

A PARASZTI KENDERFELDOLGOZÁS ELŐKÉSZÍTŐ MUNKAFÁZISAI BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLEN MEGYÉBEN

DOBROSSY ISTVÁN—FÜGEDI MÁRTA

A paraszti rostelőkészítő és feldolgozó munka hosszú, bonyolult folyamata az elvetett és különösebb gondot nem igénylő kender betakarításával kezdődik.¹ A különböző egységekbe rögzített kendert ezután álló- vagy folyóvízben áztatják, s így érik el, hogy a háncsrészek közötti kötőanyag elbomlásával a rostszálak megpuhulnak, szétválnak. Az *eláztatott* kendert kiszáritják, majd *töréssel*, *tilolással* eltávolítják a kérges háncsrészt a rostszálak közül. A rostanyag minőségi csoportosítása, rendezése után nyílik lehetőség a feldolgozásra, a vászon alapanyagának, a fonalnak az elkészítésére.² Alábbiakban a kenderfeldolgozásnak ezeket a bevezető, kezdő munkafázisait ismertetjük. Elsősorban a részmozzanatok, eljárások általános és sajátos elnevezéseit követjük nyomon, s a megyéinkre jellemző képet ezek alapján vázoljuk.

Borsod-Abaúj-Zemplén megye falvaiban a kender betakarításának általánosan *nyüvés*, *nyövés* elnevezése ismeretes. Más terminusok szórványosan, csak kisebb területi egységeket jellemezve fordulnak elő. Így a Bükk hegységben, a Bán patak völgyének falvaiban, Mályinkán, Nagybarcán, Dédestapolcsányban, Sátán, Tardonán a munka *szaggatás*, a dél-borsodi települések közül Mezőkeresztesen, Mezőcsáton, Igriciben, Gelejen, Tiszabábolnán, Tizzaszederkényben (Leninvárosban), Ároktón *aratás*, *húzgálás*, *tépés*, a Hernád folyó völgyében Hernádnémetiben, Bócsön, Halmajon, Hernádszentandráson és Hernádszurdokon *kiverés* (ti. a földből való kiverés) elnevezése is ismeretes. A természetők a *nyüvést* a vetést követő 8—14 héten belül akkor kezdik meg, amikor az „érés félreérthetetlen jelei” mutatkoznak. Kurittyánban a magvas kendert akkor *aratják*, amikor az már „be van sárgodva”. Bereten „megdörgölték a magját, s ha szürkés volt, meg a mag lihája kezdett lehúzódni, már lehetett *nyüni*”. Abaújváron a magvas kendert akkor *húzgálták ki*, ha „*bunkója* befeke-

1. A kendertermesztés jelentőségéhez, a parasztagazdaságokban betöltött szerepéhez, a kenderföldek egy-egy településen belüli elhelyezkedéséhez és a természetés földrajzi nevekben kimutatható szintereihez l. *Dobrossy István*: A parasztagazdaságok szerkezete és a rosnövénytermesztés kapcsolata Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. Herman Ottó Múzeum Évkönyve, XII. Miskolc, 1973. 407—430.

2. A kenderfeldolgozás rostelőkészítő munkafolyamatához és a fonóeszközök típusaihoz l. *Dobrossy István—Fügedi Márta*: Etnikai határok és nemzetiségi hatások Borsod-Abaúj-Zemplén megyében a kenderfeldolgozás rostelőkészítő munkafolyamatában. Herman Ottó Múzeum Évkönyve, XVI. Miskolc, 1977. *Dobrossy István—Fügedi Márta*: A paraszti fonalkészítés eszközei és elterjedésük Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. Herman Ottó Múzeum Közleményei, 16. Miskolc, 1978.

tedett, s pergett a magja”. Kiskinizsen megvárták, míg „a mag reppent, a burka pedig széjjelnyílt”. Krasznokvajdán amikor a kender nyüvéséhez hozzákezdtek, a virágos már túlérlett volt, a magvas pedig még zöld. Minden bizonnyal erre utal a virágos kender *elsőkender*, a magvas kender *másodkender* elnevezése. Az adatok elsősorban a később érő magvas kenderre vonatkoznak, amelyeknek okát abban kell látnunk, hogy az utóbbi néhány évtizedben a korábban érő virágos és a később érő magvas kendert együtt takarították be. Emlékezet szerint az első háborút és a századfordulót megelőzően a parasztgazdaságokban gondot fordítottak a különböző minőségű alapanyagot szolgáltató kétféle kender külön nyüvésére. Az 1940—50-es években ezzel a megkülönböztetéssel már csak szórványosan éltek. Ennek okát minden bizonnyal a kendertermesztő területek összezsugorodásában, csökkenésében és a házi vászon-alapanyagú termékek iránti igény lassú megszűnésében kell látnunk.

Nemcsak az érés jelei különbözőek, hanem a betakarítás megkezdésében is vannak időbeli eltérések a megye különböző területei között. A Zempléni hegyvidék és a Bükk hegység falvaiban később, az Alföld felé eső sík területeken korábban kezdtek a kender nyüvéséhez. A földrajzi adottságok és éghajlati viszonyok mellett a nyüvés megkezdésének idejét befolyásolták a természetett fajták is. Megyéink területét két kenderfajta termesztése jellemezte. Az alacsony növésű, éréskor tojássárga színű, nagyon vékony és finom szálú kendert *sima kendernek*, *házi kendernek*, *szelíd kendernek*, *magyar kendernek* nevezik. Termesztésével emlékezet óta foglalkoznak, s vetése az új fajta megjelenésével sem szűnt meg. Magját mindenki saját magának termesztette, s legfeljebb falun belül cserélgették. A 20. század első évtizedeiben jelent meg a magas növésű, vastag szálú, elsősorban a gazdaság, gazdálkodás igényeinek kielégítésére alkalmas *lengyelkender*, a kötél készítésére használt *len kender* és a közepes minőségű, elsősorban gyári feldolgozásra alkalmas *baranyai* vagy *szegedi kender*. A *szegedi kender* elnevezés minden bizonnyal összekapcsolódik azzal, hogy a két háború között az uradalmi és nagyparaszti gazdaságok folyamatosan szállítottak rostkendert a szegedi gyárba. Ez utóbbi fajták elterjedése a nagybirtokokon történt meg először, s a 20. század első harmadában innen terjedt el a parasztgazdaságokban.

A nyüvés idejének kiválasztásában még szórványosan fellelhetők a kötődések a jeles napokhoz. A virágos kender nyüvésének ideje a Hernád menti falvakban általában augusztus 10-e, Lőrinc napja volt. Az abauji és hegyközi falvakban szeptember 8-án, Mária napkor kezdtek a betakarításhoz. A korai érésű *lengyel kender* nyüvéséhez július 6-át, az Anna napot tartották a legmegfelelőbbnek, a *szelíd* vagy *magyar kender* pedig az augusztus végi gönci vásár idején *húzgálták ki*.³ Borsod megye észak—nyugati falvaiban nem kötötték eny-

3. *Flórián Mária*: A kender termesztése és feldolgozása a Zempléni hegyvidék középső részén. Kézirat a debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Adattárában, továbbiakban: DENIA. ltsz. 754.

nyire pontosan napokhoz a nyüvés megkezdését. Radostyánban pl. a virágos kendert aratás után, a magvast pedig szeptemberben *vágják ki*.⁴

A beérett kender *kihúzgálása, szaggatása, nyüvése, aratása* kézzel, sarlóval, vagy kaszával történt. A választott módszert elsősorban a természetes területe határozta meg, de befolyásolta a rostanyag minősége, ill. a vetett kender fajtája is. A parasztgazdaságokban általában 50—150 négysz. öl területet vetettek be kenderrel,⁵ s ilyenkor kézzel nyüve is rövid idő alatt befejezték a munkát. A sarlóval történő aratás összekapcsolódik a nagybirtokon való termesztéssel, ill. a parasztgazdaságokban ott találkozunk vele, ahol jelentősebb területen vetettek magkendert. Kaszával kizárólag a nagybirtokokon dolgoztak, s a munka ilyenkor *aratás* elnevezést kapott. Azokban a korábban is említett falvakban, ahol a nyüvés *aratás* terminusa ismeretes, minden bizonnyal az egykori nagyterületű, jelentős uradalmi kendertermesztésre gondolhatunk. Szórványos előfordulása (Kurittyán, Megyaszó, Kiskinizs) nem a munkaeszköz, hanem a terminus átvételére utal a parasztgazdaságokban. Egyetlen településen, Hernádszentandrásán előfordult, hogy parasztgazdaságokban a kendert is kaszával *aratták*. Ilyenkor a kaszás után ment a *kéveköttő*, aki egy-egy ölnyi nagyságú kórómennyiséget a gyenge minőségű, fonalnak nem alkalmas *ajjkenderrel, bondorkenderrel* összekötötte. Az egységnek *porció* volt a neve. Ez az egyedi adat azért érdemel figyelmet, mert a gabonaneműek betakarításánál ismeretes terminológia került át a kendertermesztésre, másrészt viszont a lekaszált széna mennyiségi egysége, a *porció* is megjelenik, mint a levágott kender mennyiségére utaló terminus.

Amikor a kendert kézzel nyűtték, a munkások egymás mellett haladtak, s ha a gyökerestől kihúzott kenderből 20—25 cm átmérőjű mennyiség összegyűlt a kezükben, azt *bondorkenderrel* átkötötték. Egy ilyen egységnek *marok* volt a neve. Megyéink területén a nyüvésnek ez általánosan ismert alapegysége és terminusa. A markokból készített nagyobb egységek differenciált képet mutatnak. Az abaúji falvakban (Abaújvár, Pányok, Zsujta) 2 *markot* kötöttek 1 *kévébe*, majd 10 *kévét* egymásnak döntve a kórót 1-2 napig a szántóföldön hagyták száradni. Egy ilyen száradó egységnek *kúp*, vagy *sátor*, a munkafolyamatnak *sátorítás, kisátorítás* volt a neve. A Hernád völgy falvaiban (Méra, Encs, Fügöd, Halmaj, Aszaló) 2-3 *marokból* készítették 1 *kévét*, 20 *kévéből* pedig 1 *keresztet*. A kereszt a szántóföldi szárítás egysége volt, de ezekben a falvakban nem jellemzőn így nevezik az áztatóba kerülő kórómennyiséget is. Hernádszentandrásán a nyüvés egységeként használják a *kereszt* terminust is. Ha áztatás előtt szárítják a kendert, akkor ennek a mennyiségnek *kupac* a neve, ha nyüvés után közvetlenül áztatóba kerül, ugyanezt a mennyiséget *áztatókévének, kévekötelnek* nevezik. Bereten 3 *marokból* készítenek 1 *kévét*, s 20 kéve alkot 1 *keresztet*. Áztatás előtt a keresztet megfélezik, s 10 egymáshoz rögzített kéve *kötel, szal-*

4. A magvas és virágos kender külön nyüvésével az utóbbi időben is találkozhattunk néhány Bükkvidéki településen. A hegyvidéki gazdálkodás lehetőségei, az önálló gazdálkodás továbbélése, vagy napjainkig megléte, a viszonylagos földrajzi elzártság nagy szerepet kapott a kender hagyományos feldolgozásának továbbélésében. Ennek egyik megnyilvánulása, következménye a virágos és magvas kender külön nyüvése és külön is történő feldolgozása.

5. Vö.: Dobrossy i. m. (1973) 411—413.

makötel nevet kap (ez már utal a későbbiekben kifejtendő áztatási módra is). Borsod megye északnyugati részének falvaiban, így Szőlősdárdón, Teresztenyén, Égerszögben, Alsó- és Felsőtelekesen a kéve mellett, ennek a nagyságára utalva a markokat *boksák*ba kötik. Nyüvés után a *boksát* felső részén összekötik, alját széthúzzák, s így szárad a kenderkóró a szántóföldön 1-2 napig. A műveletet *boksálás*nak nevezik, de ha áztatóba kerülnek, már *áztatókéve* a nevük.

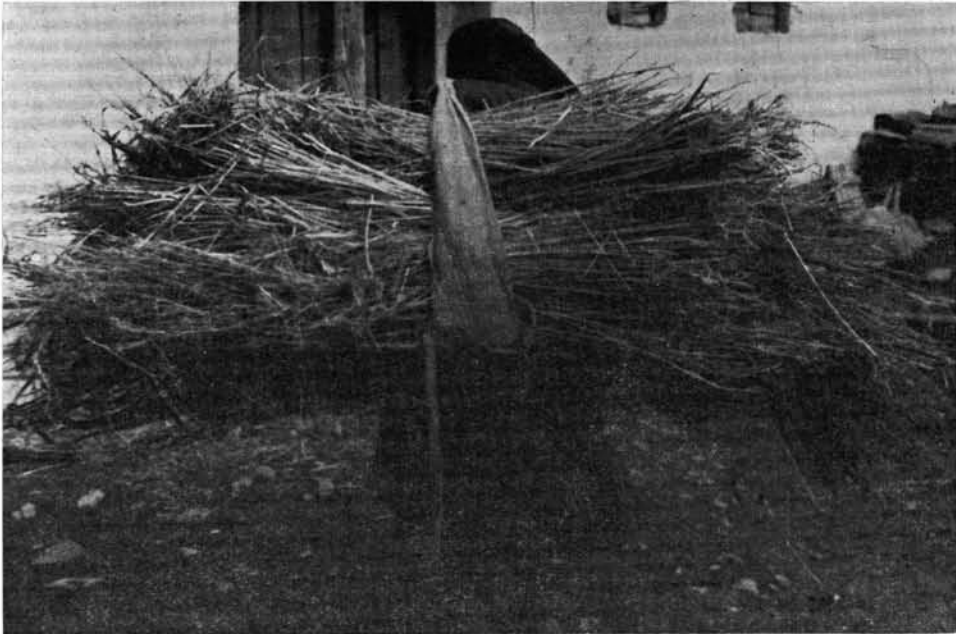
A kinyűtt virágos kenderet falvanként változóan vagy zölden viszik az áztatóba, vagy a szántóföldön 1-2 napig szárítják. A magvas kenderet viszont minden esetben szárították, ha a virágos kenderrel együtt nyűtték, akkor természetesen vonatkozott ez a teljes mennyiségre. A magvas kender szántóföldi szárítását általánosan *füllesztés*nek nevezik. Ha a mag peregni kezdett, vagy a szántóföldön kezdtek a *kicsépelés*hez, vagy ponyvába rakva szekérral, esetleg háton, batyuba kötve szállították haza (1. kép). A magkiverésnek elsősorban alkalmi eszközei ismeretesek. Kiskinizsen fejőszékhez verték a kórót, de emlékeznek a faluban arra, hogy a hazahordott kévéket ponyván, cséppel verték ki, majd szelélőrostán tisztították meg a magot. Tardonán székhez, vagy gerendához ütögették a kenderet, s ebben a munkában a férfiak is részt vettek (2. kép). Pányokon, Felsőregmecen ennek a munkának *kopolás* volt a neve. A különféle módokon nyert és megtisztított kendermagot csepűből készült kisméretű zsákban, ún. *szőrzsák*ban a padláson, ha a következő évben nem vetették el, a konyhában, ládában tárolták. Úgy tartották, a 2 évig padláson tárolt mag már nem kel ki (Kiskinizs, Hernádszentandrás).

A nyüvés és szárítás mértékegységeit megyeink területén a nagy változatosság jellemzi. Ez a változatosság, mint példánk bizonyította elsősorban az egységekben rögzített mennyiségekre vonatkozik. Az elnevezésekben — szórványos kivételétől eltekintve — egységes képpel találkozunk, hiszen a nyüvés alapegységét általánosan *maroknak*, majd a különböző számú markokból kialakított egységet pedig *kévének* nevezik, s ez az alapegység megmarad az áztatás során is.

Borsod-Abaúj-Zemplén megye falvaiban az áztatás következő formáival találkozunk: *a)* folyóvízi áztatás, amely a nagyobb folyók környékének településeit jellemzi, *b)* folyóvízi áztatás, amely erek, erdei patakok időlegesen felduzzasztott vizében történik, *c)* állóvízben (tóban, vályogvető gödörben, *mocsolyában*, *kutakban*) történő áztatás. E három áztatási forma a földrajzi-környezeti lehetőségekhez kapcsolódik, ezért e szempontokon túlmenően a kender áztatási egységei és rögzítési módjai szerint csoportosítva is bemutatjuk anyagunkat. Ez utóbbi szempont alkalmas olyan ismérvek feltárására, amelyek a hagyományozódó kultúrelemeket közelebbről és közvetlenebbül fejezik ki.⁶

Borsod-Abaúj-Zemplén megye területe folyóvizekben, erdei patakokban nagyon gazdag. Ez magyarázza, hogy folyóvízi áztatással, ill. áztatókkal találkozunk leggyakrabban. A rostanyag későbbi feldolgozása szempontjából kétségtelenül ez az előnyösebb, hiszen a víz állandó mozgása az egészségre káros anyagot kilúgozza, s viszonylag megtisztítja a rostanyagot a bomló fás részek-től. Ennek az előnynek a kihasználását mutatja, hogy a Sajóra, Bódvára, Hernádra, Bodrogra és Tiszára nemcsak a folyók melletti falvakból, hanem távo-

6. *Szolnoky Lajos*: Alakuló munkaeszközök. Budapest, 1972. 24.



1. kép. A kinyűtt kender hazaszállítása ponyusban (Pányok, 1966)

labbi területekről is eljártak. A közeli helyekről *ponyussal*, *batyuval*, a távolabbi falvakból szekérral hordták a kévekötegeket a bérelt, vagy évenként rendszeresen használt saját áztatókba. Szentistivánról, akinek lova, szekere volt, a 10 km-re folyó Tiszára is lehorolta kenderét, mert ott jobban kiázott. Mások meg a falun belül is *gödörben* áztatták el kenderüket.⁷ A nagyobb folyóvizeknél a part hajlását figyelembe véve és a mederhez mindenkor alkalmazkodva süllyesztették el a kévét.

A hegyvidéki területeken, ahol sekélyvizű patakokban történt az áztatás, az áztatók elkészítésének és formájának számos változatával találkozunk. Így

7. *Szolnoky* i. m. 23. A hasonló példák közül itt csupán néhány jellemzőt említünk. Megyaszón gyakran a 4 km-re folyó Hernádra szállították le szekérral a kendert, mások viszont az állóvizet jobbnak tartva a faluban áztattak. (Vö.: *Csöry Csilla*: A kender feldolgozása Megyaszón. Kézirat a miskolci Herman Ottó Múzeum Néprajzi Adattárában, továbbiakban: HOM. NA. ltsz.: 2659) Hernádkakon, ahol a falu alatt folyik le a Hernád, az állóvízi áztatást tartották jobbnak. A helyi *tóba* Legyesbényéről, Bekecsről és Újcsanálosról is hordtak kendert. (Vö.: *Leskó Jánosné*: A rosnövények természetése és hagyományos feldolgozása. HOM. NA. ltsz.: 3205) Sárospatakon a Bodrog volt közel, mégsem itt, hanem egy holt ágban, a *Kiflitónak* nevezett szögben áztattak. (Vö.: A kender feldolgozása Sárospatakon. A sárospataki Művelődési Ház néprajzi szakkörének pályázata. HOM. NA. ltsz.: 3193) Tiszabábolnán szintén tóban áztattak, azzal indokolva, hogy folyóvízben 2-3 hét az ázási idő, míg tóban legfeljebb 1 hét. (Vö.: *Demeter Erzsébet*: A kender vetése és feldolgozása Tiszabábolnán. HOM. NA. ltsz.: 3379) Bereten a Vasonc pataokban áztattak, sokszor a föld alatti Kaza patakot is felhasználták, de akinek több kendere volt, az a 6-8 km-re folyó Hernádra vitte, mert a folyóvízi áztatást jobbnak tartották.



2. kép. A kendermag cséplése (Tardona, 1942.
Lajos Árpád felvétele)

Dédestapolcsányban az áztató, a patakban előre elkészített kivájt, kerek gödör volt. Hogy több, egymásra rakott kévesor is elférhessen, a gödröt gyakran 2-3 méter mélyre vájták a mederben. Az áztatónak előfordul a faluban a *kút* elnevezése is. Ez a megoldás az álló- és folyóvízi áztatás sajátos keveredését mutatja. A gödör alsó részében ugyanis a minimális vízmozgás következtében melegebb volt a víz, az áztatás ideje így rövidebb lett. A víz felszínére került bomló növényi részeket pedig a víz természetes sodra elvitte. Hasonló megoldások ismeretesek a Bán patak és a Harica völgyének falvaiban, főleg Bánhorvátiban, Upponyban, Radostyánban és Parasznyán.

Azokban a falvakban, amelyek közelében nincsenek bővízű folyók, vagy a hegyvidéki falvak esetében, a völgyek és erdei tisztások ereinek, patakjainak felduzzasztott vizéből alakították ki az *áztató tavakat*. Ezeknek az áztatóknak egyes formáival egy évtizede még az abaúji falvakban találkozhattunk. Abaújváron olyan megoldás ismert, amikor az erdei patakok vizét előre elkészített áztató tavakba csatornaszerűen vezetik. A kis *tavak* a folyás irányában, sorban egymás mellett helyezkedtek el, s minden áztató külön zsilippel volt elzárva. Az áztatókat úgy építették meg, hogy a patak vizét ki- és bevezetve az áztató felülete mindig tisztítható legyen. Emlékezet szerint egy ilyen *tórendszerben* 20-25 évvel korábban 5-6 áztató is volt.

Az áztatás harmadik formája az állóvizekhez kapcsolódik. Az állóvízi áztatóknak leggyakrabban *mocsolya* elnevezésével találkozunk megyénk területén (3—4. kép). A terminus használata nem egyértelmű, mert pl. a Sajó és Hernád összefolyása körüli falvakban, Alsózsoltán, Böcsön, Berzéken, Hernádnémetiben a folyóvízi áztatókat is *mocsolyának* nevezik. Korábban említettük, hogy egy-egy településen az áztatásnak egyidejűleg több módját is alkalmazták. Más esetekben ugyanannak az építménynek többféle elnevezésével találoztunk. Így Járdánházán a folyóvízi áztatásnak nem voltak lehetőségei, az állóvízi áztatás kialakult módjai, elnevezései társadalmi rétegek szerint elkülönültek. A módosabb gazdák ún. *ravásolt mocsolyákat* használtak, míg a



3. kép. Kenderáztató mocsolya a határban
(Kovácsvágás, 1954. Ujváry Zoltán felvétele)



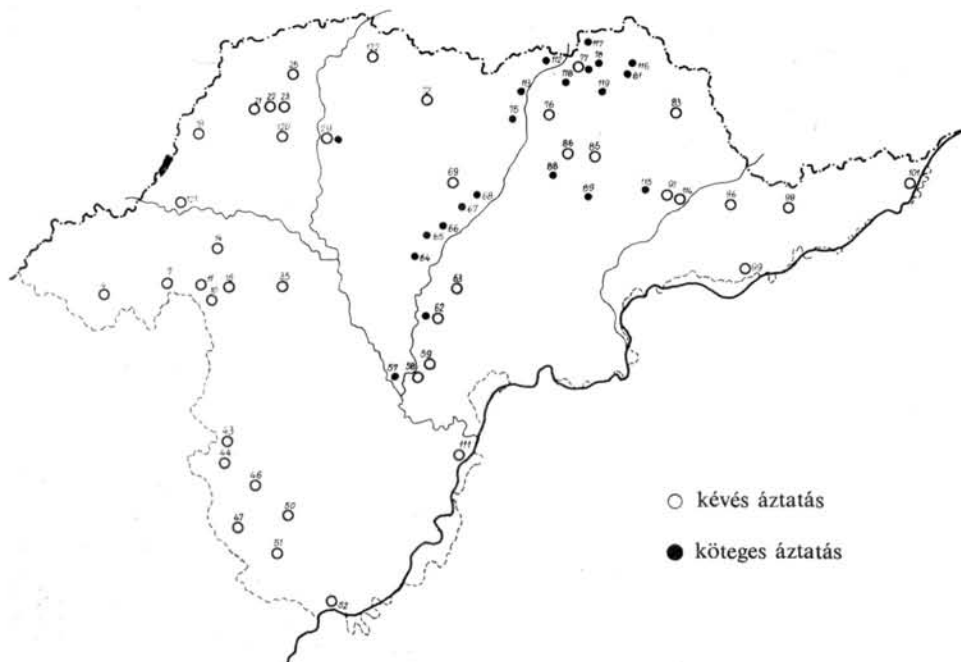
4. kép. Mocsolya a kert végében (Kovácsvágás,
1954. Ujváry Zoltán felvétele)



5. kép. Kenderáztató kút (Tardona, 1943.
Lajos Árpád felvétele)

szegényebbek az ugyanígy készült áztatóikat *kalitkának* nevezték. A ravásolt mocsolyák kb. $3 \times 3 \times 3$ méteres, deszkafallal körülépített ásott gödrök voltak, lefolyásuk nem volt, s az áztatás idejére vízzel töltötték fel őket. A *ravások*at 2-3 évente kicserélték, ami az áztatók teljes átépítését, tehát rendszeres kezelését jelentette. A szegényparaszti áztatógödrök, a kalitkák hasonlóan készültek, rendbetételéről mindig az gondoskodott, aki éppen használta. Az ilyen áztatók több család közös tulajdonában voltak, az áztatás sorrendjének kialakítása közös megegyezéssel történt. Községi tulajdonban levő áztatók emlékével találkoztunk Bolyokon is, ahol még e század elején is a mocsolya több had tulajdonában volt. Egy-egy had által birtokolt mocsolyák használatát hasonlóan Bolyokról *Paládi-Kovács Attila* írta le.⁸ Ilyen kútszerűen földbeásott áztatók ismeretesek Alsótelekesen, elterjedésének oka pedig az, hogy a falu közös megállapodásával tiltották a kender folyóban történő áztatását. Az állóvízi áztatók kútszerű kiképzésével megyszerte szórványosan találkozunk (Tardona, Mezőkeresztes, Halmaj, Hercegekút, Zemplénagárd). Tardonán pl. előfordult, hogy a

8. *Paládi-Kovács Attila*: Adatok Ózd kendermunkájához. DENIA. Itsz.: 477., ill. HOM. NA. Itsz.: 3158.



6. kép. A kévés és köteges áztatás elterjedése Borsod-Abaúj-Zemplén megyében

telek mögötti kert végében alakították ki (5. kép). A formának megfelelően Zemplénagárdon az áztatónak *kút* elnevezése ismeretes.⁹

A kenderáztatás egységeit vizsgálva a hagyományozó kultúrát közelebbről kifejező ismérveket, térképre vetíthető jellemzőket találunk. Aszerint, hogy áztatás során a kévek szolgálnak a vízberakás egységéül, vagy ennél nagyobb (több kéve összekötéséből kialakított) egységek, *kévés* és *köteges*, *köteles* áztatási módról beszélhetünk. Az áztatás e két altípusának nyomonkövetése és térképrevetítése azért lényeges, mert a magyar etnikum területén a honfoglalás-kori magyar kender és szláv lenkultúra kérdését is felveti, az egymásrarétegződést mutatja.¹⁰ Adatainkat a kissé erőszakolt földrajzi egységek szerint, azokhoz kötve mutatjuk be. Dél-Borsodban (Mezőkövesd, Mezőkeresztes, Tard, Szentistván, Bogács, Tiszaszederkény, Tiszabábolna, Cserépfalu) az áztatásnak kizárólag a *kévés*ben történő elsüllyesztési módját ismerik. A Hernád folyó völgyének falvaiban mindkét eljárással találkozunk. *Kévés*ben áztatnak Bócsón, Hernádnémetiben, Újcsanálason, Megyaszón, míg a következő falvakban több kéve szalmagúzzsal történő összekötésével olyan egységet alakítanak ki, amelynek *kötél* a neve: Tornyosnémeti, Hernádszurdok, Hernádvécse, Fügöd, Hernádszentandrás, Kiskinizs, Halmaj, Aszaló, Hernádkak, Sajólád, Újcsanálós és

9. Barathy Emma: A kender munkái Zemplénagárdon. HOM. NA. ltsz.: 1232.

10. Szolnoky i. m. 42.

Onga. A kötelbe 10 kévét kötnek, ettől csak Aszaló és Onga példája tér el. Előbbiben 5, utóbbiban pedig 7-8 kévét rögzítenek egybe. A Bodroghköz falvaiban¹¹ (Karcsa, Tizakarád, Vajdácska, Sárospatak, Zemplénagárd) szintén a *kéve* terminus használata kizárólagos. A Zempléni-hegyvidék településeiben a *kéve* és *kötel* elnevezése keveredve fordul elő. Kovácsvágáson, Hercegkúton, Regécen, Fonyban és Göncruszkán a *kéve* az áztató egység. Komlósán, Baskón, Arkán a Hernádvölgy falvaihoz hasonlóan 10 kévéből alakítják ki a legnagyobb egységet, amelynek mindenütt *kötel* a neve. A *kötel* és *kéve* együttes használatáról Mogyoróskáról, Hejcéről, Abaújavárról és Göncről vannak adataink.¹² Abaúj északi részén és a hegyközi településekben általános a *kötel* terminus használata. Pányokon 6-10 kévéből, míg Füzérkomlóson, Kékeden, Abaúváron, Zsujtán, Telkibányán, Nyíriben 10 kévéből állítják össze a *kötelet*. Nyíriben a *kötel* mellett, ugyanennek a mennyiségnek *csomó* elnevezése is ismeretes. Hasonló adatokat ismerünk Baskóból is.¹³ Borsod megye északi részén kizárólagossá válik a *kéve* használata. Egyedül Szendrőben fordul elő egymás mellett a két terminus.¹⁴ Így *kévében* áztatnak Színben, Teresztenyén, Szuhafőn, Égerszögben, Szőlőszárdon, Felsőtelekesen, Putnokon, Becskéházán, Krasznokvajdán és Bereten.¹⁵ A Bükk vidék általunk felkutatott falvaiban (Járdánháza, Dédestapolcsány, SÁta, Mályinka, Tardona, Bánhorváti, Rados-tyán) szintén a *kéve* az áztatás egysége (6. kép).

Térképünk tanulságait összehasonlítva *Szolnoky Lajos*nak a magyar nyelvterület egésze ismeretében tett megállapításaival, az alábbi következtetéseket vonhatjuk le. Borsod-Abaúj-Zemplén megyében viszonylag jól körülhatárolható az a terület, amely a *köteges* kenderáztatást ismerve és a terminust használva viszonylag nagy kiterjedésű szigetként illeszkedik a kévés áztatást használó környezetbe. *Szolnoky Lajos* adatai szerint a kévés áztatást a Duna-Tisza közötti területen, valamint az Alföldön (Borsod megye területére is benyúlva) ismeri a magyarság, az áztatásnak ez a módja és terminusa az említett területeken kizárólagosan fordul elő. A köteges áztatást összefüggő nagy területen a Dunántúlon és Erdélyben alkalmazzák. Az ország és a magyar nyelvterület északi részein a két áztatási mód és terminus használata keveredve fordul elő. E jelenség összefügg a len és kendertermesztő területek elkülönülésével, a termesztés határaival. Ahol a köteges áztatás fordul elő a népi rostfeldolgozásban, a lennek, ahol a kévés áztatás ismeretes, ott pedig a kendernek volt nagyobb, a rostfeldolgozás munkafolyamataira, eszközkészletére és elnevezéseikre egyaránt jellemző hatása.¹⁶ *Szolnoky Lajos* úgy látja, hogy „a lenkultúra befolyása

11. Karcára, Tizakarádra, Vajdácskára vonatkozó adatokat *Szolnoky* i. m. 25., a Sárospatakra vonatkozó adatot pedig HOM. NA. ltsz.: 3193. vettük át.

12. Mogyoróska — *Szűcs József*: A rostonvények termesztése és hagyományos feldolgozása. HOM. NA. ltsz.: 3380.

13. *Flórián Mária*: Adatok az Abaúj megyei kenderfeldolgozáshoz. DENIA. ltsz.: 798.

14. *Szolnoky* i. m. 25.

15. *Stuhán Veronika*: A kender termesztése és feldolgozása Teresztenye környékén. DENIA. ltsz.: 798., Becskéházához — *Gáll Márta*: Kenderfeldolgozás Becskéházán. HOM. NA. ltsz.: 2643., Putnokhoz — *Bódi Zsuzsanna*: A kendermagtól a kész vászonig. HOM. NA. ltsz.: 3199., Szuhafőhöz — *Molnár Mihály*: A kender feldolgozása Szuhafőn. HOM. NA. ltsz.: 2873., SÁta — *Kovács József*: A kendermagtól a fonalig. HOM. NA. ltsz.: 2899.

16. *Szolnoky* i. m. 40.

ott tapasztalható ezer esztendő múltán is még mindig intenzíven az élő magyarság népi műveltségében, ahol a kendertermelő és feldolgozó magyarság jelentősebb számú, lennel dolgozó szláv rétegre telepedett.¹⁷ E megállapításokhoz csupán annyit tehetünk hozzá, területünkre vonatkozóan annyival egészíthetjük ki, hogy *köteges* áztatás előfordulása abban az ék alakú területegységben mutatható ki, amelyben jelentős volt a 18. századi ukrán, szlovák telepítés.¹⁸ Ennek a területnek az elkülönülése a kenderfeldolgozás más munkafolyamataiban, eszközeiben (kendertörés, törő, rostminősítő eljárások, eszközök és minősített termékek) még pregnánsabban nyilvánul meg.¹⁹

Az áztatással kapcsolatos anyagunk további bemutatása arra a kérdésre ad választ, hogyan, milyen rögzítési módok és eszközök alkalmazásával kerül a kender az áztatóba, hogyan biztosítják annak a víz alá szorítását. Megyéink területén három elhelyezési móddal és ezek változataival találkozunk. Leggyakoribb eljárás az, amikor egy vagy egymásra több sorban rakják a kévét a víz alatt, majd a munka befejezése után az egész egységet karópárokkal rögzítik. Ilyen áztatási móddal találkozunk Bogácson, Cserépfaluban, Tardon, Göncruszán, Bereten, Szirmabesenyőn, Aszalón, s jellemzően fordulnak elő azokban a falvakban, ahol állóvizekben, *mocsolyákban* áztatnak. Területet nem jellemző előfordulást mutat az az eljárás, amikor a víz alá rakott kévét részben a levert karókhöz, részben egymáshoz is rögzítik. Előfordulási helyei kapcsolódnak a gyors folyású patakokhoz, s általában a folyóvízi áztatáshoz. Sajóládon mindig többen végezték ezt a munkát. Az áztatóhoz szekérral szállították a kendert, majd egy ember a szekérről adogatta a *köteleket* a vízben állóknak, akik azokat a víz alá nyomva egymás mellé helyezték. A legalsó sort kötéllel, vagy gúzzsal egymáshoz rögzítették. A munka befejezése után az egész *csomót* a két végére vert karóval megerősítették, hogy el ne sodorja a víz. Ezután sárral, kavicsal, kövel nyomtatták le, hogy a felső kévék se kerülhessenek a víz felé. A munkát *ültetésnek* nevezték. Zemplénagárdon a férfiak adogatták be a kévét a vízben álló nőknek, akik azokat egymás mellé illesztették, az alsó sort pedig úgy kötötték egymáshoz, hogy az egyik kévéből kihúzott néhány szál kendert a másik kévébe dugták. Általában két-három sort raktak egymásra, így vízszintes és függőleges irányban is egymáshoz voltak kötve a kévék.²⁰ A kévék harmadik elhelyezési módja az volt, amikor a lerakott kévét több helyen is átszúrva rögzítették karókkal. Ilyen eljárást ismernek Halmajon, ahol 3 *kötelenként*, Ongán 5—6 *kötelenként*, Bőcsön 4—5 kévénként verték le a kihegyezett karókat. Sajóládon az áztató nagyságától függetlenül 3 karót vertek le, a kévék két végébe, ill. a közepére. Kovácsvágáson a patak gyors folyása miatt viszont 8—10 karóval is rögzítették a kévét (7. kép). Megyéink területén — a példák bizonyosága szerint — általánosan tekinthetjük a kévék karóval való rögzítését. Mindössze néhány, elsősorban hegyvidéki településen találkoztunk

17. Szolnoky i. m. 41.

18. A kérdés részletes kifejtését I. *Paládi-Kovács Attila*: Ukrán szórványok a 18—19. században a mai Magyarország északkeleti részében. Népi Kultúra — Népi Társadalom VII. 1973. 327—369.

19. Vö.: Dobrossy—Fügedi i. m.

20. Zemplénagárd — Barathy i. m.

azzal, hogy a karókat mellőzve kövekkel nyomtatják le a kenderkévéket. Ilyen eljárás ismeretes pl. Abaújváron (8. kép). A *kévék*, *kötelek* elsüllyesztésének általános módja az, hogy a folyómederből nyert kavicssal, a mocsolyák mellől ásott földdel, a patakmederből kiemelt kövekkel *nyomtatják*, *húzzatják* le. Szórványosan fordul elő, karók helyett a kévéket *horgasokkal* rögzítik a folyómederhez. Ilyenkor a lenyomtatásra a *horgasokba*, *horgokba* akasztott lécs, gally, esetleg külön erre a célra készített gerenda szolgál. Köteges és kévés áztatásnál szórványosan egyaránt megtaláljuk ezt a lesüllyesztési módot. Nyíriben pl. 10 *kévéből keresztet*, *kötelet* vagy *csomót* készítettek. Ez volt az áztatás egysége. Egy-egy család egyszerre 4—5 *kötelyt* áztatott. Vízberakás után a kendercsomó végébe két-két horgasfát vertek le, s a horgasok alá helyezett *nyomtatófával* rögzítették a mederhez a kendert. A műveletet a kender *lehorgaszolásának* nevezték. A csapatófával történő horgaszos leszorítás Mogyoróskán, Füzérkomlóson, Tardon, Mályinkán, Cserépfaluban, Nyíriben, Zemplénagárdon, Újcsanálson, Hercegkúton és Megyaszón ismeretes,²¹ de használatukra szórványos adatok utalnak Sárospatakról és Becskeházaról is.²²

Az áztatásnak szórványosan előforduló módja a *cserepcsik*, vagy *cserépcsik* alkalmazásához kapcsolódik. Tiszabábolnán a *cserépcsepnek* nevezett eszköz két rúd, amelyet egyik végén guzzsal egymáshoz erősítenek, a két rúd közé rakják a kévéket, majd a rudak másik végét is összekötik. Egy-egy cserépcsévébe — hosszúságától függően — 80—100 kévét is el tudnak helyezni.²³ Böcsön a *cserépcsik* mindkét végén *fejvel* ellátott rúd, ezek közé kerül a kéve, amelyet aztán szalmakötéllel összeerősítenek. A *cserepcsikot* vízparton állították össze, majd betolták a Hernádba. A folyómederhez változó számú karóval erősítették. Megyéink területén ilyen eszközt használnak folyóvízi áztatáskor Putnokon, Járdánházán, Kurityánban és Radostyánban. Az eszköz használata Szatmában és Beregben gyakori, a magyar nyelvterületen másutt szórványosan fordul elő.²⁴

A különböző egységekben és különböző módon elsüllyesztett *kenderkévék* és *kötelek* a víz hőmérsékletétől, az évszaktól függően 1—2 hét alatt kiáztak. A rostanyag puhulásának fokáról rendszeresen meggyőződtek, Kurittyánban öregasszonyokat küldtek ki, hogy „limitálják meg”, de időről időre másutt is *látót* vettek. Alábbiakban néhány példával illusztráljuk, milyen gondot fordítottak az áztatásra, hiszen ez határozta meg, hogy jó minőségű rostot kaptak-e, vagy használhatatlan *kócnak* valót. „Öt nap után kimentünk, megkoppantottuk, ha levált a szál a pazdernyától, lehetett kihányani. Ha túlázott, elment a tiló alól.” (Szín) „Ha a szál még vesszős és török, tovább kell áznia, ha szálas és szöszöz, ki lehet szedni. Ha nagyon elázik, csak kóc lesz belőle.” (Sajólád) „Ha már csepűsödött, foszlott le a szárról, jó volt. Ha csak rogyik össze, meg lágy, akkor is jó, de nem fonásra, hanem a kemencébe.” (Halma) Hernádszentandrásan a *kötél* két végéből kihúztak néhány szálát, ez volt a látó. Hazavitték, kiszáritották, megtörték, s ebből állapították meg, milyen minőségű a rost. Ha úgy ítélték

21. Megyaszó — Csóry i. m.

22. Becskeháza — Gáll i. m., Sárospatak — HOM. NA. ltsz.: 3193.

23. Tiszabábolna — Demeter i. m.

24. Szolnok i. m. 34—35.



7. kép. Tulajdonjeggyel ellátott, karós kender-
áztatás (Kovácsvágás, 1951. Gunda Béla felvétele)



8. kép. Kenderkévék lenyomatása kövel
(Abaujvár, 1966.)

meg, hogy a rost jó minőségű, eltávolították a kenderről a sarat, kavicsot, a kévéket a vízben kimoszták, s a kimosott kévéket *lábraállítva* szárították.

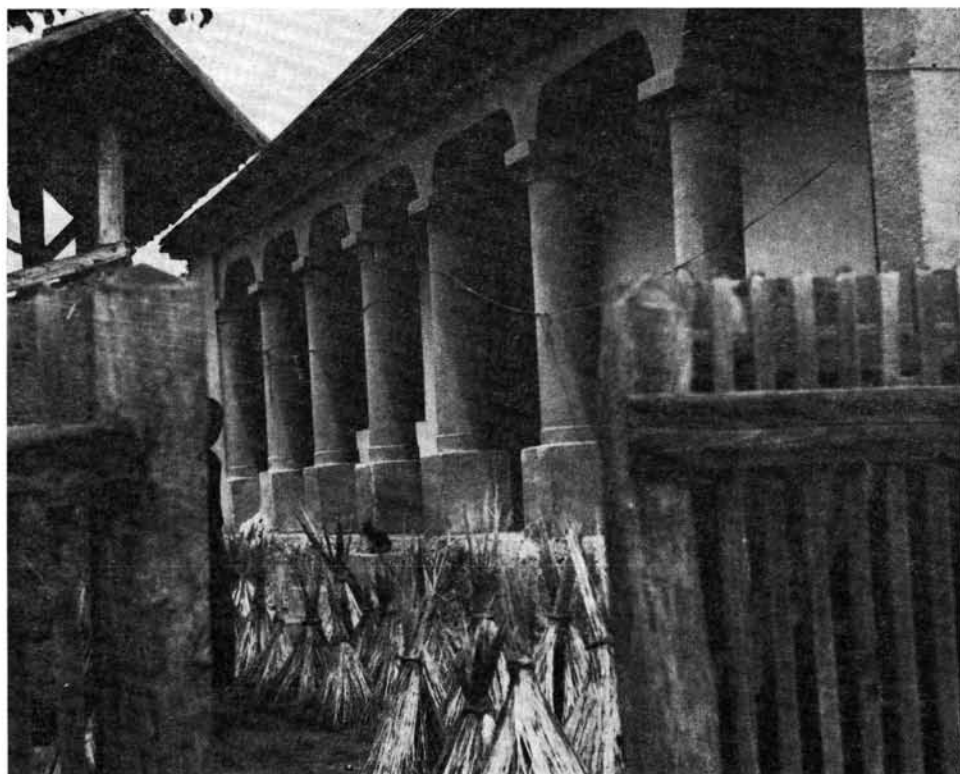
A kender kiszáritásának természetes és mesterséges módjai, eszközei és építményei egyaránt előfordulnak. Általános az volt, hogy a kévéket vagy az áztató mellett *sátorították* ki (9. kép), vagy szekérral hazaszállították. Utóbbi esetben házfalnak, kerítésnek döntögették, s így száradt néhány napig (10. kép), vagy az udvaron *kisátorították*, *kibaksálták* (11. kép). Az áztató mellett szárított kendert csak batyuzták, azaz háton szállították haza (12. kép). Míg természetes szárító eljárások mindenütt ismeretesek, addig a mesterséges szárítóeljárások elsősorban a hűvösebb éghajlatú, hegyvidéki területeken fordulnak elő.



9. kép. Áztató mellett száradó kenderkévék
(Pányok, 1970.)



10. kép. Kenderkévék szárítása
(Kurityán, 1941. Lajos Árpád felvétele)



11. kép. Kenderkévek szárítása (Kurtyán, 1941. Lajos Árpád felvétele)

Jellegzetes építményei Borsodban a *kenderszáritó milék*, a Zempléni hegyvidék falvaiban pedig a gyümölcs szárítására használt szabadtéri *aszaló kemencék*.²⁵

A mesterséges kenderszáritás legáltalánosabb és egyben legrégebb formái minden valószínűség szerint a különböző kemencék voltak. A kemencék felhasználásának napjainkban is ismeretes módja a kenyérsütő kemencékben való szárítás. A falu határában kifejezetten kenderszáritásra épített „kemencét” egy évtizeddel korábban még működés közben láthattunk Tardonán. A szárításnak ez az eljárása, valamint a szárítógödör elkészítése nemcsak sok időt, hanem sok munkát is kíván. Minden bizonnyal ez indokolta, hogy a *milézés* 1-2 napjára, azaz a munka elvégzésére ideiglenes társulások, csoportok szerveződtek. Ezek a kalákcsoportok a milézés előtti napon szerveződtek úgy, hogy 8—10 asszony, akik szomszédok voltak, vagy egy időben „hányták ki” kenderüket az áztatóból, társultak. Ilyenkor nemcsak a kendert szárították ki, hanem a faluszélen

25. *Dobrossy István*: A kenderszáritás egy archaikus eljárása és szokásai Tardonán. Herman Ottó Múzeum Közleményei, 11. Miskolc, 1972. 148—153., *Dobrossy István*: Az aszalás, mint konserválási mód a Zempléni-hegység falvaiban. Ethnographia, LXXX. 169. 514—536.



12. kép. A megszáradt kender hazaszállítása
(Mályinka, 1943. Lajos Árpád felvétele)



13. kép. Kenderszáritás földbemélyített milén
(Mályinka, 1973.)

elvégezték a kender törését, tilolását is (13. kép). A milézés és a kapcsolódó szokások már csak Tardonán élnek. Az építményekre viszont a környező falvakban mindenütt emlékeznek, így használták Nagyvisnyón, Dédestapolcsányban, Mályinkán, Sátán,²⁶ Nekézsenyben, Szilvásváradon, Bélapátfalván, Sajókázán, Dubicsányban, Vadnán, Nagybarcán, Imolán, Héttben, Trizsben, Kánón, Égerszögben és Alsótelekesen. Nem ismerik viszont Szuhafőn, Szögligeten, Becskházán, Krasznokvajdán, Szendrőn, Szendrőládán, Boldván, Szirmabesenyőn, Kisgyőrben, Járdánházán, Ózdon és Putnokon (14. kép.). Térképünk adatai északi, gömői kultúrhatás érvényesülésére utalnak. Ezt támasztják alá *Herkely Károly* adatai is, aki Darnya, Barka és Kiskovácsvágása nevű településekről említi a *mile* ismeretét.²⁷ *Szolnoky Lajos* pedig Nagyvisnyón és Darnyan kívül Gesztettéről írja le ezt a szárító építményt.²⁸ A kenderszáritó milét *Komoróczy György* barkó tájszónak tartja,²⁹ *Szinnyei József* pedig a szó jelentését a szén- és mészegetők földdel befedett kupacaira, építményeire vezeti vissza.³⁰ A bükki mészegetők szókincsében a *mészegető boksa*, vagy *mile* még napjainkban is egyet jelent.

Míg a kender szárítására a borsodi falvakban külön e célra készült építményeket használtak, addig a Zempléni-hegyvidék falvaiban az elsődlegesen gyümölcsaszalást szolgáló, szabadtéri szárítókat használták fel. Az aszalók kenderszáritásra való alkalmazása Abaujváron, Aszalón, Bodrogolasziban, Megyaszón, Böcsön, Filkeházán, Göncön, Hercegkúton, Makkoshotykán, Pányokban,

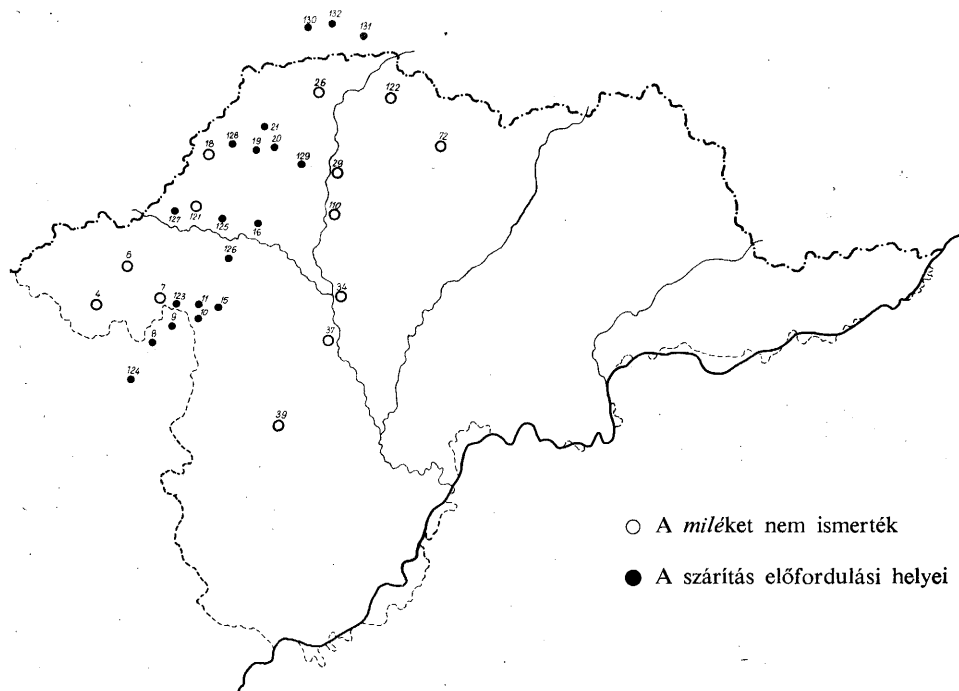
26. Sata — *Kovács* i. m.

27. *Herkely Károly*: Mesterséges kenderszáritás Gömör megyében. Néprajzi Értesítő, XXXIX. 1937. 45—70.

28. *Szolnoky* i. m. 19.

29. *Komoróczy Miklós*: Tajszók a barkóságból. Magyar Nyelvőr, XXXII. 1903. 523.

30. *Szinnyei József*: Magyar tájszótár. Budapest, 1893—96. 1457.



14. kép. A kenderszáritó milék elterjedése Borsod megyében

- | | | | |
|---------------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 4. Járdánháza | 37. Szirmabesenyő | 69. Beret | 113. Hernádszurdok |
| 6. Ózd (Bolyok) | 39. Kisgyőr | 72. Krasznokvajda | 114. Sárospatak |
| 7. Sáta | 43. Cserépfalu | 75. Hernádvecse | 115. Komlóska |
| 8. Szilvásvárad | 44. Bogács | 76. Göncruszka | 116. Füzérkomlós |
| 9. Nagyvisnyó | 46. Tard | 77. Abaújvár | 117. Kéked |
| 10. Mályinka | 47. Mezőkövesd | 78. Pányok | 118. Zsujta |
| 11. Dédestapolcsány | 50. Mezőkeresztes | 81. Nyíri | 119. Telkibánya |
| 14. Bánhorváti | 51. Szentistván | 83. Kovácsvágás | 120. Felsőtelekes |
| 15. Tardona | 52. Tiszabábolna | 85. Regéc | 121. Putnok |
| 16. Sajókaza | 57. Sajólad | 86. Fony | 122. Becskéháza |
| 18. Szuhafő | 58. Bócs | 88. Arka | 123. Nekézseny |
| 19. Imola | 59. Hernádnémeti | 89. Baskó | 124. Bélapátfalva |
| 20. Kánó | 60. Hernádkak | 91. Hercegkút | 125. Dubicsány |
| 21. Égerszög | 61. Onga | 96. Vajdácscsa | 126. Nagybarca |
| 22. Terezstenye | 62. Újcsanáros | 98. Karcsa | 127. Hét |
| 23. Szöllőssárdó | 63. Megyaszó | 99. Tiszakarád | 128. Trizs |
| 25. Szín | 64. Aszaló | 101. Zemplénagárd | 129. Alsótelekes |
| 26. Szögliget | 65. Halmaj | 110. Szendrőlád | 130. Darnya (CSSZK) |
| 29. Szendrő | 66. Kiskinizs | 111. Tiszaszederkény
(Leninváros) | 131. Barka (CSSZK) |
| 34. Boldva | 67. Hernádszentandrás | 112. Tornyosnémeti | 132. Kiskovácsvágása
(CSSZK) |
| 35. Radostyán | 68. Fügöd | | |

Regécen, Rudabányácskán, Telkibányán és Újcsanáloson ismeretes, de előfordult Pusztafaluban és Baskón is.³¹ Ezekben a falvakban a kender szárítását is gyakorta *aszalás*nak nevezik. Az *aszalóléckára* (kerettel ellátott vesszőfonat, amely *tepsi* alakú) helyezett 10—12 kévét 2—4 óra hosszat szárították. Hasonlóan az aszalandó gyümölcshöz, a száradó kendert is ronggyal, ponyvával tartták le. Az aszalók megszűnése után a kender törés, tilolás előtti szárítására a kenyérsütő kemencéket használták.

A kenderfeldolgozás munkafolyamatának ismertetett három részmozzanata, illetve a kapcsolódó terminusok arra engednek következtetni, hogy a kender betakarítása során a különböző mennyiségekhez elnevezésbeli azonosság járul. A nyüvés egységei általánosan marok és kéve elnevezéssel ismeretesek. Ezek az egységek változatlanok maradnak az áztatás során, s az országos képbe beilleszkedő megyéinkből csupán a Hernád folyó vidéke, általánosabban a történeti Abaúj megye területe tér el. Az áztatás köteges módja az egykori lentermesztésre utal, innen került át kendermunkára. Szélesebbkörű elterjedésében a belső migráció és a 18. század nemzetiségi telepítései is szerepet játszhattak. Az áztatott kender szárításának területünkön két olyan építménye fordul elő, amelyek elterjedését egyrészt földrajzi környezethez (az erdei gyümölcsök, gyógyfüvek, gombák szárításához használt zempléni aszalók), másrészt táji-néprajzi csoporthoz (barkók) lehetett kötnünk és sikerült körülhatárolnunk.

**VORARBEITEN ZUR BAUERLICHEN HANFAUFBEREITUNG
(RAUFEN, RÖSTEN, DARREN)
IM KOMITAT BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN**

(Auszug)

Die Verfasser beschäftigen sich seit ungefähr 10 Jahren mit der Hanfkultur, der Leinenkultur und den Bauerntrachten im Komitat Borsod-Abaúj-Zemplén. Die Ergebnisse ihrer Arbeit veröffentlichen sie in einer Studienreihe. Dieses Thema ist ein Teil der monographischen Aufarbeitung des Stoffes. Die Hanfernte (ung. *nyüvés*), das Rösten und Darren werden so dargestellt, indem sie primär die Bezeichnungen der Arbeitsgänge und der Teilmomente auf der Karte aufzeichnen. Die allgemein bekannte Bezeichnung für die Hanfernte ist *Raufen* (ung. *nyüvés, nyövés*), in den Dörfern des Bükk-Gebirges kommt die Bezeichnung *Brechen* (ung. *szaggatás*), in Süd-Borsod Ernte, Reissen (ung. *aratás, tépés*) vor, während in anderen Teilen des Komitats noch andere Bezeichnungen anzutreffen sind. Der herausgezogene Hanf wurde zu verschiedenen dicken Bündeln gebunden und geröstet. Die Größe und Bezeichnung der sog. Röst-Garben (ung. *áztató kéve*) charakterisieren Gebiete und ethnographische Gruppen. Die in Europa bekannten Formen des Röstens sind auch in diesem Gebiet des Komitats zu finden. So wurde Hanf sowohl in stehendem als auch in fließendem Wasser geröstet. Das Rösten in stehendem Gewässer hat zahlreiche Formen und diese haben viele Bezeichnungen (Lake, See, Brunnen). Das Rösten in Garben bzw. größe-

31. Baskó — *Flórián* i. m., Pusztafalu — *Gönyey Sándor*: Az Abaúj megyei Pusztafalu népi építkezése, kendermunkája és népviselete. Néprajzi Értesítő, XLI. 1939. 135.

ren Einheiten, den sog. Bündeln (ung. *köteg*) kann im Komitat auf die Leinkultur der Landnahmezeit zurückgeführt werden.

Die natürlichen und künstlichen Methoden zum Darren des Hanfes (Vorbereitung zum Brechen), die dazu nötigen Gerätschaften und Bauwerke kommen im Komitat vor. Die allgemeinen und ältesten Formen der künstlichen Hanfdarrung sind in das Erdreich eingelassene Öfen, die in jeder Siedlung im nordwestlichen Teil des Komitates zu finden sind. Sie wurden Meiler (ung. *mile*), der Arbeitsvorgang Meilern (ung. *milézés*) genannt. Sie zeigen Verwandtschaft mit den ost- und nordeuropäischen Getreidetrockenspeichern, mit den ins Erdreich eingelassenen Bauten. Ein anderer Typ der Darre sind die Darr-Öfen oberhalb der Erde (ung. *aszaló kemence*). Dieser Typ kommt in den Zempléner Bergen bzw. in waldreichen Gebieten vor und wird dort auch zum Dörren von Wald- und Wildpflanzen und Obst benutzt.

Die Bezeichnungen der drei Arbeitsgänge wurden von den Verfassern auf eine Landkarte übertragen, wobei sie feststellten, dass die Dörfer im Hernád-Tal eine besondere Einheit bilden und vom charakteristischen, bzw. im ganzen Land bekannten Bilde des Komitats abweichen. Zusammenfassend stellen die Verfasser fest, dass dabei über die innere Migration hinaus die Nationalitätensiedlungen des 18. Jahrhunderts eine bestimmende Rolle spielen.

István Dobrossy—Márta Fügedi