

gyűjtő: DAPP IMRE
gyűjtés ideje: 1978.

TART.: A KENDER TERMELÉSE GYÉKÉNTESEN
AZ 1920-AS ÉVEKBEN

11 lap

TÖLORASZI MUTATÓ: GYÉKÉNTES
SAJKOMUTATÓ: VII, A

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

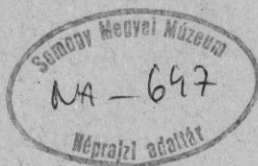


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZLÉS

ÁTVEVETŐJE AZ EGYSÉGES ITK. 1979-es TÍZTELE ALÓL

1917



K E N D E R T E R M E L É S E G Y É K É N Y E S E N

az 1920-as években

Elbeszélés alapján feljegyezte:

Papp Imre tanár

Csurgó, 1971. február hó.

1917

Kender termelése Gyékényesen az 1920-as években.

Pap Gyuláné Verbulecz Mária 63 éves, korábban gyékényesi, jelenleg Csurgó Virág ut 20. szám alatti lakos elbeszélése alapján kifejezésül lejegyzése.

Édesapja 1919. nyaráig az egykori gyékényesi uradalom majorgazdája, majd az uradalom megszűnése után kisbérlet, a földreform után pedig önálló kisparaszt lett. 1922-től a régi falusi gazdákhöz hasonlóan kendertermeléssel is foglalkoztak, hogy a maguk által termelt, készített vászonféleségekkel megkönnyítsék a család ruhanemű szükségletének ellátását.

Igy lett mód arra, hogy a család eladó sorban levő leányának házilag fontak, szőttek staffirungot, amiről mint korábbi mezőgazdasági cselédleány nem is álmodhatott volna.

Pap Gyuláné számára minden fáradozás mellett is feledhetetlen élményt jelentettek a kendertermeléssel járó munkálatok s épen ezért "most is úgy emlékezem rájuk, mintha csak most dolgoznék vele". Válaszolt a kérdéseimre.

Az elbeszélés vázlata:

- 1./ A kendermag megtermelése,
- 2./ A kenderföld megválasztása, vetés, gondozás.
- 3./ Nyűés.
- 4./ Áztatás,
- 5./ Gerebenezés.

1./ A kendermag megtermelése.

Mindenki megtermelte a magot magának. Aki először termelt, az kukoricáért, búzáért, vagy árpáért cserélt. Kettő liter kukoricáért, vagy árpáért adtak egy liter kendermagot olyan gazdák, akik saját szükségletüknél többet termeltek.

A kender kettő fajta. Van virágos és van magos. Már zöld korában meg lehet különböztetni. A virágos színe világosabb zöld, vékonyabb szálú a magosnál és kettő-három héttel korábban is virágzik annál.

A virágost elvirágzása után kinyűik, a magost virágzás után még lábán hagyják. A virágos kinyűése után a magos erősen megszöndül. Ezt csak a magérés után nyűik ki.

Az érett kenderszár és a kendermag megmutatja magát. A mag szürkés lesz, ha érétté válik.

Az érett magos kendert is a többihez hasonlóan nyűik, majd marokra lerakják, a napi munka végeztével kettő kis marokból egy veretet /kis kévét/ kötnek. Saját szálát tekerik rajta körbe, a végét aládugják. Ha nagyon hosszúra, magasra nőtt, akkor nem középen, hanem két helyen is megkötötték ugyancsak a saját szálával. Ha a hosszúsága miatt a felső részen is meg kellett kötnünk, akkor ilyenkor a veret tövét a térdünk közé szorítottuk amíg a kötést csináltuk.

Kötés után a vereteket tüjükre állítva kupóba raktuk. A fejüket jó szorosra összenyomkodtuk, hogy az a magos része jó össze melegedhessen, összefülledhessen.

Egy hét, másfél hét után, a mag bepálásától függően, tenyér között megdörzsölt magról szokták megállapítani, hogy jó-e már a kiverésre. Ha a mag héjjából, köpüjéből kigyütt, fujás után tisztán maradt, akkor vót jó.

Kiveréséhez kimentek a kenderfődre. Egy ponyvát, zsákokat, egy tuskót, vagy egy élesebb hasáb fát vittek ki. A ponyvára tették a tuskót, vagy az ölfahasábót, mert ahhoz verték a veretek fejét, mindaddig, amíg mag volt benneük. A mag a ponyvára hullott, ahonnan zsákokba merték. A merést kis melencével, kiskosárral végezték.

Kocsival, vagy szekéren vitték haza. Otthon, az udvaron zsákokból ponyvára öntötték még a magot. Majd szétterítették. Ha a napon jól kiszáradt, akkor kiszeelelték.

Huzatos helyen, vagy enyhe szélben volt jó szelelni. A magot kis teknyőből nagy teknyőbe vállmagasságba szoktuk önteni, vagy kiskosárba. Ha nem vót nagyteknyő, akkor a ponyvára öntöttük le a magot, a szél pedig kivitte belülről a pölhedéket, a maszaktyát.

A tiszta magot zsákokban, padláson, tágra eresztve táruták. Őszön, de többször, később ritkábban megmozgatták, hogy a csiraképeségét el ne veszítse.

A magszedés után, a magos kenderszárát is éppen úgy feldolgozták, mint a virágosét.

2./ a kenderföld megválasztása, a kender vétése, gondozása.

A kender a gazdag, tápús, tág talajt szereti. Ezért mindenki a legjobb földjén választotta meg kenderföldjének a helyét.

Ősszel trágyázott és mélyenszántott talajba, tavaszi elmunkálás után vetették. A tavasszal trágyázott talajba vetett kendert a bolhák meg szokták lepni. A trágyázáshoz jó érett, főleg marhatrágyát használtak.

Az ősszel trágyázott, és mélyen szántott földet tavasszal, április végén, május elején vékonyan megszántották, jól elmunkálták, hengerrel, boronával.

A vetést nyakba akasztott vetőabroszból kézzel szórva végezték. Ha kevesebbet vetettek, akkor hónalja alá fogott kisteknyőből is szokták vetni.

Mindig kétszer köllött megvetni. Egyszer hosszába, egyszer pedig körösztü, hogy egyenletös és minél sűrűbb legyen. Minél sűrűbb vót, annál több és vékonyabb szálú lött a kendőr. A sűrű kendőr tisztább is lött, mert nem verte föl a gaz. A ritkába felnyütt a szulák, kaszilva, köserü fűj, fölverte a vadrepce, mög a paraj is. Eszteni-düti, udőjárásu is függöt, hogy tisztább, vagy gazosabb lött.

Gyékényösön a régi paraszgazdák amelyiknek csak vót ott földje, Góla felé, a Táborheli dűlőbe vetették a kenderét, mög a lönt is. Lönt kevesebben, egynegyede, esetleg egyharmada, ha szokot vetni. /Góla határon tuli Horvát község./

A magunkfajta poletár még uradalmi cseléd vót, nem foglalkozhattott kendertermeléssel. Földje sem volt, hol termelhetött volna.² Közülünk a földosztás után 1920-22-ben először 5-6 család termelt

kendőrt. Valamennyiüké a Kiserdei dűlőben, a poletár mezőben vót. Ma már ez a terület is a kavicsbányához tartozik. Talán már viz is van a helén.

Legtöbben majdnem minden éven vetettek, mert a vászonféle mindig használódott a háznál. 50-60-100 kadrátot szoktak egy-egy éven vetni. Attól függött, hogy ki mekkora területen termelt, hogy milyen erővel volt a család, mennyit tudtak egy évben feldolgozni. Ahol lányok vótak a családban, meg népesebb vót a család, ott bizony mindig köllött vele dolgozni, termelni.

A kender vetésével volt valami babona is. Régi öreg paraszt-asszonyok nagyon tartották is, de mi nem is igen tudtuk, meg nem is törődünk vele sokat. A fiatalabb falusiak sem vették már olyan komolyan, mint az öregeik. Nem emlékszem rá.

Vetés után sem a lön, sem a kendőr nem kívánt különösebb gondozást. Nyűjésig nem volt dolog velük.

A tavasszal szántott, trágyázott földbe vetett kendőrt, meg a lönt gyakrabban, és erősebben szokták a földi bolhák meglepni. Különösen, ha szárazabb volt az esztendő. Hamuval való megszórással védekeztünk ellene.

A kendőr a sok csapadékot, közben jó meleg napsütést szereti. A szél sem árt neki. A lön néha megdül, de attu nem lösz komolyabb baja, legföljebb nehezebben lehet nyüni.

3./ A nyűjés.

Mikor a megérett kendert és a lönt feltépi a földből, azt a munkát nevezik nyűjésnek. Ennek julius közepe és második fele táján van az ideje, mikor a virágos kender beérik. Akkor érett, amikor a szára már elvesztette a nyers zöld színét, sárgulni, a levelei pedig barnulni kezdenek. Ilyenkor erősen hullik már a pora is, ami nyűjés közben erősen szokott csipái. Legjobb eső után nyüni.

A nyűjés munkája a virágosnál is ugy megy, mint a korábbiakban már leirt magos kendőrnél, csak annál 2-3 héttel előbb.

4./ Az áztatás, szárogatás.

A nyűés utáni munka az áztatás. Mihelyt csak lehetött, rá kerítették a sort. 10-15 veret kendőrből egy kévét kötöttek. Kosival, vagy marhaszekéren vitték az áztató helyre.

A gyékényesi pógárok a Vázsonyi és a Csurgói utcák kertjei között lévő Velöncében áztattak. Itt 2-3 méter mély, 2,5 méter széles, 4 méter hosszú gödröket ástak. Kimondottan kenderáztatás céljára. Ezekben felgyűtt a talajviz. Ritkán, nagy szárazság idején, ha alacsonyabb lett a víz, akkor a közeli kis vak árokból, vagy a közelebbi udvarok kutjaiból hordtak vödrökkel beléjük vizet. /Víz-hordó rudat is szoktak használni, ami a vállon volt átvetve, két végén drótkampóra akasztva kezekkel fogott vödrökkel./

Ezek a gödrök a falusi gazdáké voltak. Nemzedékru, nemzedékre egy-egy család használta őket. Mi majoriak legtöbbször a Dráva szakadékaiban áztattunk. Ha valamelyik gazda a saját áztatása után meg is engedte egy-egy majorinak, hogy gödrébe áztasson, akkor azért szógálatot vártak el. Persze a legszorgalmasabb munkába, krumpliasáshoz, kukoricaszedésre, vagy szüretre hitták, elvárták azt, akinek áztatni engedtek a gödrükben.

Mi a Dráva szakadékában, a zákányi vasutállomástu föllebb, a mai Őrtilosi állomás felé szoktunk áztatni. Akkor Őrtilosnak még nem igen volt állomása. Azon a helyen most már viznek nyoma sincs. Kaszálók és elég jó fák vannak arra.

Egy kocsi fuvarral el tudtuk vinni 3-4 asszonynak is az áztatni valóját. 10-15 kéve kendörgye volt egynek-egynek.

Volt amikor a férfiak is kigyűttek áztatóba rakni, de bizony legtöbbször az asszonyok és a lányok végezték ezt a munkát.

A kenderrel együtt vinni köllött karókat, fejszét, sulkot, nyomtatékfát.

Amikor odaértünk, először kettő karót a vízbe, sulokkal lever-tünk, ahol leglasabban mozgott a víz. Azokhoz szorosan hozzányomva egymás fölé két sor kévét raktunk. Amikor már nem vót több, akkor a sor végéhez megint levertünk kettő karót. Nagyon fontos vót, hogy a kendőr minél szorosabban lögyön összerakva, és hogy víz alá lögyöb^w nyomtatva.

Ezután a főb^s kévesorra kettő hosszú rudat nyujtottunk végig, a kévékre körösztbe, úgy hogy azoknak végig köllött érn^lni. A rudakra pedig nehezebb nyomtatékfát, ölfá-félét raktunk. A szélső kévét egymással is, és a karókhöz is szalmából, vagy hosszú fűből, sásból tekert kötéllel összekötöttük, hogy a víz ki nem fordítsa a karók mellü.

A kendőr nyomtatékfái fölé még iszapot, zsombékot, köveket is

szoktunk rakni. Fontos vót, hogy egyenletesen kerüljön rá a nyomtaték mert különben vót akié egy-égttő napon belül főborut. Ezt aztán nehéz vót visszaigazítani.

Az időjárásu, a melegtü függően 8-10-12 napig ázott. Már hetedik nap kimöntünk megnézni. Ilyenkor fel szoktak huzni a kévékből egy szálat, Azt meghajlitgatták, ha a rostok szétvátak, a pozdergyája kiugrott, akkor vót elég neki az áztatás. Ha hajlékony vót a kender-szál, még nem törött, akkor még élet vót benne, tovább köllött áztatni.

Amikor a vizbü kiszettük, a kévéket szétszedtük veretekre. A veretekbü a fővenyt, azokat viz után csapdosva kimosattuk. A vízzel nem vót szabad szembe állni, mert akkor a szálakat összetörte vóna.

Ha már a vereteket mindkét végénél fogva kimosattuk, akkor ajukat széthuzva egymás mellé álllogattuk őket. Ha a viz leszikkatt róluk, akkor kocsira raktuk, és otthon az udvaron ismét felálllogattuk, amig a napon teljesen ki nem száradtak. Jó meleg időben 3-4 nap köllött hozzá. Ha bizonytalanra fordult az idő, akkor a pajtába behortuk. Ha pedig az áztatás nem sikerült elég jó, akkor kinnt hagytuk harmatnak, esőnek, mert az még sokat segített rajta. Akié mög tulzottan elázott, még a harmattól is köllött neki félteni, mert azé vágás közben elmönt, elmállott a pozdergyába.

Amikor meg má jó kiszáradt, a vereteket megint kévébe kötötték. Ha a kéve hosszú vót, akkor még két helyen is megkötötték, hogy ne hajujjon széllé, ne kászállóggyon. Ettü kezdve, mindig száraz helen köllött tartani. Pajta védett helyén, faház padlásán, disznóól, pajta üstüktye alá kötötték, hogy mög ne ázzon, de levegőzhessen, és könnyen elérhető lögyön, ha vágásra kerül a sor.

5./ A kender vágása, tilolása.

A kender vágásatu kezdve a vele való minden munka már csak a lányokra, asszonyokra hárut.

A vágás előtti nap a kendert jó meleg napon már át kellett süttetni, de legalább előtte egy-két óra hosszúig feltétlen. A nap után a szárazabb pozdergya könnyebben kiugrik a rostok közül. Ha este vágtuk, akkor harmatszása előtt a vereteket osomóra dobátuk, hogy vissza ne vonóggyon.

Amikor az egész napot kendervágásra szántjuk, akkor a reggeli munkák után álltunk neki. Persze, mire az ágyazás, etetés, fejés, reggeli készítés férfiak mezőre indulása, reggeli edények elmosogatása, meg a söprés megtörtént, vót 9 óra is. 9-10 órától egyfolytába vágtuk délután 5-6 óráig. Ha sürgős vót, akkor az esti munkák után is folytattuk. Este is mire megütettünk, megfejtünk, vacsorát főztünk, mosogattunk, volt 8 óra is. Ezután 10-11 óráig is vágtuk.

Máskor ha több időnk, napközben nem vót, akkor 2-3 órára is neki átunk. Legtöbbször tűző napon csinátuk, mert ott jobban törött.

Ha a munka égetősebb vót a mezőn, akkor a kendervágást, otthon az idősebb asszonyok szokták végezni. Este mög a fiatalok is nekiátak. Vót ugy, hogy 2-3 kendervágón is dógoztunk. Ilyenkor szoktunk kérni a magunké mellé, így aztán szaporán mönt a munka. Előfordut, hogy a szomszédok is szoktak segíteni egymásnak, de legtöbbször csak magános dolog vót.

A kendervágást majd utána a tilolást a kendervágón, tilolón végeztük. Kendervágó széknek is szoktuk mondani.

Legtöbbször házilag csináták. Fábu fűrészelték, faragták ki. Nagy ritkán, esetleg jobb faragó embörrel, vagy bognárral csináták.

Egyszerű szerszám. Négy lábon fekvő 1,8 méter - 2 méter hosszú gerenda. Egyik felébe körülbelül 80 centiméteres nyílás van keresztül vésve. Ebbe jár bele a vágó, melynek egyik vége faszöggel, a véssett nyílásba van forgathatóan rögzítve. Másik végére fogónyel van faragva, amivel a vágót felemelik, illetve a nyílásba lenyomkodják. A vágó hosszú lapos, asó szélén élesre faragott fa. A fölemelt éles vágólap alá teszik a kendert, amit a nyílásba lenyomott vágóval törnek, vágnak mindaddig, míg a pozdergyátu el nem válik.

A vágószék másik felén kettő becsapolt kis oszloppal az alsó gerenda fölé körülbelül fele olyan hosszú, másik gerenda van rögzítve, amelyben a vágóhoz hasonlóan a tiloló van befaragva. A tilolás már könnyebb munka, nem kell annyira nekihajuni, mint a vágásnak. Ezért magasabb a vágónál a tiloló. A tiloló vágánál rövidebb körülbelül 10-15 cm-el és élesebb. A tilolás már főnömitő munka.

A kendervágót legtöbbször tőfábu, vagy bükkfábu szokták faragani. Aki ügyesebb vót, az még vésűvel cifrázta is. Sokszor 3-4 nemzedékre is mindaddig öröklődött, amíg csak használható vót.

Előfordut, hogy csinátattak külön egyes vágót, vagy külön tilolót is.

Áztatás, szárogatás után a vágás volt a következő munka. Majd csak azt követte a tilolás.

Mikor vágáshoz készültünk, egy tuskót, fejssét és küllött kész-
külbe készíteni. Ha hosszú, erős vót a kendőre akkor vágás előtt
4-5 centiméterrel a gyökere fölött elvágtuk, mert azon alu már ha-
szontalan vót, olyan kemény, hogy nem lehetett megdógozni.

Egy-egy veretet két marokra osztottunk, hogy az nyujás után
került a veretbe. A marok kendőrt valóban egyszer lehetett marokba
fogni, aminek a tije felüli végét kezük először vágni.

Mikor már szálas vót, jó elcsuszott a vágó nyelve alatt, ak-
kor ezt a szálas végét kézfejre tekertük és úgy kezük a hügye fe-
lüli végét is törni, vágni. Ez már könnyebb vót. Ilyenkor szinte pi-
hent a kezünk. Nem küllött olyan erősen markolni és már olyan nehéz
sem vót a marokra tekert szála, mint az előbbi vágatlan vége.

A vágón addig törtük, vágtuk, amíg a pazdergyájának legnagyobb
része ki nem hullott.

Ha a marok mindkét vége, a dereka is elkészült, akkor egyenlőre
abrosszal leterített, - előre odakészített, - vékába raktuk. Szépen
marokszám, csillag alakba, egymásra keresztbe raktuk, hogy mindig
csak a közepük emelkedett, össze nem keverődött. Így aztán a tilolás-
hoz könnyen föl lehetett újból szedni.

Amikor többen dolgoztak egyszerre egymás kezére, akkor a vágók
nem a vékába rakták le a markot, hanem egy, napra kitett rudra, egy-
más mellé rakták, hogy a tilolás előtt még átsüthesse a nap. Így
szaporábban és szebben, tisztábban lehetett tiluni.

A tilolás is ugyanabban a sorrendben ment, mint a vágás. Bal-
késben volt a marok, jobb késben a tilolónyelv fogója, s ennek föl-
emelésékor alá vágta a markot, majd lecsapták, s közben áthúzták
alatta a kendőrt.

Est már gyorsan lehetett csinálni. A vágás nehezebb és lassabb
munka, főleg amíg először törük.

Mikor a tiloló alatt már finomodott a kendőr, akkor már 2-3
markot is összefogtak és áthuzás közben mindig szaporábban végezték
a tilolónyelvvel a lecsapást, vágást. Majd meg-megálltak, kirázták
a szépülő kenderből az apró pazdergyát és ismét mindig szaporábban
végezték a finomító, vágó mozdulatokat, amíg csak elegendőnek nem
tartották azt.

Amikor az összefogott marokból már nem hullott a pazdergya

akkor babákba csavarták, mint a szalmakötelet, majd 18-20-25 fejet egy marokkal összekötöttek. A kötő marok végét összetekerték és aládugták. Így lett egy köteg, vagy nagybaba.

6./ Gerebenezés.

A gerebenezés a legutolsó osztályozó, finomító ~~XXXXXXXXXX~~ munkája, a kender és len feldolgozásának. Utána már a fonyás- és a szövés következik.

A gerebent is a faluban készítették, aztán ivadékra-ivadékra örökölték. Körülbelül 90-100 cm. hosszú pallódarab közepébe, sűrűn, egy jó tenyérynyi körbe 8-10 cm. hosszú acélozott, högyös kovácsolt vasszöveget vertek. Mikor letölték a földre, akkor a szögek högyükkel felfelé átak.

A gereben fáját faragták. Pallójának két vége szélesebb, közepe felé szűkítve, majd középen köralakra szélesítve. Abba a közepébe verték a szögeket. Legtöbbször úgy csinálták, hogy a szögeket egy különálló karikód deszkába verték először, majd azt szögeték rá a gereben deszkájára.

Nagy különbség nem igen vót a gerebenek között, egyik kicsit hosszabb, vagy rövidebb vót a másikná. Átalában végük formájában akatt különbség, Szögletes, gömbölyű, lesarkolt, vagy hosszukásan gömbölyített szokott lenni. Előfordult, hogy faragással diszitették is. Szívet, nevet szoktak bele égetni. Szélét olyan oakkos hullámosra faragták.

Ezeket a diszesebbeket udvarló legények szokták csinálni, de ilyen nem igen gyakran vót.

A gerebenezést úgy végzik, hogy a gerebenező kis székre ül. A gerebent úgy állítja az ülésre, hogy alsó vége az egyik lábával, lábfejjel leszorítható legyen. A felső vége a jobb combján feküdvé, a hóna alá nyulik, ahol ugyancsak le tudja szorítani.

A kitilolt babákból kettő- hármat, amennyi a markába fér, jobb kezébe fogja a ~~XXXXXXXXXX~~ gerebenező és könyvedén a szögek fölé dobja, miközben azt a bal kézzel segíti széthuzva a szögekre esni. Utána a jobb kézzel áthuzza a szögeken.

A gerebenezés közben, először a högyi-kóc, maj a tüjekóc gyűn ki. Ezekből lösz a legdurvább kóc, amit zsáknak, szómassáknak, ponyvának szoktunk megfogyni, főszünni. Az ebből lött durva fonállal szoktuk a rongyszőnyeget is szünni.

A hűgyi és tújekő kivétele után már végig lühet fésűni a kendőrt. Ekkor már fonomabb, a szűszikő akad meg a gereben fogaiba. Ha ezt fonoman fültépegetik, összehajtogatják, akkor az előbbieknél sokkalta szebb fonalat lehet fenni belülről. Tűrűzőket, lepődőt, kukoricassződőt és vetőbabroszokat, könyérruhát és szakasztóruhát szoktak szűzni belülről. A szűszifonál már szűzéshez mellékletnek és bélnek is megfelelt.

Amelyik kendőrszál már végigfésűlhető, az az első osztályú szála. Ezt a gerebenezés után több marokkal összerakják, egy tekeréssel babává formálják, ami a rokkafára egyszerre felkötődik. Így tessék el amíg fonásra nem kerül. Ládában, szublatfiókjában szokták tartani.

A tiszta szálábú a legfinomabb fonalat készítik.

Régen kettős nagyon vékony szál fonalat összeviszáltak s abba lőtt a házicérna.

Ebből a finom fonálbú fonták a szövőszék nyistjének a fonalát is, amihez ugyancsak viszált kettős szálú fonalat használtak. Ebből készültek a legfinomabb szőttekruhák is, amelyek sokszor három, négy nemzedéknek beszéltek nagyanyáik maradandó művészetéről.

Feljegyezte Csurgón, 1971. februárjában: Papp Imre.