

## Kendertermelés a Nyikó mentén

*Emlékeink fölött lassan eljár az idő. Idővel eltűnnek az ősi házformák, szokásaink, kézművességünk, ősi viseletünk. Sajnáljuk, panaszkodunk is a pusztulás miatt, mert úgy gondoljuk, hogy ezzel együtt pusztul népünk ősi ereje. Közben arra is gondolunk, hogy a civilizáció haladása az életet könnyebbé teszi. Szeretnénk, ha ősi szépségében állna meg népünk élete, de mégis kívánjuk emelkedését. Ez a felismerés arra is kötelez, hogy a múlt jelenkorig élő emlékeit megmentjük. Néprajzosok, régészek írásainak olvasása folytán törhet elő az érzés, hogy a parasztság hatalmas megtartó erő volt. Mi lesz most, hogy eltűnik lassan a parasztember, helyette pedig falun élő szakemberek lesznek? Világszerte így van ez, és nálunk is így lesz. Ezzel viszont elvész az a megtartó erő, amit képviselt. Tudom, hogy ezzel a sajátos paraszttromantikával nem vezethetem tévútra magam. Ott vannak művelt tudósaink, költőink, művészeink, akikben tudatos a nemzethez való tartozás.*

*Szépséges múlt tekint ránk néprajzi tárgyainkról. Én, az egyszerű falusi pedagógus, mit tehetek érte? Csak megpróbálok leírni azt, amit éltem, de gyermekeim, unokáim már a kifejezéseket sem ismerik.*

A Fehér-Nyikó völgyében az első falu Farkaslaka, ott fekszik a Nyikó „fejében”. A Nyikó nyolc kis székely falun áthaladva ömlik a Nagy-Küküllőbe. A Nyikó mente legalsó faluja Rugonfalva, itt születtem, itt töltöttem gyermekkoromat és serdülő éveimet, de hivatásom és a családalapítás utáni életem Farkaslakához kötött egy életre. Így nem csupán hallomásból ismerem a falvak gazdasági életét, hanem a falvak gazdasági életét, hanem részese is voltam a termelésnek.

E falvak vallásában, szokásaiban, tájnyelvében van különbség, de mindenik falu lakossága a paraszti életformát élte a földrajzi és gazdasági adottságoktól függően. A vidék termelésében szinte olyan fontossággal bírt a kender termelése, mint a búzáé. A búza adta a kenyeret, a kender a ru-

házat, az ágynemű, az asztalnemű nagy részét. Azt tartották, hogy „sok az éhes száj, de sok a csóró test”.

A parasztság az elmúlt századokban szinte változatlanul élte a földművelő és kézműves munkán alapuló, viszonylag zárt életét. A kender adta a gyapjún kívül a népi textíliák alapanyagát. Az anyag előállítás módja egy gazdasági egységen belül egyforma volt, és mindenki által ismert. A kender a feldolgozás után kielégítette a parasztcsalád és a gazdaság textilszükségletének nagy részét. Hagyományos módon való megmunkálása nagyon munkaigényes, a Nyikó mentén mégis intenzíven foglalkoztak vele. Erdély magyarok által lakott nyugati és északi területein inkább a len maradt a rostonövény. A kommunizmus éveiben nálunk is termeltek lent, mert a termelőszövetkezetek tervében ez is szerepelt. Gondolom, inkább azért, mert Székelykeresztúron egy nagy lengyár működött. Gyergyóban is volt lenfeldolgozó vállalat. Viszont a kis paraszttulajdonosokban régi idők óta kender termeltek és dolgoztak fel a mi vidékünkön.

A kender őshazája Közép-Ázsia. Európába a népvándorlással jutott el. A magyarság valószínűleg már azelőtt ismerte, fonaláért és olajos magváért termesztette. A magyar parasztságnak évszázadokon át ez volt a legjelentősebb háziipari növénye. Értékét erősíti és őrzi a sok népszokás, amelyek közül egy pár ma is él falvainkban.

*Rugonfalva*

A kender rendszerint „haszonföldeken”, a település közelében termesztették. Még a hármashatár idején is kimaradt a forgó rendszerből, a kertek alján, a lapályon jelölték ki a vetésterületeit. Határneveink is utalnak rá, Farkaslakán a Kendereskert, Rugonfalván a Kenderföld. Rugonfalván a Nyikó medencéje kiszélesedik, a lapály igazi kenderföldnek való hely.

A leggazdagabb szerkezetű talajt ősszel megganézták és felszántották. Már januárban kezdték gyűjteni a finom bükkfahamut, azt rászórták. A trágyázás inkább baromfitrágyával történt. A kendermag vetését kézzel végezték, rendszerint kétszer annyi mennyiséget vetettek, mint búzából, tehát az egyvékás földre két véka kendermag kellett. A vetés a keresztjáró héten, májusban történt. A búza bokrosodik, de a kendermagból csak egy szál nő, így minél sűrűbb, annál vékonyabb, finomabb lesz a szála. A magvakat nyakba akasztott zsákból kézzel szórták ki, majd gereblyével, kapával dolgozták a finom, porhanyó földbe. Néha szalmát terítettek a vetett területre, hogy a magvakat a madarak ne hordják el. Kikelés után a szalmát eltávolították.

A növekedést különféle hiedelmekkel vélték segíteni. A magot szóró és a földet gereblyező délceg, egyenes tartással dolgozott, hogy ilyen legyen a kender is. A hiedelmeket, a mágikus eljárásokat még a nálamnál öregebbek is csak hallomásból ismerik. A vetéshez a magot a hiedelem szerint húshagyó kedden kell előkészíteni. Így húshagyókor magasra ugráltak, táncoltak, hosszú tésztát főztek a levesbe, kenderpozdorját tettek a kerékvágásba, hogy hosszúra nőjön a kender. A vetést tilalmak is szabályozták: a néphit szerint legalkalmasabb nap a vetésre a péntek. Legjobb, ha olyankor sem nap, sem hold nem volt az égen. Szótlanul, új agyagfazékból kell vetni. Azt jóslták, hogyha február végén hosszú jégesapok vannak, akkor hosszú lesz a kender. A katolikus falvakban vízkeresztkor, amikor van a házszentelés, a szent keresztet elkísérik még ma is a szomszédba (Farkaslakán), ott víg farsangi napokat és boldog újévet kívánnak. Régi szokás volt, hogy a keresztet kísérő vidimuszok karjára a család leánya kis köteg



kenderfonalat tűzött fel. Ha ezt elmulasztotta, akkor a csüfölnő gyermek-sereg a következő verset mondta el:

*Rossz fonó, rossz fonó,  
Későn kelő, hamuban heverő,  
Tyúkszaros taligán vigyenek férjhez.*

Nyilván minden leány igyekezett szépen font kis köteg fonalat tűzni a legényecske karjára. Ilyenkor a következő vers volt a felelet:

*Jó fonó, jó fonó,  
Jókor fölkelő, puliszka keverő,  
Aranyos hintón vigyenek férjhez.*

A nálamnál idősebb asszonyok szerint ezzel a fonállal varrták meg az egyházi ruhákat, amikor még nem volt ennyi a varrófonal, mint ma.

Ha ezt elmulasztják, akkor a család kendere nem nő meg, ez kár, de szégyen is. Ilyenkor aztán hordták rá a ganélevet vízzel vegyítve, hogy gazdagabb legyen a talaja, ami rendszerint segítette is a kender növekedését.

A kender a jó földben szép magasra megnőtt, és érés idején kellemes, sárga színt kapott. Azt tartották, hogy Szent Anna napján (júl. 26.) megáll a növése, attól kezdve csak sárgul, érik. A virágos, érett kender porzik, vagyis a virágpor érintésre elszáll belőle, s ekkor már ki lehet *nyőni*. A kender kétlaki növény, de a sűrű *virágos kender* között a *magkender* nem tud kifejlődni, ez csak a széleken marad meg, ahol magvakat érlel. A magkendert nem nyőtték ki a virágos kenderrel együtt. Az érett virágos kenderet markonként kihuzigálták, a tövét pedig hozzáütögették a talajhoz vagy a lábbelijükhöz, hogy hulljon le a rög a gyökeréről, aztán markonként kévékbe vagy *fejekbe* rakták. Rugonfalván a fűzfákról levágott vékony vesszőkkel, *poronyokkal* kötötték össze a fejeket. Farkaslakán az aljkenderből sodortak kötelet, abból, ami a földre leromlott, egyébire használhatatlannak bizonyult. Öt fejet neveztek egy *lábnak*, öt láb adott egy *kalangyát*. A frissen nyőtt kender kalangyába összeállogatták, *összebűgatták*. Nagyon féltették az esőtől, mert az esővert kender megfeketedik. Meleg, napos időben pár nap alatt megszáradt, akkor a földhöz, de inkább mosópadhoz veregették. Farkaslakán kézzel is dörzsölték, hogy a virág és a levél hulljon le róla, ez volt a *lomolás*.

A kenderföld szélén a gyéreb, vastagabb szálú magkender egyelőre maradt, de a közte levő virágos kenderrel összeveregették, ha a szél a beporzást idejében nem végezte el.

A megszáradt, lelomolt kender szekérre rakták, hogy áztatni vigyék. A Nyikó vize a múlt század elején még egészen tiszta volt, Farkaslakán ivásra is használták. A falu törvénye szerint a kender csak az utolsó vízhasználati helyen alul, a falu alsó végén áztathatták egy-egy göbőbe. Egy-egy nemzetség kis kenderáztató tavat is készített, s ezt használták a nemzetség tagjai. A lábakat a fejüknél és a tövüknél összekötötték, majd berakták a vízfelekre szorosan egymás mellé és fölé. Farkaslakán cövekeket vertek az áztatott kender két oldalára, a közét deszkával leborították, homokkal, kövekkel lenyomtatották. Rugonfalván hosszú rudat nyújtottak át az ázó kender fölött, majd égerfából, fűzfából készült kampós cövekekkel leszorították. Az áztatásra használt helyen, a víz partján volt fa, a vízben homok, a férfiak könnyűszerrel vágta cövekeket, a homokot lapáttal ráhányták a kenderre, ezzel védekeztek az esetleges árvíz ellen.

Száraz nyarakon, amikor kevés volt a folyóban a víz, a község vezetősége tiltotta az áztatást, mert a halak a kender kiázott mérgeanyagától „megbolondultak” és elpusztultak.

Egy hét után próbát vettek az ázó kenderből, kihúztak egy szálát, megvizsgálták, hogy mennyire bomlik a rost a szárról. Ha könnyen bomlott, akkor ki lehetett *vetni*. Hideg nyarakon két hét is kellett. Megtörtént, hogy nagy zápor után a

kiázott Nyikó felszakította, elsodorta a kender. Ez a kár felért egy jégveréssel. Láttam gyermekkoromban, hogy a férfiak hosszú, kampós rudakkal mentették a szennyes árból a felszakított kenderfejeket. Ilyenkor a falusi ember a szalmakalap karimáját lehajtja csurgósra, posztóujjast vesz magára, és küzdve az árral, esőben is menti, ami menthető.

A farkaslakiak azt tartják, hogy ha a kender Nagyboldogasszony napján (augusztus 15.) a vízben ázik, akinek abból ruhát szőnek, az beteg lesz. Tehát a hideg idő beállta előtt a kender fonáson kívüli munkáját el kell végezni.

A kendervetéshez kivonult az egész család, a férfiak is segítettek. Ha sok volt a kender, akkor jöttek a rokonok is. A kiázott kender megszabadították a nyomatéktól, lebontották róla a kötélkeket, szétszedték a lábakat. Minden fejet külön belepaskoltak a vízbe, kezükkel is összesúrolták a folyó tiszta részén, amíg az iszaptól és egyéb szennyből megtisztulva, szép fehérre mosódott. Kirakták a parti gyepre, s ha lefolyt a vize, szekérrel hazaszállították.

Nem volt könnyű a kender kivetése, különösen hideg időben, de jó melegben, langyos vízben nem volt kellemetlen. A gyermeksegregnek a vízben, a berekben való hancúrozás, utána a zöld gyepen a vidám uzsonna nagy élményt jelentett.

A kenderföld szélén maradt magvas kender csak a megérés után nyőtték. Ugyanúgy szárították, mint a virágos kender. Száradás után lepedő, pokróc fölött deszkához csapkodták, így verték ki a magját. Utána rostál-





ták, kikaréjolták vagy kifújtatták. A rosta egy szitaszerű eszköz, amely háncsból vagy bőrből készült. Farkaslakán a bőrrostát használták, Rugonfalván a kéregrostát. A fújtatásnál először meggyőződtek, hogy honnan fúj a szél, majd a rostából lepedőre csorgatták a kendermagot. A szél a könnyebb pelyvát elsodorta, a nehezebb mag lehullott egy rakásba.

Visszagondolva még érzem a nyövés alkalmával érezhető fűszeres, semmihez nem hasonlítható, kábító illatot. Édesanyám, hogy védjen a nap hevétől, a kender között alagutakat nyött, s ezek között bujkálva, a homokszerű földön csodás játszóteret teremtve telt el a nap, amíg a felnőttek végezték a munkájukat. Az ázott kender fanyar illata pedig nem csupán a berket, hanem az egész falut belengte a tilolás idején.

A kenderföldeken a szántás-vetés a férfiak gondja volt, majd segítettek az áztatásnál, kivetésnél, de a kender többi munkája a fehérnépek dolga.

A kimosott kenderfejeket hazaszállították és kitergették a kerítések, csűrök mellé, sőt a tiszta udvaron, a gyepen ki is *kecskéltek*, azaz fejenként sátorosan felállították. Harmatszálta előtt, éjjelre vagy az eső elől mindig beszédtek. Ha megszáradt a kender, akkor szép, napos időben megkezdték a *tilolását*, a kendentörést. A száraz, napról beszédett kenderfejet egyfogú törőn, tilolón ütögették, verték. A tiloló nyelvvel levágták a tövét, ami a tiloló nyitott, vályúszerű alján kihullt. Ezt Farkaslakán *tilószakadéknak*, Rugonfalván *törőszakadéknak* nevezték, semmire sem használható. Ha a kenderfej egy részét megszabadították a merev vázától, ami *pozdorja* formájában kihullt belőle, akkor azt a részt kézfejre tekerték, majd a másik felét is kinagyolták. Ha nem volt napfényes idő, a kender megereszkedett, nem lehetett tilolni.

A nagyolás után következett a tisztítás. Farkaslakán *vonagolóval* végzik, ez a bennmaradt *pozdorját* is kiveri. A vonagoló nyílása szoros, levele éles, ebben a kender szaporábban húzzák, rángatják. Rugonfalván *aprólót* használnak, melynek éles és szoros

két levele van. A tilolás elvégzése után a fejeket ötösével összecsavarják.

A magkender fás része vastagabb és merevebb. Erről áztatás után lehúzzák a rostot. A fás részt, a *pozdorját* darabokra vágják, félretették, ez volt a *szusztera*. Lámpa vagy tűz gyújtásakor felhasználták. A szuszterát a tűz lángjához tartották, a fellobbanó lánggal gyújtották meg a lámpa belét vagy a gyertyát. Lehetett fordítva, ha égett a petróleumlámpa, ennek a lángjánál lobbantották fel a szuszterát, majd azal gyújtották meg az előre elkészített tűzgyújtót a kályhában. A kevés és drága gyufát helyettesítették vele.

Napos időben elővették a kitalolt kendent, hogy elkezdjék a rostszalak széthasogatását, finomabbá tételét. Rugonfalván nagy állványon állottak a *héhelek*, amelyek erős deszkába ágyazott nagy vasfogak. Farkaslakán kisebbek voltak a méretek, itt *léhelnek* nevezték. Ebbe ütögették, huzigálva fésülték a kender rostjait, ez a kenderfésülés. A finom rostok hosszantian hasadtak, a héhelben pedig benne maradt a *csüppü*. A kenderfej hegyéből lett a hegycsüppü vagy csepü, a tövéből a töcsepü, amely jobb minőségű, mint az előbbi. Kisebb fakorongba ágyazott, deszkába erősített apróbb szegrózsában folytatták a héhelést, fésülgetést, itt bent maradt a *pác*, amely puhább, finomabb. A szálkendent fejbe csavarták, öt ilyen kenderfej tövét kötésbe csomózták, öt kötetést egymásra raktak, majd egy fejjel összekötötték. Ez egy kalangya fonnivaló kender. A durvább csepüt még *gerebennel* huzigálták, ez volt a szösz. A csepüt kéregrostában guzsalyra való hengeres alakra sodorták.

A kender megmunkálásának további része a téli hónapokra esett, amikor a parasztgazdaságokban szünetelt a mezei munka. Fontos volt a fonók társadalmi szerepe, hiszen a legények és leányok találkozóhelyei, a közös játék, mesélés, éneklés, szórakozás helyszínei voltak.

A kender készen állt tehát a fonásra. Egy fejet kivettek az előkészített kenderből, rákötötték a guzsalyra és kezdődhetett a fonás.

Jakab Rozália



Az illusztrációkként használt faragványok Jakab Zsigmond munkái.