

Kerecsényi Edit:

A kender termelése és feldolgozása Letenyén¹

I. Az elvetett kendertől a fonálig

Letenye változatos domborzatú vidéken, a Mura mellett fekszik. Három — egykor önálló — településből áll. A középutt, a 7-es főközlekedési út mentén elterülő régi Letenye egy 1498-as oklevélben² már mezővárosként szerepel, de a tőle északra, a dombon fekvő Béc is számottevő helység volt plébániával.³ Utóbbit 1929-ben csatolták Letenyéhez, míg a tőlük délkeletre, a Mura mellett elterülő Egyedutát 1935-ben.

A 16—17. században mindhárom helység sokat szenvedett a török támadásaitól, sőt a Zrínyiek uralma alatt álló muraközietől is.⁴ Ezért a lakosok nagy része elpusztult vagy elmenekült.

Letenyét még 1728-ban is csak 18 örökös jobbágy, 16 házas és 4 házatlan zsellér lakta. A jobbágyok közül 12 negyed, 6 pedig nyolcad telken ült. Egyedután ugyanekkor 13 jobbágy és 11 házas zsellér, Bécen 12 jobbágy, 6 házas és 4 házatlan zsellér élt. Az összeírás bizonyos demográfiai adatokon túl — valamennyien gróf Szapáry Miklós szécsiszigeti uradalmához tartoztak — ismerteti a települések gazdasági viszonyait, a jobbágyok szolgáltatásait és haszonvételeit is. Megemlíti, hogy a lakosok saját szükségleteikre — többek között — kendert és lent termelnek.⁵

A 18. század végén a három helység közül a központi fekvésű Letenye volt a legpolgárosultabb. Itt állt a Szapáry, majd az Andrássy grófok kastélya az uradalmi épületekkel. Egyedután a földművelés és a rétgazdálkodás, Bécen a föld- és a szőlőművelés volt a legnagyobb jelentőségű.

A lentermeléssel a múlt század 80-as éveire a parasztok zöme felhagyott, de kendert a földművelő lakosság mintegy 25%-a a termelőszoövetkezetek 1960. évi megalakításáig még termelt. Egyedután a legtöbben, Bécen már kevesebben, Letenyén pedig csupán a földművelő családok kis része. A szokatlan sokáig fennmaradt népi kendertermelés és fonás—szövés okait a háborút követő anyagihiány mellett az asszonyok foglalkoztatottságának megoldatlanságában és a hagyományokhoz való erős ragaszkodásban kereshetjük.

Gyűjtőútjaim során többnyire Egyedután és Bécen tartózkodtam, a közölt fotók is főleg e községreszekből valók. A gyűjtések zömét 1960—62 között végeztem. Akkor készült néhai Sörlei Tibornak, a nagykanizsai fotóklub elnökének — egyben a múzeumi baráti kör lelkes tagjának — önzetlen közreműködésével, a Dunántúli Kőolajipari Gépgyár szakszervezeti bizottsága, a Magyar Néprajzi Társaság és a Mezőgazdasági Múzeum támogatásával a letenyei kendertermelést és feldolgozást, valamint a vászon szövését bemutató 16 mm-es filmünk is.⁶

Letenyén utoljára 1962-ben vetett néhány család kendert. A kevés háztáji földből sajnáltak már e célra egy darabot igénybe venni, kukorica, burgonya és különféle kerti vetemények kerültek a helyébe. Közrejátszott a kendertermesztés lehanyaglásában az is, hogy a férfiak többsége nem lépett be a tsz-be, hanem bányákban, üzemekben, építőipari vállalatoknál helyezkedett el, s csak a hét végén, vagy kéthetente járt haza. Mindez fokozott terhet rótt az asszonyokra, hisz a mezőgazdasági munkák mellett az állatállomány ellátása is az ő vállukra nehezedett. Egyidejűleg jelentősen gyarapodott a családok pénzkészlete, amivel egyenes arányban növekedtek az igények is. Egyre nagyobb súlyt fektettek pl. a változatosabb táplálkozásra. De megváltozott az asszonyok társadalmi helyzete, életfelfogása is. Senki sem kívánta tőlük többé, hogy telente fonjanak, szőjenek. Helyettük a horgolás és a kötés jött divatba, s megtanultak varrógépen varrni. A jól kereső családokban szégyellni kezdték a vászon törülközőt, lepedőt, még inkább a vászon testruhát. Egyre többen vásároltak konfekció árut, a kanizsai országos vásárokon pedig megjelentek a hímes vásznakat áruba bocsátó letenyei menyecskék. E sokrétű, az asszonyoknak egész éven át sok munkát adó, nagy tudást és tapasztalatot igénylő termelési ág munkafolyamatait a 24. órában sikerült tehát az utókor számára megörökíteni.

Az egyedutai kenderföldek a telkek végében, a *pajtáskerten*⁷ túl, a háztáji földön voltak, a lete-

nyeieké és bécieké azonban szétszórta, az e célra legalkalmasabbnak vélt földdarabon, a Tiszpart-dűlőben, a Béci-mezőben vagy a Hegy-mezőben.

A kender alá — a családok létszámától és gazdasági-anyagi viszonyaitól függően — 50—100 négyszögöl ill. ahogy ők szokták mondani: 4—5, esetleg 6 lépés széles, s 50—80 lépés hosszú földet jelöltek ki. Ahol lányok voltak, ott többet.

A termőföld előkészítése rendkívül gondos munkát igényelt. Háromszor szántották: ősszel, tavasszal, majd közvetlenül a vetés előtt harmadszor is. Az őszi szántás után a gazda érett, morzsalékos istálló- vagy tyúktrágyával szórta meg a földet. Ennek mennyiségét jól el kellett találnia, mert a sovány földben apró maradt a kender, ha pedig agyóntrágyázták, *túl gazdag lett és lipássá vált*, azaz olyan erős és vastag szálú, *pácás* lett, hogy a vágószerszám alatt széjjelmállott. Az ilyen kender tehát áztatásra is alkalmatlan volt, eltüzelték vagy seprűt kötöttek belőle.⁸

Az utolsó, harmadik szántás után a gazda könnyű faboronával többször boronált, a még ezután is megmaradt hantokat pedig az asszonyok a kapafokával törték apróra, nehogy a mag túl mélyre kerüljön. Mindenki arra törekedett, hogy a kender május 10-ig —, de legkésőbb a hónap közepéig — a földbe kerüljön. Két adatközlőnk szerint a Flórián napján (május 4.) elvetett kender szokott a legszebb lenni. A többség szerint azonban a vetésnek nem volt napra meghatározott ideje: az időjárás, a talaj megfelelő nedvessége szabta azt meg. „Kendert csak akkor lehet vetni, mikor olyan jó kis eső van, jó zsenégés a föld, mert ha száraz, akkor kipattog a mag, ha meg túl vizes, akkor összeragad a föld és azért nem kel ki” — mondták.

A bő és jó minőségű termés érdekében régen különféle kultikus cselekményeket is végeztek. A gazda pl. még 1960-ban sem vitt ostort magával, nehogy véletlenül rácsapjon vele a lóra, mert akkor *szulákos* lett volna a kender. Egyes asszonyok pedig a plébánost vízkeresztkor —, amikor az megáldotta a házukat — egy világért sem kísérték volna ki, mert attól félték, hogy akkor nem nő nagyra a kender. Mások húshagyókedden arra biztatgatták a maszkákat, hogy jó magasra ugorjanak, hogy a kenderük is nagyra nőjön. Még ma is emlegetik, hogy 1972-ben Nagy Mihályné rászólt a házba lépő, szokás szerint magasra ugráló maszkásokra: „ne ugrálatok már akkorán, nincs már kenderföld”. A Luca-napi kotyolók rigmusa is olyan magas kendert kívánt a gazdaasszonynak, mint a mestergerenda.

A vetés többnyire a gazda feladata volt. Nyakába kötötte a *vetőabroszt*, esetleg a *fűhordó lepedőt*, a *köcöllét*, míg felesége a magot tartalmazó vászonzsákból úgy három kilónyt beleöntött (1. kép).

Komótos, lassú léptekkel haladva, nagy figyelemmel végezte a vetést. Általában bal lábbal indult, miközben a markából először jobbra, a következő lépésnél balra, a harmadiknál pedig maga elé, középre szórta a magot. S ez így ment, míg a kijelölt föld végére nem ért (2. kép). Nagyon ügyelt arra, hogy az apró mag egyenletesen hulljon a szántásba. Utána visszafordult, s hasonlóképp lépkedve még egyszer megszórta a földet maggal, hogy a kender minél sűrűbben keljen. Az asszonyok általában tudták, milyen a gazda *vetése*, ezért, akinek kisebb marka volt, vagy ritkán hintette a magot, azzal harmadszor is végigvettették a talajt. Fontos, hogy a kender egyenletesen és sűrűn keljen — magyarázták —, mert akkor „a szála, a szösz apróbb, finomabb lesz, s szebb vásznat lehet szőni belőle.”

Vetés közben a gazda hallgatott, sőt, aki adott a hagyományokra, előtte három—négy magot helyezett a nyelve alá. Csak a munka befejeztével köpte ki őket a következő szavakkal: „Ez a tiétek” — mármint a madaraké. Néha asszonyok is vetettek. Az egyedutai Gyergyák Györgyné pl. mindig maga végezte e fontos munkát. A gazda végül kétszer, sőt ha kellett, háromszor is újra boronálta a talajt, hogy az apró kendermagokra egyenletesen vékony földréteg kerüljön. Sokan madárijesztőt is állítottak a kenderföld közepére.

Ha a talaj elég meleg volt már — főképp, ha közben esőt is kapott — a magocskák három—négy nap múlva kikeltek és gyors növekedésnek indultak. S ha továbbra is kedvezett az időjárás, június végén, ill. július elején — aratáskor — már *nézegettek* az idős asszonyok, hogy vajon *sárga-e, porzik-e már a virágossa*, azaz a virágos kender. S ha megrázva öntötte magából a virágport, vagyis porzott, elhívták a szomszédasszonyokat *kendőrt nyőni*.

Reggel 9 óra után, mikor a harmat felszáradt már, munkához láttak. Fontos volt, hogy hátulról, vagy oldalról kapják a napot, hogy jobban lássanak. Egy-egy idősebb asszony ment szélről, egy vagy két fiatal menyecske pedig óvatosan a kenderföldön, miközben jobb kezükkel gyökerestül húzgálták ki a magasra nőtt, sárgás színű, érett, virágos szálakat (3. kép). Közben vigyáztak, nehogy a csenevész *zallakendőrt* is kinyűjjék, és hogy a még zöld és alacsonyabb *magoskendőrt* le ne tapossák. A jobb kezükkel kihúzkodott, *kinyűtt* szálakat a balba rakták át mindaddig, míg a markuk meg nem telt. (4. kép). Akkor ezt a *markot* a bal hónuk alá csapták vagy lefektették a szomszédos burgondirépa-, mák-, vagy burgonyaföldre, és kinyűttek még egy maroknyi növényt. „Két marok adott ki egy kévét.”

Menet közben lehúzkodták a szálakra tekeredett szulákot, s minden kévét gondosan eligazítottak, elrendezték, majd a tövén, a derekán és a virágja

alatt sással, vagy kitepelt csenevész szálakkal összekötözték. Azt az asszonyt, aki *kusza kévét kötött*, megszólták, s többé nem hívták segíteni. „Ha a kendőr szép tiszta volt, (nem volt szulákos) délutánra ki is nyöttük a virágosságát.” — magyarázták.

A munka végeztével egy fiatal menyecske elkezdte a sorba fektetett kévákat négyesével, ötosával behordani a pajtáskertbe, s megkezdődött a *kötegelés*. Szőlőhegyről hozott erős iszalagot fektettek a földre, majd X alakban kettesével rátették a kévákat úgy, hogy a két alsónak a feje jobbra, a föléje ugyancsak X alakban kerülő kettőé pedig balra nézzen és így tovább. 20—20 kévét raktak egy *csomóba*, azaz *egy húszba* (5. kép). Ha gondolták, hogy együtt van már a 20 kéve, megszámlálták. Közben megigazgatták őket, hogy valamennyit egyformán érje majd a víz, s ezáltal egyenletes minőségű, jó fonalat nyerjenek. Végül az iszalaggal gondosan összekötözték minden csomót, nehogy eloldódjon, hisz akkor széthullott volna a vízben a *köteg*. Az összekötözött *húszakat* még jól meg is nyomkodták, majd kocsira rakták, s az Álló-Murára vitték.⁹

Az I. világháború előtt sokan áztatták a Nagy-Mura szélének védett kanyarulataiban is, mert úgy tartották, hogy a folyóvízben fehérebb, szebb lesz a kender rostja, nem bűdösödik és nem barnul meg. Persze, a Nagy-Murán sokkal erősebben le kellett cövekelní a kötegeket, s az áztatás is tovább tartott néhány nappal, mivel az hidegebb volt. Idős adatközlőim gyakran emlegették, hogy 1916 körül egy felhőszakadás következtében úgy megbolondult a Mura, hogy a falu összes kenderét elvitte.

A kendertermés mértékegysége a *húsz* volt. Horváth Mária néni pl. így mondta: „Tavaly vót nekünk hét húsz virágossa meg nyolc húsz magossa, mert a magossa mindig több.”

Volt azonban Letenyén néhány olyan család is, akik a kinyűtt virágos kendert először a pajtáskertben megszárogatták, s csak azután kötözték húszba, s vitték áztatni. Azt tartották, hogy ezáltal fényesebb lesz majd a *szösz*, azaz a rostja. Mások meg azt bizonygatták, hogy a nyersen áztatott kender a jobb, annak válik lazábbá, tartósabbá a rostja.

Amikor a kocsival a Murához érkeztek, a férfiak a kévékötegeket behajigálták a vízbe. Ott álltak már benne a hitvány ruhába öltözött asszonyok és azok legényfiai, esetleg egy-két rokon gyerek, akik gondosan egymáshoz kötözték, majd egy hosszú karóval a mederfenékhez rögzítették a kötegeket. Azok a családok, akik hajdan a Mura folyó sekélyebb szélein áztatták a kendert, sokkal óvatosabban karóztak, azért a kötegeket hosszú és erős iszalagokkal a partoldalba vert cölöpökhöz is hozzákötözték, nehogy egy hirtelen áradás elso-

dorja azokat. A Murában néha 3—4 köteg kendert is egymás fölé helyeztek, vigyázva arra, hogy az egyes csomók ellentétes irányban kerüljenek egymás fölé. A sekély Béci-pataokban áztatók azonban csak egymás mellé fektethették az összecsomózott húszakot, ügyelve, hogy a víz mindenütt átjárja és fedje a kévákat. Végül az egészet kapákkal vastagon befedték sásos, hináros iszappal, hogy valamennyit egyenletesen járja át a víz (6. kép).

Előfordult, hogy egy időben 30—40 család kendere is ázott a Murán. S hogy ki-ki megismerje a sajátját, a karóra jelet, *gyelt* kötöttek: a közeli kukoricaföldről letört szárt, tökindát, esetleg otthonról hozott rongyot. Arra senki nem emlékszik, hogy bárkinek is meglópták volna a kenderét.

A virágos kender a víz hőmérsékletétől függően 4—6 napig ázott. A negyedik napon a gazdaszszony bement a vízbe, s megvizsgálta a kévákat. Ha elvált már a rostszál a haszontalan hánacsától, akkor volt kész az áztatás. Akinek nem volt még elég gyakorlata ennek megállapításában, kihúzott néhány szál kendert az egyik kévéből, otthon gyorsan megszáritotta, és *próbavágást csinált*. De ezzel senki sem dicsekedett.

Ha a kender kellőképp megázott, jött a gazda, s a család nagy része a kocsival. Ismét hitvány ruhát öltöttek — az asszonyok gyakorta férjük szűk gatyáját húzták fel, elkötve a szárát, hogy a piócák ne tudjanak rájuk tapadni. Ekkor már a férfiak is a vízbe mentek, segítettek a csomókat szétoldani, s a kendert a sártól és iszaptól tisztára mosni, *kiverni* (7—8. kép). Miután a jól kicsapkodott, kellőképp megrohadt, szétlazult rostú kévákat kidobálták a partra, *tőjükre ütve széttergették* őket, hogy kicsurogjon belőlük a víz. Az alapos mosás nagyon fontos volt, mert a gondosan átmosott kenderből fehérebb vásznat lehetett szőni.

A mezőgazdasági munkák dandárja, az aratás idején némi változatosságot hozott a parasztság életébe a kender áztatása és mosása. A férfiak dévajkodtak a szokatlan, gyakran hiányos öltözetű menyecskékkel, lányokkal, s ha még nem volt nagyon sáros a víz, jót fürödtek is. Az asszonyok megtárgyalták, jó lett-e a kendertermés, kellőképp megázott-e, netán egyik-másik kéve *el is ázott*, stb., stb. A gyerekek pedig — akik mindig lelkesen segítettek e nem mindennapi munkában — vidáman hancuroztak, piócat raktak egymásra, aztán gyufával leégették azokat, esetleg sóval hintették meg őket, hogy megszabaduljanak tőlük.

Eközben a kévék megszikkadtak, szekérre rakták őket és vitték haza (9. kép). Otthon ismét szétteregték, s néhány napig még szárogatták (10. kép). Ha megereedt az eső, összekapkodták és a pajtába menekítették. Majd — ha az egyéb gazdasági munkák megengedték — kezdődhetett a kender *vágása*.

A magos kender 1 hónappal később, augusztus 10-e körül érett meg (11. kép). „Nagyboldogasszony napjára legtöbbször már le is vertük a tejejét, kivertük a magját” — mondták. *Nyövése* — erősebb gyökérzete miatt — sokkal fárasztóbb volt, de nem kívánt akkora figyelmet (12. kép). Akadt azonban olyan asszony, aki a magos kender betakarításában nem vehetett részt, mert allergiás volt a belőle áradó erős szagra.

Az asszonyok egymás mellett lépkedtek, s gyökerestül, *tőjestül* tépték a növényt, most már nem szálanként, hanem marokkal, 8—10 szálat is egyszerre. Ezúttal is bal markukba gyűjtötték a kórókat. Ennél is két maroknyi alkotott egy kévét. Ha szép sűrű volt a kender, ahogy haladt a sor, mögötte minden lépésre három kéve is feküdt egymás mellett (13. kép). A magos kendert azonban csak a nyűvés befejeztével kötötték kévékbe, mert a szálatokat nagyság szerint is összeválogatták, hogy majd egyenletesen ázzanak.

Majdnem minden letenyei asszony visszaemlékszik arra, hogy az utolsó kendert termő évben, 1962-ben a magos kender túl nagyra és vastagra nőtt. Két árvíz is volt akkor Egyedután, azért a kenderben sok lett a haszontalan, a pácás. Panaszolták is akkoriban, hogy milyen sok kender ment veszendőbe, s hogy a többiből sem lesz szép vászon.

A nyűvés befejeztével rendezték a kévéket. Egy menyecske erős vágódeszkát vagy egy pallódarabot tett a kévék töve *tője* alá, majd baltával levágta a gyökérzetet. Ezután a kévét *kupacol-ták*, vagyis úgy rakták egymás fölé, hogy a magos fejek mindig középre, egymásra kerüljenek (14. kép). Itt is „egy húsz került minden kupócba.” Végül a fejeket jól lenyomkodták, majd rászórták a levágott gyökérzetet, sőt még egy csomó gatz is. Három napig hagyták így *füledni, gőzölni*, miatt a fejek megbarnultak, s a „befülledt mag elvált a burkától.” Ezután egy tapasztalt asszony megvizsgálta a fejeket, s ha úgy látta, hogy a mag csépelhető már, szétbontották a rakást, s jó *kari-kósan* széttergették a kévéket (15. kép).

Ha a fejek megszáradtak, kezdődhetett a cséplés. Földre terítették egy háziszóttos ponyvát, amire egy, esetleg két fonószéket tettek, s azokhoz csapkodták a kévék fejét. Közben bottal is megvergették őket, hogy „a buga minél jobban kiernessze a magot.” Előfordult azonban, hogy a mag nehezen hullott ki. Ilyenkor a kévéket éjjelre újra széttergették, és másnap megismételték a cséplést.

E munka végeztével a törmelékkel vegyes magot „először fölöző rostával rostálták át, majd kisrostával nekiergették a szélnek, hogy a törektől és a szeméttől megtisztuljon.” Végül a napra tették száradni. Ha már alaposan megfutotta a nap, zsákba öntötték, majd felakasztották a padláson a kötőgerendára. Itt maradt a következő évi vetésig.

A felesleget eladták vagy a baromfival etették meg. Néha gyógyítás céljából is vettek ki belőle.⁴⁰

A már kicsépelte kendert újra kévékbe rendezték, majd iszalaggal azokat is húszakba kötötték, s vitték az Álló-Murára. Az áztatás hasonlóképp történt, mint a virágosnál, az időtartam azonban a rostok vastagsága szerint 8—10 napig is eltartott. Mikor a rostok kellőképp megrohadtak már, a magos kévét is gondosan kimosták, *kivetették*, kicsurgatták, majd kocsiival hazavitték. Otthon a kútnál gyakran még egyszer átmosták, mert szep-temberre a sok áztatástól egész mocskossá, sűrűvé vált a Holt-Mura.

Ezután a magos kévét éppúgy *széttergették*, mint a virágosat. Közben értő szemmel vizsgálták a kórókat. Ha a gazdasszony azt tapasztalta, hogy némelyik kéve nem rothadt meg kellőképp, „ha egyik-másik kévét keményellőtünk, azt hagytuk még egy éjszaka nedvesen a szekéren a rakásban, hogy tovább puhuljon. Mert ott magában is gőzölgött még, s puhult a pazdergyája.”

A magos kévék 4—5 napig is száradtak a pajtáskertben. Közben kiforgatták őket, sás kötőjüket lejjebb vagy följebb húzták, hogy minden részüket egyenletesen süsse a Nap. Némely egyedutai háznál az 1950-es években 100—120 kéve kender is száradt ilyen tájt.

A virágos és a magos kender megmunkálása ettől kezdve azonos módon történt. De míg a virágos növény rostjaiból finomabb, a magoséból durvább vásznat tudtak szőni.

Ahol több asszony volt a családban, ilyenkor osztották szét a kendertermést. Hajdan az idős gazdaasszony szabta meg az elosztás arányát, ő mondta meg, hogy a menyecskék közül kinek-kinek hány húsz kender jár. Ennek megmunkálása majd hasznosítása aztán az ő feladata és joga lett. Éppen azért a népesebb családokban még az 1930-as években is minden asszonynak volt saját *vágója*, melyet a férje, vagy még az apja készített a számára. S ettől kezdve a menyecskék nemes versenyben álltak egymással: mindegyik azon volt, hogy néki legyen majd a legszebb fonala, s a legtöbb vászna.

Az asszonyok már az áztatás ideje alatt megvizsgálták a pajtában vagy a színben tárolt kendervágókat, valamint a rostok további finomítására szolgáló tilót, hogy nem lazult-e ki valamelyiknek a lába, vagy a nyelvet rögzítő faszeg. A hibát a gazda mindig gondosan kijavította.

Amikor jól megszáradtak és átforrósodtak már a kévék, kezdődhetett a *vágás*, melynek célja a növény fás részeinek összetörése és eltávolítása volt, eszköze pedig a kendervágó.⁴¹ A *vágót* minden közepes kézügyességű gazda el tudta készíteni. Formája több-kevesebb eltéréssel azonos volt a szélesebb környéken használtakkal. Négy, ferdén

szétálló, bevert lábon álló testét faragott keményfa alkotja, melybe hosszú, három-négy cm széles nyílást véstek. Ebben mozog egy faszeg-tengely körül a markolattal, *nyéllel* ellátott *nyelv*. A gerendát többnyire bükkfából készítették, a nyelv anyaga azonban lehetőleg simára csiszolt, gondosan megmunkált vadkörtefa vagy más, nem szálkásodó keményfa. A gerenda és a nyelv között kb. 1—1 cm széles nyílást hagytak, hogy a kenderkóró összetörése minél hatékonyabb és könnyebb legyen. A lábak bevésésénél csupán a szerszám stabilitására figyeltek, hisz sok rázkódást, ritmikus ütést kellett elviselnie. A kendervágók hossza általában 150—180, magasságuk 70—75 cm. A nyelv hossza 100—110 cm (16—17. kép).

A munka kezdetén az asszonyok úgy állították fel a vágókat, hogy a melegedő kévék a közelben legyenek, ők maguk azonban lehetőleg árnyékban dolgozhassanak. A kellőképp megázott és jól átforrósodott, merev kenderkóró fás szöveteinek törése — bár fáradságos munka volt — nem okozott különösebb gondot az asszonyoknak. Jobb kezükkel megemelték a vágó nyelvért, majd a bal kézbe fogták egy fél kéve — amit ettől kezdve már *fél marok*nak neveztek — virágos, majd magos végét, s a kóró közepét a nyelv és vágó közé helyezve maguk felé húzták. Közben a vágó *födelével*, azaz a nyelvvel először csak lassú nyomogatással törték a növény rostjait, majd ütemesen csapkodták a tő felőli részét. Ezt annyiszor ismételték, míg a növény megmunkálásra alkalmatlan fás része, a *pazdergya* össze nem töredezett, s ki nem hullott. Közben e félmarkokat hozzá-hozzácsapkodták a vágó gerendájához is, rázogatták a levegőben, hogy minél gyorsabban megtisztuljanak a fás rostoktól. „Hallottuk, hogy ropogott a kévében a pazdergya, csak úgy hullott, szállt belőle.” Ez alatt is ügyeltek azonban arra, hogy a marok szét ne düljön, mert ha összeborzolódott volna, nehezen dolgoztak volna vele a következőkben. Amikor két félmarok vágását befejezték, egybetették őket, kétrét hajtották, s letették egy ponyvára.

Ha a kendervágó jó volt, vagyis a nyílása és nyelve között megfelelő nagyságú a rés, s a nyelv is elég éles, akkor gyorsan haladt a törés. Főleg, ha a növény rostjai is jól megáztak és megpuhultak. „Mire a tűző nap alább szállt, a pajta elé terített ponyván ott sorakozott a sok felibehajtott, megvágott marok szösz¹² — emlékeznek a múltra. — Aztán mikor már mind elvágtuk, 20—20 markot egybetettünk, azt a hónaljunk alatt megtekertük, s az lett egy csomó. Igaziból csak 19-et raktunk egybe, a huszadikkal meg átkötöttük.” Mások *csomó szösz* helyett *egy fej szösz*t mondtak.

Megesett azonban, hogy az összetörődött mezei munka miatt nem maradt az asszonyoknak idejük a déli melegben az összes kendert megvágni. Ilyenkor gyorsan kivitték a dunyhákat a napra, egy

ponyvára tették őket, s amikor már jól átmelegedtek, közéjük fektették az aznap megvágni szánt kévüket. S ha eljött az este, és lélegzethez jutottak — volt, hogy már csak a holdvilágnál — előhúzogatták a még mindig meleg kévüket a dunák közül; így sikerült a vágást befejezniük. Néha azonban még őszre is maradt *megvágatlan kender*. Ilyenkor kenyérsütés után beleraktak 10—15 kévét a még meleg kemencébe, majd délután, vagy este *elvágták*.

Egyes asszonyok másként vágták a kendert. Benke Józsefné pl. „amikor két félmarok kendőr tőjét elvágta, egybetette őket, s már együtt törte meg, vágta el a tetejét, azaz a högyit is.” Az ugyanis finomabb rostú, vékonyabb volt, azért könnyebben *kigyútt a szalmája*.

Már vágáskor kiderült, sikerül-e majd jó minőségű fonalat nyerni a kenderből. Éppen ezért nagyon ügyeltek, hogy csak a jól átmelegedett, *beizzott kévék* kerüljenek a vágó nyelve alá.

A vágás befejeztével eltakarították a pazdergyát. Bevitték a színbe, s a későbbiekben vagy rászórták a kukoricafejekre, hogy a seregélyektől megóvják, vagy a kemence, esetleg sparhelt befűtésére használták fel szalma, ill. papír helyett.

A rostok további tisztításának, a maradék pozdorja eltávolításának eszköze a *tiló*.¹³ Letenyén és környékén többnyire ezt is házilag készítették keményfából, bár a vágónál gondosabb megmunkálást igényelt. Formája is különbözik amattól. Két széles, masszív talpon áll, melyekbe egy-egy vasos oszlopot, *lábat* csapoltak. Ezek felső végébe két simára megmunkált, egymással párhuzamos deszkát véstek be illetve szegeztek, melyek között csak olyan széles nyílást hagytak, amiben a faszeg-tengely körül mozgó hosszú, nyeles vágódeszka, a *nyelv* lazán elfért. A jó tiló vágófelülete simára megmunkált, s nyílása szűkebb, nyelve vékonyabb, mint a vágóé (19. kép). Baloldali, azaz szeg-tengely felőli szárfájának végét a legtöbb gazda szépen kicifrázta. Magassága 95—100 cm, Sz.: 95—100 cm.

Volt Letenyén néhány gazda, aki összekombinálta a törőt a vágóval, miként az a 18. számú képen is látható. A tiló azonban itt is két, a vágó törzsébe beékelt lábon áll, s jóval magasabb és vékonyabb nyelvű a vágónál.¹⁴

Az asszonyok mind a vágót, mind a tilót állva, a szerszámmal szembefordulva használták. Míg a vágás elsősorban erőt, a *tilolás* lendületes, rugalmas és gyors mozgást igényelt. Ennél is először a növény tövét tiltották meg, csak azután a virágos, illetve magos végét. Jobb kézzel emelgették a nyelvet, miközben a ballal ritmikusan lendítették alá a tisztítandó rostkötegeket. Majd rácsapva a nyelvet, maguk felé húzogatták. Közben-közben jól megrázták a maroknyi kendert, hadd hulljon belőle az *apró pazdergya*. E munkafolyamatot is

addig ismételték — 10—15-ször, vagy talán húsz-szor is —, míg valamennyi haszontalan fás rost ki nem hullott (20. kép).

E munkánál is fontos volt azonban, hogy a kender jó meleg legyen. Azért a virágos növény tilolására lehetőleg még július végén sort kerítettek, míg a magosé kényszerűségből többnyire szeptemberre maradt. Ahol két asszony volt a házban, előfordult, hogy a fiatal menyecske által frissen elvágott kendert az idősebb még aznap *tiló alá fogta*. Gyakran megesett az is, hogy az ügyesebb menyecske már tiltott, amikor a másik még vágott (18. kép).

A tilolás könnyebb munka volt, mint a vágás. Gyorsabban is ment, hisz nem volt már a kenderben olyan sok és erős pazdergya. A megtiltott marokokat az asszonyok kétrét hajtották. (21. kép), majd 19-et összekötöttek belőlük egy huszadikkal, és az lett a *fej*, más szóval a *baba*. A tiló alá hulló hosszabb, finomabb rostokat, a *tilóallát* a takarékosabb asszonyok összegyűjtötték, és ha kis időhöz jutottak, sokféleképp hasznosítható, 70—80 cm hosszúságú madzagokat pödörtek belőle. Mások ezt is eltűzelték.

A kenderrost megmunkálásának harmadik fázisa a rostfésülés, azaz *gerebenezés* (22. kép). A *gerebölés* célja a rostok közti pazdergyaszilánkok eltávolítása, valamint a rostok minőség szerinti szétválasztása és simára fésülése, hogy azokat fonásra alkalmassá tegyék. E munka már nincs napos, meleg időhöz kötve, bármikor hozzákezdhetnek. Mindig ülve végezték, lehetőleg az udvaron vagy a pajtában.

Letenyén a szegrózsás *gereben* volt az általános. 1960-ban talán minden negyedik hagyományosan gazdálkodó családnál volt már csak *gereben*, s azok is régiek voltak, legalább 50 évesek. Egyetlen emberrel sem találkoztam, aki maga is vásárolt volna. A hagyomány szerint a szegrózsát hajdan kullitár cigányoktól vették vásárban vagy kovács-csal csináltatták. Mindenütt nagy becsben a padláson tartották, s a keresztgerendára, vagy a rag alá helyezve óvták a nedvességtől. Vigyáztak, nehogy a fogak elgörbüljenek, vagy megrozsdásodjanak.

Tölgyfából házilag faragott lapjuk a két vége felé többnyire enyhén szélesedik, közepe pedig korong alakú. A nagy, kovácsolt szegekkel hozzáerősített, vaskorongba foglalt szegrózsából 15—16 cm hosszú, tühegyes fogak állnak ki. Ezek megmunkálása és sűrűsége egész Zalában nagyjából azonos. A szerszám lapját néha dróttal beleégetett, szerény mintázat díszíti.

Használat közben a *gerebent* többnyire a fonó-vagy vizespadra fektették és téglákkal, kövekkel rögzítették. Sokan még kötéllel is lekötötték, hogy munka közben el ne mozdulhasson.¹⁵

Gerebenezéskor a jobb kézre tekert, maroknyi

tiltott kender egyik felét az asszonyok bele-belecsapták a fésűbe, majd azt maguk felé húzva a fogakkal kiszaggatták belőle a fonásra alkalmatlan csomókat és a durvább kócot. Először a *marok* tő felőli végét gerebenezték a középtől kezdve úgy, hogy minden alkalommal egy kissé feljebb vágják a markot a fésűbe. Ezután a kender megmunkált végét tekerte az asszony a keze fejére, s 10—15 mozdulattal a másik végét is *meggerebölte*. „Úgy belevágtuk a szöszt abba a tuskés borzba néha még 20-szor is, hogy utána csak néztük, milyen tiszta és jól fésült lett az a sok marok szösz... Mert utoljára csak a finomszálú, tiszta szálaszösz maradt a kézben, a gereböny fogai között pedig fennakadt a csomós, durva kóc. Ha a marok igen kicsiny volt, kettőt tettünk egybe, hogy erősebb, nagyobb marok legyen.” Azután minden marok szöszt felébe hajtottak, kicsit megpödörtek, majd a gereben mellé helyezték rostába vagy egy hitvány lepedőre tették. Általában 20 marok szösztekertek egy *fejbe*, illetve tizenkilencet, mert a huszadikkal kötötték át (23—24. kép).

Letenyén a gerebenezett kendert 4—5 minőségi csoportba sorolták. Legfinomabb és legértékesebb a *virágos kender szösze*, *szöszi* volt, utána a magosé következett. A fésűn fennakadt kócot később újra gerebenezték. Ennél is többre becsülték a virágos kenderből valót, sőt azt még tovább osztályozták: „Ami a rostok hegye felőli részből gyün ki, az a högyi kóc vagyis a bélkóc, ami pedig a tövéből, az a mellékkóc. Az utóbbi a szebb, mert az nem olyan kócos, mint a högye felőli, azért szebb fonalat lehet belőle fonni. A kócot épp úgy fejbe kötjük a maga valóságában, mint a szösztekert. Mikor a gereböléssel végzünk, olyan egyformán van a szösz meg a kóc. De a kócnak mindig több a melléke, mint a högyi (azaz a hegye), mert az utóbbi a vékonyabb.”

Az egyes rostminőségeket az asszonyok külön tárolták, nem keverték össze. A kócból pl. csak ponyvát, zsákot, szalmazsákot szöttek, úgy, hogy a melléket vetették fel a szövőszékre, a hegye kócot pedig beleszöttek.

A fejekbe kötözött szösztekert és kócot végül felvittek a padlásra, ahol a gerendákra vagy rúdra akasztották. Másutt a kamra régi tulipános- vagy sublatládáiban, esetleg lazán szótt zsákokban, hitvány lepedőkben tárolták mindaddig, míg a mezei munka csökkenése folytán hozzákezdhettek a fonáshoz.

Letenyén a fonás eszköze emberemlékezet óta a fekvő típusú *magyar rokka*, valamint annak különálló tartozéka, a *rokkaszék* azaz *rokkapáca*, elvéve a *fonyópad* volt (25. kép).

A rokkát mindig vásáron vették. Leginkább a bánokszentgyörgyi, a kanizsai vagy tótszerdahelyi rokkás készítményeit kedvelték.¹⁶ Ez a 4 egyforma, esztergályozott lábon álló, fekvő vázú, láb-

meghajtásos szerkezet számos részből áll. Alul van a *nyomítóvánk* a lábakkal és a *nyomítóval*. A lábak a rokka keretét, a *vánk*osát tartják. Ezen nyugszik és egy tengely körül forog a lábitóval ill. egy madzaggal mozgásba hozható kerék valamint az orsó. A keret végére csavarozott *sróf* a zsinór feszességét szabályozta. Lényeges tartozék még a *rokkavasra* húzott *rokkaszárny* az orsóval. Évek során több, mint 200 rokkát láttam itt, feltűnő különbség azonban nem volt közöttük. Festett rokkát csak egyet láttam, azt is horvát faluból Egyedutára került menyecske hozta magával.

A rokkát s a rokkaszéket november elején, mindenszentek után hozták le a padlásról, mivel az asszonyok akkor már nem jártak a mezőre. Egyedután az a mondás járta, hogy „amellik asszonynak nincs megfonva Szentmárton napra legalább egy darab fonala, az nem is asszony.” Azért mindenki arra törekedett, hogy november 11-re, Márton napjára az ágyak felett függő rúdon ott lógjon már legalább *1 darab* (egy motring) frissen font, már az áspafáról is levett fonál.

A fonáshoz minden évben rövid fohással kezdtek hozzá. Előtte a legtöbb asszony néhányszor újra meghúzgálta a gerebeneden az elkövetkező napokban megfonni szánt szösz, hogy az fésültebben, rendezettebben kerüljön a rokkapálcára. Erre néha a padláson, máskor a pitvarban vagy a pajtában kerítettek sort, s mint mondták, meghálálta a vesződséget.

Általában a ház összes nőtagjának saját rokkája volt. Ha a kislány kijárta az iskolát, vagyis 12—13 éves lett, már a következő nagyvásárban megkapta a rokkáját. Ez időtől számított nagylánynak. A Somogyi család pl. még 1935-ben is tartotta magát a szokáshoz. A szepetneki sztergályostól vásárolt rokka azonban nem font szépen, azért egy csévéző rokkát javítottak meg helyette. Azon tanult a leánya fonni, emeből pedig csévéző rokka lett.

Kölcsön még a legkedvesebb rokonának sem adta oda a letenyei asszony a rokkáját. Tulajdon lánykáját sem a sajátján taníttatta fonni, hanem egy hitványabb, padláson hányolódón. Egy rokka általában 20—30 évig szolgált a gazdáját. Ha valamelyik alkatrésze elkopott, kijavították vagy pótolták, s ha az egész előregedett, még mindig alkalmas volt csévélésre.

A rokka nélkülözhetetlen tartozéka, a *rokkaszék* azaz rokkapálca többnyire kereszt alakban egymásra csapolt, 4 kis bevett lábbal ellátott alacsony eszköz egy közepéből kinyúló, 170—180 cm magas suhánggal. Az utóbbi végére körben vajat faragtak, itt kötötték rá a fonásra szánt szösz vagy kócot.

Gyakran előfordult, hogy a rokkapálca talpát csupán egy nehéz tuskó vagy faragott keményfakorong képezte, az ugyanis szilárdabban állt. A rúd végén ilyenkor meghagyták az ágak tövét,

hogy ahhoz kötözhessek a szösz. Emlékeznek Letenyén olyan rokkaszékekre is, melyek rúdját fintafai juhászokkal faragtatták cifrára. Egy 1828-as évszámmal ellátottat 1953-ban még magam is láttam.¹⁷

Minden házban legalább annyi rokkapálca volt, ahány nő ott fonással foglalkozott. Benkó Józsefné szerint: „Nálunk sok rokkaszék volt, mert többen voltunk asszonyok, és itt minden lány viszi a maga rokkaszékét staférungra, mert azt még lánykorában megcsinálta neki a vőlegénye. Ez annak a dolga. Ha meg nem volt elég ügyes, testvérét vagy komáját kérte, hogy készítse el helyette.

Az az asszony, aki rokkaszék pálcájára kötözte fel a szösz vagy kócot, széken üldögélve font. Ez általában 4 bevett lábbal ellátott *kisszék* vagy alacsonyabb támlásszék volt.

Láttam Letenyén néhány újabb divatú *fonópadot*, *fonyószéket* is. Ez tulajdonképpen támla nélküli, házilag megmunkált keményfa pad 4 szétálló lábbal. Ülőlapjának egyik végén — sőt néha a közepén is — fúrt lyuk van. Az előbbibe a rokkapálcát helyezte a padon ülő asszony. A középső lyukra később, a már kimosott fonál gombolyításakor volt szükség. Ebbe dugták ugyanis a gombolyító tengelyét, ami a szárnyakat tartotta. A Thury György Múzeum tulajdonába került fonópadot 1890 körül készítette Héder József földműves ifjú felesége részére Bécen. A szomszédok sokszor nézegették, de mégsem terjedt el, mert könnyebben fontak a tetszés szerint elhelyezhető rokkapálcáról. Volt fonópad Gyergyakéknál is Egyedután. De Örzse néni nem szerette, mert a végébe dugott rokkapálca nem állt neki kézhez. Az ugyan csak egyedutai Szalai Ferencné ezzel szemben csak a fonópadot kedvelte. Azért, mondta, mivel nem borul fel olyan könnyen mint a rokkapálca, hisz ezen rajta ül.

Egy-egy alkalommal egy *fej szösz* — kócból egy *csomót* — kötöttek fel a rokkapálcára. A fonáshoz készülődő asszony szétbontotta és óvatosan szétrázta a szösz, majd kicsit széthúzza kenderfonállal vagy régi szoknyából hasított flanell csíkkal gondosan felkötözte a rokkapálcára. *Induláskor* a szöszből kihúzott, a nyálával kézzel összesodort fonalat a rokka orsójára tekerte, s csak ha az *megfogta már a fonalat*, akkor hozta a lábitóval mozgásba a kereket, s vele az egész szerkezetet. Majd a lassan *ereszkedő szösz* két ujja között folyamatosan fonállá pödörte, miközben ujjait gyakorta megnyálazta. Jobb lábával a nyomítót hajtotta, a balt pedig a rokkapálca talpára tette, nehogy felboruljon. Akinek kevés volt a nyála, az egy bögre vizet tett a keze ügyébe, azzal nedvesítette az ujjait. „Mikor fonni kezdünk — mondta Pataki Györgyné — az előzőleg az orsón hagyott kevés fonalat áthúzzuk a szárnyon lévő rokkakapcsos keresztül a rokka torkába. Ehhez pödörjük a rokka-

pálcáról húzogatót szösz. Hát egyik kezemmel pödröm a szösz, a másikkal meg igazítom és közben nyálazom.”

Először mindenütt a legértékesebbet: a *virágos szála szösz* fonták meg, utána a *magos kender szösz*, azután a *hegye kócot*, s utoljára a tő felőli kócot, azaz a *mellékkócot*.

Minden asszony azon volt, hogy karácsonyig elvégezzen a fonással, de aki sok kendert termelt, vagy aki nem szőtt már otthon, az elfonogatót húsvétig is. A fonással kapcsolatban Letenyén — de a szélesebb környéken is — több tiltónapot tartottak számon. Nem fontak szombaton azaz Mária napján — az a takarítás ideje volt — Katalin, Erzsébet, Borbála, Luca, Miklós és András napján. De nem fontak karácsony és újév között és a húsvétot megelőző *csonkahéten* sem, mert attól tartottak, hogy ellenkező esetben rosszul kel a következő évi kender.

Az idős asszonyok szívesen visszaemlékeznek azokra a hosszú téli napokra, melyek legfontosabb feladata a fonás, majd a szövés volt. Hagyományos értelemben vett fonóra Letenyén és környékén nem emlékszik senki. 4–5 asszony azonban még az 1950-es években is össze-összejött egy-egy háznál, odacipelve a rokkáját, a rokkapálcát s a kisszéket, s fontak naphosszat, gyakran éjfélig is. Közben beszélgettek. Az idősebb asszonyokat több évtizedes barátság vonzotta ilyenkor egymáshoz. Munka közben gyorsan telt az idő, s „ha egy kapocs alla megtelett, odébb tettük a kapcsot, hogy az orsón össze ne düljön a fonál. És ha minden jól ment, egy nap három–négy orsó fonalat is megfontunk.”

Ha megteltek az orsók, kezdődhetett az *áspolás*. Az *áspafa* azaz *ásp* a fonál hossz mérésének az eszköze.

Az *áspafát* mindig a család valamelyik férfi tagja készítette. A Letenyén látottak többségét adatközlőim elődeiktől örökölték meg. E fejszézett keményfarúd hossza két rőf, ami a letenyieiek szerint 160–170 cm. Ők ugyanis a fonalat vagy vásznat mérő személy nyújtott karja és a melle közti távolságot nevezték *réf*-nek. E masszív rúd egyik végét ágasfa képezi: ez az *ásp csinnya*, a másikra keresztlécet csapolítak: az a *futkozó*¹⁸ (26. kép).

Tavasztól ősziig a padláson volt a helye, többnyire a kakasulón vagy egy védett sarokba állítva a rokka mellett. Mindenszentek után a rokkával és tartozékaival együtt hozták le, s amíg a fonást be nem fejezték, az ágy végénél a falhoz támasztva tartották.

Ahol több asszony font, naponta szükség volt rá. A fonállal telt orsóról ugyanis megadott szabály szerint erre tekerték, *áspálták* a fonalat. A művelet a következőképp történt: az *áspoló* személy — majdnem mindig a gazda vagy egy leány — öreg rokkavasra húzta a fonállal teli or-

sót —, esetleg a rokka szárnyával együtt vette azt kezébe — majd az asztalra fektette és az *áspafa* futkozójának egyik végéhez hozzákötötte a kezdőszálat. Azután terpeszbe állva, s derékból ide-oda hajolgatva, a fonalat átvezette az *ásp* csinnyán, majd a futkozó másik végén, aztán megint a csinnyán. És ezt ismételte „futkozótól főnek, csinnyától lenek, a másik futkozótól megint főnek...” mindaddig, míg az orsóról le nem fogyott a fonál. Egész beleszédültek a sok hajladozásba — mesélik.

Az *áspára* egy alkalommal 2 nagyobb vagy három kisebb orsó fonalat szoktak feltekerni. Ha lefogyott az orsóról a fonal, jelnek szálat kötöttek bele és egy újabb orsóról is rááspolták a fonalat.

Ha az *áspafa* megtelt, megszámozták, hány *szál* fonál került rá. „A csinnyától az egyik futkozón át vissza a csinnyához, onnét a másik futkozón keresztül ismét vissza a csinnyáig az egy szál — az nálunk a fonál hosszának mértéke. (Átlagosan 7 méter). Ennek háromszorosa, azaz három szál az egy *ige* (kb. 21 m). 40 *ige* — azaz 120 szál — neve pedig *kötet*. Ez együtt olyan 840 m. S ezt szoktuk felvinni a szőfára (szövőszékre). Minden kötet fonalat gondosan átkötöttünk a futkozó két végénél és a csinnyánál is, nehogy mosás közben vagy később a fonál összegabalyodjon” (27. kép). Ezt a madzagot a gereben fogai közt fennakadt csomós kócból vagy a tiloláskor lepotyogott csenevész kenderből, a *tilóballából* kézzel pödörték¹⁹ (28. kép) és *vezérnek* nevezték.

Egy *áspafára* — a fonál minőségétől és vastagságától függően — 5–7 kötet fonalat *áspoltak*. Szöszből többet, a kócból kevesebbet, de mindig csak ugyanazon minőséget. Munka közben nagyon figyeltek, nehogy *keresztútra tévedjenek*, vagyis eltévesszék az *áspolás* menetét, sorrendjét. Egy szabálytalanul vezetett keresztiszál ugyanis az egész munkát összezavarta volna. Ha észrevették a hibát, inkább visszatekerték az orsóra a fonalat, és jobban odafigyelve újra kezdték az egész műveletet.

Amikor az *áspafa* megtelt, a fonalat levették róla, és jól megrázogatták, hogy az összetapadt szálak elváljanak egymástól. Ennek neve *egy darab* volt. Végül felakasztották a kamrában a rúdra, mígnem annyi összegyűlt, hogy érdemes volt megpárolni.

A *párolás* legfőbb kelléke a mintegy 75 cm magas és ugyanolyan átmérőjű dongás *párlósajtár* volt. Többnyire kádárral csináltatták, néhány gazda azonban maga is el tudta készíteni. Az egyik donga alját vagy a fenekét azonban kifűrték, s az előbbi egy 20 cm-es fa dugasszal, az utóbbit pedig egy, a sajtárnál hosszabb rúddal zárták el, hogy a lúgot a mosnivalóval teli sajtárból is leengedhessék. E sajtárok legtöbbször az egymást követő nemzedékek használatában elkorhad, ezért 1960-ban Egyedután talán minden 15. háznál akadt már

csak egy-egy párlósajtár. A sajtár alatti lábat a gazdák maguk készítették. Ez vagy V alakban elágazó fatörzsből lefűrészelt, 3 bevert lábon álló, 30 cm magas eszköz volt, vagy pedig egy négyszögletes, négy bevert lábbal ellátott keret²⁰ (29—30. kép).

Telente annyiszor pároltak, ahányszor egy sajtárra való fonalat — 50—60 pászma szöszet, kócból kevesebbet — feláspáltak.

A párolás, s az azt követő jeges vízben történő fonálmosás minden házban eseményszámba ment. A munkának Letenyén két fajtája volt szokásos. A gyakoribb a következő volt: A ház asszonyai — aki egyedül volt, segítségül hívta a szomszéd- vagy komaasszonyát — az udvaron minden kötöt fonalat külön-külön meghintettek e célra félretett és nagy gonddal kezelt rostált hamuval, majd sorban a háromlábú *pároszéken* álló vasabroncsos párlósajtárba tették őket. A tetejére is bőven hintettek hamut, hogy az a fonalat egyenletesen ellepje. Végül az egészet zabszalmával, majd durva házi-szöttes *hammas kőcömlével* fedték be, amire ismét vastag hamuréteg került. A zabszalmára azért volt szükség, hogy a fonál szép sárgás színt nyerjen. *Lugzásra* leginkább a gyertyán-, a szil- és a fűzfa hamuját használták, a tölgyé, a napraforgószáré és a fenyőé nem volt alkalmas.²¹

Közben a sajtár mellett egy nagy katlanban vizet forraltak, melyet még lobogó állapotban a fonálra öntöttek. Két—három óra múlva kihúzták a sajtár csapját, s a kissé kihűlt lúgot az alája tett vasfazékba vagy egy kisebb sajtárba eresztették. Ezt újra forralták, majd ismét ráöntötték a fonálra. Így ment ez estig, „hogy a fonálnak a nyálát elvegyék és fehéritsék.” Éjjelre a lúgban hagyták kihűlni.

Másnap reggel az asszonyok kiszedték a sajtárból a néha már csaknem belefagyott fonalat, és — a pászmákat a csin- és futkozómadzag mellett megfogva — jól kirázták közüle a hamut. Végül egy hitvány lepedőbe kötözték (30. kép).

Egyes házaknál a sajtárba rakott fonál közé is helyeztek zabszalma rétegeket. Ezzel azt akarták elérni, hogy a fonál sárgább legyen. Ez esetben másnap reggel nagyobb gondot fordítottak a fonál szétrázására, nehogy szalma maradjon közötté.

Míg az asszonyok ezzel foglalatostkodtak, a gazda befogta a lovakat vagy a teheneket, s jó melegen felöltözve elindult a menyecskekkel — esetleg néhány nagyobb gyerekkel is — a Holt-Murára — régebben a Nagy-Murára —, Bécen és Letenyén egyes részein pedig a Béci-patakra. Vitték magukkal a kőcömlébe kötött fonalat, a *mosódeszkát*, a *mosólapickákat*, valamint egy sajtárnyi forró vizet.

Mikor célhoz értek, leemelték a kocsiról a mosódeszkát, amit a gazda átdobott a patakon, de úgy, hogy a víz lehetőleg 3—4 cm-rel ezen alkal-

mi híd, *bürü* alatt álljon (31. kép). A mosódeszka hosszát ezért főleg az határozta meg, hogy a család melyik vízen szokta a ruháját mosni. Végül a gazda ledobta a fonalat, és leemelte a forró vízzel teli sajtárt. Az asszonyok — bármilyen hideg volt is — lehúzták a csizmájukat, s belemártva egy kötöt fonalat a forró vízbe, mezitláb ráálltak, miközben csapkodták, rázták, a lapickával verték a fonalat, hogy a lúg mielőbb kimosódjék belőle. A lábuk alatt időnként cserélték a meleg vízbe mártott pászmákat, s buzgón tiporták őket, hogy ezáltal is puhuljon a fonál.

Az idős asszonyok emlékezetében ma is élken él a kemény téli hidegben mezitláb végzett mosások emléke. „Úgy állt rajtunk a szoknyánk a patakon, mint az esernyő, mert a víz teljesen ráfagyott a szoknyánkra. Majd megvett bennünket az isten hidege, de a munkát tenni köllött”... Ma is emlegetik, mikor melyik menyecske halálát okozta a jeges Murában végzett fonálmosás alkalmával szerzett tüdőgyulladás vagy egyéb betegség. Csak az 1950-es évektől húztak mosáskor gumicsizmát kapcával betekert lábukra.

Ha a fonál megtisztult és szép sárga lett, viszarakták az ugyancsak alaposan kiöblített lepedőbe, és siettek haza. Otthon aztán forralt borral vagy forró teával igyekeztek magukat felmelegíteni.

Másnap megismételték a párolást, de a sajtárba a pászmák közé szalma helyett már vászonruhát tettek. A hamut sem külön-külön hintették a pászmákra, hanem a sajtár tetejére helyezték kőcömlébe szórták, a forrázást azonban egész nap ismételtették. A következő nap ismét vitték a fonalat a patakra, s újra kimosták. Sőt, ha a gazdaasszony úgy látta, hogy a fonál még nem elég szép, harmadszor is megismételték az egész műveletet. Erre főleg akkor volt szükség, ha a kender áztatásakor néhány kéve mosása nem volt hibátlan, s a benne maradt iszaptól a fonál szürke lett. Ez esetben is gőzölték. Az előző este erős hamulúgba áztatott fonalat nagy vas- vagy cserépfazékba rakták zabszalma közé, és kenyérsütés után betolták a még forró kemencébe. Onnét csak reggel vették ki, majd alaposan kimosva a többi fonállal együtt párolták tovább.

A tiszta fonálköteteket végül lepedőbe kötve hazavitték, és az udvaron rudakra teregették száradni. Közben alaposan megrázogatták őket, hogy a szálak minél jobban elváljanak, kisimuljanak, s könnyebben menjen majd a gombolyítás. Mivel a legelső pászmákban nagyon meggyült a víz, azok két végébe — a csin és a futkozó madzagnál — sodrófát dugtak, s két asszony jól kicsavarta (32. kép). A vízzel átitatódott nehéz fonál csak lassan száradt a csikorgó hidegben. Gyakran keményre fagyott az udvaron, s valósággal zörgött, amikor

esténként fedett helyre vitték, nehogy lába keljen. Örültek annak, ha a fonál jól kifagyott, mivel a fagy puhította, s utána könnyebbé vált vele a további munka.

Akinek kevés fonala volt, vagy nem volt sajtárja ahhoz, hogy hagyományos módon párolja meg fonalát, az melencében kényszerült e fontos munkát elvégezni.

Egy nagy melencébe vesszőkosarat, *silingát* tett, kőcöllével kibélelte, s abba rakta a korábban említett módon rostált hamuval meghintett fonalat. A kosár tetejére is vastag hamuréteget szórt, majd az egészet zabszalmával borította és leforrázta. Utána egy hasonló nagyságú melencével lefedte, hogy lassabban hűljön. A kihűlt lúgot ezúttal is több ízben újra forralta, megismételve a lúgzást (33—34. kép).

Kevés fonállal nem mentek a Murára. Otthon a kútnál teknőben vagy az egyik közeli árok, a *Mec-cés* vízében mosták ki mosódeszkán állva a hamut a fonálból.

A munka befejeztekor rövid fohászt mondtak, megköszönve Istennek, hogy munkájukban oltalmazta őket és kérték segítségét a szövés hosszantartó, fáradságos munkájához.

Miként az áztatás, úgy a párolás és az azt követő fonalmosás is izgalmas változatosságot jelentett a paraszti közösség életében. A rúdon száradó szép, sárga fonaldarabok — kötegek — örömmel és elégedettséggel töltötték el az asszonyokat, akik lelki szemekkel látták már a sok szép vásznat, amit hamarosan megszönek.

A párolásnak is több tiltó napja volt. Nem mostak Luca és Borbála napján, halottak hetében, a Húsvétot megelőző csonka-, fekete- és kántorhéten. De nemcsak a pároláshoz, a párolatlan fonálhoz is fűződött Letenyén hiedelem. Varga Menyhért szerint, mikor a legényember régen lakodalomba ment, *nyálásfonalat* — azaz mosatlant — kötött a derekára, nehogy megbabonázzák.

Ha a fonál jól *kifagyott* és megszáradt, következett a *gombolyítás*. Ez ismét a szobában vagy a konyhában történt, s ha az asszonyok nem érték rá, a férfiak is besegítettek. Lehozták a padlásról a gombolyító alját — ha volt neki, a tengelyét, *köldökét* is —, a két szárnyát és a kőcmadzaggal összekötözött leveleit. Lemosták róluk az egész évi port, majd összeállították. Letenyén a *szárnyas-kaccsos gombolyítókat* kedvelték. A gazdák maguk készítették őket, s számos változatukat láttam. A legrégebbek alját, *lábát*, azaz *bakját* csak egy természetesen három irányba szétágazó fatörzs megfelelő darabja képezi, melynek a törzsrésze áll merőlegesen felfelé. Ebből vagy egy pálca, *pöcök* áll ki tengely gyanánt, vagy — miként a látottak többségénél — a láb törzsét középujt kivájták egy szorosan belehelyezhető és igen változatos méretű

ill. formájú tengely, *kögyök* részére. Fontos volt, hogy a köldök szilárdan álljon, s hogy a szárnyak könnyedén foroghassanak körülötte.

A szárnyak is kétféle megoldással készültek: vagy csak keresztben egymásra illesztették őket az alsó szárnyon kis ütközővel vagy pedig az egyik szárny megvastagodott közepén olyan méretű szögletes nyílást vágtak, amin a másikat derékszögben át lehetett bújtatni. A szárnyak közepét mindkét esetben kifúrták, hogy azok a köldökre vagy a gombolyító-láb *pöckire* ráhúzhatók legyenek.

A szárnyak végeire több lyukat fúrtak. Ezekben akként helyezték el a 4 *levelet* azaz *kaccsot*, hogy az áspafáról levett, már megpárolt és száraz *darab fonalat* köréjük lehessen illeszteni. A 4 levél által bezárt négyszög kerülete ezért nagyjából 4 rőf volt, vagyis az áspafa hosszának duplája. A *kaccsok lábát*, azaz az alját olyan vastagságúra faragták, hogy azok gombolyításkor ne mozoghassanak a szárnyakban. Külső oldalukon azaz a *hasukon* 3—4 kisebb-nagyobb fogat képeztek ki, melyek az egyes kötetek elválasztására szolgáltak és a könnyebb gombolyítást segítették elő (35. kép).

A mosott fonál gombolyításához használtak elvéve fonópado is. Ennek középső lyukjába hosszú köldököt illesztettek, ami épp úgy tartotta a szárnyakat és leveleket, mint az egyéb formájú lábak.²²

Gombolyítás előtt a megpárolt és alaposan megszáradt fonalat ketten kihúzogatták, megrázogatták, hogy elváljanak az összetapadt fonálgörcsök. Azután a levelek köré helyezték, mégpedig úgy, hogy ami az áspálón a *végzőszál* volt, az itt a *kezdőszál* legyen.

Először eloldották a pászmazsineget, s a végzőfonál — itt a kezdőfonál — végét áthúzták egy üres gyári cérnásgurigán vagy *tutukán*, hogy a gombolyításnál szaladó fonál ne bántsa az ujjukat.

A fonalat minősége illetve a felhasználás célja szerint ugyanis *gömbölű* vagy *likas gombolyagba tekerték*. A szövőszéken láncfonalnak szánt virágos szösztekerték *tutuka* — vagy ha az nem volt — borospohár köré lyukas gombolyagba, (36. kép), a melléknek szánt durvább fonalat pedig — így a magos szöszből vagy kőcből fontat — kerek, bordásra tekert, tömör gombolyagba.

A letenyei asszonyok mindig tudták — és tudniuk is kellett —, hogy egy-egy likas vagy kerek gombolyagban hány rőf azaz hány pászma fonál van.

A gombolyítás végeztével a likas gombolyagokat kőcmadzaggal egymáshoz kötözve felakasztották a kamrában a *gerendára*, a labdaszerű, tömör gombolyagokat pedig kőcből szőtt zsákokba vagy régi tulipános ládába gyűjtve tárolták mindaddig, míg a szövéshez hozzá nem kezdtek.

Ennek bonyolult menetét és az általa nyert vászonmű felhasználásának módját azonban már a

következő évkönyvben ismertetem. Ott szólok a hímes vászonféléről is.

Jegyzetek:

- ¹ A gyűjtés és a felvételek zöme 1960–62 között készült. Pótgűjtést 1987–88-ban végeztem. A korábbi felvételeket a szerző, az 1988. évi 23–24., 26–28. és 35. fotót Berentés Tamás készítette.
- ² Országos Levéltár, a továbbiakban OL DL. 20.756.
- ³ Szombathelyi Püspöki Levéltár Canonica Visitatio Szilyana 1778. 408. l.
Zágrábi Érseki Levéltár Canonica Visitatio Protocoli broj. 75/VI. 61–63. l. 1747.
U. o. Protocoli Broj 80/XI. Conscr. parochiarum Archidiacon. Beksin 98–102. l. 1774.
- ⁴ Bővebb adatok a Zala megyei Helytörténeti Lexikon cédula anyagában. Példaként: OL Batthyány család körmendi levéltára P 1322 Körm. közp. ig. kérvények 42. rsz. 198. nr. 1646.
OL Batthyány lt. Missiles 10.426. 1646. IV. 29. és V. 29.
- ⁵ ZML [Zala Megyei Levéltár] Conscriptio Universalis 1728. Ö 22/m, 705–712.
- ⁶ Thury György Múzeum adattára 462–68.
- ⁷ Egyedután az udvar végét keresztben lezáró pajtán túli telekrész neve, ahol a szalmakazlakat is tartották.
- ⁸ A takarékos asszonyok azonban a *lipás*, azaz *botos* kendert is igyekeztek hasznosítani. Ha nem volt túllontúl fás, akkor külön válogatva azért megasztatták, majd kendervágón elvágták. Ha másra nem is volt jó, kötöző madzagot tudtak belőle sodorni.
- ⁹ Letenyén két földrajzi név is őrzi a kenderáztatás emlékét, mindkettő a Holt Mura egy szakasza. Papp László–Végh József (szerk.): Zala megye földrajzi nevei. Zeg. 1964. 202/193 és 312 számú földrajzi név. A letenyéiek emlékeznek még arra is, hogy a jelenlegi Maros u. és a Nagyrétre vezető dűlőút között is volt századunk első felében kenderáztató. Csak 1945 után töltötték fel.
- ¹⁰ Ha a tehén borjazáskor „nem dobta el a borgyotartót”, apróra tört, főzött kendermagot itattak vele.
- ¹¹ Szolnoky Lajos: Alakuló munkaeszközök. Bp. 1972. c. kötetében az effajta kendervágókat tiló típusú törőnek nevezi. (67. lap). A 45. lapon térképet is közöl az áttört törzsű és a deszkás típusú vágókról ill. tilókról.
- ¹² Számos adatközlőtől megkérdeztem, miként neveztek a megvágott, tilolásra váró kendermarkot. Voltak, akik *tilolatlan* szösznek, mások *megvágott szösz*-nek mondták, holott felhívtam a figyelmüket arra, hogy csak a gereben választja szét először a szösz a gyengébb minőségű rostokról.
- ¹³ Szolnoky idézett művében a 71. lapon térképet közöl a tiló típusú vágókról és a tisztításra használt tilólókról. Ebből kitűnik, hogy a Letenyén használatos darabok Nyugat-Dunántúlon általánosan elterjedtek voltak.
- ¹⁴ Effajta vágóval kombinált tilót Babócsáról Szolnoky is bemutat fent említett művében. (69. lap).
- ¹⁵ Csupán Bécen találtam egyetlen olyan gerebent, amit végével a földre támasztva a gerebenező aszszony meztelen lábával rögzített. Nem tudta már senki, mikor, s honnét került ez a számukra szokatlan módon használatos eszköz a házhoz. Mivel azonban másik gerebenjük nem volt, tulajdonosa a végére állítva, két lába közé szorítva, ülve használta. Vö. Szolnoky i. m. 198. l.
- ¹⁶ A rokkákat az esztergályosok árulták. Kizárólag rokkát készítő *rokkásról* a statisztikák Zala megyében nem szólnak. Az 1876. évi iparkamarai jelentésben a történeti Zala megye területén mintegy 30 esztergályos adózott. Nagykanizsán 4, Balatonfüreden, Szepetneken és Ráckanizsán 3, Sümegen, Szentgróton, Lentiben, Kiskomáromban 2–2, egyéb helységekben 1. Ezek természetesen hordócsapot, sótartót, esetleg még csutorát is készítettek.
- ¹⁷ Sajnos, akkor nem adták el a Thury György Múzeumnak, később pedig, amikor ismét kerestem, már nem volt meg. Egy hasonló rokkapálca azonban Komáromról van a múzeum gyűjteményében. Lelt. sz.: 54.125.4.
- ¹⁸ A TGyM számos, a letenyéihez hasonló méretű, régi típusú áspafát őríz. Hosszúságuk 155–180 cm. A gyűjteményben van azonban számos újabb típusú, rövidebb, két egymásra merőleges keresztléccsel ellátott áspafa is. Ezek azonban jóval rövidebbek, hosszúságuk általában 1 m körüli.
- ¹⁹ A külön kérékbe kötözött, áztatott, megvágott és megtilolt csenevész kenderből pödörték Letenyén a húsfüstöléskor használatos madzagot, az ostorsudarat, a gyerekek pedig a csigázáshoz használt ostort is.
- ²⁰ A Zala megyében látott és a múzeumi gyűjteményekben őrzött párlósajtárok is mind azt itt ismeretettekhez hasonlóak. A sajtárlábak szintén az említett két típusba sorolhatók.
- ²¹ A pároláshoz szánt fahamut az egyik kamra sarkában vagy a padláson tartott hatalmas kéregedényben, kivájt bodonban, esetleg más célra már nem alkalmas dongás edényben tárolták.
- ²² Régi egyedutai fonópad látható a 25. számú képünkön.
- ²³ A gyűjteményünkben lévő 61.7.1 lelt. számú *tutut* talán még az 1910-es években készítette a Benkő család egyik őse.

Az adatközlők neve, életkora, lakcíme és a gyűjtés éve.

1. András Józsefné, Petőfi u. 29., 1961.
2. Bagladi József, 82 éves, Kossuth u. 14., 1959.
3. Bagladi József, 63 éves, Petőfi u. 46., 1959.
4. Balassa Andrásné, 39 éves, Ady Endre u. 16., 1961.
5. Bedő Jánosné, 50 éves, Maros u. 17., 1960.
6. Belosics Lászlóné, Béci út 60., 1961.
7. Benke Józsefné, 66 éves, Rákóczi u. 89., 1960.
8. Benkő Józsefné, Király Pál u. 23., 1960 és 1988.
9. Benkő Istvánné, 67 éves, Rákóczi u. 158., 1988.
10. Birkás Ferencné, Arany János u. 12., 1961.
11. Fábián Gusztávné, József Attila u. 23., 1988.
12. Gyergyák Györgyné, 63 éves, Rákóczi u. 77., 1961.
13. Hóbor Istvánné, Kossuth u. 37., 1960.
14. Hóbor Lászlóné, 53 éves, Béci u. 24., 1959.
15. Hóbor Péterné, 77 éves, Béci u. 70. 1959.
16. Horváth Imréné 81 éves, Rákóczi u. 83., 1961.
17. Horváth Imréné, Petőfi utca 21., 1960 és 1988.
18. Horváth József, 60 éves, Rákóczi u. 83., 1961.
19. Jancsi Józsefné, 66 éves, Petőfi u. 54., 1959.
20. Jobbágy Jánosné, 78 éves, Kossuth u. 31.
21. Király Lajosné, Rákóczi u. 95., 1961.
22. Kovács Ferencné, 48 éves, Rákóczi u. 76., 1961.
23. Kovács Istvánné, 43 éves, Rákóczi u. 38., 1960.
24. Kovács Jánosné, 44 éves, Baross u. 13., 1988.
25. Milkó György, 66 éves, Petőfi u. 59., 1959.
26. Mikó Józsefné, 66 éves, Petőfi u. 16., 1988.
27. Pataki Györgyné, 62 éves, Rákóczi u. 32., 1960.
28. Pataki Györgyné, 73 éves, Királyi Pál u. 7. 1988.
29. Révész Istvánné, 74 éves, Rákóczi u. 81., 1960.
30. Sánta Ferenc, Petőfi u. 4., 1959.
31. Silheim Lajosné, 37 éves, Rákóczi u. 32., 1961.
32. Skoda Józsefné, 60 éves, Csallóköz
33. Somogyi Károly, 47 éves, Béci u. 62., 1959.
34. Soós Ferencné, 64 éves, Bajcsy Zs. u. 14., 1961.
35. Soós Jánosné, 76 éves, Rákóczi u. 127., 1988.
36. Szabó Gyuláné, 68 éves, Rákóczi u. 91.
37. Tompa Istvánné, 47 éves, Bajcsy-Zsilinszky u. 18., 1961.
38. Tóth András, 63 éves, Rákóczi u. 164., 1961.
39. Tóth Andrásné, 60 éves, Rákóczi u. 164. 1960.
40. Tímár Pálné, 73 éves, Béci u. 16., 1960.
41. Varga József, Rákóczi u. 108., 1961.
42. Varga Menyhárt, 86 éves, Temesvári u. 10., 1959.
43. Vida Józsefné, 64 éves, Királyi Pál u. 39., 1960.
44. Zsohár Józsefné, 51 éves, Ady u. 16., 1960.

Die Hanfproduktion und -verarbeitung in Letenye

I. Vom ausgesäten Hanf bis zum Garn

Das an der Mur befindliche Letenye ist aus drei verschiedenen Siedlungen vereint: Letenye, Béc und Egyeduta. Den Volkszählungen von 1728 zufolge haben sich die Bewohner sowohl mit der Leinen- als auch mit der Hanfproduktion beschäftigt. Bis 1880 gab die Mehrzahl der Bauern die Leinenproduktion auf, aber Hanf wurde bis zur Entstehung der Produktionsgenossenschaften im Jahre 1960 noch vielfach angebaut. Der Hanf wurde im Gehöft verarbeitet und sogar noch in den sechziger Jahren unseres Jhs in vielen Haushalten auf dem Spinnrad zu Garn versponnen.

Ich begann die Arbeitsabläufe der Hanfverarbeitung 1952 niederzuschreiben, zwischen 1959 und 1961 beschäftigte ich mich jedoch intensiver mit diesem Thema. Fast 300 Aufnahmen wurden in diesem Themenkreis angefertigt. Der inzwischen verstorbene Tibor Sörlei (begeistertes Mitglied des Freundeskreises des Thury-György-Museums in Nagykanizsa) hat auf einem 16 mm-Film die verschiedenen Arbeitsabläufe aufgenommen. Dieser Film befindet sich z.B. in Budapest im Landwirtschaftsmuseum.

In der Datei der Museen des Komitates Zala (meines Wissens nach aber auch in den benachbarten Komitaten) liegen mehrere heimatgeschichtliche Sammlungen vor, die sich mit der Beschreibung dieser damals so bedeutenden und für die Frauen über Monate hinweg viel Arbeit gebenden Tätigkeit beschäftigen. Auch mehrere Publikationen sind zu diesem Themenkreis erschienen. Die Quellenforschung

beweist, daß der Hanfanbau und die Hanfverarbeitung bei Letenye keine größeren Abweichungen von den in der Umgebung üblichen Methoden aufweist. Ihre Arbeitsinstrumente: Hanfschneider, Hanfbrecher, Kammlatte, Spinnrad und Aufwickler wurden eigenhändig oder eventuell von einem Handwerker des Ortes angefertigt.

Die Nägel des Kammes sind vom Schmied gefertigt worden. Das vierbeinige Spinnrad mit waagrechttem Gestell, das mit dem Fuß betrieben wurde, ist von den Drechslermeistern der Umgebung angefertigt worden.

Die Aussaat war im allgemeinen Männerarbeit. Der Bauer selbst transportierte den Hanf an die Mur zum Einweichen, dann im Winter das Garn zum Waschen. Die anderen Arbeitsabläufe sind jedoch von den Frauen verrichtet worden. Das Rupfen des reifen Hanfes aus der Erde (d.h. die Ernte) sowie das Einweichen und Flechten waren meistens gemeinsame Arbeiten, wobei auch Verwandte und Nachbarn geholfen haben.

Ältere Leute versuchten auch noch 1960 mit kulturellen Verfahren eine gute Ernte von hoher Qualität zu sichern. Diese Tätigkeiten wurden von den Jüngeren belächelt.

Aus Platzmangel hatte ich nicht die Möglichkeit, die zur Verfügung stehenden vergleichenden Quellen näher zu untersuchen und zu veröffentlichen.

Kerecsényi E.



1. kép: A kendermag vetőabroszba öntése.
Das Einfüllen der Hanfsaat in das Sätuch.



2. kép: A vetés.
Das Säen.



3. kép: A virágos kender nyívése.
Das Rupfen des Staubhanfes.



4. kép: A virágos kender nyűvése.
Das Rupfen des Staubhanfes.



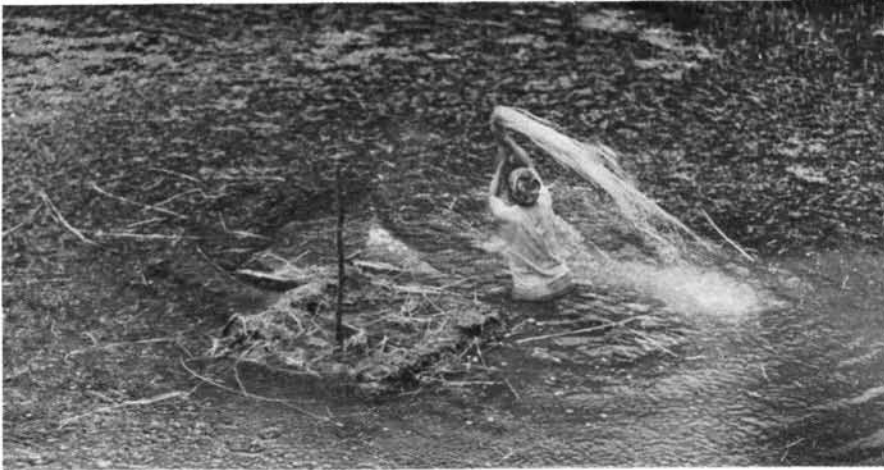
5. kép: A kenderkévék *húszba* kötése.
Das Binden der Garben.



6. kép: A kender áztatása az Álló-Murán.
Das Einweichen des Hanfes in der Stehenden Mur.



7. kép: A kellőképp megrohadt, megázott kender mosása.
Das Waschen des entsprechend eingeweichten Hanfes.



8. kép: A kellőképp megrohadt, megázott kender mosása.
Das Waschen des entsprechend eingeweichten Hanfes.



9. kép: A vízből *kivetett* kender szekérre rakása.
Das Verladen des herausgenommenen Hanfes auf den
Wagen.

10. kép: Az *ázott* virágos kékék szárogatása az udvaron.
Das Trocknen des eingeweichten Staubhanfes auf dem Hof.



11. kép: Megérett a magos kender?
Ist der Saathanf reif?

12. kép: Nyúvik a magos kendert Egyedután.
Das Rupfen des Saathanfes in Egyeduta.



13. kép: Nyúvik a magos kendert Egyedután.
Das Rupfen des Saathanfes in Egyeduta.



14. kép: A magos kender kupacolása.
Das Bündeln der Saathanfgarben.

15. kép: A már befülledt, cséplésre alkalmas
kévüket *töre ütik*, hogy megszáradjanak.
Die zum Dreschen geeigneten Garbenbündel
werden zum Trocknen aufgestellt.



16. kép: A kender vágása.
Das Schneiden des Hanfes.



17. kép: A kender vágása.
Das Schneiden des Hanfes.

18. kép: Vágás és tilolás.
Schneiden und Brechen.





19. kép: Tilolás.
Brechen.



20. kép: Tilolás.
Brechen.



21. kép: Egy marok tilolt szösz.
Eine gebrochene Garbe.



22. kép: A kender gerebenezése.
Das Hecheln des Hanfes.



23. kép: A kigerebenezett szősz fejbe kötése.
Das Bündeln der gehechelten Hanffasern.



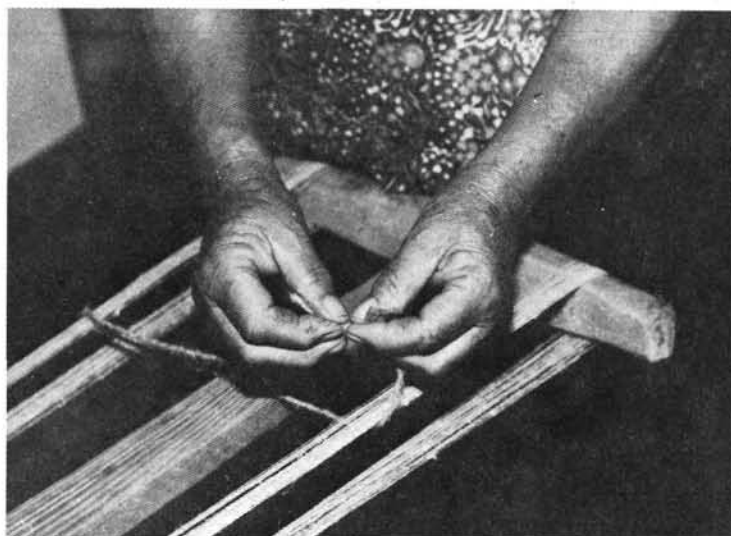
24. kép: Egy fej szősz.
Das Bündeln der gehechelten Hanffasern.

25. kép: Fonás fonópadról.
Das Spinnen auf dem Spinnrad.



26. kép: A kenderfonal áspolása.
Das Spannen des Hanfgarns.

27. kép: A futkozómadzagot bekötik a pász-
mába.
Das Anknüpfen des Längsfadens an die Litze



28. kép: Készül a kócmadzag.
Der Wergfaden wird hergestellt.



29. kép: A fonal párolása a sajtárban
Das Dünsten im Schaffel.

30. kép: A megpárolt fonalat lepedőbe kötve
viszik a patakra kimosni.
Das gedünstete Hanfgarn wird in Laken zum
Auswaschen an den Bach gebracht.



31. kép: A megpárolt fonalat mossák a Béci-patakban.
Das gedünstete Hanfgarn wird im Béci-Bach ausgewaschen.



32. kép: A tisztára mosott fonálból kicsavarják a vizet.
Das reingewaschene Hanfgarn wird ausgewrungen.

33. kép: Párolás vesszőkosárban és melencében.
Das Dünsten im Weidenkorb und Becken.

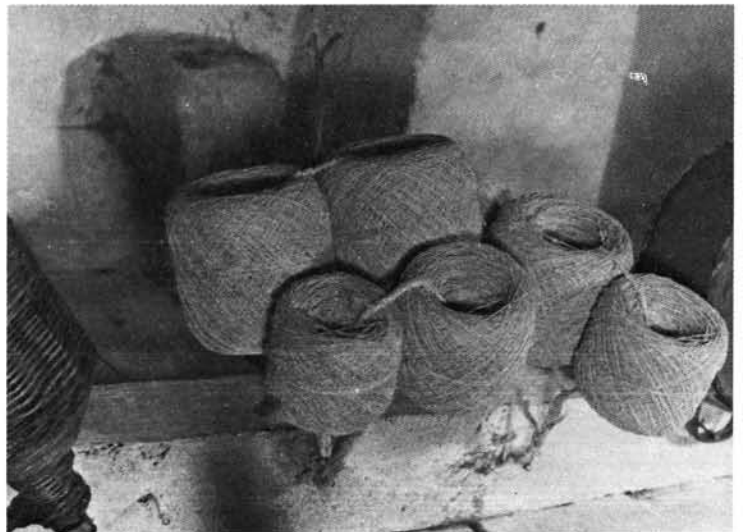


34. kép: Párolás vesszőkosárban és melencében.
Das Dünsten im Weidenkorb und Becken.



35. kép: Gombolyítás *likas gombolagba*.
Das Wickeln zum Knäul.

36. kép: A kamra gerendájára akasztott lyu-
kas gombolyagok.
Die auf den Hauptbalken in der Kammer
gesteckten Knäule.



Szerkesztőség: 8900 Zalaegerszeg, Batthyány út 2.
Telefon: (92) 11-455, 14-537
HU—ISSN 0238—5139
Zalai Nyomda 89 4106
Felelős vezető: Galla József

