Bellon Tibor

A köles termesztése és keleti párhuzamai

„Bontják szolga-cseléd a sok teli vermet,
Benne arany köles, buja földben termett;
Boza italt, *kámot* bort is vele bőven,
Dús lakomák lelkét, emelik tömlőbe."

(ARANY János: *Buda halála* V. ének 35.)

ARANY János a XIX. század valóságának, az alföldi népéletnek kitűnő ismerője volt. A népvándorlás idejébe visszavetített képe legalább annyira jellemezte saját korát, mint a bemutatottat. Négy sorában olyan növényről szól, amelyiknek a termesztése napjainkra szinte teljesen megszűnt.

Éppen ezért számunkra a köles termesztésével való megismerkedés gazdaságnéprajzi tájékozottságunk bővítésének a hasznát ígéri. Valljuk TAKÁCS Lajos véleményét, aki az irtásgazdálkodás jelentőségéről szólva megállapítja, hogy olyan növények is az érdeklődés előterébe kerülnek, „amelyeknek a kezdetleges agrokultúra viszonyai között nagy szerepe volt, és még ma is szórványos fennmaradásukban is több elemét őrizték meg a régi gazdálkodási gyakorlatnak".[1] A recens vizsgálatunk — összhangban az irodalommal — egyértelműen bizonyítja, hogy a köles termesztésével olyan technikák és eljárások párosultak, olyan terminológiák őrződtek meg, amelyek valóban egy archaikusabb gazdálkodás meglétére és továbbélésére utalnak.

A köles növényélettani, gazdaságföldrajzi és a táplálkozásban betöltött szerepéről nagyon gazdag irodalom szól. A kultúrföldrajzával, termesztésével és felhasználásával foglalkozó kutatók egyöntetű megállapítása az, hogy az egyik legősibb termesztett gabonafajta.

Ismereteink szerint a kölesről az első összefoglaló munkát a múlt század végén DE CANDOLLE A. írta. Művelődéstörténeti, nyelvészeti és gazdaságföldrajzi megközelítésben tárgyalja a növényt. Leírja, hogy a kínai császárok ünnepélyes külsőségek között vetették el a magját másik három gabonafélével együtt. Szól arról, hogy a svájci cölöpépítmények régészeti feltárásakor kölesmagvakat találtak. Felsorolja a görög, latin, német és szláv elnevezéseit. LINNÉ után először tesz kísérletet arra, hogy meghatározza a vadköles előfordulását, a génközpontját, vagy ahogyan fogalmazza: az önként-termő állapotát.[2] Megállapításait majd VAVILOV igazolja, meghatározván a köles őshazáját.[3] WILSIE, C. P. VAVILOV nyomán mutatja be a kínai termesztési központot, amelyet legnagyobb, független központként ír le, amelyik magában foglalja Közép- és Nyugat-Kína hegyvidékeit és a szomszédos alföldeket.[4] Ezt a nézetet vallja ZSUKOVSZKIJ, P. M. is, aki növényföldrajzi, botanikai és történeti adatokra hivatkozva Kína és Mongolia határvidékére teszi a köles őshazáját, ahonnan a nemesítése és termesztése kiindult.[5]

[1] TAKÁCS Lajos 1967. 297.
[2] DE CANDOLLE, A. 1894. 398—400.
[3] VAVILOV, N. I. 1934. 95.
[4] WILSIE, C. P. 1969. 96.
[5] ZSUKOVSZKIJ, P. M. 1950. 146—148.

A kiváló magyar ethnobotanikus, Rapaics Rajmund szerint a köles már a kőkorszakban elterjedt, melynek maradványai bőven kerültek elő Közép- és Kelet-Európában. A régészeti leletek, valamint a latin szerzők feljegyzései alapján állapítja meg, hogy a köles termesztése Európában a neolitikumtól kezdve megszakítatlan folyamat.[6]

Kelet-Európában és Ázsiában a köles termesztése a legutóbbi időkig jelentős volt. A szakirodalom erről sokrétűen tájékoztat.[7] Tanulságos Jakuskin I. V. megállapítása, amikor azt mondja, hogy a termelt kölesfajták száma kelet felé növekszik, vagyis a génközponthoz közeledve a fajták skálája bővül.[8] A bolgároknál sokáig nagyon fontos kenyér- és takarmánynövény volt a köles.[9] Moszyński, K. a köles termesztésének ősiségét a szlávoknál azzal is igazolja, hogy valamennyi szláv nyelvben azonos a köles neve: *proso*, ami abból adódik, hogy már a szétköltözés előtt termesztették ezt a növényt. A növény ősisége mellett másik bizonyítéka, hogy belőle az egyes népek olyan ételeket és italokat készítenek, amelyeknek a szokásokban is szerepük van.[10]

A kölessel foglalkozó legutóbbi munka szerzője Gaál László összefoglalja mindazokat a növénytermesztési ismereteket, melyeket az eddigi szakirodalom feltárt. Kifejti azt a véleményét, hogy a nyomásos gazdálkodás kialakulása előtt előbb az egyetlen, később a legfontosabb magyarországi gabonaféle volt a köles. A régisége mellett azt a növényélettani okot hozza fel, hogy rövid tenyészidejű és többféle hasznosítású növény, mely nomád népek számára is lehetővé tette a termesztését.[11] Ezt a fontos tényt a nomádokkal foglalkozó valamennyi tanulmány hangsúlyozza, amelyik a magyar köleskultúra szempontjából is lényeges tanulságot hordoz. A XIII. században Magyarországra beköltöző félnomád kunok a kölessel kapcsolatosan több eljárást és felhasználást hoznak be, illetve újítanak fel, melyeknek emléke napjainkig megfigyelhető.[12]

A magyar nyelvben a *köles* honfoglalás előtti szó. Bárczi Géza szófejtése alapján tudjuk, hogy szavunk valószínűleg ugor eredetű. Megvan a vogulban is *koles* formában liszt, kása jelentésben.[13] Az *Etimológiai Szótár* időrendben sorakoztatja fel a szó előfordulásait, jelentésváltozatait. Nyelvtörténetileg bizonyítja a köleskultúra folyamatosságát.[14]

Nyelvünk írott forrásaiban először 1138-ban találkozunk a köles szóval mint helynévvel *Kölesér* formában Bihar vármegyében.[15] 1190-ben II. Béla királyunk oklevelében fordul elő. A pécsi egyház tizedjegyzékében olvasható más cereálékkal, illetve hüvelyesekkel, mákkal és lennel.[16] 1271-ben V. István az egri egyházmegye tizedszedési jogát szabályozva a búza, a rozs, az árpa és a zab mellett a kölest is említi, mint a tizedszedés fő tárgyát.[17] 1397-ben Dengeledi Miklós egy holdnyi lelegeltetett kölesvetésért három köböl kölest ad kárpótlásul.[18] Ez egyúttal a középkori termésátlagot is mutatja. 1462-ben

[6] Rapaics Rajmund 1934. 95—97.
[7] Golomb, L. 1959. 104.; Hermanns, M. 1949. 244.; Zsukovszkij, P. M. 1950. 146—148.; Kozlova, K. I. 1964. 29.; De Candolle, A. 1894. 398—400.
[8] Jakuskin, I. V. 1950. 176—185.
[9] Vakarelski, Chr. 1969. 13.
[10] Moszyński, K. 1967. 224—226.
[11] Gaál László 1978. 58.
[12] Gaál László 1978. 58—59.
[13] Bárczy Géza 1941. 175.
[14] MTESz I. 1967. 606.
[15] Györffy György 1963. 636.
[16] Wenzel Gusztáv 1887. 167.
[17] Márki Sándor 1892. I. 308. (idézi: Gaál László 1978. 58.)
[18] Mályusz Elemér I. 1951. 559.

egy adat *kewles tharlot* (kölestarló) említ.[19] A Bereg megyei Borzsova lakosai 1681-ben Thököly Imre katonáinak másfél véka kását szolgáltattak be processusonként.[20]

Ballagi Mór *kölesmadár*nak tudja a sordélyt. A Herman Ottó szellemében fogant kétkötetes munka Magyarország madarairól még többet is elárul. A madár mai rendszertani neve Emberiza canandra. A korábbi neveiben azonban felfedezhetjük a mi növényünk, a köles latin nevének az egyik tagját: Emberiza miliaria L., Miliaria europaea, Miliaria Valida, illetve Critophaga miliaria Gab. A leírásból továbbá megtudjuk, hogy Erdélyben a madár népies neve a sordéj, míg Felső-Magyarországon kölesmadárnak ismerik. Tápláléka főleg lisztes magvakból áll, érés idején kölest, mákot és gabonaszemeket eszik.[21]

Nagyon gazdag a kölessel vagy a kölesből képzett családnévi és földrajzi névi anyag. A teljesség igénye nélkül sorolok fel néhányat: 1462-ben *Köles Máté* nevét jegyezték fel.[22] A Békés megyei Endrőd határában levő Csejt faluban az 1571-es török defter a lakosok nevei között egy *Köles Tamás* nevűt is rögzített.[23] A Szolnok megyei Túrkevén 1878-ban *T. Kása Mihályt* fogadta meg egy gazda jószágai mellé teleltetőnek.[24]

Mint látjuk, a magyar nyelvben először településnévként fordul elő a köles szó. A sorban nincs egyedül. Az 1933-as Helységnévtár is számon tart *Kölesd* nagyközséget Tolna megyében, *Kölespusztát* Somogyban, *Kölesfenéki tanyák*at Békésben, *Kölesföldi tanyák*at a Hajdúságban, *Köleshalmot* Jász-Nagykun-Szolnok vármegyében, *Köleshát-tanyát* Borsodban, *Kölesmajort* Sopron megyében, *Kölestelket* Fejér megyében, *Kölestót* Győr megyében, valamint *Kölesfalu*t Trencsén megyében és *Kölesvölgy*et Vas megyében.[25]

A felsorolt adatok nemcsak azt bizonyítják, hogy a magyarság termelte a kölest, hanem a szó művelődéstörténeti tanulságait is. Ilyen a *-dűlő* utótagú földrajzi nevek sora, melyekből az tűnik ki, hogy sok helyen különállóan volt olyan határrész, ahol rendszeresen termeltek kölest. A *-verem* utótagú összetétel arra hívja fel a figyelmet, hogy más gabonaneműekhez hasonlóan a kölest is tartották földalatti vermekben. Ez egyúttal a megtermelt hatalmas mennyiségekre is utal. Az *-árok*, *-tó* utótagú összetételek arra engednek következtetni, hogy lapos, vízjárta területeken termelték elsősorban a kölest. Az is nyilvánvaló ezekből az adatokból, hogy *a köles olyan kultúrnövény a magyarságnál, amely szervesen beleépült gazdálkodási rendjébe, hatott a szemléletének alakulására, meghatározta annak tartalmát.*

Ezen önálló közigazgatási egységek mellett számtalan földrajzi név őrzi még a növény nevét. Ilyen Ugocsa megyében Farkasfalva határában az 1796-ban említett *Köles föld* és Gödényházán a *Köleskert* 1795-ből.[26] Dévaványán *Köleshalom*, Tiszaszentimrén *Köleshát*, Kenderesen *Kölesföldek* határneveket sorol fel a Pesty-féle gyűjtemény Külső-Szolnok megyéből.[27] A Kiskunságból Kiskundorozsmáról ismerős a *Kölesverem*, *Kölesverem-düllő*, *Kölesverem-lapos*.[28] A Nagykunságban, Karcagon pedig a XVIII—XIX. századi tanácsi jegyzőkönyvekben a *Kölesgát* fordul elő gyakran.[29]

Inczefi G. 1782—85-ből a *Kölestó* meghatározhatatlan helyű nevet írta le, valamint a *Kölestóhát*at 1822-ből.[30] Eger és Felnémet földrajzi nevei között is megtaláljuk 1754-ből a *Köleshegy*et.[31]

[19] Gaál László 1978. 59.
[20] Sipos Zsigmond 1911. 28.
[21] Ballagi Mór II. 1867. 112.; Chernelházi Chernel István II. 1899. 623—624.
[22] Bátky Zsigmond 1918. 23—25.
[23] Györffy Lajos 1956. 42.
[24] Bellon Tibor 1971. 173.
[25] *Magyarország Helységnévtára* 1933. 329. 688.
[26] Szabó István 1937. 336. 358.
[27] Pesty Frigyes 1979. 177. 188. 231.
[28] Pesty Frigyes 1978. 192.
[29] Bellon Tibor 1973. 86.
[30] Inczefi Géza 1970. 191.
[31] Bakos József—Fekete Péter 1972. 73.

Szabó T. Attila a Kolozs megyei Borsavölgy helynevei közül több kölessel összefüggő nevet sorol fel: Kidén 1578-ból *Keőleses Kút*, 1746-ban *Kolőses árkon* túl levő szőlőről szól a hír, illetve a *kőlősös kútnál* levő szőlőről. Dióson 1772-ben a *Köles Földekben* levő kaszáló az irat tárgya. Bádok nevei között 1726-ban *Köles kert*ről olvashatunk. *Kölesmező* Bodonkút határában van, mely a XVIII. századig önálló településként működött.[32] Kiss Géza az Ormányságban Szapolca és Kiscsány határából közöl *Kölesföld* dűlőneveket, Nagycsány határából pedig *Kölestarló* dűlőnevet.[33] A Dráván túl Szlavónia Nagykónyi falujában is van *Köles-dülő*.[34] Kiss Lajos a Rétközben több, kölessel összefüggő földrajzi nevet talált: Nagyhalász határában van a *Köles égés*, *Köleshegy*, *Kölestó*, Demecserben és Kéken egyaránt van *Köleshely* nevű határrész, Nyírbogdányban is van *Köleshely*, *Köleshelyláp*, *Köleshelyúszó*.[35] Csűry Bálint a szamosháti Sima falu határában *Kölestartó* helynevet mutat ki.[36] Ébner Sándor nem jelölte meg, hogy hol található a *Kölesszer* dűlőnév.[37]

A növény régisége és elterjedtsége mellett szól az a *terminológiai gazdagság* is, amivel a magyar nyelvterületen a különböző fajtákat megnevezik. Ez a gazdagság egyaránt jellemző mind a recens anyagra, mind a publikált irodalomra. Az *Etimológiai Szótár* 1328-ból a *borkölest* (panicum germanicum) mutatja be. Tanulságos, hogy az összetett szó előtagját szláv eredetűnek tartja. Maga a bor szó a szláv nyelvben egyfajta köles jelentést hordoz.[38] Melius Péter *Herbáriumá*ban megemlékezik a *madárkölesről* (milium Solis) és a *tengerikölesről*.[39] Pethe Ferenc a múlt század első felében a Muraköz területén a *sárga*, a *veres* és a *szürke kölest* említi.[40] Ugyanezeket sorolja fel a *Magyarság Néprajza* is.[41] Galgóczi Károly bugás és fürtös változatról szól, ez utóbbit olasznak is nevezik — jegyzi meg. Ezenkívül a *vörös* és *tarka kölesről* emlékezik meg, dicsérvén a vöröset, amelyik szebb kását ád.[42] Ballagi Mór *kanári kölest*, *borkölest* (panicum germanicum), *olasz* vagy *rókafarkú kölest* (panicum italicum) ismer.[43] De Candolle, A. magyar tolmácsolója a panicum italicumot, ill. a setaria italicat *rókafarkú kölesnek*, ill. *olasz muharnak* fordította.[44] Bátky Zsigmond a *borkölest*, *madárkölest*, *moharkölest*, *tengerikölest*, *fehérkölest* és *vörös kölest* sorolja fel.[45]

A századforduló táján megjelent *Mezőgazdasági Lexikon* is sok fajtáról tud: közönséges köles, melynek változatai a *csomós köles* és a *törköly*, ezen kívül van *rókafarkú* vagy *olasz köles* (setaria italica), a magjának színe alapján megkülönböztet *szürke*, *sárga*, *fehér*, *vörös* és *fekete kölest*.[46] Az újabb mezőgazdasági lexikon számba veszi a különféle nemesített fajtákat, mint a hazai kísérletek eredményeit. Ilyenek a *lovászpatonai piros*, *óriás* és *fehér köles*, valamint a *mezőhegyesi piros köles*. A régi fajták közül a bugás kása piros, fehér és szürke változatait sorolja fel.[47]

A néprajzi irodalomban Takács Lajos a Nyugat-Dunántúl jellegzetes irtásnövényeként írja le a *rókafarkú kölest*.[48] Bálint Sándor Szeged körzetében a vetési gyakorlat után a nyelvhasználatban élő *tallókölesről* emlékezik meg.[49] Ugyanezzel a terminológiával a recens vizsgálatok során is találkoztunk az észak-bácskai homokhátságon. Azt a kölest nevezték így, amit a csomók között vetettek el még hordás előtt. Tálasi István a Kiskunságból a *fehér*, *vörös* és *cirmos kölest* írja le.[50] Jakuskin, I. V. a Szovjetunió területé-

[32] Szabó T. Attila 1945. 52. 69.
[33] Kiss Géza 1952. 324.
[34] Szabó József 1973—74. 206.
[35] Kiss Lajos 1961. 59. 188. 264. 286.
[36] Csűry Bálint I. 1935. I. 545.
[37] Ébner Sándor 1927. 49.
[38] MTESz I. 1967. 341.
[39] Melius Péter 1979. 171.
[40] Pethe Ferenc 1805. 454.
[41] *Magyarság Néprajza II.* é. n. 187.
[42] Galgóczy Károly 1855. 49.
[43] Ballagi Mór I. 1867. 112.
[44] De Candolle, A. 1894. 401.
[45] Bátky Zsigmond 1918. 28—30.
[46] *Mezőgazdasági Lexikon II.* 1906. 590.
[47] *Mezőgazdasági Lexikon I.* 1958. 681.
[48] Takács Lajos 1967. 299.
[49] Bálint Sándor 1976. 574.
[50] Tálasi István 1977. 194.

ről a *közönséges köles* (panicum miliaceum) mellett a *panicum italicumot* (setaria italica), a *borkölest*, a *kunakot* és a *csumizát* sorolja fel.[51]

Saját gyűjtésünk során is változatos terminológiával találkozhattunk. Megállapíthatóan elsősorban a szemek színe alapján különítik el a növényt. A két legáltalánosabb a *piros köles* és a *sárga köles*. A Baranya megyéhez tartozó Dél-Zselic néhány községében feltehetően a rókafarkú kölest jellemezték: „Olyan hosszú farka vót, meg vörös, mint a rókának." Ugyanitt említenek *cicafarkú kölest* és *bányfarkú kölest*. Valószínűleg azonos fajtáról van szó mindkét esetben. Ez utóbbiról megtudtuk, hogy „öregebb szemű" azaz nagyobb szemű volt, 20—25 cm-es *gubóval*. A Tápió mentén az *aranysárga köles* mellett a *cirmos kölest* is termelték. Az Alföld más vidékein az általánosan elterjedt piros és sárga kölesen kívül helyenként *fehér* és a *szürke* is előfordult. Helyenként a vetés idejére utaló nevekkel találkozunk, mint pl. a *tavaszi köles*, illetve *tallóköles*.

A köles a földművelés rendszerében

Mind a gazdasági szakirodalom, mind a paraszti gyakorlat egyetért abban, hogy a köles szereti a jóminőségű barna erdei talajt, de szépen díszlik a rosszabb minőségű földekben, sőt még a gyengén szikes talajokban is. Periférikus jelentőségénél fogva éppen ezért a gyakorlatban kevés gondot fordítottak arra, hogy milyen földbe vessék.

Takács Lajos a rókafarkú kölesről azt állapítja meg, hogy jellegzetesen irtásnövény, a kivágott erdők első kultúrája a Nyugat-Dunántúlon.[52] Az Alföldön általános gyakorlat volt, hogy réti földekbe került a köles. A múlt század végén az alföldi mezővárosok hatalmas legelőinek jelentős részét feltörték, az állattartás visszaszorult. A feltört gyepek első növénye is a köles volt. A recens vizsgálatok is azt erősítik meg, hogy a friss gyeptörésbe köles került. Tormay Béla a századfordulón írt munkájában olvashatjuk, hogy a „köles, mióta a gyepek elfogytak, már csak ritkább helyen mutatja bugáit mint mutatta akkor, mikor a közös legelők eke alá kerültek; a gyeptörésnek ugyanis ez volt a hagyományos növénye".[53] A Kiskunságban is mind gyeptörésbe mind tallóba egyaránt vetettek kölest.[54] A Hajdúságban a jószággal legeltetett ugar első növénye volt. Így értelmezhetjük Poór János adatát, miszerint a kölest „a marhák által letaposott földbe szokták vetni".[55]

Az Észak-Mecsek vidékén a köles a tavaszi nyomásban kapott helyet az árpával, zabbal és kukoricával együtt.[56] Várongon olyan sarokföldbe vagy rét végébe vetettek kölest, amelyik valami oknál fogva kimaradt a tavaszi veteményezésből.[57]

Hogy tőlünk keletebbre sem volt ez szokatlan jelenség, azt többek között egy csuvas házasító ének is megőrizte a számunkra:

A gyepet feltörtem, kölest vetettem
A köles olyan lett, mint a borsó
Ej, haj, a mi pajtásaink,
Mint az áttetsző gyöngy.[58]

[51] Jakuskin, V. I. 1950. 176—185.
[52] Takács Lajos 1967. 299.
[53] Tormay Béla 1902. 74—75.; Novák László 1977. 564. A Heves megyei Átányon néha a frissen feltört lucernaföldbe vetik a kölest; Fél Edit—Hofer Tamás 1961. 41.
[54] Tálasi István 1977. 194.
[55] Poór János 1967. 38—39.
[56] Andrásfalvy Bertalan 1972. 134.
[57] Takács Lajos 1976. 117.
[58] Lükő Gábor 1942. 112.

A szláv területeken, így pl. Poléziában a kétnyomásos gazdálkodási rendszerben az első gabona a köles volt, ami a kipihent földbe került. De Lengyelországban és az orosz területeken is az ugarokba kölest vetettek elsőként.[59]

A magyarságnál eléggé általános gyakorlat volt, hogy a földjeik végében levő lapos, víznyomott területet vetették be kölessel. Amint a víz lement róla

1. kép. Kölestábla. Buj, Szabolcs m.

mivel mással már nem hasznosíthatták, megszántották és bevetették. A Szigetközben ha a Duna árvize kiölte a vetést, a víz levonulása után kölessel szórták be a területet, ezen tartottak ki a következő termésig.[60] A Duna menti Sárközben az 1850-es években a víz levonulása, ill. a rét kiszáradása után repcét, majd kölest termesztettek.[61]

Nemcsak a Duna, hanem a Tisza ártere is rendszeresen be volt fogva a rövid tenyészidejű köles termesztésére. Tápén,[62] de a Tisza mentén máshol is pl. Tiszazugban vagy Tiszafüred környékén általános gyakorlat volt, hogy a gátakon belüli mentetlen terület partosabb részein a nyári zöldár levonulása után kölest vetettek. Tiszafüreden gyakran akkor szórták el a magot, amikor a víz lehúzódott, s a talaj még híg, iszapos volt. Ebbe a habarékba került a mag, így nem kellett szántani. Mire a talaj felszíne kiszáradt, addigra a köles is kikelt. Más aprómagvakat is vetettek így, pl. lucernát, lóherét.

Bereg megyében, Borzsován sok volt a „lázas", „szopányos" egyszóval vizes, réti föld, amit kölessel hasznosítottak.[63] Nagykátán, és a Tápió mentén máshol is a *csipákás* (vízjárta, szikes) és agyagos földet fogták be ennek a növénynek. A Tiszazugban a szőlők alatt a Tiszának van egy rég lefűződött holtága, melynek gyepes partja a szőlők aljáig felhúzódik. Ott egy-egy gazdának 60—70 kvadrát jutott ebből a réti földből, melyet *káposztafőd*nek mondanak. Ezt felásták, kölessel beszórták. Tiszafüreden az ártéren kívül gyep-

[59] Moszyński, K. I. 1967. 224—226.
[60] Timaffy László é. n. 150—151.
[61] Andrásfalvy Bertalan 1975. 435.
[62] Molnár Imre 1971. 392.
[63] Sipos Zsigmond 1911. 29.

törésbe és más lapos, vizes földbe is került köles. A Vásárhelyi-pusztán *vízvötte föld*nek mondták az ilyen területeket. A Heves megyei Átányon a víznyomta földeket — elsősorban a falu közelében levő darabokat — szintén kölessel hasznosították.[64] Vetettek kölest a kifagyott búza, vagy a nem sikerült ültetésű kukorica helyére is. Alföldszerte általános gyakorlat volt ez, de a bukovinai Andrásfalváról is ilyen adataink vannak.[65] Zala megyében, Lenti környékén a hiányosan kelt vagy madárkáros kukoricatövek helyére kölest ültettek.

Az Alföldön az is gyakori volt, hogy tavasszal, mikor a rozs kihozta a kalászát, zöldtakarmánynak levágtak belőle egy-két száz négyszögölnyit. A felszabadult területet megszántották, kölessel bevetették. Ilyenről FÉL Edit is tudósít bennünket Kocsról.[66]

Legáltalánosabb — különösen a recens adatok bizonyítják —, hogy másodvetésként termesztik a kölest. Elsősorban árpa, zab, de más gabonaneműek után is vetették. Amint learatták a gabonát, összerakták keresztbe vagy csomóba, a keresztek vagy csomók közét felszántották, s azonnal elszórták bele a magot. Ez a gyakorlat az egész magyarságnál ismert, de különösen az Alföldre jellemző. Az Ipoly völgyében[67] és Szeged vidékén ebből a vetési gyakorlatból következően az így termelt növények állandósult jelzője lett a *talló* szó: *tallókukorica*, *tallókrumpli*, *tallóköles*, *tallókáposzta* elnevezésekkel találkozunk.[68] Ez a terminológia az Alföld más tájain is ismert.

Szólnunk kell azokról a termesztési formákról is, amelyek ősi gyakorlatot sejtetnek. A Baranya megyéhez tartozó Dél-Zselic néhány falujában az volt a szokás, hogy a szőlő végébe vagy a szőlősorok közé, a szőlőrendekbe a bakhátakba *ültettek* kölest. Ezen a vidéken általános gyakorlat napjainkban is, hogy a szőlősorok közé különböző egynyári növényeket — pl. zöldséget, sárgarépát, mákot, burgonyát, salátát, babot, borsót — ültetnek.

Az sem volt ritka, hogy répa- és kukoricaföld körül szegélynövényként kölest vetettek.

Külön kell szólnunk a Tiszántúl két jellegzetes tájának a Hajdúságnak és a Nagykunságnak a kölestermesztési gyakorlatáról. XVIII—XIX. századi adatok bizonyítják, hogy ezeken a szabadalmas, önkormányzattal rendelkező helyeken a mezővárosok tanácsa rendszeresen osztott a közös legelőből kisebb-nagyobb területet a lakosok között különböző növények számára. Így *dinnye*, *köles*, *kender*, *tavaszi búza* és *kukorica* egyaránt megtalálható a feljegyzések között. 1—4 holdat adtak ki, rendszerint egy esztendei használatra. A következő évben új helyet jelöltek ki ilyen célból. A Hajdúságban *gyeposztás*nak mondották ezt az aktust.[69] A Nagykunságban *köles alá osztott földek*ről vagy köles osztályról beszéltek.[70] A Nagykunságban ez a gyakorlat 1863-ig állott fenn. Mivel rendszerint csak egy-egy évig volt egy-egy gazda használatában a kiosztott földterület, utána új gyepet kapott, tulajdonképpen ebben a gyakorlatban is a korábban leírt gyeptörésbe történő kölesvetésről kell beszélnünk,—így példánk annak a meglétét is bizonyítja.

[64] NAGY Gyula 1963. 102—104.; FÉL Edit—HOFER Tamás 1961/2. 41.
[65] SEBESTYÉN Ádám 1976. 194.
[66] FÉL Edit 1941. 56.
[67] IKVAI Nándor 1977. 160—161.
[68] BÁLINT Sándor 1976. 574.
[69] BALOGH István 1954. 447.; BELLON Tibor 1979a 110.
[70] BELLON Tibor 1973. 85.

Termesztési arányok

Mivel a megművelhető földnek szűkében voltak, az kellett a fontosabb növénykultúráknak, így érthető, ha a köles oda került, ahol hely volt, vagy ahogy a szükség hozta; rossz, vizes, szikes földbe vagy másodvetésként tarlóba. Bár tisztában voltak vele, hogy a jobb minőségű föld nagyobb terméssel biztatna.

Magyarországon még a XVIII—XIX. században is sokkal kiterjedtebb volt a köles termesztése, mint századunkban. Ezt bizonyítják az Alföldön talált nagyméretű kölesvermek,[71] de a hajdúsági és nagykunsági vetésterületek is. A bemutatott adataink arról tanúskodnak, hogyan szorult vissza Magyarországon a köles termesztése a XX. századra.

1699-ben a töröktől visszafoglalt Jászkunságot a Habsburg-ház megbízásából Pentz János Kristóf összeírta. A Nagykunságon csak Karcagot találta lakottnak. Itt és a hozzá tartozó pusztává lett falvak határában folyt földművelés. Megállapíthatóan kb. ötször annyi őszi búza termett a nehéz, háborús időszak végén, mint köles: míg búzából 186 1/2 köblöt vallottak be, addig kölesből 34 1/4 köblöt jegyzett fel az összeíró.[72]

1727-ben a Hódmezővásárhelyen megtermelt dézsmaköteles gabona mennyisége a következő volt: őszi búza 6794 boglya, tavaszi búza 54 boglya, árpa 4790 boglya, zab 59 boglya, köles 7951 boglya.[73] Cegléden 1845-ben 52 boglya kölesből — feltehetően ennyi termett — 263 1/2 véka magot nyertek.[74] Debrecenben az 1870-es években míg a búza vetésterülete 10 791 k.h., a rozsé 10 020 k.h., az árpáé 536 k.h., a kétszeresé is 2312 k.h., addig a kölesé mindössze csak 771 k.h.[75] A Feketekörös-völgyében 120 463 k.h. bevetett területből a századforduló táján a köles mindössze 6 holdat tett ki.[76] Bátky Zsigmond az 1870-es és az 1914-es évek közötti időszak vetésterületét mutatja be Magyarországról, amelyik egyértelműen bizonyítja a köles visszaszorulását: 1870: 53 581 ha, 1885: 29 462 ha, 1901: 25 149 ha, 1914: 12 694 ha. A negyvennégy év alatt a köles vetésterülete négyszer kisebb lett.[77] Nagykőrös esetében ez a visszaesés azt jelentette, hogy a bevetett területnek az 1930-as években mindössze 0,1%-át tette ki a köles.[78]

Ezzel szemben az orosz történeti-néprajzi atlasz adatai szerint a XIX. század végén a gabonafélék között a köles a Szovjetunió európai részein 3,5%-ot foglalt el.[79] Az 1940-es évekre azonban megnőtt a köles vetésterülete. A hagyományos termelési körzetekben elérte a 38—40%-ot, de más vidékeken is a 15—20% között mozgott.[80]

Talajelőkészítés, vetés

A köles megkövetelte, hogy jól elmunkált, porhanyóssá tett földbe kerüljön a mag. Ezért általános gyakorlat volt, hogy a megszántott földet vagy a *lebuktatott tallót* könnyű vasboronával megboronálták, *porrá vágatták*, hogy a teteje minél egyenletesebb, elmunkáltabb legyen.

[71] Ikvai Nándor 1966. 343—377.
[72] Országos Levéltár U et C 71/4 206—260.
[73] Országos Levéltár Károlyi cs. levt. P. 392. Lad. 111. — az adatért köszönetet mondok Égető Melindának.
[74] Pest megyei Levéltár Cegléd v. t. ir. 1842—1847. Litt. 20./1845. az adatért köszönetet mondok Novák Lászlónak.
[75] Szűcs Mihály 1882. 49—62.
[76] Györffy István 1914. 46.
[77] Bátky Zsigmond 1918. 28—30.
[78] Böőr László 1978. 169—272.
[79] *Ruszk. atlasz* 1967. 27—28.
[80] Jakuskin, I. V. 1950. 176—185.

A köles termesztésének visszaszorulásában nagy szerepe volt más kultúrnövényeknek, így a kukoricának, a burgonyának és a rizsnek. Századunkban már kevés a félholdnyi nagyságú vetés. Általános gyakorlat volt, hogy 200—300 négyszögölet vetettek. Azt tartották, hogy elegendő ennyi egy család szükségleteinek a fedezésére.[81] De ennél jóval kisebb területekkel is számolnunk kell. Ezért természetesen a talajmunka nem igényelt sem nagy munka-, sem nagy időráfordítást.

Tanulságos, hogy a kölessel bevetett területet milyen sokféleképpen nevezik: *vékás föld nagyságú, köblös föd, nyilas föd* (100 kvadrát), de sokfelé adják meg *kodrát*ban és *öl*ben. „Ha nem gyeptörésbe vetjük, alája a földet puhára s a gaztól tisztára meg kell mívelni" — adja tanácsként Galgóczy Károly.[82]

Általában ekével szántották meg a földet, legyen az gyeptörés, irtás, ugar vagy tarló. Az eke volt az általánosan használt talajművelő eszköz. Csak néhány olyan adatunk van, amelyik más eszközt bizonyít. Szeghalmon a kipusztult búzavetés helyét ekekapával lazították fel a köles alá.[83] A Tiszazugban, de a Sárközben is a vízjárta réten kisebb területet ásóval, kapával vágták fel, és abba szórták el a magot. Átányon a gazda „kiment egy kapával a Kisér végibe, felkapálta, nem sok vót, nem is érdemes vót vóna kimenni ekével, lóval, elszórta a kölest, egy gereblyét kivitt, elkaparászta". A Zselic vidéki szőlőkben a sorok közötti bakhátakba kapával csináltak helyet a kölesnek. A bukovinai magyaroknál szokás volt, hogy „kapával sort húztak, a magot beleszórták, s utána bétakarták".[84]

Tiszafüreden a megszántott földet — ha az nagyon rögös volt — nemcsak boronával tördelték össze, hanem *simító deszká*val is elsimították. A simító két szál pallódeszkából állott, köré rámát csináltak. Lóval vontatták. Az ember ráállott, úgy terhelte le, onnan hajtotta a lovat. Ilyen simító deszkát Kiskunmajsán is használtak *(2. és 3. kép)*. Ezt helyettesítette az ólajtó, amelyet eketalyigával vagy hanttal terheltek.

Az volt az általános gyakorlat, hogy kölest a megművelt földbe vetették. Nem volt ismeretlen eljárás az Alföldön, hogy a magot rászórták a földre és vékonyan leszántották. Csongrád környékén a vető ember a zsákot a nyakába akasztotta, és a keresztek között jobbra-balra csapva szórta a kölest a tarlóra. Kiskunmajsán és a Tápió-mentén is előfordult, hogy a tarlóra szórták a magot, s 2—3 ujjnyira szántották le, *karcolták* meg a földet az ekével.

Ilyen vetésmódról tudósít a Volga vidékéről Moszyński, K. is: „A Volga alsó- és középső folyásánál a szántás előtt vetnek. Ilyenkor az ugarra szórják ki a magot. A paraszt a zabot, kölest és a rozsot vadföldre, trágyázatlan földre veti, amelyet előzőleg nem szántott fel és úgy szórja a magot, mintha az égi madarakat etetni akarná. Amikor befejezi a vetést, előveszi az eketalyigás ekéjét, vagy a szocha típusú ekéjét, s felszántja a földet."[85]

Mind az irodalom, mind a recens megfigyelések egyöntetűen azt igazolják, hogy az apró magvú kölesből nagyon kevés vetőmag kellett. Úgy szórták

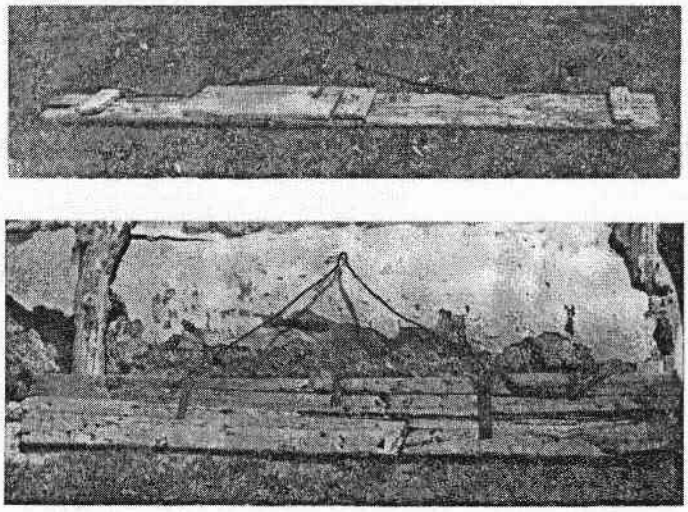
[81] Bellon Tibor 1979b 538.; Varga Gyula 1973. 248.; Fél Edit—Hofer Tamás 1961. 41.

[82] Galgóczy Károly 1855. 49.

[83] Bellon Tibor 1979. 538.

[84] Andrásfalvy Bertalan 1975. 433.; Fél Edit—Hofer Tamás 1961. 41.; Sebestyén Ádám 1976. 82.

[85] Moszyński, K. 1967. I. 203. a fordításért köszönetet mondok Bődi Erzsébetnek.



2—3. *kép.* Kölessimító deszkák. Kiskunmajsa, Bodoglár

el, hogy minél ritkább legyen, mert annál jobban bokrosodott. A Bács megyei Kecelen azt tartották, hogy ló hátáról kell vetni a kölest, hogy ritka legyen. Általános gyakorlat volt, hogy *zsák*ból, *szakajtó kosár*ból, *zsombor*ból, *vödör*ből vagy *cserépedény*ből vetették a kölest. Gutorföldén (Zala m.) *vetőabroszt* vagy *vetőruhát* is használtak. Három ujjal nyúltak bele, hogy keveset vegyenek ki egyszerre.

Galgóczy Károly 1600 négyszögöles holdra 36 icce kölest tart elegendőnek.[86] Tormay Béla kétféleképpen is megadja a vetőmag mennyiségét: kat. holdanként *sorba vetve* 10—12 kg (15—18 liter), *szórva vetve* 16—18 kg (25—30 liter).[87] Karcagon egy kh. földbe egy véka kölest számítottak.[88] Az 1906-os *Mezőgazdasági Lexikon* 20—33 literben,[89] az 1958-as 10—12 kg-ban[90] adja meg katasztrális holdanként a vetőmag mennyiséget. Tiszafüreden az utóbbi gyakorlatot követték. Nyíradonyban 100 kvadrátonként szűken számított 2 kg kölest vetettek, a Tiszazugban egy holdba 12 kg-ot, Kecelen 7—8 litert.

Megállapíthatóan mindig férfimunka volt a köles vetése. Takács Lajos tanulmányán kívül[91] az alföldi recens adatok is erről szólnak. A Zselic vidéki adatok viszont megengedik, hogy asszonyok végezzék a vetést a szőlősorok között. Lengyelországban a kertekben asszonyi munka volt a köles termelése, ahol árpával, hüvelyesekkel és zöldségfélékkel együtt nőtt.[92]

Az elszórt magot újabban *könnyű fogasboronával* takarták be. Korábban a *tövisborona* v. *tüsökborona* használata volt az általános. Ezt tartották jónak, mert jól összekeverte az apró magot a porhanyósított földdel. Alföldszerte

[86] Galgóczy Károly 1855. 49.
[87] Tormay Béla 1902. 75.
[88] Bellon Tibor 1973. 88.
[89] *Mezőgazdasági Lexikon* 1906. II. 590.
[90] *Mezőgazdasági Lexikon* 1958. I. 681.
[91] Takács Lajos 1967. 301.
[92] Moszyński, K. 1967. I. 153.

ismert eszköz, más gabonamagvak betakarására is használták. Kökényfából, szilvafából és birsalma cserjéből egyaránt csinálták.[93] Lengyelországban legallyazott fenyőágat használtak boronának a köles betakarására.[94]

A köles vetéséhez gazdag hiedelemanyag fűződik. Rábagyarmaton „Kölesvetéskor a madarak kártétele ellen igyekeznek védekezni. Hogy rá ne készüljenek a vetésre, kiszedik a taliga kerekét és a vetőmagot a taligalyukon háromszor keresztülöntik. A vetést pedig szótlanul végzik (sőt Viszákon behunyt szemmel is), a vetőembernek nyelve alatt kavics van. Ezenkívül megpróbálják a madarakat kielégíteni azzal, hogy részükre odahintenek a szántóföld mellé egy marék kölest."[95]

Az Őrségben a vető ember kölesszemet tesz a nyelve alá, és lefogja a nyelvével, hogy ne beszélhessen. Mert ha csak egy szót is kiejtene a száján vetés közben, elárulná magát a verebeknek, azok pedig felfalnák a termést.[96] Ugyanez a hiedelem napjainkban is él a szomszédos Göcsej és Hetés területén. Gutorföldén pl. a kölest vető asszony három szem magot tett a nyelve alá, s míg a vetés tartott nem volt szabad megszólalnia, különben a madarak kiszedték, megették volna az elszórt magot. A szájban levő magot a vetés befejezésével elvitték a harmadik mezsgyére és ott köpték ki. Minden bizonnyal ebből a gondolatkörből ered az a szamosháti szólás, hogy későn vetett kölesnek verebek örülnek.[97]

A kikelt köles nem kívánt különösebb gondozást. A szakirodalom ajánlja a köles megfogasolását, illetve a gyomlálását.[98] A néprajzi leírásokból ismert, hogy a Nyugat-Dunántúlon a kölest kapálták, amit gyomlálásnak mondottak. Az volt a szólás, hogy olyan ritkára kell hagyni a kölest, hogy még a kapa is elférjen közte.[99] Az Alföldön a recens anyagban nem bukkantunk ennek az eljárásnak a nyomára.

A köles betakarítása, szemnyerés

A történeti és a recens vizsgálatok anyagából szembetűnő, hogy a munkafolyamatok teljes mértékben megegyeznek a másfajta gabonaneműek kezelésével. Elsősorban a kötetlen kezelési mód a jellemző a köles betakarítására. *Míg a nemesebb gabonaféléknél megfigyelhető az okszerűségre való törekvés: a kötött kezelésre való áttérés, a munkaszervezet dinamikus alkalmazkodása a termelés technikai változásaihoz, addig a köles termesztésének, betakarításának a gyakorlatában megmaradtak a kezdetleges eljárások.* Így nem lesz tanulság nélküli áttekinteni a betakarítás és a szemnyerés, majd a tárolás, felhasználás folyamatát.

Gyakori volt — különösen az emlékezettel elérhető időben —, hogy nem érlelték meg a kölest, hanem levágták a *sássát* zöldtakarmánynak, mikor „kihányta a fejét". Olyankor is csak takarmánynak vágták le, ha a vetés későre sikerült, és nem volt remény rá, hogy még magot érlel. Ilyenkor teljes mértékben szénaként kezelték, úgy gyűjtötték össze.

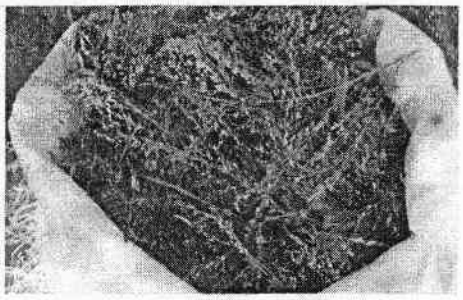
A köles részei: *töve, szára, levele* v. *sássa, bugája, magja*. A lekaszálása után ottmaradt területet *kölestarló*nak nevezik. A Zemplén hegységben a

[93] SZMNA I./1. 1974. 197.
[94] Moszyński, K. 1967. I. 193.
[95] Moór Elemér 1932. 159.
[96] Dömötör Sándor 1960. 44.
[97] Csűry Bálint 1935. I. 545.
[98] Tormay Béla 1902. 74—75.
[99] Takács Lajos 1967. 303.

fejrészt *ciroknak* vagy *seprőnek* mondják, a magot borító héjat pedig *háncsnak*. A cséplés után visszamaradt részt *kölesszénának*, *kölesszalmának* és *töreknek* nevezik.[100] A hántolás után a magról lejövő héj a *kölesondó* vagy *köleshéj*.

A köles sarlós aratására kevés adatunk van, ezek is a magyar nyelvterület peremeiről valók. Nyugat-Magyarországon a rókafarkú kölest sarlóval

4. kép. Kölesfejek leszedése késsel a kukorica közül. Rédics, Zala m.



5. kép. A levágott kölest zsákba gyűjtik. Rédics, Zala m.

vágták le.[101] A bukovinai Andrásfalván is sarlóval aratták a kölest.[102] Zala megyében, Lenti környékén elvétve még napjainkban is megfigyelhető, hogy a kukorica között termelt köles kalászát éréskor késsel vágják le, *fejezik le* az asszonyok, s a náluk levő fehér tarisznyába, a kötényükbe vagy egy zsákba gyűjtik össze *(4. és 5. kép)*. Terepmunkánk során az ország belsejében nem találkoztunk ezeknek az eszközöknek a használatával. Az Alföldön egyébként is minden gabonaneműt már századok óta kaszával vágtak le. Így mind az irodalom, mind a recens vizsgálatok a kaszás aratási gyakorlatról adnak hírt.

A Dél-Zselic vidékén él a köles *kinyüvésének* az emléke. Az érett kölest szárastól, gyökerestől kézzel kihúzgálták, *kicsupálták* a szőlősorok közül. Maréknyi csomókat ún. *babicákat* csináltak belőlük, önmaguk szalmájába bekötötték. Utána tovább száradni feltették a barackfákra vagy a szőlőkarók tetejére. *Derékon* alul kötötték meg a babicát, mert a karóra húzva a földes töve súlyánál fogva úgyis egyenesen megtartotta.

Ugyancsak ezen a vidéken gyakori volt az is, hogy levagdalták a kalászt, a szárát kapáláskor belekapálták a földbe a szőlősorok közé.

Tanulságos az, hogy bár gabonaféléről van szó, szinte majdnem minden esetben a szénafű levágásának a terminológiáját használják mondván, hogy *lekaszáltuk rendre a kölest*. Legjobb esetben is úgy fogalmaztak, hogy *rendrevágták* a kölest. Ez utóbbi a kötetlen kezeléssel betakarított gabonafélék munkafolyamatának az általános terminológiája.

[100] Ikvai Nándor 1967. 75.; Penavin, Olga szlavóniai (Kórógy) szótárában olvasható: „kölesszéna: fn. a kivert köles szalmája. Csak a csibéknek vetik oda, hogy bogarásszanak benne." Penavin Olga 1975. II. 110.

[101] Takács Lajos 1967. 304.

[102] Sebestyén Ádám 1976. 82.

Alföld-szerte általános gyakorlat volt, hogy a megveresedő szárú és kalászú kölest rendre lekaszálták. A kaszára mindig tettek *csapót* vagy *takarót* mert egyenletesebben dütötte le a levágott gazt.

Néhány napig ott hagyták, hogy tovább érjen. Általában 2—3 napig száradt renden a köles. Különösen akkor kellett jól kiszárítani, ha az alja nagyon *dudvás* (gyomos) volt. Ha nem száradt jól meg, a *szalmája* megkeseredett, nem ette a jószág.[103] Kecelen úgy mondják, „ha befujtottuk, összehugyozta magát, beizzadt", befüllött a nedves, zöld szár.

A levágott köles összegyűjtésének két módja volt: kötetlenül kezelték, vagy újabban, a cséplőgépek megjelenésével — más gabonaneműekhez hasonlóan — bekötötték kévébe. A kévekötést csak akkor lehetett elvégezni, hogyha elég hosszú volt a köles szára. Ez mind a fajtától, mind az időjárástól, mind a talajadottságoktól egyaránt függött. Ezért aztán az apró termetű növény kötetlen kezelése volt és maradt meg általános gyakorlatként.

A rendről háromágú favillával szedték össze a kölest, és rakták *csomóba*. Alföld-szerte sok neve van az így kialakított csomónak: *csomó, kupac, rudas, csirke, petrence, villahegy, vontató, kisboglya, boglya*. A vásárhelyi pusztán is *villahögybe, rudasba* vagy *vontatóba* rakták a kölest.[104] A *Mezőgazdasági Lexikon* a *boglyázás*ról mint általános szokásról ír.[105] LÁNG Géza tankönyve *petrencék*ről beszél.[106] Tápén a kis csomó neve *rudas*.[107] A szérűre behordott kölest *boglyába* vagy *kazalba* rakták.

A terminológiai változatosság mögött mennyiségi azonosságokat vagy eltéréseket nagyon nehéz megállapítani. A legkisebb egység a *csomó* volt, ez többnyire egy kévényi mennyiségnek felelt meg. (Területenként *csomó*nak nevezték az összerakott kévéket is.) A *csirke, villahegy* kb. azonos mennyiséget takar, nagyjából annyit, amennyit egy ember egyszerre villával fel bír emelni. A *petrence* esetleg ennek a többszöröséből állott össze, amit két ember rúdon szállított tovább. Ez mennyiségileg nem sokban különbözött a *kisboglyá*tól, *rudas*tól vagy *vontató*tól. A boglya vagy kazal ennek a többszörösét, esetleg az egész termést magába foglalhatta.

Kis mennyiséget *tragaccsal* vagy *talyigával* is hazatoltak a szőlőből vagy a közeli földről. Ez a teherszállítás általánosnak mondható.

A csomóba rakott kölesnek a cséplőhelyre történő szállítására az Alföldön két lehetőség kínálkozott: az egyik egy speciális eszköz, a *bolondkocsi*[108] vagy *vontatókocsi*. Egy méter széles volt az eleje, a hátsó tengelye 3—4 méteres, mindegyiken tömör kerék forgott. A kettőt két db., egyenként 4—5 méteres fenyőfa rúd kötötte össze, ez hordozta a terhet. A rudakat a *lápos olájok*tól vették, ez volt a tutaj kormányrúdja vagy *evedzője*. A két rudat a boglya alá dugva emelték fel a rakományt, elé lovakat ragasztottak, úgy vontatták a szérűre. A szállításnak ez a módja teljesen megegyezik az Alföld-szerte gyakorolt eljárással, melynek gazdag néprajzi irodalma van.

A köles felkötése nem tekint vissza nagy múltra. Annál meglepőbb, hogy milyen sokféle anyagot használtak kötélnek: *fűzfavesszőt, csádét, gyékényt, zsúpszalmát, rozsszalmát*.

[103] BELLON Tibor 1973. 89.; FÉL Edit—HOFER Tamás 1961. 42.
[104] NAGY Gyula 1963. 102—104.
[105] *Mezőgazdasági Lexikon* 1906. II. 590.
[106] LÁNG Géza 1957. 89—90.
[107] MOLNÁR Imre 1971. 392.
[108] GYÖRFFY István 1928.

A rendről favillával *veregették össze* csomóba a kölest. *Felgyűtöttük*, kévébe kötöttük — mondják Kecelen. Favillával összetoltuk csomóba, mikor egy *marik*kal vót, akkor szípen vissza kellett verni a lábunk élihez. Beaggattuk gyíkínykötéllel — vélekedik egy tiszafüredi adatközlő. Nyíradonyban önmagába kötötték be, ha nagyon nagy volt a *szalmája*. A Vásárhelyi-pusztán *levelibe kötés*nek mondták ezt az eljárást.[109]

Ha kocsival szállították haza a kölest, a kocsi fenekébe nagyméretű háziszőttes ponyvát tettek úgy, hogy az az oldalára is kihajoljon, sőt ha érte, a vendégoldal-rúdra is. Ez fogta fel a kicsorgó szemet. Kecelen az így *csorgóba maradt* szemet odaadták a lovaknak abraknak.

Nagyobb mennyiségű köles szállításakor úgy jártak el, mint mikor szénát fuvaroznak. Vendégoldal-rudakat tettek a kocsira, s a rakományt hordókötéllel kötötték le. A kötél meghúzására csiga vagy *kuka*, — természetes V alakú faág, amelyiknek az egyik szára hosszabb — szolgált. Ezt a kötél alsó harmadára kötötték fel *madárhurok-kötéssel*. A rúd végén a kötelet az Alföld-szerte ismert *kunkötés*sel vagy *kuncsomó*val rögzítették.[110]

Kisebb termést a szekérderékban vitték el. Legfeljebb ha felül ért az oldalon, kicsit kiengedték a *lőcsfülre* a rakományt.

A hazahordott kölest — ha azonnal nem nyomtatták vagy nem csépelték ki — akkor *kúp*ba, *boglyába* vagy *kazal*ba rakták. A Tápió mentén a takarmánynak szánt csépeletlen kölest körülállongatták kukorica kévékkel. A baromfi így is hozzáfért, kikaparta, kiszedte a kalászból a szemet. A csutka azért kellett, hogy ne rúgják nagyon széjjel a boglyát a tyúkok. Uriban a falu fölötti domboldalon állottak a telkek végében a *szérűskertek*. Ott volt az istálló is, és mindenféle jószágot ott tartottak. A rakományok, a széna-, szalma- és kölesboglyák, asztagok is itt helyezkedtek el.

Az érett köles a *bugá*ból nagyon könnyen kipereg. Ezért nem jelentett különösen nehéz feladatot a szemnyerés. A munkafolyamat sok archaikus eljárást őrzött meg napjainkig. A Zala megyei Rédicsen a késsel levágott, zsákba rakott kölest egy-két napig állni hagyják, hogy egy kicsit befülljön, mert azt tartják, hogy így könnyebben elereszti a magot. A kamra földjére vagy az udvarra leterítenek egy vászonponyvát, arra egy jó marékkal kiemelnek, s mezitláb *kinyomják*, *kitaposság*. A maradék magot kézzel *zsurulják* ki a bugából.

A Zselic vidékén a megtermelt néhány liternyi kölest *kizsurulták*, kezük között kidörzsölték. Az is előfordult, hogy a leszedett kalászokat sűrű szövésű zsákba tették bele, *súlyokkal ütögették* mindaddig, míg a szem teljesen ki nem jött belőle.

A Tiszazugban ha kevés termett, 6×6 méteres háziszőttes vászonponyvára terítették le, s azon *bottal verték*, hogy a szem kijöjjön belőle. A Tápió mentén is ez volt az általános gyakorlat; az udvaron kiterített ponyván egy seprűnyél vastagságú bottal csépelték ki.

Általáncsnak mondható a *cséphadaró* használata. A Zselic vidékén *csépfá*nak mondják, a Tápió mentén *csép*nek. A bukovinai Andrásfalva magyarjai is a csűr földjére kiterített kölest *csépvel kicsépelték*.[111] A Zempléni

[109] Nagy Gyula 1963. 102—104.
[110] SZMNA I./1. 197.
[111] Sebestyén Ádám 1976. 82.

hegység középső részén is a csép volt a szemnyerés eszköze.[112] A Tápió mentén a vetőmagot verték ki kézicséppel. A köles cséplésének nem volt külön munkaszervezetileg is figyelembe veendő formája. Ki-ki csak a maga termésével bajlódott.

Az Alföldön szokás volt a köles nyomtatása is. Az eljárás teljesen megegyezett más gabonaneműek nyomtatásával. Mind a szérűkészítés gyakorlata, mind a járatás, a szalma leszedés. Mivel a cséplőgépek közül csak kevésnek volt olyan rostája, hogy az a köles cséplésére is alkalmas lett volna, így kényszerűségből a köles nyomtatása maradt meg a legtovább. A Vásárhelyi—pusztán egészen 1945-ig.[113]

A *kölesszalma* és *törek* kitűnő takarmány volt. Szénával, árpaszalmával keverve etették szarvasmarhával, lóval egyaránt. Mezőberényben a lónak nem szívesen adták, mert azt tartották, hogy ha a köles magja a ló fülébe esik, megöli az állatot.[114] Tápén viszont azt mondták, hogy „a ki nem csépelt kölestől elszaladnak a lovak", olyan jó erőben vannak.[115] PETHE Ferenc írta a múlt században, hogy „A' köles szólma egy hatalmas takarmány".[116] A Zemplén hegység középső részén és Átányon is úgy ítélték meg, hogy a köles szalmája jobb takarmány mint az árpaszalma.[117]

Alföld-szerte ismerték és gyakorolták a szem tisztításának azt a módját, hogy szakajtóból egy földre terített ponyván álló teknőbe csurgatták a magasból a léhás, szemetes magot. A szél a töreket, levélhulladékot, pelyvát kifújta, a tiszta szem lehullott a teknőbe. A Zala megyei Gutorföldén és Rédicsen speciális eszköz, a fából készült *melence* segítette a munkát. Hívják még *pallóteknyő*nek is. 50—60 cm átmérőjű, 30 cm magas, félgömb alakú fa edény, cigányok csinálták. A bele tett szemetes kölest felfelé dobálva rázogatták, *kipallották*, hogy az *apattya* (apadt, nem teljes szem) kimenjen belőle. Máskor pedig földre terített ponyvára csurgatták belőle a szemet, hogy tisztuljon. Ezt az eljárást váltotta fel a *szelelőrosta*, amelyik a köles tisztítására is alkalmas volt, ha megfelelő sűrűségű rostabetét volt hozzá.

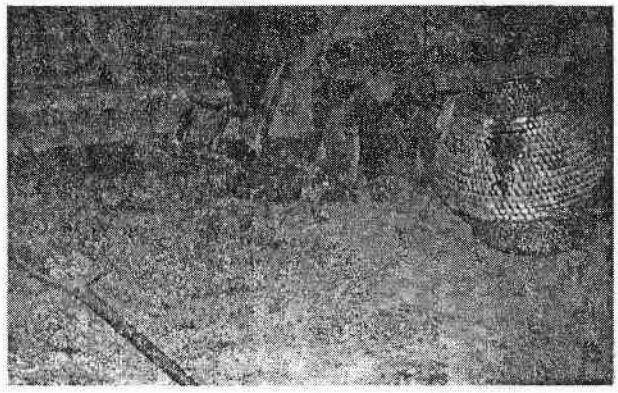
A köles tárolása, felhasználása

A megtisztított kölest rendszerint a padláson tárolták. Ha több termett, lel orították a padlás földjére. Kisebb mennyiséget különböző tároló edényekbe raktak: kimustrált *faedény*be, a Nyugat-Dunántúlon *kópic*ba, *zsák*ba, *hordó*ba.[118] A Tolna megyei Várongon „a rag alatt a padlás szélén közvetlenül a tető alatt sorakoztak a *bucsér*ban, *szakajtó*ban tárolt lab, borsó és köles".[119] A Zala megyei Rédicsen zsúpból készített tárolóedény a *pók* v. *pókica* szolgált a köles tartására .Egy-másfél zsák mag is belefért. Szeged vidékén — írja BÁLINT Sándor „a hántolt kását régebben bödönszerű, kétfülű, kásásfazék néven emlegetett cserépfazékban tartották. Arra, aki csípőre tett kézzel álldogál, a tápaiak máig szokták mondogatni: olyan, mint egy kétfülű kásás-

[112] IKVAI Nándor 1967. 75.
[113] NAGY Gyula 1963. 102. 104.
[114] VARGA Gyula 1973. II. 248.
[115] MOLNÁR Imre 1971. 392.
[116] Idézi GAÁL László 1978. 299—300.
[117] IKVAI Nándor 1967. 75.; FÉL Edit—HOFER Tamás 1961. 42.
[118] TAKÁCS Lajos 1967. 305.; KARDOS László 1943. 60—67.
[119] TAKÁCS Lajos 1976. 234.

fazék".[120] Alföld-szerte felhasználták a köles tárolására a nagyméretű *cserép-tál*akat és a zsúpból, gyékényből készült *kupulyká*kat.

A köles *vernelését* a recens anyagban nem találtuk meg. Arany János szép versrészlete azt bizonyítja, hogy még a múlt században nem volt szokatlan jelenség. Ikvai Nándor kutatásaiból tudjuk, hogy Hajdú megyében, Ebesen találtak egy kölessel teli vermet, amelyikben 16 q szem volt. Berettyószentmártonból is kerültek elő kölesvermek.[121]



6. kép. Köles a padlásra terítve. Rédics, Zala m.

A köles mind állati takarmányként, mind emberi táplálékul egyaránt szolgált. Állati takarmányként úgy, hogy a félig kicsépelt szalmás magot etetik meg a lóval, szarvasmarhával, vagy pedig úgy, hogy a szemet adják oda a kiscsirkének. Úgy tartják, hogy a kölestől a tyúkok nagyon jól tojnak. A galambokat is ezzel táplálják. A koptatott köles ondóját sertésekkel etetik meg.

Emberi táplálkozásra a köles csak úgy alkalmas, hogy *meghajalják*, vagy ahogy az egész magyar nyelvterületen mondják: *meghántolják*. Ezt fejezi ki az a Moldvában használt közmondás, hogy „a kölesnek Moldva alsó részében, az almának a felsőben nincs héja".[122] Ugyanis míg az alma Alsó-Moldvában, addig a köles Felső-Moldvában terem a legszebben.

A hántolást a *kölyün, külün, lükőn, lükün* — ezen az ősi famozsáron végezték — ahogyan Cs. Sebestyén Károly jellemzi az eszközt.[123] Gunda Béla a következőképpen mutatja be: „A lükü lábbal mozgatható fakalapács, amely tuskóba vályt lyukban töri, hántolja a magot".[124] A Kiskunságban *lépőkölyű* a neve.[125] Balassa Iván olyan külűt említ, amelyen „több lyukat építettek össze, és ennek megfelelő számú ember egyszerre dolgozhatott vele".[126] A Bácskában, Kecelen is ismert ez az eszköz, utolsó példánya a két világhá-

[120] Bálint Sándor 1977. 130.
[121] Ikvai Nándor 1966. 343—377.
[122] Cantemir, D. 1975. 54.
[123] Cs. Sebestyén Károly 1934. 160.
[124] Gunda Béla 1956. 26.
[125] Tálasi István 1977. 222.
[126] Balassa Iván 1979. 209.

7. kép. Köleshántolás. Lentikápolna, Zala m.

ború között lett tűzvész áldozata. Itt *ütőnek* és *külünek* egyaránt mondják. Volt *padja*, a végén *famozsár*, oldalt *kapaszkodó*. Úgy működtették, hogy a vele dolgozó a tengelyen mozgó gerenda végébe *belerúgott*.

Sok helyen a kölyűt úgy ismerik, mint paprikatörő alkalmatosságot, illetve a kenderrost puhítására szolgáló eszközt. Ezzel összefüggésben figyelemre méltó Ébner Sándor megállapítása, hogy egy tárgy funkcióját vesztve, de nevét megtartva máshol tűnik fel.[127] A külük rokonsági kapcsolatait legteljesebben Szolnoky Lajos tárta fel a magyar népi kenderrost-megmunkálásról írott alapos munkájában.[128]

Az eszköz neve nyilvánvalóan a vele való jellegzetes műveletből származik. Tanulságos Kardos László adata, hogy az Őrségben a lüküben hántolt kölesnek *„lükött* neve mindmáig használatos, pedig már a mozsarak is tünedeznek".[129] A Duna—Tisza közén és a Tiszazugban a köleshéj eltávolítását az *ütő*ben *kiütés*nek is mondották: „elmegyek, kiüttetem ezt a kis kölest" — válaszoltak a kérdezőnek.

Zala megyében, Lenti környékén általánosan ismert a köles héjának eltávolítása nagyméretű famozsárban. A neve *kölestörő mozsár*. 80—100 cm magas, 30—40 cm átmérőjű cseresznye-, meggy-, vagy más gyümölcsfából készült mozsarak még ma is találhatóak, amelyekbe kétfülűre kiképzett *ütő* szolgált. *(7. kép)* A mozsárba egyszerre 1—2 liter kölest tettek, és 15—20 perces egyenletes, ritmikus veréssel *meghajalták*. Rédicsen emlékeznek olyan mozsárra

[127] Ébner Sándor 1927. 49.
[128] Szolnoky Lajos 1972. 129.
[129] Kardos László 1943. 60—67.

is, amelyik egy régi fatengelyes szekérnek elhasználódott, nagyméretű kerékagya volt, egyik végén befenekelve. A bele töltött kölest a *nehéz fejsze* nyelével hántolták meg.

A köles héjának az eltávolítását kézzel hajtható kődarálón is végezték. Sok háznál volt ilyen eszköz, amelyiket más célra is használtak. Baranyában, Mozsgón volt egy öreg ember, aki másoknak is vállalta a *koptatást* a kövön. Munkabérbe egy-egy liter kölest kért.

Az Alföldön a szárazmalmok, szélmalmok és vízimalmok egyaránt hántoltak kölest. Erre volt rendszeresítve egy *kásakő*. Szinnyei József *Tájszótára* a köleskoptatás címszó magyarázatául azt mondja, hogy: köleshántás a malomban kásakővel. A Hajdúságban a malmok egy része hetenként egy napon kölest hántolt kásának, de voltak külön csak köleshántolással foglalkozó szárazmalmok is.[130] Moszyński, K. írja, hogy Obrębski, József 1928 júniusában Moldvában Jasi környékén olyan kézimalmot talált, melyet kizárólag köles hántolására használtak.[131] Századunkban a gőzmalmok is foglalkoztak köleshántolással. Számon tartották a legjobban dolgozó malmokat, sokszor 2—3 faluból is elmentek oda. Pl. a tiszazugiak Öcsödre jártak kölest hántolni.

A meghántolt köles általános neve az egész magyar nyelvterületen a *kása*, a belőle készült ételekben is ez az alapszó szerepel. A lejött hajat *kölesondó*nak nevezik.

Szétfeszítené e dolgozat kereteit, hogy azt a sokféle ételt bemutassa, amelyik kölesből készült. A variációk gazdagsága felsorolásszerűen is azt igazolja, hogy a magyar nép táplálkozásában *alapvető* fontossága volt a kölesből készült ételeknek. Balassa Iván éppen a köles szavunk alapján mutatja ki néhány más szóval együtt magyar népi táplálkozásunk finnugor kori örökségének a nyomait.[132]

Alföld-szerte a legáltalánosabb étel volt a valamilyen öregkása formájában elkészített köles. Erről jó képet ad a *Szolnok Megyei Néprajzi Atlasz*, amelyik a terület középpontján térképezte a kérdést. Itt olvashatók a *tejbekása*, *juhhúsoskása*, *zsíroskása*, *fordítottkása*, *öreglkása*, *lacsuhászkása*, *slambuckása*, *serpenyőskása*, valamint a *kásapuliszka*, *szuszogó*, *ganca*, *karimáskása*, *szaggatott kása* terminológiák.[133] Az Őrségben *húsoskását* vagy *keménykását*, *ludaskását*, *hajdúkását*, a *gánicát* és a *kölesdödöllét* készítették.[134]

A kölest töltelékanyagnak is használták. Szívesen tették húrkába, gömböcbe, de még töltöttkáposztá a is. Gyakori volt, hogy ünnepi alkalmakra rétest készítettek vele. Tejben megkavarták, cukrozták, úgy került töltelékként a rétesbe. Egyes családoknál elmaradhatatlan szilveszteri, újévi étel volt a *köleses rétes*. A Hegyközben is fogyasztották a kölesrétest.[135]

Általános volt a *köleslevesek* főzése. Az *Atlasz* tanúsága alapján tudjuk, hogy sokféle változata készült. Számunkra most két kiemelkedő területe tanulságos, ugyanis mind a Nagykunságon mind a Tápió mentén ismert a

[130] Szinnyei József 1893. 1204.; Györffy István 1927. 30.
[131] Moszyński, K. 1967. I. 273.
[132] Balassa Iván 1979. 263.
[133] SZMNA 1974. I./1. 285—289.
[134] Kardos László 1943. 60—67.
[135] Balassa Iván 1964.

kölesből készült *bodza* vagy *bodzaleves*. Magyarázatként ma már azt mondják, hogy azért ez a neve, mert a megfőtt köles úgy kinyílt a levesben mint a bodza virágja, azonban valójában az ősi erjesztett ital, a *boza* szavunk rejlik a fogalom mögött.

A néprajzi irodalom gazdag anyagot tárt fel a köleskenyér készítésével és fogyasztásával kapcsolatban. Az első említője minden valószínűség szerint a bizánci követ, *Priscos* volt, aki 448-ban Attila hun király udvarában járva megemlíti, hogy a barbárok köleskenyérrel látták vendégül.[136] A középkeleteurópai népeknél is általános volt a köleskenyér fogyasztása. A románok a puliszkát *colesá*nak hívják, ami azt bizonyítja, hogy kölesből készült eredetileg. A Galiciában élő ukránok, a huculok a fő eledelüket *kuleszá*nak hívják, ami kukoricalisztből készült kenyérféle. A bolgárok pedig *prosenik*nek, azaz köleskenyérnek nevezik a kukoricalisztből készült kenyerüket — fejezi be a felsorolását Cs. Sebestyén Károly[137]. Ilyenfajta lehet az a kenyér is, amit Gunda Béla mutat be a Velebit-hegységben élő horvátoktól, akik muharból, tönkölyből és kölesből sütik.[138]

Bálint Sándor is megemlékezik a köleskenyérről, mint az 1863-as ínséges esztendő szükségeledeléről, melyet *köleslüsztl*ből sütöttek.[139] Ugyancsak ő idézi a középkori utazót, *Bertrandon de la Brocquiere*t, aki 1433-ban járt Magyarországon, s azt írja, hogy „kenyér helyett valami lepényfélét esznek, de ennek sincsenek nagyon bővében".[140] Köleslepényről van nyilván szó, jegyzi meg a kommentátor. Szolnok megyében csak szórványosan, töredékesen emlékeznek a ma élők a köleskenyérre.[141]

A köles felhasználásának tárgyalásánál nem térhetünk ki az elől, hogy röviden összefoglaljuk e növényből készített italnak, a *bozá*nak a bemutatását. Legutóbb Paládi-Kovács Attila rajzolta meg a boza kultúrtörténeti hátterét.[142] Saját gyűjtése és az irodalom alapján mutatja be ezt az ősi italt és a ma ismert változatait. A később megjelent TESZ felsorolja a szó korai előfordulásait, amelyik nyelvünkbe a kunok közvetítésével került. A szó számtalan török nyelvben megvan, más népek is innen vették át. Majd így fejezi be: „A 19. századi írások szerint a *boza* még a múlt században is a kunok kedvelt itala volt; kétségtelen, hogy a régi magyarba tőlük került."[143]

Az itt elmondottak Bátky Zsigmondot igazolják, aki a XIII. században Magyarországra beköltöző nomád kunoknak tulajdonította a boza meghonosítását a juhhúsos kásával együtt.[144] Arany János az idézett versrészletében a *boza italr*ól és a *kám*ról szól, melyet lábjegyzetben magyaráz: „Mint a hún és kún népek itala emlegettetik a krónikák által. Kölesből erjesztett sörféle folyadék".[145] Feltehetően Oláh Miklós 1536-os munkája volt a költő forrása,

[136] Bátky Zsigmond 1918. 28—30.; Cs. Sebestyén Károly 1934. 161—162.; *Magyarság Néprajza* II. é. n. 187.
[137] Cs. Sebestyén Károly 1934. 161—162.
[138] Gunda Béla 1966. 329.
[139] Bálint Sándor 1977. 130.
[140] Bálint Sándor 1968. 61.
[141] SZMNA 1974. I./1. 288.
[142] Paládi-Kovács Attila 1966. 71—84.
[143] MTESz 1967. I. 356.
[144] Bátky Zsigmond 1918. 28—30.
[145] Arany János 1962. III. 665.

vélekedik értelmezője.[146] A latin nyelvű szöveg így hangzik: „In Campis Cumanicis, praeter vina advectitia, usum habent Cumani cuiusdam liqoris, ex milio et aqua, suo more expressi, quem Bozam vocant".[147]

A Jászkunságról szólva egy másik szerző is megállapítja, hogy „bora a boza, amit kölesből főznek". Nádasdy nádor feleségéről még 1554-ben tréfásan írja a házi orvosa: „Az én Nagyságos asszonyom, a kunok főbírónéja, talán a boza-ivástól oly egészségben van, hogy Mathusálemnél is egészségesebbnek látszik".[148] Megjegyzendő az idézethez, hogy a kunok privilégiuma volt a kollektív szabadság, felettük a mindenkori nádor bíráskodott, más földesúri hatóságok nem szólhattak bele a dolgaikba.[149]

A fentiekből kitetszik, hogy elsősorban a nomád népeknél kereshetjük a boza készítésének és fogyasztásának az eredetét. Almásy György ázsiai útjának beszámolójában a kirgizekről szólván írja: „A nomádok szeszes italát, a *magzyn* nevezetű köles-sört, meg a hasonló *buza* vagy *szra* nevezetű erjedt italt már említettem; ezeknek az élvezete ugyan haram, tilos, de azért meglehetősen általános elterjedésüek".[150] Golomb L. a kelet-turkesztáni nomádoknál számol be a kölesből erjesztett sörről, a *buzáról*.[151] Jakuskin, I. V. a *buzat* perzsa szónak tartja, amelyik eredetileg is könnyű komlós ital volt, kölesből, hajdinából, árpából készült. Véleménye szerint elsősorban a *borköles* alkalmas az ital készítésére.[152]

Rapaics Rajmund azt a nézetet vallja, hogy Magyarországon a boza készítését és fogyasztását a kolostorokból kiinduló fejlettebb italkészítő eljárások szorították háttérbe.[153] A recens anyagban csak itt-ott és halványan él a kölesből készített boza nevű szeszes ital emléke. Erre a SZMNA több bizonyítékot sorol fel.[154] Ezen túl csak néhány, kölesből főzött leves őrzi az emlékét, amelyet bodzának, bodzalevesnek mondanak.

Tanulságos viszont, hogy néhány más növényből, elsősorban a kukoricából készített italnak a neveként maradt fenn a boza. Tolnai Vilmos írja Arad, Szeged vidékéről, a Bácskából és a Bánátból, tehát majdnem az egész Dél-Alföldről, hogy ott a bosnyákok árultak egy kukoricából erjesztett hűsítő italt, melyet bozának neveztek . . .[155] De a Kiskunságban is általánosan ismert volt. Tálasi István Laczka János kun kapitányt idézi 1826-ból: „. . . a kunok közt nemtsak hire és nyoma vagyon (t.i. a bozának), hanem azt némellyek, kivált a szegényebbek még ma is készítik s élnek vele" — ennek alapanyaga azonban már a kukorica — fejezi be a szerző. Balassa Iván a kukoricáról szóló monográfiájában megemlíti a bozát, amelyik részben a Vajdasághoz, részben a kunokhoz kötődik.[156]

[146] Tolnai Vilmos 1908. 131—132.
[147] Tolnai Vilmos 1908. 131—132.; Bátky Zsigmond 1918. 28—30.; Rapaics Rajmund 1934. 69.; Paládi-Kovács Attila 1966. 71—84.
[148] *Az Osztrák—Magyar Monarchia írásban és képben. Magyarország II.* 1891. 236. és Paládi-Kovács Attila 1966. 79.
[149] Bellon Tibor 1979. 53.
[150] Almásy Gy. 1903. 694.
[151] Golomb, L. 1959. 104.
[152] Jakuskin, I. V. 1950. 176—185.
[153] Rapaics Rajmund 1934. 69.
[154] SZMNA 1974. I./1. 288.
[155] Tolnai Vilmos 1908. 131—132.
[156] Tálasi István 1977. 237.; Balassa Iván 1960. 423—424.

PALÁDI-KOVÁCS Attila Észak-Magyarországon gyűjtött adatai a cserfa megcsapolt levéről tudósítanak, amelyik az erdőn járó emberek itala, a neve: boza.[157]

Az utóbbi kivételével valamennyi adat liszttartalmú növényekből készült italra vonatkozik. Tanulságos SZABADFALVI József megállapítása, aki a liszttartalmú magvakból erjesztett söröket valamilyen földműves kultúrával hozza összefüggésbe, szemben a kumisszal, amelyik állattenyésztő kultúrát feltételez.[158]

Nem lenne teljes a bemutatásunk, hogyha nem szólanánk a kölesnek a néphitben betöltött szerepéről. Természetesen nem vállalkozhatunk az anyag összefoglalására. Példáink csupán utalhatnak erre a sokrétűségre.

Az Őrségben az volt az általános szokás, hogy a gabona vetésének a napján köleskását vittek reggelire a vetést végző gazdának, hogy majd a vetés is olyan sűrű legyen, mint a köles.[159] Göcsejben a lányok karácsonykor az éjféli misére menet zsebükbe kölest, kukoricaszemeket, tökmagot vagy hajdinát tettek. Azt a templomajtóban elszórták vagy a szenteltvíztartóba tették, hogy annyi kérőjük legyen, ahány az elszórt köles. Mások a legények csizmájába szórták a kölest, hogy szeressék és elvegyék őket.[160]

A vásárhelyi pusztán karácsony böjtjétől szilveszterig köleskásával szórták be a szoba földjét, hogy sok pénz legyen a háznál. Ezt a szerző inkább a primitív halottkultusz maradványának tartja, mint analógiás varázslásnak.[161] Tápén Luca napján a tyúkokat abroncsba szórt kölessel etették.[162] Bereg és Szatmár megyében Szent György nap (ápr. 24.) este kölessel kellett az istállót körülszórni, hogy a boszorkány ne tudjon bemenni.[163] Sok helyen a házat, telket kölessel hintették körül, mert addig senki nem viheti el a baromfi hasznát, míg minden szem kölest fel nem szedett.[164]

A tejvarázslással kapcsolatban is szerepet játszott a köles. Göcsejben a tejszűrőbe kölest tettek, azon keresztül öntötték a tejet. Hét ízben csinálták ezt meg, a kölest minden alkalommal a tűzbe dobták. Ezután a megrontó azt a kezét, amelyikkel a rontást végezte, nem használhatta.[165] Zagyvarékason a tehén ellése előtt visszakézből körülszórták köleskásával az állatot, hogy el ne vihessék a hasznát.[166] A matyóknál a megszületett kisborjút hintették be köleskásával, nehogy megrontsák vagy megverjék szeminel.[167]

A XVIII. századi boszorkányperekben Szeged vidékéről olvashatjuk, hogy a különböző praktikákban, így pl. a pénz visszaszerzésében vagy a gyógyításban a kölesnek vagy a szalmájának fontos szerepe volt.[168]

Összefoglalva megállapíthatjuk, hogy a köles a magyar népnek is nagyon fontos táplálékul szolgáló növénye volt. Hántolás után emberi eledel gyanánt szolgált, kisebb mértékben állati takarmányként használták.

A köles az emberiség egyik legősibb termesztett kultúrnövénye, amelyiknek az őshazáját a kutatás Mongólia és Kina határvidékére teszi. Régészeti és művelődéstörténeti adatok egész sora bizonyítja a növény ősiségét. A neolitikumtól kezdve folyamatosan termesztették. A szlávoknál a növény ősiségére az is utal, hogy valamennyi nyelvben prosonak mondják.

[157] PALÁDI-KOVÁCS Attila 1966. 71—84.
[158] SZABADFALVI József 1961. 120.
[159] KARDOS László 1943. 60—67.
[160] GÖNCZI Ferenc 1914. 267—268.
[161] BÁLINT Sándor 1975. 445.
[162] MOLNÁR Imre 1971. 392.
[163] JAKAB József 1895. 410.; DOMANOVSZKY György 1936. 115.
[164] W. DÖRFLER F. 1895. 211.
[165] GÖNCZI Ferenc 1914. 616.
[166] Cs. PÓCS Éva 1964. 223./1360.
[167] ISTVÁNFFY Gyula 1896. 369.
[168] KOVÁCS János 1899. 37.; BÁLINT Sándor 1977. 130.

A köles szó nyelvünk ugor kori rétegéhez tartozik. Nyelvtörténeti, művelődéstörténeti, földrajzi névi bizonyítékok egész sora mutatja, hogy a köles századunkig fontos növénye volt a magyarságnak. A táplálkozásban betöltött szerepét csak az utóbbi évtizedekben veszítette el. Kiszorította helyéből a tésztaféle, a kukorica és a rizs. Eltűnése összefüggésben van táplálkozási kultúránk átalakulásával.

Termesztésére jellemző, hogy bár szereti a jó minőségű földet, inkább azokon a helyeken vetették, amelyeket abban az évben másra már nem tudtak hasznosítani. A termesztése egész sor archaikus eljárást őrzött meg. Ilyen a föld kapálása vagy ásása, a kalász kinyövése vagy levágása, a szem kézzel történő kidörzsölése, illetve a sulyokkal, bottal való kiverése. Az állati erővel végzett szemnyerés, a nyomtatás is ennél a növénynél maradt meg legtovább.

A köles héjának az eltávolítása jellegzetes eszközön, a kölyün történt, amelyet úgy működtetett az ember, hogy a testsúlyát változtatta a tengelyen billenő hosszú gerendán. A másik eljárás a mozsárban történő hajalás volt.

A kölesből sokféle étel készült, elsősorban „öreg" ételek, de leveseket is főztek belőle. Töltelékanyagként káposztába, húrkába, gömböcbe és rétesbe is tették.

Kölesből készült a boza, ez a jellegzetes ízű, sörszerű ital. Használatát a XIII. században hazánkba beköltöző, nomád életformában élő kunok honosították meg és terjesztették el. Később névátvitellel bozának mondták a kukoricából készült sörféle italt, vagy a tölgyfa felfogott levét, amelyik az erdőn járó emberek itala volt.

A kölesnek a néphitben betöltött szerepe szintén a növény ősi termesztéséről győz meg bennünket. A varázscselekedetekben és praktikákban ennek a gabonafélének egyaránt nagy szerepe volt.

IRODALOM

Almásy Gy.
1903 *Vándorutam Ázsia szivébe.* Budapest

Andrásfalvy Bertalan
1972 *Néprajzi jellegzetességek az Észak-mecseki bányavidék gazdasági életéhez.* Dunántúli Tudományos Gyűjtemény 107. Series Hist. 64. 123—167. Budapest
1975 *Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig.* Szekszárd

Arany János
1962 *Összes költeményei I—III.* Budapest

Bakos J.—Fekete P.
1972 *Eger és Felnémet földrajzi nevei.* Eger

Balassa Iván
1960 *A magyar kukorica.* Budapest
1964 *Földművelés a Hegyközben.* Budapest

Balassa Iván—Ortutay Gyula
1979 *Magyar néprajz.* Budapest

Bálint Sándor
1968 *A szegedi nép.* Budapest
1975 *Hiedelemvilág.* In: Nagy Gyula: Parasztélet a Vásárhelyi-pusztán. 443—449. Békéscsaba
1976 *A szögedi nemzet* (A szegedi nagytáj népélete I.) Szeged
1977 *A szögedi nemzet* (A szegedi nagytáj népélete II.) Szeged

Ballagi Mór
1867—1873 *A magyar nyelv teljes szótára I—II.* Budapest

Balogh István
1954 *Határhasználat Hajdúböszörményben a XVIII. században.* Ethnographia LXV. 441—457.
1969 *Hajdúság.* Budapest
Bárczi Géza
1941 *Magyar szójejtő szótár.* Budapest
Bátky Zsigmond
1918 *Kivesző gabonaféléink (tönköly, köles, tatárka).* Földrajzi Közlemények XLVI. 23—35.
Bellon Tibor
1971 *Paraszti feljegyzések agrárnéprajzi tanulságai.* In: Dankó Imre (szerk.): Emlékkönyv a túrkevei múzeum fennállásának 20. évfordulójára. 167—177. Túrkeve
1973 *Karcag város gazdálkodása* (Földművelés). Szolnok
1979a *Nagykunság.* Budapest
1979b *Szeghalom paraszti gazdálkodása.* In: Miklya Jenő—Szabó Ferenc (szerk.): Szeghalom. (Történelmi, néprajzi és földrajzi tanulmányok.) 493—560. Szeghalom
Böőr László
1978 *Nagykőrös gazdasági és társadalmi viszonyai a két világháború között.* In: Novák László (szerk.): Acta Musei de János Arany Nominati (A Nagykőrösi Arany János Múzeum Közleményei.) I. 169—272. Nagykőrös
De Candolle, A.
1894 *Termesztett növényeink eredete.* Budapest
Cantemir, D.
1973 *Moldva leírása.* Bukarest
Chernelházi Chernel István
1899 *Magyarország madarai különös tekintettel gazdasági jelentőségükre.* I—II. Budapest
Csüry Bálint
1935 *Szamosháti szótár I—II.* Budapest
Domanovszky György
1936 *Beregmegyei babonák.* Ethnographia XLVII. 114—116.
Dömötör Sándor
1960 *Őrség.* Budapest
W. Dörfler F.
1895 *Kakas, tyúk és tojás a magyar néphitben.* Ethnographia VI. 205—213.
Ébner Sándor
1927 *A Budapest-környéki községek népi kendermunkája és eszközei.* Néprajzi Értesítő XIX. 49—62.
Fél Edit
1941 *Kocs 1936-ban.* Néprajzi monográfia. Budapest
Fél Edit—Hofer Tamás
1961 *Az átányi gazdálkodás ágai.* Néprajzi Közlemények VI./2.
1972 *Bäuerliche Denkweise in Wirtschaft und Haushalt.* Göttingen
Gaál László
1978 *A magyar növénytermesztés múltja.* Budapest
Galgóczy Károly
1855 *Mezei gazda népszerű gyám- és vezér-könyve I—IV.* Pest
Golomb, L.
1959 *Die Bodenkultur in Ost-Turkestan.* Freiburg
Gönczi Ferenc
1903 *A lúkü és a fejja Göcsejben.* Néprajzi Értesítő IV. 140—148.
1907 *Állatbetegségek elhárításai és gyógyításai a göcseji és hetési népnél.* Ethnographia XVII. 91—99.
1914 *Göcsej s kapcsolatos Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése.* Kaposvár
Gunda Béla
1956 *Néprajzi gyűjtőúton.* Debrecen
1966 *Ethnographica Carpatica.* Budapest
Györffy György
1963 *Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza.* Budapest
Györffy István
1914 *A Feketekörös-völgyi magyarság települése. Az erdélyi magyarság eredete.* Budapest
1927 *Hajdúböszörmény települése.* Szeged

1928 *Takarás és nyomtatás az Alföldön.* Néprajzi Értesítő 1928. 1—46.
GYÖRFFY Lajos
1956 *Adatok az Alföld törökkori településtörténetéhez.* (Az 1571-es szolnoki török defter fordítása.) Szolnok
HERMANNS, M.
1949 *Die Nomaden von Tibet.* Wien
IKVAI Nándor
1966 *Föld alatti gabonatárolás Magyarországon.* Ethnographia LXXVII. 343—377.
1967 *Földművelés a Zempléni-hegység középső részén.* Műveltség és Hagyomány IX. Debrecen
1977 *Földművelés az Ipoly és a Börzsöny között.* In: Börzsöny néprajza. Studia Comitatensia 5. Szentendre, 129—218.
ISTVÁNFFY Gyula
1896 *A borsodi matyó nép élete.* Ethnographia VII. 364—373.
INCZEFI Géza
1970 *Földrajzi nevek névtudományi vizsgálata.* (Makó környékének földrajzi nevei alapján.) Budapest
JAKAB József
1895 *Szatmármegyei babonák.* Ethnographia VI. 410—416.
JAKUSKIN, I. V.
1950 *Növénytermelés.* Budapest
KARDOS László
1943 *Az Őrség népi táplálkozása.* Budapest
KISS Géza
1952 *Ormánysági szótár.* Budapest
KISS Lajos
1961 *Régi Rétköz.* Budapest
KOVÁCS János
1899 *A kuruzsolás és varázsolás eszközei a szegedi boszorkányperekben.* Ethnographia X. 34—44.
KOZLOVA, K. I.
1964 *Etnografija narodov Polzsja.* Moszkva
LÁNG Géza
1957 *Növénytermesztés.* Budapest
LÜKŐ Gábor
1942 *A magyar lélek formái.* Budapest
A Magyarság Néprajza I—IV.
é. n. Budapest
A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. I—III.
1967—1976. Budapest
Magyarország helységnévtára.
1933 Budapest
MÁLYUSZ Elemér
1951—1958 *Zsigmond-kori oklevéltár I—II.* Budapest
MÁRKI Sándor
1892—1895 *Arad megye és Arad szabad királyi város története I—II.* Arad
MELIUS Péter
1979 *Herbárium.* Az fáknak, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól Bukarest
Mezőgazdasági Lexikon I—II.
1906 Szerk.: BEZERÉDJ Adorján és SZILASSY Zoltán. Budapest
Mezőgazdasági Lexikon I—II.
1958 Budapest
MOLNÁR Imre
1971 *Földművelés.* In: JUHÁSZ Antal (szerk.): Tápé története és néprajza. 361—408. Tápé
MOÓR Elemér
1932 *A földműveléssel kapcsolatos szokások, hiedelmek és babonák Rábagyarmaton.* Ethnographia XLIII. 158—162.
MOSZYŃSKI, K.
1967—1968 *Kultura Ludova Słowian I—III.* Warszawa
NAGY Gyula
1963 *Hagyományos földművelés a Vásárhelyi-pusztán.* Néprajzi Közlemények VII./2. Budapest

NOVÁK László
1977 *Gyoma település-néprajzi viszonyai és hagyományos paraszti gazdálkodása.* In: SZABÓ Ferenc (szerk.): Gyomai tanulmányok. 505—574. Gyoma
Az Osztrák—Magyar Monarchia írásban és képben. Magyarország II.
1891 Pest
PALÁDI-KOVÁCS Attila
1966 *A boza kultúrtörténeti hátteréhez.* Műveltség és Hagyomány VIII. 71—84.
PENAVIN Olga
1975 *Szlavóniai (kórógyi) szótár I—III.* Újvidék
PESTY Frigyes
1978 *Pesty Frigyes kéziratos helységnévtárából I. Jászkunság.* (Közzéteszi BOGNÁR András) Kecskemét—Szolnok
1979 *Pesty Frigyes kéziratos helységnévtárából II. Külső-Szolnok.* (Közzéteszi BOGNÁR András) *Kecskemét—Szolnok*
PETHE Ferenc
1805—1814 *Pallérozott mezei gazdaság I—III.* Béts, Sopron, Poson
Cs. Pócs Éva
1964 *Zagyvarékas néphite.* Néprajzi Közlemények IX. 1—291.
POÓR János
1967 *A hajdúvárosok gazdasági és társadalmi helyzete* (1607—1620). Debrecen
RAPAICS Rajmund
1934 *A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története.* Budapest
SZABUROVA, L. M.—TOREN, M. D.
1967 *Szisztemü zemlegyelija i szelszkohozjajsztvennüje kulturü u russzkih kresztyán v szeregyine XIX- nacsale XX. v.* In: Russzkie isztoriko-etnograficseszkij atlasz. Moszkva
SEBESTYÉN Ádám
1976 *Gazdálkodás a bukovinai Andrásfalván.* Szekszárd
Cs. SEBESTYÉN Károly
1934 *Milyen kenyeret ettek a honfoglaló magyarok?* Szegedi füzetek 158—169.
SIPOS Zsigmond
1911 *Borzsova monográfiája.* Beregszász
SZABADFALVI József
1961 *A magyar mézsörkészítés.* Műveltség és Hagyomány III. 107—128.
SZABÓ István
1937 *Ugocsa megye.* Budapest
SZABÓ József
1973—1974 *Nagykónyi község földrajzi nevei.* Néprajz és nyelvtudomány XCII—XVIII. 197—220.
SZABÓ T. Attila
1945 *A kolozsmegyei Borsavölgy helynevei.* Kolozsvár
SZABÓ László—CSALOG Zsolt (szerk.)
1974 *Szolnok megye néprajzi atlasza.* Szolnok
SZINNYEI József
1893 *Magyar tájszótár I—II.* Budapest
SZOLNOKY Lajos
1972 *Alakuló munkaeszközök* (A magyar népi kenderrost-megmunkálás.) Budapest
Szücs Mihály
1882 *Debrecen gazdasága.* In: ZELIZY D. (szerk.): Debreczen szabad királyi város egyetemes leírása. 555—637. Debrecen
TAKÁCS Lajos
1967 *A „rókafarkú köles" termesztése a Nyugat-Dunántúlon.* Agrártörténeti Szemle IX. 297—307.
1976 *Egy irtásfalu gazdálkodása.* Budapest
TÁLASI István
1977 *Kiskunság.* Budapest
TIMAFFY László
Szigetközi krónika. h. n. é. n.
TOLNAI Vilmos
1908 *Kölestermő Kunság.* Magyar Nyelv IV. 131—132.
TORMAY Béla
1902 *Mezőgazdasági vezérfonál néptanítók számára.* Budapest

VAKARELSKI, Ch.
1969 *Bulgarische Volkskunde*. Berlin
VARGA Gyula
1973 *A mezőberényi paraszti gazdálkodás*. In: SZABÓ Ferenc (szerk.): Mezőberény története I—II. 227—262.
VAVILOV, N.
1934 *A termesztett növények eredete*. Budapest
WENZEL Gusztáv
1887 *Magyarország mezőgazdaságának története*. Budapest
WILSIE, C. P.
1969 *A termesztett növények alkalmazkodása és elterjedése a földön*. Budapest
ZSUKOVSZKIJ, P. M.
1950 *Kulturnüje rasztyenyijá i ih szorogyicsi*. Moszkva

Tibor Bellon

THE CULTIVATION OF MILLET IN HUNGARY AND ITS EASTERN PARALLELS

(Abstract)

Millet is one of the most ancient domesticated plants of mankind, its original home is supposed to be the borderland of China and Mongolia. A great number of archeological and historical data reveal the ancient origin of this plant. With the Slavic peoples its common term *proso* refers clearly to its ancient character.

The Hungarian term *köles* belongs to the Ugric layer of the Hungarian language. A great number of linguistic (etymological), toponynic, historical and geographical data bear evidence that up to our century millet was a most important cultivated plant of the Hungarians. Only in the latest decades did it loose its former role in traditional alimentation and was ousted by other kinds of farinaceous plants, by rice and maize. Its disappearance is connected with the overall change that took place in food habits.

Though it grows well in rich soil, millet was mainly sown in a part of the fields which could not have been used for any other plant that year. Its cultivation has preserved a number of archaic work process: the soil was often hacked or dug (not ploughed), at the harvest the ears were pulled out by hand or cut by a knive, the grain was rub out of the ears with hands, or threshed out with a beater. The cultivation of millet has preserved treading out of the grain with draught animals for the longest time.

Pearling was done with a special type of husker *kölyü*. It is a huge wooden mortar connected with a long beam which ends in the hammer of the mortar. The beam revolves around the axle and the mortar is worked by human power by changing one's position on the beam itself.

Millet was used for making many a kind of food. It was mainly used for making some „thick" pulpy food, but also for making soup. As a filling material it was also put in stuffed cabbage, in sausage made of chitterlings, in pork cheese and in strudel, too.

Millet was the basic material of a special fermented drink *boza* similar to ale. The preparation of this drink was introduced in Hungary by the Cumanians who came to Hungary in the 13th century. Later the term *boza* was used as the name of a fermented drink made from maize and also referred to the juice of oak trees which was gathered in pots and made a favoured drink of people who worked in the forest.

The role of millet in folk beliefs and all sorts of magic practices gives also evidence of its ancient character.