

gyűnnek, aszonygya, egy forgószél elkerül bennünket, benne egy csikónyerítés. Hát aszonygya, hát ki vót.

Amikor gyűnnek haza — Hónvéd szélin lakott — a teknyőkaparó ül a kapuba. Hogy gyűvünk el, hozott a gazda kocsija. Hát erre való embörök vótak, nagy része honvédi. Űlt a kapuba. Hát te mán itthon vagy?

— Hát nem vöttetök észre, amikor elkerültelek bennetöket — aszonygya — a forgószélel. Aszonygya, de möhettök mán a gyűvő hétön, össze van téve mind a vontató.

Hát aszonygya öregapám, nem hittük. De mikor kimöntünk, tényleg úgy vót.

*

A makói nép anyagi és szellemi kultúrája szervesen beletartozik Dél-Alföld népéletébe. Ez igen konkrétan kifejeződik a közös ö-ző nyelvjárásban. A kölcsönhatások és egyezések ellenére még ma is sok egyéni vonást mutat Makó hagyomány- és szokásvilága. Hajdan rendkívül színes és zsbongó volt a makói népélet, nem hiába jelentett ez annyi élményt az ifjú Tömörkénynek

— Makón szerettem lenni mint gyermek. A nagyvendéglő udvarának változatosága az ő különféle népeivel, medvetáncoltatókkal, torontáli sváb parasztokkal, akik franciául beszéltek, savoyard majmosokkal, a gülbabás törökökkel, a megyegyűlésekre érkező, vidéki, előkelő urakkal, mind mind lekötötte a gyermeklélek figyelmét.

Makón a kapitalista fejlődés nem lassú, porosz utas formában ment végbe, hanem robbanásszerűen. Ez eredményezte, hogy népélete a szomszédos helységeknél hamarabb polgáriasult. A hagymakertész már nem törekszik önellátásra, piacon, sőt üzletben vásárolja meg a szükséges áruféleségeket. E gyors átalakulás miatt égetően sürgős feladat lenne Makó néprajzi monográfiájának elkészítése.

SZALAY FERENC

A makói hagyma változatos karrierje

VILÁGHELYZET, ITTHONI LEHETŐSÉGEK °

Mindenekelőtt a száraz tény: a mennyiséget tekintve *hazánk hagymatermelése világviszonylatban elenyésző*. 15—17 ezer vagon áruhagymánk a nemzetközi össztermelésnek mindössze 1—2%-át jelenti és így nem meglepő, hogy a világ hagymatermelő államainak versenyében a huszadik hellyel kell beérnünk. Súlyosbítja helyzetünket az európai nagy hagymatermesztő államok közelsége és konkurrenciája. Közülük a spanyolok 78 ezer, az olaszok 48 ezer, a hollandok 35 ezer, a románok 28 ezer, a lengyelek 25 ezer, a jugoszlávok 23 ezer vagont, a többi európai államok pedig együttesen 9 ezer vagon hagymát termelnek évenként saját és a külföldi szükségletek kielégítésére. Ha mindezekhez még Egyiptom 62 ezres termelését is hozzászámítjuk, különösen jól érzékelhetjük alárendelt szerepünket az európai hagymakereskedelemben.

Áruelhelyezési nehézségeink ellenére, az elmúlt évtizedekben számunkra előnyös és figyelemreméltó változások következtek be a nemzetközi hagymapiacokon, így Európában is: a felhasználás — és ennek megfelelően a kereslet — súlypontja

a nyersáru-értékesítés területéről fokozatosan áttolódott a konzervszármányokra és ez a tendencia exportszállításaink területén is érvényesült.

Jellemző a változásra az a körülmény, hogy amíg a második világháborút megelőzően, számottevő hazai konzervipari felhasználás nem történt, és a megtermelt áru csaknem kizárólagosan nyersen került eladásra, addig 1960-ban konzerviparunk már 10 ezer tonna vöröshagymát dolgoz fel és exportál. A szármányipari nyersanyag-felhasználás 1968-ban meghaladja a 40 ezer tonnát, és ma már ott tartunk, hogy exportált *vöröshagyma-tételeink nagyobbik része szármányként feldolgozva kerül kivitelre.*

Ezek a változások arra is figyelmeztetnek, hogy hagymatermesztésünk jövőjét nem alapozhatjuk a nagytestű, kis szárazanyagtartalmú, úgynevezett magról vetett fajtákra. Ezek ugyanis tartósan nem tárolhatók, alkalmatlanok az ipari feldolgozásra és külföldi értékesítésük szinte megoldhatatlan a környező államok hasonló típusú fajtáinak árudömpingjével szemben. Szerény nemzetközi helyzetünk ellenére, hagymatermesztésünk népgazdasági jelentősége mégis kiemelkedő. A megtermelt mennyiségnek mintegy fele a lakosság fogyasztói igényeinek kielégítését szolgálja, másik felét pedig szármányként feldolgozva, illetve nyersen exportáljuk. Hazai nézőpontból vizsgálva a kérdést, így már nem meglepő, hogy *államunk a vöröshagymát kiemelt zöldségnövényként kezeli, és jelentős erőket fordít a termesztés, feldolgozás és forgalmazás korszerűsítésére, valamint ezek további fejlesztését szolgáló kutatómunkára.*

A MAKÓI HAGYMATERMESZTŐ TÁJ

A vöröshagyma legősibb kultúrnövényeink egyike. Fogyasztásáról, termesztéséről közel ötezer éves egyiptomi sírfeliratok adnak hírt, görög és római kori feljegyzések tanúskodnak, az ókori orvostudomány pedig széles körben, gyógyszerként alkalmazza. Termesztésének első hazai, szakszerű leírása Lippay Jánostól maradt ránk (1644. Pozsonyi kert).

A *makói termesztő táj kialakulásának kezdete* pedig, nem sokkal ezt követően, az 1700-as évek elejére tehető. A vöröshagyma ebben az időben csupán egyike azoknak a zöldségféléknek, amelyek az árvízújtotta területekről kipusztult szőlők helyére kerülnek. Termesztése kibontakozásának azonban minden lehetősége fennáll:

- Az első hagymatermelők, a jobbágyság alól felszabadult zsellérek, kivételes adottságú emberek. Töretlen szorgalmuk, kitűnő megfigyelőképességük, találgatásuk nem kis szerepet játszik ebben a fejlődési folyamatban.
- A környezeti feltételek is előnyösek. A Maros menti öntéstalajok tápanyagtartalma szinte kimeríthetetlen. A tenyészidő vége csapadékszegény, a nap-sütéses órák száma átlagon felüli. Mindez biztosíték a zavartalan tápanyag-beépülés és a tökéletes hagymabeérés szempontjából.

A *vöröshagyma a konyhakerti parcellákról fokozatosan kikerül a szántóföldre.* Egyre növekvő jelentőségére utal, hogy 1783-ban a „Pozsonyi Helytartótanács” — számon tartva a makóiak hagymatermesztését — ostrom idején 20 mérő hagyma beadására kötelezi a várost. Feljegyzések szólnak arról is, hogy Makó 1788-ban a „hadra kelt seregek” részére 60 000 fej vöröshagymát és ugyanennyi fokhagymát ténylegesen be is szolgáltatott. Időközben kialakulnak a hagymaművelés különleges kéziszerszámai és a vöröshagyma-termesztés sajátos szakmává formálódik. Erre utal egy 1779-ből származó vagyonösszeírás, amelyben először olvasható a hagymakapa kifejezés, és erről tanúskodik az az 1818-ban készült számbavétel, ahol a termelők csoportosításánál már 188 makói hagymatermesztő külön szerepel. Korabeli statisztikai adatok alapján tudunk arról is, hogy Makó városban és környékén 1856-ban 6000, 1859-ben pedig mintegy 7000 „osztrák mérő” vöröshagymát állítanak elő.

Az 1888-as feljegyzések pedig, már évi 100 000 q jó minőségű áruhágyma megtermesztéséről számolnak be.

Ebben az időben a közeli települések hagymaszükségletét is Makó elégíti ki. Sőt — mint azt Szirbik Miklós református prédikátor írja — a „kofálkodó” makóiak *Temesvárig, Debrecenig, Pestig viszik el a makói föld kitűnő termékét.* Később a tergovácok (kereskedők) hagymás kocsijai még távolabb merészkednek, és a makói vöröshagyma sokszor Galíciába, Lengyelországba, sőt Ausztriába is eljut. Különösen kezdetben, vöröshagymájukért gabonát, gyümölcsöt és iparcikkeket cseréltek, ezért „cserések”-nek is nevezték őket.

A termesztés újabb lendületet kap a vasútvonalak kiépítésével (1858, 1883); növekszik az értékesítési lehetőség, és Makó is bekapcsolódik az országos, valamint a nemzetközi kereskedelmi vérkeringésbe. A hollandok már 1883-ban 100 000 q vöröshagymát vásárolnak a makóiaktól; a következő évben pedig a Korona szálloda egyik vendégszobájában a németekkel is megkötik az első üzleti megállapodást. *A századforduló táján a Makó környéki vöröshagyma-vetésterület eléri a 3000 ha-t és ezzel tulajdonképpen be is fejeződik a hagymatermesztő körzet kialakulása.*

A MAKÓI TÁJFAJTA

A magyar vöröshagyma-termesztést, az 1900-as évek elején kizárólagosan a makói tájfajta képviseli. Kialakulása, hosszú fejlődés eredményeként fokozatosan történt. *Ősét ma már pontosan nem ismerjük,* de genetikai elemzések alapján valószínűsíthető, hogy kis méretű, élénk héjszínű, kemény húsú és egyöntetűen vállas hagyma lehetett.

A 19. század folyamán a „hagymagányók” (hagymakertészek) fő törekvése már arra irányul, hogy növeljék fajtájuk termőképességét és mérsékeljék bördösödési (felmagzási) hajlamát. A század második felében nagy testű, megnyúlt nyugati fajtákat is termesztésbe vonnak (például Zita fajta). Ugyancsak erre az időszakra tehető a délkelet-európai eredetű, korábban érő, felmagzásra kevésbé hajlamos, úgynevezett pogácsa alakú hagymák beáramlása is (például „Pancsovai” fajta). Hatásukra, a helyi fajta elveszti alakegyöntetűségét, de ezzel egyidejűleg előnyös változások is bekövetkeznek: megnövekszik a hagymaméret, csökken a felmagzási hajlam, és lerövidül a tenyészidő.

A heterogén eredet lehetőségeivel élve némely termelők a saját ízlésüknek leginkább megfelelő változatokat szaporítják el. *Kialakulnak a tájfajta legkülönbözőbb alaktípusai,* és ezeket az őket előállító kertészcsaládokról nevezik el. Legjellegzetesebb képviselői:

- az „Erdei-féle”, kisebb méretű, vállas hagyma, amely az ősmakói és a délkelet-európai jövevényfajta keverékének tekinthető;
- a „Rozsnyai-féle”, gömbölyded alakú, nagyobb fajtatípus, amely már a nyugati származású szülők tulajdonságait is mutatja;
- a „Böde-féle” változat, amely küllemileg az előző két típus között helyezkedik el.

A makói tájfajta alakváltozatossága ellenére, kereskedelmileg mégis egységes árut képvisel, a hagymahéj egyöntetű bronzvörös színével, több rétegű, jól záródó burokleveleivel, fehér színű acélos húsával és kifogástalan tárolhatóságával.

Joggal emlékezik meg minderről Erdei Ferenc is a „Makói hagyma iskolája” című tanulmányában: „... vegyes és összetett anyag a makói hagyma, mint növényfajta, mégis mint áru a piacon nagymértékben egységes és annyira jellegzetes, hogy semmi más fajtával nem lehet összetéveszteni.”

A fajta kiválóságát az 1873-as bécsi kiállításon hivatalosan is elismerik, és *hírnevét az 1888-ban megrendezett brüsszeli nemzetközi világkiállítás csak tovább öregbíti.*

A MAKÓI HAGYMA ÜGYE KÖZÖS GONDDÁ VÁLIK

Az elmúlt évszázad folyamán, a mai értelemben vett kutatómunkáról még nem beszélhetünk. A *nemesítés és a gyakorlati hagymatermesztés még nem különül el egymástól*, és a makói tájfajta tulajdonképpen a hagymakertészek ösztönös válogató tevékenysége nyomán formálódik. A termesztési módszerek továbbfejlesztésében is nekik van kulcsszerepük. Kitűnő megfigyelőképességük birtokában, és egyéni ötleteik alapján jönnek rá a dughagyma szárításának előnyeire (nem hoz magszárat, nagyobbra fejlődik a hagyma) és kezük nyomán születnek meg az emberi munkát annyira megkönnyítő sajátos hagymaművelő szerszámok: — a hagymautalló, a hagymakaparó, a hagymaásó, a szárítórács, a különböző típusú földrosta és a dughagyma-osztályozó rosta, majd később a kerekeken gördülő feketemagvető gép és tolókapa. Az *első, programszerűen előtervezett nemesítési kezdeményezés* az első világháborút követően (1923) a makói Gazdasági Iskola igazgatójának, Schill Jánosnak személyéhez kapcsolódik. Tizenkét éves nemesítési tervet dolgoz ki, hogy megszüntesse a makói tájfajta alakheterogenitását.

Törekvése — az egységes megjelenésű, kerekded alakú makói fajta kinemesítése — azonban személyi és anyagi nehézségek miatt megghiúsul.

A *makói hagyma ügyében 1935-ben alapvető fordulat történik*. A szövetkezetbe tömörült hagymakertészek, fajtájuk megóvásáról és javításáról intézményesen kívánnak gondoskodni:

- kéri a természetőtáj zárt körzetté nyilvánítását, ahol a jövőben csak makói fajtát szabad előállítani;
- saját kezdeményezésre, szövetkezeti keretek között megalakítják a Makói Hagymakisérleti Telepet.

A *kutatási tervben a gyakorlat időszerű kérdései fogalmazódnak meg* és a közel fél évszázaddal ezelőtt körvonalazott feladatok szinte látnoki módon már előre jelzik és meghatározzák a hagymakutatás ma is időszerű munkaterületeit:

- a fajtafenntartást,
- az új fajták kinemesítését,
- a termesztés és növényvédelem fejlesztésének munkaterületeit.

Az események hátterében már akkor Erdei Ferenc tevékenykedik. Kezdetben a Makói Hagymakertészek Szövetkezetének helyettes ügyvezetője, majd később a telep vezetőjeként ő fogalmazza meg és rendszerezi kutatási célkitűzésekké az egyszerű hagymakertészek termesztési problémáit. *Sajnos ezek a kezdeményezések is megghiúsulnak* és áldozatul esnek a második világháború mindent elsöprő viharának. A zárt körzet ellenére, engedve a háborús konjunktúra csábításának, értéktelen, sok esetben lila színű, nagy testű fajták kerülnek köztermesztésbe. A helyi tájfajtával keverednek és kereszteződnek; lerontják a makói hagyma minőségét és néhány esztendő alatt, évszázadok szelekciós munkája válik semmivé.

KORSZERŰ FAJTA — NAGYÜZEMI TECHNOLÓGIA

A háborút követő években Erdei Ferenc figyel föl elsőként a makói tájfajta leromlására és ennek veszélyeire. Kezdeményezésére állami erőből Mezőhegyesen, 1948-ban felépül az állami Hagymakisérleti Telep, azzal a közvetlen feladattal, hogy kitisztítsa és regenerálja a makói tájfajtát. Széles körű begyűjtő munka kezdődik. *Közel 2000 hagymakertész fajtaváltozata képezi a nemesítés kiindulási alapját*. Tíz év telik el, amíg az intenzív nemesítési munka sikerre vezet, és az idegen szennyeződésekkel terhelt tájfajtából megszületik az új, államilag elismert és törzskönyvezett Nemesített Makói vöröshagyma.

Az *új, nemesített fajta már egyöntetű*, alakja megközelíti a gépesítés szempontjából előnyös gömbformát, magas fűszerező értéke és nagy szárazanyagtartalma alkalmassá teszik konzervipari feldolgozásra. Mindezen túl rendelkezik azokkal az

előnyökkel, amelyek a régi tájfaját is jellemezték: jól záródó külső héjazat, a fehér színű, acélos hagymahús és a kitünő tárolhatóság.

Időközben a magyar mezőgazdaságban alapvető változások történnek. Megalakulnak az első termelőszövetkezetek és ez a körülmény a hagymatermesztésben új helyzetet, a kutatásban pedig új feladatokat jelent. A méreteiben már nagyüzemi hagymatáblákon azonban még hagyományos kisüzemi módon, kézi munkára alapozva folyik a termesztés.

A főkérdést ebben az időszakban a szövetkezetekbe tömörült hagymakertészek dughagymájának téli elhelyezése jelenti. Korábban odahaza, a banyakemence fölött nádrácson száradó dughagyma — közös tárolása és hőkezelése szinte megoldhatatlannak látszik. A Hagymakísérleti Telepen beállított vizsgálatok azonban hamarosan eredményhez vezetnek. Kidolgozzák a dughagyma-hőkezelés technológiáját és ennek alapján a makói MÉK-telepen megépül a világviszonylatban is páratlan, nagyüzemi dughagyma-hőkezelő üzem.

Termelőszövetkezeteink munkaerő-ellátottsága ekkor még nem okoz gondot. Az időközben (1954) Makóra költöző Hagymakutató Állomás falai között azonban már folynak az előkészületek, hogy az előre várható és előbb-utóbb törvényszerűen bekövetkező munkaerővándorlás ne érje készületlenül új típusú mezőgazdasági üzemünket. *A kutatási célkitűzések közé bekerül a természettechnológia gyökeres átalakításának a terve.* Ez már alapvetően más, mint amit egy életen keresztül megszokott és nagy szakértelemmel gyakorolt az akkori hagymás generáció. Az ipar elszívó hatása mindinkább érvényesül, a szövetkezetekhez hű tagság fokozatosan kiöregszik, a hagymaföldek megmunkálása pedig egyre nehezebben biztosítható. A nagyüzemi hagymatermesztésben a gépesítés kérdése kerül előtérbe és a kutatás kidolgozza a vöröshagyma ágyrendszerű telepítési módszereit. Az erő- és munkagépek kerekének nyomtávolsága itt már állandó, és a művelőutak a vegetáció teljes időtartamára megmaradnak. Még sok az ellenzék, a kellően meg nem alapozott bírálat, a művelőutak miatt kieső termőterület féltése. Az idő kerekét azonban már nem lehet visszaforgatni. Az élő munkaerő tovább csökken, és a hagymatermesztő gazdaságok fokozatosan bevezetik az új telepítési eljárást. Kezdetben csak bemutató jelleggel, később egyre nagyobb területeken. Az újszerű növényelrendezéshez azonban meg kell találni az optimális növénytűrűséget és ki kell alakítani az ágyásokra méretezett sajátos hagymaművelő gépeket. A Hagymakutató Állomás gépműhelyében már folyik a szorgos munka és hamarosan megjelennek az új típusú nagyüzemi hagymagépek prototípusai: a feketemagvető gép, a dughagymaművelő gép és a dughagymaszedő gép, a hagymakultivátor és az étkezéshagyma-betakarító gép. Fokozatosan kialakulnak a vöröshagyma nagyüzemi termesztés technológiájának elemei; megoldódik a vetés, növényápolás és szedés gépesítésének kérdése, bevezetésre kerülnek a korszerű gyomirtószerek és üzemi gyakorlattá válik a peronoszpóra elleni rendszeres védekezés.

A nagyszerű eredmények ellenére azonban a 60-as évek második felében — a fajtaleromláshoz hasonlóan — ismét válsághelyzetbe került a makói hagyma ügye: a technológiai folyamat egyetlen láncszeme — a dughagyma kézi ültetése — létében és jövőjében veszélyezteti a két évszázados makói hagymakultúrát. Hiányoznak a szorgos hagymakertészek, akik régebben, a tavaszi hónapokban benépesítették a földeket, és a még hideg talajon, térdén csúsza ültették a hagymát. A telepítés időszakában mutatókozó munkaerőhiánya egyre szorítóbb, és országos divattá válik a magról való termesztés reklámozása. Kellő megfontolás nélkül, idegen fajták tömege kerül az országba és az öntözési adottsággal rendelkező nagyüzemekben bevezetik a nagy testű, de értéktelen hagymafajták termesztését. A kialakult veszélyhelyzetben a kutatási munka intenzitása is fokozódik. A Hagymakutató Állomás gépműhelyében elkészül az első dughagymaszóró gép, majd a Makói MTH megkezdi sorozatgyártását. *A dughagymaszóró gépek elterjedésével az utolsó agronómiai akadály is elhárul, és a hagyományos kézi munkaerőre alapozott, dughagymás makói termesztési módszer, korszerűen gépesített, nagyüzemi technológiává alakul.*

ORSZÁGOSAN ÖSSZEHANGOLT KUTATÓMUNKA

A 70-es évek újabb változásokat hoznak a makói és a magyar hagymatermesztés és kutatás történetében. A tudomány és a gyakorlat összefogása 1972-ben egyedülálló eredményhez vezet: A hazai zöldségnövények közül elsőként megalakul a *Makói Hagymatermesztési Rendszer*. Taggazdaságai a kutatás által kidolgozott nagyüzemi technológiára támaszkodnak, és a korszerű követelményeknek megfelelően kialakított Nemesített Makói vöröshagymafajtát termesztik. A fenti eseménnyel szinte egyidőben a kutatómunka is kiterjedélyesedik és túlnő a makói körzet határain. A termesztés, tárolás, ipari feldolgozás és forgalmazás területén jelentkező feladatok már meghaladják a Hagymakutató Állomás erejét és lehetőségeit; központi irányítást, szélesebb körű munkamegosztást kívánnak. *Országos méretű vöröshagymakutatói program készül* és koordinációját MÉM-megbízás alapján a Hagymakutató Állomás kapja. A közös munkában azonban már részt vállal az ország valamennyi érintett kutatóhelye, az eredményeket közvetlenül hasznosító termelőüzem, áruforgalmazási egység, konzervipari vállalat. Főbb alapelvei országos érdekeket szolgálnak: a lakosság ellátását, a termesztés és feldolgozás folyamatos korszerűsítését stb.

Vöröshagyma-termesztésünk két évszázados múltja azt bizonyítja, hogy igazán nagy eredmények mindenkor csak a gyakorlat és a tudomány összefogásából származnak.

TÓTH BÉLA

A makói redőny

1962 óta ott terem, ahol a világhírű hagymát ringató földek bekönyökölnek a város alá. Szerény külsejű, országról nézve csöndeskésen munkálkodó üzem. Se nagy füstje, se nagy zaja. Más új gyárakkal szomszédosan, a MEDIKOR-ral meg a többivel muzsikálnak gépei. Három igény találkozása telepítette. A helyi kenyérkereset biztosítása, a fővárosi munkaerőhiány, és a redőny keresettsége. Hazánk mai napjaiban a gyártelepítés olyan egyszerű ügy, mint a paradicsompalánta-ültetés. Három feltétel teszi: a palánta, az ember, akinek kell, s a föld, amely megtermi.

A legrégebb ember fölismerte a nap-elé szaladó felhők árnyékoló tulajdonságát, a lombsátrak enyhét, a befüggönyözött ablak gyakorlati hasznát, a sötétítést, a rovaroktól való védelmet, s a kandi, kéréten szemek tekintetétől való takarást.

Fejlettebb árnyékoló eszközökkel már a külerőszakkal történő behatolást, azaz a betörést is ki tudja védeni az ember. Ilyen a redőny, illetve a zsalugáter. Mind-ezen funkciók mai együttese a redőny. S az a hely, ahol tömegével készül: a redőnygyár.

Czuczor Gergely 1870-ben kiadott szótára szerint: „a redő, közönségesen annyi, mint ránc. Redőkbe szedik a szoknya, pendely, gatyá pártázatát. És az ember homloka olykor redőkbe rándul, a vénség redői meglátszanak az arcon.

Redőny szavunk jelenti az apró deszkátskákból összerakott ernyőt, rácsot, amelyet főleg az ablakok külső részeire a nyári nagy meleg visszatartására akképp alkalmaznak, hogy a deszkátskákat tetszés szerint összébbhúzni és egymásra zárni, vagy a világosság kedvéért egymástól távolabb tartani lehessen.”

Ebből a szótárból kiderül, hogy ugyan régi portéka a redőny. A száz évvel később készült modern műszaki szótár sem tud hűbb képet adni róla.