

# *Hagyományos hagymatermelés Makón*

TÓTH FERENC

(Makó, József Attila Múzeum)

A makói tájfajta hagyma kisparaszti produktumként, a népi nemesítés magasiskolájaként jött létre és vált híressé. Egyedülálló íz-, zamattartalmával, nagyfokú eltarthatóságával, több rétegű bronzvörös héjazatával, fehér húsával, gömbölyded alakjával, magas szárazanyag-tartalmával világszerte különös rangot vívott ki magának.

A makói nép nemcsak a fajtát teremtette meg, de kialakította a sajátos dughagymás termesztési módot is. A földrajzi adottságok miatt itt a hagyma egy nyáron nem képes magról kellő nagyságúra megnőni, ezért – a tenyészidőt egy évvel megtoldva – előbb magról dughagymát, a második évben dughagymáról étkezési hagymát termelnek. Néhány termőtájon (pl. Spanyolországban és Olaszországban) a tenyészidőt úgy hosszabbították meg, hogy a hagymamagot kora tavasszal melegágyba vetették, onnan palántázták állandó helyére. Szárazabb éghajlatú területen, így a Balkánon is a dughagymás eljárás honosodott meg. Kellő nagyságú étkezési hagyma csak nagyobb méretű dughagymáról állítható elő. Ez viszont *felbördözik*, magszárat, magrózsát nevel, és nem a hagymafej nő nagyra. A dughagyma virágrügyképződését hőkezeléssel gátolják meg, régen kemence fölött *száritották*, ma hőkezelőben kezelik a dughagymát. Az egyedülálló makói eljárás a hőkezelt dughagymás termesztési mód.

A népi hagymaművelés Makón a sajátos munkaeszközöknek igen gazdag tárházát hozta létre. Állandóan változó és folyamatosan tökéletesedő eszközkészletről van szó. Sokszor évtizedekig egymás mellett él ugyanazon munkafázisnak régi és új szerszáma. Némelyek ragaszkodnak a régihez és kitartanak mellette, mások könnyörtelenül elvetik. A kis parcellán dolgozóknak inkább megfelel az ősből készült eszköz, a nagyobb termelőknek létkérdés az újítás, különben nem győzik a munkálatot időben elvégezni. A hagymakertészek új iránti fogékonysága a szerszámok dolgában is megmutatkozik. A kézi eszközök korunkban is szakadatlanul korszerűsödnek. A fejlődés a munkafázis gyorsabb és könnyebb elvégzésére irányul.

A helyi sajátosságoknak megfelelően kialakult Makón a hagymatermelés műszökincse is. Mindez sajátos életmóddal is párosult, parasztpolgári fejlődést eredményezett.

## DUGHAGYMATERMESZTÉS

### *A terület kiválasztása*

A 19. század második felében a Maros-parti öntéstalajú kertekből nagyrészt kiszorult a hagyma, ma már csupán Verebes és Gerizdes határrészt használják. Ennek laza szerkezetű talaja átmenet az iszapos hordalék és a humuszos vályogtalaj között. A belső legelő kiosztásakor, 1861-ben a volt házasszellek első nagy hagymatermelő nemzedéke a Járandóban kapta meg földjáraadóságát. Ez a könnyű és középkötött, porhanyós, morzsálékos szerkezetű, humuszos talaj kiválóan alkalmas volt a vöröshagyma termesztésére. Különösen szerették a *Kákási járandót*, a *Mikócsai járandót*, a *Cigánydűlőt* és az apát-

falvi út melletti területeket. A város mezőgazdasági övezeteiből a Járandón túli ugarföldeket is előnyben részesítették, főleg a *Püspökugart*. Amikor bérelt földön kertészkedtek, az is fontos szempont volt, hogy közel essék a városhoz, hiszen naponként gyalog jártak ki. Ezekhez a könnyű, laza talajokhoz nagyon ragaszkodtak a kertészek.

Az 1890-es évekre annyira növekedett a hagyma iránti kereslet, hogy a Járandó már szűknek bizonyult. A kiszombori Rónay, a csanádi Nákó és San Marco uradalmaktól száz holdakat vettek ki haszonbérbe. A bánügyi *Szinában* és *Kucorháton* kötöttebb volt a talaj, de nagyon jó minőségű hagyma termett benne.

Egyre többen béreltek hagyma alá földet a makói határ tanyaföld-övezetében is. A két világháború között a föld nélküli kertészek a mezőhegyesi ménesbirtokon és a királyhegyesi Blakovics uradalomban árendáltak hagymaföldet. Bár a mezőhegyesi talaj erősebb volt a makóinál, de ez a békés-csanádi löszhátság legkitűnőbb talajának számított.

A város alatti földek hasznosára olyan nagy volt, hogy rákényszerültek egy-egy időnyre idegen területre is elvándorolni. Csongrád és Békés megyén kívül Tiszántúl különböző helységeibe is elmentek hagymát termelni. Ilyenkor a szaporítóanyagot Makón állították elő, vagy szereztek be.

A második világháborúig Makó kétféle talajtípusát tekintve nagyon szigorúan betartották, hogy a mezőségi, löszös talajon kizárólag vörshagymát, a réti agyagon fokhagymát termeltek. A haszonbérlet megkötése előtt a kertész alaposan bejárta a földparcellát, az ásójával kiemelt kis földkupacot csizmájával megrugdosta, így ellenőrizte a talaj szerkezetét. Persze figyelt a talaj gyomosságára és az előveteményre is.

#### *Talaj-előkészítés*

A 19. század végéig, némelyek az első világháborúig *ásták* a hagymaföldet. *Az én fiatal koromban — mondta 1963-ban a 79 éves Szilágyi Imre — nem is hagymaföld volt az, amit nem ástak.*<sup>1</sup> Azt tartották, a talajt lóval nem szabad taposni. Az ásásra különösen igényesek voltak. Az ásóval keskeny föld darabot lehetett egyszerre megfordítani, aki *vastagot fogott*, az csak dúrta a földet. Teljesen meg kellett fordítani, hogy a föld formája pontosan olyan hegyes legyen, mint maga az ásó, tehát a jó ásás *ásóhögves* volt. Ha dúrták, olyan volt, mint a vakonddúrás, az ásó fénye is látszott. Az ásó hegyének eleven, vad földet kellett fölhoznia. Aki gyorsan ásott, annak mondták: *Né dúrd a földet, hanem ásóhögvesre ássál.* A szegényebb kertészek maguk ásták föl az *egy járandónyi*, 2200 négyszögöles hagymaföldet.<sup>2</sup> Az elhanyagolt, tarackos földnek olcsóbb volt a hasznosára, ezért bizony nem kímélték magukat, minden ásónyomnyi föld után lehajoltak, az utolsó szálig kiszedték a gyökerét. Előfordult, hogy egy-két boglyányi is összegyűlt belőle. A *megelőzöttebb* kertészek fogadtak három-négy *ásós embert*. A szegény földmunkások őszi időben evvel keresték a kenyerüket. Gyalog jártak; reggel sötétben indultak, este sötétben értek haza. Teljes szélességben fölfogták a parcellát, az ásással egyvonalban haladtak. Azon nem osztozkodtak, „te kevesebbet ásol, én többet”. Napról napra, hétről hétre nyugodtan ástak. Az elhanyagolt, gazos földből egy nap jó, ha ötven négyszögölnyi föl tudtak ázni, a tisztábból hetven-hetvenöt négyszögölet. Ha kemény vagy kötött volt a föld, *rugózni* is kellett, vagyis lábbal az ásónyél aljára derékszögben, kengyelze-

<sup>1</sup> Szilágyi I. 1963.

<sup>2</sup> Járandó a belső legelő kiosztásakor a háza után járó föld. Vö. Péter L. 1997. 227–228.

rúen szerelt *rugó*t lábbal taposva könnyítettek a kar munkáján. Ez igen lassította a munkát, hiszen minden ásónyomnál a testhelyzetet is változtatni kellett.



1. kép. Ásás

ÁSÓ. Hajdan goromba kivitelű kovácsásót használtak, amelynek vidékenként változott alakja, formája, nagysága. Az íves végű kubikosásóval ellentétben a makói ásók hegyesek voltak. Mivel a hagymakertész mélyen ásta hagyma alá a földet, nagyobb méretű, *herkulesásó*kat használtak. Minél hosszabb volt a pengéje, annál könnyebben meghajlott, és a sok visszakalapálás következtében eltört. Iritz Márton és Fiai makói cégnek törhetetlen ásója hátul, a köpű vonalában kovácsolt horonnyal volt megerősítve, elől pedig kissé homorítva. Különleges erősségeért fontosnak tartották, hogy „Császári és Királyi Osztrák-Magyar és Németbirodalmi” szabadalommal is védjék terméküket. A 19. század végétől létrejött ásógyárak nem uniformizált ásókat készítettek, hanem alkalmazkodtak a megszokott ásótípusokhoz. Faragó Andor 18 ásótípust gyártott, köztük a *makói* és a *makói herkulesásó*t. Az ásó nyele igen hosszú volt, igencsak vállig ért. Ásás közben jobb kézzel a nyél végét nyomva, minél hosszabb volt a nyél, annál könnyebb volt a földet kiemelni. Idős Pósa Lajos mondta: „Az én apám is járt ásni. Szinte hihetetlen, ahogy fogta az ásó nyelét, az ujjja belekopott az ásónyélbe. Meddig kellett azt markolászni, hogy az ujjja elkoptassa az ásónyelet!”<sup>3</sup>

A bántási uradalmaktól gözkeivel fölszántott földet vettek ki, ezt legalább olyan jónak tartották, mint az ásottat. A fölszántandó terület két szélén állt a gözgépj, a loko-

<sup>3</sup> Pósa L. 1982.

motív, amely drótkötéssel fölváltva vontatta a gözekét. Mivel a gözeke nem taposta a földet és mélyen, egyenletesen szántott, nemcsak megkedvelték a hagymakertészek, de magas haszonbért is szívesen adtak érte. Az erősebb kertészek a makói határban már tavasszal kinézték, hol van hagyma alá kiadó föld. Mások figyelték, mikor volt benne hagyma, hogyan munkálták.

Az első világháborútól hagyma alá is áttértek a szántásra. Erdei Sándor szavaival: *Nyári ugarlás és őszi mélyszántás kell a hagymának.*<sup>4</sup> A Sack-ekét megkedvelték, mert ez — miként az ásás — megfordította a földet. Aratás után kettős ekével csekélyen, 3–5 col mélyen *megugarolták* a talajt. A bérlet a gazdasági év szokásos kezdetétől, október 1-től kezdődött, ezért aratás után a földet még a gazda *ugarolta* föl. Az őszi szántás már a kertész dolga volt; a tanyai gazdának külön fizetett érte. Azt tartották: *a csökély szántás dupla gaz*. Kikötötték, hogy ne keskeny, hanem széles borozdás ekefejjel szántsanak, mert ez leviszi a gazmagot a föld mélyére. Mindig egyes fejú ekét használtak. A szántást három, de inkább négy lóval végezték, 10–12 col mélyen. Azt szerették, ha új, addig nem művelt *vadföldet, elevenföldet* is hozott föl az eke. Sok nem volt jó belőle, mert abba nehezen tudott a hagyma *belekapaszkodni*. Az volt a jó szántás, ha nem lehetett látni, hány kerülővel történt a szántás, vagyis nem lehetett megszámolni a *makházat*; a szántott föld teteje folyjék össze. A szántáskor mindig ott volt a bérlő, ment az eke után; ugyanannyit került, mint az eke. Ha egy szál tarackot talált, fölszedte. Hagymának a földet *összevettetésre* szántották, vagyis nem a parcella szélén, hanem közepén kezdték a szántást, ott egy kis magaslat, a két szélén pedig *borozda* maradt. Szántás közben vigyáztak, hogy *vakborozda* ne keletkezzék. Igyekeztek az őszi szántással, nehogy beálljon a fagy. A téli hideg jól *megmarta* a földet. Tavasszal arra voltak kíváncsiak, a tél hogyan *örte* (örölte) meg, mennyire porhanyós a talaj. Az akkurátus kertészek az 1920-as években — amikor a hagymának már szántott földet használtak — a dughagymának szánt területet, 100–200 négyszöglet továbbra is ásták. Erre a célra a legtisztább, a legjobb talajerőben lévő, porhanyós talajra volt szükség. Erdei József szerint: *Apróhagymához a kertész mögéválogatta a földet. Azt partódalba tötték, déli ódalba, ahun odavág a nap.*<sup>5</sup>

EKE. A hagymakertészek ragaszkodtak a Sack-ekés szántáshoz, mert az ásáshoz hasonlóan jól megfordította a földet. Hagyma alá nyolcas ekefejet használtak. Az ekefej réteges, *funéros* volt, amelyen azt értették, hogy két rétegből állt; a földdel találkozó felületét kemény és tükörfényes anyagból gyártották. Ma-kón Lipták István forgalmazta.

#### Vetés

Erdei Sándor általában egy holdon termelte az étkezési hagymát, 100–150–200 négyszögölön a dughagymát és 20–30 kvadráton a maghozót. A hagymaföldet kora tavasszal, amikor *fölpirkadt*, sűrűre lett a talaj, kézi fogással vagy boronával, a második világháború után két lóval *elfogasolták* és *elboronálták*. A rossz szántás után meg kellett terhelni a *fogast*, hogy eltüntesse a mélyedéseket. A két *fogast* egy *húzóra* akasztották föl. A föld elsímitásához öles vagy másfél öles *boronát* használtak. Ha a fogas fölszag-

<sup>4</sup> Erdei S. 1963.

<sup>5</sup> Erdei J. 1983.



gatta a rögöket, és a felület nagyon *göröngyös* volt, azonnal boronálni kellett, mert különben olyan lett volna a talaj, mintha *kavics közé rakták volna a hagymát*.

GEREBLYE. Az ásott földet gereblyézték, a szántottat fogasolták és boronálták. A *kovácsgereblye* fejből, köpüből, fogakból és nyélből állt. A köpű végét V alakban csatlakoztatták a fejhez. Az enyhén ívesre kovácsolt fogakat tűzben forrasztották a fej furataiba. Makón a kilencfogas gereblyék lettek általánosak. A kereskedelemben beszerezhető préselt és hajlított gereblyék gyöngék, a kovácsgereblyék elnyúhetetlenek voltak, és igen mélyen jártak a talajban.

KISFOGAS. Az idejében fölászott, a fagytól porhanyóssá tett talaj elsimitásához elegendő volt a gereblye vagy a borona, de a tavaszi ásott földet fogasolni is kellett. A régi favázás, kézi *kisfogas* már a népi emlékezetben sem él, csupán múzeumi tárgyként maradt fenn. Trapéz alakú faváza repedésre nem hajló nyárfából készült. A húzófákba a kötél beakasztására egy-egy vashurok szolgált. Az igen nagy méretű, hegyes fogakat az összekötő fákba erősítették. Az egymás mögötti három sorban elhelyezett fogakat úgy állították be, hogy húzáskor a keletkező földcsíkok egymást *közölték*, sohasem ugyanabba a barázdavonalba estek. A *kézi*-vagy *kisfogast* igényeknek megfelelően zsákba rakott földdel meg is terhelték. Amikor az 1930-as években már lóval is rámentek a hagymaföldre, a lóvontatású fogast használták.

FOGAS. A ló utáni fogas két tagból állt, egyenként 40 fogból. A fogak — hogy jobban hasítsák a földet — egyoldalra voltak kihegyezve. Az egyes tagok váza Z vagy ferde szerkezetű volt. Közös *fogashúzó* fogta össze őket; ez elé *kettős körösztös húzót* akasztottak, amelyhez két *hámfa* csatlakozott. A fogas két tagját — fogak közötti távolságra — láncsal kötötték össze. Mivel az összekapcsolás nem fix volt, ezért a talaj egyenetlenségéhez igazodott. A fogasolást mindig két lóval végezték, a fogast igencsak meg kellett terhelni. Az eszközt hanyatt fordítva négy félkör alakú *csúszón* lehetett vontatni.<sup>6</sup>

KISBORONA. Az 1950-es évekre a *tüsökbورونا* fölött eljárt az idő. Jó és szép munkát végzett, de kerékpárral nehézkes volt a szállítása, és korszerűtlenné vált. A kisborona a hagymások körében gyorsan elterjedt. Ez a makói Kucsés Károly mű- és géplakatos által föl talált és szabadalmaztatott lóvontatású lánchoronának kicsinyített mása. Ez is csuklós rendszerű volt, így igazodott a talaj egyenetlenségéhez. Előbb kovácsok és géplakatosok készítették 6-os vagy 5-ös köracélból, aztán gépészkedő ezermesterek. A köracél hajlításához sablont használtak. A boronát elöl laposvasra erősítették, hátul két csuklós laposvas fogta össze, amelyek a talajhoz simulását segítette. Húzója vékony kötél. A boronát igény szerint terhelték is. Szállításkor fölcsavarva kis helyet foglalt el.

BORONA. Az 1930-as évektől — amikor már lóval is rámerészkedtek a hagymaföldre — használták a talaj elsimitására a szántóföldi művelésben alkalmazott lóvontatású boronákat. Ezek közül legjobbnak tartották szintén a Kucsés Károly készítette és szabadalmaztatta boronákat. Ez két tagból: vonórúdból és húzóláncból állt. A borona fogai 8-as gömbacélból készültek, és külön-külön is simulnak a talajhoz. Ezt segítette a tagok csuklós kapcsolása is. Munkaszélességük

<sup>6</sup> Széll I. 1997.

6, 7, 8 láb (2–2,64 méter), de háromtagú, 3–3,5 méter széles boronákat is készítettek.

A dughagymának való földnek olyan simának kellett lennie, mint az asztal. Vetés előtt a földet *tüsökboronával* vagy *kisboronával elsimították*, hogy *né billögjön* a vetőgép, és a csoroszlyája elérje a talajt.

A hagymamagot, a *feketemagot* eredetileg kapával húzott *borozdára, rónára* vetették. Akkor a hagymaparcella megmunkálása nem földhosszában, hanem keresztben történt. Az első borozdát 4–5 cm mélyen kapával kihúzták. Beleszórták a magot. Ezt egyenletesen, kézzel pörgetve végezték, hogy ne egy helyre essék, terítve legyen az egész kapaszelességű terület. A magvetés sűrűségét tudni kellett. A következő borozda húzásakor a földet rárakták a maggal berakott borozdára. Így haladtak végig. A borozda széle alig volt észrevehető. Aki szépen tudta a borozdákat húzni, annak a földjén nem maradt el a borozdák között földcsík. Ha készen volt a vetés, *elgereblyézték* vagy *tüsökboronával elboronálták*. Ha száraz volt az idő, el is *hengerelték*, ugyanis így jobban bírta a szárazságot és egységesebben kelt a mag. Még meg is terhelték a hengert, a vályújába téglát raktak.

KAPA. A régi kovácskapák elhasználódtak, hírmondó sem maradt belőlük. Köpűjét és lapját egy acélból kovácsolták. A lapját négyzet alakúra vágták. A gyári készítményeknél vastkosabb, durvább kivitelűek voltak.

Erdei Sándor így emlékezett a szórva vetésre: *Én magam is csináltam 1922-től 1926-ig. Magam is borozdába vetöttem, kapával, sorba. Ez igen sok munkát adott, mer a mögtakarítása és a fölszödése is körülményes vót. Nem mertünk többet vetni száz négyszögölnél, mer ha nem vót segítség, nem tudtuk mögtakarítani.* Akkoriban dughagymát eladásra nemigen termeltek, mindenki a maga szükségletére állította elő. A kézi vetés a gépesnél többet termelt, a dughagyma egységesebb lett. Aki jól tudott vetni, annak egyenletes volt az apróhagymája, *zsigájuk* nemigen termett; aki csomóba szórta, annak hullámos lett a dughagymája. Rozsnyai István büszkén mondta: *Mindig arrul vótunk hírösek, hogy kevés zsigánk termött.*<sup>8</sup>

Volt, aki az elsimított talaj tetejére elszórta a hagymamagot, és belekapálta. Igényesebb kertész ezt nem csinálta, mert egyenetlen lett a kelés.

A hagymamag vetéséhez kisüzemekben az 1920-as évektől kézi vetőgépet használtak. A vetés sűrűségét aszerint állították be, milyen dughagymára volt szükségük. A makói kertész az *első*, a *második* és a *harmadik* osztályú dughagymát ültette, *rakta* el; főleg a *másodikat* kedvelte. Kötött talajon a *harmadik* volt jó, mert az jobban meghajtott. A *negyediket* és a *zsigát* eladta. A magvetés sűrűségét eredetileg a kertész saját célú szaporító anyagának előállítására határozta meg. Aki már eladásra is termelt, több vetőmagot használt föl. Mikor id. Pósa Lajosnak *második osztályú* dughagymára volt szüksége, száz négyszögölnbe három kiló hagymamagot vetett el; amikor az apróhagymát piacra termelte, nyolc-tíz kilót is belevetett.

<sup>7</sup> Erdei S. 1963.

<sup>8</sup> Rozsnyai I. 1983.

VETŐGÉP. A kézi vetőgépek elterjedése valósággal forradalmasította a hagyományos dughagyma, petrezselyem és más apró magvak termesztését. Amikor a hagyma- vagy petrezselyem magot kézzel szórták, a növényápolás és betakarítás sok munkát, nagy fáradtságot követelt. A dughagyma- és a zöldségtermesztésben a sorba vetés tette lehetővé tolókapa alkalmazását, amely előbb a kapálást, majd a dughagyma szedését gyorsította meg. Ezáltal a vetésterület is jelentősen növekedett. Míg korábban inkább csak saját szükségletre termesztettek dughagymát, ezután a dughagyma a belső piac ellátásán túl exportcikk is lett.

Az első vetőgépeket a búzavetőgépek mintájára gépészek, lakatosok vasból, majd barkácsoló hajlamú hagymakertészek fából készítették. Évtizedek során állandóan tökéletesedett, de működésének alapelve nemigen változott. A vetőgép nélkülözhetetlen része a kerék, a magdoboz, a csoroszlya és a tolórúd. A kerék nemcsak hordozza a gépet, de működteti is: a mag adagolását végzi; az egy-, vagy kétágú rúd, vagy szarv a tolását szolgálja; az állítható csoroszlyával a vetés mélysége szabályozható. Az újítások főként a mag adagolási módjára vonatkoztak; de közben a gép anyaga, kivitelezése, külleme is változott. Sorozatgyártásukat lakatosok, műszerészek kezdték meg, és a hagymakertészek tapasztalata alapján állandóan változtattak, tökéletesítették rajta. Olyan univerzális gépet hoztak létre, amely a hagyma- és petrezselyemmag vetésén kívül a legkülönbözőbb konyhakerti magvak (mák, sárgarépa, borsó, cékla) földbe juttatására is alkalmas.



2. kép. Fa vetőgép (Dömötör Mihály felvétele)

A legrégebbi típust a *hengeres vetőgépek* jelentették. A magtartályon (*magtartány*) keresztülmenő tengely keresztmetszetét fémhengerrel megnövelték,

és erre a kidobó nyílás irányában akkora furatokat készítettek, amelybe 3–4 mag fért bele. A vetőgép tolasakor a mag a csoroszlyán a talajba jutott. Az első ilyen, fából készült vetőgépek a 19. és 20. század fordulóján jelentek meg. Ezek fix beállításúak voltak, sem a magvak számát, sem a sortávolságot nem lehetett szabályozni. Ilyen vetőgépet készített Kiss Imre (Szegfű u. 75.) hagymakertész. Özvegye, akitől a makói múzeum 1953-ban vásárolt két favetőgépet, úgy tudta, hogy mindkettő 1910 körül készült. Bár a két gép működési elve azonos, még küllemében is jelentős különbség mutatkozik; a két vetőgép keletkezése között több évnyi különbség lehet.

Kiss Imre egycsővű vetőgépének (József Attila Múzeum, ltsz: 52.30.1.) anyaga keményfa; a csoroszlya és a nyél rögzítésére, kitérésre vaslemez szolgál, zsanérral ellátott födele vasfordítóval zárható. Az erős, vaskos kivitelű gép hossza 123 cm, a vetődoboz mérete 17 x 14 cm, sajtkeréke 3,2 cm vastag, amely fokozza nehézségét. A vetés sűrűségét a kerék kerülete és a vetőhenger furatainak száma, valamint nagysága határozta meg. A kerék kerülete 78 cm, a furatok száma 7. A furatokba kb. 3–5 mag fért el, így a kerék egy fordulatkor 20–35, vagyis 10 centiméterenként 3–5 hagymamag került a talajba. Mivel a csoroszlya és a kerék közötti távolság 5 col, vagyis 12,5 cm, ha visszafelé a keréknyomon tolták a gépet a vetés sortávolsága 10 col volt, a csoroszlya csikján haladva 5 col. A vetés mélységét a tolóruddal alacsonyabb vagy magasabb tartásával lehetett szabályozni.

Kiss Imre háromcsővű vetőgépe (József Attila Múzeum, ltsz: 52.2.1.) az egycsővűnél mivesebb kiképzésű, kecsesebb küllemű; kereke áttört, küllöket utánoz. A magtartály hármasszoros. Keményfából készült, de a magadogató henger, a 3 csoroszlya, a tolóruddal kitérésre vaslemez szolgál, zsanérral ellátott födele vasfordítóval zárható. Hossza 140 cm, a vetődoboz 45 x 14 cm. A csoroszlyák távolsága, vagyis a vetés sortávolsága 10 cm. A kerék kerülete 73 cm, a vashenger 14 db 7 mm-es furattal van ellátva. A vetőgép öt centiméterenként kb. tíz hagymamagot juttat a talajba. Asztalsímaságúan elegyengetett talajt igényelt, különben a csoroszlyák nem egyenletes mélységbe szórták a magot. A vetés mélységét a tolóruddal magassági tartásával lehetett szabályozni.

A búzavetőgépek mintájára készültek a *korongos vetőgépek*. A magtartályon keresztül menő tengelyre korongot szereltek, melynek lapátjai forgás közben megmerültek maggal, kidobták a garatba, és onnan a mag a csoroszlyán a talajba csúszott. A korongos vetőgépek az első világháború előtt jelentek meg, Makón Lipták Károly mű- és géplakatos készítette. Vetőgépei henger alakúak, gyári minőségűek voltak. A géppel 4–5 rézkorongot adtak, a mag nagyságának megfelelő korongot kellett a gép szétszedésével betenni. Újítással ezen úgy segítettek, hogy állítható korongot alkalmaztak. Két korongnak közelebbi vagy távolabbi beállításával növelt vagy kisebbedett az a nyílás, amelybe forgás közben a magok beakadtak. Így alkalmassá vált a gép a petrezselyemmagtól a babig mindenféle mag vetésére. Ezt a gépet az 1920-as években is használták. Barkácsoló kertészek is faragtak korongos vetőgépet. Ebből a típusból *háromcsőves* fából faragott gép került a makói múzeum gyűjteményébe.

Háromcsoroszlyás, korongos, fából faragott hagymamag vetőgép (József Attila Múzeum, ltsz: 75. 605. 1.) doboza puhafából, sajtkeréke és szerkezeti részei keményfából készültek. Födele és tolószára hiányzik. A magtartály alatti tengelyre fogaskerék került, amely áttétellel hajtotta a három koronggal ellátott tengelyt.

Olyan pontosan volt méretezve, hogy télen a kemence közelében tartották, nyirkos levegőben ugyanis a fa alkatrészek annyira megdagadtak, hogy használhatatlan lett volna.

A korongos vetőgép továbbfejlesztett változata a tőtávolságot nem tudta megoldani, ezen segítettek a szintén gyári *kanalas vetőgépek*. Korong helyett csillagkereket alkalmaztak; száraira kisebb-nagyobb kanalakat húztak, aszerint, hogy mit vetettek vele. Nagyobb tőtávolság esetén minden második vagy harmadik kanalat lehúzták.

Mivel a kanalas vetőgépek is *csomóztak*, egy helyre több magot szórtak, *harapófogóval szaggatott*, szakaszos volt a vetés. Ennek kiküszöbölésére születtek meg a kavaró rendszerű vetőgépek. A mosonmagyaróvári Kühne gyár vetőgépeinek alul elhelyezett magszóró nyílásán hullott ki a mag, a nyílást rugóra járó vaslemez nyitotta, zárta. Jellegetes hangjáról *csettögős vetőgépnek* nevezték. Hátránya volt, hogy aránytalanul vetett, és a magot olykor elcsípte.

A máig használatos *vitórlás vetőgépeket* Szabó György lakatos kezdte gyártani. Főltalálója — utalva az új működési elvre — *szórvavetőgépnek* nevezte. Találmánya *szóró és ültető vetésre állítható, amellyel mindenféle mag szabályozható mennyiséggel vethető*.<sup>9</sup> Külön szerkesztett az étkezési hagymában köztes petrezselyem termesztéséhez *gyökérmagvetőgépet*, amelyet úttalóval épített egybe; a vetéskor egyúttal a dughagyma ültetéséhez is megvonalmazta a talajt.<sup>10</sup> Ezt a vetőtípust nem tolták, hanem igen hosszú nyelével húzták.



3. kép. A hagymamag vetése

<sup>9</sup> Makói Friss Újság 1929. jan. 30.

<sup>10</sup> Makói Friss Újság 1928. jan. 1.

A Szabó György-féle *nyitott csoroszlyás vetőgépeket* Kiss Antal géplakatos fejlesztette tovább. 1931-ben megalkotta a *szélvédős, tölcserés (tölcserős) vetőgépeket*. 1943-ig ötezret gyártott belőle. Állandó megrendelése voltak Szegedről, Hódmezővásárhelyről, Békéscsabáról, Orosházáról, Debrecenből, Pécsről, Szabadkáról, Újvidékről. Terjesztője volt a Mauthner, a Monori cég, továbbá a Magyar Mezőgazdák és a Hangya Szövetkezet. Bulgáriában is ismertek voltak a Kiss-féle gépek; oda Stefán Sbojagyijev cége révén jutottak. Súlya a korábbi tíz kilogrammnyi gépekének fele. Olyan tökéletesen megalkotta az aprómagvetőgépet, hogy a kisüzemi termelők 66 év múltán is minden változtatás nélkül ma is ezt használják, és találmányi védetség hiányában szélteben gyártják. Ő alkalmazott először a magtartályban *csavart vitorlát*. *Egysoros vetőgépen* kívül gyártott *két-, három-, négy- és ötsoros kézi vetőgépet* is, de ezek nem terjedtek el.<sup>11</sup>

A *sortávolság* a kerekek tengelyen történő rögzítésével állítható, a tengely 18–24 col hosszúságú. A kerékráfot a rátapadt sártól sártisztító tartja karban. A *magtartály* fölfelé enyhén szélesedik, földelével és závarzattal van ellátva. Az eredeti Kiss-féle gép földelébe hagymadomborítás van préselve. A *magkavaró vitorla* hatágú. A *magszóró tölcser* és a *csoroszlya* szabályozható. A mag nagyságának megfelelően a *magszórónyílás* 6 fokozatban állítható. *Nyele* vagy *szarva* gőzölt bükk.

A *magszóró nyílás* többféleképpen állítható be. Bartha Sándor (Aradi u. 70.) hagymakertész magról vetett étkezési hagymához 1951-ben így állította be gépét: „Spárgával körülfogja a vetőszerkezet meghatározó nagykerékét, így megkapja, hogy milyen hosszú utat tesz meg a kerék egyszeri körülforgással. Ezt a távolságot megszorozza a vetésszélességgel (a csoroszlyák száma szorozva a sortávolsággal). Ez a szorzat adja meg négyzetméterenként azt a területet, melyet a gép a hajtókerék egy körülforgása alatt bevet. Azután kiszámítja, hogy ez hányszor van meg ötezer ötszázötvenötben (ennyi egy katasztrális hold négyzetméterben). Ezzel viszont megtudja, hogy egy hold bevetéséhez hányszor fordul a hajtókerék. Mikor ez megvan, akkor feltámasztja a gép kerekét és azt körbeforgatva próba-  
vetést végezve állítja be a magmennyiséget.”<sup>12</sup>

Makón az első aprómagvetőgépek nem hagymamag, hanem gyökérmag (petrezselyem) vetésére készültek. A vitorlás hagymavetőgép beállítását akkurátusan végezték. Mindenki gyakorlatból ismerte saját gépét, és tudta, milyen *számnyílásra* szokta a *szabályzót* állítani. De a mag nagysága nem volt állandó; néha duzzadtabbra, máskor soványabbra nőtt. Kiterítettek egy fehér ponyvát vagy papírt, és a vetőgépet — a kilógó magcsoroszlya miatt — egy keréken, egy méter távolságra tolták. Azután ellenőrizték a kihullott mag számát. Mások pedig a szokott magmennyiséget egy meghatározott terület bevetésére számolták. Tapasztalatból tudták, hogy pl. hat liter magot szoktak egy kisláncba (100 négyszögöl) elvetni. Hat liter *hat gép* volt; de a gép magtartójában mindig kellett valamennyi magnak lennie. Kiszámították, hogy az adott mennyiségből hány sornak kell lennie. Az első gép kiürülése után szükség szerint állítottak a gépen.

<sup>11</sup> Makói Független Újság 1938. jún. 12., Makói Újság 1941. márc. 2., 1943. jan. 16. Csongrád Megyei Hírlap 1984. ápr. 15.

<sup>12</sup> Délvidéki Hírlap 1951. febr. 2.

A hagymamagot öt colra vetették, de volt, aki négyre, újabban inkább hatra. A vetőgép kerekai állíthatók voltak. Hatcolos sortávolság esetén a *csoroszlyától* a kerékráf közepéig kellett három colt mérni. Visszafelé a keréknyomon tolták a vetőgép kerekét, így kapták meg a kétszer három, vagyis a hat col sortávolságot. Kiss Antal géplakatos *kétsoros vetőgépet* is forgalomba hozott, így már az 1930-as években *ikersoros* vetés is előfordult.

A két világháború között már igencsak ellenőrizték a mag *csírákéességét*. Egy kis rongyba beletettek száz szemet, vízzel megszórták és meleg helyen tartották. Mások a forró kályha szélére rakták; ha kipattogott, mint a kukorica, jó volt. A zsidó kereskedőtől olykor kaptak olyan cserélapot, amelyen tízszer tíz sorban kis mélyedések voltak; a belerakott magot vízzel meghintették. Tapasztalatból tudták, hogy az elsőéves mag 80–85, a kétéves 60, a hároméves 25–30 százalékos. A hagymamagot eredetileg nem csávázták, de az 1930-as évektől többen *meszezték*, az utóbbi évtizedben némelyek kétszázalékos *kikküvel*, bordói lével csávázták.

A vetést is *tüsök-* vagy *kisboronával* elboronálták, sőt a pontosabb kertészek *hengerelték* is, így *mögszorult* a mag, és egyenletesen kelt.



4. kép. Tüsökbورونا vásár a makói piacon. (Boross Marietta felvétele)

**TÖVISBORONA.** A tövis- vagy *tüsökboronát* az 1960-as évekig a hagyományföld boronálására általánosan használták. *Kisboronának* is hívták, mivel gabonához ló utáni, nagyméretű boronákat is kötöttek. Eredetileg minden kertész magának készítette, majd — ahogy megerősödtek — piacon szerezték be. Az előállítás specialistái szegény nincstelenek lettek. A mai emlékezet szerint utóbb főleg Kiszomboron a *haleszies* kötöttek jó tüsökboronákat. Tavaszi hónapokban a ma-

kói piacon árusították.<sup>13</sup> A tüskés galagonya vagy kökény vesszők végét két *boronafa* közé szorították. A boronafákat *vesszőnyolcasokkal*, fűzavesszővel kötötték össze. Ha a hagymaföld nem volt elég porhanyós, használat közben olykor meg is terhelték. A túsőkboronát naptól védett helyen tartották, mert ha szétszáradt, könnyen széthullott. A kertész a meglazult boronafákat dróttal erősítette meg. Ha a galagonya ága, bokra és tüskéi lekoptak, nem lehetett vele jól boronálni, tűzre került.



5. kép. Boronálás

HENGER. Vetés után a talaj tömörítésére szolgál, inkább az akkurátus kertészek használják és ha nagy szárazságnak néznek elébe. A szántóföldi művelésben alkalmazott lóvontatású hengernek kicsinyített változata. A henger a talajt akkor tömöríti jól, ha nem hosszú, de elég nehéz. Ezért a hengere 90 centiméternél nem hosszabb, és legtöbbször nem csak kerete van, hanem vályúja is, amelybe terhelés végett tetszés szerinti mennyiségű földet raknak. Bognár készíti. A hengerre keményfából, a kerete vagy ládája fenyőből, húzója olykor vasból készül. A henger két végét repedés ellen vasráffel is ellátják. A kerete vagy ládája kissé meg van emelve, az ezek alá szegezett, kopásgátló perselyfa szintén keményfa. Csak a tengelye és a deformálódás elleni kitámasztója vas. Többekből — a könnyebb szállíthatóságért — a nyél kiszedhető. Nyikorgás ellen a tengelyt zsírozzák, nehogy szóvá tegyék a szomszédok, hogy *megitta a kenőcsre valót*.

<sup>13</sup> Boross M. 1968. 132.



### Növényápolás

A rónára vetett dughagyma tisztántartását gyomlálással érték el. Akinek elgyomosodott az apróhagymája, száz négyszöglet 5–6, sőt több napszámmal tudta rendbe hozni. Ha nem győzte valaki kigyomlálni, előfordult, hogy a nagyra nőtt gyomot lekaszálták, *lëborotválták*. A géppel vetetthez készítettek *kis-* vagy *apróhagymakaparót*. Megvárták, hogy *elhányja a kaszáját*, a visszahajló sziklevele kiegyenesedjék, csak azután kezdhettek az ápolásához. Nagyon haladatlan munka volt, pedig háromszor meg kellett *kaparni*. Az öt–hat colos sortávolságot azért szerették, mert ezt már tolókapázní, *dikkelni* is lehetett. Készítették apróhagymába való *kis dikkelő* kést, amely elfért a sorközökben. Három sor közül a középsőbe ment a kerék, a két szélsőbe haladt a kés. Dikkelés után a ki nem vágott gyomokat *kiskaparóval* vágták ki. Amikor már a dikkelő törte volna a dughagyma szárát és levelét, nem mentek bele, de szedés előtt még meggyomlálták.

**APRÓHAGYMAKAPARÓ.** Az étkezési hagymatermesztésben használt hagymakaparó mintájára készült. Szintén nyélból, hattyúnyakból és pengéből áll. Mivel a hagymamagot géppel 4–5 cm távolságra vetették, az étkezési hagymában használt hagymakaparó a sorközökben nem fért el, ezért a dughagyma növényápolásában keskenyebb pengéjű kaparót alkalmaztak.

Az 1920-as évektől a dughagymatermesztés föllendülését idézte elő a vetőgép és a dikkelő alkalmazása az apróhagymában. Míg korábban a törzshagymások sem termeltek dughagymát százötven–kétszáz négyszögölnél nagyobb területen, ettől kezdve vetették sűrűre a hagymamagot, hogy minél több *zsiga* (ötödik osztályú) és negyedik osztályú dughagymájuk teremjen, mivel ennek volt belföldi és külpiaei kereslete.

### Betakarítás

A dughagymát általában Szent Istvánkor, augusztus 20. körül kezdték szedni, szeptemberre nemigen nyúlt át. *A szödes ideje akkor gyütt el* — mondta Bereczki Sándor —, *amikor a hagyma szára lë vót süilve, szép dohánybarnára mög vót száradva*. Előbb *lëgyomlálták* a földet, majd *nyírfasöprüvel* vagy kopott *kertisöprüvel* *lësöpörték*. Ezt sohasem reggel, harmaton, hanem tűző napon végezték, mégpedig két irányból. Nagy porral járt, jól jött ilyenkor egy kis enyhe szél. *Röndre* történt a söprés, majd *kisrakásokba*, és *kiskaskával* kihordták a föld szélébe. A régi öregek nem söprüvel, hanem gyomláláskor gazzal *dörzsölték lë* az elszáradt hagymaszárát.

**KERTISÖPRÜ.** A dughagymaföldet szedés előtt sohasem harmaton, hanem déli melegben kopott, *kotrós* kertisöprüvel söpörték le. Kertisöprünek valót a kert egyik sarkában minden háznál termeltek. Nem kellett évente ültetni, minden évben elszóródott elegendő mag. Mikor jól beért, madzaggal, olykor fűzfavesszővel vagy dróttal három helyen összekötötték. Az udvart és az utcai járdát új söprüvel tartották tisztán, a dughagymában kizárólag a kopottat lehetett használni. A huszadik században a nyírfasöprü használata is elterjedt.

**NYÍRFASÖPRÜ.** A dughagymaföldet szedés előtt a szármaradványoktól régebben kertisöprüvel, később nyírfasöprüvel tisztították le. A hozzá való anyagot a piacon, még inkább a *fás boltban* lehetett beszerezni. Eredetileg inkább kerék söprüt kötöttek. A vesszők vágott végét egyenletesen összeverték, majd drót-

tal vagy vaskarikával összefogták. Ebbe verték bele az előre elkészített, kihegyezett nyelet. A *fás* vagy faárus boltokban laposra kötött nyírfasöprűt készen is lehetett venni. Sokan azért ragaszkodtak hozzá, mert erősebb, durvább volt a kertisöprűnél, könnyebben lehetett tisztára söpörni a dughagymaföldet. Viszont több dughagymát szaggatott ki a földből.

Az 1980-as évektől előfordul, hogy söprés helyett — főleg fiatalabb nemzedék tagjai — leégetik a hagymaszárat. Propán-bután gázpalackra hosszabb gumicsővel disznóvágáskor használt pörzsölőt szerelnek, és nem fölülről, hanem oldalirányból leégetik a hagymaszárat. Mivel a hagyma a földben van, az égetés nem árt neki.

Volt, aki szárazság esetén néhány napig várt az esőre. Kései szedéskor vagy nagyobb esőzéskor viszont tartani lehetett, hogy a hagyma újra hajt, *léggyökeredzik, lüestöködik*, és tönkremegy. Újabban száraz időben szedés előtt némelyek meg is öntözték a dughagymaföldet. Tartályban hordtak ki vizet, és este, vagy késődélután *belocsoltak* akkora darabot, amennyit másnap fölszedtek. Sohasem kantából vagy vödörből öntözték, mivel takarékoskodni kellett a vízzel, *locsolót* használtak. A Kossuth Termelőszövetkezet évek óta szedés előtt megöntözi a dughagymatáblákat.

A régi hagymások olyan takarékosak voltak, hogy a söpréskor kivert apróhagymákat a szemétből is kiválogatták. A *rónára vetett* dughagymát *hagymakaparóval* szedték, pengéjével elvágták a gyökérzetét, az *üstökét*, és egyenként dobálták bele a *szödő- vagy kistréába*. Mások lapocka alakú fakéssel lazították meg a földet. A vetőgéppel ültetett dughagymát is elejében *kaparóval* szedték, evvel húzták, *csikolták* meg a sort, és marokkal, valamennyi földdel dobták a *szödöréstába* vagy a *kiskaskába*. A rostaszövetnek olyan volt a lyukbősége, hogy azon legföljebb a *zsiga* apraja, az *árpazsiga* és a föld hullott ki. A legrégebb szedőrosták *bőrrésták* voltak, nem rostaszövet volt a kéreg aljára kifeszítve, hanem kilyuggatott bőr. Bár a szedőrostát sohasem öntötték tele, amikor félig volt, már rázták ki belőle a földet; az egész napos rostálás mégis fásasztó volt.

**SZEDŐROSTA.** A *szödő- vagy kéregrosta* a dughagyma szedésekor a föld kirázására szolgált. A dughagymát nem egyesével, hanem marokkal szedték, így a szedőrostába, kaskába vagy vödörkebe mindig került valamennyi föld is. A föld kirostálására eredetileg bőrróstát használtak. A szitakéregre kilyuggatott disznóbőrt feszítettek ki. A ma élő hagymások ezt már legföljebb hallomásból ismerik. A második világháború utáni évekig a föld kirostálására kizárólag szedőrostát használtak. Nagyméretű, erős rosta volt, amelyben fél vödörnyi földes dughagymát rostáltak egyszerre. A rostaszövet lyukmérete kb. 7 x 7 milliméter volt, akkora, hogy a *zsiga* ne hulljon ki rajta. A kérgen volt két *fogantyú*, de ezek nem pontosan szemközt estek, hanem kissé a rázó személy felé. Nem annyira jobb-bal irányban rázták, mint a lisztes szitát, hanem kicsit forgatva, riszálva. Ezért is hívták sokan *riszálós rostának*. Gyorsabban haladtak, ha harmadáig, félig volt öntve a rosta. Arra különösen vigyázni kellett, hogy rostálás közben a dughagyma *ne kopszodjon meg*. Az egész napos rostálás fásasztó volt, ezért némelyek *csúsztatót* csináltak. Ez két kisszékre helyezett két darab gyalult lécből állt, ezen rángatták a rostát. A szedőrostát a szítások készítették, piacon árusították.

A szedés könnyítésére *sorlazítót* használtak. Volt egy- és kétágú sorlazító, *irdoló*, aszerint, hogy a sor egyik vagy mindkét oldalán *irdolták* meg vele a földet. Az 1950-es évektől a kézi dughagymaszedés nagyban meggyorsult. A forradalmasítást két eszköz: a dikkelőre (tolókapára) szerelt görbe kés és az állványos földrosta elterjedése tette lehetővé. A dikkelőre egy vagy két meghajlított kiemelő kés készült, amelyet a hagyma alatt, az *üstökénél taszítanak* el. Ezáltal könnyen lehetett földestül markolni a kis hagymákat. A nagy fölületű rostából pedig viszonylag gyorsan kirázódott az addiginál lényegesen nagyobb mennyiségű föld.

FAKÉS. Amikor a hagymamagot borozdába vetették, a dughagyma szedéséhez kaparót vagy fakést használtak. Keményfából faragták, ezzel szedték ki és tölték össze az apróhagymát.

IRDOLÓ. Az *irdoló*, *karmoló* vagy *kapartyú* a vetőgépek, a sorbavetés általánossá válása után terjedt el. A dughagyma sorainak föllazítását előbb hagymakaparóval végezték. Ez igen jól bevált, ugyanis a kaparó pengéje az apróhagyma alatt, elvágta gyökérzetét, *üstökét* is, így a szedés könnyebbé vált, csak markolni kellett a hagymát; viszont lassú és fárasztó volt. Ezt váltotta föl a nyélbe erősített kampós vas, az *irdoló*. Az ezermesterkedő kertészek előbb rövid nyelű szerszámot csináltak, a kaparó része sarló alakban meghajlított, ócska köracél volt. A kovácsok kis szívvégződést és díszesebb hajlítású szerszámot alkottak. A szakszerű kivitelezésű szerszámok már köpüsek voltak, és hosszú nyelűek. Ezt azért kedvelték, mert állva lehetett vele dolgozni. A *kapartyúval* a dughagymasor mindkét oldalát megirdolták. A munka gyorsítását jelentette a kétágú irdoló alkalmazása. Bár az egyágúval finomabb munkát lehetett végezni, tetszés szerint meg lehetett közelíteni a hagymasort, mégis elterjedt a fix távolságra kovácsolt változat. Volt, aki kitört fogú vasvillát vagy disznópörzsölő villát alakított át irdolónak. A kétágú kapartyút is tovább tökéletesítették, hegyét a sor felé hajlították, és úgy kovácsolták, hogy vágóélben végződött. Ezzel a változattal a sor megkezdésekor vigyázni kellett, mert a megfelelő mélység eléréséig elmetszette a kis hagymafejeket.

HAGYMAKIEMELŐ KÉS. A kézi dughagymaszedést nagyban meggyorsította a hagymatermelés univerzális szerszámának, a dikkelőnek ellátása hagymakiemelő késsel. *Tulipántos* Erdei Ferenc kezdeményezésére Baranyi Jenő (1905–1978) kovácsmester 1958-ban készítette az elsőt. Alakja a tolókapakéshez hasonlított, de a *göröndölyhöz* kengyellel fölerősített késszár annál hosszabb volt, a rászegecselt acélkés szintén ferde szögben állt, és a vágóélre kiemelő lemezt erősítettek.<sup>14</sup> Később formája egyszerűsödött, csupán egy kb. 30 centiméter hosszú, meghajlított acélkés alakult. Volt, aki csak a dughagymasor egyik oldalán tolta végig a kiemelőkést, mások visszafelé ugyanazon sor másik oldalán is végigmentek. Ezzel a művelettel nemcsak meglazították a sorokat, de a hagyma alatt végigsikló kés ki is emelte az dughagyma fejeket. Van, aki kétkéses kiemelőt használ: egy görbét és egy egyenest. Ezzel a módszerrel a sorokon csak egyszer kellett végighaladni, ez nagyobb erőt igényelt. A dughagyma-kiemelő kés — kellő odafigyelés hiányában — a megfelelő mélység eléréséig elmetszette a dughagyma

<sup>14</sup> Hajdu J. 1958. jún. szám. 13.

fejeket. A kézi dughagymaszedésnek ma is nélkülözhetetlen eszköze. Ez az eszköz alkalmas érkezési hagyma kiemelésére is, de ezt a műveletet ma már kizárólag kistraktorra szerelt kiemelő késekkel végzik, amely egyszerre öt sort emel ki.

**SZEDŐLAPÁT.** A dughagymaszedő lapátot a makói hagymakísérleti állomás az 1950-es években tervezte és kivitelezte. A bolti forgalomban beszerezhető nyeles lapátot a dughagymasor alatt tolható csőrrel látták el. Ez tolás közben valamennyi földdel szedte föl az apróhagymát, amelyet a rostába dobtak. A szedés egyenletes mélységét a lapátra hegesztett vezetőléc teremtette meg. Könnyű, laza talajon jól lehetett használni, mégsem terjedt el. Csupán a kísérleti gazdaság alkalmazta néhány évig.



6. kép. Állványos földrosta

**FÖLDROSTA.** A szedőrosta felülete elég kicsi volt, a vele való munka lassan haladt, ezért a kertészek a kereskedésben beszerezhető rostaszövetből készítették ládás vagy deszkakeretes rostát, amelyet előbb kézben rázogattak. A fásasztó munkán többféleképpen segítettek. A legkezdetlegesebb módszer, hogy a ládás rosta alá négy fix lábat készítettek, és a fölöntött dughagymából kézzel dörzsölték ki a földet. Ezt hívták *lábás rostának* is. Mások négy sajtkeréken mozgatható rázós rostát szerkesztettek. Ismét mások a három karóra akasztott *láncos rostát* tartották a célravezetőnek, könnyebb volt ugyanis a levegőben függő rostát rázni, mint ugyanezt kerékre nehezelve végezni. Az 1980-as években megszülettek a benzinmotorral vagy akkumulátoros villanymotorral mozgásba hozott egy-

másfél négyzetméter felületű földrosták. Ezekkel az eszközökkel már üzemszerűen folyik a munka. Be van állítva 3–5 *szedő*, egy vagy két *vödörös* (manapság igencsak olcsó műanyagvödörbe szedik a dughagymát) és egy *rostás*. A *vödörös* hordja a fölszedett, földes dughagymát, és viszi kiönteni a már megrostáltat. A rostára egy-két vödörnyit öntenek föl. A rosta kissé lejt a kezelője felé. Vége középpüth nyitott vagy *sublerrel* lezárható. A megrostált hagymát itt engedik le a kaskába vagy a vödörbe. A kézi szedésnek ezt a motorizált formáját tekintik a legjobb szedési módszernek.

A fölszedett és a földtől kirostált apróhagymát *ponyvára*, újabban nejlonra öntik le, hogy néhány napig száradjon, *fonnyadjon a gyökere*. Eredetileg leöntési helyet, *dughagymaszérűt*, *szűrűt* készítettek. Az erre kiválasztott helyen előre fölszedték a hagymát, lábbal apróra kitapostak 20–25 négyzetméternyi területet. Ha a talaj nem volt elég lágy, kis vizet is csorgattak rá, és szép simára taposták. Régen a máról holnapra tengődő kishagymások talicskával, majd kerékpárral hazatolták az aznap fölszedett apróhagymát, és a háznál terítették ki. Az általános gyakorlat máig az, hogy 3–4 napig kint, a hagymaföldön szárad a hagyma. Beázás ellen éjszakára összébb hajtották a ponyvát, betakarták; lesöpört gatz vagy más nehezéket tettek rá, nehogy a szél lesodorja a ponyvát és esetleg beázzon. Napközben kézzel többször *megkeverték*, *mögdörgölték*. Akinek több volt kiterítve, és kézzel nem tudta a rakás közepét megkeverni, nyeles meszelőre szerelt bicikligumival, *doroszolóval* forgatta meg.

**PONYVA.** A két világháború között a módosabb kertészek a fölszedett dughagymát a hagymaföldön 2 x 3 méteres durva szövésű vászonponyvára öntötték le. A *zsigaszeelelő* alá is ponyvát terítettek. A mosott apróhagyma is rajta száradt, a maghagyma rózsáit, *búgáit* ezen verték ki.

**DOROSZOLÓ.** A fölszedett és szárításra leöntött dughagymát kézzel *kavarták* meg. Ha nagyobb fölületen és vastagon volt leterítve, *doroszolóval kavargatták*. Ilyen állandó hagymás eszköz nincs. Kivisznek valami nyeles meszelőt vagy gereblyét, erre alkalmasszerűen rákötnek egy kerékpár külsőgumidarabot, és ezzel megkavargatják a hagymát.

A szép dughagyma *fényes*. Ha sáros időben szedték, *maszatos*, *morcos* volt. A dughagyma értékét lerontotta, ha *begyökerezett*, *csírás*, sérült vagy *kopasz* akadt közöttük. Nagyon ritkán fordult elő, ha valaki a dughagymát nem szedte föl, még egy évig földben maradt. Ebből *kétüstökű* hagyma lett. A kupeczek azért megvásárolták.

A *léhával*, *hajával* teli dughagymát az akkurátus kertész még hazaszállítás előtt, kint a hagymaföldön *megszeelelte*, mert különben könnyen *begyullad*, *befűlik*. A szelelést *kiskaskából nagykaskába* végezték.

**NAGYKASKA.** A *nagykaskát kukoricáskaskának* is hívták, a kukorica töresekor a rakásra dobott csöveket ebbe szedték föl és öntötték a kocsiderékba. A dughagyma szeleléséhez is használták, szél ellenében kiskaskából nagykaskába szórták. A fenék nélküli, kivénhedt nagykaskákat a hagyma szárításakor a nád-rácsra, a kemence fölé rakták, így gondoskodtak a meleg levegő szabad áramlásáról.

Az apróhagymának előre elkészítették a padláson a helyet. Gondosan letakarították a padlást, ha kellett még le is tapasztották, de mindenképpen fölmázolták, sőt volt, aki föl is meszelte. A zsákban hazaszállított hagymát a padláson 10–15 centiméter vastagságban kiterítették. A tető cserepeit két-három helyen csutkadarabbal kitámasztották, hogy a padlástér huzatosabb legyen. A dughagyma a padláson *csörgősre* kiszáradt. Általában nem *kavargatták*.

#### *A dughagyma osztályozása*

Amíg nem születtek meg az osztályozó rosták, asztalon válogatták szét a dughagymát. A rónára vetés idején sokkal egyenletesebb volt a dughagyma, nem igényelte a mai differenciált osztályozást. Asztalon háromfelé válogatták: kiszedték az apraját (a *zsigát*) és a nagyját (a *pikleszt*) és a közép méretűt rakták el. Az asztalra fölöntöttek valamennyi dughagymát, a válogató az asztal sarkára ült, onnan kézre esett a földre tett *kaszába* húzni a megfelelő méretű hagymát. A gyereket is bevonták a munkába, és hogy lelkesebben dolgozzanak, a dughagyma közé darabos cukrot dugdostak. Már a 19. század végén a nagyobb kertészek dughagymaszükséglete 6–8 mázsa volt; ennek asztali szétválogatása sok időt igényelt. Az osztályozás megkönnyítésére előbb kéregrostákat alkalmaztak. Ezek az *osztályozó résták* a *szedőrostákhoz* hasonlítottak, csak a lyukbőség különbözött. Ezt váltotta föl a *tolós rosta*.

DUGHAGYMA-OSZTÁLYOZÓ KÉREGROSTA. A szítások elejében egy vagy két lyukbőségű rostát készítettek. Az utóbbival az osztályozás szintén háromfelé történt: a nagyobb lyukún a dughagyma nagyja, a *piklesz* maradt fenn, a kisebbben a *raknivaló*, a földre kihullott a *zsiga*. Később három rostát alkalmazva négyfelé válogatták az apróhagymát. Az elsőben a piklesz, a másodikban a nagyobb raknivaló, a harmadikban a kisebb raknivaló maradt fenn, a *zsiga* és a szemét kihullott. A rostálás riszálással, szítáló mozdulattal, rázással, ütögetéssel történt. A többmázsányi dughagyma rostálása igen fárasztó volt. Ezen előbb úgy könnyítettek, hogy a rostát nem kézben rázták, hanem két egymás mellé állított karszék karjain. Mások két közel állított asztal szélein tolták, húzták.

TOLÓS ROSTA. A fabrikáló kertészek saját használatra szintén készítettek rostát, de ezek nem kerek, hanem ládarosták voltak. Kiderült, hogy ezekkel a nagyobb rostafölületű eszközökkel haladósabb volt az osztályozás, de sokkal fárasztóbb is. Ezért két asztal szélén rángatták, ami szintén nem volt könnyű. Ezt oldotta meg a négy gurigakerékkel ellátott állvány, amelyen akár egy kézzel is könnyedén lehetett a rostát rázni. A tolós rosta végleges formáját akkor kapta, amikor egymás fölé három különböző lyukbőségű ládarostát szerkesztettek. Az osztályozás négyfelé történt: a felső lédában fenn maradt a piklesz, a középsőben az első, az alsóban a második osztályú dughagyma, a földre a szeméttel és léhával együtt kihullott a *zsiga*.

Az első világháború táján terjedtek el a ma is használatos *forgatós rosták*. Ezek előbb négy-, majd ötfelé osztályozták a dughagymát. A legtöbb hagymakertész csak november közepén osztályozta a dughagymát, amikor a kemence fölé, a rácsra készült fölteni, vagy vitte a hagymát a *szárítóba*. Zsákba szedték, lehordták a padlásról, hogy kéznél legyen. A forgatós osztályozó rostát órabérre adták kölcsön, akkor erre már nem

volt idő. Az osztályozáshoz legalább hárman kellettek: egy hordta a *garatba* a hagymát, egy hajtotta a rostát, a harmadik a szétválogatott hagymával megtelt *kaskákat* ürítette ki. A garatba egy kiskaskányi hagymát öntöttek föl, aki a gépet kezelte, egyik kézzel hajtotta a rostát, a másikkal a garat *ötető nyílásán* kézzel adagolta, nyomta be a hagymát.

**FORGATÓS ROSTA:** Kisüzemi hagymatermelőknek ma is nélkülözhetetlen eszköze, a dughagymát szinte kizárólag forgatós rostával osztályozzák. Az 1920-as évekre teljesen kiforrta alakja és működési elve. Márton György gondosan utánajárt, és részletesen be is mutatta: „Az apróhagyma osztályozó rostálására az osztályozó rosta (hagymarosta) szolgál. Ilyen kétféle van, úm. a tolós és a forgatós rosta. Mind a kettő majdnem teljesen fából készül, s a háziipar terméke. Sokszor ácsok, de leginkább barkácsoló emberek készítménye. Sehol az országban másutt ilyeneket nem láttam: úgy látszik, hogy e gépek a makói nép kezén születtek meg, makói különlegességek [...] A tolós rosta a régibb, az egyszerűbb, a kevésbé jó; éppen ezért a használatból lassan ki is megy.

A *forgatós rosta* (*forgató rosta*, *kerekrosta*, *triőrrosta*, *hengerrosta*) egy körülbelül másfél méter magas és majdnem 2 méter hosszú, triőrhöz hasonló géprosta. Teljesen fából van. Csak a szögek és a bordaléckötők vannak rajta vasból. Azonkívül bádogból van a tölcsernél, a *garat* alján a *beeresztő* és a *parázs-kiadó* hajlított lemez a gép végén.



7. kép. Forgató rosta (Dömötör Mihály felvétele)

Nem más ez, mint egy nyolcszögletű oszlopszerű váz (henger), amely a vízszintestől körülbelül 10°-nyira eltérő ferde szögben állványra van erősítve. A képünkön ábrázolt forgatórosta állványának méretei a következők: magassága elől 86, hátul 77 cm; szélessége 58 cm; hossza a hordásra szolgáló szarvakkal 175 cm, azok nélkül 135 cm. Az állvány négy lába közül az első kettőre néha két kis vastengelyen forgó vaskerék van rászelve; az ilyen rostát egy ember maga is képes bárhová szállítani, illetőleg talicska módjára eltolni. A régebben készített forgatós-rosták első lábain még nincs meg ez a két kis kerék. Az ilyeneket két ember a két első és a két hátsó fogantyút (*szarv*) megfogva olyanformán viszi, mint ahogy a Szent Mihály lovát szokták vinni. Az erre az állványra erősített nyolcszögletű, oszlopszerű vázon belül ugyanazon tengelyre erősítve még két, az előbbinél mindig kisebb átmérőjű oszlop váz van. A második rácsoszlop szintén nyolcszögletes bordázatú, de a harmadik, a legbelső csak hatszögletes. A legkülső rácsoszlop átmérője 21 cm, a másodiké 15, a harmadiké 10 cm. Mind a három rácsoszlopnak a tengelye egy és ugyanaz a tengely. E közös tengely vége az állvány hátsó végének közepén egy lyukba pontosan beillik. E nyílásban s az állvány felső végén levő kerek bevágásban forog a henger. Mind a három henger bordáinak egymástól való távolsága 14 cm, a másodiké 12, a harmadiké 9,5 cm. A szemetes apróhagymát a ferdén álló nyolcszögletű rács oszlop felső végén levő garatba hordja kisebb kosár (*kaska*) segítségével az egyik hagymás. (A garat csavarokkal van az állványra ráerősítve és arról levehető. Levétel után a rácsoszlop is kiemelhető az állványból. A rosta tehát így szétszedhető. A szétszedés esetleges hibák kijavításánál fontos.) Miközben ez a hagymás az apróhagymát a garatba önti, a másik a rostát kézzel lassan forgásba hozza. A harmadik pedig a kiadóknál vigyáz. Ez utóbbi dolgát a *felöntő* is végezheti. Minél több ember van mellette, annál gyorsabban halad az osztályozás. A felöntött apróhagyma a garatból a *garattölcse*ren át a harmadik rácsoszlop közepére ömlik. Itt a legnagyobb apróhagymák, a *parázshagymák* nagyságuk miatt a lécecskék nyílásain át nem tudnak a második rácsoszlopra hullani, tehát a harmadik rácsoszlop közepén végig mennek, és annak végén (*parázskiadó*) kihullanak. Itt egy fűz vesszőből készült kosárba (*kaska*) esnek. A paráznál kisebb összes hagymák — miközben a rosta folyton forog — áthullanak a második forgó rácsoszlopra. Ennek nyílásain — nagysága miatt — nem tud átesni a megmaradt apróhagymák egy másik része: az elsőrendű apróhagyma. Ezek oldalt egy nyíláson (kiadó) elhagyják a harmadik és második forgó rácsoszlop között, és egy bádogcsatornán (*elsőrendű kiadócső*) át egy kaskába esnek. (Az elsőrendű kiadónyílás és cső a képen nem látható!) Az elsőrendű apróhagymánál kisebb hagymák így az első rácsoszlopra hullanak. Ennek nyílásain nem tud áthullani a másodrendű apróhagymák serege. Ezek megint oldalt, az elsőrendű apróhagymákhoz hasonlóan, elhagyják a második és első forgó rácsoszlop között, s szintén egy bádogcsatornán, *másodrendű kiadócsövön* át a szájánál lévő vesszőkosárba hullanak. Egyes rostákon, így a képen ábrázolt rostán is a legkülső rácsoszlop alsó harmadában lévő lécecskéknek egymástól való kis méretű (2 mm-nyi) eltávolításával már összfel még egy új fajta apróhagymát is nyerhetünk: a harmadrendű apróhagymát. Ezek a *harmadrendű kiadón*, annak kiadócsövén át távoznak el a rostából, s szintén egy *kaskába* esnek.



Harmadrendű apróhagymán azonban rendszeren azt az elsőrendű *zsigahagymát* értjük, amely a tavaszi osztályozó rostálás alkalmával a rostán alul, a földre hullott ki. Ez tehát már tulajdonképpen száraz hagyma, amely a másodrendű apróhagymákból a téli beszáradás következtében vált ki.

A legkisebb hagymák, a lehullott hagymahéjak és a szemét mind a három forgó rácsoszlopon át a rosta alá, a földre hullanak ki. A legmodernebb rostáknál azonban (így a képünkön föltüntetett rostánál is) a zsigahagymáknak oldalt kosárban való összegyűjtésére a rosta alá egy széles, ferdén álló *szemétszűrő* is van szögezve. Ez — nyílásain át — a szemetet a földre szitálja, a zsigahagymát pedig egy kosárba vezeti le. Ez a *zsigakiadó*.

Ily módon a forgatós rosta az apróhagymát nagyság szerint négy, illetőleg öt felé választja úm. 1. *parázhagyma*, 2. *elsőrendű apróhagyma*, 3. *másodrendű apróhagyma*, 4. *harmadrendű apróhagyma* (csak egyes rostáknál), 5. *zsigahagyma*.<sup>15</sup>

Márton György a forgatós rosta születését is leírta: „A kilencvenes évek valamelyikében hagymakrach volt. Még kenyérré valójuk sem volt a hagymásoknak. A vöröshagyma legnagyobb részét a város körüli gödrökbe hordták ki. Nem kellett senkinek. Ez a különben elég gyakran előforduló esemény könnyörtelenül szétkergette a makói hagymakertészeket az ország minden tája felé, kenyér után. Így jutott el egy pár hagymás Arad megye hegyes részére, Gurahonra egy kavicsbányába dolgozni. Itt ismerkedtek meg a munkások a triórrendszerű kavicsosztályozó rostával. Ez a rosta, amely teljesen vasból volt, a kavicsot ipari célra nagyság szerint osztályozta. Tehát teljesen ugyanazt a munkát végezte, mint az ő otthoni tolós hagymaosztályozó rostájuk, csak hogy nem hagymával, hanem kavicsal. Ennek megfelelőleg nem fából volt, hanem vasból. Az élelmes makói kertészek fölismerték e rosta előnyeit az ő tologatós rostájuk fölött. A közöttük lévő Baranyi János (Jókai-Vigh úr utca) ácsmester mindjárt le is mintázta ezt a kavicsosztályozó rostát, és a következő évben már új osztályozó rosta pörgött a makói hagymások kezén, a mai forgatós rosta őse. Íme a makói hagymások ügyességének, élelmességének, tanulékonyságának és a viszonyokhoz való alkalmazkodási képességének egyik legfontosabb bizonyítéka! — Az új forgatós rosta eleinte még nem olyan volt, mint a mai. Ez is fejlődött, tökéletesedett. Az alakja, a nagysága, a szerkezete változott. A fejlődés oda irányult később, hogy célszerűsége mellett a súlya is kisebb legyen. Az átmeneti rosta-alakok között voltak olyanok, amelyek szelelővel is össze voltak kötve. Ezek nem váltak be. A *szelelő* lemaradt róluk. Egyesekre a házról házra való szállításra kerekeket szereltek föl, mégpedig az állvány két első lábára. Ez már a fejlődés, a tökéletesedés legújabb, legutolsó lépése. Szükség van erre, mert nem minden hagymásnak van ilyen rostája, csak a nagyobb termelőknek.”<sup>16</sup>

Manapság a rosta golyóscsapágyas, általában motorkerékpár-kerekeken tolható. Vannak motorral hajtható rosták is, bár sokan ragaszkodnak a kézi hajtásúhoz, mert ennek garatjában ki-ki maga adagolja — szabályozza — a rostálás

<sup>15</sup> Márton Gy. 1926. 6–9.

<sup>16</sup> Márton Gy. 1926. 11–12.

ütemét. Lassú forgatással és a gép enyhe lejtésű beállításával gondosabban lehet osztályozni.

SÍKROSTA. Újabban a dughagyma osztályozására használnak nagy felületű síkrostát is, ezzel sokkal haladósabb az osztályozás. A forgatós rostához hasonlóan ez is kölcsönözhető.

Voltak akkurátus kertészek, akik már októberben elvégezték az osztályozást. Ilyenkor egyszerűbb volt a padláson rostálni, nem kellett le- majd fölhordani a nagy mennyiségű dughagymát. Kötél segítségével három ember fölvitte a *forgatós rostát*. Rostáláskor az udvaron is sok port nyeltek, főleg akik a rögöket, *göröngyöket* szedegettek ki rostálás közben, de a padláson különösen megszenvedtek. *Szürkék vótunk a portul, és sarat köptünk* — mondta Rozsnyai István, aki — ha bérlakásban lakott — akkor is a padláson osztályozta dughagymáját.<sup>17</sup> A leterített, osztályozott dughagyma között hagyta hézagot, mások deszkadarabbal különítették el. Amelyik fajtából sok volt, a rosta közelében öntötték le, amiből kevés lett, távolabb hordták.



8. kép. Szelelés

Csak a zsigát és a negyedik osztályú dughagymát hordták vissza a padlásra, a többinek megkezdődött a hőkezelése. A zsigát fölhordás előtt *megszelelték*, a gondosabb kertészeknek volt kézzel hajtható *zsigaszemelője* is. A zsiga sokáig ekkor sem állhatott a zsákban, mert *bemelegedett, befűlt*, barnás lett a színe.

<sup>17</sup> Rozsnyai I. 1983.

ZSIGASZELELŐ. A zsigát az összegyűlt léhától és szeméttől az 1920-as évekig széllal szelelték. Ezt fej fölé emelt kiskaskából nagykaskába szórva szél ellenében végezték. Mivel a dughagyma osztályozásakor nem föltétlen volt megfelelő erősségű szél, a zsigát mesterséges légáramlattal tisztították meg. Az ács-mesterek előbb forgatós rostákat, majd utóbb zsigaszelelőket készítettek. Aki 5–6 forgatós osztályozórosta és egy zsigaszelelő kölcsönzésére rendezkedett be, annak ezek a gépek évente egy járandó föld értékét hozták.



9. kép. Zsigaszelelő

A négy lábón álló zsigaszelelő két oldala deszkából készült. Mindkét vége *szarvakkal* van ellátva, ezzel ugyanúgy lehet vinni, mint a Szent Mihály lovát. A hátsó felében, a kerek alakú, bádoggal borított dobban forog a vitorla. A vitorla nagy lapátjait a tengelyre szerelt meghajtó karral lehetett üzembe helyezni. Szelelés előtt a gépet beállítják. Szelelni csak szél alá lehet. (Ha széllal szemben szelelnének, a tiszta és a szemetes zsigá összekeveredne.) A szelelő *garatjába* egy kiskaskányi zsigát lehetett fölönteni. A hagymát a garat alján lévő kétujjnyi résen adagolják, *dörgölik* be a gépbe. Minél egyenletesebben és lassabban szóródik a garatból a hagyma, annál szebb munkát végez a gép. A zsigá egy ferdén beállított, működés közben rázó rostára hull, közben a hajtással keletkezett légáramlat kifújja a szemetet és léhát. A megtisztított zsigá a ferde rostáról a gép alá terített *ponyvára* hull, a léhá és a szemét a szelelő elé. Amíg a garatból a hagyma nem ürül ki, addig a hajtást nem szabad abbahagyni, mert a kiszélelt és a szeleletlen zsigá összekeveredik. Egy óra alatt 10–12 zsák dughagymát lehet kiszélelni. A gyári szelelőt át lehetett alakítani zsigaszelelőnek, de jobban szerették az ácsok

által, kimondottan a zsigá céljára készített szelelőket. Jól beváltak a Tulipán utcai Borka György zsigaszlelői. Utóbbi időben villanymotorral meghajtott *villany-szelelők* terjedtek el. A nagyobb méretű dughagymát nem kellett szelelni, mert az osztályozáskor az összes léha és szemét áthullott a zsigába.

TEKNŐ. A sáros, maszatos zsigát és ha tele van apró *göröngyökkel*, mosóteknőben megmosták. A zsigát a víz földobta a víz tetejére, a föld leült a teknő fenekére. Tíz évben egyszer fordul elő a zsigá mosása. Hogy ne kelljen a teljes zsigamennyiséget megmosni, közönséges kukoricarostával vagy szedőrostával rázogatták, rostálták; ilyenkor a zsigá fölül, a talajrögök alul maradtak; a tiszta zsigát leföldrözték, mosni csak a rosta alját kellett. A mosást napos időben végezték. Ha csalánzsákot tettek alá, ez magába szívta a nedvességet.

A dughagyma bírta a fagyot, de azért a fűtött szoba fölötti padlásrészen terítették ki. Aki két vagy három holdon termelte a hagymát, egymás fölé vagy mellé még egy vagy nagyon ritkán harmadik rácsot is fölszerelt. Ez a megnövekedett mennyiség nagyobb fűtést igényelt, ezért naponta kétszer gyűjtöttak be a kemencébe, sőt általában hosszú kályhacsővel ellátott kályhát is beállítottak.

Újabban egyre többen a hagymaföldről hazaszállított dughagymát máris osztályozzák. A padlásra csak a negyediket és a zsigát hordják föl, a többit a *száritóba*, hőkezelőbe szállításig *krumplisláda*ban tárolják. Egy-egy ládába tíz kilót öntenek, mindegyikre ráírják a dughagymaosztályt, és a ládákat árnyékos, szellős helyen rakják össze.

KRUMPLISLÁDA. Az 1960-as évektől a dughagymát szárításra (hőkezelésre) a kemence fölé nem nádrácsra, hanem krumplisládákban rakták föl. Ez nem járt, porral és piszokkal, sőt a már osztályozott hagyma nem keveredett össze. Mivel a kb. 60 x 40 cm alapterületű láda vékony léceit hézagosan szegelték, a meleg levegő szabadon áramolhatott.

#### *A dughagyma hőkezelése*

A magszárba szökés megakadályozást szolgáló hőkezelés, *száritás* a makói dughagymatermesztési technológia egyik döntő sajátossága. A boglyakemencék fölé *hagymaszáritó rácsot* szereltek, és erre öntötték föl a dughagymát. Ennek ideje *Örszébetkor*, Erzsébet napján (november 19-én), vagy hetében jött el. A gondos kertész hat-nyolc mázsányi dughagymát sem volt rest a *száritás* előtt átválogatni; asztalon *áthúzták*; a roszsát, a puhát, a csírásat kiszedték belőle. Így télen nem keletkeztek romlási góccok. A dughagymát *szakajtókosárral* öntögették föl. Egyszerre nem lehetett a teljes mennyiséget fölrakni, mert *begyulladt* volna, és a különböző méretű hagymák nem is azonos hosszúságú hőkezelést igényeltek. Először a dughagyma nagyját, az *első hagymát* rakták föl, és az egész rácson szétterítették. Két-három napig erősebben fűtöttek, hogy a hagyma gőze menjen el. Ilyenkor különösen erős volt a hagyma illata. Szellőztetni később sem lehetett, mert a hideg levegő lecsapódása miatt megpárásodott, sőt *mögfázott* volna a hagyma. Gőze mindent átjárt: ágyneműt, ruhát egyaránt. Két hét után a *második hagymát* is fölrakták. Ha nem volt elegendő dughagymájuk, akkor karácsony előtt a *harmadik hagyma* is fölkerült. *Tolóvonóval* a már fönt lévő hagymát beljebb tolták. Először *pálforduláskor* (január 25-én) *kavarták meg*, másodszer egy hónap múlva. Általában a gyereket küldték föl a kavarásra, mások asztalra állva a *tolóvonót* használták. Ahol a szoba belmagassága alacsony volt, és a rács közel esett a kemence tetejéhez, a kemence fölé a rácsra kéreg-

rostát vagy feneketlen kaskát helyeztek, amelynek a fülét levágták. Ezen belül nem került hagyma, így a meleg levegő szabadon juthatott föl a mennyezetig, és fölülről is érte a hagymát. A kemence fölött annyira megszáradt volna a hagyma, hogy csiraképességét is elveszítette volna. Ha valakinek begyulladt a hagymája, föl kellett bújni a rácsra, és a romlott gócot kiszedni.

RÁCS. A dughagyma *szárítását*, hőkezelését a lakószoba kemencéje fölötti rácson végezték. A rács állt *nádrácsból*, *rácsgerendából* és 3–4 *rácsvasból*. Ezt 1926-ban Márton György így írta le: A hagymarácsot „a hagymás maga készíti, *köti* tetőnádból (Phragmites vulgaris Lam. Crép.). Párhuzamosan, szépen egymás mellé rakja a körülbelül 3 méter hosszú, száraz nádszálakat. Majd minden 30–35 cm-re (egy sukkra) erős cukorspárgával egy csomó segítségével minden egyes nádat az előtte való nádhoz köt. Így egy hajlékony, négyszögben 2–2,25 m-es (6–7 sukkos) nagyságú, lepedőszerű *nádrács* keletkezik, amely nem teljesen merev, egy irányban összegöngyölhető. Egy ilyen nagy rácsra körülbelül 3,5 q apróhagyma fér el.

E rácsot úgy feszítik ki, hogy a mestergerendába és a falakba egymástól 50 cm távolágra nagy tartó vasszögeket vernek. E szögekre láncokon 3 farudat, szarufát erősítenek a mestergerendára derékszög alatt álló vízszintes helyzetben. Ezekre a párhuzamos, vízszintesen álló vékony gerendákra terítik föl a rácsot. Oly módon tehát, hogy a nádszálak a mestergerendával párhuzamosan vonulnak...<sup>18</sup>

Később a kemence mellett, a ház hátulja felől a falba kovács készítette kampós szögeket vertek úgy, hogy a kiálló szögek egy *rácsgerendát* megtartsanak. A szögek állandóan ott maradtak, ezért kiálló végüket bemeszelték. A *rácsvasak* laposvasból készültek, akkorák voltak, hogy *rácsfákat* beléjük lehessen dugni. Rájuk láncot forrasztottak, ezt akasztották a mestergerendába vert szögre. A megfelelő láncszem kiválasztásával szabályozható volt a rács magassága. A rács összeszerelése gyorsan ment. A hátsó falra fölrakták a rácsot tartó kisgerendát, a mestergerendára a *rácsvasakat*. A *rácsfák* egyik végét bedugták a rácsvasba, másik fölfeküdt a hátsó falon lévő kisgerendára. A *rácsfákra* kiterítették a *nádrácsot*. A rácsot gondozták, a vasrészeket vaslakkal bemázolták, a *rácsfákat* minden ősszel bemeszelték.

GYÉKÉNYKOSÁR. A rácsra a kenyérsütéskor használt *gyékénykosárral*, *szakajtóval* öntötték föl a dughagymát. Erre a kiskaska nem felelt meg, mert a nádrács és a mennyezet közötti szűk távolság miatt csak a gyékénykosár fért el.

TOLÓVONÓ. A nádrács elejére fölöntött dughagymát a szénvonóhoz hasonló *tolóvonóval*, *tolóval*, *hagymatolóval* taszították beljebb. Télen egyszer, esetleg kétszer ugyancsak ezzel forgatták meg a száradó dughagymát, a megszáritott apróhagymát ezzel húzták le a *kiskaskába*. A tolóvonó feje kb. 40 x 25 cm nagyságú volt, a közepére fűrt lyukba mintegy 2,5 méteres nyelet erősítettek.

A rácson József napig (március 19.) volt a hagyma. Korábban nemigen vették le. Ha az elrakott hagymát fagy érte, *elfelejtette a szárítást*, visszanyerte a vadságát és *fölbördözött*.

<sup>18</sup> Márton Gy. 1926. 21–22.

A dughagyma leszedése nagy porral járt. Az ágyneműt a szobából kihordták, a bent maradt bútort ponyvával letakarták; az ablakokat, ajtókat kinyitották, hogy minél nagyobb huzat legyen. A kertész orrát, száját kendővel bekötve, asztalon állva kézzel és *tolóvonóval* kosárba, *kaskába* húzta a megszáradt dughagymát. A feleség pedig zsákba öntötte. Mások a kemencekuckóba eresztették le, és onnan szedték föl. Az újra osztályozott dughagymát ültetésig az eresz alatt tárolták. Azt sem tartották jónak, hogy a hőkezelt hagyma zsákban sokáig álljon. Diós Ferenc Kisfaludy utcai kertészről mondták, hogy *hagymarakáskor* naponta annyi hagymát szedett le a rácsról, amennyit aznap elrakott. Erdei József szerint: *Zsákba hagytuk, ereszködjön egy kicsit mög, ne csússzon rakáskor a kézbe.*<sup>19</sup> A gondos kertész ültetés előtt még egyszer fölvalogatta, asztalon *áthúzta* a dughagymát, a mumifikálódottakat kidobta.

A hagymakertész modernizálta a házát, de a kemencéhez a hagyma *szárítása* miatt sokáig ragaszkodott. Az 1950-es években tértek át a *ládás szárításra*. Mintául a kísérleti telep és a MÉK hőkezelőjének reszei szolgáltak. Az osztályozáskor *krumplisládákba* öntött dughagymát a hőkezelés megkezdésekor nem nádrácsra, hanem *rácsfákra* pakolták föl több sorban egymás fölé. A ládás szárítás máról holnapra népszerű lett; nem járt porral, és a hagyma ültetése előtti újabb osztályozás is elmaradt. Ezt az újítást követte a kemencék kihordása. Hordozható kandallót vásároltak, amelyet hosszú kályhacsővel állítottak be. Ma már a ládás hőkezeléshez is kevesen ragaszkodnak, egyre többen tapasztalták az üzemi hőkezelés előnyét. Az osztályozott dughagymát *necc zsákban* (raschelzsákban) a név föltüntetésével viszik az Agora Rt. hőkezelőjébe.

## AZ ÉTKEZÉSI VÖRÖSHAGYMA TERMESZTÉSE

### *A dughagyma ültetése*

Amikor kitavaszkodott, *kinyílt az idő, megfogasolták, elboronálták* a hagymaföldet. A hagymasorok eredetileg földkeresztbe futottak, csak a tolóka, a *dikkelő* elterjedésével kerültek földhosszba. Az ültetés a hagymaföld szélének kijelölésével, a *hancsikolással* kezdődött. A parcella dűlőút felőli és belső sarkára leverték egy-egy karót. A kettő közé 10–15 méterenként ásóval vagy kapával földhányást, *hancsikot* tettek. A művelethez ketten kellettek: az egyik személy, a *hancsikoló* készítette a földkupacokat, a másik nézte a két karóval jelzett egyenes vonalat, és közben kézzel intett, hogy jobbra vagy balra kell-e a jelölést tenni; ha jó helyen volt, függőleges irányban jóváhagyólag *leintette*. Amikor a hancsikolással készen lettek, az egyik hancsiktól a másikig kis léptekkel, húzva a lábat *kitaposták* a föld szélét. Bereczki Sándor szavaival: *Olyan igenyös vót az, mint a nyíl, végig löhetött rajta lüni.*<sup>20</sup> A hancsiknak csak a hagyma elrakásáig volt szerepe, de igencsak ott maradt őszig. Ha nem volt *csapás*, azon jártak, akkor eltaposták. A termelőszövetkezeti háztájiban volt, aki *madzagolt*, de annak kis szélben is *hasa* lett, így a hagyma sorok is *hasasok* voltak.

TALICSKA. A makói talicska, *tajicska* ládája hosszú volt, ezért *mönyédérékű* vagy *ládás tajicskának* hívták. Mivel Makón egy évszázadig a ne-

<sup>19</sup> Erdei J. 1983.

<sup>20</sup> Bereczki S. 1997.

mesi eredetű Majsai család gyártott minden talicskát, *majsaji tajicskának*, gúnyosan *majsaji kocsinak*, *majsaji fjjákernek*, *majsaji autónak* nevezték. Majsai Pál bognár az 1870-es években költözött a Maros-parti városba. Mivel tapasztalta a talicska nagy keletjét, erre szakosodott. Négy fiát is talicskakészítésre tanította ki. Unokájának, Majsai Mihálynak halálával, 1977-ben kihalt a városban ez a mesteriség. Házukon cégéreként akkurátusan kifaragott kis talicska állt.

A hagymakertészek kocsival, lóval nem bíró zsellérek voltak, ezért teherhordó eszközük a talicska volt. Erdei Ferenc a *belterjes gazdálkodás első fecskéjeként* jellemezte.<sup>21</sup> Találónan írták: „a talicska jobban hozzátartozik a makói hagymához, mint a csizma vagy a papucs”.<sup>22</sup> Koczás Ferenc hagymakertész így emlékezett vissza az egykori talicskás időkre: „Akkoriban mindönki tajicskával járt a szöllőbe, hagymába. Akkor aztán az egyik gazdaembőr kérdezte az egyik hagymást:

- Hová mész?
- Hát — aszongya — mögyök a szöllőbe.
- Tajicskával mész?
- Avval mék.
- Hozol valamit?
- Nem hozok én.
- Hát akkor mér visződ a tajicskát?
- Mer mögszoktam.”<sup>23</sup>

Az első világháborúig a hagymarakáshoz egyik talicskával kivitték az útallót, túsökboronát, a másikban a dughagymát, a harmadikban a kisgyereket. Ha nagyon tűzött a nap, ernyővel csináltak számára hűvöset. A főszedett apróhagymát is talicskával hordták haza. A *húzott gyökeret*, a *zöld hagymát* távoli bérletről is talicskával hordták a házhoz, majd a piacra. A kisgyerek a hagymaföldön — amíg a szülők rakták vagy kaparták a hagymát — talicskában játszott, mert ez az alkalmatlóság babakocsiul is szolgált. Ahogy a kertészek megerősödtek, hagyma termeléséből ugyan kiszorult a talicska, de az 1960-as évekig általánosan használt teherhordó eszköz maradt. Majsai Mihály ismert olyan családot, ahol 12 talicska volt használatban, a gyerekeknek kisebb méretű. A kofa ezzel vitte portékáját a piacra, kiérve oldalára fordította, ezen ülve árult a piac végéig. Örletni vagy vízért is talicskával jártak. Szükségből két zsákot is rátettek; egyet keresztbe, egyet hosszába. Már Palugyay Imrének föltűnt: „Makón mindent talicskába tesznek, még a vizes kantákat is a Marosnál abba rakják.”<sup>24</sup> Érzékletesen jellemezte az újságíró a talicskához fűződő makói népeletet: „A kishagymásnak a talicska a kocsija, az a szekere, az az autója, lova, ökre, egyszóval minden szállítási alkalmatlansága. [...] Talicskán bonyolódik le a hagymatermeléssel kapcsolatos helyi forgalom legnagyobb része, úgy hogy bátran meg lehet állapítani, hogy Makó köz-

<sup>21</sup> Erdei F. 1937. 202.

<sup>22</sup> Makói Friss Újság 1929. dec. 20.

<sup>23</sup> Tóth F. 1971. 189.

<sup>24</sup> Palugyay I. 1855. 80–81.

gazdasági élete és a nehéz viszonyok közt a közellátása is valósággal össze van kapcsolva a talicskával.”<sup>25</sup>

Az 1890-es években a talicskának köszönhetően Szeged után Makó volt az első vidéki város, ahol a járdákat aszfaltozták. Déry Tibor egy történeti hitelű anekdotát beleszőtt *Felelet* című regényébe: „Ami elkél Szegednek, az Makónak sem árthat meg, gondolta a városi tanács, s rögtön át is küldött egy bizottságot, hogy nézzék meg, mi fán terem az az aszfalt. A bizottság alaposan szemügyre vette az új találmányt, megtekintette, jobbról-balról megtapogatta, tán nyalt is rajta egyet, hogy milyen íze van, aztán három nap múlva beadta a jelentést, hahaha, hogy jól gurul rajta a talicska. Abban a minutumban a városi tanács megrendelte a vállalkozónál a főútvonalak sürgős beburkolását. [...] Makó városa ketté vágta az utcákat, mint Gordiusz azt a bizonyos csomóját, s a pesti vállalkozónál csak az utca felének, az egyik járdának az aszfaltozását rendelte el, és mindenütt azét, amely hajnalban, munkába menet napon, délután, munkából jövet pedig árnyékban fekszik.”<sup>26</sup>

Vertics József rendőrkapitány 1872-ben megtiltotta a talicska járdán tolását. A hatóság és a törvényhozás mit sem akar tudni a járda és a talicska összeforrottságáról. Erdei Ferenc is megállapította: „Van egy kézijármű [...], melynek céljáról és értelméről a központi rendelkezés mit sem tud, s az országuóra parancsolja.”<sup>27</sup> A „talicskapör” igazán 1929-ben kezdődött. Ekkor született a közlekedés szabályozásáról szóló XXXII t.c., amely járműnek minősítette a talicskát, járművel pedig járdán közlekedni nem lehet. A hagymakertészek — mint a 48-as Kossuth párt lelkes hívei — a városi képviselő-testületben a legerősebb ellenzékelt alkotva fáradhatatlanul harcoltak a talicska jogaiért. Ügyüket fölkarolta Petrovics György országgyűlési képviselő, Nikelszky Jenő polgármester, s Bálint György fölsőházi tag egyaránt. Buday Géza gimnáziumi igazgató is fölemelte szavát: „Igen tisztelt talicskaellenes tábor. Ne méltóztassék feledni azt, hogy Makón sok száz család használja gyermekkocsinak a talicskát. Tessék csak elsétálni a Stefánia Gyermekotthon előtt, s bekukucskálni az udvarra: egész talicskapark lepi el! S azokon mind beteg gyerekeket fognak hazavinni [...] Hát nem tudom, mi lesz a megoldása a talicskaügynek, de az bizonyos, hogy nekem nagyon rosszul esnék, ha ezeknek a gyermekkocsiknak az én kedvemért, az én kényelmemért le kellene szorulniuk a járdáról [...] Nem is mernék többé a szemébe nézni a bennük ülő kis apróságoknak, amikor kátyús úton, sárban, rossz kövezeten tolják el őket mellettem, mert biztosan azt olvasnám ki tekintetükből: csúnya, rossz szívű bácsi [...] Látja, hol kell engem maga miatt szegény anyukámnak döcögtetni!”<sup>28</sup>

Gorcsa Péter városi főjegyző rámutatott: „Ne vegyük el az aszfaltot attól, akinek köszönhetjük az aszfaltjárdát.”<sup>29</sup> A belügyminiszter rossz helyi szokásnak mondta a járdán való talicskaközlekedést. Kompromisszumos javaslatként a hagymások végül javasolták talicskautak építését. Egy salakos út 1940-ben el is készült a DMKE előtt.

<sup>25</sup> Makói Friss Újság 1920. aug. 20.

<sup>26</sup> Déry T.: *Felelet*. I. A gyermekkor felelete. Bp. 1950. 157.

<sup>27</sup> Erdei F. 1937. 202.

<sup>28</sup> Marosvidék 1930. jan. 14.

<sup>29</sup> Marosvidék 1930. máj. 13.



A makói talicska ládája igen hosszú, kb. 70 cm. Oldalai enyhén, végei erőteljesebben kifelé dőlnek; dereka szarvánál szélesebb, a kerék felé keskenyedik. Végdeszkáit korábban csapolták, ez volt a *csapos talicska*. Kereke küllös, abronccsal van megerősítve. A tolás könnyítésére *nyaklót* használtak. A nyakló végére erős zsinórt vagy szíjat erősítettek, ezt akasztották a talicska szarvára. A talicskavégekre két-két *vashorgot* erősítettek, a teher lekötésekor ebbe akasztották a kötelet. Igen gyakran *billegvassal* a név kezdőbetűit is beleégették.

KOCSI. Az egy ló utáni löcsös *kertész kocsi* a gazdakocsiknál könnyebb volt. A bognárok minden famunkát egy *lineával* vékonyabbra csináltak. A makói gazdakocsi hét sukkos, a kertész kocsi hat és fél, hat és háromnegyed sukkos volt. A makói gazdakocsik erős vasalásúak, a Dél-Alföldön a legjobban fölvasáltak közé tartoztak. A kertész kocsi valamivel könnyebb vasalást kapott. A kocsit általában oldaldeszka betéttel látták el, de az igényesebb kertészeké *körülkásos* volt, és a kerék fölé sárhányót is szereltek. A gondozottság abban is megnyilvánult, hogy az új kocsit festették és fényeztették. A fa részek zöld színűek voltak sárga csikózással, a vas fölületek fekete lakkozást kaptak. Az első világháború előtt kezdtek a hagymások *lovasodni*, az 1930-as években száz kertészből mintegy 25–30-nak volt egylovas kocsija. A család ezzel járt ki a hagymaföldre. Elöl, a féderes ülésen két; hátul, a kapcsos ülésen szintén két személynek jutott hely. Az utóbbi nem számított állandó tartozéknak, ez egy-egy kocsioldalra akasztható kapocsból állt, amibe deszka járt. A kocsi derékban bőségesen elfért az úttálló, a dikkelő, a rakni való hagyma stb. 1945-től 1948-ig nagy lendületet vett a kertészkedés, Galamb Ferenc, Széll Ferenc, Mándoki János évente 15–20 kocsit készített. Jó kocsifényező hírében állt Dojcsák József és Baranyi József. A makói kertészek olykor dorozsmai kocsit vásároltak, ez könnyű és díszes vasalású volt. A lószerszám rangosabbnak számított. Nem volt sallangos, de a *kúcsos szerszámot* kedvelték. A ló hátára kitömött lópárna került, a karikák csavározottak, kulcsosak voltak. Ezzel nemcsak piacra, vásárba lehetett menni, de még olykor esküvőre is.<sup>30</sup>

CSERÉPKORSÓ. Makón a hagymatermesztés révén nagy keletje volt a korsóknak, hiszen minden kertész családnak volt belőle egy-kettő. Nem véletlen, hogy Makót korsós központként tartották számon.<sup>31</sup> A benne lévő golyóról *csörgőkorsónak*, a fülén kiképzett szopókáról *csecses* (*csöcsös*) korsónak hívták. Mivel a makói fazekasok mázas munkákat is készítettek, a korsó száját és szopókáját zöld vagy barna mázzal vonták be. A korsó nyakát és vállát körkörös sima vagy hullámos *írókás* díszítéssel látták el. Mivel a hagymás családok elég népesek voltak, igencsak nagyméretű, 5–7 literes korsókat használtak. Ezt kézben vagy talicskában hordozták. Ha messze béreltek hagymaföldet, ismerősei kocsival vitték ki. Mivel az ásott kutak vize jórészt ihatatlan volt, eredetileg Maros-vizet vittek magukkal — amely a Fekete-Körös vize után a legjobb italú volt az országban —, vagy később annak az útba eső artézi kútnak a vizét, amelyet ki-ki a legjobbnak tartott. Ha a hagymaföldön volt kunyhó, ott helyezték el, különben egy ásónyom mélységben, félig a földbe süllyesztve tárolták és valami rossz gúnyát dobtak rá, hogy hideg maradjon benne a víz. A két világháború között már jobbára vesszővel

<sup>30</sup> Széll I. 1997.

<sup>31</sup> Kresz M. 1991. 540–541.

fonott, a második világháború után színes műanyag fonatú demizsont vagy műanyag kannát használtak.

**NYAKLÓ.** A talicskás cipekedés és a cserépkorsó hordásának könnyítésére szolgált. A talicska szarvaira vagy a korsó fülébe akasztott és a vállon átvetett nyakló a karra nehezedő terhet a vállra továbbította. Anyaga bőr vagy gurtni. A gurtnis nyaklót a köteles, a bőrt a szíjgyártó készítette. Visszahajtott végeire zsinórt vagy szíjat erősítettek, ezt nevezték a nyakló *csülkének*. Ennek erősítésére szolgált az esztergált keményfa *pöcök*, amelyet a nyakló visszahajtott korcába helyeztek. Ha nem talicskával mentek a hagymaföldre, a szőrtarisznyát az egyik, a korsós nyaklót a másik vállon hordták, útközben meg-megfordították.

**SZŐRTARISZNYA.** A kertész vállon hordott szőrtarisznyában vitte ki a hagymaföldre az aznapi elemőzsiát: kenyeret, szalonnát, hagymát. Erre akasztotta a hagymakaparót.

**GARABOLY.** Míg a szőrtarisznyát a férfiak, a garabolyt kizárólag asszonyok hordták. Húzott, fehér fűz vesszőből készült, szögletes formájú volt. Ennivalót vagy melegebb ruhadarabot tettek bele. A garabolyt karra akasztva, a hagymakaparót kezükben vitték.

A hancsik, a kitaposás mellett sorvonallzóval, *útallóval* kijelölték a sorokat. Az *utalás*, az *útallózás* szakaszosan folyt. Igencsak annyit vonalaztak meg, amennyit aznap beraktak. Ha a parcella keskeny volt, teljes szélességben *főlutalták*. Forduláskor az *útallót* a szélső nyomon húzták, így a sortávolság nem változott. Arra minden kertész adott, hogy a sorok ne legyenek girbegurbák. A sortávolság tíz col volt; amióta az útalló foga állítható, vagyis nem fix fogas, 25–27–29 cm-re rakják.

**ÚTALLÓ.** Az útallót az apróhagyma duggatásához a sorok vonalazására használták. A régi útalló egyöles és hétfogas volt; teljesen fából készült, vagyis *fagöröndőből*, keményfa *fogakból* és fa *húzóból* állt. A sortávolságot nem lehetett állítani, ezért *fix fogasnak* nevezték. Némelyeknek kettős fogbeosztása volt; az útalló egyik oldalán 9 colra, ha köztet termeltek, a másikon 10 colra volt a foga rögzítve. Általában bognárok, ritkán maguk a kertészek készítették. A kerek fafogak könnyen kitöredeztek, ezért az első világháború után a fagöröndőbe kováccsal hagymaásóhoz hasonló, de ívesebb meghajlítású, csavarral rögzített vasfogakat alkalmaztak. Ezt váltották föl a második világháború előtt a teljesen vasból készült, állítható fogú útallók. A két sínből álló, 8 x 30-as lapos acélból készült *göröndő* két végét összekovácsolták. A sínek közötti kb. 15 mm távolságú nyílásba anyás csavarral lehetett rögzíteni a levél alakú fogakat. Eredetileg ezek is hétfogásra készültek, újabban a könnyebben húzható hatfogas útallók terjedtek el. Ezekben a fogak villáskulccsal tetszés szerint állíthatók. Ha mélyebb nyomot akartak húzni — pl. fokhagyma rakásához — zsákba rakott földdel meg is terheltek az útallót. A kertészek adtak arra, hogy a sorok meghúzása nyílegyenes legyen. Munkavégzéskor féloldalasan, visszafelé nézve haladtak előre; jobb kézzel a nyél végét fogva szabályozták az irányt, bal kézzel a *köpű* alatt a vas *húzót* fogva vontatták az útallót. Az útallózást szakaszonként végezték, sohasem teljes földhosszban. Megfordulva a már meghúzott szélső sorba került a szerszám szélső foga, így a hatfogas útalló öt új sort vonalazott. A termelőszövetkezetekben ele-

inte kézi útallózás folyt, csak egyszerre több útallóval. Később elterjedt a *lővontatású útalló*, amelyet a kísérleti gazdaság gépműhelyében terveztek meg.



10. kép. A dughagyma kötőbe öntése (Boross Marietta felvétele)



11. kép. A dughagyma rakása

Régen *kötőből* rakták a hagymát. A bal kézzel kimarkolt hagymát a jobb kéz hüvelyk- és mutatóujjával gyökérzetével, *üstökével* lefelé egyenként nyomkodják a földbe. Nem szabad a dughagymát mélyre ültetni, csak annyira, hogy a *borona ki ne verje*. Újabban műanyag vödörből markolnak ki valamennyi hagymát, és szétszórják maguk előtt. A gyakorlott kertész tudja, mennyi hagymát szórjon maga elé, de lehet pótolni vagy visszaszedni. Sokan áttértek a *kétkézes rakásra*. Így egy nap másfél-két kislánc területet is képesek *elrakni*. A kertész egyszerre négy sort *hajt*. A tőtávolság a dughagyma méretétől függ. Az első hagymát kisaraszra, *bakaraszra*, a másodikat két, a harmadikat újabb két centivel közelebb ültetik. A beültetett területet még aznap *tüsök-* vagy *kisboronával elboronálják*. Sokan kézi *hengerrel* is *lehengerlik*, így *mögszorul* a mag, egyenletesen *kel* a hagyma.

**KÖTŐ.** A hagymakertészek az 1960-as évekig kék *konyhakötőből* rakták a dughagymát. A mintegy 70 x 70 cm-es kötőnek olyan hosszú *madzagja* volt, hogy kétszer körültekerték a derekukon, elől bokorra megkötötték, és a kötő alját belefűzték a madzagba. Az asszonyok nyakba akasztott *mejjeskötőt* használtak.

**TÉRDELŐ (TÉRGYELŐ).** A februári, márciusi hideg talajon térdelve végzett hagymarakáskor a térd kihülése ellen a férfiak nadrádjára kötött térdvédő. Régebben nem használták, de a gyakori reumás betegségek miatt kezd terjedni. Anyaga zsákdarab, paplanszerűen bélelt textília, szivacs stb., amelyet négy madzaggal rögzítenek a térd fölött és alatt. Asszonyok nem használják, manapság inkább aláöltöznek; két, olykor három nadrágot vesznek föl.

**ÉRMELEGÍTŐ.** Elhasznált gyapjúsztvetterek ujjából készült. Mindkét végét beszegték, a hüvelykujjnak külön ujjat varrtak rá. Csak asszonyok használják hidegben.

**KISKASKA.** A hagyma termesztésében általánosan használt eszköz. Alkalmazták a dughagyma szedéshez, szeleléséhez, osztályozáshoz, a szárított hagyma rácsról való leszedéséhez; az étkezési hagymatermesztésben a dughagyma rakásakor, a hagyma szedésekor, a fokhagyma kaparásakor, fosztásakor, rakásakor stb. Három kaska nagyhagyma adott ki egy ötven kilós zsák hagymát. A városban jó nevű kaskötő dinasztiák jöttek létre, így Dobai Kálmán és fia, Dobai Sándor. A *kaska* hajás vesszőből készült. Mivel nagy igénybevételnek volt kitéve, szoros, összetömörített kötést alkalmaztak, amelyet négyes kötésnek neveztek. Ez abból állt, hogy nem pusztán egymás fölé, hanem a kettőzött vesszőnek kívül és belül egymásba fonásával kötötték a kaska oldalát. Azzal is a kaska erősítését szolgálták, hogy a fölfelé álló vesszőket, a karókat bekötötték a kaska fenekébe; a két fül vezérágának vastagabb karókat alkalmaztak. A kaskát piacon lehetett beszerezni, de a kaskötőnek mindig volt belőle raktárkészlete, s háztól is árusította. Vidékről hozott, laza kötésű kaskát makói kertész nem vásárolt. A kiskaska a nagy igénybevétel ellenére három–négy évig megtette. Az elhasználódott kaskát nem tüzelték el, még alkalmas volt a kotló ültetésére.

Régen hagymarakás után az emberek meghempergették egymást a földön, hogy a hagymák nagyra nőjenek.

### Növényápolás

A talaj tisztán tartását kis *hagymakaparóval* végezték. *Kaparáskor* is négy–négy sort fogtak föl. Az első kaparáskor olykor még a sorok közé térdelhettek, de a kaparást hajolva végezték. Nem volt szabad a hagyma levelét törni. Ha a hagyma szárát megsértették, beleesett az eső, és rejtett hibás lett; kívülről nem látszott rajta semmi, de fölívga a harmadik, negyedik levele barna volt. A dús lombozat idején, minden lépéskor óvatosan csináltak helyet a lábnak, a hagyma levelét gondosan elhajtották. A kaparóval is gyöngéden nyúltak alá. Hasonló elővigyázatosságból a nadrág szárát alul madzaggal be is kötötték. Akadtak napszámosok, akik után — Rozsnyai István szerint — *büdös volt a sor*, annyira törték a hagyma levézetét. Bereczki Sándor a kevesek közé tartozott, aki a kaparó élének a sarkát lekerekítette, nehogy *mögcsisszentse* szerszámával a hagymát, mert akkor *defektös* lett.

**KAPARÓ.** A legrégebbi hagymaművelő eszközök egyike. Már egy 1779. évi vagyonszeirásban megjelent a *hagymakapa* kifejezés<sup>32</sup>, ekkorra tehát kialakult az a kapatípus — a mai kaparó őse —, amelyet kizárólag a hagyma termesztésében használtak. Alakjára semmi utalás nincs. A makói múzeum gyűjteményében a legősibb kaparót egyetlen vasból lemezzvastagságúra kovácsolták, nincs még nyaka, csak a kívánt szögben ívesen meghajlították. Nehézkesen lehetett vele dolgozni, a gyomokat nem annyira kivágta, mint inkább kitepte; a talajt pedig dúrta. Nedves időben folyamatosan tisztítani kellett. A nyele viszont már rövid volt, mint manapság. A hatyúnyakkal ellátott, de kovácsolt élű kaparók már a mai formát közelítették meg, ám ez sem csúszott még könnyedén a talajban, de a görbített nyak lehetővé tette a hagyma levézetének törése nélküli tisztántartást. Újítást jelentett a *kaszakaparó* elterjedése, amikor a kaparó pengéjét törött kaszából készítették, és két szegeccsel rögzítették a nyak fejéhez. Ezt nem kellett naponta élezni, és könnyedén siklott a talajban, simán vágta ki a gyomokat. Még ma is mondják, nincs jobb a *kaszakaparónál*. Mégsem ebből készül. A kaparó nyakát 8-as köracélból hajlítják, sablonba kalapálják bele. Erre szegeccselik a kb. 10 x 4 cm-es éltartó acéllemezt. Nyelét fűzfából vagy nyárfából esztergálják, hogy könnyű legyen, és ez nem égeti a tenyeret. A kihegyezett szárát a nyélhez nyélkarika alkalmazásával rögzítik. Kisebb pengéjű változatát a dughagymában használják.

**CSUSZKIA.** A tolókapának, a dikkelőnek az őse. Az étkezési hagymában sorközművelésre használták. Akkor is lehetett alkalmazni, amikor a hagymának nagy volt a lombozata, és nem akarták törni a hagyma levelét; a szerszám nyaka és nyele tolás közben utat nyitott magának. Formájáról *fecskének*, munkamódjáról *csuszujkának*, mivel a jó munkatárs szerepet töltötte be, *bélának* is nevezték.<sup>33</sup> Mivel fecske alakú pengéje eredetileg teljes szélességében megfeküdt a talajt, könnyen megsértette a hagymát, ezért később a szárny két szélét fölhajlították. A V alakú penge vízszintes részét a kovács elől kikalapálta, a kertész rendszeresen élezte, reszelte; a fölfelé hajlított, éleztelen két fül nem párhuzamosan, hanem elől enyhén befelé állt, hogy a hagymafej mellett elcsúszhasson. A *csuszkia* nyakát a pengéhez szögecselték, másik vége köpüben végződött. A nyél a pengével kb. 30

<sup>32</sup> Makói Levéltár. Régi iratok 1779. 197.

<sup>33</sup> Boross M. 1968. 136.

fokos szöget alkotott, így a nyél derékmagasságig ért. Állva lehetett vele dolgozni, nem kellett hajlongani, mint a kaparásnál.

TOLÓKAPA. A tolóka, népi nevén dikkelő (*dikkölő*) az elmúlt hetven évben a legfontosabb hagymaművelő eszköz lett. Sorközművelőként terjedt el, de később gyártottak hozzá apróhagymába való kést, dughagyma kiemelőt, petrezselyembe való kést, fokhagymatöltőgetőt és -kiemelőt.

A lóvontatású ekekapa kicsinyített változataként jelent meg. Az első kézikapáló ekét a temesvári Mokry István szabadalmaztatta 1886-ban. A szerszám vasgerendelyét elől kerékkel, hátul kapával és szarvakkal látta el. A kapák angol hengerelt acélból készültek. Az ekeszarv magassága a kerék és az ekevas beállításiával szabályozható volt. A gyártó cég öt különböző méretű kapával szállította, a sorművelés szélessége 12–18 cm. Az eszköz kapálásra és töltőgetésre is alkalmas volt.<sup>34</sup>

Sajátosan hagymaművelő eszközként Lipták Béla makói géplakatos készített tolókapát, amelyet 1912-től *hagymakaparó gép* néven forgalmazott. Ezzel naponta 16–18 kislánc (1600–2000 négyszögöl) területet lehetett megmunkálni. A tolóka kerékből, *göröndölyből*, késekből és két szarvból állt. Az első évtizedekben három darab háromszögletű késsel gyártották. Mivel a kések 2–3 mm-es lemezből készültek, nem lehetett velük finom munkát végezni, működtetésük nagy erőt igényelt. A régi eszközök *fagöröndősek* voltak, ezeket is az ipar gyártotta. Tökéletesítése a könnyű kezelés irányában alakult. A kovácsolt kapát főlváltotta az 1,5 mm-es acél penge. A késeket ferdén állították be, így nem dúrta, hanem könnyen hasította a talajt. Volt, aki a vasráfot gumival borította, hogy ne törje a hagyma szárát. Mai formájában Kiss Antal géplakatos alakította ki. Erről így nyilatkozott: „Az első tolókapát 1921-ben készítettem, amelyet errefelé *drugának, dikkelőnek, tolikapának* és *kézi kaparógépnek* is hívták. A húszas évek elejétől kezdve mások is gyártottak ilyen szerszámokat, az enyémekek azonban eltérőek voltak. A kapakarok magassága, meghajlítása, a hajlított kések állása, anyaga, a kerékráfok megmunkálása, a szerkezet golyóscsapágyba helyezése és végül a növényterelő váz alakítása más módszerrel történt.”<sup>35</sup>

Rónyai Kálmán (1982–1937) kiszombori ny. állami patkoló főmester 1930-ban szabadalmaztatta „*kézi ekekapa és maghagyma felszedő*” találmányát. A kézi ekekapát a talaj minősége szerint lehet sekélyebbre vagy mélyebbre igazítani. A hátsó kapák tartóvasa hajlított volt, így a hagyma levélzetét tolás közben félretolta. A két hátsó kapa helyére az étkezési hagyma sortávolságának megfelelően szív alakú hagymakiemelőt lehetett fölcsavarozni, és így egyszerre két sor hagymát emelt ki.<sup>36</sup>

A tolókapát Széll Miklós kovácsmester a *gazok tankjaként* reklámozta. A dikkelőt minden makói hagymakertész — maga Erdei Ferenc is — makói találmánynak tartotta.

SZÁRHAJTOGATÓ. Amikor már nagy volt a hagyma lombozata, a tolókapára *száremelőt, szártaszítót, szárhajlítót* szereltek, hogy ne törje a levélzetét. A vele való munkát sohasem reggel, hanem a legnagyobb melegben végezték, mert a

<sup>34</sup> Csongrád Megyei Levéltár. Csanád Megyei Gazdasági Egyesület iratai. X. 123. 15. doboz. 1887. 2.

<sup>35</sup> Forgó I.: Arcok a városból. Az újító kisiparos. Csongrád Megyei Hírlap 1984. ápr. 15.

<sup>36</sup> A szabadalmi okirat száma 103 797. József Attila Múzeum Tört. Dok. Gyűjt. 83. 89. 4.

forróságban megpuhult a hagyma levélzete, és így nem szaggatták a hagyma szárát. A szárhajtogató 8–10 darab hatos vastagságú vas pálcából készült. A kovács egy közös pontból kiindulva tűzben összeforrasztotta a pálcákat, ez lett a szár-emelő orra. A pálcákat tölcészerűen alakították ki. Az orra föl volt görbítve, és madzaggal a tolóka szarvának vízszintes összekötő rúdjaához kötötték, magát a kis szerkezetet a dikkelő göröndjéhez erősítették. Az első szárhajtogatókat is Kiss Antal készítette az 1930-as évek első felében.

Ha jó volt az elővetemény, gondosan lefordította az eke a talaj gyommagos föl-színét, csak a gyökeres gyomok hajtottak ki. Az étkezési hagymát általában háromszor *kaparták*. A dikkelő elterjedésével, háromszor, négyszer megtolókápták, ezzel a sorköz-rendben volt, a sorját pedig *megkaparták*, vagy legalább *meghajtották*, a nagyja gyomot *kicsapkodták*. Sohasem várták meg, hogy a talaj begyomosodjék. Nagy Imre mondta: *Nem azér kapartuk, mer gazos, hanem, hogy në lögyön gazos.*<sup>37</sup> Nagyobb eső után levegőztetés végett igencsak megdikkelték vagy megkaparták. Amikor a hagyma lombozata kezdett erősödni, a dikkelőre *száremelőt*, *szárhajtogatót* erősítettek. Bereczki Sándor a dikkelőkerék vasrájára gumiabroncsot húzott, mert a vaskerék elvághatta a hagyma levelét. Azt szerette a kertész, ha a hagyma lombozata kövéren nőtt, ha kis horpadások voltak a levélen. Ezt hívták *kutyarágásnak*. A *kutyarágott* hagyma kisláncként 9–10 mázsát is hozott.<sup>38</sup>

A hőkezelt dughagymában is akadt valamennyi bördő. Ezért *mögbördözték* a hagymát, letördelték a szárát. De ebbe befolyt a csapadék, ezért később a magrózsa képződményt, a kis *gúbát* törték le, ez volt a *légombázás*. Ezután még *behegedt* a magszár. Voltak, akik kihúzták, fölnyűtték a bördős hagymát.

### *Betakarítás*

*Zöldeladáskor* a csomós vagy főzhagymát *fölnyűtték*. Ehhez hagymaásót nem használtak, mert akkor még nem szakadt a szára. Jobb kézzel szedték, a bal kézbe négy, öt, hat hagymát összefogtak, és szépen sorba lerakták. *Röndre raktuk, egy felé a fejít, osztán a sor végihön odakucorogtunk, oszt kaszakéssel lédarabótuk a szárát, a hagymát mög két rönd közé rakásba hajigáltuk*. Ez volt a *zöldvágott hagyma*. Ha valamivel korábban szedték föl, akkor ötösével összekötötték, és *csomós főzhagymaként* került piacra.

Ha a hagyma szára *megdőlt* (*mögdült*), a haja bepirosodott, ez jelezte, hogy a hagyma beért. *A szödés előtt még átlovaltuk a hagymafődet, a nagyja gazt kiszödtük* – mondták. Szedéskor is négy sort *hajtott* a kertész, és 12 sor ment a *rakásra*. Két *kiskas-kás* rakásokat csináltak, a rakások között egy méternyi távolság esett. Tehát hárman dolgoztak össze; a középsőnek igyekeznie kellett, mert ő csinálta a rakást. Mindig az ügyesebb szedő került középre. Ha mégsem haladt elég jól, azt mondták: *Eriggy onnan, majd mék én, mer mindig akadályozol*. Régen hagymaásóval szedték a hagymát, mert akkori-ban gyengébb volt a hagyma szára, könnyen szakadt. Jobb kézben tartott ásóval a hagyma alá szúrtak, a bal kézbe négy-öt hagymát összefogtak, és a jobb kézzel egyszerre lenyomták az összefogott hagymafejeket, és dobták a rakásba. A múlt században még koszorúba fonták a vöröshagymát, ezért a teljes beérést nem várták meg. Mivel a vörös-

<sup>37</sup> Nagy I. 1997.

<sup>38</sup> Bereczki S. 1997.

hagymának a fokhagymánál sokkal gyengébb volt a szára, a fonáshoz beáztatott gyékényt használták. Ma már *nyüvik* a hagymát, mert a köztermesztésben lévő *Nemesített makói* vöröshagymának erősebb a szára. Újabban némelyek traktorral *kihúzzatják* a vöröshagymát, ekkor csak rakásba kell dobni. Sőt a kézi művelésű hagymában is terjed a rendre rakó gép alkalmazása, de a további műveleteket továbbra is kézzel végzik.



12. kép. A vöröshagyma szedése

**HAGYMAÁSÓ.** A vöröshagymát hajdan faásóval szedték. A régi kovácsolt hagymaásók durva kivitelűek voltak, az eleje és a hátlapja alig különbözött. Megmunkálása egyre művesebb lett. A szív alakú ásó elejét kissé homorúra, hátlapját domborúra alakították, sőt kovácsoláskor hornyolással is megerősítették. A szív forma kb. 7 x 5 cm volt. A szárnyúlványa 14 mm vastag, hosszúsága a készítő ízlése szerint változott; a régebbieké kisebb, majd kecsesen nyúltabb. A nyél kb. 25 cm hosszú, eredetileg durva, rusztikus kivitelű, olykor faragott faág. Az ásó hegyesre kovácsolt végét verték be a nyélbe; az elrepedés megakadályozására nyélkarikát alkalmaztak. A keményfából esztergált nyél vége le van kerekítve, hogy ne törje föl a tenyeret.<sup>39</sup> A mai *Makói* fajta vöröshagyma szára beéréskor is elég erős, olykor ásó nélkül is fölnyúhető. Zöldhagyma szedéséhez nem használtak ásót.

**KASZAKÉS.** A hagyma szárának levágásához a hagymakertész kaszakést, az újabb termelők konyhakést vagy metszőollót használnak.

**DÖRGÖLŐ.** A *kupacba* dobált hagyma lepörgő *haját* régen ritkaszdövésű, ún. *csalánzsákkal* dörzsölték le, ma már vannak, akik a gereblye fogaira félbetört

<sup>39</sup> Széll I. 1997.



morzsoltcsutkát húznak, esetleg kerékpár külsőgumi darabot kötnek, ezzel *döröglik* meg a hagymát. Így nem kell térdelniük, és nem szívnek annyi port.

A fölszedett hagymát 3–4 napig ott hagyták a *rakáson*, hogy száradjon el az *üstöke*, és ha néhány reggel a harmat *megcsapta*, alig kellett megmozgatni, *durrogott lé a haja*. Ahhoz, hogy fényes legyen a hagyma, mint a tükör, meg kellett dörzsölgötni. A *dörögölés* kézzel vagy *csalánzsákkal* történt. Erdei Ferenc a hagyma tiszta betakarítását a makói termelési eljárás egyik jellemző sajátosságának tartotta. A magról történő hagymatermesztéssel szemben „a makói kertész tökéletesen be hagyja érni a földben a hagymát, és úgy szedi föl, hogy rögtön letépi a szárát, és kevés száradás után a héját is ledörzsöli, tehát piacrakész állapotban viszi a raktárba”.<sup>40</sup> A hagymán sok kis földmaradvány is volt, így a dörzsölés nagy porral járt. A kertész rengeteg hagymaport, utóbb vegyszeres port szívott be. Éppen a por miatt sokan zsákban dörzsölték le a héjazatot. Egyszerre egy kaskányi hagymát tettek bele. Mindig annyi hagymát dörzsöltek föl, amennyit aznap zsákba szedtek, mert ha a *mögörzsölt hagymát mögverte az eső, kirepedt a haja*. Ma előfordul, hogy a gereblye fejére bicikli külsőgumi darabot kötnek, és ezzel forgatják meg hagymát, de igazi kertész ezt nem alkalmazza: ő nekitérdeelve gondosan tisztítja meg a lepergő héjától. Zsákba szedés előtt a rakás mellé ülve késsel levágják, *ledarabolják* a szárát. Amikor még tárolásra szállították haza a hagymát, kint a hagymaföldön csak a hibás egyedeket válogatták ki: a *szúrott*, a *bördös* és a *vágott* hagymát. Ezt nevezték *kihányás hagymának*. Mióta *földjéből (fődjiből)* történik az eladás, a *kaskába* szedéskor az átvevő igénye szerint méret szerint *osztályozzák, válogatják* is a hagymát.

## MAGTERMESZTÉS

Minden kertész saját szükségletére maga termelte meg a hagymamagot, *feketema-*  
*got*; piacon sohasem vásárolt. Titok övezte nemesítői tevékenységét, büszke volt tudományára, és zárkózottsága folytán e tekintetben nem nyílt meg mások előtt. Kis tételben csak kofáktól lehetett magot beszerezni. A hagymakertészek arra törekedtek, hogy két évre való magjuk legyen, hagymabetegség esetén se fogyjanak ki belőle. Akinek két helyen volt hagymaföldje, igencsak mindkettőbe rakott magnak valót. Erdei Sándor azt tartotta: *Ha egyiket el is csapja a köd, másik helyön mögmarad*. Egy törzshagymás 20–30 négyszögölnyit rakott.

A magnak való *anyahagymát* kétszer válogatták meg: hagymaeladáskor a szép fejeket félredobták; tavasszal, Zsófia napkor (május 15.) ismét megválogatták. Ezt a gazda végezte, gyerek vagy asszony sohasem segítezhetett. Ki-ki gondosan ügyelt a hagyma formájára, színére, elállóságára. A csírás hagymát, a repedt héjazatút félredobta. *A magnak való —* mondotta Pósa Lajos — *gömbölyű lögyön, kevésbé hosszúkás, formás, vékony nyakú, több hajú, mer arra is nagy súlyt fektettek, hogy vastag hajú lögyön; mer ha egy haja vót, oszt szödéskor szárazság gyüött, az az egy haj lëugrott, oszt kopasz, kihányás lött belülle*.<sup>41</sup> Szilágyi Imre annyira megadta a módját, hogy a magnak valót már a földjében kiválogatta, tavasszal ismét. Ilyenkor a száránál kissé kétfelé húzta, hogy van-e

<sup>40</sup> Erdei F. 1941, 1985. 16.

<sup>41</sup> Pósa L. 1982.

benne kékes színű, vagy egy kicsit kinyomta-e már a csiráját, mert az ilyet félredobta. *Szép, takaros, gömbölyű lögyön, a héja rajta mög né lögyön szakadva, az üstökinél se lögyön rajta repedés.*<sup>42</sup>

Akinek földjén *kunyhó* (*gunyhó*) is volt, igencsak mellé került a maghagyma. Erdei Sándor a föld közepébe vagy a végébe, a szántáskor megtaposott *forgóba* rakta. Az *elgereblyezett* földet megvonalták, *mögútallták*. A sortávolság még egyszer akkora volt, mint az étkezési hagymánál, vagyis 20 col. Ugyanazt az *utallót* használták, mint a nagyhagymában, csak minden második sorba rakták a hagymát. Egyszerre két sort *hajtottak*. Igencsak *kötőből* történt a *rakás*, de voltak, akik *kiskaskából* csinálták. Ebből valamennyit maguk elé szórtak, hogy kéznél legyen. A magnak való hagymát csak *hagymaóval* lehetett elrakni. Kis gödröt vágtak, és abba olyan mozdulattal nyomták bele a hagymát, hogy a föld közben nem omlott be körülötte. Elég mélyen, 5–6 cm-re kellett lenyomni. Volt, aki nagyobb dughagymát, *pikleszt* rakott magnak. Ez csak egy *bördőt* hozott, a nagyhagyma három-ötöt. A *pikleszt* olyan sűrűn rakták, mint a dughagymát. A növényápoláshoz tolókapát, *dikköltőt*, a sorjához *hagymakaparót* használtak. Sokan, főleg akiknek szőlőföldjük is volt, *karaszolót*, mások *kapát* alkalmaztak. A karaszoló nem törte annyira a hagyma szárát. Amikor *fölbördözött* a hagyma, már különösebb talajmunkát nem igényelt, mert a *bördő elfullasztja a gatz*.

A kertésztvörvény azt tartotta, amikor eljött Nagyboldogasszony (augusztus 15.), a *hagymamagot*, *gyökérmagot* be kell takarítani. Amikor kezd a tok kinyílni, már nem lehet halasztani a *szödést*. Ha egy kis szél megfújta, már hullott is ki a mag. Reggel, harmattal kezdtek a munkához. A hagymarózsa, a *búga* alatt két ujjuk közé fogták a szárát, marokkal összefogták a magrózsát, nehogy szóródjék a mag, és meghúzva letörték. A *búgát* általában kis szárcsonkkal törték le, ez elősegítette a magok utóérlelését. A teljesen be nem ért magra azt mondták, *mögszorult*. A hagymarózsa kötőbe, a férfiak inkább nyakba akasztott zsákba gyűjtötték. A zsákokat *talicskával*, később kerékpárral hazatolták, és a padláson *szétterítették*. Sietni kellett, nehogy *begyulladjon*. Olykor *kavargatták* is.

A *szárított*, hőkezelt dughagyma is *fölbördözik* olykor. Szorultságból ennek a magját is fölhasználták vagy a piacon eladták. Előfordult, hogy a *maghagyma* a rossz időjárás miatt fejedesni kezdett, és *bördőt* csak késve hozott. Ez volt a *sarjúbördő*, de ez *magszedésre* nem volt alkalmas.

A *bördő* szárával a gyerekek szerettek durrogni. Ha a *bördő* szára kicsit fonnyadt volt, elkezdtek föltekerni, és akkor durrant.

Miután megszáradt — mindenképpen az étkezési hagyma és a dughagyma fölszedése után — kicsépeltek, *kiverték* a magot. A padlásról az udvaron kiterített ponyvára hordták. Favillával, vasvillával, mások *sulyokkal*, *kézicséppel*, fadarabbal verték ki, ismét mások kézzel dörzsölték ki a magot. Akinek kevés csépelni valója volt, két kézbe fogott egy-egy *búgát*, és *kidörzsölte*, *kidörgölte* belőle a *feketemagot*. A kicsépelte magot *kirostitták*, *kiszelelték*, esetleg *kalmárrostával* is kitisztították. Az akkurátus kertészek a magot *megmosták*. Ha a vegetációs időben peronoszporafertőzés lépett föl, a *köd lécsapta*, a

---

<sup>42</sup> Szilágyi I. 1963.



13. kép. A hagymamag kicsépelése

mag *mögszorult*. Ezt a jobbára csíráatlan, megszorult, lazább magot a vödörben a víz fölvetette, a trágyadombra kiöntötték. A jó mag viszont leült a vödör aljára. Szilágyi Imre erre oltott meszet tett. Ennek csávázó szerepet is tulajdonított, de számára főleg azért volt fontos, hogy vetéskor a kézi vetőgép csoroszlyájánál jobban látta a mag szórását. Vesszőből font *párszárítóra* tett ruhán vagy zsákon megszáritották, esetleg este bevitték a kemence, a kályha mellé, sokáig nedvesen nem hagyhatták, nehogy kicsírázzék. A kiszelelt vagy kimosott magot *vászonzacsókóba* rakták, és a padláson fölakasztották. Vetéskor mindig az előző évi magot használták föl.

**KARASZOLÓ.** A makói szőlőművelésben általánosan elterjedt eszköz. Formája és fölépítése hasonló a hagymakaparóhoz, csak fölnagyított méretben. Különbség, hogy a nyél köpüs csatlakozású. A hattyúnyak 10–12-es köracélból készült, a pengéje kb. 6 x 20 centiméter nagyságú. Az 1930-as évekig maghagyományban használták.

**SULYOK.** A hagymamag kiverésére szolgált. Erre a célra megfelelt egy darab lécs, mások vasvillával ütögetve csépeltek ki a magot, vagy egyszerűen kézzel dörzsölték ki. Az akkurátus kertész külön faragott *magverő sulykot*. Megfelelt erre a mosósulyok is. A makói múzeum gyűjteményében őrzött sulyok (ltsz: 64.24.32.) hossza 36, szélessége 10 cm.<sup>43</sup>

**PÁRSZÁRÍTÓ.** Hántolatlan fűz vesszőből kaskötő által kötött kerek tálca, amely kb. 1 méter átmérőjű, oldala 10 cm magas, két füllel van ellátva. A megmosott hagymamagot ezen szárították, alá ruhát tettek, azon lecsorgott a víz.

<sup>43</sup> Boross M. 1968. 144.

VÁSZONZACSKÓ. Vászomból házilag varrt, korccal ellátott kis zsák. A kicsévelt hagymamag tárolására használták, szellős padláson fölakasztva tárolták. Kevésbé igényes kertészek erre a célra csalánzsákot alkalmaztak.

## MŰSZÓ MUTATÓ

- |                         |                           |                        |
|-------------------------|---------------------------|------------------------|
| állványos földrosta 89  | elgereblyéz 80, 112       | hancsik 100            |
| apróhagymakaparó 87     | elhányja a kaszáját 87    | hancsikolás 100        |
| árpázsiga 88            | elrak 106                 | hancsikoló 100         |
| ásó 77                  | elsimit 80                | harmadik hagyma 81, 98 |
| ásós (ember) 76         | első hagyma 81, 98        | harmadrendű hagyma 95  |
| áthúzni 100             | elsőrendű hagyma 95       | harmadrendű kiadó 94   |
| átloval 109             | elsőrendű kiadócső 94     | három csoroszlyás 82   |
| befülük 91, 96          | érmelegítő 106            | háromcsövű vetőgép 82  |
| begyullad 91, 112       | etető nyílás 93           | háromsoros vetőgép 84  |
| begyökerez 91           | fagöröndő 104             | héz 112                |
| béla 107                | fakés 89                  | henger 86              |
| bemeleged 96            | fecske 107                | hengerel 80, 85        |
| borona 80, 106          | feketemag 80, 111, 112    | hengeres vetőgép 82    |
| boronafa 86             | felbördözés 99            | herkulesásó 77         |
| boronál 80, 100         | félöntő 94                | húzó 78                |
| borozda 78, 80          | fogantyú 88               | húzott gyökér 101      |
| bördő 112               | fogas78                   | irdol 89               |
| bőrrosta 88             | fogashúzó 79              | irdoló 89              |
| búga 91, 112            | fogasol 78                | kalmárrosta 112        |
| csalánzsák 98, 111      | fonnyad 91                | kanalas vetőgép 82     |
| csávázás 85             | forgatós rosta 92, 93, 96 | kapar 87, 109          |
| csecses korsó 103       | fölbördözik 75, 112       | kaparó 107             |
| cserépkorsó 103         | földrosta 90              | kaparógép 108          |
| csettegős vetőgép 83    | fölnyű 109                | kapartyú 89            |
| csíráképeség 85         | förlútall 104             | karaszoló 112, 113     |
| csírás 91               | főzhagyma 109             | karmoló 89             |
| csomós hagyma 109       | garaboly 104              | kaska 94, 99, 111      |
| csomóz 83               | garat 93, 97              | kaszahányás 87         |
| csapás 100              | garattölcsér 94           | kaszakaparó 107        |
| csoroszlya 82, 84, 85   | gereblye 78               | kaszakés 109           |
| csuszkia 107            | göröndő 104               | kavar 98               |
| csúszó 79               | göröndőly 89              | kavargat 92, 112       |
| csúsztató 88            | göröngy 79, 96, 98        | kertész kocsi 103      |
| csuszujka 107           | gúba 109                  | kéreg rosta 88, 92     |
| dikkel 87, 112          | gyékénykosár 99           | kertisőprű 87          |
| dikkelő 89, 100, 108    | gyomlálás 87              | kétsövű vetőgép 82     |
| disznóperzselő villa 89 | gyökér 91                 | kétkezes rakás 106     |
| doroszoló 91            | gyökérmag 112             | kétsoros vetőgép 84    |
| dörgöl 97, 111          | hagymakapa 107            | kétüstökű 91           |
| druga 108               | hagymaásó 110             | kézicsép 112           |
| dughagymaszérű 91       | hagymakaparó 88, 107, 112 | kézi fogas 79          |
| durrog 111              | hagymakiemelő kés 89      | kézi ekeka 108         |
| egycsövű vetőgép 82     | hagymamag 111, 112        | kézi vetőgép 84        |
| egykezes rakás 106      | hagymaszárító rács 98     | kicsépel 112           |
| egysoros vetőgép 84     | hagymatoló 99             | kidörgöl 112           |
| ekeka 108               | haj (héjazat) 91, 111     | kidörzsöl 112          |
| elboronál 80, 100, 106  | hajt 106, 110, 112        | kiemelőkés 89          |

kihányás 111  
 kihúzat 110  
 kiostál 88, 112  
 kisborona 79, 85, 106  
 kislefogas 79  
 kiskaparó 87  
 kiskaska 87, 91, 99, 106  
 kisrakás 87, 88  
 kisrosta 88  
 kiszemel 112  
 konyhakötő 106  
 kopasz 88  
 korongos vetőgép 82  
 kotró seprű 87  
 kovácsgerelye 79  
 köptű 104  
 kötő 106, 112  
 krumplicsoda 98, 100  
 kukoricás kaska 91  
 kukoricarosta 98  
 kupac 110  
 kutyarágás 109  
 lábas rosta 90  
 ladás szárítás 100  
 láncos rosta 90  
 ledarabol 109, 111  
 legombázás 109  
 legyomlál 87  
 legyökeredzik 88  
 léha 91  
 lehengerele 106  
 lesöpör 87  
 lesöpítés 87  
 leüstöködik 88  
 lóvontatású úttaló 105  
 madzagol 100  
 magkavaró vitorla 84  
 magszedés 112  
 magszóró nyílás 84  
 magtartály 82, 84  
 makház 78  
 második hagyma 81, 98  
 másodrendű 94  
 másodrendű kiadócső 94  
 maszatos 91  
 megbördöz 109  
 megcsap 111  
 megdörgöl 91  
 megereszkedni 100  
 megfogasol 100  
 meghajt 109  
 megkapar 109  
 megkever 91  
 megszelel 91, 96  
 megszorol 106, 112, 113  
 megútall 112  
 melleskötő 106  
 morcos 91  
 nádrács 99  
 nagykaska 91  
 necc zsák 100  
 negyedik hagyma 81  
 négysoros vetőgép 84  
 nyakló 103, 104  
 nyírfasóprű 87  
 nyű 110  
 osztályozó rosta 92  
 ötsoros vetőgép 84  
 parázshagyma 94, 95  
 parázskiadó 93, 94  
 párszárító 113  
 piklesz 92  
 pirkad 78  
 ponyva 91  
 rács 98, 99  
 rácsfa 99  
 rácsgerenda 99  
 rácsvas 99  
 rakás 109, 111  
 raknivaló 92  
 raschelzsák ~ ráselzsák 100  
 rend 87  
 riszálós rosta 88  
 rónára vetés 88  
 rosta 88  
 rostál 98  
 rostás 91  
 rugó 77  
 rugózni 76  
 Sack eke 78  
 sarjübdördő 112  
 síkrosta 96  
 sorlazító 89  
 söprés 87  
 sóprű 87  
 süber 91  
 sulyok 112, 113  
 száremelő 108, 109  
 szárhajlító 108  
 szárhajtogató 108, 109  
 szárít 75  
 szárítás 98, 99, 100  
 szárító 92, 98  
 szárított hagyma 112  
 szártaszító 108  
 szed 87  
 szedés 109  
 szedőlapát 90  
 szedőrosta 88, 89, 92, 98  
 szelel 112  
 szélvédős vetőgép 83  
 szőrtarisznya 104  
 talicska 100, 103, 112  
 teknő 98  
 térdelő 106  
 tolókapa 89, 108  
 tolórúd 82  
 tolós rosta 92  
 toló 99  
 tolóvonó 98, 99, 100  
 tölcseres vetőgép 84  
 tövisborona 85  
 tüsköborona 80, 106  
 ugarlás 78  
 útall 112  
 útallás 104  
 útalló 104  
 útallózás 104  
 üstök 88, 89, 106, 111, 112  
 üstöködik 88  
 vakborozda 78  
 válogatás 111  
 vászonzacskó 113, 114  
 vesszőnyolcas 85  
 vetőgép 81  
 villanszelelő 98  
 vitorla 84  
 vitorlás vetőgép 83  
 vödörös 91  
 zöldeladás 109  
 zöldhagyma 101, 110  
 zsigá 80, 81, 87, 92, 98  
 zsigahagyma 95  
 zsigakiadó 95  
 zsigaszelelő 91, 96, 97

## IRODALOM

- DÉRY Tibor  
1950 Felelet. Budapest
- ERDEI Ferenc  
1937 Futóhomok. Budapest  
1941 A makói hagyma iskolája. Makó.
- HAJDU József  
1958 Kertészet és Szőlészet, jún. száma. 13.
- KRESZ Mária  
1991 Agyagművesség. In: Magyar Néprajz 3. Kézművesség. Budapest
- MÁRTON György  
1926 Az apró- (dug-) hagyma osztályozása és szárítása Makón. Makó
- PALUGYAY Imre  
1855 Békés–Csanád, Csongrád és Honth vármegyék leírása. Pest
- PÉTER László  
1997 Járandó. Magyar Nyelvőr, 1997. 227–228.
- TÓTH Ferenc  
1969 A makói hagyma történetéhez. Makó  
É.n. A makói hagyma. Makó Monográfiája 2. Sajtó alatt.

## ADATKÖZLŐK

- BERECZKI Sándor  
1997 A vöröshagyma termelése.
- ERDEI József  
1983 A hagyományos hagymatermesztés Makón.
- ERDEI Sándor \*  
1963 Hagymatermelés Makón.
- NAGY Imre  
1997 Vöröshagyma termesztés Makón.
- PÓSA Lajos  
1982 A makói hagymatermesztésről.
- ROZSNYAI István  
1983 A vöröshagyma termesztés hagyományos módja.
- SZÉLL Imre  
1997 Hagymás eszközök készítése.
- SZILÁGYI Imre \*  
1963 A hagymatermelés hagyományos módja.

Az adatközlőkkel készült magnetofon felvételek a makói József Attila Múzeum hangarchívumában vannak. A felvételeket készítette Tóth Ferenc.

\* A felvételt készítette Boross Marietta.

Az 1., 3., 5., 6., 8., 9., 11., 12. és 13. kép a Zöldségtermesztési Kutató Intézet hagymakutató állomása – Makó archívumából való.

## *Traditional Onion Cultivation in Makó*

*FERENC TÓTH*

The local variant of onion was produced in Makó as a perfect example of folk innovation. With its unique taste, long durability, multi-layer bronze-red skin, white flesh, round shape, high content of dry-pulp the onion has won a success all around the world. Folk cultivation in Makó has produced a particular method and working tools of its own.

To grow eating onion directly from seed is impossible due to climatic conditions in Makó. In the first year seed-onions are grown from seeds, in the second eating onions from seed-onions, finally in the third year onion seeds are produced.

Cultivation of seed-onion: The soil for onion growing used to be dug, later it was ploughed. Before sowing the land is harrowed. Seeds used to be sowed by hand, since 1920s it has been done by a hand-seeder. A short handled small hoe is used to nurse the plants. The sliding-hoe used for cleaning the space between rows came into general use seventy years ago. Harvesting the seed-onions is done by hand. The dry pieces of stalks are swept off with a shabby broom and the rows are loosened. The soil is sifted from the seed-onions picked up by hand and the onions are dried in the sun. They are classified into four or five groups with a hand-sorter. Eating onions with large bulb can be produced only from bigger onionseeds. Though these grow seed-stalks and ripen seeds. The heat-treatment of seed-onions in winter is the unique characteristic of this technology. They used to be dried above a stove while nowadays this is carried out in a heat-treating plant.

Cultivation of eating onion: In the middle of March the land worked out in autumn is smoothed out and ruled at 25-30 centimetres distance. The seed-onions are bedded, then the soil is harrowed, often also rolled down. The plants are nursed by hoeing and recently with chemical weed-killers. The onions are lifted by a short-handle onionhoe, thrown into piles, the stalks are cut by a knife and the bulbs are dried in the sun for 5-6 days. Dirt is rubbed off with a sack. The bulbs are selected, classified and put into sack of 25 or 50 kilograms.

Cultivation of seed: The onions which are let seed are selected carefully. The onionfarmer takes care of the shape, colour, skin and durability of the onions. They are bedded in rows at 50-60 centimetres distance with a small onion hoe. It is hoed twice or three times until it comes into leaf. The ripened seedball is broken off and dried on the loft. They are trashed out by hand, cleaned, and the seeds are kept in linen bags in an airy place.

