

## Az öttömösi spárgatermesztés

FODOR FERENC  
(Szeged, Móra Ferenc Múzeum)

A spárga az emberiség által legrégebben fogyasztott zöldségfélék egyike. Csaknem 300 faja egész Eurázsia területén évezredek óta őshonos. Étkezésre azonban csak az „*Asparagus officinalis*” fajta használható.<sup>1</sup>

Már az ókori Rómában is termelték. Cato A földművelésről c. művében így ír a spárgatermesztésről: „A spárgát így kell vetni: a földet – amely nedves vagy kövér legyen – jól fel kell ásni. Miután felástad, csinálj ágyásokat, hogy jobbról-balról tudd kapálni és gyomlálni, ne kelljen rátaposni. Amikor az ágyásokat kialakítod, hagyj közöttük fellábnyi térközt minden oldalon. Azután végezd a vetést, cövekkel üss sorjában gödröket, 2-3 magot tégy beléjük, s ugyanazzal a cövekkel boríts rájuk földet. Az ágyás tetejét jól szórd be trágyával. A tavaszi napéjegyenlőség után kell vetned. Amint kikelt, gyakran gyomlald ki belőle a gyomot, de vigyázz, ki ne tépd a gyommal együtt a spárgát is. Abban az évben, amelyben elvetetted, télre takard be szalmával, hogy el ne fagyjon. Majd kora tavasszal bontsd ki, kapáld és gyomlald meg. A vetés után a harmadik évre kora tavasszal égesd fel. Azután már ne kapáld meg addig, míg a spárga ki nem hajt, nehogy kapálás közben a gyökereket megsértsd. A harmadik vagy negyedik évben a spárgát gyökerestől tépd ki. Ha ugyanis letöröd, hajtás nő belőle, és az el fog száradni. Egészen addig tépheted, míg nem látod, hogy magot hoz. A magja ősz felé érik be. Így tehát, amint a magját megszedted, égesd fel, és amikor a spárga kezd hajtani, kapáld meg és trágyázd meg; 8 vagy 9 év múlva, amikor ott már kiöregedett, ültess szét, és azon a helyen, ahova telepíteni akarod, a földet jól forgasd meg és trágyázd meg. Majd készíts kis árkokat, s ezekbe helyezd a spárga gyökerét. A gyökerek közötti távolság ne legyen kevesebb egy lábnál. Ritkítsd meg, úgy ásd körül, hogy könnyen ritkíthasd; vigyázz, le ne törd. Hordj rá minél több juhtrágyát: ez rá a legjobb; másfajta trágya megnöveszti a gyomot.”<sup>2</sup>

Plinius a következőt írta: „A természet a spárgát vad növényé tette, hogy bárki szabadon hozzájusson, és íme például Ravennában már annyira felhízalt spárgát is láthatunk, hogy három szál kitesz egy fontot.”<sup>3</sup>

Európában a keresztes háborúk után terjedt el a termelése. Németországban az első spárgaágyat 1567-ben Stuttgartban telepítették.<sup>4</sup> A spárga nevének első magyarországi előfordulása 1525 körülre tehető.<sup>5</sup>

Lippai János az 1664-ben megjelent Posoni Kert című művében részletesen írt a spárga termesztéséről. „A spárga, vagy Nyúl árnyék. Ágas-bugas apró zöld levelű, és fájú bokor. Kinek csak az gyöngye hegyét eszik-meg; a ki elsőben, mint egy pálcácska,

<sup>1</sup> Horváth Gy. 1987. 179.

<sup>2</sup> Cato 1966. 227.

<sup>3</sup> Plinius 1987. 173.

<sup>4</sup> Dávid S.–Koródi L. 1969. 7.

<sup>5</sup> A Magyar Nyelv Történeti-Etimológiai Szótára, Budapest 1976. 3. kötet, 585.

levél nélkül nő ki a gyökérből Majusban, s az után is, egy uynyi temérdekséggel, nagyobbbal is: kerekdéd, nő ki apró leveles kóró, söprű formára, a kinn apró kláris színű gombocskák nőnek, s azokban fekete magok. Két féle az Sparga. Eggijk kerti: másik vad, és mezei. Ez magtúl nő, kiváltképpen az réteken, és nehult az zab között, avagy szántó földön, akit bévetettek; hegyekenn is nehult.”<sup>6</sup>

Magyarországon a 20. század elejéig a spárga inkább csak a főúri kertek növénye volt. Termesztése a második világháború után lendült fel. 1958-ban a tatárszentgyörgyi példa alapján – ahol 90 kh volt – Örkényben 40 kh, Gyónon 30 kh, Táborfalván 20 kh, Lajosmizsén 15 kh-at telepítettek, a kelebiai példa kapcsán – ahol 84 kh volt – Tompán 20 kh, Kisszálláson 10 kh, Ásotthalmon 15 kh, Mélykúton 36 kh, Mórahalmon 20 kh, Öttömösön 20 kh spárgát telepítettek. Jelentős telepítések történtek még Vasad–Pilis vidékén és a nyírségi homokterületek déli részén, Bagamér és Hajdúhadház környékén is.<sup>7</sup>

A spárgát kizárólag piaci értékesítés céljából termelik. Az elmúlt évtizedekben ezen a területen hasonló céllal több zöldségnövény termelése terjedt el. Az 1960-as években a paradicsomtermesztés, majd a különféle étkezési paprikák termelése vált egyre népszerűbbé. Igen nagy jelentőséggel bír a sárgarépa és a korai burgonyatermesztés, valamint a hajtatasos, fóliás kertészetek elterjedése is. A néprajztudomány az utóbbi időben kezdi felfedezni ennek jelentőségét.<sup>8</sup> Tanulmányunkban a kelebiai tájkörzethez tartozó Öttömös község spárgatermelésének történetét kívánjuk bemutatni.

Öttömös a Duna-Tisza közti homokhátság délkeleti részén terül el. Talaja gyenge minőségű homok, melyen a 19. század végéig a szegedi, alsóvárosi gazdák jószágai legeltek. A művelésre legalkalmasabb területeket már az 1850-es években föl szántották, sőt szőlőt is telepítettek.<sup>9</sup> Az első birtokos Magyar Imre volt, aki majort épített, majd szőlőt és erdőt telepített a homok megkötése érdekében.<sup>10</sup> Birtokát 1897-ben kezdte fölparcellázni. Az új birtokosok a letelepedéssel járó nehézségek leküzdése után takarmánynövényeket termeltek, jószágot tartottak. Az első világháború után azonban egyre nagyobb területen termeltek káposztát, paradicsomot, dinnyét. Ezenkívül fűszerpaprikát is mintegy 25-30 család termelt.<sup>11</sup> A gyenge talajadottsággal rendelkező kisbirtokokon a legjobb megélhetést a zöldségtermelés biztosította. A hagyományosnak mondható zöldségfajták mellett az 1940-es évek elején az öttömösiek megismerkedtek egy új zöldségnövénynek, a spárgának a termesztésével. A spárga a visszaemlékezések szerint a szomszédos kelebiai – Sáska-laposi – uradalomból került Mórahalomra, illetve Öttömösre. Kelebián nagy hagyománnyal bírt a kertészkedés.<sup>12</sup>

---

<sup>6</sup> Lippai J. 1664. 80.

<sup>7</sup> Dávid S.-Koródi L. 1969. 5.

<sup>8</sup> A kunszállási fóliás primörtermesztésről Bihari M. 2002., a padéi mentatermesztésről Simon A. 2002., a balástyai korai burgonyatermesztésről Fodor F. 2003.

<sup>9</sup> Palugyai I. 1855. 474.

<sup>10</sup> Juhász A. 1989. 142.

<sup>11</sup> Olasz L. 1998. 112.

<sup>12</sup> Iványi I. 1892. 214. Kelebián 1788. december 14-én kelt jelentés szerint már 82 holdon termeltek dohányt.

László Mihály a saját mórachalmi földje mellett Szeged városától mintegy 200 hold földet bérelt Öttömösön, ahol jószágokat is tartott. 1942-ben ő telepített először 3 hold spárgát Mórachalmon. Napszámosokat fogadott, akik idővel ellesték a természet tudományát. Fia, kit szintén László Mihálynak neveztek, Öttömösre kerülve saját földjén szintén jelentős területet telepített az 1950-es évek elején.

A spárga a laza homoktalajt szereti, mely tavasszal korábban felmelegszik, így a növény gyorsabban fejlődésnek indul. A laza szerkezetű talajban sima felületű, egyenes *sípok* (hajtások) fejlődnek. A gyökérzet 2-2,5 méter mélységre is lehatol a talajvíz szintjétől függően, tehát jól tűri a szárazságot.

A spárga termesztése a mag elvetésével kezdődik. A magot általában mindenki maga szedte. A régi fajták idején kijelölték a legszebb sípokot adó töveket, ősszel ezekről szedték a magot. A vetésről Lippai János részletesen írt, a már említett művében.<sup>13</sup> A módszer az évszázadok során keveset változott. A magot jól megtrágyázott talajba, védett helyre, április elején vetették – *ēsoróták* – szemenként, 4-5 cm mélyen, „gyufaszálnyi távolságra”, 45-50 cm sortávolságra. Az így bevetett területet *magonciskolának* nevezték. Az áprilisban elvetett mag 12-14 nap alatt kel ki, az időjárástól függően. A talajt állandóan tisztán kellett tartani, a sorokat ki kellett gyomlálni, permetezni, és szárazság esetén öntözni. Télen a hideg ellen fóliával takarták le.

A második világháború előtt az „Argenteuili” francia eredetű fajta elterjedt volt Magyarországon. Termesztették még a „Braunschweigi”, „Erfurti óriás”, „Burgundi korai”, „Schneekopf”, „Conover's”, „Mary Washington” fajtákat is. Ma már kizárólag hímsteril hibrideket vetnek – elsősorban holland és német fajtákat, mint például a Grolim, Gijnlim, Backlim, Thielim – mert azok mintegy 20 %-al többet teremnek a nővirágú egyedeknél. A növények több energiát fordítanak a sípok nevelésére.

Ma a *magonciskolát* vetés után Agril fátyolfóliával takarják le. Ez megvédi a szélveréstől, és elősegíti a talaj mielőbbi fölmelegedését. A folyamatos talajnedvességet mikroszórós öntözőberendezéssel biztosítják.

---

<sup>13</sup> Lippai J. 1664. 80. „Minek előtte elvetik, készítsék el a földet. Némelyek jól megássák elsőben, két lábni mélységre elvonszák a földet; es téglával, vagy kövel megflastromozzák alúl, hogy a gyökér igen alá ne nőlljön, hanem inkább föllül ki verje csimáit. Némellyek pedig, csak keményen öszve verik a földet, mint az szűrűben; azután Bárány szarvat, vagy darabonként, vagy aprón megtörnek, és azt rakják a földre, ennek fölibe, meg rostált földet töltenek, arra viszontag jól elrothatt apró ganét, és rostált földet. De avval nem köll szinte föll tölteni a vermet; a bé töltött földet, szép igenousen meg köll gereblyélni. Ez meg lévén, igenousen és köröszfűl-által keskeny vermeket, vagy barázdákat csinálnak, és azokba egy araszniyra egy-mástúl, egy únyi likat ásnak, és mindenikben két, vagy három magot téznek kikeletkor, hold tölte előtt; de szükség, hogy előbb megáztassák. És így, negyven nap múltván, ha meg-foganosznak, öszve-nőnek: csak egy lészen belőlök. A kertit, magon is vetik, gyökéren is ültetik, valamennijre porhányós, és kövérebb földben.

Az magon költ Spárgának, két esztendeig nem vészi semmi hasznát ember, mert csak vékony alachon füve nő: nem is köll ötet le-metélni, hanem gyomlálni köll, hogy az gyom el ne foitsa. Második esztendőnek végén, az-az őszel le-metélhetni, és jó kövér ganéival télre bé-földni, akár galamb, akár tyuk ganéival. De mivel ezek a gyomot igen meg nevelik: azért, jobb juh ganéival föll-tölteni. Az után, hogy a gyöngö Spárgának meg ne árchon a hideg, ló ganéival földgyek-bé, és kikeletig úgy tarchák. Kikeletkor, megént le-vonnyák a ló ganét róla, és úy zíros ganéival meg-hínchék. Ezt első esztendőben-is meg-köll cselekedni: harmadik esztendőben, kövérebben nőnek az Spárgák.”

A kiültetés a következő év tavaszán történik. Az egyéves spárganövényt *magoncnak* nevezik. A magoncokat kisebb gazdaságokban ásóval szedik ki a földből. A munkát két személy végzi. Egymással szemben alászúrnak a gyökérzetnek, majd vasvillával kirázzák a homokot. Ügyelni kell, hogy ásáskor a gyökerek tenyészöcsúcsa meg ne sérüljön. A magoncot műanyag ládába, sorba rakják, és hűvös helyen tárolják.

A modern fajták megjelenésével ma már spárgamagot nem szednek. Ezek a fajták magról nem szaporíthatók. A termelők összefognak, és külföldről vagy a külföldi vetőmag termelő vállalatok magyarországi képviselőitől rendelik meg a vetőmagot. Egy mag ára ma (2002-ben) 30-35 forint. A rendelésnél előre be kell fizetni a mag árának 50 %-át. Ugyanígy kész magonc is rendelhető. A magoncokat fejlettségük szerint osztályozzák, és – attól függően hány dekagramm – határozzák meg az árat. Az első osztályú magonc 65-70 forintba kerül, házhoz szállítva. Egy katasztrális hold betelepítéséhez 15-16 ezer magoncra van szükség. A kész magonc behozatalával az öttömösi termelők napjainkban kezdenek kísérletezni.

A szaporításnak ma már új módszerét kísérletezték ki a kecskeméti kertészeti főiskolán. Más zöldségfélékhez hasonlóan, a spárgamagot is tápkockázzák. Ezt a módszert már Öttömösön is alkalmazza néhány termelő. A spárgamagot fűtött fóliasátorban, már február elején tápkockába vetik. A magot a tápkocka tetején, a veréskor keletkezett kis mélyedésbe helyezik, melyre tiszta homokot szórnak. Ezt vetés után enyhén meglocsolják. Április végére 15-20 cm-es szárat nevel. Ültetés előtt a kockákat egymástól egyenként elválasztva 30-as műanyag rekeszbe rakják, és így szállítják. Az így megnevelt magonc hamarabb megerősödik, és a harmadik évben már *bő félszedést* ad.

Öttömösön a termelőszövetkezet fennállása alatt a tagok ingyen, kész magoncot kaptak a szövetkezettől, melyet a háztájiban telepítettek el. Ingyenes magoncot a ZÖLDÉRT vállalat is biztosított. A feltétel az volt, hogy a termelők öt évig csak a vállalaton keresztül értékesíthették a spárgát.

A spárgaföldet szántás előtt kellő mértékben meg kell trágyázni, a talaj minőségétől függően hektáronként 400-500 mázsa istállótrágyával. A spárga 50-60 cm mély szántást igényel. Öttömösön a traktorok megjelenéséig a spárgának kézzel fordították a talajt kb. 50 cm mélyen. A termelőszövetkezetben ezt a munkát 1962-től már „Rigol” ekével végezték. A termelők arra hivatkozva, hogy ez *túl mélyre teszi le a trágyát*, az 1980-as évek végén ennél kisebb ekét készítettek. Ez saját fejlesztés, a volt técesz kovácsműhelyében gyártották. Ma már a környező településeken is hasonló használnak. Ezt általában két traktorral húzatják. Ezután a szántásba *nyitóekével* 40-45 centiméter mély *ültetőárkot* húzatnak. A nyitóekét is helybeli mesterek gyártották egy normál és egy váltó eke fordított lapjának összehegesztésével. Az ültetőárok kihúztatását Öttömösön az 1990-es évek végén Fodor István bérmunkában vállalta. A nagyobb területtel rendelkező termelők ma már saját eszközeikkel végzik a talajmunkákat. A sortávolságot úgy választják meg, hogy gépi művelésre alkalmas legyen. Az ültetést a tavaszi fagyok elmúltával kezdik.<sup>14</sup> A magoncokat az ültető árok aljára,

---

<sup>14</sup> Az ültetésről Lippai János a következőket írta: „Az kit gyökéren plántálnak, annakis szinte úgy el-köll készíteni a földet, mint az magnak. Második, vagy inkább harmadik esztendőben, az fiatal magon nőlt

egymástól kb. 40 cm távolságra rakják le. A távolságot a *rakó* kis, kétágú bottal jelöli ki. A rakó után egy ember megigazítja a magonc gyökereit, ügyelve arra, hogy a *rügyek* – hajtáskezdemények – fölfelé álljanak. Kézzel kevés földet húz rá, majd folytatja a következő tónél. Ültetés után kapával az ültető árok két oldalából 8-10 cm vastagon földet húznak rá, majd beiszapolják. A vizet az árok oldalára engedik, ez magával hordja a homokot, így tömöríti össze talajt a gyökereken. Hasonló módszerrel ültetik a tápkockás magoncot is. Nagyobb terület telepítésénél összefognak az ismerősök, szomszédok, rokonok. Öttömösön, Földi Zsoltéknál 1998. március 28-án volt a magoncültetés, saját fogalmazásuk szerint „*ott volt az egész Rúzsai utca*”. A munka különösebb irányítást nem igényelt, mindenki tudta mi a dolga.

Öttömösön az elmúlt évben a nagyobb területen spárgát termelő családok összefogva, spárgaültető gépet béreltek. Ezzel lényegesen gyorsabban halad az ültetés, és kevesebb munkásra van szükség. Használata nagyobb táblák esetén kifizetődő, ahol hosszabbak a sorok, kevesebb a *forgó*. Az ültetőárokot a gép ássa ki. A magoncot a rakók egy gumiszalagra helyezik, mely lejuttatja azt a talajra. A gép ezután néhány centiméter vastagon földdel letakarja.<sup>15</sup>

Az ültető árok föltöltését a spárga növekedésével párhuzamosan történő kapáláskor végzik. Őszre a spárgaföld sima lesz. Az elszáradt szárat általában tavasszal vágják le, addig is védi a talajt a szélről. A szárat elégetik, hogy ne fertőzze a talajt, utána a területet föltárcsázzák. A szárat a legjobb a tövétől kiszedni. A hagyományos fajtáknál a szár a talajban rothadásnak indult, így kézzel könnyen fölhúzható volt. A modern fajták azonban erős szárral rendelkeznek. Ezt kézi erővel nem lehet eltávolítani. Ezért traktorra szerelhető, állítható magasságú, végén derékszögben meghajtott csoroszlyával vágják el a szárat, ügyelve arra, hogy a tövet a talajban meg ne sértsék. Az így elvágott szárat kézzel könnyen el lehet távolítani, a sorok közé rakásokba hordják és elégetik. Az öttömösi gazdák – akik Németországban, Hollandiában járva tanulmányozták az ottani termelési technológiát – elmondták, hogy ott megfelelő szárzúzóval a szárat összeaprítják, és úgynevezett *téli bakhátat* húzatnak. Így a talajban a szár tavaszig elrothad. Ezt annál inkább megtehetik, mivel az ottani növényvédelem sokkal hatékonyabb, és nem kell attól tartani, hogy a betegségek a lezúzott szár miatt a talajban fölhalmozódnak. A másodéves spárgaültetvényben a talajmunkák

---

Spárgát elültethetni, más fél lábni távol egymástul ásot barázdákban, a ki akarja. Egyébként, nem igen kedvelli az ültetést; hanem ha, igen ősze- és sűrűven nőét vóéna a ki réghi: úgy hogy, kevés hasznát vehetni. Akkor el-köll egy-mástul szaggatni a gyökeret, olly helyen, a holl leg-alkalmatossaaabb enniyhány bimbójával: és úgy a hoszú gyökereit, egy-mástul el-távoztatván, ültessék. De elsőben, az el-rothatt, vagy meg-száratt farkait a gyökérnek, el-metéllyék. ...de földel az likakat nem köll bé-földni: hanem közel harmad részniyre niytva hadni, hogy az Spárga, annál mélyebben mennyen a földben; és az-után, a ganéval föll-töltsek, az kit minden esztendőben hozzá köll tölteni. Azért közönségessen az ágy-körül, kiben Spárgát köll ültetni, vagy vetni, a kertészek minden felől deszkákat vernek, hogy se a föld, se a gané le ne folyon róla.”

<sup>15</sup> Az ültetőgépet Földi Zsolt helyi gazdálkodó bérelte Kisberről. Négy család összefogott, egymást segítve telepítették. (Földi Zsolt, 1964.) Saját magoncültetője az Ásotthalmán gazdálkodó Gyömbér családnak van, akik 2002-ben Münchenben vásárolták a gépet. Ez kisipari gyártmány. A család bérmunkát is vállal, vagy bérbé adja a gépet. (Gyömbér Péter, 1958.)

egyszerűbbek, mivel csak műtrágyázni és kapálni kell. A traktorok általánossá válásáig a legtöbb helyen ekekapát használtak.

Tavasszal a sorokat feltöltik, hogy a hajtás megfelelő méretű legyen, mire eléri a felszínt. Ezt a töltést *bakhátnak* nevezik. Régen kapával töltötték, vagy burgonyatöltővel, melyet ló húzott. Ma már traktorvontatású *töltőekét* használnak. Az első példányt Maróti Béla készítette a termelészövetkezet kovácsműhelyében az 1960-as években. Az ekék egymástól való távolsága adja a bakhát szélességét. Az ekék után egy erős, hajlított vaslemez simítja el a talajt és alakítja ki a bakhátat. A *töltőeke* két szembefordított ekéből áll, melyek *összeszántanak*. Ügyes kezű lakatosok a töltőekét saját elképzeléseik szerint módosították. Két összefordított, rövid tárcsát használnak, mely nem tesz kárt a gyökerekben. Ezt Ásotthalmon Mityók Zoltán kísérletezte ki.

A sorok helyét kijelölik, kikarózzák, vagy hosszabb sor esetén a soron kisebb földkupacokat hánynak, hogy a bakhát közepe pontosan a sor fölé essen. A bakhát megfelelő szélessége 30-35 cm, magassága 25-30 cm. A bakhát koronaszélességét az idősebb ültetvényeknél növelni kell, mivel fejlődésük folyamán szélesebbekké válnak. Túl magasra sem szabad tölteni, mert a sípok hossza csak 22 cm lehet, tehát fölöslegesen fogyasztaná a növény a tápanyagkészletet.

A spárgát a harmadik évben kezdik el szedni – *félideig* – 3-4 hétig, hogy a növény ne gyengüljön le. A hajtásokat *sípoknak* nevezik. A harmadéves spárgában az első szedéskor egy-egy töről csupán 3-5 sípot lehet szedni. Teljes idejű szedés csak a negyedik évtől lehetséges. A spárgát addig kell kiszedni a földből, míg *ki nem hajt*. Ha a nap a friss hajtást megsüti, *az meglilul* és így veszít az értékéből. Ezért kora reggel szedik. Amennyiben az időjárás meleg, csapadékos, a sípok gyorsan fejlődnek, ekkor délután is szedni kell. A bakhátak között garabollyal a karján gyalogolva figyelni a szedő a földet. A legkisebb repedés is elég ahhoz, hogy a gyakorlott szem meglássa a síp helyét. A földet kézzel óvatosan elkaparva a spárgaszedővel kiásták a sípot, majd tovább kaparva meggyőződtek róla, hogy van-e mellette másik. A végén a homokot visszaigazították és tenyérral, kapa hátuljával elsimították. Kisebb területtel rendelkező gazdák a bakhátakon vizes zsákot húztak végig, hogy a homok felülete *megcserepedjen*. Így a *kitörő síp* könnyebben észrevehetővé vált.

A hagyományos spárgaszedőt csak a homok eltávolítására használták. Ezt általában mindenki maga készítette, így ezek formája rendkívül változatos. Erre a célra megfelelt egy egyszerű szeneslapát, de készítették kocspumpa szétvágott szárából vagy egyszerű vascsőből is. Egy öttömösi ezermester szerint azonban erre a célra legalkalmasabb a kiselejtezett Riga motor kipufogójából készíthető lapát.

Az 1990-es évek elején Öttömösről és a környező településekről: Kelebiáról, Balotaszállásról, Pusztamérgesről munkásokat toboroztak Németországba spárgát szedni. Öttömösről hét fiatal vállalkozott munkára, kiknek családja szintén rendelkezett spárgával. A németországi tapasztalatokat felhasználva a szedésnél már itthon is sokan új technológiát alkalmaznak. A homokot csak annyira távolítják el a síp tetejéről, hogy az három ujjal könnyen megfogható legyen. A szedővel óvatosan leszúrnak a síp mellett, majd azt kissé megfeszítve, elvágják a talajban. A mélységet a szedőn lévő jelzés mutatja. Eddig két fajta szedő terjedt el. Az egyik szögvasból készült, eredeti német változata rozsdamentes acél, melynek alsó vége kissé meghajlított v alakú élben végződik, a másik pedig egy kb. 12-es szálvás hegyére, derékszőgben

hegesztett háromszögű, éles penge. „*Rá köll áni a kéznek, hogy në sércse mög a mellette lévőti*” – mondják. A síp kiszedése után a homokot kézzel vagy kis lapáttal, esetleg kőműves vakolókanállal simítják el.

A sípokat garabolyba hegyével egy irányba rakják, nedves ruhával állandóan takarják. Szedés után a spárgát vízbe teszik és letakarják, ne kapjon fényt, nehogy *színt váltson*. Ezután osztályozzák. Az *extra* 22-26 cm hosszú, minimum 16 mm átmérőjű. Az első osztályút *sólónak* nevezik. Ez 12-16 cm hosszú és minimum 16 mm vastagságú. Sima, egyenes, hibátlan tiszta, friss vágású, fehér vagy csontszínű lehet. Nem lehet beteg, rovarragott, rozsdafoltos, pudvás és fej nélküli. A fejnek zártnak kell lenni, illetve nem lehet foltos és elszíneződött, lila. A 10-13 cm hosszú és 16 mm-nél vékonyabb a *levesspárga*. A 10 mm fölötti vastagságú, 5-14 cm hosszú a *fejtörmelék*. A maradékot *szártörmeléknek* nevezik, 4 cm-nél ez sem lehet rövidebb. Tehát hosszúság és vastagság szerint válogatják, sablon segítségével. A sablont házilag készítik. A gyakorlatot válogatók csak a kritikus nagyságú sípokat sablonozzák. A sípokat méretre vágás előtt kis faládba teszik, ahol egyszerre vágják el. Ha a *sóló* vagy a *leves* 22 cm-nél hosszabb, azt levágják, ebből lesz a *szártörmelék*. A kiválogatott spárgát minőség szerint ládába rakják, majd átadják. A műanyag ládák elterjedéséig erre a célra gyártott, speciális faládákat használtak.

A spárga szedése április közepén kezdődött és június 20-ig tarthatott. Ez utóbbi dátum hasonló volt a dinnyetermesztők körében elterjedt Lőrinc-naphoz, ugyanis a később szedett spárga már gyengébb minőségű volt.

Mára a helyzet teljesen átalakult. A megváltozott értékesítési viszonyok a termelőket rákényszerítették a változtatásokra. Ez egy kényszerű innovációs folyamatot indított el, mellyel csak a legtehetségesebb, legnagyobb tőkével bíró termelők tudnak lépést tartani. A lehetőségek igen korlátozottak. A mind korábbi fajták telepítése állandó kiadásokkal jár. A régi telepítések fenntartása az elavult fajták miatt egyre költségesebb. A szezon rendkívül lerövidült, ma már csupán hat-hét hét. „*Nálunk a szezon akkor kezdődik, amikor a görögországi export véget ér*” – mondják. A legjobb árat a legkorábbi szedésekért adják. Ez csupán egy hétig tart, ilyenkor az első osztályú spárga kilója elérheti a 600-700 forintot is (2002. évi árak). Ahogyan a mennyiség növekszik, úgy csökken az ár. Amikor 200 forint alá esik, nem érdemes tovább szedni, a bevétel nem fedezi a munkások bérét. Többször előfordult már az utóbbi években, hogy akár egy negyed szedés is a földben maradt, *elhagyták a spárgát*. A szezon a német spárga megjelenéséig tart.

Ez a hat hét a spárgatermelők számára rendkívül nagy igénybevételt jelent. Kora hajnaltól késő éjszakáig dolgoznak. Akinek kisebb területe van – egy-két hektár – azok még a család összefogásával, bérmunkások alkalmazása nélkül is el tudják végezni a munkát. Ilyenkor mindenki szabadságon van. A városban élő gyerekek, rokonok hazaköltöznek és segítenek. Munkaerőt a faluban fogadni ilyenkor szinte lehetetlen. Azok a helybeliek, akik munkát vállalnak, *részből* szedik a spárgát, 35-40 százalékért. Nincs egységesen kialakult rendszer, van ahol napszámban dolgoznak, van ahol teljesítmény szerint. Azok, akik több hektárral rendelkeznek, mindenképpen bérmunkások alkalmazására kényszerülnek. Legtöbb munkavállaló Romániából Onest, Sandulei környékéről érkezik. Sokan családotól jönnek, többen évek óta egy helyen dolgoznak. Alkalmazásuk legális feltételének megteremtése a vonatkozó jog-

szabályok miatt rendkívül körülményes és költséges. Ahhoz, hogy egy gazda külföldi munkaerőt alkalmazhasson, munkaerő-igényét először be kell jelenteni a megyei munkaügyi hivatalnál. Az így kiközvetített munkanélküliek természetesen valamilyen kitalált ok miatt alkalmatlanok e munka végzésére, ezután jöhet a kérelem. A külföldi munkavállalónak rendelkeznie kell hatósági orvosi bizonyítvánnyal, érvényes társadalombiztosítással, nyilatkozatokkal, engedélyekkel, mely a gazdának személyenként 40-50 ezer forint kiadást jelent. Természetesen, hasonlóan más homokhátsági, zöldség-gyümölcsstermeléssel foglalkozó települések gazdáihoz, itt is sokan választják az egyszerűbb megoldást, a *feketemunkát*.<sup>16</sup> Itt nagyobb a veszély, mert ha a rendőrség elhurcolja és kiutasítja az országból az elfogott feketemunkásokat, nem lesz aki le-szedje a spárgát. A munkások természetesen szállást és teljes ellátást kapnak.

A legnagyobb hozzáértést a szedés igényli. Az avatatlan szemnek a legnehezebb észrevenni a talaj alatt a sípot. Ha elhagyja, a következő szedésig *kibújik a földből*, a fény hatására néhány perc alatt *színt vált*, meglilul és értékét veszti. A gazdának állandóan ellenőrizni kell a szedőket. Egy szedő az egész szezonban ugyanazokat a sorokat szedheti. A gazda engedélye nélkül még a szomszédját sem segítheti ki.

A szedés után történik a válogatás. Ez sokszor késő estig tart. A válogatás, a mosás, a méretre vágás nagy odafigyelést és pontosságot igényel. A termelők egy számot kapnak, melyet minden ládában el kell helyezni. A fölvásárlók így tudják ellenőrizni a minőséget.

A faluban lévő felvásárló helyek általában este 6 órakor nyitnak. A nagyobb termelőkhez a felvásárlók házhoz mennek. Az átadással éjjel 10-11 óra körül végeznek. A kereskedők helyben fizetnek.

A válogatás gyorsabbá és könnyebbé tétele érdekében ma már Öttömösön és Ásotthalmon is két-két termelő spárgamosó gépet vásárolt. Ezeket Németországban gyártották, de már Magyarországon is forgalmazzák. A gépre ketten rakják a sípokat, mely méretre vágja és megmossa, a másik oldalon négy fő válogatja, illetve ládázza. A közvetlen piaci csomagolást a fölvásárlók végzik. A termelők csak a spárgafeszítvárla, kiállítás céljából készítenek néhány csomagot.

Amennyiben szükséges, éjszaka öntöznek. Nappali melegben nem öntözhetnek, mert a víz jobban hűti a talajt, leáll a sípok növekedése. Egy rosszul megválasztott öntözési idő komoly anyagi kiesést eredményezhet. Az öntözést a modern, intenzíven termő fajták mindenképpen igénylik. Különösen fontos a talaj vizesen tartása a tavaszi, *büti szelek* idején. A szél a száraz homokot elhordhatja a bakhátról. Van olyan tavasz, amikor a bakhátat kétszer-háromszor is újra kell húzatni. Ez minden alkalommal a talaj lehűlésével jár, ami késlelteti a sípok növekedését. Az erős szél a szezon kezdetén teheti a legnagyobb kárt. Ha lefújja bakhátat, a sípok kimaradnak a talajból, megfagyhatnak, illetve meglilulnak. Ezeket le kell szedni, hogy ne hátráltassa a többi növést. Az ilyen spárga értékesíthetetlen, a jószágokkal etetik meg. A gyakori öntözés is hűti a talajt, tehát igen nagy tapasztalattal kell rendelkeznie a termelőnek ahhoz, hogy sikerüljön minél korábban elkezdni a szedést.

---

<sup>16</sup> Ozsváth G. 1999. 165., Hegyeli A. 2000. 168.



Ma már az öntözőberendezések is egyre modernebbek. A talajadottságok nem teszik lehetővé, hogy nyílt vizű gödröket, víztározókat alakítsanak ki, ezért a legtöbbben fűrt kutakból locsolnak. Ezek hatnegyedes, műanyagcsőből készült *szítás csőkutak*, melyek 45-50 méter mélyek. Kettőt-hármat kötnek össze. Egy kisebb öntöződobot két orosz gyártmányú, „Káma” típusú szivattyú is elhajt, de a nagyobb dobokat háromfázisú villanyszivattyúkkal hajtadják. Öntöződobokat már Öttömösön is készítenek, ezek azonban sokkal egyszerűbbek és olcsóbbak a gyáriaknál. Míg a gyári dobokat hidromotor mozgatja, addig a házilagosan gyártott dobot mosógépmotor húzza be. Ez azért előnyös, mert a hidromotor nem veszi el a víz nyomását.

Szedés után a meglévő árkokba trágyát szórnak, majd kapáláskor – miután a spárga kiszöldült – a bakhátat fokozatosan elsimítják. Nagyon fontos a megfelelő trágyázás, mivel a gyenge humusztartalmú talajban csak vékony, értéktelen spárga, *cérna* terem. „Amelyik olyan cinóber, abbú sosé lösz rőndös spárga”. Ma már a műtrágyák alkalmazásával ez könnyen megoldható. A történetírók által megörökített, a termeléssel kapcsolatos egyes praktikákról a mai termelők még csak nem is hallottak.<sup>17</sup>

A spárga egész évben gondos ápolást igényel. A gombabetegségek közül a legelterjedtebb a spárgarozsda (*Puccinia asparagi*), a fuzárium (*Fusarium culmorum*) és a gyökérgyökérpenész (*Rhizoctonia violacea*). A legveszélyesebb kártevők a spárgalégy (*Platyparea poeciloptera*) és a spárgabogár (*Crioceris asparagi*). Ellenük permetezéssel védekeznek.<sup>18</sup>

Az öttömösi Magyar László Termelőszövetkezet megalakulása után, az 1960-as évek elején a már említett László Mihály szervezte a telepítést. Miután a gazdálkodók számára a termelést lehetetlenné tették, választaniuk kellett: vagy elhagyják falujukat és a városban próbálnak szerencsét, vagy belépnek a térszbe munkásnak. A statisztikai adatok azt mutatják, hogy sokan elköltöztek. Azok azonban, akik megma-

---

<sup>17</sup> Lippai J. 1664. 80. „Némellyek azt írják, hogy igen bőven nő az Spárga, ha a bárányoknak szarvait, körmeit megtörik, vagy darabonként metélik: és úgy temetik-el a barázdában, s gyakrabban öntözik. Még némellyek azt vélik, hogy ha egész kos szarvat, ennihány helyen meg-fúrnak, és úgy ássák-el a földbe mag-nélkül is magátul, Sparga nőll-ki-belőle. De ebben keveset bízom.

Ha ki azt akarja, hogy egész esztendő-által Spárgája légyen, minek-utánna le-metélté az Spárgát, a gyökerét, a ki föllyül vagyon, környös körül megkapállya. és ki-nijssa, megint újjak nőlnék. Ha pehig későbben kívánnya, hogy légyen; minek-utánna immár nem hoz gyöngé spárgá, végyen egy öreg kést, gyukja az földben, és aval körösztüln messe a gyökerét, kapallya vagy forgassa-meg a földet rajta. Sz: Mihály nap tájba, megint spárgája léssen,

Ha ki szép öreg spárgát akar nevelni, jó földbe ültesse azt, és az-után, jóll el-rothadt galamb ganéval csak nem egy térdnjire, föll-tölche.

A ki magvát akarja venni, hadgya meg az első sengéjébül a ki szép temérdek, derék növés, és abbül szedgye-le, mikor szépen meg-érik, az az, szép claris színü léssen, és belül a magva fekete.

Aki télre akarja ittkin tartani, hogy idején Spárgája légyen, úgy bányék véle, az mint előbb íram, a fiatal spárgának óltalmazásáról.

Aki télbe-is Spárgára vágyódik, készítsen a pinczében földet néki, kinek fele légyen száraz fövény, fele Juh ganéi, egybe-elegjítve; és azt öntözze megegy kevesé. Az-után, vegye-ki egészen a Spárga gyökere-t a földbül, és ültesse az el-készített földbe, földgye-bé valamivel, és ne bocsásson sok szellőt reá, télbe nőlni fog és meg-ehetni; de ne hadgyák egy tenyérnyi magasságnál föllyebb nőlni. A pinczében sárgább léssen, hogy nem mint itt kin.”

<sup>18</sup> Dávid S.-Koródi L. 1969. 57.

radtak saját gazdaságukban, és a térszben végzett munka mellett a háztájiban spárgát telepítettek vagy jószágot tartottak, néhány év elteltével házat tudtak építeni a faluban.

A lakosság számának alakulása:

Év	1949	1960	1970	1980	1990	2001
Fő	1448	1361	1129	976	819	813 <sup>19</sup>

1962-ben 20 kh spárga telepítését kezdték el.<sup>20</sup> A kezdeti nehézségek után a termelészövetkezet fejlődésével a tagság anyagi helyzete is javult. Az 1970-80-as években már mintegy 30 hold spárgaültetvény volt. Külön *spárgaházat* építettek, ahol a válogatás és az osztályozás folyt. A spárgát mindenkitől név szerint vették át, és a hónap végén fizettek a teljesítménytől függően. A háztájiban megtermelt spárgát pedig az ÁFÉSZ helyi felvásárló telepén értékesítették. Egy holdon, megfelelő körülmények között akár 30-40 mázsa spárga is megtermett. 1967-ben a Hungarofrukt által fizetett ár a következő volt:

Solo A 16 mm	Ø-től 12-22 cm hosszú	24 Ft
Solo B 13-16 mm	Ø-től 12-22 cm hosszú	20 Ft
Leves 10-13 mm	Ø	10 Ft
Lila pikkelyes	12-22 cm hosszú	10 Ft
Fejtörmelék	10 mm Ø-től 4-12 cm hosszú	8 Ft
Szártörmelék		4 Ft <sup>21</sup>

Az 1980-as években az árak stabilak voltak a teljes felvásárlási szezonban. Ennek következtében nem törekedtek a koraiságra. Ma azonban az árak a szezontól függően napról-napra változnak. Annak ellenére, hogy több fölvasárló hely is működik, igazi verseny nincs, a termelők kiszolgáltatott helyzetben vannak a kereskedőkkel szemben.

Összehasonlításként néhány adat az árakról:<sup>22</sup>

	1980	1998	
		április 14.	május 25.
Extra	42 Ft	450 Ft	224 Ft
Solo	29 Ft	250 Ft	100 Ft
Lila pikkelyes	20 Ft	100 Ft	50 Ft
Fejtörmelék	5 Ft	30 Ft	
Szártörmelék			
Ipari		20 Ft	20 Ft

<sup>19</sup> KSH Új sor 1990. évi népszámlálási adatok. Budapest 1991. 290., KSH Csongrád megyei Igazgatósága, Csongrád Megye Statisztikai Évkönyve 2001. Szeged, 2002. 312.

<sup>20</sup> Utasi I. 1998. 181.

<sup>21</sup> Dávid S.-Koródi L. 1969. 10.

<sup>22</sup> Fehér B. 1984. 10. Az 1998-as adatok Földi Zsolt termelő vételjegyei alapján lettek megállapítva

A termelőszövetkezet felbomlása után a magánültetvények gyorsan bővültek. Eddig a háztájiban a néhány száz négyszögöles tábla volt az általános, ma egyre többen már holdszámra telepítik. A nagyobb darabokat kiadják részéből – általában feléből – szedésre. Sokan ma is munkaidő előtt vagy után szedik a spárgát, majd reggel korán biciklin, garabolyban viszik leadni.

A helyben meglévő értékesítési feltételek miatt a spárgatermesztés mára jelentős szerepet tölt be a családok megélhetésében. Ezt jól mutatja az 1996-ban elkezdett, mára hagyománnyá vált tavaszi spárgafesztivál is, ahol a szakmai megbeszélések és a termékbemutatók mellett a spárgából készíthető ételek elkészítési módjai is bemutatásra kerülnek.<sup>23</sup>

Érdekes, hogy maguk az öttömösiek is kevés spárgát fogyasztanak, míg a közeli településeken, ahol spárgát egyáltalán nem termelnek, nem is fogyasztják. Bálint Sándor kutatásaiból tudjuk, a főzelékfélét a tanyai lakosság, különösen a férfiak nem sokra becsülték. „Azt mondják, ögye mög a nyúl, mög az úr.”<sup>24</sup>

Az öttömösi termelők mindent megtesznek annak érdekében, hogy a modern termelési technológiákat megvalósítsák saját gazdaságaikban is. Mint már említettük, az elmúlt években több gazda is járt Németországban és Hollandiában, hogy az ott látottakat itthon próbálják hasznosítani.

„Nagy a különbség. Sokkal régebben termelnek spárgát, mint mi. Egy gazdaságban 30-40 hektár spárga is van. Ezekben a gazdaságokban már saját hűtőház van. Ahol mi voltunk, az a gazda a 20 hektár spárga mellett magoncot is termelt, emellett szabadföldi virágtermeléssel is foglalkozott. Hollandiában, ahol mi voltunk, ott főliatakarás volt és talajfűtés. Gégecsőben meleg vizet vezettek a sorok között. Az a gazda, így fűtéssel, akkor birta kezdeni a szedést, amikor mi itthon takarás nélkül. Gázzal fűtik. A puszta közepén volt a kazánház, vezetékes gáz, és az öntözés is ki van építve – ott vannak a hidrások (öntözőcsatlakozók), vízmérő órával felszerelve. A gerincben 6-8 bár van, csak rá kell kapcsolni a dobot, de van csöpögtető öntözés is” – mondta adatközlőm, Molnár József. Legalább ilyen tanulságos a Németországban munkát vállaló adatközlőm, Mészáros Ibolya beszámolója is.

„1993-ban egy ismerősöm föl hívott, nem akarok-e kimenni, mert nagyon jó pénz volt. Akkoriban két hónapra 200 ezer forintot fizettek. Griesheimben, Frankfurtól 30 km-re. A környéken sokan termelnek spárgát. Nagyon jó főnökünk van. 250-en dolgozunk egy csapatban. Öttömösről heten mentünk, ma már csak egyedül vagyok, nagy fizikai munka, volt hogy 16 órát kellett dolgozni.

...Mikor kiérünk, meg kell nézni egy videófilmet, náluk pontosan ki van dolgozva minden egyes mozdulat, speciális spárgakés van erre és simító, külön kosár mindenkinek. Kidolgozták, hogy ne legyen felesleges mozdulata az embernek, a helyes testtartást, hogy ne fájjon meg a dereka a hajulástól. Ezt minden évben meg kell nézni.

<sup>23</sup> A spárganap megszervezésének gondolatát a képviselőtestület vetette fel 1996 tavaszán. Az első években csupán egy napos rendezvény volt, ahol elsősorban szakmai tanácsadásokat hallgattak a résztvevők. 2000. évtől a rendezvény neve „Öttömösi spárgafesztivál”, mely két napos, és már egyéb kulturális és sportrendezvények is társulnak a szakmai bemutatókhoz.

<sup>24</sup> Bálint S. 1977. 138.

...A szezon kezdete az időjárás függvénye, volt amikor már április 3-án megkezdődött, de volt olyan, hogy április 25-én indultunk csak ki. A környékből, Kelebia, Tompa, Bácsalmás, Baja – ahonnan jönnek a többiek. Vagyunk kb. 30-an. A másik csoport Mohácsról és környékéről való, még vagy 100 fő. A magyarokon kívül dolgoznak itt szerbek, lengyelek, horvátok is.

Míg márka volt, addig 7.50-es órabérbe voltunk. Mostmár kidolgozott egy új bérezést, mert a futószalag, ahol földolgozzák a spárgát számítógépre van kötve és az minden egyes spárgát megszámol.

...A 250 fő föl van osztva 10-es csoportokra. Minden csoportnak van egy mikrobusza, a minkrobuszon van egy sofőr, aki felel mindenért. Kimegyünk a földre, meg van adva egy adott föld, ott kell lenni egész nap. Délben kell bemenni ebédelni. A csoportnak van egy száma. Régi fajta tejlesládába szedjük a spárgát. Minden ládába bekerül a csoport száma. Mikor földolgozásra kerül a spárga, akkor a gépbe betáplálják a csoport számát, ami a gépen átmegy azt annak a csoportnak leszámllálja, darabra. Ez azért van, mert az utóbbi években áttértek a teljesítménybére. Ha beindul igazán a spárga sokkal jobb szokott lenni, mint az órabér.

...Minden darab spárgaföldnek megvan a minősítése, milyen a spárga benne, milyen kötött a talaj. Van egy szorzószáma mindegyik darabnak, ami alapján kiszámítják a bért.

...Van 3 csoport, aki csak válogat egész nap. És van kb. egy csoportnyi ember, aki magát a földolgozást, csomagolást végzi. Mikor a szalagról lekerül, nagy szürke ládába rakják bele, berakják a hűtőházba. Saját hűtőháza van, amit mióta mi odajárunk többször bővített. Délben indul a kamion, mert ott nem úgy van, hogy fix szerződése van valahova, hanem ilyen tőzsdés felvásárló rendszer van. Délig be kell csomagolni, fölpapírozni, dobozolni. Bruxálba szállít a tőzsdére, de beszélgettük a kamion sofőrrel, hogy mire oda ér, akkor már elkel a rakomány. ...Kézzel csomagolnak. Az egyik rész megy a tőzsdére, a másik pedig a nagyobb áruházakhoz, ahol saját elárúsító fabódék vannak. Arra külön boltosok vannak. A boltokba úgy kell csomagolni, hogy külön le kell mérni. A csomagolóba mindenkinek van külön mérlege, és megvan, hogy egy faládába mennyit kell belerakni. A boltosokat is ugyanúgy elszámoltatja.

Ő ad szállást, ő biztosítja az étkezést. Külön nagy étkező van kialakítva, reggelit, ebédet, vacsorát kapunk.

...Hatágyas szobák vannak, minden szobában van gáztűzhely, hűtőszekrény, szekrények ahova a ruhákat be lehet pakolni. A házaspároknak külön kétágyas szobák, ugyanúgy gáztűzhely, hűtő, szekrény. Ez jómódú gazda. Epertermesztéssel is foglalkozik. A kettő folyamatosan egymás mellett halad. Mikor jó idő van, akkor reggel ötkor kell indulni dolgozni. Általában öttől hatig eperbe vagyunk és utána megyünk spárgába. Délben, fél egykor mindenkinek abba kell hagyni a munkát, be kell menni ebédelni, akár kiszedte a csoport a területét, akár nem. Kettőig van ebéd. háromkor, negyed négykor kell kimenni ismét dolgozni, akkor a spárgába, és ha még maradt eper, vagy nincs meg az a mennyiség, ami a piacra kell, még ki kell menni eperre este nyolc-kilencig.

...A spárgát fém kosárba szedjük, van benne egy elválasztó, és mikor szedjük ki a spárgát akkor a lilát külön rakjuk. Ennyivel könnyebb bent a válogatás. Mikor kiérünk a föld végére, vagy ha tele van a kosár, kipakoljuk a teljes ládába, a lilát szintén külön ládába. A lilának külön száma is van, a páratlan számok a csoportszámok, a páros szám, ami közvetlenül utána van, az jelzi a csoport liláját.

...Délelőtt kétszer és délután kétszer jön egy nagy teherautó, ami az összes földet körbejárja és beviszi a spárgát, hogy folyamatosan dolgozzák föl, vagy hűtőházba kerüljön legalább. Ha végzett a csoport, a maradékot a mikrobuszal visszük be. A sor végén négy ládat szoktunk egymásra rakni. A legfölsőnek van ilyen fa fedele, hogy ne kapjon fényt.

...Mikor beér a spárga az edényeket fölengedik hideg vízzel. Ez nagyon hideg víz. Külön van a csapvíz és külön van az ipari víz. Aki válogat az csak kesztyűben dolgozhat, annyira hideg a víz, hogy kikészíti a kezét.

...Válogatásnál két ember rakja föl a szalagra és négyen válogatják. Külön kérésre, rendelésre a meghatározott méreteket ki kell szedni. A fejet külön kell osztályozni, a szártörmelést is földolgozzák. A helyszínen is van bolt, oda is rengetegen jönnek, itt megnézhetik, hogyan dolgozzák fel a spárgát. Egymásnak adják a kilincset és kilószámra veszik. Szombaton, vasárnap is dolgozunk ugyanúgy.

...Minden gépesítve van. Az ültetés is. Kihúzzák a sorokat és a gépen négyen ülnek fönn és lerakják a magoncot. Szintén van egy gép, ami a megfelelő mennyiségű földet ráhúzza.

...Nekünk is van itthon spárgánk, annyi a fejlődés, hogy már mi is olyan késsel szedjük. Ott is van fóliás terítés. Azt általában keményebb talajoknál alkalmazzák, amelyek agyagosabbak. Hamarabb fölmelegedik, az agyagos talajnál, ahogy a síp megtörte a földet rögtön kint is van, mert későn tudja megtörni a talajt. Így a fóliás alatt nincs lila spárga. Itt csak azt kell kiszedni ami kilátszik a földből, azt általában egy nap egyszer szedjük csak. Míg a szabadföldből kiszedek nyolc-tíz sort, addig a fóliásból elég ötöt. Van úgy, hogy délelőtt szedjük az egyik darabot, délután pedig a másikat. Mikor eső van akkor, le kell húzni a fóliát, hogy ázzon a föld. Az csak másnap lesz visszahúzva.

...Mikor vége a szedésnek, de a félidőben is hívnak szakembereket, akik talajmintát vesznek, minden táblából külön-külön: kiküldik Hollandiába elemzésre, és onnan kapnak ilyen granulált tyúktrágyát, ami már a meghatározott területre van beállítva. A zsákra rá van írva, hogy melyik földterületre való. Mikor szórják a granulált csirketrágyát, akkor tudjuk, hogy kb. még egy hetet szedjük.

...Itthon ki kell kaparni és tőből kitörni a sípot. Ott kinn az a lényeg, hogy minél többet fölszedjenek. Ott azt mondják, hogy az új hajtás a kivágott mellett fog kinőni, tehát nem háborgatja a régi, nem kell teljesen lenn elszúrni a sípot.

...A késen van egy jelölés, addig kell leszúrni, utána rá lehet fordítani és ki lehet vágni. A késsel való szedésnél kicsit elkaparom, megfogom a spárga hegyét, elszúrom a késsel, kihúzom és azzal a mozdulattal belerakom a kosárba, utána simítóval kétszer elhúzzuk a földet és már kész is. Kb. ötször olyan gyorsan szedünk ki egy sípot, mint itthon, a hagyományos módszerrel. Annak az esélye kicsi, hogy a mellette lévő elszúrjuk, mivel ezek a sípok általában egyenesek, a gyorsabb haladás megéri a kockázatot. Ott a spárga 90 %-a első osztályú. Egyenes, vastag.

...A végén közös bálát tartunk, tánc, kaja stb. Másnap kijönnek a bank emberei és mindenkivel elszámolnak. Utána mindenki megy haza.”<sup>25</sup>

Ma Öttömös mellett Ásotthalmon, Pusztamérgesen, Ruzsán, Kelebián, Mórahalmon és már Balotaszálláson is vannak jelentős spárgaültvények. Termelése e tájkerületben csak az utóbbi években terjedt el. Ennek oka a termelőszövetkezetek fölbomlása után a mezőgazdaságban tapasztalható általános regresszió. A gabonaneműek termelése nem kifizetődő, az értékesítési feltételek bizonytalansága miatt az állattenyésztés sem nyújt ma már létbiztonságot. Ebben a körzetben már az intenzív zöldségtermelés sem rendelkezik olyan erős hagyományokkal, mint a Szegedhez közelebbi településeken. Tönkrementek a téesz-időben telepített hatalmas területű szőlőültvények is. Csupán a legjobb minőségű táblákat tudták fenntartani. A kevés helyi vál-

---

<sup>25</sup> A németországi vendégmunkáról szóló beszámoló, egy hosszabb interjúból kiragadott részletek pontos idézése.

lalkozó mellett, elsősorban vidéki – kiskőrösi, keceli és soltvadkertei – gazdák kezébe kerültek a szőlőterületek.

Pusztamérgesen elsősorban *zöldspárgát* termelnek. Termelésének technológiája mindenben megegyezik a fehér (etioltált) spárga termelésével. Régebben a fajták is ugyanazok voltak. A zöldspárgát akkor szedik, amikor a síp egyharmada már a talaj fölött van és színt váltott. Az esetleges fagyok miatt a korai termés fogása bizonytalanabb. Szedése lényegesen gyorsabb, mivel nem kell mélyen elvágni a sípot. Osztályozása is hasonló módon történik. Az átvételi ára a korainak megegyezik a fehér spárgáéval, később azonban 10-15 százalékkal kevesebbet fizetnek a fölvásárlók. A zöldspárgát elsősorban a skandináv országokba exportálják.

Az utóbbi években új termelési „tájkörzet” alakult Csengelén és környékén is. A németországi székhelyű Vetter Kft. a zöldség-gyümölcs felvásárlás és értékesítés mellett, 1996-ban önálló spárgaültetvényt telepített. 2000-ben mintegy 650 tonna spárgát exportáltak Németországba. A saját árujuk mellett magántermelőktől is vásároltak spárgát. A családi vállalkozások által termelt áru minősége azonban nem egyöntetű, ez nehezíti az értékesítést. Ezért ma már csak olyan termelőkkel kötnek szerződést, akik vállalni tudják a megfelelő technológiai előírások betartását.

Csengelén a holland „Gijnlin” fajtát termesztik. A magoncokat 2,1 méter sortávolságra és 30-40 cm tőtávolságra, 20-25 centiméter mélyre telepítik. A 60 hektáros ültetvényről csak a telepítés utáni második évben szednek egy fél szedést. Csengelén a jobb minőség, és a koraiság miatt a bakhátakat a fölhúztatás után speciális fóliával terítik le. Ennek egyik oldala fekete, a másik fehér. Kezdetben a fekete oldala van fölül, hogy gyorsabban melegedjen alatta a talaj. A fóliát nem kell földelni, mert a szélén hagyott zsebekbe földet töltenek, mely nehezként szolgál. Ezért nevezik *zsebes fóliának*. Szedéskor fölhajtják, majd visszahúzzák a bakhátra. Ennek köszönhetően egy héttel korábban szedhető a spárga. Amikor a külső hőmérséklet 22-25 C-fok fölé emelkedik, a fóliát megfordítják, a fehér fele kerül kívülre, amely visszaveri a fényt, a talaj kisebb mértékben melegszik fel, így elegendő naponta egyszer, hajnalban végigjárni a sorokat. A fólia alatt akkor sem zöldülnek, lilulnak meg a sípok fejei, ha már áttörték a bakhátat. A fóliás takarásnak köszönhetően elnyújtható a szedési csúcs, jobb és egyöntetűbb a minőség.<sup>26</sup>

A spárga telepítését ma már az állam is támogatja. Exportját semmilyen kvóta nem korlátozza. Munkálata viszonylag rövid ideig tart, júliustól más növények termesztésére lehet fektetni a hangsúlyt.

2003 tavaszán Ásotthalmon a spárgatermelők értékesítő szövetkezetet hoztak létre Tóth Sándorné fölvásárló elnöklete alatt. A szövetkezetnek 40 tagja van. Összesen mintegy 40 hektár szedhető, és kb. 40 hektár telepítés alatt lévő területtel rendelkeznek. A szövetkezet célja a minél jobb értékesítési feltételek biztosítása, illetve tagság pontos, naprakész informálása.<sup>27</sup>

A célok világosak. A példa adott. Az öttömösiek minden évben részt vesznek a csengelei szakmai napokon, kicserélik egymás tapasztalatait. Ennek következménye, hogy az elmúlt évben páran már itt is megpróbálkoztak a fóliás takarással. A spárga-

<sup>26</sup> Tanács I.: 1996. 3., Rimóczi I.: 2001. 6.

<sup>27</sup> Tóth Sándorné (1949)

termelés nagy jelentőséggel bír e tájkörzetben. Jó példája az innovatív készséggel rendelkező gazdák útkeresésének. A legtöbben azonban még ma is a hagyományos zöldségnövényeket termelik, és az állattartás szerepe sem lebecsülendő.

„Nehéz az élet. Nem is tudjuk hogy lesz a Únióban. Ott mi tönkre megyünk. Azt a versenyt mi nem bírjuk. Én láttam, hogy ott hogy termelnek. Mi oda sosem fogunk eljutni” – mondják.<sup>28</sup>

## IRODALOM

CATO, M. Porcius

1966 A földművelésről. Budapest

BIHAR Mária

2002 Fóliás kertkultúra Kunszálláson. In: Cumania 18. (szerk. Bárh János) Kecskemét 359-414.

BÁLINT Sándor

1977 A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976/77. 2. Szeged

DÁVID Sándor-KORÓDI László

1969 Spárgatermesztés, Budapest

FEHÉR Béláné

1984 A háztáji új növénye a spárga, Budapest

FODOR Ferenc

1998 Öttömös paraszti gazdálkodása a két világháború között In: Öttömös. A település földje és népe (szerk.) Juhász Antal, Öttömös 253-266.p.

2003 Az autópálya hatása a paraszti gazdaságokra, In: Úton, útfélen. Múzeumi kutatás az M5 autópálya nyomvonalán (szerk. Szalontai Csaba) Szeged 197-201.

HEGYELI Attila

2000 „Mint a gomba, ide benőttek” Moldvai csángók vendégmunkája Magyarországon, In: Csángósors (szerk. Pozsony Ferenc) Gyomaendrőd 163-175.

HORVÁTH György

1987 Különleges kerti növények, Budapest

IVÁNYI István

1892 Szabadka szabad királyi város története II. rész. Szabadka

JUHÁSZ Antal

1989 A szegedi táj tanyái MFMÉ. 1982/83-2. Szeged

LIPPAI János

1664 Pisoni kert. Második könyv Veteményes kert. Bécs.

OLASZ Lajos

1998 A község gazdasága, társadalma és politikai viszonyai 1908 és 1944 között. In: Öttömös. A település földje és népe. (szerk. Juhász A.) Öttömös 101-149.

OSZVÁTH Gábor

1999 Székelyek és csángók a csölyospálosi homoki gazdaságokban. In: Migráció és anyagi kultúra a Duna-Tisza közén (szerk. Juhász Antal) Szeged, 157-176.

---

<sup>28</sup> Itt szeretnék köszönetet mondani munkámhoz nyújtott segítségéért Bata Ferenc polgármester úrnak, Soór Anitának, az Öttömösi Teleház munkatársának, valamint adatközlőimnek: Tanács Istvánnak (1966), Jakus Józsefnek (1930), Kispál Attilának (1972), Kispálné Szűcs Gabriellának (1974), Mészáros Ibolyának (1973), Molnár Józsefnek (1970), Fodor Imrének (1927-1999), Fodor Imréné Soós Erzsébetnek (1931-2000), Kothenc Vincének (1922), Földi Zsoltnak (1964), Hajdú Ferencnek (1940), Hajdú Ferencnének (1943), Gyömbér Péternek (1958).

PALUGYAI Imre

1853-1855 Magyarország történeti, földirati legújabb leírása. Pest

PLINIUS, Caius Secundus

1987 A természet históriája. A növényekről. Budapest

RIMÓCZI Irén

2001 A csengeleli homok kincse a spárga. Kertészet és Szőlészet 2001. május 3.

SIMON András

2002 Mentatermesztés egy bánsági magyar faluban. In: Test, lélek, természet. Tanulmányok a népi orvoslás emlékeiből (szerk. Barna Gábor-Kótyuk Erzsébet) Budapest-Szeged 208-220.

SURÁNYI Dezső

1985 Kerti növények regénye. Budapest

TANÁCS István

1996 A csengelei spárga Németországban. Népszabadság 1996. június 13.

UTASI István

1998 A gazdasági élet és a társadalmi szervezetek krónikája 1961-1989. In: Öttömös. A település Földje és népe (szerk. Juhász Antal), Öttömös 179-195.

*Asparagus cultivation on the sand-hills in the area  
between the Rivers Danube and Tisza*

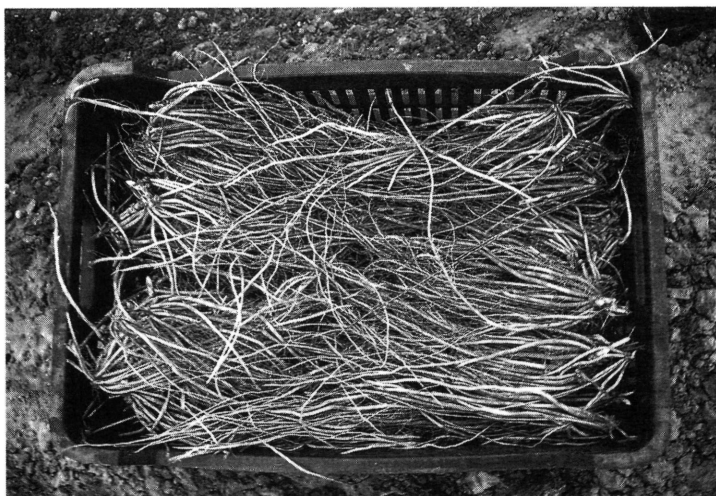
by FERENC FODOR

Up until the 20<sup>th</sup> century asparagus was grown exclusively in the vegetable gardens of the Hungarian aristocracy in Hungary. Quality asparagus grows only in loose, sandy soil. Mihály László, a farmer who studied agriculture, was the first to grow asparagus in the late 1930s in the village of Öttömös, in the south-east part of the sand-hills, in an area between the Rivers Danube and Tisza. The farmers from the neighbouring farms soon learned his skills and followed suit. After the 1960 forced collectivisation, asparagus production became centrally planned. Members of agricultural co-operatives also grew asparagus on their own plots of land around their houses. Relying on an organised and guaranteed market, asparagus producers achieved good incomes. Those who had lived on farmsteads bought building plots in villages, erected houses there and moved in. As a result, the majority of the farmsteads fell into disuse and collapsed. After the system of agricultural co-operatives fell apart, wealthier families, to whom land ownership had been restored, planted new crops. Seasonal day labourers were hired to assist with harvesting the crops. Sales are ensured even now, but prices today are generally set by merchants. In order to prevent such pricing practices, farmers in the area joined forces and formed their own co-operative in 2003. Asparagus production is also becoming increasingly common. So much so that a new farming area with Csengele as its hub seems to be in the making. Owing to the availability of new species and rapidly developing technology, asparagus cultivation on sand-hill farms is becoming evermore popular.





1. kép. Magonciskola



2. kép. Magoncok a műanyagládában



3. kép. Nyitóéke húzatása



4. a-b kép. Spárga ültetése



5. kép. Spárgaültető gép



6. kép. Bakhát húzása



7. kép. Spárga szedése



8. kép. Spárga átadása



9. kép. Fóliával letakart bakhátak