

A SZEGEDI PAPRIKA TERMELÉSI HAGYOMÁNYAI*

BÁLINT SÁNDOR

A szegedi paprika termelésének kialakulása szorosan összefügg a Szeged vidéki dohánytermesztéssel, hiszen a kettőnek technikája, munkamenete sokban egyezik egymással. Legfőbb jellegettsége a kértszerű művelés, amely természetesen aprólékos munkával, kifinomodott mesterségbeli készséggel jár együtt.

A termelésnek két nagy szakasza van. Az első a házkörüli, széltől védett kertben történik és a palánta fölnevelésére irányul, a másik pedig a szántóföldi művelés, amely a kiültetéssel kezdődik és a termés betakarításával végződik. Egészen a legutóbbi időkig a paprikamunka egyes szakaszai — talán az ültetés igen sürgős időszakát kivéve — a legszorosabban és szinte kizárólag a családi munkaközösség zárt, olykor kezdetlegesnek tetsző, de tökéletesre finomult világába tartoztak. A család és benne az egyének nagy emberi és gazdasági kötelességei és érdekei ösztönöztek arra az odaadó, önfeláldozó, folyton kísérletező belterjes munkára, kitartó készenlétre, amelyet a paprika kényes kultúrája annyira megkövetel és amelyet a földművelés kapitalista korszakában a bérmunkástól kívánni sem lehetett. Mindenesetre csak így tudott a szegedi paprika modern mezőgazdaságunknak talán legklasszikusabb paraszti teljesítményévé válni.

Most pedig vizsgáljuk meg ennek a termelői munkának állomásait, először is a *palántanevelést*.

Az elvetésre szánt paprikamagot azokból a legszebb hüvelyekből hasítják ki, amelyeket ősszel az új paprika fűzése idején gondosan kiválogatnak és erre a célra külön raknak és külön is kezelnek. Ez a *magnakvaló paprika*, röviden *magnakvaló*. Ezt a paprikát nagy gonddal a termelő családja hasítja ki. Miután csak a magra van szükség, a bőr — amelynek *magjaszödött* a neve — fölöslegessé válik. Ezt régebben a kikészítő igen szívesen vette meg, mert elsőrangú bőrről volt szó, magnak viszont ő nem volt szükében. A vetőmagnak egyébként három fajtája van: *száraz-*, *dagasztalt-*, vagy *dagadt-* és *csírásmag*. Előkészítésük koratavasszal történik. Leginkább csírásmagot vetnek, bár a szárazmag ellenállóbb és biztosabb, de sokkal többet kell locsolni, gyomlálni. *Dagasztalt*

* Ez a dolgozat a szegedi paprika gazdaságtörténetéről és néprajzáról szóló kész monográfiának egyik fejezete. A paprika elnevezését, elterjedését, a szegedi paprika őrlési hagyományait bemutató részt e folyóirat előző évfolyama közli.

magot keveset vetnek. Jegyezzük meg, hogy az újabban terjedő és később részletesebben tárgyalandó *csípmentes mag* előkészítése is hagyományosan történik.

A *sárazmag* olyan vetnivaló paprikamag, amelyet nem áztatnak, nem csíráztatnak, hanem egyszerűen elszórják a megfelelően előkészített *palántáságyba*. Erre Gergely (márc. 12.) táján kerül sor.

A *dagasztalmag* vetés előtt egy hétig ázik ugyan, de nem hagyják, hogy kicsirázzék. Vetni úgy vetik, mint a csírásmagot.

Mindkettőnél általánosabb a csíráztatott, vagy röviden *csírásmag*. Előkészítése március második felében történik. A más anyagoktól gondosan megtisztított és csörgősre szárított mag két napig ázik egy fazékban. A vizet sűrűn kell rajta váltani, miközben alaposan megdagad. Utána — sokszor szappanos vízzel — gondosan kimossák, majd a kemence tetején, vagy más alkalmas helyen kiterítik a levegőre, hogy kissé felszikkadjon. Ezután az egészet száraz zacskóba rakják, ezt pedig vizes ruhába csavarják, ezt meg újra száraz ruhába fogják bele. Így teszik aztán *fészökre*, azaz olyan helyre, ahol állandó meleg van (kemence teteje, szalmazsák az ágyban stb.) A szárítást óvatosan kell végezni, különben *möggüvesödik* a mag bele, amelyből a csíra fejlődik. Egyesek kisebb kádba helyezve a trágyába fészkelik bele, de ez nem válik javára, mert olyan melege van, hogy *mögég*, azaz összeszárad. A fészkekben a mag mintegy öt nap alatt kicsirázik, majd utána a megfelelően előkészített ágyban a vetésére kerül sor, általában április legelején.

Az ágy előkészítése és bevetése a következőképpen történik: összel a helyét megtrágyázzák. Még szintén összel (ritkán tavasszal) a trágyát leássák, azaz belefördítják a földbe. Közvetlenül magvetés előtt, Józsefnap (március 19) táján megkapálják, helyesebben *mögporozzák*, vagyis felporhanyítják.

A bevetendő területet könnyebbség okáért eddig egy táblában munkálják meg, készítik elő. Csak most szakítják ki rajta az ágyakat. Ez az *útallómadzag* segítségével történik: 8—16 m hosszú, erős zsinag egyik, hegyesvégű karóra erősített végét leszúrók a kívánt helyen a földbe. Most 10—15 cm magasságban kifeszítik és a kívánt hosszúságot kimérik vele. A másik végét is az odakötött karó segítségével a földhöz rögzítik. Ezután a zsinórt összetett lábuk közé fogva, végigtaposnak a táblán. Ez lesz az ágak közötti keskeny, 20—25 cm széles, egyenes út helye, ahonnan később majd az ágy öntözése és gyomlálása történik. Az útallómadzag az okos térkihasználás eszköze. Az így kimért ágy szélessége nem egészen 1 m, tehát akkora, hogy amikor később az ágyat hosszában jobbról-balról öntözik, a locsoló *rúzsája* (permetező tölcseré) be tudja az egészet vízzel sugározni. A kapálás után a földet vasfogú gereblyével elgereblyélik, majd *tapicskoló* segítségével kiméletesen ledöngölik, hogy sima, göröngytelen legyen. A tapicskoló mintegy 25 × 60 cm² nagyságú deszkalap, amelynek a közepén függőleges nyél van. Ezzel a furkóra emlékeztető tárggyal történik az ágy egyengetése. Ha a föld nagyon száraz, akkor magvetés előtt meglocsolják, különben nem. Most a magot tapasztalataik szerinti sűrűségben elszórják. 10 m²-nyi ágyra 1 liter csírásmagot számítanak. Utána belocsolják a földbe, ritkábban a

cirokseprű lapjával ütögetik bele. Most a trágyával való leszórás következik. Legalkalmasabb a két esztendő, teljesen összeérett ló- és marhatrágyakeverék. Ezt úgy biztosítják, hogy előző tavaszon kivisznek a téli trágyából a szerűskertbe annyit, amennyi a következő évre szükséges, vagy pedig megbízható újszegedi kertésztől vásárolják meg. A trágyát nagylyukú *telekréstán* átszitálják, hogy göröngyök, egyéb idegen anyagok ne kerüljenek az ágyba. Mielőtt a trágyázásra kerülne a sor, a már elvetett magra szintén átszitált fővenyt, vagyis agyagos homokot szórnak, de ritkán, a mag ki is látszik alóla. Most következik a trágyával való behintés. Ennek teljesen takarnia kell és kellő vastagon borítani az ágyat. Régebben a kapa lapjával ütögették le, újabban pedig tapicskolóval nyomják, vagy az ágyon végig gurított üres dézsával hengerlik bele a trágyát az ágyba, amelyet végezetül jól bele is locsolnak, hogy a maggal és fővennyel való elegyülést elősegítsék. Az így elkészült ágyban mintegy 7—8 hétig fejlődik palántává a mag. Ezalatt szükség szerint többször, olykor négyszer is kigyomlálják a gatzól. Amikor a palánta negyedik levele kibújik és az idő száraz, akkor naponta egyszer meg is kell locsolni. Ez *rúzsás* locsolóval, tehát permetezésszerűen történik. Erre vagy reggel, vagy este kerül sor. A zsenge palántának az éjszakai fagyok nagy ellenségei. Ez ellen úgy védekeznek, hogy az ágyak között olykor tüzet raknak. Általánosabb azonban, hogy kukoricaszárral, szalmával hintik be, vagy gyékénnyel, pokróccal, ágy-neművel borítják le az ágyakat. A palánta ilyenkor lekonyul ugyan, de ha az idő rászólgál, akkor hamar föléléd.

Az elvetett, de még ki nem kelt magot különösen a verebek és galambok ki szokták kaparni és megenni. Ez ellen madárijesztővel, zajütéssel, az ágy hosszában kifeszített madzagra kötözött rongydarabokkal próbálnak védekezni. Előfordul, hogy egy verebet nyársra húznak és az ágyba szúrnak, így próbálván a többit elriasztani.

A palántát, illetőleg palántaágyat újabban *pétizni* is szokták, azaz pétisót hintenek rá. Egy locsoló vízben egy evőkanál pétisót oldanak fel és az ágyakat ezzel az oldattal locsolják meg. Közvetlenül utána azonban tiszta vízzel meg kell öntözni.

A palántaágy szélébe karalábét, paradicsomot, salátát, kukoricát is szoktak vetni, illetőleg ültetni, amely a palánta fölszedése után később szabadon tud fejlődni és így még később is hajt valami hasznot.

A *paprikaiültetés*, vagy *rakodás* a paprika termelésének egyik legkiemelkedőbb mozzanata, mely a régi közösségi élet hagyományából, a kölcsönös segítség szelleméből is megőrzött egyet-mást. Május második felében kezdődik és általában Szent Antal (június 13) napjával végződik. Ezen túl már nem érdemes, mert eljárt rajta az idő. Szent Antalt a paprikatermelők mintegy védőszentjükül tisztelik.¹ Ünnepe van a röszei búcsú is.

A paprikapalánta ültetésre akkor válik alkalmassá, ha *hasilevele* (legelső, legelőször sarjadzó levele) elsárgul és lepörög, továbbá már nyolcadik levele is kihajt. A *palántaszödés* az ültetést megelőző nap késő

¹ »Mióta Szeged áll és paprika piroslik piacán, a szegedi paprikatermelők mindig Paduai Szent Antal oltalma alatt ültették el a paprikát.« A *paprika szentje*. Szegedi Napló, 1891:161. sz.

délutánján történik, amikor is sokan: nemcsak a családtagok, hanem a szomszédok, ismerősök, sőt a vendégek is neki látnak a munkának. Jellemző, hogy a palántaszedésre minden különös mentegetődzés nélkül föl lehet szólítani a szomszédság, vagy atyafiság köréből, mert a munka sürgős, halasztást nem tűrhet, rövid idő alatt kell elvégezni. Mint mondják, a kifejlődött palánta olyan, mint a halott; *vinni kő*. Itt jegyezzük meg azt is, hogy az ültetésen az egész család — kivéve az apróságot és az egészen öregeket — részt vesz. Előfordulhat, hogy kint rakodás közben kiderül, hogy a fölszedett és kivitt palánta nem lesz elég. Ilyenkor valaki, rendszeren a gazda, vagy az, aki a kocsit hajtja, hazamegy, és a föllelhető szomszédokat megkéri, szinte mozgósítja, hogy minél gyorsabban szedjék fel a még szükséges palántát. Ez a kérelem is annyira magától értetődik, hogy ezek minden egyéni elfoglaltságukat (öregék délutáni pihenőjüket), sőt családi kötelességüket (mondjuk az ebédfőzést) abbahagyva, gyorsan munkához látnak. Sokszor szomszédok, tehát idegenek főzik meg a meleg vacsorát is a számukra. Ezért a köszöneten túl nem jár semmiféle viszonzás.

Visszatérve a palántaszedéshez: az ágyat először is meglocsolják, hogy a palántát könnyebben ki lehessen húzni a földből. A szedés gondosan, szálánként, kis széken ülve történik. Amikor már maguk körül egy csomó palántát fölszedtek és rakásba raktak, akkor székükkel tovább ülnek. A palántarakásokat rendszeren férfiak a *kolé*-ba rakják bele. A kolé alacsony karimájú, tepsialakú, sarkain fogókban (fülekben) végződő láda. A fülek az oldaldeszák alkalmas módon kifaragott végei. A kolé szélessége általában 1 méter, hosszúsága 2 méter, magassága 15—20 cm, teteje nincs. A fenekére rossz zsáklarabokat terítenek, melyeket vízzel jól belocsolnak.

A palántát talpon helyezik szép sorban a koléba, tehát gyökérzete a zsákra kerül, amelyből az éjszaka folyamán nedvességet szív magába. A kolét jó szorosan telerakják a palántával, a végén rúzsás locsolóval alaposan belocsolják. A palánta éjszakára a szabadban marad. Nem terítik le, mert levegőt kell kapnia, különben elnyálkásodik, *fostossá* válik a szára.

Másnap kora hajnalban a kolét, vagy kolékat keresztben fölteszik a kocsira, alája pedig a szükséges szerszámokat rakják. A palántával természetesen csak lépésben lehet hajtani, nehogy megtörődjék. A rakodóknak olykor bizony gyalog kell kimenniök a földbe, mert a kolék, hordók minden helyet elfoglalnak a kocsin.

A palántát, ha az ültetésre alkalmassá válik, a legrövidebb idő alatt el kell rakni. Éppen ezért rokon, vagy szomszédcsaládok — már csak a pénzkidadások csökkentése miatt is — összefognak és kísérik egymást. Ánnak a palántája kerül először sorra, akie fejlettebb.

A munkabérek az ültetési időszaknak mintegy két hete alatt aránytalanul magasak. Az 1950. évben a bérek így alakultak: vízfordás 80—100 forint, (egy férfi az igájával), a rakó bére 30—35, a hányóé 15—16 forint (valamennyié koszt nélkül). Tájékoztatásul: 1 hold földet egy nap alatt négy *fúru* rak bé két hányó segítségével. Ehhez még kell egy mindenes, aki főképpen az útalást végzi. Ha nincs eső, akkor még kell 3—4 személy, aki vizet hord, locsol. Ezeket a kiadásokat csökkent-

heti a kalákaszerű munka, továbbá, hogy a munkások részben a családtagok közül kerülnek ki. A jó rakót igen keresik és jól megfizetik. Ma inkább a maga kosztján szegődik el, régebben egyesség szerint ételről is a gazda gondoskodott. Mindenképpen csak este esznek mezeget. A rakók tekintélyes számban éppen a paprikahasítók közül kerültek ki. Természetesen erre az időre még nem régen is megbénult maga a kikészítés, sőt a fűzér- és öröltespiac is. A kikészítők, részben termelők is lévén, ebben a tekintetben méltányosak voltak, mert egyrészt a paprika általános érdekéről, a termelés folyamatosságáról volt szó, másfelől pedig a hasítók ilyenkor az ültetéssel sokat kerestek, önző dolog lett volna ezt a bérkonjunktúrát elzárni előlük. A hasítólányoknál ez ruházódásuk, kelengyájuk szempontjából sem volt közömbös.

Mielőtt tovább mennénk, nézzük meg magát a paprikaföldet. Paprikát legjobb kalászosok után ültetni. Újabban úgy tartják, hogy kapás, de nem paprika után. A föld megfelelő előkészítéséhez hozzátartozik mindjárt aratás, illetőleg hordás után az *ugarolás*, vagyis a tarló mielőbbi buktatása. Novemberben következik a szántás, melyet április végén megismételnek. Főleg homokos talajon azonban a tavaszi szántás el szokott maradni. Nem akarják lazítani és így csak az ekekapával gyomtalanítanak. Régebben május elején volt a *porozás*: a földet megporozták, azaz kézikapával jó porhanyósra kapálták. A porozás hátrálva történik, nehogy a fellazított földet letaposzák. Tréfásan szokták emlegetni, hogy az egyszeri ember még a kutyát is lezavarta az így előkészített földről. Ehelyett pár évtizede *fogasolnak*, vagyis fogasboronával lazítják fel a földet. Szükség esetén, ha a föld kemény, *ekekapáznak*. Legújában vas- vagy fahengerrel *hengörölnék* is, ami szintén a talaj finomítására és megkötésére szolgál. Ez azonban még elég ritka.

Paprikatermesztésre legalkalmasabbak a város körüli feketeföldek, így a *Maty*, továbbá az *Óthalom* környéke. Igen jól megterem a *Feketeszálen* is, tehát ott, ahol a homokba való átmenet elkezdődik, de magán a televényes barna homokon is. A réti, ártéri, továbbá a nehéz tiszántúli (bánáti) talaj kevésbé felel meg. Szerencsés esztendőkkben jól fizet ugyan, minősége azonban akkor sem üti meg a kívánt mértéket.

Feltűnő, hogy a paprika termesztésében, feldolgozásában babonákkal, különös hiedelmekkel, szentelmények alkalmazásával alig találkozunk. Ez azt bizonyítja, hogy a paprika aránylag friss kultúrnövény, amely nem az ősi hagyományvilágból sarjadt ki. A paprikafölddel kapcsolatban csak egy hiedelemre tudunk rámutatni, ez is azonban minden termőföldre érvényes: nagyszombaton a tűzgerjesztés Alsóvároson szőlővenyigék segítségével történik, amelyeket a szentelés után kivisznek és a föld négy sarkában ásnak el, hogy a termést megoltalmazzák vele. Ez a szokás is azonban szinte már teljesen a múlté.

A rakodásnak legizgalmasabb mozzanata, hogy lehetséges-e víz nélkül rakodni, vagy pedig víz kell hozzá. Az utóbbi esetben a munka igen fárasztó, sőt keserves. Ha ültetés előtt esik az eső és kellőképpen megázik a paprikaföld, akkor rendkívül gyorsan haladnak. Ha azonban szárazság van, akkor bizony a *palántatűz*ak helyét meg kell locsolni. Ez jelentékeny munkatöbblettel jár.



A munka az *útalással* kezdődik. Ez annyit jelent, hogy nagyfogú *útalógereblyével*, amelyet tréfásan *nagyböggyő*, *hegedű* néven is emlegetnek, a beültetendő földdarabot *kockázzák*, *főkockázzák*, tréfásan *főhegedülik*. A gereblye fogaival szelvényben-hosszában vonalakat, csikokat húznak a földbe, hogy pontosan kijelöljék az elültetendő palánta helyét, amely éppen metszéspontokon van. Amikor a föld hosszában húzzák a gereblyét, akkor *hosszúznak*, ha szelvényben, akkor meg *körösztöznek*. Ezekre a szabályos sorokra részint az okos helykihasználás, azaz a tenyész távolság biztosítása, részint a későbbi kapálás, főleg az ekekapázás megkönnyítése érdekében van szükség. Ha nem kell locsolni, akkor kockáznak. Ha locsolni kell, akkor csak hosszában húzzák a gereblyét, és a kapa fokával szemmérték szerint *luggalják*, *kiluggalják*, azaz megfelelő távolságban fészket készítenek a beleöntendő víz számára. A paprikalyukak, illetőleg tövek hosszában 24 coll (= 55—60 cm), szélességben pedig 14 coll (= 35—40 cm) távolságra vannak egymástól.

Most következik a *rakodás*, vagyis a palánta elültetése az így előkészített földbe. A munka egyéb nevei: *paprikarakodás*, *palántarakodás*, *paprikauültetés*, *palántauültetés*, *ültetés*, *palántarakás*, *paprikarakás*. Ha a föld nedves, akkor minden további nélkül ültetik a kijelölt helyekre a palántát. Legtöbbször azonban locsolásra van szükség. A kocsis (esetleg másodmagával) valami közeli mezei, vagy ártézi kútból, esetleg a Maty vizéből, régebben a föld végén frissen ásott *kopojából* kancahordóban (= olyan hordó, amelynek csak egy feneke van, vagyis teteje nincs), vizet hord, a vizet külön erre a célra készült 8—10 liter űrtartalmú *csérpákkal*, esetleg vödörrel meregeti. Az ültetés helyére érkezve rúzsátlan locsolóval megöntözi a palánta helyét, amelynek azonban nem szabad sárossá válnia, csak éppen átmedvesednie. Még így sem lehet azonnal ültetni, csak mintegy fél óra múlva, vagy még később, hogy a víz részben leszivároгjon, részben pedig elpároгjon. Reggel tehát először az egész népség az utalásnak, öntözésnek esik neki, hogy később a nap folyamán a munka már fennakadás nélkül haladjon. Előfordul az is, hogy rétföldön, részben feketén is, már előző nap locsolnak.

Magához az ültetéshez *rakók*, *rakodók*, *paprikarakodók* és *hányók*, *palántahányók* kellenek. A palántarakás a legfárasztóbb munkák egyike. Egész nap megtört derékkal kell dolgozni. Csak életerős fiatal férfiak, nők bírják ki, de a rakodás végére lefognak ők is. A hányók (általában két rakóra esik egy) serdülő lányokból, vagy idősebb asszonyokból kerülnek ki, akik a rakók napszámának felét szokták kapni.

A hányók egy-egy *hónalj* nedves gyökerű palántát vesznek ki a koléből és 3—4 szálanként az útalóval kijelölt hely baloldalára szórják, hogy a rakónak kezére essék és vigyáznak, hogy az egyes szálak ne hulljanak szét. Ez a haladást késlelteti. Mindig csak 5—6 tövel előzik meg a rakót, mert különben a palánta gyökere felszáradna.

A rakónak saját *fűrűje* van, amelynek fogásához a keze már hozzászokott. A *fafűrűt* felőrával munka előtt be szokták áztatni, hogy ne törje annyira a markukat. Ezt a paprikauültető fűrőt bognár faragja, a hegyét olykor vékony acéllal burkoltatják be a kovácsnál. Újabban *Hajós József* és nyomában *Agócsi Ferenc* alsóvárosi lakatos acélfűrűkat készít, amelyek mind szélesebb körben terjednek. Az acélfűrű előnye, hogy igen könnyű, mert belseje üres. Ára 30—35 forint, míg a fafűrűé

15—20 forint. Régebben használatos volt a *bulgárfúró* is, amely nem két darab fából: hegyből és fogóból van összeesztegályozva, hanem sokkal egyszerűbb: egy darab, könnyen megmarkolható görbe fa, amelynek hosszabb vége ki van hegyezve.

A rakó a jobb kezében tartott fúróval a kijelölt, esetleg meg is öntözött helyen mintegy 10—12 cm mélységű, fordított kúpalakú lyukat fúr. Az előzőleg melléje ejtett palántát a balkezevel beleilleszti, majd a fúró hegyével a földet jobbról-balról nem túlságos erősen melleszorítja. Abban az esetben, ha a föld még elég nedves, csak a legteteje szikkadt, a rakó *kapar*. Ez annyit jelent, hogy mielőtt lyukat túrna, fúrójával elüti, eltaszítja az útalás következtében már kissé amúgy is fellazult száraz kérget. Ellenkező esetben ugyanis éppen ez a cserepes föld kerülne a palánta mellé, ami a gyökérverést megnehezítené. A rakodás a föld szélességében, belülről kifelé haladva, előkre osztva történik. *Elő* a neve a föld hosszában egy-egy tagnak, szakasznak, amelyet egyszerre föl-utalnak, megöntöznek, majd pedig palántával beraknak. Ugyanis, ha a földet, illetőleg a munkát nem tagolnák szakaszokra, akkor ez egyrészt idővesztéssel járna, de másrészt főképpen az ellocsolt víz felszáradna és az öntözést meg kellene ismételni, ha mindjárt az egész földdarabot munkába vennék. A sor végén visszafelé mindjárt a másikba fordulnak. A szélességben való ültetésnek a jobb időkihasználás az oka. A belülről kifelé haladást is a célszerűség magyarázza. A víz hordó kocsis súlyos terhe alatt mély nyomokat váj a földbe. Amikor már annak a földszakasznak, előnek beültetésére is sor kerül, amelyet előzőleg a közelben álló kocsis hordóiból merített vízzel megöntöztek, a kocsinyomokat rendre elkapálják, *behúzzák*.

Sajátos babonás hiedelem, hogy ha nem dolgoznak, a fúró a földbe nem szabad beleékelni, csak lefektetni. Mint mondják, azért, mert a kukac kirágja a palántát. Itt említjük meg azt is, hogy délben nem szabad aludni, lepihenni, mert elalszik a palánta, vagyis nem fogan meg. Ebben a felfogásban nyilvánvalóan gazdaszámítás is meghúzódik: a munka sürgős, nincs megállás. Az olyan türelmetlen gazdán, aki még naplemente után is szorítja a munkát, a rakók tréfából úgy bosszúlják meg magukat, hogy egyes lyukakba fejével lefelé ültetik a palántát. Ha a hirtelen jött eső hátráltatja a munkát, azzal vigasztalják a gazdát, hogy *a rakó jó pézé alszik*, vagyis az így kedvezőbbre fordult időjárás bőségesebb termés reményére jogosít. Érdekes hagyomány az is, hogy este még el nem ültetett palántát a félbenmaradt földről nem szokták hazahozni, hanem éjszakára kint hagyják. Úgy tartják, hogy különben munkájukat áldás nem kísérné. Ha a rakodás végén palánta kimaradt, ajándékba adják azoknak, akiknek kint a földön fogytán van a maguk palántája. Ezt mind a két fél különösen szerencsésnek véli.

A leggondosabb munka mellett is történhetnek hibák. Így egvik-másik tő ültetése nem sikerült, vagy eltörött a szára, vagy kukac rágta meg, esetleg a *vasférög* esett bele.² Ez annyit jelent, hogy kapával vélet-

² A férgektől való védekezésnek sajátos módja az, hogy a tanyai homokon a beültetett paprikaföldbe egymástól 2—4 m távolságra napraforgószarat szúrnak, hogy a rászálló *szarkagábor* (*Lanius excubitor*) és *pipiske* (*Alauda cristata*) észrevegye róla, majd lecsapva bekapja a homokon mászkáló bogarakat.

lenül kivágták. Szükséges tehát az ültetés után három-hat nap múlva a fódózás, vagyis a meg nem fogant, elszáradt, hibás tövek pótlása. Száraz esztendőben, vízzel való rakodás mellett olykor igen nagy darab ültetés megy veszendőbe, ezt mind fódózni kell, sőt az is megesik, hogy újra kell rakni az egészet.

Külön kell néhány szót a *magrúvetött paprika* termelésének szentelnünk. Nem föltétlenül Kalocsáról került hozzánk az eljárás, mint egyesek tudni vélik, hanem röszeiek kezdeményezték közvetlenül az első világháború után. Nem tudott általánossá válni.

Ezt az újszerű eljárást az a törekvés szülte, hogy a paprikával járó sok termelési költséget és munkaidőt alkalmas újítással csökkentsek. A kísérlet azért nem vált be, mert különösen kedvező időjárás szükséges hozzá. Igaz, hogy ebben az esetben bőségesen terem. A munkamód egyébként a következő:

A rendes, száraz paprikamagot koratavasszal nem az ágyba, hanem közvetlenül a szántóföldre vetik. Ez őszi szántásba történik, mert a tavaszban lazán marad és így a szél könnyen kifújhatná. A vetésre Gergely napja után kerül a sor éspedig vagy kézzel, vagy kézi vetőgéppel. A kézzel történő vetés előtt a földet föl kell utalni, s ennek nyomán következik a vetés: kapafokkal megcsinálják a fészket, beleszórják a magot, majd a kapával ráhúzzák a földet. A gép szabályozható: vet fészkekre is, sorra is.

A magrúvetésnél tehát a kerti palántanevelés, majd a kiültetés elmarad. Magától értetődik, hogy itt is szükség van a foltozásra, de olykor a ritkításra is. Az első kapálásra már április második felében sor kerül. A művelés ezentúl teljesen egyezik az ültetett paprikáéval.

Mint említettük, a magrúvetett paprikára különösen rá kell az időnek szolgálnia. Csak akkor válik be, ha az esztendő csapadékos, különben könnyen kiszárad. A töve ugyanis közvetlenül a talaj felszíne alatt ágazik el, éltető nedvhez tehát kevésbé jut, mint a mélyebbre ültetett paprika. Esős években nagyon bőven terem. Máig elsősorban röszeiek termelnek így, de a röszei paprikaföldeknek is alig ötöde ilyen.

Jellemző, hogy Törökkanizsán, a jugoszláviai paprikatermelés egyik főfészkeben, amely természetesen közvetlen szegedi előzményekből, szoros népi és szakmai kapcsolatokból bontakozott ki, szintén géppel vetik a magot, a palántát csak foltozásra használják.

Visszatérve az ültetett paprikához, a foltozás után, egy héten belül az *újítás* következik. Ez nem más, mint az első kapálás, amely régebben kézikapával történt. Ma a paprika *újtát* (hosszában) ekekapával, *közeit* (keresztben) kézikapával kapálják. Újabban *pétiznek* is újítás után. Holdanként 40—50 kg pétisót szórnak szét, de ez csak akkor hatásos, ha egy héten belül eső esik rá.

A második kapálásra aratás után kerül sor, módja az elsőével egyezik.

A harmadik kapálás *havibúcsú* táján, vagyis augusztus elején esedékes. Ez régebben töltögetéssel, másszóval *aláhúzással* történt. Rájöttek azonban, hogy a paprikató fejlődésének nem szolgál javára, mert száraz esztendőben az így megbolygatott nevelő gyökerek könnyen elsorvadnak. Ezért újabban szinte teljesen elhasználták és most már a paprikát harmadszor is símára kapálják.

A föld végére *porvető*, *porfogó* gyanánt pár sor kukoricát vetnek. Régebben az utak szélére uborkát, babot, a tövek közé pedig dinnyét is vetettek. Tapasztalat azonban rávezette őket, hogy így több a kár, mint a haszon, és ma már a paprikaföldekbe magánál a paprikánál egyebet nem raknak.

Az élő paprikának több betegsége is van. Ilyen a *gyökérgomba*, amely mikrobás betegség és a palánta gyökérzetét pusztítja. A megtámadott területre galambürüléket szoktak szórni.

A *paplan* néven ismert élősdi növény (aranka) olykor a palántát, kiültetett paprikát is behálózza. Az ilyen töveket betemetik, elégetik. Az a vélemény, hogy a tiszai fővennyel kerül a palántagyba, innen meg a földbe.

Az *újhitőség* oka pontosan még nem ismeretes. Egyesek szerint a kiültetett paprika túltápláltsága, kövérsége következtében jelentkezik. Mások meg azt mondják, hogy inkább lapályföldeken fordulván elő, nyilván a köd okozza, amely fejlődés közben ütötte meg. Az újhitű paprika levelei megbodorodnak, hüvelyei elsatnyulnak és összezsugorodnak. Az *újhitű* név eredeti jelentése nazarénus hitfelekezetű, amit aztán eleinte bizonyára csak tréfából erre a századforduló táján jelentkező paprika-betegségre is alkalmaztak. Ma már hivatalosan is elfogadott megjelölés. A rosszul fejlett, elkorcsosult, egyébként azonban nem újhitű paprikát *öszvérpaprika* néven emlegetik.

Nagy ártalmára van a paprikanövénynek olykor a *paprikakukac* is, amely nem más, mint a porkukac, a bagolyféle lárva.

Megjegyezzük, hogy ezeket a betegségeket, kártevőket népünk tapasztalatai, nézetei alapján ismertettük. A kérdésnek már jelentős tudományos irodalma is van.³

Talán itt, a paprikatermeléssel kapcsolatban lesz legcélszerűbb megemlékeznünk a *csípősségmentes*, rövidebben *csípőmentes*, sőt *csípőmentes* paprikáról, amelynek kitenyésztése, termelése a hazai paprika történetében korszakos eseménynek számít. Maga a szó egyébként helytelenül képzett, nyelvünk szellemétől idegen összetétel, amely sajnos már annyira elterjedt, hogy kiszorítására, alkalmasabb szóval való helyettesítésére nem lehet gondolni. Alkotóját nem ismerjük. A szót mi is csak kénytelenségből használjuk.

A csípősségmentes, vagy legalábbis csökkentett csípősségű paprika igénye már korán jelentkezik. A minőségnek rostalással, csipődéssel, hasítással és más eljárásokkal való javítása mind erre irányul. A kikészítéssel járó sok munka azonban az örleményt természetesen megdrágítja. Századunk elején a spanyol paprikának hazánkba özönlését egyesek — nem is egészen helytelen érveléssel — azzal mentegetik, hogy a szegedi paprika viszonylagos drágaságával és kellemesen csípős ízével nem tud a nemzetközi piacon érvényesülni, nem tudja a fokozódó, a legszegényebb néposztályoknál is jelentkező igényeket kielégíteni. Szükség van tehát a keverésre, amely mind a csípősséget, mind pedig az árat csökkenti.

³ Szirmai János: *A fűszerpaprika leromlását megindító, újhitűségnek nevezett vírusbetegségről*. Növényegészségügyi Évkönyv I. 1940. A betegségeket és kártevőket összefoglalóan és tudományos szabotossággal jellemzi Kardos Ernő: *A magyar fűszerpaprika*, Budapest, 1954:50—60.

Kormányzatunk már az első világháború előtt elhatározta magát a nemzetközi versenyképesség érdekében a spanyol paprika meghonosítására, illetőleg a hazai fajokkal való keresztezésére. Egészen természetes, hogy a kormány a kísérletezés céljaira Kalocsát választotta, hiszen ennek paprikakultúrája kezdetlegesebb volt és így az újítás nem ütközött olyan akadályokba, amelyeket Szegeden éppen az elért technikai vívmányokhoz és jellegzetességekhez való érthető ragaszkodás gördített volna az útjába. Bizonyos, nem jelentős előzményeket nem számítva Obermayer Ernő nevéhez fűződik a paprikanemesítésnek, a csípősségmentes paprika kitenyészésének kezdeményezése. Obermayer a spanyol és a magyar paprika keresztezésével próbálta a csökkentett csípősségű, bőventermő, korszerű magyar paprikafajtát kitenyészteni. Miután a kalocsai helyi fajta, így a *kárászpaprika* minősége a szegedinél gyöngébb volt, ennek kicserélésére Obermayer a szegedi tájfajta nemesítésével és Kalocsára telepítésével is kísérletezett.

Obermayer később Szegedre került. Kalocsán Horváth Ferenc folytatta tovább a munkát és a harmincas évek elején csakugyan sikerült is kiválasztani a csípősségmentes új fajtát, amelynek magja hamarosan elterjedt a kalocsavidéki termelők között. 1937-ben a kalocsai paprikatermelés nagyobb része már ebből került ki. Nemsokára Szegeden is meghonosodik. A kísérletek egyébként a szegedi állami telepen is állandóan folynak.

Mindjárt azonban számos új probléma is jelentkezett. A kétféle paprika, a régi, termelőktől állandóan nemesített szegedi tájfajta — amelyet most *csípős* néven kezdenek megkülönböztetni — és az új csípősségmentes fajta egymás mellett történő termesztése károsnak, hátrányosnak bizonyult, mert az elkerülhetetlen kereszteződés következtében a nemesített fajták mindig visszahanyatlanak. Ezenkívül a szegediek megéreztek a nemesített, korszerű kalocsai paprikában a komoly versenytársat és nem voltak hajlandók belemenni abba, hogy ők megmaradjanak a hagyományos fajta termesztése mellett, viszont Kalocsának kizárólagos joga, szinte szabadalma legyen a csípőmentessé váló foglalkozás. Egy Szegeden tartott országos értekezlet (1939) azután mindkét félnek biztosítja mindkét fajta termelését.

A csípősségmentes paprika termesztése azóta a szegedi határban is állandóan fokozódik, de kizárólagossá máig sem tudott válni. Ennek oka az, hogy az elsőrendű csípősségmentes paprikából készült órlemény még ízben, de főleg színben nem tudta föltétlenül elérni a régi, hasítással feldolgozott, finom fajtának színvonalát. Termesztése, megmunkálása egyébként teljesen megegyezik a hagyományos fajta művelésével.

Számtalanszor fölmerült már spanyol és bolgár mintára a fűszerpaprika öntözéssel való termelésének szándéka is. Egyelőre azonban a fölszerelés hiánya mellett az a komoly, tapasztalatokon alapuló nehézség, hogy az öntözött fűszerpaprika ízében és színében veszít, azonkívül a bőre húsossá válik, mert sok vizet szí magába és az őszi esős idők beálltával könnyen romlik, lerothad a csomájáról. Ezért nem lehet tárolni, hanem mindjárt a beérés után sürgősen föl kell dolgozni. A tudományos kísérletek természetesen itt is folynak és könnyen lehetséges, hogy majd kellő eredményre is vezetnek.

Érdemes végül megemlítenünk, hogy a tudományos célzattal és ellenőrzéssel történt paprikatermelés tapasztalatai⁴ *lényegükben* — egyes részletekben természetesen nem — igazolták azokat az eljárásokat, amelyek a szegedi paprikatermelő nép körében, sok nemzedék munkája nyomán már ósidóktól fogva kialakultak. Így helyesnek találta az istállótrágyázást, a gondos ültetést és művelést, a jó tájfajta kitenyészését. Nem találta helyesnek a tavaszi szántást, az aláhúzást, a hidegágyat, a kései kiültetést, az idegen fajtával való foltozást. Mindezek azonban igényesebb termelőnél a hidegágy kivételével (amelynek kérdése szerintünk még nincs eldöntve) már évtizedek óta alig-alig, akkor is csak kényszerűségből fordulnak elő.

*
**

A *paprikaszedés*, divatosabb szóval *paprikaszüret* régebben *Kisasszony* (szept. 8.) után kezdődött. Manapság már a termelés meggyorsulásával augusztus második felében, Szent István táján hozzáfognak. A piros paprikahüvelyeket, azonkívül a *kesely*, azaz féligérett hüvelyeket is, amelyek már leszakítva is megpirosodnak, a szedők kézzel, letörik a töről. A paprikautakat garabollyal a kezükben veszik sorra, és ha leszédik, a paprikát lazán zsákba öntik. Hazaviszik, kiborítják és az ereszet alatt, vagy az udvaron terítik szét. Szikkadnia kell, mert közvetlenül a szedés után nyersesége miatt nem lehet azonnal fűzni, csak egy jó hét múlva. A szedésnél megkülönböztetik az *elsőszédést*, amikor a legelőször beérett alsóhüvelyeket törik le, továbbá a *második-, harmadik- és utolsószédést*. Ez utóbbinál már a *hőgypaprika* szedése kerül sorra. Általában az első szedés a legtöbb, de egyben minőségre is a legjobb. A többi szedések is rendre, mintegy 10—14 nap múlva következnek egymás után, ha a korai dér, fagy ezt meg nem akadályozza. A kis dértől, amely csak a leveleket éri, a hüvely könnyebben pirosodik. A dércsípte paprika különben már csak silányabb örleményekbe való.

Ha a paprika már megszikkadt, azaz a csutkája megfonnyadt, elkezdődik a *fűzés*. A földre, a paprikarakás mellé zsákot, pokrócot terítenek és a *fűzők*, *paprikafűzők*, rendszeren asszonyok erre telepednek le. A hüvelyeket csutkájukon keresztülhúzva, három öl hosszú (mintegy 506 cm) zsinetekre tüvel, csillagszerű elhelyezésben fűzik föl. A *paprikatű*, *fűzőtű*, *paprikafűzőtű* mintegy 20 cm hosszú, 2—3 mm átmérőjű acéltű. Ha egy zsineg tele van, a két végét összekötik. Az így keletkezett koszórúnak *fűzér* a neve. Egyes kikészítők, akiknek egyúttal paprikájuk is termett, fősვნისებől úgy szokták fűzetni, hogy a zsineg üres végére fát, kis lécet kötöztetnek, hogy a kézzel minél jobban bele tudjanak kapaszkodni és így maguk felé húzni, lábbal pedig nyomják a felfűzött hüvelyeket, hogy minél szorosabban álljanak a paprikamadzagon. Azért

⁴ A legjobb összefoglalás Obermayer Ernő: *A magyar fűszerpaprika szántóföldi termesztése*. Budapest, 1938. Szakszerű programot ad Szanyi István: *Fontos új feladatok a magyar fűszerpaprika termesztése terén*. Mezőgazdasági Közlöny, 1940. Továbbá Obermayer Ernő szíves szóbeli közlései. Hasznos tudományos igényű feldolgozás Lőkös Zoltán: *A szegedi paprikatermelés*. Szeged, 1948. A munka a hasonló című kézirat szegedi doktori értekezésnek nyomtatásban megjelent részlete.

csinálják így, hogy minél kevesebb hasítási bért kelljen majd fizetniök. Az ilyen füzérnek *taposott füzér*, *mögtaposott füzér* a neve.

Ujabbán *fonalat* is fűznek. Ez a paprikafüzér hosszának pontosan a fele, amelyet azonban szintén koszorúba kötnek. A fonál a rendkívül kevés kalocsavidéki hatás egyike. Haszna, hogy sokkal könnyebb, mint a füzér és így könnyebben kezelhető. A fűzést rendszeren családtagok végzik, csak bő termés idején fogadnak külön paprikafűzőt, fűzöt, akit a füzérek száma szerint fizetnek.

A fűzésnél csak az egészséges hüvelyeket fűzik föl, mindig a csutka vastag részét szűrva keresztül. A selejtes, vagy egészségtelen, tehát veszendő hüvelyeket külön dobják. Vagy *hulló*, tehát föl nem fűzött, le nem csutkázott hüvely gyanánt adják el, vagy lecumázzák, azaz kezükkel letördelik róluk a csutkákat, majd pedig a hüvely húsát középen átszűrik és így fűzik föl. Az ilyen füzérnek *raca*, *racka*, vagy régiesen *kaláris* a neve. Előfordul azonban az is, hogy az ilyen lecumázott hüvelyek sem kerülnek fölfűzésre, hanem megszikasztva, közepes minőségű örleményekhez használják fel.

A füzéreket *szérgyia* néven ismert állványra teszik. A szérgyiát szellős, napos helyen állítják fel kint a szabadban, rendszeren a már kiüresedett kertben, hogy a paprika további szikkadását előmozdítsák. A szérgyia két részből áll, két egymástól mintegy 3—5 méternyire álló, földbe ásott, a felső végén villaszerűen szétágazó akácfaoszlopból, amelynek *topos*, régiesen *potos* a neve és a vízszintesen rájuk fektetett rúdból. Ennek *paprikarúd* a neve. A toposokat olykor *kölökkel*, vagyis melljük vert erős karóval is megtámogatják. Néha a föld színére, a toposok közé téglát fektetnek, erre pedig alkalmas karókat állítanak, hogy a súlyos teherrel megrakott rúd leszakadását ezzel is megakadályozzák. A fűzért nem bujtatják keresztül a rúdon, mert ez nagyon körülményes lenne. Létrán, vagy *tarogján* (=lajtorja) állva fektetik át. Gondosan megarányozzák, hogy mindkét oldalon egyforma hosszúságban csüngjön le. A fonál számára megfelelő távolságban nagy szögeket vernek a rúdba és ezekre akasztják. Ha esőssé válik az idő, akkor a szérgyián függő füzérekre *koporsó* kerül. Ez két egymásra merőlegesen álló, egybeerősített deszka, amelyet \wedge -alakban helyeznek a paprika tetejére. Így védik a beázástól.

Amikor a paprika a szérgyián kellőképpen kiszikkadt, akkor vagy fel szokták hordani a padlásra, vagy pedig az ereszet (tornác) alatt rakják rúdra. A napsugárdíszes szegedi parasztháznak színes ékességei ezek a csüngő paprikafüzérek. Érdekes megfigyelni, hogy a házak ereszetükkel szinte kivétel nélkül délre, vagy keletre, tehát a nap járásának irányában épültek. A paprika így földel alatt, de szellős, napos helyen várja az ipari feldolgozást, vagyis a hasítás alkalmas idejét. Nagyobb gazdák, szövetkezetek újabban *paprikagórét* is szoktak építeni.