

23261

A SZEGEDI ALFÖLDKUTATÓ BIZOTTSÁG KÖNYVTÁRA
X. SZAKOSZTÁLY KÖZLEMÉNYEI. I. SZÁM.

A PAPRIKA MINT MAGYAR FŰSZERKÜLÖNLEGESSÉG ÉS KIVITELI CIKK



IRTA:

OBERMAYER ERNŐ

KIR. FŐVEGVÉSZ

KÜLÖNLENYOMAT

A KISÉRLETÜGYI KÖZLEMÉNYEK XXXI. (1928.) KÖTET 4. FÜZETÉBŐL.

XC 17490



BUDAPEST, 1929.

SZTE Egyetemi Könyvtár



J000927199



A paprika mint magyar fűszerkülönlegesség és kiviteli cikk.*

Obermayer Ernő, állomásvezető kir. fővegyszerész.

A magyar paprikanövény kimondottan fűszernövény és nem gyógynövény, bár tinkturáját a gyógyszerkönyvek is ismerik; a drogkereskedelemben is csak alárendelt szerepe van. Dacára szép piros színének, csupán növényi festőanyagának sem tekinthető, mert az ételeket nemcsak színezi zsírban kitűnően oldódó festőanyagával, de egyúttal zamatanyagaival és csípős capsaicintartalmával fűszerezi is.

A paprika a Solanaceae családban tartozó növényfaj: *Capsicum annum* L., melynek számos alfaja és fajváltozata (varietása) van (lásd *Dragendorff: Die Heilpflanzen* című művét) és ezek öröklődő növényformákban is igen gazdagok.

Ezeknek a *Capsicum*-alfajoknak egyikét vagy másikat a földkerekség meleg éghajlatú részének legkülönbözőbb tájain megtaláljuk, de ezek legtöbbje fűszernek való paprikaőrlemény készítésére vagy nem alkalmas, vagy feldolgozása nem gazdaságos.

A számos aprógyümölcsű, de rendkívül csípős és kevés festőanyagot tartalmazó egzotikus fajtán kívül ilyen a kerti és szántóföldi termelésben Magyarországon is igen elterjedt és kedvelt, de csak éretlenül fogyasztott vagy éretlenül konzervált ú. n. bolgár paprika is, melyből éppen állami kísérleti telepen fehér és zöld húsú jól bevált nemesített fajtákat is érdemes volt előállítanunk anélkül, hogy ezen ú. n. étkezési-fajtákból fűszerező őrlemény előállítására gondolnánk.

Világpiaci cikké csak a magyar és spanyol paprika őrleménye vált, de ezek is lényeges tulajdonságokban különböznek egymástól és használati értékük is nagymértékben különböző.

A spanyol paprikaőrleményt ugyanis a gömbölyű gyümölcsű *Capsicum grossum*-alfaj szolgáltatja, melynek fűszeres csípőssége nincsen és zamata is csekély, s így voltaképpen ételízestőnek, fűszernek nem is tekinthető,

* Szerző előadta az európai gyógynövényérdekeltségek II. nemzetközi kongresszusával kapcsolatban Szegeden 1928. évi szeptember 12-én.

hanem inkább csak ételfestőnek. Az ugyancsak gömbölyű gyümölcsű, de csípősséget is tartalmazó spanyol erős paprika viszont a világkereskedelemben igen alárendelt szerepű, úgyhogy spanyol paprikán általában a spanyol édes (csípősségmentes spanyol) paprikát értik.

A magyar paprikaőrlemények, melyeknek közös tulajdonsága a spanyollal, hogy magasabb rendűségek élénk tüzes-piros színűek: a *Capsicum longum* alfaj hosszúkás gyümölcséből készülnek. Ezek a gyümölcsök már éretlen zöld állapotban is sok fűszeres zamatanyagot és csípősséget tartalmaznak. A zamatanyagok érésig, s még azon túl is egyideig, folyton szaporodnak és finomodnak, s az íz finomodásában nagy szerepe van annak a nagy cukortartalomnak, mely a magyar paprikában már a gyümölcs fejlődése elején jelentkezik és érés befejeztéig nagy mennyiségben halmozódik fel, úgyhogy a magyar paprika érett gyümölcshúsa, ha a csípősséget tartalmazó belső erezetét (magtartóit) eltávolítjuk, mosott maggal őrlve kimondottan édes ízű, pompás fűszeres zamatú és kissé csípős utóízű, gyönyörű tüzes-piros őrleményt szolgáltat.

Ezért joggal nevezik a magyar édes-paprikaőrleményt, mely a termés válogatott legjavából minden egyes gyümölcs gondos kézi kimunkálásával készül: «édesnemes» paprikának, míg ugyanabból a csípősséget tartalmazó erezet részleges kimunkálásával a «félédes-gulyás», benthagyása esetén pedig a csípős ízű, de nem sokkal kevésbé zamatos és tüzes színű «rózsapaprika» készül. Mondanom sem kell, hogy a paprikamag zsíros olaja lévén a piros festőanyagok legjobb oldószere, mindezen elsőrendű őrlemények teljes természetes magmennyiséggel készülnek, mégis azzal a különbséggel, hogy az «édesnemes» és «félédes-gulyás», mint enyhébb ízű «különlegességek» készítésénél a felhasznált paprikamag a felületére fecskendezett csípős capsaicintól előbb szakszerű mosás és mesterséges szárítás útján megszabadíttatik, a rózsapaprika magja pedig nem.

A paprika magyarországi termesztésének kezdete a multak kódébe veszik. Tény, hogy ezen nemzetivé vált fűszerünket, melynek őshazája Dél-Amerika, a törökökön és délszlávokon keresztül vettük át, s hazai termesztésére vonatkozó legrégebbi irodalmi adatunk a XVI. század közepéig megy vissza. Mint hazai fűszer, már a XVIII. század közepén említetik, s a XIX. század elején már élénk kereskedelem tárgya. Nagyban való hazai termesztésének bölcsője Szeged, s innen terjedt át Kalocsa vidékére.

A paprika ugyanis még Magyarország területén sem mindenütt termi meg azt a kiváló minőséget, mely a világkereskedelemben kerülő magyar paprikaőrleményeket jellemzi, hanem a régi Nagy-Magyarországnak csak két kisebb vidéke: a Nagy Magyar Alföldön fekvő Szeged és Kalocsa város környéke szolgáltatja az értékesítési viszonyok szerint évről-évre változó, általában növekvő, jelenleg már mintegy 3500—4000 ha nagyságú szántóföldterületről a kereskedelemben kerülő egész mennyiségét, és a paprika feldolgozó ipar is csak ezen két város környékén van kifejlődve. Ezen két centrum közül is a minőségbeli elsőség Szegedet illeti, viszont

azonban a kalocsaiak a minőségbeli hátrányt a nyersanyag gondosabb megválogatásával ellensúlyozzák.

Az a két vidék, ahol a magyar fűszerpaprikát termesztik, Magyarország legmelegebb fekvésű része, de csapadékban is legszegényebb és főleg legszeszélyesebb csapadékeloszlású vidéke. Ezért a termés nagyságát nem csupán a beültetett terület, hanem talán méginkább az uralkodó időjárás szabályozza.

Mint hogy Magyarország a világ legelső paprikafogyasztó nemzete, természetes, hogy kivitelre csak a felesleg kerül, ez pedig évről-évre változó, és az állandóan növekvő külföldi kereslettel szemben sokszor nem is elegendő, úgy hogy nem messze az idő, midőn a paprikatermesztés, mint jövedelmező gazdasági üzemág, a ma meglévő két centrumon kívül a Magyar Alföld más, arra alkalmas vidékeire is át fog terjedni.

Mindamellett a magyar paprika már ma is kimondottan kiviteli cikk, mert a háború befejezte óta az évi órleménytermésnek hét évi átlagban 44%-a, évente átlag 90 vagon órlemény vámkülföldre kerül, s ez az önmagában véve nem nagy mennyiség külkereskedelmi mérlegünket legalább 3 millió pengővel javítja. Nagyobb arányú termelés esetén, aminek pedig gazdasági és üzleti akadályai nincsenek, természetesen a termés sokkal nagyobb százaléka kerülhetne kivitelre, s ez esetben a magyar paprika, jó minőségének megőrzése mellett még olcsóbb, s így versenyképesebb is lehetne.

Ami ma a magyar paprikát magas ára ellenére is — mely néha a spanyol paprika árának kétszeresét is felülmulja — mégis versenyképessé, sőt mindig keresettebbé teszi: az a magyar paprika minőségbeli fölénye minden más származású paprikaórlemény felett.

Ez a minőségbeli fölény a paprika kémiai összetételéről szóló szakirodalmi adatokból (melyek 1910-ig *Wehmer: Die Pflanzenstoffe* című gyűjteményes művében található meg) nem derül ki. Nem is derülhet, mert egy fűszerkülönlegesség értékét olyan subtilis anyagok adják meg, melyek kémiai analízis segítségével ma még nem fejezhető ki, mint amilyenek a magyar paprika kiváló zamatanyagai. De nincsenek összehasonlítható adataink a magyar és idegen paprikák azon kémiai tulajdonságaira vonatkozólag sem, melyek elemzéssel megállapíthatók. (Ilyenek az öröletlen paprikagyümölcs természetes zsíros- és illóolajtartalma, a szénhidrátok (cukrok) mennyisége és minősége, capsaicintartalom, festőanyagok minőségének és mennyiségének összehasonlítása stb.) Pedig a paprika csípős capsaicinját már 1898-ban, majd 1919-ben, 1920-ban és 1922-ben kristályosan, tisztán előállították (*Micko, Nelson, Lapworth és Royle, Fodor*), sőt hivatali elődöm, *dr. Fodor Kálmán*, a capsaicinnak paprikaórleményekben való kvantitatív meghatározására rendkívül érzékeny módszert dolgozott ki, mely a vanadiumoxytrichloridnak capsaicinnal alkotott színes vegyületére van alapítva. (Közölve: *Kísérletügyi Közlemények*, XXV. kötet, 200—226. l. Budapest 1922.) Ez a módszer oly érzékeny, hogy capsaicintartalomra nézve még az egy-

máshoz igen közelálló édesnemes és félédes-gulyás őrleményeket is biztosan megkülönbözteti, s így a paprikaminősítésben az ízlelési próbával egyenlő érzékenységu lévén, kétes esetekben a szubjektív hibák eliminálására alkalmas és a minősítésnél rendszeresen alkalmaztatik.

Ugyancsak magyar tudósok (*Zechmeister* és *Cholnoky*, *Liebig's Annalen d. Chemie* Bd. 454., 455., 1927.) tisztázták a paprika-festőanyag kérdését, kimutatván, hogy a magyar paprika piros festőanyagának csak $\frac{1}{8}$ -ad részét alkotja Carotin (egy telítetlen szénhidrogén, a sárgarépa, *Daucus carota*, festőanyaga), melyet korábban a paprika főfestőanyagának tekintettek, $\frac{7}{8}$ -ad része ellenben az eddig ismeretlen, de általuk kristályosan előállított, oxigéntartalmú Capsanthin, melynek festőereje tízszer akkora, mint a carotiné, úgyhogy ezek szerint a paprika festőképességét 98%-ban nem a carotinnak, hanem az újonnan felfedezett capsanthinnak köszönheti. Ezek után ugyancsak a jövő feladata lesz a magyar és idegen paprikaőrlemények összehasonlítása festőképességre nézve.

A magyar paprikának (lásd: *Csonka-Váradi: Der Szegeder Paprika un der Szegeder Paprikahandel* című 1907-ben megjelent művét) magas zsírosolajtartalma, tekintélyes szénhidrát- és nyersprotein-tartalma van, melyek mind emészthetők és kaloriát termelnek, tápértéket képviselnek. Szó sincs róla, ez a táplálóérték alárendelt jelentőségű, mert a paprikát csak fűszerezésre használjuk. Annál fontosabb azonban a magyar paprika étrendi hatása, mely teljesen más, mint a spanyol paprikáé. Minden magyar ember tudja, hogy a nehéz zsíros és tejszerű eledeleket (halpaprikás, csirkepaprikás, túróscsusza, szalonna) paprikázni *kell*, mert máskülönben baj lesz, míg paprikázva a zsírok nem okoznak emésztési zavart. Ez olyan általánosan tudott dolog Magyarországon, hogy orvostudósaink talán ezért nem tartották szükségesnek a magyar paprikának a capsaicinmentes idegen származású paprikától való lényegesen eltérő étrendi hatását tudományos kísérletekkel is exakt alapon alátámasztani. A magyar paprikának emez étrendi hatása minden valószínűség szerint capsaicin-hatás. A capsaicinnak emellett az étrendi hatása mellett érdemes megemlíteni, hogy rettenetes csípőssége mellett a tüdőre, belélegzéssel egyáltalában nem hat kártékonyan, pl. 10 évi praxisom alatt tüdőbajos paprikamolnárral nem találkoztam, sőt — magam is gyenge tüdejű lévén — azt tapasztaltam, hogy hurutos állapotban egyesenesen jót tett a legerősebb paprikahulladékok őrlésénél szálló csípős paprikaport beszívnom.

Imént kifejtettek után nem lesz érdektelen ismertetni, miként biztosítja a magyar földművelésügyi kormány a magyar paprika minőségével külföldi versenyképességének alapját: a magasabb árral kapcsolatosan mutatkozó minőségbeli fölényt?

Az erre a célra szolgáló eszközök és rendszabályok nem egyoldalúak, hanem minden szempontra kiterjednek.

A háborút megelőző 10—15 évben a magyar paprikatermelés válságba jutott. A spanyol paprika behozatala lassankint felülmúlta az összes kivitt,

amely úgyszólván mind spanyollal kevert magyar paprikából állott. A kereskedők sokféle elnevezés alatt hozták forgalomba különböző minőségű paprikáikat, melyek közt a fogyasztó ki sem ismerhette magát. A hamisítások elharapóztak. Az igazságszolgáltatás legtöbb esetben nem a hamisítót, hanem a hamisított áru jóhiszemű, vagy könnyelmű forgalombahozóját érte utól. A minőség leszállott, a kereslet megcsappant, az értékesítés megnehezedett, s így a termelés visszafejlődött. A háború utolsó éveiben, midőn a központi hatalmak borskészlete kifogyott, s a spanyol paprika behozatala lehetetlenné vált, mesterségesen kellett a földművelésügyi kormánynak a paprikatermesztést propagálnia, hogy a központi hatalmak ezen egyetlen fűszere ki ne fogyjon. Az ország paprikatermése zár alá vétetett és csak az állam által megbízott szerv útján volt értékesíthető. A paprikaőrlemények korlátolt számú (előbb három, majd ötféle) minőségi osztályba soroztattak, hivatalosan megszabott átvételi árakkal. Azok hamisíthatlanságát és az átvételi ár alapjául szolgáló minőségét a két paprikatermelő centrum vegykísérleti állomásai állapították meg, s ekkor, 1917-ben kezdődött meg a kötelező minősítés és ólomzárolás, vagyis a magyar paprika tisztaságának és minőségének állami garantálása is.

A háború befejeztével visszaállították a paprika szabad forgalma, de megmaradt, sőt kifejlesztették és a lehetőségig tökéletesítették az állami minősítés és ólomzárolás rendszere.

1919 őszétől kezdve a paprikaőrlemények minősítése és ólomzárolása készítésük helyén és időpontjában, magukban a paprikamalmokban történik, s a legkisebb megőrölt mennyiségre is kötelező. A kikészítőknek rendeletben elő van írva, hogy a jelenleg érvényes ötféle őrleményminőség mindegyike milyen nyersanyagból, milyen szakműveletekkel készítenendő.

Azokra a tulajdonságokra nézve, melyek exakt vizsgálati módszerekkel számszerűen meghatározhatók: pontosan előírt határértékek vannak érvényben. A szubjektív megítélés alá tartozó tulajdonságok elbírálására pedig (szín, tűz, íz, szag, zamat, részben a csípősség) 1922 óta jellegminták szolgálnak, melyeket időnkint, de legalább évente négyszer, a paprikaérdekeltség képviselőiből, és pedig termelő, kikészítő, kereskedő és malomszakember, összeállított és legalább havonta egyszer ülésező bizottság állapít meg.

Az így megállapított jellegminták egy-egy sorozatát minden alkalommal megkapják mindkét paprikavidék, Szeged és Kalocsa, vegykísérleti állomásától nemcsak az ország összes vegyvizsgáló állomásai, hanem újabban azon idegen országok vizsgáló állomásai is, melyek magyar paprikát fogyasztanak.

A paprika minősítésének és ólomzárolásának technikai és adminisztratív teendői egész szervezetet foglalkoztatnak. Ezeket a teendőket a m. kir. földmív. minisztérium Növényvédelmi és Növényforgalmi Irodája látja el, budapesti központja, valamint szegedi és kalocsai telepei útján.

Az eredeti paprikatételek malombeli minősítésével és ólomzárolásával ugyanis az állami garancia még feladatának csak kisebb részét látta el. Legritkább eset ugyanis, hogy a minősített paprika eredeti zsákokban jusson a fogyasztóhoz vagy kiskereskedőhöz. Már pedig nem volna sem

méltányos, sem célszerű, sem kivihető, hogy az eredeti ólomzárolt zsákból kimért kisebb kereskedelmi csomagok újból minősíttessenek, s az ezzel járó költségeket újból és újból viseljék.

Ezért mindazon kereskedelmi műveletek, melyek az eredeti, minősített és ólomzárolt paprika különböző tételeinek egalizálására, feljavítására, részletezésére, forgalmazás előtt szükségessé váló átszítálására, vagy a minősítés érvényének meghosszabbítására vonatkoznak: hivatalos ellenőrző szakközeg állandó jelenlétében történnek, s így legtöbb esetben újabb kémiai vizsgálat nélkül kapják meg minőségüknek megfelelő állami bárcájukat a sértetlen ólomzárral bíró eredeti zsákokból származó detail-kereskedelmi csomagok is.

Ugyanilyen ellenőrzés történik a kivitelre szánt paprikatételeknél is, melyek szigorúan ellenőrzés alatt állanak arra, hogy minősítve vannak-e és sértetlen ólomzárt viselnek-e.

Mindezen rendszabályok, melyek legszigorúbb betartása fölött nemcsak az állami szervek őrködnek legszigorúbb gonddal, hanem nem kevésbé kényesen a négyféle paprikaérdekeltség közönsége is, akik a magyar paprika helyreállt, sőt megnövekedett tekintélyéből élnek: mindezen rendszabályok eredményezték, hogy a magyar paprika belföldi hamisítása ma már csak a múlt rossz emléke, sőt még a magyar paprikának idegen származásával való keverése is lehetetlenné van téve, nemcsak a minősítésnek az őrlés helyén és időpontjában való végrehajtása és a malmok állandó ellenőrzés alatt tartása folytán, hanem egyszerűen azért is, mert az idegen származású paprikára oly magas behozatali vám van érvényben, hogy emellett idegen paprika behozatala üzletileg lehetetlenné van téve.

Bár tisztára szakdolog, egyeseket mégis talán érdekelni fog, mely mozzanatokból áll a paprika minősítése, mely a vezetésem alatt működő állomásnak egyik főfeladata, és a magyar paprika külföldi versenyképességének legfőbb biztosítója.

Szegeden is, Kalocsa körzetében is, mintegy 20—20 paprikamalom van. A szegediek nagyobb üzeműek. Ezen malmok mindegyikében Kalocsán hetenkint kétszer, Szegeden naponta, hivatalos kiszállás van, melynek keretében hivatalos minta vétetik az elkészült őrleményekből és a különlegességek féltermékeiből őrlés előtt is.

Szegeden naponta 50—120 őrleményminta és majdnem ugyanannyi féltermékminta kerül vizsgálatra.

Kocsányrészeket egyetlen őrleménynek sem szabad tartalmaznia. Ez a különlegességeknél (édes, félédes) a féltermék makroszkópikus vizsgálata, a szokványminőségeknél (rózsa, II-odrendű, III-adrendű) mikroszkópiai vizsgálat segítségével ellenőriztetik. A szokványminőségek rendszeres mikroszkópiai vizsgálata egyuttal támpontot nyújt a felhasznált nyersanyag minőségének megítélésére is. (A paprika mikroszkópiáját jól tárgyalja *Moeller*: Mikroskopie der Nahrungs- und Genussmittel aus dem Pflanzenreiche című művének 1928-ban megjelent második kiadása.)

A különlegességeknek (édes, félédes) nem szabad durva őrlésűeknek lenniük. Olyan szitán, mely egy bécsi hüvelyk hosszban 70 lyukat tartalmaz, az őrlemény legalább 80%-ának át kell hullnia. Ezen meghatározásra vitéz *Horváth* Ferenc, kalocsai állomásvezető vegyész által kidolgozott szabatos módszer szolgál.

A paprikakülönlegességek csípőssége szigorúan korlátozva van. Az ez-irányu bírálat a teljesen enyhe ízű édesnemes paprikánál ízleléssel történik, s csak a kétes esetek kerülnek a korábban már ismertetett *Fodor*-féle capsaicinreakcióra. A félédes-gulyás paprikák csípősségének elbírálása viszont elsősorban a *Fodor*-féle reakcióval, s csak kétes esetekben ízleléssel történik.

Hamu- és homoktartalom exakt meghatározására a minősítésnél csak kivételes esetekben van szükség, midőn a színbírálat és mikroszkópia nem szolgáltatnak megbízható támpontot valamely szokványminőség hovatarozását illetőleg. A paprika homoktartalmának gyors, és a régi égetéses módszernél is megbízhatóbb meghatározására dr. *Fodor* Kálmán dolgozott ki szellemes módszert, mely nevezetnek előbb már említett Kísérletügyi Közlemények-beli dolgozatában olvasható.

Rendszeresen vizsgálatnak ellenben a minősítésre kerülő paprikák lisztes anyagokra, keményítőre. A paprika csak éretlenül tartalmaz igen apró transzitorikus keményítőt, úgyhogy normális tiszta paprikaőrleményben keményítő nem található. Mivel azonban a háború idejéből még itt-ott szokásban maradt paprikaőrleményeket egyszer használt malmi liszteszsákokba tölteni, amelyek szövete liszttel van telítve, esetleg csirizes belső bevonatot is tartalmaz, ettől a paprika szennyeződhetik. Az is óvatosságra int, hogy némely paprikamalom egyúttal gabonaőrítő vállalat is, s a paprikamalom padlásán esetleg lisztet tárolnak, ami szintén szennyeződésre szolgáltathat alkalmat. Tekintve, hogy régen csak ugyan divatban volt lisztes anyagokkal paprikát hamisítani, még az ártatlan szennyeződésre is kényes gonddal kell ügyelni.

A csípősségre való ízleléssel kapcsolatban megvizsgálják a paprika szagát és ízét, mely felderíti a gondatlan magmosásból vagy szárításból, esetleg penészedésből, vagy a féltermék helytelen raktározásából származó hibás ízeket és szagokat.

Végül következik a színbírálat a jellegminták segélyével. Csak az a paprika, mely mindezen vizsgálatokon szerencsésen keresztülessett, kapja meg a kikészítő által neki szánt minősítést. Kisebb hibák esetén a paprika a neki szánt minőségosztályon belül ugyan, de csak belföldi forgalomba kerülhet, nagyobb hibák esetén pedig megfelelőleg alacsonyabb minőségi osztályba soroztatik. Bizony előfordult már, hogy félédes-gulyás különlegességnek beadott paprika 2—3 osztállyal lejjebb, II-od, vagy III-adrendű paprikának minősített. Ez azonban ritka eset, a kikészítők rendszerint tudják, miből mit várhatnak, s úgynevezett leminősítés legtöbb esetben csak egy minőségi osztállyal történik.

Idegen festőanyagra a malmokból közvetlenül származó paprikáknál a malmok szigorú és szakadatlan ellenőrzése mellett nem is kell vizsgálni,

csak piaci ellenőrzésből származó mintáknál. Szerencsére ezek a durva hamisítások, melyek selejtes paprikát használva alapanyagul, korpá vagy takarmányliszt és mesterséges festőanyagok, valamint mesterséges olajozás segítségével állítottak elő hamisítványokat, ma már elvétve sem fordulnak elő, de aki a paprika esetleges mesterséges festésének kimutatásával kíván foglalkozni, ajánlhaton *Tóih* Ede kir. fővegyész, ezen állomás régebben volt vezetőjének «A festett paprika» című dolgozatát, mely a Kísérletügyi Közlemények 1922-ik évi XXV. kötete 227—238. lapjain jelent meg, továbbá a magyar paprika régebben üzött hamisításait tárgyalja *Csonka-Váradi* korábban már említett műve is.

Fentiekben már láttuk, hogy a magyar földművelésügyi kormány a magyar paprika jóminőségét és külföldi versenyképességét elsősorban az őrlött paprika minőségi osztályokba sorozásával, azok készítmódjának előírásával és ellenőrzésével, készítésük helyén és időpontjában foganatosított kötelező minősítésével és ólomzárolásával, a kereskedelem és kivitel állandó és rendszeres ellenőrzésével, és a minősítésnek és ólomzárolásnak a kereskedelmi kis csomagokra való kiterjesztésével, idegen paprika behozatalának lehetetlenné tételével, s így a belföldi hamisításnak és gyengébb minőségnek jobb minőség néven való árusításának mondhatni tökéletes meggátolásával biztosítja.

A minőség biztosításának nem lényegtelen mozzanata az sem, hogy a magyar paprikát az országnak kizárólag erre legkedvezőbb talajú és legmelegebb fekvésű két pontján termelik, s ámbár az országnak számos más vidéke nagyobb hozamot adna, azokon a paprikatermesztés nem propagálják.

A magyar fűszerpaprikát csaknem kizárólag kis- és törpegazdaságok termesztik, legfeljebb egy-két hektárnyi, de sokszor csak $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ hektárnyi parcellákon, mert csakis így szétaprózva lehet a paprikának azt a sok gondos kézi munkát megadni, amit az termesztése és feldolgozása folyamán megkíván.

Bár a magyar fűszerpaprika a maga természetes mivoltában is kiváló minőségű, mégis egymástól eltérő értékű számos tájfajta oszlik, ezek — fakultatív idegen termékenyülő növényről lévén szó — idők folyamán egymásközt is keveredtek, étkezési bolgárral is kereszteződtek, alakultak, sok esetben elfajtaztak, úgyhogy 1918-ban, midőn a földművelésügyi kormány a kalocsai kísérleti állomást felállította, azt egyúttal mindjárt kísérleti teleppel is ellátta, melynek első feladata a fűszerpaprika nemesítése lett.

A kalocsai állomás ezt a feladatot 10 év alatt nemcsak úgy oldotta meg sikeresen, hogy jól bevált nemesített fajtákat létesített, hanem azokat Kalocsa vidékén a konzervatív kisemberek közt el is tudta terjeszteni, úgyhogy Kalocsa vidéke ma nagyobb részben már csak a kísérleti állomástól évről-évre kiadott nemesített magot, vagy annak 1—2 éves utántermését használja.

Ez a siker adhatta az impulzust az intézkedő köröknek, hogy a paprika-fajtakérdés, s ezzel kapcsolatosan a termesztés és feldolgozás szakszerű irányítása Szegeden is intenzívebben, ugyancsak kísérleti alapon felkaroltassék,

ahol erre annál nagyobb szükség van, mert a szegedi fajta kiválósága dacára az évszázados beltenyésztés már egyes súlyos gazdasági háttérű degenerációs jelenségeket vetett felszínre. Itt is meg fog tehát indulni a kísérleti munka, melynek végcélja a paprika terméshozamának és minőségének a lehetőség határáig való emelése lesz.

Erre három mód van: a fajtanemesítés, a termelés hibáinak kiküszöbölése és a kikészítés eljárásának szakszerűbbé, mondhatnám modernebbé változtatása. Mindhárom törekvésnek végcélja a paprika előállításának olcsóbbá tétele és jobb minőség előállítása.

Bár a Kalocsán nemesített fajtákat valószínűleg nem lesz lehetséges egyszerűen Szegedre átplántálni, hanem itt az eltérő természeti viszonyoknak megfelelő új fajták előállítására lesz szükség, ezen a téren a kalocsai tapasztalatok alapján járt úton lehet haladni, s a kérdés nehezét nem annyira a megfelelő fajták létesítése, mint inkább azok elterjesztése fogja alkotni.

A paprika nemesítése az eddigi tapasztalatok és kísérletek alapján legalkalmasabbnak bizonyult tájfajta populációjából egyedi kiválasztás útján történik. Az elittöveket nagy számban kell kiválasztani, mert a paprika fakultatív idegen-termékenyülése következtében sok bennük a bastardtermesztű. Mesterséges keresztezés csak a nemesítés későbbi folyamán, ismert tulajdonságú, tisztán örökítő törzsek közt helyénvaló.

A nemesítés főbb irányelvei következők:

Mint hogy a szín- és zamatanyagok, valamint a cukortartalom csak korai érés mellett fejlődnek ki teljes mértékben, a koraérés a legelső szempont.

A paprikanövény sohasem érleli meg egyszerre gyümölcseit, szedése is részletekben történik, de mégis nagyon fontos, hogy első szedésre mennél több érett gyümölcse legyen, mert az augusztusi napban érett első szedés szolgáltatja a legkiválóbb minőséget. Evégből oly fajtaelemeket kell előnybe helyezni, melyek első virágzása tömeges és eredményes.

A festőanyagtartalom, vagy talán ezen belül még a capsanthin-carotin arány is, szóval a paprika színezőképessége: öröklődően változó.

A síma felületű, kemény, rugalmas gyümölcshús a romlásmentes eltartathatóság előfeltétele. Ebben is nagy az öröklődő változékonyság.

A szabályos gyümölcshalak, keskeny nyak és hegyes csővégződés, az erek (magtartólécek) kis száma: a feldolgozás munkáját gazdaságosabbá, a vastag, tömött børszerkezet pedig szaporábbá teszi, utóbbi egyúttal nagyobb szárazanyagtartalom folytán a termést kiadósabbá és kevésbé romlandóvá is változtatja. Szárazanyagtartalomban a paprika egyes tisztán örökítő fajtaelemei közt akkora különbség van, hogy az a bőtermőséget sokszor csak látszólagossá teszi, pedig a felsorolt minőségbeli kívánalmakon kívül nem kevésbé fontos szempontja a nemesítésnek a termőképesség emelése sem.

Új fajták létesítésével és elterjesztésével azonban korántsem merül ki a szakember feladata a paprikatermesztés gazdaságosabbá tétele és a kereskedelmi paprika minőségének emelése terén. Előbb említett konzervatívizmusa



következtében ugyanis a magyar kisközgazda szívósan ragaszkodik a bevett termesztési eljárásokhoz, és így bizonyos megszokott hibákhoz is, melyek kiküszöbölése pedig a termés eredményének javulására: olcsóbb termelésre vezetne. A termelés módja részleteiben más Szegeden, mint Kalocsa vidékén, mások tehát a teendők is.

Változtatni való van a paprika eltartása és féltermékké való kikészítése terén is, bár nem lehet eléggé hangsúlyozni, hogy a magyar paprikatermelő azokat a munkákat, eljárásokat és módszereket, melyeket emberöltők gyakorlati tapasztalata alapján helyeseknek talált és elődeitől átvett, a legnagyobb lelkiismeretességgel, gondnal és szorgalommal, fáradságot nem kímélve alkalmazza mind, a termelés, mind a feldolgozás terén.

Ezen kérdések részleteibe belemenni ehelyütt nem volna különösebben megokolt. A másik paprikavidéken és itt szerzett 10 éves tapasztalat alapján azonban megállapíthatom, hogy régi, megrögzött szokások megváltoztatására az élőlőszóval való rábeszélés igen tökéletlen eszköz. Aránylag könnyű szerrel, bár így is csak évek türelmes munkája árán, de évről-évre szélesebb körben sikerül azonban termelést és feldolgozást tökéletesíteni, ha az erre törekvő kísérleti szerv maga is a körzetével azonos viszonyok közt, a gazdaságosság szigorú szem előtt tartásával és így utánozható módon, foglalkozik a paprika termesztésével és feldolgozásával. Erre való a kísérleti termelő és feldolgozó telep, melynek eredménnyel bíztaó működését Szeged szab. kir. város érdemes vezetősége, a magyar kir. földművelésügyi kormány és annak Növényvédelmi Irodája, áldozatkészen immár Szegeden is lehetővé tette.

Ezen a módon aztán a vidék termelőinek módja fog nyílni, hogy a javított eljárások szembeűnő eredményeit piaci útvonalukba eső szerencsés elhelyezésű kísérleti telepűnkön saját szemével lássa, s ennek már — úgy mint azt a másik, kedvezőtlenebb viszonyok közt fekvő paprikavidék esete bizonyítja, — fokozatosan meg is lesz az eredménye. Ezt az eredményt pedig abban várom, hogy a világhírű szegedi paprika, melynek minőségét a másik, kisebb jelentőségű paprikacentrum a kísérleti eredmények felhasználása révén néhány év leforgása alatt megközelítette, most természetadta fölényét a szakszerű példaadás és rendszeres készséges felvilágosító munka alapján ugyancsak nem sok év leforgása alatt nemcsak hogy teljes mértékben visszanyeri, de hatalmas előretöréssel eddig nem is álmodott nívóra és utólérhetetlen versenyképességre is fogja emelni.

1929/30 393



Pallas részvénytársaság nyomdája Budapest, V., Honvéd-utca 10.
Felelős vezető: Tiringér Károly, műszaki igazgató.

XC 17490

