

MENTATERMESZTÉS EGY BÁNSÁGI FALUBAN

A menta az emberiség által a legrégebb idők óta ismert és használt dísz- és gyógynövények egyike.¹ Az árvacsalán-virágúak rendjének ajakosok családjába tartozó *Mentha* nemzetségben mintegy félszáz fajt tart számon a botanika. A mentafajok számbavételekor különbséget kell tennünk vadon termő és kultivált (nemes, termesztett) menták között. A vadon termő, gyűjthető, és a kertekben termesztett mentának egyaránt fontos szerepe volt a népi gyógyászatban: levelét megszáritották, főzetét teaként vagy fürdőként alkalmazták; főként légúti-, gyomor- és emésztési bántalmak (megfázás, torokfájás, köhögés, gyomorfájás, epe- és bélgörcs, hányás, májpanaszok) esetén.²

A néprajzi, ezen belül is a népi gyógyászati szakirodalmat számba véve, láthatjuk, hogy több más gyógynövénnyel együtt, a menta felhasználására vonatkozó adatok bőséggel állnak a kutatók rendelkezésére. A menta tudatos termesztésére azonban alig találunk utalásokat néprajzi tanulmányokban.

A kultivált mentafajok közül kettőt kell megemlítenünk: a borsosmentát (*Mentha piperita*) és a fodormentát (*Mentha spicata* var. *crispa*). Mindkettő fajhibrid, vagyis más, többnyire vadon termő mentafajok (zöldmenta, vízimenta, lómenta) keresztezéséből keletkezett.³ A Kárpát-medencében csakúgy, mint a világ számos mentatermelő országában, az Angliából származó ún. Mitcham nevű borsosmentát termesztik leginkább.⁴ A nemes és termesztett mentafajok könnyen elfajzanak és nehezen érlelnek csíráképes magot, viszont nagyobb nővésűek és magasabb illóolaj-tartalmúak, mint a vadmenta fajok.

Mind a borsos-, mind pedig a fodormenta termesztését már 1855-ben ajánlja a Gazdasági Lapok hasábjain Entz Ferenc, hangsúlyozva a menta gyógyhatását és jövedelmezőségét: „E család növényei bőven tartalmazott illatos olajuk erős szagánál fogva a kámforra emlékeztetnek, és gyógyerejükre nézve a házi szerek közt a leghatalmasabb görcs-oszlatók közé tartoznak, minél fogva a cholera gyógyításában is nagy hírre s ennek folytán rendkívüli árra kaptak. Fontját 20–30 krjával veszik, mégpedig szárastul; és azért termesztése nem csekély haszonnal jár.”⁵ Magyarországon a XX. század elején kezdték termesztetni. Az 1910-es és 20-as évekbeli mentatermesztési kísérletek – melyek során németországi, angol és

¹ Botanikai, kulturtörténeti adatok a menta említésére a teljesség igénye nélkül: Plinius 1987. 189. A különböző mentafajok leírását megtaláljuk az elmúlt több mint fél évezred magyar és latin nyelvű nyomtatott és írott forrásaiban is: szójegyzékekben, orvosbotanikai és kertészeti szakmunkákban. Ezek részletes listáját adják: Melius 1979. 338–339., 469–470. és Grynaeus 1964. 92., 124., Grynaeus–Papp 1977. További forrásmunkák: Lippai 1664. (1965.) 19., 35., 46–48., 63., Heckenast–Molnár 1979. 34. (162. sz. recept), Diószegi–Fazekas 1807. 345–346.

² Mindezek alátámasztására a népi orvoslás bő néprajzi szakirodalmából itt csupán néhány kiragadott példát sorakoztatok föl: Vajkai 1943. 63–64., Oláh é.n. 274–275., Zsupos 1987. 64., Danter 1994. 72., 74., 75., 84., 91., 94., 105., Kóczyán–Szabó I.–Szabó L. 1977. 7., Rab 2001. 127., 167., Halászné 1981. 364–365.

³ A meglehetősen sokféle vadon termő mentafaj közül a Kárpát-medencében leggyakrabban előforduló a következők: *Mentha pulegium*: polé-/poláj-/póla-, bolha- vagy bolhaölő-, oláh-, csombor- vagy borbélycsombor-, köszvény-, putnok-menta; *Mentha arvensis*: mezei-, jószagú mezei- vagy tarlómenta; *Mentha longifolia* vagy *Mentha silvestris*: erdei-, fehér-, hegyes-, vad-, bárzing-, lómenta; *Mentha aquatica*: vízi- vagy feketementa; *Mentha viridis*: zöld menta. V.ö.: Diószegi–Fazekas 1807. 345–346., Boros 1923. 326–327., Melius 1979. 413–414., Máthé 1958. 41.

⁴ Kerekes 1960. 106., Bernáth 1997. 369., Augustin–Jávorka–Giovanni–Rom 1948. 247.

⁵ Entz 1855. 298.

Japan mentafajokkal próbálkoztak – jó eredménnyel zárultak, a hazai földön termelt mentából nyert olaj kiváló minőségű, versenyképes árunak bizonyult.⁶ A németországi, japán és angol mentafajokkal betelepített terület nagysága Magyarországon az 1920-as évek elején 50 holdra becsülhető.⁷ A magyarországi mentalevél ára a német piacon a Herba c. folyóirat 1920. évi folyamának havi kimutatásai szerint kilogrammonként 8-12 márka között ingadozott, a borsosmenta általában 2-3 márkával ért többet mint a fodormenta. Az 1910-es évek második felében a kisebb gazdák és gyógyszerészek parcellái mellett Csáriban (Nyitra vármegye), Makón és a hatvani uradalomban tudunk „szép és jó fajtájú mentatelepekről”.⁸ Helyet kapott a fodormenta és a borsmenta a Szeged piacain gyógynövényeket áruló kiskundorozsmai asszonyok kertjeiben is.⁹

A mentatermesztés gyors ütemű növekedését mutatja a trianoni Magyarországon, hogy az 1940-es években a termőterület már 2500–3500 holdra tehető. A második világháborúban tönkrement ültetvények pótlása, újratelepítése az 1950-es évek közepén indult. A kezdeti, ígéretes fellendülés azonban megtorpant, és az 1973–1975 közötti években a termőterület nagysága az előző adatnak mintegy tizede lett, vagyis 250-350 hold. Hagyományos termesztési körzetnek tekinthető a Nyírség, valamint a Balaton környéke, ezen kívül Zala, Bács-Kiskun és Csongrád megyékben tudunk jelentékenyebb mentatermesztésről.¹⁰ A világ legjelentősebb mentatermesztő államai a XX. században: USA, Japán, Oroszország, Olasz-, Francia- és Németország, Bulgária, Brazília.¹¹

A menta ipari felhasználása igen sokrétű. Levelét, föld feletti virágos-leveles szárrészeit és illóolaját a korszerű gyógyászat széles körben alkalmazza. Illóolajából nyerik a baktericid hatású, fűszeres illatú tisztá mentolt. Használják gyógyszer, illatszer, cukorka és más édesipari termékek, fogkrém, szájvíz és likőr előállításánál.¹²

A Szegedi Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke kutatócsoportjának tagjaként 1997 óta végzek néprajzi kutatásokat a jugoszláviai Bánság magyar és vegyeslakosságú falvaiban. 2000-ben két kutatóponton: Szajánban és Padén folytattunk alaposabb terepmunkát. A településekkel való ismerkedés során figyeltem fel arra a jelenségre, hogy Padé magyar és szerb lakossága – mondhatjuk: szinte az egész falu – mentatermesztéssel foglalkozik. Mivel – mint erre már fentebb utaltam – paraszti közösségben történő, nagymérvű, már-már monokulturaként értékelhető gyógynövénytermesztésről néprajzi leírás nincsen, e sajátos mezőgazdasági kultúra feldolgozását tűztem ki célul Padén. A 2000 nyarán végzett 10 napos terepkutatás után 2001 nyarán lehetőségem nyílt kiegészítő és összehasonlító adatgyűjtésre.

A mai Jugoszlávia (Szerbia) területén a Pancsovától kelet-délkeletre fekvő Banavišta és Kovin településeken (Dél-Bánát), az e területtől ugyancsak délkeletre elterülő Petrovacon (Bácspetróc), az Újvidék melletti Futakon, valamint a Közép-Bánságban Padén foglalkoznak jelentősebb mértékben mentatermesztéssel. Találhatunk néhány holdnyi mentát a Padéval szomszédos falvak – így pl. Szaján, Csóka, Tizsaszentmiklós, Jázova, Mohol, Ada – határában is. E mentaföldek egy részét nem a helybeliek birtokolják és művelik, hanem a padéiak árendálják. Padéról szerezték be a szaporításra használt gyökérrészeket a doroszlói gazdák, akik az 1980-as években 1-2 hektáron, majd egyre csökkenő területen próbálkoztak mentatermesztéssel.¹³ Az 1990-es háborús években néhány padéi család Szeged mellé,

⁶ Az ideai mentatermesztés. Herba IV. 1921. 146., Basch 1924. 251–252.

⁷ Az ideai mentatermesztés. Herba IV. 1921. 146.

⁸ A hazai mentatermesztés. Herba I. 1918. 20.

⁹ Grynaeus 1964. 100., 102.

¹⁰ Hornok 1978. 181., Kerekes 1960. 115.

¹¹ Hornok 1978. 181., Basch 1924. 249–250.

¹² Hornok 1978. 181., Termeljünk borsosmentát! Herba VII. 1924. 129.

¹³ Kovács 1993. 186.

Deszkre és Szőregre költözött át, vittek magukkal dugványokat is, s új otthonukban is megpróbálkoztak néhány holdon a mentatermesztéssel. Jugoszlávia területét tekintve Padét országos szinten a legnagyobb mentatermesztő települések közt tartják számon.

A magyar és szerb vegyeslakosságú Padé Kikindától nyugatra, Zentától délre a Tisza bal partján fekszik. Első írásos említése a XIII. század derekáról való (1256). Eredendően a Csánád nemzetség ősi birtokához tartozott, a török hódoltság kezdetén szerb nemzetiségűek telepedtek meg a községben. Az elnéptelenedő, majd lassan újratelepülő falu 1779-től Torontál megyéhez csatlakozik. 1784-ben a kincstár dohánytermelő magyar családokat telepít Padéra, akik száma a XIX. század első felében tovább gyarapszik. Torontál vármegye XX. század eleji mezőgazdasági viszonyait tekintve legjelentősebb a búza és a kukorica termesztése, jelentékeny szerepet töltenek be a dohánykertészetek, s ekkoriban kezd tért hódítani a komlótermelés. Az állattartásban a ló, a sertés, a juh és a szarvasmarha tenyésztése számottevő.¹⁴

Mentatermesztéssel szerbek és magyarok egyaránt foglalkoznak Padén. Kevés olyan házat találunk manapság, melynek gazdája legalább félholdnyi mentával ne rendelkezne. Emellett más gyógynövényeket: kamillát, fehér mályvát, citromfűvet is természetnek a faluban.

A menta termesztése – adatszolgáltatóim visszaemlékezései alapján – 1934-ben indult Padé határában a Hirsli- (Hirschler-) birtokon.¹⁵ Hirschler Gyula korábban komlóval és dohányjal foglalkozott. Minden bizonnyal a nagyobb jövedelem reménye serkentette őt arra, hogy megpróbálkozzon a menta termesztésével. Hirschler mentaföldje egyben munkalehetőséget is teremtett a helybeli lakosoknak. Férfiak és nők egyaránt eljártak napszámba. A férfiak sarlóval, kaszakéssel vágják és a föld széléhez, az árnyékot tartó fák alá hordták a mentát, ahol az ügyesebb kezű lányok és asszonyok, esetleg gyerekek ültek és húzták, vagyis friss, zöld állapotban a szárról leválasztották a leveleket. A vágást és a húzást már hajnalban, négy óra tájban megkezdték, ekkor ugyanis még harmatos volt a menta, így könnyen pattogott a levél. A nap végén a helyszínen lemérték, hogy ki mennyi levelet húzott le, s a gazda e teljesítmény alapján fizetett minden szombaton. Egy személy egy nap alatt kb. egy mázsa levelet tudott lehúzni.

Hirschler Gyulának volt egy szállása (tanya) a határban, azon állott a faluban elsőként egy szárító, ahová kocsival hordták be a mentalevelet. A szárított árut Hirschler külföldön, Német- és Franciaországban értékesítette. Zsidó családról lévén szó, 1944-ben internálták őket, földjeik pedig állami tulajdonba kerültek. Az állami birtokon nem folytatták a mentatermesztést, a növényt gyökereitől kiszántották.

Ám ez az alig egy évtizednyi idő elegendő volt ahhoz, hogy a mentatermesztéshez szükséges ismeretanyagot a falu lakosságának egy része elsajátítsa. Ez természetesen az a réteg volt, amely napszámosként maga is részt vett a munkákban. Ugyanakkor a padéiak azt is látták, hogy e mezőgazdasági kultúra jövedelmezőbbnek bizonyult más növények termesztésénél. „Napszámba jártunk, láttuk, hogy jól mén a menta, egy-két holdat ültetünk, elterjedt. Mellette mai napig fontos a dohány is.”

A padéi magángazdák birtokain a második világháborút követő földosztások után, az 1950-es évek elején indult a mentatermesztés. Mivel a termesztés folyamatossága a Hirschler-birtok felszámolásával megszakadt, a telepítéshez szükséges szaporítóanyag sem állt helyben a gazdák rendelkezésére. A gyökereket külföldről, Német- és Oroszországból kellett beszereznie annak a néhány gazdának, aki 1952-ben elsőként vágott bele a mentázásba.

¹⁴ Jeszenszky 1904. 10–13., Szentiványi 1912. 6–10.

¹⁵ Az 1895-ös gazdacímterében a padéi birtokosok között a Hirschler családnév nem szerepel. A már korábban hivatkozott 1912-es gazdacímterében (Rubinek 1912. 772.) Hirschler Ernőné budapesti lakos nevét olvashatjuk. Talán az ő fia lehetett az a Hirschler Gyula, akire az 1930-as évekből idősebb adatközlőim mint Hirsli nevű zsidó birtokosra emlékeznek.

Más adatközlői emlékezés szerint a padéi mentatermesztés egyik forrása lehetett a Pancsovától délkeletre, a Duna mellett fekvő Kovin nevű település mentakultúrája. E néhány gazdaságból terjedt el azután Padé magyar és szerb lakosai között, a szaporítóanyagként szolgáló gyökérdarabkákat később már egymásnak adták a gazdák vagy munkájukért napszám fejében szerezték meg.

Adatközlőim 3 termesztett fajtát tartanak számon:

Zöld menta¹⁶: Ezt kezdték Padén a legkorábban termesztetni. Olajtartalma csekélyebb, ám szárítás után zöld színét ez őrzi meg legszebben. Az 1950-es években behozott zöldmentát egyazon földterületen akár 20 évig is lehetett termesztetni. A napjainkban termelt zöldmenta betegségtűrő, de termőterületét 5–8 évente változtatni kell. Manapság ez a leginkább termesztett fajta Padén.

Orosz menta: Fodormenta. Hamvas, szürkés levelű, nagyobb hozamú, de alacsonyabb az illóolaj-tartalma.

Mizsa/midzsa menta: Mitcham menta (angol borsosmenta).¹⁷ Nehezebb, zsírosabb, kiadósabb, de méreteiben kisebb. Színe sötétebb zöldbe, illetve szürkébe húz magas olajtartalma miatt. Betegségre hajlamos, szárazság idején könnyen elszül.

A termesztett fajtát a gazdák az értékesítési lehetőségekhez igazodva választják meg. Mivel napjainkban nem olajkészítés céljából, hanem elsősorban szárított áruként vásárolják fel, leggyakoribb a zöldmenta termesztése.

A menta lágy szárú, évelő gyógynövény. Csíráképes magot ritkán érlel. Áttelelését és szaporítását a gyökértörzsből eredő, dúsan elágazó, a talajfelszínen és a föld alatt futó, indaszerű módosult hajtások, sarjak (sztóló) biztosítják.¹⁸ A menta a tápdús, középkötött, nedves talajt kedveli.¹⁹ Adatszolgáltatóim jellemzése szerint a padéi határ kötött, szurkos, fekete földje e növénykultúrának éppen megfelelő.

A szaporítóanyagot ősszel vagy tavasszal szedik. Telepítés, ültetés előtt a földterület megrágyázzák: egykor istállótrágyával, manapság többen – főképp a nagyobb gazdák – műtrágyával.²⁰ Az ültetés történhet ősszel vagy tavasszal. Az őszi vetés célszerűbb, mert így tavasszal hamarabb indul a növény. A gazda kapával vagy ekével rónát (barázda) húz, ebbe kerülnek a 10–12 cm hosszú indák, gyökérdarabok bokorszerűen, egymástól 40–50 cm távolságban. A sorok 50–60 cm-re futnak egymás mellett. Ily módon 1 hold földön 25–30 ezer dugvány telepíthető. Az utóbbi évtizedekben a nagyobb területen gazdálkodók traktorral húznak barázdát az ültetés előtt. A traktorra szerelhető sorhúzó eke egyszerre 5–6 ültetőördőt váj ki párhuzamosan. A rónák 15–20 cm mélyek, így védelmet nyújtanak az ősszel elrakott indáknak, gyökereknek a téli fagy ellen. Az összedarabolt dugványokat az asszonyok zsáokban vitték a hátukon, és marékszámra dobálták vagy egyesével dugványozták a barázdákban. Fél holdnyi területet 1 nap alatt 5–6 asszony tudott betelepíteni, ugyanezt a munkát traktorral 1 férfi képes elvégezni. A barázdákat kapával, ekével vagy traktorral takarják, majd hengerrel tömörítik a földet. Kezdetben, az első telepítésnél sokan úgy takarékoskodtak, hogy csupán 4–5 cm-es gyökérdarabkákat raktak a földbe. Már az első év

¹⁶ A zöld mentát már említettük a vadon termő mentafajok felsorolásánál (3. sz. lábjegyzet). A kultivált menták közül ugyancsak zöld mentának nevezik a termesztett fodormentát ill. annak elvadult változatát. Feltűnik a zöld menta elnevezés a termesztett borsosmenta egyik formájára vonatkozóan is (fehér- vagy zöldmenta). V.ö.: Bernáth 1997. 368., 373. és Hornok 1978. 181.

¹⁷ A Mitcham menta termesztési eredményeinek vizsgálatát hazánkban Kolozsvárott kezdték 1912-ben, Angliából importált eredeti Mitcham-borsosmentán. (Gróf 1925. 50–53.) A magyar mentatermesztés korai időszakában az Angliából behozott Mitcham menta jelentőségéről szól: Augustin–Jávorka–Giovanni–Rom 1948. 247., a kísérletekben, majd a termesztésben való szerepéről: Kerekes 1960. 106., Bernáth 1997. 369.

¹⁸ Bernáth 1997. 366–374., Hornok 1978. 181–190.

¹⁹ Schneider 1920. 78.

²⁰ A szakirodalom szerint legjobb a mentát a korán lekerülő kapás- vagy gabonánövények után telepíteni, telepítés előtt pedig a talajt feltétlenül szükséges megrágyázni. Gróf 1925. 52. és Sváb 1962. 399.

után saját földjükből további szaporítóanyaghoz juthattak, így nyílt lehetőségük a termőterület növelésére.

A mentát, mivel élőlő növény, nem kell évente újra telepíteni. 2–3 évente, de napjainkban egyre többen évente átszántják a sorokat, így fiatalítják esztendőről esztendőre a mentaföldet. Ily módon – a régebbi zöldmenta fajták esetében – 10–15–20 évig is termőképes maradhat egy-egy terület, de tudunk idősebb, több mint három évtizede szántott-fiatalított mentaföldekről is a padéi határban. Az ilyen fiatalító őszi szántások során az eke a gyökér indáit szétdarabolja. A földből vasvillával kiszedték a gyökérdarabok egy részét, s kétébe kötve, szaporítóanyagként árusították. A gyökérzet efféle ritkítása a következő évi termést is kedvezően befolyásolhatta, hisz a túlságosan sűrűn növő menta nem a legjobb minőséget hozta. Ma már 5–7 évenként pihentetik, változtatják a termőterületet.

A menta optimális növekedése, kifejlődése érdekében szükséges a terület gyomtalanítása. Ez régebben, illetve a kisebb birtokokon ma is a kapálást jelentette. Az időjárástól függően tavasztól ősziig legalább kétszer, általában háromszor, esetenként négyszer kapálják a mentát. Akik vegyszerrel gyomtalanítanak, az egyszeri kapálás számukra is elengedhetetlen. A kikapált gatz a mentaföld szélére, az út mellé hordták, ahol miután megszáradt, elégették.

A frissen telepített mentát – az időjárástól függően – az első évben egyszer vagy kétszer vágják. A következő esztendőben egy tenyészidőszak alatt legalább kétszer, de kedvező hőmérsékleti- és csapadékviszonyok esetén háromszor is vágják a mentát. Az első kaszálást június utoljána vagy július legelején végzik. A kotun újrafakadó menta másodsorra még sűrűbben hajt. Hogy újra jó termést remélhessen és takaríthasson be a gazda szeptember elején, azért a júliusi, augusztusi esők a felelősek. A további enyhe és csapadékos őszi esélyt nyújt a fagyok beálltát megelőző, október végi, november eleji harmadik kaszálásra.²¹

A menta a teljes virágzás előtt takarítható be, mikor alsó levelei kezdenek narancssárga színűvé válni és zsírosodni, mint a dohányé. Ekkor tartalmazza a legtöbb illóolajat is.

A betakarítás (kaszálás, vágás) eszköze lehetett a helyi kovácsmesterek által készített kaszakés²², a sarló és a kasza, napjainkban pedig a kaszálógépek (két dobos fűkasza). A feldolgozás eszközei – a gazdaság nagyságától és jövedelmezőségétől függően – az egyszerű rostáktól a bonyolultabb szerkezetű levél-leválasztó, -aprító, -őrítő és portalanító gépekig terjednek. Efféle szerkezeteket készíttetni, vásárolni és működtetni csak a több tíz holdon gazdálkodóknak éri meg.²³

A mentaföld gondozása, a vágás és a betakarítás a legtöbb gazdaságban családi keretek közt zajlik. A közepes és nagyobb birtokokon néhány napszámot is alkalmaznak, vagy testvérség (kölcsonös visszasegítés) fejében dolgoznak a családok egymás földjein.

A menta betakarításának módja egyben meghatározza a szárítás-feldolgozás mikéntjét is. A sarlóval vagy kaszakéssel levágott növényt – mint arról már a Hirschler-birtokon folyó gazdálkodás kapcsán szóltam – a helyszínen megfosztották levelétől, a lehúzott leveleket aztán a szárítóba vitték, a szárát pedig nem hasznosították. A Hirschler szállásán álló

²¹ A szakirodalom a mentának egy tenyészidőszakon belül csupán kétszeri vágását említi: Entz 1855. 298., Schneider 1920. 78., Hornok 1978. 189., Kovács 1993. 186. A régebbi irodalomban a háromszori kaszálás lehetőségéről szól: Gróf 1925. 54. és A hazai mentatermelés. Herba I. 1918. 20. Újabban Bernáth 1997. 371. nyilatkozik árnyaltabban: illóolaj-előállításra évente kétszer, herba előállítására kedvező időjárás esetén évente háromszor is vágható a menta.

²² Menta vágására használt kaszakéseket fotóztam Mókus András (sz: 1921) kovácsmesternél, aki számos padéi gazdának készített efféle szerszámot.

²³ Retek György (szül. 1940) padéi gazda 40 éve foglalkozik önállóan földműveléssel. Az utóbbi években közel negyven holdon, gyermekeivel együtt csaknem 80 holdon termesztene mentát. Egy lakatosmesterrel készítette jórészt saját elgondolása alapján azt a gépet, mentakombájnt, ami a kaszálógéppel levágott és traktorral hazaszállított mentanövényt feldolgozza: szétválasztja a szárát és a levelet, megrostálja, zúzza és minőségileg osztályozza a terméket.

szárítón kívül még két hasonló volt a faluban. A Hirschler-féle szárítóról pontos adatokat sajnos már nem sikerült felkutatnom. Viszonylag részletes információkat tudtam meg viszont Pecho János szárítójáról, ami 1936/37-ben épült. A szárító- és raktárépület három szintes volt. Legalul helyezkedett el két kemence, ezeket hasábfákkal fűtötték. A szárítandó növényt szitákra terítették, majd egy sínen mozgó kocsin a kemencébe tölték. A kemencéből kikerülő száraz árut aztán egy vászonra átfordították és egy másik kocsival vitték a tárolórészbe. A kemencéből vastag pléh csövek vezették az épületben a meleget. A Pecho-féle szárító eredetileg gabonaszárítónak épült. Komlót, kukoricát, és a környező szikes földeken gyűjtött (akkor még nem természetelt!) kamillát szárították benne. Mentát nem, hiszen annak termesztése a magángazdáknál csak az 1950-es évektől indult, akkorra viszont már a szárítót államosították, vagyis elvették tulajdonosától. A szárító berendezése és működési elve feltehetően megegyezik azzal a néhány szárítóéval, amelyeket eredendően szintén nem a menta számára építettek, de alkalmas volt és használták is mentaszárításra. Ugyancsak Pecho János volt az, aki a mentatermesztés egyéni birtokokon való megindulását követően az elsők között készített mentarostát. Unokája így emlékszik: „A nagyapám ezermester volt. Az első mentarostát ő csinálta, ő tervezte, régi rostákból, a cséplőgépekből vette ki a rostát, abból csinálta, ez motorral, szíjjal volt hajtva, a többiek a földön verték, ez pedig gyönyörű volt. Külön ment a levél, külön ment a törött levél, külön ment a por.”

Történhetett a menta szárítása a nagyobb területtel rendelkező magángazdáknál a dohányszárító pajtához hasonló fészkerben, vagy ahogyan itt nevezték: supában.²⁴ A szárító supa kb. 4 m x 16 m alapterületű, oldalfalazat nélküli, függőleges fa tartóoszlopokból álló, náddal, később cseréppel fedett nyeregteretős építmény volt. Vízszintesen drótokat húztak ki, erre akasztották föl száradni az összekötözött száraz-leveles mentanövényt. E szárítási mód előfeltétele volt, hogy a levágott mentát – a levelek lehúzósa vagy a növény napon való szárítása nélkül – rögtön a házhoz, a supához szállítsák. „Akkor megnyótt a menta ekkorára, kévébe kötöttük és hoztuk haza.” A kisebb családi magángazdaságokban ugyanez a betakarítási és szárítási eljárás volt jellemző, annyi különbséggel, hogy a szárítás helye a falusi ház padlása volt, ahol szintén drótra akasztva, vagy egyszerűen csak leterítve száradt a menta. „Korán ki kellett menni levágni sarlóval, amennyi elfért az ember markában, lerakni, kocsi alá száláva' főrakni, a padlásra fődobáni, az olyan erős, sokan nem is bírták, mentünk a cserepekhez, hogy levegőt kapjunk. Folyt az ember könnye, meg az izzadság...”

Az elmúlt egy-másfél évtized gyakorlata szerint a lekaszált vagy kaszálógéppel levágott mentát egy-két napig hagyják a határban szikkadni, száradni, majd behordják a faluba, ahol a betonos udvaron vasvillával leverik a szárról a levelet, vagy ugyancsak a ház udvarán traktorral tapossák a megszáradt növényt. Egyre gyakoribb, hogy egyszerűen kiterítik az útestre a mentát. Itt szárad tovább, illetve az arra haladó lovaskocsik, gépkocsik, traktorok összetörik. „Ma levágtá, holnap összeszedi, kiteríti a kövesútra, végigmennek rajta traktorral. Mikor kiterítik, megvillázik, vasvilláva' a szárátú kirázzák, a szebb, nagyobb levelek lepotyognak, azt a nép külön teszi. Ha megrázogatják, az a szép anyalevél külön megy. A többit meg traktorozza, abba' minden van. Összesöprik, zsákba rakják. Kicsit átejtik rostán, hogy a nagyja kóro kihulljon. Van, aki össze is darálja. Most má' nem terítenek annyit ki, kombájn csináli.”

Fontos, hogy a földön levágott vagy az udvarra száradni kiterített növényt ne érje nedvesség, csapadék, mert ez ront a minőségen: a levelek ugyanis nem zöldre, hanem szürkés színűre száradnak. A száradást követően 10 kg zöld áruból kb. 1 kg száraz levél marad vissza.

²⁴ V.ö.: Kalapis 1998. 16.

Az 1970-es évek végéig a szárított mentát Jugoszlávia legkülönbözőbb részeiről érkező kereskedőknek adták el a magángazdák. 1978–80-ban a falu határában felépült a mentagyár. Ez olyan feldolgozóüzem, mely nemcsak mentával foglalkozik, hanem más gyógynövényeket és zöldségfélét is felvásárol: kamillát, hagymát, petrezselymet, sárgarépát, paszternákot. A zöldségfélét vegetának dolgozzák föl, a mentát, szárítják, zúzzák, hogy félkész állapotban továbbadva majd filteres tea készüljön belőle. Az üzem építéséhez a német Bauer cég nyújtott hitelt, a felvásárlók is ők lettek, tehát a félkész termék jó részét Németországba szállították. A modern, nagy kapacitású gyár korszerű, nagy teljesítményű gépekkel, Binder típusú szárítóval van felszerelve. Működése és a felvásárlás folyamatossága – az elmúlt évek gazdasági-politikai viszonyai miatt – akadozik. Így a mentafeldolgozó üzem nyújtotta csökkenő értékesítési lehetőség mellett egyre nagyobb szerephez jutnak a közelebbi és távolabbi településeken (Csóka, Jázova, Zenta, Hajdukovo, Versec, Belgrád) működő kisebb üzemek, magánfelvásárlók. Közülük Szemerédi Ernő (sz: 1958) jázovai gyógynövény-felvásárlót kerestem fel. Az 1990-es évek derekán kezdett foglalkozni a környező falvakban termesztett gyógynövények felvásárlásával. A jázovai határban maga is termel 5 holdon mentát, mellette kamillát és mályvát. Mentát elsősorban a padéi gazdáktól vásárol, ezt, illetve a saját termését dolgozza fel (aprítja, töri, portalanítja) saját gépeivel. Üzleti kapcsolatban áll a magyarországi Herbária céggel, de van osztrák (linzi) kereskedelmi partnere is.

A felvásárlási ár mindig az adott év hozamától és természetesen az áru minőségétől függ. A gazdák megfigyelése szerint a vételár általában 7-8 évente ér el egy-egy csúcsot, kiemelkedő értéket. Az 1990-es évek legvégén a következő árak voltak érvényesek: a legjobb minőségű, legértékesebb, tiszta, töretlen levelek (anyalevél) kilójáért 4.5-5 német márkát kapott a gazda. A leveles szár (herba) – főként ha sok levél volt rajta – 4 márka körüli összeget is ért. Legértéktelebnek a törött levél (pulvisz) számított: tisztaságától függően kilójáért legalább 1 márkát, legfeljebb 3.5 márkát fizettek. Újabban a szárat is megveszik, összezúzva gyógyfürdők vizének illatosítására és gyógyerejének fokozására használják. Az említett felvásárlási árakhoz képest visszaesést jelentett a 2001. év, amikor az első kaszálásból nyert legszebb tört anyalevéért is csak 2.5 márkát kapott a termelő. Igaz azonban, hogy az előző évhez képest csaknem kétszeres lett a termésmennyiség. Szerződésük általában nincsen a gazdáknak, ennek ellenére mindenki túl tud adni az évi termésén.

Adódtak az elmúlt csaknem fél évszázadban olyan esztendők is, amikor nem volt piaca a mentának, vagy éppen túl nagy mennyiség termelt, ezért akadozott a felvásárlás. Ebben az esetben – mivel a mentagyár mentaolaj készítésével nem foglalkozott – a gazdák kifőzték a magas illóolaj-tartalmú mentát olajnak, amit aztán később értékesíteni tudtak. A kifőzés menete, technológiája igen hasonló a pálinkafőzésnél alkalmazott munkafolyamathoz (főzés, hűtőfolyadékon átvezetett cső, lecsapódás). Működtek a faluban – már a mentaüzem megépítése előtt – állami kazánok is, de emellett jónéhány gazda saját kazánt készített, abban főzte az olajat. „Nekem is vót öt hold menta. Nem vették át levelesen, vót kazánom, kifőztem mentaolajnak. Az olajat adtam el. Nagyon jövedelmező, a külföld kereste, vette.” Egy helybéli specialista, Szabó Ferenc készített menta- illetve pálinkafőző kazánokat, ma fia folytatja a mesterséget: pálinkafőző üstöket készít illetve pálinkafőzőt üzemeltet.

A mentatermesztés jelentős jövedelemforrása volt – és napjaink nehéz viszonyai között is az – a falu lakosságának. A biztos megélhetés mellett a mentával való vergődés a tisztasgyarapodás lehetőségét is biztosította a gazdáknak. Egy 3-5 holdnyi területen gazdálkodó magánbirtokos a család megélhetésének biztosítása mellett 2 év alatt egy traktort tudott venni a mentából származó haszonból. Megélhetést nyújtott a kisebb földterülettel rendelkező, kevésbé vagyonos padéiaknak is a menta: a nagyobb birtokokon többen is napszámosként keresték kenyerük, de napjainkban is zömmel a faluból járnak el a földekre dol-

gozni. „Nincs munkalehetőség itt falun. Ez a legjobb pénz. A falu ebből gazdagodott meg, ebből épültek a házak meg a vaskapuk.”

A gazdák nagy része több lábbon álló gazdaságot működtet. Van, akinél a menta a meghatározó, másnál csak kiegészítő növénykultúra, esetleg a természeti arány egy gazdaságon belül is időről-időre változik. A menta mellett a padéi gazdák birtokain fontos termény a kamilla, a búza, a kukorica, a dohány, a cukorrépa és a paprika. Saját szükségletre baromfit, sertést és marhát tartanak, a falu legelőin pedig kisebb juhnyájakat láthatunk.

Padé gazdálkodási szerkezetének sajátosságát és különlegességét vitathatatlanul a gyógy-növénytermesztés, s ezen belül is a menta jelenti. A falu és a környék lakosai maguk is szívesen fogyasztják – tisztán, vagy kamillával, csalánlevéllel keverve – a mentateát. Egy család évi szükségletét fél-egy kiló mentalevél fedezi. Júliusban és augusztusban a levágott, padlásokon vagy udvarokon száradó menta kellemesen friss illata lengi be a falut. A padéiak – a sok munka, a felvásárlási ár ingadozása és az értékesítési lehetőségek bizonytalansága ellenére is – évről-évre tovább vergődnek a mentával. Többnyire büszkék a jó minőségű, a környéken másutt nemigen díszlő gyógyhatású növényre és saját munkájukra. A mentához való effajta viszonyulást fejezik ki egyik adatszolgáltatóm következő szavai is: „Amikor nézem a tévében a fogpaszta reklámokat, mindig arra gondolok, biztos, ez is padéi mentából van.”

Irodalom

- AUGUSTIN Béla–JÁVORKA Sándor–GIOVANNINI Rudolf–ROM Pál
1948 *Magyar gyógynövények* I-II. Földművelésügyi Minisztérium, Budapest.
- BASCH Jenő
1924 A magyar mentha termelés és feldolgozás kiépítése. *Herba VII.* 249–253.
- BERNÁTH Jenő (szerk.)
1997 *Vadon termő és termesztett gyógynövények.* (2. kiad.) Mezőgazda, Budapest.
- BOROS Ádám
1923 A magyarországi „Herba Menthae”. *Herba VI.* 325-327.
- DANTER Izabella
1994 *Népi gyógyászat a Kisalföld északi részén.* Lilium Aurum, Komárom-Dunaszerdahely.
- DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály
1807 *Magyar Fűvészkönyv.* Debreczen.
- ENTZ Ferenc
1855 *Menta.* *Gazdasági Lapok VII.* 298.
- GRÓF Béla
1925 A *Mentha piperita* Mitcham (angol borsosmenta) hazai termelési eredményei. *Herba VIII.* 50–56.
- GRYNAEUS Tamás
1964 *Gyógynövényárusok Szeged piacain.* Különlönyomat az Országos Orvostörténeti Könyvtár Közleményeiből. 89–126.
- GRYNAEUS Tamás–PAPP József
1977 *Régi magyar (gyógy)növénynevek, 15–17. század.* *Communicationes de Historia Artis Medicinae Suppl.* 9–10. 31–49.
- HALÁSZNÉ Zelnik Katalin
1981 Adatok a moldvai magyarok gyógy-növény-használatához. *Gyógyszerészet* 25. 361–367.

- HECKENAST Gusztáv – MOLNÁR Mátyás (szerk.)
1979 Zay Anna: Herbárium (1718) *Folia Rákócziána 2.*, Vay Ádám Múzeum Baráti Köre, Nyíregyháza.
- HORNOK László (szerk.)
1978 *Gyógynövények termesztése és feldolgozása*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- JESZENSZKY Ignác
1904 *Torontál vármegye gazdasági monographiája*. Budapest.
- KALAPIS Zoltán
1998 *Búza, dohány, selyem*. Fórum, Újvidék.
- KEREKES József
1960 A borsosmenta vízforgalma. *MTA Agrártudományok Osztályának Közleményei XVII.* 105-116. Budapest.
- KÓCZIÁN Géza–SZABÓ István–SZABÓ László
1977 Kalotaszegi népgyógyászati adatok. *Gyógyszerészet* 21. 5-17.
- KOVÁCS Endre
1993 *Földművelés egy bácskai magyar faluban*. Fórum, Újvidék.
- LIPPAI János
1664 (1965) *Posoni kert*. Nagy-Szombat–Bécs. (Reprint) Budapest.
- MÁTHÉ Imre
1958 Vadontermő gyógynövényeink elterjedési (arealgeografiai) viszonyai. *MTA Agrártudományok Osztályának Közleményei XIV.* 37-48. Budapest.
- MELIUS Péter.
1979 *Herbárium*. Az fáknek, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. Kriterion, Bukarest.
- OLÁH Andor
é.n. „*Fübe-fába az orvosság!*” Békés megyei népi orvoslás. Békéscsaba.
- PLINIUS Secundus
1987 *A természet históriája*. A növényekről. Natura, Budapest.
- RAB János
2001 *Népi növényismeret a Gyergyói-medencében*. Pallas-Akadémia, Csíkszereda.
- RUBINEK Gyula (szerk.)
1912 *Magyarországi gazdacímtár*. Budapest.
- SCHNEIDER József
1920 Útmutatás a gyógynövények termesztéséhez. *Herba III.* 72-79.
- SVÁB Jánosné
1962 Hogyan soroljuk a vetésforgóba a gyógy- és illóolajos növényeket. *Herba Hungarica I.* 397-405.
- SZENTIVÁNYI Ferencz
1912 *Torontál vármegye közgazdasági és socialis állapota a XX. század első tizedében*. Pesti Kny. Rt., Budapest.
- VAJKAI Aurél
1943 *Népi orvoslás a Borsavölgyében*. Kolozsvár.
- ZSUPOS Zoltán
1987 *Dél-Gömör gyűjtögető gazdálkodása*. (Gömör néprajza X.) Debrecen.

Simon, András

Minzenanbau in einem Dorf im Banat

Das von Ungarn und Serben gemischt bewohnte Dorf Padé liegt im jugoslawischen Teil des Banats am linken Ufer der Theiß. Charakteristisch für die Wirtschaftsstruktur des Ortes ist, daß dem Minzenanbau unter allen weiteren Pflanzenkulturen die größte Bedeutung zukommt. Nach den kulturhistorischen Ausführungen zur Minze bietet die Studie einen geschichtlichen Überblick über den Minzenanbau in Padé; danach werden die Methoden und Geräte des Anbaus, die Möglichkeiten der Verarbeitung und des Absatzes sowie die Arbeitsorganisation und die Auswirkung der Spezialisierung auf den Minzenanbau auf das gesellschaftliche Leben des Dorfes untersucht und dargestellt.

Mit dem Minzenanbau wurde im Jahr 1934 zuerst auf dem Gut eines jüdischen Grundbesitzers begonnen; damals lernten die als Tagelöhner angestellten Dorfbewohner die Anbaumethoden kennen. Der Minzenanbau auf den Privatfeldern der Bauern begann erst nach der – auf den zweiten Weltkrieg folgenden – Bodenreform, etwa Anfang der 1950-er Jahre.

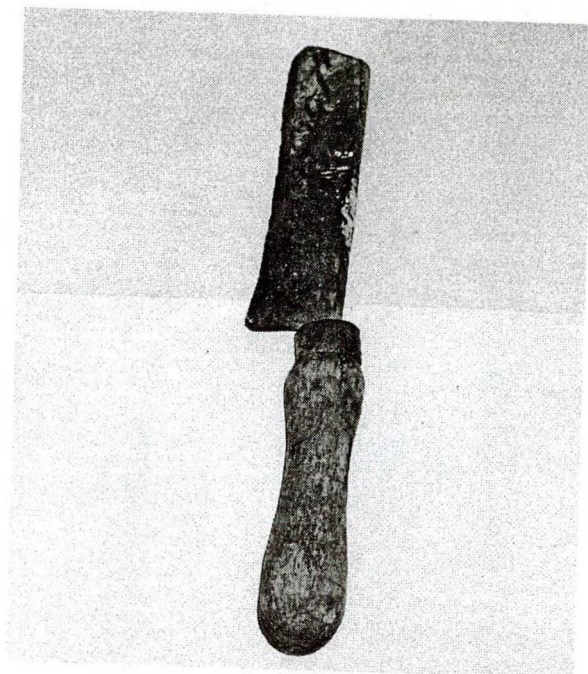
Der Minzenanbau war und ist – trotz der gegenwärtigen schwierigen wirtschaftlichen Verhältnisse – auch heute noch eine wichtige Einnahmequelle der Bewohner des Dorfes. Für die Landwirte mit etwas größerem Bodenbesitz bedeutet der sich in Padé zur Monokultur entwickelte Minzenanbau neben dem sicheren Lebensunterhalt auch die Möglichkeit eines bescheidenen Vermögenszuwachses.



1. kép Mentaföld Padé határában
(Fotó: Simon András)



2. kép



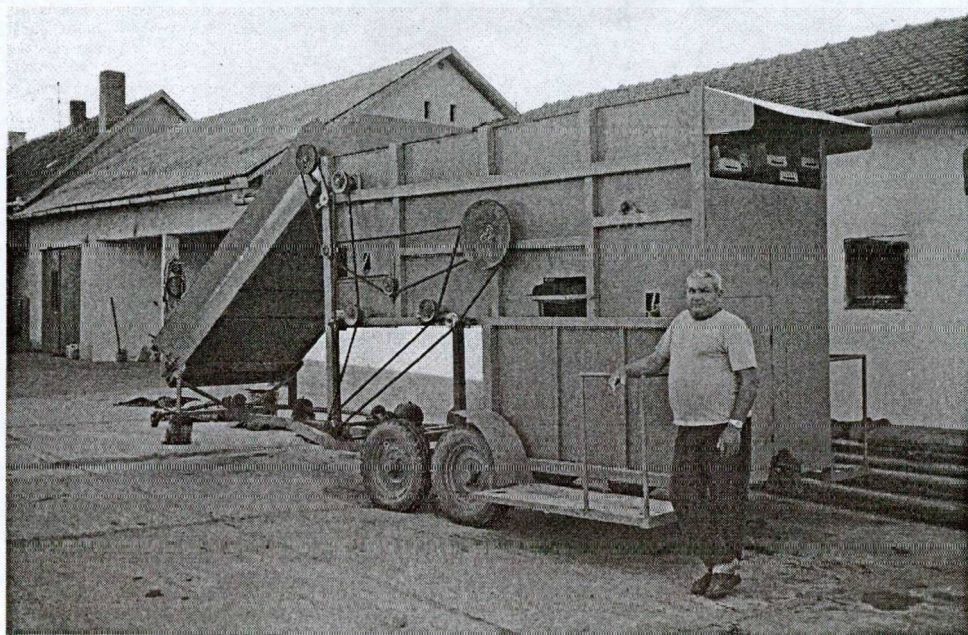
3. kép



4. kép



2-5. kép A menta vágására használt kaszakéseket Mókus András kovácmester készítette
(Fotók: Simon András)



6. kép Retek György padéi gazda az új „mentakombájnnal”. (Fotó: Simon András)