

A menta termesztése Padén

SIMON ANDRÁS

Padé

Padé (szerbül: Padej) magyar és szerb vegyes lakosságú település a jugoszláviai Bánságban, Kikindától nyugatra, Zentától délre a Tisza bal partján. Első írásos említése a XIII. század derekáról való (1256). Eredendően a Csanád nemzetség ősi birtokához tartozott, a török hódoltság kezdetén szerb nemzetiségűek telepedtek meg a községben. Az elnéptelenedő, majd lassan újratelepülő falu 1779-től nem Csanád vármegye része, hanem Torontál megyéhez csatlakozik. 1784-ben a kincstár dohánytermesztő magyar családokat telepít Padéra, akik száma a XIX. század első felében tovább gyarapszik. 1851 és 1870 között Torontál megye dohánytermelése első helyen állt az akkori Magyarországon.¹

Fényes Elek XIX. század közepi leírása szerint Padé „*határa igen termékeny, ámbár sok helyt mocsáros és szikes*”.² Magyarország 1895-ös mezőgazdasági statisztikájának adatai szerint Magyar-Padé és Szerb-Padé összesen 13 541 kataszteri hold határának több mint fele szántóföld, emellett számottevő nagyságú a legelőterület. Az 598 gazdaságban csaknem 1000 szarvasmarhát, 865 lovat, közel 4000 juhot, több mint 1500 sertést, 8649 baromfit és 94 méhcsaládot számláltak össze.³ A település határában nyolc gazdának van 100 kataszteri holdnál nagyobb birtoka.⁴ 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. Ez utóbbinál éppen egy fajtaváltást figyelhetünk meg: a régi magyar fajták helyébe nyugati tarka fajták kerülnek.⁵ Az 1912-es gazdacímár szerint a község birtokolta több mint 1300 holdnyi terület mellett további hét nagygazda (100 holdon felüli birtoknagysággal) osztozott mintegy 5000 holdnyi területen.⁶ Közülük két, Budapestről idekerült zsidó birtokos családot érdemes megemlíteni: a Hirschler és a Schulhoff famíliát. Mindkét nagybirtokos emléke ma is él az idősebbek emlékezetében, Hirschler Gyula neve pedig azért kiemelten fontos, mert miután a komlótermesztéssel fölhagyott, az ő birtokán indult meg 1934-ben a menta termesztése, mely napjainkig a legalapvetőbb és egyben legjövődelműbb intenzív növénykultúra a falu gazdálkodási rendszerében.

¹ GYÖRFFY György 1963. 866., BOROVSKY Samu é.n. (1911) 102-103., KALAPIS Zoltán 1998. 6.

² FÉNYES Elek 1851. III. 184.

³ Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal 1897/a 570-573.

⁴ Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal 1897/b 448-450.

⁵ JESZENSZKY Ignác 1904. 10-13., SZENTIVÁNYI Ferencz 1912. 6-10.

⁶ RUBINEK Gyula 1912. 772.

A menta

Az *árvacsalán-virágúak* rendjének *ajakosok* családjába tartozó *Mentha* nemzetségben mintegy félszáz fajt tart számon a botanika. A menta lágy szárú, évelő gyógynövény, áttelelését a gyökértörzsből eredő, dúsan elágazó, a talajfelszínen és a föld alatt futó módosult hajtások, sarjak (*sztóló*) biztosítják. Illóolaj-tartalmú levelei csipkés vagy fűrészkes szélűek, virágzata világoslila. Csíráképes magot ritkán érlel.⁷

A mentafajok számbavételekor különbséget kell tennünk vadon termő és kultivált (nemes, termesztett) menták között. A meglehetősen sokféle vadon termő mentafaj közül a Kárpát-medencében leggyakrabban előfordulók a következők:

Mentha pulegium – gyakrabban használt magyar vagy népi nevei: *polé-/poláj-/póla-*, *bolha-* vagy *bolhaölő-*, *oláh-*, *csombor-* vagy *borbélycsombor-*, *köszvény-*, *putnok-menta*.⁸

Mentha arvensis – *mezei-*, *jószagú mezői-* vagy *tarlómenta*.⁹

Mentha longifolia vagy *Mentha silvestris* – *erdei-*, *fehér-*, *hegyes-*, *vad-*, *bárzing-*, *lómenta*.¹⁰

Mentha aquatica – *vízi-* vagy *feketementa*. (Vízben áttelelő).¹¹

Mentha viridis – *zöld menta*. Vadon termő mentafaj, de ugyancsak zöld mentának nevezik a termesztett fodormentát ill. annak elvadult változatát.¹² Feltűnik a zöld menta elnevezés a termesztett borsosmenta egyik formájára vonatkozóan is (fehér- vagy zöldmenta).¹³

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. Vadon tehát nem teremnek, de helyenként – főképp a fodormenta – elvadulhat.¹⁴ A borsosmenta gyakrabban használt magyar nevei: *borsmenta*, *fehér menta*, *angol menta*. A Kárpát-medencében csakúgy, mint a világ számos mentatermelő országában, az Angliából származó ún. *Mitcham* nevű borsosmentát termesztik leginkább.¹⁵ A nemes és termesztett mentafajok könnyen

⁷ BERNÁTH Jenő 1997. 366-374., HORNOK László 1978. 181-190.

⁸ V.ö.: BOROS Ádám 1923. 326., DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály 1807. 346., MELIUS Péter 1979. 415.

⁹ V.ö.: BOROS Ádám 1923. 326., DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály 1807. 346., MELIUS Péter 1979. 414.

¹⁰ V.ö.: BOROS Ádám 1923. 326., DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály 1807. 345., MELIUS Péter 1979. 414.

¹¹ V.ö.: BOROS Ádám 1923. 327., DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály 1807. 345-346., MELIUS Péter 1979. 413-414., MÁTHÉ Imre 1958. 41.

¹² V.ö.: BOROS Ádám 1923. 327., DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály 1807. 345., MELIUS Péter 1979. 415., MÁTHÉ Imre 1958. 47., BERNÁTH Jenő 1997. 368., 373

¹³ V.ö.: HORNOK László 1978. 181.

¹⁴ AUGUSTIN Béla et alii 1948. 247., 250., SZABÓ Zoltán 1920. 18.

¹⁵ KERÉKES József 1960. 106., BERNÁTH Jenő 1997. 369., AUGUSTIN Béla et alii 1948. 247.

elfajzanak, és nehezen érlelnek csíráképes magot, viszont nagyobb növésűek és magasabb illóolaj-tartalmúak, mint a vadmenta fajok.

A menta az emberiség által a legrégebbi idők óta hasznosított növények egyike. Már a növényvilággal és kertészkedéssel foglalkozó ókori szerzők munkáiban feltűnik. Így például Caius Plinius Secundus, az élővilág legnagyobb római kutatója, aki a Krisztus születése utáni első században élt és alkotott, az illatos kerti növények között említi a mentát.¹⁶

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. A teljesség igénye nélkül példaként említek néhányat ezek közül. Szerepel a menta a XV. század első negyedéből datált *schlächli magyar szójegyzékben*, az ugyancsak XV. századi latin-magyar *Besztercei Szójegyzékben*, az 1533-ból fennmaradt *Murmelius-féle Latin-Magyar Szójegyzékben*, Lencsés György 1570 körüli orvosi könyvében, Carolus Clusiusnak a Kárpát-medencében gyűjthető növények botanikai-etnobotanikai jellemzését adó latin nyelvű munkájában (1583), Calepinus latin-magyar szótárában (1585), valamint Szikszai Fabricius Balázs 1590-es latin-magyar szójegyzékében.¹⁷

Méliusz Juhász Péter 1578-ban Kolozsvárott megjelent *Herbárium*a többféle *mentát* különít el (erdei vagy hegyi, mezői, házi, Bódogasszony mentája, veres, fodor, vízi). A növény jellemzése mellett foglalkozik annak belső és külső hasznáival, valamint közli a mentaolaj készítésének módját is.¹⁸

A *Boldog Asszony mentája*¹⁹ megnevezés feltűnik egy 17. század közepi (1655) Alsó-Fehér megyei vagyonszezársában is a kert számbavételekor.²⁰ 1651-ből származik Heindel Ferdinánd pozsonyi ügyvéd kertjének katalógusa, melyben szintén szerepel a menta.²¹ Ez utóbbi két adat már nem csupán a növénynek és gyógyhatásának ismeretére és alkalmazására, hanem tudatos termesztésére, szaporítására, a kertépítésben mutatkozó szerepére is utal. Részletesen foglalkozik a mentával (*Fodor ménta*, *Boldog Asszony méntája*) Lippai János is *Posoni kert* (1664) című kertészeti szakmunkájának *Veteményes kert* részében.²²

A 18. századból Zay Anna herbáriumának (1718) egyik receptje ajánlja a fodormenta porát vörösborbán oldva gyomorbántalmak és hányinger ellen.²³

Még egy példa a 19. század első évtizedéből: a Debrecenben nyomtatott *Magyar Fűvészkönyv* (1807) 11 különféle mentafajt sorol föl és jellemez (*bázing, zöld, kereklevelű, fodor, gyapjas, vízi, tzitrom, borsos, tarlói, árokperti, tsombor*).²⁴

¹⁶ PLINIUS Secundus 1987. 189.

¹⁷ MELIUS Péter 1979. 338-339., 469-470., GRYNÆUS Tamás 1964. 92., 124.

¹⁸ MELIUS Péter 1979. 245-252.

¹⁹ A Boldogasszony mentája, Boldogasszony tenyere, Szűz Mária tenyér, Boldogasszonylapi, laposmenta népi növénynevek a kerti dísznövényként előforduló *Chrysanthemum balsamitával* azonosíthatók. Nyers levele nagyra becsült sebtapasz. V.ö.: RAB János 2001. 185.

²⁰ STIRLING János 1996. 40., 43.

²¹ STIRLING János 1996. 86.

²² LIPPAI János 1664 (1965) 19., 35., 46-48., 63.

²³ HECKENAST Gusztáv – MOLNÁR Mátyás 1979. 34. (162. sz. recept)

²⁴ DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály 1807. 345-346.

A vadon termő, gyűjthető, és a kertekben termesztett mentának egyaránt fontos szerepe volt a népi gyógyászatban: levelét megszáritották, főzetét teaként vagy fürdőként alkalmazták. Ennek szemléltetésére a népi orvoslás bő néprajzi szakirodalmából csupán néhány kiragadott példát sorakoztatok föl. A Borsá-völgyben a *fodormintát* és *borsmintát* hasgörcs és hasmenés esetén használták, a *Boldogaszony lapúval* pedig sebet gyógyítottak.²⁵ Ismerték és használták a *fodormentát* és *lúmentát* Békés megyében is.²⁶ Helyet kapott a fodormenta és a borsmenta a Szeged piacain gyógynövényeket áruló kiskundorozsmai asszonyok kertjeiben is. Főzetét mindennapi (közönséges, röndös) teának és gyógyteának egyaránt fogyasztották, de állatok gyógyítására is használták: ló vagy tehén szájába öntötték, ha a jóság föl-fújódott.²⁷ Dél-Gömörben gyomor- és emésztési bántalmak, köhögés valamint hasmenés ellen itták a fodormenta megszáritott leveléből főzött teát.²⁸ A Csallóköz és a Mátyusföld falvaiban Danter Izabella kutatásai mutattak rá a vizsgált növény sokrétű gyógyhatására. A fodormenta teáját megfázás, torokfájás, köhögés, gyomorfájás, epegörcs esetén fogyasztották, főzetéből fürdőt készítettek a reuma valamint a bőrfelület kipállásának gyógyítására.²⁹ Kalotaszeg népe a *kerti fodorminta* valamint a *vad fodorminta* vagy *lóminta* megszáritott leveles szárát (*herba*) főzte meg teának gyomor- és bélgörcs esetén.³⁰ A Gyergyói-medencében a legértékesebb fajtának tartják és termesztik a borsosmentát. A szárított leveléből főzött teát magas vérnyomás, fejfájás, gyomor-, bél- és májpanaszok, hányás és hasmenés ellen fogyasztják. A menta friss levét a bőrre dörzsölik rovarcsípés vagy gyulladás esetén. A fodormenta a kiskertek díszje és egyben gyógyhatású növénye. A virágos szárából készült teát láz- és köhögéscsillapításra, hasfájásra és májpanaszokra adják. Más gyógynövényekhez is gyakran keverik, mert a tea főzetnek jó ízt kölcsönöz. A vad mentafajok közül ismerik a gyergyóiakat a főként nedves, vizenyős helyeken előforduló mezei mentát, lómentát (ezt vad fodormentának nevezik), csombormentát és örvös mentát. A mentát – kellemes illata végett – más szagos növényekkel együtt a *vénasszonyvirágok* között emlegetik.³¹ A moldvai magyarság a *borsosmenta* vagy *hidegmenta* és a *lóminta* főzetét itta köhögés, hurut, meghűlés, torok- és hasfájás valamint étvágytalanság ellen. A virágzaskor leszedett, majd megszáritott hajtásokat összezúzva a kisgyermek számára hintőporként használták. Szokás volt mentát dobni az újszülött fürdővizébe is. „Jó bűzűség végett” kertjeikbe is ültették az illatos gyógynövényt.³²

A borsosmenta (*Mentha piperita*) ipari felhasználása is igen sokrétű. Levelét, föld feletti virágos-leveles szárrészeit és illóolaját a korszerű gyógyászat is széles körben alkalmazza. Illóolajából nyerik a baktericid hatású, fűszeres illatú tiszta

²⁵ VAJKAI Aurél 1943. 63-64.

²⁶ OLÁH Andor é.n. 274-275.

²⁷ GRYNÆUS Tamás 1964. 100., 102.

²⁸ ZSUPOS Zoltán 1987. 64.

²⁹ DANTER Izabella 1994. 72., 74., 75., 84., 91., 94., 105.

³⁰ KÓCZIÁN Géza – SZABÓ István – SZABÓ László 1977. 7.

³¹ RAB János 2001. 127., 167.

³² HALÁSNÉ ZELNIK Katalin 1981. 364-365.

mentolt. Használják gyógyszer, illatszert, cukorka és más édesipari termékek, fogkrém, szájvíz és likőr előállításánál.³³

Mind a borsos-, mind pedig a fodormenta termesztését már 1855-ben ajánlja a Gazdasági Lapok hasábjain Entz Ferenc³⁴, hangsúlyozva a menta gyógyhatását és jövedelmezőségét: "*E család növényei bőven tartalmazott illatos olajuk erős szagánál fogva a kámforra emlékeztetnek, és gyógyerejökre 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 száraztult; és azért termesztése nem csekély haszonnal jár.*"³⁵ Magyarországon a XX. század elején kezdték termesztetni. Az 1910-es és 20-as évekbeli mentatermesztési kísérletek – melyek során németországi, angol és japán mentafajokkal próbálkoztak – jó eredménnyel zárultak, a hazai földön termelt mentából nyert olaj kiváló minőségű, versenyképes árunak bizonyult.³⁶ Mindezek alapján Basch Jenő a magyar mentatermesztést az „...egyik fontos és nagy jövőre hivatott termelési águnknak” nevezi. Véleménye szerint „...a magyar mentaolaj-gyártás bevezetése nemcsak mérhetetlen közgazdasági előnyökkel járna hazánkra nézve, de termelőinknek is tisztességes jövedelmet biztosítana.” Hogy ez eddig mégsem történt meg, a szerző három okot sorol föl: a gazdák nem ismerték a mentatermesztés munkafolyamatát, nem álltak rendelkezésre megbízható minőségű palánták, és a feldolgozás sem volt kiépítve.³⁷ A németországi, japán és angol mentafajokkal betelepített terület nagysága Magyarországon az 1920-as évek elején 50 holdra becsülhető.³⁸ 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 Csáribán (Nyitra vármegye), Makón és a hatvani uradalomban tudunk "szép és jó fajtájú mentatelepekről".³⁹

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.⁴⁰ A világ legjelentősebb

³³ HORNOK László 1978. 181., Termeljünk borsosmentát! *Herba* VII. 1924. 129.

³⁴ A szerző értékelése szerint a borsosmenta a jobb minőségű, leginkább ez "képviseelője családja főtulajdonainak s hasznainak." ENTZ Ferenc 1855. 298.

³⁵ ENTZ Ferenc 1855. 298.

³⁶ Az ideai mentatermesztés. *Herba* IV. 1921. 146., BASCH Jenő 1924. 251-252.

³⁷ BASCH Jenő 1924. 250-252.

³⁸ Az ideai mentatermesztés. *Herba* IV. 1921. 146.

³⁹ A hazai mentatermelés. *Herba* I. 1918. 20.

⁴⁰ HORNOK László 1978. 181., KERÉKES József 1960. 115.

mentatermesztő államai a XX. században: USA, Japán, Oroszország, Olasz-, Francia- és Németország, Bulgária, Brazília.⁴¹

A menta termesztése Padén

A mai Jugoszlávia (Szerbia) területén a Pancsovától kelet-délkeletre fekvő Banavišta és Kovin településeken (Dél-Bánát), Újvidék mellett Futakon, valamint a Közép-Bánságban Padén foglalkoznak jelentősebb mértékben mentatermesztéssel. Találhatunk néhány holdnyi mentát a Padéval szomszédos falvak – így pl. Szaján, Csóka, Tizzaszentmiklós, Jázova, Mohol, Ada – határában is. E mentaföldek egy részét nem a helybeliek birtokolják és művelik, hanem a padéiak árendálják. Padéről szerezték be a szaporításra használt gyökérrészeket a doroszlói gazdák, akik az 1980-as években 1-2 hektáron, majd egyre csökkenő területen próbálkoztak mentatermesztéssel.⁴² Az 1990-es háborús években néhány padéi család Szeged mellé, 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 Vajdasági Magyarok Néprajzi Atlasza adatbázisa szerint a táj átlagán felüli tömegben termesztettek mentát Padén (a dohány és a paprika mellett) valamint még a Bácskatorpolya melletti Bajsán (a dohány, a cukorrépa és a virágfélék mellett).⁴³ Ugyancsak az atlasz szerint a menta, mint legnagyobb tömegben termesztett szántóföldi növény 1990 körül, kizárólag Padén szerepel.⁴⁴

Mentatermesztéssel szerbek és magyarok egyaránt foglalkoznak a faluban. Kevés olyan házat találunk manapság, melynek gazdája legalább félholdnyi mentával ne rendelkezne. Emellett más gyógynövényeket: kamillát, fehér mályvát, citromfűvet is termesztenek Padén. A település határában korábban a szürkés levelű *vadmenta* gyűjtésének nem volt különösebb jelentősége, hagyománya.

A menta termesztése – adatszolgáltatóim visszaemlékezései alapján – 1934-ben indult Padé határában a *Hirsli-* (Hirschler-) birtokon.⁴⁵ Hirschler Gyula korábban komlóval és dohánnyal 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 *vágták* 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, mégpedig úgy, hogy egyik kezükkel megfogták

⁴¹ HORNOK László 1978. 181., BASCH Jenő 1924. 249-250.

⁴² KOVÁCS Endre 1993. 186.

⁴³ PAPP Árpád (szerk.): VMNA I.1.3. Padé: l b, s, e; Bajsa: l b, c, s, t.

⁴⁴ PAPP Árpád (szerk.): VMNA I.1.2.3.1. Padé, 1-5 l.

⁴⁵ Az 1895-ös gazdacémtárban a padéi birtokosok között a Hirschler családnév nem szerepel. A már korábban hivatkozott 1912-es gazdacémtárban (RUBINEK Gyula 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.

a növényt a „*hegyiné fönn*”, másik kezükkel pedig felülről lefelé haladva lehúzták a leveleket. A vágást és a húzást már hajnalban, négy óra tájban megkezdték, ekkor ugyanis még harmatos volt a menta, így könnyebb volt a húzás, könnyen pattogott a levél. Éppen ezért volt fontos az is, hogy a fa alatt, hűvösben folyjon a munka, így lassabban száradt a növény. A nap végén a helyszínen lemérték, hogy ki mennyi levelet húzott le, s a gazda e teljesítmény alapján fizetett minden szombaton a munkásoknak, név szerint a lehúzott levél kilója után. 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 gyökerestől 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 ültettünk, 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 folyamatosága 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*. Más adatközlői emlékezés szerint a padéi mentatermesztés egyik forrása lehetett a Pancsovától délkeletre, a Duna mellett fekvő Kovin nevű település mentakultúrája. A legelsőek között (1952-1953) mentával foglalkozó parasztgazdák: Gera Lajos, Jankó Antal, Retek Gyula. 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.

Termesztett fajták

Adatközlőim 3 termesztett fajtát tartanak számon:

Zöld menta: 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).⁴⁶ Nehezebb, zsírosabb, kiadósabb, de méreteiben kisebb. Színe sötétebb zöldbe illetve szürkébe húz magas olajtartalma miatt. Betegségekre hajlamos, szárazság idején könnyen *elsül*.

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.

Telepítés, megmunkálás

A menta a tápdús, középkötött, nedves talajt kedveli.⁴⁷ Adatszolgáltatóim jellemzése szerint a padéi határ *kötött, szurkos, fekete* földje e növénykultúrájának éppen megfelelő.

A menta a gyökeréből elágazó, föld alatt futó indaszerű hajtásaival szaporítható. Ezeket ősszel vagy tavasszal szedik.

Telepítés, ültetés előtt a földterületet megrágyázták: egykor istállótrágyával, manapság többen – főképp a nagyobb gazdák – műtrágyával.⁴⁸ Az ültetés történhetett 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 ültetőgödrt 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 zsákban viszik a hátukon, és marékszámra dobálják vagy egyesével dugványozzák a barázdákban. Félholdnyi területet 1 nap alatt 5-6 asszony tud 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 után saját földjükből további szaporítóanyaghoz juthattak, így nyílt lehetőségük a termőterület növelésére.

⁴⁶ Az angol borsosmenta, más néven Mitcham menta termesztési eredményeinek vizsgálatát hazánkban Kolozsvárott kezdték 1912-ben, Angliából importált eredeti Mitcham-borsosmentán. A többféle talajon, 2-3 évenkénti áttelepítéssel végzett kísérletek eredményei szerint a szárazabb, dombos, agyagos-homokos területre plántált növény alacsonyabb szármagasságú, ám sűrűn bokrosodó, dúsabb és nagyobb levélzetű lett, és sok földönkúszó indát nevelt. GRÓF Béla 1925. 50-53. A magyar mentatermesztés korai időszakában az Angliából behozott Mitcham menta jelentőségéről szól: AUGUSTIN Béla et alii 1948. 247., a kísérletekben, majd a termesztésben való szerepéről: Kerekes József 1960. 106., BERNÁTH Jenő 1997. 369.

⁴⁷ SCHNEIDER József 1920/a 78.

⁴⁸ GRÓF Béla (1925. 52.) szerint: "*Legjobb a mentát kapásnövény után telepíteni. Ősszel teljes istállótrágyázást kell adni a földnek s mélyen megszántani.*" SVÁB Jánosné (1962. 399.) a menta előveteményigényét vizsgálva a korán lekerülő kapás- vagy gabonanövényeket javasolja, valamint hangsúlyozza a telepítés előtti trágyázás szükségességét. Utóvetemény esetén figyelmeztet a feltrő menta gyomosító hatására, ezért kapás növényeket nem ajánl, inkább a talaj 4-5 éven keresztüli pihentetését javasolja.

A mentát, mivel évelő növény, nem kell évente újra telepíteni. 2-3 évente, de napjainkban egyre többen évente átszántják a sorokat, így fiatalítják esztendőről esztendőre a mentaföldeket. 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 kévébe 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.⁴⁹

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 őszig 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 utolján 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.⁵⁰

Betakarítás, szárítás, feldolgozás

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.⁵¹

⁴⁹ ENTZ Ferenc (1855. 298.) szerint: "*Diszléjük az átültetést minden 3-4 évben újból megkivánja.*" SVÁB Jánosné (1962. 399.) a kultúra időtartamát 1-2 évben határozza meg.

⁵⁰ A szakirodalom a mentának egy tenyészidőszakon belül csupán kétszeri vágását említi: ENTZ Ferenc 1855. 298., SCHNEIDER József 1920/a 78., HORNOK László 1978. 189., KOVÁCS Endre 1993. 186. A régebbi irodalomban a háromszori kaszálás lehetőségéről szól: GRÓF Béla 1925. 54., A hazai mentatermelés. Herba I. 1918. 20. Újabban BERNÁTH Jenő (1997. 371.) nyilatkozik árnyaltabban: illóolaj-előállításra évente kétszer, herba előállítására kedvező időjárás esetén évente háromszor is vágható a menta.

⁵¹ Eltérő vélekedéseket figyelhetünk meg a betakarítás és a virágzás folyamata viszonyának megállapításakor is a szakirodalomban. GRÓF Béla a nagyobb olajtartalmú Mitcham mentával kapcsolatban írja: "*A mentát a virágbimbók megjelenése előtt kell levágni, mert ekkor legnagyobb az illóolajtartalma.*" GRÓF Béla 1925. 54. KERÉKES József (1960. 111.) megfigyelései szerint a teljes virágzásokor legcélszerűbb kaszálni, HORNOK László (1978. 189.) szerint a főhajtások teljes virágzása és az oldalhajtások virágzásának kezdete jelzi a betakarítás optimális idejét.

Kedvező évben 1 hold területről egy kaszálás alkalmával 10 mázsa mentát lehet levágni. A legtöbbet mindig a második kaszálás adja, a harmadik rendszerint a legcsekélyebb hozamú. Előfordult, hogy a harmadik kaszálásra olyan gyér volt a menta, hogy kaszálni sem lehetett. Ám a gyenge termés megbecsülésére is rászorított gazda *kaszakéssel lecsupálta*, majd söprével söpörte össze a földjén az aprón maradt mentanövényt. Csapadékhiányos időszakban gépi berendezés segítségével megoldható a mentaföldek locsolása is. Ezt – a magas vízdíj miatt, főként a háborús '90-es években – csak a legszorítóbb helyzetben, többnyire a második, de még inkább a harmadik kaszálásra szánt mentánál alkalmazták.⁵² Bizonyos földterületek – a víztől való távolabbi fekvésük miatt – egyáltalán nem öntözhetők.

A 2000. év száraz tavaszán nehezen hajtott ki a menta, így néhány kisebb parcellás gazda, félve attól, hogy földterülete hasznosítatlan marad, kukoricát vetett a mentasorok közé. Ezen eljárás más években is szokásos volt csapadékhiány esetén. Közben a menta kizöldellt, s köztes veteményként díszlett a kukoricában, pontosabban a kukoricasorok álltak köztesként a mentaföldön. E sajátos hasznosítási mód következménye az, hogy betakarításkor nem lehet egyszerűen lekaszálni a mentát, hanem a régebben szélesebb körben alkalmazott, rövidebb élű *kaszakésekkel* kell levágni a kukorica között hajolva-bujkálva.⁵³ A 2000. év nyarára végig a szárazság volt jellemző, így az optimális körülmények között leggazdagabb termést adó második kaszálás hozama is csekély lett, s bár az ősz hosszan enyhe volt, a csapadékhiány miatt harmadszor már nem tudtak mentát vágni a gazdák.

A betakarítás (kaszálás, vágás) eszköze lehetett a helyi kovácmesterek által készített *kaszakés*⁵⁴, 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-levélasztó, -aprító, -őrle és portalanító gépekig terjednek. Efféle szerkezeteket készíttetni, vásárolni és működtetni csak a több tíz holdon gazdálkodóknak éri meg. Egy ilyen gazdaság múltját és jelenét vázoló fel a következő sorokban.

Retek György (szül. 1940) padéi gazda 40 éve foglalkozik önállóan földműveléssel. 2 holdon kezdte dohánnyal, paprikával meg egy kevés mentával. A befolyó jövedelemből jutott a gazdaság bővítésére is, így viszonylag gyorsan 15-20 holdra tudta növelni a földterület nagyságát, amelyen egyre meghatározóbbá vált a menta termesztése. Az 1980-as években már 18 hektáron, az utóbbi években pedig közel negyven holdon, gyermekeivel együtt csaknem 80 holdon termesztetik a mentát. E földterület több tagban fekszik a padéi határban. Mivel az általa termelt zöldmentát csak 5-6 éven keresztül lehet ugyanabban a földben hagyni, Retek

⁵² KERÉKES József (1960. 115.) vizsgálatai szerint a menta öntözése a teljes virágzás előtt 3-1 héttel a legcélszerűbb. Termesztése azonban zömmel öntözés nélkül folyik. Doroszlón ugyancsak öntözés nélkül termesztették a mentát. KOVÁCS Endre 1993. 186.

⁵³ Éppen emiatt nem javasolja a szakirodalom sem más növények együttes termesztését a mentával: "A menta-féléknél köztes termény nem termelhető, mivel már az első évben teljesen kifejlődnek a növények és részben a gyűjtést (kaszálást) akadályozná." SCHNEIDER József 1920/b 115.

⁵⁴ Menta vágására használt kaszakéseket fotóztam Mókus András (sz: 1921) kovácmesternél, aki számos padéi gazdának készített efféle szerszámot (lásd a fotókon).

György a padéi határ különböző részein olyan földterületeket vesz bérbe, ahol annakelőtte soha nem termesztettek mentát. Ezekon a területeken létesít fiatal ültetvényeket, korábbi mentaföldjeit pedig kapásnövényekkel veti be, így pihenteti. A menta mellett ma is fontos a gazdaságában a savanyítani való *Pfefferóni* paprika valamint a cukorrépa termesztése. Retek György egy lakatosmesterrel készítette jórészt saját elgondolása alapján azt a gépet, *mentakombájnt*, ami a kaszálógéppel levágott és traktorral hazaszállított mentanövényt feldolgozza: szétválasztja a szárat és a levelet, megrostálja, zúzza és minőségileg osztályozza a terméket.⁵⁵

A mentaföldön szükséges munkákat, valamint a vágást, betakarítást Padén többnyire családi munkaerővel végzik. A közepes és nagyobb birtokokon néhány napszámost 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 szárat pedig nem hasznosították. A Hirschler szállásán álló 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 raktárpépület háromszintes volt. Legalul helyezkedett el két kemence, ezeket hasábfákkal fűtötték. A szárítandó növényt szitákra terítették, majd egy sínen mozgó kocsin a kemencébe tolták. 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 termesztett!) kamillát szárították benne. Mentát nem, hiszen annak termesztése a magángazdánál csak az 1950-es évektől indult, akkorra viszont már a szárítót államosították, vagyis elvették tulajdonosától.⁵⁶ 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, szijjal 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 magángazdánál a dohány szárító pajtához hasonló fészerben, vagy ahogyan itt nevezték:

⁵⁵ 2000 júliusában éppen az újonnan elkészült gép „avató ünnepén” toppantam be a gazdához anyagot gyűjteni. Retek György családja, a mester és a feldolgozó gép elkészítésében segédkezők társaságában, birkapaprikás ebéddel tisztelte meg az alkalmat. A szerkezetre piros szalagot, masnit kötöttek, ugyanebből egy kis darabkát a gazda a pólójára gombostűzve viselt. 2001 augusztusában újra ellátogattam Retek György portájára. A gazda elégedetten nyilatkozott, a gép kiválóan működik, beváltotta a hozzá fűzött elvárásokat.

⁵⁶ 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.

supában.⁵⁷ A szárító supa kb. 4 m x 16 m alapterületű, oldalfalazat nélküli, függőleges fa tartóoszlopokból álló, náddal, később cseréppel fedett nyeregretetős 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 lehúzása vagy a növény napon való szárítása nélkül – rögtön a házhoz, a supához szállítsák. „Akkor megnyőtt 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, kocsira száláva' förakni, a padlásra fődobáni, az olyan erős, sokan nem is bírták, mentünk a cserepekhöz, 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 levágta, 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 kóró kihulljon. Van, aki össze is darálja. Most má' nem terítenek annyit ki, kombájn csináli.”⁵⁸

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.

Értékesítés

Utaltam rá, hogy a Hirschler-birtokon termesztett mentát a földbirtokos külföldre (Német- és Franciaországba) szállította.

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 zöldségféléket is felvásárol: kamillát, hagymát, petrezselymet, sárgarépat, paszternákot. A zöldségféléket 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 felvásár-

⁵⁷ V.ö.: KALAPIS Zoltán 1998. 16.

⁵⁸ A faluban ugyancsak termesztett kamillát is leterítik a betonútra és traktorral megtapossák.

lók 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, törli, 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 csúcst, 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 jelent a 2001. év, amikor az első kaszálásból nyert legszebb tört anyalevéleért is csak 2.5 márkát kap 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 készíttetett, 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 *mentaával való vergődés* a tisztas gyarapodás 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, kevéssé vagyonos padéiaknak is a menta: a nagyobb

birtokokon többen is napszámosként keresték kenyerük, de napjainkban is zömmel a faluból járnak el a földekre dolgozni. *„Nincs munkalehetőség itt falun. Ez a legjobb pénz. A falu ebből gazdagodott meg, ebből épültek a házak meg a vaskapuk.”*

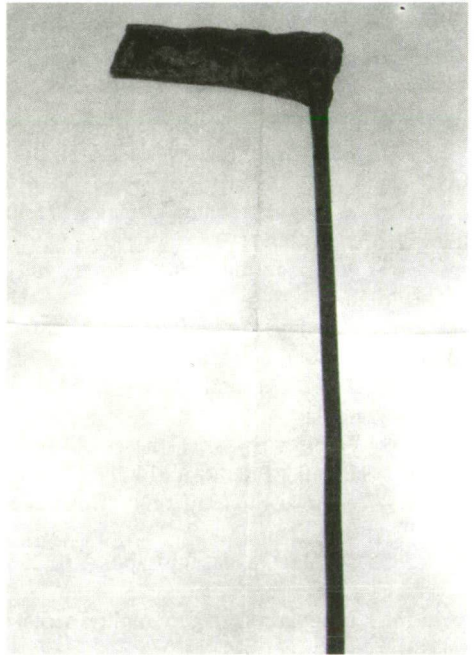
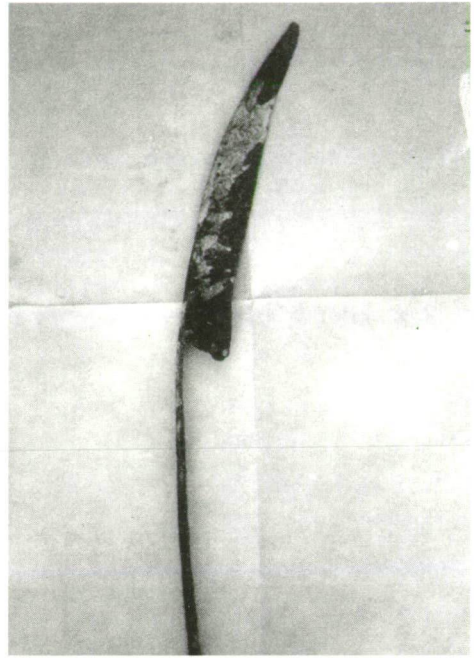
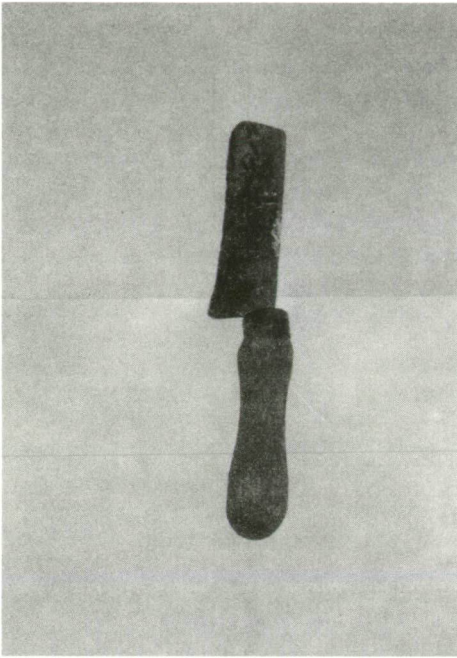
Természetesen az egyes gazdák – ahogy ezt Retek György példáján is láthatuk – több lábon álló gazdaságokat működtetnek. Van, akinél a menta a meghatározó, másnál csak kiegészítő növénykultúra, esetleg a termesztési arány egy gazdaságon belül is időről-időre változik. A menta mellett a padéi gazdák birtokain 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 juhnyájukat láthatunk.

Padé gazdálkodási szerkezetének sajátosságát és különlegességét vitathatatlanul a gyógynövénytermesztés, s ezen belül is a menta jelenti. A falu és a környék lakosai maguk is szívesen fogyasztják – tisztán, vagy kamillával, csalánlevéllel keverve – a mentateát.⁵⁹ 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 fopaszta reklámokat, mindig arra gondolok, biztos, ez is padéi mentából van.”*

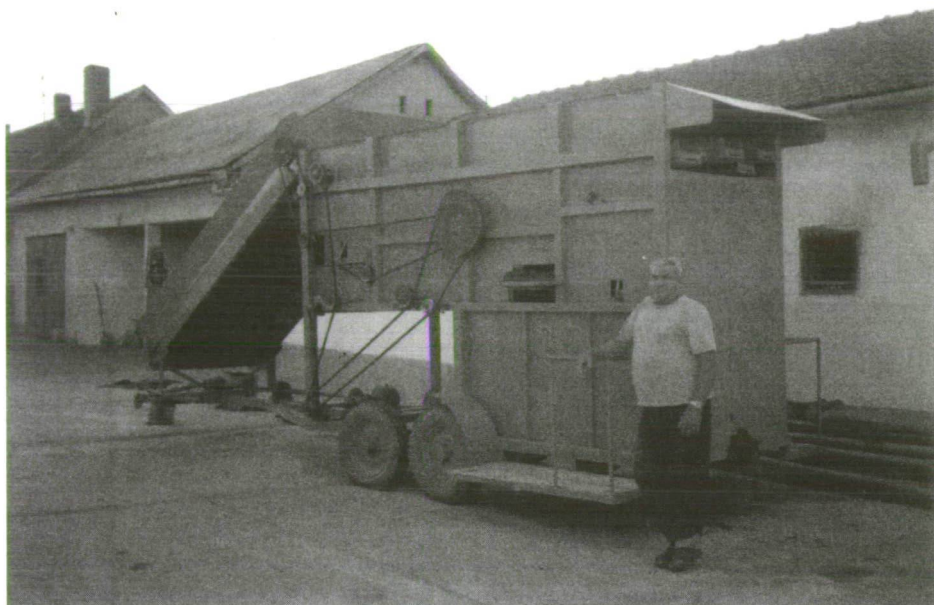


1. kép. Mentaföld Padé határában

⁵⁹ A menta és más gyógynövények teájának mindennapi vagy betegség (pl.: torokfájás, idegesség, székrekedés) esetén történő fogyasztásáról számos adatot hoz a VMNA Szaján, Temerin, Hertelendyfalva, Maradék, Felsőhegy, Magyarcsérnye, Mohol, Gombos településekről.



2-5. kép. Menta vágására használt kaszakések.
Mókus András kovácmester készítményei



6. kép. Retek György az új „mentakombájnnal”

IRODALOM

- AUGUSTIN Béla – JÁVORKA Sándor – GIOVANNINI Rudolf – ROM Pál
1948 Magyar gyógynövények I–II. 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.) Budapest
- BOROS Ádám
1923 A magyarországi „Herba Menthae”. Herba VI. 325-327.
- BOROVSKY Samu (szerk.)
é.n. (1911) Torontál vármegye (Magyarország vármegyéi és városai) Budapest
- DANTER Izabella
1994 Népi gyógyászat a Kisalföld északi részén. Komárom–Dunaszerdahely
- DIÓSZEGI Sámuel – FAZEKAS Mihály
1807 Magyar Fűvész Könyv. Debreczen
- ENTZ Ferenc
1855 Mentha. Gazdasági Lapok VII. 298.
- FÉNYES Elek
1851 Magyarország geographiai szótára I-IV. Pest
- GRÓF Béla
1925 A Mentha piperita Mitcham (angol borsosmenta) hazai termelési eredményei.
Herba VIII. 50-56.

- GRYNAEUS Tamás
1964 Gyógynövényárusok Szeged piacain. Különlenyomat az Országos Orvostörténeti Könyvtár Közleményeiből. 89-126.
- GYÖRFFY György
1963 Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza I. Budapest
- HALÁSZNÉ ZELNIK Katalin
1981 Adatok a moldvai magyarok gyógynövény-használatához. Gyógyszerészet 25. 361-367.
- HECKENAST Gusztáv – MOLNÁR Mátyás (szerk.)
1979 Zay Anna: Herbárium (1718) Folia Rákócziána 2., Nyíregyháza
- HORNOK László (szerk.)
1978 Gyógynövények termesztése és feldolgozása. Budapest
- JESZENSZKY Ignác
1904 Torontál vármegye gazdasági monographiája. Budapest
- KALAPIS Zoltán
1998 Búza, dohány, selyem. Újvidék
- KEREKES József
1960 A borsosmenta vízforgalma. MTA Agrártudományok Osztályának Közleményei XVII. Budapest 105-116.
- KÓCZIÁN Géza – SZABÓ István – SZABÓ László
1977 Kalotaszegi népgyógyászati adatok: Gyógyszerészet 21. 5-17.
- KOLTAY Erika
2001 Boldogasszony virágai. In: Barna Gábor szerk.: Boldogasszony. Szűz Mária tisztelete Magyarországon és Közép-Európában. (Szegedi Vallási Néprajzi Könyvtár 7.) Néprajzi Tanszék, Szeged. 318-332.
- KOVÁCS Endre
1993 Földművelés egy bácskai magyar faluban. 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. Budapest 37-48.
- MELIUS Péter
1979 Herbárium. Az fáknek, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. Bukarest
- OLÁH Andor
é.n. „Fübe-fába az orvosság!” Békés megyei népi orvoslás. Békéscsaba
- Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal
1897/aA Magyar Korona országainak mezőgazdasági statisztikája I. (1895) Budapest
- Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal
1897/bA Magyar Korona országainak mezőgazdasági statisztikája II. (1895) Gazdacímtár. Budapest
- PAPP Árpád (szerk.)
2002 A Vajdasági Magyarok Néprajzi Atlasza (VMNA) CD-ROM, Szabadka
- PLINIUS Secundus
1987 A természet históriája. A növényekről. Budapest
- RAB János
2001 Népi növényismeret a Gyergyói-medencében. Csíkszereda

RUBINEK Gyula (szerk.)

1912 Magyarországi gazdacímtár. Budapest

SCHNEIDER József

1920/a Útmutatás a gyógynövények termesztéséhez. Herba III. 72-79.

1920/b A gyógynövények okszerű termesztése. Herba III. 114-116.

STIRLING János

1996 Magyar reneszánsz kertművészet a XVI–XVII. században. Budapest

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. Budapest

SZABÓ Zoltán

1920 A hivatalos gyógynövények földrajzi elterjedése. Herba III. 16-23.

VAJKAI Aurél

1943 Népi orvoslás a Borsavölgyében. Kolozsvár

ZSUPOS Zoltán

1987 Dél-Gömör gyűjtőgető gazdálkodása. (Gömör néprajza X.) Debrecen

Minzenanbau in Padé

SIMON ANDRÁS

Das von Ungarn und Serben gemischt bewohnte Dorf Padé liegt im jugoslawischen Teil des Banats am linken Ufer der Theiß, westlich von Kikinda und südlich von Zenta.

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.

Die Minze ist eine ausdauernde Pflanze, daher wird sie alljährlich untergepflügt, der Boden wird während der Wachstumsperiode gehackt oder mit Unkrautbekämpfungsmitteln behandelt. Die Minze kann jährlich zweimal, bei langem, warmem Herbst sogar dreimal geerntet werden. Bei der Ernte konnten vom Dorfschmied hergestellte kurzschneidige Sensemesser, die Sichel, später die Mähmaschine, heutzutage schon der Mähdrescher verwendet bzw. eingesetzt werden. Durch die Erntemethode wird auch die Art und Weise des Trocknens und der Verarbeitung bestimmt. Die Blätter der mit Sichel oder Sensemesser geernteten Minze wurden gleich an Ort und Stelle vom Stengel getrennt und später in mit

Backöfen beheizten Anlagen getrocknet. Das Trocknen der Minze mit Stengeln und Blättern konnte auch in einer dem Tabaktrocknerverschlag (mit Satteldach) ähnlichen Scheune oder auf dem Dachboden erfolgen. Nach der Erfahrung der letzten 10-15 Jahre lässt man die Minze nach der Ernte ein paar Tage auf dem Acker trocknen, danach fährt man sie ein und klopft die Blätter mit der (eisernen) Gabel auf dem Hof ab, oder man breitet die Pflanzen einfach auf der Straße aus, wo dann die Fahrzeuge über sie fahren und die Blätter vom Stengel trennen.

In den 1930-er Jahren wurde die auf den Großgrundbesitzen produzierte Minze an Frankreich und Deutschland verkauft. Von der Mitte des 20. Jahrhunderts bis Ende der 1970-er Jahre verkauften die Bauern ihre getrocknete Minze an Kaufleute aus verschiedenen Regionen Jugoslawiens. Seit 1979 übernimmt die Minze der in der Gemarkung des Dorfes aufgebaute Verarbeitungsbetrieb, doch kommen auch heute noch Kaufleute ins Dorf.

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.