

## SZEGEDI PAPRIKA – HORGOSI PAPRIKA

### Táji kapcsolatok és körzetek kialakulása, termesztés

A dolgozatíró – Bálint Sándor paprikáról írott monográfiája által inspirálva – arra tesz kísérletet, hogy felvázolja az egykori szegedi nagytáj peremével érintkező Horgos, Martonos Magyarkanizsa és Adorján paprikakultúrájának 20. század eleji átalakulását. A vidék kapcsolathálóját és termelési szokásait a nagypolitika átstrukturálta, és a trianoni határok meghúzásának következtében felerősödtek a természetközveti önállósodását ösztönző társadalmi tényezők.

A vidék lakossága napjainkban tizenhárom településen él. Ezek közül legnépesebb a közigazgatási egység névadó települése Magyarkanizsa (Ókanizsa, Magyarkanizsa, Stara Kanjiža, Magyarkanizsa / Kanjiža) 10200 lakosával. A volt Csongrád vármegyei falu, Horgos (Horgoš) 6325, a Bács-Bodrog megyei Oromhegyes (Sipossfalva, Kishegyes, Tetőhegyes, Uzunovičevo, Trešnjevac) 1868, Kispjac (Mala Pijaca) 1988, Martonos (Martonoš) 2183, Orom (Orom) 1561, Adorján (Nadrljan, Adorjan) 1128, Völgyes (Doline) 516, Újfalu (Novo Selo) 211, Vojvoda Zimonjić (Ilo-na kertváros, Zimonić) 340, Tóthfalu (Totovo Selo) 709, Kishomok (Mali Pesak) 115, Velebit (Fogadjusten, Velebit) 366 lelket számláló település.<sup>1</sup>

A paprikatermesztést az egész község területén ismerik ugyan, de a táji adottságoknak megfelelően, csak a bevezetőben említett településeken foglalkoznak a fűszernövényvel.

A kistáj, a paprikatermesztés szempontjából részét képezte Szeged vonzáskörzetének. Szentmihálytelek és Röske szoros vérségi kapcsolatban állt Horgos és Martonos kisparaszti és bérlő társadalmával.<sup>2</sup> A korábban dohánykertészettel foglalkozó réteg,<sup>3</sup> a vidék lakói számára a dohánytermesztés kertészeti ismeretei révén terjesztette az alapismereteket, ami jól jött a szegedi példa nyomán paprikatermesztés felé forduló kisparaszti rétegeknek.<sup>4</sup> Igazából ennek a kultúrának a felfutása az új országhatárok meghúzásával indult meg. Horgos, Martonos, Magyarkanizsa és Adorján paprikatermelése ekkor kezdett ipari méreteket öltetni.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> A 2002. évi népszámlálási adatokat a Szerbiai Statisztikai Hivatal adata alapján közöljük. [www.statserb.sr.gov.yu](http://www.statserb.sr.gov.yu).

<sup>2</sup> Bálint 1962. 121.

<sup>3</sup> Lásd Takács Lajos megállapítását a 18. századi horgosi dohánykertészkedésről. Takács, 1964. 53.

<sup>4</sup> Bálint 1962. 121. A migrációs adatok vizsgálata inkább azt látszik igazolni, hogy Szegedről nagyobb tömegben a 19. században érkeztek lakosok Horgosra. Vö.: Klamár 1998. 78-94.

<sup>5</sup> Bálint 1962. 121.; Kósa 1981. 176. Az észak-bácskai paprikatermesztők, köztük Martonos és Horgos specialistái az 1920-as években a Dél-Bánátba vándoroltak a jobb élet reményében és vitték magukkal a paprikakultúrát is. Erről Kalapis riportkönyvében számol be. Kalapis 1979. 243.

A horgosi nagyüzemi termesztést Ördög István kezdte, aki már 1915-ben 20 holdon termelte a fűszernövényt. Kisebb mennyiségben a Bende, Engi, Szántó és Geletta család is termelt paprikát. Ők fél-fél holdon nevelték a növényt. A felfűzött termést szegedi és röszei kofák vásárolták meg. Katona Pál megjegyzi, hogy a helybeli, tehát horgosi kofák,<sup>6</sup> Kis Anna, Nagy Anna és Gelettáék 30 éven át foglalkoztak a fűzött paprika felvásárlásával és szegedi értékesítésével.<sup>7</sup> Ha ez valóban így van, akkor a horgosi paprikatermesztés a 19. század utolsó évtizedében, az 1890-es években kezdődhetett valójában. Beszédes Valéria viszont a falu parikakultúráját vizsgálva megállapítja: „A horgosi hagyomány szerint röszei menyecskék „hozták be a paprikát.” Az idejét is tudják: 1900-ban a Farkas család egyik sarja Röszkéről nősült, Papp Rozáliát vette feleségül. A fiatalasszony kezdte el termelni új otthonában ezt a haszonnövényt. Kezdetben csak egy-két mérést palántáltak, de mivel kifizetődött, egyre nagyobb területet „tettek” paprika alá.”<sup>8</sup> Az államhatárok megváltozása után a horgosi kofákat kiszorították a piacról a paprikamalmok tulajdonosai. A vidéki fűszerpaprika termésének felvásárlását és az őrlött paprika eladását saját utazóikon keresztül bonyolították. Ördög Istvánnak több kereskedelmi utazója volt, míg a kisebb kapacitású malomtulajdonosok általában egy utazóval dolgoztak.<sup>9</sup> Az 1850-es években kezdődő szegedi, Szeged környéki paprikatermesztés után, mintegy negyven évvel később indult tehát Horgos környékén a paprikázás.<sup>10</sup> 1916-ban Martonos is bekapcsolódott a termesztésbe.<sup>11</sup> Ekkor még Ördög István paprika felvásárlással is foglalkozott. Horgos és Martonos paprikatermésének 75 %-át ő közvetítette Szegedre. 1918-ban a felvásárolt paprikamennyiséget a változások miatt – időközben a szerbek megszállták a falut –, nem tudta értékesíteni. Ekkor határozta el, hogy paprikamalmot létesít. Szegedre ment, és megvásárolta az őrlő berendezést a Farkas testvérektől, ami egy 3 pár köves malom volt. 1919 után Ördög István irányításával őrlték a paprikát, hiszen korábban Szegeden paprikafeldolgozó üzemben dolgozott, ezért rendelkezett a szükséges munkatapasztalattal. Vállalkozóként tehát megindította a horgosi paprika feldolgozását. A malmot részvénytársaság üzemeltette, melynek tagjai voltak: Vas Imre, Ördög István, Fodor Miklós, Pólya Ferenc, Petrik István, Kmeti Gyula, és Vas Sándor. 1923-ban Vas Imre felvásárolta a malom részvényeit, Ördög István kivált, és létre hozta saját vállalkozását. 1923-tól működött Stevan Erdeg, proizvod i trgovina paprike na veliko (Ördög István paprikafeldolgozó és nagybani kereskedő) üzeme. A magyarkanizsai Törteli fakereskedő 2 pár kővel megindította a későbbi Merkúr-féle paprikamalmot. Azután a termesztés mind nagyobb arányúvá válásának következtében paprikamalmok sorát helyezték üzembe Horgoson: Molnár János 7 pár köves malmot, Berényi Ármin 5 pár köves malmot,

<sup>6</sup>Vö.: Beszédes 1995. 71. Lásd még Bálint 1959. 144.

<sup>7</sup> Vö.: Bálint 1962. 122.

<sup>8</sup> Beszédes 1995. 41.

<sup>9</sup> Katona Pál kéziratos gyűjtése. A Zentai Múzeum kézirattárában, jelzet nélkül. 1962. Katona Pál 1962-es gyűjtése idején még beszélt Ördög Istvánnal. Sajnos arról nem tesz említést, hogy a malomalapítóval, vagy leszármazottai egyikével készült-e az interjú.

<sup>10</sup> Vö.: Szilágyi, 2001. 483.

<sup>11</sup> Katona Pál kéziratos gyűjtése. A Zentai Múzeum kézirattárában, jelzet nélkül. 1962.

Dénes Márk és Artúr 7 pár köves malmot.<sup>12</sup> A felvásárló és feldolgozó kapacitások 1926-27-re kialakultak.<sup>13</sup>

A falvakban és a városban a parasztgazdaságok a két háború között, és azt megelőzően is foglalkoztak paprikatermesztéssel, azonban soha nem volt olyan jelentős helye a kultúrának a földművelésen belül, hogy más növényeket kiszorítson a termésből, vagy monokultúrává váljon. Adorjánon „Régebben nem olyan túl sok paprika vót itten. Azt nem lehet mondani, hogy de milyen sok vót. Mer ugye ez a Szabó Pista bácsi, aki nagy termelő vót, no, őneki vót egy egész lánc paprika. Azután csak olyan kisebb darabok, de nem olyan túl sok vót.” (Kávai Ágoston, 1926. Adorján) „Hát vót abba az időbe dohány, paprika, minden. Még répáva is vergődttünk. Úgy-hogy vót 2 hold paprikánk is, meg vót 3 hold répánk is elejibe. Míg itthon vótunk mindnyájan.” (Papp András, 1943. Kishomok.) „Vót 10 mérés paprika, dohány 12 mérés. Hun, hogy sikerült.” (Dobó Imre, 1908. Magyarkanizsa) „Paprika is, meg dohány is vót, vót amikó 12 mérés vót.” (Szélpál Ilona, 1923. Horgos) Az adatközlőinktől idézetekből nem tűnik ki, de a beszélgetések során elmondták, hogy egy évben csak egyféle ipari növényt termesztettek.

Martonoson azt tartják, hogy a falu előbb kezdett paprikával foglalkozni, mint Horgos. Azt sem értik, hogy az állami paprika feldolgozás központja miatt Horgos lett. A martonosiak lényegében azt fájlják, hogy a szocialista fejlesztések nem az ő falujukba kerültek. Az 1990-es években három paprikaszárító és feldolgozó üzem is épült Martonoson, Telek Istváné, Bite Istváné és Hajdin Duškoé. Mindegyik üzem több embert foglalkoztat és a feldolgozás mellett felvásárlással is foglalkozik. Lényegében a kistáj településein mindenütt megtalálható a parasztgazdaságokban a növénykultúra, de csak kampányszerűen foglalkoznak ipari paprikával. Amennyiben olyan értesülésekre tesznek szert, hogy jó ára lesz a termésnek, akkor sokan természetnek, vagy ha előző esztendőben jól fizetett, többen nekibátorodnak. Munkaigényes volta miatt kevesen foglalkoztak vele, ugyanis szedéskor sok munkáskéz szükségeltetik, és nem mindig éri meg napszámosokkal dolgoztatni. Az összesegítés viszont a szedéskor azért nem működik, mert abban az időben mindenki a saját termésének a betakarításával van elfoglalva. Ha keveset sikerült első osztályúként eladni a fűszerpaprikából, akkor könnyen elvitte a remélt hasznot. Mindezek ellenére azonban a vetésterület mindig megmarad egy optimális szinten. Tehát szem előtt tartják a gazdaság gabona- és takarmányigényét. Ennek függvényében határozzák meg a paprikával bevetendő terület nagyságát. A vizsgált száz év alatt bizonyos változások tapasztalhatók a termesztésben.

A század első felében a paprikamagot a termesztők saját, előző évi termésükből hagyták meg.<sup>14</sup> A magot mosták, válogatták, szárították. Februárban, meleg helyi-

<sup>12</sup> Bálint Sándor a két világháború között az általunk vizsgált területen az alábbi malmokat említi: Horgos (Felsőbácskai Malom 8 kőpár, Villanyfeldolgozó Szövetkezet 16, Dénes Testvérek 9, Molnár János 6, Merkur Rt. 9, Vass Sándor 10 kőpár) Martonos (Rosenberg Testvérek 6, Burger Arthutné 8) Magyarkanizsa (Pósa János 2, Losoncz János 1, Palotás János 3) Adorján (Bábinszki 2) Bálint 1962. 123-124.

<sup>13</sup> Katona Pál kéziratos gyűjtése. A Zentai Múzeum Kézirattárában, jelzet nélkül. 1962.

<sup>14</sup> Katona Pál két adatközlőt idéz kézirattában, Bencsik Ferencet és Ördög Istvánt. Életkorukra vonatkozóan nem közölt adatokat. Zentai Múzeum kézirattára. Katona Pál 1962-es gyűjtése. Leltári szám nélkül.

ségben a beáztatott magot nedves ruhával letakarva csíráztatták. A kicsírázott magokat előre elkészített kerti melegágyakba<sup>15</sup> szórták, és a tetejére érett marhatrágyát, vagy kevert marha és disznótrágyát, majd homokot szórtak. Az ágyás tetejét, hogy a mag körül a talajt tömörítsék, deszkával „letapsikolták.” Utána meglocsolták, majd a palánta növekedése idején folyamatosan öntözték, hét héten keresztül, addig amíg nem hozott hat levelet. Májusban a megerősödött palántákat felszedték, és a palántálásra előkészített földbe ültették. A paprika alá a földet kétszer kellett felszántani. A kerti ágyásból felszedett palántákat fa rekeszekbe rakták,<sup>16</sup> és a szántóföldön ültető fúróval a palánta gyökerének lyukat készítettek. A lyukakat az ültetés előtt belocsolták, majd kapával földet húztak a palántához és az ültetés végeztével újból belocsolták. Az ültetést követő nyolcadik napon a földet megújították, megkapálták a palántákat, és alájuk húzták a földet. A palánták helyét „útálló” gereblyével az ültetési területen hosszában és keresztben is meghúzták.<sup>17</sup> A kiültetett palántákat időjárástól függően többször meglocsolták, illetve szükség esetén pótolták a kiszáradt növényeket. Egy hold beültetéséhez, amennyiben egy nap alatt szerettek volna végezni a munkával, szükség volt: 6 locsolóra, 6 palántahányóra, 6 ültetőre.<sup>18</sup>

A termést – éréstől függően – augusztus végén kezdték szedni, és kéthetes időszakokra bontva szeptember, október folyamán végezték, míg a dér meg nem csípte a paprikát.<sup>19</sup>

A 20. század második felében Adorjánon a magot búzavető géppel vetették. Míg az ezredvégen már levegős, pneumatikus géppel vetik. A vetéssel egy időben, a kertben melegágyat készítettek palántanevelés céljából. A paprika ugyanis nagyon érzékeny a szárazságra, és ha kelési időben nem kap elegendő nedvességet, akkor a gyenge növény elszárad. A hiányosan kelt, vagy elszáradt növények helyére ugyanolyan idős palántákat ültetnek ki. Ez fontos a növekedés és a termés érése szempontjából is. A paprikasorokba „szamárvezetőnek” hagymát ültettek, mert az előbb kibújít és mutatta a sort, ugyanis ha száraz, cserepes volt a föld, a paprika nagyon nehezen tudott kibújni.<sup>20</sup>

A fiatal növényt háromszor vagy többször megkapálták, hogy a gyomok ne nyomják el fejlődés közben. A magvetés/palántálás művelete változott, amennyiben gépesítették, viszont a növény gondozása ma is hagyományosnak mondható. A fiatal növényt először kézi kapával kapálják, majd miután megerősödött tolikapával,<sup>21</sup> vagy kuszturával, lókapával végzik a sorok gyomtalanítását.<sup>22</sup> A paprika szedése annyiban változott, hogy míg a két háború között fonott kosarakba, „garabolyokba” szedték és utána öntözték zsákokba, addig napjainkban műanyag zsákokba szedik,

<sup>15</sup> Vö.: Juhász 1996. 303.

<sup>16</sup> Vö.: Juhász 1996. 303.

<sup>17</sup> Vö.: Fodor 1995. 285.; Juhász 1996. 303.

<sup>18</sup> Zentai Múzeum kéziratára, Katona Pál 1962-es gyűjtése. Leltári szám nélkül.

<sup>19</sup> Zentai Múzeum kéziratára, Katona Pál 1962-es gyűjtése. Leltári szám nélkül. Vö.: Juhász, 1996. 305.

<sup>20</sup> Turi 1991. 95.

<sup>21</sup> A tolikapa az ekekapához hasonló eszköz, de emberi erővel működtethető. Újabban régi kerékpárok alkatrészeiből – kerék, csöváz, kormányzarv – barkácsolják. Három kapája van melyeknek állítható dőlésszöge és sortávolsága is. Horgos környékén traszibaszinak is mondják.

<sup>22</sup> Vö.: Juhász 1996. 303.

és azokban szállítják haza. Általában három szedés van: első, második és harmadik. A leszedett paprika közül az első szedésakor válogatják ki a szépeket, amelyeket külön kezelnek, ugyanis ezekből nyerik a következő évi magot. A második és a harmadik szedésből a fűszerpaprika alapanyaga lesz. A harmadik szedésakor hegypaprikát szednek. Ezek már kicsik. Lényegében a szedés az első fagyokig tart, addig ugyanis állandóan érleli a növény a paprikát.

A két háború között és az 1960-as években még fűzték a paprikát.<sup>23</sup> A hazaszállított termést az udvaron hagyták egy-két napot fonnyadni, mert akkor könnyebb volt utána fűzni.<sup>24</sup> A fűzőtük 20-25 centisek voltak. A paprikákat három sorba rendezték el a fűzeren, hogy arányosan érje őket a levegő száradáskor. „Színekre, csurgásokba, göré oldalára akasztottuk a fűzéreket.”<sup>25</sup> De vótak itten az átalsó szomszédunkba, meg a Szabó Pista bácsinak, ennek vótak ilyen oszlopok leásva. Akkor erre vót keresztül rakva egy bizonyos gerenda, tető, hogy arra három sor cserép ráment, má négy sor cserép. Az alatt vót ilyen udvaron, ahun vót hely. Majd úgy vót, hogy akkó úgy csináták mint a dohányt, csak nem két végivel, hanem egy végre vótak fölakasztva.” (Kávai Ágoston, 1926. Adorján) Napjainkban már nem fűzik a paprikát, hanem szedés után azonnal értékesítik, míg a magnak hagyottakat lyukacsos, hosszú zsákba tömik és felakasztva szárítják az ereszek alatt.

A száraz paprikát kupeceknek<sup>26</sup> adták el, akik járták a falut. Adorjánon egy paprikamalom volt, a már korábban említett Bábinszki Jeremiásé. „Ők darálták, mert volt nekik az a köves paprikamalom. Darált az kukoricát azon. Úgy vót, a faluba ő látta el a népet darával. De ő vergődött külön evvel a paprikadarálással is.” (Kávai Ágoston, 1926. Adorján) Darálás előtt a paprikát hasítják,<sup>27</sup> szárát eltávolítják, a kiválogatott magpaprikából a magokat külön elteszik. Egyébként a növényt kemenében – újabban szárítókat építenek erre a célra – csörgősre szárítják. A megszáradt paprikát vagy hasítják, vagy pedig csippedik, attól függően, hogy nemes édeset, vagy csípőset óhajtanak készíteni. Hasítás előtt meglocsolják a paprikát, hogy az erő lehasadjon. Ha az eret, a maggal együtt eltávolítják, a későbbi örlemény édes lesz. A kierezett paprika húsát újra fölfűzik és zörgősre szárítják. Az eltávolított paprikamagot addig mossák, míg az ereje el nem veszik. A mosás úgy történt, hogy a zsákokba szedett magot zsákostól tették a vízbe és taposták. Sok vízben, a malmok vízmedencéjében mosták a magot. Mosás után megszáritották és a paprika húsához keverték, ugyanis a mag adta meg az örlemény zsírosságát.<sup>28</sup> A két háború között a fűszerpaprikát fűzerekben tárolták, és csak a szükséges mennyiséget őrlették meg.<sup>29</sup>

Horgoson a 20. század második felében egy állami tulajdonú vállalat foglalkozott paprikaőrléssel, melyet az államosított horgosi paprikamalombokból hoztak létre 1947-

<sup>23</sup> Beszédes 1995. 41.

<sup>24</sup> Vö.: Fodor 1995. 286.

<sup>25</sup> Hasonló szárítási módokat ír le Röszkéről Juhász 1996. 305.

<sup>26</sup> Adatközlőim közül a férfiak a kereskedelemmel foglalkozó személyeket egységesen kupecoknak nevezték, akár férfiról, vagy nőről beszéltek. Nyilvánvaló, hogy az adorjániak nem a vásárról vásárra járó, nagyjószág kereskedelemmel foglalkozóknak adták el paprikájukat. Vö.: Kupec és kofa címszavak jelentését. Dankó 1980. 237., 357. és 237.; Juhász 1996. 307.

<sup>27</sup> Vö.: Bálint 1959. 143.

<sup>28</sup> Zentai Múzeum kéziratára, Katona Pál 1962-es gyűjtése. Leltári szám nélkül.

<sup>29</sup> Vö.: Kovács 1993. 159.

ben,<sup>30</sup> míg Martonoson több magántulajdonban lévő paprikamalom működik az ezredforduló utolsó évtizedében. A többi ipari növényhez hasonlóan a paprikatermesztést is államilag népszerűsítették az 1960-as években, ugyanis ekkor indult be a nagytömegű fűszerpaprika export. 1961-ben már termesztési tanácsokat adtak a parasztgazdáknak a Magyar Szó naptárában.<sup>31</sup> 1964-ben a horgosi paprikagyár, ugyancsak a Magyar Szó naptárában, Akar-e bő termést paprikából? címmel, részletes termesztési útmutatót tettek közzé, melyben gyakorlatilag leírták az addigi termesztési gyakorlatot. A gyár nem kevesebbet állított, mint hogy „az együttműködés megkönnyítése céljából az élelmiszeripari kutatóintézet paprika osztályának szakemberei, Csiszár Ferenc, dr. Delević Branko és Kárász Imre több évi tapasztalatot összegyűjtve, elkészítették a korszerű paprikatermesztés receptjét.”<sup>32</sup> A kutatócsoportból egy nevet ki kell emelnünk, nevezetesen Kárász Imrét, aki a horgosi földbirtokos Kárász család egyenes ági leszármazottja, kiváló növénynevelő és a körzet paprikatermesztésének kitűnő ismerője volt.

Ipari paprikatermesztéssel a szövetkezetek is foglalkoztak, az általuk bevetett paprikaföldeket harmadából kiadták a falubelieknek művelésre. Ezért a paprikamennyiségért kapálni kellett a növényt, majd éréskor szedni. Annak érdekében, hogy a paprika egyszerre érjen, a szövetkezetek vegyszeres kezelést alkalmaztak. Így próbálták az elhúzódó betakarítási időt lerövidíteni. Adatközlőink azonban a vegyszeres kezelést nem tartják jónak, mert szerintük az ilyen paprika nincs olyan minőségű, mint az, amelyik természetes éréskor lett szedve. Súlybeli, és minőségi különbség van a vegyszeres kezeléssel érlelt és a természetes érésű paprika között.

## Irodalom

BÁLINT Sándor

1962 *A szegedi paprika*. Budapest.

1959 A szegedi paprika termesztése. *Ethnographia*. LXX. 139-170.

BESZÉDES Valéria

1995 Az otthonteremtés, in: *Örökség. Kis magyar bácskai néprajz*. (Életjel Könyvek 60.) Szabadka, 89-91.

DANKÓ Imre

1980 Kofa, in: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. 3. Budapest, 237.

1980 Kupec, in: ORTUTAY Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. 3. Budapest, 357.

FODOR Ferenc

1995 A gazdálkodás fejlődése, in: FODOR Ferenc (szerk): *Csolyospálos. Tanulmányok Csolyospálos történetéből és népéletéről*. Csolyospálos, 247-297.

DR. ĐERE, KORNEL – DR. TOMIĆ, Pavle

1982 *Opština Kanjiža*. (Geografske Monografije Vojvođanskih Opština.) Novi Sad.

<sup>30</sup> Đere – Tomić 1982. 91.

<sup>31</sup> A paprika meghálálja a trágyát. Magyar Szó népnaptára 1961. Noviszád. 51-52.

<sup>32</sup> Magyar Szó népnaptára 1965. Novi Sad. 197-202.

JUHÁSZ Antal

1996 A paprikatermelés, in: PÉTER László (szerk.): *Röszke földje és népe*. Szeged, 302-307.

KALAPIS Zoltán

1979 *A Bánát Könyve*. (Riportok) Szabadka.

KLAMÁR Zoltán

1998 Migráció az észak-bácskai Tisza-vidéken. *Üzenet XXVIII*. 1-2. szám. Szabadka, 78-93.

KÓSA László

1981 Paprika, in: ORTUTAY Gyula (főszerk.) *Magyar Néprajzi Lexikon*. 4. Budapest, 175-177.

KOVÁCS Endre

1993 *Földművelés egy bácskai magyar faluban*. Újvidék – Budapest.

SZILÁGYI Miklós

2001 Kerti növénytermesztés – kertészkedés, in: PALÁDI-KOVÁCS Attila (Főszerk.): *Magyar Néprajz*. II. *Gazdálkodás*. Budapest, 462-492.

TAKÁCS Lajos

1963 *A dohánytermesztés Magyarországon*. Budapest.

TURI Márta

1991 *A Kanizsa környéki tanyavilág földművelésének szakszókincse*. Újvidék.