

VB 14738

CSANÁDVÁRMEGYEI KÖNYVTÁR.

SZERKESZTIK ÉS KIADJÁK :
dr. BARNA JÁNOS és dr. EPERJESY KÁLMÁN.

13.

A MAKÓI HAGYMA TERMESZTÉSE. EMBERFÖLDRAJZI KÉP.

IRTA :
Dr. MÁRTON GYÖRGY.



SZEGED, 1927.

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RT.

XB 153093

VB 14738

B/8



Szablatú 293/a

Szablatú 1193.

CSANÁDVÁRMEGYEI KÖNYVTÁR.

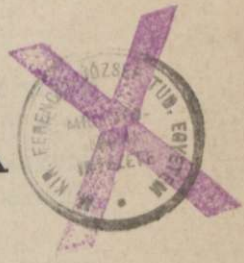
SZERKESZTIK ÉS KIADJÁK:

dr. BARNA JÁNOS és dr. EPERJESY KÁLMÁN.

13.

A MAKÓI HAGYMA TERMESZTÉSE.

EMBERFÖLDRAJZI KÉP.



IRTA:

Dr. MÁRTON GYÖRGY.



SZEGED, 1927.

SZEGED VÁROSI NYOMDA ÉS KÖNYVKIADÓ RT.



SZTE Egyetemi Könyvtár



J000872727



1/97: VI B 14738

SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM
Régiség: Tudományi Intézetének Könyvtára
Lelt. nr.: 1044. szám.
Cs. 07/0



Mivel a vörös- és fokhagyma igazi hazája a mérsékelt kontinentális éghajlatú Közép-Ázsia, természetesen jól dísztik Magyarországot egész területén.¹⁾ Termesztik is országunk minden részén a konyhakertekben s részben mint mellékételt, részben mint fűszert szeltében használják.²⁾

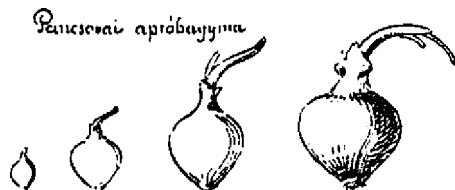
A tőlünk északabbra fekvő mérsékelt hideg éghajlatban (Németország, Skandinávia stb.) e hagymák erősebb ízűek s így csupán mint *íűszerek* ismeretesek. Tőlünk délre, a szárazabb mérsékelt meleg éghajlat hatása alatt (Elő-Ázsia, Egyiptom) enyhe, sőt egyenesen édes ízűek; így e vidékeken inkább mint *főzelékek* ismeretesek.

Magyarország egyes vidékei talaj- és éghajlati viszonyaiknál fogva különösen alkalmasak e hagymafajok termesztésére. Ilyen Makó és környéke is, az u. n. makói hagymakörzet. E vidék világhírű exportcikke a makói hagyma, amely úgy a fűszer- mint az étkezési hagymák jó tulajdonságait egyesíti magában: *édes is, erős is.*³⁾ A hagymatermesztést előmozdító, különböző tényezők szerencsés összetalálkozása következtében

¹⁾ A vörös- és fokhagyma Makó környékén a Maros árterében, a legelőkön és szerte a szántóföldeken elvadultán is előfordul.

²⁾ A magyarságnak ősi eredetű fűszere a vörös- és fokhagyma s magyar gulyáshús, a paprikás nélkülözhetetlen alkotórésze a hagyma. — A debreceni kolbászt és a tokányt is nehéz volna hagyma nélkül elképzelni.

³⁾ Egy időben nagyobb mennyiségben kezdtek Makón termesztetni a lapos-kerek páncsovai hagymát; azonban a makóinál édesebb íze miatt el-



adni nem tudták s így termesztésével fölhagytak. A makói hagyma vegyi összetétele, íze felel meg legjobban a világpiac követelményeinek.

fejlődött itt ki a konyhakerti hagymatermesztés szántóföldi, nagyban való természetessé s lett egy vidéknek s vele az egész országnak áldásává.

A makói hagymakörzetben csak a fent említett két hagymafajt termesztik nagyban és pedig a *vöröshagymát* (*Allium cepa* L.) és a *fokhagymát* (*Allium sativum* L.). E Makón termett hagyma 80—85%-a mindig külföldre megy s csak 15—20%-a szolgál Budapest ellátására. Az ország többi hagymatermesztő helyei a belföld többi részének szükségletét fedezik. A makói hagyma tehát tiszta exportcikk.

S mint ilyen, rá is nyomta bélyegét ez a szürke, szerény növény a város anyagi és szellemi életének minden megnyilvánulására. Különösképpen pedig közgazdasági és szociális viszonyaira. Egy egész város, egy egész vidék sorsának és életének vált döntő tényezőjévé, egészséges népszaporodásának fundamentumává.

Makón évente 3—4000, az egész körzetben pedig 5—7000 hold föld van beültetve hagymával. E területnek kb. 5%-a fokhagyma. A többi vöröshagyma. Termesztésükkel 6—8000, illetőleg 10—12.000 munkáskéz foglalkozik. Ebből tisztán hagymatermesztést csak 3—4000-en üznek. Ezek a *törzshagymások*. A többiek a hagymatermelés mellett a kertészet más ágaival is foglalkoznak (gyümölcs-, torna-, korai burgonya-, paprika-, zöldségtermesztés stb.). Különben kevés olyan birtokos van Makón, aki hagymatermesztéssel valaha ne foglalkozott volna. A termelők száma ugyanis állandóan változik. Kedvező konjunkturális viszonyok között megszorodik. Ellenkező esetben erősen csökken. De a törzshagymások rossz értékesítési viszonyok között is szilárdan kitartanak foglalkozásuk mellett. A főt jelzett területen 5—6000 vagón vörös- és kb. 200 vagón fokhagyma terem.⁴⁾ Előbbiből 800, utóbbiból 20 vagón a belföldi (budapesti) szükséglet.

Ez adatokból láthatjuk, hogy a makói hagymakörzetnek a hagyma világhírű terménye, de e területen mégsem főtermény. A főtermény a búza és a kukorica. A vidék gazdasági jellegének kialakulására azonban mégis a hagyma gyakorolt döntő befolyást.

⁴⁾ Egy kat. hold átlagos termése fokhagymából 25—30 q., vöröshagymából pedig 70—80 q.

E vidék *növényföldrajzi képét* is átalakította a hagyma-termesztés és a vele kapcsolatos kertészkedés. Az egymás mellett mozaikszerűen elhelyezkedő búza- és kukoricatáblákat e területen minduntalan kékeszöld (hagymazöld) földcsávok szakítják meg. Itt egy üde sárgászöld apróhagymatábla mint harmatos szőnyeg terül el a fekete földön, ott égnék meredő ernyős hagymavirágzatokon, bördökön zümmögnek a méhek. Néha ritka látványban van részünk: fokhagyma-boglyák sorakoznak végig a földeken. S mindenütt sok-sok ember, élénkség, tanyák. Sok fát és bokrot, különösen gyümölcsfát⁵⁾ is látunk ezen a tájon. A belterjes földműveléssel kapcsolatosan a fák szeretete is mind jobban áthatja e vidék eredetileg fapusztító nomádverű népét. A kertszerű földművelés félreismerhetetlen jellege uralkodik mindenütt.

Makó hagymája minden versenyt legyőző, kiváló minőségét elsősorban *földjének köszönheti*. A vöröshagyma a fölül sötétbarna, alul sárga átmosott lösz- vagy vályogtalajban díszlik a legjobban. A fokhagyma pedig az erősen kötött ó- és újalluvialis koromfekete *réti agyagot* szereti. S Makó határát túlnyomólag e két talajnem alkotja. A vályogtalajok a magasabb pleisztocén, illetőleg óholocén szinten helyezkednek el; a réti agyag pedig a mélyebben fekvő ó- s főleg az *újholocén szintet* jelzi. Míg az előbbi szélhordta talaj, amelyet a Maros csak hordalékával kevert, addig az utóbbi főleg Maros-iszap. A vályognak óriási előnye, hogy meleg és porhanyó talaj. Ezért a vöröshagymafejek nagyrafejlődését kiválóan elősegíti. A vöröshagyma ugyanis szereti a nem frissen trágyázott és mégis meleg porhanyó talajt. A kemény föld akadályozná a hagymafejek nagyranövekedését. A föld porhanyóvolta a könnyű, gyors és tökéletes talajmunkát is lehetővé teszi. Amellett a vályogtalaj rendkívül termékeny; dúsan tartalmazza azokat a tápsókat is (mész, kén, foszfor, mangán stb. tartalmú szervesetlen sók), amelyek a hagyma tartósságának, fajsúlyának és ízének kialakulásánál főszerepet játszanak. Mindezekhez hozzájárul a szántóföldi szabad fekvés, amelyet a hagymák különösen kedvelnek. A fokhagyma részére hasonlóképpen ideális a kötött termékeny zsíros makói agyag.

⁵⁾ Csanád vármegyében Mezőkovácsházán élt és működött a magyar gyümölcsészet atyja Bereczki Máté

Mindezek ellenére a hosszabb időn át hagymakultúra alatt álló makói földek kivált a vöröshagyma számára lassan kimerülnek. Innen van az, hogy a hagymatermelés hullámszerűen terjed a makói határ külső periferiái felé. Sőt e talajuntság miatt valószínű, hogy idővel a hagymakörzet távolabbi helyeire tolódik át. Ez az oka, hogy a makói hagymakörzet egész területén megtaláljuk a szpora makói hagymásnép rajait. A körzet legszélsőbb keleti részén: Battonya, Bánhegyes, Kunágota és Elek környékén azonban főleg nem makói eredetű hagymások termesztik a makói hagymát, hanem e községek bennszülött lakói. A makóiak ugyanis a nagy távolság miatt tömegesen csak Orosháza, Apáca, Mezőhegyes és Nagyszentmiklós vonaláig mennek el.

Érdekes, hogy a hagymatermesztés terjedése közben más virágzó termelési ágakat hogy tett tönkre, vagy hogy szorított háttérbe. Így pusztította el például teljesen Apátfaiva virágzó dohánykertészetét. Így szorult teljesen háttérbe a régen külföldre is exportáló makói barack-, szőlő- és tormatermesztés.*)

Makó *éghajlata* is kiválóan alkalmas a hagymatermesztésre. A termeléshez szükséges meleg és eső a kellő időben és a kellő mennyiségben áll rendelkezésre. Az őszi és koratavaszi (febr.—márc.) napfényes, száraz idők igen alkalmasak a talaj megmunkálására. Az utána jövő bőséges tavaszi esők pedig buja növekedést eredményeznek. A rendszeresen bekövetkező jún.—júliusi szép idő először a növekedés fokozódását, tetőpontra jutását, majd midőn a júliusi szárazság beáll, a hagymafejek teljes és tökéletes beérését teszi lehetővé. Azonkívül ez az utóbbi hosszú esapadéknélküli időszak alkalmat ad az apró- (dug-) hagyma útján való termesztésre, ami a minőség kiválóságára Makón döntő befolyással van.

A makói hagyma világhírének megalapozásában közreműködtek még: a fajta, a makói nép szorgalma és életrevalósága, a nemzedékeken át kifejlődött s szinte öröklött kertészeti

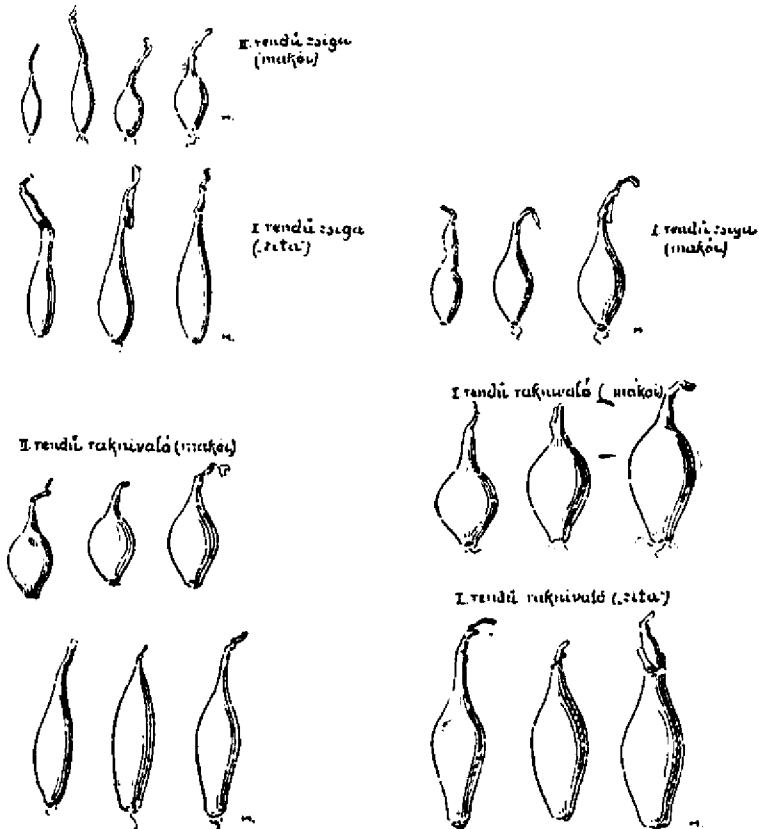
*) Tormát a hagymával kapcsolatosan még ma is exportál Makó: az édes-nemes makói torma, amely a marosmenti újalluvialis homokföldön terem, nem is olyan régen még világhírű volt. Legújában azonban a nürnbergi torma külföldi piacait mind elhódította. A tudományos módszerekkel kinemesített és okszerűen termelt nürnbergi torma ma jobb és olcsóbb, mint a makói.

tudás, a szociális és gazdasági viszonyok, a közlekedés fejlődése, a kereskedelem, de legfőképpen a termesztési mód.

A termesztési mód kivált a vöröshagymánál fontos és jellemző. Ez az u. n. makói termesztési mód.⁷⁾

Makón ugyanis a vöröshagyma földalatti szárát, az u. n. *hagymafejet* nem egy év alatt fejlesztik ki, hanem két év alatt. Így a makói termesztési mód szerint a vöröshagyma nem két-, hanem hároméves növény. Ez a minőségre gyakorolt hatáson kívül azért is fontos, mert így 3–4 héttel hamarabb kerül a makói hagyma a piacra, mint a leginkább egyéves termesztésű nyugati hagymák.

Az első év tavaszán a finoman megmunkált porhanyós, ^{1 év} földbe maghozó fajtaazonos nagyhagymákat ültet el a hagy-



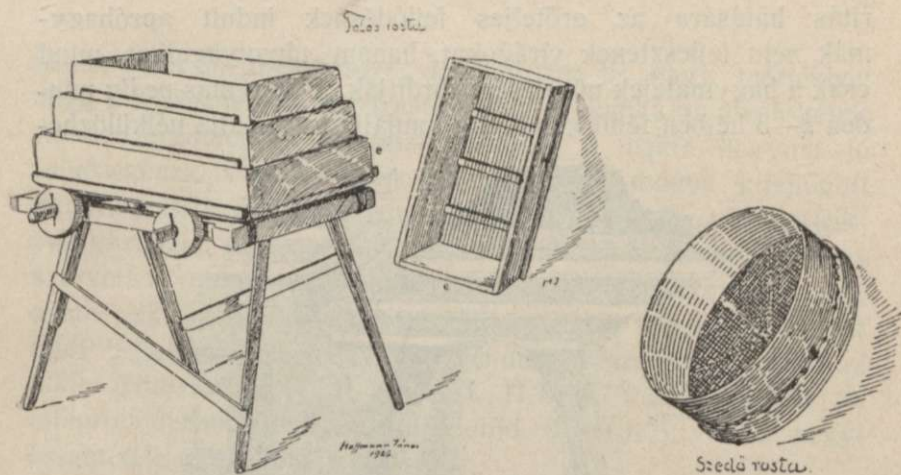
⁷⁾ A makói termesztési módhoz hasonlóan dughagymáról termesztik a vöröshagymát Jugoszlávia, Bulgária és Franciaország egyes vidékein is. Németország déli részein szintén van apróhagymás termesztés, de tilnyomólag importált apróhagymával.

2. es

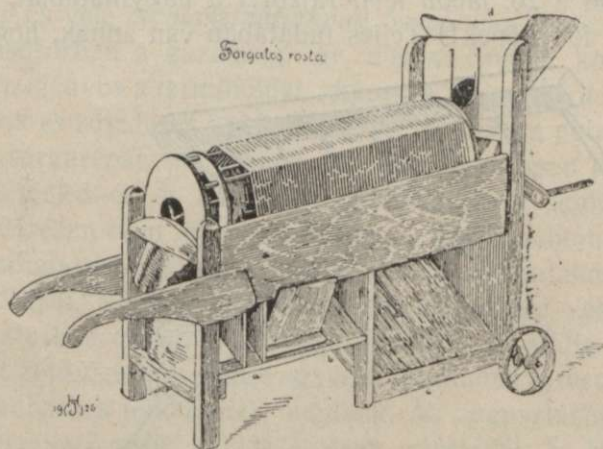
más. Ezek mindegyike magot („fekete mag”) hoz még ugyan-
 ebben az évben. E magot a második évben kézzel vagy géppel
 sűrűn elvetik. (Lásd I. 1. és 2. fényképeket.) Ebből
 augusztus végére a rendszeresen beálló nyári szárazság és
 a táplálékhiány miatt mogoró- (zsga), dió- (másod-



és elsőrendű), de legfeljebb tojásmagyságú (parázs-) apró-
 hagymák fejlődnek (dughagymák). Ezeket hagymakapa-
 róval és hagymaásóval fölkaparják és szedőrostákkal föl-
 szedik. Rostákkal (tolós, forgatós rósta) osztályozzák.
 Majd a tavaszi elültetésre alkalmas apróhagymát télen
 át szárítóhelyiségekben, amelyek egyszersmind a hag-
 más lakószobái is, a búboskemence fölött, nádrácson szá-

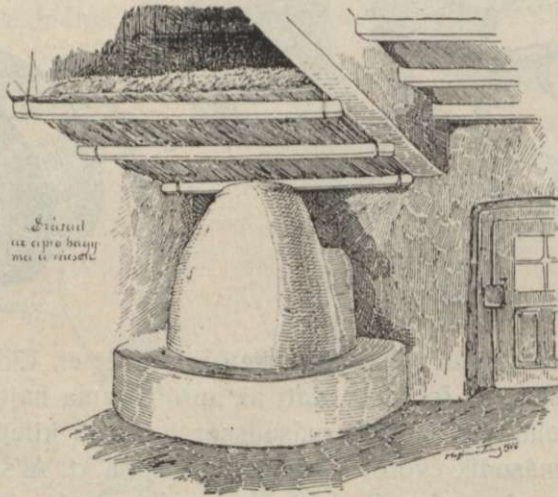


rítják. A szárítással a hagymás kettős célt ér el. Először megakadályozza a tél folyama alatt az apróhagyma hajtását egész a tavaszi elültetés idejéig, másodsor a bördő kifejlését a tenyészlet második évéről a harmadikra tolja ki. A szárítás végén, tavasszal a rácsról lekerült apróhagymát, a „szárazmagot”, újból osztályozzák. Így nyerik az egymástól csak

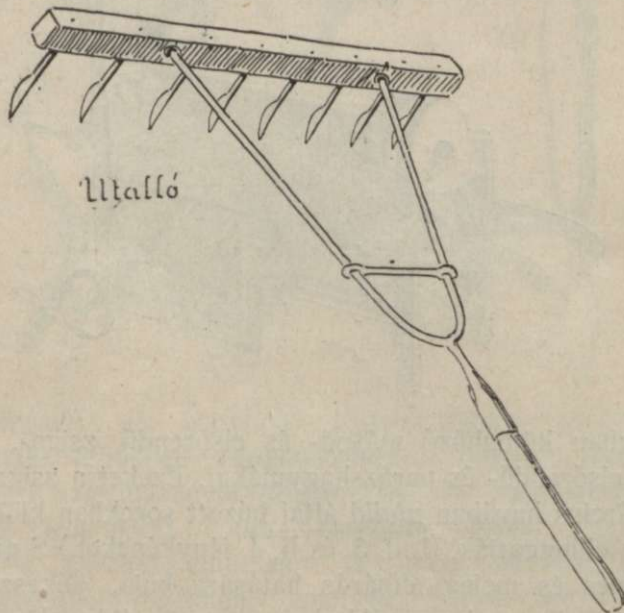


nagyságban különböző másod- és elsőrendű zsiga-, másodrendű-, elsőrendű- és parázshagymákat. Ezeket a zsiga kivételével március havában *utalló* által húzott sorokban külön-külön táblákba eldugtatják. (L. I. 3. és II. 4. fényképeket.) S az aránylag nedves és meleg időjárás hatására buja, kékeszöld mezővé változik a hagymákkal beültetett tábla. De a szá-

rítás hatására az erőteljes fejlődésnek indult apróhagymák nem fejlesztenek virágokat, hanem tápanyagaikat mind csak a hagymafejek növelésére fordítják. A hagymás pedig minden 2—3 hétben féltő gonddal gyomlálja és kapálja nélkülözhe-



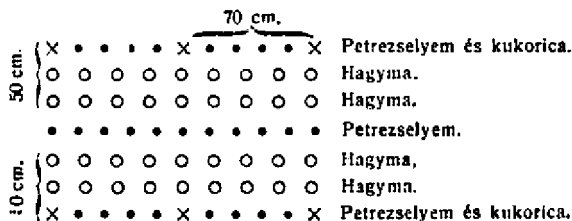
tetlen s egyenesen erre a célra szolgáló eszközzel, a *kaparóval* (Lásd a 26. lapon levő rajzot!) a hagymatáblát. (II. 5., 6. és III. 7. fényképek!) Teljes tudatában van annak, hogy termé-



sének nemcsak mennyisége, de minősége is nagy mértékben függ a lelkiismeretes kaparástól. Mert jó munka az alapföltétele minden eredményes hagymakultúrának. A makói hagyma jó minőségének is ez az egyik alapja. Az ily módon kifejlődött nagyhagymák azonban nemcsak nagyok lesznek, de sejtjeikben gazdagon halmozódnak föl a különböző értékes szerves és szervetlen vegyületek: a cukor, a glükózidák, a szerves savak, a fehérjék, az enzimek, a szervetlen sók s e vegyületek között mint legjelentősebb: egy nitrogénmentes szerves szulfid, az allilpropildiszulfid ($C_3H_5 \cdot S \cdot S \cdot C_3H_5$). A fokhagymában az allilpropildiszulfid helyett allilszulfid (C_3H_5)₂S van s vegyi összetétele egyébként is más.^{*)}

A kétéves termesztésen kívül a makói termesztési mód másik még jellemzőbb velejárója a *köztes növények termesztése*. A hagymát ugyanis Makón sohasem termesztik egyedül. A hagymasorok mint főtermény között mindig köztes növények is vannak. Ilyen köztes növények elsősorban a petrezselyem vagy sárgarépa (esetleg celler, cékla), másodsorban a kukorica. A zöldségfélék hagymával kapcsolatos termesztése mindig teljes sikerrel jár és vele *elválaszthatatlannal* össze van kötve, mert a hagyma elsősorban a gazdasági év elején (június közepéig) veszi erősen igénybe a termőföldet, akkorára teljesen kifejlődött, lassan beérik és rövidesen ki is szedik. Ez idő alatt a petrezselymet, vagy sárgarépát, melyeknek gyökerei egyenesen lefelé és nem oldalt terjednek és amelyeknek levélzete is addig még kicsi, fejlődésében nem igen hátráltatja. A hagyma bojtos gyökerei a felsőtalajban terjednek szét s így a hagyma akadálytalanul fejlődhetik, a zöldségféle jelenlétét észre sem veszi. Július—augusztusban, amikor a hagymát fölszedik, az addig is gondosan ápolt zöldségsorok szinte egyedül maradnak a termékeny talajban s rohamos fejlődésnek indulnak. Az augusztusban rendszeren bekövetkező esők fejlődését csak gyorsítják és biztosítják. A november közepéig terjedő három hónap alatt, amikor lassan a kukoricatövek is elszáradnak, karvastagságúra nő meg az így termelt petrezselyem és sárgarépa. A makói hagyma ez ültetési módját a következőképen ábrázolhatom:

^{*)} A vörös- és fokhagyma jellemző szagát a fent említett aromás kénvegyületek adják.



Ily módon egy méteres sávon 2 zöldség-, 4 hagyma- és 1 kukoricásor van. Ez a köztés termesztés legelterjedtebb ültetési módja Makón. E termesztési mód mellett a hagyma mint főtermény mindig kitűnően sikerül. Nem sokkal marad el mögötte az elsőrendű melléktermény, a zöldségféle sem. A kukorica szokott a leggyengébben sikerülni. Rendesen csak egy cső van rajta. Pedig egy külön e célra szolgáló korai fajtát ültet a hagymás: az aranybányai tengerit. A zöldségfélék mélybehatoló karógyökerükkel a klímához is nagyszerűen alkalmazkodtak. Innen termelésük sikere.

Tehát egy és ugyanazon földről egy évben a makói hagymás három terményt arat. S jó idő esetén mindegyik elsőrangú. Ez eljárás által az év minden szakában maximális teljesítőképességét fejti ki a föld. Ezt a fokozott iramot azonban csak akkor bírja, ha a ráfordított munka is elsőrangú. Azaz, ha összefoglalva kézi erővel van felásva s azután is a kiskertész szakszerű gondos munkáját kapja. Ezért nem tudnak a makói hagymakörzet uradalmi igazi makói hagymát termelni. Ha a jó földhöz és a jó munkához jó idő is járul, pompásan megterem mind a három termény, mint 1925-ben.⁹⁾

Ez az igazi többtermelés! S a makói hagymás már ezelőtt 100 évvel is (!) belterjes kertművelést űzött földjein: „Akinak 2—3 lantz (2—3 kat. hold) veteményes földje van jóhelyen, könnyebben él, mint a Sessios (30 kat. holdas) gazda és szemlátomást gyarapodik“. Írja a város krónikása 1836-ban.¹⁰⁾

⁹⁾ S hozzá még a hagyma kitűnő előtermény a búza számára. A földet finoman morzsálékosná, táblasimává és gyommentessé teszi. Egy arasszal magasabb a volt hagymaföldben a búza, mint másutt!

¹⁰⁾ Makó Várossának Közönséges és az abban lévő Reformata Ekklesiájának különös leírása. Szirbik Miklós Prédikátor által 1835/36 Eszt. Csanádvarmegyei Könyvtár 6. száma. — Sajtó alá rendezte: Dr. Eperjesy Kálmán.

A föld termőerejének köztes növényekkel való ilyen tökéletes kihasználása a szántóföld okszerű művelésének iskolapéldája. Ilyen természetési mód mellett nem csoda, hogy a szántóföldek Makón legdrágábbak az egész országban.

A makói vöröshagyma kiváló minőségét a jellegzetes makó fajták természetése is biztosítja. A pogácsa-, a kerek- és a körtehagymák¹¹⁾ kiváló minőségű makói fajták, amelyek a makói földhöz, éghajlathoz és a természetési módhoz tökéletesen alkalmazkodtak, illetőleg ezek állandó hatása mellett egy alapfajtából keletkeztek.

Az alapfajta a pogácsahagyma. A múlt század közepéig csakis ezt termesztették. Ebből fejlődött ki a kerekhagyma s a kerekhagymából a körteképű. Kerekhagymát s még inkább pogácsahagymát ma már alig termesztenek. A „lánycacsű” fajta természetése a legáltalánosabb. A külföld ezt szereti a legjobban. Az eredeti makói fajták rovására legújabbban nagy tért hódított a „cita” néven ismert, de nem zittai hagymafajta. Ez a nemesített, valószínűleg Zittauból importált kései fajta a betegségekkel szemben való nagy ellenállóképessége és főleg óriási terméshozama (jó termés esetén kat. holdanként 120—140 q) miatt nagyon kedvelt az erősen üzleti szellemű makói nép előtt. Ez azonban nagy veszedelmet jelent a makói hagyma hírnevére, mert minőségre s különösen pedig eltarthatóságra nézve elmarad az igazi makói fajták mögött. A makói hagymafajták kinemesítésénél ugyanis a hagymást fõszempontokként az elállóképesség fokozása és a terméshozam növelése vezette. A nemesítésben nagy segítségére volt a vöröshagyma nagy változékonysága (variabilitas). Ezt használta föl és tökéletesítette az eredeti fajtát. S nemesíti ma is műveléssel, kiválogatással és keresztezéssel. Keresztezésre régebben az igazi zittai hagymát használta. Ma ezenfelül még a „citá”-t is. S az öntudatos termesztő keze alatt tovább fejlődik, formálódik a nyersanyag: jelenleg már a körte

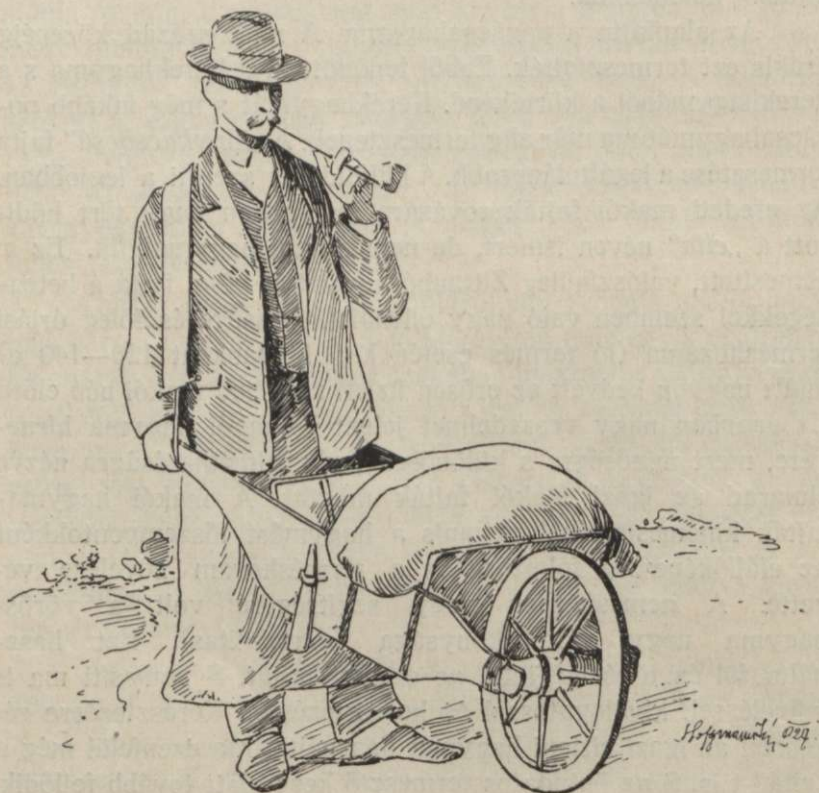
hagyma. Két változat letünése után valószínűleg a harmadik is a múlté lesz, hogy egy tökéletesebbnek adjon helyet.

De kiváló a makói fokhagymafajta is. Kitünő ízű, kemény, sokáig elálló, ezüstfehér árú. Kár, hogy importált olasz fajtával is keverik. Két változata van. Egyik az u n.

¹¹⁾ „Jéanykacsű”.

tavaszi fokhagyma, amelyet tavasszal ültetnek el gerendezékből, „fok“-okból s amely július elején érik. Van ezenkívül egy rózsaszínes u. n. *őszi fokhagymaváltozat* is, amelyet ősszel ültetnek el és jóval korábban szednek. Ez nem tartós s ízre nézve is másodrendű árú. Nem nagyon termelik. Csak addig kellendő, amíg a tavaszi fokhagyma meg nem jelenik a piacon.

A vöröshagyma makói termesztési módja nagy szaktudást, türelmet, tapasztalást, testi és lelki szívósságot, értelmet és



Makói hagymás talicskával és a talicska tartására szolgáló nyakló-val.

megfigyelőképességet, azonkívül állandó és aprólékos munkát kíván. Hogy valaki minden részletében helyesen csinálja, azaz gazdaságosan termeljen, nemzedékek tapasztalata, éles értelem és különös munkakedv kell hozzá. A hagymás pedig különös szeretettel foglalkozik munkájával. Hisz, egész léte, megélhetése e növényvel kapcsolatos. Bele is fekteti minden testi és

szellemi erejét természetésébe.¹²⁾ A modern kertészeti ismeretek teljes tudásával termel. Okszerűen, haladón. Tudása nem könyvtudás, nem a könyvből meríti, hanem az élethől. A véérébe ment át. Ismeri a termelés minden rejtett titkát. Jól ismeri az őszi talajmunka, az ásás, a trágyázás előnyeit. Külön, csakis a hagymatermesztésre szolgáló eszközöket és gépeket használ és talál föl. Ilyenek a *hagymavetőgép*, *hagymaekekupuró*, *rugós úsó*, *kapuró*, *utalló* (sorjelző), *hagymaborona*, *hagymaúsó*, *szedőrosta*, *osztályozó rosták* stb. Jellemző közlekedési eszköze a *talicska*, amely a hagymatermesztésben és a vele kapcsolatos kertészkedésben leli nagy népszerűségének magyarázatát.

A magyar faj egyik legszorgalmasabb, élénk üzleti érzékkel megáldott s mégis önérzetes csoportja él itt a makói földön. Életrevaló, edzett nép, melynek kertészeti tudása nemzedékeken át fejlődött s azt szinte az anyatejjel szívta magába. Túlnyomólag törpebirtokosok, vagy kishaszonbérlok (keves feleskertész). Szükségyszerűen haszonbérlok, mert a hagyma csak olyan földben terem jól, amelyben már évek óta, vagy még egyáltalán nem volt soha hagyma. Mindössze egyik holdas területen folytatják a természetést; kevesen termelnek nagyobb területen. Évről-évre vándorolnak hagymájukkal egyik darab földről a másikra. S mire az apa kidől, nyomába lép a fiú. Egész hagymakertész-dinasztiák éltek és élnek ma is Makón. Szinte a hagymában születik és a hagyma közt hal meg a hagymás. Csak ez a nép s csak ennek szakszerű munkája s csak a makói föld és a makói éghajlat mellett tudta előállítani a Föld legtartósabb és legízletesebb fűszerhagymáját.

A makói hagyma versenyképességét az is biztosítja, hogy a hagymagányó az egyébként talán pihenő gyermekek és öregek munkáját is szinte teljes, a munkabíró férfiakéval egyenlő értékű munkának értékesíti. Így a család igen szépen keres, mert nemcsak, hogy minden egyes tagja kihasználja a teljes munkaerejét, hanem azt amellet még magasabbra is értékeli.

Azonfelül a hagymatermesztés természete olyan, hogy az őszi és téli hónapokban is munkát ad, amikor más vidékek földművesei csak végigeszik és átpipálják a napokat. Ilyen

¹²⁾ Egy kat. hold hagymát kb. 100 munkanappal művel meg. Erre is csak a makói munkás képes.

munkák: az őszi és téli ásás (az igazi hagymás maga ássa a földjét), az osztályozás, a szárítás, eszközök és gépek készítése és javítása, petrezselyem- és sárgarépa-ásás, tormaművelés, februári fokhagyma-ültetés, szőlő- és gyümölcskert munkák, terményértékesítés, disznó- és aprómarha-tartás és hizlalás stb.¹³⁾

Hogy mennyire kihasználja a hagymás a rendelkezésére álló idő minden percét, annak gyönyörű példáit láttam. Így pld. egy zord januárvégi napon egy hagymás-családhoz nyitottam be és meglepetéssel láttam, hogy a család apraja-nagyja a fokhagymafejek külső burokleveleinek lefosztásával foglalkozik. Kérdésemre elmondták, hogy ezt azért teszik, hogyha esetleg a föld rövidesen kiengedne, úgy a fokhagyma gerizdekre való szétszedése minél gyorsabban menjen s így minél hamarabb minél több hagymát rakhassanak el. E látogatás után pár napra tényleg melegebb napfényes idők következtek és én kísértámtam a közeli mezőre. S már ott találtam a szorgalmas hagymásnépet, amint a jéghideg földön térdelve és meggörnyedve, egész nap kabát nélkül szorgalmasan rakta a fokhagymát. Én pedig a metsző hideg északi szél ellen még jobban belebújtam a bundámba. Ilyen minuciózus pontossággal, körültekintéssel és szívós szorgalommal dolgozik a makói hagymás.

Azonfelül a hagymás nem napszámos munkát végez, hanem magának dolgozik. Családtagjai is és rokonai, akiket szükség esetén munkára hív és visszasegít, a legkitünőbb napszámosok. A nap minden óráját, minden percét mindnyájan a legtökéletesebben kihasználják. S ezzel a legtökéletesebb munkát teljesítik. A napfölkelte már ott találja s csak a sötétség kényszeríti távozásra a szorgos családot.

A hagymás egész lényét a munka, a szerzés vágya tölti be. Ez az irányadó szempont minden tetteiben. Innen a makói nép reális üzleti gondolkozása. Ez az üzleti érzéke oly fejlett, hogy még az értékesítést is kezébe veszi. Terményeit is lehetőleg maga értékesíti. Sokszor túl magas árat követel s igen sokszor azokat el is éri. Erőteljes, öntudatos, munkás nép ez, amely városához, annak földjéhez görcsösen ragaszkodik. Más vidékre nem szívesen megy el. Csak a kényszer, pl. a hagymaértékesítési csődök űzik ideiglenesen rö-

¹³⁾ Makó kacsá- és libatenyésztése országos hírű.

vid időre más vidékre. A következő évben már megint otthon van s még nagyobb szorgalommal és még kisebb igényekkel • termeszti a hagymát. A hagymatermesztéshez való szívós ragaszkodás, az értékesítési csődökkel szemben való ellenállás a termesztés folytonosságának és jóhírnevének egyik biztosítéka. A legutolsó ilyen csőd 1922-ben volt, amikor kb. 1800 vagon vörös- és 160 vagon fokhagyma került a város körüli gödrökbe, 2 $\frac{1}{2}$ milliárd korona értékben.

Az amerikai kivándorlás e vidéken ismeretlen. A földdel való állandó foglalkozás a neki állandó biztos kenyeret adó föld iránt a makói hagymásban erős földszeretetet, sőt valóságos földimádást fejlesztett ki. Otthonát, földiét szinte hazájánál is jobban szereti. A nehéz, fáradságos munka hangyaszorgalmúvá és erős, szívós szervezetűvé tette. Ezzel szemben azonban valószínű, hogy a környező magyarságénál alacsonyabb termete a nemzedékeken át folytatott korai gyermekmunka hatása. De az alacsonyabb termet dacára is a bőséges táplálkozás, a jó víz és a tiszta szabad levegő izmait megacélozta. Egészséges vérű s lelkileg is erős, egyenes őszinte nép ez, amely elválaszthatatlanul tapad a makói földhöz úgy, mint ahogy a hegyek a Föld kérgéből kiemelkednek. Nagy kár, hogy a történelmi fejlődés és a politikai s társadalmi viszonyok alakulása óvatossá, a szép és nemes eszmék iránt nehezen fölmelegedővé, sőt egyenesen bizalmatlanná tette ezt az értékes népet.

Annak ellenére, hogy a makói nép az ország összes magyarjai között talán a legélenkebb üzleti érzékkel rendelkezik, tökehiány, a csekély látókör és még inkább a nyelvtudás hiánya miatt a hagyma exportját még sem vehette kezébe. A termesztés kezdő stádiumában, amikor a makói hagyma fogyasztása az ország határait még alig lépte át, ez a tehetséges nép látta el az értékesítést is majdnem teljesen. Kofakereskedői, a „tergovácok” abban az időben, amikor még jó utak és vasutak nem voltak, kocsikon hordták szét a makói hagymát az egész országban. Különösen a vásárokat látogatták előszeretettel s cserekereskedelemmel is foglalkoztak. Ezért „cserések”-nek is hívták őket. Ezek tették először országszerte ismérté a makói hagymát. Ellátták kocsijukat ponyvával és a hegyi utakra szükséges fékkel s ezen indultak neki az országnak, még Erdély és a Felvidék magas hegyeinek is. E tergovácok azonban az ország határát soha el nem hagyták. A határon továbbadták árúikat a len-

gyel, az oláh, a szerb, a török és főleg a német kereskedőknek. Ezeknek a rendkívül ügyes, szívós és élelmes kereskedőknek köszönhető a makói hagymatermesztés első fejlődése.

A makói hagymatermesztés e kezdő „cserés“ fejlődési fokozatára világít rá a hagymatermesztésre vonatkozó első, minden utánkeresés nélkül rendelkezésünkre álló adat. Ez 1788-ból származik és élénken tanuskodik arról, hogy Makón ekkor már nagyban folyt a hagymatermesztés. Ekkor folyt ugyanis az utolsó török háború és a hadrakelt sereg ellátása érdekében szigorú parancs érkezett Makó városához, hogy hatvanezer fej vörös- és ugyanannyi fej fokhagymát szállítson azonnal a hadrakelt sereg számára Mehádia, Fehértemplom, Pancsova és Újmoldova katonai táborokba. A második adatot a makói hagyma elterjedéséről Kazinczy: „Pályám emlékezete“ c. munkájában találjuk. A Tirolban raboskodó író ugyanis megemlíti, hogy 1799-ben Tirolba vízi úton „szörnyű nagyságú“ magyar hagymákat hoztak. E hagyma minden valószínűség szerint makói hagyma volt. Ugyancsak erre a cserés stádiumra mutat egy harmadik adat 1803-ból, amelyből kitűnik, hogy Sokovics-Sonkovics István — egy Sonkovics-ös — a Nyírségben fokhagymával faluról-falura kereskedett. A hagymatermesztés elterjedésének mérvét mutatják az 1805., 1821. és 1834. évbeli dézsma és dézsmamegváltási szerződések. Egy 1856-ból származó adat (a kereskedelmi kamara részére készült táblázatos kimutatás) pedig már a makói hagymatermesztésnek az ország határán messze túlterjedő híréről beszél. Ez ugyanis a következőket mondja: „A zöldség- és hagymatermés a birodalom (Bach-korszak!) minden részébe szállítatik és keresetforrása a szegényebb lakoságnak“.

A hagymatermesztés fejlődése azonban csak akkor vált rohamossá, amikor fokozatosan kiépültek a vasutak, kifejlődött hajózásunk s a kereskedelem is megszerezte Makónak a szükséges kapcsolatokat a távolabbi Nyugat országaival. Ez utóbbi főleg a makói zsidóság érdeme, amelynek nemzetközi összeköttetéseivel és kereskedői rátermettségével nagy része volt abban, hogy a makói hagyma világkereskedelmi cikké lett. Keresztény magyar hagymakereskedelem kialakulása a fentebb említett okokon kívül egyrészt az üzleti merészség hiánya s a nagy kockázat, másrészt a zsidó kereskedelem erős versenye és összetartása miatt csak nehezen indul meg.

A fejlődés során óriási lökést adott a természetnek az 1859-iki és az 1866-ki olasz-osztrák háború is, amely az olasz hagyma kizárásával az egész osztrák és német piacot a makói hagymának szerezte meg.

Végleg megerősítették azután a makói hagyma világpiaci helyzetét azok a nagy *szárazságok*, amelyek miatt a hatvanas és nyolcvanas években Európa főbb hagymatermesztő államaiban kicsiny volt a termés. Ez időtől kezdve a makói hagyma belekerül a világforgalomba. S amiről a régi szekeresek, a tergo-vácok aligha álmodtak, hatalmas német, holland és angol kereskedőcégek útján diadalmas versenytársává válik a makói hagyma az elébb egyeduralkodó spanyol és olasz hagymának. E versenyben a makói hagyma nem maradt alúl, hanem évről-évre erősödött s fokozatosan mind nagyobb és nagyobb árú-tömegeket dobott a világpiacra. Amint kiváló minőségét fölismerték, elterjedése mind nagyobb és nagyobb körre tárgult. 1895-ben még csak kb. 620 vagón volt a hagyma-export, ma már ennek majdnem tízszerese: kb. 5000 vagón.

Ilyen ősi kezdetből tört magának hódító utat a makói hagyma, hogy egyre nagyobb területeket kössön le magának a város határából s a távolabbi vidékből és egyre szélesebb és szélesebb rétegeknek nyújtson megélhetést, hasznot, gazdagodást.

A makói hagyma mint *kereskedelmi árú* a világ legelső hagymája.¹⁴⁾ Kemény, halványvörös (chamois) színű, szívós fedőlevelekkel dúsán fedett s emiatt hosszú ideig elálló, fehérhúsú árú. Vele szemben minden egyéves természetű hagyma — s a külföldi árú majd mind ilyen — gyenge, kevés fedőlevéllel borított s így raktározásra alkalmatlan másodrendű árú. A külföldi hagymák könnyen romlanak; víztartalmuk nagy, szöveteik lazák s maga a hagyma ezért puha. Ízük gyenge, illatuk enyhe. Ezekkel szemben a kétéves természetű makói hagyma víztartalma kisebb, ezért kemény; nagy cukor-

¹⁴⁾ El is van terjedve a makói hagymaifajta a földkereskég minden táján. Az exportált makói hagymát ugyanis mindenfelé utántermelték. Ezenkívül sok hagymamagot is szállítottunk külföldre már régi idők óta, különösen Angolországba és Amerikába. Az élelmes yankee-k ugyanis hamar felismerték, hogy a makói hagyma jótulajdonságaival messze fölülmúlja az addig legjobbnak tartott zittai, braunschweigi s erfurti hagymákat is s a makói hagymának óriási reklámot csaptak.

és savtartalma miatt könnyen eltartható, jól raktározható. Nagy fajsúlya, kitünő íze és illata csak kiegészítik jó tulajdonságait. Minőségre és eltarthatóságra bármilyen áruval fölveszi a versenyt. Igaz, hogy termesztése költségesebb (kétéves termesztés, különleges eszközök és berendezések, raktározás, nagyobb kockázat stb.) s emiatt az ára is nagyobb. Épen a magas termesztési költségek, valamint a nagy vám- és a drága fuvardíjak miatt Nyugaton sokszor nem versenyképes. Ilyen és más okok következtében állanak be az értékesítési csődök, amelyek elsősorban természetesen a természetőt sújtják.

Jó tulajdonságai folytán a makói hagyma decemberben és januárban a világpiacon versenytárs nélkül áll. Csak a február végén megjelenő egyiptomi hagyma győzi le, de ez is friss voltával és olcsóságával, de nem a jóságával.¹⁵⁾ Márc.—májusban a laposgömbölyű s fakóvörösszínű *egyiptomi* hagyma urakodik Európa piacain. Később, máj.—júniusban a szintén korai, de már selejtesebb minőségű *máltai* hagyma (laposgömbölyű alakú nagy hagymák sárgavörös színben, lilás-kék erezzel) lesz gyenge versenytársa. Azután Nyugat-Európában a *tripoliszi*, *tuniszi* és a *spanyol*, Közép-Európában pedig az olasz hagyma özönlí el Európa piacait. — Az olasz hagymák közül először a legdélibb fekvésű *imolai* hagyma (fehérszínű, lapos, édes ízű, nem nagy) hagyma jelenik meg a piacokon. Azután sorra jönnek a *calabriai* (halványvörös, lapos, enyheízű óriáshagymák), jún.—júliusban a *nápolyi* és kissé később a *finzei* hagymák (kékeslila, kerek és tojásdad nagy hagymák). Majd a *chioggiai* (halványvörös, óriás, lapos hagymák) még júliusban. A gyengébb minőségű olasz árú mellett a *makói hagyma* biztos piacot talál. Nem tudja vele a versenyt fölvenni a júl.—aug.-ban érő *cseh* (Vsetat, Znaim, Pozsony vidéke stb.), *lengyel* és *német* (Pfalz, Calbe, Hamburg stb.) árú se. A cseh és lengyel árú még az olasznál is rosszabb. Legerősebb versenytársa a makói hagymakörzet szerb és rumun megszállott részén termő hagyma. Ez minőségbeli jóságával csinál erős versenyt. De sze-

¹⁵⁾ Hogy az egyiptomi hagyma a makóival eredményesen versenyezhet, annak kettős oka van. Először, hogy víziúton kerül Európába s a víziút lényegesen olcsóbb a szárazföldinél. Másodsor, hogy az Európából Egyiptomba iparcikkeket szállító hajók visszatérésük alkalmával, semhogy üresen járjanak, nevetséges olcsó áron szállítják Európába.

rencyére csak kis mennyiségben kerül piacra.¹⁶⁾ Sokkal erősebb versenytársai a felsorolt sorrendjében csökkenő jelentőséggel: a német, a holland, a cseh, az olasz és a spanyol hagyma. A holland kereskedők hűtőházaikban konzervált, de minőségileg gyengébb árújukkal decemberben és januárban is olcsóságuknál fogva veszedelmes versenytársaivá fejlődtek a makói hagymának.

Fokhagymában legnagyobb a kereslet szeptemberben. De azért ebből is egész éven át van üzlet. Érdekes, hogy a magyar és külföldi városi piacokat mindenütt a helyitermelés látja el fokhagymával. Az exportált makói fokhagymát mindig csak nagy tételekben főleg a konzervgyárak vásárolják. A szép, nagy és kitűnő ízű chioggiai olasz fokhagyma — sajnos! — egyelőre legyőzte a makói fokhagymát. A makói fokhagyma vele csak árleszorítással tud versenyezni. A spanyol fokhagymával azonban állja a versenyt.

A makói hagyma adásvétele a makói hagymapiacon minták alapján történik. (III. 8. fénykép!) A makói és külföldi hagymakereskedők, valamint a makói termesztők és a makói kereskedők közötti hagyma-adásvételi és szállítási ügyletekre különleges kereskedelmi szokványok vannak érvényben. Ezek közlését e helyütt mellőzöm. A termesztők csupán árúmintákat visznek ki a piacra és ezek alapján néha vagontételeket is adnak el. Az árjelzés 100 kg.-ként történik és az árú 50 kg.-os jutásokban nagyság szerint osztályozva kerül forgalomba. (A zsák mindig a vevőé. Papírzsákot már nem használnak.) A vöröshagyma ára nagyon ingadozó. Akkor jó, ha két mázsa vöröshagyma árán egy mázsa búzát lehet venni. A fokhagyma ára még inkább változó. Akkor mondható jónak, ha ára a vöröshagyma árának legalább ötszöröse. Megegyezik azonban az is, hogy ára a vöröshagymáéval egyforma. Néha (pl. 1925-ben) tízszer akkora az ára, mint a vöröshagymának.

¹⁶⁾ A makói hagymakörzet rumun és szerb megszállott részéről ugyanis az új balkáni urak basáskodása elől hazamenekültek Makóra a makói hagymások. Az ottmaradt törzslakosság még nem sajátította el teljesen a hagymatenmesztés sok rejtett titkát; amellet Makótól is teljesen el van zárva. Így hát a jó szakmunkások hiánya s a termesztés fejlesztésének stagnálása miatt e területeken a termesztés rövid időn belül teljesen megszűnik.

A hagymakereskedelem főszezonja augusztus közepévef kezdődik. Megélnék ilyenkor a makói állomások. Naponta átlag 30—35 vagon vörös- és fokhagyma kerül ilyenkor elszállításra. De van nap, hogy 2—3 zárt tiszta hagymavonat is fut ki a makói állomásról. Hagymát szállító kocsik közlekednek ilyenkor naphosszat az utcákon. S külföldi kereskedők és makói megbízottaik sűrögnek-forognak mindenfelé.

Ezt megelőzőleg jún. közepétől kezdve a primőr-hagymából, a zöldhagymából nem nagy a forgalom. Szállítása először szárazan csak kisebb mennyiségben és csak Budapestre irányul. Később, amint érettebb lesz, szártalanított állapotban már a megszállott területekre, sőt Bécsbe is elér. Azonban exportja az átlagos 10—15 vagonnál többre nem megy. A friss zöldhagyma ugyanis még nem exportképes és legfeljebb 36 órás vasúti utat bír ki. Később az exportállomás távolsága és így mennyisége is fokozottan nő. 1926-ban 1200 vagon zöldhagymát szállítottak el Makóról. Ezenkívül az év minden szakában van a hagymában kereslet. A főszezon azonban mégis aug.—novemberre esik. Az ekkor el nem adott, vagy a spekulációs célra visszatartott árút hagymaraktárakban tartják. A hagyma raktározása és ezalatti kezelése nagy gyakorlati tudást kíván meg.

Makón *hűtőház nincs*. De találunk egyet Csókán, Léderer Artur és Károly nagybirtokán. Ez a hűtőház európai nivón álló hatalmas modern építmény, amely más élelmi szerek (vadak, szőlő, vaj, tojás stb.) tárolása mellett több mint 100 vagon hagymát is képes magába fogadni. Ez az egyetlen hagymahűtőház a makói hagymakörzet területén. Pedig Makónak emiatt érdeke egy modern hűtőház. Országos hírű baromfitermesztése és tojástermelése, a bőséges kukoricatermelésre alapozott régi sertéshizlalása s ugyancsak országghírű szarvasmarhatermesztése is indokoltá és gazdaságossá tennék egy ilyen hűtőház létesítését. Ennek hiányában úgy a hagymatermesztők, mint a többi földművelő népesség ki van szolgáltatva a kartellek árdiktaturájának.

A legértékesebb árú egyike a parázshagyma (magról fejlődött egyéves tojásnagyságú vöröshagymák); kitűnő ecetben. Különösen Angolország vásárolja. A nagy hagymából különösen nagy tételeket vesznek a halkonzervgyárak. A tengeri hal konzerválására ugyanis a makói hagyma a legalkalmasabb.

A svéd, a norvég, a dán, sőt sokszor az amerikai konzervgyárak is Makóról szerzik be hagymaszükségletüket. Sok hagymamag, ültetésre való szárított s főleg szárítatlan apróhagyma is kerül Makóról a kereskedelmi forgalomba. A szárítatlan zsigahagyma pedig teljes mennyiségében bel- és külföldi exportra kerül.¹⁷⁾

A makói hagyma legfőbb *piacai* jelenleg a felsorolás sorrendjében csökkenő jelentőséggel: Ausztria, Csehszlovákia, Németország, Lengyelország, Svájc, Jugoszlávia, Hollandia, Belgium, az Északi-államok, Angolország s néha Amerika.

A kereskedelemről lévén szó, egy dolgot még szóvá kell tennem. S ez az a sokszor uzsoráig fokozódó, helyesebben annak látszó százalék, amelyre a makói hagymakereskedelem dolgozik. Ezt a magas százalékot azonban eléggé megindokolja az az óriási kockázat, amellyel a hagymakereskedelem természet-szerűen jár. Mert a kereskedő az egyik évben szinte az ölébe hullott bőséges hasznot a következő években, amikor a konjunktúra soványabb, majdnem teljesen föléli. Sőt ha nem eléggé takarékos, vagy ha értékesítési csőd áll be, nagy adóságokkal terheli meg magát. A hagymakereskedelem ilyenén természetből folyó bizalmatlanság okozta a különböző termelői egyesülések és *szövetkezetek* keletkezését. Ezek azonban a múltban sem voltak és a jelenben sem versenyképesek a sokkal mozgékonyabb és a gyakori veszteségeket könnyebben kiheverő magánkereskedelemmel szemben.

Míg a tisztán külterjes gazdálkodást folytató Debrecen határában egymás mellett terpeszkednek a nagy- és középbirtokok és bérletek s egyre nő a nyomorgó és elégedetlen mezőgazdasági proletáriátus, addig Makón a hagymakertészet ezreknek és ezreknek biztosít kis parcellaföldeken önálló megélhetést. Az ilyen földmiveléssel ugyanis szükségszerűen együjtjárt már régtől fogva a nagy pénzhiány folytán a föld értékének nagy emelkedése. S ez arra indította Makó nagyobb birtokosait, hogy birtokaikat parcellázzák s a várostól mind távolabbi és távolabbi vidéken vegyenek ugyanazon az áron ha-

¹⁷⁾ Az exportált makói hagyma a makói hagymakörzeten kívül s főleg külföldön természetve jellemző jó tulajdonságait lassabban vagy gyorsabban, de biztosan elveszti. Ez a körülmény a makói hagyma jövője szempontjából igen örvéndetes dolog.

sonló jó, de kétszer akkora birtokot. Ez a folyamat, mely Makó határában volt a legerősebb, de az egész makói hagymakörzetre kihatott, ma is él és folytonosan hat. Eredménye a kis- és törpebirtokok fokozatos szaporodása és a közép- és nagybirtokok fogyása. E folyamatnak köszönhető *Makó ideális birtokmegoszlása*. A város 46.709 holdnyi területén ugyanis mindössze egy nagybirtok van s az is a városé; 2 ötszáz holdon felüli birtoka közül is az egyik köztestületé s csak a másik magánbirtok. Ez utóbbi pedig csak azért maradt meg, mert hagymatermelésre alkalmatlan. 100—500 holdig terjedő birtok csak 20 van. S ez is mind parasztbirtok, amely közvetve hagymatermesztésre is szolgál. A 250 holdat különben egy sem haladja meg. A város határának többi része kis- és főleg törpebirtok. A törpebirtokosok száma kb. négyszer annyi, mint a többi birtokosoké együttvéve. S aki teljesen földnélküli, az se napszámos, hanem bérlő, aki mint önálló termelő legfeljebb csak a saját bérlete által le nem kötött munkaerejét értékesíti napszám alakjában. E földnélküliek pár évi szorgalmas munka után, ha valami csapás nem éri őket, mind törpebirtokosokká válnak. A makói nép nem Amerikában, hanem Makón boldogul.

A makói hagymás önálló, öntudatos individuum a gazdasági életben, önálló akar lenni a politikai életben is. Innen a város *agrárdemokrata politikai arculata*.

Mint láttuk, a hagymával egész évben van munka s e munka által a hagymáscsalád minden tagja minden idejét csengő aranyra váltja át. Ezért gazdagodik. De ez az arany szétfolyik az egész városban. Gazdagodik vele a földjét bérbeadó gazda, az iparos, a kereskedő is. Innen a makói nép jóléte és a nagy drágaság, amely Makón minden más földművelő várossal szemben uralkodik. *A jólét és vagyonosodás* emelkedésével növekszik a termesztők fogyasztóképessége és igénye is.¹⁸⁾ S ez az iparos és kereskedő társadalomra nagyon kedvező légkört teremtett. Különösen ki kell emelnem itt a hagymakereskedelmet közvetítő tőkeerős nagy exportcégeket, amelyek a makói hagyma nagy szállítási és tárolási szükségleteivel ezer munkaalalmat, építőipari munkát, pénzgazdasági mozgást jelentenek a város részére.

¹⁸⁾ A makói hagymás lányok ünnepnapokon a legújabb pártisi divat szerint öltözködnek; selyemruhában és lakcipőben járnak.

A kertszerű földművelés okozza Makó és közvetlen vidéke nagy népszerűségét is. Csanádmegye keleti részeiben, ahol a talaj még termékenyebb, mint Makón és környékén, ritkább a lakosság és nagybirtokok terjednek.

Érdekes, hogy a világhírű makói hagyma teljesen az értelmes makói nép produktuma.¹⁹⁾ Nincs abban része semmiféle állami támogatásnak vagy különleges védelemnek se. Makón nincs és nem is volt soha semmiféle hagymanemesítő telep. Nem voltak fajtajavító tudományos kísérletek. Senki sem védte a makói hagyma fajtisztaságát. Nem tökéletesítette senki betegségeivel szemben. Nem védték egységesen ellenségeitől. S a makói hagyma mégis azzá lett, ami. S ez egyedül és teljesen a makói nép érdeme.

Csak az a szomorú, hogy a makói hagyma hírneve az utóbbi időben sokat romlott. E sajnálatos dolog okát több körülményben kereshetjük. Oka elsősorban az utóbbi évek esős időjárása, amely a makói hagymát is romlandóbbá tette. Oka másodsorban az, hogy egyes uradalmak műtrágyát és frissen trágyázott földet is használtak hagymatermesztésre. Az ilyen földben a hagymák gyorsabban fejlődtek, fedőleveleik lazák lettek és így a világversenyben az elsőséget biztosító tulajdonságuk, az állóképesség 30—40%-nyit romlott. Azonfelül az uradalmak és bankok gazdatisztjei nem is ismerik a helyes termesztést. Nem ismerik annak sok csínyját-binját, amelyet a makói hagymás hosszú idők tapasztalatából leszűrt s amely apáról-fiúra száll. Hozzájárult még az a hiba is, hogy a forradalmak után a makói hagyma jó ideig osztályozatlanul került ki külföldre. Ez a körülmény különösen a fokhagyma versenyképességét ásta nagyon alá. Szinte megsemmisítette fokhagymakivitelünket. Olaszország ugyanis szemre sokkal tetszetősebb fokhagymát termeszt és árúját nagyság szerint háromfelé osztályozza. Ez az egyenletesen osztályozott, csinosan kötözött hófehér olasz árú legyőzi az osztályozatlan, piszkos fedőleveleitől le nem tisztított, bár minőségileg jobb makói árút. A makói termesztőknek mi-

¹⁹⁾ Téves tehát az a fölfogás, hogy az egyébként nagyon tiszteletreméltó Hollandiát járt Szirbik Miklós ref. lelkész honosította volna meg Makón a hagymatermesztést. Számos bizonyítékunk van rá, hogy Szirbik Miklós életében a makói hagymatermelés már a fejlettség egy bizonyos magas fokán volt s Szirbik nem meghonosította, hanem csak továbbfejlesztette a makói hagymatermesztést.

előbb föl kell venniök a háború előtti osztályozást és el kell tanulniök az olaszoktól árújuk tetszetős kiállítását is. Így az olasz fokhagymát is könnyűszerrel le fogják győzni.

A termesztés hanyatlását jelentős mértékben fokozza az is, hogy sok hagymamagot, szárítatlan (zsiga) és kivált szárított apróhagymát is exportálnak évente hagymásaink. (1925-ben 53 vagónnal.) Ez árúkért ugyanis a külföld igen jó árakat kínál s a hagymás a hatalmas áraktól elesábítva önmönmaga romlásának válik előidézőjévé: a legerősebb konkurrenciát teremti meg a saját nagyhagymájának.

E rövidjártáson kívül a hanyatlás másik főoka a termesztők kapzsisága. Az, hogy nagy részük a „cita“ hagyma termesztésére tért át és a régi bevált, külföldiek által egyedül kedvelt makói fajtáktól eltért.²⁰⁾ Nagy baj a hagyma ellenségei és betegségei elleni védelem elmulasztása is. Ez is fokozta a makói hagyma romlandóságát. Tehát amint látjuk, faj- és minőségbeli romlás következett be.

A hagymatermesztés hanyatlásának legfőbb oka azonban a termesztési költségek magas volta. A drága haszonbérék, a földhiány a termesztés költségeit olyan magasra emelte, hogy az olcsóbban termesztett külföldi hagymával minőségbeli fölénye dacára se tudja fölvenni a versenyt. *A trianoni béke* ugyanis megfosztotta a makói hagymástermelőterülete egyharmadától s a megmaradt részeken terjeszkedését nagybirtokok akadályozzák. E körülményekhez hozzájárult az a túltermelés is, amely a hagymában világszerte beállott. Ugyanis a többtermelés elvéből kiindulva Európa hagymát importáló államai védővámokkal sorra kizárták államuk területéről a külföldi hagymát. Ezáltal saját mezőgazdaságukat hagymatermesztésre ösztönzik, szükségletüket önmaguk látják el.

Sok-sok földre, olcsó haszonbérre, előnyös kereskedelmi szerződésekre és tarifakedvezményekre van tehát szüksége a makói hagymásnak, mert máskülönben összeroppan. Védeni kell Makó magyar népét erőteljes kormányintézkedésekkel. Ez a nép megérdemli.

De a makói népnek is meg kell tennie a magáét.

²⁰⁾ Ezáltal különben a vele való kereszteződés következtében az eredeti hagymafajták fajlag is romlottak.

Vissza kell térnie eredeti fajtáihoz, illetőleg annak valamelyik nemesített alakjához. De másrésztől gondoskodják az állam, hogy részükre elegendő föld vagy bérlet álljon rendelkezésre. S ha a politikai és a gazdasági viszonyok is javulnak, a hagymás évszázados termeléséhez való szívós ragaszkodása ismét győzedelmeskedik a termelési válság fölött.

Óriás, halványvörös hagymák fekszenek előttem . . . A magyar faj vasszorgalmának, értelmességének s a viszonyokhoz való alkalmazkodásának fényes bizonyítékai. A magyar agrikultura dicsőségei. Mert a magyar szellem nemcsak a tudományokban és művészetekben tud nagyot és maradandót alkotni, hanem a szellemi és anyagi élet minden terén, a hagymatermesztésben is. A makói hagyma ugyanis nem volt kezdetől fogva olyan kitűnő, zamatos fűszer, mint ma, amikor már körte-hagymává nemesítették. Eleinte bizony erős ízű és illatú vadfajta volt a pogácsahagyma alakjában. Ebből fejlődött ki a szeledebb ízű és jól eltartható nemesebb kerekhagyma. És végül e változathból nemesítette ki a makói magyar szorgalma és hozzáértése a legnemesebb makói hagymát, amint a fokozatos nemesítéssel mind magasabbra és magasabbra ívelt karrierje. Ma már csak a francia és olasz Riviéra szegfű-, rózsa- és ibolyamezői versenyezhetnek e vidékkel. Csak ott ilyen gondos, tervszerű és aprólékos a föld megmunkálása, a növény ápolása és a termés begyűjtése, mint Makón. *A makói hagyma méltó társa világhódító útján az olasz és francia virágoknak.*

IRODALOM.

A makói Hagyma-Részvénytársaság üzleti levelezése és közlései.

Makó város szabályrendelete a hagyma és zöldség piaci adás-vétele tárgyában. 1913.

A „Kert” kertészeti szaklap 1895. jun. 1-i (6-ik) számában; Mauthner Ödön: A makói vereshagyma. Színes műmelléklettel.

Dr. Márton György: Az apró-(dug-)hagyma osztályozása és szárítása Makón. Hoffmann János tanár rajzaival. Gaál László nyomdája. Makó, 1926. Csanádvármegyei Könyvtár 3. száma.

Dr. Petrovics György: A makói hagyma. Eckhardt Vilmos előszavával. Kovács Antal nyomdája. Makó, 1922.

Eduard Regel: Alliorum adhuc cognitorum monographia. Péteropolis, 1875.

Eduard Regel: Tentamen florae Ussuriensis. St. Petersburg, 1861.

Eduard Regel: Descriptiones plantarum novarum in regionibus turkestanicis a. Cl. P. et O. Fedjenko, Korolkow, Kuschakewicz et Krause collectis. Fasciculus VIII. Petropoli, 1873.

Vajda István nyug. városi főpénztárnok kutatásai nyomán: Csanád vármegye és Makó város levéltárának számos, a hagymatermelésre vonatkozó és kiadatlan okirata.

