

II.A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Gyökértermesztés

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- agrár- és élelmiszergazdaság
 egészség és életmód
 épített környezet
 ipari és műszaki megoldások
 kulturális örökség
 sport
 természeti környezet
 turizmus

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Apátfalva határa

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- települési
 tájegységi
 megyei
 külföldi magyarság

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének

leírása

Gyökér (petrezselyem) termesztési mód 1960-ig.

Az apátfalvi gazdák igazi specialitása a gyökértermesztés. A talajadottságok és a termelési tapasztalatok biztosították a kisebb földű családok számára is a biztos megélhetést.

A gyökérföldet ősszel megtrágyázták és mélyen megszántották. Tavasszal, vetés előtt elfogasolták, majd lánchoronával elboronálták. Csupán néhány száz öles parcellát vetett egy-egy család. A kisebb területet vetők a boronát kézzel húzták. A hagyományos termelési módszerek sok helyen még ma is élnek. Aki kisebb darabot vet, az ma is kézzel húzza a boronát, így simítja el a talajt vetés előtt.

A gyökeret március elején vetették, egysoros vetőgéppel, melyen be lehet állítani a sor- és a tőtávolságot is. A sortávolság 25-30 cm, 2 cm a mélység. 5-10 dkg mag szükséges 100 ölenként, ez a biztos vetés. Apátfalván az 1970-es évekig a makói Kiss Antal féle vetőgépet használták, melyet a helybeli lakatosok készítettek. Vetés után vesszőboronával vagy kishengerrel tömörítették a talajt.

Kelés után, amikor a levél 4-5 cm-es volt, következett az egyelés. Ez rendkívül fárasztó munka volt, és nagy odafigyelést igényelt. A tőtávolság 7-10 cm lehetett. Ahol egy helyen több tő maradt, ki kellett húzni, hogy csak egy maradjon. Az egyelés után két-három héttel következett a kaparás és a (fölsleges tő) a csikók kihúzása.

A gyökérföldet rövidnyelű kapával - kaparóval - térdelve vagy hajolva kaparták, lazították a talajt. Ez ugyanolyan nehéz munka volt, mint az egyelés. Férfiak és nők egyaránt végezték. Nyáron már csak kapálni kellett, a gyomosodás mértékétől függően. Kapálás előtt tolókapázták, dikkelték. Október végén - november elején ásták a gyökeret. A gyökérásót a helybeli kovácsok készítették kocsis tengelyből. Ezzel az eszközzel a talajból ki lehetett húzni a gyökeret anélkül, hogy megsérült vagy beleszakadt volna.

Az ásás könnyebbé tétele érdekében az 1950-es évek vége felé lóhúzatós ekével szántották ki a gyökeret. A kihúzott gyökeret csomóba, majd kúpba rakták zöldjével kifelé, hogy ne szikkadjon. Délután kocsira rakták és szállították a házhoz. Ha piacra akarták vinni a felesleges leveleket levágták, a mellékágakat letörték, és ezután rakták a gyökérföld székbe. A gyökérföld szék U alakú fakeret volt, ebbe igazították bele a gyökereket, végül vesszővel kötötték össze, 20 kg gyökér volt benne. Az 1960-as évekig a gyökeret csak gúzsba kötve árulták.

A novemberi szedést eltárolták. Ezt komrás gyökernek hívták. A kamrában rónába rakták, gyökérvéggel össze. Ezt télen és tavasszal értékesítették. Addig kellett eladni, míg nem ásták a tavaszi gyökeret.

A téli tárolás másik fajtája volt, amikor a földjében hagyták a gyökeret. Ha kedvező volt az időjárás, nem volt túl hideg, és nem volt túl nagy a hőingadozás, nem érte különösebb károsodás. Az egér és a hörcsög kártétele volt a legveszélyesebb. A tavasszal fölszedett gyökér elevenebb volt. A tavaszi gyökeret pünkösdig kellett fölásni.

A gyökérmagot mindenki maga termelte. Ez nagy titoknak számított, ritkán adtak egymásnak vetőmagot. A magnak való gyökér folyamatosan vékonyodó, nem elágazó szárú, szép, egészséges levelű volt. A kertben, őszi ásásba ültették. A jó vetőmag vékony, zöldes színű, kellemes illatú volt. Zacszóban, legtöbbször a padláson fölakasztva tárolták, hogy az egér ne férhessen hozzá.

Gyökértermesztés 1960- 1995-ig.

Apátfalván a tészesítés után a hagyományos gazdálkodás lehetősége megszűnt.

A megváltozott körülmények ellenére az apátfalvi parasztság igyekezett megtartani korábbi mezőgazdasági kultúráját. A gyökér- és a hagymatermesztés tovább folyt, elsősorban nagyüzemi keretek között. A termelőszövetkezeti tagok számára azonban biztosítottak területet, ahol gyökeret termeszthettek. Akik ledolgozták az évi 150 munkanapot, azoknak általában 650 □öles parcellát adtak. A faluban akkor azt tartották, hogy „Apátfalván csak a plébánosnak és a gyógyszerésznek nincs gyökérföldje, másnak mindenkinek van.” Akinek lehetősége volt, főfoglalkozás mellett is kivette a földet. Így a vasútnál vagy a városban dolgozó apátfalviak is a gyökérföldben töltötték szabadságukat, szabadidejüket.

A földterületet a téesz készítette elő, és szükség szerint öntözte is. Az elszámolás a termék leadása után történt.

A gépesítés következtében a gyökértermesztés munkálatai könnyebbé váltak. Ez köszönhető volt a helyi gazdálkodók leleményességének, és a téesz mind fejlettebb gépállományának. A gyomirtózást, vegyszerezést is gépesítették. A gyökérasás munkálataiban a legnagyobb könnyebbséget a traktor után szerelhető gyökérkihúzó föltalálása jelentette.

A hidraulikavezérléssel irányítható, csoroszlya, mélyen a gyökér alatt haladva, kiemeli azt a talajból. Egyszerre egy sort hajtott, így a fölásandó területen körbe járt. Míg egy sort föllazított, addig az előző sort fel kellett szedni a földből. Azért, hogy a traktornak ne kelljen várakozni, a szedéshez több munkás kellett, 18-20 személy. A szedés október közepétől november elejéig tartott. Gyökérhúzáskor az egész falu munkában volt. A rokonság, szomszédság, barátok összefogtak, kalákában dolgoztak. A húzást mindenki maga szervezte. Úgy mondták: behívogattam pl. szerdára. Mindenki bejelentette előre, mikor kinél lesz a húzás. Mindenki tudta, kinek hány nappal tartozik.

A gyökérhúzó gépet már napokkal előre leigényelték. Ügyesebb asszonyok szervezésével 20 fős brigádok alakultak, akik fölvállalták egy-egy darab kiszedését, fizetésért. A tulajdonos ekkor is ott volt, irányította a munkát. Ilyenkor ételt nem adtak, de reggelire volt pálinka, majd üdítő, sör stb. A gyökér betakarítása jó hangulatban történt, a kisközösségek összefogásának nagyszerű példája volt. Az 1980-as évek végétől azonban a gyökérszedés egyre inkább napszámos munkává vált.

A fölszedett gyökeret mindenki a háza előtt az utcán, prizmába rakva tárolta. Télen kukoricaszárral takarták le. Jó idő esetén innen válogatták föl, és készítették piacra, de nem gúzsba kötve, hanem ládázva, vagy zsákolva. Nagynyomású mosó berendezéssel mosták fehérre. A munkát a család, rokonság összefogva végezte.

Az 1970-es évek elejétől új gyökérfajták jelentek meg, a cukor gyöker és a berlini félhosszú. Koraiságuknak köszönhetően, már február végén elvetették, ha az időjárás megengedte. Ezt korán fölszedték. Fölszedés után megmosták, majd 4-5 szálat összekötöttek. Tíz csomót kötöttek egy kévébe, így árulták a piacon. Ez volt a csomós gyöker. Később egy csomóba 2-3 gyöker mellé 2-3 sárgarépat tettek. Ezt vegyesnek nevezték. A csomókat nagyság szerint osztályozták. Az első, második osztály után a legapróbb gyökeret gubacsnak nevezték. A termést a ZÖLDÉRT vállalat helyi fölvásárló telepén értékesítették, de az 1970-es évektől már sokan Budapestre, a nagybani piacra a Bosnyák térre, illetve később a Gyáli úti nagybani piacra jártak.

Gyökertermesztés 2000-től napjainkig.

A 2000-es évek elején egyre többen hagytak fel a gyökertermeléssel. Nem volt kereslet Pesten a gyökerre, mert a nagy konzervgyárak bezártak, üzemi konyhák alig működtek.

Akik továbbra is termeléssel foglalkoztak, azok nagy területeken, több hektáron termeltek. A gépesítés fejlődésével egyre kevesebb kézi erőre van szükség. Többféleképpen vetik ma a gyökeret, lehet ikersorban és terjed a bakhátas vetés is. A föld előkészítését vetés előtt nagy gépekkel oldják meg, majd szemenként vető géppel, sor- és tőtávolságot beállítva egyenként rakják le az osztályozott, tisztított vetőmagot. Ugyanekkor kerül a földbe a talajfertőtlenítő is, a férgek ellen. A magot úgy vásárolják és osztályoztatják méret szerint. Mivel szemenként van a vetés egyelni nem kell. Kézi munkának megmaradt a dikkelés, és esetenként a gazolás. A gyomirtást permetezéssel végzik. Aki jobb termést akar műtrágyát is ad a növénynek, és locsolja folyamatosan. Szedés előtt ha nagy a gaz lezúzzák. A szedést továbbra is emberi erővel végzik, napszámos csapatokkal. Traktorokkal történik a hazahordás, és hagyományosan kézi erővel a pucolás. A mosás ma már gépesítve van. Ládázva adják el a kereskedőknek.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Apátfalván rég óta foglalkoznak gyökertermeléssel. A munkafolyamatok egy részét a közösség egymásnak segítve kézi erővel végezte, közben beszélgettek tréfálkoztak. A gyöker eladásából befolyt pénz nagyban hozzájárult a falu anyagi jólétéhez.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Néprajzi tanulmányok Apátfalváról Szerk: Bárkányi Ildikó Szeged, 2015.

Halász Péter: A termelészövetkezeti mozgalom története Apátfalván Agrártörténeti tanulmányok 3.

Makó néprajza 3. Makó monográfiája sorozat Szerk: Tóth Ferenc 2008.

Kék Délvilág 1994. jan. 7. Olyan mint a krumpli, csak más az íze T.T.

Kék Délvilág 1994. nov. 17. Pátfalva gyökerei Horváth Dezső

Délvilág 1995. nov. 28. Az idej termést megették az egerek B. A.

Délvilág 1999. ápr 13. Ha földben marad a gyöker B.A.

Délvilág 1999. jan. 26. Gyökérválogatás hidegben B. A.

Délvilág 1996. jún. 11. A siratófal árnyékában gyökéregyelők Apátfalván Bakos András

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III.MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja





2.A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést támogató és ajánló levelek

Ajánló levél a Gyökértermesztés települési értéktárba való felvételéhez.

Mi 1970-2005-ig foglalkoztunk gyökérrel. Aki több pénzt akart, belefogott a gyökértermelésbe, azért, hogy kiegészítsük a bért. Mert a kereset kevés volt ahhoz, hogy építeni tudjunk, a gyerekeket taníttatni, és útjára engedjük. Nekünk a ház, meg a lakodalom a gyökérpénzből volt. Rászántunk egy évi gyökértermést és ebből tudtuk a lakodalmat megcsinálni.

Akkor még (1993 előtt) ide jöttek helybe a gyökérért Bajáról, Pécsről. Többet adtak érte, mint az arra való gyökerekért, mert jobb ízű volt.

Egy évbe olyan jó ára volt a gyökérnek, hogy automata mosógépet vettünk egy kis kupac gyökérből. Volt értelme termelni. Kint az utcán a fagyos gyökerek is elkeltek, jöttek házalni. Majd odafagyttunk, olyan hidegbe szedtük, volt, hogy köd volt, vagy esett a hó. Az egész rokonság ment ki, heteken keresztül, hol hozzánk, hol máshoz, így segítettük egymást. Nehéz fizikai munka volt, de beleszoktunk, csináltuk, minden szabad időnkben. Akik okoskodtak fejlesztettek a vetőgépen azoknak könnyebb volt, nem kellett annyit egyelni. 2000-tól már abbahagytuk, nem volt érdemes kínlódni vele.

Apátfalva, 2016. október 10.

Varga Andrásné Apátfalva,

3.A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

A fotókat Móricz Ágnes készítette