

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: *Újkrumpli káposzta és vöröshagyma termesztése*”

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és
élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki
megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- | | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> települési | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> megyei | <input type="checkbox"/> külföldi magyarság |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|---|

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

A kis földeken gazdálkodó apátfalvi gazdák mindig arra törekedtek, hogy az állattartás és a takarmánytermesztés mellett - ha kis területen is - de olyan növényeket termesszenek, amelyek nagyobb jövedelemhez juttatják a családot. Ez a munka egyfajta kényszerűség volt, amely nagy hozzáértést igényelt. Ilyen lehetőség volt a **korai krumpli termesztése**. Az első világháború előtt Apátfalván még nem termelték, de sok apátfalvi napszámos dolgozott az őcsanádi sváboknál, ahol eltanulták a termelés módját (1918). Jelentősége azonban a trianoni határ megvonása után került előtérbe, és töltött be nagyobb szerepet egy-egy gazdaságban. Először csak azok foglalkoztak vele, akiknek volt a Maros parton földjük, de alkalmasak voltak még a faluhoz közel eső Kenderföld és a Járandók nevű határrészek is. A homokos talaj korábban fölmelegedett, így az ország más vidékeihez képest 2-3 héttel korábban készen lett a krumpli.

A vetőmagot már februárban kiválogatták és beládázták saját készítésű faládákba. Ha kellett, a télen hajtott csírákat letörték, megcsírázták. Ezután néhány hétig előcsíráztatták. Itt ún. fénycsírákat kapott. A krumplit ládákban, a konyhában, kiskonyhában tartották, közel az ablakokhoz, hogy fényt kapjon, a csíra ne vékonyodjon el, és hogy meleg helyen legyen. Mikor megjelent a 2-4 mm-es rügy a ládákat átrakták, így az alsók kerültek felülre.

A talajt tavasszal megtrágyázták, és kb. 20-25 cm mélyen megszántották. Ezután elfogasolták és elboronálták. Műtrágyát az 1940-es évektől használtak. A boronálás előtt szórták szét, hogy ne kerüljön túl mélyen a talajba. A vetőmagnak a fészket kapával vágták ki. 55-60 cm sortávolságra, mintegy 10-15 cm mély borozdát ástak. Ez a férfiak dolga volt. Később az ekekapa első kapájára a kovács készített egy töltőkapához hasonló dűröt, ezzel húzták ki a barázdát. A krumplit az asszonyok vetették. A tötávolság kb. lábfejhossznyi volt. Hátrafelé haladva vetették a ládából. Úgy kellett behúzni a krumpli fészket, hogy „a harangszót meghallja”, tehát csak pár centiméter vastagon. Mikor kibujkált, figyelték, hogy el ne fagyjon. Ha az időjárás úgy kívánta, kissé feltöltötték, a hajtásokat homokkal letakarták. Később, mikor a szár elérte a 15-20 cm-t, még egyszer feltöltötték. Nagyobb terület esetén ezt lóhúzatós töltőkapával végezték. Tölteni akkor lehetett, amikor a talaj nem volt sem túl száraz, sem túl vizes. Kolorádóbogár (krumplibogár) ellen Holló-10-zel permeteztek.

Az újkrumplit május végén kezdték ásni, amikor a szára még zöld volt. Kapával vágták föl. Az asszonyok szedték kosarakba. Szedéskor kétfelé válogatták, az apraja volt a parázs krumpli, a nagyja pedig az étkezési. Mindkét fajtát megmosták. Jutazsákba öntötték, hajnalban vitték a vasútállomásra, ahol az átvétel volt. Június 30-a után már nem beszéltek korai krumpliról, ekkorra már lehetett ásni a későbbi vetésűeket is. Stokorel fajta volt a legalkalmasabb a termesztésre, koraisága miatt. Rózsaszín héjú, fehér húsú volt. Ezen kívül termesztették a Gül babát és a kisvárdait (Kisvárdai rózsa) is. Az 1920-as években Tímár községből hozták a vetőmagot, a hozott mag többet termelt. A kisvárdai krumplit az 1960-as évekig termelték. Ezen kívül termelték még az ella, gül baba, krüger, vanessza fajtákat is. Az 1970-es években azonban az új holland fajták - kleopátra, kondor, desiree - váltak egyeduralmukodóvá.

A tévesztés után a családok külön krumpliföldet kaptak, itt már elsősorban a család ellátására termeltek, de jó termés esetén piacra is jutott.

A fölászott korai krumpli szárát összeszedték, a helyére káposztát ültettek. A káposzta közét babot, kukoricát vetettek. A kukorica nem ért be, de jó takarmánynak számított.

Káposztatermeléssel kevesebben foglalkoztak, éppen ezért a savanyított káposzta télen jó jövedelmet biztosított. Az 1950-60-as években elsősorban a braunschweig fajtát termesztették, melyet a zamager váltott föl. Ezek 3-4 kilósra nőttek, melyet savanyítás után hasábnak használtak a téli disznóvágások alkalmával. A káposztát a legjobb földdel rendelkező, korai krumplit termelő családok termesztették; Apátfalván az Ördög, Búvár, Nemes és Varga család. A termést a makói és a helybeli piacon adták el.

Hagymatermesztés

A termesztés tudományát az apátfalviak az első világháború után a makóiaktól tanulták el.

A makói termelők az apátfalvi határhoz tartozó Kákás területen béreltek földet az apátfalvi gazdáktól. A földet a tulajdonos készítette elő, szántotta, fogasolta, boronálta. A makói hagymások minden második sor közé gyökeret vetettek. Ezt hagymásgyökernek nevezték.

Az apátfalviak először a falusi kertekben próbálták a hagyma és a gyökér termelését, majd később a faluhoz közel eső területeken - Ugar, Kenderföld, Tehénjárás, Szilvás egy részén - termesztették.

Első évben a vetőmag előállítása történt meg. Először egészséges hagymafejeket ültettek el, ez magas szárú növesztett, bördőnek hívták. Ez termelte a magot. Az érett magbugákat metszőollóval levágták, kiszáritották, és kidörgölték. Ezt a feketemagot vetették el következő év tavaszán, ebből lett nyáron a dughagyma. Augusztusban felszedték az apróhagymát, kiostálták közülete földet, ponyván szárították, a padláson tárolták. Télen osztályozták méret szerint. Neveik: pitlesz első második harmadik negyedik zsigá. A zsigá a legapróbb, használhatatlan. A pitlesz pedig fölbördözött nem ültették el. December közepén bevitték a házba langyos helyre, esetleg a kemence fölé jól kiszáritották. Tavasszal az első második és harmadik hagymát duggatták el, kézi erővel, megfelelő távolságra, hogy a kifejlett hagymák szépen egymás mellé essenek. A gaz ellen kaparták és gyomlálták. Ha a szára elszáradt lehetett hagymaászóval felszedni. Rakásokba dobálták, hogy elszáradjon a gyökere. Kézzel átdörzsölték, hogy a föld lejjön róla. Zsákokba szedték.

A termelés jelentőségét igazolja, hogy az apátfalvi vasútállomáson 1927-28-ban 1427 tonna, 1928-29- ben 1795 tonna vöröshagymát adtak fel exportra.

A magánkézben történő termesztést a beszolgáltatási rendszer tette lehetetlenné. 1956 után vett újabb lendületet a termesztés, melyet először téesz keretek között próbáltak fejleszteni, eredménytelenül.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az apátfalvi nép nem riadt vissza a munkától. Minden lehetőséget megragadott, hogy anyagi jólétét előmozdítsa. Az újkrumpli és a vöröshagyma a petrezselyemgyökér mellett egy jó anyagi forrás volt számukra, még ha bizonytalan volt is a termés mennyisége és a piac. A jó talajviszonyok, az éghajlat a sok munka előbb-utóbb meghozta a gyümölcsét.

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

Tóth Ferenc: Apátfalva Száz magyar falu könyvesháza sorozat 2000

Néprajzi tanulmányok Apátfalváról szerk.: Bárkányi Ildikó Szeged, 2015

Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra 1999.

Varga Cz. János: A korai burgonya termesztésünk múltja jelene jövője. Pátfalvi Szókimondó 1995. január

Varga Cz. János: A káposzta termesztésünk múltja jelene jövője Pátfalvi Szókimondó 1995. február

Büdös a hagyma, de a munka is. T.T. Reggel Délvilág 1993. szept. 4.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III.MELLÉKLETEK

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



területen ledarabolták.

A hagyma szárát kinn a



A dughagyma rakása. Maguk elé kötött kötőben van a dughagyma, abból szedik ki és dugják a földbe.



Veréb József káposztása 2019-ben.

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

Javaslat az újkrumpli, káposzta és hagyma termesztése, helyi értéktárba való felvételéhez

Apátfalván az első világháború után kezdett fellendülni a burgonyatermesztés.

Az 1930-40-es évektől nagyban áttértek a korai új burgonya értékesítésére, mert így nagyobb jövedelemhez jutottak a termelők.

A burgonyatermesztés nem kis befektetéssel, helyigénnyel, munkaerővel, odafigyeléssel járt.

Már az ültetésekor, amit korainak szántak azt a leggazdagabb tápértékű földbe ültették.

Nem apró krumplit raktak el, hanem nagyobbakat, igen egyforma méretűeket.

A krumplit természetették szabadföldbe, kertekbe, de főleg a Maros árterébe mert az iszapos homokos földbe termelt korai új burgonya hamarabb megnőtt, szép, sima, tetszetős volt.

Apátfalván a korai új burgonyát kétféleképpen tudták a termelők nagytételben értékesíteni.

Vagy a vasútállomásnál a felvásárló telepen vagy Budapesten a nagybani piacon. Amit itt helyben a vasútállomásnál értékesítettek, lovaskocsikkal 10-15-20q-kat vittek egyszerre.

Volt olyan szállítási nap, hogy kb. 15-20 lovaskocsi is állt a 43-as műút mellett és folyamatosan haladtak az átvevőhelyig. Amit itt helyben vásároltak fel korai új burgonyát, azt részben vagonokba rakták és vonattal szállították az ország több nagyvárosaiba. Itt Apátfalván is egyre jobban szaporodtak a tehergépkocsival rendelkező fuvarosok, akik vitték a megtermelt árut a budapesti nagybani piacra.

Az újburgonya után a felszabadult földbe azonnal káposztát palántáltak. Nagyon érteni kellett hozzá, hogy egészségesek legyenek a fejek. Ősszel hordókban savanyították a káposztát a család részére, vagy eladásra.

Javaslom a helyi értéktárba felvételre ezeknek a növényeknek a termesztését.

Apátfalva, 2017. február 20.

Vargáné Antal Ilona
Apátfalva

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

A képek Vargáné Nagyfalusi Ilona tulajdona.