

A MAKÓI HAGYMA TÖRTÉNETÉNEK NÉHÁNY FEJEZETE

TÓTH FERENC

(Makó, József Attila Múzeum)

A makói hagymakultúra több mint két évszázados, de a helyi irodalomban az első módszeres feldolgozások mindössze 40–50 évvel ezelőtt jelentek meg. A fél világot meghódította már a hagymánk, osztatlan elismerést szerzett világszerte, csak éppen az összefoglaló irodalmi publikációk maradtak el. Véletlen feljegyzések, szűkszavú közlemények korábban is előfordulnak itt-ott elszórtan, de ezeket a tudomány még nem aknázza ki teljes mértékig. Az eddigi irodalmi anyagban is van ugyan utalás a korábbi termelési eljárásokra, az értékesítés módjaira stb., de szinte minden szerző fő feladatának azt tekintette, hogy saját korának hagymatermeléséről adjon átfogó képet.

A makói hagymakultúra páratlan gazdag irodalmában bőven található történeti, földrajzi, közgazdaságtani, szociológiai, nyelvészeti, néprajzi, biológiai, illetve növénynevelési stb. feldolgozás, de még mindig elég sok a fehér folt főleg néprajzi, történeti és részben nyelvészeti vonatkozásban.

A jelen írás célja, hogy a történeti néprajz módszerével megkíséreljük felvázolni a makói hagymakultúra fejlődését a kialakulástól 1900-ig. Mivel a kibontakozás időszakáról már jelent meg módszeres történeti feldolgozás,¹ erről inkább csak áttekintést adunk, részletesebben bizonyos vitatott kérdésekre térünk ki. Kutatásaink súlyponti része a 19. sz. második fele. Fő forrásunk — az irodalomban fellelhető adatközlések mellett — a levéltári és a hírlap anyag. Mindkettő alkalmoszerű és esetleg adatokat tartalmaz, s ez eleve meghatározza a feldolgozás lehetséges mértékét. A gyűjtést ki kellett volna terjesztenünk a szájhagyomány emlékeire is, de az már meghaladta volna az évkönyvi cikkek terjedelmét.

A makói hagymakultúra kialakulása és fejlődése

A hagymatermelés kezdetei

Makó gazdaságtörténetében a hagymakultúra előiskolája a szőlőművelés volt, melynek első virágzása még a török megszállás idejére nyúlik vissza. M. Zeiler 1664-ben, Georg Krevitz 1685-ben megjelent könyve² szerint Makó elsősorban szőlőtermeléséről híres. A régi térképek fel is tüntetik a város közelében levő szőlőföldeket. Kelemen Ferenc becslése szerint 1740 körül a makói

¹ Eperjesy Kálmán, A hagymatermesztés történetéhez = Írások a régi Makóról. Helytörténeti rajzok. Makó (1928) 37—57. l.

² Zeiler M., Neue Beschreibung Königreichs Ungarn 316. l.

Krevitz, Georg, Totius Regni Hungariae superioris et inferioris acourata descriptio. Frankfurt und Nürnberg 1685. 361—362. l. Idézi Eperjesy Kálmán i. m. 42—43. l.

szőlők kiterjedése 500 kat. holdra tehető³. De a „virágzó szőlőtermelés a XVIII. sz. második felétől kezdve a Maros áradásai miatt hanyatlásnak indult. Ehhez járult, hogy a gyengébb minőségű makói bor nem tud versenyezni a nehezebb hegyi borokkal, a város földesura kénytelen megengedni, hogy kocsmáiban a makói bor mellett a hegyi borokat is mérjék.”⁴ Szirbik Miklós szerint is: „Hajdan itt a’ Szőlő tartás nagyon hasznos volt, mellyért sokan szántóföldjeiket is eladták, és Szőlőt szereztek, abból kevesebb bajjal, több jövedelmek lévén; minthogy a’ szomszéd Falusiak is ide’ jártak bort venni. Minekutánna pedig a’ Falukon is Szőlők plántáltattak, a’ hegyi szőlők is jobban műveltetnek, és a’ kiknek borra van szükségek, ott a jót szint’ azon az árron megkapják, mint itt az alábbvalót: a’ kivitel majd egészen megszűnvnén; az itteni szőlőbeli gazdálkodás nagyon kezd tsökkenni.”⁵

A víz által kipusztított szőlőt nem telepítik újra, sőt a tőkét szántszándékkal is kivágják, és a földesúri utasításokkal mit sem törődve, áttérnek a jövedelmezőbb veteménytermelésre. „1795-ben szigorúan eljárnak azon gazdák ellen, akik szőlők helyén kukoricát, dohányt, tököt, hagymát vagy más veteményt termelnek. A tanács felszólítja őket földjüknek szőlővel való újbóli beültetésére. Amennyiben e felszólításnak nem tesznek eleget, a szőlőföldjüket elkobozzák és másnak adják. Hasonló tapasztalatok indítják a következő évben a tanácsot arra az elhatározásra, hogy Új Jángoron végleg beszüntessék a szőlőföldek kiosztását. A belterjes gazdálkodás e tilalmak dacára emelkedőben volt, a tanács látva az ürmösháti, jángori, borzháti és czirokménesi kertészek gyarapodását, árendájukat már 1799-ben felemelte. Néhány évtizednek kellett eltelni, míg megszűnt a hatóságoknak a veteménytermelés iránti ellenszenvé. A XIX. század elején már nincs kifogása a tanácsnak a veteménytermelés ellen, 1817-ben pedig már maguk a bírák szorgalmazzák, hogy a serház melletti füzesekből 20 hold föld veteményessé alakíttassék.”⁶

Nagy lökést ad a veteményes földek növelésének az 1821. évi árvíz, mely 57 842 út szőlőt pusztít ki. Az árvíz által okozott kár igen jelentős:

veteményben	8 692 forint
szőlőben	114 466 forint ⁷

Ebben a korai időben a hagyma nem kizárólagos terméke belterjes gazdálkodásunknak, csak egy a különféle vetemények (dohány, gyökér, sárgarépa, paprika, zeller, lencse, borsó, paszuly stb.) között. Szirbik Miklós is arról tudósít, hogy „Termesztenek pedig veres és fokhagymát sokat; paprikát annyit, hogy némelyek, törve hordókat töltenek meg véle; mindenféle káposzta, és saláta nemet eleget, ’s jót. De kivált gyökeres veteményeiről híres Makó. Az itt termő petrezselyem, zeller, peszternák, sárga répa, mind bővségével, mind szépségével ’s jóságával elsőseget érdemel.”⁸ A hagyma városunkban fő terménnyé csak a 19. sz. második felében válik, a gyökér és a sárgarépa a mai napig megmarad köztes terméknek.

³ Kelemen Ferenc, A régi Makó cserepei. Makó (1933) 23. l.

⁴ Eperjesy Kálmán, i. m. 45. l.

⁵ Szirbik Miklós, Makó városának ... leírása. Sajtó alá rendezte Eperjesy Kálmán. Csanádvármegyei Könyvtár 6. sz. Makó, 1928. 35. l.

⁶ Eperjesy Kálmán i. m. 50–51. l.

⁷ Makói Városi Levéltár (A továbbiakban MVL) Régi iratok 273. Ezúton mondok köszönetet Nagy Sándornak, a Makói Városi Levéltár kezelőjének szíves, sokoldalú segítségért.

⁸ Szirbik Miklós i. m. 35. l.

Évtizedek óta él a köztudatban az a téves felfogás, hogy Szirbik Miklós református lelkész vette rá eleinket a hagymatermesztésre. Ezt a tételt elsőnek Petrovics György fogalmazza meg egyébként kitűnő könyvében.⁹ Szirbik Miklós nagyságát és hervadhatatlan érdemeit egyáltalán nem kisebbíti, ha olyan dolgokat nem tulajdonítunk neki, amit nem tett meg. Szirbik 1817-ben kerül Makóra, de csak Szikszai Benjamin halála után, 1828-tól választják meg első prédikátornak, amely tisztséget 1853-ban bekövetkezett haláláig visel. Hagymatermesztésre buzdító tevékenységet csak Szikszai Benjámint halála után kb. abban az időben fejthetett volna ki, amikor ismert könyvét írta, tehát az 1830-as években. Ekkoriban pedig messze földön híres már a makói hagyma. Maga Szirbik állapítja meg, hogy „... az Alföldet és Bánátot előlnti Makó gyökerével, hagymájával és paprikájával.”¹⁰

A hagymatermelőknek első névszerinti conscriptiója 1818-ból származik, tehát egy évvel azután, hogy Szirbik Makóra kerül. A névjegyzék kísérő szövege 3 évvel korábbi könyörgő levélre hivatkozik, akkor pedig még Szirbik Makón sem volt. Az összeírás szerint 1818-ban 188 személy foglalkozik Makón hagymatermesztéssel:¹¹

kákási szőlőkben	
vöröshagymát termel	25 személy
ó-szentlőrinczi szőlőkben	
vöröshagymát termel	39 személy
új-szentlőrinczi szőlőkben	
fokhagymát termel	112 személy
verébhegyi szőlőkben	
vöröshagymát termel	12 személy

Szirbik Miklós munkásságával és a hagymatermelés kezdeteivel behatóan Eperjessy Kálmán foglalkozik, és ő sehol nem tesz említést Szirbik ilyen irányú tevékenységéről. Városunk egyik elfelejtett és kevésbé méltatott történetírója, Vajda István pedig egy önálló cikkben fejt ki, hogy már régen híres volt a makói hagyma, amikor Szirbik Miklós prédikátor Makóra került.¹² Hasonló eredményre jut Márton György¹³ és Bohdaneczky Edvin¹⁴ is.

Szirbik Miklós nem meghonosítója, csak lelkes szemléelője és rajongója volt a belterjes gazdálkodásnak, nem a messzi Hollandiában szívta magába a kertgazdálkodás iránti lelkesedését, hanem már gyermekkorában azonosult vele, hiszen Makó szülőtte volt, és apja maga is gazdálkodó ember. Hollandiában soha nem is járt, a porosz Göttinga — ahol Szirbik Miklós egy szűk tanévet töltött — Hollandiától több száz kilométerre esik. Vitathatatlanul helyes Márton György azon megállapítása, hogy hagymatermelésünk teljes mértékben a makói nép produktuma.¹⁵

De hogy is vetődhetett fel egyáltalán Szirbik Miklós neve? Petrovics

⁹ Petrovics György: A makói hagyma. Eckhardt Vilmos előszavával, Makó 1922. 11. l.

¹⁰ Szirbik Miklós i. m. 35. l.

¹¹ Csongrád Megyei I. sz. Levéltár. Csanádi Püspökség Gazdasági Iratai 1818. július 11.

¹² Vajda István, A hagymatermesztést nem Szirbik Miklós honosította meg Makón. Makói Friss Ujság 1925. október 11.

¹³ Márton György, A makói hagyma termesztése. Csanádvarmegyei Könyvtár 13. sz. Szeged, 1927. 25. l.

¹⁴ Bohdaneczky Edvin, Csanádvarmegye nemzeti és gazdasági viszonyai a XVIII. században. Csanádvarmegyei Könyvtár 36. sz. Makó, 1940. 60. l.

¹⁵ Márton György, i. m. 25. l.

György írja,¹⁶ hogy „... a múlt század első felében jóformán csak református vallású polgárok foglalkoztak hagymatermeléssel és ezt a termelést írásos feljegyzések szerint, kálvinista foglalkozásnak nevezték.”

Petrovics, aki lelkes híve volt Szirbik Miklósnak — ő indítványozta Szirbik könyvének kiadatását is —, úgy találta, hogy azért terjedhetett el a reformátusok körében a hagymatermelés, mert e lelkes férfiú rábeszélte híveit.

A Makói Városi Levéltárban a hagymatermelésre vonatkozó legelső adat 1755-ből való. Tornyáról írja Marczibányi Lőrinc, Gerlicze János makói bírónak:

„Fokhagymára elküldtettem egy Máriást, vegyen ültetni való fokhagymát, és vöröshagymát is vegyen egy-két koszorúval.”¹⁷

E rendkívül becses értékű közlemény rávilágít arra, hogy a makói hagymának ekkoriban már elismert hírneve van, hiszen az átlagosnál jobb minősége okozhatja, hogy az akkori rossz útviszonyok ellenére mintegy 60–70 km távolságról szerezze be valaki a hagymaszükségletét. Különösen kitűnő lehetett a makói fokhagyma, ugyanis ebből raknivalót kér Marczibányi. Fokhagymának nemcsak minősége volt kifogástalan már ebben a korai időben, de a vöröshagymához viszonyítva termelése is nagyobb mérvű lehetett. Ezt látszik igazolni az 1818-as összeírás is, amikor a 118 fokhagyma termelővel szemben 70 vöröshagyma termelő áll.

Egy 1779-es vagyonösszeírásban megjelenik a „hagymakapa” elnevezés.¹⁸ Ez az adat arra enged következtetni, hogy már nemcsak egyszerűen termelik Makón a hagymát, de bizonyos differenciálódás is jelentkezik a munkaeszközökben, nevezetesen kialakul az a kaptípus — a mai kaparó őse —, melyet kizárólag a hagymában használnak.

1783-ban a pozsonyi Helytartótanács 6189. sz. leiratában kötelezi Csanád megyét, hogy Eszék, Pétervárad, Bród, és Ógradiska erődítményeknek az ostrom esetére bizonyos természetbeni szolgáltatásokat biztosítson. A felsorolt termények között szerepel a hagyma is. Vörös- és fokhagymából összesen 60 pozsonyi mérőt kell beadni. Ebből Makóra 20, Földeákra 40 mérő jut.¹⁹ Földeákon (Óföldeák) eredetileg szintén foglalkoztak kertészkedéssel. Giba Antal megyei földmérő által 1827-ben készített térkép a szőlőskertek, a haleszi káposztaföldek, kender- és lenföldek mellett feltünteti pontos telekmegjelöléssel a *Mama halmi*, a *Szabó halmi* és a *Kéthalmi* kertészek földjeit. Az általuk művelt terület kb. 12. kat. hold; a gazdaságok, illetve a parcellák száma: 39 (Makón 1818-ban 188 a termelők száma). A földeáki kertgazdálkodás a makói-

¹⁶ Petrovics i. m. 11. lap. L. még: *Erdei Ferenc*, A makói parasztság társadalomrajza. Csanádvarmegyei Könyvtár 26. sz. Makó, 1934. 11. l. *Erdei Ferenc*, Területi csoportok egy mezőváros társadalmában. Népünk és Nyelvünk 1935. 7. évf. 246. l.; *Bruder J.*, Hagymatermesztés. Bp. 1954. 12 l.; *Vida Zoltán*, A makói hagyma. Csongrád Megyei Múzeumi Füzetek 4. sz. Szeged, 1965. 16. l.; *Boross Marietta*, A makói hagymatermesztés eszköztanyaga. Néprajzi Múzeum Gyűjteményei 9. sz. Bp. 1968. Klny. a Néprajzi Értesítő 50. évfolyamából. 127—154. l.

¹⁷ MVL Régi iratok 1755. 110. sz. Ezúttal köszönöm meg Szabó Imre ny. főmérnöknek, hogy felhívta figyelmemet e levélre.

¹⁸ MVL Régi iratok 1779. 197. sz.

¹⁹ Az okiratról készült mikrofilmet Péter László szerezte be, és a József Attila Múzeum filmtárában található. Ma a vöröshagyma növénytani neve *allium cepa*, a fokhagyma *allium sativum*. A jelzett időben viszont *allium* = fokhagyma, *cepa* = vöröshagyma. Vö. Páriz Pápai szótárát. A pozsonyi mérő = 62.4984 liter = kb. 2 véka. Az okirat fordításáért köszönetem fejezem ki Buzás László helytörténeti kutatónak.

hoz hasonló társadalmi-gazdasági körülmények között jött létre, de a nagybirtok arányában nem volt képes tovább fejlődni és kivirágozni.

1788-ból származik a következő adat, ugyanis ekkor folyt az utolsó török háború, és a hadrakelt sereg ellátására Makónak hatvanezer fej vöröshagymát és ugyanannyi fokhagymát kellett szállítania Mehádia, Fehértemplom, Pancsova és Újmoldva katonai táborokba.²⁰

Az említett levéltári adatok alapján feltételezhetjük, hogy a 18. sz. közepétől a makói hagymatermelés kilép az ismeretlenség homályából.

A hagymakertészek társadalmi összetétele

Ma már tudjuk — elsősorban Erdei Ferenc megállapításai alapján —, hogy milyen társadalom- és gazdaságtörténeti körülmények között született meg a makói hagymakultúra. „A hagymakertészek . . . nem birtokos gazdák. Eredetük szerint zsellérek, akik kicsiny vetemény vagy járandó földjeiken kezdték meg a hagymatermelést, s ma is teljesen külön-állnak a telkes gazdák rétegétől. Olyan külön társadalmi réteg a makói kertészek csoportja, amelyet lényegében más eszmék vezetnek, mint a birtokos gazdákat és törekvéseikben, de mindennemű egyéb magatartásaikon is letörölhetetlenül rajta van a zsellér származás eredetének és lendületének nyoma.”²¹

Makón a lélekszám olyan rohamosan emelkedik, hogy 80 év alatt a lakók száma meghétszereződik.

1756	2900
1771	4590
1801	8645
1835	20 624

Ez a gyors létszámemelkedés a föld elaprózódását és a zselléresedési folyamat meggyorsulását eredményezi. Találón állapítja meg Szirbik Miklós: „A' melly darab földet ezelőtt 40 esztendővel egy háznép bírt, most azt 10—12 bírja.”²²

A nagymérvű telekelaprózódás szükségszerűen a belterjes gazdálkodás irányába tereli Makón a mezőgazdaság fejlődését. A meglévő földterület a hagyományos gazdálkodási mód mellett hovatovább nem képes ellátni a város lakosságát, és a helyi adottságok társadalmi felismerése vezet a kertkultúra kifejlesztéséhez, ami egyben az átlagosnál magasabb életszínvonalat és viszonylagos jólétet is eredményez. Éles szemmel fedezi fel Szirbik Miklós: „A'kinek 2—3 lántz veteményes földje van jó helyen, könnyebben él, mint a' Sessiós gazda, és szemlátomást gyarapodik.”²³

Míg a mezőgazdasági árutermelés országos méretekben főleg a nemesi birtokokon indul meg, addig Makón a paraszti árutermelés sajátos formájával találkozunk. Ebben az árutermelésben nem vesz részt a parasztság minden rétege, a korai időszakban hagymatermeléssel kizárólag a földnélküliek vagy legfel-

²⁰ Vajda István féle adat. Idézi Márton György, i. m. 18. l. Eperjesy Kálmán, i. m. 46. l. Vida Zoltán, i. m. 14. lapján tévesen értelmezi az 1783-as és az 1788-as adatot.

²¹ Erdei Ferenc, A makói hagyma sorsa. Jelentés németországi, svájci és hollandiai tanulmányútról és hazai kutatásairól. Makó. 1936. 6. l.

²² Szirbik Miklós, i. m. 37. l.

²³ Szirbik Miklós, i. m. 35. l. Sessió = 56 kishold (1 kishold = 1100 □-öl) lánc = kat. hold.

jobb 1–2 holddal bírók foglalkoznak. A földes gazdák hosszú időn keresztül lealázónak tartották a kertészkedést. A jobbágyfelszabadtítás idején a zsellérek száma igen magas városunkban.²⁴

Telkes jobbágy	810
Házass zsellér	1876
Házatlan zsellér	1144

Találón írja Erdei Ferenc, hogy „Makón a püspöki jobbágyság alól szabaduló zsellérek voltak a szerzők, az első hagymakertészek.”²⁵

A hagymatermelés gyors fellendülését elősegítette az is, hogy Makón nagybirtok nem volt, és a fejlődés élén a szabad paraszti kisbirtok állt.

Az árutermelés kiszélesedése

Az önkényuralom korából két statisztikai összeírás maradt fenn, mely egyébként termények mellett a hagymára vonatkozó adatot is tartalmaz. Lássuk a főbb terményeket!

Megnevezés	Mértékegység	1856	1859
Búza	ausztr. mérő	61 000	40 000
Kétszeres	ausztr. mérő	—	15 000
Árpa	ausztr. mérő	26 600	18 000
Tengeri	ausztr. mérő	48 260	40 000
Zab	ausztr. mérő	14 200	13 000
Dinnye	darab	20 000	12 000
Káposzta	tő	10 000	9 000
Hagyma	ausztr. mérő	6 000	7 000

A termelt hagymamennyiség tehát három év alatt 1000 mérővel szaporodott, de a vetésterület növekedése sokkal nagyobb mérvű lehetett, hiszen a legtöbb terményből 1859-ben csak egy jó fél termés volt. Minthogy a kedvezőtlen időjárás ellenére is növekedett a termelt hagyma mennyisége, feltételezhető, hogy a hagymával berakott terület nagysága 3 év alatt mintegy 30⁰/o-kal emelkedett.

A makói hagymatermelésnek a továbbiakban óriási lökést adott:

a) az 1859-i és az 1866-i olasz—osztrák háború, amely megakadályozta az olasz hagymának az osztrák közös tartományokba és Németországba való szállítását, így sikerült a makói hagymának bevonulnia az osztrák és a német piacokra²⁶;

b) vasútvonalak kiépítése;

e) azok a világiállítások, melyek először mutatják be külföldnek a makói hagymát; s végül, hogy

d) „a hatvanas és nyolcvanas években a Magyarországon kívüli nagy hagymatermő vidékeken... egy-egy évben a nagy szárazság miatt kicsiny volt a termés, és ez nagymértékben előmozdította a makói hagymának külföldi államokban való keresletét és elterjedését.”²⁷

²⁴ MVL Rovatos összeírás 1849—50. évről.

²⁵ Erdei Ferenc, Futóhomok Bp. (É. n.) 111. l.

²⁶ Petrovics György, i. m. 13. l.

²⁷ Petrovics György, i. m. 14. l.

Hagymakörzet és üzemforma

A hagymatermelés Makón a Maros-parthoz közelebb kiöntési talajú veteményes kertekben indult meg. Szirbik Miklós szerint Makó „veteményes kertjei ezek: Szuszogó, Lesi, Borjúvár, Sz. Lőrincz-nek és Kortyógónak egy része.”²⁸ Az 1818-as conscriptióból tudjuk, hogy a kákási és verébhegyi szőlőben is termelnek hagymát.

A 19. sz. második felében a termelés kiterjed Belsőnyomásra és a járandó földekbe. A korabeli hirdetések szerint vetemény alá kiadó földek közt 1888-ban ilyeneket olvashatunk: a jángori szőlők melletti járandó, Gerizdes melletti járandó, innenső Jángor melletti járandó, Belső járandó, kákási járandó, lelei út melletti járandó, igási járandó, Szt. Lőrinczi veteményes föld, a Diószegi halom dűlőjében lévő járandó, a közös legelő szélén lévő járandó, Mikócsa hátulján lévő járandó, az apátfalvi határban lévő járandó, a királyhegyesi útfélen lévő járandó, a tömpösi veteményes föld stb.

A 19. sz. végén átmennek a hagymatermeléssel az ugar földekre és Bánatba. A Rónay és a Nákó birtokból kitűnő minőségű, friss erdőirtás földet kapnak haszonbérletbe. A földet általában gőzekével felszántva vették ki. A bérleteket a zombori Rónay birtokon Szőnyi Ferenc és Bódi Ferenc intézte, a Nákó birtokon pedig Gera János, kik szintén hagymatermelők voltak. Minden évben más helyen kapták a bérleményt. Az idősebb hagymatermelők véleménye szerint ekkor volt a makói hagyma a csúcspontján, soha olyan egészséges, márvány keménységű vörőshagyma nem termett, mint ebben az időszakban.

A kisüzemi kerti művelést tehát felváltja a szántóföldi termelés. Ez utóbbiról írja Erdei Ferenc: „A makói hagymatermesztés üzemformája szántóföldi és kisüzemi. Szántóföldön, gabonafélék és kapások vetésforgójában termelik a hagymát, azonban nem a szántóföldi termények művelési módján, hanem teljesen kerti módra, ... olyan kertészüzemekben termelik Makón a hagymát, amelyek vándorlás szerűen telepítettnek a szántóföldekre, különállásukat azonban mindvégig megtartják a közönséges kapásműveléssel szemben.”²⁹

A makói technológia

A makói hagymatermelésről az első munkamenetleírás 1888-ból származik. Szövegét egyszerre megismerhette a város, az ország, sőt a világ; ugyanis megjelent a Maros c. helyi lapban, a fővárosi Gazdasági Lapokban és a brüsszeli világkiállítás francia nyelvű brosúrájában. Az alábbiakban az eredeti Szőke Mihály hagyma- és zöldségkereskedőtől származó fogalmazvány szövegét közöljük, ugyanis nyomtatásban ennek — Major Miklós polgármester által átírt — stilizált változata jelent meg.

„A makói hagymatermelő következő módon termeli hagymáját. A magot elveti márciusban, jó tiszta kézi (ásott) munkált földre. Ebből terem az úgynevezett dugghagyma, [ami] szeptember elejére érik meg. Ezt tisztán megválogatva december elején felteszi szárítás végett a szobában lévő úgynevezett boglya kemence tetején lévő szárítóra (rács) és ezt a jól munkált földre tavasszal, mielőtt lehet a fagytól dolgozni, elduggatja egymástól körülbelül 10 centiméternyi távolságra. És ezen földet mindig tisztára kapálja a gyomtól. Megjegyez-

²⁸ Szirbik Miklós, i. m. 35. l.

²⁹ Erdei Ferenc, A makói hagyma sorsa 11. l.

zük, hogy midőn a hagymának a szára már nagyobbodik, nem szabad letörni, óvatosan [kell] kapálni, mert ez a fejlődést hátráltatja. És az így elkészült hagyma augusztus hónapban érik meg, de már július második felében exportképes. Megjegyezzük, hogy a magnak való hagyma mindég a legszebb érett hagymából válogatandó.

Makó város termelőképessége évi átlag 100 000 mázsa jó minőségű hagyma. Rendes termésnél 1 hold föld (1600 □-öl) 90—100 mázsa exportképes hagymát ad.

Fokhagyma kevesebb termelhetik, de ez is a 10 000 mázsára tehető. Két faj van: őszi és tavaszi.³⁰

E közleménynek a Gazdasági Lapokban megjelent változata csigázza fel Vajda Gyula gömör-kishont megyei földbirtokos érdeklődését, és kérdések özönével fordul a polgármesterhez. Bakos Ferenc h. polgármester az alábbiakban ad felvilágosítást.

„Ami a hagyma termelési módját és eljárását illeti, röviden tudatom, hogy nálunk a fekete televényes föld használtatik leginkább, mely leginkább vizenyős természetű, t. i. alantós ártérben fekszik. E föld tavasszal kézierővel (ásóval, kapával) igen jól bemunkáltatik, a göröngy apróra elgereblyéltetik, s a hagymamag bele vettetik, ebből lesz az ú. n. apróhagyma, mely érett korában felszedetvén, egész télen át fűtött szobában szárítottatik szárításra kiterítve boglya kemence tetején. — Ezen apróhagymát tavasszal a fentiek szerint megmunkált földbe kézi erővel egymástól egyenlő távolságra eldugdostatik, s ki kelvén a gyomtól többször megtisztítatik kiskapákkal és nagy vigyázzal, hogy a hagyma szára (bördője) le ne töressék, mivel a föld után az táplálja és nevei a hagymát. — A hagymamag ezen a száron (bördön) terem.

Midőn a hagyma ősszel megért, gondosan felszedetik, megtisztítatik, megválogattatik, fogásba fűzetik egyrésze s a fogásos hagyma piacra vitetik, vagy elszállítatik kocsin messze vidékre eladás végett, a többi pedig náddal vagy gyékénnyel fedett ház padlására hordatván, széjjel terítettik, s gondosan ápoltatik hidegtől, melegtől egyaránt, nehogy a hidegség folytán megfagyjon vagy melegség folytán kicsírázzék. — Télen is, de különösen tavasszal megválogattatik, s az elromlottak kiszedetvén, az ősszel eltett 1 m. mázsa hagymából alig marad meg többmint 50—60 kiló, de ez is 6—7 ft-os ár mellett nagyon kifizeti a munkát.³¹

Meglepő, hogy míg a világ nagykereskedelmi szaktekintélyei egy csapásra felfedezik a makói hagymát mint kitűnő kereskedelmi árut, addig a makói termelési eljárásra sokáig nem figyelnek fel. Csérer Lajos az első gazdasági szakember, aki a vöröshagyma termesztéséről írt cikkében jelentős teret szán a makói termelési mód leírására.

„Nem lesz talán érdektelen, ha e helyütt említést teszek a Makó vidéki hagymatermelés viszonyairól. Ott vöröshagymát és fokhagymát jó közép erőben levő, ú. n. *szűz földben* szokták termelni, amelyben, t. i. hagyma még nem volt termesztve. — Trágyázás után csak 2 év elteltével termelhető, mivel a friss trágyázott földben a gyenge kis hagyma a legkisebb szárazság mellett kisül és kiszárad. A hagyma és zöldség termelés alá a földet ősszel felássák, esetleg ekével egy ásónyomra felszántják — ez azonban ritkán történik. Rendes kertész ember ázni szokta a földjét, ha még annyi van is! — Tavasszal egy 3 láb széles tüsök boronával a földet megboronálják, a boronát ember húzza — lovat nem használnak, mert az a földet nagyon megtaposná. A munkálkodás tavasszal veszi kezdetét, midőn a föld megszikadt és nem ragad.

A hagymamagot kézzel vetik oly sűrűn, hogy az egész földet ellepi, könnyű kis tüsökkel elboronálják és behengerezik — ha kisebb földbe vetik a magot, deszkás lábbal taposásák le.

A hagyma-maggal egyúttal a gaz is ki kel, azt azután gyomlálják annyszor, amennyi-szer szükséges. Gyomlálás közben a vetésen járnak-kelnek, az nem árt: sőt előnyére van e kis hagymának. Augusztusban felszedik, illetve kapával kikapálják s kis hagymákat a földből, kézzel kiválogatják, megrostálják, ahhoz való rostán és a padláson vékonyan elte-

³⁰ MVL Polgármesteri Iratok 1888. VI. 233. Vö. Gazdasági Lapok 1888. 40. évf. 175. I. Maros 1888. április 19.

³¹ MVL Polgármesteri Iratok 1888. 717.

rítve ott marad, míg a hidegek bekövetkeznek. Ekkor újból megrostálják és a szobába a mes-tergerendához kötött szárítókra terítik el vékonyan és ott szárogatják egész télen át a me- legben. — Ezt azért kell így szárítgatni, hogy a következő tavasszal, midőn ezeket a kis hagymákat elrakják, fel ne bördözzenek — azaz nehogy a hagyma rovására a szár túl- erősen felnyúljen. A fentemlített raknivaló hagymát (a melyből a nagyhagyma lesz) tavasz- szal, a mint az idő engedi, elültetik. Az elboronált földön utalló gereblyét húznak végig, ennek fogai 15 cm távolságban vannak egymástól — a rovátkába azután kézzel duggatják el a kis hagymákat 3 hüvelyre egymás mellé, — ha ez megtörtént, az egész táblát sárgarépa és petrezselyemmaggal ritkán beszórják és elboronálják. Hogyha a föld gazlani kezd, úgy- nevezett kis kaparóval, a mely a hagyma sorok közt elfér, a gatz kikaparják, — ez annyiz- szor történik, amennyiszor szükséges — kaparás közben persze vigyáznak a zöldségre, a melyből annyit hagynak meg, a mennyi a hagyma között elfér. Augusztus második felé- ben, midőn a vöröshagyma megérett, felszedik, erre a czélra készült rövid kis késforma eszközzel a hagymát a földből kifeszetik és zsákba szedik. A bennmaradt zöldséget az időjáráshoz képest szeptember-októberben ássák ki.

Az egész eljárás emberi erővel és kézzel történik, a bevetett föld mennyiségéhez képest 20—30 napszámos leány dolgozik egy-egy kertésznél 50—60 kr napszám mellett.

A vörös-hagymát padláson vagy kamrában tartják 3—4 láb magasra felrakva. Télen át a hagyma csonttá fagy, de ez nem baj, tavasszal ismét kienged és lehet szállítani.

Locsolni a hagyma telepeket nem szokás, de azt nem is gyöznék. Egy 1100 □-öles holdon kedvező időjárás mellett 60—70 q terem, azon felül megmarad a zöldség. 1 q hagyma ára a körülményhez képest 1 frt 50 kr-tól 10 frt-ig is felmegy, ha t. i. nagy a kereslet külföldről. Makóról az export 40—50 000 mázsáig terjed, de az is megtörténik, hogy ezen mennyiségnek felét tavasszal a trágyadombra hordják, ha t. i. nincs kivétel.

Egy hold földért (1100 □-öl) 40—50 frt évi haszonbért fizetnek a hagymatermelők — megjegyzendő, hogy ugyanegy földbe csak 2 évig termelik a hagymát, — és azután fel- szedik a sátorfájukat és mennek tovább.

Erős export alkalmával a makói kertészek közül többen összeállanak társaságba, itt a hagymát összevásárolják és egy vagy kettő közülük kimegy Hamburgba vagy Berlinbe és szállítják a hagymát a világ minden részébe.³²

Mivel Boross Mariettának a közelmúltban jelent meg a hagymatermelés munkaeszközeiről egy részletesebb tanulmánya,³³ magam csak három eszközről tesztek említést: az ásóról, a kaparóról és a talicskáról.

Az *ásót* eredetileg kovácsok készítették és vidékenkint változott alakja, formája, nagysága. Amikor országosan áttértek a gyári előállítására, a gyártó cégeknek figyelembe kellett venni a helyi igényeket, mert csak így tudták biz- tosítani gyártmányaik kelendőségét. Faragó Andor árjegyzékében pl. 18 ásó- típus szerepel: közte a makói ásó és a makói hercules ásó. (1. kép.) Tehát vá- rosunkban egy speciális ásótípus alakult ki, melynek fő jellemzője, hogy más ásófajtáknál hegyesebb. A hercules ásó csak súlyban és méretben tér el az előb- bitől. A régi öregek azt tartották, hogy csak a kovácsolt ásó a jó, bár ezek igen goromba kivitelűek voltak. Az ásás rugós ásóval történt, így lábbal könnyí- tettek a kar munkáján. Az ásásnak is megvan a maga törvénye. Nem lehet vastagot fogni, mert aki nagyot fog, csak dúrja a földet. A földet teljesen meg kell fordítani, a föld formája olyan hegyes legyen, mint maga az ásó. Ha dúr- ták, olyan volt, mint a vakonddúrás. A jó ásás tehát *ásóhégyes* volt. Az ásó fénye is látszott. Az ásóhegye mindig eleven, vad földet hozott fel. Aki gyorsan ásott, annak mondták: *né dúrd a földet, hanem ásóhégyesre ássál*. Nem is volt haladós a hagyma alá való ásás. Nagyon gyűrni kellett, ha valaki 1 nap alatt 100 □-ölet fel akart ásni.

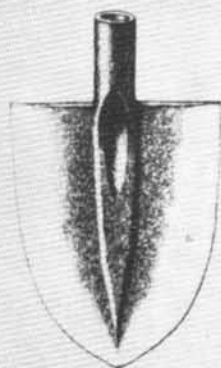
A *kaparó* legősibb változatát mutatja a 2. kép. Kezdetleges és primitív kovácsmunka. A mai ívelt nyaknak nyoma sincs. Egyetlen vasból kovácsolt- ták. Nedves, vizes földbe nem is lehetett használni, mindjárt teleragadt sár-

³² Csérer Lajos, A vöröshagyma termelése. A KERT. 1895. 18—23. l.

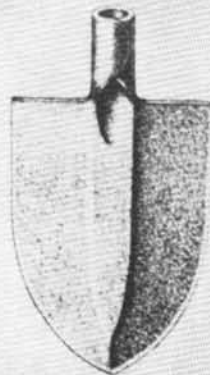
³³ Boross Marietta, i. m.

I. KOVÁCSOLT ÁSÓK.

la kivételben, egy darab acélból kovácsolva.



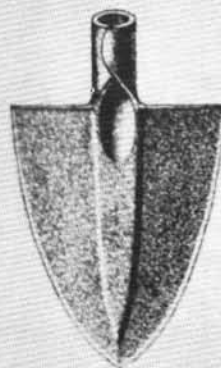
1. sz.
Szegedi Herkules ásó



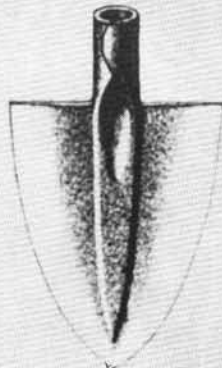
2. sz.
Szegedi kubikos ásó



3. sz.
Szegedi kubikos ásó
taposóval



4. sz.
Makói ásó



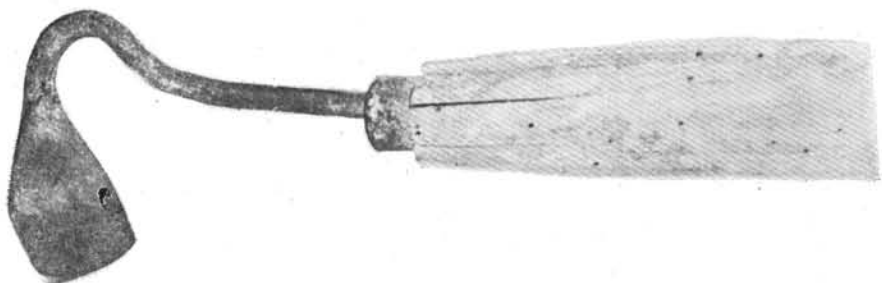
5. sz.
Makói Herkules ásó

1. Néhány déalföldi ásótípus

ral. A 3. képen bemutatott kaparó még szintén a 19. századból való, de már egyes számszámra számít. Nyitolás ezen sincs, kovácsolással készült. Formája már könnyedébb, a pengéje felfelé keskenyedő.



2. Hagymakaparó



3. Hagymakaparó (pengéje eredetileg háromszögletű volt)

A *talicska*³⁴ eredetileg majdnem úgy hozzá tartozott a hagymakertéshez, mint más vidéken a kubikosokhoz. A korai időszakban négy fő funkciója volt: piacbajárás, a Marosról vízfordás, a kertészek szállítóeszköze és végül babakocsi.

„A kishagymásnak a talicska a kocsija, az a szekere, az az autója, lova, ökre, egyszóval minden szállítási alkalmatossága, ... talicskán bonyolódik le a hagymatermeléssel kapcsolatos helyi forgalom legnagyobb része, úgy hogy bátran meg lehet állapítani, hogy Makó közgazdasági élete és a nehéz viszonyok közt a köz ellátása is valósággal össze van kapcsolva a talicskával.”³⁵

A talicska a hagymarakásnál és az apróhagyma szedésénél szinte nélkülözhetetlen volt, viszont a nagyhagymát már kocsival hordták haza. A kishagymás, amint erősödött, előbb házat vett, majd kocsirol, lóról gondoskodott; a földvétele csak harmadik helyen állt, a vetésforgó miatt úgyis minden évben más helyen kellett termelnie a hagymát. A talicska nagyobb elterjedése azzal is összefügg, hogy Makón aránylag kevés volt a ló. Az 1877-es összeírásból kiderül, hogy a lovak száma:³⁶

Makón	4 785
Szentesen	6 459
Vásárhelyen	12 774

³⁴ Tóth Ferenc, A makói talicska. MFME 1966—67.

³⁵ Makói Friss Ujság 1920. augusztus 6.

³⁶ Maros 1877. november 11.

A 19. században még csak kezdetleges munkaeszközöket használnak, ismeretlen a *dikkölő*, a *vetőgép*, a *tolós- és forgatós rësta*, de még a *csuszkija* és az *irdoló* is. A szerszámok nagy része nehézkes és otromba volt, mint a 4. képen bemutatott hagymaásó.

A szájhagyomány őrizi még a régi hosszú nyelű hagymakapa, bőr- és vesszőrosták emlékét, de ilyet már begyűjtenünk nem sikerült.



4. Hagymaásó

A makói hagymafajta

Erdei Ferenc megállapításai szerint hagymánk alapanyaga a régi makói hagyma, mely kis termetű, kemény húsú és élénk világos színű lehetett. Alakra nézve vagy hosszas, alul, felül hegyesedő vagy pedig laposan gömbölyű (*leány csöcsű*). Megbízható fajta volt, de nem lehetett bőtermő és erősen hajlott a bördösödéssre.³⁷

Hogy mikor vált a makói hagyma nagy testűvé, ez még eldöntetlen kérdés. Nem bizonyítható arról a Kazinczy által 1799-ben Tirolban látott, vízi úton szállított „szörnyű nagyságú” magyar hagymáról,³⁸ hogy valóban makói volt-e, de az kétségtelen, hogy abban az időben már van Magyarországon nagy testű hagyma. Az is tény, hogy akkoriban a magyarországi hagymatermelés élvonalában áll már Makó.

Palugyay Imre 1855-ben hagymáinknak nemcsak a jóságát emeli ki, de szerinte ilyet „nagyságra nézve alig találhatnak valahol az országban”.³⁹

A mai öreg hagymatermelők apáról-fiúra, vagy nagyapáról-unokára hagyományozódva pl. még jól emlékeznek a 19. sz. tergovácaira, de semmit se tudnak arról, hogy az ősi aprós vöröshagymánk milyen nemesítési eljárással és mikor vált nagy testűvé. Hasonlóképpen a termelők mai köztudatában teljesen ismeretlen, hogyan jöttek rá eleink a jelenlegi makói hagymatermelés legfőbb sajátosságára: a szárított dughagymáról való termelésre.

A szárítási eljárást megelőzően is főleg dughagymás eljárással termelheték városunkban a vöröshagymát. Ekkoriban csak a legapróbb dughagymát, a *zsigát* rakhatták el, mivel ez szárítás nélkül sem igen bördözik fel, de az ilyen módon termelt hagyma a mi talajviszonyaink mellett apró marad. Nagyméretű étkezési hagymát — ahogyan most mondjuk — csak az *első*, vagy *második raknivaló hagymából* lehet elérni, ez viszont nagy százalékban hajlamos a felbördözésre. És itt van az óriási jelentősége annak a felismerésnek, hogy szárítással meg lehet akadályozni a bördösödést. Ebben a felfedezésben rejlik a makói hagymatermelés legfőbb titka.

Hogy a szárításra hogyan jöhettek rá, a szájhagyományon alapuló visszaemlékezés már mit sem tud. Valószínűleg az első felfedezők azok lehettek,

³⁷ *Erdei Ferenc*, A makói hagyma iskolája. Makó 1941. 8—9. l.

³⁸ *Petrovics György*, i. m. 5. l. *Márton György*, i. m. 18. l.

³⁹ *Palugyay Imre*, Magyarország... leírása 4. kötet. Pest 1855. 111. l.

akik, a fagyveszély elől dughagymájukat a búbos kemence kuckójába tették. Csodálkozva tapasztalhatták, hogy a kuckóban telelt hagyma — ezt nevezték *kuckós hagymának* — nem hozott bördőt, és a hagyma feje feltűnően nagyra nőtt. E felfedezési folyamatnak következő lépcsőfoka a rács alkalmazása. A múlt század második felében még a zsigát a kuckóban teleltették. Hajdú János írja: „... a réstaaaj kutzkós hagyma pedig 3—4 forint vót vékája”.⁴⁰

A szárítás elterjedése még a 18. századra tehető, és ennek megfelelően hagymánk kezdettől fogva viszonylag nagy méretű lehetett.

A makói hagymáról fennmaradt legelső ábrázolás — mely még hozzá színes nyomat — 1895-ből való (5. kép). Mauthner Ödön közli az általa szerkesztett Kert c. lap 6. számának címlapján. Ez a hagyma nagy testű, fölül vállas, alul hegyesedő, héja világos és vékony. Valószínűleg ez a változat hasonlít legjobban a régi makói fajtához.

A makói hagyma nemesítése egy állandó, le nem zárt folyamatnak tekinthető. A régi makói hagymát külföldről behozott fajtákkal (pancsovai, zitai) tudatosan is keresztezték, ugyanis minden hagymatermelő egyúttal hagymanemesítőnek is tekinthető. Legtöbbjük tevékenysége természetesen a megfelelő maghagymák kiválasztására korlátozódott.

Hagymabetegségek és elemi csapások

A múlt században kevesebb hagymabetegség pusztította hagymánkat, mint ma. A védekezés elsősorban preventív, megelőző jellegű volt.

A rendkívüli időjárások idején természetesen felütötte a fejét a betegség. „1865. év május 2, 3 és 4. kén fagytak el a szőlők, ez esztendőbe sok féreg és hernyó volt, búzát, kukoricát, árpát, hagymát minden félét sokat meg evett a szárazság miatt.”⁴¹ Ugyancsak erről az évről olvashatjuk Hajdú János írásában: „száraz, sovány volt a tavasz, Szent György napkor pedig a hernyó mindenféle tavaszi veteményt megevett egészen Pünkösztig, Pünköszt után való vasárnap lött nagyon nagy eső, ekkor pusztult el a hernyó”.⁴² 1893-ban szintén a nagy szárazság következtében a porkukac csaknem teljesen tönkretette a bánáti hagymatermést.

1876. május 19—20—21-én olyan fagyok voltak, hogy megfagyott a „magnak való hagymabördő” és a magnak való zöldség.⁴³ 1881. június 9-én a jégeső „a hagymát földig leverte”, de „a jég verte hagyma három hétre kinötte a szárát, olyanná, amilyen a jég előtt volt az. 10 lántz földbe termett mégis 82 zsák hagyma”.⁴⁴

1890—91. év tele oly rendkívüli módon kemény, hogy mintegy százezer forint értékű elraktározott hagyma fagy meg és válik semmivé.⁴⁵

1891-ben Hódmezővásárhely felől rajokban jöttek a *szőrös rózsabogarak* (epicometia hirtella) és „főképp a hagymára vetették magukat. A hagymák gyenge bördőit kirágják és a bördő üregén át a hagymatestig befúródnak és azt felemészti. A szépen fejlődésnek induló dughagymát pedig a tő fölött egy

⁴⁰ Hajdú János, Vegyes írások. Kéziratos könyv a József Attila Múzeum Adattárában. 100. l.

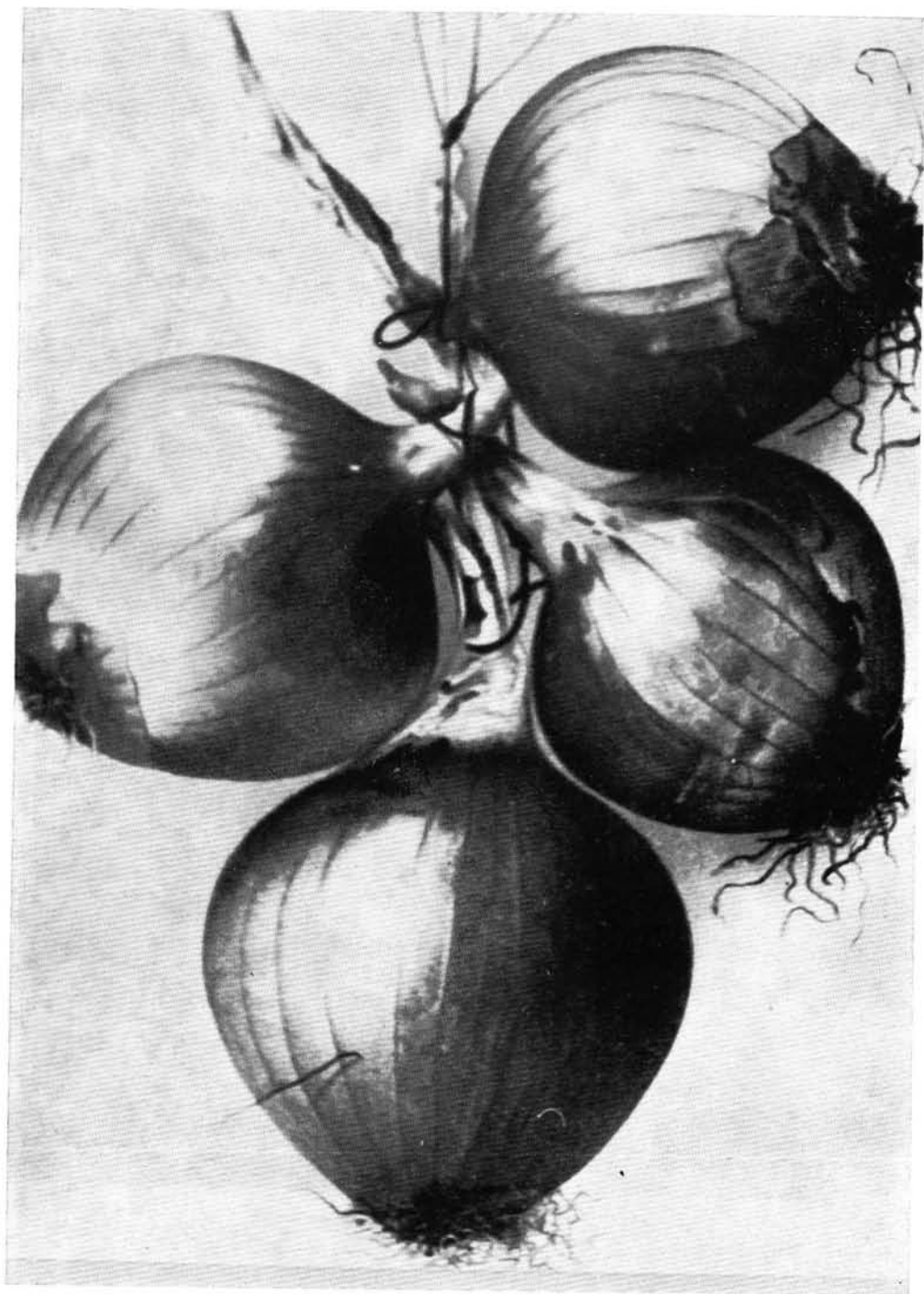
⁴¹ Erdei József, Vegyes írások. Kéziratos könyv a József Attila Múzeum Adattárában. 3. l.

⁴² Hajdú János, i. m. 103. l.

⁴³ Erdei József i. m. 22. l.

⁴⁴ Erdei József i. m. 51—52. l.

⁴⁵ Maros 1891. április 12.



5. Első ábrázolás a makói hagymáról (1895)



6. Munkába induló hagymások

pár centiméterrel lerágják, úgy, hogy nyomukban a hagyma rohamosan kihervad és kivész. Számuk állítólag oly nagy, hogy egy-egy hagymafej a benne lakmározó nyüzgésétől fölrepedne.” Halász Árpád, a város kiváló biológusa azonnal a polgármesterhez fordul, és az a piacokon dobszóval kihirdetteti, hogy a bogarakat kézzel szedik össze és semmisítsék meg.⁴⁶

1894-ben az agrótis hernyók lepik el a hagyma- és zöldségvetést, amit a nép *hagymahernyónak* nevez. Az Állami Rovartani Állomás tanácsa szerint legcélszerűbb a baromfiaknak a zöldséges kertekbe való bebocsátása, vagy éjszaka lámpa melletti összegyűjtése, mert ilyenkor fönnek a növényzetet.⁴⁷

A főbb hagymabetegségek: *ragya*, *mézharmat*, peronoszpóra (erre mondták, hogy *mögcsapta a kőd*) és *büdös rothadás*. Dughagymabetegségek: peronoszpóra, mézharmat és üszög.⁴⁸

A védekezés módja:

a) preventív. A romlott hagymát gondosan összeszedték és elásták. Voltak,

⁴⁶ MVL Polgármesteri Iratok. 1891. VI. 315.

⁴⁷ MVL Polgármesteri Iratok. 1894. VI. 372.

⁴⁸ *Bankó András*: A hagyma, dughagyma és hagymamag érése és felszedése. A KERT 1897. 3. évf. 635—637. l.

akik a feketemagot *meszezték*, hogy az apróhagyma ne legyen üszkös. (A meszezést pár nappal a vetés előtt végezték. A magot meszes vízbe öntötték, majd ponyván megszáritották.) Eső után, amint a földre lehetett menni, megkaparták a hagymát, az így föllazított föld csökkenti a talaj párolgását és kisebb a veszély a peronoszpóra terjedésére.

b) direkt; kézzel összszedik a hernyókat és kukacokat.

A makói hagyma országos és világpiacon márkájának kivívása

A kereskedelem kezdetei

A vasútépítés előtti időszak hagymakereskedelméről a legértékesebb adatokat az úti levelek kiadási jegyzőkönyvéből merítettem. A Bach-korszakban ugyanis engedélyhez kötötték a helységek elhagyását. Utazási engedélyt a Főszolgabírói Hivatal adott, de a Polgármesteri Hivatalban is külön könyvben vezetik. Statisztikai feldolgozást az 1853-as évről készítettem.

Az értékesítést három egymástól elkülönülő csoport végzi:

	számuk
a) maguk a <i>termelők</i> , (kiket <i>gatyás kereskedőknek</i> neveznek)	130
b) <i>cserések</i> , (vagy ahogy még ma is emlegetik őket: <i>tergovácok</i>)	47
c) és a <i>kofák</i>	9

A makói hagymakertész tehát nemcsak megtermeli a hagymát, de túlnyomó részben maga gondoskodik az eladásáról is. Ahogyan Petrovics írja: „a makói népben megvolt a szükséges kereskedelmi szellem . . . vállalkozó szellemű, ügyes, szívós, élelmes emberek voltak . . .”⁴⁰ Az ő érdemük, hogy a makói hagyma messze földön híressé vált.



7. Hagymavásár. (Homonnai fényképész által készített levelezőlap. 20. sz. eleje)
(Utólagos beállított felvétel, általános az első világháború előtti időkhöz)

⁴⁰ Petrovics György i. m. 11—12. l.

Kereskedelmi tevékenységük szinte kizárólag a kertészkedéssel függ össze. Az utazás célja szerinti megoszlás:

Hagyma, zöldség eladás	102
Adás-vevés	42
Paprika eladás	3
Paprikamag eladás	1
Zöldségmag eladás	1
Veteménymag eladás	2
Fuvarozás	87
Egyéb	1

A hagyma- és zöldségértékesítés mellett többször történik említés mész- és kosáreladásról. A Maroson szállított mészkövet, az itt felállított mészégető kemencékben égették és kocsiikkal hordták szét a környező megyékbe. A kosárkészítésnek is jelentős szerepe volt még akkoriban. Palugyaynál olvashatjuk: „Különös felemlítést érdemel a kaskötés, melylyel a makóiaknak tetemes osztálya foglalkozik; a közel Maros és Tisza ár-térei elegendő fűzfa vesszőt és gyékényt állítanak elő, miért is az ezekből font mindennemű kasok, kosarak, garabolyok, szakajtók, gyékények sat. nagymennyiségben hordatnak vidéki városokra.”⁵⁰

Az akkori rossz útviszonyok mellett viszonylag igen távolra hordják Makó terményeit. Palugyay megállapítása szerint: „legnevezetesebb a zöldséggeli kereskedés, melyet a makói nép kiválólag űz; Makón annyi mindennemű zöldség terem, hogy a fél országot el lehetne vele látni; a bánáti megyéket egész Temesvárig, általában pedig az egész környéket a makói kofák látják el zöldséggel.”⁵¹

1853-ban a következő helyekre történt a makói kertermékek szállítása:

Ezen és szomszéd megyékbe	133
Szomszéd megyék és Bánság	93
Magyarország és Bánság	8
Pestre és másfelé	2
Nagyváradra és másfelé	1
Kunhegyesre és máshová	1
Kikindára	1

Első pillanatra úgy tűnik, hogy Szirbik Miklós leírása óta mit sem változott a helyzet. (A történeti résznél idézett megállapítása: „az Alföldet és Bánátot előnti Makó gyökerével, hagymájával és paprikájával.”) De a közben eltelt két évtized alatt mégis sokat fejlődött kereskedelmünk, csak a világozi katasztrófa utáni politikai viszonyok nem tették lehetővé mindjárt a szélesebb körű szállítást. Egy évvel később — 1854-ben — hagyma, zöldség stb. szállításával kapcsolatban kiadott utazási engedélyek már a szomszédos megyék mellett kiterjednek az egész ország területére:

Magyarország	20
Magyarország, Erdély	10
Magyarország, Bánság	12
Magyarország, Erdély, Bánság	4
Magyarország, szerb vajdaság	16
Magyarország, Erdély, szerb vajdaság	1

A hagyma- és zöldségkereskedelem fellendülését nyomon követhetjük az értékesítésben részt vevő életkora alapján.

⁵⁰ Palugyay Imre i. m. 111—112. l.

⁵¹ Uo.

Foglalkozás	S z ü l e t é s i d e j e				
	—1799	1800—10	1811—20	1821—30	Összesen
Földműves	7	35	55	33	130
Cserés	5	16	18	8	47
Kofa	2	2	1	4	9
Fuvaros	1	14	15	16	46
Munkás	1	1	1	—	3
Napszámos	—	1	1	—	2
Tég lamester	1	—	—	—	1
Kupec	—	1	—	—	1
Összesen:	17	70	91	61	239

E születési adatok arra engednek következtetni, hogy kb. az 1830-as termelési mennyiség 1840-re megkétszereződik. Az 1848–49-es forradalom és szabadságharc időszakára és főleg az önkényuralom kora némileg csökkenti a fejlődés ütemét.

Az utazási engedélyekből kiderül az is, hogy Makón nemcsak a hagyma termelése, de az értékesítés is református foglalkozásnak tekinthető. Számukhoz mérten igen magas a görögkatolikusok részaránya is. A hagyma és zöldség értékesítésében, illetve szállításában részt vevők száma vallási megoszlásban:

		(A város egész népessége)
Reformátusok	201	(10 488)
Görögkatolikusok	29	(2 000)
Római katolikusok	8	(6 763)
Zsidók	—	(1 120)

A hagyma elszállítása ernyős kocsival történt. A közönséges makói parasztkocsira feltették az ernyőt, és két lóval megindultak a piachelyre. 6–8 q árut vittek magukkal. Ha messze mentek, egy-két helyen pihenőt tartottak. Temesvárra menet az első *stáció* a nagyszentmiklósi Nagy Őszi csárda volt. Onnan pihenő nélkül mentek Temesvárig. Akkor még a pesti piacokról nem esett szó, viszont szinte fogalom volt az aradi és temesvári őszi vásár. Egy héttel előre készültek rá a makói hagymások. „Hogy egymás üzletét ne rontsák, elosztották egymás között az ottani piacokat.”⁵² Mező János pl. egyedül uralta Lugos és Versec piacát. Amikor egy alkalommal idegen szállító is megjelent a piacon, először leszállította az árat, majd végül ingyen adta a portékáját. Így biztosította magának az egyedi árusítás jogát. Ha rossz volt a piac, előfordult, hogy nyakukba vették a portékát és utcáról utcára járták a várost vagy a falut. Egy-egy utat 7–8–10 nap alatt járták meg. Távollétük alatt feleségük előkészítette a friss árut, és néhány napos pihenő után elindultak vissza. Hazafelé sem üresen jöttek: búzát, árpát, rozsot, kukoricát, távolabbról gyümölcsöt és ipari cikkeket, Bánátból libát hoztak.⁵³

A makói termelők, tergovácok és kofák külföldre sohasem szállították a hagymát és a zöldséget, de a külföldi élelmes kereskedők tovább vitték azt

⁵² Petrovics György i. m. 12. l.

⁵³ Uo.

Galíciába, Orosz-Lengyelországba,⁵⁴ és Ausztriába. Már 1856-ban a makói „zöldség- és hagymatermelés a birodalom minden részébe szállíttatik és keresetforrása a szegényebb lakosságnak”⁵⁵

A vasútépítés után lealkonyul a tergovác kereskedelem, de egyesek a századfordulóig kitartanak mellette, mások önálló hagymakereskedőkké válnak.

A vasútvonalak kiépítése

A 19. sz. közepén Makó és Csanád megye útviszonyai a lehető legrosszabbak. Palugyay megállapításai szerint:

„Kövezett útja egyébkint mind eddig egy talpalatnyi sincs, nincs kőve vagy kavicsa, melylyel azt csinálhatná, a Marosnak itteni porondjai csak homokot, de útravaló kavicsot nem szolgáltatnak, az utak tehát csak közönséges fekete földdel töltenek. E miatt ősszel és tavasszal jól megázván, vagy gyenge télen épen járhatatlanok; akár hányszor látni az országúton pusztá kocsit állani, melyet gazdája a sárból kivontatni nem tudván, ott hagyott.”⁵⁶

Az 1850-es évektől kezdve több irányban is tesznek lépéseket a megye közlekedésének megjavítása érdekében:

a) az intenzívebb vízi közlekedés céljából az „1851/2-ik év tavaszán a gőzhajózási társulat kísérletet tőn, és a csak 14 hüvelyknyire vízbemerülő Kaiser—Ebersdorf nevű kis gőzöst Aradig küldé a Maroson.”⁵⁷

b) 1852-ben elhatározzák az arad—szegedi közút kiépítését;⁵⁸

c) vasútvonalat létesítenek.

Nehezíti és lassítja a vasút kiépítését a vonal iránya és az aránytalanul magas építési költség. Az osztrák vasúttársulat pedig annyira uralja a helyzetet, hogy a megye hiába tesz több ízben is kísérletet a világforgalomba való bekapcsolódásra, minden ilyen törekvés hajótörést szenved. E nehézségeket elsőnek az arad—körösvölgyi vasút tudja legyőzni, ezért példaként a megye vezetői előtt ez áll. A tervek kezdetétől fogva egy rendes nyomtávú másodrendű mozdonyvasútra vonatkoztak.⁵⁹

Az arad-csanádi vasútvonal (ACSV, az arad—körösvölgyi vasút társasággal történt egyesülés után ACSEV) hossza 181,6 km, az építési költség km-ként 20 938 Ft. Méltán sorolható a legolcsóbban és legtakarékosabban létesített vonalak mellé.

Megnyitási határidő:

Arad—Mezőhegyes	1882. nov. 15.
Szőreg—Kiszombor	1882. nov. 26.
Kiszombor—Makó	1883. jan. 6.
Makó—Mezőhegyes	1883. máj. 20.
Mezőhegyes—Kétegyháza	1883. máj. 20.
Kétegyháza—Kisjenő	1884. jan. 28.

⁵⁴ Uo.

⁵⁵ Idézi Márton György: A makói hagymatermesztés. 18. l.

⁵⁶ Palugyay Imre i. m. 138. l.

⁵⁷ Palugyay Imre i. m. 137. l.

⁵⁸ Palugyay Imre i. m. 138. l.

⁵⁹ Maros 1880. január 25.

Csatlakozások:

Aradon

- a) a m. k. államvasutak tiszavidéki és erdélyi vonalához,
- b) az arad—körösvölgyi vasúthoz,
- c) arad—temesvári vasúthoz,
- d) Kétegyházán a m. k. államvasutak tiszavidéki vonalához,
- e) Szőregen a szab. osztrák—magyar államvaspályához.⁶⁰

1883. január 6-án 11–12 óra között gördült be Makóra az első vonat. 5000 ember szájából hangzott fel az „éljen”. A Maros cikkírója lelkes hangon állapítja meg: Makó „felvetetett a világforgalom hálózatába... a szöghöz kötöttség véget ért.”⁶¹

Két évtized múlva épül ki a Hódmezővásárhely—Makó—Újváros—Apátfalva vonal. Átadása 1903. április 25-én történt.

A makói hagyma a vilákiállításon

Az 1873. évi bécsi vilákiállítás megszervezése lenyűgöző méreténél fogva igen tiszteletre méltó vállalkozás volt. Pl. a kiállítás időtartama fél esztendő (május 1—október 31).

Fendt Antal vándortanár hívta fel a polgármester figyelmét, hogy Makó város jövőjére nézve milyen nagy horderejű lehetne, ha kertermekeivel a kiállításon képviselgetné magát.⁶² Bánfy József elnökletével létre hoztak egy 16 tagú — részben termelőkől álló — kiállítási bizottságot, mely úgy döntött, hogy a város termékei közül a zöldséget, hagymát és az eltartható szőlőfajokat állítja ki.

Már a bizottság megalakulása előtt — a falragaszon közzétett hirdetés felhívására — többen jelentkezési íveket töltöttek ki, így Kurusa Mihály petrezselyem, gyökér, sárgarépa, vereshagyma, fokhagyma, paprika, Gebe Miklós és Török Imre különféle friss zöldség bemutatására.⁶³ Végül is a következő személyek az alábbi termékekkel vettek részt a kiállításon: „Török Imre, Zinhóbel Pál, Nagy Mihály, Szűts Ferencz jó kecskecsőszű szőlőfajokkal, részint szép foghagymával és zöldséggel. — Görbe Miklós és Baranyi Mihály kitűnő szépségű vereshagyma, foghagyma részint zöldséggel, Körös Mihály szép zöldséggel, Tóth István magról termett és mégis nagyranőtt vörös lilaszínű vöröshagymával.”⁶⁴

A brüsszeli vilákiállítás magyar részének rendezője, Ordódy Lajos, az Országos Gazdasági Egyesület igazgatója 1888. január 25-én levélben keresi fel a Gazdasági Egyesületeket — közte a Csanád megyeit is — kérve, hogy legalább 1/2 m² területet vegyenek igénybe, ugyanis a magyar mezőgazdaság bemutatására fenntartott 50 m² teret képtelen kitölteni. Nem kevesebb mint 17 m² területre még nincs jelentkező. A helyi Gazdasági Egyesület lakonikus válasza szerint a kiállításra „nem mutatkozik vállalkozó”.⁶⁵

Néhány nappal a jelentkezési határidő lezárása előtt Ordódy újabb levelet küld Makóra, de ezúttal a Városi Tanácshoz címezve:

⁶⁰ Magyar Vasúti Évkönyv 1883/84. VI. évf. 153. l.

⁶¹ Maros 1883. január 7.

⁶² MVL Polgármesteri Iratok 1873. 3441.

⁶³ Csanád Megyei Gazdasági Egyesület iratai 1872—77-es csomó.

⁶⁴ MVL Polgármesteri Iratok 1873. 3939.

⁶⁵ Csanád Megyei Gazdasági Egyesület iratai 1885—87-es csomó.

„A Pester Lloydban ma olvasom azon óriási forgalmat, a melyet hagymával Makó tett. Nem taláná helyén a tisztas tanács, hogy a városnak ezen világ forgalmi jelentőséggel bíró termelése a brüsszeli világkiállításon is manifestáltatnék. Még egy hétig van idő a bejelentésre. Kérem, uraim, tegyék meg városuk érdekében, de hazánk dicsőségének emelésére is e kiállítást. Szíveskedjenek hagymájukból egy garmadát kiállítani, és pedig egy garmada vöröshagymát és egy garmada foghagymát. Ennyi legyen az egész kiállítás, erre jön egy felirat, a mely megmondja magyar, német és francia nyelven, hogy e város ilyen hagymából képes ennyi meg ennyi vagonnal szállítani évenként. Két □ méteren a kiállítás elérne, esetleg 1 □ méteren is. A térdíj 40 forint négyzet méterenként s ebbe az összes költségek már belevannak értve. Kérem sürgős értesítésüket.”⁶⁶

Major Miklós polgármester azonnal felismeri, hogy a brüsszeli világkiállítás milyen óriási jelentőségű lehet a makói hagyma jövőjét illetően, hiszen ez által „a világ összes országaiba ismeretségre tenne szert”, sőt azt is reméli, hogy a „nagyobb kivitel és forgalom által az árak folyton szilárdan tartanak magukat, s ez által a makói hagymatermelők és kereskedők biztosabb jövedelemnek és nyereségnek örvendhetnek”.⁶⁷

A polgármester azonnal utasítja a városi hajdúkat a termelők és kereskedők összeírására. E névjegyzék alapján március 10-én 9 órára 70 személyt megbeszélésre hív meg.⁶⁸

Az Ordódy Lajosnak küldött válaszlevélből tudjuk meg, hogy a „város hagymatermelői közül többen a legnagyobb készséggel ragadják meg az alkalmat, hogy terményükből két garmada hagymát t. i. egy garmada fog- és egy garmada vöröshagymát kiállíthassanak.”⁶⁹ A makóiak üzleti szellemére jellemző, hogy hajlandók lennének magukat egy itteni egyén által is képviseltetni, de erre nem kerül sor. Hangot adnak azon óhajuknak is: „minthogy ezen kiállítási áru nem az egész város, hanem a szegényebb néposztály által termeltetik, mi mint kiállítók kívánjuk, hogy a *makói kertészek* cím adassék a kiállított árunknak.”⁷⁰

A makói hagymatermelők számára a legfőbb gondot a kiállítás időpontja okozza, ugyanis a meleg időjárás nem igen teszi lehetővé a hosszabb szállítást — exportálni augusztus 20-tól március végéig szoktak —, mivel a melegben a hagyma csírázásnak indul és megromlik. Ezért a gondosan csomagolt árut csak a legutolsó határidőben kívánják feladni, és a lassú tengeri szállítás helyett vasúton gyorsárúként küldik el.

A kiállítás szervezője Szőke István hagyma- és zöldségkereskedő, résztvevői Kardos Petykó, Fekete Péter, S. Nagy János, Gebei István, Kardos Sámuel, Kocsis Bálint és Gyenes András.

A szállítmányt április 13-án adják fel, de a kiállítás csak június 2-án nyílik meg. A csomag kibontása és az áru elhelyezése a kertészek kívánságának megfelelően történik. A kiállítás első hat hetében hagymánk keményen állja a nyári hőséget, de azután bekövetkezik, amit előre látni lehetett. Ezért Ordódy újabb szállítmányt kér, de ennek teljesítése avas hagymából már lehetetlen.

A zsüri számunkra a legrosszabb időpontban — július 25—augusztus 10 között — működik. Nincs tudomásunk róla, hogy valami helyezést elért volna hagymánk. Ha az erkölcsi siker el is marad, de a nyugati kereskedelem felfigyel termelvényeinkre. Valószínűleg Szőke István az új hagymából küldött még egy szállítmányt, és ennek tudható be az első kereskedelmi érdeklődés:

⁶⁶ MVL Polgármesteri Iratok 1888. 2827.

⁶⁷ Uo.

⁶⁸ Makói Hírlap 1888. március 15.

⁶⁹ MVL Polgármesteri Iratok 1888. 2827.

⁷⁰ Uo. Kiemelés a szerk.-től.

Singer I.
(Kiállítási iroda)
A magyar részleg hivatalos kereskedelmi képviselője Brüsszelben
1848. augusztus 21-én
Tekintetes Polgármesteri Hivatal

Makó

Megbízásom van arra, hogy megérdeklődjem, mi az ára a vöröshagymának vagon-tételben; kérem pontos értesítésüket, mibe kerül a fuvardíj és a vám idáig; egy nagyobb üzlet megkötése van kilátásban.

Minden fajta burgonya nagybani árát is kérem közölni, ha tudnak szállítani.

B. válaszukat várva vagyok tisztelettel:

Singer I.⁷¹

A Városi Tanács mint erkölcsi testület a szállításba már nem bocsájtkozik, a céget Szőke Istvánhoz utasítja.

A polgármester utasítására 1888. március 9-én készült összeírás 363 hagymatermelő és 48 hagymakereskedő nevét tünteti fel. A városi hajdúk az összeírást igen felületesen végezték, ugyanis 49 név kétszer szerepel, így a hagymatermelők száma 314-re csökken. A kimutatás korántsem lehet teljes, hiszen Kiss Mihály városi hajdú megjegyzi, hogy „ezek között, aki legtöbbet termel 1 hold vagy 1 és fél hold.”⁷² Az 1889–90. évi hivatalos kimutatás szerint 1008 kat. holdon termelnek Makón hagymát,⁷³ vagyis a termelők száma ekkor már elérhette a 600–700 főt.

Sajnos, az összeírásban szereplő hagymatermelők pontos vagyoni helyzetét megállapítani nem lehet, de az adófizetés összegéből bizonyos támpontokat kaphatunk. Mindenekelőtt kiderül, hogy a hagymatermelők még mindig kevés földdel rendelkeznek. A városban földtulajdonnal bíró személyekre eső földadó összege átlagosan 9,86 forint, a hagymásoké 6,20. A kimutatásban szereplő hagymatermelők közül 40 személynek nincs saját háza, de ugyanakkor 99 hagymakeresztész az 1 forintos átlag helyett 3 forint házosztályadót fizet, vagyis lakóházuk magasabb színvonalúnak tekinthető.⁷⁴

A makói hagyma hírneve egyre öregbül. Zimony polgármestere Makót „az alföldi zöldségtermesztés Mekkájá”-nak nevezi.⁷⁵ A Maros cikkírója szerint pedig Makó nevezetességei: a nagyfejű hagyma, a púpos kenyér, meg a túrós lepény.⁷⁶

Feltűnést keltő cikk jelent meg *Makó százezrei a hagymatermesztésből* címmel 1888-ban a Gazdasági Lapokban. „Hogy a mostoha viszonyok között is meg lehet élni, ha elvetve a régi more patrio rendszerét, termelünk azt, a mit keresnek, úgy, a hogy keresik s a mire talajuk kiválóan alkalmas, feltűnő példaként állítjuk olvasóink elé Makó városát az ő igazán nagy vagyont érő hagymatermesztésével.”⁷⁷ Vajda Gyula földbirtokos, a Gömő-Kishont megyei Gazdasági Egyesület titkára az egylet megbízásából nyomban levelet írt a polgármesterhez és behatóan érdeklődik a hagymatermelés módjáról, hasznáról, hogy ők is meghonosíthassák.⁷⁸

⁷¹ MVL Polgármesteri Iratok 1888. VI. 233. 2827. A levél Buzás László helytörténeti kutató fordítása.

⁷² Uo.

⁷³ MVL Polgármesteri Iratok 1890. VI. 311.

⁷⁴ Adófékönyvek 1888. 1–7. kötet.

⁷⁵ MVL Polgármesteri Iratok 1888. VI. 233. 2827.

⁷⁶ Maros 1891. augusztus 30.

⁷⁷ Gazdasági Lapok 1888. 40. évf. 15. sz. 175. l.

⁷⁸ Makói Hírlap 1888. november 22. MVL 1888 717.

1895-ben Békés városa is szeretné megkedveltetni lakóival a zöldségtermesztést. E célból hajlandók lennének több évre 100 hold jó minőségű földet makói hagymásoknak haszonbérbe adni.⁷⁹

A közvetítő kereskedelem kialakulása

1858 végén elkészült a Bécs—Budapest—Szeged—Temesvár vasútvonal, így ettől kezdve a makói terményeket csak Szőregig kellett kocsival szállítani.

„Mikor már Szőreg vasúti állomás lett, makói kereskedőktől, akik Szőregen keresztül libát és egyéb baromfit szállítottak Bécsbe, hallották a bécsi kereskedők, hogy Makón a libán kívül van egy másik export cikk is: a hagyma. Egy bécsi burgonya- és hagymakereskedő társulva egy liba-kereskedővel lejött Makóra és innen Szőregen keresztül két vagon hagymát szállított el Bécsbe, ahol azt az ú. n. Naschmarkton eladták. Ez volt a legelső ilyen export Ausztriába. A hagymaszállítást Bécsbe azután többször is megismételték, úgyhogy az oda egyre nagyobb mennyiségben érkező vereshagymára az ott megforduló német kereskedők is figyelmesek lettek és ők is kezdtek abból vásárolni. Mikor azután megtudták, hogy a hagyma Magyarországból, Makóról megy Bécsbe, bevásárlókat küldtek Szegedre és szegedi kereskedők útján kezdték Németország számára a makói hagymát vásárolni.”⁸⁰

1883-tól pedig közvetlenül is bekapcsolódik Makó a közlekedés világhálózatába. A makói ÁCSV, illetve ACSEV állomásról a századfordulói az alábbi mennyiségű hagymát szállították el.⁸¹

1886	17 vagon
1887	399 „
1888	686 „
1889	577 „
1890	1110 „
1891	729 „
1892	135 „
1893	1232 „
1894	817 „
1895	856 „
1896	1705 „
1897	1732 „
1898	874 „
1899	1760 „
1900	1339 „

A hagyma vasúti szállítása általános tarifa szerint történt, soha nem sikerült elérni, hogy kivételes díjszabás alá essen. Így pl. a vízi úton szállított egyiptomi hagymával szemben a makói mindvégig előnytelen helyzetben volt. A MÁV kedvezménye is csak arra terjedt ki, hogy a Makó-Újvároson feladott teheráruért — a nagyobb km távolság ellenére — az ACSEV-vel azonos fuvardíjat szedett.⁸²

⁷⁹ A Kert 1895. 579. l. Maros 1895. szeptember 26.

⁸⁰ Petrovics György i. m. 15. l.

⁸¹ Petrovics György i. m. 13. l. E kimutatást átveszi *Bálint Alajos* (Makó város települési és emberföldrajzi vázlata Makó, 1926. 24. l.) is, de tévesen 15 tonnás vagonokról beszél. A vasúti teherszállításnál 1912-ig 10 tonna volt az alapegység. Rohonyi Lajos nyu. MÁV főtanácsos közlése.

⁸² Rohonyi Lajos ny. MÁV főtanácsos közlése.

Az 1888-as összeírás szerint a helybeli hagymakereskedők megoszlása:

Kereskedő	18
Árus	1
Termelő és kereskedő	16
Cserés	3
Összesen:	38

Az 1853-as viszonyokhoz képest tehát óriási változás történt a hagymakereskedelemben. Megszűnt a feudális jellegű adás-vevés korszaka, és egyre ritkábban tűnik elő az ekhós szekér. A kapitalizmus szelleme könyörtelenül átfőrdi a békés, pátriarchális viszonyokat. A régi cserések közül csak kevesen merik vállalni a nagyobb kockázatot, nincs megfelelő alaptőkékük és világkereskedelmi összeköttetésük. Helyüket lassan átadják a nagyobb kereskedelmi koncepciójú zsidóságnak. Vallási hovatartozás szerint a makói hagymakereskedők megoszlása:⁸³

	1888-ban	1904-ben
Keresztény	30	5
Zsidó	8	27

Exportkereskedelem

A nyugati cégek közül Van Hock holland nagykereskedő figyel fel elsőnek a makói hagymára, mint kiváló kereskedelmi cikkre. Korabeli adat szerint hagymánk „tavaly óta (1887) számot kezd tenni a világkereskedelemben is, midőn egy holland céget sikerült a hagyma szállítására megnyerniök. Ez a cég a múlt évben 100 000 q vöröshagymát és 10 000 q fokhagymát vitt ki, a mi q-ját csak 6–7 forintjával számítva, megközelíti nyers értékben a 3/4 milliót, idővel reméljük túlhaladja az egészet is.”⁸⁴

1888. februárjában megjelennek a német kereskedők is. „A napokban egyszerre több hagymakereskedő érkezett Hamburgból, kik mielőtt vásárlásokba bocsátkoztak volna, bölcs óvatosság okáért, kedden este a Korona vendéglő egyik vendégszobájába tanácskozássra gyűltek össze, hogy közös megállapodás szerint járhasanak el.”⁸⁵

A helyi lap beszámol egy szédelő helybeli hagymakereskedőről is, aki „prágai, bécsi és egyéb külföldi kereskedőktől egyre másra szedi fel az előlegeket, azok aztán ugyancsak elhűlnek, mikor látják, hogy az ő kereskedőjüknek csak teste, lelke van, de hagymája nincs.”⁸⁶

Igaza van azon névtelen cikkírónak, aki azt hangsúlyozza, hogy „hagymánknak nem kell apostolt világnak küldeni, piacunkat a világban eléggé ismerik, ha szükséglet van, mozog a kereskedő és még az óperencián túlról is eljön, ha szükséglet nincs, adjuk mint lehet és muszáj, minden túlerőlködés hiába!”⁸⁷

Petrovics is arról számol be, hogy

⁸³ MVL Polgármesteri Iratok 1888. VI. 233. 2827, ill. MVL Kapitányi Hivatal Iratai 1904. 2821.

⁸⁴ Gazdasági Lapok 1888. 40. évf. 175. l. Maros 1888. április 19.

⁸⁵ Maros 1888. február 23.

⁸⁶ Maros 1888. február 5.

⁸⁷ Maros 1889. március 3.

„a nyolcvanas években már Makón is megjelentek a német cégek. Először Hamburgból és Leignitzből és bevásárlóik heteken át itt tartózkodva vették a hagymát és küldték Németországba és Angliába. J. Hey, Deitrich Hey, A. Tinken, J. H. Lütten & Co. Hamburgból és J. Grolich Leignitzből voltak az első itt vásárló német cégek, később követték őket mások is, úgyhogy a makói hagyma a világpiacon egyre inkább ösmertté vált, és erős versenytársa lett az olasz és spanyol hagymáknak. A német cégek első bevásárlói közül fentmaradt az emléke az érdemes Körösi Mihálynak, aki híres torma termelője volt a városnak... és Joó Józsefnek, aki már Bécsben és Hamburgban is többször megfordult. Emellett mindaketten nagy hagymatermelők és önálló hagymakereskedők is voltak.”⁸⁸

A világpiacon meghódítása elsősorban nem a makói hagymakereskedők érdeme. Kiváló minőségű árunkért — ha a nyugati kereskedelemnek szüksége van rá — eljönnek helyünkbe is. A 19. sz. végén viszont már a makói — zömmel zsidó — exportőrök bonyolítják le a külföldi piacok makói hagyma szükségletét.

A kapitalista jellegű kereskedelem következtében a hagymatermelők teljes létbizonytalanságba kerültek. Az árak alakulása kiszámíthatatlan, sokszor egyik napról a másikra ugrásszerűen felszökik vagy leesik. Teljes mértékig ki voltak szolgáltatva a nyugati piac szeszélyességének. Ha a holland vagy a német hagymatermés jó volt, amíg tartott a készletből, ingyen sem kellett a hagymánk. De ez nem is csoda, hiszen 1 q szállítási költsége Hamburgig 3,04, Londonig 3,64 forint.⁸⁹ Az Aradi Kereskedelmi és Iparkamara hiába fordul a kereskedelemügyi miniszterhez a fuvardíj szabás mérséklése ügyében, a válasz elutasító.⁹⁰ A környékbeli (osztrák, cseh, galíciai stb.) piac felvevő képessége pedig igen korlátozott.

A kedvezőtlen időjárás folytán 1893. tavaszán a hagymakészlet meglepően összeesett, a vevők minden árkövetelést megadnak. Májusban már a helyi szükséglet fedezésére néhány vagon egyiptomi hagymát kénytelenek behozni.⁹¹

Ha voltak is kedvezőbb gazdasági esztendőik, mégis leggyakoribbak az ilyen üzleti tudósítások: „a hagymaüzletben beállott a pangás”, „a kivitel teljesen szünetel”, „a hagymaüzlet igen lanyha” stb. Bizony igen gyakran előfordult, hogy ki kellett hordani a gödrökbe a hagymát.

„Szomorú, de ilyen is van. A makói szegény hagymatermelők nagy fáradtsággal előállított terményeiket, a mitől annyit reménylettek, miután a legpotomabb árért sem tudták elvesztegetni és a padláson arasznyi csírákat hajtva indultak romlásnak, most kocsira hányva kénytelenek kihordani. Ezt a szomorú munkát, amely közben az izzadság verejtékei közé, könnycseppjei is vegyülnek, keserű humorral elnevezték ők *hagymatemetésnek*. Mindennap lehet most nálunk látni ilyen teherrel kivonuló kocsikat arra az Akasztófadomb melletti árok felé. Ha kérde aztán valaki tőlük, hogy talán eladták a hagymát és kinek adták el? ismét kézen van rá a bánatos hangulattól is elmaradhatatlan tréfás felelet: igen, eladtuk az *árokszállási kereskedőnek*. Van sok olyan termelő, kinek az ősszel 1—2 ezer forintot ígértek hagymájáért, s ma az *árokszállási kereskedőnek* oda adják ingyen. Hiába, hol kerék, hol talp.”⁹²

A romlott hagymát hosszú ideig a Ludvár felé vezető kocsitút baloldalán elterülő kubikgödrökre hordták. Az egyik jelentés szerint a „hagymatemető” 110 m hosszú és 7—8 m széles.⁹³ A rothadt hagymaszag néha megcsaphatta a vonattal Makóra érkező orrát, innen származhat a környékbeliek azon csúfo-

⁸⁸ Petrovics György i. m. 15. l.

⁸⁹ Maros 1889. január 6.

⁹⁰ Maros 1895. június 6.

⁹¹ Maros 1895. január 10.

⁹² Maros 1889. június 16. Kiemelés er.

⁹³ MVL Polgármesteri Iratok 1891. VI. 399.

lódása: Makón olyan bűdös hagymaszag van, hogy még a vonat is farral jön befelé. (Egy ideig ugyanis nem volt a vonalon mozdonyfordító.)

1891-től a Városi Kapitányi Hivatal utasítására a romlott hagymát a Marosba kell hordani. Erre a célra az ingyen fürdőház alatti szakaszt jelölik ki.⁹⁴

Termelői és kereskedelmi társulások

Az első kereskedelmi társulásról Petrovics György számol be. Joó József, Körösi Mihály, Kocsis Ferenc, Szalay Sándor és Fejes Sámuel „alkalmi egyesülésbe lépve, az osztrák és német piacon, valamint Boszniában, amely helyekre ők maguk eljártak, helyezték el a makói hagymát . . . amely első csírája volt a termelők kereskedelmi társulásának.”⁹⁵

1897-ben elterjedt a városban az a hír, hogy a hagymakereskedők között kartellszerű egyezmény jött létre. A Gazdasági Egyesület ülésén is szóváltottak, mások tagadták és alaptalan hírnek mondták. Hivatalosan valóban nem jött létre, de a magasabb profitszerzés érdekében minden kartell alakítás nélkül is a termelőkkel szemben a kereskedők közös platformot képeztek. Egy esetleges kartell létesítése csak növelné a szakadékot a termelők és kereskedők között és a hagymakertész teljes kiszolgáltatottságát eredményezné. Makón „a termeléssel a szegényebb munkásosztály foglalkozik, amelynek nincs módjában, hogy a világpiac eme cikkét másutt értékesíthesse, mint éppen a makói piacon. Kész veszedelem lenne már most minálunk a hagymakartell, valóságos égbekiáltó bűn, mert egy nehéz fáradságos munkának a gyümölcsét taksálná kényekedve szerint s száz meg száz munkás család mindennapi kenyere fölött lenne feltétlen úr.”⁹⁶

A hagymakereskedők kapzsisága végül is a termelők szervezkedését eredményezte. 1900 májusában megalakították Makó és Vidéke Hagyma- és Zöldségtermelőinek Szövetkezetét, mely szinte teljesen a Gazdasági Egyesület égisze alatt jött létre: Návay Lajos, Tőkey Jenő elnökletével. „Nagy szükség volt erre, mert termelőink teljesen ki voltak már szolgáltatva . . . a kufárok mohó kapzsiságának, akik szövetségre lépve egymással, ötödrésztét fizették a valóságos vételárnak.”⁹⁷

Szárítás és aszalás

A hagymaszárításra — mely manapság van fellendülőben, és sokan 20. századi produktumnak tekintik —, az első adatot Petrovics György közli. Ezt a feldolgozási módot „még a tergovácok ideje előtt Gömör-, Hont- és Szepesvármegyékből Makóra jött felvidéki asszonyok végezték. Ezek aratási munkában itt járt földijeiktől értesültek arról, hogy Makón milyen jó hagyma terem és ide lejövén s a hagymát megvásárolván, azt felvagdalták, háztetőkön és asztalokon megszáritották és úgy vitték el kocsikon a Felvidékre.”⁹⁸

⁹⁴ MVL Polgármesteri Iratok 1891. VI. 399.

⁹⁵ Petrovics György i. m. 16. l.

⁹⁶ Maros 1897. november 25.

⁹⁷ Maros 1900. május 27.

⁹⁸ Petrovics György i. m. 12. l.

Az 1873-as bécsi világkiállításon a földéaki Návayak szárított zöldséggel szerepelnek.

1897-ben a Gazdasági Egyesület egy nagyobbserű zöldségaszaló felállítását határozza el, mert így nem lenne kitéve a város hagymás társadalma, hogy rossz ár esetén közprédává tegye egyébként értékes terményét. Ezen módszerrel a hagyma évekig eltartható és olcsóbb a szállítása is. A várost kéri, hogy a vasútállomás közelében jelöljenek ki egy telket a szárító építésére.⁹⁹

Tókey Jenő, az egyesület titkára aszalás céljából 3 q hagymát küld Világosra Bohus László zöldségaszalóhoz. A próbaaszalás kitűnően sikerül. A karikába vágott hagyma „szinte tisztán tartotta meg eredeti színét és szagát.” Ha a további kísérletek is beválnak, felállítják Makón az aszalót.¹⁰⁰

*

A századfordulóra tehát hagymánk a világgiacon osztatlan elismerést vív ki magának. A további munkának arra kell irányulnia, hogy ezt a hírnevet évről évre megvédjék és tovább öregbítsék.

Függelék

Területi mértékegységek

A múlt századi újsághirdetésekből, végrendeletekből, városi hirdető könyvekben az alábbi — részben ma is ismert — területi mértékegységek fordulnak elő:

<i>házhely</i>	= 32 kat. hold	= 4 fertály
<i>fertály</i>	= 8 kat. hold	
<i>nagyfertály</i>	= 12 kat. hold	
<i>köblös</i>	= 1 kat. hold	
<i>lánc (nagylánc)</i>	= 1 kat. hold	
<i>kislánc</i>	= 100 □-öl	
<i>kishold</i>	= 1100 □-öl	= fél járandó
<i>magyar hold</i>	= 1200 □-öl	
<i>járandó</i>	= 2 kishold	= 22 kislánc
<i>nagyjárandó</i>	= 22 kislánc	
<i>napos föld</i>	= 2 kislánc	
<i>Kvadrád</i>	= 1 □-öl	

A vékás földbe eredetileg 1 véka (32 liter), a köblösbe 1 köböl (4 véka) gabonát vetettek. A lánc elnevezés Bánátban általános, már Kiszomboron is használják. A napos föld eredetileg az a föld mennyiség, amelyet egy ember egy nap alatt megkapál. Ez csak szőlőföldre vonatkozott, de a szőlő kiirtása után a pusztai földre is mondták. (Pl. Jángorban két napos pusztaföld és egy napos szőlő eladó. Az út elnevezés szintén szőlőre vonatkozott, hossza változó volt.¹⁰¹

⁹⁹ Maros 1897. szeptember 23.

¹⁰⁰ Maros 1898. január 6. Csongrád Megyei 1. sz. Levéltár Csanád Megyei Gazdasági Egyesület Iratai 1901. április 18. június 27.

¹⁰¹ *Tárkány Szücs Ernő*, Vásárhelyi testamentumok Bp. 1961. 233. lapján 50 tőkében határozza meg.

Az eladásnál használt mértékegységek

Az étkezési vöröshagymát és fokhagymát korábban országosan űrmértékkel mérték, az 1783-as adat szerint *pozsonyi mérővel*.¹⁰²

A nagyhagymát Makón eredetileg *koszorúba fonva* vagy csomóba kötve árusították. Szedéskor nagyon vigyázni kellett, hogy a hagyma szára ne szakadjon le. Ezért valamivel korábban történt a szedés, majdnem félnyers állapotban. És ezt a munkát kizárólag reggelenként, a harmaton végezték. Vagyis a múlt század második felében még nem ismerték az ún. „tisztá betakarítást”, melyet Erdei Ferenc a 20. századi makói hagymatermelési eljárás egyik sajátos mozzanatának nevez. Ez abból áll, hogy „a makói kertész tökéletesen be hagyja érni a földben a hagymát és úgy szedi föl, hogy rögtön letépi a szárát és kevés száradás után a héját is ledörzsöli, tehát piackész állapotban viszi a raktárba.”¹⁰³ A 19. században a szedés és betakarítás körülményeiben még nem különült el Makó más dughagymás eljárást alkalmazó vidékektől.

Ösi mód lehetett a fonás, hiszen a történeti résznél említett 1755-ös adat szerint is „egy-két koszorú” vöröshagymát kíván vásárolni Marczibányi Lőrinc a makói bíró közvetítésével.¹⁰⁴

A mai öregek már alig emlékeznek a *fogás* elnevezésre. Erdei József kéziratosa feljegyzéseiben pedig ilyen sorokat olvashatunk: „1874. évben ve[te]ttem 4 és fél lántz vereshagymát, nagyra lett, 775 fogás, összesen 1232 fogás lett belőle, az ára volt 60 f. o. é.”¹⁰⁵ „1875. évben május hó 26. napján adtunk el 10 fogás hagymát 2 font 3 fertáj 14 krajtzár fogása, 6 fogás pedig 5 fontos volt, az elkelt 23 krajcárért fogása.”¹⁰⁶ „Sánta Józsefnek eladtunk 2 száz fogás hagymát mártius 9 napján; 19 forint volt száza; 1 fertáj héján 4-es font volt fogása.”¹⁰⁷ A fogás súlya tehát 1,50–3 kg között ingadozott.

A fokhagymát napjainkig csomóba kötik, bár eredetileg szintén koszorúba fonták. Szedéskor ma is *kertészcsomóba* kötik. Ekkor még nincs szétválogatva. Egy kertészcsomó 4–5–6 kg. Van, aki háncsba, mások szárába kötik össze.

A mázsa 1876-ig volt Magyarországon érvényben, de egymás közötti eladásban még évekig használják, és a métermázsával szemben ezt *öreg mázsának* nevezik. Erdei József feljegyzéseiben olvashatjuk: „1879-ben adtam el 12 mázsa vereshagymát — 5 f 20 krc öreg mázsája — egy baranyai zsidó embernek november 19-én.”¹⁰⁸ „1880-ban mártius 7 nap[ján] adtam el 4 mázsa 42 font vereshagymát 7 for[int] 50 krc öreg mázsája. Pallagi vette meg.”¹⁰⁹ A régi vagy öreg mázsa = 100 font = 56 kg.

A régi mértékegységhez még évtizedek múlva is ragaszkodnak. A hatóság pl. 1899-ben is kénytelen figyelmeztetni a nagyközönséget, hogy „a véka rendszerrel végleg szakítson és csak is az új mértékek szerint árusítson vagy vásároljon.”¹¹⁰

A dughagymát — vagy ahogy akkor mondták: apróvöröshagymát — *vékával*

¹⁰² A pozsonyi mérő = 62,4984 liter = kb. 2 véka.

¹⁰³ Erdei Ferenc: A makói hagyma iskolája. 12. l.

¹⁰⁴ MVL Régi Iratok 1755. 110.

¹⁰⁵ Erdei József i. m. 2. l. o. é. = osztrák értékben.

¹⁰⁶ Erdei József i. m. 15. l.

¹⁰⁷ Erdei József i. m. 8. l.

¹⁰⁸ Erdei József i. m. 30. l.

¹⁰⁹ Erdei József i. m. 38. l.

¹¹⁰ Maros 1899. március 23.

mérték. 1872 őszén „az apróvöröshagyma négy forint vékája”. Tavasszal már „az apróvöröshagyma vékája nyolctz forint.”¹¹¹

A feketemagot és kis tételekben a dughagymát is iccével mérték. „A hagymamag két új forint vót egy itze.”¹¹²

A vöröshagymát szedéskor nem kötötték kertészcsomóba, mint a fokhagymát, hanem zsákba rakták.

A vöröshagyma áralakulása:¹¹³

	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.
1891	1,70	2,—	1,20	—,90	—,80	—,80	2,—	2,20	1,80	1,70	3,—	2,30
1892	2,60	3,30	4,20	5,—	5,40	—	2,20	2,40	4,80	5,—	4,—	5,—
1893	5,50	6,20	5,60	6,—	16,—	16,—	3,50	3,60	4,55	4,75	4,80	5,—
1894	5,50	6,—	6,—	6,—	7,—	3,—	4,—	4,20	3,20	3,50	3,—	3,50
1895	3,—	3,—	3,—	4,—	4,25	4,25	3,50	2,50	2,50	2,50	2,60	2,60
1896	3,60	4,—	2,40	2,40	2,40	—	2,—	1,60	1,—	1,60	1,—	1,—
1897	—,90	1,60	1,40	1,—	—	—	4,—	3,50	2,20	2,50	3,—	4,—
1898	5,20	6,—	6,—	9,—	14,—	12,—	3,20	3,50	3,—	2,60	?	?
1899	4,—	4,30	4,—	4,20	4,40	4,40	2,—	2,—	1,90	?	2,80	2,80

A fokhagyma áralakulása:

	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.
1891	15,—	15,—	?	?	?	—	?	?	9,—	?	?	?
1892	10,—	10,—	20,—	15,—	12,—	—	7,—	9,—	11,—	?	8,—	15,—
1893	12,—	12,—	12,—	13,—	—	12,50	10,—	13,25	19,25	17,50	30,—	27,50
1894	30,—	30,—	36,—	36,—	—	10,—	32,—	15,—	15,—	16,—	22,—	23,—
1895	22,24	22,24	22,24	22,24	22,50	22,50	6,—	8,50	8,50	8,50	12,—	12,—
1896	12,—	12,—	6,—	6,—	6,—	8,—	8,—	6,—	6,—	6,—	6,—	5,—
1897	5,—	5,—	5,—	5,—	?	?	?	?	?	?	?	?
1899	14,—	14,—	14,—	14,—	?	?	?	12,—	12,—	12,—	13,—	13,40

TÓTH FERENC

(Makó, József Attila Múzeum)

Bibliográfia

Cséser Lajos, A vöröshagyma termelése. Kert 1895. 18—23. l.

Mauthner Ödön, A makói vereshagyma. Kert 1895. 190. l. (A 6. sz. borítóján színes műmelléklet a makói vöröshagymáról.)

Návay Tamás, Néhány szó a makói hagymatermelők szövetkezetének kérdéséhez. Földéak. 1904. 22. l.

Holler György, A makói hagymatermelők szociális viszonyairól. Makó 1910.

Petrovics György, A makói hagyma. Eckhardt Vilmos előszavával. Makó 1922. 42 (I.—VIII.) l.

¹¹² Uo.

¹¹¹ Hajdú János i. m. 99. l.

¹¹³ Az adatokat a Maros és a Makói Hírlapból vettem. A kérdőjellel jelölt hónapokra és az 1898-as év fokhagyma árára vonatkozóan adatot nem találtam.

¹¹⁴ Lásd még: Péter László: A makói hagymatermesztés irodalma. Próbafüzet. Makó. 1952. 4. l. (Bibliográfia) Péter László: Ezt olvassa a makói hagymás! Ajánlójegyzék a hagymakertészek olvasmányaiából. Szeged, 1954. 8. l. (Bibliográfia) Tóth Géza: Makó bibliográfiája. Bp. 1958. 27. l. A bibliográfiai összeállítás tartalmazza a József Attila Múzeum Adattárában fellelhető kéziratos anyagot is.

Márton György, Az apró- (dug)hagyma osztályozása és szárítása Makón. Csanádvármegyei Könyvtár 3. sz. Makó 1926. 33 l.

Márton György, A makói hagyma termesztése. Emberföldrajzi kép. Föld és Ember 1927. 21—64 l. 4 kép melléklet, 1 térkép. Klny. Csanádvármegyei Könyvtár 13. sz. (térkép nélkül) Szeged 1927.

Eperjesy Kálmán, A hagymatermesztés történetéhez. = Írások a régi Makóról. Helytörténeti rajzok. Makó 1929. 37—57 l.

Schill János, A hagymatermelés Makón. Mezőgazdasági népoktatás 1932. február 10. 17. évf. 2. sz. (Cegléd)

Zilahi-Sebes, A makói hagyma rovar kártevői. Szeged 1935. Klny. Az Acta Biológicából. 158—163 l.

Márton József, A makói hagyma nemesítése. Makó 1935. 15 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Az Erdei és a Rozsnyai-féle makói hagymatípusok és a különféle szennyeződések rajzai. 6 db. József Attila Múzeum Adattára.

S. Bálint György, A makói hagymaértékesítés katasztrófája az 1936—37. gazdasági évben. Bp. 1937. 11 l.

Erdei Ferenc, A makói hagyma sorsa. Jelentés németországi, svájci és hollandiai tanulmányútról és hazai kutatásairól. (sokszorosítás) Makó 1936. 75 l.

Szabados Mihály, A hagymatermelés és értékesítés szociális vonatkozásai. Makó [1940] 31 l.

Erdei Ferenc, A makói hagyma iskolája. Makó 1941. 33 l.

Prettenhoffer Imre—Somorjai Ferenc: Hagyma műtrágyázási kísérletek Makón. Bp. Köztelek. 1941. 6 l.

Erdei Ferenc jelentése a makói Hagymakísérleti Telepen folyó munkáról (1936—1943) 32 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Obermayer Ernő (gyűjtése) A hagymatermesztésre vonatkozó adatok. 31 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Bruder János (gyűjtése) Hagymanemesítési és agrótechnikai feljegyzések, jelentések. 36 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Holler György, A makói hagymatermesztés történetének vázlata. 4 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Halmos István, A makói hagymakertészet helyzete a két világháború között. 62 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Szendrey Ákos, A hagymával kapcsolatos hiedelmek, babonák. 3 l. (1952) Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Péter László, (szerk.): A hagymatermesztés időszerű kérdései. (A Micsurin Agrártudomány Egyesület Szegedi Csoportja 1952. július 15-én Makón és Mezőhegyesen tartott hagymatermesztési értekezlet anyaga. A makói József Attila Múzeum által 1952. november 2-án rendezett Hagymatermelői Napon elhangzott előadások és hozzászólások anyaga.) 119 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Az 1953. július 16-i hagymatermesztési, gazdaságföldrajzi értekezlet anyaga és jelenléti íve. (Vitavezető Aldobólyi Nagy Miklós) 4 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Bruder János, Hagymatermesztés. Bp. 1954. 141 l.

Makói hagymatermelés csökkenésének vizsgálata. Központi Statisztikai Hivatal Megyei Igazgatóságának jelentése. 1954. 8. l. Kézirat az Attila Múzeum Adattárában.

Fodor Sándor: A ZÖLDSZÖV makói kirendeltsége az 1955/56-os gazdasági évben végzett munkájáról, ennek hiányosságáról. 12 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Enyedi György—G. Szabó Mihály: A makói hagymatermesztő körzet. Bp. 1956. 15 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Bruder János: Korszerű hagymatermesztés. Hungarofrukt Kiskönyvtára 12. sz. Bp. 1959. 79 l.

Molnár Rozália: A nagyüzemi hagymatermesztés problémái a makói Úttörő Tsz-ben. 1957. 36 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Kávási Mihály, A makói vöröshagyma. 1961. 46 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

Bruder János, A hagymatermesztés nagyüzemi eredményei. Délalföldi Mezőgazdasági Kísérleti Intézet Közleménye. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1962. 145—164 l. (Rotaprint sokszorosítás)

Varga Erzsébet, A makói hagymatermesztés szaknyelve. 1962. 42 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.

- Forgó István*, A hagymatermelés jelentősége és közgazdasági problémái. 1963. 20 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.
- Vida Zoltán*, A makói hagymatermesztés népi hagyományai és szokincse. (Nyelvészeti és néprajzi monográfia) Szeged 1964. 340 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.
- Vida Zoltán*, Tájnyelvi adatok a hagymatermesztés köréből a makói járásban. (18 db kérdőív) 1964.
- Vida Zoltán*, A makói hagyma. Csongrád Megyei Múzeumi Füzetek 4. sz. Szeged 1965. 25 l. Ismerteti Tóth Ferenc a makói Múzeumi Baráti Kör Értesítőjében. 1965. 4. sz. 29—31. l.
- Orkonyi Ede*: A makói hagyma gazdaságföldrajza. Makó 1967. 249 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.
- Erdei Ferenc*: Az 1966. évi hagymatermesztés és értékesítés tanúságai. Agrárgazdasági Kutató Intézet közlései. Bp. 1967. 21 l.
- Bruder János—Cs. Kovács László*: Vöröshagyma növényvédelmi tanácsadó. Bp. 1966. 16 l.
- Keserű János*: Vitaindító előadás: az 1966. december 14-én tartott vöröshagyma termesztési tanácskozáson. 56 l. (Sokszorosítás.)
- Erdei Ferenc*: Zöldségszükséglet és zöldségtermelés. A zöldségtermelés ökonomiája. Bp. 1967. 331 l.
- A hagymatermelés korszerűsítése érdekében végzendő technológiai üzemi kísérletek programja* (1968—1970). Bp. 1967. 41 l.
- Boross Marietta*, A makói hagymatermesztés eszközanyaga. Néprajzi Múzeum Gyűjteményei 9. sz. Bp. 1968. Népr. Ért. 50. évf. 127—154. l.
- Gera Sándor*, A hagymatermesztés fejlesztésének egyes kérdései Makón. 1969. 32 l. Kézirat a József Attila Múzeum Adattárában.
- Tasnády Gyula*, Új hagymakártevő hazánkban a *Ceutorrhynchus suturalis* Fabr. = Növényvédelem. 5. 1969. jan.—febr. 33—40 l.
- Bruder János—Erdei Ferenc*, A korszerű hagymatermelési technológia főbb kérdései. Agrárgazdasági Kutató Intézet közlései. Bp. 1969. 16 l. 7 tábla.

EINIGE ABSCHNITTE DER GESCHICHTE DES ZWIEBELBAUES IN MAKÓ

Makó verdankt seinen Weltruf dem Zwiebelbau. Die Makóer Zwiebel hat einen ausgezeichneten Geschmack, weisses Fleisch, und sie ist wegen ihrer grossen Feste sehr transportfähig.

Die Zwiebelkultur von Makó ist mehr als zwei Jahrhunderte alt. Der Zwiebelbau, die Rahmen der Selbstversorgung übertreffend, auf dem Markt gerichtet, begann in der Mitte des 18. Jahrhunderts, der Weltmarkt wurde erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erobert.

Am Anfang wurde der Verkauf nicht von Händlern, sondern von den Produzenten, Abtäuschern und Marktfrauen gemacht. Die Beförderung geschah mit Planwagen, und wurde in die umgebenden Komitate gerichtet. Der grösserangelegte Handel begann erst nach dem Ausbau der Eisenbahnlinie. Vor der Jahrhundertwende betrug die jährliche Produktion mehr als 2000 Eisenbahnwaggon.

Die Betriebsform des Makóer Zwiebelbaues ist die Feldwirtschaft und der Kleinbetrieb. Bauer, die Land hatten, beschäftigten sich mit Zwiebelbau nicht. Die Zwiebelgärtner waren die von der Leibeigenschaft freigewordenen Insten.

Der Zwiebelbau geschieht in drei Jahren. Im ersten Jahr wird vom Samen Steckzwiebel, im zweiten von der Steckzwiebel Esszwiebel, im dritten von der grossen Zwiebeln Samen gewonnen. Eine Haupteigenschaft der Makóer Zwiebel besteht in ihrem Anbau aus getrockneter Steckzwiebel. Mit der Austrocknung wird verhindert, dass die Zwiebel in Halme schiesse.

Ferenc Tóth