

*Javaslat a*

*„A gyökértermesztés”*

*települési értéktárba történő felvételéhez*



**Készítette:**

**Kardos Zoltánné**

.....Kardos Zoltánné.....

**Apátfalva, 2016. október 15.**

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

#### 1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Kardos Zoltánné

#### 2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Kardos Zoltánné

Levelezési cím: Apátfalva, Rákóczi utca 99. 6931

Telefonszám: 06205028230

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

#### 1. A nemzeti érték megnevezése: Gyökértermesztés

#### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

agrár- és élelmiszergazdaság  egészség és életmód  épített környezet

ipari és műszaki megoldások  kulturális örökség  sport

természeti környezet  turizmus

#### 3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Apátfalva határa

#### 4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési  tájegységi  megyei  külhoni magyarság

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

##### **Gyökér (petrezselyem) termesztési mód 1960-ig.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Gyökértermesztés 1960- 1995-ig.**

Apátfalván a téjesítés után a hagyományos gazdálkodás lehetősége megszűnt.

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

dolgozó apátfalviak is a gyökérföldben töltötték szabadságukat, szabadidejüket.

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

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

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

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

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

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

### **Gyökértermesztés 2000-től napjainkig.**

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

Akik továbbra is termeléssel foglalkoztak, azok nagy területeken, több hektáron termeltek. A gépesítés fejlődésével egyre kevesebb kézi erőre van szükség. Többféleképpen vetik ma a gyökeret, lehet ikersorban és terjed a bakhátas vetés is. A föld előkészítését vetés előtt nagy gépekkel oldják meg, majd szemenként vető géppel, sor- és tőtávolságot beállítva egyenként rakják le az osztályozott, tisztított vetőmagot. Ugyanekkor kerül a földre a talajfertőtlenítő is, a férgek ellen. A magot úgy vásárolják és osztályoztatják méret szerint. Mivel szemenként van a vetés egyelni nem kell. Kézi munkának megmaradt a dikkelés, és esetenként a gázolás.

A gyomirtást permetezéssel végzik. Aki jobb termést akar műtrágyát is ad a növénynek, és locsolja folyamatosan. Szedés előtt ha nagy a gaz lezúzzák. A szedést továbbra is emberi erővel végzik, napszámos csapatokkal. Traktorokkal történik a hazahordás, és hagyományosan kézi erővel a pucolás. A mosás ma már gépesítve van. Ládázva adják el a kereskedőknek.

## **6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

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

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

Néprajzi tanulmányok Apátfalváról Szerk: Bárkányi Ildikó Szeged, 2015.  
Halász Péter: A termelősövetkezeti mozgalom története Apátfalván Agrártörténeti tanulmányok 3.  
Makó néprajza 3. Makó monográfiája sorozat Szerk: Tóth Ferenc 2008.

## **8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:**

### **III.**

### **MELLÉKLETEK**

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





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

## AJÁNLÓ LEVÉL

a „GYÖKÉRTERMESZTÉS ” Apátfalva települési értéktárba való felvételéhez

**A gyökértermesztés Apátfalván a talajadottság és a megélhetés miatt meghatározó életforma volt.**

A 40 aranykoronás földeken a kézimunkára alapozott családi, háztáji gazdálkodásban egy-egy évben „lökés-szerű” bevételt biztosított az itt élők számára. Volt, aki ebből meggazdagodott!

Lehetett késő ősszel, kora tavasszal vetni és csomózott formában félhosszú petrezselyemként június-július hónapban piacon eladni, vagy makói hosszú gyökéreként késő ősszel felszedve és betárolva, ládázva, kötegelve közvetlenül a háznál, vagy a pesti „bosnyákon” értékesíteni. A petrezselyem - a többi növényhez hasonlóan - az üde, mély rétegű, tápanyagban gazdag talajon érzi magát a legjobban. Az eredményes termelés feltétele, hogy a talaj mélyen meg legyen művelve, mert ennek hiányában a petrezselyemgyökerek elágaznak, "lábasodnak", vagy görbén nőnek. Érzékeny a talaj kiszáradására, ezért száraz évjáratban gondoskodni kell a rendszeres öntözéséről. A petrezselyem a magyar konyha hagyományosan használt zöldségei közé tartozik. Nem a tápértéke számottevő, hanem az ízesítőképesége. A jó húsleves fontos kelléke a petrezselyem-gyökér a sárgarépa mellett. Olyan íz-aromával rendelkező zöldségnövény az apátfalvi „fehérrepa”, hogy hírneve a „makói hagyomány” hírnevével vetekszik.

A petrezselyem nemcsak ételízesítő, de gyógynövény is: mind a gyökeréből, mind a lombjából veseműködést serkentő, vesekőhajtó és hólyaghurut elleni teák készíthetők. A gyökérből kiperéselt lé fokozza az emésztőrendszer működését, gyógyítja a gyomor- és májbetegségeket, valamint étvágygerjesztőként is hatásos.

Magyarország uniós csatlakozása óta a külföldről behozott olcsó petrezselyem (elsősorban lengyel) leszorította az apátfalvi petrezselyem termesztési kedvét és lehetőségét a térségben.

Apátfalva, 2016. november 25.

Antal József

növényvédelmi szaktanácsadó

Ajánló levél a Gyökértermesztés települési értéktárba való felvételéhez.

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

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

Egy évbe olyan jó ára volt a gyökérnek, hogy automata mosógépet vettünk egy kis kupac gyökérből. Volt értelme termelni. Kint az utcán a fagyos gyökerek is elkeltek, jöttek házalni.

Majd odafagytunk, olyan hidegbe szedtük, volt, hogy köd volt, vagy esett a hó. Az egész rokonság ment ki, heteken keresztül, hol hozzánk, hol másához, így segítettük egymást. Nehéz fizikai munka volt, de beleszoktunk, csináltuk, minden szabad időnkben. Akik okoskodtak fejlesztettek a vetőgépen azoknak könnyebb volt, nem kellett annyit egyelni. 2000-től már abbahagytuk, nem volt érdemes kínlódni vele.

Apátfalva, 2016. október 10.

*Varga Andrásné*  
Varga Andrásné

Apátfalva, Árpád utca 12.

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

Iksz.: 137/ÉT-1/2016

**Apátfalvi Értéktár Bizottság**  
6931 Apátfalva  
Templom u. 69.

#### Hozzájáruló nyilatkozat

A javaslatban (Gyökér) és annak mellékleteiben szereplő fényképek a Pátfalváért Egyesület archívumából valók.

További felhasználásukhoz hozzájárulunk.

Apátfalva, 2016-11-26

*Móricz Ágnes*  
Móricz Ágnes  
elnök

