

Remete Farkas László

Kárpát-medencei régi-népi kertművelés

„Magyarság hagyománya és története” könyvsorozat X. kötet

Rövid tájékoztató érdeklődőknek, laikus hagyományőröknek.

Konyha-kerti növények régi-népi (termesztési mód szerinti) csoportosítása.

Egykor népszerű kerti növény-fajták és fajta-változatok rövid leírása.

Növény-csoportok hő-, fény- és talaj-igénye, termesztésük módja.

Konyha-kerti társítások, elő- és utó-, vegyes- és köztes-vetések.

Házi termesztésű zöldség- és fűszer-növények felhasználása.

Konyha-kerti növényekhez kapcsolódó egykori hiedelmek.

Mindezek, a régi leírások szemléleteire támaszkodva.

Kiemelve a ma is hasznosnak tűnő eljárásokat.

Szórakoztató elmélyedést és kísérletezést!

Eredményes hagyományőrzést!

Kézirat

Budapest, 2019.

Tartalomjegyzék

BEVEZETÉS	7
Vetési-termesztési megoldások.....	7
Egy-soros vetés	8
Iker-soros vetés	8
Tripla-soros vetés	8
Vegyes termesztés	8
Köztes termesztés.....	9
Növények együtt-termelése	9
Kedvező társ-növény	9
Kerülendő társ-növény	10
Védő társ-növény	10
Elő- és utó-növény.....	10
RÉPA-SZERŰEK	11
Retek-répák.....	11
Korai vagy bécsi retek	11
Egynyári vagy nyári retek.....	12
Kétnyári vagy téli retek	12
Retek-répák talaj-igénye, termesztése	13
Retek-répák társítása	13
Retek-répák fogyasztása, felhasználása.....	14
Retek-répákhoz kapcsolódó hiedelmek	14
Tarló-répák	15
Karó-répa	15
Kerek-répa	15
Tarló-répák talaj-igénye, termesztése.....	16
Tarló-répák társítása	16
Tarló-répák fogyasztása, felhasználása.....	17
Tarló-répákhoz kapcsolódó hiedelmek.....	17
Cékla-répák.....	17
Fehér-cékla.....	18
Veres-cékla	18
Sárga-cékla.....	18
Fekete-cékla	18
Cékla-répák talaj-igénye, termesztése	18
Cékla-répák társítása	19
Cékla-répák fogyasztása, felhasználása.....	19
Cékla-répákhoz kapcsolódó hiedelmek	20
Haszon-répák	20
Marha-répa.....	20
Édes-répa	20

Mángold.....	20
Haszon-répák talaj-igénye, termesztése	21
Haszon-répák társítása.....	21
Haszon-répák fogyasztása, felhasználása	22
Haszon-répákhoz kapcsolódó hiedelmek	22
Gyökér-répák.....	23
Sárga-répa vagy murok.....	23
Petrezselyem	23
Paszternák vagy pasztinák	23
Kömény.....	24
Zeller.....	24
Fekete-gyökér.....	24
Torma.....	24
Gyökér-répák talaj-igénye, termesztése.....	25
Gyökér-répák társítása	26
Gyökér-répák fogyasztása, felhasználása	26
Gyökér-répákhoz kapcsolódó hiedelmek	26
KÁPOSZTA-SZERŰEK	27
Levél-káposzták.....	27
Leveles-káposzta	27
Fejes-káposzta.....	27
Lila-káposzta.....	27
Olasz- vagy kel-káposzta.....	28
Fodros-káposzta vagy leveles kel.....	28
Haraszt-káposzta	28
Levél-káposzták talaj-igénye, termesztése	28
Levél-káposzták társítása.....	29
Levél-káposzták fogyasztása, felhasználása	29
Levél-káposztákhoz kapcsolódó hiedelmek	29
Termő-káposzták.....	30
Torzsa-káposzta, vagyis a karalábé	30
Virágos-káposzta, vagyis a karfiol	30
Brokkoli, vagyis a régi brassica	31
Répa-káposzta	31
Termő-káposzták talaj-igénye, termesztése	31
Termő-káposzták társítása.....	31
Termő-káposzták fogyasztása, felhasználása	32
Termő-káposztákhoz kapcsolódó hiedelmek	32
HAGYMA-SZERŰEK	33
Gumós-hagymák.....	33
Veres- vagy vörös-hagyma.....	33
Fejér-hagyma	33
Lila-hagyma	33
Mogyoró-hagyma	34

Sarj-hagyma	34
Fog-hagyma, vagyis a mai fok-hagyma	34
Gumós-hagymák talaj-igénye, termesztése	35
Gumós-hagymák társítása.....	35
Gumós-hagymák fogyasztása, felhasználása	36
Gumós-hagymákhoz kapcsolódó hiedelmek	36
Leveles-hagymák	37
Póré-hagyma, a régi pár- vagy porrum-hagyma	37
Nyári-hagyma.....	37
Metélő-hagyma, vagyis a snidling	37
Leveles-hagymák talaj-igénye, termesztése	38
Leveles-hagymák társítása.....	38
Leveles-hagymák fogyasztása, felhasználása	38
Leveles-hagymákhoz kapcsolódó hiedelmek	38
PARAJ-SZERŰEK.....	39
Saláta-levelűek.....	39
Fejes-saláta.....	39
Paraszt-saláta.....	39
Endívia, vagyis a lúd-láb	39
Mezei saláta, vagyis a galamb-begy.....	40
Rukkol, rukkola vagyis a bors-mustár.....	40
Porcs-fű vagyis a kövér porcsin	40
Saláta-levelűek talaj-igénye, termesztése	40
Saláta-levelűek társítása.....	41
Saláta-levelűek fogyasztása, felhasználása	41
Saláta-levelűekhez kapcsolódó hiedelmek	41
Sása-levelűek	41
Sása-fű vagy pós-mustár.....	42
Laboda paréj.....	42
Borágó vagy ökör-nyelv paréj.....	42
Spinác a spenót, a parajnak nevezett perzsa-fű	42
Sóska, amit lóromnak is neveztek	43
Csalán	43
Rebarbara	43
Savanyú ló-here, vagyis a fehér- és vörös-here	43
Turbolya.....	43
Kapor	44
Ánizs-kapor.....	44
Koriander	44
Sása-levelűek talaj-igénye, termesztése	44
Sása-levelűek társítása.....	45
Sása-levelűek fogyasztása, felhasználása	45
Sása-levelűekhez kapcsolódó hiedelmek.....	45

FÖLDI TERMŐ-FÉLESÉGEK.....	46
Földi gumósok	46
Csemege baraboly, vagyis a bubojicska	46
Tátorján.....	46
Gyömbér, gyömbur.....	47
Burgonya.....	47
Csicsóka	47
Méz-gyökér	48
Földi gumók talaj-igénye, termesztése	48
Földi gumók társítása	48
Földi gumók fogyasztása, felhasználása.....	48
Földi gumókhoz kapcsolódó hiedelmek	49
Földi hajtásosok	49
Olasz-kapor, vagyis a gumós édes-kömény	49
Zöld-spárga, vagyis a nyúl-árnyék	49
Articsóka, vagyis a bogács-kóró	49
Földi hajtásosok talaj-igénye, termesztése	50
Földi hajtások társítása	50
Földi hajtások fogyasztása, felhasználása.....	50
Földi hajtásokhoz kapcsolódó hiedelmek	50
Földi hüvelyesek	51
Borsó.....	51
Csicséri-borsó.....	51
Lencse.....	51
Ló-bab, az öreg-bab.....	52
Paszuly, a jövevény-bab, amit most babnak tartunk	52
Futó-bab, amit török- vagy olasz-babnak is neveztek.....	52
Földi hüvelyesek talaj-igénye, termesztése	52
Földi hüvelyesek társítása.....	53
Földi hüvelyesek fogyasztása, felhasználása	54
Földi hüvelyesekhez kapcsolódó hiedelmek.....	54
Tök-szerűek	54
Nyakas-tök, vagyis a lopó-tök	54
Kolbász-tök.....	55
Uborka	55
Sárga-dinnye	55
Görög-dinnye	56
Közönséges-tök, vagyis a spárga-tök	56
Laska-tök, vagyis az isten-gyalulta tök	56
Cukkini	57
Öreg-tök, vagyis a sütő-tök.....	57
Olaj-tök.....	57
Apró-tök.....	57
Tök-szerűek talaj-igénye és termesztése	58
Tök-szerűek társítása	58

Tök-szerűek fogyasztása, felhasználása	59
Tök-szerűekhez kapcsolódó hiedelmek.....	59
Földi gyümölcs-szerűek	59
Paradicsom-alma, vagyis a paradicsom.....	59
Paprika, amit török-borsnak is neveztek.....	60
Tojás-gyümölcs, a török-paradicsom.....	60
Földi gyümölcs-szerűek talaj-igénye és termesztése.....	60
Földi gyümölcs-szerűek társítása	61
Földi gyümölcs-szerűek fogyasztása, felhasználása	61
Földi gyümölcs-szerűekhez kapcsolódó hiedelmek	61
Földi virág-magvasok	62
Napraforgó	62
Kukorica	62
Hajdina.....	62
Mag-kender	63
Olaj-len	63
Mák.....	63
Fekete kömény	63
Római kömény	64
Ánizs.....	64
Földi virág-magvasok talaj-igénye és termesztése.....	64
Földi virág-magvasok társítása	64
Földi virág-magvasok fogyasztása, felhasználása.....	65
Földi virág-magvasokhoz kapcsolódó hiedelmek	65
KERTI FŰ-SZERŰEK.....	66
Kakukk-fű	66
Bors-fű	66
Szurok-fű	67
Majorán-fű	67
Király-fű	67
Tárkony-fű	68
Rozmaring-fű	68
Izsóp	68
Üröm.....	69
Zsálya.....	69
Méh- vagy méz-fű	69
Menta-fű	70
Kerti fű-szerűek talaj-igénye és termesztése.....	70
Kerti fű-szerűek társítása	70
Kerti fű-szerűek fogyasztása, felhasználása	71
Kerti fű-szerűekhez kapcsolódó hiedelmek	71
BEFEJEZÉS	72

BEVEZETÉS

Jelen kötet célja: a régi, Kárpát-medencei konyha-kerti növény-termesztés rövid bemutatása, a korabeli kertekben növesztett legnépszerűbb zöldségek és fűszerek ismertetése. Elsősorban, a XVI-XIX. századi leírásokra hagyatkozva. Egyúttal arra is rávilágítva, hogy elődeink sokféle növényt termesztettek és jártasak voltak a kertészkedésben. Valamint, hogy egyes módszereik (például a társ-növények együttes vegyes- és köztes-termesztése) ma is megszívelendőnek tekinthetők. Mint ahogy azok a gazdasági megfontolásai is, miszerint: termesztésre főleg azokat a növény-fajtákat választották, amelyek: *rövidebb* tenyészidejűek, minél *korábban* és minél *hosszabb ideig* vethetők, valamint viszonylag *ellenállóak*, *gazdaságosan* termelhetők (mennyiség/tenyészidő) és terményeik *könnyebben* tárolhatók, feldolgozhatók

A régi leírások szerint, a konyha-kerti termesztés egykor az „asszonyi általános műveltség körébe tartozott”¹. Ugyanis, a korabeli társadalmi munka-megosztás szerint a ház körüli kertek gondozása (leszámítva munka-igényes talaj-előkészítéseket) a gazdasszony feladata volt². Vagyis, az e kötetben leírtak nagy részét a vidéki leányoknak már a házasság-kötésük előtt meg kellett tanulniuk. E tudás-tapasztalat többnyire az „anyákról, nagyanyákról és a koma-asszonyokról „szállt a leányra”. Akiknek feladatuk volt a leányok betanítása, bevonásuk a kerti munkálatokba, az eszköz-használatra és az étel-készítésre való felkészítés.

Ezen összefoglaló (amely elsősorban érdeklődő laikusok számára készült) ötletet adhat egyes, mára már elfelejtett módszerek felelevenítésére is. Mintegy folytatásaként, a Kárpát-medencei régi-népi földművelés („Magyarság hagyománya és története” könyvsorozat) IX. kötetének.

Megjegyzés: jelen kötet nem tartalmazza azokat a régi termesztési leírásokat és vélekedéseket, amelyeket már a korabeli szakkönyvek is megkérdőjeleztek. Hasonlóan, nem tért ki a nagybani-szántóföldi termesztésű vagy a természetből begyűjtött növényekre sem. Nem foglalkozik konyha-kerti növény-termesztéséhez kapcsolódó korabeli horoszkóp-állásokkal.

Vetési-termesztési megoldások

Elődeink földművelési módszerei és szokásai már eléggé ismertek. Ezek jelentős részben ma is meghatározzák az ipari és háztáji földművelést³. A konyha-kerti növények termesztésénél is értelem-szerűen ezekhez igazodtak. Íme néhány olyan kifejezés (vetési forma és termesztési mód) rövid magyarázata, amely elengedhetetlen a leírások pontosabb megértéséhez...

1 Nadanyi János: Kertidolgoknak le-írása. Colosvarat, 1669.

2 N. Nagyváthy János: Magyar házi gazdasszony. Pest, 1820.

3 Remete Farkas László: Kárpát-medencei régi-népi földművelés. „Magyarság hagyománya és története” könyvsorozat IX. kötete.

Egy-soros vetés

Ennél a vetésnél, először egy megfelelő mélységű és keskeny vető-árkot nyitottak. Amelybe aztán beleszórták a magokat. Egymástól megfelelő *tő-távolságra* (hogy a növekvő növények össze ne érjenek). Majd az árkot betemették, esetleg meg is tömörítették. A sor két oldalán többnyire legalább egy kapa-szélességű széles vagy szabadon járható *sor-távolságot* tartottak. Ezzel, mintegy „járó-ösvényt” biztosítva a sor két oldalán, lehetővé téve annak két oldali gondozhatóságát. Több sornál, az egy soron belüli növények mindig *tő-távolságokra* vannak egymástól. Míg a sorok egymástól *sor-távolságra*, lehetővé téve a sorok közötti járást.

Iker-soros vetés

Lényegében egy olyan vetés-változat, amikor két sort úgy vetnek egymás mellé, hogy a köztük lévő távolság kisebb a sor-távolságnál. Amely többnyire azonos a *tő-távolsággal*. Ugyanakkor, az ilyen „két-két sorok alkotta pászták” egymástól már *sor-távolságra* vannak, ösvényként szolgálva a két-soros pászták gondozásához. Ezáltal, a sorok csak az egyik oldalról gondozhatók. Viszont, az egyik sor-távolság *tő-távolságra* csökkentésével, már több növény termeszthető (ugyanakkora területen), mint egy-soros vetések esetében.

Tripla-soros vetés

Az iker-soros vetés logikáján alapuló változat. Amikor három sort vetettek egy pásztába, és a növények három sorát közel *tő-távolságra* egymástól. A három-három soros pászták között pedig kialakítva a megfelelő sor-távolságot, a körbe-járáshoz és a gondozáshoz. Bár a három-soros pászta gondozása nehezebb volt, ugyanakkor legalább másfélszer annyit növény termett rajta, mint az egy-soroson vetett ugyanakkora területen.

Vegyes termesztés

Olyan vetési eljárás, amikor két különböző (és egymáshoz illő), egy időben ültethető növényt, *váltakozva* egy sorba ültettek. Ha a növény tenyészideje közel azonos, akkor hasonló méretre növekedtek egymáshoz. Ha viszont az egyik növény korábban betakarítható, akkor a másik és hosszabb tenyészidejű növény végső mérete akár többszöröse is lehet az előzőnek.

Kezdeti együtt-növekedéskor:



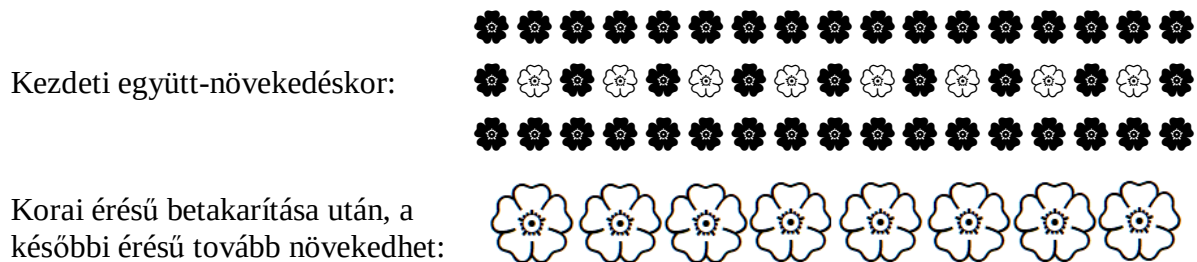
Korai érésű betakarítása után, a későbbi érésű tovább növekedhet:



E termesztés mellett, az egymást segítő növények együttesen jól fejlődhetnek. Valamint, egyazon területről közel másfélszer annyi termés szedhető. Ugyanakkor, a később termő növény idővel a sorközöket benőheti, ami nehezítheti a vetemény gondozását.

Köztes termesztés

Olyan vetési eljárás, amikor két különböző (és egymáshoz illő), egy időben ültethető növényt *körbe-ölelve* vetettek. Úgy, hogy hosszabb tenyészidejű és nagyobbá fejlődő köré, rövidebb tenyészidejű és kisebbre nőttöt ültettek. Ezáltal a korábban érő leszüretelésével, a később érő és még növekvő növény számára kedvező feltételek teremthetők. E termesztés mellett, az egymást segítő növények is jobban fejlődhetnek. Sőt, egyazon területen úgy lehet termelni, hogy közben a sor-távolságok „nem nőnek be”, az ágyás jól gondozható.



Ez a megoldás előnyös a bokrosodó-szétterülő társ-növény ültetésénél. Ugyanis, a később termő növény kezdetben nem fedné le eléggé a talajt, így az kiszáradhat, gyomosodhat. Valamint, csak a hosszabb tenyészidejű és nagyobb kiterjedésű növényből, ugyanazon a területen ön magában jóval kevesebb termést lehetne begyűjteni.

Növények együtt-termelése

Az egymás közelében élő, különböző növények a növekedésük során különböző anyagokat juttatnak környezetükbe. Ezek, esetenként hatást gyakorolhatnak egymás fejlődésére. Azzal, hogy befolyásolhatják a talaj víz- és tápanyag-háztartását, valamint az állapotát. Egymás kár- és kórokozóit vonzhatják vagy taszíthatják, serkenthetik vagy éppen akadályozhatják. Nem véletlen, hogy elődeink korán felismerték, hogy mely növényeket érdemes együtt-termeszteni.

Kedvező társ-növény

Általános értelemben, ide sorolható az a növény, amely közvetlen szomszédsága az adott növény számára nem okoz gondot. Amely közelségét elviseli, nem akadályozza a fejlődését vagy növekedését. Netán, jelenlétével az adott növény számára kedvezőbb feltételeket is teremthet. Például, amikor a bokros növekedésű és széles levelű egyedet a keskeny, felfelé törekvő szomszéd éppen a szükséges mértékben árnyékolja. Vagy, ha erőteljesebb gyökereivel a melléte növekvő meglazítja a talajt, netán tápanyag-tartalmát növeli (mint a pillangósok). Esetleg, ha a beporzó rovarok „bevonzásával” elősegíti a másik növény megtermékenyülését. Azok a *kedvező társ-növény párok*, amelyek, egymás közelében dúsabban, gyorsabban vagy egészségesebben fejlődnek. Azok is, amelyek közül az egyik úgy segítheti a másikat, hogy közben a másik nem akadályozza. Esetleg csak támaszul szolgál a másik növény számára.

Kerülendő társ-növény

Ezek azok, amelyek közelségét az adott növény nehezen viseli. Például: elszívhatja előle a vizet vagy tápanyagot, esetleg elárnyékolhatja. Olyan anyagokat juttat a környezetbe, amelyek akadályozhatja az adott növény fejlődését, csökkentheti annak ellenálló képességét. Esetleg oda vonzhatja károsító rovarokat, kedvezőbb feltételt teremt a kórokozók számára. Azt is kerülendő társ-növénynek tekinthetjük, amely az adott növény számára veszélyes kórokozót hordozhat, vagy amelyek rovar-ellenségei is közösek.

Védő társ-növény

Ezek azok a szomszéd-növények, amelyek hatásukkal kifejezetten védelmezik az adott növényt. Például, amikor növény termelte illó-olaj elriasztja a másik növényt élősködőket, rágcsálókat. Vagy, védő-hatásával akadályozza az adott növény fertőződését. Vagyis, amelyek hatóanyagaik egyfajta permetező vagy kártevő-riasztó szerként hatnak. Úgy is érvényesülhet a védő-hatás, hogy a növény olyan rovarokat csalogat magához, amely a másik növényt ártóknak ellensége. Vagy, ha olyankor árnyékolja, amikor éppen szükséges.

Elő- és utó-növény

Az adott növény előtt, a földet igénybe vevő ültetéseket nevezték elő-növényeknek. Amelyek a talaj minőségét befolyásolhatták hatásaikkal, maradványaikkal, kór- és kár-okozóikkal. Ezzel, az adott növény számára kedvezőbb vagy kedvezőtlenebb feltételeket teremthettek. Utó-növénynek pedig az adott növényt követő ültetéseket nevezték, amelyek növekedését az adott növény okozta „utóhatások” befolyásolhatták.

A jelen kötetben említett egyéb talaj-művelési eljárásokat és formákat a „Kárpát-medencei régi-népi földművelés” című kötet részlete ismerteti.

RÉPA-SZERŰEK

Az egykor termesztett kapás növényeink közül, talán e növény-csoport volt az egyik legfontosabb élelem-forrás. Bár genetikailag különböző növény-családhoz tartoztak, de kinézetük hasonlósága és termesztési sajátosságuk miatt (a népi felfogás szerint) „rokonnak tekintették” ezeket. Mivel, a fogyasztható gumóikat a „föld alatt nevelték”, levelük és száruk is többnyire ehető volt. Mint például a retek, tarlórépa, cékla, sárga-répa, paszternák, zeller, petrezselyem, fekete-gyökér, torma.

Retek-répák

Elődeink háromféle retek-változatot termesztettek, a korait, a nyárit és a télit⁴. A gumó héjának színe lehetett: vörös, lilás, sárgás-barna és fekete, esetleg fakó (fehéres-szürkés, sárgás). A gumó húsa, többnyire fehér, rózsaszín, szürkés vagy sárgás, titkán kissé zöldes. Alakja lehetett gömbölyű, dió vagy kisebb alma-méretű, tömzsi vagy répaszerűen elnyújtott. A zsenge retek levele világosabb-zöld, puhább és többnyire simább. Az érettségével pedig egyre sötétebb zöld, „rágósabb és szőrösebb”.

Mag-érésük szerint a korabeli források megkülönböztettek *egynyári* és *kétnyári* retket. Az első, még a vetés évében „felmagzott” (virágzott és magtermést hozott), majd azután a gumója is elpusztult. Míg a második, csak a vetést követő évben „virágzott és magzott”. Úgy, hogy az ősszel felszedett gumókat a következő tavasszal kiültették, és akkor hozott csak virágokat. Felmagzáskor, a retek magasabb és virágos szárát növeszt, 4 szirmú (fehér, rózsaszín vagy kékes-lilás) virágokkal. Amelyekből aztán vékony-csőszerű, 1-2 hüvelyknyi (2,5-6 cm-nyi) becők fejlődnek, magukba zárva a csípős magvakat.

Korai vagy bécsi retek

Ez az egynyári retek-változat már a régi időkben is kitűnt hideg-állóságával, korai vetésével és rövid tenyészidejével. Innen ered a manapság elterjedt „hónapos-retek” kifejezés. A bécsi elnevezése pedig onnan, hogy magját akkoriban főleg a német vidékekről hozták a Kárpát-medencébe. Állítólag, a felvidéki és erdélyi szászok jól ismerték a mag-termesztés fortélyait.

A gumója többnyire kis kerek vagy enyhén ovális. Héja egykor többnyire fehér (vaj-retekhez hasonló) vagy fekete (mint a kis téli retek) és a lilás volt, ritkán vöröses. Mára a vörös, vörös-fehér foltos és fehér változat van többségben, a lilás ritkább, a fekete szinte eltűnt. Húsa többnyire fehér vagy sárgás lehetett, ma napság inkább fehér és néha halvány rózsaszínű. A manapság népszerű, fehér „jégcsap-retek” változatot akkoriban még nem ismerték.

4 Lippai János: A Psoni kert. II. rész. Veteményes kert. Bécs, 1664.

Enyhébb vidékeken, a fagy elmúltával már január vége felé elvethették, többnyire csak februárban. De március első fele után már nemigen (legfeljebb a hűvösebb hegyvidékeken), mert gumó-növesztés helyett inkább virágzott és felmagzott. A magvakat úgy egy hüvelyknyi⁵ (2,5-3 cm) mélyen, egymástól 2-3 hüvelyknyire (5-9,5 cm-re) ültették, előkészített ágyásokba vagy konyha-kertben négyzetesen (ritkán sorosan, egy kis-arasznyi⁶ sortávval). Néhol, ilyen retket ősz elején is vetettek, augusztus közepétől szeptember közepéig, ha a későbbi fagy előtt még beérhetett.

A korabeli tapasztalat szerint, hogy ezt a retket érdemes volt ősszel előkészített, pozdorjás trágyával javított földbe vetni. Megfelelően napos helyre ültetve már 3-6 hét alatt ehető gumót adott, bár ezek csak nagyobb diónyi méretűre nőttek akkoriban. Ha a talaj nem volt elég nedves, akkor a gumója „eltaplósodott”, (így nevezték a rostos-pozdorjás vagy „fás” gumót).

Egynyári vagy nyári retek

Az efféle *egynyári* retek gumója is elég puha húsú, kissé édeskés vagy gyengén csípős ízű. Valamint, nagyobb, mint a korai reteknel szokásos. Az adott évben vetett ilyen retek még abban az évben magot hozott. A gumójának alakja sokféle lehetett, a fajtájától függően. Kerek vagy lapított, enyhén ovális, esetleg répa-szerűen hosszúkas vagy hengeres. Héja többnyire fehér, vörös vagy sárgás-barna. Húsa többnyire fehér vagy sárgás, néha halvány rózsaszínű zöldes színeződéssel.

Az *egynyári* retket is a fagy elmúltával, *február* elejétől *április* első feléig vethették. Ennél később már a sok fény és meleg „elemészhette”. Vagyis, satnya gumókat, sok levelet adott és hamar felmagzott. Ugyanis, az *egynyári* retek beérésére (fajtájától függően) 50-70 napra volt szükség. Például: a János-napi retek is „onnan kapta a nevét”, hogy ez a tavasszal vetett retek a nyári János-nap (nyári napforduló), környékén vált begyűjthetővé.

A magvakat egy hüvelyknyi (2,5-3 cm) mélyen, egymástól 2-3 hüvelyknyire (5-9,5 cm-re) ültették. Kora tavasszal, előkészített ágyásokba vagy konyha-kertben hosszanti sorokba vetették, közel egy nagy-arasznyi (20-25 cm) sor-távolsággal. Ha a magvakat előzőleg langyos vízben beáztatták néhány órára, akkor a kikelésüket akár több nappal is lerövidíthették. A gumókat május-június között szedhették. Ha földben hagyták, akkor ez a retek-változat virágot hozott, majd maggal teli becőt növesztett (vetőmagot adva a jövő évre).

Kétnyári vagy téli retek

Az ilyen *kétnyári* retek-változatok gumói már lényegesen nagyobbak és többnyire keményebb-tömörebbek az előbbieken leírtaknál. Ízük is csípősebb, markánsabb. Az adott évben vetett ilyen retek csak a következő évben hozott magokat. A gumó-alak többnyire hengeres, oválisan csúcsosodó vagy gömbölyű. Héja többnyire fehér vagy szürkés-fekete, a húsa is többnyire fehér. Ezeket a retkeket manapság két csoportra osztják: őszi és téli retkekre.

5 Mértékegység: 1 erdélyi hüvelyk = 2,59 cm; 1 bécsi hüvelyk = 2,63 cm; 1 pozsonyi hüvelyk = 3,18 cm.

6 Mértékegység: 1 kis-arasz = 12-14 cm. 1 nagy-arasz = 21-26 cm.

A kétnyári retket május utolsó hetétől augusztus végéig vethették. A száraz időben növekvő retek gumója rostosabb (taplósabb), míg a csapadékos augusztusi vetésű tömörebb és levelesebb. Egyes fajtái már ősszel beérnek (mai értelemben őszi retkek). Ezek gumója többnyire fehér volt, sokban hasonlítottak egyes nyári retkekhez. Levélzetük a fekete változathoz képest kisebb, tenyészidejük is csak 50-90 nap körüli. Ezek magvait egy hüvelyknyi (2,5-3 cm) mélyen, egymástól 2-3 hüvelyknyire (5-9,5 cm-re) ültették. Vetés előtt előkészített sorokba, közel fél-egy arasznyi sor-távval. A kisebb értékek az apróbb, a nagyobbak pedig a termete-sebb gumójú fajtákra értendők.

A későbbi, vagyis a tél-eleje felé szedhető fajták 100-120 nap után szedhetők. Ezek (a „mai értelmezés szerinti téli vagy fekete”) retkek jól tűrték a téli tárolást. Magvaikat 1 „hüvelyk” mélyre vetették, de kis-arasznyi (12-14 cm-es) tö-távolságra és legalább majd 1-1,5 nagy-arasznyi (20-40 cm) sortávolságra. A nagyobb értékek a későbbi érésűekre vonatkoznak.

Az ilyen retek-fajták sajátossága, hogy felszedés után a gumók hosszan tárolhatók. Ehhez, a gumók leveleit többlől levagdosták, a földtől letisztították és száraz homokba temetve tárolták. A következő évben, ha a gumókat tavasszal újra földbe tették, akkor azok virágot hoztak, majd magot érleltek.

Retek-répák talaj-igénye, termesztése

Az előzőekben leírt retkek a kövér és nedves, puha és porhanyós, tápanyagban gazdag termő-földet kedvelték. De nem a frissen vagy éretlennel trágyázott földet, mert abban beférgesed-hettek. Sem a túlságosan agyagos-kötöttet, mert abban túl csípős ízűvé érhetnek. Vetés előtt a silányabb talajt néhol kis-arasznyira is (kb. 15 cm-nyi mélyen) átfordították, hogy a gyökere kellő tápanyaghoz juthasson. Földjüket sem engedhették kiszáradni, mert akkor a gumó „fásra” bepudvásodhatott. Az ültetésre ügyeltek, mert a nem kellő időben vetett retek hamar felmagzott, gumója satnya maradt és megférgesedhetett.

Retek-répák társítása

Úgy tapasztalták, hogy szőlő-sorok közé telepített retek nem jól terem. Ahogy, a napraforgó-val se fér össze. Tarló-répákkal egymást fertőzhetik, össze is „párosodhatnak”, és ilyenkor mag-eredmény gyakran kiszámíthatatlan. *Kedvező társ-növénye* viszont a sárga-répa, petre-zselyem, hagyma, káposzta, kelkáposzta, karfiol, brokkoli, saláta, paraj, tök, dinnye, bab, borsó, paradicsom, eper. Ezekkel nemcsak hogy jól megfér, de együttesen egymás károsítóit elűzik, fertőzési gyakoriságukat csökkenthetik. A retek okozta „kipárolgások” *védőhatását* is ismerték elődeink. Például, hogy a lednek mellé vetve elűzi az azt károsító földi-bolhákat és férgeket. Hasonlóan riasztó hatású a mezei poloska, káposztalégy, kukorica (gyapottok) bagolypille egyedeire is.

Vegyes termesztéskor a retket többnyire felváltva vetették. Leginkább sárga-répával, hagymá-val vagy karalábéval párosítva, sorban és tőtávolságonként egymást váltva. Hónapos-retek esetében annak magját a hosszabb növekedés-idejű társ-magvakkal keverve is vethették. Persze csak akkor ha annak végső elfoglalt alap-területi mérete nem haladta meg a retek-bokor területének másfél-kétszeresét.

Köztes termesztéskor a hónapos-retek „négyzetek” közepébe salátát, kelkáposztát, spenótot borsot vagy babot vetettek. Ugyanis, a retek korábbi felszedését követően, a későbbi köztes növény akár három-szoros alapterületűre is növekedhetett.

Retek-répák fogyasztása, felhasználása

Többnyire a retek-répák gumóját fogyasztották. Főleg nyersen ették. A vastag héjúakat megpucolva, vékony héjúakat többnyire csak alaposan lemosva. Főve is ehették, mivel köztudomású volt, hogy a vízben vagy az édes fehér borban főzött „csípős retek” a forralással elveszti erejét. Sőt, nyersen-savanyítva is kedvelték. Ahogyan az uborkát vagy a káposztát is, ezt is bor-ecetes savanyítással vagy kovászolással tartósították. Sokfelé a gyenge leveleiből is készítettek levest, mártást vagy főzeléket. Néhol a felszeletelt retket sózták és hagyták erjedni (fűszerekkel pácolódni). A hulladékát takarmányként vagy komposztként hasznosíthatták.

Az egykori mondás szerint: „reggel vétek (méreg), délben éték, este orvosság”. Ugyanis, sokfelé gyógyhatásúnak tartották. Vese-tisztítónak és vizelet-hajtónak, étvágyjavítónak és emésztés-elősegítőnek ajánlották. Megfázás, köszvény esetén is jó gyógyszernek vélték. De ha túl sokat ettek belőle, akkor az embert „megbőfögtethette és megszeleltethette”. A csípősebbje pedig sóval vagy olajjal ízesítve némelyeket alaposan meg is hánytathatott. Úgy tartották, hogy ha a porrá tört retek-magot legalább egy napig borban áztatnak, akkor az ilyen lé iszogatása csökkentheti a vese-fájdalmakat is.

Általánosan elterjedt egykori vélekedés, hogy a nyers retek-evés: a szoptatós anyák „tejét szaporítja”. A retek-gumó levét a nők szépítő-szerként, arcpakolásként is használták, mert szeplők színét tompította, pattanásokat és pörsenéseket kitisztította vagy elmulasztotta. Bekéült ütés-foltok gyógyulását jól segítette az arra retek-borogatás. A dagadt testrésze, kéz- és láb-hólyagokra tett retek-szeletek vagy a retek-levél segítette a gyógyulást. A retek-mag kivert olaját kéz- és láb-bajokra, kelésekre és foltosodásokra kengették. Állítólag, jól bevált a „bűdös lábszag” ellen.

Retek-répákhoz kapcsolódó egykori hiedelmek

A régi babona szerint, a retket újhold előtti napon volt érdemes elvetni, „mert a máskor vetett retek hamarabb felmagzik”. Sokfelé úgy tudták, hogy a gumója nagyobbra növekszik (és később magzik fel), ha fejlődésekor a leveleinek egy részét leszaggatják. Úgy hitték, hogy szőlő közé vetve annak édességét és borát „gyengíti”.

Volt néhány olyan hiedelem, amelyet „semmiképpen nem ajánlatos kipróbálni”. Mint például azt, hogy a porrá tört retek-mag fehér borban áztatott leve jó ellen-méreg. Ahogy a felaprított retek-levél vízben kiáztatott leve is. Néhol, a nyers retek evését is méregtelenítőnek tartották, máshol csak a sózottét. Egyes vidékeken még a gomba-mérgezés ellen is hatásosnak vélték.

A régi babonák szerint, álmunkban retket enni: férfiaknál a férfierő javulását, asszonyoknál a szerelem erősödését jósolta. Fekete-retek lakodalomra, veres-retek egészségre utalt.

Tarló-répák

Egykor ilyen közös néven illették a kerek- és karó-répát. A burgonya elterjedése előtt fontos alap-élelmiszernek számítottak⁷. Termesztésük nagyban hasonlított a nyári vagy téli retekéhez. Ezért, az ott leírtak e répáknál is irányadók, A tarló-répa elnevezés onnan ered, hogy sokfelé a gabona aratását követően a tarlóra vetették. Ahol, ezek a répák még tél előtt ehető és jól tárolható gumót adtak. A tavasszal visszaültetett gumók virágot és magot hoztak, biztosítva az újabb tarló-vetést.

Eredetileg kétéves növények, vagyis az első évben répa-testet növesztettek, majd ezek a gumók a következő évben virágot, majd magot hoztak. Enyhe és csapadékos vidékeken a korai vetésűek egyévesként is viselkedhettek, még ugyanabban az évben magot is hozhattak.

Karó-répa

A középkori szakács-könyvek csak *répa* vagy *vaj-répa* névvel említették. Magvetéstől a répa-test kifejlődéséig 45-70 napra volt szükség (fajtától függően). Ennél alig kevesebb időt igényelt még a virágzás és a mag-beérés. A répa-test alakja egykor hosszúkás volt, innen is kapta a nevét. Később megjelentek annak gömbölyű, lapított változatai is (feltehetően a kerek-répával vagy retekkel „keveredve”). Héjának színe: fehér, sárga, piros vagy enyhén bíbor-színű, esetleg feketés. Húsa többnyire fehér vagy sárgás. Édes-kesernyűs ízű, leginkább a retekéhez hasonlítható. A fehér húsú virágjának színe világos-sárga, míg a sárga húsú többnyire inkább narancs-színű. Magja úgy 3 évig volt vethető.

Kerek-répa

A középkori szakács-könyvek főleg *fehér-répaként* (ritkábban *kerék-répaként*) említették. Ezzel megkülönböztetve a petrezselyem-gyökértől és a pasztináktól (amelyeket manapság sokfelé tévesen fehér-répaként említenek). Fajtájától és a vetés idejétől függően, a vetéstől számítva 60-100 napra vált a gumója begyűjthetővé. Április elejétől augusztus végéig vethették. Az áprilisi vetés többnyire az őszi gabona-vetésig „beérett”. A július közepe és augusztus vége között a tarlóra vetettek gumói, a karó-répához képest jobban jól bírták a téli tárolást (levelei nélkül, száraz homokban vagy gúlában vermelve). A következő év áprilisában kiültette gumó, júniusban már érett magot hoz. Ennek magját sem tartogatták 3 évnél tovább.

A répa-test alakja többnyire gömbölyded, némileg kissé hosszúkás vagy kerék-szerűen lapított. Héja ritkán szürke vagy feketés, gyakran inkább fehér vagy sárga, a levél-tő környékén lilás vagy zöldes elszíneződéssel. Húsa fehér vagy sárgás. Íze kissé csípős lehet, retekhez vagy mustárhoz hasonló.

⁷ Magyar Néprajzi Lexikon. Répa (lat. Beta vulgaris). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Tarló-répak talaj-igénye, termesztése

E répa-félék hidegtűrőek és vízigényesek. Főleg a porhagyós, kiszáradáskor nem keményedő, és nedves talajt kedvelik. Mivel a magjuk gyorsan fejlődött, ezért tavaszi (áprilisi) vagy az aratás utáni (augusztusi) vetését a közelgő esős időszak kezdetére ütemezték. Többnyire az első esős nap utánra. A homok-talajokat nem kedvelték, mert nem tartották eléggé a nedves-séget. Ebben még öntözéssel is nehezen növekedett, és többnyire igen csípős gumót értelt. A pangó vizes részeken satnyán fejlődött és kis répa-testeket hozott. A frissen trágyázott földben pedig túl gyorsan növekedett, ezért bepudvásodott (szivacsossá vált).

A talajt, vetés előtt közel 1 arasznyi (20-25 cm) mélyen fellazították, gyakran át is forgatták. Azért, hogy a felső termő-réteg (amelyet gyakran előre meg is trágyáztak) a kifejlődő répa-test szintjére kerülhessen. A magvakat az elboronázott porhanyós földbe vetették, többnyire közel 1-1,5 arasznyi (20-40 cm) sortávval. Általában 1/2 „hüvelyknyi” (1,3-1,5 cm) mélyen és egymástól úgy 1 „hüvelyknyire”, néhol kissé tágabban mérve (1-2 cm körül). A nedves földben a mag 4-6 nap alatt kikelt. Majd amikor már néhány leveles nagyságúra „kilombo-sodott”, kezdődhetett az „egyelés”. Vagyis, minden második növényt kiszedték (amelyeket máshol még elpalántázhattak). Így, a tőtávolságokat két „hüvelyknyire” (5-6 cm-nyire) növelték. Majd amikor a szomszédos tövek levelei már kezdtek egymásba érni, akkor szintén minden második tövet kivették. Amiből akár ételt is készíthettek, de többnyire trágyázott sorokba átültették. Így, a tőtávolságot 4 „hüvelyknyire” (10-13 cm-re) növelték, ami akkoriban igencsak megfelelt. Az ilyen egyelés egyúttal meglazította a talajt is, lehetőséget adva a tövek akadály nélküli növekedésének.

Hogy a répa-testet minél nagyobbra növeszthessék, a leveleinek egy részét letépkedték, hogy a gumója jobban növekedjen. Szárazabb vidékeken e levelekkel a répa körüli talajt lefedték, hogy a földje ki ne száradjon, de ételként-takarmányként is felhasználhatták. Máshol, a répa növesztése érdekében, kevés érett trágyát hintettek a répa töve köré, a vetést követő egy hónap elteltével. A téli tárolásra szánt répákat augusztusban vetették és novemberben szedték csak fel. A levelüktől csonkolt répa-testeket hűvös, fagy- és víz-mentes helyen, száraz homokba „hantolva” tárolták.

Tarló-répak társítása

Ahogy a retek, ez sem terem jól szőlő-sorok közé telepítve. Ahogy retek, esetleg vörös- vagy póré-hagyma közé sem ajánlatos ültetni, mert „egymásra hozzák a bajt” (a közös kár- és kórokozókat). *Kedvező társ-növény* viszont a petrezselyem, pasztinák, zeller, cékla, saláta, spenót, bab, kapor, borsó, fok-hagyma, paradicsom. Ezekkel hogy jól megfér, de védőhatást nem tulajdonítottak neki, inkább a vele párosított növények segítették a répa-test növekedését.

Végyes termesztéskor a tarló-répát többnyire felváltva, vetették. Babbal (nem borsóval), salátával vagy fok-hagymával, esetleg céklával. Többnyire felváltva vetve, és 2 „hüvelyknyi” tőtávot tartva (hogy később kevesebben kelljen „kiegyelni”, máshová átpalántázni). *Köztes növényként* a fejes- káposzta éppen megfelelt, mivel az is a hasonlóan nedves földet kedvelte.

Tarló-répák fogyasztása, felhasználása

Az akkori ízlés, a hűvösebb vagy havas-esős időben nevelődő répát ízesebbnek (édesebbnek, csípősebbnek) tartotta. Míg a melegben növő gyengébbnek számított (miközben manapság inkább ez a népszerűbb). A karó- és kerek-répát fogyaszthatták nyersen (retek helyett), vagy salátaként elkészítve. Sokfelé megsavanyították, mint a káposztát vagy az uborkát. Gyakran levesnek vagy főzeléknek elkészítve fogyasztották, mint a karalábét. Sokfelé a káposztát pótolták répával, amit hússal, szalonnával vagy zsírral együtt főzték, néhol még hallal is.

Egyes vidékeken a megtisztított és vékonyra szeletelt répát kemencében megaszalták és (mint a száraz-tésztát) leves-betétként használták. A zsenge levelét és szárát spenót vagy sóska módjára elkészítették. Az öregebb-rágósabbat többnyire az állatokkal etettek meg, de ínséges időkben ebből is készíthettek maguknak ételt. Párolva egykor a burgonyát helyettesítette. Egyes vidékeken a répát forró hamuba téve (vagy kemencében) hagyták „átsülni”, majd a héját leszedve fogyasztották.

Jelentősebb gyógyhatást nem tulajdonítottak e répa-félének. Néhol úgy vélték, hogy a köszvényes lábra borogatott vékony répa-szeletek a fájdalmat csökkentik. Valamint, hogy a sűrűre főzött répa-lé a torokfájást enyhíti, megfázás okozta légzési gondokat csökkenti. Úgy tartották, hogy megfelelő étel a gyomor- és bél-bajosok számára. Főten, kímélő-lábadozó ételnek is kiváló. Téli marha- és disznó-takarmánynak jól megfelelt. Főleg szoptató állatokkal etették, hogy „több tejük legyen”.

Tarló-répához kapcsolódó hiedelmek

Többfelé úgy tartották, hogy a tarló-répát a tavaszi vagy nyári esős időszakot követő újholdkor kell vetni, mert akkor hoz igazán bő termést. Néhol úgy vélték, hogy ha a magot vetés előtt kissé bevizezik és faszén porával „bekormozzák”, az megvédi a földi-bolhától. Máshol azt hitték, hogy ha a répa-magot vetés előtt 1-2 órára mézes tejben vagy édes borban megáztatják, akkor a növesztett gumó kevésbé csípős és édeskes ízű lesz. Ismert volt az olyan hiedelem is, hogy a répa-levében edzett kés (szabja, dákos⁸) acélja a páncél-inget átszakítja. Talán nemcsak hiedelem volt az a vélekedés, hogy a kisgyermek ne egyen sok nyers répát, mert attól „begilisztásodhat”. Állítólag, a marhák törött lábsontja hamarabb összeforrt, ha a helyét répa-szeletekkel vagy főzettel borogatták.

Cékla-répák

Annak ellenére, hogy nincsenek rokonságban se a retekkel, se a tarló-répával ahhoz igencsak hasonlóak. Ezért, termesztésük és felhasználásuk sem különbözött nagyon azokétól. A XVII. században négy cékla-változatot ismertek a Kárpát-medencében: fehéret, sárgát, vereset és feketét. A cékla-répa kétéves növény, Az első évben gumót és tőlevelekből álló levélrózsát

8 Dákos = három- v. négyélű, vékony pengéjű, kb. 5 láb hosszú szúrófegyver. Páncél-inget is átszúrta.

fejleszt, a második évben fejleszti ki gomolyos fürt-virágzatát, majd magszárát a magokkal. A különböző fajták egymással jól „összeporzódtak” tulajdonságaik keveredhettek, magjuk legfeljebb 3 évig volt csíráképes.

Fehér-cékla

E cékla-változatnak a gyökérzete és cékla-teste igen hasonlít a kerek-répához. Kerekded gumóinak héja fehéres, ahogy a húsa is fehér színű. Amelyen esetenként világosabb-halványabb gyűrűs sávok láthatók. Ezért, sokfelé össze is tévesztették a kerek-répával, holott ennek íze édeskés, és sohasem csípős. Levelei zöldek és szélesek, erőteljes és sűrű erezetűek, szárai vastagok. Vetéstől a szedés-érett gumóig legalább 55-65 napot igényelt. E céklát nem tartották téli tárolásra alkalmasnak, inkább savanyították, vagy zöldségként fogyasztották.

Veres-cékla

Néhol gyűrűs-céklának is nevezték. A fehér-céklához hasonló, de annál nagyobb, és többnyire hosszúkásabb gumókat érlelt. Amelyek héjának színe veres (tégla-vörös vagy pirosas), a húsa pedig fehér vagy kissé veres, de lehetett vörös-fehér vagy vörös-rózsaszín gyűrűsen sávós. Levelei zöldek, levél-inai és szárai vörösesek. Vetéstől gumóig az időszükséglet: 70-90 nap.

Sárga-cékla

A veres-cékla sajátos és látványos sárga színű változata. Megjelenésében a veres-céklához hasonló annyi eltéréssel, hogy a gumó héja, levelének színe zöldes-sárga, az erezete és szára pedig sárgás színű. A gumó húsa is sárga, amelyet halvány, sötétebb-világosabb sárga gyűrűsávok „cífráznak”. A veres-céklánál zamatosabb és édeskésebb ízű. Vetéstől a gumó kifejlődéséig 80-90 nap elegendő.

Fekete-cékla

Ott, ahol a veres-céklát gyűrűsnek nevezték, arrafelé a fekete-cékla a vörös-cékla nevet viselte. E cékla-változat cékla-teste inkább hosszúkás, csúcsos-hengeres formájú, de ismert gömbölyded változatban is. Héja szinte fekete vagy feketés-vörös. Húsa pedig sötét-bordó, néha szinte bíbor-színű, ahogy a kifolyó leve is vér-színű. Bár ez is gyűrűsávós, de ez alig látható, mivel a cékla húsa szinte egyenletesen sötét-vörös. Levelei, inai és szárai is vöröses színűek, mint a vörös- vagy lila-káposztáé. Magvai is vöröses színűek. A korabeli fekete-cékla feltehetően a veres-cékla egyfajta sötét változata lehetett, mert világosabb céklával összeporozott virágja adta magjából többnyire veres-cékla féleség növekedett. A cékla-test kifejlődésének időtartama közel 80-100 nap.

Cékla-répák talaj-igénye, termesztése

Bár vízigényes növény, ugyanakkor, azoknál némileg szárazság-tűrőbbek. Mivel, hosszú-vékony karó-gyökük mélyre hatol, így az átmeneti szárazságot eltűrik. Sok csapadék esetén a gumóik színe halványabbak lesznek, míg az erősebb napsütés hatására inkább élénkebbek. A

laza szerkezetű vályogos talajt kedvelik, de szinte bármely se nem lúgos, se nem savas talaj megfelel nekik. Különösen jól teremnek előző ősszel megrágyázott és megforgatott földben.

A cékla-répa hőigénye a retek- és tarló-répaéknál magasabb, és a hűvöset is kevésbé tűri. Ezért, április közepe előtt nem vetették. Hűvösebb vidékeken vagy másod-vetésként: június közepe és július közepe közti időben. De ennél nem később, hogy legyen ideje még az őszi hűvös idők előtt beérni. A vetés mélysége általában közel egy hüvelynyi (2,5-3 cm), és egymástól közel 1,5-2 „hüvelyknyire” (4-6 cm-re). 1-1,5 nagy-arasznyi (20-40 cm) sortávval. Amikor a retek néhány leveles nagyságúra „kilombosodott”, kezdődött az „egyelés”. Minden második növényt kiszedték, amelyeket a „fog-hiányos helyekre” elpalántázhattak). E palántákkal a sor „fog-hiányait pótolhatták”, de akár étel is készülhetett belőle. Egyúttal, a tőtávolságokat közel 3-4 „hüvelyknyire” (8-12 cm-nyire) növelték, ami többnyire már megfelelt. Az egyelés lazította a talajt, lehetőséget adva a tövek növekedésének.

A későbbi kapálásoknál a földből kilátszó gumót igyekeztek földdel kissé befedni (nem eltemetve a leveleket). Száraz időben végzett kapáláskor meg is locsolták, de többnyire nem vízzel hanem hígított trágya-lével (állítólag a disznó-gané volt ehhez jó alapanyag). Ilyenkor, hogy a fehér- és veres-cékla gumói növekedjenek és szárazságtól be ne „fásodjanak”, az alsó öreg levelek egy részét leszaggatták. A téli eltartásra szánt cékláról csak az alsó száraz leveleket távolították el. Fagyérzékeny gumóit október közepéig többnyire felszedik. Száraz időben, minél kevesebb földet hagyva a gumókon, hogy elkerüljék a földes szagot és ízt.

Cékla-répák társítása

Elődeink úgy tapasztalták, hogy a cékla nemigen kedveli, ha mellette futóbabot, spárgát vagy paradicsomot termesztettek. *Kedvező társ-növény* viszont a hagyma, zeller, saláta, káposzta, karalábé, zöldbab, uborka. Ezekkel jól megfér, de védőhatást nem tulajdonítottak neki, inkább a vele párosított növények segítettek a cékla növekedését.

Vegyes termesztéskor a cékla-répát többnyire felváltva vetették dughagymával, nyári salátával, esetleg bokor-babbal. Váltakozva vetve, és tartva a 2 „hüvelyknyi” tőtávot (hogy később kevesebben kelljen „kiegyelni”, máshová átpalántázní). *Köztes növényként* a kései káposzta éppen megfelelt, mivel a cékla felszedése után elég helye volt még a terebélyesedésre.

Cékla-répák fogyasztása, felhasználása

A fehér- és veres-cékla levelét paraj (spenót) módjára megfőzhatték. Feltehetően a sárga- és a fekete céklát is de erről nem maradt fenn feljegyzés. Az alaposan megmosott gyenge leveleit még nyers salátának is elkészíthették. Főtt gumóját többnyire főtt vagy sült húsokhoz, halhoz tálalták. Vagy édes-savanyú fűszeres lében erjesztve ízesítették (savanyúságként fogyasztva). Gumó-szeleteiből többfelé is levest főztek, vagy burgonyával (csicsókával) együtt főzeléknek készítették. De sokfelé, inkább csak nyersen és fűszere „kovászolták” savanyúságnak.

Az ecetes vízben főtt fiatal céklát étvágy-gerjesztőként és szomjúság-oltóként fogyasztották. Vízben kifőzött cékla levét has- és víz-hajtásra használták. De a lencsével együtt főzött cékla leszűrt levét már a hasmenés megfogására javasolták. Nyers cékla kifacsart levét fejtetű és

hajkorpa elleni szernek tartották. Állítólag, a borba kevert pépesre tört nyers cékla gumó, a bort néhány óra alatt ecetté alakította.

Cékla-répákhoz kapcsolódó hiedelmek

Úgy tartották, hogy a céklát, a tavaszi esőzés kezdetekor, az újhold utáni hold-növekedés elején volt érdemes vetni. Azért, hogy a fehér-cékla még fehérebb legyen, a gyökerét friss tehén-trágyával megkenték és úgy ültették el (magzás előtt). Fehér-cékla pedig (állítólag) úgy tehető veressé, ha a tövét vörös-bor seprőjével öntözik.

Haszon-répák

Ezek a nagyra növő hasznos répák, valójában céklák, csak formájuk alapján illesztették rájuk a répa elnevezést. Két változatát termelték, a marha- és édes-répát. Kétéves növények, vagyis az első évben répa-testet növesztettek, majd ezek a gumók a következő évben virágot, majd magot hoztak. Változatai tulajdonságaikban sokban hasonlítanak a retek-, tarló- és cékla-répákhoz, ami nem csoda, hiszen azokkal áll rokonságban.

Marha-répa

Mai elnevezéssel, ez a *takarmány-répa*. Színe és alakja igen változatos lehet. A levélzete inkább a fehér-retekéhez hasonlított, mivel az zöld levélzetének vastag erezete és szára inkább fehéres volt. Míg, a répa-teste a karó-répáéra emlékeztetett, de annál nagyobb volt, és héjának színe fehér, sárga, narancs, rózsaszín pirosas vagy vörösek, de sötét szürkés is lehetett. Tenyészideje hosszu: 180-200 nap. A répa-test alakja csúcsos hengeres, vagy gömbölyded ovális, a húsa többnyire fehéres.

Édes-répa

Vagyis, a *burgundi-, tehén- vagy cukor-répa*. Amely egykor, még nem volt annyira édes, mint a manapság termesztett, kinemesített fajták. A régi leírások szerint, a répa-test mérete is kisebb lehetett. Leginkább a karó-répához hasonlíthatott, zöld levelében világosabb erezettekkel és levél-tövekkel. A répa-test: lefelé vékonyodó, alsó részén gyökeressé bokrosodó. Héja többnyire fehér vagy csontszínű. Húsa fehéres, jelentős cukor és nitrát-tartalommal. Tenyészideje hosszu, 180-200 nap.

Mángold

Amit egykor leveles-répának neveznek. Kárpát-medence déli részén volt ismertebb, de ott sem terjedt el széles körben. Egykor inkább takarmány-növényként termelték, de a XVIII. században már a levelét és a vastag-húsos szárát szívesen fogyasztották. Sajátos, a karó-répára vagy a marha-répára (némileg az édes-répára is) emlékeztető cékla-változat. A karó-répa

nagyságú répa-testet főleg takarmányként hasznosították, de őségekben burgonya helyett fogyasztották. Ismert volt csökevényes répa-testű és sokgyökerű változata is.

Közel 3 nagy-arasz (60-75 cm) magasra is megnövő, dús leveles résszel, fehér vagy vörös erezetekkel, vastag-húsos és hasonló színű szárakkal. Tenyészideje az ehető szárak levélnyel szedhetőségéig: 60-120 nap. A következő évben „felmagzásra” szánt mángoldot a téli fagy előtt felszedték, és levelesen tárolták a tavaszi visszaültetésig.

Haszon-répák talaj-igénye, termesztése

E répa-félék a közép-kötött, száradásra nem zsugorodó és nem is keményedő, mély termőrétegű, jó szellőző- és víz-tartó képességű talajokat kedvelték. Amilyenek a mezősegi, vagy a nem savanyú erdei vagy réti talajok. A nem túl mély (2 m körüli) talajvíz is segítette a fejlődését. A kiszáradó, szikes vagy homokos talajon az efféle répa igen satnyán növekedett.

A haszon-répák érzékeny növények, ezért ezeket csak vetés-váltásban termesztették. Vagyis, ugyanarra a helyre csak 5-6 esztendő után kerülhetnek vissza. Még az sem volt mindegy, hogy előttük mit termeltek. Ugyanis, a pillangósok a talajt „nitrogénben” túlzottan felhalmozni, a burgonya pedig a szükséges nedvességet túlzottan elszívhatná. Néhol, a kukoricát és napraforgót sem tartották kedvezőnek. De a kalászos gabona már megfelelt előveteményként.

Talaj-előkészítés többnyire magába foglalta a tarló trágyázását és mély-szántását, általában augusztus-szeptemberben. Ezután, a földet hagyták pihenni, „ugarosodni”. A következő év áprilisának 2-3. hetében, a tavaszi eső megérkezésével kezdődhetett a sor-feltúrás és a vetés. A vetés-mélység közel 1-1,5 „hüvelyknyi” (2,5-4 cm, többnyire 3 cm körüli). Kisebb érték a kötöttebb-nedvesebb, a nagyobb pedig a lazább-szárazabb talajnál értendő. A sortávolság többnyire kb. 2 nagy-arasznyi (40-50 cm) volt. A magokat úgy vetették sorba, hogy a végső egyelés után a tőtávolság közel 1 nagy-arasznyi legyenek (20-25 cm). Úgy tartották, hogy ekkor növekednek a répa-testek leginkább egyforma méretűre és legédesebbre is.

Az október-novemberben felszedett répákról a répa-testet levágták és prizmákba halmozva és lefedve tárolták. A répa-fejet, a levél-maradványokkal együtt takarmányként feletették (főleg szarvas-marhákkal), vagy siló-takarmánynak megerjesztették.

A prizmákban áttelelt répa-testek közül a legegészségesebbeket tavasszal kiválasztották, amelyeket ismét kiültethettek, hogy magot hozzanak. Erre többnyire április vége és május vége között került sor. (az április-május nedvesebb időszakában). Mégpedig úgy, hogy az elültetett répa-testek közötti tő- és sor-távolság megegyezzen. Olyan mélyre ültették, hogy a répa-test tetejét fél hüvelyknyi (1,2-1,6 cm) föld is elfedje (de ne több). Enyhébb vidékeken, a felmagzásra szánt répát a földben hagyták áttelelni, amely tavasszal magától kihajtott, szárba szökken, virágozott és magot hozott.

Haszon-répák társítása

Bár a haszon-répák is retek-félék, ennek ellenére a szőlő-sorok közé is ültettek ilyeneket. Ugyanakkor, ügyeltek arra, hogy más retek-féleség a közelében ne legyen. Sőt arra is, hogy oda se vessenek ilyent, ahol az előző évben már termesztettek retek- vagy cékla-féleséget.

Kedvező társ-növény viszont a petrezselyem, pasztinák, zeller, cékla, saláta, spenót, bab, kapor, borsó, fok-hagyma, paradicsom. Ezekkel bár jól megférnek, de védőhatást nem tulajdonítottak neki, inkább a vele párosított növények segítették a répa-test növekedését.

Végyes *termesztéskor* a haszon-répát felváltva vetették: babbal (nem borsóval), salátával vagy fok-hagymával, esetleg céklával. Többnyire felváltva vetve, és 2 „hüvelyknyi” tőtávot tartva (hogy később kevesebbet kelljen „kiegyelni”, máshová átpalántázni). *Köztes növényként* a fejes- káposzta éppen megfelelt, mivel az is a hasonlóan nedves földet kedvelte.

Haszon-répák fogyasztása, felhasználása

A marha-répát egykor salátának és zöldségként fogyaszthatták. Később főleg savanyítva, mert nyersen már nem felelt meg az akkori ízléseknek. Ugyanis, közben kitermelődtek olyan más retek- és cékla-változatok, amelyek változatosabb ízeket és tetszetősebb megjelenést eredményeztek. Neve is arra utal, hogy a XVII. századtól főleg állati takarmányul szolgált.

A marha-répával rokon édes-répa nemcsak cukros volt, hanem „salétromos” (nitrátos) is, sőt a trágyalevet is magába szívhatta. Ezért nyersen csak ritkán fogyasztották, többnyire főve vagy párolva. Főve pedig rendszerint más ízesítőkkel. A belőle kifőtt levet leszűrhatték és forralással besűrítették, amit méz helyett édesítőként használhattak. Répa-szeleteit hús- vagy zöldség-levesbe főzve igen csak megízesítette. Ugyanis, a XIX. század előtt a Kárpát-medencei leveseket többnyire savanyúra készítették. Az akkoriban édesítőként használt méz az egyszerű emberek számára igencsak drága volt, a külföldről beszállított nádméz pedig megfizethetetlen. Ezért, a répa-adta édes-savanyú íz előkelőnek és divatosnak számított.

Mindkét répa-félét szívesen készítették főtt salátának. A répa-testet alaposan megtisztították és vízben megfőzték. Ezután a levét leöntötték, hagyták kihűlni, majd esettel savanyították és fűszereztek, gyakran kevés olajat öntve rá, engedték kissé összeérlelődni. Kenyérrel bőjtös vagy kímélő-lábadozó ételként fogyasztották. Vizelet-hajtónak és étvágy-csinálónak tartották.

Haszon-répákhoz kapcsolódó hiedelmek

Úgy tartották, hogy a haszon-répákat, az áprilisi újhold utáni hold-növekedés elején érdemes vetni. E répáknál nem volt szokás a leveleinek egy részét leszaggatni (mint a többi-féléknél, hogy a répa-test jobban növekedjék. Hanem hagyták hogy növekedjen, mert „az a hír járta”, hogy a „megtépett-megbántott répa” daczból sem fog növekedni, sőt kevésbé lesz édes a leve. Az újvilágból származó tök elterjedése előtt, a „töklámpást” nagyméretű haszon-répa kivájt törzséből készítették. Amelyben akkoriban nem gyertyát égettek, hanem izzó faszén-darabot helyeztek, az világított az éjszakában. Régi babona szerint, répa-evést álmodni: szerencsés túlélést jósolt. Míg, a répa-földön tartózkodás: kevés hasznat vagy idegenkedő menyasszonyt.

Gyökér-répák

Sajátos csoportja a zöldség-gyökereknek. Többnyire ezek is kétéves növényeknek tekinthetők, és elsősorban a répaszerűvé formálódott karó-gyökereiket hasznosították. Bár egykor még a leveleiket és száraikat is fogyasztották, a XX. századtól már csak néhány ilyen növény levele „maradt az ételekben”. Fontos jelezni, hogy e csoportot egykor nem a növények rokonsághasonlósága szerint alakították ki, hanem a termesztésük-felhasználásuk hasonlósága alapján. Sajátosságuk, hogy „normális esetben” a második évben hoznak virágot és vethető magvakat. Valamint, hogy gyökér-répáik hasznosítása az elsődleges, azok tárolását tartották fontosnak. A csoportosítást egykor az is indokolhatta, hogy az élettani hatásuk is közel megegyezett.

Sárga-répa vagy murok

A középkorban ez a konyhai zöldség elég vékony gyökerű volt, viszont a mainál sokkal változatosabb. Az egykori répa-test többnyire citrom- vagy narancs-sárga színű, de ismert volt fehéres, fakó-sárga, pirosas, téglavörös vagy bordós, de még lila változatban is. A répa-test formája leggyakrabban a levéltőtől fokozatosan vékonyodó, de előfordult vékony hosszúkás, hengeres vagy kerekded-gumós alakban is. Vastagságuk közel 1-2 hüvelyknyi (2,5-6 cm) lehetett. Hosszúságuk a közel 2 hüvelyestől (5-6 cm-estől) az 1 nagy-arasznyiig (20-25 cm-ig) terjedhetnek. Legfeljebb levélzetükben hasonlítottak, úgymint: hosszú tövön vagy száron, szárnyalt és erősen szabdalt, zöld színű levelek. Tenyészideje a fajtától függően: 80-220 nap. Manapság, ez alapján három fajta-csoportot különböztettek meg, úgymint: a rövid (80-120 nap), a középhosszú (121-180 nap) és a hosszú (181-220 nap) tenyészidejűekét.

Petrezselyem

Régi magyaros nevén: *fehér-gyökér*. A sárga-répához hasonló növény, de annál nagyobb fogazott szélű levelekkel és göcsörtösebb répa-formájú karó-gyökérrel. A levelek lehetettek simák vagy fodrosak, sajátos ízzel és aromával. A répa-test többnyire egyenletesen vékonyodó, nyúlánk, gyakran göcsörtös, héja és húsa fehér. Egykor, a vastagságuk közel 1-2 hüvelyknyi (2,5-6 cm) lehetett. Hosszúságuk az alig kis-arasznyitól a természetes nagy-arasznyiig (12-től 25 cm-ig) terjedhetett. Minél hosszabb volt a répa-gyökér, arányosan annál vékonyabb volt a répa-test. Tenyészideje répa-test beérésig: 130-220 nap. Sokfelé úgy tartották, hogy a régebbi magok gyorsabban kelnek, de 6 évnél régebbiek más „semmit-érők”.

Paszternák vagy pasztinák

A sárga-répához igen hasonló gyökér-répa változat. Eltérés főleg a répa-törzsnél figyelhető meg. Mintha egy nagy-összetett levelű sárga-répa lenne, fehér színű répa-gyökérrel, petrezselyem-gyökérhez hasonló aromával, de annál édeskésebb ízzel. Innen eredhet a néhol tévesen használt „édes-gyökér” elnevezés. A petrezselyemhez képest a paszternák répa-törzs felülete jóval simább, húsa is kevésbé rostos. Sőt többnyire vastagabb és hosszabb is, ezért egykor igen megbecsülték. Hatóanyagai is a petrezselyemhez teszik hasonlónak. Ugyanakkor, a tenyészideje igen hosszú: 150-220 nap. Vetési mélysége alig negyed-fél hüvelyknyi (0,5-1,5 cm). Magja rosszul kel (csíráképességét is 2 éven belül elveszti), ezért a vetési tőtávot is érdemes csak fél hüvelyknyire venni, és csak a biztos növekedéskor egyelni a sorokat, a végső tőtávra. A vetését is ezért érdemes az áprilisi tavaszi esős időszak kezdetére ütemezni.

Kömény

Egykor sokfelé vadon is termő, kétnyári növény. Manapság már csak a magját hasznosítják. A föld feletti része leginkább a felmagzott sárga-répához hasonlítható. Ugyanakkor, a gumós gyökere vöröses-barna héjú, fehér húsú, édeskés ízű, aromája a paszternákot idézi. Magját május elején vagy ősz elején vetették. Mint a hasonló más növények, ez is csak a második évében hoz magot. Termesztésre a petrezselyemnél leírtak többnyire irányadóak.

Zeller

A régi időkben még a sárga-répához hasonló, de annál göcsörtösebb és vékonyabb répa-testű növény volt. A XVIII. századtól már a gumós-szerű, szakállas gyökér-részű változata terjedt el. Levélzete kinézetre a petrezselyeméhez vagy a paszternákéhoz hasonlítható, de annál jóval nagyobb, elnagyoltabb és rostosabb. A gyökér-gumójának héja rücskös és fehéres-vajszerű. A gumó húsa leginkább egy öreg retekéhez hasonló (pudvás is lehet). Íze, a petrezselyem-gyökérére emlékeztet. Tenyészideje: 180-240 nap. Vetési mélysége magról csak „borsónyi” (0,5 cm). Ezért az üledett talajt csak 1-2 „borsónyi” mélyen lazították gereblyével, majd az arra szórt magot lábbal (vagy hengerrel) „beletapodták” a laza talajba. Más változat szerint a talajra szórt magra „negyed-fél hüvelyknyi” morzsálékos földet szórtak és megtapodták. Hosszú tenyészideje, valamint meleg- és fény-igénye miatt a zellert sokfelé már februártól meleg helyen palántázták. Amiket aztán április vége felé (fagyveszély elmúltával) kiültettek. A kifejlődött gumó felszedési ideje: október-november, még a fagyveszély előtt.

Fekete-gyökér

A Kárpát-medencében nem túl ismerős gyökér-répa féleség. Annak ellenére, hogy hegyvidéki tisztásokon és irtás-réteken vadon is előfordul. A XVI. századi leírások is megemlítik. Bár, a XIX. században az alföldi piacokon még sokfelé árulták, mára szinte lefelejtődött. Levélzete és a második évben hozott sárga virágzata alapján akár kerti virágnak is hihetnénk. A gyökere a nyúlánk és hengeres petrezselyem-gyökérhez hasonló, barnás vagy feketés színű héjjal.

A gyökér húsa fehéres vagy vajszerű. Édeskés ízű, aromája leginkább a petrezselyem-gyökérre és a spárgára emlékeztet. Az időjárási körülményektől függően lehetett egy-, két vagy többéves is. Tenyészideje 180-220 nap körüli. Ezért, a márciusban vetett, akár még az évben is magot hozhatott. A májusi vetésű már magot nem, de jó gyökeret hozott, amit télen homokban tárolhattak. Az augusztus-októberi vetés gyökere már gyenge volt, viszont a földben hagyva (mert bírta a téli fagyot) a következő évben szépen virágzott és jó magtermést hozott. A földben maradt gyökértest némelyike pedig hajlamos volt újra kihajtani (évelőként).

Torma

Sokfelé vadon is termő, közismert és régóta népszerű gyökér-répa. Lándzsaszerű levelei a fekete gyökérhez hasonlóak, de annál nagyobbak és fodrosabbak. A gyökérzete a nyúlánk petrezselyeméhez hasonló de annál sokkal hosszabb (akár 3-4 arasznyi is), és fásabb. Világos

fehéres vagy barnás héjú, fehér húsu. Íze erősen csípős, kissé kesernyés. Mégpedig annál csípősebb, minél elágazóbb a gyökere. Másod-éves korában hozza magjait, de ehelyett inkább gyökér-osztással szaporították.

Miután leveleit elszórta, késő ősszel a tárolásra és ültetésre szánt gyökereket felszedték. Tavasszal (Gyümölcsoltó napja környékén), a gyökér alsó harmadán lévő elágazásokat levágták és azokkal szaporítottak (dugványoztak). Mivel a lombozata kifejlődve igen terebélyes, ezért a gyökér-darabokat 1 nagy-aras (20-25 cm) körüli tő-távolságokra ültették. Sor-távolsága is megközelítette 2-3 nagy-araszt (40-75 cm-t). Amennyiben magról vetették, akkor az úgy történt ahogy a többi gyökér-répa esetében.

Gyökér-répák talaj-igénye, termesztése

Gyökér-répának a homokos-vályogos, nedvességét megtartó és morzsalékos talaj az ideális. Erősen kötött-re száradó vagy köves talajban a gyökér torzan fejlődhetett. Jól termettek újonnan használatba vett irtás- vagy ugar-földeken is, ha előtte azt legalább 2-3 nagy-aras (40-75) mélységben feltúrták, átboronálták. Előzőleg már művelt földnél többnyire elég volt az 1 arasznyi (21-25 cm) fellazítás. Konyha-kertekben többfelé emelt ágyásokban termesztettek. Legtöbb fajtájuk a napos-félmárnyékos helyeket kedvelte.

A gyökér-répa elvileg március elejétől július közepéig bármikor vethető, melegebb helyen már februárban is. Viszont, a vetés-időt úgy kellett igazítani, hogy az október-novemberi felszedésig biztosan beérhessen. Ugyanis, csak az ekkor felszedettek voltak alkalmasak a téli „vermelésre” és a következő évi mag-termelésre. A korábban felszedettet többnyire elfogyasztották, vagy szárítással tartósíthatták.

Vetési mélység közel 1 „hüvelyknyi” (2-3 cm). Kötöttebb talajokon vagy korai vetéskor a kisebbik, laza talajon vagy kései vetéskor a nagyobbik érték értendő. Sortávolság általában 1 kis - és nagy aras (15-25 cm) között ingadozhatott, illeszkedve a művelési módhoz és a talajviszonyokhoz. Vetéssel és többszöri egyeléssel a 2-5 „hüvelyknyi” (5-16 cm-es) tőtávokra törekedve, nagyobb érték a nagyobb répa-testű vagy lombozatú fajtához igazodik.

Palántázás esetén a sor-távolság többnyire 2 nagy-arasnyi volt (40-50 cm). A tő-távolságot a fajtához igazították, de legalább egy arasznyira mérték, hogy a palántát körbe-kapálhassák.

Igen kedvező időszakokban előfordulhat, hogy egyes gyökér-répa tövek már az első évben hajtást eresztenek, hogy virágot hozzanak, „felmagozzanak”. Ilyenkor, a hajtást eltávolították, hogy a répa-test növekedése „meg ne akadjon”. Ugyanis, az első évben hozott magvak nem sokat érnek, terméketlenek vagy igen satnya növéské, közben az erőt is elszívták a répa-testtől. A mag-termesztésre szánt répa-töveket télire elvermelték és a tavaszi eső megjöttével kiültették. Kivételnek számíthatott a paszternák és a torma, amely mag-termesztésre szánt töveit, az enyhébb vidékeken hagyhatták a földben (a helyén) áttelelni. Valamint a torma még azért is, mert többnyire nem magról, hanem gyökért-tőről szaporították.

Gyökér-répák társítása

Ügyeltek arra, hogy soha a kiválasztott gyökér-répát se vessenek más gyökér- és gumós-répa féleség közelébe. Arra is, hogy oda se, ahol az előző évben már termesztettek retek- vagy cékla-féleséget. *Kerülendő társ-növények:* a másfajta gyökér- és gumós-répák, kapor, spenót, káposzta, saláta, borsó, kapor. *Kedvező társ-növényei:* retek, cékla, hagyma, pasztinák, borsó, bab, paprika, paradicsom, spárga, spenót, burgonya, uborka.

Védőhatásuk jelentős. Hagyma-légy, moly, spárgabogár, káposzta-lepke, burgonya- és pincebogár felé elriasztó hatású. Valamint, a paradicsom- és burgonyatő rothadását csökkentik, illóolajuk kipárolgása az őszibarack levél-fodrosodását visszafoghatja. *Vegyes termesztéskor* a gyökér-répát felváltva vethették: retekkel, hagymával, céklával, babbal. Többnyire 3-4 „hüvelyknyi” tőtávot tartva (hogy később kevesebben kelljen „kiegyelni”, máshová átpalántani). *Köztes növényként* a borsó, paradicsom, paprika, burgonya előnyösen megfelelt.

Gyökér-répák fogyasztása, felhasználása

A gyökér-répák levele szára és répa-teste egyaránt ehető. Egykor, még a sárga-répa levelét is fogyasztották, de mára ez az étel-alapanyag szinte elfelejtődött. Főleg leveseket, mártásokat és főzelékeket készítettek ezekből, de fogyasztották párolva vagy gyengén sütve is. Készíthették más zöldségekkel keverve, tejjel, hússal stb. Nyersen főleg saláták alapjául szolgált, többnyire fűszerezve, bor-ecetben érlelve. A nyári begyűjtéseket szárítva vagy savanyítva tárolták, a késő ősziakat pedig száraz-hűvös helyen verelve.

A korabeli orvoslás szerint, a gyökér-répa nyers vagy kifőtt leve jó vízhajtó. A főtt répa-testek fogyasztása gyomor- és bélkímélő ételnek, emésztés-javítónak számított. Ízületi fájdalmak enyhítésére, nyugtat hatásúként is javallották. Az állították, hogy jót tesz a szemnek és a bőrnek, erősíti a haja és a körmöket. Magjaik és levél-olajaik közvetlen fogyasztását nem javasolták, mert mérgezést, vetélést, kiütést okozhatott. Szoptatós anyák sem használhatták e szert, „nehogy a tejüket elapassza”. Nyavalya-törősek (epilepsziások) sem alkalmazhatták.

Gyökér-répákhoz kapcsolódó hiedelmek

Az a vélekedés terjedt el egykor, hogy a gyökér-répákat célszerű újhoid előtt, fogyó-holdkor vetni. Mert bár az ilyenkor vetettnek a zöldje kisebb lesz, de répa-teste vastagabb. Míg az újhoid után vetettnek nemcsak a zöldje lesz dúsabb, de hamarabb felmagozhat, répa-teste is satnyább lesz. Sokfelé úgy tartották, hogy az idősebb magok gyorsabban kelnek. Mint ahogy azt is vélték, hogy a sima levelű növény magját ha megtapossák vagy megmorzsolgatják, akkor az abból fejlődő gyökér-répa levele dúsabb lesz és kifodrosodik.

KÁPOSZTA-SZERŰEK

Kétéves konyha-kerti növények, amelyek első évben ehető leveleket növesztettek, a másodikban (ha nem takarították be) pedig szaporító magot adó becő-termést. E növény-féleség ehető levelei törőzsát formáznak. Felépítésüket olyan retek-féleséghez hasonlították, amelynek répa-teste elsatnyult, viszont levélzete eltérőbélyesedett.

Levél-káposzták

A régi-népi felfogásban ide sorolódtak azok a káposzta-szerűek amelyek elsősorban ehető levét szolgáltatottak. Vagyis, a mai szokásos elnevezésük szerinti fejes-, lila vagy vörös-, kel- és takarmány-káposzták. Levelei lehettek simák vagy cakkosak-fodrosak, amelyek a karógyökérből kinövő torzs-szárról ágaztak szét. Gyökérzetük répa-szerű, de annál elágazóbb, nehezen tisztítható fogyasztásra előnytelen. Nagy térigényük miatt a tö- és sortávolságuk igencsak jelentős és gyakran hasonló. Többnyire magról vetették, ritkábban palántázták. A korabeli tapasztalat szerint az 5-6 évnél idősebb magvak már nem hoztak hasznot.

Leveles-káposzta

Más néven: *marha-* vagy *takarmány-káposzta*, *óriás-káposzta*. Talán a legrégebbi termesztett levél-káposzta lehetett, a vad-káposzta egyik változata. Sajátossága, hogy a torzsa-száron kifejlődő viszonylag nagyméretű és fodros szélű levelek nem borulnak szorosan össze, ezért nem alkotnak káposzta-fejet. Hanem, egy felfelé növe nyúló törzsről kifelé hajlanak. A hosszú és gyorsan „fásodó” satnya répa-szerű karógyökerének alsó része mellék-gyökerekkel elágazó. Tenyészideje 80-130 nap. Eredetileg étkezési célra termesztették (vagy gyűjtögették), csak a XIX. századtól indult be nagybani és takarmány-célú termelése.

Fejes-káposzta

Régóta ismert és termesztett levél-káposzta változat. Olyan leveles-káposzta, amely tömzsi és alacsonyra növe torzsa-törzsén a levelek sűrűn növekednek, középtájon fejszerűen összeborulva. A levelek többnyire félgömb alakúak, a szélsők kivételével befelé domborodók, simák és domborúak. Tenyészideje a fej szedhetőségéig: 60-170 nap.

Lila-káposzta

Veres-, kék-, tót- vagy német-káposzta. A fejes káposzta egyfajta színes változata. Savanyú talajban növekedve vöröses vagy bordós. Lúgos talajon pedig lilás, kékes, vagy zöldes-sárgás színben növekedett. Tenyészideje: 110-130 nap.

Olasz- vagy kel-káposzta

Már a középkorban is ismert volt a Kárpát-medencében. A mai kel-káposztától talán csak a kisebb fejmérete különböztette meg. Kinézetére egy zsenge és rövid tenyészidejű fejes káposztához hasonlítható, de a levelei vékonyabbak és zsegebbek, cakkosak-hólyagosak. Szélső levelei többnyire kifelé, a belsők gömbszerűen befelé domborodnak és laza káposzta-fejet formáznak. Tenyészidő: 60-170 nap. Többfelé kedvelték, mert a hideget és szárazságot jobban elviselte, mint a fejes-káposzták.

Fodros-káposzta vagy leveles kel

A kelkáposzta olyan változata, amelynek levelei nem gömb-alakúak és fejet alkotók. Hanem, keskenyebbek és hosszúkásak, nagyon fodrosak és pálmászerűen szétágazóak. Mint egy cakkos-hólyagos levelek alkotta virág-csokor. Tenyészideje: 90-120 nap körül. Beéréskor a leveleit alulról felfelé vagdoszták le a töről. Jól viselte a fagyot, ezért a zárt kertben termetteket többfelé ősszel fel sem szedték, hanem a „hó alatt” tárolták” (a földben kint hagyták).

Haraszt-káposzta

A XIX. században többfelé ismert nyúlánk káposzta-változat. Leginkább egy fodros-göcsörtös levelű leveles-káposztához hasonlítható. Ennek csipkés és széles, viszonylag apró levelei nem borulnak össze, hanem emelet-szerűen körbeveszik a gyökérből felfelé törekvő nyúlánk törzset. A levelek színe zöld vagy kékes-vöröses, és kifejlődve még főzés után is elég rágósak (ha előtte a dér még nem csípte meg). Tenyészideje: 80-100 nap körüli lehetett.

Levél-káposzták talaj-igénye, termesztése

E káposzta-változatok a homokos-vályogos, eléggé morzsalékos és nedvességét megtartó, nem mész-szegény talajokat kedvelték. A szikesek és a száraz homok kivételével szinte minden talajon megteremtek, a köves talajokat is többnyire elviselték. Mélyre hatoló gyökérzetük miatt alapos, 2-3 arasz mélységű talaj-előkészítést igényeltek. A dús levélzet érdekében már az előző ősszel megtrágyázták a földjét. Hogy a nedvességet megőrizték, talaj-forogatást vagy a kapálást mindig gereblyezés vagy boronálás követte. Előzőleg már művelt (elő-növényt termett) földnél többnyire elég volt az 1 arasznyi (20-25 cm) fellazítás. Konyhakertekben emelt ágyásokban termesztettek. Főleg a napos-félárnyékos helyeket kedvelték.

A leveles-káposztákat csak vetésváltásban termesztették. Ügyelve arra, hogy, 4 éven belül ne kerülhessenek vissza ugyanarra a helyre. Vetésére, az április közepétől (enyhébb vidékeken március végétől) július közepéig terjedő időszak volt a legalkalmasabb. Vetési mélységnek „a jó fél hüvelyk” körüli mélységet javasolták (kb. 1,5 cm-nyit), de homokosabb lazább talajban kissé több is lehetett (2 cm-ig). A kifejlődő levélzet mértétől függően a tő-távolság bő 2-3 nagy-arasznyi (45-75 cm) volt, és a sor-távolságot is közel ekkorára mérték (bár többnyire fél arasznyival nagyobbra, a könnyebb kapálhatóság érdekében). Hűvösebb vidékeken néhol inkább palántát neveltek, majd május elején kiültették egyből az adott tő- és sor-távolságra.

A takarmánynak, vagy téli tárolásra nem szánt levél-káposztát többnyire másod-növényként is vethették, a júniusi gabona-aratást követően. De a nyár elejéig leszedett zöldségnövények (retek, borsó, korai burgonya stb.) után is ültethették. A késő ősszel leszedett és téli tárolásra szánt káposzta-fejeket a szélső leveiktől megszabadították és száraz pincében vagy fedett veremben szalma közt tárolták. A magzásra szánt töveket fagymentes és nem túl sötét, kamrában tartották a tavaszi kiültetésig, gyökeresen homokba ültetve és megöntözve. Egyes vidékeken a magnak szánt káposztát nem szedték fel, hanem szalmával vastagon letakarva hagyták áttelelni. Tavasszal pedig a szalmától megszabadítva a régi helyén magot hozhatott.

Levél-káposzták társítása

Ügyeltek arra, hogy levél-káposztát más káposzta-változat közelében soha se vessenek. Arra is, hogy oda sem, ahol az előző évben már termesztettek levél-káposzta-, retek- vagy cékla-féleséget. *Kerülendő társ-növénye* általános vélemény szerint a szőlő, néhol a hagyma is. *Kedvező társ-növényei*: cékla, zeller, fehérrépa, hagyma, fok-hagyma, saláta, spenót, kapor, paradicsom, bab és több felé a burgonya. *Védőhatásáról* nem tettek említést.

Vegyes termesztéskor a levél-répát némileg kisebb tö-távolságra és felváltva vethették úgy 1,5-2 arasznyira (30-50 cm-re, mert a társ-növény helyigénye kisebb volt) retekkel, hagymával, fok-hagymával, babbal, káposztával, salátával, spenóttal. *Köztes növényként* az új-burgonya, zeller, uborka, paradicsom és cékla paradicsom előnyösen megfelelt. Mivel a levél-káposzták tö-távolsága igen jelentős, így valamely káposzta-tő kipusztulásakor (kiszedésekor) jelentős terület felszabadulhatott. Ezt igyekeztek oda beültetett, rövid tenyészidejű növényekkel hasznosítani. Erre jól megfelelt a retek, saláta, borsó, zsázsa vagy valamilyen gyógynövény.

Levél-káposzták fogyasztása, felhasználása

A régi leírások szerint, egykor a levél-káposzta volt az egyik leggyakoribb magyar étel-alapanyag (a gabonán kívül). Amelyet többnyire nyersen salátaként vagy savanyítva, levesbe főve, fűszeresen párolva vagy pirítva fogyasztottak. Fő ételként, körítésként, sütemény vagy disznó-toros töltelékeként. A húsos vagy töltött káposzta így vált igazán magyaros étellé. Ahogy a párolt káposzta, az akkor még ismeretlen burgonyát pótolta sokféle ételben. A savanyított káposztából készített leves szinte mindenhol ismert és kedvelt ételnek számított.

A levél-káposzta kifőtt levét és a gyenge levelek nyálkás főzelékét enyhe has- és szélhajtóként használták. Szoptatós anyáknak többfelé javasolták, hogy melleiket kel-káposzta levéllel mosogassák, hogy „minél több tejük legyen”. Száj-sebekre is jónak tartották a nyers káposzta-lével való öblögetést. Harapott sebet káposzta-lé és fehér-bor feles keverékével javasolták borogatni. Ami a rándulások és gyulladások okozta daganatokat is lelohasztgatta.

Levél-káposztákhoz kapcsolódó hiedelmek

Többfelé úgy vélték, hogy a levél-káposztákat célszerű újhoid előtt, még fogyó-holdkor vetni. Mondván, akkor a káposzta-fej jól növekszik. Máshol újhoid napját javasolták vetésre, hogy a magja mielőbb ki csírázzon. Palánták ültetésére az Orbán-nap utáni hetet tartották ideálisnak, a fagyos-szentek elvonulásával. Míg máshol Pünkösöd napját tartották megfelelőnek. Ahogy magvető napként többfelé a Gyümölcsoltó (március 25.) utáni hetet vélték kedvezőnek.

Gyakori rítus volt, hogy a saláták sárguló vagy beteg leveleit leszaggatták és elégették, hogy ezzel védjék rontástól a káposzta-földet. A káposzta-földet régen szinte csak „fehérnép” (asszony, leány) kapálta. Néhol több szoknyát is magukra véve, hogy a káposzta minél „levelesebbre” növekedjen. Akik időnként leültek a földre mondván: „akkorára nőjön a káposzta feje, amekkora nyomot hagy a hátsójuk a földön”. Hernyók ellen néhol tüzes végű botot szúrtak a földbe. Volt, ahol úgy hitték, hogy a káposztaföld úgy megvédhető meg a hernyóktól, ha a kapálást napkelte előtt és ruha nélkül végzik.

Termő-káposzták

Egykor ide sorolták azt a néhány káposzta-félét, amelyek föld feletti részén nemcsak ehető leveleket, hanem ehető más kinövéseket is növesztettek. Ezek leveleinek száma sokkal kevesebb, mint ahogy a levél-káposztáknál megszokott. Természetes környezetében mind a kettő egyéves növény lehet. Kétéves növény, az első évben csak „testet növeszt”, majd a téli hideg-hatás eredményeként a második évben „hozza magját”.

Torzs-káposzta, vagyis a karalábé

Egyéb régi megnevezései: *pocakos káposzta* vagy *káposzta-répa*. Amely nevek a karalábé ehető (kerek-répára vagy retekre emlékeztető kinézetű) torzsa-gumójára utaltak. Régi leírásokban „karaláb” vagy „kalaráb” néven is megjelölhető. A kevés számú levelének és a gumóhéjának színe: zöld vagy bordós-vöröses (esetleg kékes). A gumó húsa általában fehér színű, leveses és torzsa-szerű, esetenként „fás” (főleg vízhiány esetén). Tenyészideje igen rövid: 40-100 nap. Egyes változatai az enyhe fagyot bírják, ezek a melegebb vidékeken akár saját földjünkben is „áttelelhetők”. Termesztett változatában kétéves növény. Az első évben csak „testet növeszt”, majd a téli hideg-hatás eredményeként a második évben „hozza magját”. De ha „fiatal korában” nyár eleji hideg éri, akkor már az első évben is magszárat hoz. Vagyis, a túl korán vetett vagy kipalántázott karalábét ha a „fagyos-szentek megcsípik”, akkor még az évben felmagozhat. Ezért, a vetése április eleje és június vége között volt esedékes.

Virágos-káposzta, vagyis a karfiol

Egyéb régi nevei: *cauli-fioli*, *kartifiola*, *kelvirág*, *virágkel*, *virágos-kel*. Kárpát-medencében a XVI. században már ismert, de ritkán termesztett káposzta-változat. Ennek oka lehetett, hogy körülményes volt a mag-termesztése. Valamint, az ehhez szükséges meleg időszak sem volt elég hosszú (akkoriban a melegházi termelés nem volt szokásban). A növény egy olyan fejese-káposztához hasonlítható, amelynek külső lapát-szerű levelei nem egy káposzta-fejet, hanem húsos-ehető virágzatot ölelnek körül. Amelynek színe fehéres, esetleg sárgás, ritkábban barnás vagy bordós (ha a levelei is ilyen színűek). Tenyészideje fajtától függően: 60-280 nap.

Brokkoli, vagyis a régi brassica

A karfiolhoz hasonlóan régóta ismert konyhakerti növény. A karfiol egyfajta zöld húsos virágú változata. Eredetileg ez lehetett az ősi „cauli-fioli”. A karfiolhoz képest kevésbé melegigényes, magtermelése sem körülményes. Tenyészideje is jóval rövidebb: 55-130 nap. Ezért, március végétől akár augusztus végéig vethették. A későn ültetett és nem felmagzott brokkolit az enyhébb vidékeken szalmával letakarva hagyták a káposzta-földön áttelelni. A téli fagyok elmúltával a szalmától megszabadították, és hagyták életre kelni és szárba szökkenni.

Répa-káposzta

A XVI. századi leírások szerint⁹, a Kárpát-medencében ismert volt egy ilyen káposzta-változat „*Rapo-cauli*” néven. Ritka növénynek számított, mára már nehezen beazonosítható. Annyi tudható, hogy répa-szerű ehető gyökere volt, dús-ehető káposzta-levelekkel. Amelyek néha „káposzta-fejjé” formálódhattak. Feltehetően a fejes-káposzta és a kerek- vagy karó-répa egyfajta régi-természetes hibridje lehetett. Erre utalhat, hogy káposzta módjára termesztették, a répa-testét pedig répa módjára ételnek készíthették.

Termő-káposzták talaj-igénye, termesztése

Termő-káposzták a közepesen kötött, morzsalékos, gazdag tápanyag-tartalmú és nedves talajt kedvelték. A némileg meszes, közömbös vagy kissé lúgos földben termett igazán. Különösen akkor, ha 0,5-1 nagy-arasznyi (10-25 cm) mélyen trágyázták, mivel az ilyen káposzta-féleség fő gyökér-tömege is e mélységben terebélyesedett. Ez viszont azt is jelentette, hogy szárazabb időben feltétlenül öntözést igényelt. Valamint, hogy gyakoribb kapálás is szükségeltetett.

Vetési mélysége is a szokásos, vagyis közel fél-háromnegyed hüvelyknyi (1,5-2 cm). A kisebb érték a kötött, a nagyobb pedig a laza-morzsalékos talajra értendő. Tőtávolságot többnyire 1,5 arasznyira (30-45 cm-nyire) mérték. E távolságra palántáztak. De fele ekkora tő-távra vetették a magvakat, és csak a több-leveles palánta-állapotnál „egyelték” a végső tőtávolságra. Ilyenkor a közbenső „palántákat” a „foghíjas helyekre” átültették (a kipusztult tövek helyére).

A termő-káposzták szabadtéri vetésére általában április vége és május közepe között került sor. Sokfelé másod-vetésként június eleje és július közepe között került a földbe. A talajt igyekeztek nedvesen tartani, mert száraz talajon a gumó- vagy virág-torzsa elvesztette zsenge-ségét, „elfásodott vagy taplósodott”, némely fajta akár szárba is szökkenhetett.

Termő-káposzták társítása

A termő-káposztát, más káposzta-változat közelében nem vetettek. Arra is ügyeltek, hogy oda se vessenek, ahol az előző évben termesztettek már más káposzta-féleséget. *Kerülendő társ-növénye* általános vélemény szerint a szőlő, néhol a hagyma vagy a paprika is. *Kedvező társ-növényei*: cékla, zeller, hagyma, fok-hagyma, spenót, kapor, bab, és több felé a burgonya vagy a paradicsom. *Védőhatást* a régi irományok nem említettek.

9 Lippai János: A Psoni kert. Az 1664-es kézirat többedik kiadása. Győr, 1753.

Vegyes termesztéskor a levél-répát némileg kisebb tő-távolságra és felváltva vethették, úgy 1,5-2 arasznyira (30-60 cm-re), mert a köztes növény helyigénye kisebb volt. Például, retekkel, hagymával, fok-hagymával, babbal, salátával, spenóttal. Köztes növényként a borsó, retek saláta és zeller és cékla, új-burgonya, zeller előnyösen megfelelt. Mivel a termőkáposzták tő-távolsága igen jelentős, így valamely káposzta-tő kipusztulásakor (kiszedésekor) nagy terület felszabadult. Ezt is igyekeztek a helyére ültetett rövid tenyészidejű növényekkel kihasználni. Mint amilyen a retek, saláta, borsó, zsázsa, vagy valamilyen gyógynövény stb.

Termő-káposzták fogyasztása, felhasználása

A termő-káposzták zsenge leveleit, torzsáit és gumóit nyersen is fogyaszthatták, salátaként. De általában főve, párolva vagy sütve készítették étkeknek. Főleg levesnek vagy sásának (főzeléknek). Az idősebb leveleket általában savanyították, a káposztánál szokásos módon. A torzsa-gumót és a kel-virágot többnyire rövid előfőzés után savanyították vagy kovásztolták. Némi víz- és szél-hajtó hatást tulajdonítottak az ebből készült ételeknek. Leveleik kipréselt levét jó seb-borogatónak és gyulladás-csökkentőnek tartották.

Termő-káposztákhoz kapcsolódó hiedelmek

A termő-káposztákhoz igen kevés hiedelem kapcsolódott. Többfelé úgy vélték, hogy a termőkáposztákat célszerű újhold előtt, még fogyó-holdkor idejében vetni. Mert növekvő holdkor inkább csak a levélzete gyarapodik. Vetésükre a fagyos-szentek (Pongrác, Szervác, Bonifác, Orbán) napjait tartották kedvezőnek, mondván: „ezek fagya már nem hoz magzást”.

HAGYMA-SZERŰEK

Bojtos gyökérzet felett réteges szerkezetű, esetenként vastagodó szárú növények. Jellegzetes ízzel és illattal. Levelük lehet hengeres csőszerű vagy lemezes. Többnyire hideg- és szárazság-tűrők, egy részük áttelelő. Többségük kétévese, ritkább az évelő, de némelyek (egyes hosszán-meleg években) már az első évben is felmagozhatnak. Fejlődési időszakban a száruk többnyire rövidebb és elágazó. Maghozó időszakban a virágos szára lényegesen magasabbra növekszik. Virágjuk általában magot hoznak, némelyek sarj-hagymákat is.

Gumós-hagymák

Ide sorolhatók azok a hagyma-változatok, amelyek gyökér feletti szár-része gumó-szerűen és jelentős mértékben megvastagodik. Amely, szolgálhatott élelemként és fűszerként. Az efféle hagymák szára és levele is ehető, de azokat inkább csak másodlagosan, ízesítésként vagy díszítésként használták. Virágjaikban kifejlődött magjukkal, virágjuk helyett növesztett sarj-hagymáikkal, vagy a gyökérzetükön kifejlődött hagyma-gerezdjeikkel szaporíthatók.

Véres- vagy vörös-hagyma

Régóta termelt és kedvelt hagyma-fajta. Fontos része a föld alatti gumó, amelyet mellékgyökerekkel táplált húsos és ehető hagyma-levelek alkotnak. Ezek színe többnyire fehér vagy vajszerű. Ezt a gumót sárgás-barnás, vagy vörös-barnás héj-levelek burkolják. A föld feletti részét, gumóból kinövő húsos és csőszerű, zöld hagyma-levelek alkotják. Amely közül, idővel a virágokat és magokat hozó hagymaszár is kifejlődik. A magokat elvetve apró hagymák (dug-hagymák) nevelhetők. Egyes fajták virág helyett apró sarj-hagymákat növeszthetnek. Mások, viszont a mellék-gyökereikkel egy gumóban több gumórészt is kövéríthetnek. Tenyészideje magról vetve 140-200 nap, sarj- vagy dug-hagymáról növesztve 120-160 nap. Régen, az első évben magról dug-hagymát, a következő évben arról nagy-hagymát neveltek.

Fejér-hagyma

A veres-hagyma sajátos színű változata. Annyi eltéréssel, hogy nemcsak a gumó ehető levelei fehérek, hanem a héj-levelei is ezüst-fehérek. A veres-hagymához képest a gumójának íze alig csípős, néha szinte édeskés, és illata is kedvezőbb. A XVII. századi Kárpát-medencében már ismerték, de gyengébb ízük és bizonytalanabb termesztésük miatt nem terjedtek el.

Lila-hagyma

A veres-hagyma sajátos színű változata. Annyi eltéréssel, hogy a gumó ehető levelei fehéres-lilás, a héj-levelei pedig sötét-lilás vagy lilás-bíbor színűek. Aromája a veres-hagymáénál kevésbé csípős, és a gumója is zsengébb-levesesebb annál. A XVII. században még egyfajta érdekességnek és különlegességnek tartották, inkább urizáló díszítésként használták.

Mogyoró-hagyma

A veres-hagymához hasonló kinézetű, de annál lényegesen kisebb méretű. Hagyma-gumói aprók, hosszúságuk nem éri el az 5 cm-t, átmérőjük 2,5 cm-t. Kissé hosszúkás, változatos formájú, nem túl gömbölyű gumói télen jól tárolhatók. Ízük a veres-hagymáéhoz képest kevésbé csípős, aromásabb és lágyabb. A gumók hajlamosak, hogy gyökértövéükben sajt-hagymákat (leány-hagymákat) növelesszenek. A sarjak közös tönkön ülnek, de egymástól külön állóak, külön burok-levélzettel borítottak és dug-hagymaként ültethetők. Színük is különböző lehetett (fehér, sárgás-barna, vöröses, lilás, hús-színű stb.). Tenyészidejük közel 90-130 nap. A március elején duggatottak június végére már a levelei is leszáradhatnak, hagymája is visszahúzódik a talajba. Ha későn szedik, a hagyma-sarjak egymástól elválhatnak.

Sarj-hagyma

A veres-hagymára emlékeztető változat, ahhoz hasonló, de gömbölyű helyett ovális-hosszúkás hagyma-fejekkel. Megkülönböztető fő sajátossága, hogy levelei vékonyabbak és 2-3 mag-szárat növeszt, amelyek tetején sarj-hagymákat nevel. Ezek kihajthatnak és szárazakat is növeszthetnek. Ekként, szinte egyfajta „emeletes hagyma-építményt” létrehozva, hacsak száraz időben ezek le nem töredeznek és „talajt fogva le nem gyökereznek”.

A sarj-hagymák dug-hagymaként ültethetők, új- vagy főző-hagymaként hasznosíthatók. Mivel ez a hagyma-féleség évelő, ezért a kialakított ágyásait akár több évig is használhatták „dug-hagyma termesztésére”. A veres-hagymához képest kevésbé volt fagyűrő, viszont jól viselte a forró szárazságot is. Talajban sem volt annyira válogatós. Virágja csak kevés magot hozott, és azok többnyire nehezen keltek. Tenyészideje 150-210 nap, de már 3 hónap alatt képes volt használható új-hagymát adni.

Fog-hagyma, vagyis a mai fok-hagyma

A középkori Kárpát-medencében talán a legismertebb „hungarikumnak” számíthatott. Már a XVI. századi leírások is kiterjedt használatukról tanúskodnak. Sőt a XVI-XVII. századi kertészeti leírásokban és szakács-könyvekben is többnyire ez a leggyakrabban ismertetett hagyma-féleség. Ehhez kötődnek a legtöbb hiedelmek és rítusok, gyógyítások és babonák is.

A gyökérzetén növekvő hagyma-fejet különálló hagyma-gerezdek (leány-hagymák) alkotják ezeket vékony (fehér vagy kissé lilás) hártyás burok fogja össze egy közös hagyma-gubóvá. A gyökér-tőből kinövő levelei között néha virágszárat is hoz. Többnyire terméketlen virággal, vagy kevés maggal, és apró lég-hagymákkal.

A fok-hagymát a hagyma-fej gerezdjeinek vagy lég-hagymáinak elültetésével szaporították. A lég-hagymák első évben csak egy gerezdet hoztak. Amelyek, a második évben már több-gerezdes hagymafejé nővekedtek.

A tavaszi változatát tél végén ültették és őszi végén begyűjtötték. Az őszi változatát ősszel ültették és a földjében hagyva hagyták áttelelni, hogy következő év nyaráig-őszéig beérjen. Tenyészideje eléggé hosszú: 180-300 nap körüli. Hagyma-gerezdjei és levelei aromája igen sajátos: csípős ízű és erőteljes szagú. Fertőtlenítő és tartósító hatását régóta megbecsülték.

Gumós-hagymák talaj-igénye, termesztése

A gumós-hagymák termesztésére a tápanyagban gazdag, nedves és jó víz-áteresztő, nem kiszáradó, kötött de eléggé porhanyós talajt tartották alkalmasnak. Főleg, a napos helyek réti, kissé agyagos vagy folyók-mente öntés-talajait. A terület kiválasztásánál ügyeltek arra, hogy hagyma csak 4-5 évente kerülhetett vissza ugyanarra a helyre. Ültetés előtt, a talajt legalább egy nagy-arasz (20-25 cm) mélységben átforgatták. Vetés vagy duggatás előtt pedig a rögöket, közel fél nagy-arasznyi (10-15 cm) mélyen, boronával elporhanyósították.

A hagyma-magokat körülbelül egy hüvelyknyi (2-3 cm) mélyre vetették. Közel ugyanekkora tőtávolságra, és a műveléshez szükséges minimális sortávolsággal. A mag-vetést többnyire márciusban végezték. De június-augusztus között is elvethették egyes fajták magjait. Például őszi kalászosok learatása után, másod-vetésként. Főleg olyanokat, amelyeket ősszel nem kellett felszedni, hanem saját helyükön „átteleltettek. Vagy ha fel is szedtek, de nem volt alkalmas téli tárolásra, akkor nem vermelték, hanem savanyították vagy szárították. Ha az ősszel vetettet csak a következő nyáron szedték fel, akkor azok (a nagyobb gumójuk ellenére) gyengébb ízűek voltak... a tavaszi vetésű, de kisebb gumójúakhoz képest.

Dug-hagymás, gerezdes vagy sarjú-hagymás ültetés esetén a mélység közel másfél-két hüvelyk (3-6 cm). A fok-hagymát többnyire mélyebbre ültették, mint ahogy a laza talajba duggatottat is. A duggatás tő-távolsága közel fél-egy kis-arasznyi (6-14 cm), a sor-távolság legfeljebb annak kétszerese, mérettől függően. Fagyűrő fajták ültetése október-december hónapban történhetett. Kényesebbeké a téli fagyok után, január vége és március vége között.

A magtermelésre szánt és télen veremben tárolt nagy-hagymákat tavasszal ültették, a langyos tavasz-kezdő időszakban, úgy március első felében. Vagy, ha télálló volt a hagyma, akkor a saját földjében hagyták, engedve a tavaszi szárba szökkenését.

Vetés vagy duggatás után, a területet könnyű vesszőboronával vagy seprűvel elsimították, hogy a talaj-réseket kitöltsék, „föld és hagyma ne száradjon”. Gyakran még könnyű hengerrel meg is tömörítették a felszínt, hogy a talaj tömörödjön, a hagyma jól gyökeresedjen.

A hagymát szárazság esetén öntözték, talaját időnként kigyomlálták, tövek körül megkapálták. A hagyma-fej beérését a hagyma-szárak elszáradása jelezte. Amikor az már tövéig „csörgősre száradt”, akkor a hagymákat felszedték. Azokat megtisztították, majd szár nélkül ömlesztve ládában, vagy szárakkal összefogva (összefonva vagy -kötözve) felfüggesztve tárolták.

Gumós-hagymák társítása

A tapasztalatok szerint, ha dug- vagy sarjú-hagymákból növesztettek, akkor akár több hagyma-félét is termesztettek egymás közelében. De ha hagyma-magot termeltek, akkor a fajtákat

nem keverték, hacsak nem az összeporzás volt a cél. *Kerülendő társ-növényei:* a borsó és bab. *Kedvező társ-növényei:* retek-, cékla- és répa-félék, a káposzta-félék, a paprika, paradicsom, spárga, spenót, burgonya, uborka-, tök- és dinnye-félék, málna és őszibarack.

Védőhatásuk jelentős, mivel „kipárolgásuk” sokféle károsító vagy kellemetlen hernyót és rovar, csúszó-mászót és rágcsálót távol tartottak, egyes növény-betegségek elterjedését is gátolhatták. Bakteriális és penész-fertőzést is. *Vegyes termesztéskor* a gumós-hagymát felváltva vethették retekkel, korai sárga- vagy fehér-répával, petrezselyemmel. Többnyire 3-4 „hüvelyknyi” tőtávot tartva (hogy később ne kelljen sokat „egyelni”). *Köztes növényként* a cékla-, répa- és káposzta-félék, paradicsom, paprika, uborka és burgonya jól megfelelték; természetesen betartva a kellő tő-távolságokat.

Gumós-hagymák fogyasztása, felhasználása

Az efféle hagymák nem túl rágós leveleit és héjuktól megtisztított gumóit egyaránt fogyasztották. Nyersen és önmagában, salátaként ízesítve, főzve vagy párolva esetleg savanyítva, vagy fűszerként-ízesítőként már ételekhez. Készítettek belőle levest, rántásokat vagy önteteket, főzeléket vagy körítést, saláta- vagy savanyúság-félét, szárított fűszerfélét, pácleveket. A disznó-torosok és „pörköltös” ételek elkészítésének fontos alapanyaga.

A hagymákat gyógyszerként is használták. Nyersen fogyasztva emésztés-javítónak és kösvény-elleni szernek tartották. Nyers darabjait vagy levét pedig, főleg sebek, daganatok, duzzadások vagy kelések bedörzsölésére, бүдös láb izzadsága ellen javasolták. Ecetben áztatva görcsös vagy fájós, esetleg fagyós-fázós testrész bedörzsölésére is megfelelt. Főzetét megfázásra és köhögésre igen jónak tartották. Borban áztatott hagymával pedig mérgezéseket igyekeztek orvosolni, kutya-harapást gyógyítani. A tejben kifőzött hagyma (főleg a fok-hagyma) állítólag a bél-gilisztákat is kihajtotta a gyermekből.

Gumós-hagymákhoz kapcsolódó hiedelmek

A tavaszi „hagyma-duggatásra” a növekvő hold-időszakot tartották alkalmasnak, a teliholdhoz közel. Viszont, ha nagy hagyma-fejeket akartak, akkor az újhold előtti „fogyós időszakban” ültették. Néhol úgy vélték, hogy a hagyma „nem annyira бүдös”, ha újholdkor teszik-vetik a földbe, és újholdkor is szedik fel onnan.

Többfelé az hitték, ha Iván-napkor (jún. 24-én) a kora-tavaszi hagyma szárát összekötözik, és néhányat abból ki is vágnak, akkor a gumója nagyobbra növekszik. Máshol úgy hirdették, hogy a hagymát Lőrinc (aug. 10.) vagy Bertalan (aug. 24.) napján kell felszedni, néhány napig napsütéses földön szárítani, hogy elálljon. A koszorúnak kötött hagyma-fonatnak rontás-űző és véderőt tulajdonítottak. Úgy tartották, hogy a бүдös hagyma (főleg a fok-hagyma) vakondot vagy egeret is kiűzi lyukából.

Leveles-hagymák

Ide sorolhatók azok a gumó nélküli hagyma-változatok, amelyek gyökér feletti szár-része csak kismértékben vastagodik. Valamint azok is, amelyek gumóját nem fogyasztották. Vagyis, a leveles-hagymákat csak az ehető szárukért és leveleikért termesztették, azt is fogyasztották. Ezek a hagymák nem tévesztendőek össze az úgynevezett „új-hagymákkal”, amelyek a gumós hagymák „fiatal-kori” és még nem kifejlett gumójú változatai.

Póré-hagyma, a régi pár- vagy porrum-hagyma

Kárpát-medencében régóta ismert hagyma-változat. Az alján lévő bolyhos-gyökeres tönköt a rétegesen egymásba illeszkedő fehéres levélalapok alkotják, közel 2 nagy-arasz (40-50 cm) magasságú növény szárát képezve. Levelei a fok-hagymáéra emlékeztetnek, de annál hóval szélesebbek laposabbak és hosszabbak. Ebből, a második évben még magasabb, közel 4 nagy-arasz (80-100 cm) magas-tömör leveles virág-szár növekszik. Gömbölyű, rózsaszínű vagy zöldes-fehér szirmú virág-ernyővel, toktermésében fekete-szögletes magokkal. Tenyészideje hosszú: 200-250 nap, áttelelőknél 350-400 nap, palántaként duggatva csak 120-150 nap. Az új-hagymához hasonlóan leveses és rostos állagú. Íze a veres-hagymáénál jóval gyengébb.

Nyári-hagyma

A kárpát-medence keleti és déli részén egykor ismert leveles-hagyma változata, amely a XIX. századra szinte elfelejtődött. A póré-hagymához hasonlítható formájú és méretű, de a levélalapok színe nem fehér, hanem sárgás. Valamint, a tönk feletti része kissé kidomborodott, egy csökevényes hagyma-fejre emlékeztetve. Virág-szirmai halvány bíbor- vagy kékes-színűek.

A póré-hagymához képest nem bírta az erős hideget, sem az áttelelést. Ezért ősszel felszedték, tárolták, és tavasszal újra kiültették, ha magot termeltek. Innen a „nyári hagyma” elnevezése. Egyes utalások szerint, némely változatának aromája a gyenge fok-hagymáéhoz hasonlított.

Metélő-hagyma, vagyis a snidling

Sajátos évelő és télálló hagyma-féleség, amelyet egykor dísznövényként is termesztettek. Jelentéktelen hagymájú, dús-bojtos gyökérzetű, apró sarkjakkal gyorsan megújuló növény. Levelei csövesek és kellemesen hagyma-aromájúak. Telepekbe rendeződve (mint a pázsit) másfél-két nagy-arasznyi (30-40 cm-nyi magas) bokrocskákat képez.

Második évben május körül virágzik, díszes és színes gömb-virágokat növesztve, sok apró fekete magot termelve. Csak az első-éves szár-leveleit fogyasztották. De csak a frisset vagy az azonnal szárítottat, mert a nyersen tartottak már néhány napon belül megkeseredhettek. Tenyészideje levél-vágásig 160-190 nap, virágzásáig 14-16 hónap.

Leveles-hagymák talaj-igénye, termesztése

E téren, a leveles-hagyma igénye és termesztése lényegében egyezik a gumós-hagymáknál leírtakkal. Annyi eltéréssel, hogy az efféle hagymák a némileg gyengébb talajon is megéltek, és nem voltak annyira víz-igényesek.

Leveles-hagymák társítása

Az ilyen hagymák társítása a gumós-hagymáknál leírtakkal lényegében megegyezik. Azzal a kiegészítéssel, hogy a népi tapasztalat szerint e növényt babon és borsón kívül a céklával sem társították. Ezeken kívül, szinte minden más növényvel összeférhetőnek tartották ezeket.

Leveles-hagymák fogyasztása, felhasználása

A leveles-hagymák felhasználására a gumós-hagymáknál leírtak az irányadók. Kiemelve azt a tényt, hogy a leveles-hagymák aromáját és gyógyhatásait gyengébbnek tartották. Fontos tudni, hogy a régi leírások szerint, a metélő-hagymát egykor többnyire csak nyersen-aprítva fogyasztották (salátaként, ételre szórt ízesítőként, zsírral vagy vajjal keverve, tejföllel).

Leveles-hagymákhoz kapcsolódó hiedelmek

A leveles-hagymákat mindig újhold után vetették, hogy a „Holddal együtt növekedjenek”. Érdekes módon, a levél-hagymákhoz nem kapcsolódtak rontás-űző vagy védő-babonák.

PARAJ-SZERŰEK

A korabeli népi szóhasználatban a „paraj, paréj”: egyfajta ehető levelű, lágyszárú növény. Ezeket kerti füveknek is nevezték arra utalva, hogy saláták, sásák (mártások), főzelékek alapanyagául szolgáltak, és e célra kertekben tudatosan termesztettek ilyeneket. Rendszer-tanilag változatos növény-csoport, mert nem rokonságra, hanem a hasonló feldolgozásra alapozódik.

Saláta-levelűek

Egykor ide sorolták azokat a paraj-szerű kerti füveket, amelyeket elsősorban nyers saláta céljára termesztettek. E csoport természetesen nem tartalmazta azokat az előbbieken már ismertetett növényeket, amelyek leveles részén kívül más részeit is fogyaszthatták. (mint például a retek-, cékla-, répa-szerűségeket, káposzta-szerűségeket stb.). *„Mivel az ételre való füvekhez, hogy íznek kedvesebben tessenek, különb különb-féle készítést gondolt ki az emberi elme; mert némellyeket nyersen, némellyeket eczettel, sóval, faolajjal vagy szalonnával, akár íros-vajjal Magyar módra szokták enni.”* (Lippay János, 1664.)

Fejes-saláta

Kárpát-medencében már a XVI. században is ismert volt, többfelé termesztették. Nevét onnan kaphatta, hogy tojásdad levelei összeborultak és káposzta-szerű, laza „saláta-fejet” alkottak. Magról vetett mély-gyökerű változata mélyen megművelt talajon nem túl vízigényes. Míg, az oldal-gyökeres palántázott vagy átültetett változata gyakrabban igényli az öntözést. Ismert volt egyéves és az áttelelő kétéves változata is. Tenyészidejük a fej kialakulásáig: 50-80 nap. Nyári-fényes időszakban felmagzásra hajlamosak.

Paraszt-saláta

Más néven: kötözni való vagy kötöző-saláta. Nevét onnan kaphatta, hogy tojásdad levelei szórt állásúak vagy csak kissé összeborulók, nem alkotnak „saláta-fejet”. A szélső levelei általában rostosabbak és rágósabbak (inkább főzni valók), míg a belső levelei világosabb zöldek és zsengék-gyengék (nyers salátának valók). Egyéves növény. Tenyészideje a levél-szedésig: vetéstől 90-120 nap, palánta kiültetésétől 60-90 nap körül, ezt követően felmagzik.

Endívia, vagyis a lúd-láb

A XVI. században még sokfelé ismerték a Kárpát-medencében, majd háttérbe szorult és a XX. századra szinte elfelejtődött. A parasztsalátához hasonló szétágazó levelű, „kóróhoz hasonló” virágszárral és magokkal. „Szedés előtt” a tő felső harmadán növekvő leveleket összekötötték vagy letakarták (néhol egy fazekat ráborítottak), hogy a napfény ne zöldítse. Ugyanis, az ilyen fakó levelek sokkal zsengébbek voltak és ízük sem volt annyira kesernyés. A nyári „fodros

levelűt” tavasszal, a téli „sima levelűt” a nyári aratás után vetették (akkoriban nem volt szokásban a palántázás). Tenyészideje vetéstől „levél-szedésig”: 90-130 nap. A zsenge leveleit nyersen, az idősebb és rágósabbakat főve fogyasztották.

Mezei saláta, vagyis a galamb-begy

Kárpát-medencében sokféle vadon is előfordul. Ennek ellenére a XVI. századtól már kertekben is termesztették, korai saláta-félének. Egyéves, hosszú-vékony gyökerű, „jó nagy-arasznyira” (20-25 cm-re) felmagasodó szárú növény. Alul lapockás és felül lándzsás, néha kissé cakkos vagy szőrös levelekkel. Szárazság- és hideg-tűrő. Ősszel indul növekedésnek, áttelelés után kora tavasszal (gyakran tél-utóján) már szedhető a levele. Április-májusban bontja kék színű virágait, majd magot termel. Hogy a leveleket folyamatosan szedhessék, gyakran két-hetente újabb és újabb sorokat vetettek. Úgy 4-7 leveles állapotától szedhették a zsenge leveleket (öregek kesernyés ízűek). Tenyészideje veréstől levélszedésig: 30-60 nap.

Rukkol, rukkola vagyis a bors-mustár

Már a középkorban ismert és akkoriban többféle termelt saláta-féleség. Amely elfelejtődött, és csak a XX. század közepétől vált újra némileg ismertté. Leginkább egy dús levélzetű, nagyra nőtt keszeg-salátához hasonlítható. Aromás, kellemesen csípősen borsos és mustáros ízű, zsenge leveleit főleg salátaként fogyasztották. De felhasználták mártásokban, főzelékekben is. Egyéves növény. Tenyészideje vetéstől a levél-tépésig: 30-45 nap. Virágzáskor magjait nagy körzetben elszórja. Amelyek áttelelve, tavasszal maguktól is kikelnek.

Porcs-fű vagyis a kövér porcsin

Vadon is sokféle elterjedt, sok oldal-gyökeret növesztő, közel egy arasznyi (20-32 cm) magas, egynyári növény. Húsos kúszó szárakkal, pozsgás olaj-zöld fényes, tojásdad alakú levelekkel. Talajban igénytelen, szárazságot is elviseli, egykor a kertek „leggyengébb földjén” termelték. Kellemesen savanykás ízű leveleit és szárait főzve fogyasztották. Apró sárga virágai elég bizonytalan csírázású magokat adtak. Ezért, többnyire nem magról vetették, hanem a vadon termőt kiásva átpalántáztak a házi-kertbe. Olyan félre-eső helyre, ahol „szórhatta magját, futhatott a világba”, magától szaporodott, jó-hasznos helyet nem foglalt (kerítés, út széle).

Magról vetve (mivel meleg-igényes), április előtt nem vetették. Másod-vetésként a június-július közti időszak volt megfelelő. Ha sűrűn vetették, az egyeléskor kivett töveket máshová ültethették. Jól meggyökeresedve 3-4 hetenként adhatott szedhető leveleket-hajtásokat, egészen késő őszig. A leszedetteket egy-két napon belül fel kellett használni mert könnyen fonnyadtak, ízük is romlott. Nyersen-aprítva vagy főzve (levesben, mártásként, főzelékként).

Saláta-levelűek talaj-igénye, termesztése

Ezeket többnyire „nem vetés-forgóban” termesztették, hanem elő- vagy utó-növényként. Állandó helyre, ahol magját elszórhatta. Ott akár több évig is hagyhatták azokat maguktól növekedni (természetesen kapálva és szükség szerint kiegyelve). Talajokban nem válogatósak,

de a túl laza vagy erősen kötött, és a könnyen vizet vesztőket nem tűrték. Vetés előtt legalább 1-1,5 nagy-arasz (20-40 cm) mély talaj-lazítást igényelhettek. Friss trágyázást sem kedvelték. Elő- vagy másod-vetésként többnyire beváltak. Magvetési mélységük alig egyharmad hüvelyknyi, vagyis fél ujjnyi (1 cm körüli). Tő-távolságuk: úgy egy kis- és nagy-arasz közötti (15- 25 cm), igazodva a tő kifejlett méretéhez. Március-július között vethetőek. A legkorábbi vetésűek júliustól, a későiek akár októberig szedhetők. Az áttelelésre alkalmasakat gyakran a helyükön hagyták, hogy kora tavasszal már szedhető leveleket adjanak.

Saláta-levelűek társítása

A népi tapasztalat szerint, saláta-levelűek nem kedvelik a gyökér-répák és a retek közelségét. Ugyanakkor megfelelő *társ-növénynek* tartották a cékla- és karó-répákat. Főleg azért, mert a saláta-levelűek „kipárolgása” riasztólag hatott a répa-legyekre, és több károsító rovarra.

Vegyes *termesztéskor* a saláta-levelűeket felváltva is vetették. Leginkább a paraj- és káposzta-félék, bizonyultak „kedvező szomszédnak”, párosítva, sorban és tő-távolságonként egymást váltva. Természetesen figyelembe véve a párosított növények „igényelt” tő-távolságát. *Köztes termesztéskor* a saláta-levelűek közé a fok-hagyma, uborka vagy burgonya ültetést javasolták. Nem elleneztek a saláta-félék kevert ültetését sem (kivéve, ha „tisza magot” termeltek).

Saláta-levelűek fogyasztása, felhasználása

A saláta-levelűeket nyersen önmagában vagy más saláta- esetleg gyümölcs-szerűvel keverve, alkalomhoz ízesítve fogyasztották. Többnyire ecettel, borral vagy tej-savóval savanyítva, mézzel vagy gyümölccsel édesítve, sózva és fűszerezve, étkezési olajjal vagy vajjal kövérítve. A nyersen már rágós részekből készülhetett mártás vagy főzelék, levesbe is belefőzhatték. Az efféle növényeknek emésztés-javító, epe- és máj-segítő hatást tulajdonítottak. Úgy vélték, hogy szülés után segítik a tej-elválasztást. Erősítik a fogakat, javíthatják a látást, még has- vagy féreg-hajtó hatásúak is lehetnek. Láz esetén szomjúság-csökkentőek.

Saláta-levelűekhez kapcsolódó hiedelmek

Tavaszi salátát az áprilisi holdtölte idején, a reggeli órákban javasolták elvetni. Endíviát pedig Pünkösöd utáni napon, és a délutáni időszakban. A télire elálló salátát Iván-napján vetették.

Sása-levelűek

Régen ide sorolták azokat a paraj-szerű kerti füveket, amelyeket főleg sása (mártás) és főzelék céljára termesztettek. Természetesen e csoportból szintén kimaradtak a leveles részükön kívül más (előzőekben leírt) ehető részt tartalmazó növények. Fogyasztották ezeket „*Némellyeket hidegen főve, némellyeket melegen lévőben, avagy paréj formára.*” (Lippay János, 1664.).

Sása-fű vagy pös-mustár

Már a középkorban is ismert, aprócska levelű, egy „hüvelyknyi” (2,5-3 cm) magasra növő, sűrűn vethető és gyorsan termő saláta-növény. Mai nevén: kerti zsázsa. A régebbi „pösmustár elnevezését” onnan kaphatta, hogy egyes (főleg az őszi változatai) késsé csípősek. Márciustól június végéig vethették. A magját „szinte csak el kellett szórni”, mert egy csipetnyi (néhány mm-nyi) föld-takarás (vagy árnyékolás) elegendő volt a kikeléséhez. Nedves talajt igényelt.

Népszerűségét annak köszönhetette, hogy a tenyészideje igen rövid: 12-25 nap. A növény-hajtás ennyi idő alatt már két-három apró lomblevelet is fejlesztett a két sziklevele fölött. Ilyenkor, a gyökér feletti szár-résznél a hajtást levágták és mártásnak vagy főzeléknek elkészíthették. A meghagyott hajtások megerősödtek, majd virágozva magot hoztak. A zsenge levelekből nyers-salátát is készíthettek, bár úgy csípős lehetett (ezért más salátával keverték).

Laboda paréj

Egykor közismert táplálék-növény, de az újkortól inkább csak takarmányként hasznosították. Felálló, gyakran elágazó szárú 2 nagy-arasznyi (20-25 cm) széles, néha ember-magasságúra is megnövő dús növény. Egyéves növény, bő magterméssel. Március-áprilisban vagy ősszel (magérés után) vetették (hogy tavaszra kikeljen). Nedves földet igényelt, jól viselte leveleinek levagdosását. Zsenge-puha zöld, fehéres vagy vöröses színű leveleit főve fogyasztották. Sóskával keverve is készítették, hogy annak savanyú-vad ízét tompítsa. Úgy vélték, hogy has- és víz-hajtó. A vörös-levelű változatát néhol vászon-kékítésre is használták.

Borágó vagy ökör-nyelv paréj

Hasonlóan magasra és terebélyesre növő, csillag alakú, díszes kékes vagy rózsaszínes (ritkán fehér) virágokkal. Egyéves növény, sok olajos magot termel, amelyet gyakran magától elszórt. Vethették márciusban és áprilisban, vagy augusztus-szeptemberben. Magától elhulló virágát ételek díszítésére, borok illatosítására használhatták. Tojásdad alakú, nagyméretű és kissé szőrös leveleit a parajhoz hasonlóan főleg főve fogyasztották. Uborkához hasonló ízű, zsenge leveleit salátának is elkészíthették. Has- és víz-hajtónak, szorongás-csökkentőnek tartották.

Spinács a spenót, a parajnak nevezett perzsa-fű

Bár a Kárpát-medencében csak a XVI. században terjedt el, de azóta is igen népszerű főzelék-növény. Többnyire kétéves, mert többfelé képes volt áttelelni. Legalább egy nagy-arasznyi (20-25 cm) magas. Közel ugyanakkorára megnövő, fele olyan széles és húsos levelekkel. A disznó-paréjhoz hasonló kinézetű, innen kapta a népies „paraj elnevezését” is. A hajtásaikat nem szedték (hogy a növény megújulhasson), csak az alattuk lévő húsos lomb-leveleket gyűjtötték. Ez már elkezdődhetett 5-6 lomb-leveses korban. A tavaszi fagy után vethető, tenyész-ideje (magvetéstől a levél-szedés kezdetéig): 50-70 nap. Szárazságban némi öntözést kíván, talaj iránt sem túl igényes. Az áttelelőt szeptemberben másod-növényként vethették, amit már tavasztól megszedszettek. Egykor, a zsenge leveleit nyers salátákhoz is keverték.

Sóska, amit lóromnak is neveztek

Régóta ismert, savanykás ízű főzelék-növény, több változata vadon is termett. Ovális levelei csomóban nőnek, közel 1,5-2 nagy-arasznyira (30-50 cm) felmagasodva. A réti sóskához hasonló kinézetű. Évelő növény, így kerti telepítése és levél-termesztése nem okozott gondot. Május elejétől augusztusig virágzott, sok magvat elszórva. A felső, levélhozó hajtásait ennek sem szedték, csak a nagyobb lomb-leveleit. A márciusi vetés után csak több hét elteltével volt várható a megjelenése, de júliusra már többnyire szedhető volt. Erősen savanykás leveleit főve (mártásként, főzelékként) fogyasztották, gyakran kiöntve a savanyú főzőlevét.

Csalán

Bár, a Kárpát-medencében vadon termett, szinte mindenhol fellelhető volt, némely vidékein haszon-növényként is termesztették¹⁰. Ugyanis, ez az évelő, csöves szárú és csípős-szúrós növény rostjaiból fonalat, szövetet készíthettek. Jól helyettesítve a munka-igényesebb kendert. Szúrós levelét pedig megfőzve, a sóskáéhoz hasonló mártást, főzeléket készíthettek. Magról vagy kúszó gyökér-hajtásairól szaporíthatták. Levelét március-május között szedhették. Teáját vér-tisztítóként, víz-hajtóként és gyulladás-csökkentőként fogyasztották.

Rebarbara

Középkortól elterjedő, de nem túl ismert, eléggé hidegtűrő, kerti-növény. Lapuszerű rücskös levelei és vastag szárai a takarmány-répához, lilás színe egyes káposztáéhoz vagy cékláéhoz, savanykás íze a sóskához hasonlítható. Gyökér-törzséből több tőlevelet növesztett, így főleg tő-osztással szaporították. Néhány arasznyi tő-távolságokra, mert igen terebélyesre növekedhetett. Magról is vethették április elején, de az ilyen növény csak egy tőlevelet növesztett, Amit aztán „szét-palántáztak” megfelelő tő- és sor-távolságra. Ezeket már a helyükön hagyták, hogy áttelelve (szalmával, szénával lefedve) a következő évben lombosodhassanak. Leveleit ritkábban, szárait gyakrabban, vízben vagy vizezett tejben (néhol meszes vízben) főve fogyasztották, de főző-levét leöntötték, mert azt mérgezőnek tartották.

Savanyú ló-here, vagyis a fehér- és vörös-here

Régóta és szinte mindenhol ismert, többfelé vadon is fellelhető. Egykor főzelék-növényként is termesztették, de később már csak takarmányként. Évelő, akár 4-6 évig is egy helyben termő. Három (ritkán 4, még ritkábban 5-7) levelű „ló-here leveléről” könnyen felismerhető. Fehér vagy rózsás-fehéres vagy halvány lilás virágzata kiváló „még-legelő”. A téli fagyok után már vethették, és nyár elején már szedhető apró leveleit főve fogyaszthatták.

Turbolya

Petrezselyemhez hasonló levelű, egynyári növény. A Kárpát-medencében sokfelé vadon is fellelhető. Vethették márciusban és áprilisban, vagy augusztus-szeptemberben. A tavaszi

10 Magyar Néprajzi Lexikon. Csalánmunka. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

zsenge, édeskés és ánizs-illatos, enyhén csípős leveleiből salátát készítettek. Nagyobb levelei már rágósabbak, inkább főzéshez (levesbe, főzelékbe, mártásba) valók. Az idősebb levelei kesernyések. Vizeletet megindítónak, vér-tisztítónak tartották. Borban kifőzött mag-levét kutya-harapta sebek gyógyítására, az így kiáztatott hajtás-levet emésztés-javítónak használták.

Kapor

Általában fűszer-növénynek tartották, de Kárpát-medence egyes vidékein mártásokat és főzelékeket készítettek belőle. Közismert, gyors növekedésű, egynyári növény, ezért elő- vagy utó-vetésre igencsak bevált. Vékonykás, többszörösen szárnyalt leveleit főzve (levesben, főzelékként, mártásként) fogyasztották, vagy azokhoz fűszerként használták. Fiatal-zsenge hajtásai és levelei friss saláták aromáját növelték. Gyorsan fásodó szárát, ernyős virágzatát és magjait savanyúság-ízesítőként ismerték. Tenyészideje vetéstől levél-szedésig: 70-120 nap. Emésztés- és étvágy-javító, vízhajtó és fejfájás-csökkentő hatását fontosnak tartották.

Ánizs-kapor

Vagyis, a gumó nélküli édes-kömény. A kaporhoz hasonló, de magasabb termetű, erősebben gyökerező és kétéves növény. Illata a kapor és ánizs keverékére emlékeztető. Egykor főleg a Kárpát-medence déli szlavóniai részén, a dalmát-vidékekig termelték. Magvait és leveleit fűszerként használták, fűszernek, különösen savanyításkor. Friss hajtásaiból mártást, főzeléket készítettek, saláták ízesítésénél kedvelték. Mára ezt a növényt szinte teljesen kiszorította a gumós édes-kömény. Termesztésére is az ott már leírtak az irányadók.

Koriander

Manapság sokfelé már csak a fűszeres magjáért termesztik. De egykor a Kárpát-medencében, ezt az egyéves növényt főleg a levelei miatt termesztették. Vékony karó-gyökerű, de közel 6 nagy-arasznyira (120-150 cm-re) is felnövő és elágazó szárán, a levélzete a petrezselyeméhez hasonló. Amiből mártások, főzelékek és saláták készültek, zöld-petrezselyemként ízesítettek. Magjával sülteket, disznó-torosokat, szószokat, savanyúságokat és pácokat, édességeket és italokat ízesítettek. Mézzel kevert őrölt maggal ánizs helyettesítettek. Március közepe után vetették. Tenyészideje 100-120 nap. Emésztés-javító hatását nagyra tartották.

Sása-levelűek talaj-igénye, termesztése

E növény-féléket (ahogy a saláta-levelűeket is) többnyire „nem vetés-forgóban” termesztették, hanem elő- vagy utó-növényként. Ahol magját elszórhatta, ott akár több évig is hagyhatták azokat maguktól növekedni (természetesen kapálva és szükség szerint kiegészelve). Bár vízigényesek, talajokban nem válogatósak. Gyakran ott is megteremtek, ahol más konyhakerti növényt nem volt érdemes termesztetni. A kiszáradó és túl laza vagy erősen kötött, vagy a vizenyős földet már nem tűrték. Vetés előtt legalább 0,5-1,5 nagy-arasz (10-40 cm) mély talaj-lazítást igényelhettek. A friss trágyázást sem kedvelték. Elő vagy másodvetésként többnyire beváltak. Magvetési mélység a növény fajtájához és a talaj minőségéhez igazodott (0,5-2 cm), Ahogy, a tö- és sor-távolságuk is (10-40 cm). Március-július között vethetőek, a fagyűrőek

még korábban, az áttelelők akár ősszel is. A korai vetésűek már júliustól, a későbbiek akár szeptembertől október végéig is szedhetők. Hogy folyamatosan szedhető levelekhez jussanak, többnyire havonta új sorokba vetettek, és ezzel a szedhetőség is havonta pótlódhatott. Az áttelelőket helyükön hagyták, hogy kora tavasszal már leveleket adjanak.

Sása-levelűek társítása

A sása-levelűek nem kedvelik a gyökér-répák, retek- és cékla-félék közelségét. Viszont, jó *társ-növénynek* tartották a káposzta-féléket és egyes gumós-gyökerűeket. Sajátos savanyú ízükkel a kártevő csigákat, egyes levél-tetveket és hernyó- vagy féreg-féléket távol tartották.

Vegyes *termesztés*kor a sása-levelűeket felváltva is vetették. Leginkább a káposzta, karalábé karfiol és a saláta-félék bizonyultak „kedvező szomszédnak”. Sorban és tő-távolságonként egymást váltva, figyelembe véve a szomszédos növények igényelte tő és sor-távolságokat. *Köztes termesztés*kor a sása-levelűek közé nem volt célszerű rokon-növényeket telepíteni. Viszont javasolták, a burgonya, padlizsán, paradicsom hagyma vagy uborka beültetését.

Sása-levelűek fogyasztása, felhasználása

A sása-levelűeket döntő mértékben főve vagy párolva fogyasztották. Levesben, mártásként vagy főzelékként (sása-ként), többnyire rántással vagy habarással. Salátákhoz nyersen csak az igen zsenge és nem túl savas leveleket használták, de csak mértékletesen.

Az efféle növényeknek nem tulajdonítottak jelentősebb gyógyhatást, legfeljebb emésztés- és székelés-javítónak tartották. Ugyanakkor megjegyezték, hogy túlzott fogyasztásuk esetén a sok „fanyarságban az ember foga elváshatott”, és a köszvényesek fájdalmait előhozhatták.

Sása-levelűekhez kapcsolódó hiedelmek

Az efféle közönséges levél-félékhez nem kapcsolódtak különösebb hiedelmek. Úgy tartották, hogy ezek ültetése bármely hold-fázis idejében történhetett. Az a hiedelem is néhány helyen fennmaradt, miszerint: a túlságosan savanyú fonnyadt füvek tartós szárazságot jeleznek.

FÖLDI TERMŐ-FÉLESÉGEK

Ide sorolták azon kerti növényeket, amelyek gyökerükön vagy szárukon ehető termést hoztak. Ugyanakkor levelük, száruk már nem szolgált táplálékul, mivel az többnyire mérgező, vagy élelemnek alkalmatlan. Termések kifejlődhettek a növény föld alatt vagy a föld feletti részen, vagyis, a gyökerén vagy a száron.

Földi gumósok

Értelem-szerűen e csoportba illettek a gyökerükön ehető gumót hozó földi termő-féleségek. Különbözve a már említett répa- és gyökér-szerűektől, mert a földi gumósok zöld részeit nem fogyasztották. E növények, a földben maradt gumóik által évente képesek voltak megújulni.

Csemege baraboly, vagyis a bubojicska

Erdős-köves vidékeken (főleg Erdélyben, Felvidéken, Őrségben, Órvidéken) vadon is termő, répa-formájú növény¹¹. A kunsági és hortobágyi vízenyősebb részekén is gyűjthették. Tömzsi répákhoz hasonló gyökerű, amely nyersen és főve egyaránt ehető. Zeller-szerű szára és levele viszont nem fogyasztható (mérgező). Erdőszéli irtás-részekén, fás árterek közelében, szőlő-hegyeken a sorok között termesztették. Főleg a nedves ligetes-erdei és az árnyékosabb öntéstalajokat kedvelte. Úgy vetették és gondozták, mint a petrezselymet. Az ősszel felszedett és levélzetétől megszabadított répa-szerű gumóját veremben telelthették. Gyermekek főleg nyersen fogyasztották, a felnőttek inkább salátaként (mogyoró-saláta néven) vagy párolva. A tapasztalatok szerint, a baraboly némi hashajtó hatással is rendelkezett.

Tátorján

A középkori Kárpát-medencében sokfelé ismert, a XIX. századra fokozatosan elfelejtődött, mára már ritkaságnak számító védett, élő növény¹². Termes, barnás héjú és fehér húsú, vége felé elágazó, répa-szerű gyökér-törzse fontos tápláléka volt a dús legelőt járó pásztoroknak. Retekhez hasonló ízű, de a fiatalabbak annál édesebbek, az idősebbek pedig jóval csípősebbek és kesernyésebbek. Készítették salátának vagy főzeléknek, de levesben is Nyári szállásokon többfelé termesztették. A kissé árnyékos és nedvesebb talajú helyeket kedvelték. Föld feletti részét a répa-szerű test kiásása után lemetsztették, hulladéknak tekintették. Magokat is hozott, de csak 4-5 éves korában. Emiatt, valamint a legelők művelésbe vételével és túlzott „kitermelésükkel”, az élet-terük és után-pótlásuk is beszűkült.

11 Magyar Néprajzi Lexikon. Baraboly (lat. Chaerophyllum bulbosum). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

12 Magyar Néprajzi Lexikon. Tátorján (lat. Crambe tataria). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Gyömbér, gyömbur

Ez a gumó-növény, jövevényként került a Kárpát-medencébe. Gyenge gyök-törzsét főzve, az idősebbek és aromásak reszelékét főleg fűszerezésre használták. A XVI-XVII. századi magyar szakács-könyvekben a hagyma és bors mellett a leggyakoribb ízesítőnek számított. Gyök-törzs darabjairól szaporították (ahogy a burgonyát is a gumójuk ültetésével). Mivel melegigényes, ezért kora tavasszal először cserépben hajtatták, és csak a májusi fagyok után ültették ki a szabadba. A nedves, kissé árnyékos és szélcsendes helyet kedvelte. A kiültetett gyömbér szinte alig igényelt gondozást, leszámítva a gyök-törzsek őszi kiásását és téli tárolását. A friss rizómák egy részét már 120-150 nap után felhasználhatták. A gyök-törzsek felszedésére akkor került sor, amikor a levelei már teljesen lepusztultak (bujtatástól felszedésig 250-300 nap). Nem véletlen, hogy házi termesztése csak a Kárpát-medence délvidékén hozott hasznot. Sajnos, ez az egykor igen népszerű növény mára szinte kikopott a „magyar konyhából”.

Burgonya

Közép- és dél-Amerikában őshonos. A XVII. századtól terjedt el a Kárpát-medencében, de csak XIX. században vált igazán közkedvelté. Főleg *pityóka* vagy *kolompér* néven ismerték¹³. Gyökerein ehető gumót növesztő, egyéves növény. A gumó héjának és hújának színe fajta-változatos (fehér, sárgás, barna, vöröses, kékes, szürkés, foltos stb.). A „zöld részei” (éretlen gumó, hajtás, szár, levél, termés stb.) viszont mérgezőek. Többnyire csak a gyökérgumói elültetésével lehetett termesztetni, mivel a virágzáskori meleg idő a magok kifejlődést akadályozhatta. Közel 1 kis-arasznyi (kb. 15 cm) mélyen előkészített, porhanyós, nedvességet jól tartó talajban fejlődött igazán. A vető-gumókat 1-1,5 hüvelyknyi (2,5-4,5 cm) mélyre ültették, többnyire április hónapban. Többnyire fészkekben ültetve a gumókat, közel 1 nagy-arasznyi (20-25 cm) tö- és sor-távolságokra. Tenyészidő vetéstől a gumók felszedhetőségéig: 80-150 nap. Gumóját szinte csak főve, párolva vagy sütvé fogyasztották.

Csicsóka

Észak-Amerikában őshonos. Szintén a XVII. században kerülhetett a Kárpát-medencébe¹⁴. Az akkori leírások „földi alma” néven említették, és hamar népszerűvé vált, sok felé elterjedt. Később, a népszerűbbé váló burgonya háttérbe szorította. A napraforgóhoz hasonló formájú, magasra növvő, sárga virágú, évelő növény, amely csak ritkán hoz magokat. Viszont, a gyökéretén fejlődő gumókról úgy szaporítható, mint a burgonya.

Gumói igen fagyűrőek, ezért téli tárolásra gyakran fel sem szedték, hanem a földben hagyták. Héjuk fehér vagy sárga. Felszínük ripacsos, barázdált, összetett, nehezen hámozható. A gumók húsa hófehér, amit főve fogyasztottak. A föld feletti részeket állati takarmánnyként hasznosíthatták. Száraz, szikesedésre is hajlamos talajon is termett. Ültetési mélység közel 2,5-3 hüvelyknyi (6-10 cm). Az egyszer elvetett csicsóka szinte kiirthatatlan, mert a földben maradt gyökér-maradványok gumói ismét kinőnek. Ezért, mindig vetésforgón kívül termelték.

13 Magyar Néprajzi Lexikon. Burgonya (lat. Solanum tuberosum). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

14 Magyar Néprajzi Lexikon. Csicsóka (lat. Helianthus tuberosus). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Méz-gyökér

Más néven: édes-gyökér¹⁵, méz-fa. Kárpát-medencében főleg az alföldi vidékeken vadon is termő, kúszó, évelő növény. Hosszú karó-szerű főgyökere, fél-egy hüvelyk (1-3 cm) vastag és közel 1-2 ölnyi (2-4 m) hosszú kúszó-tarackokat növeszt. Ezek kívül vöröses-barna, belül világos-sárga színűek. A húsos-rostos gyökér-bél enyhe szagú és émelyítően édes ízű. A föld feletti része és közel egy ölnyi magasra növekszik, levelei, virágzata és hüvelytermése az akácéra emlékeztetnek. Gyökér-hajtásokkal szaporították. Kiásott és tisztított gyökér-darabjait kifőzték, az így kapott léből mézet helyettesítő édes szirupot sűrítettek.

Földi gumók talaj-igénye, termesztése

E növény-féléket többnyire „nem vetés-forgóban” termesztették, hanem olyan állandó helyre, ahol akár több éven keresztül és maguktól növekedhettek. Ahol a magját elszórhatta, ott akár több évig is hagyhatták azokat maguktól növekedni (természetesen kapálva és szükség szerint kiegylve). Leszámítva a burgonyát, amelyet beilleszthettek a vetés-forgóba, elő- vagy utónövényként termelhettek. A gyömbér is kivételt jelentett, mivel azokat kisebb mennyiségben és főleg külön ágyásokba ültették, gyakran a már házban elő-csíráztatva.

Bár vízigényesek, a talajokban nem válogatósak, még a kissé szikeseket vagy savanykásat is elviselték. De a kiszáradó és túl laza vagy erősen kötött, vagy a vizenyős földet már nem tűrték. Vetés előtt legalább 0,5-1 nagy-arasz (10-25 cm) mély talaj-lazítást igényelhettek. A friss trágyázást sem kedvelték. Elő vagy másodvetésként többnyire beváltak. Magvetési mélység a növény fajtájához és a talaj minőségéhez igazodott (0,5-2 cm). Gumók vetése pedig ennek közel négyszerese lehetett. A tö- és sor-távolságuk is igazodott a növény jellegéhez. Március-július között vethetőek, a fagyűrőek korábban, az áttelelők akár ősszel is.

Földi gumók társítása

Az ilyen földi-gumó féleségek nem kedvelték rokon-társaik és más gumósok közelségét. Mint ahogy a napraforgót, borsót, uborkát és cukkinit sem (dinnyéről nem tudható). Ugyanakkor, jó társ-növénynek tartották a babot, káposzta-féléket, paraj- és sása-levelűeket, petrezselymet és tormát, valamint néhány fűszer-félét (koriandert, bazsalikomot, mentát)

Vegyes termesztéskor a gumókat más növényekkel felváltva is vetették. A saláta (?), káposzta, karfiol vagy brokkoli erre jól megfelelt. Köztes termesztéskor érdemes lehetett a gumósok babot, kukoricát, hagymát vagy tormát ültetni. Kivételt jelentett a csicsóka, amelyet nem volt célszerű más növényvel „keverve ültetni”. Ugyanis nagy magassága miatt erősen árnyékolt, valamint a szétterjedő gyökérzete is elnyomhatta a tö közelében lévő más növényeket.

Földi gumók fogyasztása, felhasználása

Az efféle növények közös sajátossága, hogy csak a gumóikat fogyasztották. Azokat is többnyire kifőzve, mert nyersen és nagyobb mennyiségben gyakran puffadást vagy has-csikarást

15 Magyar Néprajzi Lexikon. Édesgyökér (lat. Glycyrrhiza glabra L.). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

okozhattak. Az ebből készített főtt ételeket emésztés- és székelés-javítónak tartották. A nyers gumó-szeleteket pedig égési seben vagy kelések borogatására javasolták.

Földi gumókhöz kapcsolódó hiedelmek

Az efféle földi-gumó féleségekhez nem kapcsolódtak különösebb hiedelmek. Úgy tartották, hogy ezek ültetése bármely hold-fázis idejében történhetett. Bár, néhol úgy vélték, hogy a gumók növekedése érdekében célszerű azokat fagyó-holdkor ültetni (mint a hagymákat).

Földi hajtásosok

Értelem-szerűen e csoportba illettek a gyökér feletti részeken ehető hajtásokat hozó földi termő-féleségek. Különbözve a már említett répa- és gyökér-szerűektől, valamint a termőkáposzta félektől, mivel ezek gyökér-részeit (gyakran szárát, leveleit) sem fogyasztották. Ezek is képesek voltak a földben maradt gyökér-hajtásaik által évente megújulni. A köznépi termelésben azért nem terjedtek el, mert a vetéstől számítva csak két évvel később hoztak hasznot. Ezért a földeken, a sokkal gyorsabban betakarítható növényeket termesztették.

Olasz-kapor, vagyis a gumós édes-kömény

Már a XVII. században ismert volt a Kárpát-medencében, „olasz-kömény vagy olasz-kapor” néven. Gumójából, gyenge leveleiből és szárából többnyire saláta (miskulancia) készült, édes-savanyú vagy fűszeres-csípős lével, az „úri asztaloknak díszére”. Öntetet (mártást) vagy főzeléket (sását) is készítettek belőle. Nyersen is fogyaszthatták. Maga a növény (tréfásan, de találóan mondva) olyan, mint egy fehér karalábé, kaporhoz hasonló levélzettel. Több-éves, de fogyasztható gumót csak az első két évben ad. Fagy-érzékeny, meleg- és némileg víz-igényes, talajban nemigen válogatós (ha kellően nedves). Tenyészideje vetéstől gumóig: 80-120 nap.

Zöld-spárga, vagyis a nyúl-árnyék

A XVI. században terjedt el a Kárpát-medencei főúri kertekben. Évelő növény, gyermek-magasságúra is felnövő hajtásokkal. Laza homokos, tápanyagban gazdag és nedves földet kedveli, bár hosszú gyökerei miatt a szárazságot is jól viseli. Fény- és meleg-igényes, de a gyökérzete a fagyos telet is átvészeli. Magról ősszel vetették (amely csak két év múlva hozott jó hajtásokat). Ezért inkább töosztással (rizómák szétültetésével) szaporították. A súp-formájú, közel 1 arasznyi (14-25 cm) hosszú kis-ujjnyi (0,8-1,5 cm) vastag, zsenge hajtásait szedték és fogyasztották. Kizárólag főve, párolva. Ezeket már április végétől június elejéig szedhették.

Articsóka, vagyis a bogács-kóró

A XVI. században, a Kárpát-medencében már ismertét és szűk körben termesztették. Évelő növény, amelyek ritkán magról, de főleg zöld rügy- vagy sarj-dugványozással szaporították. Amelyeket többnyire április-májusban ültettek ki. Fény- és meleg-igényes, de mélyre hatoló

gyökérzete hidegtűrő (de a növény téli takarást igényel). Leginkább egy húsos-kövéres bogáncs-kóróhoz hasonlítható, öklömnyire megnövő virág-bimbókkal. Ezeket, a még fel nem nyílt, zsenge virág-fejeket fogyasztották. Az ültetést követő évben az articsóka többnyire kétszer adott ilyen szedhető virág-termést: március-áprilisban és október-novemberben.

Földi hajtásosok talaj-igénye, termesztése

E növények viszonylag meleg- és fény-igényesek. A nem túl vizes, kissé kötött, lehetőleg porhanyós de jó víztartású, könnyen melegedő talajokat kedvelték. Ültetés előtt a talajuk legalább 1-1,5 nagy-arasznyi (20-40 cm) mélységű forgatást és trágyázást igényelhetett. A magok vetési mélysége közel 1-1,5 hüvelyknyi (2,5-4,5 cm), a gyökér-hajtások vagy palánták ültetésénél pedig ennek 2-szerese. Tő-távolság a növény fajtájától és várható szét-terülésétől függhetett. Articsókánál közel 3-4 nagy-arasz, spárgánál 1-1,5 nagy-arasz, gumós köménynél 0,5 nagy-arasz tő-távolság többnyire megfelelt.

Földi hajtások társítása

E növények jól megfértek egymással. *Kedvező társ-növényeik* lehet a saláta, zeller és a kapor, fűszer-kömény. Ellenben, *kedvezőtlennek* tartották a babot és borsót, a hagymákat, a tök-szerűeket. Valamint, a földi gyümölcsűeket, a répa-szerűeket és burgonyát. Az utóbbiakat azért, mert a vizet és a tápanyagot elszívhatták. *Védőhatást nem ismertek*. E növényeket több évre állandó helyre vetették, így csak rövid időszakokban volt lehetőség *vegyes* vagy *köztes termesztésre*. Ilyen célra a hónapos-retek, saláta, sása-fű és a zöld-borsó jöhetett szóba.

Földi hajtások fogyasztása, felhasználása

Az efféle növények közös sajátossága, hogy csak a zsenge hajtásaikat fogyasztották. Spárgánál a földből felszínre emelkedő gyökér-hajtást, gumós köménynél a gyökér feletti hajtás gumós törzs-részt, az articsókánál pedig a zsenge virág-hajtást. Többnyire főve, mert nyersen nagyon gyakran puffadást vagy has-csikarást okozhattak. Főleg párolva, salátaként ízesítve vagy mártással leöntve fogyasztották. Főzhatték fűszeres lében halhoz vagy szárnyashoz körítésnek. Néhol édes lével, mézes borral vagy lekvárral, gyümölccsel is ízesítették. Ezek „úri csemegének” számítottak. A földi hajtásokból ebből készített ételeket víz-hajtónak és emésztés-javítónak tartották. Néhol, görcs-oldónak és epe-hajtónak is.

Földi hajtásokhoz kapcsolódó hiedelmek

Néhol úgy tartották, hogy a hajtások ültetését lehetőleg „növekvő hold idején” végezzék, mert így hamarabb megerednek. Az articsókát a női nemi vágy fokozójának míg a spárgát inkább a férfi-erő növelőjének tartották. Néhol úgy hitték, hogy aki olajban tört spárga levéllel megkeni a testét, azt a méh-csípés elkerüli. Az édes-kömény gumójának mell-növelő és tej-szaporító hatást tulajdonítottak. Levelének főzetét a változó korú nők „hangulat-javítására” ajánlották, valamint a homályos látás tisztítására. Édes-kömény levelének borban kiáztatott levét, „érésben késő” lányoknak javasolták, de állítólag a késő „havi pirosodáskor” is segíthetett.

Földi hüvelyesek

A földi termő-féleségek azon változata, amelyek ehető magvas hüvelyeket növesztettek. Ugyanakkor, a növény többi részét nem élelemként, hanem takarmányként hasznosították. A „földi hüvelyes” elnevezés egyfajta megkülönböztetés a hüvelyes termésű fáktól, cserjéktől. Hasznos tulajdonságuknak tartották, hogy termesztésük a talaj termő-képességét is javítják. Ezért, az írásos földeket gyakran babbal vetették, hogy még termőbbé tegyék a gabonához.

Borsó

A Kárpát-medencében régóta közismert és közkedvelt haszon-növény¹⁶. A XV. századig száraz-borsónak termelték, ezt követően a zöld-borsó fogyasztása is divatossá vált. Kezdetben a zseme és alig-magvas hüvelyek főzése-párolása volt szokásban (néha nyers salátaként is elkészítve). Amit aztán a fejtett zöldborsós főzés „korszaka” követett (levesként, főzelékként). Tipikus pillangós-virágú, egynyári növény. Szétágazó és talajt javító gyökerekkel, felfelé és oldalra terülő szárakkal, kacsokkal és szárnyas-összetett párhás levelekkel. Fehér virágjaival magvas hüvelyeket növeszt. Azokban több zöld színű borsó-szemet érlel. A tavaszi fagyok elmúltával már vethették. Tenyészideje: vetéstől a fejtő-borsós állapotig 70-90 nap.

Csicseri-borsó

A borsóhoz hasonlóan ez is régi haszon-növény. Bagoly-borsónak is nevezték, de ismerték csicser és csücsör néven is. Bár a borsóra emlékeztet, de hüvelyei rövidek, és abban csak 1-3 db sárgás (étkezési) vagy barnás (takarmány) borsó-szemet érlel. A hűvöset tűri és nem gyorsan fejlődik, viszont a száraz időszakokat jól átvészeli. A meleg-aszályos alföldi vidékeken még ott is jól megtermett, ahol más növény (ahogy a másféle borsó vagy bab is) már csak kínlódott. Tenyészideje: 80-120 nap. Egykor sokfelé termesztett növény, amely a XIX. század végétől egyre háttérbe szorult. Termesztése, a borsónál már leírtakhoz hasonló.

Lencse

Kárpát-medencében ismert és egykor sokfelé termesztett, egyéves, lágy szárú haszon-növény. Gyenge és szétágazó gyökérzetű, lágy és vékony elágazó és lehajló szárakkal. Felső levelei tövében kapaszkodó kacsokkal. Lila vagy lilás-fehér virágaiból 1-2 magot termelő apró hüvelyeket növeszt. Lapított-kerek formájú magjainál szürkés-, zöldes- és barnás-sárga változatok a leggyakoribbak. A „se túl meleg, se túl száraz” időjárást nem bírja. A lazább szerkezetű, tápanyagban nem szegény, főleg a domb-vidéki talajokat kedveli. A mészhányos de nem lúgos, túl kötött vagy nagyon laza, hideg és nedves talajokra nem való. Nem túl fagyérzékeny. Termesztése a borsónál leírtakéhoz hasonló. Tenyészideje: 100-130 nap.

16 Magyar Néprajzi Lexikon. Borsó (lat. Pisum sativum). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Ló-bab, az öreg-bab

Az „újvilági” bab-változatok megjelenéséig ez a babnak kinéző bükköny-féleség volt a „bab”. Más néven: a *disznó-bab*, *tót-bab*, *babó*. Egynyári, tavaszi vetésű, borsóhoz hasonló gondozást igénylő növény. Mély gyökerű, magasra növő, nagy szárnyas levelekkel és indák nélkül. Fehér pillangós fürt-virágai sötét foltokkal tarkítva, amelyek 2-5 szemet adó hüvelyt növesztettek. „Bab-szemei” oválisak és kissé lapítottak. Színük: zöldes sárgás vagy barnás. Csapadék-igényes. Nedves talajokat kedveli, de a sós-szikes vagy erősen agyagos vidékeken is megterem. Február végétől már vethették, tenyészideje: 100-140 nap.

Paszuly, a jövevény-bab, amit most babnak tartunk

Az amerikai kontinensről származó „újvilági” babok a XVI. századtól terjedtek el a Kárpát-medencében¹⁷. Olyan sikeren, hogy a XVII. század végére a ló-babot többfelé leszorította a „népi étlapról”. Az egykori leírásokban *bab-borsó*, *bika-borsó*, *bivaly-paszuly* néven is említették, de a XIX. századra a „bab” megnevezése vált általánossá. A paszuly ló-babnál fagyérzékenyebb és sokkal meleg-igényesebb, és könnyen felmelegedő, nem kiszáradó talajt igényel. Számtalan változatát ismerték, különböző méretű, formájú és színű-mintázatú bab-szemekkel. Egykor sorban vagy bokrosan termesztették, ahogy a borsót. Tenyészidejük vetéstől száraz-bab állapotig 70-120 nap, zöld- vagy fejlett-babként szedve kb. 20 nappal. Április végétől vetették és július-augusztustól már betakaríthatták. Eleinte csak a bab-szemeket fogyasztották, majd a XVIII. századtól a zsenge-hüvelyeket is.

Futó-bab, amit török- vagy olasz-babnak is neveztek

A XVII. században lett ismert a Kárpát-medencében. Szintén amerikai „jövevény-bab”, amely annyiban tér el a paszulytól, hogy szára indás és felfelé törekvő. Kezdetben, ez a „fára folyó babot” futó-virágként termesztették. De hamarosan házi díszül szolgáló konyhakerti vete-ménnyé vált, mivel főleg a kerítésekre és a kamrák napos oldalára futtatták. Erőteltjes és hosszú kacsokkal képes más növényeken vagy tárgyakon megkapaszkodni, akár embernél is magasabbra felnőni. Vörös virágjai erőteljes hüvelyeket növesztenek, azokban kékes vagy lilás fekete foltos bab-szemekkel. Ez is egynyári kerti-növény. Az ősszel elszáradt és össze-töredezett növényi részei jól javítják a talajt. Tenyészideje: 80-120 nap.

Földi hüvelyesek talaj-igénye, termesztése

Ezek a növények némileg eltérő környezeti igényűek. Az ős-honos földi hüvelyesek (borsók, lencsék és ló-babok) hidegtűrők és nem túl meleg-igényűek. Viszont, nedvesség-igényűek. Ezeket már a téli fagyok után (február végén, márciusban) vethették. Főleg a domb- és hegy-vidékeken termelhették.

Ugyanakkor, az „újvilági” babok nem hidegtűrők. Ezért, ezeket csak később, április-májusban vethették. Mivel a napfényesebb-melegebb, de kevésbé nedves területeket kedvelték, ezért a meleg alföldi vidékeken teremtek igazán.

17 Magyar Néprajzi Lexikon. Bab. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Közös sajátosságuk, hogy mindegyikük illeszkedhetett a „vetésforgós” művelésbe. Igaz, a talajokban kissé válogatósak, bár némelyikük a még az enyhén szikest vagy sósat is elviselte. Főleg, a meszes, vályog-szerű és nem kiszáradó, könnyen melegedő talajt kedvelték. Legalább 1 nagy-arasznyi (20-25 cm) mélyen átforgatva, trágya helyett inkább komposztal feljavítva. Elő- vagy másod-vetésként is beváltak. Száraz időben öntözést igényeltek.

Magvetés-mélység a növény fajtához és a talaj-minőséghez igazodott. A talajban közel 1,5 „hüvelyknyi” (4-6 cm) mély barázdát húztak, és abban néhány hüvelyknyi (kb. 8-10 cm-nyi) távolságra vetve a magvakat. Kötöttnél a kisebb, a lazábbnál a nagyobb érték volt szokásos. Sor-távnak, a közel 1 nagy-arasz (20-25 cm) általában megfelelt. Ló-babnál, a 3 „hüvelyknyi” (8-10 cm-es) vetés-mélységet és a „másfél-szeres” (10-15 cm-es) tö-távolságot ajánlották.

Egyes hüvelyeseket nem sorban, hanem „bokrokra” vetettek. Vagyis, egy „fészekben” egymás mellé 4-5 magot tettek, egymástól közel 1-1 hüvelyknyire. A fészkek szélei között legalább 1 nagy-arasznyi (20-25 cm) távolságot hagyva, hogy az ott növekedő „bokor-töveket” körbe-kapálhassák. A karós ültetésnél, a levert vagy egymásnak támaszkodó karók töve köré, 4-6 szemet vetettek, egymástól és a karótól betartva a tö-távolságot. A karók között legalább 2-3 nagy-arasznyi (40-65 cm) teret tartva. Kerítésre futtatáskora felfuttatásra szánt szemeket egy sorban vetették, a kerítéstől közel 3 „hüvelyknyire” (7-10 cm-re). Beérésekor, lehetőleg eső után szedték a hüvelyeket, hogy a szemeik ki ne hulljanak.

Földi hüvelyesek társítása

A földi hüvelyesek jól elviselték egymás egy-idejű közelségét. Ugyanakkor, az egymást követő vetésük (ugyanarra a helyre) már nem volt célszerű. Mivel, az előbbi a talajból éppen azt a tápanyagot „szívhatta el”, amire a következőnek szüksége volt. Egymás után soha se vetettek hüvelyest ugyanarra a helyre. Csak legalább 2-3 éves kihagyással és más növény (gabona, burgonya, cékla-félék és tök-szerűek) termesztését követően kerülhettek vissza, ugyanoda. A földi hüvelyesek nem kedvelték a hagyma-szerűek, a retek-répák és a torzsa-káposzták „közelségét”. Sőt, a földi gyümölcsöket is kellemetlen szomszédnak vélték.

Ugyanakkor, *kedvező társ-növénynek* bizonyultak a retek- és gyökér-répák, levél-káposzták és paraj-szerűek, a kukorica, napraforgó (?) és burgonya. Sőt az eltérő fajtájú hüvelyesek sem ellenségesek egymással. Néhol úgy vélték, hogy a földieper és padlizsán is jobban fejlődik a hüvelyesek közelében. A földi hüvelyesek kipárolgását „*védő-hatásúnak*” tartották, különösen a burgonya-vész (gombás fertőzés) és a burgonya-bogarak távol tartására.

Vegyes termesztéskor a hüvelyeseket „más fajú barátságos” növényekkel felváltva vetették. A saláta, káposzta, zeller, kukorica és a napraforgó erre célra jól megfelelt. *Köztes termesztéskor* érdemes volt a hüvelyesek közé hónapos retket, uborkát, burgonyát, kukoricát vetni. Kivételt jelentett a csicséri-borsó, amelyet (magassága és árnyékolása miatt) nem volt célszerű mással „keverve ültetni”. Mint ahogy a csicsókát sem ültettek hüvelyesek közé, mert betakarítás után attól már „nemigen lehetett megszabadulni”.

Földi hüvelyesek fogyasztása, felhasználása

Az efféle növények közös sajátossága, hogy csak a hüvely-termésüket fogyasztották. De szinte csak főve (párolva). A hüvelyben megérett és kemény szemeket kifejtették és tovább szárítva tárolták. Ezeket fogyasztás előtt vízben áztatták, majd alaposan megfőzték. Többnyire levest, főzeléket vagy savanyú köretet készítve belőlük, de főve meg is savanyíthatták. Megőrölve kenyér-liszthez keverhették, sütésnél-főzésnél felhasználhatták, Éretlenül, a hüvelyből kifejtett még puha szemeket, esetleg a zsenge hüvelyeket (szemestül) is rakhatták levesben vagy főzelékben, esetleg körítésként, mártásokkal vagy salátákkal keverve.

A földi hüvelyesek fogyasztása a bél-működést és a „szél-képződést” többnyire fokozta. Így, szorulás esetén „jó szolgálatot tehetett”, bár ez kellemetlen szagokkal járhatott. Úgy hitték, hogy a hüvelyesek lisztéből főzött kása hasznos borogatás a kelésre, tisztítja az ember bőrét. Az a hír járta, hogy a hüvelyesek fogyasztása a szoptató asszonyok „tejét növeli”, valamint a „buja ösztönöket” felfokozhatja.

Földi hüvelyesekhez kapcsolódó hiedelmek

Sokfelé úgy vélték, hogy a beérett „hüvelyeseket” a fogyó hold utolsó napjain kell egyszerre és gyökerestül kitépni. Majd hüvelyes szárat tiszta helyre elteríteni, hogy a szemek ne szóródjanak szanaszét. Ugyanis, minél több szóródna el, annál több szerencse hagyja el a házat. Általános hiedelem volt, hogy az újévi étkezéskor babot, borsót vagy lencsét kell fogyasztani, mert az „meghozza az ember szerencsáját” az új esztendőben. Néhol úgy vélték, hogy ha valaki a kelését főtt fehér babbal (sárga borsóval) borogatja, majd azt egy keresztút közepére kiönti, akkor meggyógyul (más változat szerint, egy arra járóra fog átszállni a betegség). Néhol e mágikus gyógyuláshoz azt is előírták, hogy a babot új fazékban kell főzni.

Tök-szerűek

A XVII. században, ezeket a növényeket gyakran egybe-sorolták a földi gyümölcsökkel. Feltehetően azért, mert akkoriban gyümölcs alatt értettek minden ehető húsos-leveses termést. A tök-szerűek (kabakosok): meleg-igényesek és fagy-érzékenyek. Egyéves, lágy szárú, orsó-gyökerű és szétterjedő oldal-gyökerű rendelkező növények. Kúszó-kapaszkodó hajtással, magasra felfutó szárral vagy szét-terjedő indákkal, erőteljes kacsokkal. Nagy, kerek vagy cakkos levelekkel, sajátos virágokkal, A termés formája, nagysága és színe változatos lehet.

Nyakas-tök, vagyis a lopó-tök

Kárpát-medencében régóta ismert és egykor igen sokfelé termesztett tök-féleség. Gyors növekedésű, ember-magasságúra is felfutó, szőrös szárú, sűrű levélzetű növény. Hosszú ágkacsai villás elágazásúak erős kapaszkodó kacsokkal, nagy-fehér és este nyíló pézsmaszagú virágokkal. Valamikor, igen kedvelt dísz- és haszon-növény volt. A fiatal-zsenge termései közül a „nem keserű fajtájúak” ehetőek. Idős korára megkeményedett és kiszáradt tökökből hasz-

nálati tárgyak készülhettek. A tök formája (fajtától függően) igen változatos lehetett: palack-alakú, öblös, hosszú nyakas, fejes-hasas, kígyó-szerű, sonka- vagy körte-formájú stb. Színük lehetett sárgás vagy sárgás-zöldes, kissé barnás, esetleg némileg foltos, stb.

A magok akár 5-7 évig is csíráképesek, de ha fagy érte azokat, akkor terméketlenné válhatnak. Vetés után a magok már 8-14 napra kikelhettek. Tenyészidejük a mag-vetésétől a tök-beéréséig: 140-190 nap. Kiszáritásukra a jól szellőző és nem fagyos hely a legalkalmasabb. Sorban és felfuttatásra vetették. Nyersen salátának ízesítve, főve főzelékként fogyasztották. A levágott erős hajtás-csúcsokat (2-3 levéllel levágva) főzeléknek is elkészíthették. Sajnos, mára ez a tök-féleség szinte eltűnt a kertekből, holott dús levélzetével, nagy és illatos virágaival egykor kerti dísznek számított.

Kolbász-tök

A lopó-tök egy sajátos és egykor igen népszerű változata. A lopó-töknél jóval magasabbra, akár 3-4 méterre is felnő. Közel 4-8 nagy-arasznyi (0,8-2 m) hosszú és egyenesen lelógó, 2-3 hüvelyknyi (5-12 cm) vastagságú, kolbász-formájú tök-termést hoz. Amely fiatal-zsenge állapotában akár nyersen is fogyasztható, íze a cukkiniéra hasonlít. Ilyenkor, ha egy darabot levágtak a „tök-kolbászból”, akkor a vágási felülete szépen be is gyógyult, és a tök tovább növekedett. De ha a tök beérett, akkor ennek héja is megkeményedett, mint a lopó-töké. Ez a tökféle is kikopott a kertekből, bár manapság kezdik újra felismerni előnyeit. Sorban és felfuttatásra vetették. A zsenge kolbász-tököt salátának ízesítve, levesbe vagy főzelékbe főzve fogyasztották, ahogy manapság a cukkinit. Ezek hajtás-csúcsait is levágták és megfőzhatték.

Uborka

Kárpát-medencében már régóta ismert és termelt növény. Ugyanakkor fontos tudni, hogy a korabeli uborkák a maiakhoz képest még kissé kesernyések voltak. Sokféle változatukat ismerték, ahogy ezt egy XVII. századi leírás is igazolja¹⁸, miszerint: „Az uborka két-féle. Egyik apróbb, és rövidebb: az másik hosszú, és némellyik úgy nő mint a' kígyó, némellyik mint a' kürt horgasan; némellyik egyenesen el nyúl: de a' Mi-Országunkba nemigen közönséges.”. Lehetett szétterjedő vagy felfelé kapaszkodó. Bár sok változatát ismerték, de ez a növény itt „vadon nem termett”. Többnyire „bokorban”, ritkábban „futtatva” termelték. Tenyészideje magvetéstől leszedésig: 50-80 nap. A mag biztonságos beéréséig erre még rájöhet 20-30 nap. Vethették sorban vagy „bokrosan”, szétterülőre vagy felfuttatva. Nyersen önmagában vagy salátának ízesítve, néhol levesnek vagy főzeléknek főzve fogyasztották.

Sárga-dinnye

Szét-terjedő, de nem fölfelé kapaszkodó tökszerű növény. Elődeink a Kárpát-medencében, többféle sárga-dinnyét ismertek, termesztettek. Ezek közül a XVII. században főleg három változatot tartottak számon. A *nyári-dinnye* kerek, a héja és a bele egyaránt sárgás színű. Az *őszi-dinnye* hosszúkas, héja zöldes és kissé rücskös, a húsa pedig fehéres. A *telelő-dinnye* kerek, héja sima, színe sárgás vagy zöldes-sárgás, és fehéres belű. Ezt az utolsót akár télre is

18 Lippai János: A Psoni kert. II. rész. Veteményes kert. Bécs, 1664.

eltárolhatták, hűvös de nem fagyos helyen. Az őszi fagyok előtt leszedett telelő-dinnyék búza- és árpa-szemek között az újév ünnepéig is elálltak. Más változat szerint, e dinnyéket szalma- vagy homok-takarásban tárolták.

A felsoroltakon kívül termesztették még a *muskatál-dinnyét*, amely bár két marokban is elfért kicsinységű volt, élénk sárga színével és mézes-muskotályos ízével kitűnt a sárga-dinnyék közül. Valamint, rücskös sárga héjának sima és zöldes gerezdes-sávozásával. A sárga-dinnyét tenyészideje vetéstől szüretelésig: 80-120 nap. Leginkább „bokrosan” vetették, ügyelve a távolságokra. A dinnye húsát főleg nyersen fogyasztották, de a nem túl édeset salátának is ízesíthették, mártást és főzeléket is készíthettek belőle.

Görög-dinnye

Ez a dinnye-féleség is ismert volt a középkori Kárpát-medencében. Ez is szét-terjedő, nem fölfelé kapaszkodó növény. A XVII. században termelt ilyesféle dinnyék többnyire kerekék vagy kissé oválisak voltak. Héjuk zöld, vagy fehéres-zöld csíkozott. A belsejük többnyire vöröses, ritkábban sárgás (török-dinnye), de voltak szinte fehéres húsú ilyen dinnyék is akkoriban. Magjaik színe többnyire fekete volt, de a vöröses, sárgás vagy fehér-feketés magvú dinnyék is előfordulhattak. Tenyészidő vetéstől a leszedésig: 80-120 nap. Az érett dinnye húsát főleg nyersen fogyasztották, magában vagy más gyümölccsel keverve, gyakran csak kenyérral. Az éretlen dinnye belét „tök-főzeléknek” készíthették (nehogy kárba menjen). Az apró és éretlen kis-dinnyéket savanyíthatták, kovászolhatták.

Amikor a dinnye csutkája (töve) száradni kezdett, a dinnye készen állt a tárolásra. Népi tapasztalat szerint, a búza- vagy rozs-szemek közé rakott dinnye több hónapig is elállt. Más változat szerint, a tárolásra szánt dinnyét oltott mésszel vékonyan lekenték, majd szalma közé helyezték. Fontos volt, hogy a tárolás hűvös (nem fagyos) és nem nedves helyen történjék.

Közönséges-tök, vagyis a spárga-tök

A manapság ismert főző-tök már XVII. században ismert volt a Kárpát-medencében. Annyira, hogy a hamar kiszorította az addig élelemnek termelt kolbász-tököt. Formája hosszúkás, ovális-nyújtott, közel fél-egy arasznyi vastag. Héjának színe fehéres vagy enyhén sárgás, esetleg halvány zöldes. Húsa fehér, esetleg halvány sárgás vagy zöldes. Belseje gyakran kissé üreges, magokkal közrefogva. Tenyészideje: 90-120 nap (fajtától és időjárástól függő). Ezt a tök-változatot egykor szinte csak főzve, párolva vagy kisütve fogyasztották.

Laska-tök, vagyis az isten-gyalulta tök

A XVII. században terjedhetett el a Kárpát-medencében. Téli töknek is nevezték, mert ez a tök-változat a hideget és a téli tárolást is jól átvészelte. Külsőleg egy mélyzöld, zöld-fehéres márványos mintázatú, megnyúlt görög-dinnyéhez hasonlítható. Húsa közel 1 „hüvelyknyi” (2,5-3 cm) vastag, fehéres-sárga színű és kemény, amely főzéskor csíkokra esik szét, (mintha legyalulták volna). A felsorolt tökök közül talán ez a leginkább hideg- és szárazság-tűrő. Tenyészideje: 120-150 nap. Április-májusban vetették. Hosszú indáival akár kerítésre vagy

lugasra is felfuttathatták. Ősszel akkor kezdték begyűjteni, amikor a leveleit az első fagy már megcsípte (szeptember-október környékén). A teljesen kifejlődött tököket hűvös-száraz pincében, szalma között teleltették. A spárga-tök módjára fogyasztották.

Cukkini

Az előbbi spárga-tök sajátos változata, régen olasz-tök néven volt ismert. Mérete a spárga-töknél jóval kisebb, formája leginkább egy nagy uborkához vagy egy vékony tökhöz hasonló. Színe zöldes, fehér csíkozással vagy „cirmos mintákkal”. A húsa az uborkáéhoz hasonló szerkezetű, de annál kissé haloványabb színű. Íze alapján a spárga-tök és az uborka keverékének tűnhetne. E vélekedést erősítheti, hogy fogyasztották „uborka helyett” is nyersen, de „tök helyett” is főzve. Tenyészideje: 40-60 nap.

Öreg-tök, vagyis a sütő-tök

Ez a tök-változat a XVII. század környékén terjedt el a Kárpát-medencében. Egyes leírások óriás-töknek¹⁹ is nevezték. Az akkori ilyen tökök formára kissé lapítottan kerek, cikkekre barázdáltak voltak. Héjuk színük vöröses, zöldes vagy hamvas-szürkés. Húsuk rostos, sárgás vagy narancs színű, a tök közepén rostos üreggel és magvakkal. Főzve vagy sütvé fogyasztották, ízük kissé édeskés főtt sárga-répára emlékeztető. Tenyészidejük: 120-150 nap.

Olaj-tök

Az öreg-tökhöz hasonló, amely a XVIII. században jelent meg a Kárpát-medencében. Tök-formája kerek, sárga színű, zöldes cikk-sávokkal. A húsa is sárga, belül nagyobb üreggel, amely falához héj nélküli (pontosabban csak bőr-hártyával körülvett) magvak tapadnak. Ezt a tököt teljesen érett állapotban szüretelték. Magjából olajat ütöttek, vagy dió-, mogoró vagy mandula-pótlónak használták. A tök édes húsból többnyire lekvárt főztek, esetleg sütvé vagy kásának főzve fogyasztották. Magja sokáig nem avasodik. Tenyészideje: 120-150 nap.

Apró-tök

Az egyik XVII. századi kertészeti könyv ezt írja: „*Más-fele apró, és külömb-külobb formájú tökök vannak, a' kiket inkább ékességért, hogy sem mint haszonért vetnek: ugy-mint a' koronások, sárga fejeir színűek, apró narancs-színű és formájú, lemónia formájú, körtvély és alma formájú: kiket a poczra raktak, és két-esztendeig-is elállanak; ezek a fára is, sövényre is felfolynak.*”²⁰. Ez az írás azt is megemlíti, hogy bár ezen növénye levele, száza, virágja és magva nemigen különbözik a nagy tökökétől. És bár megehető, az ízük közel sem olyan finom. Viszont, az ilyenek kemény héjából edény, pohár, dísz és egyéb eszköz készülhetett.

19 Magyar Néprajzi Lexikon. Sütőtök (lat. Cucurbita maxima). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

20 Lippai János: A Pisoni kert. II. rész. Veteményes kert. Bécs, 1664.

Tök-szerűek talaj-igénye és termesztése

Ezek a növények többnyire meleg-igényesek és nem hideg-tűrők. Ahhoz, jól fejlődjenek sok fényre és elegendő talaj-nedvességre van szükségük. Az aszályos vidékeken ezért a tök-szerűek az öntözésre is rászorulhatnak. A laska-tök e téren némileg kivétel, mert a hűvösebb és szárazabb környezetet is jól elviseli. Ezért, akár a napos hegyvidékeken is termesztették.

Frissen trágyázott területen fejlődik kiválóan. Mivel a tök-szerűeket gyakran „bokorra” és egymástól jelentős tő-távolságra vetik, ezért elegendő csak a mag-fészkek talaját lazítani-átforgatni és megtrágyázni. Ilyenkor, a tövek helyén kb. 1,5 nagy-arasznyi (30-40 cm) átmérőjű és mélységű gödröt ástak. Ennek az aljára 1-2 lapátnyi érett trágyát szórtak és arra rétegezték a kiásott földet. Mindezt, a vetés előtt két héttel volt esedékes.

A tök-szerűek vetésére leginkább április közepe és május közepe körül került sor. Fontos szabálynak tekintették, hogy tök-szerűt ugyanarra a helyre 4-5 éven belül ne ültessenek. A vetés mélysége közel 1,5 „hüvelyk” (3-4 cm), és egy fészekbe 3-6 magot ültettek. A fészkek közötti távolság a „bokorban termő” növény szét-terpeszkedésétől függhetett, legalább 1 ölnyi (kb. 1,9 m) távolságot számítottak erre. Futtatott növények vetésekor a tő-távolság közel megegyezett a várható termés legnagyobb méretének kétszeresével. Ha a növekedés idejében „megérkeztek a fagyos-szentek”, akkor a védelmük érdekében szénával takarták a fészkeket.

A régi elírások alapján úgy tűnik, hogy a tök-szerűek termesztésénél a palántázás már a középkorban is jelentőséggel bírhatott. Amelyek szerint, rossz fazekakban vagy kosarakban már február-márciusban vetettek magvakat. Ezek aztán langyos és világos kamrákban fejlődhetek, egészen a „fagyos-szentek” utáni kiültetésig.

Tök-szerűek társítása

Ügyeltek arra, hogy egy adott területen csak egyféle tök-szerűt termeljenek. Sőt arra is, hogy más hasonló növény se virágozzék a közelében. Arra is, hogy oda se vessenek, ahol előtte már 4-5 éve nagyban termeltek hasonlókat. *Kerülendő társ-növénynek* tartották a burgonyát és a nagy testű répa-testűeket, mert azok a vizet és a tápanyagot elszívhatták a talajból. Úgy tartották, hogy a túlzottan aromás-fűszeres növényeket is érdemes távol tartani, mert azok befolyásolhatták a tök-szerű termések aromáját.

Kedvező társ-növénynek vélték a kukoricát, napraforgót és a hagyma-szerűeket (amely távol tartotta a káros rovarokat és rágcsálókat). A répa- és káposzta-szerűek is megfelelő szomszédságnak bizonyultak. Bár a kukoricát és napraforgót néhol nem javasolták, nehogy a „fényt elvegye” a növekvő növénytől. *Védőhatás* nem tulajdonítottak e növényeknek. *Vegyes termesztéskor* az egymástól nagy távolságra lévő „fészkek” közé érdemesnek tartottak vetni: sárga-répát, zellert, petrezselymet, hagymát. *Köztes növényként* is bevált a retek, cékla, saláta, káposzta, borsó és bab, valamint a vörös- vagy fok-hagyma.

Tök-szerűek fogyasztása, felhasználása

Az érett dinnyéket főleg gyümölcsként fogyasztották, sokfelé friss kenyérhez ették. Néhol, kásával együtt főzték az édes dinnye-belet, mintegy azzal ízesítve. De arról is van adat, hogy néhol a dinnyéből lekvárt (lictarium-ot) is főztek. Az uborkákat többnyire nyersen (salátának elkészítve), vagy savanyúságként (ecetezve vagy kovászolva) ették. Egyes felvidéki részeken levest vagy mártást is készítettek ilyenekből. A gyenge és apró tököket savanyíthatták, vagy salátának elkészíthették. A nagyobbakat főzeléknek készítették vagy sütötték, esetleg a böjti időszakban hús-pótlóként vagy „étel-szaporítónak” használták. Az édesített-ízesített tök-húst bélesek és rétesek töltelékeként is használhatták. Néhol, a tök lemetszett gyenge hajtásait is főzeléknek készítették. Volt, ahol a nagyméretű tök-virágot „megtöltötték” zöldséges vagy kásás-húsos keverékkel, és kisütötték. Néhol, a lereszelt tököt édes gyümölccsel együtt főzték, hogy több lekvár készülhessen, a leveses gyümölcs-főzet sűrűbb legyen.

Ismerték a tök-szerű termések vízajtó hatását. Tapasztalták, hogy némelyek az „ember epéjét is megzavarhatják”. Szomjúság csillapítására vagy láz-csökkentésére is javasolták ezek fogyasztását. Állítólag a „nyers tök-lével való borogatás” a has- és fő-fájást is csökkentheti.

Tök-szerűekhez kapcsolódó hiedelmek

Ezeket a növényeket igyekeztek „növé-hold” időszakban vetni. Mondván, hogy a termések is „mint a Hold, dagadjanak-növekedjenek”. Úgy hitték, hogy az uborka annál nagyobb lesz, minél közelebb „vetik a teliholdhoz”. Töknél, az újhold utáni napokat javasolták vetésre.

Némelyek úgy vélték, hogyha a húst kevés dinnye-béllel együtt főzik, akkor a hús hamarabb megpuhul. Ismert volt az a vélekedés is, hogy a nyers tök leve különleges hatású. Ha a lovakat azzal megkenik, akkor a legyek és bögölyök nyugton hagyják. Ha pedig szoptatós asszony borogatja mellét ilyen lével, az a „tejét elapasztja”, így felkészülhet a következő fogantatásra.

Földi gyümölcs-szerűek

Ez a termesztés-csoportosítás amely a XVIII. század környékén különülhetett el. Ugyanis az előtt, a tök-szerűeket is e csoportba sorolták a kertészeti leírások. A földi gyümölcs-szerűek főleg a Kárpát-medencében meghonosodott „újvilági vagy jövevény” leveses és gyümölcshez hasonlatos egynyáriakat foglalta magába.

Paradicsom-alma, vagyis a paradicsom

Kárpát-medencében, a XVII. században vált ismertté ez az „amerikai jövevény”²¹. Korabeli nevei: *paradicsom-alma*, *tomata*, *pamidóra*, *padlezsika*. Eleinte főleg kerti dísz-növénynek tekintették, de egyes XIX. század eleji szakácskönyvek²² már kitérnek az elkészítésükre. A korabeli változatai közel 2-7 nagy-araszra (40-180 cm magasra) növekedtek, természetesen

21 Magyar Néprajzi Lexikon. Paradicsom (lat. Solanum lycopersicum). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

22 Czifray István: Legújabb magyar szakácskönyv. 1816.

támasz segítségével. Ugyanis ez a kúszó-növény, a mi időjárási körülményeink között csak egyéves és lágy szárú. Gyökérzete, szára és levele fajtától függő. A régi leírások szerint, a leveses és apró-magvas bogyó-termése is igen változatos nagyságú és formájú lehetett. Színe többnyire vöröses, de lehetett sárgás vagy zöldes is, különböző árnyalatokkal. Formája kerek, kissé lapított, tojás- vagy szilva-alakú, sima vagy cikkesen bordázott. Meleg- és fény-igényes. Nem hidegtűrő, ezért a gyenge talaj-menti fagy is „elviheti”. Tenyészideje: 110-170 nap.

Paprika, amit török-borsnak is neveztek

Ez a „földi-gyümölcs” már a XVI. században többfelé ismert volt a kárpát-medencében²³. Az akkori nevei: *török-bors*, *tatárka-bors*, *pogány-bors*. De a XVIII. században már „*paparka*” vagy „*paprika*” néven szinte közismert volt. Ekkor már elterjedten használták bors-pótlóként, (csípős íze miatt), valamint sáfrány-pótlóként (sárgás-pirosas színező hatása miatt). Növény-állása hasonlít a paradicsoméhoz. Annyi eltéréssel, hogy míg annak levelei ráncosak és kissé hasadtak, addig a paprikáé simábbak és épebbek. Bogyószerű termése húsos és belül üreges, magok az üreg belsejében a szár torzsa-részéhez „felfűzve”. A termés mérete, alakja és színe is igen változatos lehetett (fajtától függően). Ahogy az íze is, amely az édeskéstől a keserűig, a semlegestől egészen a méreg-erősig terjedhetett. Ez a növény is meleg- és fény-igényes. Ez sem hidegtűrő, a gyenge talaj-menti fagy is tönkretetheti. Tenyészideje: 130-170 nap.

Tojás-gyümölcs, a török-paradicsom

Feltehetően török vagy balkáni hatásra került a Kárpát-medencébe, a XVII. században. Főleg az erdélyi és déli vidékeken. Akkori egyéb nevei: *vinetta*, *baklazsán*, *padlizzsán*. A tojás-gyümölcs elnevezés onnan eredhet, hogy akkoriban e növény termései még tyúk- vagy liba-tojás formájúak és nagyságúak voltak. Valamint, eleinte csak fehér és sárga színű változatuk volt ismert²⁴. Hasonlóságra utalt a török-paradicsom megnevezés is, mivel a padlizzsán virág-formája a paradicsoméra emlékeztetett. Ritka, különleges növénynek számított, csak a XIX. században terjedt el a termesztése, de akkor sem széles körben. Tenyészideje: 100-130 nap.

Földi gyümölcs-szerűek talaj-igénye és termesztése

E növények jellemzően erősen fény- és hő-igényesek, csak 20 °C feletti hőmérsékleten és elegendő víz esetén növekednek megfelelően. Talajban nem válogatósak, szinte minden művelhető részen megteremnek. Gyökérzetük 1 kis-arasznál (12-15 cm-él) mélyebb lazítást és néhány hüvelyknyi mélységű trágyázást nem igényel. Még, a rossz (szikes, köves) talajon kialakított közel 1 nagy-arasznyi (20-25 cm) termő-föld ágyásokon is jól terem.

Meleg-igényessége miatt, ezeket gyakran nem magról szabad-térre vetve, ha palántázással ültették. Február-márciusban a magokat palánta-helyre (dészába, cserépbe, kádba) ültették és melegebb-világos helyen növesztették. Az így elő-nevelt töveket május közepén-végén (a fagyos-szentek után) kiültették. Egyes kövek között 1-1,5 nagy-arasznyi (20-40 cm) tőtávolságot hagyva. A sor-távolság ennek úgy másfél-kétszerese (30-60 cm), padlizzsán esetén

23 Magyar Néprajzi Lexikon. Paprika (lat. *Capsicum annuum*). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

24 A lilás és feketés szín-változatok csak a XIX. században jelentek meg a Kárpát-medencében.

némileg nagyobb (60-80 cm) sor-távolságokat hagyva. A gyorsan bokrosodó palánták gyakran július-augusztustól szedhető termést hozhattak. Az efféle növény szárazság idején öntözést igényelhetett. Többnyire szeptember végére a termés „mag-képesen” beérett.

Földi gyümölcs-szerűek társítása

Az efféle növényekről úgy tartották, hogy egy helyen csak egy fajtájukat célszerű termesztetni, mert egymással „összeporoznának”. Az így „termesztett magokból” pedig kevert és zavaró utódok fejlődnek. Például: az édes paprika „hosszúképpen csípősödhetne”, a nagy-kerek és vörös paradicsom világos és kisebb ovális, a sárga tojás-padlizsán sötét uborkaszerű lehetne.

A földi gyümölcs-szerűek kevert termesztését sem tartották szerencsésnek. Úgy vélték, hogy kártevőket képesek egymásra „vonzani”. A burgonyát pedig a közelébe sem merülhetett, mert a burgonya kár- és kórokozói képesek voltak e növényeket is megtámadni. *Kedvező társ-növénynek* tartották a hüvelyeseket, a tök-szerűeket és a káposztafélét. Ezeket elő- és utónövényként is javasolták. Különleges védőhatást sem tulajdonítottak az efféle növényeknek. *Végyes és köztes* termesztés sem volt szokásban e növényeknél. Bár, néhol úgy tartották, hogy a fok- és vörös hagyma, a zöld-bab, a koriander és a kapor hasznos lehet társ-növényként.

Földi gyümölcs-szerűek fogyasztása, felhasználása

A földi-gyümölcsöket fogyasztották nyersen salátaként, főve, párolva vagy sütvé. Darabosan, vagy pépesre törve. A paradicsomot és paprikát nyersen ön magában is ették, de a padlizsánt előtte sózták és a kesernyés levét kimosták (bár egyes padlizsánnak nem volt ilyen háttér-íze). Egyes vidékeken savanyították is ezeket a földi-gyümölcsöket. A paprika és paradicsom, a XIX. században már széles körben elterjedt a Kárpát-medence középső részén, míg a padlizsán inkább a déli vidékeken terjedt el. Az érett-száritott fűszerpaprika ez idő tájt vált hungarikummá, és a magyaros íz egyik fő alkotójává.

Földi gyümölcs-szerűekhez kapcsolódó hiedelmek

Amikor e növények bekerültek a Kárpát-medencébe, sokan mérgezőnek hitték ezek terméseit. Feltehetően azért, mert csípősek, savanyúak vagy keserűek voltak. Talán azért is, mert a levük az ólom-, óntözet- és réz-edényeket kissé elszínezte (megmarta). A kioldódott fém pedig „étel-mérgezési tüneteket” produkált. Vagy, mert a paradicsom némileg hasonlított a burgonya bogyó-termésére, amely tényleg mérgező volt. Az egyszerű nép körében néhol boszorkányos vagy ördögi növénynek hitték (nadrágulya, mandragóra hasonlóság miatt). Néhol bujaságra ösztönzőnek tartották. Nem véletlen, hogy sokáig csak dísnövényként termesztették.

Földi virág-magvasok

E sajátos csoportba azok az egynyári-kerti növények sorolhatók, amelyek virágjai-termelte magjain kívül, más részeit nem fogyasztották. Ennek megfelelően, e csoport nem tartalmazta a szántó-földi termesztésű, kalászos gabona-féléket (holott, azok is virág-magvasok).

Napraforgó

A XVII. században még úri kerti virágnak számított, de a XVIII. században már közismert paraszti haszon-növény a Kárpát-medencében. Ezt az egynyári-jövevény növényt²⁵ először szegély- és olaj-növénynek ültették. Kinézetre leginkább a csicsókára hasonlított, magasodó és gyakran ember-magasságú egyenes szárával, növény-formájával. De attól eltért nagyobb leveleivel és virágzatával, valamint beérő magvaival, (és ehető gyökér-gumói sem voltak). E növény a nap-szerű tányér-virágzatának közepén termelte „kemény héjba zárt magvait”. Vetés-ideje: április közepe, május eleje. Tenyészideje vetéstől beérésig: 120-130 nap. A hántolt (héjától tisztított) mag-beleket főve vagy pirítva fogyasztották, olajat préselhetek belőle (böjtös ételek készítéséhez).

Kukorica

A XVII. század végére már közismert volt a Kárpát-medencében. Akkori nevei: *tengeri, török búza, málé*²⁶. Egynyári-jövevény növény, bojtos mellék-gyökérzettel. Magas és egyenes szárú, nem elágazó, kard-szerű és hosszant-eres levelű. Felső címeres-porzós és szár-menti csöves-torzsás termő-virágokkal, amelyek a magjait cső-szerű torzsán szorosan növeszti. Az érett magvak színe (fajtától függően) többféle színű lehetett. Többnyire sárgás, ritkábban vöröses, barnás szürkés, lilás, feketés, vagy fehéres. Vetés-ideje: április vége, május eleje. Tenyészideje vetéstől a mag-beérésig: 130-170 nap. A zsenge magokat nyersen vagy főve, a keményeket összetörve és kásának főzve fogyasztották. Kezdetben csak kertben szegélyként, majd a XIX. századtól többnyire szántó-földön termesztették. És, mivel sokfelé már kenyeret is sütöttek a lisztjéből, ezért akkortól már inkább gabona-növénynek számított.

Hajdina

Ez az egynyári-jövevény növény a XVI. században terjedhetett el a Kárpát-medencében²⁷. Régi nevei: *haricska, grecska, pohánka, krupka, tatánka, tatár-búza*. Kezdetben csak kertekben termesztették, mert beérése egyenetlen volt. Ezért, a betakarítása napi oda-figyelést és tő-szerint válogatott aratást igényelt. Ugyanis (bár fagy-érzékeny), a hideg beálltáig megújítja virágait magjait. Nem bokrosodó, mélyre ható gyökérzetű, feltörekvő és nem túl elágazó szárral, szív alakú levelekkel. Bog-ernyős virágzata három-szögletű, kissé megnyúlt, barnás héjú és szürkés belsejű magokat termelt. Igazi házi kása-alapanyag. Vetés-ideje: április vége, május eleje, de sok helyen csak a május közepe (fagyos-szentek) után. Tenyészideje rövid: 110-130 nap. A XIX. századtól ezt a növényt is inkább a kenyér-gabonákhoz sorolták.

25 Magyar Néprajzi Lexikon. Napraforgó (lat. Helianthus annuus). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

26 Magyar Néprajzi Lexikon. Kukorica (lat. Zea mais). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

27 Magyar Néprajzi Lexikon. Hajdina (lat. Fagopyrum vulgare). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Mag-kender

Kárpát-medencében már a középkorban ismert-termesztett haszon-növény. Karós gyökérzetű, magasra törekvő szárral, tenyeres és vékony ujjú levelekkel és levél-hónalj szerű virágokkal. Amelyek²⁸, zöldes-szürke makkocskákat teremtenek, magas olaj-tartalommal. Bár egyéves növény, vetés-forgóban mégsem termelték, inkább csak elkülönítve más növényektől, kender-földeken vagy kender-kertekben. Tenyészideje 110-150 nap. Magját régebben főleg étolaj-termelésre, ételek-alapanyagként hasznosították. Szál-rostjait felhasználhatták fonal-, textil- és zsinag-kötél készítésére, már erre inkább az apró magvas és szálasabb kender felelt meg.

Olaj-len

A kendernél régebbi, Kárpát-medencei haszon-növény²⁹. Közel gyermek-magasságúra növő, apró-ritka szár-levelű, halvány-kék virágú, egyházi rost-növény. Apró magjai csillogó barnák és hosszúkásak, jelentős olaj-tartalommal. Március második felétől, április közepéig vetették. Tenyészideje vetéstől mag-beéréséig 130-160 nap. Magjából olajat „ütöttek”, étel is készült belőle. A kenderhez hasonlóan, a len szál-rostjait is felhasználhatták fonal-, textil- és zsinag-kötél készítésére. Az újkorig ezt is inkább kertekben termelték, mert a tövek magjai többnyire nem egyszerre értek be, így a betakarításuk „ránézést” igényelt.

Mák

A magyarság körében régóta ismert és termelt növény³⁰, az egész Kárpát-medencében ismert és kedvelt. Az általánosan ismert és elterjedt pipacs-gyomnövényhez hasonló formájú, de annál magasabbra növő és vastagabb szárú. Virágja változatos, fehér vagy vörös, rózsaszín vagy lilás, de lehet ezek keveréke is. Gubójában sok-apró, sötét vagy szürkés magvat érlel, magas olaj-tartalommal. Vetés-ideje: február második felétől április elejéig. Tenyészideje: 120-140 nap. A magjából olajat is préseltek.

Fekete kömény

Mai megnevezése: *kerti katica-virág*. Egykor közismert, mára elfeledett növény. Kissé vékony répa-szerű gyökerű, mákra emlékeztető formájú növény. Kékes vagy fehér szirmú virág-gubójában gyufa-fejnyi, lapított, fekete színű magvakat termelt. Amelyek, hagymára, borsra és szurokfűre emlékeztető aromájúak. Emésztés-javító hatásúak. Magvakat mártások, savanyúságok és májasok készítésénél, kenyerek és sütemények díszítésére és ízesítésére használták. Március végétől vetették, tenyészideje: 100-110 nap. Magjából olajat is préseltek.

28 Magyar Néprajzi Lexikon. Kender (lat. Cannabis sativa). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

29 Magyar Néprajzi Lexikon. Len (lat. Linum usitatissimum). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

30 Magyar Néprajzi Lexikon. Mák (lat. Papaver somniferum). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Római kömény

A középkorban még elterjedt fűszer-mag, amelyet a ma ismert kömény-mag szinte teljesen kiszorított. Ugyanis, ez a növény elég nehezen termelt a Kárpát-medencében. Egyéb nevei: fehér-kömény, borsos-kömény, kumin. Hosszú-csenevész gyökerű, vékony-hosszú, ritkás kaporra emlékeztető levelű, ernyős virágzatú. Magja külsőleg a köményre hasonló, de íze csípős és füstös-földesnek tűnő. Emésztési zavarok és ízületi fájdalmak kezelésére, valamint „tej-szaporítónak”. Nagyobb mennyiségben mérgezőnek, zavartság-okozónak tartották.

Ánizs

Más néven: bécsi kömény, kenyér-mag. A korianderhez hasonló, de annál vékonyabb levelű, régóta ismert és népszerű, egyéves növény. Szinte csak a magjáért termelték. Amely, a kömény-magra emlékeztető alakú, de annál lényegesen aromásabb ízű-illatú. Azért került e csoportba, mert e növényt is szinte csak a magjáért termesztették. Amelyet fűszerként, illatosítóként, íz-javítóként és gyógyszerként is hasznosítottak. Március végétől április végéig vetették. Tenézsídeje: 70-80 nap.

Földi virág-magvasok talaj-igénye és termesztése

Ezek a növények eléggé meleg-igényesek és fagy-érzékenyek. Talajból is főleg a nem túl kötött, vizes de nem vizenyős, réti vagy a nem túl savas erdei talajokat kedvelték. Főleg, a közép-kötött vályog-talajokat. A jó és biztonságos termesztés érdekében e növényeket egymás közelébe sem vetették. Mint ahogy ugyanarra a helyre sem vetettek néhány éven belül. A talaj-előkészítés közel 1 nagy-arasznyi mélységű lazítást igényelt. Többnyire trágyázással és beforgatással. A vetés mélysége a mag méretéhez igazodott. A nagy-szemű kukoricát közel 1,5-3 hüvelyknyi (4-9 cm) mélyre vetették, míg az igen apró mákot legfeljebb fél hüvelyknyire (1-1,5 cm-re). A többi a szokásos 1-1,5 hüvelyknyi (2-4) cm mélységre. Természetesen a kisebb értékek a kötött, míg a nagyobb értékek a laza talajra vonatkoztak. A tő-távolságok a növény átlagos magasságához igazodtak. Az alacsonyaknál egy kis-arasz körüli (10-15 cm), a magasaknál inkább egy nagy-arasznyi (20-25 cm). Sor-távolság többnyire a tőtáv kétszerese, de legalább egy kapa-szélesség.

Földi virág-magvasok társítása

Alapszabálynak tartották, hogy e növényeket egymással keverve sosem vetettek. E növények közül csak a kukorica volt az, amely elviselte a többi virág-magvast, és nem volt túl kényes az előveteményekre. Mindegyik számára jó *elő-veteménynek* tartották a kalászos gabonákat. Viszont, kerülendőnek tartották a „pillangósok utáni” vetést. A víz-igényes burgonyát, répa- és tök-szerűeket sem tartották jó elő-veteménynek, mert elszívhatták a talaj nedvességét.

Kedvező társ-növénynek tartottak viszont néhány olyan növényt is, amelyet elő-veteménynek nem javasoltak (mert a talajt előre megfertőzhették). De együtt-termeléskor a bab, uborka, tök közelsége már nem okozott gondot. Jelentős *védőhatást* e növényeknek nem tulajdonítottak. Kukorica és napraforgó esetében vegyes- és köztes termesztésre a futó-babot, az apró futó-uborkát és kis-tököt javasolták. Mivel, e növények szára hasznos támasztékul szolgálhatott. A többi növény esetében a köztes és vegyes termesztést elkerülték.

Földi virág-magvasok fogyasztása, felhasználása

A régi hagyomány szerint, ezen növények magvait éretten és nem nyersen fogyasztották. Többnyire úgy, hogy azokat előzőleg vízbe áztatták, majd kevés vízben puhára főzték. Utána, alaposan összetörték és szitán átpasszírozták, hogy a héját elkülönítsék (mák esetében elég volt csak a főzés). E pépből az olajat akár ki is préselhették (kivéve a hajdina- és kukorica-kásából). Többnyire kásának készítették, amit zöldséggel, gyümölccsel vagy lekvárral ízesíthettek, kenyérrel vagy liszttel sűrítettek, de tejjel is javíthatták. A magvakból kinyert étolajat böjtös ételek „zsírozására-vajazására” használhatták.

Földi virág-magvasokhoz kapcsolódó hiedelmek

Általános hiedelem egyedül csak a mák-magokhoz kötődik. Úgy tartották, hogy a széthintett mák-szemek a boszorkányt figyelmét elvonja. Mivel arra készíteti, hogy rontás helyett inkább a szétszórt mák-szemeket szedegesse össze. A mák-gubóból főzött teát félelem- és szorongás-csökkentésre, vagy altatóként javasolták.

Néhol úgy tartották, hogy kendermagot lehetőleg péntek éjjel és újhholdkor kell vetni (hogy se a Nap, se a Hold az ne lássa”. És, hogy nagyra növekedjen és hosszú rostjai legyenek, ezért kibontott hajjal és mezítelenül javasolták az éjszakai vetését. A kender-magot füstölőként rontás-elhárítóként használták. Úgy vélték, hogy a február végi hosszú jégcsapok jó kender-termést ígérnek. Hasonló hiedelmek részben ott is éltek, ahol kender helyett lent termeltek.

KERTI FŰ-SZERŰEK

Mai szóhasználat: a kertben termesztett fűszerek. Olyan fűhöz hasonló növények, amelyek egyes növényi részei kifejezetten étel- vagy ital-ízesítőkét, illatosítóként használatosak. Ezek közül főleg az egyéves, magról vethető fűszer-féléket termelték a korabeli konyha-kertekben. Az évelőket általában külön helyen termesztették, mivel nem igényeltek gyakori talaj-munkát. Ugyanakkor, társ-növényként segíthették a termesztett növények fejlődését, elriaszthatták a kártevőket. Egyesek vizes kivonata permetszerként is bevált. Némelyeknek pedig kifejezetten gyógyhatást tulajdonítottak. Íme, az egykor leggyakoribb, kertben termesztett fűszerek:

Kakukk-fű

Más néven: *vad-csombor, tömjén-fű, balzsam-fű, pecsenye-fű, timián*. Kárpát-medencében szinte mindenhol ismerték³¹, több változatát is termesztették. Évelő, vetés-forgón kívül növesztett, elterülve bokrosodó, apró félcserje. Szárazságtűrő, fényigényes. Az 1-2 nagy-arasz (20-50 cm) hosszú hajtásai elfekvőek, vagy félgömb-szerűvé bokrosodnak. Elágazóak, és a földön fekvő részekeken legyökeresedhetnek. A hajtások elágazók, a fekvő részekeken legyökereznek. Apró, rózsás-lila vagy vöröses virágokkal, és vékony-hosszúak levélkéikkel. Kerti utak, kerítések és falak napsütötte részén dísz-gyepként jól bevált.

Kora tavasszal vagy ősszel ültethették, vetéssel, előneveléssel vagy tö-osztással. Akár 5-6 évig is termesztették ugyanazon a helyen. Védő-hatása: tetű, rühatka, araszoló hernyó, káposzta-lepke, liszteske, csiga és légy elriasztása; baktérium- és penész-ölő, rothadás gátló. Társ-hatása: főleg káposzta- és répa-szerűeket segítő növény.

Nem fásodott leveles és virágos hajtásait gyűjtötték, frissen vagy szárítva alkalmazták. Levelek saláták, kásák és tészták ízesítésére használták. Főleg hús-fűszerként, pácolóként, tartósítóként kedvelték. Teája bevált sebek és kelések borogatására, emésztési és légúti zavarok kezelésére. Szárított porát mézzel és ecettel (sóval) keverték, sebeket azzal kezelve. Száraz porának vizes oldatát tetű és rüh elpusztítására, csípés és seb borogatásra használták.

Bors-fű

Más néven: *borsika-fű, csombor, hurka-fű, méh-fű, pereszlén, bécsi rozmarin*. Leginkább Erdély és Kárpát-alja vidékén volt népszerű. Egynyári és évelő változatban ismerték. A kakukk-fűhöz igencsak hasonló fűszernövény. Ez is meleg- és fény-igényes, szárazság-tűrő. Annyi fő eltéréssel, hogy közel 1-2 arasznyi (20-50 cm) hosszú és elágazó hajtásai egyenesen felfelé állnak. Termesztése hasonló a kakukk-fűnél leírtakhoz. Kerti hatásai is közel egyezők, sőt még a zsizsik ellen is javasolható. Társ-hatása: bab, hagyma és uborka segítő növénye.

31 Középkorban, a *keskeny-levelű kakukk-fűvet* nevezték „kakuk-fűnek”. A manapság termesztett kerti kakukk-fű akkori neve: Meggy-fű, Thymián-fű.

Aromája bors-szerűen csípős. Túladagolva kesernyés ízt is adhat. Főleg húsos, káposztás és gombás ételeket ízesített, de savanyításkor és pácoláskor is népszerű volt. Az erdélyi kolbászok és hurkák fő ízesítőjének számított. Emésztés-javító és féreghajtó. Mézes vízben leveleket főztek, majd a kiszűrt lével fülfájást vagy rándulást gyógyítottak. Úgy tartották, hogy szárított porának vizes oldata elűzi a bolhákat.

Szurom-fű

Más néven: *vad-majoránna*, *oregánó*. Leginkább Kárpát-medence déli részein volt népszerű. A bors-fűhöz hasonló formájú, *élő* növény. A bors-fűnél nagyobb és oválisabb levelekkel, dúsabb virágzattal. Egyenes állású, közel 1,5-3 arasznyi (30-80 cm) hosszú hajtása felfelé törekvő, csak ritkásan és röviden elágazó.

Aromája a bors- és a kakukk-fűnél erősebb és azokénál édeskésebb-teltebb. Főleg saláták és mártások ízesítésére, párolt húsok és zöldségek fűszerezésére, leves-ízesítésére használták. Hatásai közel azonosak az előbbieknél leírtakkal. Állítólag, magához csalogatta a hasznos fürkész-darazsakat és katicákat.

Majorán-fű

Más néven: *majoránna*, *pecsenye-virág*. Főleg a Kárpát-medence északabbi és nyugati részein volt népszerű. Bár élő, e vidékeken csak *egynyári* növényként élt meg. A szurom-fűhöz hasonló állású, 1,5-2 nagy-arasznyi (30-50 cm-es) fehér virágú növény. *Társ-hatása*: hüvelyesek, répa-, retek- és tök-szerűek, hagyma- és káposzta-félék segítőjének tartották.

Aromája a szurom-fűnél kevésbé aromás, sőt annál enyhén kesernyésebb, viszont teltnék tűnő. Enyhe csípőssége a bors-fűre is emlékeztethet. Virágzáskor vágott leveleit használták frissen vagy szárítva. Főleg levesek, főzelékek, mártások, hús-, bab- és gomba-ételek ízesítésére használták. Disznótorosok közismert fűszerének számított. Emésztés-javító, fertőtlenítő és antiszeptikus hatása miatt nyers kolbászok és hús-pácok alkotója. Borban vagy vízben főzött levél-teáját víz- és szél-hajtóként, görcs-oldóként fogyasztották. Némileg hashajtó is lehetett.

Király-fű

Más néven: *bazsalikom*, *bazalikus-fű*, *német bors*. A szurom-fűre emlékeztető kiállású, de annál nagyobb levelű (inkább a majoránnához hasonló), közel 2-2,5 nagy-arasznyi (40-70 cm) magas, egyéves növény. Egyenesen feltörekvő szárral, nem túl hosszú oldal-ágakkal, valamint fehér, rózsaszínű vagy kékes virágokkal. Leveleit gyűjtötték, szárították. *Társ-hatása*: répa-, retek- és tök-szerűek, hagyma- és káposzta-félék, hüvelyesek segítő növénye. Rozmaring közelébe nem javasolták, azzal még fűszerként sem leverték.

Kissé fanyar, pikáns és szegfűszegre emlékeztető aromájú, hűsítő ízű fűszer. Egykor, főleg a Kárpát-medence déli-keleti részein volt népszerű. A népi hagyomány kiemelte légy-riasztó hatását. Ezért, levegőn szárított hús-félék pácolásánál fontos segéd-anyag volt. Étvágy-javító, fejfájás- és gyulladás-csökkentő, szél-ható és seb-gyógyító hatású. Füstölőkhöz is használták, nemi vágyat serkentőnek hitték. Állítólag, ha bűdös hús-darabra bazsalikomot kötöttek és vízbe dobták, akkor a kihalászható rákok aköré gyűltek (varsákban rák-csalinak használták).

Tárkony-fű

Más néven: *tárkony*, *tartán*, *tárkony-üröm*, *esztragon*, *sárkány-fű*. Egy népi megfogalmazás szerint úgy néz ki, mint egy egyenesen felfelé növény, hosszú szárú kakukkfű. Viszont a virágai sárgák, és az üröméhez hasonlóak, levelei is hosszabban (bár hasonlóan keskenyek), és a növény egyenes szára akár 4-6 nagy-arasznyira (80-120 cm-re) is felmagasodhat.

Ez is évelő, sőt gyökér-hajtásokkal, bujtatásokkal is szaporítható. Erdélyben közismert és népszerű fűszer-növény, de a Kárpátoktól keletebbre is ismert. Közepes fény-igényű és fagy-tűrő, vízigényes. Ezért, egykor a kert árnyékosabb és „laposabb” részein termesztették. Főleg gyökeres hajtásairól szaporították.

Leveleit gyűjtötték, azokat szárítva, sóban, ecettel vagy zsírba-olajban tartva tartósították. Levesekhez, főzelékekhez, sültetekhez és párolt ételekhez, savanyításokhoz és pácokhoz jól illeszkedő fűszer. Kissé kesernyős és csípős ízű, aromája az ánizshoz hasonló. Víz- és epe-hajtónak, vese és bél-tisztítónak, étvágy-javítónak tartották. Állítólag a vér-tódulást (magas vérnyomást) is csökkentette. *Társ-hatása*: úgy vélték, hogy a zöldség- és káposzta-félék közé ültetve azok „védelmét” szolgálhatta.

Rozmaring-fű

Más néven: *rozmaring*, *rozmarin*, *szegények tömjénje*. A felületes hasonlítás alapján, egy egyenes állású tárkony-fűhöz hasonlítható, de annál jobban bokrosodhat. Kék vagy lilás virágai is jóval nagyobbak, és a száron jóval szétszórtabban elhelyezkedők. Levelei tűszerűen hosszúkásak. Zsenge leveleit és gyenge szárú hajtás-ágait egyaránt gyűjtötték. Amelyeket frissen vagy szárítva alkalmaztak. *Társ-hatása*: a zöldség- és káposzta-félék segítője. Néhol úgy vélték, hogy a bazsalikkal (esetleg burgonyával és földi gyümölcs-szerűvel) nem fér össze. Többfelé rozmaringot bazsalikkal se fűszerként, se füstölőnek nem kevertek³².

Aromája kámforra emlékeztető, kesernyős. Ismerték szél- és hasgörcs-oldó, emésztés-javító és ízületi fájdalmakat csökkentő hatását. Fürdő-víz illatosítására, füstölésre bevált szer. Középkorban, a magyarság körében talán a leginkább ismert és használatos fűszer-fűnek számíthatott. Ezt sejtetik a korabeli hímzés-minták, népdal-versek. Valamint, hogy még arra-felé is palántázták (cserépben) sőt dicsőítették is, ahol a szabad-földben „magról vetve nem élt volna”. Állítólag, a legszegényebb és legegyszerűbb ételt is megízésítette.

Izsóp

Egykor igen ismert, mára szinte elfelejtődött, évelő, sokfelé vadon is termő, konyha-kerti növény. A rozmaringhoz hasonló állású, de levelei annál világosabbak és keskenyebbek. Friss virágjait és hajtásait szedték. *Társ-hatása*: káposzta-szerű leveles növények mellett hasznos lehet. De retek közelébe nem javasolták, szőlő közelébe se engedték.

32 Állítólag azért, mert a bazsalikom a keleti, a rozmaring a nyugati egyház jelképe. Kettő együtt nem fér össze.

Aromája ennek is kámforos, kesernyős, kissé mentás is. Virágjait főleg saláták, leveleit inkább zsíros ételek ízesítésére, és kesernyős italok készítésére használták. Üröm-pótló. Emésztés-javítóként, megfázás ellen, gyulladás-csökkentőként, zúzódás-borogató szerként említették.

Üröm

A Kárpát-medencében régóta ismert, sokféle vadon termő, élő növény. Alul elfásodó, felül elágazó és ezüstmolyhos szárú, 6 nagy-arasznyi (120-150 cm) magasra is megnő. Levelei többszörösen szeldeltek. Föld feletti virágos hajtásait gyűjtötték. *Társ-hatása:* káposzta- és saláta-félék jó szomszédja. De ehető gyökeres vagy gumós növények mellé nem javasolták.

Két változatukat ismerték. Egyik a fehér üröm: sárga-fészkés és jellegtelen virágokkal. Ennek íze és illata a citroméra emlékeztet, de annál teltebb és keserű. Másik, a fekete üröm, Amely vöröses szárú, fonákján sötétzöldes levelű, sárgás vagy vöröses-barnás virágú. Ennek íze kevésbé keserű.

Mindkettő változat begyűjtött hajtásait zsíros ételek ízesítésére, kesernyős italok (ürmös-bor sör) ízesítésére, valamint gyógyításra használták. Zsenge leveleit más saláta-növényekhez keverve fogyasztották. Ismert volt étvágy- és emésztés-javító, epe- és has-hajtó, bélféreg-űző, nagyobb mennyiségben hánytató hatásuk. Sőt nagy mennyiségben a fekete üröm akár mérgező is lehetett.

Zsálya

Kárpát-medence egykor közismert, élő fűszer-növénye. Két változata volt ismertebb. Az egyik, a magasabbra (3-4 nagy-arasznyira, 60-100 cm magasra) növő, szőrös-felálló és üreges szárú, nagy-ráncos levelű. Hajtás végén hosszan sorakozó, sötét kékes vagy lilás, ritkán rózsaszínes vagy fehéres virágokkal. A másik is hasonló, de kisebb termetű és bokrosan növő, a virágja világosabb-kékes. Ez, utak mellett szinte mindenhol fellelhető (mint a ló-zsálya). Kiváló mézelő-növénynek bizonyultak. Virágos és zsenge leveles hajtásait gyűjtötték. *Társ-növények:* a zöldség- és káposzta-félék segítője, de hagyma-szerűek mellé nem javasolták.

Fűszeres-édeskés aromájú, kámforosan telt, és fajtájától függően igen változatos illatú. Friss hajtásaival salátákat, mártásokat, főzelékeket és zsíros sülteket ízesítettek. Elvirágzó hajtásait szárították, mert ekkor volt a leginkább hatásos. Fűszerek és gyógy-teák régi alap-anyaga. Borok ízének és illatának feljavítására, megfázások és gyulladások gyógyítására, nehezen gyógyuló sebek és elfertőzések kezelésére, és a „női napok” beállítására használták. De „áldott állapotú” asszonyoknak nem javasolták az ilyen szereket. Úgy tartották, hogy a zsálya „kígyó-riasztó”, ezért a „kígyók által kedvelt ruta-termő helyeken” sokféle zsályát ültettek.

Méh- vagy méz-fű

Más néven: *citrom-fű, nádra-fű, melissza-fű*. Kárpát-medencében sokféle ismert, néhol vadon is termő élő növény. Akár 6 nagy-arasznyi (120-150 cm) magasra is felnő. Pelyhes és négyélű szárán a levelei párosan, soronként keresztben-átellenesen állnak. Apró fehér vagy

pirosas virágai a levelek hónaljában, tömegesen megbújva. Zsenge leveleit gyűjtötték. *Társ-hatását* nem említették.

A régi leírások szerint főleg saláták, mártások, főzelékek és édességek ízesítésére használták, mivel illata a citroméra emlékeztetett. Jól megfelelt ecetek, olajok ízesítésére és illatosítására. Nyugtató, emésztés-javító, epe- és szél-hajtó, fejfájás- és vér-tódulás csökkentő szernek tartották. Javasolták rovar-csípések és állat-harapások kezelésére, valamint zavaros bor „derítésére” (megtisztítására). Levelének illata elriasztja a szúnyogokat.

Menta-fű

Más néven: *menta*, *bárzing*. Kárpát-medencében sokfelé, és többféle változatban vadon is termő, élő növény. Magról és gyökér-hajtásról egyaránt jól ered. A méh-fűre emlékeztető, de annál ritkább levelű és egyenesebb állású, virágjai összezsúfolódnak a hajtás csúcsán. Jellegzetességük az erőteljes menta-illat. Virágzáskor gyűjtik a növény föld feletti részét. *Társ-hatása*: répa- és káposzta-szerűek kedvező szomszédja. Gyökér-szerűek közül a zellert és petrezselymet nem javasolták.

Mentolos aromájú zsenge leveleit saláták, mártások és főzelékek készítésénél használták, esetleg bárány-sültek ízesítésére. A menta szárított részeiből főzött tea megfázásra, gyomor-, epe- és bél-bántalmak, emésztési és „asszonyi” gondokra közismert gyógyszernek számított. Főzetét felhasználták szájsebek kezelésére, torok-öblögetésre, haj- és láb-mosásra is.

Kerti fű-szerűek talaj-igénye és termesztése

Az efféle többéves növényeket vetés-forgón kívül, több éven át egyazon helyen termelték. Ezekből, nem volt szükség nagyobb mennyiségre. Így, jól megfelelt nekik a kerítések és falak töve, utak széle, és a területeket elválasztó mezsgyék, határ-sorok. Telepítés előtt a talajt legalább egy-két nagy-arasznyi (20-50 cm) mélyen átforgatták, gyakran meg is trágyázták. Ahol, többnyire sorokban ültették e növényeket. Lehetőség szerint gyökérhajtásról, ritkábban magról. Az ilyen helyeken a növény nyugodtan szórhatta magját, gyökereivel terjeszkedhetett.

A magokat fajtájuktól függően, negyedtől egy hüvelyk (0,5-3 cm) mélyre vetették, a gyökértörzseket ennek közel 2-3-szor mélyebben. Tőtávolságuk is igazodott a fajta-mérethez, általában a kis- és nagy-arasz (12-25 cm) közti méretnek felelt meg. De ha a közelben már termett ilyen növény, akkor azt körbeásták és föld-labdájával együtt áttelepítették a már előkészített sorba. Olyan tőtávolságra, amely az eredeti élőhelyén tapasztaltnak megfelelt.

Kerti fű-szerűek társítása

Ahogy a mondás tartja: „növénye válogatja” vagyis mindegyiknek megvannak a sajátos társ-növényei. Ezekre, már a növények leírásainál utalások történtek. Megjegyzendő, hogy az efféle fű-szerűeknél nem volt szokás a vegyes vagy köztes termesztés.

Kerti fű-szerűek fogyasztása, felhasználása

Ezeket a kerti fűszereket különböző ételek és italok, savanyítók és páclevek ízesítésére, illatosítására és tartósítására használták. Közülük többet gyógy- vagy permetező-szerként, rovarűzőként is használtak. Alkalmazásukról a leírásaikban olvasható részletesebben.

Kerti fű-szerűekhez kapcsolódó hiedelmek

Az efféle növényekhez nem kapcsolódtak általános-közismert hiedelmek. Némely vidékeken, egyesek füstjét rontás- vagy baj-űzőnek tekintették, vagy védő-erőt tulajdonítottak neki. De az is előfordult, hogy a házi oltárokon a tömjént helyettesítette. Máshol, némelyeknek „érzéki hatásokat” is tulajdonítottak, esetleg „női-férfi” gondok kezelésére javasolták. Ezekről, már az előbbi leírásaikban történtek némi célzatos említések.

BEFEJEZÉS

Röviden ennyi, a korabeli Kárpát-medencei konyha-kertészetről. Valamint, a kert-művelésbe vont egykori növényekről, azok rövid leírásáról, termesztési sajátosságairól, felhasználásukról és a hozzájuk kötődő hiedelmekről. E rövid összefoglaló igazolhatja, hogy elődeink sokkal szélesebb és átfogóbb gyakorlati ismerettel rendelkeztek, valamint sokkal többféle növényt termeltek, mint ahogy manapság legtöbbször gondolhatják.

Tény, hogy a „régiek” sokkal kevesebb elméleti alap-tudásnak lehettek birtokában, mint egy mai átlagos kertész. Viszont, lényegesen több gyakorlati tudással és természetes-kipróbált tapasztalattal rendelkeztek. Olyanokkal, amelyeket akár a mai bio- és öko-kertészek is hasznosíthatnak. Az e kötetben felelevenített régi ismeretek jól érzékeltetik az egykori „népi-szemlélet” gyakorlatiasságát. Azt, hogy miként tudták előnyükre kihasználni a növények tulajdonságait az eredményes és gazdaságos konyha-kerti termesztés érdekében.

Ahogy az előző kötet, úgy a mostani elkészítését is segítették gyermekkori emlékeim. Édesanyám testvére, néhai Barcsi József (Pomáz, 1921. Budapest, 1995) gyümölcs-kertész (aki eredetileg szerzetesnek készült), sokat mesélt régi elődeink föld- és kert-műveléséről. Különösen nagyra tartotta Lippai János: Pasoni kert (Győrött, 1753.) című könyvét, amelyből sokat idézett, sőt az abban leírt eljárások közül többet maga is kipróbált rákoskeresztúri kertjében. Ezek közül néhány módszert magam is „élőben” megtapasztalhattam a kiskunsági tanyavidék környékén eltöltött közel nyolc évem alatt. Meggyőződve arról, hogy egyes régi eljárásokat ma is korszerű ökológiai igényűeknek tekinthetnénk.

Remélem, e kötettel is sikerült felkelteni az érdeklődést. Esetleg, felhívni a figyelmet egyes, mára szinte elfeledett zöldségekre és fűszerekre. Ötleteket adva a konyha-kerti vegyes- és köztes-termesztéshez. Sok sikert kívánva a további kíváncsiszkodáshoz és kísérletezéshez!

Kézirat lezárása: 2019. november 1.-én.