

Petánovics Katalin

Spárgaborító, spárganevelő, fagyharang¹

Kerecsényi Edit – sok más téma mellett – behatóan foglalkozott a Zala megyei fazekasság történeti és értékesítési kérdéseivel is.² De sem az ő dolgozataiban, sem a néprajzi szakirodalomban nem fordul elő a *spárgaborító*, *spárganevelő*, vagy *fagyharang* névvel nevezett kerámia, és a néprajzkutatók többsége sem találkozott vele. Nincs ebben semmi különös, mert valójában nem tartozott a paraszti tárgyak világába.

1965. októberében Kisgörbőről elköltözött özv. Szántai Károlyné, Oli néni, ahogy a faluban nevezték, s a Balatoni Múzeumnak ajándékozott 53 db tárgyat, köztük 13 db fagyharangot. A múzeum gyűjteményében már volt egy spárgaborító néven leltározott tárgy, de egyéb adat nélkül.³ A harangra emlékeztető mázatlan kerámiát a tetején lévő szellőző lyuk kihajló peremének segítségével lehetett megfogni és felemelni.⁴ A tárgyról a következőket mondta az indulásra kész ajándékozó: „A fagyharang magyar fazekasmunka, valószínűleg Sümegen készült, és Sümeg vidékén használták. Májusi fagyok idején a paprikára, paradicsomra, spárgára borították, hogy a gyenge palántákat megóvják a hidegtől. Még a második világháború után is használták egy-két évig, volt belőle 40 darab. A többi eltört, ezeket a pincébe tárolták, és ott megmaradtak.”

Negyvenkét év telt el azóta, s most jött el az idő, hogy a valaha közönséges, ma ritkaságnak számító tárgy rendeltetéséről szóljunk. Mint korábban említettem, a kerámia szakirodalom figyelmét elkerülte, csupán egyetlen mondatot találtam róla Vakarcs Kálmánnak a szentgotthárdi fazekasok készítményeiről 1929-ben írott dolgozatában: ”Spárgafedő vagy spárgaóvó, amelyet tavasszal használnak, hogy a kertekben megóvhassa vele a gondos gazdasszony a spárgát a fagyveszedelemtől.”⁵

A cikk és az ajándékozó tájékoztatása alapján megkérdeztem a Vas, Zala és Veszprém megyei múzeumokat, a Magyar Néprajzi Múzeumot és a Magyar Mezőgazdasági Múzeumot hogy gyűjteményükben van e a fent leírt formájú és rendeltetésű kerámia.⁶ Közülük

mindössze a Laczkó Dezső Múzeum gyűjteményében őriznek négy darabot, amely a felsőörsi nemes Köves családtól került hozzájuk. Csak a nevét ismerik – spárgaborító – eredeti rendeltetését nem.⁷ A Néprajzi Múzeum kerámia anyagában három tárgy található: egy 1880-as évszámmal jelölt *palántaborító* Hódmezővásárhelyről, egy *fagyharang* Tamásiból, és egy vékony mázas *spárgaborító* hely nélkül.⁸ Egy példány Cinkotáról Csupor István tulajdonában van. A mindössze nyolc tárgy származási helye mégis arra enged következtetni, hogy valójában országsszerte elterjedt és valaha ismert kertészeti segédeszközzel van szó.

A múzeumok után a fazekasmestereknél⁹ és a kertészeknél érdeklődtem. A fazekasok többsége soha nem hallott róla és nem is készített ilyen tárgyat, bár némelyiküknek, mint a túskevári Tóth Gergelynek 300 évre visszamenően fazekasok voltak az ősei. Sok edényt készítettek és szállítottak pl. Győr környékére is, de ilyet nem kért tőlük senki. Viszont Patonai Ferencné, a közismert sümegi fazekas özvegye, aki maga is tevékenyen részt vett a férje munkájában, – ő díszítette a kerámiákat –, tudott a fagyharangról. Azt mondta: ”Valamikor csináltuk, de vagy 50–60 éve nem. Úgy kezdtük korongozni, hogy a hévízi Simon kertész járt nálunk, hozott egy mintát, és az után csináltuk meg. Lefelé fordított harang formájú mázatlan kerámia, aminek a tetején négy-öt centis lyuk van. Tőlünk elsősorban a németek vitték annak idején. Úgy tudom, hogy a gyenge palántákra borították, hogy meg ne fagyjanak.”

Németh János Zalaegerszegen élő kerámikusművész nagyapja, Németh Gábor és három fia is fazekas és kályhás mester volt. Nagyapja fényképe az égetőkemencékkel még a Malonyay-féle népművészeti kötetben is szerepel. (MALONYAY 4. 1912, 335, 339) Emlékei szerint apja testvére, Németh Lajos Ferenc készített spárgaborítót (bár a nevére nem, de formájára emlékezett, amit szóban pontosan leírt), ezen kívül

lyukacsos oldalú palántanevelőt és rengeteg virágcserépet, mert a környék összes kertészének a Németh család tagjai dolgoztak.

Az ajándékozó Szántai Károlyné és Vakarc Kálmán közlése nyomán arra gondolhatnánk, hogy a spárgaborító széles körben használt kerti kerámia volt, amellyel a falvakban a „gondos gazdasszonyok” a fagytól óvták a palántáikat. Gyűjtéseim során sok faluban megfordultam – 1979-ig Veszprém megye számos településén is jártam¹⁰ – de soha, sehol nem említették, hogy spárgát neveltek volna, vagy a zöldségek közül bármelyiket is kerámiával védtek volna. A falusi konyhakertek veteményei többnyire jól bírták a májusi hidegeket, az érzékeny paprika, paradicsom, uborka palántákat pedig a fagyok elmúltával ültették el. A falvak *kosaras piacozói* elsősorban nem eladásra termeltek, inkább a feleslegüket árulták, és nem törekedtek primőrök előállítására.

Paraszti körülmények között még ott sem ültettek spárgát, ahol kifejezetten piacra termeltek, és igyekeztek árúikkal a falusi dömping-kínálatot megelőzve megjelenni, és ezáltal nagyobb haszonhoz jutni. Molnár Ágnes a *kiskanizsai sáskák* piacozását vizsgálta szakdolgozatában.¹¹ Spárgát ott sem termesztettek, de a hidegtűrő növényeket – hagymát, káposztát, kelt, salátát, retket, cukorborsót, zöldséget, mákot – elvetették, mihelyt a hó elolvadt. Ha mégis szükséges volt a fagy elleni védekezés, akkor deszka-keretet készítettek az ágyások köré, és szúppal, ronggyal, deszkákkal takarták be a gyenge palántákat.¹² Az 1950-es években kezdték használni a lótrágyával kibélelt üvegablakos ágyásokat, ez esetben zsúptakarót tettek az üvegre a palánták védelmére. Az 1960-as évektől vált általánossá náluk a melegágyi palántanevelés. (MOLNÁR 1995, 60) A fagyharangot nem ismerték.

A szakirodalomból és a szóbeli gyűjtéseimből kiderült, hogy a spárgát egyrészt a nagyvárosok körül kialakult kertészetekben termelték Európa szerte a 18. század óta,¹³ mert a városokban megfelelő számú vásárló közönség volt, másrészt a földbirtokosok kertészeiben. Csoma Zsigmond azt írja, hogy nálunk a 18. század végén még céhes szervezetekben tömörült német kertészek működtek, s ebben az időben a legértékesebb terméknek számított a *spárga*, az uborka, a karfiol és a virág. (CSOMA 1997, 16, 227)

Dunántúl legnagyobb földbirtokosa a Festetics család volt. A 18. század végén Festetics György meghívta Nagyváthy Jánost birtokigazgatónak, aki kidolgozta és megvalósította a hatalmas gazdaság modern működtetésének rendszerét, s ehhez megfelelő szakembereket képeztek. Az 1792-ben írott – és több másolatban is meglévő kézirata – a röviden csak Instrukciónak nevezett üzemszervezési munka bámu-

latos összefogottságot, mindenre kiterjedő figyelmet és óriási tudásanyagot foglal magába. Nagyváthy érdeklődéssel fordult a kertészeti növénytermesztés felé is, amely munkai igényes, de jövedelmező tevékenység volt, mert a grófi konyha ellátásán kívül a piacra is jutott belőle, s ez pénzt hozott. Az 1798-ban megalakult „Parasztiskolában” tanultak a vincellérek és a kertészek, 1806-ban viszont külön kertésziskola nyílt, melyben a képzésidő két évig tartott.¹⁴

1935-től Simon Ferenc volt a Festetics család hévízi üzemágának főkertésze, aki egyúttal a hévízi fürdőt bérlő Reischl család alkalmazottja is volt. Fia, ifjabb Simon Ferenc, aki 1921-ben született, az akkori szokások szerint apja mesterségét folytatta.¹⁵ Pécsen a neves Köth kertészetben tanulta a szakmát. Akkor ez az ország második legnagyobb virágkertészete és faiskolája volt. Három év múlva, 1941-ben Budapesten szakvizgázott, majd segédként dolgozott a Festetics kertészetben. A kertészeket megbecsülte az uradalom, a hercegasszony a kisfiával gyakran meglátogatta a kertészetet, s a kertészekkel is szót váltott. 1948-ban a háborúból, hadifogságból hazatérve ismét a kertészetben folytatta a munkáját, átvette betegeskedő apja helyét, csak akkor már kormánybiztosok felügyelték a gyógyfürdő és a kórház működését. Noha Simon Ferenc elsősorban virágkertész volt, de emellett zöldségkertészetet is kellett vezetnie, mert a 300–500 személyt kiszolgáló kórház konyháját el kellett látnia egész évben nemcsak friss zöldséggel, de hússal, tojással, tehát baromfiállományt, hizlaldát és kisebb vágóhidat is működtetett. Ők spárgát nem neveltek, ezt a zöldségfélélt nem kérte a konyha. A hidegre érzékeny paprika- és paradicsom palántákat *virágcserépekkel óvták*. A fagyos napokon nagyobb méretű virágcserépeket borítottak a palánták fölé, ezeket még két-három cm mélyen bele is nyomták a földbe, hogy a szél, vagy valamilyen állat föl ne boríthassa. A virágcserépek alján lévő vízelvezető lyukra – ami most felülre került – egy-egy marék földet is tettek, hogy a hideg beáramlását megakadályozzák. Károsodás nélkül akár 48 óráig is lefedve maradhattak a palánták. E célra többszáz nagyméretű cserepet tartottak. A virágcserépes fagyvédelem másutt is szokásban volt, az egyéb védekezési módszerek mellett a kertészeti szakirodalom ezt is ajánlotta.¹⁶

Édesapja, idősebb Simon Ferenc 100–150 négyszögöl területen nevelt spárgabokrokat, és termésükből ellátta mind a hercegi, mind a Reischl család konyháját. Étkezésre ezt a növényt sem a cselédség, sem a parasztság nem használta. „*A spárga mellé 30–40 cm magasan földet púpoztak, – fölhantolták – hogy a spárgasípok gyöngén maradjanak az árnyékban. Mert ami kijött, az megzöldült, és nem volt már jó. A fagyharangra nem emlékszem.*”¹⁷ *A spárgaszedéshez nagy*

kést vittünk magunkkal, beledugtuk a földkupacba, elvágtuk a spárga szárát és kihúztuk. Egy-egy idősebb tövönl 6–10 szál is nőtt. Az én időmben (a háború után) a spárgát nem igényelte a kórház, a zöldjét virágcsokrok díszítésére használtuk.”

A fagyharangokat ajándékozó Szántai Károlyné férje a kiscsörbői Bezerédy Ferenc földbirtokos intézője volt. A falusiak mindössze annyit tudnak róla, hogy nagyanyjával – Jenny Elizával – jött a településre valamikor, s eredeti neve Szloboda Károly volt, amit felnőttként Szántaira magyarosított. Német származású felesége húsz év után is törte a magyart. Nagyanyja, akit Ómamának hívtak a faluban, sok mindenhez értett. Nála tanultak a lányok kézimunkázni, de orvos híján ő látta el a kisebb-nagyobb sérüléseket is. Az iskola mögötti kiskastélyban laktak. Volt szép kertjük, üvegtetős melegágyuk, de az adatközlő – Barcza Mihályné Szoldatics Mária,¹⁸ aki egy-két évig szintén a kiskastélyban lakott Szántainé szomszédjaként – spárga növényre nem emlékszik. Feltehetően az ötvenes évek előtt termelhettek még a kiskastély lakói és a földbirtokos kertészei is spárgát, de ma már senki sem tudja ezt megerősíteni. Barczáné gyermekkorában sokszor megfordult a nagy kastély udvarán és a kertészetében, hiszen apai nagyapja volt a majorgazda, anyai nagyapja pedig egyik kertész. A másik kertész „felerészben szobainas, felerészben kertész volt.” Ma is csodálattal említette „a gyönyörű kertet meg a virágházat, ahol palántákat is hajtottak.” Nagyapja nem volt tanult kertész, ahogy a szobainas sem, csak értettek a növényekhez. Ez gyakran előfordult a kisebb uradalmakban, ahol nem engedhették meg maguknak, hogy megfelelően képzett intézőt vagy kertészt foglalkoztathassanak.¹⁹

Bezerédy Ferenc az államosítás után a faluvégi pásztorházban húzta meg magát, és hajdani gazdaságában együtt dolgozott a volt cselédeivel.

Bezerédy Imre Szombathely melletti földbirtokának elvétele után Kiscsörbőre költözött, mert itteni szőlője és a rajta lévő pince a tulajdonában maradt. Először a pincében élt a családjával, és a hegyen gazdálkodott, később beköltöztek a kiskastélyba, s onnét járt ki. Ő saját részükre spárgát is termelt, de azt nem tudják, hogyan kell művelni, mert a faluban senki sem szokott spárgát ültetni, és elkészítését sem ismerik.²⁰

A spárga (*Asparagus officinalis*), vagy régi magyar nevén *nyúlárnyék*, amelyet már Lippay János is így, együtt említ Posoni kert c. 1664-ben, Bécsben megjelent nagy művében, hazánkban vadon is termett, noha igazi őshazája Eurázsia.²¹ A tapasztalatok szerint nemcsak tápláló étel, hanem vértisztító hatása sem elhanyagolható. (PECHT 1834, 57–58)

Évelő növény: 0,5–1,5 méter magasra nő, lágy szára elágazik.²² A gyökértörzs oldalrügyeiből fejlődő,

12–22 centiméter hosszú, 10–15 milliméter átmérőjű fiatal hajtásokat, – a spárgasípok – fogyasztják. Egyike a legnagyobb mennyiségben és a legrégebben termesztett konyhakerti évelőknek, állítja egy 1914-ben második kiadásban megjelent kertészeti munka.²³ Már az ókori rómaiak is termesztették, de a magyar régiségben is gyakran előfordul. Apor Péter 1736-ban írta feleségének: „az Spárgátis meg galamb ganéztatom csak hogy Spárga magotis szedgyenek.” „Ha spárga vólna küldene kgd.”, kéri Árva Bethlen Kata 1753-ban kelt levelében. „Egy kevés Spárgát küldöttem s követem hogy többet nem küldhetem mert 4 bokornál több nem maradt a többit ki vesztették”, mentegetőzik Apor Anna 1778-ban.²⁴

A spárga hosszú ideig – néha évtizedekig – marad állandó helyén, ezért ültetése gondos előkészületeket követel. Lippay pl. nagy jelentőséget tulajdonított a csillagok és mindenek előtt a hold állásának. (LIPPAY 1664, [2] 8). A későbbi századok kertészei számára már nem az égitestek, hanem a növény tulajdonságai voltak fontosak s eszerint jártak el. A növény szereti a jól megrágyázott, 50–60 cm mélyen megforgatott, meleg fekvésű földet.

A spárgatöveket 30–40 cm mély és széles árokba, egymástól 50 cm távolságra ültetik, s a töveket 10–15 cm vastagon földdel betakarják. A spárgatövek helyes kezelésével élettartamukat akár 40 évig is meghosszabbíthatják. Ebben a különböző szakkönyvek eltérnek egymástól, 6 és 40 év között ingadozó becslésekkel.²⁵

A spárgasípok csak addig alkalmasak az étkezésre, amíg zsengek és teljesen fehérek. Ezért óvni kell azokat a napfénytől, mert ha a világosság hatására megzöldülnek, kellemetlen, keserű ízt kapnak. Ennek megakadályozására kora tavasszal, amint a föld megmunkálható, a spárgasorok vagy a spárgatövek fölé mintegy 30 cm magas földkupacot – *bakhátat* – halmoztak.²⁶

A *halványítást* (etirolálást) a jobb élvezhetőség érdekében több növényen is alkalmazták. Pl. a spárga, a rebarbara, a kötöző saláta, a cikória, a pitypang, a halványított zeller, vagy a tengeri tátorján esetében. Fentebb már említettük, hogy a fénytől földkupacokkal védték a zsenge hajtásokat, de a szakirodalom más módszert is ajánl, ez a *spárgaborító* kerámia. 1796-ban így „oktat” a Házi kertész c. könyv: „Mihelyt egy Spárga Szál Áprilisban a Földből kibúvik, tehát azonnal egy ahoz készült *Tserép Edényt* kell reá borítani, és ha három Tzóllnyira felnőt, tehát le lehet vágni.”²⁷ Galgóczy Károly a spárgaborító kettős szerepére utal a kertészeknek adott javaslatában: „Tavasszal, midőn az időnyitás után már a spárga hajtása remélhető, (...) minden bokor *borítócsereppel* látatik el, mely nemcsak arra való, hogy a gyenge csirt hideg ellen oltalmazza, hanem egyszersmind hogy

a levegő keményebb hatásától védett hajtás gyengébben maradjon; miért meleg napos időn való szellőztetés alkalmával is csak fel kell a cserepet támasztani, s a növekedő növényt soha sem kell a hő nap egyenes hatásának sok ideig kitenni.” (GALGÓCZY 1865, 67) A Kiskertész könyv megjegyzi, hogy némely helyen a tövek földhalmozással való óvása helyett a „tövek fölé spárgaborítókat alkalmaznak”, s a rajzát is közli. (KISKERTÉSZ 1914, 239) Egyes növényeknél, pl. az őszi és téli endivia salátánál használat előtt leveleit összekötözik, cseréppel leborítják, és 2–3 hétig így halványítják. A halványításnak kissé aprólékos módját ajánlotta Lippay János: A gyöngye spárga miatt egy arasz hosszú, két ujjnyi széles, üreges, fölül zárt hüvelyt húzzanak a hajtásokra. (LIPPAY 1664, 80). A 19. századi szakirodalomban olvashatunk befestett spárgaborító üvegharangokról is, amelyek nem engedték át a fényt, emellett az ősztől tavaszig piacra kerülő kötözösaláta és a halványított zeller esetében is üvegharangot alkalmaztak. (LÁZÁR é.n., 147)

A sipok áprilisa nőnek-érnek meg, ekkor kezdik a vágásukat, s május végén, legkésőbb június elején (a szakírók egy része Szent Iván napját jelöli meg) fejezik be. A Házi kertész viszont a spárga metszését csak május közepéig ajánlja. (HÁZI KERTÉSZ 1796, 147)

A fiatal, hároméves telepítés egy-egy tövéről – nehogy megerőltessék – két-három sipot szabad csak leszedni, a további években azonban nyolc-tíz vagy még több sipot is. A legfinomabb spárgát akkor kell lemetszeni, amikor még nem túl nagy és nem erősödött meg. A szakemberek javaslata szerint legjobb, ha korán reggel, napsütés előtt, vagy este vágják le a hajtásokat.²⁸ Van aki elhúzza a földet a sipok mellől, úgy metszi le azokat éles késsel, vagy „széles vésővel”, van aki késsel „alámetsz a földbe”, mint Lippay ajánlja, s ahogy azt Simon Ferenc kertész is csinálta. Újabban e célra kialakított speciális eszközt használnak.

A spárgaidény végeztével a tövekről eltávolítják a földhalmokat vagy a spárgaborítókat, és az ezután fejlődő hajtásokat már nőni hagyják, majd összel levágják, elégetik, a töveket pedig földdel, trágyával befedik, hogy megóvják a fagytól.

A fagy és a hideg ellen más védekezési módokat is alkalmaznak évszázadok óta. Hazánkban a májusi fagyok a kertek, szőlők és gyümölcsösök termését akár néhány óra alatt is megsemmisíthetik. A konyhakertekben melegágyakkal, különböző növénytakarókkal (zsúp, nád, szalma, deszkák, ruhák, olajos papírok, gyékényszövet), az ágyások mindkét oldala mellé helyezett cserépedényekbe öntött vízzel, a növényekre borított virágcserepekkel, vagy külön e célra „cserépből csinált edénnyel, kinek föllyül (a hol keskenyebb,

és alul szélesebb) légyen fogatója”.²⁹ A Lippay által leírt cserépforma azonos az általunk *fagyharagnak-spárgaborítónak* nevezett tárggyal, amelyről most már tudjuk, hogy fagy ellen és spárgahalványításra egyaránt használták évszázadok óta, ezért említették az adatközlők és a szakirodalom is vele kapcsolatban egyszerre a spárgát is és a hidegtől óvandó palántákat is.

A 19. század végén a cserép mellett megjelent a nyugati kertészekről átvett *üvegharang* is, többé-kevésbé hasonló feladattal, ahogy erről korábban már szöveltünk. Az üvegharang szerepe azonban inkább a kilyuggatott oldalú palántanevelő cserépedénnyel rokon.³⁰ Csak érdekességként idézem az alábbi esetet, egy-egy tárgy sokoldalú felhasználására utalva, hogy a Zala megyei Reszéken a 20. század fordulóján egy 64 holdas búzatábla körül elásott három ezer *spárgaborító üvegharangban* nyáron át 300.000-nél több lótetűt fogtak össze. (BREHM 1902–1907, 16)

Napjainkban a kényes növények egyenkénti vagy fészkes védelmére átlátszó műanyag zacskókat, zsákokat használnak, mert fényáteresztő képességük vetekszik az üveggel, de annál könnyebben kezelhető és sokkal olcsóbb. (BALÁZS – FILINS é.n., 74)

A spárga nálunk sohasem vált népi eledellé, mindig a földbirtokosok és a nagypolgárság asztalának csemegéje maradt. Noha manapság a középosztály ételei között is helyett kapott, de magas ára és ismeretlensége miatt inkább csak egy-egy alkalommal, próbaképpen készítik. Termelésével a kertészetekben is elvéve foglalkoznak. Zalaegerszegen él Csertán Ferenc, aki negyed hektáron termel spárgát.³¹ Gyermekkorában Alsónemesapátiban laktak a szülei földbirtokán, s emlékei szerint kertjükben 50 tő spárgát neveltek. Ezeket a növényeket egy kb. 35–40 cm magas, alul mintegy 30 cm átmérőjű, mázatlan, hengeres kerámia burával borították le, amelynek a tetején egy 2–4 cm-es szellőző lyuk volt kis peremmel, s ennél fogva lehetett megemelni. Valószínű, hogy a zalaegerszegi Németh fazekas családtól rendelték a borítókat, amelyeknek a nevét nem tudja, csak úgy véli, hogy spárgaborítónak vagy spárganevelőnek nevezhették. Mikor a növény elérte a 25–30 cm magasságot, levették a borítót, egy-egy töről levágtak két-három sipot, azután ismét visszahelyezték a spárgára. Náluk csak spárgaborítónak használták, fagy ellen nem.

Mielőtt Csertán Ferenc belefogott volna a spárgatermesztésbe, piackutatást végzett, s kiderült, hogy a szakácsok egy része sem ismeri a spárga növényt. Zalaegerszegre nem is adnak el, nincs rá igény. Keszthelyre és Hévízre szállítanak egyes szállodákba, ahol a külföldi vendégek kedvelik a spárga ételeket.³² Lippay azt írja, hogy főve, saláta módjára eszik a „spárganak gyöngye hegit” (hegyit). (LIPPAY 1664, 54). A 19. századi magyar írók műveikben megemlítik,

hogy a spárgából levest főznek, párolva, vajás zsemlemorzsával és tejföllel leöntve is fogyasztják.³³ A régi egyszerű és „magyaros” spárgaételek helyett ma különleges fogásokat készítenek.³⁴

A negyed hektárról mintegy 600 kg sípot lehet leszedni. Ebből lejön a fás rész, és a megmaradó 400 kg az eladható mennyiség. Az új ültetvényen már nem a régi módon termelnek, se földdel, se cseréppel nem fedik le a növényeket, mert az új fajta amerikai spárga, – a Mary Washington – ezt nem igényli, nem árt neki a fény. A zöld spárgafajták a napfényen megzöldülnek ugyan, de nem lesznek keserűek, halványítás nélkül termesztethetők. Van olyan megrendelő, aki kifejezetten a zöld spárgát kéri, mert nagyon jó ízű a hajtása.

A spárgaborító – fagyharangról írott dolgozat *múzeológiai-történeti* értékű munka, mert egy olyan tárgyról szól, amelyik elsősorban egy ritkán termesztett növény, a spárga halványításához kapcsolódik, s csak másodsorban a hideg elleni palántaóváshoz. Mégis úgy gondolom, hogy ismerete nem haszontalan a mai ember számára sem, hiszen a reform-étkezés egyre fontosabb szerepet játszik az életünkben, s keressük a változatos növényeket, ízeket. Négy-öt spárgatő termesztése a hozzávaló spárgaborítóval (vagy ma már anélkül is) évtizedekig ízletes, vitamindús, változatosan elkészíthető zöldséget biztosíthatna egy család számára.³⁵

Jegyzetek:

- 1 Szeretettel ajánlom ezt a kis dolgozatot a fáradhatatlan kutató, a kedves barát és a nagyszerű ember – Dr. Kerecsényi Edit – emlékének.
- 2 KERECSENYI 1975, 79–89. – Uő.: 1991, 35–39. – Uő.:1994, 47–92.
- 3 Leltári számuk: 65. 50. 1–13. Harang formájú mázatlan kerámia. Alsó átmérője 17 cm, oldala a váll felé egyenletesen szűkül, a nyaknál hirtelen elkeskenyedik. Az 5,5 cm átmérőjű száját kihajló perem keretezi. Magasságuk különböző: 21 centimétertől 27 centiméterig terjed. – Ltsz. 58.450.35. Az ajándékozó Menyhárt Ferenc keszthelyi kályhásmeister volt.
- 4 Anyaguk vöröses színű agyag, vastartalmú, mint a sümegi edényeké. Vö. KRESZ 1960. 354.
- 5 VAKARCS 1929. 8. – A dolgozat írója és az ajándékozó egyaránt arról szól, hogy a spárgát a fagytól kell megóvni a többi fagyérzékeny palántához hasonlóan. A spárga valóban érzékeny a hidegre, de védelmének korántsem ez volt az elsődleges célja, hanem hajtásainak a napfénytől való óvása.
- 6 Savaria Múzeum Szombathely, Pável Ágoston Múzeum Szentgotthárd, Batthyányi Strattman Múzeum Körmend, Göcseji Múzeum Zalaegerszeg, Georgikon Major-múzeum Keszthely, Laczkó Dezső Múzeum Veszprém. A Kollégák segítőkészségét hálásan köszönöm.
- 7 A spárgaborítók formája, mérete megegyezik a Balatoni Múzeum gyűjteményében lévő fagyharangokkal. Köszönöm Dr. Lackovits Emőkének, hogy az adatot rendelkezésemre bocsátotta.
- 8 Dr. Csopor István szíves közlését ezúton is köszönöm.
- 9 Albert Attila fazekas Magyarorszábatfa, Csótár Dezső fazekas Szentgyörgyvölgy, Csuti Tibor fazekas Zalaegerszeg, Németh János kerámikusművész Zalaegerszeg, Patonai Ferencné Sümeg, Tóth Gergely fazekas Tüskevár.
- 10 1978. dec. 31-ig a régi Keszthelyi járás Veszprém megye része volt, a sümegi Darnay Múzeum pedig a Balatoni Múzeum szakmai felügyelete alá tartozott.
- 11 Köszönöm Dr. Molnár Ágnesnek, hogy kéziratos szakdolgozatát rendelkezésemre bocsátotta.
- 12 A 16. században a kanizsai vár úrnője, Orsika, elsőrangú kertész volt. A korai veteményeket a dér és a fagy ellen takaróval védelmezték. (TAKÁTS S. 1915. 367.) – SOMOGYI Imre munkájában a Kertmagyarország eszméjét hirdeti, és a gyékénytakarók (hasurák) készítésére buzdít, amelyhez gyakorlati útmutatást is ad.
- 13 A német és a bolgár kertészek magyarországi működéséről ír BOROSS M. 1973. és 1980.
- 14 V.ö.Csoma Zsigmond erre vonatkozó munkáit: 1976, 1984, 1997.
- 15 Hálásan köszönöm Simon Ferenc ny. főkertész részletes és alapos adatközlését.
- 16 LÁZÁR F. é.n. , 65–66.
- 17 A sümegi Patonai Ferenc fazekas felesége pedig éppen a hévízi Simon kertészt – valószínűleg az adatközlő édesapját – nevezte meg, aki fagyharangot hozott nekik mintapéldányként, s ennek nyomán készítették el a kerámiát.
- 18 Köszönettel tartozom Barcza Mihálynénak a kiscsörbői adatokért.

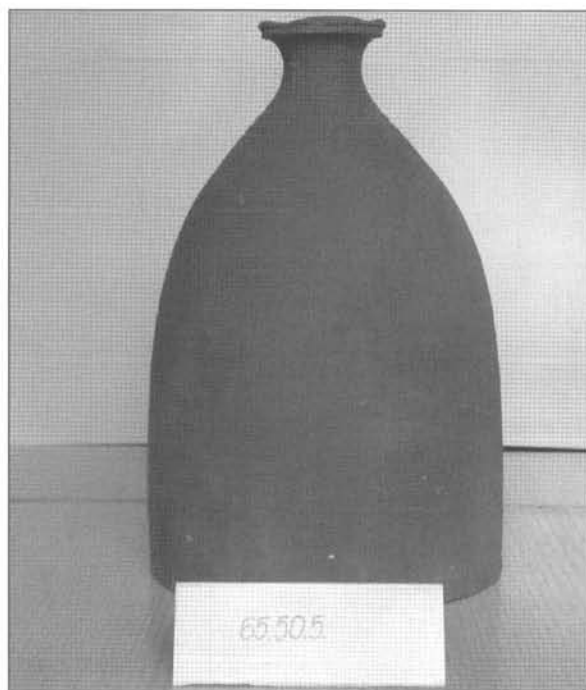
- ¹⁹ Csoma Zsigmond is megemlíti, hogy anyagi okok miatt sok gazdaságban a kertészkedéshez értő cselédek látták el ezt a feladatot. (CSOMA 1997, 15)
- ²⁰ Dr. Pintér János (sz. 1923) Mezőberényből, Molnár Aranka (1928) Kiskunhalasról költöztek Keszthelyre. Mindketten agrármérnökök, és előző lakóhelyükön is, Keszthelyen is munkájuk mellett kertészkedtek. Egyikük sem szokott védekezni a fagy ellen, mert kellő időben ültették el a palántákat, és sem spárgát nem termeltek soha, sem a fagyharangot nem ismerik.
- ²¹ LIPPAY 1664, 80. – GALGÓCZY 1865, 63. – Magyar Nagylexikon (16) 2003, 221.
- ²² A spárga fajtái: Argenteuli, Braunschweigi, Erfurti, Hófej. Kis kertész 1914, 239. – Zöldfejű a Conover's Colossal, lila fejű az Argenteuli, míg nagy fehér sípokat ad a Hófej. Zöldségtermesztés 1959, 334.
- ²³ A kis kertész 1914, 138. Ez a könyv a kertésztanulók kertészsegédi vizsgájához készült.
- ²⁴ ERDÉLYI MAGYAR SZÓTÖRTÉNETI TÁR (11) 2002, 909.
- ²⁵ PECHT 1834, 57–58. Maximális élettartamként 10–15 évet jelöl meg. A KISKERTÉSZ 15–20 évet, A MAGYAR NAGYLEXIKON cikkirója 20–30 évet, de más vélemények is vannak. Pl. A konyha és Gyümölcsös kertek műveléséről című kéziratos georgikoni jegyzet 1837-ből azt állítja, hogy a gondozott növényről 30–40 évig is rendszeresen vághattak sípokat. Idézi CSOMA 1997, 264.
- ²⁶ Zöldségtermesztés 1959, 336–338.
- ²⁷ Házi kertész. 1796, 147.
- ²⁸ GALGÓCZY 1865, 67. – Zöldségtermesztés 1959, 338.
- ²⁹ NAGYVÁTI 1791, 441. – Mezei és kerti kalendáriom 1832, 171. – LIPPAY 1664, 33.
- ³⁰ „A korán ültetett plántákat kilyukasztott tserép edénnyel, vagy üveg haranggal takarjuk be, hogy nevekedésüket elősegítsük.“ PECHT 1834, 148. – A nagy kertészetek nálunk is, a nyugati országokban is – száz vagy ezerszám tartottak üvegharangokat, mert alattuk gyorsabban hajtott a növény, mint az üveglakos melegágyakban. A halványított zeller és kötözösaláta jelentékeny jövedelmet hozott a külföldre (Bp-re is) szállító francia kertészeknek. LÁZÁR é.n., 143–147.
- ³¹ Külön is hálás vagyok Csertán Ferencnek segítőkészségéért.
- ³² A hévízi szállodák konyhafőnökei szerint a német vendégek nem nagyon keresik, és ritkán választják a spárgát, mert hazájukban régi hagyománya van a spárgakészítésnek, sok spárgát fogyasztanak, külföldön más ételekre vágnak.
- ³³ A magyar nyelv értelmező szótára (5) 1961, 1262. Jókai, Gárdonyi, Kazinczy műveiből idéz.
- ³⁴ A hévízi Thermal és az Aqua Hotel 2007. május 19–27 között Spárga és Eper Napok címen a menübe építve számos különleges spárga ételt kínált. Pl. hideg joghurtos spárgaleves; spárgakrémlves sajtos toasttal; színes spárgaceruzák füstölt lazaccal, füstölt kardhallal és tonhallal; spárga sonkával csöbe sütve; párolt fehér spárga gombamártással vagy berni mártással; zöldspárgasaláta jércemellcsikokkal salátaleveleken, grillezett paradicsommal; spárga káposzta tenger gyümölcsei raguval; spárga dióval; spárgás túrós rétes; palacsintába göngyölt spárga sajtmártással; sajtos spárga torta stb. stb. – Szeretném megköszönni Regényiné Király Éva vendégszolgálati meneager kedves segítségét, aki tájékoztatott a két hévízi szálloda azon igyekezetéről, hogy ezt a zöldségfélélet vendégeivel megkedveltesse, valamint a gazdag spárga kínálatról.
- ³⁵ Köszönöm mindazoknak – dr. Szabóné Lázár Ibolya múzemigazgatónak, dr. Henéziné Szalai Jolán, Gruberné Molnár Adél, Hargitainé Vári Éva könyvtárosoknak és Kiss Viktor rendszergazdának – akik a dolgozat megírásához segítséget nyújtottak.

Irodalom:

- A kis kertész 1914
A kertészsegédi vizsgálatra készülő kertésztanulók használatára. 2. kiadás, 1914.
- BALÁZS – FILINCS é.n.
Balázs S. – Filincs I.: Zöldségtermesztés a házikertben. 3. kiadás, H.n. é.n.
- BOROSS 1973
Boross M.: Bolgár és bolgár rendszerű kertészetek Magyarországon 1870–1945. Ethn. 84 (1973) 29–52.
- BOROSS 1980
Német kertész. MNL 3 (1980) 703–704.
- BREHM 1902–1907
Brehm: Az állatok világa I. 1902–1907. 16.
- CZUG 1959
Czug D.: Faluzó és vásározó fazekasok Magyarországon a Környékén. Népr. Közl. 4. (1959) 136–146.
- CSOMA 1977
Csoma Zs.: A kertészeti növényvédelem írott emlékei a keszthelyi Georgikonban a XVIII. sz. végén – a XIX. sz. elején. Növényvédelem 13 (1977) 87–90.
- CSOMA 1984
Csoma Zs.: A keszthelyi Georgikon Major Múzeum történeti kertrekonstrukciója. Kertgazdaság 16 (1984) 101–104.
- CSOMA 1997
Csoma Zs.: Kertészet és polgárosodás. Budapest 1997.
- CSUPOR – CSUPORNÉ 1998
Csupor I. – Csuporné Angyal Zs.: Fazekaskönyv. 1998.
- FÁBIÁN 1934
Fábián Gy.: A jáki gerencserek. Vasi Szemle I. (1934) 185–200, 296–308.
- FÁBIÁN 1935
Fábián Gy.: A jáki gerencserek. Vasi Szemle II. (1935) 27–45.
- GALGÓCZI 1865
Galgóczi K.: Kertészet kézikönyve. Pest 1865.
- GÖNCZI 1914
Gönczi F.: Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár 1914.
- HÁZI KERTÉSZ 1796
Házi kertész az az: hasznos és tapasztalásokkal erősített oktató, mint kellessék hasznos Gyümölcsös fákat és elkerülhetetlen konyha belső zöldségeket szembe tűnő haszon vétellel nevelni. Posonyban és Pesten 1796.
- IGAZ – KRESZ 1965
Igaz M. – Kresz M.: A népi cserépedények szakterminológiája. Népr. Ért. 47 (1965) 87–131.
- JESZENSZKY 1995
Jeszenszky Á.: A magyar kertészet története. Budapest 1995.
- KERECSÉNYI 1975
Adatok a Zala megyei fazekasság történetéhez és értékesítési kérdéseire. Kutatások a gazdasági és társadalmi élet szolgálatában. Dél–dunántúli konferencia. Szekszárd 1975. 79–89.
- KERECSÉNYI 1991
A Dobronaki, Kebelei és Filóci (egykor Zala vm. ma Szlovénia) parasztfazekasok termékértékesítése az 1900-as években. VII. Kézművesipartörténeti Szimpózium Veszprém 1990. 35–39.
- KERECSÉNYI 1994
Adatok Alsólendva (Lendava) vidéki fazekasság XVIII–XIX. századi történetéhez. ZalGyűjt 35 (1994) 47–92.
- KÓS 1994
Kós K.: A züricvölgyi gerencséréség. Dunántúli Szemle 11 (1994) 51–75.
- KRESZ 1960
Kresz M.: Fazekas, tál, korsós. Ethn. 71 (1960) 296–377.
- LÁZÁR é.n.
Lázár F.: Zöldségtermesztés. Budapest é.n.
- LIPPAY 1664
Lippay J.: Posoni kert. Bécs 1664. Mezei és kerti kalendárium. Kassán 1832.
- MOLNÁR 1995
Molnár Á.: Üzemi adottságok és értékesítés a parasztagazdaságban. A kiskanizsai sáskák piacozása. Kézirat 1995.
- NAGYVÁTHY 1795
Nagyváthy J.: Közönséges Instructio Kézirat. Helikon Könyvtár.
- NAGYVÁTHY 1824
Nagyváthy J.: Practicus termesztő. Pesten 1824.
- NAGYVÁTI 1791
Nagyváti J.: A szorgalmatos mezei–gazda. Pesten 1791.
- NÉMETH 1960
Németh J.: A sümegi népi fazekasság. Népr. Közl.
- PECHT 1834
Pecht J.A.: A tapasztalt konyhakertész. Kassán 1834.
- SOMOGYI 1948
Somogyi I.: Kertmagyarország felé. 3. kiadás. Budapest 1948.
- SZILÁGYI 2001
Szilágyi M.: Kerti növénytermesztés – kertészkedés. MN 2 (2001) 462–492.
- TAKÁTS é.n.
Régi magyar asszonyok. Budapest, é.n.
- VAKARCS 1929
Vakarcs K.: A szentgotthárdi fazekasok készítményei. Népr. Ért. 21 (1929) 5–9.
- Zöldségtermesztés.
Bessenyei Zoltán (szerk.) 4. kiadás. Budapest 1959.



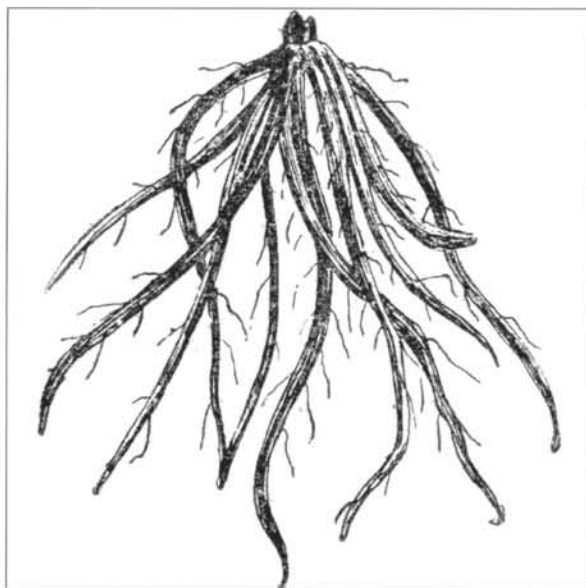
1. kép: Fagyharang
(A Balatoni Múzeum néprajzi gyűjteményéből)



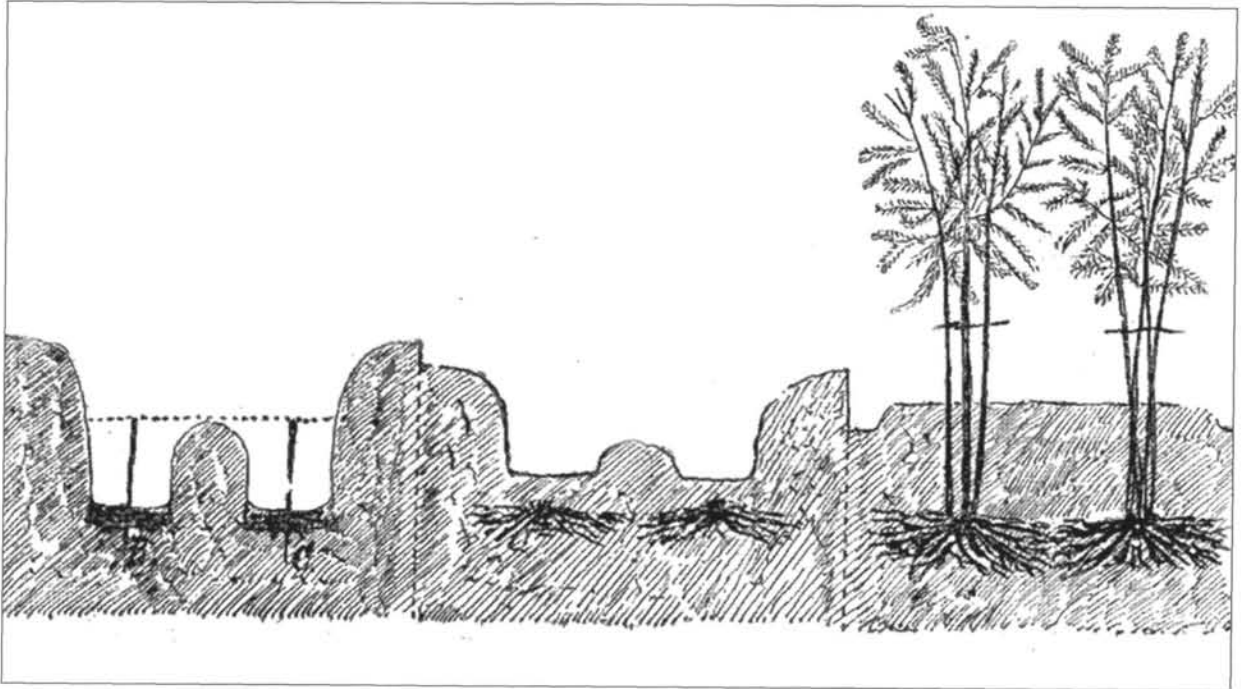
2. kép: Fagyharang
(A Balatoni Múzeum néprajzi gyűjteményéből)



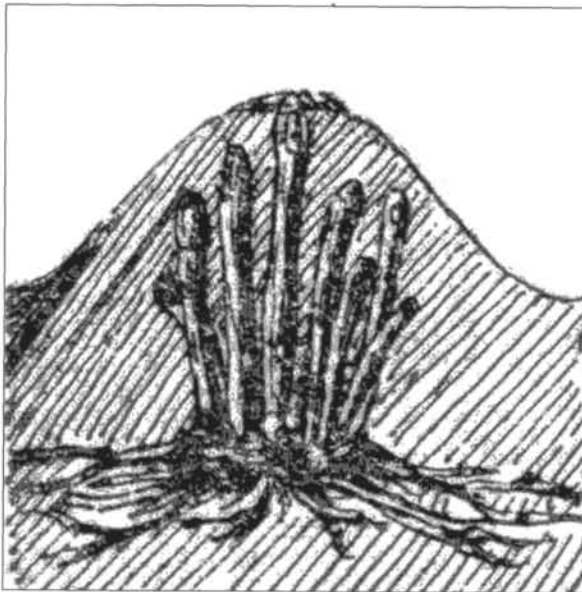
3. kép: Fagyharangok
(A Balatoni Múzeum néprajzi gyűjteményéből)



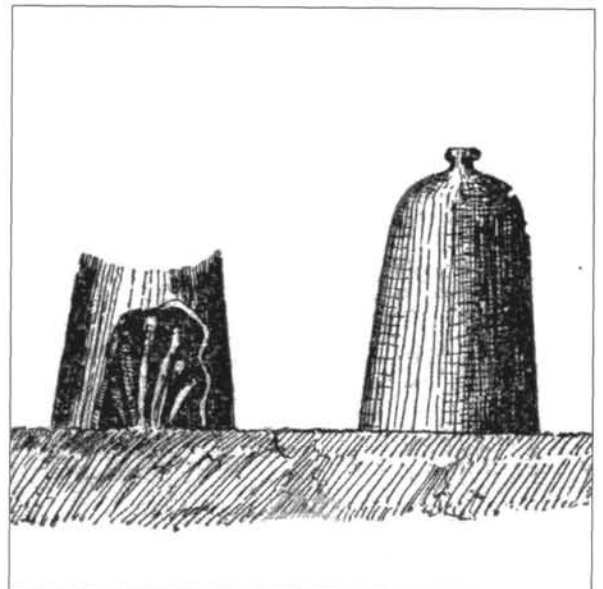
4. kép: Ültetésre alkalmas spárganövény
(A kis kertész c. könyv illusztrációja)



5. kép: A spárga ültetése és fejlődése (A kis kertész c. könyv illusztrációja)



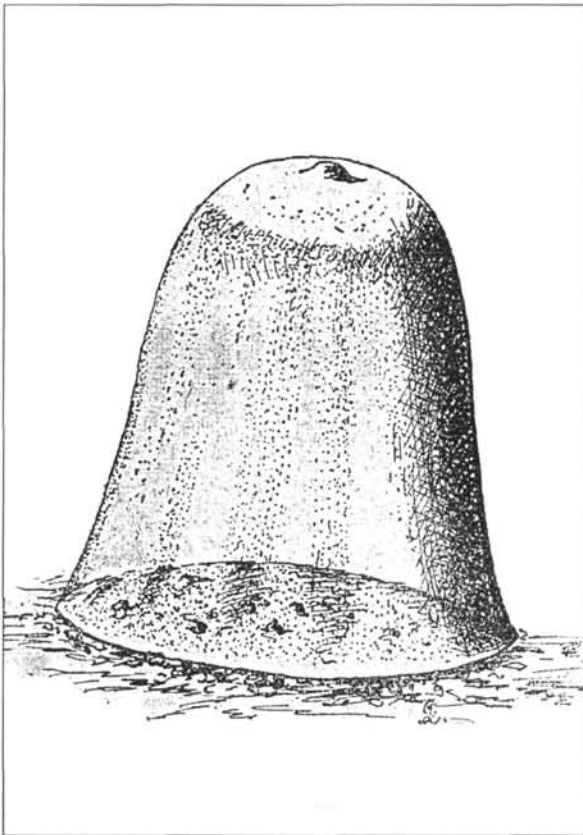
6. kép: Spárga halványítása földkupaccal
(A kis kertész c. könyv illusztrációja)



7. kép: Spárga halványítása spárgaborítók alkalmazásával
(A kis kertész c. könyv illusztrációja)



8. kép: Spárgasípok

9. kép: Üvegharang
(Lázár F.: Zöldségtermesztés c. könyv illusztrációja)10. kép: Endivia-saláta halványítása virágcsereppel
(A kis kertész c. könyv illusztrációja)