

A MEZŐKOVÁCSHÁZI HELYISMERETI - HELYT
SZAKKÖR FÜZETEI

3. füzet

A MEZŐKOVÁCSHÁZI HELYISMERETI - HELYTÖRTÉNETI
SZAKKÖR FÜZETEI

3. füzet

A KOVÁCSHÁZI PAPRIKA



Összeállította:
Balogh György

Mezőkovácsháza, 1981.

A MEZŐKOVÁCSHÁZI HELYISMERETI - HELYTÖRTÉNETI
SZAKKÖR FÜZETEI

3. füzet

Sorozatszerkesztő:
Balogh György

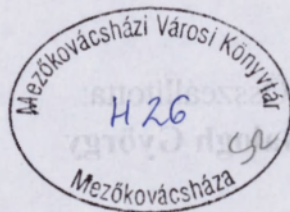
Címlapkép: A kovácsházi paprika

E füzet anyagának összegyűjtésében részt vettek:

Babarczy Béláné
Fejes Jánosné
Kiss Ferencné

Domokos Illésné
Rózsa Lajos
Kiss Pál

A füzet kéziratként készült, a szakköri kiadványunk 3. számaként.



2009 AUG. 26

Mezőkovácsháza, 1981. Nagyközségi és Járási Könyvtár

A PAPRIKA NEVE

A magyar és más nyelvek esetében is a legtöbbször a borsot jelentő görög és latin peperi és piper szóra vezethető vissza a neve. A görög latin szó eredete a szanszkrit nyelvben található. A magyar neve minden valószínűség szerint a délszláv papar /bors/ szóból alakult kicsinyítő képzővel, amely azonban szintén a görög - latin peperi - piper származéka.

Egyes források szerint a magyar nevét a botanikai elnevezését /Capsicum/ a görög capso vagy catein /marni, harapni falni/, vagy a capsakes /tok, hüvely/ szavaktól nyerte.

A magyar nyelvben a paprika név a piperrel van összefüggésben. Valószínűleg a török kirmizi biber elnevezése útján került a délszláv nyelvekbe, és hangcsere révén lett belőle piperke és végül paprika.

A paprika hazánkban először 1560 táján Szikszai Fabricius Balázs sárospataki tanár szójegyzékében tűnt fel indiai bors szó alakjában. A bors nevet hosszabb időn át használták nálunk is paprikára. Kerti bors, török bors, spanyol bors voltak a szokottabb nevei. Diószegi Sámuel orvosi fűvészkönyvében török borsnak nevezi.

A paprika szó hazánkban először Jambressich András latin - horvát szótárában szerepel leírva 1724- ben. Néhány évvel később Szegedről és Kalocsáról származó feljegyzésekben egyaránt előfordul. Ettől kezdve a paprika szó használata a magyar nyelven kívül más nyelvet beszélő népek között is terjedni kezdett, s napjainkban már nemzetközileg elfogadott szónak tekinthető.

A PAPRIKA HAZÁJA ÉS TERJEDÉSE

A különböző tudósok és kutatók egyaránt Amerikát nevezik meg a paprika őshazájának. Szakértők szerint régészeti leletekkel is lehet bizonyítani, hogy mintegy 2000 évvel ezelőtti indiai ruhadíszítésekben paprikamotívumokat találtak.

Peruban feltárt sírok arról vallanak, hogy a paprikát orvosságként és fűszerként egyaránt használták.

A paprikáról az első európai híradás Petrus Martyn D'Angheria humanista író nevéhez fűződik, aki „De Orbe Novo” című munkájában közzétette, hogy Kolombusz olyan borsot hozott magával, amely csípősebb a kaukázusínál. Egy évvel később Kolombusz második útjának hajóorvosa Diego Chauca számol be az új fűszerről a spanyol előkelőségeknek írott levelében.

A paprika a 14. század elején került Európába. Behozatala D'Aveiró hajós nevéhez fűződik. Fogyasztása elsősorban Portugáliában terjedt gyorsan. Megjelenése nagy riadalmat okozott a bors és egyéb fűszerek kereskedelmével foglalkozó kereskedők körében, akik az olcsó paprika gyors elterjedése miatt nagy veszteségeket szenvedtek. Ezért elrendeltették a paprika teljes kiírtását és D'Aveiró hajós hivatalától való megfosztását.

Valószínű, hogy ezek az események az okai annak, hogy Európa különböző országaiban csak a 16. század közepén kezd elterjedni, s napjainkig mind nagyobb tért hódítani.

A mexikói őshazából előbb a Dél-Amerikai kontinensen, majd a jelenlegi Egyesült Államok területén terjedt el úgy, hogy 1550-51-ben már a zöldségfélék között a 18. helyet foglalta el a termesztése. Kelet-Indiába és a délkelet ázsiai fűszerszigetekre a 17. században a portugálok vitték a paprikát. Úgy elterjedt, hogy később e területeket vélték az őshazájának. Kínában és Koreában hasonlóan elterjedt, fűszerként használták.

Ausztráliában és a hozzá tartozó szigetvilágban a kava nevű bódító italba főzték bele a paprikát, de az emberi test ékesítésére is használták, nyakláncot, táncövet készítettek belőle.

Afrikában a különböző néger törzsek termesztik. Főzelék, fűszer és konzerválásra is használják.

Európában először Spanyolországban és Portugáliában jelent meg, s ezekből az országokból terjedt tovább.

Németországban 1550 körül már mint kerti dísznövényt termesztették. Később a németek hosszú időn át máj- és vesebajok okozójának tartották. E tévhit egészen a második világháborúig tartott, s így németországi elterjedésének nem kedvezett. Hollandiában a 16. században már elterjedt, de kezdetben ott is csak dísznövényként termesztették.

Jugoszlávia, Bulgária, Csehszlovákia, Románia, Törökország területén a paprikatermesztés szintén elterjedt, s mint alapvető élelmiszer az étkezési és a fűszerpaprika termesztés és fogyasztás fellendülőben van.

A Szovjetunióban is ismert növény. Oroszországban már a 16. században megjelent. Az első feljegyzések 1616-ból származnak róla. Dél-Oroszországban a paprika Dél-Ázsiából Iránon és Törökországon át, Moldvába és Dél-Ukrajnába pedig Bulgárián át terjedt el. Jelenleg a Szovjetunióban a paprika mindazon területeken megtalálható, ahol a talaj és éghajlati adottság a termesztésének megfelelő. A világétkezés paprikatermesztő területének mintegy 50%-a 1955-ben a Szovjetunióban volt.

ELTERJEDÉSE ÉS TERMESZTÉSE MAGYARORSZÁGON

A paprika magyarországi megjelenéséről a legrégebb megbízható adat a 16. század közepe tájáról származik. Széchy Margit, Zrínyi Miklós nevelőanyja -aki nagy kedvvel gyűjtötte a növényritkaságokat -, szerezte be az első paprikát, s termesztette kertjében már 1750-ben. Vörös török borsnak nevezte. Más források szerint ezt megelőzően már volt paprika Magyarországon a 15-16. század elején, mert egy akkori Ariosto nevű itáliai költő a tokaji borral együtt említette, bár rendkívüli csípőssége miatt nem kedvezően nyilatkozott róla.

A 17. század elején kiadott nevezetesebb szakácskönyvek már megemlékeznek róla, hogy a paprika a leveseknek jó ízt ad, továbbá, hogy ecetes ételekhez, salátákhoz használják. Faluhelyen pedig piros borsként fogyasztják.

Általában előbb dísznövényként termesztik, majd a török hódoltság után főleg a szegényebb emberek kezdik termesztetni saját szükségletükre fűszerként. Első részletesebb leírása Csapó József „Új füves és virágos magyar kert” c. könyvében található 1775-ből. Közlése szerint a paprikát kertekben termesztik és hosszú, piros gyümölcseit a parasztok porrá törve ételek ízesítésére használják. Megjegyzi, hogy igen erős eszköz ez, s az ember vérét igen meghevíti. Veszelszki Antal 1798-ban már azt írja, hogy a paprikát a fótiak, a palotaiak és a dunakesziek termesztik. Nemcsak fűszerként, hanem savanyítva is fogyasztják. Legkorábban Szeged környékén indul meg a fűszerpaprika termesztés az 1700-as évek közepén. Nem sokkal később Szentés környékén a házikerti paprikatermesztés is megindul. A 18. század vége felé már Erdélyben is mindenütt termesztik. A budapesti egyetemi botanikus kertben 1788-ban végeznek először termesztési kísérleteket a paprikával. A paprikatermesztés első gócpontja tehát Szeged és környéke, innen terjed át Kalocsa és Fajsz vidékére. Észak-Magyarországon sokkal később vált ismertté a paprika, mint az Alföldön. Az alföldön az 1831-es kolerajárvány idején paprikapálinkát használtak orvosságként. /Szilvapálinkába kevert paprika por/ Ezt az alföldön járt üvegesek, drótosok, vászonárosok, stb. ismertették meg a Felvidék lakóival. Mint fűszer azonban sokáig nem vált ott kedveltté.

A Szeged környéki paprikatermesztés fejlődésére kedvezően hatott a dohánytermesztésben a 19. század végén bekövetkezett értékesítési nehézség. Az első szegedi paprikatermesztők túlnyomó részt a volt dohánytermesztők köréből kerültek ki. A 19. század végétől rohamosan fejlődik a paprika termesztés az 1900-as évek elejéig.

A magyar paprika megjelent a nemzetközi piacon. A profithajszá közben a behozott olcsóbb spanyol paprika, majd az addig ismeretlen vírusbetegség, melyet a termesztők „újhitűségnek” neveztek, hátráltatta a termesztést. A nagyobb termésátlagok elérése érdekében a melegágyi palántanevelés, a paprikatermelő földek rendszeres trágyázása és öntözése, a spanyol paprika

vámjának felemelése, majd 1913-tól Szegeden egy paprikatermesztő telep létesítése vált szükségessé. Az első világháború kedvezően hatott a paprikatermesztésünkre, a szegedi paprika a bekövetkezett fűszerhiány miatt igen keresett cikk lett a nemzetközi piacokon. Az 1930-as gazdasági világválság sok paprikatermesztőt tönkretett, de a második világháború következtében bekövetkezett fűszerhiány ismét fellendítette a paprikatermesztésünket. A második világháború után új alapokra kellett helyezni a paprikatermesztésünket, gondoskodni kellett a háború következtében elvesztett piacok visszaszerzéséről, a fűszerpaprika termesztésünk beindításáról és kivitelünk fellendítéséről. Mindezekhez a kezdeti segítséget a Szovjetunió adta meg.

SZAKKÖNYVEK A KOVÁCSHÁZI PAPRIKARÓL

Az eddig leírtak mutatják, hogy a fűszerpaprika termesztése az étkezési paprika termesztésénél jóval korábban kezdődött.

Az étkezési paprika termesztésének kezdete Magyarországon a 19. század vége felé Szentes környékén megjelent első bolgár kertészek tevékenységéhez fűződik. Az általuk behozott első fajták között /Szopócki, Kalinkuszi, kosszarvú, paradicsompaprika, narancspaprika, stb./ már ott volt a mostani Kalimkói, kosszarvú, kovácsházi és paradicsompaprika régebbi típusa is.

A századfordulótól kezdve az étkezési paprika termesztése is gyorsabban terjedt, 1-2 évtized leforgása alatt az ország több vidékén is teret hódított. Így alakult ki és vált ismertté a gyulai, a bajai, a bogyiszlói, a cecei, a Pest környéki étkezési paprikatermesztő körzet. Ezeken a vidékeken eleinte szintén a bolgároktól származó fajtákat termesztették. Később minden körzetnek kialakult ezekből a saját fajtája.

A két világháború közötti időszakban az étkezési paprika belföldi fogyasztása növekedett. Sikerült a friss étkezési paprikánk számára külföldön is piacot biztosítani.

A felszabadulás után paprikatermesztésünk gyors ütemben fejlődött. E növekedés tette lehetővé, hogy nagyarányú fejlesztést hajtsunk végre a

paprikakonzerv ipar területén. A paprikaipar feldolgozásában a lecsókészítmények, a savanyúságok és sűrítvények, az utóbbi években szovjet megrendelésre az úgynevezett zakuszka gyártása a nagy jelentőségű. Önálló iparrá vált a fűszerpaprika feldolgozásával foglalkozó ipar is.

Napjainkban Magyarországról étkezési zöldpaprikát exportálunk az NSZK, NDK, Csehszlovákia, Lengyelország, Ausztria, Svájc, Svédország, Finnország, Anglia, Hollandia, Belgium részére. Fűszerpaprika örleményt több mint 35 országba, Európán kívül az Egyesült Államokba, Kubába, Japánba, a Dél-Afrikai Köztársaságba, stb. is exportálunk.

SZAKKÖNYVEK A KOVÁCSHÁZI PAPRIKÁRÓL

1. Kertészeti lexikon. Bp. 1963. Mezőgazd. Kiadó

A kötet 535. oldalán KOVÁCSHÁZI PAPRIKA = Magyar hegyes. A 601. oldalon MAGYAR HEGYES.

„Magyar hegyes étkezési paprika fajta, bogyója hosszú, hengeres, általában kéteres, sötét olajzöld, éréskor sötétbordó, csípős vagy csípőmentes, számtalan változatát termesztik. /Kovácsházi, Aradi, Polomszki, Hatvani, stb./ Csak hajtásra használják. Jó termőképességű.”

2. Kertészek kézikönyve. Bp. 1958. Mezőgazd. Kiadó.

A kötet 159. oldalán:

„Magyar hegyes. Magas növésű fajta. A bogyó alakja hosszú, hengeres, többnyire kéteres, sötét olajzöld, éretten sötétbordó, csípős vagy csípőmentes. Szeged környékén a fajta csípős változatát, Kalocsa környékén csípőmentes változatát termelik. Csemegepaprikának a csípős változatát termelik. Rövid tenyészideje miatt hajtásra és korai szabadföldi termelésre egyaránt jó. Gyengébb fényben is kielégítően köt. A bogyó héja vastag, rágós. A termelési tájtól függően még sok változata ismeretes. /Kovácsházi, Aradi, stb./

3. Paprikatermesztés. Szerk. Zatykó Lajos. Bp. 1979. Mezőgazd. Kiadó.

A 60. oldalon a 23. táblázatban: -Paprikafajták.

„Kovácsházi hajtatási fajta:

-átlagos bokormagassága	50-70 cm
-levélmérete	nagy
-levélszíne	sötétzöld
-növekedési típus	fa, felfelé törő, szilárd
-szártag hosszúsága	hosszú

Termés jellemzői:

-termés hossza	12-14 cm
-legnagyobb átmérő	2,5-3 cm
-húsvastagság	2-3 mm
-héjvastagság	50-80 mikron
-bogyó átlagsúlya	23-30 g
-termésszín gazd. éretten	középzöld
-termésszín biológiai éretten	kárminvörös
-alak, felület	hosszú, hegyes, enyhén bordázott
-íze	közepesen csípős
-termés állása	felálló

Technológiai jellemzők:

-tenyésztés I. 15-i vetéstől szedésig	125 nap
-legkorábbi vetésidő hajtatásban	december eleje
-állománysűrűség hajtatásban 1 m ² -en	14-16 kétszálás
-állománysűrűség szabadföldön, 1 m ² -en, hajtatás	70-100 db, 2-3 kg
-termés /optimális/ 1 m ² -en hajtatás	150-180 db, 4-4,5 kg
-felhasználás területe	hazai, frissfogyasztásra.”

4. A paprika. /Somos András/ Bp. 1966. Akadémia Kiadó

A kötet 201. oldalán Mezőkovácsházi paprika:

„Békési körzet.

A paprikatermesztő központ Gyula város körül alakult ki. Itt kezdettől fogva étkezési paprika termesztése foglalta el a nagyobb területet. Fűszerpaprikából lényegesen kevesebbet termeltek. ... Gyula környékén a paprikatermesztés az 1920-25-ös években kezdődött. Hajtatása az 1930-as években bontakozott ki. A körzetben jelenleg mintegy 600 hektáron termelnek étkezési paprikát. A termőterület 45%-a Gyula környékén helyezkedik el, a fennmaradó 55% pedig nagyjából egyenletesen Békéscsaba és Orosháza között oszlik meg.

Békéscsaba környékén a két világháború közötti időben önálló helyi étkezési paprikafajta alakult ki, Csabai fehér néven. Ma már nem termesztik.

A gyulai paprikatermesztők a legutóbbi időkig főleg az úgynevezett Mezőkovácsházi tájfajtát használták szántóföldi termesztésre és hajtatásra egyaránt. A szántóföldi termesztés főleg Gyula környékén a paprika hajtatását általánosan elterjesztette.”

5. Mezőgazdasági kutatások 1966. évi főbb eredményei. Bp. 1967.

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium Kiad. 306 l.

A 18. oldalon. /Fénykép a kovácsházi hajtatású paprikáról és alatta szöveg:

„Kovács házi hajtatású paprika.

Előzetesen elismert nemesített fajta. A Kovácsházi fajtából egyedi szelekció. Zömök növekedésű, dús levélzete sötétzöld. Bogyója hosszú, keskeny, egyenes hegyben végződő. Színe a Hatvaniénál világosabb. Húsa a Hatvani fajtáénál valamivel vastagabb, csípős ízű. A bogyók felállóak. Bogyó átlagsúlya 23-28 g. Darabszámra kevesebb, súlyra többet terem, mint a Hatvani és a Tétényi hajtatású paprikafajta. 7-10 nappal később érésű. Nagyobb bogyói miatt a kedvezőbb Kovácsházi ártípusba tartozik, így jövedelmezőségét a kisebb bogyójú és korábbi érésű fajtával szemben ez kiegyenlíti. Későbbi vetésre, palántanevelő

ágyak utóhasznosítására a csípős fajták közül jobb, mint a Hatvani, mert júniusban és júliusban a nagyobb, szép bogyójú fajták a keresettebbek.”

A KOVÁCSHÁZI PAPRIKA TERMELÉSE KOVÁCSHÁZÁN

A mai Mezőkovácsháza a törökök végleges kiűzése után az 1600-as évek végén, az 1700-as évek elején a teljesen elnéptelenedett kovácsházi pusztára telepített kertészségekből alakult ki. A település első lakói kertészek, mégpedig dohánytermelő kertészek voltak. Végleges letelepedésükért, az önálló községalakításért küzdelmes harcokat kellett megvívni őseinknek. Részben a kincstár, részben a kincstártól a földterületet bérlő földtulajdonosokkal. A letelepedéstől az 1860-as évekig szinte kizárólag dohánytermeléssel foglalkoztak a település -a kertészközség - lakói. Amikor az 1860-as évek után a dohány külföldi piaca rosszabb lett, a kovácsházi dohánykertészek sorsa is válságosra fordult. A kincstár a kisparasztoknak nem adott többé dohánytermelési engedélyt. A kialakult középbirtokokon mindinkább az árutermelésre való törekvés, a kapitalizálódás jelei kezdtek mutatkozni. A kertészközség lakóinak jelentős része ekkor fuvarozással kezdett foglalkozni. A kovácsházi dohánytermelő gányókat, mindjobban felváltották a kovácsházi gyinis kocsisok. Arad - Szeged - Temesvár - Szolnok, Erdély és Dunántúl útvonalain szinte kizárólagos egyeduralmat teremtettek maguknak a kovácsházi fuvarosok. Volt közöttük nem egy, akik rendszeresen fuvaroztak Fiume-ig és vissza. Az általuk szállított áruk jelentős része árpa, búza, zab, kukorica, kender és dohány. Vállaltak személyfuvarozást és állathajtást is.

Az 1880-as évek után a megépülő vasútvonal Kovácsházát is bekapcsolta az ország vérkeringésébe. A nagyobb teljesítményre képes, olcsóbb és gyorsabb vasúti szállítás egykettőre tönkretette a fuvarosokat. A lakosság túlnyomó része ekkor a gabonafélék mellett a különböző ipari növények termesztésével kezdett

foglalkozni. A cukorrépa, a kender, a napraforgó és a cirok lett a főtermény a hagyományos gabonafélék, az árpa, zab, búza, kukorica, stb. mellett.

Az 1899-ben felépített Mezőhegyesi Cukorgyár a vidéken jól termő cukorrépa mind nagyobb és nagyobb területeken nyert létjogosultságot. Jellegzetes terméke lett a községnek és környékének a cirok. A ciroknak jó ára volt, minden része értékesíthető. Munkaigényessége ellenére is szívesen termelték. Mezőkovácsháza és környéke a hazai ciroktermelés központja lett.

Az előző fejezetekben írtam arról, hogy Szegeden és Szeged környékén a dohánytermelő kertészek, mikor már a dohányból nem tudtak megélni, paprikatermesztéssel kezdtek foglalkozni. A kovácsháziak -mint az eddig leírtakból is kitűnik-nem. A századforduló után a község kertész jellege megszűnik, sőt már előtte is. Hosszú évtizedekre visszatekintve is mindig akad a községben egy-két kertész, aki a maga kisbirtokán vagy bérelt földön a családjával együtt kertészkedik, s a kertészetből él meg. Ilyenek voltak többek között Lakatos, Gémes, Gál, Vanyó, Bajusz, Toronyi, Kovács, stb. családok. Ezek a maguk kis kertészetében piacra termeltek, de a kovácsházi paprika nem tartozott fő termelvényeik közé. Ha termelte is valamelyikük, csak igen kis mértékben.

A felszabadulás után hasonló maradt a helyzet. Az Új Alkotmány Tsz. mintegy két évtizede alakította ki a kertészetét, mely napjainkig különböző helyeken működött. E kertészet termelvényei között nem volt jellemző a kovácsházi paprika termelése. Jelenleg a Tsz 20-30 hektáron termel paprikát, elsődlegesen magtermeléssel foglalkozik. Mindössze 400-500 négyszögöl az a terület, melyen a lakosság ellátására kovácsházi paprikát termel.

A leírtak alapján úgy néz ki, hogy kovácsházán egyáltalán nem termelték a kovácsházi paprikát. Ez azonban nem így van!

Napjainkban, de a régi időkben is /pontosan nem tudjuk megállapítani, hogy mióta, de kb. a századforduló első évtizedeitől/ termelték és termelik ma is a házak körül, az úgynevezett kiskertekben. Nem eladásra, nem piacra, hanem saját szükségletre.

Mi ennek az oka?

Elsődleges és alapvető oka az, hogy a paprika termelésének alapvető feltétele a jó talajadottság, a meleg és a víz. A talajadottsággal és a szükséges meleggel nem is volt probléma. A vízzel azonban igen. Mezőkovácsházán és környékén, értem ezalatt a szűkebb környéket, jellegzetes kultúra vízhiány miatt a felszabadulás előtti nagy, közép és kisbirtokokon nem alakult, nem alakulhatott ki.

A magánházaknál a már említett kiskertekben, a házikertekben a csaknem minden ház udvarán megtalálható ásott kutakból lehetett öntözni a pár tő kovácsházi paprikát az egyéb konyhakerti növényekkel együtt.

A kovácsházi paprika jó íze, bő termőképessége biztosította a fennmaradását, terjedését napjainkig.

Az előző fejezetben láthattuk, hogy a szakkönyvek szerint a kovácsházi paprikát kovácsháza tágabb körzetében /pl. Gyula környékén/ termelték és termelik intenzívebben. Részben ez az oka fennmaradásának, terjedésének és hírének. Részben pedig az, hogy úgy termelték ezt a paprikát a kovácsháziak, mint ahogy a néphagyomány, a népmese terjedt. Úgy, ahogy Arany János írta:

„Száll a madár, ágrul ágra,
Száll az ének szájrul szájra...”

Úgy termelték a kovácsházi paprikát a kovácsháziak:

HÁZRUL - HÁZRA

MIÉRT KOVÁCSHÁZI A KOVÁCSHÁZI PAPRIKA?

A tudományos kutató véleménye

A kovácsházi paprika származására, kialakulására, nemesítésére vonatkozóan még 1972-ben kérdést intéztem a népszerű tudományos hetilaphoz, az Élet- és Tudományhoz. Onnan az alábbi választ kaptam:

„ÉLET ÉS TUDOMÁNY szerkesztősége

Bp. VII. Lenin krt. 5.

Telefon: 223-899

8-as posta 47-es fiók

Budapest, 1972. VII. 24.

955/1972 RM

Üi.: Reismann

Balogh György

Mezőkovácsháza

Járási Könyvtár

Kedves Olvasónk!

Hozzánk intézett kérdését továbbítottuk dr. Komlóssy György tudományos intézeti osztályvezetőnek, aki felkérésünkre a mellékelt választ adta.

Nagyon örülünk, hogy lapunk hűséges olvasója, levelére mindig szívesen válaszolunk.

Szívélyes üdvözlettel:

Reismann M sk.

sajtólevelező

Dr. Komlóssy György

tudományos intézeti osztályvezető

Balogh György járási könyvtáros Mezőkovácsháza

Hivatkozással május 31-én kelt megkeresésére közöljük az alábbiakat:

A kovácsházi paprika, amit másként „magyar hegyes” paprikának is neveznek, az étkezési paprikák gazdag csoportjába tartozik. Valamennyi étkezési paprika valamely fűszerpaprikából alakult ki. A kialakításban részt vettek a talaj, a táj és az éghajlat, valamint az ottani termelők ízlése, de közrejátszott az eredetileg odakerült ősi fűszerpaprika is. A rendkívül gazdag tájfajták kialakulását pedig a paprika változékonysága, formagazdasága és alkalmazkodó-képessége segítette elő, illetve tette lehetővé. Így alakult ki a cecei, bogyiszlói, tokodi, szarvasi és még több más étkezési fajta. Némelyek nem őrizték meg az eredeti termőhely nevét, pl. kosszarvú, törhüvely, elefántormány, kárász, kis- és nagycseresznye, stb. Ezeknek első kiválasztói tisztán, keveredésmentesen való tenyésztőinek neve, kiléte a homályba vész. Az utóbbi időben több ilyen tájfajtát növény-örökléstani szaktudással rendelkező nemesítő vette kézbe, és az eredeti forma és más egyéb jó tulajdonságok megtartása vagy fokozása mellett, a mai kor és ízlésnek megfelelő új fajtát állítottak abból elő. Ilyen pl. többek között a háromeres, csípős cecei fajtából, a nemrég elhunyt kiváló növénynemesítő, Angeli Lambert által előállított nemes csípős cecei paprika.

A kovácsházi paprikát egyébként aradi, polomszki, hatvani paprikának is nevezik. Ez a többféle elnevezés arra vall, hogy ezt a hosszúkás, egyenletesen hegyesedő, sötét olajzöld és éréskor sötétbordó színű, csípős vagy nem csípős paprika számos változatát többfelé is természetették és termesztik még ma is. Igen alkalmas hajtatási fajta. Üvegházi vagy fűtött hollandági termelésre, bár igen költséges, bő termésénél fogva mégis gazdaságos. Ilyenkor november végén, december elején vetik el.

Dr. Komlóssy György

tudományos intézeti osztályvezető

PAPRIKAÉTELEK KOVÁCSHÁZÁN ÉS KÖRNYÉKÉN

Szakkörünk tagjai az alábbi paprikából készült ételek neveit gyűjtötték össze Mezőkovácsházán és környékén. Az ételek elkészítési receptjeit nem közöljük, mert azok bármely szakácskönyvben megtalálhatók, egyes esetekben pedig a variációk sokaságával kerültünk szembe, s nem szándékoztunk szakácskönyvet készíteni. A paprikaételek nevei:

- ◆ Pirított zöldpaprika tojással
- ◆ Zöldpaprikás rizs
- ◆ Zöldpaprikás főtt tojás
- ◆ Zöldpaprika virslivel és tojással
- ◆ Zöldpaprika szalonnával és kolbásszal
- ◆ Töltött paprika gombás rizzsel
- ◆ Töltött paprika darált hússal
- ◆ Töltött paprika tejfölös gombasalátával
- ◆ Töltött paprika tojáskrémrel
- ◆ Töltött paprika juhtúróval
- ◆ Töltött paprika körözöttel
- ◆ Paprikasaláta
- ◆ Paprikasaláta erdélyi módon
- ◆ Paradicsompaprika olajos hallal
- ◆ Zöldpaprikás szendvics
- ◆ Sült paprika ecet-olajban
- ◆ Lecsó
- ◆ Káposztával töltött ecetes paprika
- ◆ Zöldpaprika vargányával
- ◆ Ételben főtt zöldpaprika

FORRÁSOK

1. *Kertészeti lexikon* Bp., 1963. Mezőgazdasági Kiadó. 1151 l
2. *Kertészek kézikönyve* Bp., 1958. Mezőgazdasági Kiadó. 446 l.
3. *Zatykó Lajos: Paprikatermesztés* Bp., 1979. Mezőgazdasági Kiadó 374 l.
4. *Somos András: A paprika* Bp. 1966. Akadémiai Kiadó 386 l.
5. *Mezőgazdasági kutatások 1966 évi főbb eredményei* Bp., 1976. Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium kiad. 306 l.
6. *Angeli Lambert: Paprikatermesztés.* Az étkezési- és fűszerpaprika termesztése. 4. átdolgozott és bővített kiadás. Bp., 1968. Mezőgazdasági Kiadó 222 l.
7. *Pénzes István: A magyar fűszerpaprika termesztésének természeti és gazdasági földrajzi alapjai* Bp., 1967. Akadémiai Kiadó 290 l.
8. *A helyrevetéses étkezési paprika termesztése.* Célok és eredmények a gépesített termelési rendszer kialakításában. /Készült termesztőknek, kutatóknak, üzemszervezőknek/ Szerk. Zatykó Lajos Bp., 1978. Mezőgazdasági Kiadó 28 l.
9. *A szakköri tagok gyűjtései*

TARTALOM

KOVÁCSHÁZIAK A KOVÁCSHÁZI PAPRIKARÓL

Megkeresztünk 50 mezőkovácsházi lakost, fiatalokat és időseket, tanulókat és dolgozókat. Kérdésünk általában így hangzott: „Miért kovácsházi a kovácsházi paprika? Mit tud róla?”

A kérdés 25-nem érdekelte, hanem 25-venem hallott róla. A paprikáról egy-két személy hallott valahol említést, de nem érdekelte, így nem tud róla semmit. Érdekes, talán jószándó vagy sajnálatos tény, hogy ezek 25-en mind

kovács-házi fiatalokat egyáltalán nem érdekli a községükben elnevezett fűszernövény, vagy annak 6-8 éves nyugodtanak van igaza, aki ezt mondta: „Jóhn a híre, más az

közönség

1. 22 éves kovácsvezető elnöke

„A kovács-házi paprika? A kutató véleménye.....17

Jogszabály 16. §. Majd megpróbáljuk érdeklődni utána.”

2. 28 éves gondnok

„Zöld paprika.....20

Birkaszarvának is nevezik, az is olyan. Nem tudom, ki nevesítette, azt hiszem, többen voltak.”

3. 37 éves fűszerveztő

„Érdekes. Minden érdekel Mezőkovácsházával kapcsolatban, de ez a paprika valahogy elkerülte a figyelmemet. Pedig van ilyen! Tényleg, miért kovácsházi?”

4. 38 éves Tisz tag

„Semmit nem tudok róla. Nem is ismerem. Engem nem érdekel. De ha megint érdekl, majd utánanézek. Ha megtudok valamit, majd szólok.”

KOVÁCSHÁZIAK A KOVÁCSHÁZI PAPRIKÁRÓL

Megkérdeztünk 50 mezőkovácsházi lakost, fiatalokat és időseket, tanulókat és dolgozókat. Kérdésünk általában így hangzott: „Miért kovácsházi a kovácsházi paprika? Mit tud róla?”

A kapott 50 válaszból 25 nem értékelhető, hiszen 25 személy nem hallott erről a paprikáról, egy-két személy hallotta valahol emlegetni, de nem érdekelte, így nem tud róla semmit. Érdekes, talán jellemző vagy sajnálatos tény, hogy ezek 25-en mind fiatalok, 20 éven aluliak. Nyitott kérdés marad számunkra, hogy a kovácsházi fiatalokat ennyire nem érdekli a községükről elnevezett fűszernövény, vagy annak a 61 éves nyugdíjasnak van igaza, aki ezt mondta: „Jobb a híre, mint az íze!” Nem kutatjuk. Az alábbi 25 kovácsházi dolgozó kérdésre adott válaszát közöljük:

1. 22 éves közművelődési előadó

„A kérdés érdekes, és meglepett. Nem tudom. A paprikát ismerem, én is fogyasztom, jó ízű. Majd megpróbálok érdeklődni utána.”

2. 28 éves gondnok

„Zöld színű, hosszú paprika. Itt nemesítették ki a ceceivel együtt. Birkaszarvúnak is nevezik, az is olyan. Nem tudom, ki nemesítette, azt hiszem, többen voltak.”

3. 37 éves üzemvezető

„Érdekes. Minden érdekel Mezőkovácsházával kapcsolatban, de ez a paprika valahogy elkerülte a figyelmem. Pedig van ilyen! Tényleg, miért kovácsházi?”

4. 38 éves Tsz tag

„Semmit nem tudok róla. Nem is ismerem. Engem nem érdekel. De ha magát érdekli, majd utánanézek. Ha megtudok valamit, majd szólok.”

5. 40 éves óvónő

„Én nem tudom. De hogy van ilyen, az biztos. Félerős, hosszúkás és kicsit vastagabb a csípős paprikánál. Országosan elismert, nemrég olvastam róla a Kertészet és Szőlészet című lapban.”

6. 42 éves tanácsi dolgozó

„Hosszú, zöld színű, kéteres húsos paprika. Azért kovácsházi, mert itt nemesítették ki, innen hordták a környező községek és városok piacaira eladni. Mivel a kovácsházaiak árulták, a paprika is kovácsházi lett.”

7. 43 éves nyugdíjas

„Íze, húsa jó. Szalonna mellé való. Télire eltenni is alkalmas. Hosszú, zöld, nem erős, kéteres. Hogy miért kovácsházi, azt nem tudom.”

8. 44 éves tisztviselő

„Egy kovácsházi kertész nemesítette ki. Hogy ki volt, és mikor nemesítette, azt nem tudom. Jó paprika, bőven termő. Én is természetem házi fogyasztásra a kiskertemben minden évben. Most is van.”

9. 47 éves pénzügyi előadó

„Ismerem, szeretem. Nem tudom, miért kovácsházi, valószínűleg itt nemesítették ki.”

10. 50 éves nyugdíjas tanácsi dolgozó

„Ismerem, szívesen fogyasztom szalonnával és kolbással. Úgy gondolom, hogy azért kovácsházi, mert a községnek a neve valamikor Hosszúkovácsháza volt. Ez a paprika olyan hosszú fajta, s valószínű, hogy a községről kapta a nevét, a községről és alakjáról nevezték el.”

11. 53 éves állatgondozó

„Olyan hosszú, mint a kovácsházi utca. Öreganyám mesélte! Jó ízű paprika, de csak kenyérrel, szalonnával és kolbással.”

12. 54 éves orvos

„Nem tudom! Hogy nem lehet kapni a boltban, azt tudom, és sajnálom, mert nagyon jó, húsos, élénkzöld és nem erős. Főleg üvegbe szeretem eltenni.”

13. 57 éves nyugdíjas kisiparos

„Ismerem, én is fogyasztom és termelem, saját fogyasztásra. Úgy hallottam, hogy egy Vanyó nevű kovácsházi kertész nemesítette ki.”

14. 59 éves nyugdíjas

„Azt tudom, hogy van ilyen paprika, de nem tudom, honnan származik. Lehet, hogy a medgyesiek termelik és hordják ide eladni.”

15. 59 éves pedagógus

„Hosszúkás, zöldes, kellemes csípős - ezt tapasztaltam. Hogy miért kovácsházi? Ezt még nekem senki sem tudta megmondani, pedig több embertől is kérdeztem.”

16. 59 éves nyugdíjas könyvelő

„Ismerem és fogyasztom. Egy kovácsházi kertész nemesítette ki. Itt van a nyelvemen a neve, tudom, de nem jut eszembe. Majd ha eszembe jut, megmondom.”

17. 61 éves nyugdíjas könyvelő

„Van ilyen, ismerem. Sokat nem tudok róla. Jobb a híre, mint az íze.”

18. 62 éves nyugdíjas könyvterjesztő

„Van ilyen paprika. Én is szeretem. olvastam róla valamit a Somos-féle könyvben, de már elfelejtettem. Nem tudom. Miért kovácsházi?”

19. 63 éves háztartásbeli

„Nagyon szép paprika. Miért kovácsházi? Nem tudom, majd érdeklődöm utána.”

20. 64 éves nyugdíjas pincér

„Nem tudom. Ismerem, jó paprika. Főleg zölden, kenyérral és szalonnával. Biztosan itt nemesítették ki.”

21. 65 éves nyugdíjas

„Hosszú, félerős, de nagyon jó. Hogy miért kovácsházi, azt nem tudom. Ritkán lehet kapni. Miért? Ez jobban érdekelne!”

22. 68 éves nyugdíjas tanár

„Mezőkovácsházi kistermelők nemesítették ki, több évtizeden keresztül. Nevük ismeretlen maradt, de termékük ismerté vált, ez a lényeg. Örülök neki, hogy valakit még ez is érdekel.”

23. 75 éves háztartásbeli

„Nem tudom, de nagyon szeretem. Főleg eltenni való télire.”

24. 78 éves háztartásbeli

„Nagyon szép paprika. Nagyon szeretem. Ritkán tudok venni. Szeretném termelni is. Nem tudom, miért kovácsházi. Tőlem ezt még soha nem kérdezték. Tényleg, jó volna tudni. Maga tudja?”

25. 89 éves nyugdíjas kovácmester

„Valamikor Kunágotán élt Bereczki Máté gyümölcskertész. A kovácsházi paprikát ő nemesítette ki. Legalábbis én így tudom!”

