

BALASSA IVÁN: A MAGYAR KUKORICA. NÉPRAJZI TANULMÁNY.  
Akadémiai Kiadó. Budapest. 1960. 525.

Bizonyára nem egy történeti érdeklődésű olvasó gyanakvással vesz kezébe egy, a magyar kukoricáról szóló könyvet, gondolatban a botanikusok és mezőgazdászok körébe utalva az egész témát. Ez az érthető előítélet elsősorban abból fakad, hogy a kukoricáról szóló csekély számú néprajzi, nyelvészeti és történeti dolgozat ezideig alig tárt fel érdemleges ismereteket gazdasági szempontból egyik legfontosabb kultúrnövényünkről. Nos, mint leggyakrabban, az előítéletek most is jogosulatlanok. E munka legfőbb meglepetése az a sok-sok probléma, amelyet a kukoricával kapcsolatos adatok itt összegyűjtött nagy tömege már maga, de legtöbbször a szerzőtől is aláhúzottan felvet. Igaz, általában csak felvet s meg nem old. De mielőtt ezekkel a kérdésekkel foglalkoznánk, lássuk előbb röviden a mű szerkezetét.

A kötet első része a kukoricával kapcsolatos általános tudnivalókat tárgyalja. Itt hazai és külföldi elterjedésének története, a gazdálkodás rendszerében elfoglalt helye s a növény gazdag terminológiai anyaga kap helyet sokoldalú megvilágításban. A második, a mű gerincét képező — s tegyük hozzá, legsikerültebb része a kukorica művelésével és elraktározásával foglalkozik, a vetési előkészületektől kezdve a betakarításig, a tárolás módjaival, építményeivel és a morzsolással. A harmadik, pontatlan és félreérthető fejezetcímet viselő rész a tulajdonviszonyoknak a kukoricatermelésre gyakorolt hatását, illetve tükröződését elemzi, a részesmunkát és a ledolgozást, elsősorban az 1848—1945 közötti időszakban. Az utolsó rész a kukorica felhasználását, az emberi és állati táplálkozásban betöltött szerepét s egyéb hasznát mutatja be. Függelékként tárgy-, szó- és helynévmutató, a térképek helynévadatai, a külföldiek számára német nyelvű kivonat és ábrajegyzék segíti elő a könyv használhatóságát.

A munka komplex módszerét — ami egy ilyen monográfiánál tényleg kívánatos — a bevezetés is hangsúlyozza, s ezt az igényt valóban ki is elégíti még az aránylag legszürkébb 4. fejezet is. A komplexitás nemcsak a forrásanyag felhasználásában — ez aránylag a legegyszerűbb — hanem a szemléletben is érvényre jut. Az alcímekben is jelzett néprajzi jelleg mellett elsősorban nyelvészeti, azután történelmi s kisebb mértékben még közgazdasági szempontok is érvényesülnek. Felhasznál a szerző statisztikai, gazdaságföldrajzi, régészeti és botanikai forrásokat is. E sokrétű anyag kezelése nem egyszerű s összeötvözésük nem is mindig sikerült.

Az első kérdés, amire válaszolnunk kell az, hogy milyen tudományos gyarapodást jelent ez a munka. Vitathatatlan érdeme az, hogy enciklopedikus gazdagságban összegezi mindazon ismereteket, amelyek társadalmi-történeti szempontból lényegesnek látszanak. Igaz, amit a szerző maga is megállapít, hogy a történeti áttekintés során bizonyos források csoportok feldolgozása elmaradt, de alig valószínű, hogy ezek az összképet lényegesen módosították volna. A feltárt anyag így is sok munkát igényelt, hisz tudjuk, hogy milyen gyér előmunkálatokra támaszkodhatott. Az adatgazdagságnál azonban lényegesebb a mű problémafeltáró jellege.

Mi is a döntő néprajzi probléma a kukoricával kapcsolatban? Az, hogy a XVI—XVII. században megjelenik Európában egy teljesen új növény, amely viszonylag rövid idő alatt több nép életében alapvető fontosságú termény lesz, olyan társadalomban, ahol látszólag nem hiányzott, hiszen hasonló sze-

repet töltött be egy sor más növény. A kukorica térhódítása viszonylag közeli időre esik s így a megfigyelés lehetőségei aránylag jók. Rendkívül tanulságos folyamat az, hogy a jellegzetesen kapásművelésű növény hogyan plántálódik át a szemtermelő Európa ekésművelésű rendszerébe, hogyan találja meg helyét a műveléstechnikában, munkaszervezetben, táplálkozásban, a nyelvben, sőt hogyan szorít ki egy sereg növényt, ételfélt. Balassa megállapítása szerint az új növény a régi rendben nagyon nehezen találta meg a helyét. Kétségtelen, hogy a kukoricának ez a beilleszkedése, mondhatnánk akkultúrálódása, lényegbevágó problémákat vetett fel, amiket a szerző jó szemmel észlelt, s magyarázatukat kereste. Növeli a beilleszkedés sokrétűségét az is, hogy ez a folyamat a feudális rendszerben csak megkezdődött s kapitalista viszonyok között fejeződött be. Tanulságos az a tény, hogy az utolsó évszázadban aligha találunk még egy olyan növényt, amelynek termelése, felhasználása kapcsán a paraszti találékonyság oly sok példájára bukkannánk, mint éppen a kukoricánál. A beilleszkedés folyamata nyelvtörténeti szempontból is lényeges, többszáz „új” népnyelvi kifejezés honosodik meg, szinte a szemünk előtt, nem az ismeretlen múltban, de még az irodalmi nyelv nagyobb mérvű befolyása előtt.

A néprajzi kutatás számára alapvető fejlődési törvényszerűségek vetődnek fel Balassa könyve alapján: hogyan érvényesülnek az invenció, a párhuzamos fejlődés, a belső fejlődés és a diffúzió erői. A kukorica ezekkel kapcsolatban sok jó példát, megfogható bizonyítékot nyújthat. Eredeti hazájában ásóbottal ültették, eséplőkösárban morzsolták, góréban tárolták, törésekor bontófát használtak. Európában a gabonafélék hatására *vetett* növény lesz, de a szerző idéz néhány szórványos adatot az ültetőfa használatára is, ami csak a kapáskultúrában általános. A léces góré — amit Balassa külön típusként kezel, s nálunk újabb és főleg a nagyobb gazdaságokból terjedt — az indiánoknál is ismeretes, de a fonott kukorica kasok Európában antik előzményekből vezethetők le. Az Erdélyben használt kukorica-eséplőkás megfelelője Franciaországban, de hasonló eszköz a mayaknál is előfordul. Miről van tehát itt szó? A növényvel együtt — egyidejűleg vagy később — ezek az eszközök és eljárások is átkerültek, vagy belső fejlődés eredményeként létrejöttek. Végeredményben az egyezések nem szükségszerűek, hisz mindegyik eszköznek, vagy eljárásnak több változata is ismeretes. A szerző ezeket a kérdéseket nyitva hagyta, amivel csak egyetérthetünk, hiszen a felelet részletező utánjárás esetén is lehet bizonytalan, de a monográfia kereteit bizonyára szétfeszítette volna. Mégis helyes, hogy ezekre a problémákra legalább ráterelte a figyelmet. Számolni kell azonban a késői kölesönzés tényével is, ami a korai diffúzió mellett szintén előfordulhat. Idéz egy példát arról, hogy Nyíregyháza környékén a bontófát Amerikából visszavándorolt magyarok honosították meg, de ennek az adatnak erősen intencionális íze van s továbbmenően is több kételyt, mint bizonyosságot támaszt.

Figyelemre méltóak a néprajzi és nyelvi anyagból fakadó történeti értékű észrevételek. A szerző megállapítja, hogy az új növény a búza műveléséből vesz át legtöbb technikai megoldást, terminust és hiedelemanyagot. Jelentős még az árpaművelés hatása, de a kapálás módjában a szőlő példája is jelentkezik, sőt a dözsöl = morzsol kifejezés még a kendert is bevonja ebbe a körbe. Helyesen számol le azzal a többek által hirdetett felfogással, hogy gyors elterjedése elsősorban a dézsmamentességgel függ össze s kimutatja, hogy ahol termelése megnövekedett, ott a dézsmálás is hamarosan megkezdődött. Nyomatékosan aláhúzza a ténylegesen jóval fontosabbnak tűnő igaerő szerepét, de

alárendeltebb jelentőséget tulajdonít a véleményünk szerint igen döntő hozamkérdésnek. Adatai szerint — a vetőmaggal is számolva — a gabonaneműeknél a kukorica kb. háromszor több hasznosítható termést hozott. Nyilvánvaló, hogy a kevés földdel, igaerővel rendelkező jobbágyoknál a hozamkérdés azért is számít, mert egy hold gabonával bevetett föld semmiképpen, de kukoricából ugyanekkora terület egy család létfenntartását biztosíthatta már, a meghonosodás első századában is. Alátámasztja a hasznosság szerepét Balassa azon megállapítása is, hogy jelentősége az emberi táplálkozásban ott kiemelkedő, ahol legkorábban vált fontossá. Érdemes lett volna e kérdéssel behatóbban is foglalkozni. Későbbi terjedésénél a befolyásoló tényezők hangsúlya nyilván változik, hisz azt az adatot, hogy Szegeden a XIX. század közepén a kukorica és búza termésmennyisége nagyjából megegyezik, más erőjáték magyarázza, mint XVII. századi erdélyi diadalútját, funkciója itt és ott egészen eltérő. De ettől függetlenül előnyomulását a termés hozam nagysága még napjainkban is lényegesen segíti. Elterjedésének magyarázatakor azt sem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a kukoricaételek készítési technikája teljesen adva volt a gabona- és kásanövények felhasználásának gyakorlatában, ami pl. az egyidejűleg megismert burgonya esetében egészen másként állott s ennek elterjedését hosszú ideig valószínű ez a tény is gátolta.

Részletesen s adatszerűen tárgyalja Balassa a kukoricának a határ művelési rendjébe való beilleszkedését. Először a házkörülű kertekben jelenik meg, később vetik már külső szántóföldekbe, ha a feudális rend gátjai nem korlátozzák. Legkevésbé lehetett tilalmazni az irtásföldek bevetését, de már a nyomáskényszerbe tartozó földeken a kukorica ültetése gyakran akadályokba ütközött. Elfelejtkeznek azonban a szerző arról, hogy az Alföld nagy részén a kukorica megjelenésekor nyomáskényszer egészen minimális mértékben volt csak s Erdélyben is volt kibújási lehetőség. Helyesen utal a szórványtelepülések szabadabb földhasználatára, de a keleti országterületen domináló laza halmazfalu házak közötti szántói is kívül estek a forgórendszeren, ami előmozdíthatta a művelési rendbe való illeszkedését.

A kukorica elsősorban a kásanövényeket, kölest, hajdinát s a részben ide utalható árpát szorítja ki, amit az ételek és elnevezésük azonossága is bizonyít. Ha a több problémát hagyó máliai → málé = köles értelmezést kétségesnek is vesszük, akkor is bizonyos, hogy nincs olyan kukoricás ételfélénk vagy ételnevünk, amelynek más anyagból, különösen árpából — táplálkozás terén talán ennél jelentkezik legtöbb kapcsolat — előállított változatát ne ismernénk (kása, dödölle, gaŋca, zsámiska stb.). Sajnos itt mind nyelvi, mind néprajzi szempontból sok az ismeretlen tényező, ami a kapcsolatok tisztázását nagyon nehezíti. Pl. a Magyarországon nemrégiben is általános puliszka-étel alapvetően fontos kétféle készítési módjáról Balassa nem tudott, mint ahogy a szó eredetét sem tisztázta a nyelvészeti kutatás. Az ilyen tényezők eredményezték azt, hogy a kukoricának a táplálkozásban betöltött jelentősége, az ételek változatai a munkából csak haloványan tűnnek ki.

Kizárólagosan a kukoricatermelés menetéhez tartozó témákon kívül a szerző még egy sor valóban ide kapcsolható, de mégis lazábban illeszkedő kérdésre is kitér, amivel egyrészt műve adatgazdagságát növeli, másrészt szélesebb összefüggésrendre világít rá. A kapaformák, kapatisztítók, szárvágók, egyesjárom részletesebb tárgyalása e kevéssé ismert eszközök viszonylatában a kukoricatermelés körén túlmenően is gazdagodást jelent néprajzi irodalmunkban. Nem egyszer teret szentel Balassa a kukoricával kapcsolatos szokás és hiedelemanyag közlésének is.

A munka gyenge oldala kétségtelenül a filológiai műgond és a forrás-kritika alacsony szintje. Ennek következtében kerül Usetnek Vas megyéhez, s keveredik össze a csíramálé a kukoricamáléval — a Szegedi Szótár adatainak kritikátlan átvételével. Pontatlan megfogalmazásokból egy csokrot lehetne összegyűjteni s ezek néha értelemzavarók is. „A Rákóczi birtokkal kapcsolatban azonban egy negatívumot is meg kell említenem. Mégpedig azt, hogy itt 1640—70 között a (Hegyalját kivéve) kukoricatermelés nyomát nem sikerült felfedeznem.” Az előző oldalon viszont megállapítja, „hogy a Rákóczi birtokon igen korán vetettek kukoricát” s a jelzett időből is hivatkozik adatra. Az 1686. évi kapuvári „málé” előfordulásából erdélyi átkerülésre következtet, holott elfogadja a málaiü = köles hipotézist, ami indokolatlanná teszi e távoli területről való eredeztetést, hisz a málé szó lepény értelemben Nyugat-Dunántúlon is elterjedt s így könnyen átkerülhetett a kukoricára is. Nem akarjuk azonban az itt említett pontatlanságok hangsúlyát eltúlozni, a könyv egész jellegét nem ezek szabják meg.

Érdeemes külön is szólni a mellékletekről, s nemcsak magas számuk miatt (220 db). A képanyag döntő mértékben eredeti, publikálatlan fényképfelvétel s ezek áttekintése már önmagában jól illusztrálja a munkamenetet. Technikai szempontból általában sikerültek, ami nemcsak a felvételek készítőit, hanem a kiadót és a nyomdát is dicséri. A térképek apró, technikai jellegű kivánalmaktól eltekintve kifogástalanok, kivéve a 28. sz. ábrát, amely tartalmi és formai tekintetben egyaránt kétségeket támaszt. Az elterjedéstérképek egy része kérdőíves gyűjtés eredménye s aki készített már pontrendszerű néprajzi térképet az tudja, hogy ezekben milyen nagy munka fekszik. A bemutatott esetekben az elterjedés legtöbbször a technikai szintet, vagy korszakot jelzi, határozottabb táji elkülönülés leginkább a bontófa esetében látszik. Később, más elterjedéstérképekkel való tüzetesebb összevetés bizonyára hoz még tanulságokat.

Néprajzi irodalmunkban a témamonográfiák száma igen csekély s annál örvendetesebb, hogy a közelmúltban Balassa könyve immár a második. Bevezetőjében utal Bátkynak és Tálásinak a kukoricatermelés feldolgozását sürgető észrevételeire s az ezekben megnyilatkozó hangsúlyos kíváncságot indokolta azt, hogy a részfeldolgozásokat egy szintézis előzze meg. Végeredményként a sorrendiség technikai kérdés, a tanulságok később ügyis összefonódnak. Balassa azzal, hogy könyvében nagy gonddal felkutatta, összegyűjtötte nemcsak a hazai, hanem a nemzetközi, főleg a szomszéd népekre részletezőbben is kiterjedő kukoricaadatokat, nagy lépéssel előrevitte a kapásművelés terén hiányos néprajzi ismereteinket. Munkáját nem szabad lezárásnak tekinteni, az általa felvetett kérdések most már szilárdabb kiinduló alapról finomíthatók tovább.

*Barabás Jenő*