

## Pürbeszéd a gabonáról

### Hol terem a magyar búza?

Kisiskolás korunkban jólesett hallanunk, és szívesen meg is tanulunk, hogy olyan jó búzát tudunk mi termelni, amelyet más országok nem tudnak. A magyar búza állta is a versenyt mindaddig, amíg a nagyüzemi mezőgazdaság más követelményekkel nem lépett elő. Nem arról van szó, hogy igénytelenebbeké váltunk volna, és meg kellett elégednünk a gyöngébb fajtákkal is, hanem arról, hogy a nagy hírű magyar fajták intenzív termesztésére, gépi betakarításra alkalmatlanok voltak. Hírük máig nem veszett el, a világ szinte valamennyi búzanesztőjének a tenyészkertjében ott van például a bánkúti. Szániel Imrétől, a mezőgazdasági tudományok doktorától, a szegedi Gabonatermesztési Kutatóintézet igazgatójától mégis azt kérdeztük először, beszélhetünk-e hazai búzatermesztésünkben magyar fajtákról?

— A ma köztermesztésben levő fajtáknak egészen más természetűi feltételeknek kell megfelelniük, mint a régieknek. Gondoljunk csak a nagy töálmányra, a műtrágyaadagokra, a vegyszeres növényvédelemre és a kombájnos betakarításra. A magyar kutatók kezén születő új fajtákat joggal tekinthetjük hazai körülményeinkhez alkalmazkodó jó fajtáknak, de hozzá kell tennünk, hogy nemesítőink külföldi búzafajták előnyös tulajdonságait is „belekeverték” szinte mindegyikbe. A GK—Szeged mediterrán származású, a maratonvásári fajták inkább sztyeppei jellegűek. A fehérjeteralom szempontjából mindmáig legjobbnak számító GK—Tiszatáj is ötváz máshonnan származó jó tulajdonságokat. Igaz, volt időszak, amikor hivatalosan is azt mondták, nekünk nem is kell búzát nemesítenünk, elég átvennünk másokét. Szerencsére akkor is tudták nemesíteni, hogy kell, mert a magyar fajták genetikai alapja kitűnő. Egyik banáti fajtánk — magától a nemesítőtől tudjuk — a Beosztájában is benne van.

— Búzáink híre az Alföld egyes részeihez kötődött. Változtak a termesztési körülmények, fölterhetten átrendeződött termőfajtaik térképe is. — A Tisza-vidék középső és alsó része, a szolnoki löszhat, a Nagykunság, a Zagyva-medence, a békés-csanádi löszhat, a Hajdúhát adja a legtöbbet és a legjobbat. Hasonló a Mezőföld is. Lényegében ezek tekinthetők most is legjobb búzatermelő területeinknek, de hozzá kell tennünk, hogy jó búza másutt is terem, és meg is éri termesztését, mert a közgazdasági feltételek is kedveznek. Vizsgálataink azonban érdekes eredményeket hoztak. A békásai löszös táblákon a mostani körülmények között alig kapunk minőségben kimagasló eredményeket, egyes évszámokban egyes fajták viszont kiváló termést adtak a Nyírségben is, és az Alpok alján is.

— A következők? — Vizsgálati eredményeinkből nem mindig vonhatók le a termesztésre utaló egyenes következtetések. Ha a minőség elvonalbeli követelmény lesz, úgy tűnik, a legjobb búzát akkor is klasszikusnak számító termőhelyeinkről várhatjuk, de számítanunk kell olyan időszakokra is, amikor más területek jobbat adnak, tartalmuk tehát azokat is meg kell tartanunk. — Milyen szempontok szerint vizsgálták egyes tájak termését? — Nem ipari, hanem ökológiai szempontok érdekelték most bennünket. A hektoliter tömeg, illetve ezermagtömeg mellett vizsgáltuk minden esetben a nedves sikkertartalmat, a nyújthatóságot, a liszt vízfelvévő képességét, a nyers fehérjét, az úgynevezett valorigráfus értéket, a próbacipó alakú hányadosát, és még néhány más tulajdonságot. — Valamikor büszkéek voltunk a nyújthatóságra. — Hazai fogyasztásban most is fontos, de külföldi vevőink nem sokat törődnek vele. Érdekes eredmény: 1974-ben az egész országban rossz volt, kivéve a Dunántúli-középhegységet.

— Az átlagember a vízfelvévő képességről igen keveset tud. — A sütőipar számára fontos, hogy száz kiló liszt mennyi vizet vesz föl. Ettől függ, mennyi kenyér lesz belőle. Évről évre kimutathatóan csökken. Föltehetően nem a fajtától, hanem a termesztés körülményeitől függ. Polhammer Ernőné, a búza nagy töálmányával hozza összefüggésbe. Azt tapasztaltuk, hogy az ország nyugati részéről keletre haladva mindig nagyobb a liszt vízfelvévő képessége.

— Fehérjegyedekkel küszködik a világ, nyilván fontos, napi eledeleinkben, a kenyérben, mennyi a fehérje.

— Fajtától, termőhelytől és termesztéstechnológiától is függ. A klasszikus búzatermő tájakon a legkedvezőbb, de egyes éviárokban a Nyírségben és az Északi-középhegységben is jó eredményeket kaptunk. A GK—Tiszatájé és néhány maratonvásári fajtáé igen magas, a Tiszatájban már 18 százalékot is mértünk.

— Lehetne minősítő tényező is? — Nálunk még nem az, de néhány külföldi vásárló már ke-

### Mi van a kukoricában?

Kukoricát kell termelnünk ahhoz, hogy húst ehessünk, és húst exportálhassunk. Ha többet akarunk, többet kell termelnünk — ilyen egyszerű volt eddig a tétel. Amikor a kutatók elkezdtek vizsgálni, melyik kukoricafajtában mennyi a hasznosítható tápanyag, megbillett a tétel. Nem mindegy, melyikből termelünk többet. Szániel Imre tudományos alapossággal azt is vizsgálta, termőfajtaink ökológiai viszonyai szerint hogyan változik a kukorica minősége.

— A búzánál szó volt a nyers fehérjéről, nyilván fontos szempont a kukoricánál is.

— Igaz, a kukoricában kevesebb a fehérje, és aminosavainak összetétele is kedvezőtlenebb, de az itthon termelt abrak 75—80 százaléka kukorica. Átszámítva az abraknövényekkel előállított fehérje mintegy kétharmada kukoricából származik, rendkívül fontos tehát. A keveréktakarmányokba kénytelenek vagyunk külföldről vásárolni fehérjét adagolni, nem lehet középsős, mennyi van eredetileg a kukoricában. A Tisza-vidék alsó és középső szakaszán, a Duna-völgy síkján és a Dráva mentén termelt kukoricák ebből a szempontból nagyon jók. Hasonlóan jó a Dunántúli dombos kukoricája. Ez azért fontos szempont, mert az utóbbi területen búzából szinte a legrosszabb terem.

— Vizsgálták szempontból a kukorica olajtartalmát. Az átlagosan művelt ember nem is tudja, hogy olaj is van benne, és természetesen azt se, milyen.

— Étőlaj nyerhető belőle.

— Jó?

— Nálunk jóval gazdagabb országokban is csak a gazdagok fogyasztják. Állítólag jobban szeretik, mint az olívaolajat.

— Ha mi sok kukoricát termelünk, sok olajunk lehetne.

— Kimondva igen egyszerű, de megvalósítani nehezebb. A kukoricacsíra tartalmazza az olajat, előbb tehát ki kellene hasítanunk a csírákat a szemből. Úgy hallottam Szabadegyházán készülnék ilyen berendezést üzembe helyezni.

— Ezek szerint oda kellene szállítanunk minden kukoricát, ha olajat akarunk belőle, és visszaszállítani a maradékot?

— Nagyon megdrágítaná a szállítást a kukoricát is, és az olajat is. Mi azért is vizsgáltuk tájegységenként az olajtartalmat, hogy esetleges üzemtelepítésekhez segítséget adhassunk.

— Legnagyobb gond tehát a csirakihásító gép megszerkesztése?

— Az is, de ügyelni kell másra is. A kukoricából kihásított csírákat rövid időn belül ki kell sajtolni, különben avasodik a benne levő olaj. Az olajipar — a növényi olajokról van szó! — nem lát akkora fantáziát benne, mint a tudomány, fölterhetően azért, mert a napraforgóból szár-

resí azt a fajtát, amelyikben több a fehérje. A takarmánybúzákról nem tudunk átfogó véleményt adni, csak 1977-től vizsgáltuk azokat. Azt találtuk, néhány fajtánál kimondottan alacsony, másoknál a vértől is magasabb. Eddig csak az volt a szempont, ami a sütőiparnak nem jó, az takarmánynak jó lesz, és nem törődünk vele, a takarmányban mennyi a fehérje, noha éppen fehérjéből szorulunk behozatalra. A GK—Szeged takarmánybúza ugyan, de fehérjében kimondottan gazdag.

— Magyarra fordítva: több hús lehet belőle?

— Kulcskérdése a takarmányozásnak, valóban erről van szó. A Tiszatáj tartalmazza a legtöbb fehérjét, javító búzának is mondjuk, mert gyöngébb búzával keverve is jó lisztet ad, tehát fontos, hogy termeljünk. Meg kell azonban azt is vizsgálnunk, ha ennyire bőséges benne a fehérje, nem érné-e meg takarmányként is termelni? Új szempont, szokatlan is, sokak számára bizonyára meglepő, de lényeges, mert drága valutával fizetünk a fehérjéért. Mindenképpen meg kellene vizsgálnunk termőhelyenként a takarmánybúzákat és szerint is, hiszen a takarmányozás szakembereink tudniuk kell, miből mennyi van az állatok takarmányában, és mennyi hús lesz belőle.

mazó étolajat is jól el tudjuk adni.

— Takarmányként mi a szerepe a kukorica olajának?

— Energiaforrás az is.

— Nélkülözhetetlen?

— A keményítő pótolja, abból pedig sok van a kukoricában. Több, mint amennyit a kedvezőtlen fehérjearány miatt hasznosítani tudnak az állatok.

— A termőhelyi vizsgálatokból mi derült ki?

— Érdekes összefüggésekre jöttünk rá. Ahol a legnagyobb termést érhetjük el, ott találjuk benne a legtöbb olajat is. A Pácskai löszhatán, a Dráva mellékén a Békés—Csanádi löszhatán és a Mezőföldön.

— A többi termésre való törekvésünk tehát nem befolyásolja hátrányosan az olajtartalmat?

— Úgy tűnik, nem.

— Vizsgálták a kukorica molográfus értékét is. Ez is olyan szempont, amiről szinte semmit nem tudunk.

— Valóban újdonságról van szó, a vizsgálati módszer alapja, a molográfus, saját találmány.

— Lényege?

— A szem keménysége és beltartalma között igen szoros az összefüggés. Ha mérni tudjuk a kukorica keménységét, következtetni tudunk belőle az olajra is, fehérjére is. Minél keményebb, annál kevesebb a héja is.

— Térjünk vissza a tudomány eredményeire. Van műszerünk, tudjuk mérni a minőséget. Hol terem a legjobb kukorica?

— Rá kellett jönnünk, olyan kiemelkedő tájhatások nincsenek, mint a búzánál. Jó minőség terem az Alpok alján és a Kisalföldön.

— Ez is meglepő, hiszen a kukorica a melegebb éghajlatot szereti.

— Elég könnyű magyarázatot adni rá. Mivel rövidebb a tenyészidő, ezeken a területeken a korai fajtákat természetük azoknak pedig jobb az úgynevezett beltartalmi értékük.

— Az önkéntes biztatja is a gazdaságokat, természetesen több korai kukoricát.

— Az ésszerűség egyre többször szól bele a mezőgazdaság dolgába. Ha például kukoricát exportálunk, és a vevő megnezi, hogy mit vesz, könnyebb nyugatra szállítanunk a nyugati határ mellől, mint Békés megyéből. Az sem biztos a vizsgálatok alapján, hogy a földolgozó üzemeket az Alföldön kell majd fölépítenünk kivétel nélkül.

Tanulságos volt számunkra a beszélgetés, mert a vizsgálatok sok új ismeretet is adtak. Erősítette azt a meggyőződésünket is, hogy kutatók és konstruktorok sok tartalékot tudnak még fölárni. Olyanokat is, amikre eddig nem is gondoltunk.

HORVÁTH DEZSŐ

## Zajok és hangulatok

Egy ismeretlen fiatalasszony megtisztelt azzal, hogy nekem címezte levelét. Panaszkodott. Nem is tudom hogyan juthattam eszébe, hiszen újságírói gyakorlatomban nagyon ritkán szoktam olyan témákkal foglalkozni, amelyet fölpanaszolt. Szakterületem a közgazdaságtan. Lehet, hogy koromnál fogva érttem meg mondandóját. Úgy vélem, akár gyermekem is lehetne a hozzám forduló menyecske, ezért hagytam asztalomon terjedelmes írását, s nem adtam át a lap Postaláda rovatának, hogy magam is elmélkedjem egy kevéskét azon, amit továbbított. A téma igen egyszerűnek tűnhet: emberségünkről szól. A megértésről, az együttélésekről, gyermekekről, fiatal szülőkről, középkorúakról és öregebbekről. Vagyis azokról, kik örömmel vagy örömtelenül, de élnek, laknak, dolgoznak, fut fölöttük az idő, s ők maguk is futnak az idővel.

Ki így él, ki úgy. Vajon ki tudná minősíteni az emberi életet, a viselkedést? Erre műszert sem lehet kitalálni, sohasem. Remélem, hogy amíg ember él a Földön, ilyen szerkezetet nem is találnak föl. Egyet azonban biztosan tudok, a szívünkben, a lelkünkben valahol mégis van valami, ami rendszerezi hangulatunkat, az agyunk közvetítésével, idegszálainkkal sejti a lelkünk, miként is viselkedjünk, értékeljük, hogyan fogadjuk embertársainkat, azok erejét, gyarlóságait. Mentsem meg minket a sors attól, hogy mindannyian egyformákká váljunk. Bennünk, embereinkben éppen ez a különbözőség a legszebb. Vagy ezért is volnánk emberek?

A kérdés inkább az volna, hogy meg tudjuk-e tartani emberségünket. Mit is írt az említett asszonyka? Azt, hogy lakóhelyükön élő társak közül egyre többen vannak olyanok, akiknek kelemesebbé válik a motorizáció, mint a gyermekek csivitelése. Levelet is eleve védekezéssel kezdte: — Még soha nem fogtam tollat sérelmeim miatt, de most olyan méreg fogott el, tehetetlenségem akkora, hogy kénytelen voltam erre fanyalodni. — Azután is sündisznóállásból védekeztek, magyarazkodtak. Elcsépett szövegekre hivatalozik (?), amikor a gyermekáldás előtt álló társait védelmezvén megemlíti pártunk és kormányunk népesedéspolitikai irányelveit. Mi kényszerítette erre a megoldásra?

Megtudtam később, hogy olyan huszontöt lakásos társasházban laknak, amelyet öt esztendőn át építettek, s ők maguk háromszor annyi idő alatt kapargatták össze a lakás árát. Állami támogatást is kaptak, sőt a „megajánlott” leendő gyermekekre még további kedvezményeket. Valószínű mindenki tisztában volt avval, hogy egy ekkora lakóházban lesznek majd fiatal, középkorú és idősebb családok. Az élet rendje szerint a fiatal házaspároknál megjelenik az első, majd a második vagy a harmadik gyermek is. A középkorúaknál kiröppennek az ifjak, az öregeknél viszont mind gyakrabban találkozzunk pici-nyekkel, unokákkal. Ez oly természetes és oly szép, hogy röstellem is leírni.

A mai divat szerint — a levelő inspirálására — tesztet készítettem. Amolyan kontárszerűt. Találomra megkérdeztem a saját lakóházunkban levő szomszédaimat, hogy rossz volt a reprezentációs kiválasztásom, mert végül kiderült: akiket kérdeztem, vagy fiatal szülők voltak, vagy — egyiküket régóta is ismerve — éppen most lettek „ifjú” nagyszülők. Örömmel fogadták a világ legszebb és zenében soha le nem kottázható muzsikáját, a gyermekek csivitelését, csivitelését? Szépségüket, rosszkódásukat, kacajukat, sikításait, verekedéseiket, ordibálásait, simogatásait, ütlegeléseiket, naiv, öntudatlan szavaikat, csúnyaságait. Kítől is tanulták? Apjuktól? Anyjuk-

tól? A szomszédék vásott gyerekektől? Tóruk is, és senkiol sem. Elvegre is mindenki szomszédja vaának, s mindenkinnek vannak osei és utóai.

Senki se vegye farizeuskodásnak, újságírói rogásnak, ha azt mondom, hogy eagen nem zavar a gyerekek larmája. Miért is zavarna? Társak nekül, gyerekek és öregek nélkül miért is élénk? A magam elete csak masokéval egybeonódva élet. A kapott levelet tízedzer, lehet, hogy százszor is átolvastam. Számozott könyvtáramban még kevés ilyen olvasmányt letem. Folytatom: — Társasházunk amugy is kicsiny udvarának felét garázsokkal építették teli, ami megmaradt, ott játszhatnának a gyerekek. De sokan embertelenül ezt is szeretnék megakadályozni. Azt mondják, hogy zavarja őket a gyerekek larmája.

Szebb és idegrendszerükre is megnyugtatóbb, muzikálisabb volna a gépkocsik motorzúgása? Félreéetés ne essék, nekem is van autóm, s így kénytelen vagyok hallgatni zaját. De mégis azt mondom, szebb zaj a kicsinyek rosszkódással átszótt larmája, mint az én autóm csöndesre állított berregése. Amillekiismeretemet is fölborzolta az volt, amit a levelőről említett. Idézem: „Nem tudjuk mire vélni, hogy vannak olyan emberek — közöttük néhányan valamikor éppen gyermekneveléssel foglalkoztak —, akik a gyerekek játékos kedvét még annyira sem tudták elviselni, hogy velünk beszéljék meg az eszelezes túlkapásaikat. Ez mellőzven bírósági feljelentést tettek, s meghurooltatták a gyerekes szülőket, mint valami gonosztevőket. Kiszolgáltattak lettünk, s nekünk sem időnk, sem kedvünk bírósági tárgyalásokra járni, mert mindannyian valahol dolgozunk. Csakis rosszindulatra gondolhatunk. A gyerekeknek legvégre, mozgásra van szükségük, ha azt akarjuk, hogy egészségesek és normálisak legyenek. A mi házunknak kicsiny az udvara, de csak ott látjuk őket biztonságban, hiszen az utca forgalmas, veszélynek lennének kitéve.”

Nem folytatom tovább a panaszaratot. Közelebbit sem kívánok fölemlíteni a levelében, félek, hogy magukra ismernének az érdekeltek. Egyet viszont megkérdezek önmagamtól is. Vajon hány ilyen ház van Szegeden, vagy máshol? Tudom, sok ilyen lakóház található környezetünkben. Mondhatnám azt, hogy akinek nem inge, ne vegye magára. Bárcsak kevesen gondolnának „ingelkre”. Egy valaki a tesztelesemkor ellenvéleményt mondott. „Minket ne zavarjon senki gyereke! Tanítsák őket rendre, tiszteletre, viselkedésre.” Ez is igaz. Megfigyeltem már azt is, hogy valóban rendre, viselkedésre tanították ifjú szülők gyerekeiket. Mégis az a válasszom azoknak, akik ily módon jártak el, hogy mentsem meg minden apróságot a sors attól, hogy szülei metodikáját bárki is átvegye. Búrában nem lehet gyereket nevelni, — legfeljebb klinikai esetekben, de azt se kívánom az égvilágon senkinek.

Mit is tehetnénk hát? Oly keveset igényel tőlünk az élet. Csak annyit lássunk be, hogy nem egyedül élünk ezen a sárgolyón, társalányok vagyunk. S ne kívánjunk senkit sem magunk viselkedésére, kialakult énünkre gyúrni. En ilyen vagyok, ő olyan, ti olyanok vagytok. Tudom, a szülőknek elidegeníthetetlen joga, hogy saját gyermekét a legszebbnek, a legokosabbnak és a legjobbnak tekintse. Legalább ezt a szent jogot tartsuk tisztelőben, hiszen viszonszóság is van a világon, nekünk is vannak gyermekeink, unokáink. Azokat sem szeretnénk megsérteni, kiknek valamilyen oknál fogva nem lehetett részük gyermekszívajban, unokák csivitelésében, mert tudom, hogy nekik mindez jobban fáj, mint bármi más ezen a világon. A zajokat és hangulatainkat soha ne keverjük össze.

GAZDAGH ISTVÁN