

A hagyma városától Makovecz városáig

Makó több mint 700 éves alföldi város, az ország délkeleti kapuja Csongrád megyében, a Maros jobb partján, Szegedtől keletre fekszik. Lakossága most 23 ezer fő. A román és a szerb határ közelsége miatt igen fontos közlekedési csomópont. A XIII. század második felében a marosi átkelőhelynél kialakult települést előbb Velnöknek (révész), majd később a birtokos Makó bánról Makófalvának, a török uralom időszakától Makónak (dicsőséges) nevezték. A XVI. századi reformáció idejére esik Makó szellemi kibontakozása, akkor a város református esperesi székhely lett, majd 1719–1848 között a csanádi püspökök tulajdona. Makó 1730-tól 1950-ig Csanád megye székhelye volt, ami fellendítette fejlődését.

Makó – a hagyma városa

A XVIII. század közepétől a helyi szükségleteket meghaladó mértékben termelték itt a hagymát, ami megalapozta a város gazdasági jólétét. Az 1867. évi kiegyezés után az étkezési célra termesztett hagyma minőségét tekintve az elsőség leginkább a makóié lett, ami a Maros menti táj kitűnő természeti adottságainak köszönhető. A Maros folyó hordaléka, a löszhátságon keletkezett réti csernozjom és a folyó menti iszapos öntéstalaj magas tápanyagtartalma. A réti agyag pedig a fokhagyma termesztésére kiváló. Adottak a megfelelő éghajlati tényezők is: a hőségnapok száma 30, a napos órák száma 2100 évente. A hosszú, meleg nyár elősegíti a makói hagyma szilárdságát. Az itteni földművelő nép a hagymát előbb a házak kertjeiben, majd a közelebbi veteményeskertekben termelte, a piaci igények növekedésével egykori szőlőterületeket is igénybe vett. Mivel a kilencedik tizedet a hagyma termelése esetén nem kellett megfizetni a földbirtokosnak, egyre többen kezdtek el „adómentesen” hagymát termelni. Eleinte az önellátás mértékéig termelték, majd a szomszédos megyék és főleg a Bánság piacaira. Az átalakult konyhakultúra egyre több vöröshagymát és fokhagymát igényelt, tehát új piaci lehetőségek keletkeztek.

A makói hagymások kemény munkával, egyedi szelekcióval jó minőségű tájfajtát alakítottak ki, kifejlesztették a szárított, a kemence fölött hőkezelt dughagymás szaporítási eljárást. A távoli piacokon történő értékesítéssel a hagymakertész réteg el tudta kerülni a századforduló kivándorlási kényszerét, és megalapozott, tartós hírnevet szerzett a kisparaszti termékként kialakult makói vöröshagymafajtának. A makói termesztési eljárás sajátossága, hogy a hagyma tenyészideje három év: előbb magról dughagyma terem, majd a dughagymáról étkezési hagyma, az étkezési hagymáról hagymamag. A makói fajták: *a régi makói fajta*, a nagyobb testű, gömbölyűbb formájú *Rozsnyai-változat*, az *Erdei-féle vöröshagyma*, majd a keresztezésekből kialakult a *Makói tájfajta vöröshagyma*, amely jól tárolható, hosszú ideig eláll, könnyen szállítható, kemény húsú, egészséges, könnyen kezelhető, tetszetős formájú, kitűnő íz- és illatanyaga, magas cukortartalma van. A tájfajta termesztése végül mintegy 2500 kertész kezében volt. 1957-ben született meg az államilag is elismert, köztermesztésben is terjeszhető makói hagyma. Fajta-változatai: a *Makó 104* (1979), a *Makói bronz* (1980), a *Makói CR* (klíma-rezisztens) (1985) a hagyományos Makói fajta tulajdonságaival. A *Makói féléret* szaporításra nevelték (1985), borítólevele és hússzíne fehér. A hagyma az évszaknak megfelelően négy formában kerül a piacra: tavasszal gyöngye zöldhagymaként, később fejese, háztartási, csomózott hagymaként, nyár elején vágott, félig érett áruként, nyár végétől érett, téli eltartásra is alkalmas hagymaként kerül forgalomba. A makói hagyma mind exportra, mind a belföldi piacra mint téli hagyma jön számításba. A hagymakertész családból származó Erdei Ferenc kezdeményezte hagymakisérleti telep létrehozását Makón. A makói hagyma földrajzi védettséget is élvez, csak a makói tájkeretben előállított hagyma jelenhet meg a piacon makóiként. Az évek során kialakult egy olyan típus, amely a Maros menti talajt és ezt a klímát kedveli, és a legjobb hozamot biztosítja. Szerencsés, hogy a tárolhatóság, valamint a magas száraz-, és ízanyag tartalom egymást erősítő genetikai tulajdonságok, a két kiváló tulajdonság együtt öröklődik.

A XX. század közepéig jellemző volt a kisüzemi, szántóföldi hagymatermesztés. A parasztek saját földjükön jelentősen megnövelték a hagymatermesztést, ami azonban továbbra is kézi műveléssel folyt. A makói határ már nem volt elegendő a hagymatermesztésre, ezért a Maroson túl, a Bánságban béreltek felszántott területeket. A piaci kereslettel függően később 1500–2000 hold körüli tehető a hagymával beültetett terület. Az 1873. évi bécsi, de még inkább az 1888-as brüsszeli világi kiállításokon elért siker után nőtt meg az érdeklődés a makói hagyma iránt. A generációról generációra öröklődő termelési tapasztalatok a térségi hagymatermesztés jövőjének alapvető biztosítékai lettek.

Az 1960–70-es években országos kutatóintézetek bevonásával és helyi kezdeményezésekkel meggyorsult a hagymatermesztés gépesítése, a komplex növényvédelem kidolgozása. Biotechnológiai eljárásokat kísérleteztek ki, 1989-ben megalakult a Hagyma Egyesülés, amely 1992-től Hagyma Terméktanács néven működött tovább.

A magyarországi hagymatermesztés gépesítése Makón indult meg. Moravszky Ferenc és Joó Sándor 1962-ben készített hagymaművelő gépe a lipcei világiállításon aranyérmert nyert. A makói mezőgazdasági gépgyár négy soros betakarító gépeket gyártott. Jól beváltak a makói termelészövetkezetek dughagyma-osztályozó rostái. Ma már sokféle kiscgép könnyíti meg a makói hagymatermelők munkáját: több soros kanalas fokhagymagerezd- és dughagymarakó gépcsalád, a betakarításban használható kiemelő kiscgépek, a vöröshagyma-kiszedő rendre rakó gép, a hengeres fokhagymafej-roppantó, a görgős fokhagymaosztályozó-asztal, gépi kérés fokhagymatisztító, gépi kanalas szemenkénti vetőgép ikerosos granulátum-szóróval stb.¹

A hagymakereskedelem

A XIX. század végéig maguk a hagymakertészek foglalkoztak az eladással is. A Bánság lett a legfőbb piacuk. A nagyobb városokban, így Pesten és Szegeden kialakultak ún. *makai piacok*, ahova a kofák födeles kofahajókkal és ekhós szekerekkel szállították a hagymát és a zöldségeket. Bejárták az Alföldet, a Bánátot, Erdélyt, a Szerb Vajdaságot. Hat-nyolcmázsányi hagymát szállítottak, felosztották maguk között a piacokat. Egy-egy út hat-tíz napig tartott, visszafelé búzát, árpát, rozst, kukoricát, gyümölcsöt, iparcikkeket, a Bánátból libát hoztak. 1851-ben, az osztrák–magyar vámhatár megszűnésével a magyar mezőgazdasági kivitel szabad utat kapott a birodalomban, majd az 1859-es és 1866-os háborúk után az olasz hagyma kiszorult az osztrák örökös tartományokból, és a makói hagymával pótolták a hiányt. A makói hagyma és zöldség eljutott Galíciába, Lengyelországba és Ausztriába is. A XIX. század végén a hagymaexport már döntően a makói zsidó kereskedők kezében volt, akik kereskedői rátermettségükkel és nemzetközi kapcsolataikkal elérték, hogy a makói hagyma világkereskedelmi cikké lett a nyugati piacokon. A magyarországi vasútvonal kiépülése bekapcsolta Makó térségét is a hazai és a nemzetközi vérkeringésbe. 1883 után a vasút révén jutott el Makóról a hagyma Ausztriába, Szerbiába, Németországba, Svájcba, Boszniába és Angliába. A Makói Hagymatermelők Egyesülete hamarosan elérte, hogy München és Hamburg lett a makói hagyma legjobb piaca, emellett nagy mennyiséget szállítottak Bécsbe, Prágába, a Szepességbe és Galíciába is. Az első világháborúban felére esett vissza a hagymatermelés, 1917-ben központosították a forgalmazást, megszüntették a külföldön forgalmazható mennyiséget, maximálták a hagyma árát. A hagymát nagy szállítási költség terhelve, ezért nyugaton akkor vásárolták makói hagymát, ha a holland és a spanyol hagyma nem teremtett konkurenciát. 1899-es adat szerint 200 000 mázsa hagymatermésből a helyi szükséglet mindössze 10 000 mázsa volt. A fokhagymatermelés akkoriban a vöröshagyma termelésének talán a tizedét tette ki.

Az első világháború után, a trianoni békeszerződés következtében a város határszélre került, hagymakörzetének egy részét elvesztette, a makói határ távolabbi részein és a megye nagybirtokosaitól kényszerültek a hagymatermelésre újabb földeket bérelni, ami megnövelte a termelési költségeket és nehezítette a hagyma értékesítését. Az 1929–33-as gazdasági világválság idején a válság sújtotta országok önellátásra rendezkedtek be, a túlkínálat következtében csökkentek a hagymaárak, így a hagymások jövedelmei megfogyatkoztak.

A második világháború után a földreform új, kedvező lehetőségeket nyitott volna, de az erőltetett kollektivizálás, a beszolgáltatási kényszer és az alacsony hagymaárak elvették a hagymakertészek kedvét a termeléstől. 1949-től megkezdődött a nagyüzemi, kézi hagymatermelés a terveződés keretei között korlátozottan. A munkaiányes növény termesztésével a termelészövetkezetek nehezen tudtak megbirkózni. A hagymaföldek elgazosodtak, elfertőződtek. Az 1945–1990 közötti időszakban a régi hagymás vezetők kiszorultak a közéletből. Az 1960-as években Magyarország ismét Európa jelentős hagymaexportőr országa lett, de a nyerselexportunk visszaesett. Miközben a világ rohamosan növekvő hagymatermesztését a magyar termelés a versenyhelyzetben nem tudta követni, a makói márka is vesztett értékeiből, kezdett hátrébb szorulni az európai piacokra önzölő amerikai, chilei, brazil, új-zélandi, dél-afrikai hagyma mögött. 1978-tól a szövetkezetek kitűnő szaporítóanyagot alkalmaztak, javult a vöröshagyma minősége is, azonban az európai piacon olyan árubőség alakult ki, ami miatt a hagymaárak mélyre zuhantak.

Makón jók voltak az adottságok a fokhagymatermelésre is. A fokhagyma, „a fűszerek királynője”, tápanyagigénye átlagon fölüli. A makói hagymakertészek az 1950-es évekig lényegében csak réti agyagtalajokon termelték a fokhagymát a lelei földeken, Kiszomboron és az Óföldéakhoz tartozó Gensháton. A Makó környéki természeti adottságok mind a két fokhagymafajta: az ősi és a tavaszi termesztésének is megfelelőek. A tavaszi fokhagyma kemény, elálló, jól tárolható, ízét-zamatát májusig megtartja, addig egészséges és csímentes. Elállósága és zamata miatt kolbászba Makón kizárólag a

¹ www.gepeszgardakboltja.hu – Tiba Gyula vállalkozása, Makó.

tavaszi fokhagymát teszik. Előnyös tulajdonsága a hideg- és szárazságtűrés. Mennyiségének mértékessége a kertészcsomó, ami mintegy négy-öt kilogramm hagyma. A makói fokhagymatermelés első virágkora a reformkorra esett. A Maroson túli, torontáli földbérleteken, az árendált, kitűnő talajerejű földekben nagyon jó minőségű tavaszi fokhagyma termett. A trianoni békeszerződés határmódosításai következtében a makói kertészek elvesztették a bántási bérleteket. Új területekhez a csanádi püspökség lelei uradalmán jutottak kishaszonbérlet formájában. Magyarországon ezer-kétezer holdon termelték a fokhagymát, az évi termés három-ötezer tonna volt. A fokhagyma termelésének felét a makói körzet adta. Az 1930-as években a Csanád megyei fokhagymatermelés Makóra összpontosult.

A második világháború után a szerződéses fokhagymatermelés bevezetésével a kulákokat ki akarták a termelésből zárni. Emiatt 1950. július 27-én hagymámegmozdulásra került sor, hatására megkísérelték a kertészeket érdekeltté tenni a fokhagymatermelésben, művelési előleggel, felárral. 1956 őszén megszüntették a beszolgáltatási rendszert, ami enyhítette az elégedetlenséget. A szövetkezetekben különösen jelentős előrelépést jelentett 1962-től a családi, háztáji művelést vállaló rendszer bevezetése. Az érdekeltség gondosabb megmunkálást, jobb termésátlagot eredményezett. 1970-től a fokhagyma termelése jórészt a szövetkezetek háztáji parcelláin és a magángazdaságokban folyt.²

A fokhagymatermelés jelenleg is a makói kertészet legvirágzóbb ága. A vöröshagyma termeléséhez viszonyított aránya is megnőtt, ugyanis a vöröshagyma ára hosszú ideje alacsony, a fokhagyma viszont jól értékesíthető.

Az utóbbi húsz évben a szakembereknek és a város vezetőinek küzdeniük kellett a makói hagyma megtartásáért, piacának biztosításáért. Az évente megrendezett Makói Nemzetközi Hagymafesztivál keretében mezőgazdasági szakmai konferenciákon elemzik a minőségi fejlesztés és az értékesítés lehetőségeit, a teendőket. Emellett a mindennapokban keresik az európai és az Európán kívüli kapcsolatokat, amelyek révén a kitűnő makói hagymát és zöldségeket exportálni lehet. Néhány évtizede csak a KGST-nek termelt a makói gazdaság, most viszont csak az uniós piacra. A korábban hagyományos horvátországi vagy oroszországi piacok visszaszerzése új értékesítési lehetőségeket jelenthetne.



A hagymaszobor,
Sütő Ferenc alkotása
(Pál László György felvétele)

2009-ben az Európai Bizottság a makói vöröshagymát felvette a védett elnevezésű termékek szűk körű európai uniós listájára. Ma már hungarikum, és ezért csak az ezen a területen ültetett hagymára használható ez a kifejezés. A makói vöröshagymát minden más vöröshagymától megkülönböztető jellegű gazdag íz, magas fűszerezési érték jellemzi, felhasználása rendkívül sokoldalú. Szintén kiváló minőségű a makói fokhagyma.

A világ Makót a hagyma fővárosaként emlegeti. Gasztronómiai szempontból a makói vöröshagyma nemzetközileg is elismert és keresett termék, az ehhez kapcsolódó termékek (hagymapálinka, hagymás kenyér) szintén növelik a város ismertségét. Makó a hagymatermesztők és -kereskedők városa volt, ma is sokan foglalkoznak a hagyma termelésével és kereskedelmi forgalmazásával. Az itt élőknek és az innen elszármazottaknak a hagymakultúra régtől fogva a megélhetést, a hagyományok gyökerét, kapaszkodóját, a Maros menti táj és ember összetartozását jelenti. E gondolatok szimbólumaként áll Sütő Ferenc *Hagymaszobor* elnevezésű alkotása a városközpontban.

² Irodalom: Tóth Ferenc: A makói hagyma. Makó Monográfiája 2. Makó, 1998; Makó hétszáz éve. Szöveg: Dr. Tóth Ferenc. Kiadja: a Csongrád Megyei Múzeumok Igazgatósága, 1981; Blazovich László-Kristó Gyula: A csongrádi régió 1100 éve. Szeged, 1993. Szerkesztő: Blazovich László. Kiadja: Csongrád Megyei Önkormányzata; Makó. Áttekintés a város múltjáról, vázlat jelenéről és jövőjének kilátásairól. Makó, 1994. Szerzők: Halmágyi Pál, Kotormánné Fodor Éva, Marjanucz László, Marosvári Attila, Rozsnyai János; Hoffmann Tamás: A makói hagyma monografikus feldolgozása. Előadás a Makói Hagymafesztiválon 1998. szeptember 12-én. Megjelent: a Makói História 3. évf. 1999/5. sz.; Halmágyi Pál: A Makói Hagymaszövetkezet, majd Hagyma Részvénytársaság története 1900 és 1918 között. Makó, 2008. A Makói Múzeum Füzetei 106.; Gilicze János-Pál Lászlóné Szabó Zsuzsanna: Város a Maros mentén. Makó története a források tükrében. Tanulmányok Csongrád megye történetéből. XXXII. Szerk.: Blazovich László. Kiadja a Csongrád Megyei Levéltár, Szeged, 2002. 214–217.

Szellemi-kulturális örökség

A makói közéletet mindig is a függetlenségi eszme hatotta át, a kiegyezés után is az 1848-as alapon álló politikusok voltak a város képviselői az Országgyűlésben. 1905–1906-ban a kormány ellen kibontakozó nemzeti ellenállás vezetői, a makóiakat képviselő függetlenségi és 48-as Justh Gyula és az 1867-es alkotmányossághoz ragaszkodó földéaki Návay Lajos Csanád megye támogatását bírták. Az I. világháború után a *Nyugat* és a *Huszádik Század* című folyóiratok szellemiségét a köztársaságpárti Espersit János és polgári radikális, pacifista szellemű baráti köre követte.³ Juhász Gyula így emlékezett vissza a városra és lakóira: „*Kevés alföldi városban él együtt annyi értékes és fogékony, igazán európai érdeklődésű és szellemű kultúrember, mint Makón.*”⁴ Ezeknek az embereknek, idős barátoknak a társaságában indult el és bontakozott ki makói gimnazistaként (1920–1922) József Attila költői tehetsége és útja. Makó, melyet érzékletesen Maros menti Konstantinápolynak nevezett, otthonává, szellemi szülővárosává vált, felnötte válásának színhelye, költői formanyelvének inspirálója lett. A makói irodalomértő, művészetpártoló környezetben jól érezte magát. Juhász Gyula előszavával jelent meg első kötete, a *Szépség koldusa*, amely teljes gondolatvilágát tükrözi. Egyetemes érvényű költészete először a Maros-parti élményből születő *Megfáradt ember* című versben nyilvánult meg. Az ifjú költő az *Elköszönő szelíd szavak* című költeményében vett búcsút öreg barátaitól, szerelmeitől, iskolájától, mindattól, ami a városhoz kötötte.

A polgári demokrácia, a szabadelvűség, a liberalizmus elveit valló Espersit János háza két évtizeden át a szellem és szépség jegyében az értelmiségi társasági élet egyik központja volt. Barátaival, Könyves-Kolonics József ügyvéddel, Kiss Károly ügyvéddel, Diósszilágyi Sámuel orvossal, Fried Árnin fogorvossal, Kesztner Zoltán villanytelep-igazgatóval és Bittó Gyula kalaposmesterrel nemcsak a kultúra támogatásában vett részt, hanem a Nagy György által vezetett Országos Köztársasági Párt szervezésében is. Espersit János jó viszonyban volt Juhász Gyulával, Móra Ferencsel, Rudnay Gyulával, támogatta a nyári művésztelepet. Háza 1979 óta működik emlékházként. A kiállítás a XX. század eleji makói szellemi életet, valamint József Attila, Juhász Gyula és Móra Ferenc makói kötődését mutatja be.

Az ellenzéki szellem továbbélését az 1930-as évek végének országos jelentőségű eseményei is igazolták. 1937-ben Makón formálódott a Március Front, 1939-ben pedig Erdei Ferenc vezetésével itt alakult meg a Nemzeti Parasztpárt.

A paraszt-polgári fejlődés útjára lépett kisváros térségének nemcsak közigazgatási, hanem kulturális, oktatási, egészségügyi központjává is vált. Ennek bizonyítására érdemes felidézni Makó híres szülötteinek korántsem teljes sorát: Kiss Jenő Ferenc szobrászművész, Kocsis Imre *Munkácsy Mihály-díjas* festő- és grafikusművész, Kubinyi Anna textilművész, Szekeres István grafikusművész, tervezőgrafikus, Szilvássy Nándor *Munkácsy Mihály-díjas* festőművész, Torma Imre festőművész, akiknek művei a város több helyén fellelhetők, Bárdos Pál író, dramaturg, Katona Judit író, költő, Pulitzer József amerikai lapkiadó, Saitos Gyula újságíró, József Attila-kutató, Tari János dokumentumfilm-rendező, Turi Tímea költő, író, újságíró, szerkesztő, Batori Éva és Vajda Júlia operaénekesnők, Szabó Dénes zenepedagógus, kórusvezető, Szentpéteri Csilla zongoraművész, akik a helyi zeneoktatás büszkeségei, Berek Kati színművésznő, Dégi István színművész, Dobsa Lajos színész, drámaíró, Páger Antal *Kossuth-díjas* színész, utóbbinak emlékezetére alapította Makó a Páger-gyűri színészdíját, Lantos Péter neuropatológus orvosprofesszor, a Brit Királyi Orvostudományi Akadémia tagja, a Nemzetközi Alzheimer Társaság elnöke. Mályusz Elemér történész egyetemi tanár, az MTA tagja, Mészáros Rezső geográfus egyetemi tanár, Szabó Dezső történész akadémikus professzor, Tóth Ferenc helytörténész, muzeológus, múzeumigazgató, Török József egyháztörténész egyetemi tanár, Vermes Géza vallástörténész, egyetemi tanár, Erdei Ferenc agrárközgazdász, kétszeres *Kossuth-díjas* szociológus, az MTA főtitkára, Galamb József, a Ford Motor Company konstruktőre, Herrich Károly vízépítő mérnök, a Tisza-szabályozás felügyelője, Szakáts Gábor, a lángszóró és a pán céltörő ágyú feltalálója.⁵ Erdei János olimpiai 5. helyezett ökölvívó (1952), Szabó László olimpiai 4. helyezett kézilabdázó (1988), Pigniczki Krisztina olimpiai 2. helyezett (2000), Európa-bajnok (2000), világbajnoki 2. helyezett kézilabdázó (2003) Makó sportéletének példaképei.

³ *Köszegfalvi Ferenc*: Espersit János ébresztése. In: Tanulmányok. Tóth Ferenc köszöntése. A Makói Múzeum Füzetei 90. Makó, 1998. 185.

⁴ József Attila makói évei. Maros menti Konstantinápoly. Beszélgetés dr. Tóth Ferenc makói irodalomtörténésszel, nyugalmazott múzeumigazgatóval. www.youtube.com/watch?v=ADqZxMriQvI

⁵ https://hu.wikipedia.org/wiki/hires_makoiak_listaja_valogatás

A város megújulása

1994 után a városvezetés fejlesztési koncepciója Makó modernizálását, gazdasági szerkezetének megújítását, átalakítását tüzte ki célul, hogy vonzó, szépülő, élhető, megtartó erővel és szerteágazó gazdasági és kulturális kapcsolatokkal rendelkező várossá alakuljon ez a település a három határ találkozási pontjának közelében. Ipari parkot létesítettek, nagy tempóban fejlesztették a város infrastruktúráját, és két évtized alatt – mondhatni – új városképet alakítottak ki. Makó 2004-ben a Magyarország legvirágosabb városa verseny első helyezését nyerte el. 2005-ben Európa ezüstérmes virágos városa lett. Építészeti értékei között vannak klasszicista, barokk, eklektikus épületek, de a modern építészet is képviselteti magát a Makovecz Imre tervezte épületekkel. A város sok színes idegenforgalmi látványossággal és kulturális rendezvénnyel várja az idelátogatókat. A természeti értékeket a Maros-part strandja, kalandparkja, lombkorona sétánya, kajak-kenu túrái ismertetik meg, a gyógyiszap és a Hagymatikum gyógyfürdő termálvize pedig a turizmus fellendülését hozta meg a város számára. Szállodák, panziók, kávézók, játszóterek, vendéglátóhelyek, szoborpark kialakítására került sor.

Makó épített arculatának átalakulása⁶

A városkép megújulásában igen nagy szerepet kapott Makovecz Imre, a magyarországi organikus építészet mestere. Makón az utóbbi két évtizedben 12 épület épült az ő és tervezőirodája tervei alapján. A legelső Makovecz-épület Makón a Hagymaház, 1998-ban készült el. A megye 7 csodája közé is megválasztott létesítmény színház, mozi és kulturális központ is egyben. A négytornyú épület a helyi református ótemplom fehér falát idézi meg. Rendelkezik belső és külső színpaddal is. A Hagymaház 2004-ben bekerült az amerikai Építészeti Almanachba. A különleges épület szabadtéri színpada és 2500–3000 férőhelyes nézőtere nyári zenei és színházi fesztiváloknak ad helyet.

Két évvel később újabb Makovecz-épületet avattak a dél-alföldi városban. Az új városi sportcsarnok Erdei János olimpikon ökölvívó nevét vette fel. Az új sportközpont a makói József Attila Gimnázium mellett kapott helyet, és a beruházás keretében megújult és bővült a gimnázium épülete is.⁷

2006 és 2008 között teljesen megszépült Makó főtere, a Széchenyi tér. A térrekonstrukció keretében szökő- és ivókutak létesültek. Továbbá teljesen megújult a városháza előtt található Kossuth-szobor környezete. A főtérmegújítással párhuzamosan folyt a tanuszoda építése, amelyet Makovecz Imre tanítványa, Csernyus Lőrinc tervezett. A fürdő funkcióbővítése mellett térségi oktatási célokat is szolgált az építkezés.⁸

A XXI. század első évtizedének fordulóján számos építkezés folyt Makón a MAKONA iroda és Makovecz Imre vezetésével. 2010-ben készült el a Makói Általános Iskola Kálvin téri tagintézményének új épülete. A beruházás keretében teljesen megújult az iskola egy része, és nagy közösségi térrel és ebédlővel is bővült.⁹ Ugyanebben az évben készült el a város új buszpályaudvara különleges építészeti technikák alkalmazásával.¹⁰ 2010–2011-ben újult meg a Közhivatalok Háza, amely egy ideig a Járási Hivatalnak, jelenleg pedig a Városi Televíziónak és orvosi rendelőknek ad otthont. Az épületet Gerencsér Judit tervei alapján kiviteleztek.¹¹ Az Újvárosban felépített Búza utcai bölcsőde az év legszebb homlokzata díjat kapta meg 2011-ben.¹²

Az új Hagymatikum gyógyfürdő épületegyüttese Makovecz Imre legnagyobb volumenű munkája. A 2011-ben elhunyt tervező már nem érte meg az új fürdő átadását. A Hagymatikum – „a fürdők temploma” – átadása új fejezetet nyitott Makó történetében. „A fürdők fürdője”-nek is nevezett termál-, wellness- és gyógyászati komplexum rengeteg turistát vonz országunkból, valamint Romániából és Szerbiából is.¹³

⁶ A Makovecz Imre és a MAKONA által tervezett épületekről az adatgyűjtésért köszönet Zeidler Ádám szegedi történészhallgatónak.

⁷ <http://www.makohagymahaz.hu/hmz/index.php/magunkrol/epuleteink>

⁸ <http://eloepiteszet.hu/hu/epuletek/epiteszek/kos-karoly-egyules-tagok/triskell-kft/csernyus-lorinc/mako-tanuszoda>

⁹ <http://new.mako.hu/makovecz-imre-makoi-epuletei/>

¹⁰ http://www.delmagyar.hu/mako_hirek/felavattak_az_uj_buszpalyaudvart_makon/2190423/

¹¹ http://www.delmagyar.hu/mako_hirek/megepult_makon_a_kozhivatalok_haza/2246967/

¹² https://www.youtube.com/watch?v=gMXu3K_F7TU

¹³ <http://hagymatikum.hu/hu/>



A Hagymatikum fürdő (Pál László György felvétele)

Makovecz Imre munkái másfél évtized alatt teljesen megváltoztatták Makó arculatát. Olyan épületeket adott a városnak, amelyek egy egységként és külön-külön is igen nagy turisztikai vonzerőt jelentenek. Organikus építészete a funkcióktól függetlenül alkalmazható, hiszen oktatási, kulturális, sport és egyéb intézményeket is tervezett. Makó feladatának tekinti a Makovecz-örökség gondozását és bővítését. A világhírű építész még életében elkészítette a városi könyvtár és a Hagymatikum gyógyfürdő új szárnyának terveit, amelyek a következő években épülnek meg. Makó a XXI. század elejére már nemcsak a hagyma városaként ismert, hanem Makovecz városává is formálódott.

Pál Lászlóné Szabó Zsuzsanna

Kurca-parti séta

Szentes múltja, látnivalói, műemlékei

Szentes Magyarország alföldi részén, Csongrád megyében, a Tisza bal partján, a Körösből eredő Kurca folyó két oldalán terül el, amely 15 kilométer hosszúságban szeli át a települést. A régészeti leletek tanúsága szerint az újkőkorszaktól lakott hely. A honfoglaláskor Ond vezér törzse szállta meg a területet. A kis halászfalu a török időkben többször elpusztult, lakóinak száma ingadozott. Egy 1715-ben készült összeírás szerint a településen 230 család élt, kb. 1400 fős lélekszámmal. Erről az alapról indulva vált néhány évtized alatt virágzó mezővárossá. Gyors fejlődését új földesurának, báró Harruckern János Györgynek köszönhetette, aki jelentős kedvezményeket adott a Szentesre települőeknek. 1730-ban vásártartási privilégiumot eszközölt ki az uralkodótól, amely egyben a városi rang elnyerését is jelentette. A kedvező feltételek következtében a lakosság létszáma folyamatosan növekedett. Az 1759. évi összeírás már 794 családot tüntetett fel, vagyis a település népessége ekkorra megközelítette az 5000 főt. A XVIII. század végén a város házasság révén a gróf Károlyi nemzetség birtokába került. Az új birtokosok alatt a viszonyok némileg szigorodtak, de a fejlődés lendülete nem tört meg. 1828-ban a lakosság létszáma már meghaladta 16 000 főt. A város 1836-ban örökvltsági szerződést kötött földesuraival, s – a feudális kötelékektől megszabadulva – megindult a polgári fejlődés útján. 1848-ban elnyerte a rendezett tanácsú városi jogállást, amely biztosította a szakszerűbb helyi közigazgatás megvalósítását. A település vonzereje tovább nőtt; lakóinak száma 1869-ben 27 658 fő, 1900-ban 31 308 fő. Városiasodását jelentősen elősegítette az a fontos körülmény, hogy 1878-ban kijelölték Csongrád vármegye székhelyévé, mely státusát 1950-ig megőrizte.