

Angeli Lambert

A modern paprikanemesítés megalapítója

Székesfehérváron érettségizett 1932-ben, 1937-től 1940-ig a Kertészeti Tanintézetben, illetve a Kertészeti Akadémián tanult, közben 1938-tól katonai szolgálatot teljesített, ahonnan hadifogságba került. 1944-től a Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Zöldségtermesztési Tanszékének tanársegédje, adjunktusa, később docense volt. A tanszéki munkáján túl minden ellenszolgáltatás és hivatalos megbízás nélkül nemesítési munkát is folytatott a Kertészeti Kutató Intézetben Budatétényben, ahol 1965-től már főállásban tudományos főmunkatársként dolgozott haláláig. Kutatási területe mindenekelőtt a paprikanemesítés volt, emellett azonban különféle témákban (cikóriatermesztés, gombatermesztés, paradicsomnemesítés, sütőtök-hibridnemesítés, limabab- és okrahonosítás, termesztéstechnológiák korszerűsítése) eredményes volt.

Angeli Lambert korszakváltó eredményeként tartja számon a szakma a csípősségmentes fehér paprikát, azt a Cecei fajtatípust, aminek köszönhetően megsokszorozódott a hazai paprika-fogyasztás és világhírű lett a magyar fehér paprika. A korábban csípős fehér paprikák csípmentesre váltásával az egy főre jutó frisspaprika-fogyasztás 10 kilogrammra emelkedett hazánkban. A világon elsőként használta a determináltság génjét az étkezési paprika nemesítésében. A determinált alkatú növények hajtásai egy elágazásban több virágot (csokrot) fejlesztenek, ezért az ilyen paprikákat csokrosnak is nevezik. Ma is forgalmazott legismertebb képviselőjük a *Fehérözön* fajta. A paprikák általában nem determinált, hanem folytonnövő habitusúak, Angeli a hatvanas években elter-



▲ Angeli Lambert

jedt, alacsony belmagasságú fóliaházak hasznosítására keresett determinált fajtákat (*Csokros csüngő, Csokros felálló*).

Ő a magyar hibridpaprikanemesítés elindítója is. Nem sokkal halála előtt kezdett a paprika vírusrezisztencia-nemesítésébe, annak eredményeit azonban már nem érte meg.

A *Paprikatermesztés* című (1958) könyve 1968-ig még három bővített kiadásban jelent meg. Az ötvenes évek végén a mezőgazdasági tudományok kandidátusa lett, nemesítési munkáját 1971-ben Fleischmann-díjjal ismerték el.

1981-ben Soroksáron a Kertészeti Egyetem mellszobrot állított tiszteletére, ám sajnos az ő szobra sem kerülhetett el a vandál fémgűjtők bronz iránti érdeklődését. 1990-ben az egyetem „a politikai, vallási, illetve világnézeti meggyőződése” miatt elszüntetett hátrányok kompenzálásaként rehabilitálta, és posztumusz tiszteletbeli doktorrá avatta. 2009-ben volt munkatársai és Budapest XXII. kerületének önkormányzata Nagytétényben utcát neveztek el róla. Az Angeli út elején látható ismertetőtábla arról tájékoztat, hogy a névadó volt a „világban mindenhol magyar paprikának ismert fehér, édes Cecei paprikatípus nemesítője”.

Rendkívüli ember volt. Nemesítő munkatársaival nyáron háromnegyed hatkor kezdték a munkát, így 8 órára, amikor az intézetben megkezdődött a munka, ő már végigjárta a munkaterületeket. Nyolcra bement az egyetemre, délután 2-3 óra felé visszament Téténybe.

Öltönyben, nyakkendőben járt. Munkastílusára jellemző, hogy a nemesítés manuális feladataiban nem vett részt, a jelentéseket is csak végszükségben írta maga, viszont a stratégiai tervezésben, a feladatok meghatározásában és az ellenőrzésben precíz és aprólékos volt.

Egyesítette magában a munkafegyelmet kérlelhetetlenül megkövetelő, ellentmondást nem tűrő „Főnök”, és a szeretetre méltó munkatárs tulajdonságait. Konzervatív gondolkodású, mélyen vallásos, hívő ember volt, de csak kísérletesen igazolt tényeket



▲ A fehér édes Cecei típusú paprika

volt hajlandó leírni. Róla semmi személyeset nem tudunk meg tőle magától. Kitűnő humoros volt, sok szellemes szóhasználatára emlékezünk. Munkatársnői panaszára – „Tanár úr, emeljen kicsit az órabéren, hiszen itt mentünk tönkre ön mellett” – így próbálta megnyugtatni őket: „Ne panaszkodjanak, asszonyok, mindenki ott megy tönkre, ahol van”, vagy ha előzőleg megtiltotta az öntözést a hideg miatt, ám

Sorozatunkban nagy kertész elődeinkről összegyűjtött írásokat jelentünk meg – emlékeztetve a szakterületükön egykor érdemlegesen alkotó szakemberekre, jeles kertész egyéniségekre, akiktől valamennyien tanulhattunk, és akiknek munkássága, szakmai öröksége a most feltörekvő kertész-nemzedéknek is példaként szolgálhat.

jött egy jó zápor, „nagyobb a szerencsénk, mint az eszünk”, – mondta. Előfordult, hogy egy kész fajtáját valaki őt megelőzve bejelentette állami elismerésre, erre csak ennyit mondott: „hagyják, azért csináltuk, hogy elterjedjen, nem?” Akkoriban a nemesítő motívációi közé az emberiség javának szolgálata még beleférhetett, mint nemesítési cél.

Aktív muzsikus volt, kollégáiból, barátaiból szervezett kamarazenekarokkal rendszeresen házi muzsikát rendeztek. A zenekar tagjai rajta kívül Domokos János, Andrásfalvy András, Koródi László és Mertz Árpád voltak.

55 éves korában sikeresnek, kiegyensúlyozottnak, magabiztosnak és elégedettnak láttuk, de valójában nem ismertük... szívinfarktus vitte el.

Angeli Lambertnek mindössze húsz év adatott a paprikanemesítésben, mégis az utána következő, máig eltelt 48 év számára a legfontosabb paprikanemesítési területekre – a konstans fajták, az F₁ hibrid fajták nemesítésére és a rezisztencianemesítésre – vonatkozó stratégiai döntései és első eredményei megalapozóak voltak.

Az általa a paprika fajban létrehozott génkombinációk, genomrészek őrzik a magyar paprikanemesítő keze nyomát. Ezek a génforrások már mindörökre az ő érdemei, bárhová is viszi el a világba, bármilyen formációba is építi be azokat a nemesítői találékonyság.

Dr. Zatykó Lajos