

KERTÉSZETI HUNGARIKUMOK

Gilingerné dr Pankotai Mária

A hungarikum fogalmának meghatározása

A hungarikum fogalom egyre inkább ismertté válik, bár nem mindenki kedveli ezt a kifejezést, ráadásul nem is egységes hogy mit értünk alatta. A nemzetközi piacon egy-egy nemzet jellegzetes termékei különleges minőséget jelenthetnek, mivel a nemzeti jelleg egy önálló értékévé vált a globalizált egyformaság felett. Ez viszont még nem jelenti azt, hogy az illető termék széleskörben sikeres, és viszonylag nagy mennyiségben eladható, ezáltal az előállító régió számára gazdaságos. Sikeres hungarikum akkor lesz egy termékből, ha jól körülhatárolhatóan magyar sajátosság, de abszolút mértékkel mérve is kiváló és stabilan kiváló minőségű, valamint megfelelő marketing eszközökkel azt is eléri, hogy közismertté majd közkedvelté váljon. Ez sok pénzbe kerül – valakinek. Általában egy termelő vagy gyártó ezt nem tudja felvállalni.

Az utóbbi években állami szervezésben, állami támogatással kutatják fel azokat a termékeket, amiből hungarikumot lehet „csinálni”, ugyanis nem maguktól lesznek azok. Ezután az is feladat lenne, hogy a befuttatott terméket magyar termelők úgy állítsák elő, hogy folyamatos piaci jelenlétét lehessen biztosítani, persze értelemszerűen a szezonális jelleg megtartásával, különben az egész akció hiábavaló volt.

A Széchenyi Tervnek volt egy „hungarikum” fejezete, a GM pályázatot ír ki a hungarikumok megjelenítésére és piacra segítésére, de sajnos ez csak nagyon korlátozott sikerrel zárult, elsősorban pálinkák, egyéb jellegzetes magyar szeszesitalok és szalámik körében.

Egy másik esély ezeknek a termékeknek a megismertetésére a Hagyományok Ízek, Régiók (HÍR) Program, ahol hagyományos ételeket, valamint kertészeti és mezőgazdasági, erdészeti termékeket gyűjtöttek össze, legtöbb esetben komoly történeti, néprajzi leírással, képanyaggal. A program gazdája az Agrár Marketing Centrum. A gyűjteménybe 300 termék került be, az összeállítás megjelent könyvben és CD-n, elérhető az interneten. Ez az anyag sokkal bővebb mint egy hungarikum program, a benne felsorolt termékekből csak néhány lehet nemzetközi szinten befutott hungarikum a fenti követelményeknek megfelelően. A gyűjtemény minden darabja tipikus tájtermék, melyek felmutatása segítheti fennmaradásukat, hiszen a program célja, hogy ezekre a termékekre az ismertség révén állandó vásárlói igény legyen. A termékek egy jelentős része felkerülhet a hagyományos és tájjelegű élelmiszerek és agrártermékek európai listájára (Euroterroirs), ezzel hozzájárulhatnak a magyar termékek ismertté válásához egy különlegesen színes és attraktív terméklistán.

A kertészeti termesztés számára a hungarikumok meghatározása, elismertetése és piacra segítése egy nagyon fontos kitörési lehetőség az európai piacokon. Ezek a termékek általában már ismertek, sőt hagyományos export cikkeink, de sokszor nem is tudják hogy magyar eredetűek, tehát ezt kellene tudatosítani, illetve a marketing akciókkal megtámogatott hungarikum jelleg erősítése a piaci lehetőségek bővülését és főleg stabilitását jelenthetnék.

Ennek elméleti állami támogatása céljából az MTA Társadalomkutató Központja „Magyarország az ezredfordulón - Stratégiai tanulmányok a Magyar Tudományos Akadémián II. Az agrárium helyzete és jövője” című program keretében megbízást adott a kertészeti hungarikumok feltárására és leírására. A munkában a kertészettudomány ismert szaktekintélyei vettek részt, és az eredményt könyv formájában megjelentették 2003. végén „Kertészeti hungarikumok” címen, Nyéki József és Papp János szerkesztésében. A könyvben a kertészeti ágazatokra elkülönítve (zöldség, gyümölcs, szőlő, gyógynövények, dísznövény)

jelölnek ki a szerzők fajokat és ezen belül fajtákat vagy típusokat amiket hungarikumnak tekinthetünk. Kiemelhető értéke a könyvnek hogy a felsorolt fajok, fajták természetének történetéről, jelenlegi helyzetéről, javasolt fejlesztési lehetőségeiről, a leginkább célravezető marketing stratégiákról részletes elemzést nyújt.

A *hungarikum* fogalmát a következőképpen határozzák meg általánosítva: „Hungarikumnak tekinthető egy állat vagy növény, vagy abból készített élelmiszeripari termék, amely a magyar termelési kultúrához, tudáshoz, az itt élő lakosság generációi során kialakult hagyományokhoz (beleértve a nemzedékek során itt élő magyarságba beolvadt etnikumokat, például sváb, szlovák, stb) kapcsolódik, és amelyet a magyarországi lakosság - de legalább egy kisebb tájegység lakossága szűkebb hazájára nézve – maga is magyarnak, a magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el, és a külföld is magyar sajátosságként ismer(het) meg.” De ha csak a magyar vonatkozás, hagyomány, magyar alapanyag a feltétel, akkor túl sok hungarikumunk lenne. Ez esetben hagyományos termékről beszélünk, de a hungarikum ennél többet, valami sajátosat, kiemelkedőt, általánosan ismertet jelent, amit még a kívülálló is ismer és magyar jellegzetességként tart számon.

A *tájtermesztés* az egyes hagyományos termőtájakon a földrajzi, éghajlati, talaj- és biológiai feltételekhez igazodva kialakult hagyományos termékszerkezet, ami független a fajok eredeti származásától és fajtabeli hovatartozásától, de technológiájában meglehetősen egységes, és a tájra jellemző minőségi sajátosságokkal bír. Az új EU-rendelkezéseknek megfelelően a terményen csak akkor tüntethető fel a termőtáj, ha az eredetvédelmi eljárással védett, és a termék származása dokumentumokkal igazolt.

A termőtájban jellemzően termesztett fajtákat nevezhetjük *tájfajtáknak* abban az esetben is, ha azok más területekre is elterjedtek, illetve máshol is jól ismertek. Ezekről megkülönböztethetjük az *őshonos fajtákat*, melyek bizonyíthatóan az ország (Kárpát-medence) területén alakultak ki és itt fennmaradtak, vagy nagyon régen kerültek ide, itt folyamatosan hozzátartoztak a terményszerkezethez, és az ország területén kívül ha meg is jelentek, teljesen kipusztultak. Ilyenek elsősorban az őshonos gyümölcsfajok között vannak (pl. almafajták: Húsvéti rozsmaring, Nyári fontos, körte: Árpával érő, meggy: Cigánymeggy, Pándy meggy, szilva: Besztercei, Debreceni muskotály, kajszi: Gönczi magyar kajszi, Szegedi mamut, cseresznye: Szomolyai fekete).

Hungarikum zöldségek

Részben a hungarikum-könyv „hivatalos” felosztására, részben a szakmai hagyományokra, részben a saját véleményemre támaszkodva szeretnék itt egy ismertetést adni a zöldségfélék közül kiemelhető hungarikumokról.

A zöldségfélék közül a következő fajokat és eredeti termőtájukat sorolják fel:

- fűszerpaprika- Kalocsa, Szeged
- étkezési paprika – Cece
- hagyma - Makó
- torma – Hajdúság
- savanyú káposzta – Vecsés
- konzervuborka – Rábaköz, Szatmár
- görögdinnye – Heves (Csány), Baranya, Békés, Nyírség
- gomba – magyar laskagombafajták

Fűszerpaprika

A fűszerpaprika mindenki számára első helyen szerepel ha hungarikumokról van szó. Pedig ez nem igazán jogos, sajnos. Ma már inkább a felhasználásával készített tipikusan magyar ételek lehetnének azok, mint maga a fűszer. Az is magyar sajátosság, hogy nemcsak néhány

nagyon jellegzetes ételben használjuk, hanem szinte minden nap, nagyon sokféle ételben szerepel, és ez a fogyasztási gyakoriság egyedülálló. A hagyományos fűszerpaprika termesztés, és a hagyományosan készített örlemény illetve tört paprika még egyértelműen hungarikum volt, és a hozzá kapcsolódó eszközök, szokások, népművészeti elemek is erősítették ezt a szerepet. Kalocsa és Szeged környékén két termőtáj alakult ki, ezek különböztek egymástól a tájfajtákban, szinte minden technológiai elemben (helybevetés-palántázás, öntözött-öntözetlen, felálló-csüngő termés, stb), és az őrlési módszer is alapjaiban különbözött. A fogyasztó számára az örlemény állagában illetve ízében volt tapasztalható a különbség, de a tájörzeten kívül nem alakult ki a kétféle típusnak elkülöníthető rajongótáborra. Az igazán lényeges elemek, a pirosra éretten szedés, a hosszú utóérlelés, a kézi bontás-tisztítás egyformák voltak. Szegeden a feldolgozó kapacitás sokkal nagyobb lett, kalocsai termelőktől is dolgoztak fel termést, így a két típus méginkább összemosódott.

Étkezési paprika

Nem mindenki számára ismert tény sem a fogyasztók sem az agrártudomány művelőinek körében, hogy az összes zöldségfélék közül a cecei típusú paprika az egyetlen igazi hungarikum, aminek hungarikum volta semmilyen szempontból nem megkérdőjelezhető, aminek termelése állandó és folyamatosan fejlődik, képes ellátni a hazai és külföldi igényeket egyaránt. Ez nagyon nagy erőfeszítések árán van így, és az ebben részt vállaló kertészek, a nemesítőktől a technológia fejlesztőin keresztül a paprika termesztésével foglalkozó több ezer termelőig joggal várhatnának ezért elismerést.

A paprika rendkívül alakgazdag faj, nagyon sokféle típus, a különböző természeti adottságú országokban sokféle termesztés technológia alakult ki, és a felhasználása is nagyon változatos, semmilyen más zöldségféle sem veszi fel vele ebben a versenyt. A nagytestű, vastaghúsú étkezési paprikák közül a világban az úgynevezett kaliforniai típus terjedt el legjobban, de a jelenleg termesztett, és elsősorban fedett berendezésben termesztett ilyen jellegű blocky paprikafajták már igen jelentősen továbbfejlesztett változatai ennek. A termékek között még mindig nagy arányban van a sötétzölden szedett paprika, de Európa legtöbb országában nagyon népszerű a sötétpirosra érett változat, ezenkívül sárga, narancs, halványzöld, lila árnyalatok is pompáznak a piacokon.

A nálunk alapvetően paprikának tekintett változat, a kúposan hengeres alakú, nem bordázott hanem sima felületű, jellegzetes illatú, halványsárgán szedett cecei típusú paprikát úgy húsz-harminc évvel ezelőtt gyakorlatilag nem ismerték rajtunk kívül Európában, az ide látogató turisták vagy vendégek mint igazi hungarikummal ismerkedtek vele nyers állapotban, és a belőle készített ételekben. A magyar recept szerint készített lecsó és töltött paprika csak ebből a paprikából készíthető el, de hiába kedvelte itt meg a vendég, csak szép emlékként vihette haza, mert otthon nem kapott ilyet. Először a német majd a skandináv piacokon jelentünk meg vele, és bár lehetett tudni hogy Németországban elsősorban a törökök veszik, illetve a kint élő magyarok, de szépen lassan egyre ismertebb és keresett cikk lett. Erről mindenki tudta hogy magyar termék, és nem is volt versenytársunk. Közben a magyar piacokon is egyre nagyobb mennyiségben jelent meg elsősorban Spanyolországból származó blocky paprika, de töredék része maradt mindmáig az eladott mennyisége a „rendes” magyar paprikához képest.

A technológia fejlődésének az a rugója, hogy friss fogyasztásra a hazai fogyasztók egyre inkább igénylik egész évre széthúzódóan a paprikát, elvárás hogy télen-nyáron megközelítően azonos minőségű legyen, és egy közepesen magas árszint esetén folyamatosan biztos felvevőpiaca van. Túl magas áron már nem eladható, mert annyiért már inkább valami luxuscikknek számító friss árut vesznek, viszont a legmelegebb nyárban is van igény a lecsó paprikán kívül extra friss paprikára is. Ennek következtében alakultak ki a zöldség-hajtatásnak az egész éven át tartó formái a termálvízzel fűtött üvegházakban és fóliasátrakban Csongrád megye körzetében. A későtavaszi – nyár eleji időszakokban a fűtetlen hajtatás ideje van. Ez az

utóbbi néhány évben úgy alakult át, hogy egész nyáron át, késő ősziig fenntartva a növényállományt folyamatos szedést tesznek lehetővé. Ezzel párhuzamosan a szabadföldi termesztés nagyon visszaszorult, friss étkezési paprika már szinte nem is jön szabadföldi termesztésből, ott már csak a konzervipari alapanyagtermelés folyik. Szentesen, a zöldségajtatás központjában pedig büszkén hirdetik, hogy a technológia fejlesztésével odáig jutottak, hogy az év minden napján tudnak közelítőleg azonos minőségben paprikát szállítani. Ráadásul ezt a paprikát egyre nagyobb arányban integrált növényvédelemmel, biológiai védekezéssel állítják elő, és az európai elvárásoknak mindenben megfelelő áruvákészítéssel, kiskosaras kisereléssel, előhűtéssel szállítják a belföldi és külföldi vevőknek egyaránt.

A paprika hungarikum jellegét azért kéne erősíteni, tudatosítani és piaci előnyre váltani, mert a felfejlesztett termelésünket több irányból is fenyegetik. Egyrészt a hazai termelési költségek emelkedése, a fizetőképesség nem kiszámítható változása. Másrészt ha egy termék sikereket ér el az európai piacokon, akkor mások is megpróbálják előállítani, és a zöldségajtatás Európa több körzetében is jövedelmezőbb mint nálunk. A hollandok szerencsére nem foglalkoznak ezzel a típussal, remélhetően nem gondolják meg magukat. A spanyolok viszont már elkezdtek a termelését, észak-afrikai országokban pedig egyre nagyobb felületeket létesítenek belőle, sok esetben magyar segítséggel. Ezek a források elsősorban a nyugat-európai lehetőségeinket rontják, de az áruházláncokban már itthon is gyakori jelenség a spanyol és a marokkói TV fehér paprika. Ez persze nem megállítható, és nem is baj akkor, ha vezető magyar termék marad, és közben tudjuk tartani ebből a típusból a hazai és a külföldi ellátást. Ennek egyik fontos feltétele, hogy a magyar vásárlók tisztában legyenek a cecei paprika hungarikum jellegével, sajátos értékeivel, a paprikát előállító magyar termelők helyzetével, és előnyben részesítsék a magyar árut. Erre adhatott volna egy jelentős lökést a nemrégiben lezajlott marokkói paprika szermaradék botránya, ami – ebből a szempontból sajnálatosan – nem kapott elég nagy érdeklődést a média részéről, pedig rendkívül tanulságos volt. Történt ugyebár, hogy Marokkóból magyar kereskedőkön keresztül több tonna fehér paprika került az országba, és ebben a növényvédelmi hatóság (rutinszerű) vizsgálata a megengedett határérték többszörösét találta egy olyan rovarölőszer hatóanyagának, ami Európában sehol nincs engedélyezve paprikában. Tisztában kéne lennie a magyar fogyasztóknak azzal, hogy a mediterrán térségben a hajtatast veszélyeztető kártevők ellen sokkal nehezebb a küzdelem mint nálunk, pedig itt sem könnyű. A biológiai védekezés a jelenleg rendelkezésre álló eszközökkel ott nem tartható fenn. Ezért a hazánkba érkező spanyol, de különösen a nem EU tagországokból származó árukat a kémiai élelmiszerbiztonság szempontjából legalábbis aggályosnak kell tekintenünk. Alapvető fogyasztóvédelmi követelmény, és az EU tagállamokban kötelező előírás, hogy az áruházak polcaira kitett árun egyértelműen jelölni kell a származási országot. Ezt már nálunk is sok helyen megteszik, de sajnos nagyon sok esetben nem igaz a kiírás, a kereskedőlánc valamelyik tagjánál elakad az eredet igazolása, és történhet ez leginkább azért, mert a vásárlók ezzel nem nagyon törődnek. Nagyon fontos lenne, hogy ez a magatartás végre megváltozzon, talán leginkább a hungarikum termékek védelme adhatna ennek lendületet, hiszen ez minden magyar vásárlónak szívügye.

A cecei típusú paprikán kívül meg kell említenünk a hungarikumok sorában a pritamint, az alma és a cseresznye paprikát. Ezeket elsősorban feldolgozásra termesztjük, a savanyított, különleges kézímunkával készült termékek, úgy a színesen sorolt, mint a káposztával töltött alma és pritamintpaprika a magyar fogyasztók és a külföldiek vendégek körében is népszerűek, és közismerten magyar termékek.

A pritamint paprikából elég nagy mennyiség fogy friss fogyasztásra is, erre a célra szintén egyre nagyobb arányban fólia alatt termesztik. A pritamint paprikát korábban jellemzően tájtermesztésben állították elő, akkor még inkább paradicsomalakúnak hívták, és szentesi

valamint pallagi tájfajtákat ismertünk. Ez a típus lapos, erősen gerezdes, nagy cukortartalmú, és nagyon jellegzetes ízű volt, kifejezetten hosszú tenyészidővel, a bogyók pirosraéréséhez is sok idő kellett. Az egyik gond éppen a hosszú tenyészidő, a késői szedés, és ezzel a nem kielégítő termésbiztonság volt. A másik nagy probléma a magházpenészedésre való hajlam, ami átlagosan a leszedett bogyók 30 %-át érintette, de voltak rosszabb állományok is. Az egyik hagyományos megoldás az volt, hogy a feldolgozók úgynevezett negyedelt paprikát vettek át, tehát a termelő feldarabolta, a magházat kikanyarította, a penészes paprikák miatti termés kiesés a termelő kára volt. A megoldást a nemesítők szállították. A hagyományos típus helyett az új fajták bogyója magasabb, a bibepont zártabb és nem érintkezik a magházzal, így az nem fertőződik. Tovább csökkenti a romlás kockázatát, hogy az új fajták cukortartalma lényegesen alacsonyabb, sajnos ezzel párhuzamosan az ízük is kevésbé intenzív. A tenyészidő rövidebb lett, a szedés jobban széthúzható, ez teszi lehetővé második lépésben a hajtást is. Ezek a fajták már a nagy holland fajtatulajdonosok kínálatát díszítik. A történet tehát arról szól, hogy egy olyan speciális magyar tájtermék esetében, amire egyre nagyobb igény mutatkozott, de nem volt gazdaságosan előállítható, a termésbiztonság és a gazdaságos termékelőállítás követelményei kerültek előtérbe a hagyományos, különleges minőséggel szemben.

A pritamin paprikából sokféle termék készül, ezek mindegyike hungarikum, a különleges íz és illatanyagai semmivel nem összetéveszthetőek, és örök értékei között tartjuk számon, hogy Szent-Györgyi Albert ebből a típusból izolálta Szegeden a C-vitamint.

Makói hagyma

A vöröshagymát az egész világon termesztik, viszonylag egységes minőségben és egyre inkább egységes technológiával, legalábbis a fejlett országokban. A makói hagyma ehhez képest több szempontból is különleges, és mivel ezek nagyon speciális tulajdonságok, amik még Magyarországon belül is csak Makó körzetére jellemzőek, egyrészt vitathatatlanul hungarikum, másrészt tipikus tájtermék. Fennmaradása viszont több ok miatt is veszélyeztetett.

A makói hagyma különlegessége, hogy egészen sajátos technológiával termesztik, folyamatos szelekcióval alakult ki az erre alkalmas genetikai anyag, és feltételei a sikeres termesztésnek a Makó környékén jellemző természeti adottságok, mindezek miatt csak a makói termőtájban állítható elő. A vöröshagymát Makón kétéves termesztéssel, dughagymáról termesztik. Ez a technológia rendkívül munkaigényes, részben gépesíthető, de az mindenképpen a különleges minőség rovására megy. Ugyanakkor a termésátlag alacsony, részben a tájfajta alacsony termőképessége, részben az öntözés hiánya miatt. A hagyományos termesztés ezért visszaszorul. A makói tájtermesztést tehát csak mint különleges értéket lehet megtartani, a leegyszerűsített gazdasági megfontolások ellenében, és ezzel a hagyományokat még ismerő helyi lakosságnak megélhetést biztosítani – amint ez a hungarikumok kialakításának és megtartásának egyik fő feladata.

Torma

Elsőre azt gondolhatnánk, hogy igazán nem jelentős növény, de egyrészt sokak által kedvelt és viszonylag stabil igény mutatkozik rá, más termékkel nem helyettesíthető, másrészt azoknak a termelőknek akik komolyan foglalkoznak vele, jelentős bevételt nyújt. A hungarikum jelleg erősítése a hazai fogyasztókban érzelmi kötődést biztosíthat, a külpiazi lehetőségeket pedig javíthatja, a minőségi termelés és áruváksztítés, a megfelelő címkézés és jelölés növelheti az elérhető árbevételt.

A torma vad alakja hazánkban több mint ezer éve endemikus. Eleink ismerték kedvező táplálkozási értékeit és gyógyító erejét, ezért gyűjtötték. Később a kertek nedves sarkában néhány tőével tormát neveltek. Az üzemi felületű termesztés a 19. század végén Debrecen

környékén alakult ki. Kezdetben évelőként termesztették, majd 1930-as évektől a Hajdúságban egy jól körülhatárolható területen kezdték el az egyéves termesztést. Ezen a területen homokos-löszös talajon kiváló minőségű torma állítható elő, ami nem fásodik úgy mint a homoktalajon, ízletes és nem olyan csípős mint a nagyon kötött talajokon. Megfelelő nedvesség is szükséges, sok helyen a szőlő számára túl vizes területeken cserélték le a szőlőt torma ültetvényre.

Az ültetvény művelésére elég hamar kialakították a bakhákat, mivel így egyenletesebb méretű, szabályosabb alakú lett a termés, és a felszedés is könnyebb volt. A bakhák kialakítására és művelésére speciális eszközöket készítettek. A bakhákba ceruza vastagságú dugványokat ültettek, ezek 3-4 hajtást hoztak. Ezeket a növényeket ki kellett bontani, egy hajtást meghagyva a többit eltávolítani, a felesleges gyökereket leszedni, a végén a földet visszahúzni. Ezt a munkát csak kézzel lehetett végezni. A torma művelése tehát bőségesen igényelt munkát, hasonlóképpen a felszedés, a felszedett növény koronavágása, a talpgyökerek kézi lepattintása, valamint a következő évi dugványok előkészítése.

A torma termesztése nagy szakértelmet igényel, ugyanakkor sok nehéz fizikai munkát is. A technológia egyes elemeit – talajelőkészítés, növényápolás, növényvédelem, a rizóma kiemelése – mára gépesítették, de a dugványok előkészítését, ültetését, a hajtásválogatást, a felső gyökerek eltávolítását, majd a meglazított rizóma kiszedését, válogatását, tisztítását változatlanul kézzel végzik. Ezeket a munkákat földdel nem rendelkező alkalmazottakkal, napszámosokkal, döntően a helyi lakossággal végeztetik, ami jelentős munkalehetőséget jelent. A termelők napjainkban szövetkeznek a közös értékesítés és az ezt segítő betakarítás utáni (posztharvest) műveletek elvégzésére. Feldolgozóüzemek, hűtőházak épülnek a termelő régióban. A piacra jutást egyre inkább segíti a csomagolás, a címkézés fejlődése.

A jó minőségű magyar torma egyre több országba jut el. A hajdúsági torma íz-és zamatanyagokban gazdag, mentes a kellemetlenül erős keserű íztől. A húsa egyöntetűen fehér, a felülete csaknem sima, egyenletesen vastagodó. A hazai friss piac és a feldolgozóipar évente mintegy 2500 tonna tormát képes felvenni, a megtermelt termés döntő részét, mintegy 90-95%-át exportáljuk. Európa összes torma termelése 24-25 ezer tonna, ebből 10-12 ezer tonnát Magyarország állít elő. A piac megtartása érdekében törekedni kell az I.osztályú és az Extra osztályú termék előállítására. Megfelelő tárolókapacitás kiépítésével folyamatos szállítást kell biztosítani. Elsősorban a magyar fogyasztókban kell tudatosítani a hajdúsági torma egyedi minőségét. Az árun az eredetet egyértelműen jelölni kell belföldön és külföldön egyaránt. A nyers torma exportján kívül jó volna növelni a hazai feldolgozás arányát, és a feldolgozottan kiszállított termék mennyiségét.

A tormatermelés előtérbe állítását szolgálja, hogy idén júniusban a Farmer Expon a zöldségtermesztés témakörében szervezett hagyományos előadói nap „A tormatermesztés helyzete és fejlesztési lehetőségei” címmel kerül megrendezésre.

A vecsési savanyú káposzta

A vecsési savanyú káposzta ma Magyarországon általánosan elismert termék és fogalom. A belőle készült ételek is magyar jellegzetességek, ebben a formában más népek konyhájában nem megtalálhatóak. Az előállítás hagyományai Vecsés környékéhez kötődnek, és bár elvileg mindenki tud akár otthon is savanyú káposztát készíteni ha akar, a vecsési tájjeleg nem utánozható. Erre a táj ökológiai adottságaiban, a helyben szelektált tájfajtákban, az ökológiai adottságokhoz illeszkedő tájtermesztésben, és nem utolsó sorban a savanyítás helyi módszereiben találhatjuk a magyarázatot.

A török hódoltság idején elnéptelenedett Vecsés pusztára a 18.század második felében ötven német család telepedett le. Ők hozták magukkal a káposzta termesztésének és savanyításának tudományát. A termelés és feldolgozás módja és eszközei generációkon keresztül fejlődtek és

öröklődtek. A könnyen felmelegedő meszes homoktalaj, a megfelelő mélységben található vízzáró réteg kiváló adottságokat biztosított a káposzta termesztéséhez, sőt ezek az adottságok természetes módon védték a káposztát a későbbiekben más tájakon súlyos problémát jelentő gyökérgolyvától. A vetőmagot saját magfogással, folyamatos gondos szelekcióval nyerték, így alakult ki a Vecsési lapos tájfajta. Ez nagy méretű, de vékony levelű, jól záródó fejet képez, amit szépen lehet szeletelni. Magas cukortartalma biztosítja a nyersanyagot a tejsavas erjedéshez. A teljes fej savanyításához alakították ki a Vecsési gömbölyű fajtát. A savanyítás családi receptúra szerint történt. A savanyú káposztát a gazdák asszonyai árulták a pesti piacokon, az erjesztő hordókból közvetlenül, átszedés nélkül. A jó minőségű káposzta a fővárosban folyamatosan, biztosan eladható volt. Jellemzően ma is az egykori német telepések leszármazottai folytatják családi vállalkozásban ezt a tevékenységet – érdekes háttere egy hungarikum termék fennmaradásának.

Az első nagy áttörést az jelentette, amikor a század elején Vecsésre nősült Trethan nevű iparos feltalálta a forgótárcsás szeletelő gépet, ezzel forradalmasította a feldolgozást. A villanymotorral hajtott szeletelőgép megsokszorozta a feldolgozott mennyiséget. Több erjesztőkádra, fahordóra volt szükség, ami felvirágoztatta a kádárok munkáját. A háborúk és a kuláklisok szomorú éveit követően a területen termelőszövetkezetek alakultak, amiket a 70-es években a Férihegy MgTSz egyesített. Ezt követően alakult ki savanyú káposzta előállításának nagyüzemi technológiája. Az erjesztő kádakat betonkádak, a kézi munkát nagyteljesítményű gépek, a fahordókat a csak kiszállításra használt műanyag hordók váltották fel. Az egyedi családi receptek helyébe egységes élelmiszeripari technológia lépett. Mindezzel sikerült megoldani, hogy a lakosság megsokszorozódott igényét elfogadható minőségű, olcsó termékkel elégítsék ki. Az ingyencék számára még elérhetőek voltak hagyományos módon készült termékek, de ezek egyre kevésbé voltak árban versenyképesek, ami nem lett volna baj, hiszen különleges minőségű termékekről volt szó, de a magyar lakosság körében ez nem volt fenntartható. A vecsési savanyú káposzta hagyományos ízvilága és semmihez sem mérhetően finom szerkezete akkor veszett el végképp, amikor alapkövetelmény lett, hogy egész évben egyforma minőségű legyen, mindig rendelkezésre álljon, és ráadásul ne legyen romlandó, ami a hagyományosan anaerob tejsavas erjesztéssel készült, nehezen tárolható terménynek sajátossága. Ehhez ráadásul nagy termőképességű, jól tárolható, egész évben hozzáférhető nyers káposzta alapanyagra volt szükség, ami az eredeti tájfajtának szintén nem sajátja. Megjelentek a kettős hasznosítású – tehát tárolható és savanyítható fajták, amik inkább tárolhatóak voltak mint savanyíthatóak, alacsony cukortartalommal, vastag levelekkel, lazábban álló fejekkel, viszont nagy termőképességgel, rezisztenciával, ami már nem feltétlenül igényelte a Vecsés-környéki speciális környezeti adottságokat, és ma már persze a szállítás sem akkora probléma mint régen. A szeletelőgép ezeket is gond nélkül felaprítja, de soha nem lesz belőlük olyan finom szerkezetű savanyú káposzta mint eredetileg. Természetesen a savanyítás technikája is megváltozott, nem sokban hasonlít a hagyományosra. A kész káposztát fólia zacskóba vagy fémdobozba töltik, a romlás lassítása érdekében le kell cserélni a saját levét egy felöntőlére.

Ami mindebből hungarikum maradt, az a savanyú káposztából készült ételek receptúrája, ami persze hiába a régi, ha nem találunk hozzá olyan alapanyagot amit szeretnénk, és a gyerekeink már nem nagyon értik, hogy mi nem tetszik nekünk rajta. Én remélem, hogy élnek még azoknak a családoknak a leszármazottai, akik még értik hogy mi nem teszük, és egyszer csak megjelennek a piacon fahordóból mért igazi vecsési savanyú káposztával. Az eredeti hagyományok szerint kisüzemben készített termék ára természetesen nem lehet azonos a tömegtermékével, ezt senki nem várhatja. A gazdaságosság feltétele a megfelelő kereslet, hogy eljusson az igényes vevőkhöz az információ a termékről, a hozzáférhetőségről, ezt segíthetné a hungarikum program.

Csemegeuborka

Az apró méretű, konzerválásra szánt uborkát nevezzük csemegeuborkának. Ennek hungarikummá válása egy egészen más történet, mint az előzőek, mivel egészen rövid múltra tekint vissza, viszont sokkal inkább sikerült a hungarikum jellegét elfogadtatni.

Konzerválásra uborkát nagyon régen termesztünk Magyarországon. A termesztés hagyományosan nem tartozott a különlegesen nagy értéket előállító technológiák közé. A méret szerinti válogatás egyszerűen a betakarítást követően történt az aznapi szedésből, és természetesen az apró méretű uborka mindig többet ért, hiszen az ropogósabb, finomabb szerkezetű. A nagy változás akkor történt, amikor elterjedt egy olyan technológia, aminek az volt a célja hogy csak apró méretű uborkát állítsanak elő, de azt folyamatosan és nagy mennyiségben, és ebből lényegesen drágább, feldolgozott terméket gyártsanak. A technológia lényege, hogy a zöldségajtatásból ellesett módon az uborkát egy szabadföldi támrendszerre futtatták fel, erre alkalmas folytonnövő fajtákkal, kötözéssel és metszéssel. Ezek a fajták egy hajtásméret elérése után folyamatosan virágoznak. Az uborka rendkívül gyorsan nő, virágzás után egy nap alatt éri el a 2-3 cm, két nap alatt az 5-6 cm méretet. A csemegeuborka mérete szabvány szerint 3-6 cm. Ebből adódóan naponta kell szedni, a szedést követően még marad idő a napból a szükséges zöldmunkák, növényvédelem elvégzésére. Mindezt nemcsak az „uborkaszazon” néhány hete alatt, hanem július elejétől szeptember közepéig. Ez olyan elképesztő munkamennyiség, amire nem sokan hajlandóak. Viszont elsősorban Németországban óriási és stabil kereslet van csemegeuborkára.

Mintegy húsz évvel ezelőtt kezdődött, és példás gyorsasággal, még példásabb szervezettséggel alakult ki ennek a korábban teljesen ismeretlen technológiának két nagy termőtája, az egyik a Rábaközben, a másik Nyírségben. A szervezettség azt jelenti, hogy a feldolgozók megoldották a termeltetést, a fajtaválasztást, kialakították a napi átvételt és a méret szerinti osztályozást, az ezen alapuló elszámolást, a fajtatulajdonosok szaktanácsolták a termesztést. Elsőként alakult meg a zöldségnövények közül az uborka terméktanács, a termelők érdekeit képviselő és egyben a tájékoztatásukat, képzésüket segítő szervezet, hiszen egy ilyen típusú termelésbe csak akkor szabad belefogni, ha biztosan lehet tudni előre, hogy minden nap átveszik az árut. Néhány év alatt hektárszám álltak a támrendszerek. Németországban pedig mindenki tudta, hogy ez magyar termék. A termelés azóta valamelyest visszaszorult, ugyanis a termelési költségek nagyon megnövekedtek, Németországban viszont nem változott a csemegeuborka ára. Azóta viszont a belföldi piacon is elterjedt az apró uborka, csak sajnos a német minőségi követelmények nem terjedtek együtt vele.

Görögdinnye

A hungarikum jelleg elsősorban a fogyasztás mennyiségében nyilvánul meg, a magyar lakosság nagyon kedveli a görögdinnyét, aránya a zöldség-gyümölcs fogyasztáson belül jóval nagyobb mint más országokban. Az is magyar sajátosság, hogy sokkal több görögdinnyét eszünk, mint sárgadinnyét, ez mindenhol fordítva van. A „dinnye” szó nálunk automatikusan görögdinnyét jelent, más nyelveken a „melon” önmagában sárgadinnyét.

Magyarországon a 15-16. század óta természetesen dinnyét. Az első jellegzetes termőtáj Heves megye területén alakult ki, Heves és Csány környékén. A termesztésnek egy helyben kialakított változata, ami a gyeptörések felhasználására, majd a gyepkockás plántanevelésre alapult, sokáig meghatározó volt. Kialakultak természetesen a helyben szelektált és fenntartott tájfajták is. Ezek jellemzően sötétzöld, úgynevezett feketehéjú, sötétvörös hússzínű, nagy méretű termést neveltek. Ezt tekinthetjük magyar hagyománynak, nagyszüleink ezt ismerték dinnyének. Meg kell jegyeznünk, hogy az alaptípusokon kívül nagyon sok fajtát ismertek, és termesztettek.

Döntően a 80-as években változott meg véglegesen a dinnyetermesztés helyzete. Az ezt megelőző években a termesztéstechnológia fejlesztése és ezzel együtt a fajtanemesítés

görcsösen a koraiság fokozását hajszolta, végülis elég sok sikerrel. Eközben viszont a biztonságosan elérhető nagy termésátlag, az időben széthúzódó áru kínálat, a változatosság háttérbe szorult. A termesztéstechnika színvonala végtelenen lemaradt, elavult módszerekkel, döntően öntözés nélkül, alapvető növényvédelmi gondokkal küszködnek a termelők, a megtermelt áru piacra juttatása elfogadható áron pedig egyre kilátástalanabb. A hagyományos, a magyar lakosság által ismert és kedvelt fajtákat leváltották a világfajták, de ezek közül is azok, amelyek valamelyest bírják a nálunk alkalmazott extenzív művelést, és így viszonylag megbízhatóan, közepes minőségre képesek.

Vannak természetesen példaértékű kivételek, olyan termelők, akik a legfejlettebb műszaki háttérrel, nagy szakértelemmel, a legkorszerűbb fajtákkal dolgoznak és érnek el kiváló eredményeket, de ezeket már nem sorolhatjuk a hungarikum kategóriába.

Laskagomba

Talán nem igazán érhető, hogy került bele ebbe a sorba. A magyar gombatermesztés - ami korábban csak csiperkegombát jelentett – mintegy százéves múltra tekint vissza. Az első termesztő telepek Kőbányán létesültek, majd Budafokon, Budatétényben, ahol a meglévő, a gombatermesztés számára kiváló klímájú pincéket használták erre a célra. Az itt előállított kiváló minőségű gomba Európa-szerte híres volt, Franciaország után Magyarország állította elő a legtöbb gombát. A 70-es években a csepel-szigeti Duna MgTSz lett a termelés és a fejlesztés központja, valamint a Zöldségtermesztési Kutató Intézetben kiemelt kutatási feladat volt a gombatermesztés, a technológiák kialakítása és a szaporítóanyagok előállítása, sőt a fajtanemesítés, ami nem azonos persze a virágos növényekével, de céljait és szabályozását tekintve mégis hasonló. Ennek a kutatás-fejlesztési tevékenységnek az eredményeképpen alakítottak ki különböző szinten intenzív technológiákat csiperke (*Agaricus bisporus*) és laskagomba (*Pleurotus*) fajtákkal. A csiperke termesztése természetesen sokkal nagyobb volumenű, de talán éppen ezért a magyar fajtanemesítés nem volt versenyképes a franciával szemben. Az utóbbi években pedig a korábban hazai fejlesztésben kidolgozott technológiákat is lecserélték az Európában mindenhol alkalmazott módszerekre. A magyar csiperkegomba termesztés és export ma is komoly tétel az európai piacon, és minden tekintetben világszínvonalú, de nem magyar sajátosság. A magyar gombafogyasztás legsúlyosabb problémája, hogy bár a piacra kerülő friss gomba hazai előállítású, a sokkal nagyobb mennyiségben igényelt feldolgozott (szeletelt, sós vizes) termék mintegy fele kínai, abból is a legolcsóbb változat, ami meg sem közelíti a magyar gomba minőségét.

A laskagomba termesztése sokkal kisebb mértékű, ebben viszont az itthon előállított fajtáknak van nagy szerepe, ezek fenntartása és a szaporítóanyag előállítása is itt történik, a termesztési módszerek is magyar fejlesztések eredményei, ezért az ebben dolgozó hazai szakemberek szeretnék ezt hungarikumnak elfogadtatni. Talán az ezzel kapcsolatos első feladat az lenne, hogy a magyar fogyasztókkal kellene a laskagombát elfogadtatni, ezután a termesztését felfejleszteni, ez sok embernek adna munkalehetőséget, ugyanis a laskagomba termesztése sokkal kisebb beruházással oldható meg mint a csiperke, és talán a termelés szétszórása kisebb gazdaságokra jobban megoldható. Kecskeméten az intenzív kutatások idején sokféle feldolgozott laskaterméket is kifejlesztettek a sós lében eltett szeletektől a pizzakrémen keresztül a laskakolbászig, ezek a friss fogyasztáson kívül a termés biztonságos elhelyezését jelentenék, és kiváló terepet tehetséges marketing szakemberek számára a piaci bevezetés hatékony módszereinek kidolgozására.