

TEMESI LÁSZLÓ

## *Falvak, tanyák népe*

A magyar föld és törvénye



árt világ, ezernyi színnel, illattal, szokással. Tanya és falu, ahol ember és állat évszázadokon át szimbiózisban élt egymással. A paraszti munka egész nemzetünket gyarapította, élelmiszereink igen kelendők voltak a kontinensen, még a közeli múltban is csodájára jártak a külföldiek mintagazdaságainknak, szövetkezeteinknek. A föld tisztellete, az állatok, növények szeretete generációról generációra szállt, a földműves, az állattartó és a növénytermesztő szorgalmával rangot vívott ki magának, bár még mindig akadnak, akik lenézik a paraszti munkát. A vidék mezőgazdasága fontos szerepet töltött be évtizedeken át hazánkban. A háztáji gazdálkodás igen elterjedt volt, az ipari munkás is rohant műszak után haza az üzemből, gyárból, hogy elvesse a burgonyát, megpermetezze növényeit, megetesse állatait. Akkoriban a munka nem volt szégyen, mert a föld, a kert biztos megélhetést nyújtott a családoknak.

Mára hervadozik a vidék. A „váratlan” rendszerváltás egy csapásra megváltoztatott mindent és mindenkit. Hirtelen más lett az értékrend, a vadkapitalizmus hajtásait olajjal „locolták”, a könnyen jött pénz embereket fordított ki önmagukból, az értékítéletek, az alapvető erkölcsi normák viszonylagossá váltak, gazdaságok, szövetkezetek, cégek szűntek meg, hullottak szét egymás után. A föld, a térszek, a gyárak, az üzemek – a szolgáltatató szektor java – a haszonlesők könnyű prédájává vált. Szinte az egész országot eladták, kiárusították a magyarságot, minden értéke árucikké vált, még a lelküket is privatizálták.

A szellemi termékek becsülete devalválódott, ellenben a teatralitás, hangoskodás, hazudozódás pillanatok alatt felértékelődött. A munkamorált primitív celebek diktálták, diktálják ma is. Feje tetejére állt a világ! A rendszerváltás óta évről évre egyre mélyebbre süllyedt a munkásság és a parasztság megítélése, megbecsülése. „Úgy tekintik a parasztembert, mint a rossz házasságot: szükséges rossznak” – hallottuk egy falusi gazdától.

Munkahelyek szűntek meg, termőföldek, falvak sorvadtak, illetve szegényedtek el. Az embereket leszoktatták a gazdálkodás örömről, az önellátásról, nincsenek konyhakertek, tyúkok, sertések, kecskék, juhok, szarvasmarhák az udvarokon. A politikusi szédítések, népámítások, a média által sugallt „könnyű élet” lehetősége átformálta gondolkodásunkat, elvonta a figyelmet a rendszeres munkáról, kényelmesebbé váltunk, a növekvő munkanélküliség pedig még kilátástalanabbá tette a jövőnket. Az őstermelők száma rohamosan csökkent. A földeken, szüretéken, építkezéseken dolgozó hagyományos családi-baráti kalákákat megfigyelték, fotózták – sokszor semmilyen eszköztől sem visszariadva – még helikopterről is. A büntetésekre mindig találtak ürügyet, az igen költséges kommandós akciók mindennaposakká váltak, tűzzel-vassal üldözték az egymást segítő baráti, rokoni társaságokat. A váratlan rajtaütések megmérgezték a jókedvű szüreteteket, építkezéseket.

Elszegényedett a vidék. A falvakban megszapordtak a bűnesetek, különösen a betörések és a lopások, de az erőszakos bűncselekmények, rablások is. A megélhetési fal-

pásoknak egész erdőségek látták kárát, átalakítva a táj arculatát, veszélyeztetve a természeti környezetet és jelentős károkat okozva az országnak. „A tolvajok általában saját célra lopják a fát – mondta a Pilisi Parkerdő egyik vezetője –, de vannak nagybani tolvajok is, akik a már általunk kivágott rönköket tulajdonítják el a rakodóról, és tűzifaként értékesítik. Ez utóbbiak egyszerre akár húsz-harminc köbmétert is elszállítanak teherautókon. Nem könnyű elkapni őket, de azért szerencsére a rendőrséggel együttműködve sokszor sikerül.”

Talán ennél is veszélyesebb tendencia a falvak fokozatos előregedése, a fiatalok elvándorlása. A folyamat, úgy tűnik, egyelőre megállíthatatlan, pedig a magyar parasztság, korosztálytól függetlenül, sose félt a munkától. Most sem fél tőle, évente több tíz ezren lépik át a határt – a nyugat-magyarországi falvakból inkább burgenlandi földeken próbálnak szerencsét, de sokan Angliában, Spanyolországban szedik a gyümölcsöt. Egyre többen az eddig lenézett „rokonnál”, Szlovákiában és Romániában vállalnak különféle munkákat. Egykor milyen büszkéek voltunk rá, hogy kelet-közép-európai élő országgént, bagóért dolgoztattuk szomszédainkat... Egy évtizede fájdalmasan lemondhattunk erről a státusunkról, és egyelőre csak álom, hogy újra visszaszerezzük vezető pozíciónkat a térségben.

#### EGY KIS FÖLDTÖRTÉNET

*Az 1945-ös földosztás során 642 ezer család jutott átlagosan 2,9 hektár földhöz, és ezzel megszűntek a földesúri nagybirtokok. A mezőgazdasági termelés évek alatt drasztikusan visszaesett, és mintegy 250 ezer gazdálkodó hagyta el földjét. A tévesztés 1959-ben kezdődő második hullámának köszönhetően a gazdálkodókat három év alatt nagyüzemekbe kényszerítették, megfosztva őket földtől, termelőeszköztől, jószágaitól. Az 1960-as évek elejétől, a mezőgazdaság iparosítása idején, újra fellendült mezőgazdaságunk, önellátóvá váltunk, sőt exportra is jutott termékeinkből. Előnyös együttműködés jött létre a nagyüzemek és a háztáji gazdaságok között, a falvak gyarapodása megindult, s jószerivel a rendszerváltásig tartott. Innentől pedig már ismeretes a magyar mezőgazdaság mélyzuhanásának története...*

Milyen kitörési stratégia képzelhető el a közeljövőben? Van-e paraszti jövő? A vidékfejlesztési miniszter, Fazekas Sándor Bakodpusztán, az országos agrárfórumon ezekre a kérdésekre a következőket válaszolta: „A nemzeti vidéki stratégia alapkövét az elmúlt évben letettük, amelyre hosszú évekre lehet majd építeni. Fő célunk, hogy megerősítsük a kis- és családi vállalkozásokat. A magyar gazdák előtt új távlatok nyílnak meg, reménykedhetnek, hogy jobbra fordul a sorsuk, mert a kormány értük dolgozik. Ennek jele már most látható, 2011-ben az előző évhez képest a mezőgazdaság termelése harminc százalékkal nőtt. Tavaly az aszály miatt visszaesés volt tapasztalható, de reményeink szerint az idén újabb növekedés várható. Az elmúlt években felértékelődött a magyar élelmiszer, egyre nagyobb az igény rá idehaza és külföldön is. Apró lépésnek tűnik, de almánk újra kezd népszerű lenni határainkon túl. A falvakat újra benépesítjük állatokkal, ehhez segítséget és földet adunk. A földtörvénnyel ezeréves vitát zártunk le. Az élelmiszerfeldolgozó-ipart is fejleszteni kívánjuk, új vágóhidakra, üzemek-

re van szükség. A kontinenst, hazánkat érintő éghajlati változás nemcsak a gazdálkodásunkat, de az életformánkat is megváltoztatja, ezért grandiózus tervként kétféle millió hektáron növeljük az öntözött területet. Jelentős célunk: itt kell tartani minél több vizet a medencénkben...”

A földtörvényről így nyilatkozott: „A földtörvény az agrárközéposztályt, a családi gazdálkodókat, a ténylegesen mezőgazdasági termelésből élő, helyben lakó gazdálkodókat védi. Vannak, akik úgy ítélik meg, a kicsiket, mások szerint a nagyokat támogatja, de mi úgy ítéljük meg, eltaláltuk a középutat. A jogszabály az unióban is kiállja a kritikákat, ami nem csoda, hiszen más tagországokban már működő megoldásokat vettünk át. Az előző jogszabály például nem tudta megakadályozni a zsebszerződések létrejöttét, illetve a birtokok koncentrációját. A birtokmaximumokat úgy határoztuk meg, hogy egy magánszemély legfeljebb ezerkétszáz hektárt bérelhet. A földforgalmat valamennyi európai országban szigorúan szabályozák, seholsem szabadon adható-vehető árucikk. Abból indultunk ki, hogy több száz ezer mezőgazdasági termelő van hazánkban, aki a földműves kategóriába tartozik. A földforgalom az új jogszabály ellenére sem fog csökkenni, legfeljebb a vásárlók köre szűkül. Ma is két körből kerülnek ki a tényleges vevők: gazdálkodók és spekulánsok köréből, az utóbbiakra természetesen nincs szükség! A helyben élőket elővásárlási, valamint elő- és haszonbérleti jog illeti meg, de ha gyanús ügyletre derül fény, az állam közbe tud lépni, többek között a Nemzeti Földalap segítségével is. A tulajdonos vagy a bérlő tehát köteles lesz a termőföldet megművelni, különben az állam elrendelheti az adott birtok kényszerművelését. Elősegítjük, hogy a kisbirtokok közepes méretűvé fejlődjenek, a közepes gazdaságok pedig jelentős támogatással megerősödjenek. Úgy látom, a világpiacon keresettek lettek újból a magyar élelmiszertermékek, bevált a keleti piacnyitás politikája is, így az ágazat növekedési pályája biztosítva van a következő években.”

Ezek az adminisztratív intézkedések hozhatják meg a „paraszti jövődőt”, jelenthetnek kiutat a mezőgazdaság válságából. A sertéságazatról is szólt a miniszter, megemlítette, hogy a húsiparon belül a sertéshússal foglalkozó társaságok kerültek az elmúlt években nehéz helyzetbe a megemelkedett alapanyagár és a rossz cégvezetői döntések miatt. A megszűnés fenyegette, fenyegeti például a jó hírű gyulai és kapuvári húsfeldolgozó cégeket, de bízunk benne, hogy sikerül stabilizálni a helyzetüket vagy megmenteni legalább a jól működő részlegeiket. „A nehézségek ellenére örömteli, hogy az élelmiszeripar jelentős fejlesztésekkel is dicsekedhet, és folyamatosan adunk át újabb élelmiszer-feldolgozókat is.”

## CÉL A SERTÉSÁGAZAT FELLENDÍTÉSE

*Czerván György vidékfejlesztési államtitkár szerint ez az év jól kezdődött, „biztató az idei batárkép, az őszi vetések állapota jó”. Azt is mondta, az egyik legfontosabb tennivaló 2013-ban az állattenyésztés, azon belül a sertéságazat fellendítése. „A sertésállomány számát meg kell duplázni!” – tette hozzá.*

*Mester Károly, a szarvasi Goldfood Kft. termelési igazgatója kiszámolta, ha Magyarországon újra 6–7 millió sertés lenne, akkor 70 milliárd forinttal növekedne a költségvetési befizetés. „Nem mindegy ugyanis, hogy egy ember betesz az államkasszába, vagy*

*kivesz onnan, tehát munkanélküliként eltartott lesz, vagy dolgozóként adófizető. Újra meg kell teremteni a munka becsületét, és újra lehetőséget kell adni a vidéknek arra, hogy el tudja tartani önmagát. Az állattenyésztésben 365 napon át dolgozóknak tisztességes bért kell adni, hogy megtartsuk őket, ne vándoroljanak el! A sertésistállóink rendelkezésre állnak, úgy gondolom, a takarmánybázisunk is. Ha nem áll helyre a növénytermesztés és az állattenyésztés 50–50 százalékos aránya, itt tragédia lesz, mert nem tudunk mit kezdeni a kukoricával. Mindehhez politikai szándék és akarat is szükséges. Ha munkahelyteremtés címén nemcsak az ide települő külföldi cégek, gyárak kapnak majd több tízmilliárd forintos támogatást, hanem mondjuk a magyar agrárvállalkozók is, akkor a hazai sertéságazat is révbe érhet.” Aztán így folytatta: „Gyakorlatilag az állattenyésztők földdel nem nagyon rendelkeznek. Tehát például Dániában vagy Hollandiában a földalapú támogatással, amely két és félszerese a magyarországinak, jelentősen támogatják az állattenyésztést is. Így ők a saját takarmányellátásnak köszönhetően lényegesen olcsóbb takarmányárakkal tudnak számolni, mint mi. Mindenki tudja, hogy a sertéstartás összes költségéből körülbelül 70 százalék a takarmány részbenyada. Volt olyan év, amikor a sertéstartók gyakorlatilag csak a takarmányköltséget realizálták. Magyarországon a sertésbűs és a sertéstermékek ára 27 százalék áfát tartalmaz, ez Lengyelországban 3 százalék. Látszik, hogy a lengyel vezetés számára fontos a vidék, fontos a vidék megtartóképessége és az, hogy a lengyel emberek dolgozzanak. Nálunk az importsertés felülírja a piacot, felülírja a minőséget, a szállítási precizitást és egyebet is, hiszen bérben levágva, papíron másik országba exportálva, gond nélkül adják el a piacon. Ez a legnagyobb problémája a magyar sertéstartóknak, mert ezzel egyszerűen nem tudunk versenyezni.”*

A tanya-, falufejlesztési program legújabb példája, Fülöpházán baromfi vágópontot és tesztaüzemet adtak át pályázati (49 millió Ft) és önkormányzati pénzből (13 millió Ft). A kis üzem óránként kétszázötven baromfi feldolgozására képes, míg a szomszédos tesztaüzemben naponta négy tonna tesztát lehet készíteni többnyire a környező települések tojástermelőitől vásárolt tojásból.

– A két üzem egy műszakban tíz embernek ad munkát, de több száz szárnyasokat nevelő családnak biztosíthat megélhetést – hallottuk Balogh József polgármestertől. – Ez nagyon fontos beruházás Fülöpháza életében. A szomszédos települések is jól járnak a tanyafejlesztési pályázatokkal, mert hasonló összegből, mint a mi létesítményeink, Kerekegyháza tejfeldolgozó épült, Szabadszálláson és Kunszentmiklóson pedig térségi piac jött létre hűtőházzal, raktárral.

Az említett önkormányzatok megalapították a Magyar Tanyasi Termék Termeltető, Feldolgozó és Értékesítő Nonprofit Kft.-t és szintén pályázati pénzből boltokat is nyitottak egy-egy településen, illetve a fővárosban, amelyekben tanyasi termékek kaphatók. Minden pénteken pedig a Vidékfejlesztési Minisztérium árkádjá alatt őstermelők árusítják friss termékeiket. Kovács László, a Kis-, Közép- és Agrárvállalkozók Országos Szolgáltató Egyesületének elnöke, a bakodpusztai agrárfórum szervezője budai lakosként csak őstermelőktől vásárol, így rendszeresen megfordul az Országházzal szemben a pénteki piacon:

– Hosszú évek után végre eljutottunk oda, hogy újra lehet kiváló hazai termékeket közvetlenül az őstermelőtől kapni – mondta. – Remek ötlet, hogy éppen a Vidékfej-

lesztési Minisztérium előtt hozták létre a heti piacot, ahová mindig szívesen megyek vásárolni, és nemcsak a hazai ízek miatti nosztalgiából. Fontos szempont számomra, hogy az áru eredete nyomon követhető, bár eddig még nem csalódtam a termékek minőségében.

Itt, az alkalmi piacon bukkantunk egy ősvárosi őstermelőre, Nagy Endrére, aki Kecs-kemétről költözött ki évekkel ezelőtt a fülöpházi tanyavilágba, hogy a városi életmódot tanyasira cserélje fel, és gazdálkodjon. Többek között sertéseket, libákat tenyészt, amelyekből nemcsak a fővárosi kis piacra, de külföldre is juttat.

– Elég volt a városi levegőből, a tanyán sokkal szabadabban élek, s még a számításomat is megtaláltam, hiszen igen kelendők Budapesten és külföldön a termékeink – indokolta „levegőváltását”. Családja, felesége és gyermekei – erre is van példa – városi gyökereik ellenére megszerették a paraszti munkát.

A tanya pusztulása – így tartják – akkor kezdődik, amikor a parasztember végérvényesen rájön, hogy nem érdemes tovább gazdálkodnia. A tanya élete akkor kezdődik, amikor... Gárdonyi Géza szerette nézni a szántóvető embert, erről így írt: „Az ősembert látom benne, aki még anyjának érzi a földet.” Vajon hányan érzik ezt ma Magyarországon?

A városi ember a tanyasi termékek megvásárlásával garantáltan jó minőségű ételminőséget fogyaszt. A tanyán lakók is jól járnak, mert árucikkeik értékesítésével jelentősen javíthatják életminőségüket. A kormány a tanyafejlesztési programra az idén két milliárd forintot fordít, félmilliárral többet, mint tavaly. Ma Magyarországon több mint háromszázezer élnek tanyákon, sok helyütt mostoha körülmények között, ahol se út, se villany, se víz. A program nemcsak a tanyasi termékek piacra jutását, de a dűlőutak felújítását, a tanyagazdaságok fejlesztését, épületek, villanyhálózat felújítását és a tanyagondnoki szolgálat megerősítését, azaz az idős, elhagyott, beteg emberek életkörülményeinek javítását is segíti. Ezen felül a területalapú agrártámogatások második ütemével mintegy 175 ezer (!) gazda juthat hamarosan 140 milliárd forinthez, ami két év alatt összesen csaknem háromszáz milliárd forintot jelent. „Ezzel, remélhetőleg, minden körülményt megteremtünk ahhoz, hogy a magyar földművesek az idén sikeresen gazdálkodjanak, aminek haszonélvezője a lakosság lesz az egészséges, friss élelmiszerek fogyasztásával...” – nyilatkozta a miniszter, aki úgy véli, kezd megváltozni az emberek gondolkodása a vidék iránt, amelynek napról napra nő a vonzereje...

Szekerce, szérű, csobolyó, csoroszlya, vacok, kuckó, nádkunyhó, kamra, elemózsia, vályogvető, kubikus, summás, marokverő, pelyvahordó, pitvar, pirkad, butyella, mángorló, fateknő, kukoricadaráló, boglya, zsendely, zsuptető, búbos kemence, cifraszűr, suba, batyú, szalmazsák, csutka, gémeskút, istálló, jószág, tisztaszoba, dologidő, kofa, libapásztor, marhahajcsár, kanász, dinnyecsősz...

Szép szavak. Dallamuk van. A múlthoz kötődnek. Jelentésüket a ma embere alig-alig ismeri. Miféle tárgyakat, foglalkozásokat nevezhetünk meg ezekkel a cifra szavakkal?

Eszembe jutnak Illyés Gyula szép gondolatai a *Puszták népéből*: „Hajnali három órakor a csirások, béresok és igáskocsisok kezében már forog a villa, takarmányt vetnek a jászlakba, kupacokba hányják, aztán saroglyákon kihordják a trágyát. Mire – négy óra tájban – a gazdák megjelennek, már az állatok csutakolása, vakarása és kefézése folyik. Öt órakor az állatok megkapják a takarmány második adagját. Aztán kihajítják itatni őket. Míg az ökrök a hosszú vályúból a vizet szűröcsölik, s mintegy reggeli ásitásként égiszen-

gő bölgést harsoghatnak, bent a béresek gyorsan friss almot hánynak a trágya helyére, felsöprik az istállót...”

Egy letűnt kor hajnali dolgos órái. Még fel se kelt a nap. Még be se ragyogja a tájat. S hol van még az este? A paraszti lét kényszerpályán mozog a tanyákon, falvakban – mint a csillagok az égen...

## *Rozi néni évszázada*



gy évszázad rajzolta ezt az arcot. Az idő jó mélyen belemart, hegyes körmei mint puha fába hatoltak egyre mélyebbre, egészen a lélekig. A sors, a keserű sors képes csak ilyen maradandót alkotni élő emberen. Nincs tekintettel esztétikumra, imádságra, könyörögsre, kéjjel beleváj bőrbe, csontba, lélekbe, s addig kínozza áldozatát, míg bele nem pusztul. Kegyetlen, mert lassan öl. Rozi néni mindenkinél kitartóbban kíséri immár egy évszázada. Keveseknek adatik csak meg, hogy ilyen hosszú ideig legyenek sorsukhoz bilincselve.

Életfogytiglan!

Látszólag nincs egyedül otthonában, ahol lánya és unokája dédelgeti. Valójában a magány az egyetlen társa. Gondolataiba zárva üldögél naphosszat, szólhatnak hozzá, ölelgethetik, csókolgathatják, simogathatják, ő már messze jár, ahol tán a madár se... Emlékei évszázadokat ívelnek át, a XX. század elején született, de az előző századról is sokat tud szüleitől, nagyszüleitől, s belekóstolt a XXI. századba is, amivel már kevésbé tud megbirkózni. A megélt múlt elevebben él benne, mint a jelen, amely már nem annyira fontos a számára. Az mindig ugyanaz, százszor, ezerszer ismétlődő lassú folyam.

Tehetetlenül üldögél a négy fal között, alig észlel valamit a külvilág zajából, látása, hallása is megkopott már. Belerokkant a hosszú életbe. Megfáradt szeretet, fakó szürkeség veszi körül, a színek már csak benne élnek, ifjúsága emlékképeiben, a gondtalan, boldog gyermekkorban, amikor nem sejtette, hogy egy újabb századba is beleszökken, és addig mennyi pusztítás, szenvedés vár rá. Kannaszámra kapott a bánatból, míg örömből csupán cseppek jutottak. S lám az ember mindent kibír! Egy törekeny asszony dacol az idővel, az évszázadok viharával, az őt környékező halállal, talán még a sors is belefárad, de ő még mindig itt van köztünk, és mint egy élő emlékművet, virággal köszönti a családját, a polgármester és az óvodások.

Kilenc gyermeket hozott a világra. Hatot már eltemetett.

Sok gyerek, sok halál – néz maga elé, miközben törött kezét simogatja. Nemrég el-esett, egy fájdalommal több, de ilyen kicsiséggel már nem foglalkozik. Unokái, dédunokái csodálják a törekeny asszonyt. Ennyit kibírni hőstett, mondogatják. Igaz, ilyen hosszú életbe sok keserv, szenvedés befér, amelyek megedzik az embert. Kora tavasztól késő őszig a földeken. Látástól vakulásig. Kapálás, trágyahordás, kukoricatörés, szárválgás, ágnyesés, csutkaverés, kaszálás, marokverés, takarmánygyűjtés, gyümölcsszedés, befőzés, piacra, vásárba járás, apró jószágok nevelése, disznók gondozása, tehenek rendszeres fejése. Örök körforgás. Téli álom?... Hogyan lehet ennyi mindent kibírni?

– Rengeteg ez az idő – sóhajt fel időnként, és a messzeségbe réved. – Jó volna már a többiek után menni, semmit nem óhajtok annyira. Egyszer majd vége lesz mindennek, csak ne soká legyen...

Annyira vágyik már arra, hogy végleg elszenderüljön, mégis mihelyt rátör a betegség – hiába no, az élet furcsaságokkal van teli –, orvosért ugratja egyetlen lányát. Ha egy kis vita támad köztük, magára veszi, és azt mondogatja, biztosan útban van. Nagyon bántja, hogy nem tud úgy dolgozni, mint annak idején, amikor a földekre járt vetni, aratni. „Micsoda élet volt itt régen a falunkban”, ábrándozik. Rádásul nem is hall, nem is lát jól, így nem folyhat bele a családi társalgásba. Butaságokat még sem beszélhet, inkább bezárkózik, nem szól semmit. Régebben legalább tudott olvasni vagy tévézni, rádiózni, kitarulkozott előtte a világ. Most meg nem maradt más neki, csak a csendes üldögélés.

Álmában sokat repül, vissza falujába szüleihez és testvéreihez. Gyerekkorában repülő álmai emelték a magasba, az álmok ragadták el a földtől, amelyet naponta művelt, és csak röpiült, röpiült a képzelet szárnyain... Ilyenkor végre szabadnak érezte magát. Tíz éves lehetett, amikor furcsa álmáról egy utcabeli nőnek mesélt, aki szikáran csupán enyhít közölt vele: – Rozika, biztosan hosszú életű leszel.

A fene se hitt neki, de az élet, ez az évszázadnyi élet, igazolta a nő jóslatát.

– Kívánhatom-e másnak jó szívvel, hogy eddig éljen? – mereng naphosszat. – A jó isten itt hagyott engem, ezt a sorsot mérte rám. Kivárom, míg eljön a boldog idő. Egyszer, úgymint minden véget ér...

Mélyen barázdált arcáról az évszázadok üzenetei könnyen leolvashatók. Addig, míg nem jön el az annyira várt „boldog idő”, unokái, déd- és ükunokái rendre jönnek hozzá a múltat olvasni. Egyetlen szépunokája pedig még csak most ismerkedik az olvasással...

## *Találkozás boldog, szorgos gazdákkal*

Lépésről lépésre, faluról falura

MIKÓHÁZI SZÍVÓS BORZDERESEK



Sátoraljaújhelytől tíz kilométerre, Mikóházán, a faluszéli domboldalban él a Miklós család. Úgy mondják, állandó jövedelmük nincs, mégis elégedettek, mert megvan mindenük. Önellátók. Legbüszkébbek borzdereseikre. Lehetnek is, hiszen Magyarországon csak nekik van ezekből a békés, ritka állatokból. Volt mire rácsodálkozni a vendégszerető gazdálkodó családnál.

Miklós Rudolf a városi életet hagyta ott a falusiért. Sátoraljaújhelyből költözött Mikóházára néhány éve, hogy nem is akármilyen állatokat tartson – az összes szarvasmarhafajta közül az egyik legkülönlegesebbet, a kárpáti borzderest, amelyből Magyarországon csupán félszáz legel. Az is nála, a szomszédos hegyoldal tövében. De van itt cigája juh, mangalica és ló is.

– A legelő állat a leggazdaságosabb – vallja Miklós gazda. – Azért jöttünk ide, hogy az állattartást elindítsuk a környező községekben. Ludakkal kezdtük, ma már legalább harminc mikóházi családot „fertőztünk” meg a gágogókkal. Azt szoktam mondani, azért lett a faluban sok lúdja az embereknek, mert a mieink hajnalonta ricsajozásukkal felverték őket, mire addig panaszkodtak, míg rávettük őket, inkább tartsanak ők is harsogó szárnyasokat. Mára megbékéltek velünk, hiszen a szomszéd lúdjai csak visszakiabálnak...

- A borzderes marhákra nincs panasz? – érdeklődöm.
- Ugyan már, azok nagyon jóindulatú, kedves fajták. Barátságosak, csak a bikára kell jobban odafigyelni, mert nagyon féltékeny a háremére. A kárpáti borzderesek külön-



*Borzderesek Mikóbázán*

legessége egyébként abban áll, hogy szívósabbak, igénytelenebbek és megbízhatóbbak, mint ismert társaik, és a hasznos élet-tartamuk tizenöt év, de van húszéves is. Fele akkora, mint többi társuk, általában háromszáz kilogrammot nyomnak, a bikák hétszázat. Jó természetűek, az időjárás viszontagságai-val szemben ellenállóbbak, rideg tartásra alkalmasak. Kiváló a tejminőségük, és előnyös tejösszetétele alapján helyi jellegű tejtermékeket is előállíthatunk,

mint ahogy mi is belekezdünk a sajtkészítésbe. Fejlesztteni akarjuk tudásunkat, később talán még eladásra is képes lesz a család.

Miklós Rudolf célja a Polyán Egyesülettel és a Debreceni Egyetem kutatóival közösen, hogy megmentse ezt a fajtát, sőt meghonosítsa tájegységükben – így a honi hegyi legelők is jobban hasznosíthatók lennének –, ezért vásárolt az egyesület negyven egyedet Erdélyből, ahol itt-ott még megtalálhatók. Azt is megtudtuk a lelkes ifjú gazdától, nagy előnye még a borzderesnek, hogy a kevesebb állattartási gyakorlattal is könnyen tarthatók, mert szinte segítség nélkül ellenek, életerős borjakat hoznak világra, a tőgy- és lábproblémák előfordulása elenyésző. Tejtermelésük évente meghaladja a kétezer kilogrammot négy százalék körüli tejszírral.

- Higgye el, a vidéki ember számára nagy lehetőség a borzderes tartása. Nem bántuk meg, hogy belevágtunk, pedig nincs fix jövedelmünk, mégis mindenünk megvan. Így szép az élet itt, a Hegyközben!

## ELŐREMENEKÜLÉS NAGYBERUHÁZÁSSAL

Szervezés, létszámszabályozás, költségkímélés, hatékony technológia, fejlesztés – egyenlő: fennmaradás! Ez a receptje a muronyi Hidasháti Zrt.-nek, amely a nehézségek ellenére is jól prosperál. A csaknem ezer tejet adó Holstein-friez, a 3500 hektár szántóföld és a jó vezetési koncepció biztosítéka annak, hogy a részvénytársaság továbbra is eredményesen működjön.

Murony, ez a Békés megyei kis község híres volt eddig is gazdaságáról, növénytermesztéséről. A Hidasháti Zrt. vezetése régóta azt vallja, hogy a hazai termelők piacra jutását és



pozícióinak erősítését szorgalmazni nem csupán a magyar agrárvállalkozók lobbierdeke, hanem a társadalom működőképességét is szolgálja. Magyar árut a magyar fogyasztónak! – ez a jelszavuk. Hogy ebben a nehéz gazdasági helyzetben, mit is tesznek a sikerért?

A nehezedő körülmények arra sarkallják a cégvezetést, hogy folytassák a környezetvédelmi és állattóléti beruházásaikat. Ezt előremenekülésnek tekintik, amelynek a hasznát csak évek múlva érzik meg. A hidasháti szarvasmarhatelepen a takarmányozás modelljét az egyszerűbb, de költségkímélőbb és hatékonyabb technológiára állították át, s reményeik szerint elérhetik a napi 22–25 ezer liter tej előállítását. Tiszta vérű Holstein-friezből nyolcszázötvenet fejnek naponta. A részvénytársaságnak háromezeröttszáz hektár szántója van. A telepen pontosan félszázan dolgoznak, ebből negyvenhatan fizikai állományban.

### IGYÁL MAGYAR TEJET!

Gyönyörű környezetben, gondos kezek vigyáznak az állatokra Dunakiliti természeti lát-nivalókban gazdag vidékén egy kastély szomszédságában álló modern tehenészetben. A Dunakiliti Rt. elnök-igazgatója a kerítésnél egy táblára mutat, amelyre ez van írva: „Keresd a jelet! (HU) Igyál magyar tejet!” Jó volna megfogadni a tanácsot, de hát jól tudjuk, ez nem elsősorban a magyar gazdákon, sokkal inkább a kereskedőkön múlik. A dunakiliti tehenészet az Óvártejnek szállít.

Hatszázötven tehenük és ezerháromszáz szarvasmarhájuk van, róluk huszonhatan gondoskodnak, de összesen ötvenhatan dolgoznak itt. Naponta háromszor fejnek, és kétszer etetnek, többnyire lucernával, szénával, kukoricasilóval, törkölyel, szójadarával. Ezer hektár bérelt földön termelik meg a takarmányt. Sokat költenek a technikai felújításra, de egy új fejőházra is szükségük van új berendezésekkel. Pályázati pénzből tudják csak megvalósítani elképzeléseiket. Mint ahogy szintén hasonló forrásból kétszáz millió forintot költöttek a trágyakezelés korszerűsítésére, azaz épületre és gépesítésre: háromezer köbméter hígtrágya, négyezer köbméter száraztrágya tárolásra van lehetőségük.

Akkor igyunk magyar tejet!

### RITMUSRA TEJELNEK A TEHENEK

A szarvasmarha nagyon szereti a nyugalmat – és a zenét, ütötte meg a fülemet egy vidéki tehenészetben, ahol a fő tehenész lelkesen vezetett körbe az istállóban és a fejőházban. Mindenütt tisztaság, csend, harmónia, nyugalom. Egyszer csak halk zenére figyeltem fel, amelyet csupán egyszer-egyszer szakított meg tehénbögés.

– Látja, ritmusra tejelnek – mutatott büszkén a békés állatokra. Suttogva beszélt, mert ugye itt nem lehet hangoskodni, nehogy meggondolják magukat a zeneértő tehenek. Instrumentális muzsika szólt, úgy látszik, az énekhang is megzavarhatja őket. Állítólag tudományosan bebizonyították, hogy zenére adakozóbbak a szarvasmarhák és más állatfajták. Láthattunk már ilyet a Deltában, a tyúkok szintén jobb kedvűen tojnak egy-egy slágerre vagy melódiára, a háziállatok közül a kutyák, a macskák is szívesen rádióznak és tévéznek, főleg ha muzsika hangja szól, de olyanról is tudunk, hogy a szobanövények, a virágok vígabban nőnek.

Visszatérve a mi zalai tehenészetünkre, megtudtuk, hogy naponta háromszor szól a muzsika, merthogy háromszor fejnek: hajnali 4-kor, délben és este 6-kor. Az egy-egy óra alatt százötz tehén részesül műélvezetben – a cég pedig bőséges(ebb) tejáldásban. Évente 17 millió liter tejet gyűjtenek itt össze, s ez – meggyőződésük – jóval kevesebb lenne a zenei CD nélkül.

– Nagyon jól kell éreznie magát a teheneknek, hogy mindig jól teljesítsen fejkor – hallottuk. – Oda kell figyelni minden rezdülésükre, mert frontra is igen érzékenyek, és ilyenkor már csak a kellemes muzsika segíthet rajtu(n)k!

## A VALKÓI TEJESEMBER

Vadászból lett tejesember. Először mellékkeresetet látott a tehéntartásban, később ez lett a fő állása. Fuchs Imrét már nemcsak Valkón ismerik, hanem szinte egész Pest megyében, amerre forgalmaz. Igaz, ő is ismeri törzsvásárlóit, hiszen húsz éve sokan isszák a Fuchs-tejet megyszerte...

Valkó Gödöllőtől tíz kilométerre egy békés kis falu. A Fuchs-tanya közvetlenül a község szomszédságában a volt téesz területén helyezkedik el. Itt a tejüzem, mellette pedig a szarvasmarha- és kecskeállomány vár fejésre. A tulajdonos láthatóan él-hal az állatokért és a munkájáért, sokszor hajnalban kel, és késő este fekszik, állandóan úton van.

– Húsz éve nem voltam szabadságon – mondja. – Nem lehet magára hagyni a céget, mert akkor csak sűrűsödnek a problémák. Még így is előfordulnak nehézségek, hiszen próbálják kihasználni az embert szinte minden szinten. Nagyon oda kell figyelni, különben bezárhatok. Az utóbbi években egyre nagyobb a stressz... A válság minket is megviselt, a vásárlók jobban meggondolják, mire költenek. Szerencsére azért, úgy látom, ki vannak éhezve a magyar, különösen a házi jellegű tejtermékekre. Rengeteg a törzsvásárlónk, akik személyes ismerőseimmé váltak, tulajdonképpen ez éltet, és ez élteti a vállalkozásomat is.

– Hogyan kezdte? Úgy tudom, korábban a vadak éltették... – vetem oda.

– Így igaz, hiszen vadászcsaládból származom, a Bakony vidékéről. Fél évszázada költöttünk ide Gödöllő környékére, ahol később én is vadászattal foglalkoztam. Emellett odahaza, a Bakonyban és itt is mindig tartottunk teheneket, valamint kecskéket. Jó mellékkeresetnek számított. Mikor megszűnt a vadász munkahelyem jó másfél évtizeddel ezelőtt, evidens volt, hogy átnyergeljek a tehéntartásra, hiszen már hatéves koromtól fejek, és azóta is rendszeresen fogyasztok friss házi tejet. Készítünk tehéntúrót, körözöttet, tejfölt, kecske- és tehéntejből natúrjoghurtot, de ez utóbbiból többféle gyümölcsjoghurtot is, valamint kefir, tejszínt, ezenkívül gomolyát füstölt és ízesített változatban. Örömmre nagyon népszerűek a termékeink, a nyers tejünk is, amely az össztejmenyiségünk fele. Naponta körülbelül ötezer liter tehén- és ötszáz liter kecsketejet adunk el.

A közvetlen értékesítés híve vagyok, igaz erre az élet kényszerített. A kezdetekkor évekig Vácszentlászlóra szállítottunk a tejbegyűjtő állomásra, amit 1998-ban bezártak, így az utcára kerültünk a tejünkkel. Házaltunk vele, főleg Budapesten, és olyan sikerünk lett, hogy a Flórián téri piacon kaptunk egy helyet, ahol árusíthattuk. Hírünk eljutott meszszebbre is, ma már tucatnyi piacon vagyunk jelen, ahol az összes termékünk hatvan-hetven százaléka elkel. Emellett százhusz üzletbe juttatjuk el termékeinket

A nehézségek ellenére is fejlődik a Fuchs-birodalom, uniós támogatásból évekkal ezelőtt elkészült a tejfeldolgozó üzemük, de korszerűsödött a fejtőházuk a kiépített hűtőrendszerrel. Saját erőből, tizennégy millió forintból újították meg a tejüzemi berendezéseket, megnövelték a tartálykapacitásukat. „Egyelőre más fejlesztést nem tervezünk, örülünk, hogy megéltünk a munkánkból” – mondja Fuchs Imre, aki mostanában vad helyett pénzre „vadászik”...

### „TEJESEBB ÉLETET KÍNÁLUNK!”

Az átváltozások időszakát éltek nemrég a kiskunfélegyházi tejüzemben, ahol erre elsősorban a szükség vitte rá a cégvezetést. A Közkereseti Társaságból Kft. lett, ami inkább jelentős szervezési és papírmunkával járt, mint a gyártási folyamatok átalakításával. A stratégiai váltás nélkülözhetetlen ahhoz, hogy nagyobb sebességre kapcsolva versenyben maradjanak. A termék hiába jó és közkedvelt, a piacbővítés nélkülözhetetlen, de a technológiai megújulás is.

„Tejesebb életet kínálunk!” – szól a szlogen évek, sőt évtizedek óta, hiszen a kiskunfélegyházi Tejfeldolgozó és Értékesítő Közkereseti Társaság harmincöt éve kezdte meg a működését tizenegy szövetkezettel.

– Azzal a szándékkal jött létre 1997-ben a társaságunk, hogy a városból és környékéről felvásárolt alapanyagot feldolgozza, illetve értékesítse – fogadott dr. Pintér Andrásné ügyvezető. – Városi tejellátó üzemként akkoriban napi húszezer liter tejet dolgoztunk fel, ma kevesebbet. Üzemünk a tejtermeléssel foglalkozókat is beleszámítva mintegy kétszázötven családnak nyújtott megélhetést. Ma is körülbelül ennyinek a környék falvaiból.

– Hány helyről szerzik be a tejet?

– Valójában csak egy helyről, a petőfiszállási Gazdatejtől, de ők legalább kétszáz termelőtől. Hozzánk is eljut közvetlenül kisebb mennyiségű tej egy-két gazdától. Résen kell lenni. Ha a termékeink nem lennének jó minőségűek, már rég nem lennének a piacon. Bennünket a minőség éltet, és ezt az értéket minden körülmények között meg kell tartani! Sokat, több tíz millió forintot költöttünk az évek alatt fejlesztésekre, hogy a színvonalból ne kelljen leadni. Kétszáznyolcvan vevőnk van, elsősorban kis boltok, de nagy kereskedőkkel is van kapcsolatunk.

– Hány lábon állnak?

– Hármon, növénytermesztés, tejfeldolgozás és pi-vízgyártással is foglalkozunk.

### SZABÁLYOZOTT PIACRA VAN SZÜKSÉG

Botykapeterden Istvánfalvy Miklós, a Tej Terméktanács elnöke és Lukács László ügyvezető igazgató arról beszélt a sajtó képviselőinek, hogy a legfontosabb tennivaló a tejpiaci egyensúly megteremtése! A tejtermelés csökkenése, a visszaesés a 85–100 forintos áron lenne megállítható, ezért az ár stabilitására kell törekedni. „Biztonságot szeretnénk a magyar termelőknek adni, e nélkül nincs előrelépés – mondták. – Ezzel a belföldi piacot visszafoglalhatjuk, mert az mégsem mehet tovább, hogy a kereskedelemben diszkriminatív az árképzés a kárunkra, a magyar tejre ötven-száz forintot is rátesznek, így fordulhat elő, hogy kétszáz forint felett juthatnak csak hozzá a vevők, míg az UHT-tej

139–159 forintért kapható. Ez versenyellenes! Az Eu-hoz való csatlakozással nyitott lett a piac, de ezt szabályozni kell a jövőben. A termelő és a feldolgozó között hosszú távú együttműködésre van szükség.”

Arra a kérdésre, a Tej Termék Tanács hogyan értékeli – ha már Baranya megyében vagyunk – a Baranya megyei tejtermelést, behegedtek-e a sebek a Mizo felszámolásával, Lukács László a következőket válaszolta: „Valóban az ország egyik legjelentősebb tejtermelő, tejfeldolgozó vidékéről van szó, ahol a Mizo felszámolása sokakat megrendített a szakmából, de az is kiderült hamar, ennek ellenére van fejlődési lehetőség. Különösen a tejfeldolgozó szektorban tapasztalható ez, de a termelői szerveződés is igen jó úton halad. Mindig lesznek vesztesei egy-egy felszámolásnak, de tanulni is lehet belőle.” – Majd példaként felhozta, hogy Gyöngyfán az egyik tejtermelő a Mizo felszámolása után kilátástalan helyzetbe került, de saját erőből sikerült váltania: ma sikeres sajtfeldolgozó lett, aki jól tudja értékesíteni Gazdasajt néven termékeit, így mára elsimultak homlokáról a ráncok. Így is lehet a bajból kilábalni – tette hozzá, majd megjegyezte: „Annak kell örülni, hogy a nehézségek ellenére a megye tejtermelése nem csökkent, új tejtermelők is beléptek ebbe a nagy családba.”

#### AHOL TEJBŐL ÉS SZERETETBŐL KÉSZÜL A SAJT

A Hegedűs-birtokon, Herceghalomban malomkő nagyságú sajtok érlelődnek a kis üzemben, ahol a házigazda, Hegedűs Imre éppen egy hatalmas sajtömböt simogat.

– Szeretni kell a sajtot, nemcsak evés közben, hanem már a készítésekor is – mondja a Bicskei Mezőgazdasági Zrt. igazgatója. – Az utóbbi időben hobbimmá vált ez a foglalatosság, de egyelőre csak péntekenként engedhetem meg magamnak azt a luxust, hogy itt is kipróbáljam képességeimet. Sokat olvastam utána, majd két éve belevágtam, eddig csaknem félszáz huszonöt kilós, hosszú érlelésű, kemény sajt gurult ki a kezeim közül. (A Hegedűs-féle recept tehát egyszerű: a jó sajtához „csupán” tejre és szeretetre van szükség...) Hajnali négyre jönnek a fejők, teljes létszámban! Ebben nem spórolunk, nem spórolhatunk, hiszen az állatok száma változatlanul ezer, akár ünnep van, akár nem. A szarvasmarhatelepen harmincnégyen dolgoznak, a cégnél összesen százhuszan. Tizenhat Friss házi tej feliratú kocsink járja a vidéket és a fővárost. Igen közkedveltek a termékeink.

A huszonöt kilós, szeretettel készült, kerek sajt a beszélgetés végére bekerült az érlelőbe, ahol egy évig alussza álmát. Egyszer majd a herceghalmi kis üzem a mostanában szerveződő sajtút egyik állomása lesz. Ezek az állomások csak úgy juthatnak támogatáshoz, ha a vállalkozások egyben turisztikai látványosságok is lesznek, azaz például bemutatótermet hoznak létre, amelyben nyomon követhetik a látogatók a sajt elkészítésének útját az asztalig, a fogyasztásig. Ahhoz, hogy minél több turistát vonzzanak, nem ártana egy borospince és egy kis kemencés kenyérsütő sem.

#### GYOMAENDRŐDI ÉS CSERMAJORI SAJTFESZTIVÁLOK

Legalább harminc standon mérték a legkülönfélébb sajtokat a Gyomaendrődi Nemzetközi Sajt- és Túrófesztiválon. Nagy sikere volt a debreceni Mircz Nárcisz kézműves, az izsáki Kocsis Pál termékeinek, de a makó-rákosi Dani János készítményeinek is.

Ez utóbbinak 180 juha van, a juhtejjel, sajttal – ahogy mondta – „elpiacogatunk a családdal”.

– Gomolyával foglalkozunk, azt ízesítjük fokhagymával, szezám- vagy köménymaggal. Nagyon érződik, hogy az embereknek kevés a pénzük, mert aki azelőtt egyszerre két kiló sajtot vett tőlem, most jó, ha húsz, harminc dekát. Megélünk szerényen, főleg a mákói és a tótkomlói piacra járunk árusítani.

Daniéknál hat gyermek van, de már a legkisebb, a négyéves Zsuzsika is hajtja, tereli a juhokat. Nagy Lászlónak Egerben szintén juhái vannak, de van kétszáz kecskéje is. Kecsesajtja a félkemény és a kapros fokhagymás első, a rokfort sajtja pedig különdíjat, aranyérmert nyert Gyomaendrődön.

– „Száz éve” saját tejüzemünkben dolgozzuk fel a megtermelt tejet. Az egri hegyi legegők gyógyító füvének zamata kitűnő – hallottuk a költői szavakat a neves sajtkészítőtől, aki nagy biztonságnak tartja, hogy a szállodaláncok fogadóképesek készítményei iránt. Az Egri Margaréta befutott tehát, de nincs megállás, szerinte még csomagolásban kell fejlődniük. Azt is elárulta Nagy László, hogy „bele van szerelmesedve a juhtejbe és a juhsajtba”. Nagy László 1998-ban kezdett el kecskékkal foglalkozni. Az ezredforduló táján készítette az első sajtjait. Előbb kistermelői méretekben, majd 2004-ben építettek az uniós szabványoknak is megfelelő tejfeldolgozót. A gazda felidézi, hogy kezdetben arra alapozták a kecskesajt-előállítását, hogy Eger borvidék, és a pincészetek majd igénylik a jó minőségű, különleges kecskesajtot. Számításba vették az egri és a környékbeli éttermeket, szállodákat is.

– Az országban nagyjából kéttucatnyian lehetünk, akik komolyan foglalkozunk a kecskesajttal. A piacra jutás megkönnyítése érdekében tavaly létrehoztuk a Sajtmíves Céhet. Talán így, együtt többre megyünk – bizakodik Nagy László.

Az ország másik felén, a szintén hagyományos sajttünnepen, Csermajorban tucatnyi gyártó, mintegy 90 termékkel demonstrálta, hogy milyen jó minőség előállítására képes. Egyre több az országban a kisüzem, a kistermelő, akik viszonylag kis termelési volumenük miatt termékeik minőségét azonos szinten tudják tartani, sőt javítani tudnak rajta. Ezt bizonyították Németh Tamás szigetközi gyártó szavai, ő elmondta, hogy amikor tíz éve elkezdte a kecskesajt készítését, még csak hárman voltak az országban, mostanra megötszöröződött a számuk. – Szerencsére egyre több a kecskefarm, de nem félek a konkurenciától, még elférünk – tette hozzá. Népszerűek a sajtjaink, amelyeket különféle borversenyeken is szívesen fogyasztanak. Bényei Gábor és felesége Dióstantyáról öt éve jár a csermajori sajtfesztiválra termékeikkel. Bényei úr az év sajtimestere is volt, de amire a legbüszkébb, hogy elnyerte a Kíváló Magyar Élelmiszer minősítést.

– A földtől az asztalig tiszta ízek – foglalta össze ars poeticáját, amellyel arra utalt, hogy kecskesajtjai bizony biotermékek. – Nagyon egészségesek! Nem panaszkodhatunk, beérett a munkánk gyümölcse. A hortobágyi ökorégióba, többek között a híres csárdába is szállítunk.

## A VÁCRÁTÓTI LEKVÁRFŐZŐ

Papp Miklós szerint minden zöldségből és gyümölcsből, még kukoricából is lehet lekvárt főzni. A vácrátóti vállalkozó, bár csak néhány éve forgatja a fakanalat, de hagyományos és gyógyító lekvárjai már olyan kapások, hogy alig győzi készítésüket.

Lekvár főző szenvedélyét édesanyjától örökölte, aki hajdan urasági szakácsnő volt, az apja meg szobainas, így jöttek össze, s később boltgárkertészetből éltek. Papp Miklós a szilvát és a barackot kivéve a gyümölcsöt sose forralja, csak hetven fokig hevíti, amitől az íze friss, és benne maradnak a vitaminok, a somot és a kökényt pedig hidegen készíti.

– Csaknem harmincféle lekvárt készítek, ebből a kedélyjavító diólekvár az egyik lányom találmánya, és óriási siker lett. Én a zellerlekvárt favorizálom, mert nagy segítség a cukorbetegeknek. Egy csóri idősen néniem rövid idő alatt a normális szintre csökkentette a vércukorszintjét, azóta a falu összes cukorbeteg felkeresett. Új ötletem az immunerősítő, allergia elleni homoktövisbogyó, most ültettem tele vele a kertem. A cukorszirupban főzött rózsaszirmlekvárom pedig belülről fiatalít, és roppant népszerű a hölgyek körében. A rebarbarával felhagytam, miután azt olvastam róla, hogy elősegíti a vesekőképződést. A kukoricalekvárral viszont nem, mert rosttal telíti a szervezetet. Mikor még puliszkát ettünk, nem volt annyi bélpanaszos ember! Ami a kertekben vagy vadon megterem, szinte minden alkalmas lekvárnak – vallja Papp Miklós, aki évek óta ezekből az ingyencégekben tartja el családját.

#### A VIDÉK IS ÉLNI AKAR!

Igazi vásári hangulat, a tömeg hömpölyög a város határában a műút mellett, ki gyalog, ki biciklivel érkezik a nagy eseményre, s persze vannak, akik autóval. A kiállítók pedig traktorokkal, teherautókkal, nagy gépekkel, állatokkal... Erre a három napra felbolydul Hódmezővásárhely és környéke. Két évtizede így van ez, amikor összejönnek a legkiválóbb magyar állattenyésztők, mezőgazdasági szakemberek.

Nagyon készülnek a kiállítók és látogatók minden év tavaszán az Alföldi Állattenyésztő és Mezőgazda Napokra, amely egyben nemzetközi szakkiállítás és vásár is. Az állattenyésztés hét ágazata, a ló-, a szarvasmarha-, a sertés-, a juh-, kecske- és a baromfitenyésztők mellett a halászat, valamint az állattenyésztés és az ahhoz kapcsolódó növénytermesztés szakiparának legjelesebb képviselői mutatkoznak be minden év májusában Hódmezővásárhelyen. A magyar mezőgazdaság egyik legnagyobb jelentőségű szakmai találkozóját a helyi Hód-Mezőgazda Zrt. szervezi kezdetektől fogva a Magyar Állattenyésztők Szövetségének jelentős segítségével. A rangos szakmai rendezvény 2005-től a növénytermesztési ágazat bemutatásával is bővült.



*Sertéskiállítás*

– A részvénytársaság teremtette meg Magyarországon az újkori állatkiállítások kultúráját, s vezette be az állatbírálókat a legfejlettebb állattenyésztő országok mintája alapján – fogadott a házigazda Hód-Mezőgazda vezetője, Antal Gábor. – A 214 tenyészállat kiállító mellett 194 ipari kiállító képviseltette magát termékeivel, szolgáltatásaival, tenyészállataival, s hatvanöt árus színesítette a vásárt.

A magyaros stílusú nádfedeles, faszerkezetes állatbemutató terek között járva a vidék legnagyobb mezőgazdasági szakmai találkozója fogadja a látogatókat. Az ágazat aktuális helyzete a kiállítási megjelenésből minden évben lemérhető, mint ahogy az is, hogy összességében nagyon nehéz helyzetben van a hazai állattenyésztés jövedelmezősége – hallottuk a szakemberektől –, amit azonban az itt látható szép egyedek nem tükröznek kellőképpen.

A kiállításon és vásáron találkoztunk Akác Balázssal a Holstein Genetika Kft. ügyvezetőjével, aki két évtizedes fennállásuk óta mindig igyekszik követni a fejlett „holsteines” országok, különösen az Egyesült Államok szabta tempót. „Mivel a tehéntartók, tejtermelők között viszonylag kevesen foglalkoznak elmélyülten tenyésztéssel, igen felértékelődött a szaporítóanyag-forgalmazóktól kapott tájékoztató anyagok, információk szerepe. A Holstein Genetika Kft. mindent megtesz azért, hogy a tenyésztők megalapozott döntéseket hozzanak. Az üzemek, költségeik mindössze két százalékát fordítják spermára, viszont az utód genetikai értéke legalább harminc százalékban felelős a majdani termelési, küllemi és egészségbeli teljesítményért” – hallottuk Akác Baláztól.

#### KAPOSSZEKCSŐI BIOENERGIA FARM: TEHÉNLEPÉNYBŐL ÁRAM A KÖRNYEZŐ FALVAKNAK

Eddig is tudtuk, hogy a szarvasmarha és a sertés igen hasznos állat, de Kaposszekcsőn újabban még ennél is hasznosabbak. A trágyájukkal ugyanis ezentúl már nemcsak földet „etetnek”, hanem áramfejlesztőket is. Igaz, az ide vezető út elég költséges volt, de hosszú távon megtérülő beruházás. Kaposszekcső az új biogáz üzemmel feliratkozott Európa térképére.

Az ázsiai, afrikai népek évezredek óta hasznosítják az állatok minden porcikáját – nem volt íez másként hazánkban sem –, csontját, bőrét, húsát, tejét, trágyáját, ez utóbbit kiszárítva fűtésre is. Meleget adnak egy bonyolult eljárásnak köszönhetően, de tőlünk nyugatabbra, régóta már világosságot is. Nálunk e témakörben a sötétség volt sokáig az úr, csak most kezd fejünkben is kigyúlni a fény, talán még nem későn. Drága az energia, mégis pazaroljuk, mert sokan még mindig nem világosodtak meg... Kaposszekcsőn megépítették biogáz üzemüket, amelyből sajnos igen kevés van még az országban. A beruházás egymilliárd forintba került, ami egy kis községnek, közösségnek hatalmas teher, de hosszú távon garantáltan megtérül. Követendő példa. A kis Tolna megyei faluban bioetilén üzem is épül. Papp Nándor elnök-igazgató nem tudom, mivel „működik”, de látszik rajta, hogy energikus, rendszeresen járja az üzemet, a földeket, az istállókat, az ólakat.

– Egy ilyen nagy beruházást nem lehetett könnyű elindítani és levezetni. Egyáltalán honnan jött az ötlet, hogy a Kaposszekcsői MgZrt. belevágjon egy biogáz üzem építésébe? – kérdeztem az örökmozgó elnök-igazgatótól.

– Az országban az utóbbi időkből sokat beszéltek az alternatív energiáról, arról, hogy függetlenítsük magunkat, ne legyünk annyira kiszolgáltatottak – válaszolta. – A biogáz

üzem létesítésének gondolata már néhány évvel ezelőtt felmerült, és alapos mérlegelés után 2007-ben pályáztunk az üzem építésére akkor, amikor a kormány meghirdette ez irányú programját, s kedvező támogatási feltételekkel kecsegtettek bennünket. Ezt kivezető útnak tekintettük a falu életében.

Sima volt az út a megvalósításig, gondolhatnánk, de az elnök cáfol:

– Az előkészületek, a technológia kiválasztása, az engedélyek sokasága beszerzésének elhúzódása, a finanszírozás szigorítása, mind megnehezítette a dolgunkat, és a vártnál hosszabb időt vettek igénybe. Azt is be kell vallanunk, hogy sok dologban tudatlanok voltunk, mert nem rendelkezünk elég ismeretanyaggal. Mentségünkre legyen mondva, hogy ezen a területen úttörők voltunk, hiszen Dél-Dunántúlon elsőként mi építettünk biogáz üzemet. Előtte azonban Németországban, Csehországban ismerkedtünk az eljárással, végül a Biogas-Weser technológia mellett döntöttünk. A több mint egymilliárd forint értékű beruházáshoz az Európa Uniótól és a magyar államtól ötvennégy százalékos vissza nem térítendő támogatást kaptunk.

Az üzem alapanyaga körülbelül fele részben az állattenyésztő telepeiken képződő trágya, hígtrágya, a szárító-tisztító üzemnél keletkező hulladék és szükség szerint silókukorica. Ezeket több hétig hagyjuk a hatalmas tartályokban, fermentorokban erjedni, és a képződő biogázt egy gázmotorban elégetjük, amely villamos áramot termel. Az áramtermelő kapacitása 0,83 megawatt, a villanyáramot a közeli magasfeszültségű vezetékrendszeren juttatjuk el mintegy háromezer háztartásba, azaz egy tízezer lakosú kis város áramigényét elégíti ki üzemünk. A gázmotor áramtermelésekor keletkező hulladék hő pedig a fermentorok fűtésére szolgál.

– Hány állat pottyantott „hulladéka”, azaz trágyája szolgáltatja mindehhez az alapanyagot?

– Összesen mintegy nyolcezer, hatezer hízó, ezer malac és ezer szarvasmarha. Tulajdonképpen a beruházással az állattenyésztési ágazatuk megmentését, illetve hosszú távú működését biztosítjuk, ami egyben munkahelymegtartó, sőt munkahelyteremtő is. Összesen csaknem százan dolgoznak a részvénytársaságnál, amely kétezerkétszáz hektár szántóterületen gazdálkodik. A szomszédban a bioetalon üzemben évi 15 000 tonna kukoricát dolgoznak fel, melyből ötezer köbméter bioetanol és harmincezer tonna melléktermék, szeszmoslék képződik, amelynek húsz százaléka olcsó takarmányként etetésre szolgál, a többi a biogáz üzemet táplálja.

Érdekes volt bepillantani egy biogáz üzembe – a jövő energiatermelőjébe. Jó volna, ha követésre találna a kaposszekcsői példa, ami bebizonyítja, hogy a trágyából tényleg várat lehetne építeni, amelyet még ki is világíthatunk helyben termelt árammal...

## SZŐLŐVIRÁG ÜNNEP, SZÜRET ÓFALUBAN

A borimádó magyar ember mi másra nem gondol már tavasszal, mint az őszi szüretre, a jó termésre s persze a jó borra. Az érdiekről is kiderült, hogy nagyon szeretik a szőlő levét.

Az ófalui (itt élők szerint: ófalusi) domboldalban levő pincesor felé, vidáman, énekszótól, zenétől hangosan vonulnak fel a tavaszi szőlővirág ünnepen, illetve az őszi szüret idején. Ilyenkor Ófalu felébred csendes álmából.



*Szüret előtt, szüret után  
Nincs elég idő  
Szüret után lesz az esküvőnk  
S azután majd nászútra megyünk és  
Hegyen-völgyön boldogok leszünk.*



*Érdi szüret szőlőtaposással, előtérben Hudák Mihály borász*

Nos, az operettszármazéknak száz év múltán is igaza van, az érdekes „hegyen-völgyön boldogak” voltak anélkül, hogy esküvőről vagy néptáncról, nászéjszakáról jöttek volna Ófaluba a szüreti mulatságra, amely valóban „mulatságos”, mint másutt is az országban. Mindenütt muzsika szól a pincékből, a környék illatfelhőben, készülnek a nemzetiségi ételkülönlegességek. Az egyik tulajdonosa, Németh József sajátosan fogalmaz: – Paprikás krumplit készítek „magamfajta” módon, azaz krumplival, tarhonyával és kolbásszal – közben saját borát kortyolgatja. Antunovits Antalnak mindenkihez volt egy „vendégfogó”, kedves szava. Ő mondta, hogy az Érdi Pincetulajdonosok Egyesülete szervezte a fesztivált, és reméli, néhány év múlva kinövi magát a rendezvény, mint annak idején az etyeki. Ott se jobb a bor... – tette hozzá némi tesztelés után. Németh József vagy Hudák Mihály nedűje megállná bárhol a helyét. Az érdekes borászok egyre jobb borral rukkolnak ki. Hudák Mihály igazából nem is örülne, ha mozdulni se lehetne a pincesoron, mert akkor szerintem elvesztené meghittségét, családiasságát a rendezvény. Tőle tudtam meg, hogy a soron félszáz, Ófaluban összesen háromszáznegyven pince van. A lehetőségek tehát egy igazán nagy fesztiválra adódtak, a környezet is szép, hangulatos, Ófalu igazi turistacsalogató része ez a kontinens legnagyobb falujának, amely már hetvenezres város...

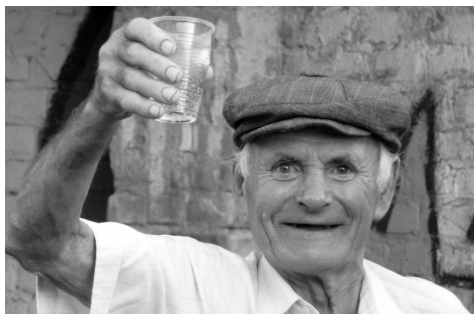
Fúvószenére menetelnek a pincesoron népviseletbe öltözött fiúk és lányok. A Szent Donát szobornál szőlőáldás. Boros Zoltán Tusculánum-Ófalu plébánosára figyel mindenki, aki „áldassék meg a szüret” szavakkal megáldja a szőlőt, a vígasságot. Ezután öt lány beugrik a dézsába, és mezítláb addig tiporják a szőlőt – persze hagyományörzően –, míg ki nem tapossák a levét. Lám, ilyen egyszerűen keletkezik a must...

Később estig szól a muzsika az ófalui domboldalon.

#### ÖSSZEFOGTAK AZ ALFÖLDI BORÁSZOK

Merész gondolat, de hamarosan a hegyvidéki borok konkurenciája lehet az alföldi bor. Ki hitte volna el ezt még évtizedekkel ezelőtt, amikor a szakemberek közül sokan becsmérelték

a Kunság levét, amikor borhamisítók homályosították el tisztességes alföldi borászok munkáját. Azóta egy-egy itteni termelő sikere, országos elismerése, különösen Frittmann testvérek díjai igyekeznek visszaszerezni e térség becsületét, presztízsét. Nem kis munka ez, de



*Egészségiünkre!*

hisznek benne, hogy a szorgalom, a kitartás és a minőségre való törekvés meghozza gyümölcsét – az alföldi borok dicsőségét! Egy Öreghegy fiatalos lendülete és sok-sok család összefogása erre a garancia.

Olyan beruházásba kezdtek évekkkel ezelőtt Kecel környékén, amely példátlan a hazai borászat válságtól sem mentes világában. Másfél milliárd forintos beruházással az alföldi Öreghegyen – nem ellentmondásos ez, így nevezték el a régi öregek némi túlzással ezt a domborulatot – létesült a korszerű borászat, amely az Öreghegy Bor Kft.

nevet kapta. Az igazgatója Schindler János szőlőbirtokos, aki nagyot mert álmodni, és azt meg is valósította. Mielőtt összefogta volna a környék legjobb szőlősgazdáit, borászait nyakába vette a kontinens egy-egy országát, ellátogatott a legjobb bortermelőkhöz, tanulmányozta az ottani szövetkezetek és magángazdálkodók működését és a leszűrt tapasztalatok birtokában vágott csak neki a hatalmas vállalkozásnak.

„A feldolgozó csaknem másfél milliárd forintba került, amelynek negyven százalékát uniós program finanszírozta, ugyanennyi pénz származik banki kölcsönből, a fennmaradó részt a gazdák adták össze – hallottuk Schindler Jánostól. – A száztizennégy gazdát tömörítő vállalkozás Sükösdtől Ócsáig 550 hektáron gazdálkodik kilenc település határában. Nem titkolt célunk az alföldi bor presztízsének visszaállítása és egy saját értékesítő lánc kiépítése, ahol a kereskedelem is a termelők kezébe kerül. Vallom, összefogás nélkül a gazdák nem tudják érvényesíteni az akaratukat, s kiszolgáltatottak a felvásárlóknak. A tagok már az első évben jobban jártak, kilónként harminc forinttal kaptak többet a piaci árnál.

A tagok egyébként a földterület mellett hektáronként százezer forint tőkével szálltak be a vállalkozásba. Megszállottsága, az összetartó ereje, valamint a minőségi munkába vetett hite lehet a záloga az új vállalkozás sikerének. Legfontosabb törekvése, mint mondta, hogy felvirágoztassa az alföldi borászatot, visszaállítsa annak presztízsét! Már az induláskor mindent meg is tettek az ezért szövetkező borosgazdák, akik megépítették az ország egyik legmodernebb pincéjét, és beszerezték a legkorszerűbb nyugati borászati berendezéseket. A vállalkozás 34 ezer hektoliter bort készített egy kitűnő fiatal helyi borász, Dubai Éva jóvoltából. Remek munkáját országos borversenyeken elért eredményei, helyezései bizonyítják, és ami nem mellékes – villányi borászok is elismerték tehetségét!

– Olyan ifjú borászra volt szükségünk, aki nem a régi, berögzött szokások szerint készíti el a borokat, hanem mer kísérletezni és kockáztatni. Ezt megtaláltuk Dubai Évában, és aki megkóstolta borait, nem győzte dicsérni – méltatta az igazgató. ◀

---

TEMESI LÁSZLÓ (1955) szabadúszó újságíró, több könyv szerzője.