

# *Hungarikumok határon innen és túl*



*Székelyföld, 2016*

# ***Hungarikumok határon innen és túl***

*Magyar értékeken és hagyományokon alapuló termékek és  
szolgáltatások a Kárpát-medencei közösségek  
mindennapjaiban*

Székelyszentlélek, 2016.

Kiadó: Magyar Fiatalok Határok Nélkül Alapítvány

Nyomdai munkák: Bodnár Nyomda Bt.

*Lektorálta:* a Magyar Fiatalok Határok Nélkül Alapítvány kuratóriuma

*A borítót tervezte:* Kiss Anikó

*A kötetet szerkesztette:* Novák Zsuzsanna

*Támogatóink:*

ELMŰ-ÉMÁSZ Társaságcsoporth

MVM Paksi Atomerőmű Zrt.



Ilcsi Szépítő Fűvek Biokozmetikai Kft.

Hegyvidéki Önkormányzat



ISBN 978-615-80641-0-1

*Kedves Olvasó,*

*2016. évi nyári egyetemünk témájaként a széles értelemben vett hungarikumok, azaz magyar hagyományokon alapuló, egyediségével, különlegességével, magyarságra jellemző tulajdonságai révén kiemelkedő, sikeres termékek, vállalkozások, innovatív megoldások bemutatását tűztük ki. A választott témával kettős célt igyekszünk szolgálni: példát állítani az egyetemista és főiskolás fiatalok előtt olyan magyar termékek, találmányok felsorakoztatásával, melyeket a Hungarikum Bizottság hivatalosan elismer hungarikumként, valamint a hungarikumként még el nem ismert, de magyar vállalkozók által önállóan fejlesztett, előállított és értékesített termékekkel és szolgáltatásokkal.*

*Helyszínéül éppen Székelyföldet választottuk, ahol olyan regionális gazdasági együttműködés valósult meg, mely iskolapéldája a helyi hagyományok és a modern ismeretek ötvözésének. A székelyföldi vállalkozók elérték, hogy 2009-ben két székelyföldi közösségi védjegyet jegyeztek be nemzetközi (Nemzetközi Szabadalmi Hivatal — OHIM) és hazai szinten (Román Találmányi és Védjegy Hivatal — OSIM). A Székelyföldi Termék Egyesület (SZTE) a Székelyföldi termék védjegyet az OHIM-nál, Hargita megyei RMDSZ-es tanácsstagok pedig a Székely termék védjegyet az OSIM-nál védtek le. A székelyföldi védjegy a régióban termelő, hozzáadott értéket létrehozó, nem magyar vállalkozókat is érdekeltté akarja tenni, a Székely termék előállítói elsősorban a hagyományos termékek iránt tanúsítanak kiemelt figyelmet. A Székely termék védjegy levédésével és a termékek hazai és külföldi üzletláncokba való eljuttatásával nemcsak a helyi, országos, de az európai fogyasztókat is megcélazzák. A turizmussal összekapcsolva hazai és külföldi szakvásárokon is népszerűsítik a székely termékeket, és a Székelyföldön újabb helyi termékfeldolgozó üzemeket hoznak létre. A Székely termékeket négy kategóriába sorolják: élelmiszerek, iparilag előállított, kézműves és szellemi termékek.*

*A fenti példák tematikus bemutatása – a hazai Hungarikum Bizottság ágazati besorolását alapul véve (Agrár- és élelmiszergazdaság, Egészség és életmód, Ipari és műszaki megoldások, Kulturális örökség, Sport, turizmus és vendéglátás, Természeti és épített környezet) – alkotta nyári ifjúsági rendezvényünk gerincét. A rendezvényre jelentkező fiataloknak lehetősége nyílt, hogy a „hungarikumnak” és a „székely termékeknek” új, tágabb értelmezést adva bemutassák a régiójukban fellelhető magyar értékeken alapuló kezdeményezéseket. Az így megszülető tanulmányokból állítottunk össze egy kis válogatást, amely elvezérli a kedves Olvasót a Kárpát-medence lényegében minden régiójába. A székely termékekben rejlő lehetőségek mellett már elismert hungarikumok (szikvíz, akácméz, Ilcsi Szépitő Fűvek) és olyan közösségi összefogás eredményeképpen létrejövő termék- és szolgáltatásmozgalmakat ismerhetünk meg, amelyek méltán kerültek vagy kerülnek majd be nemzeti értéktárunkba. Ezek feltárása formálja az elmaradottabb vagy földrajzi adottságaik következtében hátrányos helyzetű térségekből érkező résztvevők (pl. a kárpátaljai vagy csángó fiatalok) szemléletét, de a közösségi összefogás és a hazai termékek népszerűsítésének gondolata tudatosabb fogyasztóvá teheti a magyarországi és általában a globális világra nyitottabb térségek fiataljait is.*

*Fogadják és olvassák nagy szeretettel a gondolatébresztőnek szánt dolgozatokat.*

*Tisztelettel Dr. Kopp Kristóf, a Magyar Fiatalok Határok Nélkül Alapítvány kuratóriumának elnöke*



## Tartalomjegyzék

László Péter Sándor: Székely termékek másképpen .....	7
Havel Alexandra: A szikvíz buborékainak összetartó ereje .....	22
Bihary Barbara: A magyar akácméz mint hungarikum imázsvizsgálata .....	31
Győző Réka: Népviseletes Babák Háza Búcsón .....	49
Vass Szabina: Salánk település iparosainak hagyatéka .....	59
Somlai Patricia: Nagy-Somlói Borvidék .....	70
Farkas Alexandra: Ilcsi Szépítő Füvek .....	83
Halász Gergely: A magyarországi gyógynövény ágazatban rejlő agrár-szociális vidékfejlesztési lehetőségek .....	95
Beier László: Ártéri gazdálkodás az Alsó-Tisza vidéken - renaturáció és újbóli hazatalálás .....	110
Budai Éva: Magyarország méhészete és annak lehetőségei az egyik legsze- gényebb magyar régióban .....	118
Révai Mátyás: Az orfűi mikrotérség helyi gazdasága és példaértékű együtt- működése – esettanulmány .....	131
Barkóczi Csaba: Kosztolányi Dezső Céltársulás és a „Délvidék” brand .....	142
Balogh Ildikó: Az IMI (Itt Magyarul Is) mozgalom Kárpátalján .....	151



## Székely termékek másképpen

Írta: László Péter Sándor, adjunktus

### Bevezetés

Az EU egyes elmékben a szuverenitás felfogásban „laza” értelemben vett nemzetállamok kohója kíván lenni.

Felmerül rögtön a kérdés: van-e, lehet-e akkor „*Frankhonról*” szó. És lehet-e „fellazult világban” Frankenwarten folyami teraszain üldögélve akár egy Rizlinget fogyasztani, Würzburg mellett a folyóparton – éppen tegyük azt fel – majnai spárgakörettel és fekete ribizkés mártással? Odébb a francia határ „laza eresztékein” túl, Hollande „országában” szól-e még a gall-kakas? Itthon édes hazánkban gyümölcsözik-e nektárt Tokaj *édes vesszeje*? Odébb szól-e még a kelta duda?

Nos, aki közelebbről ismeri a kelta zenészeket, az tudja, szól! A keltáknak (íreknek) kivételesen jó az identitástudatuk, példájuk nyomán kezdjük a címben megjelölt téma feldolgozását megközelítő próbálkozásunkat egy kérdésfeltevéssel:

Kell-e a közösségeknek az azonosságtudat, ahogyan a népeknek a nemzettudat? Nyilvánvaló a válasz: igen! (lásd: tibetiek, taszmániaiak és indiánok tragikusan keserves<sup>1</sup> sorsa). Ez ugyanis a *néplélek* (Lükő Gábor gondolata) eltörölhetetlen sajátja. Ehhez a sajátossági körhöz bizonyos – rajtunk kívül álló, de valahol bennük<sup>2</sup> mégiscsak visszhangot „rezonáló” – *csatlakozási, kapcsolódási, objektivációs* „pontok” kellenek. Ezért „rezonálnak” a fent idézett kelta dudások.<sup>3</sup> Ezért viselnek az osztrákok templomba menet népi viseletű ruhadarabokat. Ezért ragaszkodnak irracionálisan a spanyolok a megdöbbentő, és számunkra teljesen elkieserítő szokásukhoz – a fieszta keretén belül tartott állatviadalokhoz. És ezért fogyasztanak fecskéfészek-levest Távol-Keleten, és ezért vezetí táltos *!/* a „rockzenekart” ainu-földön<sup>4</sup>, ugyanott. Enélkül nemcsak a fieszta nem lenne az, ami, a levesnek lényegében elmenne az íze, a zene meg nem szólna rendesen, de vele sérülne az identitástudat is.

Hála Istennek, Székelyföldön nincs állatviadal „*csak kakaslövés*” (Pürkerec), nem zaklatjuk feleslegesen a fecskét, csak a *kósa havasigyopár gyűjtőgetők* viszik piacra *!/* a havasi gyopárt, és ainu-rock helyett **Ezer Székely Lány ünnepe** van. /Csík vármegyei eredettel/. (Ez utóbbi megálmodója Domokos Péter Bácsi, ki Márton Áron személyi titkára volt.). Ezeket a kapcsolódási pontokat, szokásokat, alapításokat „**székely terméként**” be kell/kellene vonni a köztudatba, azaz a közérdeklődés olyan prózai világába is, mint a rendezvényszervezés, zárandoklatok, vagy a rurális turizmus, gyógyturizmus (*mofetták, szolfatárak*, sós tavakban vett gyógyfürdők). A **kapcsolódási pont** tehát nemcsak egy elvonatkoztatás, vagy éppen a táj lehet. Ez utóbbira példa nálunk, e számtalanszor feldúlt, megrabolt, leszegényített kishazában

<sup>1</sup> A multikulti „jótétéményeiről” csak annyit: a délnyugat-amerikai indiánok (Saratoga környékén) összes törzsükkel nyomtalanul eltűntek, csak így a taszmániai népek!

<sup>2</sup> Ezt a pszichológiai kutatja, térképezi, feltéve, ha nem behaviorista (marxista készítésű) irányzatról van szó.

<sup>3</sup> Nem éppen túlzás! A skót dudának a rezonáló ereje akkora, hogy csillár szakad ki a mennyezetből, ha óvatlanok a szervezők.

<sup>4</sup> Hokkaidó (Japán)



a *hungarikumnak minősített Fertő-tó, Aggtelek, illetve Tokaj* tájai. Nyilván az lesz, azaz szintén „Hungaricum”, ha egykoron visszatér az 'echo' Tihanyban – a Balaton önmagában „Hungaricum”<sup>5</sup>. De efféle megkülönböztetett „brand” lehet a rózsavíz, a fenyővíz, a borvíz, vagy a *szilárdabb tárgyak* közül a havasi sajt, a havasi méz, a kürtőskalács (utóbbi meg is kapta a hivatalos besorolását, azaz: certifikátját).

Próbáljunk meg filozófiai kategóriákat képezni, abból a célból vezéreltetve, hogy hol is kell e szellemi-kulturális, olykor lelki *!/ gyémántfélkrajcárok* után keresgetni.

A **jó és a közösség** kapcsolatában egykoron Arisztotelész meglelte az *episztemé zétoumené*<sup>6</sup> fogalmát, amit *poiétiká*<sup>7</sup>-nak is nevezték. A filozófus által megsejtett **poiétikus társadalom** lényege nem (csak) a nyers életpraxis (marxizmus), de olyasféle valami: amit alkotásként és a természetnek megfelelő (*autarkeiának* megfelelő<sup>8</sup>) etikai-esztétikai *összefoglalásként* nevez meg, nevesít. Az *autarchia* az a kör, amely közvetlenül adva van az elmélkedésben, vélekedésben, a *poiétika* meg az, ami védelmezi mindezt, védelmezi a közösség keretei között meglévő alkotást.<sup>9</sup>

Ezeket az *autarch* (olykor csupán „csak” ismeretelméleti) tárgyakat, dolgokat, jelenségeköröket nagyobb hipotézis (*genusz*) alá rendezi be, mégpedig kisebb hipotézis-fajok (speciések) révén. Ennek nem csak *praxis-jellege* van (pl. terméként eladhatóság), de van *értelmezhetőségi* jellege is. (Jó példák erre a szakrális értékek: pl. Csíksomlyó, Szentkorona, máriaradnai Mártírok parkja és kegytemplom, Szent Anna-tó és kápolna; temetők, emlékek: Pl. Márton Áron, vagy Orbán Balázs, Domokos Pál Péter bácsi temetőhelye Gyulafehérváron, Szejkézfürdőn, Budán, illetve szobraik: Csíkszereda, Kézdivárhely, Csíksomlyó stb...).

Ezt a logika tudománya kategorizálásnak nevezi, a filozófus pedig *szkémata ton kategórión* (azaz az állíthatóság és elképzelhetőség legáltalánosabb módja) alkalmazásáról<sup>10</sup> beszél.

Kategorizáljunk tehát együtt. A kategóriákra rakódjanak fel „a termékek”, mint a székely bútorban a székely öltözetrend, vagy a kalotai bútorban a kalotaszegi öltözetrend egyes becses „tétélei” – *topica* –, mondja a görög.

Ahogy e daraboknak (*topica*) nem csak anyaga (matéria), mintája (*textus*), de szimboliztikája is van, úgy kezeljük a mi kategorizációs próbálkozásainkat is. Így tehát a kategóriák nem csak logikai elemek (lásd fent), de ontológiai (lételméleti) elemek is, lásd szimbólum értékük. Ne rettenjünk vissza tehát a szimboliztikától, műszaki dolgokhoz szoktatott énkünk ne határolódjon el az allegóriák, a metaforák világától- virágától. A székely népmese virágzó ornamentikájától, a székely virágos

---

<sup>5</sup> Európában egyedülálló, szabályozott víztükrű (azaz nem időszakos), sekély, és meleg vizű nagy tó

<sup>6</sup> A megértés tudományos összefoglalása

<sup>7</sup> az ember teremtő, alkotó tevékenységét vizsgáló tan; poésis: az alkotásban valósuló megértés

<sup>8</sup> az autarkeia (autarkia) közgazdaságilag olyan makrorendszer, amely önmaga keretfeltételeit biztosítja; a poétikus autarkia az elme általi jobbító, tudatosító aspektusa a fentinek, azaz az előzőnek alkotó-innovatív jellegű kidolgozása

<sup>9</sup> Arisztotelész: Nikhomakhoszi Etika

<sup>10</sup> Arisztotelész: Topica

*írottas* „bozótjának” értelmezésétől, felfogásától, vagy csak appercepció<sup>11</sup> kíséretének szédítő kalandjától. Székely népmese, székely népdal, székely ballada. Íme, újabb és újabb *kategorion*-jai szép Erdély értékrendjének, és korántsem eladható termék, kelme, tárgy – annál több. Szellemi, lelki tulajdonságai szimbolikus értéket és jelentőséget adnak nekik. Vázoljunk most fel egy efféle látásmódon alapuló lehetséges rendszert.

Ornamens világról/virágról volt szó. Kezdjük is ezzel „traktátusunkat” a székely termék ornamentisztikai jellegű kategóriai próbálkozásával.

### Ornamentika – főkategória

Talán vizsgálódásainkat az Ornamentika főkategóriáján belül érdemes elindítani – kishazai pandantokkal, párhuzamokkal talán jobban szemléltetve –, ezeken belül megkeresve alkalmas „specieket” a **Székely termék** számára. A mi ornamenseink nem finnek, nem irániak, nem is törökök. Sem Erdélyben sem *Szűkhazában*.<sup>12</sup> Inkább nevezzük így: Hungarikumok. A **Székely termékek** így is mondhatni a Szkíta-sávban „mocorognak”, tudatalattink alsó zugaiban.

Kerámia-ornamensek: Korond. Értelmezzük a Páll család (festő, költő, író akad közöttük) szerint. **Pandantja** van, hiszen a dunántúli tükrösök „spanyolozott” ornamenseire szorosan utal (Fáy, 1994). Korond „turistaélményt is kínál”, mint megannyi turistaközpont, jót is, rosszat is. Díszítőművészetük tiszta ősi érzéseken alapul. Íme Fáy Aladár (1994) szóhasználatával:

1. *Kéttengelyű összhatás*: 8-as rendszerű: 4+4
2. *Kéttengelyű összhatás*: 6-os rendszerű: 3+3, ez (meg az ötös) a kis tálakon, valószínűsíthetőleg éppenséggel a helyszűke miatt jelenik meg.
3. *Egytengelyű összhatás*: nem csak az egymadaras motívum, de a „hegyesleveles” illetve a „Többmadaras”, „Óriásvirágos” ábrázolásmódban is tetten érhető.

*Ez az értelmezéstan (hermeneutika) sokkal kézenfekvőbb, mint a népi ornamensek más területein (kapuk, rongyás ládák, szőttesek).*

Hogy mennyire nem „izolátum”, azaz ornamentisztikailag egyáltalán nem idegen<sup>13</sup> ez „tőlünk” magyarországiaktól, a spanyolozó technika árulja el (Fáy, 1994).

A dunánúli *spanyolozott pásztor-holmi* a legnagyobb érv erejű bizonyíték, hogy a korondi holmi soha nem volt sem szolgai másolat (utánzás), sem giccs. Nem

---

<sup>11</sup> percepció: egyszerű észrevétel észlelésből, érzékletből adódóan; appercepció: megértés, felfogás

<sup>12</sup> A szatmárcekei csónak-fejfa nem a finn csónakos elődeink halászó-rákászó-pákászó vízijármű- emléke, de egészen más (lásd lentebb), és a tulipánunk, rózsánk, szegfűnk mint motívum sem perzsa átvétel, attól független hogy *Iszfahán* nevű iráni város valóban „túlkoncentráltan tele van” rózsával és szőlőnk, zöldségnövényeink jelentős része, rozunk, árpánk sem görög-római eredetű (a legújabb régészeti kutatások szerint), kerecsenünk, ülünk, rárónk sem az arab világból „röppent át” ide.

<sup>13</sup> Matematikailag Bérczi Szaniszló kutatja ezeket jelentős számítógépes programokkal, többi között a körbenfutó díszek (ún. frizek) „algoritmikus” összefüggéseinek feltárásával.

is a beáramló művésznék (pl. Boér család) és művészelvek (lásd Bandi D.)<sup>14</sup> jó szándékú „koholmánya” csupán, de ősi gyökerekből fakadó „díszítő ösztönből” ered.

Továbbá, még azért is érdemes és hatékony ez a 'pandante'-szemlélet, mert – a szintézis módszerével – feltehetőleg mégiscsak kikerülhetők ezek a silányító „vélemény- és giccs” alkalmazások. (Pl. újabb keletű piros autókkal /! alkalmazás a korondi „cserepeken”). Ezen alkalmazások révén ui. „sikeresen” behozható olyan muskátlimotívum, (Pelargonium zonale, *ablakvirág* – Csángóföld) és/vagy piros szegfű (törökszegfű: *Dianthus barbatus*), amely dézsa- és balusztrád dísz Szlavóniában, Szlovéniában, Dél-Tirolban, és amelynek (itt legalábbis) semmi keresnivalója nem volna.

### Gyógyászat – népi gyógyászat főkategória

A gyógyászatnak, gyógynövényeknek rengeteg köze van az ornamentikához, a növényi habituális megjelenéshez.<sup>15</sup> Sokkal több, mint első megközelítésre mi gondolnánk. Mivel ez nem igazán tartozik kutakodásunk körébe, az érdeklődők talán szemelgessenek a lábjegyzetek szerzőitől – ki-ki belátása szerint. Bátrabban veheti még mindehhez a kiváló Surányi Dezső (1987) jó könyveit (Priszter Sz. ajánlásával).

Sok növényt itt és most fel lehetne hozni *székely termék* példaképpen: *Arctostaphylos* (medveszőlő), Ericaceae (hangafélék); ill a. Gentianales (tárnicsfélék): **Gentiana lutea (sárga tárnics)**, valamint *Arnica montana* (árnika), amelyek máris a kihálás szélén vannak – de sok okból<sup>16</sup> nem részletezzük.

Itt van viszont a hársfa. *Tilia platyphyllos* és *Tilia cordata* (nagy- és kislevelű hárs). Közös nevük: „kőhárs”. Mézük a kiváló hársmez. A drogot murvalevél nélkül kell/ene gyűjteni, de eme fáradságos procedúrát megteszik a méhek! A „Kő-hárs” a Csíky-kerti arborétumtól, azaz Gyergyószentmiklóstól Bánffyhunyadiig; a Gyalui-havasoktól Arad-hegyaljáig mindenfelé megtalálhatóak. Kedvelt út menti sorfa, mert száraz és apró „bogyójával” nem veszélyezteti a közlekedésbiztonságot. Hibridjeivel<sup>17</sup> együttesen kiváló parkfa. Templomkertekben mindig ott a helye! A matuzsálemi fák regiszterében is megtalálhatók. Magyarországon Baja és Balmazújváros térségében készítetik a méheket „bepépülésre”, mégpedig kőhárs ültetvények létesítésével. A családokat az ültetvény sorok közé, vagy az ott kialakított „terecskébe” lehet telepíteni.

### Pandantja:

*Tilia argentea*, syn. *T. tomentosa*. Magyar (vagy ezüstlevelű) hárs. Erdélyben a szubmediterrán tölgyekkel Ny-Balkánról húzódik át ide, azaz a Zarándtól fel Bedellő havasáig. A magyar hárs 30 m magasságú fa.

<sup>14</sup> Bandi Dezső, ő Sóvidék díszpolgára. *Atyha szociográfiájának, és Erdély 1956 festményei* megírója, **Raba, Abásfalu I. vh.-s Emlékműveinek alkotója**, szobrász, keramikus, tanár, filozófus

<sup>15</sup> Bingeni Szent Hildegard elmékedései, és „víziói”; de olykor Edward Bach (1912), Julian Barnard (2005) „vakmerő képzetei”, nálunk pedig Rapaics Rajmund hosszú (1900-1941), tartós, de olykor túlhaladott munkássága.

<sup>16</sup> Az árnika és medveszőlő divatszertű kereslete szinte letaroltatná az egész Kárpátok flóráját (Rácz, 1975). Helyette vannak termesztett hibridek.

<sup>17</sup> Krími hárs hibridkör, Veres hárs hibridkör, Ezüst hárs ún. „Pendula” hibridkör, amerikai hársak, a *Tilia X petiolaris*, azaz bókóló hárs – némelyiknek értékes összetételű a méze.

Míg a kislevelű (*T. cordata*) 40 méteres, addig a nagylevelű hárs a 45 m-es magasságot is simán elérhet. A két fajt együtt „kőhársnak” nevezik a növényföldrajzok, már csak azért is mert köves erdős szteppeken, vagy szintén köves „szilatörmelék-erdőkön” tenyészik legszebben. Tehát az elnevezés nem véletlen. A *Tilia* szó „szárnyat” jelent a görögben, amitől a „lélek szárnyalni képes”. Már a homéroszi szövegekben is a gyógyulással, az ellazuló „mediterrán” érzettel, nyugalommal van kapcsolatban, nem pedig valamiféle „*pszichedelikus*an<sup>18</sup> ajzó” szárnyalással.

Tartalmaz a méze nagy mennyiségben: illóolajat, enzimeket, melitózt, antioxidánsokat, egészséges **B/2 vitaminforrást, niacint, fenil-alanint, leucint, aszkorbinsavat (főleg ha alatta kakukkfű nektárjából + mentát is gyűjthetnek a dolgozók – ezeket köztes sorokban termelve),** kiemelt Ca- és vastartalom (vérnek, csontozatnak) jellemzi. Kis mennyiségben bioaktív anyagokat is tartalmaz, ami a hárs nektárjából adódóan jön, ezek: *flavonoid, kolin, farnezo*l vegyületi gyökök.

Hatása: /hársmézre vonatkozóan/ gyulladáscsökkentő, stresszoldó, fertőzés-csökkentő, köhögés, gyomorsav túltengés és reflux, álmatlanság, görcs (flavonoid), érelmeszesedés (kolin), meghűlések (kakukkfű köztesnövény nektárjából aszkorbinsav) ellen is használható, ezen felül nyugtató hatású (farnezol). Ezek a méz gyógyhatásai. A hársnektár nyomainak hatásai: csonterősítő, nyugtató, meghűlés elleni szer. (Utóbbiak főleg a *Tilia argentea* hatásai.) A két drog – a kőhárs és a magyar hárs alapú – nem teljesen azonos hatóanyag tartalmú. Gyógyszerkönyveink elkülönítik.

#### Az élet Vizei

*János Vitéz* „megtalálta”. Ez *Teljes Bizonyosság* az irodalomkedvelők (és Iluska!) számára, mi most körbejárni (rendkívül szélesen kiterjedt mitológiájával<sup>19</sup>) ezúttal nem tudjuk. **Erdélyben fenyővíz és borvíz a nevezetesség** (Orbán Balázs is ír és ábrázol borvízszállító szekereket, csak így tesz (fotón) Domokos Péter bácsi). Inkább azonban a szörpök, vagyis az ún. „szirupok” okoznak nagyobb „családi eseményt”. Tavasszal tanúja voltam (résztevévőként) kankalin-szirup begyűjtésnek (Gyergyó havasai), csak így – jó években – a „*fenyőcsalókból*” szirup<sup>20</sup> készül. Nem máshogy van ez (Gyilkos-tó, Békás hegység) az áfonya szirup (és pulp) készítésével. Ezek fejleszthetők, fejlesztendők és esélyesek lehetnek a „székely termék” elképzelésekre is.

#### Pandantképpen:

Esetleges párhuzamképpen legyen most a magyar 'rózsavíz' „bekategorizálva”, éspedig még mindig „jelentős” közelségben a gyógyászatához. Magyar a rózsavíz, mert korai krakkói királyi krónikák is említik, még jóval Szt.

<sup>18</sup> olyan képzelgéseket kiváltó termék, amely eltorzítja az érzéki észleleteket, érzéseket, vagy megváltoztatja a tudatosság állapotát

<sup>19</sup> Alkímiától (*aqua permanens*) a Koránig, a Bibliától (Szamáriai asszony), a Földközi-tengeri Khidr Testvértől – ő a 'Parakleitos' előalakja – a *vivificans*-elemig („éltető”- „élevenítő”- „életre keltő örök víz”), a görög hagyományokig szélesen és szerteágazó módon, mégpedig sok-sok párhuzamos értelmezés mentén (pl. csodakutak: Tempi vize).

<sup>20</sup> A fenyő nővirága éretlen, bíborszínű állapotában. Ha már bezöldül, akkor nem alkalmas erre a célra.

Hedvig (és nyilván a törökök) előtt, *hogyan a magyar rózsavíz milyen csodás enyhülést ad.* *Róza Wiegerska* néven fordul elő ez legkorábbi kódexeikben. A franciák szintén felfigyelhettek erre, mert ők is használták az *Aqua Hungaricum*, ill. *Ongorium* későbbi elnevezést. Nem csak az 5 szógyök *Hungar*, *Venger*, *Wie/n/ger*, *Onger*, *Ungar* találkozhat össze, de tény, hogy kiterjedt módon kereskedtek is vele (lengyelek).

A *Schlögli szójegyzékben 1410-ből*, a *hódoltság előttről* már ismeretes a rózsavíz fogalma. Itt a rózsavíz húsvéti kellékként (nyilván locsolás), s bőrápolás címén kerül elő. Szt. Domokos *élete első* szakaszán – azaz már Assisi Szt. Ferenc korában – elkészíti az első „rózsafüzért”, amelynek első szemei talán rózsaszírom préselvényekből megszilárdult (belül 'cortex'-szerűen gyantával összeragasztott?) granulátumok lehettek, a megszilárdulás előtt nyilván átfúrva. A **Loretói litánia** szövege is mindezzel összefüggésben van, és pontosítható egyháztörténeti adalék az idősorán a loretói szöveg kialakulása, variálódása, majd redukálása kisebb szövegre, azaz alkalmazva kevesebb „rózsaszemre”.

Mai ornamentikánk igencsak gazdagon bánik a rózsával. A **matyó hímzés** (*Hungaricum*) ornamensének neve: szűcsös rózsza (szűrrózsza). Motívumának lényege a geometriai, mégpedig felülnézeti virágrozetta (roza-rozetta). Ez a **székelyes Kolozs megyei kiskapukon** befaragott elem (Magyarókereke). A magyarországi (mai magyar) termék ereje honnan származhat? – merül fel a kérdés. Míg a fenyővíz a Székelyföld *alpesi*, *szub-* és *pre-alpesi* zónáinak zonális és extrazonális térségeinek fenyveseiből van, addig a *fenyővíz pandantja*, a rózsavíz az „erdő-sztyeppe” zóna kincsestárából való ajándék.

A kultúrtörténeteszek, egyházi művészettörténeteszek szerint a „*Rosa hungarica*”<sup>21</sup>, *am időzjelben (!)* a **Rosa mystica** „látható” kiágazása. Elsősorban a lengyelek (mint láttuk fenn) hívnak így egy konkrét rózsát: Magyar Rózsza.<sup>22</sup> Azt is láttuk hogy a franciák közvetítésével (?) németek (Thüringia, Hessen), britek (?) is alkalmazták e nevet. Botanikai precizításokig elmenve: a *Rosa gallica* 'convarietas' *Conditorium*-ot hívják így tudományosan, azaz a latin terminussal a lengyelek, amennyiben dendrológiai igényű az árjegyzékük... Lehetséges nevei még *Zukkern-rózsza*, illetve *Karthauzi rózsza* (?) is. Svájcban most keresik ezen utóbbi alátámasztását. Találtak tüskénélküli változatát is vagy ennek, azaz magának a *R. gallica*. *cv. conditoriumnak*, vagy az alapfajnak *R. gallica* kultúrába vitt válfajának. Kőkereszt mellett találták *R. X centifolia* társaságában: túlélve-kivadulva Egerben, Ostoroson /Facsar Géza/; Tarpán /Soó R./ is *rebesgetnek* effélét. Azért lehet így nevezni, mert egy legenda fűzhető e rózsafaj tüskétlen formájához. *Subiaco* nevű hegyen v. Szt. Benedek, v. Szt. Domokos, de leginkább nagy szent: Szt. Ferenc csodatévő jelenlététől „hatódott” meg a természet, s a legenda szerint **ajándékozta nekünk a natúra** ezt az elbűvölő cserje-formát...

<sup>21</sup> Nem ez a növényünk pontos és helyes latin neve, pontosabban létezik egy *VALÓS R. hungarica* is apró fehér virágokkal, de az a nomenklatúra értelmében más, – nem is rokon – ún. *Pendulina*-faj. Ám a *Rosa indica* is hihetetlen karriert kezd befutni (pl. Delhi, Zürich), vagy a bolgár *Rosa Damascena*, *ssp. Balkanica*. Rengeteg hatóanyagot mutatnak ki a szírom-desztillátumból (Új-Delhi Központi Biol. Kutatóintézet)

<sup>22</sup> *Róza Wiegerska* néven lehet kapni ma is lengyel faiskolákban, így is szerepeltetik árjegyzékeikben.

## Hadtörténet – főkategória

**Ebben a főkategóriában érdemes körültekinteni, körbe vizsgálni különösen, mert** igazából ez áll valóban közel a TÖRTÉNETI-FÖLDRAJZI érdeklődéshez. Itt a sportról („könnyű” *lovassági*) és a szintén „könnyű” *lovassági* *huszárságról* van szó e fejezetben. Most a tematikánk közepében éppen a huszár és a huszárló – „Gidrán-fajta”<sup>23</sup> – áll. A francia sereg (Napóleon koráról beszélünk) lóállományához és -ellátmányához képest kétszer /!/ többre voltak ezek képesek. Sem a francia, sem a cári orosz, sem a német (würtenbergi) hadvezetés nem hitte el sohasem a mindezekről szóló objektív hadijelentéseket. Am a történelem (pl. Hadik hőstettei, vagy 1948 vége) igazolta ezt, a – többnyire – csata előtti stratégiai történetek, (*térkép-nyerési, terepszakasz* elfoglalási) események valós megtörténtét.

*Nemzeti legendák, hősök, mártírok* ők. Az aradi vértanúk – köztük Nagysándor, Kiss hadtudományilag kiváló – közül nyolc huszár volt. *Számosan huszárként királyok, marsallak, generálisok, főtiszték egyúttal.* (Pl. Bercsényi László **Franciaország marsallja (!), Benyovszky pedig király** volt, pedig az előbbi akkoriban a világ legerősebb (!) hadseregének számított).

Maga a szó etimológiailag ma még egyelőre megfejthetetlen. Mátyás és a török időktől kezdve lappang. Hol '*lovagot*', hol '*husart*' emlegetnek a katonai lustrák ekkortájt... A szó '*husari*' talán vagy *ujgiurt*, vagy *jugurt* (sárga ujgiurt<sup>24</sup>) feltételez, az orientálistika kutatása szerint.

Nézzük meg kissé a *katonai lustrát*: kik is voltak a legzseniálisabb huszáraink? Kotsis Pál, Ocskay László, Borbély Balázs, Bezeredy, Béri Balogh, Vak Bottyán, Simonyi öbester, Belezna János, Görgey Artúr, Kálnoky, Kovács Mihály, Bercsényi László, Kiss Ernő, Nagysándor József és mártírtársai, Lenkey János, Széchenyi István, Huszár Péter „lovag”, Muhr Ottmár, a Surányi *Héthuszár*, Edelsheim-Gyulai Lipót (Horthy nejeinek családja), Zoltay István, Benyovszky Mór, Mecséry Dániel, Kiss Balázs, Hertelendy Gábor, Petneházy Dávid, Baranyai János, Skultéty László, Graffstein József. Ők nem csak rangban (Bercsényi, Görgey, Kiss Ernő, Széchenyi, Hadik), de hadi vitézségben (Surányi *Héthuszár*, Hadik András) is olyan példák, kik után laktanyát, tisztiiskolát lehetne elnevezni. Sokuk közvetlen leszármazottját személyesen volt alkalmam ismerni. Az objektivitás okán itt neveket nem említhetek. Bár elbeszéléssel még hitelesebbé lehetne tenni ezt a csodálatos hadtörténeti-jelenséget (*mikrotörténeti* kutatások.)

A horvátok, a lengyelek, a cári oroszok "*gusari*" néven, – ez utóbbi vélhetően egy szerb szó átvételével – és Würtenberg is alkalmazott huszárokat; néha éppenséggel ellenünk („tétélesen” horvát huszárok). De az „intézményi forrás” elismerten tösgyökeres magyar. A francia egyik fegyvernem himnusz<sup>25</sup> – napjainkban – is magyarul hangzik fel, noha – a katonák a himnuszuk szövegén túl – egy kukkot nem tudnak magyarul.

<sup>23</sup> Az ősi huszárló barna arabs hibrid lehetett, az új huszárló viszont (Gidrán) genetikailag jobban ismerhető sárga arabs, eredetileg Egyiptomban vásárolták vagy 1790 vagy 1820 táján.

<sup>24</sup> Jugur-ujgiur az ún „szkíta sávban” van. Ny-Mongólia, É-Kína is beletartozik.

<sup>25</sup> Bercsényi himnusz

Az első vh.-ban a Limanowa melletti csata hősei a magyar huszárság volt. Lovaikról – Gidrán<sup>26</sup> – leszállva magashegyi harcokat kellett vívniuk az Északkeleti-Kárpátokban (Magúra-Beszkidék, Eperjesi hegység térsége a San-folyóig).

A II. vh.-t végigharcolták, Pritypaty-mocsarak/Belorusszia, Dnyeszterfehérvár/Ukrajna (ma), Varsó-Lengyelország. Félelmetes helytállásuk elképesztette a szovjet „Ukrán-front” tábornokait. A „*Szent Lászlósokon*”<sup>27</sup> kívül (ott is voltak huszárok) csak itt tudták az Ukrán hadsereget és az Elit Gárdát hónapokra feltartóztatni. A II. vh. elvesztése után 8-9 évvel született meg a „felelős döntés” *népünk „ügymond eszétől”, Rákosi Mátyástól*, hogy szüntessük meg a még meglévő két huszárezredet...

Ígencsak jogtalanul s igazságtalanul tette a pártvezér. Hiszen a mai Heves megyét, Szolnokot, Pest megyét, végig hátrálva, de hősieen védték. Ezzel oltalmazva erőteljesen az „ország szívét”. Sokan közülük – volt, akit ismertem személyesen – USA-ba disszidált. Lóval! Az ausztriai, svájci, németországi utakon át. Ezeket a hősokeket az angol és az amerikai megszállók egyáltalán nem „zargatták”, azaz azzal hogy „fasiszták” nem adták ki őket a bolsevik hatóságoknak sem (vö. *Ludovikások, Hunyadiak*, stb...).

### Pandant:

Erdélyben napjainkban a világoskék *Károlyi-huszárokkal* találkozhatunk, barátkozhatunk. Így hát ismerem – hosszan tartó személyes barátságból – magát a csíki és a gergelyi székkapitányt (Hargita megye). Neveket itt sem kell említeni fentebbi okokból. Minálunk, a jelenlegi Magyarország területén nem a világoskék mentesín domináns, a fehérruhás (vajsín fehér), a veres-berzsény, sötétkék ruhás „mundér” legalább ilyen gyakran akad szemünkbe. Ámde mint erdélyi testvéreik, ők is pontosan úgy szeretik, ha megszólítják őket.

### Székely Kopjafa-főkategória

A székelykapu, a **Kiskapu** a székely kopjafa édestestvére, mondhatni „szervesült” társa. Utóbbi erdélyi elterjedése a leginkább ismert, zömmel református falvakban. Székelyföldön kívül legjelentősebb példái a Mezőség és Kalotaszeg, de a Duna-Tisza köze (Nagykovács állandó kiállítás), Torna vm., Heves vm.(?), Abaúj vm., Borsod vm. területén is megtalálhatók. Fejfa a kopjafa, tehát nem lábhoz, hanem fejhez teszik.

Megjegyzés: Kalotaszeg reformátussága (Kalotadámos) a kopjafás temetés mellett csakúgy a jellegzetes kiskapukkal tűnik ki. (Míg Szentegyházassalva, *egykor* a Nagykapukkal. Kiállítása, gyűjteménye Magyar Néprajzi Múzeum udvarán, egykor a Könyves Kálmán Krt.-on volt található /Népliget, Budapest./) A székely kiskapuvál (Csíkszék, de itt-ott moldvai csángóknál is!) szemben a Nagykapu a világon számos rendkívül „egzotikus” helyen is fellelhető. Pl. Jugurok (Sárga ujjúr).<sup>28</sup>

<sup>26</sup> A gidrán számtalan világdíjat kapott (egy angol szakértő szerint „**Hippológiai csodának**” tekinti a szakma). Úgy militariban mint díjugratásban valóban csodákra képes. A Fialat Lovak Világversenyét is gidrán nyerte meg. Mezőhegyesen van a fajta gécenctruma.

<sup>27</sup> utalás a pápai Szent László Hadosztály Parancsokságára

<sup>28</sup> A kiskapu Hargita megyében, azon belül zömmel Csíkban található. Innen átvették a csíki eredetű moldvai és szintén kirajzó bukovinai csángó családok is. Legközelebbi rokona európai nincs, távolabb talán a japán-kapu, de ez nem bizonyított kellőképpen. A nagykapu több (vagy legalább öt típusa) létezik. Itt befér a szekér meg a kutya, az ki a szekereszt kíséri. Európában

A Székely Kopjafa sajátos módon *kódokat* tartalmaz, családi helyzet, jogi helyzet, vagyoni, katonai helyzet, egyebek. Nem csak a fizikai létből kitörő **felfelé törekvése**, azaz „a fa mint elem” szubsztanciális tulajdonsága, ill. a Nap-motívumok, de részletező, azaz aprólékosabb jellegű (de nem jelentőségű) ornamentikája teszi különlegessé, melyben a Kiskapura hasonlít, illetve a svájci *Wallis kanton ún. hun völgyére*. (Kiszely, 1996 nyomán)

### Pandantja:

A szatmári „csónakos” sírjel hasonló szimbólumvilággal rendelkezik. Előfordulási helye Szatmárcseke. Idősebb akácból (népi neve: 'ágócza') készítik. A kopjafát pedig inkább tölgyből ('csere'). Míg előbbi telítik és faszénezással „felületkezelik”, addig a kopjafát nem. A kopjafa alapmotívuma a *Forgórózsza* (Forgó-Nap: vö. Csíksomlyói „jelenések”, a csónakos fejfáé viszont: A. tulipán?, B. madár? szimbólum.)

Megjegyzés: Ez utóbbi azonban az É-amerikai indiánoknál is ismeretes. Népmeséikből tudjuk, hogy csónakban temették (f)el őket, amennyiben egy hatalmas *sztika luc tetejére* kötötték fel. Ez konkrétan: a kenu csónakot jelentett, amelyben a megholtakat mégpedig a Magasságoknak, a Mennyeknek ajánlva helyezték el. A csónak anyaga: fa. A csónak elején és végén madár (fa). A kicsiny *csónak*, „*csónakocska*” a magyar nyelvben is erre asszociál, utal(?): „lélekvesztő”.

Amúgy nyilvánvaló módon a kopjafás temetkezés, a kopjafaállítás nem hazafiúi hitvallásnak megfelelő politikai „alkalom”, de nem is *népünnep*. Azaz nem feltétlen népi sokadalom, noha az „*egész falu kinn van*”. Ezt magam tanúsíthatom, lásd Gyergyószék: 1999. A népi sokadalomnál intimebb, „tisztább” lelkületet parancsoló alkalom. Nem turistalátványosság – főleg nem az!

Óvatosságból, *magunknak* !/: a temető látványoknak még a temetkezési jeleknek is komoly – de visszafogottságot követelő – rurális turizmus vonzereje, jelentősége lehet (Rudabánya, Égerszög, Szatmárcseke), nem csak a csónakos-kopjafás elgondolású kultusznak, de a *kőfaragás szerintinek* is (pl. Balatonudvari). Tudni kell, azonban: ez – a kopjafaállítás –, egyáltalán nem divat kérdés. Társadalmi szokásjog, rendi jog, mégpedig a rendtartó falu nyilvánvaló háttérével. (lásd: „Törvényhozó Székely falu” – a gyergyóalfalusi 1981. áprilisi népünnepélyre emlékező opus, mely szerint 400! évvel ezelőtt írásban törvénybe foglalták a falu jogait (jogállását, jogköreit). „*Emléközetre ez levelet*” azért írtuk „*Mű*”, hogy a Falunak „*alkotmánya*” adassék /Imreh, 1983./)<sup>29</sup>

### Székely bútorfestés és kazetta főkategória

Ebben a tárgykörben kiemelkedő kategória a kalotaszegi motívumvilág, a csíki kiskapu ornamentikája, amely fellelhető a székely bútorfestésben

---

is van egy pár típusa, de Ázsiában is (Sárga ujgúrok, Jugurok). Ezért, mivel hogy a Kiskapunál jóval elterjedtebb, nem gondolható igazi (unikális=egyedülálló) hungarikumnak.

<sup>29</sup> Az öffenntartó falu jogrendjében néhol pl. a cinteremből-való-temetés is szerepel, ami a „*falubavétel*” allegorikus ellenpárja. Akinél megvan a „*falubavétel*” az rendes temetésben (cinteremből temetésben) bízhat, de aki az ünnepnapot nem „szentölte”, ehelyett erdőn dolgozott, s nem járt el misére, azt azzal ijesztgette a szokásjognak megfelelően ezen előljáróság, „hogy a templomot nem gyakorló 'parasztok, a cinterem előtt részegeskedők' „holta után azzal sújtják”, hogy „*szamár temetésük*” leszen (Szemerja, 1711).



(Szekelyudvarhely, Vargyas) is, valamint a kazettákon (még Kárpátalja, Felvidék, stb.).

A vargyasi festett bútor talán a kaukázusi tükörkazetta rokona lehet leginkább. Ám attól eltérően, ennek jellegzetessége a *szekfű* (nem szegfű (!)<sup>30</sup>) motívum. (Fáy, 1994)

A bútortagozódás felső szakaszain található. Szek-fű, azaz *szikla tető-fű* egyes etimológiai elemzés szerint, és nem pedig szegélyek (ágyásszegély) „füve”. Még a gyöngyvirág „petty-sora” és a fenyőlevél motívum is ide, a felső tagozódásba tartozik (vö. tojásfestés. Kisné Portik, 2006<sup>31</sup>). „Élő” kiállítás található a *Góbé Étteremben* Nagyváradon /szállásférőhelyként is működik/.

### **Pandantja:**

A magyaros bútorfestés inkább a ládákra koncentrál. (Lendva, Tolna, Csáktornya, Baranya, Mátraalmás, Nemesgypátró (Somogy), Buzsák, Bakonybél, Döbörhegy (Vas v.megye).) Érdekes módon az osztrák, svájci, cseh (talán az ősi Svájcban felfedezett hun völgy hatása) motívumvilága is ide utal. E falvak eredeti ornamenseit és a svájci tükör-kazetta ornemens rendszerét akár számítógéppel is össze kellene vetni a *fríz elemzés* alapján.

A matyó pásztorláda érdekes holmi. Tudnivaló, hogy a matyók és a nógrádi *hadasok* éjjel is makkoltattak erdeikben. Ehhez komolyabb applikációra volt szükség. Ezt tartalmazta a pásztorláda. A matyó pásztorládák a rózsá- (síkszerű „geometriai” rózsá felülnézetből), valamint pöttymotívumok („gyöngyvirág”), és egyéb rózsá, gránátalma és tulipán alakzatok találhatók. Ez utóbbiak középen helyezkednek el.

Megjegyzés: érdekes román községelnevezés(ek) a *Stina del Vale Jalomica/Bucegi/Bucsecs*. Jelentése az alábbi: A Sztínák völgye. De mi is az a Sztína? Kertelt falú, vagy kukorica „kóréval” *befedett jurtaszerűség (nagyjurtá /mongolul: yürt/)*. Utoljára csángók használták (Ploszklucény/Ploscuteniben), Dr. Kós Károly et. al.<sup>32</sup> 1981-ben még látta a Csángó Moldvában. Itt körkörösén ládák vannak a „*tejcsináló*” *szтина belterében*. Ezek neve: *lésza, szapu, kufer, krinta*. Geometriai díszítéseik pedig sajátosan „merevek”, azaz „megmerevedett” geometria „mintakönyvet” követnek-követelnek... Ezek a pásztorládák<sup>33</sup> a pásztorhajlékban jellegzetesen tejtermék 'tsinálásra' szakosodtak.

---

<sup>30</sup> a szegfű elnevezés feltehetőleg téves, a nyelvújítás eredménye, azon vélekedésből fakad, hogy a szegfű szegélydísz a virágágásokban, de valójában korábbi botanikai témájú írásokban a 16-18. században több esetben is a „szekfű” szó szerepel. Card Lippay (18. század) írásában az erdélyi csomópókhöz, bércekhez köti a szegfűt, azaz „szikla-fű”-ként emlegeti. Feltehetően ezért eredeti helyesírása „szekfű” volt.

<sup>31</sup> Utalás Kisné Portik Irén Gyergyó és a fenyő c. művére, amely 2006-ban jelent meg az Erdélyi Gyopár kiadó gondozásában

<sup>32</sup> utalás Dr. Kós Károly-Szentimrei Judit-Dr. Nagy Jenő 1981-ben, a Kritérium Könyvkiadó gondozásában megjelent Moldvai csángó népművészet c. könyvére

<sup>33</sup> A pásztorművészet kétségtelen előnye, hogy kis „testtömegben nagy értéket” koncentrál (sajt, pásztorbot, tükrös=spanyolozott), de közgazdaságtanilag tekintve igen kevés a „hozzáadott érték” hányada különösen az „emberi tőkét” számítva. A népi bútorok készítőinél már kissé jobb a helyzet. (Bár előfordulhat, hogy a bútor-„faragás” maga megy ki ma hegyekbe színes „festékpátot” gyűjteni munkájához). A gasztronómia, borgasztronómia népi művelése azonban e tekintetben még jobb. Egy példát csupán erre: egy családban „tájékozódva”. Első testvér megtermeli a szénát (ő a „szénacsínáló”), addig a másik „tartja”, azaz megeteti vele a

## Gasztronómia-borgasztronómia főkategória

(nyilván két al-kategóriával.)

Ha már a **Góbé Csárdánál** „jártunk” Nagyváradon, akkor természetesen szólni kell a gasztronómiai örökségről is. A kürtőskalács (mázán bevonva tört dióval) ma már Hungaricum. Azt is kell látni a *certifikáció* megtörténtén is túl, hogy a *gasztronómia, borgasztronómia hozzáadott értéke igencsak jelentős*. Míg a pásztorfaragászat („pásztorbot, tükrös, láda, szék”) egy „szál” pásztorember faragványa, vagy amíg a bútorsínálásnál előfordul, hogy a „faragász” maga olykor-olykor elmegy a hegyre színes bútorfényező „pátokért” s azt maga „porítja” festékké, addig a gasztronómiában ez az egy főre szabott munkavégzés bizonyosan nehézkes, s igen ritka. (Pl. *sajtkészítés, „zakuska” és „szirup”* készítés kivételtől eltekintve nem is nagyon gyakorolják.)

A disznóvágás is köztudottan „kaláka” munka, de hozzá a vadkőmény begyűjtése, a gyűjtött növényi termények és a gomba szárítása (hurka-adalékul), érlelése, eltevése összefogást kíván. A „disznóságokhoz” nélkülözhetetlen savanyúság, tárkonyos ecetes „elteendők”, lestyán, csomborika stb., majd a dunsztolás, a felfűtés, a fűtőeszköz, így gyűjtős-venyige, vagy „szálka”-csinálás, fontosabb anyagok (só, bors) megvétele vagy cseréje, a keleti fűszerek biztosítása, a *multikulturális kor* előtti periódust idézi. Ebben a korban egy szék központjában (!), **a Főtéren** volt egy komolyabb „Sajtáruda”, meg egy-két nagyobb „Magazin”. A káposzta a Főtéren „kapódott” macskakövekre állított hordókból. A kisebb tereken és a Főtéren vezető utakon sorakoztak kisebb „bodegák” gyökérzöldséggel, áfonyaaszalvánnyal (vörösáfonya), egyebekkel.

Ebben az időben nem voltak még olyan civilizációtól „áldott” állapotok, hogy 2-3 szupermarket is „kibújt a földből” – a Központban. Ilyen „skanzenszerű” Főteret magától értetődően nem lehet „székely termékként” realitáson megmaradva magunk elé vizionálni.

A modernitásban is van azonban tradíció. Pl. a szürkemarha „visszatérte”. Hogy lehet ezt elképzelni? Van, aki a szénacsinálását megvalósítja, aztán aki füvet tárol vagy silóz, aztán aki állatot tart, aki levágja, feldolgozza stb. – komoly munkamegosztásra épülő termelési folyamat (lásd a gasztronómiáról fentebb írtakat). Nyilván ez „tanmese”, amelyben nem túl sok (hat testvér) a teljes realitás. **A kiváló székely receptek** azonban nem ilyen *meseszerűek* már. Csak néhányat említek példaképpen, amely esélyes lehet esetleges 'certifikációra': *Berbécs gulyás, Savanyú Vetrece tárkonyecettel, illetve Tárkonyos bárányleves, vagy Ordaleves laskával és sajtok a havasokról, Havasi töltött martilapu, Erdélyi tárkonyos-almás tyúkileves*.

### Pendantja:

Nyilván a mai magyarországi konyha- és borművészeti párhuzamok sem lekicsinylhetők! Csak példaképpen: *Mandulás rétes fekete ribizlilekvárral soproniasan, Újházy tyúkhúsleves, Harcsagulyás csipetkével és kevés majorannával*, Tiszai (szegedi halászlé), Dunai (bajai halászlé). Ezek a magyar dímbes-dombos pannon tájakról, előhegyekről, vagy éppen a *Nagy Magyar Rónáról* valók.

A borgasztronómia is megkerülhetetlen. Jelesen Tokaji aszú (már Hungarikum), de vannak aszúsodásra hajlamos más borok (Móri ezerjő), és Jégborok

---

szürkemarhát; harmadik vágóhídon levágja, majd a negyedik pedig étteremben, annak konyháján feldolgozza, felszolgálja, és végezetül az ötödik szállásférőhelyet alapoz erre.

is (Lendva). Erdélyi „csoda” a Királylányka, és a Szigethegység (Arad-Világos, Ménes) az aszúsodni képes vörösbor, a (!) Kadarka, és az igencsak híres „Plébános” cuvéé.

### Székely népi irodalom főkategória

Ezen javasolt főkategórián belül a *mesék, népdalok, balladák mint háromféle kategória* irányában célszerű tájékozódni.

A mese rég nem könnyed *gyermekirodalmi termék* csupán, s mindösszesen. Ezt irodalmi toposzok, magas kvalifikációt elérő előadók egyaránt igazolni látszanak. A „magas irodalomban” pedig elegendő csupán Gárdonyi fő művére, az *Egri csillagok* elbeszélő mesevilágára utalni. Gárdonyi például köztudottan vonzódott a buddhizmus – végül is India iránt. Hihetetlen bölcsessége és műveltsége ellenére inkább a *lectűr* irodalomból – pl. Passuth, külföldön Stefan Zweig – lehet efféle *hungaricum* ill. *germanicum*, semmint a meséből, a történelmi meséből.

Ha őt, Gárdonyit – noha írt gyermekverseket és Göre-ciklust<sup>34</sup> –, nos, ha mélységében meg kívánjuk érteni, akkor feltétlen ide kívánczik, egy példát említve – **Prahláda** és **Bali** „Védikus” találkozásának értelmezése a fenséges „keveréklénnyel” az *ember-oroszlánnal*.<sup>35</sup> (Harmatta János szerint ez még preklasszikus indiai történet, eredete talán *Mohenjo-Daro városállam* korába tehető, mikor az indo-árják még valahol Kis-Ázsiában éltek. Nos, mindezek eredete talán a **Saturnus mondakör** visszhangjaként fogható fel.<sup>36</sup>) Ám, mindez már nem gyermekek „játszódása”, hanem metanoiátív<sup>37</sup> isteni szándék, hiszen spirituális mélységek megérintése a cél.

Végül is ez nem monda még, de nem is mese már! Talán a meséhez áll közelebb műfajilag, mint pl. a rege, vagy *saga* (magas Északon). A **regény, ballada, zenei mese, mese, monda, mítosz, tündérmese (fairy tale) műfajai** furcsán keverednek, egymás bőséges „vetésének pástjára” bátran átlépve. Tévednének-áttevednének? Nem tévedés: Üzenet. Mindannyiuk közös üzenete.

Tájékozódni (akár a pszichoanalízis itt alkalmazható esettárával) a lelkiismeret „tisztaszobáján”, eligazodni a döntéselőkészítés *próbahelyén: válaszd a jót, tartsd el a rosszat*, avagy „**legyél**” inkább, mint ne légy – ontológiai megfogalmazással. Mindezt nemcsak a gyermek számára üzenve, hanem mindannyiunknak itt-és-most a XXI. sz.-ban. A mai – perszonalista filozófia nyomán járó – vallástörténelem is közelíti mindezt, csak így a pszichoterápia gyógyító

<sup>34</sup> Gárdonyi Göre Gábor nótái címmel írt versciklusára történő utalás

<sup>35</sup> **Hiranjakasipu** (egy démon ikerpár egyik tagja a védikus mitológiában, akinek egy ember-oroszlán rémlénnyel, Naraszimhával kellett megküzdenie) és a fenséges – fent idézett – keveréklény csodálatos, egyben végzetes összetalálkozására történő utalás. Bornemissza Gergő és Dobó, az „oroszlánember” találkozása és csatája egy táborban talán éppen ezt az ősi erőt idézi, illetve mozgósítja tudatunk mélyebb „memóriájában”.

<sup>36</sup> Harmatta János egyik legelismertebb és legtöbbet hivatkozott keletkutatónk, aki legelmélyültebben kutakodott ázsiai régészeti, történeti, etnikai-törzsi és nyelvi, egykorvolt környezetünkről. Mondákról igen, de mitológiai kérdésekről nagyon ritkán nyilatkozott.

<sup>37</sup> Metanoia eltérő szöveggörnyezetben változó jelentéstartalmú gondolati fordulat, a gondolkodás átalakulása.

erejének jobb ki- és felhasználása. E *kvalitatív szemlélet* lendületesebbnek tűnik, pl. a Thompson-féle<sup>38</sup> mesemotívum kvantitatív jellegű osztályozásnál.

A hatvanezer népmese-„keret” és a hatvanezer „népdal”-keret, de legyen ennek akár csak a fele is – csupán a magyar kultúrkörben – a fenti dimenziókat igen sokszor súrolja, érinti.

Bizonyított, hogy ekkora óriási „keret” birtokában messze világelsők vagyunk. Hihetetlen tömegű „*new age*” hullám zúdul ránk a mesékben, inkább „mesketékben” főleg azok képi megjelenítésében. Nos, ebben az – itt nem minősített – hullámban szemlélődve is, messze rangelsők vagyunk. Nem igazán érdemes azonban kicsinyes mérlegelést, mérlesezős összehasonlításokat tenni a számok tekintetében, hisz számos nép<sup>39</sup> (közeli-távoli) kelet irányában, többrétegűségében „tarkább szöttek”, mint a tőlünk nyugatra lévő országoké (kivéve talán a keltákat). Ez irodalomelméleti, de meseesztétikai tény is.

A nagy teoretikus elemzők mégis ezeket (pl. Grimm-gyűjtés) veszik elemzéseikhez leginkább alapul, s nem a mi gazdagabban virágzó „mesekertünket”. A Grimm-Andersen mesevilágtól a „pszichológia ugyan nem tart”, de a gyermek – hatása alá kerülve – esetenként szorong, ijedten hárit, fél. E *Walhalla-szövedékű mesetípus*<sup>40</sup> rejtett agressziót, túlhevített fantáziálást szül, „megoldó algoritmusok” helyett a haragot, a félelmet stimulálja. A nagy és jelentős pszichológiai iskolák zöme mégis ezeket, s nem a „többrétegűségében gazdag” székely meséket (Kriza-gyűjtés) fókuszálja, mikor tájékozódni óhajt a mesék világában... (A *Walhalla-szövedék* ezáltal „premiszálódik és promóciót szerez, sőt átmultiplikálódik a mai „*new age*” mesedömpingbe.) Ennek gyakorlati oka vélelmezhetően a nyelvi elszigeteltségünkben rejlik. „Szigetvilágunkhoz” nem a wotani<sup>41</sup> „fényudvarba” tartozó félistenek mennydörgése, hanem inkább az egyes mesemondási „akcidentálisok” járulnak: népi szólások, *altatók-ringatók-höcöggetők*, **regölös** szövegek, mely nyelvi „morzsák” lefordíthatatlanok idegen nyelvre – noha éppen ezek adják meg a savát-borsát a mese nyelvezetének, olykor nem csak kognitív jelleggel, de akár azoknak pszichikai mélyrétegére is rávillantva. Csak így a hangutánzó, szóeleji és szóvégi alliterációk, indulat- és hangulatfestő szavak, szótagok tetézik mintegy ezen „elizoláltságot”, nem is említve a székely, csángó, őrségi, hetési, palóc stb. tájnyelvi fordulatokról.

E nyelvi lelemények nem csupán 'eduktív' szándékot hordoznak. Mindenesetre – némely afrikai mesékhez hasonló intenzitással – egyes tudatalatti rétegeket kimozdítanak a „begyöpösödött” pangás állapotából, és olykor a tudás (kognitív) felületére, felszínére „takarnak ki”. Erre azonban nyugaton (kivéve talán a keltákat) a mesevilág nem alkalmas, egy-két egészen ritka kivételt nem véve (E. T. Hoffmann-féle romantika). Grimm gyűjtéseiből többnyire az efféle éltető „nedvek”<sup>42</sup>

<sup>38</sup> A Thompson-féle meseregiszter topográfiailag jól elhelyezi a meséket, de mese emlékezeteket igyekszik előállítani archetípusokból. Az Ipolyi-féle kvalitatív közelítés ezzel szemben a nemzeti mitológiákat veszi alapul.

<sup>39</sup> nyugat-mongol, türk, ujjur, balkáni, orosz, baltikumi, skandináv, japán mesevilág.

<sup>40</sup> a kelta, germán, alemann, teuton törzsi hagyományokra épülő mesék (Walhalla egyébként a halott hősök csarnokát jelenti a germán mitológiában)

<sup>41</sup> a wotani mennydörgések (lásd: pl. R. Wagner) a viking-germán archetípusokat idéző (Wotan Odin, a germán mitológiában nagy tisztelettel övezett isten német elnevezése)

<sup>42</sup> Lásd székely népmesék humora, éltető nedve.

nem mutathatóak ki, vagy csak, ha voltak is, idejekorán „kiszáradtak”. Helyette a komor képek, sőt olykor a „horror dudvái” magasodnak elő.

Gyűjtéseinknél (elsősorban Kriza-féle), balladáinknál (Kallós), „népének szövegeinknél” (Erdélyi Zsuzsanna) felmerülhet a kézenfekvő kérdés: mikor lesznek e gyöngyszemek „Székely Termékké”, „Hungarikummá”? Ez megválaszolhatatlan. Sőt prognosztizálhatatlan. De talán nem is szükséges e válaszadásnak direkt szorgalmazása, a mese túl „törekeny” szöveggel rendelkezik ehhez. Erdei tábor, mesemondó sátrazás (akár jurtákban), nyári egyetemek, magasan kvalifikált (festő, animáció, drámapedagógia) táborok és mesemondó versenyek bizonytalán mégiscsak sokat segítenének ebben.

### **Felhasznált irodalom:**

A mai világ képe I. kötet. Szellemi élet. szerk.: Kornis Gyula. Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest, 1938

Bátty Zsigmond-Győrfi István-Viski Károly (1928): Magyar Népművészet. Budapest

Balladák könyve. Élő erdélyi és moldvai magyar népballadák. szerk.: Ginács László-Kallós Zoltán, Szabó T. Attila, Jagamas János, Katona Tamás. Magyar Helikon Könyvkiadó, Budapest, 1974

Fáy Aladár (1994): A magyarság díszítő ösztöne. Püski, Budapest

Hofer Tamás-Fél Edit (1977): Magyar népművészet. Corvina Kiadó

Imreh István (1983): A törvényhozó székely falu. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

Kerekes József (1969): Gyógynövénytermesztés. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Kissné Dogossy Éva-Zsoldos Márton (2007): A természet kincseskamrája. Pannon-Literatúra, Kisújszállás

Kiszely István (1996): A svájci „Hun völgy”. A Wallis tartományi Val d'Anniviers-i völgy. Magyarországi Unitárius Egyház

Kövi Pál (1980): Erdélyi lakoma. Kriterion, Budapest

László Péter Sándor (2003): Erdélyben is lehetséges... Zürichi Magyar Történelmi Egyesület (ZMTE). Nemzetvédelmi Egyetem/ D-épület Nagyelőadó, volt Csendőrlaktanya, Budapest, 2003

László Péter Sándor (2006): Erdély ős.... Nap ornamentikája. ZMTE., Mártély

Lükő Gábor (2001): A magyar lélek formái. Táton Kiadó Bt., Budapest (Reprint)

Malonyai Dezső-Kósa László (1984-1985): I. A kalotaszegi magyar nép művészete és II. A székelyföldi, a csángó és a toroczkói magyar nép művészete. IN A magyar nép művészete (I-V.) szerk.: Szántó Tibor, Zirkuli Péter, Nagy András. Helikon Kiadó, Budapest, 1987 (Reprint)

Máthé Ákos-Romváry Vilmos (1978): Fűszer- és gyógynövények a kiskertben és a házunk táján, Mezőgazdasági, Budapest

Orbán Balázs (1984): Torda város és környéke. Helikon Kiadó, Békéscsaba (Reprint)

Orbán Balázs-Csatári Dániel (1982): A Székelyföld leírása I-II. Helikon Könyvkiadó, Budapest (Reprint)

Rácz Gábor-Rácz-Kotilla Erzsébet-Laza Aristide (1984): Gyógynövényismeret, Ceres Könyvkiadó, Bukarest

Rácz Gábor (1975): A Kárpátok gyógynövényflórájának védelméről. Ocrotirea Naturii 19. köt., Bukarest

Rápóti Jenő-Romváry Vilmos (1977): Gyógyító növények. Medicina, Budapest.

Romanae Formula Normale (Erdélyről/ fenti műből): 4 db gyógynövény-recept / II kategória, 6/ III, 7/ IV.; 5/ V.; 3/ VI.; 2/ VII., végül 1 db recept / VIII. kategória  
Szabóky Zsolt (1987): Nézd elméjüket az ács embereknek-Fatornyok, fatemplomok Erdélyben. Artunion, Budapest  
Székelyföld története. I-III. Szerk.: Egyed Ákos, Bárdi Nándor, Benkő Elek, Hermann Gusztáv Mihály, Oborni Teréz, Pál Judit. MTA BTK TTI-EME-HRM: Székelyudvarhely, 2016.  
Vofkori László (1998): Székelyföld útikönyve I-II. Cartographia Kiadó, Budapest

## A szikvíz buborékainak összetartó ereje

Írta: Havel Alexandra



### Bevezetés

Szikvíz vagy szódavíz. A szódavíz egy tévedés miatt nevezik szikvíznek, ugyanis a szódavíz készítéséhez felhasznált szénsavat a sziksóval azonosították tévesen. 2004 óta a Garانتáltan Hagyományos és Különleges termékek közé tartozik, később elnyerte a Hagyományok–Ízek–Régiók védjegyet. A szódavíz bekerült a Magyar Élelmiszertkönyvbe a magyar nemzeti értékek közé. *A szikvíz 2013-ban került be a Magyar Értéktárba és a Hungarikumok Gyűjteményébe.* Sokszor fel sem merül bennünk, hogy egy általunk oly hétköznapi tartott italnak milyen hatásai lehetnek egy közösségre, az általam elkészített tanulmányban erre próbálok rávilágítani.

### A hungarikumokról általában

A Hungarikum Bizottság és a hungarikumok létrejöttéről a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben rendelkeznek. A Hungarikum Bizottság megalakulása után elkezdte összeállítani a Magyar Értéktárat és a Hungarikumok Gyűjteményét. Ahhoz, hogy valami hungarikum legyen, először be kell kerülnie a helyi vagy megyei értéktárba, ahonnan felterjeszthetik a Hungarikum Bizottság elé. Az értéktár és a hungarikumok rendszere egy alulról felfelé építkező piramis, az ún. Nemzeti Értékek Piramisa.

Az értékek felkutatása és gyűjtése a településeken kezdődik, hiszen ők ismerik legjobban a település és a környék értékeit. Az értéktárak folyamatosan bővíthetők. A helyi értékké nyilvánítást bárki kezdeményezheti a megfelelő formanyomtatvány kitöltésével és az illetékes értéktár bizottsághoz való benyújtással. A helyi értékek a település önkormányzatának kezelésében álló települési értéktárban kapnak helyet. A települési értéktárak összefogására és a megyei jelentőségű értékek kezelésére jöttek

létre a megyei értéktárak. Az értéktárakba és a hungarikumok közé nemcsak magyarországi értékek kerülhetnek be. A külföldi magyarság értékeinek megőrzésére a külföldi települési és külföldi nemzetiség értéktárak is megalapultak, megalapulhatnak. Azok az értékek, melyek nem köthetők egy településhez, hanem egy egész térségre, tájegységre jellemzőek, azok a szakágilag illetékes minisztériumok ágazati értéktárában gyűlnek. A helyi, külföldi és ágazati értéktárakban fellelhető értékeket a nemzeti értékek közé fel lehet terjesztetni, melynek elfogadásáról a Hungarikum Bizottság dönt. A Magyar Értéktárba érkező javaslatokat a szakbizottságok tárgyalják meg. A szakbizottságok szakmai szűrőként működnek a Hungarikum Bizottság előtt. Véleményező és javaslattevő szerepük van. A Magyar Értéktárban nyilvántartott értékek közül kerülnek ki a hungarikumok. Egyes termékeket, melyek kiemelésre méltóak, magyarságra jellemző tulajdonsággal, egyediséggel rendelkeznek, vagy nemzeti értéket képviselnek, azokat a Hungarikum Bizottság a Hungarikumok Gyűjteményébe emelheti, azaz hungarikummá minősítheti.

A Hungarikum Bizottság elnöke a mindenkorai földművelésügyi miniszter (2016-ban: dr. Fazekas Sándor), titkára a mindenkorai agrárfejlesztésért és hungarikumokért felelős helyettes államtitkár (2016-ban: Szakáli István Loránd).

A Hungarikum Bizottság munkáját 7 db szakbizottság segíti, melyet dr. Horváth Zsolt (2014) munkája alapján foglaltam össze:

- *Agrár- és élelmiszergazdaság szakbizottság:* az agrárium szellemi termékei és tárgyi javai – beleértve az erdészet, halászat, vadászat és állategészségügyi területet –, különösen a mezőgazdasági értékek és az élelmiszerek, a borászat, továbbá az állat- és növényfajták;
- *Egészség és életmód szakbizottság:* a tudományos és népi megelőzés és gyógyászat, természetgyógyászat szellemi termékei és tárgyi javai, különösen a gyógyszerek, gyógynövények, gyógyhatású készítmények, gyógyvíz- és fürdőkultúra;
- *Ipari és műszaki megoldások szakbizottság:* az ipari termelés – beleértve a kézműipart, kézművességet is – szellemi termékei és tárgyi javai, különösen az egyes technológiák, technikák, berendezés-, gép- és műszergyártás, műszaki eszközökkel végzett személy- és áruszállítás;
- *Kulturális örökség szakbizottság:* a kulturális örökség szellemi és tárgyi javai, különösen az irodalom, a tudomány, a népművészet és népi kézművesség, néprajz, filmművészet, iparművészet, képzőművészet, táncművészet, zeneművészet és színházművészet; továbbá a védett ingatlan értékei, különösen a nemzeti vagyon körébe tartozó, kiemelkedő értékű műemlékek és régészeti lelőhelyek, nemzeti és történelmi emlékhelyek, világörökségi helyszínek;
- *Sport és turizmus szakbizottság:*

sport: a fizikai erőnlét és a szellemi teljesítőképesség megtartását, fejlesztését szolgáló, a szabadidő eltöltéseként kötetlenül vagy szervezett formában, illetve versenyszerűen végzett testedzés vagy szellemi sportágban kifejtett tevékenység, különösen a sportolói életművek és csúcsteljesítmények;

turizmus és vendéglátás: a turizmus és a vendéglátás szellemi termékei és tárgyi javai, különösen a turisztikai attrakciók, szolgáltatások, a vendéglátóipari termékek, valamint a vendéglátás körébe tartozó étel- és italkészítési eljárások;



- *Természeti és épített környezet szakbizottság:*

épített környezet: a környezet tudatos építési munka eredményeként létrehozott, illetve elhatárolt épített (mesterséges) része, amely elsődlegesen az egyéni és közösségi lét feltételeinek megteremtését szolgálja; valamint az embert körülvevő környezet fenntartásához kapcsolódó szellemi termékek;

természeti környezet: az ember természetes környezetének tárgyi javai, különösen a fizikai és biológiai képződmények vagy képződménycsoportok, geológiai és geomorfológiai képződmények, természeti tájak, természeti területek, életközösségek és ökológiai rendszerek; valamint az embert körülvevő környezet fenntartásához kapcsolódó szellemi termékek.

*Hungarikum tanúsító védjegy és jogvédelmi szakbizottság:* a Hungarikum Bizottság tevékenységének megjelenítésére, valamint a Hungarikumok Gyűjteményében szereplő kiemelkedő nemzeti értékek megismertetésének elősegítésére, színvonaluk és minőségük folyamatos fenntartására szolgáló védjegy. A hungarikum védjegy lajstromozása iránti nemzeti bejelentést a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalánál, valamint a közösségi védjegybejelentést a BPHH-nál az agrárpolitikáért felelős miniszter teszi meg. Tehát a hungarikum ábrás védjegy nem ennek a törvénynek az erejénél fogva, hanem csakis az illetékes iparjogvédelmi hatóságok által való lajstromozás után és annak következtében számít védjegynek (2012. évi XXX. törvény 18§ ld. http11).

### **Jedlik Ányos, a szódavígyártás fél atyja**

A szódavízet nem Jedlik Ányos készítette el először, de mindenképpen ő volt az, aki a gyártástechnológiát kifejlesztette és az első, aki vegyi bomlás eredményeképpen készítette el az italt, mely a szegények és gazdagok egyaránt kedvelt fogyasztási cikke lett.

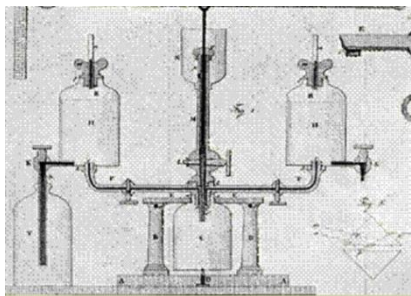
Az embereket mindig is foglalkoztatta két külön halmazállapotú anyag keveredése. A természetben könnyen meg tudták figyelni a szénsavas vizet, melyet szívesen fogyasztottak, s alkalmazták jótékony hatását. Ezért is kezdte el foglalkoztatni az embereket a szénsavas víz mesterséges előállítása, melynek úttörője Joseph Priestley prédikátor volt. 1767-ben sikeresen elegyítette a széndioxidot vízzel. Joseph Priestley-nek nem volt tudományos képzettsége, ám több megfigyelést is folytatott. A megfigyelések alapján otthonában előállította a széndioxidot, véleménye szerint „nehéz levegőt”. A kísérletező kedve addig hajtotta, míg a széndioxidot vízben oldotta, melynek során kellemes, pezsgő, frissítő hatású italt kapott. Felfedezéséért az angol Királyi Természettudományos Akadémia 1773-ban kitüntette.

A következő, aki a szénsavasvíz-gyártásban jelentőset alkotott Jacob Schweppe volt. 1783-ban a mesterséges szénsavas ásványvíz nagyipari előállítására talált ki egy módszert, melyet nagy titokban tartott. Majd őt követte Charles Plinth, aki szabadalmaztatta a szifonfejet 1813-ban.

Jedlik Ányos csak később, 1826-ban kezdett el foglalkozni a mesterséges szénsavas vízzel. Jedlik Győr környékén élt, ahol nem volt ásványvíz vagy borvízforrás, s mire Balatonfüredről a vizet Győrbe szállították, az megbűdösödött és buborékosságát is elveszítette. Tehát a buborékos víz hiánya ösztönözte Jedlik Ányost arra, hogy kitalálja, hogyan lehetne az egyszerű forrásvízből kellemes, pezsgő ízű folyadékot készíteni. Nem Jedlik Ányos volt a szódavíz felfedezője, de ő tette lehetővé az ital nagyüzemi előállítását. Ennek a felfedezésének köszönhetjük másik hungarikumunkat is, a fröccsöt, ugyanis előszeretettel fogyasztotta a szódavízet borral keverve.

## Az alapoktól a szódavízig

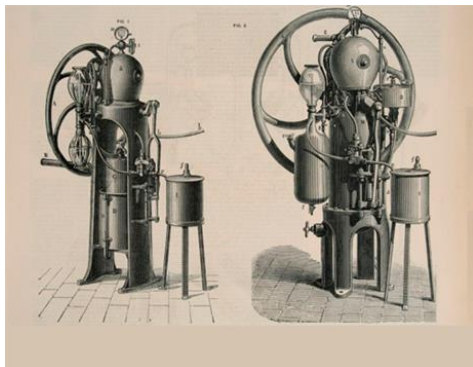
Jedlik Ányos 1828-1829-ben kezdett el behatóbban foglalkozni a szódavízgyártással. Már korábban is olvasott róla Gilbert „Annalen der Physik” című művének 12. kötetében. A műben arról írnak, hogy Genfben a fizikusok már 1789 óta állítanak elő savanyúvizet, de az elkészítési módot titokban tartották.



1. ábra: A savanyúvízi készülék

Forrás: http10

Az első szódavízgyártógépen három nagyobb edény volt. Mindegyik edénynek megvolt a maga funkciója. Az első edény a szénsavgáz fejlesztésére szolgált. Ebbe az edénybe három vagy négy rész vízzel hígított kénsavat ( $\text{H}_2\text{SO}_4$ ) kell önteni, ehhez kell hozzáadni porrá tört krétát, őrölt márványt vagy szitált fahamut, melyet vízzel kikevert pépes állapotban kell a keverékhez adni egy speciális dugattyú segítségével. Fahamu adagolása mellett a fejlődő gáz a levegőt fokozatosan kiszorította, s egy csövön keresztül, mely a második edény aljáig ért, a fejlődő gázt a második edénybe vezette. A második edény szódának vagy hamuzsírnak oldatát tartalmazta, mely arra szolgált, hogy a szállított gázt – amely a savanyúvíz előállításához kell – megtisztítsa a kénsavgőzöktől. A harmadik edénybe helyezték a forrásvizet, melyet szénsavassá kívántak tenni. Ebbe az edénybe lehetett a második edényből a megtisztított szénsavat egy csap segítségével a vizes edénybe juttatni, tetszőleges mennyiségben. A folyamat még nem ért véget a szódavíz elkészítésével. A harmadik edényben elnyelt szénsavgázt a hamu ismételt adagolásával pótolni kellett, míg a kénsav telítetté válik. Az első edény alján lévő csap megnyitásával a szénsavgáz az edény alján összegyűlt mész- és káliumszulfátot ( $\text{CaSO}_4$ ,  $\text{K}_2\text{SO}_4$ ) kinyomta az edényből, melyet aztán újra meg lehetett tölteni. Természetesen Jedlik segítséget kért egy helyi kisiparostól, Pallos bádógosmestertől, aki a készülék fémes részével kapcsolatos munkákat készítette a „feltaláló” irányítása alatt. Sajnos manapság erre már nem kerülhetne sor, hiszen alig találunk a Kárpát-medencében



2. ábra: Kézzel hajtott szódavízgyártógépek

Forrás: http1

bádógost, kovácsmestert vagy egyéb kisiparosokat, akik műhelyükben minőségi, kétkézi munkával készítik el az időtálló termékeket, melyeket nem kell kukába dobunk egy év után, mert tönkrementek. A mai tendencia ezt mutatja. A termékeket nem hosszú távra készítik és pláne nem javíthatóra, meg amúgy sincs, aki megjavítsa például a cipőnk talpát vagy más eszközöket, melyek elromlottak. A mai fogyasztói társadalomnak nincs szüksége kisiparosokra, mesteremberekre, akiknek a termékei igaz, hogy

drágábbak, mint az egyszer használatos eldobható árucikkek, de javíthatóak, s ezáltal még egyszer annyi időt kibírnak, és így a hulladéktermelés is sokkal kevesebb lenne, ha lennének kisiparosok.

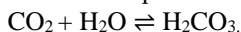
Jedlik Ányos orvos barátai beszélték rá, hogy a szódavízgyártás eljárását védesse le, mert így a kórházban is tudták alkalmazni a mesterséges „gyógyvizet”. Savanyú kémhatása révén nem terjesztette a kolerát.

A készüléket folyamatosan tökéletesítette hazai és külföldi szakemberek segítségével. A lefejtés módozataival foglalkozott a legtöbbet, mert el szeretne volna érni, hogy minél kevesebb gáz menjen veszendőbe az átféjtés során. Ezt úgy sikerült elérnie, hogy a lefejtőcsapra egy rézcsövet illesztett, mely az üveg aljáig leért, s így sokkal kevesebb gáz illant el az áttöltéskor. Ez a felfedezés volt az alapja a szódásüveg létrejöttének.

### **A szikvíz mint hungarikum**

A Hungarikum Bizottság által elfogadott javaslat alapján a szikvíznek meg kell felelnie az alábbiakban felsoroltaknak. A szikvíznek átlátszónak, víztisztának és üledékmentesnek kell lennie. Színtelennek vagy a víz helyi jellegének megfelelő színűnek, idegen szagtól mentes vagy a helyi víz jellegének megfelelő szagúnak kell lennie, az ízében nem tartalmazhat idegen ízeket, a víz helyi jellegének megfelelő ízeket, kellemes csipős, savanykás (pH = 3-4) jegyeket kell megjelenítenie. Az üzembe érkező víznek szükség esetén különböző tisztító eljárásokon kell átesnie (pl.: mechanikai szűrés, gáztalanítás, vízlágyítás). Ezután a „tisztá” vizet a szikvízkészítő (szaturáló) gépbe vezetik, ahol élelmiszeripari minőségi szén-dioxiddal (CO<sub>2</sub>) elegyítik (114/2013. (IV.16) Kormányrendelet 3. melléklete ld. [http9](http://www.hungarikum.hu)).

Itt kémiai képlettel leírható folyamat megy végbe:



A szikvízgyártógépek különféle eljárással működhetnek. Lehetnek fekvőhengeres-keverőlapátosak vagy állóhengeres-porlasztásosak. A jó szódavíznek 7,2 g/liter szén-dioxidot kell tartalmaznia. A megfelelő szén-dioxid tartalmú szikvíz előállításához folyamatosan ellenőrizni kell a gépek nyomását, a víz hőmérsékletét, a víz és gáz arányát. A szódavíz csak engedélyezett, korábban más ital csomagolására nem használt palackba tölthető. A palacknak színeződésmentesnek, hibátlan anyagúnak és alakúnak kell lennie. A szikvizet üvegeket megtisztítják és fertőtlenítik a töltés előtt. A szódavizes üvegek lehetnek szifonfejjel ellátott vizes palackok vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott tartályok. A töltés a legmunkaigényesebb folyamat, mely nagy szakértelmet és gyakorlatot is megkövetel. A szifonfejjel felszerelt palackot fejjel lefelé kell behelyezni a töltőgépbe. A szifon nyomókarja a fejben lévő szelepet egy rugós kar segítségével kinyitja. Eközben a szifon csőve beszorul egy befogadó részbe, ahol egy gumigyűrű biztosítja a légmentességet. A szénsavas víz addig áramlik a palackba, amíg a nyomás ki nem egyenlítődik, s emiatt a palack telítődése megáll. A megfelelő töltési szintet az összegyűlt gáz kiengedésével lehet elérni. Minden szódavíznek 15% gázteret kell tartalmaznia a víz felett, mely biztosítja a 85% víz kinyerését a palackból. A feltöltött palackokat a szifonfejen lévő rugós kar zárása után lehet kivenni a szódavízgyártó készülékből (114/2013. (IV.16) Kormányrendelet 3. melléklete ld. [http9](http://www.hungarikum.hu)).

Szódavizet még manapság is nagyon sokan készítenek. Emiatt hozták létre a Szikvíz Ipartestületet, mely a felmerülő problémák megoldására és a közös szabályozásokra hivatott. Az Országos Szikvízkészítő Ipartestület 2004-es pályázata alapján a szikvíz Garantáltan Hagyományos és Különleges (GHK) termék lett, majd pár évvel később elnyerte a Hagyományok–Ízek–Régiók (HÍR) védjegy jogát is. A szódavíz bekerült a Magyar Élelmiszerkönyvbe is, ahol a nemzeti értékek között szerepel. Csak Magyarországon több mint 1000 helyen gyártanak szikvizet és a külföldi gyártókról még fogalmunk sincs.

A szikvíz egy „magyar kultuszital”, mely magyar feltalálású gyártástechnológiával rendelkezik. A gépek gyártását is magyar iparosok végezték. Emellett a palackokat, a szifonfejet is Magyarországon fejlesztették ki. A mai napig találunk olyan cégeket Magyarországon, melyek már több mint 40 éves tapasztalattal rendelkeznek a szódavíz gyártó gépek készítésében.

### **Tóti Község (Románia)**

Tóti egy kis község Bihar megyében. Nagyváradtól mindössze 56 km-re, míg Margittától csak 10 km-re fekszik a Hegyközben a Bisztra folyó mellett. A község lakossága 4000 fő körül van. Tótiban olyan 1200 fő lakik, melyből 1100 fő magyar. A községhez 5 település tartozik, melyek közül csak Tóti magyar lakosságú, a többi település szintiszta román népességgel rendelkezik. A Bisztra-patak völgye már az 1200-as évektől kezdődően lakott. Tóti peremterületen helyezkedik el, ugyanis nem messze innen már kezdődik a Bihar-hegység. A terület dombháti részein legelőket vagy szőlő ültetvényt találhatunk. A település kis utcáin szívesen fogadják az idegeneket a helyiek. Többször előfordult, hogy csak úgy leszólitottak minket a helyiek ottjártunkkor. Nagyon lelkesen adnak útbaigazítást, ugyanis itt sem alkalmaznak utcanéveket, csak házszámokat. A település legfőbb összetartó ereje az iskola és az óvoda. A gyerekek közreműködésével több programban, ünnepségen szerepel az iskola, s nem kell szégyenkezni a tanulói miatt, mert megyei szintű versenyeket is nyernek. Ilyen volt a Bihar megyei Ki mit tud?, ahol a Kikerics néptáncsoport kiemelkedő eredményeket ért el népi gyermekjátékokkal. Az iskolában a magyar vonatkozású ünnepeket rendszeresen megtartják. Gyereknapon és az Iskola másként héten tematikus napokat szerveznek a gyerekeknek, ezeken a napokon egy téma köré szervezik a programokat (pl.: közlekedés). Ügyességi játékokat szerveznek a gyerekek fejlődése érdekében. Közösén készítik az adventi koszorút is. A legnagyobb ünnepség a Márton nap, amikor a gyerekek elmennek egy helyi asszonyhoz, ahol láthatnak libákat, s különböző fejtörőket kapnak a tanárnéniktől, emellett egy rövid kis műsorral is készülnek. Minden osztálynak évközben fel kell készülnie az év végi előadásra, ahol minden osztály bemutatja az évközben jól begyakorolt előadását. Mindent összegezve tóti magyar lakossága nagyon összetartó. Az emberek segítik egymást, összefognak.

### **Lőrincz János szikvízkészítő**

Tótiban van egy mondás, melyet mindenki ismer és emleget. Ez így szól: „megyünk Tóltiba, lakodalomba, eszünk töltelikes káposztát és iszunk szódavizet”. Azt hiszem ez az egy mondat megmagyarázza milyen értékes a település egyetlen szódavíz-készítőjének munkája. Az idős emberek nagyon gyakran emlegetik ezt a mondást, ami arra enged következtetni, hogy a szódavíz-készítés Tótiban komoly



3. ábra: A szódavízkészítógép  
Lőrincz Jánosnál

Fotó: Havel Alexandra

múltra tekint vissza. Pontos időpontot sajnos nem tudtunk meg, de már 80-90 évvel ezelőtt is lehetett itt szódavíz kisiparos vagy legalább a környéken. Miután Jedlik Ányos kifejlesztette a szódavízkészítő gépet, nagyon sok helyen elterjedt a használata. A mai napig Magyarországról exportálják a gépeket szerte a világba (pl.: Oroszország, Kazahsztán). Nem csoda, hogy Erdélybe is eljutott a magyar technika, hiszen e történelmi régió nagyon sokáig Magyarország része volt, s a szikvíz készítő eljárás még jóval Trianon előtt született meg. A megfelelő tervrajzok segítségével az erdélyi mesteremberek is el tudták készíteni a gépeket, bár a mi szódavízyártónknak is magyar készítésű gépezete van, mely az 1970-es évekből származik.

Lőrincz János magas, vékony, szikár alak. Előszörre azt gondolnánk, nem kíváncsi neki a jelenlétünk, ám a kissé zord külső egy szerető szívet takar, aki szívesen fogad látogatókat, s elmeséli egy délután alatt, mennyi mindennel foglalkozik. A szódavízhez unokatestvére javaslatára megyünk el, akivel elsőként találkoztunk a településen. Jánost csak többszöri megkeresés után érjük utol, ugyanis nem Tótiban, hanem Margittán él, de a szülői háznál készíti a szódát, üzemelteti a takarmányboltot, a focipálya melletti pálinkafőzdében főzi a pálinkát, a hegy oldalában lévő borospincéjében pedig érleli minden évben a friss szőlőtermést. Egy nagyon sokoldalú ember, akit mindenki ismer.

A szódához a vizet a saját 50 méter mély PVC csővel bélelt fűrt kútjából nyeri. A verandás régi parasztház egyik hátsó szobájában van a mester műhelye, ahol



4. ábra: A különböző méretű szódavízes palackok,  
régii üveg és fém szifonos palackkal együtt

Fotó: Havel Alexandra

betonozott talapzatos szobában tölti a szódás palackokat. A szódavíz a helyi ABC-ben, nála háznál és Margittán az ABC-ben lehet kapni. Az általa készített szódát különböző méretű palackokban lehet megvásárolni, hogy minden igényt ki tudjon elégíteni, mégis az 1 és 2 literes palackokat viszik a legtöbben.

Véleményem szerint egy termék elkészítésekor az a legfontosabb, hogy a készítő szívét-lelkét beleadja a készülő műbe, attól lesz

igazán étellel teli. Jánosnál megtapasztalhattuk milyen, amikor ténylegesen beleadja szívét-lelkét, hogy jó minőségű szódavizet palackozhasson a helyieknek. A vásárlónak pedig a minőséget és a készítésben való munkát kellene értékelni. Lehet egy az áru esztétikailag kicsit hibás, ám, ha a készítője beleadott apait-anyait, akkor nem az apró hibákat kell nézni, hanem, hogy mennyi munka van vele, s az elkészült mű szépségét kell megkeresni. A hibákkal lesznek a termékek egyediek. Tehát nem kell mindig a tökéletességre törekedni, hiszen a készítő kézműves embernek sincs két teljesen egyforma munkája, mert nem gyártósoron készülnek a termékei, hanem kézzel, emberi munkával, odaadással és szeretettel. Így nem várhatjuk el, hogy minden legyártott áru egyformán tökéletes legyen, s ez az igazi értéke a kézzel készült termékeknek, mindegyik egyedi.

## **Összegzés**

A szikvíznek a múltban hatalmas közösség összetartó ereje volt. Először csak a gazdagabb társadalmi rétegek részesülhettek abban a megtiszteltetésben, hogy fogyaszthatták a víznek ezt a különleges formáját. Ez gyakran a város tehetősebb polgárait egy helyre terelte, ugyanis előfordult, hogy csak egy helyen volt szikvíz készítő gépezet, így összegyűltek beszélgetni, fröccsözgetni, s megvitták az élet jelentős kérdéseit. Miután Jedlik Ányos a szikvíz előállítás mechanizmusát gépezetbe öltötte, utána már a szegényebb társadalmi rétegek is részesültek a szódavíz érdekes ízének kiváltságából. Kocsmákban árulták a fröccsöt, ahol le tudtak ülni az emberek és meg tudták vitatni életük apró-cseprő gondjait, problémáit. Napjainkban is él még a szódavíznek a közösség összetartó ereje. A legtöbb faluban szódavizet csak a helyi kisboltban lehet kapni – faluhelyen nem annyira divatos még a palackozott ásványvíz – ahová, ha elmegy az ember nem tér haza a faluban történt események híre nélkül, mert a falvakban még mindig működik a helyi „falurádió”. A helyi kisbolt többnyire az asszonyok információcserélő közössége, de emellett meg kell említeni a falusi kocsmákat is, ahol a férfiemberök ülnek össze tanácskozni. A férfiak általában egy jó csapolt sörért térnek be a helyi kocsmákba, azonban vannak olyanok is, akik előnyben részesítenek egy jó házi borból készült fröccsöt. Ilyenkor leülnek, beszélgetnek, új barátságokat kötnek, információ cserélnek és üzletet kötnek. Természetesen ez nem csak a falusi lakosságra jellemző, hanem a városban élő középkorú népességre és az egyetemista fiatalságra is, akik gyakran mennek el sörözni, fröccsözni a közeli kocsmába, hogy ismerkedjenek, beszélgessenek. Ha pedig egy vegyes korosztályú csapat indul el egy kellemes beszélgetésre, akkor gyakran felfedezik a korosztályok közötti értékeket, melyeket meghallgatnak és tudomásul vesznek, esetleg továbbadják gyermekeiknek.

Az értékek feltárása emiatt is egy nagyon fontos feladat, ugyanis már így is kevés hagyományt, hagyományos terméket és eszközt tudunk feltárni és megőrizni az utókornak. Az idősek azok, akik még a mai napig is igyekeznek a mindennapjaikat aszerint élni, ahogy szüleiktől látták és megtanulták, s ők is próbálják ezt átadni gyerekeiknek, unokáiknak. Ám ha a családban nincsen affinitása valakinek a hagyományokhoz, akkor a nagyszülő hiába próbálkozik, nem tudja átadni, s ez a tudás el fog veszni, mert nem viszi tovább senki. A dokumentálás emiatt kap jelentős szerepet, mert a mai technikai vívmányokkal sok mindent meg lehet őrizni kép, hang, videó vagy könyv formátumban, amit akár 20-30 év múlva is elő lehet venni, megnézni, kipróbálni. Azonban vannak olyan tudásformák, melyek csak megfelelő gyakorlattal sajátíthatók el, így igenis le kell ülni az idősek mellé, meghallgatni őket

és megtanulni tőlük a különböző termékek elkészítésének módját, s hallgatni meséiket, melyek nem is mesék, hanem igaz történetek, amelyek nagyon sok ma is hasznosítható igazságot tartalmaznak.

### **Felhasznált irodalom:**

Dr. Horváth Zsolt (2014): Minden közösségnek vannak értékei. Az értékgyűjtő mozgalom kezdete. Éltető Balaton-felvidékért Egyesület, Veszprém, 61-62. o.  
Szilágyi József (2006): Tóti község monográfiája. Partiumi és Bánsági Műemlékvédő és Emlékhely Bizottság, a Királyhágómelléki Református Egyházkerület és a Nagyvárad Római Katolikus Püspökség, Nagyvárad, 1-144. o.

Internetes források:

http1: <http://web.archive.org/web/20140921080745/http://benkoszoda.hu:80/tortenet.html>. (utoljára ellenőrizve: 2016.05.11.)

http2: Mennyire magyar a szóda? Urbanlegends.  
<http://www.urbanlegends.hu/2007/07/mennyire-magyar-a-szoda/>  
(utoljára ellenőrizve: 2016.05.11.)

http3: Jedlikről, szódáról.  
[http://web.archive.org/web/20070626144144/http://vjhistory.blogter.hu/?post\\_id=97776](http://web.archive.org/web/20070626144144/http://vjhistory.blogter.hu/?post_id=97776). (utoljára ellenőrizve: 2016.05.11.)

http4: A szódavíz egy magyar kultuszital.  
[http://www.museum.hu/kiallitas/6708/A\\_szodaviz\\_egy\\_magyar\\_kultuszital](http://www.museum.hu/kiallitas/6708/A_szodaviz_egy_magyar_kultuszital) (utoljára ellenőrizve: 2016.05.11.)

http5: Szódavíz. <https://hu.wikipedia.org/wiki/Sz%C3%B3dav%C3%ADz> (utoljára ellenőrizve: 2016.05.11.)

http6: A Hungarikum Bizottság munkáját segítő szakmai ágazati szakbizottságok.  
[http://hungarikum.kormany.hu/download/7/17/50000/szakmai\\_%C3%A1gazati\\_szakbizotts%C3%A1gok\\_final.pdf](http://hungarikum.kormany.hu/download/7/17/50000/szakmai_%C3%A1gazati_szakbizotts%C3%A1gok_final.pdf) (utoljára ellenőrizve: 2016. 05.14.)

http7: Hungarikum Bizottság. <http://hungarikum.kormany.hu/hungarikum-bizottsag> (utoljára ellenőrizve: 2016. 05.14.)

http8: Hungarikum (jog). [https://hu.wikipedia.org/wiki/Hungarikum\\_\(jog\)](https://hu.wikipedia.org/wiki/Hungarikum_(jog)) (utoljára ellenőrizve: 2016. 05.14.)

http9: MOSZI (2013): Javaslat a „szikvíz, közkeletű nevén szódavíz”

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez.

[http://hungarikum.kormany.hu/download/f/98/d0000/7%20Szikv%C3%ADz\\_FIN.pdf](http://hungarikum.kormany.hu/download/f/98/d0000/7%20Szikv%C3%ADz_FIN.pdf) (utoljára ellenőrizve: 2016.05.14.)

http10: Jedlik Ányos. <http://www.feltalaloink.hu/tudosok/jedlikanyos/html/jedanyindex.htm> (utoljára ellenőrizve: 2016.09.09.)

http11: 2012. évi XXX. tv.

[http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy\\_doc.cgi?docid=A1200030.TV](http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1200030.TV) (utoljára ellenőrizve: 2016.09.09.)

http12: Jedlik Ányos. Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala.  
<https://www.sztnh.gov.hu/hu/magyar-feltalalok-es-talalmanyaik/jedlik-anyos>  
(utoljára ellenőrizve: 2016.09.09.)

A cím alatti ábra forrása:

[http://egeszsegportal.net/egeszseghirek/2410/vajon\\_tenyleg\\_egeszsegtelen\\_a\\_szensavas\\_viz](http://egeszsegportal.net/egeszseghirek/2410/vajon_tenyleg_egeszsegtelen_a_szensavas_viz)

# A magyar akácméz mint hungarikum imázsvizsgálata

Írta: Bihary Barbara



## Bevezetés

Jelen tanulmány egy olyan hungarikumot mutat be, amely inkább a „fiatal” hungarikumok közé tartozik, tehát kicsit ismeretlenebb terület, illetve kevesebb kutatás foglalkozott korábban vele. *Tanulmányom középpontjában a magyar akácméz áll, amely két éve került be a méltán híres és elismert hungarikumok közé.* Választásomat személyes motiváció is vezérelte, hiszen édesapám őstermelőként méhészettel foglalkozik. Személyes élményeinek és tapasztalatainak megosztását ezúton is szeretném megköszönni.

Tanulmányomat a hungarikumok meghatározásával és kategorizálásával indítom. Mindezt a magyar akácméz bemutatása követi, amelyben kitérek a hazai akácosok területi elhelyezkedésére, illetve a világszintű és hazai méztermelés megoszlására. A 4. fejezetben a magyar akácméz elemzése ismertetésére kerül sor a SWOT-analízis, a stratégiai irányvonalakkal bővített SWOT-mátrix, és a 4P elemzés keretei között. Ezt követően összegző megállapításokat teszek a magyar akácméz versenyelőny forrásairól, amelyek segítségével megállja a helyét a hazai és nemzetközi piacon is.

Annak érdekében, hogy a magyar akácmézet, mint hungarikumot, a fogyasztók szemszögéből is megismerhessem, egy kérdőíves megkérdezést végeztem primer kutatásom keretében. A kérdések többnyire a magyar akácmézre vonatkoztak, külön hangsúlyt fektetve azonban az akácméz imázsvizsgálatára. A kutatás és az imázsvizsgálat elemzését és értékelését követően javaslatokat fogalmaztam meg a magyar akácméz imázsának növelése és erősítése érdekében.

Végül pedig eredményeim összegzésével zárom tanulmányomat.



## 1. A hungarikumok mint a magyarság örökségei

„A "hungarikum" a magyarság csúcsteljesítményét jelölő gyűjtőfogalom, amely olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelez, amely a magyarságra jellemző tulajdonság, egyediség, különlegesség és minőség” (www.hungarikum.hu). Tehát a magyar nép által feltalált, vagy kifejlesztett termék vagy szolgáltatás, amelyre igazán büszke lehet az egész nemzet, illetve amelyek világszinten is büszkeségeink. A hungarikumok egy többlépcsős folyamat eredményeképpen kerülnek elismerésre, amelyet a következő ábra szemléltet lépésről lépésre:

Hungarikum lehet egy termék, vagy szolgáltatás, amelyet magyar területen alkottak, vagy fejlesztettek ki. A hungarikumokat az alábbiak szerint lehet kategorizálni (www.hungarikum.hu):

- Agrár- és élelmiszergazdaság
- Egészség és életmód
- Épített környezet
- Ipari és művészeti alkotások
- Kulturális örökség
- Sport
- Természeti környezet
- Turizmus és vendéglátás



1. ábra: Nemzeti Értékpiramis

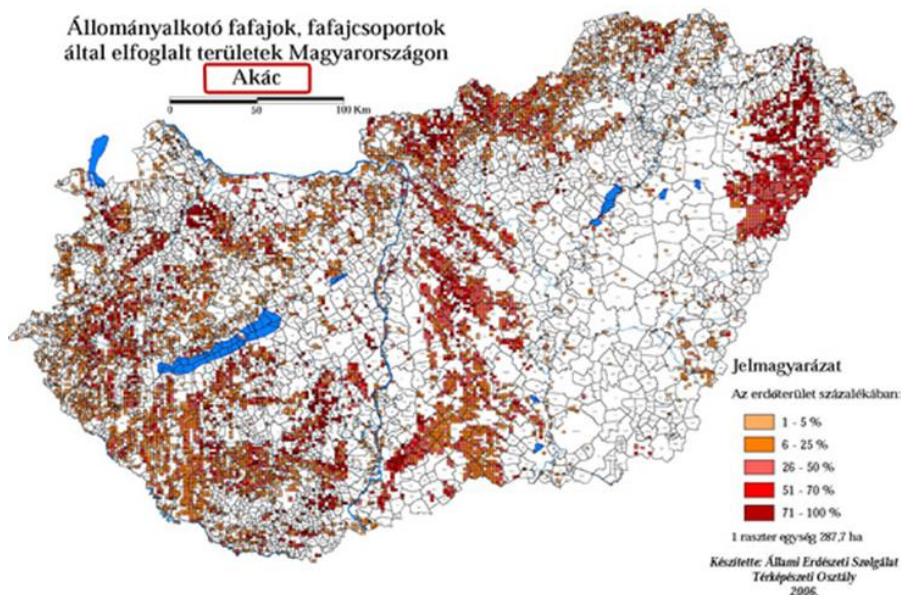
Forrás: www.hungarikum.hu

A következőkben pedig az általam kiválasztott hungarikum ismertetésére kerül sor, amely az iménti kategorizálás tekintetében az agrár- és élelmiszergazdaság közé sorolható. Az általam választott és ismertetni kívánt hungarikum a magyar akácméz. A következő fejezetben igyekszem röviden körbejárni ezt a típusú mézet, kifejezetten piaci és marketingszemléletet követve.

## 2. A magyar akácméz bemutatása

A magyar akácméz 2014. május 16-án Szarvason került be a hungarikumok közé egyhangú döntés alapján. Az elismerés mögött azonban többféle indok is közrejátszott. Például, hogy olyan jogszabályokat készít elő az Európai Bizottság, amelyek az Európában nem őshonos növények betiltását eredményezné. Emellett pedig sokan felszólaltak az ellen, hogy az akácméz hungarikum legyen, amiatt, hogy az akác nem őshonos fafaj, csak az 1700-as években került hazánkba. Jelenleg azonban hazánkban található Európa akácerdeinek több mint a fele, illetve a hazai méztermelés bevételeinek döntő hányadát az akácméz adja. Az akácfa hazai meghonosításában kiemelkedő szerepet játszott Tessedik Sámuel lelkész. (Nádor,

1960) Jelenleg Magyarországon minden negyedik fa akácfa. ([www.hungarobinia.hu](http://www.hungarobinia.hu), 2016)



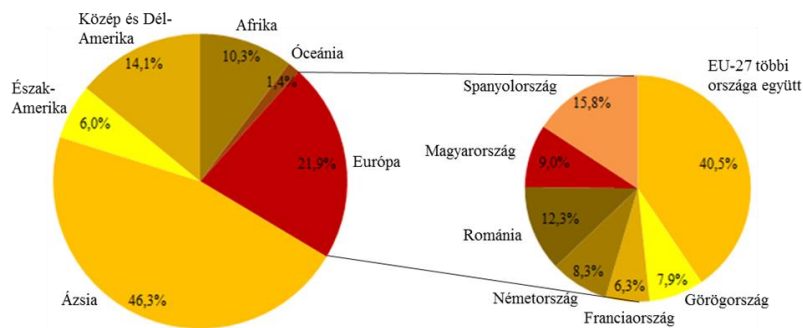
2. ábra: Az akác elterjedtsége a hazai erdőterület százalékában.

Forrás: [www.hungarobinia.hu](http://www.hungarobinia.hu), Letöltés ideje: 2016.05.08.

A fenti ábra az akácosok elhelyezkedését mutatja be hazánkban, az erdőterület százalékában. Jól látszanak azok a területek, ahol az erdőségek több mint kétharmada akácos. A Dél-Dunántúl, az Őrség, az Északi-középhegység, a Duna-Tisza köze, valamint a Nyírség jelentik a magyar akácméz termelésének fontos hazai gócpontjait is. A kiváló éves terméshozam elérésében azonban többféle tényező is szerepet játszik. A folyamatos gondoskodás és szemrevételezés mellett mégis egyre nagyobb jelentőséget hordoz az időjárás alakulása a térségekben, hiszen csak az elmúlt éveket tekintve a késői fagyok komoly problémákat okoztak a terméshozamok alakulásában is.

### 3. Méztermelés a világon és Magyarországon

A világ méztermelése 2012-ben 1 593 ezer tonna volt, amelynek nagyobbik hányadát Európa és Ázsia termelte. A világ és azon belül Európa méznagyhatalmainak megoszlását a következő ábra ismerteti:



3. ábra: A méztermelés megoszlása a világban és Európában

Forrás: Saját szerkesztés a Mezőgazdasági Statisztikai Évkönyv 2010 és 2013 alapján

Európa világviszonylatban mintegy 22%-át teszi ki a világ méztermelésének, ezen belül pedig Magyarország 9%-os teljesítményével az európai országok között kiemelkedő eredménnyel rendelkezik. A magyar viszonylatokat tekintve az alábbiak szerint alakult a méztermelés mézfajtánként:

1. táblázat: Méztermelés mézfajták szerint 2005-2010-ben Magyarországon

<b>A méztermelés és a mézfajták arányának alakulása Magyarországon</b>						
Megnevezés	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Méztermelés, tonna	19 700	22 500	24 700	26 700	22 500	16 500
<b>Mézfajták aránya, %</b>						
Akác	32	35	50	40	55	19
Repce	19	9	18	12	5	21
Napraforgó	18	30	12	30	20	34
Vegyes virág	20	11	11	10	12	8
Fajtaméz	11	15	9	8	8	18

Forrás: [www.ksh.hu](http://www.ksh.hu), Letöltés ideje: 2016.05.09.

Míg a 2010-es évet megelőzően az akácméztermelés volt főként meghatározó, a kedvezőtlen időjárás miatt 2010-től a napraforgó- és repceméz termelése növekedett meg a különböző mézfajták közül Magyarországon.

#### 4. A magyar akácméz elemzése

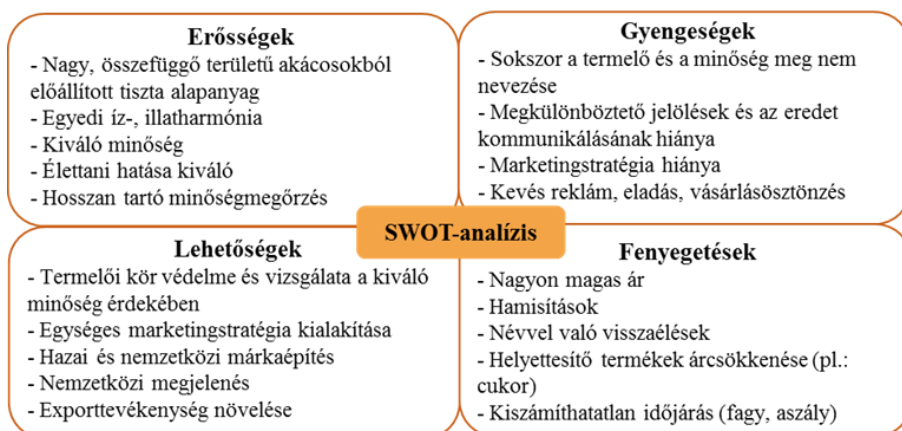
A magyar akácméz tehát két éve került be a hungarikumok közé, amely révén méltán büszkéek lehetünk a hazai vállalkozóink által előállított termékekre. A magyar akácméz egy halvány sárga mézfajta, íz és illat tekintetében az akácvirágra emlékeztet egy az egyben. Rendszerint folyékony halmazállapotú, magas cukortartama miatt nehezen képes a kristályosodásra. Íze nem annyira karakteres, ezért a mézzel ismerkedők számára kiváló választás lehet ([www.hungarikum.hu](http://www.hungarikum.hu), 2016). Felhasználható önmagában, teában, illetve különböző ételek és sütemények ízesítésére is. Az

akácmézet életkortól függetlenül mindenki fogyaszthatja, a következő, kiváló élettani hatásai miatt pedig javasolt is (www.mezmester.hu, 2016):

- Felső légúti megbetegedésekre kiváló: torokfájásra, köhögésre, megfázásra fertőtlenítő hatása miatt
- Immunrendszer erősítő magas vitamintartalma miatt
- Méregtelenítő és májregeneráló
- Csonterősítő, támogatja a csontképző folyamatokat, ellensúlyozza az izomgyengésséget
- Kalciumban és vasban gazdag, segíti a vérképzést

#### 4.2 SWOT-analízis<sup>43</sup>

Ahhoz, hogy a magyar akácméz egyedi megkülönböztető jegyei, vagyis a piaci versenyelőny forrásai megállapíthatók legyenek célszerű először SWOT-analízist végezni. A magyar akácméz SWOT-analízisét az alábbi ábra foglalja össze:



4. ábra: Az akácméz SWOT-analízise

Forrás: Saját szerkesztés Ferencz et al., 2009 alapján

#### 4.2 Stratégiai irányvonalakkal bővített SWOT-mátrix

A SWOT-analízis összeállítását követően meghatározhatók azok a stratégiai irányvonalak, amelyek mentén növelhető lenne a magyar akácméz ismertsége hazai és nemzetközi szinten is. A stratégiai irányvonalakkal bővített SWOT-mátrixot a következő ábra szemlélteti.

<sup>43</sup> A SWOT-elemzés a vállalati belső értékelés egyik legelterjedtebb módszere, magába foglalja a vállalkozás belső erősségeit és gyengeségeit, valamint a külső tényezőkre is hangsúlyt fektetve a vállalkozás lehetőségeit és fenyegetéseit.

	Erősségek	Gyengeségek
Lehetőségek	<p>Egyedi íz, illat Kiváló minőség</p> <p><b>Támadó stratégia</b></p> <p>Világszintű mézversenyeken való részvétel</p>	<p>Megkülönböztetés hiánya Kevés reklám</p> <p><b>Fejlesztő stratégia</b></p> <p>Összehangolt hazai és nemzetközi marketingstratégia</p>
Fenyegetések	<p>Hamisítások Névvel való visszaélések</p> <p><b>Védekező stratégia</b></p> <p>Egységes piaci fellépés</p>	<p><b>Elkerülő stratégia</b></p> <p>Megkülönböztető jelölések alkalmazása</p>

5. ábra: Az akácméz stratégiai irányvonalakkal bővített SWOT-mátrixa.

Forrás: Saját szerkesztés

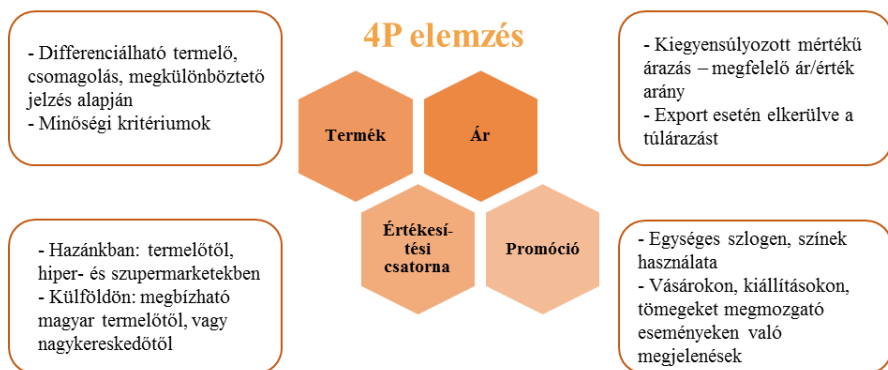
A **támadó stratégia** esetében érdemes lenne kihasználni az összefüggő akácok révén megtermelt egyedi ízet és minőségi jellemzőket, növelve a nemzetközi megjelenést. Így például bátran felvehetné a versenyt a magyar akácméz világszintű mézversenyeken. Mindez hozzájárulna a hungarikum nemzetközi közegben való imázsának növeléséhez is. A **védekező stratégia** kapcsán a hamisítások elkerülése végett célszerű lenne egy egységes védjeggyel rendelkező címkét használni a termelő megnevezésével, mely bizonyítaná minden esetben a méz eredetét.

A hazai és nemzetközi szintű ismertség egy összehangolt hazai marketingstratégia alkalmazását indokolná **fejlesztő stratégiaként**. Az egységes fellépés és eszközök használata vélhetően nemzetközi viszonylatban is növelné a magyar akácméz márka népszerűségét. Emellett azonban törekedni kellene arra, hogy a hungarikum kivédje azokat a támadásokat, melyek visszaélésekhez vezetnek. Az **elkerülő stratégia** során olyan megkülönböztető jelöléseket lenne érdemes alkalmazni, mely az egységes védjegy mellett összehangolt arculati elemekből tevődik össze.

#### 4.3 A magyar akácméz 4P elemzése<sup>44</sup>

A következőkben a magyar akácméz marketingmixe kerül ismertetésre.

<sup>44</sup> A 4P a marketingeszközök összessége, amelyet a vállalat a piacon a célkitűzései elérésére használ. Cél, hogy minél kevesebb befektetés mellett minél nagyobb megtérülést generáljon a vállalat.



6. ábra: Az akácméz 4P elemzése. Forrás: Saját szerkesztés

#### 4.4 Versenyelőny források

A stratégiai irányvonalakkal bővített SWOT-mátrixot, és 4P elemzést követően kiemelem a magyar akácméz egyedi megkülönböztető jegyeit, melyek a jelen hungarikum mint márka alapvető építőkövei.



7. ábra: Az akácméz egyedi megkülönböztető jegyei. Forrás: Saját szerkesztés

Akkor lehet hazánkban és külföldön is versenyképes a magyar akácméz, ha egy megfelelő mértékű ár/érték arány valósul meg az árazás tekintetében. Versenyelőny forrás lehet a magyar névhez kötődő megbízhatóság is abban az esetben, ha egy

nemzetközi szintre is kiterjedő piackutatás rámutatna a fontos minőségi kritériumok mellett az mézes üvegek vásárlók által preferált méretére.

A vásárlás utáni kiegészítő szolgáltatásnak nevezhetők a magyar akácméz kiemelkedően kedvező élettani hatásai, melyek nemcsak betegségek sikeres gyógyításában, de az egészségmegőrzésben is meghatározó szerepet töltenek be. Az imént említett minőség jellemzőt tekintve a megbízható minőségi alapanyag és a termékélettartam az, amely nemzetközi szinten is hűséges vásárlókat vonzhat. Emellett azonban az impulzív vásárlások számának növelése érdekében hazai és nemzetközi szinten is érdemes hangsúlyt fektetni az egységes esztétikai megjelenésre.

A rugalmasság az a tényező, amely nem feltétlen emelhető ki a magyar akácméz versenyelőny elemzése során mint erősség. Az utóbbi évek rendkívüli időjárási körülményei habár megkívánják a gyors reagáló képességet, mégsem egyszerű például fagy okozta károkat kikerülniük a termelőknek ugyanazon terméshozamot produkálva. A rugalmatlanság megjelenik az egyedi mézfajta elismerésében is. Hosszú távon célszerű lenne a megszokott minőséget tartva egyedi jellemzőkkel, például különféle ízesítésekkel bővíteni az akácmézet. Ez azonban megkívánja a magyar akácméz mint hungarikum elismerésének rugalmas kezelését.

Összességében másodlagos kutatásom alapján megállapítható, hogy a magyar akácméz versenyelőnyforrásai a következők:



Egyedi íz- illatharmónia



Minőségi alapanyag, termékélettartam



Ár/érték arány



Kiváló élettani hatások

8. ábra: A magyar akácméz versenyelőny forrásai. Forrás: Saját szerkesztés

## 5. A magyar akácméz imázsának vizsgálata

Az előző fejezetekben a magyar akácmézet elemeztem kifejezetten marketing szempontból annak érdekében, hogy megállapíthatók legyenek a hungarikum egyedi megkülönböztető jegyei. Jelen fejezet keretei között egy primer kutatás és annak eredményei kerülnek górcső alá.

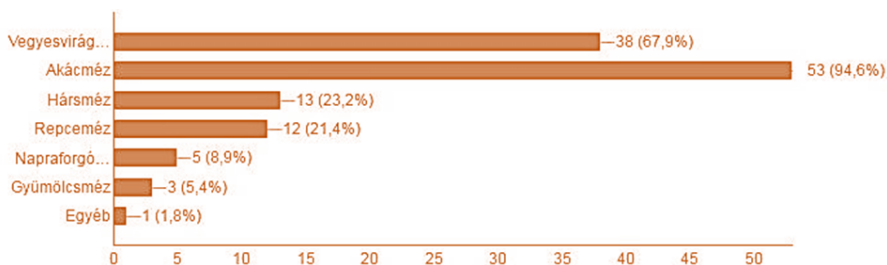
Primer kutatásom keretei között kérdőíves megkérdezést készítettem szemléltetés céljára. Bár kérdőívem nem reprezentatív, kitöltőit nem szegmentáltam kifejezetten egy régió tekintetében, sokszínű a kitöltők földrajzi elhelyezkedése tekintetében, hiszen Magyarország különböző szegletein élő lakosok válaszoltak kérdéseimre, összesen 56-an. A kérdőív vázlata a mellékletek között található.



### 5. 1 Általános információk elemzése

A kitöltők 60,7%-a nő, míg 39,3%-a férfi volt. Kor tekintetében 76,8%-uk 19-25 év közötti, míg 16,1%-uk 26-34 év közötti magyarországi lakos. A válaszadók 58,9%-a budapesti lakos, míg 26,7%-uk megyeszékhelyen, vagy városban él. Összességében a kitöltők 35,7%-ának legmagasabb iskolai végzettsége középiskola, míg 62,5%-a legalább főiskolát, vagy egyetemet végzett személy.

A kérdések között megtalálható volt egy, a mézfogyasztási szokásokat vizsgáló kérdés, amelynek eredménye az alábbi ábrán látható.



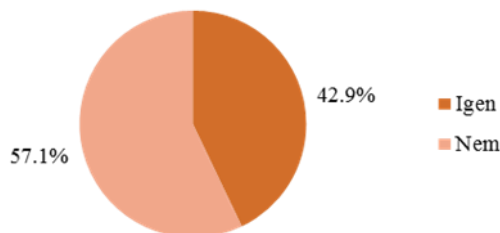
9. ábra: A megkérdezettek mézfogyasztási szokásai

Forrás: „Az akácméz imázsvizsgálata” nevezetű kérdőív

Az ábráról leolvasható, hogy a kitöltők 94,6%-a szokott meghatározott rendszerességgel akácmézet fogyasztani. A második legtöbb szavazatot kapott méz a vegyes virágméz, míg a harmadik helyezett a hárszméz lett az eredmények alapján.

Primer kutatásom során kíváncsi voltam arra, hogy vajon a kérdőívet kitöltők hány százaléka tudja, hogy a magyar akácméz hungarikumként elismert magyar termék. A kérdésre adott válaszok megoszlása a következő.

***Tudod-e, hogy a magyar akácméz hungarikum?***



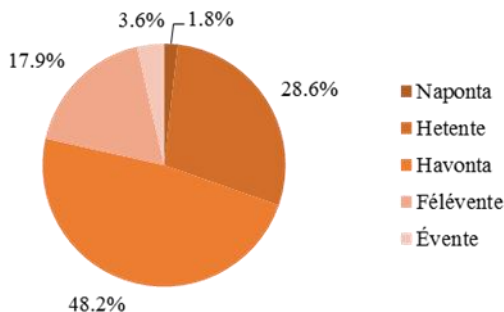
10. ábra: A magyar akácméz ismertsége

Forrás: „Az akácméz imázsvizsgálata” nevezetű kérdőív



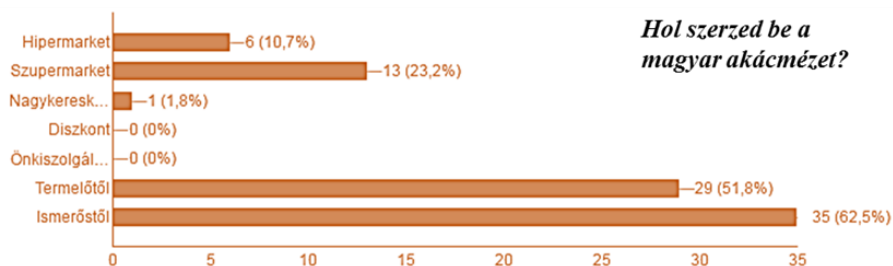
A következő ábra bemutatja a kitöltők akácméz fogyasztási szokásait, amely alapján megállapítható, hogy a válaszadók 48,2%-a heti rendszerességgel fogyaszt akácmézet.

***Milyen rendszeresen  
fogyasztasz magyar  
akácmézet?***



11. ábra. Az akácméz fogyasztásának gyakorisága  
Forrás: „Az akácméz imázsvizsgálata” nevezetű kérdőív

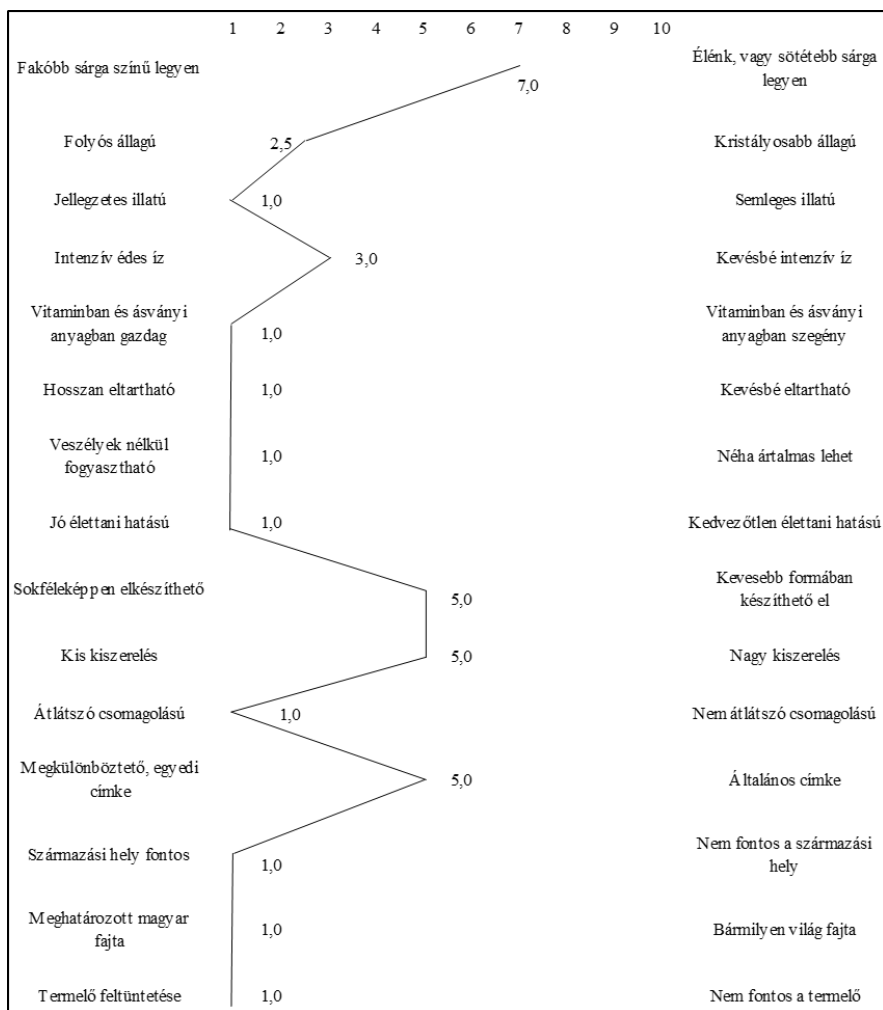
Emellett pedig kíváncsi voltam arra, hogy a válaszadók honnan szerzik be a magyar akácmézet. A válaszokat az alábbi ábra összegzi.



12. ábra: A magyar akácméz beszerzési forrásai  
Forrás: „Az akácméz imázsvizsgálata” nevezetű kérdőív

## 5.2 A magyar akácméz imázsprofil vizsgálata

Jelen fejezetben az akácméz azonosíthatóságára helyezem a hangsúlyt a kérdőíves kitöltőim szemszögéből. Imázsvizsgálatnak nevezzük azt, amikor a válaszadó egy 10 fokozatú Likert-skálán értékeli, azok két végén található két, általában teljesen egymással szemben álló megállapítás között. A válaszadók általában tapasztalati úton adnak választ, korábbi élményeik, benyomások alapján. Az interjúalanyok minél nagyobb köre teszi lehetővé azt, hogy szemléltesse az emberek általános megítélését az akácméz jellemzőivel kapcsolatban. A következő ábra a magyar akácméz imázsprofil vizsgálatának összegzését mutatja be.



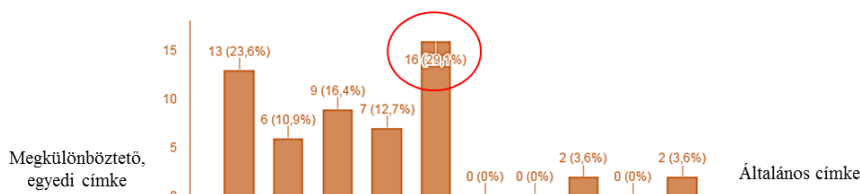
13. ábra: A magyar akácméz imázsprofil vizsgálata  
 Forrás: Saját szerkesztés Ferencz et al., 2009, 443. o. alapján

Az imázsprofil vizsgálatát követően megállapítható, hogy a fogyasztók milyen jellemzőkkel azonosítanak egy terméket. A válaszadók inkább élénk, sötétebb sárgával azonosítják a magyar akácmézet, holott a valóságban inkább fakóbb sárga színű. Ebben az esetben vélhetően közrejátszott az, hogy a fogyasztóknak általánosan a sárga szín jut eszükbe az akácmézzel. Ez megtörténhetett azért, mert korábbi tapasztalataik (mesék, reklámok) révén egy általánosan elkönyvelt élénksárga színnel azonosítják a mézet fajtától függetlenül.

A kérdőív kitöltőinek véleménye alapján az akácméz inkább folyós állagú, valamint intenzív édes ízű, emellett jellegzetes illatú. Egyetértés volt abban is, hogy az akácméz vitaminban és ásványi anyagban gazdag, hosszan eltartható, veszélyek nélkül

fogyasztható (veszély lehet, ha valaki allergiás rá), illetve kiemelten kedvező élettani hatásokkal bír a fogyasztása. Nem osztotta meg a válaszadók az, hogy sokféle, vagy kevés formában készíthető el, vagyis használható fel az akácméz. A kiszerezés mérete is független a vásárlás során.

Egyhangú válasz született azonban arra vonatkozóan, hogy a csomagolás legyen átlátszó, amelyen a termelő legyen feltüntetve, emellett pedig megállapítható, hogy a kitöltők előnyben részesítik a magyar termékek vásárlását és fogyasztását. Számít tehát a származási hely vásárláskor. Meglepő eredményt hozott azonban a megkülönböztető címke használata. A válaszadók nem közöltek konszenzusos véleményt az egyedi címke használatáról, mivel összességében többen választották az 5-ös értéket, mint az 1-eset.



14. ábra: Az akácméz címkéjével kapcsolatos preferenciák

Forrás: „Az akácméz imázsvizsgálata” nevezetű kérdőív

Ez azonban kisebb ellentmondást szül abban a tekintetben, hogy habár igen is számít és fontos a meghatározott magyar fajta, mint származási hely, mégse részesítik rögvest előnyben a vásárlás során a megkülönböztetett címkével ellátott termékeket. A magyar akácméz mint hungarikum esetén azonban fontos a megkülönböztető, egyedi címke használata, valamint a termelő és a származási hely pontos feltüntetése, mivel erősíti a termék image-marketingjét.

## 6. Javaslatok a magyar akácméz imázsának erősítésére

A magyar akácméz mint hungarikum népszerűsítését célzó kommunikáció az egyik alappillér lehet a magyar mézek imázsának növelésében. Érdemes lenne minél jobban elősegíteni azt, hogy az akácméz hallatán a fogyasztók rögtön Magyarországra asszociáljanak.

A hazai és nemzetközi mézmarketing fejlesztésére jelenleg igen kevés támogatási összeg jut, mintegy 4 millió Ft. Ez azonban még a marketingkommunikációs eszközök hazai használatára sem elég. 2010-ben elindult egy kezdeményezés a Magyar Méz Alap létrehozására, amely támogatási összeg hiányában nem folytatódott. A kezdeményezés működése egy fa alakjaként képzelhető el, ahol a gyökerek jelentik azokat, akik finanszírozzák az alapot, míg az ágak a népszerűsítés egyes típusai. A fő ágakat az alábbi ábra foglalja össze. (www.meheszet.hu, 2016)

<b>Főirányvonalak</b>	<b>Jellemzők</b>
Mézkirálynő-ág	Mézkirálynő és az udvarhölgyek menedzselése
Év méhésze-ág	Az Év Méhésze menedzselése
Mézút-ág	A Magyar Mézút tagjainak koordinálása, szóróanyagok készítése, kapcsolatfelvétel a borosokkal
Lovagrend-ág	A mézlovagrendek menedzselése
Sajtó-ág	Mézőről, méhészetről kéthetente híreket közölni a médiában
Vásár-ág	Mézes rendezvények, vásárok támogatása, országos mézfesztivál létrehozása, mézvásár megyeszékhelyeken
Gyermek-ág	Kifestőkkel, ismeretterjesztő könyvekkel népszerűsíteni a gyermekeknek a mézet, rajzpályázatokra felhívás
Apiterápia-ág	Évente egy kongresszus támogatása, beszámolók készítése
Honlap-ág	A <a href="http://www.omme.hu">www.omme.hu</a> honlap aldomainjének karbantartása
Termelői méz-ág	Termelői mézesüveg és zárszalag reklámozása, szóróanyagok készítése
Nemzetközi-ág	Magyar mézről ismertető anyagok közzététele idegen nyelveken
Ipari-ág	Mézet felhasználó cégekkel kapcsolatfelvétel, ezen termékek reklámozása
Mézverseny-ág	Országos termelői mézverseny támogatása, amelynek célja az önreklám
Hungarikum-ág	Hazai mézek hungarikummá nyilvánítása, földrajzi jelölések, eredetvizsgálat




15. ábra: A Magyar Méz Alap működési ágai.

Forrás: [www.meheszet.hu](http://www.meheszet.hu), 2016

Habár a Magyar Méz Alap igen komplex és sokrétű javaslatot dolgozott ki a magyar mézek népszerűsítésére, megfelelő összegű támogatás hiányában a működésük nem megoldott.

A magyar akácméz esetében érdemes lenne ezen kezdeményezés elképzelései mentén erősíteni marketing kampány során a „Hungarikum-ágot”. Kifejezetten a már elismert magyar akácméz, illetve a jövőben várhatóan elismerésre kerülő további mézek érdekében lenne célszerű. A népszerűsítés és az akácméz imázsának növelése során először kívánatos lenne a termelői kör védelmére hangsúlyt fektetni. A magyar akácméz csomagolásának egységesítése, valamint a megkülönböztetett jelöléssel és védjeggyel ellátott, termelőt és származási helyet egyaránt feltüntető címke használatával elkerülhetők lennének a névvel való visszaélések. Ezt követően egy kifejezett hungarikum specifikus imázs marketingstratégiát kellene kialakítani a magyar akácméz népszerűsítésére, amely mentén megvalósítható lenne egy egységes hazai, valamint nemzetközi szinten is megnyilvánuló, összehangolt arculati elemekből álló kampány. A nemzetközi vásárokon, kiállításokon, világszintű mézversenyeken való részvétel elengedhetetlen az exporttevékenység növelésében.

A következő ábra összesíti a magyar akácméz imázs-növelő lépéseit.

Imázs-növelési lépések	<p><b>1. Termelő kör védelme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minőségbiztosítás</li> </ul>
	<p><b>2. Egységes arculat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Megkülönböztetett jelzéssel és védjeggyel ellátott csomagolás a termelő és a származási hely feltüntetésével</li> </ul>
	<p><b>3. Egységes imázs marketingstratégia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketingkommunikációs eszközök egységes, összehangolt használata hazai és nemzetközi szinten is</li> </ul> <p>Ajánlott marketingkommunikációs eszközök:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendszeres online, offline reklám</li> <li>- PR: személyes kapcsolatépítés, ajándékok, broszúrák, hírlevelek</li> <li>- Személyes eladás különböző rendezvényeken, magyar akácméz kóstolók szervezése</li> <li>- Eladásösztönzés: áruminták, kuponok, törzsvásárlói kuponok</li> <li>- Online direkt marketing: webshop kialakítása a hungarikumok részére</li> <li>- Magyar akácméz marketing kampány: "Méz és gasztronómia kampány", mézbemutatók, mézversenyek, mézkóstolók szervezése vendéglátókkal közösen</li> </ul>
	<p><b>4. Nemzetközi megjelenés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arculati elemek összehangolt alkalmazása hazai és nemzetközi szinten is</li> <li>- Nemzetközi vásárokon, kiállításokon, versenyeken való részvétel</li> </ul>

16. ábra: A magyar akácméz imázs-növelésének lehetőségei

Forrás: Saját szerkesztés

## **Összefoglalás**

Tanulmányom célkitűzése volt, hogy bemutassam a magyar akácmézet és különféle elemzési módszerek révén meghatározzam a versenyelőny forrásait. Primer kutatásom során egy kérdőíves megkérdezést végeztem annak érdekében, hogy megismerjem az akácmézet és annak imázsát a fogyasztók szemszögéből. Tanulmányomat személyes javaslataimmal zárom, amelyek az akácméz imázsának növelésére irányulnak.

Összességében megállapítható, hogy a magyar akácméz meghatározott versenyelőny forrásai révén képes arra, hogy megállja a helyét mint hungarikum hazai és nemzetközi szinten is. Primer kutatásom eredményei alapján kiderült, hogy az 56 kitöltő 57,1%-a tudja csak azt, hogy a magyar akácméz hungarikum, annak ellenére, hogy a válaszadók 94,6%-a fogyaszt akácmézet főként heti, vagy havi rendszerességgel. A hungarikumot a kitöltők többnyire termelőktől vagy ismerősöktől szerzik be. Mindez arra világít rá, hogy a termelői körök védelme fókuszba kell, hogy kerüljön, megelőzve a hamisításokat és visszaéléseket, valamint elősegítve a megkülönböztetett címkével és védjeggyel ellátott hungarikumok elterjedését a piacon. A megkülönböztető címke használata megosztott véleményt tükröz a válaszadók között, mégis úgy vélem, hogy egy erős termék-image felépítése érdekében fontos a csomagolás egységes arculata a termelő és a származási hely feltüntetése mellett.

Javaslataim között szerepel, hogy meg kell erősíteni a magyar akácméz marketingstratégiáját egységes képet mutatva hazánkban és külföldön is. A marketingkommunikációs eszközök között főként az egyedi csatornák és lehetőségek kiaknázását javaslom, amely lehet például mézkestőlók szervezése gasztronómiai rendezvényeken belül, illetve közösen vendéglátóhelyekkel. A Magyarországon megvalósított eszközöket érdemes lenne nemzetközi környezetben is implementálni, például nemzetközi vásárokon, kiállításokon, világszintű mézversenyeken való részvétellel. Egy hatékonyan összeállított és alkalmazott marketingstratégia elősegítené a termék exportjának növelését, illetőleg az akácméz asszociációját Magyarországgal.

Tanulmányom elkészítése nagy öröömre szolgált. Remélem, hogy az olvasó érdeklődését is felkeltette a magyar akácméz és annak rendszeres fogyasztása jótékony hatásai révén, emellett pedig, hogy mihamarabb növekszik majd a magyar akácméz ismertsége és elismertsége nemcsak a határon innen, hanem azon túl is.

## **Felhasznált irodalom**

Az akác elhelyezkedése Magyarországon

Letöltve: <http://www.hungaribinaria.hu/statisztika/> Letöltés ideje: 2016.05.08.

Az akácméz ismérvei, hatásai

Letöltve: [http://www.mezmester.hu/elado\\_mez/akacmez](http://www.mezmester.hu/elado_mez/akacmez) Letöltés ideje: 2016.05.09.

A hungarikum fogalma

Letöltve: <http://www.hungarikum.hu/> Letöltés ideje: 2016.05.08.

A magyar akácméz

Letöltve: <http://www.hungarikum.hu/hu/magyar-ak%C3%A1cm%C3%A9z> Letöltés ideje: 2016.05.09.

A méhészet, méztermelés helyzete és lehetőségei, különös tekintettel Észak Magyarországi megyéire (2012)

Letöltve: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/regiok/meheszet.pdf> Letöltés ideje: 2016.05.09.

Ferencz Árpád-Nótári Márta-Hajdu Istvánné (2009): Piaci kihívások és lehetőségek a Dél-alföldi Régióban. Agrárökonómiai Tudományos Folyóirat, 53. évfolyam, 5. szám, 440-445. o

Mézmarketing

Letöltve: <http://meheszet.hu/hu/irasok/jo-tudni/mezmarketing> Letöltés ideje: 2016.05.12.

Mezőgazdasági statisztikai évkönyv, 2013

Letöltve:

[http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/evkonyv/mezogazdasagi\\_evkonyv\\_2013.pdf](http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/evkonyv/mezogazdasagi_evkonyv_2013.pdf) Letöltés ideje: 2016.05.09.

Nádor István (1960): Tessedik Sámuel szerepe az Alföld fásításában. Erdészeti lapok, 10. évfolyam, 380-384. o

Letöltve: [http://erdeszetilapok.oszk.hu/01461/pdf/EL\\_1960\\_10\\_380-384.pdf](http://erdeszetilapok.oszk.hu/01461/pdf/EL_1960_10_380-384.pdf) Letöltés ideje: 2016.11.15.

A cím után található kép forrása:

[https://www.google.hu/search?q=ak%C3%A1cm%C3%A9z&espv=2&biw=1536&bih=759&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi4v6HIwtHQAWhWMJsAKHQfpBZQQ\\_AUIGB#imgsrc=xXxe3bEDOnAR0M%3A](https://www.google.hu/search?q=ak%C3%A1cm%C3%A9z&espv=2&biw=1536&bih=759&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi4v6HIwtHQAWhWMJsAKHQfpBZQQ_AUIGB#imgsrc=xXxe3bEDOnAR0M%3A)

## **Mellékletek**

„Az akácméz imázs vizsgálata” kérdőív

1. Milyen fajta mézeket szoktál fogyasztani?

Vegyesvirágméz

Akácméz

Hársméz

Repceméz

Napraforgóméz

Gyümölcsméz

Egyéb

2. Hallottál-e már a magyar akácmézzről?

Igen

Nem

3. Kóstoltad-e már a magyar akácmézset?

Igen

Nem

4. Tudod-e, hogy a magyar akácméz hungarikum?

Igen

Nem

5. Milyen rendszeresen fogyasztasz mézet?

Naponta

Hetente

Havonta

Félévente

Évente

6. Milyen rendszeresen fogyasztasz magyar akácmézset?

Naponta

Hetente

Havonta

Félévente

Évente

7. Hol szerzed be az akácmézset?

Hipermarket

Szupermarket

Nagykereskedés

Diszkont

Önkiszolgáló bolt

Termelőtől

Ismerőstől



8. Mit gondolsz, a magyar akácméz milyen mértékben felel meg a következő szempontoknak? Kérlek, hogy a következő szempontokat értékeld 1-10-es skálán abból a szempontból, hogy melyik a fontosabb Neked! (1= a bal oldali kifejezés a fontosabb, 2= a jobb oldali kifejezés a fontosabb az akácméz esetében)

Fakóbb sárga színű legyen – Élénk, vagy sötétebb sárga legyen  
Folyós állagú – Kristályosabb állagú  
Jellegzetes illatú – Semleges illatú  
Intenzív édes íz – Kevésbé intenzív íz  
Vitaminban és ásványi anyagban gazdag – Vitaminban és ásványi anyagban szegény  
Hosszan eltartható – Kevésbé eltartható  
Veszélyek nélkül fogyasztható – Néha ártalmas lehet  
Jó élettani hatása – kedvezőtlen élettani hatása  
Sokféleképpen elkészíthető – Kevesebb formában készíthető el  
Kis kiszerelés – Nagy kiszerelés  
Átlátszó csomagolása – Nem átlátszó csomagolása  
Megkülönböztető, egyedi címke – Általános címke  
Származási hely fontos – Nem fontos a származási hely  
Meghatározott magyar fajta – Bármilyen világfajta  
Termelő feltüntetése – Nem fontos a termelő

9. Nemed?

Nő

Férfi

10. Korod?

14-18

19-25

26-34

35-50

50+

11. Lakóhelyed?

Budapest

Megyeszékhely

Város

Község

Egyéb

12. Legmagasabb iskolai végzettséged?

Általános iskola

Középiskola

Főiskola

Egyetem

Egyéb

# Népviseletes Babák Háza Búcsón

Írta: Győző Réka

## Bevezetés

Magyarország területéről már több tájegységhez kötődő hagyomány, néprajzi érték kiérdemelte a hungarikum minősítést (többek között a matyó és kalocsai népművészet) vagy legalábbis bekerült a kiemelkedő nemzeti értékek tárába. Nemrégiben nálunk, a Felvidéken is megalakult a Felvidéki Magyar Értéktár, amelybe a területen fellelhető magyar értékek kerülhetnek. A nagyobb területre kiterjedő értékeket a Felvidéki Értéktár Bizottság javaslatra terjeszti elő a Hungarikum Bizottságnak. A településeken fellelhető magyarsággal kapcsolatos értékeknek, egy kötelező folyamat teljesítése után, megtörténik a rögzítése a felvidéki központi adatbázisban (ertektar.sk hivatalos weboldala, online). Ehhez csatlakozva az én lakóhelyemen, *Búcsón is alakult értéktár, melynek fő célkitűzése, hogy összegyűjtse a faluban azokat az értékeket, amelyek a falu lakosságának valamilyen fontosak. Szerencsére számos érték felmerült már, amelyet az értéktárba szeretnénk benevezni. Ezek közül szeretnék egyet kiemelni, amelyről sokan úgy gondoljuk, hogy egy leendő hungarikum. Ez a búcsi Babamúzeum.*

Munkám megírásához adatgyűjtésként egy interjút készítettem a múzeum alapítójával. Az interjú kérdései a Mellékletekben megtalálhatóak. A munkában leírtak nagy részét az interjúban kapott válaszok alapján tudtam összegyűjteni. További adatokat a forrásjegyzékben felsorolt kiadványból és Internetről gyűjtöttem. Munkám elején szeretném bemutatni a Felvidéki Népviseletes Babagyűjtemény történetét, amely a Babamúzeumban található. Bemutatni azt az embert, aki megálmodta és megalapította ezt a babamúzeumot, összegyűjtötte a népviseletes babákat. Szó lesz azokról a területekről, amelyeknek népviselete a babákon megjelenik, azokról az emberekről, akik ezeket a ruhákat megvarrták. Szeretném felvázolni a népviseletes babák kiállításának útját, mielőtt a Babamúzeumba kerültek volna, majd bemutatni magát a múzeumot és a kiállítási anyagot. Érdekességgéppen leírom a múzeumhoz való személyes kötődésem is, illetve azt, hogy milyen munkával tudok hozzájárulni a működéséhez.

Ezek után szeretnék említést tenni arról, hogy miért tartom fontosnak ennek a Babamúzeumnak a jelenlétét. Felvázolom azt is, hogy miért fontos a hagyományaink őrzése, ebben milyen szerepet játszik a népviselet és a babamúzeum, és milyen rendezvényekkel tud hozzájárulni a magyar kultúra és hagyomány ápolásához és továbbadásához.

Összefoglalóként pedig szeretnék írni arról, hogy miért tartom fontosnak, hogy a munkában bemutatott értékek hungarikummá váljanak.

## 1. A Népviseletes Babák Háza

A népviseletes babák múzeuma Búcsón, Felvidéken található. Alapítója Szobiné Kerekes Eszter.

Ebben a fejezetben szeretném bemutatni a népviseletbe öltöztetett babákat és a történetüket.

### 1.1 Felvidék Népviseletes Babagyűjtemény

A népviseletes babák megálmodója a már fent említett Szobiné Kerekes Eszter. 1995-ben végzett távoktatás keretében Komáromban óvopedagógiai szakon. Egyetemi tanulmányai alatt kapcsolatot tartott magyarországi felsőoktatási intézményekkel. Egy székesfehérvári nemzetközi óvopedagógiai konferencián látott egy erdélyi babakiállítást, ennek kapcsán jött az ötlete, hogy ezt jó lenne Felvidéken is megvalósítani.

Szobi Eszter ebben az időben a Szlovákiai Magyar Pedagógusok Szövetségének Országos Választmányi tagja volt. Akkoriban fokozatosan csökkent a magyar iskolába íratott gyermekek száma. Ezért kellett egy ötlet, amivel ún. beíratkozási körutat tartanának és motiválnák a szülőket, hogy magyar iskolába adják gyerekeiket. Eszter ötlete a beíratkozási programra az erdélyi babakiállítás mintájára a népviseletes babák bemutatása volt, hogy ezzel szemléltessék a szülőknek magyar gyökereinket, ennek köszönhetően is tudják, hogy hova tartoznak. Eszter meglátása szerint a babának üzenete van a szülőhöz és a gyerekhez egyaránt. A szülőket emlékezteti a gyerekkorukra, ezért olyan iskolába íratják gyermeküket, ahol ilyet tanulnak és látnak a gyerekek.

A babák népviseletbe öltöztetésének megvalósítása hosszú folyamat volt. Megformázásukhoz szakemberek kellettek, akik megtervezik, hogyan fognak kinézni a babák, mi legyen kiemelve, hogyan legyenek ábrázolva. A tervezés során azt is meghatározták, hogy ne csak egy baba legyen, esetleg egy pár, hanem egy egész család. Így lett véglegesen eldöntve, hogy hét tagú családokon keresztül történik majd a falvak népviseletének bemutatása. A bemutatott család tagjai a nagypapa, nagymama, menyasszony, vőlegény, kisfiú, kisleány és csecsemő. Ebből is ered a kiállítás sikere, mert a családoknak is üzen azáltal, hogy családokat szemléltet, és erősíti az egyének hovatartozásának jelentőségét.

A tervezés után a kivitelezés következett. Nehéz volt csupasz babákat beszerezni. A Magyar Nagykövetség segítségével jutottak el színvonalas babakészítőkhöz, a Mezőkövesdi Iparművészeti Szövetkezethez, ahol rongyszabásmintában jártas népművészek készítették a babákat. Figyelembe vették a felvidéki arcvonásokat is. Így készültek el a héttagú csupasz babacsaládok, amit a Szlovákiai Magyar Pedagógusok Szövetsége pályázati erőforrásból finanszírozott. Ezután kezdődött a varrónők felkeresése. Eszter évek alatt kialakult kapcsolatainak köszönhetően nagyon sok faluban akadtak jelentkezők, akik segíteni szerettek volna a ruhák megvarrásában, így a babák felöltöztetésében. Olyan asszonyok varrták a ruhákat, akik régebben hordták is őket. Az elkészült babáknak olyan nagy sikerük volt, hogy megvarrták azt a kollekciót, amely a kiállítás része lett, majd készítettek még egyet a falu részére, amely a mai napig megtalálható sok község házában. A varrónők sose kértek honoráriumot, viszont az önkormányzat sokkal támogatta őket.

Az első kiállításra az 1848/49-es forradalom 150. évfordulóján, 1998. március 15-én Komáromban került sor. Ezen az alkalmon 9 község népviseletének bemutatására került sor. Máig közel 300 kiállítás valósult meg a világ minden táján. Kiemelném ezek közül a Hannover Expo 2000 kiállítást, a strasbourgi Európa parlamenti kiállítást, a kanadai kiállítást, vagy a múzeum honlapján megemlített Millenniumi Sokadalmakat Magyarországon és az 1994-ben megnyílt tárlatot a Magyarok Házában. (babamuzeum.sk hivatalos weboldala) Felvidék szinte egész területén láthatóak voltak már a babák. Mikor egy olyan helyre került a kiállítás, amelynek a népviselete még nem volt babákra megvarrva, ők is szerették volna, hogy legyen

ilyen. Így bővült folyamatosan a kiállítás, jelen pillanatban is készülöben van 3 babacsalád.

Fontos megemlíteni, hogy a kiállítási anyag mindig is nagyon népszerű volt, egész évre be volt táblázva a kiállítások időpontja. Minden alkalommal akadt olyan lelkes csapat, aki vállalta a kiállítás kivitelezését, egyéni ötleteikkel fűszerezve. Minden helyszínen más kiegészítőket használtak a háttér díszítéséhez, kézimunkákat, kézzel szőtt szőnyeget vagy terményeket, amiről úgy gondolták, hogy az adott községre jellemző. Így a kiállítási anyag tulajdonosa, Szobiné Kerekes Eszter mindig csodálkozva nézte, hogy hogyan oldották meg a kiállítás összeállítását.

A kiállítási anyag összegyűjtéséhez sok mindenki hozzájárult és sokan támogatták. Búcsón akkoriban működött egy kartongyár, ahonnan kartondobozokkal támogatták a babák szállítását, ami aztán háttérként is szolgált, piros bársonnyal bevonva. Ez azt is biztosította, hogy nem keveredtek össze a babák. Ez a folyamat igazi összefogásra biztatott mindenkit, ami mára odáig vezetett, hogy sokan a faluból magukénak érezhetik a babákat, és szakszerűen be tudják mutatni a kiállítási anyagot.

Idővel azonban Eszter úgy gondolta, hogy egy állandó helyet kéne a babáknak találni, ahol ki lennének állítva. Ezért jött létre Búcsón a Babamúzeum.

## 1.2 A Babamúzeum története

2010. május 2-án nyitotta meg kapuit a babamúzeum. A helyet a kiállítási anyag tulajdonosának szülőháza biztosította, amely egy régi parasztház. Ez azonban jelentős felújításra szorult. A tetőfelújításra a szlovák államtól nyertek támogatást. Az épület többi részének felújítására szervezett gyűjtést indítottak, amelynek során a szükséges összeg 1/3-át sikerült összegyűjteni. Látva az összefogást és érezve a közösségépítő erőt, a Búcsról elszármazott vállalkozók támogatták a hiányzó összeggel a felújítást. A berendezések finanszírozása szintén pályázatokból történt. A felújítást megelőző állapotfelmérést, statikai elemzéseket, látványtervezést szintén az elszármazott emberek segítették szakmai tudásukkal. Az 1. ábrán a múzeum alapítója, Szobiné Kerekes Eszter, a múzeum támogatói, Csenger Sándor és Pogány Erzsébet, valamint az Európai Parlament akkori képviselője, Bauer Edit látható az átadási ünnepségen. A

múzeumban a kiállítást nagyon feldobja, hogy apró tárgyakkal tematikailag kiegészítik a képet. Az adott községre jellemző eszközökkel színesítik, ezáltal nem egyhangú, apró kellékek jellemzik egy-egy csoport hangulatát. Példaként említhető a lédeci létra vagy a dunamocsi halászháló. Vannak olyan családok, amelyeken keresztül egy keresztelő vagy egy disznóölés van



1. ábra: A múzeum átadó ünnepsége

Forrás: picasaweb

bemutatva, így kiegészítő elemként láthatóak korabeli hangszerek, berendezési tárgyak, edények, vasaló.

A múzeumban nem csak a népviseletbe öltöztetett babák vannak kiállítva, hanem sok ajándékba kapott vagy emlékek megvásárolt baba is látható. Azokról a helyekről, ahol ki voltak állítva a babák, emlékül hoztak szuveníreket, így aztán látható kanadai baba is. Legutolsó alkalommal idén májusban volt kiállítás, Székelyföldön, Kézdivásárhelyen és Kalotaszentkirályon. Így a legutolsó ajándék baba Kézdivásárhelyről származik. Mióta a múzeumban állandó helyet biztosítottak a babáknak, már sokkal ritkábban kerül sor vándorkiállításra, és nem viszik el az egész anyagot, csak a részleteit.

A múzeum egy szoros barátságnak köszönhetően Lengyelországból kapott ajándékba babákat. Az ország 48 tájának jellegzetes viselete látható autentikus porcelán babákon, amelyeket művészek készítettek, nem pedig olyan asszonyok, akik hordták. A továbbiakban szeretném felsorolni azokat az előnyöket, amelyek a babamúzeum létrejöttével járnak. Az egész kiállítási anyag egyben megtekinthető, sőt kiegészíthető apró tárgyakkal. Így a látogató rá tud hangolódni a népművészetre. Mivel vannak olyan babák, amelyek már lassan 20 évesek, fontos, hogy kímélve legyenek. Azért is fontos, mert azok közül az asszonyok közül, akik varrták a ruhákat, sokan már nem élnek, és sajnós nem lenne, aki kijavítaná, ha bármi történne velük. A múzeumnak fontos szerepe van a régiófejlesztésben is, amit a későbbiekben majd bővebben ki fogok fejteni. Egyetlen hátránnyként meg lehetne említeni, hogy így már nem lehet annyifelé elvinni a kiállítást.

A múzeum megalapítójának még egy be nem teljesült álma, hogy a múzeumot bővítse, ami által a kiállítás is gyarapodhatna. Nemcsak új települések népviselete lenne még a kiállítás tárgya, hanem létrejöhetnének időszakos, tematikus kiállítások is, ahol egy-egy környékünkre jellemző népszokást lehetne bemutatni. Ilyen lehetne a búcsi lakodalmas, vagy egy szüret felelevenítése, de egyházi ünnepeinket is ábrázolni lehetne. Továbbá szükség lenne egy interaktív teremre, ahol számítógépek kapnának helyet és lenne internetes hozzáférés. Ezáltal a fiatal generáció számára érdekfeszítőbb lenne a kiállítás. Arra a részre, amelyik közelebb áll a látogatóhoz, rákereshetne interneten és bővebben utánanézhetne. Valamint interaktív táblákon tervezhetnének olyan használati tárgyakat, amelyeket kicsiben már a kiállításon is láttak, de manapság már nem nagyon használatosak. Ezáltal beépülne a mostani modern kultúrába is, így könnyebben megmaradna az utókor számára.

Eddigi legnagyobb fejlesztésként azt lehetne megemlíteni, hogy a múzeumban található vitrinek a legújabb technikával vannak felszerelve. A vitrineken minden babacsalád QR kóddal lett ellátva, amelyek arra szolgálnak, hogy okos telefon segítségével az érdeklődők még több információhoz juthatnak az adott község népviseletéről.

### 1.3 Személyes élmények

Az alábbi részben még szeretném megemlíteni, hogy számomra melyek azok az élmények, amelyek a babákhoz és a múzeumhoz kötnek.

Amikor még nem volt múzeum, és a környéken állították ki a babákat, sokszor segítettem összerakni a kiállítást, valamint visszapakolni őket a dobozaikba.

Az utóbbi időben pedig német nyelvű tárlatvezetést vállalom a múzeumban, ugyanis a szomszéd faluban megépült bicikliútnak köszönhetően sokszor járnak erre német

turisták. De magyar nyelvű idegenvezetést is szívesen vállalok, amikor más nem ér rá, hiszen közel állnak hozzám a babák és sokat hallottam már a történetüket.

## 2. Hagyományőrzés fontossága és megtartó ereje

A fentiekén kívül szeretnék még megemlíteni olyan tevékenységeket, amelyekkel a múzeum hozzájárul a hagyományőrzéshez és a közösség összetartásához. Nem utolsó sorban pedig tevékenységével támogatja vidékünk turizmusának fellendülését is.

### 2.1 Népviselet

A Felvidéki Népviseletes Babák Házában 41 faluközösség, 29 viseleti csoport kerül bemutatásra Felvidék egész területéről, az alábbi 11 tájegységről (Szobiné, 2006):

1. Csallóköz – Nyékvárkony
2. Mátyusföld – Nagymácséd, Alsószeli, Felsőszeli, Jóka, Deáki
3. Felsőkirályi – Felsőkirályi
4. Zoborvidék – Gímes, Zsére, Nyitragerencsér, Pográny, Nyitrageszte, Alsóbodok, Barslédec
5. Zsitva és a Garam völgye közti terület – Nagycétény, Nyitracsehi, Nagykér, Aha, Kalász, Mohi, Garamszentgyörgy, Zsitvabesenyő, Udvard, Martos, Naszvad, Hetény, Izsa, Szőgyén, Búcs, Muzsla, Nána, Dunamocs, Kéménd, Kisgyarmat
6. Ipoly völgye – Szalka, Egeg-Szalatnya, Felsőszemeréd, Ipolybalog, Ipolybarbó, Pinc, Vilke, Rapp
7. Csákányháza, Medvesalja és a Barkók – Egyházasbást
8. Csermosnya és a Szádelő völgye – Barka
9. Bódva völgye – Tornaújfalu
10. Magyarböd és Györke – Magyarböd
11. Felsőbodrogköz, Tokajhegyalja és az Ungi Tiszahát – Bodrogszerdahely

A múzeumban többnyire olyan népviseletek vannak szemléltetve, amelyeket vasárnaponként viseltek az emberek a templomban. Megfigyelhető, hogy a legtöbb népviselet egyszerű, nem túldíszített. A díszesebb népviselet azt jelzi, hogy az adott település gazdagabb az átlagosnál. Egy-két különös alkalom is megelevenedik a kiállítási tárgyakon. Ilyen a keresztelő vagy az aratás.

A 2. ábrán a búcsi népviselet látható.

A népviselet segít abban, hogy a magyar kultúrát és ez által a magyar nyelvet is megőrizzük.



2. ábra: Búcsi népviselet.

Forrás: [www.babamuzeum.sk](http://www.babamuzeum.sk)

A kiállítási anyag elkészítésénél ügyeltek rá, hogy a kornak megfelelően nevezzék meg a babákon látható ruhadarabokat. Ezzel is ösztönzik a fiatalokat anyanyelvük megőrzésére és szókincsük bővítésére.

Az embereknek a népviselet segít az öazonosság tudatuk megőrzésében. Régen a népviseletből tudták egy-egy ember hovatartozását, hiszen minden településnek megvolt a maga népviselete. (Magyar Elektronikus Könyvtár hivatalos weboldala)

A népviselet olyan fajta jelkép is lehet, amely a Felvidékről kitelepített magyaroknak megerősítést jelenthet öazonosság tudatukban. Ezért mikor a Naszvadról kitelepítettek látták a kiállítást, azt kérték, hogy Naszvad népviselete is legyen bemutatva a babákon, mert ők azt sajátjukénak érzik.

Manapság rendszeresen már nem öltözzünk népviseletbe. Már csak ünnepeken esetleg falunapokon figyelhető meg, hogy egy-két ember a műsor kedvéért felölti a népviseletet.

## 2.2 Hagyományőrzés és falusi turizmus a környéken

1999-ben megalakult a Kultúráért és Turizmusért Társulás Szobiné Kerekes Eszter vezetésével. Ettől kezdve a népviseletes babák a Társulás gondozásába kerültek. Ennek segítségével tudtak pályázni a múzeum berendezésére, fejlesztésére és folyamatos működtetésére. Tagjaivá váltak azok, akik segítettek a népviseleti ruhák varrásában és azok is, akik hozzájárultak a múzeum épületének felújításához, továbbá az elszármazott búcsiak és a helyi értelmiség.

A Társulás aktív munkát folytat, amit az évente megrendezett évszázó gyűlésen értékelnek. A tagság fokozatosan bővül, főleg az elszármazott búcsiaknak szervezett Emese Udvarházi Napok idején zajlik a tagfelvétel. Az Emese Udvarházi Napokat a Társulás alapítója panziójának kertjében rendezik meg minden évben. A Társulást a Családlánc tagszervezeteként is számon tartják, s mivel 2015 volt a Nagycsaládosok éve, az utóbbi időben e köré a téma köré szervezik programjaikat (előadás, kirándulás, kerekasztal-beszélgetés a falu demográfiai mutatóinak alakulásáról). Szoros kapcsolatot ápolnak az Magyar Asszonyok Érdekszövetségével (Asszonyszövetség), amely főleg a hagyományok megőrzésére épül, segítségével ápolják a határon átvéló magyar-magyar kapcsolatokat is.

Ennek keretén belül szerveznek múzeumtúrát is, amely alkalmával a környező településeken lévő múzeumokat látogatják meg. Így próbálják felhívni a figyelmet a környezetünkben lévő értékekre. Ezt továbbfejlesztve bekapcsolódtak a régió fejlesztésébe. Szobiné Kerekes Eszter azt vallja, hogy a régiófejlesztés és hagyományápolás kéz a kézben járnak. Csak úgy tudják a hagyományápolás fontosságát minél több emberrel megértetni, ha összefognak a környéken lévő idegenforgalommal foglalkozókkal.

Az utóbbi időben a borturizmus fellendülésének köszönhetően egyre felkapottabb a vidékünk. A szállásadók segítik, ajánlják egymást, így adva nagyobb esélyt panziójuk működtetésére. Ennek is köszönhető, hogy a Babamúzeumnak nagy a látogatottsága. S így teljesült a Társulás azon célja, miszerint összekötni a turizmust a kultúrával és a magyar hagyományok megőrzésével.

A Babamúzeum minden évben bekapcsolódik a Kulturális Örökség Napjába is, amely egy Kárpát-medencei összefogás. A Pesti Est mellékleteként megjelenik egy kiadvány, amelyben bemutatják az aznap nyitva tartó múzeumokat. A múzeumok

ezen a napon szakszerű tárlatvezetést biztosítanak, valamint az oda látogatókat körbevezetik a településen is, ahol a múzeum található. A Társulás létrehozásával egyik célja az alapítónak, hogy állandó és pártoló tagjainak, a községből



3. ábra: A Társulás tagjai Kolozsvárott, Mátyás király szobránál.  
Forrás: felvidek.ma

elszármozottaknak, a népviseletes babagyűjtemény létrehozóinak és támogatóinak körutazással egybekötött rendezvényeket szervezzen, köszönetképpen az eddigi munkájukért.

A 3. ábra a Társulás legutóbbi kirándulásán készült. Útban hazafelé megálltak Kolozsvárott, Mátyás király szobránál.

### 2.3 Programok a Babamúzeumban

A múzeum vezetője küldetésének tekinti, hogy a hagyományok őrzésén és ápolásán túl tovább is adja azt a fiatal generációnak. Ezért évente több programot szervez a múzeumban, sokszor egész Kárpát-medencei rendezvényekhez kapcsolódva tematikus napokat is, amelyek alkalmával a fiatalok valami újat tanulhatnak. Gyakran táborokra és kézműves foglalkozásra is sor kerül. Mikor megkérdeztem tőle, hogy ki tudna-e emelni olyan csoportot a látogatók közül, akire szívesen emlékszik vissza, azt válaszolta, hogy minden csoport más valamiért, de hozzá legközelebb a gyerekek állnak. Nekik játékos módon mutatja be a népviseleteket és a kiállítás kiegészítő elemeit. A gyerekek emlékeztetésében jobban megmaradnak a használati tárgyak, amelyek kiegészítőként szolgálnak. A helyi alapiskola rendszeresen látogatja a múzeumot, de számos környékbeli csoport is megfordult már itt. Ennek kapcsán a múzeumlátogatás után az udvaron csoportos népi gyerekjátékokra kerül sor, ilyen a kutas játék.

Karácsonykor és húsvétkor a múzeumban kézműves foglalkozásokat szerveznek, amelyek előkészítésébe a Csemadok helyi alapszervezete is bekapcsolódik. Ezeken az alkalmakon a falubeli gyerekek vesznek részt. Olyan kézműves alkotásokat készítenek szakemberek vezetésével, amelyek a népi művészetre jellemzőek, pl. a tojásírás viasszal, nemezelés, méhviasz gyertya készítése.



A táborok tematikáját szintén úgy választják ki, hogy az értéket közvetítsen. Legemlékezetesebb tábor alkalmával a fafaragók alkothattak. A múzeum részére készítették padokat és asztalokat, valamint fali díszeket.

A tematikus napok megszervezésében a Társulás tagjai segítenek. Egyik alkalommal rongybabák készítésére került sor, aminek az volt a célja, hogy a gyermekek olyat alkothassanak, amivel játszani lehet, viszont magán viseli a népművészet jegyeit. Egy másik alkalommal az íjászatot próbálhatták ki az érdeklődők. Az udvaron felállítottak egy jurtát, a gyermekek pedig íjjal célba lőhettek.

Ahogy már feljebb is említettem, a Kárpát-medencei Családszervezetek Szövetségének programsorozatába is bekapcsolódott a Babamúzeumot működtető társulás. Ez annyiban nyilvánult meg, hogy a faluban lévő soktagú családoknak szervezett különféle programokat, valamint meghívta őket egy buszos kirándulásra, amelynek alkalmával az Országházba látogattak.

### **3. Összefoglalás**

A Babamúzeum mint hungarikum

*“A nagy kérdés nem az, mit hoz a holnap?  
Az igazi kérdés, mit hoz a tegnap?”  
(Márai Sándor)*

A Népviseletes Babák Házának küldetése van. Küldetése a gyökereink megismertetésének és nemzeti értékeink átörökítésének fontossága, valamint a népviseletekbe öltöztetett babákon keresztül történő közkinccsé tétele. Ennek szellemében alakult meg a Felvidéki Népviseletes Babagyűjtemény, regionális civil összefonódás és példaértékű összefogás eredményeként. Felvidéken ez hiánypótló tevékenység, amely teljesen egyedinek számít. Mindenki megtalálja benne azt, ami hozzá közel áll.

Ahogy fent olvasható Márai idézetében, az a kérdés, hogy mit hozott a tegnap, vagyis hogy mit hagytak ránk az őseink, milyen úton kell tovább haladnunk. A mi feladatunk az, hogy mindezt tovább örökötsük a következő generációk számára.

A hagyományaink ápolásán túl a munkámban bemutatott értékkel a fiatal generációt anyanyelvének ápolására is ösztönözni szeretnék, ugyanis a kisebbségben élők körében fenyegető veszélyt jelent a beolvadás lehetősége. Erre a veszélyre is megoldásként szolgálhat a népviseletes babák gyűjteménye.

A gyűjteményt igyekeztem oly módon bemutatni, hogy felkeltssem az érdeklődését nemcsak azoknak, akik először hallanak róla, hanem esetleg pozitívan befolyásolhatja majd a döntést abban, hogy ne csak a helyi és a regionális Felvidéki Magyar Értéktárban szerepeljenek, hanem igazi hungarikumokként kezeljék őket Kárpát-medence-szerte.

### **Felhasznált irodalom:**

Nyomtatott:

Szobiné Kerekes, Eszter (2006): Felvidéki népviseletek babákon. Pozsony: AB-ART, 71 old. ISBN 80-8087-012-8

Internetes források:

Felvidéki Magyar Értéktár. <http://www.ertektar.sk/index.php/ertektar>. letöltés ideje: 2016. május 14.

Népvisélet. Magyar Néprajzi Lexikon. <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/4-22.html>. letöltés ideje: 2016. május 14.

Szobiné Kerekes Eszter: Az ötlettől a százötvenedik kiállításig. <http://www.babamuzeum.sk/hun/page/101/az-otlettol-a-szazotvenedik-kiallitasig>. letöltés ideje: 2016. május 14.

Ábrák forrása:

1. ábra:

[https://picasaweb.google.com/103558324716619903115/Nepviseletes\\_Babak\\_Haza\\_Avato\\_2010050202?authkey=Gv1sRgCOO12YmdprgkE&feat=directlink#5480681789659472130](https://picasaweb.google.com/103558324716619903115/Nepviseletes_Babak_Haza_Avato_2010050202?authkey=Gv1sRgCOO12YmdprgkE&feat=directlink#5480681789659472130), letöltve: 2016. május 15.

2. ábra: <http://www.babamuzeum.sk/hun/nepviselet/4/25/bucs-a-zsitva-es-a-garam-volgye-kozti-terulet>, letöltve: 2016. május 14.

3. ábra: <http://felvidek.ma/2016/04/feltve-orzott-kincsek-felvidek-es-erdely-nepviseletei-babakon/>, letöltve: 2016. május 15.

## Mellékletek

Az interjú kérdései:

1. Honnan jött az ötlet, hogy népviseletes ruhákba öltöztessék a babacsaládokat és milyen célközönségnek szánták őket?
2. Hány helyen voltak kiállítva a népviseletes babák? Van-e kedvenc helyszíne, ahol megfordultak?
3. Hogy talált olyan asszonyokat, akik megvarrták a népviseleteket, tartja-e még velük a kapcsolatot?
4. Kik segítettek abban, hogy ez a kiállítási anyag összeálljon?
5. Tervezi-e, hogy bővíti a kiállítást? Van-e még olyan népviselet, ami nincs bemutatva?
6. Mikor és miért alakult a babamúzeum?
7. Milyen előnyei és hátrányai vannak babamúzeumnak a vándorkiállításhoz képest?
8. A népviseletes babákon kívül van-e még más baba is a múzeumban? Ha igen, ezek honnan vannak? Mi a jelentőségük?
9. Mi a tapasztalata a vendégekkel? Hogyan viszonyulnak a kiállításhoz? Az eddigi látogatók közül van-e olyan személy vagy csoport, akit valamiért szívesen kiemelne?
10. A Kulturális Örökség Napjába hogyan tud a Babamúzeum bekapcsolódni?
11. Miért szeretné, milyen küldetést teljesítene azzal, hogy a népviseletes babák hungarikumok legyenek?

## Salánk település iparosainak hagyatéka

Írta: Vass Szabina

*„A salánki hordó Ukrajna-szerte ismert és elismert termék, amely hírnevet szerzett vidékünk magyar iparosainak, bodnármestereinek. Félő azonban, hogy készítése a magyarországi gönczi hordóéhoz hasonlóan még azelőtt a feledésbe merül, hogy a néprajzi kutatások kellő módon megőriznék az utókor számára.”*  
(Részlet a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület a „salánki hordó” a nemzeti értéktárba való felvétele céljából összeállított kérvényének indoklásából.)

### Bevezetés

Hungarikumnak nevezünk minden olyan terméket és dokumentumot, mely jellegzetesen magyar, a magyarságra és Magyarországra vonatkozik. A nemzet csúcsteljesítményét jelölő fogalom. A kettőezres évek elején indult útjára a mozgalom, mely eme jeles értékek fellelését, s törvényi keretek között való megóvásának biztosítását tűzte ki célul. *Az állami védelmet és az értékek pontos meghatározását a „magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény” írta elő, mely többek között azt is lehetővé tette, hogy a magyarországi értékek mellett a külhoni közösségek jellegzetességei is helyet kaphassanak a gyűjteményben.*

*A tanulmányban ezen külhoni értékek egyikét, a salánki hordót, a hordókészítés mesteriségét, s a vidékünk mesterembereit ért megtiszteltetéseket szeretném röviden bemutatni.*

### Szemelvények a község történetéből

A Nagyszőlőstől mintegy 18 km-re fekvő, s mintegy 3 500 lakossal büszkélkedő, többségében magyar (3 000 fő) Salánk község gazdag történelmi múlttal rendelkezik, róla szóló ismereteink a honfoglalás koráig nyúlnak vissza. A magyar vezérek közül Töhtöm vette birtokba a későbbi Ugocsa vármegye északi részén elterülő, akkor még mocsaras, tölgyerdőkkel borított területet, s Farkas Agmánd nemzetségének rendelte azt táborhelyül. Az Árpád-korban királyi vadászterületként létezett, a tatárjárástól kezdődően pedig királyi adománybirtokként vált előbb a Gutkeled nemzetség tulajdonává, a XV. században Atyai György, Gacsályi György és Dengelegi Bernát földesúri birtokává, később pedig a rozsályi Kun familia vagyonát gyarapította. Erre az időszakra a köztudatban már általánosan elterjedt a község ma általunk is ismert Salánk megnevezése, melynek első írott formájával már 1332-ben találkozunk. A név eredete nem tisztázott. Egyesek Salán bolgár vezér nevével hozzák kapcsolatba, akit Anonymus krónikája szerint a honfoglaló magyarok űztek el, mások a Salán török személynévből eredeztetik, s olyan is akad, aki a Salamon becéző változatának tekinti a település elnevezését. (http2)

A község történetének egyik legfontosabb eseménye, melyet máig nagy büszkeséggel emlegetnek a helybeliek, a Rákóczi-szabadságharchoz kötődik. Salánk Rákóczi-birtok volt, s ennek megfelelően az 1703-1711-es küzdelmek aktív fejedelemszármazott résztvevője. Ebből adódóan rengeteg legenda él a településnek a szabadságharcban betöltött szerepéről (Kocsis, 2014). A hagyomány szerint Esze Tamás és Kis Albert kuruc serege a salánki Nagyerdőből indult Verecke felé, hogy találkozzon a

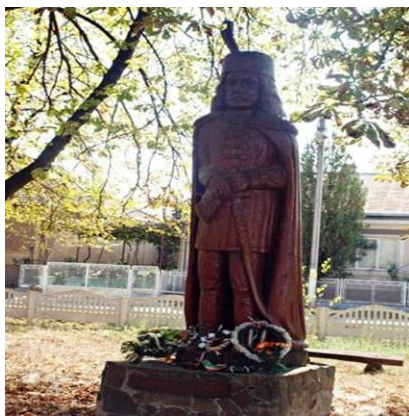
Lengyelországból hazatérő Rákóczival, aki ezt követően a fegyveres harc élére állt. Esze Tamás a következőképpen emlékezik a salánki kurucok helytállásáról: „...olyan kemény és öntudatos kuruc jobbágyok még Beregben sem igen akadtak, mint a Perényiek nagyszöllősi, Károlyi anyósának Koháry Juditnak salánki jobbágysai.” (Kész, 2010)

Am a vitézek által tanúsított hősiesség ellenére a szabadságharc elbukott, a Nagyságos Fejedelem visszatért oda, ahonnan indult, Salánkra. Itt 1711. február 12-14. között tanácskozássra hívta össze megmaradt erdélyi és magyarországi híveit, ahol a császár által diktált feltételek megvitatása alkotta a központi témát. Az „utolsó országgyűlésen” (ahogyan felénk emlegetik) végül a harcok folytatása, II. Rákóczi Ferenc segítségkérés szempontjából való Lengyelországba utazása mellett döntöttek. A fejedelem február 18-án hagyta el a községet, s nemsokára az országot is. Örökre. (Kész, 2010)

A salánkiakban elevenen él a történelmi múltba való emlékezés vágya, a Rákóczi-szabadságharc során a településnek jutó szerepre való büszkeség. A helyiek máig gondosan ápolják az ebből adódó, magyarságukhoz kötődő hagyományaikat. A műemlékként számon tartott református templom karzatán emléktábla jelzi a fejedelem salánki tartózkodását:

*„II. Rákóczi Ferenc Fejedelem  
Salánki országgyűlésének és utolsó  
Itt tartózkodásának emlékére  
1711 Febr. 11-18.  
Halála 200 éves évfordulóján  
1835. Ápr. 8” (Deschmann, 1990)*

Rákóczi emlékét őrzi továbbá a róla elnevezett emlékpark, melyben Szent István király mellett a Nagyságos Fejedelemnek, s íródeákjának, Mikes Kelemennek állított szobor jelzi a vidék történelmi magyar voltát.



1. ábra: A salánki Rákóczi-szobor

Forrás: <http5>

A település hagyományyszerűen nyári táborok helyszínéül szolgál. Több mint egy évtizede töretlenül nyújt otthont a Jurtatábornak és a Mikes Kelemen hagyományörző alkotótábornak. (Lajos, 2010)

Történelmi múltja mellett a települést bodnár mestereinek remekei teszik híressé. A „114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról” lehetővé tette a Magyarország határain túl fellelhető nemzeti értékek felvételét a külhoni magyarság értéktárába. (http3). A felvételt megfelelő ajánlás beküldéséhez kötötték. A salánki hordó vidékünk első, erre méltónak ítélt termékei között szerepelt, s mindenfajta ellenkezés nélkül el is nyerte a kárpátaljai hungarikum címet.

### **A hordókészítés meghonosodása a vidéken, elterjedtsége napjainkban**

Salánk széles körben elismert, Kárpátalja-, s Magyarország-szerte is híres boroshordóiról és hordókészítő mestereiről. A mesterség hatalmas múltra tekint vissza, kialakulásához nagymértékben hozzájárult a Nagyszőlős és Beregszász vidékén a középkorban kialakuló szőlő- és borkultúra. A borászat széleskörű elterjedése elengedhetlenné tette a hordókészítés mesterségének meghonosodását, a helyi bodnárok számának rohamos növekedését. E mesterséget űző emberek székhelye logikus módon az alapanyag, a tölgyerdők közelében (pl. Dercen, Salánk) épült ki. Az emberek megtanulták megmunkálni a fát, s az apa fiára örököltette a mesterséget. (Kész, 2013) Szakvizsgára, a tudást bizonyító dokumentumra nem volt és nincs is szükség. Kezének munkája mutatja meg a mestert.

Volt időszak, mikor a településen száznál is több család kereste így a kenyerét. A szovjet érában hordógyár működött a vidéken, ez tömörítette a bodnár mesterek jelentős részét, állandó jövedelemforrást biztosítva sok helyi lakos számára. Ebben az időszakban – Kész Barnabás, a salánki hagyományörzők egyik fő szervezőjének elmondása szerint – legalább félszázan üzték otthon maszekban is a bodnár szakmát. A göngyöleggyár megszűnését követően a magánüzemek váltak a hordógyártás apró központjaivá, ám ekkorra a fiatal generáció kevesebb érdeklődést látszott mutatni a mesterség iránt. Ennek okát a rendszerváltást követő változásokban és bizonytalanságokban lelhetjük fel. Az 1990-es években országszerte megcsappant a kereslet a nagy ecetes és káposztás érlelő dézsák iránt, a stabil kereseti lehetőség megszűnt, a mesterek megélhetése bizonytalanra vált. A községben ma már kb. csak egy tucatnyian foglalkoznak hordókészítéssel. (Kovács, 2008) Ők általában egyéni megrendelésre készítik termékeiket, fennmaradásukat segíti a borászat iránt való érdeklődés ismételt felerősödése a vidéken. Habár a gépesítés itt is jelentős mértékben tért hódított, az emberi munkaerőt és szakmai tudást képtelen volt kiszorítani.

### **Hordókészítés**

A hordókészítés a mesterség születésétől kezdődően az idénymunkák sorába tartozott. Az előrelátó készítőnek idejében be kellett szereznie az alapanyagul szolgáló tölgyfát és vasat, használható állapotba hozni felszereléseit, előkészíteni a munkafolyamat zavartalan lefolyását. Ezek mind nagyon fontos periódusai a termelési időszaknak.

A megfelelő alapanyaghoz való hozzájutás az elmúlt években egyre nehezebb feladatnak bizonyul. A jó minőségű tölgyfa beszerzése nem egyszerű. Manapság az emberek nem előrelátó erdőgazdálkodást folytatnak, az erdőirtások, a tüzelőnek való illegális fapusztítás már alaposan megtizedelte Kárpátalja erdőkészletét. Ehhez jön

még a hordógyártás jelentős faigénye, amit a környék erdősültsége már egyre nehezebben képes kielégíteni. Ráadásul a hosszan tartó, minőséges hordó elkészítésének egyik alapfeltétele a minőségi alapanyagból való munka. E nélkül lehetetlen maradandót alkotni. A másik szükséges tényező a türelem. A bodnárok úgy tartják, a hordónak szánt fának legalább másfél évet kell száradnia a munka megkezdése előtt. A szárítási időszakban nem elég, ha az alapanyag rönk formájában pihen valahol, abból előzőleg dongát<sup>45</sup> szükséges faragni. (Kovács, 2009) Ezeket mérlegelve be kell vallanunk, nem kis előrelátásra van szükség ahhoz, hogy a bodnárok kiszámítsák, mennyi alapanyagra lesz szükségük a jövőben, s a mesterség igen nagy és sokára megtérülő befektetést igényel.

A kádárok munkájának másik hátráltatója és megnehezítője az abroncsnak való vas beszerzési nehézségeiből fakad. Ukrajna vaskohászata nem képes az ágazat igényeinek megfelelő terméket előállítani, így azt Oroszországból kell importálni meglehetősen magas áron. (Kovács, 2008)

A fent említett két negatív tényező nagyban meghatározza a salánki hordók éppen aktuális árának megszabását.

Salánk nevezetességei a gönci hordókhoz hasonló, a szerednyei típusba tartozó edények. Ez a fajta vidékünk mellett a Tokaj-hegylajai borászok legközkedveltebb darabjainak is egyikét képezi. A leggyakoribb hordótípus Tokaj-hegylaján. Kis és nagy pincészetekbe egyaránt megfelelő, változó méretű hordótípus, mely optimális tároló- és érlelőkapacitással rendelkezik.



2. ábra: Szerednyei-típusú hordó  
Forrás: <http6>

A hordógyártás tekintetében fontos, s egy hozzáértő vásárló első kérdései közé tartozik, hogy hasított vagy fűrészelt dongából készül a bodnár által rákínált termék.

---

<sup>45</sup> Donga – simára gyalult, kissé domborított fáhasábok, melyekből hordókat, kádakat, sajtárokat, bődönöket stb. készítenek a bodnárok vagy kádárok.

Merthogy nem mindegy, ugyanis az előbbiből tartós bortároló edény válik, az utóbbi dongája viszont könnyen elrepedhet. Ennek viszont az a mesterek számára a hátulütője, hogy a hasított dongát a másíknál sokkal nehezebb megmunkálni különösen amiatt, hogy a legtöbb kádár nagyapái felszerelésével dolgozik. Az újramezítés nehéz – vallják. A tartósság elérésének másik módja, ha szalagfűrészszel felvágják a fát szálán, ám akkor a géppel való munka emeli az egekbe a hordó önköltségét. A hasítás során fontos, hogy a szálszerkezet semmi esetre se sérüljön. (Kovács, 2009)

Ezt követően el kell távolítani a fa kérgét, szíjácsát<sup>46</sup> és a bél anyagát. Az így megmaradt részből, a gesztből készül majd a donga. A dongakészítésnek hatalmas faigénye van. A legjobb minőségű alapanyagának is mindössze a 35-45%-a hasznosítható ilyen módon, a megmaradó rész tűzifa értékű faforgácsa válik. (Kész, 2012)



3. ábra: A fa belső szerkezete

Forrás: [http7](http://7)

Ezt követi a dongák szárításának vagy más néven érlelésének a folyamata. Erre a hosszú várakozásra azért van szükség, hogy a fanyar ízt adó káros anyagok kiázzanak a fából. Száraz időszakban ezt locsolással lehet elősegíteni.

A szárítás időszakának végeztével a mesterek ismét átnézik a dongák hibátlanóságát, csak a megfelelőnek ítélt alapanyagot használják fel művük elkészítéséhez. A dongákat méretre vágják, megmunkálják az éleit, hordó formába hajlítják őket, s a felső részüket abroncsokkal fogják össze. Az alapanyagot tűzben megpörkölik, miközben kívül és belül is vízzel locsolgatják a fát. Az alsó részére is kalapáccsal ráigazítják az abroncsokat, majd feszültségmentesítik a szerkezetet. Ezt követően

<sup>46</sup> Szíjács – (latinul albumum) a fatest külső, kambium felőli része. Az alatta elhelyezkedő gesztel ellentétben, amely a fa elhalt sejtjeiből áll, a szíjács a fatest élő része, amelynek elsődleges feladata a nedvek szállítása a gyökerektől a lombokig. A fa szíjácsa a legtöbb esetben kevésbé tartós, a felhasználás szempontjából kevésbé értékes, mint a geszt.



elkészítik a hordó fenekét, csínt<sup>47</sup> vágnak a dongába és helyére illesztik a szerkezet alját. A hordónak nyílást vágnak, majd gyékényezik a csínt és a dongák közeit a minél alaposabb szigetelés végett. Az abroncsok külsejét megcsiszolják, vízpróbát készítenek, és ha nincs szivárgás, ismét előkerül a tüzelőkosár, s egy utolsó pörkölés után a hordó elnyeri végső formáját. (Kész, 2012)

A hagyomány szerint a bodnärmesterek munkaidénye a nyár elején veszi kezdetét, amikor az előrelátó szőlősgazdák már megkezdik az ez évi termés tárolásához szükséges hordók megrendelését. A rendelési sorozat logikus módon a szüretelési időszak végéig, legfeljebb november elejéig húzódhat el, amikor is már az utoljára préselt szőlő nedvének is a hordóban a helye. Ezt követően a helyi szőlősgazdák részéről már nemigen érkezik felkérés a bodnárokhoz, a később jövő rendelések általában egy távolabb élő, születésnapok, évfordulók, családi és baráti összejövetelek alkalmával saját borral büszkélkedni akaró üzletember, hivatalnok részéről érkezik. E megrendelési ágazat kialakulása vonta maga után a kisebb, 50-70 literes, a szokásosnál alaposabban megmunkált, gazdagon és díszesen kifaragott hordócskák készítésének salánki elterjedését. A település specialitásának nevezhetjük e kerek vagy ellipszis formájú asztali kishordókat. Ezek közül a leghíresebb az úgynevezett „háromfenekű”, vagyis kétrekeszes kishordó, melyből ugyanazon a csapon keresztül folyik a vörös- és fehérbor, illetve a pálinka-víz páros. (Kovács, 2008)



4. ábra: Háromfenekű salánki hordó

Forrás: <http8>

---

<sup>47</sup> Csín – dongamélyedés, ami a hordó és más faedény dongáján a fenék beerősítésére szolgál.

### **A hordók kifaragása, díszítése**

A nem az eldugott borospincébe, ecetes és káposztás érlelő dézsáknak szánt hordók a megszokott kimunkálási folyamaton túl egyéb feladatot is állítanak alkotójuk elé. A 10, 50 esetleg 70 literes dízhordók a megszokottól eltérő, a szem számára tetszetősebb formát igényelnek, melynek elérése érdekében a salánki bodnások gyakran fafaragó mesterek segítségét veszik igénybe. A falu egyik legismertebb szobrász-fafaragója Pólin Elek. A már gyerekkorától e művészet iránt lelkesen érdeklődő férfi azon kevés helyiek közé tartozik, akinek papírja is van szakértelméről, ugyanis az Ungvári Művészeti Szakközépiskola fafaragó-szobrász szakirányán tanulta meg szakmája szabályait. Az évek során a falu, s környékének egyik leghíresebb famegmunkálójává vált, aki – állítása szerint – számát sem tudja annak, hány szobrot, faragványt készített már életében. Művei gazdagon díszítik szülőfalujának köztereit és magán udvarait, ugyanakkor külföldre is számos munkája került már, s vált ismertté. Elmondása szerint, ha megrendelésre farag, előbb megrajzolja az általa megálmodott, a kérésnek megfelelő formát, ami majd a megrendelővel való egyeztetés után nyeri el végső alakját. Egy faragás születésének legnehezebb stádiuma a rajzolás és a tervezés. A többi már a gyakorlott kéz egyszerű műve. (Espán, 2015)



5. ábra: Pólin Elek munka közben

Forrás: <http9>

Pólin Elek nagyon figyel munkájára, annak aprólékos, részletekig menő kidolgozására. Ez az odafigyelés keltette fel iránta a külföld figyelmét is és hozott számára rengeteg megbízást.

### **A salánki hordók értékesítési piaca, népszerűsítése**

A hordókészítés gyorsan és nagy fejlődésen ment keresztül Salánkon. A XIX.-XX. századra már túlnőve a helyi piacokat a magyarországi borvidékek általános szállítójává vált. 1920 után Csehszlovákia, 1945 óta Szovjetunió távoli térségei, 1991 óta Ukrajna szőlőtermelő vidékei lettek fő felvevőpiacai, ugyanakkor korszaktól függő intenzitással, de az anyaországgal sem szűnt meg a kapcsolattartás.

A hordók általános elismertségét mutatja, hogy 2013 szeptemberében Borbás Mária, a Gasztroangyal című TV-műsor vezetője is ellátogatott a vidékre, betekintést nyújtva nézőinek a helyi mesterek tevékenységébe, fortélyaiiba. (Kész, 2013)

A salánki hordók szerte Európában, olyan híres embereknél leltek gazdára, mint II. János Pál pápa, Mihail Gorbacsov szovjet elnök, Donald Tusk lengyel miniszterelnök, Viktor Janukovics ukrán elnök, de került belőlük egy példány a Magyar Nemzeti Múzeum uniós elnökségi gyűjteményébe is.

2011-ben Magyarország uniós elnökségének lezárása, s a pozíció Lengyelországnak való átadása alkalmából, a lengyel-magyar barátság szimbólumaként szeretne volna meglepni egy, a történelmi múlthoz kapcsolódó, szimbolikus ajándékkal utódját. A választás a tokaji borra esett, mely hordójának elkészítésére egy salánki bodnärmestert, Sipos Sándort kértek fel. A kádár több hordó kimunkálására is megrendelést kapott. Műveit a Salánkon megszokott technikával készítette: alapanyagként évszázados tölgyfát használt, a hasított dongát kézi szerszámokkal formálva, fekete acél abronccsal összefogva alkotta meg az ajándék rá eső részét. A helybéli fafaragó mester, Pólin Elek, fejezte be a tároló edény megmunkálását Magyarország, Lengyelország és Ukrajna címereivel díszítve az elkészült hordókat.



5. ábra: Sipos Sándor kádármester  
Forrás: <http10>

A megajándékozni kívántak között szerepelt Donald Franciszek Tusk, a soros lengyel uniós elnökség miniszterelnöke és Viktor Fedorovics Janukovics ukrán elnök, s az átadás alkalmára is külön, jelképes hordók készítését írták elő. Donald Franciszek Tusk lengyel miniszterelnöknek egy 100 literes, az egyik oldalán a magyar, a másik oldalán a lengyel címerrel ékesített hordót szántak, a 2011. július elsején sorra került jelképes átadásra egy kicsinyített, 10 literes hordó készült.

Viktor Fedorovics Janukovics ukrán elnököt 50 liternyi tokaji nedűvel örvendeztették meg, melynek tárolóedénye egyik oldalon a magyar és az ukrán, másik oldalon a lengyel és az ukrán címet tartalmazta.

A magyarországi elnökséget záró ceremóniákra egy negyedik hordó készült, melynek 50 liternyi tartalmát egyik oldalon a magyar elnökségi logó, a másik oldalon a magyar címer borította. A hordó feladata végeztével a Magyar Nemzeti Múzeum uniós elnökségi gyűjteményébe került. (Csíki, 2011)

A felkérés nagy megtiszteltetés volt Salánk, s egész Kárpátalja számára. A határokon átívelő összetartozás egy szép gesztusa nyilvánult meg általa.

A terméknépszerűsítést viszont soha nem szabad abbahagyni. A helyi vállalkozók az elmúlt években egyre gyakrabban képviseltetik magukat a vidék borfesztiváljain, értékörző rendezvényeken, a kárpátaljai termékeket népszerűsítő összejöveteleken.

Ugyancsak a népszerűsítés célját szolgálta, hogy 2009-ben, a salánki falunap alkalmával a kádárok betekintést engedtek az érdeklődők számára mesterségük rejtelseibe, s egy nap erejéig inassá fogadtak néhány a szakmához mit sem értő legényt, megmutatva nekik, mennyi munkával jár az általuk készen megvásárolt hordók elkészítése. (Matúz, 2009)

2015-ben a helyi magyar értékek bemutatása végett induló programsorozat keretében Kész Barnabás vezetésével egy testvérpár, László Árpád és Attila indult mesterségük, a bodnárság, az ifjabb nemzedék körében való bemutatására. Április 28-án két bemutatót is tartottak, egyiket a Nagypaládi Középiskolában, a másikat a Péterfalvi Református Líceum diákjainak körében. A szakmával való ismerkedés során a diákok elméleti és gyakorlati tudással is gazdagodhattak. Hallottak a bodnárság kialakulásáról, történetéről, s magába a készítés folyamatába is belelálthattak, belekóstolhattak. (Gál, 2015)

2014. március 30-án a salánki hordó is azon termékek közé tartozott, melyek kiállítására sor kerülhetett a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület közvetítése révén az óbudai Hungarikumok Napján, mint Kárpátalján elismert, megbecsült, hungarikumnak számító termék. „Több sajtóorgánium képviselője és hagyományörző rendezvények szervezésével foglalkozó személy is érdeklődött a kárpátaljai értékek iránt, így az új kapcsolatok kialakítása sem maradt el, ami Kárpátalja s a helyi értékek széles körű népszerűsítésére való tekintettel mindenképp sikerként könyvelhető el” – adja tudunkra az Ukrán-Magyar Területfejlesztési Iroda. ([http4](http://4))

## **Összegzés**

Az évszázados múlt és a mind Magyarországon, mind Ukrajnában való széleskörű elismertség ellenére az elmúlt években, az országban hatalmas méreteket öltő politikai és gazdasági válság a település életére, s a bodnár mesterek tevékenységére is rányomta bélyegét. Sokan kénytelenek voltak elhagyni otthonukat, s külföldön keresni a szakmájukhoz gyakran abszolút nem kapcsolódó megélhetési forrást. Néhányan viszont még itthon maradtak, s kitartanak az őseiktől kapott örökség mellett remélve azt, hogy ahogyan Salánk eddig is a kapcsolataiból élt, úgy tud majd ebből ezután is. A település bodnárjainak a továbbiakban is sok-sok felkérésre, szereplési lehetőségre, nemzeti és nemzetközi elismerésre, s minél szélesebb körű kapcsolatépítésére lenne szüksége történelmi hagyatékának megőrzéséhez. – Bízom benne, hogy a jövő lehetőséget ad ennek megvalósulására, s még számos évig hazai hordókban tárolhatjuk az ősz zamatos ajándékát.

### **Felhasznált irodalom:**

Csíki Sándor (2011): Áldás szálljon mindkettőre. Elektronikus változat. Hozzáférés módja: <http://www.foodandwine.hu/2011/06/28/aldas-szalljon-mindkettore-eu2011-hu/> Letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

Deschmann Alajos (1990): Kárpátalja műemlékei. Budapest. 230 o.

Espán Margaréta (2015): Hagyományok, nemzeti értékek Kárpátalján. Ungvár. 450 o.

Gál Adél (2015): A szövés után hordókészítés. Kárpátalja.ma. Elektronikus változat. Hozzáférés módja: <http://www.karpatalja.ma/karpatalja/kultura/a-szoves-utan-hordokeszites/> Letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

Kész Barnabás (2010 febr.): II. Rákóczi Ferenc és Mikes Kelemen emlékei Salánkon. Rákóczi Hírlevél, 11. szám., 15-17. o.

Kész Barnabás (2012): Kádármesterek Salánkon. Néprajzi Látóhatár. 1. szám 143–154. o.

Kész Barnabás (2013): A salánki hordó. Hungarikum a célkeresztben. Kárpátalja, XIII. évf. 671. szám

Kocsis Julianna (2014): Legendák Kárpátalján: Salánk és a Nagyságos Fejedelelem. Kárpátalja.ma. Elektronikus változat. Hozzáférés módja: <http://www.karpatalja.ma/sorozatok/legendak-karpataljan/legendak-karpataljan-salank-es-a-nagysagos-fejedelem/>. Letöltés ideje: 2016. 08.10

Kovács Elemér (2008): Faragott hordót Salánkról. Kárpátainfó. 123. évf., 31. szám.

Kovács Elmér (2009): Szőlészet, borászat Beregvidéken. Intermix Kiadó. 109 o.

Lajos Mihály (2010): Az utolsó kuruc országgyűlés színhelye. Kárpátalja. X. évf. 514. szám

Matúz István (2009): Kádár-ünnep Salánkon. Kárpáti Igaz Szó. Elektronikus változat. Hozzáférés módja: <http://www.hhrf.org/karpatiigazszo/090704/mozaik04.html>. Letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http1: Kárpátaljai Népfőiskolai Egységlet: Javaslat a „salánki hordó” [települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez <http://karpataljainepfoiskola.com/?p=358> letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http2: Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség: Salánk múltja és jelene. Salánk története. <http://kmksz.com.ua/szervezet/alapszervezetek/salank/>. letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http3: Nemzeti Jogszabálytár: 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelete magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról.

[http://njt.hu/cgi\\_bin/njt\\_doc.cgi?docid=159979.239971](http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=159979.239971). letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http4: Ukrán-magyar Területfejlesztési Iroda: A beregi szőttes és a salánki bor sikere Budapesten – Hungarikumok Napja Óbudán. <http://umti.org/hu/news/magyar-a-beregi-szottes-es-a-salanki-bor-sikere-budapesten-hungarikumok-napja-ujbudan>) letöltés ideje: 2016.

### **Képek forrásai:**

http5:[http://karpataljainepfoiskola.com/wp-content/gallery/rakoczhi/salank\\_rakoczi\\_ferenc\\_szobor.jpg](http://karpataljainepfoiskola.com/wp-content/gallery/rakoczhi/salank_rakoczi_ferenc_szobor.jpg). letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http6: [http://www.kadarsag.hu/termekek\\_2201.html](http://www.kadarsag.hu/termekek_2201.html). letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http7: <http://szijacsmart-akac-oszlop.hupont.hu/5/mi-a-szijacs>. letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http8: <http://karpataljainepfoiskola.com/wp-content/gallery/salanki/hires-haromfeneku-kishordo.jpg>. letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http9: <http://www.foodandwine.hu/2011/06/28/aldas-szalljon-mindkettore-eu2011-hu/>. letöltés ideje: 2016. augusztus 15.

http10: <http://www.foodandwine.hu/2011/06/28/aldas-szalljon-mindkettore-eu2011-hu/>. letöltés ideje: 2016. augusztus 15.



# Nagy-Somlói Borvidék

Írta: Somlai Patrícia

*„A somlói borban a magyar legnemesebb tulajdonságai élnek: keleti bölcsesség és nyugati műveltség. Van benne valami Ázsia nyugalmaiból és Európa kíváncsiságából. Ez a legszerencsésebb keverék borban és emberben.”<sup>48</sup> (Márai Sándor)*

## 1. Bevezetés

Tanulmányom témájának a Nagy-Somlói borvidék bemutatását választottam. Dolgozatomban szó lesz a Somló történetéről, irodalmi nyomairól, a Somlói Tavasz Egyesületről, illetve az egyik tagját, a Kreinbacher Birtok Kft.-t közgazdasági eszközökkel szeretném elemezni. S közben szeretném megismertetni a hagyományait és az értékeit második otthonomnak.



1. ábra: Somló madártávlatból

Forrás: kreinbacher.hu

Apai ágon szoros kötelék fűz a szőlőhöz, hiszen a családomnak egy pici szőlőterülete van a

Somló-hegyen, amit még apai nagyapám vásárolt. Már a vezetéknevem jelzi, hogy a Somló-hegyhez van közöm, nem pedig a somlói galuskához. A szőlészethez nagyon meghatározó gyermekkori élmények kötnek. Már kisiskolásként nagy lelkesedéssel szüreteltem és közben szívtam magamba édesapám szőlőtermesztéssel kapcsolatos tapasztalatait. A családi ünnepeken hagyománynak számít nálunk, hogy saját bort fogyasztunk. S közben az aktuális évjáratot „kritizáljuk” és felidézzük ezáltal annak az évnek a családunkkal kapcsolatos eseményeit. Minden felbontott palacknak oka van. Édesapám mindig azt mondta nekem, hogy a bort nemcsak az alkoholtartalma miatt kell fogyasztani, hanem azért is, hogy általa megörökítsünk egy pillanatot. A szőlő által tanultam meg, hogy a kemény munka, állandó törődés és az állhatatos szorgalom meghozza gyümölcsét.

*A Somlón működő számos közösségi összefogás szeretné hungarikummá nyilvánítani a Somlón termő szőlőből készült juhfark bort.* 2014-ben már beadták a kérvényt, arra hivatkozva, hogy a somlói juhfark Magyarország ismert bora, ami jelentős értéket képvisel. Hisz az utca emberét megkérdezve, hogy milyen juhfarkot ismer, egyértelmű választ kaphatunk. Ezen kívül legnagyobb mennyiségben ezen a vidéken van jelen. A Somlói Értéktárban olyan helyi nevezetességek találhatók, amelyek az országban egyedülállók (Kinizsi szikla, juhfark bor, Taposó kút illetve maga a Somló-hegy), szóval maga a helyszín emblematis. E helynek is van egyfajta különleges klímája a vulkánközet éjjel meleget sugárzó hatása miatt. A tokaji aszú már

<sup>48</sup> forrás: <http://somloitavasz.hu/idezetek-es-legendak/> (2016.08.07)

*hungarikumnak minősül*, hisz esetében világviszonylatban is ritka klímaadottságú területéről van szó.

Véleményem szerint a furmintnak is jelentős szerepe van a Somlón. Hisz ez az a szőlőfajta, amely a pezsgő készítésre alkalmas és a klímához is igazodni képes. (Tanulmányomban a furmintból készült pezsgőt is elemezni fogom gazdasági szempontból.) Szeretném a somlói juhfarkot és a furmintot hungarikumnak jelölni.

Így egyértelmű volt számomra, hogy a gyermekkorom egyik helyszínéről, szinte a második otthonomról fogom írni a tanulmányomat, vagyis a Nagy-Somlói borvidékről. Sok ember lányos zavarában azt sem tudja, hogy létezik ilyen borvidék. Valamilyen szinten érthető, hisz a 22 magyar borvidék közül ez a legkisebb, de az egyik legnagyobb múlttal rendelkező borvidék is egyben. S tán dolgozatom után egyre több emberben felmerülhet a kérdés, hogy vajon, hogyhogy nem hungarikum.

## **2. A Nagy-Somlói borvidék elhelyezkedése és története**

A Bakony nyugati lábánál emelkedik ki a Somló páratlan szépségű, 435 m-es tanúhegye. A körülötte elterülő, hullámos térszínből, mint hatalmas sziget nyúlik a magasba, amit már a távolból is lehet látni. Veszprém megyében, Devecseről 6 km, a lábánál elterülő Somlóvásárhelytől 1 km távolságra fekszik.<sup>49</sup>

Somló neve ősi magyar név. Onnan ered a hegy neve, hogy régebben még somfa borította a hegy tetejét, lankáit. A Somló szóból létrehozott melléknév, vagy mindaz,



2. ábra: Látkép a Somlóról

Forrás: kreinbacher.hu

ami ehhez a Somlóhoz tartozik, ami oda való, az: somlai. Ezáltal az ott élő idős emberek a mai napig somlai bornak nevezik a Somlón készített nedűt. (A mai szóhasználatban inkább a somlói bor az elterjedt.)

A Nagy-Somlói borvidék története 4-5 millió évvel ezelőtt kezdődött, amikor a felszínre tört láva megszilárdult bazalttömege fokozatosan kiemelkedett az egykori beltenger kiszáradt medréből. A bazalt sapka megvédte az alatta lévő laza kőzetréteget a szél és a folyó hatásától (eróziótól). A Somlót éppen ezért, időtállósága miatt nevezik tanúhegynek.

A vidék a keltáknak is kedvelt lakóhelye volt. A római kortól híres szőlőtermesztő hely, amely a magyar államalapítás után királyi birtok is volt. I. István király 1010 körül megalapította Tornán a Benedek Rendi Apácazárdát, amelyhez szőlőterület is tartozott. A várat és a körülötte virágzó szőlőket 1093-ban I. László király korában kelt okirat említi. Zircen 1742-ig nem volt patika, így a betegeket somlai borral

<sup>49</sup> forrás: <http://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/nagy-somloi-borvidek-9> (2016.08.01)

<http://www.fsz.bme.hu/mts/utleiras/somlo01.htm> (2016.08.01.)

<http://www.origo.hu/utazas/magyarorszag/20130612-ejszakai-pincetura-somlon.html> (2016.08.06.)



hatékonyan gyógyították. A XIX. században a vár fokozatosan lepusztult, de a szőlők területe tovább nőtt.

Az ökológiai adottságainak következtében a napsütéses lejtőkön tökéletesen beérik, és gyakran töpped, aszúszodik is a szőlő, de nem nagy mennyiségben. A korábban világi és egyházi birtokok, uradalmak készítettek Somlón aszúborokat is. Mára nem túl jelentős eme tevékenység, mert az édesbor piac szükségessége miatt Tokaj lefedi ezt a piaci részt.

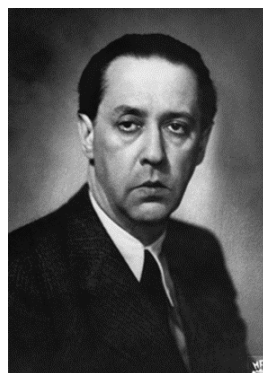
A somlói borok fő jellemzője a nagy alkoholtartalom, keménység és a robusztus savak.

Jellemző tipikus szőlőfajták: furmint, olaszrizling, juhfark, hárslevelű.

### 3. Idézetek és legendák

A somlói bor különleges mivoltát pár magyar író is elismerte:

Márai Sándor e sorokat jegyezte fel: „*Más a helyzet a somlóival. ... Ez a magyar borok fejedelme. Kivész a szőlőkből ez a fajta. Illata olyan, mint a fehér burgundié, de annál is nemesebb. Van egy fajta somló, „Arany tűz” a neve, s pontosan olyan: tűz és arany keveréke. Ez a bor rábeszél. Ezt mondja: „Élj”. Ezt az egyetlen szót mondja, de olyan következetes erővel, mint a régi latin versek a nagy tanulságokat. Mit szívott össze ez a bor napsütésben, évszázados illatokban!*”<sup>50</sup>



3. ábra: Márai Sándor  
Forrás: libri.hu

Ambrus Lajos így vélekedik: „*A somlai bor elsősorban minőségi alkotásként képes összekapcsolni mindent, ami fontos és lényeges. Nyert erőt és grációz eleganciát – például. Fel-feltörő meditációs hajlamot és finoman porladó aktivitásokat. Mint ahogy az is elmondható róla, hogy alkotásként, mint azt bárki felismerheti, összetételének rafinált csiszoltsága ellenére sem csupán évszázados titkok palackba zárt megjelenítése. Más is – talán több is annál. A végső bölcsesség bora.*”<sup>51</sup>



4. ábra: Ambrus Lajos  
Forrás: somloitavas.hu

A somlói vagy régiesen somlai borhoz számos néphiedelem és legenda kapcsolódik. A népi emlékezet szerint a bécsi császári udvarban esküvők után a fiú trónörökös születése érdekében somlói bort

<sup>50</sup> forrás: [https://www.libri.hu/szerzok/marai\\_sandor.html](https://www.libri.hu/szerzok/marai_sandor.html)(2016.08.07)

<sup>51</sup> forrás: <http://somloitavas.hu/idezetek-es-legendak/> (2016.08.08)

fogyasztottak. Ezért a „nászéjszakák borának” is titulálják. Eme hiedelmet a következő, Hamvas Bélától származó legenda is alátámasztja:

*„Somló hegyén hallottam beszélni: egy magyar gróf Indiába utazott vadászni. A rádza vendége volt, és mikor elbúcsúzott, házigazdáját meghívta Magyarországra. Még ugyanabban az évben a rádza csakugyan meglátogatta, s akkor egy téli este, baráti poharazgatás közben elbeszélte szívének bánatát. Alighogy megnősült, szép fiatal nőt vett el, de ő, bár harmincöt éves sem volt, férfiasságát elvesztette. Hiába ment szanatóriumba. Hiába hívatott világhírű orvost. Hiába pasztilla, kúra, injekció, az elvesztett férfiasság nem tért vissza. Szegény asszony már a búskomorság, szegény rádza már az örület szélén állt. A magyar gróf nem szólt egy szót sem, csak hívatta a kulcsárt és somlai bort hozatott. Aztán parancsot adott, hogy a rádza szobájában mindig legyen somlai, s mikor indiai vendége elutazott, egy láda bort ajándékozott neki. Néhány hét múlt csak el, s a posta Indiából sürgőnyt hozott. Ez volt az egész: Köszönöm barátom. Kérek még tíz láda somlait.”<sup>52</sup>*

A boron kívül a Somlón található vár romjai is foglalkoztatták a nép képzeletét. „A vár utolsó ura Bakács Elek volt, aki hosszú távollét után hazajött, s a feleségét hűtlenségen érte. Miután megölte kedvesével együtt, lovával a mélységbe ugrott, s ott lelte halálát.”<sup>53</sup> E mondában Kisfaludy Sándor szerelmi története juthat eszünkbe s egyúttal azzal a jelenséggel találkozunk, hogy a költő alkotta mondát a nép átvette, s bizonyos tekintetben megváltoztatta.



5. ábra: Somlói vár  
Forrás: nagysomlo.hu

A vár aljában látható a Kinizsi-szikla, egy behorpadt nagy bazaltszikla, melyen Kinizsi – állítólag – megpihent, és a szörnyű súlya alatt behorpadt. Ezen sorokból is világosság vált, hogy mily impozáns, varázslatos hely is e vidék.



6. ábra: Kinizsi-szikla  
Forrás: alon.hu

<sup>52</sup> forrás: [http://www.somlopezsgo.vnet.hu/naszejszakak\\_bora.html](http://www.somlopezsgo.vnet.hu/naszejszakak_bora.html) (2016.08.10)

<sup>53</sup> forrás: <http://www.katica.org/cer28/somlo/utikalauza.html> (2016.08.10)

#### 4. Egyesületek, közösségi összefogások

Szeretném bemutatni a Somló-hegy érdekeit védő egyik egyesületet. A Somlói Tavasz Egyesületre esett választásom, mert az ő világlátásmódjuk, elképzelés módjuk áll hozzám a legközelebb. Megnyerő számomra, hogy csak olyan borászokat választanak be tagjaik közé, akik egyetértenek terveikkel és tesznek is a célukért.

Az egyesület fogalmi meghatározása „Az egyesület alapvetően a szélesen értelmezett nonprofit szféra, a civil szféra és tevékenysége megvalósítását szolgáló jogi személy típusa, elsődlegesen gazdasági tevékenység végzésére nem létesíthető, de kiegészítő jelleggel gazdálkodhat. Minden egyesületnek szükségszerűen kell lennie egy nem gazdasági jellegű céljának. Az egyesületi célok különfélék lehetnek, a klasszikus hagyományápoló, kulturális vagy sport célú egyesülettől kezdve akár vallási típusú egyesület is alapítható.” (birosag.hu)

##### 4.1 Somlói Tavasz Egyesület

A somlói borászoknak egy kis csoportja, akik valóban a kiemelkedő minőségű somlói bor elkészítését tűzték a zászlajukra és hasonlóan gondolkodnak a borvidék jövőjéről, létrehozott egy szűkebb kört, hogy az élre állva, példát mutatva összefogásból, együtt gondolkodásból, ösztönözzék kollégáikat a helyes irányba haladásra. (somloitavasz.hu)



7. ábra: Somlói Tavasz egyesület emblémája. Forrás: somloitavasz.hu

##### 4.1.1 Története

Az Egyesületet 2006-ban alapították, hogy azokat a somlói termelőket tömörítse, akik hasonlóan gondolkodnak a borkészítésről és a minőségi szőlőtermesztésről. „Volt azonban előtörténete is a társaság létrejöttének. 2005-ben Takács Lajos helyi termelő kezdeményezésére és szervezésével egy helyi



8. ábra: Az egyesület tagjai Forrás: somloitavasz.hu

borozóban gyakran találkozott a helyi gazdák jelentős része, valamilyen közösséggé formálódás igényével. Eme összejövetelnek nem voltak sikeresek, mert mindenki csak a saját érdekét hajtotta, vagyis az egyéni érdek volt a fontos. Így szervezetebb keretekre volt szükség egy egyesület által.” (birosag.hu)

A Somlói Tavasz Egyesület tagjai a következő borászatok, ill. a mögöttük álló személyek:

- Laposa Birtok
- Györgykovács Kispincészet
- Hollóvár Pincészet
- Kreinbacher Birtok
- Dénes Hegybirtok

#### 4.1.2 Az Egyesület céljai és feladatai:

- „A Somlói Borvidék felvirágoztatásáért tenni szándékozó bortermelők tevékeny összefogása, a borvidék imázsának növelése, tradícióinak megőrzése, a somlói bor bel- és külföldi ismertségének szélesítése.
- Az Egyesület tagjai évről évre kiemelt feladatuknak tekintik a Somlói Nagy Bor elkészítését.” (somlotavasz.hu)

#### Az Egyesület további vállalt feladatai:

- Kiállítások szervezése, támogatása és részvétel: Somlót és környékét, annak hagyományait, történelmi múltjának bemutatása céljából.
- Minőségi bortermelés és kulturált borfogyasztás népszerűsítése: borkóstolók, valamint szőlő- és bortermeléssel kapcsolatos szakmai előadások szervezése.



9. ábra: Somlói Tavasz fesztiválon fellépő néptáncosok. Forrás: somlotavasz.hu

- Időszakos és alkalmi kiadványok megjelentetése és megjelenésük támogatása: a Somlói Borvidékről és borokról, borkészítésről szóló ismeretek terjesztése.
- Turizmus, természeti és kulturális örökség támogatása, védelme: a borvidék turizmusának előmozdítása, az épített és természetes környezet értékeinek feltárása.
- Együttműködés más borvidékek szervezeteivel és szakembereivel, a Somlói Borvidéken tevékenykedő más civil szervezetekkel, hegyközségekkel és helyi önkormányzatokkal: közös érdekképviselés és tevékenységek az egyesület céljainak megvalósítása érdekében.

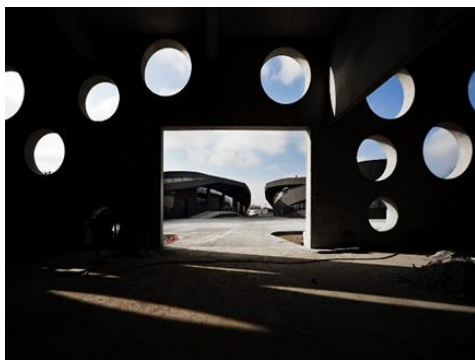
## 5. A Kreinbacher pincészet - A vállalat választásának okai és története

A Somlói Tavasz Egyesületének egyik tagja a Kreinbacher pincészet. Ezt a bor- és pezsgőpincészetet szeretném részletesebben bemutatni. A Somló-hegyen ők az egyetlenek, akik helyben termesztett szőlőből a somlói üzemükben készítenek bort és pezsgőt, és mindezt magas szinten üzik. Ezenkívül volt lehetőségem egy gyárlátogatás alkalmával körbejárni az új üzemépületi komplexumot, ami – mondanom sem kell – lenyűgözött. A gyönyörű építészeti remekmű a Somló délnyugati lábánál, Somlósárhely közelében helyezkedik el. Somló-hegyen jelenleg ez az egyetlen pezsgőüzem. (somloitavasz.hu)

Ekler Dezső tervezte az üzemet, amelyet hatalmas terek, szőlőszemeket idéző körablakok és tetőcserép helyett fűvel befutott épületek jellemeznek. A cég teljes egészében magyar tulajdonú, egyetlen tulajdonosa Kreinbacher József, aki 2002-ben alapította meg a borpincészetet. Majd



10. ábra: Az épületkomplexum egy része  
Forrás: epiteszforum.hu



11. ábra: A pezsgőüzem bejárata  
Forrás: epiteszforum.hu

2011-ben kezdődött el a birtok fejlesztése európai uniós támogatásból. Ekkor épült meg az új központ és szüretelték először pezsgőkészítésre alkalmas szőlőt. A borászat mára mintegy 40 hektáron gazdálkodik és évente további 20 hektárról szüretel.

Nagyon szimpatikusnak gondolom a Kreinbacher pincészet hozzáállását a pezsgőkészítéshez. A szőlőt nem gyümölcsként, nem is eszköznek, vagy alapanyagnak tekintik, hanem nemes adománynak. Az alázatosságot, az elkötelezettséget, a precizitást hirdeti

minden egyes tárgy, elem, szőlőtőke.

Tanulmányom további részében a Kreinbacher pezsgőt vizsgálom meg közgazdasági eszközökkel stratégiai és értékesítési szempontból, hiszen ez az első somlói furmintból és Somlón készült pezsgő, amelynek minőségét a szakma is elismeri. S a furmint nagy hagyományokra tekint vissza e terület életében.

## 6. A vállalat versenysztratégiája

### 6.1 Vállalati stratégia általánosságban

„Általánosságban jellemző a stratégiára, hogy a szervezet jövőjét hosszú távon meghatározza, versenyelőny létrehozása mellett fenntartására is irányul,

iránymutatást ad a szervezet cselekvési irányának, ezáltal elősegíti a vállalkozás alkalmazkodását környezetéhez, meghatározza az erőforrások elosztását, feladata a tulajdonosok elvárásainak teljesítése.

A vállalatnak a stratégiaalkotás során egyensúlyt kell teremtenie a környezet, a szándék és a rendelkezésre álló erőforrások között. A tulajdonosok szándéka a meghatározó, de a többi érintett egység céljait is figyelembe kell vennie.” (slideplayer.hu) A környezetet tekintve meg kell különböztetni a külső környezet által nyújtott kiaknázható lehetőségeket és a vállalat létét veszélyeztető fenyegetéseket. A szűkösség problémáját a stratégiának is figyelembe kell vennie, így a véges erőforrásokkal meg kell tanulni gazdálkodni. Ezek mellett a stratégia magában foglalja a jövőkép (vízió) és a küldetés (misszió) elérésére vonatkozó cselekvési irányokat is.

A jövőkép a szervezet kívánt jövőbeli állapotát írja körül. Ez a Kreinbacher Birtok számára magas minőségű pezsgő és bor minél nagyobb vevőkör számára való biztosítását jelenti. Emellett a Somló idegenforgalmának a fellendítése és egy szabadidőpark kialakítása is kulcsfontosságú szerepet kap a jövőkép elképzelésében.

A küldetés választ ad arra, hogy mi a szervezet létezésének célja, mi az a szerep, amelyet be kíván tölteni. Ezt a Futur Classique elv fogalmazza meg. (A 4. főpontban részletesen kifejtem ezt az elvet)

Minden stratégiának van egy fókuszpontja, amely az üzleti tevékenység középpontjait foglalja magában. Vagyis az üzleti tevékenység legfontosabb tevékenységeit, amelyek a vállalat jellegét meghatározzák. Ez a kiválasztott cégem esetén a bor- és pezsgőkészítést takarja. Mindkét esetben a magas minőségre törekednek. Ez a pezsgő esetén érezhető a legerőteljesebben, hiszen a pincészet a drágább, ámbar magas minőségű nedű létrejöttét elősegítő Méthode Traditionnelle eljárást alkalmazza.

## 6.2. A Kreinbacher vállalat versenysztratégiája

Megkülönböztető stratégiát alkalmaz a választott vállalatom. Jellemzője, hogy a ráfordítások magasabbak, mint a költségvető stratégia, de a fogyasztó elfogadja a magasabb árat. Ezáltal a Kreinbacher pezsgő egy meghatározott vevőkört szolgál ki. Ezt tükrözi az értékesítési stratégiája is. Ebben az esetben a versenyelőny abban nyilvánul meg, hogy a vállalat minden lehetséges módon megkülönbözteti termékét (cél, hogy a fogyasztó egyedinek érzékelje).

Ez a Kreinbacher pezsgők esetén a tradicionális, magas minőséget biztosító gyártási technológiában mutatkozik meg. Így a konkurens termékekkel össze nem hasonlítható pezsgőt forgalmaz. Költséges kutatási tevékenység folyik az expedíciós likőr kialakításakor, ez egy folyadék, amely a pezsgő ízét adja meg, ez különbözteti meg egymástól a pezsgőtípusokat.

## 7. A Kreinbacher pincészet küldetése – Futur Classique elv

A Futur Classique a Kreinbacher pezsgők elkészítésének elveit és törekvéseit összefoglaló keretrendszer. Nagyon fontos, hogy egy vállalkozás le tudja írni, hogy mi a küldetése, melyek azok az alapelvek, amelyeket ő képvisel. Ezek az értékek lesznek azok, amelyekről felismerhető a Kreinbacher pezsgő, és amelyek

megkülönböztetik a piac többi szereplőjétől. Ezeket az elveket kell tudatosítani a fogyasztókban is, hogy azonosulni tudjanak vele. (kreinbacher.hu)

1. táblázat: Futur Classique elv

<b>Alapelv</b>	
<b>Tudás és terroir</b>	A pezsgőkészítés során felhasználják a korábbi évek szőlészeti, borászati tapasztalatát.
<b>Méthode Traditionelle</b>	Méthode Traditionelle eljárást alkalmaznak somlói pezsgő készítésénél, amely a legköltségesebb és leghosszabb, de felsőkategóriás pezsgő teremthető vele.
<b>Időtálló értékek</b>	A palackok érlelése 24–36 hónapon át tart. A türelem, az idő értéke az érlelés során igazolódik be és alakul át minőségé.
<b>Precizitás</b>	A pezsgőkészítés folyamatában minden egyes részletnek jelentősége van. Ezért ragaszkodnak a legjobb technológiához.
<b>Furmint</b>	Somló emblemikus szőlőfajtájának a pezsgőkészítésben új szerepet szánunk. Egyik fő alapelvük, hogy kizárólag hibátlan minőségű, egészséges fürtök kerülhetnek feldolgozónkba.
<b>Stílus és egyensúly</b>	A Kreinbacher pezsgői végső formájukat a szigorú kóstolópanel döntése alapján, a megfelelő dosage (cukortartalom) beállításával nyerik el.

Forrás: kreinbacher.hu alapján saját szerkesztés

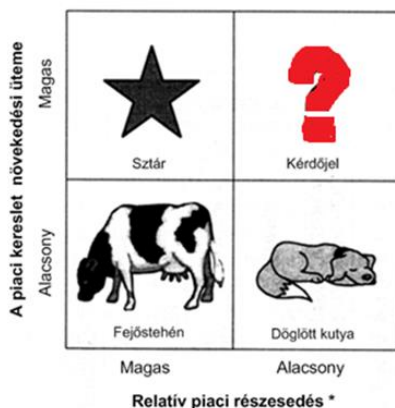
## 8. A stratégiai üzleti egységek (SÜE-k) elemzése

A SÜE egy olyan költség- és árbevétel szempontból elkülönített vállalati egységet takar, ahol meghatározott fogyasztókör számára állítanak elő termékeket vagy szolgáltatásokat. A SÜE-ekből álló vállalat elemzésének lehetséges eszközei többek között: a BCG-mátrix, ami szoros kötődésben áll a termékéletgörbével.



### 8.1 BCG mátrix

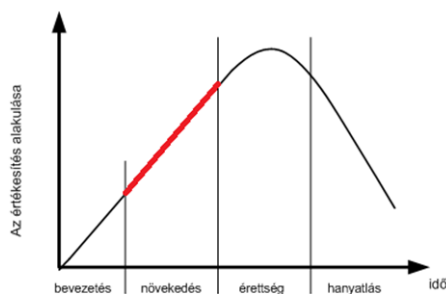
BCG-mátrix (Boston Consulting Group mátrix) a stratégiai üzleti egységek pozícióját értékeli két tényező alapján: a piaci növekedés és a piaci részesedés. Kétféle minősítési lehetőség van: magas és alacsony. Ha a termékélettömbjét és a BCG mátrixot párhuzamba állítom, akkor meghatározható, hogy a növekedési szakasz kezdete, kérdőjelnek felel meg. Hiszen a piaci növekedés magas, de a piaci részesedés még alacsony. (slideplayer.hu)



12. ábra: BCG mátrix  
Forrás: tankonyvtar.hu

### 8.2 Termékélettömb

A Kreinbacher pezsgők még a növekedési szakasz elején vannak. A növekedési szakaszt magas piaci növekedés jellemzi és növekvő ütemben nő a piaci részesedés is. Egyre több értékesítési út áll rendelkezésre, egyre ismertebbé válnak a termékek. Ekkor még nagy tőkeigényre van szükség, így a marketingköltségek is magasak, természetesen a nyereség egyre nő, de még nem számottevő mértékű. A Kreinbacher Birtok egyre több eseményen képviselteti pezsgőit. Többek között az Opera eseményein és Bocuse d'Or Magyarország döntőjén is képviseltette magát 2016 februárjában. (tankonyvtar.hu)



13. ábra: Termékélettömb  
Forrás: tankonyvtar.hu

## 9. Értékesítés

A Kreinbacher pezsgőket 2014. szeptember óta forgalmazzák. Egyrészt a cég telephelyén található elárúsítóhelyen értékesíti saját pezsgő- és borpalackjait. Másrészt kizárólagos magyarországi tovább forgalmazója a Bortársaság. Ennek a cégnek javarészt Budapesten, de ott több ponton is van boltja. Továbbá többek között Debrecenben, Kecskeméten, Szegeden és Győrben is található üzlete. Összesen 15 üzlete van. A Bortársaságnál van lehetőség online vásárlásra. Ez a gyakorlatban azt jelenti – az illetékes munkatársak elmondásai alapján –, hogy kb. a belföldi forgalom 80%-a megy keresztül a Bortársaságon és a maradékot, ami kb. 20%, a Birtokon illetve közvetlen szállításban értékesítik. Kreinbacher vásárlónak számít a Radovin és a Culinaris is.



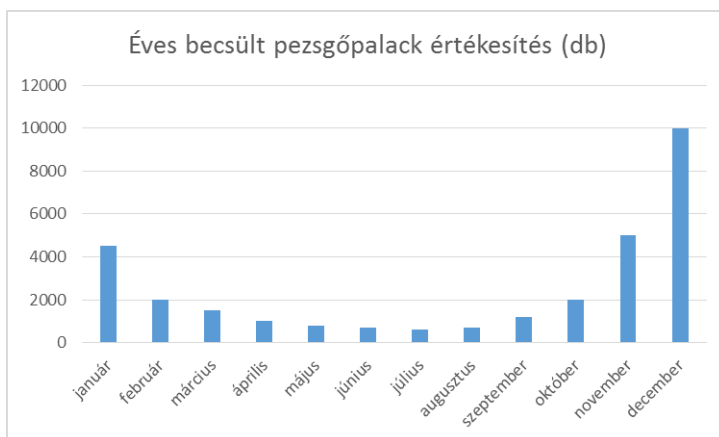
Egy forgalmazó előnyei közé tartozik, hogy célirányos, koncentrált marketing megvalósítást tesz lehetővé és a kialakult vevői kör ismert igényekkel rendelkezik. Ezen kedvező tulajdonságok mellett a Bortársaság Kft. nagy tapasztalattal és külföldi kapcsolatokkal is rendelkezik.

A Kreinbacher pincészet termékeinek árás tartalmáról annyit érdemes megemlíteni, hogy értelemszerűen az elsődleges disztribúciós partnerük (Bortársaság), aki a legkedvezőbb kondíciókat kapja a birtoktól. Ez esetben a pezsgők árás tartalma cirka:

*1 652 Ft (kereskedelmi értékesítési ár- előállítási költség = 3 750-2 098)*

Ezzel szemben a közvetlenül kiszolgált partnerek mennyiség függvényében kaphatnak kedvezőbb kondíciókat. A birtok a helyben közvetlenül pinceáron értékesített tételekkel jár gazdaságilag a legjobban.

A jelenlegi értékesítési struktúra itt is érvényesül. Vagyis Magyarországon az éves pezsgőforgalmazásban a decemberi hónap 45-50%-ot tesz ki. A tervezett értékesítés évente 30 000 palack.



14. ábra: Éves becsült pezsgőpalack értékesítés

Forrás: egy átlagos évet tekintve az illetékes munkatársak által becsült értékesítési tendencia alapján készített saját ábra



15. ábra: A pezsgő eladási árának összetétele

Forrás: az alkalmazottak által szolgáltatott fiktív adatokból készített saját ábra

## 10. Jövőkép és zárógondolatok

A Kreinbacher pincészet új komplexuma 2014 áprilisában nyitotta meg kapuit. Ekkor az irodai munka és a borászat is ideköltözött. 2015 nyarán a komplexum területén lévő szálloda is kinyitott, ahol 15 szoba áll rendelkezésre. Gyárlátogatásokat is szerveznek a turisták számára. Sőt dűlőtúrákat is tartanak, amelyek keretében a látogatókat körbekalauzolják a birtok legszebb pontjai mellett a Barát-sziklához, a Kőkonyhához és a Taposó-kúthoz, a szőlő- és bortörténeti múzeumhoz, régi vincellérházakhoz és Somló kápolnáihoz. Rendszeresen borvacsorákat bonyolítanak le, ahol nem csak a saját, de más somlói pincészetek borait is meg lehet kóstolni. Rendezvényeket is szerveznek, ahol akár egyszerre 140 fő is jól tudja magát érezni. Egy szabadidőpark létesítését is tervezik a közeljövőben, ahol koncerteket fognak rendezni. Összességében a céljuk a somlói idegenforgalom fellendítése, illetve a minőségi pezsgő biztosítása révén a fogyasztók körének bővítése.

Személy szerint nagyon szimpatikus számomra ez a törekvés. Az, hogy pénzt és időt nem kímélve csúcsmínőség elérését tűzték ki célul.

S főleg az tetszik nekem, hogy semmilyen borvidéket nem akarnak lemásolni. Például nem akarnak a Szépasszonyvölgye vagy Villány másolataként érvényesülni. A Szépasszonyvölgye olyan helyszín, ahol rengeteg pince képviselteti magát, ámbar kevés szőlőtőkét lehet látni ott. Míg Villányban sok kicsi családi pince van szőlőültetvényekkel együtt.

Valami egyedire törekednek, hiszen olyanról még nem hallottam, hogy szállodákat hoznak létre a pezsgőgyár és a szőlőtőkék közvetlen szomszédságában. Sőt, a hegy tetején egy Mátyás korabeli vár romjai közt hangulatos borvacsora keretében még a festői látkép élvezésére is lehetőséget biztosítanak.

Összességében elmondhatom, hogy magával ragadott a Kreinbacher Birtok Kft. bor- és pezsgőkészítésének ideológiája. Mindezen törekvéseikkel a Somlói Tavasz Egyesületének egyik hajtóerejének tekinthető. Reménykedem benne, hogy a somlói

borok híre egyre nagyobb körben el fog terjedni. Tán évek múltán a Kreinbacher pincészet által készített furmint pezsgő is hungarikum lesz a somlói juhfarkkal egyetemben. A hegyen kiránduló turisták száma is várhatóan megnövekszik majd. S talán egyszer majd unokáim idején Somlónak olyan nagy híre lesz, mint a Tokaji borvidéknek mint hungarikumnak.

### **Felhasznált internetes források:**

A Somló hegy születése. <http://www.fsz.bme.hu/mtsz/utleiras/somlo01.htm>. letöltés ideje: 2016.08.01.

Dr. Fekete Jenő György (2011): Környezetstratégia. [http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0021\\_Kornyezetstrategia/ch06s02.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0021_Kornyezetstrategia/ch06s02.html). letöltés ideje: 2016.08.02.

Idézetek és legendák. <http://somloitavas.hu/idezetek-es-legendak/>. letöltés ideje: 2016.08.07.

Kling József (2013): Éjjeli pincetúra Somlón. <http://www.origo.hu/utazas/magyarorszag/20130612-ejszakai-pinctura-somlon.html>. letöltés ideje: 2016.08.06.

Márai Sándor. [https://www.libri.hu/szerzok/marai\\_sandor.html](https://www.libri.hu/szerzok/marai_sandor.html). letöltés ideje: 2016.08.07.

Nagy-somlói borvidék. <http://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/nagy-somloi-borvidek-9>. letöltés ideje: 2016.08.01.

Nászejszakák bora. [http://www.somlopezsgo.vnet.hu/naszejszakak\\_bora.html](http://www.somlopezsgo.vnet.hu/naszejszakak_bora.html). letöltés ideje: 2016.08.10.

Somló. <http://www.nagysomlo.hu/about.html>. letöltés ideje: 2016.08.10.

VII. cím: Az egyesület fogalma, létesítése, tagsága. [http://projektjeink.birosag.hu/sites/default/files/allomanyok/ptk\\_e\\_learning/ptk4/lec\\_ke7\\_lap2.html](http://projektjeink.birosag.hu/sites/default/files/allomanyok/ptk_e_learning/ptk4/lec_ke7_lap2.html). letöltés ideje: 2016.08.02.

Somlói Tavasz Egyesület. <http://somloitavas.hu/>. letöltés ideje: 2016.08.02.  
<http://www.kreinbacher.hu/>. letöltés ideje: 2016.08.11.

Tisler Anna (2015): Somló-hegy: Értéktár, hungarikumok, nyitott pincék. február 20. <https://veol.hu/somlovasarhely/somlo-hegy-ertektar-hungarikum-nyitott-pincek-1680503> letöltés ideje: 2016.08.05.

Vállalati stratégia. <http://slideplayer.hu/slide/2169157/>. letöltés ideje: 2016.08.01.

Dr. Zákonyi Ferenc (1989): A Somló útikalauza. Veszprém megyei Idegenforgalmi Hivatal. <http://www.katica.org/cer28/somlo/utikalauza.html>. letöltés ideje: 2016.08.10.

Képek forrása:

<http://www.kreinbacher.hu/>. letöltés ideje: 2016.08.11.

<http://somloitavas.hu/>. letöltés ideje: 2016.08.11.

[http://www.alon.hu/somlo-hegy?quicktabs\\_4=0](http://www.alon.hu/somlo-hegy?quicktabs_4=0). letöltés ideje: 2016.08.10.

<http://epiteszforum.hu/galeria/boraszat-es-pezsgopinceszat-a-somlo-hegy-labanal/>. letöltés ideje: 2016. 08. 10.

<http://slideplayer.hu/slide/2169157/>. letöltés ideje: 2016.08.01.

<http://www.kreinbacher.hu/#null>. letöltés ideje: 2016.08.10.

[http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0021\\_Kornyezetstrategia/ch06s02.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0021_Kornyezetstrategia/ch06s02.html). letöltés ideje: 2016.08.12.

## Ilcsi Szépítő Fűvek

Írta: Farkas Alexandra



### Bevezetés

Hungarikum kizárólag olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó érték lehet, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével, minőségével a magyarság csúcsteljesítménye, amelyet külföldön és belföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értéként tartanak számon, és amelyet a Hungarikum Bizottság Hungarikummá minősít. *2014. május 16-án kapott az Ilcsi/Ilike Szépítő Fűvek Hungarikum minősítést.*

Az Ilcsi professzionális, natúr kozmetikumok hungarikummá nyilvánításakor maga a vállalat vezetése is igazi összmagyar sikerként értékelte. Hazánk fantasztikus földrajzi adottsága, a több száz éves magyar gyógynövény-, zöldség-, gyümölcs kultúra, Ilcsi néni 1958-tól folytatott közel 50 éves kutató és fejlesztő munkája, valamint az Ilcsi Szépítő Fűvek Kft. három évtizedes tevékenysége volt a siker kulcsa. Szeretném felhívni az emberek figyelmét, hogy azok természetes összetevők, amelyekkel ezek a kozmetikumok elismerést vívtak ki maguknak, manapság kincset érnek, valamint hogy sokkal hatásosabbak, mint a laboratóriumban előállított társaik. Elsősorban ezért szeretném megismertetni mindenkivel az Ilcsi szépítő fűveket.



1. ábra: Hungarikum logó  
Forrás: hungarikum.hu

A mai világban sajnos túl sok szennyező és mérgező anyagot viszünk be a szervezetünkbe táplálkozásunk révén. Azokról az anyagokról azonban, amelyeket a bőrünkön keresztül juttatunk a szervezetünkbe, hajlamosak vagyunk megfedkezni, így csaknem „csendes gyilkosként” károsítják egészségünket. Manapság egyre több nő és anyuka igyekszik figyelni az egészséges táplálkozásra, mindenhol az E-mentes, gluténmentes, cukormentes élelmiszerek jönnek velünk szembe a boltokban. Emiatt úgy érzem túl hangosak a táplálkozásról szóló felhívások, melyek már-már elterelik az emberek figyelmét, hogy bizony más módon is károsítanak bennünket a 21. század vívmányai, nem csak az élelmiszereken keresztül.

Gyakran olvasok szépségápolásról szóló fórumokat, ahol nők és lányok ezrei panaszkodnak bőrbetegségekre. Ezeknek a nőknek a 80%-a úgy vesz le a polcra egy szépségápolási terméket, hogy az összetevőit egyáltalán nem nézi meg. De igaz is van, minek is nézné, hisz laikus szemmel, első ránézésre igencsak érthetetlenek az azon olvasható termékeredet adatok. A mai kor embere pedig túl elfoglalt, túl gyors életet él ahhoz, hogy minden egyes összetevő pontos leírásának és hatásának utánanézzon. Pedig igencsak meglepetés érné az embereket, ha ráébrednének, hogy valójában mi az, amit a bőrükre-szervezetük első védekező vonalára-kennek, igazi hittel és elégedettséggel, hogy ezzel most jót tettek a bőrüknek, és holnapra 10 évet fiatalodnak, hisz a reklámok ezt ígérték. Márpedig ha a TV mondja, mért ne lenne igaz? Sajnos pedig nem igaz. Vannak olyan, elég jól ismert és agyonreklámozott termékek, amelyek olyan kémiai anyagokat tartalmaznak, melyek egészségkárosító hatásukról ismertek. „Az ilyen kémiai anyagoknak általában kicsi a molekulasúlyuk, így a bőrön keresztül a szervezetbe juthatnak, ahol a vérkeringés elszállítja őket a létfontosságú szervekhez és ott súlyos károsodásokat okozhatnak.

OSHA hivatala 1988-ban végzett egy olyan kutatást, melynek során 2 983, kozmetikumokban található kémiai anyagot vizsgáltak meg. Ezek közül 884 mérgezőnek bizonyult.

- 146 daganatot/tumort okozhat,
- 376 a bőr és a szem irritációját idézheti elő,
- 314 biológiai elváltozásokat eredményezhet,
- 218 szaporodási problémákat okozhat.” (Antal, 2016)

Ezek az anyagok a mai napig alkotói a vizsgált kozmetikumoknak. Ilyen például az A-hidroxisav, Alkohol, Alumínium, Bután, Diethanolamin (DEA), Fluorid, Formaldehyd, Glycerin (glicerin), Kollagén Lanolin stb. A legtöbb kozmetikum egy tubusba zárt vegyibomba. Ezen okok miatt kezdtem áttérni a natúr kozmetikumokra, és így ismerkedtem meg Ilcsi nénivel.

### **Az Ilcsi Kft. története**

Ilcsi néni egy 1926-ban született kozmetikus, aki egész életében a magyar és nemzetközi kozmetikai tudás és a natúr kozmetikumok fejlesztéséért dolgozott. Életét számtalan kitüntetés, elismerés, díj és a kozmetikusok és vendégeik szeretete övezte. Ő mondta mindig, hogy „Füben-fában az orvosság”. Végül igaz is lett. – Az Ilcsi Szépítő Füvek Kft. története 1958-ig nyúlik vissza, olyan időszakban vette kezdetét a később Ilcsi néni néven ismertté váló **Molnár Dánielné** kozmetikusi tevékenysége, amikor ugyan már megvolt az igény a szépségápolás iránt, a megfelelő kozmetikumok még nem álltak rendelkezésre. Az értékes kozmetikumok hiánya ellenére a kozmetikusi pályája elején járó szakember tapasztalata és tudása egyre gyarapodott és fokozatosan ráébredt arra, hogy mire van szüksége az egészséges és szép bőrre vágyó fogyasztóknak. Nőgrádi származású palóc lányként eltanulta az idősek népi gyógyászati megoldásait, és elkezdett az így megszerzett biokozmetikai alapokról építkezve korábban Magyarországon nem létező krémeket, kozmetikai szereket előállítani. Ehhez saját anyagokkal kísérletezett és próbálkozásait hamarosan siker koronázta. Természetesen az újabb és újabb bőrproblémák állandó innovációra ösztönözték, a bővülő termékkínálatát azonban ugyancsak bővülő ügyfélkörnek tudta értékesíteni. Ugyanis kollégái is sorra keresték fel, hogy termékeiből rendeljenek,

ahogy elterjedt a híre azoknak az eseteknek, amelyek a természetes alapanyagokból készült kenetek hatásosságát igazolták. Egyre nőttek a megrendelések a tisztán növényi anyagokból készített termékek iránt, ami előrevetítette annak lehetőségét, hogy a kozmetikai szereket üzleti keretek között is érdemes lehet értékesíteni.

„Hűszévi kozmetikai praxissal, és számtalan szakmai konferencián gyarapított tudással a háta mögött tehát Molnár Dánielné és Ferenc nevű fia 1984-ben megalapították a vállalkozást, amely a vendégek problémáinak személyre szabott kezelésén alapult és egy pincében berendezett laborban kapott helyet. A családtagok munka után, esténként és hétvégén jártak el gyógynövényeket gyűjteni, keverték a krémeket és fejlesztették az újabb és újabb kozmetikumokat. Ferenc elsajátította édesanyja évek alatt felhalmozott tudását, tapasztalatát és felügyelte a vállalat üzleti ügyeit. 1989-ben léptek ki a professzionális kozmetikai piacra. A biokozmetikumok a nyolcvanas, kilencvenes években közel sem voltak ennyire keresettek, mint napjainkban. A család minden szabadidejét kitöltő vállalkozásból hét évig nem vettek ki nyereséget, mindent visszaforgattak, fejlesztettek. Később néhány professzionális keverő berendezés beszerzésével és alkalmazottak felvételével beindult a nagyobb volumenű munka és immár Molnár Ferenc is főállásban vezeti napjainkban is a Kft.-t.” (Vályi, 2016)

### **Az Ilcsi termékek természetes anyagokból készülnek**

„Az itt megtermelt magyar eredetű növények beltartalma a világ átlagához képest kimagaslóan jobb és ezek a növényi tulajdonságok nem csak egészséges táplálkozásunkban játszanak szerepet, hanem a kozmetikusok munkáját is hatékonyabbá teszik.” (http1) Eme csodálatos növényekből fejlesztette ki Ilcsi néni és az Ilcsi Szépítő Füvek ezt a professzionális natúrkozmetikai termékcsaládot. „Az Ilcsi Szépítő Füvek Kft. egy olyan szakorientált, tapasztalati úton szerzett know-how-val rendelkező cég, mely Ilcsi márkanév alatt professzionális, natúr, problémamegoldó kozmetikumokat gyárt, hogy így segítse az emberek bőrproblémáiból származó testi és lelki gondjainak és gátlásainak természetes módon való kezelését.” (http2) Az Ilcsi termékei minden esetben magyar minősített bio gyógynövényekből, gyümölcsökből és zöldségekből készülnek. Több, mint 100féle növényt használnak termékeik előállításánál, melyek nagy része saját bioültetvényükön terem, a többit pedig biogazdálkodásokból vásárolják, ezzel is támogatva a hazai kereskedőket. Budakeszi és Páty határában 14 hektáros saját bioültetvényrel rendelkeznek, amelynek a fele minősített, a másik fele hamarosan ugyancsak bio minősítést szerez. (http3) Vállalkozásuk elindításakor minden növényt vadon gyűjtöttek – ami egyébként az EU szabályzata szerint bionak minősül –, ám a megbízhatóbb ellátás miatt arra törekednek, hogy egyre több növényt vonjanak be a saját bioültetvényükbe.



2. ábra: Ilcsi néni és Molnár Ferenc

Forrás: szeretlekmagyarorszag.hu

Módszerük különlegessége, hogy ők nem növényi kivonatokkal dolgoznak, hanem szőröstül-bőröstül teszik bele a növényeket a krémekbe, ezért rendkívül magas a növényi beltartalmuk. Sok krém úgy néz ki, mint egy nagyon finom lekvár. Egy párizsi kiállításon a kozmetikust kísérő férj egy croissant-ot, vaját és cappuccinót kért a meggyzseléhez, mert azt hitte, hogy étel. A kozmetikumok kifejlesztése során nem végeznek állatkísérleteket és nem használnak állati eredetű anyagokat. A központban a természet áll. Termékeik parabén (a parabének fokozzák a mellráksejtek osztódását és csökkentik a tesztoszteron előállítását), parafin olaj, vazelin és szintetikus anyag mentesek. Az Ilcsi filozófiája egyszerű és természetes. Hisznek abban, hogy a természetben minden bőrproblémára létezik megoldás. Az Ilcsi professzionális natúrkozmetikumok nem kivonatokkal, hanem élő hatóanyagokkal dolgoznak a bőrön. Mint például az alma, borostyán, erős paprika, citromfű, mandarinolaj, fűz, fekete üröm stb. A fekete ürömet a kozmetikai iparban bőrkondicionáló anyagként hasznosítják. Kiválóan érvényesül a fekete üröm összehúzó, sejtregeneráló hatása. A citrom leve kozmetikai pakolásokban halványító, regeneráló, hidratáló hatású, használatával a bőr felfrissül, megújul, visszanyeri feszségét. „A gyógynövények jótékony hatása sok egészségügyi problémára megoldást, enyhülést jelenthet. Így például a levendulának nyugtató, fertőtlenítő, a körömvirágnak hámosító, gombaölő, a rozmaringnak vérkeringést segítő hatása van. A gyógynövényes szappanokban, natúr krémekben ezek a tulajdonságok hasznosulnak, így használatuk során ezen készítmények egyszerre óvják egészségünket és nyújtanak kellemes, kényeztető érzést.” (http4) Az Ilcsi termékek nagy növényi tartalmú, jól azonosítható, a magyar sajátosságokat magába foglaló natúr kozmetikumok. „Ilcsi néni szentül hisz a természet szelíd gyógyításában, tisztaságában és abban is, hogy a kozmetikában kezelhető összes bőrproblémára van megoldás a természet erejének segítségével.” (http5) Lehet ez ránc, sápadt bőr vagy akár szeplő, a különböző növényi alapú natúrkozmetikumok között biztosan mindenki megtalálja a számára legmegfelelőbbet. „Az Ilcsi Kft. a kilencvenes évek óta rendszeresen kap ajánlatokat multinacionális befektetőktől a cég felvásárlására, ők azonban nem akarják eladni. A magyar növények beltartalma, a bennük lévő vitaminok, nyomelemek, ásványi anyagok mennyisége, a többszöröse is lehet az akár a szomszédos országokban termeszthető vagy begyűjthető növényekének, ez az egyik fő ok, amiért ragaszkodnak a családi vállalkozáshoz, a magyar növények felhasználásához.” (http6)

### **Ilcsi és a marketing**

„Ma a világ több mint 40 országában használják az Ilcsi termékeket elsősorban kozmetikai szalonokban. A külső megjelenésük is teljesen egységes, csak két kivétel van: Kanadában és az USA-ban más a csomagolás és a név, ott Ilike néven vannak jelen (persze a nevének ezt a becézését az ottani vevők „I like”-nak is olvashatják).” (http3) „Az Ilcsi olyan professzionális natúrkozmetikumokat gyárt, melyek nem kerülhetnek kiskereskedelmi forgalomba, ezért nem láthatjuk őket minden egyes drogéria polcain.” (http7) „Az Ilcsi krémeket nem lehet az illatszerboltokban megvásárolni, minden egyes tégl arcra, illetve testre szabott. A szakképzett kozmetikus csakis a bőr hathatós vizsgálata után alkalmazza a megfelelő terméket és adja vendégének a kezelés otthoni folytatására.” (http8) Az egész úgy van felépítve, hogy egy laikus nem tudja eldönteni, hogy neki mi kell, nem tudja megállapítani mi az igazi problémája, milyen típusú a bőre. A kozmetikus viszont diagnosztizál és kezel, így csak és kizárólag képzett kozmetikusnak adják el termékeiket, aki tovább

értékesítheti azt, ha szükséges a kezelés otthoni és rendszeres folytatása. Ehhez a szakmaisághoz nagyon ragaszkodik a cég. Ennek ellenére az Ilcsi Kft. 6 éve piacvezető a professzionális kozmetikumok terén. Az Ilcsi egy életérzés, egy életstílus, egy IGEN egy egészséges és természetes életre. Aki Ilcsi termékeket használ, nem csak a bőrének tesz jót, de a lelkének is. Ugyanis a természet szülte termékekkel fokozhatjuk a relaxációt, hiszen a termékek sokasága tartalmaz olyan illóanyagokat, mint például a rózsa vagy a jázmin, melyek nyugtató hatással vannak az elménkre. A Kft. reklámozásra alig költ, ezért lehet, hogy sokan még nem is hallottak róla, vagy ha mégis, csak „szájhagyomány” útján. De ennek köszönhetően nem szállnak el a termékek árai, így költségvetésükbe nem fér bele a külföldi expókon való megjelenés, viszont a külföldi Ilcsi-partnerek eddig maguktól jöttek, többek között Franciaországból, Ciprusból, Indiából, Japánból, Romániából, Lengyelországból stb.

A kész termékek akár egy évig is elállnak, de tévedés, hogy nincs bennük tartósítószer. Használunk tartósítószert, csak természetes eredetűeket. Hűtött állapotban azonban akár 2 évig is képesek elállni, így nem kell félnünk, hogy idő előtt kell megválnunk szeretett termékünkől. A közel 8 000 magyar kozmetikusból 6 000 hasznosítja az Ilcsi termékeket, ezen felül 170 Ilcsi minőségi követelményeknek megfelelő referenciakozmetika működik az országban. (http7) Sajnos sokan hamisítják is a termékeket, főleg Amerikában és Kanadában, de nagyon nehézkes a nemzetközi szintű pereskedés. Nagy előnyünk viszont, hogy ami itt terem meg Magyarországon, az különbözik mindentől. „Az a fajta növényi beltartalom, ami az itthon termelt növényekben benne van, az sehol máshol nincs meg.” – mondta Molnár úr (http7). Az Ilcsi kozmetikumok között mindenki megtalálja a neki valót.

## A termékcsalád

### *Tonikok*

A tonikokra a smink eltávolítása utáni arctisztítás, a bőr felfrissítése és tónusfokozás céljából van elsősorban szükség. Nemcsak a kozmetikai kezelések alkalmával, hanem napi otthoni használat esetén is ajánlott az alkalmazásuk. Hatásaik: gyulladáscsökkentő, nyugtató, rugalmasító, hámosító, tonizáló, frissítő. (http10)



3. ábra: Ilcsi Kozmetika  
Forrás: ilcsi.com



### *Hidratálók*

„A hidratálók kissé testesebb krémek. A zsíros krémek használata kizárólag zsírhányos bőr ápolására ajánlott, mert növényi olajtartalmuk magas. Hatásaik: hidratáló, gyulladáscsökkentő, vitamin feltöltő, nyugtató.” (http10)

### *Habkrémek – zsíros krémek*

#### *Olajok, ampullák*

E-vitamin tartalmuknak köszönhetően a növényi olajok kiemelten alkalmasak a bőr védelmére és regenerálására, pótolják a bőr felszíni védelmét biztosító lipidfilm, azaz a szaruréteg felületén zsírokból és vízből álló vízmegtartó réteg hiányát. Természetes antioxidánsként továbbá védelmet is nyújtanak a szabad gyökök ellen. „Hatásaik: regeneráló, sebgyógyító, antibakteriális, kötőszövet erősítő, tonizáló, zsírhány pótló, antioxidáns, nyugtató, hámosító, bőrfiatalító, kollagén rost erősítő.” (http10)

#### *Szappanok, lemosók*

A helytelen bőrápolás, a fürdőhabok használata következtében „felvastagodik a szaruréteg, ami száraz, élettelen érzést kelt. Leszigeteli a bőrt, így az sem belülről kifelé nem tud megtisztulni, sem a kívülről felkent ápolószereket nem engedi felszívódni. A szappan nagyon jól tesz a bőrnek, megpuhítja, leoldja a felesleges szarut, így a bőr nem vastagodik fel. A szappan természetes anyag, amely sem a bőrre, sem a környezetre nincs károsító hatással. Hatásaik: fertőtlenítő, enyhíti a szeborea<sup>54</sup> és a rozacea<sup>55</sup> tüneteit, antiszeptikus, viszketéscsillapító.” (http10)



4. ábra: Ilcsi kozmetikumok

Forrás: ilcsi.com

#### *Liposzómás gélek*

„A gélekben kicsiben van benne a természet minden csodája. Mikroemulziók, amelyek a bőrbe beépülnek, felszívódásuk könnyebb, emellett a növényi hatóanyagokat koncentráltan tartalmazzák, ezért felhasználásukkor nagyon kis mennyiség is elegendő. Hatásaik: nyugtató, pórusösszehúzó, normalizálja a szeboreás és rozaceás bőrt, a mély aknékat<sup>56</sup> a felszínre segíti, tisztítja és rugalmasítja az ereket, hidratáló, regeneráló, tonizáló.” (http10)

<sup>54</sup> fokozott faggyútermelés

<sup>55</sup> az arc középső területein értágulatokkal, gyulladt és gennyes csomókkal jelentkező bőrbetegség

<sup>56</sup> mitesszer vagy közönséges nevén pattanás

### AHA-s készítmények

A bőr megújítására hatékony gyógyírt jelentenek ezek a készítmények, melyek segítenek a felvastagodott szaruréteget leoldani. A kozmetikai kezeléseket előtt alkalmazzák, hogy a hatóanyagok befogadására alkalmassá tegyék a bőrt, sőt a legmakacsabb bőrprobléma megoldására is hatékony beavatkozást jelent. Előnyös tulajdonságai között számon tartják, hogy jól működik felszíni keratinoldóként, szabadgyök fogóként, fokozza a bőr megújulását, gyulladáscsökkentő, regeneráló, vérbőség fokozó, keringésjavító, tápláló, ráncoldó hatású. ([http10](http://10))

### Testápolók, napozók

A jól ismert testápolókat tisztálkodást követően használjuk, a napozók pedig segítenek abban, hogy a nap bőrünkre gyakorolt kedvező hatását úgy élvezhessük, hogy közben megvédjük magunkat a káros sugaraktól.



5. ábra: Ilcsi testápoló

Forrás: [ilcsi.com](http://ilcsi.com)

„A Paradicsomos napozó az egyetlen olyan napozó, amely átengedi a létfontosságú UV"A" és a hosszú UV"B" hullámokat. Ez azért fontos, mert e hullámok hatására képződik a D vitamin, amely megakadályozza a csonttrikulást, illetve segíti a gyermekek csontjainak fejlődését. Hatásukra fokozódik az immunvédelem és serkentik a nemi hormonok képződését is. Gyönyörű színűvé barnítják a bőrt, miközben tökéletesen védik a leégéstől és a káros sugaraktól.” ([http10](http://10))

„Bárhogy is igyekszünk szembeszállni a természettel, a ráncok előbb- utóbb megjelennek az arcunkon. Sok fiatal szeme körül szarkalábak alakulnak ki. Ha időben elkezdjük a ráncoldó kozmetikumok használatát, kitolhatjuk az öregedés jeleinek kialakulását. A szemkörnyék ráncainak megelőzésére, illetve a már meglévő ráncok kendőzésére, lágyítására a szemkörnyék ápolók jótékony célt szolgálnak.” ([http10](http://10)) Természetesen otthoni használatra is megvásárolhatóak ezek a termékek, Ilcsi néni „keze” így több ezer nő bőrét varázsolja napról napra szebbé. Az áruk középkategóriába sorolható, ár-érték arányban azonban igazán megéri.



6. ábra: Ilcsi fekete szappan

Forrás: ilcsi.com

Szeretném kiemelni a Fekete Szappant, mely talán a leghíresebb Ilcsi termékek közé sorolható, és melyet Ilcsi néni is kiemelt, hogy igazán büszke rá. Ennek is van többek között szaruoldó hatása a benne lévő növényi hatóanyagoknak köszönhetően. Mindennapos használatra is alkalmas az elhalt szarusejtek eltávolítására és a bőr frissességének visszanyerésére. Gyógyítja a gyulladt bőrt, segít a szőrtüszőgyulladás okozta kellemetlenségek enyhítésében, nyugtató, gyulladáscsökkentő és antiszeptikus hatásának köszönhetően. Férfiak is használhatják a gyakori borotválkozás miatt kipattogzott bőrükre. „Szabályozza a faggyúmirigyek és az apokrin verejtékmirigyek működését, így használhatjuk pattanások, illetve kipálás ellen. Az érzékeny vagy allergiára hajlamos bőrre is javasolt.” (http11) A vélemények összességében teljesen pozitívak erről a termékről is, mint ahogy a legtöbb Ilcsi termékről.

Almás citromos tonik: „Az almát és citromot tartalmazó tonik mindennapos használata jótékony hatású a tágpórusú, gyulladásos, pattanásos bőrre. Az almának kimagasló pektin, vitamin, AHA sav (almasav, borkősav), ásványi só, gyümölcscukor tartalma van, aminek köszönhetően antiallergén, fertőtlenítő, bőrpuhító, bőrhámlasztó, összehúzó tulajdonságai vannak. A citrom héjából készülő illóolaj frissítő, fertőtlenítő, összehúzó hatású, a levéből nyert citromlé és citromsav bőrfeszesítő és hámlasztó. Magas a C-vitamin tartalma, amit szükséglet szerint ad le, és javítja az érfalak mikrocirkulációját. A citrom köztudottan bőrvilágosító hatású, így a szeplős, pigmentfoltos bőrre is kedvezően hat.” (http11)

Meggy kökény habkrém: „A meggyben található flavonoidok erős antioxidáns hatásuknak illetve a kökényben található magas ásványi anyag-, és vastartalomnak köszönhetően, a könnyű állagú habkrém segíthet a bőr fiatalságának megőrzésében. A gyümölcssavaknak és -cukroknak köszönhetően a habkrém tápláló, regeneráló, tonizáló és hidratáló is egyben.” (http11)

Körömvirág olaj: A bőr épségéhez és szépségéhez nélkülözhetetlen. „Az A-vitamin provitaminját, a körömvirágziromból csíraolajjal kivont és karotint tartalmazza. Köztudott, hogy télen és tavasszal megnő a bőr A-vitamin-szükséglete, amit ezzel a nyugtató, bőrépítő hatású olajjal tudunk pótolni. A csíraolaj E- és F- vitaminjaival és lecitinjével



7. ábra: Ilcsi kozmetikumok

Forrás: instyle.hu

együtt ideális a különböző gyümölcs-, illetve növényi krémek gazdagításához.” (http11)

### **Elismerések és sikerek**

Amit kínál az Ilcsi, azt valóban nyújtja is, és azt hiszem ez a legfontosabb a mai világban a kozmetikumok terén. Ezek a termékek jó példák arra, hogy nem mindig a „leghangosabb” termék a jó, nem az amit Selena Gomez, vagy egyéb hírességek reklámoznak, hanem azok, melyek nagyanyáink kezei alól, valamint a természetből kerülnek ki. Fontosnak tartom megtartani a mai globalizálódó világban nagyanyáink értékeit és tudását. „Az Ilcsi sikerét mi sem bizonyítja jobban, minthogy 2014-ben 10-ből 10. alkalommal nyerte el a Superbrands Díjat.” (http3)

A Superbrands díjat olyan fogyasztói márkák kaphatják, amelyek a márkaerő, az ismeretség, a hírnév és a tradíció tekintetében a legkiemelkedőbbnek bizonyultak. A Superbrands nagy hangsúlyt fektet a fogyasztók véleményére is, ez is reprezentálja tehát az Ilcsi natúrkozmetikumok növekvő és stagnáló népszerűségét. Az elismerés példaként szolgál más hazai, fejlődni vágyó kereskedők számára. Negyedik alkalommal a Magyar Brands megkülönböztető jelzést is elnyerte.” (http9)



8. ábra: Molnár Ferenc átveszi a Magyar Termék Nagydíjat

Forrás: ilcsi.com

„Három termékcsaládjuk, a Csipkebogyó termékcsalád, a Szőlő összejtes bőrmegújító termékcsalád és az Anti-ageing&Hyaluron termékcsalád is megkapta a Magyar Termék Nagydíjat, amelynek célja, hogy pozitív megkülönböztetésben részesítse a kiváló minőségű hazai termékeket és szolgáltatásokat. Az Ilcsi Szépítő Füvek fontosnak tartja a társadalmi szerepvállalást is. Évek óta kiemelten támogatja a Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesületet, és több rászoruló, kisebb alapítvány mellett, 2013 óta együttműködik a WWF Magyarországgal is. December 15-ig futott az SOS Gyermekfalvakkal való együttműködésük, ahol minden megvásárolt Fekete szappan után 100 Ft-ot adományoztak az SOS Gyermekfalvak javára. Az Ilcsi Fekete szappan egyébként már több évtizede látványosan ápolja és szépíti a bőrt, amely a cég egyik legnépszerűbb terméke hazánkban és külföldön is. Az Ilcsi a mindennapi működése során is környezettudatos, ezért az irodai munka és gyártás során felhalmozódott hulladékot szelektíven gyűjti. A csomagolás kialakításánál is fontos szempont volt a környezet védelme, ezért a téglék csökkentett műanyagtartalommal (13-17%) és BPA-mentesen készülnek.” (http12)

Mindezeket azért is lényeges megemlíteni, mert fontos, hogy egy cég hiteles legyen, tehát képviselje azt az életformát, szellemet, amilyen jelzéssel a termékeiket is el szeretné adni. Mit sem ér a jó reklám és hírnév, hitelesség nélkül.

Mindamellet, hogy a cég igyekszik megszépíteni fogyasztók bőrét, és jobbá tenni egészségüket, a szellemi frissességről és az információk hiteles átadásáról sem feledkeznek meg, így lesz majd egyszer halhatatlan az Ilcsi. Ugyanis az Ilcsi cég jelentősen továbbfejlesztette a jó alapokon nyugvó magyar képzést, és valóban kozmetikusképző nagyhatalommá váltak. Erre jó példa, hogy az Ilcsi által szakmailag irányított kozmetikus iskolákba, kétszer nagyobb a jelnezők száma, mint az egyéb normál, de ugyanúgy kétéves iskolákba. „Ők nem krémeket adnak el, hanem szakismeretet, tudást is adnak hozzá. Alátámasztja még, hogy Párizsban, az egyik legnagyobb, francia kozmetikus iskolában – egyedüli külföldiként és egyedüli natúrkozmetikumként – tananyag az Ilcsi, ahol egyébként 250 tanulókat oktatnak. Ilcsi néni tapasztalatát évente több mint 1500 kozmetikusnak adják át ingyenes elméleti és gyakorlati képzések keretében, hogy a diagnózist és a kezelést valódi eredmények követhessék a termékeket használók körében. Így a terméket megvásárlók nem csupán egy vegyi anyagoktól mentes, igazi növényeket (zöldségeket, gyümölcsöket és



9. ábra: Ilcsi külföldi logója  
Forrás: springhousespa.com

gyógynövényeket) tartalmazó biokozmetikumot kapnak, hanem egyúttal mindazt a szakmai tapasztalatot is, amit Molnár Dánielné a negyven éves kozmetikus praxisa alatt, valamint a számtalan hazai és külföldi szakmai fórumon elsajátított.” (Vályi, 2016)

Az Ilcsi weben megtaláljuk azokat a hírességeket is, akik a Grammy-díj átadásakor kaptak Ilcsi, illetve ILIKE kozmetikumokat, és használják azóta is. Akit konkrétan megemlítenék, az Jackie Chan, aki szinte „eszi” a fekete szappanukat, annyit használja. A Kft.

családja betekintést enged és szervez az üzem területére is. Az „üzem” három fontosabb helyiségből áll. „Az egyik a raktár, ahol a termesztett, illetve begyűjtött növényeket készítik elő a feldolgozásra. A színek és illatok kellemesek, szinte arra ösztönzik a látogatót, hogy belekóstoljon az öt-tíz literes befőttesüvegekbe vagy az akár egy hektoliteres tartályok valamelyikébe. Hatvan-hetvenféle gyógynövény és mintegy harmincféle zöldség és gyümölcs az Ilcsi kozmetikumok alapanyaga.

A másik helyiségben folyik a kozmetikumok előállítása, mindössze pár emberrel. A nagyjából 30 főt alkalmazó vállalatnál minden dolgozót szinte családtagként kezelnek. Ezt az alacsony felmondások száma is alátámasztja. Az első alkalmazott például még a mai napig a vállalat alkalmazásában áll.

Az elmúlt másfél évben három igen korszerű, Dumeck típusú, olasz keverőgépet vásároltak, részben saját erőből, részben a kisvállalkozóknak szóló Széchenyi-pályázaton elnyert támogatásból. A két kisebb gép százliteres, és tizenötmillió forint volt, a nagyobb háromszáz literes, és harmincmillió forintot ér. Ehhez hasonló, informatikai vezérlésű berendezéseket a gyógyszeriparban használnak, és tudomásuk szerint egész Kelet-Közép-Európában nincs több belőlük. A kozmetikai piac mintegy kilencvenhét százalékát fedik le a kiskereskedelemben kapható, nagyszériás cikkek;

az Ilcsi füvekhez hasonló, úgynevezett professzionális kozmetikumok tehát a fennmaradó három százalékért versenyeznek, és ebben a szegmensben az Ilcsi Magyarország piacvezető.” (http6)

Az alapvetően belföldi értékesítésre berendezkedő cég pár éve exportpiacokra is termel, főbb célországai: Szlovákia, Románia, Szlovénia, Írország, Kanada, az Egyesült Államok, Japán, az Egyesült Arab Emírátsok, Szaúd-Arábia és Szíria. Az exportértékesítés az éves árbevétel mintegy egyharmadát adja. A külföldi piacok meghódításában nagy szerepet játszott azok igénye a természetes szerek iránt. Ezekben az országokban a cég méregdrágán, exkluzív szalonokban kínálja a magyar termékeket. Az Ilcsi termékek külföldi szereplését is siker koronázza.

### **Összegzés**

Az Ilcsi más, mint a többi magyarországi vállalat. Más, mert komoly hangsúlyt fektet a természet értékeinek megővésére, de emellett képes folyamatosan fejlődni és megújulni is. Szerintem az Ilcsi egyre nagyobb népszerűségnek örvend, és aki a termékeiket használja, az tudhatja, hogy tesz valamit egészsége megőrzése érdekében. Fontos lenne jobban odafigyelni magunkra, valamint arra, hogy milyen környezeti értékekkel rendelkezünk és nem bedőlni a reklámok csábító felhívásaira, hanem egészségtudatosan élni.

### **Felhasznált internetes források:**

Antal Valéria: Káros anyagok a kozmetikumokban: [http://antalvali.com/karos\\_anyagok\\_a\\_kozmetikumokban](http://antalvali.com/karos_anyagok_a_kozmetikumokban). (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

Vályi Zsuzsa: Másért vállalkozók 13.

<http://www.kovet.hu/tudasbazis/tanulmanyok-cikkek/masert-vallalkozok-13-ilcsi-szepito-fuvek-kft>. (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http1: Ilcsi néni termékei a hungarikumok között

[http://hir6.hu/cikk/97660/ilcsi\\_neni\\_termekai\\_a\\_hungarikumok\\_kozott](http://hir6.hu/cikk/97660/ilcsi_neni_termekai_a_hungarikumok_kozott). (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http2: [http://www.ilcsi.com/filozofia\\_es\\_kuldetes/](http://www.ilcsi.com/filozofia_es_kuldetes/) (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http3: I like – Ilcsi kozmetikumok a nagyvilágban

<http://www.superbrands.hu/sajto/sajtoszoba/i-like-ilcsi-kozmetikumok-a-nagyvilagban/> (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http4: Mit jelent a natúr kozmetikum?

<http://shoptotal-hu.webnode.hu/news/mit-jelent-a-natur-kozmetikum/> (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http5: ILCSI kozmetikai termékek

<http://www.relaxspa.hu/ilcsi-kozmetikai-termek.html>. (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http6: Biokozmetika

<http://www.piacesprofit.hu/egyeb-cikkek/biokozmetika/> (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http7: [http://ilcsi.com/cikk/ilcsi\\_neni\\_megmondja\\_a\\_tutit/](http://ilcsi.com/cikk/ilcsi_neni_megmondja_a_tutit/) (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http8: Ilcsi szépítő füvek

<http://www.harmonet.hu/szepseg-egeszseg/655-ilcsi%E2%80%9C-szepito-fuvek.html>. (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http9: [http://www.ilcsi.com/cikk/iden\\_10\\_alkalommal\\_superbrands\\_dijas\\_az\\_ilcsi/](http://www.ilcsi.com/cikk/iden_10_alkalommal_superbrands_dijas_az_ilcsi/) (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http10: <http://www.ilcsikozmetika.hu/felhasznaltanyagok.html>. (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http11: Kozmetikumok. <http://www.ilcsi.com/kozmetikumok>. (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

http12: <http://magyartermekonline.hu/egeszseg/ilcsi-szepito-fuvek-100-termeszet/> (utoljára ellenőrizve: 2016. október 8.)

A cím alatt található ábra (logó) forrása: [www.ilcsi.com](http://www.ilcsi.com)

# A magyarországi gyógynövény ágazatban rejlő agrár-szociális vidékfejlesztési lehetőségek

Írta: Halász Gergely

## Személyes motivációk<sup>57</sup>

2014-ben a Vidékfejlesztési Minisztériumban töltött gyakornoki időm alatt elkészített komplexebb gyógynövény ágazati háttérelmezés alakította ki bennem az ágazat és működése iránti szenvedélyes érdeklődést. Az elmúlt évek terepkutatásai alatt az ország különböző tájegységeiben, több ízben vizsgáltam különböző profilú szociális szövetkezeteket, amelyek munkatársaival interjúkat készítettem. A két eltérő érdeklődési szál összesodrásának igénye adta a témaválasztás motivációját, vagyis az egykor nemzetközileg is elismert magyar gyógynövény ágazat újbóli fellendítését alapozhatjuk-e a mostanság divatos, hazánkban is egyre nagyobb teret hódító szociális szövetkezeti formára. Az a kérdés foglalkoztatott, hogy találunk-e egyáltalán Magyarországon gyógynövény gyűjtéssel, termesztéssel, feldolgozással foglalkozó szociális szövetkezetként működő nonprofit társaságot, amely a gazdasági haszon előállításán túl, magasabb rendű cél szolgálatában áll (a hátrányos térségek foglalkoztatás fejlesztése, humán felzárkóztatás, munkaerőpiaci esélyegyenlőség megteremtése). A hungarikumok, nemzeti kiválóságaink, vagyis jelentős többlettartalommal bíró szellemi és materiális értékek, termékek, szolgáltatások. A hungarikumok, a magyarokra jellemző formabontó, kreatív észleléssel, helyzetértelmezéssel és a kedvező adottságok, lehetőségek felismerésével, kiaknázásával létrejött produktumok. *Gyógynövényeink és a belőlük készült feldolgozott termékek is hazánk büszkeségei, méltán tekinthetjük őket kiemelkedő nemzeti értékeknek, amelyek hungarikumok vagy hungarikumok alapanyagai is egyben.* A magyar klimatikus viszonyok kiválóan megfelelnek a gyógynövénytermesztésnek, az ország kedvező égövi elhelyezkedése magában hordozza a lehetőségét, hogy hazánk a gyógynövény ágazat és a részben erre alapozott egyre jelentősebbé váló természetes életmódprogramok világtérképén újfent elfoglalja méltó helyét. A tanulmány arra vállalkozik, hogy a jelenlegi, hazai ágazati működésmódot és keretrendszert görcső alá vegye, az erősségeket, lehetőségeket, kitérési pontokat azonosítsa.

## A népi gyógyászat jelentősége

A fejlődő országokban a tradicionális gyógyászat még mindig integráns része a kultúrának, a civilizáltabb területeken a nyugati, szintetikus termékekre alapozott orvoslás megjelenése csökkentette jelentőségét. (Lambert et al., 2007) Stabil egészségügyi rendszer hiányában ezeken a helyeken a népgyógyászat az egyetlen választható megoldás. Globális viszonylatban 4 milliárd ember (Lambert et al., 2007), a harmadik világ lakosságának 65-80%-a számára anyagi okok miatt elérhetetlenek a modern gyógyszerek. (Calixto, 2000) A gyógykészítmények legfontosabb előnye,

---

<sup>57</sup> A tanulmány, Halász Gergely, 2016-ban készült Gyógynövény profilú szociális szövetkezetek a hazai agrár-szociális fejlesztés területén c. szakdolgozatának, rövidített, kivonatolt, módosított fejezeteit tartalmazó szakmai munka.



hogy minimális mellékhatással bírnak, kevésbé toxikusak és szervezetedegenek, olcsóbb az előállításuk. (Kala et al., 2006) Könnyebb hozzájutni, kevesebb az ellátó láncba haszonszerzési céllal ékelődött közvetítő ágens. (Schippmann et al., 2005) Ezen kívül a gyógyszerrezsztenssé váló, járványt okozó organizmusok megfékezésére is hatékony alternatívát kínálnak. (Craker-Gardner, 2005)

Az iparosodott és fejlődő országokban is megnőtt az utóbbi időben a gyógynövény eredetű termékek, természetes terápiák iránti igény (Calixto, 2000) az 1960-as években megkezdődött „zöld forradalom hatására” (Szalai, 2009). A WHO adatai szerint a világ betegeinek még napjainkban is 70-80%-a kizárólag, vagy javarészt természetes szerekkel él. A fejlett vagy ipari országokban a felhasznált gyógyszerek 35-40%-a még mindig természetes növényi forrásból származik. (Correa-Scheffer, 1997)

Hazánkban a népgyógyászatnak<sup>58</sup> komoly hagyományai vannak, feltűnően sokfajta növényt használnak, tájegységenként kb. 100-at, ami a helyi flóra 10%-os kihasználtságát jelenti. (Rácz et al. 2012) A gyógykészítmények három esetben tekinthetők ideális választásnak: enyhébb lefolyású betegség esetén; gyógyszeres kezelést kísérő, kiegészítő, támogató jelleggel; illetve amikor már a szintetikus medicina hatásatlannak bizonyulnak. (Szalai, 2009)

### **Röviden a gyógynövénygyűjtésről**

Az európai gyógynövénypiacon az 1 200-1 300féle gyógy- és illóolajos növényből előállított és forgalmazott drogtömeg közel 90%-a gyűjtésből származik, amely 20-30 ezer tonna/év mennyiséget jelent. (Lange, 1998) A Magyarországon jelenleg előállított nyers drog 60-70%-a kerül ki természetes élőhelyekről (Bernáth, 2000), a modern növénytermesztés ártalmaitól, műtrágya használatától, kémiai szennyeződésektől mentes, tiszta biológiai környezetből. (Correa-Scheffer, 1997) A hazánkban gyűjtött gyógynövények száma széles spektrumon mozog, 120-130 faj foglalt magában, a rendszeres gyűjtés 70-80 fajra terjed ki, pl.: kamilla 350 tonna/év, vadgesztenye 300 tonna/év, csalán 300 tonna/év, aranyvessző 100 tonna/év, hárs 300 tonna/év. (Antal, 2010) Hazánk stratégiai előnye a kiemelt gazdasági, gyógyászati potenciállal bíró, évente megújuló jelentős vadon termő gyógynövény tartalékainkból fakad. (Rácz et al., 2012) Számos gyógyászatban használatos faj termesztésének speciális környezeti igényei miatt a gyűjtés az egyedüli beszerzési forrása. A gyűjtés ősi technikája fenntartható, amennyiben a betakarított mennyiség lényegesen kisebb, mint a rendelkezésre álló tartalékok és csak a szükséges növényi részekre irányul, nem veszélyeztetve ezzel az állomány fennmaradását. A nyersanyag értéke vidékenként változhat, nehezen jósolható meg előre. (Rácz et al., 2012) A legfontosabb vadon termő állományok gyűjtési területe egybeesik az elmaradott régiókkal, kistérségekkel, az ágazat kézimunka-igényessége okán (nem gépesíthető) a hátrányos helyzetűeknek, a tartós munkanélkülieknek, az alacsonyan kvalifikáltaknak, a roma kisebbségnek szezonális munkalehetőséget biztosítva, a szociális feszültségeket csökkentve hozzájárul a vidék népességmegtartó erejének stabilizálásához (Magyar gyógynövény

---

<sup>58</sup> Az egészségügyi hálózaton kívüli kezelések összessége a népgyógyászat. Fennmaradása a hatásosságában, hagyománytisztletben, könnyű hozzáférhetőségben rejlik. Használata megfigyeléseken, empirián, kipróbáláson alapul. (Rácz, 2012)

ágazati stratégia, 2014).<sup>59,60</sup> A gyűjtői tevékenység szezonálisan 60-80 ezer embernek biztosít, 50-70 ezer forintos havi jövedelem kiegészítést (Antal 2010), a leginkább marginalizált, termőfölddel sem rendelkező csoportok számára esetenként a gyűjtésre redukálódik az egyetlen bevételi forrás (Schippmann et al., 2006). A vadon termő fajok betakarítása az eredeti növénytakaró gyérülésével, a géntartalékok elszegényedésével jár, az elmúlt két évszázad során több faj kipusztult, megritkult, előfordulása bizonytalanra vált, bizonyos nálunk őshonos, vagy reliktum fajok populációja beszűkült, veszélyeztetetté vált (Kathe et al., 2003). A felelőtlen ökoszisztéma degradációval sokak gyűjtéstől, kereskedelemről függő egzisztenciáját kockáztatjuk (Kathe et al., 2003). A gyűjtés során sokan nem tartják be az éghajlati viszonyokra és mikrokörnyezetre vonatkozó szabályokat. A fajok egyes részeinek betakarítására ugyanis komoly szakmai szabályok vannak, figyelembe véve az évszakot, napszakot, időjárási körülményeket. (Rácz et al., 2012) Optimális esetben a gyűjtés a felhasználandó növényi rész legmegfelelőbb fejlődési szakaszában történik, a legmagasabb hatóanyag koncentráció elérése után. (Banai, 2010) Nehezen hozható azonban összhangba az igényekkel, vagy feleslegesen több növényt szednek, vagy a begyűjtött mennyiség nem elégíti ki a keresletet. (Rácz et al., 2012) A szakmailag felkészült gyűjtők száma az utóbbi évtizedekben jelentősen csökkent. (Bernáth, 2000) Alulképzettebb gyűjtő esetében fennáll a veszélye a fajtévesztésnek, így mérgező, egészségkárosító hatású egyedek is bekerülhetnek a többi közé. (Schippmann et al., 2006) A gyűjtés közterületen hatósági engedély nélkül folytatható, a privatizáció után a szabadon bejárható gyűjtőterületek drasztikusan leredukálódtak, magántulajdonba kerülésük a gyűjtést akadályozza, az engedély nélkül végzett tevékenység gyakorta konfliktusforrást eredményez a tulajdonos és a gyűjtői csoportok között. Természetvédelmi oltalom alatt álló területen (az ország 10%-a) a gyűjtés engedélyköteles, a természet védelméről szóló 1996. évi LIII. törvény rendelkezése alapján, szükségszerűen szigorú keretszabályok mentén zajlik (ami a gyűjtők számára sokszor ésszerűtlennek, feleslegesnek minősül).<sup>61</sup> A gyűjtői tevékenység 2007-től elvesztette járulégmentességét (TB és nyugdíjjárulék fizetési, valamint adóbevallási kötelezettséggel járt), hivatalosan csak östermelői igazolvány birtokában tevékenykedhetett a gyűjtő, a felvásárlást is ehhez kötötték. (Antal, 2010) A szabály indokolatlan volt és károsan hatott az ágazatra. Az életbe léptetésétől remélt gyűjtői jövedelmek rendszerszintű legalizálása, transzparensse tétele elmaradt, a felvásárlói feketekereskedelem felerősödött. 2016. január 1-jétől a rendszert optimalizálták, bevezették az egyszerűsített vételi jegyet, így jelenleg az értékesítésből származó bevétel 25%-a minősül (15%-ban adóköteles) jövedelemnek, ezt a felvásárló állapítja meg és vonja le a végösszezből, a „beszállítót” további adminisztratív és adóbevallási kötelezettség nem terheli.<sup>62</sup>

<sup>59</sup>

[http://www.gyogynovenyszovetseg.hu/wtDocument/browse/root/Gyogynoveny\\_Strategia\\_2014.pdf](http://www.gyogynovenyszovetseg.hu/wtDocument/browse/root/Gyogynoveny_Strategia_2014.pdf)

<sup>60</sup> A továbbiakban GyS-ként rövidítve.

<sup>61</sup> Például a Kiskunsági Nemzeti Park Igazgatóság (továbbiakban KNPI) működési területén a korlátozások kevésbé fajvédelmi célúak, többnyire inkább a gyűjtési tevékenység által okozott zavarástól kíván más értékeket megóvni (taposás, fészkelési időszakban a szaporodás veszélyeztetése).

<sup>62</sup> [http://nav.gov.hu/nav/sajtoszoba/hirek/Jon\\_a\\_medvehagyma\\_sze20160302.html](http://nav.gov.hu/nav/sajtoszoba/hirek/Jon_a_medvehagyma_sze20160302.html)

## Röviden a gyógynövénytermesztésről

A gyűjtött fajoknál szűkebb a termesztett fajok skálája. (GyS, 2014) A gyűjtés korlátai és a természetes növénytakaró elszegényedésének megelőzése (Rácz et al., 2012); a vadon termő fajok esetében a mennyiségi igény növekedése (pl. új terápiás célú gyógynövény felhasználás) vagy egyes fajok megritkulása, védetté válása (Bernáth, 2000) teszi indokolttá a termesztés beindítását. Utóbbinak a különleges környezeti igényekkel nem bíró fajok esetén van realitása. A hazánkban nem honos földi fajok iránti kereslet és a világon vadon sehol elő nem forduló, vagy elhanyagolhatóan kis területen termő kultúrnövények nyersanyagának előállítása szintén csak természetessel biztosítható (Rácz et al., 2012). A termesztés további indoka a feldolgozóipar számára szükséges standard minőség, tervezhető, értékesebb, nyomon követhető és garantált drogmennyiség, illetve állandó, igazolt hatóanyag összetétel előállítása is (Schippmann et al., 2005). A gyűjtéshez viszonyítva a termesztésnél stratégiai előnyt jelent, hogy kontrollált körülmények között, optimális hatóanyag szint elérésekor, késedelem nélkül történik a betakarítás, szárítás és feldolgozás (Bernáth, 2000). A gyógynövények termesztésbe vonása 10-15 évet is igénybe vevő, hosszadalmas folyamat, a specifikus biológiai alap szelekciója, az ökológiai feltételrendszer optimalizálása (talajviszony, fényigény, víz és hőmérséklet) (Hajnal, 2007). Az agrotechnikai lépések kidolgozása a gyűjtésénél 3-10x költségigényesebbé teszi a termesztést. (Bernáth, 2000) Gazdasági és tájvédelmi szempontból is kiemelten fontos, mivel más fajok termesztésére alkalmatlan, vagy kedvezőtlen adottságú területek is hasznosíthatóak, megelőzve ezzel a vízerózió, talajcsuszamlások kialakulását, a futóhomok térhódítását (Rácz et al., 2012).

Magyarországon jelenleg a gyógynövénytermesztés engedély nélkül folytatható, az EU csatlakozás óta a gazdák egyszerűsített területalapú támogatásban is részesülnek (Antal, 2010). Az ágazat élőmunka szükséglete 250/300 munkaóra/ha. A gyógynövénytermesztés irányába történő elmozdulással a szántóföldi fajok diverzitása javítható lenne, a gyakorlat azonban azt mutatja, hogy az egykor jelentős hagyományokkal rendelkező gyógynövénytermesztő körzetek elsorvadásával felszabaduló területeken uralkodóvá váltak az ipari mezőgazdaság intenzív monokultúrái (GyS, 2014). Ami sajnálatos, hiszen kisebb birtoktesteken (házi kertben, háztáji gazdálkodásban) saját célra, vagy jövedelemkiegészítés gyanánt bizonyos munkaintenzív fajták (körömvirág, citromfű, mályva) speciális művelésmódban, különösebb beruházás és eszközigény nélkül is termesztethetők lennének. Kisüzemi, családi gazdasági volumenben, a tisztas megélhetés, a biztos bevételi forrás reményében, alacsony környezetterhelés mellett, néhány 100 m<sup>2</sup> is elég lehet. De akár kiterjedtebb 10-100 ha-os területen változatos vetésformában, 3-6 faj egyidejű alkalmazásával (pl.: lestyán, macskagyökér), az EU-szerte egyre inkább preferált biogazdálkodásra alapozva is jó döntés lehet a gyógynövény-gazdálkodás irányába történő elmozdulás (Bernáth, 2000). A Gyógynövénykutató Intézet 50-80 család bevonásával, know-how, vetőmag és szaktanácsadás biztosítása mellett bér máktermesztést folytat. A programhoz csatlakozás lehetősége bárki számára nyitott<sup>63</sup>, már 1 000-2 000 m<sup>2</sup>-es kiskertekkel rendelkezőket is várnak. 1 ha mákültetvényen a haszon a nettó 600 000 Ft-ot is elérheti, őszi margitvirágból 1 ha-on akár bruttó 1 000 000 forint is realizálható, ami a gyógynövénytermesztést abszolút versenyképessé teszi az intenzív szántóföldi kultúrákhoz képest.

---

<sup>63</sup> <http://gynki.hu/ocPortal/>

## Nemzetközi kitekintés

A nemzetközi gyógyszertermék-kereskedelem küzd az egységes szabályozás hiányával. A termékek iránti kereslet és népszerűség töretlen, ám a származási országok előállításra vonatkozó szabályai, termékbesorolási, osztályozási mechanizmusai, minőségbiztosítási rendszerük jelentősen eltér, bizonytalanságot keltve a vásárlóban. Adott termék valahol gyógyszerként, máshol élelmiszerként kerül a polcokra. Egy globális, standard, peremfeltételeket jelölő szabályrendszer kidolgozása javítaná, helyreállítaná a kollektív fogyasztói bizalmatlanságot (Cranz, 1999). Kezdeti lépésként ajánlott lenne pl. a GMP, GACP<sup>64</sup> protokollok minden országra való kiterjesztése (Craker-Gardner, 2005).

Az ágazat céltudatos fejlesztésének jó példájaként kiemelhető Németország. 2012-2013-ban három preferált fajtára dolgoztak ki egy rendszerszintű, a teljes vertikum minden szereplőjét bevonó fejlesztési stratégiát, biztosítva hozzá a milliárdos forrásallokációt (a mikrobiológiai kísérletektől a betakarítógép tervezés-gyártásig az oktatásügy és az iparvállalatok igényeit, tapasztalatait is integrálták). 2020-ra Németország célja, gyógynövénytermesztő területeinek megduplázása, a három fajsúlyos gyógynövénytípus világszintűvé fejlesztése.

## A gyógynövényágazat fejlődése Magyarországon

Az ágazat nagyobb volumenű árutermelésének kialakulása a múlt század 70-es, 80-as éveire tehető. (GyS, 2014) Hazánk egykori domináns exportpiaci pozícióját az 1930-as években érte el (Antal, 2010). A Hangya Szövetkezeteken keresztül bonyolódott a gyűjtés, felvásárlás és külpiazi értékesítés – évi 2 800 tonna növényi alapanyagot, jelentős mértékű alkaloidot és illóolajat exportáltunk. A gyűjtött gyógynövények között a magyar kamilla ekkoriban vált világhírű nemzeti terméké. (Bernáth, 2000) A II. világháború gyógyszer- és teahiánya fokozta a gyógy- és illóolajos növények kutatási, termesztési és feldolgozási módszereinek fejlesztése iránti érdeklődést (GyS, 2014). A hatóanyag-produkció elérte az évi 35-40 ezer tonnát, melynek 75%-át a mezőgazdaság állította elő háztáji és nagyüzemi formában (Hornok, 1992), 25-30%-a szabad természetből, gyűjtésből származott.<sup>65</sup> Az ágazat hazai szerkezete az 1970-es években átstrukturálódott, néhány újonnan alapított nagyvállalat tartotta irányítása alatt a teljes vertikumot (felvásárlás, nagykereskedői és exporttevékenység) – 90%-ban a Herbária dominált, 10%-ban az Erdei Termék Vállalat és a Mátra Drog. Az ÁFÉSZ-ek tradíciókon alapuló, országos lefedettségű, kiválóan működő hálózata közvetlenül a jól szervezett gyűjtői körtől vásárolta az alapanyagot (Bernáth, 2000). A gyógynövények vetésterülete az 1980-90-es években 37-42 ezer ha kiterjedésű volt, ahol 35-60 ezer tonna nyersanyagot és 80-100 tonna illóolajat állítottak elő (Hornok, 1992), az ágazat évi bruttó deviza-árbevétele meghaladta a 35 millió USD-t (Antal, 2010). A rendszerváltással járó társadalmi-gazdasági paradigmaváltás következtében az ágazat jelentősen átalakult, 20 év átgondolatlan privatizációs gyakorlatának hatására a felvásárlási rendszer szétzilálódott, a vállalatok leépültek, a vetésterület leredukálódott – a 2000-es évek környékén nem haladta meg a 25 ezer ha-t, az export is 5 ezer tonnára csökkent (Antal, 2010). Egy 1998-as nemzetközi felmérés kimutatta,

<sup>64</sup> GMP (Good Manufacturing Practice) – „előállítási jó gyakorlatok”; GACP (Good Agricultural and Collection Practices) – „termesztési és gyűjtési jó gyakorlatok”.

<sup>65</sup>

[http://www.agr.unideb.hu/ebook/gyogynoveny/a\\_gyogynvyntermeszt\\_helyzete\\_magyarorszon.html](http://www.agr.unideb.hu/ebook/gyogynoveny/a_gyogynvyntermeszt_helyzete_magyarorszon.html)

hogy Európában kb. 70 ezer hektáron folyt gyógy- és aromanövény termesztés, ugyanekkor a hazai ágazatot még módszeres leépülése ellenére is a TOP 3 termesztő nagyhatalom között jegyezték, Spanyolország és Franciaország mellett (Lange, 1998). Kiaknázatlanok az ország gyógynövénytermesztés szempontjából ideális agroökológiai adottságai és a humánerőforrás akkumulált hagyományos tudása, gyakorlati tapasztalata (Antal, 2010). Mindeközben a gyógynövények és a belőlük készült – gyógy- és egészségmegőrző, táplálkozás kiegészítő, életkörülmények színvonalát javító és speciális gyógynövény alapú – termékek iránti kereslet a világon évente 5-7 százalékkal növekszik<sup>66</sup>, amiből a nemzetgazdaság egyre kisebb arányban részesül. Jelenleg a gyógy- és aromanövények termőterülete 18-21 ezer hektár, a legnagyobb volumenben mákot (10 ezer ha), mustárt (1-2 ezer ha) és héj nélküli tököt (5 ezer ha) termesztünk, a kézimunka-igényes klasszikus gyógynövények 2-4 ezer hektárra zsugorodtak – máriatövis 500 ha, kamilla 150 ha, borsikafű 100 ha, levendula 30-40 ha (GyS, 2014).

### **A hazai kutatás és szabályozás jellegzetességei – és anomáliái**

Páter Béla nevéhez fűződik az 1915-ben, a világon elsőként Magyarországon létrehozott és 80 éven keresztül eredményesen működtetett Gyógynövény Kísérleti Állomás<sup>67</sup> megalapítása (később Gyógynövénykutató Intézet névzést kapták). Nagy teljesítményű fajták előállításában, termelési technológiai módszerek kifejlesztésében, a tudományos háttér megteremtésében vezető szerepe volt hazánkban, az Intézet gyűjtés és termelés ellenőrző jogkörrel is rendelkezett (Antal, 2010). 1967-ben a kutatóállomást elcsatolták a mezőgazdasági tárcaától, majd később egy gyógyszeripari trösztbe vonták, módosult feladatkörrel piaci vállalkozássá avaszták, és a pécsi székhelyű Pannon Pharma cégcsoport tagja lett. A Gyógynövénykutató Intézet akkreditált laboratóriumában zajlott 2009-ig – állami felhatalmazással – az országba kerülő és forgalomba hozott drogok minősítő vizsgálata.<sup>68</sup> Az Intézet vétőjoggal rendelkezett, súlyos minőség esetén megtagadhatta a termékek forgalomba hozatalát. A hazai feldolgozó lobbira elérte, hogy a Gyógynövénykutató Intézet megvonják a vizsgálati jogosultságot, versenyellenesnek tartották, hogy egy piaci szereplő minősíti a többi szereplőt, ami érthető és jogos ellenvetés. Sokak véleménye szerint a valódi ok az volt, hogy a legnagyobb termékelőállítók alacsony minőségű produktumokat forgalmaznak (többnyire nem felelnek meg a gyógyszerkönyvi feltételeknek), kockázatot jelentett rájuk nézve, hogy a vizsgálatok mindezt kimutatják, és kereskedelmi engedélyüket elvesztik. A Kutatóintézet jogkörelvonása óta nincs gyógynövény vizsgálatra minősített és kijelölt laboratórium. A szabályokat módosították-enyhítették, bevezették a termékfelelősség elvét – a termékgyártót terheli a felelősség a produktumai iránt, de nem köteles bevizsgáltatni őket. A piacot elárastották a kétes eredetű, kontrollálatlan minőségű, sokszor gyógyhatás nélküli késztermékek. „Az ágazat totálisan fragmentált, szeparált, bizonyos érdekkörök a vásárlók gyógynövény termékekkel kapcsolatos alulinformáltságának, tudatlanságának, tájékozatlanságának fenntartásában érdekeltek...” – mondja egy szakember.

<sup>66</sup> <http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/szukseg-van-a-gyogynovenytermesztes-kiemelt-tamogatasa>

<sup>67</sup> <http://mek.oszk.hu/02100/02185/html/1071.html>

<sup>68</sup> [http://gynki.hu/ocPortal/gynki\\_public/index.php?page=gynki\\_history](http://gynki.hu/ocPortal/gynki_public/index.php?page=gynki_history)

Az I. és II. világháborút követően kiemelt támogatás tette lehetővé a mák, anyarozs-alkaloidok előállítását, a vinka (Cavinton alapanyag) és rózsameténg hatóanyagának izolálását. A K+F ipari háttértámogatása megszűnt, 1990-ig a kutatómunka költségigényének 60%-át az ipari tárca és a vállalkezési források biztosították. A felsőoktatás keretei között zajló kutatások is leeredukálódtak, az oktatás, szakemberképzés (közép- és felsőfokú) területén is lemaradás tapasztalható (GyS, 2014). A vetőmag és szaporítóanyag előállítás nehézkes, előfinanszírozást igényel. Hazánkban jellemzően megrendelésre termelnek, kizárólag az általánosabb fajták elérhetők, nincsen széles spektrumú fajta diverzitás, az utóbbi 20 évben a fajta fejlesztések megkezdtek. A nagyvállalatok a vetőmagot nyugatról importálják, melyek sok esetben improduktívák, mert nem kompatibilisek a hazai termőhelyi viszonyokkal. Akkor lehetne hazánk a nemzetközi szinten is újra eredményes, ha a *hungarikumnak számító (kamilla, majoranna) fajták* fókuszált nemesítésére szakosodna.

Magyarországon a feldolgozott gyógynövény alapú készítmények több kategóriában forgalmazhatóak. A tradicionális gyógyhatású készítmény, növényi gyógyszer, gyógyszer, gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású készítmények előállítását szigorú szabályok és peremfeltételek határozzák meg. Az OGYÉI<sup>69</sup> engedélyeztetési procedura hosszadalmas és költségigényes, klinikai vizsgálatokhoz kötött, a termék előállítás emiatt komoly beruházást igényel, a magántermelők számára szinte elérhetetlen. 1987 és 2011 között létezett a gyógyszertermék besorolás, egy kompromisszumnak tekinthető, optimális, köztes osztály. Feltételrendszere szigorúbb volt az étrendkiegészítőkénél, de betarthatónak minősült, a gyógyhatás feltüntetése engedélyezett volt. Mivel azonban nem tekintették összeegyeztethetőnek az EU szabályokkal, a csatlakozás után megszüntették. A szakma inkább a kormányzati érdekvérvényesítő erő gyengeségével magyarázza a történeteket, mert más tagállamokban a lobbizás hatására még ma is hivatalosan érvényben lévő kategória. Jelenleg az élelmiszer és ezen belül az étrendkiegészítők csoportja a legnépszerűbb, a termékek döntő többsége ebben a minőségben kerül forgalomba. Nem igényel megerősített dokumentációt és OGYÉI minősítéshez sem kötött, szélesebb körben forgalmazható, ám a gyógyhatás nem tüntethető fel a produktumokon. Hazánkban 13000 étrendkiegészítőt forgalmaz a piac. Az EU csatlakozás után a szabályozás enyhült, és óriási mennyiségben áramlik hazánkba a sokszor silány minőségű termék. A vevők számára komoly egészségbiztonsági kockázatot rejt a termék kategóriára vonatkozó alacsony fokú szabályozás.

A szakértők szerint egyszerre van jelen a túl- és alulszabályozottság. A jogi környezet optimalizálása (élelmiszer, étrendkiegészítő és gyógyhatású kategóriák tisztázása), a minisztériumi szintű egyértelmű, jogértelmezési állásfoglalások közzététele nagymértékben hozzájárulna a gyógynövénygyűjtés, termelés, feldolgozás, forgalmazás révén a hazai gyógynövénykultúra fellendüléséhez. Mindez segítené az ágazati munkahelyek megőrzését, a foglalkoztatás fejlesztését, a termékek ismertségének növelését, minél szélesebb körű hozzáférhetőségüket.

Hazánkban a pályázati lehetőségek nem egyértelműek, a források mára beszűkültek. Az ágazat az FM, EMMI, NGM és BM peremterületének tekinthető (GyS, 2014), pozíciója definiálatlan, bizonytalan. „30 éve a kormányzati gazdáltság a gyógynövény vertikum rákfenéje”. „Ha közös egyeztetésre kerülne sor, sokszor az

---

<sup>69</sup> Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet

érintett hivatalok képviselői nem hajlandóak egy asztalhoz ülni...” – állítja a helyzet egyik ismerője. A hazai ágazattal kapcsolatos adatok, információk megbízhatatlanok, elérhetetlenek, parciálisak, a statisztikák rendre hiányoznak, csak közelítő becslésekből, félinformációkból lehet tájékozódni. Az Agrárgazdasági Kutató Intézet éves jelentéseiben a gyógynövényágazat helyzetéről fél oldalban referál, az adatok többsége nem elérhető, adatvédelmi okokra hivatkozva.<sup>70</sup> A Kormányzat agrárgazdaságról szóló éves jelentéseiben is csupán fél oldalban elemzik néhány semmitmondó információra alapozva a szektorális helyzetképet.<sup>71</sup> Hazánk gyógynövény ágazati múltját, jelenlegi helyzetét és fejlesztési lehetőségeit összefoglaló hivatalos elemzése, alapidokumentuma a Gyógynövény Szövetség és Terméktanács által jegyzett „Magyar gyógynövény ágazati stratégia”<sup>72</sup>, amely 2014-ben látott napvilágot. A gyógynövény ágazathoz kapcsolódó jogi és adminisztratív szabályozási környezet rendszerszinten kaotikus, többnyire értelmezhetetlen, kibogozhatatlan. Megjegyzendő, hogy az ágazat és kiszolgáló háttérszektorainak, kapcsolódó egyéb szereplőinek nemzetközi viszonyrendszerével, folyamataival kapcsolatos információhiány globális léptékben is jelentős probléma (Srivastava et al., 1996).

### **A hazai gyógynövény-kereskedelem sajátosságai ma**

Az alapanyag kereskedelmet szélsőséges piaci viszonyok jellemzik, a hiány és a túltermelés egyidejűleg van jelen a magyar és nemzetközi piacon egyaránt. Ciklikusságuk kiszámíthatatlan, a felvásárlási árakban 400%-os ingadozás tapasztalható. Magyarországon csekély számú, 20-25 elsődleges feldolgozással foglalkozó üzemegységben mintegy 2 000 ember dolgozik, a másodlagos (élelmiszer és gyógyászati) feldolgozóipar 50-100 vállalatnak ad munkát. A hazánkból ma kikerülő, alacsony feldolgozottságú, többnyire szárított nyers drogtömeg 70%-át Nyugat-Európába exportáljuk alacsony áron. 80-90%-a Németországba kerül. További fontos célországok még Svájc és Franciaország (GyS, 2014), ahol gyűjtés és vadon termő állományok hasznosítása alig folyik (Bernáth, 2000). Ezzel szemben a drágább, magasabb hozzáadott értékű készterméket importáljuk, sokszor olyat is, amit kiváló minőségben és megfelelő mennyiségben tudnánk előállítani – ahogy ezt korábban is tettük.<sup>73</sup> Hazánk legfőbb globális piaci versenytársai a posztsovjét államok: Lengyelország, Románia, Csehország, Albánia, Bulgária, az ex-jugoszláv országok, de az utóbbi időben megjelentek a piacon az iráni, török és egyiptomi készítmények is (Lange, 1998). Ezen országok tulajdonviszonyai, nemzeti tradícióik különböznek a magyartól. Valós gazdasági fölényük a kedvezőtlen társadalmi-szociális viszonyrendszerből fakadó olcsó munkaerőn alapul. A gyűjtői rétegek a hazánkban tapasztalhatónál is kiterjedtebbek, még inkább megélhetési céllal

---

<sup>70</sup>

<https://www.aki.gov.hu/publikaciok/kuldes/a:313/D%C3%ADszn%C3%B6v%C3%A9nytermeszt%C3%A9s+C3%A9s+gy%C3%B3gyn%C3%B6v%C3%A9ny+felv%C3%A1s%C3%A1rl%C3%A1s>

<sup>71</sup> <http://www.kormany.hu/download/1/49/40000/03566.pdf>

<sup>72</sup>

[http://www.gyogynovenyszovetseg.hu/wtDocument/browse/root/Gyogynoveny\\_Strategia\\_2014.pdf](http://www.gyogynovenyszovetseg.hu/wtDocument/browse/root/Gyogynoveny_Strategia_2014.pdf)

<sup>73</sup> <http://www.vg.hu/vallalatok/mezogazdasag/szazezer-embernek-adhat-munkat-a-gyogynovenytermeszes-403440>

tevékenykednek. Az említett posztszovjet államokban exportbővítési szándékkal gyógynövény termelési kapacitásbővítés tapasztalható, ahogy a nyugat-európai országok is egyre jelentősebb területekre terjesztik ki a gyógynövénykultúrákat, azaz a piaci verseny tovább erősödik (GyS, 2014).

A magyar gyógynövények kiváló minőségűből és nagy múltú nemzeti hagyományból adódó hírneve a hazai és nemzetközi szinten is kiaknázatlan. Az *oltalom alatt álló, eredetvédett, értéktári lajstromba vett* „Alföldi kamillavirágzatból”<sup>74</sup> készült termékek – mint a gazdaság egykori zászlóshajói – is jelentőségüket veszítették. A vállalkozások egyedi (önérdek- és profitvezérelt) marketing tevékenysége dominál. Léteznek közösségi kezdeményezések, szakmai szervezetek, helyi jelentőségű kezdeményezések (pl. gyógynövény nap, védjegyszerződés), amelyek mikrokörnyezeti szemléletformálása eredményes, de finanszírozás és összefogás hiányában alacsony hatékonysággal működnek, nem országos jelentőségűek. Regionálisan az egykori potenciális termesztő körzetekre alapozza komplex gyűjtői, termesztői, felvásárlói, feldolgozó helyi hálózatos tevékenységét a legjelentősebb hazánkban működő 8-9 gyógynövény feldolgozó nagyvállalat. Körzetekben maguk szervezik, menedzselik a munkafolyamatokat (képzés, vetőmag biztosítása, szaktanácsadás, felvásárlás). A termelők között nincs szakmai összefogás, egymás támogatására alapozott pozitív kartell, és az érdekeiket a tőkés társaságokkal szemben érvényesítő valódi szakmai szervezetek is hiányoznak. A nagyvállalatok egyesével keresik fel a kiszolgáltatottá vált gazdálkodókat, akik nyomott áron értékesítik a gyógynövénydrogot (GyS, 2014). A feldolgozás révén létrejött magasabb hozzáadott érték és az ebből fakadó extraprofit a magánvállalkozásoknál csapódik le, a termékek döntő többsége külfiacra kerül. Az egykor magas színvonalú szakértelemmel rendelkező generációknak nincs utánpótlása, az ágazat kisebb léptékű szereplői alulfinanszírozott, tőkehiányos vállalkozások, elavult technológiát használnak, a hazai szaktanácsadási rendszer is teljesen leépült az évek során.

### **A gyógynövény ágazatban rejlő potenciál**

A hazai gyógynövény ágazat erősségei, máig kiaknázatlan lehetőségei a következők:

- Kedvező hazai agroökológiai adottságok, kiváló minőségű drogot adó tradicionális tájkörzetek rehabilitálása, hasznosítása.
- Tiszta biológiai forrásból/környezetből származó, változatos, széles spektrumon mozgó, fenntartható módon gyűjthető, évente megújuló, vadon termő, piacképes gyógynövénytartalmúak.
- Kézimunka-igényes ágazat, nehezen gépesíthető, nagy a munkaerő felszívó kapacitása.
- Alacsonyan kvalifikáltak, hátrányos helyzetűek, tartós munkanélküliek foglalkoztatás fejlesztését, a legelmaradottabb vidéki térségek népességmegtartó képességének stabilizálását elősegítheti.
- A gyógynövénytermesztés kiváló kiegészítő kereseti lehetőség, vagy tisztas kizárólagos bevételi forrás.
- Hagyományos orvoslás és termékkörei konjunktúrájának újbóli megteremtése, kiemelten fókuszálva a marginalizált, vidéki, sokszor

---

<sup>74</sup> Az Alföldről, szikes területéről, kézi erővel gyűjtött, vadon termő kamilla szárított, válogatott virága.



közegészségügyi ellátásban nem részesülő hátrányos helyzetű csoportok gyógytermékekhez való hozzáféréseinek kialakításához.

### **A gyógynövény ágazat fejlesztési irányvonala<sup>75</sup>**

A gyógynövény vertikum, mint egykori, nagy múlttal rendelkező hazai húzóágazat, a rendszerváltással bekövetkezett társadalmi-politikai-gazdasági átalakulások hatására leépült, fragmentálódott. Az ágazat alulfinanszírozott, tőkehiányos, a szakmai összefogás és a hathatós hivatali háttértámogatás hiányzik, az egyes vállalkozások egyéni érdekei dominálnak. A szétzilált infrastruktúra, egykor szervezett integrátori, felvásárlási rendszer, a K+F és szaktanácsadási hálózat újjáépítésre szorul. Megfelelő források biztosításával fejlesztést igényel a gazdaságok elavult természetéstechnológiája, a nemesített hazai fajtakínálat megteremtése, ennek hiányában versenyképességük csak tovább romlik. Nagy lehetőségek rejlenek a termesztési potenciál országos növelésében (kedvezőtlen területek hasznosítása, szántóföldi kultúrák diverzitásának javítása) bio- és ökológiai gazdálkodási szemlélet erősítésében.

Az ágazattal kapcsolatos információk, kormányzati dokumentumok, statisztikák, elemzések elérhetővé tétele és a rendszer adminisztratív transzparenciájának megteremtése sürgősen megoldásra vár (az ágazati szereplők regisztrációjának és központi adatszolgáltatási kötelezettségének kialakítása mellett). Jelenleg a hazai gyógynövény kereskedelem döntően az alapanyagexportra korlátozódik, kulcsfontosságú a feldolgozóipar és termékelőállítás dominanciájának megteremtése, mindezek előtt azonban rendezésre szorul a feldolgozott gyógynövény alapú késztermékek hazai kategória- és feltételrendszere, a forgalomba kerülő drogok szigorúbb minőségellenőrzése. A gyógytermékek széles körű keresletének (valamint hozzáféréseinek) és kínálatának egyidejű megteremtése a cél: a gazdák szemléletformálásával a gyógynövény termelés ösztönzése, a lakosság gyógynövényekkel kapcsolatos ismereteinek bővítése, a gyógytermékek és népi gyógyászat iránti érdeklődés és elkötelezettség kollektív kialakítása, erősítése.

A szabályozás rendszerszinten kaotikus, ezért erősen indokolt a hivatalok gyógynövény ágazati jogszabályokkal kapcsolatos egyértelmű állásfoglalásainak és közzétehető jogszabály értelmezéseinek közzététele. A gyógynövény ágazat sajátos, komplex szakmai terület, az érintett minisztériumok és ágazati szereplők aktív, folyamatos együttműködése, tárcaközi bizottság felállítása nélkül nem menedzselhető eredményesen.

A zavartalan és fenntartható gyűjtői tevékenységhez szükséges a magánbirtokok tulajdonosaival együttműködve a területi korlátok feloldása, a védett területen való gyűjtéshez, a természetvédelem fontosságának megért(et)éséhez pedig a „zöldhatóság”, nemzeti parkok és lakosság közti kétirányú kommunikáció megteremtése, hatékonyabbá tétele. Továbbá a szakmailag összehangolt, kontrollált gyűjtés kialakítása. A gyűjtést korábban akadályozta, hogy a felvásárlást östermelői igazolványhoz kötötték, ám a 2016. január 1-jétől életbe léptetett felvásárlási jeggyel a rendszer optimalizálódott, a problémák elhárultak.

Az állam középtávú célkitűzése a gyógynövényvel vetett termőterületek, jelenlegi 20 ezerről, 40 ezer hektárra történő kiterjesztése, a gyűjtött és termesztett növények

---

<sup>75</sup> a 2014-es Gyógynövény Stratégia és az általam elvégzett háttéranyagok elemzése alapján

menyiségének 25 százalékos növelése, 20-ról 25 ezer tonnára.<sup>76</sup> A 2014-2020-as Vidékfejlesztési Programban 13 év után újra megjelent az élő gyógynövényültetvény telepítés támogatása.<sup>77</sup> A volumennövekedés, becslések szerint 5-8 ezer fő részére időszakos jellegű, míg 1 000 főnek állandó munkahelyet biztosíthat a háttérparban, amennyiben a célkitűzés mögött valós kormányzati szándék áll, és nem csak kommunikációs panel. A reformok életbe léptetésével egyre több gyógynövény profilú termelő, feldolgozó szociális szövetkezet állhat fejlődési pályára.

### **A gyógynövénysszektor egy hazai „Jó gyakorlatának” bemutatása**

#### *Gyógynövények Völgye Szociális Szövetkezet – Zalaszentlászló*

A Gyógynövények Völgye Szociális Szövetkezet, a nonprofit szektorba sorolható vállalkozási formája, ennek megfelelő küldetéstudata és hozzáadott értéke, valamint a működésmód magas szintű szakmai minősége révén a gyógynövény feldolgozás egyik hazai jó gyakorlatának tekinthető. Interjúalanyom, a szövetkezet vezetője, 2012-ben a gyógy- és fűszernövény termesztői képzés elvégzése után hobbi szinten, kistermelőként gyógynövényekkel foglalkozott. Egy kereskedelembe jártas barátjával felmerült a közös vállalkozás gondolata, minimális kezdőtőkével megalapították a szociális szövetkezetet. 2013 nyarán elnyertek egy LEADER-pályázatot, a támogatásból illóolaj lepárló berendezést, szárítószekrényt és üvegházat vásároltak, illetve a LEADER illetékességi területén lévő 19 településen 20-20 órás gyógynövényismereti tanfolyamot tartottak. 300 helyi érdeklődő hallgatta végig az előadásokat. Egy újabb nyertes LEADER pályázat a közösségi gyümölcsfeldolgozó létesítését tette lehetővé, az emberek a maguk által megtermelt gyümölcsöt bérfeldolgozásra szállíthatták, a szövetkezet pedig rezsiköltségért feldolgozta. 2015-re két hónapos előjegyzéssel lehetett csak időponthoz jutni, akkora telítettséggel üzemeltek.

11 hátrányos helyzetű munkavállalót foglalkoztattak (fiatal pályakezdő, gyermekét egyedül nevelő, 50 év feletti etc.), közülük többen az alapító kör tagjai is egyben. A szociális szövetkezetre magánvállalkozásként tekintenek, melynek nem tagja az önkormányzat. Egy-két helyi, zalaszentlászlói munkatárssal dolgoznak együtt, a többség környékbeli. A tevékenységük két pilléren nyugszik: gyógynövénygyűjtés, -feldolgozás, -értékesítés, illetve saját gyümölcs feldolgozás, értékesítés és gyümölcs bérfeldolgozás (aszalás, préselés).

A szövetkezet egy 10 hektáros majorban működik, mely az egyik társalapító magántulajdona, biominősített terület. Erről a bázisterületről szerzik be gyűjtéssel (bodza, katángkóró, aranyvessző etc.) a gyógynövények jelentős többségét, csupán pár száz négyzetméteren folytatnak direkt termesztést (menta, levendula, citromfű). Nincsenek gyógynövénygyűjtők a térségben, az általuk kiképzett gyűjtőmunkásokkal mindent közösen végeznek, a folyamatot személyesen koordinálják. 40-50-féle fajt gyűjtenek, a majorban minden megterem. A gyűjtésből származó mennyiség folyamatosan biztosítja az üzem szárítókapacitásához szükséges alapanyagot, garantált, állandó minőséget állítanak elő, a feldolgozás a hangsúlyosabb. A

<sup>76</sup> [http://www.piacprofit.hu/kkv\\_cegblog/piac/a-gyogynoveny-szakmat-segiti-az-allam/](http://www.piacprofit.hu/kkv_cegblog/piac/a-gyogynoveny-szakmat-segiti-az-allam/)

<sup>77</sup> [http://ivs.zs.hu/wp-content/uploads/2015/07/Programme\\_Commission-D-Decision\\_2014HU06RDNP001\\_1\\_1\\_hu.pdf](http://ivs.zs.hu/wp-content/uploads/2015/07/Programme_Commission-D-Decision_2014HU06RDNP001_1_1_hu.pdf)

növényanyagot a színén szárítják, így magasabb minőségi kategóriába kerül a végtermék és drágábban értékesíthető. Jelen pillanatban 2 üvegházzal, szárítógéppel, 2 illóolaj lepárló berendezéssel, 6 aszalógéppel és egy lekvárfőzővel rendelkeznek.

Interjúalanyom érdekes tapasztalatra tett szert a LEADER-es oktatás lebonyolításakor. A 300 résztvevő 75-80%-a azt nyilatkozta, hogy havi 1-2 alkalommal szívesen részt vennének szervezett gyűjtésen, ha garantált a felvásárlás, jobbára nem az anyagi haszonszerzés motiválja őket, hanem a közösségi élmény, túra, kirándulás (az érintettek zöme a középosztályhoz tartozik). Ebből is látszik, hogy a kisléptékű gyógynövény ágazati tevékenységhez kötődő programok – amelyek iránt az igény is megfogalmazódik – alkalmasak egészségtudatosság formálására, kikapcsolódásra, közösségfejlesztésre, a szűkebb környezet megismerésére, a helyhez, hagyományokhoz kötődés kialakítására.

A szövetkezet menedzselése profi módon zajlik, a LEADER-es pályázat gyógynövény ismereti kurzusainak megtartása (19 település) kiválóan megalapozta a marketinget. Rendkívül gyorsan, széles körben ismertté tette a vállalkozást, élénk médianyilvánosságot teremtett (rendezvényeikről, megmozdulásaikról rendszeresen tudósít a sajtó), a megyei lapokkal (Zalai Hírlap) gyümölcsöző az együttműködés, így nincs szükség drága reklámhordozókra.

A Gyógynövény nap is részben ennek a koncepciónak a része, részben a társadalmi felelősségvállalás, szemléletformálás jegyében zajlik (hasznosítható tudásátadás a cél), szakmai kihívásnak tekintik. Mindenki számára nyitott, ingyenes évenkénti rendezvény, 2 plusz 1 nap, péntektől vasárnapig tart. A pénteki a szűk körű szakmai nap, limitált a meghívottak köre, 30-40 fő. 2015-ben Ács Sándorné Éva tartott rendhagyó előadást a szántóföldi biogazdálkodásról. Szombaton a gyógynövényes szakma egyik legelismertebb hazai mestere, Dr. Babulka Péter tartott előadást, sok más ismeretterjesztő program kíséretében. Rendszeresen felkért szónok a szomszéd település háziorvosa, aki a népi gyógyászatot a praxisába is integrálta, sikertörténetnek minősül az orvosi felügyelet mellett, gyógyteák folyamatos fogyasztásával vérnyomásgyógyszerét elhagyó helybéli hölgy esete. A Gyógynövény nap szemléletformáló indíttatását igazolja, hogy többen az itteni tapasztalat hatására kezdtek kiskertet művelni, gyógynövény parcellát kialakítani. Évről évre átlagosan 600 érdeklődőt vonz a rendezvény, „a fél falu a program mögé áll, társadalmi munkának tekintik”, az önkormányzattal jó a kapcsolat, támogatja a rendezvényt is. Nem hirdetik, mégis gyakoriak a csoportlátogatások (évi 15-20 alkalom). Októberben rendszeres vendégek az iskolások, de megfordultak már náluk civil szervezetek, érdeklődő polgármesterek, vállalkozók, „jó gyakorlat gyűjtők”, valamint a LEADER és OFA szervezésben is többen.

Tisztes megélhetést biztosít a gyógynövényes tevékenység, nyereséges, jelen pillanatban a szövetkezetben mégis a gyümölcsfeldolgozás termel nagyobb bevételt. Prózái oka, hogy erre a tevékenységre fektettek eddig nagyobb hangsúlyt, a gyógynövény szegmens kissé háttérbe szorult. A gyümölcsfeldolgozóban 3 állandó munkatárs dolgozik, jelenleg (februárban készült az interjú) holtszezon van, így nem foglalkoztatnak embereket. Kiterjedt gyógynövényes árukészlettel rendelkeznek, tavasszal, nyáron feltöltötték a raktárkapacitásukat.

A termékek egyediek, prémium minőségűek, piacképesek, az egyik gyümölcslé kiváló termékdíjat kapott, biztatóak a visszajelzések. Egyedül a gyümölcslé készítés terén van némi térségi konkurencia, egy illegális versenytárs ugyanis nagyon olcsón kínálja a homoktövises almalé termékét, lényegében alapanyagár alatt. A szociális

szövetkezetben teakeverékeket, szirupokat, gyógynövényes limonádét, gyümölcslevet forgalmaznak. A szirup piaci résnek minősül, a termékkörnek nincs vetélytársa, a termékfejlesztés saját tapasztalatból építkezett: „Az emberek többsége megveszi a teát, és nem használja. Egy gyógytea főzet szakszerű elkészítése 20 percet vesz igénybe, rendkívül hosszadalmas: felforralni a vizet, felönteni a növényt, 10 percig fedő alatt tartani, megvárni, míg kihűl, majd leszűrni. Az emberek többsége este, fáradtan nem vállalkozik már erre a procedúrára. A szirup azonnal fogyasztható, kiskanállal, vagy valamiben keverve.” A szirup többféle íz-hatóanyag kombinációban elérhető, számos egészségügyi probléma enyhítésére alkalmas: aranyvessző-nyírfalevél, citromfű-menta, levendula, mezei katáng, cickafark típusokat készítenek. Élelmiszerként forgalmazzák, minősített, a hivatalos szabályoknak, szabványoknak megfelelő élelmiszerüzemmel rendelkeznek. A szirupban lévő gyógynövény növényi hatása feltűnethető a csomagoláson (ezt meg is teszik), a konkrét termék gyógyhatása nem. Ebben a formában az előállításához laborvizsgálat nem szükséges. A szirupok 250 ml-es kiszerelésűek, a termelési kapacitás lehetővé tenné napi 200 liter, azaz 800 üveg előállítását. A gyártás nem folyamatos, úgy szervezik, hogy folyamatosan legyen készleten 2-300 üveg. A termékek prémium minősége révén az ár is kicsivel magasabb: egy doboz fagyöngytea 800 Ft-ba kerül, a legnagyobb hazai szereplő ugyanezt 250 Ft-ért kínálja, sokkal szennyezettebb, silányabb minőségben. A tökéletes alapanyagok felhasználása garantálja a valódi, érezhető gyógyhatást. A vevők – jellemzően az értelmiségi réteg –azonosulni tudnak a cégfilozófiával, így megfizetik a magasabb árat. A gyógynövényes limonádé szintén slágertermék, 1/8-as higításban alkalmazható, a gyógyhatása így is garantált. Speciális papírból készült csonkagúla alakú, térbeli, vendéglői kínáló-reklámanyagot készítettek hozzá, az előző szezon végén érkezett meg, és ezt nem lehet szeptemberben bevezetni, csak tavasszal. Gourmet, delikát boltoknak beszállítanak, csoportokat fogadnak, ők rendszerint vásárolnak is. Vannak környékbeli visszatérő vendégek, rendelések. Budapesten is jelen vannak: az egyik cukrászának homoktövises-almalevet értékesítenek, egy fővárosi átvevőpontként funkcionáló helyre is szállítanak, egy piac is rendszeresen rendel tőlük, továbbá gyümölcslevet, gyógynövényes limonádét 2 étterembe, 3-4 szórakozóhelyre. Tervbe vették, hogy kiépítik és erősítik a környéki bioboltokban a termékjelenlétet. A logisztikai szervezés átgondolást igényel, hatékony értékesítő kolléga segíti a törekvéseiket.

A gyümölcsfeldolgozó egy másik szövetkezetbe kiválik, és új helyszínre kerül, így lesz hatékony és gazdaságos az üzemeltetés. A csomagolástechnológián módosítanak: a 3 és 5 literes bag-in-box-os kiszerelés mellett 2-3 dl-es kiszerelést is gyártanak – praktikusabb az óvodába és idősok otthonába (az önkormányzat velük préselteti az almatermését, azt porciózzák a helyi közétkeztetéshez). Kapacitásbővítésben és nagyobb szárítóberendezés, illetve a maguk által tervezett és legyártott pasztörizáló kádhoz üvegtöltő beszerzésében gondolkodnak, pályázati vagy magánforrás bevonásával egy nagyobb, üvegfalú, a készítési folyamat transzparenciáját nyújtó üzemcsarnokban. A LEADER-hez csatlakozva lehetőségük nyílna más típusú forrásakkumulációra is, tágas vendégfogadó tér kialakítását tervezik. Mostanság maximum 15 főt képesek elhelyezni rossz idő esetén, ez szűkös kapacitásnak minősül.

### **Összegzés, következtetések**

A hazai gyógynövény ágazat jelenleg kiaknázatlan kapacitásokkal, redukáltan működő szektor. A gyógynövény ágazat fejlesztési irányvonalai c. fejezetben

ismertetett rendszerszintű – az újbóli konjunktúrát akadályozó – hibák, homályos anomáliák kijavítása után, tudatosan tervezett, közös és hatékony szakmai, kormányzati együttműködéssel ismételten megvalósulhat ez egykori piacvezető szerep elnyerése. A vidéki hátrányos helyzetű térségek marginális helyzetű csoportjai számára az értékteremtő munkavégzés, társadalmi reintegráció, szociális felzárkóztatás kiváló eszközének tekinthető a nonprofit szektor szociális szövetkezeti formája, amely a lokalitás szintjén egyszerre szolgálja a helyi és térségi gazdaságfejlesztést, valamint a társadalmi, munkaerőpiaci problémák javítását. Hatathós kormányzati támogatással, a gyógynövény profilú szociális szövetkezetek térnyerésével a foglalkoztatási mutatók és a vidéki népesség jóllétének erősödésével az ágazat is visszanyerheti, kezdetben hazai, majd nemzetközi szinten jegyzett egykori dominanciáját.

### **Felhasznált irodalom:**

- Antal József (2010): Gyógynövények Termesztése. Akaprint Kiadó, Budapest, 6-36. o.
- Banai Valéria (2010): Gyógynövény és drogismeret. Műszaki Kiadó, Budapest, 5-22. o.
- Bernáth Jenő (szerk.) (2000): Gyógy és aromanövények. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 13-34. o.
- Calixto, J. B. (2000): Efficacy, safety, quality control, marketing and regulatory guidelines for herbal medicines (phytotherapeutic agents). In.: Brazilian Journal of Medical and Biological Research, vol. 33., n. 2., Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil, 179-189. p. [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-879X2000000200004&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-879X2000000200004&script=sci_arttext) (utoljára ellenőrizve: 2016.04.12.)
- Correa Júnior, C.-Scheffer, M. C. (1999): Experience in the integration of industry and growers in the production and marketing of medicinal plants. In.: Second World Congress on Medicinal and aromatic plants for human welfare - Wocamp 2, Acta Horticulturae 503., Printed by Drukkerij P. J. Jansen BV, The Netherlands, 173-176. o.
- Craker, L. E.-Gardner, Z. (2005): Sustaining the Harvest: Challenges in MAP Production and Markets, A proceedings of Wocamp III. The III.rd World Congress on Medicinal and aromatic plants. In.: Conservation, Cultivation and Sustainable Use of MAPs, Acta Horticulturae 676., ISHS, Belgium, 25-28. o.
- Cranz, H. (1999): Standard for the assessment of herbal medicinal products in Europe and around the world. In.: Second World Congress on Medicinal and aromatic plants for human welfare - Wocamp 2, Acta Horticulturae 503., Printed by Drukkerij P. J. Jansen BV, The Netherlands, 59-62. o.
- Hajnal Tünde (2007): Vadon termő gyógynövények termesztésbe vonásának lehetőségei, különös tekintettel a kálmosra és az orvosi zilizre. In.: Dr. Erdődy Gyula (szerk.): A Herbal Network útjain, Baranyai Kisgazdaságokért Oktatási Kulturális és Mezőgazdasági Közhasznú Alapítvány, Sellye.
- Hornok, L. (1992): Cultivation and Processing of Medicinal Plants. University of Horticultural Sciences, Akadémia Kiadó, Budapest, 3-9. o.

Kala, C. P.-Dhyani, P. P.-Sajwan, B. S. (2006): Developing the medicinal plants sector in northern India: challenges and opportunities. In: *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2:32, BioMed Central Ltd, 1-15. o.  
<http://ethnobiomed.biomedcentral.com/articles/10.1186/1746-4269-2-32> (utoljára ellenőrizve: 2016.04.12.)

Kathe, W.-Honnef, S.-Heym, A. (2003): Medicinal and Aromatic Plants in Albania, Bosnia-Herzegovina, Bulgaria, Croatia and Romania. WWF Deutschland – Traffic Europe – Germany, Publisher: Bundesamt für Naturschutz (BfN), Germany, 11-12., 16-17., 20-33. o.

Lambert, J.-Srivastava, J.-Vietmeyer, N. (2007): Medicinal Plants – Rescuing a Global Heritage. World Bank Technical Paper No. 355., The World Bank, Washington D.C., U.S.A., 1-13. o.

Lange, D. (1998): Europe's medicinal and aromatic plants: Their use, trade and conservation – A Traffic Network Report. Traffic International, Cambridge, UK, 6-33. o.  
[file:///C:/Users/Admin/Downloads/traffic\\_species\\_plants22%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/Admin/Downloads/traffic_species_plants22%20(4).pdf)

Rácz Gábor-Rácz-Kotilla Erzsébet-Szabó László Gy. (2012): Gyógynövények ismerete – A fitoterápia és az alternatív medicina alapjai. Galenus Kiadó, Budapest, 15-39., 78-84. o.

Schippmann, U.-Leaman, D. J.-Cunningham, A. B.-Walter, S. (2005): Impact of Cultivation and Collection on the Conservation of Medicinal Plants: Global trends and Issues. In: Conservation, Cultivation and Sustainable Use of MAPs, *Acta Horticulturae* 676., ISHS, Belgium.

Schippmann, U.-Leaman, D. J.-Cunningham, A. B. (2006): A comparison of cultivation and wild collection of medicinal and aromatic plants under sustainability aspects. Wageningen UR, The Netherlands, 75-89. o.  
<http://library.wur.nl/ojs/index.php/frontis/article/view/1225/797>

Srivastava J., Lambert J., Vietmeyer N. (1996): Medicinal Plants, An Expanding Role in Development. The World Bank, Washington D. C., U.S.A., 1-18. o.

Szalai Miklós (2009): Halimbai füveskönyv, Takács és fia Bt. Kiadó, Zánka, 5-10., 230-271. o.

GYS (2014): Magyar gyógynövény ágazati stratégia 2014  
[http://www.gyogynovenyszovetseg.hu/wtDocument/browse/root/Gyogynoveny\\_Strategia\\_2014.pdf](http://www.gyogynovenyszovetseg.hu/wtDocument/browse/root/Gyogynoveny_Strategia_2014.pdf)

# Ártéri gazdálkodás az Alsó-Tisza vidéken - renaturáció és újbóli hazatalálás

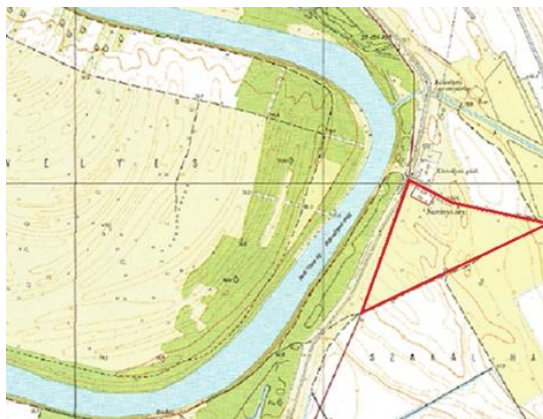
Írta: Beier László

## 1. Bevezetés

Tanulmányom megírásában a magyar nemzet kulturális örökségeinek megőrzése, ápolása, felelevenítésének vágya segített. Hiszek abban, hogy egy ilyen nehéz sorsra jutott nép hosszú, viszontagságokkal teli fennmaradását az egyedülálló harcmodor, taktikus politika és később az elnyomások elleni lázadások mellett a vallás és a közös kulturális értékek ápolása biztosította. Munkámban a magyar kultúra egyik jellegzetességét, az ártéri gazdálkodást, és annak meghatározó szociális és ökológiai szerepét szeretném röviden bemutatni. Véleményem szerint ez a tájhasználati forma egyedülállóságából eredően nagyban meghatározta a nemzet karakterét, pozitív környezeti hatásai pedig segítették őshonos fajaink megmaradását. *Joggal gondolhatjuk, hogy az ártéri gazdálkodás visszaállítása és hungarikummá nyilvánítása tovább növelhetné nemzeti értéktárunkat!*

## 2. Az Alsó-Tisza vidék rövid természetrajza, az ártéri gazdálkodás bemutatása

Lakóhelyem Csongrád megyében található, az Alsó-Tisza vidéken, Hódmezővásárhelytől 12 km-re, a Körtevényesnek nevezett tájegységben. Tanyánk az árvízvédelmi gáttól kb. 50 méterre áll, a gát hullámtéri, belső oldalán pedig a Tisza Körtevényesnek nevezett, folyó szabályozáskor levágott holtága található (1. ábra). A terület a Kiskunsági Nemzeti Park és a Körös-Maros Nemzeti Park kezelésében áll, azon belül a Mártélyi Tájvédelmi Körzet 2 200 ha-os körzetének közelében található.



1. ábra: Tanyánk, "Panni néni csárdája" és a birtok.  
Forrás: Kiskunsági Nemzeti Park

A tanyához 24 ha-os legelő tartozik (1. ábra). A lakóház 1850-ben épült, eredetileg csendőrlaktanyaként funkcionált, majd csárdaként, később pedig erdészházként. A legenda szerint még Rózsa Sándor is raboskodott pincéjében és onnan egy alagút vezet egészen be Hódmezővásárhelyig, mely a betyárok lovas menekülését biztosította.

Nem tudni, mi az igazság, azonban egy befalazott boltív valóban található a pincében. A ház 1990-ben került családom tulajdonába. Vezetékes vízzel ellátott, villamosított, alapterülete 160 m<sup>2</sup>.

A ház és a birtok rövid ismertetése után tekintsük át röviden a táj természeti és klimatikus viszonyait, mivel az esetleges jövőbeni mezőgazdálkodási tevékenységeket ezek nagyban befolyásolják.

A vidék teljes területe síkság, az ország legalacsonyabban fekvő és legmelegebb vidéke. Elsőre talán szegényesnek tűnő természetes növénytakarója meglehetősen változatos. Kemény- és puhafás ártéri galériaerdők kísérik a folyókat. A homoktalajokon homoki erdőket találunk, az „átmeneti területeken” erdős sztyepeket, a síkokon mocsárréteket, szikeseket, sztyeppeket, homokpusztákat.

A táj klímája száraz, meleg. Az évi középhőmérséklet 10,2-12°C között alakul, az országos átlag felett. Jellemzőek a korai és kései fagyok. Tele mérsékeltlen hideg és csapadékszegény, nyara forró és száraz. Legmelegebb hónap a július 22,3°C átlaghőmérséklettel, a leghidegebb pedig a január -1,2°C középhőmérséklettel. A hőségnapok száma is itt a legmagasabb: 23. A napsütéses órák száma 2100 feletti. Az évi csapadék mennyiség 520-550 mm között áll be. Egyértelműen uralkodó széljárás nem állapítható meg, leggyakoribb az észak-nyugati szélirány.

A talajtakaró szintén változatos: a folyók mentén öntéstalajok jellemzőek. Az alacsonyabban fekvő területeken gyakoriak a nedves réti talajok, a Tisza vonalától nyugatra futó homokos területekkel találkozhatunk, míg attól keletre, a tiszántúli tájon jó termőképességű mezőszégi talajok a meghatározóak.

Jól látjuk tehát, hogy a terület kedvező ökológiai viszonyai kiváló környezetet biztosítanak a mezőgazdálkodásra és egyéb, természeti erőforrásokat hasznosító termelő tevékenységre. Nem véletlen, hogy őseink is ezt tették. A 19. századi folyószabályozások előtt a tájon ártéri gazdálkodás folyt. Az áradó folyók (Tisza, Maros, Körösök, Kurca) nem voltak gátak közé szorítva, így az áradások lassabban vonultak le, hiszen a nagyobb területen elterülő víz lassabban mozgott. A szétterpeszkedő víz tovább maradt a medren kívül, így több ideje volt felmelegedni, ezzel kedvezve a leívtott halak ivadékainak. A nyár folyamán lassan visszahúzódó víz komoly mennyiségű halivadékot vitt vissza a mederbe, ezzel azóta csak áhított halbőséget produkálva. A kubikokban, laposokban visszararadt víz hemzsegett a haltól. A megnövekedett táplálékkínálat elképesztő fajgazdagságot generált. Vízi-, parti és gázlómadarak tömegei vámozták az időszakos vízállásokat, nem beszélve a halevő ragadozó emlősökről. Ennek a diverz környezetnek a maradványait őrzik a nemzeti parkok és egyéb természetvédelmi oltalom alatt álló területek.

A természet nyújtotta lehetőségéből természetesen a legnagyobb ragadozó, az ember is hasznot húzott. A térségben a folyó vízi halászat mellett meghatározó volt az ilyen



álló vizeken folytatott kisszerszámos halászat is, annak specializálódott eszközeivel (csíkvár<sup>78</sup>, tapogató<sup>79</sup> és dobó háló<sup>80</sup>, stb.) (Herman, 1887, Fekete, 1955)

Gátak hiányában a Tisza vidékének embere kénytelen volt a víz mozgásához igazítani gazdasági tevékenységeit. A helytel-közzel kiszámítható vízmozgás lehetővé tette a termények beérését és azok betakarítását. Természetesen erre volt ellenpélda is, de az így gazdálkodó ember tisztában volt az efféle művelés kockázataival.

Az ártéri gazdálkodás jellegzetes ága volt a gyümölcstermesztés. A hátrahagyott gyümölcsösök, szőlők nyomai néhol még ma is fellelhetők a hullámtérben. Ez a fajta tevékenység még a szabályozások és gátépítések után is megmaradt, majd a mezőgazdaság intenzifikációjakor a parcellák művelése szép lassan elkopott. (Bácsikám még biciklivel járt le ártéri szőlőjét gondozni).

A kedvező viszonyok az állattenyésztésnek is kedveztek. Az ártéri legeltetés jellemző formája volt a rideg állattartásnak. Erre természetesen az őshonos, igénytelen magyar fajták (racka, szürke marha, mangalica) voltak a leginkább alkalmasak.

A rövid áttekintésből jól látjuk, hogy a Tisza vidékének embere hogyan alkalmazkodott a természethez és élt vele harmóniában. Mai divatos szóval élve „biogazdálkodott”. A siker kulcsa a *mértékletességben* volt. A folyószabályozások és később a nagyüzemivé váló mezőgazdasági termelés nagymértékben degradálta a környezetet. A folyók gátak közé szorításával az árvíz gyorsabban vonul le, ezzel nagyban rontva az ívás eredményességét és a kikelő ivadékok esélyeit. A visszamaradó, sőt, esetenként állandósult és mocsarakká, lápokká eutrofizálódott vízállások megszűnésével őshonos halfajok (réti csík, lápi póc, aranykárász) és egyéb vízi és vízparti szervezetek és társulások tűntek el a területről, vagy csökkent kritikusra a számuk. Ezzel együtt tűntek el a fentebb említett halászati módok és velük együtt a jellegzetes szerszámok, valamint a halászok tudása és hagyományai. A mezőgazdaság modernizációjával az extenzív, kisparcellás ártéri gyümölcstermesztés háttérbe szorult, majd fokozatosan kiveszett. Az állattenyésztésben is hasonló folyamat ment végbe, a szerényebb hozamú, lassabb növekedésű magyar fajták egyre inkább létjogosultságot veszítettek és génmentő telepekre, rezervátumokba száműztek vissza, ezzel kiszorulva az árterekről is.

Jól látjuk tehát, hogy ez a harmonikus rendszer hogyan borult össze a folyószabályozások és az intenzív mezőgazdaság következtében. Az emberi megfontolatlanítás és a kaszkád-mechanizmus iskolapéldájával találkozhatunk ebben az esetben. Ritka, amikor az ember „kivonulása” egy habitatból negatív következményekkel jár, itt azonban ez történt.

De tulajdonképpen kinek baj ez? Elsősorban a természetnek. Fentebb már említettem, hogy a szabályozások következtében vizes élőhelyek tűntek el vagy fragmentálódtak, ezzel számos őshonos faj biotópját csökkentve. A gyorsabb árlevonulások pedig nagyban hozzájárulnak a halbőség csökkenéséhez. A legeltetés megszűnésével nagyban nőtt az invazív növényfajok terjedési esélye ártéri érdeinkben, ezzel tovább

---

<sup>78</sup> Tölcsérszerű szájadékkal nyíló és a végén kúposan végződő, vesszőből font öblös halfogó eszköz, amely gyakorlatilag egy élve fogó halcsapda.

<sup>79</sup> „[...] kávára erősített három- (vagy két-) rétegű háló. A belső, sűrű szemű, bő háló, ha a reginás tapogatóval leborított hal beleütközik, a külső, nagy szemű hálón kitüremkedve zacskót képez, amelyben fogva marad a hal” (Magyar Néprajzi Lexikon)

<sup>80</sup> Két-három méter átmérőjű, területén ólomgolyókkal súlyozott vetőhalászati eszköz, mely eldobva köralakban szétterül és a vízfenékhez szorítva fogja meg a halat, mely a finom hálóból keredve esik zsákmányul.

rontva a táj természeti értékein. Az ezzel párhuzamosan végbemenő külső ármentett területeken a mezőgazdaság intenzifikációja további élőhely romláshoz, ezáltal őshonos fajok eltűnéséhez vagy sűrűségük csökkenéséhez vezetett (mezei nyúl, szürke fogoly). Nem utolsósorban pedig – és itt jön be jelen tanulmány fő eszmei irányvonala – meg kell említenünk az ezzel a világgal együtt sírba szálló ártéri emberek tudását és kultúráját. Az ökológiai veszteségek mellé sajnos felírhatjuk egy letűnt kor letűnt kultúrájának veszteségét is. Tehát nekünk, magyaroknak is nagy baj ez.

Mit tehetünk? A bemutatott helyzet okkal ad okot az elkeseredésre, azonban ha így álltunk volna mindenhez, akkor a kiveszett őshonos fajaink mellett magunkat is említhetnénk. Az egyértelmű, hogy a szabályozás előtti állapotok teljes mértékben történő visszaállítása elérhetetlen, azonban egyes elemek még mindig visszahozhatók napjainkba. A következőkben az esetleges lehetőségeket fogom bemutatni annak reményében, hogy ezek megvalósulásával a jelen generációi a gyakorlatban is megismerhetik a dél-alföldi ártéri gazdálkodás elfeledett világát. (Várad B., 2014)

### **3. Részletesebben az ártéri gazdálkodás mai lehetőségeiről**

Az ártéri gyümölcsstermesztés napjainkban sem lehetne megoldhatatlan. Az extenzív termelést folytató gazda tisztában lenne az esetlegesen maradandó károsodásokkal és az ebből következő anyagi kieséssel, amit pályázatokkal lehetne kompenzálni, melyekbe bele kellene foglalni a szigorúan csak magyar fajták ültetését. Az ártéren termelt gyümölcsből azonban nemzeti italunk, pálinka készülhetne, melyet ökogazdasági forrására való tekintettel magasabb áron lehetne értékesíteni. Ez a fajta gazdálkodás mintegy kiegészítő keresete lehetne a gazdáknak, a hagyományos magyar fajtákat árusító kertészetek pedig szintén jól járnának. A kemikáliák elhagyása még inkább növelné a félig vad gyümölcsből készült pálinka értékét.

Említettem, hogy a korábbi állapotok teljesen nem nyerhetők vissza, kezdve a gátak meglétével. Azonban a szürke marha visszaterelése az árterekbe ma is megoldható, ahogy történt esetünkben is, ugyanis immár negyedik éve legel lent a gulya Körtevényes-sziget gyepén. Ez természetesen nem ilyen egyszerű, hiszen gazdasági érdeklentétekkel kell számolnunk. Itt elsősorban az erdőgazdaságokra kell gondolnunk. Bár a szürke marhára az egyes nagyvad fajainknál megfigyelhető kéreghántás nem jellemző, ennek ellenére tagadhatatlan, hogy az erdőállományokba való beengedése valamilyen szintű károkozással járna. A szürke tipikusan legelő típusú állat, azonban nagytömegű megjelenése esetén taposásával, rágásával és esetleges szarvverésével károsíthat. Ebből következik, hogy csak olyan korú állományokba lenne szabad beengedni, ahol már nem tudja mozgásával negatívan befolyásolni az állomány minőségét. Jogosan vetődik fel a kérdés, hogy akkor mit enne a marha? Az akácosok kora tavaszi és őszi gypszintje kiváló vadlegelőt biztosít (Bencze, 1979), így a szürke marhának is megfelelhet. Különösen fontos lehetne az ártéri puhafás galériaerdők cserjeszintjében elburjánzott invazív jövevény faj, az ámorfa levelének legeltetése. A marha a szarát ugyan nem fogyasztja el, azonban a levelet előszeretettel. Ezzel valamilyen szinten kordában lehetne tartani ennek a cserjének a terjedési sebességét. Felmerülhet a kérdés, hogy az ártéri legeltetés esetén a vadállományt nem érné-e zavaró hatás. Csongrád megye vadgazdálkodásában a tipikus erdei fajok, így főként a vaddisznó és a szarvas nem kívánatosak, tehát az esetleges zavarás csökkenthetné terjeszkedésüket. Egyéb fajok zavarása esetleg felmerülhet, azonban, ahogy már említettem, ennek az érzékeny rendszernek a

lényege az egyensúly elérése és fenntartása. Szintén jogosan vetődik fel a kérdés, hogy ha nem is károsítana a szürke marha a neki megfelelő gypszintet adó állományokban, miért érné ez meg az erdőgazdálkodóknak? Véleményem szerint mezőgazdaságiakhoz hasonló pályázatok kiírásával kompenzálni és ösztönözni lehetne az erdőtulajdonosokat. És végül hol érné ez meg a gazdáknak? A manapság oly divatos „bioeredetű” kifejezést kihasználva a gazdák magasabb áron értékesíthetnék a marhahúst, ehhez azonban a célzott reklámpropagandára és a felvásárló piac nyitottságára lenne szükség. Az ártéri legeltetés természetesen nem a szürke marha korlátok nélküli rászabadítását jelentené a hullámtéri erdőkre és gyepekre, hanem esetlegesen erre kijelölt területek és időszakok ciklikus váltogatásával, valamint mentett oldalon lévő gyepek és ártéri területek vegyes legeltetésével történhetne. A legeltetéssel újra megjelenő fajok, valamint a nem kívánatos fajok visszaszorítása ökológiai érdekeket képviselne, az így alakuló munkahelyek (gulyás) pedig nagyban segíthetnék a térség társadalmát. *A szürke marha mellett magából az állatból készült szalámi esetleges hungarikummá nyilvánítása és nemzetközi piacokra való felterjesztése nemzeti örökségeink számát növelhetné* (családom jelenleg is foglalkozik e termék értékesítésével).

Bár a gát nélküli áradások következtében vissza maradt tocsogók, mocsarak, lápok halászata ma már csak emlék, a holtágaké nem kellene, hogy az legyen. Az idén hozott törvény, miszerint a természetes vizeken történő halászat nem engedélyezett, a holtágak esetében akár még káros következményekkel is járhat. Ez elsőre nem hangzik logikusnak, azonban, ahogy régen, mértékletességgel újra működhetne, és nem kellene a vizek lerablását jelentenie. A fauna idegen fajok szelektáló halászata kifejezetten javíthatná az őshonos fajok esélyeit. A halászok tevékenységüknél fogva kötelezve lennének a víz és vízpart rendjének fenntartásáért, ugyanis ez pl. a Körtvélyesi-holtágon a horgászok esetén nem sok foganattal bír, hiszen a szemetelés ma is általános probléma. A halászok állandó működése visszaszoríthatná ezt a problémát. Indokoltnak tartanám a Körtvélyesi-holtág halásztanyájának renoválását és bemutatóközponttá alakítását, ezzel segítve az itteni halászat kultúrájának megismerését. Elképzelhetőnek tartom egy vidrapark létesítését is, ahol a látogatók megismerhetnék ezen vizes élőhelyek csúcsragadozóját. A felvetés teljesülése esetén vízgazdálkodási főiskolákon taníthatnák a természetes vízi halászatot megfelelő vízgazdálkodási, ökológiai, biológiai és egyéb ismeretek háttérében, nem csak, mint kreditet érő elméleti képzést, hanem mint gyakorlati tárgyat. A gyakorlatban történő elhelyezkedés biztosítaná ezen régi-új foglalkozás életben tartását, a magyar fiatalok halásznak is tanulhatnak, valamint a kisszerszámos halászatot kiszolgáló mesterségek is újra éledhetnek, ezek oktatása szintén újabb munkalehetőségeket biztosítana.

Az 1. ábrán bemutatott birtokunkon nagyjából középen zsombékos, lápos sáv húzódik valamilyen régi meder emlékeként. Ez a rész kihasználatlansága miatt tökéletes réti csík nevelő medence lehetne a megfelelő törvényi és egyéb előírások betartásával. A réti csík endemikus halfajunk. A mocsárlecsapolások, folyószabályozások következtében élettere jelentősen lecsökkent. Megcsappant állományainak védelme a többi hasonló helyzetben lévő állat- és növényfajunkhoz hasonlóan nemzeti kötelességünk. Egy ilyen telep kialakításával a csíkot visszatelepíthetnénk a Körtvélyesi-holtágba és a környező csatornába. Nem utolsósorban pedig fontos elmondanom élelmezési célú felhasználásának ötletét is, miszerint a méltán híres káposztás csík újra a magyar gasztronómia spalettáját színesíthetné. Ez a tájjellegű

étel tökéletesen visszaadná a vidék egykori halételeinek ízvilágát. A megvalósuláshoz természetvédelmi együttműködés szükséges.

A táj gazdag lágyszárú flórája számos szintén endemikus gyógynövényt is tartalmaz. Az ártéri réteken, valamint a külső területeken, beleértve a családom rétjét is, szezonális és szabályozott gyógynövénygyűjtő munkákat lehetne szervezni. A begyűjtött alapanyagot herbáriumokat gyártó cégek vásárolhatnák fel. Egy birtokunkon épített szárító üzemeltetése, valamint a növények gyűjtése, szortírozása, csomagolása újabb munkahelyeket teremthetne a térségben.

A fentebb már említett mezőgazdasági modernizáció következtében megjegyeztem, hogy őshonos fajaink kerültek nehéz vagy kritikus helyzetbe. Különösen igaz ez a szürke fogoly esetében. A fogoly országos becsült létszáma a hatvanas években 800 ezer-1 200 ezer között mozgott, ma ez országos szintén 20 ezer egyed (!) körül áll be (OVA, 2016). A drasztikus csökkenés jól látható. A vidék jellegzetes faja volt a fogoly, a vadgazdálkodás egyik alappillére, mára azonban alig számolhatunk vele. Ez a madár szintén jellegzetes bennszülött fajunk (ezt angol nyelvterületeken jelölik is: Hungarian partridge), melynek veszni hagyása saját nemzetünk arcon köpése lenne. Birtokunk fogolytenyésztésre alkalmas területekkel bír, a környező vegetációs és egyéb viszonyok pedig kedvezőek a faj tartós megtelepedéséhez. Félintenzív, intenzív rendszerű volierek<sup>81</sup> létesítésével biztosíthatnánk a térség eme jellegzetes, de lassan kivesző madarának megmaradását, kellő mennyiségű kibocsátás esetén pedig a megfelelő hasznosítási ráták mellet vadászata a vadászturizmus fellendülését eredményezhetné. Ezzel stabilizálhatnánk ennek az őshonos fajnak állományait, a magyar és külföldi vadászturizmusban esetleg új terek nyílnának a csongrádi fogoly vadászatával, és nem utolsósorban a fogoly tenyésztése körüli feladatok ellátása újabb munkahelyeket biztosítana a térség fiataljainak.

A magyar nép lovas nép, ezt kár részletezni. Evidens, hogy a felvetődő ötletek között a lótarás és lovas turizmus is szerepel. A tanyánkhoz tartozó területen kisebb lovarda is létesíthető lenne, karámmal. Azonban csak kisebb és egyszerűbb lóbeállók is elképzelhetők lennének, a jelenleg romos gazdasági épület ilyen jellegű tervrajzai már elkészültek. Lovastúrák esetén akár megállóhely is lehetne a tanya, a lovasoknak külön éjszakai szálláshellyel, a tervek már erre is elkészültek. A túrák határon túli területekről vagy azokra indulhatnának, ezzel is szimbolizálva a ló halhatatlan szerepét kultúránkban, valamint összetartozásunkat. Az esetleges lovas foglalkozások lehetőséget biztosítanának a gyerekek és a fiatalok lóval való ismerkedésére, ezzel segítve az egyre inkább csökkenő érdeklődés fenntartását nemzeti „totem” állatunk iránt. A foglalkozások, túravezetések, lógondozás szintén újabb munkahelyeket teremtené a környék fiataljainak.

Területünkön bemutatóközpont is létesíthető lenne őshonos magyar háziállatokkal. Sajnos, a felnövekvő generációk közül – és nem csak a nagyvárosiak – egyre kevesebben tapasztalják meg az állattartás szépségeit és egyáltalán, egyre kevesebben látnak élőben háziállatot, nemhogy őshonos fajtákat. Egy ilyen központ létesítése a gyermeki tapasztalatszerzés élményeire alapozva talán sokakat sarkallhatna arra, hogy otthon is tartson állatot, vagy esetleg családi gazdálkodásba fogjon, ezzel hozzá téve a nemzet értékeihez. Kiváló színtere lehetne az ökológiai központú, extenzív állattartás bemutatásának és a magyar fajták népszerűsítésének. A gazdaság nem egyszerű állatsimogatóként üzemelne, hanem az idősebbeknek rövid, de érdekes,

---

<sup>81</sup> Hálóval fedett röpde.

hasznos tájékoztatásokat tarthatnának szakképzett szakemberek a rideg állattartás szerepéről a magyar kultúrában, valamint a magyar fajták kialakulásának mértékeiről és azok jellemzőiről. Ezzel hozzájárulhatnánk ahhoz, hogy az embereket a vidék felé fordítsuk, a vidékről városba, külföldre készülő fiatalokat pedig itt tarthassuk, valamint népszerűsíthetnénk a magyar fajtákat. Egy ilyen központ létesítése szintén álláslehetőségeket kínál.

2009 és 2011 között hat alkalommal rendeztük meg rétünkön a „Szittyatábor” elnevezésű rendezvényt, mely hagyományőrző lehetőséget nyújtott 6-14 éves gyerekeknek. A rendezvénysorozat egyre komolyabb érdeklődéssel bírt, azonban a politika beszivárogtatása miatt kénytelenek voltunk megszakítani. Javasolnám az ilyen jellegű programok további folytatását, mindenféle politikai töltet nélkül, hiszen a gyerekek játszva sajátíthatják el történelmünk elméleti és gyakorlati ismereteit (lovaglás, íjászat, növény-, gomba- és madár-ismeret, kenyérsütés, stb). Az esetlegesen így felnövekvő generációk maradandó élményeket és valósabb képet kaphatnak a magyar nemzet múltjáról, márpedig egy nép halhatatlan, amíg ismeri történelmét, ápolja hagyományait és a mindennapi életre is felkészültebbek lehetnének.

#### 4. Összegzés

Az ártéri gazdálkodás az Alsó-Tisza vidék és a magyarság ikonikus gazdálkodási formája volt a folyószabályozások előtt. A környezettel „együtt lélegző” folyamat olyan tájhasználati forma volt, mely a mértékletességre alapult, tisztelve ezzel a természet szabta lehetőségeket és törvényeket.

Az ártéri gazdálkodás olyan sajátos kultúrát teremtett, mely Európában, de talán az egész világon egyedülálló volt. Az így kialakuló módszerek, eszközök, hagyományok mind a magyar ember találékonyságát tükrözték, melyre különösen szükség volt ennél a speciális gazdálkodási formánál.

A gyakran szélsőséges körülmények elviselésére leginkább ellenálló, őshonos fajtáink voltak alkalmasak, így a Tisza-vidék árterei gyakorlatilag génmegőrzőként is működtek, ezzel nagyban segítve egyes állat- és növényfajtáink megmaradását.

Az ártéri gazdálkodás azon kevés gazdálkodási formák közé tartozik, amely nemcsak elvesz, hanem ad is a környezetnek. Az igénytelen lábasjóság legeltetésével, valamint a kispácellás műveléssel olyan invazív, külhonos növényfajok elburjánzását akadályozták meg, melyek kiszorítják az endemikus fajainkat természetes flóránkból. És mindezt kemikáliák nélkül. Fontos megemlítenünk a legeltetés szervesztrágyázó hatását is. Kevés az olyan természetes közeg, ahonnan ha az ember kiteszi lábát, ott kedvezőtlen ökológiai folyamatok veszik kezdetüket. Esetünkben sajnos ez történt, tehát kijelenthetjük, hogy az emberi jelenlét ilyen formája az árterekben számos hasznos ökológiai hozadékkal bírt.

Ezen földhasználati forma teljes mértékű visszaállítása lehetetlen, de a részeredmények már sikernek tekinthetők lennének. Lakóhelyemen most is találunk lábasjóságot az ártérben, melynek pozitív hatása az ámorfa visszaszorulásával érzékelhető. Pályázatok kiírásával további gazdálkodókat lehetne ösztönözni a kispácellás, ártéri művelésre, ezzel némileg csökkentve a mentett oldali intenzív művelésű területek nyomását, javítva ezzel a talaj minőségét, őshonos fajtáinknak is ismét teret adva ezzel.

Az ártéri gazdálkodás részleges „reneszánsza” újra lehetőséget biztosítana a hagyományok őrzésére és ápolására, a tudás továbbadására. Ez a különleges

gazdálkodás a magyar kultúra jellegzetes szegmense, mely komoly értékeket képvisel. Magától értetődő, hogy őrzése, modern kivitelezése közös érdekünk és kötelességünk!

**Felhasznált irodalom:**

Bencze Lajos (1972): Vadgazdálkodásunk természeti adottságai. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Bencze Lajos (1979): A vadállomány fenntartásának lehetőségei: a vadászati ökológia alapjai. Akadémiai Kiadó, Budapest

Fekete István (1955): Halászat. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Herman Ottó (1887-88): A magyar halászat könyve I-II. Királyi Magyar Természettudományi Társulat, Budapest

Kölös Gábor (1986): Vadgondozás, élőhely-gazdálkodás. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Országos Vadgazdálkodási Adattár (1996). ova.info.hu

Váradi B. László (2014): Ökopatriotizmus a Kárpát-medencében (ökológiai esszé).

Magyar Néprajzi Lexikon. <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-876.html>

# Magyarország méhészete és annak lehetőségei az egyik legszegényebb magyar régióban

Írta: Budai Éva

„A méhészet szakma és művészet.  
Szakma, amit jól kell ismerni műveléséhez.  
Művészet, hogy meg is lehessen élni belőle”  
/Dr. Vicze Ernő<sup>82/</sup>

## Bevezetés

A Kárpát-medence sajátos éghajlati tulajdonságai révén kiváló minőségű termékek előállítására alkalmas. Talajában változatos, sóban és ásványi anyagokban gazdag, bőséges folyóvíz készlettel ellátott, erdőségekkel és füves térségekkel váltakozó, mezőgazdasági szempontból megfelelően tagolt terület. A vulkánikus és öntéstalajok jelentős mértékben hozzájárulnak a magas agro-ökológiai potenciálhoz<sup>83</sup>. Ebből fakadóan hazánk területén gyűjtött, pergetett mézek zamata, értéke és tartalma biztosítja a magyar méhészeti termékek iránti kereslet növekvő tendenciáját. A hazai méhészkedés több száz éves múltra tekint vissza, kultúrája egyedülálló. *A magyar akácméz 2014. május 16-án került be a Hungarikumok Gyűjteményébe.*

## Történelmi háttér

Hazánk kedvező éghajlati, területi és természeti adottsága már a honfoglalás előtt ismert volt. Hérodotosz nyomán, a Duna mellékén élő trákok Kr.e. 500 körül méheket tenyésztettek a térségben. A korabeli természetes környezet optimális méhlegelőnek<sup>84</sup> bizonyult. A finnugor eredetű méh és méz szavaink tanúskodnak arról, hogy őseink már a Kárpát-medencébe való megérkezésük előtt kapcsolatba kerültek a méhészettel. A honfoglalás után a kapcsolat elmélyülését a magyar királyság kialakulása előtti helységneveink bizonyítják, mint Méhes, Méhlő vagy Mézadó. Kezdetben a méhészkedést a méh vadászat jelentette, mely során eleink felkeresték, és csaknem teljesen kifosztották a vadon élő méhek kaptárait, többnyire anélkül, hogy tönkretették volna a családokat, a többszöri látogathatóság érdekében.

Irodalmi vonatkozásban a méz felhasználásáról először az 1015. évi pécsváradi monostor alapító levelében írnak, ahol említést tesznek a pistardusról<sup>85</sup>, majd 1055-ben már a méhészeti tevékenységre utaló kas szó is említésre került a tihanyi apátság alapítólevelében. Nem csoda, hogy a méhészkedés első oktatói papok voltak. Az akkori egyedüli édesítőszer a méz volt, a világításhoz pedig méhviaszra volt szükség a gyertyakészítéshez. Új mesterségek kialakulásával, nélkülözhetetlen alapanyagként szolgáltak a méhészeti termékek, sorra jelentek meg a mézsör-készítők

---

<sup>82</sup> Dr. Vincze Ernő erdőmérnök (1926-2009) Országos Magyar Méhészeti Egyesület tiszteletbeli elnöke

<sup>83</sup> Adott területen (termőhelyen) az atmoszféra (légkör), a troposzféra (talaj, domborzat) és a hidroszféra (víz) által alkotott természeti erőforrásrendszer teljesítőképessége

<sup>84</sup> Azoknak a növényfajoknak, növénytársulásoknak az összessége, mely a méheknek nektár- és virágporzási lehetőséget jelentenek.

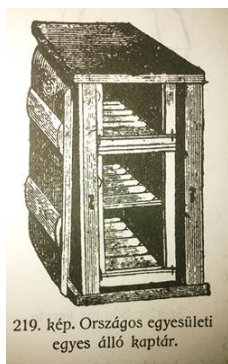
<sup>85</sup> Mézeskalács

és a viasziparosok, valamint az orvosok, patikusok, vajakosok<sup>86</sup> is felhasználták a mézet munkájuk során. Ebben az időben szerte Európában jó hírnévnek örvendett a magyar méz, méhviasz, mézsör és mézes tészta. A törökök bejövetelével a magyar méhészkedés és mézkultúránk is tovább fejlődött; ebből az időszakból ered a „törökméz” kifejezésünk is. A XVII. században a hegyvidékeken már öszvérekkel húzott szekereken szállították a méheket újabb méhlegelőkre, ezzel elkezdődött a méhcsaládok vándoroltatása<sup>87</sup>. A következő évszázadban kissé visszaesett a méhészkedés jelentősége a répacukor felfedezése és a viaszgyertyákat helyettesítő sztearin, paraffin és olajmécesek megjelenése miatt.

Nagyobb előrelépés csak Mária Terézia uralkodása alatt következett be, amikor 1770-ben Bécsben méhészeti főiskola alapult, majd öt évvel később végérvényesen eltörölték a méhészeti tizedet. A XIX. század fordulóján jelentek meg az első kaptárak a világon. Az első méhészeti előadó, Pete Ferenc tett először említést a kaptár ősről, melyet az különböztetett meg a kastól, hogy deszkából készült. A század közepén a keretes kaptár, a mülép és a pergető<sup>88</sup> forradalmasította a világ méhészetét.

Hazánk első országos kaptára három keretsoros, hátsó kezelésű volt, melyet az Országos Magyar Méhészeti Egyesület 1874-ben fogadott el szabványnak. Boczonádi Szabó Imre felülről nyitható fekvőkaptárát, nagy méretei miatt számos méhész – köztük Báró Ambrózy Béla<sup>89</sup> – sem tartotta megfelelőnek a magyarországi viszonyokhoz. Később mégis ez a típus vált uralkodóvá, könnyebb szállíthatósága és nagy kapacitása miatt, ugyanis lépmérete négyszerese, térfogata pedig háromszorosa volt az országos szabványénak.

Később a szocializmus alatt az egyik szabványt kaptártípussá tették meg, ami mutatja a 20. századi fejlődést és termelékenységet.



1. ábra: Országos egyesületi kaptár  
Forrás: Ambrózy, 1992



2. ábra: Boczonádi kaptár

### A méhészeti szerveződések

A hazánkban munkálkodó méhészek együttműködését, intézményes formában való megjelenésének csíráját a bánáti első méhészeti társulat 1765-ös megalakulásával számítjuk. Az első méhészeti egyesületet 1841-ben Székesfehérváron hozták létre.

<sup>86</sup> Kuruzsló, jósoló javasember, javasasszony.

<sup>87</sup> A méhek telephelyének megváltoztatása egy kiadós méhlegelő hasznosítása céljából

<sup>88</sup> A méz lépet kímélő kinyeréséhez szükséges centrifugáló eszköz

<sup>89</sup> A méh c. mű szerzője



Az 1848/49-es szabadságharc megszakította a kezdeti fejlődést, különböző formában felszínre tört az önszerveződés a méhészkedés területén is. A szabadságharc után legelsőnek 1873-ban a Békés megyei Méhészgyesület alakult meg, Göndöcs Benedek apátplébános vezetésével. Nagyobb, regionális szervezetet hozott létre 1874-ben Grand Miklós néptanító Búzason, Dél-magyarországi Méhészgyesület néven. Ez az egyesület már szaklapot is indított német nyelven, Ungarische Biene címmel. 1892-ben a mai Országos Magyar Méhészeti Egyesület (OMME) jogelődje megalapításával az Országos Méhészgyesület, Magyar Méhészek Egyesülete és a Dél-magyarországi Méhészgyesület összeolvadt. Az új egyesület szaklapja a Magyar Méh lett, magyar nyelven.

Az egyesületek fő feladata ebben az időben az oktatás, az ismeretterjesztés volt. A méhészeti szakirodalom magas színvonalon állt, melyet az is bizonyít, hogy csupán 1945-ig összesen 31 méhészeti témájú szaklap jelent meg hazánkban.

1949-ben a Földművelési Minisztérium megalapította a Mézforgalmi Nemzeti Vállalatot, melynek kizárólagos joga a forgalomba hozott méz ellenőrzése volt. Később ez a szervezet átalakult az Országos Méhészeti Szövetkezeti Központtá, amelynek feladata az áruméz felvásárlása és forgalomba hozatala lett.

A fenti szerveknek köszönhetően intézményesült a hazai méhészet, és ez garantálta a további fejlődést.

### **A magyar méhészeti ágazat helyzete napjainkban**

A magyar méhészeti ágazat több mint 15 ezer magyar család megélhetéséhez nyújt kiegészítő vagy fő jövedelemforrást, így közvetve is hozzájárul a vidék népességmegtartó képességéhez. Megfigyelhető, hogy az utóbbi években csökkenő tendenciát mutat a méhészetek számának alakulása. A 2003-as évben 15 302 méhészt regisztrált a Méhészeti Terméktanács, míg 2015-ben az Országos Magyar Méhészeti Egyesület csupán 12 694 fő regisztrált taggal rendelkezett. Egy 1991-es csúcsot követően a méhészetek folyamatos, hullámzó és lassú csökkenést mutatnak. Ennek oka a szerkezeti felépítésben keresendő. Egyre inkább terjed a professzionális méhészkedési kultúra, a hobbi-méhészkedés pedig háttérbe szorult. A méhészkedés tevékenységének végzése során felmerülő költségek és kiadások a kisebb állománnyal rendelkező méhészetekben nem, vagy csak részlegesen kifizetődőek.

A mezőgazdasági növények számottevő része rovarmegporzásra szorult, hazánkban azonban csak becslések vannak a mézelő méhek szerepére vonatkozóan. A fejlett országokban általános, hogy a különböző termelési ágazatok ún. megporzó méhészetekkel szerződnek a megfelelő terménybőség biztosítása érdekében. A mezőgazdasági termelés intenzivításának növeléséhez elengedhetetlen nagyobb figyelmet szentelni a méhészetnek és a mézelő méhek munkájának. A méhlegelő és megporzás tekintetében a mezőgazdák és méhészek egymásra vannak utalva, ezért fontos volna a jelentősebb kooperáció, az igények felmérése és megfelelő teljesítése a hazai agrárszektor jövőbeni fejlődése érdekében.

### **A méhek és a méhészet jelentősége**

A méhek méz és méhészeti termékek termelése részben fedi munkájuk jelentőségét, hiszen a mezőgazdaságban fontos virágporozta növények mintegy 80 százalékának megporzását is ők végzik. A méhek a rovarporozta növények termés hozamának növekedésében nélkülözhetetlen szerepet töltenek be, mely a méztermés hasznának akár 15-20-szorosában is kifejezhető.

Más rovarokkal szemben a méhek számos előnnyel rendelkeznek, melyeknek köszönhetően ők végzik a beporzás legnagyobb hányadát. Ösztönösen gyűjtenek és raktározni, melyet az ember kiaknázhathat a méhészkedés és a méztermelés során. A virágokhoz való hűségük lehetővé teszi fajtamézek gyűjtését. A méhek rovartarsaikhoz képest nagyobb területről képesek nektárt gyűjteni. A kaptárok mozgatása sem zavarja meg számottevően munkájukat, a méhcsaládok vándoroltatásával több egymástól távoli és máskor nyíló viráglegelőt is elérhetővé tesz számukra. A méhészet tehát nagy gazdasági jelentőséggel bír, egyrészt a növények beporzása, másrészt a méhészeti termékek előállításának révén.

### **A méz fogalma és jellemzői**

A méhészetről alkotott kép teljessége érdekében érdemes szót ejteni a mézfajtákról, előállításuk folyamatáról és hatásaikról.

Az Európai Unió 2001. december 20-án elfogadott, a mézre vonatkozó irányelve szerint: „A méz, az *Apis mellifera* mézelő méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi részek kiválasztott anyagából előállított természetes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját különleges anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktározni, majd dehidratálnak és lépekben érlelnek.” (Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110)

### **A méz csoportosítása**

A méz, mint élelmiszer, számos szempont alapján csoportosítható, mivel a méhészkedés nagyon változatos, sokszínű terület. A mézet megkülönböztethetjük eredet, előállítási és megjelenési mód illetve szín és fajta szerint. A Magyar Élelmiszerkönyv értelmében eredet alapján beszélhetünk virágmézről, amely az egyes növények virágának nektárjából származik, illetve édes harmatmézről, amely főképpen a növényi nedvet szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából vagy nedvéből nyert értékes méz.

Előállítási és megjelenési mód szerint számon tartunk lépesmézet, mely a méhek által újonnan épített, még szűzlépek sejtjeiben tárolt és lefedett sejteket tartalmazó egész lépben vagy léprészekben értékesített méz. Megkülönböztetjük továbbá a darabolt lépesmézet, mely egy vagy több lépdarabot tartalmazó méz. A „csorgatott” mézet a lépekből felnyitás után egyszerű kicsurgatással nyerik. A legelterjedtebb eljárással előállított pergetett mézet centrifugálással választják el a lépektől. A sajtolt méz a lépek sajtolásával, mézfajtától függően esetlegesen 45°C-on hevített és így kinyert méz. A „filtrált” mézből az idegen szerves és szervetlen anyagokat olyan szűrési módszerrel távolítják el, amely a méz virágportartalmának jelentős csökkenését eredményezi.

### **A méz összetétele**

A méz elsődlegesen különféle cukrokból, túlnyomórészt fruktózból<sup>90</sup> és glükózból<sup>91</sup>, vízből, összetett cukrokból, valamint szerves savakból, enzimekből, ásványi anyagokból és vitaminokból áll. A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-74/409 számú előírásának 7.2. számú melléklete kitér az egyes mézek összetevőinek pontos arányaira és mennyiségi határértékeire is. A méz színe nektártól függően a színtelen

---

<sup>90</sup> Gyümölcscukor

<sup>91</sup> Szőlőcukor

világostól az opáloson át a sötétbarnáig terjedhet. A méz állaga általában folyékony, sűrűn folyó vagy részben, illetve egészen kristályos is lehet. A méz íze és aromája is eltérő lehet a növényi eredettől függően.

### A méz fajtái

Magyarországon körülbelül 14-15 különböző eredetű és tulajdonságú méz termelhető, melyek előfordulása elsősorban a mézgyűjtőterület elhelyezkedésétől függ. Nagyobb, virágos legelő esetén beszélhetünk fajtamézről – ekkor a méhek csak az adott nektárt, illetve virágport gyűjtik a kaptárba –, több nektárforrás esetén pedig vegyes virágmézről. A vegyes virágmézben különböző nektárforrások keverednek, és akkor keletkezik, ha a méhek egy növény virágzása alatt nem termelnek elvehető és elegendő mennyiségű mézet. Ilyenkor a méhészt nem veszi el a mézet a kaptárakból, hanem addig vár, míg más nektárforrásokból össze nem gyűlik elegendő mennyiség. A magyar méztermelésben meghatározó és legnagyobb mennyiségben termelhető fajtaméz az akácméz. Az akácméz mellett kisebb mértékben az alábbi fajtamézek termelése számottevő: gyümölcsök, repce, selyemfű, napraforgó, hárs, szelídgesztenye, facélia, zsálya, levendula, menta, medvehagyma, pohánka stb.

1. táblázat: A fajtamézek jellemzői

	Íze	Színe	Állaga	Fogyasztása
<b>Akác</b>	harmonikus, lágy, kevésbé savas	színtelentől az enyhén sárgásig	híg, magas gyümölcscukor tartalom	köhögés ellen, fertőtlenítő hatású
<b>Vegyesvirág</b>	kellemes, változatos	aransárga, idővel sötétedő	gyorsan kristályosodó	erősítőszert, süteményekhez
<b>Repce</b>	kellemesen édes	sárga, kristályosodó vagy fehér	gyorsan kristályosodó	gyomorsav túltengés ellen
<b>Hárs</b>	határozott, zamatos	világos sárgától közép barnáig	kevésbé kristályosodó	nyugtató hatású, meghűlés ellen
<b>Gesztenye</b>	enyhén kesernyés	sárgásbarna	nem kristályosodó	vérkeringésre
<b>Selyemkóró</b>	fűszeres, jellegzetes	víziszta, kissé sárgás színű	lassan kristályosodik	nyomelemt, ásványi sót tartalmaz

Forrás: Méhészeti Terméktanács

### A magyar akácméz mint hungarikum

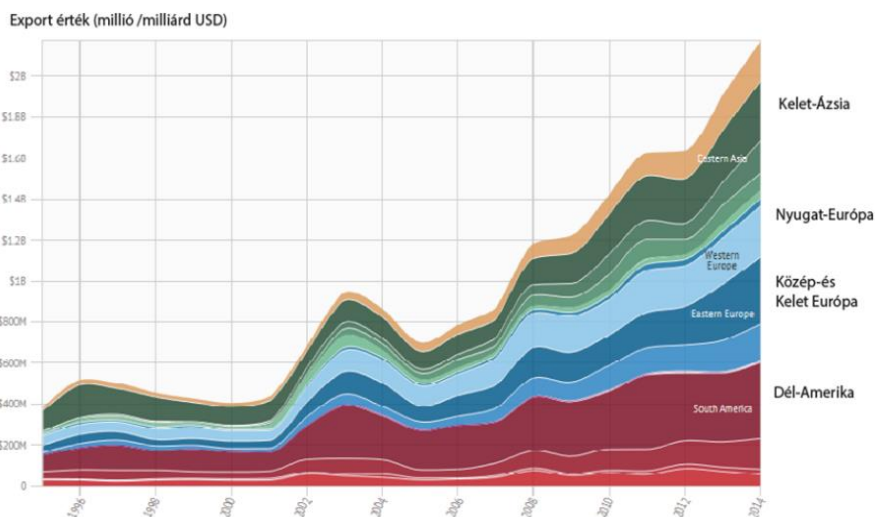
A magyar akácméz a Hungarikum Bizottság elbírálása által 2014. május 16-án került a Hungarikumok Gyűjteményébe. A védjegy magyar akácmézre olyan módon alkalmazható, hogy az akácderőkről gyűjtött mézet, mint tájjellegű mezőgazdasági

terméket levédetik, és a szükséges előírásokat kielégítő szövetkezet csomagolja a mézet saját címkével és arculattal.

A magyar akácméz tisztaságát az akác hazánk éghajlatához való alkalmazkodó képessége biztosította kezdetektől fogva. Mára Magyarország büszkélkedhet a világ egyetlen, méhészeti célra nemesített akácfajtájával a „Rózsaszín AC” akáccal, mely kétszeres nektárhozamú és hosszabb virágzási időtartamú, mint a hagyományos fehér akác. A világ mézpiacán az akácmézek közül legkeresettebb márkánév, a "MAGYAR AKÁCMÉZ".

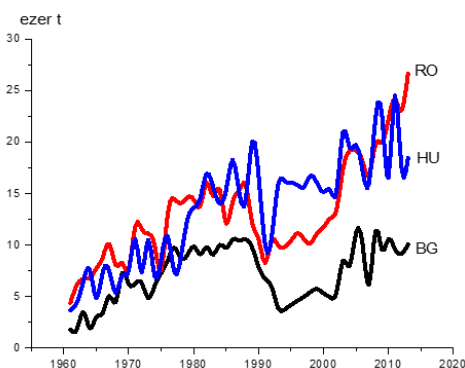
### A magyar akácméz helyzete és kereskedelme

A világ mézkereskedelme dinamikusan fejlődik:



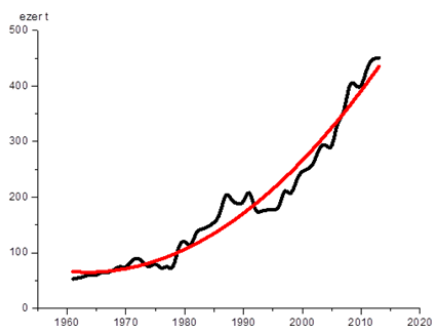
3. ábra: A globális mézpiac 1996-2014. Forrás: ENSZ Comtrade adatbázisának elemzése. <http://atlas.cid.harvard.edu>

A rendelkezésre álló legfrissebb statisztikai adatok alapján hazánk méztermelése az EU méztermelésének mintegy tizedét adja. Ezt az arányt évtizedek óta sikerült megtartanunk: nem túlzás ezért hazánkat „méznagyhatalomnak” tekinteni. A versenyhelyzet azonban évtizedek óta fokozódik: az elmúlt években rendkívül dinamikusan emelkedett a román méztermelés is, sőt – stagnáló termelése ellenére – Bulgária is jelentős mézpiaci szereplő.



4. ábra: A három legjelentősebb közép- és délkelet-európai ország méztermelésének változása az 1961-2013 időszak adatai alapján (Románia, Magyarország, Bulgária)

Magyarországon évente átlagosan 22-24 ezer tonna méz terem, melyből átlagosan 10 ezer tonna mennyiségben uniós országokba exportálunk. Legfőbb versenytársunk Kína, ahonnan éves szinten közel 25 ezer tonna méz jut el az uniós piacra. A 300 ezer tonnás mézfogyasztás 15-20 százaléka akácmézből tevődik össze, ebből kifolyólag az akácmézfogyasztás 45-60 ezer tonna éves szinten.



5. ábra: A kínai méztermelés növekedése, és közelítése. Forrás: FAOSTAT adatai alapján végzett számítás

Az éleződő külpiaci versenyben csak akkor lehetünk sikeresek, ha termékeink minőségével, és nem árával próbálunk versenyezni, mert ez utóbbi a nálunk olcsóbban termelő országok alacsonyabb költségei miatt reménytelen. A fentiekből következik, hogy Európának elemi szüksége van a tiszta, kiváló minőségű magyar akácmézre, ezért a jövőben a termelésünket és a kivitelünket növelni kell. A hazai méz az Európai Unióban elismert minőségű terméknek számít, azonban az akácméz 95 százaléka hordós kiszerelésben kerül exportra. Ennek kétségtelen logisztikai előnyei vannak, de nem ad módot a különleges magyar méz egyedi piaci megjelenésére, és ezért a kiviteli árak alacsonyak. A kiszerelés terén történő előrelépés megfelelő marketingmunkával szélesebb piacot nyithatna a kiváló magyar méznek.

### Az Észak-magyarországi régió méhészete

A méhcsaládok számának nagyságcsoportjaiban a méhészek megoszlása azt mutatja, hogy az 1-5 méhcsaládot tartók aránya Észak-Magyarországon a legmagasabb. A méhcsaládok megyénkénti megoszlása az ország kis mérete ellenére is igen nagy különbséget mutat.

ezzer tonna mennyiségben uniós országokba exportálunk. Legfőbb versenytársunk Kína, ahonnan éves szinten közel 25 ezer tonna méz jut el az uniós piacra. A 300 ezer tonnás mézfogyasztás 15-20 százaléka akácmézből tevődik össze, ebből kifolyólag az akácmézfogyasztás 45-60 ezer tonna éves szinten.

A kereslet és a kínálat között fennálló különbséget egyrészt a magyar akácméz minőségétől jelentősen elmaradó kínai importméz, másrészt az EU más tagállamaiban készített kevert méz fedezi.



6. ábra: Méz hordós kiszerelésben

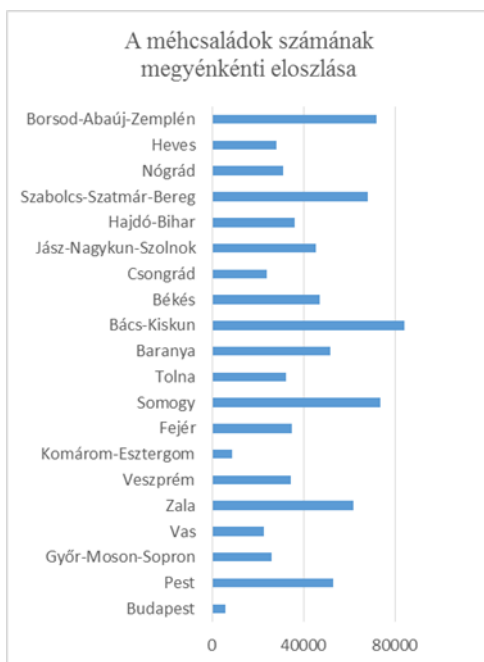


7. ábra: Méz zárjeggyel

Ábrák forrása: <http://somasif.hu/>

Ez az egyes országrészek, régiók eltérő természeti, éghajlati adottságaiból, továbbá a méhészkedési hagyományok eltérő jellegéből következik. Az egy méhészetre jutó méhcsaládok átlagos száma Borsod-Abaúj-Zemplén megyében az egyik legnagyobb. Észak-Magyarországon a magas erdősültségi arányhoz (az országos erdőterület ötöd része itt található) nem kapcsolódik nagymértékű fakitermelés, ami a jövőre nézve kedvező képet ad a méhészet szempontjából. Viszonylag hosszú (kedvező időjárású években áprilistól szeptember végéig tart) a virágzási időszak, amely alatt a méhek vándoroltatás közben nektárhoz jutnak. A terület a magyar méhészet legfontosabb méhlegelőjének számító nagykiterjedésű akácosokkal is rendelkezik, melynek méze a magyar méztermelés alapja. A termesztett növények közül további kiváló méhlegelőt biztosítanak a napraforgó- és a repcemezők, valamint a virágzó gyümölcsültetvények. Észak-Magyarország mindhárom megyéjében jelentős a napraforgó szántóterületen belüli aránya. A régióban telepített gyümölcsösök területe az országos gyümölcsültetvények 14 százaléka. Észak-Magyarország kedvező természeti adottságai mellett az alacsony foglalkoztatottság, a munkanélküliség magas hányada is ösztönözheti a régióban élőket kiegészítő jövedelemszerzés reményében a méhészeti tevékenység folytatására.

A 2010-es Általános Mezőgazdasági Összeírás adatai alapján a régió településeinek 27%-án nem tartottak méheket, a települések 51%-ában 1 és 200 közötti, 13%-ában 201–400 közötti a méhcsaládok száma (2. táblázat). A régió 610 településének 9%-ában haladta meg a méhcsaládok száma a 400-at. A méhlegelő területek nagysága országos szinten a második legnagyobb a régióban, mely a jövő megfejítése, a méhésztervek, remények magvalósításának kulcsa.



7. ábra: A méhcsaládok számának megyéenkénti eloszlása

Forrás: KSH, saját szerkesztés

A méhlegelő területek nagysága (3. táblázat) országos szinten a második legnagyobb a régióban, mely a jövő megfejtése, a méhészt tervek, remények magvalósításának kulcsa.

Az OMME a Magyar Méhészek Világtalálkozóját minden évben megrendezi, ahol hazánk kiállítás keretében mutatja be a magyar méhészkedési gyakorlatot. A 2015. évi találkozón Philip McCabe, az Apimondia<sup>92</sup> elnöke előadásában kiemelte, hogy a méhészetre nagy hatással van a globális felmelegedés, a terjedő méhparaziták és méhbetegségek, de a jövőnk legfőképpen a világgazdasági helyzettől, a politikai döntésektől és a mezőgazdasági vezetők elhatározásától függ.

Az állítás a régiókra levetítve is érvényes, így a méhészet fejlődése érdekében teljes körű politikai és mezőgazdasági összefogásra van szükség, hogy a világkereskedelemben betöltött jelenlegi szerepünket megőrizzük, és a világpiacon az eddigieknél is nagyobb részesedést érjünk el.

Az állítás a régiókra levetítve is érvényes, így a méhészet fejlődése érdekében teljes körű politikai és mezőgazdasági összefogásra van szükség, hogy a világkereskedelemben betöltött jelenlegi szerepünket megőrizzük, és a világpiacon az eddigieknél is nagyobb részesedést érjünk el.

## 2. táblázat: Méhcsaládok területi megoszlása

A települések megoszlása az egyéni gazdaságok méhcsaládjainak száma alapján, 2010

A méhcsaládok száma	Megoszlás, %			
	Borsod-Abaúj-Zemplén megye	Heves megye	Nógrád megye	Észak-Magyarország
Nincs	31,6	19,0	20,6	26,7
1-200	48,0	59,5	51,1	51,0
201-400	12,3	11,6	16,8	13,1
401-600	3,1	4,1	6,1	3,9
601-800	2,0	2,5	2,3	2,1
801-1000	1,4	0,8	0,8	1,1
1001-	1,7	2,5	2,3	2,0
<b>Összesen</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Forrás: ÁMO 2010.

Forrás: Általános Mezőgazdasági Összeírás, 2010

## 3. táblázat: Méhlegelő területek nagysága

A fontosabb méhlegelő területek nagysága, 2010

Megye, régió	Erdőterület, ezer hektár <sup>a)</sup>	Gyümölcsös termőterület összesen, hektár	Napraforgó betakarított területe, hektár	Repce betakarított területe, hektár
Közép-Magyarország	168,9	9 324	37 220	14 345
Közép-Dunántúl	249,8	4 272	51 482	38 688
Nyugat-Dunántúl	292,8	6 379	35 333	52 980
Dél-Dunántúl	354,1	5 418	52 873	40 784
Észak-Magyarország	391,1	11 561	76 035	41 592
Borsod-Abaúj-Zemplén	205,4	6 092	38 990	21 103
Heves	87,5	3 616	29 632	16 023
Nógrád	98,2	1 853	7 413	4 466
Észak-Alföld	221,0	34 071	144 895	25 796
Dél-Alföld	235,2	12 134	103 669	45 118
<b>Összesen</b>	<b>1 912,9</b>	<b>83 159</b>	<b>501 507</b>	<b>259 303</b>

a) Május 31-ei adat.

Forrás: Területi statisztikai évkönyv, 2010 és Mezőgazdasági statisztikai évkönyv, 2010.

Forrás: Területi Statisztikai Évkönyv, 2010

<sup>92</sup> A világ legfőbb nemzetközi méhészszerkezete

### Esettanulmány: Nagyné Tóth Aranka méhészete és termékei

Nagyné Tóth Aranka 25 éve kezdett el hobbi szinten méhészkedni férjével a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Sajókázán, először 2 méhcsaláddal. Rokonságukban senki nem foglalkozott azelőtt méhekkel, így a tudást tapasztalat útján sajátították el. A kezdeti nehézségek ellenére, két év kerti kaptározás után állományukat fokozatosan felszaporították a mai 250 családszámmra. Férje östermelő lett, így ő végzi a méhekkel kapcsolatos biológiai kutatásokat és fejlesztéseket, Aranka a megfelelő berendezésekért és értékesítésért felelős. Elhivatottságát és rátermettségét bizonyítja, hogy az első és az eddigi egyetlen versenyt, amelyen elindult, megnyerte, így mézei a 'SAJÓ-SZUHA-KARSZT KISTÁJI KÍVÁLÓ TÁJTERMÉK' védjeggyel elláthatókká váltak, nem kis büszkeségére a méhésznek és családjának illetve Sajókaza térségének, ahonnan a nektárt a mai napig gyűjtik.



8. ábra: Nagyné Tóth Aranka és termékei  
Forrás: Borsod-Torna-Gömör Egyesület



### A méhészkedés folyamata

A kertből való kiköltözés után, a kaptárok átkerültek egy gyümölcsfákkal, mezővel és erdővel tagolt telephelyre, eddigi lakhelyüktől nem messze. Felállításuk során kellő figyelemmel a különböző röpirányokra és könnyű tájékozódásra mind a méhek, mind a méhész számára. Minden évben a téli hónapok beköszöntével megkezdődnek az előkészületek a következő szezorra. A 3 évnél idősebb lépek leselejtezése, eszközök, kaptárok megtisztítása és újak beszerzése a feladat. Az első ellenőrzés a méhek állapotát, táplálékkészletét illetően az időjárástól függően március elején történik. A fűzfa virágzásának kezdetekor kerül sor a fiasítást szolgáló első serkentésre. Május elejétől feléled a méhek rajzási ösztöne, lekerülhetnek a kaptárok fiókjai. Bizonyos gyűjtőhelyekhez a méheket vándorlással juttatják el, mely a hozamokat megnöveli. Június 21. után a napok rövidülésével a rajzási kedv fogy, a családok áttelelő egyedek nevelésébe kezdenek.

A méz szűretelése a lépek vizsgálatával kezdődik. A már 2/3 részben lefedett lépek, különös óvatossággal kiemelés után a méhek leseprése végeztével zárható léptartó ládába kerülnek, helyükre üresek jönnek. A méhektől mentes pörgetőhelyiségben sor kerül a födelező villával a viaszfedelek eltávolítására, majd a lépek a pörgetőgépbe kerülnek. Forgatás közben a méz kicsapódik a sejtekből a pörgetődob falára, és lecsorogva a leeresztő csaphoz folyik. Ezután kettős szűrőrácsos áthaladva a viaszrészecskéktől mentesen egy-két napig pihenésre szorul. Az ekkor felszínre

9. ábra: A versenyen  
kiérdemelt védjegy  
Forrás: Borsod-Torna-  
Gömör Egyesület



kerülő lebegő anyagokat eltávolítva, a tiszta mézet szorosan zárható edényekben korlátlan ideig tárolni lehet. Az eladást megelőző vizsgálatokat és a mézek zárjegyzését az Országos Magyar Méhészeti Egyesület (OMME) végzi.

### **Értékesítés**

Az eladást megelőzően hatósági állatorvosi igazolás szükséges, melyen fel kell tüntetni az eladni kívánt méz fajtáját és mennyiségét. Hordóban, felvásárlókon keresztül az ipari feldolgozóknak történik az értékesítés. Házi, piaci és vásárokon üveges kiserelésben folyik az árusítás, ahogyan az élelmiszer-kereskedelmi vállalatoknak, multinacionális vállalatoknak is. A mézet felhasználják alapanyagként, sütemények, kekszek, müzlik, borok, pálinkák készítéséhez.

A rövid ellátási lánc szerepe a vállalkozás üzletpolitikájában

Ha a multinacionális kereskedelmi cégek tendert írnak ki a méz beszerzésére, a licitálás az árat lefelé hajtja, hiszen a legalacsonyabb árajánlatot tevő nyeri a beszállítást. Így a termelőtől közvetlenül a fogyasztóhoz juttatva nagyobb, míg feldolgozón, kereskedőn keresztül alacsonyabb a termelő profitja. A készletezés és az értékesítés idejének optimális megválasztása jelentős mértékben járulhat hozzá a vállalkozás nyereségszintjének növekedéséhez.

### **Eredmény**

Nagyné Tóth Aranka példáján keresztül megállapítottam, hogy a méhészkedés megkezdéséhez nem szükséges komolyabb anyagi befektetés, a technológia nem függvénye szakirányú végzettségnek, a munka jelentős része tapasztalat útján elsajátítható. Az előállított termék jövője az elhivatottságon és ambíción múlik.

Észak-Magyarország méhészetének regionális fejlesztéséhez azonban, nemcsak az egyéni képességek, hanem a méhlegelők méretének növelése, de legalábbis megtartása is része, hiszen ez az alapja az ilyen irányú tevékenységnek.

### **Javaslatok**

Vizsgálataim alapján három következtetés fogalmazódott meg bennem:

1. A piacon maradás érdekében egy önálló termelői tulajdonú értékesítési szövetkezet létrehozása, nagyban segítené a teljes magyar méhésztudomány munkáját és integrációját. Biztosítaná a homogén minőséget és mennyiséget az uniós piacokra, továbbá ez a szervezeti forma lehetővé tenné a regionális eredetjelzések bevezetését, és a termékek szigorú ellenőrzését. A szövetkezet kezében kellően nagy mennyiségű tőke kell, hogy rendelkezésre álljon, a piac változékonysága, nehezebb termelési vagy értékesítési időszakok kivédése érdekében, valamint, hogy az akácmézet termelő méhészek többsége rajtuk keresztül értékesítse mézét. Így egyesíthető volna a kistermelők ereje és egyben megdönthetővé válna a kereskedők árszabályozó szerepe.
2. Kiemelkedő fontosságú a hamisítás elleni védekezés, mivel a mézet évszázadok óta hamisítják. Ambrózy 1896-ban már így írt: „Semmi féléterméket nem hamisítanak olyannyira, mint a mézet, mely annál alkalmasabb erre, mivel a fogyasztó közönség – dacára, hogy a hamisított méz rendesen rossz minőségű – alig ismeri föl.” A méz hamisításának kimutatására számos lehetőség áll rendelkezésre (pl.

- Hertelendi et al., 1999, Czipa, 2010, Árvainé Ványi, 2011), ezek költsége azonban nagyon magas az elkülönült termelők számára. A javasolt szövetkezet azonban képes lehet ilyen minőségellenőrző vizsgálatok végzésére vagy végeztetésére más intézményekkel (pl. egyetemek). Így a szövetkezet egyben a méz innovációs és termékfejlesztési klaszter magját képezné.
3. A méhészeknek minél jobban ki kell aknázniuk a rövid ellátási láncban és a közvetlen fogyasztói értékesítésben rejlő lehetőségeket. Ennek érdekében nemcsak a termelői piacon kell jelen lenniük, hanem az egyre bővülő e-kereskedelemben is.

### **Felhasznált irodalom:**

- Ambrózy Béla (1992): A méh. SITAM Bt. Széchenyi nyomda, Győr (reprint)
- Árvainé Ványi Georgina (2011): A mézpiac marketing szempontú elemzése különös tekintettel a fogyasztói és vásárlói magatartásra. Debreceni Egyetem, Doktori értekezés
- Czipa Nikolett (2010): Különböző eredetű mézek összehasonlító vizsgálata és a gyártmánykialakítás hatása a minőségre. Debreceni Egyetem, Doktori értekezés
- Frank, R. (2006): A csodálatos méz. Cser kiadó, Bp.
- Fodor Ferenc (1925): Magyar nép, magyar föld, magyar sors. Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Bp.
- Hertelendi E.-Futó I.-Szántó Zs.-Palcsu L.-Molnár M.-Svingor É. (1999): Mézhamisítás felmérése: A méz izo-cukor tartalmának meghatározása izotóp analitikai módszerrel.
- Környezetfizikai kutatások a Kossuth Lajos Tudományegyetem Természettudományi Karán. Eredmények és lehetőségek. Szerkesztette: Kiss Á. Z. és Rajta I. Debrecen, KLTE Természettudományi Kar 0 (1999) 28-X./ 0.000 0
- Márton András (1999): Méhészet. Mezőgazdasági Szaktudás kiadó, Bp.
- Spürgin, A. (2013): A méhek világa. Cser Kiadó, Bp.
- Szalay László (2000): Bioméhészet. Mezőgazda kiadó, második kiadás, Bp.
- Vicze Ernő (1997): Tanuljunk méhészkedni! Magyar Méhészek Egyesülete, Bp.

### **Internetes források**

- A méz termelésének szabályozása az Európai Unióban. Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium: [http://www.eu-info.hu/fvm\\_pdf/mez.pdf](http://www.eu-info.hu/fvm_pdf/mez.pdf). Letöltés ideje: 2016.05.08.
- Csurgó Dénes (2015): Az EU 8. legszegényebb régiója magyar. 2015.05.21. [http://index.hu/gazdasag/2015/05/21/eu\\_regiok\\_legszegenyebb/](http://index.hu/gazdasag/2015/05/21/eu_regiok_legszegenyebb/) Letöltés ideje: 2016.05.02.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations: <http://faostat3.fao.org/browse/E/ES/E>. Letöltés ideje: 2016.05.02.
- GSZO (2013): Mezőgazdaság számokban. Központi Statisztikai Hivatal: [http://www.ksh.hu/docs/hun/agra/g szo2013/g szo\\_borsod\\_lowres.pdf](http://www.ksh.hu/docs/hun/agra/g szo2013/g szo_borsod_lowres.pdf). Letöltés ideje: 2016.05.02.

Központi Statisztikai Hivatal (2012): A méhészet, méztermelés helyzete és lehetőségei különös tekintettel Észak-Magyarország megyéire. <http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/regiok/meheszet.pdf>. Letöltés ideje: 2016.05.02.

Magyar Élelmiszerkönyv. <http://www.omgk.hu/magyarelelmiszerk.htm>. Letöltés ideje: 2016.12.06.

Méhészet. Apáczai Oktatási Központ.  
<http://www.acsjszki.hu/sites/default/files/14Meheszeti.pdf>. Letöltés ideje: 2016.05.10.

A tanulmány elkészítése során nagyban támaszkodtam a Nagyné Tóth Arankával készített interjú során szerzett ismeretekre.

# Az orfűi mikrotérség helyi gazdasága és példaértékű együttműködése – esettanulmány

Írta: Révai Mátyás

## Együttműködés mint Hungarikum

Hazánkban a paraszti kultúra több száz éves történetre tekint vissza. A közösségi, települési, és településközi együttműködések hagyománya azonban a kommunista hatalomátvétel után hosszú ideig megszakadt, illetve meggyengült, és a rendszerváltozás után is csak részben állt helyre. Emiatt is öröndetes, hogy az utóbbi időben egyre több „jó példát” találunk országszerte. Ezek elsősorban az ország vidéki térségeiben megjelenő olyan újszerű kezdeményezések, amelyek egy konkrét személy, vagy kisebb csoport köré szerveződnek, akik áldozatos munkájukkal tesznek közösségükért, és így igyekeznek – sokszor szűkös erőforrásokból – a környezetükben élők életminőségét javítani, a térség helyi értékeit megőrizni és bemutatni. Orfű, dolgozatom témája is egy ilyen „jó példa”, amelyet több hetes kutatómunkám eredményeképpen mutatok be jelen tanulmány keretében. A településen töltött idő alatt több interjút készítettem helyi lakosokkal, illetve a térségben tevékenykedő kulcsberekkel, valamint részt vettem több gazdaságfejlesztési fórumon, amelyek a LEADER Helyi Fejlesztési Stratégia tervezésének keretében valósultak meg, ezek tapasztalatait tanulmányomban többször megemlítem.

## Településtörténet

Orfű Baranya megyében, a Pécsi járásban, a Nyugat-Mecsek északi lábánál elterülő völgyben fekszik, a Baranyai-Hegyhát kistáj szélén, Pécsről 14 kilométerre. A névadó település a múlt század '70-es éveiben nyerte el mai formáját, amikor a környező kisebb falvak – Tekeres, Mecsekszakál, Mecsekrákos, Bános – egyesültek vele. A történelem viharai nagyrészt elkerülték a vidéket. A Sopianae-t (a mai Pécs) Arrabonával (a mai Győr) összekötő római útvonal az orfűi völgyön haladt át, ezt több megtalált korabeli sírhely és pénzérme bizonyítja. A török hódoltság után a település elnéptelenedett, majd német jobbágyság érkeztek, és kezdték el művelni a gyenge minőségű földeket. A mezőgazdálkodás fő ágait mindig is az erdőgazdálkodás és a legeltetési állattartás jelentette.

Az emberek tejtermékekkel, fával kereskedtek, általában gyalogosan vagy szekérrel vitték keresztül a Mecseken az árut a pécsi piacokra. A növénytermesztést jelentősen korlátozta a hektáronként, átlagosan 4-6 aranykorona<sup>93</sup> értékű talaj, a búza, kukorica termesztése kis területekre, általában irtásföldekre korlátozódott. A nedvesebb patak völgyek térségében kendertermesztés folyt, amelyet egészen az 1950-es évekig üztek, kihasználva a vízjárta völgyeket a kender áztatására (Tüskés, 1986). A mezőgazdaság korábbi szerkezete a jelenlegi művelési ágakban is megmutatkozik. A településhez tartozó kül- és belterületek teljes mérete 3 226 ha, ami művelési áganként az alábbi módon oszlik meg (Harmath et al., 2000): 295 ha szántó (ebből kb. 10-15 ha

---

<sup>93</sup> aranykorona: egységnyi területű földterület termőképességének/jövedelmezőségének 1900-as években létrehozott mérőszáma, amelyet a földadó meghatározására alkottak meg, jelenleg is használják, Magyarországon az átlag 19 aranykoron a/hektár

van művelve, a többi parlagon van, többé-kevésbé beerdősülve); 379 ha gyep; 1 986 ha erdő; 23 ha zártkert; 88 ha művelésből kivont terület; 455 ha belterület.

Az 1960-as években Orfű története elszakadt a környékben lévő települések fejlődésétől (vagy hanyatlásától). A Kádár-rendszer enyhülési időszakát kihasználva a Baranya megyei tanács elnöke, id. Palkó Sándor egy „népjóléti” beruházást álmodott meg a festői szépségű orfűi völgyek közé. Vass Béla vízépítő mérnök segítségével, néhány ügyes pénzügyi „manőverrel” előteremtett forrásokból és számos önkéntes közreműködésével megindult a Vízfő-forrásból érkező patak gátaikkal történő elzárása, a 4 tóból álló orfűi törendszert létrehozása. Az ötletet az adta, hogy Baranya megyében nem volt olyan álló vízfelület, amely kiszolgálhatta volna a pécsi és komlói munkásształy és bányászársadalom üdülési igényeit. Először, 1963-ban az Orfűi-, 1966-ban a Pécsi-, majd a Herman Ottó-, és a Kovácsszénájai-tó medre kikotrására és feltöltésére került sor. A négy tó létrehozását egyrészt a Vízfő-forrás változó vízhozama, másrészt a különböző turisztikai igények (fürdés, vízisportok, horgászat) is indokoltá tették. A tavak feltöltésével párhuzamosan megkezdődött a terület felparcellázása és az apró víkendházak, később a nagyobb panziók, vendéglátóhelyek, sporttelepek építése, így változtatva Orfűt a megye egyik kiemelt turisztikai központjává (Palkó, 2011).

A tervgazdaság idején létrejött törendszert, a térség dimbes-dombos környezete, és érintetlen természeti kincsei határozták meg Orfű fejlesztési irányát és helyi gazdaságának profilját, amely az évek során egyre jobban a turizmus felé mozdult el. A '60-as, '70-es években még csak apró horgásztanyák és hétvégi házak épültek a tavak partján, szinte kizárólag nyári használatra. Az évek során egyre változatosabb szolgáltatások és attrakciók épültek ki, hogy kiszolgálják az elsősorban Pécsről érkező pihenni vágyókat. Kempingek, nagyobb panziók, vállalati üdülők, ifjúsági szállások és vendéglők épültek fel, de nagyobb, több száz ember befogadására alkalmas, a tájképet jelentősen meghatározó szálloda nem épült. A rendszerváltozás után a Pécs közelében működő bányák, és a hozzájuk kapcsolódó állami vállalatok elkezdtek leépülni. Az ipari központok első körben a vidéki munkásaikat küldték el, hogy az ingázásukból fakadó többletköltségeket lefaragják. Így Orfűn is megnőtt a munkanélküliség, és ez magával hozta a buszjáratok ritkulását, ami megint csak – a lakosok nehezebb mobilitása miatt – negatívan hatott vissza a foglalkoztatásra. A helyiek ez ellen víkendházaik, vagy nyáron akár saját lakóházaik teljes vagy részleges kiadásával tudtak védekezni. Ezzel igyekeztek plusz bevételhez jutni, legalább a nyári szezonban. Az üzleti modell sikerét a hosszabb külföldi utakhoz még kevesebb tőkével rendelkező helyi vendégek, illetve a határellenőrzések enyhítése miatt egyre sűrűbben érkező külföldi vendégek is garantálták. A rendszerváltozás után ugyan lecsökkent a vendégek száma, azonban a falu idegenforgalmának köszönhetően sikeresen enyhíteni tudta a térség többi települését sújtó gazdasági recessziót.

### **Természeti értékek**

Orfű a Baranyai-Hegyhát kistáján helyezkedik el 200-280 m közötti tengerszint feletti magassággal, dombvidéki tájon. Itt, a Mecsek észak-nyugati részén a hegységet erősen karsztosodó mészkő alkotja, a tájat dolinák, víznyelők, források, gazdag geomorfológiai formakincs teszi változatossá. A közelben lévő mély szurdokvölgyek (Szuadó-völgy és Körtvélyesi-árok) olyan mikroklímával rendelkeznek, amelyben teljesen egyedi növénytársulás alakult ki: a magas csukókás mecseki szurdokerdő

(*Scutellario altissimae*-*Aceretum*). A két völgy találkozásánál található különleges geológiai képződmény, a Sárkány-szakadék először helyi jelentőségű védett természeti területté vált 1972-ben, majd a 2009-ben megalapított Nyugat-Mecsek Tájvédelmi Körzet részévé vált. A Sárkány-szakadék védett területén található a tavakat tápláló Vízfő-forrás is, amely napi akár 100 800 m<sup>3</sup>-es hozamával a Mecsek legnagyobb karsztvízforrása (Gergely, 2006).

A felszíni formakincs mellett barlangok is találhatóak a falu közelében. A térség legnagyobb és legszebb karsztformáival rendelkező barlangjával ugyan Abaliget büszkélkedhet, de Orfűn is találhatunk kisebb-nagyobb földalatti rendszereket, összesen 360 m hosszan. A Vízfő-barlang jelentősége a legnagyobb ezek közül, ugyanis ez gyűjti össze a Vízfő-forrás vizét, amelyet korábban ivóvízként is hasznosítottak.

A klíma és a növényvilág szubmediterrán hatást mutat, az erdők fafajai között megtaláljuk a bükköt (*Fagus sylvatica*), a gyertyánt (*Carpinus betulus*), az ezüsthársat (*Tilia argentea*), a hegyi és korai juhart (*Acer pseudoplatanus*, *A. platanoides*), a hegyi szilt (*Ulmus glabra*), a virágos és magas kőrist (*Fraxinus ornus*, *F. excelsior*), valamint betelepített fajként elvétve az akácot (*Robinia pseudoacacia*) és különböző fenyőfajtákat (*Pinaceae*).

A természeti környezetnek önmagában is hatalmas értéke van, de Orfű esetében ez az egyik legfontosabb turisztikai vonzerő, amely konkrét gazdasági hasznot is hajt az ott élők számára. A település vezetése is tisztában van a falu természeti vonzerejével, emiatt a helyi építési szabályzatban is több helyen foglalkoznak a tájkép és a természeti értékek megőrzésével. Itt szerepel a falu 3 helyi természetvédelmi oltalom alatt álló területe: a tavak közül harmadikként létrehozott Herman Ottó-tó halfajai és madárfajai miatt került védelem alá, a Balázs-erdő és a benne található Sárkány-kút, valamint a már említett Sárkány-szakadék és Vízfő-forrás. A településképi előírásokban külön bekezdés foglalkozik, az új beruházások tájba illesztésével, kiemelve, hogy bizonyítani kell, hogy az építmény nem rontja a táj karakterét és történelmileg kialakult egységét. A szabályzatban külön foglalkoznak a barlangok vizeinek védelmével is.

### **A helyi gazdaság alapja: a turizmus**

Az utóbbi 15 évben az európai uniós és hazai források kihasználásával számos fejlesztésre került sor a turizmus területén, amely újra ellensúlyozni kezdte a rendszerváltozás okozta vendégszám visszaesést. A legtöbb vállalkozás ma is a turizmus területén működik. A területet összefogó szervezet a Turisztikai Desztináció Menedzsment (TDM) munkaszervezete, amelyet az Orfűi Turisztikai Egyesület hozott létre 2010-ben, pályázati forrásból.

Orfű turizmusa rendkívüli sokszínűséget mutat, a stratégia öko-, aktív (ezen belül vízi, horgász-, lovas, kerékpáros), örökség-, ifjúsági és rendezvényturizmust különít el. Az ökoturizmus a természetjáráshoz kapcsolódik, annak gyalogos, kerékpáros illetve lovas formáit segíti elő. A térség bővelkedik természeti és kulturális látnivalókban, amelyek bemutatására négy tanösvény is kiépült a településen (Vízfő-forrás tanösvény, abaligeti Denevér tanösvény, Tekeresi tanösvény, Csermaaljai tanösvény). Ezekon táblákkal mutatják be a látnivalókat, értékeket, és a hozzájuk kapcsolódó természeti folyamatokat, gazdasági tevékenységeket. A tanösvények fontos eszközei a környezeti nevelésnek az erdei iskolai programok során is. Erdei iskolai programokat több szállásadó is szervez, közülük a Duna-Dráva Nemzeti Park a helyi

természetvédelmi munkálatokba (pl. békamentés) is bevonja az Orfűre látogató iskola csoportokat. Kiemelkedik színes turisztikai szolgáltatásaival a Mecsek Háza, amely főleg a felszín alatti formavilággal ismerteti meg a látogatókat: overallos barlangtúrákat szerveznek a közeli barlangokba.

A helyiekkel folytatott beszélgetések során kiderült, hogy a turizmus megítélése még ma is kettős. A turizmusban közvetlenül érdekelték és az idegenforgalomnak kizárólag hátulütőivel találkozó lakosság között érdekellentét feszül. A lakosok a turisták okozta tömegre, zajra panaszkodnak leginkább, míg a vállalkozók a turizmuson keresztül elért eredményekre hivatkozva utasítják el ezeket az érveket. Ennek kezelésére már több kísérlet történt az önkormányzat részéről, azonban a konfliktust a mai napig nem sikerült teljesen feloldani.

Különös, az ökoturizmushoz és a fenntartható faluképhez nehezen kapcsolható szerepet töltenek be Orfűn a helyi rally versenyek. A körülbelül negyedévente megrendezésre kerülő események megítélése kettős. A faluban élőkkel beszélgetve egyesek a régi időket sírták vissza, amikor szinte minden hétvégén volt valamilyen autóverseny, emberek százait vonzva a településre. Tény, hogy a turizmus szempontjából ez is csak egy attrakció, amely vendégeket csábít a településre. Rétfalvi Károly, korábbi versenyző is megerősítette: a motorsport kedvelők körében a Mecsek Rallynak nagy hagyománya van. Ezzel a véleménnyel szöges ellentétben áll többek véleménye is. Három ellenvetést érdemes kiemelni tőlük az ilyen típusú eseményekkel kapcsolatban.

Az egyik a zajszenyezés, amely ilyenkor a település legeldugottabb zugait is eléri, a másik a lezárt utak miatti problémás közlekedés és kényszerű kerülők (bár ezek a versenyek főleg vasárnap zajlanak), a harmadik pedig a falu arculatával és identitásával (természet, ökoturizmus, nyugalom) való összeférhetetlenség. A versenyek azonban csak ritkultak az utóbbi években, nem szűntek meg teljesen. Az ellenzőknek így ki kell bírniuk azt az évenkénti néhány napot a száguldás szerelmesei miatt.

### **A civil élet**

A községben nagyon aktív a civil élet, 14 db civil szervezet működik. A szervezetek egy része a település sportéletét szervezi, mint az Orfűi Vitorlás Egyesület, az Orfűi Községi Sportegyesület, az Orfűi Lovas Egyesület az Orfűi Horgász Egyesület, a Pécsi Kajak-Kenu Club vagy az Orfűi Szörf Klub. Mások közvetlenül kapcsolódnak a turizmushoz. Ilyen például a Mecsek Háza Egyesület, amely az aktív, barlangi turizmus egyik éllovasa. Az Egyesület overallos barlangi túrákat, erdei iskolákat, kirándulásokat szervez iskolai csoportoknak, baráti társaságoknak. Az Orfűi Szállásadók Egyesülete a helyi vendéglátókat tömöríti, a Malomkő Alapítvány az Orfűi Malommúzeumot üzemelteti, a tradicionális malomipari tevékenységeket mutatja be. A település mindennapjaihoz kapcsolódik az Orfűi Társaskör Egyesület, amely a negyedévente megjelenő Orfűi Magazin szerkesztéséért és terjesztéséért, kulturális rendezvények szervezéséért felel, valamint közreműködik a falu közösségi rendezvényeinek, állami ünnepeinek lebonyolításában. Az Orfűért Közalapítvány települési környezetvédelmi tevékenységet folytat és a település közterületeinek tisztán tartásáért felel.

### **Orfűi Kézműves Egyesület – a hagyományok őrzője**

Az Orfűi Kézműves Egyesület a település egyik legrégebbi civil szervezete, amely az orfűi vízimalom mellett található volt molnárházban működik. A közel 30 éves múltra visszatekintő Orfűi Fafaragó Műhely utódjaként 1998-ban vált hivatalosan bejegyzett egyesületté. Fő céljai a hagyományos mesterségek, a kézműves tudás felkutatása, szellemi örökségének megőrzése és terjesztése, élő műhelyek kialakítása, a szabadidő tartalmas, közösségi eltöltése. Az évek során a fafaragás nemezeléssel, vesszőfonással, bőrművességgel, gyékényfonással és fazekassággal egészült ki. Tevékenységeiket – az egész nyarat, és szinte valamennyi népi ünnepet lefedő gyermek és felnőtt alkotótáborokat, műhelyeket, workshop-okat, tematikus kézműves képzéseket – tudatosan a globalizálódó világ, a fogyasztói kultúra és korunk értékválságának ellenpólusaként definiálják. A kézművességet az egyszerűhasználatos, eldobható tárgyak által uralt, rohanó életmód, a rövidtávú gondolkodás és a relatív szegénység közös megoldásaként mutatják be. Mintájuk a régi paraszti kultúra, amelynek egyszerű, takarékos és célszerű szemléletmódját igyekeznek programjaik során is megjeleníteni és a jelenkor emberének is megtanítani. Ez a fajta gondolkodásmód tartalmazza a helyi természeti erőforrások ismeretét, mérsékelt, szükségleteknek megfelelő használatát. Az Egyesület így egyfajta generációs kapocs is a paraszti kultúra egyes vonásait még őrző öregek és a fenntarthatóságra nyitott fiatalok között, ezáltal szolidárisabb helyi közösséget teremtve. Tudásukat tagságuk hosszú évek során felhalmozott szakmai tapasztalataiból és egyéb, akár határon túli (Kárpát-medencei) gyűjtőútjaikról szerzik be.

Az Egyesület tagja a Népművészeti Egyesületek Szövetségének (NESZ) is, amely az egész országban összefogja a magyar kézművesség szereplőit, és minden évben megrendezi a Mesterségek Ünnepét a Budai Várban. Az NESZ 2015-ben az „Év műhelye” díjat adományozta az Egyesületnek. Aktív kapcsolatban állnak a Baranya Megyei Önkéntes Centrummal is, mivel táboraik szervezésében önkéntesek bekapcsolódását is lehetővé teszik.

Az Egyesület jó kapcsolatot ápol az orfűi önkormányzattal, a molnárházat és a körülötte lévő épületeket az önkormányzat díjmentesen (karbantartásért cserébe) adta át a szervezetnek. A tagok rendszeresen együttműködnek a település programszervezőivel, tervezési fórumaival, így képviselve a fenntartható életmód egy különleges szegmensét a döntéshozatalban is.

### **A szociális gazdaság és helyzete Orfűn**

Az utóbbi időkben Magyarországon is elterjedtek a szociális gazdasági kezdeményezések, amelyek a társadalmi felelősségvállalás eszmerendszere szerint működnek, a profitmaximalizálás eszközét nem az anyagi vagyonfelhalmozás, hanem az emberek szolgálatába állítva. Népszerűségüket a számukra elérhető anyagi források bővülése is mutatja. Ennek egyik oka, hogy számos olyan feladatot látnak el, amelyek közvetlenül járulnak hozzá a benne részesülők életminőségének javításához. Másrészt az erőforrásokat is innovatív és sokszínű módon használják: új másodnyersanyagokat vonnak be a termelésbe, illetve a körkörös gazdaság elveit követve gyakran hulladékot használnak fel új termékek, szolgáltatások létrehozásához (Mair et al., 2010).

Hazánkban többféle társadalmi vállalkozástípust találhatunk. Vannak egyetlen társadalmi cél (pl. egy szociális intézmény fenntartása) érdekében gazdasági



tevékenységet végzők, illetve olyan vállalkozások is, amelyek hátrányos helyzetűeket foglalkoztatnak, és elsősorban a munkaerőpiaci integrációjuk a céljuk. Ezek egy része civil szervezetek égisze alatt működik, egy másik része az itthon néhány éve megalkotott szociális szövetkezeti formában, és profitjukat az általuk képviselt társadalmi célokra fordítják (Mair et al., 2010).

A szociális vállalkozások működésének lehetősége országosan és helyileg a befogadó közegen is nagyban múlik. Ha a helyi döntéshozók nyitottak az ilyen, másfajta gondolkodás befogadására, úgy egy-egy szociális vállalkozás rendkívül pozitív hatást érhet el, és ráirányíthatja a figyelmet környezeti és társadalmi problémákra, közösségi társadalmi változást elérve. Ezt általában tevékenységük gyakorlásával érik el, hiszen ha helyben, az emberek szeme láttára végzik jobbító szándékú – és piacilag is működőképes – tevékenységüket, úgy példát mutatnak a lakosság számára. Ezek az apró lépések mind-mind előmozdítják a lassú tudati beidegződések feloldását, új formák megismerését és elfogadását a zártabb, hagyományosabb közösségeken belül is.

Fontos megjegyezni, hogy a szociális gazdaság vidéken legelterjedtebb képviselői, a szociális szövetkezetek állami és európai uniós támogatásból jöttek létre a közmunkaprogramok továbbfejlesztéseként. Létrejöttüket beruházási és bértámogatási források is elősegítették és ösztönözték, ami sajnos sokszor azzal járt együtt, hogy piaci szerepüket nem előzte meg semmiféle igényfelmérés, így a programok támogatási időszak utáni jövője erősen kérdéses.

Orfűn két szociális szövetkezet működik, amelyek elsősorban a helyi munkanélküliek foglalkoztatásával járulnak hozzá a község fejlődéséhez. Az egyik ezek közül a Zöld-Aktív Szociális Szövetkezet, amely nemcsak az orfűi, hanem az abaligeti és husztóti munkanélküliek állandó alkalmazását is zászlajára tűzte. Fő profiljuk a falvak belterületén található zöldterületek rendben tartása, gondozása, illetve köztéri fatáblák kihelyezése. A munkanélküliek közfoglalkoztatásán felül képzésekkel is segítik azok visszaintegrálódását az elsődleges munkaerőpiacra.

A másik szociális vállalkozás a településen a Mecsek Kincse Szociális Szövetkezet. Ezt a környék önkormányzatai hozták létre, a közfoglalkoztatási program kiegészítéseként 2013-ban. A Szövetkezet célja szintén a helyiek munkalehetőségeinek bővítése. Tevékenysége először helyi ásványvíz palackozása volt, de később ez módosult, és egy szén-dioxid palack beszerzését követően beszerzésével visszaváltható üvegben forgalmazott szikvíz gyártása indult meg 2015-ben, Toplica márkanéven. Elsősorban a helyi éttermek és vendéglátóhelyek, valamint a helyi lakosság kiszolgálása a fő cél, a szódára elég nagy a vállalkozók részéről az igény. Az igényt bizonyítja, hogy az üzem június-júliusi kapacitásának nagy részét általában már tavasszal lekötik a nyári fesztiválok szervezői. Habár a fő cél a helyi szükségletek kielégítése az őszi-téli „holszezonban” a közeli városokba, Pécsre és Komlóra történő beszállítás is a tervek között szerepel. A Szövetkezet emellett Kovácsszénáján hagyományos módszerekkel dolgozó zöldség tartósító és gyümölcslé üzemmel is rendelkezik, amelyek rendszeres beüzemelése is a tervek között szerepel. A Szövetkezet jövőbeli tervei között pedig egy helyi termékbolt megnyitása szerepel.

## Helyi termékek, helyi termelők

Mint ahogy korábban már említettem, a térségnek nincs jelentős mezőgazdasági hagyománya. Az utóbbi években azonban megjelentek azok az emberek, akik kistermelőként, őstermelőként különböző termékeket kezdtek árusítani. A gazdálkodók mellett pedig számos kézműves készíti termékeit. A helyi termékek fejlesztését és a termelők felkarolását nem csak a szociális szövetkezet tartja fontosnak.

Orfű mezőgazdasági adottságai elsősorban az extenzív állattartást teszik lehetővé, de a helyi termékek fejlesztése során is a települések közötti együttműködés jelentheti a kiutat. A sertés- és húsmarhatartást egy vágóponttal és húsfeldolgozóval is ösztönöznék az orfűi önkormányzat, akár a vállalkozásokkal közösen, szövetkezeti formában, ilyen módon is visszahozva a falu régi vidéki jellegét. A közösségi fórumok során olyan tervek is felmerültek, amelyek szerint főleg Kovácsszénáján, Abaligeten és Husztóton kellene a termelőket segíteni, akik azután termékeikkel kiszolgálhatják az orfűi fesztiválokat, vendéglátókat. Helyi termékpiac eddig is volt a településen, de ma már csak rendszertelenül, nagyobb eseményekhez kapcsolódva tudnak árulni a helyi termelők. A jobb értékesítési csatornák megszervezésének tervét több minden indokolja, hiszen egy ilyen együttműködésből a termelők, a vendéglátók és maguk az idelátogatók is profitálhatnak. A termelők biztos piacot szerezhetnek, ahol közvetlenül értékesíthetik portékáikat, így az elméleti részben már bemutatott járulékos költségek (szállítás, csomagolás, reklám) jó része eltűnik, illetve csökken, így bevételük növekszik. A vendéglátók különleges, egyedi ételt és italt adhatnak vendégeiknek, ami – amennyiben minőségileg is megfelelő – növeli szolgáltatásaik vonzerejét. A turizmusban elérhető magasabb áron való értékesíthetőség miatt a térség el tudná tartani a kistermelői rendszerben működő élelmiszerelőállítókat. Az egyik orfűi vendéglátó szerint: „itt mindent el lehet adni”. Nem utolsósorban a vendégeknek is lehetőségük van az adott tájon megtermelt és elkészített ételeket és italokat fogyasztaniuk. Ez a közvetítőket kihagyó/minimalizáló rövid ellátási lánc újra vonzóvá teheti a mezőgazdaságot, és felvevőpiacával lehetőséget biztosít innovatív, fenntartható, munkaintenzív mezőgazdasági módszerek megvalósulásához (Kórodi et al., 2014; Mount, 2012).

A tervek egyik eleme, hogy a termelés ne csak helyi legyen, hanem minőségi, tradicionális és egészséges is. Tereptapasztalataim és az interjúk alapján elmondható, hogy attól, hogy egy termék helyi, vagy kézműves, egyáltalán nem jelenti azt, hogy minőségileg is megállja a helyét. A minőségjavítás, a helyi termékek minőségbiztosítása és a vegyszermentes vagy minősített biotermelés fejlesztésének emiatt kritikus szerepe van a helyi termékek piacra jutásában, mivel a helyi turizmus fizetőképes keresletét a minőségi, egészséges termékekkel, jobb hatásfokkal lehet helyben tartani. Többen ebben látják a turizmus kiegészítését, ami így a helyi termelésre is pozitív hatást gyakorolhat. A másik irány, a hagyományos gazdálkodási módok, a paraszti kultúra és termelés bemutatásának (pl. Baranya megyei óriásnyúl tájfajta, kopasznakú tájfajta tyúk) bővítése szervesen illeszkedik a falusi turizmushoz, újabb attrakciókkal színesítve a térség kínálatát. Ehhez azonban állandó jelenlét szükséges, legalább a főszezonban, ugyanis jelenleg, aki ilyenrel foglalkozik, az eléggé hektikusan tud jelen lenni bemutató gazdaságában (Szabó et al., 2009).

A helyi termékek értékesítéséhez szükséges valamilyen marketingtevékenység létrehozása is. Egy korábbi LEADER pályázat keretében létrejött a *Mecsek Portéka*

*helyi védjegrendszer*, amely a minőségi termelők összefogását kívánta elérni, és néhányan az orfűi lakosok közül is tagjai voltak. A program 2012-ben indult, de a 2015-ös projektzárást követően erősen veszített lendületéből. A védjegy használatának előfeltétele a védjegyszabályzatnak történő megfelelés volt (pl. a terméknek 75%-ban helyi alapanyagból kell származnia), illetve egy kérvény beadása, amely alapján egy bizottság döntött a felvételtől. A védjegyhasználat szerződéskötés után vált lehetségessé. A védjegyet használó 42 fő közül csupán 11 foglalkozott élelmiszerrel, a többi kézműves termékekkel. A védjegy a vidéki embereket kevésbé szólította meg: a bejegyzett védjegyesek közül 18 fő nem lakott Pécsen. Jelenleg megvan a kidolgozott arculat és annak elemei, weboldal és a szabályzat, valamint a szándék a védjegy újbóli feltámasztására, ahogy a LEADER tervezési fórumain határozottan megfogalmazódott.

A helyi termékek és a turizmus összekapcsolására nagyon jó példát adhat a medvehagyma mint helyi termék kultúrája Orfűn. A Dunántúl más részein is elterjedt tavaszi, fokhagymaillatú növényt a település okosan használta ki identitásformáló erőként. Jelenleg Orfűn már van Medvehagyma Ház, medvehagyma szobor, medvehagyma szoba, túra és minden év áprilisában megrendezik a Medvehagyma Fesztivált is. A helyi éttermek speciális medvehagymával készült ételeket kínálnak, a kézműves termékek között megjelenik a medvehagymakrém és a pesto. Ezt a fajta identitássteremtést jól bele tudta építeni saját turisztikai kínálatai közé a falu, a Medvehagyma Fesztivált például több ezren látogatják évente.

A gyümölcsfeldolgozásra is van példa a településen és a térségben is, azonban ennek volumene még fejlesztésre szorul. Kovácsszénáján a polgármester a helyi lakosokkal közösen összegyűjti a falu öreg gyümölcsfáiról a gyümölcsöt és szörpöt készítet belőle. Az Orfűn található Bánoson pedig egy kisvállalkozás évek óta natúr, 100%-os almalé készítéssel foglalkozik, bérpréslési rendszerben.

### **Az együttműködő falu**

Valamennyi településnek megvannak a saját, egyedi adottságai, lehetőségei, vagy éppen hátrányai, amelyek segíthetik, vagy akadályozhatják az ott élő közösségek boldogulását. Az egészséges helyi gazdaság egyik alapja, hogy a térség, amelyben az megvalósul, társadalmilag szintén egészséges legyen (Csete, 2006). Ha egy faluközösségben élő, abban dolgozó emberek egymás közötti kapcsolati hálójuk kiterjedt – vagyis sok ember áll családi, gazdasági, baráti kapcsolatban egymással a településen belül –, akkor problémáikat képesek hatékonyabban kezelni, együttműködnek, és igyekeznek mindenben segíteni egymást. Ezek konkrét gazdasági versenyelőnyt és így gazdasági hasznot is hozhatnak (Swinburn et al., 2004).

Az Orfűn lakókkal és a települési vállalkozók véleménye szerint a településen belüli együttműködés nagyon jónak mondható. A településen lakókkal történő beszélgetések során kiderült, hogy az, aki akar valamit tenni a közösségért, az kap támogatást, magyarul a falu támogató közeget biztosít az alulról érkező (bottom-up) kezdeményezések számára. Ezek a támogatások nem feltétlenül csak szóbeliek, hanem akár anyagiak is lehetnek. Amennyiben az ötletekkel együtt pályázati források is elérhetőek, az önkormányzat készséggel segít a pályázati tanácsadásban. Az önkormányzat támogató attitűdjére több példa is található a faluban. Az első a már említett Orfűi Kézműves Egyesület és az önkormányzat közötti megállapodás a régi molnárlak használatára. Így egy régi, használaton kívüli épület új funkciót kaphatott.

A másik példa a Mecsek Háza épületének létrejötte, amely szintén egy ingyenesen bérbe adott önkormányzati telken valósult meg. A település átlátható térmértékét is előnynek lehet nevezni az alulról építkezés szempontjából. Orfű sem nem túl nagy, hogy túl nagy erőforrásokat igényeljen a különböző érdekek, vélemények egyeztetése, sem nem túl kicsi, hogy az innovatív, újszerű megoldások ne tudjanak megjelenni, és az érdemi párbeszéd ne tudna megvalósulni.

A helyi gazdaság szereplői rendkívül jó viszonyban vannak, tudnak egymásról, segítik egymást. A térségi együttműködésnek fontos elemei egyrészt a proaktív önkormányzat, másrészt az aktív civil szervezetek, harmadrészt a turisztikai szolgáltatókat összekapcsoló TDM<sup>94</sup> szervezet, negyedrészt a nyitott, a lakóhelyéért tenni akaró emberek.

Az önkormányzat rendszeresen szervez közösségi fórumokat egy-egy kényesebb beruházás előtt. Jó példa erre a legutóbbi, a Pécsi-tóra tervezett wakeboard<sup>95</sup> pályával kapcsolatos hosszú társadalmi vita. A pályát a turisztikai vállalkozók, elsősorban az orfűi aquapark vezetése támogatta, de a helyi lakosok egy része, illetve a Horgász Egyesület nem. Az előbbi csoport a vízi turizmus fejlesztésére, újabb emberek Orfűre csábítására hivatkozva szerette volna véghezvinni a beruházást, míg az ellenzők a tájkép túlzott átalakítását és a zajos működést nehezményezték. Az egyeztetésekre az önkormányzat teremtett lehetőséget. Az eredmény végül a wakeboard pálya elvetése lett. Az eset jól példázza, hogy a helyiek véleménye akár egy nagy, sok embert a faluba vonzó vállalkozás érdekeivel szemben is sikeresen érvényesíthető az önkormányzat közreműködésével.

A településen belüli kommunikáció online és nyomtatott formában történik az önkormányzat irányából, és főleg szóban a lakosság oldaláról. A nyomtatott formában, negyedévente megjelenő Orfű Magazin, valamint a falurészek központjaiban elhelyezett hirdetőtáblák meglelte nem számít különlegesnek. A lapot az Orfűi Társaskör Egyesület szerkeszti, és mindig tartalmazza a falu fontosabb eseményeinek (pl. lakossági fórum) időpontjait. A fordított irányú kommunikáció általában szóban történik. Nagy segítség az itt élőknek a falu polgármesterének, Füziné Kajdy Zitának a nyitottsága. Ezt az interjúalanyaim elmondásán kívül saját magam is tapasztaltam, bármilyen kérdéssel fordultam a település vezetőjéhez, gyorsan el tudtam érni, és készségesen segített, ha tudott.

A civil szervezetek aktivitása is rendkívül nagy segítséget jelent a falu életében, számottevő véleményformáló erővel bírnak. A 14 civil szervezet mindegyike tagja a TDM szervezetnek. Az egyeztető fórumokon való részvételük során általában másfajta szemléletet képviselnek, mint az önkormányzat vagy a helyi lakosok, ennek előnye, hogy új nézőpontból is megvilágításba kerül egy-egy közösséggel kapcsolatos kérdés, azonban nem hátránya, hogy megnehezíti a közös álláspontok kialakítását.

A TDM a pályázati tanácsadás mellett szakmai képzéseket is tart, elsősorban a turizmus területén, például ilyen volt a turisztikai animátor képzés 10, egyenként 6 órás foglalkozással. A szervezet tagjainak rendszeresen lehetőségük van ingyenesen, vagy szerény részvételi díjért részt venni szakmai kirándulásokon az ország egész területén és külföldön is. Ezek során olyan turisztikai célterületeket látogatnak meg,

---

<sup>94</sup> Turisztikai Desztináció Menedzsment

<sup>95</sup> wakeboard: vízi extrém-sport, amelynek során a motorcsónakkal, vagy kötélpályán vontatott sportoló rövid deszkán siklik a víz felszínén

amelyek az aktív és ökoturizmus területén hasonló kihívásokkal állnak szemben, mint az orfűi térség, így tudnak tőlük tanulni. Az ilyen területek a fenntarthatóságra is kiemelt figyelmet fordítanak, hiszen elemi érdekük fűződik természeti kincseik megőrzéséhez. A szakmai látogatások egyik kiemelt célja, hogy inspirációs hatásuk által új, helyi megoldások szülessenek. Szerveztek már kirándulást a Velencei-tónál, a Fertő-tónál, Nyíregyházán, Németországban és Ausztriában is.

Orfű azonban nem csak befelé, hanem kifelé is együttműködő. A környező településekkel, elsősorban Abaligettel, Kovácsszénájával és Husztóttal rendkívül jó a kapcsolatuk. Az egymás közelében lévő falvak itt meglátták a közös munkában rejlő lehetőségeket. A TDM és a körjegyzőség hivatalosan is összekapcsolja ezeket a falvakat, illetve a LEADER akciócsoportban is külön „mikrokörzetként” kezelik őket. Az együttműködés legkonkrétan a pályázatok tervezése során jelenik meg. Egy-egy kiírási időszak előtt a település vezetői, az érintett vállalkozók és civilek, valamint a TDM munkatársai egyeztetések során felméri a helyi igényeket, és igyekezik a pályázati forrásokat minél jobban becsatornázni. Olyan is előfordul, hogy a vállalkozók maguk kéri, hogy a helyi LEADER csoport vagy a TDM szervezzen pályázati fórumot, amikor átbeszélhetik az elkövetkező időszak pályázati lehetőségeit. Az olyan kis lélekszámú településeknél, mint Husztót és Kovácsszénája ez különösen fontos, mivel ott nem feltétlenül rendelkeznek a szükséges humán erőforrással és tudással a pályázatok felkutatására és megírására. Jól példázta ezt a nemrégiben a TDM által létrehozott Husztótért Egyesület, amelynek célja, hogy a hátrányosabb helyzetben lévő település fejlődését segítse. Az egyesületbe a TDM szinte valamennyi tagja belépett, köztük az orfűi polgármesterasszony is, így is kifejezve együvé tartozásukat Husztóttal. Az együttműködésnek a polgármesterek a kulcsfigurái. Az ő nyitottságukon és akaraterejükön nagyon sok múlik. Jól mutatja ezt Kovácsszénája példája is, ahol jelenleg egy fiatal polgármester van hivatalban, aki rendkívül aktív egyrészt a térségi fórumokon, másrészt saját településén: sikerült több fiatal családnak is vonzóvá tennie a falut a beköltözésre, ami jelentős népességnövekedést okozott. Ezt a példát Husztót is követni szeretné, mivel ez a falu rendkívül el van öregedve.

### **Összefoglalás**

Orfű és környékének példája jól mutatja, hogy a közösségi együttműködés sok szempontból lehet előnyös az ott élők, és az odalátogatók számára, valamint a természet megőrzése szempontjából is. A Baranya megyei kis település elsősorban azzal tudott kiemelkedni környezetéből, hogy okosan használta ki adottságait, és sikeresen őrizte meg a lelkes, cselekedni kívánó embereket. A jól működő közösség pedig saját magától támaszt igényt a körülötte lévő értékek – legyen az természeti, vagy ember által alkotott – felkutatására és megőrzésére.

### **Felhasznált irodalom:**

Csete Mária (2006): A fenntarthatóság helyi megvalósítása. *Gazdálkodás – Scientific Journal on Agricultural Economics*, Volume 50, Special Issue, Number 16, 62-69. o.  
Kommunikációs- és Médiatudományi Tanszék, szerk: Kovács Éva, 2007, 223-233. o.  
Gergely Tibor (2006): Orfű természeti értékei I-II. in: *Paonia: A Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság értesítője*, 54-63. o.

Harmath Béla (szerk.) (2000): Abaliget, Bodolyabér, Magyarhertelend, Orfű települések – Baranya megyei erőforrástérkép. Tóvidék Egyesület, 43 o.

Kórodi Márta-Bakos Róbertné-Kalmárné Rimóczi Csilla-Savella Orsolya-Mondok Anita-Németh Miklós (2014): A helyi termékek interpretációs lehetőségei és szerepük a desztinációfejlesztésben. *Economica, A szolnoki főiskola tudományos közleményei*, VII. új évfolyam, 1. szám, 113-117. o.

Mair, J.-Ganly, K. (2010): Szociális vállalkozások: újjátással a fenntarthatóság felé. In: *A világ helyzete 2010 – A kultúra átalakítása – Fogyasztástól a fenntarthatóságig. Föld Napja Alapítvány*, 280 o.

Mount, Ph. (2012): Growing local food: scale and local food systems governance. *Agriculture and Human Values*, Volume 29, Issue 1, 107-121. o.

Palkó Sándor (2011): Orfű, a megvalósult álom. 8 o.

Swinburn, G.-Goga, S.-Murphy, F. (2004): *A Helyi gazdaságfejlesztés kézikönyve*. Bertelsmann Stiftung, Gütersloh; UK DFID, London; The World Bank, Washington, D.C. 108 o.

Szabó Bernadett-Posta László (2009): Potencial links between rural tourism and agriculture in the Northern Great Plain Region. *Gazdálkodás – Scientific Journal on Agricultural Economics*, Volume 53, Special Issue, Number 23., 70-79. o.

Tüskés Tibor (1986): Abaliget és Orfű. Baranya Megyei Idegenforgalmi Hivatal, Panoráma, 3. kiadás, 81 o.

Internetes források:

Orfű község önkormányzati képviselőtestülete, 7/2015 (iv. 28.) Számú ök. rendelete a település helyi építési szabályzatáról;  
<http://orfu.govern-soft.hu/request.php?760>, készítette: Orfű Község Önkormányzata, letöltve: 2016.04.28.

## Kosztolányi Dezső Céltársulás és a „Délvidék” brand

Írta: Barkóczy Csaba

### Bevezető

Pécsett élő fiatalként régóta foglalkoztat a határ túlsó oldalán, elsősorban a déli peremén, a Drávaszögben, Szlavóniában és a Délvidéken (Szerémség, Bánság, Bácska) élő magyar kisebbség és az anyaország kapcsolatának formálása, szorosabbra fűzése. Ennek oka a földrajzi közelség, mely városomat és Baranya megyét összeköti az említett régiókkal, valamint az a közös történelmi múlt, amely szorosan összeköti Pécsset a Drávaszöggel, mellyel hosszú évszázadokon át egységes közigazgatási régiót (azonos vármegyét) alkotott. Éppen a *Kosztolányi Dezső Céltársulás ébresztett rá arra, hogy fontos a délvidéki hungarikumokat is népszerűsíteni*, amiket a későbbiekben fogok bemutatni.

Egyetemi tanulmányaim során, mind a Pécsi Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karának Politikai Tanulmányok Tanszékén, mind a Pécsi Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar Gazdálkodási és menedzsment szakán egyaránt rengeteg szó esett a határ menti magyar-magyar kapcsolatokról, azok gazdasági és nemzetpolitikai fontosságának kulcsszerepéről.

Sajnálatos tapasztalatom, hogy míg a vajdasági magyarok mentális térképén a hozzájuk közeli Szeged meghatározó helyet foglal el, addig Pécs kívül esik a délvidékiek gondolkodásán, pedig a város a magyarországi nagyvárosok tekintetében szintén közel esik a régióhoz. Ennél is szomorúbb személyes tapasztalat, hogy a drávaszögi magyarok inkább Eszék, mint Pécs felé való gravitálása is érezhető, a lassan évszázados elszakíttóság következményeképpen. Mindez sajnos fordítva is igaz, beszélgetve az egyetem hallgatóival, sokkal nagyobb azoknak az aránya, akik eljutottak Pécsről nyugat-európai területeken található országokba, régiókba, vagy akár a Kárpát-medencén belül relatíve távoli Erdélybe, de soha nem jártak az egyébként előbbiekhöz viszonyítva szomszédosnak számító drávaszögi és vajdasági településeken.

Tanulmányomban egy olyan példaértékű regionális gazdasági összefogásról írok, amelynek alapításában magam is aktívan részt vettem, s amely egyszerre szorgalmazza az említett régiók, valamint Pécs térsége közötti kapcsolatok erősítését. A főként magyarországi és délvidéki egyetemista, illetve egyetemet végzett fiatalokból álló Kosztolányi Dezső Céltársulás azzal a céllal alakult 2015-ben, hogy reflektáljon azokra a problémákra, amelyek a magyar ifjúsági korosztály (18-35 évesek) számára problémát jelentenek, függetlenül attól, hogy a határ melyik oldalán élnek. A legfőbb célkitűzésünk a Kárpát-medencei magyar fiatalok szülőföldön történő boldogulására való ösztönzés, melyre biztatni, de egyben segíteni is szeretnénk az érintett korosztályt. A névválasztás szimbolikus üzenetet hordoz magában, hiszen a szabadkai születésű Kosztolányi Dezső, a délvidéki magyarság körében egységesen pozitív személyiség, akinek életét és munkásságát végigkísérte szeretett szülővárosának elvesztése. Az identitástudat és a barátságok, személyes kapcsolati hálózatok elmélyítése mellett a szervezet nagyon sok energiát fektet a gazdasági kapcsolatok felélénkítésére is, elsősorban a turizmus felvirágoztatására tett erőfeszítésekkel és ezáltal a helyi, magyar termékek, kuriózumok vásárlói körének megteremtésével. A téma aktualitását fokozza a horvátországi és a szerbiai magyarság

gyors ütemű fogyása (http1, http2), melyet a csökkenő születésszám mellett az asszimiláció és a gazdasági viszonyok (munkanélküliség okozta kilátástalan helyzet) miatt bekövetkező elvándorlás tovább fokoz.

### **Délvidék és Drávaszög brand, „Hungarikumok”**

Utazásaim során megfigyeltem, hogy a Kárpát-medence határon túli térségeibe látogató magyar turisták előszeretettel vásárolnak olyan helyeken, ahol a kiszolgálás elérhető magyar nyelven, ráadásul az öntudatos magyarországi vendégek kifejezetten szeretik a helyi, specifikusan magyar termékeket, gyakran dicsekednek azok megvásárlásával, megköszölésével és kipróbálásával hazatérésüket követően. Erre a jelenségre márkanévet, vagy ha úgy tetszik „brandet” lehet felépíteni, mely még sikeresebbé teszi az ezen magyar termékekkel való kereskedelmet, amint az a Székelyföld vonatkozásában már kialakulófélben van. Hasonló termék imázs kialakítása megvalósítható lenne a Délvidék és a Drávaszög vonatkozásában is. Látnivalókból, gasztronómiai különlegességekből és Hungarikumokból márpedig nincs hiány, sem a Drávaszögben, sem pedig a Vajdaság tájain.

#### **1. Drávaszög és Szlavónia**

A Kosztolányi Dezső Céltársulás stratégiája szerint a horvátországi magyarság vonatkozásában turisztikai centrumot Bellye község képezhet, mivel a község földrajzi fekvéséből és infrastruktúrájából adódóan a Magyarországról érkező potenciális turisták érdeklődésére szert tevő helyszínek közötti központban fekszik. Történelmi szempontból Bellyén a Savoyai-kastély, Laskón a református templom, Eszék (Belváros, Eszéki Vár, Drávamenti sétány), a szlavóniai Kórógy mellett, Kórógyvár romjai, Szentlászlón, pedig a Szent László szobor, a református templom és a délszláv háború összecsapásaiban elesett magyarok emlékműve, Harasztin a református templom és a Harashti Tájház, Vukováron a történelmi belváros és a délszláv háború borzalmainak szimbolikus jelképévé vált víztorony biztosít látnivalót az érdeklődőknek. Kiemelt figyelemre tehet szert természeti szépségével a Kopácsirét Természetvédelmi Terület, valamint a Kiskőszeg melletti Duna mentén húzódó domboldal, mely a Bácskai síkságra néző pazar panorámát nyújt az odalátogatóknak. A Drávaszögben egyaránt fellelhető gasztronómiai különlegesség: a Hungarikumnak is tekinthető halpaprikás, mely a Duna és Dráva menti települések halászati jellegéből következő hagyomány, s fűszerezése szerint egyedi minden drávaszögi településen, valamint a szármánt (egyes helyeken szárma, vagy szármán), mely a töltött káposzta egy jellegzetes helyi specialitása. (Lábady-Loksa, 2015) Mindezek mellett a lángos házi készítése is rendkívül elterjedt a Drávaszögben, ami a népszerű erdélyi kürtőskalácsot követően a Drávaszög egyik fontos kereskedelmi terméke lehetne. Külön ki kell, hogy emeljük a gyümölcs- és fűszernövénytermesztést, melyben a térség az egyik legjobb minőséget produkálja a Kárpát-medencén belül, s az erdélyi havasi méz mellett a drávaszögi fűszer szintén jó márkanev lehetne a magyarországi háziasszonyok konyhaszekrényének polcán. (Lábady-Loksa, 2015)

A Drávaszög kiemelkedő fontosságú eleme a borászat, Hercegszőlősen és vidékén (Vörösmarton, Kiskőszegen, Csúzán, Sepsén és Nagybodolyán) egyaránt sokan foglalkoznak bortermeléssel és -eladással, több településen díjnyertes pincészetek működnek, amelyek sikereket aratnak nemcsak a horvát és a magyar, de a nemzetközi versenyeken egyaránt. (Lábady, 2012)



Nagyon fontos megjegyezni, hogy a Drávaszögben már működik az úgynevezett falusi turizmus, a Kosztolányi Dezső Céltársulás 2016 áprilisában 35 olyan családról tud, akik Bellyén falusi turizmussal foglalkoznak, közülük legalább 10 család beszéli a magyar nyelvet.



1. ábra: Eszék főtere. Forrás: <http9>

## 2. Délvidék/Vajdaság (Bácska, Bánság, Szerémség)

Délvidéken a falusi turizmus Erdélyhez, de még a Drávaszöghöz viszonyítva is gyermekcipőben jár. A Magyarkanizsa Község területén található Tóthfaluban (<http3>) és a Belgrádhoz közeli Székelykén (<http4>) foglalkoznak családok, vendégek fogadásával, de ennek jelei kezdenek mutatkozni a bánsági turisztikai centrum, Törökbecse település magyar közösségének gondolkodásában is. (Knežev, 2013) Nevezetességekből azonban ebben a régióban sincs hiány: a teljesség igénye nélkül említhetjük meg Szabadka és Újvidék belvárosát, Magyarkanizsa szecessziós városközpontját, az aracsi pusztatemplomot, Zombor belvárosát, a nándorfehérvári erődöt, a Doroszlón lévő Szent-kutat, Bács várát, a zentai városházát, a csúrogi emlékművet és a régió számtalan más nevezetességét. Bár a szőlészet az alföldi síkságon kevésbé jellemző, a gyümölcsökből készült pálinka és gyümölcsborok (például a feketicsi meggytargyi) valódi magyaros kuriózumai a térségnek.

Továbbá a települési szintű magyar művelődési egyesületek gondozásában, számos faluban és kistelepülésen működnek különböző közösségi házak, amelyek többnyire vendégek fogadására is alkalmasak.



2. ábra: A pétervárad erőd. Forrás: <http8>

### 3. Cserediákprogram

A Kosztolányi Dezső Céltársulás 2015 szeptemberében kezdeményezte, majd 2016 folyamán útjára indította Cserediákprogramját. (<http3>) A program első etapjára 2016 februárjában és májusában került sor a Pécsi Református Kollégium Általános Iskolájával együttműködve. A sikereken felbuzdulva eddig további 10 általános iskola csatlakozott a kezdeményezéshez, akik várhatóan mintegy 200 délvidéki és horvátországi magyar diákot várnak Baranya megyébe, s ugyanennyi magyarországi diák utazhat majd a határon túli fogadó településekre is. A program során délelőttönként a résztvevők közösen látogatják az adott település magyar iskoláját, délutánonként pedig sor kerül mindenhol az adott városok, falvak és környékük nevezetességeinek felkeresésére. A diákok elszállásolása mindig olyan családoknál történik, akiknek gyermeke a fogadó iskola tanulója.



3. ábra: Délvidéki és szlavóniai diákok Pécsett a Kosztolányi Céltársulás cserediákprogramjával. Forrás: Saját fotó

A program célja, hogy a gyermekek élményei, a kölcsönös ismeretségek kialakulása, a családok közötti ilyen módon létrejövő barátságok, valamint a programról a közösségi hálón megjelenő fényképek, élménybeszámolók és a helyi média közvetítése által a kezdeményezés nyomán kölcsönös érdeklődés alakuljon ki az említett régiók és Pécs környéke között. Ez minden érintett régióban és településen a turisták által eltöltött vendégéjszakák számának növekedését indukálja, mely a nevezetességek növekvő látogatottságát, ezáltal önfenntartóbbá tételét eredményezi, valamint megnöveli a kereskedelmi egységek (boltok, szuvenír-üzletek, pizzériák, éttermek, kávézók) forgalmát is, ami részint a bevételek növekedését, részint pedig munkahelyek teremtését eredményezi. Ez a fajta turizmus a nemzeti identitás és az anyanyelv megőrzését is elősegíti a határon túl érintett régiókban, hiszen a magyar vendégek miatt valamennyi üzleti vállalat szívesebben alkalmaz magyarul tudó munkaerőt, legyen szó éttermekről, kávézókorról, benzinkútról, különböző nevezetességek (várak, kastélyok) személyzetéről, szállodákról vagy éppen a falusi turizmus keretében vendégeket fogadó családokról. A sikeres turizmus által okozott gazdasági fejlődési folyamat olyan öngeneráló hatást nyújt, amely egyszerre erősítheti meg a délvidéki és a horvátországi magyarságot nemzeti öntudatában, másodsorban pedig lehetőséget teremt a helyben, szülőföldön való boldogulásra.

További pozitív gazdasági externália, hogy azok a személyek, akik kedvüket lelik ott-tartózkodásuk alkalmával valamely drávaszögi és délvidéki termékben, s emellett talán öntudatos magyar vásárlók is, szívesen vásárolnak majd ezt követően olyan terméket, amellyel vendéglátásuk alatt találkoztak. (Lásd: Székely termékek kereslete iránti érdeklődés Magyarországon.) Ennek kialakítási módját azonban később, a marketing című alfejezetben részletesebben tárgyalom.

Az eddigi egy alkalom alapján természetesen aligha mérhetőek cserediákprogramunk eredményei, hisz szinte lehetetlen megállapítani azt, hogy az ide látogatók közül mennyien fognak visszatérni ilyen rövid idő alatt, vagy kik azok, akik éppen ezen programok hírére kerekednek fel önállóan és látogatnak el Pécsre. Ugyanakkor a programjainkban részt vevő iskolák részéről számos visszajelzést kapunk arról, hogy azok a diákok és családjaik, akik a cserediákprogramunk keretében Magyarországról Vajdaságba utaztak (és fordítva is), a programot követően családjukkal közösen látogatták meg azt a települést és azt a családot, ahol nem sokkal korábban gyermekük járt. A program népszerűségének növekedésével az eltöltött vendégéjszakák és fogyasztás növekedését indukálhatja Pécs térségében is.

Természetesen joggal tehető fel az a kérdés is, hogy mennyire lehet kizárólag iskoláknak szervezett programokkal elérni és felkelteni a szélesebb közönség figyelmét a pozicionálni kívánt térségekre, azonban mi úgy látjuk, hogy az oktatási rendszer egy olyan szegmense a társadalmi életnek, amely széles rétegeket érint, s az ott történő események értéke és hatása fokozottan nagyobb súllyal hat a közvélekedés és a közösségi gondolkodás működési mechanizmusára.

#### 4. A Céltársulás számokban

A fentebbiek tükrében a Kosztolányi Dezső Céltársulás nagy hangsúlyt fektet az iskolaturizmus kölcsönös jellegű megalapozására. A Céltársulás az elmúlt egy esztendőben 14 horvátországi (Vörösmart, Csúza, Sepse, Újbezdán, Laskó, Kopács, Várdaróc, Bellye, Eszék, Kórógy, Szentlászló, Haraszi, Zsdála, Fiume) és 15 vajdasági (Kishegyes, Zenta, Bácsfeketehégy, Torontálvásárhely, Hertelendyfalva, Törökbecse, Doroszló, Bácsgyulafalva, Szabadka, Újvidék, Tóthfalu, Óbecse, Palics,

Magyarkanizsa, Topolya) település lakosságát érintve szervezett programokat, főként pécsi, szegedi és kaposvári egyetemi hallgatók közreműködésével. (http3) A 2016. évben eddig mintegy 370 fiatal utazott horvátországi és szerbiai magyar településekről elsősorban Pécsre, illetve Pécsről az említett régiókba, s várhatóan idén további 200 fiatalnak lesz lehetősége hasonló utazásra. Ezen eredmények eléréséhez jelentős támogatást és háttérrel nyújtott a pécsi Zsolnay Kulturális Negyed, Pécs Város Önkormányzata, valamint a pécsi székhelyű Határokon Túli Magyarságért Alapítvány. A kezdeményezés célcsoportja elsősorban fiatalok voltak, hiszen túlnyomó többségében általános iskolások, középiskolások és egyetemisták érkeztek Pécsre a program keretében. Természetesen a cél minden esetben az volt, hogy a szervezet által lebonyolított pécsi kirándulások révén visszatérő vendégeket szerezzünk a város számára, valamint az akciók által felhívjuk a szerbiai és horvátországi magyarok figyelmét Pécs szépségére és annak közeli elérhetőségére, egyben a résztvevőket nemzeti öntudatukban megerősítsük.



4. ábra: A drávaszegi Vörösmarti Általános Iskola diákjai és tanáraik a Pécsi Székesegyház előtt. Forrás: Saját fotó

## Marketing

A programunkat marketing szempontból is fontos elemezni, hiszen ha azt szeretnénk elérni, hogy a Délvidék és Drávaszög magyar lakosságának gazdasági helyzete javuljon, akkor ez esetben egyaránt rendkívüli fontos az, hogy a civil és gazdasági kezdeményezések mellé hatékony marketingstratégia is társuljon, ennek hiányában ugyanis valamennyi kezdeményezés kudarca előre borítékolható (Kádár, 2008). Az első lépés a hatékony marketingstratégia kialakításához, hogy kielemezzük a jelenlegi helyzetet, (Reketttye, 2015) milyen lehetőségeink vannak, mi az, amit eddig elértünk. A tanulmány Kosztolányi Dezső Céltársulás esetében ezt az előző fejezetekben vázlatosan már megtettük. A helyzetelemzést követően rendkívül fontos a célok meghatározása, ezt azonban a stratégia szempontjából több hosszabb lépésre szükség van bontanunk (Pavluska, 2014). Az első a termék (jelen esetben Délvidék és

Drávaszög magyar értékei) megismertetése a célközönséggel (Magyarország, leszűkítve Pécs és Baranya megye környékének lakossága). E folyamat alapját a már fentebb vázolt ifjúsági utaztatási programok képezik, melyek segítségével a lakosság figyelme az említett régiókra irányul. A megismertetést követő második lépés a megkedveltetés, tehát a két déli régió megszerettetése a célközönséggel. Ahhoz, hogy a turizmus meginduljon, be kell mutatni és az emberek szeme elé tárni az itt található nevezetes történelmi és természeti helyszíneket, mesélni nekik a gasztronómiai különlegességekről és az egyéb helyi sajátosságokról. Ugyanakkor beláthatjuk, hogy különösképpen Drávaszög esetében ez nehezen fog működni az utazási irodák prospektusait szemlélve, hiszen a Horvátországról kialakult nagyon erős imázs a tengerpartra és a fürdőhelyek melletti városokra fókuszál, semmint a horvátországi magyarok lakta határ menti települések kisebb nevezetességeire, amelyek kiemelése (magyar) nemzetpolitikai szempontból lenne indokolt. E települések megkedveltetésére sokkal hatékonyabb és ezáltal egyben jobb marketing lehetőség lehet a Céltársulás által elindított ifjúsági programok működtetése, ami a személyes kapcsolatokon keresztül segít megszerettetni a Drávaszög magyarságának lakóhelyeit. A megkedveltetést követően azt is el kell érni, hogy az odalátogatók vágyjanak azokra a látnivalókra, termékekre és szolgáltatásokra, amelyeket a Drávaszög és Szlavónia magyar régiójában megismerhettek és megkedveltek. Ez egyértelműen annak függvénye, hogy a kipróbálás alkalmát követően milyen élményekkel térnek haza, milyen szívvvel gondolnak vissza az ott töltött napokra, s milyen módon adják tovább másoknak (pl. a csereprogramon résztvevő diákok szüleiknek, rokonaiknak, osztálytársaiknak, tanáraiknak és itthoni szomszédjaiknak) az ott megszerzett élményeket, ami másokat is utazásra, kipróbálásra ösztönözhet. Ha mindez működik, s a széleskörű megismertetés, a megkedveltetés, az érdeklődés felkeltése és a kipróbálás is megtörtént, akkor a következő cél már az, hogy legközelebb ezek a személyek vásárlóként is visszatérjenek az adott régióba, s onnantól kezdve újabb és újabb vásárlók érkezzenek, beleértve a régi visszatérőket is. (Törőcsik, 2009) Megítélésem szerint, amit korábbi marketingkutatások eredményeire alapozok, ebben nagy szerepe van a helyi szolgáltatások jó minőségének, a közös nyelv használatának, a helyi szakemberek és a lakosság fogadókészségének, szakmai felkészültségének, általános hozzáállásának, akaraterejének és kitartásának. (Fojtik, 2008)

A fentebbi részben többnyire a Drávaszögre utaltam, ugyanakkor az e részben leírtak gyakorlatilag egy az egyben érvényesek a Délvidék/Vajdaság népszerűsítésére is, azzal a különbséggel, hogy marketing szempontból nagyobb mozgásteret nyújt egyaránt a régió nagyobb földrajzi kiterjedése, másrészt azon tény, hogy a szerbiai magyarok, szemben a horvátországiakkal nem olyan ország részét képezik, amelynek idegenforgalmi marketingjét már lefedte a tengerpart népszerűsége, mint vonzó tényező.

A Kosztolányi Dezső Céltársulás által megkezdett utaztatási program leginkább egy direkt marketing stratégia elemét képezi, mely személyes meggyőzéssel irányítja az emberek figyelmét a szóban forgó határon túli régiókra, ugyanakkor a mai kommunikációban nélkülözhetetlen az internet és az online kommunikációs stratégia szerepe. Bár az internethasználat elterjedésével már egy évtizeddel ezelőtt számos információ fellelhető volt magyar nyelven is online, a horvátországi magyarlakta területek nevezetességeiről még ma is nehezen találunk interneten magyar nyelven elérhető anyagot, tipikus példa erre a Kopácsi-rét, amelynek honlapja horvát és angol

nyelven érhető el mindössze, magyarul azonban egyáltalán nem. (http6) Szerencsére akadnak üdítő kivételek is, mint a vörösmarti és csúzai pincészetek némelyike, melyek honlapja magyarul is elérhető. (http7) Ezek az apró gesztusok a magyarországi érdeklődők felé, praktikusságuk mellett, érzelmi töltetet és hitelességet biztosítanak az eladni kívánt terméknek, szolgáltatásnak.

Természetesen az online kampány mellett nagy szükség lenne a vizuális kétnyelvűségekre is. Délvidéken e téren talán jobb a helyzet, hiszen a többségében magyarok lakta településeken jómagam is gyakran találtam magyar nyelvű feliratokat a boltok polcain sorakozó árucikkek alatt, ugyanakkor a Drávaszög e téren is komoly lemaradásban van, hiszen sokszor a szintiszta magyar lakosságú településeken sem írják ki a termék nevét magyarul a polcokra, vagy a vendéglátóhelyeken az étlapokra. Megítélésem szerint ahhoz, hogy ebben változás álljon be, a lakosság öntudatosságának növekedésére, széleskörű politikai-társadalmi összefogásra, Magyarország támogatására és bátor kiállásra van szükség. Ennek bekövetkezése azonban egyelőre úgy tűnik még várat magára.

## **Összegzés**

A Kosztolányi Dezső Céltársulás emberi és gazdasági együttműködések minél szélesebb skáláját kívánja megvalósítani az egykori Jugoszlávia magyarlakta térségei és Baranya megye között. A cél, hogy a földrajzilag viszonylag közel fekvő térségek lakossága között szoros kapcsolat alakuljon ki, mindenekelőtt azért, hogy a magyarországiak széles körű, de legalább a Székelyföldével egyenlő arányú ismerettel rendelkezzenek a Délvidék és a Drávaszög magyarságának életkörülményeiről, történelmi múltjáról, magyaros kuriózumaikat (népszokások, néptánc, népi ételek, népi italok, nemzeti és egyházi kulturális örökség) megismerjék. A határon átvélő ifjúsági programok, melyek elsősorban a nemzeti öntudat erősítését és széles körű baráti kapcsolatokat kialakítását szolgálják, egyben azzal a motivációval jöttek létre, hogy sikeresen tudják népszerűsíteni az adott határon túli régiók turisztikai szempontból nevezetes helyszíneit, valamint speciális termékeiket a magyarországi lakosság körében, illetve, hogy e régiókat minden téren szorosabban Pécshez és környékéhez kössük.

A projekt legnagyobb elvárása, hogy az eleinte támogatásokkal szervezett programok sikerességének eredményeként idővel a két térség lakosságának mentális térképére kölcsönösen felkerül az adott régió. Bízunk abban is, hogy a folyamat egy idő után önmagát fogja generálni, s végül piaci alapon is működőképes turisztikai-gazdasági élet indul meg, s a Vajdaság/Délvidék, illetve a Drávaszög, mint márkanév, hasonlóan a Székely termék kategóriájához, szintén be tud kerülni a közgondolkodásba Magyarországon.

Ha a kezdeményezés sikeres lesz, akkor segíthet munkahelyet, ezáltal megélhetést és boldogulási lehetőséget teremteni magyar fiataloknak több határon túli településen az érintett régiókban, melynek köszönhetően a magyarság lélekszáma és önbizalma talán gyarapodni, erősödni tud.

*“Az a bizalom, amellyel iránta vagyunk, azt jelenti, hogy bármit kérünk is akarata szerint, meghallgatja. Ha pedig tudjuk, hogy bármit kérünk, meghallgat bennünket, tudjuk azt is, hogy amit kértünk, azt már meg is kaptuk.” (János 1. levele)*

**Felhasznált irodalom:**

- Bencze Sándor (2014): Kórógyi családsírató. SMU, Pélmonostor
- Fojtik János (2008): Nemzetközi üzleti tevékenység – alapismeretek. Pécs, PTE KTK
- Kádár Magor Elek (2008): Kampánykommunikáció. Kriterion Kiadó, Kolozsvár
- Knežev, M. (2013): Törökbecse Község. Törökbecse
- Lábady Károly (2012): Boranyja. Gradskatiskara Osijekdd, Eszék-Pélmonostor
- Lábady Károly-Loksa Gábor (szerk.) (2015): Drávaszög és Szlavónia Kollégium. Antológia Kiadó, Lakitelek
- Pavluska Valéria (2014): Kultúramarketing: elméleti alapok, gyakorlati megfontolások. Akadémiai Kiadó, Budapest
- Rekettye Gábor-Töröcsik Mária-Hetesi Erzsébet (2015): Bevezetés a marketingbe. Akadémiai Kiadó, Budapest
- Töröcsik Mária (2009): Vásárlói magatartás: ember az élmény és a feladat között. Akadémia Kiadó, Budapest

**Internetes források:**

- http1: Horvát Statisztikai Hivatal honlapja: [http://www.dzs.hr/default\\_e.htm/](http://www.dzs.hr/default_e.htm/) letöltés ideje: 2016. augusztus 15.
- http2: Fogynak a vajdasági magyarok (is). Kitekintő.hu. [http://kitekinto.hu/karpat-medence/2012/12/01/fogynak\\_a\\_vajdasagi\\_magyarok\\_is/](http://kitekinto.hu/karpat-medence/2012/12/01/fogynak_a_vajdasagi_magyarok_is/) letöltés ideje: 2016. augusztus 15.
- http3: Kosztolányi Dezső Céltársulás honlapja: [www.kosztolanyiceltarsulas.hu](http://www.kosztolanyiceltarsulas.hu). letöltés ideje: 2016. augusztus 15.
- http4: Szekelytur.com: <http://www.szekelytur.com/> letöltés ideje: 2016. augusztus 15
- http5: Délvidéki Portya - <http://delvidek.net/> letöltés ideje: 2016. augusztus 15.
- http6: Kopácsi Rét honlapja: <http://pp-kopacki-rit.hr/> letöltés ideje: 2016. augusztus 15.
- http7: Josic Borászat: <http://www.tzbaranje.hr/hu/gasztro-es-eno/ettermek/%E2%80%9Ejosic%E2%80%9Cbor%C3%A1szat,3679.html> / letöltés ideje: 2016. augusztus 15.
- http8: Panoramio: <http://www.panoramio.com/photo/37060009>. letöltés ideje: 2016. augusztus 15.
- http9: Dél-Baranya, Horvátország: [http://blog.xfree.hu/myblog.tvn?n=menugabor&pid=68529&blog\\_cim=D%E9l-Baranya,%20Horv%E1torsz%E1g](http://blog.xfree.hu/myblog.tvn?n=menugabor&pid=68529&blog_cim=D%E9l-Baranya,%20Horv%E1torsz%E1g). letöltés ideje: 2016. augusztus 15.



# Az IMI (Itt Magyarul Is) mozgalom Kárpátalján

Írta: Balogh Ildikó

„A magyar nyelv olyan, mint egy hangszer:  
aki játszani akar rajta, annak minden áldott nap gyakorolnia kell”.  
(Lénárd Sándor)

## Bevezetés

Napjainkban, amikor a külföldi magyarság száma rohamosan csökken (különösen igaz ez Kárpátalja esetében, ahol a 2014 ősze óta zajló katonai konfliktusok miatt egyre több magyar hagyja el szűkebb értelemben vett hazáját és menekül el a katonai behívók elől) fontos, hogy a még megmaradt magyarság megtartsa anyanyelvét. Ennek megőrzése érdekében, a *Pro Cultura Subcarpathica*<sup>96</sup> nevű civil szervezet 2013-ban mozgalmat indított el IMI (Itt Magyarul Is) néven. Az ötlet ugyan nem új keletű, megvalósulása viszont folyamatos és semmiképpen nem tekinthető még befejezettnek, hiszen még vannak olyan részei a területnek, amelyek még csak részben csatlakoztak a mozgalomhoz. Kárpátalján, az IMI-vel kapcsolatosan mindenképpen innovatív jellegű összefogásról beszélhetünk, korábban ilyen jellegű megmozdulások nem voltak.

Az alábbiakban a fent említett mozgalom munkásságát és a megmozduláshoz csatlakozott nagyobb szervezeteket, intézményeket, szolgáltatásokat szeretnénk röviden ismertetni.



1. ábra: A mozgalom logója

Forrás: [ittmagyarulis.eu](http://ittmagyarulis.eu)

## Az IMI jelentősége

Az IMI (Itt Magyarul Is) mozgalmat a Pro Cultura Subcarpathica civil szervezet 2013. március 15-én indította útjára. A megmozdulás létrehozásának elsőszerű célja, hogy új lehetőségeket nyisson a kárpátaljai magyarság előtt valamint az, hogy elősegítse és fellendítse a magyar nyelv használatát, és annak fennmaradását. A későbbiekben pedig majd a család és a behatárolt közösségek színteréről (iskola, templom, kulturális kör) egyfajta nyilvános színtérre – (vállalkozások, üzletek, szolgáltatások) szférájába terelje.

*Minden olyan üzlet, hivatal, patika, benzinkút, stb., amelyik vállalja, hogy feltünteti, a magyar nyelv használatának lehetőségét, egy IMI, vagyis az Itt magyarul is feliratú matricát kap. Ez jelzi a betérni kívánók számára, hogy melyik üzletben beszélnek*

---

<sup>96</sup> Pro Cultura Subcarpathica – 2011-ben alakult kárpátaljai civil szervezet, mely elsődleges célja egy kulturális tér biztosítása Beregszászon



biztosan magyarul. Matricát kap valamennyi intézmény, bolt, hivatal, ahol magyar nyelven is lehet beszélni Kárpátalján. (http1) „Munkácson és Nagyszőlősen nem beszélnek a magyart olyan elterjedten, és nagyon sok olyan ügyfelünk volt, akik azért választottak bennünket, mert itt magyarul el tudják mondani azt, amit szeretnének” – mondta egy vállalkozó. (http2)

Szinte már a megalakulás óta a megmozdulás megszervezői saját honlapot működtetnek, az ide látogató személyek, vállalkozók innen tájékozódhatnak a mozgalom előrehaladási folyamatairól. Ahogyan az IMI honlapján is olvasható, a program egy olyan közös megmozdulás, egy olyan kárpátaljai magyar kezdeményezés, amely új utakat, lehetőségeket nyit Kárpátalja és az itt élő magyar közösség életében. A honlap olvasása során kiderül, hogy a szervezők elsősorban arra a nagyon fontos tényre szeretnének rámutatni, hogy a kárpátaljai magyarság az otthonán kívül szélesebb körben is használhatja a magyar nyelvet, hogy vannak vendéglátó egységek, üzletek, rendelők, hivatalok, ahol magyarul is szólhat, ahol magyarul is el tudja intézni ügyeit. (http8)

### **Az IMI honlapjának bemutatása**

Az első fontos megálló a mozgalom életében a honlap bemutatásának a napja volt, amikor maga a mozgalom is ismertté vált. Az IMI honlapjának bemutatására, illetve a mozgalom logóját ábrázoló matricák hivatalos átadására 2013. november 13-án, a magyar nyelv napján került sor, amelyről a Kárpátalja.ma nevű internetes hírportál és a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola honlapja is részletesen ír. Olyan jeles személyek vettek részt ezen az ünnepségen, mint Farkasné Böcs Judit, Magyarország Ungvári Főkonzulátusának konzulja, dr. Mélykúti Ferenc, Magyarország Beregszászi Konzulátusának konzulja, Orosz Ildikó, a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola (II. RF KMF) elnök asszonya, Brenzovics László, a Kárpátaljai Magyar Főiskoláért Jótékonyági Alapítvány elnöke, Tóth Tibor, a felvidéki *Fontos vagy! Polgári Szövetség* egyik alapító tagja, az *Itt Magyarul Is* mozgalom honlapjának fejlesztője.

A rendezvény megnyitója a II. RF KMF elnökaasszonya, Orosz Ildikó volt, felszólalásában főként a mozgalom eszmei háttéréről beszélt. Mindenkit arra biztatott, akinek fontos az anyanyelvünk használata, hogy derítsék fel, regisztrálják Kárpátalja azon helyeit, ahol lehetőségünk van a magyar nyelv használatára. Ezek után Tóth Tibor részletes bemutatót tartott az *Itt Magyarul Is* program weblapjának működéséről, használatáról. (http11)

Az ünnepség fénypontja a matricák átadása volt, melyet azok az „IMI tagok” kaptak meg, akik már csatlakoztak a mozgalomhoz. A matrica az üzletek ablakában (nem minden esetben) hirdeti, hogy: „Itt Magyarul Is lehet, Itt Magyarul Is kell, Itt Magyarul Is tudunk, Itt Magyarul Is fogunk beszélni”. A matricákkal együtt díszoklevél is járt azoknak, akik hozzájárultak a magyar nyelv használatához Kárpátalján. A rendezvényt Brenzovics László zárta le. Köszönetet mondott mindenkinek, aki mindeddig részt vett a mozgalom megvalósításában, különösképpen a tagoknak, akik csatlakoztak a programhoz. (http10)

A fent említett honlap tartalmazza Kárpátalja azon hivatalait, intézményeit, vállalkozásait, üzleteit, ahol az ügyfelek magyar nyelven is igénybe vehetik annak szolgáltatásait. A szolgáltatóknak lehetőségük van saját maguk feltölteni vállalkozásukat, mely egy adminisztrátori ellenőrzés után megjelenik a honlapon. Lényeges, hogy amellett, hogy a vállalkozók az adatbázisban fénykép, logó, weblap

által népszerűsíthetik a tevékenységüket, mindezt ingyenesen tehetik. Ezen kívül a mozgalomban részt vehetünk ügyfélként: ha magyar nyelvű szolgáltatásra van szükségünk, lehetőségünk van kulcsszó, kategória vagy helyszín megadásával keresnünk az adatbázisban.

Az IMI azokat a feladatokat, amelyeket a későbbiekben szeretne működése során megvalósítani, a következő pontokba gyűjtve fektette le:

- A magyar nyelv használatának elősegítése, megerősítése, népszerűsítése Kárpátalja településeinek szolgáltatási hálózatában, hivatalaiban, intézményeiben, létesítményeiben.
- A magyar vagy magyar nyelvű szolgáltatást nyújtó intézmények, létesítmények, üzletek számbavétele, összesítése, nyilvánosan használható adatbázis kialakítása.
- A magyar nyelven beszélő kárpátaljai lakosok tájékoztatása a magyar nyelvű szolgáltatások igénybevételének lehetőségéről.
- A magyar–magyar turizmus fellendítése.
- *Hosszú távon a magyar nyelvet beszélők elhelyezkedési arányának növelése.*
- Magyar nyelvű szociális háló kialakításának lehetősége. (http8)

Ahogy a honlapon is le van fektetve, az IMI-hez bárki csatlakozhat:

- egyrészt ügyfélként (vásárlóként vagy szolgáltatáskeresőként) vehetők igénybe a mozgalom eredményei, amikor valaki magyar nyelvű orvost, jogászt, hivaltalt keres,
- másrészt részese lehet magyar vállalkozóként, ha arra is szeretne egy vállalkozó odafigyelni, hogy a magyar anyanyelvű ügyfelek érdekeit is szolgálja (magyar nyelvű cégtábla, kétnyelvű menü vagy űrlap, magyar nyelvű személyzet stb.),
- és végül, de nem utolsósorban felhasználóként bárki aktív szerepet vállalhat az IMI alakításában. Bármikor javaslatot tehet az adatbázis módosítására, értékelheti az igénybe vett szolgáltatásokat, jelezheti a szolgáltatás minőségét. (http8)



2. ábra: A nagyszőlősi nyugdíjostálya egyik irodája.

Forrás: ittmagyarulis.eu

### **Az IMI logók elterjedtsége**

Kárpátalja 13 járásában több mint 120 településen találkozhatunk IMI-logókkal ellátott helyiségekkel. Ezek lehetnek: civil, egyházi szervezetek, kereskedelmi egységek, oktatási intézmények, szálláshelyek, vendéglátó egységek. Saját blogot is működtetnek a program létrehozói, ahol folyamatosan értesülhet az olvasó a legújabb tagokról. Egy általános bejegyzés a következőképpen néz ki a megmozdulás kiterjesztését illetően:

„Ungvár után Nagyszőlősen és Tiszaújlakon helyeztük ki április 15-én az Itt Magyarul Is mozgalom matricáit.

A nagyszőlősi villanytelepen (Ivan Franko u. 82.), a nyugdíjostályon (Béke u. 43.), az ingatlan-nyilvántartó hivatalban (inventarbüro (Ivan Franko u. 1.), a Nagyszőlősi Járási Tanács épületében (Béke tér 6.) és a járási kórházban (Kórház u. 13.) adtunk át és helyeztünk ki nagyon sok IMI-logóval díszített matricát és táblát, ezzel jelezve, hogy a felsorolt helyeken magyarul is beszélnek az ügyfelekkel, páciensekkel.

Tiszaújlakon a helyi család orvosi rendelőben (Rákóczi u. 6.) és a Keresztény Egészségügyi Központ tiszaújlaki kirendeltségében (Gagarin u. 5/a) jártunk, s tettük ki logóinkat.

A mozgalom keretében továbbra is felkeressük és feltérképezzük a magyar nyelven (is) szolgáltatást nyújtó kárpátaljai intézményeket, s ezek elérhetőségeit feltüntetve egy egységes, folyamatosan bővülő online rendszert hozunk létre.” (http9)



3. ábra: Az "Itt magyarul is" akcióban vesz részt ez az ungvári piaci árus stand is

Forrás: [ruszinkarpatalja.blogspot.hu](http://ruszinkarpatalja.blogspot.hu)

Az ilyen tájékoztató jellegű bejegyzések mellett számos interjú is olvasható olyan emberekről, akik számára fontos magyar származásuk, magyarságuk megtartása. Saját honlapjuk és blogjuk mellett a legismertebb közösségi portálon is megtalálhatóak, ahol szintén nagy népszerűségnek örvendenek, több mint kétezer kedveléssel.

### **Az IMI-hez csatlakozott szervezetek**

A továbbiakban szeretnénk felsorolni azokat a fontosabb helyeket, intézményeket, szervezeteket, amelyek nagy szerepet játszanak a magyarság szellemi, kulturális, anyanyelvi fennmaradásában, s amelyek egyben csatlakoztak az Itt Magyarul Is mozgalomhoz:

- *Kárpátaljai Magyar Cserkészszövetség*– Kárpátalján illetve a korábban ezt a területet alkotó négy vármegyében – közel 100 évvel ezelőtt alakultak meg az első cserkészcsapatok, elsősorban oktatási intézmények mellett. Az 1944-ben ugyan betiltották a cserkészcsapatok működését, 1991. december 15-én, Munkácson megalakult ismét a Kárpátaljai Magyar Cserkészszövetség. Elnöke Popovics Béla, központja Munkács lett. ([http4](http://4))
- *Derceni Egyházi Önkéntes Tűzoltóság* – A Derceni Egyházi Önkéntes Tűzoltóság 2005. december 22-én alakult Kárpátalján, Dercen községben azzal a céllal, hogy a bajbajutott embereket segítse, életüket, értékeiket megmentse. A Tűzoltóság létrehozásának gondolata először az 1998, valamint 2001 évi árvizek idején fogalmazódott meg Zsukovszky Miklós református lelkészben, aki már akkor is nagy aggodalommal nézte embertársai szenvedését és veszteségét. A Derceni Egyházi Önkéntes Tűzoltóságnak jelenleg 38 önkéntes tűzoltója van. Az önkéntesek teljesen

bérmentesen szolgálnak és ügyelnek embertársaik életére. A Tűzoltóság tagjai elsődleges működési területüknek Dercen, Fornos, Izsnyéte, Alsókerepec és Gát községeket jelölték meg. Így összesen mintegy 12 000 ember tűzbiztonságáért és katasztrófavédelméért felelnek. A működési idejük alatt azonban elmondható, hogy kevés olyan település van a Munkácsi és a Beregszászi járásokban, ahová ne hívták volna őket bajbajutottak segítségnyújtásra. (http2)

- *Kárpátaljai Református Ifjúsági Szervezet* – A KRISZ 2002. február 14-én alakult meg. Ez a szervezet főként a kárpátaljai istenfélő református fiatalságot szolgálja meg, a KRISZ tehát a fiatalok közti missziós munkát, annak szervezését, vezetését tűzte ki céljául. (http7) A Sipos József vezette szerveződés szintén tagja az IMI-nek.
- *A Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség* 1989. február 26-án alakult Ungváron. A KMKSZ nem más, mint a Kárpátalján élő magyarok kulturális, politikai és szociális érdekeit védő nemzetiségi társadalmi szervezet. A KMKSZ alapvető feladata a kárpátaljai magyarság érdekeinek védelme. E tevékenységét a nemzetközi jogi normáknak és Ukrajna Alkotmányának, törvényeinek tiszteletben tartásával fejt ki. Minekutána szorgalmazza a magyar nyelv használatának a törvényes keretek közti kiterjesztését a társadalmi lét valamennyi területére, továbbá elősegíti kulturális értékeink megőrzését, hagyományaink ápolását és gondoskodik nemzeti ünnepeink, történelmi évfordulóink méltatásáról (http6), így nem csoda talán, hogy ez a mára már politikai pártként is tevékenykedő szervezet az elsők között csatlakozott az Itt Magyarul Is mozgalomhoz.
- *A Kárpátaljai Magyar Diákok és Fiatal Kutatók Szövetsége* nem keverendő össze egy hallgatói önkormányzattal. A szervezet sok olyan feladatot is ellát, amit más országokban vagy egyetemeken a HÖK, azonban feladatkörük, céljaik sokkal szélesebb körűek. A KMDFKSZ egy megyei szinten bejegyzett diák- és doktorandusz szervezet. Bár székhelye Ungváron van, mégsem köthető csak ehhez az egy városhoz. A KMDFKSZ hivatalos bejegyzése 1999. április 14-ére tehető. A szervezet nem köthető egyetlen párthoz és formációhoz sem, nemzetpolitikai szempontból viszont kiállnak magyarságuk mellett, amit a nemrég első ízben megrendezett zászlós felvonulásuk is kitűnően bizonyít. A KMDFKSZ legfőbb feladata a kárpátaljai magyar diákok érdekeinek képviselete és védelme, a hazai fiatal értelmiség megszólítása és összehangolása. (http5)
- *Momentum Doctorandus* – a 2011. március 19-én alakult szervezet, a kárpátaljai magyar aspiránsok, doktoranduszok és doktorjelöltek számára lett létrehozva. A szervezet elsősorban azt a célt tűzte ki maga elé, hogy a doktoranduszokat számon tartsa, összefogja, a tagok számára olyan szakmai információkat áramoltasson (konferencia, publikálási, kutatási ösztöndíj lehetőségek) és olyan szakmai programokat szervezzon, amelyek segíthetik őket doktori fokozatuk megszerzésében, az ukrain és magyarországi tudományos társadalomba való integrációjukban.
- *Kárpátaljai Megyei Magyar Drámai Színház* (Beregszászi Illyés Gyula Magyar Nemzeti Színház) társulatát 1993. október 23-án alapították meg. 1998-ban Vidnyánszky Attila, a színház főrendezője egy új osztállyal bővítette mondhatni a maira (jelenleg tizenöt színészből áll a társulat) a

színházat, amelynek tagjai és előadásai számos kitüntetést nyertek el a húsz év alatt. Szintén tagja az IMI mozgalomnak.

- *Beregi Szőttes Múzeum (Polónyi Katalin múzeum)* – 2008-ban állandó kiállítás nyílt a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola épületében azzal a céllal, hogy megőrizze és bemutassa *Kárpátalja népművészetének egy szeletét, a nevezetes beregi szőttest*. A kiállításon különböző technikával készült beregi szőttesek, illetve a szőttesek elkészítéséhez szükséges eszközök tekinthetők meg. Az érdeklődők a kiállító teremben beállított szövőszéken a szövést is kipróbálhatják, és megismerkedhetnek a vidék mintakincsével. A kiállító terem Polónyi Katalin nevét viseli, aki magángyűjteményét ajánlotta fel a főiskola részére. Az ő támogatásával jöhetett létre a kiállítás. (Dancs, 2014)
- *Pulzus Rádió és Sion Rádió* (Beregszászi Református Egyház). A Pulzus rádió fogható Beregszászban és a Beregszászi járásban az FM 92.1 hullámhosszon. Magyar keresztyén értékeken alapuló, a kereskedelmi hangvételt és a közszolgálatíságot magába foglaló adás. Kárpátalja egyetlen magyar rádiója, melyben két nyelven is megszólalnak. Politikailag független a kárpátaljai magyarság szolgálatára. A Sion Rádió műsorgyártási tevékenységét 2000-ben kezdte el, melyet az Ungvári Magyar Rádióadásban pénzért tudtak leadni heti rendszerességgel 17 percben. Fő céljuk az evangélium hirdetése kárpátaljai magyar családok számára. 2006-tól adásuk online elérhető, mely 2009-től 24 órás műsorban hallgatható. (http8) Szinte megalakulásuk pillanatában csatlakoztak az IMI programjához.
- *A II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola* alapítványi fenntartású, kárpátaljai székhelyű, államilag elismert, III. akkreditációs fokozatú ukrainai felsőoktatási intézmény. A képzés beindításának éve 1994 volt, amikor az oktatás a Nyíregyházi Főiskola Speciális Képzéseként vette kezdetét (ekkor még nem rendelkezett önálló jogi státusszal). Önálló, hivatalosan bejegyzett, állami működési engedéllyel rendelkező felsőoktatási intézményként 1996 óta működik. A Főiskola „Diplom Baccalaureus” (BSC), „Diplom Specialist”, illetve „Diplom Magister” minősítésű oklevelek kiadására jogosult. Utóbbi kettő egyetemi szintnek felel meg, ami azt jelenti, hogy az ilyen diplomával rendelkező végzősök doktori iskolákban, PhD-képzésben és aspirantúrában is folytathatják tanulmányaikat. (http3)
- *Mezőkaszonyi Termálfürdő* – Mezőkaszonytól 1,5 km messze található a **"Sóstó-Termál"** üdülőövezet, ahol egy turisztikai-egészségügyi komplexum is van. A vendégek rendelkezésére áll 4 felnőtt és 2 gyerek termálvizes medence, 35-39 Celsius-fokos termálvízzel. Mellette hideg vizes és gyermekmedence, ezenkívül 2 masszázsszoba, teaszoba, játszószoba, parkoló is található. Külön említést érdemel, hogy ugyan egy magyar területen létrehozott komplexumról beszélünk, az ukrán tulajdonossal rendelkező termálfürdő vendégeinek legnagyobb hányadát is az ukrán, orosz ajkú vendégek teszik ki. Ettől függetlenül a komplexum vezetése fontosnak tartotta a magyarság megszólítását és bevonását, így ők is kitették az IMI-logót a fürdő területén.

Érdekességgént megemlíthető, hogy az Itt Magyarul Is mozgalomnak tervezik egy analóg ukrán változatát is létrehozni, az Itt Ukránul Is nevű mozgalmat, szintén a Pro

Cultura Subcarpathica szervezésében. Az *Itt Ukránul Is* (Тут Українською Також) a Magyarországon élő vagy az ott átutazó ukránok tájékozódását, hétköznapi boldogulását és a magyar–ukrán turisztikai kapcsolatok fejlődését szeretné megkönnyíteni. A program a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és Kárpátalja fejlesztési feladatainak kormányzati koordinációjáért felelős kormánybiztossága támogatásával, dr. Grezsa István kormánybiztos fővédnökségével valósul meg. ([http13](http://13))

### **Összegzés**

Összességében elmondhatjuk, hogy a Pro Cultura Subcarpathica nevű civil szervezet által 2013-ban elindított IMI (Itt Magyarul Is) elnevezésű mozgalom mindamelllett, hogy újszerűen hat a kárpátaljai magyarság körében, nagyon pozitív eredményeket vont maga után. Amellett, hogy a régióban a legnagyobb magyar kulturális, oktatási intézetek, civil szervezetek csatlakoztak a mozgalomhoz, rengeteg kereskedelmi egység, hivatalos állami intézmény, patika, benzinkút, bolt, kozmetikai, élelmiszer- és számos más üzlet is részese lett a kezdeményezésnek és kitűzte az IMI felirattal ellátott matricát. Attól függően, hogy mekkora hatással lesz ez a mozgalom a későbbiekben, ez a magyarság helyzetének alakulására is kedvező fényt vethet. Amennyiben ugyanis az egyes intézetek, intézmények, cégek, stb. elkötelezik magukat a magyar nyelv használata mellett, úgy szükségessé válhat a magyar nyelvű munkaerő is az adott helyeken, így módon az itt élők munkalehetőségei is javulhatnak ezáltal a jövőben.

### **Felhasznált internetes források:**

Dancs Krisztina (2014): A beregi szöttes múltja és jelene. ActaAcademiaeBeregsiensis, 2014/1. 114-125. o.  
[http://epa.oszk.hu/01600/01626/00012/pdf/EPA01626\\_acta\\_bereg\\_2014\\_1\\_114-125.pdf](http://epa.oszk.hu/01600/01626/00012/pdf/EPA01626_acta_bereg_2014_1_114-125.pdf)  
http1: "Itt magyarul is" – matricát kapnak Kárpátalja hivatalai és üzletei. – Kuruc infó, 2013. 11. 17.// <https://kuruc.info/r/3/120439/> letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http2: A Derceni Egyházi Önkéntes Tűzoltóság oldala. // <http://www.dercen101.eoldal.hu/>. letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http3: A II. RF KMF hivatalos oldala. // <http://www.kmf.uz.ua>. letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http4: A Kárpátaljai Magyar Cserkészszövetség honlapja. // <http://cserkesz.com.ua/karpataljai-magyar-cserkeszszovetseg-rovid-tortenete>. letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http5: A KMDFKSZ honlapja. // <http://kmdfksz.net/index.php/about-us>. letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http6: A KMKSZ hivatalos oldala. // <http://kmksz.com.ua/> letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http7: A KRISZ hivatalos oldala. // <http://krisz.org/krisz/> letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http8: Az IMI hivatalos honlapja. // <http://ittmagyarulis.eu/> letöltés ideje: 2016. 08. 25.  
http9: Az IMI-mozgalom blogbejegyzése. // <http://ittmagyarulis.eu/nagyszolost-es-kornyeket-is-elerte-az-imi/> letöltés ideje: 2016. 08. 25.

http10: Itt magyarul Is mozgalom Kárpátalján. Kárpátalja.ma, 2013. 11. 14. // <http://www.karpatalja.ma/karpatalja/kozelet/itt-magyarul-is-mozgalom-karpataljan/> letöltés ideje: 2016. 08. 25.

http11: Itt Magyarul Is mozgalom Kárpátalján. A II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar főiskola hivatalos oldala. // <http://www.kmf.uz.ua/hun114/index.php/fiskolai-hirek/1504-itt-magyarul-is-mozgalom-karpataljan.html> letöltés ideje: 2016. 08. 25.

http12: Richpoi nevű internetes portál cikke, 2013. 11.27. // <http://richpoi.com/cikkek/kulfold/itt-magyarul-is---matricat-kapnak-karpatalja-hivatalai-es-uzletei.html>. letöltés ideje: 2016. 08. 25.

http13: Угорцізапочаткувалиакцію «ТутУкраїнськоюТакож». [«Карпатський об'єктив»](#), 2016. 04. 26. // <http://life.ko.net.ua/?p=3109>. letöltés ideje: 2016. 08. 25.

A felhasznált ábrák hivatkozásai:

1. ábra: Az Itt Magyarul Is megmozdulás logója : <http://ittmagyarulis.eu/>
2. ábra: A nagyszőlősi nyugdíjosztály: <http://ittmagyarulis.eu/nagyszolost-es-kornyeket-is-elerte-az-imi/>
3. ábra: Az "Itt magyarul is" matrica-akcióban vesz részt ez az ungvári piaci árusstand is. // <http://ruszinkarpatalja.blogspot.hu/2014/02/itt-magyarul-is.html>



