

Hagyományos gazdálkodás a Dél-Borsodban



Készítették:
Kiss Dorottya és Török Hunor

A kiadvány a Fenntartható Dél-Borsod Program keretein belül jött létre – 2013

Előkészítés, nyomda:
Sprint Kft., Miskolc

A Programban résztvevő szervezetek:



ESSRG- Környezeti Társadalomkutatók Csoportja



Bese Természetvédelmi Egyesület



Büki Nemzeti Park Igazgatóság



Ö+L Ökologie und Landschaft



Előszó

A Fenntartható Dél-Borsod Program 2012-ben indult el, abból a célból, hogy olyan kezdeményezéseket hozzon létre, illetve karoljon fel a dél-borsodi régióban, amelyek az élővilág sokszínűségének megőrzését, a környezetünk védelmét és a hosszú-távon fenntartható életmód bemutatását szolgálják. A program azonban elsősorban nem a vadon élő fajokra koncentrál, a középpontban az ember és az általa nemesített mezőgazdasági fajok és fajták állnak. Ezen fajták közül több már kipusztult vagy a kipusztulás veszélye fenyegeti. A Kárpát-medence fajtaváltozatosságát a legjobban szemlélteti, hogy Bereczki Máté neves pomológusunk 1875-ben 5 gyümölcsfaj 1126 fajtáját írta le. Ez a hatalmas változatosság, amely egykor a gazdálkodásunkat jellemezte, mára szinte teljesen eltűnt. A fajtákkal együtt a hozzájuk kapcsolódó tudás is eltűnőben van.

Kiadványunkban a Dél-Borsod hagyományos gazdálkodási formáit mutatjuk be. A fejezeteket igyekeztünk úgy összeállítani, hogy ne csak egy ismertetést nyújtsunk a régmúlt hagyományairól, hanem szeretnénk felhívni a figyelmet azokra a módszerekre, állat- és növényfajtákra, amelyek a jelenben is megállják a helyüket, és újra teret kellene adnunk nekik a falusi portákon. Bemutatjuk ezért a természetes tájhasználat formáit, szólunk növénytermesztésről, külön kiemelve a gyümölcsészetet, valamint az őshonos háziállatok tartásáról. Végül szót ejtünk a Fenntartható Dél-Borsod Program jelenleg futó kezdeményezéseiről is. Célunk, hogy kiadványunkkal felhívjuk az itt élő emberek figyelmét arra, hogy milyen értékek vesznek körül minket, hiszen ezek megőrzésében komoly szerepünk és felelősségünk van. Másrészt reméljük, hogy azok számára is hasznos információkat nyújt a kiadvány, akikben felmerült a gondolat, hogy vidéken éljenek és önellátásra törekedjenek.

A szerzők

A Tisza Ároktónél (Fotó: Kiss Dorottya)



Tájhasználat

Ejtsünk néhány szót először a Dél-Borsod elhelyezkedéséről. Borsod-Abaúj Zemplén megye déli részén, a Közép-Tisza mentén, a Tisza-tótól északra helyezkedik el. Két legjelentősebb városa Mezőkövesd és Mezőcsát. A folyót övező rész a Borsodi-ártér, a Dél-Bükkig húzódó pusztai tömb a Borsodi-Mezőség. A Hortobágytól csak a Tisza választja el, a területek természetföldrajzában megmutatkozik a hasonlóságuk, nem véletlenül hívják a pusztai részeket még ma is Kis-Hortobágyknak.

A tájat a folyóvizek alakították ki, a déli részt a Tisza, a pusztai részt pedig a Bükkből lefutó hegyi patakok formálták. Ez a hely évezredek óta lehetőséget ad az embereknek az életre, hiszen a régészeti leletek alapján elmondható, hogy már a neolitikumtól (i. e. 5500) lakott. Bár itt élő emberek folyamatosan formálták a tájat, mégis az 1800-as évekig a víz és a természet rendje uralkodott. Az utóbbi 100-200 évben azonban drasztikus változások történtek: a folyószabályozások hatására az egykori árterének tizedére szorított Tisza áradási rendje megváltozott: ritkábban, de akkor sokkal intenzívebben árad, ahogy ez például 2001-ben is történt. Ennek oka egyértelmű: míg régen minden tavasszal kiáradt, és termékeny iszapot rakott le az ártéren és a környező földeken, ma már ugyanaz a vízmennyiség nem tud szétterülni, gátak közé kényszerül, így felgyorsul, és nagyobb erővel zúdul. A folyószabályozásokkal megváltozott az ember és a Tisza viszonya: eddig egyszerre volt átok és áldás, ma pedig már szinte csak átoknak érzik a víz mellett lakók.

A gátak kialakítása miatt a folyó már nem önti el minden évben az ártéri részeket. További szárazodást okozott, hogy a hegyi patakokat is szabályos mederbe terelték, és rajtuk keresztül vezették le az egykori mocsarak vizét. Ezen folyamatok hatására a terület vízellátottsága lecsökkent, és bár csapadékos tavaszokon a mélyebb fekvésű területeken megáll a víz (kirajzolva az egykori patakmedreket a szántókon), mivel ezeket árkok segítségével elvezetik, egyre gyakrabban előfordul, hogy nyáron a nagy a szárazság miatt „megsül a termés”.

Gémeskút (Fotó: Héthársi Zoltán)

A Dél-Borsod természetföldrajza alakította ki évszázadokkal ezelőtt a hagyományos tájhasználatot. A Tisza menti területek lakói sokféle módon kapcsolódtak a folyóhoz és élvezték az áldását. Jelentős volt a halászat, a tűzifát az ártéri erdőkből gyűjtötték, ártéri gyümölcsöskerteket műveltek. A fűzfa vesszőjét, nádat, gyékényt gyűjtötték és használati tárgyakat fontak belőlük. Ma is őrzik néhányan a vesszőfonás hagyományát Tiszadorogmán, Tiszavalkon pedig a gyékényfonásnak volt jelentősége.

A magasabb fekvésű területeken régen szántókat alakítottak ki, az alacsonyabb, nedvesebb, dús fűvű réteken pedig a legeltető szilaj állattartás volt jellemző. Ez azóta jelentősen megváltozott. A gépesítés és a mocsarak, régi folyómedrek lecsapolása következtében a szántók aránya megnőtt, hiszen olyan helyeket is meg tudtak közelíteni és művelni, ahol kora nyárig víz borította a területet és korábban nem érte meg kockáztatni a befektetett munkát és vetőmagot.

Az 1990-es évek óta szerencsére kissé megváltozott a szemlélet, aminek egyik oka, hogy 1989-ben megalakult a Borsodi-Mezőség Tájvédelmi Körzet a Bükki Nemzeti Park részeként, és az egybefüggő pusztai rész védetté vált. A Bükki Nemzeti Park több ezer hektárt - elsősorban gyepeket - ad itt bérbe olyan helyi gazdálkodóknak, akik a természetvédelmi előírásoknak megfelelően kezelik a területeket. Ennek, és az agrár-környezetgazdálkodási programnak köszönhetően az utóbbi években újra növekedni kezdett a legelő állatok száma.

Alapvető fontosságú lenne, hogy a gazdálkodók tisztában legyenek az általuk kezelt területek természetföldrajzával, és ezt figyelembe vegyék azok kezelésekor. Ez nem csak a fenntartható tájhasználat szempontjából fontos, hanem gazdasági megfontolásból is, hiszen pl. nem terem jól egyik növény sem egy olyan szántón, amelyet egy mély fekvésű mocsár helyén alakítottak ki, és ezért minden tavasszal víz borít. Ezt régen tudták és eszerint gazdálkodtak, manapság viszont a támogatások hatására mégis újra és újra bevetik ezeket a területeket.





Paradicsomfajták (Fotó: Török Hunor)

Növénytermesztés

Az elmúlt századokban általánosan jellemző volt, hogy a családok megtermelték maguk és állataik számára a szükséges táplálék növényeket. A biztosabb termés érdekében több fajt és több fajtát használtak. A hazai agrobiodiverzitás, azaz a termesztett fajták sokszínűsége nagyon gazdag volt. Ezek egy része az egész Kárpát-medencében elterjedt fajták közé tartozott, mások viszont szűk tájegységek adottságaihoz alkalmazkodtak.

A Tisza mentén jellemző vályogos mezőségi és réti talajokon a magasabb, víz által nem háborgatott részeket alakították ki a szántóföldeket. Itt termelték a búzát (őszi és tavaszi- az utóbbit főként takarmánynak), rozst, árpat és zabot, kukoricát, napraforgót, lencsét és kölest, illetve babot, burgonyát, borsót, cukorrépát, takarmányröpát, lucernát, lóherét és bükkönyt, valamint dohányt. A Tisza-menti területek alacsony termésátlaggal bírtak, de a Borsodi-Mezőség területe kiváló minőségű búzát termelt.

Az 1920-as években az idetelepedő bolgár parasztek öntözési kertészeteket kezdtek kialakítani. A legkelendőbb terményük volt a fehér, vastaghúsú paprika és a fehér retek. Valószínűleg a hatásukra terjedtek el a ház körüli kertekben azok a növények, amelyek rendszeres locsolást igényelnek. Az 1980-90-es években pedig nagyon sok ház udvarán állt fóliasátor.

A zöldségtermesztésre nem csak a házi körüli kertek voltak alkalmasak, hanem a gyümölcsösök is. A gyümölcsfák között különféle babfajtákat, káposztaféléket, fűszereket, burgonyát ültettek és ültetnek ma is, ahol még gondozzák ezeket a kerteket.

A természet adta haszonvételi lehetőségeket az emberek évezredek óta használják. A régióban elterjedt volt a gyógynövények gyűjtése, szárítása. A szikes pusztákon kamillát, cickafarkot és csipkebogyót, a nedvesebb mocsarakban mentát, az ártéri részekben csalánt, bodzavirágot gyűjtöttek. Termesztettek körömvirágot, illetve számtalan gyógynövényként is használható fűszernövényt (pl. majorannát, sáfrányt, ami a sáfrányos szeklice népi neve lehetett).

Ma is jellemző a gombák gyűjtése. Sziki csiperke, nagy őzlábgomba és lilatönkű pereszke terem nagyobb mennyiségben a pusztában. A gyógynövények és a gombák gyűjtésénél oda kell figyelni, hogy a rendkívül gazdag élővilága miatt a Borsodi-Mezőség egy jelentős része védett terület, ahol bármilyen gyűjtés engedélyköteles tevékenység! A védett területek elhelyezkedéséről az illetékes természetvédelmi őrnél, vagy a Bükk Nemzeti Park Igazgatóságán lehet érdeklődni.

Napjainkban a zöldségtermesztés jelentősen átalakult, a háztáji gazdálkodás visszaszorult. Ennek egyik oka az, hogy a nagy gazdaságokban megtermelt és olcsón árusított zöldségfélék mellett úgy tűnik az embereknek, hogy már nem éri meg termelniük. Sajnos a globális folyamatoknak a hatására élelmiszerfüggőség alakul ki: az elfogyasztott élelmiszerek jelentős része külföldi nagy gazdaságokból származik. Így ha az ártermelés vagy szállítás során probléma adódik, az súlyos élelmiszeri gondokat jelenthet az egyébként jó termőképességi adottságokkal rendelkező vidékeken is- mint például a Dél-Borsod, ahol a fenti okok miatt már csak nagyon kevesen és nagyon kis mennyiségben termesztenek zöldséget. Az olcsó előállítás azonban csak addig valósítható meg, amíg olcsó a kőolaj, ami a gépesített mezőgazdaság és a műtrágya-gyártás alapja. Mivel a kitermelhető kőolaj mennyisége folyamatosan csökken, az árának növekedésével- amit az elmúlt néhány évben tapasztaltunk, az iparilag előállított élelmiszerek ára is nő.

Az intenzív, ipari módokon előállított növények (és állati termékek) ellen szól továbbá, hogy egyre több kutatás támasztja alá, hogy nem nyújtanak olyan minőségű táplálékot, amely az egészséges élethez szükséges lenne. A napjainkban elterjedt termelési kivánalmak- szép külalak és jó szállíthatóság – a beltartalmi értékek rovására mentek. Ezen alapélelmiszerek előállításához nagy mennyiségű növényvédőszer használják, hiszen a növényi betegségek, kártevők súlyos problémákat okozhatnak a monokultúrákban.

Az elmúlt évszázadokban nem használtak mesterségesen előállított vegyi anyagokat, hanem az egyes növények tulajdonságait és hatásait megfigyelve alkalmazták őket a megtermelt zöldségféléknél. Ezen alapul például a növénytársítás módszertana. Nagyszüleink is tudták pél-

dául, hogy a sárgarépa mellé hagymát kell ültetni, mert a hagyma illóolajának szaga elnyomja a sárgarépa illatát, és így a répalégy nem találja meg. Ez fordítva is igaz, a sárgarépa miatt a hagymalegyek is kevésbé találják meg a hagymát. De a kapor is ezt a célt szolgálja, aromás illata elnyomja a tápnövény illatát, így az ez alapján tájékozódó kártevők nem találják meg azt. A bűdöskének (bársonyvirág) fonálféreg riasztó hatása van, ezért szoktak az ágyásokba is ültetni. Számítalan további praktika létezik, elég csak a nagyszülőket megkérdezni, hogy az ő gyerekkorukban hogyan történt a növényvédelem a kiskertekben. Egy olyan további hátránya az intenzíven termelt élelmiszereknek, amely ritkán jut eszébe a fogyasztóknak, hogy jó szállíthatóságuk miatt ezek rendszerint nagy távolságokból érkeznek és nem a helyi mezőgazdaság termékei. Ennek következtében a helyi kistermelők kiszorultak az értékesítésből, így tovább nőtt az élelmiszerfüggőség. Ha rövid élelmiszerláncokon keresztül (amikor a termelőtől közvetlenül a fogyasztóhoz jut a termék), illetve ezen belül is helyi termelőtől helyi élelmiszert vásárolunk, azzal a pénzt helyben tartjuk és a saját térségünket erősítjük.

Összességében el lehet mondani, hogy nem véletlenül alakult ki a mezőgazdasági fajok és fajták sokszínűsége, ennek nem csak gazdasági (az élőhelyhez alkalmazkodott fajták jobban teremnek, ellenállóbbak), hanem egészségügyi okai is vannak (az egyes fajok és fajták különböző időszakokban ehetőek, különböző módokon tartósíthatóak, így egész évben ellátják az embert a megfelelő tápanyagokkal). Számítalan könnyen termesztendő, régen általánosan elterjedt zöldség- és fűszernövény van, amit érdemes újra elvetni, mint például a csicsóka, a pasztinák, a borsikafű, a sáfrányos szeklice és még sorolhatnánk. Az idős nénik udvarán most is egymás mellett szárad legalább háromfajta fejteni való bab, amiből néhány szemet, ahogy az régen szokás volt, még lehet, hogy esküvője alkalmával kapott édesanyjától.

Figyelembe véve a fent említett globális folyamatokat, azért is érdemes feleleveníteni a háztáji élelmiszertermelés (beleértve a növénytermesztést, állattenyésztést és a házi feldolgozást), a közösségi termesztés, árucseré hagyományait, hogy elkerüljük a fenntarthatatlan ipari termelés összeomlásának következményeit. A jelenlegi kőolaj drágulások mellett már most megéri legalább kiegészítésként zöldséget és gyümölcsöt termesztetni, de hosszú távon az önfenntartó mezőgazdaság tűnik az egyetlen járható útnak.

Búzaföld (Fotó: Kiss Dorottya)



Gyümölcsészet

A nagyobb folyók, így a Tisza mentén is jellemző volt a folyó szabályozások előtt az ártéri gyümölcsészet. Ezek többcélú rendszerek voltak: a gyümölcs mellett faanyagot szolgáltatottak, gyakran kaszálóként hasznosították a gyümölcsfák alatti gyeget, de arra alkalmas években veteményes is volt bennük, például a borsodi ártéren gyakran voltak ártéri káposztás kertek. A leggyakrabban nem szabályos gyümölcsöskertek voltak, hanem az erdő részét képezték a gyümölcsfák. Ezek a gyümölcserdők nem igényeltek rendszeres gondozást, betegségekkel szemben ellenálló, szívós fajták alkották. Az emberek minden ősszel begyűjtötték a termést, illetve arra mindig figyeltek, hogy legyen újulat, a magról felövő alanyokra rendszeresen oltották a nemes fajtákat.

Az ártéri gyümölcsészet virágzásának a Dél-Borsodban először a Tisza szabályozása, majd 1970 évek végétől a Tisza-tó kialakítása vetett véget. A Tisza-tó mai medrében helyezkedett el a tiszabábolnai, tiszadorogmai és a tiszafüredi ártéri gyümölcsös. A fák nagy részét a meder kialakításakor kivágták, a másik részük elpusztult az állandó vízborítástól. Csak egy-egy kiemelkedő szigeten maradt meg az elmúlt évszázadok tájgazdálkodásának tanújaként néhány gyümölcsfa. Az 1900-as évek végén, ahogy az a zöldségtermesztés esetén is történt, a megmaradt gyümölcsösök megművelése már nem volt jövedelmező, ezért a többségüket felhagyták. Minden falu határában megtalálható (volt) egy, de sokszor több gyümölcsös is. Hatalmas gyümölcsöse volt egykor Mezőcsátnak, Mezőkeresztesnek, Ároktőnek, mára már azonban egy-egy parcellát művelnek csak. Sajnos a jelenlegi állami támogatási rendszer mellett jobban megéri felszántani a gyümölcsöst, mint eredeti formájában kezelni. A gyümölcsfák közül néhányan még emléket állítanak az egykori fénykoruknak.

A gyümölcsfajok közül különösen a szilva, de egyes körte- és almafajták és diófajták nőnek jól az ártéri részekben. A térségben elterjedt fajta a bódi, a besztercei (vagy berci), a vörösszilva, de előfordul a rózsaszilva, az azseni szilva is. Körtéből is sok fajtát használtak, mint például árpával érő körte, búzával érő körte, vilmoskörte, nyári kálmán, bosc kobak, kisasszony körte, jegenyekörte. Az utóbbi a Hardy vajkórte helyi elnevezése, amely a levél alakjára utal. Az alma is nagyon gyakori volt, mind nyári, mind téli almák közül sokat ültettek: többek között fontos alma, sóvári alma, booskopi szép, vajas alma termelt a gyümölcsösökben.

A pusztai részekben az 1800-as évek közepén a selyemhernyó-tenyésztés miatt nagy mennyiségben ültettek fehér eper fákat. A falvak mellett kialakított gyümölcsösökben és szőlőkben a leggyakoribb a szilva volt, ezt követte a meggy, az alma. Sok diófát is ültettek, de az gyakran magról nevelkedett. Mivel a gyümölcsök fontos részét képezték a táplálkozásnak, illetve egy kis pénzt is hoztak a konyhára, ha a tiszacsegei vagy mezőkövesdi vásáron eladták őket, arra is odafigyeltek régen, hogy olyan fajtákat ültessenek amelyek különböző időben érnek, hogy egész évben legyen friss gyümölcs az asztalon.

Nem csak frissen fogyasztották a gyümölcsöket, voltak olyan fajták, amelyek aszalni vagy lekvárnak is kiválóak voltak, de a frissen gyakran rossz ízű termékeket is felhasználták: ízletes ecetet, vagy pálinkát készítettek belőlük.

Ezeknek a fajtáknak a többsége még ma is megtalálható. Érdemes ezeket felkutatni, és az idős emberektől könnyen eltanulható módszerekkel szaporítani. Bár szerencsére egyre több faiskolában kaphatók hagyományos gyümölcsfajták, azért érdemes elgondolkozni azon, hogy azok a fák, amelyek évtizedek óta minden nyáron termést érlelnek a falu széli gyümölcsösben vagy a kert végében, biztos, hogy a legellenállóbbak, és a leginkább alkalmazkodtak a helyi adottságokhoz. Ezekhez az idős gyü-



Klapp kedveltje körtefajta (Fotó: Kiss Dorottya)

mölcsfákhoz sokszor hosszú évek óta nem nyúlt emberi kéz: se metszve, se permetezve nem voltak, mégis élnek és virulnak. Biztosak lehetünk benne, hogy ezen fák ágaival oltott alanyok nagyobb eséllyel szállnak szembe az időjárás viszontagságaival, mint egy teljesen más körülmények közül vásárolt csemetekerti fa. Érdemes ezért felkeresni azokat az embereket, akik még ismerik az oltás és a szemzés praktikáit, és tőlük ellesni a gyümölcsfa szaporítási módszereket. A saját magunk által ültetett és oltott fa, nemcsak hogy minden évben megőrvendeztet, hanem az unokáink számára is különleges értékkel bír.

Állattartás

A Borsodi-Mezőség Magyarország harmadik legnagyobb összefüggő füves pusztája. Ezt a táji adottságot kihasználva a legeltető, pásztoroló szilaj állattartás volt a legjellemzőbb tevékenység a térségben. Erre utal több település szerkezete is: gyakran kétbetelekűek, azaz a ház körül csak egy kis kert van, az állatokat a falu határában található területen tartották, ahonnan könnyen jártak ki legelni. Az állattartás jelentőségére utal a pusztában lévő tanyák sokasága is, amiből mára sajnos csak néhány maradt meg hírmondónak.

A jó minőségű legelőkről tanúskodik az is, hogy a bükkaljai falvakból sokszor dél-borsodi bérbe vett legelőkre hajtották tavasszal az állatokat legelni, illetve gyakran kaszálták, a szénáját télre hazahordták ezeknek a területeknek. Még gyakrabban fordult elő, hogy nem béreltek területet, hanem leadták a tinókat, borjakat nyárra legelni mások állatai mellé, ősszel pedig hazahajtották őket. A nyári tartásért, felhizlalásért pedig pénzzel vagy csereáruval fizettek. Sályról például az 1910-es években Ároktőre, majd később Mezőnagymihályra, a Batúz környékére hajtották le az állatokat tavasszal. Cserébe Dél-Borsodból a sertéseket gyakran a bükkaljai településekre hajtották makkoltani.

Az állattartás zöme régen az önellátást szolgálta. Mivel azonban nagyon sok kiváló minőségű rét és gyepek található a mezőségi hordalékkúpokon, ezért a szarvasmarha- és juhszaporulat egy jelentékeny részét piacra vitték. A feljegyzések szerint már a 15-16. században is neveltek eladásra juhot. Messze földön híres volt a mezőcsáti állatvásár. Ároktőn haladt keresztül az a hajcsárútvonal, amelyen Debrecen felől hajtották a szürkemarhákat Tiszabábolnán, Poroszlón keresztül Pest felé.

Szürkemarhák a Montajon (Fotó: Héthársi Zoltán)





Lovak a Batúzon (Fotó: Török Hunor)

Az állattenyésztés szerepe nem változott a hosszú évszázadok alatt: napjainkban is jelentős a szarvasmarha és juhtenyésztés, bár nagyon sokat veszített fényéből. Mind az állatok mennyisége, minősége, a fajták aránya, mind a tartás módja sokat változott. Mezőcsáton 1944-ig csak hagyományos állatfajtákkal foglalkoztak. Napjainkban sajnálatosan már alig-alig találkozhatunk ezekkel a helyi körülményekhez alkalmazkodott fajtákkal, a pusztában is leginkább francia húsmarha-fajtákat illetve juhoknál vegyes merinó állományokat látni mindenütt. Pedig ha a mező-ségi táj viszonylatában nézzük, vannak olyan őshonos fajták, amelyek napjainkban is megállnák a helyüket. Extenzív tartási körülmények között és a gyengébb fűhozamú legelőkön gazdaságosabban tarthatók, mint a modern fajták. Ilyen őshonos fajták a juhoknál a cigája vagy a cikta, ezek a hagyományos, többsen hasznosításnál (tej, hús, gyapjú) mutatják meg leginkább igazi előnyeiket.

A ház körül is mindig tartottak haszonállatokat. A szarvasmarhafajták közül a piros tarka és a szimentáli, illetve a napjainkban alig ismert borzderest is tartották (1942-ben Mezőcsáton 50 piros tarkát és szimentált valamint 29 borzderest említ Szecső Károly a Mezőcsát történetét leíró művében, 1388 darab „magyar fajta” mellett, amelyen valószínűleg a szürkemarhát értette). A kárpáti borzderest - mely hosszú évtizedekre eltűnt a mai Magyarországon területéről - lelkes civileknek, gazdálkodóknak és szakembereknek sikerült visszahonosítani. A zempléni Hegyközben, Mikóházaán egy kis létszámú csordát hoztak létre, amely alapját képezi a génmegőrzési programnak, amely célul tűzte ki, hogy újra szélesebb körben meghonosodjon ez a fajta. Az ökológiai gazdálkodásban sokkal alkalmasabb bármelyik eddig használt szarvasmarha fajtánál. Családi gazdaságokban, háztájiban tartásban is kiváló, könnyen kezelhetősége és igénytelensége miatt. Tej- és húshasználatra segítséget nyújthatna a vidéken élők önellátásában.

A kecske szintén általánosan elterjedt volt, elsősorban a kevésbé tehetősebb emberek tartották, ezért is hívták a szegény ember tehenének. Az Alföldön elsősorban a magyar parlagi kecske volt az elterjedt.

Sertések közül a mangalicát tudták külterjesen, extenzív körülmények között tartani, az 1800-as évek végéig szinte kizárólagosan ezt a fajtát használták. Szerencsére mai állományai stabilak, a „piacon” és a gasztronómiában is újra felfedezték, kifejezetten keresett cikk lett a húsa és a belőle készült termékek.

A baromfi minden udvaron előfordult: a magyar vidéken kitenyésztett őshonos fajta a fogolyszínű és a kendermagos tyúk, a fodrostollú lúd, a réz és a bronzpulyka volt általánosan elterjedt.

A nyulat a szegény ember disznójának is mondták: az őshonos magyar óriásnyúl az 1800-as évek végén kezdett elterjedni, mert extenzíven tartható, és szinte mindent megeszik, növekedési erélyében, húskihozatalában pedig még ma is felveszi a versenyt bármelyik modern fajtával szemben. Jóllehet, ez csak háztáji körülmények között igaz, ahol megfelelő odafigyelést, egyedi bánásmódot kap, a nagyüzemi körülményeket, a durva bánásmódot megsínyli. A nyúl nagyon könnyen tartható, „takarékos állat”. Méltatlanul mellőzött étel a magyar konyhákból, hiszen zsírszegény, de mégis rendkívül ízletes a húsa, a jelen kor közízlésének is megfelel, beleillik a reform étrendbe, rendkívül sok értékes aminosav és vitamin van benne, amely főleg kisgyerekes családoknak, időseknek rendszeresen kellene szerepeljen az étrendjében. Az extenzív körülményekhez szokott házinyúl és baromfi tartása kevés időt igényel, így azok is megpróbálkozhatnak vele, akik minden hétköznap eljárnak dolgozni. Ráadásul mindenféle nyers kerti és konyhai zöldségmaradékokat is elfogyaszt, így gazdaságosan tartható.

A lovaknak is nagy jelentősége volt a térség gazdálkodásában évszázadokon keresztül. Szinte minden gazdaságban volt belőlük. Hogy képet alkothassunk a lovak jelentőségéről a térségben, néhány számot megemlíthünk. Csak Mezőcsát településen, az 1800-as évek végén 1164 lovat tartottak számon, a második világháború előtt 1378 ló volt, majd a világháború éveiben ez a szám 929-re csökkent. Mára ez a szám elenyészővé zsugorodott, alig néhány ló van a térségben, de a lovas múlt, a lovas tradíció jelen van még egyrészt a helynevekben pl. Ramonda-járás, Csikógázolt, Csikós-ér, másrészt az emberek gondolkodásában, ragaszkodásában. Ez tartja életben a Csáti lovasnapokat is, melyet minden évben megrendeznek. A térségnek minden adottsága megvan arra, hogy újra a lótenyésztés egyik hazai központjává váljon, de ez csak akkor valósulhat meg sikeresen, ha széles társadalmi összefogás és akarat tud mögé állni.

Meg kell említeni, a méhészkedés jelentőségét is a térségben. A Tisza ártere korábban a Kárpát-medence egyik legjobb méhlegelője volt, a Tisza menti falvakban sokan tartottak méheket, de csak néhány családot, mellyel a saját családjukat, rokonságukat ellátták mézzel. De a méz és a viasz jó csereáru is volt, mellyel kiegészíthették gazdaságuk bevételeit. Mára ez a kis léptékű méhészkedés szinte teljesen eltűnt és átvette a helyét a nagy családszámú nagyüzemi méhészkedés, mely az iparszerű mezőgazdaság által teremtett nagytáblás, vegyianyagokra alapozott termelésre támaszkodik. Ez a rendszer azonban igen sérülékeny és hosszútávon zsákutcába vezet, melyet a világszerte jelentkező nagymértékű méhpusztulások is alátámasztanak. Ebből kiutat, csak a hagyományos tájhasználatra, a természetes vegetációra alapozott alkalmazkodó méhészkedés jelent.

Fenntartható Dél-Borsod Program

A Fenntartható Dél-Borsod Program 2012-ben indult el, azzal a céllal, hogy olyan kezdeményezéseket indítson be a térségben, amelyek a biodiverzitás védelmét, és a fenntartható kisléptékű tájgazdálkodást támogatják. A programot számtalan kutatás előzte meg a térségben, amelyek elsősorban a táj illetve a természet és a benne élő emberek kapcsolatát vizsgálták. Sajnos a Dél-Borsodban zajló társadalmi és gazdasági folyamatok megegyeznek az országos tendenciákkal: a falvak elöregednek, a gazdálkodást gyakran a monokultúras termelés jellemzi. A fiatalok helyzete sokszor kilátástalan, nincs helyben munkalehetőség, csak a nagyvárosokban, ezért elköltöznek. Pozitívum, hogy még vannak hagyományosan, sokszor generációk óta állattartással foglalkozó családok, de számuk az értékesítési nehézségek és a külföldi piac által okozott kiszolgáltatottság miatt folyamatosan csökken. Sok gazdálkodó van szoros kapcsolatban a Nemzeti Parkkal, és a természetvédelmi előírásokat betartva gazdálkodnak a védett területeken. A kisebb gazdaságok sokszor teljesen függenek az Európai Unió hozzájárulásától, különösen a terület-alapú és az agrár-környezetgazdálkodási támogatásoktól. A Nemzeti Parktól bérelt és az agrár-környezetgazdálkodási programban résztvevő területeken az élővilág védelme érdekében történő szigorú előírásoknak kell a gazdálkodóknak megfelelniük. Innen továbblépési lehetőség lenne az ökológiai gazdálkodás, mely jelentős többletbevételt jelentene ezeknek a gazdálkodóknak. Sajnos a jelenlegi hazai támogatási rendszer és a fogyasztók lehetőségei egyelőre nem nyújtanak elég ösztönző erőt ahhoz, hogy több gazdálkodó elinduljon ebben az irányba. Komoly esély van arra azonban, hogy a következő években változik az agrárpolitikai helyzet, és a támogatási rendszerek jobban fogják az ökológiai gazdálkodást ösztönözni. Ebben az esetben nagy szerepe van a civil kezdeményezéseknek a fogyasztók szemléletformálásában, hogy a fogyasztói oldalról is növekedjen az igény a minőségi, vegyszermentes élelmiszerekre.

Annak ellenére, hogy a Dél-Borsod jelentős részén árutermelő mezőgazdasági tevékenység folyik, a termelésben használt fajok és fajták száma jelenleg igen csekély. A globális folyamatok ellenére - amelyek következtében ugyanazt a néhány gabona-, zöldség- és gyümölcsfajtát

termesztik az egész világon- a háztáji gazdálkodásban még számtalan hagyományos fajta fellelhető. Sajnos azonban ezek száma is gyorsan csökken, amelynek az egyik fő oka, hogy az emberek nem tudják mennyire értékesek azok a fajták, amelyet a nagyszüleik után rájuk maradt. Ezeket a folyamatokat szeretnénk változtatni a Fenntartható Dél-Borsod Program jelenleg futó kezdeményezései.

A Hagományos gyümölcs nevű kezdeményezés a régió hagyományos és helyi tájfajta gyümölcsfáinak felkutatását és génállományuk megőrzését célozza. Ezeknek a fajtáknak fontos szerepe van a vidéki életminőség fenntartásában, hiszen a helyi adottságokhoz alkalmazkodtak, beltartalmi értékük magas, ellenállóak a betegségekkel szemben, ráadásul a genetikai diverzitásuk révén fontos alapjai a további szelekciónak. A program első lépéseként felmérjük a térség gyümölcsfajtait, összegyűjtjük a gyümölcsfákhoz kapcsolódó mára már megkopott népi tudást. Áttekintjük a hagyományos gyümölcs feldolgozás és felhasználás különleges módjait is. A Dél-Borsodban is egyre nagyobb az igény a helyben megtermelt, jó minőségű élelmiszere, és egyre több ember jön rá, hogy mekkora értéke van egy-egy gyümölcsfának, mire jó egy-egy helyi almafajta, melyik való rétesbe, ecetnek, pálinkának. Szeretnénk elősegíteni, hogy ezek a fajták visszakerüljenek a kertekbe, közterületekre, ezért létrehozunk egy fajtagyűjteményt és egy csemetekertet, ahol az összegyűjtött fajtákat majd leszorítjuk és elérhetővé tesszük az itt élő emberek számára.

A gyümölcsös programhoz kapcsolódva először 2012 őszén felhívást tettünk olyan projektötletekre, amelyek elősegítik helyi közösségek kialakulását, megerősödését, miközben hagyományos feldolgozási módokat elevenítik fel és ültetnek át a mai használatba. A felhívásra a dél-borsodi településekről női csoportok jelentkezését vártuk. 2013 során három projektötletet támogattunk: Ároktőn gyógynövényszárító és aszaló épül, Tiszakeszin kemence és lekvárfőző, Tiszavalkon pedig házi gyümölcsfeldolgozó eszközöket vásároltak. Mindhárom településen gyümölcsfákat is ültetnek a program keretein belül.

Naplemente a gyümölcsfák fölött (Fotó: Kiss Dorottya)



Ároktó

Ároktón nagy hagyománya van a gyógynövényekkel való foglalatosság-nak. „Főleg a roma származásúak körében évszázadokon át „apáról-fiura” szállt a gyógynövénygyűjtés és szárítás tudománya”. Ezt a hagyományt próbálja a település lakossága az utóbbi években újraéleszteni. Egy régi épületet ezért felújítottak és berendeztek gyógynövény-átvevőhelynek. Annak érdekében, hogy a gyógynövények ismét mindennapi részévé váljanak az itt élők életének, illetve, hogy a helyben előforduló értékeket és a település adottságait kihasználják, összefogtak az ároktői asszonyok, hogy egy közösségi gyógynövénysszárítót és aszalót építsenek.

Rác Mónika, a csoport vezetője néhány mondatban összefoglalta nekünk a projekt lényegét és célját. „2012-ben 4,4 hektáron lágylő tököt termesztünk és a Dél-borsodi Mezőség területén csipkét és bodzabogyót gyűjtöttünk, valamint különböző gyógynövényekből mintakertet alakítottunk ki. Ezeket a tapasztalatainkat szeretnénk továbbfejleszteni a jelenlegi pályázat segítségével. Ároktó községből 14 ember vesz részt önkéntesen a szabadtéri aszaló és szárító megépítésében. Az elsődleges szempont a helyi termékek település szinten történő feldolgozása volt.

A projekt célja, hogy bővítse a korábbi pályázatból kialakított gyógynövény gyűjtőhely funkcióját, egy szabadtéri, szellős, gyógynövénysszárító, zöldség és gyümölcsaszaló helyiség megépítésével. Így Ároktón egy olyan tér kerül kialakításra, ahol közösségépítő rendezvényekre illetve eseményekre kerülhet sor.

Nagyon örülünk neki, hogy a falu lakói számára elérhető lesz a gyümölcsök, gyógynövények, zöldségek szárítása, illetve feldolgozása. Nagy örömmel vetettük bele magunkat ebbe a nemes munkába, hiszen tisztában vagyunk azzal, hogy sok embernek a téli szárított gyümölcsöt, illetve a gyógynövényeit, zöldségeit mi fogjuk itt tartósítani, illetve szárítani. Mind a 14-en nagyon elkötelezettek vagyunk, és örömmel várjuk az elkövetkező munkálakat. Tisztába vagyunk vele, hogy a munka nem lesz könnyű és idősebb hölgyek is vannak, akik félnek az új és újabb tanulástól, de az a tény, hogy sok embernek segíthetünk, minden nehézségen segít túljutni. Lehetőségünkhöz mérten arra törekszünk, hogy a projekt a lehető legjobb tudásunk szerint valósuljon meg és minél több embert szolgáljunk ki.”

Tiszavalk

Tiszavalkon gyümölcsfákat, gyümölcsstermő bokrokat ültetnek, az összefogásuk célja, hogy egészséges módon, tartósítószerrel nélkül dolgozzák fel a gyümölcsöket. Ivólevet, lekvárokat, szörpöket készítenek, és ezzel is támogatják a falut, különösen az idősek otthona lakóit. A programról részletesen a csoport tagjai számolnak be:

„A mai rohanó világban sajnos nem fordítunk kellő időt és energiát egészségünk és környezetünk megóvására, az elfogyasztott élelmiszerek megfelelő minőségére. Az emberek többsége inkább megvásárolja a szupermarketekben kapható, - olykor rossz minőségű - olcsó és megszűrő behozott élelmiszereket. Ennek a tendenciának a megfordítására láttak napvilágot azok a kezdeményezések is, amelyek a friss, hazai élelmiszereket népszerűsítik és igyekeznek bizonyítani a vásárló-közönségnek, hogy ami finom, az lehet egészséges is. Ezeknek a kezdeményezéseknek köszönhetően az elmúlt időszakban növekedésnek indult azoknak a termékeknek a népszerűsége, melyeket hazai, friss alapanyagokból, tartósítószerrel nélkül készítenek.

A példaként szolgáló kezdeményezések sikerein felbuzdulva a 2010 óta sikeresen működő Tiszavalki Tavirózsa Egyesület hölgy tagjaiból életre hívott női munkacsoport is hasonló projektbe fogott bele, amikor csatlakozott az A Fenntartható Dél-Borsod Program a Borsodi-Mezőség tájképének és fenntartható életmódjának fejlesztése érdekében című felhívásához.

A program keretében beszerzett gyümölcsfák és bokrok terméseit valamint a különböző eszközöket és gépeket arra használjuk majd, hogy

a saját magunk megtermelt nyersanyagokból olyan termékeket készítsünk, amelyek a különböző üzletek polcain is megtalálhatók azonban a magas árak és a távolság miatt a település lakói számára nehezen hozzáférhetőek. Továbbá szeretnénk, ha az emberek látnák, hogy az általuk megtermelt gyümölcsökből készített, tartósítószer-mentes lekvárok és szörpök sokkal egészségesebbek, mint az üzletek polcain megtalálható hasonló termékek.

Az sem elhanyagolható, hogy ezeket a termékeket a saját ízlésére formálhatja mindenki, így ha saját maga készíti el, azok kerülhetnek bele, amit a készítő szeret. Elképzeléseink között szerepel az is, hogy a Tiszavalkon működő idősek otthonának konyhája számára is megtermeljük a szükséges hozzávalókat, így –még ha csak kis mértékben is, de - könnyítsünk az intézmény anyagi terhein.

Nem ez az első hasonló kezdeményezése az egyesületnek, ugyanis már számos értéktéremtő-, megőrző és közösségépítő, önkéntes munka megszervezés és lebonyolítása köthető hozzánk.

Az a tapasztalatunk, hogy az eddigi kezdeményezések pozitív hatással vannak a településen élők közösségi szerveződésére, ezért egyesületünk töretlen lelkesedéssel vágott bele a gyümölcsstermesztésbe, melynek eredménye, reményeink szerint az lesz, hogy Tiszavalk lakói e kezdeményezésen felbuzdulva belevágnak az egészséges ételek készítésébe és fogyasztásába.”

Tiszakeszi

„Amit még nagymamánk tudtak...” Ez a címe a Tiszakesziben megvalósuló programnak, amit a csoport vezetője Hipságh Szilvia mutatott be nekünk.

„A vidék egyik fő problémája, hogy lakói egyre inkább elfelejtik azokat a hagyományos módszereket és eljárásokat, melyek két generációval korábban még a mindennapi élet rutinját képezték. Ezek a módszerek tették lehetővé a vidéki ember számára, hogy a helyi erőforrásokkal hosszú távon gazdálkodjon, azokat úgy felhasználva éljen, hogy több évre, vagy akár több generációra előre tervezve meg tudjon élni adott helyen. A mai generáció már csak rövidtávú célokat tűz ki maga elé, és a helyi erőforrásokkal való hosszútávú gazdálkodás képessége kiveszett a vidéki gondolkodásból.

Célunk, hogy változtassunk a vidéki emberek hozzáállásán, a hagyományainkat megismerjük, megőrizzük, és átadjuk a felnövekvő generációknak, annak érdekében, hogy a régi tudást vissza tudjuk hozni a falu életébe, illetve erősítsük a kapcsolatokat a generációk között és a közös tanulás segítségével közösséget formáljunk.

Egy olyan közösségi teret szeretnénk kialakítani, ahol a saját területen megtermelt gyümölcsöt, zöldséget közös munkával tudjuk feldolgozni, csomagolni és később hasznosítani. Ebben a közösségi térben minden projektben résztvevőnek lehetősége nyílik használni a most épülő kemencét, de azt szeretnénk, hogy a település minden lakója fel tudja dolgozni a saját terményeit.

A közösségi kemence lehetőséget adna a találkozásra, és olyan programok megszervezésére, ahol a kis óvodástól a kis és nagy iskolások számára is át tudjuk adni az évszázadokon keresztül megszerzett tudást. Rendszeres programokat tervezünk a tiszakeszi nyugdíjas klubbal és az iskolával, így módon elősegítve a hagyományok generációk közötti átadását, valamint szorosabb kapcsolat kiépítését a gyerekek és az idősek között. Emellett szeretnénk ösztönözni a kistérségben a gazdasági ön-ellátást. Ennek bemutatására gyümölcsfákat ültetünk, megismertetjük az érdeklődőkkel a gyümölcsfák hagyományos gondozásának alapjait, hiszen a saját kertben megtermelt gyümölcsök aszalása, befőzése, feldolgozása tartalmaz időtöltést és családok elláthatják önmagukat friss, egészséges házi termékekkel.”



Nyári Kálmán kőrté Tiszadorogmán (Fotó: Kiss Dorottya)

Források:

- Bellon Tibor: A Tisza néprajza, Timp Kft. Kiadó, Budapest, 2003
Dr. Szecskó Károly: Mezőcsát története a kezdetektől napjainkig, Mezőcsát, 1998
Dienes Dénes: Fejezetek Ároktő történetéből, Ároktő, 2002
Frisnyák Sándor: Borsod vármegye földhasznosítása a 18-19. Században, in Herman Ottó Múzeum évkönyve, Miskolc, 1999

Hasznos linkek:

A Fenntartható Dél-Borsod Programról részletes információkat, és folyamatos híreket találhatnak az érdeklődők a helyigyumolcs.blog.hu oldalon.

A programban részt vevő szervezetek:

- ESSRG honlapja- www.essrg.hu
Bese Természetvédelmi Egyesület honlapja- www.beseegyesulet.hu
Bükk Nemzeti Park honlapja- www.bnpi.hu
Ö+L Ökológia und Landschaft honlapja- www.oekologie-landschaft.ch

Jó példák, melyek inspirálhatnak, amelyekből tanulhatunk:

- Székelygyümölcs kezdeményezés: www.szekelygyumolcs.ro
Felső-Tisza vidéki gyümölcsös program: www.panyola.hu
Mikóházi kárpáti borzderes program: www.polyan.hu
Hernádszentandrás biogazdálkodási programja: www.bioszentandras.hu
Teljes önellátás mintaprogram: www.okovolgy.hu
Közösség által támogatott mintagazdaság: Balástya- evkerek.blogspot.hu
Közösség által támogatott mintagazdaság: Szigetmonostor- www.biokert.info
Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet: www.biokutatas.hu



Magyar
Nemzeti
Vidéki
Hálózat



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



DARÁNYI IGNÁC TERÜLET

A projekt a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat Elnökségének értékelése és javaslata alapján,
az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap társfinanszírozásában
megvalósuló intézkedések Irányító Hatóságának jóváhagyásával készült.