



VISSZA A TERMÉSZET(ES)HEZ

A MÚLT JÖVŐJE



Gyakran hallani nosztalgikus kijelentéseket azokról a „rég szép időről”, amikor a vasárnapi ebédhez frissen vágta el az udvaron kapirgáló csirke nyakát a nagymama, amikor még lehetett inni a Tisza vizéből, a paradicsom pedig paradicsom volt – talán nem egyenméretű, EU-szabvány szerint gömbölyödő, de vérvörös és húsos, zamatos és vitamindús, nem pedig sápadt narancssárga, vízízű, híg levű, felfújó bogyo.

Tény, hogy más ízük volt régen a gyümölcsöknek, de a húsnak is – ismeri el dr. Mézes Miklós, a Szent István Egyetem Mezőgazdasági és Környezettudományi Kar Takarmányozástani tanszékének vezetője. Ennek oka egyrészt az, hogy más fajtákat természetkezelték, tenyésztettek az emberek, de más volt a termesztés, tartás módja is. A hagyományos paraszti gazdaságban alapvetően a család igényeit látták el, annak megfelelő létszámú állatot neveltek, és a számukra szükséges takarmányt termelték meg. Ma egészen más a helyzet, mivel a lakosság nagy része városban él: egy-egy gazdaságban több ezer ember ellátását



Kiskertekben még működnek a hagyományos módszerek

biztosító élelmiszert kell megtermelni, és ez már nem lehetséges a régi fajtákkal, módszerekkel.

HAMIS NOSZTALGIA?

Régen az udvaron kapirgáló csirke 2-2,5 hónap alatt érte el a „rántani való” méretet, ma a nagyüzemi hibrideknek ehhez nagyjából feleannyi idő, mindössze 5-6 hét szükséges. Ehhez a rohamos fejlődéshez azonban értelemszerűen tudományos alapokon összeállított intenzív takarmánykeverékre van szükség. Ugyancsak felgyorsult a sertés hizlalási folyamata. Míg a régi parasztgazdaságokban egy évig vígan elröfögött az ólban a malac, eszegette a – nem EU-konform – moslékot, ma mindenki visít – nem csak a disznó –, ha 5-6 hónapnál tovább kell tartani, hogy elérje a 100-120 kg-os vágósúlyt. A tanszékevezető a megváltozott táplálkozási szokásokra is részletesen kitért, s megjegyezte: „A múlt század elején jó, ha egy héten egyszer ettek húst az emberek, de az én fiaim már reklamálnak, ha nincs mindennap az asztalon valamilyen húsféle.”

A növénytermesztésben nem a természési idő rövidült le, hanem a termésátlagok nőttek meg



A hagyományos állattenyésztés lassan már múlté

az elmúlt évtizedekben. 1900 körül a világon a búza termésátlaga kevesebb mint 1 tonna volt hektáronként, ez 2000-re 2,5 tonnára emelkedett, Magyarországon azonban nem ritka az 5 tonnás termés sem. Ezt az irdatlan növekedést természetesen szintén csak intenzív fajtákkal lehetett megvalósítani, és ehhez a termésmennyiséghez szükség van a tápanyag-utánpótlásra, valamint rendszeres növényvédelemre is.

Nem jobb, nem rosszabb, nem egészségesebb vagy egészségtelenebb, hanem más volt az életmód és a táplálkozás – szögezi le Kovácsné dr. Báti Anikó néprajzkutató. A 19. században a magyar parasztok életmódja a természethez igazodott. Jellemzően nyáron naponta ötször étkeztek, télen viszont csak kétszer. Az aratáskor, ami az egyik legnehezebb fizikai munka volt, nem sajnálták a jóféle falatokat, lakodalmi ételsorral tisztelték meg az aratókat. Amúgy a táplálkozás mai szemmel nézve eléggé egyhangú volt, hiszen jóformán önellátók voltak a parasztgazdaságok, így csak azt ették, amit maguknak termeltek. Sokáig még tűzhelyük sem volt, csak szabad tűzön, illetve kemencében készítettek amolyan „egytálételeket”. Aludtj egy szelet kenyérrrel, pár szem parázsban sült krumpli vagy egy tál bableves – ma vajon mit szólnának hozzá az emberek, ha heteken keresztül csak ez lenne a menü?

A TŰLÉLÉS LEHETŐSÉGE

Budapesttől 80 km-re, a Kiskunságban található a Rendek-tanya, ahol egy házaspár immár 20 éve arra törekszik, hogy a hagyományos paraszti gazdálkodással teremtsen élhető környezetet. Csaknem 20 hektáros gazdaságukban maguk termelik a vetőmagokat, az állatok takarmányát, a friss zöldségeket, gyümölcsöket és egy fontos gyógynövényt, a homoktöviset. Mangalicát, rackajuhot



AMIT TETTEK, ÉS AMIT NEM

Edzőteremre nem volt szükség: a meleg víz nem a csapból folyt, hanem először a kútból kellett vizet húzni, aztán fát aprítani, tüzet rakni, megmelegíteni a vizet, biztosított volt tehát a napi rendszeres testedzés. Orvoshoz gyakorlatilag nem jártak az emberek, nem mint ha nem kínozták volna őket különféle nyavalyák, csak hát a doktor drága volt. Orvosság, patika? Ha nagyon muszáj volt, gyógynövényekkel enyhítették a kínokat, és sok olyan betegségbe haltak bele az emberek, amiket ma könnyedén gyógyítanak. A néprajzkutató arra is felhívta a figyelmet, hogy akkoriban semmiféle felmérést nem végeztek az életmódról, ezért igazából csak becsléseink vannak, hogy miből mennyit fogyasztottak.





és baromfit nevelnek. Rendekné Olga szerint tanyjuk a túlélés lehetősége. „Az emberek többsége a megélhetésért hajt, azért, hogy biztosítsa a létfenntartását, meg tudja venni mindazt, amire szüksége van. Mi mindezt megtermeljük magunknak” – kezdi az asszony. Itt nincs rohanás, közlekedési dugó, asztma, allergia, csak csend, jó levegő és egyszerű, de finom és egészséges ételek. No meg kemény munka. Mert a nagy nosztalgiazás közepette sokan meglepednek arról, hogy az állatokat bizony vasárnap és karácsonykor is meg kell etetni, egy gazdaság nem olyan, mint egy iroda, ahol délután fél 5-kor kiesik a toll az emberek kezéből. „Nyáron 18, télen 16 órát dolgozunk egy nap” – meséli Rendekné Olga, aki azonban cseppet sem bánja ezt. Csak a családra számíthatnak, együtt él négy generáció, mint a régi időkben, és mindenkinek megvan a feladata. Ezt azért is fontosnak tartja az asszony, mert véleménye szerint, amit az ember gyerekfejjel magába szív, az meghatározó egész életében.

AZ IGAZI „BIO”

Az öko-gazdálkodás egyébként egyáltalán nem régi idea, és talán meglepő módon Amerikából indult a divatja. Mindössze húsz éve, hogy kaliforniai farmerek kezdeményezésére megszületett az organikus gazdálkodási forma kormányzati kódexe, amely a biotermékeknek szigorú osztályozás alapján ad védjegyet (USDA), illetve a termelőket arra kötelezi, hogy a fogyasztókat teljes körű ismeretekkel lássák el a termék eredetéről, összetevőiről.

„A biotermesztésre utaló jelzéssel ellátott élelmiszer-alapanyagokat, élelmiszereket európai jogszabályok által részletesen meghatározott körülmények között kell termesztetni, tenyészíteni, feldolgozni és forgalmazni” – tájékoztat dr. Horacsek Márta, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet munkatársa. A biológiai/ökológiai élelmiszer előállításának főbb sarokkövei a következők:

A termesztés/tenyésztés folyamán harmonikus tápanyag-utánpótlás, biológiai védekezés, környezetkímélő anyagok alkalmazása, továbbá fenntartó (a környezetet kímélő) gazdálkodás szükséges.

Az élelmiszer-előállítás/-feldolgozás folyamán adalék- és segédanyagok csak kivételesen, és csak a biotermékekre vonatkozó rendelkezésekben felsoroltak használhatók.

„Bio”, „öko” jelzéssel ellátott élelmiszerek nem tartalmazhatnak genetikailag módosított szervezetet vagy azok segítségével előállított anyagot, vagyis a terméknek GMO-mentesnek kell lennie.

ÁTLAGOS FOGYASZTÁS

Élelmiszer-féleség, kg	1880–1884	1950–1955	1999
Hús és hal	40	35	64
Tej, tejtermék	80	92	154
Gabona	150	150	92
Zöldség-gyümölcs	131	104	164

Forrás: Századok statisztikája



A biológiai/ökológiai termelésre utaló jelző, vagyis a „biológiai” vagy „ökológiai” kifejezés csak akkor tüntethető fel a terméken, amennyiben a „bio” összetevők aránya legalább 95%. Ha a „bio” összetevők aránya 70–94%, akkor csak az összetevők felsorolásánál lehet utalni arra, hogy az adott komponens ilyen gazdálkodásból származik.

Hol vannak már azok az idők, amikor a piacon „bioalmaként” az apró szemű, kukacos gyümölcsöt kínálták? A mai gazdag kínálat egészséges és szép árut kínál azoknak, akik ezt meg tudják fizetni. Merthogy arról az „apróságról” nem szabad elfelejtkezni, hogy az „öko”, „bio” termékek akár háromszor-négyszer annyiba is kerülhetnek, mint hagyományos termesztésű társaik. Valószínűleg ez a fő oka annak, hogy az ilyen termékek a világ gazdagabb felén sem terjedtek el még jobban,



ÉRTHETŐ BIZALMATLANSÁG

Az Európai Unió 1992 óta törvényben szabályozza, hogy mi minősülhet bioélelmiszernek, ezt a jogszabályt hazánk 2000-ben vette át. Sokan azonban azért nem vásárolnak ilyen termékeket, mert nem bíznak abban, hogy a pénzükért valóban minőséget kapnak, mivel elég sokszor szerepelnek a híradásokban olyan cégek, amelyek visszaélnék a jelöléssel.



A biogyümölcs nem jelenti azt, hogy gond lenne a minőséggel

bár mindenki elismeri, hogy finomabbak, egészségesebbek, ráadásul a termelésük kevésbé szennyezi a környezetet. Dr. Mézes Miklós szerint a nyugat-európai országokban is csak 8-10%-os piaci részesedésig tartott a felfutás, de ott megtorpant. A bio- és ökotáplálkozás tehát egy viszonylag szűk szegmens kiváltsága marad, vélhetőleg még jó ideig. (A téma iránt érdeklődők figyelmébe ajánljuk még Biogazdálkodás című cikkünket a 112. oldalon, illetve a bioélelmiszerekről szóló írásunkat a 102. oldalon.)

■ FARKAS KATALIN

