

HELYI TERMÉKEK A MAGYAR–ROMÁN HATÁR MENTÉN

LOCAL PRODUCTS AT THE HUNGARY–ROMANIA CROSS-BORDER REGION

DR. HABIL. PHD. BODNÁR KÁROLY főiskolai tanár, intézetvezető

Szegedi Tudományegyetem Mezőgazdasági Kar

Gazdálkodási és Vidékfejlesztési Intézet

Abstract

The objective of this work was the discussion of the experiences on a Hungary–Romania cross-border project which was implemented in Arad, Békés, Csongrád and Timiș counties in 2012–2013. University of Szeged Faculty of Agriculture at Hódmezővásárhely, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of the Banat in Timișoara and two Romanian and one Hungarian farmer associations were involved in collecting special local products and recipes, traditional cultural and gastronomic events. As coordinators of the project we gathered several experiences. SWOT analysis was carried out to understand the circumstances and the differences and similarities of the regions. There was no endeavour to prepare a complete collection of gastronomic values. The main conclusion of our experiences was the following: it seems there are more things which are connect than which are separate people in this border regions.

The project was financed by the HU-RO CBC Programme (The role of special local foods and events in development of local tourism – HURO/1001/213/2.1.2 – FEDERTO).

1. Bevezetés

A Dél-alföldi régió mezőgazdaságának rendszerváltás utáni szerkezeti változásainak vizsgálatából kitűnik, hogy az elaprózott gazdasági egységek miatti heterogén összetételű termékek és a korábbi nemzetközi híru és elismert termékeink termelése párhuzamosan létezik egymás mellett (Komarek, 2007). A tradicionális, híres magyar termékek a hungarikumok, vagy hungarikum jellegű termékek. Ezek közül részben a sajátos mezőgazdasági produktumok, vagy az ezekből előállított élelmiszeripari termékek említésre méltóak. A Dél-Alföld bővelkedik ilyenekben: például a kalocsai és a szegedi fűszerpaprika, a kecskeméti kajsi barackpálinka, a makói vöröshagyma és a fokhagyma, a fehérgyökér, a domaszéki répa, a szatymazi őszibarack, a szegedi Pick szalámi, a csabai és a gyulai kolbász.

De mi is az a hungarikum? „Hungarikumnak tekinthető egy állat vagy növény, vagy abból készített élelmiszer-ipari termék, amely a magyar termelési kultúrához, tudáshoz, az itt élő lakosság generációi során kialakult hagyományokhoz (beleértve a nemzedékek során itt élő magyarságba beolvadt etnikumokat, például sváb, szlovák stb.) kapcsolódik, s amelyet a magyarországi lakosság – de legalább egy kisebb tájegység lakossága szűkebb hazájára nézve – maga is magyarnak, a magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el, s a külföld is magyar sajátosságként ismer(het) meg”. (<http://www.ujdieta.hu/index.php?content=309>)

De maga a hungarikum komplex hatásként létrejött olyan kiváló minőségű, és egyedi tulajdonsággal rendelkező áru, amelyet jellegzetessége miatt meg lehet ismerni. (A komp-

lex hatáson a tájkörzet földrajzi elhelyezkedését, speciális éghajlati- és talajadottságot, biológiai feltételekhez igazodó termékszerkezetet, egységes, de speciális technológiát – s ezek eredményeként – a tájra jellemző minőségi jellemzőket értjük.) (Komarek, 2008). Mézet például mind Magyarországon, mind Romániában számos vidéken termelnek. A mézet gyakran azonos növényekről és hasonló eszközrendszerrel és körülmények között gyűjtik (Baloj et al., 2012), mégis megvizsgálva a terméket, annak (földrajzi) eredete a termék összetétele alapján jó közelítéssel meghatározható.

A Kárpát-medencei Agrárstratégia szerint: „A feldolgozók, az élelmiszeripari cégek koncentrációja miatti szállítási költség megrágitja az élelmiszertermelést, kiszolgáltatottá teszi a termelőket.” Ezért: „Támogatni kell a helyi feldolgozók, piacok, boltok létesítését. A helyi feldolgozás a származás és eredetvédelmet is átláthatóbbá teheti” (<http://www.magyargazdak.hu/>).

Munkám során egy a témában megvalósított határon átnyúló együttműködési project eredményeit és tapasztalatait kívánom bemutatni.

2. Anyag és módszer

A Szegedi Tudományegyetem Mezőgazdasági Kara, a temesvári Bánáti Agrár- és Állatorvos-tudományi Egyetem, az Orosházi Gazdakör, a Romániai Magyar Gazdák Arad Megyei Egyesülete valamint a Bánsági Magyar Gazdák és Vállalkozók Egyesülete a Magyar–Román Határon Átnyúló Együttműködési Program keretében pályázatot nyert négy határ menti megye (Arad, Békés, Csongrád és Temes) jellemző és hagyományos gasztronómiai termékeinek, hagyományörző és kulturális rendezvényeinek, valamint a térség vendéglátóhelyeinek összegyűjtésére, bemutatására. A gyűjtemény összeállításakor természetesen nem törekedhettünk teljességre, de a tematikus összeállításnál igyekeztünk az egyes megyék hasonlóságait és különbségeit egyaránt bemutatni. A nyomtatott kiadvány (Bodnárné Skobrák Erika–Trașca, 2013) terjedelmi korlátai miatt feltétlenül ajánljuk olvasóinknak a projekt honlapjának (www.federto.eu) meglátogatását. Az elektronikus verzió bővebben, és folyamatosan bővülő formában mutatja be a projekt eredményeit magyar és román nyelven egyaránt.

Az anyaggyűjtés során a négy célmegyében személyesen kerestünk fel termelőket, akikkel interjút készítettünk a helyi termékeket, ételeket sokszor készítésük során fotóztuk. Sorra látogattuk azokat a helyi rendezvényeket, ahol a termékeket bemutatták, értékesítették, illetve megkerestük azokat a vendéglátóhelyeket ahol rendszeresen szolgálnak fel tradicionális ételkülönlegességeket. A gyűjtőmunka tapasztalatai alapján SWOT-analízis készült.

3. Eredmények

A projekt keretében (vállalásainknak megfelelően) megyénként 50 terméket, 50 helyi eseményt és 50 vendéglátóhelyet gyűjtöttünk, mindegyikhez rövid leírást és fényképeket csatoltunk, az ételek esetében igyekeztünk a pontos receptet is lejegyezni. A határ két oldalán nagyon sok azonos (pl. fűszerpaprika őrlemény) vagy hasonló (pl. pékáru) terméket állítanak elő. A receptek gyakran hasonlóak, de egy-egy tájegységen belül akár falként tapasztalható eltérés is, mert az együtt élő nemzetiségek (magyar, román, szlovák, sváb, szerb) ízei, hagyományai jelentős hatással vannak egymásra. A termékek, az ételek hozzávalóinak leírásakor néha nehézséget okoztak a magyar–román fordítás esetleges pontatlanságain túl a tájnyelvi kifejezések (*1. táblázat*). A termékek egy része földrajzilag

jól körülhatárolható területhez volt köthető, ezek közül is természetesen a borvidékek emelendők ki, de egy-egy zöldség-gyümölcs is jelentős földrajzi kötődéssel bír. Az ilyen termékek kapcsán számos vidéki fesztivált rendeznek (pl. szőregi Rózsaiünnep).

A feldolgozott termékek között a számos tradicionális ételféleség mellett több új termék is megjelent (pl. makoládé), amely ízénél, minőségénél, igényes kivitelénél fogva jelentős sikerre számíthat.

Az új termékek egy része tapasztalataink szerint úgy jön létre, hogy a termelő/vállalkozó a hagyományos receptet megpróbálja a mai fogyasztói elvárásokhoz igazítani. Az ilyen termékek többsége finom, de sajnos sokszor nem ismerhetők fel bennük a gyermekkorban nagymamáktól megszokott ízek.

1. táblázat. A projekt SWOT analízise

Table 1. SWOT analysis of the projekt

<i>Erősségek</i>	<i>Gyengeségek</i>
<ul style="list-style-type: none"> • A projekt célját a partnerek közösen határozták meg. • A partnerek korábban is ismerték egymást. • Az egyetemek rendelkeznek szakemberekkel, gyakorlattal, és helytel a munka és a projekt rendezvények megvalósításához. • Szakmai és pénzügyi támogatás segítette a munkát. • A gazdaszervezetek tagjaikon keresztül tudták, hogy melyik termelőnél mely termék számíthat érdeklődésre. 	<ul style="list-style-type: none"> • A civil partnerek nem rendelkeztek elegendő projekt tapasztalattal. • A partner gazdaszervezetek nem rendelkeztek saját alkalmazottal. • A civil szervezetek közreműködő tagjai nehezen egyeztették össze a saját munkájukat a projekt feladatokkal. • A szakmai szövegek fordítása lassan haladt. • A partnerek egy része gyakran került késedelembe. • A termékek egy része jelentős mértékben megegyezett, így nehéz volt eldönteni, hogy mennyire helyi jellegű.
<i>Lehetőségek</i>	<i>Veszélyek</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Számos termelővel, vállalkozóval és döntéshozóval létesítettünk kapcsolatot. • Alkalom nyílt új projektek előkészítésére. • Jó kapcsolat a helyi döntéshozókkal. • A közös munka és az új ismeretségek révén erős partnerkapcsolat és kiterjedt kapcsolatrendszer jött létre. • A projekt események jó alkalmat adnak a helyi termékek megismerésére és megismertetésére. • A gyűjtés egyszerűen folytatható a fenntartási időszakban is. 	<ul style="list-style-type: none"> • A projekt egy éves hossza nagyon rövid. • A gazdaszervezeteket néha befolyásolja az aktuálpolitika. • Nagy volt a kísértés a projekt "magyar-magyar" megvalósítására. • Könnyű hibázni, ha a résztvevők nem ismerik kellő mértékben egymás kultúráját és hagyományait. • Ha a vállalkozó nem kapott alapos tájékoztatást, akkor sokáig hezitált, hogy szerepeljen-e az adatbázisban.

Forrás: saját

A mezőgazdasági termékek körében gyakran találkoztunk hagyományos fajtákkal (mangalica sertés, curkána juh) és az azokból készült ételekkel. A tejtermékek körében leggyakrabban a lágú és félkemény sajtok készítése és ízesítése tért el kismértékben vidékenként. Húskészítményekből is gazdag volt a kínálat. A füstölt húsok a jelentős hasonlóság ellenére alapvetően különböztek a pácolás hossza, az annak során felhasznált fűszerek és a füstölés mikéntjéit illetően. A kolbászok és szalámik receptjei számos ponton eltértek egymástól, de változatos volt a hús zsír aránya, a darált hús szemcsenagysága, és a töltéshez felhasznált belek minősége is.

A helyi specialitások gyakran más szolgáltatások kiegészítőjeként például, mint falusi vendégasztal jelennek meg. Mind a négy megyében megjelenik a vadászati turizmus (Bodnárné Skobrák Erika–Bajorhegyi Tünde, 2007), természetesen vendéglátással, gasztronómiai és kulturális programokkal egybekötve. A vidéki, paraszti konyhában ugyanak-

kor a vadhús és az abból készült ételek alig jelennek meg. Feltehetően azért, mert a legális úton beszerzett vadhús régen is drága volt.

A projekt keretében szervezett nyilvános szakember-találkozókon számos vállalkozó mutatta be termékeit és vállalkozását. A gyűjtött anyagot könyv formájában magyar és román nyelven is megjelentettük.

4. Következtetések

A projekt célkitűzései a határ mindkét oldalán élő vállalkozók, közösségek érdekeit szolgálják.

A projektben részt vevő magyarországi és romániai szervezetek hosszú ideje együtt dolgoznak annak érdekében, hogy a határ menti együttműködés minél eredményesebb legyen.

A határok megnyitása mind a határ menti üzleti, mind a turisztikai kapcsolatok számára új lehetőséget teremtett. A projekt során létrehozott termék- és vendéglátóhely-katalógus, rendezvénynaptár, illetve a megszervezett üzletember-találkozók, konferenciák, élelmiszer- és mezőgazdasági termékekhez köthető rendezvények mindkét ország polgárai számára fontos információkat közöltek egymásról, ami új gazdasági és kulturális kapcsolatok kialakításának megalapozója lehet. Mindez pedig a regionális gondolkodásmódot erősíti, ahol a földrajzi, természeti, kulturális adottságok összehozzák az embereket közös célok érdekében.

A földrajzi eredetvédelemmel és a hagyományos és/vagy különleges módszerekkel előállított élelmiszer-ipari, mezőgazdasági termékek összegyűjtése, közkincsé tétele révén jelentős gazdasági előnyökhöz juthat a régió gazdasága.

A vizsgált terület komoly mezőgazdasági hagyományokkal rendelkezik, és gazdag a csak itt megtalálható mezőgazdasági termékekben. Ezen termékek feltérképezésének nem csak az a célja, hogy katalogizálja őket, hanem másodlagos vagy harmadlagos célok megvalósítása is. Fontos ugyanis ebben a térségben tudatosítani a helyi értékeket, a helyi hagyományok értékteremtő lehetőségét (Ciolac Ramona et al., 2011). Ez a kedvezőtlen helyzetű vagy elmaradott területeknek, településeknek is önbecsülést teremt, és a kitörési lehetőséget is megmutatja számukra, ha tisztában vannak helyi értékeikkel.

A hagyományos módszerekkel, jó minőségben, nagy odafigyeléssel előállított, magas hozzáadott értékű termékek értékesítése hosszú távon növeli a gazdálkodók jövedelmét, és hozzájárul a vidék népességmegtartó erejéhez (Bainé Szabó Bernadett, 2003).

Az európai területi együttműködés egyik fontos célkitűzése, hogy erősítse a határon átnyúló együttműködést közös helyi és regionális kezdeményezések által. Az európai térség számára nagy jelentőségű a közép- és délkelet-európai zónában megindult intenzív területi együttműködés eredményességének biztosítása. Ebből a szempontból fontos határrégió a Duna–Körös–Maros–Tisza Eurorégió, melynek jelentős központjai Magyarországon Szeged és Hódmezővásárhely, Romániában pedig Arad és Temesvár.

Összegzésként elmondható, hogy a határ menti együttműködések hozzájárulnak az európai integráció mélyítéséhez, a határok periférikus (gazdasági, társadalmi) szerepének mérsékléséhez, és az EU tartós gazdasági növekedési és munkahely-teremtési potenciáljának növelésében fontos szerepet töltenek be.

Projektünk a határ menti térségben szervezett üzletember-találkozók, konferenciák szervezésével és kiadványaival a fenti célokhoz kívánt hozzájárulni.

A célul megjelölt üzletember-találkozók, konferenciák, egyéb gazdasági, kulturális jellegű események szervezése sikere érdekében a határ mindkét oldalán (Hódmezővásárhely,

Orosháza, Temesvár, Arad) feltérképezzük a célterület (4 megye) hagyományos és különleges vagy földrajzi eredetvédelemmel rendelkező élelmiszereit, mezőgazdasági termékeit, továbbá az ezekhez a termékekhez köthető rendezvényeket, illetve vendéglátóhelyeket. Az összegyűjtött adatokból kiadványokat jelentettünk meg, illetve közzétettük azokat az interneten. Az elkészült magyar és román nyelvű kiadvány, az események kalendárium, a honlap a termékek, vendéglátóhelyek és rendezvények marketingjét szolgálja a határ mindkét oldalán, illetve a régió határain túl is.

A fentiek alapján elmondható, hogy a projekt a határon átnyúló üzleti együttműködést szolgálja, és kapcsolódik mind a program, mind az egyéb fejlesztési tervek célkitűzéseikhez.

A pályázat megvalósítói bíznak abban, hogy akik megismerik a projekt eredményeit, sok hasznos információt szereznek a szabadidő eltöltéséhez, a térség vállalkozói pedig könnyebben találnak partnereket.

Köszönetnyilvánítás

Köszönetemet szeretném kifejezni munkatársaimnak, partnereinknek a project megvalósítása érdekében tett erőfeszítéseiket, valamint mindazok segítségét, akik munkájukkal és/vagy információikkal hozzájárultak a project megvalósításához.

A projektet a Magyar-Román Határon Átnyúló Együttműködési program támogatta (The role of special local foods and events in development of local tourism – HURO/1001/213/2.1.2 – FEDERTO).

Felhasznált irodalom

- Bainé Szabó Bernadett (2003): Economic aspects of rural tourism. Acta Agraria Debreceniensis, 12, 1–17.
- Baloï A., Csósz I., Martin Simona Cristina, Ianoşevici Oana (2012): The apiculture. Maintenance systems of hives in Romania. Lucrări ştiinţifice Management Agricol, Seria 1, vol. 1, XIV. (2), 589–596.
- Bodnárné Skobrák Erika, Bajorhegyi Tünde (2007): Hunting services in the Hungarian South Plain Region. Lucrari Stiintifice Seria I Management Agricol, 9, 1, 551–556.
- Bodnárné Skobrák Erika, Traşca T. (2013): Gasztronómia a magyar–román határ mentén. SZTE Mezőgazdasági Kar, Hódmezővásárhely, 211. old.
- Ciolac Ramona, Csosz I., Marin Diana (2011): Overview of specific content of agro-tourism products (accommodation, nutrition and entertainment). In proc.: International Scientific Conference “Economy and society in the global space”, Tomori Pal College, Kalocsa, 17 november 2011, 239–244.
- Komarek L. (2007): A Dél-Alföldi Régió súlyának, szerepének alakulása a hazai agrártermelésben. Comitatus-Önkormányzati Szemle, 17, 9, 52–64.
- Komarek L. (2008): A Dél-Alföld agrárszerkezetének sajátosságai. Csongrád Megyei Agrár Információs, Szolgáltató és Oktatásszervező Kht., Szeged. 143. old.
- www.federto.eu
- www.magyargazdak.hu
- www.ujdieta.hu/index.php?content=309