

ÉRTÉKÜNK: A SZÁRHEGYI KÁPOSZTA



**Gyergyószárhegy
2024**

ÉRTÉKÜNK: A SZÁRHEGYI KÁPOSZTA

**Gyergyószárhegy
2024**

Kiadja:

Civilis Egyesület



Felelős kiadó:

Kulpinszky Eleonóra

Szöveg: Borsos J. Gyöngyi, Lukács Géza

Fotók: Lukács Géza

Kiadványterv és tördelőszerkesztés:

Szőcs Levente

Szakmai partnerek:

Gyergyószárhegy Önkormányzata

Szárhegyi Káposztatermelők Egyesülete

Tarisznay Márton Múzeum, Gyergyószentmiklós



Nyomdai munkálatok:

F&F International, Gyergyószentmiklós

A kiadvány megjelenését támogatta:



**Nemzeti
Együttműködési
Alap**



MINISZTERELNÖKSÉG



BETHLEN GÁBOR
Alapkezelő Zrt.

KEDVES LÁTOGATÓ!

Büszkeséggel köszöntöm abban a reményben, hogy jelen kiadványt azért tartja kezében, mert látta a szárhegyi káposzta történetéről szóló első kiállítást, vagy jelen írás hatására fogja megnézni.

Szárhegyen a szüret főleg a zöldségek betakarítását jelenti. Ebben a községben van egy kiváló minőségű termelőföld, melyet Cárinának nevezünk. Itt olyan káposztát ad a föld a gondos munka köszöneteként, amely régen is híres volt egész Erdélyben.

A káposztavágás nagy ünnep volt Szárhegyen. A kommunista rendszer államosítása következtében ez a hagyomány csak részletekben maradt fenn, odavesztek a hozzá kötődő kulturális értékek is. A rendszerváltás után nagyjából visszaálltak a tulajdonjogok, így magángazdálkodás folyik mai napig a káposztáskertben.

Az 1998-ban megalakult Cika hagyományőrző csoport tagjai gyűjtések alapján évről-évre rekonstruálták és visszaállították – az adott lehetőségek szerint – a káposztaszüretet. Mindezt ünnepélyes keretbe foglalták és kulturális rendezvényeket szerveztek hozzá. A 2010-es évek végétől ehhez a törekvéshez társultak a faluturizmussal foglalkozó háziasszonyok, akik a Torzsások Turisztikai és Kulturális Egyesületébe tömörülve szorgalmazták és közreműködésükkel elősegítették a káposztafesztivál létrehozását.

A szárhegyi káposzta Románia első és egyedüli bejegyzett márkanévvel rendelkező zöldsége, ugyanis Lukács Géza és néhány másik helyi káposztatermesztő összefogott, és létrehozta egy nonprofit szervezetet, a Szárhegyi Káposztatermelők Egyesületét, amely a szárhegyi káposzta megmentésére tett esküt. Nekik köszönhető, hogy immár jogilag is védett terméként találkozhatnak a fogyasztók e pompás zöldséggel, így az ő munkájuk gyümölcse révén egyre teljesebbé lett az ünnep és az igazi szárhegyi káposzta jelentősége.

A helyi önkormányzat 2016-ban vette át a káposztaszüret körüli ünnepség szervezését, ami mára már háromnapos ünnepségsorozattá nőtte ki magát, ahol a káposztavágás hagyománya és ennek átadása az utódoknak, a káposztavásár lebonyolítása, a káposzta gasztronómiai bemutatása és nem utolsósorban az ünnepi hálaadás a legfontosabb cél.

Hálámat fejezem ki ezúton is Kulpinszky Eleonórának, aki a Civilis Egyesület képviselőjeként kezdeményezte és támogatta a szárhegyi káposztát középpontba állító helytörténeti kiállítás létrehozását. Ezáltal immár a széles közönségnek is megmutathatjuk mindazt a tudást, amivel mi, szárhegyiek rendelkezünk, mely apáról fiúra száll, amely közösségünk legnagyobb értéke és büszkesége kell, hogy legyen.

Hála Istennek és köszönet mindenkinek, aki a legparányibb cselekedettel vagy támogatással is hozzájárult ehhez a folyamathoz, akikkel együtt méltán büszkén mondhatjuk: ez a káposzta tényleg szárhegyi!

*Danguly Ervin polgármester
Sárhegy, 2024. káposztavágás idején*



Kedves jelenlegi és leendő „szárhegyikáposzta-rajongó”!

Minden egy vásárlással és a kötelező beszélgetéssel indult. Fiam, menjetek és hozzatok káposztát, eltenni télire, Szárhegyről! – szolt az atyai kérés. A sok lehetőség közül valahogy abba az udvarba vezetett a sors, amelynek kapujába egy kocsikerék van kitéve tele káposztával.

Tudta, hogy a világon minden káposzta szárhegyi? – kérdezte a gazda. Ő Lukács Géza.

Értetlenül, zavartan, ám teljes diplomáciával nagy mosolyra húztam a szám, közben azon gondolkodtam, na, most megfogtak, holott humorértő embernek gondolom magam.

Szerencsére hamar jött a kínos csendet mentő válasz szent komolysággal:

Hisz minden káposzta a szár hegyin nő!

Innentől kezdve nem volt visszaút, beszippantott és elraktározta magát bennem a szárhegyi káposzta. Mint ahogy a harmat kicsapódik a fejben lévő levelek között, és a pára apró vízcseppek alakjában egész napra frissen tartja a fejekben a leveleket, úgy tartotta bennem is a gondolatot ez a beszélgetés, amelyet követett számtalan másik. Nem, nem beszélgetés, de alapos tudásmegosztás, lelkesedés, a kollektív múlt tisztelésével egy egészséges jövőkép. Egy ilyen beszélgetés folyamán fogalmazódott meg egy, a szárhegyi káposztát bemutató helytörténeti kiállítás szándéka és majdan egy könyv kiadása. Hosszú még az út, ám mindig felemelő olyan ügyet szolgálni, amely egy egészen nagy közösség értéke és remélhetőleg érdeke is.

Köszönöm Lukács Géza káposztatermelőnek, hogy megmutatta a szárhegyi káposzta lelkét, Danguly Ervin polgármesternek az első pillanattól tartó támogatását és a Tarisznyás Márton Múzeumnak szakmai munkáját, így állhat most Önök előtt az *Értékünk: a szárhegyi káposzta* című kiállítás, felfedezésre készen.

A szárhegyi káposzta egyedi ízvilága és többszáz éves múltja kötelez, amikor fennmaradásáért próbálunk mindent megtenni, hogy ne vesszen el ez a régi őshonos fajta, és az utókor ne csak hírnévből, hanem empirikusan is gyönyörködhessen csodálatos ízvilágában.

*Dr. Kulpinszky Eleonóra,
a Civilis Egyesület alapítója*



Bevezető

Minden káposzta szárhegyi, szoktuk emlegetni tréfásan, mivel mind-egyik a *szár hegyin* nő.

Bár ez botanikailag helytálló, és góbés büszkeségén is értőn kacsin-tunk össze, a káposztának nem elég *szár-hegyinek* lennie ahhoz, hogy szárhegyinek lehessen nevezni – ennél sokkal több hozzáadott érték szükséges.

A szárhegyi káposzta mára fogalom. Magában hordozza az elődök tudását, tapasztalatait, egymásba öltődő generációival, genetikai foly-tonosságával összeköti a jelent a múlttal. Több száz éves történelme



van – ezen történelem egymásba boruló leveleiből villant fel ízelítőként néhányat ez a kiadvány, amely egy kiállítás mellé készült. Az *Értékünk, a szárhegyi káposzta* című tárlat végigköveti a káposztát őshazájától hoz-
zánk vezető útján, és bemutatja termesztésének szárhegyi hagyomá-
nyait, emlékeit, azzal a nem titkolt céllal, hogy még több emléket hívjon
elő, és felébressze a káposzta iránti büszkeség mellé a felelősséget is.
Mind a kiadvány, mind a kiállítás egy későbbi nagyobb projekt részeként
jött létre, abban a reményben, hogy az elkövetkező évek során a mi
káposztánk története egyre kerekesebb, teljesebb lesz.



EGY JÓ FEJ KÁPOSZTA



Íme, történetünk főhőse: a **fejes káposzta**!

Tudományos körökben a *Brassica oleracea* *convar. capitata* *var. alba* névre hallgat. Őse a Földközi-tenger keleti partvidékén őshonos *vadkáposzta*, ebből indult meg a változatos kultúralakok elkülönülése, majd házasítása és nemesítése.

A káposztafélék, azon belül a *Brassica* nemzetség tagjai hosszú ideje szegődtek az ember mellé. Szinte minden részüket szolgálatunkba állították: egyes fajok gyökerét, gumós szárát, leveleit, másoknak virágait, magját hasznosítjuk. Visszakanyarodva főszereplőnkhez, a fejes káposztához, ő az egyik legrégebbi és legkedvesebb útitársunk.

A káposzta az egyik legrégebben fogyasztott zöldségféle és a legrégebbi konyhakerti növényünk. Több mint 4000 éve áll termesztésben. Az ókorban szent növényként is tisztelték, az egyiptomiak, a görögök és a rómaiak egyaránt kedvelt eledelként és sokoldalú medicinaként tartották számon.

A görögöktől és rómaiaktól örökölt növény a középkori kolostorkertekben fejlődött tovább, innen került más vidékekre is a kolostorok között vándorló szerzeteseknek, illetve az ott dolgozó kertészeknek köszönhetően. Őseink is a hazánkba települt kolostorok kertjeiben, azok szláv szolgálói révén ismerhették meg a fejeskáposztát a 12. század környékén, amelyet a 15. századtól már nemcsak házikertekben, hanem szántóföldön is termesztettek. A 17. századra elterjedt és közismert zöldséggé vált a magyar nyelvterületen, így Erdélyben is. Mára a káposzta világszerte az egyik legfontosabb zöldséggé nőtt ki magát, népszerűsége nálunk is töretlen.

KÁPOSZTÁSOK, TORZSÁSOK, CIKÁSOK



A 17. század végén, 18. század elején a lakosság és az élelmiszerszükséglet megnövekedésével összefüggésben Gyergyóban is törekedtek a föld jobb kihasználására és új fajták meghonosítására. Így jelent meg és vert gyökeret vidékünkön a káposzta is 1700 körül. Rövid idő alatt jelentős szereplőjévé vált a táplálkozásunknak. Termesztése létrehozta a népi jogszokások és művelési módok sajátos, a helyi természeti-társadalmi viszonyokhoz alkalmazkodó formáit, melyeknek eddigi legalaposabb leírását Tarisznyás Mártonnak köszönhetjük.

A káposztát a 19. század elejére már minden gyergyói faluban termesztették, de adataink szerint elsőként Szárhegyen és a szárhegyi főnemesi Lázár család jobbágyaiból települt Vaslábbon jelent meg, s itt tett szert nagy jelentőségre a kedvező talajviszonyok miatt. A későbbiekben Szárhegy neve olyannyira egybefonódott a növény termesztésével és értékesítésével, hogy lakóit a környékeliek *káposztásoknak, torzsásoknak, cikásoknak* csúfolták.

Pontos idejét nem tudjuk annak, mikortól terem Szárhegyen káposzta. Gróf VI. Lázár Ferenc 1742-es halála után a kastély ingó és ingatlan javairól felvett részletes leltár viszont már feljegyzí egy körülbelül 170x68 méteres (89 öl hosszú és 36 öl széles), majorsági birtokhoz tartozó káposztáskert létét a kastélytól napnyugatra, melyet a falusiak műveltek meg a kastély lakói számára: a részben vagy egészen kiadott földrészekről betakarított termés fele a földesurat illette. Az említett leltár a káposzta korabeli tartósításáról is szolgáltat adatokat: 8 kád káposztáról számol be a „hosszú nagy palota” alatti, rendeltetését nevében is hordozó káposztás pincében. Termesztése és felhasználása tehát ekkorra már általánosnak tekinthető, a mai káposztáskert is vélhetően ekkortájt alakul ki.



Az 1785-ös úrbéri összeírásban már minden rendű-rangú emberre érvényesen említik, hogy *„veteményes kertek vagynak, ahol káposzta és egyéb vetemények teremnek”*, akárcsak a II. József által elrendelt 1820-as Cziráky-féle összeírás idején: *„Káposztás és veteményes kertek pedig, aki avval munkálkodni igyekszik itt ezen helységben, jó haszonnal szoktak teremni.”* A káposzta megkülönböztetése a többi veteménytől itt már utal annak jelentőségére is. Gróf, lófő, közrendű asztalán egyaránt jelen volt, az egyház emberei(nek) is termelték.

A káposztát a határ erre a célra elkülönített részein termesztették. A határt mindaddig, amíg a népesség létszáma engedte, általánosan kétfordulós rendszerben művelték. Ebből a kettős vetésforgóból vonták ki később az esetenként bekerített zöldségeskert vagy *cárina* ('szántóföld') területét – itt a specializálódás folytán ez egyre inkább a káposztáskertet jelentette. A zöldségek vízigényére való tekintettel, a cárinák rendszerint a települések közelében, patakok mellett helyezkedtek el. Szárhegyen sincs ez másképp: a Güdüc patakát elsősorban egy vízimalom felállítása céljából terelték a Szármány hegye alá, de ez a patak biztosította a későbbiekben a káposztaföld vízellátását is.

A hagyomány szerint a káposztáskert területét egyenlően osztották el a családok között. Később az öröklések, esetleg eladások következtében módosult a parcellák kiterjedése: mivel jobbára minden örökös ragaszkodott a maga részéhez, a *tagok* kis darabokra osztódtak, de szaporodhattak is új parcellák szerzése révén. A víz közelsége, a talajadottságok (összetétel, mélyebb fekvés, mikroklima) optimális feltételeket teremtettek a termesztéshez, a káposztakultúra kialakulásához, és ebből senki sem akart kimaradni.

A close-up photograph of a large pile of dark brown, round mustard seeds. The seeds are densely packed in the center and spread out towards the edges. They are resting on a light green, textured surface, possibly a piece of paper or fabric. The lighting is bright, highlighting the individual seeds and their texture.

Magtól a káposztafejig

A természetnek megszokott rendje, apáról fiúra örökölt hagyomány- és szokásrendszere alakult ki nálunk is, melyhez a különböző generációk máig ragaszkodnak. A munkamenet minden mozzanatának megvolt a maga hosszú évtizedeken át kitapasztalt ideje és módja, ezen szabályok betartása volt a végső siker záloga. Lássuk, hogyan zajlott és zajlik ma is a káposzta elődeinktől hagyott termelése Szárhegyen!

A folyamat első művelete a vetőmag előállítás. Mivel a káposzta magjait csak a második évben érleli, ezért erről már az előző években gondoskodni kell. Az őszi betakarításkor gyökerestől kihúztak néhány szép fejet, ezeket összekötve, akár becsomagolva száraz helyen, pincében tartották a tél folyamán. Kora tavasszal kiültették a kertbe, ahol felvirágozott és kimagzott, az így szerzett vetőmagot következő tavasszal használták fel.

A palántának szánt mag elvetésére 7-8 héttel a palántálás előtt került sor, rendszerint április közepén, a Szent Antal kilenced első hetében. (A Szent Antal kilenced a szent június 13-i névnapja előtt kilenc egymást követő kedden tartott ájtatosság, első hete április közepére esik.) A szabadföldi ágyásokat védett helyeken, épületek déli falai mellett alakították ki. Jó minőségű, alaposan megművelt földre volt szüksége a magoknak, a cseperedő palántákat óvni kellett a fagytól, a megfelelő fejlődés érdekében ritkítani és öntözni kellett őket. A káposztáskert földjének előkészítéséhez tartozott a trágyázás és a háromszori szántás – ősszel, tavasszal és ültetés előtt, hogy a föld puha legyen, ne legyen *galas*. Hogy kevésbé tapossák össze a földet, a szántást több gazda végezte közösen, a kicövekelte parcellákat keskeny ösvényekkel határolva el egymástól, ide később répát ültettek.

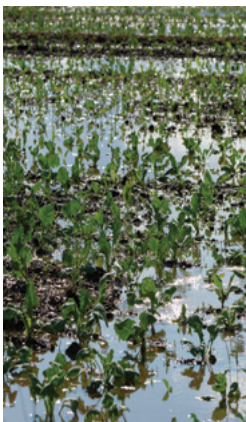
A palánták kiültetését rendszerint Szent Antal napján végezték vagy azon a héten, eső utáni időben, hogy a palánta könnyen megfogjon. Az előző, illetve következő hetet nem ítélték alkalmasnak, azt tartották, ha ekkor ültetik, megeszik a bolhák/hernyók a termést.

Ismerünk adatot június eleji ültetésre is, igaz, nem túl szerencsés végkimenetellel. Török Sándor, aki Szárhegy plébánosa volt 1818–1833 között, 1827. június 1-jén kelt feljegyzésében írja:

„Ma délkor (11 3/4) órákor, mikor a tegnapi szép eső után az egész falu asszonya káposzta palánt ültetéssel foglalatzkodott, hirtelen egy terhes felleg kerekedék Ditró és Szárhegy között, melyből irtózatossal morgással rettenetes sok jég hullott le, az éppen ma ültetett palántákat semmivé tévén.”

A palántákat annak idején vizescseberbe rakva, szekéren szállították a kertbe, ott a felszántott, elboronált talaj soraiba a fejlődéshez szükséges kb. félméternyi távolságra – „*hogy a juh tudjon befeküdni a palánták közé*” – ültették az ültetőfával fúrt lyukakba. Az elültetett palántákat megöntözték, palántánként legalább egy csupor (kb. fél liter) vízzel. Érésig általában háromszor kapálták, három-három hetes időközönként: ültetéstől 3 hétre először, 2-3 hét múlva *megmá-sodolták*, a későbbiekben, ha nagyok voltak a levelek, inkább csak gyomlálták, hogy a *lapikat ne törjék*. Szükség esetén öntözték a Cárinán átfolyó patak vizéből. Ezután már csak az időjárástól és a kártevőktől függött, milyen termés takarítható be ősszel.

Számos veszély leselkedett a káposztára a különböző fertőzésektől a kártevő állatokig. Közülük legismertebbek a földibolhák/káposztabolhák és különböző lepkefélék hernyói voltak – előbbiek főleg a zsenge növényekre jelentettek fenyegetést, utóbbiak a kifejlett növényekben is jelentős károkat okoztak; a káposztalepke tömeges megjelenésével képes napok alatt letarolni egy egész mezőt. Földibolhák ellen hagyományosan hamuval próbálkoztak, a hernyók figyelmét más növényekre próbálták terelni: répát ültettek, előfordult, hogy összeaprított fűvet szórtak a sorok közé, hogy a hernyók *ezzel peszterkedjenek* a káposzta helyett. Legbiztosabb megoldás a káposzta szemmel tartása és a felbukkanó hernyók eltávolítása volt. Ha a káposztának sikerült szerencsésen kifejlődni, a gazda még mindig számíthatott négy lábú (vad)állatok érdeklődésére, mi több, előfordult, hogy kétlábúak is megdézsmálták a termést – épp ezért a területet augusztustól éjjel-nappal több fogadott határpásztor őrizte, és maguk a tulajdonosok is csak az ő felügyeletükkel vághattak maguknak egy-egy fejet saját parcellájukról, ha a szükség úgy hozta.



EGY SZÓT SE KÁPOSZTAVÁGÁSIG!



Káposztavásár Gyergyószentmiklóson az 1930-as években
(a Tarisznyás Márton Múzeum fotóarchívuma)

Káposztavágás régen

A betakarítás napja fontos nap volt gazdálkodó elődeink életében, éppúgy ünnepszámba ment, mint más vidéken a szüret. A káposztavágást rendszerint október második felében, 15–20. között tartották. Ki kellett várni, míg a *káposztát megcsípi két-szer-háromszor a fagy a lábán*. Ha alkalmas, tiszta idő ígérkezett, felszabadították a földet, estefelé kihirdették, kitrombitálták az utcahidakon a másnapi vágást. Ez mindenkire nézve kötelező érvényű volt a közlekedés és szállítás megkönnyítése érdekében. Sokan jöttek ilyenkor Szárhegyre a szomszéd községekből, pálinkát, gyümölcsöt, egyéb nyaláncságot hoztak, ezzel kínálták a káposztavágókat, cserébe pedig káposztát kaptak – egy kupica pálinkért egy fej káposztát. Jellegzetes cseretermék volt a *karikó-percec*, ezt akasztották a káposztásszekerek elé fogott ökrök szarvára cserébe egy-egy fej káposztáért. Zenészek is jöttek, akik muzsikával gyűjtötték össze a télirevalót, kísérték zeneszóval a megrakott ökrösszekeret, és a betakarodás estéjén vagy rá következő vasárnap szervezett táncban talpalávalót szolgáltattak. A határpásztorok is káposztában kapták járandóságukat, a kertkapuban minden gazda ledobott szekerenként néhány fej káposztát számukra; ugyanígy szokás volt juttatni a termésből harangozónak, kéményseprőnek, szegény sorúaknak. A betakarítást követő pár hétben – az őszi szántásig – a káposztásföldre állatokat engedtek legelni.

A káposztát otthon *felpucolták*, megtisztították a külső leveleitől, a kosárszámra gyűlő leveleket feletették az állatokkal. A tartósításra szánt káposztát sózás előtt gúlába rakva még egy hétig félretették érlelődni, szikkadni, hogy a vízzel teli pórusok kiszáradjanak. Az eladásra szánt terméssel a vágást követően a környező falvak hetivásárain értékesítették: szombaton





Gyergyószentmiklóson, pénteken Alfaluban, kedden Ditróban, vasárnaponként Remetén és Csomafalván, de elmentek vele Borszékra, Tölgyesbe és Maroshévízre is. Tarisznyás Márton leírása szerint a gyergyói vásárban egy-egy szombaton 200-300 szekér káposztát is árultak a szekérderékből. Háztól is árultak, ablakba rakott vagy karóra kiszúrt káposztafejek mutatták, hogy az illetőnél káposzta kapható.

A káposzta fontos jövedelmi forrás volt, ezzel egészítették ki a család bevételeit és vásároltak meg olyan javakat, melyeket nem tudtak otthon, önerőből előállítani. Sokszor a lányok hozományának kisiparosoktól és kereskedőktől megvásárolható darabjait is ebből szerezték be, akár cserekereskedelem, akár az érte kapott pénz révén, ahogy a gyerekek őszi, téli ruházódását, taneszközeit is. Máig élő mondás az *Egy szót se káposztavágásig!*, melyet olyan ajándék, tulajdon esetében mondanak, ami nem csekély anyagi áldozattal jár, és jelzi, hogy ezzel jó időre meg kell elégedni.



Káposztavágás ma

A káposztavágás régi gyakorlata a hagyományos életforma felbomlásával, véglegesen az államszocializmus idején a káposztaföldek kollektivizálásával szűnt meg. A rendszerváltás után a földek visszakerültek korábbi tulajdonosaikhoz, azonban ekkorra a betakarításhoz kapcsolódó szokások kikoptak a közösség életéből.

A régi szokások újjáélesztése az 1990-es évek végén, 2000-es évek elején indult meg a Cika hagyományőrző együttes helyi értékek után kutató lelkes fiataljainak köszönhetően. Ők rekonstruálták visszaemlékezések alapján a káposztavágáshoz kapcsolódó szokásokat, és indították útjára a hajdani gyakorlatot hangulatában megidéző rendezvényt. Ebből nőtte ki magát a *Híres Szárhegyi Káposztavásár és Fesztivál*, melyet ezen a néven 2007-ben rendeztek először. 2010-től ehhez a törekvéshez szintén társult a falusi vendéglátókat tömörítő Torzsások Kulturális és Turisztikai Egyesülete, több éven át ők voltak az ünnepség főszervezői. Mindezt megerősítették a szárhegyi káposzta fajtafenntartását szorgalmazó, illetve elősegítő őstermelők; belőlük pár év múlva megalakult a Szárhegyi Káposztatermelők Egyesülete, akiknek köszönhetően a káposzta immár jogilag is védett termék. 2016-tól a helyi önkormányzat égisze alatt működő kultúrház vette át az immár többnaposra duzzadt esemény irányítását, bevonva az előbbieken említett főszereplőket.



A Híres Szárhegyi Káposztavásár és Fesztivál minden év októberének második hétvégéjén kerül megrendezésre. A hangsúly továbbra is a káposztás hagyományokon van: a káposztavágás gyakorlatának megidézésén, a káposztavásár megszervezésén, az ízletes zöldség felhasználásának gasztronómia bemutatásán, nem utolsósorban az ünnepi hálaadáson. A forgatókönyv nagyjából azonos évről-évre: szombaton az abban az évben nagykorúsított fiatalok népviseletben, szekereken, zenészővel levonulnak az érdeklődőkkel a Cárina-dűlőbe. Itt sor kerül egy rövid áldásra, majd a fiatalok segédkeznek a vágásban, szekerre pakolásban, galambast, pálinkát kínálnak a gazdának káposztáért cserébe, a végén pedig táncra is perdülnek a sorok között, majd a levágott káposztával visszavonulnak a vásártérre, ahol az őstermelők és kézművesek már kínálják portékájukat. Minden évben megrendezésre kerül a káposztás főzőverseny és a szintén hagyománnyá vált „Egy szót se káposztavágásig!” gyerekvetélkedő, egymást követik az egyéb kulturális-szórakoztató programok, este pedig bállal zárul a nap.

Az egyre népszerűbb, turisztikai szempontból is vonzó tényezővé váló rendezvény 2024-ben 17-ik kiadásához érkezett. Évről évre egyre több érdeklődőt vonz, helybelieket, vendégeket egyaránt, öregbítve a termék hírét. A káposzta közös pont lett barátságok és értékes testvértelepülési kapcsolatok születésében is: a rendszerváltás után jött létre a szintén káposztájáról híres Hajdúhadházzal és Vecsessel azóta tartó jó viszony.

OLTALOM ALATT

Az ízletes és vékonylevelű szárhegyi káposzta méltán volt keresett és elismert a környéken, sajátos, fajtájából és termesztési körülményeiből adódó tulajdonságai folytán ugyanis elsőrangú alapanyagként szolgált főzéshez és savanyításhoz egyaránt. Ahhoz, hogy ezen értékeit fenntartsa, nyilvánvalóan meg kellett őriznie a fajtajelleget, genetikai azonos-ságot is, ahogy az történt is közel három évszázadon keresztül. A fajta folyamatosságát a szocializmus évtizedeiben a kívülről előirányzott más fajták veszélyeztethették volna, de a kertészet vezetője elkötelezett volt a helyi fajta iránt. A háztáji kertekben is tovább élt ezekben az időkben a szárhegyi káposzta: a gazdálkodók, elődeik gyakorlatát követve saját magot fogtak és használtak. Fajtánk így nemcsak átvészelte ezeket az évtizedeket, az állandó szép példányok kiválasztásával folyamatosan értékesült a pozitív szelekció, vagyis a minél jobban teljesítő és ellenálló egyedek tulajdonságainak átörökítése a következő generációba.

A tájfajta egyeduralmát/állandóságát csak az utóbbi évtizedek kinyílt világa kezdte fenyegetni import fajták, hibridek termesztésbe kerülésével. Ezek számos kedvező tulajdonságuk ellenére sem rendelkeznek a szárhegyi káposzta eredeti sajátosságaival, vagyis nem felelnek meg a *szárhegyikáposztaság* fogyasztók által hosszú időn keresztül tapasztalt és elvárt ismérveinek – mondhatni, rontják az eredeti presztízsét. Ugyan-így csorbíthatják jó hírét olyan, idegenből érkező kereskedők, akik megpróbálnak visszaélni vele, amint erre több példa is adódott: máshonnan



származó, más minőségű káposztát kínálnak szárhegyi gyanánt a gyanútlan vásárlónak, aki így a kívánt fajta helyett „hamisítványt” kap.

Ezek a felismerések vezették el a helyi termelőket a márkanév gondolatáig és megvalósításáig. 2013 óta nem akármilyen káposztát vihetnek haza a vevők a vásárból: Romániában egyedülálló módon védjegy kezességet annak minőségéről. A Lukács Géza vezetésével megalakult Szárhegyi Káposztatermelők Egyesületének az érdekképviselő, a fajta megővése és promoválása, valamint a hozzá kapcsolódó kulturális, tudományos és egyéb jellegű programok támogatásán túl a védjegy megszerzése is céljai között szerepelt. Be is nyújtották a kérelmet az Országos Szabadalmi és Névjegy hivatalhoz (OSIM – Oficiul de Stat de Inventie și Mărci), és az egyesület vezető kitaró munkájának és ügybuzgalmának köszönhetően, 2013 októberében megérkezett a hivatal által kiállított 10 évre szóló bizonyítvány, melyet 2024-ben újabb tíz évre meghosszabbítottak. A kezdeményezés úttörő volt: az országban elsőként vontak védelem alá egy zöldséget. A megtévesztés elleni fellépéshez immár jogi alapot szolgáltat a márkanév: a szárhegyi káposztát forgalmazóknak egy sorszámozott, egyéves, névre szóló minőség tanúsítvánnyal kell rendelkezniük, amit díjmentesen állít ki a Káposztatermelők Egyesülete minden ősszel, egyesületi tagoknak és egyesületen kívüli termelőknek egyaránt. A feltétel mindössze annyi, hogy valóban szárhegyi káposztát kell termelnie: szárhegyiként, Szárhegyen (a Cárinában), az ősi fajta kritériumainak megfelelően.



A káposztának ahhoz, hogy **szárhegyi káposzta**® lehessen belőle, számos kritériumnak kell megfelelnie. A káposztafej formája lapított korong alakú, közepe nem lehet csúcsos. A levelek a fej felénél hosszabbak, átfedik egymást, a fejre rásimulnak. A levélerek vékonyak és nem hangsúlyozottak, a levélszélek csipkézettek. A torzsa viszonylag vastag, középmagas, belső része alacsony. A káposztafej alsó része jól záródik, nem hézagos, alulról nézve öt levél látszik. Sok vékony levél alkotja a fejet, melyek nincsenek megtűrődve, ezáltal sok töltelék kihozható belőle (egy közepes, 2 kg-os fejből akár 30–40 is). Íze a hóharmat hatására nyersen is édes, nem lehet keserű. Magas cukortartalma az erjedés beindításához is lényeges. Savanyításkor a hordóban korán megérik, nem esik szét, hordóban júniusig tárolható. Érett állapotában sárga színű. Főzéskor a levelek nem főnek szét, szinte átlátszóak, nem szabad rágósnak lenniük. Fajtahibának tekintendő, így nemkívánatos és kiküszöbölendő a karalábészárúság, a levélerek kéessége, gömbölyű vagy csúcsos fej, rövid és/vagy vastag levél, lyukas közepű fej, rövid gyökér. Az egyesület jövőbeli tervei között egy közös, ellenőrzött termesztés létrehozása is szerepel, hogy minél egységeseb-



ben megőrizhessék a védjegy alapjául szolgáló fajtajelleget, és hogy szelekció segítségével ezen belül javíthassák a génállományt stressztűrőbb, ellenállóbb egyedekkel.

Minőségéhez jelentősen hozzájárulnak a Cárina-dűlő kedvező földrajzi adottságai, a meszes-agyagos talaj alatti vízzáró agyagréteg, a mélyebb fekvés és a magas talajvízszint miatt a lassabb felmelegedés, a hajnalonkénti köd és erős harmatkicsapódás a leveleken. A káposzta a termőföld elhelyezkedése, a klimatikus viszonyok és a művelési módok folytán lett azzá, ami: ezek a tényezők együttesen vezetnek eredményre, bármelyikük változása a termék változásához is vezet (ugyanaz a palánta más helységekből, de még a falu más-más részein is más eredményt hoz). Méltán lehetünk büszkéek rá, és kötelességünk megőrizni. Védelme nemcsak a jó híre miatt fontos: a többi tájfajtaival egyetemben a szárhegyi káposzta is egyrészt géntartalék és a biológiai sokszínűség záloga, másrészt az európai agrobiodiverzitásban több száz éves genetikai állományával és magába sűrített termelői tapasztalatával saját múltunkat, a helyi paraszti hagyományokat képviseli, és végső soron az egész nemzet örökségének kincsét jelenti.



OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI

Certificat de reînnoire a mărcii

Nr. R133714

Acordat în temeiul Legii nr 84/1998 privind mărcile și indicațiile
geografice (republicată), pentru marca: **133714 / 14.10.2013**

SZÁRHEGYI KÁPOSZTA-VARZÁ DE LÁZAREA

Durata de protecție a mărcii este de zece ani cu începere de la data
de **14.10.2023**, cu posibilitatea de reînnoire.

Marca este înregistrată pentru clasele de produse/servicii înscrise în
fila din Registrul Mărcilor.

Prezentul certificat este valid numai însoțit de fila din Registrul Mărcilor
corespunzătoare mărcii înregistrate.

Confirm cele de mai sus
prin semnarea și aplicarea sigilului
DIRECTOR GENERAL





EGY ANEKDOTA: A MEGVÉDETT BECSÜLET

Bár a cikások, torzsások ragadványnév csúfolódásnak számított, amivel a szomszéd falusiak ugratták a szárhegyieket, a község lakói büszkeségüknek tekintették, és alkalomadtán becsületét is megvédték falujuk címerének, amint azt az alább, Duka János gyűjtéséből származó anekdota is igazolja:

„Egy szombati hetivásár alkalmával Gyergyószentmiklóson későn ment ebédelni a „Lengyelbe” a szárhegyi székely, aki komás viszonyban volt a vendéglőssel:

– Jó napot, kedves komám! – ölelgette meg a vendéglőst. – Maradt-e még valami ennivaló, mert nagyon megéheztem.

– Megnézem a konyhában, mert nagyon megkéstél ám, kedves komám.

Lengyel, a tulajdonos egy személyben pincér és kiszolgáló, felesége pedig egy személyben szakácsnő, aki családiasan főzött, azért szerették a vidékiek.

– Már csak kolozsvári káposzta van, abból hozhatok egy jó adagot! – újságotla a tulajdonos.

– Kolozsvári káposzta? – hökkent meg a szárhegyi koma. – Megízlelem.

Miután falásig megette a káposztát, kérdé tőle a vendéglős:

– Ízlett-e, kedves komám?

– Ízlett, nagyon jó vót, csak azt nem értem, mi a fenének hozattál le Kolozsvárról káposztát, mikor nemrég három istenes szekér szárhegyi káposztát szállítottam ide. Már elfogyott volna?

– Dehogy! – nevetett a vendéglős. – Lesz abból még tavasszal is. A kolozsvári káposztát is Szárhegyről hozott káposztából készítette a feleségem.

– Csodálkozom es, mert ennek olyan szárhegyi káposzta íze vót. Hanem, te komám, akkor mért hívják ezt kolozsvári káposztának?

– A készítmény módja miatt – magyarázta a vendéglős.

– Dejszen ez mégsem igazság! – csattant fel haragosan a szárhegyi székely. – Ha a káposzta Szárhegyen termett és Szentmiklóson készítették el, akkor, kelmed, komám, de más se nevezze ezt kolozsvári káposztának, mert ezt inkább megilleti a szárhegyi káposzta elnevezés.”

„DE MINEK DICSÉRJEM –



DICSÉRI EZ MAGÁT”

A KÁPOSZTA JÓTÉKONY HATÁSAI

A káposzta sokoldalú, egész éven át fogyasztható élelmisznövény, mely történelme során a táplálkozás mellett a gyógyászatban is fontos szerepet játszott – hogy nem alaptalanul, ezt a modern tudományos kutatások is igazolták. A népi gyógyászat nálunk is használja már régtől fogva. Gyulladásokra, duzzadt lábra, ödémára, reumás, köszvényes testrészsre összetört káposztalevélből vagy megvágott savanyú káposztából kötöttek borogatást. Hörghurut, köhögés ellen melegített káposztalapít helyeztek a mellkasra, a fagyos testrészsre szintén káposztát (édeset vagy savanyút) tettek, a székrekedést sós káposztalével kúrálták. Az állatgyógyászatban a sántító szarvasmarha lábát locsolgatták sós káposztalével, és előfordult, hogy a káposzta általános takarmányozási célokra való felhasználásán túl, az állatok is kaptak sókáposztát tavasszal.

A KÁPOSZTA TARTÓSÍTÁSA

A káposzta sózása, tejsavas erjedéssel való savanyítása már a 15. századtól elterjedt, nagymértékben megnövelve ezzel élvezeti értékét és eltarthatóságát is. Mára gyakorlatilag az egész világon közsímert és számos nemzet konyhájának lett alapvető, hagyományos alapanyaga a különböző helyi változatok kialakulásával. Ízesítője lehet kapor, csombor, torma, cékla, vöröskáposzta, birsalma, bors – ki mire esküszik. A fűszerezésen kívül különbség mutatkozik egyes vidékek között abban is, hogy egész fejeket, hasábokat vagy vékonyra vágott káposztát savanyítottak-e.

Vidéünkön hagyományosan egész fejeket savanyítottak, csapos káposztáskádakban/hordókban. Sarvalva, azaz gyalulva esetenként tettek egy-két főzetre való mennyiséget függönybe kötve a fejek tetejére a kádba, vagy közelebbi használatra külön cserépedényben, üvegben sóztak el s tették a konyha sarkába, hogy ott hamarabb megérjen. Halottak hete előtt vagy után igyekeztek elsózni, mert azt tartották, hogy halottak hetén sózott káposzta nem áll el. Mindenki saját családjának szükségletei szerint sózott legalább tavaszig elegendő adagot, ami többnyire nyáron is kitartott. A vékony levelű-erezetű káposzta karácsonyra már megérett szép sárgásfehérre, a hűvös pincében a következő nyárig elállt, sőt, jó pincékben beérte az újat. Csak saját használatra sóztak, kivételesen fordult elő, hogy valaki nagyobb mennyiséget sózott és tavasszal árusította. Az elsózás módja, hozzávalói (akárcsak a töltött káposztánál) családonként különböztek: mindenhol kialakultak és tovább öröklődtek annak családi rítusai, receptjei.

A SZÁRHEGYI KÁPOSZTA® SAVANYÍTÁSA

LUKÁCS GÉZA RECEPTJE

A káposztát akár egy heti szikkasztás után érdemes ellevezni, így jobban bemegy a sós lé a levél pórusai közé. Szikkasztás alatt a káposzta néhány napos tárolását értjük szabad levegőn, félárnyékban. A torzsáját nem fúrjuk ki, csak két bevágást teszünk bele keresztbe, mert a torzsa sok cukrot tartalmaz, ami kell a tejsavas erjedés elindításához.

A hordókat alaposan ki kell tisztítani; az új hordók aljába kaprot, csombort kell betenni, amire egy vödörnyi forró vizet töltünk, és így hagyjuk egy napig letakarva, hogy a hordó átvegye a fűszer illatát. A nagyobb hordók (120–200 liter) esetében kaprot és csombort a hordó felső felében is rakunk a káposzták közé. A csombor mindig kicsivel több kell, hogy legyen, mint a kapor, kaporból csak egy-két szálát tegyünk, mert a sok kapor zavarossá teheti a káposztalevet. Félbevágott tormaszeleteket is rakunk a káposzták közé, legalább 8–10 darabot. Amikor a káposzta teljesen be van érve, a kaprot ki lehet venni a hordóból. A hordóban minden kicsi helyet ki kell használni, mert hamarabb elindul az erjedés, ha a vízhez viszonyítva több a káposzta, ezért igyekezzünk a fejeket minél szorosabban rakni, a réseket kicsi káposztákkal, „dugókkal” kitölteni.





A sós lé elkészítésekor az olyan mértékegység, mint a marok, a csupor vagy „csak úgy, szemre” nem mindig válik be – nálunk a 10 liter vízhez mérlegen mért 42–45 dekagramm só bizonyult megfelelőnek. A jódmentes sót feloldjuk langyos vízben, leszűrjük, és ezzel a lével töltjük fel a hordókat. Vörösfenyő deszkákkal lefedjük, vulkanikus követ teszünk nyomtatónak, ahogy nálunk mondják, loki követ. Fontos, hogy a nehezek ne mészkő legyen, a mész ugyanis kioldódik, megváltoztatja a káposzta ízét.

Az erjedés ideje alatt nagyon fontos, hogy levegőt fújunk belé, vagy átforgassuk a káposztákat. Ha ez nem történik meg, a sós víz a hordó alján akár hétszázalékos is lehet, felül pedig csak kettő. Ezért történik meg, hogy a felső fejek néha meglágyulnak. Ha alul csap van a hordón, akkor annyi káposztalevet leengedünk, amennyi víz volt beletöltve, és azt felül visszatöltjük. Az erjedés a hőmérséklettel összefüggésben van. Szobahőmérsékleten akár négy hét alatt is beérik, 12 fokon 8 hét alatt érik be. Ha csak 4–5 fok van, lassan indul el az erjedés, kesernyős íz jelenhet meg a káposztánál. Tehát az erjedés első három hetében fontos, hogy legalább 12–14 fok legyen, utána elég a pincehőmérséklet.

A táplálkozás korai dokumentumai már a 16. századtól rögzítenek káposztás ételekre vonatkozó adatokat. Történetek örököltik meg nagyjaink káposztás rajongását Mátyás királytól Mikes Kelemenig; kéziratos és nyomtatott forrásokból kirajzolódik, hogy a káposzta előkelő helyet vívott ki magának a főúri, polgári, majd paraszti asztalokon. Fogyasztották nyersen, savanyítva, főve, rizzsel, hússal, hallal – s hogy mennyire közkedvelt eledel volt, mi sem bizonyítja jobban, mint hogy leggyakoribb egytálétel-formája, a *húsos-szalonnás káposzta* a kora újkor magyar étkezésének első számú szimbólumává, „magyar címerre” vált.

Ez a jelző sokáig kíséri a káposztát. Hogy csak egyet idézzünk: a szárhegyi ferences kolostorban nyugvó tudós szerzetes, P. Kájoni János 1656-os herbáriumában a fejes káposztáról szóló szócikket ezzel a közvetlen megjegyzéssel egészíti ki: *„Nincs job dolog mint mikor a szegény ember amaz szép káposztát meg aprétván, meg főzi igen szép disznó új orrával, azutan meg borsollya és saffranyozza, és hozza ülven egessegessen eszik benne (...), az magyar orszagnak kedves czimere, az szegeny embernek kedves eledele (...) melytol én sem igen futnek, ha jelen volna.”*

A káposztás hús jellegzetes magyar ételként való számotartása leginkább azt a tényt foglalta össze, hogy gyakori és a különböző társadalmi rétegeket összekötő eledel volt. A 17. századtól egy másik egytálétel indul meghódítani a magyar szíveket és gyomrokat: a *töltött káposzta*. Népszerűsége a konyhánkban máig töretlen, édes és savanyú káposztából egyaránt készül, minden család főzi a saját szokásai, szájíze szerint.

Számos más formában is feldolgozza a káposztát a régi és a modern konyha egyaránt. Egyszerű gasztronómiai praktikaként is bevetették: kenyérsütéskor a kenyeret, hogy jobb ízű legyen, friss káposztalevélre tették, így süttették valamikor a *levelensült* nevű lepényt/palacsintát/langallót is, tavasszal pedig a füstölt húst és szalonnát mosták meg sós káposztalében, hogy ízletesebb legyen. A belőle készült hagyományos ételeink végigkísérik az ember életét a bölcsőtől a koporsóig. Ma sincs olyan nagyobb ünnep, ahol ne kerülne *tételékes káposzta* az asztalra: házati belengő illata elválaszthatatlanul hozzátartozik a karácsonyhoz, de egy tisztességes lakodalom, keresztelő, halotti tor

is elképzelhetetlen nélküle, ahogy a nagybőjt olajos káposztacika nélkül, a disznóvágás káposztaléleves nélkül, és akkor még a lucskos káposztáról, székelykáposztáról, kolozsvári káposztáról, káposztás laskáról vagy a téli esték sült pityóka-káposztalé párosáról nem is beszéltünk. Identitásunk része, ízemlékeink talán legfontosabbika: a gyerekkort, otthont, szűkebb és tágabb közösséget egyaránt jelenti. Nemhiába nőtt a bujdosó Mikes Kelemennél is a haza és az iránta való vágyódás szimbólumává, s magasztalják mai napig a vőfélyversek is:

*Tisztelet adassék annak, mit most hoztam,
Melyért a konyhában kissé várakoztam.
Most jön a magyaros ételek vezére,
Nemes hazánk, dicső fajunk büszkesége.
De minek dicsérjem – dicséri ez magát,
Belevágták disznó elejét, hátulját,
Erre mondják felénk, hogy az Isten hozta,
Mert mi e tálban van, az töltött káposzta.*



MI HÁT A SZÁRHEGYI KÁPOSZTA?

Életünket, ünnepeinket és hétköznapijainkat végigkísérő táplálék.

Egészségünket támogató orvosság.

A család jövedelmét kiegészítő portéka.

Apáról fiúra szálló örökség.

Az otthon íze.

Büszkeséggé vált ragadványnév, identitásunk része.

Helyi érték, tájfaftaként a biológiai sokszínűség egyedi foltja.

Nemzeti kincsünk.

Ezen értékünk megőrzéséhez mindannyiunkra szükség van, mert mint minden örökség, a szárhegyi káposzta is egyben felelősséget is jelent. Elkötelezettséget a fajta iránt, annak védelmét, közösségi összefogást – csak így tudjuk fenntartani és az utókornak átadni azt a többszáz éves tapasztalatot és egyedi genetikai állományt, amit elődeinktől kaptunk.





Szárhegyi
Káposztatermelők
Egyesülete

