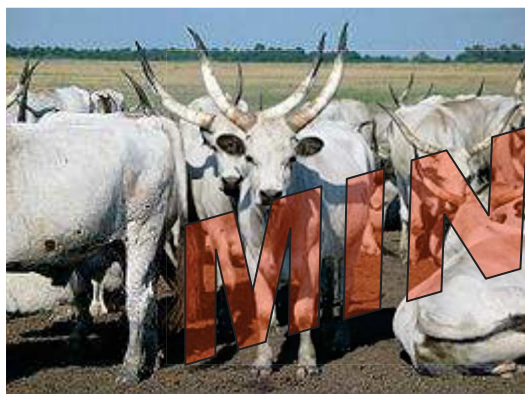


Magyar szürke szarvasmarha

A magyar szürke szarvasmarha vagy magyar szürkemarha a Magyarországon őshonos, törvényileg védett háziállatok egyike. Valódi hungarikum, amely szépségével, szilajságával, őserőt sejtető impozáns megjelenésével az Alföld világszerte ismert jellegzetességeihez tartozik. A fajta létszáma a mélypontját az 1960-as években érte el, azóta egyre emelkedik. Húsa finom rostú, igen ízletes és garantáltan BSE-, azaz kergemarhakór-mentes, de az állatot ma elsősorban turisztalátványossággént tartják. A primigenius (őstulok) típusú szarvasmarhák podóliai fajtakörébe tartozik, annak leghíresebb, közepes



Gulya a Hortobágyon



Kormos magyar szürke bika

testméretű képviselője. A 13–18. század között Közép-Európa legkiválóbb hústermelője volt, állománya átvészelt súlyos történelmi időköt, és évszázadokon keresztül jelentős szerepet játszott a magyar gazdaság egészében. Néhány elkötelezett szakembernek köszönhetően sikerült a fajtát megőrizni és ma már az állomány létszáma emelkedik,

azonban a tenyésztésben természetesen nem a múltban elfoglalt helyét tölti be.

A magyar kormány 2008 őszén kezdeményezte az Európai Bizottságnál a „magyar szürkemarha hús” oltalom alatt álló földrajzi jelzésként (OFJ) történő nyilvántartásba vételét, amely a 2011. december 9-i 1300/2011/EU bizottság végrehajtási rendelettel megvalósult.



Bika, tehén és növendék borjú

Típusai

A magyar szürke marha nem homogén fajta, több típusa alakult ki.

✿ Primitív, kis testű típus

- Fejletlen, alacsony marmagasságú típus; létrejöttében a rossz minőségű takarmányozás és a nem kielégítő életkörülmények játszottak szerepet. Jellemzője a nem tetszetős szarv alakulás és a hibás lábszerkezet.

✿ Durva ígás típus

- Nagy marmagasságú, magas marú, mély mellkasú egyedek tartoznak ebbe a típusba. Lábai hosszúak, mozgása élénk.

✿ Finom tejlő típus

- Tetszetős, kis termetű, nemes, finom szervezetű szürkemarha-típus. Szarvai vékonyak, a tögye jobban fejlett.

✿ Nagyüzemi típus

- Nemes, tetszetős megjelenésű, sokszor szép, címeres szarvú. Napjainkban a leggyakoribb típus.

A típusok megőrzése elsősorban a genetikai tartalékok megőrzése érdekében fontos feladat.

Rokon fajták

A fajtának több közeli és távolabbi rokona van. Legközelebbi rokonai a következők.

* Maremman

- közép-olaszországi fajta. Küllemre és színre rendkívül hasonlít a magyar szürke marhához, de kissé sötétebb és nagyobb a marmagassága. A két világháború között és a hetvenes években a magyar szürke vérfrissítésére használták. A magyar szürke marha fajtatiszta állapotának megtartása érdekében a maremman utódokat fokozatosan kiselejtezték.

* Erdélyi szürke marha

- testes, zömök fajta, az idők folyamán gyakran keresztezték a magyar szürkével. Már az 1800-as években komoly tenyésztői munka folyt a fajtával, elsősorban a húsirányú szelekció volt a jellemző, de néhány tenyészetben tejelő marhákkal foglalkoztak, nem eredménytelenül. Az 1950-es években önálló tenyészkörzete megszűnt, s a fajta az 1960-as évek közepén kipusztult.

* Ukrán szürke marha

- rövidebb szarvú, de hasonló színű, mint a magyar szürke marha, küllemében nem túl homogén. Egyes vizsgálatok szerint jó tejtermelő képességű lenne, de zord körülményei ezt nem teszik lehetővé. Kis létszámú, mindössze egyetlen tenyészetben tartják.]

Kultúrtörténeti jelentősége

A szürke marha kereskedelmi értékén kívül is nagy szerepet játszott a mindennapi életben, sajátosan épült be a paraszti termelés rendjébe. Csontjából enyvet főztek, a drága viaszgyertya helyett a paraszti háztartásokban marhafaggyúból készült gyertyával világítottak. A pásztorok több évszázados eljárással tartósították a húsát: az apróra vágott húst nagyon sós vízben megfőzték, majd kiterítették és megszáritották, s szellős vászontarisznyában tárolták. Főzésnél személyenként fél marékkal tettek a bográcsba. Valószínűleg ez az étel lehetett a világhírű gulyás (s nem gulyásleves!) elődje, amelynek egyik leghitelesebb leírását Erdei Ferenc adta:

A szigorúan hagyományos gulyásfőzés technológiája az, ahogyan a gulyások főzték, ezért gulyás a neve. Ez adja a legízesebb marhabúslévet, s ez a legegyszerűbb főzési mód: a bográcsba egyszerre bele kell tenni a húst és a hagymát, hidegen hozzátenni a szükséges mennyiségű vizet, s feltenni a tűzre. Mindjárt bele lehet tenni a piros csövespaprikát, de sózni, paprikázni legjobb a felforrás után. És amikor már előrehaladt a hús puhulása, akkor kell hozzáadni a burgonyát, hogy egyszerre főjön meg a hússal. (...) Ám az így készült gulyás minden más marhabúslénél jobb ízű. Nem búslévesízű, nem is olyan, mint a paprikás, hanem a kettő között álló saját íze van.]



Sterio Károly: Gulyás (kőrös)



Lotz Károly: Őkrös szekér

*A Feszty-körkép egy részlete:
Árpád fejedelem és vezérei.*

