

# A magyar szürke szarvasmarha

A magyar szürke szarvasmarha fajta (*Bos primigenius taurus hungaricus*) valódi Hungarikum, Magyarország őshonos, törvényileg védett haszonállata. Szilajságával, szépségével és őserőt sejtető megjelenésével az egész világon ismert magyar jellegzetességek egyike. Nemzeti büszkeségünk, 2015. áprilisa 24-én a Hungarikum Gyűjteménybe került.

A tudósok máig kutatják az eredetét, honnan is származhat, hogyan került a Kárpát-medencébe. Több különböző teória is létezik. Lehet válogatni közülük: a kunok hozták be? Esetleg a Kárpát-medencében tenyésztették ki, vagy a honfoglaló magyarok nyugat-európai kalandozásaik alkalmával hozták be az őst? Vagy a középkorban háziasították az őstulokból? Eredete bár pontosan nem ismert, valószínűsíthetően a honfoglaló magyarsággal érkezett a Kárpát-medencébe. Jelenléte a középkortól bizonyított hazánkban (Hankó, 1936).



A leggazdagabb saját történelemmel rendelkező hazai háziállatunkról van itt szó. Lábon hajtva az ország egyik legnagyobb hasznát hajtó exportcikke volt a XV.-XVIII. századig hazánk középkori fejlődésének mozgatórugója. Olyan fordulatot értett át, amely a magyar szürke szarvasmarha Európában, melyet szinte egyik őshonos háziállatunk sem. A 14–15. században Nyugat-Európában igen megnőtt iránta a kereslet, így juthatott el Nürnberg, Augsburg, München, Ulm vásáraiba. Húsa igazi „világmárkának” számított, a nyugat-európai vágóhidakon szeparáltan történt a feldolgozás, a hús a helyi marha hújának értékén felül értékesült (a német városokban törvény szabályozta, hogy a mészárszékek a magyar gulya érkezése napján csak szürkemarha húst mérhettek



Fotó: Derencsényi István

ki, nehogy silányabb áruval helyettesítsék azt.) A hajdúk elhajtották szürkéinket egészen Itáliába és Morvaországba. A csúcst a 17. században érték el a kereskedelem (rang)létráján, amikor is egyes becslések szerint kb. 100 000 szürke marha bandukolt ki országunkból.

Aztán a 19. században sok minden megváltozott, és nem a szürkék javára. „Sötét korszakot” éltek ekkor a magyar szürke szarvasmarha tartók.

Az 1800-as évek végére az extenzíven takarmányozott magyar szürke szarvasmarha mellett intenzív takarmányozású, jobb húsformájú és jól tejelő szarvasmarhafajták tenyésztése indult meg Magyarországon, amely a szürke szarvasmarha létszámának és kivitelének csökkenését okozta. A gépesítettség kezdetéig a fajtának inkább igásökörként volt meghatározó szerepe a szántóföldek művelésében. A szürke szarvasmarha tenyésztés hanyatlására a pontot az 1863-as aszály tette, amikor is jelentős számú szürke adta meg magát a szomszédoknak. Ezután állományuk már soha nem érte el korábbi nagyságát.

Az első világháború utáni években, az 1929-től kezdődő gazdasági válság ugyan növelte a külterjes, igénytelen marha iránti keresletet, így az állatlétszám növekedésnek indult. Viszont a mezőgazdaság gépesítettség széleskörű elterjedésével

együtt szűnt meg az igény az igás szürkékre, a II. világháború után az akkori vezetők nem tartották fontosnak a fajtát és a szövetkezeti átszervezéssel halálra ítélték azt. A mélypontot, az 1960-as években érte el. A hazai állomány mindössze 3 Állami Gazdaság gulyájára apadt, mindösszesen hat bikát és 200 tehenet sikerült birtokolniuk. A megmaradt gulyák tenyésztői példa értékű összefogással, az utolsó pillanatban összeszedett, sokszor az akkori szabályokkal szemben menő tenyésztői munkát végezve megmentették a fajtát a kipusztulástól.

Ennek a szakmai egyeztetésnek kiteljesedéseként 1982-től éves gazdatalálkozókat szerveztek, majd 1991-ben, mikor lehetőség nyílt rá, hazánkban civil szervezetként elsők között alapították meg a **Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületét (MSzTE)**. Az Egyesület ezt követően gyors növekedésnek indult, mára országos méretű, több száz aktív tagot számlál. A 80-as években megindult fajta-mentési program sikeresnek mondható. A fajta jelentősége napjainkban az állomány létszámával arányosan növekvőben van.

Az egyesület célja a magyar szürke szarvasmarha fajta tenyésztése, védelme, terjesztése, bemutatása, valamint értékes tulajdonságainak fejlesztése és hasznosítása a géntartalékok megőrzésének szabályai szerint.

A fajtát nemzeti értéknek tekintjük, amelynek tiszta fenntartása a jövő érdeke.

#### MSZTE FELADATAI

- Törzskönyvi nyilvántartás vezetése
- Génmegőrzés
- Érdekvédelem
- Szaktanácsadás, kapcsolattartás a gazdákkal
- Termékek piacra jutásának segítése
- Hús eredetigazoló rendszer működtetése (SMS)
- Kultúra és Hagyományörzés
- Szürkemarha Vigadalom szervezése
- Gulyásverseny rendezése

Talán ennyi elég is a magyar szürke szarvasmarha történelmi áttekintéséről, fordítsunk most figyelmet a küllemére és a tulajdonságaira és a hozzá kapcsolódó máig őrzött hagyományokra.

Igen intelligens és igénytelen állat, betegségekkel szemben rendkívül ellenálló. A tehén könnyen ellik, borjához nagyon ragaszkodik, féltőn óvja.

Az állatok színe a kortól függően változik. A szürke marha borjak nem születnek szürkének, születéskor „pirók” színűek, s ezen belül több árnyalatot megkülönböztetünk. A leggyakrabban előforduló szín a sötét pirók, pirók vagy világos pirók. A borjak szőre 2–3 hónaposan kivilágosodik, ezután kezd el szürkülni, és 4–6 hónapos korukra teljesen beszürkülnek. A kifejlett szürke marha az ezüstsürkétől a sötét darusínig terjedő színárnyalatokban fordul elő. A bika „kormos” színe általában 3-4 éves korra alakul ki teljesen, ekkor nyakuk, mellkasuk, „elülső részeik” feketévé válnak. Ekkor jönnek elő a bikák okulái is, azaz a szem körüli sötét karikák.

A szőrzet színe évszakonként is változhat: a fedőszőr nyáron rövid, vastag, egyenes, télen tömött és hosszú. Az állatok télen sötétebb színűek és szőrzetük több rőt árnyalatú szőrszálat tartalmaz. Színük a tavaszi vedlés után a legszebb.

Az ökrök szarva akár méteres is lehet, aztán a bikák, majd a tehének következnek a szarvhosszúsági ranglétrán. A bikák szarvának végére gombokat raknak: nem a divat végett kerül fel, hanem hogy megóvják a szarvat a kirojtozódástól, illetve így kisebb az esélyük, hogy kárt tudjanak tenni egymásban.

A magyar szürke kiváló megjelenésén túl elmondható, hogy az állat szinte minden porcikája hasznosítható. A régi idők

emberei a csontjából enyvet, faggyújából gyertyát, bőrből csizmát, ruhát, bocskort, ostort készítettek. A szürke szarva pedig kitűnő alapul szolgált kűrthöz, edényhez, sőtartóhoz, fésűhöz, gombokhoz. Ellenálló, minőségi húst állít elő, kiváló a borjúnevelő képessége, magas genetikai és esztétikai értéket képvisel. Kutatási eredmények igazolják a „Magyar szürke szarvasmarha” húsának kiemelkedő beltartalmi értékeit, illetve minden más marhahústól eltérő ízvilágát és minőségét. Pigment és szárazanyag tartalma magasabb, csepegési vesztesége minimális, íze a vadhúsokéra emlékeztet. Az extenzív takarmányozásnak köszönhetően a hús zsírsavösszetétele a humántáplálkozás szempontjából előnyösebb, mint az intenzíven tartott marhafajták esetében.



Fotó: Kontli László

A Nyugat-Európában megjelenő kergemarhakór miatt felértékelődött a csak természetes, növényi eredetű táplálékot fogyasztó, garantáltan BSE-mentes szürke marha húsa, amely az állat lassúbb növekedése miatt tömörebb és tartalmasabb az egyéb eredetű marhahúsnál; a vágásra tartott egyedek 3–3,5 éves korukban érik el azokat a paramétereket, amelyeket az intenzív hizlalásban tartott marhák 16-18 hónapos korukban.

A magyar szürke szarvasmarha húsának jelenlegi értékét - amelyet oltalom alatt álló földrajzi jelzés véd minden hamisítástól – a piac határozza meg. Kiváló minőségű bio húst állít elő a megfelelő tartási körülmények között. A fajtát nagy jelentőségű bio hús elállítónak mondhatjuk, hisz hazánk adja a teljes mennyiségét alapanyagként annak a nagy feldolgozóknak, amely nagy mennyiségben gyárt bébi- és felnőtt bio konzerveket hazánkban kívül több Európai országába. Tőkehúsként és termékként a Kárpát-medencében és más országokban napjainkban egyre jobban keresik, ismerik.

A modern gasztronómia kezdi ismét felfedezni és használni a magyar szürke szarvasmarha húst. Kiváló recepteket gyűjtő



könyvek is készültek, amelyek e nemes állat húsára alapulnak. Sok gasztronómiai fesztiválon, főzőversenyeken készítenek ételeket a szürke húsából.

A magyar szürke szarvasmarhához sok máig élő hagyomány fűződik, amelyek több hagyományörző rendezvény alapját képezik. A rendezvények a szürke marha tartásához fűződnek, mint például a kihajtási ünnepség és a behajtási ünnep. Az ország több területén is megrendezésre kerülnek ezek az ünnepségek. Országos Gulyásverseny és Pásztortalálkozó a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete társ szervezésében zajlik. E rendezvények tenyésztési és hagyományörzési szempontokból is kiemelkedők. A magyar kultúra ápolására és a hagyományok őrzésére az eseményeken lehetőség adódik. Az őshonos magyar szürke szarvasmarha fajta tartási módjának, illetve az őket gondozó gulyások életének, hagyományainak, munkájának tárgyabb megismertetésére is lehetőség van.



Minden elért eredmény ellenére a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületére és az országunkra még sok munka vár a fajta népszerűsítése terén. Fontos célnak tartjuk, hogy a magyar szürke szarvasmarha fajta és a húsa méltó helyét foglaljon el a piacon. Túl kell már lépni a hazafiaságból „eltartott” állományok romantikáján és valódi piaci szereplővé kell tenni a magyar szürke húsát mind hazánkban, mind azon kívül.

**Baracska Lajos**  
elnök

Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők  
Egyesülete