



ÁSOTTHALMI TANYASULI BATÁTÁT ÁSOTTHALOMRÓL

Kostyál Zsuzsa: *Fackelmann István, vagy ahogy legtöbben ismerik: „a Faki”, tanyagazda, agrárkamara tanácsadó, önkormányzati képviselő, értéktár bizottsági tag és még sorolhatnám. Melyik az elsődlegesen?*

Fackelmann István: Talán a bölcsesség, ami rám rakódott, mint az égvyrűk a fára. Próbáljuk meglátni, hogy a jelen körülményei között, hogyan lehet jövőt mutatni a következő generációnak. Mert ez a legfontosabb szerintem. Amikor Klebelsberg Kunó itt 13 tanyasi iskolát épített, azért tette, hogy a tanyasi analfabetizmust fől számolja. Mi meg arra jöttünk rá, hogy az emberek gazdálkodási nehézségein segítünk. Durva dolog lenne azt mondani, hogy gazdálkodási analfabetizmus van, de sok esetben sajnos ez ül. Akkor, amikor a legifjabb generáció nem nagyon tudja megismerni az állatokat – a növényeket meg még annyira se –, akkor azt lehet mondani, hogy a megélhetésük egyik alapját veszítik el, ha e téren nem tájékozódnak. Ezért is hirdettük meg Tanyasuli programunkat, hogy az a gazdálkodási tapasztalat, ami fölgülemlett bennünk, és az a tanyasi életforma, aminek a napjait éljük mi mindannyian, akik a tanyán gazdálkodunk és élünk, az ottani körülményeket, az ottani megfelelést, a környezettel való együttműködést, gazdálkodást, mindennek a tudományát átadjuk a részükre. Egy-egy ilyen tanyasi gazdaságban képesek vagyunk arra, hogy 30-90%-ig megtermeljük az élelmeket. Nem élelmiszert termelünk, mi élelmet termelünk. A kettő között az a különbség, hogy az élelem, az egyszerű paraszti termék,

mint a tojás, a hús, a tej, zöldségfélék vagy bármit mondhatnék még. Az élelmiszer pedig az, amit ebből csinál az ipar. Az iparszerű élelmiszer-előállítás rendkívül sok káros anyagot visz be az élelembe. Nem azt mondom, hogy elrontja, azt mondhatom, hogy mérgezi az embereket. Azzal a rengeteg tartósítószerrel, adalékkal, mifénével. Mondok egy jó példát: bemegegnek az egyik boltba – nem akarom a nagyáruháznak a nevét mondani – mondom, de jópofa ez az üdítő, jönnek a vendégek, veszek egy ilyet. Azt látom róla, hogy semmi nincs benne összekutyulva. A tanyán jobban nézem, akkor tudtam elolvasni, hogy energiamentes, de édesítőszer tartalmaz. Megkóstoltam, ki is köptem. Amiben nem cukor van, hanem édesítőszer, az annál is mérgezőbb, mintha cukros vizet innék. Mi a tanyán vizet fogyasztunk. Legyen egy kicsit szennyezett, de az természetes szennyeződés, és inkább az legyen, mint a mesterségesen belevitt anyagok. És mi élelmet tudunk előállítani, és ezt a tudományt szeretnénk átadni a következő generációknak.

K. Zs.: *A Nemzeti Művelődési Intézet Csongrád Megyei Irodájával, azaz velünk közösen fog működni ez az előbb említett Tanyasuli program. Erről mesélj egy kicsit bővebben!*

F. I.: Két évvel ezelőtt hirdettem meg a Gátsori tanyasi ünnepségünkön ezt a Tanyasuli programot. A Gátsori tanyasi ünnepség minden év júniusának utolsó szombatján van, Ásotthalom egyik tanyaközponti részén. A tanyasi gazdálkodásnak és a paraszti életnek a megbecsülésére szervezzük. Ha már 11



éve képesek voltunk ezt megszervezni eredménnyel – többszáz ember eljön a rendezvényünkre – akkor azt mondom, hogy jó úton járunk. Kitapostunk mi már egy jó pár utat, de ki fogunk még egy jó párat ezután is. A Tanyasuli program tulajdonképpen idegen volt az oktatási rendszerben, de eljutott egészen a parlamentig, Lezsák Sándor alelnök is fogadott bennünket. Beépítene az Lakiteleki Népfőiskolába, meg is állapotunk, de még konkrét előrelépés nem történt. (A Nyíregyháza környéki Makra Márta nevű gazdálkodó hölgy találta ki a tanyapedagógiai progra-

mot.) Nálunk arról van szó, hogy nem nagyüzemi körülmények között, hanem kistermelői szinten, ami a munkahelyteremtés alapvető lehetősége és legolcsóbbik módja, ezeket a gazdaságokat fölpörgetjük, hogy új gazdaságok induljanak. Mi ehhez megadjuk az eszmei és a szakmai tudást, a lehetőséget arra, hogy termeljenek. Az értékesítési biztonság politikai kérdés és kormányzati feladat. Mi ezt hangoljuk össze, szép türelemmel várunk. Én vadászember vagyok, a türelem megvan bennem.

A Nemzeti Művelődési Intézet volt az első szervezet Magyarországon, amelyik úgy gondolta, hogy ez a kérdés fontos, és mellállt. Ezt én csak megköszönni tudom mindazok nevében, akik most összebe fognak iratkozni a Tanyasuli program háztáji alprogramjába. Mert ott meggyőződhetnek arról, hogy meg tudnak tanulni gazdálkodni, tudnak paradicsomot termesztetni, borsót termesztetni, ribizskét vagy büszkebokrot ültetni és termőre fordítani. Vagy állatot tartani. Hogy képesek arra, hogy értéket állítsanak elő, élelmet állítsanak elő. És akkor rájönnek arra, hogy tényleg, azt az egy hold földet, ami a tanyákkal van, fel lehet fogni, és azzal lehet gazdálkodni. Nemcsak füvet kell ott nyírni egész évben. Inkább egy részét arra fordítani, hogy ott gazdálkodjon. A szakmai segítséget meg tudjuk adni. Az önkormányzatoknak lesz abban még szerepe – a mi megítélésünk szerint – hogy végiggondolják, az ő területükön milyen termelési lehetőségek, tanyák vannak, amelyek bevonhatók. És vagy megvásárolva, vagy bérbe véve, bármilyen módon is, de lehet területet biztosítani.

Egy példa: hogyha fölállítok egy vészforgatókönyvet, hogy nincsen áram és nincsen benzin, akkor mi történik? Szegeden óriási zűrzavar lesz. Először azért, mert nincs víz. A második az, hogy nem tudnak telefonálni. A harmadik, hogy a bankautomaták nem működnek, és az a pénz, amit valaki megkeresett szorgos munkával, még csak el se jut hozzá. Ellátási zavarok lesznek. Hogyha azt nézem, hogy melyik hagyományos életforma az, amelyik a legnagyobb túlélőképességgel rendelkezik, akkor egyértelműen mondom a tanyát. Mert ott gyertyát gyújtunk, vagy ha nem, akkor fekszünk, amikor a tyúkok. Meg akkor is kelünk. Meg éjszaka alszunk. Nem internetezéssel meg tévézéssel töltjük állandóan az időt – nem mondom, nem azért, mi is csináljuk. De a lényeg az, hogy én áram nélkül meg tudok lenni sokkal hosszabb ideig, mint

mondjuk egy szegedi, egy nagyvárosi vagy egy budapesti kétmilliós konglomerátum. Utána, hogyha víz nincs, akkor megfogom a nortonkutat, aztán iszom a vizemet. Kész. Tudok inni, tudok locsolni, vagy tudok az állataimnak is adni. Ha élelmiszer-tartósításról van szó vagy élelem tárolásáról, akkor ugye a hűtőszekrény. Jeges volt régen, aztán lett a frizsider, most hűtőszekrény a korszerű neve – de hogyha az nem működik? Akkor jönnek a hagyományos tartósítási módszerek. A tanyámon látható, meg tudom mutatni – a tanulóknak is –, hogy bődönben lesütött húst tárolok, amelyik emberi táplálkozásra alkalmas élelem. Vagy az aszalásra példa: Minden évben három hét körülbelül olyan kánikulával telik, hogy legszívesebben a napra se mennék ki. Ekkor a szilvát el kell vágni kétfele, a magját ki kell venni, és a húsával fölfele a napra kitenni. 4 nap alatt aszalt szilvám lett, két szűnyogháló ajtó között, hogy a bogarak ne lepjék. De nem csak én vagyok ezzel így. Ennél sokkal furmányosabb dolgok is vannak, ami kézenfekvő azoknak, akik tanyasiak, meglepő azoknak, akik ezt újonnan látják. Aztán rájönnek, hogy jó, ez alkalmazható.

K. Zs.: A városi emberek közül is sokan egyre nagyobb érdeklődéssel fordulnak a természetközeli dolgok felé mostanában.

F. I.: Ez kézzelfogható és sok összetevője van. Részben az, hogy a tanyai gazdaságokat ez a kormány támogatta először, és támogatja a mai napig is. Pályázni lehet. Akinek nincs még árama, pályázhat, hogy kétmilliót kap arra, hogyha bevezeti az áramot. Kaphatunk pénzt már, ez is adott nekünk egy kis hitet és erőt. És a tanyaturizmus, a falusi vendéglátás, azok a jogszabályi körülmények, amiket a közvetlen értékesítés irányában teremtett meg a kormányunk, ez segít. Még praktikusabban ez azt jelenti, hogy megtermelem a paradicsomot a tanyán, vagy a batátát – beszéljünk a batátáról, mert ezt az új növényt, az édesburgonyát mi vezettük be Ásotthalmon. A vevő bent van a városban, a batáta kint van, valahol találkozniuk kell nekik. Kijön a tanyára, megnézi, hogy gazdálkodok, miként, hogyan állítom elő húst, hogyan nevelem az állataimat, hogyan kertészkedek, bármit megnézhet. Értékesítés vonatkozásában vagy eljönnek a batátáért hozzám, megnézik, megkóstolják és megveszik, vagy én beviszem a faluba, városba. Ez a két lehetőség van. Menet közben találko-

hatunk például a kistermelői piacon. Találkozhatunk bemutatókon, vásárokon, rendezvényeken. Mi bemutatjuk a portékát, ő eljön, megkóstolja, és azt mondja, hogy ennek már híre van, sőt még egészséges is, nincs benne semmiféle nyavalya, csak az, amit a jó Isten adott, a nap, meg ahogy megteremt, és akkor azt mondja, hogy ő megveszi. Ebben a pillanatban megvan a lehetősége az állandó kapcsolat kialakításának. Én, mint termelő, ő mint vásárló. Én vagyok az adó, ő a vevő. Ő hozza a pénzt. Vagy mostanában gyakorlattá válik a barter. Mondanom se kell, hogy ez a legszimpatikusabb. Nincs túl sok pénze az embereknek. Hogyha barterben el lehet intézni valamit, akkor kizárjuk a pénzt.

Arra, hogy növekedett-e termelés iránti érdeklődés, egyértelműen azt mondom, hogy igen. Kíváncsiak rá, hogy hogyan állítjuk elő a termékeinket, hogyan nevelünk, milyen körülmények között vagyunk képesek élni. Vannak, akik szívesen visszaemlékeznek a gyerekkorukra, hogyan sütik a kenyert, hogy vágják a disznót. Eljönnek egy-egy rendezvényre. Disznóvágásra baráti társaságok, óvodák, iskolák is jönnek. Örömmel vesznek részt a tanya mindennapjaiban.

K. Zs.: Említetted Lezsák Sándort, az Országgyűlés alelnökét, aki most legutóbb a Gátsori ünnepségen szintén előadást tartott. Vele, illetve a hungarikumokkal hogyan kerültél kapcsolatba, és mi a szereped a helyi értéktár kialakításában?

F. I.: Lakiteleken a hungarikum országgyűlési határozatának az előkészítésekor különböző munkacsoportokban arról volt szó, hogy mi is kerüljön a hungarikumok közé. Először gondolta az ember a paprikát, a hagymát, helyes is, hogy ott legyen, de nem csak mezőgazdasági terület van, hanem van művészeti, néprajzi vagy valami más. 3 évvel ezelőtt kerültem kapcsolatba, a hungarikum törvény előkészítése során. Határozat született, utána jöttek a törvényi rendelkezések, jött a jogszabályi háttér. Aztán lehetőségünk volt – és erre éppen a Nemzeti Művelődési Intézet hívta föl a figyelmet – az önkormányzatoknál a települési értéktár létrehozására, és a hungarikum klub megalakítására. Ettől a pillanattól kezdve aktivizálódtunk Ásotthalmom, a testületünk elfogadta – június 16-ig volt határidő erre – a Települési Értéktár Bizottság létrehozását, október 1-jei hatállyal döntött a testület, hogy létrehozza, és a hungari-

kum klubot is fölállítjuk. Kezdtük is a helyi értékeket összegyűjteni – éppen a ti segítségetekkel. Először az itteni ifjúsági referens, Dobó Veronika lett ezzel megbízva. Elsősorban a természeti értékeket vettük, ezt kiegészítettük mezőgazdaságival, kiegészítettük éppen a tanyával, amelyet szeretnénk hungarikummá nyilvánítani, elfogadtatni. Ezt az ajánlást tettük a Gátsori tanyasi ünnepségen Lezsák Sándor részére, aki támogatja, és valószínű, hogy ennek nem lesz semmiféle akadálya.

K. Zs.: Tehát 11. alkalommal szervezted a Gátsori tanyai ünnepet, és itt is ezek az értékek kerültek előtérbe. Miért tartod fontosnak, hogy a magyar értékekkel foglalkozz?

F. I.: Hát, elsősorban azért, mert magyar vagyok. Még ha Fackelmann is a nevem. És az a lényeg, hogy amit az elődeinknek köszönhetünk, a biztos pontokat, mint amit a jelenleg elfogadott 16 hungarikum is prezentál, őriznünk kell, mert ezekre föl lehet építeni az élnél jövőt, amelyik a fiatalok útját mutatja. Ez egy helyes út, ez egy érték. Hogyha valami hungarikum nevet kap, vagy az értéktár valamelyik szintjén, települési, megyei, nemzeti értéktár valamelyik szintjén van, ez rangot ad. A rang piacot is hoz. Egy tanyasi gazdaság bevételeinek egy része származhat a termékeiből. Ha például az én mézém vagy mangalicám vagy batátám valamelyik lépcsőre elér, ismertté lesz, ez ezzel jár. Ha az ember az erdő-mező növényeit, állatait szezonálisan fogyasztja – netán olyan körülmények között is többször előfordul, ahol teremnek –, akkor azt lehet mondani, hogy természet adta igényét ki tudja elégíteni. Azért tartom tehát a hungarikumot nagyon fontosnak, hogy létrejött ez a rendszer, ami valós értéket tud fölállítani, és nem egy piaci viszonyok és média által diktáltat.

K. Zs.: Említetted a batáta természetét. Erről mesélnél?

F. I.: 20 éve Váraljai Dénes barátom kinn volt Laoszban, szakmai úton, onnan hozott batátát, és honosította. Mert a távolról jött termékeket honosítani kell, akklimatizálni kell, meg kell szokja a mi környezetünket. Saját tapasztalatai alapján és kárán rájött arra, hogy a batátát hogyan lehet itt termelni. És három évvel ezelőtt azt mondta nekem, hogy a köztermesztésbe vigyük be. Ásotthalom legyen a batáta fővárosa! Megalakítottuk – most harmadik éve – a Batáta Baráti Kört 35 szorgos tanyá-

gazdával, akik azt vállalták, hogy bizonyos területnagyságig kipróbálják ezt a növényt. Odáig jutottunk el, hogy a tél folyamán a Gasztroangyal című műsor egy új lendületet adott. Tudomásul kell venni, hogy a média nélkülözhetetlen, nagyon fontos egy-egy termék piacra juttatásának. Ha eladtunk batátát addig három tonnát, a Gasztroangyal forgatása után még 6 tonnát eladtunk. Az idén már harmadjára tervezzük a batáta fesztivált a Gátsori Községi Házunkban – e növénynek a megismertetésére. Fajtát jelentettünk be, az önkormányzat mellénk állt. Ásotthalmi édes batáta néven ez évben a második vizsgálatot végzik el Tápíószelén. Horváth Lajos, aki minősíti, eddig nagyon pozitív jellel volt. Úgy néz ki, ebben az évben megkapjuk a fajtaelismerést. Sehol az Európai Unió más országában nincs önálló fajta a batátának. Egy tápíószelie van itt Magyarországon, de az nincs a köztermesztésben, csak a génbankban. De az első aktív köztermesztésben lévő fajta, ez az Ásotthalmi édes batáta. És erre mi nagyon büszkék vagyunk, hogy egy fajtaival lép elő egy önkormányzat, a település. A településünk a közmunkaprogramba felvette a batátát. Na, ez megint egy nagyon fontos dolog, mert nem csak krumplit termelünk, meg gyökeret, répát, hagymát, hanem a batátát is. 2400 tővet ültettünk el, és ennek az árbevételét jelent majd egy jobb bevételi forrást. Mi adtuk ingyen a batátát, a hajtást – mármint Váraljai Dénes barátom. Az önkormányzat segít a hőkezelés nehéz ciklusában. A szedés után a batátát 3 napig hőkezelni kell 35 fok teremhőmérsékleten, utána tárolni 12 fok körüli, szellős helyiségben. Ezt a kettőt biztosítja az önkormányzat. A megállapodás létrejött, Ásotthalmon ezt a munkát közmunkaprogramban végzik el a batátával. A batátáról annyit kell tudni, hogy trópusi növény, az első fagy elviszi, tehát nagyon óvatosan kell vele bánni. Betegsége nincs Magyarországon. A rovarkártevőkre kell vigyázni, mert különböző vadállománnyal, mert rendkívül ízletes a gumó. Olyasmiképpen terem, mint a krumpli, körülbelül

mennyiségben is annyit. 600- 800- 1000 Ft kilója. Tehát lényegesen jobb bevételt jelent, valamennyivel több költséggel. Nem azt mondom, hogy most mindenki batátát termeljen, mert struccot se tartott mindenki, hanem csak néhányan. Be is fűrdtek úgy jó alaposan vele. De a lényeg az, hogy ez egy olyan növény, amit biztonságosan lehet termelni, és eladni is lehet.

K. Zs.: Nagyon sok mindennel foglalkozol. És a vadgazdálkodás? És azon kívül?

F. I.: A vadgazdálkodás az én szeretett mesterségem, hogy úgy mondjam, annak szakmérnöke vagyok. De nem a rang a lényeg, hanem az, hogy imádok a természetben lenni. Állatokat tartani nagyon szeretek emellett, tehát a vadászat, vadgazdálkodás mellett. Pecázni szeretek, annál jobb kikapcsolódást nem igen ismerek. És nagyon szeretek az emberekkel foglalkozni, megismertetni velük dolgokat. A megszerzett tudást és tapasztalatot átadni. Ez egy kicsit az oktatás vonala, a képzés. A Tanyasuli program vezetett végül is oda, hogy ez az énem is felszínre került.

K. Zs.: És mi az, amire az eddigi életutad során a legbüszkébb vagy, amit a legszívesebben idézel fel?

F. I.: Hát, a két gyerekem! És hogy sikerült egy tanyai gazdaságot kiépíteni, ahol 70 hektáron gazdálkodunk, ebben van erdőgazdálkodás, vadgazdálkodás, rét-, legelőgazdálkodás és extenzív állattartás. Tudom ajánlani mindenkinek! Gyertek és vegyetek részt a tanyai élet mindennapjaiban! Gyönyörű szép. A csend, az csönd. Annak hangja van.

K. Zs.: Köszönjük szépen, szívesen csatlakozunk. És gratulálók az elért eredményekhez.

F. I.: Köszönöm szépen. Én meg köszönöm az érdeklődést, meg a segítséget, amit kaptunk tőletek a hungarikummal és a Tanyasulival kapcsolatosan.

K. Zs.: Köszönöm a beszélgetést.

F. I.: Én is köszönöm.

DOHORNÉ KOSTYÁL ZSUZSANNA Szegeden, a Juhász Gyula Tanárképző Főiskola művelődésszervező szakán végzett, majd a Szegedi Tudományegyetemen szerzett néprajz szakos bölcsész diplomát. 2001 óta dolgozik a Csongrád megyei közművelődési módszertanban, 2013. januárjától a Nemzeti Művelődési Intézet Csongrád Megyei Irodájának vezetője.