

## A magyar szürke szarvasmarha



A magyar szürkemarkarha (*Bos primigenius taurus hungaricus*) a primigenius eredetű, podóliai jellegű szarvasmarhára vezethető vissza. Az a feltevés, miszerint a honfoglaló elődeink hozták magukkal, nem nyert bizonyítást. Viszont a 14–15. századból származó régészeti anyagban már találtak olyan csontokat, melyek elődeitől származnak. Utána már számos forrásból megtudhatjuk, hogy a 16. századtól egészen a 17. század végéig „világmarkának” számított ez a magyar fajta. Több száz éven át Magyarország volt Nyugat-Európa jelentős részének marhahús és marhabőr szállítója. Virágzott a tözsérkedés (marhakereskedés) még a török időkben is, mivel a vásárokból befolyt haszonból ők is részesültek. A magyar szürkemarkarha eljutott Nürnberg, Augsburg, München, Ulm vásáraiba éppúgy, mint Itáliába és Morvaországba. A német városokban törvény mondta ki, hogy amikor a magyar gulyák megérkeztek, akkor a mészárszékekben máshonnan származó húst kimérni tilos volt, nehogy más bekerüljön a kiváló minőségű szürkemarkarha-hús közé. A szürkemarkarha, kereskedelmi értékén felül is nagy szerepet játszott a magyar parasztok mindennapi életében. Elsősorban igavonó állatként látták nagy hasznát, de ezenkívül csontjából enyvet főztek, a drága viaszgyertya helyett marhafaggyúból készült gyertyával világítottak, a tülkéből ivóeszközt, fésűket és különböző dísz tárgyakat készítettek. A pásztorok több évszázados eljárással tartósították a húsát, amelyből az eredeti gulyást főzték.

A 19. században bekövetkezett nagy változások (a legelők feltörése, a nagyobb tejhozamú, istállóban tartható fajták behozatala), majd a 20. századi gépesítés odáig vezettek, hogy a szürkemarkarha állomány majdnem a nullára

csökkent. Szerencsére a 1970-es évektől ismét felismerték a fajta értékét, és újra tenyészteni kezdték. Ma már az állatok legnagyobb része a nemzeti parkok területén él. Évszázadokon át megőrződött kiváló tulajdonságai alkalmassá teszik, hogy a természetvédelemben, a védett gyepterületek, láp- és mocsárrétek fenntartásában hasznosítsák. Napjainkban a fajta elsősorban genetikai kincs, hiszen az egyetlen, amely ellenálló a kergemarha kórral szemben. Húsa finom rostú, igen ízletes. Ma már törvényileg védett háziállatunk, valódi hungarikum, amely szépségével és szilajságával nyűgöz le minket.