

A mangalica sertés



A mangalica (*Sus scrofa domesticus*) zsírsertés a 19. század második felétől, mintegy 100 éven keresztül, európai rangot szerzett a magyar sertésenyésztésnek. A világ legzsírosabb sertéseként számontartott fajta legfeltűnőbb tulajdonsága, hogy egész testét durva, forgácsszerű szőr borítja. A szőr színe alapján különítik el az egyes változatokat: szőke, vörös, fekete, illetve van még fecske hasú (világos hasú) és vadas mangalica. A mangalica ősi génjeit pedig mi sem bizonyítja jobban, minthogy a kismalacok, a vadmalacokhoz hasonlóan, sok esetben csíkosak.

A fajta az 1800-as évek elején alakult ki a magyar birtokosok által szerb területekről beszerzett *sumadia* disznó (melyet *mangalitza*-nak hívtak), valamint a hazánkban őshonos *bakonyi* és *szalontai* fajták, és a *vaddisznó* keveredéséből. Egyes források szerint az angol *bacon* (szalonna) szó a magyar bakonyi sertésfajta nevéből ered, német közvetítéssel. A tenyésztők célja egy ellenálló, jó hús- és zsírtulajdonságokkal rendelkező sertésfajta létrehozása volt, amely megfelelt a magyar klímaviszonyoknak, és a tradicionális szabad tartásos gazdálkodásnak. Gyorsan eljutott az ország minden részébe, és teljesen kiszorította az ősi fajtákat. A 19. század végére annyira fontossá vált, hogy a bécsi tőzsdén jegyezték. A mangalica virágkorát az 1950-es évekig élte, és komoly exportsikere volt. Az 1960-as évekre, a fogyasztói szokások megváltozása és a hússertések elterjedése miatt, sajnos az egyedszáma rohamosan csökkenni kezdett, és 1991-re a teljes kihalás fenyegette. Azonban egy elkötelezett tenyésztő erőfeszítéseinek hála, a mangalica ma már ismét egyaránt örvend hazai és nemzetközi sikernek.

Köszönhetően az 1990-ben megalakult Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének, ma Spanyolországba nagy mennyiségben exportálják a húsát, amely most már **az alapanyagát adja a világhírű spanyol serrano sonkának**. Számos más országban is kuriózumként terjed, mint pl. az USA-ban, Kínában, Japánban vagy Olaszországban. A mangalica húsának különlegessége a márványozottsága és magas zsírtartalma, amely gazdag, egyedi ízvilágot ad neki. Zsírjának koleszterintartalma hasonló a házi sertéséhez, viszont a triglicerid-összetétele élettanilag kedvezőbb, mert több telítetlen zsírsavat tartalmaz.

1879-ben Brehm, a híres német zoológus felsorolja azokat a magyar tenyészeteket, „ahol a legkiválóbb formában a világ legjobb hízósertésének számító magyar mangalica lelhető fel”, melyek között **gróf Wenckheim kúriási uradalmát** is említi.