

# „A gondolkodásmódot kellene megváltoztatni”

Beszélgetés a kalocsai paprikáról Romsics Imrével, a kalocsai Viski Károly Múzeum igazgatójával<sup>1</sup>

– *A kalocsai paprika 2013-ban hungarikum minősítést kapott. Igazgató Urat a paprikatermesztés múltjáról kérdezem. Honnan származik a paprika?*

– A paprika története két irányból közelíthető meg. Egyrészt dísznövényként, másrészt fűszernövényként lehet róla beszélni. Ez azt is jelenti, hogy a paprika két különböző irányból érkezett Magyarországra. Amerika fölfedezése után Columbus hajóorvosa írt arról a fűszerről, amely erősebb, mint a bors. Ezt akkor behozták Európába. Két irányból terjedt, egyrészt a Balkán-, másrészt az Ibériai-félsziget felől érkezett Európa belsejébe. A főúri kertekbe először Spanyolország irányából érkezett meg. 1570-ben Széchy Margit kertjében már ott volt a paprika, sőt paprikamagot adott a német fejedelemségeknek. Tehát dísznövényként a 16. században már Magyarországon volt. Fűszerként a másik irányból, a Balkán felől, a törökök közvetítésével érkezett meg hozzánk, amit törökbors elnevezése is alátámaszt. Ekkor a paprika még a szegény emberek fűszere. Itt volt természetesen a bors is, de a parasztnak az drága, és emiatt elérhetetlen volt. Mindkettőt erőssége, csípőssége miatt használták. Tudni kell, hogy a paprika eredendően erős, édes paprika nem létezett a korai időszakban.

– *Mikortól termesztik Kalocsa környékén a paprikát?*

– Közelebbi ismereteink arról nincsenek, hogy hogyan és mikor érkezett erre a területre a paprika, de az biztos, hogy két területen volt paprikatermesztés: Kalocsa és Szeged környékén. Szoktam volt mondani, hogy az élet iróniája, hogy az első írásos adat mindkét helyen 1748-ból származik. A kalocsai paprikatermesztés első adata egy bátyai följegyzés, 1748-ban a bátyai jegyző fizetsége a paprikaföld. Szegeden pedig a piaristák számadáskönyvében fordult elő a paprika ugyanebben az esztendőben. Persze

---

Sorozatunk az Agrárminisztérium „Hungarikumok és a nemzeti értékek megőrzésének, népszerűsítésének támogatása” program keretében készül. (A Szerk.)

1 Romsics Imre (1963) kalocsai származású etnográfus, múzeumigazgató. 1988 óta a Viski Károly múzeum muzeológusa, 1993 óta igazgatója, a kalocsai hagyományok elhivatott és elkötelezett kutatója, életője. Kutatási eredményeit számtalan publikációban tette közzé, emellett jelentős ismeretterjesztő tevékenységet is végez. 2013 óta a Kalocsai Települési Értéktár Bizottság elnöke. Tagja többek között a Magyar Tudományos Akadémia Szegedi Akadémiai Bizottságának, a Magyar Néprajzi Társaságnak, a Győrffy István Néprajzi Egyesületnek és az Agrártörténeti Munkabizottságnak. További információk: <https://www.visikarolymuzeum.hu/romsics-imre/uncategorised/eletrajz-romsics-imre>

nem lennének kalocsaiak, ha nem tudnánk mást is mondani... A Paprika családnevet Érsekcsanádön jegyezték föl 1703-ban, mégpedig a bírót hívták így, aki a módos gazdák közé tartozott. Tehát egészen biztos, hogy már jóval korábban, a török idők alatt ideért a paprikatermesztés. A két termesztőkörzet között van egy nagy hasonlóság. Mind a kettő ártéren, mocsaras, vízjárta területen van, a termőkörzet talaja tápanyagban gazdag. Fontos a napsütéses órák száma, hiszen Közép-Amerikából érkezett a paprika, nagyon nagy a fényigénye. Magyarországon a napsütéses órák legmagasabb száma éppen Kalocsa és Szeged között, egy ovális területen mérhető. Mindkét várost mocsaras táj vette körül, s tudjuk, hogy az erős paprikával tudták gyógyítani a mocsárlázat. Amellett minden mást gyógyítottak vele. Például mézbe keverve szeplőkre kenték, ételbe főzve vagy pálinkába áztatva az emésztés segítésére használták. A két termesztőkörzet között viszont van egy óriási különbség. Míg a *szegedi paprika* elnevezés egy város határában folyó termesztésre vonatkozik, addig a *kalocsai paprika* nem egy város, hanem két termesztőtáj paprikája: a Kalocsai Sárközé és a Tolna megyei Sárközé. Számomra ez egy egységes táj: a Sárköz, mely a Duna két partján 56 településből áll. Ez tehát a kalocsai paprika természeti körzete. A szegedi természetterület nagyjából ugyanakkora, mint maga a város, hiszen Szegednek hatalmas határa volt.

– *Ha nem Kalocsán termesztették, akkor honnan ered a kalocsai paprika elnevezés?*

– Ez egy nagy talány, mivel már a 19. század végén is kalocsai paprikának hívták. A piacközpont Kalocsán volt, de a termesztés és a feldolgozás központja nem. A 19. század közepén Fajszt, a 19. század végétől Bátya a termesztés központja. Bátyán 1891-ben építette fel Merkle Lajos a világ akkori legnagyobb paprikamalmát. Akkor került Fajszról Bátyára a feldolgozás központja. Jóval később, az I. világháború után, a Hangya Szövetkezet létrehozását követően szorította háttérbe Kalocsa a szomszédos falvakat. Az 1930-as években hozták létre a zárt paprikatermesztési körzetet. Kalocsán ekkor már több paprikamalom örölt ugyan, de csak az államosítás után, a szocializmus idején vált a feldolgozás központjává is a város. Ekkor a korábbi központok, mint Bátya, Fajszt, Sükösd, Bogviszló, Miske, Dunapataj telephelyként kapcsolódtak Kalocsához. Egy 19. századi leírás szerint a kalocsai piacon úgy álltak a paprikás zsákok, mint máshol a búzás zsákok. Tehát a heti kétnapi piac és az évi négy vásár miatt itt, a városban jelent meg nagy mennyiségben ez a termék. Valószínűleg ez az oka annak, hogy már akkor kalocsaiaként említették a paprikát, amikor – hangsúlyozom – Fajszt és Bátya volt a termesztés- és a feldolgozás központja. Fontos megemlíteni azt is, hogy a történeti Kalocsa határa nem paprikatermesztő terület. Őt település vált le a város határából: Homokmégy, Öregcsertő, Drágszél, Szakmár, valamint az Újtelek néven egyesített Keserűtelek és Résztelek. Ezek a településeken csak magáncélra termesztettek paprikát, feldolgozásra és kereskedelmi célra sosem. A paprikatermesztés tehát a Duna melléki településekre koncentrált: Dunapataj, Ordas, Géderlak, Uszód, Foktó, Bátya, Fajszt, Dusnok, Sükösd, Érsekcsanád. Nemesnádudvar is meg kell említeni ugyan, de nem hallgathatjuk el, hogy a falu határa valamikor Bogviszlóhoz tartozott. A Bogviszlót megkerülő hatalmas dunai kanyarulatot 1854-ben átvágták. A bogviszlóiak sokáig művelték még a Duna bal partjára szorult határukat, átjártak a folyamon. Később ezeket a nehezen megközelíthető földeket eladogatták a nádudvari sváboknak, amely területet napjainkban is Külbogyiszlónak nevezünk.

– *Miért a Duna melletti települések kezdtek el paprikatermesztésre szakosodni?*

– Ez fontos kérdés, és vonatkozik a Duna túloldalán található településekre, a Tolna megyei Sárköz falvaira is. A Dunát szegélyező ártéren az újkori árvizek lerakódott iszapjának következményeként egy különleges talajszerkezet alakult ki. A nagyon jó

minőségű, humuszban gazdag fekete talajra ráakad a finom alluviális üledék, amit árvíz idején a lelassuló víz lerak. A paprika gyökere lentől, a jó termőtalajból szívja a tápanyagot, a felső, csillámokkal teli fényviszaverő homok pedig érleli a termést. Ezek a legjobb paprikatermesztő területek. A Dunától távolabb fekvő – valamikori – kalocsai határ kemény, kötött talaja nem kedvez a paprikatermesztésnek. Másrészt beszélni kell a termelési kultúráról. A kicsiny határu Duna melletti falvak intenzív gazdálkodásra kényszerültek. Már a középkorban is zöldségtermesztők voltak, ami elsősorban hagyma- és káposztatermesztést jelentett. Erre a középkori zöldségtermesztő kultúrára telepedett rá a paprika. A kalocsai határ viszont gabonatermesztésre volt alkalmas, amelynek munkaszervezete, éves gazdasági rendszere eltér a kézi munkákra igényes növénykultúrákétól. Általánosságban igaz, hogy egy gabonatermesztő kultúrában szocializálódott személy nem alkalmas zöldségtermesztőnek, de ugyanúgy fordítva sem. A munkakultúrának, a termelési technikáknak több száz éves múltja van, amelyek generációkon át öröklődnek.

– *A paprikatermesztés melyik társadalmi réteg megélhetési forrása volt?*

– Elsősorban a paraszti rétegé, hiszen ez egy földművelő kultúra. A paprikatermesztésnek köszönhetően bizonyos családok, főleg a kereskedők, nagyon gyorsan polgárosodni kezdtek. Bátya tipikus példája ennek, ahol számos paprika-nagykereskedő élt. A település utcaképnél látszik, hogy hol laktak a paprika-nagykereskedők. Túlnyomó többségükben persze ők is termeltek paprikát. Mégis jól látszik, hogy a termelők parasztházakban éltek, a paprika-nagykereskedők viszont már városias házakat építettek. Tehát a paprikakereskedelem módot adott a gazdagodásra, az életmódváltásra, ami a lakáskultúrában és a viseletben is megnyilvánult. A kereskedelem révén ki lehetett emelkedni a paprikát termesztők közösségéből, mégis szerves alkotóelemei maradtak a bátyai paprikás társadalomnak.

– *Merre szállították a paprikát?*

– A felvevőpiac egy érdekes történet, ami – természetszerűen – időszakonként változott. Említettem, hogy a kalocsai piacon árulták a paprikát, ahová messzi vidékekről is érkeztek vásárlók. Ez volt az egyik mód.

– *Itt feldolgozott formában árulták?*

– Volt csöves paprika és őrölt paprika is. A csöves paprikát a helyi termelők adták el általában helyi feldolgozóknak. A kisgazdák örleményét a helyi nagykereskedők mellett a messziről érkezett vevők is fölvasárolhatták. A helyi piac minderre alkalmat adott. A 19. században nem volt kidolgozott felvásárlási rendszer, nem voltak előre leszerződött termelők. A személyek közötti kapcsolatok révén a kalocsai piacokon és vásárokon tudtak gazdát cserélni ezek a termékek nagy mennyiségben. Fontos hangsúlyozni, hogy máshonnan is érkeztek felvásárlók. A szegediek nagy mennyiségben vásároltak fel feldolgozott és félkész terméket is a kalocsai körzetben. Történeteink vannak arról, hogy a fajsziaktól még a paprikacsutát is megvásárolták és elvitték, majd beőrlték. Valószínűleg az itteniek büszkesége, kivagyisága mondatta azt, hogy a szegedi paprika minőségén még a fajsziak csutája is segített. A 19. századi paprikakereskedelem másik módja a vándor-paprikakereskedelem volt. Szegényebb családok egy-egy tagja kelt útra. A hátukon vitték a paprikát. E módszer fejlettebb változata az volt, amikor egy-egy családtag elköltözött az ország valamelyik távoli részébe, ahol a helyi piacon, vásáron árusította az itthonról küldött paprikát. A 20. században egyre nagyobb számban jelentek meg a nagykereskedők, akik modern technikával terítették a paprikát. Márer Ármin vállalkozását, a Kovács Üzletházat vagy a Hangya Szövetkezetet lehetne példaként említeni. Mindannyiójuknak komoly üzleti hálózata volt. A bátyai Hegedűs család iratanyaga be is került a múzeumba, és az

iratok tanúsága szerint az 1930-as évektől kezdődően Európa-szerte, sőt a tengerentúltra is árusították a paprikát. Előnyomott levelezőlapon jöttek a megrendelések, és postán küldték – sokszor nagy tételben – a paprikát. A II. világháború után megalakították a trösztöket, többek között a paprikatrösztöt is. Számos átalakítás, átszervezés után alakult meg az a cég, aminek a jogutódja ma is létezik. De ez már egy új világ, ez már egy másik történet.

– *A szövetkezetesítés hogyan érintette a paprikatermesztést és -feldolgozást?*

– A szövetkezetesítés egyrésztől nem érintette komolyan, másrésztől tönkretette azt. A paprikatermesztés kézi munka, tehát nagyüzemben nehéz azt termeszteni. Amikor a téészesítés megtörtént, továbbra is a háztáji gazdaságok adták a paprikatermés jelentős részét. Az 1960-as évek elején még volt elég kézi erő a termelőszövetkezetek területén ültetett/vetett paprika szedésére. Később diákmunkával és egyéb konstrukciókkal próbálkoztak. A termelés felfutásával párhuzamosan felvetődött a paprikatermesztés teljes gépesítése is az 1970-es években. Ez az időszak egybeesett a falusi népesség városokba vándorlásával, a rendelkezésre álló kézi munkaerő létszámának csökkenésével. Ekkor gépesítették a paprikaszedést is. A kalocsai paprikakísérleti állomáson előállították a felfelé álló paprikát azért, hogy géppel lehessen szedni. A lefelé álló levelek fölé ágaskodó paprikacsöveket a gép fésűs módszerrel szakította le. Nagy problémának bizonyult, hogy a gép nem tudta elkülöníteni a zöld és a piros csöveket, ugyanakkor megsértette, törte az egészséges paprikát. Mindezek következményeként nagymértékben romlott az örlemény minősége. A rossz tapasztalatok után az 1980-as években visszatértek a kézi szedésre, ami garanciája a jó minőségnek. Napjainkban újra munkaerőhiánnyal küzd az ágazat. Nincs napszámos, kevesen vállalkoznak a nehéz kézi munkára. Csökken a termesztés, töredékére esett vissza a beszállított paprika mennyisége a kalocsai körzetben. Mindezek ismeretében érdekes az, ha bűnügyet kreálnak abból, ha a feldolgozó üzemek spanyol vagy izraeli paprikával pótolják a kieső mennyiséget. Ha a termőkörzet nem látja el nyersanyaggal a feldolgozóüzemeket, akkor hogyan lehet fönntartani a kialakult piacot? Vagy a piacot adom föl, vagy pótolom – valahonnan – a kieső termést. A kalocsai térség szempontjából ez azért lényeges kérdés, mert egy több száz éves termesztői múlttal rendelkező kultúra – a hozzá kötődő társadalmi háttérrel – megy tönkre azért, mert az emberek leszoknak a fizikai munkáról. Ennek persze van más oka is. A szocializmus időszakában egy jól megszervezett fölvásárlási rendszert építettek ki. A termelőkkel kötött szerződés alapján vették át a paprikát. A rendszerváltás utáni kapitalizálódó gazdaságban számos alkalommal nem vették át, vagy visszaminősítették a termelő által bevitt nyersanyagot. Sok termelő becsapottnak érezte magát. Sokan abbahagyták a termelést, mások Debrecenbe, az Univerhez hordták el a termést. Tehát a termelőkkel megromlott viszony és az életmód változása vezetett oda, hogy jelentősen visszaesett a paprikatermesztés. Korábban mindenütt paprikaföldet láttunk. Mára a háztáji termesztés visszaszorult, a kis családi vállalkozások folyamatosan felszámolódnak a Duna melléki falvakban, a kalocsai határból pedig végképp eltűnnek a paprikaföldek. Néhány nagygazda próbálkozik még termesztéssel, de ők is állandó munkaerőhiánnyal küszködnek.

– *Ha ilyen nehéz a helyzet, akkor mit mondhatunk, honnan származik ma a kalocsai paprika?*

– Nem tudom, hogy ma honnan vásárolják föl, de bizonyos, hogy messzebb is elmennek paprikáért, például Szolnok környékére. Amikor a kalocsai paprikát fölvettük a Helyi Értéktárba, akkor nagy vita és komoly nézetkülönbség volt arról, hogy mi legyen a termőkörzet. Én ragaszkodtam a régi termőkörzethez. Akkor azzal vádoltak, hogy a beszűkített termesztőterülettel rontom a kalocsaiak üzletét, mert a kisebb területről nem lehet annyi

paprikát felvásárolni. Azt gondolom, hogy a zárt paprikakörzetben termelt kalocsai paprikáért – ami nekünk fontos, amire büszkék vagyunk, amire azt mondjuk, hogy ez a kalocsai paprika – többet kellene fizetni, mint a nyíregyházi paprikáért. Nem azt mondom, hogy egy kalocsai üzemből nem lehet feldolgozni a szabolcsi paprikát. Azt mondom, hogy az a kalocsai paprika, ami itt is terem. Ha a paprika őrleménye 3000 forint, akkor a kalocsai paprika érjen 13 000 forintot. A gondolkodásmódot kellene megváltoztatni. Kishitűek vagyunk. Mi, magyarok még nem jutottunk el odáig, hogy büszkék legyünk magunkra, hogy a gazdasági megfontolások helyett a minőséget, a hungarikumot fizessük meg.

– *Az értéktárból ön terjesztette fel a kalocsai paprikát hungarikum minősítésre. A felterjesztésben az erős és az édes paprika is szerepelt?*

– Ilyen tekintetben nem különböztetjük meg az erőset az édestől. Eredetileg csak erős paprika volt, de az emberek régóta próbálták kiédesíteni azt. A 18. századi hadjáratokban leírták, hogy a német katonák ördögtől valónak tartották a magyar katonákat, akik a mások számára elviselhetetlenül erős gulyásos húst (paprikás) ették. Nem mindenki bírta a méregerőset, ezért próbálták enyhíteni a paprika erejét. Sokáig egyetlen módja volt ennek az, hogy kivágták a paprikaeret, az elkülönített magot pedig kímosták. A paprika ere és magja hordozza annak erejét. A paprikamagot zsákokba tették, vizes kádakban áztatták és gázolták. Ez nem tudta teljes egészében elvenni, de lényegesen veszített erejéből a paprika. Mivel ez a technika jelentős kézi munkát kívánt, drágította a paprikát. 1917-ben hozták létre Kalocsán a paprikakísérleti állomást. A kísérletezések alkalmával egy csípmentes tövet találtak 1929-ben. Az elkülönített magokat szaporítani kezdték, melynek következményeként a bátyai határban kezdték meg a csípősségmentes paprika köztermesztését 1933-ban. Innen, Kalocsáról indult el tehát hódító útjára az édes paprika, mely nagyon gyorsan átvette az erős paprika helyét. Hamarosan a szegediek is áttértek a csípősségmentes paprika termesztésére, mert másképp nem tudták lépést tartani a piacon. Az új paprikafajták gyorsan átvették a régiek helyét. Az erőspaprika-őrlemény ma is ott van a piacon, de azt nem a régi fajtákból, hanem – általában – cseresznyepaprikából őrlik.

– *A minőségben tesznek különbséget az őrlemények között?*

– A paraszti gazdaság nem ismeri, nem vette át az üzemi minősítéseket, ott csak erőset vagy édeset termelnek, s mindent kézi munkával állítanak elő. A nagyüzemi feldolgozás során elkülönítik a magot és a héjat. A mag és a héj keverési arányának függvényében öt minőséget különítenek el. A legrosszabb minőség a rózsapaprika, amibe kevés magot őrölnek. A magolaj oldja ki ugyanis a héjból a színt, tehát minél több mag van a paprikában, annál élénkebb, pirosabb az őrlemény színe, és annál olajosabb a tapintása.

– *Előfordult-e, hogy ezt a nagy kézi munkát igénylő terméket hamisították?*

– Hamisítvány mindig volt, van és lesz. A Kalocsa környéki emberek nem vesznek akárhol paprikát – boltból sem –, csak egy helyről, onnan, ahol ismerik a termelőt. Helyeket sosem csapnak be, mert annak a piac rontása mellett komolyabb következményei is lehetnének. Azok csalhatnak csak, akik messzire, nagy mennyiségben adják el a paprikát. Ez azonban nem általános, sőt ritkán, elvétve előforduló eset. A hamisítás egyébként nem új keletű dolog, már a 19. századi sajtóban is olvashatjuk, hogy téglaporról keverték, miniummal hamisították a paprikát. Ezek az ügyek azonban bűncselekmények, és ismételten megjegyzem, hogy nagyon ritka események. A paprika egyébként olyan, mint a bor. Évjárattól, az adott év időjárásától függően változik a minősége.

– *A kalocsai paprika már a hungarikummá minősítés előtt egy közismert termék volt. Milyen változást hozott a minősítés?*

– Számomra annyit, hogy ezt a tényt minden előadásom, nyilatkozatom alkalmával megemlítem, mint a népművészetünk esetében, ami szintén hungarikum. A gyár igazgatója tudná megmondani, hogy gazdasági szempontból érezhető-e változás, de félek, hogy nem. Az általam is látható, hungarikumokkal kapcsolatos pályázatok virtuális lehetőségek. Véleményem szerint akkor lenne haszna a hungarikummá minősítéseknek, ha a paprikára is járnának olyan földalapú és egyéb támogatások, mint például a gabonákra. Miért támogatjuk a búzát, és miért nem támogatjuk a paprikát? Nem az én tisztem eldönteni, de kaphatnának a hungarikummá minősített termékek például adókedvezményt. Miért nincs olyan védjegy, ami elkülönítené, megkülönböztetné a hungarikumokat? Magyarországon erre nincsen garancia, nincsenek meg azok a szervezetek, amelyek a minőséget garantálni tudnák. Ha mindent felveszünk az értéktárakba, ha mindent hungarikummá minősítünk, akkor egy idő után az egészet értéktelenné tesszük. Akkor érhetnénk el a minősítéssel változást, ha a vidék, a termelők számára gazdasági hasznot is jelenthetne az. Amíg nem alakul át gondolkodásunk, addig valamiféle gazdasági haszon biztosításával érhetnénk el a hungarikumok presztízsének helyi növekedését, megerősödését. Lehet, hogy megköveznek érte, de számomra a karcagi birkapaprikás nem hungarikum. Hungarikum a birkapaprikás. A karcagi birkapaprikás annak egy változata. Sok helyen főzik a birkapaprikást, de mivel rosszabb egyik a másiknál? Mindezek után az emberek úgy érzik, hogy a hungarikummá minősítést is a politika határozza meg, ezért visszafogottak az értéktári fölterjesztésekkel kapcsolatban is. A munkaerő hiánya a hungarikumokra is nagy veszélyt jelent. A kalocsai paprikával kapcsolatban említettem, hogy egyre kevesebb a termelő. Ez a veszély a karcagi birkapörkölt esetében is probléma lehet. Gondoljunk csak arra, hogy egyre kevesebb a juhász, a juhokat legeltető pásztor. A hodályokban, tápon tenyésztett birkák már nem ugyanazok a birkák.

– *Van a kalocsaiaknak egy majdnem hungarikumuk, a paprikás kácsi.*

– A paprikás kácsi olyan különlegesség, ami máshol nincs, még a szomszédos falvakban sem. A paprikát mindenütt a sóval párosítják, a kalocsaiak viszont cukorral keverik azt a kácsi töltelékében. Amikor az egyik írásomban felhívtam a figyelmet a paprikás kácsira, akkor nem azt szorgalmaztam, hogy a bajai halászléfőző fesztivál mintájára kétezer kemencét állítsunk fel Kalocsa főterén. Egyedisége miatt azonban kívánatos lenne, hogy a kalocsaiak magukénak érezzék és megőrizzék azt. A paprikás kácsi tagadhatatlanul kalocsai étel.

– *A kácsi ünnepi étel?*

– Mindig ünnepi. A 20. század előtti világban a parasztok nagyünnepi menüje volt a húsos leves és a kelt tészta, a kácsi. Az én gyerekkoromban, az 1970-es években nem volt vasárnap kácsi nélkül. Ma már vadászni kell rá.

– *Lehet ezt a városban valahol, valamelyik étteremben kapni?*

– Sajnos nem. A paprikás kácsival az a baj, hogy csak frissen jó. Egy másik itteni különlegesség a rántott gombóc. Nem panírozott ételről, hanem rántásos gombócról van szó. Zsiron kell pirítani lisztet, paprikát dobunk bele, és abban forgatjuk meg a kifőtt krumpolis gombócot. Nagyon gyorsan elkészül. Szoktam is mondani, amikor a gyorsan elkészíthető ételeket, például a pizzát reklámozzák, hogy a mi rántott gombócunk is nagyon gyors étel.

– *Két hungarikuma van a városnak, a paprikája és a népművészete. Lehet-e ezt még bővíteni?*

– Kettő és fél! A paprikás kácsit már beterjesztettem, de visszautasították azzal az indoklással, hogy nem eléggé ismert. Addig nem nyugszom, amíg nem lesz hungarikum, mert kuriózum, ritkaság, egyedi. Ugyanakkor az az igazság, hogy az ember kénytelen vérmérsékletet tanúsítani. Ha nagyon megnő a hungarikumok száma, akkor nem lesz azoknak értéke. Értem én azon törekvést, hogy mindenki szeretne saját falujából, városából egy-egy hungarikumot, de az egy idő után kezelhetetlenné válna. Vannak olyan hungarikumaink, amelyek mindannyiunk sajátjai. Ilyen például a már említett birkapaprikás. Jó példa a pálinka is. Nem egy település vagy vidék pálinkája a hungarikum, hanem a pálinka. Ennek a mintájára kellett volna a birkapaprikást is hungarikummá minősíteni, s akkor a fél ország a sajátjának érezhette volna. Ha minden így marad, akkor mindegy, hogy hány hungarikumunk van, mert nem történik semmi. A kalocsai értéktárban is azt szoktam mondani, hogy vigyáznunk kell azzal, hogy hány elemet veszünk föl az értéktárba. Idővel meg fogják kérdezni, miért nincs támogatás a listázott elemekre. Másként fogalmazva: ha elvárom egy tulajdonostól, hogy régi formájában őrizze meg a házat, akkor természetesnek kellene lennie annak, hogy a felújítások többletköltségét megtámogatom. Erre mindaddig szükség van, amíg nem tudunk új módon, értékalapon – nem anyagi szinten – gondolkodni. A támogatások rendszere segíthetné ennek a gondolkodásnak a kialakulását. Ha az egyén látná, hogy a közösség számára is érték a saját magántulajdona, idővel bizonyosan kialakulna egy más értékszemlélet, amikor büszke lesz a magáéra, amiért anyagi áldozatokra is kész. Az értékvédelem legnagyobb ellensége az irigység. De a kérdésre visszatérve meg kell említenem, hogy a nemzet egészének figyelmére érdemes Kalocsa temetőjének egyik sírja, amelyen Petőfi Sándor egyetlen sírverse található. Úgy tudjuk, hogy Petőfinek nincs több sírverse.

– *A kalocsai paprikát a kácsin és a rántott gombócon kívül milyen helyi specialitásokban találjuk még meg?*

– Nálunk mindenben. A paprika-fogyasztás ezen a vidéken nagyon nagy, az országos átlag négy-, hatszorosa. Paprikából mindenbe teszünk, mindenbe sokat. Ha főzök, csak három fűszert használok: sót, hagymát és az elmaradhatatlan paprikát.

*Az interjút készítette: Sági Norberta*