

**JELÖLÉSI ADATLAP**  
**A SZELLEMI KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG NEMZETI JEGYZÉKÉRE**

**FEDŐLAP**

**A. Az örökségelem neve**

**A.1. Az örökségelem neve**

A Hadházi lapos káposzta termesztésének és feldolgozásának hagyománya

**A.2. Az örökségelem egyéb elnevezései (nemzetiségi, tájnyelvi, helyi megnevezés)**

-

**B. Az érintett közösség(ek), csoport(ok) vagy egyén(ek) felsorolása**

Valamikor nagyon sok hajdúhadházi család megélhetését biztosította a káposztatermesztés és feldolgozás. Mára ez is a kézműves szakmák sorsára jutott: összetettsége, nagy odafigyelést és szakmai felkészültséget igénylő mivolta miatt, valamint gyenge jövedelmezősége miatt is egyre kevesebben üzik itt Hajdúhadházon, a káposzta fővárosában is. A kertbarátkörön belül is és azon kívül is jelentősen lecsökkent a káposztával háztájinál nagyobb tételben foglalkozók száma a városban. A tradicionális több generációs káposztatermesztő családok a fent említett okok miatt veszélyeztetve látják e nehéz, de szép szakma folytatását. Úgy érzik, hogy az ipari káposzta feldolgozó üzemekkel egyre kevésbé tudják felvenni a versenyt, ezért a huszonnegyedik órában vannak ahhoz, hogy hírmondónak néhányan megmaradjanak és továbbvigyék ezt a szakmát.

A kertbarátkörön belül is vannak több generációs káposztatermesztők, mint Molnár Bálint, Takács Miklós, Szöllős László vagy Szabó Zsigmond.

A kertbarátkörön kívül is többen foglalkoznak generációk óta káposzta termesztéssel Hajdúhadházon, mint Vilmányi János, Sörös Ferencné Dancsi Rózsika, Szabó László, Kecsedí Sándor, Varga Gábor, Varga Miklós, vagy az elhivatott biogazdálkodó Erdődi Imre. Mindannyian családirag örökölt tudás birtokosai, akik dacolva a tömegtermeléssel küzdenek az áruházláncok gyengébb minőségű, jóval szerényebb beltartalmi értékekkel rendelkező, olcsó savanyú káposztái ellen.

**C. A jelölést beküldő személy/szervezet megnevezése**

Radnóczy Ferenc Kertbarátkör, Hajdúhadház

**D. A jelölés dátuma (év)**

2024.

## JELÖLÉS

### 1. A jelölt örökségelem azonosítása

#### 1.a. Az örökségelem rövid leírása

*max. 1000 karakter*

Hajdúhadházon ősidők óta termelik ezt a laposfejű, különösen vékonylevelű tájfajta káposztát. Gasztronómiai jelentőségét a fejszerkezetének finom felépítése adja. Hártyavékony, összeboruló, torzsáig könnyen bontható, keskeny kordájú levele és kis torzsája van. Frissen és savanyított formában is ideális töltött káposzta alapanyag. Hosszúsálú, igen vékony szeletekre gyalulható, amiből a széles körben keresett aranysárga hadházi savanyú káposzta készül. Éppen e jellemzők azok, amelyek széleskörben ismertté és keresetté tették és teszik ma is ezt a káposztát, lehetőséget kínálva akkor is és most is, az itt élők számára a megélhetés és keresetkiegészítés biztosítására.

A palántanevelés a házkörülí kertekben zajlott, majd a város szélén lévő mélyfekvésű, vizes területeken, az ún. káposztáskertekben ültették el végleges helyükre. Hajdanán ezekben a káposztáskertekben szinte mindenkinek volt egy-egy darab káposztásföldje. Általános volt, hogy az iskolai tanév bezárása után kiürült a város a palántrakás idejére. A családok apraja-nagyja szekérre pattant és a kialakult családi munkamegosztás szerint elültette a kintevelt palántákat. Kisebb tételben szinte minden háznál foglalkoztak a káposztatermesztéssel, ugyanakkor nagy tételben is jelentős számú család "pízelt" a káposztából.

Évtizedekkel ezelőtt még általános jelenség volt, hogy a szekérrel, vonattal érkező kereskedők üres zsákokkal felszerelve az állomás előtti kocsmába betérve tudakolták, kihez, mely utcába érdemes jó káposztáért kopogtatni. Káposztavágás idején még egy-két évtizeddel ezelőtt is, szemmel láthatóan megszorodott a Hadházon jellegzetes, házak előtti kiskapuk (egykor hajdúkapuk) mellé rögzített, karóra felszúrt káposzta, mely messziről jelezte az utcán elhaladók számára, hogy: "itt, kérem, káposzta van eladó!"

A káposztás ételek és a hagyományos eljárással savanyított káposzta Hadházon nemcsak eladásra, hanem rendszeres fogyasztásra is termelt. A káposzta közismerten a szegényember egyik fontos tápláléka, amely helyben, a laza löszös barna homoktalajon olcsón és jól termesztendő, ételként pedig változatosan elkészíthető, ha volt hozzá hús, ha nem. Emellett rendszeres fogyasztása megvédte a város lakosságát skorbuttól is. Erről több

évszázados jegyzőkönyvek tanúskodnak, melyet a Hajdúkerület egykori orvosa, Földi János vetett papírra az 1700-as évek végén.

### **1.b. Az érintett közösség(ek), csoport(ok) vagy egyén(ek) bemutatása**

*max. 1000 karakter*

A káposztatermesztők jó szakmai közösségen alapuló baráti kapcsolatot ápolnak a kertbarátköri tagsággal nem rendelkező helyi- és más települések káposztatermesztőivel és hobbikertészekkel egyaránt. Gyakran cserélnek tapasztalatot a káposztatermesztéssel kapcsolatos tanácskozásokon, konferenciákon, valamint rendszeresen vesznek részt közös rendezvényeken. Tapasztalataikat megosztva, figyelve egymás tevékenységét, tanulva egymástól, közösen képviselik a helyi tájfajta káposzta népszerűsítését.

A hajdúhadházi kertbarátkör növénykedvelő és természetszerető emberek szerveződése. Ez a legrégebben létrejött és folyamatosan működő civil közösség városunkban. Rendszeres találkozósaik a kertkultúrához kapcsolódó szakmai tapasztalatcserék színterei, ahol telepítési, metszési, növényvédelmi és más aktuális mezőgazdasági témákban előadások, közvetlen hangvételű beszélgetések zajlanak. Hagyományörző szándékkal, gazdag és sokszínű programjaikkal évtizedek óta rendszeres résztvevői a városi eseményeknek, ugyanakkor régóta állandó, üde színfoltként büszkén népszerűsítik a káposztát és a hagyományos káposztás ételeket a szomszédos települések rendezvényein is.

### **1.c Az örökségelem földrajzi elhelyezkedése és elterjedtsége**

*max. 1000 karakter*

Hajdúhadház városa Hajdú-Bihar vármegye északi részén, Debrecentől 19 km-re, a nyírségi homokhát déli peremén fekszik, melynek talaja különleges. Míg a Nyírség talaja sárga homok, ez a talaj egy tápanyagban gazdag, laza, löszös barna homok. A várost körülvevő mélyebb fekvésű, lapályos, vizes területek kedveznek a káposztatermesztésnek. A káposztáról ugyanis tudvalévő, hogy éppen a mély fekvésű, vizes, porhanyós földet szereti. Azt tartják, hogy a káposzta, míg nevelik „szereti a harangszót meg a kutyaugatást hallani.” Ezt arra mondják, hogy a káposzta magot a kissé magasított ágyásokba nem szabad mélyre vetni, épp csak 1 cm-re a talajszinttől, hogy még hallja a harangszót és a kutyaugatást. Másik áthallása ennek a mondásnak az, hogy - bár ma már a káposztát szántóföldeken termelik - valamikor a városhoz közeli földeket jobban trágyázták, ezért a gondozása miatt is előnyös volt a városszéli, városközeli elhelyezkedésük, tehát hasznos

volt, ha csak olyan távolságban volt a káposztaföld, ahol még hallani lehetett a harangszót meg a kutyaugatást.

A káposzta annyira fontos és nélkülözhetetlen tápláléka volt a hadháziaknak, mint a burgonya, ezért egykor alig akadt ház, ahol ne termeltek volna káposztát. Egy, a századfordulóról származó fénykép is tanúsítja, hogy már több, mint száz éve a környező nagyvárosok piacainak állandó portékái közé tartozott a hadházi lapos káposzta. Egykor olyan széles körben ismert és keresett áru volt, hogy a hadházi káposztát szekér- és vagonszámra szállították innen értékesítési céllal távolabbi városok piacaira, és külföldre (Lengyelországba és az egykori Szovjetunióba) is.

A hadházi káposzta ma is fogalom azon káposzta fogyasztók körében, akik számára fontos, hogy jó minőségű káposztát kapjanak a pénzükért. Büszkén mondhatjuk, hogy nemcsak az ország keleti felében ismerik és vásárolják az itt termesztett káposztát, hanem a még a nyugati határmenti városokból is gyakran érkeznek megrendelések. A hadházi káposzta ősztől tavaszig több város piacán, sőt a debreceni, a miskolci és a budapesti biopiacokon is megtalálható, öregbítve Hajdúhadház hagyományos káposztás (torzsás) hírnevét.

### **1.e Az örökségelem a szellemi kulturális örökség mely területeit képviseli (aláhúzással kérjük jelölni, több terület is megjelölhető)**

- a) szóbeli hagyományok és kifejezési formák, beleértve a nyelvet is, mint a szellemi kulturális örökség hordozóját
- b) előadóművészetek
- c) társadalmi szokások, rítusok és ünnepi események
- d) a természetre és a világegyetemre vonatkozó ismeretek és gyakorlatok**
- e) hagyományos kézművesség

## **2. A jelölt örökségelem ismertetése**

### **2.a Az örökségelem történeti háttere, előzményei**

*3000–5000 karakter*

Hajdúhadház régi káposztatermelő hely. Itt a káposztakultúrának jelentős múltja van, a környéken éppen ezért emlegetik a hadháziakat „torzsások” néven.

Valamikor a káposzta biztosította a város lakosságának az egyik legfontosabb megélhetési forrását. Mind a termesztésben és a feldolgozásban, illetve az értékesítésben is hagyományos formák, szokások alakultak ki.

A hadháziaknak sikerült olyan káposztafajtát kitermeszteniük, amelyik a talajuknak és az éghajlatuknak a legmegfelelőbb. Vékonylevelű, magas cukortartalmú, ugyanakkor bírja a szárazságot és a fagyot egyaránt, emellett a káposzta kártevői és betegségei sem nagyon pusztítják.

Hogy a hadháziak ezt a helyi tájfajta káposztát kialakíthatták, a természeti adottságokon és a kialakult jó termesztési módokon kívül annak is köszönhetik, hogy a káposztamagot emberemlékezet óta mindig maguk termesztették a klímájuknak és a talajuknak legmegfelelőbb egyedekből. Szakavatott szem a Hadházi lapos káposzták között is tudott különbséget tenni: bizonyos családok által termesztett káposzták enyhe színbeli, alakbeli eltérésekről felismerhetők voltak. Hírmondónak még ma is akad egy-két veterán káposztatermesztő, aki még a saját családja által "kifejlesztett" génállományból dolgozik, őrizve a nemcsak a helyi, hanem a családi hagyományt is.

A fejes káposzta és a savanyú káposzta ma is sokaknak az egyedüli téli C-vitamin forrás, elsősorban azokban az országokban, ahol kevés friss zöldséghez jutnak. A fejes káposzta azért játszik fontos szerepet, mert betakarítása egészen az év végéig lehetséges, sokáig tárolható és savanyított formában egész év folyamán eltartható. Ezért vált kedvelté az egész világon.

Földi János (1755-1801) a felvilágosodás korának tudós polihisztor orvos, költő, nyelvész és természettudós, a hajdúkerület orvosaként a hajdúvárosok mintegy 35 ezer fős lakosságát gyógyította, és emellett ellátta a közegészségügyi teendőket is. Levéltári iratok tanúsága szerint Földi egy alkalommal arról tájékoztatta a közgyűlést, hogy az éhezés és egyébként is egyoldalú táplálkozás következtében 1795 áprilisában több hajdúvárosban is elterjedt a skorbut. Földi amellett, hogy részletesen leírta e betegség okát és gyógymódját, arra is rámutatott, hogy a skorbutnak „híre sem volt Hadházon, minthogy lakosai káposztával, répával, murekkel, retekkel, salátákkal, fok- és vereshagymával és egyebekkel (gyümölcsökkel is) inkább bővelkednek.”

Hely- és kultúrtörténeti szempontból is felbecsülhetetlen jelentőséggel bír Enyedi József: A káposzta jelentősége a nép életében Hajdúhadházon című, 1963-as monográfiája, amelyben a káposzta termesztés és feldolgozás módját, annak eszközeit, jellegzetes tájszavait néprajzi és nyelvészeti vonatkozásban is megörökítette.

Ebben a kiadványban számos - szintén kultúrtörténeti jelentőségű - Hajdúhadházon készült fotódokumentum örökíti meg a káposzta termesztés és feldolgozás jellegzetes mozzanatait: a palántrakni induló családot a megrakott szekérral, a káposztagyululás és taposás jellegzetes mozdulatait, de látható a vágás után az udvarban precízen prizmába felhalmozott káposzta, vagy az anyatövek tárolását megörökítő fotó is.

A legidősebb, több generáción át káposztával foglalkozó, helyi adatközlők elbeszélései teljes mértékben alátámasztják a monográfiában feljegyzetteket. Továbbá a monográfia képeiről is tökéletesen leolvasható a munkamegosztás, hogy csak néhányat említsünk: pl. a káposzta ültetésekor a palánt "ejtése" (földbe vajt lyukba helyezése) és a locsolás a gyerekek feladata volt, de a gyalulás, az éles pengék használata miatt nagy odafigyelést, férfierőt kívánt. A káposzta taposása jellemzően a fiatal legények feladata volt, a sózás azonban gyakorlott háziasszony kezét igényelt.

## 2.b Az örökségelem jelenkori bemutatása

3000–5000 karakter

A Hadházi lapos tájfajta káposzta jól termő, átlagsúlya 2-2,5 kg, de nem ritka a 3 kg-os fej sem. A feje kemény, kissé lapos és tömött, a *levele* vékony, halványzöld, a *kordája* (levélér) vékony, a *torzsája* rövid, vékony és édes. A hadházi káposztát meg lehet ismerni arról is, hogy a fej összeboruló levelei a középnél jóval tovább érnek.

A tájhoz, a területi és éghajlati adottságokhoz jól alkalmazkodó, megfelelő vetési és kiültetési idő esetén kisebb az esélye a ráfizetéses termesztésnek, mint a hibridfajták esetén, amennyiben öntözési lehetőség nincs. 300-350 mm normális és kedvező eloszlású, vegetációs időbeni csapadék mellett mélyebb fekvésű, ún. fekete homoktalajon öntözés nélkül is eredményesen termesztethető. Aszályos, magas hőmérsékletű, alacsony páratartalmú periódusban nem képez labdányi fejeket, mint általában a hibridek, hanem „kivárja” a szeptemberi időszakot és ekkor indul fejlődésnek, csak ekkor kezd „borulni”.

Természetesen, ma már jóval korszerűbb eszközök állnak rendelkezésre mind a termesztéssel, mind a feldolgozással kapcsolatosan. Ma már lóvontatta eke helyett modern, navigációs műhold vezérlésű traktorok szántják a földet, és ma már a trágyát sem villával terítik. Napjainkban fóliasátor vagy üvegház védi a hajtást elősegítő magházföldben nevelt káposztapalántot és korszerű csepegtető/esőztetőrendszer végzi a palánták locsolását. Ma már nem családok apraja-nagyja kerekedik fel június derekán szekérral pakolva „palántrakni”, hanem fizetett munkaerő végzi ezt a munkát. Bár a Hadházi lapos káposzta kevésbé érzékeny a betegségekre, minimális permetezést igényel. Ennek módja is

jelentősen megváltozott. A régi egykezes porozót tekintélyes tartállyal rendelkező korszerű traktoros permetezők váltották fel.

Legkevésbé a betakarítás változott, mivel az most is változatlanul kézi erővel történik, csupán nem szekérre, hanem traktorra, ládába, konténerekbe teszik a betakarított káposztafejeket. A földön hagyott hulló leveleket ma is igyekeznek az állatok takarmányozására felhasználni, majd a káposztacsonkokat gépi erővel beforgatják a talajba. A tárolás módja is megváltozott a hűtőházak megjelenésével.

A feldolgozás eszközei is többségében megújultak, de maga az eljárás menete, rendje ma is a hagyományos utat követi. Már több mint fél évszázada is van annak, hogy a káposztával a háztájinál nagyobb tételben foglalkozók a hagyományos káposztagyaltat, kerékkel hajtott forgóképes gyalura cserélték. Ezt mai napig használják, de már egy rászerezelt motor segítségével gépesítve szeletelik hajszálvékonyra a savanyú káposztának valót. De említhetnénk a torzsafűrőt is: ha egy-két káposztafejről van szó, akkor még ma is a jó öreg kéziszerszámért nyúlnak, de aki nagy tételben káposztázik, az már több mint 50 esztendeje gépesített torzsafűrőt, pontosabban: „roncsolót” használ erre a célra. Ma már nem vászonterítővel bélelt fateknőt tesznek a gyalu alá, hanem könnyű és könnyen takarítható műanyag kádakkal helyettesítik azt. A kereskedelmi forgalomba kerülő gyalulékot és a savanyításra eltett egész káposztafejeket a régen használatos, fából készült srófós káposztásdézsák helyett ma óriási betonkádakba, műanyag tartályokba vagy rozsdamentes acéltartályokba teszik. A hajszálvékony gyalult káposztát azonban a mai napig hagyományosan – alapos taposással - tömörítik, majd óriási nyomókövekkel vagy csavarószerkezetekkel tartják légmentesen, állandó nyomás alatt tartva.

De a kész savanyúkáposzta porciózására ma is éppen olyan favillákat használnak, mint ahogy azt évszázadok óta eleink tették és a töltött káposzta cserépfazékban (vászonfazékban) történő főzése is újra reneszánszát éli.

A fiatalabb generáció számára nem könnyű ezt a több évszázados tudást áthagyományozni, mivel a mai ifjúság kapcsolódása a természettel, a kerti munkákkal jóval kisebb mértékű, mint akár csak a szüleiké volt.

Ez egy rendkívül összetett munka és anyagilag nem éri meg a termesztési és a feldolgozási folyamatot szétválasztani. Komoly nehézséget jelent az is, hogy a termesztéstől a feldolgozáson át az értékesítésig a teljes munkafolyamat megtérülési ideje (időben és pénzben is) is kerek egy esztendő, ezért komoly, elhivatott személyiséget kíván meg e nagyszerű örökség megőrzése.



A kertbarátkör mára mintegy 80 főt számlál, melynek tagjai között is vannak még elhivatott "káposztázók", valamint városi szinten is van még néhány folytatója ennek a hagyománynak, de létszámuk a modernizáció világában egyre fogyatkozik. Nagyon bízunk azonban abban, hogy - ha kevesebben is -, de annál lelkesebben őrzik meg Hadház káposztatermesztői múltját és teszik a jövő örökségévé is.

## **2.c Az örökségelem társadalmi és kulturális funkciója napjainkban**

*1000–3000 karakter*

A káposzta több családnak ma is a fő bevételi forrása, megélhetési lehetősége. A jó minőségű káposzta iránt a mai napig nagy a kereslet. Többen a belföldi utazásaikat úgy intézik – akár az ország másik végéből is –, hogyha errefelé járnak, mindenképp útba ejtsék valamelyik jól bevált hadházi termelőt egy adag finom savanyú káposztáért vagy egy kis jófajta, hártavékony levelű töltöttkáposztának valóért.

A hagyományos káposztás ételekhez kapcsolódó rendezvények (Káposztás Napok) az évek alatt valódi közösségi élménnyé váltak. Fontos színtere ez a hagyományos káposztakultúra népszerűsítésének, és a hagyományok ápolásának egyaránt. Itt a szórakoztató programokon való részvétel mellett egyszerre találkozik a kereslet a kínálattal, vagyis az a hely, ahol a káposzta kedvelők, káposzta fogyasztók közvetlenül találkozhatnak a termelőkkel is. Itt vásárolhatnak, kóstolhatnak kedvükre, ugyanakkor alkalmuk nyílik kérdezni is, valamint kipróbálni a hagyományos savanyú káposzta készítésének egyes fázisait, mint a gyalulás vagy a káposztataposás.

## **3. A jelölt örökségelem megőrzésével kapcsolatos intézkedések**

### **3.a A megőrzés gyakorlata korábban és napjainkban**

*1500–3000 karakter*

Egykoron igen nagy szégyennek számított Hadházon, ha valamelyik háziasszonynak a legszebb, legerősebb egyedekből nem sikerült a következő évre való káposztamagot kitermelnie - nem sikerült a magfogás - és szégyenszemre mástól kellett beszereznie. Presztízs kérdést csináltak belőle. A családok nagyon ügyeltek arra, hogy ki ne fogyjon a vetőmagjukból, emiatt alakulhatott ki a településen belül az egyes családoknál egyazon tájfajta káposztának sajátos klónjai. Ezek a klónok egészen kis mértékben ugyan, de különböztek egymástól. Gyakorlott káposztázó ezekből az apró eltérésekből a piacon is rögtön ráismert, hogy melyik (pl. Varga, Molnár, Vilmányi, Kecsed, Szöllős, Erdődi stb.) család termesztette.

Mára ez a gyakorlat szinte teljesen megváltozott. Jelenleg a Nébih által ellenőrzött helyi fajtafenntartók ipari méretekben állítják elő a – kereskedelmi forgalomban is kapható – Hadházi lapos káposztamagot, melyet a hagyományos fajtakiszelektálást követően önálló, egységes tájfajtaként ismertek el és jegyezték be. A káposzta vetőmag előállítására az elmúlt évtizedekben az egyéb keresztesvirágú növények házikerti felszaporodása miatt egyre nagyobb odafigyelést kíván, egyre nehezebbé válik. Ezért ma már a legtöbb káposztatermesztő számára a fajtafenntartók biztosítják az egyenletesen magas minőségű, teljesen egységes, helyi fajtára jellemző vetőmagot. Hírmondóként azonban még ma is akadnak olyan megszállott káposztázók, akik ma is a több generáción átívelő saját magfogságból vetnek.

Napjainkban még többnyire a hagyományos módon, elsősorban családon belül hagyományozódik a tudás, amely újabb generációs káposztatermesztőket állít csatasorba, de azért szerencsére mindig vannak vállalkozó szellemű fiatal családok, akik szeretik a kihívásokat és pusztán lelkesedésből vágnak bele a káposztatermesztésbe. Az idősebb generáció tagjai még az ősi módon tanulták el a káposztatermesztés és feldolgozás fortélyait: egyszerűen belenőttek, látták a szülőktől, nagyszülőktől: a maguk erejének tudásának megfelelően csatlakoztak be az egyes részfeladatokba, s ahogy nőttek, erősödtek, úgy változott a munkamegosztásban is a szerepük. A mai rohanó világ életritmusában azonban nem kedvez a hagyományokon alapuló, manufaktúra-szerű termékelőállítóknak. Még kevésbé kedvez azoknak, akik olyan széles spektrumú tevékenységet végeznek, mint a káposztatermesztő- és feldolgozó, akik az “alapanyag” előállításától egészen a késztermékig minden munkafolyamatot felölelnek. Ez jelentős mértékben kiszelektálja a vállalkozó szellemű fiatalokat, mivel ehhez jóval nagyobb tudás, előrelátás, jóval nagyobb elszántság, rendkívüli munkafegyelem és alkalmazkodókészség szükséges, valamint extrém türelem, türelem is, mivel ez a fajta munka nem a pillanat művészete. Itt a megtérülés ideje közel egy esztendő, ahol a munkafolyamatokat is egy egész esztendőre kell tudni megtervezni, átlátni. És nem elég megtervezni és átlátni, hanem tudni kell bízni a megtervezett munka sikerében, türelemmel kezelni például az időjárás okozta anomáliákat, napról-napra alkalmazkodni a változó körülményekhez. S ha sikerül megtermelni a káposztát, azt fel is kell tudni dolgozni, tárolni. Sőt, nem árt az sem, ha mindezen tulajdonságok mellé még megfelelő empátiával és kommunikációs készséggel is fel vagyunk szerelvek, hiszen a verejtékes munkával megtermelt, és nem kevesebb munkával feldolgozott káposztát el is kell tudni adni. Tudni kell a vevőkkel is tárgyalni, illetve

alkalmazkodni a piac gyorsan változó igényeihez, ráadásul anyagilag korántsem jövedelmező annyira, hogy megérje a fáradságot. Ez nem könnyű feladat, ezért csak a legelszántabbak választják manapság hivatásul vagy keresetkiegészítés képpen. Ezt nem lehet másképp kivitelezni, csak "szerelemből".

A legtöbb sokgenerációs család (mint a Varga, a Molnár, a Vilmányi, a Kecsedí, a Takács az Erdődi és a Szöllős családok) a megtermelt káposztát nyersen, gyalulva, vagy savanyított gyalult- és savanyított fejes formában értékesítik végfelhasználók és kereskedők számára helyben és az ország számos más városában egyaránt. Olyan is akad, aki üzletláncok számára értékesít (pl. a nyíregyházi Spar pultokból is a Vilmányi-féle káposztát vásárolhatjuk meg). Erdődi Imre neve pedig a nyugati határvidéken, a debreceni, a miskolci és a budapesti biopiacokon vásárlók körében cseng ismerősen. Elképzőten széles választékkal bír, saját termesztésű hadházi biotermékeket árul, melyek között ősztől tavaszig természetesen megtalálható a Hadházi lapos káposzta minden létező alakjában, nyersen és savanyítva egyaránt.

A ma is működő több generációs helyi, hajdúhadházi káposzta termesztők gyermekei és unokái még abban a szerencsés helyzetben vannak, hogy a hagyományos módon, beleszületve a káposztázásba, még szüleiktől, nagyszüleiktől ellesve a tudást nőhetnek, nőhetnek fel. Ez a fajta áthagyományozódás, amikor már egészen kicsi gyerekként évről évre mind több és több részfeladatba kapcsolódhatnak be, gyakorlatilag észrevétlenül lesznek birtokosai ennek a többévszázados kincsnek, tudásnak. Sajnos az urbanizálódás, az értékszemlélet uniformizálódásra törekvő átalakulása és a mezőgazdaság időjárásnak való kitettsége miatt egyre kisebb a valószínűsége, hogy felcseperedve maguk is ezt a foglalkozást, mint megélhetést választják majd. Inkább mellékesként, másodállásban vagy hobbivá szelődülve folytatják a szüleiktől, nagyszüleiktől kapott szellemi örökséget.

A káposzta termesztéshez és feldolgozáshoz fűződő hagyományok tovább őrzése és továbbadása a fiatalabb generációknak kiemelten fontos feladat városunkban, ennek egyik ékes példája a városi óvodák bevonása a káposztás hagyományok őrzésébe. A hajdúhadházi Radnóczi Ferenc Kertbarátkör a város önkormányzatával együttműködve minden évben ajánl fel az óvodák számára palántákat, hogy beültethessék a zöldséges magasságaikba. Az örömmel adományozott palánták mellett, örömmel vonják be az ültetésbe a csillogó szemű óvodásokat, akik később is lelkesen locsolják, gondozzák az új szerzeményeket. A

termesztők mindig szívesen mesélnek a káposztáról, a káposztatermesztésről, és látják ezzel kapcsolatos tanácsokkal a gyerekeket és felnőtteket egyaránt.

Erdődi Imre pedig a káposzta bioszempléletű termesztési módszereibe vezeti be az érdeklődőket, lelkesen beszélve annak egészségre gyakorolt pozitív élettani hatásairól.

Településünkön olyan savanyítóüzem is működik, ahol óvodás-, iskolás- és felnőtt csoportok előzetes bejelentkezés alapján nemcsak megtekinthetik, hanem interaktív módon be is kapcsolódhatnak a savanyításba, kipróbálhatják a káposztagyálulás- és a taposás munkafázisát.

Hajdúhadház városa közhasznú munkaprogram keretében 1 hektár területen termeszt káposztát, amely a lakosság körében kerül értékesítésre.

Hajdúhadház Város Önkormányzata a kistermelővé válási programon keresztül támogatja településünkön a többek között káposztatermesztéssel foglalkozni kívánókat, ösztönözve őket a káposztatermesztés hagyományainak elsajátítására, megőrzésére és majdani továbbadására.

Hajdúhadház Város Önkormányzata a Radnóczy Ferenc Kertbarátkörrel karöltve évről évre megrendezi a régióban is nagy népszerűségnek örvendő Hadházi Káposztás Napok elnevezésű több napos gasztrokulturális rendezvényt, melynek szintén központi eleme a káposzta, a káposztermesztés és feldolgozás hagyománya, a Hadházi lapos és a belőle készült hagyományos és továbbgondolt ételek felvonultatása, ezzel is hozzájárulva a helyi káposztás hagyományok megőrzéséhez, életben tartásához.

Az előbb említett intézkedésekkel, lehetőségekkel, valamint a mára már hagyománnyá vált Hadházi Káposztás Napok elnevezést viselő rendezvény által igyekszik Hajdúhadház városa a helyi termelőkkel szoros összefogásban a Hadházi lapos káposztát, annak régi, jól bevált hagyományokon nyugvó termesztését, feldolgozását, valamint a káposztás ételek és a savanyúkáposzta fogyasztását minél szélesebb körben népszerűsíteni.

### **3.b A megőrzés tervezett lépései**

*3000–5000 karakter*

Hajdúhadház önkormányzata 2024-től (a Hadházi lapos káposzta állami tájfajtvá vázó elismerésének tíz éves évfordulója apropóján), a lakosság körében évente újrainduló szociális földprogram keretében a Hadházi lapos káposztára vonatkozóan újabb felajánlást tesz. A nyertes pályázók családonként 100-100 darab káposztapalántát is kapnak, akik év

közbeni többszöri szaktanácsadási lehetőség és visszaellenőrzés mellett, saját fogyasztásra termelhetik meg azokat.

A jövőben szeretnénk nagyobb hangsúlyt fektetni az oktatási intézményekben történő tudásátadásra is. Ezt a helyi tantervbe beépítve, óvodai csoportoknál és általános iskolai keretek között több évfolyam bevonásával rendhagyó órák szervezésével tervezzük.

A helyi óvodák számára vetőmagot biztosítva, az óvodapedagógusok bevonásával ösztönözzük a gyerekeket a káposztamag fejlődésének követésére. A káposzta magot saját kezűleg elvetve, azt rendszeresen locsolgatva játékosan ismerkedhetnek meg a palántaneveléssel, majd az óvodák kiskertjébe kiültetve követhetik nyomon a palánta fejlődési folyamatait az első levelek megjelenésétől a fejesedésig. A betakarítást követően pedig belekóstolhatnak a gyalulás és a taposás hagyományába is.

Alsó tagozaton, harmadik osztályban rendhagyó környezetismeret óra keretében a savanyú káposzta készítésébe nyerhetnek majd bepillantást a gyerekek: megismerkedhetnek a káposztagyálulás és savanyítás hagyományos eszközeivel és a ma használatos eszközökkel. Biztonságos, kimondottan rájuk szabott eszközök segítségével maguk is kipróbálhatják a káposztagyálulást, a káposztataposást, az ízesítést és persze a nyers gyalult káposzta és a savanyú káposzta kóstolás sem maradhat ki a sorból.

Ötödik osztályban a természetismeret tantárgy tematikájához igazodva bővítenénk a káposztáról szerzett ismereteiket egy rendhagyó óra keretében. A diákok káposztavágás idején a káposztaföldön ismerkednének meg közelebbről a káposztával, illetve mutatnánk be a különbséget az általánosan ismert káposzta és a hadházi lapos káposzta között, bemutatva más káposztaféléket is. Itt a gyakorlatban is megismerhetnék a káposzta felépítését a gyökérrzellettel és a fellevelekkel együtt, amivel a boltban biztosan nem találkozhatnak. Az interaktivitás itt sem marad el, több sort alkotva, láncba szerveződve pótkocsira történő káposztapakolásba és prizmába pakolásba is bekapcsolódhatnak a gyerekek.

Hatodik osztályban a hon- és népismeret tantárgy keretén belül két rendhagyó órát is tervezünk a tanulók számára. Az első (elméleti) órán archiv fotókkal színesített játékos feladatokon keresztül ismertetnénk meg a gyerekeket a káposztatermesztés egyes fázisaival, a hozzá kapcsolódó szokásokkal, valamint a helyi kultúrában való megjelenésével. A másik (gyakorlati jellegű) órán káposztás ételek receptjeivel és elkészítésük módjával ismerkedhetnének meg a gyakorlatban is, pl. a káposztatöltés (hajtogatás) technikájával.

### 3.c A megőrzést veszélyeztető, akadályozó tényezők

*1000–2000 karakter*

Az örökségelem megőrzését veszélyeztető, akadályozó tényezők közül a legfenyegetőbb az éghajlatváltozás. A magas UV-sugárzás, a páraszegény környezet, a talajvízszint folyamatos süllyedése, valamint a szabad felszínű öntözővíz hiánya a településen mind-mind, egyenként is nagy veszélyt jelentenek a káposztatermesztésre, annak ellenére, hogy a Hadházi lapos a fajtatársak között az egyik legellenállóbb tulajdonságokkal rendelkezik.

A káposztatermesztés hagyományainak továbbélését akadályozza, negatívan befolyásolja az urbanizáció is, vagyis a gazdálkodással foglalkozók egyre csökkenő létszáma és egyre magasabb korfája.

A káposztatermesztést, illetve közvetve a szántóföldi zöldség-, gyümölcsstermesztést is jelentősen veszélyeztető tényező a vadkárok elleni védekezés korlátozása, amely különösen az új vadászati törvény életbelépésének következtében tehetetlenné teszi a termelőket a vadak által okozott károk megakadályozásában.

## 4. Az érintett közösség részvétele a jelölés folyamatában és hozzájárulása az örökségelem felterjesztéséhez

### 4.a A közösségek, csoportok, egyének részvétele a jelölésben

*max. 300 karakter*

A hajdúhadházi Radnóczy Ferenc Kertbarátkörben több családban is generációk óta foglalkoznak káposzta termesztéssel, savanyítással és piaci értékesítéssel. Természet- és hagyománytisztelő emberek lévén nagy hangsúlyt fektetnek a helyi káposztatermesztés hagyományainak megőrzésére, a generációkon át felhalmozott tudás átadására.

A helyi kertbarátköri tagsággal rendelkező és a kertbarátkörön kívüli káposzta termesztők rendkívül összetartó társaság, ahol ki-ki erejéhez mérten igyekszik segíteni a közösséget. Több alkalommal összegyűlve, mindenki, akinek bármilyen emlékmorzsája volt az egykori káposztatermesztés és feldolgozás hagyományos módjáról részt vett a tudásmegosztásban. Újabb archív képanyag a korábbiakban összegyűjtöttekhez képest a házi fotóalbumokból

nem került ki, viszont a debreceni Déri Múzeum archívumában több dokumentum értékű hajdúhadházi képre is rábukkantunk a témában. A káposztázókkal készített interjút többen is vállalták, így segítségükkel sikerült az utókor számára filmen is megörökítenünk e kihalóban lévő szakma fortélyait, hagyományait.

#### **4.b Előzetes és teljes körű tájékoztatáson alapuló hozzájárulás a jelöléshez**

*max. 300 karakter*

A hajdúhadházi Radnóczi Ferenc Kertbarátkör tagságának a jelöléshez szükséges előzetes teljes körű tájékoztatására 2023. december 14-én került sor az SZKÖ Hajdú-Bihar vármegyei referensének bevonásával. A jelölést a tagság egyhangúlag támogatta.

#### **5. Indokolás a nemzeti jegyzékre való felkerülés mellett, várható hatása az örökségelem gyakorlására, megőrzésére**

*max. 500 karakter*

A hajdúhadházi Radnóczi Ferenc Kertbarátkör elkötelezett a hagyomány és a népi kultúra megőrzése iránt, különös figyelmet fordítva a helyi hagyományok hosszútávú megőrzésére és továbbadására. Örökségelemünk nemzeti jegyzékre történő bekerülése szélesebb körű ismertséget és elismertséget jelentene, amely a fiatalok bevonásával konstruktív hatással lenne a helyi identitás és kohézió megerősítésére. A hagyományos technikák magasabb szintű megbecsülése esélyt teremtene azok fennmaradására, továbbélésére.

Örökségelemünk nemzeti jegyzékre kerülése jótékony hatással lehet a Hadházi lapos káposzta és a káposztatermesztés- és feldolgozás helyi hagyományának megismertetésére, egyúttal lehetőséget biztosítana a településen folyó szélesebb körű társadalmi aktivitás és a közösségi szerepvállalás bővítésére, vagyis az együttműködés kultúrájának magasabb szintre emelésére is. Ez lehetőség arra, hogy összekovácsolódjon, megerősödjön a település közössége, felkeltse a fiatalok érdeklődését a múlt értékeinek megőrzése iránt. Új lendületet kaphat ezáltal a helyi termelői réteg, valamint más helyi értékek megbecsülése is, amely pozitív szemléletformáló hatással lehet a fiatalabb generációk számára is.

## 6. Dokumentáció

### 6.a Csatolandó dokumentumok mennyisége

Fényképek (kötelező) 20 db	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1UuyWKzeUmMGKDuA0UDHCgmZgylycM-IH?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1UuyWKzeUmMGKDuA0UDHCgmZgylycM-IH?usp=sharing</a>
Film (kötelező) 10 perc	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/1fUvOyUjTSJfqJFSokG9yDkqx33Z8oHXv?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1fUvOyUjTSJfqJFSokG9yDkqx33Z8oHXv?usp=sharing</a>
Térkép(ek) (nem kötelező)	<a href="https://docs.google.com/document/d/1SME-ZRqi1EHAOLzNUiETRv6hLTyY6Q2-/edit?usp=sharing&amp;ouid=105018104082670685208&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1SME-ZRqi1EHAOLzNUiETRv6hLTyY6Q2-/edit?usp=sharing&amp;ouid=105018104082670685208&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
Könyv(ek) (nem kötelező)	Lásd a 6. c pontban

### 6.b Fényképek, film közlési jogainak átruházása (nyomtatvány mellékelve)

--

### 6.c. További források listája (pl. könyvek, cikkek bibliográfiája, internetes hivatkozások)

*max. 20 tétel*

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Borbás Marcsi:</b> A sűrűje 2. – 100 recept a családi asztalra; p. 94-95., Bp. 2015.</li><li>• <b>Borbás Marcsi:</b> Magyarország finom – Vadregényes kelet; p. 134 – 139.; Bp. 2019.</li><li>• <b>Ecsedi István:</b> A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása - Káposztacsinálás a népnél In. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1934 (1935.) p. 246-255.</li><li>• <b>Enyedi József:</b> A káposzta jelentősége a nép életében Hajdúhadházon In. Déri Múzeum Közleményei 1. Szerk.: Béres András, Debrecen, 1963.</li><li>• <b>Erdődi Imre:</b> Savanyú arany In. Magyar Konyha, 2024. január – február, 48. évfolyam 1-2. szám, p.</li><li>• <b>É.Kiss Sándor:</b> Hajdúhadház helynevei I. In. A Déri Múzeum Évkönyve 1966-67. p. 495-544.)</li><li>• <b>Dr. Géczy László :</b> Az őszi betakarítású fejes káposzta termesztése In. Őstermelő Gazdálkodók Lapja, 2008. 12. évf. 3. szám, p. 61-63.</li><li>• <b>Géczy László – Szöllős László:</b> Káposzta, az igazi nagy fejes – Újra előtérbe kerülhetnek a régi fajták In. Agrárunió magazin, 2015. 11. 11. <a href="https://www.agrarunió.hu/hirek/kerteszet/329-kaposzta-az-igazi-nagy-fejes-ujra-eloterbe-kerulhetnek-a-regi-fajtak">https://www.agrarunió.hu/hirek/kerteszet/329-kaposzta-az-igazi-nagy-fejes-ujra-eloterbe-kerulhetnek-a-regi-fajtak</a> /letöltés ideje: 2024. 02. 28./</li><li>• Tájspecifikus káposztatermesztés Hajdúhadházon és környékén (szerk.: Hadházy Jenő) /2013./ <a href="https://drive.google.com/file/d/1_V7ElsIjiMZ4gkDIJchZNAH3rgvvhKINQ/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1_V7ElsIjiMZ4gkDIJchZNAH3rgvvhKINQ/view?usp=drive_link</a></li></ul>
--



---

- **Szincsák István:** Védjegye van Hadház büszkeségének (Hagyományok-Ízek-Régiók)  
In. HAON Hajdú-Bihar Vármegyei Hírportál, 2023. 11. 13.;  
<https://www.haon.hu/helyi-kozelet/2023/11/hajduhadhaz-buszkesegenek-lapos-kaposzta-csafordi-szollos-vedjegy-recept-haon> /letöltés ideje.: 2024. 02. 28./
- **Varga Gyula:** A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében; In.  
A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52. szám, Debrecen, 1993.
- **Világgazdaság:** Törtelen a Hadházi lapos káposzta népszerűsége  
In. Világgazdaság; 2023. 11. 13.  
<https://www.vg.hu/vilaggazdasag-magyar-gazdasag/2023/11/tortelen-a-hadhazi-lapos-ka-poszta-nepszerusege> /letöltés ideje: 2024. 02. 28./

## 7. Kapcsolattartáshoz szükséges adatok

### 7.a A jelölést benyújtó fél (név, titulus, postacím, e-mail cím, telefonszám)

Radnóczy Ferenc Kertbarátkör  
4242 Hajdúhadház, Városkert u. 19.

### 7.d Felelős szervezet(ek) (név, postacím, e-mail cím, telefonszám)

-

A jelölési adatlapon megadott személyes adatokat az elbíráláshoz szükséges kapcsolattartás miatt Jogos érdekből kezeljük.

## 8. A jelölést benyújtó aláírása, dátum

Hajdúhadház, 2024. június 19.



Szöllős László

a Radnóczy Ferenc Kertbarátkör elnöke