

A teacserje [*Camellia sinensis* (L.) Kuntze] múltja, jelene és jövője Magyarországon

Szilágyi-Nagy Zsuzsa

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzés levelező munkarend

Kertészettudományi Intézet, Gyógy- és Aromanövények Tanszék

Belső témavezető: Lakatos Márk mesteroktató, Gyógy- és Aromanövények Tanszék

A Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzésének első feléve alatt sokat gondolkoztam azon, hogy hogyan lehetne a gyógynövényeket preventív jelleggel az emberek hétköznapijaiba integrálni, méghozzá oly módon, hogy azok egy bizonyos élvezeti szintet is elérjenek. Szakácsként először az ételek felé fordultam, hiszen a konyhában sok olyan fűszer van, mely egyben gyógynövény is. De ahogy egyre többet keresgéltem az interneten hasonló témákban, úgy jöttem rá arra is, hogy már nagyon sok ilyen cikk íródott, és kifejezetten untam "receptjeiket" és "tanácsaikat", melyek végeredményképpen semmi újat sem mondtak.

Így kerültem végül a valódi teák világába, ahol tanulmányaim során arra a következtetésre jutottam, hogy az ott tanultak alkalmazásával új "értékekkel" ruházhatom fel majd a gyógynövényeket. Ezt mi sem bizonyította jobban, mint az, amikor a záróvizsgám részeként az alföldi kamillát készítettem el társaimnak [Gong Fu Cha](#) módon, összehasonlítatva velük az eredet védett-, a kereskedelmi szálás-, és a filteres kamillateákat. Oktatóm eleinte kételkedve állt a témámhoz, de mire vége lett a bemutatómnak, teljesen megváltozott a véleménye: kellemesen csalódott, és "aha" élményként írta le a szeánszt, kijelentve, hogy valóban lehet és érdemes gyógynövényekkel teaszertartásokat tartani, összefér a keleti stílus a magyar teával. (Hát még ha az előállításuk során a gyártási folyamatuk is megegyezik.)

Ez a kis zárójeles gondolat vezetett a szakmai gyakorlatom színhelyéül szolgáló Kamélia Kert-be, Magyarország első látogatható teaültetvényébe, melyben 150 tő teacserje (holland és olasz nemesítésű *Camellia sinensis* var. *sinensis*) fogadja a váci birtokra utazó teabarátokat.

A gyakorlatom során bepillantást nyerhettem a teák magyar valóságába, azaz a hazai termeszthetőségükbe és -piacképességükbe. Hála a japán matcha marketingtevékenységének, a teák iránti kereslet Magyarországon is folyamatosan nő, így az azzal kapcsolatos edukációs

hajlamuk is az embereknek. Így a teával való kereskedések és szolgáltatások jövedelmezőnek bizonyulnak. De nem úgy a tea termesztése!

Egyelőre úgy látom, hogy a tea ültetvények életképességének tekintetében jobb a jelenlegi helyzet, mint a sztálini növényhonosítási kísérlet idejében, de a globális felmelegedés okozta változó időjárásnak köszönhetően nem hiszem, hogy ipari szinten is érdemes lenne a tea termesztésével foglalkozni. Nincs stabil szakmai tudás és tapasztalat, mely segítené a termesztőt a hirtelen változó körülményekben való kármegelőzésekben és -mentőakciókban.

De a jövőben? Ki tudja? Minden változásban van. Szerencsére Varga Marianna kertje, és most már a Fővárosi Állat- és Növénykert is lehetőséget ad majd számunkra, hogy figyelemmel kísérhessük a tea meghonosításának további fázisait.

Addig is: érdemes lehetne követni a Planta tea és az 1939-es magyar tearendelet iránymutatásait, hogy a gazdag magyar gyógynövényválasztékból egy igazán élvezhető és gyógyhatással rendelkező italt rakhassunk le a vendégeink elé, úgy, mintha csak valódi teával kínálnánk meg őket.