

Kerti növények regénye

Egy színes, szagos új kiadásban igazi bestseller lehetne a megsokasodott számú növényrajongó körében ez a kötet, olyan élvezetesen, gazdag irodalmi, vallástörténeti, történelmi háttérrel tárgyalja kedvelt növényeink regényes „élettörténetét”. Kellő figyelem híján azonban könyvtárak és antikváriumok mélyén porosodó ritka kincsként várja jobb sorsát. Fedezzük hát fel újra!

Dr. Surányi Dezső könyve, a *Kerti növények regénye* öt nagy egységre tagolódik, és ezek mindegyike költői címet visel, úgymint I. A földművelés kezdetei, II. Pomona ajándékai, III. Dionüszosz könnyei, IV. Vad növényekből, botanikus kerti ritkaságokból az asztal királynői (A zöldségfélék története) és V. Élő ékszerek.

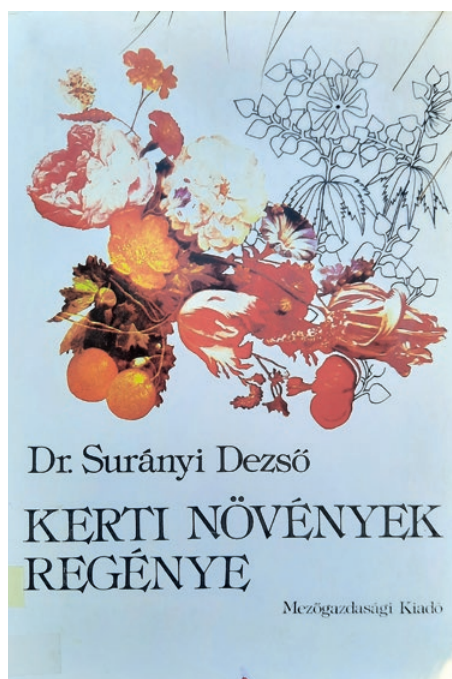
Növényeink őshazája

Mi mással indíthatna a kötet, mint az egyes termesztett növények őshazájának kérdésével, amely már a kettős nevezéktant megalkotó *Karl Linnét* is foglalkoztatta. A tudósok a nyelvészet, a mitológia, a földrajz és főképpen a botanika eszközeivel közelítették meg a kérdést az idők során. A téma talán legnevesebb kutatója az orosz *Vavilov* volt, aki hosszas terepbejárások után lokalizálta haszonnövényeink fő gécenitumait (őshazáját).

Talán a legfontosabb gécenitum a kínai-japán központ, ahonnan 136 faj származik, köztük a köles, a szója, sok bambusz faj, az őszibarack, a kajszli, a mák és a ginzeng.

Az indiai központ a második legjelentősebb 117 fajjal, innen származik egyebek közt a rizs, a csicseriborsó, a cirok, a mangó, a narancs, a citrom és a cukornád. A Földközi-tengeri központból ered egyebek között a répa, a káposzta, a petrezselyem, a vöröshagyma, a fokhagyma és a sóska. Elő-ázsiai eredetű többféle búza, az árpa, a zab, a borsó, a lencse, a szőlő, a dió és a mogoró. Közép-amerikai származású mások mellett a tök, a bab és a kukorica.

A kereskedők, a hódítók, a földrajzi felfedezések komoly hatással voltak az egyes növényfajok terjedésére. Ókori egyiptomi feljegyzések szerint *Hatsepszut* egy expedíció révén földlabdás tömjénnövényeket hozta



NÉVJEGY

Dr. Surányi Dezső:
Kerti növények regénye
Mezőgazdasági Kiadó,
Budapest, 1985
Beszerzés: könyvtár,
antikvárium

tott az afrikai Pultból. A hajós főníciaiak érdeme a gabonafélék, a kétéves gyökérzöldségek, a káposztafélék, a gránátalma és a szilva nyugati elterjedése. És hogy hazai területekről is szóljunk, a dunai és a tiszai földműves kultúrák fejlődésére egyértelműen hatottak a kelták és a görögök.

A Római Birodalom magas szintre emelte a növénytermesztést és feldolgozást, ismerték, alkalmazták és termesztették a metszés, a trágyázás, az öntözés, a vermesítés, a silózás, a fagyasztás és a sózás módszereit. Általában véve a Római Birodalom sokat tett a növényfajta elterjedéséért, ugyanakkor maguk is felhasználták más népek ismereteit, technológiáját. Nagy példaképként tekintettek a görögökre, tőlük kapták például a szőlő, az olíva, a virágok és számos zöldségféle termesztési módszerét.

A szőlő és a bor – már ekkor is – különleges terméknek számított, így császári tilalom

korlátozta – meglehetősen sikertelenül – a római szőlőfajták és művelési eljárások elterjesztését, melyet az elődök kudarcát elismerve csak bizonyos *Probus* császár oldott fel a 3. században.

A szőlő és a bor valamikor az 5-6. században – talán örmény kereskedők révén – Kínába is eljutott – akárcsak a meggy, a cseresznye és a hagymások –, Kínából pedig lassacskán Európába érkezett az őszibarack, a kajszli, a mák és egyéb fontos növények.

Évezredes gyümölcsök

A *Pomona* ajándékai fejezet a gyümölcsstermő növények történetét vizsgálja. Maga *Pomona* a fán termő gyümölcsök római istenasszonya, aki fallal körülfalazt kertjében óvta csodás gyümölcsseit. A legkedvesebb gyümölcsfajoknak a különböző kultúrákban külön istenségük is volt, a gránátalmának a kánaáni *Asztarté*, a lótnak Buddha, a szőlőnek Dionüszosz, az olajfának pedig Athéné.

Hazai gyümölcsstermesztésünk legrégebbi forrásai az oklevelek, amelyek már a 11. században számos gyümölcsfajt emlitenek. A legkorábbi leírt emlékek között szerepel az alma (almas), a berkenye (berkenefa), az eper (haperies), a mogoró (munorau), a körte (kurtuel), valamint az egykoron nagyban fogyasztott vízinövény, a sulyom (sulmus) – a zárójelben jelzett ótörök, szláv, latin és finnugor eredetű neveken.

És ha már a növények megbecsülésénél tartunk, álljon itt egy 1573-as levélrészlet a könyvből, melyben oltóvesszőket kér *Miksa* Habsburg császár *Verancsics Antal* esztergomi érsektől: „az oltóágakat idején gyűjtsd meg, gondosan csomagoldtasd, nehogy az úton elpusztuljanak, minden egyes ágra köttess névvel jegyzett cédulát, hogy az egyiket a másiktól név szerint is meg lehessen különböztetni.”

Lippai János Posoni kert című műve a 17. századból gazdag leírása a pozsonyi érseki kertnek, és az ott termesztett gyümölcsök-

nek, azok korabeli termesztési és ápolási módszereinek. A kertben egyebek között 26-féle almát, 30-féle körtét, összesen 13-féle őszi- és kajsziarackot, valamint 12-féle szilvát termesztettek.

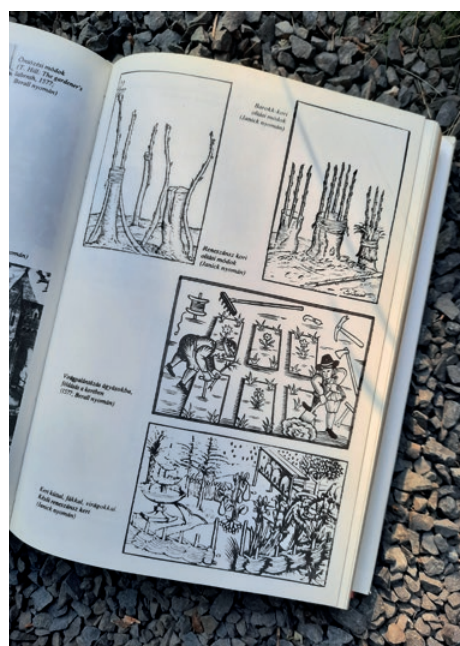
A szilvának külön fejezetet szentelt Lippai. Ebben leírja, hogy zsírosabb (humuszos) talajban a szilva gyümölcse nagyobb. Úgy tűnik, a növény minden részét felhasználták, nem csak a zamatos gyümölcsöt. A szárított leveléből hideglelés elleni tea, a mézgájából borban főzve vese- vagy epeköv törésére alkalmas főzet készült. A mézgát ezen túl a növényvédelemben is használták, vörös krétaporral elkeverve és a fák derekára kenve rovarkártevők ellen használták.

Az őshonos, apró, piros termésű sóska (bortyos) (Berberis vulgaris) már a 16. századtól termesztették Magyarországon. „Magostól és mag nélkül is mézbe becsinálva vagy egybetörve és liktáriumnak megfőzve csemege gyanánt eszik. Nádmézzel táblácskákat csinálván ennek levivel, azokat szomjúság és forróság ellen ráogatják”. „Némelyek bort sajtolnak ki belőle, a ki esztendeig is eláll.”

A napjainkra kissé elfeledett – újra felfedezendő – vadgyümölcsök fontos szerepet játszottak az egykori ételmezésben, Bornemisza Anna fejedelmi udvarának bevételei között állandó jelleggel szerepelt a kőkény és más vadgyümölcsök aszalványainak dézsmája, amelyekből olyan jelentős mennyiségű volt a beszolgáltatás, hogy még eladásra is jutott.

Szőlőtől a burgonyáig

Dionüszosz könnyei címmel külön fejezet tárgyalja a krétakor kezdetén, mintegy 100 millió éve megjelent szőlőnövény és a későbbi borkultúra történetét.



HAZAI GYÜMÖLCSTERMESZTÉSÜNK LEGRÉGBBI FORRÁSAI AZ OKLEVELEK, AMELYEK MÁR A 11. SZÁZADBAN SZÁMOS GYÜMÖLCSFAJT EMLÍTENEK

A zöldségekről szóló fejezetben olyan érdekességekről is olvashatunk, mint hogy a burgonya Európába érkezése után kétszáz évvel még mindig dísznövény volt. Ugyanakkor megbecsültségét jelzi, hogy a görög királynőnek burgonyavirágból kötöttek csokrot az esküvőjére 1836-ban, és Mária Antoinette sem restellte hajába tűzni a burgonyavirágot.

A könyv lektorának a könyvbörítón is megjelenő szépséges idézete szerint „a termesztő embernek a növény nemcsak táplálékot és szemléletes gyönyörűséget jelent, hanem túl a kézzelfogható anyagi hasznon, megsejti a növényélet háttérben rejlő kozmikus erőket; az ember a keletkezés és az elmúlás misztériumában a növény sorsát a sajátjával hozza párhuzamba. A kezén fejlődő, nemesedő és elhaló növény épp elég titkot hoz ősi múltjából ahhoz, hogy az ember saját sorskérdéseire is választ keressen benne. Így a növények a mítoszok, a költői képek, a szimbólumok és a metaforák révén maguk is az emberi kultúra hordozóivá válnak, mintegy hatalmas ívben összekötve az élővilág anyagi és szellemi javait. Ennek az összekapcsolódásnak a sokszínűségéről szól ez a könyv.”

A burgonya élelmiszerként való népszerűsítése nehezen ment, mivel a földművesek ragaszkodtak a hagyományos gabonanövényekhez, és csak a 17-18. századi súlyos éhínség kényszerítette rá az embereket, hogy egyenek is a burgonyából.

Bár lecsó nélkül immár nehéz elképzelni a magyar konyhát, meglehetősen új keletű eledelről van szó. A burgonyával rokon paradicsom (indián nevén tumatle, de szere-

lemalmának, aranyalmának is nevezték) a krumplihoz hasonló karriert futott be. Az 1500-as évek elején érkezett Amerikából Európába, ahol eleinte csak dísznövényként termesztették. Az 1700-as évek végére vált általánossá a paradicsom fogyasztása, ekkor már jól ismert, kedvelt hazai növényként említik a leírások. Magyarországi termesztésének kezdete a már említett pozsonyi érseki kerthez köthető, ahova Bécsből került a növény.

A nagy klasszikusok mellett olyan különlegességekről is szó esik a könyvben, mint a közönséges turbolya. „Közönséges fű ez, amely örömet terem a sövények mellett, a kerteken kívül is: gyöngye fű, hat levele vagy egy száron, csak nem hasonló a petrezselyem leveléhez... az salátába akár mis-

culantiába, akár magánossan; akár nyersen; akár főzve igen egészséges, és jó ízű”, olvasható Lippainál.

A muskátli útja

Az Élő ékszerek címet viselő dísznövényes fejezetből megtudhatjuk, hogy a magyar ősvallásban a nyír, a hárs, a fenyőfélék fontos kultikus szerepet tölthettek be, ezért I. Szent László a szabolcsi zsinaton külön rendeletet adott ki a pogány szent fák tisztelete ellen.

Ősi hitvilágunk szerint gyógyító, illetve varázserővel rendelkezett a vérehulló fecskefű, a csabafű, a Szent László füve, a kövirózsa, az ezerjófű, a bodza, az orbáncfű, a tejelő galaj, a különféle hagymafajok és a dió is. Magyar parasztvirágnak tartjuk, de sem nevében, sem eredetében nem magyar virág a muskátli. Dél-Afrikából került hozzánk, ahol a mézmadarak segítik a virágok megtermékenyítését és nagyban hozzájárulnak a fajok kereszteződéséhez. 1636-ban már virágzott muskátli a párizsi botanikus kertben, igazán divatossá mégis Angliában lett. Nálunk premontrei szerzetesek révén terjedt el és lett napos ablakaink, erkélyeink népszerű dísznövénye.

