

Kajtár-Czinege Anikó

A gyümölcsészet rövid története

(Surányi Dezső: Kis magyar gyümölcsészet című könyvéről)

„A gyümölcsös kertek és ezer virágtól mosolygó kertek közt, ahol tavasszal a puha majoránna és a fehér rózsza vegyesen a pirossal illatozik, s beborítja illatos koszorúval a színes lugasokat, ...”

(Taurinus)

Surányi Dezső ököbotanikus a gyümölcstermő növények, szűkebben azok származása kutatásának szentelte egész életét. Az agrobiológus és művelődéstörténész kutatóprofesszor legfőbb kutatási területe a gyümölcs-termő növények biológiája, eredete, története és kultúrtörténete, ökológiai jellemzői, a természet és a kultúrflóra összefüggéseinek vizsgálata, nem beszélve a nyelvészeti vonatkozásokról. Sokfelé megfordult, itthon és külföldön egyaránt, szorgalmasan gyűjtve az adatokat: információkat, képanyagokat, a gyümölcsökről szóló történeteket. Az egyes gyümölcsök származásának és eredetének, jelenlétének felderítéséhez ásatásokon is részt vett. Ebből a kutatómunkából állt össze a most megjelent, hiánypótló kertészettörténeti mű, a *Kis magyar gyümölcsészet* című kötet, amit minden kertész és tájépítész diáknak, szakembernek és a téma iránt érdeklődőnek ismernie kellene.

A kötet hat fejezetre oszlik, a megértést pedig fotók és képek segítik. Az első fejezet kilenc különálló témán keresztül mutatja be a magyar gyümölcs történetét. Az *Őshazától a Kárpát-medencéig* című részből először megtudhatjuk, hogy a népvándorlás folyamán a különböző, velünk érintkező népcsoportoktól milyen kertészeti ismereteket és technológiákat, illetve termesztett növényfajokat, köztük gyümölcsöket vettünk át. Majd a gyümölcsmagleleteket az egyes ásatások helyszíneire kötött statisztikai felsorolásából, melyek nem minden esetben szertartáshoz kötődő „mellékletek”, rajzolja fel a kor gyümölcsstérképét. Ide csatlakozik az „Okleveles” és „térképes” gyümölcsseink című rész is, itt ugyanis a gyümölcsnevekhez és -fajtákhoz kötődő településneveket és nyelvi emlékeket veszi sorra, példákkal színesítve, így megtudhatjuk, mit is jelent valójában a „gymulchan” – Gyümölcsény településnév. Vagy hogy mi az a *Godolya*, a *Szőlősardó* vagy *Szilvág* elnevezés eredete, illetve rávilágít az „egres” kétértelműségére is: vajon az egres mint köszméte, vagy az égeres erdőkről van-e szó? Felsorolásszerűen ismerteti az almáról, körtéről, berke-

nyéről, barkócafáról, galagonyáról, vadrózsáról, szederről, cseresznyéről, szilváról, dióról és manduláról elnevezett településeket és nevük eredetét is.

Különösen érdekes az *Árpád-kori gyümölcs enciklopédia* című alfejezet egyik, a tihanyi apátság alapítóleveléből származó idézete, amely azokat a gyümölcsészet szempontjából jelentős „határfák”-at, erdőket, völgyeket tartalmazza, amelyek az apátság területét jelölik ki. De szintén itt találhatjuk meg az egyes szerzetesrendekhez köthető és gyümölcsstermesztésre vonatkozó ismeretanyagokat tartalmazó oklevelek ismertetését is.

Ezután pedig már az Anjou-korról és a reneszánsz gyümölcskultúra értékeiről olvashatunk, majd a kisebb, a szöveget színesítő leírórészeknek vagy idézeteknek köszönhetően az egyes várkerteket ismerhetjük meg. A szemelvények betekintést biztosítanak az akkori, egykori kertekbe, gyümölcsösökbe, hogy szinte egyben látja ezen imaginárius kerteket az olvasó. Ugyanitt olvashatunk továbbá a török kori és a 16–18. századi mintakertekről is, valamint a nagyüzemi termesztésről. Az első fejezet lezárásaként nagy vonalakban megismerhetjük a gyümölcsstermesztés nagy alakjainak, megalapozóinak, mint például Lippay Jánosnak, Bél Mátyásnak, Tessedik Sámuelnek vagy Nagyváthy Jánosnak az életrajzát.

A második fejezet nyolc részen keresztül érdekesítően mutatja be olyan jelenségek és eljárásmodok kialakulását, mint a termesztőkörzeteink, az ártéri gyümölcsösök vagy a kétszintes termesztés.

A harmadik fejezetben már nemcsak a gyümölcsök, hanem a dísz- és gyógynövények is előtérbe kerülnek, bár a *Középkori gyümölcsfajtáink*, majd a *Kertek a királyi Magyarországon* című alfejezetekben továbbra is a gyümölcsök maradnak a reflektorfényben, ez utóbbit több idézet is színesíti. A *Kertészkedő és kertbarát szerzetesek* című részben a bencés szerzetesrendnek a hazai kertkultúra kialakításában játszott igen jelentős szerepét ismerhetjük meg, az akkori kor termesztéstechnológiai újításainak alapos történeti bemutatásán keresztül. Hogy mik azok a „határfák”, „hagyásfák”, „tanúfák”? Erre a kérdésre is választ kapunk a kötet olvasása során, továbbá arról is képet kaphatunk, hogy kinek volt szüretelési joga ezeknél a fáknál. Megtudhatjuk továbbá azt is – elszakadva a történelmi horizonttól –, hogy napjainkban mit és hol gyűjthetünk, illetve azt is, hogy mi a jelentése a „Promontorium”, a „fundus” és a „sepes” kifejezéseknek. Szintén itt tér ki a szerző a földesúri és jobbágykertek gyümölcsseire és a fajták csereértékeire.

A negyedik, *A magyar gyümölcs titkai* című fejezet 12 alfejezete az egyes fajok alfajtáit mutatja be egységes, történelmi, ökológiai, ökonómiai, természetű, nemesítői és néprajzi szempontok alapján, miközben a hozzájuk kapcsolódó kulturális emlékeket népdalrészletek és rigmusok illusztrálják.

A következő fejezet 7 alfejezeten keresztül mutatja be a gyümölcsök feldolgozását, tartósítását. A történelmi vonatkozásoktól indulva ismerhetjük meg az egyes tárolási módszerek fejlődését különböző korokon és helye-

ken, locusokon keresztül. Olyan kifejezések eredetének is utánajár, mint a „liktárium” és „konfektum”, és hogy mi a különbség a lekvár, az íz és a dzsem között. Csak példaként érdemes megemlíteni, hogy a szilvából a liktáriumtól kezdve a penyőkén át a pálinkáig, legalább ötféle terméket is készítettek. Mindeközben stílusosan korabeli szakácskönyvek részleteit is olvashatjuk, Bornemissza Anna szakácskönyvéből a gyümölcsös omlett teljes receptjét is megtaláljuk a negyedik részben. De kiderül az is, hogy mi is az a „bagolytűdő”. Természetesen, mivel gyümölcsfeldolgozásról van szó, nem maradhatnak el a gyümölcsborokról és a pálinkákról szóló ismeretanyagok sem, az a kis túlzással mindenkinek hasznos és érdekes információ, hogy mely gyümölcsökből erjeszthetünk bort és melyekből pálinkát. Persze nemcsak erre a kérdésre kapunk választ, hanem korabeli technológiai leírásokat is megismerhetünk, s hasonló módon a ma újabb reneszánszukat élő gyümölcsaszalási eljárásoknak is alaposabban utánajárhatunk a szerző segítségével. A fejezetet a gyümölcsök gyógyszerként való hasznosítását taglaló rész zárja, ahol felsorolásszerűen megismerhetjük az egyes gyümölcsök gyógyhatásait, valamint a korábban már említett Bornemissza Anna nádmézes konfektumának receptjét.

A szerző az utolsó fejezetben *A gyümölcs szellemi életben betöltött szerepéről* ír hat részen keresztül, olyan eddig is érintett témákat véve sorba, mint a nép- és műköltészet, a boszorkányperek, a nép- és képzőművészet, és végül a tudomány. Az eddig is tárgyalt témák felelevenítésével és elmélyítésével a szerző még inkább megerősíti azt a benyomást, hogy nem biológiai szakkönyvvel, hanem az emberi kultúra egy érdekes és egyetemes részletének feltárásával van dolgunk. A kötetet stílszerűen Pomóna, a gyümölcsök és kertészet istennőjének ábrázolása zárja.

A *Kis magyar gyümölcsészet* című könyvet olvasva egy kiváló tudományos és egyben ismeretterjesztő művel van dolgunk. Azonban ha nem ismerném Surányi Dezső eddigi munkásságát, csupán a könyvborító alapján nem biztos, hogy érdekes olvasmánynak ítélném. A borító ugyanis alulreprezentálja a kötet érdemeit, vagy legalábbis nem vetíti kellően előre azokat, bár ezzel felkeltheti az érdeklődő, a témában még kevésbé elmélyült olvasók érdeklődését is, akik garantáltan nem fognak csalódni a benne foglalt ismeretanyag mélységében és összetettségében.

A könyv legfőbb értéke ugyanis ennek a széles körű ismeretanyagnak az összegyűjtése és rendszerezése, melyet a szerző a témák köré csoportosított. A mondanivalót színesítő idézetek és szemelvények hozzásegítik az érdeklődőt ahhoz, hogy minél aprólékosabban el tudja képzelni az évszázadokkal ezelőtti kertkultúrákat. Ezt az elmélyedést segíti a színes és gazdag képanyag, amely egyaránt tartalmaz gobelint, hímzést, faragást, rajzot, festményt, térképeket és fényképeket.

Surányi Dezső *Kis magyar gyümölcsészet* című műve szűkebb körben diákoknak, szakembereknek íródott, tudományos értéket, alapos kutatások eredményeit közvetítve feléjük. De éppen szakmai elhivatottsága, illetve a kertészeti ismeretek szélesebb perspektívába helyezése révén a laikusok számára is lebilincselő olvasmány tud lenni. Összességében hihetetlenül tudásgazdag könyvvel találkozhatunk, amelyet többször is érdemes elolvasni, időről időre fellapozni. Lassan kell haladni vele, hogy a számtalan információt fel tudjuk dolgozni, megértsük és hasznosítani tudjuk, akár hobbikertészként is, különösen a régebbi elképzeléseket és eljárásmodokat, mára elsikkadt ismereteket, amelyek még napjainkban is alkalmazhatók és alkalmazandók.

E számunkat nyomta és kötötte a Print 2000 Nyomda Kft.



print 2000

NYOMDA KFT KECSKEMÉT

6000 Kecskemét, Nyomda u. 8.

Tel.: +36 76 501 240; Fax: +36 76 501 249

E-mail: info@print2000.hu

www.print2000.hu

Folyóiratunk megjelenítését az Emberi Erőforrások Minisztériuma és

a Nemzeti Kulturális Alap támogatja.



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA



Nemzeti Kulturális Alap