



Magyar Ízek - Ribiszke, piszke, málna

2014 június 14. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A hűvösebb vidékekről származó bogyós gyümölcsök a meleg magyar klímán már júniusban megjelennek a piacon, hogy azután egresmártás, ribizlilekvár, málnaszörp vagy sok egyéb más készüljön belőlük.

A bogyósok vad alakjai nálunk is elfordulnak, de északi tájakon vagy hűvösebb, csapadékos erdőkben gyakoriak. Az eredeti élőhelyükhöz képest Magyarországon általában hamarabb megérkezik a tavasz, így a gyümölcsök is

korábban beérnek, nyár elején már válogathatunk a különféle bogyókból. Bár Európában is gyakori növények, északi eredetük miatt a rómaiak még nem igazán ismerték őket. Termesztésük a középkorban, a kolostorkertekben kezdődhetett, amikor a szerzetesek, szakítva az antik kertészeti kultúrával, a nyugat-ázsiai és mediterrán tájak növényei mellett a környezetük növényeit is elkezdték kertjeikbe ültetni.

A vad gyümölcsök a magyarországi kertekbe is régen bekerültek. Lippai János 1667-ben megjelent Posoni kert című könyvében már beszámol a Prímás-kertbe ültetett piros és vörös egresről, "vöröss", "fehér" és "fekete" ribizskéről és málnáról. Nagyobb arányú termesztésük a XIX. század végi filoxéravészhez kapcsolódik, amikor is az elpusztult szőlők helyén a szőlők között kisebb mértékben már jelen lévő bogyósokat szaporították el. Azokon a tájakon, ahol a csapadékviszonyok megfelelőek, a levegő páratartalma a hővösebb vidékhez szokott növények igényeinek megfelelően magas (például a nyugati országrészben, folyók mentén, hegyvidékeken), a Kárpát-medencei napsütés ízletes és gazdag beltartalmú gyümölcsöt nevel. Házikertben, ahol egyébként is öntözik a növényeket, és akadnak többé-kevésbé árnyékos részek, könnyebb az igényeiket kielégíteni; mivel gyorsan, többnyire már az ültetést követő évben termőre fordulnak, és szépségben is felveszik a versenyt a többi lombhullató növényvel, érdemes egy-két bokrot ültetni. A bogyós gyümölcsök botanikailag két rokonsághoz tartoznak: a ribiszke és az egres a Ribes, míg a málna a Rubus (szeder) nemzetség tagjai.

Szőlők savanyú

Az egres nem szőlő, tartja a régi mondás, utalva a gyümölcs fanyar ízére, illetve arra, hogy régen általában éretlen állapotban szedték és úgy használták fel. Lippai János szerint "mikor még zöld, és éretlen, igen jó ízű étkeket főzhetni mind húst, halat, leg-inkább tyúk fiat", de "leves pástétomban-is tészik, s' tortát-is töltenek vele", valamint "eczet helyett-is élnek, a gyümölcsének ki-facsart levével". Ezt támasztja alá neve is, amely az éretlen, savanyú szőlőt jelentő olasz "agrest" szóra vezethető vissza.

Az egres - vagy más neveken köszméte, pöszméte, piszke - nem is olyan régen még a hétköznapi menü részét képezte, a meggyről és paradicsomból készült mellett az egresmártás jelentette a menzán a főtt marhahúshoz kínált mártásháromszög egyik pillérét. A konyhai felhasználás mellett a konzervgyárak is készítettek befőttet belőle, de magas pektintartalma miatt a cukrászipar is kereste, a 80-as évek közepén még úgy gondolták, az adalékanyagok nem versenyképesek vele. Mára egyre jobban eltűnni látszik, betegségei nagyban korlátozzák termesztését.



Az egres termesztése az 50. és az 55. szélességi körök között a leggyakoribb - nemcsak azért, mert arrafelé kisebb a gyümölcsválaszték: a növény igényeinek is az a vidék felel meg a legjobban, származása révén a párás levegőt, a hűvös klímát kedveli. Nálunk tavasztól őszig a szükségesnél másfélszer hosszabb idő áll rendelkezésére a termések beérleléséhez, ezért északi, félárnyékos fekvésekbe érdemes ültetni - így is hozzájut az elegendő napfényhez, és kevésbé kínozza az erős napsugárzás.

A köszméte valahol a Balti-tenger mellékén került be a kertekbe. Magyarországon a földbirtokosok területein termesztették, ahonnan országszerte a házikertekben is elterjedt, erre utalnak a különböző tájakon kialakult különböző nevei. Nagyobb arányú termesztése az 1870-es években, Szentendrén kezdődött, ahol a filoxéra által elpusztított szőlők helyére ültették; harminc év elteltével a szentendrei határ többségét a piszke foglalta el. A gyümölcsöt a szentendrei piacon kialakult piszkebörzéken értékesítették, a felvásárlók jellemzően a Dunán szállították Ausztriába vagy még messzebb.

A fellendülő egrestermesztésre villámcsapásként hatott egy újabb amerikai "átok", a lisztharmat megjelenése, amelyre sok más gyümölcs mellett az egres különösen érzékeny. A lisztharmat megjelenése óta az egres termesztése a szükséges permetezések miatt körülményessé vált. Ha valaki önellátó szeretne lenni, négy színsoportból választhat fajtát: zöld, sárga és fehér mellett piros köszméték is léteznek.

Szent János szőlőcskéje

A ribiszke - vagy osztrák-németesen ribizli - esetében két növényről, és három színfaladról beszélünk. Az Európában termesztett piros és fehér ribizli keleti Európa északi, illetve nyugati és középső területein honosak. A piros és a fehér fajtákat jellemzően belük szelektálták, vagy a két faj keresztezésével állították elő. A ribiszke és a ribizli a latin névből ered, amely egyébként arab származású, és eredetileg a rebarbát (*Rheum ribes*) jelentette, csak a XV. századtól alkalmazták a piros bogyós növényre. Lippai János a német mintát (*Johannesbeere*) alapul véve Szent János szőlőcskéjének nevezi. Termesztése a XVI. században a Németalföldön kezdődött. Túl sok fajtája nem alakult ki, de van köztük olyan (a nálunk is elterjedt Hollandi piros, azaz Red Dutch), amely 1665 óta kereskedelmi forgalomban van.



A ribiszke nálunk nagyobb arányban először a megfelelő klímájú, egyben a pesti piachoz közeli Dunakanyarban jelent meg. Később a Nyugat-Dunántúlon, a Nyírségben, majd a Duna mentén, Paks és Mohács között alakultak ki termőközetek. A piros ribiszke jól bírja a Kárpát-medence megpróbáltatásait, betegségekre kevésbé érzékeny,

nem igényel különösebb munkát, ezért házikertekben még ma is gyakran előfordul. A szüretelése nem túl szapora munka, de az érett bogyók szerencsére hetekig rajtamaradnak a növényen, és a ribizliszörp ígérete jótékonyan hat a gyermekmunkaerő lelkesedésére. A héj és mag nélkül készülő, markáns ízű ribizlizselé nemcsak süteményekben finom, de fanyarsága húshoz készült mártásokban is jól érvényesül, többek között a Cumberland-mártásnak is alapvető összetevője.

A fekete ribiszke már egy másik fajhoz, a *Ribes nigrum*hoz tartozik, amely Nyugat- és Észak-Európában honos. Mivel északi tájakról származik, piros testvérénél sokkal jobban igényli a hűvös, csapadékos klímát, a páradús levegőt. Magyarországon vad formában csak a Hanságban fordult elő. Igényei miatt nálunk kevésbé elterjedt, de Lengyelországban, Németországban nagyon közkedvelt. Népszerűségében jellegzetes íze mellett minden bizonnyal beltartalmi értékei, elsősorban kiugróan magas C-vitamin-tartalma is szerepet játszik. Franciaországban is kedvelik: Dijon környéki specialitás a feketeribiszke-likőr, azaz a Creme de Cassis, amelyet magában is fogyasztanak (mint ahogy például Hercule Poirot, Agatha Christie detektívje tette), de különösen a likőrtől fehérborral készült aperitifet, a Kir-t kedvelik. Eredetileg blanc-cassisnak hívták, mai nevét Félix Kir dijoni polgármesterről kapta, aki gyakran kínálta a koktéllal a városházára érkező delegációkat. A Kir eredetileg könnyű, savas burgundiai aligoté borral készült, de ma már inkább helyi bort kevernek a likőrhöz. A Kirnek számos változata létezik, például a Kir Royal, amelybe bor helyett Champagne kerül.

A piros szeder

A bogyós gyümölcsök vadon élő fajtái közül leginkább a málnával találkozhatunk, különösen, ha a Kárpátok magasabb hegységeiben túrázunk. A termesztett málna is, a *Rubus idaeus* ugyanis az egész északi féltekén honos és elterjedt faj, Észak-Amerikától Európán át Szahalin szigetéig sokfelé megtalálható a napsütötte erdőszéleken, irtásokon. Utunk vándorlásai során minden bizonnyal találkoztak vele, ezért furcsa, hogy a többi, a Volga vidékén szintén honos gyümölccsel (például az almával, sommal, kökénnyel) ellentétben nem török eredetű, hanem a Kárpát-medencében megismert szláv elnevezést használunk a gyümölcsre. A magyarázat az lehet, hogy korábban a málnát is szedernek nevezték, a szeder egyik változatának tartották.



A málna termesztése a többi bogyóhoz hasonlóan a XVI. században már elkezdődött, és csak a XIX. századtól öltött nagyobb méreteket, amikor már számtalan fajtája is kialakult: egy 1898-as jegyzékben 443 fajta szerepel. A

málna a Kárpátokban szinte korlátlanul rendelkezésre állt, ezért magyarországi termesztésének nem a szűkülés, hanem a trianoni döntés, a hegyvidékek külföldre kerülése adott lökést. Termesztésével ugyanott kezdtek el foglalkozni, ahol a többi bogyóssal is: Nagymaroson, Győr környékén és a Nyírségben. Ha a párás levegő és a megfelelő talaj iránti igénye kielégül, az eredeti élőhelyénél több napsütés és kevesebb csapadék nálunk kifejezetten ízletes gyümölcsöt érlel. Különösen híressé vált a nagymarosi málna, ahol az erdő és a Duna biztosítja a növényt hársít, párás levegőt, míg a sok napsütés az ízletes gyümölcsöt. A termesztés olyan méreteket öltött, hogy a Duna Gőzhajózási Társulat naponta szállította az árut a pesti piacra és a bécsi Naschmarktra.



A nagymarosiak az első telepítések alkalmával a holland eredetű, Knewett-féle fajtát ültették, majd kiválogatták az ízletes gyümölcsöt termő, a helyhez jól alkalmazkodó növényeket, és azokat szaporították tovább. Az így kialakult fajta gyümölcse nem túl nagy, de kemény, gurulós, és rendkívül aromás, jóízű. 1964-ben önálló, Nagymarosi néven került a fajtajegyzékbe. Sajnos az 1960-as évek során az újabb telepítéseknél a nagy gyümölcsű, de közel sem olyan ízletes Malling Exploit fajta került előtérbe, ma már leginkább ezzel találkozhatunk.

A magyar málnatermesztés a rendszerváltás óta visszaszorulóban van. A 80-as évek végén az évi 25 ezer tonnával a világ ötödik termelőjének számítottunk, de ez a mennyiség az utóbbi években is csökkent, 2011-ben alig érte el a 2 ezer tonnát. Pedig a bogyós gyümölcsök sok dolgos kezét igénylik termesztésük azokban a hegyvidéki területeken biztosíthatna munkát, ahol nincs más lehetőség.

Salamon Csaba

Elfizetési ügyfélszolgálat:

Lakatos Anita

Tel.: (1) 461-1447

E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el a Magyar Konyha Magazinra!](#)



Előfizetési díjaink 2014-ben:

Éves előfizetés: **4700 Ft**

Féléves előfizetés: **2600 Ft**

[Online előfizetés](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin előfizetést!](#)

<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lajkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lajk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló