

„...aki régi gyümölcsfajtáról tud a környezetében, juttasson el arról nekem pár gallyat ide, Pórszombatra! Leoltom, s örömmel küldök vissza belőle. Meg persze bekerül a gyűjteményembe is.



Kovács Gyula, Pórszombaton élő erdész, a Kárpát-medencei gyümölcsfajták gyűjtője, afféle génbank létrehozója 2010. januárban nyerte el „Az év zalai embere” címet. Birtokán, a Medes-szőlőhegyen mintegy kétezer gyümölcsfát nevel ebből körülbelül kétszáz a körte. Az egyedülálló génbankban számos olyan fa is akad, amely a Kárpát-medencében másutt már nem lelhető fel.

Csenevész alma, körte, szilva, barack, cseresznye és berkenyefák cseperednek itt, lassan feledésbe merülő fajták, nem egy közülük az egyetlen a maga neméből. A feledésre és kipusztulásra ítélt gyümölcsök számára minden nap ajándék, a birtok pedig lehetőség a túlélésre, hátha egyszer innen indulva sokasodhatnak majd megint a világban.

Maga az oltás művelete egyszerű. Vad alannyal dolgozik, mely a születendő új életnek a vitalitást adja, a nemes gyümölcsfa jó tulajdonságait a megmenteni kívánt fáról származó ág hozza magával. A kettőt átlós vágás mentén kell összeilleszteni, majd rugalmas műanyag szalaggal körbetekerni, s mehet az oltvány a tőzeges cserépbe, ahol majd megered szépen.

Lehetne magról is dolgozni, de a végeredmény így sokkal jobb véleménye szerint. Az új fa a nemes fajta minden jellegét hordozza majd magán, a vad alany pedig minden bajt legyűrő életerőt kölcsönöz neki.

Mostanáig az esetek nagy részében volt még lehetőségem beszélgetni öregekkel, akik el

tudták modani, hogy az adott fát milyen jellegzetessége miatt tartották, gyümölcsét miért szerették, mire lehetett a legjobban felhasználni. Ezek nagyon fontos információk, bekerülnek a jegyzeteimbe. De előfordul olyan is, hogy valamire szinte véletlenül jövök rá. Van például a karácsonyalma, gyönyörű, piros, vastagon viaszos a gyümölcse, a külleme miatt fenyőfára dísznek szokták akasztani. Az íze viszont borzasztó, fanyar, szinte keserű, ez is a karácsonyfadísz-jelleget támasztotta alá. Egy néprajzos ismerősöm hívta fel a figyelmemet, hogy kóstoljam meg ezt az almát az ünnepek után, és igaza volt: az alma csodálatos módon, már rég leszedve, akkorra érik meg, s olyan finom lesz, hogy méltó része legyen az ünnepnek.



A régmúlt idők gyümölcssei közt rengeteg ilyen apró csodát találni. Van, amelyik magas szárazanyag-tartalma miatt sütemény készítésére jó; a másokban a nedvesség teng túl, ebből sajtolták valaha a gyümölcslevet, akad, amelyik kamrai hőmérsékleten, minden beavatkozás és károsodás nélkül eláll a következő éréig.

Létezik fa, amely tavasztól ősz végéig folyamatosan ontja a gyümölcsöt, de kifejezetten azonnali fogyasztásra valót, a termése ugyanis szinte órák alatt lepottyan és elenyészik. Van szilva, amely a fán, magától aszalódik, az első fagyok megérkeztéig „elmegy” belőle minden nedvesség és fogyasztható. És van olyan is, amit megenni szinte büntetés, viszont a belőle főzhető pálinka hét nyelven beszél.

Ezekben a gyümölcsökben fantasztikusan sok idő, munka és tapasztalat van. Egy-egy ilyen speciális fajta nem két hét alatt született: az illető gazda figyelte a természetet, próbálkozott, gondolkozott, miközben minden felmerülő kérdésére a választ csak a következő gyümölcsszezon hozta meg. Egy emberélet ilyenre édeskevés, az illető továbbadta tapasztalatait a fiának, s ő folytatta a munkát, majd így tovább, emberöltőkön keresztül.. A mai világ pedig ezt a rengeteg tudást készül eldobni magától.

Volt egyéb oka is, hogy valaha ezeknek a gyümölcsöknek ekkora becsülete volt: anno ugyanis nem étkezés végi desszertnek, vitaminforrásnak tartották őket, sok esetben maguk voltak az élelem. Ez a kultúra segíthetne nekünk ma is, olyan értéket halmoztak fel az eleink, ami miatt csodálhatna minket a világ. Az első lépés az, hogy legalább mi legyünk a tudatában, hogy mi van a kezünkben.

A [Zalai Hírlap cikke](#) és a 2010. szeptember 14-i novai előadás nyomán