

Nyárköszöntő, igénytelen és sokoldalú: egres

Egyszerűen nagyszerű

Hivatalos neve köszméte, másutt pöszméte, de van, ahol túskezőlőnek, csipkeszőlőnek, piszkének vagy brüszkének hívják. Mi régóta egresként ismerjük. A legelsőként beérő kerti gyümölcs, és az a jó benne, ha itt az egres, akkor már biztos, hogy jön a nyár!

Az egres kimondottan kedveli a sziklás, hűvösebb éghajlatú területeket, ezért egész Eurázsia-ban megtalálhatók termőterületei. Legyen szó a Himalája alacsonyabb területeiről vagy az Alpok, a Kaukázus lejtőiről – mindenütt otthon érzi magát, még az északi szélesség 65. fokán túl is bőven található belőle.

EGRES VAGY SZŐLŐ? EGYRE MEGY!

Tudatos termesztése csak a XVI. században kezdődött, azonban ezt megelőzően, a középkorban is keresték, gyűjtögettek vadon termő fajtáit. Hamar rájöttek, hogy nemcsak megenni lehet az egrest, hanem gyógyítani is lehet vele, ehhez viszont éretlen, savanyú állapotban kellett szüretelni a bogyókat. A korabeli „gyógyszerészek” gyógykenőcsöket készítettek belőle. Bár egy római író, polihistor, az ókori Plinius azt írja, hogy ezt nem egresből, hanem éretlen szőlőbogyókból készítik, a XVI. századi latin–magyar szótárak az orvosság fordításaként már az egrest jelölik meg. A latin kifejezés jelentése mezei, vad, ami nyilván a termőterület jellegére utal. Más források a kesei latin *agresta* (éretlen szőlő; savanyú bor) szóból vezetik le, a hivatalosan használt köszméte név pedig a szláv eredetű *kosmačka* leképeződése, nem véletlen, hogy Zemplénben ma is koszmácskának hívják.

ANGLIAI SIKERTÖRTÉNET - EGRES KLUBOKKAL

Talán meglepő, de az egres tudatos termesztése Angliában kezdődött. A vadegrest a szigetországban már régebben ismerték és szerették, mert a különleges éghajlati körülmények között is bőven szüretelhetők a gyümölcsöt. Nemcsak gyógyászati célokra gyűjtötték a bogyót – hűsítő, lázcsillapító hatása közismert volt –, hanem levest, mártást, gyümölcsajtot készítettek belőle. A szigetországban a XVIII. században több mint száz fajtát is-

mertek, egres klubok is alakultak, amelyek némes versenyre keltek, hogy ki képes nagyobb, lédúsabb egresfajtát létre hozni.

A SZŐLŐT ELVITTE A FILOXÉRA, A HAZAI EGREST A LISZTHARMAT

A gyümölcsstermesztéséről híres Franciaországban, valamint Németországban csak a XX. században vált mindennaposá az egres. Magyarországon nagyobb telepítések csak az 1875-ben megjelenő filoxéra pusztítása után kezdődtek. Az egész országon végigsöpörő járvány gyakorlatilag megsemmisítette az ország szőlőültetvényeit, és annak helyére olyan mennyiségű, nemesített köszmétét telepítettek, hogy még Németországot, sőt az „öshazának” számító Angliát is mi láttuk el egressel. A diadalmenet azonban rövid életű volt, ugyanis az Amerikából behurcolt köszmételizsharmat véget vetett az egres tündöklésének.

EZ AZ EGRES NEM AZ AZ EGRES...

Az egres termőterületeinek hatalmas méretét jelzi, hogy a történelmi Magyarország területén számtalan település nevében szerepel a gyümölcs neve. Az erdélyi Egrestől a kárpátaljai Szőlősegresen át a felvidéki Szácsegresig, a Fejér megyei Sáregrestől a mai Cece részeként, ám

egykoron önálló településként ismert Alsó- és Felsőegres vagy a Tordától nyugatra elterülő Tordaegres neve is erre utal. Csakhogy ezek nagy többsége nem a gyümölcscről, hanem a környéken, nagy területen élő égerfáról kapta a nevét, a két növénynek pedig az égardta világon semmi köze egymáshoz...

LEVESHEZ, KRÉMHEZ, MÁRTÁSHOZ VALÓ

Magyarországon a termés nagy részét éretlenül szedik le. A kemény, savanyú bogyó ilyen formában étkezési célokra nem alkalmas, viszont magas pektintartalma miatt kitűnően használható nehezen kocsonyásodó gyümölcsökből készülő dzsemek állagának szilárdítására. A gasztronómiában levesek, krémek, mártások hozzávalója, főtt és sült húsok köretként szerepel. A francia gasztronómiában a makréla kísérőjeként, máshol vadhúsok társaként népszerű. Egy internetes recept szerint „ha almával és gyömbérrel meg egy kis cukor és víz hozzáadásával egy-két percig főzzük, különösen finom krémet készíthetünk belőle.”

Kolbe Gábor

