Tüskés, igénytelen, fagyimádó, de a miénk!

Kék a kökény, rececе

Igaz, ami igaz, kellemetlen, tüskés bokron terem a kökény. Ennek ellenére évszázadok óta az egyik legkedveltebb vadon termő gyümölcs idehaza. A gasztronómia területén kevesen használják, pedig a vitaminszegény téli hónapokban tökéletes természetes C-vitamin-bomba lehetne.

Termőterülete nem behatárolható, szinte korlátlanul terem mindenütt. Tövises cserje a kökény, ezért meglehetősen kellemetlen feladat a szüretelése.

NÉPVÁNDORLÁS, HONFOGLALÁS ÉS KÖKÉNYSZEM

A Kárpát-medencében már a honfoglalás korában is ismert volt ez a rózsafélék családjába tartozó növény, sőt, a népvándorlás századai alatt már a távolabbi táborhelyeken is találkozhattak vele őseink, hiszen kizárólag a kontinens legészakibb tájai alkalmatlanok termőterületnek.„A gyűjtögetés sohasem múlta idejét, akkor is fontos módja maradt az élelemszerzésnek, amikor a növényi táplálékot már gazdaságosabban, termesztéssel szerezte meg az ember" – írja Rapaics Rajmund botanikus 1940-ben megjelent, A magyar gyümölcs című művében.

A magyar népies nyelvezet a mélykék, majdnem fekete szemű fiúkat és lányokat nevezi kökényszeműnek. A kökény azonban nemcsak kék és fekete színű: ha a frissen leszedett gyümölcs vékony, fehér viaszrétegét ledörzsöljük, a gyümölcs lila lesz. Épp ezért a kökényt a szintetikus színezőanyagok megjelenése előtt szívesen használták textíliák festésére is.

TÜSKE TÜSKE HÁTÁN

Nem véletlen, hogy már egy XIV. századi pápai jegyzékben találkozhatunk a mai Kökény községgel – igaz, ekkor még Küke, illetve Koke alakban. Maga az elnevezés egyébként egyértelműen török etimológiai gyökerekkel rendelkezik, de ez nem a másfél évszázados oszmán megszállás, hanem a honfoglalás előtti, Volga környéki török–bolgár szomszédság következménye. Ezt támasztja alá a hasonlóság az ótörök eredetű „kék" (kök) szavunkkal, márpedig az évszázados népdal is úgy tartja, „Kék a kökény, rececе, ha megérik fekete..."

A Kárpát-medence területén jó néhány település nevében szerepel a kökény, így például a felvidéki Kiskökény vagy a Heves megyei Nagykökényes – igaz, ez utóbbi a XI. század óta ismert Kökényes-Radnót nemzetség után kapta a nevét, de minden bizonnyal nem véletlenül... Emellett van a térképen Kökönyös, Kökénypatak, Kökényszeg és még ki tudja, hány település neve utal a kökény tüskés ágvégződéseire.

HASMENÉSRE, SZORULÁSRA IS MEGOLDÁS

A gyümölcs egyébként azon ritka növények egyike, amelynek minden része alkalmas emberi fogyasztásra. Magas vitamintartalma évszázadok óta ismert. „Beérett már a kökény, szedjük tele a köténYt, a héja már fekete, mókus is gyűjt télire" – szól róla a népdal, utalva arra, hogy vitaminszegény időkben igazi segítséget kínál a természet. Virágzata teának készíthető el. Érdekes tulajdonsága, hogy míg ebben a formájában hashajtó hatású, a gyümölcsből készült lekvár lehet – akárcsak a szilva – hasfogó.

KELL A FAGY!

Ha már a szilváról volt szó: a kökényszilva nem azonos a kökénnyel, hiszen az egy csonthéjas gyümölcs. Ugyanakkor mindkettőre igaz, hogy fanyar ízű, egészen addig, míg az első fagy meg nem csípi, íze ettől kezdve kellemes. A Pallas Nagylexikon szerint „Nagyságát tekintve a szilvafa meg a kökény között marad. Közép- és Dél-Európában gyakran ültetik, de el is vadul, ekkor tövises; majd a kökényhez hasonlít, de nagyobb, inkább kis fa. Gyümölcse is jóval nagyobb, ehető v. befőzik. Van sötétkék, piros, sárga v. zöldes fajtája is."

BOR, PÁLINKA, LEKVÁR

A kökényből bor, pálinka, lekvár készíthető. Nemcsak nálunk ismert a kökénybor, kökénylikőr: a Navarra környékén készített Pacharán – baszkul: Patxaran – a leghíresebb ebben a műfajban. A likőrt emésztési problémák esetén is fogyasztják a helybéliek, és nagyon sok, mintegy hétmillió litert isznak meg belőle évente. A kökénylekvár vadhúsok mellé kiváló, igazi ínyencek almás-kökényes mártást készítenek. A kökény mézzel is variálható. Egy tavalyi összesítés szerint Magyarországon 25 cég pálinkát, húsz lekvárt főz a kökényből, azonban tudatos, nagyüzemi termesztésével nem foglalkoznak, bár Lövőpetriben egy lelkes szakember próbálkozik a tövises cserje fára történő oltásával, a tudatos termesztés és a tövisek nélküli szüretelés meghonosítása érdekében.

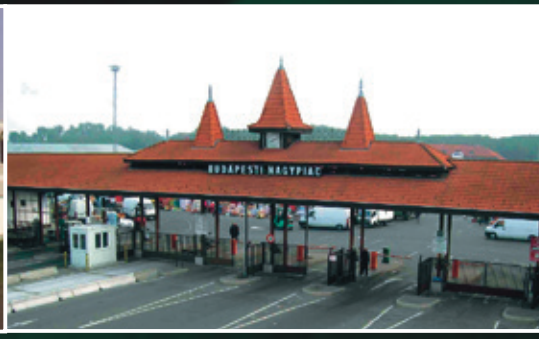
Egyelőre azonban nincsen kökény tövis nélkül.

Kolbe Gábor

Budapesti Nagybani Piac Zrt.

Budapest Wholesale Market Co.

BUDAPESTI NAGYBANI PIAC Zrt.



WUWM

cei Wholesale Markets Foundation

www.nagybani.hu

1239 Budapest, Nagykőrösi út 353.
Tel.: +36-1/814-5300 Fax: +36-1/ 285-5333