

Igénytelenységben verhetetlen

„Hull a szilva a fáról...”

Kis-Ázsiából az arrafelé kalandozó római légiósok hozták magukkal az öreg kontinensre az első szilvafákat. Nálunk pedig hamarosan olyan népszerűvé vált, hogy ma már minden negyedik magyar gyümölcsfán szilva terem.

A tudósok szerint a ma ismert szilvafélék őse a kőkény és a cseresznyeszilva, ezek keresztezésével jött létre a mai gyümölcs.

NANÁ, HOGY VAN A PIRAMISOKBAN

Az ősi változat jóval kevésbé élvezetes ízű volt, szárazabbnak, savanykásabbnak írták le. Ahogy több más gyümölcs esetében, az egyiptomi fáraók sírkamráiban aszaltszilva-maradványokat is találtak a régészek, azonban hogy mennyire korán kezdte világhódító útját, azt ékesen példázza, hogy a bronzkorból származó kőkényszilvamag-töredékekre bukkantak még olyan – alapvetően nem a gyümölcsöskertjeiről elhíresült – országban, mint Svájc. *Ovidius Metamorphoses (Átváltozások)* című költeményében „...nedvdús szilvát, nemcsak feketét, de olyant is, mely sárgásan tud vetekedni a zsenge viasszal” említi, a római korban már több mint tucatnyi fajtáját tartották nyilván.

SZLÁV A SZILVA

A mérsékelt égöv táján ma már mindenütt megterem a szilva. Magyarországon az írásos emlékek között először egy 1231-es dokumentum említi silvafát, egy 1334-ből származó oklevélen találunk először Kőkényszilvakereket, vagyis Kőkényszilvaerdőt. Elnevezésére vonatkozóan kétféle variációt ismerünk. A nyugati nyelvek a gyümölcs latin nevéből származtatják (*Prunus domestica*). Hollandul *pruim*, angolul *plum*, olaszul *prugna*, németül *pflaume*. A magyar szilva (ősmagyar megfelelője a szíva vagy szija) szinte biztosan a szláv nyelvcsaládból érkezett (csehül és szlovénül *sliva*, lengyelül *śliwka*, horvátul

šljiva). Az sem lehet véletlen, hogy a latin nyelvben a *silva* szó jelentése: erdős, fás hely.

NAGY UTAZÓ A BESZTERCEI SZILVA

A XVI. századra Magyarországon már tizenhat fajtát tartottak számon, ezek közül a legismertebb a besztercei szilva volt, amelynek aszalt változatát ebben az időben nagy mennyiségben szállították

külföldre: Németországba, Csehországba és Lengyelországba. A besztercei szilvát gyakran nevezték magyar szilvának is (*ungarische Pflaume*, *węgerka*), amiben azért volt némi igazság, hiszen a termőterületek nemcsak az északi Beszterce város környékén terültek el, hanem a Felvidéken és Erdélyben is gazdagon termett a külföldre szállított gyümölcs.

CSÓRÓ NEMESÉK FÁI

Hogy mennyire volt ismert a csonthéjas gyümölcs az akkori Magyarországon, bizonyítja a szinte véget nem érő sora azon településeknek, amelyek nevében utalás található arra, hogy a környéken jó néhány szilvafa állt (Szilvásvárad, Újszilvás, Szilvás, Szilvásszentmárton,

Szilvagy, Vasszilvagy). Ugyanakkor a népnyelv sokszor használta megkülönböztetésre a maga sajátos módján. Az erdélyi Vervölgy lakóit a környéken egyszerűen „sárga szilvások”-nak hívták, a csekélyke vagyonnal rendelkező, jelentéktelennek tartott, lenézett nemeseiket pedig „hét szilvafás” címmel illették.

AZ ÖRÖK ÉLET TITKA

Szinte nincs olyan területe a Kárpát-medencének, ahol ne lettek volna saját termesztésű szilvák, szinte felsorolhatatlan a különböző fajták száma. Csak színük alapján megkülönböztetünk zöldet (zöld ringló), lilát (Ageni, Althann), kéket (besztercei, Stanley), pirosat (vörös szilva), sárgát (Mirabella). Bár a szilvás gombóc toplistás helye vitathatatlan, gasztronómiai szempontból a friss gyümölcs pályája meglehetősen szűkös. Lekvárként, befőzve vagy aszalva azonban mindig is a terített asztalok Jókere. Sült húsokhoz, vadpecsenyéhez kiváló, ráadásul egészséges is. A természetgyógyászok szerint napi néhány szem aszalt szilva örök életűvé teszi a halandót. Lippai János (Posoni kert – 1667) szerint a szárított szilvalevelből készült tea a hideglelés ellenszereként alkalmazható, az édes szilva hashajtó, míg a savanyú ellenkező hatású. A szilvából készült pálinka pedig – ezt ki ne tudná? – kismértékben orvosság, nagy mennyiségben szinte gyógyszer...

Kolbe Gábor