

Se nem görög, se nem gyümölcs. Mi az?

## Törökök hozták a görögöt

Mivel a görögdinnye az egyik legkedveltebb hazai nyári húsító finomság, akár biztosak is lehetnénk abban, hogy már semmi meglepetést nem tartogat számunkra. Azonban ez egyáltalán nincs így, sőt...

Ne lőjük le a slusszpoént, de azt azért már előre szögezzük le: a görögöknek annyi közüük van a görögdinnyéhez, mint a kanárinak a Kanári-szigetekhez. Ráadásul a dinnye nem is gyümölcs, hanem zöldség, hiszen tudományos értelemben, rendszertanilag a tökfélék családjához tartozik, és legközelebbi rokonai az uborka, a cukkini és a tök.

### Fáraók csemegéje

Eredeti származási helyével kapcsolatban több elképzelés ismert. A legmegalapozottabb teória szerint a dinnye Afrika déli területeiről származik, és magjait szét-hordva terjedt el az egész világon. David Livingston, a legendás Afrika-kutató is csodálkozva állapította meg, hogy a látszólag totálisan alkalmatlan Kalahári-sivatagban is milyen sok dinnye van. Hogy lehetséges ez? Úgy, hogy a dinnye képes a természetben lévő vizet szárazság idején a növénybe visszajuttatni. Az afrikai származást támasztja alá az a tény is, hogy már egy ötezer éves egyiptomi sírfelirat is megemlékezik egy akkori dinnyeszüretéről, és néhány sírkamrában is találtak dinnyemag-maradványokat. Bizonyos feltételezések szerint a jelenlegi egyiptomi zászló színeit (piros, fehér és fekete) ez a gyümölcs (pontosabban zöldség) ihlette.

### Törökök gördítették hozzánk

Kínába – amely ma a világ legjelentősebb dinnyetermesztő országa – csak a VII. századot követően jutott el, Európában a XIII. században kezdték megismerni, az első importőrök mókrok voltak. Hazánkba valószínűleg a törökök hozták, bár középkori ásatásokon már korábbi leletek között is találtak dinnyemagvakat. Az első, tudatos termesztésről szóló írásos emlék 1657-ből maradt ránk.

Viszont akkor miért nevezzük egyáltalán görögdinnyének? Maga a dinnye szó szláv eredetű. A család legtöbb változatában ott van, hívják dinjának, dinjének, dünjának. Jó, jó, de mitől lett görög? Mert görög, azaz görögül. Más változat szerint a „gombóc” szó régies alakjából, a gölödinyből (görögdíny) alakult át. Végezetül makacsul tartja magát az az elképzelés, hogy eredetileg vörösdinnye volt, csak egy véletlen elhallás után lett ebből görög...

### Húsban, héjban orvosság

Az 1664-ben megjelent, Posoni kert című könyvben a következő áll a dinnyéről: „A görögdinnye hideg, és nedves természetű; azért igen meg-öltya az szomjúságot.” Vagyis már akkor felismerték a dinnye jótékony hatását: szomjoltó, ami nem csoda, hiszen 90 százaléka víz. Sótartalma is magas, vas, cink, magnézium, szelén, vitaminok találhatóak benne. Vértisztító, vesétisztító hatású. Kalóriaértéke 62 kcal/100 gramm. Állítólag egy menekülésben levő katona csak görögdinnyéhez jutott hozzá, és másfél hónapig életben maradt...

### Csányi felesdinnyések

A magyar dinnyetermesztés a XVII. században kezdődött, a hatvan-gyöngyösi síkon kialakult egy legendás termőterület: ez a hevesi, illetve közismert nevén a csányi dinnye hazája. Ahol a dinnyetermesztés az ún. „felesdinnyés” rendszerben történt. Ennek lényege, hogy a felesbérli dinnyések kitelepültek a földre, és a szezon végig ott laktak kunyhóikban. Családonként 10-15 hektárt műveltek. Az ezredforduló környékén Magyarország a világ harmadik legnagyobb dinnyetermesztőjévé vált, azonban később jelentős visszaesés következett be.

### Levesnek, turmixnak, grillezve sem utolsó

Pedig a görögdinnye hazai státusát mi sem jelzi jobban, minthogy Mikszáth Kálmántól Móra Ferencen és József Attilán át magyar írók és költők műveikben megemlítik. „Megjelenése nem kihívó; nem feltűnő..., nem kacér” – írja például Mikszáth Az első dinnyék című novellájában.



Itthon a legtöbben csak lékelik, vágják, kimagozzák és ropogatják a piros húsú dinnyét. Pedig az igazi gourmet-k máshogy állnak hozzá. Készítenek belőle görögdinnyelevest (cukorral, mézzel és vörösborral, fűszerekkel és citrom levével ízesítve), turmixot, de van baconbe tekert, grillezett dinnye is, és nagyon sikeres még éretlen, kisméretű formában, savanyúságként. Kínában a héját wokban sütik, sok-sok fokhagymával. A savanyított dinnyehéj szintén kedvelt csemege arrafelé. Itthon kandírozva teszik el télire, sütemények, fagyalatok ízesítésére.

Búcsúzóképp álljon itt egy érdekes sztori a se nem görög, se nem gyümölcsről: a Guns N' Roses énekesének, Axl Rose-nak a koncertekkel kapcsolatos igényei között mindig szerepel „kocka alakú dinnye” az öltözőbe a bor, a sör és a vodka mellé. Egyébként nem kér lehetetlent: hiszen a japánok már régen kifejlesztették ezt a praktikus szállítható dinnyeformát...

