

Régi/új ízek: A fáról lejött a földre, és meghódította a világot

Eper hava

Eper? Vagy szamóca? Van, aki így hívja, van, aki máshogy ezt a csodálatos gyümölcsöt, amely szinte végigkíséri az emberiség gasztrótörténetét, és gyakorlatilag földrajzi korlátok nélkül megtalálható minden mérsékelt klímájú földrészen.

Először is zárjuk le a névvitát: a szamóca, az a szamóca, az eper meg eper. Az előbbi egy vadon termő, apró szemű, cserjén érő gyümölcs, az utóbbi pedig fán terem, sötétvörös, érettebben lila, van fehér színű változata is, amely elég ronda nyomot hagy a fa alatt parkoló autó fényezésén... A manapság többségében epernek ismert finomság az előbbi nemesített változata – ez a földieper, amely a szamócánál nagyobb (Kosztolányi az epret „színészsnőnek”, a szamócát „színinövendéknek” nevezi), és nem kell érte fára mászni.

Kozmetikum, gyógynövény és szobadisz

Már az ókor kezdetén ismert volt az eper (persze ekkor még nyilván az erdei szamócáról volt szó), amely illatával hívta fel magára az emberek figyelmét. Ennek köszönhető latin elnevezését is: a „Fragaria” ugyanis a „fragans”, illatos, zamatos szóból ered. Érdekeség ugyanakkor, hogy a gyümölcs pályafutásának első időszakában nem kulináris gyönyöröket kínált, az ókori Rómában kizárólag szépségmaszk készítésére alkalmazták. Lucius Apulius az első században gyógynövényként említi, később dísznövénnyként használták. Egészen a XIV. századig, ekkortájt azonban az emberiség rádöbbsent, hogy ezt a jó illatú valamit meg is lehet enni!

Fogfehérítés, napvédelem és persze szex

Azért az ókori használatnak lehetett tudományos alapja, hiszen a gyümölcs ma is ismert hatásai között tartják számon, hogy fogfehérítésre kitűnően alkalmas – igaz, cukortartalma miatt érdemes utána alaposan fogat mosni, mondjuk pont eperízű fogkrémmel... Szintén igazolt tény, hogy a bőrbre bedörzsölve megszabadít az elhalt hámsejtektől, hűsíti a bőrt napozás után, és véd az ultraibolya-sugárzástól is.

Az 1300-as évektől aztán az erdei szamócát már tudatosan telepítették a kertekbe, igazán népszerűvé pedig a reneszánsz időkben vált: hölgyeknek tejszínnel, uraknak borral kínálták. Ekkortájt utaltak arra: az eper-pezs-gő combót egyes modern források kifejezetten az afrodisziákumok, azaz a szerelmi vágyserkentők közé sorolták. Ennek tudományos magyarázata: az eper sok cinket tartalmaz, a cink mennyisége pedig befolyásolja a tesztoszteron jelenlétét a testben, ami fontos a spermiumtermelésnél. Az eper ráadásul fokozza a vérbőséget férfiaknál és nőknél egyaránt.

Fűben, fában orvosság, és szegény ember szamócát talál

Nicholas Myrepsus görög orvos a XIV. században írt könyvében hűsítő, oldó és étvágygerjesztő orvossággént említi a szamócát. Egy 1324-es francia kórházi könyvelés szerint V. Károly kertésze 1200 epertövet ültetett a párizsi Louvre-ban. A középkor germán népek méregtelenítésre használták a gyümölcsöt, Angliában a XV. században kezdték árusítani korabeli leírások szerint, mégpedig azért, mert „fehérborssal fűszerezett itala lecsendesíti a kolerikusokat, megnyugtatja a gyomrot és csillapítja szomjúságot”. A szegényebb em-



berek körében szinte népszerűvé vált az erdei szamóca, hiszen nagy mennyiségben kínálta a természet, szinte az első friss gyümölcsként jelentkezett a téli nélkülözések időszakában, és úgy tartották, hogy „bármennyit ehet belőle az ember, mégse lakik jól tőle”.

Tejszínnel, cukorral, és sül az epertorta

Az első gasztronómiai receptek az 1500-as évekből maradtak ránk, igaz, akkor még csupán cukorral, tejszínhabbal vagy tejföllel ízesítve tálalták, az igazi ínycsemegek pedig a cukor mellett fahéjjal is meghintették a gyümölcsöt. Hogy az eper mennyire fontos szerepet töltött be a középkori magyar gondolkodásmódban, mi sem bizonyítja jobban, mint hogy a ma júniusként ismert hónapunkat a kalendáriumok „Eper hava” néven jelölték! Egy abból a korból ránk maradt szakácskönyv, a Szakács Tudomány már epertortareceptet is tartalmaz, amelynek érdekessége, hogy liszt helyett mandulát vagy rizst javasol. Később már készítették ecetet és bort is, igaz, főképpen az eperfa terméséből.

És itt a legújabb sztár: a negatív eper

Napjainkban a gasztronómiai célú felhasználás mellett reneszánszárt éli az eperből készült bor, legújában pedig a pálinka megújítói is felfedezték maguknak ezt a gyümölcsöt. A kézműves sörfőzdeknél pedig – talán a belga apátságai sörök hatására – rotyogtak az üstökben az első magyar epersörök. És miközben Magyarországon lelkesen vesszük, esszük, isszuk, lekvárnak főzzük a piros epert, máris itt a következő lépcső: a negatív eper! Nyugat-Európában egyre nagyobb sikert arat, ott „pineberry”-nek hívják, amely azon túlmenően, hogy ananászízű, tökéletes eper lenne, ha színvilága nem épp a fordítottja volna az általunk ismertnek: fehér alapon piros magvú ez a gyümölcs. És ez a változat nem növénytermesztési trükk vagy szimpla génmanipuláció, hanem állítólag holland szakemberek fedezték fel Dél-Amerikában. A negatív eper ára különben csaknem a duplája a normál gyümölcsének. Lehet, hogy mégiscsak üzleti fogás ez az egész?