

Már az őseiber is ropogtatta

Megy a meggy

A magyar gasztronómiában az egyik legsikeresebb gyümölcsnek számít a nyár egyik fejedelme, a meggy. Idehaza fejenként (még a csecsemők is) évente ötkilónyiit fogyasztunk belőle. És a meggy hazai sikertörténete egyáltalán nem új keletű, sőt...

A meggy – a szakirodalom meghatározása szerint – Eurázsia hatalmas területeiről származik. Észak-Indiától a Balkánig mindenfelé virágoztak azok a vadcsersznye-fák, amelyek a mai csersznye-félék (köztük a meggy) őseiként tisztelhetők.

Az őseiber már meggyet szemezgetett?

Egyes források úgy tartják, hogy már az őseiber is ismerte, és vannak írások arról, hogy Kínában már háromezer éve már tudatosan termesztették. Az ókori Egyiptomban és Görögországban is kedvelt gyümölcsnek számított. Plinius, a neves római historikus az 1. században már említi a meggyet az általa lejegyzett nyolc csersznye-faj között. Tudományos szempontból a Prunus avium (vadcsersznye) vagy a Fekete-tenger mellékén termő Prunus acida és Észak-Iránban őshonos Prunus fruticosa (csepleszmegegy) keresztezésével jött létre.

Nálunk megy, másutt nem annyira

Hogy mi, magyarok a népvándorlás során hozhattuk magunkkal valamelyik szálláshelyről (valószínűleg nem a nyereg alatt), bizonyíthatja, hogy a meggy az egyetlen olyan gyümölcsünk, amelynek elnevezése finnugor eredetű, míg a többi gyümölcsünk bolgár, szláv és török nyelvekből eredeztethető. A törpemeggy a Volga-vidék mai népeinek ma is kedvelt gyümölcse.

Úgy tűnik tehát, hogy évszázadok óta természetjük, fogyasztjuk, és hogy milyen elterjedt ültetvények voltak Magyarországon, arról tanúskodik a megszámlálhatatlan meggyre utaló településnév: például Aranyosmeggyes, Meggyeskovács, Somogyosmeggyes, Meggyasszó, Meggytő, Fertőmeggyes – ez utóbbit először egy 1254-es okirat említi. Ugyanakkor meg kell említeni, hogy más országokban nem ennyire népszerű: savassága miatt nem szívesen fogyasztják nyersen. Angliában „savanyú csersznye”-nek, „pie cherry”-nek hívják, jelezve, hogy szerintük csak süteménybe való.

Megjelenik a színén

a spanyol- és a cigánymeggy

A Római Birodalom bukását követően a meggyfélék tudatos termesztése visszaesett, de a vadmeggy nem ment ki a divatból, végül a XVII. században több európai országban nemesíteni kezdték. Ekkor terjedt el Magyarországon is a spanyolmeggy és a cigánymeggy. Száz éven belül már komoly hírnévvel rendelkeztek a Körös-vidéki és a szentesi meggytermesztők, és ebben az időben jelent meg a Pándy- (Pándi-)meggy, amely igazi hungarikum, a Pándi-meggy-torta például 2011-ben az Ország tortája címet is megszerezte.

A kapitány ültette vagy valaki más?

Nem csoda, hogy a névadással kapcsolatban többen formálnak jogot a keresztszülőségre. Angyal Dezső, a mai Kertészet Egyetem elődje, a Kertészeti Tanintézetet nemzetközileg is ismert felsőfokú oktatási intézményének igazgatóhelyetese a múlt század elején ezt írja Pándy-meggy eredetéről: „Származása bizonytalan, mindazonáltal legelfogadhatóbbnak látszik amaz általánosan elterjedt szájhagyomány, mely szerint eme kiváló hazai meggyfajtát a múlt század derekán egy Pándy nevű huszárkapitány debreceni kertjében magról állította elő.” De jogot formál a gyümölcsre a Pest megyei Pánd község, sőt Kecskemét, Kiskunhalas, Nagykőrös, Cegléd és Szentes is.

Meggy megye hátán

A nyíregyházi levéltárban talált latin nyelvű ki-mutatások szerint Szabolcs megyében a XIX. század elején már ültettek meggyfát, „...Újfehértó, Nagy-Kálló környékén, a környező községekben igen jelentős az elültetett meggyfák száma. A Bátori járásban is a meggyfák ültetése áll az első helyen.” 1923-ban megkezdődött a meggyfák törzskönyvezése is, 1935-ben 2 474 142 darabot jegyeztek fel belőle. Ha figyelembe vesszük, hogy egy fa 10–70 kiló termést ad, kiszámolhatjuk, hogy az országban ekkoriban évente csaknem százmillió kiló, azaz százezer tonna gyümölcs teremhetett. Ma a világ 1,1–1,3 millió tonnányi éves meggytermelésének kétharmada (700–800 ezer tonna) Európából származik, ebből hazánk 40–70 ezer tonnával veszi ki részét.



Végigkíséri az életünket

Nem csoda tehát, hogy nemigen találunk olyan gyümölcsöt a hazai gasztronómiában, amely hasonlóan széles palettával szerepelne. Forró nyári napokon egy hideg meggyveles szinte az egyetlen felüdülés, sokak óvodai gyermekkorát keserítette meg ugyanakkor a napköziben rendszeresen kapott meggyzós... Öt hónapos kortól adható csecsemőnek, természetesen burgonyával, pépesítve. A gyümölcsöt évszázadok óta nagy népszerűséggel használjuk sütemények készítésénél, ennek oka, hogy már a régi időkben is nagy mennyiségben volt jelen a vadmeggy... A meggyes pite, a meggyes rétes kedvelt édesség, de komoly szerepet kap a bor, a pálinka és a szörpök területén is. A kézműves sörgyártás elterjedésével immár nem feltétlenül kell beérnünk a belga meggyesörrel, hiszen itthon is készítik már itt-ott.

Az orvostudomány Jolly Jokere

Orvosi szempontból a sem mellékes: a nyers gyümölcsnek rendkívül magas az A-vitamin-tartalma (a csersznye kilencszerese), valamint sok B-vitamin, kálium, kalcium és vas is található benne. A táplálkozástudománnyal foglalkozók szerint serkenti az idegek működését. Emésztést segítő hatású, vízajtó, serkenti a veseműködést, segíti a vitaminok felszívódását. Sok szerves savat tartalmaz, C-vitaminban is gazdag, antioxidánsként ismerjük, a vérszegénységet is hatékonyan orvosolja, és kedvező hatása a vérnyomás- és szívritmusproblémák esetén is. Szárából gyógytea készíthető. Stabilizálja az időskori hormoningeredőanyagot, és erősíti a laza fogazatot. És ha mindez nem lenne elég, a meggyben sok antociánvegyület található, amelyet a tumor kialakulásának egyik gátlóként ismernek.

A meggy tehát éppen csak a lottó e heti nyerőszámait nem ismeri. Azonban egy kiló friss, ropogós meggy vagy egy frissen sült meggyes pite enélkül is maga a főnyeremény.

Budapesti Nagybani Piac Zrt.



Mindent egy helyen



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