

Ősi magyar gyümölcsfajták, amelyeket tilos forgalmazni

A hétfvégén voltam Kovács Gyulánál, aki régi magyar gyümölcsfajtákkal foglalkozik. Ebben a riportfilmben az 5. perctől látható.

1. rész

www.youtube.com/watch?v=TOrfBx09PjQ

2. rész

www.youtube.com/watch?v=YQTq2d6Adsg&NR=1

Van 500 különféle magyar gyümölcsfajtája (batul, ropogós cseresznye, páris, véralma stb stb), amit vadalanyon szaporítva könnyen szállítható formában önköltségi áron értékesít. A csemeték cserépben vannak, bármikor el lehet őket ültetni.

Sajnos, mint minden, ami a kis magyar emberek érdekét szolgálja az TILOS. Így ezen gyümölcsfajtákat sem lehet faiskolában megvásárolni, bolti forgalmazásuk törvénybe ütköző, idegen érdekeket sért, mivel ezen fajták évszázadok (ezredék?) során hozzászoktak a Kárpát-medence klímájához így nagyon ellenállóak, szívósak, műtrágyát, permetszert nem igényelnek, könnyen tárolhatóak.

Aki szeretné biztosítani családját és saját maga jó minőségű gyümölcset, vagy csak dachból a TILTÁS ellenére "csak azért is" magyar virtusból akar ilyen fákat beszerezni annak ajánlom, hogy vegye fel a kapcsolatot Kovács Úrral.

Elmondása szerint nehéz időkben, a török és habsburg korban a göcseji embert ezen gyümölcsfák mentették meg, még a múlt század elején is rengetegen voltak akik egész évben csak gyümölcssel táplálkoztak. Nehéz idők úgy érzem most is vannak, csak gyümölcsfa nincs, gondolkodjunk előre.

Az elérhetősége:

Kovács Gyula

Pórszombat Petőfi u 1/a.

Telefon: 06-30-2351063

*Forrás: valosag.net
2011. december 02.*

Átgázolunk a múlt értékein?

Ősi magyar gyümölcsfajták, amelyeket tilos forgalmazni

Göcsej egyik néhány száz fős településén, Pórszombaton él Kovács Gyula erdész, aki a helyi hagyományok megőrzéséért tevékenykedik. Ennek ékes bizonyítéka több száz darabból álló gyűjteménye, amelyet a tájegység jellegzetes, mára szinte kihalt, elfeledett gyümölcsfáiból állított össze kitartó munkával. Ugyancsak a hagyományok megőrzését és felelevenítését szolgálja a Medesikör, az a "nem hivatalos" hagyományörző szervezet is, mely különböző rendezvényekkel, programokkal segíti elő célul kitűzött feladatát. Idén Kovács Gyula ezen tevékenységét a megyei közgyűlés a "Zala megye kistélepléseiről és hagyományaiért" díjjal ismerte el. Ennek apropóján beszélgettünk a pórszombati erdőszel.

A kezdetekhez visszanyúlva először, elkanyarodva a gyümölcsfáktól, Pórszombat múltjába és a Medesi-kör létrejöttébe tekinthetünk be. Ez a lokálpatrióta baráti társaság céljának tűzte ki a település történetének, történelmének megismerését, néprajzi, építészeti emlékeinek, gasztronómiai hagyományainak megőrzését. Ennek érdekében olyan irodalmi esteket, előadásokat, kultúrprogramot szerveznek, ami lehetőséget biztosít a régi idők egy-egy jellegzetességének bemutatására hozzáértő szakemberek által. Ilyen például a Gasztronómia a hadak útján sorozat, mely keretén belül többek között felelevenítették a kenyér és a

bor évezredekre visszanyúló történetét, vagy egy erdélyi fejedelem gombás lakomáját. Legutóbb pedig egy igen sikeres főzőversenyen a helyi specialitások felhasználásával szinte az egész falu apraja-nagyja kereste a medesi borokhoz legjobban illő ételeket.

2002-ben állítottuk fel a hatalmas medesi fake-resztet, amely a török korban a térségben elpusztult 67 magyar falunak, köztük Medesnek állít emléket. Régóta foglalkoztatott ez a kor, sok elbeszélést hallottam a régiektől. Szíjj Pista báccsival, aki sajnos már nincs közöttünk, határoztuk el, hogy



emléket állítunk azoknak, akik a nagy szorongatások idején meghaltak, rabságba estek, vagy elbujdostak - mesél a kezdetekről a pórszombati erdész. - A kereszt felállítása sok ember munkájának, tehetségének, jóakarátának gyümölcse, eredménye. Ez a példátlan összefogás élményt jelentett a falu közösségének és engem is magával ragadott. A gondviselés azóta is sok-sok jóakarátú emberrel hozott össze, tudósok, művészek, vagy éppen fizikai munkát végző emberek "építik" a Medesi Kört.

Kovács Gyula részéről az ősi hagyományok ápolása nem merül ki ennyiben. A természettől elszakadva, a boltok polcairól levett gyümölcsöket fogyasztva nem is gondolnánk, hogy térségünk, Göcsej, Hetés és az őrség milyen "gyümölcsös" kincseket rejt. Ma már szinte ismeretlennek tűnik a berkenye, a naspolyával talán többen találkozunk, ám vannak még, egykor bő termést hozó alma, körte, szilva fajták, melyek mára eltűntek a gyümölcsösökből és csak szüleink, nagyszüleink emlékeznek rájuk. Ennek a negatív folyamatnak szeretné Kovács Gyula elejét venni és megmenteni a kihálóban lévő fajtákat a jövő számára.

A nyolcvanas évek elején a göcseji tanyák többsége még lakott volt. Ekkor még gondozták, becsben tartották a gyümölcsfákat. Itt voltam erdész, ezeken a tanyákon olyan fajtákat találtam, amik máshonnan már eltűntek. Valószínű, hogy korábban máshol is léteztek ezek, de kivágták őket és újat telepítettek a helyükre, vagy elhagyták a területet, és a gazda nélkül maradt gyümölcsösök kipusztultak - tárta fel az okokat Kovács Gyula.

Őseink a fajták szelektálásánál először a terméshozósságot tekintették a legfontosabb választási szempontnak. Éhínség vagy háború idején, ha a termés elpusztult, az állatokat elhajtotta az ellenség, a gyümölcs még akkor is biztos táplálékot nyújtott. Később bizonyos célra szelektáltak. A lekvárnak, ecetnek, aszalásra, gyümölcslének, pálinkának mind- mind megvoltak a saját gyümölcsfajtai.

Egykor minden községnek megvoltak az egyedi, régi fajtái, és megvannak most is, csak fogyóban. Ezeket kell összegyűjteni. Génbankot lehetne létrehozni a régi gyümölcsfafajtákból és így fennmaradnának, a települések pedig továbbvihetnék őseik hagyományait - fűzte hozzá. - Korábban a gyümölcsfákat megbecsülték. A múlt század fordulóján Göcsejben még gyümölcsfa számlálást tartottak. Sajnos felgyorsult világunkban kíméletlenül gázolunk át a múlt értékein. Régi gyümölcsfajtaink pusztulása, pusztítása jó példa erre. Még megbecsülni sem lehet, hogy hány fajta

pusztult ki az elmúlt évtizedekben, de ezen már nem tudunk segíteni. A meglévők megóvása viszont a mi felelősségünk. Próbálok a gyűjtés során mindent megtudni ezekről, mint a felhasználásuk módját, hozzájuk kapcsolódó hagyományokat - magyarázza a szakember, aki gyűjteményében, a Medes - hegyi birtokon eddig több mint fél ezer fajtát különített el, fajtákon belül pedig több változatot.

Magyarországon a jelenlegi törvényi szabályozás sajnos - Európában egyedülálló módon - ezekben az értékeknek pusztítását segíti, és gátolja megőrzésüket. Hazánkban nincsen lehetőség arra, hogy a termelő a saját gyümölcséből gyümölcslét készítsen eladásra, mert nem felel meg az uniós kritériumoknak, így tönkremegy, míg máshol, például a Szlovéniában ezt megtehetik a gazdák. Őrzik és védik a fáikat, mert hasznosítják, míg mi magyarok ettől a lehetőségtől meg vagyunk fosztva. Holott ezáltal ösztönözni lehetne a falusi embereket a környezetükben lévő öreg fák megtartására. Amíg ez nem változik, pusztulni fognak a fák és a hagyományok is.

A göcseji, az őrségi és a hetési lokálpatrióta közösségeknek felajánlottam, hogy akik településükön, vagy éppen a szőlőhegyen összegyűjtik a régi fajták oltóvesszőit, én készíték ezekről oltványokat és nekik ajándékozom, ha cserébe ők ezekről a régi fajtákról mindent lejegyeznek és vállalják, hogy közterületen elültetik és gondozzák őket. A kezdeményezés sikeresnek bizonyult, hiszen idén tucatnyi közösség hozta el régi fajtáit - beszélt lelkesen az eredményekről és az összefogásról.

Ennek a kitartó fajta-megőrző munkának az eredményeként olyan gyümölcsfafajtákat sikerült megmenteni, mint például az aszalókörté, aminek nevéből is következtethetünk felhasználására. A kemény, íztelen gyümölcsöt eleink nem frissen fogyasztották, hanem megasztalták, ez lett hasznosításának módja. De olyan körtét is talált már a pórszombati erdész, ami mínusz 10 fokon is eláll télen, majd áprilisra megpuhult. A házi berkenye - Göcsej jellegzetes gyümölcse - a 18. században meghatározó volt a népi gyógyászatban, ám mára alig van két tucat fája. Ezeket szintén oltással próbálja a szakember tovább szaporítani.

A gyűjtemény elsősorban a Göcsej, őrség és Hetés régi fajtáinak megmentésére irányult, ám mára kilépett a tájegység határai mögül. Érkeztek fajták az ország több pontjáról, a Felvidékről és Erdélyből is. Medes-hegyen a Kárpát-medence ősi fajtáinak gyűjteményét szeretnék létrehozni. A vállalkozáshoz szükséges terület biztosításához a helyi önkormányzat is felajánlotta segítségét.



Nemrég a Felvidékről érkeztek oltóvesszők, de kaptam Erdélyből, a Bolyai Farkas sírján álló almafáról is. Az énlakai-gyűjteményt kiegészítve kezdtem elkészíteni Tündérország (Erdély) gyümölcsöskertjét. Cseréljük is más gyűjtőkkel az oltványokat, így van esélyük a fennmaradásra, de sajnos kevesen vagyunk - tette hozzá

Kovács Gyula, aki befejezésül arról is beszélt, hogy mekkora meglepetésként érte a megyei elismerés.

Azok az eredmények, sikerek, amikben az elmúlt időben részünk volt, sok jóakarátú ember munkájának eredménye. Segítségüket ezúton is szeretném megköszönni. Természetesen nem tudnám ezt a munkát feleségem és három fiam támogatása nélkül csinálni. A Medesi Kör sikereinek kulcsa az ő áldozatvállalásuk - mondta, majd további terveiről elárulta: az egykori, a török által Medes faluval együtt elpusztított további 67, több száz éve még lakott falvak neveinek felkutatásába fogott bele, melyeknek kopjafával állítanának emléket a medesi temetőben.

**Korosa Tita
2009. április 24.**

Forrás: <http://ajobbik.network.hu/blog/ajobbik-hirei/osi-magyar-gyumolcsfajtak-amelyeket-tilos-forgalmazni>