



CSICSAY ALAJOS

A SAJMEGGY ÉS EGYEBEK

A magyar Országos Erdészeti Egyesület 2013 óta hirdeti ki az év fáját. A 2019-es évben három fa közül lehetett választani, melyek a következők: fehér fűz (*Salix alba*), fehér nyár (*Populus alba*) és a sajmegeggy (régebben *Prunus*, ma *Cerasus mahaleb*).

Ami a szavazásba bekapcsolódók számát illeti, nem vagyok tőle elragadtatva, mert mélyen alatta maradt a halak iránti érdeklődők számának. 2018. november közepétől december 5-ig összesen 1281-en küldték el voksukat a kuratóriumnak. Közülük 554-en a sajmegeggyet választották, így általuk került e feltehetően kevesek által ismert növény az élre. Megvallom őszintén, én a Duna-menti árterületi erdőkben (is) élő rokonát, tájnyelvi nevén csományfának vagy májusfának nevezett zelnice meggyet (*Prunus padus*) ismerem jobban. Ugyanis az „édes illatú” (állítólag innen az arab eredetű neve), sok fényt kedvelő sajmegeggy, más néven törökmeggy, a sziklás, ritkás erdőknek a lakója. Én a (z általam sokat emlegetett) Haraszty-féle tankönyvből tanultam a botanikát, melyben ez áll: „Fáját esztergályozásra, bútort és pipaszárak készítésére használják”. Ma már ez a megjegyzés feltehetően megmosolyogtató, viszont

a múlt század ötvenes éveiben még találkoztam olyan öreg „bagús” férfakkal, akik maguk faragta meggyfaszárú pipából szívták a jóféle kapadohányt. Bár arra nem mernék mérget venni, hogy a pipaszár milyen meggynek a vesszejéből származott, mert mint az említett tankönyvben olvasható, a termesztett meggy (*Prunus cerasus*) fájából cigarettaszipka is készíthető. Olyan úriemberrel, mégpedig katolikus pap-pal, sőt egy tanítónóval is összehozott a sors, akik meggyfaszikipán keresztül élvezték az illatos dohány – régebbi hiedelem szerint – nyugtató ízét. Bármily meglepő, a sajmegeggy leveleit kumarin tartalmuk miatt dohány illatosítására használták. Nem kizárt, hogy még ma is. Hogy mi a kumarin? Ez esetben elégedjünk meg annyival, hogy zártláncú (gyűrűs) szénvegyület, aminek gyulladáscsökkentő hatása van és még – ismét, na hát! – nyugtató is. A sajmegeggy, ellenben a közönséges meggyel, nem hoz gyökérsarjakat, ezért bevált alanya az oltással szaporított cseresznyének és meggynek. Azt már csupán emlékeztetőül vetem fel, hogy többedmagukkal a nemekben gazdag rózsafélék (*Rosaceae*) családjába tartozó csonthéjas növények.

Második helyre került a fehér fűz, ami a Duna-mentén eléggé gyakori, még fél évszázada minden falu határa tele volt egy jellegzetesen szaporított változatával, ami a fejes faként is ismert, és aminek nálunk, Csilizközben botlófa volt a neve. Mindkét elnevezés arra utal, hogy e fát bizonyos (kb. 2 méter) magasságban visszametsztették. Csiliz-, illetve Csallóközben eleve ekkora nyers karókat, mondhatnánk dugványokat szúrtak a puha talajba, melyek rövid időn belül gyökereket eresztettek, kihajtottak, korona nőtt rajtuk, amit időnként a földek gazdái tűzifának, esetleg vesszőnek, leginkább kemencébe való rózsének lebotoltak. Idővel az öreg botlófák feje elodvasodott, és az odúkból kitérő fészkelő helyet találtak többek között a mezei verebek, búbos bankák és más odúlakók. Hogy e madaraknak egyed-száma mára jelentősen megcsappant, ennek főleg az az oka, hogy kiirtották a mezők fölöslegessé vált fejes fáit. Még szerencse, hogy maga a faj, mint a vízpartok, árterületek és mocsárerdők leggyakoribb fája még él. Mi lenne, ha a folyók menti ökoszisztémákból hirtelen eltűnne? Magában egy faj léte el sem képzelhető. Emlékezzünk vissza a 2015-ös év fájára, a kocsányos tölgy-

re. Bámulatos, hogy egy magányos fa hány élőlénynek tud menedéket adni, és némelyikkel még akár szimbiózisban is él. Tán azt is megemlítettem akkori cikkemben, hogy évszázadokon át a folyó menti területek domináns fája éppen a kocsányos tölgy volt. Ám a Duna szabályozása, azaz vízének egy mederbe terelése folytán szerepét a víz jobban eltűrő fajok, köztük a fűz és a nyár vették át, vagyis a *Salicaceae* család tagjai. Latin nevük az egyszerű embereknek sem lehet ismeretlen. A szalicint régebben minden falusi asszony, aki arra törekedett, hogy a nyáron befőzött kompótjai tavaszig elálljanak, megvette a boltban. A szalicil viszont nem más, mint egy zártláncú szénvegyület, ami a fűz gyökereiben és a leveleiben termelődik, az ember szervezetébe jutva pedig szalicil-savvá oxidálódva csillapítja a lázat. Gondolom, nem kell tovább fűznöm a szót, hogy rájövünk, honnan ered a legismertebb láz- és fájdalomcsillapító gyógyszerünk, az aszpirin. Vegytiszta acetilszalicilsavat először 1897. augusztus 10-én Felix Hoffmann, német vegyésznek sikerült előállítania. Arról nincsenek adatok, hogy e sokoldalú orvossággal a világ hány emberének sikerült az életét megmenteni, vagy legalább megóvni a szövődmenyes gyulladások által okozott szenvedésektől. Azonban azt se felejtjük el, hogy a kémiai felfedezése előtt régi öregjeink mi mindent tudtak a növényekről. Többek között azt is, hogy a fűzfakéreg főzete, mai szóhasználatlaltal, teája, hányféle nyavalya gyógyítására alkalmas.

Az év fájának jelöltjei között szerepel a fehér nyár is, ami szintén a fűz-

fafélék rendjébe és családjába tartozik. Azok a szakemberek, akik az élőlények „versenyét” immár évek óta meghirdetik, nemcsak szórakozásból teszik. Remélhetőleg azok a laikusok sem, akik a „választásokba” bekapcsolódnak. Én viszont öreg fejjel arra törekszem, hogy az olvasók iskolában, netán olvasmányaik által szerzett ismereteit, meg, bármily furcsának tűnik, a magaméit is, felfrissítsem. És talán néha még újabbakra is fel tudom hívni a figyelmet. Ha többre nem, legfeljebb bizonyos összefüggésekre. Az, hogy mit jelentenek az egylaki, a kétlaki, az idegen és az önmegporzó fogalmak, minden alapiskolás gyereknek ismerősek. Viszont az önmeddő kifejezéssel, tán mert inkább kertészeti szakszó, ritkábban találkozhatunk. Aki a kertjében meggyet is termel, jól tudja, ha nincs a közelben cigánymeggy, azaz sajmeggy (a termése fekete és keserű-savanyú), bármennyi meggyfája legyen, nem fognak teremni, vagyis meddők maradnak. Bár a méhek messziről is hordhatnak rájuk pollent, akkor is csak kevés termést hoznak. No de ne bonyolítsuk túl a kérdést, mert ez már inkább kertészeti téma. Az viszont kevésbé, hogy a fehér nyár magvaiból hiányzik az *endospermium*, tehát nincs a magoknak belső tápláló szövetük, közülük ezért csak azok csíráznak ki, amelyek gyorsan belemosódnak a talajba, ami ritkaság. Tehát a fa majdnem hiába szórja milliószám a repítőszőrökkel bőven körülvett magvait. Vagy talán mégsem? Aki nyitott szemmel járja a mezőket, néha tapasztalhatja, sehol a közelben nyár vagy fűz, egyszer csak kinő a földből egy fácska, amit senki emberfia oda nem

ültethetett, madár sem szórta el magvait, mégis ott van. Ha kertünk közelében nyárfák nyújtózkodnak az ég felé, ki ne bosszankodott volna már amiatt, hogy tavasszal az eperágyását ellepik a vattaszerű szöszmöszeik. A városi járdák esetében pedig nem ritkaság, hogy rajtuk sűrű buckák púposodnak, persze ott, ahol nyárfák vannak a közelben. Hogyan kerülhetett a járdák alá nyárfamag? Sehoggy. Ugyanis a nyárfafélék egyik szaporodási módja, hogy messze terjedő gyökérsarjak, melyekből rengeteg sarjat hajtanak. Ezek meg annyira élni akarnak, hogy képesek akár a vékonyabb betont is felfeszegetni. Biológiai szempontból azonban nem ez a mérvadó, hanem az, hogy gyökérsarjakkal a növény önmagát klónozza.

Úgy érzem, ha nem emelném ki egyes növényfajok endospermiumának a magvak csírázást elősegítő rendelkezésén kívül az emberi táplálkozásban betöltött szerepét, adós maradnék egy életbevágóan fontos, figyelemfelkeltő információval. Azzal, hogy nagy részben e természetes vegyi anyagok köszönheti az emberiség a megmaradását, illetve a viszontagságokkal teli történelme folyamán, immár közelítve a nyolc milliárdhoz, a gyorsütemű elszaporodását. Ki ne tudná, hogy egyik nélkülözhetetlen táplálékunk, időnként kizárólagosan, a kenyér. Mi tanúskodhatna meggyőzőbben róla, mint az, hogy immár évezredek óta sok milliók által naponta elmondott ima a mindennapi kenyérért könyörgő fohász. A kenyér pedig, ugyebár, lisztből készül? A liszt viszont e rejtélyes biológiai képződménynek a fő komponense.

