

RÉGI GYÜMÖLCSFAJTÁINK TÜNDEKERTEK- KERTEKBEN ÉLNEK TOVÁBB

Interjú Kovács Gyula pórszombati erdőszel, a Kárpát-medencei őshonos gyümölcsfajták megőrzőjével



(Fotó: www.marokfold.com)



Kovács Gyula erdőszel a Tündérkertben (Fotó: www.femina.hu)

– Mivel foglalkozik? Hogy kapcsolódik az őshonos gyümölcsfajták megőrzése az ökológiai gazdálkodáshoz?

– Nem az én munkám kötődik az ökológiai gazdálkodáshoz, hanem az ökológia gazdálkodás kötődik ehhez. Hiszen amivel én foglalkozom, az a Kárpát-medence régi gyümölcsfajtáinak megőrzése. Ezek a fajták eltűrték az időjárás szélsőségeit és még itt vannak vegyszerek használata nélkül több száz, vagy talán több évezred óta. Példa erre a franciák Szent Márton körtéje, melyről leírta egy fűvészkönyv az 1500-as évek közepén, hogy Szent Márton hozta Pannóniából Toulouse-ba. Ez a mi Kármán körténk, de históriánk első (fennmaradt) körtefajtája, a sárkörte is az 1250-es évekből való.



Kovács Gyula és Borbás Marcsi (Fotó: <http://emf-kryon.blogspot.hu>)

Nem vegyszerezek amióta elkezdtem gyűjteni gyümölcs örökségünk kincseit. Jelenleg a fajták száma jóval meghaladja a kétezeret gyűjteményemben, melyből több mint 1000 alma és 1000 körte.

A nagy növényvédőszer gyártók termékeit teszteltem 1980-as évektől erdészeti kultúrákban (amire nem vagyok különösen büszke), ezért részben tisztában vagyok a vegyszerek hatásaival.

– Hogyan őrzi meg a régi gyümölcsfajtákat?

– A történelem során a nagy fajtagyűjtemények 100 évnel tovább nem maradtak meg a Kárpátok között. Gyűjtögethettek szorgos hangya módjára, de valószínűleg az én gyűjteményem is el fog pusztulni. Más struktúra kellett. Nem az a lényeg, hogy nekem meglegyen, hanem a Kárpát-medence magyarságának meg tudjuk tartani ezt az örökséget. Ezért már a kezdetekben kerestem mindig olyan embereket, közösségeket, akik fogékonyak, fontosnak érzik a szülőföldjük örökségét.

A megőrzést úgy próbáltam megoldani, hogy aki egy régi fajta oltóágát elküldi levélben vagy csomagként, azt beoltom vadalanynba és május körül konténeres növényként visszakapja. Fontos, hogy leírjon a fajtáról mindent, beleértve a gasztronómiát is. Ez a rendszer jól működik. Több mint száz ilyen tündérkert van.

– Vannak-e növényvédelmi nehézségei?

– Gyűjteményem a Kárpát-medence összes kórtani esetét is összegyűjti, még sincs nagy problémám. Ahogy időm engedi, levéltetű kártétel megelőzésére vízben, 2-3 napig áztatott csalánnal permetezek.

– Minek tulajdonítja, hogy nem fordul elő sok növényvédelmi probléma?



Nyári alma (Fotó: www.femina.hu)



Őshonos almafák (Fotó: http://emf-kryon.blogspot.hu)

– Mindent vadlányba oltok. Mélyen gyökeresedik, 3-5 éven belül megoldja a növény vízháztartását. Az első 1-2 évben szárazság idején öntözöm.

Nem metszek. Régi időkben nem metsztették a fákat, 150-200 évig éltek a fák. Például az az idős fa, amely a tüskés körte-pálinka és ecet szükségletemet fedezi, tavalyelőtt 760 liter cefrét adott. Volt több is, de elfogyott az edényem. Idén 300 litert termett. Nem ritka az egy tonna gyümölcsöt adó fa. Ezek természetesen évszázados fák. Ami a metszést illeti, ki látott olyan 50-100 éves fát, amit ennyi idő alatt metszenek? Legfeljebb bonszait. Azokon a részeken, ahol még megvannak a régi gyümölcsösök, például Erdélyben, a Ceașescu érában telepített ültetvények összeomlottak, míg a kis falvak 100 évnél is idősebb gyümölcsösesei élnek és virulnak.

– Mennyi idő múlva kezdenek teremni az így nevelt fák?

– Az esetek 80%-ában 3-6 év múlva. De sokszor az utolsó órákat élő fákról oltok, amelyeknél az alvórügyet tudom kicsalogni. Előfordult, hogy az első évben életben maradt, a második évben hozott levelet és harmadik évben hajtást.

– Meggy monília előfordul-e?

– Elvállik. Nem kell ettől csodát várni. Ha rezisztens, akkor rezisztens. Van, hogy adott termőhelyen rezisztens. Kategorikusan nem lehet kijelenteni.

– Rezes permetezés elég neki?

– Nem tudom, mert növényvédő szert nem használok.

– A szórvány, önellátó gyümölcsösökön kívül árutermelő gyümölcsösre alkalmasak-e ezek a fajták?

– Attól függ, milyen árut kíván termelni. Nem sok esélyt látok a modern embernek ezeket friss gyümölcsként árusítani. A szállíthatóság még a legkevesebb, de a méret, az egyenagság és a kártevők nyomai ott vannak, kukacosodnak.

Ha az árutermelés alatt gyümölcslevet vagy aszalványt értünk, akkor működhet. Például az egészben aszalható régi körtefajtáknak biztosan nagy sikere lenne a piacon, de a régi idők gasztronómiájának egyéb csodái iránt is nagy lenne a kereslet szerintem, ha ismernék. Az egészben aszalás tápanyag megőrzése sokkal magasabb, mint az elszeletelt chipseké. Az ecetben óriási lehetőségek vannak. A friss gyümölcsben is vannak lehetőségek, mert nincsen permetezve. De a finnyás, szupermarketek polcaihoz szokott embereknek nem hiszem, hogy eladható lenne.

A régi idők gyümölcsészetében az első szempont az önfenn-



Vérkörte (Fotó: www.femina.hu)

tartás volt. Van korlátozott lehetőség nagyobb méretekben is csinálni, de ennek megvalósítása még gyermekcipőben jár. Tíz éve figyelt fel a régi gyümölcsfajták értékeire a közvélemény.

– Mennyire vannak a tájfajták termőhelyhez kötve?

– Nincsenek termőhelyhez kötve, általában életben maradnak a Kárpát-medencében. Az ízvilág viszont változik termőhelyenként. Fontos, hogy ott kell megőrizni a tájfajtákat, ahol vannak, persze ahol már minden elveszett, ott nincs mit megőrizni, ott vissza kell térni máséhoz.

– Ha felkeltette bárki érdeklődését a régi gyümölcsfajták, akkor megvásárolhatók-e, tud-e az adott termőhelyhez fajtákat ajánlani?

– Nem a termőhelyhez, hanem a térségre jellemző fajtákat tudom ajánlani, hiszen a gyűjtéseim során is a néprajz az elsődleges. A kiválasztás másik fontos szempontja, hogy milyen célra szeretné a gazda, hiszen más fajta kell aszalni, más kompótnak, vagy éppen gyümölcslének és sorolhatnám, jobban jár az, aki ilyen szempontokat is figyelembe vesz a válogatásnál. Mindent úgy örök meg, ahogy kaptam. Segítek mindenkinek. Konténeres növényeket nevelek, nem lehet rosszul ültetni.

– Köszönöm az interjút. További sikereket kívánok a régi magyar gyümölcsfajták megőrzéséhez!

Kovács Gyula elérhetősége: 30/235-1063, tunderkertek@gmail.com

DR. SERESS ZOLTÁN