

A CSERESZNYESZILVÁRÓL

Nagy István agrárminiszter közösségi facebook oldalán írt a cseresznyeszilváról (*Prunus cerasifera*), melyet a 444 közösségi portál szemlézett („érik a fostos szilva”). A hozzáállás kissé gunyoros, mintha ez az útszéli szilvafaj lenézhető lenne. A termesztett gyümölcsök között valóban nem szerepel, ma már a kistermelői piacokon sem találkozunk vele, hiszen a Besztercei szilvát is felváltják a nagyobb gyümölcsű mutatósabb nemesített fajták. Pedig a cseresznyeszilvák között is előfordulnak élvezhető példányok.

Régen azt mondták, hogy a kecske a szegény ember tehene. Mondhatnánk, hogy a cseresznyeszilva meg a szegény ember Stanley-szilvája vagy őszibarackja. Ne tekintsük ezt örök érvényű beosztásnak! Jöhetnek rosszabb „idők” is. Azt se felejtsük el, hogy az utóbbi években, évtizedekben a legtetszetősebb, legpiacosabb gyümölcsök sok esetben ízetlenek, nem édesek. Nincs jogunk lenézni a cseresznyeszilvát! Valószínű Petőfit sem a Pándy, hanem a Cigánymeggy bűvölte el. („Ezrivel terem a fán a meggy”). Vagy gondoljunk a száműzött Izabella, Othello szőlőfajtákra!

Igen alaggazdag, változatos gyümölcsfajról van szó. Közép-Ázsia felől „jött”. A Soltész Miklós szer készítette Magyar Gyümölcsfajták (2014) három cseresznyeszilvát ismertet, de ezeket valószínű hiába keressük a faiskolákban. Forgalmi minősítésüket (pl. „szaporításra ideiglenesen engedélyezett...”), nem említik. Egy fajta forgalmazását évekig tartó speciális vizsgálatok előzik meg, ezek közé tartozik a vírusmentesítés is. A legtöbb csonthéjas gyümölcs érzékeny erre a betegségre. Legveszélyesebb a szilvahimlő. Néha a piacokon, főként házikertekből származó kajszi- és őszibarackokon láthatunk gyűrűszerű foltokat e betegség egyik tüneteként. A cseresznyeszilva gyümölcsén is felfedezhetünk néha bemélyedéseket, mézga cseppeket, húsbarnulást. A vírusokat leginkább a levéltetvek terjesztik.

Cseresznyeszilva fákkal, bokrokkal lépten-nyomon találkozhatunk városban, vidéken egyaránt, kerítések, utak, árkok mentén. E szilva egyik fajtája (Mirobalán) alanyként is használatos. Régi, pusztulófélben lévő szilva- és kajsziültetvények tele vannak cseresznyeszilva bokrokkal, melyek az alanyokból hajtottak ki, miután a rájuk oltott fák elhaltak, jelezve ezzel a cseresznyeszilva fák életképességét. Díszfaként ültetik a sötétvörös lombú, lila virágú változatát (var. *pissardii*), melyek fasorokban tavasszal igen szép látványt nyújtanak. A fehér virágú cseresznyeszilva fák is!

Utak mentén gyakran találkozhatunk szedőkkel, akik a cseresznyeszilvából lekvárt főznek. Vegyesen kompótnak, vagy gyümölcslevesbe is felhasználhatók, vagy közvetlenül fogyaszthatók.

Érdemes lenne jobban odafigyelni e „túlélő” gyümölcsre, még a hivatásos kutatóknak, gyümölcsészeknek is, mert ellenállóbbak, permetezés nélkül is „spontán” teremnek, mint például a szintén elfelejtett Penyigei, más néven Nemtudom szilva, amiből régen a jól ismert szatmári szilvapálinka és lekvár készült.

Vannak élvezhető gyümölcsű cseresznyeszilvák, de talán többségben vannak a kevésbé értékesek, a túl aprók, nem húsosak (levesek), rossz ízűek, hamar lehullók. A hashajtó, laxatív hatás – túlzott fogyasztás esetén – egyébként jellemző a szilvákra, de pl. a szőlőre, körtére is.

A fogyasztás szempontjából e szilva tulajdonságait a következőkben foglalhatjuk össze:

- nagyság (a túlzott apróság hátrány),
- szín (kék, piros, sárga)
- konzisztencia (húsos, leves),
- a hús színe ((sárga, pirosas),
- íz (szilva íz, kajszi íz, kellemes íz – de van, amelyik túlérve kellemetlen ízű),
- érési idő (június második felétől őszig).

Ha kertünkben ültetünk vagy oltunk cseresznyeszilvát (agyonszabályozott korunkban ez még megengedett) a fentiek értelmében keressük meg a használható fajtákat akár magvak, akár oltóvessző formájában. Magról azonban ne várjunk teljesen azonos utódokat. A faiskolások szerint dugványozható is. A vírusokkal sajnos többé-kevésbé együtt kell élnünk – egyelőre. A levéltetvek elleni védekezésről ha lehet, ne mondjunk le. Mindezen kérdésekben a Tündéerkert mozgalom is segítségünkre lehet, és viszont.

Budapest, 2024. VII. 2.

Szili István
ny. kertészmérnök
+36 30 9213388
szili.i@freemail.hu