

Olvasgatom a régi verseket
(a hozzád írt, befejezetlen részleteit is),
közben tűzre dobom a csikkeket,
így nem kell a havat piszkítanom,
milyen szánalmasak! emlékszem egyenként
a jó sorokra – már amit ez, az jó sornak talált,
s hogy mindig lehangoltak
e költészetem szeméttelépén
mások-találta kincsek. Csak s nagy mű
teheti méltóvá a szenvedést
emberhez, a párosan sem elviselhetőt.
Alig jön be a fény. Hófúvások
örjöngenek a csillagok alatti parányi magasban,
hol az élet dadog. Már a vödröt használom.
Ha egy vonalnyi világosság
marad a reggelek jöttét jelezni,
ki tudom várni a tavaszt, kiolvadok.”

71. 1. 5.

A hagyatékából előkerült és tudomásunk szerint mindmáig publikálatlan vers, ha hihetiünk a gépirat keltezésének, az első Petri-kötet, a MAGYARÁZATOK M. SZÁMÁRA megjelenésének évében íródott. Néhány sorát, kis változtatással, felhasználta később TIK-TAK című versében, amely feltehetően második kötete, a KÖRÜLÍRT ZUHANÁS (1974) után keletkezett; kötetben 1981-ben jelent meg, az ÖRÖKHÉTFŐ-ben.

Perneczky Géza

HERBÁRIUM

Tíz lap

I

Egyszer társaságban megkérdezte valaki, hogy van-e csalán Afrikában, és rögtön kiderült, hogy a vélemények nagyon eltérőek. Többen úgy vélték, hogy ha van olyan növény, ami kozmopolita, akkor csakis a csalán lehet az. Mások viszont vitatták, hogy ennyire elterjedt volna. De aztán elnapoltuk a kérdést, mert hogy egyezsége jussunk, az, szerencsére, nem tűnt fontosnak.

Később, a szakirodalmat böngészve kiderült, hogy azoknak volt igazuk, akik a csalán (*Urtica dioica*) előfordulását nem annyira földrajzi, mint inkább civilizációs feltételekhez kötötték. Mert a csalán a nitrogénban gazdag, zavart és törmelékes talajok növénye, ezért aztán megtalálható Észak-Afrika sok olyan helyén is, ahol az ember úgy piszkítja be a tájat, ahogy azt különben csak Kelet- vagy Nyugat-Európában teszi.

Egyébként azonban eurázsiai növény. Egyik legkorábbi fölemlítése mitológiai vonatkozású, mert dereng egy történet valami csalánzó ingról, amit Nessus (egy kentaur) vérebe mártva tettek maróvá és égetővé. Érdekes, hogy a csalánninggel rokon elnevezések közül néhány etimológiailag is levezethető a Nessusból (ilyen például a német Nessel Tuch, a „csalánvászón” szó), de ennél is fontosabb, hogy amit e szavak jelentenek, az adatokkal igazolható.

Európában ugyanis mintegy 1720-ig foglalkoztak azzal, hogy kifőzzék a csalán rostjait, és lenvászonhoz hasonló textíliát szőjenek belőlük. Mivel azonban soha nem sikerült a rostszalakat a csalán többi részétől teljesen elválasztani, az így szőtt vászonáruban benne maradt a csalán néhány más része is. Vagyis szúrtak – vagy ha valakinek kényesebb volt a bőre – égettek e kendők. Még akkor is, ha a beléjük szőtt csalánszörökből ekkor már biztos, hogy kipusztult mind a hangyasav, mind pedig a hisztamin.

A szakirodalom még egy lépéssel tovább segített. Szó esik ott ugyanis a hócsalánról vagy rámiról is (*Boehmeria nivea*), egy a csalánnal rokon élő növényről, ami Kínában és Délkelet-Ázsiában nő, és aminek a rostjaiból máig is szőnek lepedőt. Kétméteres magasságot elérő egylaki növény ez, virágait a szél porozza be. Hajtásait évente hatszor vágják, és kézzel vagy géppel hámozzák-hasítják. Az így kapott hosszú szálak „China Grass” néven kerülnek a gyárakba, ahol vegyszeres segítséggel főzik ki belőlük a használható rostot. Textíliái erősen higroszkóposak, vagyis vízzel vannak átitatva, ám anélkül, hogy valóban nedves tapintásúak volnának. Hűtik a testet, ha hozzájuk értünk. Ott, ahol meleg van, ágynemű és fehérnemű készül belőlük, de vitorlavászon és tűzoltótömlő is. Sőt nemzetközi gyakorlat, hogy anyagát a papírpénzbe belekeverik.

Eddig úgy tudtuk, hogy a pénznek nincs szaga. Lám, most kiderül, hogy miért nincsen különösen nyirkos tapintása sem – a hócsalán az, ami az emberi izzadságnymokat a papírpénzből eltünteti. És még egy dolog: a csalán, úgy látszik, mégiscsak kozmopolita növény. De csak akkor, ha pénzzé változik.

II

A kakaó régi kultúrnövény, az Amazonas vidéki indiánok a Kolumbusz előtti időkben narkotikumként fogyasztották, és mielőtt megitták, erősen fűszerezték, tehát nemcsak mézzel és vaníliával, hanem paprikával is elkeverték a főztjét. A kakaóbabbal pedig úgy bántak, mint mi a pénzzel: fizettek vele. Ami azt jelenti, hogy a csokoládét és a mai értelemben vett kakaóitalt még nem ismerték, sőt a spanyolok, akik áthozták a *Theobroma cacao* termését Európába, és érdekes egzotikumként elkezdtek a termesztését is, még ők sem jutottak olyan gondolatra, ami az igazi csokoládé megszületését segíthette volna elő.

Az első csokoládét elég későn, a XVII. században hozták össze Kubában, mégpedig a guanabacói zárda kedvesnövérei. Ezek az apácák azt gondolták, hogy a kakaót a kávéhoz hasonlóan kéne elkészíteni. A helyi cukornádültetvényekről kapott barna cukorral keverték el tehát a fermentált és ledarált kakaóbabot, és tették ezt már csak azért is, mert imáktól elgyengült érzékeikkel ehetetlenül keserűnek találták volna e nélkül a főztjét. Valószínű, hogy a tej is a kávé analógiájára került aztán az italba. Megnéztem a térképen: Guanabaco jelentős nagyságú helység, közel fekszik Havannához, és biztos, hogy mindmáig állnak ott a kolostor épületei is. Könnyen lehetséges, hogy egyszer egy kis kölyök – merő hálából! – ördögöt rajzolt a falakra. Amit talán meg is találnánk, ha nagyon keresnénk.

III

Él egy növény Nyugat- és Közép-Afrikában, amit úgy hívnak, hogy *Thaumatococcus danellii*. A növény magjait körülvevő zselés töltésű köpenyben a *thaumatin* nevű édesítő anyag – egy polypeptid vegyület – található, amelynek édesítő ereje a tízszázalékos szaharinoldat 2500-szorosával ér fel. A növénynek ez a része azonban csak nyersen rághva fogyasztható, mert a benne lévő édesítő komponens hevítve már 60–75 fokonál savanyú oldattá esik szét.

Sikerült viszont a hatóanyag előállítását programozó gént először bacilusokba, majd magasabb rendű növényekbe, például paradicsomba és fejjeszalátába is átültetni (az eljárást egy vegyipari konzern szabadalmaztatta), és ebben a formában a thaumatin már rezisztensebb a hőre. Az új gazdanövényekből készült édesítőszer azóta olcsón állítható elő, sajnos azonban ez azzal jár, hogy a belőle kialakult piac figyelmen kívül hagyja a thaumatococcust termelő afrikai országok gazdasági érdekeit.

Van egy másik növény is a tropikus Afrikában, ennek a neve meg *Synsepalum dulcificum*. A magyar botanikai szakkönyvek „csodabogyónak” vagy „csalibogyónak” hívják, angolul „miracle fruit”, franciául „fruit miraculeux”. Ez egy Ghanától Nigériáig termesztett lombhullató kisebb fácska, melynek egyetlen magvat tartalmazó bíborvörös bogyói nagyon különösek. Miután kissé megrágták őket, a szájba vett ételek – még a nyers citrom is – akár órákkal később is édes ízűeknek tűnnek, nagyobb mennyiség elrágása esetén pedig a hatás egész napos. A bogyókból kiválasztott hatóanyag – a neve *miraculin* – úgy látszik, a nyelvben lévő ízreceptorokra van ingerlő hatással: aktivizálja az édes ízt érző szerveket, és semlegesíti azokat, amelyek a savanyú ételek szájba vételekor fújnak riadót. A miraculin, ha kivonatot készítenek belőle, három hónapig képes megtartani különös erejét. Ugyanakkor kísérletekkel igazolták azt is, hogy csak az ember ízlelőszerveire van ilyen hatással. Nem manipulálhatók vele például kutyák és patkányok.

IV

A hosszú szárú, zöld üstököt hordó arékapálma (*Areca catechu*) olyan közönséges Dél-Ázsiában, mint nálunk a dió. Gyümölcse közel tyúktojás nagyságú, de a húsa ehetetlen, mert rostosan kemény. Ám éppen ennek a szívós szövetnek a közepén ül egy csont-hájas mag, az arékadió, ami azért érdekelhet minket közelebből, mert a bételrágás alapját képezi.

Mi a dió titka? Zsíros tápszöveti alkaloidákat tartalmaznak, köztük arékolint, arékaint és arékaidint (úgy hangzik ez, mintha ragoznánk őket...). Rágás közben az arékain is arékaidinné válik, amelynek a stimuláló hatása olyan, mint a dohányé. Ez azonban még nem minden. Az alkaloidák mellett ugyanis sok, mintegy 15 százaléknyi cserzőanyag-keverék kér még helyet a dióban, és ennek egyik komponense az az aréka-piros – egy lángolóan vörös színezőanyag –, amely olyan sajátos intenzitással válik láthatóvá a szájban a bétel rágásakor.

Fordítsuk most figyelmünket a bételrágás másik két fontos elemére. Az egyik egy borsfajta levele (*Piper betle*), a másik pedig a gambircserje besűrített zaftja (*Uncaria gambir*). A bors Malajziából jön, egy ottani kúszónövény. A mi szempontunkból a növény levelei a fontosak, ezek ugyanis éterikus olajokat tartalmaznak. Nincsen bennük alkaloida, de így is enyhén csípős az ízük. A gambircserje pedig Indonéziában honos lián-

fajta, amelynek hajtásai fiatalon hajlékonyak, ruganyosak, később azonban keménnyé és tüskéssé válnak – évente háromszor-négyszer gyűjtik be a lombját. A leveleket üstökben felfőzik, levét leszűrik, és rizskorpával keverve, fadobozokba kiöntve merev táblákká hűtik. Az így kapott extraktum a gambir, amely csaknem felében cserzőanyagot is tartalmaz, a katechint, amit ha nem éppen bételrágásra használnak, akkor bőrök cserzésére alkalmaznak, de például belekeverhető a nyomdafestékekbe is.

Most következik a bételadag összeállítása. A borsleveleket sűrű péppé oldott mésszel kenik be, majd erre helyezik a főtt arékadió darabjait, valamint néhány szeletet a megszáradt gambirextraktumból is. Mielőtt az egészet összezsavarnák, fűszerekkel, például gyömbérrel, szegfűszeggel, fencsellel és fahéjjal, sőt esetleg dohánnyal is ízesítik még. Rágása közben elmúlik a szomjúság és az éhség, mi több, az ember úgy érzi, hogy a testében szétáramlanak és elmondhatatlanul békés nyugalmat árasztanak a bételben lévő varázserejű anyagok. A főtt termésben lévő vörös cserzőanyag okozza, hogy a bételrágók fogai eközben feketévé sötétülnek, ajkuk pedig világítóan málnapirossá válik a nyálban feloldott areka-pirostól.

Közép-Európában elképzelhetetlen lenne, hogy anélkül rágjon bételt valaki, hogy ne keltsen vele pánikot maga körül. Az afro-ázsiai térségben azonban 400 millió embert érint a bételrágás, és ez olyan sok, hogy valóban érthetetlen, hogy az utcán közlekedve miért nem találkozunk nap mint nap emberekkel, akiknek a szája széle vörösre színeződött. Lehet persze, hogy ami késik, nem múlik, hisz a bételrágás egyébként szalonképes dolog. Az indiai repülőjáratokon például bételdió-darabkákat (úgynevezett szuparikat) osztogatnak savanyú cukor helyett az utaskísérő kisasszonyok.

V

Az árvamimóza, helyi nevén Ipil-Ipil (*Leucaena leucocephala*) Floridától kezdve Nyugat-Indián át egészen a dél-amerikai kontinensig honos. Erősen elágazó, tövistelen gallyú fácska. Hogy elérje a nedves talajrétegeket, a gyökerei mélyre lehatolnak. Levelei szárnyaltak, de nem örökzöldek, mert a száraz évszakokban rendszerint lehullnak. Fehér virágai a mimózákra jellemzőek: finom szálú gömbök. Termése lapos hüvely, melyben nagyon kemény héjú magvak vannak. A trópusokon, például Afrikában – mivel olyan sokoldalú – szélteben-hosszában termesztik. Talajkötő, árnyékot adó cserje vagy élő-szőnyeként ültethető bokor, amely gyorsan nő, és az aszályt is jól bírja.

Fehérjében gazdag lombja a lucernával egyenértékű, de egy mérgező aminosavat is tartalmaz, a *mimosint*, és ezért csak ott szolgálhat takarmányként, ahol a kérődzők gyomrában mimosint semlegesítő bacilusok élnek (az ilyen állatok pedig nem ott fordulnak elő, ahol őshonos a cserje, hanem másutt, például Ausztráliában vagy Jáva szigetén). Újabban azzal kísérleteznek, hogy az afrikai állatokat is mimosinrezisztenssé tegyék – a gyomornedvek átplántálásával.

VI

Az időszámításunk szerinti első században a fikusz 29 változatát írta le Plinius, és mind a 29 esetben a füge nevű gyümölcs (*Ficus carica*) valamelyik fajtájára gondolt. Ma hiába keresnénk olyan szaküzletet, ahol akár csak negyedenni füge között válogathatnánk – mással kárpótoljuk hát magunkat. Például tudjuk azt, hogy a füge ugyanannak

a *Ficus* nemzetségnek a tagja, mint ahová a virágkereskedésekben kapható és gumifának is nevezett cserepes fikuszt is soroljuk (*Ficus elastica*). Összesen 800 fikuszfaj él a szubtropikus és tropikus tájakon, és közülük csak egy, az éti füge az, amelyik megterem Közép-Európában is, legalábbis a védettebb fekvésű kertekben vagy a házak déli fala mellett, ott, ahol erősebben süt a nap.

Még egy érdekes hír: a fikuszok mind az eperfafélék családjába tartoznak. Ez a botanika nyelvén azt jelenti, hogy virágzatukban sok apró virág nyílik, melyek száracskáikkal és felleveleikkel együtt már kezdetől fogva egyetlen húsos tömeggé nőnek össze. Ha pedig gyümölcsé érik ez a zaftos kis halmocska, akkor kapjuk az eperfa jól ismert, puhán édes termését, de még ilyenkor is kivehetők az egyes részgyümölcsök lencse nagyságú fejecskéi, ahogy az eper felületén hólyagosan kidomborodnak. Hogy a füge mégsem hasonlít az eperre, és nincsen ilyen hepehupás domborzata sem, annak pedig egyszerű a magyarázata: a füge egy kifordított eper. Vágjuk csak ketté, és azonnal látni fogjuk, hogy olyan, mint egy batyu – vagyis a hupái is befelé fordulnak. Kívül van a bőre, ami eredetileg a virágzat tengelye volt, belül pedig ott láthatók az aprócska gyümölcsöcskék is, ahogy szorosan egymás mellé sorakoznak. Úgy néznek ki, mintha a fügének szálakra bontott húsa lenne.

Az éretlen fügék csúcán néha kis nyílás látható, ahogy gondolnánk, afféle szellőzőjárat. De más a rendeltetése. Azon át közlekednek a fürkészdarazsak, amelyeknek az a dolguk, hogy a füge belsejében lévő virágocskákat megtermékenyítsék. Néha nem is a darázs, hanem csak az oda petézett és később kikelt lárvája az, ami elvégzi ezt a munkát. A füge, amit a boltokban kapunk, persze mégsem férges, és ennek több oka is lehet. Kialakult például egy munkamegosztás a nagyobb fügetermelő kultúrákban, amely azt eredményezi, hogy – noha nem kétlaki a növény – a virágport produkáló és a gyümölcsöt termő fügék mégis külön fákra nőnek. A másik megoldás pedig az, hogy a fürkészdarázs a melegebb zónák lakója, és ezért sokszor már ott sem repül, ahol különben megnő még a füge, de valamivel hűvösebb a klíma. A fák itt önbeporzókká váltak.

Van egy másik fikuszfajta is, a banyána (*Ficus benghalensis*), és mindaz, ami a füge esetében „intelligenciára” vallhat, ennél a növénynél már aggasztónak tűnhet. Csak akkor indul csírázásnak a magja, ha egy faágra ejtik a madarak. Ott, az ágon kezd el bokrosodni, és ahogy megemberesedik, abból a magasságból ereszti le légygyökereit is a mélyen alatta sötétlő talajra. Ezek a gyökerek idővel hatalmasá válnak, és szorosan közrefogják, meg is fojtják a gazdanövényt, miközben a fikusz, mint egy fejlődő szörny, akár erdővé is terebélyesedhet. Biztosan áll az oszloplábaik, miközben a gazdanövénye korhadásnak indul, és végül össze is omlik alatta.

VII

Ha parkok és kertek vagy gyommal benőtt telkek gyepjén caplatunk, akkor néha téglavörös vagy azúrkék színű virágok tekintenek ránk fel a fűből. Hajtásaik többnyire félig elfekve lapulnak, alig arasznyiak. A virág neve „mezei tixszem” (*Anagallis arvensis*). És valóban a tyúk vörösen égő tekintetét jelenti, mert a tixszem madárszem, ami úgy tesz, mintha kipillantana a gazból.

Egész más a helyzet az angol elnevezésével. Scarlet Pimpernel – Vörös Pimpernel. Így, nagybetűkkel írom, mert Leslie Howarddal a főszerepben ez egy sikeres játékfilm is volt. A történet fiatal angol arisztokrátákról szól, akik át-átszöktek a kontinensre,

hogy szabotázsakciókkal zavarják Napóleont. Működésük a titkos társaságok mintájára folyt, így például – hogy felismerjék egymást – vörös pimpernelt, azaz *Anagallis arvensis*-t tűztek a gomblyukaikba.

Miért tették ezt? Az *Anagallis* – talán keserű nyálkái miatt – már az ókortól kezdve gyógynövénynek hitték, és májbántalmakat, tuberkulózist vagy reumát kezeltek vele, de zafttá préselve vagy porrá törve az epilepszia és a depresszió ellen is bevetették. Erre utal egyébként a növény német neve is: „Gauchheil”, ami annyit tesz, mint bolondot gyógyító. A Vörös Pimpernel esetében – és még mindig a megfilmesített történetnél tartunk – a gyógyhatást a közéletre átvetítve értelmezhetjük, de az is lehet, hogy az érdekeltek csak a fű között megbújó és nehezen megtalálható aprócska virágokra gondoltak. Ám akárhogy is volt, a pimpernel karriert futott be e filmmel.

Mert egyébként a jó hírért semmi sem igazolta, sőt, a régi fűvészkönyvek ráadásul még hihetetlenül naivnak is bizonyultak. Azt írták, hogy e virágok házastársak, és hogy a kék színűek az asszonyi fajzat. Senkit sem zavart eközben, hogy a vörös pimpernel is ugyanúgy termő.

Tagadhatatlan, hogy a főztje gyengén antivirális hatású, egyébként azonban csak „cucurbitacin”-t, egy, a földitököt is halálos méreggá tevő alkaloidát sikerült eddig kimutatni benne. Azóta csak külsőleg, például arcvíznek használják. Valószínű, hogy a régi mondás, *signature rerum* – vagyis hogy a dolgok jegyei nem véletlenül hasonlítanak egymásra, más szavakkal: hogy hasonlót csak hasonlóval gyógyíthatunk – nos, ez az elv volt az, ami ez esetben is érvényesült.

Mert a tikszemet szeplők ellen kínálják, hiszen nyilvánvaló, hogy abszolút helytálló az analógia: vörös pöttyeivel mintegy beszeplőzi a tájat.

VIII

A nagyezerjófű (*Dictamnus albus*) a langyosabb tájak bokros évelője. A nyár folyamán el is fásodhat, de mégsem cserje, mert mielőtt megjönne a tél, erejét veszti, elfonnyad, és avarrá enyészik. Csak a töve telet át, és hajt ki a következő tavasszal. Magyar nevét pedig onnan kapta, hogy régebben megfőzték az ősszel kiásott gyökereit, és az így kapott extraktumot „ezerjófélére” használták. Érdekes a botanikai neve is, mert az meg arra utal, hogy a növény erős, aromatikusan illata a vadmajoránna egy változatának, az *Origanum dictamnus*-nak a szagára hasonlít.

A nagyezerjófű azonban mégsem a fűszernövényekkel, hanem a citromfélékkel rokon palánta, és az egyetlen a rutafélék családjában, amely őshonos Közép-Európában.

Nálunk a középhegységeken él, és májusban virágzik. Kúpos alakú, alacsony bokorcska. Olyan, mint egy lombos, sokkarú gyertyatartó, amelynek a felső harmadában – mindmégannyi halvány lángú mécses – nagyméretű virágok fénye ég. Szétlebbenő kelyhek ezek, karcsúak, színevesztett szoknyájúak, és mint egy balettszínpadokról loptott élőkép, pipiskedő rendben állnak. Öt szirmuk közül négy küllősen mutat az ég felé, és csak a legelső fordul úgy, hogy közben a tenyerét tartja. A porzók, melyek ívben meghajolnak, erre támaszkodnak. Közelebb lépve az is kitűnik, hogy bíborvörös erek szántják végig a szirmok leánykatestét, és a növény egész szára, a levelek vagy a virágok is mind mirigyesen ragadósak. Van tehát valami baljósan nedvedző és mérgeket is harmatozó a kicsinyke bokorban. És valóban, nem lenne jó, ha megérintenénk, mert bármely része képes rá, hogy a bőrön gyulladást okozó hólyagokat húzzon.

A Dictamnus angol neve „burning bush”, franciául „herbe aux éclairs”, és mindkettő égő bokrot jelent – mit kezdünk e névvel?

A Gordon Cheers-féle nemzetközi kiadású nagy botanikai mű, melynek fejezeteit 25 tagú szakértői gárda írta, a Dictamnushoz érve felidézi, hogy miként társalgott Mózes a Sínai-hegyen Istenével, és emlékeztet rá, hogy a jelenés színhelye egy égő, de el nem égő csipkebokor volt. Mivel úgy hírlík, hogy a Dictamnus kipárolgó éterikus olajait, ha szélcsend van, a forró nyári napokon meg is lehet gyűjtani, és ezek ellobbannak anélkül, hogy a lángok a növényben kárt okoznának, a szerzők feltételezik, hogy a Bibliában szereplő cserje talán nagyvezérfű volt. A hipotézis lényegét – a bibliai történet főlemlítése nélkül – az Angol Királyi Kertészeti Társaság vaskos gyógynövény-enciklopédiája is megismétli. És különben is úgy tűnik, hogy a lángokkal lobogó Dictamnus képét egyetlen nagyobb munka sem kerülheti meg. Néha persze a szerzők vitatják vagy elbogatellizálják a kérdést. Egy kisebb kötet például arról értesít, hogy Linné, a nagy svéd tudós lánya volt az, akinek az illóolajok meggyűjtása először sikerült. Egy másik munka viszont, melyet egy holland szakember írt, annyira biztos a dolgában, hogy fényképet is közöl az égő Dictamnusról. Igaz, megszorításokkal. Mert ezt a fotót alkonyat után, már sötétben vették fel, hogy látni lehessen valamit a halvány lobbanásból. Kérdés viszont, hogy meg lehet-e gyűjtani a gőzöket, ha hűlni kezd a hőség, az esti órákban?

Egy biztos, van a Dictamnusban valami rendkívüli, és jó volna, ha tényleg csodákra lenne képes. De néhány vonatkozásban csodák nélkül is leckét adhat, így például a tündérek és boszorkányok természetéről. Mert lássuk be, hogy mindkét forma ugyanaz, és csak azért gondoljuk, hogy különbségek is vannak, mert e lények illóolajokból állnak, képlékenyek, aromává hígulva közlekednek. Csak a bokor, amely kiizzadta őket, marad meg szilárdnak.

De a déli órákban vele is megtörténhet, hogy olajait öngyulladásra bírja. És ilyenkor szeszeinek máglyájára lép.

IX

Nemhiába, hogy annyira modern korban élünk – a kérdésre, hogy mi köze a fűzfapóétának a vele kapcsolatos szomorúfűzfához (vagy fordítva?...), az első pillanatban nehéz is a válasz. Ennél már azt is jobban tudjuk, hogy mi köze a fűzfának az aszpirinhez. Tessék: a fűzek (*Salix*) leveleiben és kérgében van egy vegyszer, a *salinin*, amely a szervezetbe kerülve szalicilsavvá válik, ez pedig az aszpirinnek is alapanyaga (1898 óta szintetikusán gyártják).

Kevésbé világos a szomorúfűz genealógiája.

A szakkönyvek egyszerűen elmesélik, hogy voltak korok, melyekben a fűzfa hajtásai a szomorúság jelképei voltak – ezt természetesnek is vesszük –, ámde azt is elmondják, hogy régebben az emberek jobban ügyeltek a fűztől tanult illemszabályokra. Ha valakit elhagyott a kedvese, az például jelezte is ezt, mégpedig a homlokára helyezett fűzfalevél koszorúval. Igen sok adat van aztán arról is, hogy a fűzet a halállal hozták kapcsolatba: Júdás egy fűzfára akasztotta fel magát, a megzavarodott Ophélia is a parti fűzek közt téblábolva esett a vízbe... és így tovább.

Ellentmond ennek a szimbolikának a görög mítoszvilág. Itt a fűz – akárcsak a kínaiak gondolkodásában – a megzabolázhatatlan életerő jelképévé vált. Mert igaz az, hogy ha ledugjuk egy ágat, megered, és rövid idő alatt fává képes nőni. Zeusz, a diadalmas, Kréta szigetén született (más mondák szerint meg Árkádiában), mindenesetre, ahol

felnevelkedett, ott egy oltalmazó fűzfa állt a barlang bejáratában. Asszonya, Héra is kapcsolatban állt a fűzzel, mert Számosz szigetén egy fűzfa tövében látta meg a napvilágot. És innen kezdve lépten-nyomon belébotlunk a fűzbe mint a termékenység és a bujaság megtestesült jelképébe. A szociális piramis csúcsán Démétér, a földművelés istennője áll, attribútumaként a fűzfa egyik példányával – mélyen alatta pedig a hetérák sokasága nyüzög lenge füzek lombjába burkolódzva. Mindezt tudva elképedve vesszük tudomásul, hogy a középkorban a fűzfa váratlanul átváltozott, és az erény, valamint az önmegegőztetés jelképévé vált. A hiedelem alapja egy tévedés volt. Azt gondolták, hogy a fűz terméketlen növény, mert anélkül hullatja el a barkáit, hogy gyümölcsöket érlelne belőlük. Nem vették észre a füzek kicsinyke termését és az apró, szélfúttá magokat.

Mindaz azonban, és a többi is, amit több ezer év fűzfáiról itt még elmondhatnánk, nem sokat nyom a latban – mert nincs köze a szomorúfűzfához. A felsorolt sztorik ugyanis mind a fehéren villogó ezüsfűzhez (*Salix alba*), valamint a kecske-, hamvas vagy törékeny fűzhez, illetve a különböző vesszejű és levézetű kosárkötő füzekhez kapcsolódnak (300-400-féle fűzfa van a világon). Mennyire más téma viszont az igazi szomorúfűz (*Salix babylonica*)! Kelet-ázsiai növény, amelynek Dél-Íránban is van egy kisebb populációja. Rendkívül érzékeny a fagyra, úgyhogy hiú ábránd lenne azzal próbálkozni, hogy hátha meghonosodik majd Európában is.

Amit kitermeltek helyette, az egy kamuflázs. Még ma is vannak szakkönyvek, amelyek azt állítják, hogy a szomorúfűz az ezüsfűz aranszínébe forduló, lecsüngő ágú változata (ennek neve pedig így hangzana: *Salix alba var. tristis*). A modern botanika azonban kianalizálta, hogy ilyen növény nincsen. Ami helyette van, az az ezüsfűz egy sárga lombú változata – de azzal meg az a baj, hogy nem csüng le a lombja! Viszont spontánul is kereszteződhet a *Salix babylonica*-val, és akkor már lehajlik az ága. Egy újabb visszakeresztelés és néhány kertészeti trükk hozta aztán létre a *Salix x sepulcralis*-t, azt a hibrid növényt, ami napjainkban leginkább aspirálhat arra a megtisztelő rangra, hogy ő a szomorúfűzfa.

Mindez azonban csak az utolsó századok fejleménye. Mert az első biztos adat Szent Heléna szigetéről való, vagyis nagyon is kései: Napóleonról jelentették annak idején, hogy egy szomorúfűz alatt szeret üldögélni. Ez a növény lehetett volna akár *Salix babylonica*, mert a helyi klíma megengedte volna, de majdnem mindegy már, hogy mi volt valójában. Mert az időpont a fontosabb. A szomorúfűz az empire és a biedermeier forgóajtájában megperdülve vált divatos növénnyé, és lett belőle nemcsak patakparti hangulatok kulisszája vagy temetői fa, hanem az is, aminek máig is ismerjük. Aranyfényű boltozat, amelynek él, susogni képes a kupolája – kiválóan alkalmas tehát arra, hogy mindazok, akiket megérint az idő, egymás tekintetét keresve begyűljenek alája.

Amiből végre kirajzolódik a fa kultúrtörténeti pedigréje is:

Az európai filológiában 1) a falvédő, 2) a szomorúfűzfa és 3) a rigmusokat farigcsáló fűzfapoéta tulajdonképpen csak azóta számíthat toposznak. A biedermeier óta.

X

Cydonia oblonga – igazi birs.

Ahogy kimondom, szinte érzem is az illatát. Mert van, mint tudjuk, díszbirs is. Ezek azonban csak apró bokrok, melyeket nem is gyümölcsükért, hanem virágaikért ültetünk, és legtöbb változatuk japán eredetű. Erre már egyébként a nevük is utalhat.

Egyik-másik nyelven szinte oboák hangját halljuk, ahogy a szóalak a cserje alakját kirajzolja: „Cognassier du Japon.”

Igaz, a díszbirs gyümölcse „szintén” ehető. Akkor kezd aranszínűvé aszalódní, amikor már közeleg az ősz. Nem hullik le, mint a szúrós bokor többi ékessége, hanem november végéig ott ragyog az ágakon – „gyümölcsével díszít”, ahogy a kertészek mondják. Ha pedig leszedjük, lekvárrá befőzve pektinben gazdag zselét nyerhetünk belőle, pontosan olyat, mintha igazi birsalmával lenne dolgunk. Ilyenkor még a színük is megegyezik, mert az öntet először csak sárárany massa, amit fakanállal lehet lassan kevergetni. Később aztán egyre sűrűbbé és vörösebbé válik, hogy a végén – ahogy kihűl, és fölös nedveit is leadja – zománcos derűvel pihenjen. Miközben besötétedik, és súlyt és méltóságot kap.

(A szerző e ponton kimegy a konyhába, levág egy szeletet a házilag készített birsajtból, és megeszi.)

A szakirodalom felpanaszolja, hogy a gyümölcs kimegy a divatból, manapság már alig termelik. És részletezi is, hogy miért. Munkával jár, hiszen nyersen nem ehető, legalábbis kompóttá kell főzni, hogy megjöjjon az íze. De lehet, hogy más okát is találnánk a tartózkodásnak. Az igazi birsnek ugyanis marcona az arca, van például olyan változata is, hogy filces tapintású, és foltokban hámlik le a gyapja. Ezt hallva talán az is eszünkbe juthat, hogy hol az őshazája. Ott, ahol a Kaukázus csipkézi a tájat, és az erdők levegője is azért olyan tiszta, mert a Fekete-tengerről érkező szél harapóssá fújja.

Az ország neve Kolkhisz. Médeia élt itt egykor a mítoszok szerint. Háza táján, úgy hírlik, nagy volt a forgalom. Ha látogatói érkeztek, mósuszillatú haját feltűzte kontyba, és bűgva-dorombolva nekiállt, hogy mérget fejtsen le az agyagkorsókba. Vonzóbb hír, hogy Athénban is jól ismerték a birs párás fényű, rózsaszínű szirmait. Arisztotelész például, miközben a borát itta, vagy a ΠΟΙΗΤΙΚΑ nagy hatalmú fejezeteit írta, bal kézfejen egy szelet birsalmát nyugtatott – és ha szükségét érezte, megszagolta. De még ma is előfordul, hogy kultúrtájakon barangolva vagy romos kertek között vándorolva elvadult birsfák ligetébe ütközünk. Ilyenkor aszús aromájú ízek emléke gyűlik fel a szánkban.

Egy ilyen kertben nemrég magam is megfordultam. Ez a liget az amazonok nyoma-it mutatta. Hajuk szókén fénylett, mint a birsalma héja, és ami a ruhájukat illeti, azon is ott ragyogott a kincses fényű permet, mert egyébként cserzett bőrbe és gyapjas prémekebe voltak burkolódzva. Noha a szebbik nemről szól a fáma, karddal támadtak a közeledőre, fanyarnak, élvezhetetlennek mutatkoztak.

A róluk szóló legenda azonban igaz.

A belső-ázsiai sztyeppek dombjai közt nemrég közel háromezer éves sírokra bukkantak – női harcosok sírkamráira –, és minden részlet az elképesztő meglepetést igazolta. A fegyvermellékletek például, vagy a holtak oldalra fektetett teste és párbajt imitáló, fél lábbal kilépő pozitúrája, továbbá a görög vázaképeknek megfelelő ruhamaradványok, nem beszélve a keskeny bőrcsizmák szilfid alakjáról. És végül, mint legfontosabb próba, nőkre utaltak a csontokból vett minták kromoszómaspektrumai is. Kiderült eközben, hogy ami a DNA-képleteket illeti, az amazonok népe mennyire ritka, mert csak négy hozzájuk hasonló személyre bukkantak eddig a kutatók a genetikai adatbankokat átkutatva. Az így felállított kód alapján aztán (igaz, négyezer méteres hegylancok közé beszorítva) valóban rá is találtak egy kisebb népcsoportra, ahol nemcsak a textíliák vagy a használati tárgyak rímelték rá a sírkamrák emlékanagyára, hanem a

szőkére mutáló asszonyok is visszatértek már ősidők óta. Egy ilyen szőke kislánytól vett genetikai minta pedig azt igazolta, hogy ő az ötödik olyan ma élő ember a világon, aki még mindig az amazonok kromoszómáit hordja. A hatodik beazonosítható személy természetesen a kislány anyja volt. Egyébként fekete hajjal – de így volt ez rendjén, gondoljunk csak a Mendel-féle táblázatokra. És arra, hogy mindig a női ág az, ami a génekbe foglalt üzeneteket továbbadja.

Mindez azonban csak kitérő, ami messzire vezethet. Közelebb maradunk témánkhoz, ha Kolkhisz történetéhez térünk vissza, és ott ütjük fel a krónikák lapjait, ahol Trója ostroma kerül szóba. Megtudjuk, hogy Hektór halála után az amazonok siettek a város megsegítésére, azok, akik meg más időkben Kolkhisz ligeteiben lovagoltak. Sikerült is az ostromló görögök közül sokat megölniük, győzni azonban mégsem tudtak. Végül már csak Akhilleusz vívott párbajt az amazonok királynőjével, Pentheszileával. Földre terítette, de ekkor történt a baj. Mert Pentheszilea nemcsak káprázatos volt a kibontott szőke hajával, hanem az arcát is színarany maszkkal takarta. És noha Akhilleusz első dolga volt, hogy ezt az álcát letépje róla, elkésett, mert az asszony kihűlő tekintetéből már csak egy villanásnyit sikerült elkapnia. Mi mást tehetett volna – rávetette magát a halott testre, és szoroson, szerelmesen átkarolta.

A krónikák nem írják, de elképzelhető, hogy barátai támogatták vissza a zokogó hőst a sátrába, ahol rabnők fogták át a derekát, és mézes pisztáciával meg birssajtszeletekkel kínálták. Abban bíztak, hogy hatni fog az illat. Mert olyan, mint a nők ölése. Selymesen párás és kábítón édes, megízelve örökre elcsitul a fájdalom. Miközben kutak mélysége nyílik meg mögötte.

Rába György

UTÓHANG

Húszévesen harmincason
előtted a határtalan
színnel bolond rét ősvadon
kimeríthetetlen vagyon
aztán mi jön a zsugori
torokszorító számai
a testen ellenség jegye
a kérdésed még lehet-e
s az is nagyítóra való
erős túlzás válaszra jó
de még fölszólalsz valaki
vagy még kimondani