



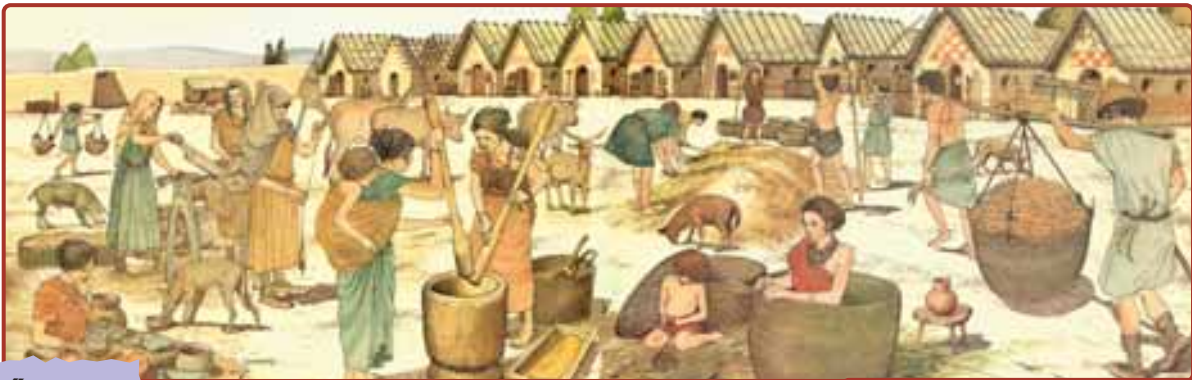
Életfa és világvirág

Anövényeket a Jóisten adta nekünk, hogy tápláljanak, öltöztessenek, hajlékul szolgáljanak, meleget adjanak. Hogy a holt rögöt megkössék, és étellel töltsék meg, az ember lelkét pedig magasba röptessék, és szépséggel, színnel ajándékozzák meg.

A növény az egyetlen élőlény, amelyik képes holt ásványokból építeni saját élő testét, és közben életet adó oxigént is termel. A csoda a levelek kicsi vegykonyhájában történik egy zöld varázsszer, a klorofil segítségével. Erre sem az állatok, sem az ember nem képes. **Növények nélkül megfulladnánk, és éhen halnánk** (a húsevők is, hiszen azok növényevőkkel táplálkoznak). A növények

viszont jól megvannak nélkülünk. Sokkal régebb jelentek meg a Földön, mint az ember, és ha nem tanulunk tőlük mértéket, élettörvényt, túl is fognak élni minket.

■ **Hogyan ismerkedhetett az ember a növényekkel?** Megkóstolta: egyiktől jóllakott, a másiktól csikart a hasa, a harmadiktól elmúlt a hasfájása. Megismerte a táplálót, a mérgezőt és a gyógyító növényeket. Megpróbálta elszakítani a növény szárát: nem engedett, rostok tartották. Ezeket összefonta-szötte kötéllel, hálóvá, takaróvá, ruhává. A villámsújtotta fa fényes és forró volt: az ember melegedett, húst sütött, világított a lángjával. Felfedezte a tüzelőt, a fáklyát. Először a fa lombja alá húzódott, később ágából-leveléből hajlékot épített, szerszámot, fegyvert, csónakot faragott.



Miből van a sarlójuk, a vízhordó edényük, a nők gyöngye?

■ Amint megismerte, az ember azonnal természeteni, nemesíteni, a maga javára alakítani kezdte a növényeket. És egyre változatosabban hasznosította minden részüket. A képen egy **8000 éves település** lakói gabonát csépelnek, magot törnek, kosarat kötnek, kendert tilolnak, fonnak.

■ A világ sok-sok országában a búza, a rozs, az árpa, a zab, másutt a **kukorica**, a köles, Távol-Kele-



ten a rizs **a mindennapi „kenyér”**. Ezekből kását főznek, a magvakat lisztté zúzzák, és lepényt, kenyert sütnek belőle.

■ Az emberiség közel felének **a rizs** a fő tápláléka, millióknak abból is alig egy maréknyi jut. A legenda szerint Isten szíve megesett az éhező embereken, és fogait egy mocsárba szórta, ahol azok rizsszemekké változtak. A rizset azóta is vízzel elárasztott földeken ültetik, nevelik. Ezt a munkát nehezebb gépesíteni, mint a többi gabona termesztését. Ma a világon évente nagyjából **ugyanannyi rizs, búza és kukorica** terem, mindenikből 250 millió tonna. Csakhogy a rizs jóval több verejtek árán, mint a másik kettő.





■ Dél-Amerikában a **krumpli** és sokféle rokona is mindennapi eledel. A földrészt meghódító spanyolok Európába is hozták belőle. Kezdetben a gazdagok dísznövénye volt, ám jött a hír, hogy hazájában fontos táplálék, hát itt is megkóstolták – a mérgező, zöld bogyótermését. Árulás! Máglyára a veszélyes, idegen növényvel! Ám egy koldus azt gondolta, hogy inkább a furcsa növénytől hal meg, mint az éhségtől, és kikapart a hamuból egy ropogósra sült – krumplit, a finom, föld alatt növekvő gyökérgumót. Európa azóta sem tud betelni vele, csak abban különböznek népei, hogy kinek van többféle receptje az elkészítésére.



■ Van, ahol a hideg, máshol a szárazság, a terméketlen talaj vagy a túlnépesedés miatt kell keményen megküzdeni minden falatért. **Óceánia szigetein** viszont földi paradicsom volt, míg a „civilizált” világ mohósága fel nem borította értékrendjüket, életvitelüket. A dús **trópusi táj** művelés nélkül is megteremtette a bennszülöttek élelmének java részét, lakásnakvalóját, csónakját, háncs-

szoknyáját, virágdíszét, még a kenyeret is szinte készen a lábuk elé pottyantotta. A **kenyérgyümölcs** alakja dinnyéhez, íze a búzakenyéréhez hasonlít. Éretlenül szedik le, a belét szeletekre vágják, levélbe tekerik, és kövön megsütik. Egy évig is eláll. Három kenyérfa termése elég egy embernek egész évre.



A ti családotoknak hány kenyérfát kellene ültetnie?



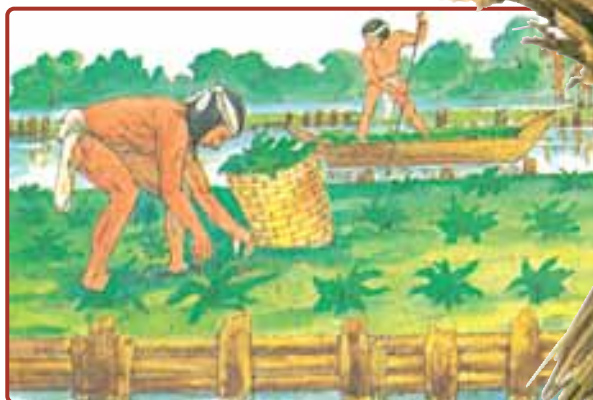
■ A **pálmafák** külön mesét érdemelnének. Nemcsak árnyékot, kunyhót, csónakot, szoknyát, legyezőt adnak, datolyát, kókuszt, banánt teremnek, hanem kenyeret is. A hottentották Afrikában a **kafferpálma** törzsének belét sütik meg kenyér gyanánt. A **szágópálma** törzsének belét rostán átnyomják, a szemcséket zacskóban rázzák, hogy gömbölyűek legyenek, majd egy kicsit megpörkölik. Egy pálmából egy mázsa gyöngyszágot nyernek.

■ A magasabb szintű földművelést, az öntözőrendszert, a vetésgörgőt már a sumérok is ismerték. Az **ókori Egyiptomban** csatornákkal, vízemelőkkal növelték meg a termőterületet. A gabonának csak a kalászatát vág-



ták le sarlóval, a szalmát később húzták ki a földből. Faekéjüket ökrök húzták. A nílusi nád beléből papiruszt potyoltak. A **szőlőből bort** erjesztettek. A képen épp préselik. Rájösztek, hogyan?

■ A **maják** és az **aztékok** csatornahálózatot építettek, melyen **úszó kertek**, **csinampák** virultak. Ezeket öntözni nem, csak gondozni kellett. Kenyerük a kukoricafehérje, a tortilla, fűszerük a paprika, a vanília, zöldségeik a bab, paradicsom, avokádó, csemegéjük a kakaóbabból főzött, nem édesített, folyékony csokoládé, boruk a kaktusz erjesztett nedve volt.



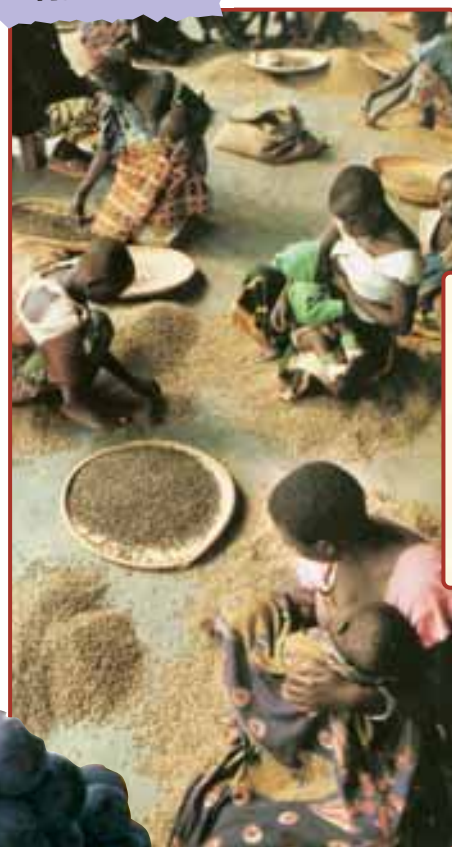
■ A **paprika** magyar fűszer – szoktuk mondani. Ételeinkbe zamatot és színt, Kalocsának, Szegednek hírt, nevet, Szent-Györgyi Albertnek Nobel-díjat hozott. Ám a maja indiánoktól Európába került paprika nemzeti jelképe a mai Mexikónak, a spanyoloknak, a baszkoknak is.

A **fűszereknek** is van történetük. Az első aromás ágacska véletlenül pottyanhatott a kondérba, aztán keresgélni és természeteni kezdte az ember, vidékenként mást és mást. Nálunk a gazdasszonyok kiskertjében **rozsmaring, bazsalikom, tárkony, majoránna, kapor, csombor** virított. A Keletről hozott fűszerek viszont az aranynál is drágábbak voltak. Az érték

Melyik olasz városból indult a legtöbb hajó Keletre?

folyó hajszának köszönhetjük a legtöbb földrajzi felfedezést: Marco Polo a szárazföldön Kínába, Kolumbusz Kristóf a tengeren Amerikába jutott el, miközben a **fahéj, a bors, a gyömbér** hazáját kereste.

Hogy hívják a csípős mexikói paprikát?



■ A **kávécserje** Afrika növénye. Van, akinek keserves megéltetését, másoknak mesés vagyont terem. A belőle főzött fekete leves nélkül ma már a világ egyetlen sarkán sem tudnak felébredni a hajszolt, fáradt felnőttek. A **teát** India, Ceylon, Indonézia lakói ősidők óta gyógyitalként isszák. Európába a holland és angol gyarmatosítók hozták be.



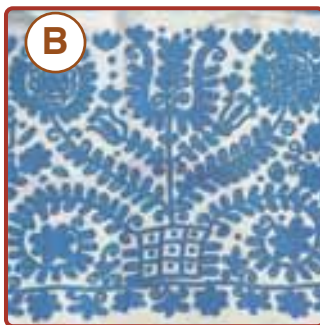
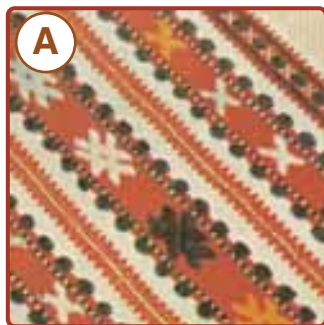
■ A **gyógynövények** ismerete minden nép kultúrájának része. A „füvesemberek” tudása nemzedékről nemzedékre öröklődött. Ezt a gyógyszeripar két évszázada rombolja, de a hagyományos közösségekben megőrződött, és ma ismét egyre népszerűbb. A gyógynövényeket a legtöbb országban törvény védi.

■ A **cukor** is növényi eredetű: nádból, répából, szőlőből, Északon juharból vonják ki. Csak 150 éve terjedt el általánosan. Azelőtt mézzel édesítettek, a cukor csak a királyok csemegéje volt.

■ **Aszalt gyümölcs, aszú bor.** Kezdetben csak frissen gyűjtött gyümölcsöt evett az ember. Aztán a rájött, hogy a napon megárasodott bogyó édesebb, és tovább áll. Felfedezte az aszalást, szárítást. Régi **tartósítási módszer** még a sóval, ecettel való savanyítás, a befőzés, újabb a konzerv, a fagyasztás.

■ Az első erjedt szőlőszemet még kiköpte ősünk, de aztán rájött, hogy a pezsgő, savanykás lé üdít, bódít. A **sumérok** már hatezer évvel ezelőtt ismerték a **bor- és a sörkészítés** titkát. Büszkéek lehetünk arra, hogy a leghíresebb magyar bort, a tőkén aszalódott szemekkel édesített **tokaji aszút** a Napkirály, XIV. Lajos a királyok borának, a borok királyának nevezte.





Párosítsd a díszítésmódot a nevével.

1. KERESZTSZEMES 2. SZÓTTES
3. ÍRÁSOS 4. VAGDALÁSOS



■ Az **erősrostú kender, len** mellett az ember egy olyan növényt is talált a Jóisten kertjében, melynek kontya a juh gyapjához hasonlított. Logikus nyelvünk nem véletlenül nevezi **gyapotnak** ezt a növényt. Hiába van százféle műszál, ma is ebből készül a puha, egészséges **pamutholmi**. A **fonás, szövés** titkára ősidők óta a világ minden táján rájöttek az asszonyok, akik a kelmefestés, **díszítés** művészei is lettek.

■ A **fából** nemcsak épület, jármű, bútort, edényt, szerszámot készült, hanem papírt, a paratölgyből dugót, a gumifából gumit is.

■ A világ **legalacsonyabb fája**, a grönlandi fűz a fagyban, szélben csupán öt centiméterre tud „felmagasodni”. A világ **legnagyobb virága** 7 m magas, 75 kg, és 40 évente egyszer, mindössze három napig virít Mexikóban.



■ Az Amazonas őserdeje a **Föld tüdeje**. Mohó emberek irtják ezt is, mint minden erdőt. Csak a pillanatnyi haszonra gondolnak, nem törődnek azzal, hogy egész bolygónkat veszélyeztetik. Ti ne legyetek ilyen felnőttek. Ültessetek fát, virágot.



Az ember százféle hasznot húz a növényekből, de egyre ritkábban gyönyörködik bennük. Tanulni tőlük pedig egyáltalán nem akar.

A régiek a Teremtő ajándékának és üzenetének tekintették a füveket, fákat, virágokat. A legősibb ázsiai kultúrákban és a magyar népművészetben szinte azonos módon a fa az élet és a világ jelképe: gyökere a földbe kapaszkodik, ága az ég felé mutat, és világvirágot, tulipánt nyílik, mely kelyhének bölcsőjében ringatja, piros színével ünneplő, korona formájával bölcsen uralja az életet.

Zsigmond Emese

