



⊕ SZÖVEG: MOLNÁR V. ATTILA–LŐKI VIKTOR–SÜVEGES KRISTÓF

SZÁLEP

ORCHIDEÁK ÉS EMBEREK

Az orchideák szárított gumóinak lisztjét a Közel-Keleten, Kis-Ázsiában és a Balkánon forró, frissítő ital készítéséhez használják, és arab eredetű szóval szálepnek nevezik. Az évszázadok óta folyó gyűjtés hatására Törökországban napjainkra a növények drámai mértékű visszaszorulása tapasztalható. Az Európába irányuló export érdekében az évente elpusztított kosborok számát csak itt több tízmillió példányra teszik!

Szálepgyűjtés – évezredek hagyomány

Az orchideák gumóinak gyűjtése régmúlt időkig visszanyúló tradíció. Kis-Ázsiában régóta széleskörűen művelt tevékenység, az orchideák híre pedig szépségükhöz és vélt hasznukhoz méltó módon messze eljutott. A szálep manapság főleg a Közel-Kelet specialitása, de történészek szerint a kávé európai „meghonosodása” előtt kontinensünkön is fogyasztották. Hatását az egész Keleten dicsérték, Indiában arannyal fizettek érte, kivonatából erősítő és frissítő italt készítettek. A hagyomány többféle megmaradt, India egyes területein bizonyos fajait ma is gyűjtik, gyógyító szerepet tulajdonítva használatának.

A kosborok szárított gumóit arabul *khus yatus sahlabként* (azaz rókahereként) emlegették, ebből az elnevezésből rövidült a török *sahlep* és *salep*. A perzsák és a törökök a szálepet tradicionálisan főleg forró tejbe tették, és gyömbérrel fűszereztek.

Napjainkban a szárított gumóra, annak lisztjére, illetve a belőle előállított készítményekre is alkalmazzák a szálep elnevezést – mindben közös, hogy főként nyálkaanyagokat és keményítőt tartalmaznak. Ma az igazán jelentős szálepgyűjtés főleg Törökországra, Iránra és Albániára korlátozódik, de kisebb mértékben jellemző Ciprusra, Görögországra, Boszniára, illetve a Krím félszigetre is.

Törökországban az orchideák gumóit főleg a hagyományos török fagyalt (*salepi dondurma*) és egy frissítő ital (*salep*) készítéséhez használják fel, de joghurt-hoz is adagolhatják. Az ital elkészítése során a porrá őrölt gumókhoz nagy mennyiségű cukrot és tejet, illetve némi fahéjt adnak, majd forrón fogyasztják. E frissítő ital már az iszlámra való áttérés óta igen nagy jelentőségű, hiszen e vallás többek között tiltja a bor, valamint a kumisz fogyasztását; alkoholmentes italként pedig a szálep kiváló alternatívaként szolgált.

Bár a most is zajló kutatások igyekeznek felmérni a gyűjtött fajok és gumók számát, ismertek még meglehetősen hézagosak. Ezek szerint a törökországi szálepet 10 nemzetség 38 fajából nyerik, ugyanakkor a gyűjtésre alkalmas csoportok, illetve fajok száma sokkal nagyobb: legalább 24, illetve 90. És tulajdonképpen a begyűjtés országszerte jellemző, de kiemelkedően is az anatóliai területeken.

A kosborok szárított gumóit arabul *khus yatus sahlabként* (azaz rókahereként) emlegették, ebből az elnevezésből rövidült a török *sahlep* és *salep*.

A SZÁLEP GYŰJTÉSÉT
hagyományosan
a család idősebb
tagjai, valamint
a gyermekek végzik
(jobbra)

**A ROBERT-SALLANG-
VIRÁG GUMÓI**
legtöbbször
a burgonya méretével
vetekednek:
a szálepgyűjtők
számára értékes
fogásnak számítanak



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA

Mélyen gyökerező hiedelmek

A gyorsuló ütemben szaporodó emberiség kultúrájától, kortól és földrajzi helytől függetlenül mindig élénk érdeklődéssel fordult a szexuális vágyat fokozó és teljesítőképességet növelő ásványi, növényi és állati eredetű szerek felé. Bár az afrodisziákumként számon tartott anyagok közül nem minden szer hatását sikerült igazolni, a hozzájuk kapcsolódó hiedelem néha mégis olyan erős, hogy egyes állatfajok (például a rinocéroszok) végzetes megfigyeléséhez döntő mértékben járultak hozzá.

Nem meglepő, hogy a kosborfélék ikergumói már a régi korokban is megihlették az emberek fantáziáját... Hagyományosan már a török szultánok is potenciajavító szerként fogyasztották (egy gumyszerű édesség formájában), ami az orchideákon kívül több gyógyhatású növényi részt is tartalmazott: gyömbért, koriandert, köményt, ánizsmagot, valamint kókusz. A szálepnek hagyományosan nyálkahártya-gyulladást csökkentő, emésztést könnyítő, nyugtató, étvágyjavító, általános roboráló és potencianövelő hatást is tulajdonítanak. A helyzet összetettségét mutatja, hogy a modern vizsgálatok például nem igazolták a jótékony hatást öt olyan kínai gyógyászati készítmény esetében, amelyek orchideák származékait tartalmazták, ám kivételes esetekben mégis működik az „afrodiziákus” hatás. Az anatóliai kosbor (*Orchis anatolica*) gumóival táplált hím egerek termékenysége fokozódott, a széleslevelű ujjaskosbor (*Dactylorhiza majalis*) poliszacharidokban gazdag kivonata pedig jótékony következményekkel volt a hím patkányok cukorbetegségből adódó szexuális diszfunkcióira. Új, bioaktív orchideaeredetű anyagokat a friss kutatások is feltárnak – például a zöldike ujjaskosborból (*Dactylorhiza viridis*) –, gyógyászati célokra azon-

... a kosborfélék ikergumói már a régi korokban is megihlették az emberek fantáziáját... Hagyományosan már a török szultánok is potenciajavító szerként fogyasztották.

**ORCHIDEÁK
A KONYHAKERTBEN**
A 85 éves Güllü büszkén mutatja háztáji kertjének értékes tagját, a pillangósisakoskosbort



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA

A szálep iránti keresletből Magyarország sem maradt ki! Az orchideák gumóit sokan csodaszernek vélték és változatos kórok orvoslására tartották alkalmasnak.

**A KIÁSOTT
ORCHIDEAPÉLDÁNYOK
az ásás helyszínén
leánygumójuktól
megfosztva hevernek,
jelezve a szálepgyűjtők
tevékenységét**
(jobbra lent)

REJTETT KINCS
Az orchideák gumói
először gondos
tisztításra szorulnak

több gumós orchideafajt hazánkban is gyógynövényként ismertek. Augustin Béla és munkatársai *Magyar gyógynövények* című, 1948-ban megjelent könyvében még a következő szerepelt: „Gyűjtendő az említett kosborok »leánygumója«, ez a drogkereskedelemben *Salep tuber* néven szerepel. A gumók gömbös tojásdad, vagy hosszúkás alakúak, szennyesfehér, vagy fehéresbarnás színűek, szagtalanok, édeses ízűek, szaruneműek, porrá törve vízzel nyálkás oldatot adnak, mely főzés után kocsonyaszerűvé válik. ... A leánygumókat a növény virágzásakor vagy közvetlenül utána ássuk. Azután megtisztítjuk, megmossuk, majd forró vízzel leöntjük és mesterséges hőnél pl. sütőlapokon a nem forró tűzhely tetején megszáritjuk. A gumókat azért forrázzuk le, mert ellenkező esetben kicsíráznak. A száraz anyagot zsákokban tároljuk és zsákokban szállítjuk. Kb. 3 kg nyers gumó ad 1 kg szárazanyagot. Hatóanyagai: 48 % nyálka, 27 % keményítő, 5 % fehérje. ... A gyógyászatban *Salep-nyák* (*Mucilago salep*) készítésére használják, amelyet mint nyálkás bevonószert főleg csecsemők hasmenésénél alkalmaznak. ... Mint táplálék is alkalmas, mert majdnem teljesen felszívódik. Az iparban mint ragasztót és textilkészítőszeret használják.”

Jelenleg hazánkban a kosborfélék származékai nincsenek kereskedelmi forgalomban, és a hivatalos gyógyszerkönyvekben sem szerepelnek.



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA

ÉVEZREDES TUDÁS

Törökországban a hagyományos, mindennapi élet részét képezi a szálepnek gyűjthető fajok biztos ismerete



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA

NEMCSAK TÖRÖKORSZÁGBAN

közkeletű tevékenység a szálepgyűjtés. Itt épp egy albán pásztor gyűjti az orchideagumókat

INSTANT ORCHIDEA

A nagykereskedelmi forgalomban kapható instant szálep bármely boltban könnyen beszerezhető



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA

A SZÁLEPET FORRÓ TEJBE, fahéjas ízesítéssel szolgálják fel, de a recept régióként különbözhet

IDŐTLEN VÁGYSERKENTŐK

A hazai orchideáknak jellegzetes alakú, föld alatti tápanyag-raktározó szervei vannak. Több nemzetség tagjai (így a kosborok, bangók, sisakoskosborok, petytyeskosborok, gömböskosbor, sallangvirágok, sarkvirágok) jellegzetes iker gumókkal rendelkeznek. Az iker gumós fajoknak virágzáskor egy tápanyaggal telt, tömör, „leánygumó”-nak nevezett gumója és egy ráncos, petyhüdt „anyagumója” van. Az anyagumóból a növény már felhasználta a tápanyagokat a virágzat ki-neveléséhez, a leánygumóban viszont a jövő évi virágzáshoz szükséges, az évben felhalmozott tápanyagok raktározódnak. Veszelzki Antal 1798-ban a kö-vetkezőket írta: „A' gyökere kettős tökforma, egyike friss, a' másik pedig meg-hervadt forma. A' kettős gyökérnek kettős a' haszna: mert a' frissel élünk, hogy a' férjfiúság megerősödjön; a' hervadtal pedig ad coercendam libidinem, hogy a' bujaságot el-óltuk magunkban”.

Az orchideák iker gumóhoz fűződő mítosz a keresztény Európában is fennmaradt. A középkori eredetű szignatúra-tan szerint Isten, amikor megteremtette a növényeket, olyan jelekkel (signum = jel) ruházta fel őket, amelyek az ember számára jelzik, hogy az adott növény mire használható, különösen pedig milyen betegség gyógyítására alkalmas. A kosborok kerekded, páros tápanyag-raktározó gumói a herére emlékeztetnek, ezért ezeket potencianövelő, afrodisziákus szemek tekintették. A híres okkult alkimista, csillagász és orvos Paracelsus (1493–1541) a következőket írta róluk: „Látva a kosbor gyökeret, nem hasonló az a férfi nemi szervei-hez? Ennek megfelelően... helyreállíthatja egy ember férfiaságát és szenvedélyét.”

Az állati eredetű afrodisziákumok köre igen széles: a hím veréb véréből, az orrszarvú tülkén és a szarvas spermáján át, a bika, a farkas és mindenekelőtt a kos porrá tört heréjéig terjed. Utóbbi használatának emléke él a 16. századból fennmaradt kosmony nőszőfű (mony = here) és a kosbor szavakban. Erdélyben még nemrégiben is ásták a kosborfajok iker gumóit, majd szárítás után megtörték, és a pornak nemi izgató hatást tulajdonítottak, ezért Gyimesben és Csíkban bergő-burján a kosborfajok neve. (A bereg, bérég, berreg, bérreg, börrög ige a széke-lyeknél „párosodik” jelentésű.) Ugyanez áll a népies nőszőfű és embererőfű (és talán a vitézfű) elnevezések háttérében is. (A „nőszés” kifejezés mára szinte tel-jesen feledésbe merült, legtöbbször talán Arany János Hamlet-fordításából ismerik, amelyben Hamlet atyjának szelleme azt mondja gyilkosára, hogy: „Az a parázna, vérmősző barom”.)

ANYÁK ÉS LEÁNYAIK

A Robert-sallangvirág töppedt, kiszáradt anyagumói (balra) már alig tartalmaznak hasznosítható tápanyagokat, a leánygumók (jobbra) viszont csak úgy duzzadnak a tartalék tápanyagoktól



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA

Profitáló pusztítás

Törökországban a kosborfélék fajainak jelentős visszaszorulása az élőhelyek megszüntetése, átalakítása és az erős túllegettetése mellett a gumók gyűjtésével is magyarázható. 1 kg szárított szálephez 1000–4350 kosbor elpusztítása árán lehet hozzájutni. Ezért a mennyiségért gyűjtő az 1990-es évek végén mindössze 5–6 US dollárt kapott. A szálep ára a kiskereskedelmi forgalomban a 70-es évektől folyamatosan emelkedik. Napjainkban Észak-Görögországban kilogrammonként 55–150 euró körül, Iránban 2013-ban kilogrammonként 160 dollár körül mozgott az ár. A törökországi belföldi kereskedelmi mennyiséget szinte lehetetlen megbecsülni, de a kereslet növekszik, amelynek oka a hagyományos, az ökológiai és alternatív élelmiszerek iránt mutatkozó megélénkülő érdeklődésben és a Nyugat-Európában dolgozó vendégmunkások „nosztalgiajában” keresendő.

1 kg szárított szálephez 1000–4350 kosbor elpusztítása árán lehet hozzájutni. Ezért a mennyiségért gyűjtő az 1990-es évek végén mindössze 5–6 US dollárt kapott.



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA

VADON GYŰJTÖTT NÖVÉNYEK

Az utóbbi időben felértékelődni látszik a természetről, az élőlényekről felhalmozott hagyományos népi tudás. Hazánkban, de világszerte is rohamosan fogyatkoznak az etnoökológiai ismeretek. Ennek fényében különösen értékes jelenség, hogy Törökország lakosságának jelentős része még „együtt lélegzik a természettel”: számos vadon élő növényfajt gyűjtenek, amelyek részei a mindennapos életnek. Gyógynövényként használják őket, festékanyagokat és olajokat nyernek belőlük, felhasználásukkal seprűt és kosarat kötnek, takarmányként hasznosítják állataik számára, de építőanyagként is használnak egyes fajokat. A növények természetesen részét képezik a változatos, egészséges táplálkozásnak is. Egyedül Bodrum tartományban 179 különböző növényfajból készítenek ételt és italt, de országszerte gyakran találkozhatunk spárgát (*Asparagus spp.*) vagy szárcsagyökeret (*Smilax spp.*), sóskát (*Rumex spp.*), csalánt (*Urtica dioica*), iringólevelet (*Eryngium sp.*) gyűjtőgető asszonyokkal. Alighanem ezeket a növényeket árulják leggyakrabban a piacokon, de a sziksófű (*Salicornia sp.*) még nagyáruházak zöldségosztályain is hozzáférhető. A vadon élő növényfajok mindennapi étrendbe iktatása nemcsak az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozás záloga, de hozzájárul a növényfajokról, természetről rendelkezésre álló ismeretek megőrzéséhez, generációról generációra történő átörökítéséhez is.

ELADÓ OLASZOK

A helyi piacokon még orchideacsokrokkal is találkozhatunk, a képen több más növény mellett az olasz kosbor csokra látható

CSÍPŐS REGGELI

A frissen szedett csalánt gyakran árusítják piacon (jobbra)



FOTÓ: LÓKI VIKTOR

EGY KECSKE NEM CSINÁL NYARAT
Az orchideák akár temetőkön belül is
hosszú távon megkímélhetőek lennének
a legelő haszonállatoktól



FOTÓ: LÓKI VIKTOR

Törökországban évente 10–50 millió orchideapéldány pusztulását okozza a gyűjtés. Az áru mintegy 15 országba jut el, a nagyobb importőrök: Németország, Észak-Ciprus és Hollandia.

Törökországon kívülről eddig kevés információval rendelkezünk a szálepgyűjtéssel kapcsolatban, de újabban Iránban kezdtek el kongatni a vészharangot. Bár az orchideák gumóit arrafelé is igen régóta gyűjtik, az utóbbi időben igen erősen fut fel kereskedelmük. 2014-ben 7 nemzetiség 16 faja és alfaja esetében figyelték meg a gumók gyűjtését. Becslések szerint a 2013. április–júniusi időszakban több mint 24,5 tonna

friss gumót gyűjtöttek egyedül Golestan tartomány három kerületében. Ez a mennyiség – amelynek piaci értéke mintegy 320 000 USD – 5,5–6,1 millió orchidea elpusztítását jelenti! A teheráni bazárban a 2013. május–júliusi időszakban 1,9 tonna szárított orchideagumó cserélt gazdát.

A szálep gyűjtését Törökországban főleg asszonyok, gyermekek és idősebb férfiak végzik. 1 kg szárított gumónak megfelelő növényrészlet mintegy 10 nap alatt lehet összeszedni. Az exportált mennyiség már az 1990-es években a korábbi sokszorosára nőtt, és elérte az évi néhány tízezer kilogrammot. Ez alapján Törökországban évente 10–50 millió orchideapéldány pusztulását okozza a gyűjtés. Az áru mintegy 15 országba jut el, a nagyobb importőrök: Németország, Észak-Ciprus és Hollandia. Németországba persze máshonnan is áramlik a kosborgumó: Albániából 1992-ben 700 kg, 1996-ban 1100 kg száraz szálepet exportáltak, ami évi 1–5 millió kosbornak felel meg.

**KÜLÖNÖS LÁTVÁNY
A HATALMAS
SALLANGVIRÁG
A SÍREMLÉKEN**
Tapasztalataink
alapján az orchideák
kifejezetten
hatékonyan és gyakran
hódítják meg a sírokat

**A VÁZÁK
LEGSZEBB DÍSZEI**
Az étterem tulajdonosai
is otthon voltak a faj
szerinti megkülönböz-
tetésben! Bár a Muğla
tartománybeli Çamlık
településen rendszer-
esen, nagy mennyiség-
ben gyűjtik a szálepet,
a helyiek a ritka *Ophrys
lesbis* hatalmas, élő tö-
megeihez vezettek el
(jobbra)



FOTÓ: MOLNÁR V. ATTILA



FOTÓ: LÓKI VIKTOR

Bár manapság már szinte ipari méreteket ölt a pusztítás, ám a szálep gyűjtése évezredekken keresztül hagyományosan fenntartható gyakorlatnak bizonyult, mely csak a megváltozott természeti körülmények, az élőhelyvesztések és a globális piac belépése miatt bekövetkező keresletnövekedés miatt tűnik manapság kegyetlen, természetpusztító tevékenységnek. A szálepgyűjtés teljes jogú része számos ország kultúrájának, melyre vélhetően a jövőben korlátozások várnak, azonban a rengeteg elpusztított példányszám ellenére is érdemes lenne egy fenntartható gyűjtésgyakorlatot létrehozni – már csak a kultúrtörténeti értékek, hagyományok védelme érdekében is. És a szálepgyűjtés – bár több tízmillió növényt öl meg évről évre – ráadásul nem is a legnagyobb veszélyeztető tényező: az élőhelyek átalakulása és megszűnése sokkal tragikusabb problémát jelent. ☹