

Lágyvörös mezők

Május végén, június elején az ország útjait járva szívet melengető, szemet gyönyörködtető piros mezőkre bukkanhatunk, amelyeket ezernyi pipacsvirág alkot. A piros lepel alatt eredendően valamilyen kalászos vetemény lapul, ahol a gazda elhanyagolta a gyomirtást – a nézelődő szerencséjére.



FOTÓ: MOLNÁR PÉTER



Dániában minden gazda olyan precíz, hogy az efféle „színes gyomok” kikapcsolták az országból. Se pipacs, se szarkaláb, tán még búzavirág sincs. Milyen hely az, ahol pipacsot még elvétele sem lehet látni? Ennek megfelelően az illetékes minisztérium elrendelte az ország tervszerű visszagyomosítását.



A pipacs vagy vadmák (*Papaver rhoeas*) a boglárkavirágúak (*Ranunculales*) rendjébe és a mákfélék (*Papaveraceae*) családjába tartozó faj. A mák (*Papaver*) nemzetség más fajait is szokták pipacsnak nevezni, ezért megkülönböztetésül a *Papaver rhoeas* magyarul a közönséges pipacs, mezei pipacs vagy vetési pipacs nevekkel is illetik. Népies nevei pipacsmák, büdös mák, czúczik, lúdmák, pitypalatyvirág, veres mák, vad mák. A pipacs elterjedési területe Dél- és Közép-Európa.

30-80 centiméter magas, egyéves növény. Levelei szárnyasan, mélyen szeldeltek, durván fűrészszélű szelletekkel, a szárral és a virágkocsánnyal együtt rásimuló vagy elálló serteszőrösök. Mindegyik virágnak négy lángvörös szíromlevele van, a tövén fekete folttal. Termése fordított tojás alakú, kopasz, többrekeszű, lyukakkal nyíló tok, amit népiesen „borstartónak” neveznek. Szántók szélén, tarlókon, parlagokon, utak mentén gyomtársulásokban nő, 1800 méter magasságig. A 20. század közepén még a gabonák egyik alapvető gyomnövénye volt, azóta a vegyszeres gyomirtás jobbra kiszorította

a vetésekből. A búzatáblák szélén a mezei szarkalábbal és a búzavirággal együtt ma is tömegesen terem. Kerti növénynek ma már ritkán ültetik, bár több, dísznövényként nemesített változata létezik.

Terméséből a szél rázza ki a magokat. Magját sütemények és saláták ízesítésére, salátaolaj készítésére használják. Levele nyersen vagy főzve fogyasztható, de csak a virágbimbók kifejlődése előtt. A virágszirmok vörös ételfestékként használhatóak és szirupot is készítenek belőlük, régen pedig bort színezték velük. Gyermekeknél a friss hajtás mérgezési tüneteket okozhat.

A pipacsvirágot a népi gyógyászatban is ismerték, enyhe nyugtató hatású teáját köhögéscsillapításra és toroköblítésre használták. A növény magját, leveleit, kinyílt virágszirmait májustól augusztusig gyűjtik, ami nagy figyelmet igényel, ugyanis a szirmokat nem szabad összetörni, mert elvesztik a színiüket és fekete foltossá válnak. Vékony rétegben kiterítve, napfénymentes helyen megszáradtják.

Molnár Péter