

Házi berkenye

www.azevfaja.hu

Őseink a honfoglalás után már itt, a Kárpát-medencében vehették át a szlávoktól a berkenye nevét. Erre utal a szlovén 'brekinja', a horvát 'brèkinja', és a szlovák 'brekiňa'. Ezek a rokon hangzású kifejezések viszont inkább a barkócaberkenye nevét jelenthették, mivel a házi berkenyére külön nevet használnak a körülöttünk élő szláv népek (szlovén 'skorš', horvát és szlovák 'oskoruša', cseh 'oskeruše domácí'.) A román pedig a barkócafát 'sorb de câmpie'-nak, a házi berkenyét viszont 'scoruș'-nak mondja.

Magyarországon a középkorban három falu kapta berkenyéről a nevét. Mindhárom település olyan helyen fekszik, ahol a házi berkenye őshonos lehetett. Az egyik a Nógrád megyei Berkenye, aminek első írásos említése 1299-ből 'Werebenye'. A második az erdélyi Mezőségeen fekvő, a Kolozs megyei Mocsjárás központtól délre, mintegy 10 km-re található Berkenyes (rom. Berchieșu), magyar református szórvánnyal. Első említése 1332-ből 'Berekenes'. A harmadik falu, Bergenyő szintén az erdélyi Mezőségeen található, annak is a déli, a régi maroszeiki járásában. Az 1876-os megyereform után Maros-Torda vármegyébe besorolt magyar többségű, refor-

A házi berkenye kultúrtörténete és hasznosítása

Dr. Sommevend Imre – okl. erdőmérnök, ny. botanikai felügyelő

mátus vallású község hivatalos neve 1913-ban Mezőbergenye lett és jelenleg is az, a mai hivatalos román neve pedig Berghia.

Számos magyar település határának dűlő-(földrajzi) nevei között is jellemzően előfordul a 'berkenye', 'berkenyész' kifejezés. (Barnag: 'Koszos berkenye', Balatonalmádi: 'Berkenye-köz', Csopak: 'Berkenye-kút', Aszód: 'Berkenyész', 'Berkenye-megye'). A tapolcai járásban Balatoncsicsón, Köveskálón, Zalagyömörön és Lesenceistvádon léteznek hasonló összetételű helynevek. A mai Zala megye területén 20 falu határában találunk berkenyész helynevet. Érdekes rápillantani ebből a szempontból Erdély helyneveire, oda, ahol nem minden vidéken őshonos a berkenye. Szabó T. Attila hatalmas művéből, az Erdélyi Szótörténeti Tárból kiderül, hogy a 'berkenyefa', 'berkenyész' kifejezések közül egyedül csak a Hunyad megyei, Maros mentén fekvő Branyicska község grófi gyümölcsösét leíró iratban takarja a házi berkenye gyümölcsfafajt a felsorolás 1756-ból. A többi említés minden bizonnyal a barkócaberkenye fafajtra utal.

Megfigyeléseim szerint a Balaton-felvidéken a kissé konzervatívabb, a régi hagyományaikhoz erősebben ragaszkodó svábok által művelt szőlőhegyekben maradtak fenn jobban a házi berke-



L. Fuchs színezett metszete a házi berkenyéről 1543-ból (New Kreüterbuch, Taschen Verlag, Köln, basonnás kiadás, 2001.)

nyék (pl. a Pécselyi szőlőhegy felső fele, amit a vöröstói, barnagi és nagyvázsonyi svábok birtokoltak). A Veszprém megyei németység mára már egyáltalán nem ismeri ősei anyanyelvén a házi berkenyét. Pedig németországi származási helyeikről magukkal hozták ennek a gyümölcsnek az ismeretét is, csak a zordabb bakonyi falvakban nem termelt meg régen sem a házi berkenye, csupán a Balaton-felvidéken. Ott viszont jóval kevesebb volt a német eredetű „svábság”. Szinte az utolsó pillanatban, 2000-ben sikerült rábukkanom egy olyan rendkívül idős, akkor 103 éves gazdára, Timmer Antalra Vöröstó községben, Nagyvázsony mellett, aki meg tudta mondani ősei nyelvén, hogy hogyan hívták a házi berkenyét. Hosszas gondolkodás után közölte: „sparul baum”. Ez a kifejezés jól összevág a német szakirodalom adataival. És valóban: a 15–16. században: 'Sprebern', 'Sperbel', 'Sperwerbaum'-ként ismerték, ahogy Prof. W. Kausch-Blecken erdésztanár (Göttingen) igen részletes és egyedülálló házi berkenye monográfiája is tárgyalja.



Az őszi lombszínéződése különösen gyönyörködtető. (A cikk fotói a szerző felvételei)

A Gutenberg utáni kor első évszázadában hatalmas virágzásnak indult, csodálatos metszetekkel illusztrált füveskönyvek (a 16. századi 'Kräuterbuch'-ok) Európa-szerte már részletesen tárgyalják a házi berkenyét, utalva termésének gyomorra és belekre gyakorolt „áldásos” hatásaira. Ezek közül is kitűnik *Leonbard Fuchs* (1501–1566) kiemelkedően élethű, színezett, egész oldalas fametszetekkel illusztrált „Új füveskönyv”-e ('New Kreüterbuch', Basel, 1543). Abban a CCCXXVII. metszeten látható a házi berkenye fa, érett, sárgás termésekkel, élethűen ábrázolt lombozattal.

A magyar nyelvű fűvészeti irodalomban a berkenyét nyomtatásban először *Melius Péter* (1515–1572) tárgyalja 1578-as, kolozsvári kiadású „Herbárium”-ában meglehetősen röviden: „az aszú berkenyét ha borban iszod, megállítja az hasznak folyását”. Ugyanebből a korból tartalmaz a berkenyékre rendkívül érdekes magyar nyelvű adalékokat *Lencsés György* (1530–1593) erdélyi fejedelmi orvos kéziratban fennmaradt műve, amely eddig sajnos csak elektronikusan férhető hozzá *Prof. Szabó T. Attila* jóvoltából. A rendkívül gazdag tartalmú és veretes nyelvű gyűjteményben három helyen találunk utalást a berkenyékre, azok gyógyító hatására.

Ezeket a korai műveket követi a magyar kertészeti irodalom első hatalmas munkája, *Lippay János* „Posoni Kert”-je (1664, Nagyszombat), amelynek befejező kötete 'Gyümölcsös Kert' címmel jelent meg 1667-ben Bécsben. A 'berkenye-fáru' (azaz a házi berkenyéről) másfél oldalon át ad részletes leírást. Kitűnő megfigyeléseiből származó információi alapján részletesen tárgyalja a termése alakjának alma és körte formáját, a magvetéssel és az oltással való szaporítását, a fa testében károsító 'vörös szőrös féreg', a nagy farágó pille (*Cossus cossus* L.) elleni védekezést, a szalmába eltett termés utóérlelését, a vérhas elleni felhasználását, a berkenyéből való bor- és ecetkészítést, valamint a jól gyalulható faanyagát.

A 18. században, különösen annak végén aztán megszorodtak a magyarországi híradások a berkenyéről. *Grossinger János* (1728–1803) komáromi jezsuita tudós csak röviden emlékezik meg a berkenyéről, míg az ízes és veretes magyar nyelven író, de rejtélyes életű *Veszelszky Antal* (1730–1798) híres munkájában a házi/fojtós berkenyéről bővebben is ír: „nálunk a szőlő-hegyeken elég terem, és imitt-amott szereti a hegy-oldalakat. Gyökér-hajtásokról és magról szaporítatik, de tán tsak a' madarak által...”. „Sajtó sróf-

nak, puska-ágnak és egyéb szerszámoknak [használgják], mellyeknek tartóssága kemény fát kíván, hogy hamar el ne kopjanak. Aszalt gyümölte, tudja az egész világ, hogy a vér-hasban kínlódóknak borban főzve kész orvosság, még pedig tsalhatatlan, ha eszik, 's isszák”.

A 19. század második felének egyre szaporodó kertészeti irodalma (szakkönyvei és folyóiratai) mindig megemlíti a berkenyét mint gyümölcsöt, de már a „nem jelentős” kategóriában. *Rudinai Molnár István*, e század végének vezető gyümölcsésze ezt üzeni egyik olvasójának az általa szerkesztett „Gyümölcskertész”-ben: „Berkenyefát hazánkban egy faiskola sem szaporít, mert nem keresik”(1894). Szerencsére azonban nem lehetett a helyzet ilyen reménytelen, mert a Balaton-felvidékről, a Káli-medencéből *Teleki János* faiskolája Balatonhe-



A házi berkenye nem minden évben hoz bő termést

nyéről 1893-ban és 1894-ben is hirdet berkenyecsemétét és eladó berkenye vetőmagot, igaz, két-háromszoros áron, mint a vadalmát vagy vadkörteét. Ma Balatonhenye határában egyetlen berkenye sincs a szőlőhegyen!

A 20. század első felének nagy gyümölcsészei még megemlítik összefoglaló szakkönyveikben a házi berkenyét, mint jelentőséggel nem bíró fajt. *Mobácsy Mátyás* így ír róla 1936-ban: „... gyümölcsét csersavtartalma miatt főként a franciák és a németek az almabor készítésénél használják ..., nagygyümölcsű fajtáit saját csemetéjére és vadkörteire is oltják”. *Gróf Széchenyi-Wolkenstein Ernőné* híres hegyaljai, bodrogkeresztúri szőlész és gyümölcsész is csak röviden emlékezik meg gyümölcsünkről sajátos hangvételű, oktató, tanácsadó levelek formájában megírt könyvében: „... apró gyümölcssei

szörp vagy gyümölcskocsonya előállítására, ... gyógyborok készítésére használható. ... Oltható birsre és vadkörteire is, utóbbin hamarabb indul termővé. ... Németországban Valpurga estjén a berkenye ágait szokták az istállók kilincsére aggatni, hogy ezzel a boszorkányokat elriasszák. Virradatkor pedig a teheneket e gallyakkal megvergetik, hogy sok tejet adjanak.”

A Balaton-felvidéki és zalai néphagyomány ritka és érdekes gyümölcsként tartja számon a házi berkenyét, de csak ott, ahol előfordult belőle néhány példány. Az ott élő közösség tagjai közül is már csak azok tudnak mondani valamit erről a gyümölcseről, akik az átlagnál jobban odafigyeltek a környezetükre, a természetett növényekre. Mivel az utóbbi 100 évben a megmaradt fák száma rendkívül lecsökkent, a falusi lakosság körében is egyre ismer-



Pietro A. Matthioli (Matthioli) kivételesen szép metszete a Füveskönyvből, 1563. (forrás W. Kausch monográfiája)

retlenebb. Aki pedig még ismeri gyermekkorából, a régi időkbeli, azok számára egy kicsit mitikussá is vált: „nagyon régen nagyon finom volt, de ma már nincsen, nem lehet találni belőle, az öreg fákat kivágták, eltűntek, csemete sincsen belőle”.

Mivel az utóbbi évtizedek (1945–1990) a mezőgazdaságban – de a gyümölcsstermesztésben még inkább – nem kedveztek a hagyományörzésnek, ez a „nem divatos gyümölcs” a kivesző fajok listájára került. 2001-ben a környezetvédelmi miniszter rendeletben védetté nyilvánította ezt a fajt is. De erről az átlagember mit sem tud. Egy dél-zalai község, Tomafölde szőlőhegyében 2007-ben vágott ki egy pincetulajdonos egy legalább 100–120 éves házi berkenyét, mert túl közel nőtt a falhoz, „veszélyeztette” a frissen tatarozott épületet. Csak a legutóbbi évtizedben figyeltek fel rá a ha-



Az öreg példányok festői, de jellegzetes korona formája (Kustány, Zala megye)

gyománýörzö hegyközségi körök, alapítványok és elsősorban a Balaton-felvidéki Nemzeti Park, ahol már 1997-ben elkezdődött a fajaj regisztrálása és mentése.

További „nem korszerű” tulajdonságai is voltak a házi berkenyének: apró a termése és nem szapora szedni, utóérleléssel válik csak élvezhetővé, „eladhatatlan”, „nem ismeri a nagyközönség”. Pedig 1945 előtt a piacokra is vitték ezt a gyümölcsöt. A veszprémire elsősorban a hidegkúti és veszprémfajszti sváb asszonyok vittek házi berkenyét, a pápára a tapolcafői hatalmas berkenye matuzsálemről (átmérője 100 cm) került eladó termés. Ma már ez az egyetlen ismert példány a Bakony északnyugati előterében. Azért is hívták ebben a faluban „zsidógyümölcsnek”, mert Pápán elsősorban a jómódú zsidó háziasszonyok vásároltak szívesen belőle, érdekes, egyedi íze és kinézete miatt.

A házi berkenyére emlékezők mély memória rétegeiből előbukkant Dél-Zalában, a Balaton-felvidéken, de Sümeg környékén is, de kivált Tapolcafőn az a versike, mellyel valamikor ezt a gyümölcsöt a piacon kínálták:

„Vegyen az Úr berkenyét,
Hogyha fosik, azt egyék!”

Az emlékezők mindenütt tudták, hogy pirosas sárga, előérett állapotban nagyon fanyar, szinte ehetetlen, „fojtós” íze van, viszont szalma vagy búza közé eltevé finom puhára beérik, szotyóssá válik. A házi berkenye érett termésének élvezete, annak korábban közismert egyedi íze, közmondásos gyógyhatása a legemlékezetesebb a ma élők számára.

A házi berkenye más irányú gyógyhatásával csak egy helyen találkoztam a Dunántúlon. A Ság-hegy környékén fekvő Kemenesmihályfán áll a környék egyetlen ismert öreg házi berkenyéje a belterületen, egy méhészt kertjében. Ott mesélte idős tulajdonosa 2001-ben,

hogy a berkenye leveles hajtásainak főzetével a keléseket szokták borogatni. Feltehető, hogy cersavtartalma miatt összehúzó hatású lehet az említett főzet.

Házi berkenye pálinka

Valamikor nagyon híres volt a házi berkenye pálinkája is. A kémiai háttér ismerete nélkül is tudják a jó berkenyefüvefortélyait azok a gazdák, akik még utolsó mohikánként foglalkoznak vele Dél-Zalában és a Káli-medencében. De így vannak a berkenyepálinka élvezetével is. Ösztönösen több évig érlelik a saját párlataikat. Így állt elő az a dobri szőlőhegyben fellelhető egyedülálló palackosorozat, amely húsz év szinte minden terméséből megőrzött néhány kortynyi „mintát”, a legkitüntetettebb baráti társaságok számára. Ez a gazda persze mit sem tudott arról, hogy mivel a cefrében mindig marad bizonyos mennyiségű fenol (ami a desztilláción is „átszökik”), célszerű a párlatot több évig üvegpalackban fektetni, utóérlelni. Ugyanis a hosszas tárolás során a fenolok maradványai lassan átalakulnak szaglással élvezhető illatanyagokká (ezt „parfüm”-nek nevezik az értő vegyészek), amelyek a berkenyére jellemző ízanyagokkal (ezek az „aromák”) együtt jellemzik a hamisítatlan házi berkenye párlatot.

Ugyanígy érleli több éven át Horváth Jenő erdésztechnikus, Füzér polgármestere és Bokros Lajos erdész Kánó községben, az Aggteleki-karszton a saját termésű házi berkenye-pálinkáját. Reménykeltő, hogy az említett két szakember Magyarország északkeleti felében ismét életre keltette a házi berkenye régi hagyományait, példát adva ezzel másoknak is a régi specialitás újbóli felkarolására.

Még egy fontos hír a házi berkenye-pálinkáról a „szomszédból”: a hajdani Pozsony megye északnyugati határával, Juhász Gyula Szkolcájával (Skalice) átellenes morva városka, Strážnice szomszéd-ságában fekvő községben, Tvarožna Lhotan (Cseh Köztársaság) minden év tava-



A házi berkenye termése befőzéskor jól párosítható más őszi ízekkel (kőkény)

szán (2014-ben a húsvét utáni szombaton, április 26-án) rendezik meg a házi berkenye-pálinka ünnepét. Ebben a faluban rengeteg idős házi berkenyét gondoznak és mindenki a maga fájának terméséből főzet saját snapszot. 140–160 minta szokott szerepelni egy-egy ilyen szemlén! Még berkenyepálinka lovagokat is avatnak ezen az ünnepen. 2003-ban a cseh földművelésügyi minisztert is lovaggá ütötték. A nap csúcsa a párlatok versenye, de egy hatalmas disznó leölésével és elfogyasztásával is egybekötik ezt a napot, amelynek végén még a házi berkenye lekvárjával és aszalt termésével elkészített sütemények széles skáláját is felszolgálják. Hogy mennyire büszkéek a jó morvák a helyi specialitásukra, megtekintheti az odalátogató a kis házi berkenye múzeumot is, amely e tekintetben első Európában. (http://www.czecot.cz/turisticky-objekt/11064_muzeum-osker-use-a-byliny-z-luciny-tvarozna-lhota)

A „Csontfa”

Végezetül szóljunk néhány szót a csontfának is titulált faanyagáról. Egy helyi református kisnemesi családból származó idős nemespécselyi gazda, Keresztes Dániel 1999-ben még emlékezett arra, hogy nagyapja idejében a fa ’prös’-ök srófját házi berkenye fájából esztergályozták. „Ez volt a legkeményebb fa, keményebb, mint a szil, a tölgy, az akác vagy a kőris, pedig azokból készült a lovas kocsik kerékagya, oldalai és saroglyája, a legjobban igénybevett alkatrészek. De a srófnak még keményebb anyag kellett.” – mondotta.

A Balaton-felvidék vízimalmainak kezeihez is használták a rendkívül kemény fáját, elsősorban a 3–4 cm vastag faszegek és ékek kialakításához (ld. örvényesi vízimalom). Egy idős bazsi gazda 1998-ban említette, hogy apja a pincéjük előtt álló vastag törzsű berkenyét azért vágatta ki még gyermekkorában, mert az épülő házához abból fűrészeltetett deszkákat a szobák mennyezetének kialakításához. Hosszú távra gondolkodott.

A házi berkenye csemetéit ma igen ritkán ültetik parkokban, közterületeken. Pedig a szép sudár növesű fiatal fák és a terebélyes koronát nevelő idős példányok egyedülálló megjelenésűek. A színes terméssel megrakott ágak, az őszi aranysárga lombzat különleges élményt nyújt. Tudta ezt a Balaton-felvidéki Monoszló erdész főfoglalkozású polgármestere, Simon György is, amikor jó tíz évvel ezelőtt a község temetőjéhez vezető út mellett, az országban először, házi berkenye allét ültetett. Ma már teremnek ezek a fák. 🌳