

2021-ben a lisztes berkenye volt az Év fája. A fajról szóló cikksorozat nem lehet teljes, ha a kultúrtörténeti vonatkozásokat nem adjuk közre, melyre jelen lapszámban nyílik mód. Így lezárásként – egy cikk erejéig – visszatérünk még a tavalyi év fájára.

## Mire jó a lisztes berkenye?

Dr. Tuba Katalin – egyetemi docens, SoE EMK<sup>1</sup>

Dr. Kelemen Géza – igazságügyi szakértő

Ismét egy fa, amiről alig találunk szakirodalmat, nemcsak magyar, hanem más nyelven sem. A szerző ilyenkor kínban van, néhány ismert frázison túl ugyan mit írjon szegény, szerencsétlen lisztes berkenyéről? Hiszen ez csak egy a karsztbokorerdők szélein, mostoha termőhelyein éldegélő fáska, vagy talán mégis...

### Nevének eredete

Régi magyar neve a süvöltény, amit az 1862-ben készült, Czuczor Gergely és Fogarasi János által írt, *A magyar nyelv szótára* is megörökített, a következőképpen: „SÜVÖLTÉNY vagy SÜVÖLTIN: A nép nyelvén annyi mint berkenye, vagy barkócza; t. i. a húshímesek és háromnyások neme alá tartozó fajnövény, melynek levelkéi fogasak, alul fehér molyhosak, virágai bogernyősek; bogyója akkora mint egy kis körtvély, honnan gyümölcsét köz nyelven *süvölténykörtvélynek* hívják.

E szónak, mint fát, és ennek gyümölcsét jelentőnek, a hangutánzó *süvöltés*, *süvöltői* szókkal semmi fogalmi rokonsága nincsen, azért is elemzését másutt kell keresni. Talán mivel gyümölcsét a „süvöltő” nevű vérpinty szereti; vagy mivel érett gyümölcse ezen madárhoz hasonlóan vörös színű, innen vette volna nevét. Vagy talán gyöke a *süt*, *sül* szókéval azonos, mennyiben az pirosságra, pirulásra is vonatkozik. És csakugyan, hogy e fának és gyümölcsnek nevében a vörösség, pirosság alapfogalma rejlik, onnan is gyanítható, mert hasonló neve *berkenye* am. *vergenye*, *verbenye*; [...]

Mai, lisztes kísérő neve arra utal, hogy leveleinek fonáka (1. ábra), illetve fiatal hajtásai és termései szinte fehérek az őket befedő finom szőröktől.

Német neve is a lisztből származik (Mehlbeere). Angolul (Whitebeam, ahol a „beam” az óangol „fa” szót takarja) és franciául a fehér szín szerepel a nevében (Alisier blanc). Olaszul



1. ábra. A lisztes berkenye finom szőrökkel borított levélfonáka

sorbo montano, azaz hegyi berkenye, helyenként sorbo farinaccio, azaz lisztes berkenye néven ismert.

Tudományos neve állítólag a latin „sorbeo” = „felszív” igéből származik, mivel az érett gyümölcsöket „a bél áramlásának elnyelésére”, vagyis a vérhas kezelésére használták. Az „aria” valószínűleg a „levegő” szóra vezethető vissza, ami pedig feltehetőleg az „Ari”-ből származik, amely Afganisztán egyik részének fővárosa volt.

### A lisztes berkenye mitológiai vonatkozásai

A germán népeknél a lisztes berkenye, akár csak rokona, a madárberkenye, a gonosz varázslatoktól óvott. A lisztes berkenyét óskandináv nyelven „reynir”-nek hívják, ami valami olyasmit jelent, mint „vörös”, ami utal a szemet gyönyörködtető piros gyümölcsökre. A svédek még ma is hiszik, hogy a „reynir” (svédül „rönn”) botja megvéd a rossz mágia ellen. Emiatt gyakran használnak „rönnholzból” tárgyakat a hajókon, hogy távol tartsák a viharokat és a vízi szellemeket. Olaszországban is mágikus növénynek tartották, amely képes megvédeni az embert a villámástól és a káros varázslatoktól.

### A virág és a termés felhasználása

Feltűnő, nagy virágzata, erős, szinte émelyítő illatú. Hazánkban nem jellemző, de Oroszország déli részein és a kaukázusi régióban ismert termék a kellemes rubin árnyalatú, egyedi ízű és aromájú berkenyeméz.

A termése feltűnő, piros, mutatós (2. ábra). Valószínűleg egykor az erdőkben több lisztes berkenye termett, mint manapság az intenzív erdőgazdálkodás korában. Ez idő tájt a szegény nép minden ehetőt kénytelen volt összeszedni, így a nem túl jó ízű lisztes berkenyét is. Próbálták ízét javítani fagyasztással vagy főzéssel is, nem sok sikerrel. Gyümölcséből leginkább a lekvárok, dzsemek és a szószok készítése terjedt el Európában, de napjainkra ez a tudás sajnos már kiveszőben van. Talán a szarvaspörkölt mellé készült szósz az egyik kivétel, melyet más országokban előszeretettel fogyasztanak. Termésének magas a keményítőtartalma is.

Az olaszok szerint a lisztes berkenye terméséből készült édes püré, cukor helyett mézet hozzáadva, ideális kísérője lehet az édes, fényes felületű, pudingszerű panna cottának. A sűrített leve, hozzáadott cukorral kellemes ízű szirupot ad, melyből zselé is készíthető.

<sup>1</sup> Erdő- és Természeti Erőforrás-Gazdálkodási Intézet



2. ábra. A lisztes berkenye termése

Gyümölcséből főztek szeszes italokat is, pálinkát, likórt, bort, de Angliában még sört is (úgy vélem, utóbbinál inkább csak ízesítésnek használták, hiszen a berkenyefélék gyümölcse alapvetően fanyar ízű). No meg a kulináris örömökre áhítózó nép ugyan miből nem gyártott szeszt! A termésből ecet is készült hajdanán, de lehet, hogy ez az ismeret inkább csak a balul sikerült pálinkafőzés eredménye.

Svájcban egy ismert gyógyfüves pap, *Johann Künzle*, a lisztes berkenye terméséből likórt készített, amely összehúzó és nyugtató hatású volt. A recept szerint a bogyókat összetörjük, majd desztillált alkohollal (tehát csak ízesítés a berkenye) összekeverjük, lehetőleg egy méretes üvegben. Néhány citromfű levelet adunk hozzá, hogy jellegzetes ízt kapjon. Az edényt szorosan lezárjuk, és körülbelül 8 napig a napra helyezzük, majd a folyadékot gondosan leszűrjük, hígítjuk és ízlés szerint édesítjük. *Künzle* lelkész minden étkezés és lefekvés előtt ajánlott egy pohárral ebből a likőrből (ami a nyugtató hatáson túl, megágyaz az alkoholizmusnak is).

Olaszországban a berkenyelikórt ajánlják, amelynek receptje a következő:

Hozzávalók: 1,5 kg (bármilyen) berkenyebogyó; 750 g finomra vágott sötét kandírozott cukor; 12 szegfűszeg; 1 rúd fahéj; 1,5 liter grappa (vagy vodka). A bogyókat megmossuk, lecsepegtetjük és egy tálba tesszük. Villával pépesítjük, hozzáadjuk a kandírozott cukrot, és hűvös helyen állni hagyjuk egy egész éjszákára. Másnap hozzáadjuk a mozsárban összetört szegfűszeget és a fahéjat, és mindent alkotórészét egy széles nyakú üvegbe helyezzük. Adjuk hozzá a grappát, zárjuk le és tároljuk világos helyen, de ne a napon. Miután a keveréket leg-

alább három hónapig állni hagyjuk, alaposan rázzuk fel, majd gondosan szűrjük át, és tároljuk a likórt lehetőség szerint kis üvegekben, nem túl világos helyen. Fagylaltkelyhekhez kiváló.

A termés állaga is lisztszerű, részben emiatt használták egyes vidékeken a szűkös lisztkészlet gyarapítására kenyérsütéshez, amitől a kenyérnek édeskés íze lett. Érdekes, hogy a lisztes berkenyével együtt osztozik az élőhelyen a galagonya és a molyhos tölgy is, amelyek termését szintén lisztpótlónak használták egykoron.

### A lisztes berkenye a népi gyógyászatban

A lisztes berkenye paraszorbinsav-tartalmával kapcsolatban ellentmondásosak az adatok. Egyes irodalmak szerint paraszorbinsav-tartalma miatt a gyümölcs nagyobb mennyiségben nyersen fogyasztva gyomorfájást okozhat, míg más irodalmak szerint a *Sorbus domestica*-hoz hasonlóan a *S. aria* nem tartalmaz paraszorbinsavat. Mivel a paraszorbinsav hőre bomlik, lekvár, szósz, vagy szeszes italok készítése során ez a kellemetlen hatás mindenképpen megszűnik.

A termés a nagy mennyiségű tannin mellett flavonoidokat, antocianinokat és vitaminokat is tartalmaz. Magas az aszkorbinsav-tartalma, amely a citromsavval és az almasavval együtt adja a jellegzetes savanyú ízt. Szerény antioxidáns hatása is van.

Megfelelő mennyiségben emésztési zavarok, bélpanaszok, hasmenés, köhögés és rekedtség ellen hatékony. Légúti, de vese- és menstruációs panaszok jelentkezésénél is használták, szárítva, vagy teának elkészítve. A lisztes berkenye méze hatásos májbetegségek, megfázás és aranyérproblémák esetén is.

### Az ágak és gallyak felhasználása az állattartásban

A lisztes berkenyét sertéshizlalásra is használták. A levelek és vékony gallyak takarmányként szolgáltak a kisállatok számára is. Az ősszel levágott ágakból a gyapjú vagy bőr színezésére szolgáló fekete színt lehetett nyerni.

### A faanyag felhasználása

Faanyaga kemény és sűrű szövetű, szép erezetű. Időjárásálló, tartós és könnyen kezelhető, ám korlátozott mennyisége miatt csak kisebb tárgyak készítésére elegendő, így szerszámnyelek, fogantyúk, prészsavarok, tiplik, valamint feszülésnek, és súrlódásnak kitett alkatrészek gyártásához, így a malmok forgó alkatrészeinek elkészítéséhez használták fel. Az esztergályosok por- és szappandobozokat, a fafaragók dísz tárgyakat, a hangszerkészítők elsősorban furulyákat, de más hangszereket is készítettek fájából.

### A lisztes berkenye felhasználása napjainkban

A lisztes berkenyét manapság díszfaként parkokba, kertekbe és utcai sorfaként ültetik. Számos kertészeti változata és formája ismert, köszönhetően a rendkívüli alakgazdagságának, fajcsoporti és kisfaj szintű változatosságának.

A berkenye fajták szép lombjuk, májusban nyíló viráguk, őszi, színes terméseik miatt tartósan díszítő dekoratív fák. Lombja különösen szép, hiszen levelei szélben zöld-fehér hullámokban fodrozódnak. Jól tűrik a légszennyezést, a szélnek ellenállnak és a madarakat is vonzzák.

Dekoratív gömb formára nevelve, földig ágasak, sűrű ágrendszerűek. Az ilyen alakú fajtákat célszerű a kertek sarkpontjaira ültetni.

Ha törzsre neveljük, hajlamos esernyőszerű koronát nevelni. A nagy, sötét-fehér levelek „sűrűség” érzetét keltik, így szoliter faként mindenképpen jól mutat.

Érdekesség, a *Sorbus aria* és a közönséges körte keresztezéséből a *Sorbus pycnantha auricularis* hibrid jött létre. A *Sorbus aria* + *S. aucuparia* + *S. torminalis* hármas kereszteződésével hozták létre a svéd berkenye (*Sorbus intermedia*) nevű hibridet. Napjainkban Európában számos hibrid vagy alfaj létezik, amelyek a *Sorbus aria*-nak tulajdoníthatók. Ismertebb kertészeti változatai a *Sorbus aria* 'Lutescens', a 'Magnifica', a „Majestica” és a 'Favorit' fajták. 🌿