

Egy elfeledett gyümölcsfa: házi berkenye

A középhegységek melegebb, délies kitettségű oldalain tölgyesekben, bokorerdőkben, erdőszéleken és a régi gyümölcsösökben, szőlőkben általában szálanként előforduló fajaj termését évezredek óta fogyasztja az ember. Napjainkban leginkább a gyümölcsből főzhető pálinka révén ismert.



A középkorban minden hazai kolostorkert gyümölcsfái között fellelhető volt. Emlékeit a dunántúli szőlőhegyek több évszázados hagyásfái őrzik.

A Balaton déli partján, Teleki szőlőhegyén áll a kb. 300 éves védett házi berkenye, amelynek kerülete eléri a 320 cm-t. Egyedei igen magas, 4-500 éves kort is képesek megélni.

A közepes termetű (20-25 m) fa alakja meglehetősen változó: szabad állásban törzse zömök, vastag, terpeszkedő ágakra bomlik, zárt erdőben ugyanakkor egyenes, jól feltisztuló törzset és nyúlánk koronát fejleszt. Kérge fiatalon vörösesbarna, idővel azonban sötétbarnára változik, és repedezettsége idősebb korára az ágakra is átterjed. Tojásdad rügyei ragadósak, végein molyhosak, páratlanul szárnyalt levelei 15-19 lándzsás, 3,5-5 cm hosszú levélkéből állnak. Fehér virága májusban nyílik, nyakas körte vagy gömbölyded alakú termései pedig szeptemberben érnek. A sárga, a naps oldalán pirosuló gyümölcs na-



gyon mutató, de a sok csersavtól akkor még élvezhetetlenül fanyar, innen kapta népi elnevezését, a fojtós jelzöt. A tudományos névének első tagja (sorb=fanyar – kelta szó) is erre vezethető vissza. A fáról lehullva aztán a magas cukortartalmának köszönhetően gyorsan szotyósodik és a naspolyához hasonlóan fogyasztható. Terméséből lekvár, pálinka készíthető. Lekvárja önmagában alma ízű. Sokat kell azonban várni a gyümölcsre, hiszen 20-25 éves korában hozza az első virágait, termésére pedig csak 30 éves korától lehet számítani. A „Gyümölcskertész” című újság 1905-ben megjelenő egyik számában írták: „nem annyira ültetőjének, mint in-

kább unokáinak rója le a hála adóját, akinek nagy része szeretettel is áldja a nagyapó emlékét, aki nekik nemcsak

árnyat adó, madárdalozó fát, hanem olyat ültetett, amelyikből szépen is pénzkelhetnek.” Termése mellett az utóbbi időben mindinkább értékelik esztétikai értékét, elsősorban szép, narancssárgás-pirosas őszi lombszínözödését.

A többi vadgyümölcshez hasonlóan a házi berkenye fája is igen értékes. Kemény, finom szövetű, faragásra, hangszer és puska készítéséhez egyaránt szívesen használják. A házi berkenyeről és a korábbi évek fájáról többet is megtudhat a www.azevfaja.hu oldalon.

*Kissné Szabó Gabriella
közléti előadó
Pilisi Parkerdő Zrt.*



Tudta-e?

- Az Országos Erdészeti Egyesület a házi berkenyét (*Sorbus domestica*) választotta az Év fájának 2013-ban.
- A berkenye nemzetségnek a világon közel 200, Európában 92, hazánkban pedig mintegy 40 faja és alfaja ismert, még a közelmúltban is találtak újakat a Vértesben.
- Must készítésére is használják, mert javítható vele például az almabor aromája, tárolhatósága és tisztasága.