

Az *év*
fája
2013

Házi berkenye



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

A kiadvány a Vidékfejlesztési
Minisztérium Zöld Forrás programja
támogatásával készült.



ORSZÁGOS ERDÉSZETI EGYESÜLET

www.oee.hu

Erdeink egy régóta termesztett gyümölcsfaját, a **házi berkenyét** választotta 2013-ban az év fafajának az Országos Erdészeti Egyesület.

A középhegységek melegebb, délies kitettségű oldalain és a régi gyümölcsösök, szőlők területén általában szálanként előforduló fafaj termését évezredek óta fogyasztja az ember, napjainkban leginkább a belőle főzhető pálinka révén ismert.

A szakmai javaslatok alapján 2013-ban 18. alkalommal megválasztott év fájának az adott évben nagyobb figyelmet szentel az erdészeti szakma és kutatás, bemutatása az erdei iskola programok és az erdészeti ismeretterjesztés kiemelt témája.



Ez a kiadvány néhány alapvető ismeretet és érdekességet mutat be a házi berkenyével kapcsolatban. Ha többet szeretne megtudni erről a fafajról vagy a korábbi évek fáiról, látogasson el a **www.azevfaja.hu** oldalra!

Miről árulkodik a név?

A házi berkenye tudományos neve – *Sorbus domestica* – bemutatja a fafaj alapvető tulajdonságait. Nemzetségneve, a *Sorbus* valószínűleg az éretlen gyümölcs ízére utalva a kelta *sorb* = fanyar szóra vezethető vissza. A tudományos fajnév, a latin eredetű *domesticus* = házi, házhoz tartozót jelent, utalván arra, hogy régóta termesztik. Ezen a néven először Linné írta le az 1753-ban megjelent *Species Plantarum* c. művében.

Úgy látszik alma termései a régi korokban már éretlen formában is csábították az embereket. Az éretlen gyümölcs magas csersav tartalma miatt összehúzza az ember száját. Innen származik legelterjedtebb magyar népi neve, a fojtóska vagy fojtós berkenye. Folyamatos termesztését mutatják a „házi”, „szelíd” és „kerti” berkenye elnevezések. Maga a *berkenye* szó szláv eredetű, a Kárpát-medencében a honfoglaláskor jelen lévő szláv lakosság nyelvéből kerülhetett hozzánk.



Hogyan ismerhető fel?

Legkönnyebben szeptember-októberben érő terméséről ismerhető fel. A sárgás, napos oldalon pirosuló gyümölcs nyakas körte vagy gömbölyded alma alakú, viszonylag nagy, 3-4 cm hosszú.

Az egyes évjáratok termésének alakja és mérete azonban jelentősen különbözhet. Maga a fa közepes termetű, 20-25 méter magasra nő. Alakja meg lehetően változó: szabad állásban törzse zömök, vastag, terpeszkedő ágakra bomlik. Zárt erdőben növekedve ugyanakkor egyenes, sokáig ágmentes törzset és nyúlánk koronát fejleszt.





Kérgé fiatalon vörösesbarna, idővel azonban sötétbarnára változik, aminek repedezettsége idős korra az ágakra is átterjed. Rügyei tojásdad alakúak, ragadósak, végükön molyhosak.

Jellegzetesen összetett, úgynevezett páratlanul szárnyalt levelei vannak. Ez azt jelenti, hogy egy levélgerincen 15-19 egymással szemben álló levélkét találunk, amikből egy a végén egyedül helyezkedik el. A 3-5

cm hosszú levélkék lándzsás alakúak.

Termései májusban nyíló, látványos fehér virágzatából fejlődnek ki.



Hol találkozhatunk házi berkenyével?

A középkorban minden hazai kolostorkert gyümölcsfái között fellelhető volt. Már egyik első magyar nyelvemlékünk, az 1055-ből származó tihanyi apátság alapítólevelét említi egy berkenyefát. A későbbi oklevelek is rendszeresen leírják egy-egy példányt, mint amik jól beazonosítható tájékoztató pontot jelentenek az egyes birtokok határainak megjelölésekor.

A Kárpát-medencében őshonos fajtát azonban már jóval korábban, a rómaiak idejében is termesztették, több ezer éve a Pannon kultúrtáj része. Elsősorban azokon a területeken fordul elő, ahol szőlőt vagy mandulát termesztenek.

A házi berkenye valójában Közép- és Délkelet-európai elterjedésű, kisebb Észak-afrikai és Fekete-tenger melléki előfordulásokkal. Termesztése folytán az eredeti areán kívül eső területeken is nagy számban található egyedei. Éppen ezért a természetes előfordulás határait meglehetősen nehezen lehet rekonstruálni. Természetes előfordulása Közép-Európában a dombvidékeken, 100–400 m közötti magasságban a leggyakoribb, míg Dél-Európában a hegyvidékek alsó régióig felhatolva mintegy 800 méteres magasságban is előfordul.



A házi berkenye jelenlegi határainkon belül elsősorban a középhegységek melegebb, délies kitettséű oldalain, erdőkben található, valamint az ugyanitt fekvő szőlőhegyek és régi gyümölcsösök területén, mint természetbe vont gyümölcsfa. A dombvidékeken már szórányosabban lép fel, a sík vidékekről pedig teljesen hiányzik. Melegigényes, kerüli az erős téli fagyokat. Mindez elterjedési területéből is tükröződik, s ez a magyarázata annak, hogy nálunk hiányzik az alföldekről.

Természszerű élőhelyeink közül leggyakoribb a cseres-kocsánytalan tölgyesekben, ill. a mész- és melegkedvelő tölgyesekben. Ritkábban bokorerdőkben, hegylábi és dombvidéki lösztölgyesekben, törmelék-lejtő-erdőkben találjuk, de itt a faj már nincs termőhelyi optimumában. Számos előfordulása ismert másodlagos cserjésekből, erdőszegélyekből, felhagyott vagy használatban lévő szőlőkől, gyümölcsösökből és kertekből.



Meddig él a házi berkenye?

Az erdei gyümölcsfajok között igen hosszú életűnek számít, egyes példányai a 400-500 éves kort is megérhetik. A Balaton déli partján, a Teleki szőlőhegyen álló védett házi berkenye mintegy 300 éves. A hatalmas fa kerülete eléri a 320 cm-t.

Hosszú életének megfelelően viszonylag későn fordul termőre. Első virágait is csak 20-25 éves korában hozza, rendszeres termésére 30 éves korától lehet számítani. A „Gyümölcskertész” című újság 1905-ben megjelent egyik száma ezek alapján például ezt írja: „nem annyira ültetőjének, mint inkább unokáinak rója le a hála adóját, akinek nagy része szeretettel is áldja nagyapó emlékét, aki nekik nemcsak árnyat adó, madárdalozó fát, hanem olyat ültetett, amiből szépen is pénzelhetnek.”





Felhasználása

Az ember régóta hasznosítja magas, 11-12% cukortartalmú gyümölcsét. A fán lévő gyümölcsök még élvezhetetlenek, de szeptember-októberben a földre hullva a termés hamar „szotyósodik”, és a naspolyához hasonlóan akár önmagában fogyasztható. Lekvár vagy pálinka készíthető belőle. Lekvárja önmagában alma ízű. Must készítésére is használják, mert javítható vele például az almabor aromája, tárolhatósága és tisztasága.

Termését nemcsak az ember, hanem a vadon élő állatok is fogyasztják. A vadgazdálkodásban fontos vadtakarmányként ismerik. Az állatok a faj természetes elterjedését segítik, ugyanis a termések és magok terjesztését kisméltóságok (rágcsálók, nyest, nyuszt, mókus) és nagyobb emlősállatok (borz, vaddisznó, őz, szarvas), valamint kisebb részben a gyümölcsöket fogyasztó madarak végzik.

A többi vadgyümölcshez hasonlóan a házi berkenye fája is igen értékes. Kemény, finom szövetű, faragásra, hangszer készítésére egyaránt szívesen használják. Vöröses őszi lombszíneződése, és a lomb között megbúvó sárgás-vöröses gyümölcssei miatt kedvelt parkfa, de érdemes az utaktól kellő távolságra ültetni, hogy a lehulló gyümölcsök ne szennyezzék az úttestet.

Az év fája program

Az Országos Erdészeti Egyesület 1996-ban honosította meg Magyarországon Az év fája mozgalmat. A szakmai fórum által kiválasztott fafajok az adott évben a szakmai érdeklődés és az erdészeti ismeretterjesztés középpontjába kerülnek.

A Nyugat-magyarországi Egyetem Erdőmérnöki és Faipari Karai kiemelt kutatásokat végeznek a fafajjal kapcsolatban. Az erdészeti erdei iskolák és természetismereti tanulmányi versenyek tematikájában szerepelnek a fafajjal kapcsolatos ismeretek.

A mozgalommal és az egyes években kiemelt fafajokkal kapcsolatos információk összegyűjtve megtalálhatók a **www.azevfaja.hu** honlapon.





Kiadja: Országos Erdészeti Egyesület, 2013.
1021 Budapest, Budakeszi út 91.
www.oee.hu

A szöveg a következő írások felhasználásával készült:

- Dr. Bartha Dénes – Dr. Sonnevend Imre:
A házi berkenye, *TermészetBúvár Magazin*, 2012. 6. szám
- Kissné Szabó Gabriella: Egy elfeledett gyümölcsfa –
A házi berkenye, *A mi erdők*, 2013. 1. szám.

Fotókat készítették:

Bartha Dénes, Farkas Sándor, Halász Antal,
Korda Márton, Tímár Gábor, Vidéki Róbert

Grafika: Ali Vali

Az év fájává választott fafajok

1996 • madárcseresznye – *Cerasus avium*

1997 • kislevelű hárs – *Tilia cordata*

1998 • vadkörte – *Pyrus pyraeaster*

1999 • hegyi szil – *Ulmus glabra*

2000 • barkócaberkenye – *Sorbus torminalis*

2001 • bibircses nyír – *Betula pendula*

2002 • molyhos tölgy – *Quercus pubescens*;
olasz tölgy – *Quercus virgiliana*

2003 • hegyi juhar – *Acer pseudoplatanus*

2004 • fekete nyár – *Populus nigra*

2005 • közönséges boróka
– *Juniperus communis*

2006 • magyar kőris – *Fraxinus angustifolia*
subp. danubialis

2007 • szelídgesztenye – *Castanea sativa*


2008 • törékeny fűz – *Salix fragilis*

2009 • mézgás éger – *Alnus glutinosa*

2010 • ezüst hárs – *Tilia tomentosa*

2011 • tiszafa – *Taxus baccata*

2012 • zselnicemeggy – *Padus avium*

 **2013 • házi berkenye – *Sorbus domestica***

ORSZÁGOS ERDÉSZETI EGYESÜLET

1021 Budapest, Budakeszi út 91. | Tel: 06 1 201 6293

fax: 06 1 212 7518 | e-mail: titkarsag@oee.hu | www.oee.hu