

TÉLI ÁLMAINK

MAGYARORSZÁG földrajzi fekvésénél fogva kétségtelenül arra hivatott, hogy főként korai gyümölcsöt termeljen. Amióta kontinentális, szélsőséges éghajlatát ismerjük, ezt az állítást közelebbről is megindokolhatjuk. A magyar földön a növényzet nemcsak egy, vagyis a téli pihenésre kényszerül, hanem a nyár is többnyire nyugalmi időt kényszerít növényeinkre. Ennek az a következménye, hogy a növényzet fő időszaka a tavasz, ekkor fejti ki nálunk a növényvilág legfőbb tevékenységét s mire a nyári forróság elkövetkezik, siet megérlelni a termést és a magot.

Ezzel szemben az Alpokban és Németországban a nyár nem ilyen meleg és száraz, ennél fogva a növényzet nyár folyamán is élénkebb tevékenységet fejthet ki, a virágzás nem következik be olyan rohamosan, mint nálunk s jobban eltolódhat a nyárba. A gyümölcs nem érik olyan hamar, sőt későn kezdődik az érési időszak s a lassabban érődő gyümölcs a teljes érettségi fokot gyakran már csak ősz végén vagy éppen télen éri el. Az Alpokban és Németországban tehát a kései gyümölcsöké a vezető szerep.

Az éghajlat természetesen nem változik olyan könnyen, mint az emberi gazdálkodás s így érthető, hogy a gyümölcsstermesztésben már régi századokra vonatkozólag is könnyen ki tudjuk mutatni, milyen nagy volt az ellentét Magyarország és Németország gazdaságában. Takáts Sándor sok érdekes adatot tett közzé a XVI. század magyar kertészkedéséből. Ha figyelmesen elolvassuk például azt, amit legolvasottabb munkájában, a török világról írt rajzaiban a magyar kertészkedésről közölt, lényegében véve korai gyümölcsökünk dicséretét találjuk benne. „I. Ferdinánd honosította meg azt az udvari szokást — írja Takáts —, hogy a legkoraibb, valamint a legfinomabb gyümölcs küldőjét kitüntette. Az ilyenről a XVI. században azt mondták, hogy elnyerte a pályát!“ Jó Takáts Sándorunk nem győz eleget csodálkozni, hogy ezt a „pályát“ többnyire magyarok nyerték el korai cseresznyével és más korai gyümölcsökkel. Aki némi jártassággal bír Magyarország növényföldrajzi ismeretében, semmit sem találhat ennél természetesebbnek és nyugodtan megállapítja, hogy kivitelünk — divatosan szólva — már a XVI. században is a koraiakra szorított.

Mint látjuk, gyümölcskivitelünknek csak a formája volt más a XVI. században, csak főúri kertészkedők udvari ajándékozásaiban merült ki, de termelési lényege ugyanaz volt, mint napjainkban,

amikor óriási tömegekben termeljük a gyümölcsöt és vasúti kocsikban visszük nyugatra. Mert ma is csak a korai gyümölcsökkel vagyunk versenyképesek a világpiacon, ezért rúg ezer és ezer mázsára a kiszállított cseresznye, meggy, barack és őszibarack, ezért vásárolja össze a híres kecskeméti piacon a külföldi (nyugati) kereskedő a nyári almát, amely pedig sokkal hitványabb, mint a téli, nem is bírja nagyon jól a szállítást. De nyugaton, már t. i. Németországban, ekkor még nincs elég gyümölcs.

Tudjuk, Takáts Sándort nagyon könnyen elragadta a tolla és kurucos lelkesedése. Adataiból nem azt a következtetést vonta le, hogy a természet kijelölése folytán a magyar korai gyümölcs már a XVI. században is mindenkor elnyerte a „pályát“, hanem olyanokat, hogy „a XVI. században a kertészkedés bizonyos ágaiban nemcsak hogy hátrább nem voltunk a nyugati népeknél, hanem sok tekintetben felül is múltuk azokat; a gyümölcstermelés terén például egy ideig vezettünk“. Érthetetlen azonban még ilyen hév és lelkesedés mellett is, hogy állíthatta azokat, amelyeket a török gyümölcsökről és nyugatra vitt gyümölcsfajainkról írt. „A legkiválóbb török gyümölcsöket — állítja, de sehol sem bizonyítja kedves törökbarátságában — a mi közvetítésünk útján ismerte meg a Nyugat. Akadt sokféle magyar gyümölcs, amelyet egész Európa ismert s elfogadott... Sok alma- és körtefajunk eljutott nyugatra s onnét később idegen néven került vissza hozzánk.“ Mindez úgy hangzik, mint egy régi boldog magyar paradicsom legendája, baj csak az, hogy Takáts egyetlen szóval sem bizonyítja s valóban bizony mi soha semmiféle török gyümölcsöt nem közvetítettünk nyugatra, de az sem felel meg a tényeknek, hogy egyetlen alma- vagy körtefajtadtunk volna a Nyugatnak.

Ennek éppen az ellenkezője az igaz. Az, hogy kései gyümölcsökkel már a régi századokban is az a bizonyos Nyugat látott el bennünket, fajtákkal is, terméssel is. Így volt ez már a XVI. században is, így van ez ma is. Alább majd részletesen látni fogjuk, hogy legelterjedtebb téli almafajtáink német eredetűek s ma is Nyugatról hozzuk a téli almákat. Aki járatos valamennyire gyümölcskereskedésünkre statisztikájában, jól tudja, hogy a kivitel és a behozatal mérlege más nyáron és más télen. Nyáron óriási mértékben felülmúlja kivitelünk a behozatalt, télen azonban megfordul a helyzet s a behozatal múlja felül a kivitelét. Miért, nem nehéz kitalálni. Azért, mert Magyarország korai gyümölcs termelésére rendeltetett, az a bizonyos Nyugat pedig, amely itt mindenkor csak Közép-Európát jelent, kései gyümölcsöt természet a természet örök rendeltetésénél fogva. Nem nemzeti érdem, hanem természeti, földrajzi helyzet dolga ez. De éppen ezért nagyon tanulságos a jövő tekintetében is.

Ha a fontieket megállapítottuk és tisztában vagyunk a magyar gyümölcstermesztésnek azzal a lényeges jellemvonásával, hogy éghajlati okokból ez az ország nem való általánosságban téli gyümölcs termesztésére, annál inkább fogjuk méltányolni tudni azt az igyekezetét, hogy a gyümölcskedvelő magyarok már a régi századokban is igyekeztek a legjobb és leghíresebb nyugati, főként német almákat megszerezni és a magyar földön is olyan vidékeket találni, ahol téli almákat

termelhessenek. Ez éghajlati okok miatt éppen olyan nehéz feladat volt a régi századokban, mint a mi korunkban. De a régi századok magyarjai is értettek hozzá, miként lehet kijátszani a nagy természetet s téli almát természeteni Magyarországon, ugyanígy értik ezt a fogást az újabb idők magyarjai is, ennek következtében — úgy mint hajdan — ma is legalább házi, vagyis ma már hazai használatra mégis természetünk valamennyi téli almát s hogy minőségben sem utolsót, ha nem is nyugati kivitelre valót, a szakember is szerényen elismeri.

Közönségünk aránylag kevésbé érdeklődik a gyümölcsfajták iránt s csak legújabbán kezdjük hallani a közönség ajkáról a gyümölcsfajták nevei után az érdeklődést. Legfeltűnőbb ez a téli almafajták iránt. Egyes almafajták neve, mint a Masáncki és a Jonathán most már közszájon forog. Azt vélem tehát, nem végzek felesleges munkát, ha az olvasót meghívom egy sétára — mondjuk akár a vásárcsarnokba, akár valamelyik nagy gyümölcskereskedésbe, — hogy ott a magyar kereskedelem és kertészet legkedveltebb és legelterjedtebb téli almafajtáit sorra bemutathassam. Ilyen kirándulást semmiesetre sem szabad valami komoly pomológiai tanulmányútnak tekinteni, hanem csak inkább szellemi szórakozásnak. Aki komolyan érdeklődik a gyümölcsfajták iránt, ne a fővárosi kereskedések kirakatában kezdje el a pomológiát, hanem vidéken a gyümölcskertekben. De erre nincs okvetlenül szüksége a gyümölcsvásárlónak, a nagyközönségnek s én most csak azt szeretném elérni, hogy felkeltsem az olvasóban az érdeklődést az iránt, tudja meg, hogy mit vesz, amikor valamelyik kereskedésben ilyen vagy olyan téli almát vásárol.

AZT HISZEM, leghelyesebb, ha szemlénket a Masáncki almával kezdjük. Nem azért, mert nagyon különös neve van, hanem mert kétségtelenül a legnagyobb mennyiségben fogyasztott téli almánk. Pedig, mint mindjárt látni fogjuk, a legkifejezettebb német alma, melyet nálunk ma is csak az ország nyugati szélén ültetnek, ajánlják még a Cserhát északi felébe is, de a sok ajánlás után is kevés fája van az országban s télen vagónszámra hozzák az országba Ausztria szomszédos vidékeiről. Honnan ez a nagy idegenkedés a Masáncki alma fájától, amikor pedig a gyümölcs legkedveltebb téli tömegalmánk? Bizony éppen nem német eredete adja meg e kérdésre a magyarázatot, hanem az a körülmény, hogy „noha éltes korában roppant nagy és izmos fává növekszik — miként Entz írja —, mindamellet fiatalágában vajmi bajosan fejlődik. Igazság szerint csemetéinek mindig dupla áruaknak kellene lenni, mert miglen ezek akkorára növekszenek, hogy őket a faiskolából kiültetni lehessen, éppen még egyszer annyi időt kívánnak, mint az almának többi válfajai“. Vagyis a Masáncki alma fája lassan fejlődik és későn terem. Ahol a hagyományok és az éghajlat kedveznek neki, ott fenntartják, de új helyre betelepíteni nagyon nehéz.

A Masáncki alma először a XVI. században tűnt fel az irodalomban. Valerius Cordus, aki 1544-ben 29 éves korában halt meg, nagyon érdekes munkát írt a növényekről, amelyben a németek az első pomológiai értekezésüket találták meg. Cordus ugyanolyan néven írja le

almánkat, mint a németek ma is nevezik; Németországban ugyanis ennek az almának Borsdorfer, az újabb, tudományosabb pomológiai irodalomban Edelhorsdorfer a neve. Ez a Borsdorf szászországi falu Meissen mellett, ma is sok Masáncki almát termeszt. Van különben azon a vidéken még egy Borsdorf és pedig Lipcse mellett, s mikor az Edelhorsdorfer irodalma megnövekedett, a német pomológusok vitát kezdtek, melyik a Masáncki alma hazája. Természetesen ez a vita is meddőnek bizonyult, mert az Edelhorsdorfer Meissen és Lipcse között az egész területen minden gyümölcskertben régi századok óta nagyon gyakori.

A hivatásos pomológiai irodalom sohasem vonta kétségbe a Masáncki alma német eredetét. Nemcsak a németek tartják Németország büszkeségének, hanem André Leroy, a kiváló francia pomológus is azt írja róla: „c'est la pomme préférée des Allemands“. Hogy Magyarországra hogy jutott el a Borsdorfer alma s miért nevezik itt Masánckinak, megmagyarázza Lippai János híres Pozsonyi kertjének harmadik részében, a Gyümölcsöskertben, amely 1667-ben látott napvilágot. „Mesinki avagy Majner alma, mivel Misniából származott. Ide mihozzánk Csehországból és Morvából; igen jó édes leves alma, nemigen nagy, egyfelől sárga, eláll alkalmas ideig, melyet is nagyra becsülnek.“ Tehát a XVII. században még Mesinld volt a Masáncki neve s ebben könnyű felismerni Meissen középkori latin Misnia nevét és a cseh közvetítést. Úgy látszik, a Masáncki Rudolf császár idejében lehetett Csehországban divatos almává s az ő korában terjedhetett szét Csehországból Ausztriába és Magyarországra, ahol azonban mindig csak a nyugati határvidéken foglalkoztak vele a kertekben. Pozsonyban különösen kedvelték s még a múlt század közepén is ezt írhatta Entz Ferenc: „Aki valamikor Pozsony vidékén élt, annak bizonyosan eszébe jutnak azon óriási almafák, melyek számos puttonyszámra termik e gyönyörű almát s közönségesen áldásuk terhe alatt gömvedeznek.“ Talán érdekes megjegyezni, hogy nemcsak mi nevezük meissenai almának, hanem a belgák és az angolok is, bár inkább csak irodalmilag ismerik, Reinette de Misnie néven különböztetik.

Mint látjuk, a Masáncki alma kezdettől, vagyis a XVI. századtól fogva nyugati behozatali cikk. Akik mindent Magyarországon akarnak előállítani, az önellátás moderm rajongói, nem szívesen látják ezt az almaimportot. Melyik a helyesebb, behozni a Masáncki almát vagy itthon termelni, nem vitatom, csak utóbbiak számára idelfűzöm Bereczki Máténak a múlt század 70-es éveiben írt sorait a Masáncki almáról:

„Világszerte el van terjedve, noha nem oly mértékben, mint megérdemelné. A jelennek élő s az utódokkal mit sem törődő emberek önzése vet leginkább gátat nagyobb mérvű elterjedésének. A faiskola-tulajdonosok kevés mennyiségben szaporítják, mert több időbe kerül csemetéinek fölnevelése, mint más, bujábbban növeő fajoké, a gyümölcsöst vagy kertet alapítók nem ültetik, mert későn, 10—15-ik évében szokott csak termőre fordulni s így rögtön nem vehetik hasznát oly mérvben mint más, korán érő fajtáknak. Aki azonban önzetlen lelkével unokái jövődjére szeret gondolni, ha figyelembe veszi, hogy a Masáncki-alma fája 200 évig is élél s 40-ik évtől kezdve folyvást gazdagon terem, bizonyára ültetni, szaporítani s megérdemlett pártfogásban

fogja azt részesíteni, kivált azon esetben, ha a Masáncki-alma fájának kedvező agyagos talajjal rendelkezik. Bezzeg a csehek és tirolok hasznát veszik most, hogy apáik nem voltak önzők s hegy es-völgy es hazájukat Masáncki-almafával árasztották el, hány ezer meg ezer forintot zsebelnek el Masáncki-almájukért csak Magyarországból is évenként! Ezen elvitt száz meg ezer forintokban apáink önzését vagy tudatlanságát fizettetik meg most velünk. Ültessünk minél több Masáncki-almafát s ne engedjük, hogy unokáinkat is megfizetessék a mi önzésünkért!“

Most körülbelül abban a korban élünk, amely Bereczki unokáinak kora, valami sok Masáncki almánk még sincs. Vájjon tényleg önzés és tudatlanság az oka? Azt hiszem, joggal gondolhatunk arra is, amit a magyar klímáról és gyümölcsstermesztés általános jelleméről cikkem bevezetésében elmondtam.

Án^de akár így, akár úgy, annyi mindenesetre kétségtelen, hogy legelterjedtebb és immár majdnem négy évszázada közkedvelt téli almánk nyugati, sőt kifejezetten német eredetű. S ebben a Masáncki alma nem áll magában a magyarországi téli almák közt, hanem több, ha minőségben nem is, de mennyiségben vele vetekedő párja van. A régiekkel, amelyekért csak őseink lelkesedtek a XVIII. század végéig, mint például a Paszomány almával — Goldzeug-Apfel, Aranyszövet és Aranykelméjű alma — vagy a Periingerrel, amelynek a hivatalos német pomológiai irodalomban olyanféle megfelelőit jegyezték fel, mint a Berlinger és a Bärwinkler, nem akarok itt foglalkozni, hanem csak azzal a kettővel, amely ma is tömegesen árult és fogyasztott téli almánk, vagyis a Török Bálinttal és a Pogácsaalmmával.

És mindjárt itt ki kell mondanom, hogy ezzel a pomológiai T ö r ö k B á l i n t t a l, illetve magyarságával baj, sőt igen nagy baj van, hiába akarta róla egyik újabb pomológiai írónk elhíttetni, hogy „II. Rákóczi Ferenc generálisa nevéen áll“. Nem áll biz ez szegény sem II. Rákóczi egyik generálisa nevéen sem, még csak Ferdinánd, majd János király ama hívének nevéen sem, aki végül a konstantinápolyi Héttoronyban fejezte be kalandos életét. Csak olyan mesebeli Török Bálint ez, aki akaratán kívül vedlett magyarrá eredeti német Türkischer Weinling mivoltából azoknak a magyaroknak ajkán, akik nem foglalkoznak a magyar történelemmel és akiknek számára hiába alkotta meg a hivatalos szótárkészítő a b o r í z ú a l m a kifejezést.

Ennek az almának a neve is Valerius Cordus munkájában bukkan fel először a XVI. század első felében és pedig Weinsürchen alakban. Cordus azt írja, hogy különösen Hessenben gyakori. Vagy félszázad múlva egy svájci botanikus, Jan Bauhin, 'Weinling (Pomum vinosum) néven ismerteti 1598-ban megjelent növénytanában. Cordus is, Bauhin is fehér- vagyis sárgaszínű almát írtak le e néven. A XVIII. század végén kezdik használni a borizú almának a hivatalos német pomológiai irodalomban elfogadott Stettiner nevét s ekkor különböztetik meg a zöld, sárga és piros Stettinger változatokat. A Piros stettiniről ezt olvassuk Diel pomológiai munkájában 1799-ben: „es gibt vielleicht keinen Apfel, der in ganz Deutschland so allgemein bekannt ist, als der Rothe Stettiner“. A francia pomológusok is német almának tekintik.

Magyarban Fabricius Balázs szójegyzékének Pomum vinaceum, Borizú alma szópárja minden bizonnyal almánk első neve. Fabricius

szójegyzéke Bauhin korában keletkezett. Sajátságos módon Fabricius magyarosítása nem talált visszhangra, később is csak a szótárak emlegetik a borizú almát. Lippai János, aki a nép szájáról szedte össze a XVII. század magyar gyümölcsneveit. Baling alma néven különbözteti és már mind a piros, mind a sárga változatát ismeri. „Baling alma kétféle: egyik nagyobb, kinek fele szép piros, fele sárga, édes borizú, újig is szépen eláll; a második apróbb, sárga és csak néhány veres, savanyú, ez is igen sokáig eltart.“ A Piros balingot csak a XIX. század közepén kezdték Török Bálint néven különböztetni, pomológusaink közül, azt hiszem, Entz Ferenc használja először ezt a nevet, de ugyanó közli németes Türkischer Weinling alakban is.

Hogy a magyar baling, majd később bálint s végül Török Bálint a német Weinling népetimológiai alakváltozata, Kúnos Ignác mutatta ki s a hivatalos magyar nyelvészet is így tartja. A török jelző természetesen csak színe alapján ragadt a Piros stettini almára, egyéb kapcsolata nincs semmiféle törökkel. Hogy a népetimológiai elmélet helyes-e, nem vitatom, de nagyon sejttem, hogy a Török Bálint magának Bntznek magyarosítása, mindenestre példát már talált rá. Ugyanis Urbanek Ferenc, előbb majtényi plébános, majd pozsonyi kanonok, a modern magyar pomológia egyik úttörője így nevezte el a Bozman almát Pázmán Péterről. Ez az alma — írja Kovács József — „Urbanek kanonok úr szerint a felső tótajkú megyékben Bozman név alatt ismeretes és nagyban terjesztik, egyszersmind jövedelmes kiviteli cikk. Ugyanó nevezte el a nagyhírű érsekbíbornok nevével.“ A nagy név azonban nem segített az almán, nem lett soha közkedvelté.

Harmadik német almánk a P o g á c s a a l m a . Ez talán még a Török Bálintnál is kedveltebb a nép körében, kivált az Alföldön, ahol a homoktalajon nagyszerűen bevált. Mennyire kedveli a magyar nép az Alföldön, találóan jellemzi Entz Ferenc, aki a múlt század ötvenes éveiben pogácsaalmaival megrakott kofát kezdett faggatni a piacon, hogy mi a neve almájának. „Nohát Pogácsa alma, hisz ha Pogácsa-alma nem volna, alma sem volna, feleié hetykén a menyecske, a körül levő vásárosok pedig ebbeli járatlanságomon gúnyosan mosolyogtak. Tehát csak a Pogácsa alma az, mi népünk közt alma fogalma alatt ismeretes leginkább, a többi mind zérus előtte.“

Ámde mégis tény, hogy a Pogácsa alma név csak a XIX. században jelentkezik irodalmunkban, a régiek mit sem tudnak róla. Nem ismerték volna? Bizony nagyon jól ismerték, csak más néven nevezték. Hogy mi volt Fabricius Balázs Keregeded almája, nehéz lenne biztosra megmondani, de Kresznerics Ferenc 1831-ben megjelent Magyar szótára a tanúm, hogy ebben az időben a magyarok a Malum orbiculatum alatt többé már nem Keregeded, hanem Pogácsa almát értettek. Közben azonban még ott van Lippai Gyümölcsös-kertje. Mikor először néztem át, meglepett, hogy nem ismeri sem az egyik, sem a másik almanevet. Csak hosszas kutatás után sikerült megállapítanom, hogy Lippai korában és Pozsonyban ezt az almát M é t e t a l m á n a k nevezték. Lippai nem volt jó véleményvel róla, azt írja, hogy Métet almát akkor terem az almafa, ha fűzfába oltják. Valószínűleg éppen ezért röviden végez vele, csak annyit közöl róla, hogy „nyári

és teelő, édes, fejbélű“. Hogy mi ez a titokzatos Météet szavunk, Rresznerics szótára segítségével sikerült tisztáznom, Kresznerics szerint ugyanis a Météet alma Métélt alma s ez pedig Cémás alma, latinul Pomum striatum. A titokzatos mét valami dunántúli tájszó lehet, Kresznerics szerint halászháló neme.

Ennyi elég ahhoz, hogy a Métélt almában felismerjük a német Streifling magyar fordítását. A német pomológusok Echter Winterstreifling néven ismerik a mi Pogácsa almánkat s először a már említett Bauhin közölte ezt a nevet Streimling alakjában 1598-ban. A Streimling és változatai, például Sträumling, még a XVIII. század hivatalos német pomológiájában is használatosak voltak. A német szerzők azt állítják, hogy ez az almafajta is német eredetű, amit nincs okunk kétségbe vonni, bár a Pogácsa alma délszláv eredetű név s Horvátországban és Stájerben is ezen a néven ismerik.

A fentiekben bemutatott három legközönségesebb téli almánk közül minőségre első helyen említendő a Masáncki alma, amelyet a pomológiai rendszertan a renettek közé sorol, bár külön osztályba választ, amelyet Borsdorfí renettek néven ismerünk. Kétségtelen, hogy a válogatott Masáncki kitűnő alma. Már a másik kettőről ezt nem mondhatjuk. Ezek ma már le is szorultak a szegényebb néposztályok kedvenceivé, kivált a Pogácsa alma, amely kesernyés mellékizével csak ott tud magának nagyobb szerepet biztosítani, ahol az almát nem nyersen fogyasztják. Ezért rétesalma.

NEM HISZEM, hogy okos lenne tusakodni ezeknek az almáknak német volta ellen. Igaz ugyan, hogy végeredményben almáinkat nagyon kevés kivétellel Nyugat-Ázsiából kell származtatnunk, de az is igaz, hogy sok újfajta keletkezett európai földön s legfőként abban, hogy mely nép milyen almafajta kedvelt meg és terjesztett el nagyobb mértékben, olyan jellegzetességet kell látnunk, amely földrajzi és néprajzi megkülönböztetést jogossá tesz. Ezért mondhatjuk a fentebb ismertetett almákról, hogy német almák. A név maga még nem indokol ilyesmit. Erre legjobb példák a b ő r a l m á k . Kétségtelen, hogy a bőralmák nevét a német Lederapfelből fordítottuk, és pedig a múlt században. Bőralmának a németek különféle almafajtaikat neveznek, amelyek azonban megegyeznek abban, hogy héjuk szürkebama az elparásodott felülettől. A rendszerben külön csoportja a renetteknek ez a jellegzetes almaosztály. Csak a németek nevezik így ezeket az almákat, a franciák szürke almáknak hívják a bőralmákat, a régebbi és a hivatalos magyar pomológiai irodalomban is k o r m o s - a l m á k n a k mondják. Fabricius Balázs a XVI. században még Mohos és Sömör nevű almát közölte e nevek helyén, hogy ezek használt vagy csak csinált nevek, nem tudom. Lippai ismeri a Kormos almát és említ egy olasz eredetű nevet, a Bonabruttya almát, amely jelentése szerint buoni e brutti (csúnya, de jó) s még a múlt században is feljegyezték nálunk Puruttya alakban. Bőralma néven a következő fajtaikat árulják nálunk: Kormos kurtaszárú, Kórodai renett, Francia kormos renett, Kanadai kormos renett és Magyar kormos renett. A fővárosi kereskedésekben most többnyire a Kanadai renett

képviseli a bőralmákat, amelyet azonban francia almának tartanak, a kanadai nevet csak reklám céljából adták neki. A bőralmákkal különben tovább nem is foglalkozunk, mert mint már Bereczki megírta: „A rozsdáságot sohasem lehet a téli almáknál a jó tulajdonságok közé sorozni, mert az ilyen almák rendszerint igen hajlandók a fonnyadásra.“ A bőralma nevet Villási Pál akarta meghonosítani a hivatalos magyar pomológiában, eddig azonban csak népies almanévnek szokták tekinteni.

A német almák, mint láttuk, főként tömegalmák. A múlt század nem tudta ugyan nagy elterjedésüket meggátolni, de két tekintetben is igyekezett a magyar pomológiát új fajtákkal gazdagítani: egyrészt felkutatni törekedett a magyarországi tájfajtákat, amelyek mindaddig szűk körre szorultak vissza, másrészt Nyugat-Európából és Amerikából behozta a legkiválóbb fajtákat, amelyeknek alapjait főként XIV. Lajos udvari gyümölcskertészete vetette meg.

A magyar földön a múlt században felkutatott almafajták közül első helyen kell kiemelnünk a Batul almát. Ezt nemcsak szépsége, íze és tartóssága indokolják, hanem főként kereskedelmi értéke: az egyetlen a magyar almák közt, amely felvehette a versenyt a német almákkal s ma már a fővárosi gyümölcskereskedésekben a Masáncki elsőségét fenyegeti a téli tömegalmák közt. Fehéreszöld, később szalmasárga alapszínén a nap ragyogó piros foltot csal elő a sugarainak fordított oldalán s ezért egyesek szeretik költőileg Mosolygó batulnak nevezni.

Hol rejtőzött régebben ez a pompás almánk? Annyit tudunk róla, hogy — mint Bereczki írja — „hazája Erdély s különösen a Szászföld, hol régóta nagyban el van terjedve“. Ennek megfelelően, hogy először nem ma is használt Batul, hanem Batullen alma néven bukkant fel. Később és pedig 1900-ban, Molnár István az oláh nyelvből akarta levezetni a nevét: „Neve állítólag a pátul szóból ered, ami oláhul boglya- vagy kalangyafeneket jelent. Pince híjján ugyanis az oláhok ezt az almát őszkor a szénaboglya fenekére teszik s befödik, tavasszal pedig eltakarítván a szénát, a szépen megsárgult almát értékesítik.“ Azonban, mint említettük, felfedezői semmit sem tudnak az alma oláh kapcsolatairól. A magyar pomológia fellendülésének idején Nagy Ferenc, majd Belke Tivadar 1860-ban Németországba Edward Lucas pomológus szaktekintélynek küldtek néhány példányt ebből az almából s Lucas még ugyanazon évben leírta az új almafajtát, majd nagy gyűjteményes munkájában is ismertette. Egyetlen almafajtánk, amelyet a francia pomológia is leírásra méltatott. A világháború után a csonkaországban is felkarolták s nagyon jól bevált.

Nagy híre volt a múlt század második felében a S ó v á r i a l m á n a k . A név már a múlt század elején felbukkant irodalmunkban, de sokáig csak mint kereskedelmi áru neve szerepelt. Később valósággal a magyar alma képviselőjének tekintették. Bereczki írja: „Akarja, nem akarja, Magyarországon mindenkinek ismernie kell a S ó v á r i almát. Kárpátoktól Adriáig annyit emlegetik ezt, hogy, akinek füle van, mihelyt gagyogni kezd, talán a S ó v á r i alma az a szó, amit a tata és mama szó után ki tud először gagyogni. Ha értenők a madámyelvet, még arra

is rájönnék talán, hogy nálunk a verebek is szélére a Sóvári almáról csiripelnek.“ Bereczki pomológiai tekintetben tanulmányozta a Sóvári alma kérdését s megállapította, hogy különféle fajtákat neveznek ezen a néven, amelyek közül az értékesebbeket kiválasztotta és leírta. Így alapozta meg a Nemes sóvári alma hírnevét, amelynek hazája valószínűleg Abaúj megye. Érdekes, hogy Bereczki kérésére Szontágh Pál képviselő a sáosmegyei Sóváron puhatolózva ez alma eredetéről, kiderült, hogy a sóváriak „mit sem tudnak a Sóvári almáról“. A mai nemzedék már elfeledte a Sóvári alma nagy hírét s csak kevés látható belőle a kereskedésekben.

A következő két magyar almafajtát azért kell ismertetnem, mert egyesek velük akarták és akarják még napjainkban is megoldani az alföldi téli alma problémáját.

Egyik a Magyar rozmaring alma, amelyet Bazalicza Mátyás a múlt század negyvenes éveiben fedezett fel Trencsén vármegyében, ahol hogy nagy a múltja a gyümölcstermesztésnek, bizonyítja, hogy már Lippai is leírja a Tót piros almát és a Mosóci körtét. A rozmaringalmák közül híresek a tiroliak, a Magyar rozmaring almának később Entz Ferenc, majd Bereczki is jó hírét terjesztette, sőt Bereczki idővel az Entz-féle rozmaringot különböztette meg, majd az Alföldön a tartósabb Húsvéti rozmaringot választották ki régi rozmaringjainkból s ezt a húsvétig eltartható almát ajánlják most jó alföldi téli almának. Eddig kevés eredménnyel! Talán azért, mert a rozmaringalmák rendkívül zamatosak ugyan, de külsejük egyáltalában nem biztató.

Másik Alföldre ajánlott téli almánkat Tamásy Károly írta le 1880-ban, majd Bereczki Máté igyekezett az Alföldön elterjeszteni. Hazája Debrecen és Heves megye s a pomológiában a Simonffy piros alma nevet kapta, de korántsem azért, mintha a debreceni Simonffy-családnak valami szerepe lenne az alma körül. Bereczki így ajánlotta nagy pomológiai munkájában: „Alföldi mostoha viszonyaink közé talán egyetlenegy almafajta sem illik annyira, mint a Simonffy pirosalma, melynek itt egyetlenegy kertből sem volna szabad hiányoznia“. Napjainkban is szorgalmasan ajánlják, de eddig nem juthatott odáig, hogy a fővárosi piacot meg tudta volna hódítani.

A felsoroltakon kívül hosszú sora van még a magyar földről leírt almafajtáknak, amelyeket Bereczki nagy szenvedéllyel kutatót fel és ismertetett. Nevükkel azonban nem fárasztom az olvasót, mert a többi még a pomológusok érdeklődését sem tudta komolyabban felkelteni. Úgy látszik, a magyarföldi almafajták mérlege ma már felállítható s kimondhatjuk, hogy piaci áru csak a Batul-almából lett.

Régi pomológusaink nagy idealizmusát, amellyel a magyar almafajtákat kutatták, csak akkor méltányolhatjuk teljes mértékben, ha arra gondolunk, hogy ugyanebben az időben, vagyis a múlt században már hódító útra indultak szerte a világban a leghíresebb és legpompásabb nyugateurópai, majd amerikai almafajták is, amelyek a sok évszázados francia udvari kultúra végső termékei a gyümölcskertészetben. Nálunk a múlt század elején tűnnek fel ezek a fajták, bár előbb inkább csak a főúri kertekben mint ritkaságok, csak nevük terjed és kelt hódolatot az idegen csengéssel, így a kalvill, parmén, renett stb.

A nyugateurópai almák közül a múlt században a Téli arany parmén volt a legdivatosabb és legkiválóbb. A parméneknek Franciaországban messze a középkorba követhető múltjuk van, már a XIII. században oklevelek emlegetik ott a parménalmákat. Nagyon korán elterjedtek a parmének Angliában is és a Téli arany parmén ebből az angol törzsből származik. Az első adatok a múlt század legelejéről valók, tehát ekkor nevelték és kezdték elterjeszteni. Nincs az a dicsőítő jelző, amelyet el ne nyert volna, ahol megjelent. Már a német Diel King of the Pippins néven kapta nálunk is minden pomológusunk az almák királyának nevezte. Bizonyos mértékig népszerű nevet is kapott nálunk, közönségesen ugyanis már régóta Arany renettek nevezik s ma is így látjuk nevét a fővárosi kereskedésekben. A múlt század 60-as éveiben már annyira megkedvelték és megszokták, hogy a magyarság szinte a magáénak tekintette. Oberdick írja a nagy német pomológiai rendszertani szakmunkában, hogy 1867-ben Glocker főkeretész Enyingrőől két Téli arany parmén gyűjteményt állított ki a németországi Reutlingenben, a német pomológia egyik központjában, az egyiket Podmanitzky aranyrenettje, a másikat Magyar aranyrenett néven, „welche letzte als echte ungarische Nationalfrucht bezeichnet war“. Még Bereczki is, úgymint Entz, azt írja, hogy „ne legyen hazánkban egyetlen falu, egyetlen birtokrész, honnan a Téli arany parmén almafa hiányozzék“, mégis századunkban rohamosan megcsökkent ennek az almának a hírneve és a térfoglalása. A magyarázat pedig az, hogy fája gyenge növésű, betegségekre hajlamos. E sorok írója szerény katonája volt annak a hadjáratnak, amelyet a magyar szakemberek a vértetű ellen vívtak századunk első és második tizedében s amely főként a Téli arany parmén, a vértetű legkedveltebb áldozatának megmentésére irányult. A harcban a Téli arany parmén bukott el, kénytelen volt átadni helyét más, erősebb fajt almák.

Természetesen már a Téli arany parménnel egyidőben sok más nyugateurópai, francia, hollandi, belga és angol almafajta vándorolt az országba, ezek közül azonban egy sem tudott olyan szerepet biztosítani magának, mint a parmének, vagy renettek királya. Kisebb mennyiségben azonban látható a kereskedésekben például a Casseli nagy renett, a Csillagos renett, a Baumann-renett stb. A jövő, vagyis a mi korunk, egy amerikai almának volt fenntartva, a Jonathán, amely szintén a renettek közé tartozik, és pedig a legszebb piros renettek közé. A Jonathán már a múlt század 20-as éveiben felbukkant az amerikai pomológiai irodalomban. Eredete New York államban fekvő Kingston melletti egyik farmra vezethető vissza, amelyen Philipp Rick gazdálkodott. Rick egyik ismerőse, Jonathan Hasbrouck fedezte fel a farmon az új almát s megküldte J. Buel bírónak, aki 1826-ban megjelent cikkében Hasbrouck tiszteletére Jonathán néven ismertette meg a pomológusokkal. Amerikában is csak akkor fordult nagyobb mértékben a figyelem erre az almára, mikor a nyugati államokban megindult a század vége felé a minőségi gyümölcs tömegtermelése. New York állam területén ma is csak szórványosan látható, ellenben a nyugati államokban néhány más kiváló fajtaival együtt óriási mennyiségben termesztik.

Európában még a 70-es és 80-as években is inkább pomológiai különlegesség volt. Magyarországon is ezekben az időkben jelent meg és kezdett terjedni. Bereczki 1882-ben ezt írja róla: „Újdonság létére már hazánkban is el van néhol terjedve. Oltóvesszejét 1876-ban kaptam Lekehalmáról“. Ki hallott nálunk a Jonathánról a világháború előtt? Csak a pomológusok. Ma pedig egész télen óriási tömegekben piroslanak a gyönyörű almák s ha nem is mind hazai termelés, mégis sokkal több érik már a magyar földön, mint közönségesen vélik.

A Jonathánnal tulajdonképpen szemlénk végére értünk. S ha most az olvasó végiggondol azon, amit eddig olvasott, azt hiszem a csalódás érzete fogja el. Csalódva gondol bizonyára arra, hogy cikkemben nem talált szubjektív szimpátianyilatkozatokat a magyar almák mellett, mint a mi pomológiai munkáinkban többnyire divatos. Talán megbocsátja ezt a hibámat, ha emlékezetébe idézem, hogy csak a fogyasztó szempontjából akartam elmondani egyetmást legelterjedtebb kereskedelmi almafajtáinkról. Én s úgy tudom, a kereskedők is, nem szeretjük a romantikát s nem látjuk a magyar pomológia feladatának olyanféle hírek terjesztését, hogy a Téli fehér kalvill „Kecskemét vidékén vad-alanyon kiválóan fejlődik s innen viszik a kereskedők Meránba s onnan mint meráni fehér kalvillt szállítják mindenfelé, még hozzánk is I“ E sorok írója szoros ismeretséget köthetett a meráni klímával és a meráni kalvill-kertekkel s bizony még napjainkban sem merné összehasonlítani a meráni almatermesztést a kecskemétiével, kivált mikor jól tudja, hogy a meráni klímát nem lehet elhozni Kecskemétre, hacsak nem üvegházba. Amit nálunk és a fővárosban is kalvill almának neveznek, korántsem a Téli fehér kalvill, minden almáknak ez a legkényesebbike és legdrágábbika, hanem egy angol alma, a *L o n d o n i p e p i n*, amelyen kívül a bordás almák közül még az amerikai Sárga szépvirágú alma kezd tért hódítani, sőt ennek már „népies“ neve is van, a *J e l o v a*, amelyet amerikai Yellow Belle flower neve nyomán kapott s amelyről valamely lelkes almabarátnk majd néhány évtized múlva különös dolgokat süthet ki.

A másik csalódás talán kellemesebb lesz. Az t. i., hogy a pomológia valójában nem olyan nehéz tudomány, hogy a vásárló városi ember meg ne tanulhasson belőle könnyűszerrel annyit, amennyi kell ahhoz, hogy a kereskedésekben ne álljon tanácstalanul az almahalmazok előtt és — mondjuk a fehér asztalnál — ne használhasson helyesen valamely almafajta nevet.