

A BESZTERCEI SZILVA

A MAGYARORSZÁGON TERMESZTETT GYÜMÖLCSFAJTÁK közt, eltekintve a szőlőtől, egyetlenegy sincs, amelynek a történelem folyamán olyan fontos szerep jutott volna, mint a Besztercei szilvának. A történeti Magyarország területén nem ismerünk olyan gyümölcsstermesztő vidéket, ahol a Besztercei szilvát ne termesztették volna, gyümölcskivitelünkben pedig egy időben első helyen állt ez a szilva s a külföld, mind nyugaton, mind keleten és délen sokáig a legjellegzetesebb magyar gyümölcsnek tekintette. Ha tehát van valamely magyarországi gyümölcsfajunk, amely megérdemli, hogy külön foglalkozzunk vele, kétségtelenül ilyen a Besztercei szilva.

El is kell ismernünk, hogy a magyar gyümölcsészek minden korban foglalkoztak a Besztercei szilvával, mind irodalmilag, mind gyakorlatilag. Sajnos csak az, hogy minden korszak embere a maga egyoldalú felfogása alapján ismerkedett meg vele, ellenben eddig senki sem akadt, aki kinyomozta volna természet tudományi mivoltát és megírta volna hiteles adatok alapján egész történetét. Ezt a hiányt szeretném itt pótolni olyan mértékben, ahogyan szemlénk iránya és korlátái megengedik.

A termesztett szilvák hazájának régtől fogva Nyugat-Ázsiát tartják s szakmunkákban azt olvashatjuk, hogy a termesztett szilva Turkesztánban, Transzkaukáziában s tovább keletre a Kaukázus területén, esetleg még Kis-Ázsiában vagy Elő-Ázsiában is honos. Azonban a legújabb idők pontosabb vizsgálatai kiderítették, hogy ezeken a vidékeken is csak termesztett vagy elvadult állapotban él a termesztett szilva sokféle fajtája. Ebből arra kell következtetni, ami különben a termesztett szilva nagy változékonysága alapján is valószínű, hogy a termesztett szilva keverékfaj.

Ismerünk is két olyan fajt a szilvarokonságban, amelyekről feltehető, hogy a termesztett szilva ősei. Egyik a cseresznyeszilva vagy mirabolána, amely Turkesztántól a Balkán-félszigetig honos, másik a közönséges kökény, amely Asztrakántól az Atlasz-hegységig terjed. E két fajnak közös lakóhelyein, így a Kaukázus északi oldalán meg is találták természetes kereszteződéseit s mai felfogásunk szerint ilyen fák voltak azok, amelyekből évezredek folyamán a gyümölcsösökben a ma ismert, körülbelül 300 szilvafajtát kitenyésztették.

Európába eleinte csak silányabb minőségű, úgynevezett kökény-szilvák kerültek, így már az újkőkorbán, de még a görög időkben is,

és csak a római császárság korában kezdtek Rómába nemesebb szilva-fajtákat hozni. Ezeket Damaszkusból kapták s Plinius és Columella damaszkuszi szilva néven említi munkájában, Galenus pedig összehasonlítva a többi fajtával, azt hja, hogy a pálmát a damaszkuszi szilvának kell adni. Ez a bizonyos keleti és ókori damaszkuszi szilva tulajdonképpen kereskedelmi áru volt, aszalt és részben cukrozott szilva, amelyet az ókor orvosai bélszabályozó gyógyszernek írtak elő.

Hogy a mai fajták közül melyikkel azonosíthatjuk a régiek híres damaszkuszi szilváját, nem tudjuk. A középkorban ugyan tovább hordták Elő-Ázsiából Európába a damaszkuszinak nevezett szilvaárut, de később, mikor Európában is megkezdtek a nemesebb szilvafajták termesztését, más fajtákat tartottak azonosnak a damaszkuszival a nyugati, és ismét másokat a keleteurópai országokban. Így Itáliában, Spanyolországban és Franciaországban a lágyhúsú kotyó- és királyszilvákat nevezik damaszkuszinak még korunkban is, ellenben a Balkánon és Magyarországon a keményebb húsú háziszilvákat, amelyeknek eredeti damaszkuszi nevéből ered e szilvák Zwetschke neve szláv közvetítéssel, ugyanis Damaszkusz nevének újjörög alakja formálódott a szláv ajkakon a damaskin, dwaskin, zvaskin szóvá, ebből lett németben a XVI. században Tweske, Zwetschke, Zwetschge és Zwetsche. Ezen a néven azonban a XVI. században, mint alább látni fogjuk, már a Besztercei szilvát közvetítették a csehek a németekhez.

A fentiekből a Besztercei szilva eredetére nézve azt állapíthatjuk meg, hogy azok az ősi fajták, amelyekről származik, valahonnan Elő-Ázsiából vándoroltak az ismert kultúrúton a Balkánra s onnan a középkor végén Magyarországra. Kétségtelen azonban, hogy a Besztercei szilva abban az alakjában, ahogy a XVI. században nálunk megjelent a piacon s csakhamar a németországi kertekben és gyógyszertárakban is, a Kárpátok szülötte. Valahol a Kárpátok hegyoldalain, talán éppen Beszterce vidékén formálódott ma már ismeretlen régi fajtából. Ezt bizonyossá teszi nemcsak az a történeti tény, hogy nálunk tűnt fel először, hanem főként az, hogy több olyan változatát ismerjük, amelyek ma is a Kárpátok valamely vidékére szorítókozó helyi fajták. Ilyen a Gömöri nyakas szilva, amelyet Gömör megye hegyein magasabban fekvő szilvásokban találunk, ilyen a Máramarosi nyakas szilva, amely Máramarosban helyettesíti előbbi, ilyen a Besztercei muskotályszilva, amely Biharból, Abaujból és Gömörből hódította meg a gyümölcsészeket, végül ilyen a Magyar cukorszilva, amely Nagybányától lefelé a Hargitáig honos.

Efféle kis helyi fajta lehetett eredetileg a Besztercei szilva is, mielőtt megjelent a történelem színpadán a XVI. században. Az a körülmény, hogy 1522 körül kelt oklevélben mindjárt először ezen a néven találjuk, kétségtelenül Beszterce városára utalja eredetét. Talán abba az időbe nyúlik vissza eredetének kérdése, mikor Beszterce fénykorát élte a Hunyadi-család hatalmában. Tudjuk ugyanis, hogy V. László király besztercei grófságot adományozott Hunyadi Jánosnak, tőle László, majd Mátyás fia örökölte, végül Mátyás király Szüügyi Mihályra ruházta s vele meg is szűnt ez a méltóság. Ha a XVI. század elején az ország egyéb helyem beszterceinek nevezik ezt a szilvafajtát,

valószínű, hogy Besztercében már a XV. században megkülönböztették és termesztették.

Az ORSZÁG, majd pedig Európa figyelmét a Besztercei szilva mint gyógyszernek használt aszaltvány, az ókorban világhírűvé lett damaszkuszi szilva pótlója vonta magára. Ugyanis a középkorban az arabok hozták Elő-Ázsiából Európába az aszalt gyümölcsöket, szilvát, szőlőt, fügét, datolyát, majd Velence hatalmába került a levantei tengeri kereskedelem, végül a XV. században Európában megkezdődik a nemezebb gyümölcsfajták termesztése s a XVI. században a magyar szilva mindentűt kiszorítja Közép-Európában a gyógyszertárakból a keleti aszalt szilvát.

A magyar aszaltszilvakivitelről az első egykorú adatot Valerius Cordus, az 1544-ben fiatalon elhunyt, kiváló német orvos ama munkájában olvassuk, amelyet az ókor híres orvosának, Dioskuridesnek gyógyszertanához, a *Materia medicához*, írt magyarázatnak. Igaz ugyan, hogy Cordus gyógyszerana csak halála után, 1561-ben látott napvilágot, de világos, hogy kézírata a szerző halála, tehát 1544 előtt készült. E munkában a szilváról a következőket olvassuk: „A damaszkuszi szilvát a gyógyszertárak aszalva tartják. Ugyanígy a nagy magyar szilvát is, amelyet maguk a magyarok damaszkuszinak, a németek pedig *grosse Zwetschen*-nek és *Ungarische Pflaumen*-nek neveznek. Ezeket ugyanúgy használják, mint a damaszkusziakat. Hozzánk az aszalt szilvát Magyarországból, Csehországból, Ausztriából, Erdélyből és Morvaországból hozzák, mindezeket közönségesen *Zwetschen* néven ismerik.“

Milyen általános volt a XVI. század közepén a magyar szilva, vagyis a mi Besztercei szilvánk gyógyszerési használata, bizonyítja, hogy ebben a korban minden gyógyszeran ugyanezt írja. Lássuk még Mattioli munkáját. Pierandrea Mattioli, a híres olasz orvos-botanikus, éppen tíz évvel Cordus halála után írta gyógyszeranát. Mattioli 1554-től tíz évet töltött Prágában Ferdinánd főherceg udvarában s közben gazdáját Magyarországra is elkísérte, mikor ez a török ellen hadba szállt. Gyógyszeranában, amelyet a XVI. században a legkiválóbbnak tartottak s több kiadást látott, ezt írja a magyar szilváról: „A pálmát, mint Galenus írja, a damaszkuszi szilvának adjuk, amelyet a velenceiek hoznak Szíriából. A második helyet Németországban az a szilva foglalja el, amelyet Pannóniából és Erdélyből szállítanak.“ Ehhez azt fűzhetjük, hogy Mattioli korában már inkább csak emlék volt a Szíriai szilva, a német gyógyszertárakban ekkor már kétségtelenül a magyar árut tartották elsőrendűnek.

A gyógyászatban ilyen nagy híre jutott Besztercei szilvát természetesen csakhamar a német kertészek is igyekeztek megszerezni s a német kertekben meghonosítani. Erre vonatkozólag Konrad Gesner, a XVI. század nagy német polihisztor, jegyzett fel érdekesebbnél érdekesebb adatokat Horti Germaniae c. munkájában, amely 1561-ben együtt jelent meg a már említett Valerius Cordus kéziratban maradt gyógyszerani és más növényteni munkájával. Gesnernek Németország kertjeiről szóló munkája ma is érdekes olvasmány, amelyben a szerző

részben korának legszebb és legérdekesebb kertjeit, részben pedig az azokban tartott növényfajokat és fajtákat bámulatos alapossággal írta le.

Négy városból öt olyan kertet ismertetett Gesner, amelyekben magyarországi eredetű gyümölcsfák, köztük szilvafák állottak. Egyik Woysssel polgár kertje Boroszlóban. „A Sziléziában fekvő Boroszlóban van Woyssselnek, a neves polgárnak kertje, amely nagyságával, változatoságával, szépségével és sokféle ritka növényfajával tűnik ki.“ Nem kevesebb, mint kilencféle magyar gyümölcsfával dicsekedett ez a kert, egy cseresznyefajtával, egy kajszibarackkal, három őszibarackkal, két szőlővel és két szilvával. „Torgauban pedig — írja másutt Gesner — Joachim Kreich gyógyszerész kertje van tele különböző növényfajokkal, elrendezése és gyümölcsöse kitűnő.“ Magyar gyümölcsfái közt van a Sárga tojásszilva. „Félszigeten fekszik Lindau, ez a kellemes város, — olvassuk Gesner kertészeti munkájában — amelyben Matthias Curtius kereskedőnek nem kevés ritka növényfajával kiváló kertjét valaha magam is láttam.“ Ebben olyan magyar szilvafák álltak, amelyeket közönségesen Zwetschgen néven ismernek, vagyis Besztercei szilvák. Nagyon érdekes, amit Gesner Bazel két kertjéről elmond, egyik Loss kertje, a másik a maga kis kertje. „Bazelben a Szent Jánosról nevezett városrészben Johann Jakob Loss, a nagytekintélyű férfi, méltóságához illő kertet művel, amelyben a Citrus-nemzetségnek több fajtát láttam, így idős narancs- és citromfákat, továbbá magyar szilvafákat, valamint rozmarinfákat, amelyekből szép koszorúkat készítettek.“ Abból a körülményből, hogy a szerző Loss Besztercei szilvafáit együtt sorolja fel a kert hidegházi növényeivel, azt kell következtetnünk, hogy s szilvafák vederben állottak s télen az ú. n. olasz fák közt a hidegházban kaptak helyet. Ilyen becsülete volt akkor Bazelben a Besztercei szilvának!

Gesner kertészeti munkájának rendszertani részében háromféle magyar szilvát ír le, ezek közül egyik a Sárga tojásszilva, ez tehát most nem érdekel bennünket, a más kettő, valószínűleg a Besztercei szilva kisebb és nagyobb példányai közt tesz különbséget. „Magyar szilva — Írja a közönséges gyümölcsről — amelyet közönségesen Twesca (Zwetschgen) néven ismernek, kétféle is van, egyik nagyobb és hosszabb, másik kisebb, gömbölyűbb, édesebb, Lindauban Curtius kertjében. Előbbi fajtából nekem is van egy fám, amelyet magról neveltem s már négy könyök magas. Noha szilvafám már elérte a kort, nem jól gyümölcsözik, ellenben Bazelben Loss kertjében megérleli gyümölcsét.“ Ezután így folytatja a szilvákról szóló sorait: „Legkiválóbb magyar szilva — *Pruna hungarica praestantissima* —, talán maga a damaszkuszi. Boroszlóban Woysssel kertjében.“

Ezek a szakirodalmi adatok, amelyek mindeddig elfeledve heverték s a magyarok épúgy nem ismerték, mint ahogy a németek elhallgatták, kétségbevonhatatlanul bizonyítják, hogy a XVI. században Magyarország látta el aszalt szilvával Köz-Európát s Besztercei szilvánkat egész Közép-Európában nagyra becsülték. Ebből pedig, bár e századból egyetlen olyan magyar adatunk sincs, amely magyar szilvatermesztésről szólna, azt kell következtetnünk, hogy a Kárpátok több vidékén szakszerű kezek foglalkoztak a Besztercei szilva termesztésével, nemesí-

tésével és aszalásával. Kik voltak azok a derék magyar polgárok, akik felismerték a magyar szilva előnyös piaci helyzetét, akik a damaszkuszi áru helyét megszerezték a középeurópai gyógyszertárakban a magyar árunak s ezzel olyan hírnevet vívtak ki egy magyar terméknek, amelyre kevés hasonló példát ismerünk, nem tudjuk. Azonban valószínű, hogy a XVI. század magyar gyógyszerészei közül kerültek elő.

MEDDIG TARTOTT a Besztercei szilva kivitele Németországba, nem tudjuk. A XVII. és XVIII. században a szakirodalom is szűkszavú lesz a magyar szilváról, külföldön is, nálunk is csak azt emlegetik, amit a XVI. század orvos-botanikusai jegyeztek fel. Úgy látszik, a németek időközben nagyobb mennyiségben elszaporították Németországban a Besztercei szilvafákat s a német gyógyszerészek hamarosan megtanulták a szilvaaszalást. Ezt következtethetjük pl. Tabernaemontanus 1588—91-ben megjelent füveskönyvének szavaiból: „A gyógyszerárakban különösen azokat a szilvákat használták, amelyek Damaszkuszban teremnek, helyettük most közönségesen a magyar és a cseh szilvát tartják, ennek hiányában pedig a mi kék szilvánkat aszalják.“ Tehát már a XVI. század vége felé megkezdődött Németországban az ott már előbb elterjedt Besztercei szilva aszalása gyógyászati célokra.

Mikor tehát a magyar szakirodalom is felfedezi a Besztercei szilvát és a magyar szilvakivitel, utóbbi legalább is hanyatlóban volt. Az első, aki nálunk erről a tárgyról szól, Lippai János. Közismert Pasoni kertjének gyümölcsészeti részében, amely 1667-ben jelent meg, ezt írja: „Közönségesen a szilva kétféle: aki magátul nő és akit oltanak. Ezek közül első helyet foglal magának a Besztercei vagy magvaváló kék-szilva; öreg, hosszúkás, kit az autorok Magyarországi szilvának hinnak, azért, hogy Magyarországon legjobb és egészségesebb s édesebb terem. Innen némelyek azt ítélik, hogy ama nevezetes szilva, akit régebben a deákok Prunum damascenum-nak mondtak, nem volt egyéb, hanem a mi Besztercei szilvánk“. Mindezt, sőt ennél többet, már régen a XVI. században megírták azok a bizonyos „autorok“, Lippai tehát nem a maga korának szilvakiviteléről szól, hanem irodalmi adatot melegít fel.

A XVIII. században — eltekintve régi német füveskönyvek és Lippai Pasoni kertjének új kiadásaitól — végleg elhallgat a szakirodalom a Besztercei szilváról is, a magyar szilvakivitelről is. Mikor pedig a XVIII. század végén újból olvashatunk róla feljegyzéseket, most azonban csak a magyar szakirodalomban, fölöttébb változott viszonyokkal találjuk magunkat szemben. Ekkor már s végig az egész XIX. századon a régi dicsőség emlékévé halványul a magyar aszalt-szilva hírneve s alig olvashatunk mást a magyar aszalóiparról, mint panaszokat. Ime Mátyus István, Nemes Küküllő és Maros-Székből egyesült vármegyének fizikusa 1787-ben Diaeteticájában így elméldik: „A Besztercei szilvák minden szilváknál előbb valók, mind nyersen, mind megaszalva, ha a füsttel, mint nálunk szokás, el nem vesztegetnék és kormoznák. Megérdemlenék bizony ezek, hogy nagyobb gondossággal szárasztatnának, mint nálunk eddigelé a köz-nép szokta.“

Csakhogy ekkor már boldogabb célokat szolgált a magyar szilva, belőle égették a szilvóriumot. Erre a célra ugyan főként a puhahúsú, aszalásra alkalmatlan szilvafajtákat használták, azonban a pálinkaégető-üst nyelte el a nemes Besztercei szilvát is, amikor és ahol másként nem értékesíthették. A szilvapálinka divatja Magyarországon ebben az időben élte virágkorát s kétségtelenül délről hódította meg az országot. E kor statisztikusa, Schwärmer Márton, keserű humorral írja erről a tárgyról: „Magában a Szerémségben, ahol az alma-, körte-, cseresznye- és barackfákat, mint egyebütt Magyarországon, főként a szőlőkben ültetik, a szilvások körülbelül 7000 holdat foglalnak el. Itt készül gyümölcsükből az egész Magyarországon híres szilvapálinka, jó években több mint 40.000 vedernyi, amelynek gyakori élvezetétől több szlovákot ért el az időelőtti halál, mint a török kardtól. A bánati vlachok pedig egyáltalában nem szállítanak a piacra aszalt szilvát, hanem az egész, még tekintélyesebb növényi termésmennyiség a fáról közvetlenül a pálinkás-üstbe vándorol“.

ÍGY FEST a Besztercei szilva helyzete a XVIII. század végén. Azt hiszem, nem túlzók, ha ezt a korszakot a magyar szilva történetében a mélypontnak minősítem. Költői képzelettel megáldottak azonban akkor is voltak s ezek igen érdekesen, a Besztercei szilva regényes eredetéről koholt mondákkal igyekeztek magukat vigasztalni régi dicsőségünk romjain. Láttuk, hogy már Lippai munkájában megpendítette és előkészítette ezt a felfogást. De ne ítéljük el ezért a múlt század magyarját, csak a kor divatját követte, a németek is ugyanezt tették, ők is elfeledték ekkorára, hogy Magyarországból kapták kékszilvájukat, amely úgy elterjedt Németországban is, hogy régóta Gemeine Zwetsche vagy Hauszwetsche a neve. Sőt a franciák, akik természetesen a németektől vették át ezt a szilvafajtát s országuk északi részében termesztik, Prune de Metz vagy éppen Quetsche d'Allemagne néven ismerik s mitsem tudnak magyarországi eredetéről.

Azaz, hogy éppen francia írótól ered a Besztercei szilva eredetéről költött regények eleje, miként a már említett Mátyus István elmondja a maga Diaeticájában: „Ma a legjobbféle szilvák, minthogy megaszalva Magyarországról és Erdélyből szokták legbővebben Német- és Olaszországba kivinni, Erdélyi vagy Magyar szilváknak neveztetnek. Ide pedig a Pluche francia apát úr vélekedése szerint, Schauplatz der Natur II. p. 265, a keresztes hadnak a Szentföldről lett visszajövetelével egyenesen Szíriából hozott és Szent Katalin szilvájának neveztetett volt“. A franciák szeretik a regényes elképzeléseket a keresztes hadjáratok korába visszanyujtani. A tudós Mátyus nagy irodalmi jártasságát fitogtatta, mikor a Besztercei szilva eredetét Pluche apát soraihoz fűzte. Az ilyesminek azonban nyomban akadnak folytatói is. Mátyus 1787-ben tette közzé munkáját, 11 év múlva látott napvilágot Veszelszki Antal füveskönyve s Veszelszki már szépen beágyazta a mondát a magyar történelembe: „Nálunk a szilváknak sok nemei vannak, úgymint fejeérek, tarkák, sárgák és kékek. A fejeérek koránérők, úgy a tarkák, amelyek közt legnagyobbak az úgynevezett lószemű, lódobzó szilvák, de ezeket a mindennapi tapasztalás igen ártalmas

csemetéknek mutatja, azért a magyar gazdák közönségesen jó pálinkát főznek belőlük, mivel híg locskosságuk miatt az aszalásra alkalmatlanok. Ezeknél elébbvalók a Magyarországi hosszú, magvaváló kékszüvák, vagyis Beszterceiek, mert hihető, hogy innét terjedtek el a két hazában, minekutána II. András király idejében a mi nagyatyáink szinte a szentföldről való visszajöveletekkel egyenesen oda hozattatott volna egyéb több külföldi ritkaságokkal. És ez az igazi magyar szilva, mely a hazánkon kívül is a magyar szilva nevet viseli. Megérdemelné, hogy nagyobb gond fordíthatnák ennek bővebb tenyészésére“.

Míg mi szegény Endre király keresztes vitézeinek tarsolyába raktuk a Besztercei szilva magjait, a németek ekkoriban, Cordus és Gesner munkáinak olvasása helyett, szintén mondákat költöttek s először württembergi katonák zsákjába akarták varrni háziszilvájuk első magját. Ez a monda még a múlt század nagy német gyümölcsészeti szakmunkájába is komoly történeti adat formájában csúszott be s Oberdieck fogalmazásában így hangzik: „Adat van rá, hogy velencei szolgálatba szegődött württembergi katonák a XVII. század végén Moreából háziszilvamagvakat hoztak magukkal Németországba, azóta ez a szilva Németországban általánosan elterjedt. Aligha van még egy olyan gyümölcsfajta, amely Németországban ilyen általános elterjedésnek és kiterjedt ültetésnek örvendene. Eljutott különben Franciaországba, Angliába, Amerikába is, de feltűnő, hogy ezekben az országokban sehol sem aratott ekkora tetszést“.

Akadtt azonban a német pomológusok közt tárgyilagosabb is, olyan, aki nem akarta mindenáron elhallgatni, hogy a Besztercei szilvát a német szakirodalom sokáig magyar szilva néven tisztelte, ezért az ősmagyar-ságot tisztelte meg a Besztercei szilva első magvaival. Koch 1876-ban napvilágot látott *Die deutschen Obstgehölze* c. munkájában olvassuk, hogy a kékszilvák hazája az Altáj-hegység déli része, Turkesztán és Transzkaukázia s innen a honfoglaló magyarok hozták először Európába. Bármilyen hízelgő ez a monda a magyarságra, mégsem más, mint szóvarázslás, a magyar szilva név felhígitása mondává.

A szilvamondák befejezéséül legyen szabad még Entz Ferenc szavait idéznem *Kertészeti füzetek* 1858-ban megjelent XII. számából: „Némethonban, jelesen Württembergában a középkorban jelent meg először, ahová azt Ázsiából, mint eredeti hazájából, a keresztes háborúk alkalmával hozták“. Ebben mindazokból a mondákból van egy csipetnyi, amelyeket főntebb megismertünk.

MÉLTANYTALANOK LENNÉNK azonban a XIX. század iránt, ha itt megállanánk. Foglalkozott ugyanis az elmúlt század komolyan is a Besztercei szilvával és a magyar szilvakivitellel, ha nem volt is tisztában azzal, hogy mire tanít a komoly történet szilvánk eredetéről és szilvakivitelünkről. Már a XVIII. század végén és a XIX. század elején komoly, szakszerű leírásokat köszönhetünk a szepességi Leibizer Jánosnak a Besztercei szilváról. Leibizer, aki különben is több magyar gyümölcsfajtának első szakszerű leírója, előbb 1798-ban Bécsben kiadott *Vollständiges Handbuch der Obstbaumzucht* c. munkájában, majd a Pesten 1804-ben megjelent *Patriotisches Wochenblatt für*

Ungarn c. gazdasági hetilapban foglalkozott a Besztercei szilvával. Gyümölcsészeti kézikönyvében Ungarische Zwetschke, Bistritzer oder Eisenpflaume néven foglalkozik szilvánkkal, ami fölöttébb érdekes, mert világosan mutatja, hogy Leibizer magyar nyelvhasználat szerint ismerte meg a Besztercei szilvát, ugyanis az erdélyi szászok nyelvén Besztercének irodalmikig Nösen, népiesen Nisn a neve s a Besztercei szilvát a besztercei szászok Nösner Pflaume néven különböztetik.

Az említett németnyelvű pesti gazdasági lapban nagyon részletesen és korunk kívánalmait is mindenben kielégítő alaposággal írta le Leibizer a Besztercei szilvát Edle ungarische Zwetschke név alatt. Tulajdonképpen ez a Besztercei szilva első szakszerű leírása, amely a fára és a levelekre is kiterjed. Miért különböztetett meg Leibizer a Besztercei szilva mellett egy Nemes magyar szilvát is? E kérdésre így magyarázza a feleletet: „A Nemes magyar szilva a közönséges helyi fajtánkból keletkezett, amely magról nevelve többszörös visszavágás és átültetés után már magában is tekintélyes nagyságú, de a nemesítés által olyan hatalmas nagyságot ért el, hogy gyakran összetévesztették a kék tojásszilvával. Mint szemtanú bizonyítom, hogy hat, legfeljebb nyolc érett szilva többször lenyomta a bécsi fontot.¹

Mikor ezeket a sorokat olvassuk, önkénytelenül eszünkbe jutnak Gesner magyar szilvái. Elmondottam, hogy már Gesner is megkülönböztette a közönséges magyar szilva mellett a kitűnő magyar szilvát (*Pruna hungarica praestantissima*), vagyis már akkor is tudták, hogy a Besztercei szilva teremhet kisebb és nagyobb gyümölcsöt. Jogos-e e kettőnek fajta gyanánt értékelt megkülönböztetése, olyan kérdés, amelyre legjobb gyümölcsészeink különböző feleletet adtak. Például Entz Ferenc már idézett füzeteiben foglalkozik ezzel a kérdéssel olyan módon, hogy a közönséges kékszilvát német szilvának tartja s ettől különbözteti a mieinket: „Németországnak úgynevezett közönséges kékszilvája hasonlít ugyan sokban a mi nemes Besztercei szilvánkhoz s meg is engedjük, hogy mindketteje egy eredetű, ámde a hasonlatosság csak annyira áll fenn közöttük, amennyire p. o. a csemoszeki vagy melniki szőlőt is nemes szőlőnek kell fogadni, anélkül azonban, hogy azt akár Tokaj vidékének sokkal nemesebb furmintjával, akárcsak a budai Sashegy kadarjával is azonosnak lehetne tartani“.

Ezzel szemben Berczki Máté, aki bár csak röviden, Gyümölcsészeti vázlatok c. munkájának függelékében foglalkozott a Besztercei szilvával, a közönséges kékszilvát azonosnak tartja a Besztercei szilvával, a Hauszwetsche tehát szerinte egyszerűen német neve szilvánknak. Régebben, mint Leibizer idézett soraiból is kiderül, a többszörös átültetésben és a visszavágásban keresték a Besztercei szilva nemesítésének magyarázatát. Újabban ezt az eljárást az előregedett fa megifjításának tekintik, mint Angyal Dezső gyümölcsismeretében olvashatjuk. Azonban szintén Angyal azt tartja, hogy az igazi, nemes Besztercei szilva olyan nagy, mint akár az Olasz kékszilva, vagy a Nagy cukorszilva, de kisgyümölcsű fajtákkal könnyen kereszteződik s így elfajzik: „Gyümölcsse más, kevésbé értékes fajtákkal való gyakori kereszteződés következtében több változatban vagy fajtakeverékben fordul elő, amelyek, mivel többnyire a szilvásainkban gyakran föllelhető sárga potyogó, víz-

ízű és hol hideglelős, hol ismét egy nagyon találó, de itt le nem írható névvel jelölt fajtavál való beporzódás után származtak, nagyrészt értéktelen fakó korcsok, amelyek csak átoltásra valók“. Ez annyit jelent, hogy a Besztercei szilva kiválóságát oltással és kiválogatással kell fenntartani.

Mint ebből látjuk, a modern gyümölcészet tisztázta a Besztercei szilva fajtakérdését. Foglalkozott azonban a múlt század a magyar szilvakivittel is. Sajnos, a szilvaaszalás terén a múlt században az elsőséget átvette tőlünk Bosznia és Szerbia, Magyarországnak meg kellett elégednie a közvetítő kereskedő szerepével. Ámde már a múlt század 80-as éveiben verseny indult még a közvetítő kereskedelem kezébe lecsúszott magyar szilvakivitel ellen is. Érdekes ebben a tekintetben a Markó és Weyden cég 1883-iki üzleti jelentése a Gyümölcészeti és konyhakertészeti füzetek az évi kötetében. Ausztria minden áron arra törekedett, hogy az aszaltszilva útját Budapestről Triesztbe terelje. Az osztrák vasút ennek elérésére Triesztben 14 napi fekbérmentességet biztosított a bosnyák és szerb aszaltszilvának. De azért 1900-ban még mindig volt kivitelünk aszaltszilvában, mert főként Boszniából, kisebb mennyiségben Szerbiából 34.102 q-t hoztunk be s ugyanakkor kivittünk 41.703 q-t, főként Németországba és Ausztriába, kisebb mennyiségben Hollandiába és Oroszországba. Néhány év múlva azonban az aszaltszilva végleg behozatali áruvá lesz, amely mint valami déligyümölcs lépi át a határt. A világháború után sem változott a helyzet, 1925-ben 378 q aszaltszilvát hoztunk be, 1934-ben 2993 q-t, most már természetesen Jugoszláviából.

Némileg kárpótol azonban ezért a veszteséért szilvakivitelünk friss áruban. Ez a világháború előtt is számottevő volt, így 1910-ben friss szüvából, levonva a behozott mennyiséget, még mindig 100.000 q-t vittünk ki. A világháború után is helyet biztosított magának a friss szilva a kivitelben, így 1934-ben 43.735 q-t vittünk ki s nem volt többé behozatalunk, ami annál érdekesebb, mert a magyar szilva most már nem a Kárpátok hegyein terem. A legutóbbi években a hűtőházi raktározás segítségével sikerült a szilvaidenyt lényegesen megnyújtani, fejlődés a jövőben talán ebben az irányban várható.

A múlt század végén, mikor aszaltszilvánk kivitele végét járta, egyesek aszalóiparunkat akarták fejleszteni, mások a Besztercei szilva elavulásáról beszéltek s új, részben olasz és francia, részben amerikai fajtakat ajánlottak helyébe. Én más véleményen vagyok. Nem hiszem, hogy az ajánlott idegen szilvafajták bármi tekintetben jobbak lennének a Besztercei szilvánál. Megállja az a helyét most is, ha kellőképpen foglalkozik vele a termesztő, aszaló és kereskedő. Ellenben ma már a magyar gyümölcs tudományos vizsgálatát kívánja a kor. Kezében van pl. egy füzet, amely most jelent meg San Franciscóban, címe: The nutritive values of California prunes. Aki ezt a füzetet elolvassa s megismerkedik a benne felsorolt táplálkozási adatokkal, grafikonokkal és táblázatokkal, hamarosan világosan látja, hogy mi a feladat nálunk a magyar gyümölcs s vele a Besztercei szilva kivitelének érdekében.