



Surányi Dezső

## Szilva a Kárpát-medencében és Zemplénben

A szilva ötezer éves kultúrnövényünk. Különböző botanikai fajok együttese, amelyek talán a Közel-és Közép-Keleten domesztikálódtak. A kökényszilva már a neolitikus időktől ismert, a kőmagja már korábbi leletekben is előfordul. A feltehetően hagyásfákról származó gyűjtött gyümölcs kőmagjait megtalálták a legtöbb lelőhelyen, jobbára szénült állapotban. A bronzkorból, svájci cölöptelemek hulladékgödreiből, több kökényszilva-kőmag is előkerült. Hazánk szilva leletanyaga kronológiailag hézagos, valószínűleg elsősorban azért, mert tüzeltek vele. A lengyeli szilvamag a legkorábbi, Deininger Imre besztercei szilvaszerűnek találta, és feltételezte, hogy a kökényszilvát ősidőktől természetették. A tripoljei kultúrához tartozó Novij Ruszesztiben szintén találtak elszenesedett szilva kőmagvakat, ezek kökényszilvának bizonyultak.

Számos történelmi népnek volt szerepe a szilva termesztésében: hettiták, órmények, görögök, rómaiak, utóbbiak ismerték az oltást is. Erre lehet következtetni Vergilius *Georgicájának* egyik részletéből: „*Végre kökényt, amelyet szilvával megnemesített...*” A rómaiaknak kiemelkedő szerepe volt a szilva nemesítésében és termesztésében. A közel-keleti és a kisázsiai hódítások révén a római fennhatóság egyre keletebbre terjedt, magában foglalta szinte az akkor ismert egész világot. Ebből a katonapolitikai törekvésekből a mezőgazdaság sok hasznot húzott. Tác-Gorsium kelta, majd római település II. századi hamurétegéből egy szilva kőmag került elő. Elég gyakori a sírokban, ugyanis a sírba helyezett (aszalványok? friss szilva?) gyümölcsökkel a holtakat szerették volna táplálni a túlvilágon, illetve a termékenységet biztosítva (a szilvában „varázserő” volt). A Keszthely-mosóházi sírkamra mészhabarczában a szilva kőmag lenyomat, de a IV. századi balatonberényi sír háziszilvája a csontok mellett nem lehet a véletlen műve. Egyes kutatók ezt a besztercei szilva őséneket, római kori alakjának tekintették. A késő római korban különleges villagazdaságokat létesítettek a telepések a mai Dunántúl területén, így Aquincumban is. A birodalom azonban a III. században meggyengült, ezért az itt lakók autarchiális gazdálkodásra kényszerültek. A kertekben termelték meg a szükségletüket, a gyümölcsfákból lugasokat létesítettek. E fölé vörös ponyvát feszítettek (madarak elriasztása?); ezt a római freskók bizonyítják. Nem túlzás a megállapítás: a római kor növénytermesztési (és introdukciós) jelentősége az újvilági felfedezések utáni évszázadokkal vetekszik.

Hazánkban azonban csak a középkor legelejétől beszélhetünk a mai értelemben vett rendszeres gyümölcs-termesztésről. Földesúri birtokokon, világi és kolostorkertekben bíbelődtek a gyümölcsfajokkal. Középkori leletanyagunk szilvából mégis elég szegényes, eddig csak Hollókő, Kereki-Fehérvő vára, s a budai Vár lakóházainál találtak szilva magvakat, illetve újabban Somogyváron. A Frank Birodalomra vonatkozó adat részben a Dunán-



# 1 tudomány és társadalom

túlra is értendő: Nagy Károly 795-ben kiadott *Capitulare de villis*ében említett *pruni diversi generis*, azaz különféle szilvák: kerti kökényszilva, nagy ringló és kökény. Hazánkban a 14. századtól kezdve határozottan megkülönböztetik az oklevelek. Könnyen elvadulnak kultúralakjai, ezért Szikszai Fabricius Balázs szójegyzékében már vadszilva néven említi a szubszpontán szilvákat. Ez idő tájt csupa edzett, magról is szaporítható vagy sarjadó szilvafajtát termesztettek; e fajták a múlt századig megmaradtak a népi termesztésben. Ennek legjobb példái a Szamoshát, Borsod és Zemplén és a Duna déli árterülete. A szilvát a 16. századtól kezdődően már királyi birtokokon, földesúri gyümölcsösökben, sőt jobbágytelkeken is termesztették, a következő fajtákkal: vadszilva (kökényszilva), sárga szilva (sárszilva, dobzó szilva), besztercei, nemes magyar, duránci, vörös szilva, katalán, fehér és fekete lószemű. 1573-ban Habsburg Miksa császár levélben kért Verancsics Antal esztergomi érsektől felcímkezett oltóágakat. Evlia Cselebi magyarországi útja során (1660-1664) finom és különleges szilvákat kóstolt. Feltűnő azonban, hogy a különleges szilvafélék mind a Délvidéken teremtek. Temesvárott és Brassóban bőséges a szilva- és kökénytermés, a gyümölcsük finom; Szerszikben (Krassó-Szörény) pedig szilva nagyságú kökényt termesztene. Sok szilvát takarítottak be a nyitrai és szigetvári kertekből is. A 17. században ismerték a szilvabetegségeket is: varasodás, mézgásodás, hirtelen hervadás, gyümölcshullás és hangyajárás (esetleg más rovarkártevő lárvája?).

A dobzó, cseresznyeszilva- és a kökényszilva-fajták, valamint a kökény felhasználása sokrétű volt. I. Apafi Mihály fejedelemnek az uradalmi 33 köből (kb. 40 mázsa!) kökényaszalványt voltak kötelesek beszolgáltatni. Különleges értékűnek minősült ekkor a besztercei szilva, jóval becsesebb volt a kökénynél. Frissen, feldolgozva, aszalva, kifőzve egyaránt kedvelt gyümölcs lett a 16. században. A besztercei szilva első okleveles előfordulása 1552-re datálható, később egyre gyakrabban említik. Valószínű, hogy a Szíriából érkezett fajta balkáni közvetítéssel jutott először a Szerémségbe, majd Erdélyben és Észak-Magyarországon (Felvidék, Borsod, Tiszahát) is meghonosodott. A besztercei szilva termesztési problémájával hosszú ideig alig foglalkoztak. Közel 300 év alatt fokozatosan leromlott, a gyümölcs elaprósodott, hajlamos lett a termésingadozásra. Úgy tűnik, a minimális igények (aszalvány) nem ösztönözték a nemesítői munkát, ez is szerepet játszhatott fokozatos elértéktelenedésében. A hazai fajták hibái a 18. században erőteljes fajtabehozatalt indítottak el, a választék jelentősen bővült, a besztercei szilva szelekciós munkája is megindult.

A 19. század második felében az ősi szilvatermesztésnek különös konzerválódása figyelhető meg a vidéki nép körében. Ennek a legfőbb központja a Szamoshát, a Duna déli vidéke, a Szerémség, a Dráva ártere és Erdély lett. A trianoni béke nyomán a szilva területének nagy részét ugyan „leválasztották” az anyaországról, csak Szamoshát, a Duna déli vidéke és a Dráva völgye maradt meg.

Hazánkban a nagy történelmi változások (kiegyezés, Trianon, tagosítás) irányt szabtak a szilva nagyüzemi termesztésének irányára és jellegére tekintetében, majd 1990 után ismét változott a helyzet (privatizáció és szétaprózódás). Szilvatermesztő területeink nagy része az utódállamokhoz került, ami kényszerhelyzetet teremtett, gyors intézkedéseket követelt.

A történelmi Magyarországon 1895-ben 31,7 millió szilvafa volt, ez 1935-re 9,7 millióra csökkent, de az 1959-ben végzett állomány-összeírás szerint ismét alaposan megemelkedett: 30,9 millióra. A szilvafák száma ekkor megközelítette az egykori történelmi határo-



kon belüli állomány nagyságát, a 2. évezred fordulóján azonban, az 1959. évihez képest ismét legalább 10 millióval csökkent. Szilvafaállományunk szerkezeti (fajta, életkor, alany és művelésmód) változásai valójában óriási erőfeszítéseket kívántak a termelőktől. Az I. világháború után gyümölcshiány lépett fel az országban, importra szorultunk, de az átmeneti nehézségek öt év alatt szinte teljesen megszűntek. A szilva részesedése 50%-ról 29,8%-ra esett vissza, megnőtt a ringlók aránya, vagyis nagyobb lett a fajtaválaszték. Különösen Szabolcs-Szatmárban és Zalában, valamint Borsodban lendült fel a szilva-termesztés az elmúlt fél évszázadban, a hajdani „erdei” szilvagyümölcs bekerült a házi kertekbe, sőt új szilváskerteket kezdtek telepíteni. A nagyüzemi szilvatermesztés igényei és feltételei a II. világháború előtt mégsem formálódtak ki, mert az 1940-es évek háborús előkészületei rontották ennek gazdasági lehetőségeit és igényét. 1945 után hazánk társadalmi-gazdasági körülményei megváltoztak, a politikai törekvések ekkor már elősegítették a nagyüzemi szilvatermesztés kibontakozását. Az éves össztermés 1961-1963 között 300 ezer tonna körül tetőzött, majd a hanyatlás időszakába kezdődött el, amit a beszercei és olasz kék fajták leromlása indított el. Némi lendületet a 1980-as években a Stanley, majd – kisebb mértékben – az 1990-es évek közepén a Čačanska leptotica telepítése hozott, de a visszaesés, ökológiai, gazdasági és növény-egészségügyi okok miatt nem enyhült. Magas hivatalokban leírták a népi termesztést, közben pedig veszni látszanak a régi fajtáink és értékes tájfajtáink egyaránt.

Miként a kertészet többi ágazata, a gyümölcsstermesztés is szükségszerűen igényelte a termesztés tudományos megalapozását. A kutatómunka a Kárpát-medencében régi keletű, mondhatnánk egykorú magával a termesztéssel. Írásos dokumentáció azonban érthetően kevés maradt fenn a régi idők szilvafajtáiról. A 19. században a faiskolák nagyszámú gyümölcsfajta, köztük szilvafajtákat is behoztak külföldről, a fajtagyűjtemények létesítése és értékelése azonban nem mindig üzleti szempontokra épült. Voltak, akiket a közösség érdekeinek szolgálata indított ilyen irányú tevékenységre. Az 1930-as évekre esik az Országos Pomológiai Bizottság és a Magyar Faiskolai Szövetség, majd az ebből alakult Országos Gyümölcsfa Törzskönyvező Bizottság működésének fénykora. A Kertészeti Kutató Intézet megszervezése után megindult a szilvafajta felkutatás is, törzsfajta-kijelölésekkel, begyűjtésekkel, majd a fajtagyűjtemények létesítésével. A beszercei szilva minőségének javítására 1958-1964 között országos szilvaversenyt szerveztek. A ceglédi és érdi génbank fajtagyűjtemény ma még fontos szerepet tölt be. A kutatások nagy haszna volt, hogy módszeresen sikerült bejárni az országot, amely taxonómiai, pomológiai és táplálkozási sajtóságok, sőt néprajzi vonatkozású ismeretek megszerzését jelentette.

A szilvatermelés jelentős értéket teremt, még ha jelenleg komoly válságba is került. Nemzetgazdasági hatása vitathatatlan, a tradicionális népies és háztáji termesztése pedig egyes régiókban még mindig az életmódot érintő és foglalkoztatási, vagyis társadalmi tényező. A megfelelő érettségi állapotban szedett szilva piaci árucikként a szállítást általában jól bírja, így termőhelyétől távolabbi vidékekre is elég könnyen eljuttatható. Jobb fajtaszerkezettel a friss gyümölcs-exportunk ismét növelhető lenne, ugyanis mára csak töredéke a 20-30 évvel korábbinak (2007-ben az országos termés csupán 50 ezer tonna körül volt!). A friss szilvagyümölcs, bár elég romlékony (főleg a legtöbb ringlófajta), hűtőházban, kedvező feltételek mellett bizonyos európai fajták (is!), különösen a késői érésűek akár 4-8 hétig tárolhatók. A folyamatos gyümölcshellátásban tehát a szil-



# 1 tudomány és társadalom

vának is fontos a szerepe, friss gyümölcsként és feldolgozott termékeinek ára még mindig megfizethető(bb) a kisebb jövedelmű társadalmi rétegek számára is, mint bizonyos „primőr” gyümölcsöké. Az európai szilvák friss fogyasztási idenye mintegy négy hónap, közülük az augusztus (58%) részesedik legnagyobb mértékben az éves hazai szilva-termésből, viszont a salicina szilvák inkább a késő őszi, téli és kora tavaszi időszakban kerülnek piacra, mint import termékek.

A két legjelentősebb öko-geográfiai csoport fajtái – többek között – felhasználásukban is különböznek. Az európai szilvákat frissen vagy tartósítva csaknem minden nap megtaláljuk asztalunkon befőtt, íz, dzsem, aszalvány, párlat, sült vagy főtt tészták tölteléke stb. formájában. Fogyasztási idejük ily módon megnő. A jól beérett szilva főzéssel, cukor hozzáadása nélkül is besűríthető és kiváló lekvár készíthető belőle; erre különösen a házi-és kökényszilva, a datolya- és mirabella-jellegű fajták alkalmasak. A szilva mindenképpen változatosabbá teszi a fogyasztási kultúránkat és általa egészségesebb táplálkozást teremthetünk, a rostos anyagok fokozott bevitele révén. De a szilva ma még mindig a vidéki lakosság fogyasztásában játszik nagyobb szerepet.

A statisztikai adatok szerint a szilvát hazánk egész területén termesztik, bár régebben a szegénység demográfiai jelzőszámaként használták, ma már „nem illik” így használni. Az egészségmegőrző programban betöltött szerepe azonban vitathatatlan. A borsodi, szatmári, alföldi vagy zalai szilvalekvár és mindenféle más termékek egy része gyógyszernek számít (emésztés elősegítése, vastagbél tumoros elváltozásait csökkentő hatásuk van!). A szilva ökológiai igényei és a termesztési feltételei nem indokolnák a mostani helyzetet, mert még mindig sikeresen lehetne szilvát termesztetni a Kárpát-medencében, ha nem üzemi, akkor házi kerti méreteken. Vannak fagyérzékenyebb fajták is, de a szigorú telek nálunk a legtöbb fajtát nem károsítják. Megfelelő termőhelyen és helyesen termesztve, biztos bevételt adhat a szilva. Nem véletlen, hogy régen az anyagi biztonság szimbóluma is volt a (hét) szilvafa birtoklása, különösen a Tiszahát és Erdély kismeszei, parasztgazdái körében. Hasonlóan vélekedtek a borsodi, szatmári „végeken” élőkről a falukutatók, sőt Móricz Zsigmond is. Most azonban más a helyzet, mint 50 vagy 100 éve volt, mert nem az a kérdés, hogy megvan-e még a hét szilvafa, amiről oly megkapó verset írt Ady Endre is, hanem hogy a szilva maradjon vagy ne maradjon. Akár olyan áron is, hogy a Kárpát-medencében keletkezett tájfajták végre *hungaricum*nak minősüljenek. Jelen írásunk erre is igyekszik a figyelmet felhívni.

Joggal merül fel a kérdés: ha ilyen nagy hagyományai vannak a népi termesztésének és a gyümölcs hasznosításának a Zemplén-hegységben, a Bodroghözben és a Szamosháton, hogyan él ma a szilva az itteniek körében?

*Lekvár.* Az érett, augusztusi és szeptemberi érésű fajtákat használják erre, legtöbbször akkor készítik elő a gyümölcsöt főzésre, amikor a héja „húzódik”, vagyis elválik a hústól. Szinte kizárólag magvaváló szilvát használnak. Ebben a Szamoshát kivételes régió, ott ugyanis a félig magvaváló nemtudom szilva adja a nyersanyagot a főzéshez. A Bodrog vidékén és a hegyvidéki területeken régen a szilvát füstön be is fonnyasztották, és csak azután kezdték rőzsével, kukoricaszárral vagy töve csutkával főzni a lekvárt. Mindig rézüstöt használtak, ma a zománcos edény a főzőüst, ez alá szokás ételecetet önteni, a leégés és leozmálás csökkentése céljából. A főzés folytonos kavarást igényel, vagyis a tüzelő személy általában különállóan teszi a dolgát. De az ő dolga – módjával – a pálin-



ka öntögetése is. Az adatközlőim szerint egy nagy üstnyi lekvárt 5-6 óráig is főznek, ha rosszabb a nyersanyag, plusz egy órával lehet számolni. Ma már nem szokás, de a népi kultúra iránti érdeklődés és tisztelet okán szilkébe tárolják a lekvárt, s domborúra púpozva kemencében beszárítják. A félig kész lekvárból szoktak levenni, mert a főzési szezon táján és nem sokkal utána, a hagyományos háztartások sok szilvát használtak töltelékbe. A tavalyi lekvár pedig elmegy a gombócba, palacsintába, derelyébe és barátfülébe is. Nagyobb családoknál kb. két üstnyi (120 l) lekvár is készült.

*Szilvasajt.* Főzése annyiban tért el a lekvárétól, hogy sűrűbbre hagyták, általában formába (özgerinc) öltve hagyták kihűlni. Nemritkán dióbelet szurkáltak bele, majd a tél folyamán a sajt annyira ki tudott száradni, hogy édes cseppeket választott ki. Szeletelve hasonlóképpen fogyasztották, mint a püspökkenyeret.

„Aszú” szilva. A szilvatermés aszalása ugyanolyan ünnepélyes kezdetű elfoglaltság volt a családok számára, mint a szüret. A beteg (moniliás, vírusos) vagy „léfolyós” szilvát gondosan kiválogatták, akárcsak a félig érett gyümölcsöket. A szilvát nyár végétől (a fajta érési idejétől függően) kezdték aszalni. A régióban sem a klíma, sem a rendelkezésre álló fajták nem teszik lehetővé a napon aszalást. Üstházra helyezett alkalmatlanság, kemence vagy a hagyományos pékkemence és meleg adta a szükséges hőenergiát a felesleges víz elpárologtatásához. A viaszos és vastag héjú fajták nehezebben aszalhatók, mint a nem-viaszos és vékony héjúak. A hővesztéséget a nyílt égés után (parázson) a kéménybe helyezett sublerrel gátolták. Egy szokásos méretű aszalóba 36 kas fért el. A viaszos szilvák felülete pókhálóssá lesz, de a népi gyakorlatban csak a legritkább esetekben permetezték le cukros lével. Szinte kizárólag keményfával tüzeltek. Kb. 6-8 kg friss gyümölcsből kaptak egy-másfél kg aszalványt. Egykor a fonóban is fogyasztották (nyáladzó), de aszaléklevest is főztek belőle. Újabban a kimagozott aszalványt töltött húsokba, szárnyas mellhúsokba, combokba, sőt vadhúsból készült kolbászba, szalámiba is beletűzik.

*Befőtt és friss kompót.* A területbejárások során azt tapasztaltuk, hogy csak a legjobb csemegeszilvákából készítettek befőttet. Sajnos, azok a nagymamák lassan már kihalnak, akik a családi hierarchiában ezt feladatként vállalták. Gazdaságosan tudták eltenni a besztercei szilva-jellegű (tehát nem túl nagy méretű) gyümölcsöt, félliteres vagy ritkábban más méretű üvegekbe. A celofánt mindig pergamennel is lefedték. Az üvegben a felső gyümölcsökre szalicilt hintettek, amit a felhasználáskor levettek. Gyakoribbnak számított a friss, főleg vegyes kompótok készítése, leginkább ünnepi ebédekhez. A kompótot kihűlve, húsételek mellé és rizskörethez szívesen fogyasztották.

*Pálinka.* A hibás, hullott (de beérett) és másra fel nem használt szilvát is megbecsülték azzal, hogy fadézsába, félfenekű hordókba összegyűjtötték. Érés idején még nem hűl le annyira az idő, hogy melegítéssel kelljen az erjedést siettetni. A hagyományos paraszti életszemlélet semmilyen formában sem fogadta el a pocskolást. Amikor a cefre kierjedt, a szilárd részek felgyűltek, s a hordó teljes tartalma lezárható lett. A Bodroghközben általánosnak számított a letapasztás, amely megakadályozta a szesztartalom egy részének elillanását. A szeszfőzdekék úgy számoltak, ha „hozott anyagból” dolgoztak, hogy 10 mázsa cefréhez 5 mázsa tűzifa szükséges. Nem volt szokás a zugfőzés, mert a régi porták lakói nagyon szerették a finomra főzött és tiszta pálinkát. Disznótorok, családi ünnepek, benne a halotti torok fontos része volt a szilva vagy más vegyes pálinka.



*Faanyaga és magja.* A szilvának mind a fája, mind a magja tekintetében magas a kalóriaértéke. Alkalmos tüzelőnek a kőmagja is, de csak nyitott helyen; kemencében sosem tüzeltek vele. A faanyagának szép a rajzolatossága és a színe, különleges faragványok, egyedi bútorok készítéséhez az elmúlt két évtizedben sajnos nagyon sok évszázados szilvafát vágtak ki.

### **Irodalomjegyzék a szerző fenti témájú műveiről**

- Faust, M. – Surányi, D. 1999. *Origin and dissemination of plums.* Hort. Rev. New York
- Surányi D. 1976. *A nagyüzemi gyümölcsösök előhírnökei – Duna menti ártéri gyümölcsös kertek.* Kertészet és Szőlészet 25 (51-52): 5.
- Surányi D. 1982. *A szenvedelmes kertész rácsudálkozásai.* Magvető Könyvkiadó, Budapest.
- Surányi D. 1985. *Kerti növények regénye.* Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Surányi D. 1990. *Az alföldi szőlők és szórványgyümölcsösök pomológiai értékei.* Kertgazdaság 22 (6): 45-63.
- Surányi, D. 2001. *The Carpathian Basin: Cradle of fruit cultivars – Endemic fruit cultivars in Hungary.* Hung. Agric. Res. 10 (3): 4-12.
- Surányi D. 2002. *Gyümölcsöző sokféleség. Biodiverzitás a gyümölcsstermesztésben.* Akcident, Cegléd.
- Surányi D. 2003. *A gyümölcsfák rendellenes virágzásáról a Kárpát-medencében (Példák az elmúlt évezredből).* III. Kárpát-med. Biol. Szimp. Összefogl. p. 79-92.
- Surányi, D. 2004. *Native plums of Hungary and traditional utilization of the plum and prune fruits.* Grønn kunnskap 8 (112A): 86-88.
- Surányi D. 2006a. *„Erdélyország” gyümölcsészete Orbán Balázs művei alapján.* V. Alf. Tud. Tájgazd. Napok p. 66-70.
- Surányi, D. 2006b. *Hungaricum plums: Hungary, the birthplane of plum varieties.* Hung. Agric. Res. 15 (2): 7-16.
- Surányi D. 2006c. (szerk.) *Szilva.* Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Surányi D. 2007a. *A szilvatermesztés története. Az Alföld vonzásában (szerk.: Újváry Z.) Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék – Pest megyei Múz. Ig., Debrecen–Nagykőrös.* p. 241-260.
- Surányi D. 2007b. *A 140 éves kunágotai Bereczki-féle fajtagyűjtemények. Agrártörténeti Szemle (sajtó alatt).*
- Surányi D. 2008a. *Szilvatermesztés. Fellendülés hagyományokból és újdonságokból.* Kertészet és Szőlészet 57 (23): 12-15.
- Surányi D. 2008b. *„Hét szilvafa árnyékában” – avagy gondolatok a magyar szilvatermesztésről.* in: Gonda I. (szerk.) *Magyar szilvatermesztés – stagnálás vagy előrelépés? Farmerexpo – Debreceni Egyetem, Debrecen.* p. 12-29.
- Surányi D. – Bellon T. 2000. *Gyümölcskultúra a Tisza völgyében.* Acta Biologica Debrecina 11 (1): 303.
- Tóth E. – Surányi D. 1980. *Szilva.* Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.