

## CSERESZNYÉINK

**A** NYÁRI GYÜMÖLCSIDÉNYT a cseresznye nyitja meg. Alighogy elvirágoztak az utolsó gyümölcsfák, alighogy ízlelőt kaptunk az igazi meleg napokból, többnyire még május havában, megjelennek a kereskedések kirakataiban, a vásárcsarnokokban és az utcai gyümölcsárusok asztalán az első korai cseresznyék. Kissé idétlenek ugyan, meglátszik rajtuk, hogy koraszülöttek» de ha a felnőtteket nem is mindig, a gyermekseveget feltétlenül meghódítják. Nincs az a legjobban nevelt gyermek sem, aki a kis csomókba kötött vagy pálcikákra fűzött piros csábitásnak ellenállhatna.

A régi idők embere télen csupa konzervált táplálékra szorult, a konzervekben, mind az állatiakban, mind a növényiekben, nincs, vagy vajmi kevés az élethez elengedhetetlen vitamin. A vitaminéhség hajtotta tehát a gazdagot és szegényt, a királyt és a jobbágyot a tavaszi zöld levelekhez és az első cseresznyékhez. Így értjük meg, hogy mikor ma csak a gyermekek szemét vonzza ellenállhatatlanul az első kis cseresznye, hajdan a hatalmasok is alig várták piroslását s akinek összekötetése a királyi udvarig terjedt, az első cseresznyékkal sietett kedveskedni az udvarnak.

Takáts Sándor, a kedves hangú magyar krónikás, sok érdekes adatot közölt a régi magyar főurak cseresznyerajongásáról és arról, hogyan igyekeztek az első magyar cseresznyékkal a XVI. században Ferdinánd királynak kedveskedni. Nagy igyekezetében még a történeti tényekről is megfeledkezett lelkes írónk, mikor a XVI. század magyar cseresznyetermeléséről lelkendezett. Akad ugyanis több olyan magyar főúri családi levél, amely május másodikán kelt s máris érett cseresznyékről számol be. Ilyen csodálatosan korai cseresznyeérésről mai fejlett kertészetünk sem tud, érthető hát első pillanatra, hogy lelkes krónikásunk így kiált fel. „Ha a mai állapotot szemünk előtt tartjuk, bizony nagy dolognak kell tartanunk, hogy XVI. századi főasszonyaink már május első napjaiban érett cseresznyével szolgálhattak.“

Sokat törtem ezen a csodán a fejemet, amíg végre nagyon egyszerű magyarázatára akadtam. Abban igaza van Takátsnak, hogy a XVI. században még nem ismerték az üvegházat, abban is, hogy azóta nem változhatott meg olyan mértékben az éghajlat sem Magyarországon, amivel a kétheti eltolódást megmagyarázhatnánk. Mert napjainkban rendszeresen május végén, június elején érnek az első korai cseresznyék,

kivételesen pedig május közepén. Takáts a régi magyar főúri asszonyok csodálatos kertészeti tudományában hitt, a csoda megoldása pedig az, hogy a XVI. század közepén még Julius Caesar naptárát használták s csak 1582-ben XIII. Gergely pápa léptette életbe a napjainkban érvényes időszámítást, sőt Magyarország csak 1587-ben tért át hivatalosan a Gergely-féle naptár használatára. Tehát a XVI. század főúri asszonyai keltezhették levelüket május másodikán, valóságban akkor már május közepe volt s aki ezeket a régi magyar leveleket napjainkban akarja felhasználni, éppúgy át kell kelteznie, mint 1582 október 4 után másnap nyomban október 15-ét kellett írni, hogy a földi időszámítással utolérjék az égit.

Miután így sikerült eloszlatni egy legendát és megvédeni korunk kertészeti tudományát, folytathatjuk mondandóinkat a cseresznye érési idejéről.

Bármely gyümölcsészeti munkát veszünk a kezünkbe, a többi gyümölcsfajtáinak érésidejét az évszakkal és a hónappal találjuk jelezve, ellenben a cseresznyefajták érésideje így szól: érik a cseresznyeérés első vagy második, stb. hetében. Hat csoportra szokták ilyen módon osztani a cseresznyefajtákat, amelyek közül nálunk az első átlagban május végén, június elején érik, az utolsó augusztusban, legfeljebb július végén.

Az érési idő különben más szempontból is nagyon jellemzi a cseresznyefajtákat. Azt mondhatnánk, hogy a cseresznyefajták rendszere és érési ideje közt döntő fontosságú az összefüggés. A gyümölcsészeti tudomány három változatát különbözteti a cseresznyének. Egyik a vad cseresznye. Erről csak annyit jegyezzünk meg itt, hogy Nyugat-Azsiától Nyugat-Európaig s így hazánkban is honos, a vegyes lombdöknék jellegzetes fája, de Európában nagyon szegény változatokban s gyümölcse szinte élvezhetetlen, csak a kőkori európai ősember elégedett meg vele.

Nyugat-Ázsiában ugyanez a vadcsesznye nagyon gazdag változatokban s kétségtelen, hogy a termesztett cseresznyefajták végső fokon mind Nyugat-Ázsiából erednek, honnan a történeti időkben kezdtek Dél-Európába szivárogni, majd a római császárság korában már a nemesebb fajták is eljutottak Rómába. A termesztett cseresznye eredetének és vándorútjának emlékét ma is őrzi a neve s pedig a magyarban is. E név ugyanis iráni származású, a kurd nyelvben keras, ghelas, a Kaukázusban kirahs, kiljas, Krim-félszigeten kiras, Armeniában kraseni. Kétségtelen, hogy Kerasunt városa a Fekete-tenger mellett a cseresznye eme ősi iráni nevééről kapta nevét s hogy itt már ősidőkben magas fokot érhetett a cseresznyetermesztés, bizonyítja Plinius feljegyzése. Plinius szerint ugyanis az első cseresznyéket Lucullus hozta Rómába Kr. e. 74-ben, mikor legyőzte Mithridatest. A római természetrajzíró csak annyit ír, hogy Pontusból hozta Lucullus a cseresznyéket, azonban azt tartják, hogy Kerasunt városából erednek ezek az első nemes cseresznyefajták. A cseresznye iráni neve a görögben krasos, a latinban cerasus, a középkorban ceresea, kersa, chirsa, végül a németben Kirsche, a szlávban cresnya, a magyarban cseresznye és cseresznye lett.

A termesztett cseresznyéket két változatba csoportosítjuk s megkülönböztetjük a puha húsúakat és a porcogósokat. Ezt a két változatot már Plinius is ismerte és jól jellemezte: „A júniánus cseresznyék íze nagyon kellemes, de szinte csak saját fájuk alatt élvezhetők, mert puhaságuk miatt a szállítás megviseli őket. Az első helyet a porcogóság igénylik, ezeket Campaniában plinianus, Belgiumban lusitániai cseresznyének nevezik.“ A puha húsú cseresznyék itt idézett nevét némelyek júniusinak értelmezik, vagyis felteszik, hogy már Plinius korában korai érésükről nevezték meg a puha húsú cseresznyék csoportját, ami nem lehetetlen. Mindenesetre tény, hogy általában a puha húsú cseresznyék korán érnek s mindenki tudja, hogy a porcogós cseresznyéknek csak június végén érkezik el az idénye.

Hogy végleg felfedjem a cseresznyefajták rendszerének titkait, most még csak azt kell elárulnom, hogy mind a puha húsú, mind a porcogós cseresznyéket színük és levük szerint osztályozzák, nevezetesen vannak fekete cseresznyék, ezek sötétebb piros színűek és levük erősebben vagy gyengébben pirosra fest, vannak továbbá sárgáspiros fajták, ezeket német példa nyomán a magyar gyümölcsészek is többnyire tarkáknak nevezik, noha ez az elnevezés nem mondható szerencsésnek; jellemző rájuk, hogy levük világos sárgásfehér színű és nem fest, végül megkülönböztetjük a sárga cseresznyéket, ezek teljesen sárga színűek, a piros színnek nyoma sem található rajtuk s levük nem fest.

A termesztett cseresznyék a rómaiak korában egész Közép-Európában elterjedtek, Plinius azt is tudni véli, hogy Lucullus hódítása után 120 évvel a tengeri úton Britanniába is eljutottak. Kétségtelen, hogy Pannóniába is a rómaiakkal kerültek az első termesztett cseresznyék s talán már a rómaiak felfedezték, hogy a Dunántúl kiválóan alkalmas cseresznyetermesztésre. Hogy a középkorban hogy és honnan jutottak cseresznyefajták Magyarországra, közelebbről nem tudjuk, de eleinte minden bizonnyal azon az úton, ahol még sokáig áradt a sok gyümölcsfajta az országba, nevezetesen délnyugatról, főként a Balkán-félsziget nyugati partszegélyén át.

A XVI. században már nálunk is nagyfokú volt a cseresznyetermesztés, hazai és külföldi adatok bizonyítják. Fabridus Balázs, a szorgalmas sárospataki tanár és szójegyzéki író elég jól megkülönbözteti a cseresznye említett három változatát, amikor szójegyzékében külön-külön megnevezi a vadcsesznyét, hályogszemű cseresznyét, amelyet fentebb puha húsúnak mondtunk, és a nagyszemű cseresznyét, amelynek ma ropogós a neve. Hogy korai cseresznyénkkel főuraink gyakran kedveskedtek az udvarnak, már előljáróban említettük, de teljesség okából azt is meg kell állapítanunk, hogy a nagyszemű ropogós cseresznyét ebben a korban is többre becsülték. Nádasdy családi levelei egyikében olvassuk: „Az apró cseresznyébe se nekem, se királyné asszonynak ő felségének ne küldj, hanem az öreg szemübe, mikor jól megéri.“ Szóval a korai, puha húsú, apró cseresznye jó volt újságnak, de mihelyt megérett a nagyszemű ropogós, többé nem becsülték.

A magyar cseresznye nemcsak a császári udvarnak volt kedvence, eljutott messzebb is Németországban. Akkoriban még nem tudták, mi az öröklődő fajtatulajdonság, mi az éghajlat hatása, ennél fogva

igyekeztek mindenféle gyümölcsöt, amely valaminő jó tulajdonságával feltűnt, megszerezni és elszaporítani. Hogy Magyarországon már májusban megérnek a legkorábbi cseresznyék, ahhoz nemcsak korai fajták, hanem a korai magyar tavasz is kell, de ezt a régiek nem figyelték, hanem aki magyar cseresznyéhez jutott, elültette a magját.

Gesner, az ismert nagy német polihisztor, 1561-ben Horti Germaniae címmel megörökítette a XVI. század sok híres kertjének és az azokban ápolt növényeknek emlékét. A század híres kertjei közt ismerteti például Woysssel polgár kertjét Boroszlóban s azt írja róla, hogy kitűnik gazdagságával, változatosságával, szépségével és sokféle ritka növényfajával. Ez a Woysssel élénk összeköttetésben lehetett Magyarországgal, mert kertjében több magyarországi származású gyümölcsfa állott s midőn a fiatal Sigismund Woysssel a felhasználandó adatokat apja kertjéről megküldte Gesnemek, lelkiismeretesen közölte vele azt is, hogy mely növény honnan ered.

Így aztán, mikor Gesner a kerti cseresznyéket előszámlálta, megírta azt is, hogy Woysssel kertjében „magyar, nagy, ropogós, édes, szivalakú“ cseresznyék is vannak. A mai magyart természetesen nagyon érdekelné, hogy miféle cseresznyénk lehetett ez a boroszlói cseresznye. Sajnos, ilyen kérdésre nem felelhetünk mással, mint találgatással. Annyi mindenesetre bizonyos, hogy a boroszlói magyar cseresznyének nem veszett egészen nyoma. Kaspar Schwenckfelt, hirschbergi városi fizikus, 1600-ban könyvet írt Szilézia növényeiről és ásványairól s ebben említi a „nagy magyar“ cseresznyéket. A *Grosse Ungarische Kirsche* még a múlt század német cseresznyeirodalmában is fel-felbukkan, sőt a francia szakirodalomba is eljutott.

És mégsem tudhatjuk, miféle magyar fajta volt ez a cseresznye, mert Gesner nem jegyezte fel a színét. Ha Leroy híres munkájában lapozgatunk, amely *Dictionnaire de Pomologie* címmel a múlt század második felében nemcsak a francia érdeklődőknek volt egyik legolvasottabb gyümölcsészeti szakmunkája, Gesner és Schwenckfdt fentebb említett adatát, amelyet Johannes Bauhin közvetített Leroyhoz, *Cerise Ungaric Dure* módosulatban látjuk viszont s a kiváló francia gyümölcsész a közönséges ropogós cseresznyéhez — *Bigarreau Commun* — vonja.

Magyar források nyomán is kereshetnek a XVI. század külföldre vándorolt nagy magyar ropogós cseresznyéjét. Verancsics Antal esztergomi érsekhez intézett levelek közt olvashatjuk Miksa császár 1573 március 18-án Bécsben kelt leiratát, amelyben nemesítésre alkalmas oltóágakat kér a primástól, „és pedig két fajta legjobb minőségű cseresznyét, egyik a nagyszemű piros cseresznye, a másik fekete, ez utóbbi közönségesen öregszemű fekete cseresznyének neveztetik, nagy bőséggel vagyon Ölyveden, ezért fekete ölyvedi cseresznyének is hívják.“ Ennek az adatnak különös fontossága, hogy az első tájfajta magyar cseresznyenév.

Ezekből a történeti feljegyzésekből, nem ugyan a boroszlói nagy magyar cseresznye mivoltát, hanem azt egész bizonyossággal megállapíthatjuk, hogy már ekkoriban több nagyszemű cseresznyefajtát

termesztettek az országban. Kár csak az, hogy senki sem mutatott nálunk a gyümölcsfajták iránt annyi érdeklődést, hogy legalább annyira felismerhetően foglalkozott volna cseresznyéinkkel, mint némely külföldi botanikus és kertész. Még a következő században is Lippai János leírása a cseresznyefajtákról eléggé zavarosnak mondható, bár az öregszemű fekete cseresznye legalább neve nyomán felismerhető.

„A cseresznye — írja Lippai — közönségesen kétféle, oltott és oltatlan. Ezek közül némelyek öregek, némelyek középszerűek, némelyek aprók. Színeikben pedig ki fekete, ki veres, kinek fele fejtér, fele veres, ki éppen fejtér. Az íze jó édes leves és egy kicsit savanyúcska szabású, főképpen az oltott fekete öreg és jó porcogós. A későnő leginkább Szent Mihály nap tájban érik, jó kemény, de középszerű és a csutkáján mintegy fodra vagy, ritka itt minálunk. Afféle fejtér és fele veres, igen jó édes s lágú.“

A XVIII. SZÁZADBAN ÉS A XIX. ELEJÉN nyugaton nagy léptekkel halad előre a cseresznyefajták ismerete és nemesítése, nálunk még a régi módon folyik a gyümölcsstermesztés. Csak két szakírónkat hívom fel erre tanúnak. Egyik Grossinger, a magyar faismeretnek megalapítója, aki 1797-ben sem tart érdemesnek többet feljegyezni, mint azt, hogy Magyarországon a domboldalok bővelkednek cseresznyefákban, főként a szőlők szélén ültetnek sokat, Sopron mellett híresek a mayersdorfi és pollendorfi, Kőszeg mellett a nyúli és baráti, Komárom mellett a neszmélyi és lábatlani cseresznyék. „A magyarok némely fajtát névvel is jellemeznek, ilyen a hólyagos, hopolyagos, leveses, Pongorót vagy Pongrác, ropogó cseresznye.“ Egy év múlva Veszelszki Antal sem tud mást a magyar cseresznyefajtákról, mint a cseresznye-termő helyek dicséretét. „Nálunk a pozsonyi, soproni, vas- és baranyavármegyei cseresznyék leginkább dicsérteinek, úgymint a schaden-dorfiak Sopron mellett, cákiak, velemiek Kőszeg és Rohonc táján, Baranyában pedig a pécsiek, noha a váciak sem alábbvalók ezeknél.“

Nyugaton ekkor már leáldozóban van a régi patriarkális gyümölcsészet, helyét elfoglalja a kapitaüsztikus világrend hivatásos ipari és kereskedelmi kertészete, amelynek legfőbb központjai a faiskolák, ahol természettudományi pontossággal tanulmányozzák a gyümölcsfajtákat, sőt a növény virágos szaporodásának ismerete alapján új fajtákat is nagy számmal állítanak elő. Ez az irányzat a cseresznye-termesztést is új utakra terelte, nagy körben gyarapodtak ismereteink a cseresznyefajtákról és új fajták raja áramlott végig Európán, amely szinte nyomtalanul eltemette a régi világ cseresznyéit.

Magyarországra a felvilágosodás korától kezdve feltartóztathatatlannal erővel és szinte meghatározhatatlan számban kezdett özönlenni a sok új nyugati gyümölcs, köztük az új és idegen nevű cseresznyefajták. Ausztria, Németország, Franciaország, sőt Belgium, Hollandia és Anglia hivatásos faiskoláit először csak főuraink keresték fel új fajtákért, majd a XIX. században nálunk is alakultak faiskolák s ezek versengve hirdették és kínálták a nemes nyugati cseresznyefajtákat.

A múlt század harmincas éveitől kezdve főként Bazalicza Mátyás nyitrapereszlényi, Urbanek Ferenc majtényi plébános, később pedig

Entz Ferenc terjesztették faiskolájukból a nyugati gyümölcsfajtákat, de nagyon sokan közvetlenül is szereztek külföldi fajtaanyagot. Ezek közül lehetetlen itt elmellőznünk Szkublics Károly szerepét, aki szentbalázi birtokán valóságos cseresznyeűjteményt tartott. A Gazdasági tudósítások és Rohonci közlemények című kiadvány 1841-ben megjelent 3. füzetében Szkublics részletesei ismerteti élő cseresznyefajtagyűjteményét s elmondja, hogy a nagy cseresznyetudós, br. Truchsess fogadott fiától lehetőleg minden fajtát megszerzett s így jutott ahhoz a 182 cseresznyefajtaéhoz, amelyeket dolgozatában felsorolt. Szkublics Károly és utódai szívesen osztogatták a birtokukban lévő fajták oltóágait s így az egész Dunántúlt elárasztották az új, nyugati cseresznyefajtákkal. Szenvedélyes cseresznyetermelőnk emlékét Molnár István örökítette meg e század elején, amikor Magyar pomológia című díszmunkájában leírta és színes képpel kísérve feldicsérte a Szkublics-meggyet.

Bazalicza is, Urbanek is adtak ki névjegyzéket faiskolájukról s jellemző, hogy ezekben a cseresznyefajták közt hiába keresünk magyar cseresznyefajtát, egyetlenegy sem akad. Ellenben Szkublics Károly említett dolgozatában közli, hogy 14 olyan cseresznyefajtája is van, amelyeket külföldi munkák nem írtak le, ezek tehát valószínűleg hazai fajták. Csakhogy a negyvenes évekig olyan mennyiségben özönlöttek el a nyugati fajták Magyarországot, hogy többé akkor sem lehetett eldönteni egykönnyen, vajjon valamely nálunk termelt cseresznyefajta külföldi vagy hazai eredetű-e, ha leírása hiányzott a közkézen forgó szakirodalmi munkákban.

Ebből megérthetjük, milyen nagy volt a jelentősége, mikor végre a múlt század közepén Entz Ferenc kiadta Kertészeti Füzetek című munkáját s velük megindította az országban termesztett és általa ismert fajták rendszeres meghatározását és gyakorlati értékelését. Entz munkája XIII. füzetében 1858-ban hat cseresznyefajtát ismeretett s érdekes, hogy ezek közül három külföldi, három pedig hazai tájfajta nevet hord.

Entz után Bereczki Máté vette át a vezéri szerepet a magyar gyümölcsészetben, sajnos, ez a kétségtelenül legkiválóbb pomológusunk nem sok érdeklődést mutatott éppen a cseresznyék iránt. Gyümölcsészeti vázlatok című nagy munkájában mindössze a függelék végén három oldalt áldozott a cseresznyéknek s itt 27 fajta nevét sorolja fel, többnyire hiányos leírással.

A magyar cseresznyetermesztés ügyének felkarolása így másokra maradt s különösen két kiváló kertészünk vette gondjaiba, Villási Pál, a keszthelyi gazdasági tanintézet főkertésze a múlt század 70-es éveiben, majd Angyal Dezső, hosszú ideig a kertészeti tanintézet igazgatója. Villási Pál fáradhatatlanul kutatta a Dunántúl cseresznyefajtáit s a tanintézet kertjében tudományos és gyakorlati tekintetben tanulmányozva őket, a javát igyekezett széles körben elterjeszteni. Elmondhatjuk, hogy az új magyar cseresznyetermesztésnek ő rakta le alapjait s ő vezette olyan eredményekhez, amelyek hatása alatt ismét megindulhatott külföldre a magyar cseresznye. Ugyanígy folytatta a magyar cseresznyetermesztés irányítását Angyal Dezső is, keresvén

külföldön és itthon a termesztésre alkalmas cseresznyefajtákat s amely bevált, azt leírta és terjesztette.

Napjainkban kereken 20-ra becsülhetjük a tömegtermesztésre ajánlott cseresznyefajták számát, de köztük sok a helyi fajta s általános elterjedésnek alig 5—6 örvend. Ezek a számok mutatják, hogy avatatlannak sem éppen lehetetlen eligazodni a magyarországi cseresznyefajták sorában és legalább a gazdaságilag vagy történetileg fontosabb fajták neveivel mindnyájan megismerkedhetünk.

MIKOR A CSERESZNYERENDSZER szerint elsőnek a lágy húsú, vagyis a korai cseresznyékről szólunk, arra gondolunk, vajjon melyik lehetett az a magyar korai cseresznye, amellyel a XVI. században a magyar főurak a királyi udvarnak kedveskedtek és amellyel nem egyszer elnyerték a pályát, vagyis megelőzték más országok cseresznyetermesztő főurait. Sajnos, e tekintetben korunk cseresznyefajtáinak ismerete nem ad feleletet. Feltűnő, hogy már Lippai is a XVII. században hallgat a korai magyar cseresznyékről, korunk magyar cseresznyeirodalmá pedig kivétel nélkül csak külföldi korai fajtákat ismer.

A cseresznyeérés első hetében érő, vagyis a legkorábbi fajták közül Urbanek és Bazalicza a Májusi korai szívcsesznyét emlegetik. Ezt a fajtát egész Európában ismerik a cseresznyetermelő országok, sokféle helyi neve is van, nem lehetetlen hát, hogy már a XVI. században is ez örvendeztette meg májusban a régi magyarokat. A múlt század közepén Entz két korai cseresznyét írt le, a ma is ajánlott Coburgi korai cseresznyét és a Legkorábbi tarka cseresznyét.

Utóbbinak így zengi dicséretét: „Fája képviseli e nemben a legnagyobb tőkét, legjobban megfizeti a neki szánt kis helyecskét s azért méltán foglal itten helyet. Senki sem tudja a gyümölcs értékét jobban megítélni, mint a pesti kofa. De semmiféle cseresznyét sem fizet meg az oly jól, mint azt. Ezt hol szemenként, hol pálcikákra kötve adja, hol pedig aprócska füzetekben árulgatja méregdrága pénzen, míg az őrsi ropogóst, vagy pedig a nagy Napóleont is aránylag potom áron itceszámra méregeti.”

Bereczki Máté Heintze korai cseresznyéjével próbálkozott Mezőkovácsházán, majd Molnár István 1896-ban a Legkorábbi piaci cseresznyét ajánlotta, amelyet Gubenban állították elő és Späth németországi faiskolája terjesztett. Ez a korai fajta Németországban valószínűleg lázba ejtette akkoriban a cseresznyetermesztőket, mert azt híresztelték róla, hogy még az északnémet klíma alatt is megérleli gyümölcsét május közepére, ami messze járt a valóságtól.

Angyal Dezső 1901-ben ajánlotta a Boppardi korai cseresznyét. Ez a Rajna vidékének legkorábbi cseresznyéje, nevét Boppard községről kapta, ahol átlagban május 20—25-ike közt érik gyümölcse. Nagy előnye, hogy húsa legkeményebb a korai fajták közt s legalkalmasabb szállításra, minélfogva nagyobb mértékben is lehet termesztetni. Ízre is kiválik a korai cseresznyék közül.

Mikor a vasúti teherszállítás olyan fokra fejlődött nálunk, hogy a korai cseresznyét is vasútra rakhatták, déli vidékről hozzánk is elju-

tott a Bozeni korai cseresznye, amelyet Angyal Dezső 1909-ben ismer-  
teit magyar nyelven. Bozenben, Meránban ez a cseresznye jó évben  
már május első felében érik, nálunk Budán május második harmadá-  
ban. Nagyon igénytelen kis cseresznye, korunk közönségét nem igen  
elégíti ki.

A puha húsú cseresznyék közt vannak sárgák is, nálunk a Cser-  
szegi mézes cseresznyét ajánlják ezek közül, bár ez csak a cse-  
resznyeérés harmadik hetében érik, amikor már küszöbén állunk a  
legjobb ropogós cseresznyékérésének. Ezt a nagyon édes fajtát Villási  
Pál fedezte fel a Cerszegi-szőlőhegyen Keszthely határában s Molnár  
István írta le már említett Magyar pomológia című munkájában.

A ROPOGÓS, vagy ahogy a régiek nevezték, porcogós cseresznyék  
csak június közepén, sőt gyakrabban csak végén kezdenek érni. Nemzet-  
gazdasági tekintetben ezeknek sokkal nagyobb a jelentőségük, mint  
a korai puha húsúaknak, mert jól szállíthatók s befőzésre is alkalmasak.  
A legkorábbi ropogós cseresznyék a cseresznyeérés második hetében  
tűnnek fel a piacon, ezek azonban mind újabb fajták, a régiket csak  
a cseresznyeérés vége felé látjuk a piacon. Legkönnyebben úgy tájé-  
kozódhatunk a ropogós fajták sorában, ha a három szín csoportot  
külön-külön vesszük szemre.

A fekete, festő levű ropogós cseresznyék közt utoljára, tehát már  
augusztusban érik a Nagy fekete ropogós cseresznye. Ezen a néven ismeri az egész világ gyümölcsészeti irodalma. Kétségtelenül nagyon régi fajta, amely talán az egész cseresznyevándorutat változatlanul járta végig Kerasuntól korunkig. Már a XVI. század gyümölcsészeti irodalmában jól felismerhető a szerepe s például Franciaországban, ahol a cseresznyék szintén már époly korán nagy szerepet játszottak, mint nálunk is, az első kiváló francia pomológus, Charles Estienne, 1540-ben *Cerise Coeur-Noir* és *Cerise Heaulme-Noir* néven ismertette. Magyarországon szintén ez a fajta volt a XVI. és XVII. században sokat emlegetett Öregszemű fekete, vagy öregszemű fekete porcogós cseresznye. Mai neve a XVIII. század végén a német irodalomban bukkant fel s onnan terjedt szét.

Nálunk ipa is nagyban termesztik s 1907-ben ezt írta róla Angyal Dezső: „A székesfővárosi és a bécsi piacra, sőt kisebb mennyiségben még Németországba is, főleg Hont, Bars, Nógrád és a szomszédos megyékből szállítatik és rendszeren jó áron értékesül, mert erősen színes leve miatt nem annyira nyers fogyasztásra, mint inkább befőzési célokra úgy magánosok, mint vállalatok ezt vásárolják tömegesen.“

Míthogy a Nagy fekete ropogós cseresznye nagyon későn érik, újabb időkben igyekeztek korábban érő fekete ropogós fajtákat fel-  
fedezni vagy kitenyészteni. Ez a törekvés sikerült is és a múlt század közepén Németország is, Franciaország is több korábban érő fekete ropogós cseresznyét hozott forgalomba. Ilyen például a cseresznye-  
érés második hetében érő Germersdorfi óriáscseresznye, amely Gubenből származik s nálunk Bereczki kezdte terjeszteni. Szintén még a cseresznyeérés második hetében gyümölcsözik a *J a b o u l a y r o p o g ó s a*, amelyet Lyonban állított elő M. Jaboulay.



Nálunk szintén Bereczki ajánlotta először. A cseresznyeérés harmadik hetében, tehát már július első felében van idénye a Hedelfingeni óriáscseresznyének, amelyet Hedelfingenből kapott Lucas, az ismertnevű német gyümölcsész. Magyarországon már 1878-ban ismertette Villási és el is terjesztette.

A magyarországi tájfajták közt is több fekete ropogós cseresznye van, némelyik kiválónak is mondható. Entz Ferenc Baltavári ökörszem néven 1858-ban írta le az elsőt, ebből támadt a magyar pomológiai irodalom egyik legnagyobb vitája, amellyel majd alább foglalkozunk. Urbanek 1860-ban Szucsáról küldött Oberdicknek, ama kor egyik német gyümölcsész szaktekintélyének, egy magyar fekete ropogós cseresznyét, amelyet azonban Oberdick szakmunkájában is azonosnak ítél a Nagy fekete ropogós cseresznyével, de Berecki mégis felsorolta munkájában Szucsai fekete ropogós néven.

A legszebb magyar cseresznyét Belke Tivadar, a keszthelyi gazdasági tanintézet főkertésze fedezte fel a múlt század 60-as éveiben egy badacsonyi szőlőben s 1869-ben Badacsonyi óriáscseresznye néven a németországi Pomologische Monatshefte egyik számában szakszerűen le is írta. Legjobban a Hedelfingeni óriáscseresznyéhez hasonlít, de az alaki eltérésektől eltekintve, csak a cseresznyeérés negyedik hetében, tehát július közepén érik, nagyon kényes, a fagytól könnyen szenvedő és éppen nem bőtermő fajta, ezért bármennyire ajánlják, csak szűk körben, a Badacsony környékén terjed, ahol azonban minden más cseresznyét felülmúl. Angyal Dezső 1899-ben költői nyelven jellemezte a Badacsonyi óriáscseresznye feltűnő helyhez kötöttségét. „A Balaton gyöngyének, a bájos Badacsonynak bazaltos talajában vert gyökeret és annak páratelt légkörébe emeli ritkás koronáját, hogy az aránylag enyhe teleken hallgassa a Balaton rianását, a sirály sírását. Ha onnét elviszik, visszasír oda, vagy megöli időnek előtte a honvágy.”

A felvidéki Mednén magról kelt újabb időkben a Mednyánszky Emília nevét viselő fekete ropogós cseresznye, amelyet Mednyánszky Sándor, Trencsén megye gyümölcsészetének ismertetője írt le a Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetekben 1882-ben.

A millenniumi esztendő ajándéka a Disznódi fűszeres cseresznye, már t. i. a szakirodalomban, mert Nagyszeben mellett, Disznódon régóta termesztik, onnan került a múlt század ötvenes éveiben Kolozsvárra s így írta le a kellő tanulmányok után Ritter Gusztáv, a kolozsvári gazdasági tanintézet főkertésze, e sorok írójának gyümölcsész oktatója. Azóta széles körben elterjedt az országban.

Az Alföld adta a Pongorádi fekete cseresznyét, amely Nagykőrösön elengedhetetlen fája a szőlőknek. Hogy csak a neve azonos-e a Grossinger által már a XVIII. század végén feljegyzett Pongrác vagy Pongorót cseresznyével, vagy természetrajzi mivolta is, eldönthetetlen, mert Grossinger árva szóval sem jellemezte cseresznyéjét.

Végül szintén a Felvidékről került forgalomba a Nyársardói cseresznye, amelyet Antolik József plébános írt le 1899-ben. Ez is régi tájfajta, Nyársardón és környékén emberemlékezet óta ez képviseli a fekete ropogós cseresznyéket.

A ropogós cseresznyék másik nagy csoportja, a pirostarka, nem festő levű cseresznyék is már a XVI. században képviselve voltak Magyarországon, legalább is az akkoriban emlegetett nagyszemű piros cseresznyét minden bizonnyal ide számíthatjuk. Ha Leroynek, a kiváló francia gyümölcésznek igaza van, aki a boroszlói magyar ropogós cseresznyét, mint említettük, a közönséges ropogós cseresznyéhez osztotta be, akkor körülbelül azt a pirostarka ropogós cseresznyefajtát is ismertnek tételezhetnők fel, amelynek utódai lehetnek e csoportnak a múlt században leírt magyar tájfajtái.

Mielőtt azonban ezekre rátérhetnénk, a legelterjedtebb és a júliusi cseresznyepiac dédelgetett kedvencét, a Nagyhercegnő cseresznyét kell előrebocsátanom. Ez az igazi ropogós cseresznye, ezt kedvelik leginkább frissen és befőzve. „Midőn régi hagyományainkhoz híven — írja Angyal Dezső 1910-ben — a szorgos gazdaszony a karácsonyesti vacsorához készülődik és megelégedett pillantással befőtjtjei felett szemlét tart, hogy a legszebb világos cseresznyével ékesítse asztalát, keze önkénytelenül is a Nagyhercegnő cseresznye után nyúl.“

Magyarba már egészen behurcolódott, hogy nevét Nagyhercegnőnek írjuk s bár minőségénél fogva megérdemli, tulajdonképpen helytelen, mert Nagy hercegnőcseresznye, Grosse Prinzessinkirsche, valójában a neve. Viszont az is igaz, hogy a XVIII. század legvégén és a XIX. század legelején, amikor feltűnt és gyorsan elterjedt, egymás után kapta a különféle neveket, így lett Hollandiában Groote Princess, Belgiumban Lauer mann, Franciaországban Bigarreau Napóleon I., majd később Bigarreau Esperen stb. Magyarországon is mindezek alatt a nevek alatt terjesztették faiskoláink, így Urbanek és Bazalicza még a múlt század első felében Lauer mann cseresznyéjének nevezték, Entz Ferenc 1858-ban a Kertészeti Füzetekben Napóleon vagy Lauer mann cseresznye néven szembeállította a Nagy hercegnő cseresznyéjével, Girókúti Ferenc, aki 1863-ban színes táblákban akarta bemutatni Magyarország gyümölcészetét, Hollandi Nagyhercegnő néven írta le és képét is közölte, Villási Pál 1883-ban szintén Hollandi Nagyhercegnő néven ismertette és jó színes képét is adta, majd Bereczki Esperen ropogósának mutatta be a Gyümölcészeti Vázlatokban, míg végül az újabb magyar szakirodalom Angyal nyomán egyszerűen Nagyhercegnő néven különbözteti.

Ez a néváradat és névzavar legyen a példája annak, milyen nehéz a fajták tisztázása, mihelyt csak néhány évtized irodalmában tájékozódni akarunk. És így könnyebben megértjük azt a vitát is, amely a legszebb és legértékesebb magyar pirostarka ropogós cseresznye körül kifejlődött és, azt mondhatnám, dühöngött a múlt század egész második felében. Ennek a vitának Baltavári ökörszem a címe s lényege, hogy egy fekete vagy egy pirostarka ropogós cseresznyénk viselje-e ezt a nevet.

Először Szkublics Károly a főntebb már megnevezett helyen 1841-ben tette közzé nyomtatásban a vitás nevet s bár leírást nem fűzött hozzá, mégis a Baltavári nagy vemyeges porcogós cseresznye név elég jó tájékoztató. Úgy látszik, Szkublics nem terjesztette a

cseresznyét s cikkét kevesen olvasták, mindenesetre 1858-ban Entz Ferenc egy fekete ropogós fajtát írt le Baltavári ökörszem néven, amelynek „leve sötétveres és nagyon festő, fehémeműekben okozott foltjai sötét violaszínpirosak”. Entz cseresznyéje sem terjedt el, ezért nem ütközhetünk meg azon, hogy 1881-ben Villási Pál újból egy pirostarka (vemyeges) ropogós cseresznyét írt le Baltavári ökörszem néven s színes rajzát is közölte.

Ádáz harc indult most, mikor Bereczki Máté felemelte szavát és felidézve az Entz-féle fekete Baltavári emlékét, ennek számára követelte a Baltavári ökörszem nevet. Minden érvet /elsorakoztattak, sőt Villási még Baltavárra is leutazott és helyszíni szemlét tartott, míg végül Bereczki 1884-ben oly módon vágta ketté a gordiusi csomót, hogy a fekete Baltavárit elnevezte Entz feketéjének, a pirostarka Baltavárit pedig Glocker óriásának. Ebben mindenesetre volt valami igazságszolgáltatás, mert az egész zavarnak Glocker Károly, Batthyányi Fülöp herceg enyingi várának kertésze volt a felidézője, Ő küldte ugyanis ugyanazon néven Entznek a fekete, Villásinak a pirostarka Baltavárit.

Az újabb magyar gyümölcsészeti irodalom ennél fogva most már Glocker óriása néven különbözteti a legkiválóbb magyar pirostarka ropogós cseresznyét, amely azonban nem áll egyedül s így röviden társait is meg kell neveznünk. Szkublics Károly 1841-ben említi a nagykanizsai Török borcseresznyét, de azóta sem írták le részletesen. Entz 1858-ban leírta Németújvár vidékéről a Fehér molnárnő cseresznyét, az újabb szakirodalomban ez sem szerepel. Villási 1883-ban idézi két ilyen magyar cseresznye nevét, egyik a Kis őrsi szépség, másik a kolozsvári István magyar király cseresznye, mi lett velük, nem tudjuk. Villási 1866-ban a Badacsony északi oldalán fedezte fel a Korkoványi cseresznyét, 1883-ban csak röviden ismertette, részletes leírását Angyal Dezső közölte 1899-ben. Villási nagyon dicsérte ezt a magyar cseresznyét és székében terjesztette. Végül Molnár István századunk elején írta le Magyar pomológiájában a hontmegyei Korponai világos cseresznyét, amely ott régi tájfajta, és a baranyamegyei Várkonyi cseresznyét, amellyel a várkonyiak Pécsét látják el pirostarka ropogós cseresznyével.

A ropogós cseresznyék utolsó csoportját, a sárgákat, csak külföldi fajok képviselik, de nem örvendenek valami nagy keresletnek. Az egyik Dönissen sárga ropogósa, amelyről azt tartják, hogy Gubenban nevelte magról az, akinek nevét hordja. A másik Büttner sárga ropogós cseresznyéje, ezt Halléban nevelte a múlt század legelején Büttner, a németek egyik buzgó cseresznyetenyésztője.

A magyar cseresznyetermelés ma ezeknek a fajtáknak birtokában és helyes megosztásuk révén az egész cseresznyeideény alatt elláthatná nemcsak a belföld városi piacait, hanem azokat az országokat is, amelyek klímája nem olyan előnyös a cseresznyetermesztésre, mint a miénk s kivált a Dunántúl.