

GYÓGYI PIROS – a keresett csoda

Régi erdélyi fajta, több változata létezik: Piros, Csikos, Ojtott gyógyi. A Gyógy folyó (Alsófehér megye) völgyében keletkezett. Sokan leírták, legkorábban Nagy Ferenc a Girókuti-féle pomológiában (1862–1863), majd Bereczki Máté – legutóbb Veress István és Nagy-Tóth Ferenc. Mindenki ültetésre ajánlja. Csodálatos bőséggel terem: nem ritka, hogy 150–200 kg termést is hoz, bár későn fordul termőre. A kolozsvári botanikus kert hajdani gyümölcsésze, Ritter Gusztáv 1897-ben jegyezte meg róla, hogy gyümölcse tartósága és szép színe miatt igen keresett piacos termék. Budai József, aki Erdélyből települt át Miskolcra, és szenvedélyes növénynevelő volt, meg is kérdezi hajdani (1903-as) olvasóitól: vajon miért nem látni hozzá hasonló szépségű gyümölcsöt a közforgalomban? „Mert míg az ő nemes versenytársait a piacon soha, avagy csak nagy ritkán látom, tőle egész télen át piroslik és görnyed a miskolci kofák asztala. Igen, mert óriási, erőteljes, edzett fája van s hozzá roppant termékeny. Ezekkel az előnyökkel a Gyógyi a piacra tolakodik, mit sem törődve a külföldről ideszakadt indigéna mágnaskollégákkal.” Nagy Ferenc is arról tudósít, hogy „mint a diót, póznákkal verik le, majd az alma-halmazokat szalmával kiegészített vermekbe lapáttal hányják be, mire a vermeket beföldelik. Tavasszal zsákokba, általvetőkbe rakván, lovon, szekéren hurczolják Kolozsvár, Arad, Temesvár felé. Legtartósabbak azon fák, melyek a magról vagy gyökérhajtásról vannak nevelve.”

A régiak szerint a Gyógyi pirosnak létezik egy csikos ököváltozata is, amely „verescsikos, hosszukó, igen leves, s szinte aratásig eláll”. A Gyógyi piros gyümölcse kicsi, héja vékony, sima, fényes, alig zsiros tapintású és hamvas. Alapszíne zöldessárga, biborvörössel takart, napos oldalán ibolyába játszó sötétvörös. Húsa sárgásfehér, a bőr alatt vöröses – roppanó és borizú, magháza nyílt és számos ép magot rejt magában. Fája nagy koronát képez, mely nem igen korán, de annál bővebben terem. Gyümölcse sokáig eláll – százados ősfái Erdélyben ma sem ritkák. Nagy Ferenc a Gyógyi piros termesztési értékéről és minőségéről elmélkedve megjegyzi, hogy a gyümölcsfa esetében „figyelmet érdemel mint curiosum, hogy sok eset jön elé, mikor az örökösök megosztóznak az ingó vagy ingatlan birtokon, a gyógyi almafákat viszont közös használatra fennhagyják”. A tündérkerti gyűjteményben a Gyógyi piros alma Farkaslakáról (Udvarhely vm.) való.





„ahol ezen becses
almafajról szó van,
Bazalitzs Mátyás
nevéről elfelejtkezni
nem szabad”
E. F.

HÚSVÉTI ROZMARING – MAGYAR ROZMARING,

HONTI ALMA, ENTZ-FÉLE ROZMARING

– keringő egy név körül

A rozmaringalmák modern összefoglalása Berczki Máté nevéhez fűződik – s épp ezzel a kiváló magyar rozmaringalmával. Berczki a „rozmaringalma” oltóvesszejét Entz Ferencről kapja – aki az általánosan ismert gyümölcsöt 1854-ben írta le Magyar rozmaringalma néven. Entz itt visszatul egy nemzedékkel korábbi időre, a pereszlenyi plébános és gyümölcsész Bazalicza Mátyás (1784–1848) működésére, aki német nyelvű katalógust adott ki a többi közt 57 almafajtajáról. Entz meg is jegyezi Bazaliczáról, hogy „ahol ezen becses almafajról szó van, Bazalitzs Mátyás nevéről elfelejtkezni nem szabad, ki legelőször ismertette meg azt velünk, és több más eredeti honi válfajokkal együtt a hazában elterjeszté”.

A Magyar rozmaringalmát tehát Entz itt írja le és jellemzi először: „A magyar rozmaring alma valóságos képe az igénytelen érdemnek! Nem olly porhanyó és körteszerű olvadékonyságú, mint olasz [tirosi] druszája, és éppen mivel ropogós húsú, csodálatos tartósságú, leginkább ha a derek beálltaig a fáján meghagyatik; mit annál



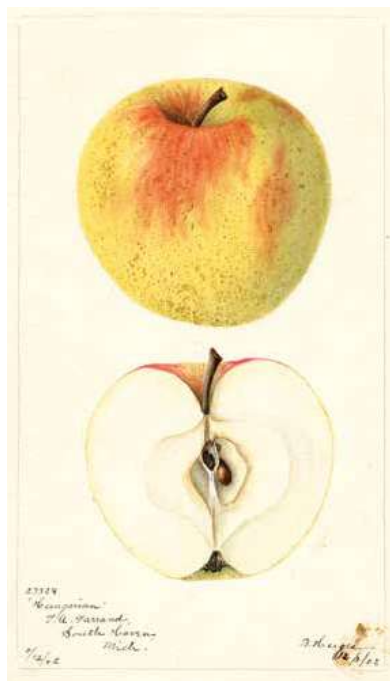
biztosabban lehet tenni, mivel igénytelen külseje után, az ingyen-
vevők figyelmét kikerülni szokta. Termékenységre, termetre és
nagyságra kiválik e fa, és tanúsítja, hogy hazánk földjének szü-
löttje és kedvelője.”

Bereczki a *Vázlatokban* (III. kötet) az Entz-féle Magyar rozmaring-
almát aztán tiszteletből átkereszteli Entz-rozmaringnak – szél-
tében ezen a néven terjed az országban, noha többféle névhasználat
van forgalomban: a kecskemétiak Rozmarin-almának, a nagykö-
rösiek Citromalmának, Felső-Magyarországon Hontialmának, s
Bereczki révén Entz-féle Rozmarin-nak nevezik. Közülük a 'Honti
alma' nomen a legidősebb – a Bereczki-kortárs Villási Pál is
szigorúan ezt a nevet használja. Erdélyben nem ismert fajta – az
Erdővidékről elszármazott Budai József az 1900-as *Gyümölcs-
kertés*zben Honti nagy alma néven írja le, és állítása szerint a Honti
nagy alma nem azonos a Magyar rozmaringgal – Budai önálló
magyar gyümölcsfajtaként tartja számon. 1940-ben a Felsőma-
gyarországi gyümölcskamara úgy ír a Honti almáról, mint a leg-
kedveltebb almafajta egyikéről. „Különösen Gömör és Kishont
vármegye területén gyakori. Az öregebb gazdák máig is a legtöbb-
re becsülik, joggal. Évtizedek múltak, minden változott, de a Honti
almafák ma is állnak, teremnek. Buzgó öregek ma is jórészt ezzel
oltják be a vadoncokat. A Honti alma csak tájneve a jól ismert
Entz rozmaringnak.”

Ma használatos Húsvéti rozmaring nevéhez legnagyobb erenye,
a hosszú eltarthatósága révén és fel-fellángoló névviták során jut:
a 20. század első felében rendszeren húsvétkor jelenik meg tömege-
sen a gyümölcskereskedések kirakataiban. Több alföldi gyümölcs-
termelő ezt tartja a legjobb alföldi téli almának, mely nem éri el
ugyan egyes renetalmák kvalitásait, de minőségben fölülmúlja
a Téli piros pogácsát és a Török Bálintot, sőt a Szercsikát is, mondja
rőla Rapaics.

A Húsvéti rozmaring valójában régi magyar fajta. Alakja inkább
csúcsosodó (az Entz rozmaringé hengeredebb) sokáig eltartha-
tó. Bőre sima, szívos, általában zsiros tapintású és fényes – eleinte
fehéreszöld, értevel szalmasárga, napos oldalán pirossal belehelt.
Húsa zöldesen fehér, bő levű, elég kellemes ízű, illatos, zamatos.
Erős növéssű fája igen edzett. Későn fordul termőre, de hosszú
életű lesz s bőtermő. Talajban, éghajlatban nem válogatós.

A tündéerkerti gyűjtemény Húsvéti rozmaringja Zalatárnokról (Zala
vm.) való.



JAKAB ALMA (JAKAB-NAPI ALMA)

– az első érésűek között

Gyermekkoromban még nagy becsülete volt ennek a fajtának
a nyugati végeken. A Kárpát-haza más területein nem találkoztam
vele, de amikor elkezdtem keresni örökségünk gyümölcscsészeti
hagyatékát más tájegységeken, már nálunk is alig maradt hír-
mondó belőle.

Szent Jakab napja körül érett, ami a naptár szerint július 25-ére
esik. A legkorábban érő almák közé számított, ezért nagy volt
a becsülete. Nekünk is volt egy nagy fánk a kertben. Emlék-
szem, hogy gyümölcsöt csak a fa alól szabadott szedni, fáról
nem, ezért barátaimmal gondoskodtunk róla, hogy a csúzlít és
minden egyéb hadi eszközeinket bevetve, mielőbb lekerüljön
minden alma a fáról. Ennek legfőbb kárvallottja a család vete-
ményeskertje és a szomszéd épületének a cserepe volt. Utóbbi-
ért néha felelősségre vontak, de az volt az érzésem, hogy ez így
megy nemzedékek óta. Ráadásul ellátta a fa a szomszédokat és
a rokonságot Jakab almával, és valljuk meg, csekélység néhány
összetörött cserép egy véka Jakab almához képest. Összegezve:
a Páris almájával szemben a Jakab alma békét, és nem viszályt
hozott. Közepes nagyságú gyümölcse zöldes, később megsárgult.
Édes alma volt minimális savakkal. Legnagyobb értéke az volt,
hogy ez volt az első érésű alma.

