

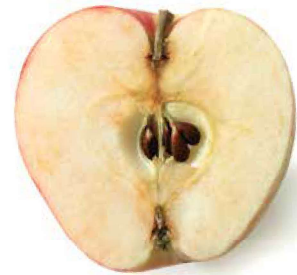
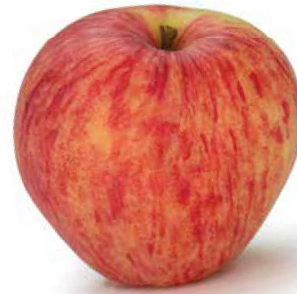


## EPERALMA

Valódi gyűjtőnév: Halasi eperalma, Angol eperalma, Kalotaszegi Eperalmája Kispetriből, de ismerünk Csikos eperalmát is – vidékenként szinte különböző fajtákat értettek alatta. Nagy Ferenc az 1842-es *Mentorban* Torda város kertjeinek két vezető fajtája közt említi: „A tordai gyümölcsstenyésztés csekélyebb érdekű; de van a' tordai szőlőkben két neme az almának, az eperalma és a francia muskotály (Tordán narancsalma), melyek ott nagy mennyiségben tenyésznek.” Nagy-Tóth Ferenc megjegyzi, hogy az 1871-es kolozsvári gyümölcskiállításon bemutatott Eperalma a Török Bálint almával volt azonos, másutt Piros almát neveztek Eperalmának, megint másutt a gyűjtött alma az Őszi piros kálvill fajtával volt azonos stb.

Viszont Bodor Pál 1809-es kolozsvári *Lajstromában* eredeti nevével („eper alma”) szerepel: „Őszi eper alma. Setét piros stráfos, hosszúko, delicat eper ízű, tart Januariusig.” Az 1810-es kézirat jegyzékében már némileg bővebben tárgyalja és ajánlja: „Őszi eper alma. Közép nagyságú, hosszúko setét piros stráfos gyenge savanyu kedves eper ízű alma. Többnyire mintha czik-kekre lenne osztva. Érik Octoberben tart Deczemberig.”

Az Eperalma gyengébb tarthatósága ellenére vásáros portéka, sokszor inkább csábító színéért fogyasztották. Őszi változata a gyakori – szeptember második felétől érik. Alakja gömbölyded, de vannak hosszúkás, kúpos változatai is – alapszíne sárga, zöldessárga, értével sötétpiros; egyes változatai csikosak. Húsa leves, roppanó. Kellemes íze enyhén savas és eperre emlékeztető. A tündérkerti gyűjtemény Eperalmája Csonkahegyhátról (Zala vm.) való.



## ÉDESALMA

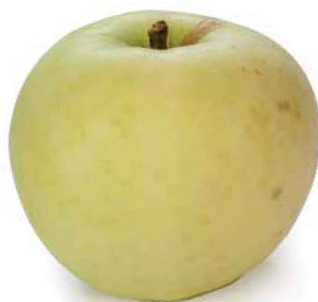
Az édesalma mindenütt előfordul szerte a Kárpát-hazában. A népdalokban sokszor a boldog szerelem jelképe:

Jaj, de piros alma  
Az én babám ajka,  
Édes alma csüng a fán  
Szeret engem a babám.

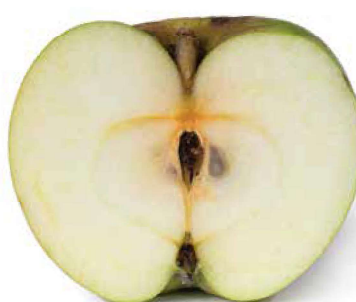
Ezeknek a fajtáknak közös jellemzője, hogy nem a cukortartalmuk magas, hanem a bennük lévő sav kevés. Több tucat változatot ismerek, de általában mindegyiket csak Édesalmának nevezték. Keveset láttak el még egyéb jelzővel a fajta megkülönböztetése végett, de ilyen is volt. Például Pirosédesalma, Zsírosédesalma, Nyári édesalma, Téli édesalma stb. Aszalásra például a savanykás édesalmát tartották a legjobbnak.

A Hájasédes alma az Őrség fajtája volt egykoron. Ősszel érett, hosszú ideig lehetett tárolni. A különlegessége az volt, hogy hájas, értsd: viaszos volt a felülete. Molnár V. Józsi bácsinak (akit tanítványai és követői a magyar néplélek egyik utolsó kutatójának tartottak) is ez volt a kedvenc almája. El is ültettük falujában, hogy emléket állítsunk egy nagyszerű magyar embernek, és megtartsunk a jövődönnek egy kitűnő magyar gyümölcsfajtát.

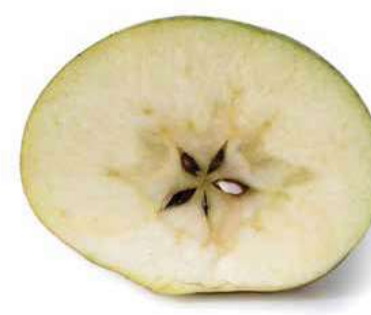
A tündéerkerti gyűjtemény számos „édesalmát” tartalmaz – pontosabb meghatározásuk hosszabb tanulmányozást igényel.



Édes vajalma

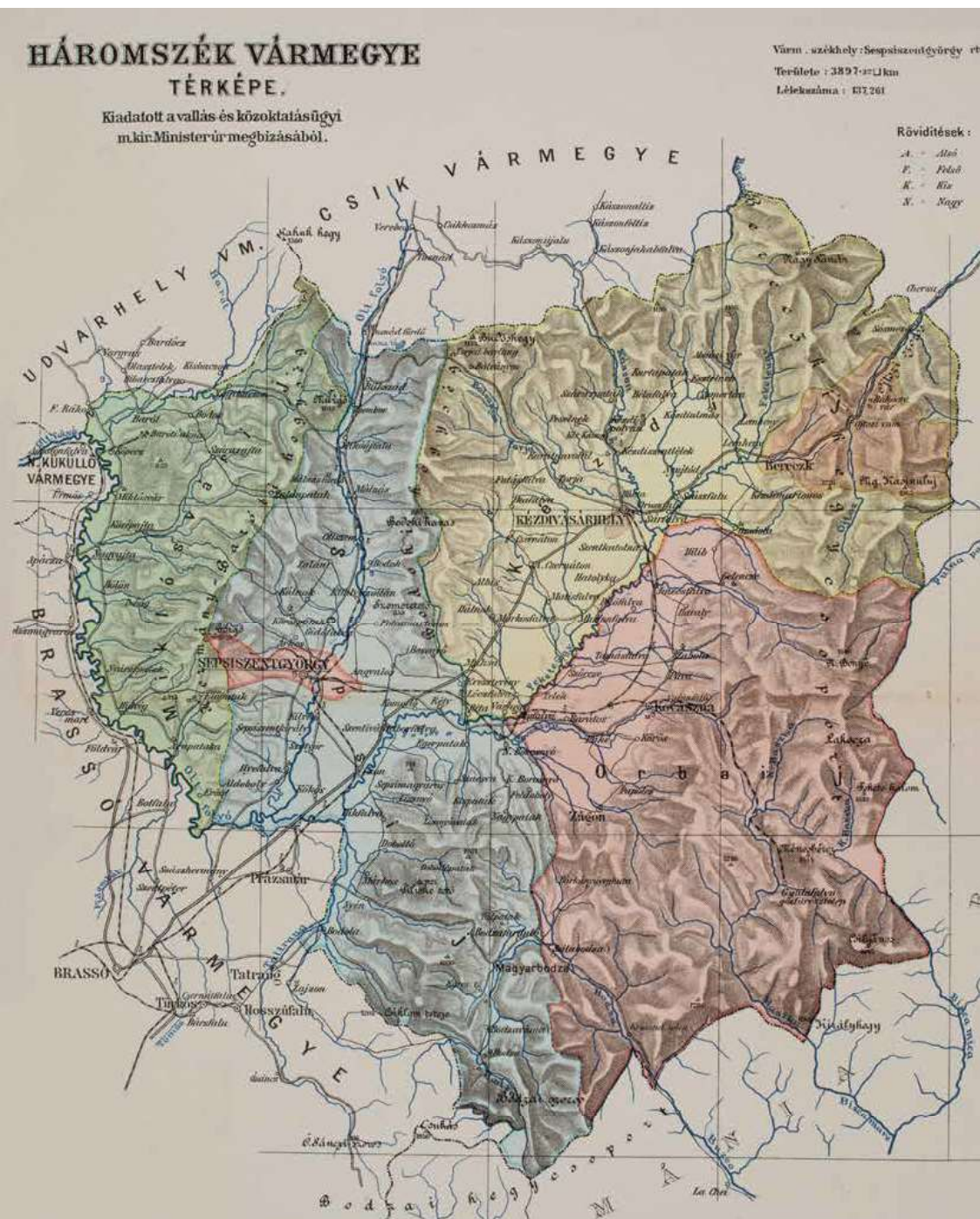


Édesalma, Nyitró



Szivacsos édesalma





## FÜZALMA, ORBAI ALMA, MAGOTLAN ALMA

– egy név rejtélye

A Füzalmát először a Gőcsej és az Őrség határán, Zalalövön találtam. Zölde, közepesnél apróbb gyümölcse kissé szivacsos volt, őszintén szólva ettem már jobbat is, de márciusban még ott volt a fa alatt a gyümölcs, és többsége épen. Nevét feltehetően a gyümölcs színéről kapta, amely hasonlított a fűzfahajtások színéhez. Erdélyi barangolásaim során már tudatosan mentem el a Bodza-fordulóba, Bélafalvára, bízva benne, hogy talán megtalálom azt a legendás Füzalmát, melyet Bereczki Máté Orbai almának keresztelt el. Istennek hála akkor még élt a fa. Ott volt az Orbay család kertjében, dacolva az elemekkel. Gyümölcsöt is szedtem



alatta, nem csak oltóágot, pedig mikor ott jártam, elmúlt már a tél első fele. Ez a fajta közepesnél nagyobb, sárga, édes és magotlan. Históriaijából kiderül, hogy Bereczki Máté anno híret vette, amikor 1875-ben Magyarország keleti sarkából, a Székelyföldről kapott egy levelet Márton Ferenc járásbírótól Csíkszentmártonból. Ebben áll az első komolyabb híradás a Füzalmáról. „Van nekünk egy almafajtánk, amely a Háromszéken Füzalma név alatt nagyon el van terjedve. Ezen almát dugvány által szaporítják, mint



a fűzet. Magva nincs, csak maghártyája. Gyümölcse elég nagy, hosszúkas, csúcsos idomú. Késő tavaszig eláll. Húsa puha, savanykás; tésztában kitűnő, nem könnyen rothad, még ha ütődést kapott is. Ismered ezen almát?”

Bereczki a levél hatására kutatni kezdett – írt Kézdiszentlélekre Orbay Mihály táblabíró földbirtokosnak (1805–1881), aki a fajtát gyökérsarjról Márton Ferentől kapta, s akinek kertjébe már termett is. Orbaytól jött a válasz: „A Füzalma hazája Háromszék,



vagyis az egykori Kézdi, Orbay, Sepsí és Miklósvár székek. Kézdiszentléleken magotlan almának is nevezik. Eredetéről semmi bizonyosat ki nem kutathattam. Nagyon valószínű azonban, hogy a Kászon vízének iszaplerakódásában kelt magról a fűzbokrok közt, honnét a füz vagy fűzi alma nevet is kaphatta, és ahonnet beiszapolás következtében föld alá került s meggyökerezett ágaíról és vesszeiről kezdték elejénte szaporítani. Ezen almafajtát különben is legkönnyebben lehet elszaporítani azon sarjadványokról, melyek az idősebb fák töve körül bőven szoktak a földből kihajtani, s melyeket évenként, nehogy az anyafa életerejét fogyasszák, különben is el kell távolítanunk. E sarjmaradványokat faiskolába lehet ültetni, s ott bármely almafajjal be lehet oltani. Rajtok minden almafajta jól díszlik, s tapasztalásom szerint az ily oltványaink erőteljesebben díszlenek, mintsem azok, amelyeket egyéb almafák magvairól kelt csemetékre oltottunk. Nagy becsben is tartjuk ezen almafajt nemcsak gyümölcsseinek szépsége és jósága miatt, hanem különösen fájának ezen említett tulajdonsága miatt is.”

Bereczki később e Székelyföldön fennmaradt régi magyar almát Füzalma helyett Orbai alma néven írta le, első leírójáról különböztetve a nevét. Ám a gyümölcs Szikszai Fabricius Balázs 1590-es szójegyzékében is szerepelt már *Mag nekől való alma* név alatt – ami bizonyítja, hogy korábban is országosan elterjedt gyümölcs volt. Rapaics felveti kapcsolatát a Metét/Métatalma/Metélő almával, amely újabb érdekes gyümölcstörténeti összefüggésekre enged következtetni. Bereczki Máté mezőkovácsházi kertjéből a gyümölcsöt tovább küldte Lucasnak Reutlingbe, aki örömmel fogadta és eltelepítette, majd szakszerűen írta le, és színes képét is közölte a *Pomologische Monatshefte* 1882-es évfolyamában. A kortárs erdélyi kutató, Nagy-Tóth Ferenc Magotlan (Fűzi) alma néven tárgyalja a *Régi erdélyi almák*ban. Más leírója szerint csemegegyümölcsnek másodrendű, de háztartási gyümölcsnek kitűnő. Többnyire kúpos alakú, húsa fehér, rendkívül omlatag, puha; nem hiába mondják róla, hogy a fogatlan ember is örömmel élvezheti. Savanyúsága nagyon kellemes, Hároszéken ecet helyett is használják. Fája hatalmasra nő és oltás nélkül, gyökérsarjról is szaporítható – s ahogy Bereczki mondja, e gyümölcsészeti kincs „kedves hazánk Pomona birodalmát gazdagítja!”.

A tündérkerti gyűjteményében az Orbai/Füzalma Bélaalváról (Háromszék vm.) való.