

paraszemölcs. Előfordulhat a deresedő felület is. A látványosan megszínésedett, kifejtett, de még meg nem puhult gyümölcs a benne lévő kősejtek miatt étkezési szempontból élvezhetetlen. Ekkor tényleg fojtós ízt ad a szájban ('fojtós berkenye', 'fojtóska'), amelyért elsősorban a termésben lévő cseresavak a felelősek. A házi berkenye gyümölcse a színes érést követően egy-két hét alatt megbarnul, és puhává válik az addig kemény és élvezhetetlen húsa. A termésérés ideje hazánkban általában szeptember, de ez augusztus közepére és október/november elejére is eltolódhat. A termések és magok terjesztését kisméltóságok (rágcsálók, nyest, nyuszt, mókus) és nagyobb emlősállatok (borz, vaddisznó, őz, szarvas), valamint kisebb részben a gyümölcsöket fogyasztó madarak végzik.

Igen magas életkort tud megérni e faj. A becslt adatok 400–500 évben állapítják meg a maximális korát.

Elterjedési területe

A házi berkenye valójában közép- és délkelet-európai elterjedésű, jellemzően szubatlanti és szubmediterrán flóraelem, kisebb észak-afrikai és Fekete-tenger melléki előfordulásokkal (1. ábra). Termesztése folytán az eredeti areán jóval kívül eső területeken is nagy számban található egyedek. Éppen ezért a természetes előfordulás határait meglehetősen nehezen lehet rekonstruálni. Természetes előfordulása Közép-Európában a dombvidékeken, 100–400 m tszfm. között a leggyakoribb, míg Dél-Európában a hegyvidékek alsó régióig felhatolva mintegy 800 m tszfm.-ig fordul elő. Kivételesen, pl. Görögországban 1350 m-ig (Athos-félsziget), sőt 1900 m-ig (Piris-ter) is felkapaszkodik. Horvátországban és Bosznia–Hercegovinában a tengerparton is előfordul, a Fekete-tenger vidékén 100 és 700 m közötti magasságban a leggyakoribb, Közép-Anatóliában 1300 m-ig felhúzódik, de Spanyolországban ismerünk 1800 m-en is házi berkenye előfordulást.

Előfordulása

A házi berkenye a jelenlegi határainkon belül elsősorban a középhegységek melegebb, délies kitettséű oldalain, erdőkben található, valamint az ugyanitt fekvő szőlőhegyek és régi gyümölcsösök területén, mint természetbe vont gyümölcsfa. A dombvidékeken már szórványosabban lép fel, a sík vidékekről pedig teljesen hiányzik. Melegigénye és a téli erőteljes fagyokat kerülése az elterjedési területből is tükröződik, s ez a magyarázata annak, hogy nálunk hiányzik az alföldekről, s ezért fordul elő elsősorban ott, ahol mandulát vagy szőlőt termesztnek.

A faj hazai őshonossága – több más régóta termesztett kultúrnövényhez, így a szelídgesztenyéhez, királydióhoz hasonlóan – régóta vitatott kérdés. Egyes vélekedések szerint a jégkorszakot követően Magyarország területére dél felől, a Balkán-félsziget irányából húzódnak fel a házi berkenye. Mások a faj szórvány előfordulásai, a zömében kultúr vagy félkultúr környezetben való megjelenése miatt ültetettnek gondolják. Az utóbbi évek archeobotanikai leletei inkább az elő-

ző vélekedést igazolják. Hazai előfordulását a 2. ábra szemlélteti.

Élőhelye

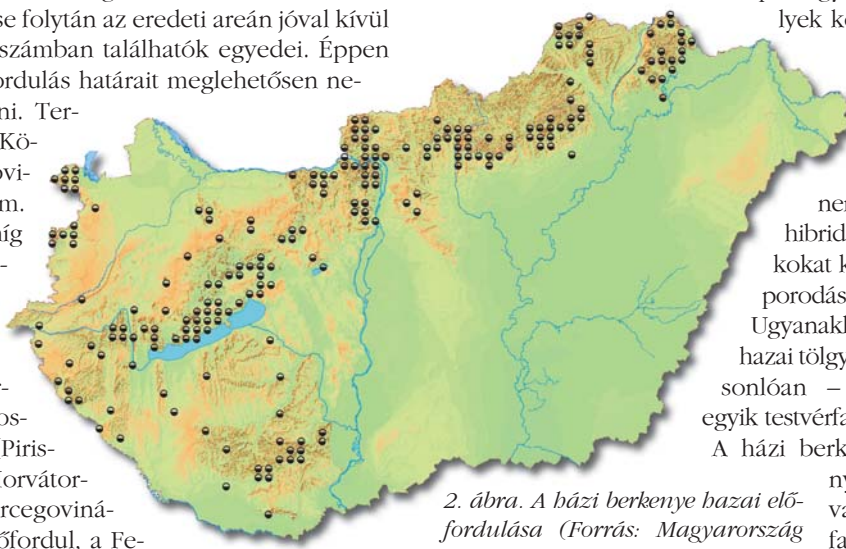
Természetes élőhelyeink közül a cseres–kocsánytalan tölgyesekben, ill. a mész- és melegkedvelő tölgyesekben leggyakoribb a házi berkenye. Előfordul még a gyertyános–kocsánytalan tölgyesekben is, ahová a környező cseres–kocsánytalan tölgyesekből húzódik be. Ritkábban bokorerdőkben, zárt száraz mészkerülő tölgyesekben, hegylábi és dombvidéki lösztölgyesekben, törmeléklejtő-erdőkben találjuk, ahol a faj már nincs termőhelyi optimumában. Számos előfordulása ismert másodlagos cserjésekben, erdőszegélyekből, felhagyott vagy használatban lévő szőlőkből, gyümölcsösökből és kertekből.

Változatossága

A rózsafélék családjának almafélék alcsaládjába tartozó berkenyék közel kétszáz faja az északi mérsékelt övben él. Európai képviselőiket öt alnemzetségbe sorolják, négy alnemzetséget csupán egy-egy faj képvisel, amelyek közül a *Cornus* alnemzetségbe tartozik a házi berkenye. Érdekes, hogy a *Sorbus domestica* kívül a többi alnemzetségbe tartozó faj hibrideket és átmeneti alakokat képez, s bonyolult szaporodási formákat mutat fel. Ugyanakkor a házi berkenye – a hazai tölgyek közül a cserhez hasonlóan – nem hibridizálódik egyik testvérfajával sem.

A házi berkenye a többi berkenyefajjal összehasonlítva kevésbé változatos fajnak számít. Egyesek a faj fő formája mellett (f. *domestica*) a gyümölcs alakja alapján további két formát különítenek el: egy körte alakút (f. *pyriformis* = f. *pyrifera*) és egy alma formájút (f. *maliformis* = f. *pomifera*). Mivel a termésforma igen változatos, és nemcsak a különböző fákon más és más termés, hanem egy fán belül is változhat az alakja, ezt a fenti felosztást mások indokolatlannak tartják. Újabbban a levélke alakja és fogazottsága alapján különítenek el fajon belüli egységeket.

2. ábra. A házi berkenye hazai előfordulása (Forrás: Magyarország Flóratérképezési Adatbázisa, Sopron és Sonnevend Imre gyűjtései)



Természetvédelmi vonatkozások

A házi berkenye 2001 óta védett hazánkban, természetvédelmi értéke a kicsit megmosolyogtató 2 000 Ft-ról 2012-ben 10 000 Ft-ra emelkedett. Vörös listánk veszélyeztetettség közelinek tünteti fel. E faj manapság nálunk az elfeledett gyümölcsök sorába tartozik, ugyanakkor tőlünk nyugatra több évtizede reneszánsza van a házi berkenye kultusz feltámasztásának. Wedig Kausch-Blecken von Schmelting német professzornak köszönhetően önálló folyóirat is megindult *Corninaria* néven 1994-ben, s megalakult az e fajt támogatók baráti köre is (Förderkreis Speierling). A rendszeres összejöveteleken a terméséből készült pálinka kóstolásától a csillagászati összegekért árveréseken kínált rönkök mustrálgatásáig

széles spektrumban foglalkoznak e fajtával a lelkes hívei. A házi berkenyét bemutató német nyelvű monográfia pedig már két kiadást is megélt.

Hazánkban fő veszélyeztető tényezői a művelési mód megváltoztatásával (gyümölcs- és szőlőtelepítés, parcellázás) járó fakivágások. A termőhelyi viszonyok megváltoztatását eredményezhetik a fakitermelések, az erdőgazdálkodási hibák, a spontán beerdősülések és cserjésedések, a tájidegen fajokkal történő erdősítés és a túlzott vadléltszám rágása, dörzsölése. Az egyes házi berkenye példányokat közvetlenül veszélyeztető tényezők közül a faj nehezen történő természetes generatív szaporodását és az ebből adódó felújítási problémákat kell megemlíteni.

A gyakorlati lépések terén az 1980-as évek elejétől a Balaton-felvidék erdőterületein és szőlőhegyeiben, majd 1997-től Zala megyében is megkezdte Sonnevend Imre a házi berkenye előfordulásainak részletes felmérését, a faj helyzetének feltárását. Nyári László erdőmérnök a zempléni, míg kollégája, Kiss Balázs a dunakanyari házi berkenyék előfordulásait tárta fel. Mások kertészeti szempontból kezdtek el foglalkozni a fajtával, azok formáinak begyűjtésével és ültetvényben való elhelyezésével. Több nemzeti park területén beindult a meglévő állomány felmérése, helyenként ehhez a munkához civil szervezetek is kapcsolódtak a régi gyümölcsfajok, -fajták és gyümölcsösök, fás legelők feltárásával. A lassan beinduló felvilágosító és népszerűsítő munka keretében a Balaton-felvidéki Nemzeti Park munkájának részeként tájékoztató táblával jelölte meg szintén Sonnevend Imre Zala megye két, valamint a Káli-medence legidősebb és legvastagabb házi ber-



Fotó: Vidéki Róbert

kenyét 1997-ben és 2002-ben. Több önkormányzat és magánszemély számára méretes suhángokat osztottak ki. Így készült el például a Káli-medencében Monoszló községben a falu temetőjéhez vezető út házi berkenye fásítása Simon György kerületvezető erdész és polgármester odaadó támogatásával.

A közeljövőben szükséges lenne minden nemzeti park működési területén az erdőállományokban és azon kívül, szoliter állásban lévő házi berkenye példányok katalógizálása, a tennivalók meghatározása (a tulajdonos értesítése a fa meglétéről, a környezet kitisztítása, a konkurens fák kivágása, koronatisztítás). Az erdészeti szakemberek felkeltése éppen olyan fontos, mint az érdeklődő közönség tájékoztatása. Az erdőben lévő egyedeket a gyérítések és véghasználatok során feltétlenül kímélni kell.

Általános tapasztalat, hogy a faj ismételt felemlegetése, előadásokon való szerepeltetése erős figyelmet vált ki a házi berkenye régi ismerőiből és nem ismerőiből egyaránt. Ezért a fajt érintő ismeretterjesztő munkának, a fák konkrét védelmét szolgáló tevékenység mellett, folyamatosan nagy jelentősége lesz a megőrzésben. Fontos, hogy mindig megfelelő szaporítóanyag álljon rendelkezésre az adott környék egyik faiskolájában, mert az érdeklődők általában azonnal vásárolni is szándékoznak ebből az elfeledett gyümölcsfánkából. 2012-ben a Nyugat-magyarországi Egyetem Növénytan és Természetvédelmi Intézetének támogatásával megjelent egy népszerűsítő könyvecske is Sonnevend Imre tollából, mely mű alapja lehet a házi berkenyét megismerni kívánóknak és a sorsáért aggódóknak egyaránt. 🌿

Röviden a házi berkenye szaporításáról

Gárdonyi Géza Isten rabjai c. regényében ezt írja: „ne ültess berkenyét, mert úgysem éred meg a termését”. Lehet, hogy sok ember ezt ténynek vette és a házi berkenye ültetésével vagy szaporításával nem is foglalkozott, és az is lehet, hogy épp ezért ilyen ritka az Év Fája Magyarországon, vagy éppen egész Európában.

A házi berkenye vegetatíván gyökérsarjakból igen könnyen és jól szaporítható. Főleg mechanikusan megsértett gyökérrendszerek produkálnak nagyobb mennyiségű gyökérsarjat. Ugyanúgy lehet gyökérdugványozást is alkalmazni. Azt is meg kell említeni, hogy a házi berkenye egyik túlélési stratégiája, főleg állományban, hogy vegetatíván szaporodik tovább. A magoncok képtelenek versenybe szállni a többi erdei fajok magoncaival. Ezért fektet a házi berkenye igen sok energiát a gyökérrendszer felépítésébe. A vegetatív szaporítás előnye, hogy identikus növényeket nyerünk, ami főleg a nagy gyümölcsformáknál fontos.

A magról vetett házi berkenye magoncok új génszerkezettel rendelkeznek, ezért ezt egyfajta „zsák-bamacska” szaporításnak is nevezhetjük. A házi berkenye terméseit csak a gyümölcsshullás második felében szedjük, ha magbeszerzés a célunk. Ezekben a gyümölcsökben, általában akár háromszor több mag található, amelyek vitálisabbak és nincs benne annyi almamoly hernyó sem. A gyümölcsöt többnyire a földről szedjük, de erdei környezetben a vad komoly konkurenciát jelent, mivel igen kedveli. A gyümölcsöt erjesztjük, és a magot kimossuk. A cefréből kiemelten finom párlat készíthető. Különböző példányokból beszerzett vetőmag csírázó százaléka igen variábilis, 15-91% közötti. 1 kg kb. 33 000 magot tartalmaz. A magot helyesen kell tárolni, de az őszi vetés is szóba jöhet. A kicsírázott magoncokat akkor pikírozzuk, amikor elérik az első lomblevelés állapotot. A házi berkenye magoncokat igyekezzünk szabad talajban növeszteni, a konténerben lévő példányok több törődést igényelnek, hajlamosak a ventúriás varasodásra, és gyengébb eredményeket mutatnak. Javasolt jól termő, magas csírázási százalékkal rendelkező példányokat identifikálni, esetleg ezekből magtermesztő ültetvényt alapítani, mivel e fajjal kevesen foglalkoznak. Optimális termesztési körülmények között a 2 éves csemeték meghaladhatják akár az 1 m magasságot is.



Dr. Bakay László – Szlovák Mezőgazdasági Egyetem, Nyitra