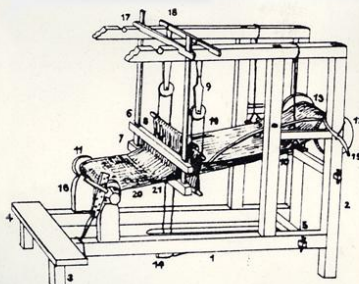
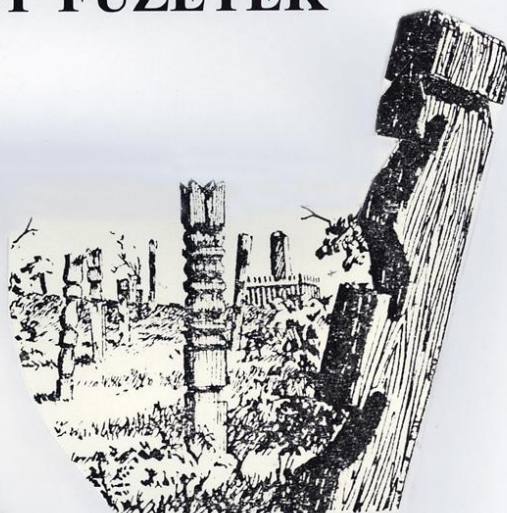




*JÓSVAFŐI*  
HELYTÖRTÉNETI FÜZETEK



**20. füzet, 2004**



**JÓSVAFŐI**  
**HELYTÖRTÉNETI FÜZETEK**

11. évfolyam 20. füzet  
**2004.**

Felelős szerkesztő:  
**Szablyár Péter**

Felelős kiadó:  
Szablyár Péter  
ügyvezető

HU ISSN 1785-9956

Kiadja a **SZINLŐ Barlangi-vendégforgalmi Kft.**,  
(Jósvafő, 3758 Dózsa György utca 3.)  
a jósvafői tájház alapítója.

✉ [szinlo@axelero.hu](mailto:szinlo@axelero.hu)

📄 <http://www.museum.hu/josvafo/tajhaz>

Nyomdai munkák: **K-B Aktív Kft.** Gyorsnyomda és másolószolgálat,  
Miskolc. Felelős vezető: Kása Béla

*Jósvafő jövője – Jósvafő múltja*

*Az idei év az évfordulók jegyében telik. 1994-ben – a falunapok péntek délutánján - nyitottuk meg a tájházat. Ennek bizony már tíz éve. A régi fotókat nézegetve szomorúan kell megállapítani, hogy azok közül, akik akkor együtt örültek velünk, sokan már nincsenek közöttünk. Sokszor eszembe jut az is, hogy ha tudtam volna, hogy „mi vár rám”, nekiláttam volna-e ennek a munkának, a tájház létrehozásának. Borongósabb perceimben néha nemmel válaszolok, de a lelkem mélyén a valós válasz: IGEN. Az évfordulóra készülve a ház helyiségeit kimeszeltük, egy kicsit átrendeztük. A legnagyobb változást a „Barlangok világa” c. kiállításon hajtottuk végre, ahová a Rudabányai Érc- és Ásványbányászati Múzeumtól két szépen felújított tárlót kaptunk. Megújultak a felső kert virágoskertjei is, Tóth Erika szorgos munkájának köszönhetően. Az évfordulóra Pekár József szepsi fafaragó barátunk egy mives emlékoszlopot faragott, amelyet a falunapok péntek délutánján fogunk leleplezni.*

*Új korszak kezdődött a Jósvafői Helytörténeti Füzetek történetében is. Az eddigi szamizdat kiadást nyomdai úton előállított, kiadási engedélyszámmal rendelkező, füzetek váltják fel, reményeink szerint tartalmukban is megfelelően a csinos külsőnek.*

*A ház körül is nagy munkálatok folytak, elkészült a Dózsa György utca csatornázása, megnyitva ezzel az utat a teljes komfortosítás, a huszonegyedik századi lét felé.*

*Nem kis büszkeségemre a Magyarországi Tájházak Szövetsége második országos találkozóját idén szeptemberben Jósvafőn rendezzük meg, szeretettel várva és fogadva az ország és a határainkon túli területek tájházainak lelkes szakembereit.*

*Fogadják olyan szeretettel ezt a 20. füzetet, amilyennel készült.*

*Jósvafő, 2003. júliusában*

*Szablyár Péter*

<p><i>Ez a kiadvány bolti terjesztésre nem kerül. Másolása nem tilos, inkább megtisztelő.</i></p>
---

## A GYÜMÖLCSTERMESZTÉS MÚLTJA ÉS JELENE JÓSVAFÓN

HUDÁK KATALIN – SZMORAD FERENC

Jósvafő község – csakúgy mint az Aggteleki-karsztvidék majdnem minden települése – évszázadokra visszatekintő gyümölcskultúrával rendelkezik. A gyümölcsstermesztés hagyományai napjainkig nyúlnak, s rengeteg érdekességgel, tapasztalattal, tanulsággal szolgálnak a mai generációk számára is. Rövid tanulmányunkat – SCHUSTER (1999), SCHUSTER–SZMORAD (2000), G. TÓTH–GEISZLER (2001), HUDÁK (2001) korábbi írásainak feldolgozásával – azzal a céllal tesszük közzé, hogy elősegítsük a gyümölcsstermesztés helyi tradícióinak megismerését, megőrzését, s hogy ezáltal a gyümölcsstermesztés, gyümölcskultúra Jósvafő jövőjében is fontos szerephez jusson.

### A gyümölcsstermesztés történeti vázlata

Jósvafő több mint 600 éves település, első részletesebb leírása a 14. század végéről való (DÉNES 1999, SZABLYÁR 2000). A leírás, mely a leleszi konvent (egyházi rendi gyűlés) 1399. október 24-én kelt levelében olvasható („...végül *Ilswafw birtokon, húsz népes jobbágytelket és két elhagyottat, hat ekére menő szántóföldet, három ekére menő csipkebokrost, egy torony nélküli kőegyházat, egy kétkerekű malmot, amely felülről hajtatik, eme kerekek közül az egyik az említett Istváné és az ő fiaié; egy elhagyott malmot és egy közönségesen hamornak nevezett malmot...*”), gyümölcsstermesztésre utaló adatot nem tartalmaz, azonban feltételezhető, hogy már ezidőtájt, a 14. század végén, 15. század elején megkezdődött a gyümölcsfélék termesztése, a vadon termő alakok szelektálása, termesztésbe vonása. A gyümölcsfélék igényeinek talán legmegfelelőbb helyen, az ún. Szőlő-hegyen, erdők irtásain létrejöttek az első, kisebb kiterjedésű szórványgyümölcsösök (SCHUSTER–SZMORAD 2000). Az 1720-as években már szőlőműves családokat is említenek (an. 1939), de bizonyos, hogy a szőlőművelés mellett a gyümölcsfélék termesztése is jelentős szereppel bírt. Az I. katonai felmérés térképe az 1780-as években a jósvafői Szőlő-hegyen és a közeli Almás-tetőn is jelentős kiterjedésű szőlőket, gyümölcsösöket jelöl (NAGY 2003), utalva a gazdálkodás ezen módozataira.

Jósvafő és a környező karsztvidék szőlő- és gyümölcsstermesztéséről némileg képet alkothatunk a korabeli útleírásokat, beszámolókat olvasgatva. Ezekből csak néhányat kiragadva szeretnénk érzékeltetni, hogy a 18-19. században milyen fontossággal bírt Jósvafő környékén a gyümölcs- és szőlőtermesztés.

Bél Mátyás (1750-ben) Aggtelekről szólva kiemeli a gyümölcsöskertek jelentőségét: „*Termékeny gyümölcsöskerteknek örvend*”, és említi a falu Rozsnyóhoz való közelségét (két mérföld). Komjátival kapcsolatosan viszont megjegyzi, hogy „*a falu szőlei a történelem viharai miatt már műveletlenek*”.

Egy 1771-ben készült felmérésben, a kérdésekre adott válaszok közül kiemelkedő, hogy Jósvafő haszonvételében jelentős szerepet tulajdonítottak az extraneus szőlőknek, a gyümölcsstermelésnek, a jó bort termő hegyeknek. „*Az alma és szilvabéli gyümölcsök nem utolsó hasznot adnak, midőn termenek*” (RÉMIÁS 2000). 1799-ben Torna megye mezőgazdálkodásával kapcsolatosan Vályi András megjegyzi, hogy „*gyümölcsök jó esztendőben sok, borok kevés, de egy része jó, és kedves ízű*”. (GYULAI 1999). Fényes Elek, Magyarország Geographiai szótárában (FÉNYES 1851) nem túl bőbeszédűen, de mégis sokatmondóan fogalmaz, mikor azt írja Jósvafőről: „*szőleje, erdeje sok; vashámora is van*”. Pesty Frigyes (1864) közli, hogy „*Jósvafőn vezet keresztül a Kassa 's Tornatul-Gömörbe Rimaszombatba vivő közlekedési út a Jósvafői magaslatokon át, az úgynevezett „Kőhorgon*”. Ezen határban jó minőségű bortermő és terjedelmes szőlők műveltetnek” (GYULAI, 1999).

Kiss Dániel, jósvafői lelkész, naplójában valószínűleg annak fontossága miatt szól a gyümölcs és szőlőtermesztésről. Eszerint az 1871-dik esztendőben igen sok gyümölcs volt, „*alma 40, 50, sőt hatvan zsákkal, szilva is 10, 15, 20, sőt 30 hordóval is. Bor kevés volt.*” Az 1883-ik év se bővelkedhetett borban, hiszen a szeptember nagyon esős volt, melynek következtében a termés is gyenge volt (a szőlő valószínűleg lerohadt), a „*szüret rövid idő alatt lezajlott*”.

A 19. század közepén a gyümölcsstermesztés jelentős részben a művelt szőlőparcellákhoz kötődött, majd az 1800-as évek végén jelentkező filoxéravészt követően, amikor is a szőlők nagy része kipusztult, még nagyobb szerephez jutottak a zártabb, önálló gyümölcsösök. Különösen igaz ez a Szőlő-hegy területére, ahol a kipusztult szőlők egy részét is gyümölcsfákkal ültették be. Összességében elmondható, hogy a 19. század végétől – a korabeli statisztikákat és a művelési ágak nyilvántartása tekintetében mutatkozó problémákat is figyelembe véve – legalább 80-100 hold gyümölcsöst gondoztak a jósvafői Szőlő-hegyen (SCHUSTER-SZMORAD 2000). Ez a jelentős területnagyság tulajdonképpen ma is megvan, de a felhagyások miatt a ma is művelés alatt álló gyümölcsösök területe ennél jóval alacsonyabb.

A Monarchia korának gyümölcsfák (darabszám) szerinti statisztikája a ma is érzékelhető arányokat tükrözi: kiugróan magas a szilvafák száma, s mellettük az alma-, körte-, dió- és cseresznyefák foglalnak nagyobb területeket, a többi gyümölcsféle (meggy, kajszi, stb.) alárendelt szerepet játszik. Szembetűnő az eperfák jelenléte, melyek mára azonban gyakorlatilag eltűntek a község területéről és határából! A korabeli adatsorok JEKKELFALUSY (1897) munkája nyomán az alábbiak:

Gyümölcsfák száma (1897)									
alma	körte	cseresznye	meggy	őszi-barack	kajszi	szilva	dió	mandula	eper
473 db	384 db	372 db	129 db	119 db	100 db	6226 db	345 db	1 db	122 db

A háborúk mind a szőlő, mind a gyümölcsstermesztést erősen visszavetették, hiszen a katonáskodás miatt kevesebben tudták művelni a gyümölcsösöket, s számos távolabbi, nehezebben művelhető terület parlagon, műveletlenül maradt. Az 1930-as évekre a gyümölcsfaállomány már csökkenést mutatott, majd a második világháborút követően, az 1950-es évekre látszólagos emelkedés tapasztalható: a statisztikák szerint nagyságrenddel lett több gyümölcsfa a Bódva-völgy ezen vidékén. Az elmúlt százegynéhány év statisztikái által illusztrált változásokat HUDÁK (2001) adatgyűjtése nyomán az alábbiakban mutatjuk be:

Település	Gyümölcsfák száma			Szórványban lévő fák száma 1959	Művelésben lévő fák száma 1959	Művelésben lévő fák aránya 1959
	1895	1935	1959			
Jósvafő	8271 db	5141 db	18703 db	16196 db	2507 db	13,4 %

A statisztikákban mutatkozó jelentős mérvű növekedésnek azonban elsősorban az adatgyűjtés korábbiaktól eltérő módszertana az oka. 1959-ben minden, szórványban lévő fát is megszámláltak, s teljeskörű statisztikai adatfelvételezés történt, míg a korábbi összeírások jórészt egyéni bevalláson alapultak, s épp ezért a valóságnál alacsonyabb adatokat mutatnak. A táblázatos feldolgozás jól mutatja, hogy 1959-re a valójában a művelésben levő gyümölcsfák összes száma az 1935-ös adatokhoz képest is lecsökkent, az arányokat vizsgálva pedig megdöbbentő, hogy a teljes faállománynak csak 25%-a a műveléshez köthető.

Az 1950-es évek után bekövetkezett elvándorlás, melynek során a fiatal generáció jórészt elköltözött a településről, további hanyatláshoz vezetett a gyümölcsstermesztés terén. Tovább csökkent a művelt gyümölcsösök száma, s napjainkra a gondozott parcellák zömmel a Szőlő-hegy faluhoz közelebbi részére csoportosultak, a távolabbi, Szinpetri felé eső részek (Karácsony-völgy, Tölgyes-bérc, Cseresznyés-kút-völgy, János-völgy) szinte teljes egészében felhagyott, cserjésedő-erdősülő területekké váltak. Az Almás-tetőn hasonló folyamatok zajlottak, s a korábban szántóként, legelőként, illetve kaszálóként hasznosított területeken (pl. Gergés-lápa) is visszaszorultak a gyümölcsfák. Jelentősebb telepítés szinte sehhol sem történt, a kezelt belterületi gyümölcsöskertek mellett napjainkra csupán a Szőlő-hegyen maradt néhány, az idősebb generáció tagjai által gondozott gyümölcsös.

## A gyümölcsstermesztés helyszínei

A gyümölcsstermesztés klasszikus helyszíne Jósvafőn a Szőlő-hegy. A Jósvavölgytől északra elhelyezkedő hegytetők, valamint a keleti, délkeleti és déli irányban lefutó völgyek lejtői a karsztvidék viszonylatában kedvező feltételeket biztosítottak a szőlő- és gyümölcskultúra kibontakozásához.



Pince és présház a jósvafői Szőlő-hegyen

A délies oldalakon régebben nagy területen álltak gyümölcsfákkal tarkított szőlők (ma helyükön jórészt száraz, cserjésedő gyepek terülnek el), a völgyaljakban és az északias oldalakon pedig gyümölcsösök terülnek el.



Romos, szebb napokat látott pince

A szőlő-hegyi terület érdekessége a múltbeli és jelenlegi mozaikosság: a művelt és felhagyott gyümölcsösök, szőlők, présházak és pincék, régi pincehelyek,

kaszált és kaszálatlan gyepék, erdőfoltok, cserjések, szántók (csak régebben), vadkörtés-bokros területek egymásmellettsége olyan sajátos, harmonikus összhatást eredményez, hogy az minden arra járóat megérint. Gyümölcsstermesztésre utaló dűlőnevek a Szőlő-hegyen: Cseresznyés-völgy, Cseresznyés-kút.

Jósvafő község közelében a másik fontos gyümölcsstermesztő terület az Almás-tető. Ez a gyümölcsös már Teresztenye község határába esik, azonban Teresztenye felől csak meglehetősen nehézkesen, zezzugos erdei utakon érhető el. Nem is érti az erdőjáró, hogy egy nagy erdőtömbön belül, az erdő közepén hogyan alakulhatott ki hajdanán ilyen nagy területű gyümölcsös. Az Almás-tető gyümölcsösének történetét részletesebben nem ismerjük, az azonban bizonyos, hogy a 20. század első felében még teresztenyei lakosok művelték, majd később a parcellák zöme jósvafői gazdák, tulajdonosok kezére került. Jelenleg szőlők itt már nincsenek, gyümölcsöseinek jó része gondozatlan. Gyümölcsstermesztésre utaló dűlőnevek: Almás-tető, Almás-völgy, Rövidszőlő-farok.

A két nagyobb gyümölcsösön kívül a község külterületén több helyütt találunk még kisebb szórványgyümölcsösöket. Néhány fából – főleg szilvákából és almákból – álló gyümölcsös folt van a Gergés-lápa, Tohonya-völgy, Zabosdomb területén, de a kaszálók, szántók, erdők közé ékelődő egykori tisztásokon (kirívó példaként: még a Nagy-oldal mögött, a Jósvafői Bikk területén) is felfelbukkan egy-egy almafa.

A község belterületén a közterületeken, a házak elő- és oldalkertjében is számos gyümölcsfa állt és áll ma is, az igazi belterületi gyümölcsösök azonban a Kőhorog-alján, a Kajta-völgy alján (az Ortás, Dombókert területén), Mál-oldalon (a temető fölött), s a porták hátsó részén vagy domboldalra felfutó végében (pl. az Apalin alatt) helyezkednek el. Ezek a gyümölcsösök – azon túl, hogy a gyümölcsökért és a szénáért művelték őket – adtak otthont a helyi kasos méhészeteknek is (mára egyetlen hírmondójuk Gereguly Pista bácsi méhese). Érdekességnek számít és középkori hagyományokra vezethető vissza (RAPAICS 1932), hogy mind a temetőben, mind a templomkertben találunk gyümölcsfákat (szilva- és diófákat) is.

### **A gyümölcsstermesztés helyi módjai, fogásai**

A gyümölcsösök, gyümölcsfák fenntartását a gazdák rendszeres ápolással biztosították. A gyümölcsös-művelés kifejezetten külterjes (extenzív) megoldásokat foglalt magába, s ennek alapját a betegségekkel szemben ellenálló, növényvédelmi munkát nem igénylő, viszonylag igénytelen, ún. extenzív fajták adták. Az éves munkák főbb feladatait az ültetés és pótlás, az oltás, a koronaalakítás és metszés, a gyümölcsösök aljának kaszálása és a termés begyűjtése tette ki (HUDÁK 2001).

A kiöregedett, kipusztult fák helyére legtöbbször a gyümölcsösben felverődött, vagy máshonnan hozott fiatal, sarjról nőtt fácskákat (ún. sarancokat) ültettek.

Főleg a szilvafajtákat ültették sarancokkal, az almát és körtét – később beoltott – magoncokkal vitték be a gyümölcsösökbe. A diót, házi berkenyét, cseresznyét, meggyet szintén magról kelt fácskákkal ültették, ezeket azonban nem mindig oltották, hanem igyekeztek a nagyobb gyümölcsű, egészséges fák alatt nőtt magoncokat továbbvinni. A birset tósarjakról szaporították. Új gyümölcsös telepítésekor ugyanezeket a megoldásokat alkalmazták.

A gyümölcsfák ültetése előtt különösebb talajmunkát nem végeztek, csak az ültető-gödör kiásásával történt a talaj forgatása, s a gödör aljába legfeljebb egy-két lapátnyi szerves-trágya került. Kapálni, öntözni a gyümölcsfákat nem szokták, trágyát is ritkán vittek a tővére. Többek által említett, de inkább csak a lakóház körüli kertekben jellemző ápolási munka a fák körüli tányérozás.

A pótlás és ültetés részben lehetőséget adott a gyümölcsös új fajtákkal való bővítésére, de a gazdák a sarancok, illetve magoncok oltása mellett úgy is gazdagították kertjeiket, hogy már ott lévő idősebb fákra oltottak más fajtát is, időben így jóval megelőzték a ma divatos ún. kombifákat.



Sóvári és Jonathán kombifa

Az oltásmódok közül leggyakrabban az ék vagy hasítékoltást, ritkábban az alvószemzést alkalmazták. Az oltásra nem mindenki vállalkozott, rendszerint „oltóembert” kértek meg. A legutóbbi időkben Deli Feri bácsi volt az, aki a leginkább értett az oltásokhoz, gyümölcsösében és belterületi kertjében ennek megfelelően több tucatnyi körte-, alma- és szilvafajtát gyűjtött össze.

Szilva oltásánál alanyként szívesen használták a veres szilvát, de elterjedt volt a fosóka (mirabolan) szilva is. Almát vadalmába, körtét vadkörtebe, cseresznyét vadcsereznyébe, meggyet a cigánymeggy sarjaiba, vagy vadcsereznyébe, kajszibarackot veres szilvába oltottak. Fajták alkalmazásában meghatározó volt, hogy a karsztvidék térségében nem voltak faiskolai lerakatok (bár az 1960-as években a bódvaszilasi ÁFÉSZ foglalkozott gyümölcsfacsemetek árusításával is). A nemesebb fajtákat „kinézték” egymás kertjében, de ritkábban az ország más tájairól is került vidékünkre oltóvessző. A 20. század első felében nagy szerepe lehetett a fajtakör bővülésében a környékbeli uradalmaknak, így például

a nádaskai Hadik birtoknak, a bódvarákói Keglevich gróf gyümölcsösének (HUDÁK 2001).

A fák koronájának alakítását és a száraz ágak nyesését tavasszal – a szőlő metszésével egy időben – több-kevesebb rendszerességgel végezték. Metszéshez régebben a kacort használták, majd szerepét teljesen átvette a metszőolló. A száraz gallyakat kitördelték, vagy kézfűrésszel kifűrészelték. Az alakító és tisztító-ritkítő metszémódokat a gazdák egy része ismerte és alkalmazta, de nem pontos rendszerességgel.

Évközben a gyümölcsösfák gondozásához kötődő munka alig akadt. Erős gyümölcsstermés esetén villás végű botokkal a terhes ágakat azonban igyekeztek alátámasztani, hogy megakadályozzák azok leszakadását (főleg szilvásokban terjedt el ez a megoldás).



Alátámasztott szilvafák

A kórokozók, kártevők elleni védekezés gyakorlatilag nem volt szokás, még a tavaszi lemosó permetezést sem használták.

A gyümölcsösök meghatározó évközi munkája volt az évi egyszeri vagy kétszeri kaszálás. A gyümölcsösökben kaszált széna növényfajokban gazdag, azt mindig szívesen fogyasztották az állatok, s így a gyümölcsfák alatti, szőlők végében elhelyezkedő gyepeknek jelentős gazdasági értéke volt. Néha többet ért az onnan származó széna, mint a termett gyümölcs.

Az üdebb, völgyalji gyümölcsösökben – ahol jól nőtt a „sarnyú” is – kétszeri kaszálásra nyílt lehetőség: május-júniusban és nyár végén, gyümölcsérés előtt. Szárazabb, sekélyebb talajon álló dombháti és domboldali gyümölcsösöket csak egyszer kaszálták. A kaszálás egyrészt a gazdák állatai számára biztosította a szénát (a gyümölcs mellett a gyümölcsösök másik fontos terméke a széna volt),

másrészt folyamatosan biztosította a felverődő aljnövényzet, a cserjék, a nem kívánatos sarancok visszaszorítását, s nagymértékben könnyítette a földre hullott gyümölcs (szilva, alma, dió, stb.) összegyűjtését. A gazdák a gyümölcsösök kaszálását azokban az években is elvégezték, amikor a kedvezőtlen időjárás miatt esetleg nem termett gyümölcs.

A gyümölcsösök szüretelése, betakarítása nyár végétől indul, rázással vagy szedéssel. A fáról való rázást főként a szilváknál és a cefrének gyűjtött egyéb gyümölcsöknél alkalmazták, az érzékenyebb alma- és körteféléket – ha friss fogyasztásra, vagy aszaláshoz gyűjtötték – inkább kézzel, színelve szedték, s kosárba vagy ládába rakták. A gyümölcsök kézi szedéséhez ághúzó horog és kosár kellett elsősorban, de mivel a vadalanynba oltott fák tekintélyes méretűek, s a kaszálás miatt viszonylag magasan alakították ki a koronájukat, a termés begyűjtésekor sokszor létrát is kellett használni. Előfordult továbbá az almaszedő használata is (nagyon szép régi almaszedője van Jósvafőn például Obbágy János bácsinak).

A gyümölcszedéshez használt kosár a karsztvidéken többféle méretben, de egyező formában készült, hátikosárhoz hasonló, hátoldalán a felső perem fölött kávács füllel ellátott, gyümölcszedésre is használt háncskosár volt. Ennek egyik változata a félvékás kosár, amit körte és almaszedésnél használtak. Legnagyobb a vékás kosár volt, amit a karsztvidéken lóháti kosárnak neveztek. Ebbe körülbelül 30 liter gyümölcs fért. Ma a leggyakoribb eszköz a vödör (műanyag, vagy pléh) és a kosár, a hullott gyümölcsöt pedig műanyagzsákokba gyűjtik. A diót szeptember végén, vagy októberben verik, attól függően, hogy reped a burka. Zsákokba szedik.

### Gyümölcsfajták

Jósvafő község belterületén és határában – csakúgy mint szinte valamennyi karsztvidéken fekvő településen – meglehetősen magas az előforduló gyümölcsfajták száma. A jelenleg megtalálható fajták zöme régi fajta, vagyis a különböző nemesített fajták szélesebb körű forgalmazása előtt a területre került, több évtizede, esetenként néhány évszázada termesztett / kisselektált fajta.

A jósvafői gyümölcsösök különösen alma-, körte- és szilvafajtákban gazdagok, de kevés számú fajtával cseresznyét, meggyet és diót is találunk. A gyümölcsösökben előfordul továbbá a birs, kajszli, házi berkenye (*uszkurusz*, vagy *uckuruc*; a Szőlő-hegyen hatalmas, 20 m magasságot és 60 cm fölötti mellmagassági átmérőt elérő idős példánya is ismert) is, bár ezeknél a gyümölcsfajtoknál szakirodalomban leírt fajták nem azonosíthatók be, illetve e fajok tekintetében a helyiek is csak legfeljebb 1-2 változatot különítenek el.



Az „uszkurusz” meglehetősen ritka gyümölcsféle

A felsoroltakon túl a művelt gyümölcsösökben a vadon termő gyümölcsök közül rendszeresen előfordul még a mogyoró, a húsos som és a vadkörte, mely gyümölcsfákat a gazdák az eredeti, irtás előtti növényzet maradványaként hagytak vissza, vagy ültettek be.

A rendkívül széles fajtakörrel az elmúlt évek kutatásai és terepbejárásai, valamint a helyi lakosoktól gyűjtött adatok alapján, elsősorban G. TÓTH–GEISZLER (2001) leírásait felhasználva – itt most csak a régebbi, de ma is természetben levő alma-, körte- és szilvafajtákra fordítva a figyelmet – a következőkben adunk rövid ízelítőt.

### Almák

*Sóvári alma* – A karsztvidék legfontosabb, leggyakoribb almafajtája, Eredete bizonytalan, de vélhetően az erdélyi Sóvidékről (Sóvárról) terjedt el a Kárpát-medencében. Fája egészséges, viszonylag gyorsan növő. Termése közepes méretű, bordázott, világos sárga alapon sűrűn-pirosan csíkozott. Héja vastag, viaszos, húsa fehér, kellemesen savanykás. A külterületi gyümölcsösökben és a község telekvégi gyümölcsöskertjeiben egyaránt megtalálható. Az erdők közé ékelődött egykori kaszálók szórvány-gyümölcsöseinek szinte kizárólagos fajtája.

*Nyári fontos alma* – Biztos származása nem ismert, a szakirodalom leginkább hazai, vagy francia fajtaként említi. Gyümölcse kifejezetten nagy, augusztusban érő, gyengén savas illatú, éréskor fehéres-sárga színű. Eltarthatósága gyenge, viszont kiváló rétes- és főzőalma.

*Nyári csíkos fűszeres* – Közepes gyümölcsű, sárgás alapon kárminpiros, felszakadozó csíkokkal tarkított héjú fajta. Kellemesen savanykás-fűszeres ízű és fűszeres illatú. Augusztusban érke, friss fogyasztásra kiváló gyümölcs. Szép fái vannak többfelé, például Vostyár János bácsi szőlő-hegyi pincéje mellett.

*Batul* – Valószínűleg a Maros folyó mentén keletkezett fajta. Közepes méretű gyümölcse szabályosan lapított gömb alakú, színe éretten zöldessárga-

szalmasárga. Zamatos, roppanú húsú, bőlevű, étkezési célra elsőrendű gyümölcs.

„*Tehenalma*” – Hivatalos fajtanevét nem sikerült felderíteni, a kifejezetten nagy méretű, éréskor sárgás színű gyümölcsöt hozó fajta azonban – kiöregedő fákkal – a Szőlő-hegy néhány pontján még megtalálható.

*Asztraháni piros* – Több száz éve ismert orosz fajta, valahonnan a Volga vidékéről. Középnagy méretű gyümölcse hamvas-liláspiros. Íze üdítő, illata kellemes. Ritka fajta, csak egyetlen fája ismert a Szőlő-hegyről, Maurinyi István gyümölcsöséből.



Az asztraháni piros gyümölcse

*Simonffy piros* – Régi magyar fajta, nevét az egykor Debrecenben élt Simonffy családról kapta. Gyümölcse közepes-kicsi, lapított gömb alakú, zöldessárga alapon sötétbordón színezett, gyengén édes-savas, sajátos zamattal. Későn, október-novemberben érő, eltűnően levő fajta, a Szőlő-hegyen mindössze egyetlen fája került elő a már benőtt-becserjésedett János-völgy menti részéről.

*Törökbálint* – Német eredetű, hazánkban régóta termesztett fajta, fája terebélyes koronájú, rendkívül erős növéssű. Gyümölcse kifejezetten nagy, lapított gömb alakú, kemény, roppanó, kellemesen borízű, bőlevű. Friss fogyasztásra kiválóan alkalmas, értékes gyümölcs, többfelé terem ma is.

*Téli aranyparmen* – Angliából származó, hazánkban a 19. század közepétől ismert fajta. Késő ősszel, november-december tájékán érik. Középnagy, kissé hosszúkás gyümölcse éréskor is kemény, de bőlevű, kellemesen savas-fűszeres ízű. A régi fajták közül a téli aranyparmen gyümölcse az egyik legkiválóbb, legzamatosabb ízű!

*Húsvéti rozmarin* – Ősi hazai fajta, mely valahol a Nagyalföld térségében keletkezhetett. Gyümölcse közepes-nagy méretű, kúpos vagy hosszúkás-tojásdad alakú, színe zöldes, éretten a napos oldalon gyengén pirosas árnyalatú. Húsa fehéres, savanykás-édes, kellemesen fűszeres ízű. Héja erősen zsíros-viaszos tapintású. Későn, november tájékán érő fajta, s késő tavaszig (akár Húsvétig) is eltartható. Mindössze néhány fája ismert a Szőlő-hegyről.

*Jonathán* – Közismert, Amerikából származó fajta, mely vélhetően a 20. század első felében került a karsztvidékre. A Szőlő-hegyen és a faluban is megtalálható, az Almás-tetőn nagyobb csoportjai is teremnek.

További leírt fajták Jósvafő belterületéről és határából: *Páris alma*, *Bőralma*, *Kassai kormos*, *Lánycsöcsű*, *Baumann renet*, *Parker pepin*, *Sárga szépvirágú* (további kutatásokkal ezen túl valószínűleg 1-2 tucat fajta még fellelhető lenne).

### Körték

„*Nemes vackor*” – Tulajdonképpen nem leírt fajták tartoznak ide, hanem a vadkörtehez hasonló küllemű, de nagyobb, méretesebb, élvezhető gyümölcsöt termő fák. A gyümölcsösökbe szelektálás, illetve oltás útján kerültek, s ma is sokféle megtalálhatók.

*Arabitka* – Nem bizonyítottan, de valószínűleg magyar eredetű fajtakör, több típussal. Rendszeresen és bőven terem, gyümölcse kicsi, kerekded, éréskor aransárgás-barnás. Júliusban termő, bőlevű, könnyen szottyosodó, kellemesen édeskés ízű fajta. Régóta termesztett, a piacokon ma is lehet kapni. Jósvafőn mindössze néhány fája ismert.

*Papkörte* – Francia eredetű fajta, mely hazánkban az 1800-as évek első felében kezdett elterjedni, előbb még Kossuth-körte néven. Gyümölcse nagy méretű, hosszúkás-hasas körte alakú, héja éretten zöldessárgás, a gyümölcsön hosszanti irányban végigfutó rozsdásbarna sávval. Késő ősszel, október-novemberben terem, igazi téli körte. Húsa éretten is viszonylag kemény, a magház körül kövecses-szemcsés. Az Almás-tető gyümölcsösének egyik jellemző, gyakori körtefajtája.

*Vilmoskörte* – Angliából származó, igen elterjedt körtefajta. Augusztus közepétől szeptember közepéig érő gyümölcse középnagy, szabályos körte alakú, elkeskenyedő nyakkal. Húsa bőlevű, olvadó, csak gyengén kövecses, kellemes zamatú. A Szőlő-hegyen néhány helyen találhatunk rá.

„*Lapos körte*” – A fajtakutatásban résztvevők által elnevezett változat, fajtaként nem sikerült beazonosítani. Közepes-kicsi termése erősen lapított, formájában inkább az almára emlékeztet. A gyümölcs éretten vöröses színű, bőlevű, gyengén kövecses, ízletes. Egyetlen ismert fája a Tölgyes-bérc felső szakaszán áll.

### Szilvák

*Besztercei szilva* – Jósvafőn *betrenci* néven ismert fajta, pontosabban fajtakör. A leggyakoribb, legerjedtebb szilvafajták tartoznak ide, melyek a község belterületén és a külterületi gyümölcsösökben egyaránt tömegesek. Maga a besztercei szilva hazai eredetű, a Kárpát-medence északi térségéből terjedt el

mindenhol Közép- és Dél-Európában. Gyümölcse közepes méretű, oldalról kevésbé vagy erősebben lapított, hamvaskék. Húsa rendkívül zamatos, éretten aranyárga, magvaváló, így aszalásra kiválóan alkalmas. Rendszeresen és bőven terem. A fajtakörből az „alaptípus” mellett előfordul a szintén hamvaskék gyümölcsű *korai és muskotályos besztercei szilva*, valamint a *sivákló* is.



Szilvafélék a jósvafői gyümölcsösökből

*Fehér besztercei* –Az egész országban ismert, régi fajta, Jósvafő gyümölcsöseiben is sokfelé előfordul. Magvaváló fehér (éretten hamvassárga) szilva, mérete és alakja a kék besztercei fajtákhöz hasonló. Korán termőre fordul és általában bőven terem.

*Bódi szilva* – Az Északi-középhegység más részein (pl. Heves, Nógrád) Boldogasszony szilvaként ismert fajta, Jósvafőn *bógyi szilva* néven emlegetik. Viszonylag gyakori. Korán virágzik, s általában jól terem. Gyümölcse közepes, magvaváló, húsa a besztercei szilvákénál valamelyest puhább, éretten zöldessárga.

*Duránci vagy Durkó szilva*– Gyümölcse közepes-nagy, hamvaskék. Húsa nem magvaváló, így a múltban elsősorban lekvár- és pálinkafőzésre hasznosították. A Szőlő-hegyen kifejezetten gyakori.

*Kökényszilva* – Jósvafőn *markulya* néven ismert, hamvaskék, apró gyümölcsű szilvafajta. Nem gyakori, jóformán csak a Szőlő-hegy néhány gyümölcsösében (pl. Berecz János bácsi pincéje alatt, a Cseresznyés-kút-völgyben) találjuk meg.

*Veres szilva* – Ismeretlen eredetű, de hazánkban elterjedt fajta, illetve fajtakör. Augusztus végén terem, gyümölcse rendszerint nagy, kissé megnyúlt, éretten liláspiros, gyengén hamvas. Íze édeskésen savas, gyenge zamattal. A Szőlő-hegyen és a belterületi kertekben is sok helyütt megtalálható kevésbé értékes fajta, gyümölcsét elsősorban pálinkafőzésre használják.

*Althann-ringló* – Csehországi eredetű fajta, Althann gróf kertésze szelektálta és kezdte termesztetni. Gyümölcse nagy, lédús, hamvas kékes-liláspiros héjú. Zamatos, kiváló asztali gyümölcs, de lekvár- és pálinkafőzéshez is felhasználható. Néhány fája a belterületi gyümölcsösökben bújik meg.

*Zöld ringló* – Gyümölcse az Althann-ringlóénál valamelyest kisebb, gömbölyded, éretten zöldessárga, szintén bőlevű. Ritka, értékes fajta, az Almás-tetőn és a Szőlő-hegyen fordul elő.

### A gyümölcsök hasznosítása

A szilvát jórészt pálinkának (minden fajtáját) és lekvárnak (főként a Beszterceit, és a Durkót) szedik. A Fehér szilvából „*olyan finom sárga lekvár főtt, mintha barackból lett volna*”. A lekvárt üstben főzik, s gyakran korán reggeltől sötétedésig is eltart ez a munka. A masszát nagy fakanalakkal, vagy kavarával kavarják, hogy le ne égjen. A lekvárkavaró lapátokat a kerékgyártók készítették. Régebben aszalványnak is sok szilvát használtak fel. Aszaláshoz két fajta volt a legelterjedtebb: a Korai magvaváló és a Késői besztercei. Aszaló a Szőlő-hegyen és az Almás-tetőn több helyütt is működött. A kemencés házakban a kenyérsütés után tették be az aszalni való gyümölcsöt. Mára az aszalóknak nyomát sem lelni, kemence is csak elvétve akad, de az aszalás hagyománya tovább él: néhányan a sparhelton és annak sütőjében fonnyasztják a szilvát. Befőttnek szívesen teszik el a ringlókat és a Besztercei fajtát.

Az almák javát (a szépeket, egészségeseket) elteszik télire, a maradékot bevágják cefrének, vagy régebben az állatokkal etették fel, csakúgy, mint a hullott gyümölcsöt. Nagyon sokáig eltartották például a Húsvéti rozmaringot, de az almák zöme csak az új év elejéig állt el igazán. Csak egy adatközlő utalt konkrét fajtára, amelyet aszaltak (a hullott Párisédes almát). Télen szívesen sütötték az almát a sparhelt vagy a kályha tetején (HUDÁK 2001).

A körtéket ugyancsak főként friss fogyasztásra szánták, bár a körtét szívesen aszalták is. Tiszta körtepálinkát csak nagyon jó terméshozamú években tudtak főzetni, s azt nagy becsben is tartották. Készítettek befőttet is, erre inkább a nem teljesen érett nyári körtéket használták.

A cseresznyét frissen fogyasztották, s valamennyi befőttet is eltettek télire. A meggyet befőttként, illetve frissen fogyasztották, csak újabban készítenek belőle szörpöt is. A birsalmákat régen szép sorba rendezték a szekrény tetején, s finom illata betöltötte az egész helyiséget. Kompótot és birsalmasajtot is készítenek belőle.

A friss gyümölcsöt a pincében, vagy a kamrában tárolják, főleg ládába rendezve. Arra is van példa, hogy a kamrában vagy a pincében rácsos tárolót készítenek, s a rácsokra egy sorban terítik a gyümölcsöt. Régebben fűz vagy más vékony vesszőből készített fonatokat tettek le a padlás földjére, erre terítették a gyümölcsöt, főként az almát. A fagyokig nem fedték semmivel, a hidegebb idő beálltával pedig vékony szénaréteggel takarták. A kamrában elhelyezett hombárokban lévő gabonába szívesen rakták a körtéket. Így tovább elálltak, mint a ládáknak, kosaraknak, s nagyon zamatossá is értek.

A cefrének szánt gyümölcsöt, ha valaki jó pálinkát akar készíteni, válogatni szokta. A cefrét fa (ma már ritka), műanyag vagy lemezfordóban tárolják. A

század elején a jósvafői kapahámor közelében üzemelt egy szeszfőzde, melynek hűtővízigényét a bő hozamú Tohonya forrásból biztosították (SZABLYÁR 1996). Később Ráki Jánosék portáján működött szeszfőzde, majd az 1960-as évek elején ez lekerült Szinpetribe, s azóta a jósvafőiek leginkább oda járnak pálinkát párolni.

A háborúk előtt fontos jövedelemszerzési lehetőség volt a megtermett gyümölcsök és aszalványok értékesítése. A karsztvidék falvaiból a gazdák a hátaskosarat korcosba kötve saját hátukon vitték a gyümölcsöt a felvidékre, illetve Rudabánya és Szendrő piacára, esetleg „faluztak” is vele, azaz házaló módon árulták (PALÁDI KOVÁCS 1999). A határok módosítása miatt az északi piacok megszűntek, a nagyobb távolságok és a rossz közlekedés miatt dél felé sokaknak nem volt módja újabb értékesítési lehetőségeket keresni, s ez a tevékenység lassan elsorvadt. A felesleges mennyiség egy részét néha sikerült a faluban, a szomszédoknak eladni, de jó években mindenkinek sok termett, s a fajok is szinte minden kertben azonosak voltak. Egyedül a dióbél az, melyet még ma is biztonsággal értékesítenek az itt lakók, s piacra sem kell menni vele.

### **A gyümölcs szerepe a táplálkozásban**

A kutatások során készült felmérések és interjúk alapján azt mondhatjuk, hogy az itt élő emberek táplálkozásában nem játszott meghatározó szerepet a gyümölcs és a szőlő, de valamilyen formában mindig fellelhető volt. Talán ez a magyarázata annak is, hogy kifejezetten tájjellegű gyümölcsös ételreceptre nem akadunk.

A gyümölcsöt döntően csemegeként, nyersen, vagy aszalva fogyasztották. Aszalt gyümölcsöt eszegettek régen a fonókban is, nyálító (nyálképző) gyanánt, s ezt csemegézték a gyermekek csokoládé helyett. A befőtteket húsos, vagy tojásos ételek mellé tálalták, vagy süteményekben hasznosították. Lakodalmakban ugyancsak húсок mellé adták a főtt aszaltszilvát. A szörpkészítés sem volt régebben hagyomány. Elterjedését ugyanúgy, mint a befőttkészítés esetében, a cukor hozzáférhetővé válása segítette elő. Az idősebbek még ma is szívesen fogyasztják a friss gyümölcsöt egy szelet kenyérral, akár fő étkezés helyett is.

A gyümölcsből készült leveseket habarással készítették, s ezekhez a levesekhez előszeretettel alkalmazták a savanykás gyümölcsöket (köszméte, meggy, esetleg alma, vagy birsalma). Köszmétéből, almából, meggyből, vagy birsalmából mártást (szószot) is készítettek, a főtt húсок mellé.

Sokkal inkább színes a gyümölcsös sütemények, tésztafélék választéka. Azon kívül, hogy szilvás, vagy meggyes gombócot készítettek, sütöttek omlós és kőttes tésztákat meggyel, almával, szilvával, sárgabarackkal is. Ugyancsak sok süteményhez használták a diót, akár fő töltelkként, akár a gyümölcsök alá, vagy éppen rájuk szórva, kiegészítve azok ízét és harmóniáját. A különböző lekvárokat szintén szívesen alkalmazták és még ma is alkalmazzák a tésztafélék

és sütemények készítésekor. A szilvalekvárt pl. kemencében sült lángosra, vagy krumplilángosra kenve nagyon sok családnál fogyasztják napjainkban is, de régebben a zsámiskához (kukoricakása) is kínálták.

A birsalmát régebben frissen habart babba is belevágták (savanyítóul), de a savanyúkáposzta készítésekor a káposzta közé ma is szeletelik. A szőlőhegyeken lévő néhány uszkuruszfa, uckurucfa (házi berkenye) termését, miután „megszotyósodott”, szívesen eszegették a gyerekek.

Az ünnepi eseményekhez kötődő szokásokban nincs kiemelt helye a gyümölcsnek, kivéve talán a karácsonyi almát és a fára aggatott diót.

Ami viszont jellemző, s valószínűleg nem változott az idők során, hogy a gyümölcsökből főzött pálinkákat – változó minőséggel – szinte minden háznál meg lehet találni.

### Irodalom

anonymus (1939): Vármegyei szociográfiák VII. Abauj-Torna vármegye. - Budapest.

DÉNES GY. (1999): Jósvafő 600 éve már jelentős település volt. - Jósvafői Hírmondó 7: 10-11.

FÉNYES E. (1851) Magyarország Geographiai szótára. – Nyomatott Pesten, Kozma Vazulnál; Reprint: 1984, Magyar Könyvkiadók és Könyvterjesztők Egyesülése, Szeged.

G. TÓTH M. – GEISZLER J. (2001): Gyümölcsfajta-kutatás az Aggteleki Nemzeti park területén I. – Kutatási jelentés, ANPI, Jósvafő, pp. 66 + fotók + térképek

GYULAI É. (1999): A Bódva folyó tájai és helységei az országismereti és utazási irodalomban (18-19. század). In: BODNÁR M. – RÉMIÁS T. (szerk.): Tanulmányok a Bódva völgye múltjából. – Gömöri Múzeum, Putnok, pp. 235-288.

HUDÁK K. (2001): A XX. Század szőlő- és gyümölcs kultúrájának történeti vizsgálata az Aggteleki Nemzeti Park területén. – Kutatási jelentés, ANPI, Jósvafő, pp. 46.

JEKKELFALUSY J. (szerk.) (1897): A Magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája I. - Országos Magyar Királyi Statisztikai Hivatal, Budapest.

NAGY D. (2003): Táj történeti kutatások a Gömör-Tornai-karszton I. – A történelmi táj rekonstrukciója az ANP környezetében az I-III. Katonai Felmérések alapján. – ANP-füzetek 2: 107-143.

PALÁDI KOVÁCS A. (1999): Népi gazdálkodás a Bódva völgyében. In: BODNÁR M. – RÉMIÁS T. (szerk.): Tanulmányok a Bódva völgye múltjából. – Gömöri Múzeum, Putnok, pp. 527-566.

RAPAICS R. (1932): A magyarság virágai. – Királyi Magyar Természettudományi Társulat, Budapest, 423 + VIII tábl.

- RÉMIÁS T. (2000): Jósvafő a 18. századi összeírások tükrében. – Jósvafői Helytörténeti Füzetek 12: 1-10.
- SCHUSTER, S. (1999): Die Gesichte der Landnutzung von Jósvafő. – Diplomarbeit, Universität / Gesamthochschule Kassel, Kassel, pp. 78.
- SCHUSTER, S. – SZMORAD F. (2000): A táj és a tájhasználat története. In: SZABLYÁR P.- SZMORAD F. (szerk.): Jósvafő – település a források és barlangok völgyében. – Jósvafő község önkormányzata, Jósvafő, p. 75-85.
- SZABLYÁR P. (1996): A karsztforrások szerepe a jósvafői ipar kialakulásában. – Jósvafői Helytörténeti Füzetek 4: 1-9.
- SZABLYÁR P. (2000): A település története. In: SZABLYÁR P.- SZMORAD F. (szerk.): Jósvafő – település a források és barlangok völgyében. – Jósvafő község önkormányzata, Jósvafő, p. 49-52.



**Szőlőhegy a múlt század harmincas éveiben**