



### Szilváink.

Magyarországon a szilva fogalmát a köztudatban évszázadok óta szinte egyedül a Besztercei szilva képviseli. Ez mindenesetre nagyon kényelmes álláspont, azonban aki csak valamennyire is tájékozódni akar a szilvák birodalmában, nem elégedhet meg vele. Már az ókorban annyira emelkedett a szilvafajták száma, hogy PLINIUS így kezdte természetrajza XV. könyvének 12. fejezetét: „Most következik a szilvák nagy serege (ingens turba prunorum).“ Az újkorban a franciák foglalkoztak legtöbbet a szilvakkal s már a XVII. század végén 180 szilvafajtát különböztettek meg. Ugyanekkor nálunk LIPPAI JÁNOS Posoni kertjének a szilvafáról szóló fejezetében 10—12 fajtáról emlékezik meg. A mult században még nagyobbra nőtt a szilvák serege, LUCAS és OBERDIECK nagy német gyümölcsészeti munkájában 280 szilvafajta nevét és leírását olvashatjuk s mindeniknek képét<sup>1</sup> is szemlélhetjük, Magyarországon pedig — főként az említett német munka nyomán — BERECSKI MÁTÉ 136 fajtát írt le Gyümölcsészeti vázlatok című munkájában. A mult századtól kezdve Amerikában is állítottak elő nagy számban új szilvafajtákat.

Aki ilyen név- és alaksokaságban akar eligazodni, kénytelen a szilvák természetes rendszerével is megismerkedni. Ennek alapjait CASPAR BAUHIN vetette meg Pinax című művében 1623-ban. BAUHIN két szilvafajt különböztet meg, egyik a termesztett szilva, amelynek 14 fajtáját nevezte meg, másik a vad szilva, amelynek két alakját különítette el, a kökényt és a kökényszilvát. LINNÉ a növényfajokról szóló alapvető művében minden tekintetben követte BAUHIN beosztását, a termesztett szilva nevét a tudomány számára *Prunus domestica*, a kökényt *P. spinosa*, a kökényszilvát *P. insititia* alakban rögzítette. A termesztett szilva 14 fajtájának nevét is az új nevezéstan követelményeinek megfelelően egyszerűsítette.

LINNÉ szilvarendszere azonban csakhamar módosult. Először is a termesztett szilvafajták közül EHRHARDT külön fajnak szakította ki a cseresznyeszilvát, *Prunus cerasifera*. Majd a mult században a botanikusok (SERINGE 1825, SCHÜBLER és MARTENS 1834) és a gyümölcsészek (CHRIST, LIEGEL, aki legtöbbet foglalkozott a szilvafajtákkal s a mult század közepén hat szilvarendszert tervezett, LUCAS) a természetes rokonság alapján igyekeztek megszabni a szilvák rendszerét. E törekvések közben kiderült, hogy a kökényszilva szorosabban kapcsolódik a termesztett szilvához, mint a kökényhez s most már csak előbbi alfajának tekintjük.

<sup>1</sup> A cikkünkhöz mellékelt képeket mind e munkából vettük át,



A korunkban legtermészetesebbnek tekintett szilvarendszer alapját EDUARD LUCAS vetette meg, aki a termesztett szilvafajtákat 10 csoportba foglalta össze. LUCAS ama munkáját, amelyben szilvarendszere megjelent, magyarra fordította VILLÁSI PÁL, a keszthelyi gazdasági tanintézet főkertésze s a magyar fordítás 1878-ban „A gyümölcsstenyésztés tana” címmel jelent meg. LUCAS eme szilvarendszerét a tudományos növényrendszer követelményeihez alkalmazta GUSTAV HEGI a középeurópai növényzetről írt nagy munkájában. LUCAS 10 csoportját mint változatokat 3 alfajba foglalta s mindeniket a nevezéstan követelményei szerint meg is nevezte.

A Lucas—Hegi-féle szilvarendszert a legújabb sejttani és örökléstani kutatások is igazolták. Ilyen vizsgálatokkal CRANE, LAWRENCE és DARLINGTON foglalkoztak. A sejtmagelemek (kromoszómák) száma alapján a szilvák rokonsági körében legkezdetlegesebbnek bizonyult a cseresznyeszilva, ez ugyanis a sorozat diploid kezdőtagja, amelynek sejtjeiben a magelemek haploid száma 8. Következik a kökény, ez a sorozat tetraploid tagja, magelemeinek haploid száma 16. A termesztett szilva mindhárom alfajában a magelemek haploid száma 24, ez tehát a legfejlettebb szilvafaj, leghivatottabb a változékonyságra. Ezekből a megállapításokból az is kiderült, hogy a kökényszilvákat egy magelemszerelvény többlete választja el a kökénytől.

Az örökléstani vizsgálatok alapján azt is tudjuk, hogy a különböző szilvafajták aránylag könnyen kereszteződnek és a fajtakeverékek többnyire termékenyek. Ez valószínűsíti azt a feltevést, amelyet már régebben is kifejtettek, hogy t. i. több szilvafajtánk, esetleg egész szilvaváltozatok, keresztezésből erednek. Természetesen a régebbi időkben a fajtakeveredéseket pusztán a természet végezte s az ember csak a természetben talált keverékfajták kiválogatásával járult hozzá a szilvafajták gazdagításához.

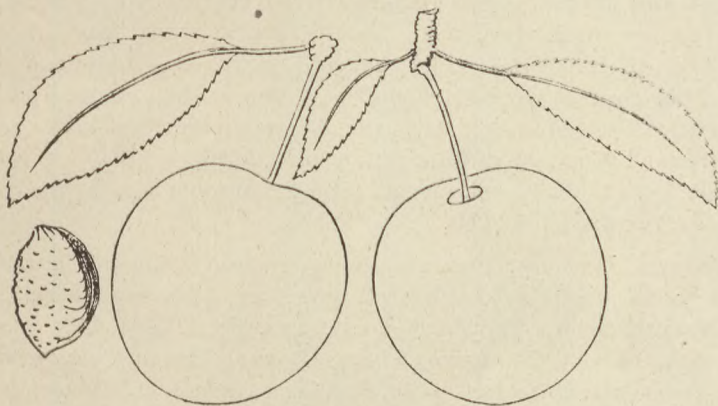
A cseresznyeszilva (*Prunus cerasifera*) gyümölcse gömbölyű, átmérője 2—2.5 cm, piros, barnáspiros vagy sárga. Honos Turkesztántól Transzkaukazián és a Kaukázuson át nyugatra a Balkán-félszigetig, ahol még Bulgáriában és Szerbia déli részén is vadon nő. A vadon termő alak (var. *divaricata* LEDEBOUR) inkább cserjetermetű s minden részében kisebb. A termesztett változat (var. *myrobalana* L.) több fajtában ismeretes. Ilyen a Piros, Sárga és Szívalakú cseresznyeszilva. Végül Perzsiából a sah főkertésze, PISSARD, díszkerti változatát (var. *Pissardi*) küldte Európába, ennek nemcsak gyümölcse, hanem lombja és virága is vérpiros.

Lehet, hogy valamely név alatt már az ókorban is eljutott Európába a termesztett cseresznyeszilva, talán ismerték a középkorban is Itáliában és Franciaországban, de mirabolána nevét csak a XVI. században kapta. *Myrobalanos* (fűszermakk) néven DIOSKURIDES egyiptomi növényi termést ismertet, semmi esetre sem a cseresznyeszilvát. A középkori arab és európai szerzők is különféle más növény neveként használták ezt a nevet. Mikor CLUSIUS Bécsben tartózkodott, a császári palota kertjében ezen a néven a számára új cseresznyeszilvát mutatták neki, le is írta *Prunus myrobalanus* néven pannoniai flóraművében. Ezóta nevezi a gyümölcsészet mirabolánának a cseresznyeszilva termesztett alakját.



Bécsből természetesen hamarosan Magyarországra is eljutott a cseresznyeszilva. LIPPAI JÁNOS részletesen ismerteti 1667-ben Posoni kertjében: „Vagyon néhúnt egy idegen szilvaszabású, akit mirabolánának neveznek, gömbölyű jókora, megyszínű, igen leves édes, de vízízű, azért nem mindeneknél kedves; hanem a patikában liktáriumformára nádmézben csinálják, és felette igen hasznos, sok ideig az ember egészségit jó állapotban mególtalmazza. Az oltást igen kedveli és hamar gyümölcsözik utánna.“

Újabb gyümölcsészeink közül BERECKI a PIROS cseresznyeszilvát (1. kép.) írta le, de legbővebben ismertette ANGVAL DEZSŐ, aki azonban nem sok jót mond róla. A múlt században ugyanis egyes gyümölcsészek, például nálunk is MOLNÁR ISTVÁN, alanynak ajánlották a cseresznyeszilvát, kiderült azonban, hogy a kajszii- és az őszibaraack alá nem való. Még századunk elején is JANAUSCHEK



1. kép. Piros cseresznyeszilva (mirabolána).

JÓZSEF Tifliszből „Alutscha-szilva“ néven szerzett be ilyen célra új szilvafákat, amelyekről ANGVAL hamarosan megállapította, hogy a rendesnél nagyobb és zöldessárga gyümölcsű cseresznyeszilvák.

A mirabolána július végén, augusztus elején még napjainkban is gyönyörködteti a szemet piacainkon. „Húsának színe — írja ANGVAL — aranyárga, keményes vagy rostos, magvától rosszul váló, leves, édes, minden zamatnélküli, tehát nagyon alárendelt minőségű és mégis, mivel melegebb vidékeken aránylag korán, már július második felében érik, piacainkon is feltalálható. Ez többnyire olyan fák termése, amelyek valamikor oltva voltak, de a nemes rész elpusztulván, kihajtott az alany és fává növekedve, termőre fordult. Így magyarázható, hogy sok kertben és szőlőben feltalálható ez a gyümölcsöt tekintve kevés értéket képviselő fa.“

A kökény (*Prunus spinosa*) a legkisebb gyümölcsöt termi a szilva-rokonságban. Közönségesen a kökény gyümölcse 10—15 mm átmérőjű, gömbölyű, kékesderes, éretten fekete s szinte egész télen át nem hull le. Húsa zöld, savanyú és fanyar. Nagyobb területen honos, mint akár az előbbi, akár a következő szilvafaj, keleten Asztrakánig, Perzsiáig és a Kaukázusig, északra Skandinávia közepéig, délre és nyugatra pedig az Atlasz-hegységig terjed.



Bár a kökény gyümölcse a legkevésbé kívánatos a szilvák közül, mégis Európában hosszú ideig egyedül képviselte a szilvaféle gyümölcsöket. A kőkori ember nagy számban gyűjtötte és fogyasztotta, a kőkori maradványok közt nagyon gyakori Svájcban is, másutt is. Később sem vetették meg, még római korú maradványokban is akad kökény, sőt néhol még napjainkban is megszedik és piacra viszik. Anyanyelvünk biznysága szerint az ősmagyarok is egyedül ezt a szilvát ismerte, ugyanis kökény szavunk még a honfoglalás előtt elmagyarosodott bulgár-török szó, ellenben a szilva szót csak a honfoglalás után kölcsönöztük a szláv nyelvből a termesztett szilvák jelölésére. S ha már nyelvészkedünk, jegyezzük meg, hogy a középkori szerzők a kökényt tüskés volta miatt *acacia* néven jelölték (*acus* tű), csak a XVIII. század végén ruházták át az akác nevet arra az amerikai jövevényre, amely ma is hordja.

Egyes szerzők állítása szerint a kökény is játszott bizonyos szerepet termesztett szilvafajtáink eredetében. Van ugyanis a kökénynek magasabbra növő, némileg fatermetű, gyengébben tüskés, nagyobb levelű, nagyobb virágú, nagyobb, körülbelül 2 cm átmérőt elérő gyümölcsű változata is (var. *macrocarpa* WALLR.). Ezt különösen élősvényekben találják. A nagygyümölcsű kökény egyesek szerint a *Prunus spinosa* és *insilitia* fajkeveréke, HEGI azonban azt sem tartja lehetetlennek, hogy a kökénynek régente termesztett kerti fajtája, amely ma már inkább csak elvadulva él tovább.

Mindenesetre bizonyos, hogy a nagygyümölcsű kökényt pusztán külső sajátságai alapján lehetetlen élesen elválasztani az alább sorra kerülő kökényszilvától. Magyarországon is többen ismertettek ilyen kétes kökényszilvákat. Például SIMONKAI LAJOS *Prunus leopoldensis*, BORBÁS VINCE *P. cyclopetalata* néven írt le kökényszilvákat. Utóbbinak gyümölcse nemcsak nagyobb, hanem hosszúkás is. BEREZKI MÁTÉ Gyümölcészeti vázlatai 4. kötetében Kecskemétről ismerteti az Augusztusi kökényszilvát, Nyitra megyéből pedig a Gajdelli szilvát, utóbbit Gajdell községben élősvénynek is felhasználják. Előbbinek gyümölcse „jóval kisebb, mint a puskagolyó“, fáján megaszalódik, utóbbié „csak kevésbé nagyobb, mint a mesgyéken, úton-útfélen vadontenyésző kökénybokor gyümölcse“. Ilyenféle kökényszilvák eredetét csak a sejtani vizsgálat tisztázhatja véglegesen.

Szilva (*Prunus domestica*) néven, mint föntebb kifejtettük, napjainkban a termesztett szilvák három alfaját foglaljuk össze, a szorosabb értelemben vett kökényszilvákat, a lőszemű szilvákat és a nemes szilvákat. Ami e faj honosságát illeti, annyi kétségtelen, hogy terjedési központja, úgynevezett géncentruma, Nyugat-Ázsiában Turkesztán és Transzkaukázia, hogy azonban innen nyugatra meddig tekinthető őshonosnak, rendkívül kétséges. Még a középeurópai újkőkori maradványok meghatározása sem tekinthető véglegesnek, egyesek ugyanis, mint pl. HEGI, azt tartják, hogy a kőkori ember nem ismert mást, mint a kökényt, mások azonban azt tartják, hogy a kökényszilva is honos — vagy legalább a kőkor melegebb klímájában honos volt — Közép-Európában s így a kőkori ember a kökényszilvát is gyűjtötte, végül arról sem feledkezhetünk meg, hogy a Schweizersbild újkőkori növényi maradványai közt néhány nemes szilva magját is meghatározták.



A kökényszilva (*Prunus domestica* subsp. *insititia*) többnyire cserjetermetű, ágai néha tövisben végződnek s többnyire még a második évben is bársonyos szőrűek, a télirügyek többnyire szintén szőrösek, a levelek többnyire felső lapjukon is szőrösek, gyümölcse gömbölyű, átmérője 2—3 cm, a csonthéj csak kevésbé összenyomott, meglehetősen síma. Ezt az alfajt három változatra osztjuk, amelyek közül a legszorosabb értelemben vett kökényszilva (var. *Juliana*), másként zabszilva (Haferschlehe, Haferpflaume) vagy lószilva (Rosspflaume) vagy görögszilva (Krieche) a vadon, vagy elvadultan élő, valamint könnyen elvaduló, 2 cm nagyságú kék gyümölcsöket termő alakokat foglalja össze. Nyugaton főként a Felső- és a Közép-Rajna vidékén évszázadok óta árulnak a piacokon ilyen kökényszilvákat, Magyarországon már LIPPAI írja: „Vannak apró, gömbölyű, kék kökényszilvák is, savanyú és egy kevésbé édes. Több efféle szilvák is teremnek országunkban, kiket nem igen becsüllenek.” VILLÁSI PÁL említett, németből fordított gyümölcstenyésztéstanában zabszilváknak nevezi a kökényszilvákat.

A gyümölcészetben a kökényszilvák közül legfontosabb a *Saint Julien szilva*, amelyet magyarban ANGYAL DEZSŐ ismertetett. Alanynak használják, de csak a kötött, nyirkos, déli fekvésű talajokban érzi jól magát, az Alföldön csak kevés helyen válik be. Főként Franciaország déli vidékein foglalkoznak vele, magját is árulják, magcsemetéjét is.

A somszilva (var. *pomariorum* BOUTIGNY) a közönséges kökényszilva kitenyésztett, többnyire tövisetlen, korán érő, kissé tojásdad gyümölcsű alakjait foglalja össze. Somszilva nevét VILLÁSI PÁL adta. A kék gyümölcsű fajták közül régebben kedvelték a Szentiványi szilvát. Sokkal ismertebbek a sárgagyümölcsű fajták, amelyeket a németek Spilling (spinula, spinling), Zipparte (cibebe, a mazsolának való nagyszemű szőlő középkori neve) és Schüttelpflaume néven ismernek. A Schüttelnek magyarban a hideglelő vagy dobzódó (dobzó, dobolódzó) név felel meg, hasonló jelentésű a Fieberpflaume kifejezés is. LIPPAI már a XVII. században így magyarázta e neveket: „Vagyon bőven apró, hosszúságú és gömbölyű is sárga, kit hideglelő, dobzódó szilvának neveznek, azért, hogyha valaki ebben sokat eszik, és vizet iszik rá, hideglelést szerez.”

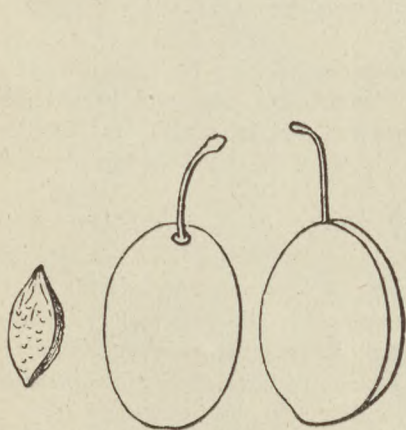
A közönséges dobzó szilva (2. kép) teljesen som-, vagyis hengeresen tojásdad alakú, ma már csak eldugott falvakban parasztkertekben találjuk. Ugyanis a XVI. században Katalóniából Franciaországon át elterjedt a kertekben a nemesdobzó, vagy Katalóni szilva (3. kép), amely valamivel nagyobb s kocsánya felé csúcsosodó tojásdad alakú gyümölcsöt terem. Úgy látszik, e szilvát a XVI. században Magyarországon is kedvelték, legalább erre vall MIKSA császárnak VERANCSICS érsekhez Esztergomba intézett, 1573 március 18-án kelt levele, amelyben többféle oltóágot kér, egyebek közt „a zöldes és hosszúságú, Catalauni vagy Katalón szilvának nevezett” fákról is. A múlt század óta nem becsülik ezt a dobzó szilvát sem. BERECKI munkájában olvashatjuk részletes leírását.

A somszilvák visszaszorulásának magyarázatát abban találjuk, hogy a XVIII. században megjelent a szintéren a legértékesebb kökényszilva, a mirabella (var. *cerea* L.), amely ugyan szintén kisgyümölcsű, de húsa annyira kemény és édes, hogy jól aszalható. Az előbbi változattól abban is különbözik, hogy alakja gömbölyű vagy legalább gömbölyded. Egyes szerzők e szép

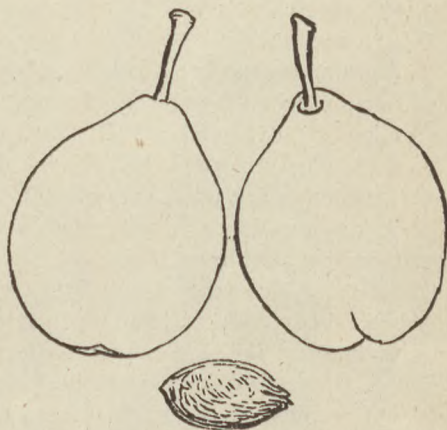


szilvát a régiek, pl. PLINIUS viaszszilvájával (*pruna cerea*) azonosítják, de ez a felfogás aligha állja meg helyét, mert ha e szilva ilyen régi lenne, az európai nyelvekben is élének régi nevei. Tény ezzel szemben, hogy a mirabella (La Mirabelle) név csak a XVIII. században tűnik fel a gyümölcsészeti irodalomban és pedig DUHAMEL 1768-ban megjelent Arbres fruitiers című, híres munkájában. Korántsem jelent csodálatosat, mint ENTZ FERENC vélte, hanem a myrabolana szó elfranciásodott alakja. Bizonyos, hogy a mirabella nagyon hasonlít a mirabolánához, sőt azzal a lehetőséggel is találkozunk a szakirodalomban, hogy a kökényszilva és a cseresznyeszilva keresztezési terméke. A magelemek száma (24) azonban élesen elválasztja a mirabolánától.

Legismertebb és nálunk is legkedveltebb a S á r g a m i r a b e l l a (4. kép), amelyet Magyarországon LEIBIZER JÁNOS, a Szepesség kiváló gyümölcsésze ismer-



2. kép. Közönséges dobzó szilva.



3. kép. Katalóni szilva.

tetett először a Pesten kiadott Patriotisches Wochenblatt für Ungern, 1804-ben megjelent IV. kötetében. Nálunk akkor még újdonság volt. „Még csak kevésbé ismerik, — írja LEIBIZER — és csak kevés kertet ismerek, amelyben található. Még kevésbbé tudnak kiterjedt hasznáról.” Közép-Európában CHRIST dicsérte és terjesztette, LEIBIZER is CHRIST nyomán ajánlja aszalásra. Későbbi gyümölcsészeink is sokra értékelték, így ENTZ FERENC, aki rendkívül vonzóan ismertette Kertészeti füzetében.

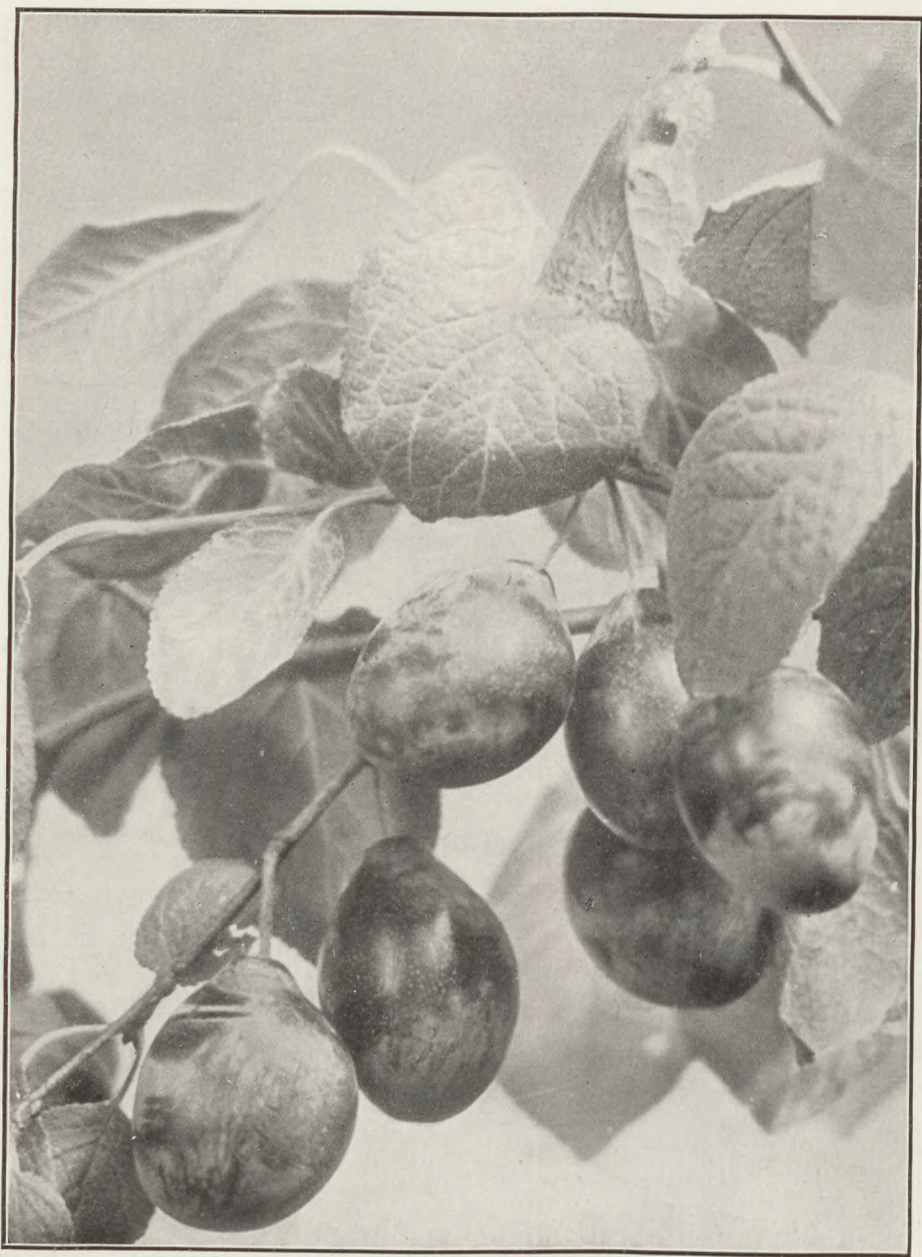
A kökényszilva és a nemes szilva közé újabban beékelt alfaj, a l ó s z e m ű s z i l v a (*Prunus domestica* subsp. *italica* BORKHAUSEN) fája nagyobb, mint az előbbi alfajé, teljesen tövistelen. Legalább az ezévi hajtások finoman szőrösek. A levelek tompák. A gyümölcs középnagy vagy igen nagy, gömbölyded vagy hosszúkas, húsa édes, de puha, ezért befőzésre kitűnő, szárításra alkalmatlan. Két, egymástól eléggé különböző változata van, a régóta ismert tojásszilva, vagy szorosabb értelemben vett lószemű szilva és az újabb ringló. Azt tartják, hogy mindkettő a kökényszilva és a nemes szilva keresztezési terméke, mindenesetre tény, hogy sajátságaikban középhelyet foglalnak el a kettő közt.





Althann-ringló. (ANGYAL D. nyomán.)

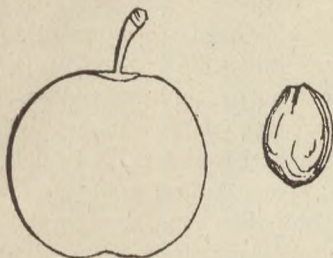




Gömöri nyakas szilva tóthegymegi gyümölcsösben. — KORÁNYI ZOLTÁN felvétele.



A ringló (var. *Claudiana* POIRET) gömbölyded alakjával inkább a kökényszilvákhoz közeledik, de ágai többnyire már az első évben lekopaszodnak. Az első ringlókat kétségtelenül francia gyümölcsészek állították elő a XVII. században.



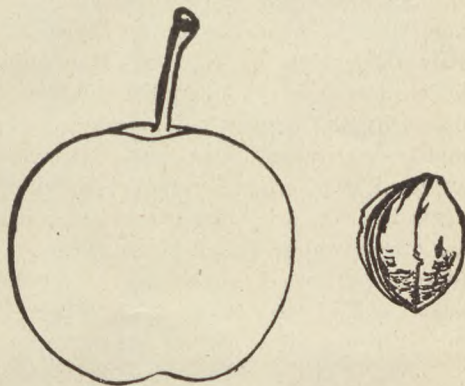
4. kép. Sárga mirabella.

A Reine Claude (vagyis Regina Claudia) névvel először XIV. LAJOS tudós kertészének, QUINTINYE-nek 1690-ben megjelent gyümölcsészeti munkájában találkozunk. Francia szerzők szerint az a CLAUDIA királyné, akiről e szilvát elnevezték, XII. Lajos leánya, I. FERENC király felesége. A gyümölcs terjedésével Németországban a nép ajkán többféleképpen módosult a reineclaude név s így támadt népetimológiával a ringlotta és a ringló, amelyeket átvett a mult században a magyar nyelvhasználat is.

Az első, QUINTINYE által ismertett ringló, a Zöld ringló (5. kép), amelyet még korunkban is legjobban kedvelnek. Némelyek két alakját különböztetik, a Nagy és a Kis zöld ringlót, mások szerint a fa nagyobb gyümölcsöt terem, ha kevesebb, és kisebbet, ha több rajta a termés. Magyarországon a mult század első felében kezdett terjedni, de főként a század közepén ENTZ FERENC ismertette meg a magyarsággal. Kertészeti füzetei 1858-ban megjelent XII. kötetében így magasztalja: „Héja alig van, vagy legalább oly vékony és átlátszó, hogy azon keresztül húsának gyöngéd rostjait szemmel kísérhetjük. E gyengéd, zöldes és a nyelvünkön elolvadó rostok közét tölti be a gyümölcs bőséges arany színű leve, melynél édesebbet s jobb ízűt a szilvák közt nem találtunk. Olvad és folyik a jóra való francia barack felséges leve is, midőn éldeljük, de a ringló, ha túl nem is tesz rajta, megette sem marad e tekintetben. Hej, be nagy kópé lehetett, akinek a ringló édelete közben eszébe jutta, azt egy szép asszony nevére keresztelni!”

Régebbi és újabb gyümölcsészeink még sok más, újabb ringlót is ajánlottak és terjesztettek az országban, már KOVÁCS JÓZSEF, bátorkeszi lelkész, 1861-ben 6 ringlót sorol fel Kalauzában. Különösen sokszor találkozunk az Althann ringló nevével. (XXXVI. tábla.)

A tojásszilva (var. *ovoides* Martens) a legnagyobb és jellegzetesen tojásalakú szilvagyümölcsöt termi. Ágai csak a második évben kopaszodnak le. Eredete sokkal régebbi időkre nyúlik vissza, mint a ringlóé, már a XVI. századból biztosan kimutatható. És éppen az irodalmi adatok arra vallanak, hogy a tojásszilvák — legalább részben — magyarországi eredetűek. A két legközönségesebb tojásszilva a Kék tojásszilva és a Sárga tojásszilva. (6. kép).



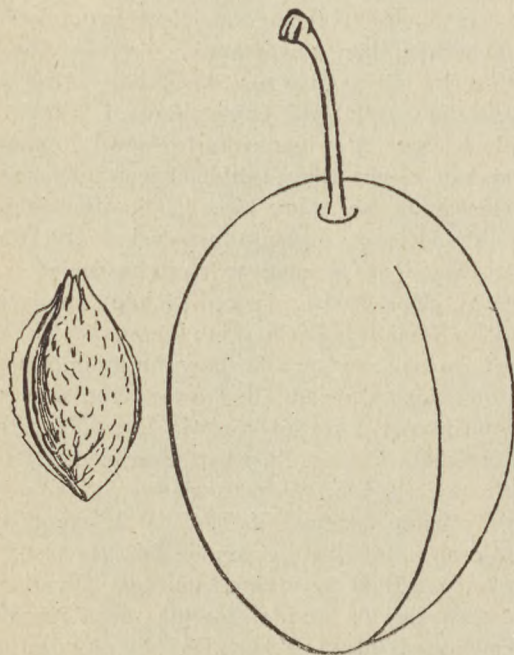
5. kép. Zöld ringló.



Az utóbbit a magyar szilvák közt sorolja fel KONRAD GESNER Horti Germaniae című 1561-ben megjelent munkájában. Ezeket a szilvákat kéri VERANCISCTÓL MIKSA császár 1573-ban, már említett levelében, amikor oltóágot kér „azokról a tyúktójas nagyságú szilvákról, amelyek kétfélék, részben feketések, részben

fehérek és közönséges nevük lószemű szilva.“ A Sárga tojásszilvát még a múlt században is magyarnak jelezte a német gyümölcsészeti irodalom. A franciában Dame Aubert a neve, de ez későbbi s bizonyos, hogy téves az a felfogás, mintha a tojásszilvák francia eredetűek lennének. Korunkban értéktelennek tartják a tojásszilvákat, utoljára még ENTZ FERENC dicsérte és terjesztette a Veres tojásszilvát (Veres marunkát).

A nemes szilva (*Prunus domestica* subsp. *oeconomica* BORKHAUSEN) többnyire fatermetű, ágai rendszeren már az első évben gyéren szőrösek, lekopaszodnak, vagy zöld koruktól kopaszok, csak az előbbi alfajjal kapcsolódó kotyószilvák ágai tartják meg szőrzetüket a második évben is, a levelek nagyok,



6. kép. Sárga tojásszilva.

csúcsuk hegyes, a gyümölcs hosszúkás, néha ujjszerűen hosszú, csak a kotyószilvák gömbölyűek. Úgy látszik, már az ókorban ezt a szilvát tartották a legnemesebbnek s a rómaiak csak COLUMELLA és PLINIUS korában vagy nem sokkal előbb kapták Damaszkuszból, ezért damaszkuszi szilvának nevezték. Hogy az idetartozó sok fajta közül melyik lehetett PLINIUS damaszkuszi szilvája, nem tudjuk. A név ugyan megmaradt s az egész középkoron át a legkitűnőbb szilvát jelentette, de inkább a Damaszkuszból szállított áru (aszaltszilva) kereskedelmi neve volt. Az újabb időkben Európa nyugati és keleti felében más és más szilvákat neveztek damaszkuszinak, így a franciák s később a francia gyümölcsészek nyomán a németek a kotyószilvákat és a királyszilvákat tekintették az igazi damaszkuszi szilváknak, ellenben a Balkánon és Magyarországon a háziszilvákat, a mi Besztercei szilváinkat. Így alakult ki a középkor végén a szláv nyelvekben Damaszkusz nevének újjörög alakjából a szilva zwaskin neve (damaskin, dwaskin, zwaskin), amelyből a német Zwetschge, Zwetsche keletkezett a XVI. században. Ma is főként a Besztercei szilva neve, e szilvát ugyanis Magyarországból a csehek közvetítették a németekhez.

A k o t y ó s z i l v a (var. *subrotunda* BECHSTEIN) ágai esetleg még a második évben is szőrösek, gyümölcse gömbölyű, húsa nagyon leves. Azt tartják, hogy



a kökényszilvával kereszteződött alakok tartoznak ide. Ilyenféle szilva lehet a berényszilva is, amelyről LIPPAI ezt írja: „apró, édes, gömbölyű szilva, akit némelyek berényszilvának neveznek, németül Brüner Zwespen, magyarul is édes kökényszilva“. E szó eredete a francia prunier, prunelle szóra nyúlik vissza, ebből lett a német Brüner s ebből a magyar berény. Kotyónak VILLÁSI nevezte ezeket a szilvákat, nyilván puha húsról, amely csak úgy kotyog. Talán valahol Dunántúl él ez a szó a nép ajkán s onnan szedte fel.

Az idetartozó fajtákat főként Francia- és Angolországban kedvelik. Ilyen a Kék perdrigon, amelyről már LIPPAI beszámolt: „Franciában talál-tatik olyan szilva, akit ők minden szilvánál többre becsüllenek, ez Perdigones nevű, azaz fogoly-madár színű, mert egyfelől oly pettyezetett, mint a fogoly-madár tolla és ízében is felülhaladgya a többi. De ilyen, az én tudtomra, nem talál-tatik a mi országunkban.“ A fogoly- vagy fácánszilváknak közeli rokonai a kajsziszilvák, amelyek közül a régiek a Piros és a Sárga kajsziszilvában szerettek gyönyörködni. A pozsonyi kertekben is tartották s LIPPAI röviden így jellemzi: „Vagyon öreg sárga szilva, mint a barack, kerekded kinek fele veres, édes savanyú szabású“, másutt megint azt írja, hogy ezt a szilvát a magyarok ökörszeműnek nevezik. A Piros kajsziszilvát (7. kép) részlete-sen ismertette ENTZ FERENC. A mult században Kirke szilváját kezdték nálunk ajánlani, ez sötétibolyaszínű, kevés vörös pettyel; angol eredetű, KIRKE angol faiskolatulajdonos bukkant rá s kezdte terjeszteni.

A királyszilva (var. *oxycarpa* BECHSTEIN) az előbbtől abban külön-bözik hogy a gyümölcs alakja tojásdad. Ezt a változatot főként a Tournai királyszilva képviseli; szintén régi francia gyümölcs, már QUINTINYE leírta, színe ibolyászínű, a napos felén kékesvörös, nagyon halvány világosabb színű sávok és foltocskák alig tarkítják. Ebbe a rokonsági körbe tartozik a Piros perdrigon (Piros fácánszilva), amelyről magyarban ENTZ FERENC bőven beszámolt. A mult század második felében az idetartozó újabb tenyésztésű sárga szilvák keltettek feltűnést, az amerikai Washington szilva, a szintén amerikai Jefferson szilva, amelyet ugyanaz a BUEL bíró vezetett be a gyümölcészetbe, aki a Jonathán almát is leírta, végül Esperen arany-szilvája, amelyet a belga ESPEREN őrnagy magról nevelt. A Jefferson szilva (8. kép) talán a legszebb a tarka szilvák közt, alapszíne sötétsárga s napos oldalán ibolyaszínű pirosas pontok és bíborpiros pettyek díszítik, hamva pedig fehér és ritkás. Mindhármát leírta BERECKI MÁTÉ.

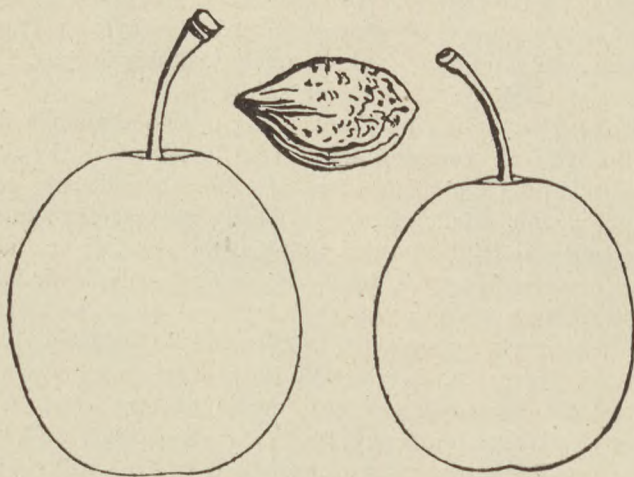
A datolyaszilva (var. *mammillaris* SCHÜBELER és MARTENS) ágai már az első évben lekopaszodnak, gyü-mölcse hosszú, húsa puha, aszalásra nem alkalmas. Franciaországban már a XVI. században ismertették ilyen szil-vákat RUELLIUS és CURTIUS. Az újabb datolyaszilvák azonban Magyarorszá-



7. kép. Piros kajsziszilva.



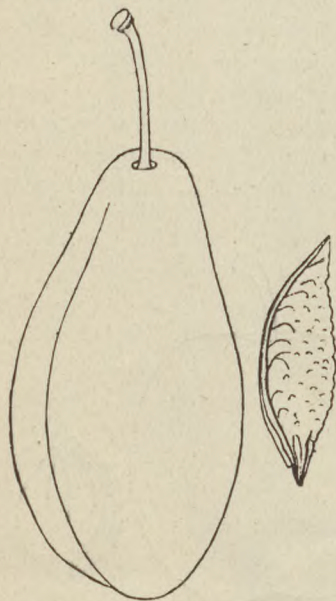
ból a XVIII. századtól kezdve jutottak Németországba, vagy legalább Magyarországon át s a német irodalomban még a múlt században is gyakran hordták a magyar jelzöt. Ilyen a Kék, Vörös és a Magyar datolyaszilva.



8. kép. Jefferson szilva.

A Vörös datolyaszilvát (9. kép) nálunk először LEIBIZER JÁNOS írta le Magyar szívsszilva (Ungarische Herzpflaume) néven a már említett pesti gazdasági lapban, a Magyar datolyaszilvát pedig BAZALICZA MÁTYÁS nyitra-pereszlenyi plébános állította elő. Ebbe a rokonsági körbe tartozik a

Vörös szilva is, talán ezt értette LIPPAI, amikor azt írta, hogy Magyarországon „találkoznak apró, hosszúkás veresszilvák is.”



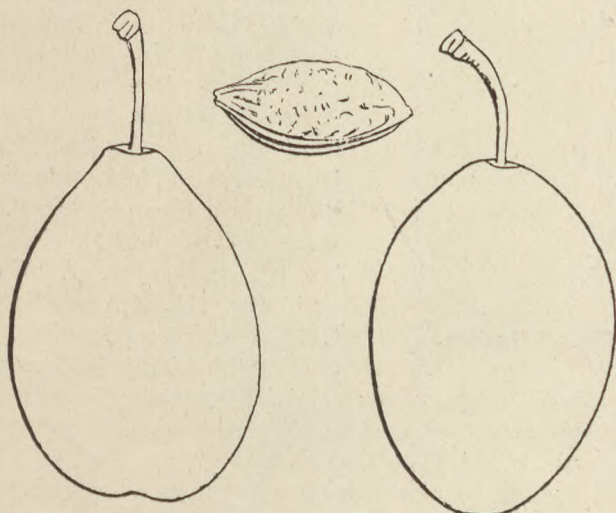
9. kép. Veres datolyaszilva.

A félszilva (var. *aestivalis*) ágai az első évben többé-kevésbé szőrösek, gyümölcsei tojásdadok, húruk aszalásra alkalmas. Ezt a változatot VILLÁSI PÁL a német Halbwetschgen név nyomán nevezte félszilvának, nem éppen jó magyarsággal. Kedvelt francia gyümölcs a Kék diapré, amelynek húsa áttetsző. A német szilvák közül idetartozik a Böhli korai szilva, ezt Böhlen nagyban termesztik s a német nagyvárosok piacaira hordják. Magyarban részletesen ismertette ANGYAL DEZSŐ. Szépszínű, pirossal befuttatott gyümölcsű Biondeck korai szilvája, amelyet nálunk BERECKZI ismertett és terjesztett. A már említett BAZALICZA MÁTYÁS tenyésztése Bazalicza szilvája (10. kép), egyike a legjobb korai szilváknak s mikor VILLÁSI 1880-ban augusz-



tus hó első felében Budapesten járt, a gyümölcspiacon majdnem kizárólag ezt a szilvát látta.

A háziszilva (var. *prunecauliana* SERINGE) ágai már az első esztendőben kopaszok, gyümölcse hosszúkás, mindkét végén hegyesedik, héja kék vagy sárga, húsa tartós, aszalásra kitűnő. Ezt a változatot főként a Besztercei szilva képviseli, a legelterjedtebb magyar szilva. Neve írott emlékeinkben először 1522 körül kelt oklevélben jelentkezik, a XVI. század második felében aszalva nagyban szállítják Németországba, mint erről VALERIUS CORDUS, GESNER és más német és németalföldi orvosbotanikusok tudósítanak. A győgszertárakban *Pruna hungarica praestantissima* volt akkoriban a Besztercei



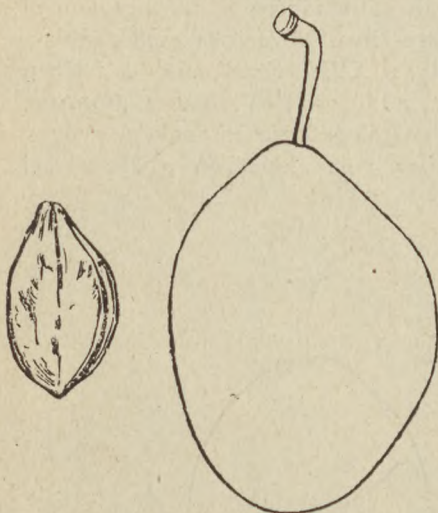
10. kép. Bazalicza szilvája.

szilva neve, amely teljesen elfoglalta a világhírű *Pruna damascena* helyét. A magyar szerzők közül LIPPAI és MÁTYUS tudósítanak bővebben erről a szilva-exportról, sajnos már akkor, amikor inkább csak emléke élt. A XVIII. század végén és a múlt században egész legendakör fejlődött a Besztercei szilva körül, származtatták a Szentföldről, sőt a magyarság őshazájából is. Közben pedig a világpiacon előbb a bosnyákok és szerbek, majd az amerikaiak vették át aszaltszilvájukkal azt a szerepet, amelyet a XVI. században a magyarok foglaltak el. A magyar aszaltszilva visszaszorulásának okát egyesek abban keresték, hogy a Besztercei szilva már nem elégíti ki a kívánalmakat. Aki elolvassa szilvánk első alapos leírását LEIBIZER JÁNOS tollából, aki Edle ungarische Zwetschke néven ismertette, ezt a magyarázatot nem fogadhatja el. Sokkal valószínűbb, hogy a magyar aszalóipar maradt el a XVIII. század folyamán.

A Besztercei szilva kétségtelenül magyarországi szilvafajta, ezt mindennél jobban bizonyítja kiterjedt és bennszülött rokonsága, amelyből BERECKI MÁTÉ már 1872-ben a franciákkal is megismertette a Besztercei muskotályszilvát, PÓLYA pedig 1870-ben hírt adott a Gömöri



nyakas szilváról (XXXVII. tábla), amelyet később szintén BERECKI írt le. Szintén BERECKI különböztette meg a Máramarosi nyakast, BUDAI pedig 1900-ban a Magyar cukorszilvát. Az utóbbihoz kapcsolódik a Nagy cukorszilva, amelyet nálunk részletesen leírt LEIBIZER JÁNOS.



11. kép. Olasz kékszilva.

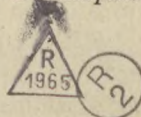
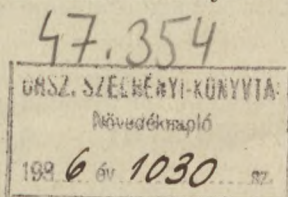
Sajnos, nálunk senkisésem végzett komoly nemesítési kísérletet a Besztercei szilva rokonsági körével. Ilyesmivel csak a csehországi német gyümölcsészek próbálkoztak. A magyar gyümölcsészek közül azok, akik azt hiszik, hogy a magyar aszalvány szilvánk minősége miatt szorult vissza a világpiacra, francia, olasz és legújában amerikai kékszilvákat ajánlanak a Besztercei szilva helyére. A francia szilvák közül ANGYAL DEZSŐ ismertette az Ageni szilvát és jelentőségét a kereskedelembe. Amíg lehetett, a fővárosi kereskedők bordói szilva néven árulták Franciaországból hozott aszalványát. A Kék olasz szilvát (11. kép) már BERECKI leírta Gyümölcsészeti vázlataiban, ANGYAL ezt is fölöttébb ajánlja a Besztercei helyére.

Bizonyos, hogy egyike a legszebb és legjobb kékszilváknak: válogatott példányai a legelőkelőbb gyümölcskereskedések kirakataiban is feltűnést keltenek.

A sárga háziszilvák közt Hartwiss sárga szilvája a legismertebb és legkedveltebb. LIEGEL tenyésztette Braunauban és a török szultán Krimben fekvő nikitai kertjeinek igazgatója, HARTWISS tiszteletére nevezte meg. Nálunk már a múlt század közepén terjesztették s BERECKI később részletesen leírta.

A fentiekben röviden összefoglaltam, milyen szilvafajták és a különböző korokban milyen szerepet játszottak Magyarországon. Amennyit megismerhettünk, abból is kiderül, hogy a magyar gyümölcsstermesztésben régi idők óta fontos szerepet játszottak egyes szilvafajták, sőt volt idő, mikor a magyar szilva Közép-Európában is becsült nevet szerzett magának. A múlt században rendkívül sok nyugat- és középeurópai új szilvafajta özönlött be hozzánk, de csak a jövő fogja megmutatni, melyek válnak be. Egyelőre a Besztercei szilva, legrégibb és legkiválóbb nemes szilvánk helyzete megingathatatatlannak látszik.

Dr. Rapaics Raymund.



Felelős kiadó: Dr. Rapaics Raymund.