

## A BIRS ELTERJEDÉSE MAGYARORSZÁGON

SURÁNYI Dezső

NAIK Gyümölcssteresztési Kutató Intézet Ceglédi Állomás  
2700 Cegléd, Pf. 33. e-mail: suranyi.dezso@cefrucht.hu

**Kulcsszavak:** birs botanika, meghonosodás, birsfajták, a birs termesztése és kultúrtörténete, jászok

**Összefoglalás:** A génbanki fajtagyűjtésekkel egybekötött, talán túlzott elvárások, sőt romantikus túlkapások is megfigyelhetők az ideológikusan is túlfűtött, eredmény-orientált fajtakutató világunkban. Ugyan érthető a társadalom türelmetlensége, de ezzel a türelmetlenséggel nem párosul megfelelő finanszírozás. Az egyoldalú vagy csak egy-egy dologra figyelő tudományos szemlélet nagyon sok fontos összefüggéseket homályban hagyhat. A sztochasztikus kapcsolatok keresése azért is szükséges, mert mind a társadalom-, mind a természettudományok számára új ismeretekhez vezethet. Jelen példa erre a birs is lehet, amelynek ma nincs akkora szerepe a gyümölcs- és fogyasztási kultúránkban, mint amilyen lehetne, s kellene, hogy legyen. A régi, szegényes mikulási és karácsonyi ünnepek, s a macskáktól védett gádorok rejtett zuga volt a helye egy kiváló csemegének, a birsalma-sajtnak. V. Pius pápára (1566–1572) ugyan szokás hivatkozni nemzetközi szakirodalomban, mint aki már-már szenvedély szinten élvezte és fogyasztotta a birs csemegéket (sajtot, kompót, lekvárt). Most nem ezt hangsúlyozzuk, hanem amit sok évtizedes terepi munkánk során tapasztaltunk a birsszel kapcsolatban. Bejártuk az országot, s a gyümölcsfák – a maguk természetes szívósságuk révén – meglepő (történeti-ökológiai) forrássá is váltak számunkra, részben egy nép antropológiai sokfélesége és archaikuma tekintetében. A biodiverzitás vizsgálatokba beleillik a természetes és kultúrflóra sokágú összefüggéseinek feltárása, mert annak társadalmi és a gazdasági kultúránkat érintő szerepe is lehet. Egyes gyümölcsfajaink esetleg nemcsak, mint kertészeti, hanem gazdaságtörténeti jelenséggé válhattak egy meghatározott történelmi korban. Közel 800 éve idetelepült jászok és kunok hajdani életformájukat sok tekintetben ma is őrzik és közben ázsiai szálláshelyeik beleestek a birs természetes areájába. Elő-és Közép-Ázsiában e népelemek (kunok, jászok) máig hatóan és érezhetően gazdagították a hazai kultúrflórákat a Kárpát-medencében.

### Bevezetés

A közönséges birs egyedüli faj nemzetségében, a rokon nemzetségbeli fajok száma is csekély, ezért közülük csak néhányat emelünk ki. A kínai birs, *Pseudocydonia sinensis* egyetlen faj e másik nemzetségben, egyben a *Cydonia oblonga* legközelebbi rokona is; lombhullató vagy félig örökzöld faj, őshonos Kelet-Ázsiában. Szorosan kapcsolódik egy kelet-ázsiai a *Chaenomeles* nemzetséghez, de a *Ch. japonica* számtalan tulajdonságban (pl. levél jelege, tövisesség, a virágok elhelyezkedése, a termés fogyaszthatósága stb.) eltér a közönséges birstől.

Kínában *mugua* a neve, Koreában *mogwa* és Japánban pedig *karin* néven ismerik. 10–15 m magas fa, sűrű ágrendszerrel, levelei változatos méretűek, 6–12 cm hosszúak. A virágok 2,5–4 cm átmérőjűek, liláspirosak, tavasz közepén nyílnak; a gyümölcsök édes illatúak és késő ősszel érnek. A húsa kissé fanyar, a téli hideg csak részben segíti elő az utóérését, többnyire viszont lekvárt főznek belőle (1. ábra).

A valódi japánbirs, *Ch. japonica* lombfakadás kezdetén nyíló nagy, viaszzerű virágaival közkedvelt cserje, nálunk is ültetik. A japánbirs 1–1,5 m magas tövises cserje, élénk téglapiros virágokkal. Termései gömbölydedek, vesszői többé-kevésbé bibircesek. Viszonylag kicsi birstermése nagyon illatos, húsa keserű, nem ehető, viszont kompót ízesítésére kiváló. A nemesített fajták dísz értékben (fehér, krémsárga, rózsaszín, téglavörös szirmúak) felülmúlják a vad alakot. A pompás japánbirs (*Ch. speciosa*) jóval gyakoribb,



1. ábra Kínai birs, *Pseudocydonia sinensis*  
Figure 1. Chinese quince, *Pseudocydonia sinensis*

mint a japánbirs, különösen régi kertekben fordul elő. 1,5–2 m magas, csak kismértékben sarjadzó cserje, közepes növekedési eréllyel. Fiatal hajtásai kopaszok, vesszői nem bibircsesek. A bíbor japánbirs (*Ch. x superba*) az előző két faj keresztezésével létrejött fajták csoportja. Termetük és egyéb morfológiai bélyegeik a két szülőfaj között állnak, jelenleg főleg az alacsony, piros virágú fajták a divatosak. További fajok még a molyhos birs (*Ch. cathayensis*), a skarlátpiros (*Ch. lagenaria*) és a tibeti birs (*Ch. thibetica*) (2. ábra).



2. ábra Japán birs, *Chaenomeles japonica*  
Figure 2. Japanese quince, *Chaenomeles japonica*

A bengáli birs (*Aegle marmelos*) (szanszkrit és hindi neve *sirphal*) egész távoli rokona az előbbieknél – pomológiai értelemben köthető csak hozzájuk. Száraz évszakokban lombhullató, legfeljebb 15 m magasra nő, tövises fa. Szórt állású, 2–4 cm hosszú nyelű, aromás, hármasan összetett leveleket hoz. Az édes illatú virága 4–7 tagú, levélhónalji helyzetű, azok 4–5 cm hosszú fürtben fejlődnek. A virágai zöldessárgák, mirigyeseek. Termése gömbölyded-tojás alakú, kb. 20 cm-es, terméshéja kemény, fás, vastag, melynek sima, fénytelen, felülete megérve sárgásbarna foltokkal tarkított. A terméshús narancssárga, lisztes-pépes, erősen aromás és édeskesen savanyú, kissé keserű. Megérve a sárga termését feltörik, és jobbára megcukrozva fogyasztják. Lekvár, zselé vagy szirup, és vízzel vagy tejjel keverve ital készül belőle; az éretlen termésekből ecetes savanyúság; szárítva

pedig gyógyszerként fogyasztják (CAMPBELL et al. 2007) (3. ábra). Indiában és Sri Lankán a fáját szentként tisztelik, leveleit áldozati adományként viszik Sivának a templomba. A newari kultúrában (Nepál) a régi görög termékenységi rítushoz hasonló szokások kapcsolódnak hozzá, ott a rítus résztvevői fiatal lányok (*bel baha*), a régi görögöknél az ifjú párok (SURÁNYI 2013).



3. ábra Bengáli birs, *Aegle marmelos*  
Figure 3. Bengali quince, *Aegle marmelos*

A közönséges birs (*Cydonia oblonga*) Irán É-i részén, a Kaszpi-tenger mellékén (cit. DE CANDOLLE 1894), továbbá a Kaukázus déli oldalán és Anatóliában endemikus (Boissier, Ledebour), de mint DE CANDOLLE idézi STEVEN és SIBTHORP közleményét – a Krímben és Észak-Görögországban is honos. Mivel azonban az ókorban meghonosodott DK-Európában és a görög szigeteken, a vadon termő és elvadult egyedek állománya mára nehezen választható külön (vö. Alkman líd származású görög költő versével). Jelen sorok szerzője Porosz szigetén és Krétán talált olyan birsfákat 1982-ben, melyeknek a gyökereit szinte a tenger hajjai áztatták, vagyis a faj képes elviselni a sós tengervizet. TESSEDIK (cit. PENYIGEY 1980) egykor felismerte Szarvason, hogy a birs éppen ezért is való a hazai szikes talajok hasznosítására – a lucernával együtt.

A közönséges birs kistermetű fa, főként elvadult formái gyakran bokor habitusúak [pl. az alanynak használt EM C(East Malling-i)- és Z(alaeegerszegi)-birs)]. Héjkérgé lapokban válik le (4. ábra), a hajtásai (5. ábra) és a termése nemezes (6. ábra). Levele nagy, tojásdad-elliptikus, virágjai nagyok, rózsaszínes fehér színűek. Nálunk május második felében-június elején virágozik a legtöbb fajtája. Népi mondás is fűződik hozzá: „Ha villámot lát a virága, keveset terem” – ugyanis az esős időben gyakran megjelenő monília fertőzés elpusztítja a virágokat és a terméskezdeményeket. A nálunk ismert birsek jobbára öntermékenyülők, de ismertek régi önmeddő fajták is (pl. Portugál és Perzsa cukor birs) (MOHÁCSY és PORPÁCZY 1958, SZABÓ 1998). Közel félszáz fajtáját termesztik a világon; ökológiai és nyelvészeti elemzésével a későbbiekben foglalkozunk (SURÁNYI 2011a és 2011b).



4. ábra A közönséges birs, *Cydonia oblonga* héjkéreg leválása  
 Figure 4. The skins-shell peel off of plain quince, *Cydonia oblonga*



5. ábra Feslő rügyek májusban  
 Figure 5. Flush in May

Természetesen a növényföldrajz, a cönológia és a történeti-ökológia igyekszik pontosan meghatározni, vagy éppen pontosítani egy faj areáját. Üzbegisztán, Tadzsikisztán, Irán, Örményország, Grúzia, Pakisztán, Kasmír és Afganisztán területén a birs endemikusnak számít a legújabb kutatások szerint (CAMPBELL et al. 2007). A táj klimatikus változásai a flórát és faunát sosem engedik állandóságban maradni, épp annak dinamikus változásai és természetesen az emberi civilizációs hatások olyan jelentős átalakulást hoz-

hattak – és hozhatnak, hogy egyes megállapítások felülvizsgálatra szorulnak. Elég csak utalni LINNÉ (1753) egyes fajmeghatározásaira gondolni: a sárgabarack nem örmény, az őszibarack nem iráni, a naspolya nem német s a birs pedig nem krétai endemizmus.



6. ábra A termés nemezes felülete  
Figure 6. The felty surface of the fruit

A birsnek, mivel hiteles szanszkrit neve nincs, közép-ázsiai és észak-indiai honossága kétséges. De nem így a Taurusz- és a Zagrosz hegységnek 600–800 m magas részén, vagy Mezopotámia egy részén, akkádul *supurgillu* volt a neve. Nyelvi emlékekben nem található meg a későbbiekben, de a perzsa neve *haivah* (NEMNICH cit. DE CANDOLLE 1894) – átment az oroszba is (айва); egyesek szerint ez csak a termesztett birset jelöli – a vadon termő fák neve *armud*, ami az örmény *armudából* származtatható (NEMNICH cit. DE DANDOLLE 1894). A görög *sztruthion* (στρουτιον) vadbirs voltának ellentmond Theophraszthosz, aki azt is termesztett fajtának nevezi. De 'sztruthion'-ra oltották Krétán a *küdoniai almát* (κυδώνιον μήλον); határozottan Küdon (Κυδών) ókori városra utal, a szigeten ma Chania található romjain. Az említett fajta magja azonban elfajzik, ennek a neve *kügonion* (κυγώνιον) volt (1. táblázat).

A latin *malum cotoneum* néven vette át, ami egyben a híres-hírhedt szépségverseny tárgyi szereplője: Párizs vitatott döntése és a birs gyümölcs odaitélése Aphrodithé, Pallasz Athéné és Héra versenyében a trójai háború kiváltója lett. Visszatérve a szótörténetre, a XIV. sz. folyamán a *quoyon* a birset jelölte több nagy nyelvben, az ófranciában *cooin* lett, a quins-ből vezetik le a *quince* alakot. Az olasz *codogno*, a francia *coudougnier* jelent meg, s a németben *Quitte* lett belőle. A lengyel *pigwa*, az ószláv *tunja*, *dunja* (туня, дуня) és az albán (pelazg?) *ftua* eredete ismeretlen gyökerű (DE CANDOLLE 1894), s talán a görög betelepülés előtt is megvolt már a birs a Balkán legdélibb részein. Azonban van a birs nevének kultúrtörténeti értelemben sem mellékes gyökér-ága, amely az arany almának egy külön történetiséget adhat (FRAZER 1965) – természetesen gondolva itt a bibliai Éden és a koráni Paradicsom, vagy az Énekek éneke, valamint a Heszperiszek almáira is (SURÁNYI 1985).

1. táblázat A birs neve különböző nyelvekben (SURÁNYI 2013, módosítva)  
 Table 1. Name of quince in different languages (SURÁNYI 2013, modified)

Nyelv	Szava
akkád	supurgillu
albán	ftuia
angol	quince
arab	لجرفس
azeri	heyva
baszk	irasagarra
belorusz	айва
bolgár	дюля
bosnyák	dunja
cseh	kdoule
dán	quince
digor (oszét)	биа, абиа
észti	quince
finn	kvitteni
francia	quince
görög	κυδώνι
grúz	quince
<b>héber</b>	הנבש
hindi	श्रीफल
holland	kweepeer
horvát	dunja
iron (oszét)	къомси
japán	マルメロ
jiddis	<b>ייב</b>
katalán	codony
kínai	枳
koreai	
latin	malum aureum
lengyel	pigwa
lett	cidonija
litván	svarainis
magyar	birs
makedón	дююа
máltai	isfargel
német	quitte
norvég	quinvce
olasz	quince
orosz	айва
örmény	սերկլի
perzsa	ب شخرد
portugál	nearmelo
román	gutuiie
spanyol	membrillo
svéd	quince
szerb	дююа
szlovák	dula
szlovén	kutine
tadzsik	бини
tatár	айва
török	ayva
ukrán	айва
walesi	quince

Héra, Aphrodité és Athéné nevezetes szépségversenyében, amit Erisz a díjként közénk dobott, gyümölcsrel provokált. Valószínűleg egy szép birs lehetett, ugyanis az ókorban a körte, birs, alma (ami viszont Közép-Ázsiából származik), amelyek a szépek és nagyobb méretű gyümölcsöt adók, egyöntetűen 'alma' néven szerepelnek a forrásokban. Párizs pedig Aphroditét választotta, hogy Helénét meglelje. Plutarkhosz és ifj. Plinius szerint bajelhárító hatása van a Mulviana birsnek, Szolon törvénye pedig előírta az új párnak házasságkötéskor a birs fogyasztását (termékenységi varázslat: az illatos gyümölcs javítja a légzést stb.) (SURÁNYI 1985).

Az ókori görögök becsülték nemcsak a gyümölcs, hanem a készítményeinek gyógyászati értékeit is. A hellenisztikus korban Ikesziosz Szmürnaiosz említette, hogy a birs elősegíti az emésztést, s azt is javasolta, hogy a borral együtt ellenszere a letargiának. A már említett *kydonaton* valójában birsalmasajt volt, amit később V. Pius pápa (1566–1572) is felettebb kedvelt. A római írók ugyancsak nagy figyelmet szenteltek a birsnek étkezési és gyógyító értelemben; Varro, Cato és Columella 4 fajtáját említi, köztük a veréb (=madár) birset (7. ábra) és a küdóniai almát. Később a pompeji freskókon és mozaikokon egyaránt látható birs, Cato pedig már természetett gyümölcsfajként írt róla, megkülönböztette a birsalmát és birskörtét. Ifj. Plinius a birsgyümölcs tulajdonságai alapján osztályozta a fajtákat: sárga, igen illatos korai, nápolyi, kicsi ('Sztruthion'), kései illatos és a korai Musteum (SURÁNYI 1985). APICIUS (1996) szakácskönyve a birs tartósítását és konyhai felhasználását több étellel kapcsolatban említi, aminek az a jelentősége, hogy a híres szakácskönyvet Pannóniában ismerték a III. században. A Balkánon az élet, a szerelem és a termékenység jelképe a birs.



7. ábra Közönséges madárbrs, *Cotoneaster integerrimus*  
Figure 7. Common cotoneaster, *Cotoneaster integerrimus*

II. Khusro története egy jellegzetes örmény legenda, Khusro és Shirin meséjét a XVI. században készült miniatúra is feldolgozta. A szegény pásztorfiú a 13 kérdést jól válaszolja meg, így a birsek kertjébe is beléphetett, amivel elnyerte a királyleány kezét (WILSON 2011). – A kínai birs korai történetéből ugyancsak ismert egy érdekes epizód. A Han Shanglin parkot (Kr. u. III. sz) „szép növénygel” – birsfákkal ültették be, egy feljegyzés szerint volt ott egy 12-törzsű birs is. Shaanxiben a birset (közönséges és kínai birset egyaránt) nagyban természetették, és Xinjiangban a Selyemút mentén ugyancsak foglalkoztak a termesztésével (8. ábra). Dél-Kínában a birs (*hub*) piaca is jelentős volt, Kashi városában és 3 környező megyében (Shule, Shufu, Akesu) a Shache és az Akesu birsalma termesztése mára azonban nagyon visszaesett. Csak 1936-ban honosították Kínában az Angersi és a Champion birsfajtát, alanynak épp a kisgyümölcsű alakok magját használják (PROBOCSKAI 1969). Az erdős vidékű Pingyi megyében található az ősi Kaifu temploma, közelében matuzsálemi korú birsfát fedeztek fel a botanikusok (9. ábra).



8. ábra Közönséges birs a/ Bodrumban (Törökország) és b/ Hsziangcsen (Kína) közelében  
 Figure 8. Common quince, a/in Bodrum (Turkey) and b/ near Hsiangchen (China)



9. ábra Évszázados közönséges birs Kínában (Csengtou mellett)  
 Figure 9. Secular quince in China (near Chengtou)

A birs area történetében a domesztikáció helyszíne(i) tekintetében sokféle koncepcióval találkozhatunk, aminek a legfőbb oka az ős-régmúlt rekonstruálhatatlansága és a faji sokféleség (közönséges birs, japán birs, kínai birs, madárbirs-fajokat ugyanazon szóval illethették), valamint a meghonosodás és a kivadás eltérő foka.

A birs a *Rosaceae* családjának *Maloideae* alcsaládjába tartozik. A melegebb mérsékelt éghajlatú DNY-Ázsiában – és a kaukázusi területeken is honos. A magyar „birs” szó („vastag héjú almaszerű növények neve”) ismeretlen eredetű (?!); legkorábbi alakjai *bis*, *biss* voltak, mely utóbbiban állt elő az *ss > rs* áthasonulás (BENKŐ 1984 és 2. táblázat). Itt említendő meg, hogy a jászokkal legközelebbi nyelvi rokonságban lévő digorok (oszétek) a birset *bia* névvel illetik (KOVÁCS 2013, szóbeli közlése).

2. táblázat A birs a magyar írásos dokumentumokban (SURÁNYI 2013, kiegészítve)  
Table 2. Quince in the written Hungarian documents (SURÁNYI 2013, expanded)

<i>Forrás</i>	<i>Időpont</i>	<i>Szóalakok</i>
Besztercei szöszedet	1395 körül	<i>coctanum</i>
Schlägli-szójegyzék	1405 körül	<i>bisalma</i>
Murmeliusszójegyzék	1533	<i>cotoneum, cydonia</i>
Magyar Oklevélszótár	1544	<i>cotoneum, cydonium</i>
Lencsés György: <i>Ars Medica</i>	1570 körül	<i>cotoneum, cydonia</i>
Melius Juhász Péter: <i>Herbarium</i>	1578	<i>malo cydonia</i>
Beythe István: <i>Stirpium nomenclator Pannonicus</i>	1583	<i>bis alma</i>
Carolus Clusius: <i>Rariorum aliquot stirpium...</i>	1584	<i>cydonia</i>
Calepinus: <i>Dictionarium</i>	1585	<i>bisalma</i>
Frankovith Gergely: <i>Hasznos és fölötte szükséges...</i>	1588	<i>bys alma</i>
Szikszai Fabriczius Balázs: <i>Nomenclatura</i>	1590	<i>birs alma</i>
Apáczai Csere János: <i>Magyar encyclopedia</i>	1653	<i>bisalma</i>
Lippay János: <i>Calendarium</i>	1661	<i>bis-alma</i>
Lippay János: <i>Posoni kert</i>	1667	<i>birs, birs-alma</i>
Nadányi János: <i>Kerti dolgoknak leírása</i>	1669	<i>birs, cotonea, cydonia</i>
Pápai Páriz Ferenc: <i>Pax Corporis</i>	1690	<i>bisalma</i>
Benkő József: <i>Nomina vegetabilium</i>	1783	<i>bis-alma, büs-alma, büzös-alma</i>
Diószegi Sámuel–Fazekas Mihály: <i>Magyar fűvész könyv</i>	1807	<i>birs(körte), büzös-alm</i>

A birs viszonylag kicsi, 5–8 m magas, 4–6 m széles koronájú, lombhullató fa, esetleg bokor. Váltakozó állású, egyszerű levelei 6–11 cm hosszúak, ép szélűek; színük sötétzöld, fonákjuk fehéren sűrűn szőszös. A virágrügyek augusztus végén, szeptember elején alakulnak ki. A kihajtás után a rövid kocsányú, magános virágai a vegyes rügyekből fejlődő hajtásai csúcsán ülnek. A virágok fehérek vagy rózsaszínűek, 5 cm átmérőjűek, ötszirmúak (10. ábra). Április végén, május elején virágzik, a kései fagyok ritkán tesznek kárt benne. Termése előbb zöld színű, szürkésfehér piheszőrökkel, mely fokozatosan – fajtától függően – lekopik. Az éretten fényes aranysárga, kemény héjú, erős illatú termés, melynek formája almára vagy körtére emlékeztető, tipikusan 7–12 cm hosszú, 6–9 cm széles (a vad alakoknál csak 3–4 cm átmérőjű). A termés két fő alakváltozata: birsalma (*mali-formis*) és a birskörte (*pyriformis*) (Soó és JÁVORKA 1951). De a helyi és tájfajták sorában bordás (*costaformis*) és tojásalakú (*ovoformis*) birsek is előfordulnak (ld. 13a-d. ábrát).



10. ábra A közönséges birs virága  
Figure 10. Flower of the common quince

Termése nyersen kellemesen édeskés, savanykás ízű, igen finom bor is készíthető belőle. Kemény húsa miatt tisztítása, darabolása és a préselése munkaigényes. Fogyasztható azonban sütve is, de ivólevet, zselét, befőttet, kompótot, levest, kandírozott terméket vagy sajtot készítenek belőle (11. ábra). Megfőzve a gyümölcshúsa alkalmas likőrök, lekvárok, húsételek ízesítésére; a savanyított káposzta eltevésénél aromaanyagként használják. A déli megyékben és a Vajdaságban kiváló pálinka is készíthető belőle (12. ábra). Kellemes illata miatt falusi lakások hagyományos illatosító szere, sőt Európa több országában a zsidóság emlékező rítusában (pl. egyiptomi kivonulás, babiloni fogság stb.) is használja. Termése pektinben gazdag, nyákoldó hatású; egyik legfontosabb természetes pektinforrásunk. Magjai közel 20%-nyi nyálkaanyagot, 1–1,5% amygdalint (kéksav glikozid) és zsíros olajat tartalmaznak. A népi gyógyászat egész magvait köhögéscillapítóként, enyhe hashajtóként használja. Kenőcsökben repedezett bőr, égési sérülések, felfekvések, az aranyér kezelésére alkalmas, a kozmetikában többféle kenőcs alapanyaga. Nyálka- és cserzőanyagokban a levele is gazdag, a száj és a garat enyhébb gyulladással megbetegedéseinek, emésztési problémáknak ellenszere.



11. ábra Birsből készült csemege: a birssajt  
Figure 11. Delicacy made of quince: the quince cheese



12. ábra Birse pálinka  
Figure 12. Quince schnaps

A Kárpát-medence kultúrflórájában és történetében a közönséges birsnek (*Cydonia oblonga*) van igazán jelentősége, így most már csak erre vonatkozó botanikai és gazdaságtörténeti jellemzőket mutatjuk be. Mérsékeltlen melegigényű, lombhullató faj, kis fát vagy bokrot nevel, így a vadonban az állatok kártétele után cserjeként képes tovább élni. A szárazságot, de a nedvesebb talajokat is jól viseli, s mivel későn virágozik – a lombosodás után, alig veszélyeztetik a termést a kései fagyok. Nagy fehér vagy rózsaszín virágai 3–5 cm átmérőjűek, általában jól kötődnek. Gyümölcse küllem, molyhosság, méret (70–1700 g között) és alak (ld. a 7. ábrát!) nagyon változatos; a gyümölcshús a hófehértől a krémszínen át az enyhén rózsaszínesig terjed. A birs mintegy 2–3 hónapos utóérést követően fogyasztható, vagyis a vadonban a lehullott birs a hideg hatására akkor vált fogyaszthatóvá, amikor embernek, állatnak a legnagyobb szüksége volt – télidőben (ld. 11. ábrát).

A történelem folyamán kiderült, hogy sokféleképpen felhasználható a gyümölcse, köszönhetően a magas pektin tartalmának, a belőle készült lekvár több nyelvészeti érdekességet is mutat. A 'marmalade' eredetileg birs dzsem (lekvár) volt, amelyből a portugál *marmelo* és a spanyol *membrillo* a birsre vonatkozó szó lett, de az angol (*marmalade*=narancslekvár), francia (*marmalade*=lekvár) és német (*Marmelade*=gyümölcsíz), sőt az orosz (*мармелад*=gyümölcszsajt) nyelvben a lekvár, sajt általános megnevezése maradt a funkciója. A nyelvi sokféleség is jelzi a gyümölcseinek sokféle felhasználását: frissen, befőtt, kompót, sajt, lekvár, zselé, ivólé, bor, pálinka és borizésítő (pl. a francia *Chenin Blanc* készítése a Loire-völgyben). A birsfogyasztási formái világszerte a nemzeti karaktert is tükrözik, így a *kuđovarov* Khosz és Kréta szigetén, *gamm ta' l-isfargel* Máltán, *sfarjel* Libanonban, *sambal* Indiában vagy a *beh* Iránban – mind specifikumot is jelentenek, egyben közösek: birs az alapanyaguk. Angliában az első adat 1275-ből való: I. Edward a Towerben birsfákat ültetett; kedveltségét Shakespeare is hangsúlyozta: „a birs a gyomor paplanja” (SURÁNYI 2013).

Franciaországban az ecetes mézes lében megfőtt birset (zselészerű csemege volt) fadobozban forgalmazták, sőt fogyasztják a XV. század óta (Cotignac d’Orleans). Amikor Orleansba érkezett Jeanne d’Arc 1429-ben, a helybeliek tiszteletből ezt ajándékoztak neki. A birsfogyasztás kultusza még inkább megvolt a géncentruma közelében, Törökországban. Nem meglepő, hogy a török hódoltság idején a görög konyhának is fontos kelléke lett a birs. Ma még mindig Izmir (Szmirna) környékén koncentrálódik (mint a fűgée is) a török birstermesztés (ROACH 1985).

A világ birstermelése megközelíti a 600 ezer tonnát, ebből Törökország részesedése 128 ezer (21,3%); Kína 120 ezer, Üzbegisztán 73 ezer, Marokkó 46 ezer, Irán 35 ezer, Argentína 27 ezer, Azerbajdzsán 24 ezer, Spanyolország Szerbia és Algéria 14–14 ezer t terméssel részesedett 2011-ben. A FAO adatok szerint Magyarország, Románia, Moldávia, Szerbia, Makedónia, Bulgária, Görögország és Albánia termelése is jelentős. A tengerentúlon Argentínát, Chilét, Uruguayt és Ausztráliát jegyzik birstermesztő országként. A fontosabb birsfajták száma világszerte együttesen 50 körül van, ezek nagyobbik része már nem az areán belüli területen terem, viszont mind a rezisztens fajták, mind a vad és elvadult alakok nélkülözhetetlen genetikai tartalékká váltak (FAOSTAT 2011).

### A birs termesztése, birsfajták hazánkban

A birs széleskörű európai elterjedésére utal Nagy Károly nevezetes okmánya, *Capitulare de Villis* (Kr. u. 800), mely a birset termesztett gyümölcsként írta le (RAPAICS 1940). Magyarországon a birsre vonatkozó legkorábbi adat 1395 körüli időkből származik (vö. 1. táblázattal), bár a Dunántúl római provincia volt, sem Somogyban és Baranyában, sem Fejérben és Győr környékén, csupán Buda-vidéken (Perbál, Dunabogdány, Óbuda) (SZABÓ 1998) észrevehető a pannóniai hatás. Jóval később, a XVII. században jelenik meg a birs olyan értékes gyümölcsfaként, melyet határjelnek használtak. Leginkább az Alföldön, de az északi megyékben is kedvelt gyümölcs lett („szegélyhatás”: SURÁNYI 2002). A Kárpát-medence ökológiai és történelmi értelemben is különlegesnek számított, ugyanis ide a három részre szakadt ország középső részére, sőt Erdélybe is nemcsak Kis-Ázsia és Balkán, hanem Nyugat-Európa és Itália felől is érkeztek fajták – mint ahogy népelemek is. Már a kelta népességmozgások, melyek a Kárpát-medencét is nagyban érintették, mind a birs és naspolya, mind a cseresznye fajtaváltozatainak gazdagodásában szerepet játszottak.

A népi kultúránkban annak ellenére nem hagyott különösebb nyomot a birs, hogy az emberek hasznosságát hamar felismerték. Nem lehetett ebben visszatartó hatása a monília gombának, aminél mára csak a baktériumos tüzelhalás súlyosabb betegség; mindkettő a termés elvesztését okozza. A nálunk ismert birsfajták jobbra öntermékenyülők, de régi önmeddő fajták is igen bőtermők (pl. Portugál birs, Perzsa cukor).

LIPPAY a *Posoni kert*-ben (1667) már részletesen leírta a fajt, ez tekinthető a birs első és pontos leírásának, noha jegyzékekben és szótárakban már korábban is szerepelt. A neves botanikus-kertész jezsuita már említi, hogy fő ellensége a fának az ágait belsejében végig rágó nagy farontólepke (*Cossus cossus*). Gyümölcsét liktáriumnak, kompótnak használták és főztek belőle sajtot is. Ez a szokás megmaradt a mai napig – sok más hasznosítási formával együtt. Minden törekvés dacára, a birs az évszázadok során sem tudott kitörni szűk termesztési körzetéből (2. táblázat). A XVIII-XIX. században az uradalmak

és egyházi birtokok jeleskedtek birses kertekkel, olykor fajtagyűjteményekkel. Látszólag ennek abban a korban alig volt hatása, mégis ezek a fák, vagy elfajzott és kivadult utódaik növelték a genetikai sokféleséget (Békési és Csongrádi birs, Dunabogdányi, Gönci birs, Mezőtúri és Perbál I).

A fajták termőképességét és termését a korona nagysága, a hajtások jellege (nyárs, vessző), a virágzási időpont, a betegség-ellenállóság, a gyümölcskötődés mértéke és a gyümölcsök mérete (150 g-tól 1700 g-ig) határozza meg. A legrészletesebb fa összeírást 1959-ben végezték; ekkor 1,9 millió birset vettek nyilvántartásba, 1,2 millió db volt a házak körül, 393 ezer db a szőlők között, 96 ezer db ültetvényben állt és 240 ezer birsfát találtak szórványokban (ezeknek mára ismét megnőtt a szerepe, főleg a Jászságban és a Nagykunságban) (KSH 1961). A területi eloszlást azért nem értékeljük részleteiben, mert annak egyes népelemekkel való kapcsolatának elemzése kimaradt eddig a vizsgálatokból.

Milyen gyűjteményes és Európa-szerte ismert birsfajták találhatók meg ma a házikertekben, szórványokban és ritkábban a szőlők között (kétszintes termesztés)? A kérdésre kapott választ ugyanis a pomológiai értékek megbecslése mellett – az etnikai sajátosságok is befolyásolják, vagyis a mai kultúrtáji képet (allokációs jellemzők) gyümölcsfaji s nem kizárólag fajta-kérdés oldaláról szükséges értékelni.

## Birsfajták

### 3/20 és 3/32 szelektált tájfajta-jelöltek

Fájuk középerős növekedésű, koronájuk felfelé törő, laza, elég ritka szerkezetű. A Portugál birshez hasonlóan gyümölcsei későn érnek; mindkettő ritka koronájú. A két tájfajta termőképessége és termésbiztonsága jó, gyümölcse jól eltartható; kései érésű. Közepes méretű gyümölcsei (250–300 g) tojásdad vagy zömök körte alakúak. Színük zöldessárga, felületük csaknem sima, kocsányüregük mély.

### Angersi

Erős növekedésű, francia eredetű fajta; hajtásai nemezesek, levelei nagyok, sötétzöld színűek. Termése változatos (alma, kerekded vagy körte alakú), kicsi (100–150 g), héjszíne zöldessárga. Húsa kemény, októberben érkezik, de sokáig eltartható. Elsősorban alanynak használják.

### Bereczki birs (Kiskunfélegyházi)

Felfelé törő, erőteljes növekedésű, levelei nagyok; a termései nagyok (300 g), bordásak; a héja fénylő aranysárga, molyhos felületű. Szeptember-októberben érkezik. Húsa elég édes, főzéskor megpirosodik. Magyarországon nagyon kedvelt régi fajta, Békés és Torontál megyékben alakult ki, mára világfajta lett.

### Bereczki bőtermő (Dunabogdányi II. vagy Vranja)

Középerős növekedésű, jól elágazó; levelei nagyok, közepesen molyhosak. Igen termékeny, bár korai virágzása miatt fagyoktól szenved; gyümölcse középnagy (250–350 g), zömök, körte alakú, közepesen bordázott. Húsa kiváló minőségű termékek alapanyagát adja, szeptember végén érkezik.

**Champion**

Középerős növekedésű, bőtermő, nagyon korán termőre fordul. Levelei nagyok, a termése hasonlít a De Bourgeaut-hoz. Termése nagy, 250–300 g-os, tompa körte alakú, a felülete sima, zöldes citromsárga. Húsa világossárga, tömör, lédús és illatos, savanykás. Jól tárolható, mára kevéssé ismert fajta.

**De Bourgeaut**

Régi francia fajta, nagy koronát nevel; erős növekedésű, levelei nagyok. Termése 200–250 g-os, körte alakú és bordázott. Héja zöldessárga, molyhos; húsa lédús, kissé sárgaszínű, savanykás, Provence-ban a mai napig aszalják. Augusztus 2. felében már érik, vagyis a legkorábbi birsfajta. Termőhelyekben nem válogat.

**Dunabogdányi (I.) körtebirs**

Dunakanyarban, Pest megyében ismert tájfajta, fája középerős növekedésű, jól terem. Szeptember végén-október elején szedhető; gyümölcse középnagy (250–300 g), körte alakú. Betegségeknek és a szárazságnak igen jól ellenáll.

**Gamboa**

Gyümölcse körte alakú, világossárga héjú, húsa sárgásfehér, főzéssel piros, íze édes. Fája kicsi, sűrű koronájú, Portugáliából származik; feltehetőleg a 'Portugál' birs utóda.

**Jász csokros birs**

Inkább bokor habitusú, szórványban gyakori volt a Jászságban a '70-es években; igen kicsi (100 g) körüli, közepesen nemezes felületű gyümölcsei szeptember végén szedhetők. A fő jellemzője, hogy nem kap természetői figyelmet, viszont kiváló ökológiai és növényegészségi ellenállósággal rendelkezik.

**Konstantinápolyi**

Régóta termesztett fajta, erőteljes növekedésű, korán fordul termőre; a szárazságot és hideget jól tűri. Termése inkább körte alakú, 250 g-os, dudoros felületű, a gyümölcs közepéig – erősen bordázott. Héja citromsárga, barnásan molyhozott. Szeptemberben szedhető (8. ábra).

**Leskováci**

Szétterülő koronát nevel, hajtásnövekedése erőteljes, apró levelű és sötétzöld színű. Nálunk a termése 500 g körüli, de Szerbiában (Nis környékén, ahol kialakult) 1500 g-ot is elérheti. Alakra nem egyöntetű, de inkább a körtealak a jellemző. Héja aranysárga, gyéren molyhos felületű, utóérés idején már alig látható rajta. Húsa fehér, amit a főzés után is megtart, igen fűszeres. Október elején érik, de melegebb termőhelyen már szeptemberben szedhető. Nagyon termékeny, korán és bőven terem; kiváló konzervfajta.

**Mammut**

Nagyon nagy gyümölcsű, alma alakú és bordázott, a Portugál birsből szelektált, világossárga héjú fajta. Fája felfelé törekvő, korán termőre fordul és rendszeresen, bőven terem. Kiválóan feldolgozható fajta.

**Meech termékeny**

Nagyon erőteljes növekedésű, hajtásai vékonyak, s lehajlók, levelei kicsik. Igen nagy virágokat nevel, körte alakú gyümölcse igen nagy, kissé bordás. Héja aranysárga, közepesen molyhos felületű, igen illatos birsfajta. HEDRIKCK (1938) kétségbe vonta, hogy a Champion fajtánál 2 héttel korábban érik, jól terem; kártevőknek ellenálló fajta.

**Mezőtúri**

Újabb tájfajta, fája középerős növekedésű, kevés elágazással, levelei középnyagok; a termése 200 g körüli; szabályos alma alakú, illatos, alig kövecses. Terméshozása hasonlít a Konstantinápolyi birséhez. Igen zamatos, ivólének, befőttnek kiváló. Az Alföldön többfelé ültetik, valószínűleg Bereczki figyelt fel rá (SZABÓ 1998).

**Orange**

Betegségeknek ellenálló amerikai fajta, erős növekedésű, bőtermő; gyümölcse nagy, változékony formájú, kissé bordázott. Húsa világossárga, lédús, kiváló ízű; főzés után húsa sötétpirosra változik. Termése 250–400 g-os, szeptember végén-október elején érik. Magvetéssel is szaporítható, ennek szelekciójából való a 'Dwarf Orange'.

**Perbál 1 és Gönci birs**

A Perbál 1 csaknem fehér szirmú, a Gönci birs virága rózsaszín. Kisméretű (150–180 gramm), alma alakú, erősen bordás, aranysárga gyümölcseik korán érnek, nagyon illatosak. Idejében (szeptember elején) leszedve nagyon jó légyártási alapanyagot biztosítanak. Fájuk gyenge növekedésű, sűrű lombú, kis levelű. Kisméretű virágaik későn nyílnak. Jó termőképességű tájfajták. Hazai szelekcióból származó két tájfajta.

**Perfume**

Középerős növekedésű, a virágai rózsaszínek. Gyümölcse nagy-igen nagy (350–400 g), tojásdad alakú; gyümölcshéja viaszos, fényes világossárga. Nagyon illatos, jó ízű; október elején érik.

**Perzsa cukorbirs**

Erős növekedésű, feltűnően vékony hajtásokkal. Termése aránylag kicsi (150–200 g), szabályos körte alakú, kissé dudoros felületű, eléggé molyhos; héja fénylőn sárga, a húsa sárgásfehér, kellemesen édes. Szeptemberben érik, a moníliaának ellenáll. Angliában nagyon kedvelt, szakrális szerepe van az ottani zsidó közösségekben (egyiptomi kivonulásra emlékezés).

**Pineapple**

Kaliforniában termesztett. Gyümölcs nagy, alma alakú, sima héjú, világos aranysárga, nagyon illatos, fehér, lágy húsu, csak enyhe összehúzó. Aromája az ananászra emlékeztet; lédús, víz hozzáadása nélkül is főzhető.

**Portugál**

Fája erős növekedésű, levelei nagyok, fényes zöld színűek. Termése igen nagy (elérheti az 500–650 g-ot is), a héja sárga, húsa lédús, jól főzhető. Húsa tetszetősen sötétpiros

színt vesz fel főzéskor, kiváló ízű birs. Egyetlen hibája, hogy önmeddő. Angliában már az 1600-as években is termesztették.

### **Rhea**

A legerősebb növekedésű birsfajta, fagyérzékeny; az Orange birs utóda, termése szabályos alma alakú, elég nagy (300 g körüli). Héja zöldessárga, a húsa világossárga, tömött és lédús, kicsit savanykás ízű. Főzés után sötétpiros színű lesz. Szeptember-október folyamán érik.

### **Szmirnai**

Francia és török földön termesztik, de Kaliforniában is kedvelt. Nagy koronát nevel, erőteljes növekedésű, a levelei igen nagyok, mutatósak; díszfaként is ültetik. Termése igen nagy (700 g), gömbölyded, kissé hengeres is. Héja citromsárga, húsa nagyon ízletes, kissé savanykás, s főzés után is kiváló ízű marad. Októberben érik.

### **Van Deman**

Erős növekedésű amerikai fajta, viszonylag nagy koronát nevel. Termése igen nagy, 500 g feletti, körte alakú; a héja sima, világos narancsszínű, a húsa világossárga, kissé fanyar, mégis kellemes ízű. Lédús, megfőzve sötétpiros, jó minőségű. Korán fordul termőre és igen jól terem.

### **Vrajna (Bereczki bőtermő vagy Ludovic)**

Nagy koronát nevel, erős növekedésű, ellenálló fajta. Termése igen nagy, 1000 g körüli, a napos oldalon rózsaszínes, héja aranyárga, a húsa nagyon finom, igen ízletes, szeptember végén érik; sokáig eltartható. Egyes nézetek szerint azonos a Bereczki bőtermővel.

Összefoglalóan megállapítható, hogy a birsgyümölcs alak szerint négy forma alakult ki, amihez hozzáteendő, hogy a birsnek azonos évben termőhelyek és a fán belüli helye, méginkább az évjáratok függvényében nagy heterogenitást is mutat; a négy alakítípus a következő: a/ almaalakú, b/ körtealakú, c/ bordázott és d/ tojásalakú (13a–d. ábra).

## **A betelepülők gyümölcse?**

A kunok szervezeti rendszeréről, életéről PÁLÓCZI HORVÁTH (1989) adott részletes leírást. Egykor a vezetőrétegük a menekülőket a türk rendelkezési elvnek megfelelően 7 egységbe sorolta, ami jószág, vagyon és hadifoglyokból lett rabszolgák arányos elosztását is biztosította. Az inkább nomád nagyállat tartó nép számára a (keresztény) foglyokból lett rabszolgák fontos szerepet tölthettek be, ugyanis a földművelésből vették ki részüket. Nem volt lehetőség általában nagy egybefüggő területekre letelepíteni a kunokat, de a fragmentáltság dacára mégis kialakultak az önálló közigazgatási és bíraskodási kerületek a Duna-Tisza közén, Pest, Fejér, Külső-Szolnok, Csongrád és Bodrog vármegyékben (14. ábra).

IV. Béla a kunokat síkvidékre telepítette a mongol invázió után, mégpedig a Duna, Tisza, Körösök, Maros és a Temes folyók mellett. A hajdan sűrűn lakott területeket né-

pesítették be újra, s 1279-ben törvény erősítette meg, hogy a kunok királyi birtokokon, valamint nemesi és várjobbágyok üresen maradt földjeire települhetnek. A népcsoport belső ügyeibe (tulajdonjog, bíraskodás, képviselő) nem szólt bele a király, vagyis nagyfokú autonómiára tettek szert, s tulajdonszerzésen túl haszonélvezeti jogot is kaphattak (halászó helyek, erdők).



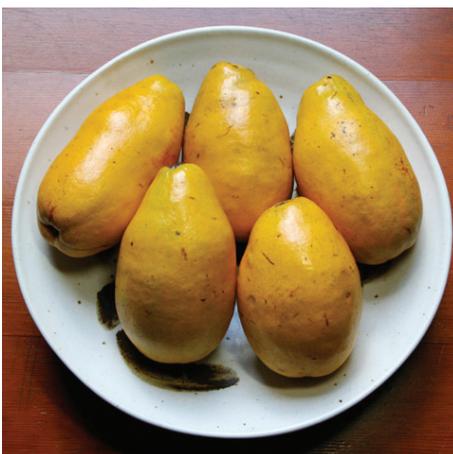
a



b



c



d

13. ábra Termésalakok: a/ almaalakú (cv. Angersi), b/ körtealakú (cv. Leskovaci), c/ bordázott (cv. Meech termékeny), d/ tojásdad (cv. Karin)

Figure 13. Fruit shapes: a/ apple shape (cv. Angersi), b/ pear shape (cv. Leskovaci), c/ ribbed (cv. Meech productive), d/ eggs hape (cv. Karin)



**Kun és jász szállásterület Magyarországon**

1. A magyar királyság a XIII. sz. közepén
2. A kun nemzetségek és a jászok szállásterülete a XIV. sz.-ban
3. XV. sz.-i kun és jász központok (székek)
4. Sírleletek. Kunok:

1. Kígyópuszta, 2. Csólyos,

3. Felsőszentkirály, 4. Balotapuszta,
5. Kiskunhalas-Inoka, 6. Kunszentmárton,
7. Homok, 8. Bánkút,
9. Erdőtelek, 10. Jászdózsa
5. Más keleti eredetű középkori leletek:
11. Ártánd-Zomlin-puszta, 12. Demecser

14. ábra A jászok és kunok elsődleges szálláshelye (PÁLÓCZI HORVÁTH 1989)

Figure 14. Primary quarter of Jász and Kun people (PÁLÓCZI HORVÁTH 1989)

A szálláshelyek népe a kun néptörödékekből szerveződött, még a legnagyobb – a Halas-szék is – a Csertan nemzetség irányításával. A Körösök és a Maros szöglettől délre, Zarándot is beleértve, a kunok fellázdattak, s az 1280. évi hódtavi csata után pusztítva kivonultak a tatár fennhatóság alatt élő havasalföldi kunokhoz. A Fejér megyei kunoknak és leszármazottaiknak szerepe és egyben hatása volt az ottani birstermesztésre is. A történeti kutatások szerint a török előtt a Duna-Tisza közén nagy kun szálláshely létezett, amit a török adminisztráció is elismert.

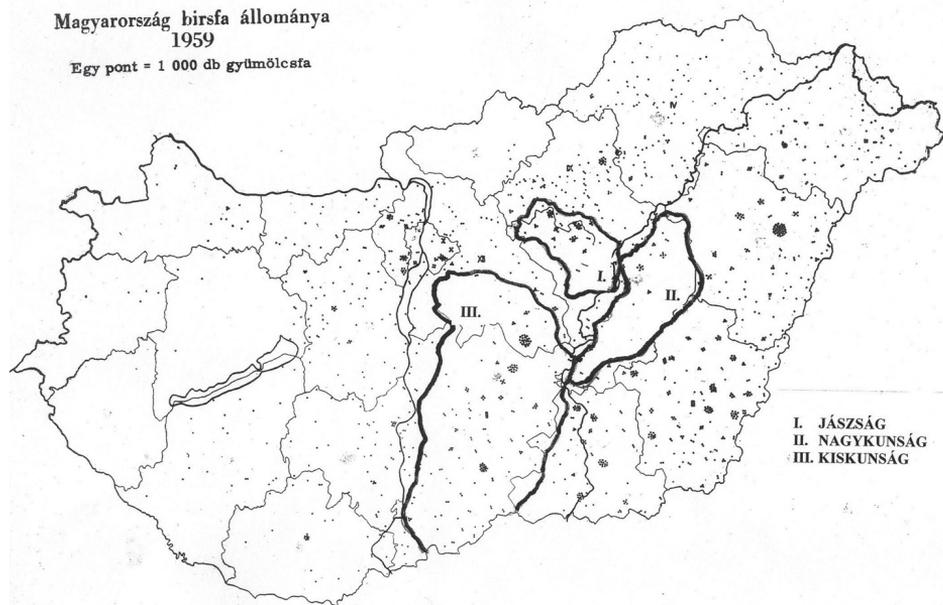
PÁLÓCZI HORVÁTH (1989) összegezéséből ismert, hogy a mongol invázió bizonyosan maga előtt sodorhatta Erdélybe, majd a történelmi Magyarország területére a jászokat. A kelet-európai sztyeppéken ugyanis a kunok fennhatósága alatt éltek a jászok, mint segédcapatok támogatták a kunokat és művelték a földeket. Úgy tűnik, a mongol dúlás után a XIV. század elejére mintegy 8.500 km<sup>2</sup>-nyi területet birtokoltak a kunok és jászok. Mint a források és a mára megkövesedett hagyományok és népszerű sajtóosságok tanúsítják, a Zagyva és a Tarna vidékére a jászok főként a földművelés lehetőségei miatt települtek.

A jászok, mint iráni, pontosabban oszét eredetű népcsoport 1318-ben fordul elő a forrásokban, 5 évvel később kérelmezték Károly Róberttől az alávetettségük megváltoztatását. Mint a már idézet kismonográfia idézi, 1333-ban lehetett tudni egy Sándor nevű kapitányról is; viszont az oklevelek nem tudósítanak a lakhelyeiről, inkább csak szórványos adat van rá: Pilis és Esztergom vármegye határán, Komárom, Nógrád és Bars területén éltek legelőbb jászok. PÁLÓCZI HORVÁTH (1989) kiemeli, hogy 1366-ban (Árokszállás, Apátszállás stb.) a Jászságban valóban éltek jászok. Eredetüket illetően kitért a szerző a 'jász' népnév eredetére vonatkozó téves hipotézisekre is (szarmata≠jász, jazig≠jász; ijászok, vagy az ugyancsak hamis filiszteusokból való eredeztetés stb.).

CZEGLEDI (1969) szerint az ási törzsek a Kr. e. 2. században még a Szir-Darja középső folyásánál nomád birodalmat alkottak, ahol alán törzsek is éltek, akiket fokozatosan kiszorították onnan. A kunok és ászik ottani kapcsolatrendszere nem teljesen tisztázott, de annyi biztosnak tűnik, hogy a Kaukázus vidékén megtelepedve az alán-ási népesség főleg földműveléssel foglalkozott, s a Kazár birodalom részeként tagolódott. Nem egészen világos, miért szakad meg a folytonosság a szaltovo-majaki kultúra telepeiben, s a IX–X. század után az alánok a kun törzsszövetség kötelékébe tartoznak. Eltelik közel 200 évnyi idő, a XIII. században jász segédcapatokról tudni, akik „kaukázusi” menekültekként a balkáni bizánci-bolgár katonai vetélkedésbe keveredtek bele. Mire az ország keleti széleit eléri a mongol invázió és bekövetkezett a nagy pusztulással járó hadjárat, jász népességet találni Moldvában és a Havasalföldön. A bizánciak oldalán s a bolgárok ellenében vettek részt a harcokban, de velük csak jóval később találkozhatunk az országban, mint újabb jövevényekkel. A betelepülésüket vázlatosan bemutatva érkezik el a népcsoport becses nyelvemlékének megtalálásához. Jászfaluban egy oklevél hátlapján 40 közsézből álló jász-szójegyzék került elő, amit NÉMETH (1958) publikált, a szavak között egyetlen gyümölcs neve sem szerepelt (GYÖRFFY 1990). Viszont ott volt egy talányos település, Bia neve, amelynek a jelentése ismeretlen maradt (vö. KISS 1988), alán eredetét vitatták, mígnem az oszét nyelv digor változatában rá nem talált KOVÁCS (2013, szóbeli közlése) a birset jelentő szóra.

A Jászság, mint fontos kistájunk megőrizte a népességnek, anyagi kultúrájának számtalan emlékét, dokumentumát a Zagyva és a Tarna vidékét, csakúgy, mint a Kis- és Nagyunság esetében a kun népelemek, amelyek sámánhit tekintetében ugyan eltértek a jászoktól, de a birs szeretetében, hasznosításában feltétlen hasonlítottak egymásra (15. ábra). Ennek a gazdaságföldrajzi és pomológiai elemzésében már csak az agrárföldrajzi sajátosságok kiemelése érdemel további sorokat. Drámai fordulatot élt meg a két népcsoport, amikor 1702. március 22-én I. Lipót eladta a területet a Német Lovagrendnek 500 ezer Ft-ért. Alig fél évszázad múltán (1745. február 19-én) megtörténik a szabaddá válás, a redempció – 580 ezer Ft lefizetése fejében; ezt május 6-án Mária Terézia rendeletben erősítette meg, és egyaránt szabadnak nyilvánították a jászokat és kunokat (SZABÓ 1982).

Jelen tanulmány születését elsősorban a birs area-kutatása és földrajzi meghatározása motiválta. De tudva azt, hogy „onnan” – Keletről – kunok is, jászok is betelepültek a Kárpát-medencébe – a birsfák allokációját és gyakoriságát kezdtük elemezni (KSH 1961). A Kis-és Nagy-kunság és a Jászság is kiemelkedett az országos átlagból (TÁLASI 1977, BELLON 1979, SZABÓ 1982). 3 nagy régióra osztva az országot a birs az Alföldön fordult s fordul elő legnagyobb mértékben (1,2 millió db), a Dunántúlon Fejér és Komárom, s Északon főként Heves miatt nagyobb arányú ott a birs művelése. A felsorolt megyéket közel 800 éve érintette kun és jász népelemek betelepítése (15. ábra).



15. ábra A birs területi eloszlása az országban (KSH 1961)

Figure 15. Areal distribution of quince in Hungary (KSH (Central Statistical Agency) 1961)

Ha ezek után a kunok lakta (Kis-és Nagy-kunság) és a Jászság népességét és anyagi kultúráját vizsgáljuk, a 3 kistáj (9,1%) területéhez képest a birsfák katasztere 14,1%-ot jelez az országos állományban kifejezve. A két relatív szám összevetése a fák területi sűrűségében – mintegy 55%-os többletre mutat, ami így nem lehet a véletlen műve. Ebben bizonyosan szerepet játszott elsősorban a jászok földművelő kultúrája, magának a gyümölcsnek az ismerete, amely a szoros kapcsolataik révén a kunokat is megérintette s motiválta mind Elő-Ázsiában, mind a Kárpát-medencében. Így azok a mára elfeledett, vagy talán még megőrzött hagyományok a kollektív népelemeznek egy igen ősi rétegét képezik.

Visszaulva a hazánkban kialakult tájfajták eredetére, a 'Bereczki birs' ugyan Kiskun-félegyházáról került elő Bereczki Máté jóvoltából (SZABÓ 1998), de Torontál vármegyében keletkezett, mint a 'Vranja', aminek a 'Bereczki bőtermő' lehet a szinonímája. A 'Mezőtúri birs' is lehetett a Bereczkinek a szelekciója (Dörgő Dániel jóvoltából), s

féltett és kiveszőben lévő génbanki kincs a Jászságnak a 'Jászsági csokros' fajta. Tágabb értelemben, a Dunakanyarban alakultak ki a Dunabogdányi I. és II., valamint a Perbál 1 birsek; a számmal jelölt klónfajták Heves megyét reprezentálják, és a Gönci birs megtalálása sem minősül véletlennek – a kisváros népességének ismeretében (16. ábra).



16. ábra A Jászság egyik szimbóluma: birs a kertben  
*Figure 16. One of the symbols of the Jász area: quince in the garden*

Bizonyosan a gyümölcs hasznosságán túl jelképi kötődések is népszerűvé tették a birset, egyik adatközlőm (KOVÁCS 2013, szóbeli közlése) említette, hogy az oszétek körében a hamvas birs a fiatal lányok, asszonyok mellét s a gerezdessége pedig a női feneket jelképezte. Itt említendő meg ismét, hogy a nászéjszakán a birs fogyasztása nem erotikus tartalmú volt, hanem termékenységi varázslatnak számított – általában és Keleten. A véletlenek szerencsés összejátszása, hogy a Közel- és Közép-Keleten a birs és a füge területileg ugyanarra a területre koncentrálódik, így együtt erotikus és termékenységi szimbólumot mutatnak be.

Még volt a birsgyümölcsnek egy fontos funkciója, ami a legtöbb fajtájára jellemző, nevezetesen az illatossága, tulajdonképpen bármire emlékeztethet, mintegy memóriafriessítő, mint Goethe túlérétt almája. Némelyik közel-keleti zsidó közösség, amelyik mediterrán területről távolabbra került, az egyiptomi vagy a babiloni fogságot a birs szaglásával idézték fel. Felmerül a kérdés e szokás kapcsán, nem lehet-e, hogy ez Kazáriában alakult ki, ahol a judaizmus megvolt a kereszténység előtti századokban.

## Irodalom

- APICIUS, M. G. 1996: Szakácskönyv a római korból. Enciklopédia Kiadó, Bp.
- BELLON T. 1979: Nagykunság. Gondolat Kiadó, Bp.
- BENKŐ L. (főszerk.) 1984: Magyar nyelv történeti-etimológiai értelmező szótára I. köt. Akadémiai Kiadó, Bp. p. 305–306.
- CAMBELL, C. S., EVANS, R. C., MORGAN, D. R., DICKINSON, T. A., ARSENAULT, M. P. 2007: Phylogeny of subtribe *Pyranæ* (formerly the *Maloideae*, *Rosaceae*. Limited of a complex evolutionary history. *Plant Systemat. and Evol.* 26681-2): 119–145.
- CZEGLÉDY K. 1969: Nomád népek vándorlása Napkeletől Napnyugatig. Akadémiai Kiadó, Bp.
- DE CANDOLLE, A. 1894: Termesztett növényeink eredete. KMTT, Bp.
- FAO OF UNITED NATIONS 2011: Economic and Social Depart. The Stat. Div. UN Corp. Stat. Database
- FRAZER, J. G. 1965: Az aranyág. Gondolat Kiadó, Bp.
- GYÖRFFY GY. 1990: A magyarság keleti elemei. Gondolat Kiadó, Bp.
- HEDRICK, U. P. 1938: *Cyclopedia of hardy fruits*. Macmillan Co., New York.
- KISS L. 1988: Földrajzi nevek etimológiai szótára I. Akadémiai Kiadó, Bp. p. 211.
- KOVÁCS B. 2013: Szóbeli közlése osztét szavakról
- KSH 1961: Az 1959. évi gyümölcsfa összeírás községi adatai. KSH, Bp.
- LINNÉ, C. 1753: *Species plantarum*. Imp Laurentius Salvius, Stockholm.
- LIPPAY J. 1667: Gyümölcsös kert. Cosmerovius Máté, Bécs.
- MOHÁCSY M., PORPÁCSY A. 1958: A birs. p. 325–344. A körte termesztése és nemesítése (függelék) Mezőgazdasági Kiadó, Bp.
- NÉMETH GY. 1958: Eine Wörterliste der Jassen, der ungarländischen Alanen. Berlin.
- PÁLÓCZI HORVÁTH A. 1989: Besenyők, kunok, jászok. Corvina Kiadó, Bp.
- PENYIGÉY D. 1980: Tessedik Sámuel. Akadémiai Kiadó, Bp.
- PROBOCSKAI E. 1969: Faiskola. Mezőgazdasági Kiadó, Bp.
- RAPAICS R. 1940: A magyar gyümölcs. KMTT, Bp.
- RÁCZ J. 2010: Növénynevek enciklopédiája. Tinta Kiadó, Bp.
- ROACH, F. A. 1985: *Cultivated fruits of Britain. Their origin and history*. Basil Blackwell, New York.
- SOÓ, R., JÁVORKA S. 1951: A magyar növényvilág kézikönyve I-II. Akadémiai Kiadó, Bp.
- SURÁNYI D. 1985: Kerti növények regénye. Mezőgazdasági Kiadó, Bp.
- SURÁNYI D. 2002: Gyümölcsöző sokféléesség, Biodiverzitás a gyümölcsstermesztésben. Akcident Kft-CGYKFI, Cegléd
- SURÁNYI D. 2011a: A birs és a naspolya a Kárpát-medencében. VII. Kárpát-medencei Biol. Szimp. (Bp.) p. 51–57.
- SURÁNYI D. 2011b: Quince and medlar production in Hungary. *Hung. Agric. Res.* 20 (3): 1-15.
- SURÁNYI D. 2013: A jászok, kunok és a birs Magyarországon. *Eleink* 12 (3): (megjelenés alatt).
- SZABÓ L. 1982: Jászság. Gondolat Kiadó, Bp.
- SZABÓ T. 1998: Biris p. 187-195. in: Soltész M. (szerk.) 1989. Gyümölcsfajta-ismeret és- használat. Mezőgazda Kiadó, Bp.
- TÁLASI I. 1977: Kiskunság. Gondolat Kiadó, Bp.
- USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. (20 Febr. 2011)
- WILSON, C. A. 2011: *The book of marmalade: its antecedents, its history and its role in the world today (Together with a collection of recipes for marmalades and marmalade cookery)*, Univ. of Pennsylvania Press, Philadelphia.

## DISSEMINATION OF QUINCE IN HUNGARY

D. SURÁNYI

Fruit Research Institute  
2700 Cegléd, POB 33.

Keywords: quince botany, introduction, quince cultivars, quince growing and cultural history, Yazigians

The fruit cultivars of gene bank collection with awarding the original, perhaps exaggerated expectations, and even romantic conceptions can be observed in the ideological excesses is overheated, results-oriented type of research in the World. Although the impatience of the society is understandable, this impatience is not met by adequate funding. Unilateral or just a scholarly approach to monitoring things very much important links that leave unclear. Find of stochastic relations is also necessary because it can lead to new knowledge and to society, and the nature of science. In this example may be the quince is not a big role in this consumer culture, and the fruit as it could be, and ought to be. The old, poor Santa Claus and Christmas holidays, and the cats were protected cellar hidden corner of the room for a great delicacy, quince cheese. V Pope Pius (1566–1572) commonly referred to as international publications like he was getting eaten and enjoyed the delights of the quince (juice, cheese, compote, jam) passion level. I can not emphasize this, but what we experienced during the quince many years of field work. We toured the country, and the fruit trees – surprisingly (historical and ecological) have also become a source for us, part of a popular cultivar and anthropological archaic respect – through their natural toughness. Biodiversity studies fit into the natural flora and manifold cultural correlate, because it can affect the social and economic role of culture as well. Some of our fruit trees from being just like gardening, but also its historical era phenomenon becomes a specific historical period. Settled here almost 800 years old Yazygian as Ossetians and Kumanian peoples and lifestyles in many respects is still preserved and in accommodation during Asian quince fell into the natural area. Front and Central Asia, parts of this people (Kumanian, Yazygian) and the ongoing effects of the Hungarian cultural flora significantly enriched in the Carpathian Basin.,

