

Fügefajták Becsehelyen

A füge hosszú ideje jelen van a Kárpát-medencében, azonban eddig hiányzott az árutermő tapasztalat, kevés a fellelhető ismeretanyag, hiányos a fajtaválaszték. A Fialowski Lajos: *Fügefácskák a Gellért hegyen* c. 1902-ben a Növénytani Közleményekben megjelent beszámoló arra a megállapításra jut, hogy valószínűsíthetően tényleg a hódoltság korában került a Gellért-hegyre. Én magam azt valószínűsítom, hogy több hullámban szerbek hozhatták be a Balkánról. A tanulmányban is említik az Al-Duna menti szerb lakosságú Szvincát, utánajártam, hogy ma is folyik itt fügetermesztés, a közelmúltban a település hagyományaira alapozva egy kisebb ültetvény is létesült.

A 19. század végétől a városi piacokon is jelen volt a friss füge, Érd és Budatétény környékén kisparcellás termelés folyt. Ma a megváltozott kereskedelmi viszonyok miatt fogyasztható minőségű friss füge nincs a bolti polcokon. Üdítő kivétel néhány kistermelői piacon néha megjelenő fügeárus. Méltatlanul mellőzött, nagyon ízletes, tápláló, sokoldalúan felhasználható gyümölcs, finom ételek kiegészítője lehet. A nálunk elterjedt fajták elsősorban házikerti, abszolút azonnali felhasználásra valók, nem igazán bírják a kereskedelmi manipulációt. A közvélekedés meghatározott helyekhez köti a füge jelenlétét (Balaton-felvidék, Pécs, Buda környéki dombok), holott valójában a téli túlélése egyetlen tényezőtől múlik, mégpedig, hogy adott télen a hőmérő higanyszála egyszer se lépje át a -15°C körüli tűréshatárt. Zala megyében a Muramenti dombok megfelelő magasságú tereppontjai sok évtizedes távlatban is kielégíteni látszanak ezt a klímafeltételt, hatalmas fügefák találhatóak a környéken. Említésre érdemes Utassyék több hektáros ültetvénye Tormaföldén, mint hosszú idő után az első hazai árutermő tapasztalat. Felmerült bennem a gondolat, hogyan lehetne a jelenlegi helyzeten változtatni. Nyilvánvaló, hogy kevés az olyan termőhely, ahol a kritikus -15°C alatti hőmérséklet jellemzően nem, vagy nagyon ritkán fordul elő. További problémát jelent, ha a gyümölcsérés idején esős idő van, ekkor tönkremegy az áru, mert vékony a héja, az eső miatt kireped, könnyen penészedik a felülete, a nagyobb serlegnyílású fajtáknál a muslicák kártétele is jelentősebb, a gyümölcs megecetesedik, a harlekinkaticák is inkább a nagyobb serlegnyíláson másznak be. A füge előnyös tulajdonsága, hogy optimális esetben kétszer érlel termést. A közkeletű vélekedéssel szemben morfológiai értelemben nem három, hanem két termésről beszélhetünk, az első a vessző előző évi növekményén rügyként telel át, tavasszal a levéllel együtt jelenik meg, nálunk július közepén van az érési szezonja. A másodtermés nyár elején az azévi növekményen a levélhóaljakkal jelenik meg, fajtától függően augusztus közepén-végén kezdődik érése. A „harmadtermés” nem más, mint a hajtás későbbi szakaszán időben elcsúszva megjelenő és érő fügetermés, ami sokszor október végéig elhúzódó érési idejű.

Mi lehet a megoldás?

Jó termőhelyválasztással nem csak fügénk, hanem más egyéb korlátozottan téltűrő gyümölcsünk is lehetne. A szaksajtóban is gyakran megjelenő vélekedés, hogy a globális felmelegedés a jövőben a füge termesztéséhez kedvezőbb feltételeket teremt. Az eddigi tapasztalatok azonban azt mutatják, hogy a téli túlélést veszélyeztető mértékű fagyok előfordulása nem csökkent, idén januárban is az ország nagy részén talajszintig elfagytak a fügebokrok. A felmelegedésnek talán az utóbbi években tapasztalható száraz, meleg nyarak gyakoribbá válásával a termésérésnél lehet szerepe, amennyiben ezt tendenciaként elfogadjuk. A dombvidékek megfelelő lefolyású pontjain eddig is megvoltak az alkalmasabb, téli fagytól megkímélt termőhelyek. A rossz pulton tarthatóság, a rothadás és a serlegnyílás mérete egyértelműen fajtakérdés. A fajtaválasztás fő szempontjai tehát: zárt serlegnyílás, keményebb, ellenállóbb héj, nagyobb szárazanyag-tartalom, a másodtermés érési ideje korai legyen, lehetőleg szeptember végére befejeződjön, a gyümölcs finom, ízletes legyen. Komolyan szándékozom elemezni a kérdést, ezért becsehelyi kiviültetvényem mellett jelenleg 200 fügefajta helyszínre adaptálását vizsgálom, elsősorban közvetlenül külföldi beszerzésű fajtákat, mert sok

nálunk előforduló fajta a fenti problémák miatt kevésbé tűnik alkalmasnak. Azért is ezt a módszert választottam, mert a füge a sok csíráképes mag miatt nagyon szapora azokon a területeken, ahol jelen vannak hímivarú fügefák és a beporzó rovar a fügedarázs, rengeteg a már létező, akár kevésbé ismert tájfajta, ezek közül sok még nem vizsgázott kevésbé kedvező klímán, a fajtanemesítés viszont nehézségekbe ütközik. Sokkal gyorsabb megoldás, ha megtaláljuk a már meglévő fajták közül a megfelelőeket. A legtöbb fajtának nincs fajtatulajdonosa, így szabadon felhasználható. A fajtanemesítés terén az USA-ban már a 20. század elején komoly munka folyt. Az 1880-as években importálták a mai napig is a kereskedelmi szárított fügét adó fajtákat kaliforniai termesztési céllal. Ezek mindegyike beporzást igénylő, szmirnai termékenyülési típusba tartozó fajta, a beporzás problémáját Gustav Eisen munkássága oldotta meg kaprifügék és fügedarázs behozatalával. *The Fig: Its History, Culture And Curing* (1901) c. munkájában a kaliforniai tapasztalatok mellett nagyon részletes fajtaismertetőt ad többszáz termesztésben lévő fügefajtaról. Később Ira J. Condit volt a fajtanemesítés nagy alakja, az elsődleges cél a szmirnai típusú Calimyrna fajtához hasonló minőségű, aszalásra alkalmas fajta létrehozása, ami nem igényel beporzást. Az '50-es évektől napjainkig a Louisiana Állami Egyetem fajtanemesítő programjának célja a nedves nyarú keleti parti és a Mexikói-öböl régiójának éghajlatához alkalmazkodó fajták kinemesítése. Úgy gondolom, ezeket a fajtákat nálunk is érdemes kipróbálni, ezért saját fajtagyűjteményemben is megtalálható közülük néhány. A legutóbbi tíz évben a füge az USA-ban különösen divatossá vált a nagyközönség körében is. Számos külföldi, elsősorban európai fajta is kipróbálásra került az ország mérete miatt a legkülönbözőbb klimatikus körülmények között, ezért érdemesnek találok ezen gyakorlati tapasztalatok felhasználását a mi viszonyaink között is. Nagy népszerűségnek örvendenek az ún. Etna-típusú fajták (Marseilles Black, Hardy Chicago, Takoma Violet, Gino's Black, stb.), ezek közös jellemzője a zárt serlegnyílás, lilás héjszín, a másodtermés korai érése és a jó fagyűrű. Az Amerikában is kipróbált népszerű francia fajta, a Ronde de Bordeaux gyűjteményemben is kiválóan bizonyult: bár nincs első termése, azonban másodtermése már augusztus közepe előtt érik, fekete héjszín, zárt serlegnyílás, kiváló íz jellemzi. További francia fajták is ígéretesnek tűnnek, a Dauphine például a legtöbb kétszer termő fajtával ellentétben közel olyan mennyiségű első érésű fügét nevel, mint amennyi másodtermést, a Marseillaise pedig könnyen aszalódik. A főbb francia fajtákról Pierre Baud: *Le figuier pas à pas* c. könyvében ad ismertetést. Franciaországban a mediterrán mellett az esősebb, hűvösebb nyarú atlanti és a kontinentálisabb klíma is megtalálható, így a mi viszonyainkhoz hasonló átmeneti körülmények okán az ottani tapasztalatok is mérvadók lehetnek. Baud azt is megjegyzi, hogy mivel az első termést mind a téli, mind a tavaszi fagyok fokozottan veszélyeztetik, ezért kedvezőtlenebb klímára a csak másodtermést hozó, de korai érésű fajták javasolhatók. Firenze környékéről is sikerült jónéhány tájfajtahoz hozzájutnom, ezek közül a Verdino Giacomo és a Montalcino Rosa fajtákat emelném ki, előbbi vastag héjú, sötétzöld héjszín és spontán aszalódás jellemzi, míg utóbbi héjszíne különleges rózsaszín, ahogy nevéből is adódik. Bár az első termésnek általában kisebb a jelentősége, több olyan fajta is létezik, amelyek bő, jó minőségű első termést hoznak. Kiemelném az olasz Petrelli fajtát különösen korai érése miatt. Sok ilyen fajta a San Pedro érési típusba tartozik, vagyis első termésük partenokarp, másodtermésük megporzást igényel, ilyen az USA északnyugati partvidékén nagyon népszerű Desert King, a hűvös nyarú óceáni klímában nyár végén bő és jó minőségű termést szüretelnek róla, a beporzást igénylő másodtermésnek pedig a túl kései érés miatt egyébként sincs szerepe. Bár nálunk ilyen probléma nincsen, Becsehelyen több török eredetű, extra korai első termésű San Pedro típusú fajta is tesztelés alatt áll. Kitekintésem van több külföldi termelő fajtaválasztással kapcsolatos tapasztalataira, számos tájfajta vesszőjéhez jutottam hozzá Olaszország mellett Portugáliából, Bulgáriából, Ciprusról, Franciaországból is. A legtöbb szakmai segítséget azonban Montserrat Pons Boscana adta, a mallorcai gyógyszerész, aki a világon az egyik legelismerettebb fajtagyűjtemény fenntartója, kezdetben összegyűjtötte a kihalófélben lévő mallorcai fajtákat, majd külföldi fajták beszerzésével Európa, vagy talán a világ legnagyobb fügeültetvényévé

fejlesztette a ma már 22 hektáros gyűjteményt. A mallorcai fajtákat *Las higueras en las Islas Baleares* c. könyvében mutatja be, a könyvben ismertetett több, mint 400 fajta közül 28-at választottam ki becsehelyi tesztelésre. A könyvben sok olyan fajta is szerepel, amelyik másodtermése Mallorcán is kései érésű, ezeket nem is válogattam be a tesztalanyok közé. Ahogy a becsehelyi gyűjtemény sok más fajtáját is, az övéit is koronás fák termőágaiba oltottam a gyorsabb tesztelhetőség kedvéért. Nálunk az elfagyás veszélye miatt ez kockázatos módszer, azonban a jó termőhelyi adottságok miatt ez a kockázat lényegesen kisebb. Jó eredményt ad a rügylapozás és az angolnyelvi párosítás.

A szállíthatóságot, pulpon tarthatóságot a héj és a serlegnyílás mellett a beltartalmi értékek, a szárazanyag-tartalom határozza meg. Általában ahol kereskedelmi céllal, elsősorban aszaltfüge előállításával foglalkoznak, ott a fügedarázs általi megporzást igénylő ún. szmirnai típusú fajtákat ültetik. Ezeknek magasabb a sav-, cukor-, szárazanyag-tartalma, könnyen aszalhatók. Kirill Donov és Francisco Martins bolgár és portugál termelők egybehangzó véleménye szerint több partenokarp érésű fajta minősége is javul, mérete nő a beporzás által, amennyiben nem történik túlporzás. A hazai irodalom általánosságban azt írja a témában, hogy fügedarázs nálunk nincs és nem is él meg. Holott ahogyan sok más idegenhonos növény esetében is igaz, ami nincs jelen, az nem jelenti azt, hogy nem is lehetne. A Kertészet és Szőlészet 2010/21. számában jelent meg egy tudósítás *Megjelent a fügedarázs Magyarországon* címmel, 2016-ban Fazekas Imre & Schmidt Csaba beszámol az újabb megfigyelésekről és a hazai hymenopterológia meghonosodott fajként való elismeréséről (*e-Acta Naturalia Pannonica 10: 13-16. (2016) A fügedarázs (Blastophaga psenes Linnaeus, 1758) megtelepedése a Mecsekben*). Személyesen többször, különböző növényfenológiai fázisokban is meggyőződtem a pécsi kaprifüge fák és a fügedarazsak jelenlétéről. A pécsi megjelenés valószínűleg nem tudatos behozatal eredménye, a városban több helyen közterületen lévő kapri és szmirnai típusú fügefák bolti aszalt füge magjából történt vetésből származhatnak, a fügedarázs pedig később spontán jelenhetett meg, mivel nagy távolságokat képes repülni, esetleg a turizmus által hurcolhatták be. Nekem viszont tudatos honosítás a célom, hogy ezen apró rovarok teljesíthessék jótékony feladatukat. Komoly problémát jelentett az a jelenség, hogy amikor az első generációs termésből (profichi) kirepültek a darazsak, még nem volt jelen peterakásra fogadóképes stádiumban a következő termésgeneráció (mammoni). Ez a probléma a kaprifikációt régóta gyakorló termőterületeken is jelen van, a jelenségnek a növény és a rovar mutualizmusában lehet szerepe, így a rovar tömegesen porozza meg a nőivarú fügek második generációs termését sikeres peterakás helyett. Általában megfigyelhető, hogy a vad populációkban a kaprifüge példányok nagy számban és változatos genetikával, különböző érésfenológiával vannak jelen, így az utolsóként érő profichi generációból kikelő nőtény darazsak az elsőként fogadóképes mammoni generációba képesek lerakni petéiket. További problémát jelent a neves külföldi szmirna-típusú fajták eltérő fejlődési ideje. Vizsgálataim tehát kétirányúak: sikeres fajtaszelekcióval, néhány jó fajtával közelebb kerülhetünk a biztosabb kereskedelmi megjelenéshez, a másik cél pedig a kaprifikáció, mert ez egészen széles fajtaválasztást tesz lehetővé. A kísérlet további eredményeiről később fogok beszámolni.

Miklós Ákos Márton

Hogyan kerül a füge Malajziába?

A füge bibliai, görög-római és irodalmi vonatkozásai számos korábbi leírásból ismertek. Ugorjuk hát át a sokszor ismételt, terjedelemnövelő történetet arról, hogy mennyire ősi kultúrnövény a füge, nálunk viszont kevésbé ismert, egyben időben aktuálisabb vonatkozású a következő történet: A Korán 95. Szúrája a füge említésével kezdődik, éppen ezért muszlim országokban ezen a címen ismerik (Surah At Tin). A Koránban említett gyümölcsöknek fontos szerepük van, azonban Malajziában és Indonéziában nem honos a füge. Sokáig a Dél-Ázsiában is megtalálható elefántfül fűgét (*Ficus auriculata*) tartották a neves gyümölcsnek. A kétezres években Dato Syed Elias egy

tunéziai utazás során egy gyönyörű termésű fügefafa alatt állva egy helyitől érdeklődve jött rá, hogy valójában ez a szent könyvben említett gyümölcs. Hozzálatott tehát a fajták behozatalához, később könyvet is írt a trópusi fügetermesztésről. Azóta a közönséges fügének óriási divatja van ezekben az országokban, sorra alakulnak az újabb fügefarmok, bár a termesztés drága hobbi, mivel a szinte állandóan esős egyenlítői éghajlat nem kedvez az érésnek, ezért legtöbbször fóliaalagút alatt, vagy a nagy talajnedvesség miatt a talajszintből kiemelkedő betongyűrűben nevelik, a gyümölcslegyek miatt minden egyes érés előtt lévő termést egyenként túllbe becsomagolnak. A sok csapadék, borult idő miatt gyakori probléma a sápadt héjszín. A trópusi tapasztalatok alapján a fügének nincs szüksége téli nyugalomra, a morfológiai értelemben vett első termés többnyire hiányzik, azonban a „másodtermést” gyakorlatilag egész évben folyamatosan hozza. A fajtaválasztás során lényegében ugyanazokat a fajtákat keresik, amelyek esősebb nyarú mérsékelt égövi klímán is beváltak. Bár buddhista ország, a szomszédos Thaiföld is újabban több fügefarmot tudhat magáénak. Itt az országban már korábban jelen lévő trópusi szőlőtermesztés technológiájához hasonlóan az esős évszakra időzített erős metszéssel állítják be, hogy a termés legnagyobb része a száraz időszakban érjen.

Első termés, másodtermés – Hány fajta füge van éréstípus szerint?

Az egyazon évben két termésérés a fűgét már eleve különlegessé teszi. Bizonyos fajták második termése beporzást igényel, az első termés pedig más fajtáknál hiányozhat. Tovább bonyolítja a kérdést, hogy a fügedarazsak életterét biztosító kaprifűgék három termést is érlelnek. Hazai szakterminológia híján a szerző kénytelen külföldi kifejezésekhez nyúlni:

Első termés: portugál: lampo, spanyol és angol: breba, olasz: fiononi, francia: figues-fleurs

Másodtermés: portugál: vindimo, spanyol: higo, angol: main crop, olasz: forniti, francia: figes d'automne

A kaprifűge termésgenerációi olaszul: profichi-mammoni-mamme. A nemzetközi terminológiában is többnyire ezek a kifejezések használatosak.

Termékenyülés típusa szerinti csoportok:

-Kétszer termő, mindkét termés partenokarp, de a másodtermés beporzott is lehet. Nálunk adriai típusként ismert. portugál: cachopo, angol: common-type, olasz és spanyol: bifero. A legtöbb Magyarországon előforduló fajta ebbe a csoportba tartozik.

-Csak másodtermés, megtermékenyülés nélkül is terem, de beporzott is lehet. portugál: comum, angol: main crop-only common, olasz és spanyol: unifero. Az első termés hiányzik, vagy korán abortálódik. Fajták: Brogiotto nero, Ronde de Bordeaux, Col de Dame noir, Bellone, Marseillaise

-Szmirna-típus: csak másodtermés, megtermékenyülés szükséges. Első termés nincs, vagy abortálódik, beporzás hiányában a másodtermés is. Fajták: Zidi, Calimyrna, Inchário preto, Bursa siyahi, Marabout

-San Pedro típus: van első termés (mindig partenokarp), a másodterméshez beporzás szükséges. Fajták: Desert King, Carvalhal, Do Maia

-Kaprifűge: funkcionálisan hímivarú, valójában az első termés (profichi) esetén hímnős (porzók + gubacsvirágok), a másodtermés (mammoni) és az áttelelő termésgeneráció (mamme) csak gubacsvirágokat, azaz rövid bibeszálú nővirágokat tartalmaz a darázslárvák fejlődéséhez. Mivel

pollent csak a nyár elején érő profichi termés tartalmaz, következésképpen a nőivarú, ehető fajtáknak csak a másodtermése termékenyülhet meg, az első termés, amennyiben van, mindig partenokarp.

-Perzisztens kapri: a profichi generáció fügedarázs jelenléte nélkül is kifejlődik, a gubacsvirágok helyén pedig normál, hosszú bibeszálú termős virágok vannak, ez a virágzat a nőivarú fajtákhoz hasonlóan gyakran elhúsosodik és akár fogyasztható is lehet.

Megjelent: Kertészet és szőlészet 2017. 09. 20.