

A NAGY MÚLTÚ EPERFA

1. rész

Schlosser Mátyás

Századokon át fontos gazdasági szerepben tündökölt, manapság pedig érényei ellenére, méltatlanul háttérbe szorult.

A fehér eperfa (*Morus alba*) egy igen népes család tagja: az eperfaféléknek (*Moraceae*) ugyanis 1700 faja ismert, ezek többsége tőlünk távol, trópusi országokban honos. A mérsékelt égöv melegebb vidékein mindössze 12 fajt

köztudottra ültetett, Kelet-Ázsiából származó papír eperfa (*Broussonetia papyrifera*). Sajnos a korábbi útfásításoknak már a maradványai is kihalóban, eltűnőben vannak. Elvadultan előfordul még alföldi ligeterdőkben

Nem sikerült meggyőzni a másik felet, hogy a szeder valójában a rózsafélék családjába tartozó, 2–3 méter magasra növekvő cserjeféle... A fehér eperfa (*Morus alba*) és a fekete eperfa (*Morus nigra*) esetében

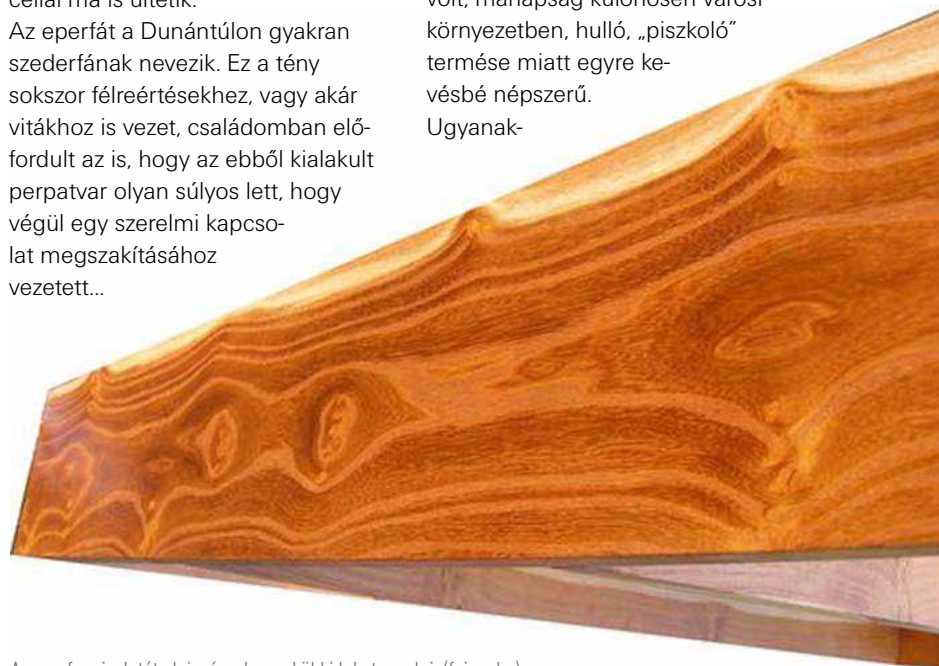
”

A fehér eperfa őshazája Délkelet-Ázsia, főként Kína, ahol az alföldi területektől a 3300 méteres területekig megtalálható.

találunk: ezek a *Morus* nemzetség tagjai. Ide tartozik a fehér eperfán kívül például a fekete eperfa, a zöld labda alakú terméséről ismert narancs eperfa (*Oszázsarnarancs*) is. Faipari jelentősége a gyakorlatban a fehér eperfának van. Ez Kínából származik, hazánkban ma már csak szórványosan fordul elő. A fehér eperfa őshazája Délkelet-Ázsia, főként Kína, ahol az alföldi területektől a 3300 méteres területekig megtalálható. Melegkedvelő, fényigényes faj, az üde, mély, humuszban gazdag talajokon érzi a legjobban magát, de homokos és löszös területeken is megterem. Európában a XVI. századtól ültetik. Az Osztrák–Magyar Monarchia idején útjainkat gyakran szegélyezte. Előfordul hazánkban még az alacsonyabb növésű fekete eperfa (*Morus nigra*) és a fehér, ill. fekete epernek számos kerti változata is, valamint megemlíthető még a parkokban,

és üdebb tölgyesekben, akácosokban. Helyenként vadgazdálkodási céllal ma is ültetik. Az eperfát a Dunántúlon gyakran szederfának nevezik. Ez a tény sokszor félreértésekhez, vagy akár vitákhoz is vezet, családomban előfordult az is, hogy az ebből kialakult perpatvar olyan súlyos lett, hogy végül egy szerelmi kapcsolat megszakításához vezetett...

is elmondható, hogy régebben majd minden parasztháznál megtalálható volt, manapság különösen városi környezetben, hulló, „piszkoló” termése miatt egyre kevésbé népszerű. Ugyanakkor



Az eperfa rajzolatát olajozással remekül ki lehet emelni. (faipar.hu)

kor az eperfa csüngő ágú változatai – melyeket szomorú eperfa néven is ismerhet az olvasó – kompakt méretekkkel rendelkeznek, így kisebb kertekbe, szűk előkertekbe ezek a fajták remek választást nyújtanak! Termése a faeper vagy eper, mely nyersen is fogyasztható, de a leszedett gyümölcsöt néhány órán belül fel kell használni, mert hamar elveszíti friss zamatát. A fehér eper csak a lehullása előtt közvetlenül élvezhető. Éretlenül kesernyős, megérve viszont mézédese. A fekete epernek magasabb a savtartalma, kevésbé éretten is fogyasztható, ekkor üdítően savanykás, megérve pikánsan édeskés, jellegzetesen erdei gyümölcs ízű, a szederhez hasonló. Festékanyaga a nyelvet, arcot és kezét is befogja, szinte eltávolíthatatlan foltokat hagyva maga után, ez gyerekek esetében különösen látványos tud lenni – a szülők bánatára... Befőttként, vagy fagyasztva is tárolható, gyümölcslevek, lekvár, szörp, turmix, jégkrém készíthető mindkét változatából. A fehér eperfa termése pálinka- és aszalványkészítésre, a fekete eperfáé nemesebb célra: gyümölcsborkészítésre is alkalmas. Mindkét változatot kedvelik egyes madarak, melyek között háziállatokat (libák, kacsák) és vadon élőket is találunk, emellett a házisertés és vad fajtársa is imádja. Fáját a bognárok, kádárok mindig is nagyra becsülték, így faipari szempontból is komoly gazdasági jelentőséggel rendelkezett. Az ipari feldolgozáshoz jellemzően kellő dimenziókkal is szolgál, hiszen akár 15 m magasra megnő, mellmagassági átmérője pedig az irodalmi adatok alapján elérheti a 35–40 cm-t. Ezt a mi udvarunkon található fehér eperfa nem olvashatta, talán ezért is hízott bő 70 cm-esre... Kérge fiatalon sima, később hosszán és mélyen repedezett, szürkésbarna színű. Fájában a keskeny sárgásfehér világos szíjács élesen elhatárolódik az aranysárgától a csokoládébarnáig változó színű gesztől. A faanyagnak markáns, esztétikus rajzolatot biztosítanak a határozottan elkülönülő évgűrűk, korai és késői pászták. E gyűrűs likacsú fafajnak a bélsugarai szabad szemmel is jól láthatók. A húr irányú metszet rendkívül látványos és rajzos, a sugár



Az eperfa fája igen kemény. Alig szegezhető. Sárga színe miatt hordók készítésére – főleg pálinkához – szívesen alkalmazták. (hungaroonline.hu)

AZ EPERFA HORDÓ ÉS A PÁLINKA ÉRLELÉSE

Mit jelent a pálinka érlelése? A frissen lefőtt pálinka szerkezete még nem alakult ki, íze karcos és darabos. Ahhoz, hogy jobb élvezeti értékkel bírjon, „pihentetni” kell. A pihentetés egyszerűen azt jelenti, hogy egy ideig (általában a lefőzéstől számítva 1–4 hónapig) üvegedényben vagy fémtartályban állni hagyják. A pihentetés alatt a pálinka íze szépen lassan „összeáll”, és egyszerűen finomabb termék lesz belőle. Kevésbé türelmes személyiséggel bírók ezt a fontos, de az élvezhető pálinka szempontjából nélkülözhetetlen lépést gyakran kihagyják, azaz még azelőtt elfogyasztják, hogy kialakulna az igazi íze.

A pálinka érlelése annyiban különbözik az előbb leírtaktól, hogy a lefőtt párlatot fahordóba töltik, így a pihentetés során nem csupán „magához tér”, hanem a szerkezete is változik, és a hordó fajtájától függően további ízekkel gazdagszik. Viszont nem mindegyik pálinka alkalmas arra, hogy érleljük. Bár erről nem alakult ki egységes vélemény, sokak szerint az üde párlatok nem igényelnek további érlelést, sőt ez inkább csak ront az élvezeti értékükön, ilyen például a meggy, vagy a málna. Eperfa hordóba általában a zamatosabb gyümölcspárlatok, pl. vilmoskörte- vagy sárgabarack-pálinkák kerülnek. Az eperfa a legértékesebb hordókészítésre alkalmas faanyag egyike, és a szakértők (műkedvelők?) szerint rendkívüli harmóniát ad a beletöltött pálinkának. A pálinka veszít ugyan az alkoholtartalmából a folyamat során, de közben az íze is elveszíti karcosságát. Esztétika tekintetében pedig az eperfa hordóban tárolt pálinka aranyszínű és kristálytisztá lesz. ■

irányú csíkos. Érdekeség, hogy az eper fája a fény hatására megsötétedik, és idővel akár a mahagónira hasonló vörösbarna árnyalatot is felvehet. Fizikai és mechanikai jellemzői az akácéhoz rendkívül hasonlóak. Elmondható, hogy nehezen hasad (inkább rugalmas), szívós, kemény és a tartós fafajok közé sorolható. Még fülledésre sem hajlamos. Az élő fáknál azonban igen gyakori a bélkorhadás, így a nagyra nőtt egyedeit viharos időben jobb elkerülni. Fűrészipari feldolgozásnál, hordó-dongák készítésekor biztosítani kell a „tükrös” vágásmódot a széles bél-sugarai miatt. Gőzöléssel már-már a bükkhöz hasonló módon jól hajlítható. Az eperfa rendkívül lassan szárad, mesterséges szárításkor könnyen reped, vetemedik, nagyon kíméletes szárítási menetrendeket igényel. Az akáccal ellentétben jól ragasztható, és szépsége a gondos felületkezeléssel emelhető ki, legyen az lakkozás vagy olajozás. Az eperfa mechanikai megmunkálása igen energiaigényes,

és gyors szerszám-elhasználódással jár. Ennek ellenére az esztergályosok és a faszobrászok körében mégis

népszerű. Megemlítenéd az is, hogy az eperből igen nemes rajzolatú késelt furnérok is gyárthatóak. Az eper faanyag feldolgozása nagy jelentőségű volt a szerszám- és a kocsigyártásban, hordókészítésben, sőt még a hajóépítésben és a bútorgyártásban is kapott szerepet. Mivel tartós fafajról van szó, korábban szívesen gyártottak útburkoló kockát, oszlopokat, karókat is belőle. Ma már inkább csak a kisebb pálinkáshordók, valamint esztergályozott és faragott dísz tárgyak készítésénél találkozunk vele. Ennek a fafajnak a legnagyobb jelentősége a kiváló tulajdonságai ellenére nem a faiparban volt, korábbi nagy népszerűsége a hernyó takarmányozására alkalmas leveleinek volt köszönhető, ezt a történetet a cikkünk második részében fejtjük ki. ■



Az esztétikus faanyagból tetszetős esztergályozott és faragott dísz tárgyak készíthetők. (form-und-natur.de)



A fehér eperfa termése pálinka- és aszványkészítésre, a fekete eperfáé gyümölcsborkészítésre is alkalmas. (femina.hu, fatudor.hu)



Felhasznált források:

Adatok a magyar selyemhernyó-tenyésztés történetéhez I-II., Takáts Rózsa
Faanyagismeret(2004), dr. Molnár Sándor
faipar.hu
hipa.hu/hatalmas-bovitesbe-kezd-magyarorszagon-a-zoltek
magyarselyem.uw.hu
szeszfozde.jaszbere.hu
vamosilegendak.blog.hu (dr. Milus Katalin)
wikipedia.org/wiki/Eperfa
wikipedia.org/wiki/Műselyem