

# A bükk és a bükkösök Magyarországon

Az MTA Erdészeti Tudományos Bizottságának  
tanulmánykötetete IV.



2024

Az MTA Erdészeti Tudományos Bizottságának  
tanulmánykötete IV.

**A bükk és a bükkösök Magyarországon**

Majer Antal (1920–1995) egyetemi tanár,  
a bükkösök jeles kutatója emlékének

Az MTA Erdészeti Tudományos Bizottságának  
tanulmánykötete IV.

# A bükk és a bükkösök Magyarországon

Szerkesztette:

BARTHA DÉNES, CSÓKA GYÖRGY és MÁTYÁS CSABA



SOPRONI EGYETEM KIADÓ  
Sopron, 2024

A kiadvány a Magyar Tudományos Akadémia Agrártudományok Osztálya  
Erdészeti Tudományos Bizottságának kezdeményezésére jött létre.



Jelen publikáció a „TKP2021-NKTA-43 azonosítószámú ErdőLab” projekt keretében az Innovációs és Technológiai Minisztérium (jogutód: Kulturális és Innovációs Minisztérium) Nemzeti Kutatási Fejlesztési és Innovációs Alapból nyújtott támogatásával, a TKP2021-NKTA pályázati program finanszírozásában valósult meg.

Kiadó:  
Soproni Egyetem Kiadó

Felelős kiadó:  
Prof. Dr. Fábíán Attila, a Soproni Egyetem rektora



Creative Commons license: CC BY-NC-SA 4.0 DEED



Nevezd meg! - Ne add el! - Így add tovább! 4.0 Nemzetközi  
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Borítókép: Frank Tamás  
Borítóterv: Gáspár Csaba

ISBN 978-963-334-527-6 (nyomtatott)  
ISBN 978-963-334-528-3 (pdf)

A kötet DOI száma: <https://doi.org/10.35511/978-963-334-528-3>

Nyomdai kivitelezés:



**INFORM**  
Kiadó & Nyomda  
1149 Budapest, Angol u. 34.  
[www.informstudio.hu](http://www.informstudio.hu)

Budapest, 2024/29

# TARTALOM

<b>Előszó</b> .....	7
<b>A bükkösök és az ErdőLab-projekt</b> .....	8
<b>1. A bükk bemutatása</b> .....	9
1.1. A bükk ( <i>Fagus</i> ) nemzetség és fajai rövid ismertetése .....	11
1.2. A közönséges bükk ( <i>Fagus sylvatica</i> ) taxonómiája és biológiája .....	25
1.3. A bükk és a bükkösök ökológiai sajátosságai .....	59
1.4. A bükk genetikai változatossága, szaporodásbiológiája .....	104
1.5. A bükk kémiai sajátosságai .....	124
<b>2. A bükk a Kárpát-medencében</b> .....	141
2.1. A bükk posztglaciális elterjedéstörténete .....	142
2.2. A bükk és a bükkösök aktuális elterjedési területe .....	147
2.3. A bükk hazai előfordulása, erdészeti statisztikai adatai .....	151
2.4. Különleges bükk előfordulások Magyarországon .....	161
<b>3. A bükkös ökoszisztéma és növényközösségei</b> .....	165
3.1. A bükkösök termőhelyi viszonyai .....	166
3.2. Bükkös erdőtársulások, bükkös élőhelytípusok .....	180
<b>4. A bükk és a bükkösök gombái, gombaközösségei</b> .....	213
4.1. A bükkösök nagygombáinak funkcionális csoportjai .....	214
4.2. A bükkösök nagygombái mint indikátorok .....	223
4.3. A klímaváltozás hatása a bükkösökre és a fungájukra .....	230
<b>5. A bükkösök állatvilága</b> .....	231
5.1. A bükkösök gerinces állatai .....	232
5.2. A bükk és a bükkösök ízeltlábú faunája .....	247
5.3. A bükkösök csigái .....	266
<b>6. A bükk helye a hazai erdőgazdálkodásban – régen és most</b> .....	269
6.1. A bükk növekedési tulajdonságai, a bükkösök fatermése .....	270
6.2. A gazdálkodás hatása a bükkösökre .....	283
6.3. A bükkösök erdőművelési módszerei .....	291
6.4. Erdőhasználati módszerek és lehetőségek bükkösökben .....	312
6.5. A bükkgazdálkodás gyakorlati vonatkozásai .....	320
6.6. A bükkösök ökonómiai értékelése .....	333
6.7. A bükk faanyaga és annak felhasználása .....	340

<b>7. A bükkösök erdővédelmi kérdései</b> .....	367
7.1. Abiotikus kalamitások/bolygatások .....	368
7.2. Biotikus tényezők .....	375
7.3. Közvetlen antropogén károk bükkösökben .....	397
<b>8. A bükkösök természetvédelmi és közjóléti szerepe, ökológiai szolgáltatásai</b> .....	399
8.1. A hazai bükkösök természetességi állapota .....	340
8.2. Bükkös erdőrezervátumok Magyarországon .....	412
8.3. A hazai bükkösök természetessége és a természetvédelmi oltalom összefüggései .....	424
8.4. Az erdei biodiverzitás-megőrzés gyakorlati lehetőségei kezelt bükkösökben .....	434
8.5. A hazai bükkösök közjóléti, társadalmi és ökológiai szolgáltatási szerepe .....	451
8.6. Kultúrtörténeti vonatkozások .....	458
<b>9. Bükkösök a változó klímában</b> .....	477
9.1. Klimatikus változások kihívásai és a bükk .....	478
9.2. A bükk fenotípusos és genetikai alkalmazkodása a környezeti feltételekhez .....	480
9.3. A bükk klímaterének és vitalitásának előrevetítése a 21. századra .....	487
<b>10. Zárszó</b> .....	499
10.1. Mit tudhatunk? .....	500
10.2. Mit tehetünk? .....	501
10.3. Mit remélhetünk? .....	502
<b>A kötet szerzői és lektorai</b> .....	505

## 8.6. Kultúrtörténeti vonatkozások

*Tuba Katalin és Kelemen Géza*

A bükk a mai Magyarország erdeiben alacsony területfoglalású, ám hírneve és jelentősége mind a szakmai körökben, mind a civil társadalomban sokkal nagyobb. Ebben bizonyára szerepe van a fa méltóságteljes megjelenésének, idős korra robusztus termetének, oszlopszerű, sima, kékesszürke kérgű törzsének; a bükkösök, más honos erdeinkhez képest csendes, ám méltóságot sugárzó környezetének, természetességi állapotának, gyakran cserje- és gyeppentes talajának is.

A bükk emberi szempontú felhasználása az utóbbi néhány száz évben erősen hullámzott. Eleinte faanyagát a legegyszerűbb módon, azaz tűzifának használták, hiszen nagyon magas a fűtőértéke, illetve néhány házi eszköz fa alkatrészét készítették el belőle. A bükk faanyagának elsődleges, más fejezetekben bemutatott felhasználási módja már nagyon régóta ismert. A másodlagos felhasználásban, egyfajta feldolgozott terméként, úgy, mint a faszén, a hamuzsír, az üveggyártás, valamint más fafajokkal együtt a mészégetés terén történő alkalmazása az elsődleges felhasználásokat követően, rövid időn belül jelentőssé vált. A 17. század második felétől a 19. század közepéig, az ipari forradalom fejlődést serkentő társadalmi-gazdasági hatásai (a gépek hatékonyabb termelésbe vonása, a jólét emelkedése, a nagy háborúk vége) miatt óriási kereslet mutatkozott a bükk faanyagának másodlagos termékei iránt, aminek mértéktelen kihasználása, szó szerint elfüstölése lett az eredménye. Erre vonatkozóan tette Hegyi (1978) szomorúan azt a megjegyzést, hogy „Ilyen, az erdőre halált hozó iparágak voltak a hamuzsír, a salétrom, a faszén és a mész készítése céljából végzett faégetés”. Az ipar az 1850-es évekre más technológiákkal már hatékonyabban tudta előállítani ezeket a kelendő termékeket, ekkor a bükk felhasználása a korábbi szintre esett vissza. A bükk faanyagának újabb felemelkedésére bő száz évet kellett várni, amikor a különböző, újszerű kezeléseknek (pl. gőzölés) köszönhetően ismét növekvő kereslet mutatkozott iránta. Ezzel szinte egyidejűleg már nem csupán a bükk faanyaga, hanem az ökológiai szerepe is hangsúlyosabbá vált, és mára már a bükkről bátran elmondhatjuk, hogy újabb reneszánszát éli, hiszen az előbbieket mellett a fa leveleit is, sőt egyfajta vélt spirituális hatásait is előszeretettel „újrafogyasztjuk”. Reméljük, ez nem csak rövid életű fellángolás lesz a bükk iránt, de nem is a hattyúdalát kell tudomásul vennünk az utóbbi időkben lezajló élőhelyváltozásai miatt.

### **A bükk név eredete és előfordulása földrajzi nevekben**

#### *A bükk szó a nyelvészetben*

Bikkmakk alakban, átvitt értelemben, tréfás szövegekörnyezetben a semmit sem érő, haszontalan, hitvány dolog jellemzésére használják. Tréfás szólásunkban: „azt se mondja: bikkmakk”. Jelentése: egy szót sem szól, meg sem mukkan (Tótfalusi 2001). A magyar nyelv értelmező szótára szerint a bikkfanyelv: nehézkes, üres frázisokkal élő, szürke, illetve értelmetlenségbe menően hivataloskodó szakmai nyelvezet, stílus, például jogi bikkfanyelv.

A német és az angol „könyv” szó (das Buch, book) eredete is a bükkfára utal. A rómaiak a pergamen mellett mindennapi feljegyzésekhez viasztáblát használtak, melyek vékony, 30–40 cm széles deszkalapok voltak, viasszal befuttatva. Később ezeket a deszkalapokat bükkfából készült táblákkal helyettesítették. Németül a betű szó (der Buchstabe) szó szerint bükkpálcát jelent. A bükkfapálcákra vésett rúnákat egykor jóslásra használták. A betű szónak is köze van a közönséges bükkhöz.



### A bükkhöz kapcsolódó földrajzi nevek

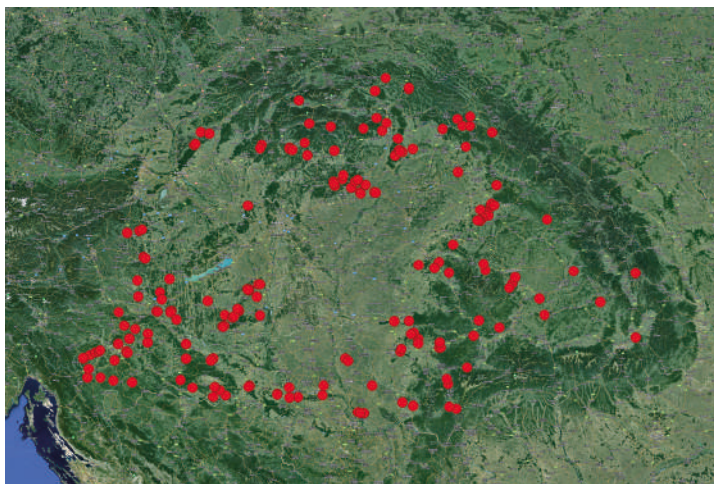
A történelmi Magyarország területén körülbelül 250 településnévben fordul elő a bükk (*bik, buk, Buch*) szó, illetve a bükkhöz kapcsolódó fogalmak (huta, hamuzsír stb.) (8.6.-1. ábra). Ahogy a térképen is látszik, e települések súlypontja a bükk számára kedvezőbb élőhelyekhez köthető. A településneveken túl a külterületi részek, hegyek, völgyek számtalan bükk-előtagú nevet őriznek. Néhány szómagyarázat ehhez kapcsolódóan. Bikal: a falu nevének jelentése bükk-al, vagyis „bükkös erdő alja” (Ódor 2002). Magyarbükkös (románul Bichiș, németül Buchendorf) község Maros megyében. Magyarbüks vagy Magyarbükkös (németül Ungarisch Bieling) Vas vármegyei elnéptelenedett község. Bükkösd község, valamint Bükkös, mely Jágónak része Baranya vármegyében. Sepsibükkszád (Bixad) település Erdélyben, Háromszéken. Helytörténeti érdekesség, hogy Sugásfürdő (Sepsiszentgyörgy) nevét a bükkerdők sűgő-susogó hangjáról kapta.

Szintén számos patak, de még utcanév is található bükk előtaggal: Bükkös-patak mentén, Bükkös Erdélyben, Bükkös-patak Szentendrén. Bükkös út Budapesten, vagy maga Bukovina a lengyel Tátrában és Bukovi a Galíciában található település is a bükköt őrző nevében.

A bükkhöz köthető fogalmak közül például a huta, amely a hamuzsír, valamint az üveg készítésénél használt berendezés megjelölése, szintén számos földrajzi nevében megjelenik. A mai Magyarországon területén, illetve Szlovákiában, Romániában legalább 15–20 – huta – tagú településnevet gyűjtött össze a wikipédia megfelelő oldala. A magyarországiak közül néhányat megemlítünk: Ötház-huta (ma Mátraszentimre), Fiskalitáshuta (ma Mátraszentlászló), Felsőhuta (ma Mátraszentistván), Répáshuta, Háromhuta (Újhuta, Középhuta és Óhuta), Huta vagy Hutaszentlélek (Pilisszentlélek köznyelvi neve, Esztergom része), Parád-Óhuta (Parád része, Heves vármegye), vagy Szokolya-huta (Szokolya-Királyrét egykori neve, Pest vármegye), Vágáshuta a Zempléni-hegységben, Hutahelyi-patak a Mátrában. Romániában Almaszeghuta (Bihar megye), Huta (Kolozs megye), Huta (Csákyújfalu román elnevezése, Szilágy megye), Huta-hágó (hágó az Avas-hegységben, Szatmár és Máramaros megye között). Szlovákiában Divényhuta (1899-ig Ó-Huta, szlovákul Stará Huta, Besztercebányai kerület), Esztebnekhuta (szlovákul Stebnícka Huta, németül Glashütte, Eperjesi kerület, Bártfai járás), Huta (Pozsonymás településrésze, Pozsonyi kerület, Malackai járás), Hutás (szlovákul Hutka, németül Glashütte, Eperjesi kerület), Livóhuta (szlovákul Livovská Huta, Eperjesi kerület), Murányhuta (Besztercebányai kerület), Szomolnokhuta (szlovákul Smolnícka Huta, németül Schmölnitze Hütte, Kassai kerület, Gölnicbányai járás).

Hamuház megjelölésű területekkel is több helyen találkozhatunk, a Vértesben, a Börzsönyben, a Bakonyban, Somogyban, Vasban (Hamuház dűlő Csapkerekén), de van például a Balaton-felvidéken és Baranyában is e fogalomhoz köthető településnév. Érdekes, hogy Potácsháza, illetve Potács-völgy neve is közvetlenül a bükkhöz köthető. Az előbbi az egykori hamuzsír-főzés építményei helyén álló turistaház, az utóbbi zempléni völgyben pedig hamuzsír főzése folyt (Potács = Pottasche, ami németül a hamuzsír megnevezése).

Német nyelvterületen a Holzkohle (faszén), illetve Aschenhütte (hamuház) mint helynév nagyon gyakran előfordul, egykori lakosainak foglalkozására utalva. A bükk szó a német nyelvterület helységeiben 1 500 alkalommal fordul elő.



8.6.-1. ábra. Települések a Kárpát-medencében, melyek neve a bükkhöz köthető. (A térképi pontok adatait Kollányi László bocsátotta rendelkezésre. A térkép Péter Judit segítségével készült)

### *A bükk nevéből származó személynevek*

Bükk (7), Bükk-Molnar (1), Bükkerdő (4), Bükkerti (7), Bukkes (1), Bükkfa (1), Bükkfai (1), Bükkfalvi (5), Bükkhegyi (1), Bükkhely (4), Bükkhelyi (1), Bukki (3), Bükki (19), Bukkna (2), Bükkony (1), Bukkos (7), Bükkös (1), Bükkös (1), Bükkösd (1), Bukkosdi (2), Bükkösdi (1), Bukkosi (7), Bükkösi (10), Bükkösy (3), Bükky (RadixIndex 2023) ... és még számos származtatott név: Büky, Büki, Bulovi és például a Baksa és a Szénégető magyar családnév is.

Német nyelvterületen Köhler, mint foglalkozásnévből kialakult személynév (a.m. Faszénító), csakúgy, mint a magyarországi sváb felmenőkkel büszkélkedő Aschenbrenner családnév (a.m. Hamuégető) is közvetlen a bükkhöz köthető név.

A bükk régies francia neve a „Fayard” vagy „Foyard” a latin „Fagus” szóból származik (a ma elterjedt neve „le hêtre” a német Heister szóból ered) (Ride 2022). A francia Faix [fɛ] főként Közép-Franciaországban előforduló képzőtlen lakóhelyi név, amely a hasonló hangalakú, ’bükk, bükkös’ jelentésű külterületi helyről, tanyáról való származást, ottani lakóhelyet jelöl. Hasonló jelentésűek, azonban előjáróval és eltérő írásmóddal, nyelvjárási formával alakultak ki a következő francia nevek: Deffaix, Defais, Defait, Deffais, Defois, Defoix, Deffois, Deffoix.

A bükkhöz, bükkösökhöz köthető állatok és növények nevében is gyakran megjelenik a bükk szó, például: bükk gubacsszúnyog, beech gall midge, die Buchengallmücke, la cécidomyie du hêtre (*Mikiola fagi*); bóbítás bükkszú, kleiner Buchenborkenkäfer, beech bark beetle (*Taphrorychus bicolor*); bükk-bolhaormányos, der Buchenspringrüssler, beech leaf-miner beetle, le charançon du hêtre (*Orchestes fagi*). Ritkább az az eset, amikor csak egy-egy nyelv köt egy fajt a bükkhöz, így a németben der Buchfink (*Fringilla coelebs*), vagy a magyarban bükksás (bükkös sás, szőrös sás) (*Carex pilosa*).

### **A bükk népi felhasználása**

A bükk faanyagát, annak gyenge tartóssága miatt, a korábbi korokban minőségi fatermékekhez, úgy, mint épületfának vagy bútór alapanyagának, ritkán használták. Tüzelésre azonban annál inkább, hiszen tűzifának vagy faszénnek, valamint élelmiszerek füstölésére kiváló a fája, amellet, hogy magas a fűtőértéke, a füstje illatos. Tűzifája előnyére válik jó hasíthatósága is.

Az elégetése során keletkező hamu felhasználási módjai már a középkortól ismertek. Az újkorban hamuját sokrétűen és széles körben alkalmazták. Hazánk hegyvidéki területein, de a trianoni döntés előtti Magyarország erdőselebb részein is kiterjedten használták a korabeli háziipari termelés alapanyagaként. Úgy, mint a ma már ipartörténeti, illetve néprajzi érdekességnek számító, szakoktatási intézményeinkben a „melléktermékek” címszó alatt tanított faszénégetésnél, a hamuzsír főzésnél, a mészégetésnél, illetve az ipari jellegű kohászatnál, az üvegyártásnál és a lőporgyártásnál is. Ezek a tevékenységek a legújabb korban már olyan méretűre nőttek ki magukat, hogy alapanyagigényük kielégítése miatt hatalmas területeken megfogyatkoztak a bükkösök.

A bükk felhasználása a faszén, a hamuzsír és az üvegyártás tekintetében a Kárpát-medencében, sőt egész Európa bükkös öveiben alig mutat különbségeket, így ezen felhasználások mikéntjét Magyarországra és Európára vonatkozóan együttesen tárgyaljuk.

#### *Faszén*

A faszénre nagyon régóta, tulajdonképpen a rézkor óta, a kovács- és a lakatosmestereknek volt szüksége, de egy virágzó kovácsműhely számára egy kisebb boksában készült faszén mennyisége 5-6 évig is elegendő volt. Az iparszerűvé váló vaskohászat is nagy mennyiségben igényelte a bükkösök faanyagát, természetesen más fafajok mellett (Veres 2022). A mai erdőben, a hagyományos módon történő faszénégetés már jóformán csak folklorisztikus jelentőségű tevékenységként fordul elő, bár néhány erdőgazdaság kisebb mennyi-

ségben állít elő kereskedelmi célból faszenet, a hagyományos eljárással. A bükkfából kiváló minőségű faszén készíthető.

Most röviden ismertetjük az ún. boksaszenítés folyamatát Ortutay (1977) és Paládi-Kovács (2002) nyomán. A szénégető helyet Erdélyben „baksa- vagy vátrahelynek” (román vatra = tűzhely), a Bakonyban boksa-helynek is nevezik. A leendő boksának száraz helyet választanak, amit elegyengetnek, simítanak, vagy enyhe rézsűjű kúp formájában képeznek ki. A kisebb, 80 ürméter fa kiégetésére alkalmas boksának legalább 8 m átmérőjű hely kell, de ismert 250 ürméteres boksa is, ahol legalább 12 m-es átmérő az elvárt. Ahol lejtős területre kerül a boksa, ott bizony ekkora teraszt kell kialakítani. A boksabéltől a boksa széléig, annak alján mintegy 15 cm széles rést, úgynevezett gyújtólikat képeznek ki, majd ezen keresztül gyújtják be a boksát. Az összerakott boksát lehullott falevéllal, szalmával, száraz növényekkel takarják, majd legalább 10 cm, de inkább 20–25 cm vastagon befedik földdel. A boksa tetején szellőzőnyílás marad, hogy könnyebben meggyulladjon.

A fa elszenesedését az mutatja, hogy a boksa oldala összeesik, megroggyan (8.6.-2. ábra). Egy nagyobb, 150 m<sup>3</sup> fából rakott boksa nyáron 14–16, télen 10–12 nap alatt ég ki, bár télen ritkán égetnek boksát. Égetés után a szénrakásról gereblyével lehúzzák a földet, majd port lapátolnak rá, vagy vizet locsolnak rá, hogy a még izzó faszén lefojtva hűljön ki. A lehűlés legalább egy napot vesz igénybe. Ezután a faszenet tisztítják, portalanítják és halomba gyűjtik. A jól kiégett szén lapátoláskor csengő hangot ad, és nem hagy fekete nyomot a fehér tárgyakon. 1 m<sup>3</sup> száraz bükkfából rendszerint 5 hektó (kb. 110–120 kg) faszén készül (Hegyi (1978) tanulmányában egy ürméterből), azaz a faanyag térfogatra nézve a felére, súlya negyedére csökken. A nagyarányú szíjaccsal rendelkező, fiatal fából lesz a legjobb minőségű szén, míg az öreg gesztfa könnyen pattanó, merev szenet ad. Fontos, hogy a fa egészséges legyen, mert korhadt fa kevés szenet és sok gázt ad (Lukács 1951).



8.6.-2. ábra. Szénégető boksa (Fotó: Csóka György)

Egy boksánál általában két szénégető dolgozott. Égetés közben nem volt szabad elhagyniuk a boksát, a begyűjtés után csak felváltva pihenhettek, hiszen a boksa égését nem lehetett leállítani éjszakára vagy hétvégére. Ez nehéz és veszélyes munka volt, ráadásul az időjárás viszontagságainak kitéve kellett dolgozni (Kinda & Peti 2004). Mi történik a boksában? A boksa belsejét légmentesen nem tudjuk lezárni. A földtakarással azt érjük el, hogy a boksa belsejébe kevés levegő jusson és lassan égjen. A boksa égése során hőt termelve a faanyag egy része elég, de elég közben a termelődő fagáz és a faszesz is, a felszabaduló vízgőz pedig a levegő egy részét kiszorítja a boksából.

Magyarországon a XIII. században már égettek kereskedelmi célból faszenet. IV. László 1276-os oklevelében megemlíti, hogy „... a szénégetők és favágók az erdőkben vagy Gölnitz város más munkásai ... a város határain belül szabadon minden akadályoztatás nélkül működhetnek”. Kiemelt szerepüket igazolja, hogy a felső-magyarországi bányavárosokban a szénégetők, csakúgy, mint a bányászok és a favágók, II. József uralkodásáig adómentességet élveztek, nem kellett a robotmunkában és a katonai szolgálatban sem részt venniük (Viga 1990). A kevés megművelhető földterülettel rendelkező hegy- és dombvidéki területeken egész falvak folytattak szénégetést. Ilyen település volt a Bükk hegységi Mályinka, a mátrai szlovák falvak, így Mátraszentimre, Mátraszentistván és Mátraszentlászló, vagy az erdélyi Farkaslaka is. A török korban viszont a harcok miatt a jobbágyok kötelezettségeként előírták a lőpor előállításához szükséges faszén beszolgáltatását (Kokas 2013).

A faszén alkalmazása a 19. század végén újabb lendületet kapott, ugyanis a textilipar fejlődésével a korábbiaknál sokkal jobb minőségű gyári vásznakat készítettek. Ezeket már nem mángorlóval, hanem faszenes vasalóval tették a mosás után egyenletesebbé. Ekkor a faszén a kohászok és a kovácsok műhelyeiből kilépett és elterjedt a városi és falusi háztartásokban is (Viga 1990). A réz- és vasgyártás során a mai napig használják a faszenet („edzőszén”), de ismert termék az aktív szén, a szűrők és szagtalanító berendezések (pl. a gázalarc szelence) részeként is. Mivel könnyen meggyújtható, majd szinte láng nélkül ég, kiválóan alkalmas grillezésre. A faszén ipari méretekben történő előállítás manapság szénégető üzemekben történik, ahol 16–20 óra alatt, nagy mennyiségben tudnak faszenet előállítani. Újabban már lehet barkácsáruházakban, kertészeti boltokban házi felhasználásra készült faszénégető retortát is kapni.

A bükkfa elégetésének másik, ősidők óta fontos felhasználási területe, elsősorban a húsfélék tartósítása, a füstölés. A bükkfát a legjobb füstölő fák között tartják számon, mert tömény a füstje. Újabban a sonka és kolbász mellett az élelmiszerboltok polcain található bükkfán füstölt sajtot, szalonnát, sonkát, egyéb húsipari termékeket. Fürjtojást csak bükkfával füstölnek. A sörfőzésnél az angoloknál (smoked old ale) és németeknél népszerű „Rauchbier” típusok készítésénél a malátát a mai napig bükkfán füstölik.

A faszénégetés során szilárd terméket (faszén), gázt (fagáz) és folyadékot (faecet, faszesz, kátrány) is nyerünk. A faszénport a dísznövény termesztők, zöldségtermelők talajfertőtlenítésre és a kémhatás semlegesítésére használják. A fagáz energiatermelésre használható, de összetételéből adódóan hatásfoka alacsonyabb. A folyékony termékek közül a faszesz ipari alapanyag, a kátrány pedig egyes fasebkezelő anyagok alkotórésze (a fentiekről bőseges leírást találunk Szécsi (1884) munkájában).

### *Hamuzsír*

Szintén a bükkfa elégetése az alapja egy másik, már a középkorban is ismert, de igazán az újkorban kiteljesedett háziipari, illetve vegyipari eljárásnak, a hamuzsír főzésnek, avagy a hamulúg nyerésének. A kálium-karbonát (vagy más néven hamuzsír, régi nevén kétszénsavas hamany) egy fehér, könnyen málló, szilárd só. Vízben jól oldódik, vizes oldata erősen bázikus. Összetétele 50–80% kálium-karbonát ( $K_2CO_3$ ), 5–20% kálium-szulfát ( $K_2SO_4$ ), valamint néhány százalék szóda ( $Na_2CO_3$ ) és kálium-klorid (KCl). A hamulúg a szappankészítés és egyes tisztítószer elkészítésének alapja, de szükség van rá az üvegyártás folyamatában, továbbá laboratóriumokban vízmegkötő és szárító hatása miatt alkalmazzák. Hazánkban (és Kínában is) felhasználják a konyhában és az élelmiszeriparban savanyúságot szabályozó anyagként, E501 néven. Korábban elengedhetetlen kelléke volt az üvegyártásnak, a vászonfehérítésnek, a bőrcserzésnek és a salétromfőzésnek is (utóbbiban a faszénnel együtt) (Paládi-Kovács 2002).

Hazai fafajaink közül a bükk a legalkalmasabb a hamuzsír előállítására. Meg kell említeni, hogy egy mázsa hamuzsírhoz mintegy fél hektár fát kellett kivágni. Egykori vélemények szerint a legjobb hamuzsír a kissé már korhadt, karvastagságú bükkfaágak hamujából készült (Hegyi 1978). A folyamat a bükkfa elégetésével kezdődik. Fontos, hogy minél tisztább hamut kapjanak. A bükk faanyagának hamuja 15–20%-ban tartalmaz  $K_2O$ -t, ami különösen alkalmassá teszi a hamuzsír kinyerésére (Molnár et al. 2016). A faanyag elégetése után mintegy 0,2–2%-nyi hamu maradt vissza, melynek csupán 1/6–1/10 részéből lesz hamuzsír. Elképzeltető, micsoda mennyiségű faanyagot füstöltek el eleink a hamuzsír nyeréséhez!

Eleinte álló fák alá gyújtottak be, majd méretes vermek fölött égették el a bükkfát, amíg a verem meg nem telt. Az elégetés után visszamaradt hamut további feldolgozásra a hamuházba (szalajkaházba) szállították. Később hamuhutákat építettek, ahol a dolgozókat hamuégetőknek nevezték (Hegyi 1978). A hamuzsír főző hutákban végezték a kilúgást, melynek folyamán a hamut tartalmazó hordót vagy kádat felöntötték vízzel, majd egy napi állás után a hamuból a lúgot kioldó vizet leeresztették. A folyamatot többször megismételték. A következő hordó hamut már az előző lúgos vízzel töltötték fel (Paládi-Kovács 2002). Ezután a lúgos folyadékot lepárolták (főzték), majd az összesűrűsödött, zsíros tapintású, kenődő anyagot a hamuzsír készítés utolsó fázisaként kalcinálták, azaz finomították (Szécsi 1884). Ennek során az ekkor még sötét színű masszából, a sötét színt adó szerves anyagokat hevítéssel távolították el. Magyarországon ez fedett helyen, boltíves

kemencékben történt. Végül a végtermék egy teljesen tiszta, fehér, kristályos szerkezetű por lett. A hamuzsír kálium-szulfátot, kálium-kloridot és szódát tartalmaz, erősen nedvszívó, lúgos hatású, ezért jól záródó hordókban vagy szurkozott ládáknak kellett tartani.

A 19. század közepéig Magyarország világvezető hamuzsír termelő volt, nem csupán a mennyiség, hanem a minőség miatt is. A magyar hamuzsír főként Angliában volt keresett áru, ugyanis az akkori vélemények szerint az angol üvegnek a magyar hamuzsír adta meg a nagy tisztaságát. Az üvegyártás mellett a vászon-fehérítők is nagyra tartották a magyar hamuzsírt. A 18. században a hamuzsírtermelés súlypontja a Dunántúlon volt. Fő központként a Bakonyt és a Soproni-hegységet említhetjük. A magyarországi erdők kimerülése után a hamuzsírtermelés súlypontja Erdélybe tolódott át, ahol a 19. század első felében az avasi, szilágysági, bihari, majd később a brassói-szebeni erdővidékek hutái gyártották a legtöbb hamuzsírt. A növekvő értékesítési nehézségek, a nyersanyag számottevő megdrágulása, az oroszországi hamuzsír megjelenése, a strassfurti (Németország, Szász-Anhalt tartomány) kálisótelepek felfedezése (1856), továbbá a mesterséges szódagyártás következtében a növényi, ezen belül főleg a bükkfából nyert kálisók termelésének bealkonyult (Paládi-Kovács 2002). Napjainkban a hamuzsír ipari előállításához már nem kell fahamu.

Itt említjük meg, hogy a hamuzsír latin eredetű neve a sal alcali, magyarul alkáli só. A Szalajka-patak elnevezése a hamuzsír, mint az egyik alkáli só megnevezéséből ered, de a szalalkáli, mint sütési alapanyag, szintén egy alkáli só. A név tehát a közös eredetre, az alkáli sókra utal (amúgy a szikso is alkáli só, de a bükkal már nehezen hozható kapcsolatba). A szalalkáli (régi magyar neve szalagáré, szalagória, szalatka, vagy szarvasagancsó, szarvsó, agancsó, mert régebben nitrogénben gazdag szerves anyagokból (szarv, köröm, haj) állították elő, de más felhasználás során repülősnak is nevezik) ammónium-karbonát  $[(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3]$  és ammónium-hidrogén-karbonát  $[(\text{NH}_4\text{HCO}_3)]$  keveréke (Wayda 2019). Az élelmiszeriparban E503ii a jele.

Hogy ne legyen olyan egyszerű, a hamuzsír is használatos volt sütés során! A mézes tészták lazítására egykor különböző kémiai lazítószereket használtak, mint például a hamuzsírt, vagy a szalalkálit. Mindkét adalék hasonló hatásokat fejt ki a sütőben, de eltérő tulajdonságaik is fontosak. A sütemény tésztájába adagolt hamuzsír a sav hatására lebomlik, miközben széndioxid szabadul fel. A felszabaduló  $\text{CO}_2$ -gáz elősegíti a nagy méztartalmú tészta fellazítását (Wayda 2019). A lazító anyagok mennyiségének és arányának terméktől függő helyes megválasztása nagy szaktudást igényel. A hamuzsír az átmérőt, a szalalkáli a magasságot növeli. A hamuzsírtól jobban pirul, a szalalkálitól világosabbra sül a tészta (FVM 2003). A mai élelmiszeriparban már nem a faanyag elégetéséből származó hamuzsírt alkalmazzák, hanem az ipari úton előállított változatát és az előbb említetteken túl felhasználják savszabályozóként és stabilizátorként is az üdítőitalok gyártásánál.

Napjainkban a folyékony mosószereknek is a hamuzsír az egyik összetevője, valamint  $\text{CO}_2$  forrás a tűzoltó készítményekben. A kálium-karbonátokat felhasználják még a mezőgazdaságban műtrágyaként; az üvegyártásban optikai üveg, illetve kristály gyártásához; az építőiparban, habarcs adalékanyagaként a fagyáspont csökkentésére; a fotózásban, mint a fényképek előhívásának egyik reagensét.

### Üvegyártás

A hamuzsírhoz szorosan kapcsolódik az üvegyártás története is. Az üveg már az ókorban is ismert anyag volt, sőt, a természetben is előfordul, az obszidián nevű ásványként. Előállításuk sokáig meglehetősen nehézkes és drága volt, emiatt jóformán csak az uralkodók engedhették meg maguknak az üvegtárgyak birtoklását. Európában a rómaiak honosították meg az üvegyártást. A középkorban már többen hozzájuthattak, de a még mindig eléggé költséges előállítás miatt széles körben nem terjedt el. A korai középkorban, Európában a Mediterráneumon kívül csak egy-két nagyobb városban működött üveghuta. A költséges szódát aztán elkezdték helyben honos fák – elsősorban bükk – hamujából készített hamuzsírral (kálium-karbonát) helyettesíteni, valamikor a X–XI. században. Az üveget, mint anyagot egyébként a magyarság még a honfoglalás előtt megismerte. Az üveg szavunk valószínűleg iráni eredetű (Ortutay 1977).

A magyarországi üvegyártás a középkorban kezdődött. Az első, biztosan ismert üveghuták a bányavárosok közelében működtek kamarai üzemekként. A bányavidékeken igencsak fontos feladatot láttak el a kezdetleges üvegedények, ugyanis a nemesfém gyártásnál szükséges erős savakat, a választóvizet és a királyvizet tartották üvegekben. A bányavárosok után a XVI. század végétől magánföldesúri uradalmak erdőségeiben is alakultak üveghuták. Az üvegtárgyak szélesebb elterjedésére azonban még sokat kellett várni, megint csak a nagy háborúk utáni időkre, a 17. század közepére. Ettől kezdve vált széles körűvé a paraszti üvegfelhasználás is. A magyarországi üveghutákban kalcium-kálium üveget állítottak elő. Az üveget a helyszínen található homokból vagy kellően előkészített kavicsból (békasóból), kőből, mész és hamuzsír hozzáadásával hevítéssel állították elő, speciális olvasztó kemencékben. Az üveghuták ebben a békésebb időszakban már ki tudtak települni az erdőkbe, a hamuzsír készítéshez és a kemencék fűtéséhez nélkülözhetetlen alapanyag közelébe. Így született a jellegzetes „erdei üveg” (Waldglas), vagy parasztüveg, amely a felhasznált alapanyagokban található szennyeződések miatt általában zöldes, esetenként barnás vagy sárgás színű volt (Csiffáry 2006). Európában széleskörű, jelentős üvegyártás Hessenben volt, az alapanyagok bősége miatt, később aztán a Feketeerdőben is elszaporodtak az üveghuta települések, amelyek nevükben ma is emlékeztetnek a Feketeerdőüvegre, mint fogalomra (Buck 2022).

A 17–19. századi magyar üveghutákban többnyire ablaküveget (síküveget) és egyszerű, köznépi használatra az olcsóbb használati öblösüveget állítottak elő. A hutákban készített üvegedények a fúvott stílus jegeit mutatták, tehát megjelenésükben az üvegfúvó által kölcsönzött forma dominált. Az esetleges további díszítés általában az üveg felületére helyezett üvegfonalakra, vagy belekarcolt mintákra és üvegfestésre szorítkozott. A szabadon fúvás mellett alkalmazták a samott-, fém- vagy faformába történő üvegfúvás technikáját is (Veres 2006).

Újkori, erdővidéki hutáinkban úgynevezett káliüveget készítettek. Az üveggé olvasztható szilikátot – leggyakrabban homokot vagy kvarckavics (népies nevén „békasó”) zúzalékát – hamuzsírral és mésszel keverték. Teljesen áttetsző („fehér”, illetve „kristály”) üveget csak gondosan válogatott, csillogóan tiszta békasóból vagy finom, fehér kvarchomokból lehetett előállítani, megfelelő tisztítóanyagok hozzáadásával. Az elgondolkodtató nevű békasó a hegyi patakokban görgetett kvarckavicsok neve. A népi hiedelem szerint a kavicsokat a békák nyalják simára, amikor a téli álom idejére egy-egy kavicsot a szájukba vesznek, hogy abból táplálkozzanak (Tótfalusi 2001).

A hamuzsírra azért volt szükség, mert a szilikátos anyag olvadáspontját csökkentette 2000 fokról kb. 1450 fokra, tehát ugyanaz volt a szerepe, mint a velencei nátronüvegben a növényi vagy ásványi szódanak. A keleti kereskedelem kora középkori összeomlása után a levantei partvidékről és Egyiptomból származó nátront helyben előállított hamuzsírral kellett helyettesíteni. A legjobb hamuzsír, mint ahogy már említettük, a kissé már korhadt, karvastagságú bükkfaágak hamujából készült, de közönséges („zöld”) üveg készítéséhez az egyszerű házihamu is megtette. A fahamuhoz gyakran lágyszárú növények (pl. fű, haraszt) hamuját is hozzákeverték. Az üveget a nyersanyag fénoxidjai is festhették. A mangán lilára, a kobalt kékre, a vas sárgára és zöldre fest az olvadékban.

A parasztság az üvegarukat nagyrészt folyadéktároló edényként használta, úgy, mint butéliák, butykosok, kancsók, tányérok, tejesedények (vajköpülő is), virágcserepek, poharak, korsók.

A 19. század folyamán azonban hazánkban is a német és cseh üvegmesterek által a 17. században kifejlesztett, Cseh- és Morvaországban, valamint Sziléziában már általánosan alkalmazott, kifinomult kristálystílus terjedt el. Az egyszerű fúvás helyett a kidolgozott, csiszolt, metszett munkák kerültek előtérbe, és az előállítás a kézműiparról a gyári termelésre tevődött át. A 18. században kifejlesztették a szóda kémiai előállítását (nátriumsó:  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ), így a 19. századra az erdei vándorhutáinknak bealkonyult, egyidejűleg nálunk is kialakult és tért nyert a modern üvegyártás (Csiffáry 2006). Egyes fafűtéses huták azonban még a 20. század elején is termeltek, mint a II. Rákóczi Ferenc alapította háromhutai üveghuta (Borsod–Abaúj–Zemplén vármegyében, ahol 1919-ben állt le az üvegyártás) (Járasi 2008). Ipartörténeti emlék a Keleti-Mecsekben található Hosszúhetény egyik erdei közjóléti nevezetessége a 18. században működött, napjainkban helyreállított üveghuta (Gallina & Gulyás 2022).

### Taplászat

A taplászat is kapcsolódik a hamuzsírhoz, hiszen ez az egyik olyan anyag, amit a tapló kikészítése során fel kell használni. A taplász szó értelemszerűen a tapló szóból származik, amely a taplász szakmában mindenekelőtt a leggyakoribb taplófajunk, a mindenütt, különösen az erdélyi nagy kiterjedésű erdőségeken megtalálható bükkfa-tapló (*Fomes fomentarius*) felhasználására épül. Itt kell megemlítenünk, hogy entomológia szempontból a taplászok egy rovarcsoport neve is, egyik képviselőjük a feketehasú taplász (*Mycetochara humeralis*).

A taplászatot Radványi (1912) tanulmánya alapján ismertetjük. A taplófeldolgozás Erdélyben, azon belül Korondon és környékén még ma is jelentős népi mesterségnek számít. Még az utóbbi időben is 50–60 családnak biztosított megélhetést, ugyan manapság nem annyira használati, inkább csak dísz tárgyakat (8.6.-3. ábra) készítenek a taplókból. A „taplászat” kifejezés alatt Erdélyben, a Székelyföldön mindazokat a tevékenységeket értik, amelyeket a taplógomba szedésétől a feldolgozásáig a gomba gyűjtője és a késztermék előállítója, azaz a „taplász” végez. A taplók begyűjtése egész évben folyik, de a tavasztól júniusig leszedett, fiatal, puha taplógomba a legalkalmasabb a feldolgozásra. A később gyűjtött termőtestek nagyon fásak. A taplószedő általában otthagyja a gomba tövét (a növekedési gumót), amiről nagy eséllyel már októberben ismét szedhet taplót. Ez lesz a második termés. A taplógombát a taplász egy megélesített sarlóval megtisztítja a kemény, fás „héjától”, a taplókéregtől. Az így megfaragott gombát még nedves állapotában a félgömb alakú, kupakszerű formára, a „csutakra” húzza, majd ezen a fából készült, bunkó alakú „sulyokkal” kikalapálja, miközben a gomba szétterül, puhul és lemezformát, illetve a csutak kúpos alakjától sapkaformát vesz fel. Az így elkészült termék neve a sapka félgyártmánya. Más vidékeken a nyers gombát meghámozva, csöves részétől megtisztítva, korongokra vágják, szapuló sajtárba teszik, ahol salétromhoz sziksót és hamuzsírt adnak és ebben az „abárló lúgban” áztadják (pácolják), szárítják, majd fakalapáccsal puhára verik. A sapkalemezre belül keménypapírt ragasztanak, köré pedig ellenzót készítenek ugyanilyen anyagokból. Ezután, fehér nyírfataplóból (*Fomitopsis betulina*) kiszabott, festett falevelet vagy gyümölcsdísz formálnak és a sapkára erősítik.

A legendák szerint a taplászat egy véletlenből alakult ki: a hajdani székely góbé nagy esőben egy nagy puha taplógombát szétgyúrt, majd ezt az eső ellen a fejére húzta.

### Bükk aprófaáru és egyéb házi felhasználása

A bükk faanyag hagyományos felhasználásának sorából nem hagyhatjuk ki a faanyaga népi aprófaáru célú hasznosítását sem. Finom, rövid szemcséssége megkönnyíti a megmunkálását, különösen a kis ács munkákban. Könnyen hajlítható. A székektől az evezőig vagy a lépcsőktől a parkettáig mindenféle termék gyártására alkalmas lehet (Moreau 2019). Keménysége, világos színe és jó megmunkálhatósága miatt faanyagát évszázadok óta szerszámok nyeleként használják. Lukács (1965) részletes munkájából tudjuk, hogy a bükk faanyag jó faragott lapátnyel megnevezésű terméknek. A kocsikiakasztórúd és a vasúti feszítőfa szintén



8.6.-3. ábra. Bükkfa taplóból készült táskák és terítők (Fotó: Tuba Katalin)

bükkből a legjobb, de vasúti fékeződorongnak, vagy éppen kazalozólétrának ne használjuk. Nagyon jó azonban egy és kétkacsos kaszanyél, fagereblye feje és nyele előállítására (fogának azonban nem).

A bükk ma is kedvelt alapanyag a háztartási faárúk gyártásánál, így a fakanál, galuskadeszka (ez a vágódeszka egyik típusa), a liszteslapát és az uborkafogó is belőle készül. A suszterek szívesen használták a faanyagot a bükkfa talpú cipő, bükkfa cipókanál, bükkfa sámfa, bükkfa talpú klumpa készítéséhez. Bükkfakéreg vagy talpkéreg volt a megnevezése a vékony bükkfalemeznek, amelyet a lábbeli-készítők vaktalpnak használtak (Pallas Nagy Lexikona 1893). Ezekre a termékekre még 60–70 éve Magyar Szabványok is léteztek.

Kisebb térfogatú hordók és más folyadéktároló edények, például sajtárok, csobolyók dongájának készítéséhez – a hordógyártásra hagyományosan használt fafajok hiányában – hegyvidékeinken a bükköt is felhasználták. Ennek a kádármunkának a nyomai figyelhetők meg a Bükk-hegységben álló Őserdő nevű erdő-rész egyes törzsein, a mintegy fél-egy méter magasságban látható úgynevezett „ablakok” formájában, ahol a kádár – jókora mechanikai sérülést ejtve a fán – „kóstolta” a fát, az egyenes, párhuzamos rostlefutást keresve.

A bükk néprajzi-történelmi felhasználásának itt nagyjából a végére értünk. Természetesen a mai korban is keresett a bükk faanyaga, valamint ökológiai szerepe is fontos, de ezek a funkciók már másik fejezetek részeit képezik. A bükknek nem csak a faanyagát, hanem természetesen más részét is fel lehet használni különböző célokra. A lehullott levelét (az avarját) korábban háziállatok almozására használták, de Franciaországban a bükklevellel matracot is töltöttek. Használatának az volt az előnye, hogy egészséges anyag, felszívja a nedvességet és jól szigetel a hideg ellen. Ezen kívül a bükk levelei nem gyűrődnek könnyen, és csak akkor válnak törékennyé, ha nagyon kiszáradnak.

### *A bükk, mint ehető növény*

A bükk mind emberi, mind állati táplálékként való felhasználásának régi hagyományai vannak (Ride 2022). A bükk makkja a mogyoróra, a levele a sóska ízére emlékeztető. A leveleket közvetlenül a fakadástól, azaz áprilisban kell gyűjteni. Salátákba lehet keverni, vagy párolva kell tálalni, de akár nyersen is fogyasztható. Főzelékként, vagy együtt más zöldségekkel is el lehet készíteni. Tojásételekhez is adható, különösen az omlatthoz vagy a rántottához illik. Alkalmas szósok és zöldséglevések készítésére, vagy akár savanyítva is elkészíthető. Finomra vágva fűszervajat, fűszeres sajtot és túrót is készíthetünk belőle. Öntetek vagy pesztó készítéséhez is felhasználhatjuk. Alkalmas limonádék, borok és likőrök ízesítésére. Régebben a júliusban gyűjtött bükkleveleket megszárazították és a dohányhoz keverték (Fleischhauer et al. 2022). Az erdő-kóstoló blog zsenge bükklevelet ajánl salátának, pitypanggal, tojással, retekekkel és köményes öntettel (erdokostolo.blogspot). Az biztos, hogy ez az étel elég vitamindús. A németek a bükk leveleiből bükklikört készítenek, amint ezt egy konyhaművészeti oldalról megtudhatjuk (Liköre selber machen 2023).

A márciusi, áprilisi bükk csíranövényeket fűszerezve előételként kenyérrre kenve fogyasztják, vagy finomra vágva és sóban eltéve salátákat fűszereznek vele.

Ínséges időkben a tél folyamán a rügyeket felőrölve lisztpótlékként használták.

A bükknek leginkább a makkja alkalmas étkezésre, a *Fagus* név is az ehető magjára utal a görög eredetiben (lásd részletesebben az 1.2. fejezet »A közönséges bükk (*Fagus sylvatica*) nomenklaturája és taxonómiája« alfejezetét). Makkja ugyan kicsi, de a rengeteget termő bükk esetén szeptemberben jóformán csak fel kell söpörni a földről, a kemény, háromszögletű héját megroppantani, majd a mogyoróra emlékeztető ízű magot sóval pörköltve vagy főzve lehet fogyasztani. Régen a maghéj nélküli magot kemencében szárították meg. Hő hatására a csípős ízét elveszítette, majd kézimalmon megőrölték, és kenyérhez adták vagy kenyeret sütöttek belőle. Ez inkább csak ínséges időkben történt így, máskor az állatokkal etették fel. A feletetés, a „bükkölés” kezdetén a sertések a bükkmakk élvezetétől tántorognak, de csakhamar megszokják azt és gyorsan híznak (Pallas Nagy Lexikona 1893).

A bükkfa makkjából olajat sajtoltak, amit főzésre és világításra is használtak. Tűzhelyen megpörkölt kávépótlót készítettek belőle, de főzve zöldséges ételekhez, darálva salátákhoz adták. Pesztók, sütemények, kekszek ízesítésére, vagy akár pálinka aromaként is kiváló. Puhára főzve a magokat, a kapribogyóhoz hason-



lóan lehet vele ízesíteni az ételeket (Fleischhauer et al. 2022; Ride 2022). A nyers magok nagy mennyiségben (40% körül) olajat, valamivel kevesebb (35–40%) keményítőt, fehérjét (20–25%), B6- és C-vitamint tartalmaznak. Azt azonban érdemes tudni, hogy a nyers bükkmakk az oxálsavak és a szaponin miatt emésztetetlen. Gyomor- és bélpanaszokat okozhat az arra érzékenyeknél. Mivel ez a két anyag vízoldható, főzve vagy forrázva eltávolíthatók a magokból. Ezen kívül alkaloidákat és fagint is tartalmaz. Ezek az anyagok az érzékeny személyeknél fej- és gyomorpanaszokat okozhatnak, azonban hőre bomlanak, így főzéssel ezek is közömbösíthetők. Az olaja veszélytelen (Fleischhauer et al. 2022).

Európa nagy részén évszázadokon át ismert ínségeledel volt a bükkfa kérge is. Erre a célra márciustól áprilisig a kidöntött bükkfák kérgének legbelső puha részét használták. Csíkokba lehasogatták, egymásra helyezték és úgynevezett „Knackebrot”-ként (ropogós kenyér) fogyasztották, vagy megszáritva és porítva liszthez adták. A friss faforgácsot fűstaromaként vagy ecet fűszerezéséhez ma is használják (Fleischhauer et al. 2022).

### *A bükk, mint gyógynövény*

A természetgyógyászatban a bükk kérgéből és leveléből lázcsillapító teát készítenek. Légúti megbetegedések enyhítésére is használják, antiszeptikus hatással is bír, megakadályozza a baktériumok és vírusok fejlődését (Fleischhauer et al. 2022; Ride 2022). A bükkfa kérgéből készített tea kiegyensúlyozza a sók arányát a testben. Erős antioxidáns hatású. A bükk kérgéből készült tea fokozza a vese működését. Ily módon megátolja a kövek és homok képződését. A vizelet eltávolításával megakadályozza a hólyag betegségeit. Székelyföldön a megszáritott, megtört bükkfakérget teának főzve hasmenés, vérhas esetén itatták a beteggel. A kéregben és a levelekben található tanninok féreghajtó, fertőtlenítő és gyulladáscsökkentő tulajdonságokkal bírnak (Ride 2022).

A faanyagból, kéregből készült tea csillapítja a heves viszketést és bőrbetegségeknél gyulladáscsökkentő hatással bír (Fleischhauer et al. 2022), így főzetét ekcéma és pikkelysömör tüneteinek enyhítésére is használják (Ride 2022). A teáját fürdőnek felhígítva bőrgomba, var és rüh ellen is alkalmazzák. A bükkfahamuból főzött lúggal hajhullás ellen mosták a haját.

A faanyagból kreozotot (bükkfakátrány) desztillálnak, amely a homeopátiában belsőleg, gyulladáscsökkentő panaszok sokaságára nyújt gyógyírt. A bükkfából készült faszén különböző készítményekben emésztési panaszok, visszerek, szív- és keringési problémák enyhítésére szolgál. Állítólag a bükkfaanyag füstje fertőtlenítő hatású (Fleischhauer et al. 2022).

Bach-virágterápiaként hűvösséget és tisztaságot nyújt, felfrissít és kitisztítja a gondolatokat. A bükk különösen azoknak hasznos, akik sokat olvasnak, vagy szellemi munkát végeznek. Stabilizálja a szív és a fej együttműködését. A virágterápiája állítólag migrén és fejfájás, vibráló, fáradt szem, továbbá a torokfájás esetén is hasznos. A bükk segít a kritikus embereknek, hogy újra toleránsabbak és elnézőbbek legyenek – még önmagukkal szemben is.

A bükk kergét állatgyógyászatban is hasonlóan alkalmazták. A porrá tört, szárított bükkfakérget kukoricaliszttel szárazon megpirították vagy lósóskával, vérfüvel keverve itatták hasmenés, vérhas esetén az állatokkal. A kéreg hamujának lúgiával a sebes, varas tehenet, lovat, a gyapjú lenyírása után pedig a juhot mosták le (Pálfalvi 1998).

### **A bükk és fajtáinak kertészeti alkalmazása**

Dísznövényként kedvelt fafaj, mivel nem szereti az erős metszést vagy a tömörödött talajokat, ezért elsősorban parkokba, jó szerkezetű talajra, napos vagy félárnyékos fekvésbe szoliterként érdemes ültetni. Az alapfaj az árnyékos fekvést is tűri, míg a legtöbb színes levelű változat ilyen körülmények között csak szenved. A mélyrétegű, tápdús, meszes talajt kedveli. Közepes vízigényű, de a párás körülményeket minden-

képpen igényli. Kezdeti növekedése közepes intenzitású. Viszonylag későn lombosodik és mély árnyékot ad. Az alapfaj lombja középkésőn aranyárgára színeződik (Nagy 1980; Retkes & Tóth 2000; Schmidt 2003).

Csak kis települések, peremvárosok nem forgalmas útjai mellé ajánlják sorfaként (Schmidt 2003). Így inkább csak az északi országokban, illetve az Alpokban fordul elő kisebb települések utcai sorfajaként. Ekként való alkalmazását tovább nehezíti, hogy gyökerei nem szeretik a levegőtlen talajt, ezzel összefüggésben a burkolatokat.

Ültetését kertekben méretei korlátozzák. Nagyobb kiterjedésű kastélyparkokban, városi közparkokban azonban előszeretettel alkalmazták. Különösen egyik díszváltozata, a vérbükk (*Fagus sylvatica* 'Atropurpurea') volt népszerű a 19. század tájkertjeiben, ahol többnyire szoliter példányait ültették, amelyek úgy méreteik és koronaformáikkal, mint sötétvörös levélszínükkel képeztek kompozíciós hangsúlyokat.

Metszési tulajdonságai ellenére sövénynövényként is számon tartják. Ilyen típusú alkalmazására ott nyílik lehetőség, ahol a termőhelyi viszonyok minden szempontból kedvezőek számára (Brookes 1996). A tájépítészetben extenzív termőhelyekre, esetleg véderdőkbe javasolják ültetését, inkább a hegyvidékeken (Schmidt 2003). Bonsai fának is előszeretettel alkalmazzák, de nem könnyű nevelni. Növényvédelmi szempontból közterületeken a problémamentesebb fafajok közé tartozik. Csak ritkábban szaporodnak el levelein az aknázómolyok (8.6.-4. ábra), ami a városi lét csökkent létszámú és diverzitású predátor és parazitoid közösségére vezethető vissza.



8.6.-4. ábra. *Phyllonorycter maestingella* aknái  
(Fotó: Tuba Katalin)

Az alapfajt a kertészetben is ősszel magvetéssel szaporítják, a fajtákat azonban télen előnevelt magcsemetékre oltják fajtától függően gyökérnyakba, törzsbe vagy koronába (Nagy 1980; Schmidt & Tóth 2006). Az erős csúcsrüggyel rendelkező fajok közé tartozik, így még ültetés után sem ajánlott visszavágni, mert ha visszavágják hiányos lesz a koronája (Nagy 1980; Czúza & Valló 1988). A törzsnevelésére külön figyelmet kell fordítani, hogy egyenes és kellő vastagságú törzset kapjunk.

Az eddig mintegy 150 előállított bükk fajtából a „List of Names of Woody Plants” honlap 100 olyan bükk (*F. sylvatica*) fajtát tart nyilván, mely Európában és az Egyesült Államokban a faiskolai kínálatban elérhető.

Napjainkban a holland faiskolák mintegy 46 bükk fajtát kínálnak. Magyarországon a kínálat maximum 16 fajtára korlátozódik (lásd részletesebben az 1.2. fejezet »Infraspecifikus változatossága« alfejezetét).

A bükk fajtákról a taxonómiánál már szó volt, de kertészeti szempontból hadd emeljünk itt ki három fajtát. Egyik a kígyószerűen tekeredő ágaival rendkívüli látványt nyújtó kísértet- vagy kígyóbükk (*F. sylvatica* f. *suentelensis* vagy 'Tortuosa'). Franciaországban Faux de Verzy bükkerdejében ma is 800 ilyen fa van. Kisebb mérete miatt, megfelelő páratartalom mellett nem csak parkokban, de kertekben is jól érzi magát. A másik a *F. sylvatica* 'Rohanii' fajta, melyet hasadt, kissé hullámos, vörös levelei, pirosas kupacsai, kerekded, sűrű koronája, közepes termete tökéletes parkfává tesz, még tetőkertekbe is ajánlják. A *F. sylvatica* 'Remillyensis' fajtát az 1820-as években Franciaországban szelektálták és termeténél fogva, amit az oltási magassággal is tudunk szabályozni, kisebb kertekbe és pátiókba is javasolják.

## A bükk az agrárerdészetben

Domb- és hegyvidéki területeinken számos fás legelőben gyönyörködhetünk, ahol bükk matuzsálemek állnak, terebélyes koronával, gyakran száradó csúccsal. Ezeket az egykori gazdák árnyékot adó fának ültették, vagy esetleg hagyták meg. A fás legelők, legelő állatállomány hiányában beerdősödnek, így napjainkban csak haló poraikban találunk ilyeneket Zalában, a Bakonyban, vagy a Bükkben és más, magasabban fekvő területeinken. Az ilyen fának közös jellemzője, hogy nagyon alacsony a törzsük (2–2,5 m, ahol már nem éri el a szarvasmarha), igencsak széles, kiterjedt a koronájuk (gyakran a 15–20 m koronaátmérőt is elérik), hatalmas átmérőjűek (1–1,5 m), és a fényért való közdelem hiányában a famagasságuk viszonylag alacsony marad (20 m körüli, ahol a közeli erdőkben, ugyanolyan termőhelyen ennél jóval magasabb bükkök nőnek). A törzsükön a kéreg szokatlanul sebhelyes, durva.

## A bükk megjelenése a művészetekben

### *A bükk a mitológiában*

A görög mitológiában a bükkök az Olümposz szent hegyén nőttek, és Pallasz Athéné istennő bölcs baglyai éltek az odvaikban. A bükkfa már itt is a tudás és a bölcsesség szimbólumaként jelenik meg előttünk. A római mitológiában a bükköt a termékenység fájaként is ismerték. Rómában az istenek atyját, Jupitert „Jupiter fagutalis” néven tisztelték a bükkfa szentélyekben, míg a tusculum (Róma) bükkligetet Dianának, az erdő istennőjének szentelték (Hunt 2016). Hasonló módon imádták a kelták a francia Pireneusokban Fagus istent, a bükkfát. Az aquitaniai régióban Fágust a kisdedeket és gyermekeket védő istenként tisztelték. Hozzá imádkoztak gyermekáldásért és a korai abortusz elleni védelemért. Úgy tartották, hogy a vörös hajúakat Fagus áldása kíséri. Papjai is gyakran vöröshajúak voltak (Jufer & Luginbühl 2001). A kelta mitológiában a fának különleges jelentősége van. E szerint a bükkfa jegyében születetteket mindig körülveszi valami titokzatoság. Jelenlétükben az idő kifürkészhetetlenné és végtelenné válik. Bámulatra méltó könnyedséggel, kedvező, megmagyarázhatatlan véletlenek segítségével valósítanak meg lehetetlennek tűnő dolgokat. Olyan eseményeket idéznek elő, amelyek pozitívan befolyásolják a körülöttük élők sorsát. Általában meglepő magyarázatuk van az érthetetlen helyzetekre. Intuitívan megragadják a felmerülő lehetőségeket, és határozottan és felelősségteljesen cselekszenek. Mély bizalmat sugároznak a körülöttük lévők felé. Inspiráltak és biztonságban érzi magát az ember, ha velük van. Bízna rejtejt erejükben, ami csak hosszú idő után válik nyilvánvalóvá (Findling 2023).

A bükköt Európában az élet és a bölcsesség fájának tartották, és mágikus erőt tulajdonítottak neki (Ride 2022). A keltáknál mint kívánságfa szerepelt. Sokáig fennmaradt az a szokás, hogy a bükkre Y-alakú bükkfa rudakat kötöztek az ezekre írt kívánságaikkal. A tündérek ezután összegyűjtötték a kívánságokat, és elvitték a tündérkirálynőnek. A Keleti-Kárpátokban a román pásztorok az állatokat a bükkfák alá hajtják, hogy azok termékenyebbek legyenek. Itt a bükkfa az anyaság és a biztonság szimbolikus kifejezésévé válik.

Közép-Európában az erdei törzsvésések régi kötési varázslatokhoz kapcsolódnak. A lányok bükkfa kérgebe faragták szeretteik nevét, hogy magukhoz kössék őket. A kívánságok beteljesülését is így kellett kérni. A bükkfából készült amulett állítólag szerencsét hoz és megvédi viselőjét. Vesztfáliában a 18. században azt hitték, hogy a babák egy üreges bükkfából kerülnek elő.

Angliában és Svédországban karácsonykor egy nagy bükkfa rönköt tesznek a tűzre. Ennek a Yule blokknak a hamvait újévkor szétszórják a mezőkön, hogy áldást hozzanak a földekre. Szintén elterjedt az a hiedelem, hogy a bükkfába nem csap bele a villám (Ride 2022).

A faölélok úgy tartják, hogy a közönséges bükk vigaszt, tanácsot, békét és együttérzést kínál. Válság idején jó a törzsére támaszkodni, átölelni, vagy leülni egy bükkfa tövéhez. Életenergiával, életkedvvel tölt fel. A bizalom és a derű kifejezője. Segít a félelmek, az aggodalmak, a fáradtság és a rosszkedv leküzdésében, visszaadja az életkedvet. Energiájával pozitív gondolatáramlást teremt, kitartóvá tesz, és állandó céltuda-

tosságra ösztönöz. Serkenti a koncentrációt és a szellemi munkát, kiegyensúlyozza az érzelmeket. A bükkfa a legerősebb energiával rendelkező fafaj, a törzsétől 10–15 km-re is „sugároz”. Jótékonyan hat a nyaki fájdalmakra és a fejfájásra.

### *A bükk a nemzeti szimbólumok között*

A bükk számos kultúrában fontos helyet foglal el. Németország és Finnország nemzeti szimbóluma (Ride 2022).

A bükkös az erdők katedrálisa. Állítólag Goethe mondta ezt először, a strassburgi dómban járva. A gótikus katedrálisok oszlopsoros hajói az íves koronájú bükkösökre hasonlítanak. A hajók magas oszlopaikkal, elágazó csúcsívvel és tarka ólomüveg ablakaikkal olyanok, mint egy metaforikus, megkövesedett bükkerdő. A németek és az angolok a bükköt az erdő királynőjének nevezik, azzal az indokkal, hogy a neki megfelelő termőhelyen képes minden más fafajt elnyomni, kiszorítani. A magyar erdészek talán hasonló okok miatt nevezik a bükköt az erdő primadonnájának.

A bükk a heraldikában ritka címerkép. Eredetileg a szilárdság jelképe volt. Német nyelvterületen számos, Buchholz névhez tartozó címerben felismerhető motívum a bükk levele, vagy maga a fa. Bükkfa van a Kramer család 1687-es címerében. A provanszi Fauque de Jonquières család címerében is két aranybükk szerepel egy sólyommal. Franciaországban még az elégedettséget és a nagylelkű áldozatot kötik a bükkhöz. (Dupuis et al. 2023).

### *A bükk a festészetben*

Magyar festők művei között nemigen találunk bükköt, de ahol több a bükkös, ott már inkább téma a festészetben is. Ilyen többek között John Berney Ladbrokee Beech Tree by a Rocky Stream című festménye, vagy William Teulon Blandford Fletcher The Old Beech Tree című képe. A legismertebbek közül való Gustav Klimt Buchenwald című festménye, vagy Ivan Siskin Svájci bükkös (1863) és A ligetben (1869) című festményei, ahol a fényképszerű ábrázoláson a kivágott bükk törzsekben az álgeszt is felismerhető.

Még egy érdekesség: a festők, különösen a 17. és 18. században – például Rembrandt, Lorrain, Cozens és Gainsborough – bükk kormot vízzel keverve készítettek átlátszó tintát/pigmentet, amelyet „korombaránának” neveztek. A kormot a bükkfa elégetése után egy kéményből szedték össze, vízzel elkeverték, majd vízzel hígították fel a kívánt hatás eléréséhez. Színe sötétszürke-barna volt, leheletnyi sárgával (Ward 2008).

### *A bükk a szépirodalomban*

Ki ne ismerné a következő erdésznótákat: „Lehullott a bükkfaerdő levele, ...”, vagy „Bükkfák smaragdja sápadoz az őszi lombokon, ...” (8.6.-5. ábra). Több vers is megemlíthető a bükkhöz kapcsolódóan a magyar költészetben.

Csokonai Vitéz Mihály A magánossághoz című versében a bükköt, mint az örömteli magány lakhelyét mutatja be:

*„A lenge Hold halkal világosítja  
A szőke bikkfák oldalát,  
Estvéli hűs álommal elborítja  
A csendes éjnek angyalát.”*

Ez nem egy szentimentalista tájleírás, ez a magyar táj. A „szőke bikkfa” azóta is a legszebb magyar lírai jelzős szerkezetek egyike. Nemes Nagy Ágnes költőnő nagyon szép elemzést írt erről a versről „Szőke bikkfák” címmel.

Berzsenyi Dániel Az est című verse tipikus klasszikus természeti líra alkotás, korai romantikus stílusjegyekkel. A versben a bükkös az éjszaka allegóriájává válik:

*„A setét bükk felett ragyog  
A hold csendes fényében.”*

Faludi Ferenc Pásztori versek című művében is szerepelnek bükkök, egy népies nyelvezetű, dallamos strófába foglalva:

*„Tityre, ha tetszik, e hegyek aljában,  
A kiterjedt bükkfák ernyős sátorában,  
Legelőre hajtván csordánkat, nyájunkat,  
Pásztori versekkel mulassuk magunkat.”*



8.6.-5. ábra. Stájer-házi bükkös smaragdba öltözve  
(Fotó: Németh Máté)

Arany János Csaba királyfi-jának töredékeiben a bükk robusztus termetét megragadva a kapu pilléreit és lombozatával a kapu ívét személyesíti meg a bükkökkel:

*„Onnan pedig indul a kapun befelé.  
Melynek két bálványa egymást úgy ölelé.  
Mint, ha két hegyi bük lombos tetejével,  
Össze lenne fonva bokrétás fejével.”*

Arany János Toldija kapcsán visszautalhatunk a bükk évszázados ház körüli felhasználására:

*„Bort ez csobolyóban, az kecsketömlőben,  
Kenyeret hoz amaz bükkfa tekenőben...”*

Varsás Frigyes kortárs író Ősz a Bükkben című versében nemcsak a bükkfa, de még a szénégető boksa képe is felsejlik. Az időmértékes verselés gyönyörű példája, a rövid szótagok nagy száma miatt pergő érzetű. A rövid szótagok egyúttal vidámmá és könnyűvé is teszik a költeményt. A verset olvasva szinte halljuk az ütemes munkavégzést, kopácsolást. Egy örömteli októberi délután zenés képe:

*„Fenn a gerincen,  
Boksa tövében  
Vén öregember  
Csendbe' pipáz,  
Bükk aranyából,  
Bükkfa parázstól  
Készül a mész, s ő  
Tűzre vigyáz.”*

Reményik Sándor is megemlékezik a bükkről, a Filemon és Baucis tölgyére és hárséra emlékeztető költeményben, az Örök szerelemben is.

*„Egy bükk és egy fenyő.  
Úgy összeforrtak ők,  
Ahogy csak lelkek forrnak össze néha,  
Egymást halálig híven szeretők.*

*A bükk a nő,  
A fenyő tán a férfi.  
Ez áll szikáran, míg a bükk elomló,  
Ölélő karjaival átaléri.”*

Teljes egészében a bükkről szóló versek Batsányi János: Egy nevendék bükkfához és Sík Sándor: Búcsú a bükköstől, valamint szintén tőle a Bölcsődal a bükkfa alatt.

Prózában páratlanul szép sorokat írnak neves íróink a bükkről. Közülük is kiemelkedik Maderspach Viktor, aki a Páreng-Retyezát – Vadászataim a Déli-Kárpátokban című művében sok más bükkös leírása, és a bükkössel kapcsolatos vadászati megfigyelések mellett ezt írja:

„Az erdélyi hegyvidék déli lejtőin elterülő, szinte végtelen kiterjedésű bükkösöket télen rendkívül szerettem. Minden egyébtől eltekintve, ott volt a legideálisabb síhó. A márványszerű, sudár fatörzsek az embert a gótstílusú templom boltíveit alátámasztó oszlopokra emlékeztették. A letompított színek világos, nemes harmóniája bennem sohasem keltette azt a hangulatot, melynek titkos, rejtett borzalmait Böcklin akkor érezhette, amikor magános erdeit mindenféle fantasztikus, mesebeli szörnyeteggel népesítette be.”

Meg kell említeni Wass Albert: A funtineli boszorkány című trilógiáját, ahol a számtalan bükkös ábrázolás között ezeket is olvashatjuk:

„Bükkfaszálásban haladt a nyáj előre, nagy, hatalmas fák alatt, melyeknek törzsét három ember se foghatná körül.”

„Halkan zizegett a bükkök vörösréz kupolája, és néha percegve lehullt egy levél. Mélyen bent a patakban még tejfehéren ült a köd. És szerte az üverekben bögtek a bikák, nyögtek, hördültek, beleordították vágyaikat az őszbe.”

Legnagyobb tartott vadászírónk, Széchenyi Zsigmond elvétve nevezi meg az erdőtípust, amikor egyik- másik vadászatát ismerteti, de az Ünnepnepok című remekében a Keleti-Kárpátokban a bükkfa szálát azért megemlíti.

A bükk a főszereplője annak a francia mesének is, ahol favágó gyermekét csak akkor viheti el az öregasszony, ha a bükk összes levele lehullik, de ez nem történik meg, mert mire az utolsó levél leesik, addigra a bükk éppen elkezd fakadni, így hát a favágó örökre megtarthatja gyermekét (Connaître & Protéger la Nature 2022).

A bükkfa megjelenik, mint pálca alapanyag és mint a Fekete-tó partján álló fa a manapság nagy népszerűségnek örvendő Harry Potter könyvekben is.

### Nevezetes bükkfák

Számos adatbázis, számos nevezetes bükkfát tart számon. Ezek a fák, már koruknál fogva is igen méretes példányok, többnyire valamilyen történelmi eseményhez köthetők, és sok esetben identitásképző szerepük is van. A nevezetes, illetve méretes fáinkat, köztük a bükköt is több szakirodalom és lista gyűjti össze, ismerteti. Ilyenek például a folyamatosan gyarapodó Pósfai György-féle Magyarország legnagyobb fái – Dendrománia (dendromania.hu) honlap, ahol 604 db, 4 m törzskerületnél nagyobb bükk tekinthető meg, vagy Bartha (1994) kataszterében 106 bükköt és további 5 vérbükköt ismerhetünk meg (oregfak.emk.nyme.hu), vagy Tóth és munkatársai (2001) is számos bükköt mutatnak be munkájukban. Ezek alapján Magyarország legnagyobb bükkfája a bakonyi Tés határában álló, 645 cm-es törzskörmérettel rendelkező fa.

A világ legnagyobb átmérőjű bükkje (*F. sylvatica*) a német Brandenburg tartománybeli Hoppenrade község parkjában áll, a mellmagasságban mért törzskerülete 8,70 m. A második legvastagabb bükk Olaszországban Rocchetta al Volturno településen, a Rómával egy szélességben lévő Molise tartományban található, ennek kerülete 8,60 m. A legvastagabb vérbükk (*F. sylvatica* 'Atropurpurea') szintén Németországban van, Großgoltern községben, Alsószászországban, 8,13 m törzskerülettel. A legmagasabb bükkal 49,20 m magassággal holtversenyben a németországi Hessen tartománybeli Gründau és a Franciaország délnyugati sarkában fekvő Pyrénées-Atlantiques tartománybeli Larrau település büszkélkedhet (Monumentaltrees adatbázis).

Itt ejtünk szót néhány egyedi nevű fáról is. Magyarországon talán a legismertebb bükkfa a Normafa, amelynek mint kirándulólhelynek, saját honlapja is van (<https://normafapark.hu/>). A honlap leírását érdekes szó szerint idézni: „A környék régi sváb lakosai csak Viharbükk néven emlegették, a Normafa elnevezést csak a 19. század közepétől használjuk. A környék mindig kedvelt kirándulólhely volt, többek között a Nemzeti Színház társulata is szívesen járt ide piknikezni. 1840-ben, egy ilyen kirándulás alkalmával a kor kedvelt színésznője, Schodelné Klein Róza fantáziáját megmozgatta a hatalmas, magányosan álló bükkfa, mely nagyon hasonlított Bellini Norma című operájának színházi díszletére, és elénekelte a fa alatt a Norma-áriát. Ettől kezdve kezdték el Normafának nevezni a bükkfát, mely elnevezés lassan átterjedt a fa körüli rétre is, ahonnan zavartalan kilátás nyílik a fővárosra. A Normafa emlékét ma emléktábla őrzi, melyet 1967-ben állítottak a neves fa emlékére.”

Szintén jelentős, immár kirándulólhelyként ismert elnevezés a Hétbükkfa a Soproni-hegységben, ami egykor jellegzetes tájékozódási pont volt az arra járóknak. Idővel az eredeti fák elpusztultak, de az erdőgazdaság hét bükköt ültetett a facsoport emlékére. Baranyában áll a Bükk-háti emlékbükk, amely egy körülbelül 200 éves bükk hagyásfa Páprádtól keletre. Az Apostolok fája a Kőszegi hegységben áll. Egykor – akár az apostolok létszáma – 12 példányból álló sarjcsokor volt, bár mára már csak 7 fa él közülük. Nevezetes fák voltak a Lajos-bükkök Káld településen, a Farkas-erdőben, amelyek egykori tulajdonosukról, Wittelsbach Lajos bajor hercegről kapták nevüket. Ezek a fák a farkas-erdei bükkösök maradványai voltak, de már elpusztultak, nevük és torzói egy erdei pihenőhely részeként tovább emlékeztetnek az egykori urukra. Ismert fa az Ambrózy-bükk is a Jeli Arborétumban, amely az Arborétum alapítójáról, Ambrózy-Migazzi Istvánról kapta a nevét. Sajnos 2020-ban kidőlt. Széles körben ismert az Ördögigafa is (8.6.-6. ábra), Sümeg közelében. Neve mesélő, ugyanis ikertörzsként összeforrva igazszerű formát képez, amelyet a néplélek az ördögnek szánt. Sajnos ez a fa jelen kézirat készítése idején dőlt ki (8.6.-7. ábra). A vasi Csepreg erdejében áll az a közel 250 éves bükk, amely a helyi hagyományban Mesefa vagy Betyárfa néven szerepel. Törzsén olvasható az 1814-es évszám. Állítólag annak idején e fánál találtak évente a környék betyárjai, innen a Betyárfa elnevezés. Köztük volt az ismert betyár, Savanyú Jóska is (Gesztenyés kunyhó kirándulólhely 2015).

A káldi Lajos-bükkök történetéhez hasonló a németországi Kaiserbuche (Császárbükk) néven elhíresült fa is, amely hajdanán a németországi Hessen tartomány Kassel városának kastélyparkjában állt, ahová II. Vilmos német császár családjával gyakran ellátogatott piknikezni (Warneke 2023). Ausztriában, Salzburg közelében is állt egy Kaiserbuche, amelyet 1791-ben, II. József császár emlékére ültettek. A fa 2004-ben kidőlt, csak maradványai láthatók. Helyére 2005-ben Habsburg Ottó ültetett egy újabb bükköt (Stinglwagner et al. 2016). Szintén Németországban a türingiai Altenstein mellett állt az úgynevezett Luther-bükk is. A fa Luther Márton életéhez és a 19. századi Luther-kultuszhoz is kapcsolódik. Luthert állítólag ennél a bükkfánál rabolták el 1521-ben. A fa ezután Luther-emlékhely lett, különösen a 19. században, miután 1841-ben vihar áldozatául esett, és a protestáns valláshoz méltatlanul a kidőlt fából Luther-emléktárgyakat faragtak a helybeliek és azokat ereklyékként adták el (Kammer 2004). Van más Luther-bükk is Németországban, például a Szász-Anhalt tartomány béli Stolbergben. Luther itteni, 1525-ös látogatásakor a környéken kirándult, és a városka később ennek emlékére ültette a fát (Knape 2007). Megemlítendő még a Goethe-bükk is (Goethe-Buche) Frankfurtban, amelynek prózaibb a története, mivel Goethe születésének évében ültették (Monumentaltrees adatbázis).



8.6.-6. ábra. Az ördög igája  
(Fotó: Tuba Katalin)



8.6.-7. ábra. A széthasadt Ördögigafa  
(Fotó: Tuba Katalin)

Az Egyesült Királyságban is számos nevezetes bükkfa áll. Egyik ilyen egy Észak-Írországban található út két oldalán álló, Dark Hedges nevű bükkfa allé, amelynek története szerint a fasort egy Szürke Hölgy nevű szellem látogatja meg, aki az úton haladva, fáról-fára repül végig. Ezen a helyen forgatták napjaink egyik legnépszerűbb fantasy filmsorozata, a Trónok harca egyes jeleneteit. Walesben áll a hatalmas, három ikertörzsből álló Plas Newydd bükk, Llanfairpwllgwyngyll településen ([ancienttreeforum.org.uk](http://ancienttreeforum.org.uk)).

A nevezetes bükkösök között utoljára hagytuk az UNESCO Világörökség nyilvántartásában szereplő talán legszebb európai bükkösöket. Ezeknek a nagyrészt bejárható bükk őserdőknek 18 európai ország 94 helyszíne ad otthont.

Látjuk, a bükk hazai kis területfoglalása ellenére is számtalan kultúrtörténeti kapcsolódással bír. A faanyagának felhasználása is szerteágazó, különféle erdei melléktermék nélkülözhetetlen alapanyaga. Egyedi tulajdonságai, illetve ahol előfordul, ott nagy hektáronkénti fatermése miatt megérte foglalkozni vele a szegényebb néprétegeknek is. A háziipari termelésnek is beillő faszenítés, üvegyártás könnyen kivitelezhető műveletek voltak a néhány száz évvel ezelőtti természet kiélési technikák között. Kérgé, rügye, levele, termése szintén felhasználható.

A felsoroltak nagy része ma már csak néprajzi-történelmi érdekesség, de az újabb alkalmazásai legalább ilyen kiterjedtek és ugyancsak jelentősek. Csak reméljük, hogy ez a paletta még bővül, dacára a csökkenő hazai térfoglalásának.

A bükk valóban az erdő aranypalástot öltő királynője, tiszteljük és gyönyörködünk benne!

## Irodalom

- Bartha D. 1994: Magyarország faóriásai és famatuzsálemei. – Erdészettörténeti közlemények XV., Országos Erdészeti Egyesület Erdészettörténeti Szakosztály, Budapest–Sopron, 242 pp.
- Brookes J. 1996: Kerttervezés. – Park Könyvkiadó, Budapest, pp. 102., 172., 212.
- Buck T. M. 2022: Altglashütten zur Frühgeschichte einer Glasmachersiedlung im Hochschwarzwald (1634–1723). – Rombach Druck- und Verlagshaus, 220 pp.
- Connaître & Protéger la Nature 2022: Des contes sur les arbres. <https://www.fcnp.org/wp-content/uploads/2022/12/ficheCPN2022-recueil-de-contes-Arbres.pdf>



- Czáka S. & Valló L. 1988: A metszés ábécéje. – Mezőgazdasági Könyvkiadó Vállalat, Budapest, p. 96.
- Csiffáry G. 2006: Magyarország üvegipara 1920-ig. – Studia Agriensia 25, Heves Megyei Múzeumi Szervezet, Dobó István Vármúzeum, Eger, 378 pp.
- Findling D. 2023: Baumkreis.de. <https://www.baumkreis.de/der-keltische-baumkreis-orig/buche-baum-der-intuition-22-12/>
- Dupuis H., Chauchat-Étève C., Jérôme A. & Lhuissier-Lengellé C. 2023: Au blason et des armoiries. <http://www.blason-armoiries.org/heraldique/a/arbre.htm>
- Fleischhauer S.G., Guthmann J. & Spiegelberger R. 2022: Enzyklopädie Essbare Wildpflanzen. – AT Verlag, Aarau, pp. 274–275.
- FVM 2003: Hagymányok, Ízek, Régiók. Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye. – Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Budapest.
- Gallina Zs. & Gulyás Gy. 2022: Az utolsó mecseki üveghuta Hosszúhetény – Pusztabányán. Előzetes közlemény. – Janus Pannonius Múzeum Évkönyve 55., Pécs, pp. 127–158.
- Gesztenyés kunyhó kirándulólhely 2015: Évi ismertető a Szombathelyi Erdészeti Zrt. Összeállításában.
- Hegy I. 1978: A népi erdőkielés történeti formái. Az Északkeleti-Bakony erdőgazdálkodása az utolsó kétszáz évben. – Akadémiai Kiadó, Budapest, 318 pp.
- Hunt A. 2016: Reviving Roman Religion. Sacred Trees in the Roman World. – Cambridge University Press, Cambridge, pp. 292–294.
- Járás L. 2008: Háromhuta. – Háromhutáért Alapítvány, Háromhuta, 126 pp.
- Kammer O. 2004: Reformationsdenkmäler des 19. und 20. Jahrhunderts. Eine Bestandsaufnahme. – Evangelische Verlagsanstalt, Leipzig, p. 227.
- Kinda I. & Peti L. 2004: Szenesek. A tradicionális erdőkielés és a nyugati piacgazdaság között. Vállalkozói kultúrák Farkaslakán? – Erdélyi társadalom 2(2): 203–225.
- Jufer N. & Luginbühl T. 2001: Les dieux gaulois: répertoire des noms de divinités celtiques connus par l'épigraphie, les textes antiques et la toponymie. – Editions Errance, Paris, 132 pp.
- Knape W. 2007: Stolberg. Schmidt-Buch-Verlag, Wernigerode, 80 pp.
- Kokas A. 2013: Évszázadok fojtó füstje. – A Földgömb 30(10): 56–69.
- Liköre selber machen 2.0 [http://likoere.bplaced.net/rezpte\\_b/Buchen-Likoer.html](http://likoere.bplaced.net/rezpte_b/Buchen-Likoer.html)
- Lukács I. 1951: Erdei melléktermékek. – Mezőgazdasági Kiskönyvtár, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 92 pp.
- Lukács I. (szerk.) 1965: Erdei melléktermékek gyűjtése és felhasználása. – Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 183 pp.
- Molnár S., Börcsök Z., Zoltán Gy. & Farkas P. (szerk.) 2016: Földünk ipari fája. – ERFARET Nonprofit Kft., Sopron, 616 pp.
- Moreau B. 2019: Focus sur le hêtre. <https://ecotree.green/blog/focus-sur-le-hetre>
- Nagy B. (szerk.) 1980: Díszfák, díszcserjék termesztése és felhasználása. Kertészeti dendrológia. – Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, pp. 237., 291., 344.
- Normafa park <https://normafapark.hu/>
- Ódor I. 2002: Bikal. Száz magyar falu könyvesháza sorozat. – Száz Magyar Falu Könyvesháza Kht., Budapest.
- Ortutay Gy. (szerk.) 1977: Magyar Néprajzi Lexikon. IV. kötet. – Akadémiai Kiadó, Budapest.
- Paládi-Kovács A. (szerk.) 2002: Magyar Néprajz. III. kötet. – Akadémiai Kiadó, Budapest.
- Pallas Nagy Lexikona 1893. IV. kötet, Budapest.
- Pálfalvi P. (1998): Növények a csíkszentdomokosi ember- és állatgyógyászatban. – Acta, A Csíki Székely Múzeum és a Székely Nemzeti Múzeum Évkönyve, Csíkszereda, 1998/2: 1–22.
- Radványi A. 1912: A székelyföldi taplóipar. A „taplászat” monográfiája. – Erdészeti Lapok 51(17): 700–710.
- Retkes J. & Tóth I. 2000: Lombos fák, cserjék. – Botanika Kft., Budapest, 208 pp.
- Ride C. 2022: Les secrets du hêtre. <https://www.coachingformation.eu/hetre/>
- Schmidt G. (szerk.) 2003: Növények a kertépítészetben. – Mezőgazda Kiadó, Budapest, pp. 363., 385., 422., 431., 456., 469.
- Szécsi Zs. 1884: Az erdőhasználatlan kézikönyve. – Országos Erdészeti Egyesület, Budapest, 374 pp.
- Tótfalusi I. 2001: Magyar etimológiai nagyszótár. – Arcanum Adatbázis, Budapest.
- Tóth J., Somkuthy F. & Czímber B. 2001: Vas megye idős és nevezetes fája. – Pro Natura könyvek, Szombathely, 103 pp.
- Veres G. 2022: A bükki faszénégetés a 20. század utolsó évtizedében. – Az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem tudományos közleményei, Sectio Historiae 49: 235–247.
- Veres L. 2006: Üvegművességünk a XVI–19. században. – Hermann Ottó Múzeum, Miskolc, 261 pp.
- Viga Gy. 1990: Árucseré és migráció Észak-Magyarországon. – Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke és Herman Ottó Múzeum, Debrecen–Miskolc, pp. 57–58.

Ward G. W. R. (szerk.) 2008: The Grove Encyclopedia of Materials and Techniques in Art. – Oxford University Press, New York, p. 159.

Warneke T. 2023: Eco Pfad Kulturgeschichte Habichtswald. – Gemeinde Habichtswald, Habichtswald,

Wayda I. B-né (szerk.) 2019: Cukrázati ismeretek. – Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft., Budapest, 356 pp.

### Adatbázisok

Ancient tree forum: <https://www.ancienttreeforum.org.uk/>

Erdőkóstoló.blogspot: <http://erdokostolo.blogspot.com/>

Dendromania: <https://www.dendromania.hu/>

Magyarország faóriásai és famatuzsálemei: <https://www.oregfak.emk.nyme.hu>

Monumental trees: <https://www.monumentaltrees.com/>

RadixIndex: Adatbázisok családfa és helytörténet kutatóknak: <https://www.radixindex.com/>

UNESCO World Heritage „Ancient and Primeval Beech Forests of the Carpathians and Other Regions of Europe”:

<https://www.europeanbeechforests.org/world-heritage-beech-forests/our-beech-forest-family>



8.6.-8. ábra. Az üveggyártás egyik fontos kelléke a hegyi patakokban görgetett „békasó”  
(Fotó: Kelemen Géza)



8.6.-9. ábra. A bükkmakk régen sokféle táplálék alapanyaga volt (Fotó: Kelemen Géza)