



Közönséges bükk

2024 a bükk éve volt erdészkörökben. Mondhatjuk, a bükk apoteózis. Számtalan szakcikk, tanulmány, terapi program, erdei iskolai foglalkozás tárgyalta, sőt még egy monográfia is készült róla. A magyar erdészek emblematisz fája. Szeretnénk hinni, hogy mindez nem a hattyúdala volt.

A bükk népi felhasználása és gasztronómiai vonatkozásai

Tuba Katalin¹, Kelemen Géza²

Faszénégetés

A bükkből készült faszenet kovácsműhelyekben régóta használták, a nagy égéshője miatt. Csak az újkorban szorította ki onnan az iparszerű szénbányászat. Előnye a kőszénhez képest a kevesebb füstje és a füstjének kellemesebb szaga. Ez is az oka, hogy a szenes vasalókban tovább használták.

A faszénégetés, népi nevén boksaszenítés kezdő lépéseként (a szükséges faanyag felhalmozása után) a leendő boksának (a faanyag meghatározott rendben összerakott halma) száraz, sima helyet alakítanak ki. 80-250 ürméter fa kerül a boksába, egyméteres hasított fadarabokból, általában 3-4 szintben szorosan egymás mellé állítva.

A boksza közepére, a boksabélbe vékony, könnyen gyújtható faanyag kerül. A boksabélből a boksza széléig, annak alján mintegy 15 cm széles rést, úgynevezett gyújtólikát alakítanak ki, majd ezen keresztül történik a boksza begyújtása. Az összerakott boksát lehullott falevével, szalmával, száraz növényekkel betakarják, majd 10-20 cm vastagon befedik földdel. A boksza tetején szellőzőnyílást kell hagyni, hogy a faanyag könnyebben begyulladjon.

A fa elszenesedését az mutatja, hogy a boksza oldala behorpad, a boksza megroggyan. Egy nagyobb, 150 m³ fából rakott boksza nyáron két hét alatt ég ki. Annak ellenére, hogy télen valamivel

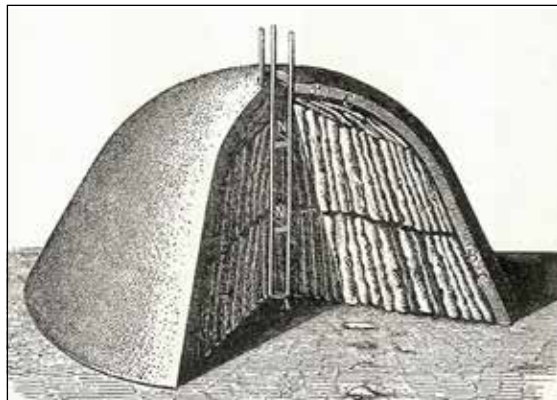


Bükkfából készült szénégető boksák (Fotó: Csóka György)

Akkor most vegyük számba a dicsőséges múltat és az alternatív hasznosításának lehetőségeit!

Az történelem folyamán, a neandervölgyi eleinktől kezdve máig levelét, termését, ínséges időkben kergét élelemként fogyasztották, fáját eleinte

ristalátványosságok körébe, a faszén felhasználása a kerti partik barbecue és grillüstéseinek fontos része lett, de levelének és makkjának fogyasztása alternatív élelemként reneszánszát éli. Faanyagának faipari felhasználási lehetőségei jelentősen megnöttek.



A szénégető boksza elvi keresztmetszeti rajza (Forrás: Magyar Néprajzi Lexikon)



A faszénégetés nehéz erdei fizikai munka volt (Forrás: felnemet.hu)

¹ egyetemi docens, SoE EMK Erdő- és Természeti Erőforrás-gazdálkodási Intézet

² igazságügyi szakértő

rövidebb idő alatt ég ki, ilyenkor ritkán égetnek boksát, mivel a tél a szénítéshez szükséges faanyag kitermelésének időszaka.

A faszén kiegészése után a boksáról gereblyével lehúzzák a földet, majd port lapátolnak vagy vizet locsolnak rá, hogy a még izzó faszén lefojtva hűljön ki. Ezután a kész faszenet osztályozzák, tisztítják, portalanítják és halomba gyűjtik. A jól kiégett szén lapátoláskor csengő hangot ad, és nem hagy fekete nyomot még a fehér tárgyakon sem.

A kiegészés előtti száraz bükkfa szénítés után a térfogatra nézve a felére, súlyra negyedére csökken. A széles szíjcsú fiatal fából lesz a legjobb minőségű szén, míg az öreg gesztfa könnyen pattanó, merev szenet ad. Fontos, hogy a fa egészséges legyen.

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, ráadásul folyamatosan figyelni kellett az égés menetét, sebességét. A boksa felületén üttöt lyukakkal lehetett gyorsítani, vagy a lyukak betömésével lassítani az égést. Ez nehéz és veszélyes munka volt, ráadásul az időjárásnak kitéve kellett dolgozni.

Mi is 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 faszész is, a felszabaduló vízgőz pedig a levegő egy részét kiszorítja.

A kevés megművelhető földterülettel rendelkező hegy- és dombvidékeinken korábban egész falvak folytattak szénégetést, de napjainkra ez már a múlté. Erdélyben akad még egy-két, erdők mélyén fekvő település, ahol foglalkoznak faszénégetéssel, de általánosságban ez már elenyésző mennyiséget jelent. A faszén ipari méretekben történő előállítása manapság szénégető üzemekben történik, ahol 16-20 óra alatt, nagyobb mennyiségben tudnak faszenet előállítani.

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 gázálarc szelence) részeként is. A faszén porát a dísznövénytermesztők, zöldségtermelők talajfertőtlenítésre és a kémhatás semlegesítésére is használják, ugyanúgy a faszén kiváló megkötő

hatását hasznosítják a széntablettánál vagy egyes bőrbetegségek kiküszöbölésénél.

A bükkfa elégetésének másik eredménye elsősorban a húsfélék ősi eljárással történő tartósítása, a füstölés. Újabban a sonka és kolbász mellett az élelmiszerboltok polcain találkozunk bükkfán füstölt sajttal, virslivel, más húsipari termékekkel, sőt mi több, füstölt fürjtojással is. A sörfőzésnél az ismert „*Rauchbier*” típusok készítésénél a malátát bükkfán füstölik. A füstölt teákat azonban nem bükk, hanem gyanatartalmú, egzotikus fák füstjével kezelik.

Hamuzsír

Szintén a bükkfa elégetése az alapja egy másik, már a középkorban is ismert kémiai eljárásnak, a hamuzsírőzésnek, avagy a hamulúg nyerésének. A kálium-karbonát (vagy más néven hamuzsír) egy fehér, könnyen málló, kenődő, szilárd só. Vízen jól oldódik. Vizes oldata erősen bázikus. Összetétele 50-80% kálium-karbonát (K_2CO_3), 5-20% kálium-szulfát (K_2SO_4), valamint néhány százalék szódá (Na_2CO_3) és kálium-klorid (KCl).

A hamulúg a szappankészítés és egyes tisztítószerek elkészítésének alapja, de szükség van rá az üveggyártásnál, valamint laboratóriumokban vízmegkötő és szárító hatása miatt alkalmazzák. Hazánkban felhasználják a konyhában és az élelmiszeriparban savanyúságot szabályozó anyagként, E501 néven. Korábban elengedhetetlen kelléke volt az üveggyártásnak, a vászonfehérítésnek, a bőrcserzésnek és a salétromfőzésnek is (utóbbiban a faszénnel együtt).

A hamuzsír előállítása a bükkfa elégetésével kezdődik. Meg kell említeni, hogy egy mázsza hamuzsírhoz mintegy fél hektár erdőt kellett kivágni. Fahamujának magas, 15-20% arányú K_2O tartalma miatt fafajaink közül a bükk az egyik legalkalmasabb hamuzsír kinyerésére.

Eleinte álló fák alá vagy üregébe gyűjtöttak tüzet, majd 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 hamuégetőeknek nevezték.

A hamuzsírőző hutákban végezték a kilúgást is, melynek során a hamut hordókban vagy kádakban vízzel többször felöntötték, majd az áztatás után a hamuból a lúgot kioldó vizet leeresztették.

Ezután a lúgos folyadékot lepárolták (főzték), majd az összsűrűsödött, zsíros tapintású, kenődő anyagot a hamuzsír készítés utolsó fázisaként kalcinálták, finomították. Ennek során a még sötét színű masszából a sötét színt adó szerves anyagokat hevítéssel távolították el. Végtermékként egy teljesen tiszta, fehér, kristályos szerkezetű port kaptak.



A hamuzsírőgetés- és főzés korabeli ábrázolása Agricola *De re metallica* című művében (Forrás: Magyar Néprajz)

Az 1700-as években a hamuzsírtermelés súlypontja a Bakony és a Soproni-hegység volt, később ez áttevődött a keleti országrészbe, ahol az avasi, szilágysági, bihari, majd később az erdélyi huták gyártották a legtöbb hamuzsírt, óriási területen elfüstölve bükkösein, és ennek következményeként domb- és hegyvidékeinken hatalmas eróziós völgyeket idéztek elő.

A 19. század közepéig Magyarország világvezető hamuzsírtermelő volt, nem csupán a mennyiség, hanem a minőség tekintetében is. Azonban a szállítási útvonalak, az oroszországi konkurencia, a strassfurti (Németország, Szász-Anhalt tartomány) kálisótelepek felfedezése, majd a mesterséges szódagyártás következtében a bükkfából nyert kálisók termelésének beakonyult.

Itt említjük meg, hogy a hamuzsír latin eredetű neve a *sal alcali*, ami 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 bükkel már nehezen hozható kapcsolatba).

Ráadásul a hamuzsír is használatos volt sütés során, de erről majd a későbbiekben ejtünk szót.

Üveggyártás

A hamuzsírhoz szorosan kapcsolódik az üveggyártás története is. Európában a rómaiak honosították meg az üveggyártást. A középkorban az üveggyártáshoz szükséges drága szódát elkezdtek fák – elsősorban bükk – hamujából készített hamuzsírral (kálium-karbonát) helyettesíteni, valamikor a 10-11. században.

A magyarországi üveggyártás a bányavárosok közelében kamarai üveghutákkal indult, ugyanis a bányászat-

hoz és a kohászathoz szükséges erős savakat, a választóvizet és a királyvizet üvegedényben tartották. Az üvegtárgyak szélesebb körű elterjedése a 18. század közepéig várható magára. Ekkor vált elterjedté a paraszti üvegfelhasználás is.

A parasztság által használt üvegáruk nagy része folyadéktároló edény volt: butéliák, butykosok, kancsók, tányérok, tejesedények (vajköpülő is), valamint poharak, korsók. A magyarországi üveghutákban kalcium-kálium üveget állítottak elő. Az üveget a helyszínen található homokból vagy kellően előkészített kavicsból (békasóból), kőből, mészből, hamuzsír hozzáadásával hevítéssel állították elő, speciális olvasztó kemencékben. Így született a jellegzetes „erdei üveg” (*Waldglas*), vagy paraszt-

üveg, amely a felhasznált alapanyagokban található szennyeződések miatt általában zöldes, esetenként barnás vagy sárgás színű volt.

A 18-19. századi magyar üveghutákban többnyire ablaküveget (síküveget), és egyszerű, köznapi használatra szánt olcsóbb öblösüveget állítottak elő. A fűvás során kialakított egyszerűbb díszítést az üveg felületére helyezett üvegfonalakkal vagy belekarcolt mintákkal és üvegfestéssel bővítették. A szabadon fűvás mellett alkalmazták a samott-, fém-, vagy faformába történő üvegfűvás technikáját is. Az üveget a nyersanyag fémoxidjai is festhették. A mangán lilára, a kobalt kékre, a vas sárgára és zöldre fest az olvadékban.

Újkori, erdővidéki hutáinkban úgynevezett káliüveget készítettek. Az üveggé olvasztható szilikátot – leggyakrabban homokot vagy kvarckavics (népies néven „békasó”) zúzalékát – hamuzsírral és mésszel keverték.

A hamuzsírra az üvegekészítés során azért volt szükség, mert a szilikátos anyag olvadáspontját csökkentette 2000 fokról kb. 1450 fokra. Teljesen áttetsző („fehér”, illetve „kristály”) üveget csak gondosan válogatott, csillagosan 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 ugyanis a kavicsokat a békák nyalják simára, amikor a téli álom idejére egy-egy kavicsot a szájukba vettek, hogy abból táplálkozzanak.

A Kelet-Mecsekben található Hoszszúhetény egyik erdei közjóléti nevezetessége egy 18. században működött üveghuta rekonstrukciója.

Taplászat

A taplászat is kapcsolódik a hamuzsírhoz, hiszen az egyik kikészítési módnál az „abárló-lúg” összetevői között szerepel. Más szempontból pedig az alapanyag, a bükkfa-tapló (*Fomes fomentarius*) a névadó bükkerdők jellegzetes gombája. 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. A taplászatról mint élő népi mesterségről a következő lapszámban az Erdészeti Lapok hasábjain részletesen is olvashatnak, ezért a kíváncsi közösségnek itt most ennyivel be kell érnie.



A gróf Kálnoky család által alapított zalánypataki üveghuta (üvegcsűr) termékei a Helytörténeti Múzeumban

Bükk aprófaáru és a bükk faanyag egyéb házi felhasználása

A bükk faanyag hagyományos felhasználásának sorából nem hagyhatjuk ki a népi aprófaáru célú felhasználását sem. Finom, rövid szemcséssége megkönnyíti a megmunkálását, különösen a kis ács munkákban.

Könnyen hajlítható. A székektől az evezőig vagy a lépcsőktől a parkettáig sokféle gyártásra alkalmas lehet. Keménysége, világos színe és jó megmunkálhatósága miatt faanyagát évszázadok óta szerszámok nyeleként használják. A kocsiakasztó rúd és a vasúti feszítőfa szintén 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, oda akác kell).

A bükk ma is sikeres a háztartási faárú piacán, így a fakanál, a galuskadeszka (ez a vágódeszka egyik típusa), a liszteslapát és az uborkafogó is belőle készül. Kisebb térfogatú hordók és más folyadékátroló edények, pl. sajtárok, csobolyók dongájának készítéséhez – a hordógyártásra hagyományosan használt fafajok hiányában – hegyvidékeinken a bükköt is felhasználják. Ennek a kádármunkának nyomai láthatók a Bükk hegységben álló „Őserdő” nevű erdőrésszel egyes törzsein, a mintegy fél méter magasságban látható úgynevezett „ablakok” formájában, ahol a kádár – jókora mechanikai sérülést ejtve a fán – „kóstitolta” a fát, az egyenes, párhuzamos rostlefutást keresve.

A bükknek nemcsak a faanyagát, hanem természetesen más részét is fel lehet használni különböző célokra. A lehullott levelét (az avarját) korábban háziállatok almozására használták, de Franciaországban a bükklevelekkel matracot is töltöttek. Használatának az volt az előnye, hogy egészséges anyag, felszívja a nedvességet, és jól szigetel a hideg ellen.

A bükk mint ehető növény

A bükk mind emberi, mind állati táplálékként való felhasználásának régi hagyományai vannak. A *Fagus* név is az ehető magjára utal a görög eredetiben (*phageion*). A bükk makkja a mogyoróra, a levele a sóska ízére emlékeztető. A leveleket közvetlenül a fakadás után áprilisban kell gyűjteni. Salátához keverik; főzeléket, zöldséglevest vagy szószt készítenek belőle; tojásételekhez, öntetekhez vagy pesztóhoz teszik; savanyítják, vaját, sajtot, túrót fűszereznek vele.

Limonádék és borok ízesítésére használják. Németországban a bükk leveleiből bükklikórt készítenek. Régebben a júliusban gyűjtött bükkleveleket megszáritották, és a dohányhoz keverték.

A bükk csíranövényeket fűszerezve előételként kenyérre kenve fogyasztják, vagy finomra vágva és sóban eltéve salátákat fűszereznek vele. A magot sóval pörköltve vagy főzve lehet enni. A bükkfa makkjából olajat sajtoltak, amit főzésre és világításra is használtak. Tűzhegyen megpörkölt kávépótlót készítettek belőle, de főzve zöldséges ételekhez, darálva salátákhoz adták. Pesztók, sütemények, kekszek ízesítésére vagy akár pálinkaaromaként is használták. Puhára főzve a magokat a kapribogyóhoz hasonló ízt kapunk. A friss faforgácsot füstaromaként vagy ecetet fűszerezni használják.

Európa nagy részén évszázadokon át ismert ínségeledele volt a bükkfa kérge. Erre a célra márciustól áprilisig a kidöntött bükkfák kérgének legbelső puha részét (elsősorban a hánccparenchímát) használták. Csíkokba lehasogatták, egymásra helyezték és úgynevezett „Knäkebrot”-ként (ropogós kenyér) fogyasztották, vagy megszáritva és porítva lisztbe adták (ami csak nevében és talán ízében hasonlít a mai diétás, kereskedelemben kapható száraz fájdalomra). Ínséges időkben a tél folyamán a rügyeket is felőrölték, és lisztpótlékként használták, vagy a makkot pörköltve, majd megőrölve a kenyérhez adták, vagy akár kenyeret sütöttek belőle.

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 emészthetetlen. Gyomor- és bélpanaszokat okozhat az arra érzékenyeknél. Mivel ez a két anyag vízdoldható, főzve vagy forrázva eltávolítható 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 azonban teljesen veszélytelen. A bükkmakkot az állatokkal is feleltetik, ez az úgynevezett bükkölés.

A bükk mint gyógynövény

A természetgyógyászatban a bükk kérgéből és leveléből teát készítenek, hogy lázat csillapítsanak vele. Légúti megbetegedések enyhítésére használják, hiszen antiszeptikus hatással is bír,



Fakadó bükklevelek áprilisban (Fotó: Nagy László/Erdészeti Lapok)

megakadályozza a baktériumok és vírusok fejlődését. 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 megakadályozza 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 féregghajtó, fertőtlenítő és gyulladáscsökkentő tulajdonságokkal bírnak.

A faanyagból, kéregből készült tea csillapítja a heves viszketést, és gyulladáscsökkentő hatása van bőrbetegségeknél, így főzetét ekcéma és pikkelysömör tüneteinek enyhítésére is használják. A teát fürdőnek felhígítva bőrgomba, var és rüh ellen is alkalmazzák. A bükkfahamuból főzött lúggal hajhullás ellen mosták a haját.

A bükk kérgét az állatok gyógyításában is hasonlóan alkalmazták. A porrá tört, szárított bükkfakérget kukoricaliszttel szárazon megpirították, vagy lósós-kával, vérfével keverve itatták hasmenés, vérhas esetén az állatokkal. A kéreg hamujának lúgjával a sebes, varas tehenet, lovat, a gypjű lenyírása után pedig a juhot mosták le. 🌿