

Surányi Dezső

Ahol az ég alatt mosolyognak a barackfák...

(A hunza sárgabarack – legendák nélkül)

Az alföldi Homokhátságról és a sárgabarack múltjáról – ismételten

Sokféle okot lehet találni, hogy miként ért a magyar sárgabarack-termésvolumen évi országos 7-8 ezer tonnás mélypontra. A könnyebb magyarázatban a nemzeti önfeledkezés is belejátszik: hát, az időjárás miatt. Igen, bizonyos értelemben igaz is lehet, ha a XX. században ne lett volna minden esztendőben időjárás! Volt, és ha tetszik, ha nem – lesz is, ami kétféle irányból képes hatni egy nagy múltú növénykultúrára: a gazdaságpolitika által és az emberek személyes elhatározása oldaláról – egyik sem időjárási kérdés. Jelen sorok írójának sokféle családi okból lehetett volna indoka, hogy ne szeresse a mezőgazdaságot, vagy éppen a nagyüzemeket.

De a csongrádi kertjeinkben mézédés barackot termő fák, birsek és naspolyák, „piszkebokrok” és a ház hátuljánál (csongrádi terminus technicus) málna is termett. Ma országosan is megfigyelhető, hogy minden ökológiai racionalitást képes felülírni az iparfejlesztés és az útépitések ága-boga. Na, azért senki se gondolja, hogy „biciklivel a debreceni cirokseprőpiacra” időket sírnám vissza. De azért sokkal jobban kellene sáfárkodni a már egy megyét elhasznált nagyipari és útépitési területhasználattal – 1945-től folytatólagosan. Keserű soraim oka, hogy a *Kecskeméti baracksírató* című írásom épp a Forrásban (2010) nem tudott kellő hatást elérni. Hogyne lenne így, amikor az 1920-as években csak Kecskeméten (olykor Nagykőrösön is) naponta rakodtak akár 7 ezer tonna barackot az állomás vagonjaiba...

Idézhető is Erdei Ferenc, aki a *Futóhomok* című szociográfiájában ezt írta: „...akik a barackot hozzák, mezítlábas magyarok, akiknek ebből a barackból készül az új csizma és hogy ki tudja, jut-e még belőle is a gyerekeknek. Semmi sem látszik mindebből, olyan az egész, mint a varázslat.” A történeti adatok talán elindíthatnának egy jól átgondolt tájrehabilitációt, rekonstrukciót is az Aranyhomokon, még ha lehetetlenség Mária Terézia szellemét megidézni.

A történeti-klimatológiai kutatások vitathatatlanul igazolták, hogy nem tekinthető a török uralom következményének a Tisza-völgy elmoocsarodása, annál inkább azonban annak elnéptelenedése. Buda visszavétele után a népességi betelepítésekkel olyan helyzet állt elő, hogy a túlzott állattartás miatt a gyepek állapotromlása egyre súlyosbodott. A túllegettetés sivatagosító hatása a mérsékelt övi övezetben is nyilvánvaló lett – súlyosodva 450-500 mm körüli csapadékmennyiséggel – írtam az említett tanulmányban.

Egykor bölcs felismerésnek bizonyult, hogy a sovány homoki legelőket ágazati váltással próbálták hasznosítani. A bécsi udvar ugyanis felismerte ennek szükségességét, Mária Terézia „agytrösztje” felfigyelt a problémára. II. József 1788-ban már sürgette a futóho-

mok megkötését, és rendeletileg határozta meg a tennivalókat. 1791-ben 21 nmf-et (1465 km²) nyelt el, terített be a futóhomok Pest-Pilis-Solt vármegyében és a Kiskunságban. A 12 nmf-nyi határú Kecskeméten (837 km²) 1792–1805 között 2 nmf-nyi (140 km²) homokterület 6 nmf-re (419 km²) növekedett. 1817-ben homokon már a szántást is megtiltották pl. Matkópusztán. Ami ezután történt a Duna–Tisza közén, még kétszáz év távolából is, a legjobb döntésnek bizonyult. A legelők felosztása, ill. a szőlőtelepítésre felhasznált területek nagysága egyre nőtt, a XIX. század derekára elérte majdnem az 5000 kh-t. 1905-ben már mintegy 6500 kh szőlő és köztesként több százezer gyümölcsfa adta a megélhetés bázisát az ittenieknek. A legnagyobb szőlőfelület Kecskemét határában az I. világháború idején volt, ami azért a Duna–Tisza köze nagytájban nem mindenütt volt megfigyelhető.

Hajagos Illés polgármester 1856. júl. 28-i rendelete nyomán létesült városi szőlő- és gyümölcsfaiskola, majd további egyesületi-vállalkozási szaporítóanyag-telepek, s ezeknek a szaporítási koncepciója döntő hatást gyakorolt a város kertkultúrája fejlődésére. A kecskeméti szőlő- és gyümölcsstermesztés másik sajátossága, hogy akik a legtöbb kockázatot és a mintakertek létesítését vállalták, azok a város felső-középosztálybeli és módosabb tisztviselői, szabadfoglalkozású polgárai köréből kerültek ki. Az egybefüggő kultúrtáj meghozta a növény-egészségügyi gondokat: 1869-ben lombrágóhernyó-invázió lépett fel, 1875-ben a lisztharman, 1884-ben a levél-peronoszpóra kártételt észleltek a kecskemétiéknél. 1891-ben a fakórothadás, 1894-ben a szőlómoly s 1909-ben pedig már a fürtperonoszpóra okozott tetemes termés kiesést a szőlőkben. Mindehhez a téli, s még inkább a tavaszi fagyokat, aszályos éveket is figyelembe véve, a gyümölcsfák lombkoronás szintet adva kölcsönösen védtek a cserjeszintben a szőlőtőkékét. Ez egy jól működő ökológiai és gazdasági kockázatcsökkentő rendszer volt.

A szőlő-gyümölcskultúra fejlődését és a piacok bővülését kiállítások és szakmai tanácskozások is segítették. Az ilyen alkalmak módot szolgáltak az új fajták megismerésére, Kecskemét–Tiszakécske térségében a Nancy barackfajta megalapozta a rózsabarack termesztését, amiért Hankovszky Zsigmond sokat fáradozott. Nálunk az országban sokféle fajtát honosítottak, de ezzel nem sodorták veszélybe az itteni tájfajtákat. Épp ezért tértünk vissza erre a ma ugyancsak divatos, sajnálatos és fajtacserélgető jelenségre, mert a svájci Wallisban a Luizet fajta, de Franciaországban és Dél-Olaszországban is a tájfajták a mai napig a sárgabarack-termesztés bázisát jelentik.

A Duna–Tisza közű baracktermesztő tájjal azért érdemes a pakisztáni Hunza-völgyet párhuzamba hozni, hogy legyen példa arra, hogy miként érhető el, hogy a gyümölcsfa → megélhetés → életforma → tradíció együtt miként őrizhet meg egy sajátos kultúrtáját és annak jeles gyümölcsét. Ha nem is úgy, mint ott – a világtól elzárta, és mégis működőképesen. Ezt a világot kutatja a mai ember, de mi nem bizonytalan rokonsági és orvosbiológiai okokból tesszük, hanem szeretnénk – már bárhonnán a világból – gondolatokat adni a kecskeméti barack legújabb kori felemelkedéséhez. Legfőképp a Duna–Tisza köze népe számára. 7-8 ezer tonnára esett vissza az ország sárgabaracktermése, ami kevesebb, mint amint említettük – Kecskemét határában szekérre rakott és a Fő tér híres gyümölcs piacára és a vasútállomásra bevitt mennyiségnek. Most ezért fordulunk egy távoli, és még mindig izoláltságában is sikeres régió termesztéskultúrája felé, ahol azonban fenyegetően még csak egy autópálya, nem pedig túlzott ipartelepítés veszélyezteti a sárgabarack jövőjét – a megmaradást biztosítani.

A *Homok-haza* című kötet (1998) végén *Csatári Bálint* megfontolt sorai ideillenek. „Az elmondottak nyomán világos, hogy a Duna–Tisza köze modern és hierarchikusan is megfelelően tagolt településhálózata az elmúlt fél évszázad településfejlődésének eredménye. Ez adottság és érték is. Az átalakulás az egyedi tanyáktól az új vagy megújult községeken, a sajátos kisvárosokon át a mezővárosból lett viszonylag modern városig alapvető és gene-

rális volt. Nem egyenes vonalú ugyan, de a helyi sajátosságokkal valamelyest számoló. A korábbi igen ritkás hálózati településállomány besűrűsödött, a régebbi térbeli képhez viszonyítva sokkal lassabb és ellentmondásosabb, mondhatnánk azt is, hogy mérsékeltebb volt a társadalmi fejlődés.

A megújulásra való hajlam, a vállalkozási készség megvan, a hozzá szükséges új tudás még hiányos. A terület korábbi hagyományaiból is talán megőrizte azt, ami az elengedhetetlen kontinuitás biztosításához szükséges. A tájhoz, településhez kötődés, az identitás is jelen van a Duna–Tisza közén... Túl sok az, ami az elmondottak okán, e tájat, településeit és lakóit érte az elmúlt fél évszázadban ahhoz, hogy ezeket csak úgy egyszerűen és elegánsan átléphessük. Fel kell őket dolgozni. Tudni azt, hogy mi volt belőle az életképes, a megtartható, sőt a fejleszhető, s hogy mi volt a látens, a művi, a mesterséges, a nem folytatható. „A másság, amire büszkék lehetünk, csak addig ér valamit, ha azzal valami egységeshez, s lássuk be, bizonyos fokig uniformizálthoz csatlakozni tudunk. Nem annak feladásával, hanem érenyeivel...” A minap elhunyt *Kányádi Sándor* gondolata is ideillik, Pécsi Gyöngyivel folytatott beszélgetésében így méltatta a Duna–Tisza közét: „Én azzal az alacsonyabbrendűségi érzéssel jártam végig Bács-Kiskun megyét, mintha a Ruhr-vidéken jártam volna, mint lakatossegéd. Kiskőrös, Nagykőrös, Cegléd, Kecskemét – ház ez a magyar költészet Ruhr-vidéke.”

Figyelmeztetőnek tűnik, de annál több – a valóság. 1985-ben Kecskeméten rendeztük a VII. Nemzetközi Sárgabarack és Gutaütés Szimpóziumot. A török résztvevők nagy figyelmet szenteltek a hazai sikeres természetnek; viszont a természetünk ekkor már kezdett hanyatlani. Miközben a törökök, a tradícióikat nem elhanyagolva, 700 ezer tonnáig tudták a baracktermésüket emelni! Azután ők is belefutottak a csak ökonomiai szemléletűségbe, elfeledkezve az ökológiai szemléletről, s egyes régiókban a hagyományokat teljes mértékben elhanyagolták. A következményei ma már láthatók: náluk is komoly termelési válság alakult ki. Viszont van azért jó példa is a világban, tőlünk mintegy 4500 km-re lévő Hunza-völgyben és lakóinak tevékenysége a világörökség része lett.

Mire a Hunza-völgy rátalált a sárgabarackra...

A Pakisztán északkeleti szögletében található Gilgit-Baltisztán régió Gilgit, Diamer, Ghizer, Ghanche és Skardu körzeteit foglalja magába. Geopolitikai és etnikai értelemben kényes terület, Kínával, Tadzsikisztánnal és némiképp Afganisztánnal érintkezik. Ez a Karakorum hegység vidéke, a Hunza, Naghar és Yasin folyók völgyét tekintik Gilgit-Baltisztánnak. Szinte megközelíthetetlen – magas hegycsúcsokkal és hatalmas gleccserekkel. Minden körzetben található egy-egy égbe nyúló csúcs, a 8611 m-s K-2 Skarduban, a Nanga Parbat 8138 m Diamerben, míg a 7788 m magas Rakaposhi Gilgitben magasodik. A régióban 28 hegycsúcs meghaladja a 6500 m-t! Félelmetes gleccserek vannak, közöttük 72 km hosszú a legnagyobb. Érinti a kínai Xinjiangot, és közel esnek az afgán és tadzsik területek. Déli irányban húzódik egy 300 mérföld hosszú tűzszüneti vonal Kasmírral és Ladakh-kal. A Karakorum autópálya megnyitásával (1979-ben) a régió szerepe tovább nőtt, így a bájos Hunza-völgynek elszigeteltsége is eltűnőben van. A területe 7900 km², lakossága közel 800 ezer fő, lakói 150 kisebb faluban élnek. Csáji László Koppány (*Tündérek kihalófélben*, 2004) című könyvéből tudható, hogy itt 8 népcsoport él, a Hunza-völgy népét burusoknak nevezik.

Több mohamedán vallási irányzathoz tartoznak, de Ghizerben és Gilgitben iszmaili muszlimok vannak többségben. A síita irányzat az iszlám legnagyobb vallási kisebbsége, 10-13%-ot képviselnek. A többségi szunnita iszlámtól alapvetően abban különbözik, hogy

Mohamed próféta és veje-unokatestvére, Ali kalifa utódai – ahogy ők nevezik, „a ház népe”, vagyis ahl al-bajt – számára kiemelt szerepet tulajdonítanak. Hogy ez milyen természetű, az irányzatonként eltérő. De összességében elmondható, hogy kizárólag a 656-tól 661-ig uralkodó Alit ismerik el legitim kalifának. Irányzattól függően – bizonyos számú fiúutódot tévedhetetlen, isteni tudást birtokló imánnak tekintik. A síita irányzatok többségében fontos szerep jut az ún. mahdihoz kötődő megváltásnak is. Az iráni hatások által kezdettől fogva befolyásolt, ám sosem egységes síita mozgalom eleinte alapvetően politikai irányzat volt. A fő hatalmat Alinak és utódainak kívánta megszerezni, és csak az évszázadok folyamán vált elsősorban vallási jellegűvé. Jelenleg a 12 imámot elismerő imámita vagy 12-es sía a legelterjedtebb. Iránban 1502 óta államvallás, Irakban és Libanon területén jelentős kisebbségei élnek, de a történelem folyamán komolyabb szerepet játszott a hetes (iszmálíja) és az ötös sía (zajdíja) is.

A világtól elzárt vidéken az iszlám sajátos formában alakult, formálódott. A hunzák sámánizmusban és lélekvándorlásban való hite erős, vallják, hogy a test halála nem egyenlő a lélek halálával. Csakúgy, mint a hunok hitték, az állatoknak, növényeknek is van lelkük, a létformák egymásra épülnek, a lélek egyre magasabb rendű alakba fejlődhet. A tündérek választják ki, kiből lesz sámán. 8-14 éves korukban a gyermekeknek egy-egy súlyos betegség alkalmával eljön egy tündér, és megváltoztatja az életüket (beavatás). Ha akkor elfogadják ezt, akkor életben maradnak, ha nem, megnyomorítják őket, vagy meg is halhatnak. Sámánizmusuk egyedi a sámánkultúrák tengerében a dob kiemelkedő lélekhívó szerepe miatt, ez a sajátos tündérhívó zene a „siri zaman”. Csáji László Koppány könyvében részletesen írt hitvilágukról.

A Gilgit és Hunza folyók hosszan, párhuzamosan haladnak, majd az összefolyásuk után az Indus vizét táplálják, és látszanak a Karakorum égbe meredő láncai. A folyóvölgy szirtfalai szembenéznek egymással, a Hunza pedig ijesztően hömpölyög és szürkén. Hol sivatagi, kopár a táj, hol teraszos, és ott termékeny földű, ahol a zöld oázisokon szorgos emberi munkával életet, azaz élelmet termelnek. A folyó egyik oldalán az egykori Hunza királyság, a másikon pedig a Nagar királyság létezett. A két állam népe évezredes háborúskodásban állt, pedig a 16–17. században mindkettő az Avar kánság uralma alattvalója volt.

Ma más a helyzet, a bővizű folyó vizét csatornák hálózata vezeti a földekhez mind a jobb, mind a bal partján. Csáji beszámolója szerint békésnek tűnik a táj, de a monszonviharok érkezését a Bagrot és Haramosh völgyének felhőtornyai már jelzik. A Hunza föld nem turistalátványosság, pláne nem az otlakóknak. Zárt világ, hiszen húsz 7000 méteres hegycsúcs áll őrt. Közülük legszentebb az Ultar-hegy (Oltár-hegy), amely a hunza lélek, a hunza vallásos hit szerint a transzcendens lények lakhelye. Ott van a tündérek és más mesebeli lények tartózkodási helye, és így konkrét földrajzi helyhez kötődnek náluk. Ganesh, mint egy jól kiépített erődváros, nemcsak lakóit védte az ellenségtől, hanem őrizte az életet jelentő földeket is. A másik oldal, Nagar földjei hasonlóak, a talajviszonyok jók, és a bőségesen rendelkezésre álló öntözővíz ebben az elzárt világban biztonságot teremt. Visszatérve a folyóvölgy jobb és bal parti részére, Baltit városa sokáig a Hunza királyság székhelye volt.

Érdekes beszámoló a vidékről – talán ezért is volt viszonylag védeni az elzárkózottságnak minden előnyét és hasznát, mert Gilgit-Baltistánban a gyors sodrású folyók partja felett korábban csak egy 60-80 cm széles út vezetett. A két part összeköttetését kötélhidakkal biztosították. A kutatók a XIX. század közepétől felfigyeltek a hunzák és rokonságuk magas életkorára és a kiváló egészségi állapotukra. Mindezeket a természetes életmódjuknak és táplálkozásuknak, a tiszta levegőnek és a sókban gazdag gleccserolvadékvíznek, a rengeteg fizikai munkának és a hosszú éhezési periódusoknak tulajdonították. Korábban a szűkös termés a tavaszi időszakban több heti koplalásra is kényszerítette őket, mond-

ható úgy is – s kihasználták a böjt előnyeit. Nagy figyelmet keltő újságcikket publikált R. McCarrison amerikai orvos 1922. január 22-én; azóta többen megfordultak a Hunza-völgyben, sok-sok pontos leírást, de olykor rosszul értékelt tényekkel operálva.

Szinte nyoma sincs az Észak-Indiára, Pakisztánra jellemző szubtropikus flórának, hanem sokkal inkább a Belső-Ázsiától, egészen a Kárpát-medencéig húzódó erdős sztyep-pére jellemző a növényzet. Ráadásul a sivatagi, és tarkítva oázis jellegű növényvilággal együtt jelenik meg. A kontinentális éghajlatnak megfelelő kultúrnövények dominálnak a völgyekben. A hegyekben erdeifenyőfélék, ciprus-fajok, az ott őshonos himalájai borókafaj, amelynek vallási díszektől sem mentes a tisztelete. Szálalva a himalájai cédrus, többféle fenyőfaj, ázsiai tölgyek (tibeti és himalájai), a hegyi juhar, tamariskák és a réteken a vadvirágok terítenek díszes abroszt. A nyárfafélék jelenléte jellegzetes tájképi elemet teremt. Télen a Hunza-völgyben meglehetősen hideg van, pl. amikor Ujguriában néhány fokos hideg a jellemző, itt sokkal hidegebb tud lenni, pár hétig. Nyáron természetes, hogy meleg van, de azért nem olyan forróság, mint Gilgitben vagy Iszlámábádban, ahol nem ritka a 40-45 fokos hőség sem.

Állatfajok közül a barna és fekete medve, a kék zerge, a kőszáli kecske, szarvasfajok, a vörös róka, a farkas, sőt a hópárduc is jelen van a tibeti vadszamárral együtt. Különbéféle sasfajok, szakállas keselyű, sólyom, karvaly, vércse, bagolyfélék megélnék, mert emberközelségben megvan az egér, mezei pocok stb. A háziállataik – mint nálunk a Kárpát-medencében: kisebb testű szarvasmarha, ló, szamár, juh, kecske, bivaly és baromfi; a kutya és macska szintén természetes.

A sziklákra vésett feliratok és domborművek kísérik az ősi Selyemút számos útágát, az egyik összekötötte a Tarim-medencét Kínával, a másik a virágzó Indus-völgygel. Ez az út a Karakorum hegységben és a Hunza-völgyön keresztül vezette a kereskedőket és az utazókat, akik mintegy 50 ezer sziklarajzot és domborművet alkottak, és 5000 feliratot készítettek a Selyemút 100 kilométeres szakaszán. Az ábrázolt témák és az egyes korszakok domináns kultúrájához kapcsolódnak. A legrégebbi alkotások az őskortól kezdve egészen Kr. e. 5000-ig terjednek. Ma ezek ugyanúgy hozzátartoznak a tájhoz, mint a flóra, a fauna és maga a kultúrtáj.

Gazdaságról és a hétköznapiokról

A burusho-hunza lakosság, Ralph Bircher szerint, körülbelül 150 faluban éli mindennapjait. A burusho társadalom köré négy fő apai klán csoportosul, mindegyikük Baltit városában élnek, és néhány kisebb klán távolabb, a régió különböző távoli pontjain található.

A bar, bare és sis csoportok mezőgazdaság területén tevékenykednek. A baldakuyok és a tsilgalashok szállítással és fuvarozással foglalkoznak; a berichok indiai kovácsok és zenészek. Az állam vezetője, az államfője volt akit a kalifátus nevezett ki. Az ő feladatainak ellátásában segítséget nyújt a nagyvezér. A mir és a nagyvezér feladatai közé tartozik az igazságszolgáltatás, a helyi szokások, ünnepek és fesztiválok irányítása. A falu kinevezett vezetője az arbob (főnök) és a chowkidar (fegyveres őrmester), aki a rendfenntartás felelőse.

A burushok önálló farmergazdák, akik teraszosan művelt földeken növényeket termesztenek nagy tengerszint feletti magasságokban. Főbb terményeik a búza, az árpa, a köles, a rozs, a hajdina, a Jób könnye, a rizs és a kukorica is, a burgonya, a borsó, a bab, valamint különféle gyümölcsök és zöldségek. A kiskertekben mustár, menta, kakukkfű, saláta, pasztinák, torma, csicseriborsó, sárga- és fehérrepa, káposzta, dinnye, uborka, tök, lopótök, csillagtök, karalábé, hagymafélék, de van már paprika, paradicsom és padlizsán is. A gabonaföldeken szénaboglyák sora látható, a szalma gyűjtéséhez 3-5 ujjú gereblyéket

használnak. Jellemzően színes ruhaviselete van a nőknek – kalappal, ami nem szokványos öltözet mohamedán vallásúak körében. Szorgosan gyűjtik továbbra is a gyógyító és fűszert adó fajokat, amit naponta használnak, akárcsak a magjáért termesztett lent.

Az állattartásba beletartoznak náluk is a szarvasmarhák, a lovak, a kecskék, a juhok és a baromfik, de továbbra is vadásznak az élelmiszerkészletük kiegészítésére.

Sajátosan racionális a lakáskultúrájuk (Csáji 2004 tudósításában). Létezik a nagyszoba és egy tárolóhelyiség, s a bejáratnál vagy az emeleten tornácot alakítottak ki, viszont alig hagytak ablaknyílást, védelmi okokból. Csak újabban vannak ablakos házak. A mellék-helyiség tisztálkodásra, biológiai szükségletek céljára szolgál. A rokonsági kapcsolatot tükrözte az egymás mellett sorjázó házak sora, meg védelmi célt is szolgált. A hunza házak együttese alkotta a falvakat, egyetlen ki- és bejáratral, ezek voltak az erősített házak (khun). Házi oltár is volt a házakban, a favázas házak szabadkéményesek voltak, akárcsak nálunk. A nagyszoba falán szőnyegek csüngtek. A lakóházak mellett méhkaptárak és a tüzelőnek való öreg barackfákat helyezték el. De barackfából használati tárgyakat is faragtak, ugyanúgy, mint cseresznyéből és dióból.

Az Ultar-hegycsúcs és a Hunza folyó mágikus szerepet betöltő földrajzi helyek. A csúcs lakói, annak is a felső részén élnek – a különféle szellemi lények, a tündérek világa a való világ hasonmása növényeivel, gyümölcsfaival és állataival együtt. Több olyan ünne-pük van, ami nálunk is jeles nap. Téli napforduló december 21-én, amikor tüzes kereket gurítanak le a szakadékba. Vagy március 21-e a tavaszi nap-éj egyenlőség ünnepe, a tavasz beköszönte előtt elvetik az árpát, egyben könyörögnek a jó termésért. A thám, azaz a hunza uralkodó azzal tette régente még kedvesebbé az égieknek e napot, hogy az árpaszeme-eket aranyporral keverve vetették el. Fontos a zöldbe borulás ünnepe is, ez az öntözőcsa-tornák karbantartásának és megnyitásának a napja. A közösség minden tagjának egyaránt a javát szolgálja – viták nélkül, közös erőfeszítéssel működtetik az öntözést. Mint az egyik tudósítónktól tudhatjuk, az újra működő csatornák vízébe néhány csepp sárgabarackmag-olajat cseppentenek, és feláldoznak ilyenkor egy kecskebabot az égieknek.

Életerejük titkát egyedül táplálkozási szokásaikban találták meg. A hunzák a zöldségeket és gyümölcsöket, a gabonaféléket, a tejet és tejtermékeket főzés nélkül – tehát szinte kizárólag nyersen fogyasztják! Húst pedig csak igen ritkán esznek. Egyáltalán nem használnak hántolt, azaz fehér rizst, cukrot és sót, a szintetikus táplálékokról még csak nem is hallottak. Az energia hiányos Hunzában, gazdasági kényszer a tüzelőanyag-fogyasztás minimumra szorítása. Ezért főznek rendkívül keveset, és eszik az ételeik legalább 80%-át nyersen. Rengeteg sárga-és őszibarackot, körtét, almát, szilvát, szőlőt, cseresznyét, szedret, fügét és sokféle dinnyét, továbbá vadon termő bogyóféleket esznek. Fő élelmiszereik ezenkívül még a búza, az árpa, a köles, a hajdina, illetve egy Jób könnyének nevezett fűféle gömbölyű magjai.

Nyáron a gyümölcsöket tehát nyersen fogyasztják, télen és tavasszal pedig szárítva. Hunzában a tipikus téli reggeli szárított barackból és kölesből készített kása, melyet frissen őrölt lenmaggal szórnak meg. A zöldségek közül a mustárfű, a spenót, saláta, a gyökerek, mint a répafélék, a paszternák, a burgonya, a torma; a babfélék, a csicseriborsó, a lencse és más csíráztatott hüvelyesek, valamint a tökfélék. Sok füvet is használnak étkezési és gyógyászati célra egyaránt, így például a mentát vagy a kakukkfüvet. Lenmagot ugyan-csak természetnek, és kevés olyan ételük van, ami ilyen vagy olyan formában ne tartal-mazná. A friss csöves kukoricát is nagyon szeretik, ezt sem főzik meg. Télen a hunzaiak beáztatják a lencsét, babot, borsót, majd nedves ruhán kiteszik a napra, és akkor fogyaszt-ják őket, amikor csírázni kezdenek.

Táplálkozási szokásaikat a húsmentes életmód jellemzi. Fő táplálékforrásaik a zöldsé-gek, gyümölcsök, gabonafélék, tejtermékek, melyeket nyersen, főzés nélkül fogyasztanak. Szintetikus táplálékról nem hallottak, nem esznek hántolt rizst, cukrot, sót. Hunza kenyér,

Chapatti kenyér általában friss magvakból, elsősorban búzából, árpából, hajdinából és kölesből készül. Ezek a finom, lapos kovásztalan kenyerek fontos részei a tápláló étrendnek.

A hunza felnőttek 50 gramm protein, 36 gramm növényi zsiradék és 354 gramm szénhidrát elfogyasztásával valamivel több mint 1900 kalóriát vesznek magukhoz naponta (egy átlag európai napi energiabevitelére 3300 kalória).

A hunzák földjén a pénz szerepét alig ismerték-ismerik, egy ember gazdagságát a birtokában lévő sárgabarackfák számán mérik. Minden utazó említést tesz a hunzák hatalmas sárgabarackligeteiről. A nálunk is termő gyümölcsöt az év minden szakában fogyasztják, amikor friss a termés, de a magját nem dobják el, hanem a napon megszárazítják, s elteszik télire.

Naponta akár 30-50 barackmagot esznek meg. Ebből préselnek olajat, amellyel sütnék-főznek, s még kozmetikumként is használják. Asszonyaik arca a préselt barackmagolajnak köszönhetően még élemedett korban is ráncatlan, bársonyos. A fehér hun nők egyik jellegzetessége – és büszkesége – a ténylegesen 15-20 évvel kevesebbnek látszó életkor.

Gleccserek olvadékvizét isszák. Rengeteget dolgoznak a földeken, napi 7-10 órát is. A gabonafélék közül a búzát, árpat, hajdinát, kölest és Jób könnyét termesztik – melyet mi a rák megelőzésére használunk, mert gátolja a rákos sejtek osztódását, de jó például reuma ellen is. A Jób könnye egy növényritkaság, a pázsitfűfélékhez tartozik. Hüvelyeseket is nagy mennyiségben fogyasztanak – természetesen nyersen –, de azt előbb kicsíráztatják. A csírás magvak vagy a sárgabarackmag szerepe a rákos sejtek megfékezésében kétséges. Szabó László Gyula fitokémikus professzor ezt nyilatkozta feltett kérdésemre: „Sajnos nem alkalmas rákellenes szernek (ti. a barackmag). A cianogén glikozidok ugyan toxikusak, de nem szelektívek. A sárgabarackmag laetrit nevű cianogén glikozidja éppúgy nem alkalmas, mint a búzafű vagy a keserű mandula hatóanyagai. Sok népi szert tartanak rákellenesnek, de farmakológiai módszerekkel még preventív sejtvédő hatásuk sem igazolható.”

Hunzában a tipikus téli reggeli szárított barackból és kölesből készített kása, melyet frissen őrölt lenmaggal szórnak meg. A zöldségek közül a *mustárfű, a spenót, a saláta, a gyökerek, mint a répafélék, a paszternák, a burgonya, a torma; a babfélék, a csicseriborsó, a lencse és más csíráztatott hüvelyesek, valamint a tökfélék* ismertek. Sok fűvet is használnak étkezési és gyógyászati célra egyaránt, így például a mentát vagy a kakukkfűvet. Lenmagot ugyancsak termesztnek, és kevés olyan ételük van, ami ilyen vagy olyan formában ezt ne tartalmazná. A friss csöves kukoricát is nagyon szeretik, ezt sem főzik meg. Télen a hunzaiak beáztatják a lencsét, babot, borsót, majd nedves ruhán kiteszik a napra, és akkor fogyasztják őket, amikor csírázni kezdenek.

Kelesztett (gyáling, dirám fiti) és lepény- (chapatiszerű) kenyeret egyaránt készítenek, de alkalmanként különleges barna és fehér puha kenyeret is fogyasztanak.

A Hunza Pakisztán, azaz egy iszlám országnak része, mégis a Hunza-, Puniál- és Lallash-völgy lakói bort erjesztenek és pálinkát is főznek. A bort agyagedényben, földbe ásva érlelik, főleg szőlőből, málnából és faeperből készítik. A gyümölcsöt kézzel, vagy valamiféle faeszközzel zúzzák össze, cefrén erjesztik, a seprőről leválasztva tárolják a bort. A pálinkalepárló edények ugyancsak agyagból vannak, amelyeket rézcsővel kapcsolnak össze. Ezek az egyszerű eszközök kapcsolatban vannak a patak, vagy az onnan kiágazó öntözőcsatorna vizével. Főleg sárgabarack, cseresznye, olykor málna vagy a fa-eper szolgáltatja a nyersanyagot. Csáji megemlíti, hogy kétszer párolják le és 25-30 fokra állítják be. A tárolásra zírőköszerű anyagból készített edényeket használnak. A bor neve mál, ami szőlőből készül – az shún, távolabb délen mo, bo néven ismerik. A pálinka neve arak. Lopótököt is használnak tárolására (puún), s van 4-4,5 l-es kancsóféle (báli) is, amit mérőnek is használnak.

A hunza tabu, a mára egészen 1970-ig nem volt érvényes a borra és pálinkára. Például aki szeszes italt iszik, ma sem mehet be az imaházba (jamat khána).

Fő gyümölcsük – a sárgabarack

A Kínából származó *Armeniaca*-fajok a Selyemút útvonalán több helyen is „elakadtak”, így a Fergánai-medencében, a Hunza-völgyben, Közép-Ázsia más részein, Irán és Örményország területén, valamint a Török Birodalom mezopotámiai részén. Közben számtalan genetikai és ökológiai alakkal gazdagodtak, amit spontán kereszteződések, kiválogatások, a szélsőséges ökológiai adottságok kiváltotta változások biztosítottak. Ma kevésbé figyel a kertészet, a biológia tudománya olyan tényezőkre, amelyek etnikai és civilizációs hatásai folytán is hatnak egy adott faj domesztikációjára. A kultúrnövények csak akkor maradnak valóban az emberiség „jőtevői”, ha sem a vad alakokkal, sem a termesztett fajták sokféleségével nem bánunk mostohán. A Hunza-völgy szépséges táján a sárgabaracknak olyan formái alakultak ki, melyek megőrzése mindannyiunk feladata – a tradicionális termesztési és használati módszerekkel együtt. Az írásunk a saját hagyományaink megőrzésének fontosságára és a hozzá tartozó régi fajták, művelési és gyümölcshasználati formák megőrzésére és megfelelő génforrások hazai kipróbálására is ráirányítja figyelmet. A hunza (buruso) nép hite a sárgabarack kapcsán (antikarcinogén hatás, életkor-hosszabbító szerep stb. megítélésében nem a szerző kompetenciája, ezért nem foglalkozunk vele).

A pakisztáni északi hegyek között élők megélhetése sajátos, a háztartások biztonsága a családi mezőgazdálkodásra (50%) támaszkodik, noha magas hegyek övezik. Jelentős a turizmus és a horgászat (42%); a modern kisvállalkozások aránya 6%, a napszámosok aránya 2% – írta egyik helybéli tudós barátom. A gabonafélék közül elsősorban a búza, árpa és Jób könnye adnak kenyeret az embereknek; a takarmánynövények termesztése az állattartásban fontos. Sokféle gyümölcs termesztése jellemző és sajátos a Hunza-völgyben. Az alma, körte, őszibarack, cseresznye, mandula és dió mellett a sárgabarackfák a legfontosabbak.

A gyümölcsfélék körében az eltarthatóság, pl. az aszalhatóság kiemelkedő szempont, ugyanis a saját családi szükségletre termelés segíti a téli inséges időket átvészelni. A Hunza-völgyiek kikérdezésében részt vevők a sárgabarackot jelölték meg legfontosabb gyümölcsnek (86%), mert az alapvető létfenntartásukat jól szolgálja. Friss sárgabarack, az aszalt barack és a magbele télen fő csemege. A legtöbb fűtőanyag belőle származik (fája, kómagja). A magból sajtolt olajat többféle módon hasznosítják, egyik – mint a Cotti-Alpokban honos alpesi baracknál, az *Armeniaca brigantiaca* magját, a keserű magbelűek olaja csak a világítást szolgálja. Ebben hasonlít a két távoli hegyvidéki táj felhasználási módja. A sárgabarack után népszerűségben az alma következik (10%), azok a fajták a közép-ázsiai vad alakokhoz állnak közel (Surányi 2011).

A sárgabarack – köztudott – elsődlegesen Kínából származik, ahol több mint 4000 éve termesztik; Indiában és Tibetben is előfordultak kultúralakjai, amelyek a völgyekben termesztett barackfajtáknak ősei. A hunzák, vagy burusok, akik az észak-pakisztáni Himalájában élnek, ők is több mint 1500 éve termesztik és értékelik e gyümölcs egészségvédő szerepét.

A hosszú adaptációs idő révén a sárgabarack nagyon jól alkalmazkodott a régióhoz, ami nem meglepő, mert régóta tudták, hogy montán elem a természetes vegetációban. A Hunza-völgyben és völgyágaiban fája bővelkedtek a száraz belső, hegyi völgyekben, 1200-2900 m tengerszint feletti magasságban. Ezeket a rendkívül magas, kopár hegyeket nagyon kis folyóvölgyek teszik mozaikossá. Kedvezett is az itt élőknek, hogy önálló mini

királyságaik egymástól és távolabbi hatalmi központoktól izolálódtak a közelmúltig. Számukra tehát az ottani életvitel magától értetődő volt. A sárgabarack fontos táplálékuk maradt a mai napig, egész nyáron friss gyümölcsöt szolgáltatott, mivel a fajták sokfélesége közel három hónapos érési szezont biztosított. A téli szezonban pedig az aszaltványa, magbele és a vermelt gyümölcse (mert ott létezik tárolást bíró alakforma!). A friss gyümölcs és aszaltványa forrást adott ételeikhez (kenyér, szós, sütemény, olaj), a keserű magvak olaját lámpákra és a fája pedig szolgáltatott – mint említettük.

Indo-Pakisztánban a sárgabarack valószínűleg Iránból és Afganisztánból (Gina) érkezhetett, de a Fergánai-medence szerepe sem zárható ki. Pakisztánban sárgabarackot nemcsak a Hunza-völgyben, hanem Khyber Pakhtunkhwa, Potohar és Murree Hills Punjab, Észak-Kashmir térségében és Beludzsisztán tartományban szintén termesztik.

A Gilgit-Baltisztánban a családok többsége baracktermesztéssel foglalkozik. Egy átlagos háztartásnak 28 fája van, amelyből legalább 9 termő, ezek évente kb. 750-800 kg termést adnak (1989-es adat). Az a gyakorlat, hogy a legjobb fákról származó magokat nevelik fel fának, így hihetetlen változatosságot teremtettek, mert az ottani fajták idegen virágport és poszméheket igényelnek, lévén idegentermékenyülők. Sok évvel ezelőtt ráadásul a gazdák megtanulták átültetni a magoncfákat – erősítési céllal, szinte minden faluban a kedvenc helyi fajták ezért megmaradtak. Számos falu felmérésében a pomológusok és szociológusok 150-180 különböző fajtát is listáztak. Összességében a jó minőségű Hunza-völgyi sárgabarackot változatos gyümölcsméret (koronán belül és fajták összehasonlításában), igen magas oldható szárazanyag-tartalom és viszonylag kisméretű mag, jobbra édes magbél jellemezi. A gyümölcs mérete náluk nem annyira döntő kritérium, mert a gyümölcsöt felezve leginkább megaszalják, sőt a kisebb gyümölcsök a nyár végén előbb is veszítik el a felesleges vizet.

A sárgabarack termesztése tehát messze a legfontosabb megélhetési forrás; közvetlen gazdasági potenciállal rendelkezik; Gilgit-Baltisztánban évi 60-70 ezer forintnak megfelelő bevétel van a háztartásoknak. A gazdáknak ma az a fő gondja, hogy „ahány fa, annyiféle” – ez megnehezíti a termés hasznosítását, feldolgozását. A Hunza-völgy ez idáig a sárgabarack genetikai változatainak legnagyobb területe; hozzáfoghatónak csak a Fergánai-medence barackfái vagy a kazak vadalmaerdőségek tekinthetők.

Mint említettük, nagy a genetikai és küllemi változatosság: Helmand, Wahphochuli, Lonakpochuli, Sherakarpochuli, Shakhanda, Margulam, Karpochuli, Ambah, Staachuli, Khochuli, Brochuli a legismertebb barackfajták. Az ottani pomológusok szerint a Dugli, Neeli, Bedeiri, Chalpachu, Loli, Frugui, Khormagui, Alishah kakas, Margulam halmon és Kachachuli ugyancsak értékes fajták. A magas szárazanyag-tartalom mindegyik helyi fajtára jellemző (fontos az aszalhatóságban!), a Margulam ízben és zamatban, a Kachachuli magbél nagyságban legalább annyira különleges, mint hogy teljes éretten a húsa alig löttyed meg. A helyi neve az utóbbira utal: „nem érik túl”! Alishah kakas és Dugli legjobb aszaltványának, de aszalni klimatikus és beltartalmi okokból szinte mindenféle helyi fajtát lehetséges.

Számtalan fajta és alak létezik, különböző időpontban érnek a Hunza-völgyben és környékén, de a helyi fajták virágzása március elején kezdődik – és fajtától, évszaktól függően két hétig tart, azaz nem húzódik el. A szélességi fokokból eredő klímahatás nagyon korai virágzást hozhatna, de a magassági tagozódás szerencsére késlelteti azt. Olykor komolyabb fagyok is előfordulnak, bár sokkal ritkábban, mint a Kárpát-medencében.

Jelentős piaci teret biztosít a baracknak a fő érési szezonon átívelő, meghosszabbított eltarthatósági és egymást követő fajta érési sorozatok, vagy az aszalt fajták – különösen az alföldi nagy kereskedelmi központok révén. Úgy tűnik, hogy mintegy 60 fajta termesztett, a Gilgit-Baltisztánon kívüli városi piacokon a Halman, Karfochuli, Marghulam és Sharakarfa a legkeresettebb. A Hunza-völgyben és távoli piacokon a világtrendnek meg-

felelően – szinte csak a nagy gyümölcsű fajtákat keresik. Az Alishah kakas és a Kachachuli azért is értékes, mert ezeket sajátos földbeli vermelőkből hosszabb ideig frissen tudják tartani, amit a talajhőmérséklet és a használatos szénaféleségek biztosítanak. Tőlünk 6500 km távolságra a hűtőszekrényt és a mélyhűtést képesek mellőzni.

A gyümölcs aszalásában egy legendát el kell oszlatni, a hunzák az aszalványokat kéndioxidral füstölik, ami a barnulást megakadályozza. Valódi, nem kénezett barackot ezért mutatunk be egy szakmai lapban, mint kivételes terméket. A füstölés higiénikus ugyan, alacsony a költsége, de nem egészségbarát. Kényszerű megőrzési technika, amely megőrzi a hús színét, némiképp az ízét. Újabban Na-metabiszulfit oldatába mártással is próbálkoznak. Maga az aszalás felezett, vagy szeletelt húsu barackkal történik; tiszta kőzetre terítve 6-9 napig tart, ekkor 20%-nyi vizet tudnak így elpárologtatni. Kémiai kezelés nélkül az aszalvány egyenetlen sötétbarna színű és változó keménységű aszalványt adna. Megfigyelték azt is, hogy végig az intenzív napsugárzásban a polifenolok barnító szerepe kevésbé érvényesül, mintha mesterségesen végezték volna a szárítást.

Agha Muhamed Ajmaltól és Mubashir Abbasztól kapott információk szerint Pakisztán több termesztőközterében foglalkoznak már a sárgabarack és szilva különféle fajhibridjeinek kipróbálásával, így a plumcot (50–50% szilva + sárgabarack), aprium (75% sárgabarack + 25% szilva) és a pluot (75% szilva + 25% sárgabarack) termesztésével. Nyilván nincs lehetőség innen befolyásolni a programot, de a világ elzárt részén a sárgabarack genetikai értékeinek s a biodiverzitásnak megőrzése érdekében a Hunza-völgyben szükséges lenne megőrizni a buruso népcsoport formálta történelmi termesztőfajtát és barackfajtáikat...

A pakisztáni kollégáim közlése aggodalommal tölt el, mert épp a mai helyzetben az egyszerűsítés és egyöntetűség került a zászlóra, sajnos ők sem hangsúlyozták kellően a tájfajták szerepét. És nem látva meg, valamint nem számolva még azzal a gonddal, ami már jelentkezik a banán, az ananász, a kakaó, a kávé és az igazi vadalma (kazak erdősegek) és dió (üzbégek és kirgiz erdők) esetében: elvesznek a betegségek rezisztencia forrásai és szívós ökológiai alakjai. Ennek barackos példája lehetne a Kécskei rózsza C. 671/a és 671/b esete: már génbankban sincs meg, csak a Magyar Posta levélbélyegén tudtuk megőrizni.

Az ottani fő fajták gyümölcsszínje és érési ideje a termőhelyükön (Surányi 2018).

Fajta	Gyümölcsszín	Érés idő
Sherakarpochuli	fehér	júl. eleje – aug. közepe
Helmand	fényes piros	júl. vége – aug.
Stachochuli	világospiros-barna	júl. – szept.
Lonakpochuli	világospiros	aug. eleje – szept. közepe
Brochuli	világossárga	aug. közepe – okt. közepe

Hasonlóságok és különbségek, egyben a tanulságok

Írásunk két nagyon különböző és távoli táj sárgabarack-termesztésre vonatkozó hagyományait próbálta vázolni. Eleve különbözőek a tájtörténeti sajátosságok: ott magas hegyek és a megközelíthetlenséget alig feloldó országút, itt pedig, Kecskemét vidékén már csak az egykor jól működő hagyományos növénykultúra és életmód emlékei éltek a hagyományokat. A szerző történeti-ökológus, botanikus, így sem misztikum, sem mesészerű tényeknek nem lehet a foglya, és ügyelt arra is a tanulmányban, hogy sem a barackmag,

sem a fehér hun-magyar rokonság humángenetikai kérdéseiben (vö. Pamjov és munkatársai, 2016) meghagyta a véleményformálást az illetékes szakembereknek. Persze akkor felmerül az Olvasóban, mi hozta egy összegzésbe a két vidéket. Természetesen a sárgabarack életmódot is formáló szeretete.

A mongol invázió népességpusztítása, a török hódoltság és az ökológiai állapot romlása után nem alakult ki olyan helyzet, ami a véletlenek folytán ne tette volna sárgán virágzóvá a tájat barackérés idején. Tehát itt az elnéptelenedés, a futóhomok nem jelentett akadályt egy nagyszerű hagyomány kiteljesedésének. A Hunza-völgyben egészen más a környezeti állapot, ott a 7000 m-es hegyek s bővizű folyók, itt meg Bács-Kiskunban legfeljebb a Szolnoki-, Kőrösi-, Vaccsi-, Budai- és Máriahegy pár méterrel magasodó dombocskái – folyóvizek nélkül léteznek. Ebből adódóan nagyobb is a veszélyeztetettsége, mert itt Kecskeméten minden együtt van, ami akadálya lehet és lett a sárgabarack-termesztésnek. El is tűntek a régi kecskeméti fajták, melyekről még 1985-ben is büszkén beszámolhattam az ISHS VII. Sárgabarack és Gutaütés Élettani és Ökológiai Szekción előadásomban – épp Kecskeméten.

Még mindig nem késő, de sürgősen kellene lépni, mert megvan a hely is – hátha az elhatározás is meglesz, mert nem az iparosítással és útpépítésekkel van a gond, hanem azzal, hogy ezek mindig értékes mezőgazdasági területeket vonnak el örökre. Ezek már nem rehabilitálhatók. Mint az a fekete kajsz (igen, fekete!), amely az 1950-es években még szépen díszlett Hetényegyháza határában és a Ceglédi Gyümölcskutatóban, ma már csak Törökországban és Közép-Ázsiában láthatom meg a C. 308 jelű klónfaját.

Tudomásom szerint Gilgitben csak egy általános képzést biztosító főiskola van, de az ottani ember érti, megérti, ha veszni hagyják a hagyományaikat, saját jövőjüket is veszélybe sodorják. Ott mi lenne, ha a hömpölygő Hunza vize, meg a szűklátókörű gazdaságpolitika veszni hagyná azokat a remek fajtákat, amelyek ott másfél ezer év alatt „elcsatangolva” Tibetből és a Fergánai-medencéből híressé tették a Hunza (sárgabarack)-völgyét. Nem érdekes egyáltalán, hogy egy népnek az ún. hetes mohamedán az irányzata és a hitbéli meggyőződése vagy érti-e még a tündérhívó zenét, hanem az a fontos, hogy minden értéket megőriznek, és ezért megmaradtak... Bizony kellene az ilyen példák, amikor az „ún. fejlettebb és európai szemléletet” a vélt gazdagodás megzavarja, és értékválság alakul ki.

Hat-hétezer méterrel távolabb az égtől a barackfák itt is mosolyoghatnak újból, ha a magyar ember is akarja...

Irodalom

- Abbasz, M. 2017. *Production and handling of apricot in Gilgit-Baltistan* (personal informations)
- Ajmal, A. M. 2017. *Apricot in Gilgit-Baltistan* (personal informations)
- Csáji L. K. 2004. *Tündérek kihalófélben I–III. köt.* Napkút Kiadó, Bp.
- Erdei F. 1937. *Futóhomok.* Athenaeum, Bp.
- Pamjov, H. – Fehér T. – Németh E. – Csáji L. K. 2016. *Genetika és őstörténet.* Cédrus Művészeti Alapítvány–Napkút Kiadó, Bp.
- Surányi D. 2010. *Kecskeméti baracksírató.* Forrás 42 (12): 63–78.
- Surányi D. 2011. *A sárgabarack, Armeniaca vulgaris* Mill. SZIE Kiadó, Gödöllő
- Surányi D. 2018. *Sárgabarack a világtól elzártan.* Kertészet és Szőlészet 2018. 67 (17): 12–14.
- Szabó L. Gy. 2018. szóbeli közlés