

# Surányi Dezső

## Kecskeméti baracksirató

A tradíció még feltámasztható?

### Elöljáró szavak

Járom a júliusi piacokat régóta Kecskeméten, keresem azt a finom gyümölcsöt, amelyet gyerekkoromban „mézédes, lötyös kajszinak” is mondtunk Csongrádon – akkor viccelődve, pedig de jó lenne most is élcelődni vele... Helyette van, amit hoznak. Már feledésbe merültek az Öreg templom melletti piac kajszibarackhegyei, akárcsak az utolsó „fellángolást” képviselő MSzBT Mgtsz gerőmajori barackosának fája, vagy irodalmi leírásai is. Igen, ez volt a kecskeméti sárgabarack, a kecskeméti kajszikajszi. Ma az interneten 67 oldalas jegyzék olvasható a kecskeméti barackpálinkáról, de egyetlen oldalas sem a régmúlt termesztéséről. Hogy ne juthasson a gyermekkorunk szépséges meséinek sorsára a barack (ti. hogy emlékkép legyen), számadást kell végeznünk a múlttól és a rossz lépésekről. Ahhoz azonban ismerni kell e Kecskemétet is formáló – és polgáriasító – gyümölcsünk történetét.

Ma olykor abban sem lehet biztos a sárga húsú gyümölcsöt kémlelő vásárló, hogy valóban nyári barackot, azaz örmény almát lát-e, amit sokáig sárgabaracknak neveztek, de rontottak a szaknyelvünkön, mindegyik kajszibaracknak neveztetik. A 20. század elején kezdtek ugyanis elspórolni a narancssárga szónak, az ámbraszínű jelzőnek megfelelő kajszin jelzőből a hosszú i betűt. Ami valószínű, a gépírás elterjedésének következménye is volt. De ha már rövid az i betű, minek az n betű – gondolhatták? Hát azzal is megrövidítették e szegény, remek gyümölcsünket. Így aztán a sárgabarack név valamiért nem volt már megfelelő, helyette minden sárgabarackot, amely nem lándzsás levelű fákon terem (ez az őszibarack, amely lehet sárga húsú is, meg nyáron érő is – igaz), kajszinak, kajszibaracknak kezdtek nevezni mindenféle sárgabarackot.

A szerző most nem nyelvtörténeti értekezést kíván írni, de tudománya és szakmai felelőssége okán kénytelen azt kimondani, hogy a kajszibarackok csak az egyik csoportja (convarietasa) a sárgabaracknak, mégpedig a convar. *vulgaris*-nak (kajszikajszi!). Az *Armeniaca*-nemzetség legnagyobb faja az *A. vulgaris*, amelynek létezik még kis gyümölcsű (convar. *minor*), édes magvú (convar. *dulcis*) és lapított termésű (convar. *persicoides*) alakja is. De ez csak még egyetlen faj elfogadott rendszerezése. Sorakoztathatók a további *Armeniaca*-fajok is, amelyeknek ez ideig csak nagyon kis súlya volt a magyar sárgabarack-termesztésben, a fajtái körében. De... lehet másként (pl. kanadai, afgán, perzsa, amerikai stb. fajták révén)! Olyan méretű a globalizációs hatás, az idegen fajták beáramlása, betörése az országba, hogy számolnunk lehet velük. A kajszibarack név tehát egy meghatározott csoportra foglalt, s ezért célszerű is visszatérni hozzá, mint Borhidi akadémikus tette rendszertani munkájában...

A mandzsu (*A. mandshurica*), szibériai (*A. sibirica*), japán (*A. mume*), japán (*A. ansu*), tibeti (*A. holosericea*) is mind sárgabarackok, valamelyik finom, másik alig fogyasztható. Viszont az emberi ész és szorgalom csodát művelt velük. A kínai géncentrumból eljutott a sárgabarack Közép-Ázsiába, ahol spontán módon, vagy emberi közreműködéssel édes magvú és zamatos, illetve sokkal nagyobb lett a barack, mint az elsődleges őshazájában. Nagy kérdés, miként került vissza az újdonság gyümölcs oda, ahol vad alakjaiban (savanyú húsú, keserű magvú és apró gyümölcsű) nem figyeltek fel rá az emberek. Kutatásaink szerint a sárgabarack elég gyors terjedésének a természetes segítője a Selyemút volt, nélküle e gyümölcsnek ókori karrierje el sem volt képzelhető Mezopotámián át Törökorszáig, vagy éppen a Balkánig. Az elmondottak a nagyobb gyümölcsű és finom sárgabarackok terjedésére vonatkozik.

Ennél sokkal bonyolultabb, így történelmileg szövevényesebb annak az apró sárga gyümölcsű *Armeniaca*-nak elterjedése az Óvilágban, amely a Kr. e. 1. évezredben már az orosz és ukrán steppéken jelen volt – és bizonyosan állítható, része volt a népvándorlás kori növényfaj-cserélődéseknek, így a honfoglalásunk rejtett háttéreményeinek. Annál is inkább, mert a pannóniai tartományokban már ismerték, bizonyosan fogyasztották is, sőt használta a római konyha. Hogyan lehetne akkor elképzelni Apicius könyvében a sárgabarack római tartósítását, a barackos sertésbordát vagy egy speciális előételt, ha nem természetették volna helyben... A tengeribaracknak, máskor majombaracknak (majd erre később még visszatérünk) mondott apró gyümölcsű sárgabarack a keleti steppéken a cseresznyeszilvával is találkozott, spontán hibridjeiből alakult ki a fekete barack/kajszi (*A. dasycarpa*). Nálunk egyetlen példánya ismert biztosan, Nyujtó és munkatársai az '50-es években Hetényegyháza határában találták az anyafát, amit C. 308 myrobalán (fekete) kajszi néven írtak le.

Bizony kétségekben is vergődik a specialista, aki nemcsak a különleges igényű gyümölcsfaj biológiai karakterét, hanem a kultúrtörténetét is jól ismeri. Akkor járunk el tehát helyesen, ha a sárgabarack elnevezést, „mint gazdasági gyümölcsfaj” értelemben használjuk, és beletörődünk abba jelen pillanatban, hogy a régészeti leletanyag, a történeti források még nem elégségesek a hazai sárgabarack meghonosodásának pontos rekonstrukciójához. Ráadásul létezik olyan ún. kist faj is, mint az *A. cocomila*, azaz álkajszi a Balkánon vagy a Cõtti-Alpokban endemikus *A. brigantiaca*, amelyek azonban sem a biológiai és ökológiai lehetőségeik, sem a velük kapcsolatba került népek találékonysága révén nem tudtak széles körben természetközeli kultúrnövényekké válni – ezek is sárgabarackok, de nem kajsziak...

## A sárgabarack az ókori Kínából Európába

Több mint száz évvel ezelőtt Entz Ferenc még azt írta, hogy „Európában Magyarország a kajsziabarack valódi hazája”, ami azonban enyhe túlzás. Viszont Vavilov (1934–1935) szerint az első, a második és a negyedik géncentrumban őshonos a sárgabarack, tehát Kínában, Közép-Ázsiában és Elő-Ázsiában. Az „elsődlegesség” azonban mind ez idáig nyitott kérdés. A géncentrumokban annyi a közös, hogy mind az északi félteke 40. szélességi foka közelében található. Már De Candolle (1894) nagyon meggyőzően bizonyította a sárgabarack kínai eredetét. A közép-ázsiai domesztikáció prioritását, vagyis Szogdiána jelentőségét Laufer (1919) hangsúlyozta, de az örmények maguknak hagyták meg e lehetőséget.

A legrégebbi magleletek ugyan üzbég, tadzsik és örmény ásatásokból származnak, ez azonban még önmagában nem jelenti, hogy legkorábban ők foglalkoztak vele. Régebben

Timkó (1971) igen jó összefoglalást adott az örmény archaikus korról. Kr. e. 2500–2000 táján az urartuiak teremtették meg a Van-tó környéki műveltséget, a semita népesség és kaukázusi elemekkel keveredett, s a közvetítő kereskedelemben is jeleskedtek az ókorban. Történetüket Faustus és Moses Choreni dolgozta fel – gazdaságtörténetileg is. Többek között – ebből tudjuk meg, hogy Ecsmiadzin környékén az első századokban különféle gyümölcsfajok kertjei díszlettek, s gondozásukban az örmény szerzeteseknek jelentős szerep jutott.

Arzumanjan (1970) szerint a Jereván melletti Karmir blur erődjének ásatásakor, a Kr. e. 8. századból származó sárgabarackmagvakat találtak. De ennél jóval korábbi leletekről is tudunk. Arakeljan (1951) Garni vára és Sengevit romjai között közel 5000 éves barackmagvakra bukkant, a legrégebbi kőmag Ani városánál került elő. Arakeljan véleménye szerint a sárgabarack Közép-Ázsiából kerülhetett oda. Vagyis a neves archeológus megerősíti, hogy az Oksza (Amu-Darja) és Jakszara (Szir-Darja) közötti régió kiemelkedő szerepet töltött be a barack kultúrába vételében és elterjesztésében. Néhány más, így arab és keleti kútfő is tud az itteni ősrégi barackosokról.

Az örmény szerzők és bizonyos orientalisták eltérően ítélik meg a Selyemút szerepét, mégis úgy tűnik, hogy a kínai őshonosság kétségtelen. Kínából egyébként több *Armeniaca*-faj származik. A legfontosabb ókori domesztikációs színhelyek azért is ellentmondásosan szerepelhetnek a forrásokban, mert adatbeli tévedések (taxonómiai gond), pontatlan fordítás, az írásos anyagok szövegkopása félreértésekhez vezethetett. Lehetséges, hogy a sárgabarack igen hamar Kínából elkerülve, a Fergánai-medencében és a két folyó között önállósult, majd visszakerült az eredeti termőhelyeire. Az egyik fontos kútfő kellő alapot adott rá: „*Szogdiánából jött egy titokzatos gyümölcs is, amelyet arany baracknak neveztek el, ez lúdtójás nagyságú volt.*” (Laufer, 1919)

Érdemes foglalkozni részletesebben a kínai honosság kérdésével. A hagyomány szerint Fo-hszit (Kr. e. 3300 körül) unokája, Sen-nung követte a trónon, kulcsszerepe volt a mezőgazdaság fejlesztésében. Neve annyit jelent, mint isteni földműves. Állítólag ő tanította meg az embereket a földművelésre és a termények feldolgozására. Sen-nung valójában már rendeletileg írta elő a gyümölcsösök, így a sárgabarack telepítését is. Kr. e. 2000-ben kedvelt gyümölcsé vált a barack Közép-Kínában. Érdekességként megemlíthető, hogy mintegy ezer évvel korábbi az a csonteszköz, amelyen a sárgabarackra utaló legkorábbi írásjel megtalálható.

Ennek ellenére később jelenik meg a sárgabarack neve a kínai szépirodalomban. A *Su-csingben* és *Si-csingben* nincs szó róla, de a Jü császárnak tulajdonított *San-haj-csingben* többféle hszingről, azaz barackféléről olvashatunk, melyek a hegyek között teremnek. A sárgabarack-írásjelek alig változtak az évszázadok során, nem így azok fonetikája. A barack kínai eredetét erősítik meg Bretschneider (1881) levelei. Nevezett diplomata-botanikus ezt írja egyik levelében: „*A No. 24 vadon termő barackfa a Peking-hegységből származik, ahol bőven terem. Gyümölcse 25 mm átmérőjű. Héja sárga, rajta liláspiros pettyekkel. Húsa vörössárga, savanykás, de ehető.*”

Kína régi helységnevtárában összesen 17 kisebb-nagyobb települést találtunk, melyekben a barack írásjele megtalálható. A sárgabarack kifejezést jelentő szavakra néhány példa. Három városka neve barackos kertet jelent (Hszing jüan), van sárgabarack-hegy (Hszing-san), sárgabarack város (Hszing-csang), sárgabarackforrás, sárgabarackvirág-falva, kajszira (Hszing-su), sőt Santung tartományban sárgabarack-oltár településnévvel is találkozunk. Elfogadható, hogy ezek a sárgabarack honossága mellett szólnak, bár igaz, hogy e nevek fedik is az egyes fajok valószínű areáját. A hszing (hin) nagyszámú előfordulása helységnevekben azt jelenti, hogy régóta termesztetik is a sárgabarackot Kínában.

Kedveltsége mégsem volt nagy, képzőművészeti ábrázolása ritka, mert a félbeszakadt élet jelképe Kínában. A lírában mégis találunk kínai verseket, melyek a barackkal foglalkoznak. Po Csü-ji (772–846) szép költeményt írt a saói kajsziabarackfákról:

*„Évente ellátogatok falumba, mikor nyílnak a kajsziabarackok.  
Sokszor láttam őket, mióta a sors itt marasztalt.  
De – hetvenhárom év! Nem búcsúszóra vár-e már  
a táj, mely újra megtavaszlott?”*

Illyés Gyula fordítása

Nem kevésbé kedves verset írt valamivel korábban Li Taj-po (701–762):

*Barackvirág tárul a Keleti kertben,  
dicsékszik a fényes napnak nevetgélve.  
Váratlan tavaszi szélből nyílt szét szirma,  
gazdag virulását az hozhatta létre.  
Csak attól félek, hogy nem terem gyümölcsöt...*

Szerdahelyi István fordítása

Hehn (1870) – igaz, a távol-keleti kapcsolatokat nem is akarta feltárni – meg sem említi a sárgabarack kínai származását. Ellenben kuriózum Groser (1895) teóriája. Szerinte a tiltott fa (életfa) valójában a sárgabarack volt... A tappûach szó ilyen értelmezése alighanem nagy túlzás. Károli Gáspár az életfát aranyalmának is fordította, s Cipruson és Nápoly környékén aranyalmának nevezik a sárgabarackot.

A görögök feltehetőleg Nagy Sándor hadjárata (Kr. e. 356–323) idején találkoztak először a sárgabarackkal. Fél évszázaddal később Theophrasztosz (Kr. e. 327–287) már említi a fáját. Hellaszban gyümölcse nem kapott különösebb figyelmet, csak Epirusz vidékén honosították meg.

A görög „közvetítés” (Európa felé) szerepe eltörpül az örmény hadjárat botanikai jelentősége mögött. Koch (1876) szerint Lucullus és Pompeius az Armenia elleni háborúban ismerte meg a barackot, amikor Szíria felől betörték Örményországba a római légioók (Kr. e. 69–63). Ezért teljesen érthető, hogy Cato (Kr. e. 234–149), Varro (Kr. e. 116–27) és Vergilius (Kr. e. 70–19) nem írhattak a sárgabarackról, hiszen termesztése csak később honosodott meg.

Plinius (Kr. u. 23–79) a *Historia naturalis*ban (15, 10–13) az örmény alma (pomum armeniacum) és az örmény fa (armeniaca arbor) kifejezést használja, másutt viszont (17, 1) a praecoqua alak olvasható: „a város (ti. Róma) közelében levő latifundiumokban a fák gyümölcsét 100 tallérért adják bérbe. Egy kajszi többet hoz, mint a régiék legtöbb földje.” Dioszkoridész (Kr. u. 50 táján) szintén a kajszi koraiságát hangsúlyozza, ez a szóképmaradt meg Aetiusnál (4. század), majd a bizánci irodalomban is: prikokkia. Columella (Kr. sz. 60 körül) a *De cultura hortarum* című művében (10, 403) olvasható: „Tunc praecox bifera descendit ab arbore ficus, Armeniisque, et cereolis, prunisque Damasceni stipantur calathi, et pomis quae barbara Persis miserat, ut farra est, patriis armata veneris.” (Megtöltik a kosarat örmény almával, spillinggel, damaszkuszi szilvával és őszibarackkal.)

Továbbra is megválaszolatlan kérdés, hogy Európában és a Földközi-tenger medencéjének országaiban hogyan terjedt el a sárgabarack. Ez leginkább elnevezésének alakulásával követhető nyomon. Mint láttuk, Plinius ugyan ír pomum armeniacumról, de használja a praecoques vagyis „korai gyümölcsök” nevet is, tehát együtt említi az őszi- és

a sárgabarackot. Galenus (2. század vége) és Palladius (4. század) ugyancsak megkülönbözteti az örmény almát (*Armeniaca*) a praecocestől, ami alatt a korai őszibarackot (*Persica*) érti.

Diocletianus (Kr. u. 284–305) idején hozott, és Szíriában sziklába vésett törvény a sárgabarackot praecoqua néven említi, ami az arab nyelvben bargug, al-barkuk lett. E név nyomon követhető – vele együtt a sárgabarack vándorútja – Észak-Afrikán keresztül Spanyolország és Dél-Olaszország irányába, és az olasz albicocco vagy a nyugat-európai Aprikose, Apricot stb. nevekben. Kosztina (1936) nézete szerint az arbor praecox (korai fa) latin kifejezés formálta az utóbbi elnevezést.

Bizáncban perikokkium néven ismerték e barackot (Aetius leírása), és ma is prikokkia a neve. Különböző utakon ért el a sárgabarack i. sz. 800 körül Nyugat-Európába. Hedrick szerint Itáliának volt meghatározó szerepe, még a 14. század közepén Angliába is innen került át. Észak-Amerikában 1720 után tettek említést róla Virginiában, majd a kaliforniai termesztés San Diego téritőútjának köszönhető (1769-ben). Löschnig – Passecker (1952) történeti-etimológiai különbségek alapján három terjedési irányt írt le:

a) északi: Kisázsian át került a Balkánra a barack, pontosabban a kajszi (*caisa*),

b) déli: Örményországon keresztül Szíria, Arábia, Görögország, Olaszország és Észak-Afrika volt az útirány. Ehhez kapcsolódnak a nyugati sárgabarack-termesztő államok, és a szláv országok (orosz, ukrán területek) (*latin praecocus és az arab al-barkuk*), és végül a

c) középső: Közép-Duna-völgy, Németország, Ausztria. Az itteni elterjesztésében nagy szerepet játszottak a rómaiak; a császárkori Pannóniából származó kómagletek is ezt bizonyítják.

Crossa-Raynaud (1961) viszont úgy véli, hogy a sárgabarack inkább Közép-Ázsiából származik, s feltehetően három irányban terjedt szét a világban.

a) Közel- és Közép-Keletre, Egyiptomba és Észak-Afrikába. Ez az ág adhatta a Klabi, a Bodri, az Amor Leuch stb. tuniszi fajtákat csakúgy, mint az oázisok Mes-Mes fajtáját. Ezek apró és korai gyümölcsök; a hidegigény szinte teljes hiánya és önmeddőség jellemzi őket.

b) Görögországi, közép- és dél-európai ág a Földközi-tenger vidékéről halad észak felé és ez adta az olasz fajtákat, meg a francia Nancy, a Royal, a Luizet, az Ampuis, a Rouge de Roussillon típusú fajtát. A jelentős hidegigény jellemző rájuk. Gyümölcsük általában nagy, és ipari feldolgozásra igen alkalmas, többnyire keserű magvúak. Ennek a csoportnak a fajtáit vitték Kaliforniába, Dél-Afrikába és Ausztráliába, majd Dél-Amerikába.

c) Kelet felé egy Észak-Kína felé haladó oldalággal, s az *Armeniaca sibirica* fajtáival együtt. Az ide tartozó barackfajtáknak igen nagy a hidegigénye, jó fagyellenállók. Oroszországba a sárgabarack két úton, egyrészt Nyugat-Európából (a 17. században), másrészt az Krimbe, a Kaukázus vidékére (részben) és Turkesztánba közvetlenül keletről került. Ukrajnában a helyi tengeribarack neve zserdelj vagy zerdeli, ez a perzsa zard-alju (sárga szilva) elnevezésből származik.

A sárgabarack magyarországi elterjedésére már több biztos támpontunk van a legújabb kutatások alapján. Minthogy nálunk nem őshonos faj, a változatos történelmű és nagy népességcserékkel járó Kárpát-medence még régészeti leleteivel is csak kevés bizonyosságot jelent. Aquincum területén talált sárgabarackmag (*Prunus /A./ budae*) fajtája vajon képes volt-e tovább élni a honfoglalásig? A balatonszentgyörgyi késő avarkori temető ásatása során talált maglelet vele kapcsolatba hozható-e (9. század) (Sági – Füzes, 1967)? A budai Dísz tér 10. sz. háza kútgyödrében ugyancsak találtak ép kajszimagvakat a 14. századból, de a teljes maganyag ennél sokkal több (P. Erményi, 1975, Gyulai, 2001).

## Meghonosodása Magyarországon

Hogyan és kik hozták be a sárgabarackot a magyar államiság korában? – nem tudjuk, csak a névetimológiára és az egykorú feljegyzésekre hagyatkozhatunk. Legelőször a 14. századból származó *Besztercei szöszedetben* találunk említést a „barackról”, majd a 16. századtól kezdve mind sűrűbben fordul elő levelezésekben, tudományos munkákban, háztartási feljegyzésekben. Oláh Miklós érsek 1551-ben Augsburgba barackoltógallyakat kért Nádasdy Tamás sárvári kertjéből. 1575-ben korának legnagyobb kertgazdája, Batthyányi Boldizsár barackoltványokat kért Kávásy Jób boncsodföldi (Zala megye) kertjéből. Estván deák 1554-ben két „szapu” tengeri barackot küld Nádasdy nádorispánnak. Mária királyné még brüsszeli székhelyéről (amikor ott Németalföld kormányzója lett) is magyarországi barackoltógallyakat hozat.

A valódi kajszibarack Magyarországból való elterjedését igazolja a svájci Gesner 1561-ben kiadott *Horti Germaniae* című munkája is, amelyben leírja Woyssel sziléziai polgár kertjét. Itt említi a magyar kajszibarackot, mint amely „magna et optima”, azaz nagy és legjobb. A Magyar kajszit német neve Ungarische Beste, francia neve pedig le Meilleur de Hongrie.

A kor tudományos munkái bőven emlegetik a kajszibarackot. Frankovich Gergely *Hasznos es fölötte szikseges könyv* (Monyokerék, 1588) című könyvében szól a „sárga apró barackról”, Beythe András *Fives könnvében* (Németújvár, 1595) a tengeri barackról tesz említést, amelynek enyvét ecetben olvasztva, var oltására és szemölcsök gyógyítására, magjának olaját pedig himlő ellen használják.

Szerepel a kajszibarack a régi háztartási feljegyzésekben is. Lorántffy Zsuzsanna sárospataki összeírásában olvasható a „barack-liktárium”. A borsi uradalom 1638. évi összeírásában pedig ezt találjuk: „*vagyon különb különféle gyümölcsfa: barack...*”. Bornemissza Anna *Gazdasági naplóiban* (1667–1690) említi az „asszubarack”-ot, Vitnyédi István 1663-ban a költő Zrínyi Miklóstól muraközi „barackz-fiatalok”-at kért. A Kecskeméti Tanács szolgálati jegyzőkönyvében az 1638. évben ez áll: „*Fodor Benedeket Tolnára küldvén barack fiatalokat venni.*” Tolnán ebben az időben 200 török család élt, s nagyon magától értetődő az a következtetés, hogy ők honosították meg Tolnán a nagy gyümölcsű, oltott „kajszit” néven nevezett barackot. Igen bőven foglalkozik – az egyéb gyümölcsfajok mellett – Lippay János, a *Posoni kertjében* (1667) a kajszit és sárgabarackfajtákkal és azok termesztésével. Négy fajtát nevéen is nevez.

Ebben az időben tett utazást Magyarországon Evlia Cselebi török utazó, aki élményeit keleties túlzásokkal felnagyítva és kiszínezve ugyan, de leírta az egyes magyarországi helységek kertkultúráját is. Az elismerés legmagasabb fokán emlékezik meg Pecsevi (Pécs) 7000 szőlőkertjéről, Székesfehérvár ízletes barackjáról, Budin (Buda) kitudó sárga- és őszibarackjáról. Cselebi török történetíró arról is említést tett, hogy Bocskay István fejedelem kertjét török ember művelte, akit csak „*Bocskay emírjének hittak*”.

A 17. században szerte az országban kiterjedt kertgazdálkodás folyt, még a török hódoltság területén is, sokszor éppen a törökök ösztönzésére vagy a tőlük kért gyümölcsfajták meghonosításával. Erre enged következtetni az a tudósítás is, miszerint Pázmány Péter egyenest Törökországból hozatott csemetéket, és oltogatással ő maga is szaporította azokat. A halasi hagyomány szerint a kajszibarackot Kiskunhalason éppen a törökök ösztönzésére kezdték termesztetni.

Érdekes megfigyelni, hogy az alföldi sárgabarack-termesztés ősi helyei mennyire egybeesnek a török hódoltság nagy khász birtokaival (szultáni birtok): Cegléd, Nagykőrös, Kecskemét, Halas, Szeged, Szabadka, Tolna. Figyelemre méltó adat maradt ránk Tiszakécskén ezekből az időkben. Az első kajszibarackadatok a török hódoltság ide-

jéből származnak, amiből arra következtetnek, hogy a törökök hozták be a kajszibarack-csemetékét. Íme a nevezetes tolnai adat: ... A kajszibarack-termesztés ezen a tájon olyan kiterjedt volt, hogy az 1600-as években a kajszibarackdézsmá elmaradása miatt összehívták Nagykőrös, Cegléd és Abony választott bíróságát is.

A *Neoquistica Commissio* megemlékezik arról, hogy a törököktől visszafoglalt helyeken sok kertet találtak, tele öreg termő barackfákkal: „A török időben itt nagy és elegendő számú gyümölcskertek voltak, melyeket a vonuló (felszabadító) seregek teljesen elpusztítottak.” Ez a korszak a 17. század végi törökellenes felszabadító háborúkkal és a kuruc–labanc harcokkal zárult le. A harcokkal együtt lehanyaglott az addig élénk és fejlődő gyümölcskultúra is. Hosszú pangás után a 18. század második feléből származó, a sárgabarack szempontjából jelentős, sikeres kezdeményezésekről is tudunk.

Leibitzer János Lócsén írta kertészeti munkáit és ezerszámra nevelte a gyümölcsfaoltványokat. Hét kajszibarackfajtát ismertetett. Winterl Jakab a pesti egyetem növénytan- és vegytanára Pesten „a homokpusztában alapított kertekben a gyümölcskultúrát mindenkinél magasabb fokra emelte”. Tessedik Sámuel, ismert nevű gazdasági apostolunk a XVIII. század végén a Tisza–Körös menti szikre magról kezdett gyümölcsfákat – köztük sárgabarackot is – nevelni, mert a külföldről hozatott oltványok a mostoha viszonyok következtében elpusztultak.

Ugyanilyen küzdelmet kellett a természet nyers erőivel megvívnia a Duna–Tisza köze népének, de nem a szikes talajjal, hanem a 18. század végén megindult futóhomokkal. A barack az alföldi homok gyümölcse – szokták mondani. Ma már kevesen tudják, hogy milyen küzdelmet kellett megvívni, amíg a szőlő és a kajszibarack a többi alföldi gyümölcsfélével együtt úrrá lett a homokon.

„Az 1792. évben Kecskeméten csak két négyszögmérő föld sivány mozgóhomok terület volt” – írja Kiss Ferenc, a sívó homok kemény munkása. – Ez az 1805-i földmérések szerint 13 év alatt hat négyszögmérő földre szaporodott föl. A homokáradat akkoriban egyik napról a másikra tavakat, fákat, sőt erdőket temetett el. A homok megmozdulásának egyik oka a 18. század végén bekövetkezett hétéves apályciklus, de még inkább a nagyarányú birkatartás volt. Ezt a folyamatot csak tovább fokozta a századvég szántóföldi gazdálkodásának nagyarányú kiterjesztése. Feltörték a homokra települt ősgyepeket, kiirtották az erdőségeket, megnyitván a nyugati, északnyugati pusztító szelek útját.

A futóhomok belső-ázsiai méreteket öltő pusztítással fenyegetett. Ekkor azonban az alföldi városok hatalmas erdősítési és kertesítési munkálatokba kezdtek (1807-ben az országgyűlés is foglalkozott a futóhomok veszéllyel). Ennek eredményeként – éppen az elhomokosodott részeken –, mint kitűnő szélfogó, sárgabarackot és szilvát telepítettek ezerszámra. Ez utóbbi sarjadékát később alanyként is használták.

Ezt a hatalmas homokkötési folyamatot csak kiegészítette a 19. század második felének vasútépítési akciója, a fejlődő gyümölcskereskedelmünk, amely megalapozta a magyar kajszibarack-termesztést. A pest–cegléd–szolnoki vonal kecskemét–szegedi szárnyvonalát már 1853-ban megépítették. Az új vaspályán 1–2 nap alatt törődésmentesen lehetett még a nyári gyümölcsöket is Bécsbe, Prágába szállítani.

A 19. század derekától kezdve a magyar sárgabarack története majdnem egybeesett a Duna–Tisza köze baracktermesztésével. Az exportnak közel 90%-át ez a termőtáj adta. A nyári gyümölcsök kereskedelmét a vasutak építése ugrásszerűen fellendítette. Ekkor alakultak és fejlődtek gyors ütemben a kecskeméti, a kőrösi, a szegedi gyümölcs-zöldség kereskedő cégek; tevékenységükre a későbbiekben visszatérünk.

Már korábban fontos szerepet töltöttek be a termelés fejlesztésében a különböző mintakertek, a kertészeti egyesületek és a kertészeti kiállítások, versenyek. A 19. század elején számos francia, belga, német és olasz gyümölcsfajtát – köztük sárgabarackot – hoztak be.

Leibitzer 1798-ban 7 barackfajta leírását közölte. Colin (Esterházy Miklós kismartoni udvari káplánja) gyümölcsészeti munkájában (1802) 8 sárgabarackfajtát mutatott be. Bodor Pál pedig kolozsvári faiskolájában szinte mindenfajta gyümölcsöt nevelt, s árjegyzékében (1812) szerepel a Nagy-féle piros oldalú Mandulabarack vagy Kajszin és a Fekete baratzk vagy Baratzkszilva is.

A század derekán két irányzat küzdött egymással, a fajtagyűjtők és Entz Ferenc „kevés, de kipróbált fajtát” propagáló irányzata. Amíg a kor divatjának megfelelően termesztőink nagy része kedvtelésből tömegesen hozatta meg az olasz és a francia barackfajtákat, Entz ezek közül mindössze csak a Kis korai kajszit, a Nancyt, az Angoumoist, az Ananászt és az Ambróziát ajánlotta és ismertette, viszont annál lelkeőbb apostola volt a hazai őshonos fajtáknak.

Utánoszthatatlan humorával átköltötte Ádám és Éva paradicsomi történetét. „*Valahára értem, profán pomológ létemre, vajjon mikép csábította el Éva anyánk szegény gáláns urát egy almával. Nem alma volt az, mert annak – akkor még éretlen és fanyar lévén – valahogy csak ellenállandott, bármi sokat ígérő mosollyal nyújtották volna neki, hanem kajszibarack és pedig valószínűs Magyar kajszit, mely mai nap is magva után jobbára egész eredeti jóságában szaporítható, s annak következtében már Ádám korában is szintoly jó volt, mint most.*”

Azt írja, hogy „*Európában Magyarország a kajszibarack valódi hazája.*” Tőle származik a Magyar kajszit első pontos leírása.

Kortársa volt Rakovszky Géza, kocsói (Trencsén m.) gyümölcsstermesztő, akinek a nagyban termesztésre engedélyezett Rakovszky kajszit köszönhetjük. Magyar Gyula kertészeti tanintézeti tanár és nemesítő, aki a modern magyar gyümölcsstermesztés egyik legalaposabb ismerője volt, a nagyüzemi termesztésre engedélyezett kajszibarackfajták törzskönyvezésével, az egész kajszibarack-problematika alapos és ma is sok részében helytálló elemzésével sokat tett a magyar kajszibarack-stermesztés ügyének.

Bereczki Máté barackkal kapcsolatos tudományos, elsősorban élettani, a fagy kártételével és az alanyok jóságával kapcsolatos megfigyelései értékesek. Említésre méltó a rendkívül éles látású Csókás József kecskeméti kertgazda neve, aki az 1870-es években számos közleményben foglalkozott a sárgabarackfa életével, alanyaival és szaporításával.

A 19. század végén Rudinai Molnár István a községi faiskolák létesítésével, Angyal Dezső pomológiai és kertészeti tanári működésével helyes irányba terelte a magyar sárgabarack stermesztését. 1875-től a filoxéra pusztítása nyomán fellendült az alföldi szőlőstermesztés, s vele együtt mindkét barackfaj stermesztése is.

A fajták kiválogatását és a legértékesebbek törzskönyvezését az 1928-ban alakult Országos Pomológiai Bizottság vállalta fel. A fő fajták a faiskolákban: Ambrózia, Ananász, Blanchet, Borsi rózsza, Bréda, Hankovszky-féle rózsza, Hollandi muskotály, Kancellár, Kecskeméti korai, Késői rózsakajszit, Korai nagy barack, Korai piros, Liabaud, Magyar kajszit, Montgamet, Münd, Nagy cukorbarack, Nagyszombati, Nancy, Onossay kajszit, Óriási kései kajszit, Pirospófás és Rakovszky kajszit.

Értékes nemesítő munkát végzett Hankovszky Zsigmond Kecskeméten, nevéhez fűződik egy rózsabarack kinemesítése. Magyar Gyula, a modern gyümölcsstermesztésünk egyik legalaposabb ismerője, nemesítette és jól ismerte a sárgabarack stermesztési problémáit.

Nem lenne teljes a sárgabarack legújabb kori történetének ismertetése, ha Korponay Gyula (sárgabarack) tájfajta-szelekciót, Szóts Sándor *Kajszibarack-stermesztés* című könyvének útmutatásait, vagy Schilberszky Károlynak a gutaütés kóroktanáival kapcsolatos vizsgálatait nem említenénk. Husz Béla pedig kimutatta a *Verticillium albo-atrum* szerepét a fák pusztulásában.



Meg kell még emlékezni Schilberszky Károly egyetemi tanárról, aki a kajszi barack-gutaütés kóroktanával kapcsolatos vizsgálataival európai viszonylatban is elismerést szerzett. A felsorolás nem szakadt meg, Nyujtó Ferenc a nemesítésben, Klement Zoltán pedig a gutaütés kóroktanának tisztázásában alkotott maradandót.

## A kecskeméti kajszi múltja

A Duna–Tisza köze (9200 km<sup>2</sup>) homoktalajának kiterjedése (kb. 70%-os arányban), természetes növénytakarója és állatvilága adottság, mint az is, hogy a 18–19. sz.-i természeti állapot átforgalmazását a szerencsés véletlenek sora segítette. Zólyomi akadémikus készítette történeti-földrajzi térkép jelzi, hogy a Duna–Tisza közén a Duna medréből kifútt homokon megtelepült gyepvegetáció megvolt a honfoglalás idején (is). A szél formálta mozgó homokfelszín sokfelé a csernozjom talaj termékeny foltoit, réti gyepet fedett be, majd másra a mélyedésekben az alkálikus víz hatására darázsok halmozódott fel, vagyis bukácsodott a táj. A homokfelszín azonban egy új asszociációt, társulást is teremtett, a fehér nyáras-borókásokat (maradványai Bugacon és Tatárszentgyörgyön található). Ahol meg homoki tölgyesek, magyar kőriserdők voltak – és hosszú ideig díszlettek, a dunai homok mésztartalma kilúgozódott, s a gyengén savas homok egészen más életfeltételeket teremtett. Nagykőrös környékén, kisebb részben Kecskemét határában is, rátalálhatunk erre a tölgyesek átforgalmazta talajtípusra, mintegy szigeten – más kémiai sajátosságú homok és homokvilág született.

1075-ben I. Géza király adományozó oklevele már Felső-Alpáron szőlőket említ, amely a garamszentbenedeki bencés apátság birtoka volt, akárcsak a homoki szőlők Csongrád városánál. Az Árpád-kor után, 1439-ben Erzsébet királyné a várost Csongráddal együtt 2500 aranyért elzálogosította a Káthai testvéreknek, így megszűnt a két város koronabirtok lenni. A tatárdúlás, majd az 1541–1686 közötti török uralom, továbbá évszázadokon át a seregek vonulása és pusztítása, olykor súlyos dög és tűzvészek károsan hatottak a szőlő- és gyümölcskultúrára. E városok határát, földművelési és állattartási szokásait, valamint a környezetet külön nem terhelték egyéb tényezők, mivel a kunok már legalább 200 éve jelen voltak. S mint állattartó népcsoport, főleg a birkalegelőknek alkalmas gyepet tüllesztve indították el a homokfelszín lecsupaszkodását. Meglepőnek tűnik az a közhely, hogy a pusztá, a vadvíz, az ingovány és a szik elhatalmasodása mind a török számlájára írható. Ezt a tévhitet még Erdei Ferenc is átvette a *Futóhomok*ban. Ő írta a következőt is, ami végképp nem fogadható el: „A Duna-Tisza köze török előtti története csak a tájnak története.” (14. o.).

A két város elzálogosítása történetük, határhasználatuk hasonlóságát is jelentette, illetve kölcsönhatást teremtett. Szőlő és gyümölcs tekintetében bizonyosan, hiszen a garamszentbenedeki bencés apátság alpári birtoka csak a Csongrád-Ellésmonostor szőlőgazdasága alapján értelmezhető. Kecskemét legrégebbi szőlőfajtái is onnan kerültek Kecskemét határába. Mint a következők: Basaszőlő, Cigányszőlő, Fehér Bajor, Fekete Bajor, Furkószőlő, Gyöngyszőlő, Kadarka, Karmazsin, Kesely Kecseksöcsű, Piros Dinka, Rácfekete, Rothadó fehér, Rugós Kadarka, Szegedi fehér, Tóth fekete és Török mazsola (Bende 246. o.). A 16–17. században még egyetlen esetben figyelhető meg csongrádi hatás Kecskeméten, amikor a Pozsony-Szentgyörgy-hegy szőlőfajtái ugyancsak megjelentek a kecskeméti homokon. Mára nagyon kevés maradt belőlük a Csongrád-Öregszőlők Agyagos-úti szőlőiben. A sárgabarack, illetve a török időkben már a kajszi barack épp Kecskemétről került Csongrádra, a szőlőkultúrából már csak kevésbé ismert fogások származtak Kecskemétre (pl. hevenk típusú szőlőeltartás, mazsolázás a töpédt szemekkel stb.).

A 16. században tengeribarack és Woyszel Magyar kajszija már volt az Alföldön. Érdeemes a török kajsziz hazai meghonosodását is bemutatni. A török birtokolta területen Tolna, Kecskemét és változó hovatartozású Gönc volt a kajszik első természethelyei. A török specialista, kajszikutató Asma írta 2000-ben megjelent *Kajisi yetiştiriciliği* (Termesztett kajsziz) című könyvében, de újból szóba hozta egy másikban is Asma professzor (2002) *Mişmiş*-ben (Tengeribarack) fontos adatot közölt török levéltári források felhasználásával.

Nevezetesen, a török nemesítő említi Evlia Cselebi feljegyzését, nevezetesen, hogy 1661 táján már Malatyában és Magyarországon, Tolna városában művelni kezdték a kajszit. Úgy informálták a török utazót „*a birodalmi emberek, hogy a távoli országba 1541 után hozták az első oltóvesszőket. A Dunán a török hivatalnokokat szállító flottilla katonái hagyták Tolna városában az első oltóvesszőket.*”

A honosítása biztosan sikerült, mert később szintén, mint protestánssá lett hely (fokozott gazdasági szabadságot élveztek a török uralom alatt), Kecskemét is meghonosította a kajszit – egy évszázaddal később. K. Gesner *Horti Germaniae*-ban (1561) a kajszit „*magna et optima*” jelzővel illeti, de ennek a magja keserű, nem lehet az igazi kajsziz, inkább valamelyik Rózsabarack. Nagyon becses forrást idéz Szabó Kálmán. 1638. évi szolgálati jegyzőkönyvben olvasható: „*Fodor Benedeket Tolnára küldvén barack fiatalokat venni, költött dénár 20.*” Előbb nem lehetett, mert 1598 októberében, amikor Ahmed pasát Szulejmán pasa váltotta a budai székben, Kun János kecskeméti bíró fél zsák almát, 11 pint bort és cseresznyét vitt Budára, vagyis barackot még nem... „*Imen azután eljutott az Kiskunhalasra, majd pedig Göncre is!*” (Ugyanis a királyi adószedők az Alföldre is lemerészkedtek, s hozták-vitték az adót, s a terményeket...)

Viszont Lippay a *Posoni kertben* (1667) már 4, majd később Leibitzer 7 sárgabarackfaját ismertetett. Két évszázad alatt igazi hungaricum lett, Entz lelkesen is írta: „*Valahára értem profán pomológ létemre, vajjon mikép csábította el Éva anyánk szegény gáláns urát egy almával. Nem alma volt az, mert annak valahogy csak ellenállandott, bármi sokat ígérő mosollyal nyújtottak volna neki, hanem kajszibarack és pedig valóságos Magyar kajsziz, mely a mai nap is magva után jobbára egész eredeti jóságában szaporítható, s annak következtében már Ádám korában is szintoly jó volt, mint most.*”

A források szerint a legrégebbi gyümölcsösök Kecskeméten a Kőrösi-, Vacszi- és Budai-hegyek részben (1270–1370 között) alakultak ki, de a nagy lendületet a futóhomokot megregulázandó szőlő adta. A kun pusztákon „*elhomokosodása*” ütemét érzékelteti, hogy 1790-ben Kecskemét határának 1/6-a és 1815-ben pedig 5/6-a homok áldozata lett, pedig már nem volt török és a Kiskunság három széke (Halasi, Mizsei és Kecskeméti) 1719-ben 42.896 kh szőlőt birtokolt a Duna–Tisza közén. Ahol megkötötték a homokot szőlővel, gyümölcs-csel, csak szigetek voltak a homoktengerben. A 18. századi homokveszedelemnek semmi köze nem volt a törökhöz. Annál inkább van szerepe a visszatelepülő kunok módfelett nagy állattartó életformájának és a klímaváltozásnak (kis jégkorszak periódusa).

Már II. József 1788-ban sürgette a homok megkötését. Az 1807. évi XX. tc. kötelezővé tette a homok megkötését. 1791-ben már 21 nmf. (1.465 km<sup>2</sup>) lett hasznavehetetlenné a Duna–Tisza közén, ebből 12 nmf. (837 km<sup>2</sup>) Kecskemét határába esett. 1792–1805 között további 2 nmf.-nyi (140 km<sup>2</sup>) homokterület 6 nmf.-del (419 km<sup>2</sup>) tovább nőtt. 1817-ben homok már a szántását is megtiltották Matkópusztán. 1825-ben Kecskemét határát 10 szakaszra osztották; a fehér, sárga, vörös és barna homokra ajánlották a szőlőt és gyümölcsösöt! Így indult meg a „*posza avagy fosóhomok*” megszelídítése, aminek végén a futóhomok valóban aranyhomokká vált (vö. Szabó 1934). A híre messzire eljutott, ezért a 18. században Grassalkovich Antal hg. kecskeméti fákból létesített gyümölcsösöt a belga királynak.

A bokrok kiirtása, a legeltetés nagy állatsapatokkal és a homok szántónak való fel-törése súlyos károkat okozott a tájban. Ráadásul ebben a periódusban száraz és hideg időszak köszöntött a Kárpát-medencére (ún. kis jégkorszak). 1792-ben Ballószögön erdőt telepítettek, 1812-ben Csalánostóban is már szőlőnek mérik ki a homokot. Így 1810–1840 között 1600 kh szőlőnek, 1913-ban már 5000 kh, majd az 1930-as években elérte a 12 ezer kh-t. 4074 kh erdőnek szánt terület is kiosztásra került (Bende 1934).

De azért a változás elég lassú volt, ebben az időszakban beszéltek az emberek Csongrádon az „alpári esőről”, ami a homokverést jelentette, és még az 1950-es években is jelentkezett. Bizonyosan a 18–19. századi magyarázat a gazdák körében is módosult, ugyanis erdőégetés és -irtás, túllegetetés, vadvizek lecsapolása nem volt etnospecifikus (a törökök miatti). Viszont a felparcellázott, betelepített és megszelídített homokon a szőlőkben a csöszök sok munkát találtak, mert „a deákok a fiatal szőlőhajtásokat és gyümölcsfák ágait letörik, letapogják.” Pedig más szőlőtőkéjének, gyümölcsfájának kivágásáért, a termés meglopásáért fizikai büntetés járt (megvesszőzés), máskor enyhébb esetben meg pénzbüntetés (Szabó, 29. o.).

A szőlőbeli gyümölcsfák tekintélyes bevételt biztosítottak; volt olyan vélemény, hogy többet hoztak a gazdáknak, mint maga a szőlő. Wellmann, Für és mások szerint a 17. századtól növekvő szerepet játszottak a fák a Duna–Tisza köze homokján. Ugyanis minden földesúri tiltás dacára gyümölcsfákat telepítettek a szőlőkbe, ami nem adózott. A két kultúra kedveltségét a gazdasági előnyökön túl az is növelte, hogy a kétszintes termesztésben a szőlő, mint cserjeszint és a fák, mint lombkoronás szint nagyobb védelemet biztosított a tavaszi fagyok ellen, mint a puszta homokfelszín. Okkal írta Erdei: „A gyümölcsstermelés mindhárom helyen (Cegléden, Nagykőrösön és Kecskeméten) hosszú időn keresztül a szőlő tartozéka volt... ebben messze elől járt Kecskemét.” Mint Für Lajos a monográfiájában kimutatta, a város körül egy hold szőlőben átlag 80–90 db gyümölcsfa is volt, meghaladva a másik két várost és Szegedet. A '30-as években azonban a fák száma lecsökkent, ugyanis mint árnyék és művelési akadály – a szőlő sikeres termesztését gátolták.

A homokmegkötési program 2. szakasza szinte egybeesett a folyók és a belvíz-szabályozási munkálatokkal. „A homok segítette a szőlő- és gyümölcsstermelés kifejlődését, a kerti kultúra pedig bőven buzogó forrása lett mindhárom város társadalmában a fölemelkedésnek és a polgárosodásnak.” (Erdei, 75. o.) A kertek terményei különleges termékek. A táj ízén kívül egyéni kezek munkája van bennük; a termelői szándék, tervszerűség és műgond jelentkezik a termelésben. A szegedi paprika, a makói hagyma, a kecskeméti barack, a kőrösi meggy, a tokaji bor vagy a harleemi tulipán márkája egy-egy szerzői jogot véd – írta Erdei a *Futóhomok*ban (120. o.). A gyümölcsstermelés a három városban hosszú időn keresztül a szőlő társa volt, és ebben a formában a kőrösi meggy vitte a legtöbbre (124. o.).

A két világháború közötti időszakban egy-két árucikkben szinte korlátlan lehetőséget észlelt a szociológia (nyári alma, barack, meggy), más cikkeknel viszont súlyos zavarok jelentkeztek a hektikus termelés miatt (uborka, saláta, szőlő, bor). Úgy vélte Erdei, hogy csak úgy küzdheti át rajtuk magát a termelés, ha megtanulja a fegyelmet, egységes irányítást és rugalmas alkalmazkodást a piac kívánalmaihoz. (Ez mára is érvényes...) A szabad versengés idején megtalálta a három város a legjobb utakat, most az irányítás és alkalmazkodás idején is meg kell találnia a legjobb szervezeti formákat, mert nincs más közösség ebben az országban, amely ezt több reménnyel megkísérelhetné, mint a mezővárosok (124–125. o.). Téves elképzelések vannak arról, hogy Kecskemét hírét milyen társadalmi réteg alapozta meg, pedig 1930-ban a kecskeméti lakosságnak csak 22%-a volt őstermelő, 43%-a ipari foglalkozású... a tisztviselők és a szabadfoglalkozásúak is igen sokat tettek ezért a hírnévért.

Ennek ellenére Móricz riportja már vészjósló helyzetet sejtet a kecskeméti piacról. Az Est-ben írta 1932-ben: „Szőlő szőlő, csengő barack és mosolygó alma... A szőlő is keserűket mond, a barack szomorúan cseng, a mosolygó alma pedig már önmagán mosolyog...” S Erdei is úgy látta a piacot, mint ahol a gazdák nem akarnának tudomást venni a kedvezőtlen viszonyokról. „A hajnali sötétség lélegzetállító jelenéssel fogadja az érkezőt. A tornyok közti térségre végeláthatatlan sorban ömlenek a kocsik százai és ezrei. Tanyai és szőlőbéli népek hozzák a barackot. A sötétben apró mécsesek imbolyognak, s udvaraikban kosarak, kocsik, emberek és lovak formálód-  
nak ki. Illetődött csendben forgolódnak és suttognak a kereskedők... Semmi sem látszik abból, hol tavaly jég verte el a termést, hogy tüdővészben és a tej hiánya miatt halt meg a kisgyerek, hogy akik a barackot hozzák, mezítlábas tanyai magyarok, akiknek ebből a barackból készül az első új csizma, és hogy ki tudja, jut-e még belőle iskolapénzre is a gyerekeknek. Semmi sem látszik mindebből, olyan az egész, mint a varázslat.” (Erdei, 83. o.)

„Kifogyhatatlan bőséggel kínálja Kecskemét mindazt, ami szem-szájnak ingere: a fejedelmi itallá emelt barackpálinkát – üvegjén tovább kísért a város köveinek nyugtalanító bája –, hamvasan illatozó barackot és a homok és a napsütés ízeivel ékes borokat: Zöldszilvánit, Rizlinget, Kadarkát.” (84. o.) Valahol azonban mégis az itteni emberek véleményét igazolta Kecskemét fejlődése és az emberek gazdasági helyzete. A biztonságos fejlődésű társadalom figyelemre méltó teljesítményeket produkált. Kecskemét az 1927–34. évek átlagában kivitt évente 71.000 q gyümölcsöt, ami 2.508.000 pengő bevételt hozott a városnak. Azokban az években pedig az összes magyar gyümölcskivitelnek 40,6%-át, baracknak 63,6%-át, meggynek 60,1%-át Kecskemét szolgáltatta. (Erdei, 87. o.)

Jól látta Erdei, hogy a három városban rétegeződött a valamikori felszabadult jobbágy. A polgárgazda, a gyümölcsös- és szőlősgazda és a parasztgazda – mást jelent, mint a dunántúli kisgazda. Sőt a kertészkedés a Duna–Tisza közén sokkal szélesebb társadalmi réteg foglalkozását jellemezte, akár kizárólagos, akár kiegészítő tevékenység keretében. Belterjes, piacról termelő gazdák lettek nagy számban a helybeliek; Kecskeméten és Cegléden gyümölcsöt termeltek, Nagykőrösön inkább zöldséget. (111. o.)

Mit jelentett a barack a kecskeméti, a Kecskemét környéki települések, továbbá a részben vagy teljesen a homokon virágzó, egykori mezővárosoknak (Cegléd, Nagykőrös, Lajosmizse, Kiskunhalas, továbbá Jánoshalma és Kiskőrös)? Piacai olyan nagy arányban részesedtek a hazai gyümölcs- és zöldségkivitelünkből, hogy mellettük a többi régió piacai alig jutottak szóhoz. Magyarország friss gyümölcskiviteléből a kecskeméti sárgabarack 1909-ben 27,5; 1910-ben 19,7; 1911-ben 18,0; 1912-ben 17,7; 1927-ben 27,2; 1928-ban 32,7; 1929-ben 24,0; 1930-ban 24,5; 1931-ben 24,6; 1932-ben 36,1; 1933-ban 41,1 és 1934-ben 42,8%-kal részesedett (átlagban 28%).

Vagyis Kecskemét piaca egymaga adta a magyar sárgabarack-kivitelnek a 63,6%-át, de meggyből is a 60%-ot. Az exporthoz kell számítani a belföldi forgalmat, ami az egész kecskeméti felhozatalnak 1/4 részét teszi ki, továbbá a konzervgyári feldolgozásra kerülő árut, ami legalább ugyanannyi – írta Bende a '30-as években. Ekkora forgalom évi 2–3.000 vagonos árufelhozatalt jelentett, ami 1927–1934 között átlagában évente 2 millió 600 ezer pengőt hozott a városnak. Persze voltak nehéz évek időjárási vagy piaci okokból; hol „a kevés”, hol „a sok” okozta a bajokat. 1935-ben mindent elvert a jég, de az 1936-i bőséges terméstről legendák szóltak, ami valóban kipótolta az előző évi károkat. Jobb években naponta 60–80 vagon barack indult német területekre, a csomagoló üzemekben három és fél ezer ember dolgozott... Egy hatéves fa akár két, két és fél mázsát is termelt, azaz egyetlen fa tiszta bevétele 80–100 P volt (126. o.), amikor kb. 8 P/\$ kurzussal lehetett számolni...

A nagy kereskedőcsaládok, mint Almássy, Tóth, Kovács, Molnár, Párizs és Szellő tevékenységét sem kicsinyítve, az igazán nagy kereskedők zsidók voltak, így Benedek,

Feldmayer, Grosshaus, Löwy, Rosenfeld, Steinfeld cégei kialakították a kecskeméti gyümölcs hazai és külföldi piacát (129–130. o.). Viszont a kistermelők, vagy kiegészítőleg piacozó városiak és környékbeliek adhatták a két világháború közötti piaci forgalom negyedét-harmadát, ami ugyancsak számottevő. E részesedés megmaradt a '60-as évek elejéig. Tehát megállapítható, hogy a piaci volumen a nagy kereskedelmi cégek, társulások képviselték, de a kecskeméti piac – néprajzi és szociológiai értelemben – arculatát a kistermelői piac alakította ki.

Bende (1929) szerint 1886–1896 között 7.887.183 tót (671.110 kerek) kosár, 1896–1906 között 9.567.530 tót (vagy 319.086 kerek) kosár és 1906–1911 között 9.614.394 tót (vagy 310.114 kerek) kosár barack „fordult meg” a helyi piacon. Ez idő tájt egy hold szőlőgyümölcs tiszta jövedelme 280 frt. 60 kr. volt, és a rozsé csak 10 frt. 50 kr. Természetes következménye lett a sárgabarack (főleg ekkor már a Rózsabarack) művelésének. 1894-ben rekordtermést jegyeztek fel, sosem főztek annyi pálinkát, mint akkor. Egy mázsa barack 5–6 K-ért kelt el, de egy rossz termőévben (pl. 1903-ban) 20–30 K/q áron is értékesült.

A fokozott kereslet esetén a többlet „levetésére” a párlatkészítés látszott a legjobb módszernek, kitűnő kisüsti pálinkák készültek Kecskeméten, mert a nyersanyag is kiváló volt, a cefrézésben pedig a másfél évszázados tapasztalat élt tovább. A piac és a termés valamilyen mértékű feldolgozása csak részben biztosított megoldást, így az akkor igen korszerű és preferált szállítási eszköz – a vasút – szerepe igazolható. 1853. szeptember 3-án a Cegléd–Kiskunfélegyháza, 1895. október 26-án a Kecskemét–Fülöpszállás, 1896. október 3-án a Kecskemét–Tiszaug és 1904. december 22-én a Kecskemét–Lajosmizse vonalakat építették ki, az export szempontjából a Budapest–Szeged–Temesvár vonal lett a legfontosabb. A közúti hálózat jóval később fejlődött ki, az első kőutat Kecskemét–Nagykörös között, pl. csak 1876. július 31-én adták át.

A nagy hírű kecskeméti barackpiac ismert politikai személyeket is látogatásra készítetett. Tallián Béla földművelési miniszter a kecskeméti éjjeli piacot meglátogatva nyilatkozta. *„Az egész világ elismeri, hogy izre, zamatra nézve a kecskeméti baracknak nincsen párja, csak a konzervgyárak nem szeretik, mert a húsa nem fehér, hanem sárga.”* (Bende, 79. o.) Móricz Zsigmond Az *Est* lapjain hasonló értelemben írt az itteni piacról, de a kőrösi és ceglédi árusokról is. Végül a gyári gyümölcsfeldolgozók indították el a sárgabarack fajtaváltása folyamatát, ami után a kecskeméti táj egyre nehezebb helyzetbe került; ezt a politikai és gazdasági változások is tetézték.

A Trianon utáni ország nemcsak a határok változása miatt vált sorsfordítóvá, hanem hogy a sokféle fajta eltérő ökológiai igényei következtében új természetközvetek formálódtak a főváros környékén, Fejérben, Tolnában, a Balaton környékén és Hevesben. A szinte „csipkerózsika álmát alvó” harmadik török kori kajszitermesztő hely, Gönc jelentősége a tavaszi virágzáskori fagyok gyakoribbá válása után értékelődött fel (ugyanis 2 héttel később van ott a virágzás). De ez már napjaink története. Ennek elemzése előtt azonban szükséges emlékeztetni a szakmai problémákra is, ami oda vezetett, hogy Kecskemét a többszörös szorításában, továbbá a gazdasági-társadalmi változások miatt – nem volt képes megőrizni vezető helyét.

Például merőben más viszonyok között Hajagos Illés polgármester a szőlő- és gyümölcsstermesztést érintő fontos intézkedéseket tudott hozni, bár tegyük hozzá, az 1960-as évek 1985-ig jóval kedvezőbb jövőt ígértek a kecskeméti baracknak, mint amit a rendszerváltással elkezdődött „mélyrepülés” korszaka hozott. Mivel a világ sárgabarack-termesztésében meghatározó jelentőségű Törökország fejlődése hasonló hazánkéhoz, egy másik írásban szükségesnek látszik bemutatni, hogy Malatya és környéke miként tudott a 21. századi világhatártermelés központjává válni (részesedése kb. 26%)!

## Új bajok és megoldatlan nehézségek – máig...

Hajagos polgármester 1856. július 28-i rendelete nyomán létesült egy városi szőlő- és gyümölcsfaiskola, majd további egyesületi-vállalkozási fajtaszaporító telepek, s ezek döntő hatást gyakoroltak a város kertkultúrájának a fejlődésére. A kecskeméti szőlő- és gyümölcsstermesztésnek másik sajátossága volt, hogy akik a legtöbb kockázatot vállalták, mintakerteket létesítettek, a város felső-középosztálybeli és módosabb tisztviselői, szabadfoglalkozású polgárai köréből kerültek ki. A szőlőterület a gyümölcsfákkal csak a városföldi határrészre nem terjedt ki, így a szinte összefüggővé vált kertészeti övezetben a növény-egészségügyi gondok is egyre fenyegetőbbé lettek. Mivel nagy természetörégió alakult ki, a kártevők és kórokozók egyre nagyobb problémát jelentettek. A kétszintes szőlő- és gyümölcsstermesztés – igaz kisüzemi forma volt –, de a fagy és az aszály elleni védekezésben hatékony módszerek bizonyultak.

Az Első Kecskeméti Szőlő- és Gyümölcsstermelő Szövetkezet (1896), majd a Kecskeméti Szőlősgazdák Egyesületének Telepe (1918) s a Kecskeméti Faiskola és Magtermelő Rt. (1921) 12 sárgabarackfajtát szaporított. Mára azonban itt matuzsálemi korú fákkal már csak elvétve találkozhatunk utak mellett, szórványokban és tanyaudvarban. A sárgabarack termés hasznosítását az Első Kecskeméti Konzervgyár (1901) és a Platter János-féle Konzervgyár (1892) legalább annyira segítette, mint a bor korszerű tárolására alakult pinceszövetkezetek.

Érdekes azonban a szőlőben jelentkező bajokat sorra venni, ami e kiváló gyümölcsünk jelentőségét megemelte. 1869-ben *lombrágó hernyó inváziója* pusztította a fákat és szőlőket, 1875-ben a *lisztharmat*, 1884-ben *levél-peronoszpóra* kártételt észleltek a kecskemétiéknél. 1891-ben *fakórothadás* lépett fel, 1894-ben a *szőlómoly* s 1909-ben pedig a *fürtperonoszpóra* okozott tetemes termés kiesést a szőlőkben. A szőlő- és gyümölcs növények kölcsönhatás eredményeként a mesterségesen létrehozott kultúrvegetációban ugyanis a fás, kiterjedt cserjeszintű társulásban az ökológiai és gazdasági kockázatsökkentő módszer, mint hatásos eszköz volt, a sárgabarack súlya pedig egyre növekedett.

A szőlő-gyümölcs kultúra fejlődését az 1865-ben rendezett nagy *termékkiállítás* orientálta, amely alkalom volt a későbbiekben előadásokkal, fórumokkal is segíteni a termelőket. Rendszeresen 15–20 alma- és körtefajta, sőt egyes termelők kiváló cseresznye-, őszibarack-, sárgabarack-, meggy-, dió- és birsfajtái élénk érdeklődést váltottak ki a termelők körében. A minőségi termelést segítették a *gyümölcsbíráló gyűlések* és *borversenyek* is. De egyre több sárgabarackfajtát telepítettek, a Rózsabarack, a Korai piros, a Nancy, Ambrózia és Ananász barack, az Üllői csúcsos (Erős-féle), a Holub cukor, a Brédai, továbbá az igazi kajszik és a Majombarack kínálatát ugyancsak nagyban bővítették (Szóts, 1941).

Amikor előbb a szőlőt, majd a barackot is egyre több különféle betegségek, kártevők és termesztési nehézségek sújtották, mindkét kultúrában a nemesítők nemzetközi híré eredményeket értek el. Főként Mathiász János (1838–1921) – a szőlőnemesítő, Katona Zsigmond (1828–1902) – az ampelográfus és pomológus, Hankovszky Zsigmond (1864–1949) – a barack- és gyümölcsnemesítő, Weber Ede (1843–1935) – Helvécia alapítója, egyben szőlőtermesztő, majd a három várost érintően – Csókás József (1824–1905) – szőlő- és gyümölcsstermesztő, nemesítő és az Unghváryak (László: 1856–1919; József: 1864–1933) hatása nagy volt a kecskeméti barack sorsára. E korszakról Gesztelyi Nagy László *A homok hőseinek* könyvet is szentelt, mint ahogy Katona Zsigmond korábban a kecskeméti gyümölcsfajtáknak.

Szóts (1941) könyve az utolsó békeévig mutatta be a magyar sárgabarack termesztésének jellemzőit, amit Nyujtó-Tomcsányi (1959) munkája kiegészített. 1935–1951 között mind az országos, mind a kecskeméti fakataszter a barackstermesztés visszaesését mutatta, s az 1940. és 1942. évi szigorú tél meggyorsította a sárgabarack új termőhelyeinek a keresését.

Három részletes statisztikai felmérés készült Magyarországon, s Kecskemét sárgabarack-fa-állománya csökkenő arányt jelez: 1895-ben 29,5%-a, 1935-ben 25,2%-a és 1959-ben 18,9%-a mára súlyos mértékben csökkent. 1959-ben 152.292 db barackfát irtak össze, 1985 után már a városi és környékbeli szövetkezetek ültetvényei sem maradtak meg, így a Homok-haza egyik záróképe a sárgabarack termesztésének tragikus állapotát megrázó képben érzékeltette. Pedig Nyujtó–Tomcsányi (1959), majd Nyujtó–Surányi (1981) vagy Frigyesi (1986) szemlemunkái kedvezőbb jövőt prognosztizáltak az itteni termesztésnek, de mára Bács-Kiskun megye sem képes meghatározó szerepet betölteni a termesztésben.

A fajták (Ceglédi bíborkajszi C. 244, Ceglédi óriás C. 255, Hetényi rózsa C. 777, Kécskei korai C. 242, Kécskei rózsa C. 671, Kecskeméti rózsa C. 778, Kőrösi rózsa C. 1406, Magyar kajszi C. 235, Mandulakajszi C. 712 és Myrobalán kajszi C. 308) és a sárgabarack főbb alanyai (myrobalán-, tengeribarack-, vörösszilva-, termesztett szilvafajták, barackmandula- és őszibarack-magoncok) mind e homoki természetőtből kerültek ki, elsősorban Nyujtó és munkatársai eredményeként jelentek meg a termesztésben – és kapcsolatban Kecskeméttel. Igaz, a legjobb sárgabarack-tájfajták és -klónfajták megmaradtak a termesztésben, a tengeribarack- és myrobalánalanyok döntő hányadát adják az igényeknek, de azóta Matkópusztán, Gerőmajorban és egyéb részeken már alig virágoznak tavasszal barackfák. A házikertekre sem jellemző!

A tájfajta-kutatásoknak két műhelye is volt a Duna–Tisza közén: Cegléd és Szarkás. Nem mellékes az sem, hogy a megye és a város vezetői szívügyüknek tekintették a kecskeméti sárgabarack termesztését. A jelen tanulmány szerzője – akik munkáját, szerepét ismerte – tették a legtöbbet azért, hogy 1985-ben az ISHS Apricot and apricot decline (Sárgabarack és a gutaütése) Szimpózium méltóképp bemutassa a világnak a kecskeméti barackot. A sárgabarack termesztés menedzselésében, kutatásában és fejlesztésében a következők említendőek meg (1950-től): Bolyó István, Brózik Sándor, Brunner Tamás, Csöbönyi István, Fazekas István, Gajdócsi István, Hankovszky Zsigmond, Harsányi József, Kecskeméti Jánosné, Kerek Mária Magdolna, Keresztes Ferenc, Klement Zoltán, Kósa Antal, Kovács Ferenc, Mády Rezső, Molnár Lajos, Nyujtó Ferenc, Oppenheim Dezső, Pfenning Gyula, Pintér Erzsébet, Plavec József, Romány Pál, Rozsnyay József, Rozsnyay Zsuzsa, Surányi Dezső, Szögi József, Tomcsányi Pál és Virág Lajos.

Az ökológiai és a gazdasági gondok, s általában is a hazai gyümölcstermesztés nehéz helyzete dacára e kiváló gyümölcsünknek vitathatatlan helye van a korszerű pálinkatermelésben és -fogyasztásban, de a következő klasszikus ételek is jelzik, igény van a kecskeméti barackra és termékekre. Íme egy kecskeméti barackleves és három római ételkülönlegesség sárgabarack felhasználásával: *Kecskeméti barackleves – római modorban*. A 3 dl baracklevet 2 dl narancslével öntik fel egy levesestálba. 1 dl tejszínt csorgatnak bele, egy csomag hidegen kikeverhető pudringport szórnak bele apránként, és habverővel simára keverik, lehűtik. 30 deka apróra vágott barackkockákat, 1 dl citromlével és fél dl pálinkával locsolják le, majd hidegre teszik. Csak tálalás előtt keverik az ízesített barackot a levesbe. Csészében vagy koktélos poharakban kínálják, citromfűlevelekkel díszítve.

Apicius receptjei. *Sárgabarack tartósítása sósan*. Egy napig a válogatott barackot sós vízbe teszik, majd alaposan letörölgetik és edénybe rakják. Sót és borsikafűvet szór, majd ecetet öntenek rá. *Római előétel*. Az apró szemű barackot kimagozva hideg vízbe merítették. Borsot, szárított mentát garummal megöntve, mézzel, aszúborral, borral és ecettel készült fűszeres levet a serpenyőben a felezett barackra öntik. Kevés olíva hozzáadása után lassan felfőzik, majd keményítőliszttel sűrítik be. *Sertéshús sárgabarackkal*. 75 deka apróra vágott lapockát gyöngyhagymával olajban forgatják össze, majd aszút öntenek alá. Fűszere: koriander, kömény, menta, kapor, húslevet és mézet is adnak hozzá. Felforralva 35 deka kimagozott sárgabarackot adnak hozzá. Főtt árpagyönggyel tálalták.

## Irodalom

- Bende L. 1929. *A kecskeméti szőlő- és gyümölcsstermelés fejlődéstörténete*. Közlöny- és Lapkiadó Váll., Kecskemét
- Erdei F. 1937. *Futóhomok. A Duna–Tisza köz földje és népe*. Athenaeum, Bp.
- Erdei F. 1938. *Parasztok*. Athenaeum, Bp.
- Erdei F. 1939. *Magyar város*. Athenaeum, Bp.
- Erdei F. 1940. *Magyar falu*. Athenaeum, Bp.
- Erdei F. 1942. *Magyar tanyák*. Athenaeum, Bp.
- Frigyesi F. 1986. *Past and future of the apricot of Kecskemét*. Acta Hort. Hague 192: 453–457.
- Für L. 1983. *Kertes tanyák a futóhomokon* (Tájtörténeti tanulmány). Akadémiai, Bp.
- Füzi L. (szerk.) 1998. *Homok-haza*. Forrás, Kecskemét.
- Gesztelyi Nagy L. 1938. *A homok hősei*. Szerző kiadása, Kecskemét
- Katona Zs. 1885. *Kecskemét és vidékén termelt gyümölcsök osztályozott jegyzése: alma, körte, szilva*. Kecskemét Vid. Gazd. Egyes., Kecskemét
- Kovács F. 1948. *Jövedelmező kajszi termesztés*. Petőfi Nyomda, Kecskemét
- Molnár L. 1999. *Kajszi termesztés képekben*. Acrux, Kecskemét
- Novák L. 1986. *A három város*. Gondolat, Bp.
- Nyujtó F.–Surányi D. 1981. *Kajszi barack*. Mezőgazdasági, Bp.
- Nyujtó F.–Tomcsányi P. 1959. *A kajszi barack és termesztése*. Mezőgazdasági, Bp.
- Orosz T. 1958. *A kajszi termesztése*. Mezőgazdasági, Bp.
- Pénzes B.–Szalay L. (szerk.) 2003. *Kajszi*. Mezőgazda, Bp.
- Pfenning Gy. 1989. *Szőlő a Duna–Tisza közén*. Bács-Kiskun Megyei Tanács, Kecskemét
- Surányi D. 2002. *Gyümölcsöző sokféleség*. Akcident Kft., Cegléd
- Surányi D. (többekkel) 2011. *A sárgabarack, Armeniaca vulgaris Mill.* (megjel. alatt)
- Szabó K. 1934. *Kecskemét szőlő- és gyümölcsstermelésének múltja*. Katona József Társ., Kecskemét
- Szóts S. 1941. *Kajszi barack-termelés*. Magyar Gyümölcs, Bp.