

Lekvárok királynője – idén mi lesz veled?

Kína magyar rózsája

Mint annyi más kedvelt gyümölcsfajta, a kajszibarack is keletről, Ázsiából érkezett hozzánk, de mára már teljesen a magunkénak érezzük. A XIX. században vált európai hírűvé ez a népszerű magyar gyümölcs, amelyet a népnyelv a lekvárok királynőjének nevez, és amelyről kevesen tudják, hogy a rózsafélék családjába tartozó, csonthéjas gyümölcs.

Nevezik kajszinak, kajszibaracknak, sárgabaracknak, tengeri baracknak, rózsabaracknak, potyónak, dolsi baracknak, sőt majombaracknak is. A szakirodalom szerint a XV. században érkezett hazánkba, vélhetően a török megszállásnak köszönhetjük ezt a gyümölcsöt (is), bár a római kori aquincumi leletek között már találtak egy szarkofágból előkerült barackmagot.

Kína szülőtte

A „barack” szó először az ún. Besztercei Szószedetben szerepel. Ugyanakkor Európa délebbi területein már az ókorban ismert volt a kajsz, amelynek őshazája a kutatások szerint valójában Kína, annak is északi, északkeleti hegyvidéke, ahol már ötezer évvel ezelőtt termesztették. A hagyományos kínai naptárban a második holdhónapot szimbolizálja, ez a mi márciusunknak felel meg.

A selyemút karavánjainak közvetítésével jutott el nyugatra, és a vándorlás évszázadai, évezredei alatt a mandzsúriai vadbarack folyamatosan változva, nemesedve vált természetfajtává. Az általunk ismert sárga(kajsz)barack latin neve Prunus armeniaca, a neve alapján Örményországban nyerte el jelenlegi formáját ez a gyümölcs.

Mielőtt jött a Vezúv – már ették

A legenda szerint Európába Nagy Sándor hozta be, de ezt a dicsőséget több kutató inkább Lucullusnak, a gasztronómia első ismert gourmet-jának tulajdonítja. Az tény, hogy egy Diocletianus idejéből (i. sz. III–IV. század) származó, Szíriában sziklába vésett törvény is megemlíti a gyümölcsöt, sőt a két századdal korábban elpusztult Pompei egyik falfestményén is megörökítették egy szem kajszibarackot.

Kalandos névadó

A „barack” szó egyébként latin nevéből módosult – az őszibarack a Prunus persica (a görögök perzsa almának, malum persicumnak nevezték). A persicából lett persik, majd az elszlávosodás során preska, breskva, braskva, brask, végül ebből lett a barack. Hasonlóan kalandos etimológiát járt be a kajsz szó is, amelynek eredete a perzsa geissi és a turkesztáni kaisi.

Bár hazánkban a tudatos kajszitermesztés csak a török hódoltságot követően nyert polgárjogot, már Géza fejedelem egyik adománylevele említi helyiségnévként a barackot. Később II. Endre kereszties lovagjai hozták Szíriából kajszit. A XVI. században az oltóvesszők már komoly értéket képviseltek, Oláh Miklós érsek Nádasdy Tamás kertjéből kért 1551-ben kajszibarackhoz



vesszőt, és írásos nyoma maradt annak is, hogy ugyanekkor Petheő János főkapitány a birtokába került török kajszibarack oltóvesszőivel kedveskedett a királynak.

Tengeren érkező bevándorló

Mivel az akkori hiedelem szerint a tengeren keresztül érkezett Magyarországra a kajsz, a köznyelv ekkor még tengeri barackként emlegette. A korabeli országról talán a leggazdagabb leírást ránk hagyó Evlija Cselebi török utazó a Dunántúlon, Baranyában, Tolnában, Fehérvár és Buda környékén jegyez fel jelentős kajszitermesztést. A „kajsz-barack” név 1667-ben Lippay János, a korai hazai botanika egyik legjelentősebb szakembere munkájában jelenik meg először, a sárgabarackfajták egyéb elnevezései után. Ebben az időszakban a magyar kajsz már híres-

sé vált a régióban, helyenként egyenesen magyar baracknak nevezték. Sikeresen verte vissza az időközben megjelent nyugat-európai fajtákat, és Entz Ferenc orvos, szőlész és kertész, a Magyar Tudományos Akadémia levelező tagja teljes joggal jegyezte fel a XIX. században: „Európában Magyarország a kajszibarack igazi hazája”.

Hízó- és fogyókúrához is kiváló

A gasztronómiában – akárcsak a gyümölcsök legtöbbjénél – a kajsz felhasználása elsősorban az édességek körében terjedt el. Sütemények készítésekor nemcsak Magyarországon, hanem Európa szinte valamennyi konyhájában szívesen látott alapanyag. Kiválóan alkalmas aszalt gyümölcsnek – ez a feldolgozás természetesen a keleti népeknél a legnépszerűbb, de azt se felejtjük el, hogy a szárított sárgabarack fogyókúrázóknak számára tökéletes rágnivaló. Meleg nyári napokon pedig bárminden éghajlaton kellemesen hűsítő a friss gyümölcsből készített, hideg kajszibarackleves.

Bor helyett jó lesz a barack is

A sárgabarack regionális népszerűsége a leírások szerint a véletlennek köszönhető: amikor a 19. században a filoxéra kiirtotta a szőlőültetvényeket, a borászok lázasan keresték a megoldást, és ekkor találtak rá a környékbeli sárgabarackra. Mindaz, ami a borkészítéshez adott volt – kemény talaj, nagy hőmérséklet-ingadozás –, bevált a sárgabaracknál is. Közép-Európában ma már szinte minden országban népszerű (Ausztriában és Csehországban egyenesen kultikus mértékűt mutat az imádata) fogás a sárgabarackos gombóc. Alsó-Ausztriában júniusban rendszeresen megrendezik a sárgabarack ünnepét, amelynek során 1951 óta a Spitz borvidéken gyűlnek össze a gyümölcs szerelmesei. A többnapos rendezvény csúcspontja a vasárnapi sárgabarackkirály és -királynő megválasztása.

Hosszú élet titka – barack a neved

Talán mondani sem kell, hogy kajsziból pálinkát is lehet készíteni. Szinte az első pillanatban felismerték, a magyar piacokon pedig már a XV. században kínálták a kofák a párlat készítéséhez alkalmas sárgabarackot.

Végül álljon itt egy igazi legenda: állítólag a kajsz a hosszú élet titka, legalábbis a Himalája zárt völgyeiben élő hunza népcsoport számára. Ott ugyanis a szinte kizárólag kajszin élő, alig 14 ezres közösség tagjai között igen magas az átlagéletkor, nem ritka a százévesnél idősebb férfi vagy nő.