

KAJSZIBARACK

A kajszibarack története*

A kajszibarack Kínából származik, a hatalmas kiterjedésű ország 38-40. szélességi fokon fekvő övezetéből.



Prunus armeniaca L.

Armeniaca, azaz örmény nevet visel, amelynek bizonyára az lehet a magyarázata, hogy az egykori Selyemúton akarva-akaratlanul nyugat felé vándorolva az egyik nagy termőtája Örményországban alakult ki. Innen terjedt el a középkorban a Földközi-tenger körüli országokban.

Nálunk legelőször a 16. századból való Besztercei szószedetben fordul elő a „barack” szó, de nemsokára már minden kertészeti könyv megemlíti a kiváló ízű „magna et optima” (nagy és legjobb) magyar kajszit.

Népies és irodalmi nevei igen változatosak: kajsz, kajszibarack, sárgabarack, tengeribarack, majombarack. Valamennyi a kajszibarack valamelyik változatát vagy őst jelzi. A legcélszerűbb a kajszibarack elnevezést használni, mert ez utal az őszibarackhoz való hasonlatosságra, de meg is különbözteti attól.

Legalább három évszázada termesztik kiterjedten hazánkban, de nagy fellendülése a múlt század derekán kezdődött meg, és ez az időszak egybeesik azokkal a nagy erőfeszítésekkel, amelyeket akkor az elsivatagosodással fenyegetett Alföld befásítására tettek. Ez idő tájt ún. kétszintes kultúrában termesztették, vagyis a szőlők közé ültették a kajszibarackfákat, mert a szőlősgazdáknak az volt a tapasztalatuk, hogy amennyiben a fagy elviszi a szőlőtermést, a kajsz akkor is kihúzza őket a bajból. A magyar kajszibarack jó híre gyorsan terjedt, megindult az export és az ipari feldolgozása. A Duna-Tisza közén Kecskemét lett a baracktermelés központja.

A kedvező termelési tapasztalatok arra ösztönözték az 50-es években már megszilárdult téeszeket és állami gazdaságokat, hogy hatalmas kajszültetvényeket hozzanak létre. Sajnos ezek egy része nem az élettanilag optimális termőterületre került. Számos agrotechnikai problémával kellett a szakembereknek megküzdniük, és sok kajszigyümölcsöt időnap előtt kivágtak.

A kiskertekben azonban változatlanul eredményesen termelték ezt az illatos gyümölcsöt, amelyről dr. Entz Ferenc, a 48-as szabadságharc honvéd főorvosa, kiváló pomológus azt írta, hogy: „Európában Magyarország a kajszibarack igazi hazája.” Mostanában kevés van belőle, a piacokon a legdrágább gyümölcs, ezért a kertekben is kincsnek számít egy rendszeresen termő, szép és jóízű gyümölcsöt érlelő kajszibarackfa.

* Dr. Bálint György: Kajsz - Kínából jött, Európában beilleszkedett

KAJSZIBARACK

A kajsziabarack termesztése



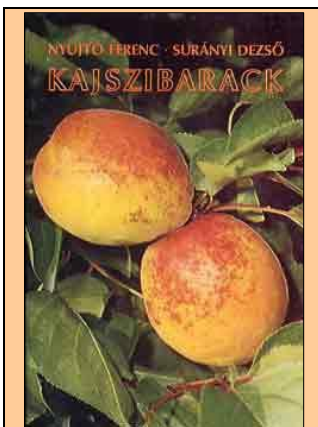
A kajsziabarack fájának vegetációjához rügyfakadástól lombhullásig 170-190 fagymentes napra van szüksége, és ez a mi klímánk alatt rendelkezésére áll. A fa elviseli az átmeneti csapadékhiányt, de akkor érzi jól magát, ha elegendő vízhez jut. Különösen szeptemberben és októberben, amikor a termőrétyek kifejlődnek, továbbá május-júniusban a csontthéjképződés időszakában, valamint június második felében, a gyümölcsök növekedése, „hízása” idején van szüksége elegendő vízre.

A nálunk szokásos téli fagyok nem károsítják a kajsziabarackfa vesszőit és rügyeit. Ez a gyümölcsfaj azonban a korán ébredők közé tartozik, ami annyit jelent, hogy a mélynyugalmi állapota már január végén-február elején befejeződik. Ha ilyenkor enyhe idő uralkodik, akkor megindul a fák élettevékenysége, a rügyek duzzadni kezdenek. A veszélyes az, ha az átmeneti enyhülést ismét hideg idő követi, mert ilyenkor a rügyek már nagyon érzékenyek a hidegre, és könnyen elfagyhatnak.

A rügyek vagy később a bimbók, a virágok elfagyása egyenesen belekergeti a kajsziabarackfákat a szakaszos termésbe. Ez úgy kezdődik, hogy a lefagyott virágú fa minden rendelkezésre álló tápanyagot a termőrétyek kifejlesztésére fordít, aminek a hatására, kedvező időjárás esetén, a következő évben rengeteg gyümölcs képződik a fán. Ezek kineveléséhez a fa minden erejét megfeszíti, de még ez se elégséges, és a gyümölcsök aprók, értéktelenek maradnak. A fa legyengülve megy a télbe, vesszői, rügyei éretlenek, és a kisebb fagyok is nagy kárt tesznek bennük. A termő és a nem termő évek így váltakoznak: az egyik évben túl sok a termés, a másik évben üresen szomorkodnak a fák.



A kajsziabarack a szőlővel azonos talajokat kedvelik; a homokon és az agyagtalajokon egyaránt megélnek. Kezdetben felfelé törekvő, később ellaposodó, ernyőszerű koronát fejlesztenek, ezért legalább 6×6 méteres tenyésztőterületre (36 m²) van szükségük. A lombkorona nem ad mély árnyékot, ezért a fák alatt a szamóca, sőt a zöldségfélék is megtermelhetők.



A metszés részletes szabályai
Nyújtó Ferenc-Surányi Dezső:
Kajsziabarack című könyvében
(Mezőgazdasági Kiadó,
Budapest, 1981) olvashatók el.

A kajsziabarackfákat igen gondos alakító metszésben kell részesíteni, és termőkorukban is rendszeres felügyeleti metszéssel kell a termőrétyek kialakítására kényszeríteni.

A közhiedelemmel szemben a kajsziabarackfákat rendszeresen kell trágyázni. Ha erre a célra komposzt áll rendelkezésünkre, akkor annak tápanyagtartalmát egészítsük ki ősszel kálit és foszfátot, tavasszal pedig nitrogént tartalmazó műtrágyákkal.

Az öntözés elősegíti a termőrétyek és a lombzat kifejlődését, a gyümölcsök kialakulását. A gyomok elleni küzdelemben a kapálást válasszuk, és ne kísérletezzünk gyomirtó vegyszerek használatával.

Igényes kertbarát ne takarítsa meg a kajsziagyümölcsök ritkítását. A fák ugyanis 4-5-ször annyi virágot képeznek, mint amennyi a normális termés kialakulásához szükséges, és ezekből több gyümölcskezdemény alakul ki a kívánatosnál. Ezek felnevelése a fától sok tápanyagot és vizet von el, nem is beszélve arról, hogy a sok kis gyümölcs jóval értéktelenebb, mint a kevesebb, de nagyobb, tetszetősebb.

A kajsziabarackfákat sokféle betegség és kártevő fenyegeti, mégis a legveszedelmesebb Valamennyi között a gutaütés. Sokáig úgy véltük, hogy ennek a betegségnek - ami a korona egy részének vagy az egész koronának egyik napról a másikra történő elszáradásában mutatkozik meg - élettani okai vannak. Az újabb tudományos vizsgálatok azonban bebizonyították, hogy az élettani rendellenességek mellett a gutaütésért egy baktérium- és egy gombafaj fertőzése felelős. A védekezés a következőkben foglalható össze:

KAJSZIBARACK

- Óvjuk a fákat a mechanikai sérülésektől.
- A fákat lehetőleg közvetlenül a virágzás előtt nyessük.
- A metszésnél használt eszközöket rendszeresen fertőtlenítsük.
- Tél végén lemosásszerűen permetezzük a fákat 2%-os bordói lével vagy ezzel azonos hatású más gombaölő szerrel.
- Gondosan végezzük el a sebek kezelését és ápolását fasebkezelő balzsammal.

Felhasználása

A magyar kajsziparack minősége kimagasló. Egy alkalommal módomban állott a londoni Covent Garden piacon végigkóstolni a napsütötte görög, francia, spanyol és olasz tájakról származó kajszikat, de ízben és zamatban egyik se közelítette meg a nálunk termeltet. Indokolt, hogy Európa nagy gyümölcs piacain „hungaricum”-ként tartják nyilván a magyar kajsziparackot.

Lehet belőle lekvárt, befőttet, dzsemet, ivólevet, süteményt készíteni. Nagyon alkalmas ipari és házi mélyhűtésre, aszalvány készítésére és pálinkának is.