

Az „inkák kincse” terített asztalunkon

Egy kicsit kihegyezve: Peru Magyarországon is úgy-szólván napi beszédtema. Mert akár sós vízben, akár héjában főtt, akár sült burgonya, krumpligombóc vagy chips: a tápláló gumóknak – amiket a Tisza és a Duna partján közönségesen csak krumplinak neveznek – az Andok országa, a dél-amerikai Peru az őshazája. Kalandorok vagy tengerészek hozták magukkal Európába 450 éve.

Hajdanában, miután *Kolumbus* felfedezte Amerikát (1492), a spanyolok behatoltak a magas Andok szívébe. Megdöbbenve észlelték, hogy a bennszülöttek különös gumókkal táplálkoztak, amit szertartásos módon, 2000-3000 méter magas teraszokon termesztettek.

Ez egyébként ma – 450 évvel később – is így történik a helybeli hagyományőrző dél-amerikai indiánok körében. A Pisac nevű faluban is, az ősi inka főváros, Cusco közelében. Szigorú szabályok vonatkoznak a „papas” – így nevezik az indiánok a burgonyát – elvetésére, művelésére és betakarítására.

Az Andokban októberben kezdődik a burgonyaév. Ez – miután Peru az egyenlítőtől délre fekszik – a mi márciusunkkal hasonlítható össze. Egy teliholdas éjszaka után, ami a hagyományok szerint szerencsét hoz a vetésre, Agripino *Quispe* a feleségével, gyermekeivel és az egyik sógorával útra kel a teraszosan kialakított szántóföldre. Szép napos reggel van. A szántóföld szélén már várakozik néhány másik család. Az üdvözlésként elfogyasztott pohár ital után nekifognak. A földet a férfiak ássák fel az ekéhez hasonló ásóval, amelynek Chaki Taklla a neve. A vetőburgonyát kokacserje leveleivel, a vörös kukoricából félig megerjesztett kukoricanedűvel, a Chicha-val, és szájhagyományok útján terjedt idézetekkel áldják meg. Az asszonyok a palántákat behelyezik a barázdákba, és mezítláb tapossák be.

Mindez közös munkában történik, együtt a barátokkal és a szomszédokkal. Miután befejezték a vetést, Quispe és a többiek áldozati ünneppel hódolnak a régi inka istenek előtt.

A karácsonyi időszak környékén aztán ismét valamennyien a földeken vannak. Ekkor töltögetik fel közösen a krumplisorokat földdel. A barázdák völgy mentében futnak, s az esővíz számára lefolyóként is szolgálnak. A növények ekkorra már virágzásba kezdenek. Agripino néhány szál virágot tűz felesége, Faustina kalapjára. Az indiánok szerint ez szerencsét hoz.

A termést áprilisban vagy májusban takarítják be. Eközben szigorúan ügyelnek a nap állására. Agripino Quispe annak örül igazán, ha a betakarítás napján



borult az ég. Akkor ugyanis az krumpliszedő asszonyok nem vetnek árnyékot a barázdákra, és így azok sötét földjében jól felismerhetők a burgonyagumók. A betakarítás is közösségi munka, amit a quetchua (kecsua) indián nyelven „minka” névvel illetnek. A minőség szerinti válogatás és végül a termés eladása is közösen történik. 100 kiló „papas” után a pisaci parasztnak bevétele átszámítva körülbelül 1,40 euró. Szerintük ez a megélhetéshez kevés, a meghaláshoz sok. A kunyhókban krumpli betakarítása után is a szükség az úr. A szántóföld szélén a Quispe család ősi szokás szerint a szomszédokkal és a barátokkal mégis megünnepli a betakarítás végét.

A gyógyfüvekből rakott tűzön ropogósra sül a krumpli, hozzá olyan különböző indián ínycsiklogások is készülnek, mint például a jól fűszerezett tengeri malacsült kukoricával.

Ezek mellé bőségesen fogy a Chicha is, amitől jobban ropják a táncot.

Miként napjainkban, hasonlóan zajlott mindez azokban az időkben is, amikor a spanyolok meghódították az inkák birodalmát. Az arany és más kincsek mellett hajóikon néhány zsák, az Andokban termesztett krumpligumó is helyet kapott hazafelé Európába. A spanyol királyi udvartartásban a burgonya azonban eleinte csak dísznövényként futott be karriert. Ámultak, bámultak szép fehér és lila virágai láttán.

Nemsokára azután már számos európai herceg kertjében is ott virágzott a krumpli, mint különleges virágdísz. A termésként kifejlődött zöld bogyók azonban mérgezőnek bizonyultak, s ez egy időre rossz hírbe hozta „az inkák kincsét”.

Európában először Írországban és Hollandiában fogyasztották a gumóikat, ahol a tengerészek s kalózok családtagjai kezdtek indián módra táplálkozni velük.

Olaszországban, ahova ugyancsak a XVI. században jutott el, a krumplinak a „tartuffel” nevet adták. Németországban a „holland tartuffeln” termesztése Pilgramsreuth (Oberfranken) településen és Vogtland legdélibb csücskén, 1647-ben, a rettenetes 30 éves háború végén kezdődött el.

1654-ben Magyarországon is megjelent az első „tartuffeln”. Állítólag ifjú orvosnövendékek hozták

magukkal, akik Németországban tanultak. III. Ferdinánd császár Budán engedélyezte a növény termesztését, de a burgonya igazán csak a német bevándorlókkal együtt terjedt el Mária Terézia korában (Baranyában például kb. 1760-tól). Ausztriában „erdbirnen” (batáta) vagy – Burgenland területén – „grundbirnen” (csicsóka) néven is emlegették, sőt eleinte még sváb töknek is hívták. Csak később honosodott meg a „krumpirn” kifejezés, amely állítólag a „krume = erde és birne” kombinációjaként keletkezett, s amiből később azután kicsiszolódott a közkezdvelt *krumpli* szó.

A burgonya – mint minden ember számára alapvető népelelem – nagy szószólója II. Frigyes, porosz király, az „Öreg Frici” lett. 1756. március 24-én kiadta rendeletét, amely a következőket tartalmazta: „Legfelsőbb személyemben elrendelem a saját és más tartományokban az úgynevezett tartoffeln, mint hasznos, és mind az ember mind a jószág tekintetében sokféle módon használható földi növény termesztését...”.

Ma már tudjuk: igaza volt. A burgonya tápértéke igen jelentős. Tíz dekagramm krumpli energiatartalma 309 Joule (a korábban használatos mértékegység szerint: 74 Kcal). Ez háromszor nagyobb érték, mint a sárgarépaé, sőt négyszer nagyobb, mint a karalábéé. Ugyanakkor nem tartozik a hizlaló ételek közé; 10 dekagramm banánban jóval több kalória van, mint ugyanannyi burgonyában.

A burgonya legnagyobb előnye bőséges termésében rejlik. Egyetlenegy anyagumóból a föld alatt akár egy tucat új gumó fejlődik ki. Ez a „gyerekáldás” segítette az „inkák tápláló kincsét” ahhoz a hírnévhez, mely szerint ideális termés az éhínség leküzdésére. E hírével már 200 évvel ezelőtt is büszkélkedhetett. Akkor vált a burgonya az iparosodó Európa alaptáplálékává, amikor a parasztnak milliószámra hagyták el a mezőgazdaságot s lettek gyári munkásokká. Ezért száll síkra napjainkban az ENSZ is azért, hogy a világ éhezõ régióiban elősegítse a burgonya áttörését. Ezért nyilvánították 2008-at „A burgonya nemzetközi évének”. Világszerte az inkák tápláló és jóízű örökségével üzennek hadat az éhínségnek.

Volker Petzold
Patyí Ildikó fordítása



Maximo Santacruz
felvételei



Színes képösszeállításunk
a hátsó borítón látható.