

Szeretjük a növényeket. Örömet okoz szépségük, élvezzük gyümölcsüket, használjuk fájukat. De gondolunk-e rá, hogy egyes növények az emberi civilizáció, a történelem menetét is befolyásolták, háborúkat robbantottak ki, gyarmatbirodalmakat virágoztattak föl, emberek életét változtatták meg? Vajon mi lehet a titkuk?

Levelei is nagyméretűek, a sötétzöld, bőrnemű, szárnyasan osztott, húsos levelek elérhetik az egy métert is

BEFOLYÁSOS NÖVÉNYEK

A KENYÉRFÉFA

Már a neve is elárulja, hogy jelentős növényről van szó. Ahogy nekünk a búza, Kelet-Ázsiában a rizs, Amerikában a kukorica volt a legalapvetőbb élelmiszer, a „kenyéradó” kultúrnövény, úgy egyes trópusi vidékeken a kenyérfa gyümölcse jelenti az életet. A Csendes-óceán trópusi vidékein nem lehet a jól ismert gabonaféléket termesztetni, ott ez a fáról szüretelt, különleges termés jelenti az emberek mindennapos táplálékát.

Évente háromszor is terem

A kenyérfa (*Artocarpus altilis*) nagytermetű, 20-30 méter magas, örökzöld, a monszun

éghajlaton lombhullató fa. Kérge, levele, fiatal termése ragacsos tejnedvet tartalmaz. Hatalmas sötétzöld, bőrnemű, szárnyasan, mélyen osztott, húsos levelei a 90 cm-t is elérhetik. Levelei és fiatal hajtásai érdes szőrűek. Kicsi, egyivarú virágai a virágzati vácokba süllyedve fejlődnek, s különleges virágzatot alkotnak. Gyümölcssevő denevérek porozzák be őket. Virágzatai, majd 60-90 nap alatt beérő terméságazatai a hajtások végén fejlődnek. Termése valójában egy különleges kialakulású terméságazat, melynek felépítésében az egész virágzat részt vesz: a megvastagodott virágzati tengely a takarólevelekkel összenöve több száz részterméskéből áll. Sárgára érő, erőteljes

szagú, 10-30 cm átmérőjű, gömbölyű termése 1-5 kilogrammos lehet. A világ legnagyobb hozamú élelmiszernövénye, egy évben háromszor is érlel termést, összesen 50-200 darabot. Polinézia síkvidéki esőerdeiben honos, de a nedves-forró trópusokon világszerte termesztik, a Csendes-óceáni szigetvilágban nagy a népelelmezési jelentősége.

Több magvas és mag nélküli fajtáját is ismerik. Termését nem eszik nyersen; éretlenül, főzve vagy sütvé fogyasztják, savanyítják, vagy szárítás után lisztet készítenek belőle, melyből kenyeret sütnék. Éretlen gyümölcse szárítva, felvágva, majd megsütve sokáig eltartható. Az érett termésnek csak a magját eszik, pirítva vagy főzve.

Tejnedvét csónaktestek szigetelésére, madárfogó enyvnek, rágógumi készítésére használják. Értékes fája hajóépítésre kiváló, kérgének rostjából pedig szövetet és kötelet készítenek.

A polinézek szoknyája

A trópusi Dél-Amerikában, Afrikában és Polinéziában egy különleges növényi eredetű szövet, a tapa úgy készül, hogy különböző növények lehántott, áztatással puhított, kéreg alatti hancsrostjait bordázott faeszközökkel, lapos dorongokkal egy gerendán addig verik, vékonyítják, közben szélteben nyújtják, míg az rugalmas szövetté filcese-



A kenyérfa mag nélküli fajtáinak terméshéja jellemzően tüske nélküli, sima felületű



A dzsekfrút termései az idősebb ágakon vagy a törzsön fejlődnek, ezt a jelenséget hívjuk kaulifloriának

FOTÓ: FRÁTER ERZSÉBET, PIXABAY



A gömbölyű, több mint egy kilogrammos kenyérfagyümölcs terméshéját kúp alakú, lágy, zöld tüskék borítják



A délkelet-ázsiai piacokon a dzseksfrút mérete miatt feldarabolva árulják

LÁZADÁS A BOUNTYN

A Csendes-óceáni térség bőven termő és tápdús kenyérfagyümölcsének gyorsan híre ment az angol gyarmatokon. A jamaicai ültetvényesek kérvényt írtak hát III. György királyhoz, hogy engedélyezze a kenyérfa betelepítését a Karib-szigeteken lévő brit gyarmatokra, a cukornád-földeken dolgozók élelmezésére.

1787-ben indult el a Bounty nevű hajó Angliából Tahitire, fedélzetén William Bligh kapitánnyal és két híres angol botanikussal, hogy olyat tegyenek, amit még korábban soha senki: egy ültetvényre való facsemetét szállítsanak a világ egyik végéből a másikba.

Amikor azonban a szigetre érkeztek a tengerészek, kiderült, hogy majdnem fél évet kell majd várni, hogy a kenyérfa-csemeték a szállításhoz megfelelő magasságra nőjenek. A hosszú kényszerpihenő alatt a legénység nagy része bensőséges kapcsolatot alakított ki a bennszülöttekkel, így az indulásnak nem nagyon örültek, és a hajón lázadás tört ki. A lázadás vezetője, Christian Fletcher és a többiek visszavitorláztak a Bountyval a „felesége-kért”, majd továbbálltak a Pitcairn-szigetekre.

William Bligh kapitányt és tizenhét emberét csónakba tették, és sorsukra hagyták őket. Több mint 4800 kilométeres hányódás után végül lakott területre értek és visszakerültek Angliába. 1791-ban a kapitány visszatért Tahitibe, s sikerült küldetését teljesíteni, 2126 kenyérfa-palántát szállított Jamaicába.



TUDTA, HOGY...

...a dzseksfrút fájából sárga festéket nyernek, melyet a thaiföldi szerzetesek ruháját festik?

dik össze. A tapát Polinéziában és a Hawaii-szigeteken főként ruházzkodáshoz és takarónak használták, de ha simává ütögették a hancscsíkokat, akkor írásra alkalmas papírlapot kaptak. A kenyérfa belső kérgén kívül más, rokon fajokat is használnak e célra, például a papíreperfát (*Broussonetia papyrifera*), és a hindu és buddhista vallás szent fáját, a szent fűgét (*Ficus religiosa*).

A világ leghatalmasabb, fán termő gyümölcse

A kenyérfa közeli rokona, a dzseksfrút (*Artocarpus heterophyllus*) Délnyugat-India tengerparti erdeiben őshonos, Indiában régóta megbecsült, innen terjedt Afrikába, ahol ma népszerű gyümölcs. Termése a kenyérfáénál jóval nagyobb, a sárgászöld, hatalmas

zsákszerű, kemény, rücskös héjú gyümölcs elérheti az 1 métert és a 40-50 kilogrammot is. Termései az idősebb ágakon vagy a törzsön fejlődnek (kauliflória).

A legnagyobb természetű gyümölcs. Húsa frissen üde, ropogós, majd néhány nap alatt erjedt szagúvá, ragadóssá válik, de savanykás vagy nagyon édes, jó ízű. Nyersen eszik, aszadják vagy szirupban tartósítják. Éretlenül közkedvelt zöldség, friss leveleiből saláta készül. Nagy, gesztenyeízü magvait főzik, majd pörkölik. A dzseksfrút is magas termeltű, örökzöld fa, a növény minden része fehér tejnedvet tartalmaz. Óriási levelei ép szélűek, ezzel is megkülönböztethető a kenyérfától. Fája is értékes, hajóépítésre használták, és gyógynövényként is alkalmazzák, cukorbetegség, hasmenés, láz és sebek kezelésére.

Fráter Erzsébet