

Az alakorról

Az alakor eredete

Zarathustra, az ókori perzsa bölcse és tanító így írt az ősi búzáról: „*Ebben a szem búzában az univerzum és a természeti erők minden törvénye benne foglaltatik. Ő a legnagyobb tanító.*”

Az alakor korunk újra felfedezett búzája. Egyike az emberiség első gabonáinak. Latin megnevezése: *Triticum monococcum* ssp. *monococcum*. A búza nemzetségének valamennyi tagja a vad alakorból vezethető le, vagyis ebből fejlődött ki később az összes ma termesztett gabonafaj. A Kárpát-medencébe nyolcezer évvel ezelőtt bekerült pelyvás búzafaj a római korig általánosan elterjedt volt. Nevét is feltehetőleg valamelyik őskori kultúrától örököltük.

Az idők során a ma általánosan termesztett nagyobb hozamú, de jóval magasabb agrikultúrát és gondoskodást igénylő, könnyen csépelhető közönséges vagy vetési búza fokozatosan kiszorította az alakort.

Hazánkban egészen a 19. századig kisebb területeken még előfordult, ezt követően azonban eltűnt a termesztésből. Változatai Dél-Európában és Anatóliában a 20. század második feléig még szórványosan megtalálhatók voltak. Véglegesen csak a nagyüzemi birtokok kialakulásával szorult ki a termelésből, mivel terméshozama kisebb, feldolgozása pedig drágább, mint a nemesített fajtáké.

Legtovább Erdély, Korond környékén fordult elő. Pelyvátlanításának technikáját már elfelejtettük, emiatt szemterméseit takarmányozásra használták, könnyen fonható szalmájából kalapot (széki kalap), függönnyt készítettek.

Az alakor kiváló tulajdonságai

Az alakor terméshozama viszonylag alacsony, ezért a nagyipari gabonatermesztés mellőzi. Ennek ellenére az ősbúza kiváló termesztési tulajdonságokkal bír: soha nem kereszteték más növénnyel, így különösen ellenálló a kártevőkkel szemben, a legrosszabb minőségű talajon is megél. Fagyállósága és sótűrése nagyon jó, így bírja a szélsőséges időjárási viszonyokat, s mindenféle gyomnövényt kiirt, elnyom maga körül. Pelyvás gabonaféle, ami szinte az összes betegséggel szemben ellenálló, mivel a pelyva hermetikusan elzárja a külvilágtól a búzaszemet, így az védve marad a szennyeződéstől, a fertőzésektől.

Ősszel és tavasszal egyaránt vethető. Különösebb talaj-előkészítés sem szükséges hozzá. Biotermesztésre kiváló, mivel természetes ellenálló képessége miatt tápanyag-utánpótlást, növényvédelmet nem igényel, tehát nem kell permetezni. Így a héjszerkezete is vegyszermentes, ezért teljes kiőrlésű változata is tökéletes tisztaságú. Az egyszer elvetett magból kifejlődő növény akár három évig is (!) artható. Allelopatikus hatása miatt még a parlagfűvet is kiirtja.

A legmeglepőbb tulajdonsága talán mégis az, hogy a vadak sem mennek be az alakorbúza-táblába, mert a szára és a kalásza erős, szúr, és nagyon sűrűn nő.

Önmagában javítótakarmány, de takarmánykeveréknek is termesztendő. A vele etetett állatok gyorsan gyarapodtak, ám nem zsírosodtak el. Egykoron kását, pogácsát lepényt, kenyeret sütöttek belőle.

Az alakorbúza beltartalmi értékei

Az alakor többféle változata ismert; vannak Magyarországon is nemesített fajták, amelyek, bár megőrizték az eredeti alakor sok jótékony tulajdonságát, az emberi szelekció által, amely a termésmennyiség növelésére irányult, jelentősen veszítettek beltartalmi értékükből.

Azonban vannak régebbi tájfajták, mint a bözödi, amelyek jobban hasonlítanak az ősi alakorra. A nemesítésmentes változatára jellemző a magas vitamin-, ásványianyag-, antioxidáns- és esszenciális aminosav-tartalom. Például a nemesített búzával összehasonlítva az alakor 40-szer több A-vitamint tartalmaz. Olyan antioxidánsok vannak benne, amelyeket csak sokkal drágább olajos magvakkal tudunk pótolni.

Ugyanakkor a nagyszerűsége és az értéke éppen az ősiségéből fakad. Az alakor természetes módon hordozza magában az összes gabonához képest a legmagasabb tápértékeket. Minden esszenciális aminosav megtalálható benne.

Az alakor, az ősi kultúrák kenyérnövénye értékes aminosavtartalmánál, gazdag mikroelem-összetételénél és alacsony szénhidrát-tartalmánál fogva a reformkonyha ideális gabonája lehet.

A teljes kiőrlésű lisztjéből készült kenyér, tészta és étel könnyen emészthető, sokáig eláll, és csekély ballaszt-tartalmú. A rozskenyérre hasonlító és a diós kenyérre emlékeztető ízű kenyere igen tápláló, sokáig nem szárad ki. A búzafajok közül az alakor bír a legmagasabb, szárazanyagra számított nyersfehérje-tartalommal. A lizin és egyéb esszenciális aminosavak vonatkozásban különösen jó értékekkel rendelkezik. Alacsony gliadintartalma a lisztérzékenyek számára is előnyös lehet. A mai termesztésben lévő búzákhöz képest vastag maghéjából készült korpája ásványi elemekben (magnézium, cink, vas) gazdagabb. A pelyvalevelek burokként védik a szemet a különböző veszélyektől. A nemesítés során a maghéj vastagsága csökkent. A magnak ez a része nemcsak az ásványi anyagok, hanem az esetleges szermaradékok és gombatoxinok felszaporodási helye is, így ennek vékonyodása veszélyt jelenthet. Az ételmiszer-szennyezőanyagok ugyanis könnyebben bekerülhetnek az endospermiumba, mint a vastagabb maghéjjal rendelkezőknél.

Az alakorbúza és a glutén

Az alakor fehérjéje is glutén, azaz sikér, mint minden gabonáé. A különbség a fehérjemolekula felépítésében van. A búza és a tönköly fehérjéje igen nagy arányban (40–45%) tartalmaz glutaminsavat. A nemesített alakornál ez az érték 34%, a bözödinél 14%. Ez azért fontos, mert a glutaminsav erősen savas, minél több van belőle, annál több vizet tud megkötni a fehérje. De ez azzal is jár, hogy nehezebben emésztjük. A bözödi alakor fehérjéjének aminosav-összetétele sokkal változatosabb. Az agresszív glutaminsav helyén olyan aminosavak találhatóak, amelyek sokkal inkább elengedhetetlenek, mint károsak az emberi szervezet számára, valamint az ezekből felépülő fehérjét jóval könnyebb megemészteni, így a felszívódás helyére már nagyrészt emésztett formában kerül. A szervezetünk is jó fehérjeként azonosítja, így nem okoz allergiás reakciót. Ez az oka, hogy sok gluténérzékeny ember tudja fogyasztani az alakort. Valamint egyik alakor sem tartalmaz alfa-gliadint, amely ugyancsak rendkívül allergén anyag. Elsőként a biorezonanciával dolgozó természetgyógyászok jöttek rá erre, majd azok az orvosok, akiknek gluténérzékeny, de alakort fogyasztó pácienseik vizsgálati eredménye javuló tendenciát mutatott. *Ennek ellenére – a Nébih állásfoglalása alapján – az alakor nem tekinthető gluténmentes gabonának.*

Európa valószínűleg utolsó, erdélyi eredetű alakorgabonája az elárasztott Bözödújfalú területéről származik. A természetes körülmények között ebből a megmentett gabonából Magyarországon felszaporított nemesítésmentes alakorbúza fontos genetikai, régészeti és archaeobotanikai érték.

Bözöd története

Bözödújfalú története

Az egykori falu 5 km-re keletre terült el községközpontjától, Erdőszentgyörgytől, a Küsmöd-patak mellett. A falut a Bözödről a Küsmöd völgyébe települt családok alapították; első okiratos említése 1566-ból származik.

Már a középkorban volt temploma, melynek híressége a bözödújfalusi Madonna, amely Erdély legértékesebb Mária- emlékei közé tartozott. Napjainkban a Madonna az újonnan épült erdőszentgyörgyi katolikus templom szentélyében található. A kegszobor a 16. század első felében készülhetett, s mivel a csiki-medencei Mária-szobrokkal mutat rokonságot, elképzelhető, hogy a csíksomlyói ferences faragóműhely mesterei alkották. A szobrot restaurálták, mielőtt az új templomba került. 1740-ben fatemplomot, majd 1784-ben kőtemplomot emeltek a középkori épület helyett – ma itt római katolikus templomrom áll, amely az unitárius templommal együtt víz alatt van.

A 17. századtól a szombatosok felekezetének egyik fő helye lett a település. Itt éltek az utolsó erdélyi szombatosok, míg 1868-ban zömük zsidó hitre nem tért. Ők a németek koncentrációs táborában vesztették életüket. A falut 1910-ben még 679-en lakták, túlnyomórészt magyarok. 1939-ben építeni kezdték ortodox templomát, de 1990-ben lebontották.

A bözödújfalusi víztározót 1988-ban kezdték építeni, a gát munkálatai azonban már 1975-ben elindultak, 1977-ben leálltak, majd a folyamat 1984-től újra lendületet vett. A gát 625 m hosszú és 28 m magas.

1985-ben elkezdődött a falu kitelepítése. 1992-ben még 126 lakosa volt, ebből 99 magyar, 23 cigány és 4 román, de a tervek szerint minden lakót ki kellett volna telepíteni. 1994-re a falu két templomával együtt teljesen víz alá került, lakosai – ki hová tudott – elköltöztek. Mindössze 12 ház menekült meg az elöntéstől, melyekben 40-en laktak.

A falu első világháborús emlékművét 1996-ban kiemelték a vízből, és a Tanorokba helyezték át. Minden év augusztusának első szombatján a település egykori lakói falualálkozót tartanak. Bözöd különlegességét az adta, hogy a katolikus, az unitárius, az ortodox és a székely szombatos felekezet egyaránt megtalálható volt egy helyen.

Az egykori falu emlékét márványtábla őrzi, amelyen a lakosok neve és a faluban gyakorolt vallások szimbólumai láthatók. A Sükösd Árpád által 1995-ben emelt emlékművön a következő szöveg áll:

„A tó fenekén Bözödújfalú nyugszik, 180 házának volt lakói szétszórva a nagyvilágban ma is siratják. A diktatúra gonosz végrehajtói lerombolták, és elárasztották, ezzel egy egyedülálló történelmi-vallási közösséget szüntettek meg, melyben különböző nemzetiségű és felekezetű családok éltek együtt évszázadokon át, egymást tisztelve és szeretve, példás békeességben. Immár a katolikus, unitárius, görögkatolikus és a székely szombatosok fohászai örökre elnémultak. Legyen e hely a vallásbéke helye és szimbóluma.”

A faluból megmaradt templomok (katolikus és unitárius) az évek során egyre rosszabb állapotba kerültek. A templomok cserepeit az a néhány cigány család használta fel, amelynek tagjai itt laktak. Tető nélkül a templomok lassan összeomlottak. Mára a katolikus templom falát is széthordták a

lakosok, csak a fehér torony maradt meg, jelezve: itt egykor falu volt. Az unitárius templom is hasonló képet mutat. A lakosok alacsony vízállásnál – ha szükség van rá – a templomokból viszik el a köveket. 2009-ben, egy nagy viharban összedőlt a barokk katolikus templom tornyának a teteje is. 2014. június 29-én pedig az erdélyi falurombolás szimbólumává vált templomtorony is leomlott. Ezzel a falu utolsó létesítménye is eltűnt.

A víztározó környéke nyaranta a fürdőzők és a horgászok közkedvelt paradicsoma. A vízpartot felparcellázták, és a viszonylag kis földterületek tulajdonosai kisebb-nagyobb bódékat emeltek, ezzel a természetes környezet képét jelentősen megváltoztatták.

2017-ben a tározó vízszintjét több mint nyolc méterrel csökkentették, mert a vízben álló irányítótornyot a gáttal összekötő híd egy része leszakadt. Így az egykori település maradványai újra láthatókká váltak.

Forrás: Wikipédia

Bözöd és a megmentett alakor története

Az erdélyi Bözödújfalu és az alakor legújabb kori története elválaszthatatlan és szinte mesébe illő.

Mielőtt a falu megsemmisítésére sor került, 7 kg ősbúzát sikerült megmenteni egy archaeobotanikus professzornak, az ősi magyar növények kutatójának az utolsó pillanatban. A professzor, aki addig csak régészeti ásatásokból, piramisokból gyűjtögette és elemezte az ősi gabona néhány megmaradt magját, így csodálatos lehetőséget kapott.

Saját kertjében felszaporítva a vetőmagot, több ismerősével – köztük Vörös Gézával – elkezdtek termeszteni és népszerűsíteni a bözödi ősbúzát. Az első nagy feladat a névadás volt, hiszen a történetírásokban, néprajzi emlékekben ezt az ősi búzát többféleképpen is emlegették. Megegyeztek az egyszerűen megjegyezhető **alakor** elnevezésben, és keresni akartak egy szlogent is a búzához. Teltek a napok, míg egyikőjük fejéből kipattant a megoldás: ***Van tovább!***

Bözödújfalura az utókort a még élő korábbi lakosok könnyes szemű emlékezésein túl sokáig csak a tározó vizéből egyedülként kiemelkedő templomtorony emlékeztette, mely a falurombolás szimbólumává vált. A véletlenek egybeesése-e, vagy sem, de ahogy összeállt az alakor megmentésére elhivatott emberek társasága, ahogy meglett a név és végül egy isteni szikra révén a szlogen is, másnap, 2014. június 29-én jött a hír, hogy a torony nem bírta tovább a víz nyomását, és összedőlt. Ezzel a falu utolsó épülete is eltűnt, a története és az alakor története mégis tovább él minden egyes kisarjadó ősbúzakalászban. Így nyert mélyebb értelmet – és válik igazán érthetővé – a szlogen: ***Van tovább!***

Európa valószínűleg utolsó, erdélyi eredetű alakor tájfajtájának a termesztésével szeretné a Vörös Tészta Manufaktúra, és annak tulajdonosa Vörös Géza feleleveníteni a hajdan nálunk is nagy területeken termelt alakor kultúrát. Így válik az alakor nemcsak a nemesítés számára fontos genetikai és a régészet számára fontos archaeobotanikai, hanem a mezőgazdasági kultúránk és a reformélelményezés számára fontos értékünké.