**Értéktárunk kincseiből**

**A tatai alakor búza**

A tatai alakor búza Czumpf Attila, a Természetes Életmód Alapítvány titkára javaslatára került a tatai értékek közé az agrár- és élelmiszergazdaság, valamint az egészség és életmód ­kategóriába.

Az emberiség a mai Szíria, Jordánia, Törökország és Irak térségében fedezte fel ezt a tápláló növényt mintegy tízezer évvel ezelőtt. Belőle fejlődött ki az összes ma termesztett búzafaj. Őshazája Kis-Ázsia. Az alakor eltartotta az akkori népességet, ám az időjárás változása, a demográfiai robbanás miatt vándorolniuk kellett.

Ez az ősi gabonaféle képezte az emberiség alapvető élelmiszerellátásának alapját. Előnyei a hagyományos búzával szemben, hogy sokkal igénytelenebb, mind talajra, mind éghajlatra. Hegyvidékeken mintegy 900 méteres tengerszint feletti magasságig sikerrel vethető, és a decemberi vetést is eltűri. Betegség nem, vagy csak ritkán támadja meg; többek között ellenáll az anyarozsnak, a gyökérrothadásnak és a pelyvabarnulásnak. A gyomnövényekkel szemben is jobban bírja a versenyt. Emberi fogyasztásra és állati takarmányozásra is jól felhasználható. Hátránya az alacsonyabb terméshozam. Előnye, hogy nem esett át nemesítésen, így ősi mivoltát teljes egészében megőrizte. Hazánkban a XIX. századig termesztették. Egy időre a feledés homályába merült ez az értékes gabona, napjainkban a biogazdálkodás terjedésének köszönhetően újra előtérbe került és egyre több helyen lehet hozzájutni.

Tatán és környékén is már évezredek óta kipusztultnak tekinthető volt csakúgy mint az ország más vidékén. A 2010-ben publikált Magyar Archeobotanikai Adatbázis szerint az őskor valamennyi kultúrája ismerte és termesztette. Az alakor a Kr. előtti 6. évezredben került a Kárpát-medencébe a Kis-Ázsia területén található elsődleges géncentrumból és a római korig általánosan előfordult. Ezt követően lassan nyom nélkül kikopott a földekről. Általános termesztését és felhasználását a néha nagy bőségben előforduló szenült, illetve paticsfalak szár- és levéllenyomatai mutatják. Az alakort termesztő őskori kultúrák többsége Tata és környékén is megtalálható.

Komárom-Esztergom megye őskori lelőhelyei:

* Tokod, Tata, Tatabánya-Dózsakert, Neszmély, Agostyán-Szomód közötti terület, Dunaalmás, Nyergesújfalu, Környe, Szőny.

Az alakorból kiváló minőségű liszt készíthető, mely sárgás színezetű. Az alakor lizin-, mikroelem- és esszenciális aminosav-tartalma igen magas, szénhidrát-tartalma alacsony. Több növényi zsírt, foszfort, nátriumot, béta-karotint és piridoxint tartalmaz, mint a modern búzák. A reformkonyha egyik ideális gabonája. A belőle készített étel könnyen emészthető. Erdélyben ősi lepényféléket, pogácsát és kenyeret sütnek belőle, az így sütött kenyér íze a Svájcban divatos „dióskenyérre” hasonlít. Sok helyen azonban inkább rizshez hasonlóan főzik, vagy kását készítenek belőle, mivel kenyérkészítésre kevéssé alkalmas.

Állati takarmányként főleg sertést és lovat etetnek vele. Az alakorral etetett sertések jól gyarapodnak és nem válnak zsírossá. Néhányan úgy tartják, hogy a lovaknak ettől „sajátos tulajdonságaik vannak”.

Szalmája igen szívós, tartós, így nemcsak házfedésre, almozásra és kötözésre felel meg kiválóan, hanem még kalapkészítésre is.

Az alakor újrafelfedezése Gyulai Ferenc gödöllői egyetemi tanár, archeobotanikus nevéhez kötődik. A szakember hat géncentrumban találta meg a növényt, és sikerült megmentenie az emberiség legősibb gabonájának magját. A megtalált ősbúza az eredeti Kárpát-medencei alakor utolsó fennmaradt állománya lehetett. 14 éve ebből hozott egy kisebb mennyiséget Erdélyből, amiből sikerült vetőmagot szaporítani. Ebből jutott a tatai medencébe is, ahol a Fényes-rétek mögött Czumpf Attila agrármérnök, humánökológus kezdte el a termesztést.

Összeállította: Izsáki Zsuzsanna