



# Kókuszpálma

## TAHITI MOZAIKOK és kenyérfa

### A kókuszpálma legendája

**Volt** egyszer egy csodálatos szépségű királylány, Hina, a Nap és a Hold lánya, akit odaígértek a Vahiria tó királyának feleségül. A szolgálólányok szépen felöltöztetik, ráadják a legfehérebb és legszebb tapát (ami nem más, mint egy fakéregrost, vékony vászonná lapítva), a tiare, fara és maire frissen szedett leveleiből és virágaiból fonnak a fejére koszorút, majd a nászmenet elindul a tóhoz. Ott aztán kiderül, hogy a nőlegény egy óriás angolna (amolyan tavi sárkánykigyó). Hina persze, amint meglátja, fejvesztve menekül, „sosem leszek a felesége!” kiáltással. Éppen szembe jön Maui, a híres harcos, aki meglassozta a Napot is, és még sok egyéb hőstettet hajtott végre. Ahogy meglátja a rettenetes állatot, kiveti rá azt a nevezetes horgot, amelyről szintén legendák szólnak, és legyőzi Vahiria királyát. Az óriási angolna, halála előtt még így kiált oda a szépséges menyasszonyának: „Sosem szabadulsz meg az emlékemtől, Hina! Egy napon a két kezedbe veszed a fejem, a két szemed a két szememet keresi majd, és a szádat a számra helyezed!” Maui, a hős, e szavak hallatán, szörnyű düheben egy csapással levágta az angolna fejét. Aztán fogta, és becsomagolta egy darab tapába, és ezekkel a szavakkal adta át Hinának: „Fogd ezt a csomagot, és térj vele haza. De vigyázz, hogy út közben sehol ne tedd le, csak amikor hazaértél, ott áss neki egy gödröt, és abba tedd el a fejet. Az angolna feje nagy kincset rejt számotokra.”

Természetesen mi más történhetett volna, mint hogy Hina megszomjazott út közben, melege is volt a nagy hőségben, szóval mégiscsak letette a csomagot, és elment fürdeni. Amikor visszatért, csak az üres tapát találta: a fej kigurult belőle, gyökeret eresztett, és szép friss leveleket hajtott. A fej átváltozott: egy sosem látott, ritka szép, elegáns fa lett belőle.

Hina kívárta, amíg a fa termést hoz. (A valóságban ez hat évet jelent, addig tart, mire a kókuszpálma teremni kezd, de a mesében gyorsabban jár az idő.)

Hina levette a fáról az első szép zöld diót.

Hallotta, hogy valamilyen folyadék énekel benne.

Amikor lehámozta, és meglátta a három lyukat rajta, amelyek a héjról néztek rá, visszaemlékezett az angolna szavaira: „Egy nap a két kezedbe veszed a fejem, szemeddel keresni fogod a szemem, és a számra helyezed a szád.”

Zavartan elmosolyodott, és belekortyolt a mennyei, friss vízbe.

Azután hazatért, és teleültette a földet ezzel a fehér húsú, édes vizű gyümölcsöt termő fával.

Így keletkezett tehát a kókuszpálma, a legenda szerint. Egyébként nagyon valószínű, hogy Ázsiából származik, és a felfedezők, hajósok hozták át onnan Polinéziába.

## A kókusz maga a csoda

**A** helyiek szinte szentként tisztelik a kókuszpálmát, erről a fentebb idézett legenda is tanúskodik. Nekünk, európaiaknak, onnan jövet, ahol a gesztenye, a dió, a tölgy a par excellence fa, meg az alma, a körte, a cseresznye és társaik, a szomorúfűz, a nyár vagy nyírfa, a jegenye, szóval bizonyára sokunknak a kókuszpálma az utazási katalógusok reklámfotóit idézi. Nem véletlenül.

Polinéziában is, amerre nézünk, a táj állandó eleme a kókuszpálma. Itt ez a FA. Meg az uru, meg a mangó, meg a banán (bár az tulajdonképpen lágyszárú, nem is fa), a cédrus, az ilang ilang, a noni és még sok egyéb, hasonlóan egzotikus hangzású növény.

De a kókusz, vagy ahogy a polinézek nevezik, az uhu vagy haari mind közül a legcsodálatosabb. Úgy is mondhatnánk, hogy a kókusz maga a csoda. A gyökerétől a leveléig minden része felhasználható.

Vannak, amelyek az évig nyúlnak, elérhetik akár a 30 métert is, mások meg alig magasabbak egy felnőtt embernél, azaz alacsonyak, és nemzeti sportnak számít a kókuszpálmára mászás: az nyer, aki a leggyorsabban kapaszkodik föl a tetejére. Az „öregek” minden rásegítés nélkül, meztelen talpukkal ugrálnak fel rajta, a fiatalabb generáció már valamilyen kötelet teker a két lábfej közé, ami megkönnyíti a mellékágak nélküli törzsön „járást”. A polinéz kulturális napok keretében évente rendeznek kókuszpálmára mászó versenyt és koprakitermelő versenyt is, ezek a helyi nemzeti sportok (más egyéb hasonlóan érdekes testedzés mellett). Az nyer, aki a leggyorsabban mászik föl a kókuszpálma tetejére, illetve az, aki egy adott időintervallumon belül (mondjuk 5 perc), a legtöbb kókuszt képes felbontani, és a félgömb kókusz húst belőle kikanalizni.

Az is rendkívül érdekes, hogyan lesz belőle kókusztej meg kókuszolaj, és hogy a növény összes többi része mi mindenre jó és mennyire hasznos. A levelétől a gyökeréig „a kókuszpálmában minden jó!”, ahogy mondani szokták. Táplál, öltöztet, megélhetést biztosít, és nem utolsó sorban kellemes árnyékot is (csak arra kell ügyelni mindig, hogy ne ácsorogjunk pont alatta, vagy ne feküdjünk alá, mert azt is szokták mondani, hogy ez veszélyesebb, mint az óceánban úszkáló cápák, ezért a közterületeken erre a közterület-fenntartók is ügyelnek, rendszeresen lemetszik már a virágokat, ezzel megelőzendő a kellemetlen baleseteket).

A hosszú levelek közepe salátaként fogyasztható, a dió vize iható, a friss reszelékből lesz a kókusztej, ami nem is hasonlít a konzervdobozos változatra. A friss reszelék sem olyan fűrészporszerű, mint ami nálunk zacskóban kapható, és amiből már lehetetlen akár egy csepp folyadékot kinyerni.

A leveléből kalapot, kosarat és mindenféle egyebet fonnak, a húsából pedig kókusztejet készítenek. Ehhez a friss reszeléket egy vékony vásznon keresztül kicsavarják, -préselik. Régen egy darab korall volt a kókuszreszelő, ma kifejezetten erre készítenek fémből reszelőt, sőt, a legtöbbször ma már géppel reszelik a kókuszt, nem manuálisan.

A koprából olajat gyártanak, és sok egyéb előnye közül azt talán kevesen tudják, hogy a zsírsavait tekintve a kókuszolaj áll a legközelebb az anyatej összetételéhez, ezért a koraszülött babák és a felszívódási gondokkal küzdő betegek számára is remek gyógymód.

A „niau” (a száraz pálmalevél) „szalma”-kalap vagy fonottkosár lesz, de a hagyományos polinéz ház tetejét is ezzel borítják be, sőt, készülhet belőle takaró, terítő és tányér is!

A kókuszhéj rostját a régi időkben fogmosásra használták (mielőtt az Európából ide szállított áruházi műanyagot vásárolták volna), és bizonyára nincs olyan, aki ne hallott volna a kókuszmatracról, ami szintén az összehérszelt kókuszrostból készül. És még mennyi minden! A helyi cirokseprű például, de gyönyörű ékszerket is gyártanak belőle egyesekek, miután a hajszálvékony rostokat aprólékos, pepecs munkával szétszálazták.

A törzse felhasználható különböző építményekben, és a gyökerétől a kérgéig minden része jól jön valamire a gyógyszeriparban.

## A kókuszvízben úszó szív

**EZ** a szezámagszerű dolog a fehér-csoki-pasztillákkal a kókuszpálma virága, és azok a fehér-csokik az apró kókuszdió-kezdemények. De nem is ez az igazán lenyűgöző a pálmával kapcsolatban.

Hanem például az lenyűgöző benne, hogy egyetlen pálmán egyszerre van jelen ez a friss virágzat, ezekkel a kezdődő apró diókkal, aztán a mi dióknak méretének megfelelő méregzöld kókuszdiókkal, aztán az ökölnyiekkal, és így tovább a nyers zöld dióig, aminek a legfinomabb a vize és a száraz, reszelni való, kívülre már barna kókuszdió, meg a teljesen leszáradt virágzat is. Amint a mellékelt fotók mutatják, mert ezek mind egyetlen fáról készültek, egy időben. Fürtökben lóg rajta minden érési fázisú példány.

És a következő örület a kókuszpálmában az a szövet, ami a törzsén fejlődik. Ami teljesen olyan, mintha szövőszéken készült volna, olyan az anyaga meg a szövése. Érthetetlen, ezt hogyan csinálja a fa, de egészen fantasztikus. Az európaiak bejövetele előtt, amikor még nem volt a mostanra alapdarabnak számító pareó, meg semmi olyan vászon anyag, ami Európából jött, akkor ezt a szövetet hántolták le a fáról, és ezt használták a kókusztej sajtolására (amit most mi például egy vékonyabb konyharuhával csinálunk vagy még jobb a régi textilpelenka), s ebből készítették a mai környezetbarát vászontáskáink elődjét is. A kókuszpálma törzsén pont ilyen, kész, szövött vászon nő. Felfoghatatlan.

És a másik, vagy már nem is tudom hányadik, negyedik vagy ötödik csodája, hogy pont úgy születik (vagy nagyon hasonlóan) a termő kókuszpálma, mint az embergyerek. Az induló csíra pont a lyukból jön ki... Előfordul, hogy máshol tör elő, mondjuk a kókuszdió oldalán, vagy a lyukhoz közel vagy távol, de az „csak” porzó lesz, termést nem fog adni. Csak az, amelyik pont a lyukból jön világra.

És ez a születő csíra a kókuszvízben úszó „szív” indul. Akkor születik meg, amikor az a „szív” (ez egy szívacsos állagú, édes, fehér csemegének számító cucc a kókusz-

dióban) kitölti a teljes dió belsejét (anyaméh), és elfogy körülötte a (magzat!)víz, azaz felszívja azt. Fényképeztem egy termőt és egy porzót is, amin látszik, miről beszélek.

Hát nem örület?

És ez még csak a növény élete.

Érdekes (de megmagyarázható) továbbá, hogy ez a rengeteg súly hogyan bír ezen a vékonyka, viszonylag gyenge fán megmaradni. Mert amúgy a törzs belseje üreges. Ha elfűrészeljük a törzsét keresztben, nem lesznek benne azok a koncentrikus évgűrűk, amelyeket mi otthon a fáink rönkjén számolgatunk. A kókuszpálma belseje üres. Mutatom ezt is az egyik fotón.

Hihetetlen, hogy mi mindenre képes, így, hogy gyakorlatilag napfényből él, mert általában még igazi termőföld se nagyon jut neki, csak homok és néha esővíz. Azért gyűrűzik meg a törzsét fémkarikával, hogy a patkányok meg a rákok ne tudjanak felmászni a fára, különben megdézsmálnák a termést.

A kókuszpálma azon kevés növény egyike, ha nem az egyedüli, ami az atollokon is megterem. A kisebb szigeteken tulajdonképpen a „coprah” biztosítja a lakosság megélhetését, már a 13-14 éves fiúk a „koprában” dolgoznak. Polinéziában 14 év az iskolakötelezettség korhatára, utána a család kérheti a gyerek felmentését az iskolából, amit meg is kap, cserébe viszont onnantól nem utalnak nekik családi pótlékot, ezért a legtöbben ezután a kókusziparban dolgoznak. A „cophrah” azt a fél kókuszdióbelet jelenti, amit megszabadítottak már a csonthéjától (egy gyakorlott mozdulattal „kikalazzák” belőle a fehér húst), és a napon megszáritják. Azután zsákokba rakják, mint nálunk a kukoricát vagy a gabonát, és tonnaszámra mennek a szállítmányok egész Európáig, ahol a kozmetikaiparban hasznosítják a koprából előállított kókuszolajat. Természetesen Tahiti is van egy kisebb kókuszolaj-üzem, a híres Monoit itt készítik, meg különböző illatú szappant, sampont, és kókuszolaj alapú margarint is gyártanak. A Tetiaroa-i (Marlon Brando szigetként talán jobban ismert) luxusszálloda áramfejlesztő berendezése kókuszolaj alapú biomassa energiával működik, amihez szintén a helyi kopraiparból szerzik be a szárított kókuszhúst. Tiszta időben látom a teraszról is Tetiaroa körvonalait, ami légvonalban (vagy vízvonalban?) nagyjából 50 kilométerre van innen, de közigazgatásilag Aruéhez tartozik, ahol én lakom.

A múlt század vége felé még húszezer tonna körül volt az éves koprakitermelés, mára nagyjából a felére csökkent, ami nagyrészt annak köszönhető, hogy nem olyan folytonos a munkások utánpótlása, mint korábban volt. Ma már a polinéz fiatalok is más, „civilizáltabb” munkát keresnek, tömegével költöznek be a „nagyvárosba”, Papeetére, miközben a kis szigetek lassan elnéptelenednek. (Ez olyan, mint Budapest és a magyarországi vidék közti migráció...).

## Moorea

**M**oorea Tahiti közvetlen szomszédja, egy 17 kilométernyi tengersáv választja el a két vulkáni szigetet egymástól. A tahiti lakosság nagy részének Mooreán van a hétvégi háza, ezt úgy kell elképzelni nagyjából, mint ahogy nálunk a budapestiek átcuccolnak a balatoni rezidenciájukra, amint megjön ennek idenye. Hát itt egész évben ideny van, ezért a hétvégeket, az iskolai szüneteket sokat Mooreán töltik, de van, aki onnan jár naponta Tahitire dolgozni, hiszen úgy jár át a komp egyik szigetről a másikra, mint

a szentendrei HÉV a Batthyány térre, csak ez a HÉV az óceánt szeli át napjában többször, delfinek, bálnák kíséretében.

Moorea 134 négyzetkilométernyi háromszög alakú földterületén nyolc hegycsúcs van. Mindegyiket valami másért tisztelik, mindnek megvan a maga legendás eredettörténete, de az összes völgy, szikla, vízesés vagy öböl neve a tahiti mitológia valamely szereplőjének hőstettét visszahangozza. És még ma is élnek köztük hősök, akik a „mana” hordozói (az a természetfeletti erő, amelyben a polinézek hisznek, és amelyet alkalmaznak is), magam is szemtanúja voltam egy ilyen esetnek, amikor ott jártam.

Egyik nap elhajtottunk házigazdánkkal vízért, ott utcai kutak vannak, ahol mindenki töltögeti a vízesbödöneit, hogy legyen tiszta ivóvíze. Mint nálunk a falusi ártézi kutaknál.

Hazafele menet házigazdám egyszer csak nagyot fékez, leparkol az út szélén, ugrik ki a kocsiból, nézem, ja, a túloldalon egy jókora terepjáró egyik hátsó kerekével beesve a vízlevezető árokba. Hát, ez kész, mondom, a hatalmas járgány szinte az oldalára dőlve, lehet, még a tengelye is eltört, körülötte három nő, nagymama, anya, lánya talán, nem tudom, csak a korukból és a hasonlóságukból adódóan van ilyen kósza gondolatom, meg néhány gyerek, azokkal együtt, akik már odagyűltek bámszokni, ezek futkároznak az úton össze-vissza, a nők időnként rájuk szólnak, hogy maradjanak a túloldalon, mondom, majd én akkor őket felügyelem, míg a házigazdám fölméri a helyzetet, ő már közben beugrott az árokba (ami szerencsére éppen száraz), eltűnt benne szinte mellkasig, a tengelyt ellenőrzi ő is, úgy látom, mert bebújik a kocsi alá, na, mondom, erre most rámegy a délelőtt, nem baj, végül is nem sietünk sehova, és hát nem is kérdés, segítünk, ahol tudunk, ez itt nem egy szlogen, nálam sajnos nincs telefon, szóval én nem tudok sajnos segítséget hívni, de majd ők intézik. Én, míg hívnak traktort meg valami vontatóautót, vagy mi kell ehhez, láncok, csörlő stb, addig én elfoglalom a gyerekeket, aranyosak, kérdezősködnek meg szövegelnek egyfolytában, így aztán szóval tartjuk egymást.

Néha odanézek közben azért, odacsoszogott egy-két 'tesó (itt unokatesó vagy a kolléga szót használják arra, amire mi a tesót, egyiknek három fonatban a haja, nyurgább, mint az én házigazdám, meg lomhábbnak is nézem, a másik be se ugrik az árokba, kívülről csóválja a fejét, amazok ketten tanácskoznak kicsit,

az emberem azt mondja, ha jól hallom, az egyik nőnek, hogy gyűjtsa be a motort (minek, kérdem én emitt csak magamban), copine (azaz barátnő, az ismeretlen nőnek meg az a megszólítás jár), aztán adjon gázt, amikor jelzi (minek, kérdem én megint magamban): mit csináltok?

Hogy mit csinálnak?

Mire észbe kapok, azaz mire tényleg hinni akarok a szememnek, az én emberem kitétte szépen a kocsit a felszínre, a másik hozzá se fért szinte, de azért támasznak ott volt, a terepjáró gurul szépen, ezek másznak ki az árokból, megölelgetik egymást egyszer-kétszer, a nők könnyeznek, hálálkodnak, tapogatják házigazdám izmos barna hátát, a gyerekek ujjonganak, mindenki száll be a kocsijába, indul az útjára, vagy elcsoszog meztéláb, ahogy jött, csak én állok földbegyökerezett lábbal, bámulok, mint borjú az újkapura, meg hápogok, mint a partra vetett csuka, vagy az nem pont csuka?, úristen, ez a Jean Valjeanok országa, most láttam egyet saját szememmel, ráadásul hozám szól, hogy na, megyünk?

Beszállok mellé, két szemem, mint a kocsikerék, az olyan kocsié, amit az eredeti Jean Valjean leemelt az öregemberről, nem akarom elhinni, hogy jól láttam, amit láttam,

mondom,  
 te kitteded azt a tonnás kocsit az árokból az útszélre? Traktort kell hívni, meg kelle-  
 nek hozzá láncok meg minden, amivel kihúzza a traktor, vagy valami ilyesmi,  
 ugyan már, nevet, dehogy kell traktor meg ilyenek,  
 mennyi pénzbe meg időbe került volna az nekik,  
 nem kell az,  
 a „mana” kell ehhez, a fejben van az erő, azt mondja, ami a mama, mellé kell még  
 két erős kar,  
 nem hiszem el, ezt én nem hiszem el,  
 pedig láttam, és pont most nincs nálam se a telefonom, se a fényképezőgépem, hogy  
 ezt dokumentálhattam volna, most aztán már senki sem fogja nekem elhinni, sőt már  
 magam sem hiszem, hogy  
 Jean Valjeant láttam,  
 egy polinéz Jean Valjeant,  
 akiben ott a „mana” (így hívják a polinézek azt a természetfeletti erőt, amellyel ren-  
 delkeznek egyesek közülük, és amelynek segítségével azok különféle hőstettekre képe-  
 sek), és aki használni is tudja a manát, ami megvan benne,  
 hűledezek hazáig,  
 ő meg nevet rajtam,  
 hogy ugyan már,  
 semmiség,  
 ez itt így megy.  
 Hát jó, bocs.  
 Ezentúl akkor – engedd meg –, Jeannak foglak szólítani... Mooreát pedig a béke  
 és a Jean Valjeanok szigetének nevezem ezután.  
 Ebben megegyezünk, s hazatérve, míg én magamhoz térek, addig ő gitározik meg  
 énekelget egy kicsit, kikapcsolódásképpen. Nem mintha elfáradt volna...

## Uru

**Az** uru (Artocarpus) a másik csodálatos fa és termés, a kókusz mellett. Hatal-  
 mas méretű, fényes, barázdált levelei vannak, a gyümölcse pedig a nálunk is-  
 mert, a köznyelven vadnarancsnak nevezett terméshez hasonlít. Mint egy óriási grép-  
 f-rút, érdes héjjal.

Kenyérfának is nevezik, és ismerős lehet azoknak, akik látták a Lázadás a Bounty-n  
 című filmet, mert ez a növény volt az, amit a kapitány, William Blight át akart vinni  
 az óceánon, hogy betelepítse hazájába.

A kérgéből készült régen a tapa (amiről a kókuszpálma legendájában is szó esett),  
 a törzsből vajták a hagyományos polinéz pirogot, a va'a-t, a levelébe pedig csomagol-  
 ták a halat vagy más egyéb ételt akár.

Bár minden bizonnyal Malajziából származik, ennek a növénynek is van a keletke-  
 zéséről szóló helyi legendája.

Valamikor réges-régen nagy éhínség volt Raiateán (az is egy sziget itt a polinéz három-  
 szögben). Rua-ta'ata, egy családapa (Rua azt jelenti, isten, a ta'ata pedig a „személy”)

nem bírta nézni, ahogy a gyerekei lassan éhen halnak, ezért feláldozta magát a családja túlélésének érdekében. Azt mondta egyik este a feleségének:

„Rumau-ari’i, amikor fölébreds holnap reggel, menj ki a szabadba. Ne ijedj meg attól, amit ott találsz. A két karom levelekké változik, a testem és a lábam törzssé és ágakká. A koponyám pedig egy kerek gyümölcs lesz, annak belseje a nyelvemből keletkezik. Megsütöd azt a gyümölcsöt, aztán vízbe mártod és lehúzod a héját. A húsát pedig feltálad a gyerekeknek, és te is eszel belőle. Nem fogtok éhezni többé.”

És valóban, amikor másnap hajnalban Rumau-ari’i, miután felébredt, kiment a szabadba, mindent úgy talált, ahogy a férje megmondta. A barlang szájánál, ahol éjjel meghúzták magukat, egy csodálatos fa állt, tele érett terméssel.

Ahogy Rua-ta’ata kérte, a feleség szedett néhány gyümölcsöt, megsütötte, adott a gyerekeinek, és evett ő maga is. Így éltek túl a nagy éhínséget.

Na, hát ez a kenyérfa eredetéről szóló legenda, vannak persze változatai, olyasmik, hogy az apa (egy másik, akit úgy hívnak, Taaroa) szintén feláldozta magát a családjáért, csak ő a magas hegyről ugrott le, de ugyanúgy a lábából lett a gyökérzet, a karjából az ágak, a fejéből a gyümölcs keletkezett.

Minden esetben a szülői (atyai!) szeretet és áldozathozatal példája. Hajaz mindez valamire a mi kultúrkörünkben, ugye?

Továbbá az a mondás errefelé, hogy ahhoz, hogy az urufa a következő idényben is újra bőséggel teremjen, meg kell osztani a jelen termést a családon belül, de azon kívül is! Ezért lehet az, hogy a szomszédom minden alkalommal, amikor szed magának, áthoz nekünk is két szép példányt legalább.

Bár az uru ilyenformán az adakozás jelképe, mással kapcsolatban is azt mondják itt, hogy „minél többet adsz annak, akinek nincs, annál többet juttat neked az Isten az égből”.

A civilizáció előtti időkben mindenesetre mindenképp a kókuszdió és az uru biztosította a szigetvilág lakosságának túlélését. És persze a mindenféle hal...

Nos tehát: tüzet raknak, az urut így héjastól ráteszik, nem a parázsra, mint mi általában hasonló esetben, hanem egyenesen a lángra. Feketére, sőt szürkére sütik. Aztán a szénné égett héját, mondjuk egy villa lapos felével lebontják róla, valamelyik növény levelébe csomagolják, mindegy, amelyik kéznél van, és kész. Persze, a gáztűzhely lángján is meg lehet sütni, sőt, kettévágva a sütőben is, ahogy mi tesszük, mondjuk, a padlizsánnal. De a fatűzben süttött lesz mindig az igazi.

Az igazán ínycseck még szalmakrumplit is süthetnek belőle, azaz szalmaurut...



**Száz Joli** Vágsellyén született 1975-ben. Érettségit a Galántai Magyar Tannyelvű Gimnáziumban tett, diplomát a Janus Pannonius Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karán szerzett. Francia nyelvből fordít, műfordításai az Animus Kiadónál és az Esti Kérdés Kiadónál jelentek meg. A közelmúltban négy évig Francia Polinéziában élt, az ottani élményeit naplószerűen följegyezte, ezekből készült válogatás. Öt gyerek édesanyja, jelenleg Strasbourgban él, az Európa Tanács Ifjúsági Központjában dolgozik.