

СРЕДНЕАЗИАТСКИЙ ЖЕНЬШЕНЬ – АНЗУР

В горах Таджикистана среди растительных ресурсов видное место занимает лук-анзур. Под анзуром подразумеваются виды лука - Высочайший, Стебельчатый, Суворова, Каратевский, Зеравшанский, Горолюбы, Гигантский и др.

Слово «анзур» в переводе с арабского означает «сильный». В Северном Таджикистане анзур называют по-разному. В селе Хуштоир Ганчинского района его именуют «Илон пиёз», в селе Джаркутан Шахристанского района и в Кыргызстане - «Сасик матал», в Айнинском и Пенджикентском районах - «Хурок», в Аштском - «Носир».

Лук - анзур по назначению бывает медико-фармакологическим, декоративным и овощным.



Население Средней Азии, в частности севера Таджикистана, лук-анзур использовало в лечебных целях. Анзур, как лекарственное растение, использовал Ибн Сино и дал ему, в свое время, медицинскую характеристику.

В древней восточной медицине анзур использовали против заболеваний головного мозга, дыхательных путей, для улучшения пищеварения и др. Лук-анзур в народной медицине принимают для лечения более 40 видов болезней. В свое время его выращивали в Афганистане и вывозили в Индию.

Для получения различных природных соединений, алкалоидов, глюкозиды, кумарины и других веществ источником – донором является лекарственное растение анзур.

В 70-80 годах прошлого века для фармакологических целей в нашей республике ежегодно заготавливали 120 тонн анзура. В 1972 году в шахристанском лесхозе было заготовлено 160,5 тонн анзура, в 1985 году на чептуринском консервном заводе произвели 100 тыс. условных банок консервов, а в 1989 году произвели 70 тыс. условных банок анзура.

Исследования показывают, что население заготавливало и использовало анзур в перерабатывающей промышленности, но размножением никто не занимался, так как не знали правильных агротехнологических методов. По этой причине растение занесено в Красную Книгу, а его заготовка запрещена законом, так как только этим путем пока можно сохранить экобаланс растительных ресурсов горных регионов и противодействовать разрушению горных пород.

Уменьшение естественного природного количества лука – анзура в горах говорит о необходимости восстановления его природных запасов и в долинных районах.



По решению Министерства лесного хозяйства Таджикской ССР в 1980 году с Кубани в Ленинабадскую область приехал профессор А.В. Кузнецов. Цель приезда – подготовка коллекции вышеуказанных видов лука в горах Таджикистана. До этого он работал в Китае и опубликовал книгу «Овощеводство Китая». Хотя анзур в Китае не растет, профессор А. Кузнецов для лечебных целей в Китае практиковал использование других растений, которые по биохимическому составу близки к луку анзур.



Лечение различных заболеваний луком анзуром проводится и по сей день. Есть несколько примеров: родственники Х. Зохидова, автора книги «Сокровища древней медицины», проживающие в селе Чодак Ферганской области Узбекистана применяют в лечебных целях анзур; мать охотника Абдували Мергана, жителя села Ойбек Ляйлякского района Баткентской области Кыргызстана отметила: «Мы заготавливаем анзур, сушим его, производим из него муку и этой мукой лечим пищевые отравления»; житель села Сарвак Аштского района А. Хидиров рассказывает, что его отец работал пастухом и заготавливал анзур, собранный на пастбищах. Использовал его в свежем виде вместо картофеля. Он очень редко болел и прожил до 96 лет. «Мы считаем, что его долголетие связано именно с использованием в пищу лука анзур», - говорит А. Хидиров.



Будучи в Айнинском районе мы стали очевидцами того, как на рынке поселка Зерафшан продавец реализовывал связки (по 5-6 листьев) с цветоносами каратавского анзура. В это время местный житель Бердикул Шокиров купил у него шесть связок. На вопрос «зачем ему это нужно?» он ответил: «это хурок, который моя семья использует для приготовления супа, так как лук анзур имеет хорошие питательные и лечебные свойства и приятный запах». Жительница села Сарвода Айнинского района Хосила Шарипова рассказала нам, что анзур, который растет в горах она использует для приготовления супа. «Кроме этого сам лук анзур мы ежегодно сушим, измельчаем и засаливаем. – продолжает Х. Шарипова. - При необходимости используем в любое



время года, так как лук очень полезен при высоком артериальном давлении. Отец нам рассказывал, что во время Великой Отечественной войны мы использовали лук вместе с мукой, варили различные блюда и пережили тяжелые времена».

Жительница Б. Гафуровского района, джамоата Хайдара Усмона Шаходат Хомидова отметила – «Моя мать болела астмой и в летний период во время обострения болезни я давала ей свежий лук анзур, а зимой использовала анзур в консервированном виде. Это помогло ей постепенно излечиться от этого недуга».

Среди местного населения аксакалы поговаривают: «Хочешь жить долго – употребляй в пищу анзур».

Все вышеуказанное говорит о необходимости развития производства анзура. Ботанический сад г. Худжанда, областное лесное хозяйство и «АППР Нау» первыми начали культивировать анзур. В Спитаменском, Айнинском, Ганчинском, Дж. Расуловском и Аштском районах «АППР Нау» в рамках реализации микропроекта «Продовольственная безопасность» проекта “Мобилизация сообществ” (2004-2007) проводила большую работу по культивированию анзура в созданных демонстрационных участках. Результаты показали, что в горных и долинных районах области анзур дал хороший урожай, и необходимость дальнейшего развития его культивации в наших почвенно-климатических условиях имеет народно-хозяйственное значение. Кроме того, большое количество анзура может принести хорошую пользу и в экологическом плане, так как в местах, где произрастает анзур сохраняется экобаланс растительных ресурсов и снижается вероятность разрушения горных пород.



*Мамадамин ВАХОБОВ, кандидат сельскохозяйственных наук
Гаффарджон ДАДАДЖОНОВ, заведующий ботаническим садом г. Худжанда
Юсуфхон БОБОЕВ, лесничий лесного хозяйства Согдийской области*

(Январь, 2010 г.)