

A VADNÖVÉNYEK GYŰJTÉSE

FEJEZETEK

- [NÉPI NÖVÉNYISMERET](#)
- [A VADNÖVÉNYEK EMBERI FOGYASZTÁSA](#)
- [A GYŰJTÖGETETT NÖVÉNYEK EGYÉB HASZNOSÍTÁSA](#)
- [GYŰJTÖGETÉS ÉS TERMESZTÉS](#)
- [ÖSSZEFOGLALÁS](#)

NÉPI NÖVÉNYISMERET

A 20. század elején a magyar ember és a természetes növénytakaró kapcsolata még igen sokoldalú volt. Éppen ezért a parasztság nagyszámú vadon termő növényt használt fel háztartásában. A vadnövények felhasználásának célját és módját nemzedékek tapasztalata, a közösség hagyománya befolyásolta. A földrajzi környezet, a hagyományok és tapasztalatok, a különböző forrásból származó ismeretek sajátos etnobotanikai tudáshoz juttatták a paraszti közösséget. Ez a tudás egyik jellemzője lehet az etnikai csoportoknak; például a székelyek esetében a festőnövények kiterjedt ismerete. A falusi közösség különböző csoportjainak és rétegeinek azonban egymástól eltérő az etnobotanikai tudása. Az erdő közelében élő pásztor botanikai ismerete olykor szegényes, míg egy falusi asszony 20–30 növényt is meg tud nevezni (az asszonyok gyűjtögetésben játszott szerepéről: Viga Gy. 1986: 64–72). Ismeri, hogy melyik használható táplálkozásra, gyógyításra, varázslatokra. A nők több vadnövényt ismernek, mint a férfiak. A vadnövények ismerete gyakran különböző összefüggések felismeréséhez vezet. A Hortobágy pásztorai a csalán (*Urtica dioica*) és a bogáncs (*Carduus*) fajok előfordulása nyomán tudják, hogy hol áshatnak jó ivóvizű kutat. A bükkalji, Fekete-Körös-völgyi, székelyföldi mezőgazdasági eszközöket készítő falvak lakói kitűnően ismerik a szerszámfát. Tudják, hogy milyen fából milyen eszközt faraghatnak, mikor kell a fát kivágni, meddig szükséges szárítani. Árpád (Bihar m.) villakészítői igen fejlett technológiai ismerettel faragták, hasították, hajlították, füstölték favilláikat. A Székelyföldön, Moldvában, Kolozsvár vidékén, az Alföldön ismerik a mesterséges beporzás kezdetleges formáját. Ha nem terem az uborka, akkor *uborkabaglatót*, *uborkabikát*, *uborkabugatót*, *bagzófüvet* (*Trifolium arvense*) visznek haza, s hozzáverik az uborka virágjához, az uborka közé dobják, a tövek mellé ültetik, abban a hitben, hogy attól teremni fog (például: Péntek J.–Szabó A. 1985 – Kalotaszeg). De meg is akadályozhatják a növény szaporodását. A bakonyi menyecske a 19. század végén októberben útnak indulva kenderért cserélte Somogyban a rozmaringot, azonban gyökerét előbb leforrázta, hogy a vevők tovább ne szaporíthassák.

Feltűnő, hogy a termesztett növények elnevezése nagy területen egyező. A táplálkozásra, gyógyításra, mágikus célokra összegyűjtött vadnövények népi

terminológiája viszont gyakran már falvanként is eltérő lehet. Sőt ugyanannak a vadnövénynek ugyanabban a faluban több neve is előfordulhat. Ezt azzal magyarázhatjuk, hogy ^[12.] termesztett növényeink egy része még honfoglalás előtti (búza, árpa, köles), mások (például a kukorica) egy vagy néhány központból terjedtek el és a vásárok, piacok fontos áruai. A kereskedelmi élet nehézkessé válna, ha a gabonapiacon a búzát, árpát, kukoricát különböző néven keresnék, adnák-vennék. A vadon termő növények elterjedése gyakran szembetűnően korlátozott – a geográfiai viszonyoktól függően –, egyesek ritkán fordulnak elő és felhasználásuk egyénibb jellegű. A füves asszonyok tudományukat gyakran titokban tartják. Tevékenységüket, mágikus célból szedett növényeiket a közösség szűkebb köre ismerheti csak és így az elnevezések is változatosak. Mindezeket néhány példával világítjuk meg. A *Zea mays* neve a Dunántúlon *kukorica*, ugyanott a csipkebogyónak hat-nyolc elnevezését ismerik (*bicske, bűdzsge, csipkebogyó, csikte, hecsedli, höcsli* stb.). A kukorica a Tiszától keletre *tengeri, málé, törökbúza*, a moldvai csángóknál *puj* is. A termesztett növény öt elnevezésével szemben a *Verbascum* fajoknak kb. tizenkét elnevezését tartjuk számon (*ökörfarkú kóró, üszőfark, pamutfű, gyapjúfű, molyfű, királygyertya, misegyertya, sárgakökörccsin, halálfa, lumanerika* stb.). A *Cannabis sativa* a magyar nyelvterületen mindenütt *kender*, s ez a növénynév, maga a növény és rostjainak feldolgozása honfoglalás előtti török eredetű a magyarságnál. Hasznát ismerhették ugor kori őseink is. Ezzel szemben a mezei zsurlónak (*Equisetum arvense*) csak az erdélyi magyarság körében huszonnégy elnevezését jegyezték fel (*bábaguzsaly, békaláb, békarokka, csikófarok, fentőfű, guzsaly, kannamosó, kicsifenyő, orsósarok, ördögguzsaly, pókláb, üvegmosó* stb.). A *kannamosó* és a hasonló elnevezések arra utalnak, hogy edényeket súrolnak, tisztítanak ezzel a növényvel. (A népies növénynevekről lásd: MNyA, valamint Beke Ö. 1935; Tikos B. 1950, 1951; Csapody V.–Priszter Sz. 1966; Kóczián G.–Pintér I.–Gál M.–Szabó I.–Szabó L. 1976; Aumüller, S. 1979; Markus, M. 1979; Rab J.–Tankó P.–Tankó M. 1981; Péntek J.–Szabó A. 1985; Surányi D. 1985; Halászné Zelnik K. 1987; Zsupos Z. 1985).

Feltűnő, hogy nyelvcsere esetén a település lakosságának eredeti nyelvéből fennmarad a vadnövények elnevezése. A Nyitra vidéki Lajosfalván több szlovák eredetű növénynevet jegyeztek fel (*dudák* 'egy gombafajta', *lalia* 'nőszirm', *lipafa* 'hárshafa', *praszlucska* 'mezei zsurló', *pupáncfű* 'mezei folyóka', *sipka* 'vadrózsa' stb.); ezek nyilvánvalóan az ottani korábbi szlovákok nyelvi emlékei.

Napjainkban a vadnövények és erdei gyümölcsök gyűjtése csak reliktumokban fordul elő. Ezt a gazdasági és társadalmi viszonyok megváltozása, a táplálkozás, az egészségügy fejlődése és a természetes növénytakaró visszaszorulása okozza. Az erdőket irtják, a mocsarakat lecsapolják, a réteket felszántják, gyomirtó szereket alkalmaznak, és így ritkulnak, a lakott területektől távol kerülnek azok a növények, amelyeket a múltban táplálékul, gyógyítás, festés, tejoltás céljára gyűjtöttek. Egyes ősi használati eszközöket, például a fakéreg edényeket, a hársháncsból font bocskort, kötelet, a taplót iparcikkek helyettesítik. A mai 50–60 év alatti nemzedék csak

keveset őrzött meg az elődök etnobotanikai tudásából (a különböző időben és tájon végzett néprajzi gyűjtésekhez vö. Molnár I. 1947; Ujváry Z. 1957; Hegyi I. 1970, 1975b; Szanyi M. 1971, 1976; Péntek J.–Szabó A. 1985; Szabó G. 1985).

A 17. században még jelentékeny mennyiségű erdei gyümölcsöt (mogyoró, som, kökény, vadalma, vadvörte, bükkmakk) kellett a jobbágnak beszolgáltatnia. A beszolgáltatás előtt az erdei gyümölcsöket aszalással tették élvezhetőbbé. Az 1820. évi ^[13.] urbárium szerint a szárhegyi Lázár család jobbágysai köménymagot, szurkot, háncskötelet, surlófüvet, gombát szolgáltatottak be (Tarisznyás M. 1978: 26). A 17–18. században megjelent magyar szakácskönyvek, botanikai munkák, naptárak nagy számmal sorolják fel a táplálkozásra alkalmas vadnövényeket. Ezekből a könyvekből – falusi tanítók, lelkészek és más írástudó emberek révén – egyes növények ismerete és felhasználása eljutott a parasztsághoz is. Már Veszelszky Antal 1798-ban megjelent botanikai munkájából tudjuk, hogy Pest-Budán is árulták a füves asszonyok a különböző ehető és gyógynövényeket (Veszelszky A. 1798: passim). Ilyen füves asszonyokat a vásárokon, piacokon ma is láthatunk. 1836-ban az országgyűlés arról rendelkezik, hogy a jobbágyok az erdei vad gyümölcsöket szabadon szedhetik. A székelyek még a 19. század második felében is jelentős kereskedelmet folytattak gombával, a havasokban gyűjtött gyümölcsökkel és bükkfataplóval. Ez utóbbit a Kárpátoktól délre fekvő román területekre is elszállították. A bükkfataplót a tűzcsiholáshoz használták. Gyergyóban nagy mennyiségben készítették a hárskötelet, a nyírfagúzt, mert azzal a tutajok szálfaít kötötték egymáshoz. A tutajba kötözött szálfakkal az Uz, a Tatros, a Békás, a Kis-Beszterce folyókon jelentős kereskedelem folyt a 19. században Moldva irányába.

A kiskunságiak növénygyűjtő tevékenységét így írja le Nagy Czirok László: „Tavaszféllel – elhagyott szőlőkben vagy régi fordításokban – darulábsalátát, a siványokon pirosítót, sikár gyökeret ásnak. Nyáron meg a pipás emberek számára tüssöktaplót szedegetnek a gyerekek, s ha pokrócon jól megszáritják, összetörik s tőkekorommal végigsimogatják, hogy rágyújtáskor a szikrát jobban felfogja. Így egy kis pénz is áll többször a házhoz” (Nagy Czirok L. 1963: 240). Az Alsóörség vadnövényeinek felhasználásáról 1818-ban Zakál György a következőképpen emlékezik meg: „Eörségben minden nemű vad gyümölcsök a’ Lakosoknak hasznai, u. m. mindenféle makkok: töllmakk, bükkmakk, Csupormakk, csermakk, gyertyánmakk, gubats, vad alma, vad körtvély, Mogyoro. Ide járulnak még a vad Gesztenye a’ melly elég van az erdőkön és harasztokon, az eper a’ mely néha igen diszlik, a’ kökény, a’ melyből palyinkát főznek, tüsskeszeder, avagy vad rosa satb.” ... „Sokszor tapasztaltam már – írja tovább –, hogy ezek a’ Természet Tanítványai [az örségiek] a’ kik magok szednek füveket és gyökereket, többet tudnak és tettek mint a’ leg híresebb Orv-mesterek, a’ kik a füveket és gyökereket csak a’ könyvekből szedegetik ki...” (Zakál Gy. 1985: 21, 35).

A VADNÖVÉNYEK EMBERI FOGYASZTÁSA

ÍNSÉGELEDELEK

Vad növényeket fogyasztottak ínséges esztendők idején. A tatárjárás után (1241) az elszegényedett nép tölgyfakéregből őrlötte a lisztet, s a legkülönbözőbb vadnövényeket ette. 1718-ban Csík székbe Udvarhelyből hoztak cseremakkot, galagonyát, s a nép a megőrölt mogyorórügyet is fogyasztotta. 1719-ben a szegénység Csíkban, Gyergyóban aratásig fát, szalmát, rügyet, makkot rágott, ették a vadrózsa termését, a labodamagot, az ecetnek megtört vadalma törkölyét, a nádgyökeret. Háromszéken – ^{14.} ugyanekkor – törökbúza „torsájával, berkenyefának gyümölcsiből sült máléval ... kételenítettnek magokat tartani”. Az 1717–1718. évi háromszéki aszály ínségeledeleit a helyi krónikás így énekelte meg (Kós K. 1968: 12):

*Amely része pedig népünknek marada,
Záldog héjjal, rüggyel s gyökérrel él vala,
Vagy galagonyából gyúrt pogácsa vala,
A laboda kenyér igen becsüs vala.*

Gáti István az 1785–1787. évi máramarosi éhség szörnyűségeit szintén versbe foglalta:

*A' mivel Máramarosba, élnek már az Emberek,
A'ma, Korpa, Tsalán, Kotsány, Rüggy, Fűrészpor Kenyerek.*

Eposzi méretű költeményében elmondja, hogy a lakosságot a tatárka (*Fagopyrum tataricum*) termesztése mentette meg az éhhaláltól.

Erdélyben 1816-ban fő kormányzati rendeletben foglalkoztak azzal, hogy a szegénység a tölgy-, cser- és bükkmakkot miképpen használja fel eledelül, s az idevonatkozó rendelkezéseket a szószékről is tudtára adták a lakosoknak (vö. Tarisznyás M. 1978: 25–26). 1781-ben írja a pozsonyi Magyar Hírmondó, hogy a Tisza mentén a parasztok, csikósok és gulyások hetekig a tátorján (*Crambe tataria*) gyökértörzsével táplálkoztak (lásd Hanusz I. 1905: 43–44). A botanikus Kitaibel Pál az Alföld különböző vidékén még temérdek tátorjánbokrót látott a 18. század utolsó éveiben. A virágzó növény a pusztákon úgy fehérlett, mint a juhnyáj. Az 1930-as években a Fejér megyei Nagyhalom puszta feltöretlen ősgyepén az árvalányhaj társaságában néhány tő még meghúzódott, de már nevet sem adott a növénynek a puszták népe. A bagotai legelőn az 1960-as évek elején két tő még tengődött. A székelyek a 19. század végén is tisztelettel emlegették ezt a növényt, mert az ínséges esztendőkben sok embert mentett meg az éhhaláltól. Napjainkban a növény ott is kipusztulóban van, s csak a Mezőség néhány magyar és román falujában fogyasztják. A románok a magját, gyökértörzsét, virágját összetörve a tüdőbajosnak adják (a tátorjánról: Ligeti L. 1980).

A 19. század elején a szűk gabonatermés miatt az Alföldön a gyékény (*Typha latifolia*) gyökértörzsét nyersen, sütvé ették, és lisztjéből lepénykenyeret sütöttek. 1863-ban a Nagykunságban a tölgyfa megőrölt kérgét ették, amelyet Erdélyből hoztak (az Alföld ínséges esztendeiről lásd: Erkövy A. 1863; Györffy L. 1978; Szabó L. 1991). Fontos táplálék volt ínség idején a tarack (*Agropiron repens*) gyökerének

lisztje. Ínséges esztendőkből a Szilágyságban a megőrölt tölgyemagot kukoricaliszttal összekeverve lepénykenyér sütéséhez használták. A tölgyemag lisztjének keserű ízét forró vízzel kilúgozták. A Tudományos Gyűjtemény 1817-ben hosszan ismertette azokat a növényeket, amelyekből „gabona-szükségben” kenyér vagy egyéb tápláló étel készíthető. Nemcsak a kölest, a pohánkát, a kukoricát említi a szerző, hanem a vad kásafüvet, a tarackbúzát, a szulák és porcsin magját, a kolonczos bajnócát, az erdei súlyfüvet, a mannafüvet. A szerző szerint még a kosborfélék leforrázott gumói is fogyaszthatók (Forgó Gy. 1817).

[15.] A különböző vadnövények mint ínségeledek Európa-szerte ismeretesek voltak. A lengyeleknél ették az összezúzott mohát, a tarack gyökerét, egy páfrányféléket. A moldvai románok az 1795. évi éhínség idején szilfakérget fogyasztottak. A gabona-szűkében lévő trencsényi szlovákok aratás előtt zabliszttal és tejjel összefőzött csalán- és vadmustárlevelet ettek. Az első világháborúban a katonai hatóságok, gazdasági intézmények adtak ki olyan röpiratokat, tájékoztatókat, amelyekben vadnövényeket ajánlanak táplálkozásra. Az ínségeledek egy része a prehisztorikus idők táplálkozásának maradványa.

BOGYÓK, GUMÓK, GYÖKEREK MINT PÁSZTORÉTELEK

Az Alföld pásztorai még 60–80 esztendővel ezelőtt is sokféle liszttartalmú gumót, gyökeret fogyasztottak, amelyek náluk a kenyeret helyettesítették (vö. Györffy I. 1984: 24–25; Szűcs S. 1977: 76, 88; Kovács L. 1935: 103; Bencsik J. 1973b: 116; Szilágyi M. 1997b: 82–86). Ilyen gumók, gyökerek voltak a *bengyele*-félék (*Typha latifolia*, *Typha angustifolia*, *Butomus umbellatus*, *Bunium bulbocastanum*, *Alisma plan-tago*, *Bolboschoenus maritimus*, *Sagittaria sagittifolia*, *Phragmites vulgaris*). Ezek a népnyelvben *ázdó*, *bakacs*, *böndő*, *bösövény*, *cötke*, *csella*, *elecske*, *juhászmozgató*, *tukorca*, *zsiók*, *zsiku* stb. néven ismeretesek. Etimológiájukat sajnos nem ismerjük.

A palóc és székely pásztorok napjainkban is sok erdei gyümölcsöt, bogyót fogyasztanak. A Hargitában a székely juhászok ősszel olyan helyek felé terelik nyájukat, ahol érik az áfonya (*Vaccinium myrtillus*, *Vaccinium vitis idaea*). Az ehető vadnövények így befolyásolják a pásztorok vándorútját. A hazai néprajzi megfigyelések is igazolják, hogy a pásztorokodással együtt jár különböző növények gyűjtése. A pásztorok a hús, a tejtermékek fogyasztását vad növények fogyasztásával egészítik ki. De gyűjtenek különböző növényeket állatgyógyításhoz és tejoltáshoz is. Ezt tapasztaljuk Európában a román, a hucul pásztoroknál (az utóbbi ukrán etnikai csoport az Északkeleti Kárpátokban), Ázsiában a kalmük, a burját–mongol, karagasz, szamojéd stb. pásztorok törzseknél is. A lappok vándorútját egy sóskaféle (*Rumex*) befolyásolja. A rénszarvastenyésztő lappok Finnországban a 18. század közepén nyáron a tengerpartnak azt a részét keresték fel, ahol bőven termelt ez a sóska. Valószínű, hogy egyes ehető növényeket a pásztorok is terjesztettek. A *Crociris iridiflorus*ról (*Crocus banaticus*) írják, hogy gyökere ehető, s a balkáni sáfránnyal (*Crocus balcanicus*) együtt Erdély déli és délnyugati részén csak ott

fordul elő, ahol a balkáni vándorpásztorok megjelentek. A szlavóniai sertéskondákat terelők révén juthatott el a növény a Bakonyba, s a román pásztorok hozhatták a szatmár–beregi síkságra.

A PÁKÁSZ

A 19. század végéig az Ecsedi lápon, a Bodrogtőzben, a Nagy- és Kis-Sárréten – a földművelés és az állattenyésztés mellett – a mocsaras területeken egy komplex növénygyűjtő – halász – vadász életforma volt ismeretes. Az életformát a *pákászok* közössége képviselte. A *pákászokat* a magyar néprajz számára Havas Sándor fedezte ^{16.} fel, aki a Vadász és Versenylap 1858. évi kötetében sárréti vadászatáról közölt leírást, s hosszan megemlékezett az őt kalauzoló pákászokról is. „Pákászoknak a tősgyökeres sárréti magyar nép azon embereket nevezi – írja –, kik folytonosan a rétben és a rétből élnek. A pákász se nem szánt, se nem vet, se napszámba nem jár, hanem a kész után nyúl, vagyis pákászkodik” (Havas S. 1858). Számuk jelentős lehetett, mert 1799-ben a Füzesgyarmat és Szerép között lefolyt határperben a kihallgatott 32 tanú közül 13 *pákásznak* mondta magát (Szilágyi M. 1968a).



1. ábra. Pákász a különböző eszközeivel. Ecsedi láp (Szatmár vm.)

A *pákász* a mocsarakban kúp alakú nádkunyhóban vagy nyerges tetejű földkunyhóban lakott (lásd Herman O. 1887–88: I. 467–475). Szigonnyal, vejszével, varsával, hurokkal halászott. Különböző hurkokkal fogta a vízimadarakat, csapdával, veremmel a farkast. A madarakra íjjal és hajítófával is vadászott. Gyűjtötte a pákász és családja az ehető mocsári növényeket, a gyékény buzogányát (*páka*), a vadmadarak tojását, színes tollát, fogta a piócát, a teknősbékát. A *pákász* elnevezés is a gyűjtögető tevékenységgel magyarázható: a gyűjtött *pákát* taplóként tűzgyűjtáshoz, és párna-, dunnatölteléknek használták. A *pákász* elnevezés a halász, madarász, vadász foglalkozásnevek analógiájára keletkezett (Nyíri A. 1958). A pákász felesége gyűjtötte a gyógynövényeket és azokat faluról falura, vásárról vásárra vitte eladni. Egyes pákászok darvak, hattyúk és kócsagok szelídítésével foglalkoztak. A szelíd darvakat búzáért cserélték el. A pákász kunyhója körül 50–100 méhcsaládot tartott. De elrabolta ^{17.} az odvas fákból a vadméhek mézét is. A pákászok a fogott hal egy részét beszolgáltatták a halászó vizek, a mocsarak tulajdonosainak, a földesúrnak, a községnek.

A pákász nyáron a családjával együtt egyik helyről a másikra vándorolt. Állandó települési helyükről, téli szállásukról 30–40 km-re is elbarangoltak a mocsárba, a réteken. Tavasztól az őszi hideg beálltáig általában öt-hat hétig laktak ugyanazon a helyen. Ez idő alatt – írja Györffy István (1984: 37) – kiélték azt a helyet, ahová letelepedtek, és továbbvándoroltak. Kunyhójukat valamelyik szárazulaton állították fel, de ha ilyet nem találtak, akkor az ingó lápon is ellaktak. A mocsárban a pákász-családok több kilométerre egymástól állították fel kunyhóikat. Akadt pákász, aki nyáron valamelyik odvas fában húzódott meg, vagy a pásztoroknak azokat a téli kunyhóit foglalta el, amelyek nyáron lakatlanul állottak.



2. ábra. Pákászszerszámok: a) háromágú pákászbott, Ecsedi láp (Szatmár vm.); b) botra erősített subadarab a sulyom gyűjtéséhez, Tiszacsege (Hajdú vm.); c) kanalas gém csőréből készült villa, Nagykunság (Jász-Nagykun-Szolnok vm.); d) nádvágó kaszur, Ecsedi láp (Szatmár vm.); e) lápmetsző ásó, Ecsedi láp (Szatmár vm.); f) csíktök kasornyában, Ecsedi láp (Szatmár vm.)

A pákászok az ingó lápon két-, háromágú bottal jártak. Az ilyen botnak az Ecsedi lápon *nadályozó* volt a neve. Hasonló botjaik voltak a pásztoroknak a Kis-Balaton vizes legelőin (Takács L. 1966c: 19; 1978: 33–35). Talpukra gyékényből font – a hótalpra ^[18.] emlékeztető – kerek *talpallót* kötöttek, hogy az ingoványos talajba bele ne süppedjenek. A vízen nádtutajjal, bödönhajóval közlekedtek. Evőkanaluk nyéllal ellátott kagyló volt. A villát a kanalas gém (*Platalea leucorodia*) csőréből vagy nádból készítették. Edényeik leginkább *kabaktökből* (*Lagenaria vulgaris*) készültek. Ez volt az egyedüli természetett növényük. Jellegzetes szerszámuk egyike a nádvágó *kaszur* és a *lápmetsző*, amely Európa más reliktumkultúráiban is megtalálható. Ez utóbbival a lápos talajt ásták fel olyan helyen, ahol ivóvízhez akartak hozzájutni, vagy ahová a varsájukat szándékoztak leállítani. Az ivóvizet nádszálon (*lápi kút*) szívták fel a mocsárból: a tőzegrétegen átdugtak egy nádszálat addig, míg tiszta vizet nem értek. A nádkutat *szivárványos kút* néven 1840-ben Hevesből is említik. A közlés szerint a kút a föld árjáig leeresztett és körültapasztott nádcsőből állt. A réti munkások használták. Az ilyen primitív kút helyét a Bodrogekben nádszálla kötött nádbuga jelezte, hogy a vándor megtalálja a jó ivóvizet (Ecsedi I. 1934: 292–293). Tüzet két fa összedörzsölésével gyújtottak a *pákászok*, amely technika a Kárpátok magyar, román és szlovák pásztorai körében a közelmúltban is élt.



3. ábra. Lápi kút, Bodrogek (Zemplén vm.)

A pákász családi és társadalmi életéről keveset tudunk. Sokan éltek közülük vadházasságban. A nők között számosan akadtak olyanok, akiket a falu paraszttársadalma valamilyen ok miatt kitzsított maga közül. A 19. század végén sok olyan pákász élt, aki nem tudta, hány éves, lelkesz soha meg nem keresztelte. A pákász gyermekei közül az egyik az apja munkáját folytatta, a másik pedig beállt a pásztorok közé. Részben pásztorok mentek el azok a pákászok is, akik a 19. század végén túléltek a mocsaras, lápos területek lecsapolását, kiszáraitását. A mocsarak lecsapolása után sokan közülük behúzódtak a falvakba, s ott mint egészen szegény emberek éltek le hátralévő napjaikat. (A pákászokról és életformájuk reliktszerű továbbéléséről ^[19.] lásd még: K. Nagy S. 1888; Szűcs S. 1977: 65–79, 1992: 82–88 – Sárrét; Ecsedi I. 1925: 5–19 – Bodrogek; Lakatos K. 1912; Bálint S. 1971; Juhász A.–Molnár I. 1971: 257–266 – Szeged környéke; Zentai J. 1966 – Ormánság.)

Valószínű, hogy a pákász életmód a földrajzi viszonyok hatására alakult ki. A sok mocsár, árvízjárta terület, a nagy kiterjedésű vizes rét kényszerítette a magyar parasztok szegényebb, föld nélküli rétegét, hogy ezt az életmódot kialakítsák. A mocsárban, távol a falvaktól nyugodtan éltek, a hatóságok nem háborgatták őket, és alig tettek eleget az előirt kötelességeknek. Hasonló életformát ismerünk a dél-albániai mocsarokból.

GESZTENYE, SÜLYOM ÉS EGYÉB CSEMEGÉK

Vas, Sopron, Zala, Baranya megyékben, a Börzsöny hegységben, Szatmárban, Biharban a parasztek tulajdonában – minden gondozás nélkül – jelentékeny szelídgesztenye (*Castanea sativa*) erdők vagy facsoportok voltak. A szelídgesztenye eredetileg a tölgygel és gyertyánnal keverve fordult elő, de az ember a két utóbbi fát kiirtotta, a gesztenyét meghagyta, és szükség esetén pótolta is (vö. Hanusz I. 1903: 258–268; Balogh A. 1968: 13–14). Ezek termését ősszel rendszeresen összegyűjtik, és sütvé vagy főzve fogyasztják. Zalában a felfűzött gesztenyét verembe rakják s pünkösöd délutánján az utcán az idősek és gyermekek szertartásos komolysággal fogyasztják el. Nagybányán – ahol korábban és később is éré fajtaíról tudunk – zöld burkával hordóba taposva júniusig eltartották. Vas megyében a gesztenyelisztből kását készítenek. A magántulajdonban lévő gesztenyefák termését mindenszentek napja (novem-ber 1.) után bárki szabadon gyűjtheti.

A gesztenye összegyűjtéséhez több mediterrán típusú eszközt használnak. Ilyen a fakalapács, amellyel a gesztenyét a tüskés kupacsból (*babucs, fondor, köcsü*) kiszabadítják. A kupacsból lévő makktermést facsipesszel szedik össze. A gereblyével és a szénvonó forma *kocsorbával* halomba húzzák a gesztenyét. Előfordul, hogy a makkot csizmás lábbal, facipővel (*klumpa*) tapossák ki a zöld, tüskés kupacsból.

A szelídgesztenye fogyasztása a Kárpát-medencében a neolitikumtól kezdve ismert. A gesztenyével a 19. században még jelentős népi kereskedelem folyt; például a vasi gesztenyét Stájerországba vitték eladni, a nagybányaival Déváraig, Tokajig kerestek, hátikosárban; szekéren Máramaros havasi falvaiba, Bukovinába hordták el. A gesztenyesütők a legutóbbi időkig a budapesti utcák, a vidéki városok jellegzetes alakjai voltak. Baranyában átluggatott serpenyő a használatos sütőedény (a gesztenyések néprajzi vizsgálata: Dömötör S. 1961).

A Tisza, a Bodrog és más folyók mentén napjainkig előfordul a sulyom (*Trapa natans*) fogyasztása. Az Alföldön gyakori a *Sulymos tó* földrajzi név, amely a növény korábbi előfordulására utal. A sulyom (*bika, istennyila, gyoszom, suly, susa*) tüskés termését úgy gyűjtik, hogy egy hosszú rúdra bundadarabot kötnek, s a vízben húzogatják. Így a sulyom tüskés termése a gyapjúsálak közé ragad. A főtt sulymot az alföldi városok piacain a két világháború között még árulták. A Tisza mellékéről Egerbe, Miskolcra vitték. Az Ormánságban a drávai sulymot az asszonyok egész héten át szedték, és szombaton fejükre helyezett kosarakban 15–20 kilométer távolságra [20.] vitték eladni. Az Alföldön a sulyom lisztjéből pogácsát is sütöttek. A háztartásokban való egykori jelentőségét bizonyítja, hogy a sárospataki uradalomhoz tartozó halászoknak 1648-ban sulymot is kellett beszolgáltatni (Makkai L. 1954: 191–192). A 19. században a pusztai csárdák polyvás sárfalát a sár közé rakott sulyommal fogatták össze, szilárdították meg. A *Trapa natans* Európában már a neolitikumtól, a bronzkortól ismert táplálék. Ma is sokat gyűjtenek a Duna, a Volga deltájának halászaival. Az utóbbi helyen *kalmük dió* néven ismerik. (A sulyom fogyasztásáról lásd Bor-bás V. 1894; Rapaics R. 1934: 33–34; Ecsedi I. 1934: 290–292; Kovács L. 1935: 102–103; Bencsik J. 1973b: 117–118; Futó R. 1974; Balassa I. 1975b: 31–32; Szilágyi M. 1997b: 86–92).



4. ábra. A gesztenye gyűjtésére és törésére szolgáló eszközök: a) gereblye; b) csiptető; c) ülőke; d) kis kalapácsok; e) gesztenyesütő serpenyő, *Velem* (Vas vm.)

A földimogyoró (a Kanyapta vidékén *dszuga*, a Székelyföldön *csúnyagyökér* – *Lathyrus tuberosus*) lisztes gumója a gyermekek és felnőttek kedvenc csemegéje.

Gyakran disznóval túratják ki a gumókat, vagy a varjú vezeti rá az embert a gumók előfordulására. Tavaszi szántás alkalmával az eke sok gumót vet ki a felszínre. Ezeket a varjak észreveszik, a barázdából kivájják. A madarakat azután elhessegetik a szántásról és a gumókat összeszedik.

A gyerekek még ma is csemegézik az édesgyökeret (*Glycyrrhiza glabra*). A különböző vadhagymák sorából említést érdemel az *Allium obliquum*, amely ma már csak [21.] a Tordai hasadék alig elérhető sziklafalain és Turkesztánban található. Wolf Gábor tordai gyógyszerész és botanikus fedezte fel 1858-ban olyan módon, hogy látta, amint a pásztorok egy pántlikalevelű hagymát esznek. A hasadék környéki idős magyar és román gazdák (Mészkö, Szind) még emlékeznek a hagyma gyűjtésére és fogyasztására (Gunda B. 1960: 212–213).

A baraboly (*Chaerophyllum bulbosum*) gumóját nyersen vagy salátaként fogyasztják (K. Mátyus I. 1787–93: II. 275–276). A népi tapasztalat szerint addig élvezhető, míg tavasszal az első mennydörgést meg nem hallják. A baraboly (a népnyelvben ismerik még *bobályka*, *bóbiska*, *bubojicska*, *mihálka*, *mihóka*, *Mihályka monya*, *trom-bujka*, *turbolya* és más neveken) fogyasztásáról a 16–17. századi szakácskönyveink többször szólnak. 1588-ban egy kolozsvári számadáskönyv említi az ebédre elfogyasztott kenyeret és barabolyt. A 18. század végén egy debreceni diákvers piaci árusításáról emlékezik meg:

*A piaci kofa készíti a bicskát,
Hogy ásson az erdön majd sok bubojicskát,
Vagy jányának mondja: Leányom eredj el
Az erdőre, rakd meg magad galambbeggyel:
Megveszik az urak, mert jó salátának,
Tavaly is csak ezért sok jó pénzt adának.*

A baraboly 16. század előtti ukrán vagy román jövevényszó. De népünk a baraboly fogyasztását a szó átvételétől függetlenül már korábban ismerte. A baraboly Jókai Mór fantáziáját is megragadta. Bálványosvár című regényében Imola zsákszámra szedi a barabolyt, más ehető vadnövényekkel együtt (Jókai M. 1964b: 132). A baraboly és más gumók, valamint a poszméhek földi odújának kiásásához primitív ásóbotokat használnak, amelyek analógiái Kelet-Európában (fehéroroszok, baskírok) is előfordulnak.

LEVELEK, MAGOK

A csalánfélék (*Urtica*), a sóskafélék (*Rumex*), a pitypang (*Taraxacum officinale*), a galambbegy (*Valerianella locusta*), a boglárka vagy szentgyörgysaláta (*Ranunculus ficaria*), a martilapu vagy nyúlsaláta (*Tussilago farfara*), a madársóska (*Oxalis acetosella*) és más növények levelét levesnek, főzeléknek, salátának készítik el. Fogyasztásuk napjainkban főleg Erdélyben szokásos, ahol a növényeket piacon is árulják. Gömörben húsvéti reggeli a zsírban megpuhított tojásos csalánlevél. Csalánlevél közé húst is takarnak, hogy friss maradjon. Feltűnő, hogy a libatop (*Chenopodium album*) levelét csak Erdélyben fogyasztják. Elterjedt viszont a libatop

fogyasztása az ukránoknál és nagyoroszoknál. A növény rendszeres fogyasztása azonban farkasvakságot idéz elő. A bronz- és vaskorban, Dániából, Svájcból, Olaszországból származó leletek szerint, a magját is fogyasztották. Valószínű, hogy természetették is. (A levelek gyűjtéséről és fogyasztásáról lásd: Nagy R. 1942: 269–270. – Nagyváty [Baranya m.]; Gazda K. 1970: 422. – Sepsiszentkirály; Hegyi I. 1978: 177–179. – Bakony; Bencsik J. 1983: 280–281. – Békés; Zsupos Z. 1987a: 50–51. – Dél-Gömör.)

[22.] A hortobágyi szikesek pásztorai a *szélhajtítóvis* (*Xantium spinosum*) gyenge hajtását salátának szedték (Bencsik J. 1973b: 112). A vadsáfrány (*Crocus variegatus*) virágját a Sárreuten a 19. században még gyűjtötték, s Debrecenben adták el. Erdélybe a moldvai török sáfrány került el, amelyet már 1599-ben említenek. A moldvai magyarok még az 1940-es években is vándor lipován kereskedőktől vásárolták a természetett és a vad sáfrányt. Már a honfoglalás előtt megismerkedett a magyarság a török eredetű szóval jelölt *bojtorján* (*Heracleum sphondylium*) fogyasztásával. A növény leveleiből korábban savanyú levest és üdítő italt készítettek, amiről Lippay János 1664-ben megjelent kertészeti munkája is ír (Lippay J. 1664). A réti lóhere (*Trifolium pratense*) piros virággömbjét, az *istenke cipókáját* a palóc gyermekek szedegetik. A vadkomló (*Humulus lupulus*) fiatal hajtásából, a *komlójövésekből* Erdélyben levest, főzeléket készítenek. A *komló hegy salátát* említi már a 16. századi erdélyi fejedelmi szakácskönyv is (Lakó E. 1983: 220–222). Szól a *komlójövések* fogyasztásáról a jeles maroszéki főorvos, K. Mátyus István is, megemlítve még a *galambbegy*, az *oroszlányfog* vagy *békavirág fű*, az *arannyal versengő*, a *turbolya*, a *csalánjövések*, az *uti lapu káposzta*, a *bakszakáll*, a *bösövény*, a *disznómogyoró* vagy *disznókenyér*, a *tátorján gyökér* fogyasztását is. K. Mátyus István tapasztalatait, ismereteit kétségkívül a nép köréből merítette (K. Mátyus I. 1787–93: II. 214–276). A vadon és kertekben is termő *veres paré*, *veres ester* (*Chenopodium* vagy *Atriplex* fajták) erdélyi fogyasztását már 1829-ben leírták. Szalonnával főzve, lepénybe téve került az asztalra.

A Tisza mentén még él az emléke a *harmatkása* (*Glyceria fluitans* és *G. maxima*) gyűjtésének (részletesen: Balassa I. 1991c; vö. K. Mátyus I. 1787–93: II. 150–151), amellyel a 19. században a lengyelek, oroszok kereskedést is folytattak. Dániába – ahol egyébként szintén termett – a 17. század közepén Danzigról szállították. A lengyel jobbágyok harmatkását is szolgáltattak be a földesúrnak. A harmatkásáról 1775-ben Bruz Ladislaus, a későbbi hunyadi főorvos doktori értekezést is írt (*Amabrosiopolitano-Transylvano-Hungari dissertatio inauguralis de Gramine Mannae sive Festuca Fluitante*. Vienna 1775), amelyben meglepő ismerettel tájékoztat a növény magyar és európai fogyasztásáról. A harmatkását kora reggel gyűjtötték, megszáritották, héját mozsárban lehántották s kásának főzték. A Felső-Tisza mentén az 1900-as évek táján szüregségből még fogyasztották. Később elvétve már csak a disznó, a kacsza számára gyűjtötték. A beregi Tiszaháton a kárpátukrán tutajosok alkalmi eledele volt. A harmatkása nem tévesztendő össze a *békalencse*,

fűlencse, kácsaparéj (Lemma minor) termésével, amelyet kacsaeledelnek a Tisza mentén ma is gyűjtenek (Bencsik J. 1973b: 113).

A bükkmakkból (*Fagus silvatica*) a székelyek olajat sajtolnak. Különösen ízletesnek tartják a bükkmakk olajában megsütött mogyorós pelét (*Glis glis*). A székelyek olajsajtolója két felfüggesztett kalapáccsal működik. Ilyen – tökmag- és viaszprésnek is használt – sajtolójuk van a románoknak, szlovákoknak, kárpátukránoknak, lengyeleknek, bolgároknak. Szűk gabonatermés idején a bükkmakkot megpörkölték és liszttel összekeverve kenyeret sütöttek belőle. A pörkölt bükkmakk a székely és palóc pásztorok kedvenc csemegéje. A székelyeknél az asszonyok ősszel kisebb csoportokban járják az erdőt és összegyűjtik a bükkmakkot. Ez a munka náluk éppen olyan elmaradhatatlan, mint a szántás vagy a vetés. A magyal tölgy (*Quercus ilex*) makkját a pásztorok forró hamuban pörkölték meg. (A makk gyűjtéséről és fogyasztásáról lásd: Hegyi I. 1978: 174–176. – Bakony.)

[23.] VADGYÜMÖLCSÖK

A vadalmát és vadkörte nemcsak nyersen fogyasztják, hanem ecetet és bort (*csügör*) is készítenek belőle. A Lapos völgyében az összezúzott gyümölcsöt egyszerű préssel sajtolják ki. Az Ormánságban sajtolás előtt kör alakú vályúban mozgó, malomkő nagyságú koronggal törik össze a vackort, a vadalmát (Gunda B. 1956: 27). A székelyek hasonló eszközzel bükkmakkot zúznak össze. Az ilyen törők, zúzók Kelet-Európa mediterrán kultúrelemei (Selmeczi Kovács A. 1983).

A vadalma-, vadkörte-, berkenyefákat erdőirtás alkalmával nem vágják ki. A székely falutörvények már a 17. század végén tiltják és büntetik a határban lévő vadalma-, körte-, és cseresznyefák kivágását (Homoródszentpál, 1670). Vadgyümölcsöt szüretelni is csak akkor szabad, ha a faluközösség a begyűjtést már elhatározta. Szent Mihály-nap előtt vadalmát szedni nem volt szabad (Ozsdola, 1774). Zabolán –1847-es faluhatározat szerint – szeptember 1-jén harangszóval jelezték, hogy mikor indulhatnak a közerdőre vadalmát szedni (Imreh I. 1983: 325, 429).

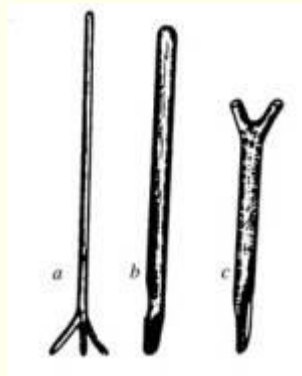
Az úgynevezett *hagyás fák* nagy számban láthatók a hegyi falvak határában. Az ilyen fákat a nap jobban éri, növekedésüket más erdei fa nem akadályozza, a fák környékét a legelő jószág megtrágyázza, és így a gyümölcs élvezhetőbb lesz. Ezek a ki nem irtott fák a gyümölcsfa „kultiválásának” kezdeti formái. Hasonló formáját ismerjük a Kaukázusból és Turkesztánból. A Hargitában az erdőszéli vagy magányos fenyő *szállásfája* a pásztoroknak, szénacsínálónak. Fekvőhelyül *csereklyét* (apró fenyőág), szénát terítenek a fa alá. Az Alföldön a szántóföldek közötti mezsgyén a kökénybokrokat (*Prunus spinosa*) nem irtja ki a földműves, mert a tüskés ágakból boronát készít. Az utak mentén, a réteken meghagyják a gypűrózsa (*Rosa canina*) bokrokat is, mert a növény terméséből lekvárt főznek.

A cirbolya (*Pinus cembra*), a boróka vagy szemerke (*Juniperus communis*), a kökény (*Prunus spinosa*), a som (*Cornus mas*), a mogyoró (*Corylus avellana*), a barkóca (*Sorbus torminalis*), a málna (*Robus ideaus*), a földieper (*Fragaria vesca*), a fekete

áfonya (*boronyica*, *havasi meggy* – *Vaccinium myrtillus*), a vörös áfonya (*brusnyica*, *fojminc* – *Vaccinium vitis-idaea*) és más növények termését – ott, ahol a növényföldrajzi viszonyok lehetővé teszik – szintén gyűjtik és fogyasztják. Az áfonya termésének gyűjtéséhez egy lapát formájú fésűt (*ref*) használnak (Kós K. 1968: 13–14; Paládi-Kovács A. 1999b: 237–238). Ez az eszköz a Kárpátokban lakó szlovákoknál, németeknél, lengyeleknél, ukránoknál és románoknál is ismeretes. Használják az Alpesebben és Skandináviában is. A boróka bogyóiból pálinkát főznek, amely a székelyeknél *fenyővíz*, a palócoknál *borovicska* (szlovák *borovička*) néven ismert. A som termését nemcsak nyersen és aszalva eszik, hanem pálinka ízesítésére is használják. Lekvárt (*csete*) főznek a *gyalogbodza*, *borzang* (*Sambucus ebulus*) terméséből. A virágját régebben tojással kirántották; ez volt a *bodzafánk*. (A vadgyümölcsök gyűjtéséről és fogyasztásáról: Márkus M. 1941: 175. – Csermosnya völgye [Gömör m.]; E. Fehér J. 1957: 271–275 – Bernecebaráti [Hont m.]; Gazda K. 1970: 422–423. – Sepsiszentkirály; Pável Á. 1976: 170–172. – Szalafő [Vas m.]; Hegyi I. 1978: 170–174. – Bakony; Viga Gy. 1986: 25. – Bükk-vidék; Zsupos Z. 1987b: 42–49. – Dél-Gömör; Danter I. 1994: 43. – Leléd [Hont m.])

[24.] GOMBÁK

Jelentős a különböző gombák gyűjtése. Gömörben, a Börzsöny hegységben 14–20 féle gombát szednek össze az erdőben (*bornyúpiszka*, *csík*, *ecset*, *fenyő*, *harmat*, *kékhátú*, *pencura*, *talló*, *szepét*, *pencer*, *táncos* stb. gombák). A gömöriek szerint a gomba éjjel nő. A *csirkegomba* főleg az erdei *boszorkányfolyásokban* (élénkzöld színű gyepfolt) terem, s a gombázók „Péternek” kiabálnak az erdőn: „Vess, Péter, gombát! Vess, Péter, gombát!” (Zsupos Z. 1987b: 35). Egyes vidékeken (Székelyföld, Gömör) fogyasztják a másutt ehetetlennek tartott gombákat is, például a pöfetegfélét. Az avar, a száraz levelek alatt megbúvó gombákat a Bakonyban a pákászok botjához hasonló bottal kutatják fel. A Kárpátokban a szarvasgombát, mellyel kereskedtek is, betanított házozó kutyákkal kerestette és 5–6 cm-es mélységből kis kapával szedte ki a gombázó (Markus, M. 1979: 114). A gombászás jelentőségére utalnak az ilyen háromszéki helynevek: *Gombászó* (1714), *Gombászórét* (1737), *Gombászóút* (1752).



5. ábra. Gyűjtögetésre szolgáló ásóbotok: a) gombászóbot, Szentgál (Veszprém vm.); b) a gyermekek baraboly gyűjtésére szolgáló ásóbotja, Magyarpalatka (Kolozs vm.); c) a poszméh mézes lépeinek kiásására szolgáló bot, Zalabaksa (Zala vm.)

Az Ormánságban, Somogyban, Zalában, a Bakonyban hazahozták a gombát termő korhadt fatörzset, és a ház előtti kertben árnyékos helyre elhelyezik. A korhadó törzset vízzel locsolgatják, így bőségesen termi a gombát. Ez is a növénytermesztés kezdeti formája.

A friss, nagyobb gombát forró hamuban (Ormánság) vagy kőlapon (Székelyföld) sütik. Országszerte levesnek főzik, tojással készítik el. Napon, kemencében is szárítják. Az ország északkeleti részén a gombaleves jellegzetes karácsony esti étel. A gomba fogyasztása a szláv és román népek konyhájára jellemző. A germán népek nem gombafogyasztók. A gombanevek tanúsága szerint a magyarok több gombafajta fogyasztását a szlovákok (*cservenják, csiperke, rizike, suska, szömörcsög*) és a délszlávok ^[25.] (*vargánya, herencs*) révén ismerték meg. *Gomba* szavunk is szláv eredetű (vö. Gunda B. 1976c). Mindez azonban nem jelenti, hogy a szlávokkal való érintkezés előtt nem fogyasztottunk volna gombaféléket. *Tapló* szavunk bizonytalan eredete mellett ősi szava nyelvünknek, s valamilyen ehető gombafélét (*Polyporus ovinus*) is jelenthetett. (A gombagyűjtésről lásd: Vajkai A. 1941b: 236–237. – Cserszegtomaj [Zala vm.]; Bödei J. 1943: 70–72. – Zalabaksa [Zala m.]; E. Fehér J. 1957: 275–278. – Bernecebaráti [Hont m.]; Gazda K. 1970: 421–422. – Sepsiszentkirály; Pável Á. 1976: 168–170. – Szalafő [Vas m.]; Hegyi I. 1978: 186–189. – Bakony; Paládi-Kovács A. 1982a: 33–34. – Barkóság; Bödi E. 1983: 63–66. – Szirénfalva; Kóczián G. 1984: 252–255. – Répáshuta [Borsod m.]; Zsupos Z. 1987b: 35–43. – Dél-Gömör; Bödi E. 1991: 165–172. – Ung-vidék; Nagy Molnár M. 1992: 46–47. – Imola [Gömör m.]; Petercsák T. 1992: 117–119. – Északi-középhegység; Danter I. 1994: 42–43. – Leléd [Hont m.]; Paládi-Kovács A. 1999b: 236–237. – Bódva-vidék.)

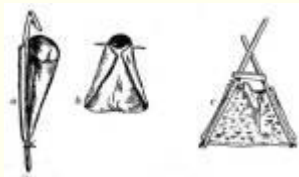
KÉREGEDÉNYEK

Az erdei gyümölcsök, gombák gyűjtéséhez, vízmerítésre Erdélyben, az Alsó-Őrségben, az Ormánságban és helyenként másutt is fakéregből (fenyő, cseresznye, nyír, hárs) hajtogatott edényeket használnak (*döbön, gyób, kászli, kászu, kepőce, kolomp, kozup, kuzola, pönyeg, sarginya, szepet, szükő, tidó*), amelyek különben a Kárpátok egész területén ismeretesek (Herkely K. 1941: 259–260; Gunda B. 1956: 130–131; Kerecsényi E. 1970: 552–554). Ilyen edényeket már a prehisztorikus Európában is készítettek. Valószínű, hogy nálunk a kéregedények készítése és maga a *kéreg* szó is finnugor örökség. A székelyföldi *tidó* 'kéregedény' ugor eredetű szavunk. A terminológiák sorában idegen eredetűek is vannak: a *gyób* román, a *kozup* ukrán, a *kászu* talán szlovén, a *szepet* oszmán-török eredetű, ezek azonban nem mondanak ellent kéregedényeink ősiségének.

Az abaúji Hegyközben fakéregből bocskort is készítettek. Korábban a nyírkéregre Kelet-Európában írtak is. Ennek a sok évszázados hagyománynak lehet az emléke, hogy az első világháború idején a katonák tábori levelezőlapként nyírkérget használtak. Az összesodrott nyírkéregből kezdetleges fáklyát is készítenek, amelynek szintén *tidó* a neve. A gyantában gazdag fenyőkérget és a gyantát a

székelyek durván faragott *szurkoskalán*ba teszik, meggyújtják, és a fűrészmalomokban, gyapjúkallókban, az esztenákban ezzel világítanak. Az égő *szurkoskalán*nal a székely pásztor a medvét is megtámadja. Ha a forró, égő szurok a medve bundájára tapad, félve menekül a juhkosár közeléből (Tarisznyás M. 1978: 27).

Gyergyószentmiklós környékén a székelyek a már kipusztult tiszafa (*Taxus baccata*) gyökerét kutatták fel, s abból különböző faragványokat készítettek. Alsó- és Felső-Őrségben a fenyőfélék gyökerét kosarak, tartóedények (*zsompor*), gúzs fonásához használják. Ezért is nevezik a borókafenyőt *gúzsfenyő*nek. A Tisza mentén az akác és az eperfa (*Morus niger*) gyökerét fonál vékonyságúra elhasogatták és a padláson tárolták. Használat előtt forró vízben meglágyítva bocskort varrtak vele. Göcsejben, az Alsó-Őrségben, Gömörben, a Székelyföldön él az emléke annak, hogy a csalánrostból durva vásznat szőttek. Ennek emléke, hogy Zalában a szénahordó ^[26.] lepedő neve *csalánruha*. Beregben a csalánrostból zsineget sodortak. Beregben, Tornában a fiatal „hársfa hajából” kötelet, zsineget csináltak (Oriskó I. 1942: 154; Paládi-Kovács A. 1999b: 368–369).



6. ábra. Kéregedények: a) Őriszentpéter; b) Szalafő (Vas vm.); c) kéregedény folyadék tartására, Egyeskeő (Csík vm.)

A FÁK NEDVÉNEK FOGYASZTÁSA

Erdős vidéken (a palócoknál, Székelyföldön, az Ormánságban) ismeretes az édes nedvű fák (nyír, szil, jávor, cser) tavaszi megcsapolása, a *viricselés*. A fából kicsorgó édes levet (*boza, csiger, musztereáca, virics*) edényekben fogják fel vagy a fába vájt mélyedésben (*göbéc, gübü, köpénce*) gyűjtik össze (Kiss L. 1958: 197–203; Győrffy I. (szegedi) 1937: 205–220; Paládi-Kovács A. 1966b; Petercsák T. 1992: 118; Péntek J.–Szabó A. 1985: 110). Az ilyen édes lé üdítőital, tüdőbaj ellen orvosság. A leányok a nyírlével mosdanak is, hogy ne legyenek szeplősek.

II. Rákóczi Ferenc egyik levelében (1706) így emlékezik meg a viricsről: „Nem drágább a nyírvíz a tokaji szüretnél, sem a szamosközi asztag a hernádmelleyéki asztag s kazalnál.” A nyírvizet Debrecen, Nyíregyháza városok piacán hordókban árulták. Debrecenben 1707-ben 3 forint 60 krajcárért mérték csebrét. A 19. század végén a székelyeknél említik a hegyekben a viricsfőző házakat, ahol a nyírlevet vagy juharlevet feldolgozták. Az utóbbit cukornak sűrítették be.

A nyírvíz gyűjtésénél a székelyek még őrzik az ősi fa- és erdőkultusz emlékét: egy tavaszi vasárnap a legények és leányok csoportosan mennek ki az erdőbe, és táncolás, éneklés közben csapolják meg a fákat. A székely népdal szerint:

*Édös virics foly a fából,
Jer ki rózsám a házból,
Én bemennék, de az anyád
Tudom, hogy haragszik reám.*

A nyírvíz fogyasztását a magyarok már ismerhették az Ural hegység mentén. Ennek bizonyítéka, hogy isszák a különböző finnugor népek, a baskírok, és a nyír, a szil [27.] elnevezése urali, illetve finnugor eredetű a magyar nyelvben. A nyírvíz kedves itala az oroszoknak is, akik nemcsak frissen isszák, hanem a sörkészítésnél használt malátával, kipréselt viasszal, pörkölt borsóval, rozskenyérrel, tölgyfaforgáccsal erjesztik is. Ibn Fadlan arab utazó a 10. századból említi a bolgároktól. Rasid-ed-Din perzsa geográfus pedig azt mondja (1302), hogy a mongolok a Bajkál-tó vidékén isszák, s ízletes, mint a tej. A virics német jövevényszó, de a nyírvizet is jelentő boza valószínűleg a kunok nyelvéből maradt reánk. A virics a 14. század végén tűnik fel, és 'sörcefre', 'maláta' a jelentése. A 17. század elején már a nyírlét is jelenti. Nem lehetetlen, hogy ennek valamilyen ősi elnevezését szorította ki, de maga a nyírlé is lehet igen ősi szavunk.



7. ábra. A nyírfából kicsurgó lé felfogása (Udvarhely vm.)

Az erdélyi magyarságnál elterjedt a fenyőgyanta (szurok) rágása. A gyanta tisztítja a fogat, gyógyítja a gyomrot, és a pásztor fél napi gyaloglás után sem fárad el, ha rágja a gyantát. Gyimesben a legények rágott szurokkal kedveskedtek a lányoknak. Ha a leány elfogadta az ilyen ajándékot, ez a közelebbi barátságot jelentette (Tarisznyás M. 1978: 27; Péntek J.–Szabó A. 1985: 110). A gyantarágás prehistorikus szokás maradványa, amely Európa fenyőerdő-övezetében napjainkig fennmaradt. Igen elterjedt a finnugor népek körében is. Finnországban már a neolitikumból ismerünk rágott gyantaleletet.

Szükség esetén dohány helyett szívják a burgonya, a bársonyos tüdőfű (*Pulmonaria mollissima*), a fekete nadály (*Symphytum officinale*), a nadragulya (*Atropa belladonna*), a martilapu (*Tussilago farfara*) és más növények levelét. Erdélyben már a dohánytermesztés meghonosítása előtt hét-nyolc vadnövény levelét szívták. Tudjuk, [28.] hogy a 19. században narkotikumokat használtak az erdélyi kocsmárosok: a borba dohánylevelet, beléndekmagot, a sörbe maszlagot és más anyagot keverték, hogy „a paraszt a kert alá szédüljön tőle s inkább dicsérje erejét”.

A GYŰJTŐGETÉS JOGSZOKÁSAI

A vadnövények és -gyümölcsök gyűjtéséhez a székelyeknél sok ősi jogszokás fűződik, amelyek az első foglalással állnak kapcsolatban (vö. Hegyi I. 1975a). A legegyszerűbb foglalójegy az emberi hang. Ha a málnagyűjtők a hegyek között meghallják más málnaszedő csoport hangját, akkor néhány kilométerrel tovább mennek, és más területen gyűjtik a málnát. A málnabokor tövébe helyezett kosár, ruhadarab is azt jelzi, hogy a környéken a málnát már valaki lefoglalta, és gyűjti a termést.

Ha valaki a falu határában olyan vadalma- vagy vadkörtefát talál, amelynek bő termése van, de a gyümölcs még nem érett, akkor a fa törzsét vékonyabb ággal, szalma- vagy szénakötéllal körülköti, a fa tövéhez kőhalmocskát rak. E jelek azt jelentik, hogy a fa termését lefoglalta valaki, s ahhoz más nem nyúlhat. Legfeljebb az idegen utas, a pásztor szedhet gyümölcsöt az ilyen megjelölt fáról. A fáknak ilyen módon való birtokbavétele csak a gyümölcs leszedéséig tart. Azután a fát bárki kivághatja vagy a következő évben a termést bárki hasonló módon lefoglalhatja (Hargita hegység).

A Börzsöny hegységben a vadgyümölcsfák termése a legeltető juhászokat illette (Petercsák T. 1992: 118). A Kisalföldön aki rávési a tulajdonjegyét a falu közös legelőjén lévő vadkörtefára, azzal jelzi, hogy a fa termését birtokba vette. Ez a tulajdonjegy – fejti ki Fél Edit (1944: 49) – nem a teljes tulajdont jelenti, hanem csupán azt, hogy az illető igényt tart a gyümölcsre, de magát a fát nem vághatja ki és nem viheti haza. Ugyancsak ezen a vidéken gyűjtik a nyárfa levelét, és abból a mosáshoz lúgot főznek. Az asszonyok kora reggel kimennek a falu szélére, ahol sok a nyárfa. Ki-ki nagy kört húz a lehullott, vastag rétegben fekvő levelek köré, és a körben benne hagyja a seprűjét. Ezzel jelzi az asszony, hogy a körön belül összehalmozódott leveleket lefoglalta. A foglalás után hazamennek, elvégzik otthoni munkájukat, és csak később söprik össze a leveleket.

KULTÚRTÖRTÉNETI RÉTEGEK

A vadnövények fogyasztása a magyarságnál különböző kultúrtörténeti rétegekbe tartozik. Így a fák kérgéből készült lepényszerű kenyeret vagy kását, egyes szamóca-félék és más növények bogyóit, különböző gyökereket, gumókat a magyarok már fogyasztottak az Ural mentén. Már ott ismerhették a nyírvíz ivását, a fenyőgyanta rágását és a kéregedényeket is. A honfoglalás előtt török népek révén ismerhette meg a magyarság a csalánfélék, a bojtorján levelének, a kökény, a som gyümölcsének, a gyékény gyökértörzsének fogyasztását. Minderre a magyar nyelv finnugor, ugor és régi török eredetű botanikai terminológiájából is következtethetünk. A *hagyma* (eredeti jelentése 'valamilyen vadhagyma'), *kéreg*, *meggy* (eredeti jelentése [29.] 'valamilyen bogyóféle') finnugor, az *eper*, *gyökér* ugor, a *csalán*, *gyékény*, *kökény*, *som*, *torma* honfoglalás előtti török eredetű szavak a magyar nyelvben (TESz).

Bizonyos az is, hogy a növényföldrajzi viszonyok következtében sok olyan növény is fogyaszt a magyarság, amelyek már ott voltak a prehisztorikus európai ember asztalán. Az *Oxalis*-, *Rumex*-, *Cornus*-, *Chenopodium*-, *Urtica*-féléket, a *Prunus spinosa*, a *Fagus silvatica* termését stb. az európai prehisztorikus leletekben (Dánia, Svájc, Bosznia) éppen úgy megtaláljuk, mint a különböző szláv népek, a románok korai történeti periódusában és mai étrendjében. A régészeti leletek arról tanúskodnak, hogy a közelmúltban még fogyasztott vadnövények közül több a neolitikumtól, a bronzkortól hazánk földjén is táplálékul szolgált. Ilyenek például a *Lathyrus*-, *Agro-pyron*-, *Chenopodium*-, *Rumex*-, *Cornus*-, *Fragaria*-, *Corylus*-, *Sambucus*-félék, a *Prunus spinosa* (vö. Hartyányi B.–Nováki Gy.–Patay Á. 1968). Mindez arra figyelmezteti az etnológust, hogy a különböző népeknél és a különböző történeti korszakokban az ember és a környezete között hasonló kapcsolat alakult ki. Ne felejtsük el, hogy nemcsak a fizikus és a kémikus kísérletezik, hanem a primitív ember is. A Gran Chaco indiánjai inség idején mindenféle gyökeret, levelet megfőznek, hogy akad-e közöttük ehető. Valószínű, hogy a múltban szükség esetén így kísérletezett az európai ember is.

A vadnövények fogyasztásánál tekintetbe kell vennünk, hogy jelentőségükkel a 18–19. századi botanikai és gazdasági munkák is foglalkoztak. Így 1830-ban az akkortájt népszerű Mezei Gazdák Barátja ajánlotta a csalán termesztését, mert emberi tápláléknak, állati takarmánynak, gyógy- és textilnövénynek egyaránt alkalmas. A lovak szőre a csalán magjától tündöklő lesz. A csalántól a tyúkok jobban tojnak, a tehének jól tejelnek. A törökszentmiklósi Sebeók Sándor 1779-ben doktori értekezést írt a tátorjánról (vö. Gunda B. 1989a: 84). A *Patriotisches Wochenblatt für Ungern* 1804-ben a növény fogyasztásáról értekezik. Gyökere nyersen és főzve, ecettel, olajjal ízesítve fogyasztható. Fiatal hajtásából a karfiolhoz hasonló étel készíthető.

A GYŰJTÖGETETT NÖVÉNYEK EGYÉB HASZNOSÍTÁSA

TAKARMÁNY, ÁLLATI TÁPLÁLÉK

A falvakban megfigyelhető, hogy a korábban emberi táplálékul használt vadon termő növényeket (például *Urtica*-, *Atriplex*-fajok) már csak az állatok részére gyűjtik. A hajdani emberi táplálék lesüllyed az állati táplálékok közé. De valószínű, hogy a táplálékszerzés terén az ember tanult az állatoktól: azt ette, amit az állatoknál látott.

Erdős vidékeken a lehullott falevelet ősszel alomnak összegyűjtik. Az erdei levéalom gyűjtése a nők feladata. A falomb levagdalása állati takarmány céljára Erdélyben, az Északkeleti-Kárpátokban, a palócoknál szokásos. Már a 17. században említik a „fejszés pásztorokat”, akik kecskéik részére a bükkfa és a tölgyfa lombját vagdalták le (Viga Gy. 1981: 31–32). A takarmánynak összegyűjtött falomb Erdélyben gyakran kazlakban áll az udvaron. A palócoknál, Beregben a disznók részére a tölgy- [30.] és bükkmakkot gyűjtik, és levagdadják a tölgyfákról a fagyöngyöt (*Loranthus euro-paeus*). Erről a növényről azt tartják, hogy a szoptató disznóknak

sok tőle a teje. Disznóhizlalásra felhasználják az összegyűjtött vadkörte is. (Az állati takarmány gyűjtéséről: E. Fehér J. 1957: 281; Pável Á. 1976: 162–164; Petercsák T. 1978: 17–18; Paládi-Kovács A. 1983: 193–203; Zsupos Z. 1987b: 54–59)

FESTŐNÖVÉNYEK

Vadnővényeket gyapjú-, kenderfonál és húsvéti tojás festésére napjainkban csak a székelyeknél gyűjtenek. Újabb kutatások szerint csupán Csíkban még több mint hatvan féle festőnövényt ismernek. A híres székely szőnyegek (*festékes, kilim szőnyeg, kecse, kecsécske*) gyapjúfonalát vadnővényekkel festették. A vadalma-, vadkörte- és égerfa héját barna, a nyírfa levelét és héját, a kutyatejfélekét (*Euphorbia*), a zsoltinát (*Serratula tinctoriát*), a magasrekettyét (*Genista tinctoriát*), az akácvirágot sárga festék készítésére használják. Kászonban „a régi burjános festékesek leggyakrabban előforduló alapszíne – olvassuk a kászoni népművészeti monográfiában – a szúrfűszín. A szúrfű vagy festőfű (*Origanum vulgare*) a Répát oldalán köves helyeken csokrosan terem. A szúrfűvet vizeletben jól megfőzték, majd a trágyába gödröt ástak, s ott körülbelül egy hetet érlelték. A levét leszűrték, s aztán úgy festettek vele, mint bármelyik festéklével. Kászonban a köztudatban a szúrfű elnevezésen ma is növényi festéket értenek.” A szúrfűvel festett festékes lepedő különböző növényi anyagokkal festett gyapjútakaró (Kós K.–Szentimrei J.–Nagy J. 1972: 170). A sóskafa (*Berberis vulgaris*) gyökere, a varjútövis (*Rhamnus cathartica*) kérge, a müge (*Asperula tinctoria*), a kökénybogyó kék; a fekete nadálytő (*Symphytum officinale*), a cserfahéj fekete; a fűzfalevél, a bürök, az orgona, a hegyi kökörös (Pulsatilla montana), a galambvirág (*Aquilegia vulgaris*) zöld, a szújfű, szúrfű, szurokfű (*Origanum vulgare*), a galajfélék (*Galium*), a vadcsereznyefa héja, a vad csombor friss hajtása fenyőtobozzal keverve vörös festék készítésére használatos (a festőnövényekről lásd: Györffy I. 1983: 168–182; Miklóssy V. V. 1978).

A Kiskunságban a pirosító (*Alkanna tinctoria*) gyökerét ássák ki, s mint a növény neve is utal rá, vörös színre festenek vele (Tálaszi I. 1977: 160). Már a 19. század elején említik, hogy az orbáncfűvet (*Hypericum perforatum*) sárga festéknek használják, s a gácsi posztógyár számára is gyűjtötték. Ugyanabból a növényből különböző színeket is előállíthatnak. A festőnövények főzetébe ecetet, timsót, rézgálicot kevernek kötőanyagul, hogy megfelelő és tartós színt kapjanak. A bőr festésére a Hortobágyon a pásztor a berzseny (*Phytolacca decendra*), tölgygubacs és rézgálic főzetét használja. Palócföldön, a Dunántúlon a pásztorok botjaikat pirosítják. Miután a som és barkócabot héját lehúzták, hamus vízzel kenetik vagy trágyában érlelik. A bot pirosas-barna színt kap.

Ezek a festőnövények jórészt a szlávoknál s a románoknál is ismeretesek, és valószínű, hogy középkori – esetleg régibb – technológia maradványai. Figyelembe kell vennünk azt is, hogy már a 18. század vége óta a gazdasági munkák – külföldi források nyomán – a „festőpalánták” egész sorával foglalkoznak. Rummy Károly 1846-ban jegyzékbe foglalja a Magyarországon, Szlavóniában, Horvátországban és

Erdélyben ^[31.] található, festésre alkalmas növényeket. A 19. században vita folyik az indigót helyettesítő festőcsüleng (*Isatis tinctoria*) vadon előforduló változatainak és termesztésének kérdéséről.

Természetesen a festőnövények igen elterjedtek a finnugor népeknél is. Náluk a *Galium*-félék az ősi festőnövények. Nem lehetetlen, hogy népünk ide vonatkozó növényismerete és technológiai eljárásai sorában finnugor hagyományok is lappanganak.

HALMÉRGEK, TEJOLTÓ NÖVÉNYEK

Erdélyben napjainkig él a különböző növényekkel (*halalófü, méregfü, farkasfü*) való halbódítás. Főleg a frissen szedett kutyatej- (*Euphorbia*), ökörfarkkóró- (*Verbascum*) féléket, a zászpát (*Veratrum album*) összetörik, s a csendes vízbe vetik. A kioldódó méregtől a halak elbódulnak. A két előbbi növényvel bódítják a halat Dél-Baranyában, s valamilyen *Euphorbia*-féle szettyin, *Verbascum*-féle pedig *gyapjúfü* néven a nagykunsági réti emberek körében sem volt ismeretlen. Az ökörfarkkóró hatóanyaga a saponin és a rotenon, a kutyatejé az euphorbon és esculetin, a zászpáé a sterin csoportba tartozó különböző alkaloida. Helyenként más növényeket (borostyánbogyó, nadragulya, maszlag, bürök) is használnak halbódításra.

A kutyatej, az ökörfarkkóró, a borostyánbogyó a klasszikus ókor halbódító növénye, lépten-nyomon említik a középkori nyugati források, s Kelet-Európában használatuk összefügg a balkáni-mediterrán területek halbódító eljárásaival. A maszlag, a nadragulya és más növények valószínűleg később kerültek a halbódító növények sorába. A *gebulya* az *Anamirta cocculus* magja, s a falusi boltokban vásárolható, indiai eredetű halméreg. Kenyérrel, darával összegyúrva vetették a vízbe. A 16. század elején Indiából került el Európába, s nagy hatású mérget, picrotoxint tartalmaz (a halmérgekről részletesen: Gunda B. 1966a: 65–106).

A székelyföldi juhászok különböző gombákkal, a Nyírségben, a Lápos völgyében, a Hargitában *Rumex*-fajokkal, a Mezőségen és másutt tejoltó galajjal (*Galium verum*) oltják a tejet. Ezek és más növények a román, a szlovák, a balkáni juhászok körében is ismertek, s hasonlóan, mint a halmérgező növények, a görög–római időkig nyomon követhetők (vö. Gunda B. 1967c). Nyugati gazdasági munkák növényi oltókról már a 16. században tudnak. A dán gyógyszerész, Hansen 1873-ban feltalált szintetikus oltója napjainkig sem szorította ki a hegyi pásztorszállásokról a görögök és rómaiak ismereteit.

A TAPLÓ ÉS FELHASZNÁLÁSI MÓDJAI

A 19. században a Székelyföldön, a Felvidéken, a Bakonyban jelentős mennyiségű bükkfataplót (*Fomes fomentarius*) gyűjtöttek. A székely taplógyűjtők, feldolgozók a *toplászok* (vö. Ferenczi G. 1961; István L. 1991). A bakonyi taplósokról néprajzi húséggel Eötvös Károly írt. A taplógombából nyújtással, veregetéssel sapkát, táskát

s más apróságot formáltak. A nagyobb taplógombát lábakkal ellátva széknek használták. ^[32.] Gyűjtöttek tűzcsiholáshoz cser-, tölgy-, nyár-, fűz-, diófataplót is (Orgoványi J. 1973; Hegyi I. 1978: 189). Ősi módja maradt fenn a taplókészítésnek a moldvai csángóknál, akik a fűzfán termő taplógombát néhány napra trágyába ássák el, s megszáritás után *tűzejtés*hez használják. A Dunántúlon, az Alföldön a tűzcsiholáshoz előkészített taplónak *petyeve*, *pötye*, *zsidóbőr* a neve. A *zsidóbőr* elnevezés onnan ered, hogy házaló zsidó kereskedők árulták. Sok tapló került az alföldi magyar falvakba vándor szlovák és román árusoktól is. Nyilvánvalóan ezért nevezik a románokat Szilágyban *taplósoknak*.

Az Alföldön tűzcsiholáshoz taplószerű anyagot készítenek a gyékény (*Typha-félék*) buzogányából (*páka*, *páklya*, *ürménytapló*), az aszatpehelyből (*Cirsium avense*), a fekete és fehér üröm (*Artemisia*) bolyhos bugájából, összemorzolt szárából (*kálvinista tapló*), a héjakút (*Dipsacus silvester*), az aranygyopár (*Gnaphalium arenarium*) leveléből. Többször említi a *gyopártaplót* Dugonics András Etelka című regényében. Az egyik helyen a következőket olvassuk: „Elő-vötte a Fő-pap Ügyes, ugyan, de csonka-csucsra vágott öblös tükörét, melynek soron levő tűzellőire Gyopártaplóját egyengetvén, hamar föl-gyujtotta azokat a száraz vesszőket.” Szól a jól *megüszögölt* ’szikrát fogott, parázsló’ *gyopárról* is (vö. Bálint S. 1977a: 201). A *gyepár* a moldvai csángóknál a *Helichrycum arenarium* (szalmagyopár), amelynek rostjait *tűzejtés*hez taplógomba helyett használják. 1775-ben Csapó József Új füves és virágos magyar kertjében az ürömtapló készítéséről azt írja, hogy a fekete üröm száraz kóróját megégetik, „meleg tüzes hamvát a’ tenyerek között, az előre megdörzsöltetett fekete üröm levelei közepiben tészik, és ismét azon módra dörzsölik a’ két tenyér között, míg a levelek úgy öszve nem mennek, mint egy sodrott szosz vagy fonál” (Csapó J. 1775: 300).

A falusi ember nagy gondot fordított taplójára. A bükkfataplót somkóró (*Meli-lotus officinalis*) virágjával illatosították. A hitvány taplóra utal az a szegedi szólás, hogy: *Tűzmentes, mint a Manódlitaplója*. Ez a görög boltos taplót is árult, de a padláson felhalmozott tapló akkor sem gyulladt meg, amikor a háza már égett. Egy 18. századi bakonyalji menyegzői versben a kanász a taplót ezekkel a szavakkal ajánlja a vőlegénynek:

*Én pedig taplóval fogok kedveskedni
Melyet vény tserfáru erdőn szoktam szenni
Atzél és tűz követ táskábul ki venni
Vő Legény Uramnak eleibe tenni.*

A 18–19. században a Székelyföldről Romániába kiszállított tapló mellett a Dunántúlról, a Felvidékről sok taplót szállítottak Csehországba, Németországba, Angliába, ahol a hajódeszkák közötti réseket tömítették vele.

A gyertyánfataplót – mivel a vizet jól tartja – a gyermekek palatábla törlésére használták (Göcsej).

A magyar nép kb. 600–650 különböző vadnövényt használt gyógyításra. Ezek között vannak olyanok, amelyek – a növényföldrajzi viszonyoktól függően – legtöbb táji csoportunknál ismeretesebbek, míg más növények csak egészen szűk területen használatosak. Egyes vadnövényeket nyolc-tíz féle betegség gyógyítására használják, míg mások főzetét csak bizonyos bajok esetében adják a betegnek. A kis ezerjófüvet (*Centaureum minus*) például országszerte használják. Ez a vadnövény a nép tudása szerint „meggyógyít minden betegséget”. A Kiskunságban *mindenes orvosság* a cickafark (*Achillea millefolium*), amellyel a gyomorpanasztól a rákig számtalan betegséget orvosolnak (Tálas I. 1977: 157). Az Órségtől Moldváig elterjedt a székfű (*Matricaria chamomilla*) virágjából főzött tea, amellyel kb. harmincféle betegséget gyógyítanak. A növény virágját hasonló eszközzel gyűjtik, mint az áfonyát. A parkokból ismert fűz (*Salix babylonica*) levelét viszont csak a Nyírségben használják: főzetével a fejet mossák, hogy a haj növekedését elősegítsék. A 16. században feljegyzett monda szerint Csaba hun királyfi az Attila halála után kitört testvérharcban katonáinak a sebeit földi tömjénnel (*Pimpinella saxifraga*) gyógyította. A nép gyógyszertárában ma is gyakran megtaláljuk, mert a hagyomány szerint minden vérzést elállít. A füves asszonyok több olyan növényt (liliom – *Lilium candidum*; cickafark – *Achillea mille-folium*; körömvirág – *Calendula officinalis*) tartanak számon, amelyek a rákot gyógyítják, a korábbi közlések azonban magát a gyógymódot nem ismertetik. 18. századi feljegyzés szerint a gyalogbodza (*Sambucus ebulus*) levelét a székelyek kígyómarásra tették. A kígyómarást gyógyítja a bojtorján (*Arctium lappa*), az ínfű (*Ajuga chamae-pytis*), a kender (*Canabis sativa*), az ökörfarkkóró (*Verbascum thapsus*) levele is. Természetesen ezeknek a rák és kígyómarás elleni növényeknek a hatásáról semmiféle bizonyítékunk nincs. (A gyógynövényekről, a gyógynövénygyűjtésről: Veszelszky A. 1798; Hanusz I. 1905: 25–36, valamint: Bödei J. 1943: 77–83; Pável Á. 1976: 172–173; E. Fehér J. 1957: 279–280; Rácz G.–Füzi J. [szerk.] 1973; Futó R. 1976; Kóczián G.–Szabó I.–Szabó L. 1977; Petercsák T. 1978: 17; Rab J. 1982; Solymos E. 1984b: 509–510; Péntek J.–Szabó A. 1985: 147–156; Zsupos Z. 1987b: 59–79; Faggyas I. 1990).

Vannak növények, amelyeket a gyógyításnál, a varázslatokban, a kultuszban egyaránt használnak. Így a *békónyitó fű, vassfű* (*Verbena officinalis*) teája gyógyítja a beteg májat, lépét, vesét, a sárgaságot, a fejfájást, de aki a gyökerét a tenyerébe „forrasztja” (felvágja a tenyerét, a sebbe gyökérdarabot tesz, és így hagyja begyógyulni a sebet), Moldvában éppen úgy, mint az Alföldön, ki tud nyitni minden zárat, béklyót (vö. Dankó I. 1982). Azon az asszonyon pedig, aki ennek a növénynek a szárát kör alakúra formálva a nyelve alatt hordja, senki nem tehet erőszakot, még a férje sem. A palócoknál zárnyitó a vérehulló fecskefű (*Chelidonium maius*) is. Sokféle betegség ellen használatos a hársfa virágjából főzött tea. A hársfát (*száldokfa*) a múltban tiszteletben részesítették. A Zrínyiek birtokán – 1629-es leírás szerint – újhold első vasárnapján az egyszerű nép nagy tömege gyűlt össze a szentnek tartott hársfa körül, imádkozva csókolgatták és gyógyulást kértek tőle. Hasonló szokás más helyeken is járta (vö. Hanusz I. 1903: 133–145, 1905: 50–64). Torontál egyik falujában a 19. században esténként a betegek három kőrissfát látogattak, alája ágyat vetettek, ^[34.] s ott feküdtek reggelig. A fa alatt kalácsot, pénzt hagytak –

eredetileg nyilvánvalóan a fa gyógyító szellemének. A fakultusznak számtalan más emlékét is ismerjük. A somogyi Nagyszakácsiban a búcsújárók számon tartották azt a fát, amelyen állítólag Szűz Mária megjelent, s kérését, szilánkját elhordták, hogy a betegek könnyítsenek vele. A villámsújtotta fa szilánkjának is gyógyító erőt tulajdonítanak. Az odvas, az összenőtt fa nyílásán a palócok, a göcsejiek, a zempléniak átdugták a beteg gyermeket. Gyógyforrások mellett, búcsújáró helyeken még láthatunk a betegek ruhájából kitépett, fára aggatott rongydarabkákat, amelyek valószínű, hogy a betegség jelképes eltávolításának, a fára, a fa szellemére való átruházásának formái. Esetleg a betegség démonának kiengesztelésére szolgálnak. A *tápió* Maros-Tordában zuzmóval ellepett fa, amelyben a néphit szerint ember lakik. Ha megsértik az ilyen fát, vér folyik belőle. A tövéhez ennivalót vetnek.

Az erdőket gyakran benépesítik különböző mitológiai alakokkal. Ilyen a székelyek *erdei csodája*, aki az erdő és a vadak fölött örökös, teste szőrrel fedett, s ide-oda barangol a havasokon. A favágók egy darab fát vagy fatöncöt hagynak neki áldozatul, hogy hazatérésüket ne zavarja. A pásztorokat, erdőjárókat *szépasszonyok*, *erdei leányok*, *vadleányok* csalogatják. Az utóbbiak az erdélyi hitvilág sokat emlegetett alakjai. A néphit szerint úgy foghatók meg, ha fél pár csizmát tesznek az útjukba. A vadleány a csizmába bedugja mindkét lábát, s nem tud elszaladni (Gunda B. 1989a: 119–130). A fa- és erdőkultusznak ezek az emlékei – különböző variánsokban – Európa-szerte megtalálhatók. Az erdei szellemeket – amelyeknek a továbbélését jelentősen befolyásolja a pásztorok, erdei munkások hallucinációja – éppen úgy fogják fél pár csizmával a franciák, a lappok, mint az erdélyi magyarok és románok, vagy a szlovákok. A magyar példánk is azt igazolja, hogy először a fatisztelet (faimádat) alakult ki, majd a fában lakó szellemek képzete. A fejlődés további szakaszában ezek a szellemek az erdők ide-oda kóborló, különböző természetű mitológikus alakjaivá lettek. Az elképzelések alapja az ősi animizmus (részletesen: Ferenczi I. 1960).

Ismer a magyar nép hallucinációs képzetek előidézésére alkalmas növényeket. Ilyen a zsurló (*Equisetum arvense*). Gömörben a növényt ecettel főzik össze, és a gőz fölé hajolva – hitük szerint – mások gondolata ilyen módon elleshető. A tárkony (*Artemisia dracunculus*), az izsóp (*Hyssopus officinalis*) teájától az ember a jövőbe lát. A kender (*Cannabis sativa*) magjának fogyasztásától a leány megálmodja, hogy kihez megy férjhez. Hallucinogén növény a nadragulya (*Atropa belladonna*) is. A hagyomány szerint aki abból a vízből iszik, amelyikben gyökerét kiáztatták 24 órán át, olyan öltözetben szaladgál, amelyet a gyökér kiásója viselt (Kóczyán G. 1979). A nadragulya levelét, gyökerét a gömöri lakodalmakban levesbe főzték, s aki ilyen ételből evett, *megcsábult*: meztelenül táncolt, négykézlábra állt, s ezt a nadragulya gyűjtői analógiás varázslással igyekeztek elősegíteni; gyökérásásnál, a levelek leszaggatásánál maguk is táncoltak, négykézlábra álltak. A férfiak olyan pálinkával kínálták egymást, amelybe nadragulyagyökeret áztattak. A porrá tört gyökeret vándor gömöri füvesek az Alföldre is elhordták, s lakodalmak házaknál árulták. A lakodalmak lovak is ugrándoztak tőle (Paládi-Kovács A. 1966a: 295; Zsupos Z. 1987b: 67–69).

Koldusok, katonák még a 20. század elején is boglárkafélék (*Ranunculus sceleratus*, *R. repens*, *R. acer*), a szettyin (*Euphorbia cyparissias*) virágszirmát, levelét ^[35.] kötötték a testükre, hogy kifekélyesedjék. Ugyanígy tettek a Hortobágy környékén a leányok. A karjukra kötött virágsziromtól keletkező fekély azt jelentette, hogy szeretőjük hűséges hozzájuk. A nép idevonatkozó tapasztalata igen széles körű, amit bizonyít, hogy az erdélyi románoknál az iszalag (*Clematis recta*) a hólyaghúzó növény.

A gyógynövények gyűjtését leginkább idős asszonyok végzik: szárítják, kis csomókba kötve elraktározzák és a piacon árulják (Viga Gy. 1986: 67–68; Faggyas I. 1990: 51–60). Ők ismertetik meg a fiatalabb nemzedéket a gyógynövényekkel. Jókai Mór Bálványosvár című regényében költőien és szemléletesen írja le a székely asszony, Imola gyűjtögető tevékenységét, a vad növények világában való tájékozottságát. Említi, hogy a patakok mentén tönkölyt és alakort lehet szedni, a Mohos tó partja vad haricskát terem, a *dinkának* nevezett kabakok íze megsütve olyan, mint a kenyéré, az erdei vadselyem, a *krepin* a lent, a kendert helyettesíti (Jókai M. 1964b: 132). Az *iratos füvet* gyűjtő leányról 1867-ben a következőket olvashatjuk: „A kis leányt már 8–10 éves korában magával viszi az anyja a mocsarak közé: mutogatja, tanítgatja neki a száraz, szintelen, szagtalan füveket; a leánya úgy szeretne bokrétát kötni abból a szép sárga virágból, mely a tocsogó vizet ellepi, de nem szabad; mindig azokat az egyforma füveket kell keresgélni... Tudni kell, melyik füvet mikor szedjük: egyiket forró nyári délből, kiaszva, másikat kikeletkor, virágjában kell szakítani; van, amelyik csak úgy jó, ha a hajnali első harmatnál szedik vagy ha a hó alól kaparják ki; a nehézség és a nyavalyatörés ellen csak a karácsony éjszakáján szedett iratos fű használ...” Gyógyfűúrus asszonyokat a lengyel, orosz, balkáni piacokon napjainkban is láthatunk. Ugyanabban a faluban vagy az egymás közelében fekvő falvakban lakó gyógyító asszonyok etnobotanikai tudása egymástól eltérő. Ugyanazt a betegséget különböző növényekkel gyógyíthatják. Mindegyik gyógyító asszonynak megvan a maga „gyógyszertára”, amelyben ugyanazt a növényt gyakran más-más néven tartják számon. A gyógyító asszonyok tanácsot adnak a növény alkalmazására is. A gyógynövényért (a piactól eltekintve) pénzt nemigen fogadnak el, inkább valamilyen ételmezt ad érte cserébe a beteg. Az ajándékul kapott gyógynövény nem használ, ha megköszönik.

Egyes gyógynövények szedésének megvan az ideje, helye és módja: leghatásosabbak azok a gyógynövények, amelyeket a gyógyító asszonyok Szent György-nap éjszakáján (április 24) szótlanul a temető árkában szednek. Hatásosnak tartják a Jakab és Iván havában – májusban és júniusban – gyűjtött gyógynövényeket is. A gyógyító asszonyok rendszerint nemcsak növényekkel, hanem varázslattal, ráolvasással is gyógyítanak. A gyógynövényt varázsszavak elmondásával adják át a betegnek, teszik a sebre, főzik belőle a teát.

A 17. században a főúri udvarokban „fűszedő” asszonyokat alkalmaztak, akik távoli vidékekre eljártak gyógynövényeket szedni. Különböző gyógynövényeket árultak a 20. század elejéig a magyar falvakban a vándor román és szlovák gyógyfűúrusok, gyökérásók. A románok – akik a Fekete-Körös felső völgyéből jöttek az Alföldre –

gyógyfüvei közül jelentős a pirosló hunyor (*Helleborus purpurances*), amelynek gyökerét (*tályogyökér, eszpen, pundza*) a beteg ló szügyébe, a sertés fülébe, állába húzták (Gunda B. 1949; Kóczián G.–Szabó I.–Szabó L. Gy. 1979; Gunda B. 1989a: 244; Halászné Zelnik K. 1987: 11–12). 1798-ban közölt botanikai feljegyzés és az élő hagyomány szerint a Börzsöny hegységbe tavasszal a pásztorok messze földről eljártak, ^[36.] hogy a tályogyökeret kiássák, és azzal állataikat gyógyítsák. Tályogyökéreként használják a héricsfajokat is. Így a Békés megyei Csorvás határában reliktumként előforduló volgai héricset (*Adonis volgensis*), amely a gyökérgyűjtők tevékenysége miatt majdnem kipusztult. A gyökér kifőzött, áztatott levét szívgyengeség, gyomorfájás ellen isszák. Ma szigorún védett növényünk.

A szlovák vándor gyógyszer-, gyógyfűárusok *olejkár* néven ismeretesek (Csippék J. 1907; Gunda B. 1954; 1989a: 199–226), akik a 18–19. században nemcsak Magyarországot, hanem egész Európát végigkuruzsolták. A monda szerint még az orosz cár udvarába is eljutottak. Megfordultak Kínában, Perzsiában. Magyaros öltözetük miatt *vengerci, huszári* néven ismerték őket. A királyi helytartótanács 1803-ban szlovák nyelvű könyvecskét adott ki, amelyben felsorolják, hogy az *olejkárok* mit árulhatnak. Keresett portékájuk volt a *henye fenyő* (*Pinus montana*) tűleveléből, tobozából sajtolt olaj, a *magyar* vagy *kárpáti balzsam*. Tudunk szepesi szász és lengyel gyökérasókról is, akik a Magas-Tátrában szerezték be gyógynövényeiket, s csodálatos történetek kíséretében igyekeztek eladni (Markus, M. 1979: 116). A lengyelek *krakkói gyömbér* néven árusították a hegyi csiklász (*Sieversia montana*) gyökerét. A hegyi encián (*Gentiana punctata*) gyökerét pálinka ízesítésére vásárolták tőlük. A 19–20. század fordulója idején még eljutottak Kassa és a gömöri magyar városok piacaira is. Alakjuk nyomot hagyott a kelet-európai népszokásokban. A lengyel betlehemes játékokban az olejkár és a magyar huszár is ott hódol a betlehemi jászol előtt.

A magyar parasztság gyógyító növényeinek jelentékeny részét évszázados népi tapasztalat nyomán használja (Oláh A. é. n.). A gyógynövények között azonban számtalan olyan is található, amelyeket a 15–18. századi orvosi, botanikai munkákból – leginkább falusi lelkészek, tanítók közvetítésével – ismert meg a parasztság. A 18. század elejétől a 20. század közepéig a magyar parasztság kedvenc olvasmányai voltak a kalendáriumok. Ezek a népszerű könyvek sok gyógyító eljárást közöltek, és a magyar nép gyógynövény-ismeretének forrásai közé tartoznak. Az Újvilág felfedezése után az Európába hozott növényeket (kukorica, dohány, burgonya, napraforgó) előbb dísz- és gyógynövényként ültették, majd egyik-másikból iratos fű lett. Ez arra utal, hogy parasztságunk orvosi növényismerete a 16–17. század óta is jelentékenyen gyarapodott.

MITOLOGIKUS NÖVÉNYEK

Az etnobotanika külön területe a mitologikus növények vizsgálata (Szendrey Zs. 1937; Beke Ö. 1948: 11–15; Bartha E. 1982). E téren a nép kitűnő megfigyelő képességéről is bizonyosságot szerezhethetünk. Az *ördögcsipte fű* (*Veronica*

prostrata) szárának legtetején virág soha sincs. A virágfürtök a szár oldalából sarjadnak ki, s a levélbokrétával végződő szártetőnél magasabbra nőnek. A növény olyan, mintha a tetejét lecsípték volna, s ezért oldalhajtásokat eresztett. A palócok az *ördögcsípte fű* különös alakját a következő legendával magyarázzák: az ördög Krisztus urunkat üldözte, s az Üdvözítő előle egy virágos mezőre menekült. Az ördög Krisztust szemmel tartotta, de végre is eltűnt a szeme elől. Erre az ördög a füves mezőn az Üdvözítőt a lábnyoma után követte, de végre egy fűnél az utolsó lábnyom is eltűnt. Most az ördög a [37.] letaposott fűhöz fordult, és tőle kérdezte, merre menekült az Üdvözítő. A jámbor fű azonban meg nem szólalt, az ördögöt útba nem igazította. Mivel az ördög az üldözést nem folytathatta, mérgében a fű tetejét leszakította, s meg is átkozta, hogy a leszakítás helye soha többé ne virágozzék. Az *ördögcsípte fű*n az ördög átka megfogant, s a teteje még ma sem virágzik. A *Máriacsepegetett fű* (*Polygonum lapathifolium*) levelein piros, vércseppszerű folt látható. Európa-szerte ismert az a gömöri hiedelem, hogy mikor Mária a földön járt, menstruációs vére a levelekre csepegett. Ide vezethető vissza az a hiedelem, hogy ha elakad a nő menstruációja, a leveleket borba kell áztatni, s az ilyen bort inni (Jung K. 1986; Zsupos Z. 1987b: 67). A Mátra-vidéki néphit szerint varáznövény az *emberképű fű* (*Pulmonária*-féle), amelynek étkezéskor enni-, innivalót tettek, szombaton borban, vízben fürösztötték, s holdújuláskor új ruhát adtak reá.

A vérehulló fecskefű (*Chelidonium maius*), a vérfű (*Sanguisorba officinalis*), a bolhafű (*Pulicaria vulgaris*) zárat nyit, mint a már említett *vasfű* (*Verbena officinalis*). Kuthy Lajos, aki Hazai rejtelmek című regényében néprajzi hűséggel ír a Hortobágyról, megemlíti, hogy a kóbor kincésásó a zárnitáshoz *páfrányfüvet* keres (Kuthy L. 1846). A zárnító füvekhez a háromszéki, moldvai néphit szerint úgy lehet hozzájutni, ha az ember elzárja a sündisznó fiait. Az anyaállat fiai kiszabadítására egy füvet hoz a szájában. Aki ezt a sündisznótól elveszi, minden zárat kinyithat vele (Gazda K. 1970: 425). A fű a moldvaiak szerint „széjjel ront minden vasat”.

A páfrány (*Polypodium vulgare*) Szent György-nap éjszakáján virágzik, s nagy fényességet áraszt maga körül (vö. Gunda B. 1989a: 71–84). Aki a virágot, magját magánál hordja, megérti az állatok, a növények beszédét, meglátja a földbe rejtett kincset és láthatatlan lesz. A Szigetközben tudnak az *ördögfüvéről*. Ezt csak a „tudós emberek” látják meg. Elszórják az utakon, réteken, és aki rálép, reggelig nem talál haza, körbejár a fű körül. Az *üröm* (*Artemisia vulgaris*) az ingbe bevarrva véd a fáradtság ellen. A mogyoró (*Corylus avellana*) nagypénteken lemetszett villás ága megóvja a házat a villámcsapástól, és megmutatja a föld alatt az ércet, a vizet. Az ág megbillen az ember kezében, ha érc vagy víz van a föld alatt. Hasonlóan jártak el már a középkorban is.

Gömöri hiedelem szerint aki nagypénteki mise idején szedett *ördögbordát* (*Eryngium campestre*) hord magánál, pénzt talál (Zsupos Z. 1987b: 93). A *lestyánt* (*Levisticum officinale*) a leányok azért hordják magukkal, hogy hamar férjhez menjenek. A *sárga liliom* (*Hemerocallis flava*) gyökere az ágyba helyezve elejét veszi a szexuális ingernek. A levesbe tett fehér liliomtól (*Lilium candidum*) viszont

a vendég szerelmes lesz a gazdaasszonyba. A néphit szerint ha a szántóföldön sok *bogáncs* (*Carduus nutans*) virágzik, a gazda feleségének sok szeretője van. A leány vizeletétől elszáradó zöld csalánlevél annak a jele, hogy a leány már nem szűz.

A megrontott személyt *iglicével* (*Ononis spinosa*) füstölik meg. Luca-nap éjjelén az üres nádszálon átnézve megláthatók a boszorkányok, akiket az istállóajtó fölé tett *pimpó-* (*Potentilla alba*), *bogáncs-* (*Carduus nutans*) csokorral lehet távoltartani az állatoktól. A *fekete bodzát* (*Sambucus nigra*) az ördög fájának tartják. Nem tanácsos a ház mellé ültetni, mert beleszap a házba a villám. Fájával sem jó tüzelni, mert akkor kihull a család foga (Hanusz I. 1905: 123; Péntek J.–Szabó A. 1985: 168). A néphagyomány szerint Júdás is erre a fára akasztotta fel magát. A *Sambucus*-félék levelét, ^[38.] virágját különböző betegségek gyógyítására használják. A velük való gyógyítás gyakran varázslat is. A székelyeknél a disznó kukacos testét a *gyalogbodza* (*Sambucus ebulus*) ágával megpiszkálják, és a következő varázsigét mondják: „annyi nyű maradjon a disznóba, ahány ügyvédnek menybe megy a lelke.” Szokásos, hogy a *gyalogbodzát* meghajlítják, és a felső részét kis gödörbe temetik ilyen varázsszavakkal: „Te bodza, én téged addig fel nem bocsátalak, míg a tehenem sebéből a féreg ki nem vész!”

Segít a betegen a fűzfa szelleme. A hideglelős palóc megrázza a fát, és így szól: „Vendéget hoztam, nekem nem kell, rád hagyom!” Szatmárban a *pallagi rózsza* (*Rosa gallica*) szelleme nyújt segítséget. A hideglelős beteg levágja kilenc ujjáról a körmöt és néhány hajszálát. Ezeket keresztbevágott hagyma közé helyezi, s a hagymát rongyba köti. A kis bugyrot a rózsafára akasztja ilyen varázsszavakkal: „Rózsafa! Rózsafa! Engem az ördögök lakodalomba hívnak. De én nem megyek, hanem a hidegemet küldöm helyettem!” A beteg a varázsszavak elmondása után elfut. Ez a betegségátruházó varázslat csak bonyolultabb formája a már említett, fákra aggatott rongyoknak.

A növényeinkhez fűződő hiedelmek legtöbbje Európa-szerte ismeretes, de a magyar néphitbe való beépülésük útját nem vagy alig ismerjük. A fekete bodzáról a románok, az erdélyi szászok is azt tartják, hogy az ördög fája. Shakespeare-nál is olvashatjuk, hogy Júdás a bodzafára akasztotta fel magát, a magyar fordításban azonban fügefáról olvashatunk. A hiedelmet a németek, a franciák is ismerik. Az orosz legenda szerint Szent Borbálát akasztották fel a bodzafára, amely azóta termi bogyoit. A mogyoróvessző véd a zivatar, a villámcsapás ellen a német, a fehérorosz, a cigány néphit szerint is. A zárnyító füveket már az ókortól ismerjük, s a mai európai néphitben (finn, észt, orosz, szlovák, cseh, német, román) is él az elképzelés a vasfű és más növények zárnyító erejéről. A zárnyító füvet hozó sündisznó háromszéki hiedelmét ismerjük az észtektől, a litvánoktól. Ilyen füvet, gyökeret hozhatnak más állatok és madarak is. Egy 15. századi német kéziratból tudjuk, hogy a zöldharkály a betömött odúját egy gyökérdarabbal nyitja ki. A páfrányról közölt hiedelmek is Európa-szerte ismertek. Valószínű, hogy a páfrányhiedelem hozzánk különböző áttételeken jutott el. Ez esetben is gondolnunk kell a középkorban Nyugatot járt diákok, lelkészek, búcsúsok, különböző vándorok, a több kézen megfordult varázskönyvek közvetítő szerepére.

GYŰJTŐGETÉS ÉS TERMESZTÉS

Már szoltunk arról, hogy a hagyásfák, az erdőből hazahozott gombatermő fatörzsek a növénytermesztés kezdeti formáját jelzik. A termesztésbe, a kultivációba vételre más törekvéseket is ismerünk (részletesen: Gunda B. 1988b: 469–477). Egyes hasznos növények a természetes környezetükből kerti gondozásba kerülnek. Vannak közöttük dísz- és gyógynövények. Az előbbiek közé tartozik Kalotaszegen a vadnácisz (*kóduzláb, Narcissus stellaris*). Zemplénben, a Bükkben a parasztkertekben feltűnnek az ezerjófű-félék, mert a természetben már megritkultak. A moldvai magyarok elültetik a kertbe a *Szent Antal mákot* vagy *Szent Antal butikót* (*Echinops sp. rocephalus*), ^[39.] *hogy orbánc, fűlfájás, ijedség ellen füstöljenek vele. Háromszéken a nadragulyát (Atropa belladonna) nagyerejű fű, tudósű néven ismerik, s a kertben rendszeresen gondozzák. A csíksomlyói templom körül lehetett kapni, gyökerét onnan hozták, s a kertbe, a disznópajta oldalához ültették el. A nadragulya különös tiszteletben részesült. Reggel így köszöntek neki: „Isten áldjon meg, nagyfű, füvek királynéja! Jó reggelt nagyasszony!” Mind a mai napig gyógyításra, varázslásra használják. A felsőcsernátoniak szerint kora reggel háromszor megkerülték, simogatták, hogy a mezőn, a vásáron szerencse érje őket. Hasonló tiszteletét ismerjük Kalota-szegről, a máramarosi románoktól. A vad flórából a kalotaszegi virágoskertbe bekerül a gyöngyvirág, a szappanvirág, több ibolya- és nárciszféle. Az erdei borostyánból dugványokat metszenek, s otthon a falra futtatják. A román Bedecsen a fiú nevére a kútoldalba ültetik el, hogy a fiút a leányhoz vonzza. A moldvai magyaroknál, Kalota-szegen, Békésben, Szatmárban, Somogyban a tályogyökernek használt *Helleborus*-fajok ültetése figyelhető meg. A Mariazellből Burgenlandba hazatérő búcsújáró férfiak útközben kiássák a hunyort, s otthon a gyümölcsös-, a veteményes kertben ültetik el. A paraszti kerteket szemlélve lépten-nyomon láthatjuk a vegyszeres gyom-irtás egyik áldozatát, a kék búzavirágot (*dődike, mezei pézsam, szokola* stb.), amelynek magját az asszonyok szívesen vetik a kertjükbe, s mentik meg a kipusztulástól.*

Ugyanarra a növényre irányuló termesztési törekvések egymástól távoli vidékeken minden kölcsönhatás, közös tapasztalat nélkül megnyilvánulhatnak. A növények iránti vonzalom egymástól független. A hunyort Horvátországban éppen úgy behozták a kertbe, mint Moldvában.

A kertbe való behozatallal megindulhat a termesztésbe vett és a természetes élőhelyen maradt növények elkülönülése, ami függ a gondozás mértékétől (öntözés, gyomlálás, kapálás, trágyázás, talajminőség, napfény és árnyék, védettség a hideg ellen, magassági viszonyok stb.). A közölt megfigyelésekből az is következik, hogy az ember egyes növényeket természetes környezetükből kiemelve, azokat közelebb hozza magához, szorosán beépíti kultúrájába, gondoskodik fennmaradásukról, továbbtermesztésükről. A korábban természetes élőhelyükről gyűjtött növények kulturális ökológiai helyzetét megváltoztatja. Valószínűleg hasonlóan cselekedett évezredekkel ezelőtt a ma nélkülözhetetlen kultúrnövényekkel.

ÖSSZEFOGLALÁS

Összefoglalóan a következőket mondhatjuk a magyar nép sokrétű botanikai ismeretéről: a különböző célokra felhasznált vadnövények gyűjtése elsősorban az ökológiai viszonyoktól függ. A reájuk vonatkozó ismeretek forrásait, a növények ismeretének és felhasználásának történeti rétegeit igen nehéz megállapítani. Kétségtelen, hogy a ma ismert növények közül már többet fogyasztott, különböző célokra használt a magyarság a finnugor népekkel való együttélés és a bolgár-törökökkel való érintkezés idején. A környező népek igen gazdag etnobotanikai tudása kicserélődhetett a magyarság ismereteivel, amelyet saját tapasztalatai révén alakított ki. A fűvészs- és szakácskönyvek, a nemesi udvarok, a polgári konyha fűvésztudományának a hatásáról sem szabad elfelejtkeznünk. Végső soron olyan etnobotanikai tudást is fel kell ^[40.] tételeznünk, amelynek gyökerei a prehisztorikus Európa „tudományának” maradványai. Gondoljunk csak arra, hogy a tollundi és a grauballei (Dánia, korai vaskor) emberi leletek gyomrában huszonegy, illetve hatvanegy féle növény maradványát találták meg. Olyan növényekét, melyeket jórészt ma is fogyasztanak. Általános néprajzi szempontból is figyelmet érdemel, hogy a magyar pásztoroknál sem jelentéktelen a gyűjtögetés. Gazdag a vadnövényekhez, fákhöz fűződő európai jellegű hiedelem. Noha nem zárkozhatunk el attól a gondolattól, hogy az animizmussal kapcsolatos fakultusz népiségünk legrégebbi történeti korszakából maradt meg.

A legújabb időkig jelentős volt a gyógynövények használata. A parasztság gyógynövényismeretének forrása igen szétágazó. Valószínű, hogy az európai ókor és középkor orvostudományának, gyógyszerészetének több gyógyfüve is ott szárad füvesasszonyaink kamarájában. Ugyanezt mondhatjuk részben a festőnövényekről is. Gyógy- és festőnövényeket azonban ugor őseink is ismertek. Finnugor/ugor hagyatékaink sorába tartozhatnak a kéregedények.

A növénynevek utalnak eredetükre, történeti, népi kapcsolataikra, a klasszikus görög–római, a középkori tudományhoz való viszonyunkra. A növénynevek, a növénymitológia kifejezik az egyház jelentőségét, a népi vallásosságot, a 16–18. század magyar botanikai tudását, népünk nyelvgazdagító szemléletét, gondolkodását. Ez utóbbira talán elegendő példa a *temondád fű* (*Eringium*-féle és más növény is lehet), ami tabunévként tűnik.

A vadnövényeket csak a termesztett növények, a kertkultúra tudták a táplálkozásból kiszorítani, de a gazdasági és társadalmi körülmények még napjainkban is konzerválhatják, s az ökológiai viszonyok elősegítik a vadnövények felhasználását, őrzik a nép korábbi etnobotanikai tudását. A természethez az ember a legszorosabban és legrégebben a növényvilág révén fűződik. Hajlékába, udvarába előbb behozta a növényt, mint az állatot. Tapasztalatai révén a növényekkel éhségét és fájdalmát csillapíthatja, mítoszt és „tudományt” teremthet, a növényvilágban fohászkodását meghallgató és segítő „élőlényekre” talál, s a növényekkel szépérzékét, érzelmeit is kifejezheti (l. még Gunda Béla gyűjtögetésről és etnobotanikáról szóló további tanulmányait: 1938e, 1948, 1971, 1975b, 1977d, 1988a, 1989b).

Forrás: A VADNÖVÉNYEK GYŰJTÉSE. MAGYAR NÉPRAJZ. MAGYAR
TUDOMÁNYOS AKADÉMIA NÉPRAJZI KUTATÓINTÉZET, AKADÉMIAI KIADÓ,
Budapest 2001.

<http://mek.oszk.hu/02100/02152/html/02/4.html>