

„Moszt isz megenném...!”

## Adatok a moldvai magyarok gyűjtögetéséhez

„A gyűjtögetés olyan tevékenység, amelynek során az ember összegyűjti, megszerzi a léte fenntartásához szükséges természeti javakat, anélkül, hogy azok pótlásról, további termesztéséről gondoskodna.” (Kósa 1979.)

„A moldvai magyarok *gyűjtögető tevékenységéről* szinte semmit sem tudunk, pedig ez a foglalatosság jórészt ma is élő gyakorlat. Ennek ellenére a néprajzi irodalomban Gunda Béla néhány elszórt adatán (Gunda 1990: 85), valamint Csúry Bálint (Csúry 1930: 58), és Hegedűs Lajos (Hegedűs 1952: 147) nyelvészeti munkáiban található utalásokon kívül alig van egyéb ismeretünk. Rajtuk kívül Halászné Zelnik Katalin (Halászné Zelnik 1981: 361, 1987), valamint Benedek H. Erika (Benedek H. 1997: 150) foglalkozott a vadon termő növények táplálkozás és gyógyítás céljára történő gyűjtésével. Ide tartozik még egy, a sós források vizének hasznosítását tárgyaló tanulmány (Nagy B. 1997: 190).” Ezeket a sorokat az 1990-es évek elején vetettem papírra (Halász 1994c: 2), s bár azóta – tőlem telhetően – igyekeztem a moldvai csángómagyarok néprajzi kutatásában mutatkozó fehér foltokat valamelyest színesíteni, ez csak a hagyományos növényismeret területén sikerült a teljességet megközelítő mértékben (Halász 2010), ezen kívül csak kisebb-nagyobb tanulmányokban érintettem a természeti javak gyűjtögetésének témáját (Halász 2004a, 2007, 2015a).

A csángómagyar vidékekkel is foglalkozó két román nyelvű néprajzi kiadvány is meglehetősen mostohán bánik a gyűjtögetéssel: könyveik általános színvonalát meghaladó felszínességgel foglalkoznak a témával. A Tatros környékét „feltáró” kötet megemlíti az áfonyát, a szamócát, az almát, a mogyorót és a gombát (Ichim 1983: 48). A Bákó környékét „bemutató” kötet szerint a térség lakói táplálék kiegészítés és betegséggyógyítás céljából gyűjtögettek. A Szeret mentén, vagy a hegyekben gombát, lekvár vagy szörpök készítéséhez való gyümölcsöket szedtek. Az asszonyok gyűjtöttek *pozsárnyicát* (orbáncfű), az *egerfarkút* (cickafark), s a *teavirágot* – vagyis a *hársat* – gyógyító tehoz. Festésre a *bokor*- és a *gyalogbodzát*, a *páfrányt*, a *diót*, a *vadalma* és az *égerfa kérgét* szedték. (Ichim 1987: 31). De a moldvai magyarok Kolozsvárott megjelent bibliográfiája sem tartalmaz gyűjtögetés témájú szakirodalmat, csupán a „zsákmányoló gazdálkodással” foglalkozó publikációkat találunk, erről pedig tudjuk, hogy nem teljesen azonos a gyűjtögetéssel.

A moldvai magyarok gyűjtögető tevékenységének említett hiányosságait ez a tanulmány sem pótolja. Korántsem a téma átfogó feldolgozásáról van tehát szó, csupán meglévő – meglehetősen hiányos – anyagaim közkincsé tételéről, hogy a korábban összegyűjtött adatok ne menjenek feledésbe.

Milyen természetben található élettelen és élő anyagokat gyűjtöttek hagyományos életvitelük során a moldvai csángómagyarok? Három csoportba oszthatjuk a témakört: gyűjthettek *élettelen anyagokat*, mint föld, kő, olaj, édesvíz és sósvíz; aztán élőlényeket, mint *növények* ételnek, gyógyításra, takarmánynak és egyéb célra; továbbá *állatokat és állati termékeket*, mint rovar, rák, csiga, teknősbéka, madártojás, árvaganyé. Magam is ebben a felosztásban csoportosítottam szerény anyagomat. Írásom terjedelmi korlátai miatt a témában mások által közölt anyagokra csak a jegyzetekben utalok, hogy több hely maradjon a még publikálatlan szövegekre.

## Élettelen anyagok

A csángó gazdasághoz és háztartáshoz elég sok *földre* volt szükség. Ehhez akárhonnán, rendszerint a saját területükről hozták a házépítéshez szükséges feltöltésekhez, *tőtésnek* valót; de már nem mindenhol, csak bizonyos ismert helyeken volt gyűjthető *kirpicsnek* nevezett téglák készítéséhez és a földes helyiségek tapasztására, *sikálására* szolgáló *agyag*. Még alaposabb körületekintést igényelt a cserépedények formázásához szükséges speciális, úgynevezett *fazakaló-föd*, a *jó sárga, fazaknak való agyag* (Kós 1981: 153), amit csákányszerű eszközzel (*kázma*), ásóval és lapáttal ástak ki, s szekerrel hordták haza. A kishatárú, vagy gyöngye minőségű talajjal rendelkező moldvai falvak számottevő részében a megélhetés érdekében valamilyen kiegészítő foglalkozás után kellett nézniük, s ezt számos – magyar és román – településen a fazekasságban találták meg, amire a hagyományos moldvai konyha edényszükséglete igényt is tartott. Az árutermelő fazekasok gabona-, főleg pedig kukoricaszükségletük nagy részét fazekakért cserélve szerezték be. A fazekassághoz való jó minőségű nyersanyagot majdnem minden faluban megtalálták és gondosan számon tartották. A cserépedények iránti széleskörű kereslet idején számos kisebb-nagyobb fazekasközpont jött létre Moldvában, különösen a térség nyugati, változatosabb domborzatú tájain, ahol könnyebben tudtak a fazekasságra alkalmas földhöz, agyaghoz jutni. A legnagyobb és legtávolabbi működő ilyen település az Ojtozi-szorosnál található Gorzafalva, ahol az ezredforduló után halt meg az utolsó, hagyományos fazekakat készítő mester.

*Követ* Moldvában házépítéshez keveset használtak, hiszen elsősorban fából építkeztek, arról pedig a vályogra, majd a téglára tértek. Kő gyakorlatilag csak a talpas házak szegleteihez kellett, a talpgerendák alátámasztására. Ezeket a köveket a rendszerint a vizekben, vagy a vizek mentén keresték és találták. Akinek kellett *ment belé a patakba, szekerbe rakta, s vitte haza*. Ez a *patakkő*. Sok követ használtak fel a régi kutakhoz, azok bélése hagyományosan elsősorban *patakkőből* készült. Mint Kelgyesten mondták *hamarább sánják vala bolovánból*<sup>60</sup>, *raják vala ki kereken*. *Megkereste a megfelelő követ, kám laposat, s rakta kereken, mint a fecske a fészket* – mondta a frumószai Bece József. Általában úgy rakták, hogy 2-3 sor kő

---

60 bolován: folyami kő, patakkő (bolovan, rom.)

maradt a vízben. Ahol volt *pataki kő*, ott azokból válogatták a jó *kútbavalókat*. Elsősorban a lapos köveket keresték, mert azokat jól egymáshoz lehetett illeszteni. Ahol nem lehetett patakkövet gyűjteni, ott valamelyik kőbányából hoztak *kútbavaló követ*. Diószénban például a Kőhegy bányájából szállították az úgynevezett *hegyi követ*, kutak és pincék bélelése céljából, mert a *szereti kő* ott már igen apró. De ez a *hegyi kő* meglehetősen gyöngé, nem tart sokáig. A Románvásár fölött lévő Buteába a mintegy 70 km-re lévő Costeștiből is hozták a követ. Buteában, ahol elég mély kutakat kellett készíteni, mert a Szeret magasabb teraszán épült, úgy mondták, hogy 4-5 szekér kő kell egy kúthoz. A sekélyebb kutakhoz nyilván kevesebb.

A vízparti *porondon* gyűjtöttek kaszafenéshez való követ is, úgy tartották, hogy az jobb, mint a bolti fenőkő. Az ilyen kő hosszúkas kellett legyen, az volt alkalmas a kaszafenésre. Az volt a vélemény, hogy *a porlós a jó, mert az fűhenyesebb*.<sup>61</sup>

Ha nem is kerestek szándékosan, olykor találtak a vízpartokon *likaskövet*, amit aztán rontás elleni varázsláshoz használtak. Ezen fejték át az elsőborjas tehén tejét: *Vet keresztet, keresztiesen megfeji azon a likas kövön át, s akkor a tejit nem tudják többet elvenni* – hallottam Frumószán. Diószegen úgy tudják, hogy *mikor a tehennel elromlik a tőgye, s szurkos tej jó ki, az attól van, hogy a tehén a csordán lefekszik, s megszopja a béka. Akkor a csecсібől jó ki a vér. Likas kövön kell átfejni*. A Románvásár melletti Kelgyesten pedig úgy emlékeztek, hogy *Véresz az üdő teje? Vannak a nyomáson popondok*,<sup>62</sup> *sz ha általmenen az üdő hasza alatt, véresz lesz a tej. De inkább a nevatujka*<sup>63</sup> *járja, mert az dorse szerény*.<sup>64</sup> *Sze mongyák, ha a tej véresz, egy likasz kún fejed át, szakkor megjő. Likasz kút kapsz a Moldován isz.*

Gyűjtöttek régen *tűzgyűjtásra* való *kovakövet* is. A tűzgyűjtő követ az öregek *villámkönek* – *piatră de fulger* – neveztek, fehéres, kékes színű volt, és csak a mezőn találták. A Szeret partján is akadt tűzgyűjtő kő, de *villámkövet* csak a mezőn lehetett találni.

*Kőolajat és származékait* a moldvai csángómagyarok főként a Tázló és a Tatros völgyében találtak, ennek neve *pakura*, másként *dohot, degett*. A 18. század elején, de bizonyára már korábban is gyűjtötték a környéken lakók. Dimitrie Cantemir, a történészkedő fejedelem is megemlíti Moldova leírásában, hogy nem messze „Moinești falutól egy bizonyos forrásból vízzel elegy kátrány, azaz bitumen buggyan fel, melyet parasztjaink közönségesen kocsikenőcsnek használnak, s az ottvalósiak *păcurának* nevezik” (Cantemir 1973: 53). Más forrásokból is tudjuk, hogy ezt a *degett kutakból* merített kulimászt az odaválósiak kocsikenőcsnek használták, mert a fapengelyes szekerek idejében nagy szükség volt az efféle kenőanyagra, hogy a faperelyes fakószekér tengelye lángot ne vessen. Gegő Elek is úgy ír erről az anyagról, mint a madéfalvi vérfürdő után Moldvába menekült székelyek Moinești településének egyik fő tényezőjéről, mivel a „kised mezőváros dohotjáról nevezetes” (Gegő 1838: 30). Jó fél évszázad múlva Ballagi Aladár ad hírt arról, hogy „az ide települt

61 homokosabb

62 ürge

63 menyét (nevătuică, rom. ua.)

64 nagyon serény

székelyek [...] a föld kövérségét kitapogatták, degettkutat, vagyis gödröt ásnak, csigákra alkalmazott vedreikkel felhúzzák és árkokba öntik. Ott a víz kiszivárog belőle, s marad a degett.” (Ballagi 1888: 9.) A degettnek, mint a „föld zsírjának” viszonylag szabad használata ma is létezik, amennyiben a bologatós olajkutatknál dolgozók, valamint az ahhoz – ha nem is törvényesen – hozzáférők hasznosítani tudják a kőolaj primitív kitermelésének ezt a melléktermékét.

A különböző *kutak vizének* minősége között felhasználóik szerint jelentős különbség van. Diószénban úgy tartják, hogy van *malos víz*, ami olyan kékes, mint a *márna*, vagyis márga. Itt azt is mondják, hogy *minél mélyebb a kút, annál jobb a vize*. Másrészt a Szerethez közelebb eső kutakban *halas* a víz, mert olyan íze van. Kelgyesten is az a vélemény, hogy az egyik kútban jobb, a másikban rosszabb a víz, például ahol a Nyomáson megyünk le a Moldovához, ott rossz a víz. A pusztinaiak szerint a temető alatt, a híd végénél van egy kút, annak olyan jó vize van, hogy onnan lefelé mindenki abból hordja, s az olyan kút, hogy *akarmennyit ne essen, annak forrása van, s a vize jó*. A falu közepén lévő kutak vizének az íze *olyan rozsdásforma*. Rotundán az a vélemény, hogy a kőből épült kútnak jobb a vize, mint a betongyűrűkkel béleltnek.

A *sósvíz*. A Nagy-Tázló, különösen pedig a Sós-Tázló környékén, de máshol is több helyen feltörő sós források vizét a moldvai magyarok előszeretettel hordták haza a maguk és állataik számára. A Tázló településtől le Mojnestig vannak a *sós-kutak*. *Onnan hordjuk, hogy megsózzuk a málét, a kenyeret. S akkor nem kell só. Állatoknak es jó, szeretik. A sósvízből csak egy cseppet, csak egy kalánt kell tenni, met eróst sós. Lehetett főzni is, ojan szép fehér só lett. Ahogy főztük, mindig reatöltöttük az ételre* – beszélték Frumószában. A Pusztinához közel eső Baszesten rendes ásott kutakban jött fel a sósvíz, onnan hordták a pusztinaiak is a *káposztasózásához*<sup>65</sup> a sósvizet. Hasonló sóskutak vannak, a Lujzikalagor melletti Szarátán, vagy a délebbre eső Klézsén is. Az Ojtozi-szorosnál lévő Gorzafalván a sós vizet valamikor fenyőfakártyában<sup>66</sup> hordták haza, amit hasított mogyoróvessző a bronccsal szorították össze.

„A sós vizet naponta használják főzéshez, ételek ízesítéséhez, élelmiszerek tartósítására, gyógyászati célokra. [...] Egy 3 literes üstben főzött máléhoz<sup>67</sup> 1 dl sós vizet öntenek, egy 5 literes fazékban fővő leveshez ¼ dl sós víz szükséges.”

Használják még a hígított sós vizet a galuskához<sup>68</sup> szükséges szőlőlevél konzerválására és a *murătura*<sup>69</sup> készítéséhez.

---

65 káposztasavanyításhoz

66 kártya: köpülőhöz hasonló formájú vízholdó edény

67 puliszka

68 tőtike

69 vegyes savanyúság (murătura ua., rom.)

„A legtöbb sós víz a háztartásokban karácsony tájékán, disznóöléskor fogy – írja Nagy Balázs. Ilyenkor a szomszéd falvakból, még Onyestról is jönnek sós vízért, és napközben annyira kimerítik a forrásokat, hogy a helybeliek sokszor csak éjszaka tudják megtölteni az edényeiket. A húsfélék tartósításához is kiváló a sós víz. Füstölés előtt 1½–2 órát, a csontokat 2–3 órát, a szalonnát 1–2 napig tartják benne. Van, aki füstölés után is sós vízbe teszi a szalonnát, mert akkor nem avasodik meg.” (Nagy B. 1997: 191.)

Gyógyításra is használják a gorzafalvi kutakban feltörő sósvizet.

„Nyáron a Sóhegy alatti homokba gödröket vájtak és a reumás betegek az azokban összegyűlt, a nap által felmelegített sós vízben üldögéltek. A hazavitt sós vízből is készítenek fürdőt, vagy meleg, sósvizes ronggyal borogatják a fájó végtagokat.” (Nagy B. 1997: 191.)

## Élőlények

### *Ételnek való növények*

A gyűjtögetés eszközei általában igen egyszerűek, ilyenkor a csángómagyarok is ritkán visznek magukkal szerszámot a *burjánszedéshez*, s ha mégis, akkor sem annak valót, hanem ami éppen a kezük ügyébe kerül. Egy jugáni ember például egy rossz metszőollóval ásta ki tövestől a *burjánokat*, más csak kézzel, vagy egy alkalmas *facskával* vájja ki. Hagyományosan tarisznyába, manapság szinte kivétel nélkül nejlonzacskóba szedik, vagy kézben, esetleg a karjukon hozzák haza. A vadon nőtt gyümölcsöket (som, vadkörte, kökény, áfonya és mások) régebben kéregből készített *kászuba*, újabban tarisznyába, vödörbe, nejlonzacskóba gyűjtik.

Emberöltővel ezelőtt a moldvai falvak magyar és román családjainak legnagyobb része valamilyen mértékben foglalkozott a vadon nőtt növények gyűjtésével. Ez sok mindentől függ, befolyásolhatják földrajzi tényezők: ki hol lakik, faluszélen, erdőhöz, *lunkához*<sup>70</sup> közel vagy távol. Természetes, hogy olyan falvakban, mint Trunk, Jugán vagy Szabófalva, ahol ma már gyakorlatilag nincs erdejük, egészen más a gyűjtögetés mértéke és jelentősége, mint az erdők közé bújó településeken, teszem azt Pusztinán vagy Külsőrekecsinben. De egy-egy falun belül is nagyok az eltérések.

A táplálékul használt növények gyűjtését elsősorban a vagyonság szabályozta, és pedig nem is föltétlenül a rászorultság tekintetében, hanem a falu értékítélete szerint. Egy magára adó, módosabb, vagy legalábbis módosnak tartott család nem engedhette meg magának, hogy csalánt, vagy vadlabodát szedjen az út szélén, még ha egyébként szívesen meg is ette volna. Persze voltak kivételek: több *jógazda* embert

<sup>70</sup> vizes hely, vízpart

ismertem, aki tavasszal salátaboglárkát és vadhagymát gyűjtött, egyszerűen azért mert – szerette az ízet. De azért elsősorban a szegénység szorítja a csángó családokat a mezei növények étkezési célú gyűjtögetésére. Zakariás Erzsébet – valószínűleg Csíkfaluban – egy sokgyermekes szegény család édesanyjától azt kérdezte, hogy mit ad enni a gyermekeinek, amire azt válaszolta, hogy „...reggel azt, ami estétől maradt, este azt, ami délről megmaradt, délre pedig főz *valami dudókat a kertből*, vagy pityókát, vagy ami van...” (Zakariás 1997: 171).

Nagybőjt időszakában különösképpen megnő az erdön-mezőn gyűjtött növények szerepe a táplálkozásban. Pusztinán akik ismerik a lelőhelyét, szedik a legkorábban megjelenő gombát, a *szengyörgombát*.<sup>71</sup> Buteában hallottam, hogy bőjt idején kerestek vadhagymát, *kígyóhagymát* (*Allium scorodoprasum*), megtisztították, megmosták, összevagdalták s *borcsban*<sup>72</sup> megfőzték. Mikor megfőtt, kivették a borcsból, megsózták s úgy ették. Olyan, mint a hal – mondták. Pusztinában tavasszal gyűjtik a vadfokhagymát, a *purfokhagymát*, s ott, a mezőn, megsózva, nyersen fogyasztják. Tavasszal az első vadon termő, ehető növény a *szengyőrsaláta* (*Ranunculus ficaria*), amelynek lelőhelyét Magyarfaluban a *Szengyőrsalátás* helynév tartja számon. Ezt a salátát felfőzött savóban készítik s fokhagymaszárral fogyasztják. Csíkfalván a *szentgyörgyi salátát* sóval megsúrolják, ecettel és kaporral ízesítik. Pusztinában, mikor elmegy a hó, már szedik az *erdei salátát*. A *bíngóját*<sup>73</sup> leszedik, mert az keserű. Megfőzik vízben, tesznek rá egy kicsi *borcsot*. Később kinő a *csihán*, *csilján*,<sup>74</sup> amit egészen fiatalon, régebben igen egyszerűen, rántatlanul készítettek el. *Úgy ettük, mint a récék* – mondta egy pusztinai asszony. Csíkfalván úgy készítik, hogy olajban megpergelik a megvágott hagymát, a csalánt három rend vízben megmossák, s rádobják a hagymára. Újabban már búzalisztet, főtt *pityókát* is tesznek a megtört csalánra s *faolajjal*<sup>75</sup> megrántják, reszelt tormával ízesítik, bőjtben azonban általában nem pergelik. A moldvai magyarok is úgy tudják, hogy a csalán *tisztítócsa a vért, újicsa a májat*. Csügésen gyermekek eszik a *bakszaka*<sup>76</sup> tavaszi hajtását, amíg ki nem virágzik. Úgy ismerik, hogy vértisztító. Bőjtös ételnek tartják a *cikória*, *papadija*, *tyúkvirág*<sup>77</sup> levelét. Tavasszal eszik, salátának. Összevágják, s nyersen fogyasztják. *Melyik kövér, mint kend* – magyarázta nekem egy csángó asszony Klézsén –, *egyék tavasszal sokacskát. Ebéd helyett!* Magyarfaluban úgy tartják, gyógyítja a vérszegénységet: *Válcsa vérit, mint a csihán. A fehér vért hajcsa ki. Mikor a vére nagyon össze van vegyülve, ez hajcsa ki a vizet*. Jellegetes bőjti étel a vadon nőtt *komló* (*Humulus lupulus*) friss, tavaszi hajtása. A levelét leszedik, a hajtást sóval megsúrolják, s úgy eszik. Somoskán olajon is megpergelik. Nagybőjt idején sok szárított gyümölcsöt fogyasztanak, gyűjtöttet és természetet egyaránt:

---

71 szengyörgomba: kucsmagomba (*Morchella*, *Ptychoverpa*).

72 *borcs*: forrázott korpából készült savanyító.

73 bimbóját

74 csalán (*Urtica urens*)

75 Az étolajat nevezik így, talán a bükkmakkból nyert olajra emlékezzek.

76 bakszakáll (*Tragopogon* spp.)

77 pitypang (*Taraxacum officinale*)

*meggyet, szilvát, somot, cseresznyét, vadalmát, gombát.* A vadvadkörtét sok helyen úgy konzerválták a következő esztendőre, hogy ősszel beletették a *hiuban*<sup>78</sup> lévő szénába, s ott megfagyott. *Tavaszfélre, húshagyatba elévették a gyermekeknek. Olyan jó puha volt, még én es mekkívántam!* – mesélték.

Más a helyzet a *gyógynövényekkel*. Ezek gyűjtésének mértéke a hajlamon és a szorgalmon kívül természetesen jórészt azon múlik, hogy ki mennyire ismeri a növények gyógyító erejét és mennyire van szüksége rájuk. Azt lehet mondani, hogy a közismertebbekből szinte mindenki gyűjt, főként ha belebotlik, ha ráakadt, ha *kap a darabjában*. Jó néhány rendszeresen és nem speciálisan használt gyógyító növény szinte minden családnál megtalálható volt a hagyományos paraszti rend idején. Hiszen minden családnak volt (vagy lett) újszülöttje, gyermekágyas, várandós, szoptató, változós, vagy öregkori nyavalyákban szenvedő tagja, s az ő kúrálásukra, kezelésükre, *feresztésükre* számos *burjánra* lehet szükség. Sokan voltak és vannak, akik bizonyos teákat a betegségek megelőzésére itták/isszák rendszeresen.

Más a gyógynövények gyűjtésének gyakorlata, amikor valamilyen konkrét betegségben szenvedő van a családban. Ilyenkor, ha a családtagok köréből nem kerül speciális ismeretekkel rendelkező, a gyűjtögetéskor segédkező személy, akkor elmennek ahhoz, akiről tudják, hogy használt abból a növényből, amire szükségük van. Ez a maga természetes rendje szerint működő faluközösségekben nem volt gond, mindenki, sokszor nemzedékek hagyományaként tudta, vagy megtudhatta, hogy milyen betegségekre hol talál gyógyírt. Egészen ritka bajok esetében környező falvakat is bekapcsoltak a tájékozódásba. Megfigyelésem szerint bizonyos közismerten speciális hatású gyógynövényeket, amolyan „vétek otthagyni” gondolkozással még akkor is begyűjtöttek, ha amikor ráakadtak éppen nem volt szükségük. Klézsén például „*A faluban nem gyűjtött mindenki dudót*” – olvashatjuk Nyisztor Tinika dolgozatában, majd így folytatja:

„*Melik kért mástól, melik szenvedett. Édesanyám úgy rá vót, hogy tavasszal elment Szent György előtt, s fogta gyűtni a burjánt. Sokan jártak hozzája, hogy Rózsi néni! Gyűtött-e? Van-e? Adott, de nem vett el parát soha, senkitől. Napokat tötött el tavasszal s nyárba es.*” Pusztinában pedig: „*Nyáron mindenki gyűjti, hogy legyen, de ha valaki anélkül marad, akkor kér a szomszédától, met mindenkinek van megszárasztva.*”; „*Mindenki gyűjtött, aki akart. Aki nem gyűjtött, ha valamibe esett, akkor ment, s kért mástól. Adtak az asszonyok, mert sokat gyűjtenek, hogy legyen, de mind nem tudják elhasználni. Száraz Nicika erőst sok burjánt gyűjt, s mikor Erős Józsi megfutamodott a szívivel, akkor nála kapott olyan szűburjának<sup>79</sup> a hagymáját.*” (Nyisztor 1992: 5.)

78 padláson

79 odvas keltike (Corydalis cava)

A moldvai magyarok gyűjtögetése kapcsán növényismeretük számbavételekor (Halász 2010) a *gombákat* tudatosan kihagytam, mert annyira hiányos a gomba ismeretem, hogy nem vállalkozhattam felelősségteljes gyűjtésükre és meghatározásukra. Nem tudtam az agyamat ráhangolni a gombák közti árnyalatok felismerésére és megtanulására, pedig ezek a félig növényi, félig állati tulajdonságokkal rendelkező élőlények igen változatos szín- és formagazdagságot mutatnak. Gyűjteni sem mertem soha magamban és saját használatra, legföljebb szakértő – sokszor analfabéta helyi szakértő – felügyelete mellett. Két ilyen emlékezetes gombagyűjtő „expedícióra” emlékszem. Egyszer a Baranya megyei Mekényesen látogattam meg családotól a Lészpedről odatelepült, nagytudású Simon Ferenc József-nét, a Népművészet Mesterét, kedves „adatközlőmet”. Valami ok miatt akkor váratlanul érkeztem családotul, ötödmagammal, de Ilona néniék nem jöttek zavarba. Erzsi unokája adott mindenkinek egy kosarat, s kivonultunk a közeli erdőbe gombászni. Ő is jött, így nem volt semmi hiba, eső is volt nemrégiben. Azt is tudta merre induljunk, így jó óra alatt tele lett mindenkinek a kosara galambgombával (*Russula cyanoxantha*). Régen ettünk olyan jót! A másik nagyszabású gombászásra Pusztinában került sor az 1990-es évek vége felé. Ottjártamkor megtudtam, hogy (akkor még nem doktor) Nyisztor Tinka, továbbá a hírneves mesemondó, azóta elhunyt László Kati néni néhány szomszédasszonyával gombászni indul. Hozájuk kérezttem s nem bántam meg. A gombákról ugyan keveset tudtam meg, mert bár ők tudták, én nem tudtam, hogy melyik gomba miféle, noha az „Ismerjük fel a gombákat” című szakkönyvecske is velem volt. De bizony nem tudtam *megnyugtató módon* azonosítani egyetlen gombafajt sem a könyv alapján, mint ahogy csángó barátaim sem ismerték fel a képekről a gyűjtött gombákat. A könyvben szereplő szövegekről ne is beszéljünk! Ilyeneket találtam: „3–15 cm átmérőjű; domború, pogácsaszerű, majd ellaposodik, közepe kissé bemélyedhet, széle sokáig begöngyölt, fehéres, krémszínű, felülete sima vagy kissé pikkelyes.” Ezt még én is csak éppen hogy értettem, nemhogy a gombászó társaim. Nem is tudtam tőlük beszerezni semmiféle gombás ismeretanyagot. De ezen a pusztinai gombászexpedíción tudtam meg azt, hogy miért? Odavaló barátaim ugyanis nemcsak szemre gyűjtögették az erdő kalapos termékeit, hanem szagra és ízre is. *Meg-megbűzítették*<sup>80</sup> a leszedett gombákat, sőt gyakran bele is haraptak. Szagával, ízével egészítették ki a szemükkel szerzett ismereteket. Vitás esetekben megbeszélték a többiekkel, s ha nem volt egyetértés, elvetették. Gyűjtögetés közben azt is megfigyelték, hogy megragta-e a gombát a *csíga* – ahogy ők mondják –, mert akkor ehetőnek mondták. S ha mégis tévednének, ha valaki rosszul lenne az „ehetőnek” vélt gombától, kész a magyarázat: ezért lett *étós*, vagyis mérgező, mert *megmászta a vipera*. Ezeket a kiegészítő információkat természetesen egyetlen gombás szakkönyv sem tartalmazza, akármilyen teljes értékűek voltak is biológiai szempontból. Felkészültségem korlátozottságán kívül ezért *sem* tudtam én Moldvában összegyűjteni a népi gombászat ismeretanyagát.

---

80 megszagolgatták



Szerencsére akadt, aki elvégezze ezt a feladatot, mégpedig dr. Zsigmond Győző néprajzkutató, bukaresti egyetemi tanár, aki *Gomba és hagyomány* című könyvében 15 moldvai magyar település gombaismeretét közli (Zsigmond 2009: 141–144). A helyi megnevezéseket és a gomba latin nevét tartalmazó listában szereplő nagyszámú kérdőjelből azonban arra következtettem, hogy esetenként a professzor úr is szívesen *megbűzölte* volna a helyben *peprencsnek*, vagy *feteke drélegombá*-nak nevezett portékát, vagy talán még bele is harapott volna, hogy biztosabb legyen a dolgában. Zsigmond Győző listájából azt szűrtem le, hogy az általa vizsgált tizenöt – részben vagy teljesen magyar népségű – moldvai településen összesen mintegy 70 féle gombát ismernek, de nagyon különböző mértékben, amit persze nemcsak tudásuk eltérései okozhatták, hanem a gyűjtés körülményeiben, pontosabban a megkérdezettek gombaismeretében mutatkozó különbségek is. Ötféle gombát a települések több mint felében ismertek és használtak, ezek a következők: *mezei csiperke* (*Agaricus campester*), *májusi pereszke* (*Calocybe gambosa*), *gyűrűs tuskógomba* (*Armillariella mellea*), *ízletes vargánya* (*Boletus edulis*), valamint a különböző *pöfetegek* (*Lycoperdon* spp). További három olyan gombafajt közöl – *sárga rókagomba* (*Cantharellus cibarius*), *ízletes rizike* (*Lactarius deliciosus*), *fehérfejű keserűgomba* (*Lactarius piperatus*) – amit a települések csaknem felében ismertek. Ami – véleményem szerint – nem jelenti azt, hogy a többiben nem ismerik, hiszen a néprajzgyűjtő sohasem lehet teljesen biztos munkája során abban, hogy egy-egy település ismeretanyagáról kapott kép valóban reprezentálja-e a valós helyzetet? Tehát csak annyit tudunk biztosan Zsigmond Győző könyvéből, hogy mely gombák a *valószínűleg* ismertebbek.

Gunda Béla szerint a moldvai magyarok gombaismerete általában meghaladja a Kárpát-medencén belül élő magyarság átlagát (Gunda 1979: 291). És ez valóban így is lehet. A Kárpátokon belül ugyanis egy-egy településen mintegy 10–15 gombafajt ismernek, a Zsigmond Győző által számon tartott moldvai településeken ezzel szemben átlagosan 19, de mondhatjuk azt is, hogy *legalább* 19 gombafajról tudtak és használtak is. Talán nem véletlen, hogy a két „északi csángó” faluban, Szabófalván és Kelgyesten csak három, illetve öt gomba volt ismerős, hiszen ennek a két településnek gyakorlatilag alig van erdeje.

Gyűjtötték Moldvában a természet termékeit a háziállatok számára is. Valamikor – mint mesélik – a *makkos* erdőbe kihajtották a disznókat, de már legalább száz esztendeje inkább gyűjtik számukra. Általában egyenként szedik, csak a lustábbak seprik. Sokan emlékeznek rá, hogy fiatal korukban hogyan mászták a cseréfat, s rázták le a makkot. Egy ember egy nap alatt szed össze egy zsákkal. Van, aki szemesen etette, mások megőrölték. Pusztinában „egy tál” makkot adtak reggel és egyet este, *s akkor adhattam az ételt hígabbra*. Úgy tartják, hogy a maktól lágyabb lesz a disznó zsírja, a szalonnája pedig sárgás. Pusztinában, Frumószán ma is szedik, Forrófalván a kollektív idején gyűjtötték, ha kevés kukorica termett. A makk szedése ma a szegénység, de egyben az életrealitás jele is. Pusztinán emlegetik a szomszédos Kömpénybe való oláh asszonyt, aki szerint nem jó a makk, mert veres lesz a disznó húsa; *igen, mert lusta volt makkot gyűjteni* – mondták róla.

Amelyik esztendőben kevés széna termett, s nem jutott elegendő a juhok számára, esetenként az erdőben gyűjtöttek számukra télire való takarmányt: *akáclapít, bikklapít, cserelapít, dióvirágot, falapít, fenyőcsetenyét,*<sup>81</sup> *gyalogbodzát, gyertyánlapít, hársat, karpent,*<sup>82</sup> *szádoklapít*<sup>83</sup> és más *lombot*, Nyárba levágják az ágakat, s aztán *letakaríccsák* a lapít, elterítik, s *megszárasszák* ott az erdőn, aztán hazahozzák s olyan helyre teszik, ahol nem ázik. Máskor *levágták az ágat lapistól, tették egyiket a másikra, ott száradott meg, s azt mondták: patur. Az ott ült fenn a fán, télbe még elmentek, szánon hazahozták, s atták a juhoknak.*

## Állatok és állati termékek

A *cserebogárral*, amikor tavasszal kijött, különösen a rajzás éveiben, a gyermekek *jáccódtak*. Leszakasztották a szárnyát, s *burrogtatót* csináltak belőle: *cserregett*, s hajtották. Ugyancsak a gyermekek csemegéje volt a *nádméz*. Régen, mert most már nincsenek nádas házak. De akkor a gyermekek kilesték, hová ment a *bandár*,<sup>84</sup> s aztán *húszták le. Kapták meg a mézet, törték össze a nádat, s öntötték ki* – hallottam Trunkban.

Az erdei *méhkeresés* idején a visszaemlékezések szerint rendszerint véletlenül akadtak rájuk az erdőt járó emberek, s meglátták, vagy meghallották a szorgoskodó méheket. Az erdei méhekről általában úgy tudják Moldvában, hogy értékesebb a mézük, mint a háziaké, aminek az lehet az oka, hogy az erdeiek változatosabb élőhelyekről gyűjthetnek, míg a falubeliek az inkább monokultúrák szántóföldekre szorulnak. Az odaválási emberekkel való beszélgetéseim során általában az derült ki, hogy ezeket az erdei „vad” méheket rendszerint nem keresték, hanem *rájuk találtak*. Persze a régi emberek sokkal többet járkáltak az erdőben, mint a maiak, s ha valamelyik rátalált az odúra, szólt annak, akiről tudta, hogy méhekkal foglalkozik. Mert úgy tartották, hogy *nem azé a méz, aki megtalálta, hanem aki hazaviszi*. A *líkas fában* élő méhekért éjszaka mentek, a fát kivágták, s a méheket kiszedték belőle. Általában úgy gondolták, hogy ezek az erdei méhek nem mások, mint azok, *amik a faluban nem tudtak megállni, s rajzáskor, eresztéskor elmentek, keressenek maguknak helyet*.

Gunda Béla szerint a csángó méh vadász koratavasszal figyelte a napsütötte erdőszegélyeket, az erdei tisztások keleti és déli peremét, hogy nem talál-e a fák alatt az odúból kihordott törmeléket, szemetet, s ennek nyomán találta meg az odút. Esetenként 50–80 métert is követte a méheket. (Gunda 1991–1992: 318, 321.)

Külsőrekecsinben úgy mesélték, hogy *megvigyázkodtak a nagy fák között, ahol az odvik volt. Ha megtalálták, akkor a nyílás fölött kivágta, majd oda-*

---

81 fenyőhajtás

82 iszalag (*Clematis*)

83 hárslevél (*Tilia spp*)

84 bandár: méh (bandár, rom.)

tett valamit, egy tarisznyát, vagy zsákot. Megyújtott egy darab rongyot, s azzal füstölte, s akkor a méhek mind bémentek. Az anya is kiment, mikor megkapta, akkor ki is szedte. Most is vannak az erdőn, csak most nincsenek hová kőccsenek bé, nincsenek azok a nagy erdők. Ezek nem vadméhek, hanem háziaktól valók, csak elvesztek, s ha megkapta valaki, hazahozta. Nagyapám hozott haza tarisznyával is egy rajt – magyarázta Kotyor Péter.

Klézsén úgy beszélték, hogy elmész vasárnap, mikor több időd van, ki-mész oda, ahol vannak szádokfák, szálkenek.<sup>85</sup> Lefekszel a nappal szemben, de úgy, hogy a nap ne süssön a szemedbe. Megnézed az irányt, amelyikbe mennek. Akkor elmentsz, s lefekszel tovább. Nézed onnan, merre mennek. Ha szerencséd van, rátalálsz. S amikor elérsz ahhoz a fához, amelyikben laknak, akkor az biztos hallik. Messze nem mennek, négy kilométernél többet nem repülnek. Ha rátaláltál, akkor felmentsz a likhoz, megnézed hol járnak bé s ki. Akkor fent vájsz egy likat, egy akkora likat, hogy ott ki tudjanak jönni. S fogod keményen füstölni őket. De azelőtt is megfüstölöd, mert nem tudsz vájkálni füst nélkül. S addig hajtom, ütöm az oldalát, míg a mátká<sup>86</sup> is kimenen. De állandóan füstölöm, mer ők annyit kivesznek a szájukba, hogy nem bírnak marni, amivel megtáplálják a gusáikat. Akkor kinyitom a lepényeket, bérakom külön, őket béteszem egy zsákba, békötöm a zsáknak a szádát.

A halászat legkezdetlegesebb formája, a kézzel való halfogás egyértelműen a gyűjtögetés témakörébe sorolható, és számos formája ismeretes a moldvai magyarok körében. Bokros, köves helyeken vagy a *padmalyból*<sup>87</sup> kézzel fogták ki a halat. Lészpeden úgy mondták, hogy a balin hasát, ha megsimogatták megállt, a *filinél*, vagyis a kopoltyújánál megragadták, megszorították, s kidobták a partra. Ahol tudták, hogy vannak kövek, azt vették fel, s a halat vették ki alóla. „Vaj ha voltak likak, nyultak bé, szették ki a padmajból.” (Fábián 1991: 181.) Jellemző, hogy a szerszám nélküli, pusztán kézzel való halászást utóbb már csak a sok tekintetben még a gyűjtögető életmódnál tartó cigány szegénység gyakorolta (Kós 1976: 134). Ez a „halfgyűjtögetés” meglehetősen elterjedt volt, diószéni ismerősöm, Füstös Pál mondta:

*Az igazán szerelmes halfogás, mikor kézzel fogja az ember a halat. Ennek folklorizálódott történetét is hallottam: Volt három testvér: Vargyas Ádám, Mihály, András, most már csak Ádám él. Mikor fiatalok voltak mentek hárman halászni. Volt a Szeretnek egy része, ahol legmélyebb volt, lehetett 6-7 méter mély. A három testvér egyszerre ment bele a Hurdubéjba – úgy mondtuk ennek a helynek –, ami olyan volt, mint egy kút. 10 méter széles volt. Én nem tuttam úszni, nem mentem oda, mer féltem. S azt monták, még a víz is*

85 akác, hárs

86 anya, királynő (matcă, rom.)

87 padmaly: vízparti lyuk, alámosás

*szívott le, a fenekére. S egy ojan sűrülés volt. De ők belementek s fogtak hatalat s hoszták ki a kezükvel, s a szájukval es.*

A rákot is eszik sokan – mondják –, de kevés emberrel találkoztam Moldvába, aki valóban evett volna rákot. A szabófalvi 75 esztendő Vereg Jánosné mesélte 1996-ban, hogy leány korában a jugáni tavakból nagyanyjával fogták, leforrázták és fokhagymával ették. *Moszt isz megenném...!* – tette hozzá, megnyalva a száját.

A csigáról – vagy mint a Szeret mentén nevezik: külbécs – sokan mondják, hogy ehető, de általában hozzátették, hogy ő nem evett, de itt és itt *hallta*, hogy eszik.

*Nagyanyám mámája, az megette – mondta a pusztinai László Katalin. Mikor esős idő volt, azt mondta: – Gyere Katalin, gyűjcsünk egy kicsi csigát. Meggyűjtötte, hazavitte, forró, lobogó vízbe belétette. Akkor a csigák mind kibúttak, kiszedte őket a házikból. Felitől hátrafelé mind leszaggatta, mert az gamatos,<sup>88</sup> s felitől előrefele tiszta hús. Akkor azt megfőzte, megvágta jó apróra, s megrántotta. Azt mondták csiger. Eccer én is ettem. Csikban úgy mesélték: A trunkiak gyűjtik, s a klézseiek is, de ők nem. Egy szomszéd leánynak az édesanyja ette, elmentem vele, s nekem is adott, de mikor hazavittem, a testvérem elvette, s elhajigálta. Az бүдös, mondta. Magyarfaluban azt hallottam, hogy Diószénben eszik a csigát. Megforrózzák, s csinálnak csigert. Ott evett az elbeszélő úgy, hogy nem tudta, mit eszik. Csak elgondoltam, hogy hol vágta ennyi bárányt, hogy ennyi csiger legyen? Magyarfaluban nem eszik, itt utálják. Szabófalván a külbécset forróvízzel leforrázták, s fokhagymával megették. Aminek nincs háza, azt nem lehet megenni. Nagyanyám jugáni volt, s mikor reggel volt vízesség, akkor járt a külbécs után. Hozta haza, főzte meg fél órát, 20 percet. A külbécs édesz, sze ettük fokhagymával. Trunkban is ették: Mikor esett mentünk, s gyűttük, de amióta felbontogatták szántónak a bokrosokat, nincsen. Elhattuk egy félnap, hogy egy kicsit szarják ki magikat, aztán föltettük, s megfőztük házastul. De csak amíg egy kicsit megrottyogott, aztán gyűttük ki. Szakasztottuk el a ganyéját, asztán szokat törzsöltük, mert nyálasz. Három, négy, öt rendbe esz, asztán szóba<sup>89</sup> esz. Asztán ha kaptunk az jó lett lenne, purhajmát. Tet-tük oda, főztük meg, pergeltük meg, üttünk reá tojást, sze ojanokat ettünk belőle... Mikor hamaréb megdurrog,<sup>90</sup> mongyuk: gáta,<sup>91</sup> immá van külbécs!*

A teknősbékát még ritkábban fogyasztották. Sokan hallották, hogy ehető, de alig beszéltem olyannal, aki valóban evett volna. Egy buteai ember falubelije, akinek apáca volt a testvére mondta, hogy mikor hazament, készített:

---

88 szennyes

89 sóba

90 Mikor először dörög az ég az esztendőben.

91 kész

*A tüdeje olyan volt, mint a bárányé. Diószénben hallottam, hogy vették le a tekenyőjét, takarították meg, főzték meg. Bétették az egészet forróvízbe, akkor szúrta ki a nyakát, húzták ki, a tekenyőt hajították el, kibeleszték, a hurokát hajítják el, s takarították meg, s összevágták a húsát. Azok ették, akik hámlottak,<sup>92</sup> neki is azért készítették. De én nem tudtam, mert ha tudtam lenne, nem ettem volna meg. De azt mondták, hogy pislent<sup>93</sup> eszel. Az emberem megsütötte, s én megettem, s többet nem hámlottam. Asztán megmondták, mit ettem.*

A madártojást elvétele gyűjtötték Moldvában, legalábbis a 20. században. Diószénben Petrás Mária nagyapja, Petrás János mesélte, hogy egyszer elment a Szeretre, s ott kapott vadruca tojásokat.

*Hazahoztam, béültetem egy kotló alá, s az kikotolta. Két-három napig tartottam őket elzárva, s mikor összeszoktak a kotlóval, kiengedtem. A csipkés kertben volt a csihányos, s mikor kiengedtem őket, mind eltűntek a csihányosban. Nem is kaptuk meg őket. Mi vad, az mincsak vad! A vadrécetójást elgyűjték, ha megkapták. Mert az tojik a tóba, háportyosba,<sup>94</sup> s ha megkaptuk, megettük. Jó, mint akarmelyik tojás.*

Énekesmadarak tojását a gyermekek gyűjtötték, de nem ették, hanem játszottak vele. Pusztinában hallottam, hogy beleszúrtak egy szalmaszálat, s hívták a másikat: – *Anti, gyere ide, nezd csak miféle szélalmot tudok én csinálni.* Amikor a másik odament, kisebb volt, odaadta a kezébe, hogy fogd meg szépen, így ne. Mikor az megfogta a tenyerébe, s nézte, akkor az egyik összeütötte a tenyerét s a tojás eltört. Úgy tartották, hogy *rigótojás, seregetojás jó uruságnak.*<sup>95</sup> *Mondták, de én nem paciltam.*<sup>96</sup> *Vétek összetörni a fészket.*

Ahol kevés az erdő – mint Kelgyesten, Jugánban – tüzelőnek való *ünőbaligát*<sup>97</sup> gyűjtöttek a *nyomásról.* *Aszalták*<sup>98</sup> *meg, sze sántak vele tüzet.* Az volt az *aszalt-baliga.* A *szóbákban*<sup>99</sup> tüzeltek vele, volt nagy *büdösszíg.*

92 idegrendszeri betegség

93 csirkét

94 háporty: gyékény (Thypa spp.)

95 orvosságnak

96 használtam

97 tehénlepényt

98 szárították

99 szóba: tűzhely, kályha (sobă, ua. rom.)