

Székely Ferenc

NÉPI GYŰJTÖGETÉS VADASDON

Marosszék perifériáján, Bekecsalja szélén fekvő kis székely településen, Vadasdon a néprajz egyik mostohán kezelt színteléről, a gyűjtögetésről írtam dolgozatot a teljesség igénye nélkül.

A gyűjtögetéssel mint néprajzi jelenséggel legelőször *A magyarság néprajzában* találkoztam, amelyben Bátky Zsigmond és Györffy István néprajzkutatók a gyűjtögető életmód emlékeivel (aszalás, sózás, nyers növényi táplálékok, fenyőíz stb.), illetve a gyűjtögetés szakszerű leírásával és annak használati ismeretével ajándékoznak meg. Később Tarisznyás Mártontól és Vita Zsigmondtól olvastam idevágó nagyszerű dolgozatokat.

Vadasdon – mint mindenütt – a gyűjtögetés egyidős az emberrel. A társadalmi viszonyok alakulása, a gazdasági visszarendeződés, a tulajdonformák visszaállítása a 89-es fordulat után a gyűjtögető néprajz életünkben kialakított értékrendjét minősítheti, (újra)értékelheti, de eltűnése, kimaradása – egyelőre kizárt – anyagi létünk silányabbá tételéhez vezetne.

Dolgozatom, a régi és az új kontaminációjának jegyében, a letűnt és ma is gyakorolt gyűjtögetési formák ismertetésével szándékszik a téma iránt érdeklődők ismeretét gyarapítani.

Hecserli (csipkebogyó, segvakaró): Ízfőzésre és teakészítésre szedik (kesztyűs) kézzel, esetleg fahoroggal. Általában szeptemberben és októberben gyűjtik, bár azt tartják: „hogya íznek kell, jó, ha egy kicsit megcsípi a hideg”.

A hecserli feldolgozása házilag történik; főzés után a mag eltávolítása végett átpasszírozzák s cukorral, tartósítóval elegyítik. Egyesek, az utóbbi években, a közeli Csókfalván beindult hecserliíz-készítő géphez viszik, ahol rövid idő alatt jó minőségű, íznek való paszta nyerhető. A munkabért pénzben rendezik.

Ősszel, hecserliérés idején sok szegény családot látni műanyag zsákkal, neccel, akik a körzeti erdészek megbízásából szedik le a bogyókat, pénz vagy tűzifa ellenében.

Szeder (szedernye): Manapság íznek, befőttnek szedik, régebb csináltak bort is belőle. A vadasdiak három szederfajtát ismernek:

1. *folyószeder* (martos, gyepős helyeken terem), 2. *tövises szeder*, 3. *gerezdes szeder*.

A szedret nejlonvederbe, *főzőkantába* (kondérba) vagy valamilyen mázas edénybe szedik. Régebb a fűzfának vagy a fiatalabb fenyőfának lehántották a *héját* (20–30 cm széles) és *kászút* készítettek belőle. A kászú 1-től 5 literig terjedő gyümölcshordó edény, aminek füle nincs s tarisznyában, átalvetőben vagy kézben hordható. Az edény bütűjét hajlékony ággal, borsfenyővel vagy gyűrűfával „varrták meg”. A kászú csak egyszeri használatra készült, ott kint a mezőn, amikor a mezőn dolgozó édesapa, nagypapa gyerekeit, unokáit hazatéréskor „az ég adta” erdei vagy mezei gyümölcssel szerette volna megajándékozni.

Csiga (házas csiga): A közeli Gyulakután működő „csiga gyárnak” köszönhetően, tavasszal, esős időben sok „csigászót”, csigát gyűjtő egyént látni a vadasi határon. Ezek leginkább fiatalok és nők közül kerülnek ki, akik vedrekbe vagy műanyag zsákokba gyűjtik a „házát” magán cipelő csigát.

A csiga gyűjtése csupasz kézzel vagy kesztyűvel történik, a mezőről való beszállítást háton vagy tolszekeren végzik. Az efféle gyűjtögetés végzők közt igen sok a cigány és a létminimum határán tengődő nincstelen. Azt vallják: megéri, kijön a napszám.

Som: Íznek és kompótnak szedik, jó gyomorrontás ellen, régebb főztek belőle pálinkát és aszalták. Aszalás esetében a tepsibe tett somot *kemencézték*, azaz a kisült kenyerek után a még meleg kemencébe tették, hogy megaszalódjék.

A som termése rendre érik, némelyek rázzák vagy a földről szedik fel kézikosárba vagy műanyag vederbe.

Vadasdon jó somtermő hely *Lókötő*, *Ilyés Gyuri kertje*, *Bakó-féle föld*.

Kökény: borászati és aszalási céllal szedték, de felvásárolta az erdészet is.

A szedést horog nélkül, kosárba végezték az első hóharmat után, mivel azt tartották, hogy a kökény is csak akkor jó, ha „megcsípi a harmat”. Összel, sütés után kemencézték, télen padláson, *aszalóládában* tárolták. Fonáskor a (vén)asszonyok egy-egy szemet vettek a szájukba, hogy gyűljön a nyáluk.

Eper (földi eper, erdei eper, bakkeper): A füves helyeken, legelőkön, erdei tarvágatokban termő vadeper igen jó ízű, édes, zamatos, a nemesített eper őse, amiből kedvelt dzsem vagy befőtt készül. A szedése mázas edénybe vagy műanyag tárolóba történik.

Macskaszemű szilva (vadszilva): Árkos-bokros helyeken terem, amit régebb levertek, leráztak pálinkának. Ültették *élősövénynek* is, kerítés helyett.

Bükmakk: Főzőolajnak való, bükkfán terem, szedése igen szaporátlan. A héjából kihulló termést Havadtón, Makfalván vagy Nyárádszeredában szorították ki, olajútón.

Cseremakk: Disznóknak, juhoknak gyűjtötték *Gorzsád* és *Szálaposály* erdejében. A makktermés a „hidegcsipésnek” köszönhetően magától hull ki a tokjából, aki ezt nem várta ki, annak hosszú rudakkal, *koszttal* kellett levernie. Jó népes családok akár 20–30 vékát is szedtek naponta, amit szöttek zsákokban, hátton szállítottak haza, hogy pénzért, italért, élelemért árulják.

A makkot ma is szedik, *háznak* vele, bár sokkal kevesebb a cserefa s a termés is. Etetéskor egyesek forrázzák, mások szemes gabonával vegyítve őrlik házi malmon, sertések részére. Jó makkterméses esztendőkben a vaddisznók inkább az erdőket, makkos helyeket pásztázzák-turkálják s kevesebb a vetett növényekben, gyümölcsösökben ejtett vadkár.

Régebb a közeli Rigmányban és Gesesben a Tanácsi-legelőkön lévő cserefák, tölgyfák termését is pénzért árverezték, amit hidak, utak, középületek javítására használtak fel.

Fagyöngy (gyöngyág): Levele teának való. Fölkúszó ágát rövid nyelű baltával vágják le, majd miután lehúzzák a földre, „lekopasszák”, hogy venyige- vagy fűzfakosárba tegyék. Használták az állatgyógyászatban is; fehér bogójának termését a madarak szedik és hordják szét, ezáltal terjed. A leginkább vadalma-, jegenye-, alma- és cserefa törzsén termő fagyöngyágakat igen kedvelik a kecskék és a juhok.

Mogyoró (fáin magyaró): Gyerekek, asszonyok szedik, verik, vagy a könnyen hajló ágat húzzák le. A zöld héjában maradt csonthéjú termést padlásan, tornácon terítik szét, száradási céllal, majd kibontják s elteszik télire. A mogyorót kalapáccsal törik. Igen finom süteményekbe és házi csokoládékba.

A mogyoró fájából készül a szüreti báli *káva* és a szénaszárításnál felütött, karó alá való káva.

Borsika fenyő (fenyőmag): A népi és állatgyógyászatban használatos, aprított káposztában ízt adó, pálinkát ízesítő bogyótermést régebb a havasi legelőkön élő borsika fenyőről szedték. Ma már nem szedik, hiányát üzleti készítménnyel pótolják.

Bakkbüz-vackor: Zamatos íze, aromája miatt aszalták vagy pálinkát főztek belőle. *Hírédben*, *Csizmadi Kálmán bá kertjében* és *Páll László kertjében* termett.

Vadalma: Almaecet és -pálinka készítésére szedték; lerázták (nem kosztolták, mert leverődnek a rügyek), s (ökör)szekérrel hordták haza.

Az almaecetet fából készült szőlőprésen, *gerendás sajtón* szorították ki, cserefaedényekben, hordókban (10–12 vedres *dobonkában*) tárolták. Az almaecetet használták az állatgyógyászatban imely és tőgysebesedés ellen, a népi gyógyászatban csömör és fejfájás ellen bedörzsöléssel.

A vadalmafákat nem kezelték, nem pucolták, suvadásos, gyenge talajokra telepítették talajkötőként.

Vaddió (korcsos dió): Süteményre használták/használgák, zöld állapotában – amikor nagy tüvel még át lehet szűrni – készítettek savanyúságot vagy dzsemet belőle. Lekosztolták, majd felszedték kosárba.

A vaddió madarak elhullatta diótermésből kel ki.

Vadcseresznye: Pálinkának szedték, szárában, az erdőn, mezőn, árkosmartos helyeken termett vadcsereznyefákról. A munkálatot kosztal végezték, a lehullt gyümölcsöt kosárba tették.

Vadszőlő: Szőlőmagból nő fel, termése apróbb szemű, gerezdje kisebb. Gyepűs helyeken terem; régebbi pálinkának szedték kosárba, vedrekbe.

Vadvackor (vadkörte, vackor): a pálinkának való vadvackor termését lerázták, leverték, szöttes zsákokba gyűjtötték/gyűjtik, vagy egyenesen szekérderekba öntik törökbúzaszedő kosárral. A nemesebb fajtákból, szebb példányokból aszaltak nagypéntekre, a „vadköves”, gyenge minőségűt betörték pálinkának.

Jó vadkörtetermő helyek: *Fajkabükk*, *Szálaposály*, *Havadtői oldal*, *Gorzsád*, *Koncsod*, *Kecskés*.

Akácfa lapija: Szűk esztendőben, amikor kevés *köst*, takarmány termett, lombtakarmányként az akácfa gerezdes, fuszulykás részét tárolták, amit télen juhokkal és kecskékkal ettetek. Hasonlóképp baltával vagy sarlóval nyesték le az évi friss rügyeket, amit zsupokban szárítottak, marháknak, juhoknak, kecskéknak szánva.

Voltak idők – a téész előtt – amikor fiatal cserefanövéseket ettetek a marhákkal. A hajtásokat kacorral vágták le, zsákokba rakva, hátton szállították haza.

Fűzfa (fízfa): Kosárfonásra (pattogatott), szőlőkötözésre (sárga fűzfa), kórekötésre (apró levelű) szedik bicska vagy metszőolló segítségével, patak mentéről, vízgyenes helyekről.

A patak menti rakottya-fűzfát főleg kemencehevítési céllal vágják ki, rakásban szárítják, majd szekérral hazahordják.

Nád: A patak medrében, *melyékin* termő zöld nádat sarlóval, kaszával, villával gyűjtötték, lóval és marhákkal etették.

Fenyőszurok: A sebzett fenyőfa ágából, törzséből lecsurgó, kiszivárgó szurkot régebb cigányok gyűjtötték, majd összevegyítették ipari készítésű fekete szurokkal, hogy meszelőt készítsenek belőle.

Használták még edények réseinek tömésére, világításra, népi és állatgyógyászatban.

Venyige (venyike): A kosárnak, méhkasnak való venyigét ősszel szedték, kacorral vagy fejszével vágják ki, majd a karikába hajtott szálat botba vagy balta nyelébe húzva vitték haza, hogy gabonás oldalán, eresz alatt, vízmentes helyen, árnyékban szárítsák. A fonásra télen, két *kurálás* közt, vagy este került sor.

Jó kosárfonók voltak Bodoni János, Vass Aladár, Györfi Domokos, Kovács Ferenc, akik megrendelésre készítettek törökbúzaszedő kosarat vagy házról házra (Vass Aladár) árulták pénzért, élelemért, italért.

Szakirodalom

- BÁTKY Zsigmond
1941 *A gyűjtögető életmód emlékei*. In: *A magyarság néprajza*. I. Budapest. 32–38.
- GYÖRFFY István
1943 *Gyűjtögetés*. In: *A magyarság néprajza*. II. Budapest. 6–10.
- GUB Jenő
1996 *Erdő-mező növényei a Sóvidéken*. Korond.
- TARISZNYÁS Márton
1978 *A gyűjtögető gazdálkodás hagyományai Gyergyóban*. In: *Népismereti Dolgozatok*. Bukarest. 25–33.
- VITA Zsigmond
1994 *Tápláléknövények gyűjtögetése Nagyenyed környékén*. In: *Népismereti Dolgozatok*. Bukarest. 44–47.

Adatközlők

- Bodoni Mihály (1949)
Györfi Domokos (1930)
Páll Imre (1937)
Simon Gy. Sándor (1925)
Soó Albert (1931)