

Halász Péter

„Rózsi néni! Gyűtött-e?” 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 természetéről gondoskodna” – írja Kósa László a Néprajzi lexikon szócikkében.¹ A moldvai magyarok *gyűjtögető tevékenységéről* sajnos alig tudunk valamit, pedig ez a foglalatosság ma is élő gyakorlat. Ennek ellenére a néprajzi irodalomban Gunda Béla néhány elszórt adatán,² valamint Csűry Bálint,³ és Hegedűs Lajos⁴ nyelvészeti munkáiban található utalásokon kívül alig van egyéb ismeretünk. Rajtuk kívül Halászné Zelnik Katalin,⁵ valamint Benedek H. Erika⁶ foglalkozott a vadon termő növények táplálkozás és gyógyítás céljára történő gyűjtésével. Ide tartozik még egy, a sós források vizének hasznosítását tárgyaló tanulmány.⁷ Ezeket az eredményeket az 1994-ben évek elején egy kutatástörténeti tanulmányomban számba vettem,⁸ s bár azóta – tölem telhetően – magam is igyekeztem a moldvai csángó magyarok néprajzi kutatásában mutatkozó fehér foltokat valamelyest színesíteni, ez inkább csak a hagyományos növényismeret területén sikerült a teljességet megközelítő mértékben,⁹ ezen kívül csak kisebb-nagyobb tanulmányokban érintettem a természeti javak gyűjtögetését.¹⁰

Halász Péter (1939) – agrármérnök, néprajzkutató, ny. főtanácsos, Gyimesközéplak, tatrosmente@gmail.com

¹ Kósa László: *Gyűjtögetés*. Magyar Néprajzi Lexikon 2. Főszerk. Ortutay Gyula, Akadémiai, Bp. 1979. 378–379.

² Gunda Béla: *A moldvai magyar népi műveltség jellegéhez. Néprajzi gyűjtőúton a moldvai magyaroknál. = Népi kultúra – Népi társadalom*. Szerk. Kósa László. Bp. 1990. 85.

³ Csűry Bálint: *Néprajzi jegyzetek a moldvai magyarokról*. Erdélyi Tudományos Füzetek 27. EME. Kvár 1930. 58.

⁴ Hegedűs Lajos: *Moldvai csángó népmesék és beszélgetések. Néprajzi szövegek moldvai telepésekről*. Közoktatásügyi Kiadóvállalat, Bp. 1952. 147.

⁵ Halászné Zelnik Katalin: *Adatok a moldvai magyarok gyógynövényhasználatához*. = *Gyógyszerészet* 1981. 361.; Uő: *Moldvai csángó növénynevek*. Magyar Csoportnyelvi Dolgozatok 36. Szerk. Hajdú Mihály. ELTE Magyar Nyelvtörténeti és Nyelvjárási Tanszéke – MTA Nyelvtudományi Intézete. Bp. 1987.

⁶ Benedek H. Erika: *Adalékok egy moldvai csángó falu [Csík] népi növényismeretéhez*. = *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. Szerk. Pozsony Ferenc. KJNT Évkönyve 5. Kvár 1997. 150–168.

⁷ Nagy Balázs: *Sós források hasznosítása a moldvai Gorzafalvában*. = *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. Szerk. Pozsony Ferenc. KJNT Évkönyve 5. Kvár 1997. 190.

⁸ Halász Péter: *Eredmények és feladatok a moldvai csángók néprajzi kutatásában*. = *Néprajzi Látóhatár*. Szerk. Viga Gyula, 1994. 1–2. 2.

⁹ Halász Péter: *Növények a moldvai magyarok hagyományában és mindennapjaiban*. General Press, Bp. 2010.

¹⁰ Halász Péter: *Vadon termelt növények szerepe a moldvai csángók böjtös étkezésében*. = Uő: *Nem lehet nyugtunk. Esszék, gondolatok, útirajzok a moldvai magyarokról*. Magyar Napló. Bp. 2004. 194–200; Uő: *A moldvai magyarok hagyományos állattartása*. General Press, Bp. 2007; Uő: *A kutak építése és használata a moldvai magyaroknál*. = Uő: *„Cserefának füstje hozta ki könnyvemet...” Néprajzi, tudománytörténeti írások a moldvai magyarokról*. KJNT, Kvár 2015. 141–207.

A csángó vidékekkel foglalkozó két román nyelvű néprajzi kiadvány is meglehetősen mostohán bánik a gyűjtögetéssel. A Tatros környékét „feltáró” kötet megemlíti az áfonyát, a szamócát, az almát, a mogyorót és a gombát.¹¹ A Bákó környékét „bemutató” kötet szerint a térség lakói táplálékkiegészítés és betegségyógyítás céljából gyűjtögettek. A Szeret mentén vagy a hegyekben gombát, lekvár vagy szörpök készítéséhez való gyümölcsöket szedtek. Az asszonyok gyűjtöttek *poszárnycát* (orbáncfű), *egerfarkút* (cickafark) s *teavirágot* – vagyis *hársat* – a gyógyításhoz. Festésre a *bokor*- és a *gyalogbodzát*, a *páfrányt*, a *diót*, a *valalma* és az *égerfa kérgét* használták.¹² De a moldvai magyarok Kolozsvárott megjelent bibliográfiája sem tartalmaz gyűjtögetés témájú szakirodalmat,¹³ csupán „zsákmányoló gazdálkodással” foglalkozó publikációkat találunk, erről pedig tudjuk, hogy nem teljesen azonos a „gyűjtögetéssel”.

A moldvai magyarok gyűjtögetése néprajzi vizsgálatának említett hiányosságait ez a tanulmány sem pótolja. Korántsem a téma átfogó feldolgozásáról van tehát szó, csupán meglévő – meglehetősen hiányos – anyagaim közkincsé tételéről, hogy az összegyűjtött anyag ne menjen veszendőbe.

Milyen természetben található élettelen és élő anyagokat gyűjtögettek hagyományos tevékenységük során a moldvai csángó magyarok? Három csoportba oszthatjuk a témakört: gyűjtögettek *élettelen anyagokat*, mint föld, kő, olaj, édesvíz és sósvíz; aztán *növényeket* ételnek, gyógyításra, takarmánynak és egyéb célokra; 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, nem termőföld, hanem *bányászott* föld értelemben. Ehhez bárhonnán, rendszerint a saját területükről hozták a házépítéshez szükséges feltöltéshez, *tőtésnek* valót; de már nem mindenhol, csak bizonyos ismert helyeken volt gyűjthető a *kirpic*snek nevezett téglá készítéséhez és a földes helyiségek tapasztására, *sikálására* szolgáló *agyag*. Még alaposabb körütekintést igényelt a cserépedények formázásához szükséges speciális, úgynevezett *fazakaló-föld*, a *jó sárga, fazaknak való agyag*,¹⁴ amit csákányszerű eszközzel (*kázma*), ásóval és lapáttal ástak ki, s szekérral hordtak haza. A kis határú vagy gyöngye minőségű talajjal rendelkező moldvai falvak számottevő részében a megélhetés érdekében valamilyen kiegészítő foglalkozás után kellett nézniük, s ezt a lehetőséget több – 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 szereztek be. A fazekassághoz való jó minőségű nyersanyagot majdnem minden faluban megtalálták, és gondosan számon tartották.

¹¹ Ichim, Dorinel: Zona etnografică Trotaș. Ed. Sport-Turism. Buc. 1983. 48.

¹² Ichim, Dorinel: Zona etnografică Bacău. Ed. Sport-Turism. Buc. 1987. 31.

¹³ *A moldvai csángók bibliográfiája*. Összeáll.: Illyés Sándor. Szerk.: Illyés Sándor, Pozsony Ferenc, Táncoz Vilmos. KJNT, Kvár. 2006.

¹⁴ Dr. Kós Károly: *Építkezés. Lakásbelső. Fazekasság*. = Dr. Kós Károly–Szentimrei Judit–Dr. Nagy Jenő: *Moldvai csángó népművészet*. Kriterion Könyvkiadó, Buk. 1981. 153.

A cserépedények iránti széles körű 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 legtovább 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 rendszerint a vizekben vagy a vizek mentén keresték és találták (*I. kép*). Akinek kellett, „*ment belé a patakba, szekerbe rakta, s vitte haza*”. Sok követ használtak fel a régi kutakhoz, mert azok bélése hagyományosan főként *patakkőből* készült. Mint Kelgyesten mondták, „*hamarább sánják vala bolovánból,¹⁵ rakják vala ki kereken*”. „*Megkereste a megfelelő követ, kám laposat, s rakta kereken, mint a fecske a fészékét*” – mondta a frumószai Becse József. Általában úgy rakták, hogy 2-3 sor kő maradt a vízben. Ahol volt *pataki kő*, ott azokból válogatták a jó *kútbavalókat*, elsősorban a lapos követ keresték, mert azokat ügyesen 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 Costești-ből is hozták a követ, itt elég mély kutakat kellett készíteni, mert a Szeret magasabb teraszán épült, s úgy számították, hogy 4-5 szekér kő kell egy kúthoz.

A vízparti *porondon* gyűjtöttek kaszafenéshez való követ is, úgy tartották, hogy az jobb, mint a bolti fenőkő. Az ilyen kő hosszúkás kellett legyen, az volt alkalmas a kaszafenésre. Úgy tudták, hogy „*a porlós a jó, mert az fűhenyesebb¹⁶*”. 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 tejt nem tudják többet elvenni*” – hallottam Frumószában. Diószegen úgy tudják, hogy „*mikor a tehennek elromlik a tőgye, s szurkos tej jó ki, az attól van, hogy a tehén a csordán lefekszik, s megszopja a béka. Akkor a csecsiből jó ki a vér. Likas kövön kell átfejni*.” A Románvásár melletti Kelgyesten pedig úgy emlékeztek, hogy „*Véresz az ünő teje? Vannak a nyomáson popondok¹⁷, sz ha átalmenen az ünő hasza alatt, véresz lesz a tej. De inkább a nevatujka¹⁸ járja, mert az dorse szerény¹⁹. Sze mongyák, ha a tej véresz, egy likasz kűn fejed át, szakkor megjő. Likasz kűt kapsz a Moldován isz.*” Ugyancsak rontás ellen, vagy ha begyulladt a szoptató aszszony melle, a tej likas kövön át való fejesével gyógyították.

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

Kőolajat és származékait a moldvai csángó magyarok főként a Tázló és a Tatros völgyében gyűjtöttek, ennek neve *pakura*, másként *dohot*, *degett*. Már a 18. század elején, de bizonyára

¹⁵ *bolován*: folyami kő, patakkő (bolovan ua. rom.).

¹⁶ homokosabb.

¹⁷ ürge.

¹⁸ menyét (nevăstuică rom. ua.).

¹⁹ nagyon serény.



1. kép. Tázlói patakkő szállítása házépítéshez (Pusztina, 1996)

korábban is használták a környéken lakók. Dimitrie Cantemir, a történészkedő fejedelem is megemlíti Moldva leírásában, hogy nem messze „Moinești falutól egy bizonyos forrásból vízzel elegy kátrány, azaz bitumen buggyan fel, melyet parasztjaink közönségesen kocsikenőcsnek használnak, s az ottvalósiak pácúranak nevezik”.²⁰ Más forrásokból is tudjuk, hogy ezt a *degett-kutakból* merített kulimászt az odavalósiak kocsikenőcsnek használták, mert a fatengelyes szekerek idejében nagy szükség volt az efféle kenőanyagra, hogy a faperselyes fakószekér tengelye a súrlódástól lángot ne vessen. Gegő Elek úgy ír erről az anyagról mint a madéfalvi vérfürdő után Moldvába menekült székelyek Moinești településének egyik fő indítékáról, mivel a „kisded mezőváros dohotjáról nevezetes”.²¹ Jó fél évszázad múlva Ballagi Aladár ad hírt arról, hogy „az ide települt székelyek [...] a föld kövérségét kitapogatták, degett-kutat, vagyis gödröt ásnak, csigákra alkalmazott vedrekkel felhúzzák és árkokba öntik. Ott a víz kiszivárog belőle, s marad a degett.”²² A degettnek mint a „föld zsírjának” viszonylag szabad használata ma is létezik, amennyiben a bólogatós olajkutaknál 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 az a vélemény, hogy az egyik kútban jobb, a másokban 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 a vizet. S az egy 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 sós víz. 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 Mojnesticig vannak a *sós kutak*. „*Onnan hordjuk, hogy*

²⁰ Dimitrie Cantemir: *Moldva leírása*. Kriterion, Buk. 1973. 53.

²¹ Gegő Elek: *A moldvai magyar telepekről*. Buda, 1838. 30.

²² Ballagi Aladár: *A magyarság Moldvában*. = Földrajzi Közlemények XVI. 1888. 1. 9.



2. kép. Cementgyűrűs sós kút
(Baszest - Basești, 2004)



3. kép. Faköpűs sós kút
(Baszest - Basești, 2004)

megsózzuk a máját, a kenyeret. S akkor nem kell só. Állatoknak es jó, szeretik. A sósvízből csak egy cseppet, csak egy kalánt kell tenni, met erőst sós. Lehetett főzni is, ojan szép fehér só lett. Ahogy főztünk, mindig reatöltöttük az ételre” – beszélték Frumószában. A Pusztinához közel eső Baszesten rendes ásott kutakban jött fel a sós víz, onnan hordják a pusztinaiak is a *káposztasózáshoz*.²³ Hasonló sós kutak vannak, a Lujzikalagor melletti Szaratán vagy a délebbre eső Klézsén. Az Ojtozi-szorosnál lévő Gorzafalván a sós vizet valamikor fenyőfakártyában²⁴ hozták haza, amit hasított mogyoróvessző abronccsal szorítottak össze. „A sós vizet naponta használják főzéshez, ételek ízesítéséhez, élelmiszerek tartósítására, gyógyászati célokra. Egy 3 literes üstben főzött máléhoz²⁵ 1 dl sós vizet öntenek, egy 5 literes fazékban fővő leveshez ¼ dl sós víz szükséges. Használják még a hígított sós vizet a galuskához²⁶ szükséges szőlőlevél konzerválására és a *muratúra*²⁷ készítéséhez. A legtöbb sós víz a háztartásokban karácsony tájékán, disznóöléskor fogy” – írja Nagy Balázs. Ilyenkor a szomszéd falvakból, még Onyestről is jönnek sós vizért, 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.”²⁸ Gyógyításra is használják a gorzafalvi kutakban feltörő sós vizet. „Nyáron a Sóhegy alatti homokba gödröket vájtak és a reumás betegek az ott összegyűlt, a nap által felmelegített sós vízben üldögéltek. A hazavitt sós vízből is készítenek fürdőt, vagy meleg, sósvizes ronggyal borogatják a fájó végtagokat.”²⁹ (2. és 3. kép)

²³ káposztasavanyításhoz.

²⁴ kártya: köptülöhöz hasonló formájú vízholdó edény.

²⁵ puliszka.

²⁶ tótike.

²⁷ vegyes savanyúság (murătura ua., rom.).

²⁸ Nagy: i. m. 191. Gunda Béla: *A természetes növénytakaró és az ember*. Agria XXIV. 1988. 6.

²⁹ Nagy: i. m. 191.

Ételnek való növények

„A gyűjtögető gazdálkodás szerszámai egyszerűek” – írta Gunda Béla,³⁰ s valóban, ilyenkor a csángók is a legritkább esetben visznek magukkal szerszámot a *burjánszedés*hez, s ha mégis, akkor sem annak valót. 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) is tarisznyába, vödörbe, nejlonzacskóba gyűjtik.

Emberöltövel ezelőtt a moldvai falvak családjainak legnagyobb része valamilyen mértékben foglalkozott a vadon nőtt növények gyűjtésével. Ez sok mindentől függ, befolyásolhatják földrajzi tényezők: ki hol lakik, faluszélen, erdőhöz, *lunkához*³¹ 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 bújt településeken, teszem azt Pusztinában vagy Külsőrekecsinben. De egy-egy falun belül is nagyok az eltérések.

A tápláléklul 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 ismertem, aki tavasszal salátaboglárkát és vadhagymát gyűjtött, egyszerűen azért mert – szerette az ízét. De azért elsősorban a szegénység szorítja a csángó családokat a mezei növények étkezési célú gyűjtögetésére. Zakariás Erzsébet³² – valószínűleg Csikban – 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*...”

Nagybőjt időszakában különösképpen megnő az erdőn-mezőn gyűjtött növények szerepe a táplálkozásban. Pusztinában, akik ismerik a lelőhelyét, azok szedik a legkorábban megjelenő gombát, a *szenyőrgombát*.³³ Buteában hallottam, hogy bőjt idején kerestek vadhagymát, *kígyóhagymát* (*Allium scorodoprasum*), megtisztították, megmosták, összevagdalták s *borcsban*³⁴ 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 *szenyőrsaláta* (*Ranunculus ficaria*), amelynek lelőhelyét Magyarfaluban a *Szenyőrsalátás* helynév tartja számon. Ezt a salátát felfőzött savóban készítik, és fokhagymaszárral fogyasztják. Csikban a *szenyörgy salátát* sóval megsúrolják, ecettel és kaporral ízesítik. Pusztinában, mikor elmegy

³⁰ Gunda: *i. m.* 1988. 6.

³¹ vizes hely, vízpart.

³² Zakariás Erzsébet: *A moldvai csángók táplálkozáskultúrájáról*. A KJNT Évkönyve 5. Szerk. Pozsony Ferenc. Kvár 1997. 171.

³³ szenyőrgomba: kucsmagomba (*Morchella*, *Ptychoverpa*).

³⁴ *borcs*: forrázott korpából készült savanyító.

a hó, már szedik az *erdei salátát*. A *bingóját*³⁵ leszedik, mert az keserű. Megfőzik vízben, tesznek rá egy kicsi *borcsot*. Később kinő a *csihán, csilján*³⁶, amit egészen fiatalon, régebben igen egyszerűen, rántatlanul készítettek el. „*Úgy ettük, mint a récék*” – mondta egy pusztinai asszony. Csikban 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*³⁷ megrántják. Reszelt tormával ízesítik, böjtben azonban általában nem *pergelik*. A csángók is tudják, hogy a csalán „*tisztticsa a vért, újicsa a májat*”. Csügésen gyermekek eszik a *bakszaka*³⁸ tavaszi hajtását, amíg ki nem virágzik. Úgy ismerik, hogy vértisztító. Böjtös ételnek tartják a *cikória, papadija, tyúkvirág*³⁹ 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 böjti étel a vadon nőtt *komló* (*Humulus lupulus*) friss, tavaszi hajtása. A levelét leszedik, a hajtást sóval megsúrolják, s úgy eszik. Somoskán olajon is megpergelik. Nagyböjt idején sok szárított gyümölcsöt fogyasztanak, gyűjtöttet és természetet egyaránt: *meggyet, szilvát, somot, cseresznyét, vadalmát, gombát*. A vadkörtét sok helyen úgy konzerválták a következő esztendőre, hogy ősszel beletették a *hiuban*⁴⁰ lévő szénába, s ott megfagyott. *Tavasz felé, húshagyatba elévették a gyermekeknek. Olyan jó puha volt, még én es mekkívántam!* – mesélték.

A Kárpátok lábánál fekvő csángó magyar fálvakban az erdők közelsége miatt rendszerebb volt az erdei gyümölcsök gyűjtögetése. Szedték a vadalmát, a vadkörtét, a *seresnyét* főleg aszalás céljából, aztán a nagyobb irtásokon felnőtt szedret, málnát, főleg a havasi szénakaszálások alkalmával. De hozták az erdei gyümölcsök ujjnyi vékony vadhajtását is, amit rendszerint földestől vájtak ki, aztán otthon beoltották.

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, kezelésére, *feresztésére* számos *burjánra* lehet szükség. Sokan voltak és vannak, akik bizonyos teákat a betegségek *megelőzésére* itták/isszák rendszeresen.⁴¹ 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 használ abból a növényből, amire szükségük van. Ez a maga természetes rendje szerint működő faluközösségekben nem volt

³⁵ bimbóját.

³⁶ csalán (*Urtica urens*).

³⁷ Az étolajat nevezik így, talán a bükkmakkból nyert olajra emlékezve.

³⁸ bakszakáll (*Tragopogon* spp.).

³⁹ pitypang (*Taraxacum officinale*).

⁴⁰ padlason.

⁴¹ A gyógynövények gyűjtéséről és használatáról bővebben lásd Halász: *i.m.* 2010.

gond, mindenki tudta (sokszor nemzedékek hagyományaként), vagy megtudhatta, hogy milyen betegségekre hol talál gyógyírt. Egészen ritka bajok esetében a környező falvakat is bekapcsolták a tájékozódásba. Megfigyelésem szerint bizonyos közismerten speciális hatású gyógynövényeket, amolyan „vétek otthagyni” gondolkozással még akkor is begyűjtöttek, ha ráakadtak, amire éppen akkor nem volt szükségük. Klézsén például „*A faluban nem gyűtött mindenki dudót*” – olvashatjuk Nyisztor Tinka 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 tőtött 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 szűburjannak a hagymáját.*”⁴²

A moldvai magyarok hagyományos növényismeretének számbavétele során a gombákat tudatosan kihagytam, mert annyira hiányos a gombaismeretem, hogy nem vállalkozhattam felelősségteljes gyűjtésre.⁴³ Szerencsére akadt, aki elvégezze ezt a feladatot, mégpedig dr. Zsigmond Győző néprajzkutató, bukaresti egyetemi tanár, aki *Gomba és hagyomány* című könyvében 15 moldvai csángó település gombaismeretét közli.⁴⁴ 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 drélegombának*

⁴² Nyisztor Tinka: *Gyógynövénygyűjtés három moldvai faluban*. 1992. (Kézirat.)

⁴³ Gombát saját használatra gyűjteni sem magamban merem, legföljebb helyi „szakértő” felügyelete mellett. Két ilyen emlékezetes gombagyűjtő „expedícióra” emlékszem. Egyszer a Baranya megyei Mekényesen látogattam meg családotól a Lészpedről odatelepeült, nagy tudású Simon Ferenc Józsefnét, a Népművészet Mesterét, kedves „adatközlőmet”. Valami ok miatt akkor váratlanul érkeztem családostul, ötdömaggal, de Ilona néniék nem jöttek zavarba. Erzsí nevé unokája adott mindenkinek egy kosarat, és 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 mindenkinek tele lett 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 – az akkor még nem doktor – Nyisztor Tinka néprajzkutató, továbbá a falu hírneves mesemondója, az azóta elhunyt László Kati néni néhány szomszédasszonyával gombászni indul. Hozzájuk kérekedtem, és nem bántam meg. A gombákról ugyan keveset tanultam, mert bár ők tudták, én nem tudtam, hogy melyik gomba miféle, noha az *Ismeryük 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 benne például: „3-15 cm átmérőjű; domború, pogácsaszerű, majd ellaposodik, közepe kissé bemélyedhet, széle sokáig begöngyölt, fehères, 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 értettem meg, hogy miért. Csángó barátaim ugyanis nemcsak szemre gyűjtögették az erdő kalapos termékeit, hanem szagra és izre is. *Meg-megbűzölték* a leszedett gombákat, sőt gyakran bele is haraptak. Szagával, ízével egészítették ki a szemükkel szerzett ismereteket. Vitás esetekben megbeszélést a többiekkel, s ha nem volt egyetértés, a gombát elvetették. Gyűjtögetés közben azt is megfigyelték, hogy megrágtá-e a gombát a *csíga* – ahogy ők mondják –, mert akkor ehetőnek gondolták. S ha mégis tévednének, ha valaki rosszul lenne az „ehetőnek” vélt gombától, kész a magyarázat: ezért lett *étős*, vagyis mérgező, mert *megmászta* a *vipera*. Ezeket a kiegészítő információkat természetesen egyetlen gombás szakkönyv nem tartalmazza, akármilyen teljes értékűek voltak is biológiai szempontból. Felkészültségem korlátozottságán kívül én ezért sem tudtam Moldvában összegyűjteni a népi gombászat ismeretanyagát.

⁴⁴ Zsigmond Győző: *Gomba és hagyomány. Etnomikológiai tanulmányok*. LKG–PONT Kiadó. Sepsiszentgyörgy – Bp. 2009. 141–144.

nevezett portékát, vagy akár bele is harapott volna, hogy biztosabb legyen a dolgában. Zsigmond Győző listájából azt szűrtem le, hogy az általa vizsgált tizenöt – részben vagy teljesen magyar népességű – moldvai településen összesen mintegy 70 fféle gombát ismernek, de nagyon különböző mértékben, amit persze nemcsak tudásuk eltérései okozhattak, 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 talált – *sárga róka* (*Cantharellus cibarius*), *ízletes rizike* (*Lactarius deliciosus*), *fehérfejű keserűgomba* (*Lactarius piperatus*) –, amit a települések csaknem felében ismertek. Ez – véleményem szerint – nem jelenti azt, hogy a többi településen nem ismerik, hiszen a néprajzgyűjtő sohasem lehet teljesen biztos abban, hogy munkája során egy-egy település ismeretanyagáról kapott kép valóban reprezentálja a valós helyzetet. Zsigmond Győző könyvéből tehát csak annyit tudunk meg biztosan, hogy mely gombák a *valószínűleg* ismertebbek.

A Kárpát-medencén belül élő magyarság körében egy-egy településen átlagosan 10-15 gombafajt ismernek – írja a *Magyar néprajzi lexikon*⁴⁵ –, a Zsigmond Győző által vizsgált moldvai településeken ezzel szemben átlagosan 19, de mondhatjuk azt is, hogy *legalább* 19 ehető gombafajról tudnak. 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.

A gombák közül a *tapló* (*topló, tapluo, taplu, täpló*)⁴⁶ ismeretanyagának gyűjtéséhez nem kellett különösebb szakismeret. Amikor még gyufára való pénz is szűkösön volt, a moldvai magyar falvakban taplót gyűjtöttek az erdei fákról, a héját lefaragták, *hamus* (lúgos) *vízben* megfőzték, amikor megpuhult, vékonyra megverték, megszáritották, szálakra szétszedték, tűzkövel szikrát csiholtak rá, és azzal gyűjtötték meg a tüzet. A *fűzfán* (*rekita, rikita, rakotya* stb.) termő taplógombáról hallottam, hogy néhány napra elásták a *ganyéba*, s utána száritották a tűzgyűjtőshöz. Gunda Béla megemlíti, hogy a moldvai csángók tapló helyett *gyepár* néven a *homoki szalmagyopár* (*Helichrysum arenarium*) rostjait is használják *tűzejtéshez*.⁴⁷ De a megfőzött és megszáritott taplót a méhek füstölésére is használták.

Gyűjtötték Moldvában a természet termékeit a háziállatok számára is. Valamikor – mint mesélik – a *makkos* erdőkke hajtották ki a disznókat, de már legalább száz esztendeje gyakoribb az, hogy kézzel gyűjtik számukra a bükk és a tölgy termését. Általában egyenként szedik, csak a lustábbak seprik. Sokan emlékeznek rá, hogy fiatal korukban hogyan mászták a cserefákat, 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, Frumószában ma is szedik, Forrófalvában a kollektív idején gyűjtötték, ha kevés kukorica termett. A makk szedése ma a szegénység, de egyben az életrevalóság jele is. Pusztinában 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.

⁴⁵ Gunda Béla: *Gombászás: gombagyűjtés = Magyar néprajzi lexikon*. Főszerk. Ortutay Gyula. Akadémiai Kiadó, Bp. 1979. 291.

⁴⁶ Péntek János (szerk.): *A moldvai magyar tájnyelv szótára* I/2. EME, Kvár 2018.

⁴⁷ Gunda Béla: *tapló = Magyar néprajzi lexikon*. Főszerk. Ortutay Gyula. Akadémiai Kiadó, Bp. 1982. 206.



4. kép. Sósvíz szállítása műanyag hordóban
(Pusztina, 2002)



5. kép. Uszadékfa gyűjtése a Tázló menén
(Frumósza, 2002)

Kevés széna esetén a juhok számára télire gyűjtött takarmányok: *akáclapi, bikklapi, cse-relapi, dióvirág, falapi, fenyőcsetenye*⁴⁸, *fűszéna, gyalogbodza, gyertyánlapi, hárs, karpén*⁴⁹, *lomb, szádoklapi*⁵⁰, *tölgylapi*. Nyárban levágják az ágakat, s aztán *letakariccsák* a lapit, elterítik, s *megszárazsák* ott az erdőn, aztán hozzák haza, és teszik olyan helyre, ahol nem ázik. Máskor *vágták az ágat lapistól, azt 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.*

A *tűzifa* gyűjtése és az erdőből való falolás között mindig is nehéz volt határt vonni. Erdőirtások alkalmával az erdőpásztorok rendszerint megengedték, hogy az otthagytott ágakat a rászorulók összegyűjtsék. Hogy aztán mit gyűjtöttek, és mit vittek haza, az a *padurártól*⁵¹ függött. A tűzre általában a bükkfát, a lúgzáshoz való hamuhoz legtöbbször a nyárfa, a fenyő és a gyertyán ágait gyűjtötték. A folyóvizek mellé épült települések lakosságának jó tűzifa-beszerzési lehetőséget kínált a partra sodort uszadékfa (5. kép).

Állatok és állati termékek

Bár kevés konkrét adatunk van róla, a moldvai magyarok körében régebben meglehetősen elterjedt lehetett a piócával való gyógyítás. *Vérszívónak* nevezik ezt a gyűrűsférget, a legtöbb esetben maguk gyűjtötték vizes helyeken, de voltak ezzel foglalkozó specialisták is. „*Kinek tensziunája*⁵² *volt – mondták –, mentek a vízbe, s vettek ki vérszipót, tették rá az inakra*⁵³, *s szípták ki a rossz vért. Az öreg Kalimán felesége örökké tartott vízben, ejsze üvegbe. Ha fájt, dagadtak ki a nyaka inai, hozták haza, s ő rakta fel az inakra, szípták a rossz vért, s akkor nem fájt a feje.*”⁵⁴

⁴⁸ fenyőhajtás.

⁴⁹ iszalag (Clematis).

⁵⁰ hárslevél (Tilia spp).

⁵¹ padurar: erdőőr, erdőkerülő (pădurar, ua. rom.).

⁵² itt: magas vérnyomás.

⁵³ erekre.

⁵⁴ Csoma Gergely: *A megkötött idő. Varázslások, ráolvasások, rontások, archaikus imák és népmesék Moldvából.* Fekete Sas, Bp. 2016. 414–415.

A *cserebogárral*, amikor tavasszal kijött, különösen a rajzás éveiben, a gyermekek *jáccódtak*. Leszakasztották a szárnyát, s *burrogatót* 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*,⁵⁵ s aztán „*húzták le. Kapták meg a mézet, törték össze a nádat, s öntötték ki*” – hallottam Trunkban. Hasonlóképpen gyermekcsemegé a *hangyasav*, amihez úgy jutottak, hogy egy zöld ágat beszúrtak a hangyabolyba, majd kihúzták, *lehajtották* róla a hangyákat, aztán nyalogatták a botocskát. *Sebes*⁵⁶ volt – mondták –, mint a citrom.

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 monokultúras szántóföldeken. A csángó 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 méhekkel foglalkozik. Mert úgy tartották, hogy *nem azé a méz, aki megtalálta, hanem aki hazaviszi*. A *likas fában* élő méhekért éjszaka mentek, a fát kivágták, s a méheket kiszedték belőle. Általában úgy gondolták, hogy ezek az erdei méhek azok, *amik a faluban nem tudtak megállni, s rajzásokor, eresztéskor elmentek, keressenek maguknak helyet*. Gunda Béla szerint a csángó méh vadász kora tavasszal figyelte a napsütötte erdőszegélyeket, az erdei tisztások keleti és déli peremét, hogy nem talál-e a fák alatt az odúból kihordott törmelékét, szemetet, és ennek nyomán találta meg az odút. Esetenként 50-80 métert is követte a méheket.⁵⁷ Külsőrekecsinben így meséltek erről: „*Megvigyázkodtak a nagy fák között, ahol az odvik volt. Ha megtalálták, akkor a nyílás fölött kivágtá, majd odatett valamit, egy tarisznyát, vagy zsákot. Meggyűjtött 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 köccsenek bé, nincsenek azok a nagy erdők. Ezek nem vadméhek, hanem háziaktól valók, csak elvesztek, s ha megkapta valaki, hazahozta. Nagyapám is hozott haza tarisznyával egy rajt*” – magyarázta Kotyor Péter. Klézsén úgy beszéltek, hogy „*vásárnap, mikor több idő van, kimész oda, ahol vannak szádokfák, szálkenek*”⁵⁸. *Lefekszel a nappal szemben, de úgy, hogy a nap ne süssön a szemedbe. Megnézed az irányt, amelyikbe mennék. Akkor elmensz, s lefekszel tovább. Nézed onnan, merre mennék. Ha szerencséd van, rátalálsz. S amikor elérsz ahhoz a fához, amelyikben laknak, akkor biztos hallik. Messze nem mennék, négy kilométernél többet nem repülnek. Ha rátaláltál, akkor felmész 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 mátka⁵⁹ 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 gyűjtőgetés témakörébe sorolható, és számos formája ismeretes a moldvai magyarok körében. Bokros,

⁵⁵ bandár: méh (băndar, ua. rom.).

⁵⁶ savanyú.

⁵⁷ Gunda Béla: *Méhészkedés a magyarságnál*. Agria XXVIII. 1992. 318., 321.

⁵⁸ hárs, akác.

⁵⁹ anya, királynő (matcă, ua. rom.).

köves helyeken vagy a *padmalyból*⁶⁰ 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.*”⁶¹ Jellemző, hogy a szerszám nélküli, pusztá kézzel való halászást utóbb már csak a sok tekintetben még a gyűjtögető életmódnál tartó cigány szegénység gyakorolta.⁶² Ez a „halgyűjtögetés” meglehetősen elterjedt volt, diószéni ismerősöm 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 montuk ennek a helynek –, ami olyan volt, mint egy kút. 10 méter széles volt. Én nem tudtam úszni, nem mentem oda, mer féltem. S azt monták, még a víz is szívott le, a fenekére. S egy ojan sírülés volt. De ők belementek, s fogtak halat a kezükvel s a szájukval es.*”

A rákot is eszik sokan – mondják, de kevés emberrel találkoztam Moldvába, aki valóban evett rákot. A szabófalvi 75 esztendős Vereb Jánosné mesélte 1996-ban, hogy leány korában a jugáni tavakból nagyanyjával fogták, leforrázták és fokhagymával ették. „*Moszt iz megenném...*” – tette hozzá.

A *csigáról* – vagy mint a Szeret mentén nevezik: *külbécs* – sokan mondják, hogy ehető, de általában hozzátesszik, 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 beléttette. Akkor a csigák mind kibúttak, kiszedte őket a házikból. Felitől hátrafelé mind leszaggatta, mert az gamatos*⁶³, *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 büdös, mondta.*” Magyarfaluban úgy hallottam, hogy Diószénben eszik a *csigát*. „*Megforrózzák, s csinálnak csigert.*” Ott evett az elbeszélő úgy, hogy nem tudta, mit eszik. „*Csak elgondoltam, hogy hol vágatok ennyi bárányt, hogy ennyi csiger legyen. Magyarfaluban nem eszik, itt utálják.*” Szabófalván a *külbécset* forró vízzel leforrázták, s fokhagymával megették. Úgy tartották, hogy „*aminek nincs háza, azt nem lehet megenni. Nagyanyám jugáni volt, s mikor reggel volt vizesesség, akkor járt a külbécs után. A külbécseket 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 házustul. De csak amíg egy kicsit megrotyogott, aztán gyűttük ki. Szakasztottuk el a ganyéját, asztán szokat törzsöltük, mert nyálasz. Három, négy, öt rendbe esz, asztán szóba*⁶⁴ *esz. Asztán ha kaptunk az jó lett lenne, purhajmát. Tettük oda, főztük meg, pergeltük meg, üttünk réá*

⁶⁰ padmaly: vízparti lyuk, mélyedés.

⁶¹ Fábrián Margit: *Adatok a moldvai Lészped község halászatához.* = *Dunamenti népek hagyományos műveltsége.* Magyar Néprajzi Társaság, Bp. 1991. 181.

⁶² Kós Károly: *Csángó néprajzi vázlat* (1949). = *Tájak, falvak, hagyományok.* Kriterion, Buk. 1976. 134.

⁶³ szennyes.

⁶⁴ sóba.

tojást, sze ojanokat ettünk belőle!... Mikor hamaréb megdurrog⁶⁵, mongyuk: gáta⁶⁶, immá van külbécs!” A RMNyA is hivatkozik egy Bakk Pál nevezetű feljegyzésére, aki szerint Trunkon a külbécs fogyasztása megszokott volt az 1940-es évek végén.⁶⁷

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 amikor hazament, készített: „A tüdeje olyan volt, mint a bárányé.” Diószénben hallottam, hogy „vették le a tekenyőjét, takarították meg, főzték meg. Bétették az egészet forró vízbe, akkor szúrta ki a nyakát, húzták ki, a tekenyőt hajították el, kibeleszték, a hurkáit hajítják el, s takarították meg, s összevágták a húsát.” Azok ették, akik hámlottak,⁶⁸ neki is azért készítették. „De én nem tudtam, mert ha tudtam lenne, nem ettem volna meg. De azt mondták, hogy pisleni⁶⁹ eszel. Az emberem megsütötte, s én megettem, s többet nem hámlottam. Asztán megmonták, mit ettem.”

A madártojást elvéve gyűjtötték Moldvában. Diószénben a képzőművész és énekes Petrás Mária nagyapja, Petrás János mesélte, hogy egyszer elment a Szeretre, s ott talált vadruca-tojásokat. „Hazahoztam, béültettem 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 vadrecetojást elgyűtték, ha megtalálták. „Mert az tojik a tóba, háportyosba⁷⁰, 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 szélmalmot 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 ez összeütötte a tenyerét, és a tojás eltört. Úgy tartották, hogy rigótojás, seregetojás jó uruságnak.⁷¹ „Mondták, de én nem paciltam.⁷² Véték összetörni a fészket.”

Ahol kevés az erdő – mint például Kelgyesten, Jugánban – tüzelőnek való ünőbaligát⁷³ gyűjtöttek a nyomásról. „Aszalták⁷⁴ meg, sze sántak vele tüzet.” Az volt az aszaltbaliga. A szóbákban⁷⁵ tüzeltek vele, volt nagy bűdösszig.

*

A hagyományos paraszti élet eltűnésével és az igények sokszor mesterséges és irreális mértékű fokozódásával a gyűjtögetés különböző formáira is egyre ritkábban kerül sor. Ez a fajta beszerzési mód fokozatosan a szegényebb rétegek körébe szorult vissza, és társadalmilag is egyre lenézettebbé vált. Ma már a gyógynövények gyűjtése sem tekinthető olyan általánosnak,

⁶⁵ mikor először dörög az ég az esztendőben.

⁶⁶ kész.

⁶⁷ Péntek János (szerk.): *A moldvai magyar tájnyelv szótára* I/1. EME, Kvár. 2016.

⁶⁸ P-vitamin hiányára utaló betegség.

⁶⁹ csirkét.

⁷⁰ háporty: gyékény (*Thypa* spp.).

⁷¹ orvosságnak.

⁷² használtam.

⁷³ tehénlepényt.

⁷⁴ szárították.

⁷⁵ szóba: tűzhely, kályha (sobă, ua. rom.).

mint egy emberöltővel ezelőtt. A mezőn termesztett növények közbiztonságának devalválódása azt is eredményezte, hogy a közösség értékrendjében a gyűjtögető tevékenység a termesztett növények eltulajdonításának szintjére szorult vissza. Emiatt bizonyos „piacosabb” növényeket ma már nem is termesztenek a szántóföldeken, csak a kertekben, de még ott sincsenek teljes biztonságban.

“Aunt Rózi! Have You Been Gathering ...?” Additional Data to the Traditional Gathering Activity of the Moldavian Hungarians

Keywords: gathering, the transformation of traditional peasant life, Moldavian Hungarians (Csángós)

The traditional activity when people gather the products of nature necessary for basic living without replacing them is called gathering in ethnography. There are three groups of this activity practiced by Moldavian Hungarians. They could collect non-living materials, such as soil, stones, oil, fresh water and salt water, as well as living materials and living creatures: plants for food and healing, for feeding the animals or for other purposes, animals and animal products, such as insects, crabs, snails, turtles, bird eggs, and dry manure. As a result of the transformation of traditional peasant life, nowadays the different forms of gathering are becoming less frequent.