

NÖVÉNYVILÁG ÉS NÉPI KULTÚRA

GYŰJTŐGETÉS

A természetes növénytakaró hasznosítása szinte minden esetben a gyűjtögetéssel kezdődik. Így tágabb értelemben gyűjtögetésnek tekinthető minden olyan tevékenység, amely vadon termő növény begyűjtésére irányul: egy csokor vadvirág szedése, a fű kaszálása, gyógynövények, festőnövények gyűjtése stb. (Sőt mint gazdálkodási forma nem is korlátozódik csak a növényekre.) Mivel azonban a főbb hasznosítási módokat külön tárgyaljuk, a gyűjtögetést leszűkítjük azokra a vadon termő növényekre, amelyeket az ember közvetlenül vagy közvetve (feldolgozva) táplálékként hasznosít, vagy amelyekkel alkalmoszerűen állatait eteti.

A gyűjtögetés mint a létfenntartás és gazdálkodás ősi, kezdetlegesebb formája szinte mindenütt háttérbe szorult. Ennek általános okai gyűjtési területünkre is érvényesek: a táplálkozásban ma a termesztett növényeknek van elsődleges szerepe, a gyógyító növényeket többnyire szintetikus gyógyszerek váltották föl, a növényekből készült tárgyak, használati cikkek, játékok helyett falusi környezetben is az ipar megfelelő termékei használatosak. Századunkban ínségeledelként sem igen kellett igénybe venni a vadon termő növényeket. A természetes növénytakaró is sorvad, tehát hovatovább nincs honnan és nincs mit gyűjtögetni. Egyébként a gyűjtögetésnek ez a fejlődéssel járó háttérbe szorulása sem egyértelmű: az utóbbi évtizedben (a hetvenes évek közepétől) éppen annak lehetünk tanúi, hogy a vadon termő gyümölcsöknek, gombáknak ismét nagyobb szerepe lett a táplálkozásban (ez még a területhez tartozó városokban is megfigyelhető), az állatok takarmányozásában pedig újra felfedezték a makkot, a csalánt stb.

Mivel ebben a gazdálkodási formában a környezeti adottságoknak valóban meghatározó szerepük van, vidékünkön is meglehetősen nagy eltérések mutatkoznak az egyes kisebb tájegységek között, a földrajzi-természeti feltételeknek megfelelően. Jóval intenzívebb a gyűjtögetés még napjainkban is a havasalji falvakban, de itt is elsősorban saját szükségletükre gyűjtenek és csak másodsorban eladásra vagy a begyűjtő központoknak. A Bánffyahunyad és Kolozsvár-Napoca környéki falvak látják el vadgyümölcscsel, gombával e két város piacát. A románok jobban ismerik, intenzívebben használják ki a természetes növénytakarót, így az ő életükben a gyűjtögetésnek nagyobb szerepe van. Érdekes, hogy bár a gyűjtögetést mint jellegzetes női munkát tartja számon az etnológia, a kalotaszegi magyarság körében ez mégis inkább a férfiak dolga. Gombászni szinte kizárólag csak a férfiak járnak (többnyire egyedül vagy ketten-hárman), és a vadon termő gyümölcsöket is inkább a férfiak (nagyobb fiúk, legények) szedik össze. Gombával házalni szinte kizárólag a cigányok szoktak.

Érdemes felfigyelni a gyűjtögetésnek erre az individuális jellegére. Köztudomású, hogy primitív szinten is éppen azért jelent zsákutcát a fejlődésben a természeti gazdálkodás, mert egy-egy kisebb emberi közösségnek is óriási életterre van szüksége, hogy megélhessen. Ez minden-

képpen a terület szigorú felosztását eredményezi — és a rivalizálást. Fejlettebb körülmények között, amikor a gyűjtögetésnek csak kiegészítő szerepe van, szintén megfigyelhető ez a rivalizálás. Nem igényel különösebb erőfeszítést, ezért sohasem válik társas munkává. Mindenkinek annyihoz van joga, amennyit leszedett, összegyűjtött a vadon termő növényekből (bár újabban a törvények részben ezt is korlátozzák). Így, aki jól termő helyeket ismer, titkát nem szívesen osztja meg másokkal (csak legszűkebb környezetével), esős napok után pedig szinte versengenek, hogy ki járja be hamarabb a gombás helyeket.

Tagadhatatlan, hogy a gyűjtögetés mindig egy kicsit a szegénység velejárója is. Az egyes falusi családok nem egyformán szorulnak rá a vadon termő növényekre, a természetismeret és -szeretet sem ugyanolyan mértékű az egész közösségben, idejük sem egyformán van az embereknek. Mert a gyűjtögetés időrabló tevékenység. Nem véletlen, hogy vasárnap vagy hivatalos munkaszüneti napokon jóval többen járnak az erdőt-mezőt vadnövények után. Ha egy-egy falu általános társadalmi rétegződését nézzük, kétségtelen, hogy a nyarat a mezőn töltő pásztorok, pásztorgyerekek a legfőbb gyűjtögetők. A gazdálkodó embernek már kevesebb ideje jut erre: kaszálás, kapálás után alig ér rá, hogy számocát vagy mogyorót szedjen. A kisiparosok, mesteremberek, városra ingázók távolodtak el leginkább a természettől, márpedig gyűjtési területünkön nem ritka az olyan falu, amelynek szinte egész férfi lakossága kisiparos vagy gyári munkás.

A vadon termő növények egy része nem játszik tényleges szerepet a táplálkozásban. Csekély a biológiai értékük, a mindennapi étkezésbe nem illeszthetők bele, így a felnőttek teljes mértékben mellőzik őket. Nem így a gyerekek, akik számára nem az egyes növények reális haszna a fontos, hanem a gyűjtögetéssel együtt járó kaland, a növények megismerése, birtokbavételük vágya és öröme. Ezeket a növényeket ma már gyermekcsemegének tekinthetjük, bár korábban, részben mint inségledeleket a felnőttek is fogyaszthatták.

Hasonló a helyzet azokkal a növényekkel, amelyekkel ma már jobbra csak állatokat etetnek. Inségledelekként ezek is számba jöhettek az emberi táplálkozásban (mint ahogy tudunk is arról, hogy a makkra, különböző növények magvaira, gyökereire valóban ráfanyalodott az ember), és ma sincs éles átmenet az emberi és állati táplálékként szolgáló növények között, mert szinte csak étkezési szokás kérdése, hogy az egyik család szívesen fogyasztja pl. a csalánt, a másik csak a disznónak szedi, a harmadik pedig tudomást sem vesz róla. Sőt az sem ritka, hogy lenézik a vadnövények fogyasztását. Jól jellemzi a tudatlanságnak ezt a gőgjét Veress Zoltán *Lírai természetrajzának*, egyik szép írásában:

„Csalánt szedtem egy réten ..., mikor megállt mellettem. Bámulta a polgártárs, amint ott ollóztam a csalánt, s tömöm egy nagy zacskóba kesztyűsen, aztán egyszer csak gyanakodó, óvatos orrhangon megszólított.

Mire jó nekem az a csalán? — kérdezte ... Mondtam, hogy levesnek jó, de nem rossz spenótnak sem például, azaz spenótszerűen készített főzeléknek ... Emberem csodálkozva mondta, hogy ilyesmit még sohasem hallott (»disznóknak igen, uram, azt el tudom képzelni, na de normális embernek, ne haragudjon«); ...vitába szálltam volna a polgár-

társsal a csalán, a turbolya, a komló s megannyi értéktelen gyom értékeről, ha ő vitázott volna; ő azonban most már megelégedett egy fölényes mosollyal, s azzal, hogy mikor befejeztem rögtönzött előadásomat, pimaszul jó étvágyat kívánjon“ (II. 103—5).

Ha fejlődésében nézzük a gyűjtögetés különböző rétegeit, azt találjuk, hogy a hasznosítás legmagasabb szintjére azok a növények jutottak el, amelyeket az ember feldolgozva épített be táplálkozási kultúrájába (tartósítva, megfőzve, megsütve, lepárolva stb.), eredeti szintjükön maradtak meg azok, amelyeket nyers formájukban fogyasztunk közvetlenül leszedés, összegyűjtés után. Végül mint háttérbe szorult túlélő kulturális maradványok (*survival*) tarthatók számon a gyermekcsemegék és az állatok etetésére használt növények. A továbbiakban ezt a csoportosítást követjük, anélkül hogy részletes recepteket és leírásokat adnánk, hiszen ezeket az adattár megfelelő szócikkében amúgy is megtalálja az olvasó.

Kora tavasszal minden elfogyasztható zöld növénynek különös értéke van. Levest, főzeléket, salátát készítenek több növényből: salátabog-lárkából (*Ranunculus ficaria*: Kf, Kk, Mb, Mk, Mó, Nk), nagy csalánból (*Urtica dioica*: Mf), komlóból (*Humulus lupulus*: Gym, J, Mó, Ns, Ny, Sz, T, Tl; zöld hajtását piacon is árulják; sört is főznek belőle: Dr), szürke asztaból (*Cirsium canum*; kizárólag román adatközlőktől jegyeztük fel: B, Mi, Nş), réti sóskából (*Rumex acetosa*). A réti sóskát a gyerekek nyersan is fogyasztják. A martilaput (*Tussilago farfara*) *tőtikéhez* használják, a piacra is viszik. Mindezeknek a növényeknek csak a friss tavaszi hajtásai, levelei alkalmasak emberi fogyasztásra.

A gombák tavasztól őszig viszonylag bő választékot kínálnak. Adattárunkban külön szerepelnek, így felesleges volna itt is felsorolni őket. Az ott leírt több mint harminc gombafaj jelzi, hogy viszonylag fontos szerepük van a táplálkozásban. A csiperkét és a rizikét nyersen is fogyasztják, a többi főzik, sütik, szárítják, aszalják, savanyítják, tehát a gomba tartósítása sem ismeretlen. Az ismert fajoknak ez a nagy száma azonban megtévesztő is lehet, mert az egyéni ismeretben 8—10-re korlátozódik, jelentősebb szerepe pedig 5—6 fajnak van (az ismeretek bizonytalanságát adattárunk is tükrözi: több fajnak viszonylag sok elnevezése van, nem ritka a névtévesztés, a megnevezés bizonytalansága).

Vannak növények, amelyeket fűszerként használnak, ízesítőként. Ilyen mindenekelőtt a kömény. Kaszálás előtt a fűből szálanként szedik, kaszáláskor a lekaszált rendből. Kévébe kötik, megszáritják, majd ki-dörzsölik a magvakat, fuvatással tisztítják. Levest, teát főznek belőle, pálinkát ízesítenek vele. Az orrfacsaró torma (*Armoracia rusticana*) szintén vadon terem. Savanyított uborka, káposzta közé teszik tartósítónak. Ételek mellé ritkán fogyasztják. A gömböcöt pirított tormával eszik. Tartósítóként használják a *vasfüvet* is (*Verbena officinalis*: It). Nem általánosan, de ismert a kakukkfű (*Thymus*) is mint fűszernövény.

A fekete bodza virágjából (*Sambucus nigra*) szörpöt, teát főznek. Bánffyhungyadi adatközlőnk szerint Zsobokon mézet főznek a martilapu (*Tussilago farfara*) virágjából (száz virághoz tesznek egy kg cukrot), a pongyola pitypang (*Taraxacum officinale*) virágjából pedig ugyanott bort.

Külön csoportot alkotnak a gyümölcsök, bogyók és egyéb magvak. Augusztus elején, közepén kezdik szedni a vadcseresznyét (*Prunus avium*

ssp. *sylvestris*). Nyersen is fogyasztják, pálinkát főznek, bort készítenek belőle. Nyár végi, őszi eleji foglalatosság a málna (*Rubus idaeus*) és a szeder (*R. caesius*) szedése: mindkettőből íz, kompót, szörp készül, a málna szárából, a szeder leveléből teát főznek. Hagyományos nyírfakéregedénybe, kászóba szedték. A somot (*Cornus mas*) fanyar íze miatt nyersen inkább csak a gyerekek eszik. Nagy mennyiségben szedik pálinkának, kompótnak, íznek. A csipkebogyóból (*Rosa canina*) szintén ízet főznek, bort készítenek, teáját élvezeti és gyógyteaként fogyasztják. A vadalmát (*Malus sylvestris*) és a vadkörte régebben nagy mennyiségben szedték. Nyersen csak az érett, puha gyümölcsöt lehetett enni (a gyerekek szívesen fogyasztották, a háziállatokkal is etették). A vadalma és a vadkörte kisajtolt leve volt a *csíger*: frissen mustként itták vagy később ecetként használták. Mindkettőből pálinkát is főznek. A vadalmát sarjú között érlelték, a vackort aszalták. Az aszalt vackort főzték is, nagypénteken több faluban is aszalt vackor volt a hagyományos eledel (Kf, Kk, T). A vadalma és a vackorfák közül számon tartották, hogy melyik jobb, melyiknek van ízletesebb gyümölcse, ősszel aztán zsákszámra szedték a földre lehullott gyümölcsöt (öszönös szelekció!). Oltóalanyként is hozták be vadalma- és vackorcsemetéket (ez a házasítás egyik példája). Eszik a fekete bodza bogyóját is, s van, ahol pálinkát is főznek belőle. A kökény (*Prunus spinosa*) már a késő őszi gyümölcse, hiszen csak azután lehet fogyasztani, miután megcsípte a dér. Aszalni is szokták, bort készítenek belőle. A havasalji falvakban a vörös és a fekete áfonya (*Vaccinium vitis-idaea*, *V. myrtillus*) leveléből teát főznek, a gyümölcsöt nyersen is fogyasztják vagy pálinkába teszik. A bükkfa (*Fagus sylvatica*) makkjából étolajat készítettek. Megpergelték, megőrölték, olajmalomban kipréselték. 2—3 fa terméséből lett 1—2 liter olaj. Nyersen a makkja fejfájást okozott, a disznót is elszédítette, ha etették vele.

Minden különösebb feldolgozás nélkül kerül felhasználásra a mogyoró (*Corylus avellana*). Nagyobb mennyiséget nem gyűjtenek belőle, bár van rá példa (Bh), hogy távoli vidékről hoznak a kertbe jobb fajtát. Inkább, bár nem kizárólag, a románok ismerik és fogyasztják a különböző fánedveket, viricseket. Vistán a gyerekek vágnak tavasszal csatornát a fába, úgy fogják fel a nyírfalevét. Pányikon szalmaszállal csepeggették ki, Bedecsen nyírfakéregből készítettek tölcsért, azon folyt ki a virics egy üvegbe, máshol, miután megcsapolták a fát, szalmaszállal szívták ki a levét. A viricsnek gyógyhatást is tulajdonítottak. Inaktelkén és Türebén ismert volt a juharvirics (*Acer*), de adatközlőink kizárólag a gyerekeknek tulajdonították a fogyasztását, a kalotaszentkirályiak szerint pedig a románok ismerik. Inaktelkén említették a gyertyánfa (*Carpinus betulus*) viricsét, Sztánán a bükkviricsét: a bükkfát is megcsapolták, kifűrták, bürökkel szívták ki a nedvét. Mákón a gyerekek a diófát csapolták meg tavasszal.

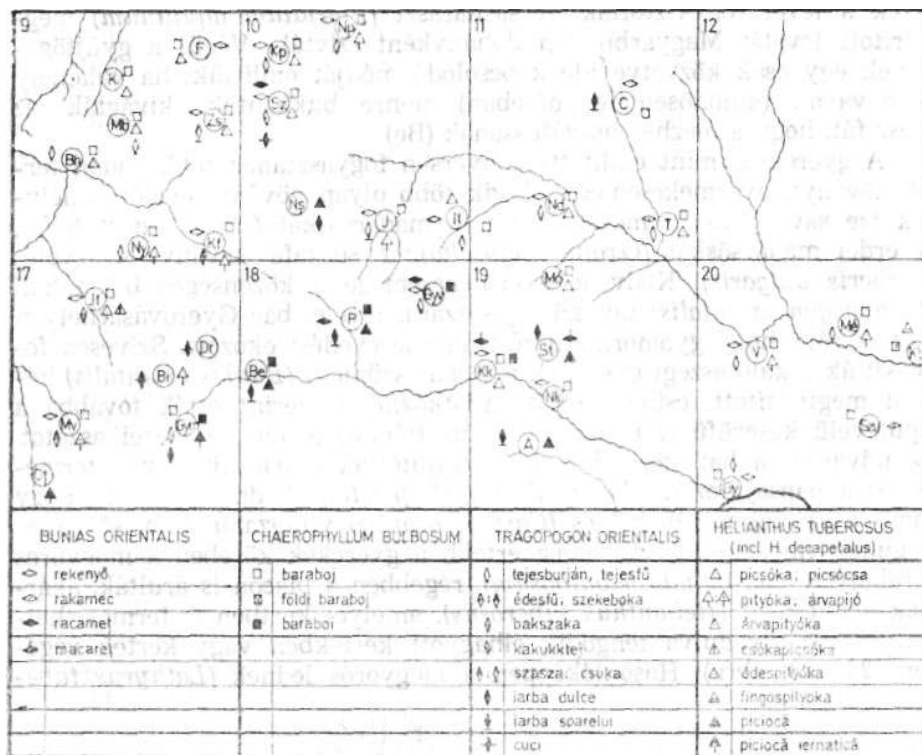
A havasalján a felnőttek is rágják a lucfenyőből (*Picea abies*) nyert szurkot. A fenyőfaszuroknak közismerten gyógyhatást tulajdonítanak. Itt azt tartják, hogy a fenyőszurok rágásától fehér a foguk. Jobbára szintén csak a gyerekek körében elterjedt a különböző fák rnézgájának (*macskaméz*, *macskaszar*) fogyasztása. Ezenkívül a felnőttek is leszedték és megették a bükkfa leveléről a *babót* (*Mikiola fagii* nevű rovar okozta gubacs). A bedecsiék a koloncos legyezőfü (*Filipendula vulgaris*) gyöke-

rének a levét fogyasztották. A sasharaszt (*Pteridium aquilinum*) megszáritott levelét Magyarbikalon dohányként szívták. Végül a gyűjtőgetésnek egy csak közvetve ide kapcsolódó módját említjük: ha valamely fa odvában (különösen fenyőfáiban) méhre bukkantak, kivágták az egész fát, hogy a mézhez hozzájussanak (Be).

A gyerekek, mint említettük, nyersen fogyasztanak több vadon termő növényt, gyermekcsemegét. Eszik több olyan növény levelét, amelynek íze savanykás: a mezei sóskát, a madársóskát (*Rumex acetosella*), az erdei madársóskát (*Oxalis acetosella*), a sóskafa savanykás levelét (*Berberis vulgaris*). Kedvenc gyermekcsemegéje a közönséges bakszakáll (*Tragopogon orientalis*) tavaszi tejes szára, levele, bár Gyerővásárhelyen tudnak róla, hogy gyomormérgezést, kézmerevedést okozott. Szívesen fogyasztják a kalotaszegi gyerekek a magas szűmcső (*Bunias orientalis*) héjától megtisztított, csípős szárát. Adatközlőink szerint ették továbbá a lapulevelű keserűfű (*Polygonum lapathifolium*) levelét, a mezei aszatot. Az udvaron, a ház közelében is hozzájutottak a papsajtmályva terméséhez: a papsajthoz (*Malva neglecta*, *M. pusilla*). Tudnak arról is, hogy ehető a szártalan bábakalács (*Carlina acaulis*) virágzatának belső része. A gumós növények közül legismertebb a gyerekek körében a mogyorós baraboly (*Chaerophyllum bulbosum*), régebben a piacon is árulták, akár csak a csicsókát (*Helianthus tuberosus*), amelyet kertben is termesztettek, és ma elvadulva tengődik elhagyott kertekben vagy kertek végében (22., 23. ábra). Hasonlóképpen a mogyorós lednek (*Lathyrus tube-*



22. ábra. Gyermekcsemegék: 1. Magas szűmcső (*Bunias orientalis*) 2. Csicsóka (*Helianthus tuberosus*), 3. Közönséges bakszakáll (*Tragopogon orientalis*)



23. ábra. Gyermekcsemegeként ismert növények népi neveinek szóföldrajza

rosus) gumóját is ették; egyébként *nemigen* kedvelték, mert összefogta a búzát, olyan volt, mint a pokróc. Zölden kibontották és megették a takarmányborsót (*Pisum arvense*). A gyerekek egyik legkedveltebb csemegeje a szamóca volt (az erdei és a csattogó szamóca: *Fragaria vesca*, *F. viridis*). Néha erősebb fűszálra fűzik, amikor szedik (Fi), gyakrabban a baracklevelű harangvirág (*Campanula persicifolia*) tölcserébe szedik, és azt is megeszik a szamócával együtt. Tavasszal megették a bükkfa friss levelét (P), az akácfavirágot. Ősszel az előbbieken már említett vadalmán, vackoron, somon, mogyorón kívül szívesen leszedegették a galagonya (*Crataegus monogyna*) és az ostorménfa (*Viburnum lantana*) termését, amikor megfeketedett. Ismeretes a falusi gyerekeknek az a szokása is, hogy mézet szívnak különböző növények virágjából: így a tüdőfűéből (*Pulmonaria*) és a fekete nadálytőéből (*Symphytum officinale*). Nyáron az otthon tartott állatokat is frissen szedett zöld növényekkel etették, vagy azzal pótolták a szokásos takarmánynövényeket, gabonát. Elsősorban tejes, kövér növényekkel etették a disznót, a kismalacokat: így csorbókával (*Sonchus*), pongyola pitypanggal (*Taraxacum officinale*), aszattal (*Cirsium canum*, *C. oleraceum*). Disznónak, tehénnek, bivalynak egyaránt szedték a fehér libatop (*Chenopodium album*) kevésbé fás szárát, levelét, disznónak és libának a halvány aszat (*Cirsium oleraceum*) és a fekete nadálytő (*Symphytum officinale*) levelét. Ugyan-

csak disznóval etették a kakascímert (*Rhinanthus*) és az álarcos bogáncsot (*Carduus personata*). Egész nyár folyamán szedik a nagy csalánt (*Urtica dioica*): nyersen, leforrázva vagy megfőzve, korpával, liszttel lehintve adták a disznónak.

Ősszel szedik a makkot, elsősorban a tölgyfa makkját, ritkábban a bükkmakkot is. Ilyenkor az egész család kivonul az erdőbe, összegyűjtenek néhány zsáknyi, esetleg egész szekérrel való makkot, ami aztán pótolja a drágább gabonát. Az ördögcérna (*Lycium halimifolium*) levelét a libáknak, kacsáknak szedik, kora tavasszal a pipéknek adják enni. Néha liszttel keverik. Az ördögcérna sok helyen a kerítést helyettesíti, kihajlik az utcára, így könnyű hozzájutni. Úgy tapasztalták, hogy a nyúl megpuffad tőle (J). A martilaput is megvagdalják a kacsáknak, a papsajtmályva levelét, szárát szintén (ezt a disznóval is etették).

A kisebb háziállatok ellátása, etetése a háziasszony feladata, így amit előljáróban a gyűjtögetéssel kapcsolatos munkamegosztásról írtunk. részben módosul azzal, hogy a disznók, szárnyasállatok napi etetéséhez szükséges zöld növényeket inkább az asszonyok, gyerekek szedték. Nem volt ritka az sem, hogy az egyik faluból, ahol mindenki nagy mennyiségben szedte a csalánt (P), a szomszéd faluba (Kf) is elmentek, ahol viszont a csalánszedést mindenki lenézte, mivel a csalánt még állati eledeleként sem tartották számon.

RÉGI ÉS ÚJ NÖVÉNYEK A GAZDÁLKODÁSBAN

Kalotaszeg mai növénytakarója jelentős részben termesztett növényekből áll. Ezek kerültek legszorosabb kapcsolatba az emberrel. A kölcsönös ökológiai függőség szélsőséges eseteiben a természeti katasztrófákat követő természetnövény-pusztulások a lakosságra is végzetesek voltak. A történelem folyamán jelentősen mérséklődött az emberek függőségi helyzete egy-egy termesztett fajtól a fajválaszték bővülésével, a kereskedelem fejlődésével stb. A termesztett növény függősége viszont fokozódott: a termesztés megszűnése a növényfaj vagy -fajta visszaszorulásához, kipusztulásához vezetett. Korunkban a jelenség a fajták szintjén általános: a fajták élete egy területen többnyire csak addig tart, amíg van irántuk természetői érdeklődés. Éppen a hagyományörző kultúrák, közösségek agrobotanikai konzervativizmusa magyarázza azt a figyelmet, amely ma a termesztett növények tájfajtái iránt világszerte tapasztalható.

Az általánosabb értelemben vett „mezőgazdasági növény“ fogalmába szántóföldi és konyhakerti fajok, gyümölcsök, termesztett fűszernövények, gyógynövények tartoznak. A dísznövényeket, bár szintén termesztik őket, külön szokás tárgyalni. A területen számba vett termesztett fajok a Föld más és más vidékéről származnak, különböző időben kerültek termesztésbe, és a termesztés jellege is nagyon eltérő (vö. 17–18. l.). Esetenként azt is nehéz eldönteni, hogy egy-egy fajt táplálék-, takarmány-, dísz- vagy gyógynövényként termesztették-e. Vannak fajok, amelyek alig haladták meg a gyűjtögetés általi felhasználás szintjét (pl. kömény), vagy jelenleg állnak háziasszonyok alatt (alkalmi betelepítések, pl. *Hypericum perforatum*, *Viola joói* stb.). Az újabban termesztésbe vett

takarmánynövényekre az intézményes növénynevelés által behozott fajták jellemzőek, ezek a helyi populációkkal kerülnek kölcsönhatásba. Valamennyi termesztett fajra, a teljes kultúrflórára vonatkozó adataink teljességre törekvő feldolgozása itt lehetetlen. Ennek érzékeltetésére és az adatkeresés könnyítésére a következőkben röviden áttekintjük növénycsaládok és nemek szerint az adattárban szereplő fontosabb termesztett növényeket:

1. Pázsitfűfélék (Poaceae): csenkesz (*Festuca*), rozsnok (*Bromus*), ebír (*Dactylis*), rozs (*Secale*), árpa (*Hordeum*), zab (*Avena*), tippan (*Agrostis*), köles (*Panicum*), cirok (*Sorghum*), kukorica (*Zea*), búza (*Triticum*), franciaperje (*Arrhenatherum*), ecsetpázsit (*Alopecurus*), komócsin (*Phleum*), angolperje (*Lolium*).

2. Pillangósvirágúak (Fabaceae): lucerna (*Medicago*), here (*Trifolium*), nyúlszapuka (*Anthyllis*), baltacim (*Onobrychis*), bagolyborsó (*Cicer*), lóbab (*Vicia faba*), bükköny (*Vicia*), bab vagy paszuly (*Phaseolus*), lednek (*Lathyrus*), lencse (*Lens*), szarvaskerep (*Lotus*), somkóró (*Melilotus*), borsó (*Pisum*).

3. Fészkesvirágzatúak (Asteraceae): napraforgó és csicsóka (*Helianthus*), tárkony (*Artemisia*), pórsáfrány (*Carthamus*), cikória (*Cichorium*), saláta (*Lactuca*), kamilla (*Matricaria*).

4. Keresztesvirágúak (Brassicaceae): káposzta, mustár, repce stb. (*Brassica*, *Sinapis*), retek (*Raphanus*), torma (*Armoracia*).

5. Rózsafélék (Rosaceae): alma (*Malus*), körte (*Pyrus*), birs (*Cydonia*), berkenye (*Sorbus*), naspolya (*Mespilus*), málna, szeder (*Rubus*), eper (*Fragaria*), szilva, barack, cseresznye, meggy (*Prunus*).

6. Ernyősök (Apiaceae): koriander (*Coriandrum*), zeller (*Apium*), petrezselyem (*Petroselinum*), kömény (*Carum*), édeskömény (*Foeniculum*), lestyán (*Levisticum*), pasztinák vagy peszternák (*Pastinaca*), sárgarépa (*Daucus*), turbolya (*Anthriscus*), kapor (*Anethum*), ánizs (*Pimpinella*).

7. Ajakosak (Lamiaceae): rozmaring (*Rosmarinus*), zsálya (*Salvia*), citromfű (*Melissa*), csombord (*Satureja*), majoranna (*Majorana*), kakukkfű (*Thymus*), menta (*Mentha*), bazsalikom (*Ocimum*), levendula (*Lavandula*).

8. Burgonyafélék (Solanaceae): burgonya, tojásgyümölcs (*Solanum*), paradicsom (*Lycopersicon*), paprika (*Capsicum*), dohány (*Nicotiana*), nadragulya (*Atropa*), beléndek (*Hyoscyamus*), maszlag (*Datura*).

9. Tökgfélék (Cucurbitaceae): tök (*Cucurbita*), dinnye, uborka (*Citrullus*, *Cucumis*), lopótök (*Lagenaria*).

10. Libatopfélék (Chenopodiaceae): répa, cékla, (*Beta*), laboda (*Atriplex*), spenót (*Spinacia*), paréj, mirrhafű (*Chenopodium*).

11. Keserűfűfélék (Polygonaceae): pohánka, tatárka (*Fagopyrum*), sóska (*Rumex*), rebarbara (*Rheum*).

13. Kötörőfűfélék (Saxifragaceae): ribiszke, egres (*Ribes*).

14. Eperfélék (Moraceae): eperfa (*Morus*).

15. Somfélék (Cornaceae): som (*Cornus*).

16. Lenfélék (Linaceae): len (*Linum*).

17. Málvafélék (Malvaceae): mályva (*Alea*).

18. Disznóparéjfélék (Amaranthaceae): disznóparéj (*Amaranthus*).

19. Mákfélék (Papaveraceae): mák (*Papaver*).

9. táblázat

Növényi eredetű alaptáplálékok százalékos gyakorisága az étrendben a Kapus völgyében (Szabó-Márton 1984)

I. Helységnév Táplálékok	SZÁZALÉKOS GYAKORISÁG AZ ÉTRENDEN										
	M					R				Átlag	
	NK	KK	Gyv	Átlag	KK	E	P	G	Átlag	M+R	
I. NÖVÉNYI ÉTELEK											
11 Triticum aestivum kenyér	52,1	51,5	47,8	52,5	32,9	37,0	25,0	29,7	29,2	39,8	
tészta, griz	26,2	22,0	12,8	20,3	14,2	17,3	10,2	16,9	14,6	17,5	
2 Solanum tuberosum burgonya	1,9	1,9	—	1,2	2,5	0,8	1,1	0,2	1,1	1,2	
3 Zea mays kukorica	12,8	14,5	16,9	14,7	11,2	9,6	11,2	10,7	10,7	12,7	
4 Oryza sativa rizs	4,1	3,0	5,2	4,1	5,2	6,0	4,6	7,1	5,7	5,0	
5 Brassica oleracea káposzta	2,6	1,5	0,5	1,5	1,6	1,0	0,4	0,4	0,8	1,2	
6 Gyümölcs	2,9	2,7	1,7	2,4	4,5	—	4,6	5,2	3,6	3,0	
7 Zöldség	7,6	13,0	9,5	10,0	6,3	2,1	—	6,1	3,6	6,8	
8 Édesség	1,8	1,4	0,7	1,3	0,9	1,2	0,4	6,1	2,1	1,7	
9 Savanyúság	1,5	1,9	0,3	1,2	1,6	3,1	1,1	5,6	2,8	2,0	
10 Kompót	10,7	1,2	—	0,7	0,4	0,5	—	1,3	0,6	0,6	
11 Tea	1,3	2,0	0,5	1,3	0,6	1,8	0,4	0,3	0,8	1,0	
	15,0	22,4	20,3	19,3	9,5	10,5	8,2	7,0	8,8	14,0	
II. VEGYES ÉTELEK											
12 Leves	24,0	23,8	23,4	23,7	28,6	25,6	26,0	21,3	25,4	24,5	
13 Főzelék	3,1	2,9	4,0	3,3	1,6	7,1	7,0	3,8	1,9	4,1	
14 Szósz	0,5	1,1	—	0,5	0,3	—	—	—	0,1	0,3	
III. ÁLLATI EREDETŰ ÉTELEK											
15 Hús	22,4	15,2	23,2	20,2	22,1	20,3	14,0	14,4	17,7	19,0	
16 Tejtermékek	13,6	16,8	5,0	11,8	18,6	20,7	5,6	13,2	14,6	13,2	
17 Tojás	7,0	5,4	2,4	4,9	3,7	3,5	2,5	4,7	3,6	4,2	
18 Szalonna	6,4	2,0	14,2	7,5	1,8	3,5	2,1	2,4	2,5	5,0	

* Mivel a gyakoriságot az étkezések össz-számához viszonyítva számítottuk, és egy étkezésben több alaptáplálék is előfordul, a táblázat adatai 100% felett záródnak

20. Szőlőfélék (*Vitaceae*): szőlő (*Vitis*).

21. Nyírfélék (*Betulaceae*): mogyoró (*Corylus*).

22. Diófélék (*Juglandaceae*): dió (*Juglans*).

23. Liliomfélék (*Liliaceae*): hagyma (*Allium*).

Ezenkívül számos családban vannak még eredetileg haszonnövényként, de területünkön csak dísznek termesztett növények (pl. *Castanea*, *Ficus*, *Ricinus* stb.), termesztett fajokból vaddá lett gyomok (pl. *Spergula*, *Amaranthus*, *Portulaca*) vagy a gyűjtögetés szintjén kihasznált fajok (pl. *Valerianella*, *Ficaria* stb.).

A lehetséges feldolgozásmódokat egy ősi búzafajnak, az alakornak (*Triticum monococcum*), két, egymást felváltó hüvelyes növénynek, a

babnak és a paszulynak (*Vicia faba* és *Phaseolus vulgaris*), egy, a területen új néptápláléknak, a burgonyának (*Solanum tuberosum*) és ezzel kapcsolatban az eredetileg hozzá hasonló szerepű csicsókának (*Helianthus tuberosus*), valamint az elsősorban takarmánynövényként jelentős, de a népi fantáziát sok szempontból megmozgató ősi amerikai kultúrnövényeknek, a tökféléknek a bemutatásával szeretnők példázni.

Nem került el a figyelmünket, hogy a hagyományos termesztéssel, fogyasztással együtt minden növényfajnak valóságos „kulturális ökológiája” alakul ki, amely a fajt az azt fogyasztó népesség műveltségéhez, kulturális örökségéhez köti, annak részévé avatja. Mivel minden nagy kultúráváltás egyben a hagyományban felhalmozott örökség szétzilálásával, elherdálásával is jár, munkánkkal bár a részleges megőrzéshez szeretnénk hozzájárulni.

Jórészt kihagytuk ebből a feldolgozásból a fajok botanikai változatosságára, evolúciójára vonatkozó részeket, melyek korábbi közléseinkben szerepeltek. Ezt részben terjedelmi okok indokolják, részben pedig az, hogy a gyűjtés befejezése óta egyikünk önálló kötetben foglalta össze ezeket a kérdéseket (Szabó 1983/a). Az alaptáplálékot adó növényfajoknak a szerepére vonatkozóan csak tájékozódó kutatást végeztünk (Szabó—Márton 1984, vö. 9. táblázat).

EGY ARCHAIKUS BÚZAFAJ: AZ ALAKOR (TRITICUM MONOCOCCUM)

Az alakor vagy egyszemű búza a búza nemzetség legősibb termesztett faja. A vadalakort (*T. monococcum* ssp. *boeoticum*) valahol Kis-Ázsia keleti részein több tízezer esztendővel ezelőtt is tápláléknövényként használhatták. A régészeti leletek alapján nyomon követhető a vad növény fokozatos háziásításának, ösztönös kiválogatásának, nemesítésének folyamata majd terjedése, vándorútja nyugat felé. Az ázsiai termékeny félhold területén kialakuló gabonatermesztéses gazdálkodás ősi búzafajként elsőként került Európába. Az alakort követte a részben ebből a fajból kialakított kétszemű búza (*T. dicoccon* Schrank), majd a legfejlettebb, hármas kereszteződés eredményeként kialakult, és általános termesztésben csak később elterjedt hexaploid búzák (10. táblázat).

Az alakor tehát genetikailag (biológiailag), de gazdaság- és művelődéstörténetileg is a gabonatermesztésre alapozó európai mezőgazdaság egyik legősibb termesztett növénye, és mint ilyen méltán érdemelte ki a néprajzkutatók, gazdaságtörténészek és nemesítők figyelmét. A kérdéskör genetikai vonatkozásaival a mezőgazdasági és agrobotanikai szakirodalom részletesen foglalkozik (Ceapoiu 1972, Lelley—Mándy 1963, Mándy 1971).

Kialakulási helyéről feltehetően ez a legősibb búzafaj indult el a vándornépek, kereskedő karavánok málháival Európa felé. Az alakorleletek már a neolitikori telephelyekről előkerültek. Hartyányi és Nováki (1975) adatai jól tükrözik az alakorleletek számának fokozatos növekedését a Pannon-medencében, majd az i.e. 2000-rel kezdődően az alakor

10. táblázat

A búzanemzetség felosztása a kromoszómák száma és eredete alapján. Mándy 1971 nyomán.

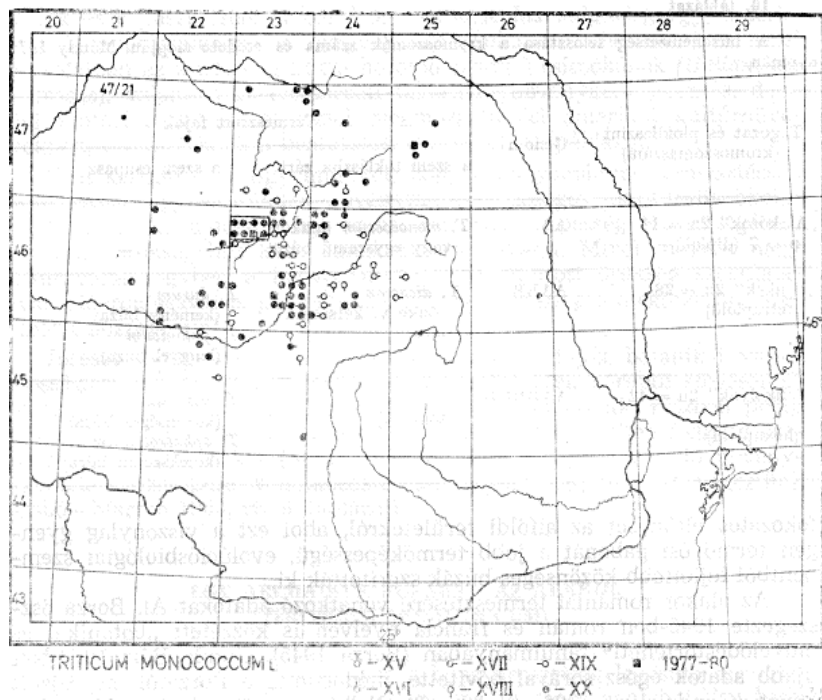
Tagozat és ploídiaszint (kromoszómaszám)	Genom	Termesztett fajok	
		a szem toklászba zárt	a szem csupasz
„Alakorok” 2n = 14 n=7 (diploid)	AA	<i>T. monococcum</i> (alakor vagy egyszemű búza)	—
„Tönkék” 2n = 28 (tetraploid)	AABB	<i>T. diococcon</i> (tönke v. kétszemű búza)	<i>T. durum</i> (kemény búza) <i>T. polonicum</i> (lengyel búza)
„Tönkölyök” 2n = 42 (hexaploid)	AABBDD	<i>T. spelta</i> (tönköly)	<i>T. aestivum</i> (közönséges búza) <i>T. sphaerococcum</i> (kerekszemű búza)

fokozatos eltűnését az alföldi területekről, ahol ezt a viszonylag gyengén termő ősi gabonát a jobb termőképességű, evolúciósbiológiai szempontból fejlettebb közönséges búzák szorították ki.

Az alakor romániai termesztésére vonatkozó adatokat Al. Borza összegezte 1945-ben román és francia nyelven is közzétett „botanikai és művelődéstörténeti” tanulmányában (Borza 1945). Gunda Béla 1966-ban újabb adatok egész sorával bővítette, módosította a Borzától megrajzolt képet (Gunda 1966. 306—9, 328—9). Felhívta a figyelmet többek között arra, hogy Erdély délkeleti csücskéből is vannak történeti adataink az alakor termesztésére, meggyőzően bizonyította, hogy ezzel az archaikus búzafajjal együtt ősi kenyérsütési eszközök és eljárások is megőrződtek, új adatokkal világította meg az alakor századunkbeli háttérbe szorulását, és Bárczi Géza nyomán jelezte azt is, hogy a növényt jelölő szó eredete korántsem tisztázott sem a román, sem a magyar nyelvben. Véleményünk szerint mind a román, mind a magyar terminus ugyanabból a közös, de ismeretlen forrásból származik, de az sem egészen kizárt, hogy a román szónak a magyar nyelv volt a közvetítője (vö. Péntek—Szabó 1981. 264).

Az alakorral foglalkozó korábbi tanulmányok is jelezték az *alakor* szó XV. századi megjelenését az OklSz. alapján. A SzT ezt az adatot 1450 körüli időre teszi ‘alakorszem’ jelentésben, és ugyanebből az időből, 1453-ból idéz egy személynévi adatot. Az előbbi a Torda megyei Aranyosegres és Indal területéhez köthető, az utóbbi Szásznádashoz. A XV. századból további adatokat idéz a szótár: 1522-ből Besztercéről, 1585-ből és 1587-ből Kolozsvárról, szintén 1587-ből a Beszterce-Naszód megyei Galacról. A XVII. századbéli adatok tovább tágitják annak a területnek a határait, ahol biztosan számolhatunk alakortermesztéssel (vö. Szabó T. 1962, 24. ábra).

A történeti anyagban nemcsak a szóra vonatkozó adatok viszonylagos bősége, jelentésgazdagsága, korai megjelenése utal a növény fon-



24. ábra. Az erdélyi alakortermesztés a történeti adatok tükrében.

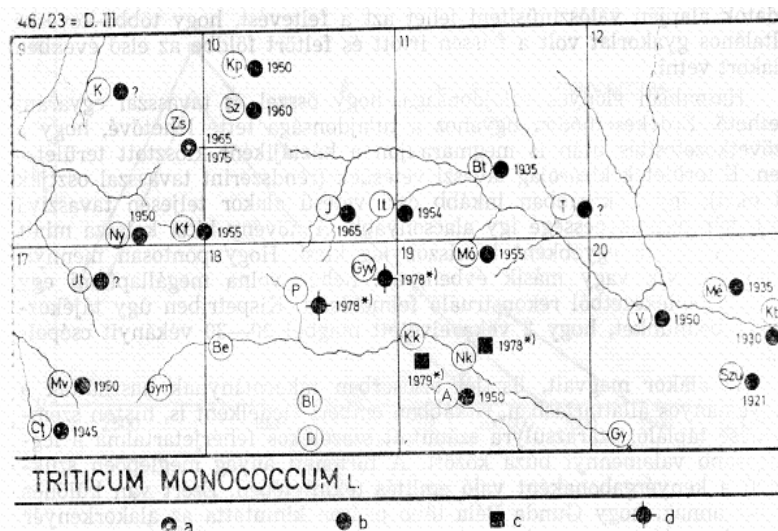
tosságára, hanem a terminus nyelvi aktivitása, amit elsősorban a gazdag szócsalád, a vele alkotott összetételek nagy száma bizonyít. Így az *alakov* mellett a Szótörténeti Társaság önálló címszóként szerepel az *alakovasztag*, *alakovasztagocska*, *alakovdézma*, *alakovföld*, *alakovliszt*, *alakovszalma*, *alakovvetés*.

Fr. Kraussnak az erdélyi alakortermesztés egyik régi központjából, Beszterce vidékéről készült etnobotanikai feldolgozásában (Krauss 1943. 568) a *T. spelta* (Dinkel, Spelz) alá besorolt német népi (szász) terminusok: *Ualänk*, *Oalink*, *Älenk*, *Uarlänk* valószínűleg szintén a *T. monococcum*-ra vonatkoznak.

Gunda Béla említett tanulmányában Erdély több pontján jelzi az alakor XX. századi meglétét, termesztését, felhasználását, illetőleg eltűnését.

Al. Borza adatai és saját kalotaszegi gyűjtésünk (25. ábra) nyomán figyelt fel az erdélyi alakortermesztésre S. Sakamoto, a kyotói egyetem kutatócsoportjának egyik tagja (vö. Sakamoto 1980, Sakamoto—Kobayashi 1982, la, b).

Saját gyűjtésünk szerint Kalotaszeg minden pontján ismerik az alakort, a magyarok és a románok egyaránt: magyar neve *alakov* (ritkán *alakov*), románul *alac*. Zsemlyei ugyanezt jelzi a Kis-Szamos mentéről (Zsemlyei 1974). Napjainkig fennmaradt alakortermesztésről három pont-



25. ábra. Az alakor (*Triticum monococcum* L.) termesztésére vonatkozó adatok térbeli és időbeli megoszlása a területen (a jelek magyarázata: a: magpróba is előkerült, b: csak az emlékezet őrzi a termesztést, c: 1978-ban még termesztették, d: 1978-ban a vásárról szerezték be).

ról tudunk: a kalotaszegi Nagykapusról (és a környező falvakból, 1978-ig), Székről (1980-ban) és a Fehér megyei Remetéről (1977-ben). Az eltűnési folyamatot, illetőleg a mai helyzetet a továbbiakban részletesen tárgyaljuk.

Az alakor egynyári (tavaszi vetésű) vagy áttelelő (ősszel is vethető) gabona. 60—125 cm magas, szára merev, színe általában sárgászöld. Kalászlai kicsik (legfeljebb 6 cm hosszúak), mindig mereven felállnak (nem bókolók), oldalról erősen lapítottak, a kalászban a kalászkák kétoldalúan, tömötten állnak, minden kalászkában csak egy szemtermés fejlődik ki. A termés nem hull ki a toklászok közül, a szemet csak őrléssel vagy pörköléssel lehet a „pelyvától“ megszabadítani. Ez lehet az egyik oka annak; hogy az ókori gabonalelőhelyekről általában pörkölt alakorszemek kerültek elő. Vannak figyelemreméltóan előnyös tulajdonságai: a legfontosabb talán hatalmas életereje. A legmostohább körülmények között, tápanyagszegény, gyomos talajon is megterem, rugalmas szalmáját nem döntik meg a viharos szelek, ellenáll a pusztító gombabetegségeknek, búzaüszögnek, gabonarozsdának, lisztharmanak. Havasi körülmények között különösképpen jól érvényesülő tulajdonság fagyállósága, dőlésállósága és a frissen feltört gyepterületeken a gyomfajokat és vadnövényeket is legyűrő nagy versenyképessége.

A történeti adatok és a frissebb gyűjtések egyöntetűen igazolják, hogy a hagyományos erdélyi (különösképpen domb- és hegyvidéki) földművelés éppen ezek miatt az előnyös tulajdonságai miatt őrizte meg az alakort. Saját remetei gyűjtésünk tapasztalatai szerint és a történeti

adatok alapján valószínűsíthető lehet azt a feltevést, hogy többé-kevésbé általános gyakorlat volt a frissen irtott és feltört földbe az első években alakort vetni.

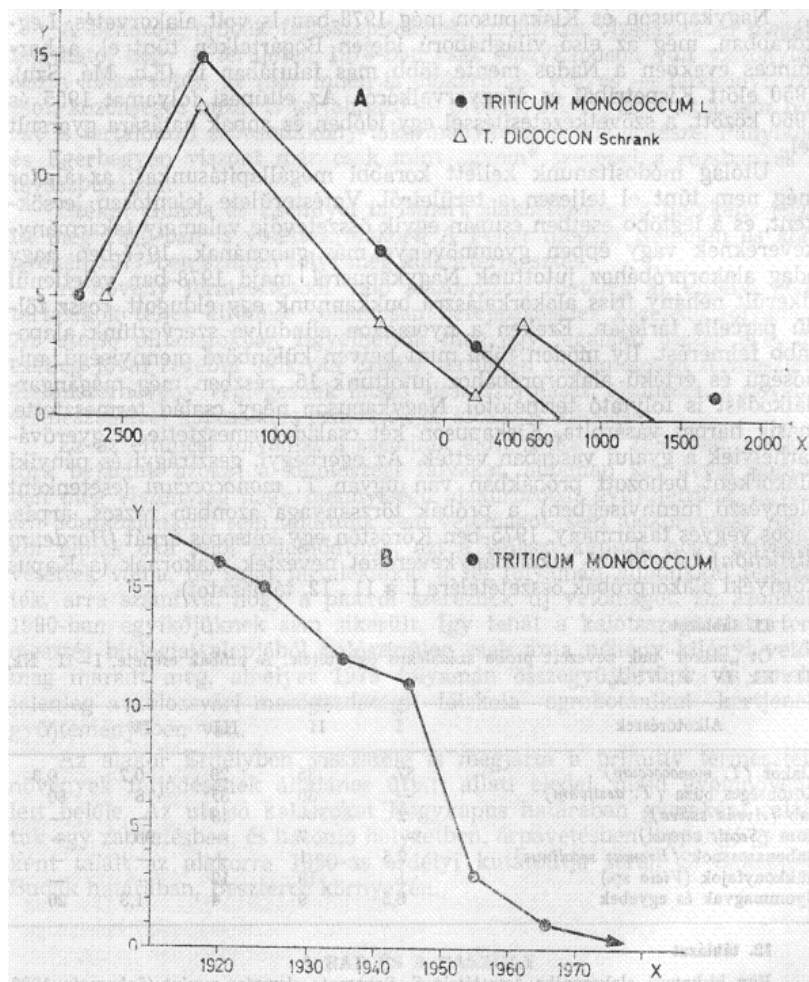
Hasonlóan előnyös tulajdonsága, hogy ősszel és tavasszal egyaránt vethető. Érdekes módon ugyanez a tulajdonsága tette lehetővé, hogy a szövetkezetesítés után is megmaradjon a háztájként kiosztott területeken. E területek kizárólag tavaszi vetésűek (rendszerint tavasszal osztják ki őket), így a korábban inkább őszi vetésű alakor teljesen tavaszivá vált, bár termőképessége így alacsonyabb. A növény kicsi kalásza miatt a termés hozam egyébként is viszonylag kicsi. Hogy pontosan mennyit termett egyik vagy másik évben, azt nehéz volna megállapítani egy mai, az emlékezetből rekonstruáló felméréssel. Kispetriben úgy tájékoztattak bennünket, hogy 2 véka elvetett magból 20—30 vékányit csépeltek.

Az alakor magvait, lisztjét elsősorban takarmánynak használták a hagyományos állattartásban, ritkábban emberi eledelként is, hiszen szemtermése tápláló, szárazsúlyra számított százalékos fehérjetartalma a legmagasabb valamennyi búza között. A történeti anyag meglepően szűkszavú a kenyérgabonaként való említés tekintetében. Ezért van különös értéke annak, hogy Gunda Béla több ponton kimutatta az alakorkenyér egykori meglétét, és azt, hogy ősi lepényfélék, pogácsát is sütöttek belőle (Gunda 1968. 307—9). Zsemlyei János Gyaluban, Magyarlónán, Szászfenesen, Kidén és Kolozson gyűjtött az alakorkenyérről vonatkozó adatokat. Mi is rátaláltunk az alakorkenyér nyomára: elsősorban a Nadas mentén (Kisbácsban, Bogártelkén), de Zsobokon és Románádason is említették, hogy búzaliszttal keverték az alakorlisztet, miután alaposan megtisztították a pelyvától. Egyik bogártelki adatközlőnk szerint kását is készítettek belőle, bár ez a bizonytalan emlék talán a Gundától említett alakorlepénnyel hozható kapcsolatba.

Az alakorabrákot különösen a disznók és a juhok takarmányozásában értékelték nagyra magas és értékes fehérjetartalma miatt. Az utóbbi évtizedekben is ez volt a fő felhasználása.

Szalmáját nem sokra tartották: takarmányozásra nem lehetett használni, legfeljebb „ínségtakarmányként“, amikor már a búzaszalma is elfogyott. Inkább csak almozta vele. Annál többre értékelték szép színű, vékony, erős szalmáját a szalmakalapkészítők: a kalotaszegi Jákótelkén, Nyárszón, Körösfőn, Zsobokon, Gesztrágyon, Gyaluban, a mezőségi Visán és Széken mindenütt ismeretes ez a felhasználási mód. Sőt Széken például az alakornak: ez a legértéktelebbrésze, a szalmája vált a legfontosabb napjainkra, és csak emiatt vetik a háztáji parcellákon.

„Az adatok kétségkívül bizonyítják, hogy az alakor az erdélyi magyarságnál és románságnál kiveszöben levő gabonaféle“ — állapítja meg Gunda Béla (1966. 309). Gyűjtésünk első szakasza után, 1975-ben magunk is arra az eredményre jutottunk, hogy az alakor Kalotaszeg területéről 1920 és 1970 között teljesen eltűnt. Grafikusán is ábrázolni lehetett azt a folyamatot, amelyet a biológiai szakirodalom „générózió” névvel jelöl. Ez a folyamat akkor indul meg, ha változó körülmények hatására egy faj egyre kevésbé szaporodik, illetőleg ha mint termesztett növényt egyre kevésbé szaporítják, kevesebb magot hoz, tehát egyre vékonyodik a faj



26. ábra. Az alakor géneróziója a Kárpát-medencében (A) és a mintaterületen (B) X = évek, Y = előfordulások száma.

génjeinek részesedése a területen termő, saját génkészletüket erőteljesen újatermelő fajokhoz viszonyítva (26. A, B, ábra).

Kutatási területünkön a bánffyfyhunyadi és a gyalui piacokon adták-vették az alakort, innen sugárzott ki minden irányba. Az egyes falvakban nem volt egyforma íranta az érdeklődés: elsősorban Zsobokot és Nagykapust tartották számon alakortermesztő központként, nem véletlen tehát, hogy nekünk is Zsobokon sikerült még magot találni 1975-ben. Igaz, ezt már évek óta a padláson őrizték, így a magvak megfüstölődtek, életképtelenné váltak.

Nagykapuson és Kiskapuson még 1978-ban is volt alakorvetés. Legkorábban, még az első világháború idején Bogártelkén tűnt el, a harmincas években a Nádas mente több más falujában is (Kb, Mé, Szu), 1950 előtt Kispetriből és Magyarvalkóról. Az eltűnési folyamat 1955 és 1960 között, a szövetkezetesítéssel egy időben és annak hatására gyorsult fel.

Utólag módosítanunk kellett korábbi megállapításunkat: az alakor még nem tűnt el teljesen a területről. Vetésterülete jelentősen lecsökkent, és a legtöbb esetben csupán egyik összetevője valamely takarmánykeveréknek vagy éppen gyomnövénye más gabonának. 1977-ben nagy adag alakorpróba-hoz jutottunk Nagykapusról, majd 1978-ban véletlenül sikerült néhány friss alakorkalászra bukkannunk egy eldugott, rossz földű parcella tarlóján. Ezekben a nyomokon elindulva szerveztünk alaposabb felmérést. Ily módon több mint hetven különböző mennyiségű, minőségű és értékű alakorpróba-hoz jutottunk 15, részben még magángazdálkodást is folytató termelőtől. Nagykapuson négy család termesztette, másik három vásárolta, Kiskapuson két család termesztette, a gyөрvászárhelyiek a gyalui vásárban vették. Az egerbegyi, gesztrágyi és pányiki alakorként behozott próbákban van ugyan *T. monococcum* (esetenként elenyésző mennyiségben), a próbák törzsanyaga azonban rozsos, árpás, zabos vegyes takarmány. 1975-ben Körösfőn egy kétsoros árpát (*Hordeum distichon*) tartalmazó takarmánykeveréket neveztek alakornak (a Kapus környéki alakorpróbák összetételére l. a 11., 12. táblázatot).

11. táblázat

Öt „alakor“-nak nevezett próba százalékos összetétele. A próbák eredete. I—II: Nk III: Kk; IV: P; V: A

Alkotórészek	I	II	III	IV	V
Alakor (<i>T. monococcum</i>)	87	35	29	0,7	0,3
Közönséges búza (<i>T. aestivum</i>)	—	30	37	8	80
Zab (<i>Avena sativa</i>)	2	—	18	—	—
Rozs (<i>Secale cereale</i>)	—	7	—	90	—
Gabonarozsnok (<i>Bromus secalinus</i>)	2,5	1	—	—	—
Bükkönyfajok (<i>Vicia</i> sp.)	1	18	12	—	—
Gyommagvak és egyebek	6,5	9	4	1,3	20

12. táblázat

Egy kiskapusi alakorpróba összetétele S. Sakamoto elemzése szerint (Sakamoto 1980.

94

Fajok	Kalászkák, magvak száma	Súly (g)	%
<i>Triticum monococcum</i>	2652	112,3	51,67
<i>Triticum aestivum</i>	1699	42,1	19,37
<i>Avena sativa</i>	2608	57,8	26,58
<i>Hordeum vulgare</i>	5	0,1	0,04
<i>Lolium temulentum</i>	35	0,3	0,13
<i>Avena fatua</i>	4	0,1	0,04
Más vad fűféle	6	0,02	0,009
Vad hüvelyesek	148	4,4	2,02
Más vadnövények	25	0,2	0,09

A behozott próbák fajösszetételének százalékos vizsgálatából megállapítható, hogy a területen 1978-ban csak Nagykapuson volt viszonylag tiszta alakorvetés, de már innen is előkerültek vegyes — bükkönyt, rozsot, közönséges búzát is tartalmazó — próbák, Kiskapuson az alakor búzát is tartalmazó zabosbükköny-takarmánykeverék alkotórésze, Pányikon és Egerbegyén viszont már csak mint „gyom“ szerepel a rozsban és a tavaszbúzában.

Széket Gunda és Zsemlyei is ismert alakortermesztő helyként jelzi, itt még 1980-ban is vetettek alakort. A Fehér megyei Remetén és környékén 1977-ben szintén folyt még alakortermesztés.

A növény termesztésből való kiszorulása, illetőleg az erdélyi géntartalékok teljes eltűnése rohamosan befejeződéshez közeledő folyamat. Az utolsó pillanatokban figyelhettük meg egy legalább ötezer éve, de esetleg jóval régebbi idők óta Erdély területén folyamatosan termesztett élelmiszernövény véglegesnek látszó visszaszorulását, eltűnését, a növény termesztésével kapcsolatos ismeretek és szokások kihalását.

Ez az eltűnési folyamat a szemünk előtt zajlik le. 1980-ban, amikor újra bejártuk azokat a kalotaszegi falvakat, ahonnan két évvel korábban még viszonylag nagy mennyiségű alakorpróbát gyűjthettünk, egyetlen adatközlőnknel sem találtunk sem vetőmagot, sem alakorvetést. Amikor ennek oka felől érdeklődtünk, azt a választ kaptuk, hogy szívesen vetettek volna, de saját tartalékaikat a tél folyamán állataikkal feleltették, arra számítva, hogy a piacról szereznek új vetőmagot. Ez azonban 1980-ban egyiküknek sem sikerült. Így tehát a kalotaszegi alakortermesztés biológiai alapjából valószínűleg csak az a néhány kilónyi vetőmag maradt meg, amelyet 1978 folyamán összegyűjtöttünk, és amely jelenleg a kolozsvári mezőgazdasági főiskola agrobotanikai kertjének gyűjteményében van.

Az alakor Erdélyben visszafelé is megjárta a primitív termesztett növények fejlődésének általános útját: állati eledel, majd gyomnövény lett belőle. Az utolsó kalászokat Nagykapus határában gyomként találtak egy zabvetésben, és hasonló helyzetben, árpavetésben lappangó gyomként talált az alakorra 1980-as erdélyi kutatóútja során S. Sakamoto Budák határában, Beszterce környékén.

A BAB ÉS A PASZULY

Az erdélyi *bab* (hivatalos nevén *lóbab*, *Vicia faba*) a hüvelyes növények családjába tartozik (fam. *Fabaceae* = *Leguminosae*). E család típusnövénye éppen a *Vicia faba* vagy másik nevén *Faba vulgaris*. A lóbab ősi termesztett növény Európában, ellentétben a közönséges babbal vagy paszullyal (*Phaseolus vulgaris*) és a tűzbabbal vagy bivalypaszullyal (*P. coccineus*), melyeket viszont csak Amerika felfedezése után ismertek meg az európaiak. A X. századot szokás a „lóbab századának“ nevezni, ekkor ugyanis két másik hüvelyes növénnyel, a lencsével és a borsóval együtt kiemelkedő szerepe volt a táplálkozásban. A kenyérgabona előretörése miatt később ezek veszítenek értékükből, a lóbab meg éppen a szegények eledelévé válik. Ezért korai szótárainkba már ez a lekicsinylő szólás kerül be: „Egy babot sem ér.“ Az újvilági növények megje-

lenése (XVI—XVIII. század) még inkább háttérbe szorította, sőt a *Phaseolus* a legtöbb európai nyelvben, így a magyarban is, a babnak még a nevét is átvette. A lóbab háttérbe szorulása hamarabb mehetett végbe a Duna—Tisza közén, valamint a magyarországi Dunántúl északi részén. Itt ugyanis, akárcsak a köznyelvben és a növénytani szaknyelvben a kezdeti *törökbab*-ból, *olaszbab*-ból, *fárafolyó bab*-ból (kezdetben ilyen nevek jelölték a paszulyt) egyszerűen a *bab* vált a *Phaseolus* nevévé, az eredeti *bab*-ból (*Vicia faba*) pedig *lóbab* lett. A *ló*- előtag itt általában arra utal, hogy a mag nagyobb méretű és emberi fogyasztásra kevésbé alkalmas. (Érdekes, hogy a román nyelvben a *bob* a köznyelvben ‘mag, szem’ jelentésűvé vált.)

Egyébként mind a magyar *bab*, mint pedig a román *bob* szláv eredetű, a szláv *bob* és ennek változatai történetileg kapcsolatban állnak a latin *faba*-val (az újlatin nyelvek többségeiben erre vezethető vissza a *Vicia faba* neve: az olaszban pl. *fève*), a germán nyelvekbeli szavakkal (a német *Bohne*-val, a holland *boon*-nal, az angol *bean*-nel stb.). Mindezeknek megvan a megfelelőjük az indoiráni nyelvekben is. Érdekes módon a legtöbb európai nyelvben a *Phaseolus* örökölte a *Vicia faba* nevét, ez utóbbi jelölésére pedig jelzős neveket alkottak: *broad bean* az angolban, *Ackerbohne* a németben, *konszkiye bobi* az oroszban stb.

Az ősi babot — a továbbiakban a félreértések elkerülése végett: *lóbab* — Nyugat-Európában elsősorban állati takarmányozásra használják, de értékes emberi táplálék is.

Vastag, többnyire üreges szárával, nagy és kevés levélkét hordó, szárnyasan összetett leveleivel, szőrös hüvelytermésével és viszonylag nagy, többnyire szabálytalan alakú magvaival a lóbab minden hüvelyes rokonától jól megkülönböztethető. Mezei természetben lévő fajtáinak magvai nem olyan nagyok (ez a *Vicia faba* var. *minor* eddig Erdélyből parasztkertekből nem került elő), a nagymagvú alfaj (ssp. *faba*) alakkörébe tartozik a tulajdonképpeni lóbab (var. *equina*), közepesen nagy magvakkal, és a nagy magvú var. *faba*, ez utóbbinak száz magva negyed kilót is nyomhat. A fajták különböznek a magvak színében és a hüvelyek szerkezetében is, ez utóbbi lehet felnyíló vagy zárt. A fajták értékét a magas fehérje- (25—33%) és szénhidrát-tartalom (kb. 50%) mellett a magvak mérgező anyagai (ciántartalmú vegyületek, csersavak stb.) is befolyásolják. Ezek az anyagok fajtánként változó mennyiségben a maghéjban vannak jelen, és mivel a főzés során elbomlanak, illetve a maghéjból kioldódnak, a főzővízzel kiönthetők és a főtt lóbab veszélytelenül fogyasztható. (Innen a közmondás: „A babot nem a levéért főzik!“) Az érett magvakat a kőkorszak óta fogyasztja az ember, részben kásának (Egyiptomban ma is fontos eledel), részben pedig lisztpótlónak. A nagy magvú fajták éretlen, zöld magvait vagy a fiatal zöld hüvelyeket zsírban párolva és különböző módon elkészítve Angliában ma is gyakrabban fogyasztják, mint a zöldpaszulyt.

Nyugat- és Közép-Európában a lóbab időszámításunk első évszázadai óta fontos termesztett növény volt. Európából mutatható ki először biztosan a kis magvú szántóföldi lóbab mellett a nagy magvú kerti változat megjelenése, amelynek jelölésére előbb a *Faba major*, a közlatinban pedig következetesen a *faba* név volt használatban. A *fabához*

hasonló hüvelyes növényeket (mindenekelőtt a *Vigna unguiculatá*) *fasioli* néven különböztették meg, jóval az amerikai *Phaseolus* fajok behozatala előtt. Szerepel a lóbab a legtöbb európai füveskönyvben, kiváltképpen részletesen Dodonaeusnak a gabonafélékről és hüvelyesekről írott munkájában.

A Kárpát-medencében való termesztése a bronzkorból, korai vasorból, a római időkből és a legutóbbi ezredforduló korából mutatható ki régészeti leletek alapján (Hartyányi—Nováki 1975). Az erdélyi adatok cáfolják Gaálnak azt a véleményét, hogy a középkori magyarság szántóföldön nem termesztette (Gaál 1978. 68).

A korai magyar nyelvű mezőgazdasági szakirodalom világosan megkülönböztette a *Phaseolust*, melyet *paszulynak* nevezett, a *Viciától*, amelyet *bab* névvel jelölt. Gáti István pl. így ír. „A bab legközelebb van hasonlatosságára nézve a paszulyhoz, noha a kórója másféle és a tsője is nagyobb. Ennek két esmeretesebb nemei vagynak, úgymint Egyiptomi és közönséges bab” (Gáti 1795. 77). Galgóczy szerint: „a bab, paszuly, borsó közönségesen el vannak terjedve” (Galgóczy 1855). Attól kezdve azonban, hogy a botanikusok számúzték a magyar hivatalos növénynevek közül a *paszuly*-t, az adatok összekavarodtak, és ha nem áll ott az értelmet pontosító latin név, a XX. században már nemigen lehet tudni, hogy a *bab* *Vicia* fábra vagy *Phaseolus vulgaris*ra vonatkozik-é.

A SzT. első kötetének anyagában szerepel ugyan a *bab* címszónál Cseh Zoltán figyelmeztetése nyomán lehetőségként a 'Vicia faba' értelmezés, az adatok mellett azonban mégis a mai *bab* (román *fasole*) áll jelentésként. Holott a XVII. századi adatok és helynevek bizonyosan és kivétel nélkül a *Vicia fábra*ra vonatkoznak, ott pedig, ahol a XVIII—XIX. században együtt termesztették a *Phaseolust* és a *Viciát*, ott külön fel is tüntetik őket ilyenformán: 1715: „Vagyon mostan az Táblákban ... Ugorka, Borsó, Bab és Fuszulyka“. De szerepel az adatok között a babszem mágikus felhasználásának emléke a babszemmél való varázslás formájában: 1724: „...a jó dajka tsak az babot tudja vetni bizony számot ad rolla talám engemetis ő babonált meg az bab vetéssel ezért volt olyan rosszul és megmondja Kigyelmed hogy az babot megfordítsa hogy haza mehessen mert nem árt nekem az ő babja Isten velem senki ellenem. Az Kotsáris számot ad a bab adásról, a Dajka hazud, mert ő vetette az babot“ (Gerend).

Melius Péter herbáriumában négy esetben hivatkozik a babra, minden esetben leírások összehasonlítására szolgáló, közismertnek tekintett növényként (pl. „hüvelykéje vagyon mint a borsónak, babnak ...“). Szerepel a bab a Schlägli-szójegyzékben, Murmelius és Calepinus szójegyzékeiben, Szikszai Farbricius Balázs szótárában, Clusius növényjegyzékében és Pápai Páriz *Pax Corporis*ában, valamint 60 receptben Lencsés György orvosi könyvében, az *Ars Medicában*: hol magvát, hol lisztjét, hol virágát használják. Bornemisza Anna *Szakácskönyvében* (1680) több ételrecept alapeleme (Lakó 1983, 164: 18, 21, 30).

A lóbabtermesztés folytonossága ma sem szakadt meg Erdélyben, részben a falusi termelőknek köszönhetően, részben mert nemesítésével hivatalból is foglalkoztak. E nemesítési munka előkészítése során 1950-ben még Románia több vidékén megfigyelhették a hagyományos lóbabtermesztést, és az összegyűjtött tájfajtákat felhasználták a nemesítési

programban. Saját népi növényismereti gyűjtéseinkben Erdélyből inkább csak a Székelyföldről kerültek elő magpróbák, és ezzel egybehangzóak Rab János alsógyimesbükki, valamint Pálfalvi Pál csiki adatai is.

Kalotaszeg területéről az egykori lóbabtermesztésnek csak az emlékeit sikerült kimutatni, részint a földrajzi nevekből (*Babosvögy*: Nk, *Babvögy*: Kp), részint a ma is élő növényismeretből. Íme hogyan őrzi az emlékezet az egykori lóbabot, eltűnésének idejét, hajdani felhasználását: Damoson úgy tudják, 50—60 évvel ezelőtt libát tömtek vele, Magyarbikalon a harmincas évekig természetették, Kisbácsban arra emlékeznek, hogy megsütötték és ették, mint a tökmagot, inaktelki adatközlőnk szerint 1945—46-ban még volt a nagymamának, megfőzték főzeléknek és fakanállal ették. Magyarlétán 1940-et tekintik az eltűnés hozzávetőleges idejének, előtte kávénak is használták, megfőzték, tudják, hogy borzas szőrű hüvelye volt. Emlékeznek még rá Jegenyén, Bogártelkén is. Bánffy-hunyadon már köznyelvi hatásra lóbabnak nevezte adatközlőnk, a negyvenes években még természetették. Román adatközlőink közül is többen emlékeztek a bobra (De, Mi, Nş, St).

A magyar szak- és köznyelv babnak a *Phaseolus*-nemzetség Közép- és Dél-Amerikából hozzánk került fajait nevezi. A megnevezésben mutatkozó kezdeti bizonytalanság után, ahogy az új növény terjedni kezd a lóbab és a borsó rovására, a neve is állandósul, persze nem egyöntetűen. A Duna—Tisza közén, valamint a magyarországi Dunántúl északi részén, akárcsak a köznyelvben és a növényteni szakirodalomban, a *bab* vált a *Phaseolus* nevévé, a Dunántúl déli részén és az erdélyi Lozsádon pedig a *borsó*. A Tiszától keletre más nyelvekből kölcsönzött szavak terjedtek el: a szerb-horvát eredetű *paszuly* (a Tiszától egészen az erdélyi Domokos, Felsőtők, Kide, Magyarbikapus vonaláig). Az erdélyi regionális köznyelvben is ez használatos. Ettől keletre a román eredetű *fuszujka* szó terjedt el (a keleti székelységben *fuszujka* változatban). (Érdeemes megjegyezni a nyelvi kölcsönhatás érdekes példaként, hogy Erdély elég nagy részén a magyarok a román nyelvre visszavezethető *fuszujka* névvel jelölik a növényt, a románok pedig a magyar eredetű *păsulă* szóval.) A *paszuly* és a *fuszujka* izoglosszája területünket is két részre osztja: az északkeleti Nádas menti rész a *fuszujka*-zónához tartozik, a tájegység többi része a *paszuly*-zónához (ez is jellegzetesen olyan szóföldrajzi jelenség, amely alkalmas annak megítélésére, hogy mennyiben tartozik Kalotaszeg néprajzilag, nyelvileg a Mezőséghez). A terület középpontjában fekvő (mintegy az izoglosszán elhelyezkedő) Kiskapuson az alakkeveredéssel létrejött *puszujka* használatos.

Két újvilági társához, a kukoricához és a burgonyához hasonlóan a *paszuly* már a múlt század végén fontos szerepet játszik a táplálkozásban. Felhasználják népi gyógyászati szerként, sőt ha nem öröklő is a lóbabhoz fűződő mágikus hiedelmeket, a népmesébe is bekerül. Az egyik ketesdi népmesében éppen az ősi hitvilág jellegzetes motívumát, az égis erő fát helyettesíti „égis erő paszul“-ként (vö. Kovács 1943, II, 74).

Aligha van nálunk még egy gazdasági növény, amelynek olyan változatos, formagazdag alakköre volna köztermesztésben, mint a *paszuly*nak. A házasítás folyamán még az őshazában kialakultak a kis és nagy magvú változatok, majd megjelentek ennek az eredetileg magasra felfutó, lágyszárú kúszónövénynek a törpe (gyalog, bokros) változatai

is. Európában a nemesítőket a hüvely alakja, nagysága, színe és a hüvely falának szerkezete is érdekelte, mivel a zöldpaszuly kedvelt és fontos táplálék lett. Érdekes preferenciák, táplálkozási szokások is kialakultak ezzel kapcsolatban: Nyugat-Európában például inkább a hengeres, zöld hüvelyű fajtákat, a mi vidékeinken egészen a legutóbbi időkig a lapos és sárga hüvelyű fajtákat kedvelték, nyilván azzal a megszorítással, hogy ne legyen szálkás, azaz a hüvely fala ne tartalmazzon emészthetetlen cellulózlemezeket, kötegeket.

Nagyon változatos a paszulymagvak alakja és színe, a leggyakoribb magformákat és mintázatokat a melléklet fényképén mutatjuk be. Ha választ keresünk arra, hogyan alakulhatott ki a paszulymagvak héjának szín- és formagazdagsága, mindenekelőtt azzal kell tisztában lennünk, hogy a paszuly önmegtermékenyülő növény. Ez azt jelenti, hogy mindig ugyanannak a virágnak a pollenje kerül a bibére, nincs (illetőleg csak véletlenül lehet) kereszteződés. Ennek az a következménye, hogy a paszuly „tisza vonalakat” alkotva szaporodik, és ezek a tiszta vonalak megőrzik sajátos tulajdonságaikat. A házasítás és nemesítés folyamán az eltérő termelési tulajdonságú, eltérő értékű vonalakat (helyi vagy nemesített fajtákat) éppen a mag alakotani jellegzetességeinek alapján tartották számon. Ez az évezredek során az árnyalati eltérések megfigyelése, megkülönböztetése, fenntartása és kiválogatása révén a mai valóban csodálatraméltó formagazdagsághoz vezetett. A változatosság alapjában bonyolult genetikai szabályozottságok (együthható gének sorozatai) állnak (I. Szabó 1985, Szabó—Dankanits 1978).

A hazai parasztkertekben termő paszulyok változatossága régóta foglalkoztatta a mezőgazdászokat és a botanikusokat, ennek ellenére csak a hivatalosan termesztésre ajánlott fajták helyzetét ismerjük úgy-ahogy. Felméretlen még az ország különböző vidékein parasztkerti termesztésben lévő fajták változatossága. Az adatgyűjtés szükségességét Topa és Nyárády már 1957-ben hangsúlyozta a Románia flórájáról írott monográfia 5. kötetében. A paszulytermesztés kérdése ismételt felmerült különböző mezőgazdasági tanácskozásokon. Az érdeklődés egyébként nemcsak nálunk növekvő, hanem Európa-szerte mindenütt, és különösen ott, ahol a lakosság fehérjeellátásában a növényi eredetű fehérjéknek van fontos szerepük. Megjegyzendő, hogy az amerikai fejlett indián kultúrák kialakulása nem utolsósorban azért volt lehetséges, mert éppen a legértékesebb, egymást jól kiegészítő élelmiszernövényeknek, a kukoricának és a paszulynek, valamint a töknek és burgonyának az együttes termesztésével fehérjében, szénhidrátokban, olajban és vitaminokban gazdag, bő termést tudtak betakarítani. Aki nyitott szemmel jár ma a falusi háztáji kertekben, gyakran megfigyelheti nálunk is ezt a hatékony és kiegyensúlyozott növényegyüttest.

A paszulyfajták hazai elterjedésére vonatkozó ismeretek elmélyítése végett gyűjtésünk során külön is kitértünk a paszulyok biológiai változatosságára és elnevezéseire. A helyi fajták adatait agrobotanikai szempontból, a neveket nyelvészetileg is feldolgoztuk (Péntek 1978), a fajták megoszlását különböző csoportok szerint táblázatban szemléltettük. A táblázatból látható, hogy a feldolgozott próbák közel 70 százaléka a futó- vagy karóspaszulyok csoportjába tartozik, és mindössze a típusok 30 százaléka gyalogpaszuly. Ez a karós típusok táplálkozásbeli fontosságát

hangsúlyozza, és arra hívja fel a figyelmet, hogy ezek nemesítése is fontos lenne. 17 karós- és 13 gyalogpaszuly mindössze egy esetben került elő, 38 karós, valamint 13 gyalog típus gyakorisága pedig 0,1% alatt volt, ezeket a ritka típusokat az esetek többségében az eltűnés veszélye fenyegeti.

Területi megoszlás szempontjából leggyakoribb az általában *lapos fehérnek* nevezett karós típus (ezt leginkább kukorica közt termesztik!), és a *gyalog gránát* kerti paszuly. Ezek majdnem minden pontról előkerültek. Érdekes volt a típusok gyakoriságának megoszlása is: egyes falvakban sok érdekes típust gyűjthettünk (A, Mv, St), másutt viszont kevesebb és közönségesebb típusokat (B, P). Ismét másutt, elsősorban a hegyi falvakban a paszuly hiányzik a kerti vetemények közül, nem viseli el a zord alhavasi klímát, különösen a kora nyári fagyokat.

A hivatalosan tűzbabnak nevezett fajt (*Ph. coccineus* — *bivalypaszuly*) dísnövényként és fogyasztásra egyaránt termesztik, ezért elsősorban a virág és a mag színét tartják számon. A rá vonatkozó népi név rendszerint összetett szó: *bivalypaszuly*, *bivalyfuszujka*. Az előtag a magvagnak a szokottnál nagyobb méretére utal.

A közönséges paszulyinak a népi növényismeret is két fajtacsoportját különíti el: a karóst és a *gyalogot*. Az egyes fajtákat rendszerint jelzős nevek jelölik. Ezek a jelzők többféle információt tartalmazhatnak. Legáltalánosabbak azok, amelyek a növény termetére, formájára vonatkoznak (ezek talán nem is annyira fajtanevek, mint inkább fajtacsoport jelölői). Ilyenek a már említett karós és gyalog jelzők, utalhat aztán a jelzői előtag a termesztéssel kapcsolatos körülményre, mivel a termesztő számára mindig fontos ezeknek az ismerete. Így a termesztés helyére: *kerti, mezei*; az érés idejére: *korai, késői, hamartermő, tavaszi* stb.

A fajta azonosítása mégis leginkább bizonyos külső jegyek alapján történik, mivel a válogató előnyben részesíti azt, amit jól meg tud különböztetni. Az elnevezés ezért gyakran a mag színére utal mint genetikai jelölőre: *fehér, kék, fekete, tarka* stb., aztán a mag méretére: *kis, nagy* stb.; a mag formájára: *lapos*. Lényegesek a hüvely külső jegyei is, a hüvely színe: *sárgacsövű, aranycsövű, zöldcsövű*, a hüvely formája: *lapos, hosszú* stb., a hüvely rostos volta: *inas*.

Az elnevezések másik csoportjában a jelzői előtag az azonosítást nem teszi lehetővé, a néprajz és az agrobotanika számára mégis lényeges információt közölhet. Például azt, hogy honnan való az a fajta: *fehérvári, fumei, geszterágyi, szováti, hunyadi, körösfői, krasznai, mérai, váradi* stb.

A metaforikus, képszerű elnevezésekben az emóciónak, az érzelmi mozzanatnak van döntő szerepe. Legfeltűnőbb bennük a képzelet, az asszociáció merészsége, a gúny, az ironia, sőt az önironia is, amikor szinte külön „paszulyvilág” jön létre az emberről, az emberi testrészekről, öltözetről stb. elnevezett babokból. Ebben az emberiesített babvilágban van *ténsasszony, kisasszony, katona*, van *köldökös*; van, amelyik *pofonvágott*; népviseletbe is felöltöztetik, így lesz *muszujos, piros kötős*, de ruháját végül is elnyüvi, *rongyos* lesz, vagy (a hibridjellegeket mutató fajta) éppenséggel *csalfa, kurva*. A képszerű elnevezések sajátos csoportját alkotják a személynévi (leggyakrabban keresztnévi) eredetűek. Az is a pozitív érzelmi viszonyulás, sőt a gyöngédség jele, hogy többnyire női

névvel jelölik az egyes babfajtákat: *Bözsi, Erzsike, Ilona, Juliska, Kati* stb.; de vannak férfinevűek is: *Béla, János, Marciféle* stb. Ezek a legtöbb esetben azoknak a nevéet hordozzák, akik először termesztették, először tették ismertté azt a babfajtát egy szűkebb közösségben. Végző fokon ez magyarázza a női nevek gyakoriságát is, hiszen elsősorban a nők gondozzák a veteményeskertet.

A BURGONYA

„Földünk ama nyolc gazdasági növénye közül, melyek a világ fő mezőgazdasági terményeit szolgáltatják, hét faj a gabonafélék közé tartozik. A nyolcadik viszont, mely az előbbieknél is nagyobb termést hoz, noha kisebb összterületen termesztik, egy gumós növény, a burgonya.“ Ezzel indítja nemrég megjelent összefoglaló tanulmányát N.W. Simmonds (1976) skóciai növénynevesítő.

A hazai termesztés jelentős hányada Erdélyből kerül piacra, ezen belül a Barcaságban, a Csíki- és a Háromszéki-medencében van a burgonya hazája. Ez nem véletlen, hiszen ez a növény a perui és a bolíviai Andok csapadékos hegyvidékéről került Európába. Ott az Andokban viszont ismeretlen indián törzsek ősi növénytermesztő munkája, éles megfigyelőképessége és gondossága nyomán alakult át egy mérgező gumót fejlesztő vad növényfaj értékes termesztett tápláléknövényé.

A *burgonya, krumpli, pityóka* egyértelmű nevek az erdélyi ember számára, de nem ugyanahhoz a nyelvi réteghez tartoznak. Mi lappanghat mögöttük? Vajon a nevek kialakulása összefüggésbe hozható-e a növény hazai elterjedésének történetével?

A burgonya legősibb nevei az Andokban élő bennszülött indián törzsek nyelvén keletkeztek. Ezek közül Mándy és Csák monográfiája (1965) csak egyet említ, a *papas*-t. Ebben a szóban mi, gyermeknyelvi emlékeinkkel, az étel hangulatát érezzük, azt viszont nem tudhatjuk biztosan, hogy ugyanilyen hangulatú volt-e a szó az indiánok számára is.

Európában a burgonya valószínűleg több, de legalább két úton kezdett terjedni a XVI. század folyamán. Főbb európai neveit etimológiai összetartozásuk alapján néhány csoportba sorolhatjuk. Az egyik csoportba az angol *potato*, a francia *patate*, az olasz *patate* és a spanyol *patata* tartozik. Ezek valószínűleg abból a félreértésből származnak, hogy egy másik gumós növény, a *batáta* nevéet használták a burgonya jelölésére. Ez a névcseré azért mehetett végbe, mert a batátát a mérsékelt égövön nem lehet termesztetni.

Egy másik csoportba tartoznak azok a metaforikus nevek, amelyek a gumó alakjára, nagyságára és helyzetére vonatkoznak, ezek szinte valamennyi európai nyelvben megvannak tükörfordításként: magyarul földi *alma, földi körte*, románul *mere de pămînt, pere de pămînt*, franciául *pomme de terre*, olaszul *pomi de terra*, németül *Erdapfel*, de ugyancsak a földben képződött gumóra utal a cseh *zemák* és a lengyel *zemiak* elnevezés is. Egy harmadik csoporthoz tartozik az olasz *tartuflo*, a francia *tartoufle*, a német *Kartoffel*, a lengyel *kartofla* és még sok más hasonló név.

A magyar nyelvű szakirodalomban hivatalos névként uralkodó és az irodalmi nyelvben is általános a *burgonya*. Ez összefügghet a *Burgundia* (francia *Bourgogne* — olv. *burgony*) vagy az olasz *Borgogna* földrajzi nevekkal. Figyelemreméltó azonban, hogy ezek köznevesült, 'krumpli' jelentésű formáját az európai nyelvekből nem ismerjük. De olasz kapcsolatra utal az is, hogy a *burgonya* név először a Baranya megyei nyelvjárásban jelent meg, és bizonyára a nyelvújítás tette szak- és irodalmi nyelvivé.

A magyar nevek egy másik csoportját a köznyelvnek tekinthető *krumpli* és nyelvjárási alakváltozatai (*kolompér, krumpri, kumpri* stb.) alkotják. Ezek a szavak — ellentétben a szakirodalomban is itt-ott felbukkanó, erőltetett magyarázattal, amely a név eredetét a lecsüngő gumók kalimpáló mozgására, kolompolására próbálja visszavezetni — a német, elsősorban bajor-osztrák *Grundbirne*-vel (= földi körte) hozhatók kapcsolatba. Ennek első előfordulását 1768-ból jelzi a TESz. Az elsőként 1778-ból adatolt és főként az erdélyi nyelvjárásban elterjedt *pityóka* szó bizonytalan, valószínűleg hangfestő eredetű.

A népi nevekkal ellentétben a burgonya tudományos neve, a *Solanum tuberosum* szerencsére egyértelmű, a társnevek jóformán teljesen kikoptak a szakirodalomból. Ezek közül az egykor érvényes *Lycopersicon tuberosum* Mill. a burgonya és a paradicsom közeli rokonságára utal.

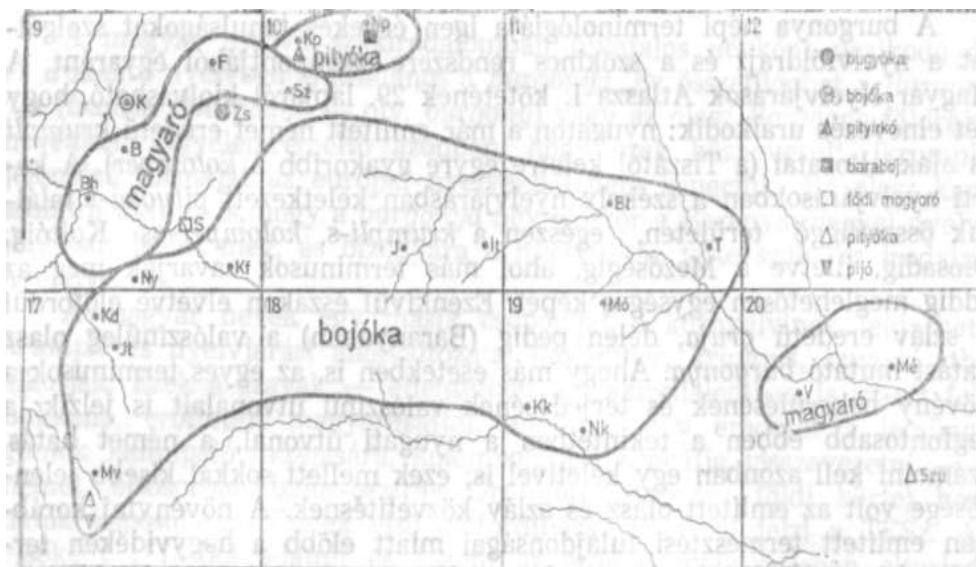
A Kárpát-medencébe először 1654 táján kerülhetett be a burgonya, és valószínűleg a német egyetemekről hazatérő magyar diákok hozták magukkal. A források említik, hogy ebben az időben börtönbe vetettek Németországból hazatérő protestáns teológusokat, és az ellenük felhozott vádpontok között az is szerepelt, hogy tarsolyukban burgonyát találtak.

A termesztés azonban csak jóval később és nagy nehézségek árán indult meg. A szakirodalom 1769-et tekint az erdélyi burgonyatermesztés kezdetének (Gaál 1978. 333). Ebben az évben végezte el Zilahy József és báró Bánffy Farkas azt a próbát, amelynek az volt a célja, hogy megállapítsa: lehet-e burgonyából valami tápláló eledelt előállítani. „A kísérlet be is vált, mert felerész búzalisztból is ugyanannyi burgonyából, vagy kétrész búzalisztból s egyrészt burgonyából sikerült is valami kenyérhez hasonló süteményt előállítaniuk. A tagoknak be is mutatta, de azok azt vizenyősnek találták, amit a túlságos víznek tulajdonítottak, mely elkészítésénél használtatott. Ellenben az elnök által bemutatott, szintén burgonyából készült pálinkát ihatónak ítélték“. (Magyar Gazdaságtörténeti Szemle 1898. 299). Kazinczy Ferenc 1816. évi erdélyi útján a gyűjtési területünkhöz tartozó Bogártelkén juhtejet és „pityirkót“ vacsorázik, nem kapván más eledelt a faluban (vö. Kósa 1980. 55). Érdekes, hogy a burgonya *pityirkó* nevét mi Kispetriben jegyeztük le, Bogártelkén ma bojóka a neve.

A múlt században egyébként az 1815. évi nagy éhínség után terjedt rohamosan el Erdélyben; tudjuk, hogy elterjesztése érdekében sokat tett az Erdélyi Gubernium is. A termesztési fogások elsajátításával párhuzamosan fokozatosan emelkedett a termésátlag. 1914-ben már érezhető volt a Barcaság vezető szerepe. Az egész Kárpát-medencében ezen a területen voltak a legnagyobb termésátlagok: 85 mázsát is betakarítottak kataszteri holdanként.

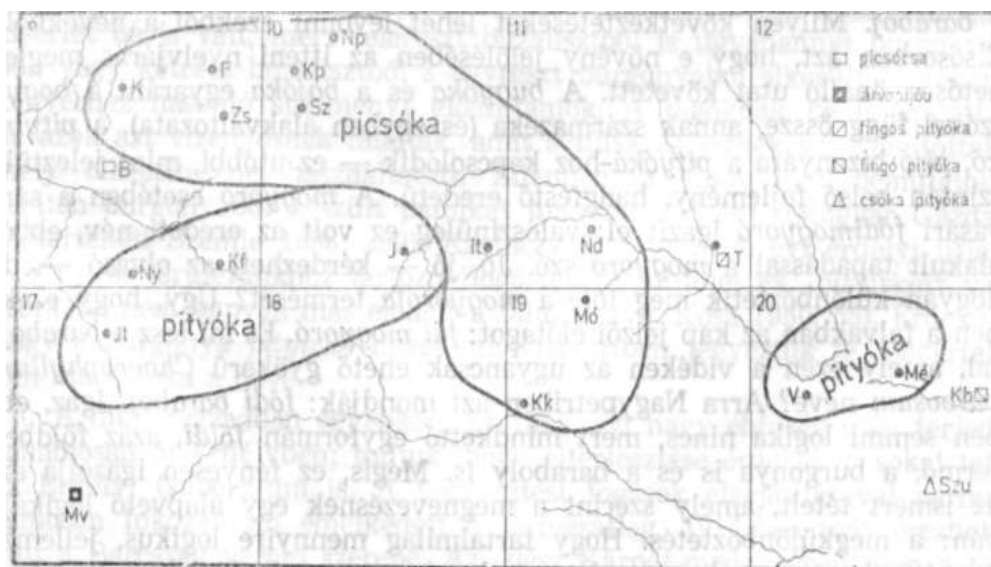
A burgonya népi terminológiája igen érdekes tanulságokat szolgáltat a nyelvföldrajz és a szókincs rendszere szempontjából egyaránt. A Magyar Nyelvjárások Atlasza I. kötetének 29. lapjáról kiolvasható, hogy két elnevezés uralkodik: nyugaton a már említett német eredetű *krumpli* és alakváltozatai (a Tiszától keletre egyre gyakoribb a *kolompér*). A keleti nyelvjárásokban a székely nyelvjárásban keletkezett *pityókát* találjuk összefüggő területen, egészen a *krumplis, kolompér-os* Koltóig, Diósadig, illetve a Mezőségig, ahol más terminusok zavarják meg az addig meglehetősen egységes képet. Ezenkívül északon elvétve előfordul a szláv eredetű *gruja*, délen pedig (Baranyában) a valószínűleg olasz hatást mutató *burgonya*. Ahogy más esetekben is, az egyes terminusok a növény bekerülésének és terjedésének valószínű útvonalaikat is jelzik: a legfontosabb ebben a tekintetben a nyugati útvonala, a német hatás, számolni kell azonban egy keletivel is; ezek mellett sokkal kisebb jelentősége volt az említett olasz és szláv közvetítésnek. A növényfaj korábban említett termesztési tulajdonságai miatt előbb a hegyvidéken terjedt el, az alföldi részeken csak a múlt század végén (napjainkban is vannak hegyvidéki falvak, ahol egyebet szinte nem is termesztnek, mint zabot, rozst, burgonyát; gyűjtőterületünkön ilyen Kis- és Nagy-dongó).

Az Erdélyre érvényes nyelvföldrajzi képet Murádin László vázolta föl (Murádin 1975). Ebből kitűnik, hogy az említett egységes nyugati és keleti zónákat, a *krumpli* és a *pityóka* birodalmát a Mezőség és Kalotaszeg bontja meg a maga helyi terminusaival. Saját részletes gyűjtésünk adatai alapján a kalotaszegi szóföldrajzi helyzetet mutatjuk be részletesebben. Mit találunk ezen a viszonylag kis területen? Összesen nyolc önálló terminust, a 27. ábrán látható földrajzi eloszlásban. A terület közepén a legelterjedtebb a *bojóka*. Bánffyahunyadon és néhány vele szomszédos faluban, valamint Vistán és Mérában a *magyaró, mogyoró* használatos, Sárvasáron a *fődimogyoró*. A keleti (Ml, Tl, Szu) meg az északi peremen a *pityókát* találjuk. Feltűnik még rajtuk kívül Zsobokon a *bugyóka*, Kispetriben a *pityirkó*, Magyarvalkón a *pijó*, Nagypetriben a *baraboj*. Milyen következtetéseket lehet levonni ezekből a nevek közül? Elsősorban azt, hogy e növény jelölésében az itteni nyelvjárás meglehetősen önálló utat követett. A *bugyóka* és a *bojóka* egyaránt a *bogyó* szóval függ össze, annak származéka (és egyben alakváltozata), a *pityirkó*, *pijó* bizonyára a *pityóká*-hoz kapcsolódik — ez utóbbi, mint jeleztük, szintén belső fejlemény, hangfestő eredetű. A *mogyoró* esetében a sárvasári *fődimogyoró* igazít el: valószínűleg ez volt az eredeti név, ebből alakult tapadással a *mogyoró* szó. Jó, jó — kérdezheti az olvasó —, de hogyan különböztetik meg tőle a *mogyorója* termését? Úgy, hogy ezekben a falvakban az kap jelzői előtagot: *fái mogyoró*. És mi lesz a *baraboj*-jal, amely ezen a vidéken az ugyancsak ehető gyökerű *Chaerophyllum bulbosum* neve? Arra Nagypetriben azt mondják: *fődi baraboj*. Igaz, ebben semmi logika nincs, mert mindkettő egyformán *földi*, azaz földben termő, a burgonya is és a baraboly is. Mégis, ez fényesen igazolja azt az ismert tételt, amely szerint a megnevezésnek egy alapvető logikája van: a megkülönböztetés. Hogy tartalmilag mennyire logikus, jellemző egy terminus, az sokszor még a tudományos terminológiában sem fontos — miért volna az éppen a népnelvben?



27. ábra. A burgonya (*Solanum tuberosum*) magyar elnevezései Kalotaszegen

A *pityóká*-val sem éppen egyszerű a helyzet. Azért nem, mert néhány kalotaszegi faluban nem a burgonyának, hanem egy másik, tápláléknövényként „sikertelennek“ bizonyult dél-amerikai gumós növénynek, a csicsókának (*Helianthus tuberosus*) a jelölője (28. ábra). A népi elnevezések rendszerűségét igazolja viszont az, hogy egyetlen ponton sem találtunk példát rá, hogy ennek a két növénynek azonos volna az elnevezése, azaz több értelmű volna a terminus. Mint ahogy a burgonya említett elnevezései sem igazi szinonimák, mivel különböző falvakban fordulnak elő (tulajdonképpen földrajzi heteronimák), így a *pityóká* többértelműsége sem mutatható ki ugyanannak a falunak a nyelvéből, ezért ez inkább földrajzi heteroszemiának minősíthető. Azon a néhány ponton, ahol a burgonyának is *pityóká* a neve, ott a *Helianthus tubero-*



28. ábra. A csicsóka (*Helianthus tuberosus*) magyar elnevezései Kalotaszegen

sust, azaz a csicsókát jelölő *pityóka* megkülönböztető jelzői előtagot kap: *füngő-* vagy *füngős pityóka* (Kb, T, Tl), *édes pityóka* (B), *árpapityóka* (Mk), *árvapíj* (Mv). Az *árva-* előtag ebben az esetben a növény kevésbé értékes voltára utal, az *árpa-* talán ebből alakulhatott népetimológiával. (A *csicsóka* többi kalotaszegi nevével most nem foglalkozunk, Murádin említett tanulmányában részletesen elemzi őket.)

Anélkül, hogy részletes elemzésükbe bocsátkoznánk, megemlítjük, hogy a vidék román nyelvjárásában is feltűnően változatos a burgonya neve (mint ahogy az egész román nyelvterületen az). A legelterjedtebb a *pére de pămînt* és még inkább az ebből tapadással alakult *pére*. A terület nyugati részén feltűnő *picióci* és a nádasi *crumple* magyar eredetű, az egeresi *ciulíne* korábban más növények neveként már ismert volt (Borza 1968 szerint legalább egy tucat növény neveként bukkan föl különböző pontokon). A dongói és a kelececi *goațe* valószínűleg metaforikus eredetű, a román akadémiai nagyszótár szerint a Nyugati Érc-hegységben ez a szó 'manó, mumus' jelentésű.

A fajtanevek tanúsága szerint a Kalotaszegen legelterjedtebb, legkedveltebb fajta az *Ella* és *Gülbaba* (*Baba* néven is), aztán a *hópehej* (*hópej*), a *sárga bojóka* (külön így is: *dongai sárga*), a *kifli*, a *nyári rózsza* és a *rózsza*, felbukkan még ezenkívül a *csegezi*, a *cserepeshaju bojóka*, a *fontos pityóka*, a *kik bojóka*, a *Titóé fêle* (korán termő, Jugoszláviából való), a *vásárhelyi piros*, a *Nániék fêle*, a *veres bojóka*, a *takaromány-bojóka*. Ismertebb román fajtanevek: *cîrlibe* (ez a *Gülbaba* átvétele), *bor-séne* (az Ellával azonos), *pére albe*, *pére de vară*.

A népi táplálkozásban napjainkban is a burgonya az egyik legfontosabb növény. Igaz, az ismert szólás szerint, „se jó, se rossz, mint a (sült) krumpli“ vagy „mint a krumplileves“, a finnyáskodót, válogatóst pedig azzal intették, hogy „megennéd te még a krumplihaját is“. Kalotaszegen is szinte mindennapi étel a *bojókatokány*, a *bojókale*. A *sült* és a *főtt bojóka* is kedvelt étel volt. Ősszel a mezei munkát végzők és a pásztorok parázsban sütötték a krumplit. Nagy jelentősége van a takarományozásban, disznóhizlalásban is.

Viszonylag fiatal növény ahhoz, hogy külön hiedelemvilág alakulhatott volna ki körülötte. A folklórba is inkább az említettekhez hasonló szólások, közmondások, találós kérdések révén jutott be. Az álomszuszék emberre azt szokás mondani, hogy „Kialusza a krumplit a földből“, az alaptalanul hengegőre meg azt, hogy „Úgy kihúzza magát, mint egy szem krumpli két zsákban“. Talán a hajdani új növény furcsasága, elsősorban az, hogy a földben szaporodik, magyarázza a vele kapcsolatos találós kérdéseket. A népi gyógyászat is hasznosítja. Azon kívül, hogy dietetikus ételként ismerik, felhasználják lázcsillapítóként, a levét gyomor-bántalmak, fekély ellen isszák.

TÖKFÉLÉK

Az a növénycsoport, amelyet a továbbiakban terminológiai és néprajzi szempontból elemzünk, elsősorban a népi ismeretben alkot szűkebb egységet, botanikai értelemben nem teljes rendszertani egység. A *tök* terminussal Kalotaszegen mindenekelőtt a *Cucurbita* fajokat jelölik,

aztán a *Lagenaria sicerariát* (lopótök, szívótök) és a *Bryonia albat* (főditök, hivatalos nevén: büdös gönye, románul: *cucurbătea*). Az utóbbit kivéve mind termesztett növények. A *Cucurbiták* az Újvilágból kerültek Európába, így viszonylag későn illeszkedtek be az európai növénytermesztés hagyományos rendszerébe, fokozatosan hódítottak teret a népi táplálkozásban. A *Lagenaria* domesztikációja eléggé talányos: azok közé az egészen ritka kivételek közé tartozik, amelyek vagy az óvilági és újvilági kultúrák hajdani kapcsolatát igazolják, vagy a közöttük lévő párhuzamosságot, termesztése ugyanis kimutatható a korai perui kultúrákban, Afrikában és Indiában. A belőle készült vastaghéjú tökedények Európában is már a neolitikumban használatosak voltak (vö. Dr. Kós 1979. 40.).

Az Amerikából átkerült termesztett növények, így a *Cucurbiták* is átalakították a korábbi népi és hivatalos terminológiát, nem csoda hát, hogy csak találgatásokra vagyunk utalva, mit is jelölhetett az 1405 körüli időkből való Schlägli-szó jegyzék „cucurbita: tők” adata, mint ahogy az sem világos, mit jelölhetett eredetileg a valószínűleg szláv nyelvekből átvett magyar szó. Annyi bizonyos, hogy sem a latin *Cucurbita*, sem a szláv *tikva*, sem a magyar *tök* nem jelölhette a mai értelemben vett *Cucurbitákat*, valószínűleg inkább a *Lagenariát*, a *Citrullust* (görög-dinnyét), esetleg más, vadon termő növényeket.

A XVI—XVII. századtól fokozatosan végbement az újonnan megismert tökfélék nyelvi és tárgyi integrációja az európai és a magyar népi kultúrába is, az idők folyamán aztán jelentős helyet vívott ki magának elsősorban a táplálkozásban, a *Lagenaria* szárított termése továbbra is megmaradt főként mint edény (kobaktök) és mint borszívó eszköz, és szinte mindegyik tökfélét alkalmazta a népi gyógyászat is. Lássuk részletesebben előbb a terminológiát.

A növénycsoport összefoglaló neve, a *tök* szűkebben csak a *Cucurbiták* jelölője. Mint említettük, valószínűleg déli szláv eredetű (vö. TESz.), de eredetileg éppen a *Cucurbitákra* nem vonatkozhatott. A *Cucurbita* fajokat, alfajokat mind a magyar köznyelv, mind a kalotaszegi népi nyelv jelzős szerkezetekkel különíti el, jelző nélkül inkább csak a *C. pepóra*, azaz a disznótökre vonatkoztatják. A *C. pepo* népi nevei még: *takarmánytök*, *disznótök* (a *takarmány-* előtag a felhasználásra utal, a *disznó-* előtag részben a növény kevésbé értékes voltát jelzi, részben azt, hogy mint takarmánynövényt elsősorban a disznókkal etetik). A román népi terminológiában szemben áll egymással az archaikusabb, népi *hírbán* az újabb, irodalmi *bostánnal*.

A *C. maxima* a sütőtök (a Felszegen nevezik így, az Alszegen a román eredetű *döblec* használatos). A román népi nyelvben: *dubliț* és *ludău*. A convar. *turbaniformis* neve Szucságon *törökkonty*. Két főzeléknövény tartozik még ide: a területen ritka *C. ficifolia*, a laskatök, Kiskapuson *dobruzsikai tők*, és az ennél elterjedtebb, ismertebb *C. pepo* convar. *oblonga*, a főzőtök, a román *dovlecei*. Ezek csak a legutóbbi időben váltak ismertté, így a zöldségtermesztésnek és a táplálkozásnak is egészen új elemei.

A *Lagenaria siceraria* a *lopó*, *lopótök*, *szívó*, *szívótök*: mindkét névben a felhasználásra utal az előtag: az ebből készült ismert eszközzel

szívták (lopták) ki a hordóból a bort, ritkábban az ecetet (ennek az eszköznek külön neve is van Kalotaszegen: *lihó*, *liju*). A románban a magyar eredetű *lupău* név használatos.

Néprajzi és terminológiai szempontból is elkülönülnek a dísztökök, amelyek a *C. pepo* alfajai. A convar. *microcarpina* neve: *dísztök*, a provar. *pomiformis alba alakú dísztök* vagy *sártök*, a provar. *pyriformis a körte alakú dísztök*, a provar. *verrucosa: höpörccsös sártök, gyöngyös dísztök, makk alakú dísztök* (román *hărbănaș cu crește*). A jellemző név itt az, amelynek jelzője valamihez hasonlítja a dísztököt.

A *Bryonia alba* neve *főditök* (csak Bánffyhunyadon és Vistán ismert), Szászfenesen Györffy István egy 1935-ös adata szerint: *gyűrűvirág*.

A *tök* terminus tehát jelentésváltozáson ment át a *Cucurbita* fajok terjedésével. Megmaradt továbbra is egy nagyobb növénycsoport jelölőjeként, de szűkebben a *Cucurbiták* génuszneve, illetve csak a *C. pepót* jelöli. A növénycsoporton belül jelzős fajnevek alakultak ki, egészen kivételesen kölcsön szó került be a nyelvjárásokba (*döblec*), ez azonban nem szorította ki a magyar megfelelőt, hanem vele párhuzamosan használatos. A jelzős fajnevek jelzői az alapszó tapadásával gyakran főnevesülnek (*lopó*, *szívó*). A terminológiai változatosság inkább csak a jelzős fajnevekben feltűnő, egyébként a mozgás, a heteronímia leülepedett. Bizonytalan még az újabban terjedő dísztökök és főzeléktökök elnevezése.

A magyar—román nyelvi kölcsönhatás eredményeként a román népnyelvben előfordul a magyar eredetű *lupău* (<*lopó*) a *Lagenaria* nevéként (ezt erősíthette a *ludău*, a *C. maxima* nevének alaki hasonlósága), a magyarban pedig román eredetű a *döblec*, a *C. maxima* neve.

Ez a növénycsoport fontos és változatos funkciókat tölt be a népi kultúrában. Szerepe van a népi táplálkozásban, használják állatok takarmányozására, használati tárgyakat, gyermekjátékokat készítenek belőle, embert, állatot gyógyítanak vele, dísznövényként esztétikai igényeket elégít ki, a róla mintázott írásos motívum része a díszítőművészet formakincsének.

A népi táplálkozásban a *C. maximának*, volt hagyományosan nagyobb szerepe: a múlt század végén Jankó János is említi, hogy főve is fogyasztják. Magyarvalkón most is főzik: előbb megtakarítják, aztán megvágják apróra, megfőzik, leszűrik, borsozzák, sózzák. Úgy fogyasztják, mint a krumplipürét. Leginkább mégis, mint a neve is mutatja, megsütve fogyasztják késő ősszel, miután a dér megcsípte. Bábonyban 20—25 darabot termesztettek házanként. A tökmagot nyersen és préselve fogyasztották. Régen olajat préseltek belőle (ennek román népi neve: *jufă*), azzal keverték a puliszkát.

A főzeléknövények közül a *C. ficifolia* egészen ritka, a *C. pepo* convar. *oblonga* valamivel ismertebb, városi hatásra terjed.

Állatok, főként disznók eledeleként elsősorban a *C. pepo*, a disznótök vagy takarmánytök használatos. Ebből természetesen a legtöbbet. Nyersen etetik, vagy ritkábban burgonyával együtt főzik.

A *Lagenaria* terméséből edényt, illetve borszívó eszközt készítettek. Kiszáritották, füstölték, hogy a szű ne bántsa, majd dróttal, vesszővel kiszedték a belét és a magvait. A convar. *gourda*, a palack formájú, be-

fűzött lopótök edénynek alkalmas. Víz, pálinka, liszt, tojás tartására használták. Kun-besenyő eredetű terminussal az alföldi és dunántúli pásztorok ezt nevezik *kabak*-nak, *kobak*-nak. Karcolással, véséssel, spanyolozással díszítették. XVI—XVIII. századi festményeken gyakran látnunk vándorokat, pásztorokat, akik az ivóedényként használt kobaktökök övükön, vállukon botra akasztva hordják. A pásztorok szerint frissen áll benne a víz. A csíkászok *csíktök*-nek nevezett edényt készítenek belőle, amelyet fűzvezzőből csavart *kasornyába* tesznek, hogy kézben jól lehessen vinni. A mi gyűjtési területünkön külön nevét nem jegyeztük föl (ezt is *lopótök*-nek nevezik), nem díszítik, de magát az edényt használták folyadékok (főként olaj) tárolására.

A bunkószerű termést adó *convar. turbinatát* használták borszívó eszköz készítésére. Bogártelkén az I. világháborúig, Mákón a 30-as évekig, Bánffyhunyadon 1960 körül, Váralmásan, Zsobokon 1970-ig termesztették, Bábonyban és Ketesden a gyűjtés időpontjában is megvolt. Viszszaszorulása részint a szőlőtermesztés általános kalotaszegi eróziójával függ össze, részint pedig a bor színét is megmutató üvegszívó terjedésével.

A gyermekjátékok közül a *töklámpás* főként a *C. pepo* terméséből készült. A *tökfingó* vagy a néprajzi irodalomban ismertebb nevén: *tök-duda*, *töklevélszár oboa (síp)* szintén a *Cucurbiták* leveléből készült (a tökfingót 1946-ban jelezte Kiskapusról Faragó József). Ezek a gyermekjátékok is háttérbe szorultak az utóbbi időben.

A népi gyógyászatban a tökmagolajjal égett sebeket gyógyítottak, jónak tartották gyomorfájásra, gyomorgörcsre is, valamint magas vérnyomás ellen. Belsőfertőzés ellen a tökmagon lévő vékony *haját* főzték meg. A *főditök* gyökértörzsét kivájják, megtöltik zsírral, erjedni hagyják, azal kenegetik a szemölcsöt, pattanást (Bh). A szarvasmarháknak hashajtóként használták a tökmagolajat.

A népi kultúra esztétikai szférájában a díztököknek van szerepük, bár ez a szerep eléggé korlátozott. Viszonylag ritkák, egy-egy dísznövénykedvelő háznál bukkannak föl, és rendszerint könnyen kideríthető, hogy az utóbbi években hozták Szatmár vagy Várad vidékéről.

Összefoglalásként elsősorban azt emeljük ki, hogy bár ez a növénycsoport a népi kultúra szinte minden területén jelen van, ez a jelenlét a fejlődés, a mozgás egészen eltérő fokait képviseli: ebben a mozgásban az erózió, a visszafejlődés és az evolúció egyaránt jelen van. Mint feltűnő eróziós folyamat a *Lagenaria* termesztésének és felhasználásának háttérbe szorulása emelhető ki, az előbb jelzett okok következtében. Csökken a *C. maximának* a népi táplálkozásban játszott szerepe. Ma már viszonylag ritka a tökből készült gyermekjáték is. A legarchaikusabb réteget éppen a tökedények, borlopók képviselik, érthető, hogy a folyadékártalásra használatos ipari termékek ezeket szinte teljesen kiszorították. Gyakorlatilag eltűnt a tökmagolaj, ez pedig azt jelenti, hogy csökkent a töknek a népi gyógyászatban játszott szerepe. A mai élő kultúrában a tök mint takarmánynövény van jelen, nem tűnt el teljesen a népi táplálkozásból sem. Újnak tekinthetők, legalábbis Kalotaszegen, a dísznövényként terjedő *Cucurbita* alfajok. Így képviseli egy viszonylag szerény növénycsoport a kultúra elhaló, élő és új elemeit, az

archaikusat, a hagyományosat és a modernet, a visszafejlődést és a fejlődést. Eredetüket tekintve őrzik a közép-amerikai földműves kultúrák emlékét, ázsiai, afrikai, közép-amerikai növénytermesztők tapasztalatait, az európai földművelés adaptációs tevékenységét.

KERTI VIRÁGOK, DÍSNÖVÉNYEK

A növényismeret lényegében két összetevőből áll. Az egyik a növényvilág változatosságában való eligazodást segíti, a másik a gazdasági haszonra tekint. Teljes fajismeretre a tudományos rendszertan, tökéletes hasznosításra a növénytermesztés törekszik. A két törekvés közös gyökere, a népi növényismeret elsősorban jól felismerhető és hasznos vagy káros növényeket különböztet meg. A hasznosság fogalma azonban meglehetősen tág, illetőleg változó. Elsőrendű a gyakorlati, mindennapi életben való felhasználhatóság (táplálkozásra, festésre, gyógyításra stb.). De a közösség szempontjából hasznosnak minősülhet az esztétikai hatás is: az ember szépnek tart egy növényt, és igyekszik széppé tenni vele környezetét. A növények ezzel mintegy részévé válnak annak a szférának, melyhez a népművészet is tartozik, sőt a növényi motívumok révén megjelennek a díszítőművészetben és a népköltészetben is.

Az első lépés abban a folyamatban, amelynek során az ember felfedezi a növények szépségét, a spontán fajok, vad növények minősítése: szép, kevésbé szép, nem szép. A második lépés, ha a szép virágot csokorba kötve hazaviszik, vagy éppen gyökerestül szedik ki és otthon a ház körül elültetik. Ilyenkor már igyekeznek a legszebb példányokat kiválogatni, megkezdődik a háziasítás, a szelekció. Azok a növények tehát, amelyeket elsősorban szépségükért, illatukért, színükért gondolnak, külön csoportot alkotnak. A hagyományos paraszti életben ennek a növénycsoportnak, a dísznövénynek nem volt túlságosan nagy szerepe, még a kutatási területünkhöz tartozó Kalotaszegen sem, ahol pedig a közösségi művészet magasabb szintjének megfelelően az esztétikai igények az átlagosnál jelentékenyebbek voltak. A dísznövénykultúrát a viszonylagos szegényesség mellett nagy fokú megállapodottság, konzervatív kötöttség jellemezte. Ez a legjobb esetben megőrizte ugyan a hagyományos fajokat, a virágoskertek elhelyezését, beosztását stb., de egyben gátolta az újabb fajok bekerülését. A hagyományos paraszti életforma átalakulásával századunkban már fokozatosan elkezdődött több régi dísznövény háttérbe szorulása, a régi kertstílus felcserélődése, a dísznövényállomány gazdagodása. Ez a paraszti életforma megváltozásától sem teljesen független.

A dísznövénytermesztés tehát önmagában is határterület a mezőgazdaság és a művészet között. Nem energia- és anyagszükségletet fedez, hanem szellemi, esztétikai igényt elégít ki. A mezőgazdaság kialakulásában fontos tényező volt a dísznövénytermesztés megléte vagy hiánya, és ennek alapján némely szerzők megkülönböztetnek „virágos“ (Ázsia, Európa) és „virágtalan“ (Afrika, Ausztrália) domesztikációs övezeteket (Anderson 1960. 67—84). A „virágos“ övezetekben nagyjából párhuzamosan haladt a haszonnövények és a dísznövények bevonása a termesztésbe, és ezeken a területeken kultúrtörténetileg is jelentős virág-

kertészet alakult ki. A „virágtalan“ övezetekben, bár azok sem szűkölködnek díszes növényekben, a dísznövényeket nem vonták be a termesztésbe.

A mi kontinensünk a „virágos“ mezőgazdasági övezethez tartozik. A dísznövénytermesztés kultusza bizonyára ázsiai központokból terjedt el erre a vidékre, az ókorban elsősorban a Földközi-tenger medencéjének kedvező éghajlati viszonyai között fejlődött tovább, és magas szintre jutott a római birodalomban. Az ókor dísznövényei többnyire kolostorkertekben vészelték át a középkor évszázadait, majd a török virágkultusz fajaival és az újvilági dísznövényekkel kiegészülve, különösen a reneszánsz korával kezdődően Közép-Európában is elterjedtek (vö. Rapaiics 1932, 1940/b).

A mi kutatásunknak az volt a fő célja, hogy felderítse, milyen szerepe és súlya van a dísznövénynek a hagyományos paraszti életformában, milyen térbeli és időbeli változások jellemzik a dísznövénytermesztést ezen a területen. A felmérés tehát inkább általános, átfogó jellegű, emiatt kevésbé volt lehetőségünk minden kérdés és jelenség részletes vizsgálatára. Emiatt valamely adatnak a hiánya egyik vagy másik pontról nem jelenti feltétlenül a faj hiányát is: lappanghatnak olyan fajok, amelyekről adatközlőinknek nem volt tudomásuk, vagy amelyek elkerülték figyelmüket. Fordított eset is van: a viszonylag bőséges adatolás néha inkább csak passzív ismeretet tükröz (pl. a levendula vagy a zsálya esetében), a fajra magára nem sikerült rábukkannunk. Sok esetben az ismeretek bizonytalanságát tükrözi egy-egy terminus több értelmű, illetőleg nyilvánvalóan téves használata, amikor pl. a *szinesviolá-t* a *Cheiranthus cheirire* vonatkoztatják.

KISKERTI ÉS CSEREPES VIRÁGOK

Dísznövénynek tekintettünk minden olyan fajt, amelyet a ház körüli zöldterület kialakításában tudatosan felhasználnak, amellyel a lakás belsejét díszítik, és amelyet elsősorban formájáért, színéért, illatáért vagy a vele kapcsolatos kultikus szokásokért, hiedelmekért termesztenek. Az elhatárolás esetenként problematikus lehet, mert a dísznövények egy részét gyógyításra is használják (pl. *Aloe*), konyhakerti növényeknek is lehet díszítő szerepük (pl. *Phaseolus coccineus*), elvadult fajok gyommá válhatnak (pl. *Solidago*, *Artemisa annua* stb.), vad fajok pedig dísznövénné. Így a vad flórából került a virágoskertekbe például a *kúduláb* (*Narcissus stellaris*; E), a *kiknefelejcs* (*Myosotis palustris*; Gyv), a *gyöngyvirág* (*Convallaria majalis*; B), a *szappanvirág* (*Saponaria officinalis*; Zs), az *erdei ibolya* (*Anemone hepatica*; Zs), a *pünkösztirózsa* (*Trollius europaeus*; Mó), a *Joó ibolyája* (*Viola joói*; St) stb.

A terület dísznövényflórája több mint kétszáz fajt foglal magába, ami azt jelenti, hogy a Közép-Európában gyakori dísznövények mintegy 50 százaléka képviselve van. Ilyen közönséges fajok pl. a következők: bazsarózsafajok (*Paeonia*), Boldogasszony tenyere (*Chrysanthemum balsamita*), бүдöske (*Tagetes patula*), a dáliafajtak (*Dahlia variabilis* cv.), fukszia (*Fuchsia hybrida*), harangláb (*Aquilegia vulgaris*), kandilla gölyaorr (*Geranium macrorrhizum*), kék nőzirom (*Iris germanica*),

kerti oroszlánszáj (*Antirrhinum majus*), mályvarózsa (*Althaea rosea*), Pelargonium-fajok (*P. zonale*, *P. radula*), pletyka (*Tradescantia albiflora*), sárgaviola (*Cheiranthus cheiri*), százszorszép (*Bellis perennis*) stb.

A fajok nagy többsége igen változó gyakoriságú. 73 faj a vizsgált pontok 25—75 százalékáról, 85 faj a pontok 5—25 százalékáról került elő. Falusi környezetben ezen a területen viszonylag ritkák, mindössze egy-két ponton lelhetők fel többek között a következő fajok: amerikai kövirózsa (*Escheveria gibbiflora*), császárkorona (*Fritillaria imperialis*), csüngő harangvirág (*Campanula isophylla*), háromszínű díszszulák (*Convolvulus tricolor*), japán keserűfű (*Polygonum cuspidatum*), klárrika (*Clarckia elegans*), kristályvirág (*Mesembrianthemum cordifolium*), lobélia (*Lobelia ermus*), Máriatövis (*Silybum marianum*), pintyő (*Cymbalaria muralis*), piros gyűszűvirág (*Digitalis purpurea*), sárga kokárdavirág (*Gaillardia aristata*), selyemmályva (*Abutilon striatum*), szobaiborostyán (*Senecio mikanoides*), vízipálma (*Cyperus alternifolius*) stb.

Nem kerültek elő, így hiányukkal jellemzik a területet a következő, Közép-Európában gyakorinak jelzett dísznövények: alkörmös (*Phytolacca americana*), csodaszem (*Senecio cineraria*), kerti ruta (*Ruta graveolens*), kukoricalevél (*Aspidistra elatior*), magyarparéj (*Celosia argentea*), piros len (*Linum grandiflorum*).

A dísznövényflóra funkcionális megoszlását vizsgálva azt állapíthatjuk meg, hogy a cserepes dísznövények a teljes dísznövényflóra kb. egynegyedét alkotják, 65 százalék körül mozog a kerti díszvirágok száma, és viszonylag alacsony, 10 százalék körüli a díszfák és díszcserjék számaránya.

Bár a falusi közösség funkciói sok tekintetben változtak, a dísznövényekkel kapcsolatos újdonságokat rendszerint ma is számon tartja. Azok is tudják, kinél van meg egyik vagy másik növény, ki hozott addig ismeretlen virágot a faluba, akik egyébként nem virágkedvelők. Kiskapuson mondták el például, hogy a Kolozsvár-Napocáról odakerült csodafűt (*Ricinus communis*) szinte az egész falu figyelte, hogy milyen nyílik. A szomszéd faluban látott virágokra is emlékeznek, tudják, milyen dísznövény van a tanítónál, a papnál stb. Ebben a tekintetben is vannak kiemelkedő egyéniségek, igazi megszállottai a virágoknak. Ilyen például adatközlőink közül a kispetri Rác János, a sztánai Boldizsár Jánosné Basa és a kalotaszentkirályi Lovász Anna.

A növények mozgási iránya tapasztalatunk szerint 10—40 évre visszamenőleg követhető a szájhagyományra alapozva. A legtöbb új dísznövény Kolozsvárról és Bánffyhunyadról jut el a kalotaszegi falvakba, az itteni piacokról, de ismerősöktől, rokonoktól is. A bánffyhunyadi piacra sokféle virágot visznek a ketesdiek. Eléggé jelentős a mozgás a tájegység szomszédos falvai között is, például Andrásházáról Méréba, Mákóról Kiskapusra, Magyarvalkóról Gyerómonostorra stb. A környező tájegységek közül a Szilágyságnak van jelentősebb közvetítő szerepe. Gyakoribb az alkalmoszerű közvetítés távoli városokból is, ahol rokonok, ismerősök élnek. Így került Udvarhelyről Vistára a portula (*Portulaca grandiflora*), Lupényból Kispetribbe egy mályvarózsafajta (*Althaea rosea*), Marosvásárhelyről Bogártelkére a golgotavirág (*Passiflora coerulea*), Egeresre a csüngő harangvirág (*Campanula isophylla*) stb.

Sokféle oka, magyarázata lehet annak is, hogy kik és miért szeretnek egy virágot, kik és miért nem kedvelnek egy másikat, miért terjed vagy miért szorul vissza egy dísznövényfaj. A buszujokot (*Ocimum basilicum*), a káránzselt (*Tagetes*), a csokenást (*Tropaeolum majus*: B) inkább a románok termesztik. Erre utal egyébként az is, hogy a magyarok is inkább román nevükön ismerik ezeket a fajokat. Vannak más jellegű preferenciák is. Például a vallásos emberek a bibliai nevű virágokat kedvelik. Bábonyban csúf neve miatt nem kedvelik a tarka szépecskét (*Coreopsis tinctoria* — az ottani román nyelvjárásban: *ochiu curvii*). Kellemetlennek, „halottbűzűnek“ tartják a *ifrust* (*Artemisia annua*), ezért irtják a ház körül. Mint a következőkben látni fogjuk, a hiedelmek, szokások is befolyásolják egy-egy növény sorsát.

A tárgyalt növénycsoport általános díszítő funkcióján kívül nem hanyagolható el a közösség életében betöltött más szerepe sem. Vannak például alkalmak, amikor különleges díszekre van szükség, amelyek meghatározott dísznövényből készülnek. Ilyen a menyasszonyi csokor, ezt újabban városi hatásra több faluban a *Zantedeschia aethiopicá*ból kötik (neve is jelzi: *menyasszonyvirág* — Ro. *floarea miresei*). Gyermónosoron a románok fehér fagyöngyöt (*Viscum album*) kötnek az esküvői gyertyára. Több román faluban télizöld meténgből (*Vinca minor*) kötöttek koszorút a vőlegény kalapjára (Be, Bi, Sd). Általános szokás, hogy lakodalomkor zöldággal díszítik a ház kapuját, bejáratát. Akárcsak májusfaként vagy konfirmáláskor a templomban, ilyenkor is főként nyírfaágat használnak dísznek, ennek hiányában bükköt, gyertyánt, zelnicegyet (*Prunus padus*: Szu), hársfát (*Tilia*). A tortát az *Asparagus sprengeri* szárával díszítik (Nagykapuson a neve is: *tortadisz*), Nyárszón a fukszia (*Fuchsia hybrida*) leveléből. Körösfőn a *májvarózsát* (*Althaea rosea*) teszik dísznek az esküvői pánkós kosarakra. Konfirmáláskor virággal díszítik a templomot, Nyárszón fehér kardvirággal, Körösfőn *szászszorszíppel* (*Bellis perennis*), Kispetriben zergeboglárral (*Trollius europaeus*), Ketesden hene boroszlánnal (*Daphne cneorum*). Magyarbikalon télizöld meténgből (*Vinca minor*) kötött koszorú van a templomban.

Maguk ékítésére a kislányok koszorút fonnak többek között kék búzavirágból (*Centaurea cyanus*), zergeboglárból, közönséges csarabból (*Calluna vulgaris*) vagy parlagi macskatalpból (*Antennaria dioica*).

A hagyományos és leggyakoribb kalapdísz az árvalányhaj (*Stipa*), a rózsamuskátli (*Pelargonium radula*) és a májusi gyöngyvirág (*Convallaria majalis*). Alkalomszerűen, erdőjáráskor tűzték a kalapjukba a méhfüvet (*Melittis melissophyllum*: St). Havasi gyopárt is szereztek, a lány a legénynek ajándékozta (T).

A dísznövények azonban nemcsak díszítenek, hanem esetenként táplálnak, gyógyítanak is. A *rozsmarint*ből levest főztek, vagy levest ízesítettek vele, a *zsájával* (*Salvia*) Egeresen húst pácoltak, a majoránnával májast ízesítettek (Szu), a csombord pedig inkább fűszernövény, mint dísznövény. Még gyakoribb, mint a következő részben látni fogjuk, hogy a dísznövény egyben gyógynövény is.

Az elterjedés tekintetében a dísznövények esetében is meghatározó tényező a faj igényessége a talajjal, de különösen az éghajlati viszonyokkal szemben. Ebből a szempontból jól megkülönböztethető a mele-

gebb szilágysági, a hidegebb Kapus és Nádas menti és az alhavasi vidék dísznövényállománya.

A dísznövényeket általában a házak előtt az utcai kerítés felé eső kiskertben termesztik, utcai ágyásokat csak igen ritkán telepítenek (Kb, Kf. Kszt-Zt). A díszkertek nagy vonalakban két típusba sorolhatók: a) régi típusú parasztkertek, b) új típusú kertek. Az első típusra jó példa az a mogyorókereki kiskert, melynek jellemző fajai: *Paeonia officinalis*, *Iris germanica*, *Dianthus barbatus*, *Convallaria majalis*, *Geranium macrorrhizum*, *Hemerocallis fulva*, *Phlox paniculata*, *Typhoides arundinacea* var. *picta* és *Vinca minor*. A durván megmunkált kerítéssel körülvett kertecske díszfajainak többsége a hazai vad flórában is meglévő, közép-európai eredetű évelő növény. Jó dekoratív hatású csoportok alakíthatók belőle, e fajok általában nem igényelnek különösebb gondozást. Nem csupán a hagyományőrzés jele, hogy ma inkább idősebbek háza mellett látható ilyen kert, hanem azzal is kapcsolatba hozható, hogy ezek az igénytelenebb fajok mintegy kímélik az ember erejét. Ez azt jelenti, hogy életkortól függően ugyanaz a család is cseréli a dísznövényfajokat: ahogy fogy a ráfordítható energia, úgy kerülnek előtérbe az említett igénytelen fajok.

Új típusú díszkert példája lehet egy zsboki kiskert. Modern családi ház előtt rendezték be, az utca felől betonoszlopra rögzített rácskerítés határolja. Szegélyén magas növésű dáliaakat (*Dahlia variabilis subglobosum* és *subconvexum* típusok) és kardvirágot (*Gladiolus gandavensis*) ültettek, a belső ágyásokban kerti oroszlánszáj (*Antirrhinum majus*), őszszel pedig őszirózsa (*Callistephus chinensis*) díszlik, és ez a dísznövény-szegély gyakran zöldségeskertet zár közre. Az új típusú kertek jellemzői még a következő fajok: *Arabis alpina*, *Campanula medium*, *Primula pubescens*, *Aquilegia vulgaris*, *Dianthus plumarius*, *Dicentra spectabilis*, *Papaver orientale*, *Chrysanthemum maximum*, *Hosta plantaginea*, *Salvia splendens*, *Hydrangea macrophylla*, valamint több más, újabban terjedő, gondozást, téli védelmet, évenkénti újratvetést, újraültetést igénylő dísznövény.

A kertek e két alaptípuson belül számtalan egyedi változatot képviselnek. Ezeket csoportosítani csak megfelelő, az egész ország területére kiterjedő összehasonlító anyag birtokában volna lehetséges, ez azonban még a jövő feladata. Ígéretes feladat, mert a népi találékonyság és a kemény, majdnem spontán szelekció nagy díszítő értékű igénytelen ökotípusokat, jó fajegyütteseket, gazdaságos megoldásokat alakíthatott ki, amelyek a településrendezés szempontjából is figyelemreméltók lehetnek.

A dísznövényekre vonatkozó terminológiával kapcsolatban az előzőkben már említettük, hogy a növénynev őrizhet olyan hiedelmet, szokást, használati módot, amelyre adatközlőink már nem emlékeznek. Érdekes megfigyelnünk a nyelvjárásnak a virágnevekben is megmutatkozó metaforizáló hajlamát. A virágnevek használatában is megnyilvánuló erőteljes földrajzi heteronimitás (soknevűség) is részben a metaforizáló hajlam eredménye. Hogy miért alakul ki egyik-másik fajnak (mint pl. a *Zinnia elegans*nak) sok neve, másnak meg szinte egyöntetű az elnevezése (pl. *Rudbeckia laciniata*, *Iris germanica*, *Convallaria maialis*, *Geranium macrorrhizum*), erre vonatkozóan két okot emelnénk ki: az egyik a faj

változatossága (éppen a *Zinnia* esetében a változatok annyira eltérők lehetnek, hogy csak hozzáértéssel állapítható meg a fajazonosság), ez rendszerint névváltozatossággal is együtt jár; a másik a bekerülés módja: honnan, hányféle forrásból, hányféle úton, milyen közvetítéssel került a faj a vidékre.

Két olyan jelenségre hívnók még fel a „figyelmet, amely a dísznövény-kultúrában a terminológia szintjén végbemenő dinamikus folyamatok következménye. Az egyik az új növények (rendszerint idegen eredetű) nevének beilleszkedése, illetőleg a beilleszkedés nehézségei. Az újabban terjedő *Asparagus*-nak például szinte minden faluban más névváltozata van, más-más irányba fordult változata: *aszpirántus* (Mé), *aszparándusz* (Mó), *eszperánus* (K), *eszperátus* (E, Kb), *ákszparánt* (Jt) stb. Ezek az elferdített nevek vezetnek el aztán, ha valamelyik egy más szó irányában „értelmessé“ fordül, a népetimológiás nevekhez.

Rendszerint a jelentés szintjén is konfliktus alakul ki a növény hagyományos régi és megismert új neve között. Nem alakul ki tartós szinonímia a két terminus között, hanem a két név más-más jelentésre: fajra, fajcsoportra specializálódik, tehát a szinonimadifferenciálódás törvénye érvényesül. Így a *Pelargonium*-fajok közül a hagyományosabb *P. zonalét* és *P. radulát* a *muszkáté* (*muskátli*), illetőleg ennek jelzős változatai jelölik, a *P. grandiflorum* és *P. peltatum* jelölője a *pelárgónia*, illetőleg ennek jelzős változata (vö. Murádin 1967). Ehhez hasonlóan a *Dahlia*-fajok közül általában a *D. variabilis subconvexum* a *dália*, a többi — bár nem következetesen — *görgina* (illetőleg valamilyen *görgina*). A románban is találunk ehhez hasonló jelenséget. Ott például a *rug/ruji* rendszerint igénytelenebb „parasztrózsák“ (*Rosa multiflorum* csoport) neve, a *trandafir* és jelzős változatai a nemesebb, ún. tearózsa fajtáké (*Rosa odorata* hibridek).

Vizsgálataink alapján az alábbi következtetésekre jutottunk:

(1) A terület mai dísznövényflórája viszonylag gazdag, de az egyes falvakat és a belső alegységeket tekintve korántsem egyöntetű. Több hagyományos faj teljesen eltűnt vagy eltűnőfélben van, erőteljes az új fajok beáramlása az előbbiekről rovására.

(2) A dísznövénykultúra szempontjából a vizsgált területen belül három alegységet lehet elkülöníteni: a) északnyugati részen az Almás völgyét, b) a Kapus és a Nádas mentét, c) a Gyalui-havasok falvait.

(3) A legtöbb dísznövény az a) és b) alegységhez tartozó falvakban van. Jóval kevesebb fajt természetnek a mostohább természeti viszonyok közt lévő havasalji falvakban.

(4) Az utóbbi fél évszázad gyökeresen megváltoztatta a hagyományos parasztkertek fajösszetételét, elhelyezését. A régi típusú kertek helyét fokozatosan új, városi, polgári hatást mutató kiskertek foglalják el. Ebben a tekintetben határozott párhuzamot lehet kimutatni a kertkultúra és a lakáskultúra között.

(5) A dísznövénytermesztés családi közösségre tartozó feladat: a család egészének, ritkábban a család egyetlen tagjának egyéni hajlamához, igényeihez, becsvágyához igazodik. A közösség még számon tartja, de egyre korlátozottabb mértékben képes ezt irányítani és ellenőrizni. A meglévő dísznövénytartalék közösségi felhasználása nagy lehetőségeket tartogat a települések képének szebbé tételére.

(6) Meglehetősen nagy mennyiségi és minőségi különbségek észlelhetők falvanként a dísznövényismeretben. E különbségek okai csak alapos helytörténeti ismeretek birtokában tárhatók fel.

(7) A növények terminológiájának és a fajokhoz kapcsolódó hiedelmeknek további beható vizsgálata támpontokat adhat a terjedés dinamikájának követéséhez is. Az egyöntetű elnevezésű fajok bizonyára egy irányból fokozatosan terjedtek el a területen; nagy elnevezésbeli változatosság esetén a különböző vidékekről történő, egymástól független utakat követő, elszigetelt beáramlás valószínűsíthető.

A TEMETŐK NÖVÉNYZETE

Felmérésünk során — ha csak tehattük — összeírtuk a temetők dísznövényeit is (erre nézve l. Balassa 1973b). A kalotaszegi temetők többnyire kerített, kerített és árkolt vagy csak árkolt típusba tartoznak. A kerítés inkább csak a főkapu környékén zárt, egyébként, különösen a kaputól távolabbi, hátsó részeken a kerítésen keresztül lehet bejutni a temetőbe. A sírkertet gyakran csak az árkolás mentén kialakított élősövény védi. A kerítés mentén is gyakran ültetnek élősövényt, amelynek leggyakoribb fajai a tövises, tüskés ágú vadrózsa, galagonya és kőkény (*Rosa canina*, *Crataegus monogyna*, *Prunus spinosa*), közte fagyal- és kecskerágóbokrokkal (*Ligustrum vulgare*, *Euonymus europaeus*), de megjelenik a spontán flórában egyébként elő nem forduló birsalma (*Cydonia oblonga*), a Krisztustövis (*Gleditsia triacanthos*), az ördögcérna (*Lycium halimifolium*), az akác (*Robinia pseudacacia*), valamint az orgona (*Syringa persica*, *S. vulgaris*). Az élősövényekben gyakran felnő a kőris (*Fraxinus excelsior*) és a hárs (*Tilia cordata*), újabban a bálványfa (*Ailanthus altissima*) és a vadgesztenye (*Aesculus hippocastanum*) is. Ez utóbbi öregebb példányaikat inkább néhány újabb temetőben találtuk (pl. Bh, E).

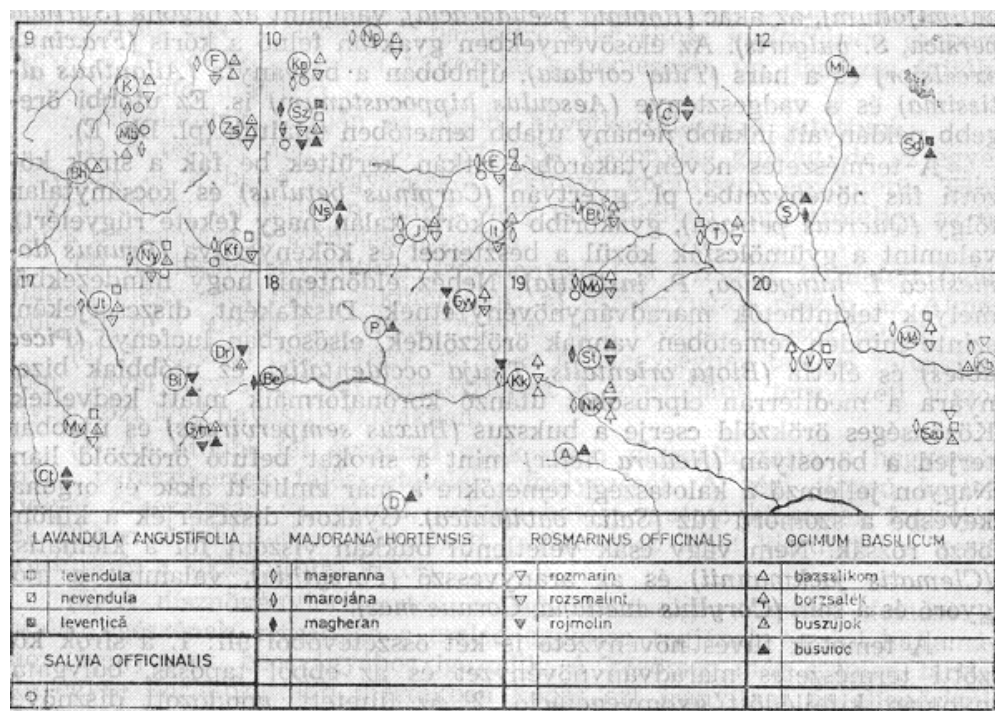
A természetes növénytakaróból ritkán kerültek be fák a sírok közötti fás növényzetbe, pl. gyertyán (*Carpinus betulus*) és kocsánytalan tölgy (*Quercus petraea*), gyakoribb a kőris (talán nagy fekete rügyeiért), valamint a gyümölcsfák közül a besztecei és kőkényszilva (*Prunus domestica* f. *hungarica*, *P. institia*). Nehéz eldönteni, hogy mindezekből melyek tekinthetők maradványnövényzetnek. Díszfaként, díszcserjeként szinte minden temetőben vannak örökzöldek, elsősorban lucfenyő (*Picea abies*) és életfa (*Biota orientalis*, *Thuja occidentalis*), ez utóbbiak bizonyára a mediterrán ciprusokat utánzó koronaformáik miatt kedveltek. Közönséges örökzöld cserje a bukszus (*Buxus sempervirens*) és újabban terjed a borostyán (*Hedera helix*) mint a sírokat befutó örökzöld lián. Nagyon jellemző a kalotaszegi temetőkre a már említett akác és orgona, kevésbé a szomorú fűz (*Salix babilonica*). Gyakori díszcserjék a különböző rózsák. Nem vagy csak véletlenül bukkan viszont föl a klematisz (*Clematis jackmannii*) és az aranyvessző (*Forsythia*), valamint a mogyoró és a som (*Coryllus avellana*, *Cornus mas*).

A temetők füves növényzete is két összetevőből áll: 1. a sírok közötti természetes maradványnövényzet és az ebből taposás, bolygatás nyomán kifejlődött gyomvegetáció, 2. az ültetett, gondozott dísznövények, amelyekből a hantokon néhol állandó növénytakaró, „dísznövény-

zet“ is kialakult. A természetes füves növénytakaró több temetőben azért érdemel különleges figyelmet, mivel összetételében őrizheti a környék természetes vegetációjának emlékét. Erősen szántott és legeltetett határok esetében a kaszált temető és a kaszált gyümölcsöskert az, ahol még gazdag szénafűnövényzet található. Ez a takarmánynövények géntartálékainak a kutatása szempontjából sem jelentéktelen.

Ma már nehéz eldönteni, mikor kezdődött el a temetőkertek dísznövénnyel való beültetése. Tény, hogy a régi temetők, mint pl. a nádasdaróci, jóformán virágtalanok, a hantokat réti fű borítja. A természetes flórából is számos faj emlékőrző, díszítő értékű. Tapasztalatunk szerint pl. differenciális kaszálással és átültetéssel is segítették a gólyaorr (*Geranium pratense*), nyúlárnyék (*Asparagus officinalis*), gyöngyvirág (*Convallaria majalis*) vagy a baracklevelű csengettyűke (*Campanula persicifolia*) és más csengettyűkefajok fennmaradását, elszaporítását.

Csak feltételezni lehet, hogy némely dísznövények már a reneszánsz kertkultúra erdélyi térhódításával megjelenhettek a sírhantokon is. Ma jóformán csak a sírkertekben találtunk (és ott is csak ritkán) istenfűt (*Artemisia abrotanum*) és orvosi zsályát (*Salvia officinalis*), többnyire idős asszonyok sírján, mint az elholt kegyeletére megőrzött kedvenc virágot. A körösfői vagy a magyarbikali temetőben található elvadult Boldogasszony-lapu (*Tanacetum balsamita*) populációk szintén régi ültetésre vallanak. Gyakori a temetőkben az archaikusabb jellegű dísznövények közül a *Geranium macrorrhizum*, *Mathiola incana*, megjelenik a *Majoranna hortensis* és a *Rosmarinus officinalis*, megannyi mediterrán díszfaj (29. ábra). Ezek a fajok jelentenek a legrégebbi, talán reneszánsz ha-



29. ábra. Néhány illatos levelű termesztett növény elterjedése és szöföldrajza

gyománnyokat őrző sírdíszeket. Arra nem találtunk adatot, hogy a temető élősvényében mindenütt gyakori ürömfajoknak (*Artemisia vulgaris*, *A. annua*) szerepük volna a halottkultuszban.

A sírokon megjelenő dísznövények egy csoportját nehéz aszerint minősíteni, hogy régebben vagy újabban váltak temetői díszekké; ilyen többek között a sisakvirág (*Aconitum cammarum*), harangláb (*Aquilegia vulgaris*), szakállas szegfű (*Dianthus barbatus*), tüzesliliom (*Hemerocallis fulva*), kék nőszirm (*Iris germanica*), muskátli (*Pelargonium zonale*), bögrevirág (*Platycodon grandiflorum*), szappanvirág (*Saponaria officinalis*), kúszó varjúháj (*Sedum spurium*). Némelyek, mint pl. az *Aconitum*, *Aquilegia*, *Hemerocallis*, *Sedum*, *Sempervivum*, még a múlt századi, intenzívebb polgári hatás előtt jelenhettek meg a temetőkben.

Bármennyire gyakoriak és közönségesek, mégis határozottan újabb keletűnek érezzük az őszirószát (*Aster*), a kerti százszorszépet (*Bellis perennis*), a nemes margarétát (*Chrysanthemum latifolium*), a kardvirágot (*Gladiolus gandavensis*), az erdei csillagfürtöt (*Lupinus polyphyllus*), a nefelejcsét (*Myosotis arvensis*), a petúniát (*Petunia atkinsiana*) és az árvácskát (*Viola witrockiana*). Ugyancsak újabb keletű, de az előbbieknél ritkábban, alkalmasszerűen jelenik meg a sírokon a szívvirág (*Dicentra spectabilis*), a bazsarózsa (*Paeonia*), a bugás lángvirág (*Phlox paniculata*), a primula (*Primula pubescens*), a gypjas nyúlfüle (*Stachys byzantina*), valamint a tulipán (*Tulipa gesneriana*).

Némely fajok, mint pl. az *Armeria alpina*, *Lobelia erinus*, *Monarda fistulosa* a virágoskertekben meg sem jelentek, vagy a területen olyan ritkák, hogy a gyűjtés során először (vagy éppen kizárólag) a temetőben bukkantunk rájuk. Ezek, valamint más, csak üvegházban termesztett és a sírokra időlegesen kerülő fajok a temetők díszítésének legújabb szakaszára jellemzőek.

Városi hatásra terjedt el az utóbbi két-három évtizedben a halotti koszorú; az élő- vagy művirágból készült koszorúkat is többnyire onnan rendelik. Nagyobb hagyománya van annak, hogy ha fiatal legény vagy lány hal meg, társai maguk készítik a koszorút. Általában télizöld meténgből (*Vinca minor*) készül, Vistán piros csipkebogyót és pattogatott kakast fűznek rá, Inaktelkén háromágú fára kötöttek kétszínűvirágot (*Melampyrum bihariense*), szászát (*Vinca minor*) és pántlikát, néha pántlikafüvet (*Phalaris arundinacea* var. *picta*). Magyarfenesen az édesgyökérű páfrányt (*Polypodium vulgare*) szedik halotti koszorúnak.

Egy vidék temetőire nemcsak az lehet jellemző, ami a sírokon díszlik, de az is, amit nem ültetnek oda. Ez függvénye lehet a falu társadalmi rétegződésének is, de fontosabb talán az, hogy a sírokon díszlő virágok üzenetet is hordoznak. Az „illő — nem illő“ eldöntése kulturális hagyomány kérdése. A temetők egyre tarkábbá válása éppen a hagyományos jelentések feledésbe merülésének következménye. Arra azonban, hogy miért nem tartja odaillőnek egy-egy közösség egyik vagy másik fajt, meglehetősen nehéz választ adni. Egyeseket, mint pl. a *Fuchsia*, *Heliopsis*, *Oxalis* fajokat a természettechnikai nehézségek is kizárhatnak (telettétési igény), de inkább a virág üzenethordozó funkcióját érezzük fontosnak. Azok a fajok, amelyek ritkák a temetőben vagy teljesen hiányoznak onnan, többnyire a lenge, „csiricsaré“ virágok közé tartoznak (pl. *Calendula officinalis*, *Gaillardia aristata*, *Impatiens*, *Ipomoea*,

Lathyrus odoratus, Atriplex hortensis, Celosia argentea, Coleus blumei, Nigella damascena, Mirabilis jalapa, Oxalis deppei, Papaver sp., Ricinus, Tagetes sp., Tropaeolum majus, Zinnia elegans). Talán ezeknek a virágoknak a világos, vidám pasztell és rikító sárga színe a legfőbb oka annak, hogy sírokra nem ültetik őket.

NÖVÉNYEK A NÉPI GYÓGYÁSZATBAN

A népi ismereteknek, a népi tudásnak és a népi hitvilág egészének a mindennapi lét gyakorlati kérdéseire kellett választ adnia. S mivel az ember mindennapi létét éppen a testi bajok, a betegségek keserítik meg leginkább, nem véletlen, hogy a gyógyítás számít a népi tudás és a tudomány első területének. Ez az elsőbbség a kultúrtörténeti — tehát az időbeli — és a fontossági sorrendre egyaránt érvényes. Az etnomedicina és a medicina viszonyát, akárcsak az etnobotanikáét és a botanikáét, szokás ma a tudomány fennkölt magasából, a ráció göggyével nézni és elutasítani a több ezer éves népi tapasztalat sokszor valóban naiv megállapításait, a természetfölöttinek tekintett betegségdémonokkal való hadakozást ráolvasással, szenes víz vetésével, imádságokkal — és növényekkel, amelyek közül soknak szintén természetfölötti erőt tulajdonít a népi hitvilág. A teljes elutasítás azonban semmiképpen nem indokolt, hiszen a népi tudás, a mindennapi tapasztalat és a tudomány között mindig közvetlen és kölcsönös volt a kapcsolat: a tudomány a népi tapasztalatokból indult ki, és napjainkban is gyakran ez a kiinduló pontja. A szakkönyvek megállapításai viszont újra beépülhetnek a népi tudásba. Ezt nagyon jól tudják a gyógynövények mai kutatói is. „Újabb gyógynövények felkutatására kitűnő kiindulópontot képez a népgyógyászat. A népgyógyászatban használt szerek éppen úgy ihletik a tudományos kutatót, mint ahogy a népművészet ihleti a képzőművészt, a népzene a zeneszerzőt. Ezért a népgyógyászati ismeretek megmentése hozzátartozik a hazai gyógynövénykutatáshoz“ — vallják a *Hargita megye gyógy- és fűszernövényei* című kiadvány szerzői (Csedő 1980. 24). A tudománynak éppen az a feladata, hogy kiszűrje a népi tudásból azt, ami hasznos, ami valós érték, elhatárolja attól, ami csak hiedelem (ami nem hasznos, de nem is káros, köznapi nyelven „babonás“ gyógymód, bár jól tudjuk, hogy pszichoszomatikus hatása még egy ráolvasásnak is lehet), és még inkább attól, ami káros, ami ártalmas. Ez a munka állandóan folyik, és nem csekély részt vállal belőle a kísérletes gyógyszertan marosvásárhelyi iskolája.

Mi itt nem vállalkoztunk az értékelésnek erre a kényes feladatára, sőt az adatok csoportosításában is némileg tanácstalanok vagyunk. Az adattárban a latin növénynevek betűrendjében követik egymást a népi gyógyászati adatok, receptek, ebben az összegező, felmérő részben észszerűbbnek láttunk más szempontot követni. A mi gyűjtésünkkel párhuzamosan folyt Kalotaszeg területén Kóczyán Géza és munkatársai (Kóczyán et al. 1977), valamint Vasas Samu gyűjtése (Kovács 1976, Vasas 1985). Mindkét gyűjtés eredményeit feltüntettük adattárunkban a megfelelő forrásjelzéssel, sőt a továbbiakban az anyag áttekintését is Kóczyánék csoportosítása szerint végezzük el. Ők a növényeknek tulajdo-

nított, vélt vagy valóságos hatást vették alapul, és ez többé-kevésbé egybeesik a megszokottabb, betegségek szerinti csoportosítással. A hatás-tani értékelésben az ő megállapításait követjük. Helyszűke miatt nem ismétljük meg növényenként a rájuk és a Vasas gyűjtésére való hivatkozást, a recepteket sem részletezzük, a latin név alapján mindez megtalálható az adattárban.

EMBERGYÓGYÁSZAT

A központi idegrendszerre ható altatóként, nyugtatóként használják főként csecsemőknek, gyerekeknek a mák gubójának (*Papaveris caput*) főzetét, cukorral ízesítve. A mákalkaloidok központi idegrendszeri bénító hatása közismert, ezért a főzet alkalmazása ártalmas, veszélyes (Bh, Gym, J, Kk, Kszt-Zt, Mb, Mv, Nk, T). — Szédülés, epilepszia ellen füstölnek az ördögűzőként számon tartott ösztörüs veronikával (*Veronica chamaedrys*; a tiszta román lakosságú Mihályfalván jegyeztük le). Zsombokon kék iringóval (*Eryngium planum*) füstölték a csecsemőt, ha „felsírta magát”. Fejfájásra nyers burgonyát reszeltek, ruhába csavarva a fejre tették (Nk), ugyanígy járnak el Nyárszón a tormával (*Armoracia lapathifolia*), Bábonyban a kapotnyak levelével (*Asarum europaeum*). — A többszörösen felcsavarodott, *szélkalánnnyélnak* nevezett fával az óra járásával ellentétes irányban kell dörzsölni a fejet, így is ki lehet csalni a hiedelem szerint a szédülést, a *káptyásságot*.

Gyakori a bolondító beléndek (*Hyosciamus niger*) magjának fájdalomcsillapítóként való használata. A fájós fogat párolják vele (Kd, Kf, Mb, Mó, Mv, Ny). — Nyárszón a lyukas fogba sós kenyérbelet tesznek. — Ugyancsak a fogfájás csillapítására való az a mágikus eljárás, amelyet 1893-ban Wlisslockiné közölt. Ez az általunk nem azonosított *farkasgégevirágot* használja fel mint egy mágikus rítus eszközét (l. a népi növénynevek jegyzékét!).

Kócziánék Magyarvalkóról jelzik, hogy a maszlagos nadragulyát (*Datura stramonium*) pálinkába teszik, „hogy bolonduljanak meg”. A növény fő alkaloidja, a hiosciamin rendkívül veszélyes, kábító anyag. Szucsági adatközlőnk számolt be róla, hogy Csomafáján italba tették az oleander (*Nerium oleander*) levelét, hogy leszoktassák az alkoholoról a férfiakat, ám ez a kísérlet majdnem halált okozott.

A simaizomgörcs-oldók közül elsőként az alkaloidtartalmú vérehulló fecskefüvet (*Chelidonium majus*) említjük. Herbáját pálinkában áztatják 2—3 napig, ezt használják gyomorgörcs esetén (Mb). Ez a szer is nagyon veszélyes, mert a drog rendkívül mérgező.

Általános görcsoldó hatásúak az illóolajat és más felületaktív anyagokat tartalmazó növények. Teának főzik meg gyomor- és bélgörcs ellen a megtisztított hagymát (*Allium cepa*), esetleg köménymaggal (*Carvi fructus*) és ánizsmaggal (*Anisi vulgaris fructus*) együtt (Bh, Gym, J, Kszt-Zt, Mb, Mv), szintén teának használják a galagonya (*Crataegus*) virágját és termését (Mb), a körislevelű ezerjófüvet (*Dictamnus albus*: Ny), az orbáncfüvet (*Hypericum perforatum*: J), a foltos véryomfüvet (*Hypochoeris maculata*: Kszt-Zt), az orvosi székfű (*Matricaria chamomilla*: Bh) és az akác (*Robinia*: Ny) virágzatát, a menta (*Mentha* sp.)

herbáját (Gym, Mv). A fekete bodza (*Sambucus nigra*) virágzatából készült teát cukorral ízesítve használják gyomorfájás esetén (Mb). Kisgyerekek gyomorgörcsét az ánizs (*Pimpinella anisum*) terméséből főzött teával enyhítik (Bh, Kk). Hasonló hatást tulajdonítanak a citromkocsord (*Peucedanum oreoselinum*) magjából főzött teának (Mb), a Kovács Somától közölt, nem azonosított *anyalevél* (Ny) és a szénamurva teájának (Gy).

Pálinkába teszik a százforintos földpe (*Centaurium erythraea*) herbáját, ezt isszák gyomorfájás, -görcs esetén (Gy, Gym, J, Kk, Kszt-Zt, Mv). Hasonló hatású pálinkás kivonatot készítenek a barátságzűzből (*Dianthus carthusianorum*: J), vagy pedig borsos (*Piper nigrum*) pálinkát isznak (J, Mv). Görcs oldására használják a tökmagolajat (*Cucurbita*), valamint a dióbélből (*Juglans regia*) kisajtolt olajat (Mb). Bánffyhunyadon a megreszelt murek (*Daucus carota* ssp. *sativus*) levét isszák hasgörcsre. Szélhajtó és így görcsoldó hatású a káposztalé: savanyításakor sót tesznek bele és több fűszert: kaprot, hagymát, borsot, csombordot.

Hatásosnak vélik azt is, ha fokhagymát nyeletnek a beteggel (Bh) vagy ha a nagy útifű (*Plantago major*) fiatal levelét nyeletik le olajosan (V). Sőt a népi gyógyászat külső kezeléseket is alkalmaz hasonló céllal: a megvagdalt zöld fejes káposztát (*Brassica oleracea* convar. *capitata*) tejben, ruha közé téve borogatásra használják gyomorfájdalmak ellen (Gy); a fájós hasra teszik a petrezselyem (*Petroselinum crispum*) megmelegített herbáját (Gym), a fekete nadálytő (*Symphytum officinale*) tejben megfőzött gyökerét (Gy). Gyermekszülés után hínárral borogatták a hasfalat (Ny).

A szív és az érrendszer betegségeit is leggyakrabban teákkal, növényi kivonatokkal gyógyítják. Enyhe szíverősítőnek, nyugtatónak elsősorban a gyógynövényként hivatalosan ajánlott szűrös gyöngyajak (*Leonurus cardiaca*) herbájából főzött teát használják (Bh, Gy, Kp, Mb, Nk, Ny, Szu). Gyors szívverés (tachycardia) esetén a cickafark (*Achillea millefolium*) teáját isszák. Hatásosnak tartják ilyenkor a nyers citrom (*Citrus limon*) fogyasztását is (Mb).

Az érrendszeri betegségek közül talán leggyakoribb, már-már népbetegségnek számít a magas vérnyomás. Erre és az érlemeszesedésre a leghatásosabbnak tartott gyógyító növény a fokhagyma (*Allium sativum*); ezt a klinikai kísérletek is igazolták. A fokhagymát nyersen eszik, vagy összetörik, szesszel felöntik, állni hagyják, éhgyomorra 10—15 cseppet vesznek be. Hasonló hatást tulajdonítanak a veszélyesen mérgező, bénító hatású fehér fagyöngynek (*Viscum album*): a bogyókból készített pálinkás kivonatot isszák (Bh), megszáritott leveléből teát főznek (Bh, Szu), a megszáritott bogyóból készül a tea (J), vagy ez utóbbit csomborddal együtt főzik teának (Mv). Teát főznek továbbá a mezei katáng (*Cichorium intybus*) herbájából (Mv, Ns), a közönséges orbáncfűből (*Hypericum perforatum*: Gym), a fehér árvacsalán (*Lamium album*) herbájából (Kszt-Zt), a babérlevélből (*Laurus nobilis*: J), a fekete ribizke (*Ribes nigrum*) leveléből (Bh, Kk, Mb, Nk), a csombord (*Satureja hortensis*) herbájából (Bh, J, Mb, Mv), a kakukkfűből (*Thymus*: Ct), a nagy csalán (*Urtica dioica*) herbájából (Mv), a megszáritott kukoricahajból (*Maydis stigma*: Bh, Mb), a fehér bab hajából (*Phaseoli legumen*: Bh, J). Vérnyomáscsökkentő hatásúnak tartják a szilvapálinkát (Mv), illetőleg az olyan szilvapálinkát, amelybe petrezselyemlevelet (*Petroselinum crispum*: T) áztat-

tak. A görcsoldóként már említett tökmagolajat vérnyomás csökkentésére is alkalmasnak tartják (Mb). Alacsony vérnyomás esetén a fekete ribizli és a kökény (*Prunus spinosa*) borát használják (Bh, J, Mb).

Az itt felsorolt növények közül a tudomány a gyöngyajak, a fokhagyma és a fehér fagyöngy hatását igazolta. Ez utóbbi a központi idegrendszerre ható vérnyomáscsökkentő és szívre ható szer. A felsoroltak között találunk vizelethajtó drogokat, ezek közvetve a vérnyomást is csökkentik. Egyébként a gyógyteák használata orvosi szempontból nem ésszerű, ellenkezőleg, korlátozni kell a felesleges folyadékbevitelt. A fekete ribizli és a kökény bora étvágyjavító, roboráló hatású.

Vizelethajtó, vizeletfertőtlenítő hatású teát főznek a mezei zsurlóból (*Equisetum arvense*: A, Gy, Kf, Kk, Mb, Nk, V), az orvosi somkóróból (*Melilotus officinalis*: Nk), a kocsordból (*Peucedanum*: Mv, Ns), a mádárkeserűfűből (*Polygonum aviculare*: Gy, TI), a rozmarintból (*Rosmarinus officinalis*: Mv). Az orvosi székfűnek (*Matricaria chamomilla*) a virágzatából főzik a teát (Bh), a zabnak (*Avena sativa*) a magvaiból (Mv), a petrezselyemnek a gyökeréből és a magjából is (Gym, Mv, Nk), az áfonyának a leveléből (*Vaccinium myrtillus*: P), a cseresznyének (*Prunus avium*) a szárából (Bh, Gym, Mv, Nk).

Feltűnően sok növényt használ a népi gyógyászat a légúti megbetegedések gyógyítására. Ezek között vannak egyszerű köhögéscsillapító, köptető hatású szerek és olyanok, amelyek egy-egy betegség sajátos gyógyszerei. Az előbbieket aszerint fejtik ki hatásukat, hogy a növény milyen anyagokat tartalmaz. Főként nyákos és keserű növényi részek alkotják például a következő szerek hatóanyagát: a patika párlófű (*Agri-monia eupatoria*) megszáritott virágjából főznek köhögéscsillapító teát (Gym), aztán az útifű (*Plantago*) szárából (Nk, P), a keskenylevelű lóromból (*Rumex stenophyllus*: Nk), a martilapu (*Tussilago farfara*) megszáritott leveléből (Bh, Mb); a martilaput főzték cickafarkkal (*Achillea millefolium*) és héjakút mácsonyával (*Dipsacus laciniatus*) együtt is (Be). A pongyola pitypangnak (*Taraxacum officinale*) a csöves tökocsányát használják teának (Kszt-Zt), a zabnak (*Avena sativa*) a magvait (Bh, Gym, Mb, Mv). Inaktelkén hagymából, zabból és bodzavirágból főzik a hülés elleni teát. Sokféleképpen használják a kukoricát is: teát főznek a virágjából, a kukoricacsutkából, a szemes kukoricát megfőzik, annak a levét itatják a beteggel, vagy éppen máléliszttel füstölik (Ny). Nem kizárt, hogy a számbogáncs (*Onopordon acanthium*) teáját azért vélik hatásosnak számarköhögés ellen, mert misztikus kapcsolatot éreznek a betegség és a növény neve között (a népi neve: *szamártüvis*, Kk, Mé).

Más növények azért használhatók hüléses betegségek kezelésére, mert izzasztó hatásúak: így a hársfavirág (*Tiliae flos*), amelyet magában vagy keverékekben főznek meg teának (Bh, Kszt-Zt, Mb, Mv, Nk, P, T, TI, V), a fekete bodza virágzata (*Sambuci flos*), a szárított akácvirág (*Acaciae flos*). Ugyanílyen izzasztó hatása van a málna leveléből (*Rubidaei folium*) főzött teának (Mb, Mv), a nagy csalán (*Urtica dioica*) leveléből, kórójából és gyökeréből főzött teának, az áfonyalevél (*Myrtilli folium*) teájának (Mb, Mv), a csipkebogyóteának (Mb, Mv). Izzasztó hatású maga a tea (*Thea sinensis*: Bh) és a forralt bor vagy a megmelegített pálinka, amelybe borsot (*Piper nigrum*) tesznek (Mb, Mv).

Szaponint és más hatóanyagot tartalmaznak, emiatt köptető hatásúak a következő növények: a kék iringó (*Eryngium planum*), a tüdőfű (*Pulmonaria*: Nş), a molyüző ökörfarkkóró (*Verbascum blattaria*: Gym). A kék iringó virágzatából vagy herbájából főznek teát. Régen a számarköhögés kezelésére használták általánosan, a hatás fokozására néha szármártejjel keverték.

Vannak növények, amelyek elsősorban illóolaj-tartalmuk miatt hatnak. Ezek az illóolajok a tüdön keresztül választódnak ki, fokozzák a szekréciót, elősegítik a csillószőrök mozgását, elfolyósítják a váladékot, így fertőtlenítő hatásuk révén segítik a gyógyulást. A következőknek a herbájából főztek teát köhögés ellen: cickafark (*Achillea millefolium*: Be), közönséges orbáncfű (*Hypericum perforatum*: Mv), izsóp (*Hyssopus officinalis*: K), foltos árvacsalán (*Lamium maculatum*: V), menta (*Mentha*: Sz), zsálya (*Salvia*: Gym, J, Kk, Sz), csombord (*Satureja hortensis*: Mv). Teát, illetve *hagymaülepet* főztek a vöröshagymából (*Allium cepa*). Hasonló hatású a köménymagból (*Carvi fructus*) és az orvosi székfű (*Matricaria chamomilla*) virágzatából főzött tea. A megtisztított, kivájt téli retekbe (*Raphanus sativus* convar. *niger*) mézet vagy cukrot tesznek: ezt fogyasztják köhögés, számarköhögés, tüdőbaj és asztma esetén. Általános az is, hogy a tormát (*Armoracia rusticana*) megreszelik, és azt eszik tisztán vagy téli retekkel, mézzel.

A különböző légúti megbetegedések közül az asztma gyógyítására a már említetteken kívül a kányabangita (*Viburnum opulus*) leveles ágát főzik meg: nyugtató, enyhe görcsoldó hatása van (Mv). Tüdőgyulladás ellen a burgonyát reszelve, tormával a tüdőtájékra teszik, lázcsillapítóként talpra, tenyérre. Hasonló célból főzik a májusi gyöngyvirágot (*Convallaria majalis*: Nk), sőt télire szárítják is. Viszonylag sok növényt, növényből készült ételt ajánlott a népi gyógyászat a tüdőbaj gyógyítására. Hatásosnak tartották, ha a beteg vöröshagymát evett avas szalonnával (Bh), sok fokhagymát fogyasztott (3—4 cikket éhgyomorra: Mb), sok tormát (Sz), káposztalevet (T). A fenyőfa fiatal tobozát vízzel és mézzel összefőzték, azt etették a beteggel (Mv). Gyógyszert készítettek szárított akácvirágból, bodzavirágból, zsályából és kénből (Gym). A korpát megsavanyították, annak a levét itták tüdőbaj ellen (Mb).

A vérvézésre hatásosnak tartott szerekekkel a vérszegénységet kezelik, mégpedig a vérszegénységnek arra a fajtájára tartják őket hatásosnak, amelyet valamilyen anyag, főként a vas hiánya okoz. Valójában egyik sem alkalmas igazán komoly vérszegénység gyógyítására. A szignatúra-tan avagy az utánzó mágia jegyében szerepet kap a vér színéhez hasonló vörös bor, a vérehulló fecskefű. Az *otelló*ból készített vörös bort tartják hatásosnak (Bh, J), a festő pipitér (*Anthemis tinctoria*) virágzatát is vörös borbán kell főzni, vagy szárított gyümölccsel főzik össze (Mv). Az erdei szamóca (*Fragaria vesca*) gyökeréből teát készítenek (Mv), a vérehulló fecskefűvet (*Chelidonium majus*) pedig a talpra kötötték (Kk).

Nem tekinthetők igazán hatásosoknak a vérzéscsillapító szerek sem. Erős menstruációs vérzés csillapítására a fahéj (*Cinnamomum zeylanicum*) és a mezei szarkaláb (*Consolida regalis*) pálinkás kivonatát használták (Mv). Adatközlőnk szerint Gyaluban a súlyosan mérgező pirosló hunyorból (*Helleborus purpurascens*) főztek teát, borbán is főzték, úgy it-

ták. Valószínűleg ugyancsak a színe miatt tartják vérzéscsillapítónak a piros bazsarózsa (*Paeonia officinalis*) teáját is (Şa). A Boldogasszony tenyerét (*Tanacetum balsamita*) szalonnával használják (P). Orrvérzéskor hagymát szagoltatnak (Kszt-Zt).

Az emésztőrendszerre ható anyagok közül mint étvágyjavító, emésztést elősegítő szerekként tartják számon az alkoholtartalmú italokat: a kökénybort, a feketeribizli-bort, a vörös bort, valamint a szilvapálinkát. Hasonló hatást tulajdonítanak több növénynek, amely keserűanyagokat, fűszeres anyagokat tartalmaz: a százforintos földpének (*Centarium erythraea*; teának főzik, vagy pálinkás kivonatát használják); a fokhagymának (*Allium sativum*; a belőle készült *muzsdéjt* fogyasztják: Mv); a mentának (*Mentha*; teának főzik, pálinkát ízesítenek vele); a köménynek (*Carum carvi*; levesnek, teának, ízesítőként pálinkába); a nagy csalán (*Urtica dioica*) gyökerének (teát főznek belőle: Ny). A gyomorsavat pótolja a szilva- és csipkecibere, az ecetcibere, a citromlé, a fokhagymás lé. A túlságosan sok savat pattogatott kukoricával közömbösítik (Bh, Gym, J. Mb). Gyomorfekély ellen a kömény teáját fogyasztották. Nagykapuson a (nem azonosított!) japángombára öntenek tejet, a tej megalszik, ezt eszik fekély ellen (mindennap más tejet kell rá önteni). Hashajtóként használják a főtt vagy aszalt szilvát, a szilvaízet, a szilvaciberét, a káposztalevet éhgyomorra, a mézes kamillateát, a napraforgóolajat.

A sárgaság gyógyításakor a növény színének van meghatározó szerepe, ugyanis a már említett elv szerint a sárga színű virágok (anyagok) hatásosak. Középlakon festő pipitért (*Anthemis tinctoria*) és sáfrány szeklicét (*Carthamus tinctoria*) főznek meg borban, ezt ajánlják fogyasztásra (innen viszik más falvakba is). A festő pipitér virágját máshol a nehézszagú iglice gyökerével együtt főzik meg szintén borban (Mv), akárcsak a sárga virágú erdei nyenyúlhozámot (*Impatiens noli-tangere*: B1). A bort, főként a fekete szőlő borát is fogyasztják mézzel ízesítve (Ny). A Kovács Somától lejegyzett receptben kilencféle növényt (*burjánt*) kell a borba tenni, de mindegy, hogy melyet, ezt kell aztán viaszpohárból, aranygyűrűről leinni (Ny). A tavaszi kankanlinből és bazsarózsából főzött teát is ajánlják sárgaság ellen, akárcsak a réti peremisz (*Inula britannica*: Bh, K) virágzatából főzött teát. Pálinkás kivonatot készítenek fekete üröm (*Artemisia vulgaris*), illetve pirosló hunyor gyökeréből (Nş, Bh). Többféleképpen használták a murkot: megreszelve etették, a kifűrt murokból itatták a beteget, vagy földbe ásták, és a betegnek abba kellett vizelnie (Sz). Inaktelkén téli retekéből készítenek poharat, bele aranygyűrűt tesznek, és rá mocsári gólyahírből (itt: *aranyal versengő* — *Caltha palustris*) főzött teát töltenek. Ezt kell fogyasztania a betegnek. Általában sok citromot javallnak. Kisbács, Vista, Nagykapus, Inaktelke környékén jól ismerik a sóscafát (*Berberis vulgaris*), tudnak róla, hogy a kéreg alatti rész hatásos sárgaság ellen, és használják is a főzetét.

Epehajtóként főleg illóolajokat tartalmazó növényeket alkalmaznak, amelyek fokozzák az epeszekréciót. Antibiotikus és görcsoldó hatásuk is fontos lehet. Így mindenképp az orbáncfűvet (*Hypericum perforatum*) alkalmazzák: teát főznek herbájából, néha borsos mentával (*Mentha piperita*) keverten. A téli retek kivájják, mézet tesznek bele. Az így állni hagyott méz nemcsak köhögéscsillapító: epehajtó is egyben. Teát

főznek még a cickafarkból (*Achillea millefolium*: Nk) és az akác virágjából (*Robinia pseudacacia*: P). — Csömör ellen fogyasztják a káposztalevet, a sósuborka levét, a korpa- és ecetciberét.

Abortív szerként rendkívül veszélyes, mérgező növények gyökerét használják elsősorban, nem ritkán tragikus eredménnyel. A megmosott gyökérbe cérnát húztak, úgy helyezték fel a méhszájba. Így alkalmazták az üröm (*Artemisia*), a maszlagos nadragulya (*Atropa bella-donna*), a hunyor (*Helleborus*), a papsajtmályva (*Malva neglecta*), a fekete nadálytő (*Symphytum officinale*), a kocsord (*Peucedanum*), a zászpa (*Veratrum album*) gyökerét. Az oleandernak (*Nerium oleander*) némelyek a leveléből főzött teáját itták, mások a gyökerét használták. Hatásosnak vélik a petrezselyemgyökérből főzött teát is (It). Sztánán kömény- és hagymaszárat dobnak parázsra, avval füstölik magukat.

A falusi embernek általában nem kell külön vitaminforrásról gondoskodnia, hiszen a növényi tápanyagok biztosítják a megfelelő vitaminellátást. Mégis, mint a tudományból átszivárgott ismeretet, vitaminforrásként számon tartják a káposztalevet, a fekete ribizke borát, a csipkebogyóból főzött teát, ízet, valamint a bodzavirágból, citromból, cukorból és citromsóból készült italt.

A mindennapi életben a legtöbb gondot, kellemetlenséget talán a kisebb-nagyobb gyulladással betegségek okozzák. Gyulladás okozza a fogfájást, a hasmenést, gyulladássá válik az elhanyagolt seb, gyulladással a reumatikus fájdalmak stb. A népi gyógyászatnak a gyulladásra ható szereit (akárcsak a gyógyszerek) vagy maguk is gyulladáskeltők, és ezzel lokálisan csillapítják a fájdalmat, és fokozzák a vérkeringést, előmozdítva ezzel a gyógyulást, vagy pedig hatóanyagaik révén gyulladást csökkentők.

Fog-, fül- és fejfájás esetén az egyik csodaszer ismét a fokhagyma. Ha huzat okozta a fog- és fejfájást, akkor fokhagymát dugnak a fülbe, majd miután kihúzzák, olyan mozdulatokat tesznek, mintha a huzatot is elhúznák a fülből. A fájós fül környékét is fokhagymával dörzsöltek be. A lyukas fog okozta fájdalmat úgy is enyhítik, hogy az őszi kikerics (*Colchicum autumnale*) magját vagy szegfűszeget (*Syzygium aromaticum*) tesznek bele. Hasonló céllal készítették párlatot a bazsarózsa (*Paeonia*) gyökeréből, ezzel dörzsölték be a fogínyt és a megfelelő arc-részt. Párolták a fájós fogat orvosi zsályával (*Salvia officinalis*: Mf), vagy a levelét teszik a fogínyre (Mó). Hasonlóképpen használták a méhfüvet (*Melittis melissophyllum*: Ns). A megdagadt fogat sótan meleg puliszkával kötötték be, a fájós fülre is meleg puliszkát tettek. — A fülfájás legelterjedtebb gyógymódja: fedéli kövirózsa (*Sempervivum tectorum*) vagy indás kötőfű (*Saxifraga sarmentosa*) levét csepegtetik a fülbe (erre e növények népi nevei is utalnak).

Kelésre mint gennyelszívót a következő növények megmosott levelét tették: infű (*Ajuga reptans*; Mó, Ny), farkasalma (*Aristolochia clematitidis*: Bh), cékla (*Beta vulgaris* provar. *conditiva*: Bh), virágsalán (*Coleus blumei*: Sz), kerek repkény (*Glechoma hederacea*: A, Ny), bolondító beléndek (*Hyosciamus niger*: Sz), fehér liliom (*Lilium candidum*: Gyv), számbogáncs (*Onopordon acanthium*: Zs), vadszőlő (*Parthenocissus*), útifű (*Plantago*), salamonpecsét (*Polygonatum*: Gyv), fekete bodza (*Sambucus nigra*: Kk), bársonyos görvélyfű (*Scrophularia scopolii*: Dr), Mária-

tövis (*Silybum marianum*: Nk, Sz), fekete ebszőlő (*Solanum nigrum*: B), Boldogasszony tenyere (*Tanacetum balsamita*), martilapu (*Tussilago farfara*), szőlő (*Vitis vinifera*). A nyers paradicsomot is használják kelésre (Bh, Gym, J, Kk, Mb, Nk), a fásodó aloét (*Aloe arborescens*) kettévágva bedörzsölik vele a gennyes sebet (V). A cickafarkot (*Achillea millefolium*) kalapáccsal megtörve, szalonnával teszik kelevényre (Nk). A hagymát (*Allium cepa*) süelve helyezik kelésre, vagy pedig liszttel, tejjel, szappannal, cukorral gyúrnak egybe. A nagy írnek nevezett, szintén kelésre, tályogra alkalmazott keverékbe ugyancsak hagymát, bodzafa kéreg fehérjét, mézet, lenmaglisztet, szappant, fenyőszurkot főznek össze tejszennel vagy tejfölben (J). A lenmagot (*Linum*) is tejjel összefőzve alkalmazzák.

Kék pokolvarra a hagymaszagú szegecs (*Alliaria petiolata*) levelét használják (J). A vérehulló fecskefü (*Chelidonium majus*) levéllel is kenetik. A kék iringónak (*Eryngium planum*) a szétmorzsolt, széttört virága is hasznosnak bizonyult. A hagymát pálinkában áztatják, aztán borítják rá a kék pokolvarra, és egy kötéssel addig tartják rajta, míg szét nem oszlik. Rituális gesztusokkal húzták le fokhagymával (*Allium sativum*) a kék pokolvart (Ny). — Daganatra főzték meg tejszennel az infüvet (*Ajunga*: Mi), ecetes-sós búzakorpával is borogatták.

Szemölcsre általánosan használják a vérehulló fecskefü (*Chelidonium majus*) tejnedvét: ezt csepegtetik rá. Ugyanígy járnak, el a kutyatej-fajok (*Euphorbia* sp.) levéllel (Kk), valamint a tölgyfa levelén keletkező gubacs (*sömörögálma*) levéllel. Az utánczó mágia jelenik meg az alma alkalmazásában: az almát, amellyel a szemölcsöt bedörzsölték, a csepegő alá ássák; azt tartják, amikor ez az almaroncsalék elrothad, a szemölcs is leesik. Gyógyító hatást tulajdonítanak a héjakút mácsonya (*Dipsacus laciniatus*) leveleinek alján és a fa odvában meggyült víznek (Mó).

Reumás fájdalom csillapítására reszelt tormát (*Armoracia rusticana*) tesznek a beteg testrésze, vagy gőzölik szénamurvával és reszelt tormával (P). Fürdőt készítenek a reumás betegnek nyírfa (*Betula*) leveléből, erdei fenyő fiatal ágaiból (*Pinus sylvestris*: Gym), nagy csalánból (*Urtica dioica*: Bh, Kszt-Zt), fehér zászpa (*Veratrum album*) herbájából (Középlak). Csalánnal veregetik is a beteg testrészt. Kender (*Cannabis sativa*) megmelegített herbájával borogatnak (Mv). Használják még a szárnagybögancs (*Dipsacus laciniatus*) magját (Dr) és a kontyvirágot (*Arum maculatum*: It, K). — Gyulladásgátlóként szintén a reumás fájdalmat csillapították vadgesztenyevirággal (*Aesculus hippocastanum*), amelyét csipős paprikával petróleumba tettek, és ezzel kenték a fájós részeket (Bh); őrlött vadgesztenyét és sasharaszot orvosi szeszbe vagy pálinkaszeszbe tesznek (Mv). Diófa gyökerét vízbe áztatják, majd ezzel dörzsölik be a reumás testrészt (J). Szintén gyulladáscsökkentő az azulént tartalmazó orvosi székfü (*Matricaria chamomilla*), ezen alapszik a növény sokféle felhasználása. Teája közismerten jó fertőtlenítő szer: borogatnak vele, a csecsemő fürdővizébe teszik, bélfertőtlenítő, hüvelyöblítő stb.

Fagyásra savanyú káposzta levelét használják: borogatják vele a fagyott testrészt. — Égésre megreszelt murkot és burgonyát tesznek tejszennel keverten (Bh, Mk). Borogatják, mossák az égett testrészt szilfa (*Ulmus*) kérgéből főzött teával (J). A szulák levelét zölden teszik égésre (Nk). Körösfőn olajjal kenték be a sebet, a kákabutyókat (*Typha latifolia*) szét-szedték, rátették az olajos sebre.

Gyomor- és bélhurut esetén hasmenésre legáltalánosabban használt növény a fodros lórom (*Rumex crispus*): ennek magvait főzik meg, vagy pálinkás kivonatot készítenek belőle. Kisgyerekeknek patikából vásárolt ánizsból főznek teát (Mb). Hasonló hatású a libapimpó (*Potentilla anserina*: Tl), a cseresznye- és a meggyszár, a kakascímer (*Rhinanthus*: Kk) és a csipkebogyó (*Rosa canina*: Bh) teája. Összehúzó és hasmenést megszüntető hatást tulajdonítanak a kávénak is (*Coffea arabica*): törökösen főzik meg, enni nem kap a beteg, kávéat iszik és fokhagymát eszik piritós kenyérral (Mb). Hatásosnak tartják még a borsos pálinkát, a sompálinkát, az áfonyás pálinkát, a százforintos földepét pálinkában. Az aszalt vackort szintén fogyasztják hasmenés ellen. Az orvosi vérfűvet (*Sanguisorba officinalis*) szárítva, szitán áttörve adták gyerekeknek, ha vérhasban, hasmenésben szenvedett (Sz).

A sebeket, vágásokat szintén növényi szerekkel gyógyítják. Sebekre leggyakrabban növények levelét teszik: az infűt (*Ajuga*: Gym, Mó), a farkasalmát (*Aristolochia clematidis*), a mezei katángét (*Cichorium intybus*), a virágcsalánét (*Coleus blumei*: Mé), a szulákét (*Convolvulus arvensis*: Tl), a fuksziát (*Fuchsia X hybrida*: P), a fecsketárnicsét (*Gentiana asclepiadea*: Mb), a kerek repkényét (*Glechoma hederacea*: K), az orbáncfűt (*Hypericum perforatum*: B), a fehér lilomét (*Lilium candidum*), az útifűt (*Plantago*), a salamonpecsétét (*Polygonatum*: Sz).

Lenmagot (*Linum usitatissimum*) főznek meg tejszírral, vajjal kenték, így tették rá a lenmagos tejet. A nyers paradicsomot is használják sebre, aztán a fenyőszurkot (*Colophonium*), reszelt burgonyát, pergelt málélisztet. Vágott sebre tették a vérehulló fecskefűvet (*Chelidonium majus*: Jt), a szulák (*Convolvulus arvensis*) levelét (Gym), a homoki fátyolvirág (*Gypsophila fastigiata* ssp. *arenaria*) levelét (J) és a pirosló hunyor (*Helleborus purpurascens*) levelét (Kszt-Zt). — A harapást tört fokhagymával kenték (Ny), szalonnát és istenfát (*Artemisia annua*) tettek rá (Gyv), lóbabszemmel (*Vicia faba*) tömték el (Ny, Sz). — A kígyómarás helyét kígyónyelvűfű főzetével mosogatják (a növény nem azonosított: Kovács S. 1976. 104). — A méh- és darázscsípés helyét zöld hagymalevével, vízi mentával (*Mentha aquatica*: Nk), petrezselyemlevéllel (*Petroselinum crispum*) dörzsölték be (T). Nyárszón három- vagy kilencféle levelet szednek, összetörik, azzal dörzsölik be a csípés helyét. — Külső vérzések csillapítására a pöffeteget (*Lycoperdon*, *Bovista*, *Scleroderma*) használják: a megszáradt gomba porával szórják be a sebet, a „bőrével“ befedik. — A kificamodott végtagot a pénzlevelű lizinka (*Lysimachia nummularia*) zöldjével borogatják, kötik be (Tl; itt: *inerezstő fű*).

A szemgyulladást, a szemén levő árpát kifakadása után kamillateával mosogatják (Bh). Szamosfalván, Kajántón a nagy útifűvet használják szembajok ellen (Györffy 1935. 163). Magyarvalkón martilapu virágjával törölték szemüket, hogy ne fájjon. Mossák a gyengülő szemet szőlővízzel (*Lacrima viti*: Mb, Ny), héjakút mácsonyában (*Dipsacus laciniatus*) meggyült vízzel (Sz). — A gyulladt mellre (mastitis) főtt hagymából, tejfölből, lisztből gyúrnak tésztaát (Mk, Kszt-Zt). Borogatják bürök (*Conium maculatum*) levelével is, s miután kifakadt, útifűvet tesznek rá (Bi, Dr). — Törésre tejszírban megfőzött fekete nadálytő (*Symphytum offi-*

cinale) gyökeret tesznek (Gy, Gym, Ny). Pálinkába mártva ugyanígy használják a fehér liliom (*Lilium candidum*) szíromlevelét (Sz).

Nem hiányoznak a bőrgyógyászati és bőrpoló szerek sem a népi gyógyászat kelléktárából. Kiütésre, pattanásra, ekcémára mindenekelőtt a farkasalma (*Aristolochia clematitis*) szárának, levelének főzetét használják. A száraz mogyorófát (*Corylus avellana*) megégetik, olaját kicsepegtetik egy fejszére, hamuval, korommal keverik össze, ezzel kenik az ótvaros bőrt (Mv). A kék iringónak (*Eryngium planum*) néhol szintén a hamuját használják (Be), máshol a főzetét borogatásra (Va). A hegyi lent (*Linum austriacum*) szintén megégették, hamuját tejfölbe keverték, ezt használták kenőcsként (Mv). A zsidócsereznye (*Physalis alkekengi*) magját szintén tették pattanásra (Gy). A fehér orgonavirágot (*Syringa vulgaris*) zsírban erjesztik, azzal kenegetik a szemölcsöt, pattanást (Bh). Hintóporként használták a (piros) kukorica lisztjét (*Zea mays*): megszitálták, megpergelték, összekeverték fa szúporával (a csecsemőt gondozták vele, pattanásra, szeplőre hintették). A skarlátost kocsord (*Peucedanum*) levében fürdették (Mb). — A szeplős arcot a már említett szőlővízzel és héjakút mácsonya (*Dipsacus laciniatus*) vizével mosták. Tavasszal zsurló (*Equisetum*) friss szárával dörzsölik arcukat, miközben ezt mondják: „Fecskét látok, szeplőt hányok“ (Kszt-Zt). Kenegetik még magukat szeplő ellen a gyertyán (*Carpinus betulus*) mézgájával (Kk), szamáca gyökeréből készült főzettel (It). Pirositóként meglehetősen veszélyes mérgező növényeket használtak: kapotnyak (*Asarum europaeum*) gyökerét, kutya-tejet (*Euphorbia* sp.), tavasi sáfrány (*Crocus heuffelianus*) összetört gyökerét (Gyv), üstökös gyöngyikét (*Muscari comosum*). A hiúságért néha nagy árat kellett fizetni: nem volt ritka, hogy az arc megduzzadt az ilyen szerektől, s teljesen lehámlott. — A haját héjakút mácsonya (*Dipsacus laciniatus*) vizével mosták, hogy ne hulljon, hogy jobban nőjön (Kszt-Zt, Mi, P). Szentgyörgy-napkor kakukkfű (*Thymus*) főzetével mosták a hajukat, hogy nőjön (Gy), Topán dárdahevével (*Dorycnium herba-ceum*) szagosították (?) a hajukat.

Élő kórokozók, kártékony rovarok, élősködők ellen leggyakrabban mérgező növényeket alkalmaztak. Ez alól kivétel a bélférgesség gyógyítása. Ennek fő gyógyszere a fokhagyma (*Allium sativum*): tejből össze-törve adják enni (Dr); piritós kenyérre dörzsölik; fokhagymás beöntést, gőzölést is végeznek. Használják még a sóltalan vízben főtt babot (*Phaseolus*: J). Tejből főzik meg a tökmagon lévő vékony haját (Bh). A bodzakerget (*Sambucus nigra*) is tejből főzték meg, egy-egy kanállal adták belőle a gilisztás gyermeknek (Ct, St).

A rühesség gyógyításának egyik enyhébb módja a savanyúkáposztaléval való lemosás (a lébe néha kékkövet, málélisztet is tettek). Lemosás után esetleg hamuval hintették be a beteget, így kellett állnia, míg a hamu meg nem ölte a rühöt. Jóval veszélyesebb a fehér zászpával és a dohánylével való gyógyítás. A fehér zászpának (*Veratrum album*) a gyökeréből készítenek főzetet. A tetvességet hasonló módon kezelik: fehér zászpával, őszi kikericsnek (*Colchicum autumnale*) megtört, fejbe csavart virágaival, fodormenta főzetével (*Mentha*). A bolhákat az ágy alá tett fekete ürömmel, ürömseprűvel (*Artemisia vulgaris*) próbálják elűzni. — Moly ellen a ruhák közé dohánylevelet (*Nicotiana rustica*), sza-

gos levendulát (*Lavandula angustifolia*) vagy diófalevelet (*Juglans regia*) tesznek. — A gabonaszizsik (*Calandra granaria*), a gergelice távoltartására a hombár fenekére földi bodzát (*Sambucus ebulus*) vagy diólevele: tesznek.

ÁLLATGYÓGYÁSZAT

Az állatok külső sérüléseinek gyógyításában alkalmazott növények, akárcsak az embergyógyászatban, csersavat, illó olajat, azulént, antibakteriális anyagokat tartalmaznak. Sebre, kiütésre farkasalma (*Aristolochia clematitis*) levelét teszik, gyakran a leveles ág főzetével borogatják. Ehhez hasonlóan lestyán (*Levisticum officinale*: Kszt-Zt, Mk) és lórom (*Rumex crispus*) herbájából főzött teával mossák a sebet. Hasonló rendeltetésű teát főznek a pongyola pitypang (*Taraxacum officinale*), az orvosi székfű (*Matricaria chamomilla*: Mv) és a földi bodza (*Sambucus ebulus*) virágzatából. Lovak sebeinek kezelésére fenyőgyantát is alkalmaznak (Mv). Ha a marhának „kilyukadt“, a nyelve, málélisztet kevertek mézzel, azzal gyógyították (Nk).

Az emésztőrendszer zavarai közül sok gondot okoz a sertés étvágytalansága. Ennek kezelésére fokhagymát főznek meg avas csonttal és ecettel, azt adják moslékban, miközben ecetes lével le is mossák a beteg állatot (Ksz-Zt, Mk). Hatásosnak tartották azt is, ha főtt paradicsomot öntenek az étvágytalan sertés szájába. Az erdei fenyő tobozát is avas szalonnával főzték össze (Bh). A szilvaciberét is étvágyhozónak tartják (Gym).

Kérdőzők emésztési zavarainak orvoslására lestyánt (*Levisticum officinale*) főznek össze avas hájjal (Gym) vagy keserűsóval (Mv). Két-három liternyit öntenek be az állatba lenmag főzetéből (Gym). A kocsord (*Peucedanum*) főzetét is használják hasonló célra (J). Középlakon téli retekéből csinálnak „galuskát“, ezt adják a marhának. Kérdés megindítására alkalmasnak tartják az erdei angelika (*Angelica sylvestris*) herbájának főzetét (Mv), a reszelt murkot (*Duncus carota* ssp. *sativus*: Kszt-Zt, Mk), a kukoricacsövet borító levelet (*panusát*). — Heveny felfúvásban az egyik eljárás az, hogy bodzafacsövet dugnak az állat végbelébe, és az oldalát dörzsölik (J). Fokhagymából *muzsdéjt* készítettek, ecettel, vízzel a felfúvódott állatba öntötték (Nk).

Hashajtóként bivalynak savanyúkáposzta levét adják (J), máshol a piros kukorica lisztjét használják ugyanerre a célra (Mé). Bélhurutra, hasmenésre leggyakrabban korpát adnak: néha fenyőfaszénnel, megpörkölt zabbal, akáclevéllal. A lórom magjából (*Rumex*) teát főznek, azzal kezelik a beteg állatot. Szintén hasmenésre, vérhasra alkalmazzák az éger (*Alnus*) kérgéből készült főzetet (Kszt-Zt, Mk), kismalacoknak az árpateát (*Hordeum vulgare*: Bh), bojtortján (*Arctium*) magjának főzetét (D), a fürtös bodza (*Sambucus racemosa*) bogyójából főzött teát (D). A bogyókat megszáritják, télire is elteszik. Az orvosi székfű egész herbáját főzik meg teának bélhurut gyógyítására (Bh). Sárgaság ellen a festő pipitér (*Anthemis tinctoria*) megfőzött levét adják üvegből (Mv), ugyanezt teszik az orbáncfűvel (*Hypericum perforatum*), a beteg állatot

is lemossák vele (Mv); a réti peremizsnek (*Inula britannica*) a virágzatát főzik meg, ezzel itatják az állatot (Bh).

Ingerterápiaként alkalmazzák különböző gyulladássos, főként légúti megbetegedés esetén a hunyor (*Helleborus purpurascens*) gyökerét (tályogyökér). Leginkább disznó fülébe húzzák, szarvasmarhának, lónak a szügyébe, a tehénnek a nyelvébe is (Mó), sőt kenyérbélben a tyúk torkába is beteszik, ha „jön a vész“ (Mv). Bár nem teljesen hatástalan, az eljárás ma már elavult. Köhögésre, hűlésre korpá és kén keverékét adták (néha darázsfészket is tettek hozzá). A fenyőtoboz és az avas szalonna főzetét erre is hatásosnak tartották. Cigányok főtt hagymát tettek a ló végbelébe, úgy adták el a kehes lovat, mert „akkor nem kehel” (Mv).

Az állatok rühességét, tetvességét az emberéhez hasonlóan kúrálják. Az egyik legfontosabb szer itt is a fehér zászpanak káposztalében készített főzete. A rühes juhokat olyan káposztalével mosták, amelybe dohányt főztek bele (J); szintén káposztaléba tették a kékkövet és a málélisztet (T). Ha a disznónak férges volt, bolondító beléndek (*Hyosciamus niger*) magját törték meg, azzal hintették be a férges köldököt (Sz). A földi bodza (*Sambucus ebulus*) főzetével a szárnyasok tetveit pusztították (St).

Száj- és körömfájásra kékköves málélisztet használnak (Kszt-Zt, Mk, Mv). A *panusát* is jónak tartják szájfájás esetén. Nagykapuson a marha lábdaganatára *berkifű*, nyírfalevél és szalma főzetét alkalmazzák (a *berkifű* nem azonosított!). — Hályogra ugyancsak egy növényvel kapcsolatos babonás gyógy mód ismert: mezei szarkalábat (*Consolida regalis*) kötnek az állat szarvára a beteg szemmel ellenkező oldalon (Sz).

A tejelválasztás fokozására méhfüvet (*Melittis melissophyllum*) etetnek (Sz). Hogy „visszajöjjön“ a tehén teje, sós korpát adnak neki, a sóra előtte ráolvasnak (Mb).

Vizelethajtóként Nagykapuson virágvasárnapi kakasmandikót (*Erythronium dens-canis*) főztek meg, azt töltötték az állatba. Használják az embernél is alkalmazott zsurló (*Equisetum*) (Kk, Nk), kocsord (*Peucedanum*: Gyv), keserűfű (*Polygonum*) főzetét (Gy). Lovaknak petrezselyem magját töltik be fél liter pálinkába (Mv). Vöröshagymát is alkalmaznak: főtt hagymát tesznek a kanca pérájába, a csődör húgycsövébe vizelethajtóként (Kszt-Zt, Mk, Mv).

MÉRGEZŐ NÖVÉNYEK

A népi gyógyászathoz hozzátartozik a leggyakoribb mérgező növények ismerete. Különösen azokat kell jól ismerni, amelyeket alkalmaznak is a gyógyászatban. Ezek az ismeretek tapasztalati jellegűek: a mérgező növények esetében a tapasztalatok egy-egy megtörtént, nem ritkán tragikus eseményhez kapcsolódnak. Nádason emlékeztek pl. rá, hogy valaki evett a maszlagos nadragulyából (*Atropa bella-donna*), és megboldult tőle, Egerbegen kutya-tejjel (*Euphorbia*) bolondították egymást a gyerekek. Tudják, hogy a szédítő vadóc (*Lolium ternulentum*) bódítja az embert, ha a kenyérbe kerül. Az oleander (*Nerium oleander*) mérgező hatását egy halálos kimenetelű abortusz tudatosította (Mb). Az

állatok pusztulása is szolgáltatott hasonló jellegű tapasztalatokat. Kispetriben egy tehén dögött meg az őszi kikericstől (*Colchicum autumnale*). A fehér zászpatól (*Veratrum album*) pedig elpusztult a juh, a csirke (Gyv, Ny).

Az említetteken kívül tudják még, hogy mérgező a farkasboroszlán (*Daphne mezereum*), a pirosló hunyor (*Helleborus purpurascens*), a bolondító beléndek (*Hyosciamus niger*), a vesszős fagyal bogyója (*Ligustrum vulgare*). A mérges gombákat („bolongomba“) is el tudják többnyire különíteni az ehetőktől, de a mérgező fajok között már alig tudnak pontosabb különbséget tenni.

A mérgező növényeket nemcsak gyógyításra használják, hanem mérgezésre is. Pusztítják vele a kártékony rágcsálókat: a patkányt zászpás máléliszttel (Mv), az egeret oleander (*Nerium oleander*) levelének főzetével (Szu), a kutyatej (*Euphorbia*) elmorzsolt, puliszkába tett virágjával (Nk). Néha a hasznos állatokat is megmérgezik: galambokat, a szomszéd tyúkját, csirkéjét (Gy, Gyv, Dr, Fi, J, Kszt-Zt, Mk, Mv). Arra is volt példa, hogy pirosló hunyor gyökerét a lábukba húzták, gyulladást okoztak, hogy megszabaduljanak a katonai szolgálattól (Bh, Mv).

*

A népi gyógyászatban nemcsak a gyógyító növények ismerete tartozik: ismerni kell a legfontosabb növények lelőhelyét, a begyűjtés megfelelő idejét, szakszerű módját, a tartósítás módját stb. És valóban azt tapasztaltuk, hogy adatközlőink, amikor felismerték például a sóskafát, a legközelebbi lelőhelyeit is meg tudták jelölni. A legfontosabb növényeket, magvakat télire is tartósították: a padlás, a tornácgerenda volt ilyenkor a falusi ember patikája. Természetesen ugyan nem szokták a vadon termő gyógynövényeket, de nem véletlen például, hogy egy-egy faluban a legtöbb kőkerítésen ott díszlik a kövirózsa, Sztánán pedig a zöldseges kertben ott virult a Máriatövis (*Silybum marianum*): levelét sebre, kelésre használják, és a spontán flórából a faj nem gyűjthető. A gyógyító növényeknek és a növények gyógyhatásának ismeretét némelykor a népi növénynév is rögzíti. Van ugyanis az összetett növényneveknek egy olyan típusa, amelyben az előtag arra a betegségre vagy testrészezt utal, amely a növényvel gyógyítható: *pokolvarfű, fülfű, kőszvényfű, szamárköhögesi tövis, szívburján, tüdőfű* stb.

Az előbbi összegezésből és talán még inkább az adattár részletezőbb receptjeiből látható a gyógyító szerek sokfélesége, változatossága: tea, fürdő, kivonat, párlat, főzet, kenőcs, tapasz, csepp, por, inhalálás, gőzölés, kötés, beöntés vagy egyszerűen a növény ételként való fogyasztása.

Hangsúlyozzuk a népi gyógyászat tapasztalati értékét, de látnunk kell nagyon sok vonatkozásban veszélyes voltát is, valamint archaikus jellegét. Nem csupán arról van szó, hogy a népi gyógyászat kevésbé óvatos az adagolásban, nem pontos a felhasználható növényi rész megjelölésében, felcseréli a teljesen különböző hatású növényeket. Éppen a mérgező növények felhasználása mutatja, hogy bár tisztában vannak a növények mérgező voltával, kétségbeesésükben, tudatlanságukban mégis alávetik magukat életveszélyes beavatkozásoknak is.

Felfedezhetünk nem egy archaikus vonást is a népi gyógyászatban. Az archaikus világképben a betegségek vagy maguk is természetfölötti lények, vagy ilyen természetfölötti lények okozzák őket. Ezért elűzésükhöz nem elég egy szer vagy egy növény hatása: szükség van egyéb mágikus cselekvésekre, eszközökre, szövegekre is. Ezért vannak jelen ebben az archaikus rétegben a ráolvasások, az olyan gesztusok, rituális mozdulatok, mint a huzatnak a fülből való kihúzása, a mágikus számok (három, kilenc), az analógiás mágia (fogfájásra 32 farkasgégevírág, a szignatúra-tan jegyében is sárga növény gyógyítja a sárgaságot, piros folyadék pótolja a vért stb.). Némely növényeket ajánlatos jeles napon szedni (virágvasárnapi kakasmandikó mint vizelethajtó) vagy jeles napon felhasználni (Szentgyörgy-napkor mosták a hajukat kakukkfűvel). Magát a betegségdémont már nem említik, de a sárgaságra vonatkozó mágikus receptek mögött mintha őt is ott éreznők, akárcsak azokban a rituális mozdulatokban, amelyekkel a fejfájást, fülfájást, huzatot távolítják el az emberi testből.

MESTERSÉGEK, JÁTÉKOK NÖVÉNYEI

A hagyományos paraszti élet tárgyi világában is a növényi anyag dominál, sőt a biológiai energián túlmenően vidékünkön a hőenergiát is kizárólag növények szolgáltatták, azaz fával fűtöttek. Korábban, amikor a határ nagy részét erdő borította, a tűzifa beszerzése bizonyára nem okozott különösebb gondot, sőt válogatni is lehetett, milyen fának melyik a legjobb hasznosítási módja. A hideg évszakban lehetőleg száraz hasábfával, elsősorban bükkal (*Fagus*) fűtöttek, nyáron hulladékfával, száraz ággal, gallyakkal, ritkán tövissel (*Prunus spinosa*, *Rosa canina*, *Crataegus* stb.). A kemence hevítését is száraz tövissel kezdték, majd hasábfával folytatták. Ismert volt az az ősi tapasztalat, hogy tűzfának, épületfának ősszel kell kivágni a fát, „amikor legkevesebb benne a nedvesség“, amikor valójában legtartalmasabb a fa, legtöbb benne a lombból visszaszívott anyag. Hogy ki mennyi ideig, hány évig száríthatta, tartalékolhatta otthon, az a családok anyagi helyzetétől függően változott. A szegényebbek körében általános volt — főleg a nyári időszakban — az ágszedés, a tövisvágás és a tuskózás (ez utóbbi úgy is, mint az irtás befejező, legnehezebb művelete).

A bükkerdőket jórészt eltűzelte a vidék lakossága. Ahogy fogyott a bükkfa és egyre nehezebbé vált a tűzifa beszerzése, a szerszámfának, épületfának, gyümölcsfának értékesebb fát éppúgy eltűzelték, mint a kisebb fűtőértékű puhafákat. Így gyakran tűzifává vált a kocsánytalan tölgy (*Quercus petraea*), és nemcsak az ága, hanem a törzse is, a gertyán (*Carpinus betulus*), a vadvörtefa (*Pyrus pyraeaster*), a juhar (*Acer*), ritkábban a nyárfa (*Populus*), a fűzfa (*Salix*) és az éger (*Alnus*) is.

ÉPÜLETFÁK

Vidékünkön nagy hagyománya van a famegmunkálásnak, fafeldolgozásnak. A hagyományok elsősorban a faépítkezéshez, az ácsmunkához, valamint az egyszerű faeszközök készítéséhez kapcsolódnak, amelyekhez szervesen hozzátartozik ugyan a véséssel, karcollással való díszítés

is, de a tárgy használati értéke a fontosabb. Az utóbbi évszázad újítása a népművészeti szintű fafaragás mellett és helyett a népi iparművészeti szintű fafaragás kifejlesztése.

Már az ősi munkamegosztás szerint is a fafaragás jellegzetesen férfimunka. A további differenciálódás (ács, asztalos, kerekes stb.) falun viszonylag későn következett be, hiszen még félszázaddal ezelőtt is vidékünkön szinte minden parasztember egy kicsit ács, asztalos és kerekes is volt egy személyben, és az ehhez szükséges szerszámok sem hiányoztak egyetlen gazdagságból sem.

Dr. Kós Károly vizsgálatai szerint az erdélyi famegmunkálás legjelentősebb központjai „főleg a zárt bükk- és fenyőövezet alsó peremén” alakultak ki (Dr. Kós 1979. 278). Kalotaszeg déli része is jellegzetesen ilyen tájegységnek tekinthető, és az itteni falvak mind jeleskednek a fafaragásban, ácsmunkában. Az ácsok munkájuk természeténél fogva vándor életet éltek: többnyire a szomszéd falvakban dolgoztak, az építkezés helyszínén. Egyetlen ácsközpont kivétel, és így méltán vonta magára a kutató figyelmét (vö. Dr. Kós 1979. 278—90): Bedecs, ahol a megrendelt faépület helyben készült el, és szétszedve szállították a megrendelőnek.

Hagyományosan fából építkeztek tehát, századunkban korábban egyre nagyobb szerepet kapott a kő (a kétszintes épületek alsó szintjét gyakran kőből, a felsőt fából építették), a legújabb téglaházaknak már csak a tetőszerkezete készül fából. A gazdasági és melléképületeket szintén fából készítették, ezek közül főként a hatalmas csűrök emésztettek fel sok fát. Eredetileg a lucfenyő (*Picea abies*) volt a fő építőanyag, aztán a nagyobb megterhelésű, a nedvességnek jobban kitett talpfákat és oszlopokat (sasokat) faragták tölgyfából. A fenyőerdők apadásával egyre nőtt a tölgy szerepe, sőt itt-ott már a bükkfa is szerepet kapott (felhasználták például rakófának a sasok közé). A csertölgyet (*Quercus cerris*) kevésbé tartották alkalmasnak építkezésre, mivel véleményük szerint nehezebb a kocsánytalan tölgnél, kevésbé tartós; egyetlen előnye, hogy jól bírja a vizet. Jó építőanyagnak tartják a nyárfát (*Populus*): megszárítva erős, ugyanakkor könnyű. Gerendát is faragtak belőle, házépítéshez is felhasználták, de méginkább istállók, ólak készítésére (A, St). Padlódeszkát is vágtak belőle istállóba (Bh), tetőléceket a házhoz (D). Gazdasági épületekhez felhasználták még az égert (*Alnus*), kapunak a juhart (*Acer*), ritkábban építőanyaggá vált a szil (*Ulmus*) és a nyír (*Betula*) is.

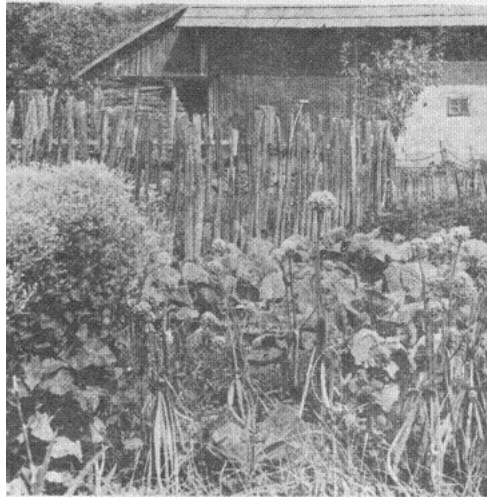
Régen tetőfedésre is kizárólag növényi anyagokat használtak, mindenekelőtt búzaszalmát. Még jobbnak tartották a rozsszalmát (*Secale cereale*: Kk), de nem volt ismeretlen a nádfedél (*Phragmites*: Kk, Nk) és a zsúpokba kötött gyékény (*Typha*) sem (Kk). A ketrecet, ólat, utcaajtót kenderföldről összegyűjtött maradékkal, berzennel fedték.

A hagyományos bútorok nagy része szintén ácsmunkával készült. A fő anyag ismét a lucfenyő, de igényesebb asztalosmunkához szépenek, jónak tartják a juhart és a diófát. Ezeket úgy emlegették, hogy a tehetősebbek készítettek belőlük bútort. A leghagyományosabb bútor-

94. A zöldpaszuly a zöldségpiac egyik fontos terméke (Bánffyhunyad)

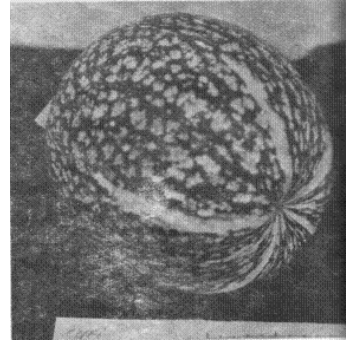


95. Saláta (*Lactuca sativa*), hagyma (*Allium cepa*) magtermesztés kiskertben (Ketesd)



96. Káposzta (*Brassica oleracea* convar. *capitata*) tájfajta (Magyarléta)

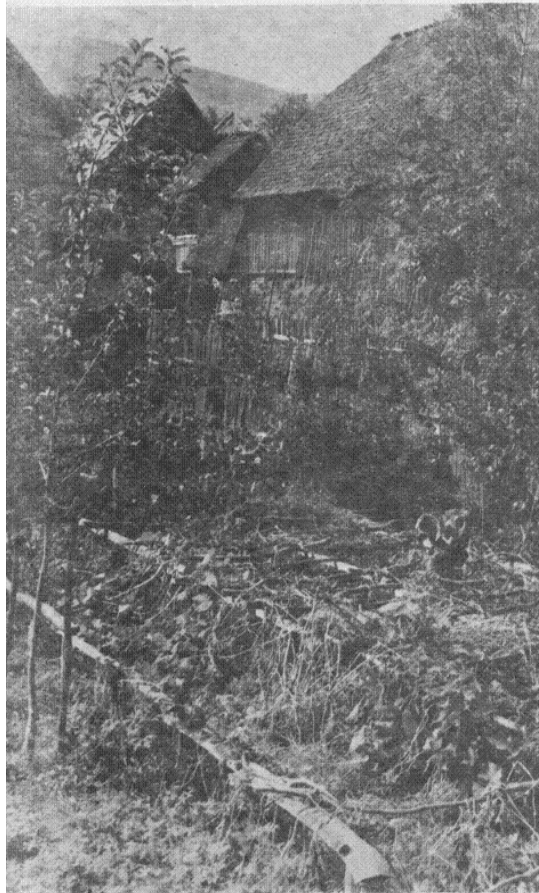




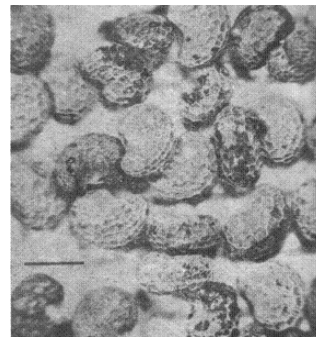
98. Istengyalulta tök (*Cucurbita ficifolia*) Magyarfenesről

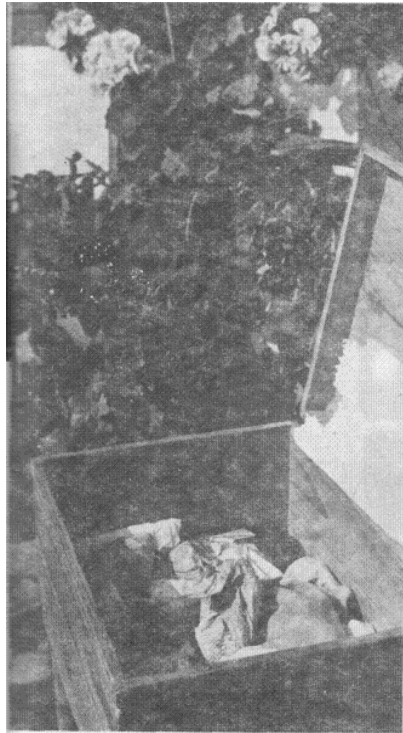
97. Lopótök (*Lagenaria siceraria*) és használati módja (Bábony)

99. Ugorkatermesztés alacsony rácson, kiskertben (Magyarléta)



100. Mákmagvak (*Papaver somniferum* L. convar. *poecilospermum* Alef.) Inak-telkéről. A bal alsó sarokban lévő vonal = 1 mm.

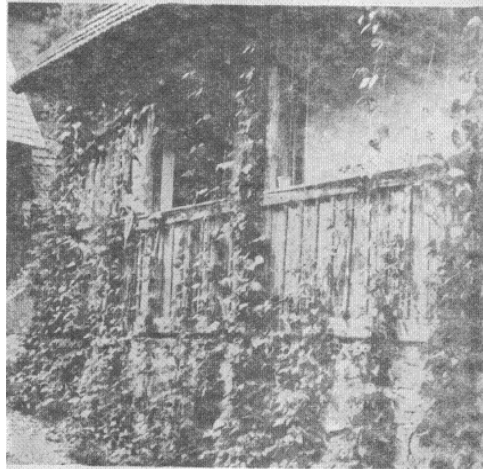




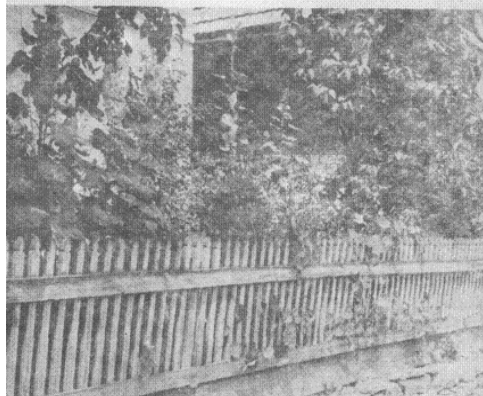
101. Konyhakerti vetőmagtartó láda muskátlis tornácon (Magyarfenes)



102. Ketesdi zöldség- és virágárú asszonyok a bánffyhunyadi piacon



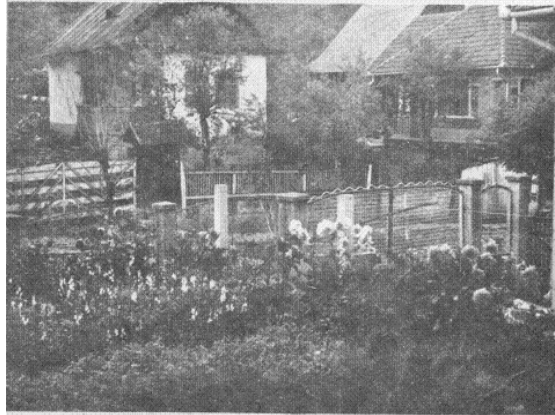
103. A bivalypaszuly (*Phaseolus coccineus* tűzbab) egyaránt dísz- és haszonnövény a havasalji falvakban (Gyerővásárhely)



104. A ház előtti kiskertekből, a kerítések mentén mályvarózsa (*Alcea rosea*), sarkantyúka (*Tropaeolum majus*), orgona (*Syringa vulgaris*), jázmin (*Philadelphus coronarius*) és rózsák köszöntik a járókelőket (Jegenye)



105. Évelő növényekből kialakított, kevés gondozást igénylő dekoratív, régi típusú virágskert Magyarórkén : előtérben tisztessű, csíkos pántlikafű, nőszirm, középen egy szép nagy kandilla gólyaorr-tő, varjúháj-szőnyeg, benne gyöngyvirággal, háttérben sárgaliliom, flox, bazsarózsa

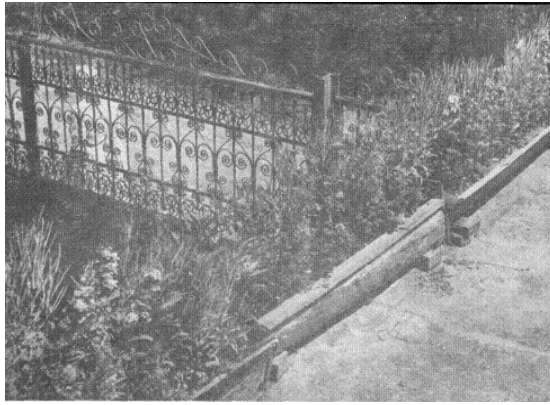


106. Évenként újraültetett új típusú zöldséges- és virágskert Zsobokon dáiákkal, oroszlánszájjal, murokkal, petrezselyemmel stb. (fenntartása az előbbinél munkaigényesebb)

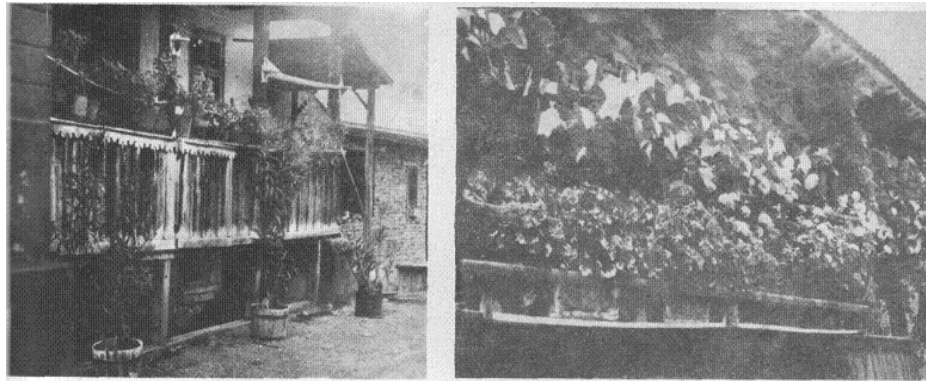


107. Új típusú ház előtti kiskert (Kisbács)

108. Violás virágosládák tetőteraszon (Vista)



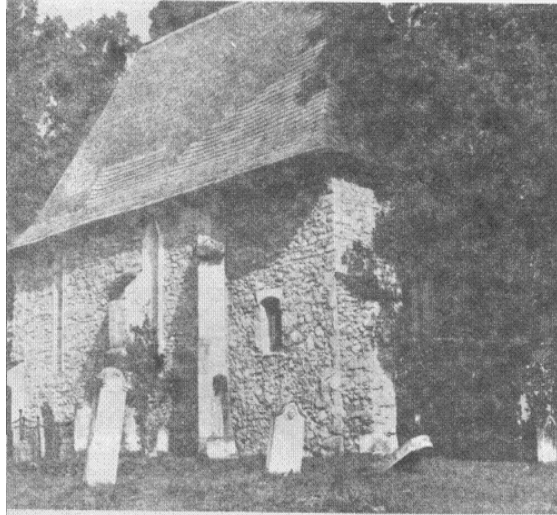
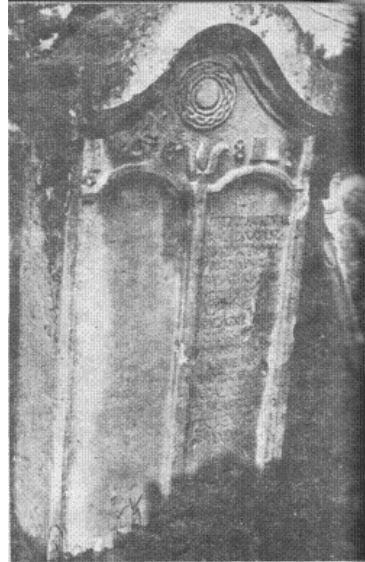
109. Szőlővel befuttatott, a könyöklőn muskátli ládákkal megrakott tornác (Bábonya)



110. A havasalji Gyerőmonostoron az oleanderos dézsák a mediterrán, a muskátli Délnyugat-Afrika flóráját idézi



111. Szép kommelina tő (*Commelina communis*) a bejárati ajtó melletti süllyesztett ágyásban Körösfőn



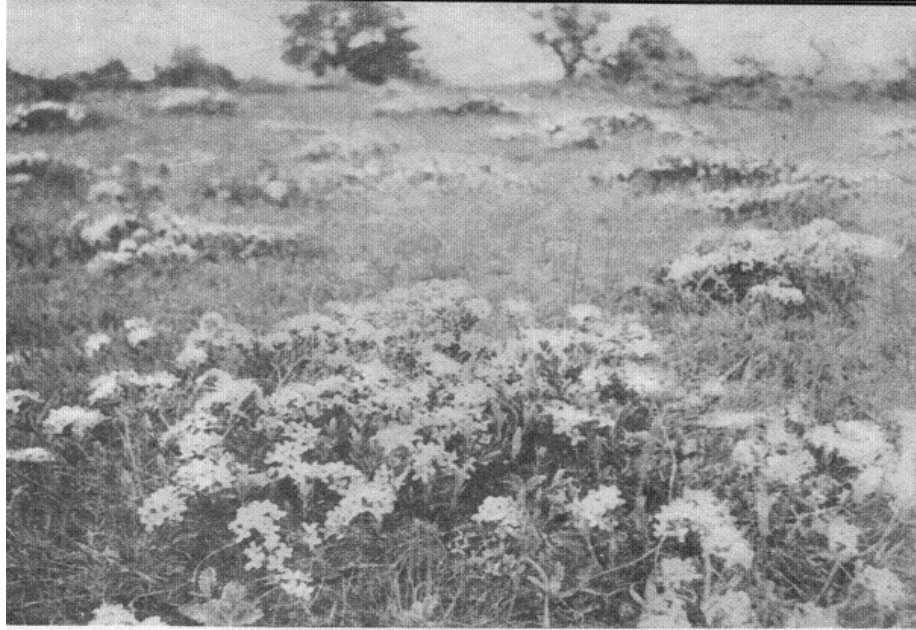
112. Nyírfalombokkal díszített kapu fogadja az ifjú párt (lakodalmi menet Bogártelkén)

113. Évszázados sírkő mértéktartó virágdíszei (Nádasdaróc)

114. Tölgyek, kőrisek árnyékában mehbúvó kis templom (Nádasdaróc)



115. Régi, virágtalan, gyepes hantú temető (Nádasdaróc)



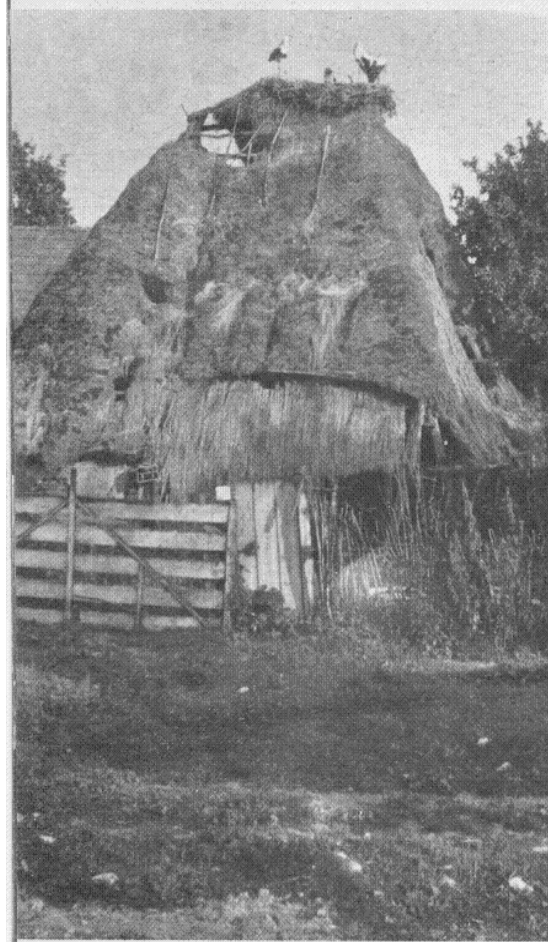
116. Henye boroszlán (*Daphne cneorum*) teljes virágzásban a Körösfő feletti Részeg-tetőn (1962)

117. Kisasszonypapucs (*Cypripedium calceolus*) az Ordományosban (Körösfő)





118. 119. Régi, lebontásra ítélt szalmás fedelű csűrök Alsóföldön és Gyerővásárhelyen



120. Épülő faház, szakállszárító faragott kiskapu

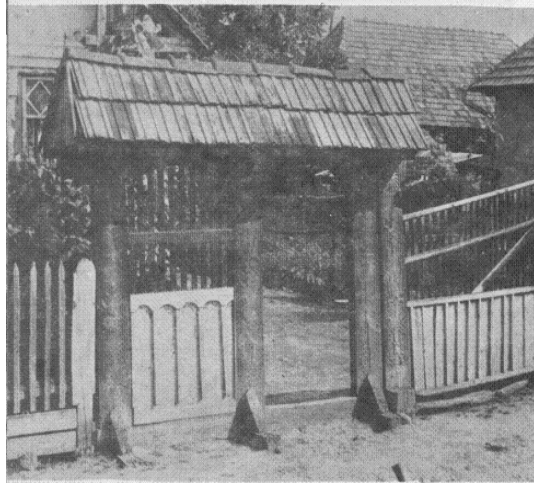


121. Faragott kiskapu, diófától árnyékolt tornác

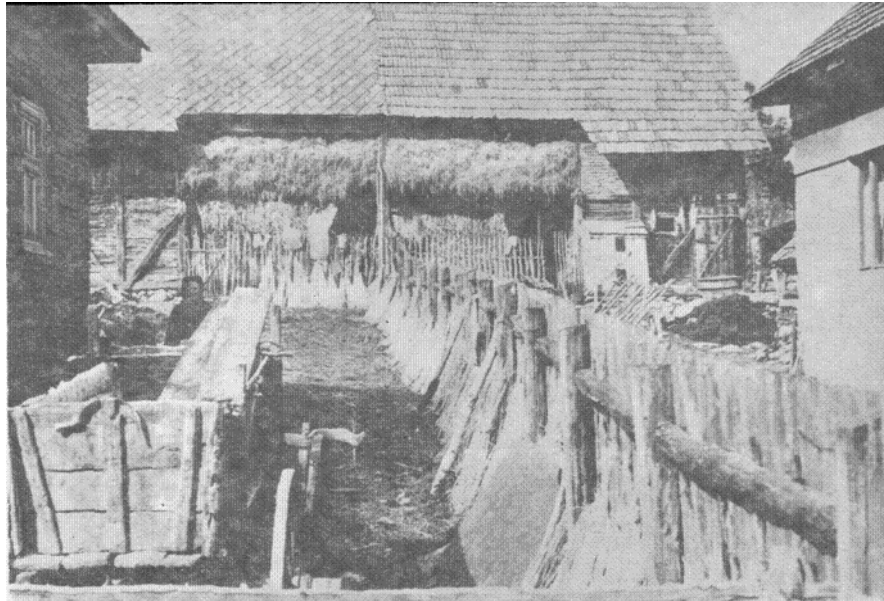




122—123. 1—2. A zsindeletetőt Som-
telkén (122) és Mogyorókerekén (123)
is a cserép (néha kátránypapír) vál-
totta fel

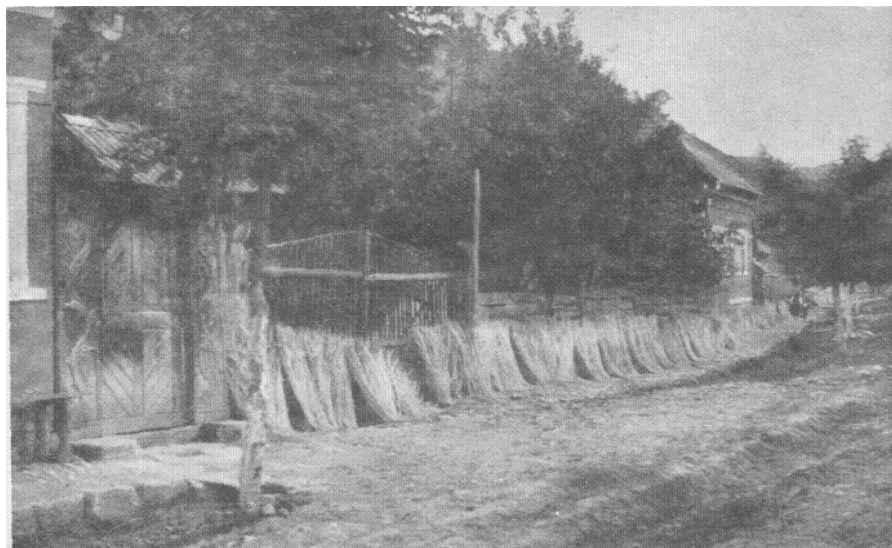


124. Stilizált virágdíszekkel ékes fa-
ragott kiskapu (Nagypetri)



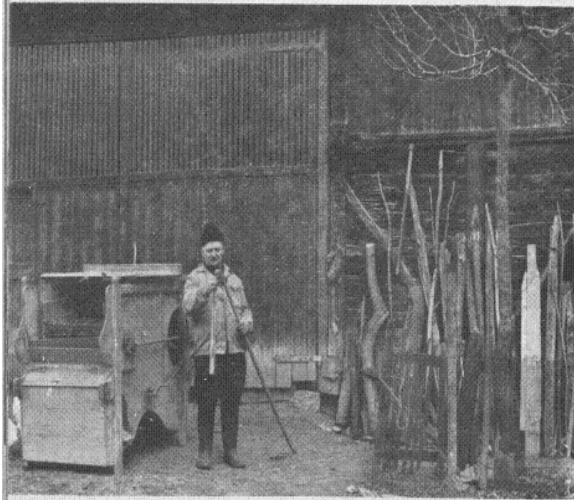
125. Kender- és szénaszárítás udvaron, csürben

126. Kenderszárítás utcán

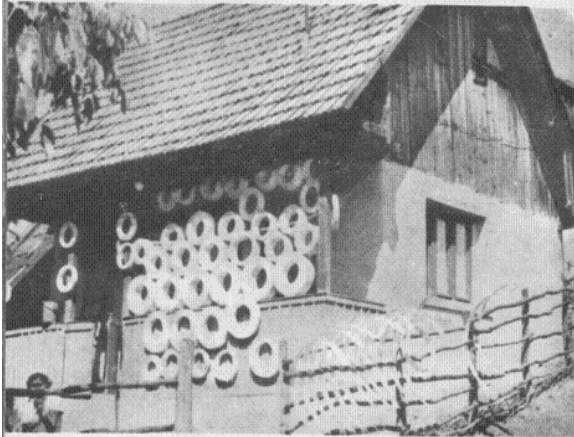




127. Lucfenyőből épített csűr, iszalgából font kosár és gyertyánból készített körteszedő (Magyarléta)

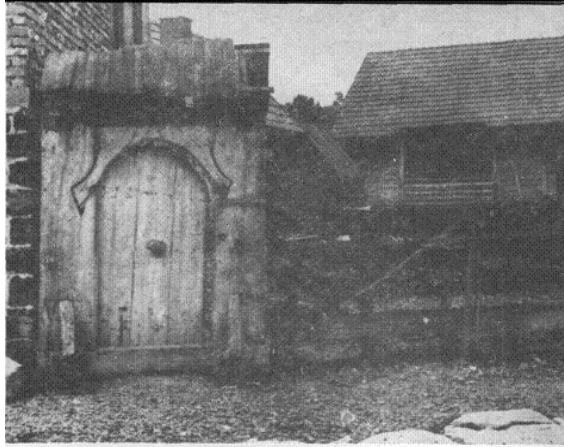


128. A fa a gazdasági udvar legfontosabb anyaga (Nagykapus)



129. Szitakészítők háza Kisbácson

130. Durván faragott kiskapu (Ká-
lotadamos)



131. Havasi csebresek Egerbegyen



132. Körösfői és bikali faragott
hímzett ládikók





133. Kendervásznat sulykoló asszonyok (Mogyorókerke)



134. Kürtőskalács sütése rőzselángon, kemencében (Szabó István felvétele)

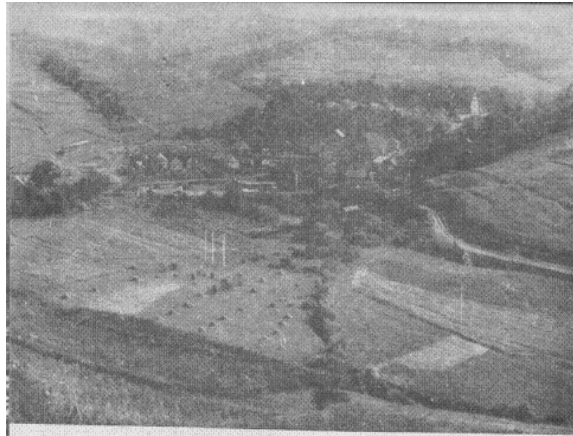


135. Szilvaíz főzése üstben (Egerbegy)

136. Japánakác (*Sophora japonica*) szép árnyékadó fái (Kisbács)



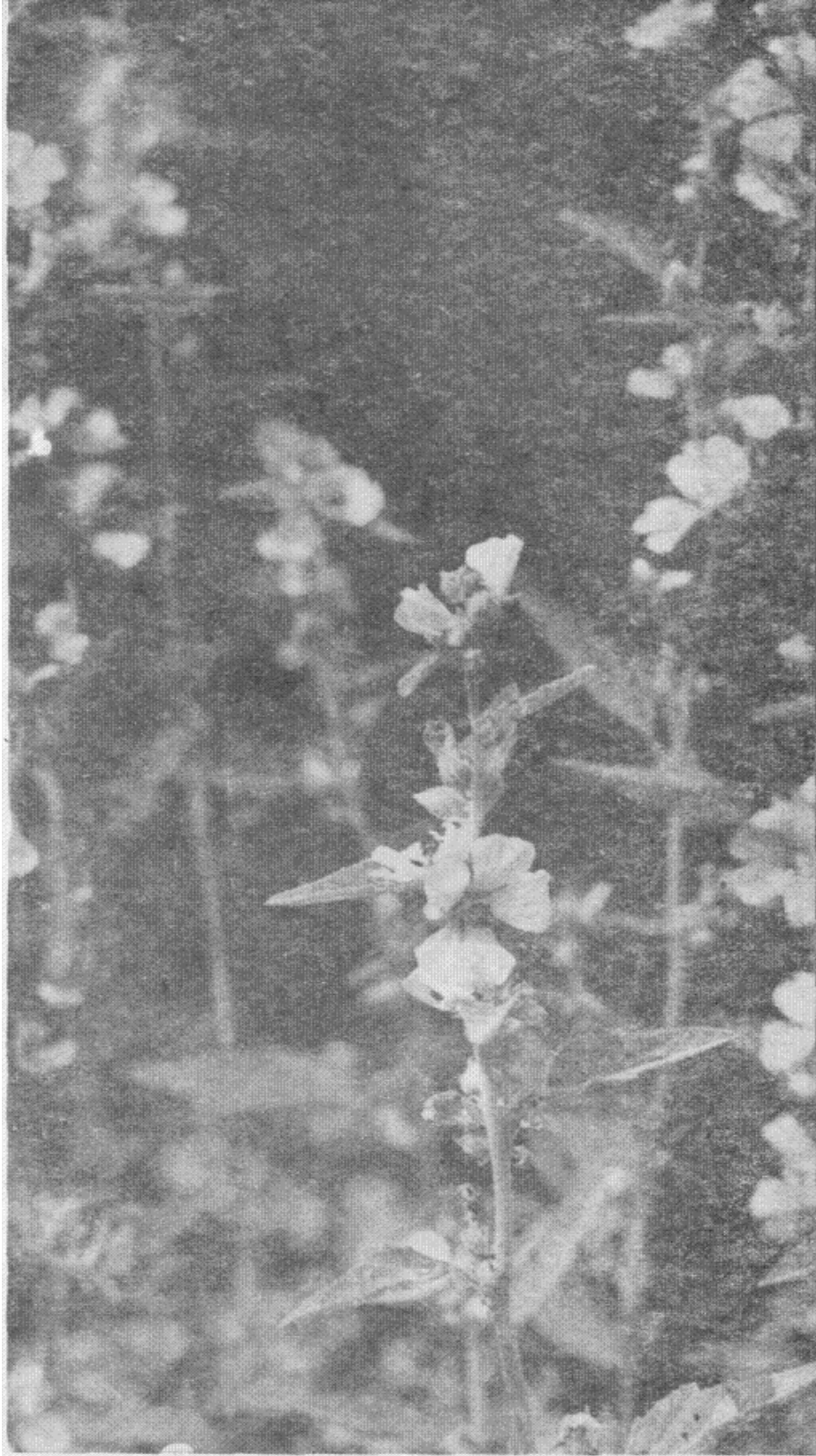
137. Különböző alkalmakkor használt bazsalikom (*Ocimum basilicum*) termesztése ládában (Váralmás)



138. Jegenye határa — bő gyógy-
növénytermő terület



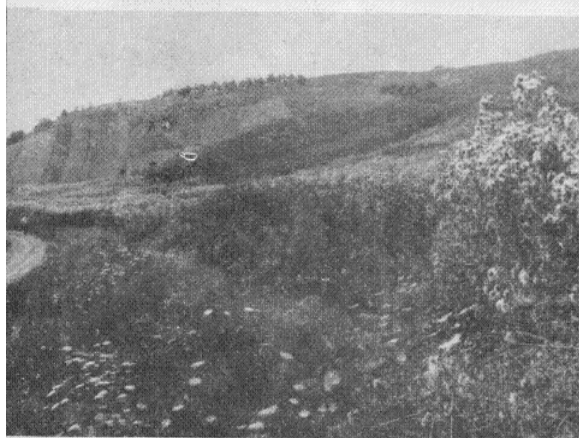
139. Gyógyteának gyűjtött orbánc-
fücsokkora (*Hypericum perforatum*)
mezei munkából hazatérő asszony
(Jegenye)



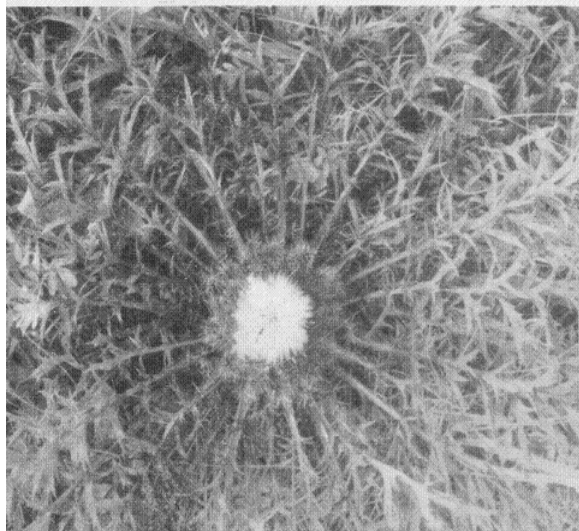
140. Orvosi ziliz (*Althaea officinalis*) (Nagykapus)



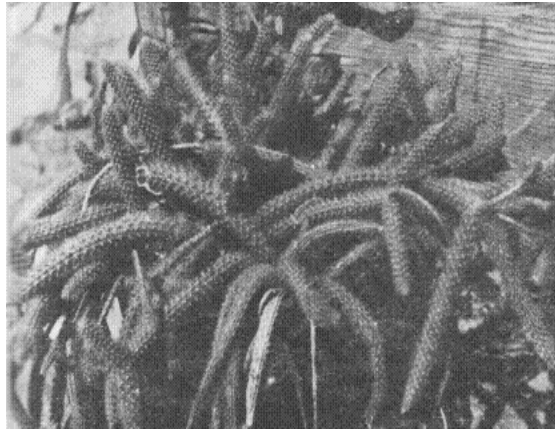
141. Közönséges bojtorján (*Arctium lappa*) Bánffyhunyard és Kalotaszentkirály között



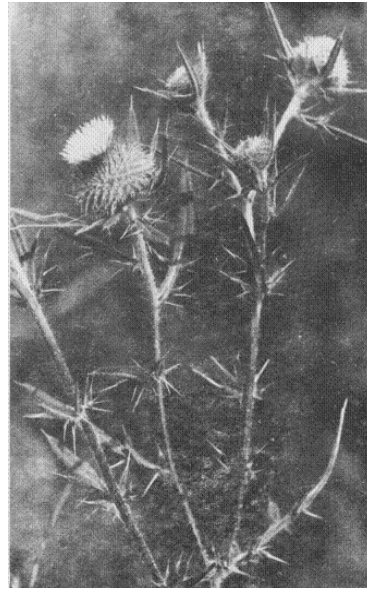
142. Mezei aszat (*Cirsium arvense*) tömeges elszaporodása Magyarfenes határában



143. Bábakalács (*Carlina acaulis*)



144. Fazékban nevelt kígyókaktusz (*Aporocactus flagelliformis*) (Egeres)



145. Az ádáz aszat (*Cirsium furiens*) legelőkön, utak mentén terjedő veszedelmes szubendemikus gyom

146. Tatár aszat (*Cirsium x tataricum* = *C. oleraceum* x *C. canum*) helyi keletkezésű fajközi hibrid a szülőfajok társágában a jegenei állomás alatt





147. A kakszandikó (*Erythronium dens-canis*) — a gyertyános tölgyesek szép, Erdélyben jól ismert tavaszi virága



148. Dísznövényként nevelt füge (*Ficus carica*) (Magyarfenes)



150. Állítólag Irakból, vendégmunkások által hazahozott bíbor nenyúljhozzám (*Impatiens glandulifera*) (Magyarfenes)

149. Fukszia (*Fuchsia x hybrida*) Magyarfenesen

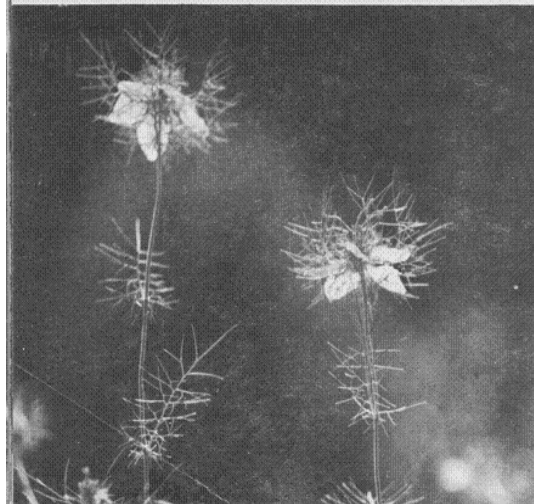




151. Szagos bükköny (*Lathyrus odoratus*) Jegenyén



152. Ernyős tatárvirág (*Iberis umbellata*) (Egeres)



153. Borzokata (*Nigella damascena*) (Nagykapus)



154. Tarka kosbor (*Orchis tridentata*) Ordományosban Körösfő határában

155. Erdélyi nyúlfarkfű (*Sesleria heufle-riana*) a Részeg-tető északi oldalában

156. Szobaborostyán (*Senecio mikanoides*) Váralmás





157. Kosárkötésre termesztett *Salix x hippohaefolia* az Almás völgyében

158. A pompás rézvirág (*Zinnia elegans*) Nagykapuson



darabot, a *szuszekot* bükkfából ácsolták. Tartóssága, keménysége miatt kedvelték a vackorfát és a kőrist (*Fraxinus*): szeket, gyalupadot készítettek belőle. A nyárfa is elég erős, ha megszáritják, asztalt lehet faragni belőle (C₁).

NÖVÉNYI ESZKÖZÖK — NÖVÉNYI TÁRGYAK

A famegmunkáláshoz nem elég a fafajok egymástól való elkülönítése, hanem külön-külön is alaposan kell ismerni mindegyik faj tulajdonságait. Saját, ezzel kapcsolatos élményeinket is kifejezik Dr. Kós Károly következő szavai: „Csodálatos a nép anyagismerete és gyakorlati érzéke, amellyel e fafajták különféle — kemény, puha, súlyos, könnyű, szívós, rugalmas, gyantás, szálkás, egynemű, vízben elálló, torha belű, üveges, valamint a színes, csíkos, sima kérgű, hámlékony, egyenes, ágas-bogas, görbe növéssű és más — tulajdonságait céljaira kihasználja“ (Dr. Kós 1979. 18). A famegmunkálás archaikusabb formáiban az élőfa ismerete a fontosabb, hiszen a kiválasztás a döntő, maga a megmunkálás, alakítás a fa anyagához, formájához igazodik. Azok, akik mesterségszerűen űzik a fafaragást, asztalosságot, már szinte jobban ismerik a megmunkált fát, mint az élő, a fafajokat is jobban meg tudják különböztetni a szálai, mint a kérge vagy a koronája alapján.

A falusi ember talán legfontosabb szerszáma, a szekér szinte teljes egészében fából készül, de majd minden része más és más fából. A járomnak erősnek és könnyűnek kell lennie. Az ökörjárom nehezebb gyertyánfából készül (C₁), egyébként a juhar és a nyír a legalkalmasabb erre a célra. Járompálcaként néhol még előfordul a somfa. A szekérrúd rendszerint nyírfá, ritkábban nyárfa vagy a nehéz, de jóval erősebb kőris (Ml). Magyarbikalon adatközlőnk berkenyéből (*Sorbus*) faragta a rúdfőt. A rúdszárny szintén nyírfából készül. A nyújtó anyaga a gyertyánfa, a tengelyé a bükkfa. A kerékfal szintén bükkfából van (A, D), a küllök akácból (Bi), a kerékagy kőrisből (Mb) vagy akácból (Bi). A szekérlajtortját szintén nyírfából állítják össze (V), az aljdeszkát nyírfából hasítják (Kf). A szénaszállításához használt oldalrúd lucfenyő vagy nyírfá, a nyárs gyertyánfa (Gy). A nyomórúd szintén többnyire fenyőfa vagy nyírfá.

A faeke készítéséhez is többféle fából válogattak: „gerendelynek és köldöknek szívós kőrisfát, talpnak is kemény kőris- vagy tölgyfát, szarvnak könnyű, megfelelő görbületű nyírfát, kormánydeszkának pedig ugyancsak nyírfát, de még inkább a nedves sártól föl nem szálkásodó bükkfát” használtak (Dr. Kós 1979. 137—8).

Lovak hajtására való ostoronyelet rendszerint nyírfából vágják. Bivaly és más szarvasmarha hajtására legjobb a somfa ostoronyél volt, de megfelelt a galagonya (*Crataegus*: Dr) vagy az ostorménfa (*Viburnum*, *lantana*: Szu) is. Kelecelen a kecskerágó (*Euonymus*) kérgéből ostort is fontak. A pásztorbot is somfa volt, ritkábban berkenye (V) vagy tölgy, bunkóját a gyökeres töből alakítják ki (vö. Dr. Kós 1979. 20).

A leggyakoribb földművesszerszámok közül a kaszanyél juharfából készül (A, Kb, Mó), ritkábban hársfából (Mb), nyírfából (V) vagy éppen égerből (V), a villa nyírfából (Ml) vagy juharfából (D). A gereblye

különbéle részeihez más és más fát használnak: a nyele mogyorófa (V) vagy szil (V), a foga somfa (Jt, Sz, Szu), a kávéja csigolyafűz (Nk). A kapanyél szintén fűzfa, akárcsak az ásónyél (Bh, Kf). Szerszámnyélként egyébként leggyakoribb a gyertyán: ebből készül kalapácsnyél, csákánynyél és fejszenyél is, sőt a vízimalom fogaskerekeinek fogai is (A). A létra szárait hársfából csinálják, fokait gyertyánból (V).

A száraz bükkfát jónak tartják szövöszék készítésére is (St), veresgyűrű somot vágnak vászonvesszőnek (Ny), bodzafát csőnek, somfaveszszőt pedig bélfának a vetélőbe (Jt). Sulyoknak legjobb a vackorfá (V). A fonóorsót fenyőfából (Mv), ritkábban nyárfából (Gy) esztergálják kézinyirettyűs, ostoros esztergával.

A népi fafaragás legkiválóbb anyaga a juharfa, a diófa, a vackorfá és a hársfa. Sakkfigurát leginkább mogyorófából esztergálnak, vázákat bükkfából. A ráamákat, kazetták keretét is készítik bükkfából. A szép színű, tömött szálú, de könnyen, jól munkálható anyagot szeretik. Tekenőt, kanalat nyárfából faragtak a cigányok, ritkábban égerfa vastagabb törzséből is (Mb). Ismertek voltak a nyírfakéreg edények, bár a nyírfaállományok eléggé megfogyatkoztak. Kicsi kászókat, sótartókat ügyeskedtek nyírkéregből a pásztorok, pásztorgyerekek. Kosárfonásra leginkább az iszalag bércse használatos (*Clematis vitalba*), aztán a komló szára (Bh, Mb), valamint a fűzfa, főként a kosárfonó fűz (*Salix viminalis*), ezt ültetik is erre a célra Gyaluban. Újabban a varjútövislevelű fűz (*S X hippophaefolia*) is felbukkant (S).

Nyírágból készül a seprű; ahol teljesen eltűnt a nyírfa, ott a csíkos kecskerágó ágát használják erre a célra (Nk). A vesszőseprűt hársfa kérgével kötik össze (a hárskéregből egyébként ecsetet is készítenek). Az ötvenes években szatyrot, lábtörlőt kötöttek *panusából* (a kukoricacsövet borító levelekből). — Háziseprűnek használják a fekete ürmet (*Artemisia vulgaris*), ennek bolhaűző hatást is tulajdonítanak.

A nyulak rágeszálása elleni védekezésül a gyümölcsfák törzsét széleslevelű gyékénnyel (*Typha latifolia*: Kk), kukoricakórival (Kk), szalmazúppal vagy náddal (*Phragmites*: Kk, Nk) kötötték be. A kukoricakóré kévébekötésére is használták a széleslevelű gyékényt (Jt, Tl) és az iszalag bércsét (*Clematis vitalba*: Sz). A sást a *halduráról* (a kukorica közé vetett kenderről) lehúzott rosttal kötötték össze (Kk).

Hagymakoszorút fonnak a széleslevelű gyékény levelével (Be, Jt, K, T) vagy a komló szárával (Tl). Kötözésre használták még az ostorménfát (*Viburnum lantana*: Szu). A hársfa kérgéből kötelet sodortak a tehének szarvára (Bi). A vesszős fagyalból (*Ligustrum vulgare*) kerítést fontak (T).

A szőlőtermesztő Almás menti részen szőlőkötözéshez használták a fűzfavesszőt, elsősorban a kosárfonó fűzet (*Salix viminalis*) és a mandulalevelű fűzet (*S. triandra*). A szőlőprés orsóját vackorfából esztergálják (Mb). A hordókat a diófa ágas levelével mossák, valamint nagy csalánnal (*Urtica dioica*).

Vannak magvak, amelyek szintén szerepet kapnak az ember közvetlen tárgyi világában. A mogyorós hólyagfa (*Staphylea pinnata*) magját pl. zörgőnek tették korsóba. A levéltelen lednek (*Lathyrus aphaca*) fényes magját dísznek teszik perecre, mert sütés után is fényes marad.

Madártésztát is szoktak sütni, ennek szintén lednekmagból van a szeme (B, Gym, J).

A méhészek méhfüvet (*Melittis melissophyllum*) természetnek a kiskertben. Ezzel vagy fodormentával dörzsölik be a kast, illetve a növény vizes oldatával bepreckelik (B, J, Nş). Hogy a herék ne mehessenek be, a kas szájához a héjakút mácsonya (*Dipsacus laciniatus*) tüskés virágzatát helyezték (Mi).

FESTŐK, CSERZŐK, KENŐK

A növényi festőanyagok közül legismertebb a mézgás éger (*Alnus glutinosa*). Ennek kérgével feketére festettek (gálickővel keverték). Kalotán meszeléskor a mézhez tették. Az égert jóformán csak emiatt tartották számon, és nem volt ritkaság, különösen a háború alatt és után, amikor nem lehetett más festékhez hozzájutni, hogy távolabbi falvakból is felkeresték a pányiki, jegenyei vagy földi égereseket.

A nyírfá levelével sárgára festenek (D), a fodros lórom (*Rumex crispus*) levelével barnára (Mé), a fekete nadálytő (*Symphytum officinale*) gyökerével szintén feketére (Gy, Mé), a piros rózsa főzetével pirosra.

Bőr festésére különféle taplókat használtak: *diófagombát*, *almafagombát*. Tojás festéséhez nemcsak festőnövényre van szükség, hanem olyan levelekre is, amelyeknek a formája mintaként marad a tojáson. A festőanyag többnyire a hagymahéj főzete, ritkábban a hegyi kökőrcsin (*Pulsatilla montana*) virága, amelynek főzete halványzöld színt ad (Kp, Mi). Mintaként a következő növények levelét használják: aszparágusz (*Asparagus sprengeri*: T), cickafark (*Achillea millefolium*: Va), foltos bürök (*Conium maculatum*: Kk, Nk), salátaboglárka (*Ranunculus ficaria*: Gyv).

Kenderfonál sárgítására a szapulókádba zabszalmát tettek, illetve ritkábban csíkos kecskerágó (*Euonymus europaea*) kérgét (Nk).

A cserzés fő anyaga a csertölgy (*Quercus cerris*) kérge, gubacs. Ezt nemcsak a helyi tímárok keresték, gyűjtötték, hanem a bőrgyárba is vitték Kolozsvárra. Ismerték a mézgás éger (*Alnus glutinosa*) kérgének cserzőhatását is. A vidék délkeleti sarkában néhány ponton az égert cserfának is nevezik.

Erdély-szerte ismert a különféle párnakenők használata: a párnatokat keményítették, tömítették velük, hogy a töltésként használt toll ne bújjon ki belőle. Vidékünkön ilyen párnakenőcsként orvosi ziliz (*Althaea officinalis*) gyökere szolgált: vízzel, liszttel főzték össze, ezzel a főzettel keményítették aztán a párnatokat. Magyarbikalon hasonló célra csicsóka (*Helianthus tuberosus*) szárának főzetét alkalmazták.

JÁTÉKOK, JÁTÉKSZEREK

A gyermek talán a felnőtténél is éberebb szemmel figyeli a világot, és bár szüleitől és nagyobb testvéreitől is sok mindent megtanul, maga is kifogyhatatlan ötletekben, és főként játékos kedvben. A természetes kíváncsiság ösztönzi arra, hogy megkóstolja a növényeket, és hogy össze-

gyűjtse, elfogyassza őket. Az is szinte ösztönös, ahogy felfedezi, melyik növényrel hogyan, mit lehet játszani. Elég egy fűszál, amellyel csiklandozni lehet a társak nyakát, egy bogáncs, amit rá lehet ragasztani a másik gyerek hátára, aztán egy mogyorópálca, amelynek végére agyag-golyót lehet gyúrni és messzire röpíteni (ez a *sivóka* Kalotaszegen).

Városi gyerekek is tudják, hogy a pongyola pitypangot (*Taraxacum officinale*) elfújva meg lehet állapítani, hány óra van, vagy ha azt nem is, de a másik gyerek szemét tele lehet fűjni a pitypang termésével. A *pukkancsvirággal* (*Silene vulgaris*) rá lehet ütni a másik gyermek fejére, és az ott nagyot pukkan (Kk). Ugyanennek a növénynek le lehet húzni a zöld burkát, baba formájú marad, amivel játszani lehet (Gym). A *lippancsot* (*Calystegia sepium*) a tenyerükön pukkantják (Nd).

Ha serdülő gyerek kezébe vesz egy margarétát, mindjárt tépdesni kezd, hogy megtudja: „szeret, nem szeret...“, a kisebbek azt, hogy a társuk „hazudott, nem hazudott...“. De ha nincs margaréta, az útifű (*Plantago*) is megteszi: elszakítják a levelét, és ahány szálát meg tudnak számolni rajta, annyit hazudott a társuk, ha hosszú szál maradt, akkor nagyot hazudott (ezzel kapcsolatos a növény *hazuglapu* neve is), mint ahogy arról is árulkodhatnak a szálak, hány szeretője van a más-
soknak.

Az útifű egyébként is csodálatos növény: a felnőttek azzal gyógyítják a gennyes sebeket, keléseket, a gyerekek békakosarat kötnek a szárából, úgy szedik ki vele a békát a vízből (vö. Szabó—Péntek 1976. 126), az ügyesebbek széket fonnak belőle vagy kicsi kosarat. Az útifű szárával lőni is lehet: hurkot formálnak belőle, majd meghúzva messzire lövik a virágzatot. Kicsi szélmalom készíthető fehér árvacsalán (*Lamium album*) virágából: egy ízét levágják a csomókon ülő virágokkal együtt, azon át tövist szúrnak, két ujj közt lazán tartják, fűjják, s pereg (Györffy 1935. 161).

Minden falusi gyerek tudja, hogy a szappanvirág (*Saponaria officinalis*) vízben habzik, lehet vele mosni, szappanozni. A tüdőfű (*Pulmonaria*) vagy a nadálytő (*Symphytum*) virágából mézet szívnak, fűszálra vagy cémára fűzve „gyöngy“ lesz belőle, akárcsak ősszel a kecskerágó piros terméséből. A bürök (*Conium maculatum*) szára karikára vágva szintén felfűzhető gyöngyként, sípot is lehet csinálni belőle. De a bürök, bár mérgező, szintén csodákat rejt a gyermek számára: kicsi darabkákat vágva belőle és merőlegesen bevagdosva a végeit, vízben szarvként, lábként kunkorodik fel, kicsi állatfigura lesz belőle. Állatkákat makkból is lehet készíteni.

A tökből az ismert töklámpást ügyeskedték, nagyobb fiúk, legények ezzel ijesztgették őszi, téli estéken az utcára merészkedő lányokat.

Talán a legnagyobb élmény a gyerekek számára a tavaszi patakpart: barkás, mezgés fűzfákkal, amelyekből sípokat, kürtöket lehet meszterkedni. A fűzfasípnak számtalan fajtáját írta le Kiskapusról Faragó József: *fingó*, *fingóbíró*, *tilinkó*, *csimpoja*, a mélyebb hangú, kéregből csavart kürt a *duda*, *törökdua* (Faragó 1946. 59—61). Hasonló sípok, hangszerek készíthetők nyírfakéregből, töklevel üreges szárából, búzaszárból, kukoricakóróból. De sípolni lehet a *sípolófű* (*Echinochloa crus-galli*) széles levelével is (Szu), vagy akár egy falevéllel.

JELEK, JELKÉPEK, HIEDELMEK

A kultúra jelenségei, elemei voltaképpen jelek, és a kultúrának mint jelrendszernek létformája a közlés, a kommunikáció. A közlés élteti, növeszti, gyarapítja. Mindez a népi kultúrára is érvényes, így kísérletet tehetünk arra, hogy — bár egy vázlat erejéig — szemiotikailag is értelmezzük a növényeknek a népi kultúrában játszott szerepét.

A jelek eredet szerinti csoportosításában a növények a nem emberi, élő jelek kategóriájába tartoznak. Ez a megállapítás azonban nem sokat mond, és még az sem, ha a jelek egy összetettebb rendszerében próbáljuk meg elhelyezni őket. Tanulságosabb a társadalmi szemiotika lépcsőfokai szerint haladva azt vizsgálni, milyen funkciójuk van a növényi jeleknek egy-egy szűkebb népi közösségben.

ELEMI JELEK, JELZÉSEK

Az, hogy valamely növény természetes jelként szerepelhet, a népi tapasztalat, a megfigyelő és általánosító képesség eredménye. Mire lehet következtetni egy növényből mint természetes jelből? A megfelelő tapasztalat birtokában sok mindenre. Elsősorban az évszakra (ezt nagyon sok növénynek a neve is jelzi: *tavaszi-*, *nyári-*, *ősz-* stb.); amikor pl. az *őszvirág* (*Colchicum autumnale*) megjelenik, a sztánaiak bosszankodva mondják a közeledő hideg évszakokra gondolva: „na, a fene egyen meg, már jössz elé!” Ez azonban még meglehetősen pontatlan jelzése az idő múlásának. Mivel a fénymennyiségtől függően több növény szinte percnyi pontossággal zárja vagy nyitja a kelyhét, nyári napokon még az órát is helyettesítheti (ezen az alapon készíthette el Linné híres virágóráját). Ismert az is, hogy több növény becsukott vagy nyitott virága, szárának állása stb. jele lehet az időjárás változásának. A *büdösfű* (*Bifora radians*) szaga messziről jelzi a jégeső közeledtét. — Az ilyen jeleket a szemiotika indexikus jeleknek nevezi, azon az alapon sorolva őket együvé, hogy a jelölt és a jelölő között ok—okozati összefüggést lehet kimutatni.

A sokféle természetes jelből az emberi tapasztalat kiválasztott néhányat, amelyet jelzésnek tekint valamely munka megkezdésére, vagy amelyből következtetni tud a várható termésre. Ebben az értelemben némely növények részben spontán, részben konvencionális jelek. Előzetes tapasztalatok nélkül nem lehetett volna pl. megfogalmazni azt, hogy a kukoricavetés optimális idejét a kökény virágzása jelzi, mégis sok tekintetben konvencionális jellegű, hogy éppen ez lett a „szignál”. Hasonlóképpen jelzi Szucságon a fűzfa virágzása a lóherevetés idejét, a tavaszi kankalin azt, hogy az állatokat legelőre lehet hajtani, a *csengő* (*Rhinantus*) megszáradása, hogy sietni kell a kaszálással.

A növényi jelzéseknek ez a konvencionális jellege még inkább nyilvánvaló olyan esetben, amikor nem az éppen aktuális tennivalókra utalnak, hanem a népi tapasztalat és hiedelem szerint a várható termésre. Jó termést jelez pl. az, ha a *vadborsó* (*Vicia*) küpüje tele van maggal; az almásiak szerint gazdag kukoricatermést jelez a sok *teribenkő* (*Potentilla arenaria*); Gyerővásárhelyen ugyanígy értelmezik, ha a *vadborsónak* (*Astragalus cicer*) tele van maggal a hüvelye.

A HIEDELMEK MINT KOMMUNIKÁCIÓS ÉS KULTURÁLIS JELEK

A gondolkodás archaikus formáira jellemző, hogy az egész világ-egyetemet egyetlen olyan rendszernek fogják fel, amelynek alkotóelemei és azok viszonyai egyenértékűek, fölcserélhetők, helyettesíthetők egymással, így az ember és a társadalom jellemzői is átvihetők a természet jelenségeire és viszont. Ez a kozmikus szinkretizmus fejeződik ki olyan vallási képzetekben, mint az animatizmus, amely szerint, minden ugyanúgy él, mint az ember, mindennek ugyanúgy lelke van, mint az embernek, ez húzódik meg a primitív vallási képzetek mögött, de még a politeista és monoteista vallások antropomorf természetfölötti lényekben és isteneiben is föllelhetjük, ez tükröződik némely jól ismert intézményben, mint a totemizmus, amely misztikus kapcsolatot föltételez az ember (az individuum, a korcsoport, a törzs, a nemzetség stb.) és valamely állat- vagy növényfaj között.

A kultúra története részben éppen annak a története, ahogy ez az ősi szinkretizmus felbomlik, az antropocentrizmus és az antropomorfizmus leszűkül a tudat meghatározott szféráira (pl. az esztétikaira vagy az archaikus hiedelemformákra).

Mi maradt meg az ősi antropomorf szemléletből? A népi növényismeretben gyér nyomai annak, hogy némely növénynek mágikus erőt tulajdonítottak és csodaszernek tartották a népi gyógyászatban. Ezeknek vagy feltűnő biológiai sajátosságai vannak, vagy pedig levelük, gyökerük különös alakú, az emberhez vagy az ember valamely testrészéhez (szívhez, veséhez stb.) hasonló. Ez magyarázza pl. a kínaiaknál a ginszeng mágikus tiszteletét vagy a *nagyfűnek* nevezett nadragulya (*Atropa bella-donna*) antropomorfizációját Felső-Háromszéken. Felsőcsernátonban pl. reggelenként illő volt köszönni neki: Jó reggelt nagyaszszony! (Kakas 1973. 93). Szintén mágikus jellegű szokás egyes vidékeken, hogy a gyengén termő diófát februárban baltával fenyegetik meg: kivágják, ha nem terem jobban.

Ezeknél a gyér nyomoknál jóval gyakoribbak a terminológia antropomorf elemei. Közismert, hogy a nyelvben, mint a geológiai rétegekben, megtaláljuk a régi tudatformák lenyomatait. Részben ilyen ősi lenyomatoknak tekinthetők az antropomorf növénynevek is. Sőt továbbmenően talán nem túlzás kapcsolatot feltételezni az analógiás (utánzó) mágia és a metafora, valamint az érintkezési (átviteli) mágia és a metonímia között. Ezekről a növénynévtípusokról a jelentéstani részben szönlünk részletesebben. Az antropomorf növényneveknek persze csak kis része lehet ősi, mivel az elnevezésnek ez a módja — a metaforizáció és a perszonifikáció — az ősi antropomorf szemlélettől függetlenedett, önállósult, és mint ilyen napjainkig produktív maradt.

Talán a népi gyógyászat példázza leginkább, milyen szoros kapcsolatban áll a népi kultúrában a hit és a tapasztalat, a mítosz és a tudás. A józanabb, kétkedőbb, iskolázottabb emberek ma már persze el tudják különíteni az irracionális elemeket a racionálisaktól, de a köznapi szokás szintjén a népi közösség mégis őrzi hagyományként az ősi hiedelemvilág nem egy elemét. Túlzás volna a mai hitvilágban animatizmusról beszélni, növényekben testet öltő természetfölötti erőkről, hiszen az

ősi hitvilág rég széttöredezett, vallási képzetekkel vegyült, újabban pedig egyre inkább helyet ad a tudás és a tudomány racionális, objektív szellemének. A mai népi hiedelemvilág tehát rendkívül heterogén, az ősi hitvilágot csak áttételesen, lenyomataiban őrzi.

Az embernek a természettől való függősége primitív szinten nem csupán anyagi, létfeltételekben megnyilvánuló függőséget jelent, hanem szellemi függőséget is. Egy gyűjtögető vagy halász-vadász közösség léte teljes egészében a természettől függ, így nem csoda, hogy az állatokban, növényekben („totemjeiben“) természetfölötti lényeket, szellemeket is lát, a földművelőknél pedig a termékenység, a bő termés titokzatos, isteni adomány, amelyet nemcsak munkával kell biztosítani, hanem mágikus-vallásos szertartásokkal is. A hagyomány nemcsak a hiedelmeket, a világméretet szentesíti, hanem előírja, megszabja az ember viselkedését, magatartását, cselekvéseit is abban a társadalmi és természeti környezetben, amelyben él és amelytől függ. Ezek a szabályok kétfélek: tiltások (tabuk) és előírások; tartalmazzák mindazt, amit az embernek kerülnie kell, amitől óvakodnia kell, és amit ajánlatos vagy kötelező megtennie, elvégeznie. Az ősi hitvilágban ez a mágia negatív és pozitív oldala. Vegyük sorra továbbiakban, éppen a tilalmakkal (tabukkal) kezdve, mit őriz ebből az archaikus világméretből a népi természetismeret, anélkül azonban, hogy a népi gyógyászat hiedelemszerű elemeire újra utalnánk.

A tilalmaknak ugyanúgy pozitív céljuk van, mint az előírásoknak. Vegyünk egy egyszerű példát. Általánosan elterjedt az a hiedelem, hogy a veresgyűrű sommal (*Cornus sanquinea*) nem szabad állatot megütni, mert vért vizek tőle, ezért ostornyélnak, állathajtó botnak sem használják. Erre a népi nevek egy része is figyelmeztet: *vérfa*, *vérhüllőfa*, Ro. *sinjer*. A cél tehát az, hogy betegségtől védjék az állatokat. Ha elemezzük a hiedelmet, azt látjuk, hogy a veresgyűrű somnak rontó hatást tulajdonítanak: ez (is) okozhatja azt, hogy az állat véreset vizek. A rontó hatást átviteli (érintkezési) mágiával váltható ki: ha ezzel a fával megütöm az állatot. De jelen van az utánzó mágia is, mert éppen a vessző kérgének közismerten piros színéhez asszociálódik a vér képzete. Így fogalmazódik meg a tabu: erre a célra ezt a fát nem szabad használni.

Magyarlétán azt mondták, azért véres a kecske teje, mert *fecskevirágot* (*Dianthus carthusianorum*) szedtek. A tilalom már így fogalmazódik meg: nem szabad fecskevirágot szedni, mert véres lesz a kecske teje. Itt csupán a virág színe asszociálja a vért (a mágia analógiás). Zsombokon a rezgőfüvet (*Briza media*) nem szabad szedni, mert azt tartják, poloska lesz tőle (itt a növény kalászkájának a formájához asszociálódik analógiásan a rovar). Az ilyen hiedelemnek aztán az az eredménye, hogy némely helyen nem merik szedni a díszként egyébként kedvelt barátságfüvet és rezgőfüvet, a falusi házak legszebb csokrait.

Egész sor tilalom védte a kiscsirkéket, a kotlót, a tojó tyúkokat. Tordaszentlászlón a fűzfa barkáját és a martilapu virágját nem szabad a házba vinni, mert nem lesz csirke. Ebben a tilalomban is felfedezhető, hogy rontó hatást tulajdonítanak ennek a két növénynek, mivel ezek éppen akkor virágoznak, amikor a csirkéket keltetik (időbeli érintkezés), és e virágok sárgás színe, bolyhos-selymes tapintása analógiásan kapcsolatba kerül a kiscsirkékkel. Inaktelkén a hiedelem így módosul: a

martilapu virágját (*Tussilago farfara*) nem szabad az udvarra behozni, mert megdöglök tőle a tyúk. Hasonló tilalmak számúzik a kalotaszegi házakból a tavaszi héricszet (*Adonis vernalis*): Zsobokon, Sztánán azt mondják: „*Ne vigyük be, me megláttya a tyúk, nem tojik*“ (itt a látás révén érvényesül a rontó hatás), de a szomszédos Kispetriben ezzel éppen ellenkezőleg: tyúkok közé dobták, hogy tojjanak tőle. Ugyanaz a növény itt is, ott is mágikus tárgy, egyik helyen a rontás, másik helyen a termékenységvarázslás eszköze. Szucságon azért tiltják a hérics leszedését, mert különben nem lesz kotló. Somtelkén (valószínűleg az alakja miatt) a cserfa *gubicsának* tulajdonítanak olyan hatást, hogy nem tojik a tyúk, ha beviszik a házba.

A termékenységvarázslás (és/vagy a mesterséges beporzás?) eszköze volt legtöbb helyen a herehura here (*Trifolium arvense*), az erre utaló népi névvel: *ugorkabagzó*. Az ugorkára dobták, és a hiedelem szerint jobb lett tőle a termés. A tilalom ebben az esetben a hazavitel módjára vonatkozott: miután leszedték, nem volt szabad patakon átvinni (ez ugyanis a vélt mágikus erőt ellenkező hatásúvá tenné). Magában a cselekvésben gyanítható valamilyen racionális eljárás, esetleg tanítók, gazdaszok tudásából átszűrődő ismeret, de hogy ez így van-e, nem sikerült kideríteni.

A bodzafát (*Sambucus nigra*), amely egyébként is az ördög fája, nem tanácsos a ház közelébe ültetni, mert a házba belecsap a villám.

A szerelmi rontás eszköze Sztánán és Egerbegyén a mogyorós lednek (*Lathyrus tuberosus*), a román népi név is erre utal: *ură*. A lányoknak tilos szedni, mert egyébként nem mennek férjhez. A legtöbb helyen a rozmaringról is azt tartják, hogy a lánynak nem hoz szerencsét, nem megy férjhez, ha rozmaring van a házban. Többek között ez a hiedelem az oka, hogy annyira háttérbe szorult ez az egykor kedvelt dísz- és fűszernövény. Nagykapuson a keskenylevelű kenderkefűtől (*Galeopsis angustifolia*) óvják a lányokat, mert aki szedi, megunják a legények.

A névnek is szerepe lehet a tabuk kialakulásában: az olyan növényeket, virágokat, amelyeknek illetlen, obszcén nevük van, nem illik sem említeni, sem szedni, sem ültetni. Gesztrágyon pl. kinevették az egyik topai származású asszonyt és a papot is, mert pipacsot (*Papaver rhoeas*) szedett (Topán ugyanazt az obszcén nevet más növényre vonatkoztatták). Ez a fő oka annak, hogy sem a magyarok, sem a románok nem szedik ezt a szép mezei virágot (az ide vonatkozó népi neveket l. az adattárban!).

Akárcsak a népi gyógyászatban, a fül gyógyításakor, a termékenységvarázslásban is föllelhető a magyar népi hitvilág egyik alapvető mágikus eljárása: a bekerítés. A bekerítés gesztusa vagy a körbejárás véd a rontás veszélyétől. Magyarbikalon: „*Ha a madarak leptik az árpát, azt mondták, kora hajnalban kel meztelenül körüljárni. Ném vót szabad köszönni senkinek. Követ szedett a kötényibe, békiabálta: H^essetek, madarak! — Ném mentek többet rá, nem bántották.*“ A racionálisabb szemléletben a rontó szellemeket a madarak helyettesítik. A bekerítést mint cselekvést kiegészíti a kövel való dobálás gesztusa, és megőrződik mint ősi tilalom, hogy nem szabad köszönni senkinek, s ruhátlanul kell a feladatot végrehajtani.

A termékenységvarázslás eszköze a mocsári gólyahír (*Caltha palustris*). Kora tavasszal nyílik, amikor a juhokat legelőre hajtják, illetőleg amikor a tejmérés ünnepe van. Talán Pányikon őrződött meg eredeti formájában a szokás: a juhokra dobják vízzel a sárga virágját, hogy sok tejük legyen. A víz mint folyadék analógiásan asszociálja a tejet, a gesztus pedig az átviteli mágia jellegzetes gesztusa: a tavaszi megújulást jelképező virág biztosítja a több tejet. A Pányikkal szomszédos Inaktelkén tejméréskor koszorút csinálnak a lányok a mocsári gólyahírből. Ezt hozzák a juhok előtt, régebben a nyáj előtt haladó szárnár nyakába tették. Nádasdarócon a koszorút az első gazda kapujára tették.

A tilalmakra említettük példaként az ugorkával kapcsolatos eljárást. Tordaszentlászlón ugyanezt a növényt a csorda elé dobják (pontosabban: a növény patkanca virágát), hogy jobban teremjen. Ez a nem egészen világos értelmű gesztus lehet az antropomorf szemlélet megnyilvánulása („rájjesztenek“ a növényre, hogy ezzel bírják rá a jobb termésre), vagy az átviteli mágia egyik formája: ti. az állatok termékenységét viszik át a növényre.

Szerelmi varázslásra Bedecsen a borostyánt (*Hedera helix*) használják. Azért ültetik egy fiú nevére (néha a kút oldalába), hogy azt a fiút a lányhoz vonzza. Tordaszentlászlón a nadragulyának tulajdonítanak hasonló erőt: meztelenül kell szednie a lánynak, és akkor megtalálja társát. Mihályfalván az egyéves szikárkát (*Sclerantus annuus*) tették a mellükhöz a lányok, miközben ezt mondták: „Bîtai (a növény népi neve) bîtaieşte-mă / Cu badea îtilneşte-mă!“ (= Vesszőcske, vesszőzz meg, a párommal hozz össze). Többféle módja ismert a szerelmi jóslásnak. Inaktelkén a szulákból szedtek három szálát, három fiúval azonosították. Szagoltatták, hogy melyiknek van jobb szaga: azt tartották, az a jövődöbelijük. Bábonyban gyomláláskor a román lányok a bablevelű varjúháj (*Sedum maximum*) gumóit szedték ki, hogy megnézzék, hány testvére lesz a férjüknek (a növény román népi neve is erre utal: *buruiana norocului* 'szerencseburján').

Általánosan elterjedt a románok körében, hogy tejoltó galajból (*Galium verum*) koszorúkat, csokrokat kötnek. Szent-Iván-napkor (júl. 24-én) a ház tetejére dobják: akié leesik, úgy tartják, meghal abban az évben. A növénynek rontáselhárító hatást is tulajdonítanak, a belőle font koszorút az ajtóra, ablakokra akasztják, hogy a rossz szellemeket távol tartsa. Mihályfalván a temetőbe is visz mindenki ilyen koszorút (a népi nevek is jelzik ezt: *Szentjános-virág*, Ro. *sînziană*).

Mind a vad-, mind a termesztett növények között vannak olyanok, amelyek szerencsét hoznak, mások ellenkezőleg: szerencsétlenséget, mint ha az egyikben segítő szellemek lakoznának, másokban ártók. Ilyen „szerencse“-fának számít Gyerővásárhelyen a fehér fagyöngy (*Viscum album*), Bábonyban pedig az ostorménfa (*Viburnum lantana*). Ez utóbbinak a magyar neve is ez: *szentfa*; rontáselhárító hatást tulajdonítanak neki: „kuruzsolnak“ vele, hogy ne menjen el a teje a tehénnek. (A *Viburnum*-fajokkal kapcsolatos hiedelmeket érdemes lenne Erdély-szeret megvizsgálni, mert gyaníthatólag ezek a hiedelmek még az ősi hitvilághoz kapcsolódnak.)

Szerencsefünek, szentfünek számitanak azok is, amelyekhez vallási, biblikus képzetek kapcsolódnak, és amelyeket éppen emiatt inkább a vallásos emberek kedvelnek. Ilyen pl. a közönséges orbáncfű (*Hypericum perforatum*), amelyről a néphit azt tartja, hogy a keresztfa alatt rácsepegett Krisztus vére. Hasonló képzetek kapcsolódnak a foltos vérnyomfűhöz (*Hypochoeria maculata*), a virágcsalánhoz (*Coleus blumei*), a Golgotavirághoz (*Passiflora coerulea*). A dísnövények terjedését, visszazorulását nagymértékben éppen a hozzájuk fűződő képzetek határozzák meg. Gyerómonostoron azért kezd kipusztulni az ámpolnavirág (*Zebrina pendula*), mert azt tartják róla, nem hoz szerencsét, hasonlóképpen vélekednek Szentkirályon a bőrlevélről (*Bergenia crassifolia*). Általában negatívan ítélik meg a pozsgásokat és a kaktuszokat, ezért parasztházakban elég ritkán látni őket. Az ördög fájának tartják a bodzafát, bár virágának és termésének elég széles körű a felhasználása. Úgy vélik pl., hogy megdöglök a csirke, ha akkor bújjik ki a tojásból, amikor virágzik a bodzafa.

Legfontosabb mágikus szerepük azoknak a növényeknek volt, amelyek képesek a rontás elhárítására, a rossz, ártó szellemek távol tartására. Erdély-szerte így tartja számon a népi hiedelem az iringót, Kalotaszegen elsősorban a mezei iringót (*Eryngium campestre*; vö. Szabó—Péntek 1976. 92). Inaktelkén termőágot díszítettek belőle: diót tettek az ágak végére, úgy tették föl dísznek a gerendára. Magyarbikalon ezüstdiót szúrtak a tuskéjébe. Így alakult át a régi „lűderclövő“ dísszé: a mágikus funkció helyett esztétikai funkciót tölt be, bár Magyarbikalon még él az a szokás is, hogy *tövisbokrot* (iringót) tesznek a kapura, ha megellett a tehén, hogy ne vigye el a boszorkány a tejét. Tordaszentlászlón fokhagymával kenik be az ajtót, ablakot, hogy ne jöjjön be a rossz. A zergeboglárral (*Trollius europaeus*; népi nevén: *pünkösdi-rózsza*) a ló vagy a szamár kantárját díszítették Mérában, és egyúttal óvó hatást is tulajdonítottak neki. Nyárszón a lómentát teszik (rontás ellen?) a csecsemő fürdővizébe. Óvó, védő hatása van az ördöggel szemben az ösztörös veronikának (*Veronica chamaedrys*): úgy kell gyűjteni húsvét és pünkösdi között, távol a falutól, hogy ne hallatsszék a kakas hangja. Azt tartják róla, hogy az ördög elszakította lábával a szárát, ezért alkalmas arra, hogy távol tartsa a rossz szellemet (Mi). A fűzfa barkája a hagyományos néphit szerint bajt okozhat, ezzel szemben a vallásos hit szerint zivatarkor szentelt barkát kell az asztalra tenni, mert megvédi a házat. A románok vallásos életében fontos szerepet játszik a bazsalikom (*Ocimum basilicum*), talán éppen ezért a magyarok is inkább román virágként tartják számon. Szent növénynek számít: kereszteléskor ezzel érintik meg a gyerek fejét, ezzel szentelik a vizet stb.

NÖVÉNYI JELEK ESZTÉTIKAI SZEREPE

Nem véletlenül tartják úgy, hogy aki a virágot szereti, rossz ember nem lehet. A mindennapi életben a virág a szépség, az üdeség, a fiatalág megtestesítője. Ha végignézzük a szótárban a virágokkal kapcsolatos szavakat, talán nincs olyan, amelynek még az átvitt jelentése is

ne kellemes asszociációkat keltene. Hogy ne maradjunk meg a közhe-lyeknél, próbáljunk meg elképzelni egy virág nélküli világot (már ez is szinte jelképes, hogy a *virág* szó ősi szóhasadással a 'fény' jelentésű *világ* szóból keletkezett). Déry Tibort hívhatjuk segítségül, akinél talán senki nem tudott jobban megrészegetni egy pompás kerttől, egy virágos hegyoldaltól, groteszk látomásában, a *G.A. úr X-ben* című regényében egy pillanatra mégis a növények nélküli világ ridegségét villantja föl: „Egyik-másik ablakot díszesen kimunkált vasrács fedte be, kovácsoltvas virágtartókkal, melyekben nem voltak virágok. A házak előtt körülkerített kerthelyek területek el, melyekben nem volt kert, elképzelt pázsittalán pázsitok, képzeletbeli üres virágágyak, itt-ott befuttatlan lugas rozsdás vasváza állt egy sarokban. Sehol egyetlen szál növény nem nőtt át a valóságba.“

A hagyományos paraszti kultúrában — éppen mert ember és növény viszonya sokkal szorosabb — különösen fontossá válik a növények esztétikai funkciója. A növényekkel való díszítésnek megvannak a maga sajátos formái, alkalmi. Külön lehetne írni, akár könyvnyi terjedelemben, egyetlen dísnövényről vagy paraszti virágoskertekről, a díszítésre használt vadnövényekről (könyvünkben is külön fejezetben elemeztük ezeket a kérdéseket). Az erdőt-mezőt járó ember szinte sohasem tér haza üres kézzel: a kapáló lányok, a gombát szedő, fát vágó férfiak, a gyomláló asszonyok, a kiránduló gyerekek egy-egy virágcsokrot is hazahoznak magukkal. Vannak növények, mint pl. a *rezgő* (*Briza*), a *fecskeszegfű* vagy a *kecskeszakáll* (*Eriophorum latifolium*), amelyek hetekig, hónapokig vagy akár egész éven át díszei a szobának. A ritkább, különleges szépségű és illatú virágok lelőhelyét mindenki számon tartja, és a virágzás idején egész falvak zarándokolnak pl. a *ríszegvirág* (*Daphne cneorum*) vagy a nárcisz termőhelyére.

Magán az élő növényen kívül a növényi díszek, a népköltészet növénymotívumai is mind szervesen hozzátartoznak a népi kultúrához. Különösen Kalotaszegen, ahol a díszítőművészet oly magas fejlettségi szintre jutott, a részben reneszánsz (és talán még az iszlám) művészet forrásaiból és hatásából is táplálkozva a növényi motívumok nagy formai gazdagságot és változatosságot mutatnak. Erre vonatkozóan az egyik szembevetendő vonás az, hogy az időbeli fejlődés, a technika és az ízlés függvényében más és más a motívumok stilizáltsági szintje. Szemiotikailag ez azt jelenti, hogy sok esetben gazdag motívumsort találunk az ikonicitás és a szimbolizálás végletei között. Erőteljesen stilizált az ábrázolás pl. szálánvarrott hímzésekben, sok az átmeneti forma a geometrikus díszek és a növényi motívumok között. A szabadrajzú hímzésekben az erőteljes körvonal az ábrázolás eszköze, valamint a tagolást is szolgáló stilizált ág, inda, szár stb. A növényi motívumokat általában nem a természetből merítik, nem onnan másolják (hiszen pl. a tulipán egészen ritka, szinte ismeretlen volt mint virág), hanem a díszítés hagyományaiból veszik, esetleg kigondolják, elképzelik, és csupán az elnevezés révén azonosítják valamely kerti virággal. Azt, hogy az ábrázolás „hűségének“ igénye föl sem merül, jól mutatják az azonos töről, szárról fakadó rózsza és tulipán minták (ezekre a kérdésekre nézve l. Péntek 1979).

A népköltészet növényi motívumairól, a népdalok virágairól, a népmesék varázsfüveiről részletes elemzéseket írtak a folklórkutatók. Ebben

a vonatkozásban is lényeges kérdés a népdalok, főként a szerelmi dalok virágszimbolikája, amelynek közvetlen kapcsolata van a régi virágénekekkel. A mesékben kevesebb a szimbolikus, több a mágikus funkciójú növény: a forrasztófü, amelyet a kígyó hoz a szájában; az ősi hitvilág elemeként a kalotaszegi mesékben — mint Kovács Ágnes ketesdi gyűjtéséből tudjuk — az égigérő fa helyett égigérő paszulyt és égigérő búzaszálat találunk. Egyébként a népköltészetben, különösen a mesékben, ugyanazokat a növényeket lelhetjük fel, mint a mesemondó és a mesehallgatók környezetében. A mesemondó ezzel saját világát is meseivé teszi, illetve hallgatóival együtt így észrevétlenül maga is belép a mese világába. A kalotaszegi mesékben pl. a hősök *tölgyfa* alá telepednek, *selyemréten* járnak-kelnek, próbaképpen a hősnek *cserfaerdőt* kell kívágnia egyetlen éjszaka, a főhóst segítő róka *partilapuból* (= martilapu, *Tussilago farfara*) varázsol csónakot, evezőt. Máskor a falu határából jól ismert fák vesznek föl mesei tulajdonságot: a *hársfa* szent faként szerepel; a *diófa* beszélni tud, az odvában kincseket rejteget; a *körtifa* is varázsos fa: megcsendül, ha valaki gyümölcsébe harap; de gyümölcse erővel „eteti” magát; télen-nyáron terem.

Futó áttekintésünket is csak jelzésnek szántuk annak érzékeltetésére, hogy mit is jelentenek a növények a népi kultúrában. S talán mind-ebből arra is következtetni lehet, miért éppen *virágnyelvnek* nevezi a magyar nyelv a jelképes kifejezőmódot, miért éppen *virágének* a szerelmi dal a régi magyar költészetben. Ennek olyan ősi gyökerei vannak, amelyek egyidősek magával az emberi kultúrával.