

ADATOK A SEPSISZENTKIRÁLYI GYŰJTŐGETŐ GAZDÁLKODÁSHOZ

GAZDA KLÁRA

A földművelés, állattartás és erdőlés mellett fontos szerepet játszott a szentkirályiak életében a gyűjtögetés is. Nem véletlen, hogy itt az átlagosnál nagyobb szerepet nyert ez a járulékos foglalkozási ág. Egyaránt kedvezett neki a falu földrajzi fekvése és társadalmi összetétele. A környező, erdővel borított dombok lelőhelyül szolgáltak, a szomszédos városok (Sepsiszentgyörgy 4 km-re, Brassó 26 km-re), sőt egyes falvak (pl. Szászhermány, Szentpéter) pedig értékesítő piacként. Mivel a falu $\frac{3}{4}$ részét nincstelen, 6—8 gyerekes parasztcsaládok tették ki, melyek részes, harmadában, kilencedében való földművelésből, idegenben való kaszálásból, pásztorkodásból és erdőlésből tartották el magukat, a gyűjtögetésnek táplálék-kiegészítő szerepe nagy hangsúlyt kapott. Másrészt, nemcsak a szegények, hanem a 6—8 holdas gazdák számára is a közvetlen pénzforrást jórészt az ezúton szerzett növények értékesítése jelentette. Gyűjtögettek növényeket más célból is (gyógyítás, festékkészítés, bőrcserzés, kosárfélék fonása, fűtés, tűzcsiholás, takarmányozás).

Az egyes növények jelentőségének megfelelően, az ezekkel kapcsolatos problémákra dolgozatomban kisebb vagy nagyobb mértékben fogok kitérni.

Arányban a legnagyobb százalékot és fontosságot a táplálkozásban felhasznált növények, gombák, gyökerek, szárak, levelek, virágok és gyümölcsök gyűjtése tette ki.

Gombászni esős időben, eső után jártak, asszonyok, férfiak és gyermekek, csoportosan (családtagokkal, szomszédokkal), esetenként egyedül.

Sok termett a közeli, napos dombokon, de messzébbre is elmentek érte, a dobolyi erdőbe. Ilyenkor virradatkor indultak. Megkülönböztettek jó és „bolondgombákat“. Ez utóbbtól mérgezést lehetett kapni. A beteg zavarosan beszélt, szédült. Gyorsan tejet itattak vele, majd orvoshoz vitték. Névszerint csak a jó gombákat ismerték és szedték, csihányrongytarisnyába, nádszotyorba. A **keserű gombát** (Lactarius), **kékhátút** (Rusula

cyanoxantha), **galambhátút** (*Rusula virescens*) sütötték : az erdőben parázson, otthon a „füttő“ tetején, vagy zsírban, kalapján szalonnával vagy túróval. A gombasütésnek nagy szerep jutott a pásztorok táplálkozásában, az éhinség idején (1946). A **kenyérgombát** (*Lactarius volemus*) a helyszínen, nyersen ették. A **róka**gombát (*Cantharellus*), **csipkealjgombát** (*Polyporus ovinus*), **nyíraljgombát**, a nyárfa aljában növekvő **laskagombát** (*Polyporus squamosus*), továbbá a tavasszal elsőként megjelenő **csiperkét** (*Psalliota*) és **szekfűgombát** (*Marasmius*) megforrázták, majd paprikás zsírban megrántották. Ez az étel a gombatokány. A **suskagombát** hússal töltve ették. A galóca gombát (piruló galóca) vagy **borsgombát** mintegy 50 éve, egy Sepsiszentgyörgyön dolgozó német mérnök hozta divatba. Prézliben sütötték ki, mint a húst. A **medvegombát** (*Boletus edulis*) készítették meg a legtöbb formában. Ették tokánynak, levesnek, szokták szárítani is, szitadróton („száritón“), ajtódeszkán, abroszon. Eközben nem szabadott hozzányulni, hogy ne feketedjék meg. Az aszaltgombát papírzacskóban, gyolcstarisznyában tárolták. Megkészítés előtt melegvízben megmosták. Jobban szerették, mint a friss gombát.

A gomba fontos pénzforrás volt. Piacon, csomónként árulták. Ma az állam különként vásárolja. Így a gombászás ma is elevenen élő szokás.

A gyökerek közül a **tormát** (*Armoracia lapathifolia*) fogyasztották, megreszelve, megpörköelve, cukros ecettel leöntve, hús mellé. Káposztalébe főzve tormáslevest nyertek. Ősszel ásták ki, ásóval, fészikapával.

Egyes növényi szárazakat, így a **bakkszakát** (*Trabopogon*), **sóskát** (*Rumex acetosa*) gyermekek eszegették, alkalmasszerűen.

A levélfélék közül a **szentgyörgy-salátát** (*Ficaria verna*), **csihányt** (*Urtica*), **martilaput** (*Tussilago farfara*) és **komlót** (*Humulus*) szedték. A szentgyörgy-salátából (április végén gyűjtötték) salátaleves készült. A felforralt vízbe fokhagymát, zsírt, s az előzőleg megmosott salátát belefőzték, sültzalonnával izesítették, tojásból vagy „lisztlangból“ (a liszt eleje — finomliszt) készült habarékot adtak hozzá. A csihány levelét, amikor még zsenge, fuszulykalevesbe főzték, a komló friss leveleit szintén. A csihány emellett a malacok táplálékának egyik eleme forrázva és nyersen. A **martilaput** eladásra szedték. A városi asszonyok húst töltöttek bele. Ezeket a leveleket vékás kasokkal hordták a hetipiacra, s csomójukért 1 lejt, 50 banit kértek. Egy kosár 10—20 lejt bevételt hozott.

A növények virágját ritkán hasznosították a táplálkozásban. Van adat az **akácvirágnak** (*Robinia*) palancsintatésztában való megsütésére.

Annál népesebb a széleskörűen gyűjtögetett erdei gyümölcsök száma.

A **vackorkörtét** (*Pyrus achras* ssp. *pyraster*) csügörnek, pálinkának gyűjtötték. Először pépesedni rakták, majd válóban, csügörtörő bottal (— ábra) megtörték, hordóba préselték és feltöltötték vízzel. Jóízű, édes must lett belőle. A vackorkörtét aszalták is, kemencében, deszkára téve, vagy egyszerűen a hamuban. Az aszalt körtét cukros vízben megfőzve, bőjtidőben puliszkával ették, s fatokánynak csúfolták.

A **vadalmából** (*Malus silvestris*) ecet készült. E célból ugyancsak válóban törték, majd hordóba rakták.

Áfonya (*Vaccinum*), **galagonya** (*Crataegus*) kevés volt a szentkirályi erdőben, így csak szemelgették, a **kökényt** (*Prunus spinosa*) hasonlóképpen. **Szeder** (*Rubus*), **málna** (*Rubus idaeus*) szintén kevés volt, annál több **eper** (*Fragaria ananassa*). Ezt főleg fiatalok szedték. A **mogyoró** (*Corylus avellana*) a gyermekeknek volt a kedvence.

A vadgyümölcsök közül számukra a **hecsempeccs** (rózsabogyó — *Rosa p.p.*) volt a legjelentősebb, mint a legbiztosabb pénzforrás. Régebb alig volt család, amely ne foglalkozott volna peccskészítéssel. Ezért érdemes részletebben foglalkozni vele.

A hecsempeccs érésének időszakában (szeptember—november) abba hagyták más munkájukat, s 7—12 napra „peccsszedni“ mentek. Termett a szentkirályi erdőben is, de kevés, ezt az idősebbeknek hagyták „tollószni“. Inkább messzebbre mentek, a dobolyi erdőbe, Nyáraspatakra, Havadra, 20 km távolságba is. Rendszerint virradatkor már indultak, s napnyugtára értek haza. A hazaindulás időpontját a tenyerükbe, a mutató- és nagyujj közé merőlegesen elhelyezett szalmaszál árnyékának nagyságából állapították meg. Jobb ruhába öltöztek, hogy a csipkés ágak ne tépjék még jobban a rongyosat. Délben ettek, rendszerint szalonnát, kenyeret és hagymát, a gyermekek aludtak is. Csoportoslag jártak, családtagok, szomszédok, fiatalok. A peccsszedés kirándulásszámba ment.

A „peccsbokrot“, „rózsafát“ nyírfapálca-kankó segítségével „kereken megszedték“. Ezt a 2—4 m hosszúságú botot beleakasztották a „fába“, másik végét jobblábukkal megnyomták, közepét balkézszel kihúzták. Így a fennmaradt jobbkezükkel jól elérték a „peccsbimbót“, s a nyakukba akasztott csepűtarisnyába „hányták“, aminek a nyílásába drót volt húzva. Ebbe általában egy fél véka fért, de volt kisebb, ötlitres tarisnya is. Mikor megtelt, tartalmát átöntötték a zsákba. Hazamenet, ezt kétfelé véve a vállukra tették. Egy személy naponta átlag egy vékányit szedett, egy szezonban pedig mintegy 300 liternyi. Otthon a peccset 2 vékás kasokba vagy egyszerűen a földre öntve, a pincében tartották. Mivel újabban félsárgán is leszedik, itt magában megérik.

Október végén, november elején hozzákezdték a 2 napot igénybevevő feldolgozó munkához. Első nap „törték“. Először két vízben megmosták, majd nagy, 4,5—5 vékás rézüstben, vízzel felöntve, három óra hosszat főzték. Az üstöt (előpataki cigányok készítménye) 40 cm magas vaslábra helyezték. (1. sz. ábra.) Alája „kötéságból“ tüzet gyújtottak, s hogy a láng ne jöjjön ki, két oldalához pléhet állítottak. Főzés közben az üstöt cseberrel lefődték. Utána a masszát válúba merték. Ezt mindenki saját magának előállította cserefából. A válúban „peccstörőbottal“ (12. sz. ábra) „megbotolták“ (4. sz. ábra) a megfőtt bogyókat. Hogy jobban „törődjenek“, „lapockával“ (3. sz. ábra) a válúban „össze csinálták“, (összekeverték, a szálon levő részt középre tették) mindaddig, míg egy szem se maradt épen. A bot nyír- vagy cserefából készült, házilag. Hossza 25—30 cm, törőfelének átmérője átlag 7 cm. Fogója 35—40 cm hosszú. A botolás, a további munkákhoz hasonlóan, női munka, amit ülve vagy térdelve végeztek. A lapockát fenyődeszkadarabból faragták ki. Hossza, nyelestől mintegy 30—35 cm, szélessége 5 cm. Ezzel a megtört peccset tekenyőbe

rakták át. Következő nap vízzel felvegyítették, s magtalanították. E célból „törőszitán súrolták“ (5. sz. ábra) (ez közönséges szórszita, amit ma is lehet rendelni Székelyudvarhelyről). A szitát egy ráámára (6. sz. ábra) helyezték, amely beróvásai révén rögzítette azt az alatta levő „egyvékás cseberhez“ (7. sz. ábra). Ahogy a cseber megtelt, tartalmát átürítették egy nagy, ötvékás cseberbe. A visszamaradt magra újból vizet töltöttek, „kimosták“, „magoló szitán“ (8. sz. ábra) „átszitálták“ (a törő és magolószita között nincs lényeges különbség), kézzel kicsavarták, a leve a válúba ment, a mag pedig a szemétre.

Így készült a peccs. A nagy csebert fődővel lefödtek, fülén „leszorító rudat“ húztak át (9. ábra) s így rakták szekérre.

A peccskészítés napja rendszerint szerda és csütörtök volt, mert Brassóban pénteken volt a hetivásár. Ilyenkor már csütörtökön, éjfél tájban indultak. Egyszerre 3—5 szekérrel vittek, mindeniken 4 csebet. Jöttek hasonló szállítmányokkal Zalán, Dálnok, Lisznyó, Ikafalva és Csernáton lakói, s így sokszor 100 cseber peccs is elfogyott. Nagy keletje volt, különösen a szászok körében. Ezért sokat vittek Szászhermányba és Szentpéterre is. A sepsiszentgyörgyi piacot is ők látták el, sőt, szekerekkel más napokon is megjelentek az utcákon, a megszokott vevők kapui előtt. Egy-egy vevőnek 15—20 litret is kimértek egyszerre hitelesített pléhkannáikkal, melyeknek tetejét lapockával lesimították. Igen jól jövedelmezett.

A peccskészítés higiénikus munkát igényel. A peccs a legkisebb tisztátalanságtól is „felfő“, „kifut“. Ezért a felszerelést, csebreket, botokat nem is használták másra, használat után pedig surlókefével és szódával kisúrolták, s szezon végéig a szilvafa ágai közé rakták.

Eladáson kívül, készítettek peccset a ház szükségletére is. Ebből peccslekvárt főztek (3. l. peccshez 1 kg cukor járt), újabb eljárás szerint nyersen kavarják ki, cukorral. A peccslekvárral készült leggyakoribb ételek a következők: „peccses derelye“ vagy „bőrbelaska“. A szárított levél-laskába vízben főtt és peccsel összekavart tésztakockákat tesznek, a tetejét összehajtogatják, megszírozzák és megsütik. „Szamárful“: téstátás-kába peccset tesznek, majd prézlis cukorban megforgatják. Kevesebb cukorral eltéve a peccs főtthús mellé, savanyúságként fogyasztható vagy mártásként (peccsmártás), kevés rántással és tejjel elkészítve.

Hasznossága miatt, peccsel ma is foglalkozik néhány család, elsősorban az 50 év körüliek.

A táplálkozásban betöltött jelentős szerepük mellett, a vadnövényeket gyógyítás céljából is gyűjtötték. Némelyiküket minden asszony ismerte és szedte. Így a **székfűvirágot** (*Matricaria*), amely „hurutás“ (hurutos megbetegedés), fog- és fül-fájás, vese és gyomorbetegségek gyógyítására jó. Teával gőzölték is, s ezzel mosták le a beteg sebet, kelését. Javarészüket azonban csak néhányan ismerték. Híres gyógyítóasszony volt Kádár Györgyné. Fiatal korában (70 évvel ezelőtt) gyógyszerésznél szolgált Sepsiszentgyörgyön, kapott onnan egy könyvet is, ami megfordult még egy-két asszony kezén. Ezek mezőre menet és jövet szedegették a gyógynövényeket, kora tavasztól ősziig, de főleg Szent János nap tájában. A **kékiringót** (*Eryngium*) gyomorgörcs, a **szamáracsipkét** (*Cirsium* sp.)

szamárköhögés, a **belekenyér** (*Crataegus*) virágát, a **bodzavirágot** (*Sambucus nigra*) köhögés, a **vadzsályát** (*Salvia*) torokfájás gyógyítására, teának főzték meg. Ugyancsak tea készült a **fehérürömből** (*Artemisia*), **búza-virág** (*Centaurea cyanus*) és **egreslapiból** (*Ribes uva crispa*) göresoldónak, fájdalomcsillapítónak, az **egérfarkfűvirágból** (*Achillea minimum*) hólyagbaj, vesebetegség, a **peccs** (*Rosa p.p.*) bogyójából gyomorhaj gyógyítására. Az **örökzöld** (*Vinca minor*) főzete altató, az **áfonya** (*Vaccinium myrtillus*) leveléé tüdőbetegség elleni gyógyszer volt. A **cintorját** (*Centaurium*) 77 féle orvosságnak tartották, mely pálinkába téve is gyógyít. A **gyertyánfagyűkértől** megsárgított pálinkát „sárigságos“ beteggel itatták. (Árapataki román embertől tanulták ezt a gyógymódot.) A **kökény** (*Prunus spinosa*) bogyója nyersen gyomorfogó, ugyanennek széné égetett ágaiból „vizet vetettek“, „igézés“ gyógyítására. A **fenyő** (*Pinus silvestris*) -**szurok** alkotó eleme a kelésre kenendő „nyolcféle“ kenőcsnek. A **vadpetrezselyemből** (*Caucalis lappula*) ülőfürdővíz készült, méhfájós betegnek.

E gyógyfüveket szárítva tárolták, papírzacskóban, s szívesen, ellenszolgáltatás nélkül adták a rászorulóknak. A 20-as évektől eladásra is szedték, a sepsiszentgyörgyi gyógyszertárnak. Ma is vannak családok, amelyek gyógynövényt értékesítenek ilyen úton. A felsorolt növények gyógyhatásában máig is hisznek. De van olyan betegség is, amin a „manna“ sem segít. Ez a fogalom csak a képzeletükben él. Nem tudják növényvel azonosítani a **vasfüvet** sem, melynek varázslatos erőt tulajdonítanak. A megszerzésének módja is mesészerű: „a szőrdisznót (sün) fogd meg, öld meg, s borítsd le. Az anyja, hogy felélessze a gyermekét, s kiszabadítsa a rabságból, odamegy, viszi a vasfüvet. Lesd meg, s vedd el tőle“. Mesélnek még a „**nagyfűről**“, amely a ház sarkához ültetve szerencsét hozott volna a háznak, s bajt annak, aki hozzányúl, valamint a szerencsét hozó négylevelű **lóheréről** (*Trifolium sp.*). Mindezekben már csak mosolygnak.

A vadontermő növényeknek, a már említett felhasználási területein kívül még sok szempontból hasznát vették. Sok felhasználható alapanyagot adott a környék fás, cserjés növényzete, a fakéregtől az ágakig, termésig, sőt a fanedvekig.

A fakérgék közül a **nyírfából** (*Betula*) kast készítették, ebbe szedték az epret. A bicskával megvasított kéregréteget lehúzták, majd ággal összeszúrták. A **cserfaháncsúval** (*Quercus cerris*) bőrt érleltek oly módon, hogy azt előzőleg mészlébe, tyúkganélébe áztatták, majd cserlébe tették. Az **egerfa** (*Alnus*) **háncsújának** vagy **bogyójának** főzetéből fekete festéket nyertek.

A nyírfa ágaiból vesszőseprűt kötöttek, a bodzafából madárcaapda, „galicka“ készült. Ugyancsak széles körben hasznosították a **csigolyát** (*Salix purpurea*). Kosarat, „tyúkboritót“, aszalót, szekércast fontak belőle, többnyire mindenki a maga szükségletére, néhány család piacra is. A kávékat ezekhez hasogatott **mogyorópálcából** készítették. A fák **száraz ágát** kötésben, a hátukon hordták haza, fűteni, kemencét hevíteni. A vastagabb törzsekért büntetés járt. A **zöldágnak** a falu szokáshagyományában

volt meg a szerepe. Május elsején legények tüzték a lányos házak kapujára. Takarmányozás céljából gyűjtötték a **cserfa** termését, a **makkot**. A taplóból (*Fomes fomentaria*) tűzcsiholó készült: hamulében megfőzték, megszáritották, majd békasókőre téve, acélt ütöttek hozzá. Az erdei **muha** (*Sagina subulata*) az ablak között üde zöldjével két-három hétig díszítette a lakást. A korbácsfűből (*Resseda luteola*) ostort fontak a gyermekek.

Az átalakult életkörülmények nagy mértékben csökkentették a gyűjtögetés jelentőségét. A gyermekeket elvonja az iskola, a felnőttek egy részét az ingázás. Már nem feltétlen mellékforrása a megélhetésnek. Részleges meglétét részben a hagyományörzés, a szokás hatalma, részben az újfajta értékesítési lehetőségek magyarázzák.

EXTRAS

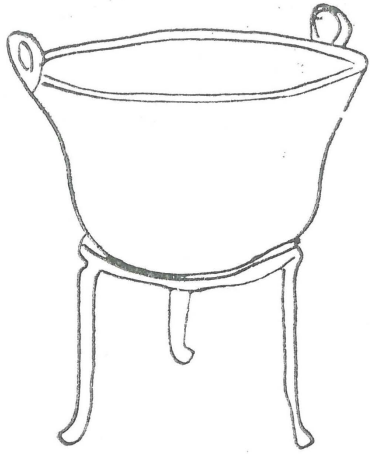
Culesul din natura, avînd un rol important atît în alimentație, cit și în comerțul popular, dînd deodatã și materii prime, și-a păstrat însemnătatea lui, mai ales în sate sãrace. Lucrarea se ocupã de urmele acestei ocupații secundare în satul Sîncrai.

KONYVÉSZET

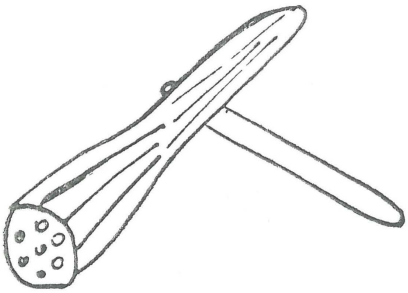
1. GUNDA BÉLA: **Gyűjtögető gazdálkodás. Az elvetett magtól a kenyérig**, Bp., 1939.
2. ERDÉLYINÉ FEHÉR JÜLIANNA: **Adatok Bernecebaráti gyűjtögető és zsákmányoló gazdálkodásához**, Néprajzi közlemények, II. évf., 3—4. sz., Bp., 1957.

ADATKOZLÓK:

1. Bedő Ilona, gazdálkodó, 84 éves.
2. Székely Sándor, gazdálkodó, 56 éves.
3. Kerekes Mária, gazdálkodó, 50 éves.
4. Kerekes Borbála, gazdálkodó, 55 éves.
5. Kiss József, gazdálkodó, 64 éves.
6. Székely Zoltánné, gazdálkodó, 86 éves.
7. Tasaj Mihályné, gazdálkodó, 60 éves.
8. Páll Andrásné, gazdálkodó, 58 éves.



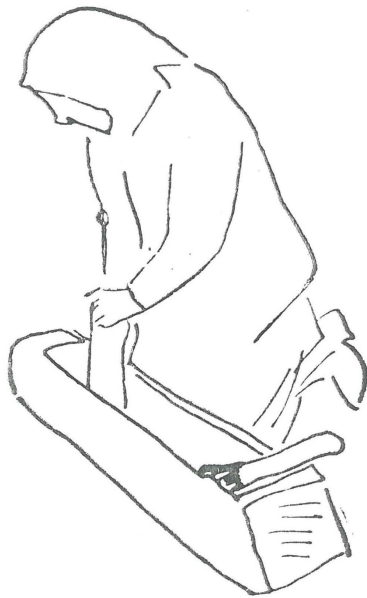
1



2

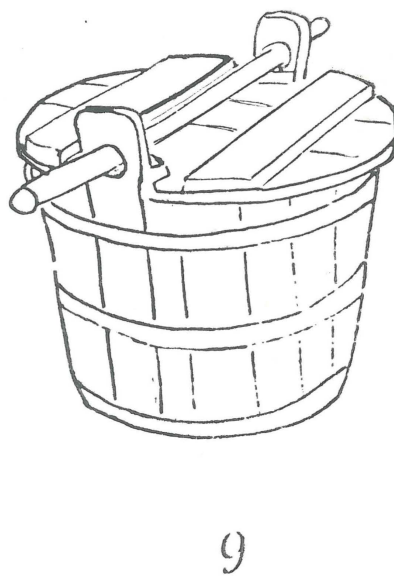
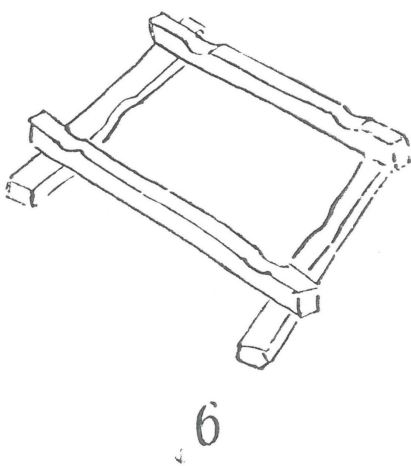
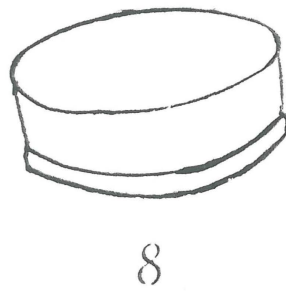
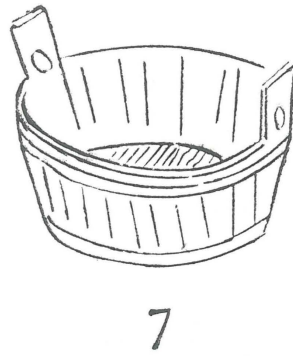


3



4

1. ábra



2. ábra