

Az erdő hatása a gyöngyössolymosi emberek életére

Pálosné Nagy Rózsa

ABSTRACT: *The Influence of the Forest on the Life of the Inhabitants of Gyöngyössolymos.* In this paper the author presents how influential the forest was (and still is) on the life of the inhabitants of a village situated at the foot of the Mátra hills (Gyöngyössolymos). She lists those plants and fruits found in the forest that people living here collect to supplement their food and to earn extra money.

Heves megyében a gyöngyösi járás 30,3 %-át borítja erdő, melynek túlnyomó része a Gyöngyös-Eger vonaltól északra húzódik.¹ Az itt lakók életét nagyban befolyásolta, hiszen ételmelet, tüzelőt, alapanyagot az építkezéséhez, faeszközök készítéséhez, s nem utolsósorban munkalehetőséget is az erdő biztosított, de biztosította még a háziállatok részére a legelőt, illetve a takarmányt.²

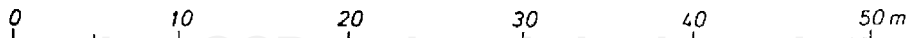
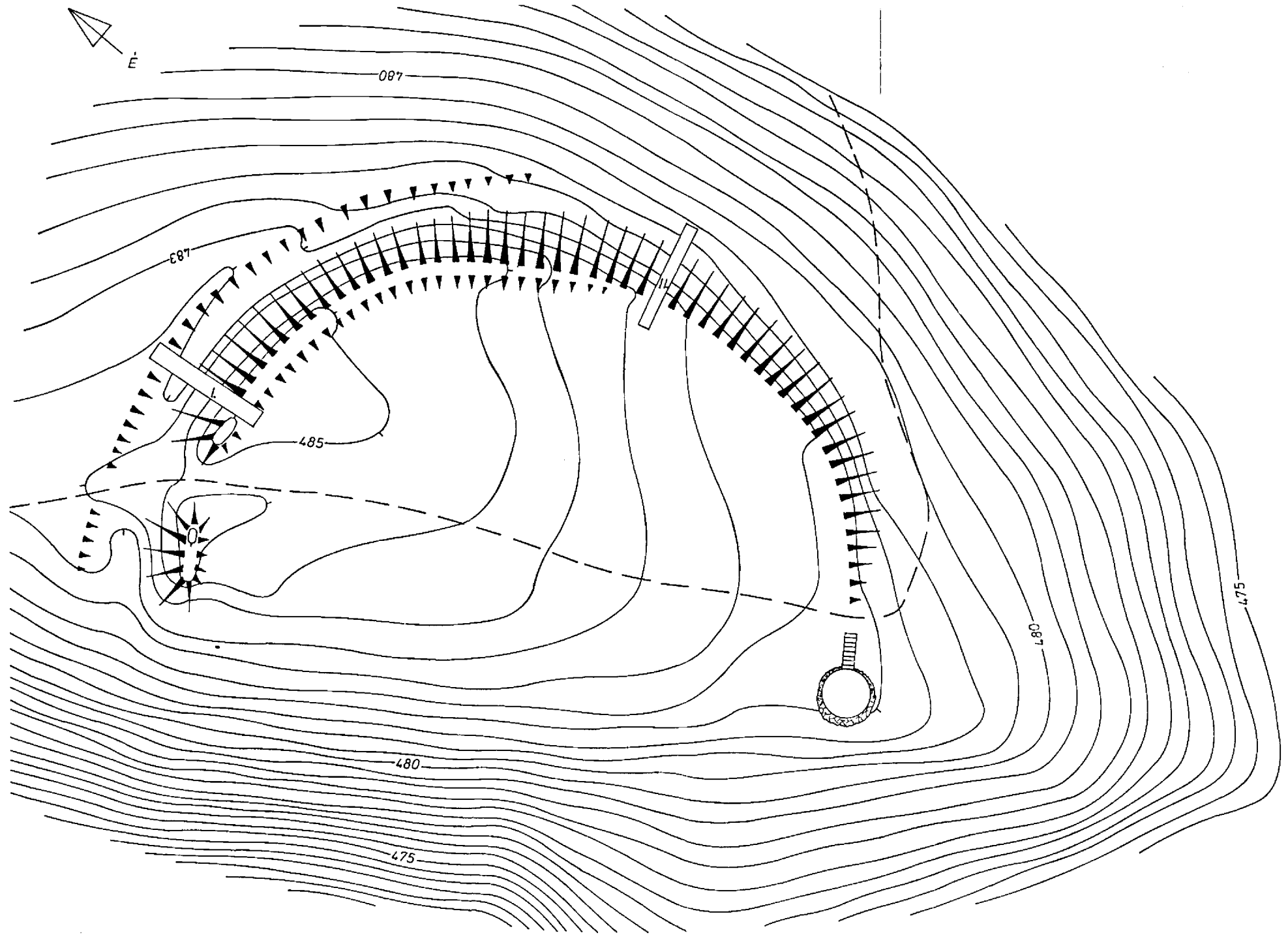
A Mátra erdejének növényvilága igen változatos, ami felettébb kedvez a gyűjtögetésnek. A gyűjtögetés olyan tevékenység, melynek során az ember összegyűjti, megszerzi a léte fenntartásához szükséges természeti javakat anélkül, hogy azok pótlásáról, további termesztéséről gondoskodna.³ A növényi eredetű szükségleti anyag megszerzése tehát semmi-féle kockázattal nem jár, ezért igen népszerű. A gyűjtögetéssel az ember igyekszik kihasználni a földrajzi környezet növénytan adottságait, és elsősorban azokat a növényeket gyűjti, amelyek azonnal fogyaszthatók, pl. a gyümölcs, vagy a termés. Ezzel egyidejűleg leveleket, szárazakat, gyökereket, esetleg a kérget is gyűjti.

A századforduló táján, de még a második világháború után közvetlenül is virágzott megyénkben a gyűjtögetés, a különböző erdei növények, gyümölcsök táplálékul való felhasználása, illetve értékesítése. Az elzárta falvak lakói földrajzi helyzetüknél fogva rákényszerültek arra, hogy gyűjtsék egyrészt azokat a növényeket, amelyek táplálkozásukat változatosabbá teszi, másrészt viszont azokat, amelyeket a gyógyításban is felhasználhatnak, illetve a piacon értékesíthetnek. A Mátrában és a Mátra környékén elterülő falvakban élőknek, földdel nem rendelkezőknek, napszámosoknak, szegényparasztoknak az erdő nyújtott megélhetést, munkát. Dolgozhattak fakitermelésben, gyűjthették a rőzsét saját használatra, esetleg eladásra, gyűjthették a növényeket, gyümölcsöket, a hegyek oldalából fejthették a követ, az állattenyésztésben (legeltetés), a szőlők telepítésében is vállalhattak munkát (a szőlőtőkék mellé használt karók kitermelésével). Régen tehát a létfenntartást szolgálta a gyűjtögetés, ami mára már nem mondható. Gazdasági jelentősége hanyatlóban van, ennek ellenére időnként és helyenként még most is fel-felbukkan.

1 PETERCSÁK Tivadar 1985. 254 p.

2 PETERCSÁK Tivadar 1989. 235 p.

3 MAGYAR Néprajzi Lexikon II.k. 1979. 378 p.



Gyöngyössolymos a Mátra déli lábánál terül el, határa a Mátra gerincéig nyúlik.⁴ A falu déli részén évszázadok óta szőlőtermesztés folyik, míg az erdővel határos részen legeltetést folytattak. A község határának legnagyobb részét zárt erdő borítja, amely az itt élő emberek számára biztosította a munkát – favágást, fuvarozást, gyűjtögetést, s ez a falu szegényebb lakóinak keresetkiegészítést is jelentett. A fennmaradt földrajzi nevek előfordulása is bizonyíték a különféle gyümölcsök gyűjtésére. Pl. Csipkebokor lapja- 297., Szederjes-folyás – 216.

A Mátra erdejében, a mezőkön, legelőkön kora tavasztól késő őszig mindig lehetett találni gombát. Közel másfélezer gombafaj termett és terem ezen a vidéken, amik között természetesen mérges gomba is jócskán akad. Kedvező időjárás esetén az ehető gomba mennyisége élelmezési szempontból igen jelentős.⁵

A gomba gyűjtése – a gombázás – még a század első felében is igen nagy jelentőséggel bírt, talán azért, mert a szegény ember asztalára ritkán – csak nagyobb ünnepeken, vagy betegség idején – került hús. Ezt a hiányt gombával igyekeztek pótolni, a felesleget pedig értékesítették. Régen sokkal több gombát fogyasztottak mint ma. Az erdő övezte falvakban lakók egy része, közülük is azok, akik az erdőt járták, jól ismerték a gombát, tudták melyik ehető és melyik mérges. Idővel kialakultak azok a családok, akik azért szedték a gombát, hogy saját szükségletük kielégítése után eladják, s ezzel keresetüket kiegészítsék. Solymoson az Ózse-, a Nyilas (Dalka)-, a Nyilas (Zúz)- a Nyilas (Badár)-, a Nemcsik (Potyoró)-, a Fehér (Cini)-, a Csontos-, a Mák-, a Rántás (ragadvány név)⁶ családok voltak a legismertebb gombázók. Rendszeresen szedték a gombát, nagyon jól ismerték és saját gombázó helyüket is kialakították. Tudták, hol terem sok gomba, melyik erdőrészen, milyen fák alatt,



2. kép. Gombázó az 1950-es évek elején.

5 RÁCZ Lajos 1937. 27 p.

6 Gyöngyössolymoson igen gyakori a ragadványnév a sok egyforma vezetéknevű megkülönböztetésére.

vágásokban, vagy tisztáson, s azt is tudták, mikor melyiknek van a szezonja, melyik jelenik meg elsőként. Járták az erdőt, a mezőt és gyűjtötték a gombát, amit eleinte csak a család ételmezésére használtak fel, később azonban a megmaradt felesleget, ezekből is a szebbeket a falu módosabb gazdáinak, a tanítónak, a papnak adták el, de jutott belőle a gyöngyösi piacra, sőt még az Alföldre (Jászárszállásra), és Pestre is.⁷

A gomba gyűjtése már tavasszal elkezdődött. Legkorábban április végén kezdték szedni a *tövisalja gombát* a galagonya (kökény) bokrok aljáról. A *májusgombát* (*Tricholoma georgii*) kertekben, ligetes részeken, csipkebokor tövében, körtefa, kajszi barackfa alól szedték, de a Haluskásra, a Tarmába és a Bábakőhöz is kijártak. A tehének legelőjén a Csigéden és a Haluskáson *szekfűgomba* (*Marasmius oreades*) termett nagy számban, ide is sokan kijártak, mert nem kellett nagy távolságot megtenni. Ennek a gombának igen erőteljes illata van, csoportokban nő, s leginkább csak levest főztek belőle. A solymosiak szerint holdtölte és újhold környékén található a legtöbb, akkor kell menni szedni.⁸ A gomba termésére kedvező időjárás a 13-20 C fok közötti nedves, párás idő. A május gombával majdnem egyidőben terem a *picerke* (= *csiperke* – *Agaricus campester*), ami közkedvelt és bőven termő fajta, réten és erdőszélen szedték. Levesnek, pörköltnek használták fel.

Május végén, június elején, a solymosi ember szerint áldozócsütrökön⁹ jelenik meg a pesze, s ezzel kezdődik meg az igazi gomba szezonja.¹⁰ A *peszének* (Ízletes vargánya – *Boletus edulis*), ahogy ezen a vidéken nevezték, több fajtáját ismerték: a *nyárfapeszét*, (édestinóru: *Leccinum duriusculum*), a *fenyőpeszét*, a *királypeszét* (Királyvargánya: *Boletus regius*) és szedték egészen késő őszig. Volt olyan gombázó, aki a *disznópeszét* (változékony *tinoru* – *Boletus luridus*) is fölszedte és hazavitte. Ez a gombafajta nyersen enyhén mérgező, hasmenést okoz, de ha főzés előtt leforrázzák, állítólag nem okoz problémát. Jó peszéző helynek számított és számít még ma is az Asztagkő, a Barnarét, Hosszúrét, Tűzköves, Percekútlapja (Közbérc), a Nyírjes és a Galya környéke.

Kedvelt és népszerű fajta a *kékhátú* (*Galambgomba* – *Russula*) is, melynek kék, zöld, piros színű változatát szedték, sütve, vagy pörköltnek készítették. A *csirkegombából* (rókagomba – *Cantharellus cibarius*) levest készítettek és tejfölös gombapaprikást, amely nokedlival fenséges eledel. Az utóbbi években ebből a fajtából egyre kevesebb fordult elő, azonban a tavalyi évtől (1998-tól) megint elszaporodott. Kimondottan levesnek szedték a *petrezselyemgombát* (*sárga korallgomba* – *Ramaria flava*), és a *tojásgombát*, vagy *úrígombát* (*császárgomba* – *Amanita caesarea*). Az utóbbi elég ritka, viszont kitűnő gomba. Burokban jön ki a földből, olyan mint egy tojás, ezért is adták neki ezt a találó nevet. A *keserű gombát* (*Lactarius piperatus*) is fölszedték, ha nem volt más, de csakis a fiatal példányokat, és csak saját fogyasztásra, ugyanis az idősek keserűek, élvezhetetlenek. Ez a fajta mindenütt terem, tele van vele az erdő, de legjobban a vágásokban fordul elő. Otthon a *masina* (tűzhely) tetején megsütötték, megsózták, szalonna zsírral megkenve fogyasztották.¹¹

Ősszel újra megjelenik az *őszi vargánya*. Ha meleg, csapadékos idő van, akkor az őszi vargánya garantáltan kukacmentes. A *tőkegombát* (*Kuehneromyces mutabilis*) zsákszámmra szedték a tarvágásban, a *lénia*¹² irtásban a kivágott fák tövéből, a tőkék mellől. A nyári íz-

7 Kosina Jánosné szíves közlése

8 Nyilas András szíves közlése

9 Húsvét után a 40. nap.

10 Nyilas András szíves közlése

11 Kosina Jánosné szíves közlése

12 Mesterséges határjelölő, tételválasztó-irtás az erdőben



3. kép. A csipkebogyó előkészítése lekvár főzéséhez

letes tőkegomba 1999-ben kétszer is megjelent. Az *özlábgombát* (Nagy özlábgomba: *Macrolepiota procera*), a solymosiak más gomba, pl a pesze előhírnökének, kísézőjének tartják.¹³ A *laska gombát* (*Pleurotus ostreatus*), a *pereszkeféléket* (*Tricholoma*), a *rizikéket* (*Lactarius deliciosus*) is ismerték és szedték, azonban ezek a fajták ezen a vidéken nem voltak olyan népszerűek. A fent említett gombák voltak a legismertebbek, de természetesen ezeken kívül ismertek és szedtek még más ehetőket is.

A gombázók kora hajnalban, virradatkor indultak csoportokban, általában családonként két-három ember – asszonyok, gyerekek, sőt férfiak is – kosárral a kezükben, vagy *háttyival* a hátukon. Jól ismerték a gombatermő helyeket, tudták, hol kell keresniük a gombát, hol van a legtöbb. Ha a nyár csapadékos, meleg, párás, akkor biztos sok a gomba. Meleg, esős napok után a gomba ellepi az erdőt, lehet menni szedni, mert biztos tele lesz a kosár, vagy a háttyi. Kedvező időjárás esetén olyan nagyra is megnő, hogy alig fér bele egy kosárba. A foton látott vargánya elérte az 1 kg-ot.

Az erdő övezte falvak lakóinak nagy része már gyerekkorában megtanulja, melyik az ehető és melyik a mérges gomba.

A Solymoson élő emberek nemcsak a faluhoz közel eső erdőrészekre mentek gombázni, ha kellett, jóval távolabbra is elbarangoltak, a Nyírjesre, Galyára, de még a Galya másik oldalára Szuhahutába is. Ha jó volt a gombatermés és rövid idő alatt sokat szedtek, akkor egyenesen a gyöngyösi piacra vitték. Ha viszont egész napjuk ráment a gombázásra, vagy

¹³ Nyilas András szíves közlése



4. kép. Óriás pesze

kora délutánra értek csak haza, először a falu módosabb házainál kínálták meg portékájukat. Amennyiben maradt még gombájuk, akkor másnap reggel levitték a gyöngyösi piacra, ahol biztosan elkelt.

A peszegombát nemcsak frissen használták föl, mivel ez a fajta a legalkalmasabb az aszalásra. Általában a felesleges példányokat, az öregebbeket, az átválogatást során összetörteket nem mosták meg, csak a földtől, avartól megtisztították, vékony szeletekre fölvágták, és papírra, deszkára, lepedőre téve olyan helyre rakták, ahol a legjobban érte a nap. Ez általában a falmelléke volt, ide tűzött a legjobban a nap, ezért itt száradt, itt aszalódott meg a legbiztosabban. Esős, borús időben nehezen szárad a gomba, ezért akadtak olyanok, akik kenyérsütés után a meleg kemencében szárították. A jól kiszáradt gombát vászonzacskóban száraz helyre rakták, általában a kamrában a gerendára akasztották föl. Télen előszedték, félrerakták a család szükségletét, a többit pedig levitték Gyöngyösre a piacra eladni. Karácsonykor böjti eledelnek számított a szárított peszéből készült savanyú gombaleves, mely sem a solymosiak, sem a környékiek asztaláról nem hiányozhatott.

A gyöngyösi piacon a síkság – Alföld – és a hegyvidék – Felvidék – termékei cseréltek gazdát. Az alföldiek többek között itt szereztek be a környék erdejéből származó tűzifát, különféle faárúkat, valamint a vadbőröket is. A piac jellegzetessége volt a múltban és ma is a sok erdei termék, elsősorban a gomba – nyersen és aszalva -, az erdei gyümölcsök, a tűzifa és szerszámfa. „Nagy sokadalom nyüzsgött ... nemes Gyöngyös városának utcáin. Vásár volt és ilyenkor bejött a környék,...a gyöngyöshalászi, meg a karácsondi asszonyok tyúkkal, kacscával..., a visontaiak télire eltett jófajta szőlőt árultak, a solymosiaknak pedig finom



5. kép. Az összegyűjtött gomba előkészítése az eladásra

szárított gombájuk volt, amit még a nyáron szedtek össze a Galyán, és amiből most akarták kiárusítani a rokolyára valót....”¹⁴

A gomba gyűjtése mind a mai napig igen népszerű. Ma már azonban nemcsak a piacon árulják, külön felvásárló is foglalkozik az erdei gomba begyűjtésével, amiért jó pénzt fizet.¹⁵ Nyersen, és aszalva is átveszik a pesze gombát, az aszalt gombáért általában többet fizetnek. Ez tehát ma is jó kereset-kiegészítésnek számít.¹⁶

Spetykó Gáspár verséből megismerhetjük, hogy a XIX. század végén a solymosi ember milyen árúféleséggel jelenik meg a gyöngyösi piacon.¹⁷

Soumoson, a Mátra alján
Gyöngyvirágot szedett a lyány,
Gyöngyösön eladja drágán,
Pirosítót vesz az árán.

Egész nyáron sorba járja,
A szamóczya, eper, s mánya,
Sziüksége van új ruhára,
Kiadja a gyümölcs ára!

14 DANKÓ Imre 1974. 297. p.

15 1998-ban 1 kg pesze gombáért Parádán a fölvasárló 600,- Ft-ot fizetett.

16 Boros Tibor szíves közlése, Parádóhuta

17 SPETYKÓ Gáspár 1883.139. p. Spetykó Gáspár (1816–1865), Gyöngyös szülőtte, író, helytörténeti kutató, a Mátravidék népszokásait verseiben a környék tájszólásával jeleníti meg.

Sómosi lány, cifra nagyon
Városba jár ünnep-napon,
Mounár kalács a kosárba:
Gavallérok a nyomába!

Gombát is hord a galyárúl:
Bőtben aszalt gombát árúl,
Szánja a hasznot előre
Aranycsipkés féketőre...

A sómosi emberek a gombán kívül szedték még a különféle vadgyümölcsöket is. A legismertebb és legnépszerűbb gyümölcs az *erdei málna* (mánya) (*Rubus idaeus*) és a *szeder* (*seder*) volt, mely a bükkös erdő nagy vágásaiban nagy mennyiségben fordult elő. (Ezen a területen addig találtak sok málnát, amíg a fa el nem kezdett nőni.) Az erdei málna zamata, aromája különbözik a kerti málnától, sokkal illatosabb, ízletesebb. Ez lehetett az oka, hogy a piacon igen kelendő volt. Málnaérés idején kora hajnalban, amikor még majdnem sötét volt, csapatostól indultak a málnaszedők az erdőre, edényekkel felpakolva. Azért mentek olyan korán, hogy világosra már a jó málnás területen legyenek. Derekukra kötött kisméretű fazékba, ételhordóba szedték a málnát. Amikor ez megtelt, átöntötték a hátizsákban, vagy a puttonyban levő vödörbe, esetleg nagyméretű fazékba, és úgy vitték haza. Otthon a faluban adták el, vagy egyenesen levitték a gyöngyösi piacra. Nagyon jó kereseti lehetőség volt a málna szedése. Az 1930-as években élelmes kereskedők, az erdei kisvonattal, amire hordókat pakoltak fel, kimentek a kisvasút végállomásáig a Sederjes (Szederjes) patakig, és itt várták a málnaszedőket, akik délután 3 óráig jó pénzért leadhatták a frissen szedett málnát. Ez a málnázóknak óriási könnyebbséget jelentett, ugyanis így sokkal több idejük maradt a szedésre. Akadtak olyan családok, akik, ha jó málnás területre tettek szert, az egy nap alatt leszedett és leadott gyümölcsért 10 pengőt is kaptak.¹⁸ Összehasonlításként abban az időben 1 liter bor ára 50 fillér volt.¹⁹ Ha az ilyen bőventermő helyet nem tudták egy nap alatt leszedni, a leadás után nem mentek haza, inkább kint aludtak az erdőn, nehogy másnap más foglalja el ezt a jó helyet. A málna szedés közben, ha *sedert* (*szedret*) (*Rubus-félék*) találtak, azt is leszedték, mert azt is átvették a kereskedők, vagy a piacon eladták.

A főt említett gyümölcsöket azonban nemcsak azért szedték, hogy eladják, hanem saját fogyasztásra, a család részére lekvárt, szörpöt készítettek belőle. A legelők, erdei tisztások tele voltak szamóccával, eperrel (*Fragaria viridis* Duch), de ezt inkább csak saját részre, azonnali fogyasztásra jobbra a legeltető pásztorok és a gyerekek szedték. A gyalogboddzát²⁰ is gyűjtötték, általában a bányák környékén. Fekete terméséből, bogyójából pálinkát főztek, illetve frissen sütőtökkel összefőzve lekvárt is készítettek belőle. Lekvárnak, szörpnek somot (*Cornus* mas) is gyűjtöttek.²¹

A vadvirágokat általában a lányok szedték – hóvirágot (*Galanthus nivalis* L.), ibolyát (*Viola silvestris* Rchb.), gyöngyvirágot (*Convallaria majalis* L.), – azonban ezeket sem saját részre, inkább a gyöngyösi piacra vitték, és itt árulták.

18 Kosina Jánosné szíves közlése

19 Kosina Jánosné szíves közlése

20 A bodzafélékhez tartozó, kb. 1 m magas, fűrészes levelű, fehér virágú, fekete bogyójú növény.

21 Bozsik Pál szíves közlése

Ősszel *csipkebogyót* (*Rosa canina* L.) gyűjtöttek. Ez igen fontos gyümölcsfajta. Nyár végén, ősszel érik, de csak akkor kezdik el szedni, ha már kicsit megcsípte a dér, vagyis amikor a bogyó teljesen beérett, jó puha volt. Ezt onnan lehet tudni, hogy ha megnyomták a bogyót, *kiputtyant* a belseje. Akadtak, azonban olyanok is akik nem várták meg a hideg időt, leszedték még keményen, és otthon a padláson kiterítették, úgy érlelték. A bogyókat később főlhasználhatták tea főzésére, a téli náthás időszakban, mivel nagyon sok a C vitamin tartalma, de leginkább lekvárt készítettek belőle. A bogyót lesomozták, sipkáját és szárát körömmel lecsípték, vízben megfőzték, selyemszítán átpaszírozták, így megszabadultak a héjától és az apró, szőrös magvaktól. Ma is csinálják, a következőképpen. A bogyókat lesomozzák, több vízben jól megmossák, majd forró vizet öntenek rá, hogy jól ellepje. Ebben a vízben összenyomkodják, először paradicsompaszírozón nyomják át, majd az átnyomott masszát még egyszer szítán átszűrjük. Így sűrű masszát kapnak,²² amit *hecsedlinek* neveznek. Ezt a masszát vödörökben szállították. Solymoson rendelésre házakhoz vitték, vagy a gyöngyösi piacon árulták. Ez még nem kész lekvár, ehhez még megfelelő mennyiségű cukrot kell adni, ezzel össze kell őzni, és így kapjuk a finom hecsedli lekvárt. Ezt a vitamindús csipke- vagy más néven hecsedli lekvárt, tésztákhoz, mártásnak (vadhúsokhoz), főtt húshoz, és kenyérrre kenve fogyasztják. Ezt is, akárcsak a gombát, vagy a málnát, nemcsak a solymosi és a Gyöngyös környéki emberek vásárolták, eljutott távolabbi vidékre is, a Jászságba, sőt Budapestre is.

Az erdei gyümölcsök szedése és értékesítése a század első felében még intenzív volt, később azonban a csekély haszon már nem hatott ösztönzőleg. A kiskertekben elkezdődött a



6. kép. A hecsedli készítése

nagyszemű málna és a későbbiek folyamán a tövisnélküli szeder termesztése. A gomba azonban más kategóriának számít, mert a solymosiak közül még ma is sokan előszeretettel szedik saját céljaikra, de a piacokon is megtalálhatjuk.



7–8. kép



9. kép. Gombaárusítás a gyöngyösi piacon

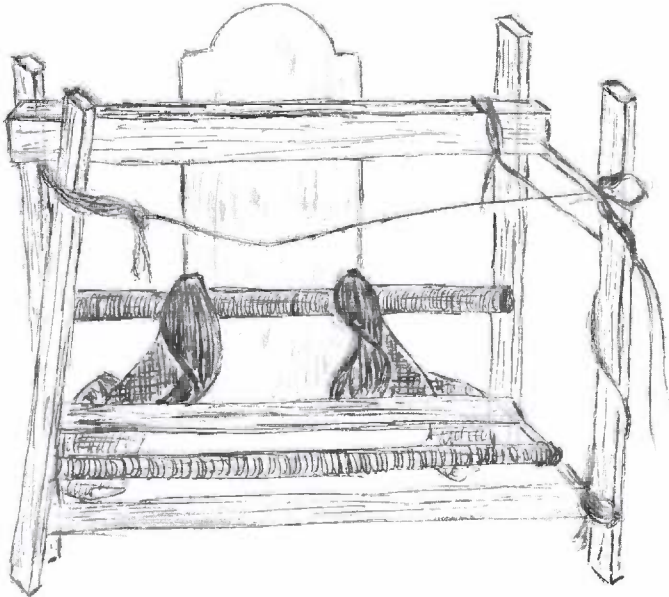
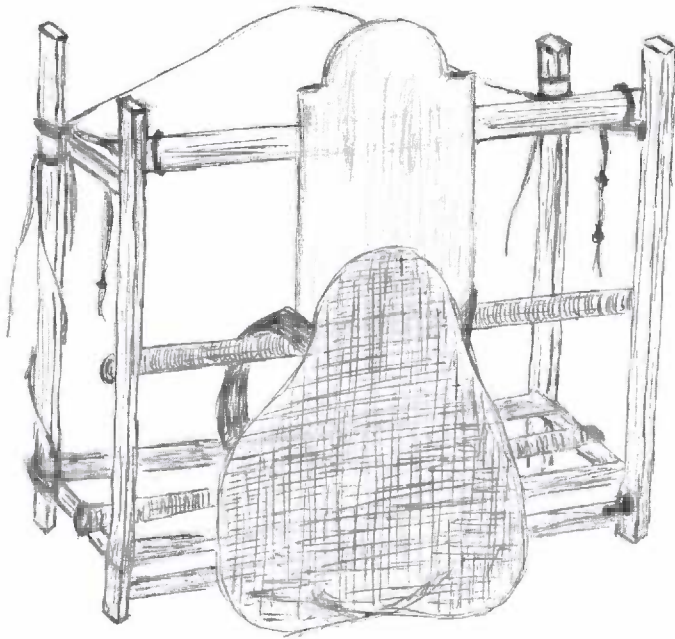
A makk gyűjtése is elterjedt szokás volt, melyért úgy a múltban, mint a jelenben a földvásárló jó pénzt fizetett. Akadtak olyan emberek, akik szüreti napszám helyett inkább a makkot szedték, mert szerintük az kifizetőbb volt.²³

Az erdőről szerezték be a falu legszegényebb családjai a legszükségesebb tűzrevalót, a száraz gallyat, rőzsét. Ahhoz, hogy valaki fát szedhessen az erdőn az Erdészeti Irodán kellett *cédulát*²⁴ váltani, amiért csekély összeget fizetett. Egy cédulára általában 6 hát fát engedélyeztek, vagyis annyit, amennyit 6 alkalommal az illető a hátán el tudott vinni. Hetente két kijelölt napon – az egyik csütörtök volt – lehetett fát szedni. Az erdésznek aki ilyenkor az erdő, vagy a falu szélén állt, minden esetben be kellett mutatni a cédulát. Sok esetben kijátszották a kerület úgy, hogy az erdőből a szőlőkön keresztül mentek haza, így azt érték el, hogy a kiadott cédulát többször felhasználhatták. Általában olyan fa szedésére adták ezt az engedélyt, amit az erdész már nem tudott értékesíteni. Ezek száraz, villámcsapott fának az ágai voltak, amit a földről szedtek föl, vagy a fákról tördelték, húzták le *kamóval* (kampós bottal). Az összegyűjtött gallyakat kötéllel összekötötték és ún. *krosnyákba* (rőzsehordóba) rakva vitték, vagy magukra – hátukra – kötve. Otthon apróra összevagdalták, és vagy saját maguk használták fel, vagy zsákokba rakták és puttony tetejére téve vitték a gyöngyösi piacra eladni.

A palóc ember a fát nemcsak tüzelésre, építkezésekhez használta, hanem mezőgazdasági, háztartási eszközöket is faragott belőle. Solymoson a század első felében szerszámnyeleket,

23 Kosina Jánosné közlése

24 Mátra cédula hivatalos irat, amellyel a fa származását, jogos birtoklását igazolták



10. kép. Krosnya,
Pálos Réka rajza.

talicskát, jármot faragtak. Ezenkívül alkalmi keresetet adott még a szegényparasztoknak és a földnélküli napszámosoknak a téli favágás, fakitermelés is, ami ősztől tavaszig folyt.

Az érsekség erdejében, de az állami erdőkben is csak engedéllyel lehetett gombát, illetve más gyümölcsöt, növényt, vagy gallyat szedni. Írásos engedély, az ún. cédula kellett a gallyszedéshez. Egyes növényekért nem kellett fizetni, vagy a megállapodás úgy szólt, hogy a gyűjtött növény egy részét haza viheti, a másik részét pedig köteles leadni, beszolgáltatni. A második világháború után, amikor az erdő állami tulajdonba került, bárki kimehetett gyűjtögetni. Most megint új erdőtörvény van, az állami tulajdon mellett újra kialakultak magán erdők, s így az új erdőtörvény kimondja, hogy a magán erdőkben csak a tulajdonos írásos engedélyvel lehet gombáznia, az állami erdőben pedig csak annyit gyűjthetnek, amennyi a saját szükségletre elegendő, vagyis a piacon való értékesítést nem teszi lehetővé.

Sokat változott ugyan a világ, de a gyűjtögetés, elsősorban a gomba szedése nem vesztett népszerűségéből. Ez a múltban és a jelenben is egyaránt nagy számban található a gyöngyösi piacon. A solymosiak mellet a gyöngyösoroszi cigányok is csapatostul járnak az erdőt és hozzák be a piacra eladni a gombát. A század első felében, de még a hatvanas évek elején is előszeretettel szedték



11–12. kép. Solymosi gombaárusok napjainkban

a csipkebogyót, amit házaknál, illetve a piacon árultak. A későbbiekben aztán ennek az árusítása megszűnt, a szedése viszont nem. A leszedett bogyókat az erdei termékek felvásárlójának adták le. Egy pár éve azonban újra megjelent a piacon hecsedli, a solymosiak árulják.

Folytathatnám még a felsorolást, hogy mit adott és mit ad az erdő az itt élő embereknek, azonban a fent leírtakból is kitűnik, hogy a solymosi ember életében igen nagy szerepet játszott – munkaalkalmat, megélhetési lehetőséget biztosított, s az itt élő emberek éltek is ezzel a lehetőséggel. Jelentőségéből sokat veszített a gyűjtögetés, de azt tapasztalom, hogy napjainkban megint előtérbe került és nagyobb hangsúlyt is kap.

Irodalom

DANKÓ Imre

1974 A gyöngyösi vásárok-piacok néprajza. In: Az Egri Múzeum Évkönyve XI–XII. Eger. 287–306 p.

ERDÉLYI Zoltán

1956 Erdei gyűjtögetés. In: Néprajzi Közlemények. 1–4. sz.

FEHÉR Julianna

1957 Adatok Bernecebaráti gyűjtögető és zsákmányoló gazdálkodáshoz. In: Néprajzi Közlemények. 3–4. sz.

FÜLÖP Lajos

1973 A Mátravidék néprajzi sajátosságai. In: Mátra Útikalauz. Bp. 61–74 p.

HEVES megye földrajzi nevei IV.

1988 A Gyöngyösi Járás, Hatvan környéke és Eger. Közét: Pelle Béláné, Bp.

KRÉBECZ Jenő

1988 Gombaatlaz. Kétszáz Közép-európai nagyomba. Bp.

MAGYAR Néprajzi Lexikon II. kötet

1979

A MAGYAR Nyelv Értelmező Szótára. II. köt. Bp.

1960

NAGY Gyula

1964 Képek Gyöngyössolymos történetéből. Gyöngyös.

PETERCSÁK Tivadar

1985 Népi erdőbirtoklás Heves megyében a XIX- XX. században. In: Agria XXI. 253–266 p.

1989 Erdőhasználat a Palócföldön. In: Palócok III. Eger, 235–331.p.

RÁCZ Lajos

1937 Az ehető és mérges gombák és a gombamérgezések. In: Gyöngyösi Kalendárium.

SPETYKÓ Gáspár

1883 Összes költeményei és prózai dolgozatai. Gyöngyös,

Kosina Jánosné (72 éves) Gyöngyössolymos Kossuth u. – adatközlő

Nyilas András (62 éves) Gyöngyössolymos, Virág u. 7. – adatközlő

Mák Istvánné Gyöngyössolymos, adatközlő

Boros Tibor (45 éves) Parádóhuta

Bozsik Pál (75 éves) Mátrafüred

Die Wirkung des Waldes auf das Leben der Menschen in Gyöngyössolymos

Im Komitat Heves blühte das Sammeln der verschiedenen Waldpflanzen und Früchte, und deren Verkauf zu Nahrungszwecken um die Jahrhundertwende, sogar noch auch nach dem zweiten Weltkrieg. Die Einwohner der Dörfer um den Wald wurden gezwungen, solche Pflanzen zu sammeln, die ihre Ernährung abwechslungsreich machen, die eventuell auf dem Markt zu verkaufen sind, oder sogar zu Heilungszwecken anzuwenden sind.

Den grössten Teil der Dorfflur von Gyöngyössolymos deckt Wald, und dieser Wald sicherte den hier lebenden Menschen Arbeit, Nahrung- und Lohnergänzung. In den Wäldern der Mátra, auf den Feldern und Weiden wachsen etwa 1500 Arten essbarer und giftiger Pilzen vom Frühlingsanfang bis zum Spätherbst. Pilzesammeln hatte eine grosse Bedeutung, da auf den Tisch des armen Menschen ganz selten Fleisch gelang. Es entstanden Familien die regelmässig Pilze sammelten und kannten die besten Pilzplätze im Wald. Sie sammelten Pilze für den eigenen Bedarf, aber was übrig blieb verkauften sie. Pilzesammeln ist bis heute beliebt.

In der ersten Hälfte des Jahrhunderts zählte neben Pilzesammeln auch das Sammeln von Walddhimbeeren zur guten Erwerbsquelle. Zur Zeit der Himbeerreife ging man in Gruppen bei Morgendämmerung in den Wald. Es gab auch Zeiten, wo an der Endstation der Waldbahn Kaufleute die gesammelten Himbeeren oder Brombeeren aufkauften. Der Hausbedarf wurde auch zufriedengestellt, aus den Walddhimbeeren wurde Marmelade oder Obstsaft für die Familie gemacht.

Hagebutten wurden in erster Linie für Marmelade gesammelt, wovon auch verkauft wurde, aber aus den Beeren wurde auch Tee gekocht.

Auch das Reisingsammeln der armen Familien sorgte für das wichtigste Brennholz. Dazu brauchte man die Genehmigung der Forstwirtschaft, was das sog. "Zettel" war, und wofür man nur eine kleine Summe bezahlen musste. Für ein Zettel waren 6 Rücken Holz genehmigt, also soviel, wie man sechsmal auf den Rücken wegetragen konnte. Das wurde natürlich auch kontrolliert.

Die Welt hatte sich sehr verändert, aber das Sammeln wurde nicht weniger beliebt. Es erlebt heute sogar eine Renaissance. In erster Linie werden heute Pilze gesammelt, aber es wurde auch wieder mit dem Hagebuttensammeln begonnen.

PÁLOS NÉ NAGY RÓZSA
Mátra Múzeum
H-3200 Gyöngyös
Kossuth u. 40.