

VITA ZSIGMOND

TÁPLÁLÉKNÖVÉNYEK GYÚJTÓGETÉSE NAGYENYED KÖRNYÉKÉN

Tavaszi növények

Az ősi gyűjtögető gazdálkodás némelyik formája napjainkig megmaradt, és inséges időszakokban, szárazság idején különösen jelentőssé vált. A gyermekek körében ma is megszokottan folyik (pl. sóska-szedés), de a városi lakosságnak is régi ételeket, kiegészítő táplálékokat kínál. Ezért a gyűjtögetés nyomait a piacokon most is felfedezhetjük; főként a külvárosi vagy falusi lakosság, a városhoz közel lakó cigányság foglalkozik vele. Eredményeit leginkább kora tavasszal észlelhetjük a piacokon vagy a városi utcasarkokon, illetőleg a szegényebb háztartásokban.

Az alsó- és felsőorbói, felenyedi és magyarbagói cigányleányok nemcsak házi használatra gyűjtik, hanem a nagyenyedi piacra is viszik a *madár-* vagy *galambsalátát* (*salatã de pãdure*, *Ranunculus ficaria*). Leginkább az orbói erdő szélén szedik, amikor a piacon zöldség még alig van. Csak annak a levelét kell szedni, amelyiknek fehér szára van, mert a piros szárú keserű. Tejföllel, tojással, egy kis liszttel, ecettel és egy kis olajjal készítik el; puliszkával, túrópuliszkával fogyasztják.

Kevésbé ismert a város környékén a *csalán* (*Urtica dioica*) fogyasztása. Bagóban, mikor még egészen fiatal, leszedik, leforrázzák, apróra vágják és olajjal, hagymával eszik. Állatoknak is adják.

Csak Enyeden kedvelték a *gyermekláncfűvet* (*Taraxacum officinalis*). Kora tavasszal szedik le friss, sima levelű és fehér szárú, fehér erezetű leveleit; ha lilás színűek és csipkés szélűek, csak a malacoknak jók. A nyulak és a csirkék szintén nagyon szeretik. A leveleket leforrázva, salátát készítenek belőle.

A régóta használt erdélyi fűszeres növények egyike a *turboja* (*Anthriscus cerefolium*), az enyedi háztartásokban is használták. Petrezselyem helyett a levesbe tették, ha pedig jobban megnőtt, megvágták és tojással, tejföllel salátának készítették el.

Kora tavasszal Felenyeden, Bagóban a gyermekek szívesen ették a *baraboj*¹ (*Chaerophyllum bulbosum*) és a *csicsóka*, Felenyeden és Miriszlón *taknyos pityóka* (*Helianthus tuberosus*) gumóját. Az utóbbit régen a nagyobb gazdaságokban állati takarmánynak természetették, és így maradhatott meg többfelé a kertek alján. A barabojt a gyermekek nyersen eszik és nagyon szeretik, de otthon a gyökeréből és a leveléből ecettel ízesítve salátát is készítették.

Általánosan elterjedt ma is a *fehér laboda* (*Artiplex tatarica*) fogyasztása. Bőjtben a románok a rántás nélküli levesbe teszik. Torockószentgyörgyön ugyancsak bőjtidőben és pénteken salátaként, fokhagymával ették.

Az orbói út mentén, az agyagos, vízmosásos oldalakon áprilisban a *martilapu* (*Tussilago farfara*) levelét szedik le, és rizskásával töltik, mint a töltött káposztát. Torockószentgyörgyön tejföllel, tojással feleresztve és kissé megvagdalva sonkával ették. Ugyanitt gyógynövényként is használták: sebre kötötték és gyakran cserélgették. Káposzta helyett gyűjtik a *lósóska* (*Humex acetosa*) levelét is, de még inkább el van terjedve mint gyógynövény: hasmenés ellen jó orvosságnak tartják.

A legfinomabb tavaszi, friss zöldségek közé tartozik a *komló* (*Humulus lupulus*). Egész fiatalon letörik a száruk végét, és úgy főzik meg, mint a zöldpaszulyt; egy kis rántást és ecetet adnak hozzá. Régen, amikor még otthon sütötték a kenyeret, ősszel leszedték a komlóvirágot, megfőzték és azzal dagasztották a különlegesen jóízű *komlós kenyeret*.

A gombaszedés idejéig ezek az emberi táplálkozás számára legkönnyebben begyűjthető növények. De a gyűjtögetés nemcsak az embert, hanem az állatokat is szolgálja, sőt napjainkban a kisvárosi, állattartó lakosság körében általánosan elterjedt. Ahol sertés- vagy majorságtartás van, ott gyűjtögetni kell az állatoknak. Ezt a munkát a szőlők alatt leginkább a gyermekek, leányok, asszonyok végzik. Tavasszal, mihelyt kiöldültek a bokrok, zöldséget szednek a malacoknak, majorságnak.

Általában minden állatnak szednek *szulákot* (gyötény, holbura, *Convolvulus arvensis*), de azt is tudják faluhelyen, hogy ezt a malacok szeretik leginkább. A disznóknak még kijár a *laboda* vagy *mezei csorbóka* (Torockószentgyörgyön *tejes pejég* a neve: *Sonchus arvensis*), a tyúkoknak a *porcsfű* (madárkeserűfű, *Polygonum aviculare*), a récéknek Enyeden a szőlők alatti bokrokról a *liceum* (*Liceum halimifolium*) levele; ezt apróra vágva különösen szeretik. És végül ne feledkezzünk meg a *pipehúrról* (*Stellaria media* L.) sem, melyről a szülőföld emlékeit idézve, jellemzően írta Áprily Lajos:

*Jelentem a völgyemből, emberek:
a mogyoró-barkáról por pereg,
a vakondok férget nyomozva túr,
s útszéleken zöld már a pipehúr.
Ha volna kislibám vagy kiscsibém,
napfény ragyogna minden kis pihén,
látnák a zöldet, mely bátran kibújt,
s csipegetnék a zsenge pipehúrt.*

(Jelentés)²

A köménymag gyűjtése Torockószentgyörgyön

A falusi és kisvárosi veteményeskertek még az első világháború előtt is elég szegényesek voltak, a XVIII—XIX. században meg éppen csak káposztát, paszulyt, hagymát és valamelyes veteményt termesztettek bennük, hacsak nem foglalkoztak különösképpen kertészettel.

A tavaszi *galambbegyet* vagy *mezei salátát*, a *mentát*, a *turboját*, a *mustárt*³ és a *köményt* nem termesztették rendszeresen, és nem is na-

gyon gondoltak a természetükre, mert a réteken, az erdők tisztásain, a patakok vagy az utak mentén könnyen hozzájuk lehetett jutni. Pedig a fentiek között olyan fűszeres növényeket is találunk, amelyek a háztartásokban mindig nélkülözhetetlenek voltak, és olyan kora tavaszi újdonságokat, amelyeket el lehetett adni a piacon; így összegyűjtésük a családnak valamelyes jövedelmet biztosított, a táplálkozást pedig felfrissítette és gazdagította.

Az említett növények közül a háztartásokban ma is a kömény a leggyakoribb. A köménymag gyűjtésével napjainkban is sokfelé foglalkoznak Erdély-szerte, és a városi lakosság is főként a piacokon szerzi be szükségletét, mert a kereskedelemben a legutóbbi időkig nem lehetett hozzájutni.

Régi orvosi könyveink tanúsítják, hogy a köményvizet és a köményolajat a XVI–XVIII. században gyomorfájás elleni gyógyszerként egész Erdélyben általánosan használták, de a köménymag gyűjtését nem említik. Csak E. H. Bielz erdélyi szász földrajztudós jegyezte fel a XIX. század közepén, hogy a köménymagot a cigányok gyűjtögetik a mezőn, eladás végett.⁴ Valójában, az ő megfigyelésein túlmenően, Erdély-szerte nemcsak a cigányok, hanem általában a szegény családok, főként az asszonyok, leányok és helyenként a gyermekek is foglalkoztak gyűjtésével, majd az asszonyok adták el a piacon vagy vitték el a házakhoz.

Házi használatra Enyed környékén is sokfelé gyűjtik a köménymagot, de a piacon csak a torockószentgyörgyi asszonyok árulják, esetleg *csipkebogyóval* együtt. Torockószentgyörgyön sokan a kertjükben termesztettek és természetek ma is köménymagot, akárcsak a murkot vagy a petrezselymet, mert így szebb, nagyobb maghoz jutnak. Akkor szedik le, amikor *beérett*, s így nincs közöttük *léha*, fejletlen mag, mint a túl korán összegyűjtött mezei köménymagban.

A köménymagot júniusban, kaszálás előtt gyűjtötték a torockószentgyörgyi határban, főleg a *Kovácsok rétvén*, a *Kajibaréten* és a *Nyilaséren*. Ma is gyökerestül tépik ki; egy asszony egy napi munkával húsz jó kötezt szedhet. Ezt megcsavarva a karján viszi haza, majd otthon kisebb *csomókba* osztja. A csomót alul két szál köménnyel jól megköti, hogy felül széthulljon, mint egy csokor, és fel lehessen tűzni egy karóra száradni. A kerítés karójára vagy egy paszulykaróra húzzák a virágjával felfelé, és ott áll esőben-napon egy hétig vagy még több ideig is, amíg jól megszárad és a szára könnyen törik. Akkor beviszik a csűrbe, ott leterítnek egy lepedőt, és fölötte két tenyerükkel jól *kidörzsölik*, *elharizsálják*, hogy *kihulljon a magja*.

Ezután a kihullott, még szemetes magot egy szitában *karélják*. A *karélás* nagy ügyességet és gyakorlatot kívánó asszonyi munka: a szitát gyorsan előbb vízszintesen félkörben, majd függőlegesen billegtetve mozgatják, amíg a *karé* (kóró, kóré) mind középre gyűl, ahonnan az apróját kifűjtatják a széllal, a nagyját pedig marokkal kiveszik.

A tiszta magot papír- vagy vászonzacskóban szokták tárolni jó száraz helyen, majd ősszel viszik a piacra.

A köménymaggyűjtés elég fáradságos munka, de jó helyeken egy asszony vagy gyermek 1–2 liternyit tud naponta gyűjteni. A gyermekek számára ez régen szórakozást is jelentett. Az elmúlt években egy liter

köménymagnak 60 lej volt az ára, ám a piacon kis pohárral mérték ki, és így jóval többet kaptak érte. Ha egy asszony néhány nap alatt 5–6 kg-ot tudott gyűjteni, ez megérte a fáradságot.

A *köménymaglevesen* kívül a torockószentgyörgyiek a köménymaggal a gulyáslevest, a savanyúságok közül a céklát és a káposztát, disznóvágáskor egyik-másik háznál a kolbászt ízesítették. A *köménymagpálinka*, a *köménymagos kenyér* és a *köménymagos pereg* nemcsak ízét, hanem nevét is a köménymagtól nyerte. *Köménymagos teát* adnak ma is a kisgyermekeknek, ha fáj a gyomruk. Egy siklódi székely bácsi, aki a Hargita havasalji legelőin gyűjtött, jó csípős köménnyel jött az enyedi piacra, áruját a fiatalasszonyoknak ajánlotta, hogy erős-egészséges legyen a gyermekük.

Végül megjegyezzük, hogy az 1866. évi *Közhasznú nagyenyedi naptár* 41. lapján a lószelídítésnek az alábbi érdekes, ezen a vidéken bizonyára ismert titkát ajánlotta: „Dörgölj el tenyereden egy kis köményolajat, s szélmentiben közeledj a lóhoz, hogy ez a köményt megszagolja. Ha ez megtörtént, a ló nyugton fog bevárni. Tenyereddel ekkor gyöngéden dörgöld meg a ló orrát, s ebbe kis köményolajat csempéssz.”

JEGYZETEK

¹ *Baraboj* vö. r. *baraboi*: vad turbolya. Változatairól, gyakoriságáról és elterjedéséről Márton Gyula–Péntek János–Vöő István: *A magyar nyelvjárások román kölcsönszavai*. Buk. 1977. 56–57.

² Dolgozatomnak ezt a részét 1954–1965 közötti jegyzeteim alapján állítottam össze. Adatközlőim közül az akkor mintegy 70–75 éves nagyenyedi Kis Krisztinára emlékszem. A növénynevek meghatározásáért Biális Jánosnak mondok köszönetet.

³ Bővebben a szerzőtől: *A mustárliszt és a magyar mustár készítése* = *ND* 1976. 131–132.

⁴ Bielz, E. H.: *Handbuch der Landeskunde Siebenbürgens*. Hermannstadt 1857. 92.