

TARISZNYÁS MÁRTON

A GYŰJTŐGETŐ GAZDÁLKODÁS HAGYOMÁNYAI GYERGYÓBAN

A népi technikák és a népi gazdálkodás változatos területén elsőrendű helyet foglalt el a gyűjtögetés, a legősibb emberi foglalkozás. Gyakorlása évszázadok során gyergyói viszonylatban is gazdag ismeretanyag felhalmozását eredményezte. Mindez 1962—1963-ban arra ösztönzött, hogy összegyűjtsük az idevonatkozó adatokat, hagyományokat. Nagy segítséget nyújtottak munkánkban adatközlőink, valamint Kovács Sándor sepsiszentgyörgyi muzeológus, aki egyes növények meghatározását volt szíves elvégezni. Valamennyiüknek ezúton is kifejezzük köszönetünket.

A gyűjtött növények nagy száma, a felhasználási módok változatosága miatt az idevonatkozó adatok meghaladnák a jelen közlés kereteit, ezért itt csupán a fára és melléktermékeire vonatkozó adatok bemutatását tartottuk célszerűbbnek, annál is inkább, mert a gyergyói táj legfőbb jellegzetessége az erdő. Ugyanakkor hasznosnak véltük, hogy a bevezetőben felelevenítsük a gyűjtögetésre vonatkozó legfontosabb írásos utalásokat is.

Természeti és történeti adottságok

Az ősember korai története idején kizárólag gyűjtögetéssel jutott a létfenntartáshoz szükséges javakhoz. A történelem folyamán az újabb foglalkozások háttérbe szorították ugyan, azonban a mai napig fennmaradt a gyűjtögetés. Bár jelentősége vidékek és korok szerint változott és változik, nagy ínségek és járványok idején különösen meghatározódott.

A fák melléktermékeit, a gombákat, erdei gyümölcsöket, gyógyfüveket a saját szükségletére nagyon sok család maga gyűjtötte össze. A szegényebb népréteg pénzkeresésre is felhasználta. A gyűjtött növények az egyes vidékek természeti adottságai szerint változtak. Gyergyó domborzati viszonyai, a növényvilág gazdagsága számos változat gyakorlását eredményezte. A hegyes vidéken erdei gyümölcsöket, gombákat gyűjtögettek. Lényeges különbség volt e téren is a nagyrészt fenyőerdőkkel borított keleti kristályos vonulat, valamint a vulkanikus eredetű, nagyrészt lomblevelű erdőkkel borított nyugati vonulat közt. A medence belsejében, a művelés alá fogott területen, ahol fűz, nyír, hársfák, vízinövények találhatók, kevesebb lehetőség nyílt a gyűjtögetésre.

A gyűjtögetésre vonatkozó általunk ismert legrégebb gyergyói írásos adatok az 1716—1719. évi ínségek jegyzőkönyveiben olvashatók. Csík, Gyergyó, Kászonszék 1719. január 24-i közgyűlésén a követnek adott utasítás kimondja, hogy „ha kaptak, laboda maggal, galagonyával, vadrózsának gyümölcsével, vadalmával, etzetnek megtört vadalmának törkölyével, bükk és tölgy makkal (melyért a szomszéd székekben sok húzás-vonás esett a szegénységen), nádgyökeret fának az héjával, nyírfának

fűrész mosztikájával, mogyoró és egyéb fának rügyével, törökbúza csugájával... toldják-foldják életeket”.¹

Erre az ínséges helyzetre világít rá a fenti székek 1719 eleji folyamodása is: „A szegénység oly keserves állapotba jutott, hogy az éhínségnek miatta szokatlan és barmoknak is hallatlan eledelnek, úgymint labodamag, bükk és csere makk, melyet másoktól nagy áron vesznek, megrothadt fák és búza kórójának liszté, farügy, galagonya etc. megvételére kellett adnia magát.”²

A pestisjárvány elmúltával a Főkormánysház azt tanácsolta a lakoságnak, hogy az üröm nevű füvet gyűjtse össze és azzal füstölje a házait fertőtlenítés végett.³

A gyűjtögetés jelentősége ínségmentes időben sem csökkent. Aranka György az Erdélyi Magyar Nyelvmívelő Társaság 1797. szeptember 4-i ülésén gyergyói utazásáról szóló beszámolójában említi, hogy az erdőkon szarvasgomba, pöszméte, veresszőlő terem, melyet gyűjtenek. Csomafalvi Borsos Tamás óbester pedig kísérletet tesz ezeknek kertjében való megtelepítésére, részben sikerrel.⁴

A gyűjtögetés jelentőségéről tanúskodnak az 1831-ből származó adatok is. Gyergyószentmiklós elöljárósága elhatározza, hogy „a birtoktalan jövevények számára tilos a gombászat, vadászat, halászat, madarászat, málnászás”.⁵ Ez a határozat elsősorban az ez évi ínséggel magyarázható. Ekkor a hagyomány szerint felerészben korpát és felerészben bükkfakérget őröltek liszté, ezzel pótolták a kenyeret.

A gyűjtögetés jelentős helyet foglalt el a jobbágyi szolgáltatások sorában is. Az 1820. évi urbárium szerint a szárhegyi Lázár család ditrói és várhegyi jobbágysai köménymagot, szurkot, háncskötelet, surlófüvet, gombát és halat szolgáltattak be az uraságnak.⁶

A gyűjtögetés elsősorban a növényvilágot ölelte fel, de kiterjedt az állat- és ásványvilág egyes ágaira is.

A gyermekek szórakozásból gyűjtögettek, de a felnőttek is foglalkoztak vele szükségleteik kielégítése végett. A gyűjtögetés napjainkban új formát öltött: a szövetkezeti hálózat keretében kedvező munkafeltételek közt egyes erdei gyümölcsöket és gyógynövényeket gyűjtenek, hozzájárulva a gyógyszer- és az élelmiszeripar nyersanyagellátásához.

A fák és melléktermékeik a gyűjtögetésben

A gyűjtögetésben talán a legfontosabb helyet a fafajták és melléktermékeik foglalják el.

Fenyőszurok. A fa megsérülése következtében előállott résen kiszivárgó szurkot vagy fenyőgyantát bicskával lekaparják, edénybe gyűjtik és változatos formában hasznosítják. Jelentőségét bizonyítja, hogy az urbáriumok, illetve úrbéri szolgáltatások egyik fontos tárgyaként szerepel. A Lázár család várhegyaljai jobbágysai a szükséghez mérten meghatározatlan mennyiségben szolgáltattak be fenyőszurkot. A 40 ditrói jobbágy egyenként évi egy ejtel (megfelel a kupának) mennyiséget volt köteles beadni.⁷

A szurok felhasználásának legfontosabb változatai közül az ipari, világítási, gyógyászati és élvezeti célokra való használatot említjük meg.

A Tagányi Károly által idézett 1807. évi főkormányszéki jelentésből kitűnik, hogy Erdélyben akkor már csak Csíkban és Gyergyóban foglalkoztak a szurok ipari feldolgozásával, főzésével.⁸

A hagyomány fenntartotta a Gyergyószentmiklóson működő *szurokfőző masina* nevű ipari vállalkozás emlékét, amely a mai *Szurokfőző* utcában volt. Ezt egy régeni szász vállalkozó alapította 1850 körül és kb. 1880-ig állott fenn. Habár működésére vonatkozólag írásos adatok a mai napig nem kerültek elő, a szóhagyomány alapján ismeretes, hogy az összegyűjtött szurkot megolvastva és táblákba öntve szállították Szászrégenbe és más városokba. Az itteni feldolgozási mód valószínűleg azonos lehetett a Henry H. Stahl által a Szeben melletti Resinár községből ismertetett eljárással.⁹ Itt nyaranta sok ember gyűjtötte és főzte nagy földedényekben a szurkot, amelyet kéregkaszukban szállítottak Szebenbe, ahol a szappan- és terpentinkészítőknek adták el.

Néhai Puskás Darna József ditrói lakos (született 1865-ben) visszaemlékezése szerint még az 1900-as években is sokan foglalkoztak a Ditró környéki erdőkben a szurok gyűjtésével. Erre a munkára sokan jöttek a csíki falvakból is.

A szurok gyűjtése, ipari feldolgozása jó kereseti forrásnak bizonyult 1945 után, amikor a Gyergyószentmiklósi Szövetkezet vegyipari részlege és más ipari üzemek nyersanyagként használták. Ebből az időszakból vált ismertté egyes élelmes, de kevésbé lelkiismeretes személyeknek a szurok hamisítására irányuló tevékenysége. A nedves fakérget posztóványolón addig törték, amíg pépessé vált, utána a tiszta szurok közé keverve növelték annak mennyiségét.

A szurkot a háztartásban fa- és pléhedények réseinek betömésére használták. A keletkezett rést előzőleg ronggyal betömték, majd forró szurkot csepegtettek rá. Az ilyen edény főzésre vagy forró víz tartására már nem volt alkalmas.

A fakéregre gyűjtött szurkot fáklyaként mint világítóeszközt égették. Régebb az erdei tanyákon, esztenákon is használták a kártékony vadak (farkas, medve stb.) elriasztására.

A szurok fontos helyet foglalt el a népi gyógyászatban is. Terpentinnel és bányafaggyúval összefőzött szurokkal gyógyították a gennyes sebeket, a tehének kisebztett tőgyére pedig bablevéllal és faggyúval összefőzött szurkot tettek.

Szurokrágásra a *hopojag*, vagyis gömb alakú szurok alkalmas. A szurokrágást a Gyimesből Gyergyószentmiklóstra települt csángók gyakorolták. Az asszonyok guzsalyra ragasztva vitték a fonóba, mert ettől gyűl a fonáshoz a nyáluk. A legények Gyimesben kirágott szurokkal kedveskedtek a lányoknak. Ha a lány elfogadta az ajándékba hozott szurkot, ez közelebbi barátságot jelentett. A szurokrágást sok esetben gyakorolták fogtisztítás végett is.

A gyűjtögetés egy másik fontos tárgya a *kéreg*: ez elsősorban a tímárság fontos nyersanyaga volt. Gyergyószentmiklóson a XVIII–XIX. században virágzott a tímáripár, a műhelyek száma olykor a százat is elérte; még a XX. század elején is közel húsz tímárműhely működött. A falvakon szintén sokan foglalkoztak a bőr háziiparszerű feldolgozásá-

val. A jelen század elején más városbeli tímármesterek is Gyergyóból szereztek be cserszükségletüket. Mindez változatos kéregfeldolgozási eljárások kialakulását eredményezte.

A kéreg felhasználásának jelentőségére utalnak a múlt században kelt erdőrendtartások is, amelyeknek egyes pontjai szigorúan tiltják az élőfák kérgének lehántását.¹⁰

A kéreghántásra a legalkalmasabb időszak a május 15. és augusztus 15. közti időszak, mert ekkor még tart a fa *mézgája*. Legjobb volt június—júliusban hántani a frissen döntött fákat, miután *lecsapolták*, vagyis lenyesték az ágait. A kérget 1—1,5 m hosszú csíkokba vágják. A fa kérget a rönk hosszában fejszével behasítják, majd a helyszínen rögtönzött feszítőfával lefeszítik. Ami nem jött le egy darabban, azt még két-három helyen megvágják s apró szalagokban vagy csíkokban fejtik le. Az apró csíkokban lefejtett kérget *struzsolt* kéregnek nevezik. Ezt az év bármely szakában lehet szedni. Az így leszedett kérget reggeltől estig szikkadni hagyták, aztán a nagy darabokat összecsavarták. Ezt nevezték *tülkéregnek* vagy *csőkéregnek*. Ezután következett a *csitkóba* rakás.

A szállítás lehetőleg száraz, meleg időben történt. „Mert olyan a kéreg, mint a só: magába húzza a levegő nedvességét, megereszkedik, meglágyul.” Néha, különösen akkor, ha nem volt rossz az út, *lajtorjás* szekéren hozták haza, de *kalodás* szekérral könnyebb, mert nem olyan félős, hogy felborul. Egy kalodás szekérral tíz-tizenöt mázsát is fel lehet tenni. A szekéren a csőkérget keresztbe rakták, közébe pedig az apró kérget tették. Így ismételték ezt több rendben, míg a szekér megrakodott. Végül a szekeret, a szénásszekérhez hasonlóan, *kötőrúddal* kötötték le, így szállították a *csertörő telepre*.

A *csertörés* régen kézierővel történt. Minden tímárnak volt egy csertörő vályúja, kb. 3 m hosszú, könnyen megmunkálható fából készítették. A fatörzset kettéhasították, belét kivájták. A kérget ebben a kézi *csertörőbottal* törték meg. A bot keményfából, rendszerint bükkfából készült. Hossza kb. 60, átmérője 10—12 cm. Végére kereszt alakú vasat szereltek. Másik végén kb. 1 m hosszú gömbölyített nyele volt, a bot furatába derékszögben elhelyezve.

A XIX. század végétől kezdve használták a csertörőgépet, amely kerekre szerelve szükség szerint könnyen szállítható volt egyik helyről a másikra. Rendszerint a gyergyószentmiklósi vasútállomásnál állították fel, hogy a helybeli és környékbeli tímárok által meg nem vásárolt csert könnyebben elszállíthassák. Egyes környékbeli tímárok saját szükségletükre szecskaavágóval is törték a csert.¹¹

A fenyőkérgen kívül ritkább estekben cserkészítésre a tölgy és a nyírfa kérget használták. A *bagaria* (lóbőr) kikészítéséhez fűzfa kérgéből készített cserre volt szükség.

A kéregnek aránylag ritka, de gyógyászati szempontból jelentős felhasználási módja volt a *kéregfürdő*. „A kéregben minden orvosság benne van” — mondta Madaras Balázs tímár, aki a kéregfürdővel kapcsolatos eljárást alfalusi mesterétől, Süket György tímártól tanulta meg. Egy kisebb helyiségben egy kb. 140 literes, vízzel színültig megtöltött

rézüstben két véka kérget főztek. A helyiségben egymás fölött több széles fapalc helyezkedett el. Erre feküdtek a betegek, s a kiáramló gőz gyógyította őket.

A fenyőkéreg felhasználásának egy másik módja a kéregedények készítése volt. Ilyenek a *kászuk*, amelyek erdei gyümölcsök: eper, szeder, málna és vörösáfonya, valamint gombák (rókagomba, fenyőalja, süveggomba stb.) hazaszállítására szolgáltak. A kéreg másik felhasználási módja a *sótartó* készítése. Benkó Károly 1853-ban megemlíti, hogy Csíkban szokásos a túrónak kéregedényben való tartása.¹² Innen származtatja a kászutúró elnevezést is.

Kéregből készítették kürtjeiket a pásztorok is.

Az ideiglenes jellegű építmények tetején a kérget fedőanyagként is alkalmazták, így esztenaházak, az esztenákon levő kutyapajták, a juhok fejésére szolgáló védőfedelek (komárnyékok) tetején. Az erdei munkások az általuk lakott *kalibákat* szintén kéreggel fedték be. Egyes forrásokhoz, csorgókhöz kéregcsatornákat illesztettek.

A bükkfa kérget az állatgyógyászatban gyomorfogóként használták.

Cserefa vagy égerfa kérgével a gyapjúszövetet feketére festették, mert „nem megy a színe soha”.

Minél fiatalabb a fa, annál értékesebb a kérge. Az öreg fa kérget *pikkejesnek*, *pénzesnek* mondták; ez jóval értéktelenebb.

A kéreghántást, mint fennebb is láttuk, már az 1800-as években tiltották, mert nagyon sok fa kiszáradt miatta. Ennek ellenére titokban nagymértékben gyakorolták.

A *karácsonyfa* vágása már a múlt században szokásos volt. Értékesítését az erdőben okozott károk miatt az 1920-as évektől engedélyhez kötötték. Különböző városokba szállították. Gyermekek helyben nagyon sokat adtak el házhoz szállítva. Karácsonyfának értékesebb a *fehérfenyő*, kevésbé a *vörösfenyő*. Zöld fenyőágot gyűjtöttek a gyermekek november elsején, s a temető előtt árulták; a sírok díszítésére használták.

Fenyőtoboz, *fenyőbors*. Az összegyűjtött fenyőtobozt (népies nevén *csalóka* vagy ritkábban *bercsóka*) megszáritották és a csemetekertekben vetették el. Az éretlen (zöld) tobozból szirupot főztek; ezt különösen a gyenge tüdejűek gyógyszerként itták.

A fenyőbors másodévenként érik és késő ősszel kezdődik a szedése. E célból a bokor alá lepedőt terítenek és pálcával verik le. A *mejjbajosok* (mellbetegek) nyersen fogyasztják. Az összezúzott és megfőzött fenyőbors vizelethajtószer is. Szénre téve a fejfájós beteget füstölik vele. Nagy mennyiségben szállították Udvarhelyre, ahol pálinkafőzésre használták. Ezt nevezték *fenyővíznek*. Békás községben, Farkaspallón *fenyőolajat* készítettek belőle.

A *bükkmakk* Gyergyó nyugati községeinek határában található (Újfalu, Kilyénfalva, Alfalu). A néphit szerint általában minden hét évben van nagy termése; ilyenkor nagy, kemény tél szokott lenni.

A makkot nagyrészt a legelőre hajtott állatokkal etették meg a helyszínen. Régebben Gyergyóban csak a gyerekek gyűjtötték; ők a vé-

kony héját leszedték, elrágták, de sokat nem lehetett enni belőle, mert fejfájást okozott.

Amint a bevezetőben is láttuk, az elmúlt századokban inségeledelként használták. Egy 1816-ból származó és a Gyergyói Múzeum birtokában levő hivatalos felhívás, amelyet az akkori inség nyomán a kormányzat adott ki, a bükkmakk fogyasztását ajánlja és tésztareceptet is közöl az elkészítésére.

A második világháború idején szintén használták, sőt tésztákat is készítettek belőle. Íze hasonló a mogyoróéhoz.

A *tapló* gyűjtése és felhasználása főként a Gyilkostó környékén szokásos. Hammas vízben főzték, ebben hosszabb ideig áztatták. Megszáritották, szárítás után puhára potyolták. Acéllal és kovakővel tűzgerjesztésre használták. A Gyilkostónál az 1930-as évek után dísztárgyakat is készítettek belőle.

A *fűzfa* nedves helyeken, lápokban, réteken, patak mentén igen gyakori. Az eltelt évszázadok folyamán sok és változatos formában hasznosították.

A meghegyezett és földbe szúrt fűzfavesszők a kerítések mentén, illetve azok helyett élősvények kialakítására alkalmasak. Ugyanígy alkalmazzák vízmosásnak, árvízveszélynek kitett partok, malomárkok megkötésére is.

A fűzfavesszőből készült karikákat, helyi elnevezéssel *gúzskariká*kat használják a pásztoréptmények, valamint a *juhkosár lészáinak* megkötésére. A szalmafedelek zsúpjait szintén fűzfavessző segítségével rögzítették a fedélszerkezethez.

A kosárfonás alapanyagát is a fűzfa adta. A kosárfonást környékünkön leginkább a cigányok gyakorolták. A kosarakat hetivásárokon vagy házalással értékesítették.

A Maros melletti gyergyói községekben halászó varsákat fontak belőle, Ditróban, Remetén és Hodoson halászó csónakok készítésére is használják. Környékünkön a méhészkaptárak elterjedéséig igen fontos szerepet töltött be a fűzfavessző a méhkasok készítésében is. A gyermekek a fűzfavessző kérgéből sípokat csináltak.

A fűzfa termését *pimpó* vagy *barka* névvel illették. Szedési ideje március vége és április eleje. Nagy szerepet játszott a virágvasárnap i egyházi szertartásokon. Nagy vihar esetén füstöltek vele. Torokfájás ellen barkát nyeltek a beteggel. Ezenkívül használták lakások díszítésére is.

Véres vizelet esetén fűzfateát adtak az állatoknak.

A *nyírfának* Gyergyóban két fajtája ismeretes. Lapos helyeken, réteken, vizes kaszálókon gyakori. Szórványosan előfordul a települések belterületén is. Régebben a medence belsejében a mainál sokkal gyakoribb volt. Erről tanúskodik a helynévanyag is, mint például a gyergyószentmiklósi *Nyír*, a ditrói *Nyírszeg*, az alfalvi *Gyakornyír*, a marosfői *Marosnyír*, a szárhegyi *Urak nyíre* és *Nyírkert* elnevezés.

A gyűjtögető tevékenység kiterjedt a nyírfa ágára, kérgére, leveleire és nedvére egyaránt. Kérgéből edényeket, sótartót készítettek. Az első világháború idején a katonák tábori levelezőlapként használták.

A nyírfaág a seprűkötés alapanyaga volt, de fontos szerepet töltött be a népi gyógyászatban is. A száraz nyírfaágot pléhlemez fölé tartva meggyújtják, hogy olajos folyadék csepegjen ki belőle; ezzel a bőrgombás részeket dörzsölték be. Különösen hatásos volt a betegség kezdeti szakaszában.

A szívbetegék számára a nyírfalevélteát tartották hasznosnak. Egy tál vízben négy-öt nyírfalevelet áztattak estétől reggelig, majd megfőzték, lehűtötték, hidegen fogyasztották.

A nyírfa csapolása, *viricselése* májusban volt szokásos. A fát megfűrták, a kifolyó nedvet vagy ott helyben fogyasztották, vagy edényekbe fogták fel. Régebb a mellbetegék is nagy mennyiségben itták, ma inkább csak a gyermekek használják.

Föltevésünk szerint a nyírfa termékeit a múltban valószínűleg még számos más formában hasznosították a mi vidékünkön is. Erre következtethetünk más vidékekről származó adatokból, mint pl. a *degenyeg* (szekérkenőcs) készítése nyírfakéregből stb. Erre vonatkozólag érdekes párhuzamokat szolgáltat Henry H. Stahl munkája.¹⁴

A *hársfa* több fajtája ismeretes. Virágát májusban szedik: nagy ágot vágnak le a fáról és arról kézzel szedik le. Teának főzik köhögés ellen. Erős szívizgató lévén, használták akasztottak felélesztésére is. Így pl. dr. Fejér Dávid gyergyószentmiklósi orvos alkalmazta olyan esetekben, amikor az öngyilkosságot sikerült idejében észrevenni és az akasztottat *levágni*.

Az 1820-as urbárium szerint a Lázár család 40 ditrói jobbágya minden évben köteles volt egy-egy hárskőtelet beszolgáltatni. A hárskőtelet az 1910-es évekig használták, az ún. *farkashárs* kérgéből készítették. A kérget vagy *háncsot* tavasszal húzták le, nedves állapotban. A farkashárs gyenge növésű, illatos virágú, kérge barna színű és nehezen szakítható. Ez utóbbi tulajdonsága tette alkalmassá a *hárskötél* vagy *háncskötél* készítésére. Elsősorban szénásszekerek lekötésére használták. Erős volta miatt nagyobb terhek vontatására is alkalmas volt, ezért pl. a vízfűrészek *tőkehordozójának* mozgatására is alkalmazták.

Az *akácfa* nálunk jövevény növény: Észak-Amerikából került hozzánk mint díszfa a XVII. század folyamán. Később termőtalajok és suvadásos oldalak megkötésére kezdték felhasználni. Ma már igen elterjedt. Virágját június—július elején szedik, főleg a gyermekek. A fára felmászva kisebb ágakat tördelnek le, erről szagatják le a fűrtöket. Ezek édes nedvét kiszívják vagy ritkább esetben szirmostul megeszik. A virágfűrtöket palacsintatésztaiban is kisütik. Virágjából teát főznek.

A *juharfát* a XVIII. század végén és a XIX. század elején a nyírfa-hoz hasonlóan *csapolták* vagy *viricselték*. Nedvéből, amelyet hordókban gyűjtöttek össze, cukrot főztek. E tevékenység különösen a napóleoni időkben bontakozott ki. A kormányzat az 1810-es években nyomtatott körlevélben ajánlotta a törvényhatóságoknak a juharfacukor készítését, fogyasztását. Ezt Csíkban és valószínűleg Gyergyóban is gyakorolták.¹⁵ Erre utal többek közt az Alfaluban előforduló *Viricsfőzőház* helynév is.¹⁶

A *belekenyér* erdők szélén, vágásokban, vegyes erdőkben, sziklás

talajon él. Élénk, cinóbervörös bogyótermésében egy mag van. Bogyóit őszele nyersen fogyasztják, ez az *istenkenyere*. Ínségeledelként is használták. Íze nagyon rossz, erre utal az a szólás is, hogy „keserű, mint a belekenyér”. A második világháború után bort is készítettek belőle. A nép felfogása szerint a belekenyér és a belőle készült termékek fejfájást okoznak.

A *bodzafa* mindhárom faja él Gyergyóban, inkább árnyas erdőkben, települések belsejében, patakok mentén, de szétszórtan a réteken is. Piros színű, kesernyés ízű termését ínségeledelként is használták. Bodzalekvárt is készítettek belőle. Napjainkban a bodzavirágból víz, cukor, citrom, citromsó és ecet hozzáadásával készítik a *bodzapezsgőt*, melyet hűsítőitalként használnak, mivel nem tartalmaz alkoholt.

A bodzafa ágából készítik a gyermekek a játékként használt *bodzapuskát*.

A falvak erdeiben nagyon sok *mogyoróbokor* található. E tény a helynévanyagban is tükröződik, pl. *Mogyorósbükk* és *Mogyorós* utca Gyergyószentmiklóson, *Kerekmogyorós* Ditróban. A mogyoróbokor gyümölcsét, hasonlóan a többi erdei gyümölcshöz, a lakosság évszázadok óta használja.

A mogyoró gyűjtésének, szedésének ideje az időjárástól függően szeptember—október. Kétféle gyűjtési módja szokásos: kézzel való szedés és bottal való leverés. Ha nincs teljesen megérve, illetve a tokjából nem *suvad ki* magától, száraz helyre téve érni hagyják.

Fogyasztják gyümölcs helyett nyers állapotban, valamint tészták ízesítésére. Esetenként a diót helyettesítik vele.

A mogyorófa ágaiból paszulykarókat készítenek, melyeket a gyermekek házalva árulnak. Ügyeskező emberek mogyorófabotokat is faragnak, melyeket a gyilkostói üdülőtelepen értékesítenek.

A *vadgesztenye* vidékünkön szórványosan fordul elő. Mind a kergét, mind a gyümölcsét gyógyszerként használják. Termését szeszben áztatva hűlés elleni bedörzsölő szerként alkalmazzák.

A *vadalma* és a *vadkörte* vegyes erdőkben, ártereken, legelőkön elszórtan fordul elő, sohasem alkot egységes erdőállományt. Gyümölcsét helyben fogyasztják a mezei, erdei munkások, pásztorok. Szórványos hazatelepítésükről is van tudomásunk. Az 1790-es években a csomafalvi Borsos Tamás nagyon sok eredményes kísérletet folytatott a vadalmának, vadkörteinek a kertekbe való telepítésére.¹⁷

JEGYZETEK

¹ Szádeczky Kardos Lajos: *Székely Oklevéltár*, VII. 260—261. Csík, Gyergyó és Kászonszék követeinek adott utasítás, 1717. jan. 24.

² Uo. VII. 253—254.

³ Uo. VII. 253.

⁴ Aranka György úti beszámolója. Közli Jancsó Elemér: *Az Erdélyi Nyelvmívelő Társaság iratai*. Bukarest 1959. 269.

⁵ Községi határozat 1831-ből. Az anyagot 1950-ben a Gyergyószentmiklósi Városi Levéltárban tanulmányoztam. Az iratok ezután a Csíkszeredai Állami Levéltárba kerültek.

⁶ Conscriptio urbarialis. Eredetije a Marosvásárhelyi Állami Levéltárban. Ditró, 281. sz. Várhegyalja, 282. sz. 1820-ból.

⁷ Uo. 81. sz.

⁸ Tagányi Károly: *Magyar Erdészeti Oklevéltár*. Bp. 1896. II.

⁹ Henry H. Stahl: *Contribuții la studiul satelor devălmășe românești*. Buc. 1956. 253—254.

¹⁰ Csík, Gyergyó és Kászonszék Erdőrendtartása. Csíkszeredai Állami Levéltár, szám nélkül.

¹¹ Vö. Molnár István: *Adatok a Hargita nyugati lejtőjének gyűjtögető gazdálkodásához*. Miscellanea Ethnographica I. Kolozsvár 1947. 49—57.

¹² Benkő Károly: *Csík, Gyergyó és Kászonszék leírása általános és részletes osztályokban*. Kolozsvár 1853. I. 83.

¹³ Tagányi, III. 238.

¹⁴ Henry H. Stahl, 253.

¹⁵ A juharfacukor készítését ajánló körlevél a Gyszm. Lt. anyagában.

¹⁶ Szabó T. Attila: *Gyergyói helynevek a XVII—XIX. századból*. Bp. 1940. 22.

¹⁷ Jancsó, 244.

Adatközlők: Puskás Darna József (1865—1964), földműves, Ditró; Madaras Balázs (1897—1965), tímár, Gyergyószentmiklós; Berszán Róza (sz. 1907), Gyergyószentmiklós—Visszafolyó; Jánossy Miklós (1897—1967), földműves, Gyergyószentmiklós; Koszti János (1897—1967), molnár, Gyergyószentmiklós; Berecz János (sz. 1885), erdőmérnök, Gyergyószentmiklós.