



GUNDA BÉLA

Ethnographica Carpathica

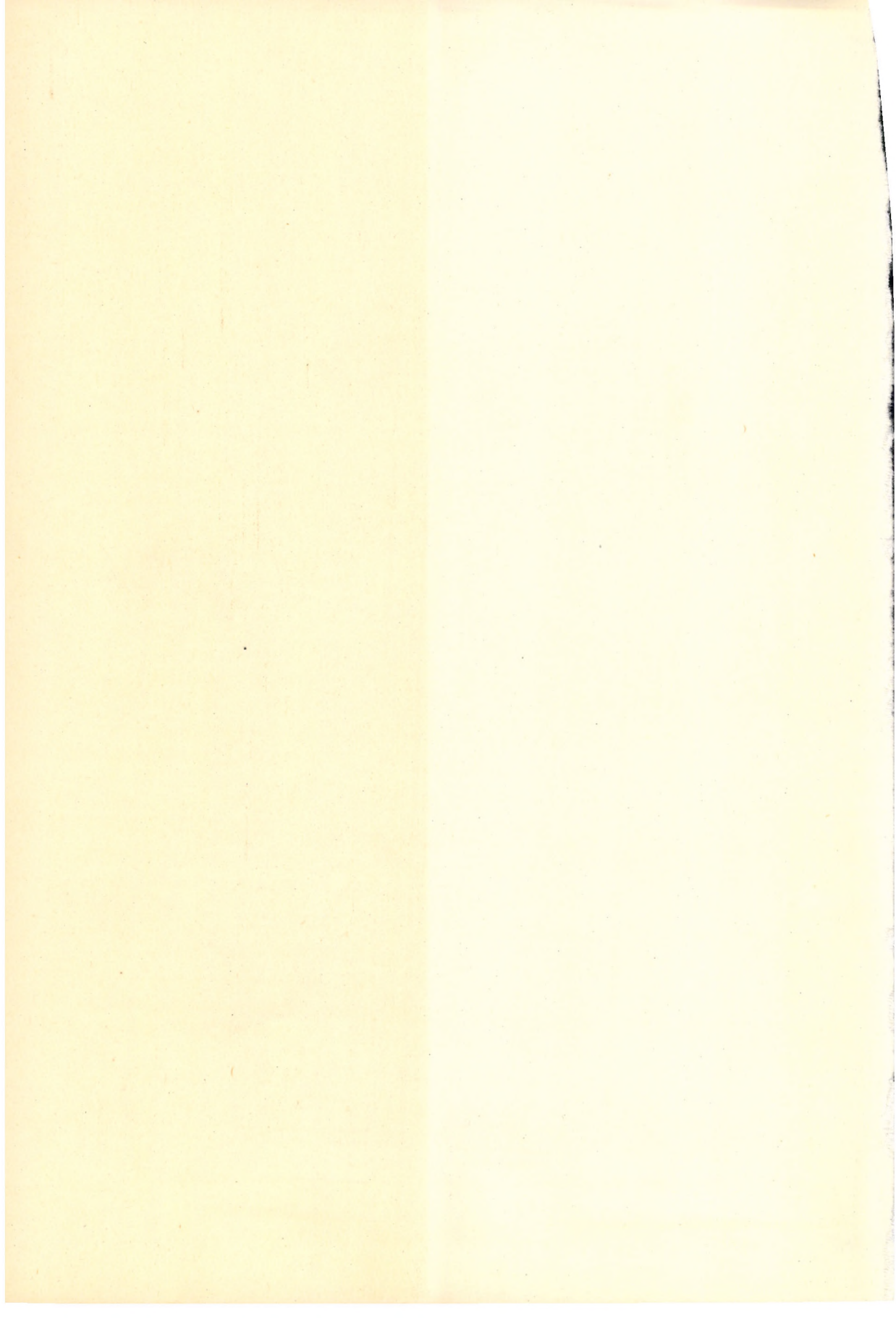
GUNDA BÉLA

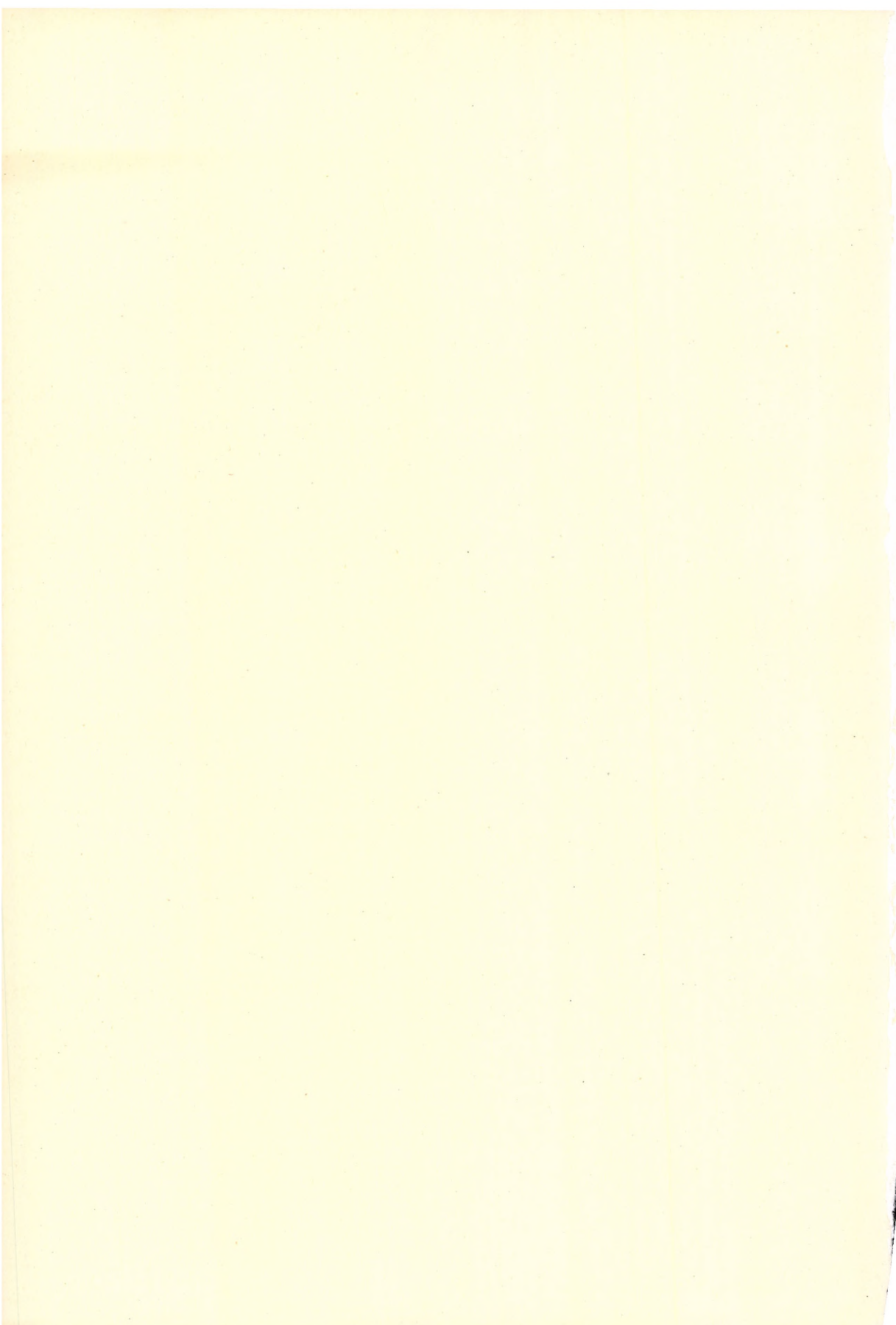
ETHNOGRAPHICA
CARPATHICA

A szerző hosszú éveken át vizsgálta a Kárpátok magashegyi területeinek életformáját, az ősi vadászat, halászat, méhészkedés és pásztorkodás emlékeit, s néprajzi kutatásainak eredményeit e műben foglalja össze. Behatóan foglalkozik azzal a kérdéssel, hogy a Kárpátok területén milyen prehisztórikus eredetű néprajzi emlékek maradtak fenn, s feltárja a Kárpátok hagyományos népi műveltségének kapcsolatait Kelet-Európa és a Balkán különböző területeivel. Gunda Béla eddig ismeretlen anyagot mutat be a mindennapi élet különböző jelenségeiről, a társadalmi szervezet és az életmód kapcsolatának kérdése különös hangsúlyt kap a munkában. Néprajzi vizsgálatainak során a szerző igen gazdag néprajzi anyagot is közöl. A munka nemcsak az etnográfusnak érdekelheti, hanem a nyelvész, geográfus, archeológus és gazdaságtörténész számára is új távlatokat nyit.

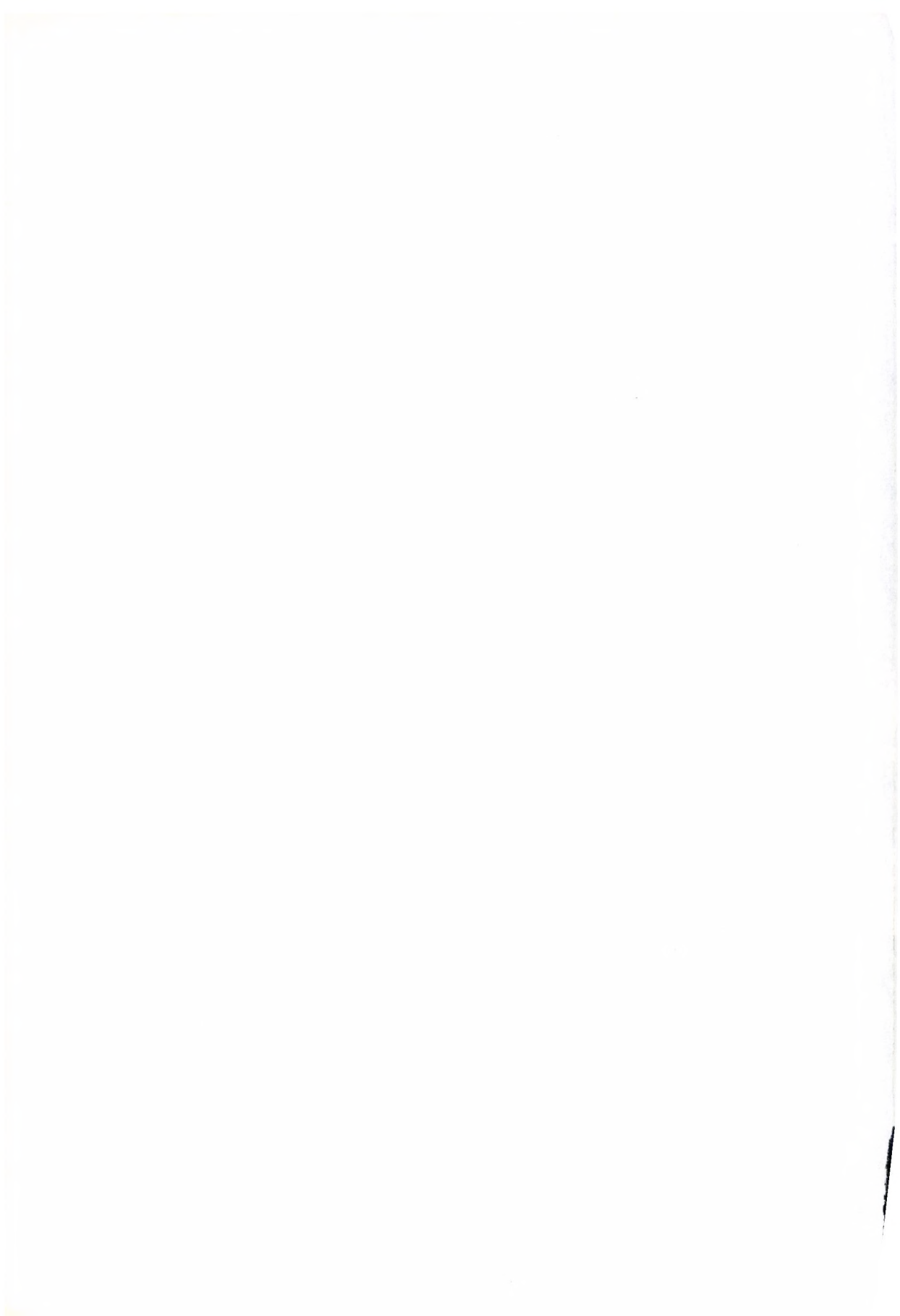


AKADÉMIAI KIADÓ
BUDAPEST





ETHNOGRAPHICA CARPATHICA



GUNDA BÉLA

ETHNOGRAPHICA
CARPATHICA



AKADÉMIAI KIADÓ, BUDAPEST 1966

LEKTOROK

BARABÁS JENŐ
K. KOVÁCS LÁSZLÓ

© AKADÉMIAI KIADÓ, BUDAPEST 1966

PRINTED IN HUNGARY

ERIXON SIGURD-NAK

TARTALOM

ELŐSZÓ	9
A TERMÉSZETES NÖVÉNYTAKARÓ JELENTŐSÉGE A GYALUI HAVASOK ÉS A KÖRNYEZŐ HEGYVIDÉK NÉPÉNEK TÁPLÁLKOZÁSÁBAN	13
A szövegben előforduló növények román népi elnevezése	63
A MÉRGEZŐ ÉS SZIGONYOS HALÁSZAT ERDÉLY NYUGATI HEGYVIDÉKÉN	65
VADFOGÓ HURKOK A KELETI-KÁRPÁTOKBAN	136
Egyszerű hurkok	137
Huroksor	144
Hurkos keret	148
Deszkára erősített hurkok	149
Kukoricaesőre kötött hurkok	150
Fajdhurok	152
Félkör alakú hurokállványok	157
A csikkentő és variánsai	158
Csikle-típusú hurok	167
A talpas kioldás	173
Egyszerű talpas hurok	175
A „négyes felállítás” alkalmazása a hurkoknál	176
Pruglo-típusú hurok	177
Kőnehezékes nyesthurok	184
„Hohenheimi” hurkok	184
Etnológiai elemzés	186
A MÉHVADÁSZAT	205
A KUKORICACSÉPLŐ KOSÁR	247
PREHISZTORIKUS JELLEGŰ ŐRLŐKÖVEK A KÁRPÁTOKBAN	276
Kiegészítő megjegyzések	295
A SÜTŐKÖVEK ÉS ŐSI KENYÉRFÉLÉK	296
A TELEKFORMÁK ÉS AZ ÁLLATTENYÉSZTÉS KAPCSOLATA	333
ÖSSZEFOGLALÁS	372
IRODALOM	381
HELYSÉGNEVEK MUTATÓJA	409

A nem-céhbeli olvasó pedig azt a tanulságot vonhatja le könyvemből, hogy Európa népei egyáltalában nem tudják, hogy lelkileg milyen közel állanak egymáshoz.

Róheim Géza

Munkám azoknak a helyszíni kutatásoknak, múzeumi és irodalmi tanulmányoknak az egyik eredménye, amelyeket több mint két évtizede Közép-Európa és a Balkán-félsziget népi műveltségének a feltárása terén végzek. Kutatásaim főcélja, hogy rámutassak egyes archaikus műveltségi elemek és komplexumok fennmaradásának gazdasági és társadalmi körülményeire, vázoljam a kulturális elemek emberrel és társadalommal való kapcsolatát, történeti rétegeit és elterjedését. Különös figyelmet fordíthattam a hegyi területek népi kultúrájának megismerésére. Az etnológusok előtt jól ismert, hogy a Kaukázustól a Pireneusokig a magashegyi területek az ősi európai kultúra igen sok maradványát őrizték meg. A paleolitikum és neolitikum emlékei mellett illir-trák, kelta, görög, római reliktumokkal találkozunk, nem beszélve a Kaukázus kultúrájának presumér és sumér elemeiről. Az ide vonatkozó vizsgálatok úttörői közül elég, ha Csitaja G. Sz., Gavazzi M., Krüger Fr., Moszyński K., Nopcsa F., Rüttimeyer L., Wölfel D. J. kutatásaira hivatkozom. A gazdálkodás, a társadalmi organizáció, a szokások, a népköltészet köréből ezeken a magashegyi területeken a kultúrának — természetesen már visszafejlődő — olyan ősi vagy ősi jellegű elemei maradtak meg, amelyeknek gondos etnológiai elemzésével a prehisztorikus Európa kulturális alkatába pillanthatunk be. A bepillantásnál az élénk táruló kép körvonalai határozottabban bontakoznak ki, ha a népi műveltség jelenségei mellett tekintetbe vesszük a nyelvtudomány eredményeit is. A kitűnő indogermanistának, Meringer R.-nek a tanítása lebegjen előttünk, aki a „tárgyi” és „nyelvi” vizsgálatok szoros kapcsolatát hangsúlyozta,¹ s ebben a szellemben indította útnak 1909-ben *Wörter und Sachen* c. folyóiratát.

Az utóbbi évtizedekben Európa hegyi területein a hagyományos műveltség lényeges változásokon ment át. Az iparosodás, a modern erdőgazdálkodás, a nagyüzemi állattenyésztési formák, az idegenforgalom a hagyományokat erősen átalakították, megváltozott az egyén és közösség magatartása, s új hagyományok jöttek létre. A változás ténye s az alakulás üteme különösen szembetűnő ott, ahol a szocializmust építő erők nyilatkozhattak meg.

A munka ezért nem is annyira a jelen állapotokat tükrözi, hanem a műveltség olyan sajátosságait, amelyek a szocialista életforma kialakulása előtt jellemezték az ősfoglalkozások egy-egy területét. A feldolgozott irodalmi adatok és a terepen végzett megfigyelések jórészt a szocialista életformát megelőző négy-hat évtized műveltségi képéhez tartoznak, amely évtizedek feudális-kapitalista rendszerében a magyar, lengyel, ukrán,

¹ Indogermanische Forschungen, XIX. 1906. 457. l.

szlovák és román parasztek éltek. Természetesen az archaikus elemek, a feudális-kapitalista korszakban még funkcionáló emlékek a szocialista életformára való áttéréssel a népi műveltségéből nem kuszóboldódtak ki azonnal. Az élesszemű, elméletileg is felkészült kutató a hagyományos műveltség egyes történeti folyamatainak rekonstruálásához még számtalan olyan emléket talál, amelyeket korábban a néprajzi kutatók alig vettek észre vagy interpretálásuktól távol tartották magukat. Ezzel kapcsolatban hangsúlyozom, hogy a terepen való munka ugyanazt jelenti az etnológus számára, mint a laboratórium a fizikusnak és kémikusnak. Terepmunka nélkül a néprajzi kutató üvegburában él, elveszti kapcsolatát a néppel, s éppen a funkcionális vizsgálatok válnak számára lehetetlenné.

A kutatásaim során feltárt és feldolgozott anyag nemcsak a tér és az idő távoli tájaira vezet el, hanem egyúttal dokumentuma annak is, hogy a különböző nyelven beszélő népek az azonos műveltségi elemek szálaival mint fűződnek egymáshoz. A népi műveltség nemcsak az etnikai sajátságoknak, hanem a különböző népek mély történeti kapcsolatainak, közös gazdasági és társadalmi sorsának is kifejezője. A népi műveltség nemcsak a múlttal kapcsol össze, hanem összekapcsolja mindazokat a népeket is, amelyeket a feudális-kapitalista erők az elmúlt századokban olyan gyakran szembeállítottak egymással. A kapcsolatok felismerése és etnológiai elemzése nagymértékben hozzájárul a népek közötti barátság elmélyítéséhez, amely a szocializmus építésének is egyik előfeltétele.

A könyv következő lapjai a Kárpátokban, a Balkán-félszigeten s elsősorban hazánk földjén végzett kutatásaimnak csak egy részét tartalmazza, mondhatnám azt, hogy válogatott fejezeteket egy olyan szintézishez, amely Európa népi műveltségi alkatának jobb megismerését segíti elő.

A munka olvasója különböző „archaikus jelenségekkel” ismerkedik meg, de ezek feltárása és értelmezése során hangsúlyozom azt is, hogy a műveltség — Böök Fredrik gondolatát idézve — a változásban és újjáteremtésben él s nem az egyformaság és a múlt mozdulatlanságában.

A bemutatott és elemzett anyag érinti az általános etnológia területének több problémáját s ezért foglalkoztam Heizer R. F., Lagercrantz S., Quigley C. és mások néhány koncepciójával is. Az általános etnológiai vizsgálatok területéről nem rekeszthetők ki azok a tények és eredmények, amelyek az európai parasztság kultúrájának kutatása terén láttak napvilágot. Ezt a kérdést 1960-ban Párisban a VI. Nemzetközi Antropológiai és Etnológiai kongresszuson tartott előadásomban elméletileg fejtegettem² s most néhány probléma részletes kidolgozásával (mérgező halászat, vadfogó eszközök, őrlőkövek) igazolni igyekszem.

Természetesen tudatában vagyok annak, hogy valamely kulturális jelentéget különböző nézőpontból vizsgálhatunk s a vizsgálatok eredményei gyakran látszólag ellentmondanak egymásnak és nehezen ötvözhetőek össze egységes képpé. Azonban a természettudományokból meg kell tanulnunk, hogy a különböző módszerekkel nyert eredmények egymáshoz komplemen-

² *Gunda B.*, Die mitteleuropäischen Bauernkulturen und die Methode der „Cultural Anthropology”. VI^e Congrès International des Sciences Anthropologiques et Ethnologiques. Paris — 30 juillet — 6 août 1960. Tom II. Ethnologie (premier volume). Paris, 1963. 543. l.

terek, egymást kiegészítik ugyanúgy, mint a fizikában az atomok tulajdonságaira vonatkozó, különböző mérőműszerekkel végzett vizsgálatok eredményei. A problémát Bohr Niels egyik, éppen az etnológusok előtt tartott előadásában — több kultúrfilozófiai problémát érintve — fejtette ki.³

Hálás köszönetemet fejezem ki elsősorban a Magyar Tudományos Akadémiának és a Művelődésügyi Minisztériumnak. Sokoldalú támogatásuk lehetővé tette, hogy hazám határain túl is több alkalommal és hosszabb időn át elmélyült terepmunkát folytathassak. Terepmunkámhoz igen nagy segítséget nyújtott a Csehszlovák Tudományos Akadémia, a Szlovák Tudományos Akadémia, a Román Tudományos Akadémia, valamint a bolgár Komitet za prijatelstvo i kulturni vrazki e čužbina (Szófia).

A terepmunka során, a nehezen hozzáférhető irodalmi és múzeumi adatok rendelkezésemre bocsájtásával több külföldi kollégám messzemenő önzetlen segítséget nyújtott. Kötelességemnek tartom névszerint megemlíteni a következőket: Akşiray Fethi (Isztambul), †Apáthy István (Kassa), Balogh Zoltán (Kolozsvár), Bednárik Rudolf (Pozsony), Berg Gösta (Stockholm), Borza Al. (Kolozsvár), Bratanić Branimir (Zágráb), Butură Valeriu (Kolozsvár), Dias Jorge (Lisszabon), Djalabadze G. G. (Tbiliszi), Dunăre Nicolae (Kolozsvár), Erdem Refik (Isztambul), Ferenczi Géza (Székelyudvarhely), Foça Gh. (Bukarest), Gavazzi Milovan (Zágráb), Gładysz Mieczysław (Krakkó), †Haberlandt Arthur (Bécs), Heizer R. F. (Berkeley, Calif.), Kolarov Demeter (Szófia), Koumaris Johannes (Athén), Kós Károly (Kolozsvár), Krüger Fritz (Mendoza), Kulišić Špiro (Belgrád), †Levin M. G. (Moszkva), Malicki Longin (Gdańsk), Markuš Michal (Kassa), Mäder E. (Rütti-Zollikon), Mirică Gh. (Bukarest), Mjartan Ján (Pozsony), Molnár István (Székelykeresztúr), Muzsnai László (Nagyenyed), Nyárády E. Gyula (Kolozsvár), Podolák Ján (Pozsony), Plicková Ester (Pozsony), Popović Cvetko Đ. (Szarajevó), Reinfuss Roman (Krakkó), Studeneckaja E. N. (Leningrád), Szabó T. Attila (Kolozsvár), Tentori Tullio (Róma), Tulogdi János (Kolozsvár), Vakarelski Christo (Szófia), †Vuia Romulus (Bukarest), Wildhaber Robert (Bázel). Különösen szeretném kiemelni Sirácky Andrej professzornak, a Szlovák Tudományos Akadémia elnökének többszöri kitüntető figyelmét.

Munkámban benne vannak azoknak a gyümölcsöző eszmecseréknek az eredményei is, amelyeket Erixon Sigurd (Stockholm), Steensberg Axel (Koppenhága) és Vilkuna Kustaa (Helsinki) professzorokkal az európai etnológia kérdéseiről hosszú évek folyamán folytattam.

Több nehezen hozzáférhető irodalmi munka tanulmányozását a budapesti Néprajzi Múzeum Könyvtára és a debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem Könyvtára tette lehetővé. 1963 nyarán egy hónapon át dolgoztam a Helsinki-i Nemzeti Múzeum (Kansallismuseo) könyvtárában, 1964 őszén hosszabb időt töltöttem a stockholmi Nordiska Museum könyvtárában. A két könyvtár anyagával való megismerkedés munkám elmélyítését segítette elő.

³ Bohr Niels, *Natural Philosophy and Human Cultures*. — Congrès International des Sciences Anthropologiques et Ethnologiques. Compte rendu de la deuxième session, Copenhague, 1938. Copenhague, 1939. 90. l.

Egyetemi munkatársaim, Szabadfalvi József és Ujváry Zoltán a feldolgozás számtalan gondjában osztoztak velem, akiknek szintén őszinte köszönetet mondok. A rajzokat vázlateim alapján Papp György s részben Flórián Mária és Szűcs Lajos készítette. A szövegben előforduló rövidítések: m. (magyar), n. (német), sz. (szlovák), r. (román).

A munka a Magyar Tudományos Akadémia Nyelv- és Irodalomtudományi Osztályának támogatásával végzett tanszéki tudományos tevékenység egyik eredménye.

Debrecen, 1965. január 1.

Gunda Béla

A TERMÉSZETES NÖVÉNYTAKARÓ JELENTŐSÉGE A
GYALUI HAVASOK ÉS A KÖRNYEZŐ HEGYVIDÉK
NÉPÉNEK TÁPLÁLKOZÁSÁBAN

A Gyalui havasok és a környező hegyvidék román lakosságára is jellemző Claudian I. megállapítása, aki a románokat a 'tejevó' népek közé sorolja.¹ A tejen és a tejtermékeken kívül azonban igen fontos az említett területek románságának táplálkozásában a kukorica és a burgonya. A tej és a tejtermékek a zsírt helyettesítik. A félreesőbb *cătun*-okban az 1940-es évek elejéig zsírral hónapszámra nem vagy alig főztek, sütöttek, csak nyers és kisütött vajjal. A tejen és savón hízott disznót elsősorban húsáért s nem a zsíráért vágták le. A legkülönbözőbb ételek készítésénél is nagy szerepet játszott a savó.² De már a Gyalu—Tordaszentlászló—Jára vonaltól keletre, a Mezőségen mindinkább előtérbe lépett a disznózsír és a disznóhús fogyasztása.³ Változik a növényi olaj felhasználásának intenzitása is. Növényi olajjal három-négy évtizeddel ezelőtt csak a völgyi községekben (Gyalu, Hesdát, Magyarlóna, Szászfenes, Tordaszentlászló, Magyarfenes, Csürülye, Magyarszilvás, Magyarpeterd, Borév, Diód, Alsógáld stb.) készítették az ételt, ahol olajnyeréshez tököt, napraforgót termesztettek, s a búkkerdők elegendő makkot szolgáltattak az olajjütéshez. Korábban a völgyi falvakban is alárendeltebb volt az olaj, és kevesen foglalkoztak olajjütéssel. A XVI—XVIII. századi urbáriumok csak Szászlónáról (1625) említenek egyetlen olajjütéssel szolgáló jobbágyot.⁴ Hideghavas, Marisel, Magura magasabb fekvésű *cătun*-jaiban 1880—1900 között az idősebb nemzedék emlékezete szerint még alig volt szerepe a háztartásban az olajnak. Az olajat, zsírt a tejfel, a vaj, a savó helyettesítette. A vaj jelentőségére utal, hogy a hideg- és melegsamosiak, a havasasszonyfalviak a XVII—XVIII. században a gyalui várnak vaját is szolgáltatnak be. A vaj az egész falu együttes szolgáltatása volt. A hideg- és melegsamosi jobbágyok között nem ritka az olyan, aki 3—7, 10—15 tehenet tart.⁵

¹ *Claudian I.*, 1939. 42. skk. 1. Ezzel a megállapítással összhangban vannak a különböző részletmegfigyelések is. — K. Mátyus I. a XVIII. sz. végén hivatkozik arra, hogy a határjárások alkalmával az erdélyi havasokban találkoztak igen magas-korú románokkal, akik soha mamaligánál, tejnél, tejtermékeknél egyebet nem ettek (*K. Mátyus I.*, 1787—1793. IV. k. 23—24. l.). Schmidl A. arról ír, hogy a Bihar hegységben a románok fő tápláléka a mamaliga, a savó, a juhsajt, a hagyma, a nyers uborka, a bab. A hegyekben látott pásztorokat, akik a vörös- vagy fokhagymát összetörték, vizet öntöttek hozzá és kenyérral mártogatva fogyasztották (*Schmidl A.*, 1863. 126. l.).

² A savó jelentőségét jól jellemzi K. Mátyus I. közlése. Elmondja, hogy Erdélyben a vajkészítésnél visszamaradt irót felfőzik és a sajtos részt leszűrik, a visszamaradt savót a mezei emberek isszák, ezt nevezik *oláh sernek* (*K. Mátyus I.*, 1787—1793. IV. k. 38. l.).

³ *Gunda B.*, 1956. 69. l.

⁴ *Jakó Zs.*, 1944. 122. l.

⁵ *Szabó T. A.*, 1940. c. 13. l., *Jakó Zs.*, 1944. LVII., 141, 154, 214—215, 332. l.



1. kép. Viski olajárosok a múlt század második felében. Griesmüller rajza

Valószínű, hogy az olajfogyasztás intenzitása a XIX. sz. végén még szoros kapcsolatban volt a növényföldrajzi viszonyokkal. Hideghavasnak a Dobrin alatt, a *fenyőövezetben* fekvő néhány *cătun*-jában (Cătunul Oțelești, Cătunul Muș'tet) ebben az időszakban elvétve főztek olajjal. A *cătun*-ok románjai csak juhászattal és fakitermeléssel foglalkoztak. Az olajütéssel — az időjárási viszonyok miatt — tőköt, napraforgót nem termesztettek. A szórványtelepülések környékén nem volt elég bükkfa s a hideg miatt a makktermés is bizonytalan volt. A férfiak a kitermelt fával lejártak Gyalu és Kolozsvár felé, de a nők hónapszámra nem mozdultak a *cătun*-ból. Legfeljebb a templomig mentek el. Minél inkább elhagyjuk a fenyőövezet szórványtelepüléseit, annál inkább jelentős lesz az olaj, majd (mint utaltam rá) a disznósír. Az olaj az erdélyi románság és magyarság táplálkozására helyenként erősen rányomja ugyan a bélyegét, de általánosítani mégsem lehet a fogyasztását. Így tudjuk, hogy az udvarhelyi székelyeknél „az évi munkák sorrendjében a makkászás éppen olyan elmaradhatatlan, mint a szántás vagy az aratás”.⁶ A makkot az olajütéshez gyűjtik. Jelentős az olajütés a hunyadi románoknál, ahol a hátszegi medence egyes falvainak asszonyai Hátszeg, Vajdahunyad és Déva piacain árulják az olajat.⁷ Erdély északi részén híresek voltak a viski olajütők és olajárosok (1. kép), akiknek működéséről a *Hazánk s a Külföld* érdekes leírásban emlékezik

⁶ *Viski K.*, 1932. 114. l.

⁷ *Schmidt T.*, 1911. 59. l.

meg.⁸ A kalotaszegi jellegű Tordaszentlászlón három-négy évtizeddel ezelőtt az ottani magyarok már főztek ugyan olajjal, de inkább csak a szegénység, s az olaj a disznózsír rovására terjedt el. A magyarpalatkai magyarok konyhájában a századforduló idején még ismeretlen volt az olaj. „A gyerekeket ki lehetett volna hajtani Erdélyből egy kalány olajjal” — mondták. Ugyanakkor egy román gazdának már lengő kalapácsokkal működő olaj-ütője volt. 1945—1947-ben is inkább csak a nazarénus magyarok (a „szombatosok”) főztek és sütöttek olajjal.⁹

A Gyalui havasokban és a környező területeken a vadontermő növényeknek, az erdei gyümölcsöknek a XVII—XVIII. sz.-ban sokkal nagyobb volt a jelentősége, mint napjainkban. Ez derül ki a gyalui uradalom hideg- és melegsamosi jobbágynak szolgáltatásából (1666, 1679, 1727). Mogyorótermés idején minden gazdától egy vagy két ejtelt követelt az uradalom. Szabó T. A. szerint „a gyalui uradalom területén a mogyoróadás, úgy látszik csak az erdőterületeken lakó és sokkal kevesebb szolgáltatással megrótt román jobbágság szolgáltatása volt, a magyar jobbágyok csak Kemény Péter gyerómonostori birtokához tartozó falvakban adtak mogyorót is.”¹⁰ Az 1785—86. évi úrbéri összeírás szerint Közép-Szolnok megyében és másutt a parasztok vadalmát és vadkörtét vagy ezekből készített ecetet szolgáltatottak be.¹¹

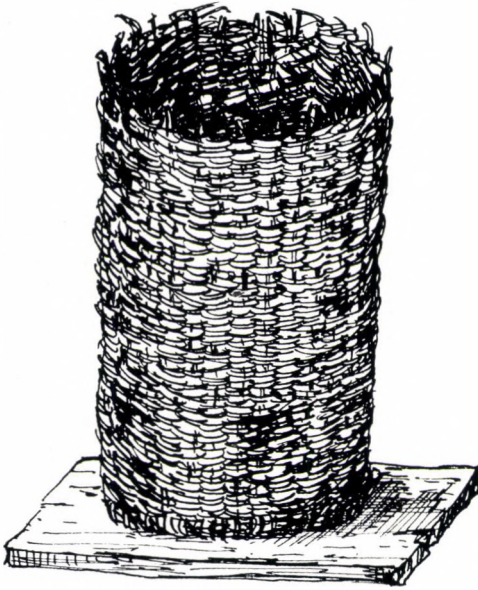
A közönséges mogyoró (*Corylus avellana*) gyűjtése és fogyasztása a magasabban fekvő *cátun*-októl eltekintve a Gyalui havasokban, a Tordai hasadék környéki magyar és román falvakban (Gyalu, Tordaszentlászló, Magyarléta, Hesnád, Csürülye, Szind, Mészki, Magyarpeterd), az Erdélyi Érc-hegységben (Muzsina, Diód, Csáklya, Magyarigen, Igenpataka, Havasgáld stb.) s az Aranyos völgyében (Borév, Vidaly, Aranyosrákos, Csegez) mindenütt általános. A Mezőség falvaiban azonban már kevésbé, aminek növényföldrajzi okai vannak. Kolozsvár, Torda, Topánfalva, Nagyenyed piacain ős idején a román asszonyok nagy mennyiségben árulják a mogyorót. A Gyalui havasokban, az Erdélyi Érc-hegységben néhány ki nem irtott, meghagyott bokrot gyakran látunk a kertek végében. Előfordul, hogy a szántóföldek szélén vagy belső területén is meghagy a román gazda egy-egy

⁸ H. B., Viski olajárusok. Hazánk s a Külföld, XIII. Pest, 1871. 138. l.

⁹ Keleti K. nagyértékű munkájában, sajnos, nem foglalkozik részletesebben az olajfogyasztás kérdésével, de néhány megjegyzéséből láthatjuk, hogy a Kárpátokban a tejfel és tejtermékekkel együtt a zsírt helyettesítette. A beregiekről azt írja, hogy zsír helyett főzéshez tejet vagy olajat használnak. A bihari románoknál a vaskohi és belényesi járásban olajjal főznek és zsírt minden háromszázadik ember alig használ. A szilágysági, szatmári románok húst ritkán esznek s a főzéshez nagymértékben használják a napraforgó- és tökmagolajat. Torda-Aranyos hiányosan élelmezett falvaiban a főledel a káposzta, bab, zöldségfélék, puliszka, tej, túró. Húst 3—4 hétben egyszer esznek. A tej- és tejtermékek fogyasztása terén különösen előljár Liptó és Arva, ahol viszont a legkevesebb szalonnát és zsírt fogyasztják (*Keleti K.*, 1887. 53, 55, 57, 62, 81, 83. l.).

¹⁰ Szabó T. A., 1940. 10. l., *Jakó Zs.*, 1944. LVII., 154, 214—15, 332, 343. l.

¹¹ *Trócsányi Zs.*, 1956. 42. l. — A gyűjtőgető tevékenységről tanulságos kép bontakozik ki a munkácsi uradalom XVII. századi összeírásaiból. Az összeírások megemlítik, hogy a jobbágyok vadgyümölcs, komló-, mogyoró-, makk-, gombaszedéssel tartoznak. Kőkényt, vadkörtét, somot, gombát stb. aszaltak, bornak, ecetnek gyűjtötték a vadalmát, vadkörtét (*Takáts S.*, 1932. 38, 40—41. l.).



2. kép. Mogyorótartó kosár (r.). Csáklya, Erdélyi Érchegység, Románia

bokrot, amely ott mint hagyasfa fejlődik tovább (Gyalu, Tótfalu, Hesdát, Kisfenes, Hidegszamos, Magyarpeterd, Csáklya, Magyarigen, Havasgáld). Meghagyják a mogyoróbokrotokat azért is, mert kitűnő szerzősége adnak. Az őszi mogyoróérés idején — elsősorban a fiatalok — általvetőbe, kosarakba gyűjtik a termést s nemegyszer négy-öt kilométerre fekvő erdőrészeket is felkeresnek mogyorógyűjtés végett. Az összeszedett mogyorót otthon a padláson, a csűr földjén elterítik s ezzel utóérésnek, szárításnak teszik ki, majd fonott kasokba, zacskókba téve télire elrakják. Csáklya és Havasgáld románjai henger alakú (kb. 1 m magas s 40—50 cm átmérőjű) kosarakat (*coș*) is használnak a mogyoró raktározásához (2. kép). Leginkább nyersen eszik, de apróra

vagdálva vagy darálva tészták ízesítésére is felhasználják. A Gyalui havasok falvaiban, az Aranyos völgyében a kalotaszegi mogyorótörökhöz¹² hasonló eszközöket használnak, de ezek sohasem olyan díszesek, mint a kalotaszegiek.

Az Erdélyi Érchegységben (pl. Csáklya) a pásztorok, az erdőjáró munkások megfigyelik, hogy a mókus melyik odvas fába hordja össze a mogyorót, s amikor gondolják, hogy már tetemesebb mennyiségű az állatka téli élelme, a fát kivágják s a mogyorót összeszedik. Hasonlóan fosztogatják az odvakat a magyarlétai magyarok s a Fekete Körös egyik mellékvölgyében (Karbunár, Budurázsa) a románok is. Igen sok mogyoró terem a Lápos völgyében Domokos, Rogoz, Alsószőcs határában. Az alsószőcsi románok hasonló kosarat (*coș*) használnak a mogyoró eltartásához, mint Csáklyán és Havasgáldon.¹³ Az érett termés összeszedésén kívül érdekes módon jutnak a mogyoróhoz a domokosi magyarok. Ősszel a mogyorófák tövében megkeresik egy egérféle fészket s az abban összehalmozott mogyorót kiássák és összeszedik. Az állatoknak ezt a kirablását *misinázás*-nak nevezik.¹⁴

¹² *Malonyay D.*, 1907. 190. l.

¹³ Hasonló kosártípus előfordul a Kárpátoktól délre (Dolj) is szemestermények eltartására (*Papahagi T.*, 1928—1934. III. k. 117. l.). Lényegében hasonló kasok vannak Kalotaszegen. A hiúban paszulyt tartanak bennük. A paszulyt a hiúban a füst is átjárja s így az ártalmas bogaraktól védve van (*Bátky Zs.*, 1906. 56. l., 10. tábla, 5. kép).

¹⁴ *Gunda B.*, 1956. 47. l. A fogarasi románok a lehullott mogyorót tavasszal hegyes bottal (*săpalița*) kaparják ki a földből (*Tunsoiu V. V.*, 1937—1938. 139. l.).

A *Cornus mas*, a som csak a nap-sütötte, alacsonyabb fekvésű oldala-
kon található. Előszeretettel gyűjtik
a Túri hasadéktól nyugatra húzódó
cserjésekben, Havasasszonyfalva,
Hesdát, Hidegszamos, Gyalu, Jára,
Tordaszeleste, Csáklya, Magyarigen,
Remete, Magyarpeterd határában.
Nyersen eszik, de télire is elrakják,
miután napon vagy a kemencében
megszáritották. A hesdái idősebb
románok az otthon főzött pálinkába
mindig tesznek néhány szem somot.
A két világháború között pálinkafő-
zéshez is gyűjtötték a som gyümöl-
csét (Hesdát, Csáklya, Remete).
Hideghavas és Marisel idős asszo-
nyainál elvétve láthatunk olyan
olvasókat, amelyeket a som kemény
magjából készítettek. Ezeket a Sza-
mosújvár melletti Mikola vándor
szentképárusaitól vásárolták. Egyes
mezőségi falvak (Magyarpalatka,
Szék) határában is gyűjtik a somot,
noha nagyobb mennyiségben nem te-
rem. Itt nemcsak csemege, hanem

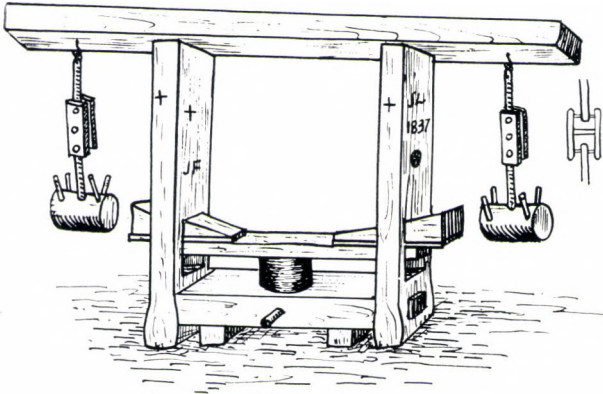


3. kép. Vízszintesen elhelyezett ékekkel
működő román olajütő. Szászfenes, Kis-
Szamos völgye. Románia. Gunda B. felv.

gyógyszer is. Gyomorfájásnál az
aszalt somot megfőzték és a levét a beteggel megittatták (Szék). A székiek
ecetkészítéshez is felhasználták. A domokosi asszonyok az őszi somgyűjtés
közben tréfás történetekkel szórakoztatták egymást. Itt az érett somot be-
főttnek teszik el vagy a napon szárítva aszalják. Az aszalt sommal pálinkát
ízesítenek s ugyanúgy használják orvosságul is, mint a székiek.

A *Fagus sylvatica*, a bükk makkja nyersen, pörköelve kedvenc csemege.
A makkot bő termés esetén nagyobb mennyiségben még a két világháború
között gyűjtötték és olajat sajtoltak belőle. 1947-ben az egyik magyarfenesi
gazdánál még megvolt a vízszintesen elhelyezett ékekkel működő olajütő
(3. kép).¹⁵ Lengő kalapácsos olajütő működött Havasasszonyfalván, Hes-
dátan, Szászfenesen s egyéb olajos magvak felhasználása mellett a bükk-
makk sajtolására is felhasználták. Ismerték a Mezőség egyes falvaiban is
(Magyarpalatka, Ördögkeresztúr), de csak a románok dolgoztak vele.
Magyarpalatkán a húsvéti böjt idején a románok egész éjjel *supálták* a tök-
magolajat. Az olajütő neve *t'esc*, a lengő kalapácsé *berbec* (Havasasszony-
falva, Hesdát). A Lápos, a Fekete Körös völgyében szintén ismeretesek

¹⁵ A két oldalon elhelyezett ékeket kézbe vett fakalapácsokkal ütve szorítják
beljebb. Az olajütőt a moldvai románok is használják (*Papahagi T.*, 1928–1934.
I. k. 55. l.). Ugyanebbe a típusba tartozik a mezőségi (Bálványosvára) juhászok
sajtnyomója (*K. Kovács L.*, 1947. 202, 205. l.).



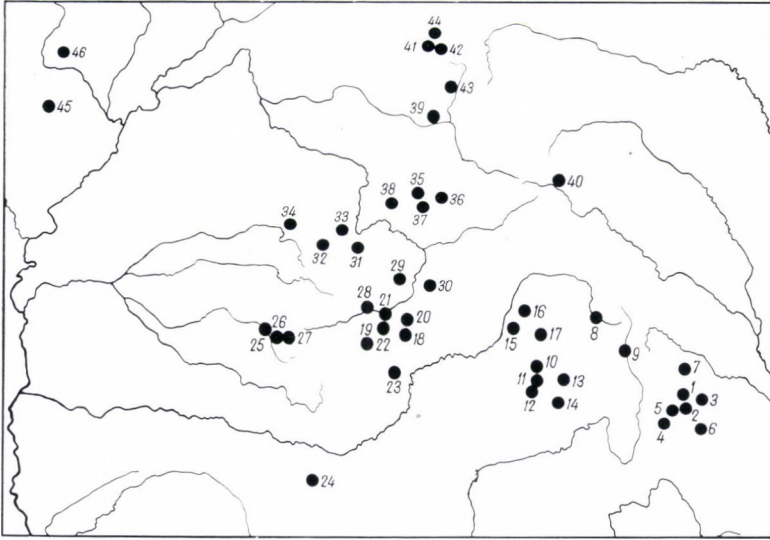
4. kép. Lengő kalapácsokkal működő román olajütő. Nemesbudafalva, Lápos hegység. Románia

ezek az olajütők (4. kép). Az előbbi helyen bükkmakkot is dolgoztak fel vele, ugyanúgy, mint a székelveknél. Az ilyen éksajtók a Keleti Kárpátok jellegzetes eszközei, de elterjedtek — mint viaszprések — a Balkán félsziget keleti részén is. Kárpáti elterjedésüket térképen mutatom be (5. kép).¹⁶ Az elterjedési pontok bizonyára sokkal sűrűbbek, mint az eddig publikált adatok. Valószínűnek tartom, hogy az ilyen eszközök terjedését elősegítették a vándor olajárosok és viaszkereskedők, akik a technikai elvet különböző területen megismertethették.¹⁷

Hideghavas, Havasasszonyfalva, Sztolna, Lapistya, Melegszaamos és Gyerőfidongó román gazdáik szerint a múlt század végének inséges esztendeiben (1887, 1892) a falusi lakosokon sokat segített a bükkmakk. Összezúzva, őrlve és kevés liszttel keverve lepényszerű tésztát sütöttek belőle. A lepény a kemence szája előtt összehúzott forró hamuban gyorsan megsült. A sztolnai öregek olyan nagy havazásokra emlékeznek, hogy még a szomszédba sem tudtak átjárni. Ha volt is otthon búzájuk, árpájuk, nem vihették el a ma-

¹⁶ Gunda B., 1956. 54. l., Viski K., 1932. 117. l. — Elterjedésükhöz l. még az 5. kép aláírásánál közölt irodalmat, valamint Zelenin D., 1927. 94—95. l., Pietkiewicz Cz., 1928. 145. l., Moszyński K., 1929. a. 260 l., Vakarelski Chr., 1941. 27—28. l. Vö. még Gunda B., 1938. c. 315. l. A lengő kalapácsokkal működő olajütők ismeretese Kínában is (Wagner W., 1926. 432. l.). A típus nyugat-európai változatait Parain Ch. említi, s az itt tárgyalt más présekhez is közöl nyugati analógiákat (Parain Ch., 1962. 342—347. l.).

¹⁷ Az említett olajütők egyik kezdetleges formája kétségtelenül az az olajütő, amelynél a függőlegesen elhelyezett ékeket kézbe vett kalapáccsal ütik, egy fatuskóba beleszorítják s így sajtolják az olajtartalmú magot vagy viaszt. Ez utóbbi formához l. Schmidt T., 1911. 64. l. (hunyadi román); Moszyński K., 1929. 260. l. (Polezia); Falkowski J., 1937. 35. l. (hucul); Zelenin D., 1927. 82. l. (nagyorosz és ukrán), Pietkiewicz Cz., 1928. 142. l. (Polezia). Az olajütőnek ezt a formáját használták tökmag és bükkmakk olaj készítéséhez az 1930-as évek végén a beregi (Beregújfalú) magyarok is. Ugyanez az éksajtó előfordul Szumatra szigetén (Maurizio A., 1933. 181—182. l.), s fejlettebb technikai megoldással Nyugat-Európából is ismerjük (Parain Ch., 1962. 342—344. l.).



5. kép. A lengő kalapácsokkal működő olajjütő elterjedése Közép-Európában. 1. Bélafalva (m.), Háromszék (*Tuzson S.*, 1947. 72. l.). 2. Szentkereszt (m.), Háromszék (*Tuzson S.*, 1947. 72. l.). 3. Csomortán (m.), Háromszék (*Tuzson S.*, 1947. 72. l.). 4. Albis (m.), Háromszék. 5. Futásfalva (m.), Háromszék. 6. Gelence (m.), Háromszék. 7. Kászonyakabfalva (m.), Csík. 8. Gyergyócsomafalva (m.), Csík. 9. Csíkrákos (m.), Csík. 10. Etéd (m.), Udvarhely (*Viski K.*, 1932. 117. l.). 11. Tordátfalva (m.), Udvarhely. 12. Sükő (m.), Udvarhely. 13. Ülke (m.), Udvarhely. 14. Homoródklánd (m.), Udvarhely. 15. Erdőszengyel (m.), Maros-Torda. 16. Héttbükk (m.), Maros-Torda. 17. Mikháza (m.), Maros-Torda. 18. Mészkö (m.), Torda-Aranyos. 19. Hesnád (r.), Torda-Aranyos. 20. Komjátszeg (m.), Torda-Aranyos. 21. Csűrűlye (r.), Torda-Aranyos. 22. Havasasszonyfalva (r.), Torda-Aranyos. 23. Csáklya (r.), Alsó-Fehér. 24. Lelesz (r.), Hunyad (*Papahagi T.*, 1928—1934. II. k. 74. l.). 25. Magyarremete (m.), Bihar (*Györffy I.*, 1915—1916. 106, 109. l.). 26. Nyimesd (r.), Bihar. 27. Karbunár (r.), Bihar. 28. Szászfenes (r.), Kolozs. 29. Ördögkeresztúr (m.), Kolozs. 30. Magyarpalatka (r.), Kolozs. 31. Farkasmező (r.), Szilágy. 32. Szilágypanit (r.), Szilágy. 33. Kucsó (r.), Szilágy. 34. Szilágydomoszló (r.), Szilágy. 35. Nemesbudafalva (r.), Szolnok-Doboka. 36. Tőkés (r.), Szolnok-Doboka. 37. Libaton (r.), Szolnok-Doboka. 38. Szelnice (r.), Szolnok-Doboka. 39. Falusugatag (r.), Máramaros (*Papahagi T.*, 1928—1934. I. 53, 54. l.). 40. Volovăț, Suceava (Néprajzi Múzeum, Iași). 41. Zielona (ukrán), Dolina Bystrzycy (*Falkowski J.*, 1937. 83—84. l.). 42. Fekete Bystricza völgye (ukrán, *Kaindl R. Fr.*, 1898. a. 245. l.). 43. Rachov (ukrán, *Kaindl R. Fr.*, 1898. 236, 246. l.). 44. Galíciai huculok (ukránok) ált. (*Szuchiewicz Wl.*, 1912. 191—192. l.). 45. Bükkcenterzsébet (m.), Heves (*Palotay G.*, 1932. 33—34. l.). 46. Gesztes (sz.), Gömör (*Bednárík R.*, 1943. a. 215, 216. l.)

lomba megőrölni, s ilyen esetben az ősszel összegyűjtött bükkmakk segítette ki őket. A kemence tetején megszáritották és kenyér helyett ették. Nyersen, pörköelve ették a bükkmakkot Borév, Vidaly, Alsópodsága, Topánfalva, Csáklya, Havasgáld, Alsógáld, Diód, Felgyógy, Igenpataka románjai is.

Fogyasztása azonban a századforduló óta mindinkább feledésbe merül. Legfeljebb a pásztorok, a falu legszegényebb öregei és a cigányok eszegetik.

A *Prunus spinosa* fanyar gyümölcsét általában nem sokra becülik. Főleg Kolozsvár környékén, az Erdélyi Érchegység déli részén lakó románok fogyasztják, miután a termést a dér jól megcsipte és az őszi nap kissé megfonnyasztotta. Egyes falvakban (Sztolna, Gyalu, Hidegszamos, Csákllya) az aszalódó kökényt gyomorfájás ellen fogyasztják. A gyümölcsöt (*kökén-szilva*) a mézskői magyarok is megaszalják s gyomorfájás ellen rágják. Szedik és eszik a kökényt a Mezőség magyar falvaiban is. A berkenyefélék (*Sorbus*) termése az Erdélyi Érchegység déli lejtőjén legeltető pásztorok kedvenc csemegéje.

A vadalma (*Malus silvestris*) és a vadkörte (*Pirus piraster*) fája a Gyalui havasokban, a Hesda és Jára völgyében lakó magyaroknál és románoknál, a Mezőségen, az Erdélyi Érchegységben 'védelemben részesül'. A falvak határában, a legelőkön, az utak mentén gyakran nagyobb tömegben mint hagyásfákat látjuk ezeket a fákat. Hagyásfának meghagyják a már említett berkenyét is.¹⁸ Még a csekély szántófölddel rendelkező román paraszt sem vágja ki a földjén a vadalma- és vadkörtefát. Az ilyen hagyásfákat jobban éri a nap, egyéb növényzet nem nyomja el, a koronájuk alatti földet az árnyékban pihenő jószág megtrágyázza, s így gyümölcsük mindig fejlettebb és élvezhetőbb, mint az erdők sűrűjében található fáké. A sáros állat a fához dörzsölődve hozzájárul a fa törzsén élő rovarok pusztulásához. A legelők, utak, erdők vadkörte- és vadalmafáinak gyümölcse néhány esettől eltekintve köztulajdon. A vándor móc faedényárusok leginkább vadalma- és vadkörtefák árnyékában pihennek meg, mert így őszi idején hozzájuthatnak a fanyar gyümölcshöz. Ha a Mezőség felé tartanak, valamelyik edényüket meg is pakolják vadalmával és vadkörtevel, hogy az ilyen fákban ritkább Mezőségen legyen mit eszegetniük. Ha a hagyásfa a gazda szántóföldjén áll, akkor a gyümölcse már a föld tulajdonosáé. A tulajdonos meg is szólítja az idegent, a szomszédot, ha a fa alatt találja, hogy menjen tovább. A gyermek és az utasember azonban az ilyen fák lehullott gyümölcsét szabadon szedheti (Hidegszamos). A csákllyai románok hagyományos jogszokása szerint a hagyásfák termése azt illeti, akinek a földjén vagy akinek a földjéhez, kaszálójához a legközelebb állanak. A legeltető pásztor rendszerint kiválaszt magának egy-egy vadkörte- és vadalmafát és annak a gyümölcsét eszegeti. Az egyik pásztor legelőterületén álló fa gyümölcséhez a másik pásztor nem nyúl. Az Erdélyi Érchegységben és a Fekete Körös felső völgyében (Budurásza, Karbunár környéke) a pásztorszállásokon őszi idején gyakran láttam nagyobb mennyiségű összeszedett vadalmát és vadkörtefát. A fanyar gyümölcsöt a pásztorok hazaküldték a faluba, ahol feleségük ecetet készített belőle.

A vadalmát és vadkörtefát nyersen, főzve és aszalva eszik. Napon vagy kemencében aszalnak. A Bihar hegység pásztorainál a múlt században a

¹⁸ A vadalma, vadkörte s más vad gyümölcsfák kivágását az erdélyi falutörvények, különböző rendelkezések gyakran tiltják. L. pl. *Tagányi K.*, 1896. II. k. 62, 787. l. — A hagyásfákról többször ír Rapaics R., hivatkozva arra, hogy a Kaukázusban és Turkesztánban szintén ismerik a hagyásfákkal való gazdálkodást, ami a gyümölcs-termesztés kezdetét jelzi (*Rapaics R.*, 1940. 29. l.).



6.kép.Vadalmát és vadkörtefeldolgozó prés(m.). Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.

megfőzött vadalma csemegének számított.¹⁹ Az aszalt vadalmából és vadkörteből savóval, tejjel habart leves (*zamă*) a Gyalui havasokban és az Erdélyi Érchegységben eléggé elterjedt. Ilyen a mócok *chisăliță*-ja is, amelyet kenyérrre öntve fogyasztanak.²⁰ A mócoknál böjti eledel is a vackor.²¹ A vadalma és vadkörte ecet elterjedt a magyarpalatkai, gyalui, tordaszentlászlói, magyarfenesi és magyarlétai magyaroknál.

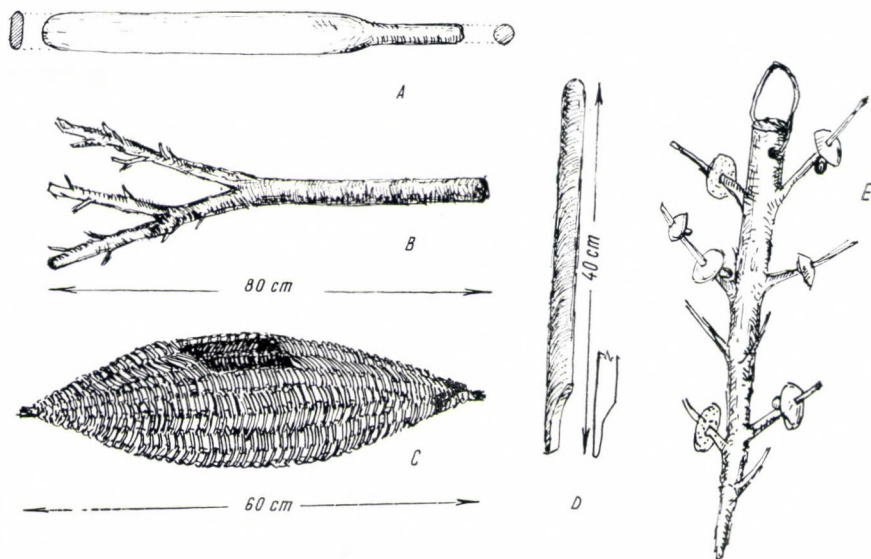
Vadalmából és vadkörteből készítik az ecetet a Lápos völgyi magyarok is, ahol Domokoson a kétkarú emelők elvén működő prést használnak az össze-

Az utóbbiaknál a vadalma és vadkörte (*vackor*) ecet a következőképpen készül: a gyümölcsöt fakalapáccsal (*butykó*) vályúban összetörik, kádba teszik, majd feltöltik vízzel. Ha jó bőven már levet eresztett, akkor a levet csapon leengedik s ez a *csiger*. A *csiger* édeskés ízű s ezért frissen isszák. Ha az almáról és a körteéről a *csiger* lefolyt, a gyümölcsöt hordóba teszik, abrosszal, hordótetővel letakarják s a gyümölcs további levet ereszt. A lének a tetejére rakódik a *bőre* s alul marad az ecet. Más eljárás szerint a csigert rajta is hagyhatják az almán és körteén s ha azután néhány nap múlva kezd csipősödni, a levet hordóba öntik át, ahol ugyanúgy *feladja a bőré*t, mint az előbbi esetben, s ez a felső réteg elfedi az alul levő ecetet.

¹⁹ *Schmidl A.*, 1963. 126. l.

²⁰ *Suciu P.*, 1929. 77. l. A Fekete-Körös völgyében a szilvából készült *chisăliță*-t említik (*Pavelescu Gh.*, 1945. 42. l.).

²¹ *Moldován G.*, 1895. II. 31. l. Szerémi Gy. (?1490—?1548) jegyezte fel azt a szólást, hogy „tótoknak vadalma a fügeje”. A szólás a korábbi idők vadalma fogyasztásáról tanúskodik.



7. kép. A., B. A *Juniperus communis* termésének leveréséhez használatos botok (r.), Havasgárd, Erdélyi Érchegység. Románia. C. Áfonya és más erdei gyümölcsök eltartására szolgáló kosár (r.). Szkerisóra, Nagy-Aranyos völgye. Románia. D. Ásóbot a *Chaerophyllum bulbosum* kiásásához (m.). Magyarpalatka, Mezőség. Románia. E. Fenyőágból készített gombaszárító kampó (r.). Havasgárd, Erdélyi Érchegység. Románia.

tört alma és körte kiperéséhez (6. kép).²² Erdélyben igen nagy jelentősége volt régebben a vadalma és vadvörte ecetnek. Egy közel száz esztendő leírás szerint Máramarosban leginkább Hosszúmező, Técső és Visk jár elöl az ecetkészítésben. Ebben a három helységben 400—700 hordónyt készítettek esztendőnként s szekerre rakva vitték eladni. A szekértől kukoricahéjjal bedugott kancsóval házról házra hordta az ecetárusnő (8. kép).

²² Gunda B., 1956. 53—54. l. — A préseknek ebbe a csoportjába tartoznak az egykarú emelő elvén működő, csavarorsó nélküli prések, amilyen a hunyadi románok olaj (*Schmidt T.*, 1911. 65. l.), az őrségi magyarok szőlősajtolója (*Kardos L.*, 1943. 174. l.), a Balaton melléki szőlő-, ill. szigetközi almaprés (*Vajkai A.*, 1957. 352—53. l.), a morvák gyümölcs (*Václavik A.*, 1930. 256. l.), a szlovákok káposztaprése (*Bednárik R.*, 1943. a. 167. l.). A szlovák káposztaprésrel megegyeznek a Csíki és Gyergyói havasokban legeltető székely juhászok sajtnyomói. Ezek emelője az eszténa boronafalának részébe illesztett rúd, amelyre követ akasztanak s a rúd alá helyezik a kiperéselendő sajtot. A székelyföldi formához l. *Vámszer G.*, 1942. 42. l., vö. még: Magy. Népr. II.² 138. l., *Földes L.*, 1961. 293. l. Fejlettebb forma a préstípus csavarorsós változata. A típusok főleg a Dunántúlon és Erdélyben terjedtek el s a rómaiak présére vezethetők vissza. (Vö. *Vajkai A.*, 1940. 47—49. l., *Vincze I.*, 1958. 2—11. l. s az itt idézett irodalmat.) A prés erdélyi és dunántúli elterjedése kétségtávkívül dél-európai műveltségi áramlatok következménye. Az egyszerű, csavarorsó nélküli sajt- és almaprés esetleg a vándorpásztorokodás révén is terjedhettek Erdély felől az Északi Kárpátok területére s a prés ilyen migráció révén került el a szlovákok közé. Az egykarú emelő elvén működő, csavarorsó nélküli prések francia, olasz változataihoz l. *Parain Ch.*, 1962. 344—345. l., *Scheuermeier P.*, 1943—1956. I. k. 163—165. l.

A máramarosi ecet készítéséről a következőket mondja az egykori leírás: „Rengeteg erdeinkben nagymennyiségű vadalma és körtefa tenyészik, ősszel, midőn gyümölcsét hullatja, csapatonként mennek ki a helységekből a szedők: kosárral, zsákkal, székérrel, és szedik a lehullott gyümölcsöt, megrázogatják a fát is, és megrakva gyümölcessel gazdagon térnek haza. Itthon aztán kivájt nagy faedényekben bunkóval megtörik, s hordókba töltvén, vizet öntenek rá. Így van ez 6—10 napig, a mikor kézi sajtókban kisajtolják s hordókba töltögetik, s ekként meleg helyen tartva kedves ízű ecet lesz belőle, melyet ha jól és tisztán kezelnek, sokszor versenyezhet az alföldi kerti borecettel, mind erőre, mind ízre nézve.”²³



8. kép. Máramarosi (Hosszúmező) málna- és ecetárusok. Jankó J. rajza

Ismerjük az udvarhelyi, háromszéki székelyek, valamint más kárpáti tájak vadalma és vadkörte ecetjét, *csügör*-ét is.²⁴ Mind ezekből az adatokból arra következtethetünk, hogy a XIX—XX. század fordulóján Erdélyben s a Kárpátok egész területén — a

növényföldrajzi viszonyoktól függően — a falusi lakosság vadalmából és vadkörtéből készült ecettel savanyított. Mint fentebb utaltam rá, az úrbéri szolgálatások között is említik a vadalma és vadkörte ecetet.

A *Rosa canina* terméséből lekvárt főznek. Gyűjtése és felhasználása azonban csak az alacsonyabban fekvő falvakban (Gyula, Hidegszamos, Havasasszonyfalva, Jára, Alsófüle, Felsőfüle, Románléta, Járarákos, Magyarléta, Magyarlóna, Szászfenes, az Aranyos völgyében Topánfalvától lefelé, az Erdélyi Érchegység déli lejtője stb.) általános. Hideghavas és Magura félreesőbb *cătu*n-jaiban nem ismerik, de ezeken a helyeken már ritkábban is található. Főleg azóta terjedt el a gyűjtése, mióta (kb. 1905—1910) a kolozsvári, tordai, nagyenyedi, topánfalvi piacon értékesíteni lehet. Csáklya, Algyógy, Diód falvakban a megszáritott termésből teát is készítenek. Megfigyelhető, hogy a *Rosa canina* terméséből főzött lekvárt (magyarul *hecsenpecs*, *Mészki*; *hecseli*, *mocsies*, *mosies*, Magyarpalatka < rom. *măciș*) a magyar lakosság inkább fogyasztja, mint a románság. A *Rosa canina*

²³ H. B., Máramarosi életképek. Hazánk s a Külföld, IV. 41. sz. Pest, 1868. 642. l.

²⁴ Bihar hegység: *Schmidl A.*, 1863. 155. l., Hunyad: *Conea I.*, 1940. I. 141. l., dél-zempléni és szepesi szlovákok: *Ujváry Z.*, 1957. 242. l., *Markuš M.*, 1956. 286. l., Balaton vidéke, Bakony: *Vajkai A.*, 1959. 143. l., *Vajkai A.*, 1941. 234. l., Baranya: *Nagy R.*, 1942. 273. l., stb. Okleveleink a XVII. sz.-ból (munkácsi uradalom) említik a vadalma és vadkörte ecet készítésének eszközeit. *Takáts S.*, 1932. 42. l. Vö. még *K. Mátyus I.*, 1787—1793. IV. k. 260. l.

bokrait a Mezőségen irtják és tüzelőnek használják fel. A bokor helyenként a gyümölcsösök élősövény kerítésébe 'húzódik vissza'.²⁵

A *Rubus idaeus* terméséért a gyermekek, nők csapatosan járják az erdőt s részben házi fogyasztásra, részben eladásra szedik. A Gyalui havasok és az Erdélyi Érc-hegység, a Bihar hegység román lakossága — szörványos esetektől eltekintve — még az első világháború előtt csak frissen fogyasztotta, de ma már befőzik, lekvárt, szörpöt készítenek belőle. A málna tartósítását az erdészekről, a falusi tanítóktól és lelkészekről tanulták el. A hideghavasok eljárnak málnázni a Jára völgye déli lejtőire. A század első évtizedeiben még minden falunak megvolt a maga kedvenc málnázóhelye, s ezen belül az egyes családok, rokonok, szomszédok, jó barátok is számon tartottak területeket, ahová elsősorban ők jártak málnát szedni. A málnaszedés néhány jogszokása a tulajdonbavétel, az okkupáció kezdetleges és időleges formáinak az emlékét őrzi. A csáklyaiak szerint ahová valaki letette a málnaszedő edényét, kosarát, annak a környékén nem volt szabad másnak gyűjtögetni. Szokás volt az is, hogy szembetűnő helyen valamelyik fára fűcsomót, zöld ágat kötöttek, ami azt jelezte, hogy más málnaszedőnek illik a környéket elkerülni. Ugyanitt a jó gombázó, somtermő helyen hátrahagyott edény, ruhadarab szintén a más számára való tilalmat jelentette. Egy-egy tilalmi jel kb. olyan nagyságú területre vonatkozott, amely terület termését egy napon belül össze lehetett gyűjteni. Magyarlétán a legegyszerűbb 'foglalójegy' volt az emberi hang: ha valaki meghallotta a somszédók, gombázók, málnázók hangját s magának is ilyen gyűjtögető szándéka volt, elkerülte azt a helyet és tovább ment. Még csak szemügyre sem illett venni azt a területet, ahol már más hozzákezdett az erdei gyümölcsök, gombák gyűjtögetéséhez. Gyakran rá is szóltak az olyan gyűjtögetőkre, akiket edénnyel a kézben nem megfelelő helyen találtak ('menjetez innen tovább, tavaly is itten szedtük a málnát'). Magyarlétán a valamirevaló pásztornak, gazdának megvolt a hagyományos, kiválasztott helye, ahová eljárt somfabetot vágni.²⁶

Szedik a *Rubus caesius* bogyóit is, amely főleg az árkokban, szántóföldek szélén, patakok partján elég közönséges (Hidegszamos, Gyalu, Szászfenes, Tordaszentlászló, Sztolna, Gyerőfidongó, Diód, Diómál, Felgyógy, Csáklya stb.). A Gyalui havasok falvaiban, a kolozsvári Bükk alatti községek mindegyikében, az Erdélyi Érc-hegység déli részén mindenütt szedik a *Fragaria vesca* és a *Fragaria collina* termését. A *Sambucus nigra* és a *Sambucus ebulus* bogyóiból lekvárt főznek (Csáklya, Diód, Magyarigen, Csürülye, Magyarpeterd, Gyalu). Havasgáld környékén szedik a *Juniperus communis* termését s pálinkát főznek belőle. A bokor alá ponyvadarabot terítenek s kb. 1 m hosszú, laposra faragott vagy villaszerű bottal (7. A., B. kép) verik a bokrot, hogy a termés lehulljon.

A magasabban fekvő falvak lakói gyűjtik a *Vaccinium vitis-idaea* és a *Vaccinium myrtillus* termését. Elsősorban az utóbbit, a fekete áfonyát fogyasztják. Hideghavas lakói a Dobrin körül áfonyáznak. A hesdátiaiak

²⁵ Prodan I., 1931. 273. l.

²⁶ A foglalás egyéb erdélyi formáihoz l. Gunda B., 1962. 431—433. l. A Börzsönyben egyes erdei vad gyümölcsfák termése a juhászt illetve (Fehér J., 1957. 274. l.).

kedvenc áfonyázó helye a Testes (1241 m) csúcsa körül van. Ide járnak áfonyázní a Priszlop tető körül lakó románok is. Sok fekete és vörös áfonyát szednek Retyicel, Gyurkuca, Marisel, Magura, Sztolna, Havasasszonyfalva, az Erdélyi Érehegységben és az Aranyos felső völgyében Havasgáld, Szkerisóra, Albák, Felsővidra stb. lakói. A mócok áfonya-, eper- és málnagyűjtését Petrovici E. is említi.²⁷

A móc falvakban az áfonya s más gyümölcsök eltartására sajátos alakú kosarakat használnak (7. C. kép), amelyek Közép-Európában a gyűjtögetés során másutt is (pl. a nyugat-magyarországi hegyvidéken) előfordulnak. Az áfonyát nyersen, lekvárnak, befőttnek fogyasztják. A fekete áfonyát gyomorfájás, bélbajok ellen kitűnő orvosságnak tartják. A hesdái Priszlop tető körül lakó románok pálinkát is főznek belőle, vagy a már kész pálinkát fekete áfonyával ízesítik olyan módon, hogy erősen lecukrozzák s néhány napi állás után pálinkába teszik. Mindkét áfonyaféle levelét teának is készítik. A magyarlétaiak erdőjárás közben nem fordítanak gondot az áfonya gyűjtésére. A fekete áfonya kedvenc csemegéje a vándor móc edényárusoknak. Az albáki, csertési mócok gyakran veszik útjukat a Gyalui havasok gerincén át a Dobrin csúcsa (1440 m) felé s innen, az aránylag jó állapotban levő úton mennek tovább a Hideg-Szamos és a Hesdát völgyébe. Ezen az úton gyakran láttam áfonyát szedő mócokat. Ugyanők szívesen eszegetik az *Oxalis acetosella* savanykás levelét is.

A hideghavasok az *Oxalis acetosella* levelét felforralt fokhagymás lébe vetik és így fogyasztják. Ilyen egyszerű levest fogyasztanak Magyarpeterden, Boréven, Csáklyán és Havasgáldon is. Magyarlétán a növény neve *nyuli sóska*, s az erdőjárók nyersen eszik.

Főleg tavasszal nagy jelentőségű az *Urtica urens* és az *Urtica dioica* levelének fogyasztása. A levelet főzeléknek vagy levesnek készítik el. Leginkább fokhagymás lében vagy juhtej savójában főzik meg. A főzeléket úgy készítik, hogy a leveleket olvasztott, kisült forró vajra szórják, s néhány perc elteltével vízzel feleeresztik, sűrűre főzik, majd savanyú tejjel, savóval ízesítik. Előfordul, hogy csak savóba vetve sűrűre megfőzik. Mindezek az elkészítési módok Hidegszamos, Hideghavas, Lapistya, Marisel, Magura, Sztolna, Magyarpeterd, Csürülye, Mikes, Borév, Csáklya, Remete, Magyarigen stb. román lakóinál eléggé általánosak. Havasgáldon tavasszal négy-öt napig is eltart a juhtej savójával főzött csalánleves (*zamă*). Az erdélyi román nép körében a csalán fogyasztása már a múlt századi statisztikai jellegű felvételek készítőinek feltűnt. Keleti K. nagyértékű munkájában azt írja, hogy a hunyadi román nép a hasonló nevű járásban „szítálatlan lisztből készült málnán kívül gyümölcscsel, sós vízbe főtt mállisztel feleeresztett csalánnal, hagymával, hámozott nyers uborkával s végül sós melegvízzel leöntött kenyérlevesrel él, mely utóbbi a legjobb ételei közé tartozik.”²⁸ A csalán fogyasztása elterjedt az Aranyos-völgyi, a Kolozsvár környéki, a mezőségi (Magyarpalatkán *csihány*) és a

²⁷ Petrovici E., 1939. 118. l., l. még: Moldován G., 1895. II. 72. l.

²⁸ Keleti K., 1887. 61. l.

Lápos völgyi (Domokos, Magyarláros) magyaroknál is.²⁹ Így a mézskői magyarok az *Urtica urens* (csóvján) levelét, mint a zöld paszujt, rántással, tejföllel készítik el, miután előzőleg apróra vágják és leforrázták. Hasonlóan fogyasztják a csalánt Györgyfalván, ahonnan az asszonyok a kolozsvári piacra is hordják. A györgyfalviak a friss húst csalánlevéllel takarják le, s így védik a légy ellen. (A Felső-Garam völgyében a szlovák asszonyok csalánlevéllel betakarva tartósítják a húst. *Markuš M.*, 1961. 196. l.) Széken a *pici csihánból* levest főznek. A Gyalui havasok románjai a csalánt kétujjas szórkesztyűvel gyűjtik. Nyáron, ősszel már kevésbé fogyasztják, inkább a malacnak, disznónak adják. A malac részére az összevagdalt csalánt megfőzik, a nagyobb állatok számára csak leforrázzák (Havasasszonyfalva, Hidegszamos, Csürülye). A mézskői, györgyfalvi magyarok az *árvacsójt* (*Lamium album*) szedik a disznónak.

Az *Urtica*-félék tanulságos példái annak, hogy a korábbi emberi táplálék mint szorul vissza az állati takarmány közé. Számptalan vad növény esetében megfigyelték ezt az Északi-Kárpátokban, az Alpesebben és Skandináviában.³⁰ De gyakran ez a sorsa a természetett növényeknek, a régi gabonaféléknek is. Elég hivatkozunk az alakorra és a kukoricára.

Az *Urtica*-félék fogyasztásához hasonló a *Rumex acetosa* és a *Rumex acetosella* fogyasztása. A két *Rumex*-fajta között különbséget nem tesznek, s nehezen állapítható meg, hogy melyik csalánról van szó. Havasasszonyfalva, Sztolna, Kisfenes, Magura, Marisel, Magyarpeterd, Borév, Alsószolcsva, Felsőszolcsva, Diód, Csáklya, Remete, Havasgárd románjainál még 1948 tavaszán is igen jelentékeny szerepet játszott a táplálkozásban a *Rumex*. Fokhagymás vízzel, esetleg tejjel, savóval levest, főzeléket készítettek a *Rumex*-félék leveléből. Nyekrilestyen a sűrű, tejes vadsóska levesbe (*zamă*) juhhúst is belefőznek. Sós kát, bárányhúst főznek bele a fokhagymás lébe a Hesdáthoz tartozó Priszlop-tetőn lakó románok is. A különböző vadsósokból főzött leves, főzelék ismeretes a mézskői, sinfalvi, györgyfalvi és a Lápos völgyi (itt különösen a *Rumex crispus*, *fodros* vagy *lússóska* gyűjtése számottevő) magyaroknál. Mindezek a helyeken a sós vízben megfőtt leveleket tejföllel habarják el. Sem a románok, sem a magyarok az elkészítés előtt nem forrázzák le a sós kát, mint azt a csalánnal teszik. A Radnai havasokban a havasi sós kát és a csombordot a román pásztorok úgy készítik el, hogy az édes, sűrű sajtlevet (*jîntuit*) savanyú sajtlevéllel összekeverik, felforrallják és sóval, kukoricalisztból készült *rântaş*-sal belefőzik az említett növények valamelyikét.³¹ A Lápos völgyi Domokos s a román lakosságú Alsószócs, Felsőszócs, Tágfalva, Nemesbudafalva juhászai a pásztorszállásokon ősszel *savanyú tejet* (*lap'te acru*) készítenek s a tejbbe nyers *Rumex*-leveleket tesznek. A savanyú tejet hordóformájú *berbencében* (*barbîntă*) tartják. Az edénybe a juhtej tejfölelőből, korábbi

²⁹ A csalánból és minden más vadnövényből készült főzelék neve *paré*. Fogyasztják a csalánt a Lápos völgyi románok is. Az itteni magyarság főzeléknek készíti a *szőrös mîncsuna* és *limbarica* nevű vadnövényeket is, de ezek botanikai elnevezését nem állapíthattam meg (*Gunda B.*, 1956. 46. l.).

³⁰ *Gunda B.*, 1938. c. 311. l., *Waldmeier-Brockmann A.*, 1941. 126. l., *Hald M.*, 1942. 42, 43. l., *Markuš M.*, 1961. 248. l., *Fehér J.*, 1957. 281. l.

³¹ *Precep E.*, 1926. 17. l.

savanyú tejből néhány kanálnyi a berbencébe tesznek, s lassan öntik rá a forralt juhtejet. A tej néhány nap múlva megsavanyodik, s ha fogy, a berbencét új tejjel felöntik, hogy az edény lehetőleg állandóan tele legyen. Szokásos, hogy ősszel a savanyú tejjel megtöltött hordót a földbe elássák kb. háromnegyed rész magasságig, hogy a tej állandó hőmérsékleten legyen. Ősszel a gazdák több berbence savanyú tejet hűvös helyre el is tesznek s késő ősztől a tavaszi fejesig fogyasztják. A múlt század végén a kamara földjébe is elásták a savanyú tejes berbencét. A berbencében a savanyú tej olyan 'vastag' lesz, hogy késsel vágható.³² A tejjel, savóval fogyasztott *Rumex*-félék, úgy látszik, igen ősi eledel. Észak-Norvégiában a *Rumex acetosa* zöld levelét megfőzik és tejebe keverik. A keveréket úgy savanyítják meg, hogy földbe beásott hordóba teszik. Erixon S. azt írja, hogy hasonló szokást megfigyeltek Közép-Európában és a szibériai népek körében is.³³ Közelebbi forrásait azonban nem közli. Valószínű, hogy Erixon S. a *Rumex alpinus* savanyítására gondol, amelyet a Keleti Alpesebben fával kibélelt vermekben savanyítanak.³⁴ A lappok (Västerbotten) egy sóskaféle leveléből főzött szirupsűrű levest rénszarvastejjel keverik össze.³⁵ Norvégiában a megfőzött csalánt a XVIII. sz. végén tejjel ették.³⁶

Már Győrffy I. említette, hogy a szászfenesiek fogyasztják a *Rumex acetosa*-t és a *Tragopogon pratense*-t (?).³⁷ A *Tragopogon*-félék fiatal leveleit Hidegszamos idősebb asszonyai savóba főzve fogyasztják. A *Ranunculus ficaria* levele Gyalun, Magyarfenesen, Szászfenesen, Sztolnán, Tordaszentlászlón, Hideghavason, Csűrűlyén, Mariselen, Magyarpeterden, Boréven, Alsószolcsván, Alsógáldon, Havasgáldon stb. igen népszerű főzelék. A Hideg- és Meleg-Szamos, a Jára, a Hesdát, az Aranyos völgyében, az Erdélyi Érchegység falvaiban, a Kolozsvárral szomszédos mezőségi tájakon mindenütt fogyasztják. Olvasztott vajon, olajon, szalonna zsíron kissé megfonnyasztják és ecetes vízzel, savóval feleresztve megfőzik, majd tejjel ízesítik. Boréven ordával keverve lepényszerű tésztába teszik. A fenti területen a friss leveleket ecettel, olajjal leöntve saláta módjára is fogyasztják. A magyarlétai magyarok *aranyversengő* vagy *erdei saláta* néven ismerik a *Ranunculus ficaria*-t. A levelét szedik s a következőképpen készítik el: lábosba szalonnát aprítanak, zsírját kisütik, a zsírba fokhagymát tesznek s felöntik savóval vagy vízzel, majd kevés ecetet is öntenek hozzá. A fővő, forró lébe beleteszik a megmosott *aranyversengőt* s néhány pernyi főzés után leveszik a tűzről, kecsketejet töltenek hozzá s így fogyasztják. A híg főzelék vagy helyesebben sűrű leves túrós *pulickával* fogyasztva kitűnő eledel. Mészkon *saláta* a növény neve, és zsírral, tejjel, tojással, hagymával, ecettel, sóval főzeléknek készítik el és hús, túrós *pulicka* mellé eszik. Hasonló a fogyasztása Györgyfalva (*harangversengő*), Szék (*aranyversengő*) és Magyarpalatka (*salatua*) magyarjai között is. A régi Alsófehér megye

³² A savanyú tej készítéséhez l. még: *Precup E.*, 1926. 20. l., *K. Kovács L.*, 1961. 358. l., *Vladuțiu I.*, 1961. 231. l., *Szebeni G.*, 1962. 78. l.

³³ *Erixon S.*, 1950—1951. 101. l.

³⁴ *Haberlandt A.*, 1926. 332. l., *Wildhaber R.*, 1948. b. 50—57. l.

³⁵ *Manninen I.*, 1931. 34. l.

³⁶ *Hald M.*, 1942. 42. l.

³⁷ *Győrffy I.*, 1935. 166. l.

magyarjai is fogyasztják az *aranyversengőt*.³⁸ A Kis-Szamos és a Maros között savóval, ecettel, esetleg vajjal, zsírral, olajjal készült s általánosan elterjedt levele, főzeléke a románoknak a *Tussilago farfara* levele. Eléggé általános a fogyasztása a magyarok körében is, amiről már Lázár I. megemlékezett.³⁹ A magyarok (Mészkö, Magyarpalatka, Györgyfalva, Maros és Lápos völgye) *marti lapu* néven ismerik. Széken *podbal* a neve. Itt főtt vízzel öntik le, aludttejjel savanyítják, s a főzelékszerű ételt káposzta, hús, puliszka mellé eszik. Néha rántják is.

Közép-, Kelet- és Észak-Európa egyik ősi fogyasztott növénye a *Chenopodium album*. Fogyasztása a szláv népek körében napjainkig előfordul.⁴⁰ Egyes megfigyelések szerint azonban rendszeres fogyasztása farkasvakságot okoz.⁴¹ Svédországban kása és kenyér készítéséhez használták a magját.⁴² Csak néhány helyről vannak adataim a *Chenopodium album* gyűjtéséről, levelének fogyasztásáról (Hideghavas, Magura, Sztolna, Hedsát, Asszonyfalvahavas, Remete-i cätunok, Havasgáld, Borév). Hideghavason és Sztolnán még a két világháború között is savóba főzték bele a levelét és mint sűrű levest fogyasztották. A hedsáti Priszlop-tetőn édes savóval és rántással sűrű levesnek (*zamä*) készítették el. Asszonyfalvahavason a leveleket megfőzik, rántást készítenek hozzá és savanyú tejjel összekeverik. Havasgáldon a szegényebb asszonyok gyűjtik s fokhagymás vízben megfőzik. Valószínű, hogy sokkal kiterjedtebb volt a románok között a fogyasztása. Györffy I. írja, hogy a bonchidai (Mezőség) románok rétestésztába teszik a szárát.⁴³ Főzeléknek, levesnek fogyasztják a *Chenopodium album* levelét a Lápos völgyi magyarok és románok.⁴⁴ Különösen sok *Chenopodium album* terem a juhok téli szállásának megtrágyázott földjén. A kövér levelekből savóval főzik a boérfalvi románok a levest. A Mezőségen a magyarok *loboda* (Magyarpalatka), *laboda* (Szék) néven a vad parajféléket (*Atriplex*) nevezik, amelyekből főzeléket készítenek, de Magyarpalatkán *loboda* a *Chenopodium album* is, amelynek a levelét s felső friss hajtását leszedik s ecetes levest készítenek belőle. Domokoson a *libaláb* (*Chenopodium bonus Henricus*) levele főzelékül szolgál.

³⁸ Lázár I., 1896. 32. l.

³⁹ Lázár I., 1896. 32. l. Tuzson J. szerint a növény (*marti lapu*) levele Erdélyben főzelékül szolgál. Botanikai Közlemények, XVI. Budapest, 1917. 129. l.

⁴⁰ Moszyński K., 1929. a. 14. l., Markuš M., 1961. 196—198. l. Az oroszok ínségkenyér sütéséhez is használták a magját. Höfler M., 1914. 82. l.

⁴¹ Maurizio A., 1927. 77. l.

⁴² Erixon S., 1950—1951. 100. l., Erixon S., 1955. 117. l. — A *Chenopodium album*-ot régészeti adatok szerint a prehisztórikus időkben termesztették is (vö. a šarovcei leletet, l. *Tempir Z.*, Beiträge zur ältesten Geschichte des Pflanzenbaus in Ungarn. Acta Archeologia, XVI. Budapest, 1964. 88., Helbaek H., Comment on *Chenopodium album* as a Food Plant in History. Bericht des geobotanischen Institutes der Eidg. Techn. Hochschule. Heft 31, Zürich, 1960. 15—19. l.).

⁴³ Györffy I., 1935. 68. l.

⁴⁴ Gunda B., 1956. 46. l. Gunda B., 1949. 374. l. Valamilyen *Amaranthus*- vagy *Chenopodium*-fajta (valószínű *Chenopodium rubrum*) a *veres paré*, *veres ester* is, amelynek erdélyi fogyasztását részletesen leírja Ponori Theurewk J. A vadon növény, de a kertekben is termesztett növényt szalonnával főzve, lepénybe téve fogyasztják (Ponori Theurewk J., 1829. a. 230—240. l.). A régi Alsó-Fehér megye magyarsága bőjtősen fokhagymával, liszteresztékkal készíti el a *veres paréjt* (Lázár I., 1896. 32. l.).

Hidegszamoson szedik a *Sonchus arvensis* levelét s ecettel leöntve puliszkához eszik.⁴⁵ Az *Anchusa officinalis* fogyasztásáról egyetlen adatom van. Hesdátan a levelét leforrázzák és ecettel ízesítve fogyasztják hús vagy puliszka mellé.⁴⁶ A *Taraxacum officinale* zsenge levele igen gyakran szerepel a hesdátiaiak, hideghavasiak, marisieliek, retyiceliek konyhájában. De ismerem délebről is a Maros völgyéig (Magyarpeterd, Románpeterd, Borév, Topánfalva, Remete, Havasgáld, Csáklya) a fogyasztását. A leveleket ecetes, fokhagymás vízzel leöntve húshoz, puliszkához fogyasztják. Savóba főzve is az asztalra kerül. A *Valerianella locusta* levele Csáklyán salátának használatos. Magyarpalatkán a magyarok salátának készítik egy *Glechoma*-féle (*repkény*) levelét. Magyarlétán a gyerekek a *rekenyő* (*Rapistrum perenne*) szárát nyersen eszegetik.⁴⁷

Sztolna, Hesdát, Havasasszonyfalva, Csürülye, Mikes, Hideg- és Melegszamos, Szászfenes, Magyarpeterd, Románpeterd, Borév, Alsószolcsva, Remete, Havasgáld, Csáklya stb. asszonyai főzik a *Humulus lupulus* fiatal hajtását olyan módon, hogy néhány darabkát belevetnek a különböző levesekbe. Tehát inkább ízesítőül szolgál. Magyarpeterden, Románpeterden, Boréven főzeléket is készítenek belőle. A vadkomló fiatal hajtásából készült főzelék kedvenc eledele Mészkö, Györgyfalva, Magyarpalátka és Szék magyarjainak. A magyarpalatkaiak a leszedett fiatal hajtásokat tavasszal a *cibrének* nevezett savanyú korpalevesbe teszik. Az *Equisetum arvense* tavaszi fiatal hajtása fokhagymás lével elkészítve levesnek vagy főzeléknek használatos (Csáklya, Remete).

Az *Anthriscus trichospermus* és az *Anthriscus silvestris* levelét Gyalun, Szászfenesen, Járán magyarok és románok egyaránt a levesbe teszik.

Az erdőjáró, pásztorkodó hidegszamosi, hideghavasi, magurai, sztolnai, havasgáldi román az *Allium ursinum* és az *Allium rotundum* hagymáját gyűjti össze és szalonnával, puliszkával eszi. Hideghavasi román asszonyok szerint az *Allium*-félék hagymáját evés előtt parázs felett jól meg kell pörkölni, mert nyersen kellemetlen ízük van. Havasgáld és Igenpataka románjainál a századforduló idején a vad hagymafélék fogyasztása mindennapos volt. Igenpatakán vad hagymaféléket télire is gyűjtöttek, de már nem tudtam a növényt botanikailag meghatározni. Meg kell emlékeznem a Tordai hasadék növényritkaságáról, az *Allium obliquum*-ról. Ez a hagymaféle a hasadék hozzáférhetetlen balparti sziklafalain vert gyökeret s e helyen kívül még csak Turkesztánban található. A Tordai hasadékban valószínű, hogy jégkori reliktum. Wolff Gábor tordai gyógyszerész és botanikus fedezte fel 1858-ban olyan módon, hogy látta, amint a pástorok egy különös, pántlika levelű hagymát ettek. Érdeklődésére neki is hoztak a

⁴⁵ Nem minden esetben láthattam a fogyasztott *Sonchus*-fajtákat, de valószínűnek tartom, hogy a *Sonchus oleraceus*-t is gyűjtik és salátának eszik. A *Sonchus arvensis* fogyasztását *Claudian I.*, a *Sonchus oleraceus* fogyasztását *Fischer E.* említi a románoktól (*Claudian I.*, 1939. 93. l., *Fischer E.*, 1909. 246. l.).

⁴⁶ Valószínű, hogy valamilyen *Anchusa*-féle a györgyfalvi magyarok *ökörnyelv* néven ismert növénye, amelyet vízben megfőznek s kifacsarva rántással főzeléknek készítik el. Ecettel savanyítják.

⁴⁷ Bizonyára még több más levélfélét is fogyasztanak az átkutatott területen. A különböző lapufélék és labodák fogyasztását említi az erdélyi románoktól Moldován G. is, de azokat közelebről nem határozza meg (*Moldován G.*, 1918. 433, 512. l.).

sziklákról, s Wolff Gábor így talált rá a növényritkaságra.⁴⁸ 1945–1948 között többször bejártam a Tordai hasadékot s az ún. Czárán-kapaszkodója sziklás részein egyetlen alkalommal láttam a ritka hagymaféléét. De Nyárády E. Gy. kitűnő monográfiájából tudjuk, hogy még bőven van a Falkolosszus elérhetetlen párkányain.⁴⁹ Szindi, mészközi idősebb magyar gazdák és a magyarpeterdi románok korosabbjai még emlékeznek arra, hogy a kecskét és juhot legeltető pásztorok a sziklák között gyakran kerestek egy hagymaféléét, amelyet fogyasztottak is. Ha valamelyik magyarpeterdi gazda a sziklák közé szorult kecskéjét vagy juhát ment keresni, visszajövet magával hozott egy csomó hagymát. Ez kétségtelenül az *Allium obliquum* volt. A pásztorok jelentékenyen hozzájárultak a hagyma kipusztulásához, illetve a hozzáférhetetlen sziklákra való visszaszorulásához.

Az Erdélyi Érc-hegység déli részén többször említettek egy édes gyökeret, amelyet a pásztorok, gyermekek rágának. Valószínű, hogy a gyökér a *Glycyrrhiza glabra* gyökere, amelynek a rágása Mészkon, Komjátszegen (édesgyökér) a magyarok között ismeretes. Talán ez az az édesgyökér (vagy valamilyen édesgyökérű páfrány), amelynek az aranyosszéki gyűjtéséről 1847-ben Kőváry L. is megemlékezik.⁵⁰

A *Lilium martagon* hagymája bőséges táplálékot nyújt a szibériai népeknek, gyűjtése és télire való elrakása ismeretes a baskírok között, de a szláv népek körében nem örvend népszerűségnek. Moszyński K. szerint csak az idegen népek közvetlen szomszédságában élő keleti nagyoroszok fogyasztják.⁵¹ A hesdátiai és a kispfenesiek tudnak a *Lilium martagon* fogyasztásáról. Elsősorban pásztorkodó gyerekek eszik, miután a napon jól megszáritották. A szegényebb családok nyár végén, ősszel kiásták a földből s padláson szárították meg. A száraz, apróra összevagdalt gumókat mozsárban törték meg s a puliszkalisztet gyarapították vele. A parasztok szerint a *Lilium martagon* ma már ritkábban található, mint egy emberöltővel ezelőtt.

A *Lathyrus tuberosus* gumója kedvenc csemegéje a magyarlétai magyaroknak, akik *jenyestyé*, *földi mogyoró* néven ismerik. Szántáskor figyelik, hogy mikor veti fel az eke a gumót s meghámozva nyersen fogyasztják el. A szántásból hazatérő apa gyermekeinek is kedveskedik vele. Nyersen fogyasztják a szindi, mészközi, tordaszentlászlói és magyarfenesi magyarok is, akik általában *földi mogyorónak* nevezik, de hívják a kis gumót *barabojnak* (Magyarfenes, Mészkö) is. Ugyancsak nyersen eszik a kivetett gumót a hesdátiai, szászfenesi, gyalui, csürülyei, mikesi, magyarpeterdi, diódi, alsógárdi románok is. A hesdátiaiak megreszelik és a puliszkára szórják. A magasabb hegyi területeken már nem található a *Lathyrus tuberosus*.

A *Chaerophyllum bulbosum* gumócskái, répái közismertek a Gyalui havasokban, a havasalji magyar és román falvakban, az Aranyos völgyében Mészköttől felfelé, az Erdélyi Érc-hegység középső részén, valamint a Mezőség nyugati területén. A gumócska tavasszal a gyerekek és a határban dolgozó nők, legeltető pásztorok kedvenc csemegéje. A magyarlétai magyarok, a hesdátiaiak, a kispfenesiek, a boréviiek, csáklyaiak a répaszerű gumókat

⁴⁸ Nyárády E. Gy., 1937. 21. l.

⁴⁹ Nyárády E. Gy., 1937. 56. l.

⁵⁰ Kőváry L., 1847. 122. l.

⁵¹ Moszyński K., 1929. a. 18. l.

meghámozzák, apró szeletekre vágják és ecettel, savóval leöntve hús mellé is fogyasztják. A csákyai pásztorok régebben savanyú juhtejet öntöttek a gumócskákra. A széki magyarok azt tartják, hogy addig jó, míg az ég meg nem zendül. Magyarpalatkán a kiásásához laposra faragott, kb. 40 cm hosszú botocskát (7. D. kép, *facskó*, *fácskó*) használnak. A magyarságnál az elnevezése: *baraboj* (Tordaszentlászló, Magyarléta, Mészkö, Györgyfalva, Szék), *fődi pityóka* (Magyarpalatka), *pisojka* (Magyarpalatka).

A Mezőség egyik ritkasága a *Crambe tataria*, amellyel botanikai irodalmunk már sokat foglalkozott. Orbán B. is felfigyelt rá, s Mezőmadaras környékének leírása során megemlíti, hogy az Isten-tava körül nagy mennyiségben terem ez a növény, s a nép tátorjángyökérnek nevezi. Elmondja róla, hogy a nép kegyelettel viseltetik a növény iránt, mert gyökere sokakat megmentett az éhhaláltól. A gyermekek kedvenc csemegéje. Az íze hasonlít a káposztatorzsáéhoz.⁵² Orbán B. leírása nyomán jártam Mezőmadarason, ahol a falu Feketék és Kisvölgy nevű határában még találni *Crambe tataria* bokrokat (*tátorján*, rom. *hodolan*), s a környékbeliek emlékeztek arra, hogy a pásztorok fogyasztották a gyökértörzset. A kolozsvári Szénafüveken termő *Crambe tataria* (*hodolan*) kedvenc eledele volt a közelben lakó fejrődi románoknak. A húsos gyökértörzset ették. Gyakran haza is vittek belőle, de frissében kellett elfogyasztani, mert gyorsan romlott. Sokat fogyasztottak el belőle a pásztorok. A leggondosabb utánjárással sem sikerült többet megtudnom a növény fogyasztásáról. Nemcsak Orbán B. leírása, hanem más közlések is megerősítik, hogy ennek a növénynek a múltban igen nagy jelentősége volt a népi táplálkozásban. Így 1781-ben a *Magyar Hírmondó* arról tudósít, hogy „A’ gazdaságbeli hasznos tudósítások közé tartozik az is, hogy az Erdélyi mezőségen bővön termő Tátor kenyér, másképpen Tátorján . . . nevezetű tsemetének a gyökerét otthon a szántó emberek répa módjára sütik és eszik.”⁵³ Azt is tudjuk, hogy a XVIII. sz. közepén „a Tisza körül szűk időben a tsikósok, gulyások, juhászok s több afféle emberek, öt hat napig-is egyedül azzal szokták magokat táplálni”.⁵⁴ Az adatokat régebbi botanikai irodalmunk nyomán még ki lehetne egészíteni, de már az eddigiekből is kétségtelen, hogy a múlt század végéig a Mezőség magyar és román lakossága körében jelentős népi táplálék volt a *Crambe tataria* gyökértörzse. Fogyasztásának további nyomai a keleti nomadizáló népek felé vezetnek. Az egyik tátorján-féle gyökerét a kalmükök hamuban sütik s vajjal, faggyúval eszik.⁵⁵

Csupán egyetlen adatom van (Magyarpalatka) a tarack (*Agropyron repens*) gyökerének fogyasztásáról. A századforduló idején szegényebb családok gyermekei a gyökeret megszáritva mozsárban megtörték, liszt közé keverték, s az ilyen lisztből kelesztetlen pogácsát sütöttek. Ma a tarackot közönséges gazként tartják számon. A szórványos adatból is arra következtethetünk, hogy a tarackgyökeret régebben általánosabban fogyaszt-

⁵² Orbán B., 1868—1873. IV. k. 207. l.

⁵³ Magyar Hírmondó, II. k. 1781. 470. l.

⁵⁴ Magyar Hírmondó, II. k. 1781. 397. l. — Vö. még: Beke Ö., 1932. 468—470. l., Jávorka S., 1932. 428—432. l., Rapaics R., 1938. 253—256. l. A korábbi irodalom figyelmen kívül hagyta Lübeck J. K. fontos közlését (Lübeck J. K., 1804. 103—109. l.).

⁵⁵ Manninen I., 1931. 31. l.

tották. 1816-ból említik az inségeledelül szolgáló tarack-, moh- és szalma-kenyeret.⁵⁶ Moszyński K. pedig azt írja, hogy lengyel és fehérórosz vidékeken kiássák a tarack föld alatti részét, megszáritják s apróra törik vagy darálják, s részben liszthez is keverve kenyérfélét sütnek belőle.⁵⁷

Szék, Magyarléta környékén elvadulva terem a *Helianthus tuberosus* (pityóka Szék, csókapityóka Magyarléta), amelyet kiásnak és nyersen esznek. A magyarlétaiaknak az a tapasztalata, ha a héját ültetik el, még akkor is terem.⁵⁸

Hideghavas, Havasasszonyfalva, Borév, Havasgáld, Magyarigen, Igenpataka románjai rágják a kicsorgó fenyőgyantát (*rășină*, leginkább a *Larix decidua* gyantája). A móc gyerekek is naphosszat a szájukban forgatják a gyantát (*mesteacă*).⁵⁹ A Dragán patak felső völgyében Zsinna faluból (Szebeni havasok) származó vándorpásztorokkal találkoztam, akik szintén rágták a gyantát. Ismeretes a fenyőgyanta rágása a gyimesi csángóknál is.⁶⁰

A Gyalui havasokban, az Erdélyi Érc-hegységben, a Bihar hegységben egyéb célokra is gyűjtik a gyantát (sebre teszik, faedényeket tömítenek, kifüstölik vele a szobát, hogy illatosabb legyen, gyantába mártott szilánkokkal világítanak). Sok gyantát használnak fel a riskulicai bordakészítők, akik a mócoktól szerzik be a fenyőgyantát. A gyantával a bordakötő zsineget teszik tartósabbá.⁶¹ A vándor móc edényárusok rendszerint vittek magukkal fakéregedényekben gyantát is, amit élelmiszerért adtak el.

A román nép a táplálékkul fogyasztott gyökereken kívül igen sokféle gyökeret, levelet, virágot használ gyógyítás céljára is. A Gyalui havasok, az Erdélyi Érc-hegység és a Bihar hegység falvaiban sokan foglalkoznak gyógyfüvek gyűjtésével. A füveseket igen nehéz kikérdezni, bizalmatlanok. (Borév faluban az egyik idősebb gyökérszedő férfi átment a szomszéd faluba a leányához, amikor hírül vette, hogy fel akarom keresni.) A gyógyfű-árusok, gyökeresek nagyobb számban élnek a Fekete Körös egyik mellék-völgyében. Egyszerű parasztemberek, akiknek kevés földjük is van s annak művelésével foglalkoznak. 1946 nyarán Alsópojény községben úgy értesültem, hogy ott kb. 30 főre tehető a füvesek száma. De nagyobb számban élnek Felsőpojény, Fonóháza, Bontesd falvakban is. Butură V. már korábban írta, hogy nincsen olyan vásár Romániában, ahol ne lenne egy-két gyökér-árusoló román paraszt (*rădăcinari*), aki üresládán vagy földre terített zsákon árulja növényi orvosszereit (*Tamus communis*, *Symphytum off.*, *Aspidium*, *Helleborus* stb.), s adja el nagyszámú hiszékeny vevőjének, habár a gyökérárusok nem hisznek a növények gyógyító erejében. A gyökérárusok a vadon termő növények gyökereit és egyéb részeit nemcsak maguk gyűjtik, hanem meg is veszik azoktól a parasztoktól, akik a hegyek között, az erdő-

⁵⁶ *Rapaics R.*, 1934. 12. 1., *Érkövy A.*, 1863. 10. 1.

⁵⁷ *Moszyński K.*, 1929. a. 15. l.

⁵⁸ Vö. még *Moldován G.*, 1899. 804. 1. Itt arról olvashatunk, hogy az Alsófehér megyei románok a *picsóka* gyökerét eszik. A terminológiához l. még *Beke Ö.*, 1936. a. 159. l.

⁵⁹ *Petrovici E.*, 1939. 118. l.

⁶⁰ *Gunda B.*, 1956. 88. l. A fogarasi románoknál a bükk és nyír kérgét lefejtik s az alatta levő mézgát fa- vagy vaskéssel lekaparják (*Tunsoiu V. V.*, 1937–1938. 140. l.).

⁶¹ *Butură V.*, 1948. 8. 1.

ben összeszedik a gyökereket, de maguk nem gyógyítanak és nem kereskednek vele. A gyökérárus két-három hetes útra 40–50 kg áruval indul el. Az 1914–1918. évi világháború előtt a Fekete Körös völgyéből eljártak a Magyar Alföldre is. Újabbban azonban csak Erdélybe (Beszterce-Naszód, Szatmár, Máramaros, Bánát), ritkábban Románia déli részébe mennek.⁶² A Magyar Alföldön a békési parasztgazdák a legújabb időkig is emlékeztek olyan román gyökérárusokra, akik *tájuggyökeret* (*Helleborus purpurascens*) árultak. A *tájuggyökeret* a beteg disznó fülébe húzták.⁶³

A fentebb említett Alsópojényi községből a vándor gyökérárusok elmentek Temesvár, Kolozsvár, Brassó, Nagyszeben, Galac, Bukarest, Craiova, Tecuci, Turnu-Severin városok vásáraira és piacaira, ahol főleg parasztnak adták el a gyökereket s az egyéb növényi részeket. Borza Al. is említi, hogy Kolozsvár vásárain látni olyan paraszt gyógyítókat, akik különböző gyökereket árulnak.⁶⁴

Kolozsvár piacán és vásárain 1946-ban még többször megfigyelhettem az alsópojényi gyökérárusok tevékenységét.

A gyökérárus kirakja maga elé a földre a különböző gyökereket, füveket s reggeltől estig várja a vevőket. Főleg utcasarokra telepsznek le, ahol sok ember megfordul. A gyökérárus amikor eladja áruját, meg is magyarázza a különböző füvek és gyökerek használatát. Nemcsak egyszerű falusi parasztnak vásárolnak a gyökérárustól, hanem az iparos és polgári osztályhoz tartozó személyek is, főleg nők. Az egyik gyökérárus férfi elmondotta, hogy gyermekkorában a falujában élő öregasszonyoktól tanulta meg a gyökerek és füvek használatát. A gyökérárus egy-egy városban 3–5 napig tartózkodik, azután vonatra ül és tovább utazik. A múltban gyalog vándoroltak. A városokban töltött időből egy nap mindig vásár vagy piac napjára esik. Ilyenkor a falvakból bejött parasztnak sokat vásárolnak tőlük.

Az alsópojényi vándor gyökeresek a következő orvosi növényeket árulják.⁶⁵

Ferecuț (*Polypodium vulgare*). A növény gyökerét kínálják. A száraz gyökeret meg kell törni s vízbe téve meginni. Szív- és torokfájás ellen használják. A gyökeret Csáklya és Havasgáld románjai édes íze miatt rágják is.

Iarba mazarică (*Sedum acre*). Nemi betegségek ellen használják. Leveles szárából egy csipetnyit fél liter borban megfőznek. A beteg a teából reggel és este iszik.

Brau d'e vint (*Lycopodium clavatum*). Száraz leveles szárából egy kis csomót fél liter meleg vízzel leforráznak s azzal a dagadt vagy viszkető testrészt megmossák. Kőszvényes testrészt is ezzel borogatnak.

Plumonară vagy *ciumulică* (*Nephrodium filix mas*). A gyökeresek magyarul *szerecsendió* néven ismerik. Szerintük a bihari havasok kőszikláin található. Gyökerét használják. A gyökeret megtörik, kiszítálják és a port

⁶² Butură V., 1936. 70–71. l.

⁶³ Gunda B., 1943. 13. l.

⁶⁴ Borza Al., 1936. 17. l.

⁶⁵ Vö. Gunda B., 1949. a. 86–88. l., Gunda B., 1949. b. 147–150. l. — A pojényi gyökérárusokat s néhány növényüket (breiu: *Bryonia dioica*; spinz: *Helleborus foetidus*; ferici: *?Hercinium felix mas*) említi Pavelescu Gh. is (*Pavelescu Gh.*, 1945. 40. l.).

tejbe vagy pálinkába teszik. Köhögés és gyomorfájás ellen isszák. Asztma ellen a következőképpen is használatos: a növény gyökeréből egy darabkát letörnek, hideg vízben megmossák, ketté hasítják s napon szárítják, majd teának megfőzik. A teából éhgyomorra kb. egy deci mennyiséget isznak. A növény teája állítólag igen édes, de kesernyés utóíze van.

Spinz (*Helleborus purpurascens*, a román gyökérárus ismeri és kínálja *taioq* néven is). Gyökerét árulják. Ha beteg a ló, disznó vagy juh, akkor az állat fülét átfúrják és gyökérdarabkát húznak a fülbe. Húzzák a gyökeret a ló szügyébe is.⁶⁶

Forăstău (*Potentilla erecta* vagy *tomentilla*). Gumós gyökerét megtörik és pálinkába teszik. Olyan a pálinka tőle, mint a rum. Gyomorhaj és más belső fájdalmaik ellen isszák.

Lumin'oară vagy *limin'oară* (*Gentiana asclepiadea*). A növény hosszú sárga gyökerét teának főzik és reggel éhgyomorra egy pohárával isznak a kesernyés ízű teából, amely a sárgaság gyógyszere. Használják az állatgyógyításnál is. Ha a tehénnek elapad a teje, akkor a gyökeret megtörik, korpával összekeverik és vízbe teszik. Ezt a keveréket etetik, illetve itatják a tehénnel.

Bri vagy *unt d'e pămînt* (*Tamus communis*). A növény gyökerét reuma vagy hüléses betegség esetén használják. A gyökér héját lehúzzák, s a megtisztított gyökeret megreszelik, megkaparják és zsírba vagy pálinkába teszik. A zsír, pálinka így áll néhány napig. Azután a fájós testrészt bekenik vele. A kolozsvári magyarok *földzsír* néven kéri a gyökérárustól, aki szerint a *Tamus communis* a falu határában ritka növény. Két nap is beletelik, míg szed valamirevaló mennyiséget, de két hétig is eljár utána a hegyek közé.

Ferigă (*Aspidium*). A gyökeret tejbe áztatják vagy teának főzik és asztma ellen isszák.

A Gyalui havasok, az Erdélyi Érchegység román lakossága s a havasalji falvak magyar népe igen sokféle gombát gyűjt. A gombát frissen és szárítva fogyasztják. A hideghavasi, hesdāti, magurai, gyerőfidongói román pásztorok, erdőlő munkások, ha a szabadban tüzet gyűjtanak, lapos követ tesznek a parázsra, bekenik vajjal vagy szalonnával, s ezen sütik meg a gombát (l. m. A sütőkövek c. fejezetet). A nagyobb gombaféléket forró hamuban sütik. A szárítást napon, kemencében vagy a kemence tetején végzik. A szárításra azonban nem fordítanak nagy gondot. Havasgáldon és Csáklján fenyőágakra tűzdelik a nagyobb gombákat (7. E. kép), s ezt a primitív szárítóállványt az eresz alatt felfüggesztik. Egyes falvak lakossága előszeretettel gombázik, míg más falvak elhanyagolják a gombaszedést. Hires gombázó falu Kolozsvártól délre Komjátszeg és Bányabükk, Nagyenyed közelében Csáklja. A csákljai románok hazacipelik az erdőből a gombát termő odvas fatörzseket, az udvarban árnyékos helyen tartják

⁶⁶ Említi a gyógymódot Panțu Z. C. is (*Panțu Z. C.*, 1906. 277. l.). Már Schmid A. közli, hogy a *Helleborus purpurascens* a Bihar hegységben ismert gyógynövény. Gyökerét a beteg állatok szügyébe, fülébe húzzák (*Schmidl A.*, 1863. 151. l.). A XVIII. sz.-i botanikai irodalmunk többször említi, hogy a gyökeret — az állat bőre alá húzva — a pásztorok használják (*Csapó J.*, 1775. 117. l., *Veszelszki A.*, 1798. 201—202. l.).

s a friss termést leszedik. A fatörzset vízzel, trágyalével öntözik, hogy bővebb termést kapjanak. Számon tartják az erdőben a gombatermő fatörzseket, s azokhoz ismételten eljárnak, hogy a termést összegyűjtsék. A gombatermő fatörzsek hazacipelése és a háznál való gondozása nem tekinthető egyedülálló esetnek. A moldvai magyaroknál (Felsőrekecsin) napjainkban is el van terjedve ez a szokás, de korábban megvolt Somogyban, az Ormánságban, a Bakonyban.⁶⁷ A pöfeteggombát a pásztorok eszik (Csáklya, Igenpataka). A falubeliek legnagyobb része azonban mérgesnek tartja.⁶⁸

A hideghavasi román juhos gazdák a keserű gomba (*Lactarius piperatus*, rom. *burefi albi*) frissen kifacsart nedvét a juhtej oltásához használják fel. Gyorsan megszik a tej a *Rumex*-félék friss levelétől, szárától is. A sóskákkal az alvasztást úgy végzik, hogy a szárát, levelet jól összetördelik, s egy ökölnyi csomót zsinegen belelógatnak a tejbe (Hideghavas, Csáklya, Havasgáld). *Rumex*-félével oltanak tejet a Lápos völgyi román juhászok is (Rogoz, Felsőszöcs, Tágfalva, Nemesbudafalva, Kupsafalva). Az összetört levelet, szárát ritkaszövésű ruhába rakják s belelógatják a tejbe, miközben az oltófiövet nyomogatják. Rogoz és Alsószöcs határában legeltető román pásztorok oltanak keserűgombával és tavasszal a kissé megcsípődött nyírfa-lével. A tejoltó galaj (*sínzuiană*, *Galium verum*) használatáról Nyekrilesty környékén legeltető román pásztoroktól szereztem tudomást. A növény levelét, szárát, virágját ritkaszövésű zacskóba teszik, benne összetörik s a zacskót a tejbe lógatják. A sajtra nem kényes pásztor az összetört galajt csak behányta a tejbe. A Dragán patak felső völgyében legeltető szebeni (Zsinna) vándor román pásztorok szintén ismerik a tejoltó galaj használatát (egy *Galium*-féle, *sínzenie*). Ha nincs a kéznél bárányoltó, szívesen oltanak ezzel a növényvel. A *Galium verum* (*Szent Iván füve*) tejoltó növény a mezőségi magyar pásztoroknál.⁶⁹ Egy korábbi leírás tud arról, hogy a Csíki havasokban a *bácsok* gombákkal, füvekkel oltják be a tejet, amelyből így a lehető legélvezhetlenebb, savanyú, sovány sajt készül.⁷⁰ A gyimesi csángók szerint a *magyarbácsok* (a csíki medence pásztorai) valamilyen keserű gombával oltják a tejet. A gombát megsózzák, megszáritják s keveset az oltandó tejbe kevernek.⁷¹

A viricselés — a nyírfa és más édesnedvű fák megcsapolása és a kicsorgó édeskés lé fogyasztása — a Székelyföldön napjainkig ismeretes, de viricsel-

⁶⁷ Gunda B., 1938. c. 310. l., *Vajkai A.*, 1959. 20. l.

⁶⁸ Szemere L. írja a pöfeteggombáról, hogy Csíkbán jól ismerik, de nem eszik, viszont Maros-Tordában már itt-ott fogyasztják. (*Szemere L.*, *Ehető gombák gyűjtése, szárítása értékesítése*. Herba, IV. Budapest, 1921. 469. l.) Lázár I. az Alsó-Fehér megyei magyaroktól a múlt sz. végén a következő gombákat említi: *uréttyos* vagy *róka*, *keserű*, *szekfü*, *szilvafa*, *kenyér* és *cseperke* gomba (*Lázár I.*, 1896. 32. l.).

⁶⁹ K. Kovács L., 1961. 355. l.

⁷⁰ T. Nagy I., 1902. 31. l. Vö. még: *Földes L.*, 1961. 301. l.

⁷¹ Gunda B., 1956. 93. l. A románok oltanak ecettel, savanyú tejjel és egyéb savanyúsággal is. *Moldován G.*, 1899. 867. l., *Moldován G.*, 1918. 451. l. — A *Galium verum* tejoltó az erdélyi szászoknál. Schullerus P. közléséből úgy tűnik, hogy a románok is ismerik. Ugyanő írja, hogy a szászoknál és a román hegyi falvakban az enciánt is használják erre a célra (*Schullerus P.*, 1908. 14. l., *Schullerus P.*, 1916—1921. 390. l.).

tek a Nyírségben, Debrecen környékén, a Börzsönyben s a Dunántúl különböző területein (Ormánság, Bakony, Göcsej stb.). Isszák a nyírvizet frissítőnek, különböző betegségek ellen s kozmetikai szerül is használják. II. Rákóczi Ferenc egyik levelében (1706) az alábbi hasonlatot olvashatjuk a nyírvízről: „nem drágább az nyír-víz az tokaji szüretnél, sem az szamosközi asztag az hernádmellyéki asztag s kazalnál.”⁷² Az átkutatott területen a nyírvíz fogyasztásának elég gazdag emlékei vannak. A györgyfalvi magyarok a nyírfát a tavaszi rügyezés idején — amikor hányja ki a *mezsgyéjét* — fejszével megvágják, fúróval a törzsét megfúrják s a fából *kicsereg* az édes lé. Ezt üvegbe felfogva reuma ellen isszák vagy a reumás testrészt kenegetik vele. A nyírfa levét frissen vagy néhány napi erjedés után isszák a magyarlétai pásztorok, erdőjáró dolgozók is. Facsövecskét illesztnek a megfúrt nyírfába s levét valamilyen edénybe felfogják. Hasonló módon gyűjtötték össze a csürülei, mikesi, hideghavasi, hesdáti, csáklyai, remetei, havasgáldi románok is a nyírvizet (*must de mesteacăn*). Butură V. közlése szerint ugyanez a neve Akloson, Lupsán pedig *mied de mesteacăn*. Felsővidrán, ahol már ritka a nyírfa, a jávorfa levét isszák. A jávorlé ismert ital Akloson is, ahol edesebbnek tartják a nyírlénél. Bucsumon a nyírlét *mustăreață*-nak nevezik. Magurán kevés a nyír s ezért a lucfenyő mézgáját (*mîzgă*) gyűjtik: eltávolítják a kérget s azután bicskával a kéreg alatti hancsréteget kimetszik, amely sok édes és ízes levet tartalmaz. A nyírlé a románok szerint „tisztítja a vért”. A hesdáti hagyomány szerint a tüdőbajt gyógyítja, a köhögést csillapítja. Ugyanitt a leányok mossák vele az arcukat, hogy puhább legyen a bőrük. A mikiesiek, hesdátiak üvegbe, hordócskákba is elteszik a nyírlevet. Az eltett nyírlé forni kezd, erjed s borizú ital válik belőle. Ismeretes a nyírvíz fogyasztása Fogarasban, a Borsa,⁷³ a Lápos völgyében (Domokos s a környező román falvak). A domokosiak nyári kaszálóin, kaszajaik körül igen sok a nyírfa. A fákat megcsapolják s a nyírvizet (*nyírlé*) frissen, erjesztve isszák. Hűvös kamarában az erjesztett nyírlé hónapokig eláll. Nemesak kitűnő üdítő ital, de a tüdőbajosok orvossága is. A századforduló idején még szokásos volt az éró sajtot nyírvízzel megmosni, amitől szép sárga színt kapott a sajt. Leggyakrabban a bibircses nyírt (*Betula pendula*) csapolják meg.

A szóbeli hagyományból megállapítható, hogy a XIX—XX. század fordulóján, századunk első három-négy évtizedében s szórványosan még később is a Gyalui havasokban, az Erdélyi Érchegységben, a Mezőségen, a Lápos völgyében a vadon termő növények táplálékul való felhasználása jelentős volt. Megállapításunkat megerősítik a Kárpátok más területére vonatkozó megfigyelések is. Orbán B. a székelyföldi Krizba lakóiról elmondja, hogy gombával s különböző havasi gyümölcsökkel kereskednek. Az összegyűjtött bükkfa taplót Brassóba, Havasalföldre viszik eladni. Keleti K.

⁷² Győrffy I., 1937. 205—220. l., Kiss L., 1930. 1—6. l., Ecsedi I., 1935. 356. l., Rapaics R., 1934. 56. l., Gunda B., 1938. c. 310. l., Bödei J., 1943. 69—70. l., Nagy R., 1942. 272. l., Vajkai A., 1959. 65. l., Fehér J., 1957. 278. l. — II. Rákóczi Ferenc levéldízetéhez I. Thaly K., II. Rákóczi Ferenc fejedelem leveleskönyvei. I. k. Pest, 1873. 651. l.

⁷³ Tunsoiu V. V., 1937—1938. 141. l., Vajkai A., 1943. 152. l. Ismerik a nyírfa viriesét az erdélyi szászok is (*Schullerus E.*, 1908. 14. l.).

élelmészeti statisztikájából arról értesülünk, hogy a máramarosi ukránok konyhájában a vad gyümölcsfélék (vadkörte, vadalma, kökény, mogyoró stb.) bőven kerültek az asztalra. A böjtök idején vadkörte levével főztek. Hunyadban a románoknál a málé mellett a főtáplálék a káposzta, cibere, csalán, paréj és sok helyen a gyümölcs. Tavasz felé, amikor mindenből kifogynak, kénytelenek a fákat a nedvkeringés idején meghámozni s annak nedvével élni. Bihar múlt század eleji egyik leírójának közléséből is a vadnövénnyek, gyümölcsök felhasználásának jelentősége tűnik ki.⁷⁴ 1865-ben a galíciai éhínség idején az ottani szegény nép igen nagyszámú vadnövénnyel tengette életét, s még későbbi időből is hasonló tudósításaink vannak a lengyel Kárpátok különböző vidékéről.⁷⁵ Kétségtelen, hogy az ínség-növénnyek lappangva bőségebb esztendőekben is az asztalra kerültek a szegénység körében, s az ínségeledeleket a mindennapi tápláléktól nem lehet élesen elválasztani. A vadnövénnyeknek a táplálkozásban való jelentősége bontakozik ki abból a közleményből is, amelyben Markuš M. a Felső-Garam völgye gyűjtőgető életmódját tárgyalja. Az utóbbi egy-két évtizedig számottevő volt a gyűjtőgetés az abaúj-zempléni falvakban, a Börzsönyben és a Dunántúlon is. A Dunántúlon azonban a táplálékul használt vadnövénnyeknek már közel sincs akkora szerepe, mint a Garam völgyében vagy a Gyalui havasokban. Göcsejben az erdei gyümölcsökre, gombákra és nem a különböző levelek, hajtások, gumók fogyasztására irányul a figyelem. Sokféle növényt gyűjtöttek az Ormánság vadvízzel, mocsárral körülvett falvaiban. A dunántúli területek gyűjtőgető tevékenységénél kiterjedtebb volt a vadnövénnyek fogyasztása a hercegovinai halászköznél. Čurčić V. elmondja, hogy nem ismer egyetlen vidéket sem, ahol annyi vadnövénnyt használnának táplálékul, mint a hercegovinai halászköznél. Közel harminc növényt fel is sorol. Ezek egy részét a Kárpátok területén nem fogyasztják (*Geranium molle*, *Capsella bursa pastoris*, *Tordylium apulum*, *Lagoservis sancta*, *Rhagadiolus edulis*, *Ruscus aculeatus* stb.), aminek jórészt növényföldrajzi oka van. A *Ruscus aculeatus*, a *Tordylium apulum*, a *Lagoservis sancta*, a *Rhagadiolus edulis* határozottan balkáni-mediterrán jellegű növények. Hangsúlyozza Čurčić V., hogy más, általa fel nem sorolt növényeket is fogyasztanak a hercegovinai halászköznél. Az *Oxalis*-, *Rumex*-, *Atriplex*-, *Urtica*-félék mellett új vadnövénnyek (*Berteroa incana*, *Portulaca oleracea*, *Apium graveolus*, *Aibresia prostrata*) jelennek meg a bolgárok konyhájában.⁷⁶

⁷⁴ Orbán B., 1868—1873. VI. k. 419. l., Keleti K., 1887. 56, 61. l., Schram F., 1962. 20. l.

⁷⁵ Maurizio A., 1927. 106—110. l.

⁷⁶ Az északi kárpáti területek gyűjtőgetéséhez l. Markuš M., 1961. 190—242. l., Markuš M., 1956. 283—288. l. Márkus M., 1941. 173—177. l., Ujváry Z., 1957. 231—244. l., Fehér J., 1957. 267—292. l. A Dunántúl gyűjtőgető gazdálkodásához l. Bödeč J., 1943. 69—96. l., Vajkai A., 1941. 231—258. l., Kardos L., 1943. 13—18. l., Elek P., Gunda B., és mások: Elsüllyedt falu a Dunántúlon. Budapest, 1936. 127. l., Nagy R., 1942. 268—308. l. A hercegovinai gyűjtőgetéshez l. Čurčić V., 1913—1915. 464—465. l. Több vadontermő növény fogyasztását írja le a Pliva völgyéből: Schneeweiss E., 1918. 89, 93. l., pl. a fiatal csalánleveleket kukoricaliszttel kásának főzik. A bolgár gyűjtőgetéshez l. Vakarelski Chr., 1935. 4—7. l., Kitanov B., 1953. 257—58. l. A munkák legnagyobb része az intenzitás kérdésével nem foglalkozik.

A Gyalui havasokban, az Erdélyi Érc-hegységben a vadon termő növényeknek a táplálkozásból való kiküszöbölődését negyven-ötven évvel ezelőtt még hátráltatta, hogy a házkörül konyhakertek fejletlenek voltak. A legidősebb nemzedék visszaemlékezéséből megállapítható, hogy Hideghavas, Lapistya, Magura, Marisel házainál konyhakert nem volt, — káposztát, babot, uborkát, sárgarépát nem termesztettek. Moldován G. is említi, hogy a Kolozsvár környéki románok a szép haszonnal járó zöldség- és gyümölcsstermeléssel nem foglalkoznak.⁷⁷ Mariselen, Magurán, amikor a háziasszonyok a múlt század végén kertjükben először vetettek babot, csak néhány szemet dugtak le a kerítés mellé, a ház napsütötte falához. A bab kezdetben inkább 'kerti virág' volt, mint táplálékot szolgáltató növény. Az öregek csak a hagyma rendszeres termesztésére emlékeznek. A Gyalui havasok és az Erdélyi Érc-hegység konzervatívabb román családjainak még 10—15 évvel ezelőtt is a vöröshagyma volt a legfontosabb zöldségféléje. Keveset jártak az asszonyok Kolozsvárra, Torda, Nagyenyed, Zalatna stb. piacaira s így ott sem vásárolhattak zöldséget. A zöldségfélék termesztését elsősorban az erdészekről s részben a falusi tanítóktól, lelkészekről sajátították el. A havasokban ők voltak az első zöldségtermelők. A hideghavasok szerint sok zöldségfélék termesztettek a Hideg-Szamos völgyében lakó *talian* fakitermelők, akiket Bánffy Dénes telepített le Udinéből. A szóbeli visszaemlékezés szerint a telepesek közül egyesek beházasodtak a környező román falvakba. Az anyakönyvek részletes tanulmányozása bizonyára felvilágosítást nyújtana a múlt századi olasz telepesek részbeni sorsáról.⁷⁸

Az erdei gyümölcsök, a vadnövények fogyasztásához hozzájárult az is, hogy a múlt század végén a havasokban még alig beszélhetünk kerti gyümölcsfákról. Az 1895-ben végrehajtott mezőgazdasági összeírás nyomán megállapíthatjuk, hogy például Magura 242 falusi gazdaságára 12 almafa esik, más gyümölcsfát az összeírás nem is említ. Hideghavason 191 gazdaság volt, de csak 31 almafát, 25 körtefát és 305 szilvafát tartottak nyilván. Más havasi falvakban sem sokkal jobb a helyzet.⁷⁹ Petrovici E. írja, hogy a mócoknál gyümölcsstermesztésről nem beszélhetünk. A házak mellett 2—3 szilva- vagy almafát találunk, amelyek alig hoznak gyümölcsöt. A hegyek között levő szórványtelepüléseken egyáltalán nincsen gyümölcs.⁸⁰ Az Erdélyi Érc-hegység déli részének román falvai intenzívebb gyümölcsstermesztést folytatnak (elsősorban almát termesztenek), nagyobb gonddal kezelik gyümölcsfáikat, mint a Gyalui havasok vagy az Aranyos felső völgyének román népe. Ez azzal is magyarázható, hogy az előbbi vidéken a klimatikus viszonyok megfelelőbbek, s a Maros völgyének fejlett szőlőkultúrája,

⁷⁷ *Moldován G.*, 1918. 467. l.

⁷⁸ *Pálffy M.*, 1897. 59. l., *Hangaý O.*, 1909. 109—110. l.

⁷⁹ Magyar Statisztikai Közlemények, XV. k. Budapest, 1897. 650—651 l.

⁸⁰ *Petrovici E.*, 1939. 118. l. Beszterce és Naszód vidékén akadtak papok, akik a gyónó hívőt tavasszal arra a vezeklésre ítélték, menjen az erdőbe és oltson be bizonyos számú vad gyümölcsfát. Idővel az erdő bő termést hozó gyümölcsössé vált, ami az egyházközségnek évenként szép jövedelmet biztosított (*Moldován G.*, 1918. 467. l.).

gyümölcsstermesztése serkentőleg hatott a havasalji falvak gyümölcsstermesztésére is.⁸¹

Mivel zöldségtermeléssel, kerti gyümölcsfák megfelelő ültetésével és gondozásával a Gyalui havasok és a környező hegyi területek román népe nem foglalkozott, illetve mindezeknek alárendelt volt a jelentősége, könnyen érthető, hogy növényi táplálékának jelentékeny részét gyűjtögetéssel szerezte meg. A gyűjtögető tevékenység elsősorban tavasszal folyt és részben folyik, amikor a szervezetnek is inkább van szüksége a vitaminokat tartalmazó friss növényi táplálékra. Már Claudian I. felhívta a figyelmet arra, hogy a vadnövényeket a románok tavasszal gyűjtik, főleg a tavaszi nagybőjtök idején.⁸² A gyűjtögető gazdálkodás háttérbeszorulását a piacokkal való érintkezés, az általános gazdasági fejlődés, a háztartások melletti konyhakertek kialakulása s a gyümölcsfák telepítése segítette elő. Hideszamos, Hesda falvakban 1946-ban egyes román gazdák már szakkönyvekkel a kezükben fogtak hozzá a gyümölcsfák telepítéséhez. Ugyanezt tapasztaltam a tordaszentlászlói, magyarlétai, györgyfalvi magyaroknál is. A györgyfalviak gyümölcsféléi igen keresettek a kolozsvári piacon. A természetes növénytakaró visszaszorulása is hozzájárult a gyűjtögető gazdálkodás jelentőségének csökkenéséhez. A visszaszorulást, a pusztulást elősegítette az erdők irtása, a rétek felszántása, a nyomásrendszer megszűnése, a havasi legeltetés csökkenése és a kecsketartás növekedése. Az intenzívebb talajművelés (többszöri kapálás és szántás) is a természetes növénytakaró pusztulását idézi elő.

Ugyanazon falu gazdasági és társadalmi struktúráján belül a különböző rétegek gyűjtögető tevékenysége között is különbségek vannak. Ezt a különbséget nem minden esetben lehet nyomon követni, de mégis tanulságos az a kép, amelyet az alábbi analízis tár elénk. Havasgárd faluban megvizsgáltam, hogy milyen növényeket használ egy pásztorokodással foglalkozó család. (A férfi a gazdák juhait őrzi, felesége otthon tevékenykedik s ő műveli kb. 1 kat. hold földjüket. A férfi és nő kb. 65, ill. 60 évesek, mindketten analfabéták.) Ugyanakkor megnéztem, hogy mi a viszonya a természetes növénytakaróhoz egy gazdaságilag magasabb szinten álló családnak. (A férfi korábban koresmáros volt, kb. 15 hold földje van, újságot, gazdasági szakkönyveket olvas, a két világháború között kereskedett szarvasmarhával, fával, juhval stb.) Mindkét család esetében a megfigyeléseket 1947 májusában végeztem.

A pásztor felesége csak vadalma és vadkörte ecettel főz. Ősszel a két vadgyümölcsöt férje is gyűjti s az asszony időnként hazahordja. Tavasszal az asszony gyűjti az *Urtica urens*, a *Rumex*-félék, a *Ranunculus ficaria*, a *Chenopodium album* (csak ritkán), a *Tussilago farfara*, a *Taraxacum officinale* levelét, a *Humulus lupulus* fiatal hajtását. A férfi, ha ősszel a határban legeltet, szedi és eszi a bükkmakkot (az 1930-as évek elején még főztek bükkmakk olajjal), szedegeti az *Oxalis acetosella* levelét. Tavasszal

⁸¹ Moldován G., 1899. 861. l., Moldován G., 1918. 467. l.

⁸² Claudian I., 1939. 94. l. — Figyelmet érdemel Schullerus E. megfigyelése, aki azt írja, hogy az erdélyi szász gyermekek tavasszal ehető gyökerek után kutatnak (Schullerus E., 1916—1921. 415. l.). A gyermekek nyilvánvalóan a gyűjtögetés sok régi emlékét megőrizték.

— ha közvetlen a falu határában legeltet — az árkok, a sövények mentén kihúzgálja a *Chaerophyllum bulbosum* gumócskáit. Tud a *Rumex*-félék tejoltó hasznáról s eszi a vad *Allium*-féléket. Mindketten rendszeresen gyűjtik az erdei gyümölcsöket (som, málna, áfonya, mogyoró stb.). A nő sokat gombázik. Tavasz felé már igen csekély a tartalék élelmük. Megtörténik, hogy februárban, márciusban egész héten át csak puliszkát, túrót esznek s nagyon várják a friss komló és csalán hajtásokat, a juhfejes megindulását.

A másik családnál a gyűjtögetés lényegében a *Corylus avellana* gyűjtésére korlátozódik, amelyet eladásra is gyűjt az asszony s ősszel ajándéku visznek belőle a gyulafehérvári rokonoknak. Befőzi a somot s ritkán gombázik. Néhányszor tavasszal, különösen böjt idején, elkészíti a *Ranunculus ficaria* levelét salátának, a *Tussilago farfara* levelét főzeléknek, de mind-ezeket a férj nem szívesen eszi. Az asszony az *Urtica*-féléket már csak a disznónak szedi. Éveken át bőven van tartalék élelmük s gyűjtögetésre nem szorulnak. Az előző családdal szemben sok tésztafélék fogyasztanak. Iskolás gyermekeik a többi gyerekkel együtt tavasszal rágják a nyers *Rumex*-féléket, eljárnak somozni, málnázni, de ez inkább szórakoztató csavargás, mint rendszeres gyűjtés.

A két családra vonatkozó megfigyelés szélesebb társadalmi közösségre is érvényes, s bizonyítéka annak, hogy elsősorban a szegényebb réteg tartja fenn a vadnövények fogyasztásának szokását. Jól illusztrálja ezt a megállapításunkat Suciú P. közlése, aki azt írja, hogy a szegény móc család gyermekei kecsketejen és vadalmán élnek.⁸³

Már említettem, hogy a gyűjtögető tevékenység elsősorban a tavaszi táplálékszerzésnél jelentős. Ilyenkor az élelmiszer tartalékok már fogytán vannak vagy voltak s az előző aszályosabb év nélkülözést hozott a paraszti hajlékba. Egy-egy idősebb román paraszt gyakran mondogatta, hogy 'volt idő, amikor tavasszal több füvet rágtunk, mint az állatok' (Havasgáld, Remete). Tavasz felé egyes családoknál a század elején a hús még jelentősebb volt, mint a puliszka, — mert szükség esetén juhaikból mindig levághattak. A szomszéd szívesebben kölcsönadott egy juhot, mint egy fél zsák puliszkalisztet, kukoricát (Remete). A juh nem éhezett annyit, mint az ember, mert télire megfelelő mennyiségű falombot, szénát gyűjtöttek össze s azzal etették. A táplálkozásban évenként fordulatot jelentett a juhok tavaszi fejésének megkezdése. Havasgáldon, Remetén, Csáklján az 1863., 1878., 1884. évekre emlékeztek vissza mint ínséges esztendőkre, de szűkében voltak a tápláléknak az első világháború idején is, amikor nehezen vásárolhattak kukoricát.

Ínséges esztendőkből, háborúk, a tavaszi táplálékhiány idején a természetes növénytakaró nagy segítséget jelent az embernek. Erről több figyelmet érdemlő erdélyi feljegyzés maradt reánk. A tatárok fogságából megszökött Rogeriust (XII. sz.) a mezősegi Magyarfráta közelében lisztből és őrölt tölgyfakéregből készített kenyérrel vendégelik meg. „Ennek az

⁸³ Suciú P., 1929. 77. l. — A gazdasági és társadalmi kategóriáknak a gyűjtögetéshez való viszonyát tanulságosan analizálja Ujváry Z. Abaúj-Zemplénre vonatkozó megfigyelései alátámasztják az én vizsgálataimat is (Ujváry Z., 1957. 232. l.).

íze — írja Rogerius — édesebbnek tetszett a süteményeknél, amelyeket némelykor ettünk volt.”⁸⁴ Bujdosása során Rogerius különböző füvekkel, gyökerekkel, hagymákkal táplálkozik. 1718-ban Csíkszékbe Udvarhelyből hoztak cseremakot, galagonyát s a nép a megőrölt mogyorórügyet is ette.⁸⁵ 1719-ben a szegénység Csíkbán aratásig fát, szalmát, rügyet, makkot és dögöt rágott. Háromszéken törökbúza „torsájának, berkenyefának gyümölcsiből sült máléval . . . kételenítettnek magokat tartani”. 1816-ban Erdélyben főkormányászki rendeletben foglalkoztak azzal, hogy a szegénység a tölgy-, cser- és bükkmakkot miképpen használja fel eledelül, s az idevonatkozó rendelkezéseket az egyházi szószékről is tudtára adták a lakosságnak.⁸⁶ Különböző inségeledeleket említ a románoktól Claudian I. Így Moldvában 1795-ben a szilfakérget fogyasztották. A bihari részeken az 1816—17. évi éhínség idején a románok a tengeri csutkát összezuúzva, hamuval lehintve ették, valamint a makkot fogyasztották.⁸⁷ Máramarosban a múlt század második felének egyik inséges esztendejében a *Lychum islandicum* (izlandi zúzmó, *Cetraria islandica*) élvezhető lisztpótléklul szolgált.⁸⁸ Ez a moha nagy jelentőségű az izlandi nép táplálkozásában. Norvégiában, Svédországban kenyérpótlóként fogyasztották.⁸⁹ Moszyński K. hangsúlyozza a szláv népeknél a vadnövények tavaszi gyűjtésének jelentőségét. Így az északi nagyoroszoknál gabonahiány esetén tavasz folyamán az *Equisetum arvense*-t gyűjtik. A hó eltűnésével a parasztok a mezőt járják, s a növény előbukkanó zsenge hajtását kosárszámra szedik és nyersen, főzve fogyasztják.⁹⁰ Keleti lengyel területeken inséges esztendőkből fogyasztottak egy páfrányféléit, s ették a kunyhók szalmatetején növő mohát is, amelyet előzőleg megtörtek. A lengyeleknél és fehéroroszoknál éhínség idején felhasználták a tarackot. Gyökerét megszáritották, megtörték, kézimalmon megőrölték s kenyérféléit sütöttek belőle vagy rozs-liszttel keverve használták fel. Maurizio A. egyébként borzalmas képet nyújt a múlt századi lengyel és orosz parasztság inségeledeleiről, éhínségéről. Drámai írásban tárja fel az orosz éhínséget Tolsztoj L.⁹¹ Az észak-amerikai polgárháború idején külön könyv jelent meg az ehető, élvezhető növényekről, növényi narkotikumokról, amelyek a szűkséget szenvedő déli államok számára nagy jelentőségűek voltak. Egyes növényeket (palmetto-pálma) a nagyfokú fogyasztással ki is irtottak.⁹²

A Gyalui havasok, az Erdélyi Érc-hegység román lakosságának gyűjtő-

⁸⁴ Roger mester siralmas éneke a tatároktól elpusztított Magyarországon. Fordította Turchányi T. Budapest, 1904. 60. l.

⁸⁵ Szádeczky L., 1897—1898. VII. k. 254—55. l.

⁸⁶ Cs. Bogáts D., 1943. 149. l., Szádeczky L., 1897—1898. VII. k. 231. l., Teleki D., 1862. 320. l. — Az inségeledelekhez l. még: Maurizio A., 1927. 91—121. l., Érkövy A., 1863., Györfly L., 1932., Rapaics R., 1934. 11—13. l., Nagy R., 1942. 273. l.

⁸⁷ Claudian I., 1939. 93. l., Schram F., 1962. 36. l.

⁸⁸ Bidermann H. I., 1862—1867. I. k. 55. l.

⁸⁹ Erixon S., 1950—1951. 100. l., Maurizio A., 1927. 21. l. A moha fogyasztásáról Rapaics R. és Moszyński K. munkái is megemlékeznek.

⁹⁰ Moszyński K., 1929. a. 12. l., Zelenin D., 1927. 119. l.

⁹¹ Moszyński K., 1929. b. 132. l., Moszyński K., 1929. a. 15. l., Maurizio A., 1927. 106—113. l., Höfler M., 1914. 77—84. l. — A fakéreg, szalma, moha, makk stb. igen fontos inségeledele volt a svéd népnek (Keyland N., 1919. I. 111—116. l.).

⁹² Ratzel F., 1880. 155. l.

gető tevékenysége, vadnövény fogyasztása az egyes növényfajtákat illetőleg hasonló sajátyságot mutat más román területek gyűjtőgető tevékenységével. Megállapítható, hogy tavasszal, őség idején, bőjtben stb. jórészt ugyanazokat a növényeket fogyasztják a Kárpátoktól délre, Hunyadban, Fogarasban stb., mint a közelebről vizsgált területen. A románság gyűjtőgető tevékenységével — írja Conea I. — tökéletesen alkalmazkodik a geográfiai környezethez s annak nagy ismerője.⁹³ Claudian I. elmondja, hogy Erdélyben az 1815—1818. évi őséges időszakban különböző burjánokat fogyasztottak (*Amarantus*, *Anchusa italica*, *Rumex*, *Tussilago*). Az őséges időszakban fogyasztott növények közül a Kárpátoktól délre lakó parasztok mindennapi étkezésük során sokat napjainkig megőriztek, de az erdélyi parasztok — akiknek a táplálkozása fejlettebb volt — ebben a hagyományörzésben már nem vettek részt.⁹⁴ Ez a megállapítás a fentiek nyomán természetesen helyesbítésre szorul. Claudian I. szerint a Kárpátoktól délre a román parasztok a következő vadnövényeket fogyasztják: *Taraxacum*, *Rumex*, *Thimus*, *Sonchus arvensis*, *Ficaria ranunculoides*, *Tragopogon major*, *Allium rotundum* és még mások. Kiemeli Claudian I. a vadnövények jelentőségét a tavaszi és a bőjti étkezések során. A román parasztok között él az a hagyomány, hogy a vadnövények fogyasztása tavasszal egészséges s ekkor hatásos a növények gyógyítóereje is.⁹⁵ Fischer E. is nagyszámú olyan vadnövényt sorol fel, amelyek a Kárpátoktól délre a román népasztalára kerülnek. Ezek a következők: *Levisticum officinalis*, *Amaranthus retroflexus*, *Leontodon taraxacum*, *Sonchus oleraceus*, *Urtica dioica*, *Ranunculus ficaria*, *Allium ursinum*, *Anchusa*, *Atriplex hortensis*, *Humulus lupulus*, *Bunium bulbocastanum*, *Tussilago farfara*, *Rumex*-félék, vadalma, vadkörte stb. Fischer E. szerint olyan gombákat is esznek a románok, amelyeket Németországban mérgesnek tartanak.⁹⁶ Conea I. a hátszegi Clopotiva faluról írt monográfiájában, Tunsioiu V. V. Fogarasból sorol fel a gombákon kívül nagyszámú olyan vadnövényt, amelyek táplálékul szolgálnak (vadgyümölcsök, bükkmakk, vadhagyma, vadsósókák, csalán, *Ficaria ranunculoides*, *Tussilago farfara*, *Taraxacum officinale* stb.). Leírásukból kiderül, hogy az ottani románok táplálkozása során a természetes növénytakaró még jelentős szerepet játszik. Fogarasban például a csalánlevelet, málnát puliszkával fogyasztják.⁹⁷ Közelebbi adataim nincsenek arról, hogy

⁹³ Conea I., 1940. I. 136. l.

⁹⁴ Claudian I., 1939. 93. l.

⁹⁵ Claudian I., 1939. 93—94. l. Ugyanitt említ még Maurizio A.-ra való hivatkozással néhány növényt, de szövegéből világosan nem derül ki, hogy azokat fogyasztják-e a románok.

⁹⁶ Fischer E., 1909. 246, 248. l. A gombákra vonatkozó fenti felfogás, úgy látszik, másutt is felbukkan. Magyarország nyugati részén a keserűgombát nemigen fogyasztják, de az erdélyiek ehetőnek tartják (*Szemere L.*, 1921. 382. l.).

⁹⁷ Conea I., 1940. I. k. 139—143. l., Tunsioiu V. V., 1937—1938. 136—142. l. A moldvai, olteánai románok gyűjtőgető tevékenységéről, fogyasztott vadnövényeiről a következő tanulmány tájékoztató: *Czihak J.—Szabó J.*, Heil- und Nahrungsmittel, Farbstoffe, Nutz- und Hausgeräthe, welche die Ost-Romanen, Moldauer und Wallachen aus dem Pflanzenreiche gewinnen. Flora oder allgemeine botanische Zeitung. Neue Reihe XXI. (XLVI. Jhg.) Regensburg, 1836. 151. skk. l. Értékes adatok vannak a románok gyógynövénygyűjtéséről a következő munkában: *Sulzer F. J.*, Geschichte des transalpinischen Daciens... III. k. Wien, 1782. 56—61. l.

a román nép, elsősorban az erdélyi románság a fogyasztásra alkalmas vadnövénnyek ismeretét régebbi botanikai munkákból, fűvészkönyvekből, szakácskönyvekből merítette volna. A társadalmi és műveltségi feltételei sem voltak még annak, hogy az idevonatkozó ismeretek leszárvárogjanak a román nép körébe. Noha Erdélyben a XVI. századtól gyakran foglalkoznak az ehető vadnövénnyekkel. A XVI. század végi erdélyi fejedelmi szakácskönyv említi a *komlóhegy*, *czikória*, *késérő lapu*, *galambbegy*, *bobalyka* (*baraboly*) stb. salátát s a gombák egész sorát.⁹⁸ K. Mátyus I. munkája, az *Ó és Új diaetetica* az ehető levelek, gyökerek, gumók egész seregét ismerteti. A jeles marosszéki főorvos tapasztalatainak egy részét kétségkívül a nép köréből merítette. Így említi a *galamb-begy* (*Valeriana locusta*), az *oroszlány fog* vagy *béka-virág-fű* (*Leontodon*, *Taraxacum*), az *arannyal versengő* (*Ranunculus repens*), a *turbolya* (*Chaerophyllum*), *komló-jövések*, *tsalyán-jövések*, *uti-lapu káposzta*, *bak-szakáll* (*Tragopogon*), *bősövény* (*Cicutaria*), *disznó mogyoró* vagy *disznó-kenyér* (*Lathyrus*), *tatorján gyökér* fogyasztását.⁹⁹ A románság vadnövény fogyasztásánál valószínű, hogy a városi háztartások, a piaci füves asszonyok közvetlen hatása elenyésző. Inkább arra gondolhatunk, hogy a háztartások és füvesasszonyok is a hagyományos népi tapasztalatot őrzik és ápolják tovább.

Feltehető, hogy a vadon termő és fogyasztható növények számontartása a románok (és magyarok) igen régi hagyományokon nyugvó természetismeretén alapszik. Az *Allium obliquum* fogyasztását nyilvánvalóan a Tordai hasadék környékén ismerték meg a román pásztorok, miután már más hagymafélék fogyasztásáról ismeretekkel rendelkeztek, korábbi tapasztalataik révén számukra még ismeretlen növények fogyasztását is megkísérelték. Ne felejtjük el, hogy a természethez kötött ember — ha szükséges — igyekszik környezete adottságait minél jobban megismerni. Egy távoli példa tanulságosan világítja meg a kérdést. Nordenskiöld E. elmondja, hogy a Gran Chaco indiánjai inség idején mindenféle gyökeret, levelet megfőznek, hogy akad-e közöttük ehető. Valószínű ilyen kényszerhelyzetben jöttek rá a mandioca élvezetére.¹⁰⁰ A Kárpátokból is tudjuk, hogy egyes mérges növényeket a parasztság tapasztalata, tudása révén ehetővé tud tenni: a huculok az *Arum maculatum* (kontyvirág) gumóját nyersen jól kimossák és így készítik el.¹⁰¹ A természethez kötött ember konyhája tehát szükség esetén kémiai laboratórium is, amelyben a létfenntartás érdekében fontos kísérletek folynak.

Több vadon termő növény fogyasztását inkább megőrizték az erdélyi románok, mint a magyarok. Ennek elsősorban az a magyarázata, hogy a románok olyan földrajzi környezetben (magas hegyek között) laknak, amelyben a természetes növénytakaróra erősen rá vannak utalva és a

⁹⁸ Radvánszky B., 1899. 182—183, 221. skk. 1.

⁹⁹ K. Mátyus I., 1787—1793. II. k. 214. skk. 1. A fenti latin terminológiát K. Mátyus I. után használom. Igen sokféle vadontermő növényt fogyasztanak az erdélyi szászok is; — a fogyasztott növények lényegében megegyeznek a románok és magyarok vadnövény fogyasztásával (*Schullerus P.*, 1908., *Schullerus P.*, 1916—1921. 69—188., 348—426. l.). A szászok növényismeretének forrásait csak külön vizsgálattal lehetne megállapítani.

¹⁰⁰ Nordenskiöld E., Az indiánok között. Budapest, é. n. 43. l.

¹⁰¹ Maurizio A., 1927. 69. l., Moszyński K., 1929. a. 18. l.

hagyományhoz kötöttebb az életformájuk. A magas hegyek között, a fenyő-övezetben fekvő *cătun*-okban növénytermesztésük nem olyan intenzív s nem nélkülözhetik a természetes növénytakaró termékeit. Természetesen és nem utoljára mindehhez hozzájárulnak a feudális, félfeudális gazdálkodási viszonyok, a kisparaszti gazdálkodás teljes magárautaltsága s az ezek nyomában járó szegénység, a böjti előírások stb.

Jelentős a vadnövények gyűjtése, fogyasztása a falutól távol élő román pásztorok körében, akik kora tavasztól késő őszig a legkülönbözőbb gyökereket, hagymákat fogyasztják. A Gyalui havasokban és az Erdélyi Érc-hegységben gyakran megfigyeltem, amint a román juhász ment állatai után és legeltetés közben szedte össze az ehető növényeket. Elsősorban a pásztorok körében maradt fenn az *Allium*-félék, a *Lilium martagon* fogyasztása, a fenyőgyanta rágása stb. A pásztoroknak a növényvilággal, a természetes növénytakaróval való szoros kapcsolatára utal a tejlító füvek és gombák ismerete.

A gyűjtőgető tevékenység és a pásztorok kapcsolata a Kárpátok más vidékén is megfigyelhető. Így például jelentős a vadon termő növények gyűjtése a csíki székelyeknél, a hucul pásztoroknál.¹⁰² A madarasi Hargita környékén legeltető csíki és gyergyói pásztorok szívesen terelik arra nyájukat, amerre már érik a kukojsza, hogy egy-egy kászut teleszedjenek. A régebbi időben igen nagy jelentőségű volt a nomadizáló lappok életében egy *Rumex*-féle. Évszakonkénti vándorlásuk függött a *Rumex* előfordulásától. Észak-Finnországban a XVIII. sz. közepén nyár idején a tengerpartnak azt a részét keresték fel, ahol a *Rumex*-féle bőven termett.¹⁰³ A legkülönbözőbb liszttartalmú gumókat, gyökereket stb. gyűjtik az ázsiai pásztornépek, ami a XIX. században az alföldi pásztoroknál is megfigyelhető volt.¹⁰⁴ A pásztorok gyűjtőgető tevékenységükkel elsősorban liszttartalmú növényi eredetű táplálékaikat pótolják.

A fentebb ismertetett vadon termő növények természetesen nemcsak a Gyalui havasok, az Erdélyi Érc-hegység, az ott élő románság népi táplálkozásának a jellemzői. Ismerik és fogyasztják, használják a növényeket Közép- és Kelet-Európa más vidékein és más népeinél is.

Tanulságos néhány növény fogyasztását közelebbről megvizsgálni.

Így a *Fagus silvatica* makkja az európai ember egyik legősibb tápláléka. Prehisztórikus leletek s a klasszikus írók megemlékezései tanúsítják egykori fogyasztását.¹⁰⁵ Fogyasztják a nagyoroszkok, az ukránok, a szlovákok. Az utóbbiak Zemplénben a bükkmakk lisztjéből emlékezet szerint pogácsát sütöttek.¹⁰⁶ Mint ínségeledelt korábban nálunk is fogyasztották a bükk-

¹⁰² *Szebeni G.*, 1962. 78. l., *Harasymczuk R. W.—Tabor W.*, 1937. 89. l. A gyűjtőgető baranyai pásztorról l. *Nagy R.*, 1942. 268. skk. l.

¹⁰³ *Manninen I.*, 1931. 34. l.

¹⁰⁴ *Gunda B.*, 1938. c. 304. l., *Gunda B.*, 1940. c. 26—49. l., *Gunda B.*, 1949. 369—378. l. Vö. még *Schmidt W.—Koppers W.*, 1924. 505—506. l. A pásztorok és gyűjtőgetés kapcsolatát igen jól jellemzi a szaharai tubuk életformája (*Chapelle J.*, 1957. 191—195. l.).

¹⁰⁵ *Rapaics R.*, 1934. 28—29. l.

¹⁰⁶ *Maurizio A.*, 1927. 58. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 21. l., *Gunda B.*, 1938. b. 213. l., *Ujváry Z.*, 1957. 240. l., *Markuš M.*, 1961. 218—219. l.

makkot. A XVIII. sz. végén Veszelszki A. azt írja a bükkmakkokról, hogy a pásztorok hamu alatt sütvé és nyersen eszik.¹⁰⁷ A nyers és pörkölt bükkmakk emlékezet szerint kedvenc csemegéje volt a gömöri, börsönnyi és zalai magyaroknak.¹⁰⁸ A már lecsapolt Szernye mocsár környéki magyar falvakban (Dercen, Beregújfalu) még 1930–1940 között is télire rakták el a bükkmakkot és nyersen vagy leforrázva fogyasztották. A leforrázott bükkmakkokról a héj könnyen levált.

A vadkomló (*Humulus lupulus*) ugyancsak régi ismert és fogyasztott növénye Közép- és Kelet-Európának. Nem beszélve a sörkésztésnél való használatáról, csak annyit említek meg, hogy Volhynia orosz lakossága fiatal szárát savanyú leves készítéséhez használja.¹⁰⁹ Mint már említettem, K. Mátyus I. is beszél a *komló jövések* fogyasztásáról, s a XVI. századi erdélyi fejedelmi szakácskönyv a *komló hegy saláta* készítéséről emlékezik meg.

Feltűnő a Gyalui havasokban és környékén az *Allium*-fajták fogyasztásának aránylag gazdag emléke. A vadhagymák korábban a kerti hagymákat helyettesítették s Közép- és Kelet-Európa gyűjtögető tevékenységét jellemezték. Fogyasztják a vad *Allium*-félét a románok Hunyadban s a Kárpátoktól délre,¹¹⁰ gyűjtik a balkáni aromán pásztorok.¹¹¹ A Velebit hegységben a horvátok az *Allium ursinum* hagymáját leforrázzák, megsózzák és így fogyasztják. Kenyérrel eszik az *Allium victorialis*-t.¹¹² Az oroszoknál a régi vjatkai és vologdai kormányzóságban egyes *Allium*-félék összegyűjtése valóságos ünnepszámba ment.¹¹³ Kelet-Galíciában egy vad fokhagymaféle, a huculoknál az *Allium sibiricum* hagymája és levele kerül az asztalra.¹¹⁴ Figyelmet érdemel, hogy Baranya egyik északnyugati falujából két vadhagyma-fajta (*Allium ursinum*, *Allium scorodoprasum*) fogyasztásáról is megemlékezik egyik néprajzi közlésünk.¹¹⁵

Közép- és Kelet-Európában széles körben elterjedt a *Lathyrus tuberosus* gumóinak fogyasztása. Megemlékezik róla K. Mátyus I. is. Elmondja, hogy parázs alatt megsütve vagy megfőzve, fekete bőrit levonva, friss vajjal sokaknak kedves csemegéje.¹¹⁶ Csapó J. 1775-ben megjelent botanikai munkájában feljegyezte, hogy a földi mogyorót Debrecenben főzve eszik.¹¹⁷ K. Nagy S. geográfiájában arról ír, hogy a bihari síkságon sok terem, az eke kivetí s a gyermekek kedvenc csemegéje.¹¹⁸ Néprajzi irodalmunk az újabb

¹⁰⁷ Veszelszki A., 1798. 215. l., Gunda B., 1938. c. 307. l.

¹⁰⁸ Márkus M., 1941. 174. l., Bödei J., 1942. 70. l., Fehér J., 1957. 272. l.

¹⁰⁹ Moszyński K., 1929. a. 16. l.

¹¹⁰ Conea I., 1940. I. k. 142. l. Itt (Hunyadban) szalonnával, sóval eszik a hóolvadás után gyűjtött vadhagymát. Fischer E., 1909. 246. l., Claudian I., 1939. 93. l.

¹¹¹ Claudian I., 1939. 95. l.

¹¹² Degen A., 1936. 370, 381. l.

¹¹³ Zelenin D., 1927. 119. l.

¹¹⁴ Maurizio A., 1927. 69. l. Úgy látszik, hogy a vad *Allium*-fajták fogyasztását a szláv népeknél Moszyński K. eléggé általánosnak tartja (Moszyński K., 1929. a. 16. l.). Az *Allium*-félék fogyasztásához l. m. Rapaics R., 1934. 53. l.

¹¹⁵ Nagy R., 1942. 270. l.

¹¹⁶ K. Mátyus I., 1787–1793. II. k. 276. l.

¹¹⁷ Csapó J., 1775. 97. l.

¹¹⁸ K. Nagy S., 1886. 37. l.

időből is elég gyakran említi (Hajdúság, Békés, Alsóórség stb.).¹¹⁹ Baranyában parázson sültve főleg a pásztorok fogyasztják.¹²⁰ Bidermann H. I. szerint a kárpáti ukránok táplálkozásának egyik jellemzője a *Lathyrus tuberosus* fogyasztása. Sárosban tavasszal nyersen vagy megfőzve eszik.¹²¹ Fogyasztják a növény gumóit a szlovákok¹²² és a szepesi szászok.¹²³ Az utóbbiaknál a *Lathyrus tuberosus* neve *dshuck*. A keleti szlovák *džuk, d'uk, džuky* 'Lathyrus tuberosus', a kárpátukrán *djug 'ua.'* szepesi szász nyelvjárásból átvett terminológia.¹²⁴ Ismerik a gumók fogyasztását a nagyoroszok (a régi Perm kormányzóság területén), a Szovjetunió európai részén lakó kalmükök,¹²⁵ valamint a krími tatárok.¹²⁶ Fogyasztják a *Lathyrus*-félék gumóit Nyugat-Európában is.¹²⁷

Igen elterjedt a *Chaerophyllum bulbosum* répáinak a fogyasztása. A XVI. századi erdélyi fejedelmi szakácskönyv szerint *bobályka, baraboly* vagy *Mihályka monya* a neve és salátaként eszik.¹²⁸ De mielőtt fogyasztásáról a szakácskönyv irodalom megemlékezett volna, Rogerius is elmondja, hogy bujdosása során Gyulafehérvárra érkezte előtt társaival együtt mályvával, barabollyal táplálkozott.¹²⁹ Többféle fogyasztását írja le K. Mátyus I. is, nem felejtkezve el különböző orvosi hasznáról („A' *Venusra*-is ösztönözni, a' szívet vidítani, az agy-velőt erősíteni tartatik.”).¹³⁰ Csapó J. arról emlékezik meg fűvészkönyvében (1775), hogy gyökerét Debrecenben saláta módjára eszik s *buboicska* néven említi.¹³¹ S hogy itt azóta is meg-

¹¹⁹ *Gunda B.*, 1938. c. 305—306. l., *Gunda B.*, 1938. d. 264. l., *Ecsedi I.*, 1934. 157. l., *Kardos L.*, 1943. 16. l.

¹²⁰ *Nagy R.*, 1942. 270. l.

¹²¹ *Bidermann H. I.*, 1862—1867. I. k. 54. l.

¹²² *Markuš M.*, 1961. 213. l.

¹²³ *Gréb J.*, 1943. 90, 94. l., *Greschik V.*, 1915. Fogyasztják a gumókat az erdélyi szászok is (*Schullerus P.*, 1916—1921. 169. l.).

¹²⁴ A szó etimológiáját illetőleg a helyes úton Gréb J. jár (*Gréb J.*, 1943. 90. l., vö. még *Markuš M.*, 1961. 213. l., *Machek V.*, 1954. 128. l.). A *Lathyrus tuberosus* magyar népnyelvi terminológiája sorában Jávorka S. is közli a *dzsuki* elnevezést (*Jávorka S.*, 1924. 653. l.), forrását azonban nem állapíthattam meg.

¹²⁵ *Moszyński K.*, 1929. a. 18. l.

¹²⁶ *Greschik V.*, 1915., *K. Mátyus I.*, 1787—1793. II. k. 276. l.

¹²⁷ *Maurizio A.*, 1927. 68. l.

¹²⁸ *Radvánszky B.*, 1893. 183. l.

¹²⁹ *Rapaics R.*, 1934. 48. l.

¹³⁰ *K. Mátyus I.*, 1787—1793. II. k. 216. l.

¹³¹ *Csapó J.*, 1775. 47. l. — A *buboicska* fogyasztását a debreceni diákköltészet egyik ún. propositiója is megörökítette, amelyből kiderül, hogy a város piacán is árulták. A tavaszt megéneklő vers ide vonatkozó részlete így hangzik:

„A piaci kofa készíti a bicskát,
 Hogy ásson az erdőn majd sok buboicskát,
 Vagy jányámak mondja: Leányom, eredj el
 Az erdőre, rakd meg magad galambbeggyel:
 Megveszik az urak, mert jó salátának,
 Tavaly is csak ezért sok jó pénzt adának.”

(*Bán I.*—*Julow V.*, Debreceni diákirodalom a felvilágosodás korában. Budapest, 1964. 26. l.) Jókai M. Bálványosvár c. regényében Imola zsákszámba szedi a barabolyt és az egyéb ehető vadnövényeket (Jókai Mór Összes művei, 43. k. Budapest, 1964. 131. l.).

szakítatlanul fogyasztják, arról Ecsedi I. közlése tanúskodik.¹³² Az abaúji Baskón *trombujka* néven ismerik, s a gyermekek a tavaszi hóolvadás után kis fadarabbal ássák ki a földből.¹³³ Az MTSz. *baraboly* (Székelyföld), *bóbitska* (Zemplén), *mihóka* (Heves, Nógrád), *mihálka* (Nyitra), *turbolya* (Székelyföld, Tisza melléke, Szombathely vidéke), *turbolyka* (Tisza melléke) szavai bizonyítják, hogy a magyar népterületen általánosan ismert s bizonyára fogyasztott répácskáról van szó. A SzamSz. szerint a *bubujicska*, *buburicska* Szatmárban a gyermekek csemegéje. *Mijóka*, *mihálka* elnevezésével kapcsolatban több értékes nyelvi és tárgyi adatot közöl Beke Ö. is (Vasi Szemle, II. 1935. 383. l.). A beregi Dercen magyarjainál még az 1940-es évek elején a *buboicska* répáit nyersen fogyasztották. Tavasszal addig volt ehető, míg „az ég meg nem zendült”.

Német, lengyel, szlovák fogyasztását részben Maurizio A. után említi Markuš M. A Garam felső völgyében a favágók, pásztorok nyersen, levesbe főzve, sültve ették.¹³⁴ A baraboly csemegéje az oroszoknak (a karjalai területen is), a tobolszki tatároknak és a volgai kalmüköknek.¹³⁵ Moszyński K., úgy látszik, eléggé elterjedtnek tartja a *Chaerophyllum bulbosum* fogyasztását a szlávok körében.¹³⁶

Az Erdélyi Érchegységben ritkán fogyasztott növény az *Equisetum arvense*. A néhány faluból előkerült adat kétségtől a növény korábbi széleskörű fogyasztásának az emléke. Már említettem, hogy az északi nagyoroszoknál gabonahiány esetén milyen szorgalmasan gyűjtik. Moszyński K. elmondja, hogy a nagyoroszokon kívül a fehéroroszok is gyűjtik a gyökerét, amelyet a legelő állatok szabadon hagynak, kitaposnak.¹³⁷ Szűkösebb időben gyűjtik a lengyelek, a galíciai területek lakosai.¹³⁸ Fogyasztják és fogyasztották a norvégek, a svédek.¹³⁹ Finnországban a XVI. sz. közepén nélkülözhetetlen inségeledel volt. Karjalában mitológikus elnevezése van (*pellonpekkko*, — Agricola M. XVI. századi feljegyzése szerint *pellonpecko* engedi meg az árpa sarjadását). Manninen I. szerint feltehető, hogy a növény azért kapta ezt a nevet, mert kenyérszűke esetén táplálékkul szolgált.¹⁴⁰ A zürjéneknél az *Equisetum* fiatal hajtásából levest, tojásos ételt, tésztaféléhez tölteléket készítenek. A növényt a zürjén népdalok is emlegetik.¹⁴¹ Az *Equisetum arvense* egyébként nemcsak a táplálékkul szolgáltató növények sorában foglal el jelentékeny helyet. Gyűjtik egyéb célokra is, főleg tejesevények kimosására, súrolására. Ezért kapta nálunk a *tálmósó* elnevezést. Poleziában a pásztor a legeltetés után gyakran

¹³² Ecsedi I., 1935. 157. l.

¹³³ Ujváry Z., 1957. 237. l. A leírt növény kétségtől a *Chaerophyllum bulbosum*.

¹³⁴ Markuš M., 1961. 212—213. l. Fogyasztják az erdélyi szászok (*Schullerus E.*, 1916—1921. 166. l.).

¹³⁵ Zelenin D., 1927. 119. l., Manninen I., 1931. 37. l., Moszyński K., 1929. a. 18. l.

¹³⁶ Moszyński K., 1927. a. 18. l.

¹³⁷ Moszyński K., 1929. a. 18. l., Maurizio A., 1927. 69. l., Manninen I., 1931. 35—36. l.

¹³⁸ Maurizio A., 1927. 108—109. l.

¹³⁹ Erixon S., 1950—1951. 98. l., Keyland N., 1919. I. 121. l.

¹⁴⁰ Manninen I., 1931. 36. l.

¹⁴¹ Manninen I., 1931. 35. l.



9. kép. Nyírvizet ivó szlovák férfi. Háromhuta (Középhuta), Zempléni hegyek. Ujváry Z. felv.

viz haza egy-egy köteg *Equisetum*-ot és ezzel szolgálja meg a gazdasszony-nak a jó vacsorát. A fehéroroszk a szarufésűt csiszolják vele.¹⁴²

A Kárpátok, Közép- és Kelet-Európa népei gyakran isszák a nyír és más édes nedvű fák kicsorgó levét. A viricselés magyar emlékeiről már volt szó. Az Északi Kárpátok szlovák lakossága körében általános a nyír-, jávor- és bükkvirics¹⁴³ (9. kép), noha nem mindenütt isszák, hanem haj-ápoló szernek és orvosságnak használják, így például a szepességi Zsakarovecén.¹⁴⁴ A Gerecse hegység szlovák falvaiban a gyertyán- és cservirics az ital.¹⁴⁵ Saját gyűjtésemből is tudom, hogy a nyírvíz kedvenc csemegéje a Hont és Nógrád északi részén lakó szlovákoknak, akik *březová voda* néven ismerik. A jávor viricsét a sárosi uradalmakban a napóleoni háborúk idején cukorpótlóként igyekeztek felhasználni.¹⁴⁶ Kedvenc tavaszi itala a nyírvíz (*sik*) a Latorca völgyi ukránoknak. Haberlandt A., Maurizio A., Berg G. és mások vizsgálatából az derül ki, hogy a nyír-, jávor-, bükk- stb. fa viricse a lappok, svédek, finnek, észtek, lettek, lengyelek, fehér- és nagyoroszkok, ukránok, baskírok, votjákok s a különböző szibériai népek

¹⁴² Hazai viszonylatban igen tanulságosak Beke Ö. nyelvi közlései (*Beke Ö.*, 1935. 385. l.). — L. még *Pietkiewicz Cz.*, 1928. 2. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 338, 608. l. Az erdélyi szászkok az *Equisetum arvense*-t cin- és faedények tisztítására használják (*Schullerus P.*, 1916—1921. 389. l.).

¹⁴³ *Markuš M.*, 1961. 233. l., *Ujváry Z.*, 1957. 242. l., *Ujváry Z.*, 1959. 299. l.

¹⁴⁴ *Markuš M.*, 1956. 288. l.

¹⁴⁵ *Gunda B.*, 1938. b. 213. l.

¹⁴⁶ *Bidermann H. I.*, 1862—1867. I. k. 117. l.

itala. Ezeknél a népeknél frissen vagy erjesztve kerül az asztalra. Rasied-Din (1247—1318) perzsa geográfus leírja, hogy a szojotok a nyírvizet víz helyett isszák. A XIX. sz. elején Kurland, valamint a liv és észti területek nyírléből erjesztett borát az akkori Szentpétervárra szállították. Isszák a nyírvizet a Cseherdő pásztorai. A cseheknél a leányok, legények tavaszkezdet idején, március 23-án kivonulnak az erdőbe, közösen esznek, énekelnek, körültáncolják a nyírfákat s isszák a viricset. A viricstől a leányok egészségesek lesznek s asszonykorukban gyermekáldás kíséri őket. Nem ismeretlen a nyírvíz Bulgáriában, Boszniában, Horvátországban, Krajnában (itt már a XVII. sz.-ban említik fogyasztását), s más alpesi területeken stb. A XIV. sz.-ban a nyírvívről megemlékezik az első német természetleíró, Conrad von Megenberg is, elmondva, hogy a hétköznapi emberek frissítő itala. A régi görögöknél egyes fák kicsorgó leve bódító italul szolgált.¹⁴⁷ Berg G. szerint Észak-Euráziában a nyírlé fogyasztása a hal- és húsfogyasztásnál fellépő scorbut ellensúlyozására szolgál, s az észak- és közép-európai, alpesi elterjedési terület egymással összefüggethető, de ez az összefüggés főleg nyugat-európai műveltségi hatásokra erősen megalazult.¹⁴⁸

Tudunk a növényi oltók szélesebb körű használatáról. Moszyński K. nem mondja ugyan határozottan, hogy a szlávoknál ismerik a növényi oltókat, de a *Galium verum* nagyorosz elnevezéséből (*syvoroten, syvoročnaja trava* 'savófü, oltófü, sajtfü') arra következtethetünk, hogy korábban szerepe volt a tejoltásnál.¹⁴⁹ A régi görögök és rómaiak a szelíd fügefá nedvével oltották a tejet. A fakérget bemetszették, a kicsorgó nedvet gyapjúval felfogták és azt a tejbe helyezték vagy frissen letört fügefáaggal keverték a tejet, amint azt Mallorca szigetén a közelmúltban is tették. Használtak tejoltáshoz más növényeket is (*cynara, carduus, cneus*). Az árticsóka-félékhez tartozó *Cynara* még száz évvel ezelőtt (de később is) az olasz és spanyol parasztok tejoltó növénye volt. A *Cynara*-oltóval készült sajt nem csípősödik és avasodik meg. A klasszikus idők görög és római pásztorai mint oltófüvet használták bizonyos sajtfélék előállításához a *Galium verum*-ot. Ez a növény az olaszoknál ma is ismert tejoltó.¹⁵⁰ Többféle tejoltónövényt említ a Pyreneusokból Krüger Fr., de a növények latin terminológiáját nem közli.¹⁵¹ Figyelmet érdemel Amatus Lusitanus

¹⁴⁷ Haberlandt A., 1926. 332—333. l. Moszyński K., 1929. a. 13. l. Zelenin D., 1927. 119—120. l. Berg G., 1933. 132—134. l. Maurizio A., 1933. 63. skk. l. Gavazzi M., 1940. 38. l. Erixon S., 1950—1951. 101. l.

¹⁴⁸ Berg G., 1933. 137—138. l.

¹⁴⁹ Moszyński K., 1929. a. 270. l. A régi cseh nyelvben a *Galium verum* neve *syřiřtová bylina* 'tejoltó fü' (Machek V., 1954. 220. l.).

¹⁵⁰ Herdi E. P., 1918. 32. l., Pauly-Wissowa R. E., X. 1491. l. Käse (Kroll), Scheuermeier P., 1943—1956. I. k. 39. l., K. Mátyus I., 1787—1793. IV. 11. l. — Mäder E. egy gyűjteményes munkában — Koester G., Die Schweizerische Milch-wirtschaft. Thun, 1948. 354. l. — említést tesz a fügének és más növényeknek a tejoltásra való használatáról. Levélbeli közléséből tudom, hogy adatai nem Schweizre, hanem a korábbi, elsősorban a görög-római hagyományokra vonatkoznak. Steinmüller J. R., Beschreibung der Schweizerischen Alpen- und Landwirtschaft, Winterthur, 1802—1804. c. munkája már csak a borjúgyomor oltóról tesz említést. (A növényi tejoltók kárpáti problémájára egy külön tanulmányban később még visszatérek.)

¹⁵¹ Krüger Fr., 1935. 81. l.

(1511—1562) közlése, aki arról ír, hogy az olasz és spanyol parasztlakok *Verbascum*-virággal oltják a tejet.¹⁵² Veszelszki A. írja 1798-ban megjelent nagyértékű botanikai munkájában, hogy a nyírvízből oltót (*coagulum*) csinálnak, s az így készült sajtot a férgek nem bántják.¹⁵³ Az adatot valószínűleg nem a népi hagyományból merítette Veszelszki A., mert K. Mátyus I. egy német gazdasági munka után ugyanezt közli.¹⁵⁴ A Lápos völgyi román pásztoroknál a megcsípősödött nyírvirics oltó azonban ősi hagyomány emléke lehet. Növényi oltókat (*Pinguicula vulgaris*, *Drosera rotundifolia* stb.) használnak Skandináviában.¹⁵⁵ Ismeretesek a növényi oltók az Európán kívüli pásztoroknál is. Így az arab sivatag beduinjainál a megszáritott és összetört *Asphodelus tenuifolius*, valamint egy gombaféle (*Cynomorium coccineum*) az oltóanyag.¹⁵⁶

A fenyőgyanta a pásztorok, a hegyi lakók ősi élvezeti szere. A gyantarágás elterjedt az Északi Kárpátokban (Árva, Trencsén, Garam felső völgye).¹⁵⁷ Gyantarágók a svájci alpesiek,¹⁵⁸ a svédek.¹⁵⁹ A nagyoroszoknál az Ural vidékén és Szibériában a vörösfenyő gyantáját rágják, hogy a fogak fehéren maradjanak és megszűnjék a kellemetlen szájszag.¹⁶⁰ Moszyński K. is megemlíti, hogy a nagyoroszok a megkeményedett meggy- és fenyőmégzát,¹⁶¹ az osztyákok a nyírgyantát fogyasztják.¹⁶² Figyelmet érdemel az a gyantaszerű anyag, amelyet a bolgárok rágnak. A *Betula alba* gyökerét megtisztítják s víz nélkül agyagedényben főzik, majd vizet öntenek hozzá- amikor sűrű massa keletkezik s azt rágógumiként élvezik.¹⁶³

Más növények, növényi részek felhasználásáról közelebbi és távolabbi analógiákat hasonlóan említhetnek. Egyes analógiák a Balkánra, Közép- és Észak-Európa, Szibéria területére követhetők (pl. *Urtica*-, *Rumex*-, *Chenopodium*-félék, erdei gyümölcsök),¹⁶⁴ míg ugyanezek és mások a prehisztórikus Európa gyűjtőgető közösségeinek ethnobotanikai leltárába is beletartoztak (*Oxalis*-, *Rumex*-, *Chenopodium*-, *Valerianella*-félék, *Urtica dioica*, *Prunus spinosa*, *Pirus communis*, *Fagus silvatica* stb.). Hogy mi mindent megevett a primitív európai ember, arra tanulságosan világít rá a Tollund-i vaskori (Dánia) emberi lelet. A Tollund-i ember gyomrában

¹⁵² Zaunick R., 1928. 565. l.

¹⁵³ Veszelszki A., 1798. 97. l.

¹⁵⁴ K. Mátyus I., 1787—1793. IV. k. 74. l. — Beythe A. füveskönyvében szintén ír arról, hogy ha a nyírfavizet a sajt oltójába tesszük, a sajt nem férgesedik meg (Beythe A., Fives kőműv. Nymet Vivaratt, 1595. 15. l.). Ugyanez az adat előfordul Meliusnál is (Horhi Melius P., Herbarium, Kolosuárat, 1578. fol. 17.).

¹⁵⁵ Schrader O., 1901. 494. l.

¹⁵⁶ Dalman G., 1928—1939. VI. k. 304. l.

¹⁵⁷ Markuš M., 1961. 233—234. l.

¹⁵⁸ Waldmeier-Brockmann A., 1941. 144. l.

¹⁵⁹ Erixon S., 1950—1951. 98. l.

¹⁶⁰ Zelenin D., 1927. 250. l.

¹⁶¹ Moszyński K., 1929. a. 13. l.

¹⁶² Rapaics R., 1934. 57. l. vö. még Gunda B., 1938. c. 309. l. A vogulok a vörösfenyő gyantáját rágják, hogy a fogakat épségben és tisztán tartsák (Krebel R., 1858. 171. l.).

¹⁶³ Kitanov B., 1953. 278. l.

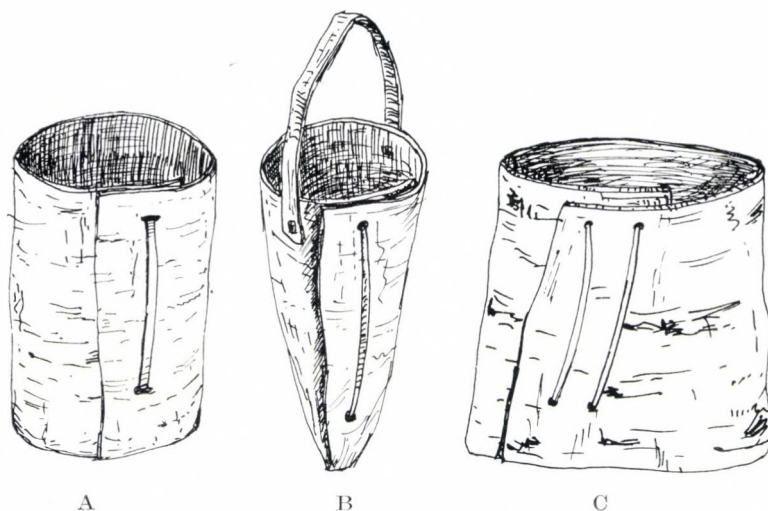
¹⁶⁴ Haberlandt A., 1926. 330—335. l., Erixon S., 1950—1951. 95—102., Erixon S., 1955. 115—119. l., Manninen I., 1931. 30—48. l., Maurizio A., 1927., Keyland N., 1919. I. 117—133. l., Sayce R. U., 1949. 204—205. l.

kásamaradványt találtak, amely kását a *Setaria pumila*, a *Rumex acetosella*, a *Polygonum lapathifolium*, a *Polygonum convolvulus*, a *Chenopodium album*, a *Spergula arvensis*, az *Erysimum cheirathoides* s más növények magjából, mohából főztek.¹⁶⁵ Az említett növényeknek a prehisztorikus időktől való szakadatlan közép- és kelet-európai fogyasztását talán igazolhatja, hogy közülük sok ismeretes volt az őslengyelek háztartásában (*Sambucus nigra*, *Sambucus ebulus*, *Cornus*, *Chenopodium album*, *Rubus idaeus*, *Urtica*-, *Rumex*-félék stb.).¹⁶⁶ Nyugat-Európa felé tekintve a fogyasztott vadnövénnyek terén meglepően gazdag a középkori német konyha. Heyne M. azt mondja, hogy a vadnövénnyeket akkor éppen úgy gyűjtötték, használták, mint napjainkban. Fogyasztásuk terén római szokások, itáliai kolostori hagyományok gyökeresedtek meg. Figyelmet érdemel, hogy a germánok a gombát nem fogyasztották. Németország belső területein Heyne M. szerint még századunk elején is megvetették, s csak a szláv és román érintkező területek mentén terjedt el a fogyasztása. Az itáliai kolostori konyhának nagy szerepe volt elterjesztésénél a *Pilz* (< lat. *bōlētus*) terminológiával együtt. Feltűnő, hogy a német gombamérgezésről az első tudósítást a német—szláv határ mentéről ismerjük. 1018-ban Theotmar von Merseburg emlékezik meg egy ilyen szerencsétlenségről. A *Schwamm* közös szó ugyan a germán nyelvekben, de eredetileg a taplógomba megnevezésére szolgált. A gombafogyasztás terén a szláv és román népek élesen elkülönülnek a németektől és skandinávoktól. Az előbbieket fogyasztják, az utóbbiak megvetik a gombát. Például a keleti schweizi németek mérgesnek, ehetetlennek tartják. Szláv területeken csak a montenegróiakat fogyasztják kisebb mértékben a gombát.¹⁶⁷ A Kárpátok, a magyar népterület is a gombafogyasztó

¹⁶⁵ A prehisztorikus időkben fogyasztott vadnövénnyekről, vadgyümölcsökről Maurizio A. és Clark J. G. D. nyújtanak alapos áttekintést (*Maurizio A.*, 1927. 445—466. l., *Clark J. G. D.*, 1952.). Clark J. G. D. munkájában található közlések főleg Nyugat-Európából származnak. Egy Száva-menti neolithikus és bronzkori telepen talált vadnövény és vadgyümölcs maradványokhoz l. *Malý K.*, 1904. 168—169. l. A dániai lelethez s a fenti problémához l. Zeuner F. E. cikkét: *Singer Ch.—Holmyard E. J.—Hall A. R.*, A History of Technology. Vol. I. Oxford, 1956. c. munkában, 353—71. l. A kérdéssel részleteiben Helbaek H. foglalkozott, aki vizsgálatai szerint a Tollund-i lelet gyomrában 21 féle, a Grauballe-i lelet gyomrában 61 féle mag, gyümölcs stb. maradványa mutatható ki. L. ezekről: *Helbaek H.*, Botanical Study of the Stomach Contents of the Tollund Man. Årbøger, Copenhagen, 1950., *Helbaek H.*, The Last Meal of Grauballe Man: an Analysis of the Food Remains in the Stomach. Kuml, Aarhus, 1958.

¹⁶⁶ *Hensel W.*, 1952. 94—97. l. — Niederle L. részletesen tárgyalja a szlávok növényi ételeit s azt írja, hogy a különböző zöldségek már a X—XI. sz. előtt ismeretesek voltak a szlávoknál. Világosan következtethetünk erre Ibn Fadlan tudósításából s az orosz évkönyvek különböző adataiból (*Niederle L.*, 1911. 187. l.). A zöldségfélék egy része nyilvánvalóan gyűjtögetés révén került az asztalukra, mint a különböző erdei gyümölcsök, gombák. A nyelvtudomány eredményei is arra utalnak, hogy a szlávoknál nagy szerepe volt a gyűjtögetésnek. Így az orosz *boršč* 'répaleves, zöldségleves' eredetileg *Heracleum Sphondylium*-ból készült s a *boršč* ennek a növénynek a neve volt (vö. ukr. *boršč* 'vörösrépaleves', szlovén *břšč* 'gyógyfű, medvetalp', lengyel *barszcz* 'medvetalp, vörösrépaleves', cseh *bršť* 'medvekapor' stb., *Berneker E.*, 1924. 109., *Vasmel M.*, 1953—1958. I. k. 110—111. l.).

¹⁶⁷ *Heyne M.*, 1901. 323—334. l., *Kluge Fr.*, 1934. 446, 548. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 21. l., *Erizon S.*, 1950—1951. 101. l.



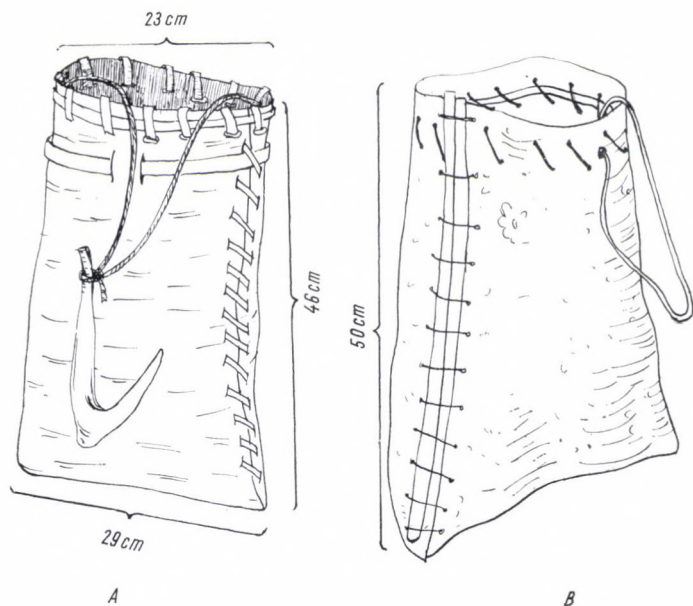
10. kép. Fakéreg edények: *A. ghiob* (r.), Havasasszonyfalva, Nagyhavas. Románia. *B. coș* (r.), Havasgáld, Erdélyi Érc-hegység. Románia. *C. kászu* (m.), Mészki, Aranyosszék. Románia

övezetbe tartozik, amelyről a gyűjtőtevékenységet tárgyaló közlések tanúskodnak.¹⁶⁸

Az erdei gyümölcsök (málna, szederfélék, áfonya, som stb.) szedéséhez a Gyalui havasokban, az Erdélyi Érc-hegységben a románok fakéreg edényeket használnak, amelyek leginkább alkalmi készítmények. Mogyoró, nyír, juhar, éger, vadcsereznye, de elsősorban fenyőfélék kérgét nyúzzák le s túske, szilánk, zsineg segítségével kolomp-, tölcser- vagy hengerformájú edénykét formálnak a kéregből. Magurán áfonya és málna gyűjtéséhez előrissebben eláll és megtartja ízét a gyümölcs. A kéregedények archaikus jellegét bizonyítja, hogy a Mócvidéken s az Erdélyi Érc-hegységben összevarrásukhoz a borókafenyő hajlékony gyökerét használják, miután a kolompformára összehajtott kéreg két oldalát bicskával kifúrták. A mócok a fenyőszurkot, a gyantát is fahéj, fakéreg tokban szállítják.¹⁶⁹ A nehezen hajlítható vadcsereznye-, fenyő- és égerkérgét a román pásztor deszkalapra, kidöntött fatörzsre, kunyhója küszöbére teszi és kődarabbal ütögeti, puhítja, hogy jobban formálható legyen (Nyekrilesty, Havasasszonyfalva).

¹⁶⁸ Elég hivatkoznom arra, hogy a Bakonyban, a Balaton környékén milyen sokféle gombát ismer és fogyaszt a nép (*Vajkai A.*, 1959. 20–21. l., *Vajkai A.*, 1941. 238–239. l.). Sokfajta gombát gyűjtenek Göcsejben (*Bödei J.*, 1943. 70–73. l.), a nyugat-magyarországi szlovénekknél (*Csaba J.*, 1945. 70–72. l.), a Garam völgyi szlovákoknál (*Markuš M.*, 1961. 226. l.) stb. Nem valószínű azonban, hogy a magyarok a szlováktól tanulták el a gombák ismeretét és felhasználását, mint azt Markuš M. véli.

¹⁶⁹ *Moldován G.*, 1899. 868. l., *Butură V.*, 1948. 8. l.



11. kép. A. Cseresznyeszedő kászu (m.). Torockó, Erdélyi Érc-hegység. Románia. (Néprajzi Múzeum gyűjt., Budapest). B. Cseresznyeszedő toboz (m.). Magyardecse, Mezőség. Románia

Legáltalánosabbak a kolompformájú (füllel vagy anélkül készült) edények, amelyek a Hideg- és Meleg-Szamos völgyétől délre a Marosig használatosak vagy emlékezet szerint használatban voltak (10. A—C., 11. A. kép). A különböző fakéreg edényekből szép gyűjteménye van a kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeumnak.¹⁷⁰ Az edények neve általában *coș*, Mészkon, Boróven

¹⁷⁰ Anuarul Muzeul Etnografic al Transilvaniei pe anii 1957 și 1958. Cluj, 1958. 21. l. — A Mócvidék kitűnő román etnográfusa, Butură V. (Kolozsvár) kollégám a következőket közli a fakéreg edényekről: „Az erdei gyümölcsöket fa- és fakéreg edényekbe gyűjtik. Általános a lucfenyő, erdei fűz, juhar, vadcsesznye kérgéből készült edények (*toc*) használata. Magura faluban az áfonya és málna gyűjtéséhez előszeretettel használják a lucfenyő kérgéből készült edényt (*coș*), mivel ebben frissebben áll és inkább megtartja ízét a gyümölcs, mint a faedényben. A Topánfalvától (Cîmpeni) feljebb lakó móc csebresek (Vidra, Scărișoara, Albac stb.) és a Magura-i csebresek régen sok fenyőkéreg edényt (*toc*) készítettek a gyanta tárolására, melyeket edényeladó vándorlásaik során magukkal vittek s rendszerint a mindennapi táplálkozásukhoz szükséges élelmiszerekért cserélték el. A gyantát a luc- vagy vörösfenyő törzsén vágott repedésen át gyűjtötték. A vágás szélére gyűlt gyantát kézzel letisztították és nagyobb fakéreg edénybe gyűjtötték. Az ilyen edényeket hazavitték és a gyantát felmelegítve kisebb edényekbe osztották el. Árusítottak nagyobb kéreg-edényekben is gyantát, amelyet a kereskedők vásároltak meg, s a tömjén gyarapítására használták. Vásárolták a gyantát a szövőborda készítőik, akik gyantával ragasztották be a fogakat. A gyantát — a szövőborda javítása mellett — faedények repedéseinek a tömítésére is használták. A gyantás edényeket egyetlen darab fenyőkéregből készítették, alul meghajlítva és oldalait a borókafenyő hajlékony gyökerével, zseb-késsel fűrt lyukakon át, összevarrták.”



12. kép. Gombagyűjtő székely férfi kászuval. Kovászna, Háromszék. Románia. Kádár L. felv.

cauş. A hengerformájúaké *ghiob* (Havasasszonyfalva, Szolcsva, 10. A. kép), a tölcseralakúaké szintén *coş* (Havasgárd, Remete, 10. B. kép). Mócvidéken a gyantás, szurkos kéregedények *tioc* néven ismeretesek.¹⁷¹ Mészktől eltekintve az aranyosszéki és a havasalji magyarságnál nem találtam meg a gyűjtögetéshez használatos kéregedényeket. De valószínű, hogy korábban közöttük is használatosak voltak. A régi Alsófehér megyéből Lázár I. említi *kártya* néven a fakéreg edényt.¹⁷² Mészkon a kolompformájú edénykét (10. C. kép) *kászu* néven ismerik. A mezőségi magyaroknál (Magyardécse) cseresznyeszüretkor használnak kéregedényeket (*toboz*). A magyardécseiek tartós, kimunkált cseresznyekéreg edényeket készítenek, amelyek oldalát vesszővel erősítik meg (11. B. kép). Ezt a megerősítési technikát Erdélyben csak a Mezőségről ismerem.¹⁷³ A magyardécsei tobozok évekig eltartanak. Hajlítás előtt a cseresznyekérget forró vízzel telt teknőben puhítják. A magyardécseiek még 1948–49-ben a kolozsvári, dési, szamosújvári piacra is ilyen tobozban hordták a cseresznyét.¹⁷⁴

A fentiekhez hasonló, a gyűjtögetésnél használatos edények az erdélyi magyaroknál és románoknál szélesebb körben ismertek. Így a román pásztorok a Radnai havasokban használnak juhbőrszíjjal összevarrt kolompformájú edényeket.¹⁷⁵ A kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum gyűjteménye nyomán tudom, hogy kolompformájú kéregedényt használnak a románok Nagybánya vidékén. Krassóban a halászok zsákmányukat rakják kolompformájú fenyőkéreg edénybe.¹⁷⁶ Bátky Zs. *kászu* vagy *gyób* néven Alsófehérből mutat be elnyúlt kolompalakú kéregedényt.¹⁷⁷ A kéregedények *kászu* néven általánosak a székelyeknél (12. kép). Udvarhelyen különös gonddal

¹⁷¹ Butură V., 1948. 8. l.

¹⁷² Lázár I., 1896. 24. l.

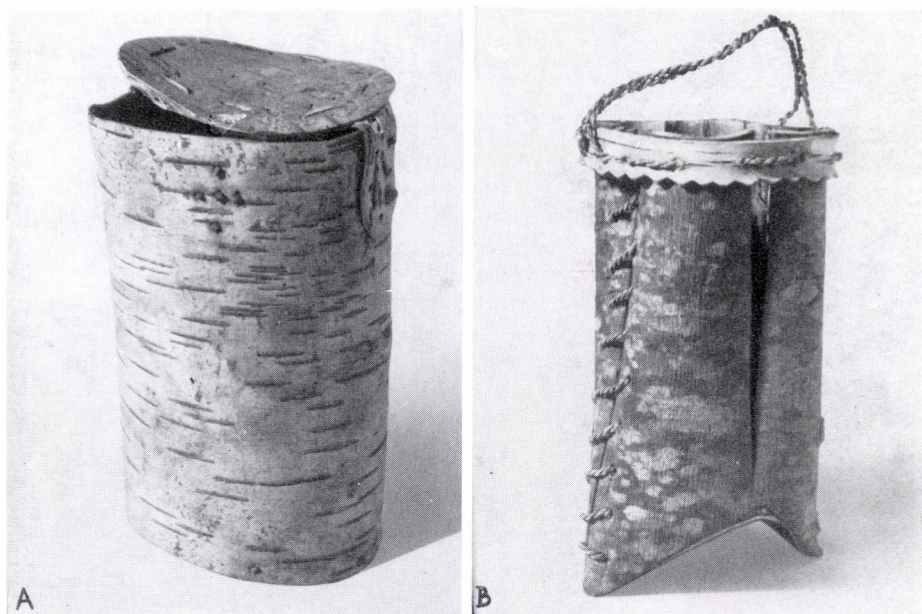
¹⁷³ Észak-Boszniában a Száva menti halászok készítenek még ilyen megerősítéssel kéregedényeket. Čurčić V., 1912. 504. l., Haberlandt M., 1926. 498. l.

¹⁷⁴ Ezeknél az egyszerű, hajtogatással készült edényeknél technikailag fejlettebbek a nyírkéreg sórtartók, amilyeneket pl. Kalotaszegen is használnak (Kós K., 1947. 9–10. l.). Ezekkel a kéregedényekkel azonban nem foglalkozom.

¹⁷⁵ Orosz E., 1913. 64. l.

¹⁷⁶ Papahagi T., 1928–1934. III. k. 134. l. Ugyanerről a vidékről (Óborlovény, Néra völgye) a kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum is őriz egy haltartó kéregedényt.

¹⁷⁷ Bátky Zs., 1906. 73. l. Hengeralakú, hánccsal összeerősített fenyő- és nyírkéreg edényt használnak Fogarasban (Tunsoiu V. V., 1937–1938. 139. l.).



13. kép. Fakéreg edények: A. Eprésző *büdön* nyírhéjból (m.). Borszék, Gyergyói havasok. Románia. B. Kéregedény. Máriahavas, (r.). Krassó-Szörény. Románia. (Néprajzi Múzeum gyűjt., Budapest)

készítik el a kászut, felső peremét mogyoróvesszővel megerősítik. A kászuhoz használt cseresznyekérget feldolgozás előtt vízben áztatják. Az ilyen kászu évtizedekig is eltart. A székelyek fenyő-, bükk és nyírkerget is felhasználnak kászunak. A kászu kerti és erdei gyümölcsök, szurok, gyanta, túró tartására, sőt vízhordásra is szolgál.¹⁷⁸

A Néprajzi Múzeum (Budapest) gyűjteményéből az erdélyi kéregedények néhány formáját a 13. A., B. képen mutatom be.

Mindezek az edények egyetlen kéreglapból, egyszerű hajtogatással, összecsavarással s az érintkező szélek összetűzésével, varrásával készülnek. A kéreglap edények a Kárpátok területének jellegzetes, de ma már kivesző, a használatból kiszoruló edényformái. Korábban általánosabban használatosak voltak, de lassan az erdei gyűjtögetés területére szorulnak vissza. Orosz E. és Szebeni G. közléséből az derül ki, hogy a havasi pásztoroknál még eléggé általánosak. A Gyalui havasok, az Erdélyi Érchegység, a Mezőség, a Székelyföld kéregedényeivel lényegében megegyeznek a kárpáti ukrán, a szlovák, a gömöri, abaúji, zempléni, beregi és dunántúli magyar, valamint a balkáni területek (Észak-Bosznia, Montenegró), a szlovének, horvátok

¹⁷⁸ MTSz., Orosz E., 1932. 109–110. l., Haáz F., 1942. 7–10. l., Szebeni G., 1962. 78–79. l., Nyir. 1896. 96. l.

kéregedényei. Ezek is kolomp-, esetleg henger- vagy tölcserformájúak.¹⁷⁹ A kéregedények használatának további elemzésével a tárgyi és nyelvi áramlatok helyi eseteire rámutathatunk, esetleg megállapíthatók a helyi formák centrumai, de mindez nem zárja ki az edényeknek a Kárpátok területén való nagy múltját. Előfordulásuk természetesen függ a növényföldrajzi viszonyoktól, a gyűjtögetés intenzitásától s nem utolsósorban a gazdasági élet egészének archaikus jellegétől. A kéregedények az erdei, hegyi életmódhoz való alkalmazkodás kifejezői. A pásztorok és erdei gyűjtögetők számára különösen azért alkalmasak, mert gyorsan elkészíthetők, könnyűek s nyersanyaguk az ember rendelkezésére áll.

A különböző fák lefejtett kéreglapjaiból készült edények Európa nagy területén elterjedtek, szemben a leginkább nyírkéreg szalagokból, hárs-háncsból font edényekkel, kosarakkal stb. Ez utóbbiak elterjedése Valonen N. vizsgálata szerint Skandinávia keleti részére, Finnországra, a Baltikumra, orosz és volgai finn, baskír területekre korlátozódik, de ezen a területen belül ismeretesek a kéreglapedények is.¹⁸⁰ A századforduló táján a hársháncsot még hihetetlen nagy mennyiségben használták fel az akkori Oroszországban. 20 millió ember hordott hársháncs bocskort, s évenként kb. 490 millió hársfát pusztítottak el.¹⁸¹

A fakéreg már a prehisztorikus Európának is sokféleképpen használt nyersanyaga volt. Clark J. G. D. azt mondja, hogy hasonlóan, mint a bőrt már a régebbi kőkorszaktól kezdve használja az ember. A mesolitikumban, de főleg a neolitikumban és a bronzkorban kéregből készült szalagok, hálóúsztatók, fáklyák s különféle edények kerültek elő (Dánia, Svédország, Finnország, Németország), amelyek ennek a nyersanyagnak széleskörű

¹⁷⁹ Kárpátukrán (*kozub* stb.): *Bátky Zs.*, 1906. 83. l., 14. kép, 186. l. 14. kép, *Kaindl R. Fr.*, 1896. b. 172. l., *Kaindl R. Fr.*, 1897. 222–23. l., szlovák (*doberák, korman, veškura* stb.): *Gunda B.*, 1955. 180. l., *Podolák J.*, 1956. 96. l., *Markuš M.*, 1956. 284. l., *Markuš M.*, 1961. 235. l., *Ujváry Z.*, 1957. 238. l., *Ujváry Z.*, 1959. 245. l., gömöri, zempléni, abauji, beregi stb. magyar (*döbön, kolomp, kozup* stb.): MTSz., *Tagán G.*, 1939. 155. l., *Herkely K.*, 1941. 259–260. l., *Gunda B.*, 1956. 130. l., *Ujváry Z.*, 1957. 238. l., Alsóórség (*kászli, kásztuó*): *Kardos L.*, 1943. 14–15. l., Göcsej s környéke (*kászli, kászu, tasak*): *Gönczi F.*, 1914. 513. l., *Bödei J.*, 1943. 84. l., *Morvay P.*, 1956. 48–50. l., Balaton vidéke (*kolomp*): *Vajkai A.*, 1941. 243. l., Bakony (*kobak*): *Vajkai A.*, 1959. 21, 117. l., Ormánság (*pönyeg, sarginya, szükő*): *Gunda B.*, 1935. c. 16–17. l., *Kiss G.*, 1937. 66–67. l., Börzsöny (*medence*): *Fehér J.*, 1957. 284. l., — A balkáni, horvát és szlovén előforduláshoz l. *Čurčić V.*, 1912. 504. l., *Čurčić V.*, 1913. 27. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 294–95. l., *Gavazzi M.*, 1940. 37. l., *Novak V.*, 1947. 20–21. l., *Novak V.*, 1960. 25. l.

A szlávokkal kapcsolatban Moszyński K. általában beszél a kéreg és háncs felhasználásának sokféleségéről (*Moszyński K.*, 1929. a. 295. l.).

¹⁸⁰ *Valonen N.*, 1952. 285–287, 292. l. Valonen N. megállapításai részben korrigálásra szorulnak. Azt írja, hogy a hársháncs 'Lindenbast' fonadék Közép-Európában ismeretlen. Az abauji Pusztafalun a hárs belső kérgéből, kétujjnyi széles szalagokra hasogatva bocskort fontak (*Tagán G.*, 1939. 154. l.). Tagán G. ugyanitt leírja a hársháncs egyéb felhasználását is. A Börzsöny hegységben az első világháború idején orosz hadifoglyoktól tanulták meg a kéregbocskor készítését (*Fehér J.*, 1957. 284. l.). A székely kászukhoz hasonló skandináv formákat l. *Keyland N.*, 1919. I. 119. Hengerformájú kéregedényekben a svédek tejet is tartanak (*Keyland N.*, 1919. II. k. 24. l.).

¹⁸¹ *Schröder O.*, 1901. 503. l. A fenti nagy számokban valószínű, hogy nemcsak a hárs, hanem a nyír felhasználása is benne van.

felhasználását tanúsítják.¹⁸² Alá kell húznunk Valonen N.-nek azt a véleményét, hogy a kelet-európai 'Lindenbastkultur' a prehisztorikus időkben Közép-Európában is uralkodó volt.¹⁸³ A jelen esetben talán nemcsak a hárs, hanem általában a fák kérgének és hánccsának felhasználásán van a hangsúly s a fák sorában — a növényföldrajzi viszonyoknak megfelelően — természetesen a hárs is szerepet játszott. A prehisztorikus és a mai idők közötti kontinuitásnak több állomását rekonstruálhatjuk. Így Plinius szerint Itáliában bükk, hárs, fenyő és más fák kérgéből különböző dobozokat és tartóedényeket készítettek.¹⁸⁴ Az *qborz*, *qborzka* (vö. cseh *úbor*, *úborek*, lengy. *węborek*, szerb-horvát *uborak* stb.) X. sz. előtti ófelnémet jövevényszó a szláv nyelvben, s Niederle L. szerint leginkább fakérgéből készült edény a jelentése. Hensel W. az etnográfiai adatok nyomán arra következtet, hogy a fakérget és hánccsot a korai középkor szlávjai különböző eszközök készítésére használták.¹⁸⁵

Tanulságosan rekonstruálható nálunk is a kéreg és hánccs múltbeli felhasználása. XVI—XVII. századi okleveleink gyakran emlegetik a vár-épülethez szükséges vízvonó, rudaló hárskötelet, a hárshéjból font székot, nyoszolyát, a hárshej ládácskakat.¹⁸⁶ Ugyanekkor pedig a nem arra való személyeknek a hárs hántását tilalmazzák.¹⁸⁷ A hánccs kiterjedt felhasználását őrizte meg „addig kell a hársat hántani, míg hámlik” közmondásunk is, amely már Heltai G. krónikájában (1575) előfordul.¹⁸⁸ Függetlenül a fakéreg, a hánccs ősi kárpáti, közép-európai felhasználásától a magyarság már legrégebbi kultúrperiódusában ismerte ezeknek a nyersanyagoknak a tulajdonságát, formálását, a kéregedényeket. Erre utalnak azok a finnugor és ugor eredetű szavaink (*kéreg*, *hárs*, *fenyő*, *nyír*, *száldob*, *hég*, — s talán a *hánccs*), amelyek a kéregedények készítésének már honfoglalás előtti lehetőségére figyelmeztetnek bennünket. Maga a *száldokfa*, *hársfa* jelentése is 'hánccs-fa'. Ebből N. Sebestyén I. azt a tanulságot vonja le, hogy a *Tilia* hánccsa az uráli és a finnugor ősnép háziiparában nélkülözhetetlen nyersanyag volt.¹⁸⁹ A kérgéből készült egyik erdélyi edényféle anyagának a neve is finnugor eredetű. A torockói *sim* 'mogyorófa kérge, amelyből a kókkast fonják' — Jankó J. közölte — szót N. Sebestyén I. 'nyírkéreg, kéreg' jelen-

¹⁸² Valonen N., 1952. 287. l., Clark J. G. D., 1952. 207—212. l., Rüttimeyer L. 1924. 80—94. l., Schrader O., 1901. 503, 841. l. — Clark J. G. D. azt írja, hogy a prehisztorikus időkben takarmányul is szolgált. Tavasszal lefejtették, megszáritották s télen szárazon, megőrölve vagy vízben megfőzve adták az állatoknak (Clark J. G. D., 1952. 124. l.). A kéregtakarmány kérdéséről újabban Ropeid A. írt egy monográfiát, s rávilágított arra, hogy Norvégiában már a vikingek idején takarmányozták az állatokat lomblevelű fák kérgével (Ropeid A., 1960.).

¹⁸³ Valonen N., 1952. 295. l.

¹⁸⁴ Haberlandt A., 1926. 498. l.

¹⁸⁵ Niederle L., 1921. 326—327. l., Machek V., 1957. 546. l., Hensel W., 1952. 125. l. Moszynski K. a fakéreg felhasználását az emberi kultúra legősibb sajátosságai közé sorolja (Moszynski K., 1929. a. 295. l.).

¹⁸⁶ Takáts S., 1917. III. k. 316. l. Az NySz. a hárskötelet már 1499-ből említi.

¹⁸⁷ Csejtkó Gy., 1930. 66. l.

¹⁸⁸ Csejtkó Gy., 1930. 65—68. l.

¹⁸⁹ N. Sebestyén I., 1943. 3—4, 46—48, 70—71, 109. l. — Vö. Gunda B., 1938. c. 314. l., az egyes szavak eredetéhez l. Bárczi G., 1958. 12. l.

t^t ésű osztyák, vogul, zürjén és cseremisiz szavakkal egyezetteti.¹⁹⁰ A fakéreg edények régi magyar használatánál feltétlenül tekintetbe kell venni *kászu* szavunkat. A szó etimológiáját nem ismerjük ugyan,¹⁹¹ de sajtószerű elterjedése (Székelyföld: *kászu*, Alsóőréség, Göcsej: *kászli*, *kásztuó*, *kászu*) régiségét bizonyítja.

Ha a nyelvtudomány eredményeinek figyelembevételével nézzük a *kéreg* és a kéregedények készítésére alkalmas fák román és szláv terminológiáját, akkor arra az eredményre jutunk, hogy az idevonatkozó elnevezések a két nyelvben szintén igen ősi. A román *scoarță* 'kéreg, háncs', *tei* 'hárs', '(hárs-) háncs, abból készült kötél' latin eredetű szavak s a *brad* 'fenyő' szónak a megfelelője az albán nyelvben van meg. A *mesteacăn* 'nyír' elnevezése pedig görög eredetű.¹⁹² A kéreg jelentésű *coață* is régi (X. századnál korábbi) szláv eleme a román nyelvnek.¹⁹³ A szláv nyelvekben a hárs (or. *lipa*, ukr. *ліпа*, szlov. *lipa* stb.), a nyír (or. *breza*, ukr. *брѣза*, szlov. *breza* stb.), a fenyő (or. *jelj* 'Tanne, Pinus picea', ukr. *jel'*, szlov. *jedlá* stb.; or. *šosná* 'Kiefer, Föhre, Pinus silvestris', ukr., fehéror. *šosná*, szlov. *šosna* stb.), a háncs és kéreg különböző elnevezései (or. *ljkó*, ukr. *лјко*, szlov. *lyko* stb.; or. *ljt*, ukr. *лут'є*, óor. *lutovjanъ* 'aus Bast', stb.; or. *lúb*, ukr. *луб*, cseh *lub* stb.) már az ósszláv nyelvközösség idejében ismertek voltak s ezek közül nem egy terminus ősi indoeurópai eredetű (pl. a nyír elnevezése, a 'Borke, Bast' jelentésű or. *lúb*).¹⁹⁴

Tehát a magyar, a román és a szláv nyelvekben a fakéreg, a háncs s az ezeket szolgáltató fák nevei az illető nyelvek ősi szókészletébe tartoznak, amiből azt a következtetést vonhatjuk le, hogy a három nép egymástól függetlenül kezdte el a kéreg és a háncs felhasználását, a különböző edények, használati eszközök formálását. Később természetesen helyi jellegű terminológia, helyi formák alakultak ki, az egymás mellett élő népeknél átadások és átvételek mentek végbe. Markuš M. a Garam völgyének gyűjtögető tevékenységét ismertette arról ír, hogy a szlovák nyelvben a kéregedényeknek igen gazdag a terminológiája (*lukno*, *doberák*, *krbul'a*, *korman*, *korčub*, *veškura* stb.), ami az edényeknek igen ősi tradícióját, használatát bizonyítja.¹⁹⁵ Nem vonom kétségbe a szlovák népi kultúrában a kéregedények ősiségét, de ez a változatos terminológia nem a régiségre, hanem a helyi alakulásra, a kéregedényekkel való újramegismerkedésre, a szókinccs alakulására, a

¹⁹⁰ N. Sebestyén I., 1943. 51. l.

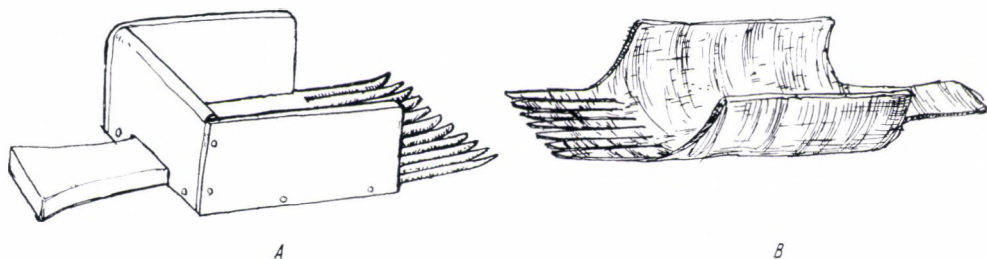
¹⁹¹ Kniezsa I., 1955. 852–53. l. A szó legkorábbi előfordulását Kniezsa I. 1767-ből közli. Háromszéken azonban már 1714-ben feljegyezték: 'egy fél *kászu* szurok' (Cs. Bogáts D., 1943. 70. l.). Novak V. gazdag szlovén nyelvi adatai nyomán ismét meg kellene vizsgálni a kérdést. Novak V. a következő szlovén terminológiát közli: *kozol(a)*, *kozolec*, *kozolček*, *kozulj*, *kozor* 'fakéregedény' (Novak V., 1947. 20–21. l., Novak V., 1960. 25. l., vö. horvát *kozol*, *kuzo*, Gavazzi M., 1940. 37. l.).

¹⁹² Tiktin H., 1903–1925. I. 219, 466. l., II. 970. l., III. 1387, 1573. l., Pușcariu S., 1905. 140, 159. l., Rosetti Al., 1940. 174. l., Rosetti Al., 1962. a. 109. l. A *brad* fenyő szót újabban trákodák eredetűnek tartják, Mihăilă G., 1960. 68. l. Meyer-Lübke W., 1935. 5348b, 7742, 8735.

¹⁹³ Tiktin H., 1903–1925. I. 388. l., Rosetti Al., 1962. b. 59. l.

¹⁹⁴ Vasmer M., 1953–1958. I. 77, 398. l., II. 44, 64, 65, 71, 701. l., Machek V., 1957. 49, 271, 277–78., 280. l., Pokorný J., 1951–1959. 139. 690. l.

¹⁹⁵ Markuš M., 1961. 235. l.



14. kép. Román áfonyatépő fésűk: A. Felsővidra, Kis-Aranyos völgye, Románia. B. Szkerisóra, Nagy-Aranyos völgye, Románia

nyelvi és tárgyi átvételre figyelmeztet. Így például *korman* 'Rinden-gefäss' az ukrán *karman* átvétele.¹⁹⁶

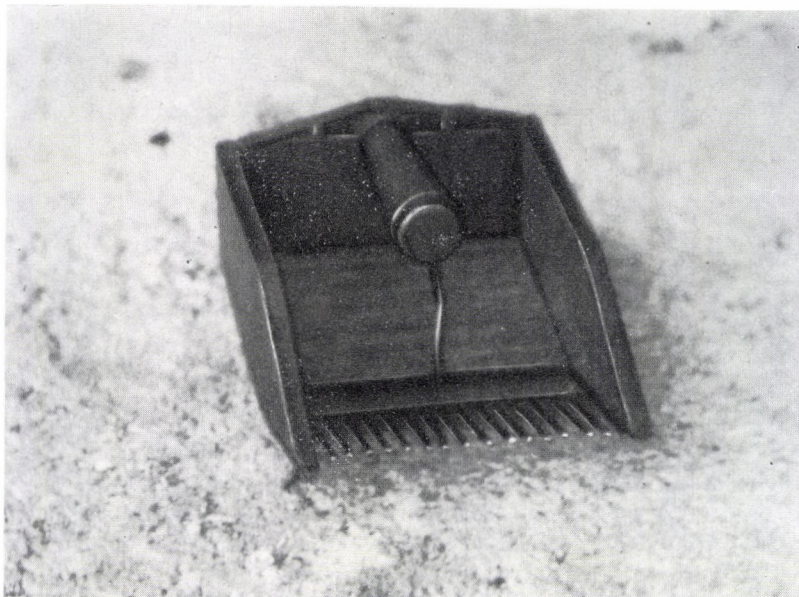
Néhány szót még az áfonyafésűkről. Használatukat elsősorban Butură V. levélbeli közléséből ismerem. A hegyi falvakban általánosan használják a sajátos áfonyagyűjtő eszközöket. Akinek nincs ilyen eszköze, gyakran használ törött, vas evővillát vagy több elágazású faágacsokát az áfonyabogyók tépéséhez. Felsővidrán a 14. A. képen bemutatott eszközt (*ghiară* 'karom') használják. Ennek hiányában lucfenyő kérgéből készítenek áfonyafésűt. Miután a kéreg megszáradt, csatornaszerűen összehajlik. Magurán az áfonyafésű *greblă de culeș afine* 'áfonyagyűjtő gereblye' néven ismert. Ennek fogai gyakran vasból készülnek. Akloson is így nevezik, de itt egyszerűbb a formája, mivel egyetlen darab fából faragják, fölemelkedő szélekkel s kissé felfelé hajló fogakkal. Az áfonyafésű Lupsán is használatos, ahol a két oldalsó keret végighúzódik a fogak mellett. Nehéz megállapítani, hogy az Erdélyi Érchegységben, a Gyalui havasokban mikor jelentek meg az áfonyafésűk, főleg azért, mert a fejlettebb formák mellett az egyszerűbb, alkalmilag készült darabok is megtalálhatók, amelyekből az előbbiek fejlődtek. — Eddig Butură V. értékes közlése. Az áfonyafésűt én csak a szkerisórai jégbarlang közelében fekvő móc *cătun*-okból ismerem, ahol fenyőkéregből készült (14. B. kép), mint azt Felsővidráról Butură V. említi. A lefejtett fenyőkéregből kivágják a szükséges formát s megszárazítják; a szárítás folyamán meghajlik s az említett 'csatorna' formát veszi fel.

Ismerik Erdélyben az áfonyafésűt a hargitai (Zetelaka, Sikaszó vize) székely pásztorok, de közlésük szerint csak újabban, alig 10—15 éve használják. A kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum a máramarosi románoktól őriz egy áfonyafésűt, amely tipológiailag megegyezik a felsővidraival (14. A. kép). Conea I. szerint Máramarosban az áfonyafésű (*hreabăn*) a kárpáti román civilizáció eszköze.¹⁹⁷

Az áfonyafésűk további elterjedését nyomon követve azt látjuk, hogy (Skandináviát és az Alpeseket is beleértve) intenzíven használják a déli

¹⁹⁶ Gunda B., 1955. 201. l.

¹⁹⁷ Conea I., 1940. I. 137. l. (A kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum Máramarosból őriz egy áfonyafésűt.) A Zsil völgyében is általánosak az áfonyafésűk (*Dunăre N.*, 1963. 130. l.), s tipológiailag megegyeznek a 14. A. képen bemutatott móc formával.



15. kép. Gorál áfonyafésű. Bystricze nad Olzau, Szilézia. Csehszlovákia. Gunda B. felv.



16. kép. Áfonyagyűjtő szlovák nő. Alaesony Tátra, Krakova Hola alatti erdők. Csehszlovákia. Gunda B. felv.

lengyel területeken (igen elterjedt a goráloknál, 15. kép), a szlovákoknál (16. kép) és a Kárpátokban lakó ukránoknál. Ismert az eszköz a Sopron-Kőszeg vidéki hegyekben is, valamint a gömöri magyaroknál, a szepesi németeknél.¹⁹⁸ Az Északi Kárpátokban tehát jellegzetes eszköz. A szlovákban *rafač, ráf, riaf* elnevezése¹⁹⁹ kétségtelenül német eredetű. A stószói német dialektusban *Ref* terminológiáját jegyeztem fel. Ebből arra következtethetünk, hogy az eszköz elterjesztésénél helyileg része volt az Északi Kárpátok német telepeseinek. Korábban az áfonyafésűről azt mondtam, hogy az óeurópai gyűjtögető gazdálkodás tárgyi emléke s eredete független azoktól a népektől, amelyek ma használják.²⁰⁰ Ezt a véleményemet ma is fenntartom. Az áfonyafésű csakis egy centrumból terjedhetett el s etnogeográfiai megmondolások nyomán kialakulási helye a Kárpátoktól nyugatra lehetett. Feltételezhetjük, hogy a Gyalui havasokba, a Móc-földre, az Erdélyi Érc-hegységbe az áfonyafésű az Északi Kárpátokból, Máramaros felől terjedt el, — talán vándor móc faedényárosok, pásztorok révén. Az áfonyafésű székelyföldi elterjedését, eredetét közelebről meg kellene vizsgálni. (Talán az erdei termékek felvásárlása során honosodott meg.) A primitív fenyőkéreg áfonyafésűk a természethez való közvetlen alkalmazkodás s a tartósabb eszköz hiánya révén jöhettek létre.

Megemlítem azt is, hogy Plinius szerint Galliában ilyenféle eszközzel aratták a kölest, Schweizban a kendermagot,²⁰¹ Morvaországban pedig a lenmagot²⁰² fésülik ki ezzel a lapátkával. Az eszközöknek ebbe a csoportjába tartoznak a székfűszedő gereblyék, amelyek az Alföldön általánosak (17. kép).²⁰³



17. kép. Székfűszedés. Konyár, Hajdú-Bihar m. Ujváry Z. felv.

¹⁹⁸ *Szuchiewicz W.*, 1902. 197. l., *Haberlandt A.*, 1926. 333. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 22–23. l., *Krawczyk St.*, 1934–1935. 135–136. l., *Malicki L.*, 1936. 15. l., *Falkowski J.*, 1937. 34. l., *Márkus M.*, 1941. 175. l., *Gréb J.*, 1943. 16. l., *Gunda B.*, 1938. c. 314. l., *Podolák J.*, 1956. 96. l., *Markuš M.*, 1961. 235. l.

¹⁹⁹ *Markuš M.*, 1961. 235. l. A gömöri magyarok *ref* néven ismerik (*Márkus M.*, 1941. 175. l.). A szlovák és magyar szó kétségtelenül a német *Raffel* 'lenfésű' terminológiának nyelvjárási alakjaival függ össze. A lenfésű neve a szepesi szászban *Raff* (*Gréb J.*, 1943. 38. l.).

²⁰⁰ *Gunda B.*, 1938. c. 314. l.

²⁰¹ *Haberlandt A.*, 1926. 333. l.

²⁰² *Václavík A.*, 1930. 282. l.

²⁰³ *Herba V.*, 1922. 127. l. Székfűszedő lapátot a Kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum Zalatnáról őriz.

Az adott gazdasági viszonyok között a természetes növénytakaró a XIX. sz.-ban, a XX. sz. első felében a Gyalui havasok és a környező hegyvidék gyűjtőgető tevékenységét jelentősen befolyásolta. A gyűjtőgető tevékenység történeti rétegei és etnobotanikai kapcsolatai azonban nehezen állapíthatók meg s alig kísérhető nyomon.²⁰⁴ A fenti területek etnobotanikai sajátosságai lényegében megegyeznek a Kárpátok, Közép-Európa gyűjtőgető tevékenységének számtalan emlékével. Az egyezés azonban nem a különböző kultúráramlatok következménye, hanem inkább a természetes növénytakaró függvénye. A növényzet nagymértékben meghatározza a táplálkozás néprajzi sajátosságait. Kétségtelen, hogy a románok fogyasztott vadnövényei igen régi ismeretek emlékei. Néhány növény latin eredetű terminológiája (*urzică* 'Urtica', *alun* 'Corylus avellana', *corn* 'Cornus mas', *fağ* 'bükk', *ghindă* 'makk', *fraga* 'Fragaria vesca' stb.)²⁰⁵ is a vadnövényekkel, vadgyümölcsökkel való táplálkozás lehetőségének régiségére utal. De erre utalnak a román nyelv régi délszláv jövevényszavai is, mint például *hamei* 'komló', *pelin* 'Artemisia absinthium', *pir* 'Agropyron repens', *ștevie* 'Rumex-félé', *loboda* 'Atriplex', *boz* 'Sambucus ebulus', *podbal* 'Tussilago farfara', *jir* 'bükkmakk'.²⁰⁶ A román nép idevonatkozó ismeretének a részletei azonban a XVIII. sz.-ot megelőző időn túl nem követhetők. Az etnobotanikai ismeretek továbbélésének, fennmaradásának lehetőségei igen tágak, de a közvetlen tapasztalatról, a fogyasztásra irányuló új 'kísérletről' sem szabad elfelejtkeznünk.

Véleményem szerint az erdélyi magyarok és románok a vadnövények s gyümölcsök fogyasztásával egymástól függetlenül ismerkedtek meg, aminek egyik bizonyítéka, hogy ugyanannak a fogyasztott növénynek a két nyelvben egymástól eltérő terminológiája van (pl. *Ursica*-félék: magy. *csalán*, rom. *urzică*, *Sorbus*-félék: magy. berkenye, rom. *scorus*, *Cornus mas*: magy. *som*, rom. *corn*). Talán csak az *áfonya* jelzi a román növényismeretnek a magyarra gyakorolt hatását, de ugyanekkor feltűnő, hogy a Székelyföldön a kokója 'Vaccinium myrtillus' bolgár eredetű szó.²⁰⁷ Egyes növényneveket illetőleg különben sok probléma merül fel. Így a *baraboj* (*Chaerophyllum bulbosum*) etimológiája bizonytalan. Lehet román jövevényszó, de a magyarból a románba is átkerülhetett (Etym Sz.). Az esetleges helyi átvételek (*mocsies*, *mosies* 'a *Rosa canina* terméséből készített lekvár', Magyarpalatka < rom. *măcieș*) a vizsgált anyaggal kapcsolatban a kultúra tágabb struktúráját nem befolyásolják.

²⁰⁴ *Markuš M.* a Garam felső völgyében a gyűjtőgetés terén különböző kultúrretegekről (közép-európai, euráziai) beszél s olyan növényekről, amelyek a vlach kolonizáció hagyományai (*babka*, *lebeda*, *krokus* stb., *Markuš M.*, 1961. 242. l.). Véleménye azonban nem indokolt. Az idetartozó növényeket (útifű, áfonya- és laboda-félék) Kelet-, Közép- és Nyugat-Európában is fogyasztják, ami a *Markuš M.* által idézett irodalomból is kitűnik. Egyes növényeknek az ukrán terminológiával való egyezése (*natina* 'Atriplex', *gigadze* 'Grossularia', *babka* 'Plantago') nyomán nem lehet a vlach kolonizációból öröklött hagyományokról beszélni. A terminológia legfeljebb a keleti szlovák nyelvjáráások gazdag ukrán elemeire utal. A szlovákok pl. az *Atriplex*-félék fogyasztását feltétlenül ismerték az ukrán *natyna* átvétele előtt is.

²⁰⁵ *Pušcariu S.*, 1905. 7, 35, 55, 49, 62, 172. l., *Rosetti Al.*, 1940. 170. l., *Meyer-Lübke W.*, 1935. 7, 2241, 3145, 3480, 3778, 9090.

²⁰⁶ *Mihăilă G.*, 1960. 71–73. l.

²⁰⁷ EtymSz. (*áfonya*), *Kniezsa I.*, 1955. 272. l.

A tejtöltő növények gazdag mediterrán emlékei nyomán felvethetjük annak a lehetőségét, hogy a *Galium*- és *Rumex*-félékkel, a gombákkal való tejtöltés a román kultúra balkáni kapcsolatainak emléke. A *Galium*-féléknek *smîntînă* neve a *smîntînă* 'tejföl' szó származéka s, ez a szó régi szláv elem a román nyelvben.²⁰⁸ A *smîntînă* 'Galium' növénynev is tehát a növényi tejtöltő hagyományaira utal.

A vadnövényekkel, gyümölcsökkel kapcsolatos eszközök közül a kéregedényeket már ismerhették a Kárpátok legrégebb kultúrateremtő lakói, de azok készítése, használata beletartozott a magyarok és románok ősi kultúrleltárába is. A lengő kalapácsokkal működő olajütő lényeges kultúreleme — a nyugati részekről eltekintve — a Kárpátok területének, noha eredőhelyét nem ismerjük. Használatuk hozzájárul ugyan a román népi kultúra jellegéhez, de annak ellenére, hogy gyűjtött bükkmakkot dolgoznak fel vele, nem valószínű, hogy a gyűjtögető gazdálkodással kapcsolatban alakult ki. A románok — a bulgáriai analógia ellenére — kétségkívül a Kárpátokban ismerkedtek meg vele. Az áfonyafésű minden valószínűség szerint Máramaros felől került a Gyalui havasok, az Erdélyi Érchegység, a Mócöld, a Zsil völgye területére, ahol a gyűjtögető tevékenység 'fiatalabb' eszközei közé tartozik.

A SZÖVEGBEN ELŐFORDULÓ NÖVÉNYEK ROMÁN NÉPI ELNEVEZÉSE

Az utóbbi évtizedekben a népi növénynevek terén változások észlelhetők, ami az iskolai biológiai oktatással, az erdei termékeket vásárló kereskedelmi szervek tevékenységével, a gyógynövénygyűjtéssel áll kapcsolatban. A régi növénynevek feledésbe merülnek s a falusi nép az iskolai oktatás, a kereskedelem révén az irodalmi nyelvben ismeretes terminológiát veszi át.

Allium-félék. A vadon termő hagymákat általában *ceapă*, *ceapă sălbatică* néven ismerik.

Anchusa officinalis. Hesdát: *miruță*, *lobodă*.

Anthriscus-félék. Általánosan *hașmaciuță*.

Chaerophyllum bulbosum. Általánosan *baraboi*.

Chenopodium album. Hideghavas, Magura, Hesdát, Sztolna: *spanac*. Havasgáld, Remete, Borév, Asszonyfalvahavas, Boérfalva, Rogoz, Alsószőcs: *lobodă*.

Cornus mas termése. Általánosan *corn*.

Corylus avellana. A termés neve általánosan *alune*.

Equisetum arvense. Csáklya, Remete: *coada calului*.

Fagus sylvatica makkja általánosan *jir*. De gyakori ugyanabban a faluban (Hidegzsamos, Gyalu, Hesdát) *ghindă* elnevezése is.

Fragaria vesca, *Fragaria collina*. A két földi eper fajta neve *fragi*.

Humulus lupulus. Általánosan *hemei*.

Lathyrus tuberosus. Hesdát: *babușor*. Diód, Csürülye, Gyalu, Mikes, Szászfenes: *baraboi*. Magyarpeterd, Alsógáld: *ciuni*.

Lilium martagon. Általában *lilie*, idősebb nemzedék ismeri a *crîn* elnevezést is.

Malus silvestris. Általánosan *mere pădurețe*, Budurásza, Karbunár: *mere acre* is.

Oxalis acetosella. Magyarpeterd, Borév: *măcrișul pășăresc*. Havasgáld *măcrișul caprei*, *măcrișul iepurelui*. A móc csebresektől csak *măcriș* nevét ismerem.

Pirus piraster. Általában *pere pădurețe*. Csáklya: *pere sălbatică*.

Prunus spinosa. Sztolna, Bányabükk, Gyalu: *coțobrel*. Csáklya: *porumbar*. Algyógy, Remete: *spîn*.

²⁰⁸ *Tiktin H.*, 1903—1925. III. k. 1446. l., *Rosetti Al.*, 162. b. 65. l.

Ranunculus ficaria. Általában *salatã de cîmp*. Alsógãld, Havasgãld: *untîşor*.
Rosa canina. Csak *mãcişe* elnevezését jegyeztem le a termésnek. Alsófüle, Felsőfüle, Jãrarãkos: *mãcişe*.
Rubus caesius. Termése általában *murã*. Diód, Diómãl: *rug de smeurã*. Kolozsvãr környékén (Gyalu, Hidegszamos, Sztolna) a gyümölcsöt gyakran nevezik *rug*-nak is.
Rubus idaeus. Általában *smeurã*. Gyalu, Hidegszamos *malnã* is.
Rumex acetosa, *Rumex acetosella*. Általában *mãcriş*.
Sambucus ebulus. Általában *boz*.
Sambucus nigra. Általában *soc*.
Sonchus arvensis. Hidegszamos: *susãi*.
Sorbus-fajták. Csãklya, Igenpataka, Remete: *scoruş*.
Taraxacum officinale. Az említett falvakban Csãklya, Havasgãld kivételével *pãpãdie*. A két faluban *podbal*.
Tragopogon-félék. Hidegszamos: *ţîţã caprei*.
Tussilago farfara. Általãnosan *podbal*. Csãklya, Remete: *podbeal*.
Valerianella locusta. Csãklya: *feticã*.
Urtica dioica, *Urtica urens*. Mindkét csalán-speciest az említett falvakban csak *urziã* néven ismerik. Az *Urtica dioica* ismeretes *urziã mare* néven is (Mikes, Borév, Magyarigen).
Vaccinium vitis-idaea. Hesdát, Retyicel, Gyurkuca, Marisel, Magura, Sztolna, Havasasszonyfalva: *merişor*, *merişoare*. Szkerisóra, Albák, Felsővidra: *afine*, Havasgãld: *coacãzã*.
Vaccinium myrtillus. Általában *afine*.
A fogyasztott vad levélfélékre gyakran rámondja a falusi nép, hogy *lobodã*, *podbal*.

A MÉRGEZŐ ÉS SZIGONYOS HALÁSZAT ERDÉLY NYUGATI HEGYVIDÉKÉN

A természeti népeknél és a gazdálkodás magasabb szintjén álló közösségeknél, így az európai parasztságnál is szélesebb körben ismeretes a mérgező halászat, azaz valamely méregtartalmú növénynek halbódításra való alkalmazása.

A mérgező halászatnak az a lényege, hogy olyan növényeket, növényi részeket vetnek a vízbe, amelyek nedve átjárva a vizet, feloldódva a vízben, a halakat elbódítja s azok úszásra képtelenül vagy dőglötten a víz felszínére vetődnek s kézzel vagy merítőhálójával könnyen összeszedhetők. Gyakran a vízbe szórt, esetleg különböző anyaggal összekevert méregtartalmú (összezúzott) magvakkal bódítják a halat. A halászatnál a frissen, zölden használt növényeket rendszerint összevagdálva, szétzúzva szórják a vízbe,¹ vagy a méregtartalmú növényi nedveket valamiképpen kivonják és a vízbe öntik. Kétségekívül mindkét mód hosszú tapasztalat, széles körű ismeret, gondolkodás s bizonyos összefüggések felismerésének az eredménye. Ennek figyelembevételével különbséget kell tennünk: 1. a növényi mérgekkel való halbódítás lehetősége felismerésének és 2. a növényi mérgek kivonási módszereinek elterjedése között.² Az utóbbi a komplexebb jelenség. Az előbbi esetben leggyakrabban a frissen szedett növény vagy növényi részek azonnali felhasználásáról van szó. A növényeket legfeljebb csak összetörrik, hogy a mérgező nedv hatékonyabban és gyorsabban kiváljon.

Így mérgezik a halat például a székelyek, akik az *Euphorbia palustris*-t a patakok vizében álló köveken egy kisebb kővel addig zúzzák, míg a víz annyira telítődik a méreggel, hogy a pisztráng apraja-nagyja elkábul.³ Schmidt M. említést tesz arról, hogy a méregtartalmú növények használatának egyik módja az, hogy azokat vízijárműből ide-oda húzogatják vagy a vizet paskolják velük.⁴ Az alkalmazás közelebbi előfordulását azonban nem közli. Halásznak méregtartalmú családokkal is. A Bismarck-szigetekhez tartozó Matupi szigeten a bennszülöttek szétzúzzák egy kúszónövény gyökerét s azzal megtöltik a korábban fogott kisebb halakat. Ezeket azután a tengerbe dobálják. A nagyobb halak megmérgezett társaikat felfalva a tenger felszínére vetődnek, ahonnan a canuból könnyűszerrel összeszedhetők.⁵ Heizer R. F. a mérgező halászat négyféle módját különbözteti meg:

¹ Schmidt M., 1923. 72—73. l.

² Quigley C., 1956. 508. l.

³ Herman O., 1887. 533., 813. l. Howes F. N. is azt írja, hogy a mérges növényeket kövek között összezúzzák, összetörik s így vetik a vízbe (Howes F. N., 1930. 131. l.).

⁴ Schmidt M., 1923. 73. l.

⁵ Weule K., 1922. 65. l. — A családok alkalmazása már a régi görögöknél előfordult. A *ζωλλάμυς* gyökeret agyaggal golyócskává gyúrták, vízbe vetették s a halak ettől elbódultak, Morel W., PWRE „Gifte” (Supl. V.) 228. l. A Zöldfoki szigeteken

1. Legelterjedtebb eljárás az, amikor összezúzott növényeket vagy növényi részeket (gyökér, levél, gyümölcs, mag, kéreg) a vízbe szórják. A módszer kisebb tavakban vagy lassú járású folyóknál alkalmazható. A gyors folyású vizek mérgezésénél kő- vagy rőzsegáttal rekesztik el a patakot, a folyót. A mérge hatékonyságát fokozni lehet, ha a növényi részeket valamilyen zsákfélébe vagy ritkafonású kosárba teszik s így süllyeszti a vízbe. 2. A méregtartalmú növényi részeket összezúva, valamilyen csalatékul használt anyaggal keverhetik s apró galacsinokat formálva dobják a vízbe, hogy a hal azokat elfogyassza. 3. Halásznak szervesen kémiai anyagokkal is, így mészszel, amelyet a Csendes Óceán szigetein korallból állítanak elő. 4. Sajátságos eljárás az ún. „halfüstölés”, amelyet csak nyugati Nevada néhány indián csoportjánál gyakorolnak. Az ottani indiánok valamilyen növényt égetnek a parton, s amikor annak füstje a víz fölé száll, a felszínre úszó halak a füsttől elkábulnak.⁶

Természetesen csak olyan mérgező növényeket lehet halbódításhoz használni, amelyek nem teszik élvezhetetlenné a zsákmányt vagy sütéssel és főzéssel toxikus hatásuk megszűnik.

A halmérgezésnél használt növények toxikus hatása különböző. Vannak gyomormérgeket tartalmazó növények. Egyes növényi mérgek a halak légzőszerveit támadják meg azzal, hogy a vörös véresejteket feloldják (hämolysis) s előfordulnak az idegrendszerre ható mérgek. A növényi mérgek a leggyakrabban alkaloidák és glycosidák. A természeti népeknél használt mérgező növények legnagyobb része saponin (egy glykosida) tartalmú s a saponin még 1:200 000, 1:300 000 hígítású oldatban is bénítólag hat a halakra. Feltűnő, hogy a rák érzéketlen a méregre.⁷ A *Derris*-félék mérge (rotenon, tephrosin, deguelin) 0.00001 %-os hígításban is elpusztítja az egyes halfajtákat.⁸ Bizonyos mérgek növények (pl. Malayában a *Derris*- és *Tephrosia*-speciések) azonnal hatnak, míg mások lassabban. Ausztráliában olyan növényeket is felhasználnak, amelyek mérgező hatása csak 12–24 óra múlva jelentkezik.⁹

A halmérgek alkalmazásának megismerése, elterjedése és terjedési problémája már sokat foglalkoztatta a kutatókat.

Weule K. univerzális jelenségnek tartja a növényi mérgeknek a halbódításra való alkalmazását.¹⁰ Jankó J. a mérgező halászatról azt mondja, hogy nincsen ethnikai jellege; módja mindenütt ugyanaz, s a mérge anyagát a helyenként változó természet adja.¹¹ Martinka J. a szlovák halászat ismertetése során úgy nyilatkozik, hogy a mérgező halászat eredőhelye nem állapítható meg.¹² Loewenthal J. Alteuropäisch-altozeanische Parallelen c.

a *Frankenia ericifolia* C. Sm. var. *microphylla* szolgál halmérgezésre. Összetörik és apró tengeri rákokkal, halakkal péppé keverik s a pépet a vízjárta sziklaüregekbe helyezik el (*Howes F. N.*, 1930. 134. l.).

⁶ *Heizer R. F.*, 1953. 231–232. l.

⁷ *Kobert R.*, 1905. 34. l., *Weule K.*, 1922. 65–66. l., *Heizer R. F.*, 1953. 232. l.

⁸ *Howes F. N.*, 1930. 140. l.

⁹ *Howes F. N.*, 1930. 131. l.

¹⁰ *Weule K.*, 1922. 64. l.

¹¹ *Jankó J.*, 1900. 253. l.

¹² *Martinka J.*, 1931. 96. l.

— sokat vitatott — tanulmányában feltételezi, hogy a mérgező halászat is azok közé a jelenségek közé tartozik, amelyek egy közelebbi ó-nyugat-európai, ill. ó-vascon és ó-óceániai (maláj-polinéziai) kapcsolatokat bizonyítanak.¹³ Véleményét Moszyński K. cáfolta és felveti a kérdést, hogy a mérgező halászat Nyugat-Európa és Óceánia kivételével másodlagos lenne? Adatai szerint Ausztrália, Dél-Amerika déli, Észak-Amerika jelentékeny területe, valamint Észak-Ázsia nem tartozik a mérgező halászat területéhez. Ezt a véleményt a további kutatások módosíthatják ugyan, de Moszyński K. megállapítását Észak-Ázsiára biztosnak véli.¹⁴ Moszyński K. pusztán a növényföldrajzi viszonyokat nem tartja kielégítőnek a mérgező halászat elterjedésének vizsgálatánál. Szerinte valószínű, hogy a halmérges elterjedése kapcsolatban van a növénytermesztés ismeretével. A bushmanok, a veddák, az andamánok, a szumátrai szakaik nem növénytermelők ugyan, de ismerik a halmérgeseket. Viszont növénytermelők szomszédságában laknak.¹⁵ Moszyński K. nyilvánvalóan arra gondol, hogy a növénytermelők fejlett botanikai ismerettel rendelkeznek, s ez az ismeret nemcsak a termesztett növények művelésére és felhasználására terjed ki, hanem a természetes növénytakaróra is. Tapasztalataikat azután továbbadhatják a velük szomszédos gyűjtögető-vadász-halász törzseknek.¹⁶ Még a trópusokon és szubtrópusokon sem magától értetődő a növényi halmérges használata, mert megszerzésük, a szükséges növények megfelelő mennyiségben való összegyűjtése nehézségekbe ütközik. Gyakran évek telnek el, míg ugyanabban a folyóban vagy tóban ismét halásznak mérges növényekkel (pl. Szumátrán a *Derris elliptica* Bentham segítségével).¹⁷

Újabban több észak-amerikai és angol etnológus, botanikus vizsgálta a halmérgezés kérdését. Problémáik és eredményeik érintik az európai kontinenst is, noha az idevonatkozó irodalmat csak részben dolgozták fel. Itt elsősorban Heizer R. F. és Quigley C. eredményeiből emelek ki néhány problémát, mert kapcsolódnak a később felvetendő kérdésekhez.

¹³ Loewenthal J., 1929. 1—8. l.

¹⁴ Ausztráliában a középső és déli arid területek kivételével ismerik a halmérgezését. Legintenzívebb a mérgező halászat Queenslandban a York-félsziget vidékén. Itt volt alkalmazásának központja, ami Délkelet-Ázsia, Malaya, nyugati Melanézia felől való terjedését bizonyítja. Queenslandban több olyan növényt használnak, amely Kelet-Indiában is ismeretes (*Barringtonia asiatica*, *Thephrosia purpurea*, *Derris uliginosa*). Heizer R. F., 1953. 243., 245., Quigley C., 1956. 509. l. Észak-Ázsiát illetőleg is óvatossá kell lennünk, mert növényi mérgeket a vadászatnál alkalmaznak. A lappok leszednek az öreg nyírfákról egy zúzmóféjét (*Letharia vulpino*, L. Vain.), széttörik s zsírral, hússal összekeverik, majd felmelegítik, friss vért, rénsajtot adnak hozzá s a rénhullába teszik. A csalatékából lakmározó farkas, róka huszonnégy órán belül elpusztul. (Santesson C. G., Einiges über die giftige Fuchs- oder Wolfsflechte. Upsala Läkareföreningens förhandlingar, Ny följd, XLV. 1—4., Uppsala, 1939., vö. még Ekman S., 1910. 460. l. Itt arról olvashatunk, hogy valamilyen növényt tesznek a csalatékba.)

¹⁵ Moszyński K., 1938. B 36—B 40. l.

¹⁶ Hasonló véleménye van Moszyński K.-nak a vadfogó csapdákról is. Ezek fejlettebb formáit nem a gyűjtögető-zsákmányoló népeknél találjuk meg, hanem a kapás gazdálkodást és az ekés földművelést folytató csoportoknál, mert ezek műszaki ismereteinek a színvonala fejlettebb s termésüket, vetésüket védeni kell a vadaktól (Moszyński K., 1960. 193. l.).

¹⁷ Moszyński K., 1938. B 41—42. l.

Heizer R. F. véleménye szerint a halmérgezés Európában nyilvánvalóan igen régi. Már Arisztotelész *Historia Animalium* c. munkájában említés történik egy növényféléről (*plomos, Verbascum*), amelyet a hal megölésére használnak. Plinius is szól a halkábító növényekről (valószínű *Aristolochia* és kutyatejféle). Dioszcoridész — a gyógynövények ismeretében előjáró görög orvos, akinek munkájából az arab orvostudomány is sokat merített — tud olyan növényekről, amelyeket halkábításra használnak. A középkori európai herbáriumok, botanikai jegyzékek, gyógyszerészeti utasítások szintén gyakran említik a halmérgezésre szolgáló növényeket.¹⁸ Heizer R. F. szerint a halmérgezés Kaukázusban, Kisázsiaiban és Iránban ritkán fordul elő. (Térképén fehér folt jelzi Kisáziát.) A két utóbbi terület sivatagos s kevés a hal. Ha a dél-ázsiai és az európai elterjedés közötti szakadékot szorinté kellően meg tudnánk magyarázni, akkor a dél-ázsiai és az európai halmérgezési területeket kapcsolatba lehetne hozni egymással s beszélhetnénk egy összefüggő eurázsiai halmérgezési területről. Addig, míg ez meg nem történik, Heizer R. F. Európát a halmérgezés különálló területének tekinti.¹⁹ Később azonban azt mondja, hogy a halmérgezés eurázsiai elterjedése a török-iráni hézag ellenére — valószínű „egy történelmi egység” (*a historical unit*). Ausztráliába Queenslondon át Melanéziából került el a halmérgezés szokása, míg az óceániaiakhoz Dél-Ázsiából az indonéziai úton jutott el. Dél-Ázsiában a Bengáli öböltől északra fekvő terület lehet a halmérgezés kialakulásának centruma.²⁰

Quigley C. kutatásai tovább szélesítik Heizer R. F. eredményeit. Quigley C. szerint a halmérgező növények alkalmazása bizonyos összefüggések felismerésén nyugszik. A halmérgezésnek különböző területen való előfordulása inkább „diffúzió”, mint egymástól független felfedezésnek tulajdonítható, még akkor is, ha két területen különböző növényeket használnak halmérgezésre. Méginkább valószínű a kapcsolat, ha a két területen ugyanazt a növényt használják. A növényteni bizonyítékokat figyelembe véve az Óvilág egységes halmérgezési területnek tekinthető. Ázsia és Európa ugyanazokat a növényeket (pl. *Anamirta cocculus*, *Verbascum sinuatum*) használja halmérgezésre.²¹ A továbbiak során Quigley C. cáfolja Heizer R. F. afrikai elméletét. Heizer R. F. ugyanis arra a következtetésre jut, hogy a halmérgezés szokása Afrikában valószínű független felfedezése az embernek s a trópusi Nyugat-Afrikában jött létre. Utat nyit ugyan annak a lehetőségnek is, hogy valamilyen kapcsolat e téren Európával, illetve Kelettel mégiscsak lehetett.²² Quigley C. elismeri a halmérgezés nyugat-afrikai centrumát, de inkább „ökológiai gyújtópontnak” tartja, ami azzal magyarázható, hogy Nyugat-Afrika déli része Dél-Amerika északkeleti és Ázsia délkeleti részéhez hasonlóan, azonos trópusi erdőfeltételekkel rendelkezik, s ezek a feltételek

¹⁸ Heizer R. F., 1953. 248—249. l. Vö. még Howes F. N., 1930. 146. l.

¹⁹ Heizer R. F., 1953. 249. l.

²⁰ Heizer R. F., 1953. 256. l. A kifejlődési centrumokra l. 2. térképét.

²¹ Quigley, C., 1956. 508., 512. l. Az *Anamirta cocculus* azonban csak XVI. sz. kezdete óta használatos Európában.

²² Heizer R. F., 1953. 247., 256. l. — Észak-Afrikával, a Szaharával kapcsolatban Heizer R. F. a kiszáradás problémáját veti fel, ami lényeges változásokat okozott Észak-Afrika műveltségében.

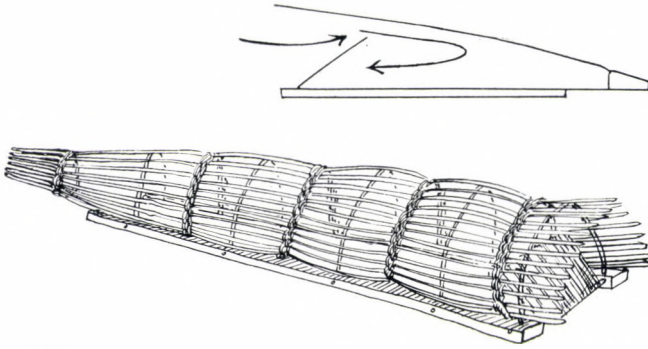
számos halmérgező növénynek kedveznek. Ilyen körülmények között a meleg trópusi víz (a mérge gyorsabban oldódik benne), a halállomány gyors felújulása a mérgező halászat felvirágzását segíti elő. A nyugat-afrikai „szármaszaki gyűjtőpontnak” ellentmond az, hogy az afrikai kontinensen a műveltségi áramlatok dél és nyugat felé történtek (inkább Nyugat-Afrikába, mint Nyugat-Afrikából). Így Kelet- és Délkelet-Afrika, Madagaszkár szerves része az ázsiai műveltségi áramlatoktól érintett területeknek. A halmérgezés egyiptomi és kisázsiai hiánya az ottani korai magas civilizációkkal magyarázható.²³ Noha a Bering-szoros mindkét oldalán ismeretlen a halmérgezés szokása, — ez a tény még nem bizonyítja azt, hogy a mérgező halászat az Újvilágban Dél-Amerika északkeleti részén az óvilági tradícióktól függetlenül alakult ki, mint Heizer R. F. gondolja. Nagyon valószínű, hogy ez a halfogási eljárás a precolumbian időkben tengeri úton jutott el Nyugat-Afrikából a szemközti Dél-Amerika trópusi partjaira. A tengeri áramlatok és a szelek olyanok, hogy Nyugat-Afrikából könnyen el lehet jutni Dél-Amerikába. Az ottani távolság kb. csak egynegyede vagy egyötöde a Csendes Óceánon át vezető útnak. A szelek és tengeráramlatok megfelelő kihasználásával még kezdetleges vízijárművekkel is negyvenöt napon belül megtehető az út.²⁴ A precolumbian afrikai és délamerikai kapcsolatoknak az újabb vizsgálatok nyomán több etnológiai bizonyítéka bontakozik ki. Így az Atlanti Óceán déli részének mindkét partján ugyanaz a lopótökfélé, a 13-chromosomás gyapot és a feketehúsú, farkatlan őserdei tyúk található. Ha mindehhez tekintetbe vesszük, hogy a legkorábbi amerikai földművelők (kb. 2500 i. e., ? G. B.) lopótököt és gyapotot is termeltek, valamint halásztak is, valószínűvé válik a műveltségi áramlatok lehetősége — beleértve a halmérgezést is — az Atlanti Óceán déli részén át Dél-Amerikába. A botanikusok ó- és újvilági viszonylatban igen sokféle halmérgező növényről tesznek említést. A növényekről azonban megállapítható, hogy jórészt ugyanazokról van szó (pl. *Tephrosia* specicsék). A halmérgező növények genetikai rokonságának tanulmányozása — különösen interkontinentális viszonylatban — még sok meglepetéssel fog szolgálni.²⁵

Heizer R. F. és Quigley C. vizsgálataiból tehát nagyon valószínűnek látszik, hogy szoros összefüggés van a halmérgezés európai és ázsiai elterjedési területe között. A halmérgezés kisázsiai elterjedésének hiányát nem tartom döntőnek. Valószínű, hogy a fehér folt csak a még fel nem kutatott adatok hiányára utal. Nem téveszthetjük szem elől, hogy az egész Közel-Kelet már az ókorban ismeri a különböző mérgeket, s Elő-Ázsia a római császárság

²³ Quigley C., 1956. 510—512. l.

²⁴ Ezt bizonyítja *Bombard A.* vállalkozása is, aki vitorlás gumicsónakjával a Kanári szigetektől Barbadosig hajózott. Útirajza magyar fordításban is megjelent: *Bombard A.*, Önkéntes hajótörött. Budapest, 1959.

²⁵ Quigley C., 1956. 513. skk. l. Az Új Világ földművelésének korára utaló fenti időmeghatározás természetesen csak némi időbeli ingadozás figyelembevételével fogadható el. Az amerikai indiánok igen sokféle növényt termesztettek, amelyek gondozására egymástól függetlenül és különböző időben rájöhettek. Így Észak-Amerika keleti részén már a kukorica megjelenése előtt folyt növénytermesztés (*Helianthus*-, *Chenopodium*-félék, *Cucurbita pepo*, *Lagenaria siceraria* stb.).



18. kép. Román varsa.
Jádremete, Biharhegy-
ség, Románia

korában forrása s közvetítő helye volt a különböző mérgeknek.²⁶ Olyan tények, mint a *Verbascum*-félék használata Mediterrán területen (különösen Görögországban, Izraelben, Szíriában)²⁷ sejteti a mérgező növények Kisázsia belső területein való használatát is. Egy múlt század eleji közlésből (1817) tudjuk, hogy Konstantinápolyban és Zante szigetén (*Zacynthus*, a Ioni szigetek egyike) a *Verbascum sinuatum* halmérgező növény volt.²⁸ A Boszporusz két oldalán lakó bolgárok *Euphorbia*- és *Verbascum*-félével halásznak.²⁹ A halmérgező növényeknek a kisázsiai-iráni övezetben való előfordulását igazolják a X—XI. századi perzsa írónak (Avicenna, Muvaffaq al Haraví) a halmérgező növényekről szóló feljegyzései.³⁰

A török Hydrobiológiai Intézettől kapott információk szerint (az adatok közvetítését Refik Erdem isztambuli professzornak köszönöm) a vadnövényekkel való halmérgezés középső és keleti Anatóliában ismeretes. Az összetört, virágzó *Verbascum sinuatum*-ot vetik a vízbe. Halméreg a *Daphne* termése is, amelyet összezúzva a csalaték közé kevernek. A halmérget a folyók és tavak csendes öblébe vetik, de ma már mind ritkábban. Dél-Irak mocsárlakói egy mérges szárított gyümölcsöt (*rubyān*) használnak halmérgezésre. A gyümölcsöt összetörik, liszttel összekeverik s kolbászkát formálnak belőle és a vízben úszó sáshajtásokba dugják. Ezt a halak elfogyasztják s bódultan a víz felszínére vetődnek. Szokás a gyümölcsöt rizzsel is összefőzni s a megmérgezett rizst a vízbe vetik.³¹ Természetesen a halmérgező növények a legkülönbözőbb úton terjedhettek Ázsiából a Közel-Keleten át Európába. Nem szabad elvetnünk a különböző tengeri utak

²⁶ Ebert M., Reallexikon... Bd. IV, 2. Berlin, 1926. 334. l.

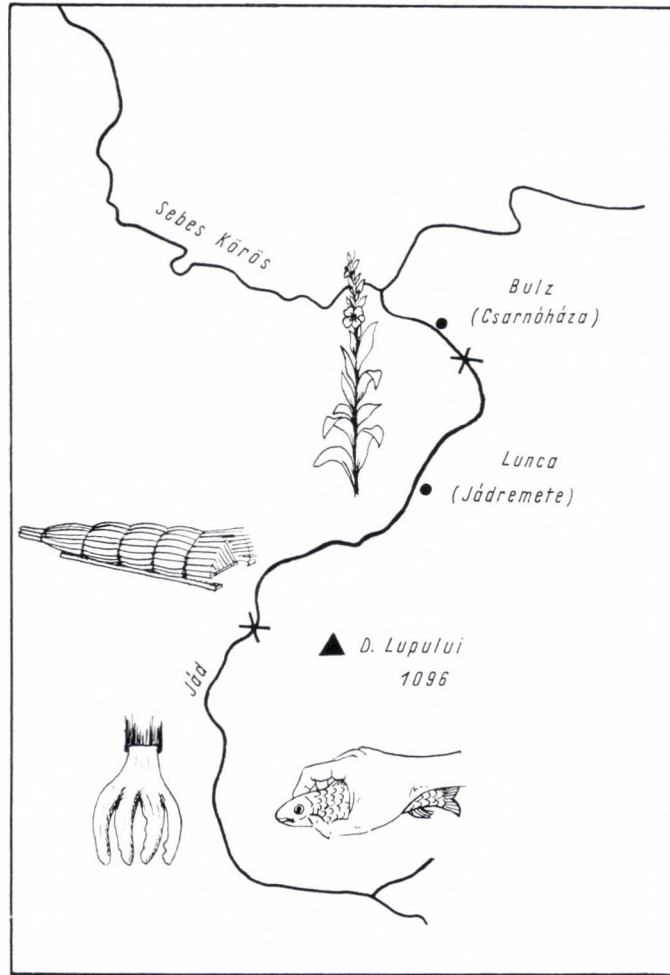
²⁷ Howes F. N., 1930. 146—147. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Quigley C., 1956. 512. l. — Izraelben to'm 'Speise' nevű méreggel bódítják a halat. Az ottani beduinok a *Styrax* termését lisztbe mártva és összetörve használják halbódításra (Dahlman G., 1928—1939. VI. k. 344. l.). Az izraeli araboknál Hornell J. szerint a *Cyclamen latifolium*, a *Styrax officinalis* és a *Verbascum sinuatum* a halmérgező növény (Hornell J., 1941. 127. l.).

²⁸ Howes F. N., 1930. 148. l.

²⁹ Vakarelski Chr., 1935. 17. l., Moszyński K., 1938. B 44. l.

³⁰ Zaunick R., 1928. 561, 586, 621. l.

³¹ Westphal-Hellbusch S.—Westphal H., 1962. 83—84. l.



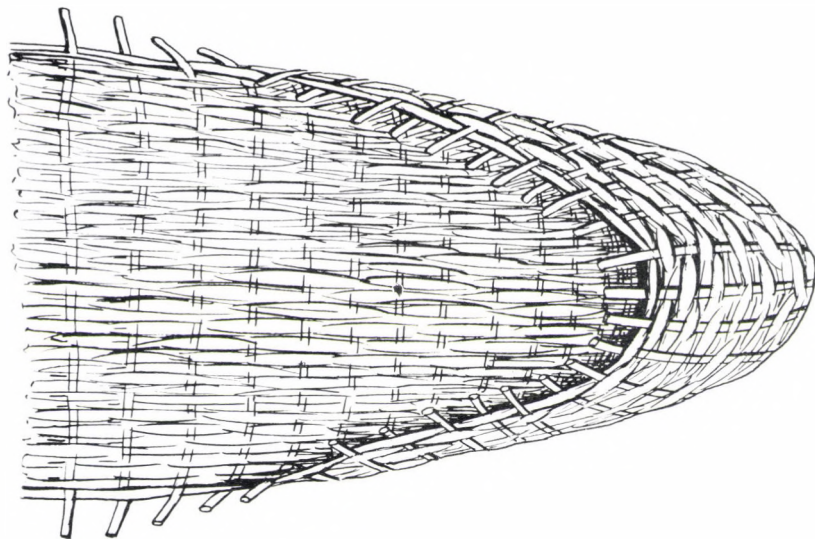
19. kép. A halfogás és halászat különböző módjainak elterjedése a Jád völgyében, Bihar hegység, Románia

lehetőségét, amelyre már Quigley C. utalt.³² Nézetem szerint az ismeretek egyik forrása lehetett (a klasszikus görög és római közlések mellett) a régi arab és perzsa természettudományi irodalom is. Az ázsiai eredetű halméreg közvetítése, elterjedése terén kétségtelenül szerepet játszott a kereskedelem, amely révén az *Anamirta cocculus* (L.) Wight et Arn. szinte napjainkig használatos Európában.³³ Francia neve is (*coques du Levant*)³⁴

³² Quigley C., 1956. 508—509. l.

³³ Howes F. N., 1930. 178. l., Zaunick R., 1928. 685. skk. l.

³⁴ Francia források nyomán Jankó J. közli a terminológiát (Jankó J., 1900. 253. l.). Vö. még Zaunick R., 1928. 690—694. l. A XVI—XVII. sz.-i *cocculi orientis*, *cuculi de Alexandria* stb. elnevezések szintén a halméreg keleti eredetét jelzik. Bertoldi V. is említ hasonló elnevezéseket (Bertoldi V., 1928. 9—10. l.).



20. kép. Román csuklyavarsa. Hidegszamos, Gyalui havasok, Románia

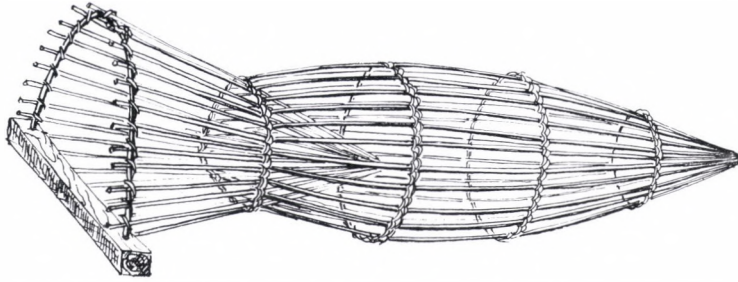
keletről való terjedését bizonyítja. Tudjuk, hogy a hellén idők görögjei halszükségletüket nemcsak az Égei-tenger és a belső vizek halászatával szerezték meg, hanem nagy mennyiségű halat importáltak Gibraltárból, a Márvány-tengerről, s a Fekete-tengerbe ömlő folyók vidékéről.³⁵ Az ilyen import kétségkívül hozzájárult új halászati módok és eszközök megismeréséhez, terjedéséhez.

Heizer R. F. és Quigley C. vizsgálatainak módszertani szempontból van egy hiányossága, ti. nem vették tekintetbe a terminológiát. A terjedés útjára az etimológiai vizsgálatok eredményei erős fényvel világíthatnak rá s alátámaszthatják a különböző etnológiai következtetéseket. Az ausztráliai, afrikai, dél-amerikai nyelvek nyelvtörténeti anyagát ugyan nem ismerjük, de a bantu, a maláj, a melanéziai nyelvek terén már rendelkezünk olyan lexikológiai és grammatikai feldolgozásokkal, amelyek ilyen irányú vizsgálatokat lehetővé tesznek. Mindenesetre ismerjük az arab nyelvet, amelynek botanikai terminológiája a mérgező növények afrikai, elő-ázsiai és mediterrán terjedésénél az utakat nem jelentéktelenül világíthatja meg. Zaunick R.-nak éppen az arab botanikai terminológia elemzése révén sikerült egyes hal-mérgező növényeket pontosabban meghatároznia.³⁶

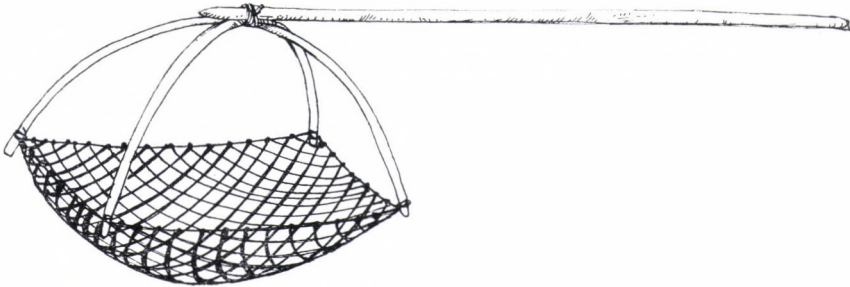
Az általános néprajz területén felmerült problémákhoz továbbiak járulnak, ha közelebbről megnézzük a Kárpátok területén a mérgező halászat

³⁵ Rostovtzeff M., 1953. 1177. l.

³⁶ Zaunick R., 1928. 559–564, 586–587. l.



21. kép. Román varsa. Hidegszamos, Gyalui havasok. Románia

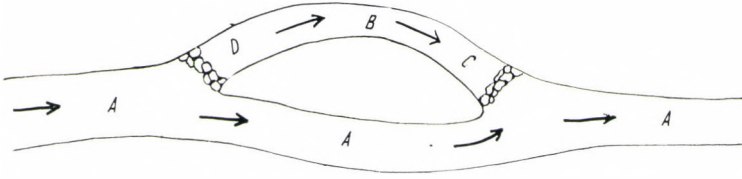


22. kép. Román emelőháló (*halău*). Hidegszamos, Gyalui havasok. Románia

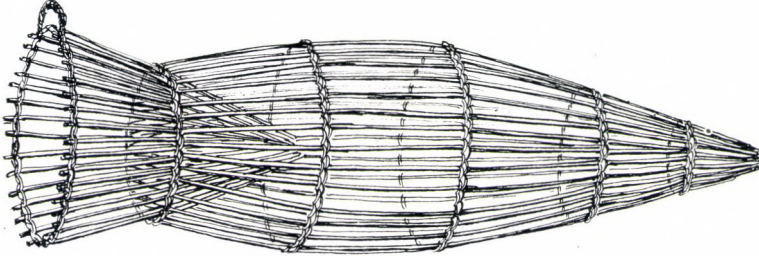
módját és elterjedését. Az irodalmi adatok figyelemmel kísérése s néhány szórványosabb gyűjtésem mellett a Gyalui havasok, a Bihar hegység és az Erdélyi Érc-hegység területén részletesebben megvizsgáltam a kérdést.

A fenti területen a halászat a XVII. sz.-ban sem volt jelentéktelen. Legalábbis erre következtethetünk a gyalui vár jobbágyszolgáltatásaiból. Már Szabó T. A. felhívta a figyelmet arra, hogy a XVII. században a halászat, a halszolgáltatás bizonyos kijelölt emberek részére kötelező volt, s az 1679-i összeírás a Hideg- és Meleg-Szamosban, a Riska patakban való halászati tilalomról szól.³⁷ Az urbáriumok a XVII—XVIII. században név szerint is megemlítik Szászfenes, Szászlóna, Gyalu, Hideg- és Melegsamos halászeit. Ezekben a községekben egy-két halász minden összeírásban szerepel. Ugyanazok a személyek éveken át rendszeresen foglalkoztak halászattal. Kiténik ez abból, hogy a különböző esztendőkből származó urbáriumok ugyanazokat a személyeket említik. Pl. Melegsamos (Hévszamos) összeírásai 1666-ban, 1670-ben és 1687-ben is említik Haragos Pál halászt, Szászlónán Antal János 1652-ben, 1666-ban és 1670-ben is halász. Halászokat a havasi zsellérek között is emlegetnek, ami arra utal, hogy a hegyi patakokban, a Hideg- és Meleg-Szamos legfelső folyása mentén is halásztak.

³⁷ Szabó T. A., 1940. c. 21. l.



23. kép. A dugás halászat módja a románoknál. Gyalu, Gyalui havasok. Románia



24. kép. Román varsa (*coş*). Hesdát, Gyalui havasok. Románia

A ma román lakosságú községekben a magyar nevű jobbágyok között a XVII. és XVIII. században halászok is vannak (pl. 1642: Daróczy Demeter, Melegsamos; 1737: Szalánczi Gavril, Melegsamos). A halászeszközökről nem szólnak az összeírások. De minden valószínűség szerint igen elterjedt volt a varsás rekesztőhalászat, mert 1679-ben a Kapus patakon varsagátat említ az egyik összeírás. A fogott halak közül csak a pisztrángról szólnak az összeírások: a melegsamosiak 1727-ben eleven pisztrángot tartoznak az úr részére „ad[mini] stralni”. Gyakran esik szó a halászat tilalmazásáról. Úgy látszik azonban, hogy a kisebb patakokban, a Hideg- és Meleg-Szamos legfelső folyásánál szabad a halászat. Erre következtethetünk az 1666. évi gyalui összeírásból, amely azt mondja, hogy a Szamos „Tilalmas minden Embertől”, de a Kapus patak „sz[a]bados mindennek az ki halaszni akarja”. 1674-ben olyan intézkedésről olvashatunk, hogy a gyalui, hideg- és melegsamosi határban a Szamos vize „mindenkor másoktúl tilalmas” s a Kapus patakon is az első varsagáttól a Szamosig tiltják az idegenek számára a halászatot. 1679-ben a Hideg-Szamos a Riska pataktól Gyaluig „tilalmas” víz. Melegsamos község 1727. évi összeírásából megtudjuk, hogy a tilalmas vizek őrzése a gornyikok kötelessége.³⁸

Ezek az értékes XVII–XVIII. századi emlékek — ha a halászati módokról és eszközökről nem is szólnak — tanulságosan érzékeltetik a halászat jelentőségét. Az adatokból arra következtethetünk, hogy a Gyalui havasok

³⁸ Jakó Zs., 1944. A fentiekhez l. a munkában az egyes esztendőik összeírásait és a tárgymutató utalásait.

népének a XVII. században kiterjedt halászati ismeretei voltak s a vizeken egymásután sorakoztak a varságátak.

Természetesen a néprajzi kutatás csak akkor érheti el a célját, ha a halászeszközöket, a halászat különböző módját részletesebben is megismerjük. Így a mérgező halászat során a használt növényeket botanikailag is meg kell határozni. Terepmunkám alkalmával ez nem mindig volt lehetséges. Gyakran gyűjtöttem télen, amikor beszéltek ugyan a mérgező halászatról, de a használt növényeket nem mutathatták meg s csak annyit mondtak, hogy 'valami gazt vetettek a vízbe', 'mérges puliszkával etették a halat', stb. Az ilyen adatokat a feldolgozás során figyelmen kívül hagytam.

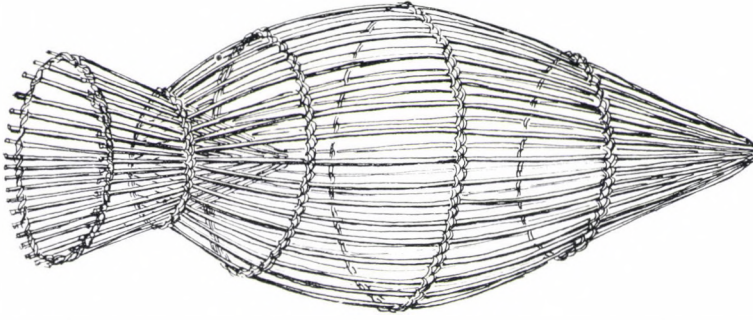
Terepmunkám eredményeiből mindenesetre megállapítható, hogy a mérgező halászat az Erdélyi Érc-hegységben, a Bihar hegységben, az Aranyos völgyében, a Gyalui havasokban, a Szamosba ömlő Almás és Egregy patakok alsó folyásánál, a Lápos völgyében s a Nagy-Szamosban tizenöt-husz esztendővel ezelőtt még eléggé ismeretes volt. A hegyi patakok és folyók sebesebben rohanó felső folyásánál, a zúgóokban, a zuhatagos részeknél a mérgező halászatot azonban nem gyakorolták, mert a sebes sodrású víz azonnal tovább viszi a beleszórt növényi részeket. A folyóknak és patakoknak csak a csendesebb, öblös, kisebb ágakra szakadozó része alkalmas a mérgező halászathoz. Hasonló megfigyeléseket közöl Antipa Gr. is a román halászatról írt munkájában. Elmondja, hogy a románoknál az oltatlan mésszel és a mérges növényekkel történő halászat a hegyi patakokban a víz sodra, sebes folyása miatt kevésbé szokásos. A halmérgező növényeket inkább a nagyobb folyókban, patakokban használják. A halmérgezésnél a folyót gyakran rekesztik, hogy ne legyen túl gyors a víz sodrása.³⁹

Ha behatóan kutatjuk a fenti terület román lakosságának halászati módozatait, azt tapasztaljuk, hogy a folyók és patakok gyorsjárású és sekélyebb felső folyásánál a szigonys és a kézzel való halászat terjedt el. A kövek alatt meglapuló pisztrángot kézzel könnyen megfoghatják. Ezután meg-



25. kép. Varsával (*vîrsă*) halászó román férfi. A nyélre erősített varsát a halász ide-oda helyezi a patakba s néhány perc múlva tovább megy vele. Nyekrilesty, Erdélyi Érc-hegység, Románia. Gunda B. felv.

³⁹ Antipa Gr., 1916. 90—91, 125. l. Ilyen tapasztalatok ismeretesek a természeti népeknél. Vö. fentebb Heizer R. F. megállapítását, valamint Schmidt M., 1925. 72. l.



26. kép. Román varsa (*coș*). Felgyógy, Erdélyi Érehegység, Románia

jelennek a különböző varsák, amelyek használatát gyakran a vizek elrekesztésével kapcsolják össze. A varsák használatának felső határát nem mindenütt éri el a halmérgek alkalmazása. De a felső varsahatártól lefelé már halmérgeket is használnak s ezek alkalmazásának gyakorisága a csendes, lassú vízjárással mindinkább számottevőbb lesz. Csak a kézzel és szigonnyal, a varsával és a mérgezéssel való halászat megjelenése után, a mélyebb vizekben alkalmazzák a hálókat. A hálók alkalmazásának szakaszán természetesen már mindegyik fentebb említett halászási mód előfordul. Ezt tapasztaljuk például Gyálu és Hidegszamos között. A szigonnyos halászatához legalkalmasabb a tiszta, átlátszó vizű patakmederből kiemelkedő nagyobb kő, szikla, amelyen állva bármelyik irányban lehet döfni a szigonnyal. A nagyobb vizek partján a szigonnyos halászat már nem olyan eredményes. Az egyes halfogó módok alkalmazása természetesen függ a vízállástól is. Egy-egy bőséges eső után a megduzzadt, gyorsan hömpölygő patak alsó folyása sem alkalmas mérgező halászatra. Viszont alacsony vízállás, apadás esetén, különösen, ha a nap jól átmelegítette a vizet, ezek a patakrészek a mérgezőhalászatnak is kedvenc területei.

A mérgező halászat kapcsolatban van az évszakokkal is. Leginkább tavasszal, nyár elején gyakorolják, amikor a használt növények még nedvűsűk. A bőrévi románok szerint őszi felé már nem lehet a *Verbascum*- és *Euphorbia*-félékkel halászni, mert 'elszáradt a nedvük'. Viszont a század elején a *Hyoscyamus niger* magjával mindaddig, míg az Aranyos be nem fagyott, állandóan halásztak.

Nézzünk néhány részletmegfigyelést.

A Jád völgyében normális nyári vízállás esetén a patak eredetétől lefelé kb. D. Lupului magasságáig, az 550 m magassági pontig kézzel és szigonnyal fogják a pisztrángot. Már Schmidl A. A. megemlékezik arról, hogy a Bihar hegység patakjaiban kézzel emelik ki a pisztrángot a kövek alatti rejtkehelyéről.⁴⁰ Jádremete szörványtelepüléseinél már varsákat (*coș*) is használ-

⁴⁰ Schmidl A. A., 1863. 112. I. Schmidl A. A. azt írja, hogy kora reggeltől délutánig egy legény nem kevesebb, mint hetven pisztrángot fogott. — Moldován G., aki elsősorban a mócokat és az Erdélyi Érehegység mokányait tanulmányozta, többször említi, hogy a románok kézzel fogják a pisztrángot (*Moldován G.*, 1895. II.k.

nak (18. kép). Itt tudnak ugyan a méreggel való halászatról, de kiterjedtebben csak a csarnóházai románok használják az *Euphorbia villosa*, az *Euphorbia cyparissias* és az *Euphorbia angulata* tejes szárát. Ismerik a *Verbascum*-félék mérgező hatását is. „Menjen maga Csarnóházára”, — mondotta Man Ion 67 éves román, — „ott elmondják magának, hogy mit szórnak a vízbe.” Csarnóháza körül a tág völgyben árkokkal nagyobb mélyedésbe vezetik a Jád vizét s a mélyedésbe szórják a *Verbascum*-és az *Euphorbia*-félék apróra összevagdalt szárát. Jádremetétől lefelé már mind a négy halfogási mód előfordul (19. kép).

A Dragan patak völgyében hasonló a halászati módok elterjedése. Az eredettől lefelé Lunkáig (673 m) a szigonyozás szokásos, a kövek alatt meglapuló pisztrángot kézzel is fogják, de Nagysebestől felfelé kb. 3—4 kilométerre



27. kép. Magyar esikvarsa. Dereen, Kárpát-Ukrajna. Gunda B. felv.

17. l., *Moldován G.*, 1899. 861. l., *Moldován G.*, 1918. 460. l.). Antipa Gr. is ír a kézzel való halfogásról. Amikor a hal mozdulatlanul nyugszik a vízben, a kopottyújánál ragadja meg az ügyeskezű román halász. A pisztrángot, márnát a kövek alól szedik ki. Még a moldvai szerzetesek is űzik a halászatnak ezt a primitív módját (*Antipa Gr.*, 1916. 90. l., *Stahl H. H.*, 1940. 135. l. a Délkeleti Kárpátokból, Nerej, *Tunsoiu V. V.*, 1937—1938. 142. l. a Fogarasi havasokból ismerteti ezt a primitív halfogást). Inczeji G. a naszódai románok kézzel való halfogását írja le. A leírásból kiderül, hogy milyen sokoldalú természetismeret szükséges az ilyen egyszerű halfogáshoz (*Inczeji G.*, 1944.). A huculok a pisztrángot a kövek alól rántják ki (*Kaindl R. Fr.*, 1898. b. 114. l., *Vladykov V.*, 1926. 90. l.). Hanykovicza felett a kárpát-ukrán gyerekek a partról a Latorcába ökölnyi kavicsokat dobálnak, a halak megriadnak s a mélyebb részekbe a kövek alá menekülnek. A gyerekek a víz alá bukva a kövek alól szedik ki a halat. A dereeni magyarok a Szernye mocsárban a hal „kopottyújába belenyomták a bütök ujjukat” s így halásztak. Az ukránok és fehéroroszkok kézzel való halfogását részletesen ismerteti Zelenin D. is (*Zelenin D.*, 1927. 71. l.). Loewenthal J. közli az alábbi ukrán kifejezést: *itj na macatj*, amelynek a jelentése 'gehen, um mit den Händen die Fische unter dem Gestein zu fangen' (*Loewenthal J.*, 1927. 148—149. l.). Elterjedt a kézzel való halfogás a Temes folyó mentén lakó szerbeknél (*Živković O.*, 1956. 196. l.), a szlovákoknál (*Mjartan J.*, 1952. 116. l., *Bednárik R.*, 1943. a. 204. l., *Bednárik R.*, 1943. b. 194—195. l.). Moszyński K. írja, hogy a kézzel való halfogás napjainkban itt-ott minden szláv népnél előfordul. Egészen általános pisztrángot fogni kézzel a hegyi patakokban. Különösen ivás idején a vegetációban gazdag vizekben, kövek alatt, a parti mélyedésekben fogják kézzel a halakat (*Moszyński K.*, 1929. a. 66. l.). A további horvát, észt, lapp stb. adatokat l. *Szilágyi M.*, 1961. 188. l. A régi babyloniaiaknál a vizet felzavarták és a halakat kézzel fogták (*Meissner Br.*, *Babylonien und Assyrien*. Bd. I. Heidelberg, 1920. 226. l.).



28. kép. Magyar csikvarsa. Dercen, Kárpát-Ukrajna. Gunda B. felv.

láttam. Itt a hajtóhalászat következő módját is gyakorolják a románok: A víz folyásának irányában 8–10 ember szorosan elállja a vizet, s kb. 300 méter távolságból ketten botokkal hajtani kezdik a halakat az élő „zárógát” felé. A gátat alkotó emberek kézzel igyekeznek megfogni a halakat. Lapistyva, Melegsamos, valamint Gyalu, Szászfenes a *Verbascum*-félék alkalmazásának északi határa. A Lapistyán lakó románok azonban a víz sebes sodrása miatt csak ritkán alkalmazzák.

A Hideg-Szamos völgyében Reketónál jelenik meg a varsa. Reketótól feljebb normális vízállás esetén csak a szigonyos halászat járja. A maguraiak és a mariseliak igen ügyesen bánnak a szigonyal. A reketói erdészek szerint az idegenből jött famunkások gyakran halásznak varsával, de különösen horoggal. A román falusi nép megfigyeli a városból kijáró pisztrángozók horgászó tudományát s fogásaikat igyekeznek alkalmazni. Magura, Marisel, Hideghavas lakói a múlt század végén a horgászatot még nem gyakorolták. Hideghavas falun átfutó pataokban szigonyal ejtik el a halat, de kézzel is fogják. Hidegszamos faluban már csuklyavarsa (*leasă*, 20. kép), a tölcséres varsa egy formája (*coș*, 21. kép), emelőháló (*halău*, 22. kép) s a mérgező halászat (*Verbascum*- és *Euphorbia*-félék, *Datura stramonium*) is

már varsákat is raknak a románok. A Dragan völgyiek szerint ez az igen sebes folyású patak nem alkalmas a mérgező halászatra. Legfeljebb a torkolat körül szórják a vízbe a nagysebesiek az *Euphorbia villosa* kövekkel összezúzott szárát, levelét, virágját. Hasonlóan mérgezik a Dragan patak torkolata körül a Sebes-Körös csendesebb öbleit is. Az *Euphorbia* összezúzását úgy végzik, hogy a patakból kiálló lapos sziklákra teszik a növényt s ökölnyi kövekkel összetörik.⁴¹

A Sebes patak völgyében varsákat raknak le, de régebben szigonyal is halásztak. Székelyó faluban a mérgező halászatnak is nyomai vannak (*Hyoscyamus niger*).

A Meleg-Szamos völgyében Lapistyától felfelé szigonyal halásznak. Lapistyán a szóbeli közlés szerint már vannak varsák (rom. *coș*), de egyetlen példányt sem

⁴¹ A mérges növények összetörésének, összezúzásának a hagyományát a helynevek is őrzik. Ha a kalotaszegi Meregyó patak- és falunév nem is tartozik ide, de idesorolható az uzoni (Háromszék) *Méregtörő* dűlőnév. Lásd Bátky Zs. helynév-magyarázatait: Föld és Ember, V. 1925. I., VII. 1927. 197. l.

járja. A Dragan patak, a Meleg- és Hideg-Szamos szélesebb, de gyorsfolyású medrében úgy is halásznak, hogy a vízbe ágakat, leginkább fenyő-ágat hordanak s méternyi széles gátat építenek. Az ágból rakott gát tetejére követ hordanak. A víz az ágak közé sodorja a halakat. Egyik-másik hal a hegyes ágakra fel is nyársalódik. A gát neve Melegsamoson és Hidegsamoson *gard*. Különösebb terminológia nélkül ismerik az ilyen gátat Mariselen, Lapistyán és Nagysebesen. Gyalun a románoknál megtaláltam a dugás halászat emlékét (23. kép), amelynek az a lényege, hogy a régi meder (A.) mellé új medret (B.) ásna. Az új medernek a régi mederbe beletorkolló részéhez kőből, sövényből, deszkából gátat emelnek (C.), amelyen a víz keresztülfolyhat, de a halak nem tudnak rajta átvergődni. A víz folyik az A. és B. mederben is. Kb. egy-másfél órai idő után az új medret felülről elrekesztik (D.), a víz lassan lefolyik belőle s a visszamaradó halakat kézzel összeszedik.

A Hesdát völgyében Hesdát falutól lefelé a szigony, a varsa (*coş*, 24. kép) a két világháború között általános volt. Hesdától felfelé csak szigonyoztak és kézzel fogták a halat. A pusztaszentkirályiak már *Euphorbia*-félékkel halásznak, úgyszintén Mészkö magyar és román parasztjai is. A szigonyos halászatra igen alkalmas a Tordai hasadék. De mióta ott a turisták nagyobb számban megfordulnak, a lappangva dolgozó szigonyos halász eltűnt a sziklák közül.

A kisbányai románok szerint a Jára völgyében Kisbányától felfelé a századforduló táján csak szigonyval vagy kézzel fogták a halat s palackba tett mésszel robbantották. A falutól lefelé varsákat is raktak le. Alsójára és Szurdok lakói emlékezet szerint úzték a mérgező halászatot (*Euphorbia*-és *Verbascum*-félék, *Conium maculatum*).

A Turi patak halászatáról csak annyit tudok, hogy Bányabükktől délre prehistorikus halastavak maradványai vannak s Tur és Koppánd között a hasadékban szigonyoznak is. A koppándiak egy *Verbascum*-féle összetört szárát, virágját szórják a kövekkel elrekesztett patakba.

Az Aranyos folyó halászatát kevésbé ismerem s a varsák, szigonyok, valamint a mérgező halászat egymáshoz való viszonyát és szakaszos elterjedését sem sikerült megállapítanom. Annyit tudok, hogy Borévtől felfelé a szigonyos halászat mindenütt el volt terjedve. Még a Mócvidék kisebb hegyi patakjaiban — Szkerisóra, Nyágra, Albák vidékén — orvul ma is szigonyoznak. A mérgező halászat első nyomára Topánfalván akadtam, ahol *Verbascum*- és *Euphorbia*-félék, a *Conium maculatum* használatosak. A topánfalvi vásáron 1947-ben egy gyógynövényeket áruló abrudbányai románnal beszélgettem, aki elmondta, hogy a két világháború között halmérget is árult, a növényt a havasokban szedte, de hogy mi lehetett ez a növény, nem sikerült megtudnom.

A Mócvidékről a rekesztő halászat egy kezdetleges módját Moldován G. írja le, amely hasonlít a fenti, fenyőággal való rekesztéshez. A leírás szerint a mócok a vizet a patakon vagy folyón át egymás mellé rakott kavicsokkal megduzzasztják, úgyhogy a hal nem képes felfelé úszni. Az ilyen kőgátak alá sok pisztráng húzza meg magát, amikor azután kézzel egyenként kiszedik a kövek alá húzódott halat.⁴²

⁴²Moldován G., 1895. II. k. 17. 1.

Tanulságos a Gáld patak halászata. Havasgáldon felül a patak nyekrilesty-i ágában szigonyos és varsás (25. kép) halászat folyik. Régebben azonban — kb. a századforduló táján — az idősebb románok emlékezete szerint csak szigonyhalásztak Nyekrilesty körül. Havasgáld román lakói tudnak ugyan a mérgező halászatról (*Euphorbia*-, *Verbascum*-félék), de ritkán mérgezik meg a vizet. Inkább kézzel fogják a kövek között meg lapuló pisztrángot. A siheder gyerekek a hideg vízben órákon át kutatnak a pisztráng után, de zsákmányuk nem mondható valami gazdagnak, már csak azért sem, mert az utóbbi időben erősen kipusztították ezt a halat. Havasgáld környékén a pisztrángozás sajátos módja ismeretes: a patak-ból kiálló terjedelmes lapos kövekre nagy erővel rádobnak egy-egy nehezebb követ. A kő alatt lapuló halak a dobás erejétől megsérülnek, az iszapba nyomódnak, elkábulnak és kézzel összeszedhetők. Alkalmas helyen a dobás után a kő alól 3—4 pisztrángot is kihúz a halász. Ezt a halfogási eljárást ismerjük Naszód környékéről is.⁴³ Ahol a Gáld patak kiér az Erdélyi Érc-hegységből s folyása meglassul, Felsőgáld, Benedek, Mindszent, Alsógáld lakói még a két világháború között nagy kedvvel mérgezték a vizet. Az áradások visszavonulása után a régebbi holt medrekben, árkokban, mélyedésekben maradt víz különösen kedvezett a mérgező halászatnak.⁴⁴ A mérgezés-nél használt növényei: *Euphorbia*-félék, *Conium maculatum*, *Verbascum*-félék, *Datura stramonium*, *Hyoscyamus niger*.

A Diódon, Felgyógyon keresztfolyó Diódi vagy Remetei patak felső folyásánál, a remetei sziklaszorostól felfelé elterülő mokány vidéken szigonyos és kézzel halásznak, de előfordul egy kezdetleges rekesztőgát (rom. *gard*) is: Kisgyógyapatak román cätunjaiban a patakot sűrűn elrekesztik fenyő és vadrózsa ágakkal s kb. 300 méternyi távolságból a folyásiránnyal lefelé vagy felfelé botokkal terelni kezdik a halakat. A halak az ágak között megakadnak s onnan megfelelő óvatossággal kiszedhetők. A varsák Felgyógyon gyakoriak (26. kép). Felgyógyon felül a görögkeleti kolostornál a felgyógyi és a remetei szénégetők *Euphorbia*-félék kövekkel összetört szárával mérgezik a vizet.

Az Ompolyon is észrevehető bizonyos szakaszosság. Valea Dosuluitól felfelé a folyócska halászatára a szigonyozás jellemző. A zalatnaiak már halásznak varsákkal, Ompolyszáda, Tótfalud körül kisebb hálókka (29, 31. kép) s különösen varsákkal (30. kép) fogják a halat, de a mérgező halászatot 20—30 évvel ezelőtt csak Sárd és Borbánd vidékén, a tágas völgyben gyakorolták. Ezen a területen az áradások alkalmával a gödrökben és holtágakban visszamaradó vizet mérgezték (*Euphorbia*-, *Verbascum*-félék, *Atropa belladonna*).

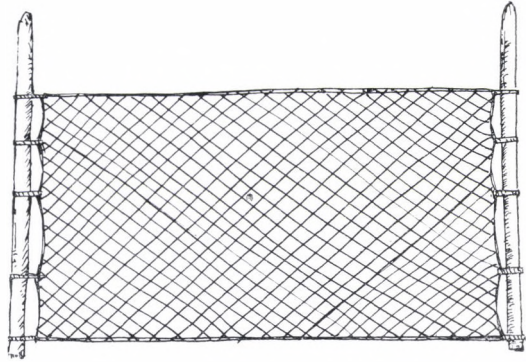
Lássuk most részletesebben a mérgezésnél használt növényeket.

A Maros völgyétől északra Kalotaszegig és a Hideg-Szamos völgyéig mindenütt előfordul az *Euphorbia*-félék használata. De halásznak vele a

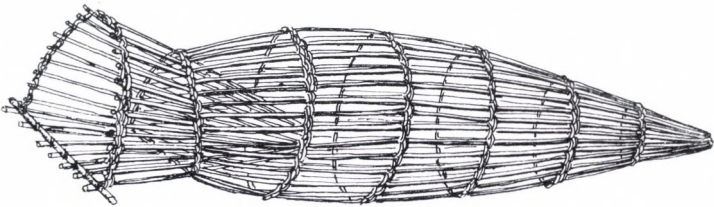
⁴³ Inczeji G., 1944.

⁴⁴ A holt medrekben, fokokban mindenütt nagy igyekezettel halásznak a Maros és Szamos mentén. Így volt ez a korábbi századokban is. 1690-ben a szatmári Óvár erdőrendtartásában olvassuk, hogy a Szamosnál „az erdőn és kerteken való fokokat betöltvén, valaki azokat halfogásnak kedvéért kiánsná, 12 forinttal az egész nemeségtől engedelem nélkül megbüntettetik...” (*Tagányi K.*, 1890. I. k. 610. l.).

29. kép. Román háló (*mreață*).
Ompolyszáda, Erdélyi Érehegység, Románia



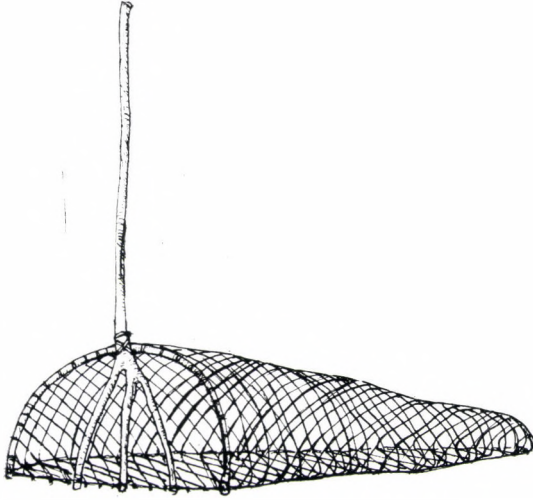
30. kép. Román varsa (*coș*).
Ompolyszáda, Erdélyi Érehegység, Románia



Lápos középső folyásánál, valamint a Cibles patak és a Nagy-Szamos völgyében. Halászatához a növény gyökerét, szárát, levelét, virágját rossz mozsárban, teknőben összetörik (Alsójjára, Borév), késsel apró darabokra vagdalják (Borév, Felsőgárd, Benedek) s a vízbe szórják. Csarnóháza, Szurdok, Topánfalva, Remete, Felgyógy, Csáklya. Igenpataka és Gyalmár románjainak közlése szerint a patakából kiemelkedő vagy a patakmenti sziklákon egy ökölnyi kővel is összezúzhatják a kutyatejet. A növény apróra zúzott, vagdalt tejes részét puliszkába is belekeverik s a puliszkagombócokat olyan helyen szórják el, ahol a halak tömegesebben tartózkodnak (Gyalu, Felgyógy, Borév). A népi tapasztalat szerint alkalmasabbak az *Euphorbia*-félék a halmérgezésre tavasszal, nyár elején, amikor még nedvűsabb s nem öregedett el a növény. Az a vélemény is el van terjedve, hogy csak frissen szedett kutyatejjel lehet mérgezni a halat, mert a fonnyadó növény mérgeének elvész az ereje (Szászfenes, Borév, Alsógárd).

A remetei sziklaszorostól délre a görögkeleti kolostornál a remetei szénégetők elzárják, felduzzasztják kőgáttal a patak vizét s a kézzel összemorzolt vagy a patakmenti sziklákon kővel összetört *Euphorbia amygdaloides*-t szórják a vízbe. A víz a kőgát résein át alig csordogál, s a halak nem menekülhetnek.⁴⁵ Kb. félórai várakozás után a halak a víz felszínére vetődnek.

⁴⁵ Mérgező halászatnál a víz elrekesztése kő- és gyepgátakkal ismeretes a szerb Macedóniában (*Moszyński K.*, 1939. B 44. 1.). Hasonló eljárást ismernek a természeti



31. kép. Román bokrászó háló
(tîrboc). Ompoly száda, Erdélyi
Érchegység, Románia

Szokásos az is, hogy ilyen alkalommal a vízben járva, szikláról sziklára ugrálva botokkal, ágakkal a halakat maguk előtt hajtják s a mérgezett vízhez terelik. Az alsójárai, járaszurdoki, mindszei, topánfalvi, vidalyi, borévi, alsógáldi, rogozi románok a patak vizét mély árkokba vezetik el, azután az árkot elzárják s csendes vizébe szórják bele ezt a mérgező növényt.

A mérgezésnél használt *Euphorbia*-speciéseket nem minden esetben sikerült meghatároznom. Amikor a növény iránt érdeklődtem, rendszerint azt az *Euphorbia*-félélet hozták elő, amelyiket leghamarabb megtalálták. A remetei szénégetők szerint nem mindegyik *Euphorbia* bódítja el egyformán a halakat. Itt emlegettek egy nehezen megtalálható *laptere lupulii* nevű növényt, amely csak elvétve fordul elő s nem is ismeri mindenki.⁴⁶ Topánfalva, Vidaly, Borbánd románjai is említik, hogy nem minden *laptere lupulii* alkalmas a halak mérgezéséhez. Ezek az adatok mindenesetre a nép széleskörű botanikai ismeretére utalnak. Meglepő, hogy mennyire ismerik a növényi mérgek hatását.

A következőkben felsorolom mindazokat a falvakat, ahol *Euphorbia*-félékkel halásznak. Ahol a helységnevé előtt * (csillag) látható, ott nem

népek, pl. a kaliforniai indiánok körében, *Krause Fr.*, 1924. 50. l., vö. még Heizer R. F. fenti megállapítását.

⁴⁶ Nem állapíthattam meg, hogy milyen *Euphorbia*-félétről van szó. Talán az *Euphorbia humifusa* ez a növény, amely igen ritka Erdélyben, de éppen az Erdélyi Érchegységben előfordul. Persze kérdés, hogy a nép botanikai ismerete kiterjed-e olyan részletekre, amely az *Euphorbia*-féléket ennyire meg tudja különböztetni egymástól. Bizonyos fokig kételkedem ebben s kételkedésemet a későbbi részletvizsgálatok megerősítik. Valószínű, hogy ilyen esetben a nép az *Euphorbia*-féléket nem speciések, hanem lelőhely szerint különbözteti meg. Az etnológusok körében ismeretes, hogy a nép csak bizonyos helyen — pl. temető árkában — talált növényeket tart hatásosnak.

állapíthattam meg pontosabban, hogy melyik *Euphorbia*-fajtáról van szó. A növényt nem láttam, elbeszélésből ismerem, másoktól kaptam az adatot vagy egyéb ok miatt nem volt alkalmam a növényt meghatározni.

Belényestől ÉK-re a Nyimesdi patak völgyében *Pócsafalva és *Nyimesd románjai halásztak az idősebb nemzedék emlékezete szerint valamilyen *Euphorbia*-félével. A nyimesdi orvhalászok a Fekete-Körösre is lejártak vizet mérgezni.

Az *Euphorbia*-félék használatának további elterjedése: *Jádremete. — Csarnóháza (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia villosa*, *Euphorbia angulata*). — Nagysebes (*Euphorbia villosa*). — Gyalu (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia villosa*, *Euphorbia helioscopia*, de általában minden kutyatej-féle, amit csak össze tudnak szedni). — *Szászfenes. — Hidegszamos (*Euphorbia villosa*, *Euphorbia amygdaloides*, de más fajták is). — *Pusztaszentkirály. — Magyarpeterd (*Euphorbia helioscopia*). — *Mészkö. — Alsójára (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia polychroma*, *Euphorbia villosa*, *Euphorbia angulata*, *Euphorbia amygdaloides*, Alsójárán *Euphorbia*-félékkel a magyarok is halásztak.) — *Járaszurdok. — *Topánfalva (többféle *Euphorbia*-val mérgezték a vizet, de a románok szerint nem mindegyik azonos hatású, állítólag egyes fajták nem is ártanak a halnak). — *Bisztra, *Szártos. — Felső- és Alsószolcsva (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia amygdaloides*). — Vidaly (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia amygdaloides*, *Euphorbia villosa*). — Borév (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia amygdaloides*, *Euphorbia helioscopia*). — *Alsópodsága (nemcsak az Aranyos vizét mérgezték, hanem eljártak a felsópodságai patakokba is vizet mérgezni és szigonyozni). — Havasgáld (*Euphorbia amygdaloides*). — Felsőgáld (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia villosa*, *Euphorbia helioscopia*, *Euphorbia angulata*). — Benedek, Mindszent, Alsógáld (a három faluban ugyanazokkal az *Euphorbia* speciekkal mérgeznek, mint Felsőgáldon, de az alsógáldiak az *Euphorbia amygdaloides*-t is felhasználják). — Remete (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia amygdaloides*, de más speciesek is). — Felgyógy (*Euphorbia amygdaloides* és más fajták). — *Diód, *Csáklya, *Magyarigen (az ottani magyarok is használták *Euphorbia*-fajtákat a mérgező halászatnál). — *Marosszentkirály, *Marosbéd. — Sárd (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia palustris*), Borbánd (*Euphorbia cyparissias*, *Euphorbia palustris* s más fajok is).

A Szamosba ömlő Egregy patak mentén fekvő Farkasmező faluban, az Almás völgyében Tihó, Almásgalgó, Kettősmező románjai a patak vizét valamilyen holt mederbe, mesterségesen ásott árokba eresztik s a halak mérgezésére összevagdalt *Euphorbia*-féléket szórnak a vízbe. A Kis-Szamos mentén a dengelegi románok halmérgező növénye az *Euphorbia cyparissias* és az *Euphorbia angulata*. A Lápos völgyében Domokos magyar, Rogoz és Románláros román halászai mérgezték az *Euphorbia cyparissias* összetört szárával. Ugyanezzel és más *Euphorbia*-fajtákkal halásznak a Cibles patak völgyében Alsóilosva, Kaján, valamint a Nagy-Szamos völgyében Várkudu, Szálva és Kisrebra románjai.

A Maros mentén Maroskeresztúr faluban 1947-ben vándorcigány társaságot találtam. A cigányok bemondásuk szerint Fogaras környékiek voltak. Ha víz mellett telepsznek le mindenféle összeszedhető *Euphorbia*-félék (cig. *mizlic*) felhasználják a halak mérgezésére. A Piatra Neamț-i (Moldva)

rézműves cigányok, akik a város szélén telefonnal és rádióval felszerelt sáttortáborban laknak, szintén mérgezik a halat valamilyen *Euphorbia*-féle összetört szárával, levelével, virágjával. Elmondásuk szerint a galaci és braillai kikötőkben egy apró fekete magot (cig. *maslad*) lehet vásárolni, amit megtörve s kenyér, puliszka vagy összeőrölt húsgalacsinokba gyúrva a vízbe vetnek. A mag minden valószínűség szerint az *Anamirta cocculus* termése.

Az *Euphorbia*-féléknek a román népi halászatban való alkalmazására néhány korábbi irodalmi közlés is utal. A Délkeleti-Kárpátokban (Nerej) a patakok vizét mérgezik ezzel a növényvel. Vasiliu G. D. szerint az *Euphorbia salicifolia*, az *Euphorbia Gerardiana*, az *Euphorbia agraria* és más specierek használatosak a mérgező halászatnál. Közléséből az látszik, hogy az *Euphorbia helioscopia* Munteniában és Erdélyben ismeretes halmérgező növény.⁴⁷

Herman O. arról ír, hogy az *Euphorbia esula* és az *Euphorbia cyparissias* a székelyek halmérgező növénye. Ezeket a növényeket a székely kéveszámra szedi, a víz színe alatt kövön kővel összezúzza s így mérgezi a vizet s ezzel együtt a benne élő halat. Elmondja még Herman O. azt is, hogy az *Euphorbia palustris méregfű*, *farkasfű* néven ismert s a pisztrángos vizekben török, hogy a hal elkábuljon.⁴⁸ A század elején néprajzi irodalmunk többször is említi a *halaló füvet*, amellyel a háromszéki Zágóban a havasi román juhászok mérgezik a patakok vizét.⁴⁹ Az udvarhelyi Fülén a halmérgező *halaló fű* szára veres, lapija zöld, mint a fűzfáé s a virága sárga.⁵⁰ A *halaló fű* is *Euphorbia*-féle. Hargitai Z. szerint Zágóban a *halaló füvet* (*Euphorbia amygdaloides*) összegyűjtik, köveken megtörök s vízbe szórják, amitől a halak elkábulnak.⁵¹ Udvarhelyszéken egyébként még a második világháború előtt általános volt a kutyatej-félékkel való halmérgezés.⁵² Györffy I. és Ecsedi I. arról írnak, hogy az alföldi pákászok is bódították *Euphorbia*-val

⁴⁷ Vasiliu G. D., 1935. 8–9. l., *Pojoga I.*, 1959. 523. l. Vö. még Naționi elementare de creșterea păstrăvului și crapului. București, 1937. Cap. V. A román halbiológiai irodalomban többször foglalkoztak a román paraziták körében használatos halmérgező növényekkel, de az egyes növények használatának módját, elterjedését nem említik. A halbiológiai irodalomból mindenestre megállapítható, hogy az *Euphorbia amygdaloides*, a különböző *Verbascum*-félék (*V. nigrum*, *V. lanatum*, *V. glabratum*) igen jelentősek a román mérgező halászatban. L. pl. Dinulescu G., Untersuchungen über die Giftigkeit der beim heimlichen Fischfang gebrauchten Pflanzen. Analele Inst. Cercetări Piscicole al Rominei, vol. II. București, 1943. 1–30. l., Dinulescu G., Les saponines des Verbascées et leur action toxique sur les poissons. C. R. seance de l'Acad. Sci. Roumanie, T. I. București, 1936. 1–5. l. A Nerej-i adathoz l. Stahl H. H., 1940. III. 136. l.

⁴⁸ Herman O., 1887. 533, 783, 813. l. A Nyr. IX. 1880. 176. l. szerint a székelyeknél a havasi *Euphorbia* neve *halméregfű* („halméreg füvel bégyavul a túros ló háta”). Valószínű, hogy Györffy I. ezeket az adatokat dolgozta fel, amikor azt írja, hogy gyakori halméreg az *Euphorbia*. Ezt kövek között összezúzzák, vízbe dobják s a hal elbódul tőle (Magy. Népr. II.² 76. l.).

⁴⁹ Kovács B., 1901. 12. l.

⁵⁰ Sztripszky H., 1902. 176. l.

⁵¹ Hargitai Z., 1942. 50. l. — Mikszáth K. is említi a *halaló füvet*. Fili c. elbeszélésének egyik szereplője a pásztoroktól tanulta meg, hogy a pisztrángokat *halaló füvel* lehet megégetni, a halak megbódulnak tőle s szabad kézzel összefoghatók. Mikszáth K., Fili. Mikszáth Kálmán Összes művei, XV. k. Budapest, 1960. 18. l.

⁵² Ferenczi Géza (Székelyudvarhely) közlése.

(szettyin, szettyin) a halat.⁵³ Kolbány P. a magyar mérgező növényekről írt munkájában az *Euphorbia esula*-ról írja, hogy erősen bódítja a halat.⁵⁴ Nem valószínű, hogy tapasztalatát népi forrásból merítette. Saját gyűjtésem nyomán tudom azt, hogy a nyírségi cigányok halásznak valamilyen *Euphorbia*-félével (*žuklado thud*). A növényt összeszedik, kifőzik s főzetével együtt állóvízbe öntik. A szlovákok halmérgező kutyatej-féléje az *Euphorbia palustris*.⁵⁵ Tudjuk azt is, hogy Boszniában, Hercegovinában szintén halmérgezésre használatosak az *Euphorbia*-félék. Hercegovinában a Trebisnjice folyócska mentén, ha kiszáradt s csak a mélyedésekben maradt víz, akkor abba apróra darabolt *Euphorbia*-féléket szórnak. A népi tudás szerint az *Euphorbia* marja a hal szemét s nem lát.⁵⁶ Halmérgező növény az *Euphorbia* a bolgároknál, ideértve a bolgároktól korábban lakott kisázsiai területeket is.⁵⁷

Haberlandt A. csak általánosságban beszél arról, hogy az *Euphorbia* halmérgező növény Dél-Európában.⁵⁸ Több species dél-európai használatát említi Howes F. N., aki az *Euphorbia esula*-ról azt mondja, hogy Közép-Európában használatos halmérgező növény.⁵⁹ A rendelkezésemre álló forrásokból több részletet is megismerhetünk. Az elmúlt száz esztendő botanikai és halászati irodalma említi az *Euphorbia*-félék használatát Görögországból, ahol nemcsak a görögök, hanem az ott élő albánok is halásznak vele. Az utóbbiakról tudjuk, hogy egy *Euphorbia*-féléket összevagdálnak, összetörnek és a vízben olyan kövek alá vagy mélyedésekbe helyezik, ahol a halak tanyáznak. Néhány perc múlva a halak a víz felszínére vetődnek s hálóval vagy kézzel kiemelhetők.⁶⁰ Az *Euphorbia*-félék neve (*esca da pesci, tasso de' pesci* stb.) az egyes olasz nyelvjárásokban arra utal, hogy az Itáliai félszigeten is halmérgező növény a kutyatej.⁶¹ De a terminológiai adatokon kívül forrásaink többször említik az olaszok *Euphorbia*-félékkel való halmérgezését.⁶² Wagner L. M. arról ír, hogy a kutyatej Szardínia szigetén a legelterjedtebb halmérgező növény, amelyet szétzúznak s a patakokban a kövek közé helyeznek.⁶³ Halméregfü az *Euphorbia* Spanyolországban,⁶⁴

⁵³ Györffy I., 1955. 68. l., *Ecsedi I.*, 1934. 113. l. — A szettyinnek *Euphorbia*-félével való azonosításához l. *Beke Ó.*, 1934. 470. l. — Az Ipoly mentén egy varsa-féléket takarnak le kutyatejjel, hogy a hal a menekülést meg ne kísérelje (?). A kutyatejnek ez a használata a mérgező halászat emléke lehet (*Györffy I.*, 1933. 25. l.).

⁵⁴ Kolbány P., 1791. 33. l.

⁵⁵ *Martinka J.*, 1931. 96. l., *Moszyński K.*, 1938. B 42. l.

⁵⁶ *Čurčić V.*, 1913., 1915. 509., 89. l., *Moszyński K.*, 1938. B 43. l. — Dél-Szerbiában a Prespa tavon is halmérgező növény az *Euphorbia* (*Čurčić V.*, 1936. 51. l.). L. még *Moszyński K.*, 1929. a. 378. l.

⁵⁷ *Vakarelski Chr.*, 1935. 17. l., *Moszyński K.*, 1938. B 44. l. — Vakarelski Chr. szóbeli közléséből tudom, hogy a bolgároknál az *Euphorbia*-félék elterjedt halméregfüvek.

⁵⁸ *Haberlandt A.*, 1926. 319. l., vö. még *Loewenthal J.*, 1927. 146. l., *Euphorbia alepicca*-t említ Dél-Európából.

⁵⁹ *Howes F. N.*, 1930. 148. l.

⁶⁰ *Zaunick R.*, 1928. 590—592 l., *Howes F. N.*, 1930. 148. l.

⁶¹ *Zaunick R.*, 1928. 584. l.

⁶² *Jaberg K.*—*Jud J.*, 1928—1940. II. k. 523, 631. térkép.

⁶³ *Bertoldi V.*, 1928. 2. l., *Loewenthal J.*, 1927. 146. l. (*Euphorbia atlantica*), *Wagner M. L.*, 1943. 257. l.

⁶⁴ *Zaunick R.*, 1928. 589. l., *Heizer R. F.*, 1953. 263. l.

Franciaországban (Basses-Alpes, Vosges, Vagney),⁶⁵ Angliában,⁶⁶ Írországon.⁶⁷ Vidékenként a növényföldrajzi viszonyoknak megfelelő speciések használatosak. Az *Euphorbia*-féléknek halmérgezésre való ősi európai használatát nemcsak széleskörű alkalmazásuk bizonyítja, hanem a régi irodalmi közlések is. Már Plinius tud arról, hogy az egyik *Euphorbia*-speciessel megölhető a halak s ezt a megfigyelést közlik Dioskorides, Galenos és mások. Tud róla a perzsa Avicenna († 1037) és a híres arab farmakológus, Ibn al Baitār († 1248) is. Utánuk a XVIII. századig különböző európai botanikai és halászati munkák említik az *Euphorbia*-félék halmérgező hatását.⁶⁸ Zaunick R. a szövegek gondos elemzése és az *Euphorbia*-félék használata nyomán arra következtet, hogy az ókori és középkori közlések gyakorlati halászati ismeretek irodalmi lecsapódásai.

Az *Euphorbia*-félék euphorbont, aesculetint, organikus savakat (tannoid) tartalmaznak, amelyek hatnak a központi idegrendszerre, gyulladáshoz hozzák a kopoltyút, megnagyobbodik tőlük az úszóhólyag stb., s ez a halak pusztulásához vezet.⁶⁹

Feltűnő, hogy a Meleg-Szamostól északra (Lapistya, Melegsamos, Gyalu, Szászfenes vonala) Csarnóháza kivételével gondos kérdezősködés nyomán sem akadtam a *Verbascum*-félék használatára. A Meleg-Szamostól délre azonban több helyen *Verbascum*-félékkel is bódítják a halat. Melegsamoson Gyalun és Szászfenesen a zöld levelét, virágját összetörik és a folyó csendesebb medrébe szórják. Ezekben a falvakban a *Verbascum* magját is összetörik s puliszka közé gyúrva apró gombócokat készítenek belőle s a vízbe vetik. Az ilyen gombócnak Gyalun *măslag* a neve. Hidegszamoson hasonlóan halásznak, de a növény magját elvéve alkalmazzák. A Jára völgyében a szurdoki románok kisebb húsgombócokba keverik bele a *Verbascum*-félék magját. Topánfalván, Szártoson, Alsó- és Felsőszolcsván, Vidalyon rossz mozsárban törik össze az ökörfarkkóró szárát, levelét, virágját s az Aranyos kőgáttal elrekesztett oldalágaiba, kisebb öbleibe, mellékpatakjaiba dobják. Ezekben a román falvakban a *Verbascum*-félékkel egyidejűleg az *Euphorbia*-félék összetört szárát, virágját is a vízbe vetik. A *Verbascum*-félék mérgére a paraszthalászok szerint legérzékenyebb a pisztráng. A mokányok Alsógáld, Benedek, Celna falvakban hasonlóan halásznak *Verbascum*-félékkel: mozsárban törik meg a növényt vagy a patak menti sziklákon ökölnyi kővel zúzzák össze, annyire, hogy szinte leves legyen. Alvincetől nyugatra Karna, Balomir és Gyalmár románjai a Maros áradása után a vízzel telt gödrökbe, holtágakba stb. szórják el az összetört, apróra vagdalt növényi szárát, leveleket és virágot. A balomiriek szerint 3—4 zsák növény elegendő kb. 40

⁶⁵ Zaunick R., 1928. 592—593. l., Bertoldi V., 1928. 2, 9. l. — A francia Vogesekben az *Euphorbia* egyik neve *coquelevin*, ami arra utal, hogy az *Anamirta cocculus* neve (*coque du Levant*) ment át az *Euphorbia*-félék elnevezésére. Az *Anamirta cocculus* jelentőségét bizonyítja, hogy a „kokkeln” jelentése a német nyelvben ’halat mérgezni’. A görögöknél az *Agrostemma githago*-ra ruházták át az *Anamirta cocculus* (*ζοζζολι*) nevét (Weule K., 1922. 65. l., Kobert R., 1905. 35. l.).

⁶⁶ Heizer R. F., 1953. 263. l.

⁶⁷ Zaunick R., 1928. 593—594. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Loewenthal J., 1927. 146. l.

⁶⁸ Zaunick R., 1928. 583—589. l.

⁶⁹ Zaunick R., 1928. 594—602. l., Wehmer C., 1929., 1931. 696—697. l.

méter hosszú, 2—5 méter széles és nem túl mély, lassújárású víz megmérgezéséhez. A vízbe vetett növényi részekről a víz kissé habzik, majd a halak elbódultan felszínre vetődnek.

Említettem, hogy az *Euphorbia*-félék esetében nehéz megállapítani, hogy melyiket használják mérgezésre. Ugyanez tapasztalható a *Verbascum*-félék használatánál is. Szártos, Alsó- és Felsőszolcsva, Krakkó orvhalász románjai a „hegyekbe is elmennek”, hogy megfelelő hatású növényeket gyűjtsenek össze. Valószínű azonban, hogy a hegyekben való növénygyűjtés emlegetésével inkább tudásuk jelentőségét igyekeztek kidomborítani. A mérgezésre használt *Verbascum*-félékért nem szükséges a hegyekbe menni, mert azok az utak mentén, a falu körüli rétek és legelők kevésbé pusztított szélén eléggé közönségesek. Ahol a *Verbascum*-félék pontosabban nem állapíthattam meg, az alábbi felsorolásnál — ugyanúgy, mint az *Euphorbia*-speciések felsorolásánál — a helységnevek elé csillagot (*) teszek.

A *Verbascum*-félékkel történő mérgezés részletesebb elterjedése:

*Lapistya. — Melegsamos, Gyalu, Szászfenes (*Verbascum phlomoides*). — Hidegsamos, Csarnóháza, Járászurdok (*Verbascum phlomoides*, *Verbascum thapsus*). — *Alsójára. — Magyarpeterd (*Verbascum phlomoides* s más fajták is, amelyeket a Tordai hasadék körül szednek). — Mészkö (az Aranyosban magyarok és románok mérgezték a halat egy *Verbascum*-félével. A románok tovább alkalmazták a halmérget, mint a magyarok. Öreg román halászok még 40—50 évvel ezelőtt sok halat bódítottak az összetört *Verbascum*-mal). — *Koppánd (magyarok és románok használták a növényt halmérgezésre). — Topánfalva, Szártos, Alsószolcsva, Felsőszolcsva, Vidaly, Borév (*Verbascum thapsus*, *Verbascum blattaria*, *Verbascum phlomoides*). — *Havasgáld. — Felsőgáld, Benedek, Celna, Alsógáld (*Verbascum phlomoides*, *Verbascum thapsus*). — *Sárd. — Borbánd (*Verbascum phlomoides*). — Csáklya, Igenpataka, Krakkó (*Verbascum glabratum*, *Verbascum thapsus* és más speciések is. Mindkét faluban csak ott mérgezik a vizet, ahol a patak folyása lassú és jól elrekeszthető mellékágai vannak a pataknak.) — *Karna, *Balomir, *Gyalmár.

A *Verbascum*-félék használatáról érdeklődtem a Mezősége és a székelyeknél is, de nem akadtam a nyomukra. 1962 nyarán a gyimesközéploki csángóknál *maszlag* néven mutatták meg a *Verbascum thapsus*-t, amellyel mérgezték a halat. A növényt összevagdadják, fejsze fokával, kövel összetörik s vászonzacskóban helyezik a patak vizébe. (Ugyanitt halmérgező növény egy kék virágú *burján* is, de ennek a botanikai elnevezését nem állapíthattam meg, a növényt nem láttam, csak elbeszélésből ismerem.)

A román halászati irodalom áttanulmányozása nyomán azt látom, hogy a *Verbascum*-félék már korábban is felkeltették a mérgező halászattal foglalkozók figyelmét. Sajnos, a korábbi közlések nem írják le részletesebben a *Verbascum*-speciések használati módját s nem közlik közelebről a mérgező halászat helyét sem. Antipa Gr. azt mondja, hogy — többek között — a *lumînărică* (ez csakis *Verbascum*-féle lehet) magját a patikában veszik, s összetörik. Ez a mag Erdélyben is használatos halméreg.⁷⁰ Később arról ír, hogy a románok valamilyen *Verbascum*-félék megszáritanak, jól megtörik

⁷⁰ Antipa Gr., 1916. 91. l.

és hordóban vízzel összevegyítik, a vizet tejesre veregetik s belefordítják a folyóba. Rövid idő múlva az elkábult halak a felszínre vetődnek és összedeshetők.⁷¹ Antipa Gr. ugyanitt még többször utal a *Verbascum*-félék (*coada vaciei*, *lumînărică*, *lipan* néven említi a növényt) használatára.⁷² Vasiliu G. D. szerint halásznak a románok a *Verbascum phlomoides*, a *Verbascum thapsus* és a *Verbascum nigrum* néven ismert ökörfarkkóró speciésekkkel, az utóbbinak azonban nem olyan hatékony a mérge.⁷³ Egy 1937-ben megjelent román halászati munka felsorolja a halakat mérgező növényeket, — ilyenek a *Verbascum thapsus*, a *Verbascum phlomoides*, a *Verbascum nigrum*. Ezeknek a növényeknek a szárát a virágokkal és a terméssel együtt gyűjtik. Mikor jól megszáritották, liszté törik össze s a kiszemelt patak megfelelően kiöblösödő csendes részébe szórják. A halak elbódulva hamarosan a víz színére kerülnek.⁷⁴ Nyárády E. Gy. (Kolozsvár) professzor arról értesített, hogy megfigyelése szerint a Bánátban a *Verbascum glabratum* a halmérgező ökörfarkkóró. Botanikai irodalmunk a Cserna völgyéből említi a halmérgező *Verbascum*-féléket (*Növénytanai Közlemények*, III. Budapest, 1904. 88. l.). Halmérgező növény az ökörfarkkóró a Délkeleti-Kárpátok külső lejtőjén (Zabala, *Stahl H. H.*, 1940. III. 136. l.).

A *Verbascum*-félék halmérgező hatásáról tud a régi magyar botanikai irodalom. Veszelszki A. a XVIII. sz. végén megjelent botanikai munkájában a *Verbascum thapsus*ról azt írja, ha kóróját halastavakba vetik, onnét a halmak ki kell veszni.⁷⁵ Valószínű, hogy közlését valamelyik korábbi botanikai, füvészeti munkából merítette. Györffy I. a nagykunsági pákászokról írja, hogy a halat *szettyinnel* és a *gyapjúfű* gyökerével bódítják.⁷⁶ A *gyapjúfű* a botanikai irodalom szerint a *Verbascum thapsus* egyik régi magyar neve.⁷⁷ A *szettyin* — mint már említettem — *Euphorbia*-féle. Gyűjtésem szerint az Ormánságban (Zaláta, Kemse, Sósvertike) használtak *Verbascum*-féléket (*ökörfarkúfű*) a halak mérgezésére. A növény szárát, levelét zölden összetörték és beletaposták az elzárt folyómederbe, a mocsárba. Az elbódult halak a víz felszínére vetődtek és kézzel szedték azokat össze. A Dráva mocsaras partvidékén az első világháború előtt mindennapos volt nyári időben az ilyen halfogás. Az irodalom (Martinka J., Vladykov V.) nem tesz említést arról, hogy a szlovákok és a kárpáti ukránok mérgező halászatában a *Verbascum*-speciések használatosak lennének. Valószínűnek tartom azon-

⁷¹ *Antipa Gr.*, 1916. 125. l.

⁷² *Antipa Gr.*, 1916. 91, 125. l. Az egyes növényeknek a *Verbascum*-speciésekkal való azonosításához l. *Panfu Z. C.*, 1906. 69, 151, 154. l., *Buia Al.*, 1944. 144, 168. l.

⁷³ *Vasiliu G. D.*, 1935. 7—8. l. Az ökörfarkkórót említi *Vasiliu G. D.* egy másik tanulmányában is (Cauzele depopulării raurilor de munte de păstrăvi. *Revista Vânătorilor XVI.*, 1935. 3. sz. 4. l., ugyanitt *mislăc* néven is említi egy halmérgező növényt). Karánsebes vidékén a Muntele Țareu (Szárkő) alatti falvak lakói mérgeznek egy *Verbascum*-félével (rom. *mleci*, *mleși*).

⁷⁴ Națiuni elementare de creșterea păstrăvului și crapului. București, 1937. Cap V., *Pojoga I.*, 1959. 523. l. (L. még a 47. jegyzetben említett *Verbascum*-féléket.) A *Verbascum thapsus* magját az erdélyi szászok a vízbe vetik s így bódítják a halakat (*Schullerus P.*, 1916—1921. 409. l.).

⁷⁵ *Veszelszki A.*, 1798. 439. l.

⁷⁶ *Györffy I.*, 1955. 68. l.

⁷⁷ *Jávorka S.*, 1925. 984. l. — Már Horhi Melius Péter a Herbariumában (1578) *gyaptyúfű* néven említi a *Verbascum*-féléket.

ban, hogy körültekintő kutatással még meg lehetne találni a *Verbascum*-mal való halmérgezés emlékét. Ennek bizonyítéka lehet az, hogy Boldvarákó faluban néhány idős szlovák férfi még 40–50 évvel ezelőtt a Boldva folyó öntésterületein *Verbascum*-mal (*volový chvost*) mérgezte a halat. Egyetlen adatot sikerült találnom arról, hogy a Kárpátoktól északra is halmérgező növény a *Verbascum*. Lengyel Pomerániában a múlt század végén a *Verbascum thapsus* magját halbódításra használták.⁷⁸ Említik a *Verbascum* használatát a XIX. sz.-i Oroszországból.⁷⁹

Dél-Európából már sokkal több adat áll rendelkezésemre. Moszyński K. megállapítása szerint a Balkán félsziget leggyakrabban használt halmérgező növénye a különböző *Verbascum*-species.⁸⁰ Így a Száva mentén kenyérből készült csalatékot vetnek a vízbe, amelybe egy *Verbascum*-féle összetört magját és virágját keverik.⁸¹ Halméregfű az egyik *Verbascum*-species Heregovinában.⁸² A *Verbascum phlomoides*-szel Montenegróban mérgezik a halat.⁸³ Szerbia és Bosznia határán a Drina folyó mentén szintén egy *Verbascum*-félével bódítják a halat. A növényt kövekkel összetörik, s az összetört nedves levelet, szárát a folyóba dobják.⁸⁴ A macedon-bolgár határ mentén az alig egy méter mély vizet kővel, gyepvel elrekesztik, valamilyen *Verbascum*-speciest összetörnek és a vízbe vetik. A víz a növénytől habzani kezd. Ekkor kézzel, lábbal, bottal felkavarják a vizet és várják, míg a halak elbódulva a felszínre vetődnek s ekkor kézzel összeszedhetők.⁸⁵ Halmérgező növény a *Verbascum* a balkáni és kisázsiai bolgároknál is.⁸⁶

A *Verbascum sinuatum* levelével, szárával mérgezik a halat az izraeli arabok.⁸⁷ A XIX. sz. elején említik a *Verbascum sinuatum* halmérgezésre való használatát Konstantinápolyból és a Ioni szigetek (Zante) egyikéről.⁸⁸ A *Verbascum phlomoides* és a *Verbascum sinuatum* a görög szárazföld halászainak halmérgező növénye. A görögök olyan módon halásznak a *Verbascum sinuatum*-mal, hogy kötegekbe kötve a halban gazdag tengerbe vetik, s köveket raknak rá, hogy a hullámverés a növényt tovább ne sodorja.⁸⁹ Albániában az egyik *Verbascum*-species neve *lulë peshkut* 'halvirág', s vele mérgezik a halat.⁹⁰ Elterjedt halmérgező növény az ökörfarkkóró Olasz-

⁷⁸ Moszyński K., 1938. B 42. l.

⁷⁹ Zaunick R., 1928. 567. l. — A használat közelebbi helyét nem állapíthattam meg, mert Zaunick R. forrása nem áll rendelkezésemre. Heizer R. F. az előfordulási helyet így közli: „Russian Empire (Moscow)” (Heizer R. F., 1953. 263. l.).

⁸⁰ Moszyński K., 1938. B 45. l.

⁸¹ Čurčić V., 1912. 556. l., Moszyński K., 1938. B 43. l.

⁸² Čurčić V., 1913., 1915. 509. l., Moszyński K., 1938. B 43. l. L. még Moszyński K., 1929. a. 378. l.

⁸³ Moszyński K., 1938. B 43. l., Loewenthal J., 1927. 146. l.

⁸⁴ Drobnjaković B. M., 1934. 44. l., Moszyński K., 1938. B 43. l.

⁸⁵ Moszyński K., 1938. B 44. l.

⁸⁶ Vakarelski Chr., 1935. 17. l., Moszyński K., 1938. B 44. l., valamint Vakarelski Chr. szíves szóbeli közlése.

⁸⁷ Hornell J., 1941. 127. l.

⁸⁸ Zaunick R., 1928. 567. l., Howes F. N., 1930. 148. l.

⁸⁹ Zaunick R., 1928. 567. l., Howes F. N., 1930. 146–147. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Greshoff M., 1893. 804–809. l., Schuchardt H., 1899. 183. l.

⁹⁰ Zaunick R., 1928. 568. l., Bertoldi V., 1928. 1. l.

országban (különösen a déli részeken és Szicíliában),⁹¹ Szardínia szigetén,⁹² a spanyoloknál (beleértve a Pyreneusokat is),⁹³ a portugáloknál⁹⁴ és Franciaország déli részén.⁹⁵ Század eleji közlés szerint ismert halméreg volt a *Verbascum* Németországban (Torgau, Havelberg stb.). Tanulságos megemlékezniünk arról is, hogy Felső-Bajorországban már elfelejtették a növény fiziológiai hatását, de a halfogás előtti éjszaka a *Verbascum* magját a vízbe dobják, hogy csalogassák vele a halakat.⁹⁶

A *Verbascum*-specieseknek napjainkban és a közelmúltban való használata régi hagyományokra vezethető vissza. A különböző területekről előkerült történeti feljegyzések azt igazolják, hogy használatának a népi kultúrában igen mély gyökerei vannak. Tudnak róla az ókori és a középkori írók is. Nagy vonásokban a következőkben vázolhatom a használatát.

Valamilyen *Verbascum*-félével való halmérgezést ismert már Arisztotelész is. Az ő *plomos*-a, amellyel a tavakban és folyókban halásztak, *Verbascum* volt. Szerinte ezt a növényt a fönciaiak a tengeri halak bódítására is használják. Érdekes Aelian közlése, aki szerint a *plomos* megöli a béka ivadékeit, ha levelét és magját a vízbe vetik. A *Verbascum* halmérgező tulajdonságáról ír az arab Ibn al Baitár (†1248). Zaunick R. vizsgálata szerint mediterrán területen egyes *Verbascum*- és *Euphorbia*-félétet már ősidők óta használnak halmérgezésre, de az arab és perzsa írók munkáikban ezeket a növényeket gyakran összecserélik egymással. Hasonló jelenséggel találkozunk a mai olasz halássterminológiában is. A XV. és XVI. században a spanyol és portugál törvények tiltják a *Verbascum*-mal és más növényekkel való halbódítást, ami annak a bizonyítéka, hogy abban az időben a *Verbascum*-félék általánosan ismertek voltak mint halmérgező növények, és a parasztok, a halászok a mérges növényekkel nagy pusztítást okoztak a halfállományban. Amatus Lusitanus 1554-ből arról tudósít, hogy a spanyol és olasz parasztok a *Verbascum* virágjával a tejet megaltatják, a spanyolok a *Verbascum* magját összetörik és liszttel, sajttal elkeverve halmérgezésre használják. A XVI. századtól kezdve holland, olasz, szicíliai stb. fűvészek,

⁹¹ Howes F. N., 1930. 147. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Greshoff M., 1893. 804—809. l., Jaberg K.—Jud J., 1928—1940. III. k. 523, 626. térkép. A *Verbascum*-speciesekkel való halmérgezéshez bőséges olasz, francia, spanyol, portugál adat található Bertoldi V. tanulmányában. Az olasz filológus azt vizsgálja, hogy a növény használati módját miképpen őrizte meg a terminológia. Pl. fáklyát is készítettek belőle s innen a *királygyertya* s más hasonló elnevezése (Bertoldi V., 1928. 1—14. l.).

⁹² Wagner M. L., 1943. 257. l., Bertoldi V., 1928. 3. l. A szárdoknál az ökörfarkkóró köteggel a vizet is paskolják, hogy zavarossá tegyék.

⁹³ Zaunick R., 1928. 568. l., Krüger Fr., 1936. 205. l., Howes F. N., 1930. 146. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Greshoff M., 1893. 804—809. l. A spanyol és portugál nyelvben az *embarbasoar* 'das Wasser mit Fischbetäubungsmitteln infizieren' és a *barbasco* 'Verbascum' egymással összetartozó szavak (Schuchardt H., 1899. 183. l., Howes F. N., 1930. 146. l. A terminológiához gazdag anyagot találunk Corominas J. szótárában: Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana. Bern, 1954. II. 224. l., IV. k. 706. l.). A *Verbascum* spanyol használatához l. még: Giera A., 1921. 97. l. Néhány közlésből csak annyit tudunk, hogy a *Verbascum*-félék a mediterrán vidékén, Közép- és Dél-Európában használatos halmérgek (Greshoff M., 1893. 804—809. l., Borbás Vince közlése a Pallas lexikonban, Haberlandt A., 1926. 319. l.).

⁹⁴ Pinho J., 1905—1908. 453. l., Howes F. N., 1930. 147. l.

⁹⁵ Bertoldi V., 1928. 2. l.

⁹⁶ Zaunick R., 1928. 568. l.

botanikusok írnak a halmérgezésre használt *Verbascum* speciesekről, s nem került el a *Verbascum* halmérgező hatása a XVIII. sz. második felében a nagy botanikus, Linné C. figyelmét sem.⁹⁷ Minden valószínűség szerint *Verbascum* („Wolle-cruydt”) az a növény, amelyről Dodoens R. holland nyelvű botanikai munkájában (1554) így ír: néhányan megmossák a kezüket a *Wolle-cruydt* levélvel és azután a vízbe teszik, gondolva, hogy attól a hal a kézhez úszik és megfogható.⁹⁸

A *Verbascum*-speciések saponint tartalmaznak s egyes speciések rotenont (pl. a *Verbascum thapsus*) is. Ezért a tropikus *Derris*-gyökér hatásának megfelelő fiziológiai hatásuk van. A halaknál hämolysist okoznak. A hämolysis először a kopoltyúban lép fel, ahol a saponin a nyálkahártyán át a vérrel kerül érintkezésbe.⁹⁹

A *Daphne mezereum* piros bogyoít és apróra összezúzott vékony gyökerét, szárát, levelét puliszkával, kenyérbéllel gyúrnák össze s a halaktól gyakrabban látogatott lassú vízbe vetik. Csak az aranyosvölgyi Vidalyról és a Lápos völgyi Rogozról van tudomásom a növény használatáról. Népi elnevezése Vidalyon *maslag*, Rogozon *chiperu-lupului*. Valószínű, hogy ez az a borostyánbogyó (a *Daphne mezereum* mérges vagy csípős borostyán néven ismeretes), amelyet Herman O. is említ. Herman O. azt írja, hogy a legközönségesebb halmaszlag a törött borostyánbogyó, amelyet pálinkával lágyított kenyérbéllel gyúrnak össze s jókora borsónyi golyó alakban a vízbe vetnek.¹⁰⁰ Sajnos, Herman O. nem említi az alkalmazás helyét s forrása (Kresznerics F. szótára) pedig csak a szóra utal. Kétségtelen, hogy a *Daphne cneorum*-ról magyarországi tapasztalatait közli Magyary Kossa Gy., amikor azt írja, hogy „néhol halmaszlagnak, abortív szernek használja a nép.”¹⁰¹

A *Daphne*-speciések halmérgező hatásáról a görög és római írók nem szólnak, de egy perzsa szerző, Abū Mansūr Muvaffaq al Haravī 970 körül megjelent gyógyászati munkája említi, hogy a *māzarījūn* (*Daphne oleoides*) magjától a halak elbódulnak. Tud a különböző állatokra ható mérgező hatásáról Avicenna is.¹⁰² A portugáloknál a XIII. században a *Daphne*-val való halmérgezés a nemesség előjoga volt s a hűbéreseknél ezt a növényt uraik rendelkezésére kellett bocsátani. A XV. századtól a spanyol, a XVI. századtól a portugál törvények azonban tiltják a használatát.¹⁰³ Haberlandt M. a *Daphne*-t a Dél-Európában használatos halmérgező növények között

⁹⁷ *Zaunick R.*, 1928. 557—566. l., *Howes F. N.*, 1930. 147. l.

⁹⁸ *Howes F. N.*, 1930. 147. l., *Zaunick R.*, 1928. 566. l. Hasonló halfogási módot többször emlitenek a középkori halászati irodalomban. Az erfurti halászkönyv (1498) az *Anchusa officinalis*-t és a *Nepeta cutaria*-t említi mint olyan növényeket, amellyel a kezét be kell kenni. Az ilyen kézzel a halak könnyen megfoghatók (*Zaunick R.*, 1916. 7. l.). Hasonló célból említi a német irodalom a *Semprevivum tectorum*-ot (*Loewenthal J.*, 1927. 149. l.).

⁹⁹ *Zaunick R.*, 1928. 568—572. l., *Wehmer C.*, 1929., 1931. 1119—1120. l., *Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom. P.*, 1948. 270. l. — *Maucha R.* azt írja, hogy a saponin a kopoltyú felhámját teszi tönkre, s így a hal lélegzése lehetetlenné válik (*Maucha R.*, 1940. 310—311 l.).

¹⁰⁰ *Herman O.*, 1887. 793. l.

¹⁰¹ *Magyary-Kossa Gy.*, 1923. 143. l.

¹⁰² *Zaunick R.*, 1928. 620—621. l.

¹⁰³ *Zaunick R.*, 1928. 622—623. l., *Howes F. N.*, 1930. 147. l., *Schuchardt H.*, 1899. 183. l.

sorolja fel.¹⁰⁴ A *Daphne*-féléknek a mediterrán vidéken való használata egyébként gyakran előfordul az újabb halászati és botanikai irodalomban is. Így Spanyolországban a *Daphne cneorum* és a *Daphne Gnidium* levelét, bogyóit használják halmérgezésre.¹⁰⁵ Az utóbbi *Daphne*-féle a portugál Amarante tartományban halbódító növény.¹⁰⁶ Ismeretes Olaszországban (Liguria).¹⁰⁷ Szardínia szigetén a *Daphne Gnidium* meghántolt, apróra szeletelt és összetört gyökerével halásznak, de említik a *Daphne mezereum* használatát is. A *Daphne*-t a szárd nyelvjárásokban gyakran összecserélik a *Verbascum* elnevezésével, ami egyébként más román területen is előfordul.¹⁰⁸ A *Daphne*-félék a Rodope hegységben lakó bolgároknál (Csepelarszka patak, Aszenovgradtól délre) ismert halmérgező növények. Zaunick M. azon a véleményen van, hogy a *Daphne* használatának délnyugati Európa régi autochton területe.¹⁰⁹ Az erdélyi adatok nyomán inkább arra gondolhatunk, hogy a *Daphne* a mediterrán terület egyik jellegzetes halmérgező növénye, s felhasználásának ismerete valószínűleg az arabok révén került a Földközi-tenger vidékére. Ezt a felfogásomat támasztja alá az a tény is, hogy az antik görög és római írók nem tudnak a használatáról.

Helyileg is bizonytalan a *Daphne mezereum* észak-ázsiai használatáról szóló közlés s az adat északnyugati „Oroszországra” való lokalizálását is fenn tartással kell fogadnunk.¹¹⁰ Az adatok hitelességét meg kellene erősíteni.

A *Daphne*-val mérgezett halakat valószínűleg a daphnin nevű glykozida s a különböző savak ölik meg. Mindezek közvetlen fiziológiai hatását azonban még nem ismerjük.¹¹¹

A *Daphne mezereum* használatával teljesen megegyezik a *Solanum dulcamare* (piros ebszőlő) bogyóinak a használata. Hidegszamos falu és az Almás völgyében fekvő Almásgalgó (itt a *Solanum nigrum*-ot is használják,) Kettősmező falvakban a gyerekek halmérgező növénye. Kettősmezőn a növény összezúzott termését puliszka közé keverik és patkányméregnek használják. Népi elnevezése *lăsnicioare*.

A *Solanum dulcamare* hatóanyaga a solanyn nevű glykozida (amely a szív működést megbénítja, hámolysist okoz) s a különböző saponinok.¹¹²

A *Conium maculatum* (bűrök) elég közönséges gaz a Gyalui havasok, a Bihar hegység és az Erdélyi Érchegeység területén. Főleg a falvak körüli árkokban, kerítések tövében található. A hegyek felé ritkul s inkább a völgyi részek növénye. Sokrates mérget szintén csak elvétve használják.

¹⁰⁴ Haberlandt A., 1926. 319. l., Loewenthal J., 1927. 146. l., a *Daphne Gnidium*-ot említi.

¹⁰⁵ Radlkofer L., 1887. 413. l., Zaunick R., 1928. 624. l., Howes F. N., 1930. 148. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Bertoldi V., 1928. 11. l.

¹⁰⁶ Pinho J., 1905—1908. 453. l.

¹⁰⁷ Bertoldi V., 1928. 11. l.

¹⁰⁸ Zaunick R., 1928. 624. l., Bertoldi V., 1928. 3. l., Howes F. N., 1930. 147. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Wagner M. L., 1943. 257. l.

¹⁰⁹ Zaunick R., 1928. 624. l.

¹¹⁰ Radlkofer L., 1887. 412. l., Heizer R. F., 1953. 256., 263. l.

¹¹¹ Zaunick R., 1928. 625—626. l., Wehmer C., 1929., 1931. 813. l.

¹¹² Wehmer C., 1929., 1931. 1089—90. l., Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom P., 1948. 264. l.

Alsójárárn, Topánfalván, Mindszenten, Alsógáldon, Marosbélien összetörrik a szárát, gyökerét, levelét, magját s a csendes állóvízbe szórják. Az alsójáraiak szerint a pisztráng rendkívül érzékeny a mérges növényre. Itt úgy is halásznak vele, hogy összetördelve kisebb kékébe kötik s elrekesztik vele a patak valamelyik keskenyebb, csendes részét. A kékéken átfolyó vízben 30—50 méternyire is elpusztulnak a halak. Román neve *cuculă*.

A *Conium maculatum* alkaloidái a gyorsan ható mérgek közé tartoznak, de a növénynek a közép- és dél-európai népi halászatban nincs nagy jelentősége. Egy szlovák közlés utal ugyan a használatára,¹¹³ s tudjuk azt, hogy ismerik a görög¹¹⁴ és a portugál¹¹⁵ halászok.

A *Conium maculatum* különböző mérgező alkaloidokat (coniin, methylconiin, conhydrin stb.) tartalmaz. A vele megmérgezett halak oldalukra fordulnak, nehezen lélegzenek, mozgásuk reszketővé válik, uszonyaik elhajolnak s 4—5 percen belül elpusztulnak.¹¹⁶

A *Hyoscyamus niger* (beléndek) magját összegyűjtik s használat előtt kissé összetörve kenyér- és puliszkagalacsinnokba gyúrnak. Az ilyen galacsinnok — a csendesebb vízbe vetve — gyorsan megmérgezik a falánk halakat. Székelyó faluban (Sebes patak völgye), Topánfalván, Vidalyon, Boréven, Benedeken, Mindszenten, Alsógáldon, Abrudbányától északra fekvő patak-völgyekben, a Kis-Szamos völgyében Dengelegen, a széki Csukás, a cegei Hodos tóban és a Katona melletti tóban mérgezik vele a halakat. A cegeiek, katonaiak nemcsak maguk gyűjtötték, hanem a patikában is vásárolták a *Hyoscyamus niger* magját. Nem állapíthattam azonban meg, hogy a román parasztnak valóban beléndek magot szolgáltatnak-e ki a gyógyszerárban. Vasiliu G. D. is megemlíti, hogy ismert halméreg a *Hyoscyamus niger* (*mășalariță*) a románoknál.¹¹⁷

A románoknál a növény neve a fenti falvakban általában *mășalariță*. Cegén *belend*, Katonán *mășlac*, Mindszenten, Benedeken *sunătoare* nevét is hallottam. Széken a magyarul is jól beszélő románok *belendec* elnevezését ismerik.

A *Hyoscyamus niger* a XIII. sz. elejétől ismert hal- és madárméreg. Latin, német természetrajzi, botanikai munkák igen sok receptet közölnek arról, hogy miképpen mérgezhethők meg a halak a beléndekkel. Egy XVI. sz.-i német gazdasági munka szerzője arról ír, hogy a beléndekmagot pálinkával, mézzel, sajttal vagy olasz dióval kell összekeverni, majd kis golyócskákat készítve a vízbe vetni. 1435-ben és 1552-ben Spanyolországban már szigorúan büntetik a *beleno* használatát, ami arról tanúskodik, hogy abban az időben kíméletlenül mérgezték vele a halat. Egy 1915 körül — a mágikus tudományokról — megjelent német ponyva ugyanúgy írja le a használatát,

¹¹³ Martinka J., 1931. 96. l., Moszyński K., 1938. B 42. l.

¹¹⁴ Zaunick R., 1928. 714. l.

¹¹⁵ Pinho J., 1905—1908. 453. l. Egy 1511—1520 közötti német kézirat szerint a *schierling* (Schierling, *Conium maculatum* vagy esetleg *Cicuta virosa*) halmérgező növény (Lindner K., 1957. 172. l.).

¹¹⁶ Zaunick R., 1928. 714—715. l., Wehmer C., 1929., 1931. 872. l., Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom P., 1948. 189. l.

¹¹⁷ Vasiliu G. D., 1935. 9. l., Pojoga I., 1959. 523. l. Említi mint román halméregfüvet Dinulescu G. is, l. a 47. jegyzetben idézett német nyelvű munkáját.

mint a XV. századi ún. brüsszeli recept.¹¹⁸ A *Hyoscyamus niger* a század elején ismert halméreg a norvégoknál.¹¹⁹ Ecsedi I. írja, hogy a magyar pákások beléndekkel is bódítják a halat.¹²⁰ Ismerik mint halmérget a szlovákok¹²¹ s tudunk spanyolországi használatáról.¹²²

A hyoscyamint, scopolamint tartalmazó *Hyoscyamus niger* hasonló fiziológiai hatást fejt ki, mint a következőkben ismertetett *Datura stramonium*.¹²³

A *Datura stramonium* (maszlag) alkalmazása szórványos. A melegszamosiak és a gyaluiak, amikor megmutattam nekik a növényt, azt mondták, hogy nagyon mérges, s ha ilyen növénnel mérgezett halat ennének, ők maguk is megbolondulnának. A hidegszamosiak — *mászag* néven — viszont elvétve használják. Néhány idősebb román elbeszélése szerint idegen favágóktól tanulták a használatát. (Idegen munkások közvetítő szerepéről máshonnan is tudunk. Antipa Gr. arról ír, hogy a Beszterce völgyében az ottani románok a dinamittal történő robbantó halászatot olasz útépítő munkásoktól tanulták el. A dinamitos robbantás azután széles körben elterjedt.) Hidegszamoson a növény magját, szárát, levelét, tüskés magházát összetörik, kétszer egymás után leforrázzák, a második lével leöntik a puliszkát s egy éjszakán át benne áztatják. A puliszkát azután olyan helyre szórják, ahol valamilyen holtágban, gödörben áll a víz és sok hal tartózkodik benne. Halásznak ezzel a növénnel Benedek és Alsógáld románjai is, akik az összetört növényi részeket s a puliszkával elkevert szétzúzott magot csendes vizű, sekély patakba dobják. A megmérgezett halat alaposan ki kell sütni vagy át kell főzni. Vigyáznak arra, hogy kacsa, liba vagy más állat ne igyon a mérgezett vízből. A növény neve Benedeken és Alsógáldon *boländariță*.

Nagyenyedtől északra Muzsina határában vándor cigányok szekerekben láttam a *Datura stramonium* tüskés magházát és magját (cig. *máslak*), amivel — összetörve és gilisztával, puliszkával összegyúrva — alkalmas helyen halat mérgeztek. (Valószínű, hogy baromfimergezésre is használták a magvakat.)

A *Datura stramonium* használatáról megemlékezik a román halászati irodalom is. Vasiliu G. D. szerint a levelét használják a románok halmérgezésre.¹²⁴ A használat helyét azonban nem említi. Nem ismeretlen a *Datura stramonium* a magyarságnál sem. Kiss L. *maszlagolás* néven ír róla. Elmondja, hogy a Nyírségben (Vaja) — valószínűleg a magját — patikában veszik, mozsárban megtörik és kenyérmorzsával összekeverve a vízbe szór-

¹¹⁸ Zaunick R., 1928. 664—674. l., Loewenthal J., 1929. 4. l., Marzell H., 1938. 224. l.

¹¹⁹ Zaunick R., 1928. 674. l.

¹²⁰ Ecsedi I., 1934. 113. l.

¹²¹ Martinka J., 1931. 96. l., Moszyński K., 1938. B 42. l.

¹²² Radlkofer L., 1887. 411. l., Heizer R. F., 1953. 263. l.

¹²³ Zaunick R., 1928. 675—676. l., Wehmer O., 1929., 1931. 1087. l., Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom P., 1948. 261. l.

¹²⁴ Vasiliu G. D., 1935. 9. l., Pojoga I., 1959. 523. l., Naționi elementare de creșterea păstravului și crapului. București, 1937. Cap. V. — A fentebb említett dinamitos robbantáshoz l. Antipa Gr., 1916. 90. l.

Ják.¹²⁵ A Rétközben a cigányok ezzel a növénnel pusztítják a halat.¹²⁶ A debreceni cigányok is tudnak a *maszlag* néven ismert *Datura stramonium* halmérgezésre való használatáról. Ők — ha eljutnak a Tisza valamelyik holtágához, a Berettyó, a Hortobágy partjához — az összetört magot kenyérbélbe gyúrva szórják a vízbe. Ezzel a növénnel mérgezik a halat a szlovákok is. Náluk a Felső-Vág vidékén, Liptóban *gebul'a* a népi elnevezése. Gyógyszertárban vásárolják, összetörik s brinzával keverve dobják a vízbe. Félóra múlva a halak a felszínre vetődnek s kézzel összeszedhetők.¹²⁷ A boszniai halászok a Száva mentén az *Anamirta cocculus* magját összekeverik a *Datura stramonium*-mal, marha- és pontyepével, kénporral, liszttel s a keverékből kis golyócskákat készítenek. Ezeket gilisztába dugva szórják a vízbe. A csalaték után a halak gyorsan kapnak s az elbódultakat meritőhálóval emelik ki a vízből. Ha valamelyik hal magához tér, pálinkával átítatott kenyeret, vattát tesznek a szájába vagy kevés pálinkát öntenek bele.¹²⁸

A *Datura stramonium* Európába behurcolt növény. Nyugat-Európába csak későn (? XV—XVI. sz.) jutott el. Németországban a XVI. sz.-ban még a ritka kerti növények közé tartozott. Hazája talán a Fekete-tenger vidéke, Nyugat-Ázsia. De elég nagy bizonytalanság uralkodik a növény őshazájának lokalizálása terén. A botanikai irodalomban a dél-amerikai őshazát is említik.¹²⁹ Az bizonyos, hogy az ember igen nagy szerepet játszott elterjedésénél. Előttém ismeretlen források nyomán Hanusz I. azt írja, hogy a *Datura stramonium*-ot Erdélyben kétszáz év óta ismerik, s állítólag a beköltözött cigányok hozták magukkal.¹³⁰

A *Datura stramonium* hatóanyaga a hyoscyamin, atropin és a scopolamin alkaloida. Ezek a periférikus idegvégződéseket bénítják meg.¹³¹

A különböző irodalmi források a magyarságtól gyakran említik a halmérgezésnél használt 'maszlagot', de a közlésekből pontosabban nem állapítható meg, hogy milyen növényről van szó. Sztripszky H. szerint a magyarok a Feketeügy mentén a boltban vett vagy a maguk gyűjtötte maszlagot megtörik, éjszakára erős spirituszba teszik s kevés kovásszal össze gyúrnak.¹³² Kőváry L. 1847-ben megjelent nagy értékű munkájában arról ír, hogy Erdélyben fognak halat maszlaggal is.¹³³ Gyergyóditróban az orv-

¹²⁵ Kiss L., 1943. 26. l. Felmerül a kérdés, hogy miért kell ezt a halmérget a patikában vásárolni, amikor úton-útfélen összegyűjthető. A gyógyszertárban vásárolt halméreg valószínűleg nem a *Datura stramonium*, hanem valami más halmazlag, talán az *Anamirta cocculus*.

¹²⁶ Kiss L., 1961. 42. l.

¹²⁷ Martinka J., 1931. 96. l., Moszyński K., 1938. B 42. l., Mjartan J., 1952, 118. l.

¹²⁸ Čurčić V., 1912. 556. l., vö. Moszyński K., 1929. a. 378. l.

¹²⁹ Zaunick R., 1928. 684. l., Hoffmann-Krayer E.—Bächtold-Stäubli H. Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Bd. VIII. Berlin—Leipzig, 1936—1937. 359. l., Marzell H., 1938. 227—228. l. A növény történetéhez l. Avery A. G.—Satina S.—Rietsema J., Blakeslee: The Genus *Datura*. New York, 1959. 19—21. l.

¹³⁰ Hanusz I., 1905. 43. l.

¹³¹ Zaunick R., 1928. 675, 684. l., Wehmer C., 1929., 1931. 1106—1107. l., Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom P., 1948. 266. l.

¹³² Sztripszky H., 1903. 288. l.

¹³³ Kőváry L., 1857. 130. l.

halászok mérgezik maszlaggal a vizet.¹³⁴ Györffy I. szerint a „maszlagolás” az Ipoly mentén is el van terjedve.¹³⁵ Felső-Magyarországra utaló leírás szintén említi a maszlagolást, elmondva, hogy a maszlag csak bizonyos halak (pl. fehér halak) között végzi halálos munkáját.¹³⁶ Szegeden a maszlag valamilyen bódító növényfajta.¹³⁷ Dugonics A. is tud a maszlaggal megtántorított halakról. *Etelka* c. regényében néprajzi hitelű — a honfoglalás korába visszavetített — leírását nyújtja a szegedi halászatnak, s ennek során a következőket olvashatjuk: Árpád fejedelemnek „nagy kedve telhetett a’ Veiszszel meg-csaltt, a’ *Tapogatóval* reá szedett, a’ *maszlaggal* meg-tántorított, a’ *métejjel* meg-vesztegetett néma halakban”.¹³⁸ Herman O. többször említi a maszlagot. Elmondja, hogy az orvhalász „hányja a vízbe, amikor csak teheti”.¹³⁹ De a maszlagról — B. Szabó Dávid nyomán — csak annyit közöl, hogy a halak megéltetésére való étel.¹⁴⁰ Szerinte a legközségesebb halmaszlag a borostyánbogyó,¹⁴¹ ami csakis valami *Daphne*-féle lehet (l. fentebb). Tanulságosan írja le a Felső-Tisza vidékéről a kereskedésben vett maszlaggal a halmérgezést Sőregi J. Közléséből ugyan nem tudjuk meg, hogy mi a maszlag, de az mégis figyelmet érdemel, mert a mérgező halászat kultikus cselekedeteit is említi. A felső-tiszai Gulácson a halat *maszlagos puliszkagolyóval* és *maszlagos gilisztával* bódították. A maszlagból fél kg-ot porrá törtek, 1 kg kukoricaliszttal összegyúrták s apró golyócskát csináltak belőle. Előzőleg a maszlagot mozsárban megtörték, mint a borsot. Ha a földön törték a maszlagot, akkor az elbódult hal a víz fenekén úszott, ha azonban a padláson végezték a törést, akkor a víz színén. Ezért a halász külön tartotta a földön és a padláson készült puliszkagolyókat, amelyeket napfeljötté előtt csónakból szórtak a Tiszába. A maszlag félóra múlva érezte hatását. Az elbódult halak fejét tisztításnál eldobták. Kecsegének, pontynak maszlagos gilisztát készítettek. Ehhez egy liter frissen ásott földi giliszta kellett. „A gilisztát kézzel darabokra szaggatták, a belében lévő földtől kimosták, kifacsarták, mint ahogy az asszonyok szokták a káposztát vagy a túrot kifacsarni. Akkor edénybe tették és porráört maszlaggal összegyúrták. A maszlagos gilisztahús estétől hajnalig állott s akkor napfelkelte előtt a folyóra hintették. Az elkészítés módjához itt is babonák fűződtek. Készítés alatt a szájhoz nyúlni tilos! Maszlagtöréskor a fejet félre kell fordítani, mert különben a halász is elkábul. Ez mind a kettő inkább célszerű óvintézkedés. Ennél érdekesebb az, hogy a maszlagot törő halásznak, akár ül, akár áll, ide-oda kell hajlogni, mozogni, hogy majd a hal is annál jobban mozogjon!”¹⁴²

¹³⁴ Ferenczi Géza (Szekelyudvarhely) közlése.

¹³⁵ Györffy I., 1933. 25. l.

¹³⁶ Vidony J., A halak életéből. Vasárnapi Újság, XXXI. Budapest, 1884. 238. l. — Arról is ír a szerző, hogy a maszlagot tehéntúróval keverve használják (Vasárnapi Újság, XXXII., Budapest, 1885. 278—279. l.).

¹³⁷ Bálint S., 1957. II. k. 94. l.

¹³⁸ Dugonics A., *Etelka*. Első könyv. Harmadik, és életemben utolsó kiadás. Posonyban és Pesten, 1805. 225. l. Vö. még: *Tolnai V.*, 1904. 232. l.

¹³⁹ Herman O., 1887. 532. l.

¹⁴⁰ Herman O., 1887. 812. l.

¹⁴¹ Herman O., 1887. 793. l.

¹⁴² Sőregi J., 1943. 42—43. l.

Nálunk a *maszlag* szó a XVI. sz. közepén bukkan fel s szótáraink, nyelvi feljegyzéseink szerint különböző a jelentése (esca venenata, *Datura stramonium*, *Strychnos Nux vomica*). Különböző jelentése van a szónak a környező nyelvekben is, például a kaj-horvát *maslak* a *Datura stramonium* és a *Hyoscyamus niger* elnevezése is lehet, de már a szlovén *maslák* a 'Nieswurz', a vend *maslag* a 'Tollkirsche' elnevezése.¹⁴³ Bárczi G. szerint a magyar *maszlag* európai vándorszó s végső elemzésben azonos az arab eredetű oszmán-török *maslag* 'beléndek, szédítő ital, arzén, méreg' szóval, s a magyar nyelvbe az oszmán-törökből (esetleg déli szláv közvetítéssel) vagy talán középkori izmaelita kereskedők révén került el, de a szó nyugati közvetítése is szóba jöhet.¹⁴⁴ Kniezsa I. a *maszlag* szláv közvetítését kizártan tartja, s szerinte a törökből való közvetlen származás ellen szól, hogy a Balkánon nincsen meg a szó.¹⁴⁵ Feltűnő, hogy a mérgező halászat elég gazdag balkáni adatai sorában sem bukkantam a szó nyomára.

Északi magyar területeken 'halmaszlag' jelentésben ismeretes a *gebulya* szó. Így a Mátyusföldön, Vágsellye, Léva, Érsekújvár, Rimaszombat, Vác vidékén.¹⁴⁶ A nyelvi források azonban közelebről nem mondják meg, hogy mi ez a halmaszlag. Megtudjuk ugyan, hogy Hont és Bars megyében a falusi boltocskákból kapható mogyoró nagyságú, négyrekeszes, diónemű gyümölcs.¹⁴⁷ Ógyalla vidékén a nép a maszlagolást *gebulázásnak* nevezi (a gyerekek *gebulás* kenyérmorzsákat dobálnak a vízbe).¹⁴⁸ Györffy I. említi, hogy az Ipoly vidékén, leginkább a Korpona vizében *gebulyával* mérgeznek. *Gebulyának* neveznek itt egy fekete bogyójú mérges növényt. Ennek bogyóját megtörik, rozsliszttel keverik, golyócskákat gyúrnak belőle s bedobják a vízbe. A hal a golyócskáktól elbődül, a víz felszínére jön s a *gebulyázó* hálával kihalásszák.¹⁴⁹ Györffy I. közléséből megállapíthatjuk ugyan, hogy a fekete bogyójú *gebulya* az *Atropa belladonna* vagy a *Solanum nigrum* lehet, de ebből még nem következik, hogy a Mátyusföldtől Rimaszombatig használatos *gebulya* mindenütt ezeknek a növényeknek valamelyikével azonos. Lehet a *gebulya* más mérgező növény is. A Felső-Vág vidékén a szlovákoknál — mint láttuk — a *gebul'a* a *Datura stramonium* elnevezése. Kniezsa I. szerint a magyar *gebulya* jelentése 'esca piscaria, Fischmondsame, halmaszlag'.¹⁵⁰ Az EtymSz. az *Anamirta cocculus* termésé-

¹⁴³ Kniezsa I., 1955. 886. l.

¹⁴⁴ Bárczi G., 1941. 199. l., vö. még: Bárczi G., 1958. 70—71. l.

¹⁴⁵ Kniezsa I., 1955. 886. l. — Moór E. cáfolja Kniezsa I.-nak a nézetét, hogy *maszlag* szavunk német származású lenne (Moór E., 1955. 114. l.). Kniezsa I. azonban egyáltalán nem mondja, hogy a szó német eredetű. Csak arra hívja fel a figyelmet, hogy Zrínyi a szót nem töröknek, hanem németnek érezte (vö. Német maszlag, török áfium).

¹⁴⁶ Kniezsa I., 1955. 641. l., MTSz., EtymSz. s az ott idézett helyek.

¹⁴⁷ Nyr. XXXI. 1902. 44. l.

¹⁴⁸ Feszty Á., A halásztanya. Vasárnapi Újság, XXVIII. 1881. 440. l. — Jókai Mór egyik regényében (Rab Ráby, 1897) szólásként említi: 'nem vették be a *gebulát*' s megjegyzi, hogy a *gebula* 'halbódító' (1956. évi kiadás, 259. l.). Szentendrei idősebb halászok mai ismerete szerint a *gebulya* valamilyen halmérgező növény volt. Az adatot azért is érdemesnek tartom közölni, mert Szentendre a Rab Ráby eszlekményeinek egyik székhelye.

¹⁴⁹ Györffy I., 1933. 26. l.

¹⁵⁰ Kniezsa I., 1955. 641. l.

vel azonosítja. Többféle jelentése van a szónak a szlovákban.¹⁵¹ Minden-
 esetre az északi magyar területeken ismeretes *gebulya* terminológia szlovák
 jövevényszavaink közé tartozik,¹⁵² de feltétlenül újabb, XIX. századi át-
 vétel. (Kniezsa I. a szó első feljegyzését 1878-ból közli.) Lehetséges, hogy
 vándor szlovák házaló kereskedők, olejkárok is terjesztették a szót, akik
 hátán hordozott patikájukban különböző halmérget is árultak, s a szóval
 megismerkedő magyarság a maga halmérgeinek, halmaszlagjainak az el-
 nevezésére is alkalmazta a *gebulya* terminológiát. Mindenesetre a szó átvétele
 után annak jelentése szétágazó lett, amint nem egységes a jelentése a szlo-
 vák nyelvben sem.

Valószínűnek tartom, hogy a 'maszlag', 'gebulya' néven ismert magyar
 halmérgek között jelentős szerepet játszott az *Anamirta cocculus*. A Pallas
 lexikon *halgyilok*, *halmaszlag* néven említi s ugyanakkor azt írja, hogy a
halbódító, *haléltető*, *halmaszlag* tészta vagy kenyérbélbe gyúrt növényi
 méreg, amely apró borsónagyságú darabokban vízbe dobva alkalmas arra,
 hogy a halakat elbódítsa, sőt meg is ölje. A *chebule* a csehben ennek a rend-
 kívül hatékony halméregnek az elnevezése.¹⁵³ A román *măslad* az *Anamirta*
cocculus-t is jelenti.¹⁵⁴ Antipa Gr. különböző néven emlékezik meg róla
 (*măslad*, *măśleac*, *boabe de măśleac*, *gogoși de pește*, *praf de pește*). Elmondja,
 hogy gyógyszerárban veszik s főleg nagy folyókban halásznak vele. Több-
 ször említi erdélyi használatát is. Így Tordán összetörik, tehénmájjal
 elvegyítik és nyers tésztát adnak hozzá, kelni hagyják s beleöntik a vízbe.
 A bukovinai Suceavában, Észak-Moldvában a *Verbascum*-magot vagy a
 maszlagot (Kokkelskörner) összetörik s mamaligával keverik össze, másüt
 (Motru la Strehăia, Mehedinți) gilisztával vagy hússal keverve vetik a
 folyóba.¹⁵⁵ Vasiliu G. D. szerint a románok a *măslad*-ot kenyérral, liszttel,
 májjal vegyítik össze s a vízbe dobják.¹⁵⁶ A román maszlagolást részletesen

¹⁵¹ Bednárik R. szerint *gebul'a*-val mérgezik a halat (Bednárik R., 1943. a. 204. l.), amit 'Fischbeere' jelentéssel fordít munkája német nyelvű kiadásában (Bednárik R., 1943. b. 194. l.). A szlovák értelmező szótár szerint némely növény mérges magját jelenti a *gebul'a*, amelyet halmérgezésre használnak (Peciar Š., 1959. 430. l.). A Garam felső völgyében a halmérgezésre használt *Aconitum napellus* a *gebul'a* (Markuš M., 1951. 218. l.). A Vág felső folyásánál a *gebul'a* a *Datura stramonium* szlovák terminológiája (Mjartan J., 1952. 118. l.). Martinka J. szerint a *gebul'a* 'nadrágulya, maszlag, méreg stb.' jelentéssel ismeretes a szlovák halászatban (Martinka J., 1931. 95. l.).

¹⁵² EtymSz., Kniezsa I., 1955. 641. l. Kniezsa I. kételkedését nem látom indokoltnak.

¹⁵³ Machek V. azt mondja, hogy a *chebule* az *Anamirta cocculus* magja, amelyet az orvhalászok használnak. Valószínű, hogy a keletről származó — a bőrfeldolgozásnál, festékkészítésnél használt — *Terminalia chebula* elnevezéséből származik a fenti halméreg elnevezése (Machek V., 1957. 155. l.). Cseh adatokat említ még Krause E., 1904. 263. l. Az *Anamirta cocculus* elnevezéséhez l. még: Bertoldi V., 1928. 1. l., EtymSz.

¹⁵⁴ Panțu Z. C., 1906. 164—165. l. Vö. még: Pojoga I., 1959. 524. l. Tiktin H. szerint *Datura stramonium* is lehet a jelentése. A román *măslag*, *măslad* magyar szó a román nyelvben (Tiktin H., 1903—1925. II. k. 959. l., l. még Gáldi L., 1944. 145—146. l.).

¹⁵⁵ Antipa Gr., 1916. 91, 125. l., l. még Tunsoiu V. V., 1937—1938. 144. l., Fogarasi havasok.

¹⁵⁶ Vasiliu G. D., 1935. 8. l.

ismerteti Inczeffi G. A románok a Nagy-Szamos felső folyásánál a maszlagot (*măslad* 'Anamirta cocculus') üzletben veszik, egy kövön alaposan megtörik, apróra vágott gilisztával vagy májjal összegyúróják s a kásaszerű pépet néhány órán át a tűzhelyen vagy a napon szárítják. Majd szétszórják a csendesebb vízben, ahol a halak járnak. Két óra múlva az elbódult halak mind a víz tetejére kerülnek és kézzel vagy kosárral összeszedhetők. Az így fogott halakat a halmérgezésben részt vevő 2—3 halász úgy osztja szét egymás között, hogy először az választ, aki a maszlagot szerezte.¹⁵⁷ A Piatra Neamț-i rézműves cigányoknál az *Anamirta cocculus* használatát már említettem. 1943-ban a domokosi magyarok körében még ismert volt a *halméreg* vagy *maszlag* (*Anamirta cocculus*). A kereskedők titokban árusították. Halászat előtt a magot összetörték s cserebogárba, szétvagdalt verébfiókába, hús- és májgombócba, *gelesztába* tették. A szomszédos rogozi románok szintén használták ezt a halmérget (*măslag*). Főleg éjszaka vetették a vízbe a kukoricaliszttel, hússal kis gombócokká összegyúrt mérget. A víz felszínére vetődő halakat fáklyafény mellett keresték meg. 1940-ben a beregi Hanykovica faluban (Kárpát-Ukrajna) találtam rá az itt ismertett halmaszlag (*maszlag*) használatára. Az ukránok a magot összetörték, elvagdalt gilisztával, liszttel összekeverték s háromnapos állás után galacsinokat göngyöltve belőle a Latorcába dobálták a mérget. A hal gyorsan elkábult tőle. Részletesen leírja a maszlagolást a kárpátalji ukránoktól Vladykov V. A *maszlag* az *Anamirta cocculus* borshoz hasonló magja, amelyet a kereskedők illegálisan árulnak. Halmérgezés előtt a magvakat megszárazítják, összetörik, elvagdalt gilisztával, tücsökkel, darázs lárvájával, hússal, tésztával, juhtúróval elkeverik. Éjszakára meleg helyre teszik, hogy megsavanyodjék. Másnap a keverékből gombóckákat készítenek és a vízbe dobálják. A halakon — a csalétek elfogyasztása után — 15—20 perc múlva a mérgezés tünetei jelentkeznek. Főleg márnát, pért, domolykót mérgeznek. Ha gyors a víz folyása, akkor a part mentén előre rohannak, hogy megfelelő távolságban összeszedhessék a zsákmányt. A mérgezett halak belső részét gyorsan eltávolítják.¹⁵⁸

Az *Anamirta cocculus* egy kúszó növény magja. A növény Ceylonban, India déli részén, Hátsó-Indiában, az Indonéziai szigetvilágban, a Fülöp-szigeteken és Új-Guineában honos. A növény magvai főképpen az angol tengeri kereskedelem révén Bombay és Madras kikötőjéből kerültek el Európába, s annak ellenére, hogy a legtöbb európai állam tiltja a vele való halbódítást, s Németországban csak megfelelő igazolás esetén szolgáltatják ki a gyógyszerészek, a fekete kereskedelem révén mégis tekintélyes mennyiség kerül a halászok kezébe. S rendszerint erről a magról van szó, ha 'halméregről' beszélünk. Az óeurópai halméreg között nem volt ismeretes. Csak később került el Európába a megjelenése után gyorsan visszaszorította az itteni autochton, hagyományos halmérgeket. Zaunick R. a régi európai gyógyszerészeti és botanikai munkák átvizsgálása nyomán arra az eredményre jutott, hogy ez a halméreg még a XVI. sz. kezdete előtt

¹⁵⁷ Inczeffi G., 1944.

¹⁵⁸ Vladykov V., 1926. 130—132. l. — A huculoknál boltban vásárolt halmérget dobna a vízbe (*Szuchiewicz W.*, 1902. 272. l.).

ismeretlen volt Európában, legalábbis a nyugati területeken. Németországban a braunschweigi tanács gyógyszertárának leltárában, 1528-ban említik először. A XVI. és XVII. sz.-ban ismeretlen volt Európában az a növény is, amelytől a magot nyerik. Az angol Gerarde J. 1597-ben megjelent, több kiadást elért botanikai munkájában egy *Solanum*-féle termésének tartja, de ugyanakkor azt is megemlíti, hogy — mások szerint — egy *Tithymale* vagy egy *Clematis*-féle magja. Elmondja azután, hogy por alakjában liszttel, mézzel és kenyérmorzsával keverik össze s ilyen módon mérgezik vele a halakat. Hasonló recepteket közölnek a kontinensen megjelent XVI. sz.-i latin és német nyelvű munkák is.¹⁵⁹ Gyors terjedésének egyik bizonyítéka, hogy Portugáliában már 1565-ben tiltják a használatát a *Daphne*-val, *Verbascum*-mal és a mésszel együtt.¹⁶⁰ Zaunick R. 1718—1720-ból egy érdekes német per lefolyását közli a *Kockelskörner*-rel való halmérgezésről. A per a lipesei egyetem jogi karát is foglalkoztatta.¹⁶¹

Európában még századunk elején is széles körben elterjedt az *Anamirta cocculus* használata. Így főzetét használták Franciaországban, ahol *coque du Levant* néven ismerik.¹⁶² Haberlandt A. dél-európai előfordulásáról szól.¹⁶³ Vakarelski Chr. szóbeli közlése szerint Bulgáriában ismert halméreg. Szerb és horvát területről gyakran említik. A szerb és horvát halászlati irodalomban *balukat*, *balukot* néven említett halméreg az *Anamirta cocculus* magja.¹⁶⁴ Nyilvánvalóan idesorolható az a halmaszlag, amelyet Zelenin D. az orosz halászlát ismertetése során 'Fischkörnerstrauch' néven említ. Nem csodálható, hogy az *Anamirta cocculus* (*Anamirta paniculata*) eljutott Kelet-Turkesztánba is, ahol a dōlanok körében *dārō* 'orvosság' néven ismeretes. A magot szétzúzva a vízbe vetik s az elbódult halakat zsinigre erősített horoggal húzgálják ki a vízből.¹⁶⁵

Az *Anamirta cocculus* keserű magvai egy rendkívül nagyhatású mérget, a picrotoxint tartalmaznak.¹⁶⁶

Visszatérve a magyar *maszlagszóra*, figyelmet kelthet, hogy nyelvünkben az első rávonatkozó feljegyzést 1554-ből ismerjük, s ez az időpont nagyjában megfelel a *Datura stramonium* és az *Anamirta cocculus* európai megjelenésé-

¹⁵⁹ Zaunick R., 1928. 685—707. l.

¹⁶⁰ Zaunick R., 1928. 632. l., Howes F. N., 1930. 147. l. A portugáliai Rio Tamega mentén az *Anamirta cocculus*-szal még a század elején halászlát (*Pinho J.*, 1905—1908. 453. l.).

¹⁶¹ Zaunick R., 1928. 702—707. l. — Német területen való használatához l. Krause E., 1904. 263. l.

¹⁶² Jankó J., 1900. 253. l., Heizer R. F., 1953. 263. l., Bertoldi V., 1928. 2. l.

¹⁶³ Haberlandt A., 1926. 319. l.

¹⁶⁴ Drobnjaković B. M., 1934. 43—44. l., Cvar N., 1941. 36—37. l. A szó jelentéséhez l. Iveković F. — Broz I., Rječnik hrvatskoga jezika, I. k. Zagreb, 1901. 30. l. A *balukat*, *balukot* török eredetű szó a szerb-horvátban s a jelentése 'hálnövény, halfű' (*Čurčić V.*, 1912. 555. l.).

¹⁶⁵ Zelenin D., 1927. 71. l., *Le Coq A. v.*, 1916. 38—39. l. — Valószínű, hogy *Anamirta cocculus* az a halméreg is, amelyet Lengyelországban a Pilica folyón használnak. A mérget városban szerzik be s kenyérral, burgonyával összekeverve dobják a vízbe (*Misińska M.*, Rybolowstwo na Pilicy. Prace i materialy muzeum archeologicznego i etnograficznego w Łodzi. Seria etnograficzna, Nr. 2. Łódź, 1958. 11. l.). Valamilyen mérget használnak a San felső folyásánál is (*Sulimirski T.*, 1932. 42.l.).

¹⁶⁶ Wehmer C., 1929., 1931., 333. l.

nek. Lehetséges, hogy a maszlag eredetileg a *Datura stramonium* elnevezése volt, mint ahogyan a népnyelvben jórészt ma is az. Később azonban más mérgeket (*Anamirta cocculus*) is ezzel a terminológiával illették.

A halmérgező növények sorában irodalmunk Bajáról említi a *kukulifánkot* 'halmérgező mag'.¹⁶⁷ A Rába és Rábca közt elterülő Tóközben a *kukulifánk* cseresznyeszerű termése megtörve, vízbe szórva elbódítja a halakat.¹⁶⁸ Az MTsz. szerint a *kukori-fánk* a Duna mentén, Kemenesalján 'halétető, horogravaló csalétek'. Ez a terminológia az *Anamirta cocculus* nyugatról való terjedésének az útját jelzi. Stájerországban a XVII. században *Koklefant*, *Oculifant*, *Kuglifant* néven volt ismeretes az *Anamirta cocculus*¹⁶⁹ s a dunántúli és Duna menti terminológia nyilvánvalóan ezekkel függ össze. A dunai hajósok, a magyar és stájer területek közötti népi kereskedelem a halméreg magyarországi elterjedéséhez kétségkívül hozzájárultak. (A Révai lexikon ezt a halmérgező növényt *kokkelbors*, *kokkelszem* néven tartja számon.)

Sárdon, Borbándon, Gyalmáron, valamint a Lápos völgyi Rogozon az *Atropa belladonna* (nadragulya) fényes, fekete, szétzúzott bogyoit kenyérbéllel, puliszkával gyúráják össze. Az ilyen mérgezett csalétektől a halak igen hamar elpusztulnak. Rogozon szokásos a növény apróra vagdalt levelét, szárát is májjal, hússal, juhtúróval elkeverni s a keveréket galacsinformában a vízbe dobni. A parasztok szerint már kisebb mennyiségű növény is igen hatékony. Az így mérgezett halak fejét levágnak s azután alaposan kisütik vagy megfőzik. Kolozsvár környékén is használják az *Atropa belladonna*-t halmérgezésre (Növénytani Közlemények, III. 1904. 88. l.).

Rogozon a neve *boabā lupului*, Sárdon, Borbándon *mätřagunā*.

Az irodalomból csak a szlovákoktól ismerem az *Atropa belladonna* használatát. Privigye vidékén a bogyoit vajjal, kenyérral gyúráják össze s ezt etetik a halakkal.¹⁷⁰

A növény alkaloidja (hyoscyamin és atropin) a központi idegrendszert, az agy működését bénítja meg.

Egyetlen adatom van az *Aconitum vulparia* használatáról. Ennek a növénynek a magját a Nagy-Szamos zágrai mellékvölgyében Pojény falu román halászlai összetörik s ugyanúgy mérgezik vele a halat, mint az *Anamirta cocculus* magjával. A növény neve *omag*.¹⁷¹

Az *Aconitum*-féléknek a mérgező halászatban való alkalmazásáról igen keveset tudok. Heizer R. F. is csupán Németországból idéz egy adatot, amely szerint a mérgező halászatnál felhasználják,¹⁷² de forrását nem volt lehetőségem közvetlenül megismerni. A növény halmérgező jelentőségéről ír

¹⁶⁷ Nyr. XXXIII. 1904. 417. l.

¹⁶⁸ Vajkai A., 1940. 292. l.

¹⁶⁹ Zauwick R., 1928. 690. l., Wallner J., 1917. 15. l. Stájerországban elterjedt halméreg volt az *Anamirta cocculus*. 1638-ban a jezsuita nevelőintézet diákjai a Mura mentén mérgezik vele a vizet. Viszont tiltó rendelkezések szólnak arról, hogy a gyógyszerárak jött-ment embereknek ne szolgáltatassák ki (Wallner J., 1917. 15. l.).

¹⁷⁰ Martinka J., 1931. 95. l., Moszyński K., 1938. B 42. l., Bednárík R., 1943. b. 184. l. — A növény hatóanyagához l.: Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom P., 1948. 256. l., Wehmer C., 1929., 1931. 1082. l.

¹⁷¹ Inczeffi G., 1944.

¹⁷² Heizer R. F., 1953. 263. l.

Markuš M. A Garam felső völgyében az *Aconitum napellus* gyökerét szét zúzzák, nyers tésztába belekeverik s álló vízbe szórják.¹⁷³

Terepmunkám nyomán nincsen tudomásom arról, hogy a románok halmérgezéshez használnák a *Veratrum album*-ot. A székelyek azonban mérgezik a halat ezzel a növényvel (*zászpa*). A *zászpa* a Székelyföldön a *Veratrum album* népi elnevezése. E. Dörner B. írja, hogy a székelyek *zászpával* halásznak, olyan módon, hogy a kiálló köveken összetörik s a patakba hányják.¹⁷⁴ Közelebbi előfordulási helyét nem említi ugyan az ilyen halmérgezésnek, de Ferenczi G. (Székelyudvarhely) közléséből tudom, hogy az udvarhelyi Bögözön *zászpát* használnak halbódításra. Szerinte Udvarhely patakjaiban, folyóiban gyakran mérgezik a halakat *zászpával*. Nyárády E. Gy. professzor (Kolozsvár) pedig arról értesített, hogy Erdélyben a *zászpa* vagy *ászpa* a baromfiak mérégfüve. A rossz szomszédok a *zászpát* puliszkába főzik s egymás tyúkjait mérgezik vele.

A *zászpának* a mérgező halászatban való használatáról az irodalmi források csak egy helyhez nem kapcsolódó román és egy múlt század végi spanyol feljegyzést közölnek,¹⁷⁵ de Pliniustól kezdve a XVI—XVII. századi latin, német és olasz botanikai munkáig gyakran említik, hogy a *Veratrum album* rágcsálók, baromfiak, galambok mérgezésére szolgál. A növény nedvével a régi gallok vadásznyilaikat mérgezték, Spanyolországban a vadász-eszközök *Veratrum*-nedvvel való mérgezését csak 1527-ben tiltották el.¹⁷⁶

A *Veratrum album* L. a sterin-csoportba tartozó alkaloidákat tartalmaz (jervin, rubijervin, pseudojervin, protoveratrin stb.), s a harántesikolt izomrostok működését, a lélegzést, a vérkeringést bénítja meg.¹⁷⁷ Érdekes, hogy Plinius szerint a fürj immunis a *zászpa* mérgeével szemben s nagy élvezettel fogyasztja el a magját.¹⁷⁸ Lucretius *De rerum natura* c. munkájában így verseli meg az ókori természettudománynak ezt a tapasztalatát (IV. 620—624. Tóth Béla fordítása):

*Hogy mi emennek táplálék, megölnéje amannak.
Így például a kígyó is, melyet emberi nyál ér,
Elpusztul, s testét mardosva emésztí magát el.
Szinte ilyen gyilkos mérég ránk nézve a zászpa,
Míg az a kecskék és fürjek zsírját szaporítja.*

Az éretlen, zöld dió (*Juglans regia*) héjával Alsógáldon halásznak. A zöld héjat alaposan összetörik s a csendes vízbe vetik. A héj továbbcsodró-

¹⁷³ Markuš M., 1961. 218. l. Nem lehetetlen, hogy a növény szélesebb körben ismeretes mint halméreg. Az erdélyi szászok megfőzött gyökerével farkast, kutyát, egeret stb. mérgeznek (Schullerus P., 1916—1921. 388. l.). Az *Aconitum*-speciések mérge az Aleutákon, a Kurili, a Kodiak szigeteken a bálnavadászatnál használt szigonyok mérgezésére szolgál, l. Heizer R. F., Aconite Poison Whaling in Asia and America. An Aleutian Transfer to the New World. Smithsonian Institution. Bureau of American Ethnology, Bulletin, 133. (Anthropological Papers. Numbers 19—26.) Washington, 1943. 443. l.

¹⁷⁴ E. Dörner B., 1910. 126. l.

¹⁷⁵ Pojoga I., 1959. 523. l. — Heizer R. F., 1953. 263. l., Zaunick R., 1928. 725. l.

¹⁷⁶ Zaunick R., 1928. 724—726. l.

¹⁷⁷ Zaunick R., 1928. 727. l.

¹⁷⁸ Zaunick R., 1928. 728. l.

dását kógáttal akadályozzák meg. A kisebb halak a felszínre vetődnek a dióhéjjal mérgezett vízben. A mérgező halászatnak ez a módja a Kárpátoktól délre lakó románoknál is elterjedt. Antipa Gr. írja, hogy a románok a zöld dió héját zsákba teszik s a csekélyvízű patakba helyezik. A zsákot lábbal jól megtapossák, hogy a dióból a mérget a víz sodrása a mederbe vigye.¹⁷⁹ Ez a közlés (a gyimesi csángók *Verbascum*-mal való mérgezésével együtt) azért is jelentős, mert a mérgező növények használatának olyan módjára emlékeztet, amelyre a természeti népek köréből Heizer R. F. külön is felhívja a figyelmet: ti. a mérgező növényeket zsákfélékbe vagy ritkafonású kosárba helyezik. Így a víz a növényt nem sodorhatja tovább, a mérget viszont kioldja.¹⁸⁰ Vasiliu G. D. arról tesz említést, hogy a románok a diólevelet használják halmérgezésre, de közelebbit nem ír róla.¹⁸¹

Valószínű, hogy a mérgező halászatban a zöld dió és a diólevél korábban igen elterjedt volt, de elkerülte az etnológusok figyelmét. Az irodalomból csak néhány idetartozó közlést ismerek. A Drina mentén összetört zöld dióval mérgezik a halakat.¹⁸² A halászati eljárás szerb területen való elterjedését bizonyítja, hogy arról egyes szótárak is megemlékeznek.¹⁸³ Olaszországban a zöld dióhéjat *Verbascum*-mal együtt vetik a vízbe.¹⁸⁴ A zöld dióhéjat Indiában is használják halbódításra.¹⁸⁵ Szardíniában az összetört mogoróval (*Corylus*) mérgezik a halat.¹⁸⁶

A diókopácsban levő hydrojuglon, emulsin, citrom- és almasav hathat a halakra.¹⁸⁷

Kolozsvár környékéről említik a halmérgező növények sorában a *Physalis alkekengi*-t (Növénytani Közlemények, III. 1904. 88. l.).

Az Aranyos mentén Borévtől felfelé Nyágráig, Albáig, majd a Maros völgyében Alsógárd, Karna, Gyalmár falvakban, a Kis-Szamos völgyében Gyalunál, a Lápos völgyében Rogozon tudnak arról, hogy kenderáztatásnál az áztatóvíztől elpusztulnak a halak is. Az elrekesztett kenderáztatókból gyakran átfolyik a víz a patakba, a folyóba s ilyenkor a kenderáztatók körül figyelik a vizet, hogy nem vetődik-e fel egy-egy mérgezett hal. Csak a halmérgezés miatt azonban nem raknak zöld kenderszárat a vízbe. Ez érthető is, mert a román nő háztartásában sokkal nagyobb becsben áll a kender, mint az a néhány hal, amely vele elbódítható.

Vasiliu G. D. azt írja, hogy a románok a *Cannabis sativa*-t ritkábban használják halmérgezésre.¹⁸⁸ A kenderáztatóból a szlovákok kieresztik a

¹⁷⁹ Antipa Gr., 1916. 125. l.

¹⁸⁰ Heizer R. F., 1953. 231. l.

¹⁸¹ Vasiliu G. D., 1935. 9. l.

¹⁸² Drobnjaković B. M., 1934. 44. l., Moszyński K., 1938. B 45. l.

¹⁸³ Moszyński K., 1938. B 45. l.

¹⁸⁴ Jaberg K.—Jud J., 1928—1940. III. k. 523. térkép. — Valószínű, hogy a növényi halmérgeknek ebbe a csoportjába tartozik a gubaccsal való halmérgezés. Az olaszoknál gubacsból, ecetből, paprikából s más anyagokból kását készítenek s ezzel mérgezik a halakat (uo.).

¹⁸⁵ Heizer R. F., 1953. 260. l.

¹⁸⁶ Wagner L. M., 1943. 258. l.

¹⁸⁷ A dió hatóanyagáról l. Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom. P., 1948. 66. l., Wehmer C., 1929., 1931. 208. l.

¹⁸⁸ Vasiliu G. D., 1935. 9. l., Națiunii elementare de creșterea păstravului și crapului. București, 1937. Cap. V. szintén említi a kendert s kevésbé hatásos halmérgező növénynek tartja.

mérgezett vizet az elrekesztett patakba s a halat így bódítják.¹⁸⁹ Ecsedi I. arról tud, hogy az alföldi pákások vadkenderrel (elvadult *Cannabis sativa*) is bódították a halat.¹⁹⁰ A rendelkezésekre álló néhány adat ellenére a kenderrel való halmérgezést réginek és — legalábbis Dél-Európában — eléggé általánosnak tartom. Ezt a véleményt alátámasztja II. Frigyes szicíliai uralkodónak a rendelkezése (1231), amelyben a len- és kenderrosttal való halmérgezést eltiltotta.¹⁹¹ Hasonló rendelkezést Szászországból a XVI. századból ismerünk.¹⁹² A kender szárával, levelével és virágjával Indiában is mérgezik a halakat.¹⁹³

Valószínű, hogy a kenderben levő trigonellin alkaloida, az almasavas méz s a különböző keserű anyagok hatnak a halakra.¹⁹⁴

A Bihar hegység északi részén (Csarnóháza) s az Erdélyi Érehegységben (Havasgáld) a légyölő galócát (*Amanita muscaria*, rom. *bureți pestriți*) használták fel halmérgezésre. A legeltető pásztorok összeszedték ezt a gombát, valamilyen rossz edényben szétzúzták, hogy leves legyen s a kövekkel elrekesztett, lassújárású patakba szórták. A légyölő galócának halméregként való használatát Erdély más vidékén nem találtam meg. Úgy látszik, Erdély nyugati részének román lakosságánál szigetszerűen fordul elő.

Erdélyen kívüli használatáról csupán annyit tudok, hogy a szlovákok (Olsava, Ronyva mente) mérgezik a halat ezzel a gombával.¹⁹⁵ Viszont 1498-ban egy német halászati könyvecske, 1589-ben egy Nápolyban megjelent latin nyelvű munka arról ír, hogy árpával, beléndek maggal stb. kevert légyölő galóca a madarak elkábítására szolgál.¹⁹⁶ Ebből arra következtethetünk, hogy korábban Európában elterjedtebben használhatták halméregnek is. A légyölő galóca hatóanyaga a muscarin.¹⁹⁷

A fentiekben részletesen ismertettem Erdély nyugati hegyvidékén s a környező területeken használatos halmérgező növényeket, valamint a növények szélesebb körű európai használatát, múltját is. A román halászati irodalom ismer még egyéb halmérgező növényeket, de a munkák szerzői nem mondják meg, hogy a román népterület melyik részén használják a növényeket s így csak felsorolásukra szorítkozom.

Vasiliiu G. D. szerint ismert halmérgező növény a románoknál a *Cyclamen europaeum* (földalatti gumójával mérgeznek), az *Arctium lappa*, az *Agro-*

¹⁸⁹ *Martinka J.*, 1931. 96. l.

¹⁹⁰ *Ecsedi I.*, 1934. 113. l. — 1798-ban Veszelszki A. arról ír, hogy a kender magja veszedelmes a halakra. Ezt régen tudják a falusiak is s ezért tilos nekik halastóban kendert áztatni (*Veszelszki A.*, 1798. 121. l.). K. Mátyus I. szerint a kender-áztatókban megbolondulnak, megdöglenek a halak (*K. Mátyus I.*, 1787—1793. II. k. 195. l.).

¹⁹¹ *Zaunick R.*, 1928. 565. l.

¹⁹² *Zaunick R.*, 1928. 565. l.

¹⁹³ *Heizer R. F.*, 1953. 260. l.

¹⁹⁴ A hatóanyaghoz l. *Augustin B.*—*Jávorka S.*—*Giovanni R.*—*Rom P.*, 1948. 76. l., *Wehmer C.*, 1929., 1931. 246—247. l. *Vasiliiu G. D.* a kender *cannabin* nevű hatóanyagát említi (*Vasiliiu G. D.*, 1935. 9. l.).

¹⁹⁵ *Martinka J.*, 1931. 95. l., *Moszyński K.*, 1938. B 42. l.

¹⁹⁶ *Zaunick R.*, 1928. 733. l.

¹⁹⁷ *Zaunick R.*, 1928. 733. l.

stemma githago (magját használják), a *Strychnos Nux vomica*.¹⁹⁸ Ez utóbbi kelet-indiai növény. A magjából készült kivonatot a román halászok valószínűleg a gyógyszertárakban veszik vagy a feketekereskedelem révén jutnak hozzá s abból készítik *turta lupului* néven ismert halmérgüket. A felsorolt növények közül elsősorban a *Cyclamen*-nek van nagyobb jelentősége: különböző speciei a Mediterrán területeken az ókortól napjainkig használatos halmérges, s *Loewenthal J.* szerint már az indoeurópai őshazában halmérgezésre használták.¹⁹⁹

Goanța P. azt írja, hogy a Cserna folyó mentén *mleci*-vel mérgezik a halat. A növényt a Kárpátok déli részéből (a volt Mehedinți megye) a régi magyar határon át hozták. Az első világháború idején s az azt megelőző időkben azonban szigorú volt a határellenőrzés s ezért a növénnel való mérgezés megszűnt, de a háború után ismét használni kezdték. A *mleci*-vel való pisztrángalászatnak július 22-ike (Mária Magdolna) a jeles napja. Ilyenkor a halbódításon ünnepélyesen részt vett a falu apraja-nagyja az intelligenciával együtt. A növényt kövekkel törik össze s három-négy zsákkal a folyóba helyeznek belőle. A víz a kioldott méregtől habzani kezd (nyilván saponin tartalmú a növény), s hosszú szakaszon bódulnak el a halak.²⁰⁰ A növény valószínű *Verbascum*-speciēs.

Az állati anyagokkal történő halmérgezésről gyűjtésem során adatok nem kerültek elő. A különböző növényi mérgekkel összegyűrt hús, máj, giliszta nem tartozik az állati eredetű mérgek sorába, hanem csak az epe. Macedóniában a Vardar mellett tésztával kevert juh- és szarvasmarhaepével mérgezik a halat.²⁰¹ Boszniában a marha- és pontyepe annak a mérgező csalátnak egyik része, amelyhez a *Datura stramonium*-ot és az *Anamirta cocculus*-t is felhasználják.²⁰² A marhaepéből, dohányból, lisztből és gubacsból készült kását az olaszok használják halméregnek.²⁰³ A székelvények a Feketeügy mentén spiritusszal mérgeznek: az összevagdalt májat spirituszba teszik, kovásszal összegyúrják s a folyóba szórják.²⁰⁴ A már kifogott halak

¹⁹⁸ *Vasiliu G. D.*, 1935. 8–9. l., Națiuni elementare de creșterea păstravului și crapului. București, 1937. Cap. V. — Pojoga I. még a következő román halmérgező növényeket említi: *Digitalis grandiflora*, *Canabis sativa*, *Agrostemma githago*, *Cyclamen europaeum* (Pojoga I., 1959. 523–524. l.). Dinulescu G. is említi a *Digitalis grandiflora* használatát (l. a 47. jegyzetben idézett német nyelvű tanulmányát). Greshoff M. szerint a *Tephrosia tomentosa* Pers. Bessarabiában halmérgező növény (Greshoff M., 1893. 729. l.). A közlést meg kellene erősíteni. Băcescu M. is felsorolja a román parasztlak halmérgező növényeit, de a növények latin nevét nem közli. A halmérgező növények a következők: *lipan* (*Lappa major* vagy *Verbascum*-féle), *alior* (*Euphorbia*-féle), *maslad* (*Anamirta cocculus*?), *iabarosie* (*Bindens*-féle?). Băcescu M., 1947. 13. l.

¹⁹⁹ *Zaunick R.*, 1928. 607–620. l., *Radcliffe W.*, 1926. 239–240. l. *Loewenthal J.*, 1927. 146. l., szerinte Savoyában is ismert halméregfű a *Cyclamen europaeum*.

²⁰⁰ *Goatã P.*, 1934. 143. l. Vö. 73. jegyzet. Tunsoiu V. V. Fogarasból említi a *haru* nevű halmérgező növényt (Tunsoiu V. V., 1937–1938. 142. l.). Nem tudom azonban megállapítani, hogy mi a növény botanikai elnevezése. Talán a *Vincetoxicum officinale*?

²⁰¹ *Moszyński K.*, 1938. B. 44. l.

²⁰² *Čurčić V.*, 1912. 556. l.

²⁰³ *Jaberg K.*—*Jud J.*, 1928–1940. III. k. 523. térkép.

²⁰⁴ *Sztripszky H.*, 1903. 288. l.

szesszel való elkábítását a boszniai Száva mentén ismerik (spirituszbá mártott kenyérdarabkát, vattát dugnak a hal szájába vagy rakiját cseppentenek bele).²⁰⁵

A mérgező halászat során említtem meg a mésszel való robbantást. Erdély nyugati hegyvidékén mésszel csak az alacsonyabban fekvő falvakban „halásznak”, ahol meszet áruló kereskedések vannak vagy ahol megjelennek a vándor, szekeres meszesek. (A Sebes-Körös és a Kis-Szamos völgyébe a Meszes és a Réz hegységből hordják a meszet.) A meszezés ismeretes a Jád torkolatánál (Csarnóháza), Szézfenesen, Melegsamoson, Alsójárán, Kisbányán. Hideghavasi, magurai és mariseli idősebb románok szerint régebben nem meszelték a boronafalú házakat, a tűzhelyeket, nem volt szükség mésszre s nem is alkalmazták a halászatnál.²⁰⁶ „Már nős ember voltam uram! amikor először láttam meszet”, — mondta Stan Demeter 72 éves mariseli román. A mésszel való halászat elterjedése kapcsolatban van a méssznek az építkezésnél való használatával. A Száva mentén a boszniai Dónja Dolinában hasonló megfigyelést tett Čurčić V. is. Itt a cölöpökön álló, boronafalú házaknál a meszet nem használják s így mésszel sem halásznak.²⁰⁷ Az Erdélyi Érchegység déli részén mészégetéssel foglalkozó falvak vannak (Felsőorbó, Diómál, Nyírmező)²⁰⁸ s ezen a területen már igen elterjedt a meszezés.

Legegyszerűbb módja a mésszel való halászatnak, hogy minden rekeszték nélkül nagyobb mennyiségű oltatlan meszet öntenek a patak olyan részébe, ahol a halak meghúzódnak. Az orvhalászoknak ez a tevékenysége sikerrel jár és sok hal vetődik a víz felszínére (Csarnóháza, Gyalu, Melegsamos, Hesdát, Csáklya, Felgyógy, Diód). Biztosabb a halak elpusztítása, ha egy üveget megtöltenek mészdarabkákkal. Fadugóval elzárják, de úgy, hogy a dugó közepén fúrt lyukon víz szívároghasson a palackba. A palackot belehelyezik a patakba. A beszivárgó víztől az átalakuló mész nagy erővel szétveti az üveget s a robbantástól elkábult halak a víz felszínén vergődnek (Csarnóháza, Melegsamos, Szézfenes, Gyalu, Mészki, Igenpataka, Diód). A fadugót laza falevél- vagy fűdugó is helyettesítheti, amely lehetővé teszi a víz lassú beszivárgását (Melegsamos, Alsójár, Kisbánya, Igenpataka, Magyarigen, Sárd, Borbánd, Havasgáld, Felsőgáld, Benedek, Mindszent, Remete, Felgyógy, Kisgyógypatak, Diód Marosszentimre, Gyalmár).

A mésszel való halászat általános a Kárpátokban. Oltatlan mésszel telt palackokkal halásznak a Lápos folyóban a domokosi, magyarláposi magyarok, a rogozi, románláposi, alsószőcsi románok. Ismerik a meszezést a Naszód környéki románok. Az óradnai románok meszezéséről a következőket tudjuk: A patakok völgyében levő számos mészégető kemence miatt

²⁰⁵ Čurčić V., 1912. 556. l.

²⁰⁶ Hideghavas 1687. évi összeírása említést tesz egy Roman Simon nevű mészégetőről, de az urbáriumokból jelentősebb mészégetésre nem következtethetünk. A mészégetők valószínűleg közvetlen a gyalui vár részére dolgoztak. Ennek bizonyítéka, hogy a gyalui majorsági birtok 1737. évi összeírása során említik a mészkemencét is (*Jakó Zs.*, 1944. 221, 362. l.).

²⁰⁷ Čurčić V., 1912. 556. l.

²⁰⁸ *Pávai Vajna F.*, 1908. 198–203. l. — Igenpatakától északnyugatra még 1948 tavaszán is számtalan elhagyott, összeomlott mészégető kemence állt.

könnyen jutnak oltatlan mészhöz. A törmeléket a mészégetők eladni nem tudják, s ezt a románok zsákszámra gyűjtik össze. A meszet oda viszik, ahol a víz esendesebb, mint például a malmok alatti gödörhöz, amikor a malmok nem járnak. Itt a meszet a vízbe dobják. A gödör vizét a mésztejszerűvé festi és a benne levő halakat megöli. A víz felületéről a megölt halakat kézzel szedik össze.²⁰⁹ Herman O. is említi, hogy a székelyek zsákszámra öntik a meszet a kőgáttal elrekesztett patakba, ahová a halakat terelték.²¹⁰ Egyébként a meszezt országosan elterjedtnek mondja.²¹¹ Megemlékezik Sztripszky H. is a mésznek a halászatnál való alkalmazásáról. A háromszéki Uzonban „literes palackba 1/3 vízbe majdnem 2/3 oltatlan meszet töltenek, mintegy háromujnyi rést hagyva az üvegben. Bedugaszolják erősen és vízbe vetik: rövid idő alatt felrobban.”²¹² Sztripszky H. szerint a békának nem árt az ilyen robbanás. Az udvarhelyi Bögözön az oltatlan mésszel telt üveget a *sugába* vetik. Hasonlóan halásznak a gyergyói Ditróban.²¹³

Antipa Gr. arról tudósít, hogy a románok a nagyobb vizekben oltatlan mésszel halásznak s a meszet zsákszámra öntik a folyóba.²¹⁴ (Az eljárás közelebbi elterjedéséről azonban nem ír.) Vízbe öntött vagy sörösüvegbe helyezett mésszel halásznak a szlovákok (pl. a Felső-Vág vidékén). Martinka J. szerint ezt a halfogási módot a szlovákok „idegenektől” vették át.²¹⁵ A mésszel telt sörösüveg „bombák” a beregi (Latorca völgye) ukránoknál igen gyakoriak, s a kárpátalji ukránok meszezéséről Vladykov V. is megemlékezik.²¹⁶

Az oltatlan mésznek a halászatnál való felhasználásáról már Plinius is ír, aki szerint a campaniai halászok egy *Aristolochia*-féle gyökerét mésszel keverve vetik a tengerbe. Plinius receptje felbukkan a középkori és későbbi

²⁰⁹ Inczeffi G., 1944.

²¹⁰ Herman O., 1887. 532. l.

²¹¹ Herman O., 1887. 813. l., vö. még Magy. Népr. II². 77. l. Tudnak a meszezésről a debreceni cigányok is.

²¹² Sztripszky H., 1902. 176. l. (Arról is szól Sztripszky H., hogy kénesővel robbantanak. Ez nyilvánvaló téves közlés.) — Közelebbi helymegjelölés nélkül azt is írja Sztripszky H., hogy ha oltatlan meszet dobnak a vízbe, ettől „megbolondulnak” a halak, de ha a víz kitisztul, valamennyien helyre jönnek, kivéve a *kopsa* halat. Tanulságos megemlíteni a tüzes kövekkel való pisztrángozást. Szentegyházas faluban (Hargita) tüzes követ dobnak a patakba s ettől „kipattognak a fűbe a pisztrángok” (uo.).

²¹³ Ferenczi Géza (Székelyudvarhely) közlése.

²¹⁴ Antipa Gr., 1916. 125. l., *Tunsoiu V. V.*, 1937—1938. 144. l. Utóbbi a Fogarasi havasokból a mészbombát is említi.

²¹⁵ Martinka J., 1931. 95. l., *Mjartan J.*, 1952. 118. l.

²¹⁶ Vladykov V., 1926. 128—130. l. — A meszezéssel rokon a dinamittal történő 'halrobbantás', amelyet Európa-szerte gyakorolnak, l. pl.: Ipoly-menti magyarok (*Györffy I.*, 1933. 25. l.), székelyek (*Herman O.*, 1887. 533. l., *Sztripszky H.*, 1903. 288. l.), románok (*Antipa Gr.*, 1916. 90. l., *Tunsoiu V. V.*, 1937—1938. 144. l.), kárpátaljai és bukovinai ukránok (*Vladykov V.*, 1926. 128—130. l., *Kaindl R. Fr.*, 1898. b. 114. l.), csehek (*Krause E.*, 1904. 263. l., *Bertoldi V.*, 1928. 1. l.), szlovákok (*Mjartan J.*, 1952. 118. l.), horvátok (*Cvar N.*, 1941. 36. l.), szerbek (*Drobnjaković B. M.*, 1934. 43. l.), a szárdok (*Wagner L. M.*, 1943. 258. l.), a svédek (*Ekman S.*, 1910. 322. l.) stb. Útépítő munkások, vasútépítők, bányászok, kőfejtők révén ismerkedett meg a falusi nép a dinamit hatásával.

botanikai, halászati irodalomban. De magával az égetett mésszel való robbantás sem ismeretlen. Az első idevonatkozó adat Petrus de Crescentiis (1230—1321) *Liber ruralium commodorum* c. munkájából került elő. Az egykori szerző leírásának az a lényege, hogy ha egy zsák meszet ide-oda húznak a vízbe, úgy a halak megvakulnak, a víz színére vetődnek és kézzel megfoghatók.²¹⁷ Mivel ezt a munkát német, olasz, francia és lengyel nyelvre is lefordították, — valószínű, hogy a fordítások hozzájárultak a meszezés európai elterjedéséhez. A XV. sz. végétől megjelent különböző német halászati, háztartási munkák szintén említik a meszezést. A receptek szerint az oltatlan meszet különböző növényekkel is lehet keverni. A *Haushaltung in Vorwerken* c. német mezőgazdasági munka (XVI. sz.) már tud a mészbombáról is. Azt ajánlja, hogy egy fazékba oltatlan meszet, salétrot, higanyt téve és letapasztva a vízbe kell engedni. A víz beszivárog a fazékba s a robbanástól egyetlen hal sem marad élve.²¹⁸ A XV., XVI., sz.-i spanyol és portugál törvények már tiltják a meszezést.²¹⁹ 1669 óta tilos a meszezés Franciaországban s tiltó rendelkezéseket ismerünk más országokból is.²²⁰ Ennek ellenére napjainkig fennmaradt a halászatnak ez a barbár formája. A XIX. sz. végéről és a XX. sz. elejéről számtalan halászati munka említi. Haberlandt A. dél-európai alkalmazásáról szól.²²¹ Ismerik a meszezést a Kaukázusban,²²² Olaszországban,²²³ Szardínia szigetén,²²⁴ a szerbek és horvátok lakta területeken²²⁵ stb. Jankó J. szerint el volt terjedve Európa-szerte, de a nyugati művelődés mindinkább keletre szorítja.²²⁶ Véleményem szerint a meszezés megismerése és elterjedése (más robbantó eljárásokkal együtt) jelentős mértékben hozzájárult a halmérgező növények használatának háttérbe szorításához. Ha a falusi emberektől a halmérgezéstről érdeklődünk, akkor rendszerint a meszezéssel vagy a 'maszlaggal' kezdik el közléseiket s ma már jórészt ezzel ki is merül a tudásuk.

A meszezésnél komplikált vegyi folyamatok ölik meg a halat. A vízbe vetett oltatlan mészből azonnal calciumhydroxid keletkezik, amely megtámadja a hal szemének szaruhártyáját és a cornea elhomályosodását idézi elő. Azonkívül a kopoltyúba benyomuló $\text{Ca}(\text{OH})_2$ a vérben levő széndioxidra hat és mint calciumcarbonát a kopoltyú lemezein lecsapódik, a halnál lélegzési nehézségek lépnek fel s megfullad.²²⁷

Itt emlékezem meg a nagyrebrai (Nagy-Szamos völgye) románok sajátosságos halfogásáról. A fűrészmalmoknál felgyűlt fűrészport a vízbe lapátolják s ilyenkor a parasztok szerint a halak „elbódulnak”. A sűrű víz tetején

²¹⁷ *Zaunick R.*, 1928. 573—577. l. — Hercegovinában a kutyatejfélek nedvéről véli a nép, hogy a halak szemét kimarja (*Moszyński, K.* 1938. B 43. l.).

²¹⁸ *Zaunick R.*, 1928. 578. l.

²¹⁹ *Zaunick R.*, 1928. 632. l., *Howes F. N.*, 1930. 147. l.

²²⁰ *Jankó J.*, 1900. 253. l.

²²¹ *Haberlandt A.*, 1926. 319. l.

²²² *Jankó J.*, 1900. 253. l.

²²³ *Zaunick R.*, 1928. 579. l., *Jaberg K.—Jud J.*, 1928—1940. III. k. 523. térkép.

²²⁴ *Wagner L. M.*, 1943. 258. l.

²²⁵ *Čurčić V.*, 1912. 556. l., *Drobnjaković B. M.*, 1934. 43. l., *Cvar N.*, 1941. 36. l.

²²⁶ *Jankó J.*, 1900. 253. l. Vö. még: *Krause E.*, 1904. 263. l. Német területről közölt adatok.

²²⁷ *Zaunick R.*, 1928. 581—582. l.

keringeni kezdenek és kézzel is megfoghatók.²²⁸ A máramarosi ukránok hasonlóan halásznak „hóval”. Valamely alkalmas helyen addig dobálnak mindkét partról havat a vízbe, amíg a patak merő hógalacsinná válik. Az ilyen hótömegben a halak úgyszólván víz nélkül maradnak és kézzel kiszedhetők.²²⁹ Sztripszky H. szerint ugyanilyen módon még eredményesebben lehet halat fogni, ha a halász valamely öbölben a halak telelőhelyére akad. „Itt a halak ugyanis százával összeverődve naphosszat vesztegelnek. Ilyenkor az öböl alsó részét a jégen át felülről bedugdosott rőzsével, fadarabokkal elgátolják, ezen a gáton valamivel felül a jégbe több léket vágna, amiken keresztül annyi havat sepernek be a patakba, hogy ettől a víz egészen megsűrűsödik és halastul együtt megfagy.”²³⁰

Annak ellenére, hogy a mérgező halászat Közép-Európában és a Balkánon széles körben elterjedt — természetesen csak reliktum s mindenütt visszaszorulóban van. Visszaszorulásához, lappangva való továbbéléséhez hozzájárultak a különböző tiltó rendelkezések, amelyekre már fentebb több alkalommal utaltam. Ilyen tiltó rendelkezésekről már az ókorban is tudunk s bőven vannak idevonatkozó adataink a középkorból. Feltűnő azonban, hogy ezeknek az évezredes tiltó rendelkezéseknek a hagyomány ellenállt, különböző forrásból táplálkozva esetenként megújult s a népi gazdálkodás területéről a halmérgezés szokása nem szorult ki. Az új tapasztalatok révén a mérgefüvek használatának módja alakult, változott. A tiltó rendelkezések azért is figyelmet érdemelnek, mert éppen ezekből tudjuk meg, hogy milyen növényeket használtak halmérgezésre.

Lássunk néhány tiltó rendelkezést.

Már Platon szól arról, hogy szabad a halászat a kikötőkben, a folyókban, tavakban, mocsaras területeken, feltéve, ha nem kábítóanyaggal végzik.²³¹ Sziciliában 1212-ben II. Frigyes tiltja el a *Taxus* és más növények használatát. A tettenért halászeknek láncra verve egyéves kényszermunkát kellett végezniök.²³² Spanyolországban II. János 1435-ben tiltotta el a halmérgezést s rendelkezését a későbbi uralkodók megerősítették. Portugáliában 1565-ben adnak ki tiltó rendelkezést, amely a *Verbascum*, *Daphne*, a *Cocco* (*Anamirta cocculus*) és a mész használatát tiltja.²³³ Szardínia szigetén a XIV. század eleje óta törvények akadályozzák a halmérgezés gyakorlását, de ennek ellenére Wagner L. M. nagyszámú növény (*Verbascum thapsus*, *Euphorbia*, *Daphne mezereum*, *Ranunculus sceleratus* stb.) használatáról tud.²³⁴ Gyakori intézkedések szólnak arról, hogy a halászó helyeken tilos kendert és lent áztatni, így Szászországban először 1555-ben tiltják el a halászóvizekben a kenderáztatást.²³⁵ Jankó J. írja, hogy a meszezés

²²⁸ Inczeji G., 1944.

²²⁹ Sztripszky H., 1909. 220. l.

²³⁰ Sztripszky H., 1909. 220. l.

²³¹ Heizer R. F., 1953. 241. l.

²³² Howes F. N., 1930. 149. l., Heizer R. F., 1953. 249. l. — Zaunick R. szerint II. Frigyes intézkedései során említett *Taxus* valamilyen *Verbascum*-féle volt (Zaunick R., 1928. 565. l.).

²³³ Zaunick R., 1928. 623. l., Howes F. N., 1930. 147. l., Quigley C., 1956. 521. l.

²³⁴ Wagner M. L., 1943. 257. l.

²³⁵ Zaunick R., 1928. 565. l.

Franciaországban 1669 óta tilos (tiltják a franciák az *Anamirta cocculus* használatát is). Hivatkozik Jankó J. arra is, hogy törvény tiltja a meszeztést Oroszországban.²³⁶ Nálunk Kőszeg 1649. évi statutumában olvashatjuk, hogy „Etetővel pedig az kihalászna, büntetése 5 funt pénz”.²³⁷ Nem sokkal később, 1667-ben Csíkszenttamás falutörvénye tiltja a maszlagolást, más halászati módokkal együtt. A falutörvényben a következőket olvashatjuk: „Az Olt vizében is senki szikanyval és kappagatóval vagy maszlaggal halászni ne merészellen maga jószágán kívül; egyéb formán garküvel, habval halászhasson, három forint büntetés alatt.”²³⁸ Rózsahegyen 1839-ben tiltják a mérgező halászatot.²³⁹ A halászatról szóló 1888. évi XIX. törvénycikkünk végrehajtási utasítása országosan rendelkezve kimondja, hogy tilos a halakat elkábító, megmérgező és robbanószerek (maszlag, oltatlan mész, méregfű '*Euphorbia palustris*', dinamit stb.) használata. A végrehajtási utasítás a dugás halászatot is tiltja.²⁴⁰

A halmérgezés tiltása kapcsán megemlékezem arról a balkáni hagyományról, hogy azt, aki mérgezi a halat, szerencsétlenség éri. Evlia Cselebi írja 1664-ben az egyik hercegovinai mohamedán kolostor udvarán levő halastóról: az ottaniak azt állítják, hogy ha valaki onnan halat fogna vagy halmérget dobna be, az soha szerencsés nem lenne, hanem végre is felakasztanak. Aki a halaknak viszont juhmáját dob be, s ha a halak azt megeszik, annak minden óhajtása teljesül.²⁴¹

Tanulságos a szigonyozást, halmérgezést a munkamegosztás szempontjából is megvizsgálni.

A szigonyos halászatot megfigyelésem szerint csak férfiak űzik. Egyetlen adatom sincs arról, hogy a szigony kezelésével román nő foglalkozott volna. A szigonyt a falusi kováccsal a férfi készítetteti vagy helyesebben készítette.

A kovácsok között akad cigány is. Heszádi és alsójárai feljegyzéseim szerint tömlős kézi fűjtatóval dolgozó vándor cigányok is készítettek szigonyt, és a sarló, tűzikutya, tűzcsiholó acél, valamint a rézüst mellett egy-egy kész szigonyt is hoztak magukkal. A vándorcigányok készítményeit feltétlenül tekintetbe kell venni a szigonyformák elterjedésénél. Azonban csak egyetlen szigonyformát találtam, amelyről hidegszamosi tulajdonosa azt mondotta, hogy vándor cigánykovácstól vette (37. A. kép). Hogy a vándorcigányok halásznak-e szigonyval, nem sikerült megállapítanom. Orosz E. Vajdaszentistvánról mutat be olyan szigonyokat, amelyeket letelepedett cigányok használnak,²⁴² s említi a Kis-Szamos völgyéből (Nemes-

²³⁶ Jankó J., 1900. 253. l.

²³⁷ Kolosvári S.—Óvári K., 1904. 212. l.

²³⁸ Szádeczky L., 1897—1898. VI. k. 316. l. — A halászati módok és eszközök tálalmáról l. még Degré A., 1939. 148. l.

²³⁹ Mjartan J., 1952. 115. l.

²⁴⁰ A vízjogi és halászati törvényre vonatkozó elvi határozatok és rendeletek. Kiadja a Földművelésügyi M. Kir. Minisztérium. Budapest, 1890. 75. l. A poznańi (Lengyelország) halászok részére kiadott XVIII. sz. végi rendelkezések szintén tiltják a halmérgezést (*Chmielewski N. S.*, Rybolówstwo. In: Kultura ludowa Wielkopolski, I. Szerk.: Burszta J., Poznań, 1960. 292. l.).

²⁴¹ Karácsony I., 1904. 455. l.

²⁴² Orosz E., 1929. 21. l.

és Felsőzsuk) a szigonykészítő cigánykovácsokat.²⁴³ Sztripszky H. is említést tesz róla, hogy a falusi cigányok Csíkmadarason és Csíkbélborban készítenek szigonyokat.²⁴⁴ Roska M. két hunyadi (Bosorod) szigonyt mutat be, amelyek cigánykovács készítményei,²⁴⁵ s ugyancsak ő beszél a várorjai (Beszterce-naszód) cigánykovácsok szigonykészítő munkájáról.²⁴⁶ A cigánykovácsok nem valami jellegzetes 'cigány' formákat készítenek, hanem a népi hagyományos formákat utánozzák. A népi ízlésnek, a hagyománynak megfelelően készítik az üstököt is, amint azt Olténiában és Moldvában megfigyeltem.

A fenti adatokból azt a következtetést vonhatjuk le, hogy Erdélyben általános az olyan szigonyok használata, amelyek cigánykovácsok kalapácsa alól kerültek ki. A cigánykovácsok mesterségéhez hozzátartozik a szigonykészítés is. Megerősíti ezt a megállapításunkat egy montenegrói megfigyelés. Montenegróban a cigányok durva formájú szigonyokat készítenek.²⁴⁷ Mivel a cigánykovácsok ide-oda vándorolnak, s a letelepedettek is gyakran évről-évre más faluban dolgoznak, — hozzájárulnak az egyes formák elterjesztéséhez.

A román gazda csak annyit közöl a falusi kováccsal, hogy olyan szigonyt készítsen, amellyel a hegyi patakban pisztrángozhat, s megmondja a szigony ágainak a számát. A kovács még 40—50 évvel ezelőtt megkérdezte, hogy beleüsse-e a csináltató tulajdonjegyét, nevének kezdőbetűit. Az analfabéta kovács számára a műhely falára, egy deszkára a kezdőbetűket, a tulajdonjegyet a megrendelő előrajzolta (Hidegszamos). A tulajdonjegyes szigonyok ritkák s csak elbeszélésből ismerem az ilyen eszközöket (Hideghavas, Havasgáld). Tulajdonjegyre nem is igen van szükség, mert a szigony nem olyan szerszám, mint a gereblye, villa, amely munka közben könnyen elkeveredhet. (Az egyik székely szigonyon kétségkívül tulajdonjegy látható, 43. B. kép.) Ritkák az olyan szigonyok is, amelyekbe a kovács valamilyen díszít üt bele. A díszek lehetnek körök, félkörök, növényi motívumok (37. A, 39. A, 40. B, 41. K. kép). Szalagdíszes szigonyokat a hunyadi Bosorodról Roska M. mutat be.²⁴⁸ Egyetlen — a Meleg-Szamos völgyéből származó — szigonyon láttam csak kereszt alakú díszet (39. B. kép), amely szerencsehozó, gonoszelhárító jel. Ugyanitt tudtak arról is, hogy a szigony nyelvébe is szokás keresztet bevésni. A keresztet mint védő, gonoszelhárító jelek más eszközökön is előfordulnak. A hideghavasi, remetei, havasgáldi románok a kaszanyélbe, tokmányba, az alsójáraiak a gereblye- és kaszanyélbe, a fából készült tejesedényekre, a tekestyiek a tejes és túrós edényekre, kaszanyélre, gereblyére, tézslára, járomra tesznek ilyen keresztet.

A szigonyt a gazda rejti el a csűr- vagy a háztető lécei közé. Inkább az idősebbek döfik a halat szigonygal, mint a fiatalabbak. A siheder gyerek kezébe szigonyt nem adnak.

²⁴³ *Orosz E.*, 1912. 59. l.

²⁴⁴ *Sztripszky H.*, 1902. 175. l.

²⁴⁵ *Roska M.*, 1943. a. 189. l.

²⁴⁶ *Roska M.*, 1943. a. 188. l.

²⁴⁷ *Führer L. V.*, 1918. 49. l.

²⁴⁸ *Roska M.*, 1943. a. 189. l.

Varsával már az asszony is halászik vagy helyesebben, kiviszi a varsát a kiszemelt helyre, s időnként megnézi, hogy került-e hal a vesszőfona-dékba (Jádremete, Hidegszamos, Alsójára, Szártos, Vidaly, Felgyógy).

A mérgező halászat részben a női munkakörbe is tartozik. Az asszonyok szedik össze a *Verbascum*-, az *Euphorbia*-féléket, összetörik, elszórják a vízbe és kézzel, kosárral összeszedik az elbódult, a víz felszínére vetődő halakat (Csarnóháza, Hidegszamos, Szászfenes, Vidaly, Igenpataka, Alsógáld). Alsógáldon a mérgező halászatot az asszonyok főleg akkor űzik, ha a férfiak távol vannak a háztól, szénát kaszálnak a hegyekben, szántanak stb. Előfordul, hogy a család férfi és nő tagjai egyszerre igyekeznek összeszedni az elbódult halakat (Hidegszamos, Vidaly).

A nőknek a halbódításnál való tevékenysége nyilvánvalóan még annak az emléke, amikor a halászatban kiterjedtebben vettek részt. A nőknek a vadon termő növények terén való ismerete s a gyűjtögető gazdálkodásban való részvétele (ehető vadon termő növények, gyógynövények gyűjtése) is hozzájárul ahhoz, hogy részt vegyenek a halászatnak ebben az ágában.

A nők halászó tevékenységére a természeti népek köréből,²⁴⁹ valamint Európából is bőven idézhetünk példákat. Vladykov V. *čerkalo*-val, *sačina*-val halászó asszonyokat mutat be.²⁵⁰ Kisebb húzóhálóval és borítókasokkal halásznak a Száva mentén.²⁵¹ Tapogatóval halásznak a magyar asszonyok is.²⁵² Az ormánsági asszonyok a sekélyebb vízben rostával meregetik a halat.²⁵³ A *sac*, a *cercala* vagy *crisnic* sekély vízben halászeszköze a román nőknek (*Antipa Gr.*, 1916. 113. l.).

A szigonyos halászzattal foglalkozó fenti román falvakban szigonyt, varsát s más halászeszközt egyáltalán nem adnak kölcsön. Ezekről a halászeszközökről másnak nem is beszélnek szívesen. Az egymás szomszédságában lakók nem is igen tudják, hogy ki rendelkezik ilyen vagy olyan halászeszközzel.

A mérgező és szigonyos halászatnak, a kézzel való halfogásnak a gazdasági életben, a háztartási szükségletek kielégítése terén ma nincs jelentősége, s az utóbbi 30–40 esztendőben sem játszottak lényeges szerepet ezek a halfogási módok. Schmidl A. A. napi hetven pisztrángot fogó halász-

²⁴⁹ Pl. a Pilcomayo folyótól é.-ra (Gran Chaco) lakó ashluslay indiánok asszonyai tapogatókkal halásznak (*Nordenskiöld E.*, 1912. 67. l.). A chané és chiriguano indiánoknál szintén halásznak a nők. Ezt Nordenskiöld E. azzal magyarázza, hogy ezek az indiánok sekély vízi folyók mentén élnek, amelyekben csak apró halak akadnak s így a halásznak nincs szüksége különösebb bátorságra (*Nordenskiöld E.*, é. n. 133. l.). Másutt azt mondja, hogy a dél-amerikai indiánoknál a halászatnak azok az egyszerűbb módjai tartoznak a női munka sorába, amelyek nagyobb erő és ügyességet nem igényelnek (*Nordenskiöld E.*, 1912. 65. l.). Ezek a következtetések nyilvánvalóan érvényesek Európára is. Heilborn A. arra hívja fel a figyelmet, hogy több afrikai törzs (manjema, monbuttu, bataké stb.) asszonyai hálóval is halásznak (*Heilborn A.*, 1915. II. 35. l.).

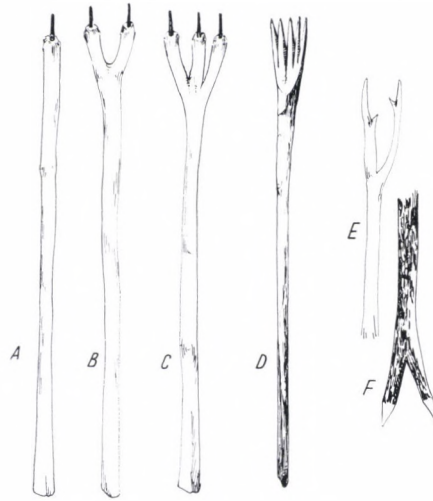
²⁵⁰ Vladykov V., 1926. 119, 120. l.

²⁵¹ Čurčić V., 1912. 549, 554. l., 85. kép, *Haberlandt A.*, 1926. 320. l.

²⁵² *Haberlandt A.*, 1926. 320. l. — Kassal, köténnyel halásznak a nyírségi leányok, asszonyok (*Kiss L.*, 1943. 41, 46, 48, 54. l.). A régi Szernye mocsárban a csapatba verődött asszonyok kisebb hálóval, krumplivájó kassal halásztak (Dercen).

²⁵³ *Kiss G.*, 1937. 56. l.

32. kép. Román szigonyok: *A.* Nyekrilesty, *B.* Havasgáld, *C.* Remete. Erdélyi Érehegység, Románia. — *D.* Fából készült szigony. Glavitičevo, Hercegovina. Čurčić V. után. *E.* Lapp fából készült szigony. Jämtland, Svédország. Keyland N. után. *F.* Szlovák fából készült kétágú szigony. Demenovai völgy, Liptó. Csehszlovákia. Mjartan J. után



gyerekének nincsen utódja. A mérgező halászatról néhány öreg tud, akik fiatal korukban még más eszközökkel is halásztak.

A mérgezésre használt növények áttekintése után foglalkozom a szigonyokkal s részben a varsákkal is. A szigonyok és varsák formáját nem sikerült minden esetben megállapítanom. Ahol beszéltek a szigonyok és varsák használatáról, már maguk az eszközök pusztulásnak indultak, nem tudták vagy nem akarták azokat megmutatni, noha az 1945 utáni esztendőök a hatósági ellenőrzés lazasága miatt kedveztek az orvhalászatnak.

A szigony legegyszerűbb formáját a remetei sziklaszorosnál és a szorosótól északra Kisgyógyapatak cätunjaiban használják. Egy hosszú botra söprűszerűen tüskés ágakat (leginkább kökény vagy galagonya ágakat, vadrózsavesszőket) kötnek, s ha meglátják a patakban a pisztrángot, rácsapnak vele, s a hal rendszerint a tüskék, ágak közé akad. Az eszköz neve *mäturä* (Kisgyógyapatak).

A remetei sziklaszorosnál, Nyekrilestyen, Havasgáldon rendkívül egyszerű, fából készült szigonyok használatosak: 1—2—3 ágú mogyoró- vagy bükkfakaróba szegeket ütnek s ezzel a primitív szigonnyal halásznak (32. A—C. kép). A szigonyok nem a hal felnyársalására szolgálnak, hanem arra, hogy a meder fenekére leszorítsák. Inkább a sima medrű patakokban használatosak, ahol a nagyobb kövek és sziklák nem teszik tönkre az eszközt. Nevük a remetei sziklaszorosnál *furcă*, Nyekrilestyen és Havasgáldon *ostie*.

Valószínű, hogy ezek a kezdetleges szigonyok korábban vashegy nélkül teljesen fából készültek. Az átkutatott erdélyi területen azonban ilyen szigonyokat már nem találtam. Fából készült szigony előfordul még a szlovákoknál a Vág egyik mellékvölgyében (Demenovai völgy, Liptó). Itt a szigony egy kihegyezett kétágú karó (32. F. kép).²⁵⁴ Hasonló szigonyt

²⁵⁴ Mjartan J., 1952. 140. l.



33. kép. Fából készült magyar szigony. Beregújfalu, Bereg. Kárpát-Ukrajna

ismerünk a svédországi lappoktól, ahol alkalmilag kétágú hegyes fával (32. E. kép) szúrják le a lazacpisztrángot.²⁵⁵ Hasított ágú fából készült szigonyt használtak a két világháború között a beregi Beregújfalu magyar halászhai. Az ottani Malomvíz árkában halásztak vele. A szigony somfából készült, ágai ékkel vannak szétfeszítve és zsineggel megerősítve. A hegyét tűznél kissé megpörkölték, hogy erősebb legyen (33. kép).²⁵⁶ Fából készítették szigonyt Hercegovina halászhai is. Ez a szigony hosszú rúd, az egyik vége laposra faragott és négy-, ötágúra széthasogatott (32. D. kép).²⁵⁷ A 32. A. képen bemutatott nyekrilestyí szigonyhoz hasonló szűrőszerszámot használtak Ecsedi I. szerint a Tiszántúl mocsaraiban, s ha a tél beállt, a lócsont- vagy fakoresolyát hajtották vele.²⁵⁸ Ezt a típusú szigonyt ismerik Lengyelországban (Jastarnia-Bór, Puck járás, Gdańsk vajdaság).²⁵⁹ Znamierowska-Prüfferowa M. ebbe a típusba sorolja azokat az egyágú szigonyokat is, amelyek már egy vagy két szakával vannak ellátva vagy lándzsaformájú hegyük van s ezek több típusát mutatja be Lengyelországból, Szlovákiából, Magyarországról stb.²⁶⁰

A fentebb ismertetett román szigonyformáknál nem sokkal fejlettebb a hideghavasi többágú szigony. A szigony (*ostie*) bükkfarúd, amelynek a vége bunkósra faragott és négy szeg van bele verve (34. A. kép). A szegek fejét azonban harapófogóval lecsípték. A szigonnyal pisztrángoznak. Ezt a szigonytípust ismerik még Jádremetén, Alsószolcsván és Boréven. Amikor Hideghavas faluban aziránt érdeklődtem, hogy akkor, amikor olyan sok fenyő áll rendelkezésükre, miért nem fenyőfából van a szigony nyele, — azt a feleletet adták, hogy a fenyő nem jó nyélnek. Nincsen súlya, fogása gyantás és beleragad az ember tenyerébe s ezért nem lehet vele biztosan döfni, szűrni, 'félre megy az ember kezében'. A típus széles körben elterjedt a Kárpátok területén. Ugyanezt a szigonyformát az Iza mentéről (Konyha, Máramaros, 34. B. kép) Roska M. mutatta be.²⁶¹ A Tala-bor völgyéből (Máramaros) az ukránok szigonyát Sztripszky H. a következőképpen írja le: „... nagyon egyszerűen úgy készül, hogy a karikával

²⁵⁵ Sirelius U. T., 1934. b. 96. l., Fernholm H., 1942. 53. l. Kétágú, hegyes karót használnak szigonyozásra a kaukázusi grúzok (A Szovjetunió Népeinek Néprajzi Múzeuma gyűjt., Leningrád).

²⁵⁶ Gunda B., 1947. 92. l.

²⁵⁷ Ūrčić V., 1913—1915. 435. l., Moszyński K., 1929. a. 47. kép, 68. l.

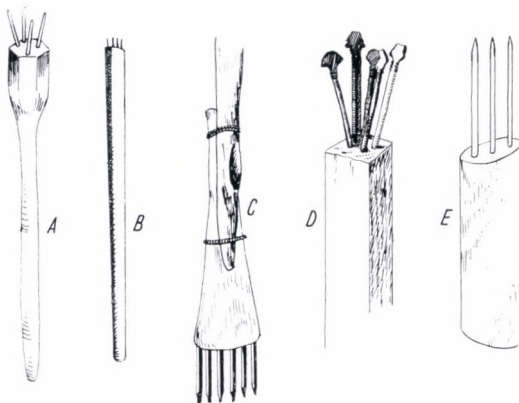
²⁵⁸ Ecsedi I., 1934. 38. l.

²⁵⁹ Znamierowska-Prüfferowa M., 1957. 25. l.

²⁶⁰ Znamierowska-Prüfferowa M., 1927. 26. l.

²⁶¹ Roska M., 1943. b. 192. l.

34. kép. Román szigonyok: A. Hideghavas, Gyalui havasok. B. Konyha, Máramaros. Románia. Roska M. után. C. Szlovák szigony. Biely Potok, Liptó. Csehszlovákia. Mjartan J. után. D. Lengyel szigony. Łojkoj tó, Łąkorz, Nowe Miasto járás, Olsztyn vajdaság. Lengyelország. E. Nowy Targ járás, Kraków-i vajdaság. Lengyelország. D. és E. szigonyok Znamierowska-Prüfferowa M. után



leszorított nyél végébe 4–6 kovácszeget ütnek, amelyek úgy merednek szét, mint a kinyitott ujjak. Tehát valósággal a kéz projekciója. A szegkebe reszelővel szakát vágunk.²⁶² Hasonló szigonyt ismerünk a szlovákoknál Liptóból (34. C. kép).²⁶³ A szigonytípust használják a lengyel nép-terület különböző részén (Nowy Targ, Świecie stb., 34. D. E. kép), a fehér-oroszoknál, litvánoknál, észteknél, svédeknél.²⁶⁴

A területen változatos nyaklószigonyokat találtam. A nyaklószigonyokról Herman O. azt írja, hogy nem szúrásra, hanem a hálnak az ágak közé való beszorítására vannak szerkesztve.²⁶⁵ Ezek a szigonyok köves medrű, kavicsos vizekben használatosak s nem annyira szúrják, mint inkább szétronsolják a halat.²⁶⁶

A legkezdetlegesebb nyaklószigonyra a Jád völgyében akadtam. Ez két-ágú, makkos felerősítésű szerszám s a jádremeteiek még 1946-ban is használták. Egy-egy ág hossza 35 cm s felül dróttal, lejjebb vaskarikával van a nyélhez erősítve (35. kép). Egy makkos megerősítésű, négyágú, de fogazatlan nyaklószigonyt Hidegszamos faluból (36. A. kép), valamint a Riscapatak völgyéből Hideghavas pisztrángozó orvhalászeitől ismerek (36. B. kép). A kovácsolás munkájából, a szigonyok „stílusából” ítélve mindkettő ugyanabból a műhelyből került ki. A hideghavasi példány részben fogazott. Feltűnő, hogy a két szélső ág külső részén a fogak hiányoznak. A fogakat nem reszelővel, hanem hidegvágóval készítették.

A nyeles, szakanélküli szigonyok egyik példányát Hidegszamosról a 37. A. képen láthatjuk. A szigony négyágú, szakái nincsenek. A nyél végére

²⁶² Sztripszky H., 1909. 222. l.

²⁶³ Mjartan J., 1952. 146. l.

²⁶⁴ Znamierowska-Prüfferowa M., 1957. 37., 216–217. l., I. sz. tipológiai táblázat. Azonos típusú angolna szigonyokat mutat be Manninen I. Észtországból s hivatkozik arra, hogy nem alkalmi formákról van szó, hanem általánosan használt darabokról. Hiiumaa-ban minden udvaron előfordul az ilyen szigony (Manninen I., 1931–1933. II. k. 113. l.). Ezek a primitív szigonyok Svédországban *narr* néven ismeretesek (Fernholm H., 1942. 53. l.).

²⁶⁵ Herman O., 1887. 342. l.

²⁶⁶ Herman O., 1887. 192. l.



35. kép. Román nyaklőszigony. Jádremete, Jád völgye, Bihar hegység. Románia

vaskarikát szereltek s ez szorítja be a nyélbe a szigony szárát. Ez a forma előfordul a Jára völgyében Alsójárán (37. B. kép), Hesdátan (37. C. kép), a mőcoknál Szkerisóra hegyi patakjaiban (37. D. kép) s a havasgáldi mokányoknál (37. E. kép). Csupán az ágak számában és a szigony „tömőrségében” van változás. Vannak elnyújtottabb és zömökebb példányok. Úgy látszik, hogy ez a forma a Szamos völgyére és a Maros egy részére is jellemző. Orosz E. már 1912-ben mutatott be ilyen szigonyokat Nemeszsukról és Felsőzsukról, de ezek ágai kissé karcsúbbak, keskenyebbek. A szigonyok ékben végződő szárai négyoldalúra kovácsoltak (38. A. kép).²⁶⁷ Megfelelnek ezeknek a szigonyoknak a vajdaszentiványi (Maros-Torda) 4—6 ágú nyeles nyaklőszigonyok (38. B, C. kép), amelyek „legjellemzőbb tulajdonsága a szakátlanság és tompaság”.²⁶⁸ Mégis legközelebb áll a 37. képen bemutatott szigonyokhoz a Nagy-Szamos völgyi (Kőcs)—Roska M. terminológiáját használva — „szárnyújtványos” szigony (38. D. kép),²⁶⁹ valamint a Vág felső folyásánál használt háromágú, szakanélküli nyelesnyaklőszigony (38. E. kép).²⁷⁰

Szakanélküli, köpüvel ellátott nyaklőszigonyt hármat ismerek. Az egyiket a Dragan patak felső völgyéből (39. A. kép), a másikat pedig Lapistyától felfelé kb. 3 km-re a Meleg-Szamos völgyéből (39. B. kép). Ez utóbbi kissé elnyújtott, durván kovácsolt példány, „stílusa”, kidolgozási módja emlékeztet a 37. képen bemutatott szigonyokra. Köpüs nyaklőszigonyt használnak az Aranyos mentén a szolovai románok (39. D. kép), ennek tipológiai megfelelője egy vajdaszentiványi köpüs szigony (39. C. kép),²⁷¹ de közel állnak ehhez a szigonyhoz a nemeszsuki példányok is.²⁷² Ez a szigonytípus valószínűleg eléggé ismert lehet az erdélyi románoknál, mert két hasonló példányt Antipa Gr. a Déli-Kárpátokból ismertet.²⁷³

A nyaklőszigonyok szakái igen kezdetlegesek. Tulajdonképpen nem is beszélhetünk a legtöbb esetben szakávról, hanem sűrű fűrészfogszerű fogazatról, amelyet részével vagy hidegvágóval készítettek. A kezdetleges szakás szigonyok nyeles és köpüs változatai a Fekete-Körös felső völgyében, a Jád völgyében, a Hideg- és Meleg-Szamos völgyének falvaiban, majd innen délre a Marosig fordulnak elő.

Az egyes formák a következők:

²⁶⁷ Orosz E., 1912. 57. l.

²⁶⁸ Orosz E., 1929. 20—21. l.

²⁶⁹ Roska M., 1943. a. 188. l.

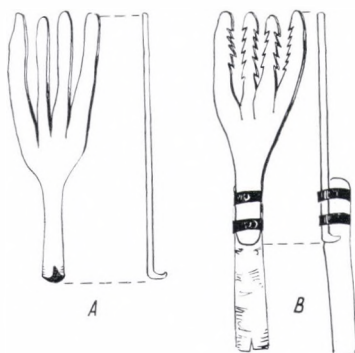
²⁷⁰ Mjartan J., 1952. 141. l.

²⁷¹ Orosz E., 1929. 20. l.

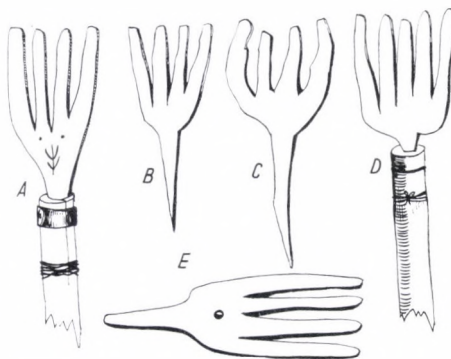
²⁷² Orosz E., 1912. 57. l., 1, 5. kép.

²⁷³ Antipa Gr., 1916. 95. l. Primitív szakanélküli nyaklőszigony ismeretes Fogarasban (Tunsoiu V. V., 1937—1938. 143. l.).

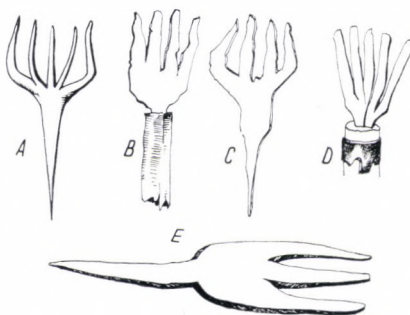
36. kép. Román nyaklőszigonyok: *A.* Hidegszamos, Gyalui havasok, *B.* Hideghavas, Gyalui havasok. Románia

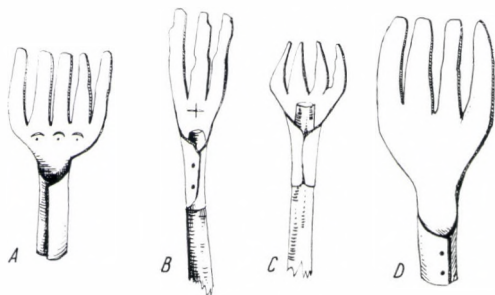


37. kép. Román szigonyok: *A.* Hidegszamos, Gyalui havasok. *B.* Alsójára, Jára völgye. *C.* Hesdát, Gyalui havasok. *D.* Szkerisóra, Aranyos völgye. *E.* Havasgáld, Erdélyi Érehegység. Románia

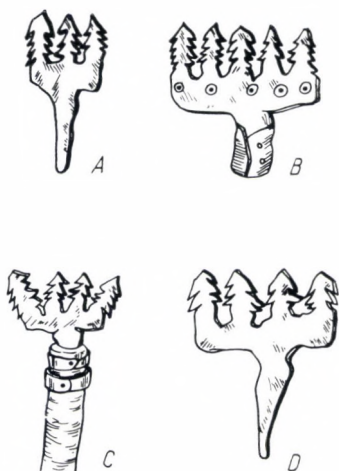


38. kép. Román szigonyok: *A.* Felsőzsuk, Kis-Szamos mente. *B, C.* Vajdaszentivány, Maros-Torda. *D.* Szamoskócs, Szolnok-Doboka. Románia. Orosz *E.* után. *E.* Szlovák nyaklőszigony. Likavka, Rózsahegy vidéke. Csehszlovákia. Mjartan *J.* után





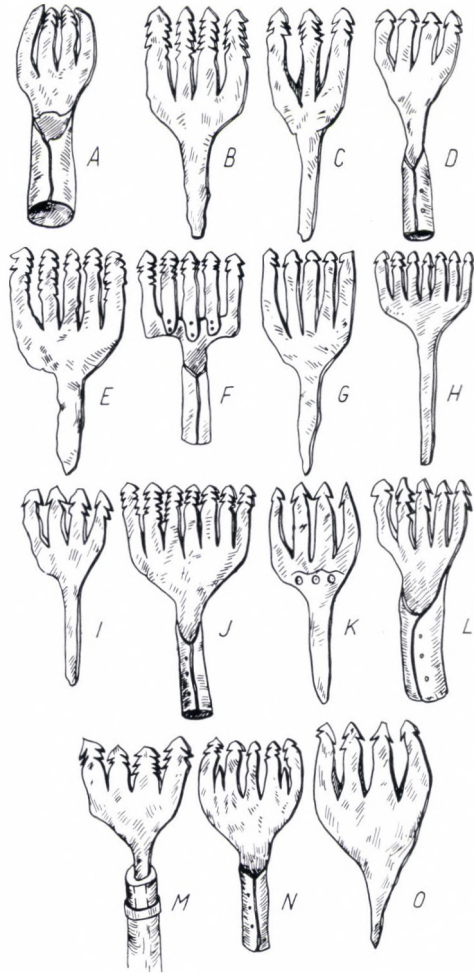
39. kép. Román szigonyok: *A* Dragan patak felső völgye, Bihar hegység. *B.* Lapistya, Meleg-Szamos völgye. *C.* Vajdaszentivány, Maros-Torda. Orosz E. után. *D.* Szolcsva, Aranyos völgye, Erdélyi Ércheység. Románia



40. kép. Román szigonyok: *A.*, *B.* Nyimesd, Fekete-Körös völgye, Bihar hegység. *C.* Fericse, Fekete-Körös völgye, Bihar hegység. *D.* Marisel, Gyalui havasok. Románia

A Fekete-Körös egyik mellékvölgyében a nyimesdi románok pisztrángoznak fogazott szigonyokkal (40. A–B. kép). Még a két világháború között is eljártak a Jád és a Dragan patak felső völgyébe szigonyozni. Szigonyaik kezdetlegeseek, durván kimunkált rövid ágú példányok. Közlésük szerint három-hat ágú példányok fordultak elő, s minél szélesebb a szigony, annál jobb, mert azzal le lehet szorítani a halat a patak medréhez. Ugyanilyen szigonyokat használnak a Meleg-Szamos forrásvidéke (Szamosbazár) körül legeltető fericsei (Fekete-Körös völgye) pásztorok is (40. C. kép). Ismereteseek ezek a szigonyok nyeles változatban a Meleg-Szamos felső völgyében Alsógyurkucza és Marisel román favágóinak a kezében. A mariseli tetőn lakó románok lejárnak pisztrángozni a Meleg- és Hideg-Szamos völgyébe. A 40. D. ábrán bemutatott mariseli szigonyhoz hasonlót láttam Alsógyurkucza román telepen is. A budapesti Néprajzi Múzeum gyűjteménye nyomán a retyiceli románok köpüs, fogazott nyaklószigonyát Gönyey S. közli (41. A. kép).²⁷⁴ Hidegszamos, Melegsamos, Hideghavas, Hésdát,

²⁷⁴ Gönyey S., 1937. 172. l. 2. d. kép. (A tanulmány képaláírásai pontatlanok.)

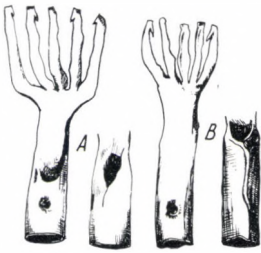


41. kép. Román szigonyok: *A.* Retyicel, Bihar hegység, Gönyey S. után. *B.* Hideg-Szamos, Gyalui havasok. *C.* Meleg-Szamos, Gyalui havasok. *D.* Hideg-havas, Gyalui havasok. *E.* Hesdát, Gyalui havasok. *F.* Magyarpeterd, Hesdát völgye. *G.* Koppánd, Túr-patak völgye. *H.* Topánfalva, Aranyos völgye. *I.* Szkerisóra, Aranyos völgye. *J.* Remete, Erdélyi Érchegység. *K.* Felgyógy, Erdélyi Érchegység. *L.* Diód, Erdélyi Érchegység. *M.* Havasgáld, Erdélyi Érchegység. *N.* Igenpataka, Erdélyi Érchegység. *O.* Tótfalud, Ömpoly völgye. Románia

Magyarpeterd, Koppánd, Topánfalva, Szkerisóra, Remete, Felgyógy, Diód, Havasgáld, Igenpataka, az Ömpoly völgyi Tótfalud szigonyait a 41. képen közlöm. Ezek mind a fogazott nyaklőszigonyok típusába sorolhatók. Feltűnő a topánfalvi szigony hosszú nyele (41. H. kép). A hosszú nyelű köpüs szigonyok a Kárpátok területén, úgy látszik, szórványosan fordulnak elő. Ilyen szigonyt közöl Gönyey S. a garamvölgyi Majorfalváról és a Boldva völgyi Szendrőről.²⁷⁵ Elég hosszú nyelű példányok azok a szigonyok is, amelyeket Roska M. a Nagy-Szamos menti Kuduról és az Ilosva patak menti Felőrről ismertet (42. kép).²⁷⁶ Ezeknek a szigonyoknak csak egy szakája van.

²⁷⁵ Gönyey S., 1937. 172. l., 2. h, k. kép.

²⁷⁶ Roska M., 1943. a. 187. l.



42. kép. Román szigonyok: A. Várkudu, Nagy-Szamos völgye, B. Felőr, Hosszapatak völgye. Románia. Roska M. után

Ha eltekintünk a nyélre való felerősítés módjától (makkos, nyeles, köpüs felerősítés), azt állapíthatjuk meg, hogy a nyaklószigonyok legnagyobb része gyengébben vagy erősebben fogazott s ez a szigonyforma megegyezik a Kárpátok területén széles körben használt nyaklószigonnyal. Ezek a szigonyformák ismeretesek a Vág és Olt felső folyásánál, a Bükk hegység patakjai, a borsodi Boldva mentén, Máramarosban, Hunyadban, Fogarasban stb.²⁷⁷ Jellegetes nyaklószigonyok találhatók az udvarhelyi székelvényknél, amelyeket a Székelyudvarhelyi Múzeum gyűjteménye nyomán a 43. képen közlök. A szigonyok közelebbi lelőhelye jórészt ismeretlen. Természetesen itt-ott helyi formák is kialakulhattak, mint például a Bükk

hegységben,²⁷⁸ de lényegében az alapformák s az alapelv ugyanazok. Jankó J. a nyaklószigonyokról úgy nyilatkozott, hogy oroszöldi tanulmányútja során sehol nem találta meg a magyarországi formákat — s egy kétes francia analógia nyomán — azon a véleményen van, hogy a nyaklószigonyok eredetét nyugaton kell nyomoznunk.²⁷⁹ Ez a vélemény természetesen ma már nem helytálló. Znamierowska-Prüfferowa M. rámutatott arra, hogy ez a forma lengyel területen is ismeretes, de csak a Kárpátok északi lejtőjének hegyi patakjaiban s Kárpát-Ukrajna területén, valamint Ausztriában.²⁸⁰ A nyaklószigonynak a Kárpátok területén való igen intenzív előfordulása kizár minden nyugati átvételt. Az ausztriai formák (Graz, Gröbming) ugyanabba a hegyi kulturális területbe tartozhatnak, mint a Kárpátok nyaklószigonyai. (Az a francia szigony, amelyre Jankó J. és Znamierowska-Prüfferowa M. is hivatkozik, formailag sem vethető össze az itt tárgyalt nyaklószigonyokkal.) A nyaklószigonyokat Znamierowska-Prüfferowa M. ún. „hegyi” szigonyoknak tartja.²⁸¹ Nézetem szerint a tömör, fogazott, köpüs vagy nyeles nyaklószigonyok a Kárpátok területének jellegzetes műveltségi elemei, s ha szigetszerűen ettől a hegyi övezettől távolabb is előfordulnak hasonló szigonyok, ezek az előbbiekkal genetikai kapcsolatba nem hozhatók. Így figyelmen kívül kell hagynunk azokat a *raffa* néven ismert — a kárpáti nyaklószigonyokra emlékeztető — észt angolna szigonyokat, amelyeket Manninen I. ismertet s azt mondja róluk, hogy semmiképpen sem helyi találmányok.²⁸² Znamierowska-Prüfferowa M.

²⁷⁷ Gönyey S., 1937. 173. l., *Mjartan J.*, 1952. 141—146. l., *Bednárik R.*, 1943. a. 206. l., *Bednárik R.*, 1943. b. 195. l., *Vásárhelyi I.*, 1959. 61—62. l., 1, 2. kép, *Dunáre N.*, 1963. 129. l., 66. a. kép.

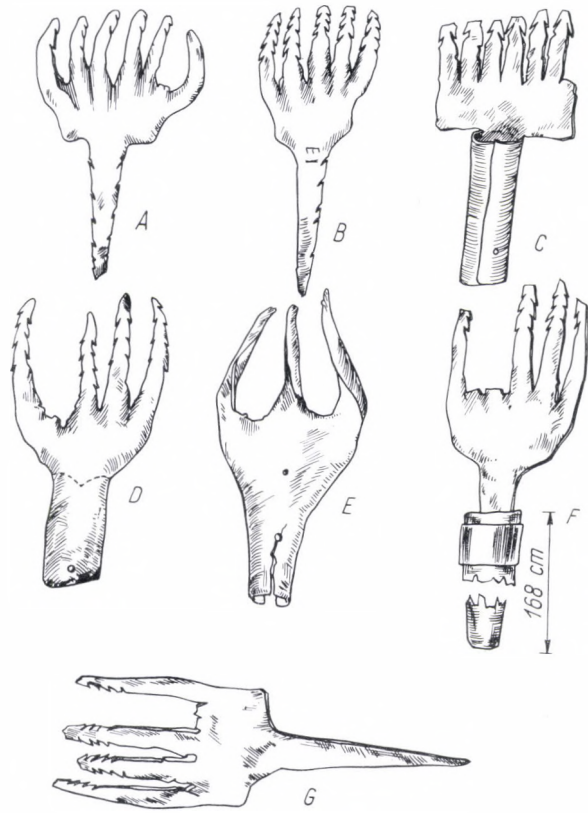
²⁷⁸ *Vásárhelyi I.*, 1959. 62. l., 4., 5. kép.

²⁷⁹ *Jankó J.*, 1900. 484. l.

²⁸⁰ *Znamierowska-Prüfferowa M.*, 1957. 84—85. l., 247. l.

²⁸¹ *Znamierowska-Prüfferowa M.*, 1957. 84. l.

²⁸² *Manninen I.*, 1931—1933. I. k. 117. l. — Az említett francia szigonynak újabban meglepő analógiája került elő a Bükk hegységből (Ómassa, amely szepesi szlovák telepítésű falu, *Vásárhelyi I.*, 1959. 62. l., 3. kép). Ez azonban még nem támogatja Jankó J. elméletét. Az a szakás vagy kezdetleges szakákkal készült szigonytípus,



43. kép. Magyar nyaklószi-
gonyok az udvarhelyi magya-
roktól. (Székelyudvarhelyi
Múzeum gyűjt.)

sem veszi tekintetbe az észt *raffa* szigonyokat a „hegyi” szigonyok tár-
gyalása során.

Néhány szót még a szigonyok használatáról. Feltűnő, hogy a vízvásztó
nem zárja el az utat a halászok elől. Amint láttuk, a Fekete-Körös völgyé-
ből átjárnak halászni a fericei és nyimesdi románok a Meleg-Szamos,
a Jád, a Dragan patak völgyébe. Ezek a megfigyelések tanulságosan világi-
tanak rá arra, hogy nemcsak a vizek mentén terjednek a halászeszközök,
hanem a vízvásztókon át egyik vízvidékről a másik vízvidékre is benyo-
mulnak. Tanulságos lenne ebből a szempontból a Fekete-Körös völgyének
halászatát a Meleg- és Hideg-Szamos, valamint az Aranyos felső folyásának
halászatával összehasonlítani. Sajnos, a Fekete-Körös halászatát nem ismer-
jük, s csak annyit tudok, hogy ott Gyanta lakói már a múlt század elején
jó halászok hírében állottak s mázsányi haresákat szigonyoztak.²⁸³ A halász

amelynél az ágak derékszöget alkotnak a fejjel (s a fejhez külön erősítik az ágakat)
lengyel, fehérorosz, finn, svéd stb. területeken is ismertek, amiről Znamierowska-
Prüfferowa M. munkája részletesen tájékoztat.

²⁸³ *Fényes E.*, 1837–1843. IV. k. 114. l., vö. még *K. Nagy S.*, 1886. 118. l.

rendszerint este viszi ki szigonyát a folyó, a patak olyan helyére, ahol zsákmányt sejt. Ott eldugja, s ha ideje van, hozzálát a szigonyozáshoz (Hidegszamos, Hésdát, Topánfalva, Remete). Éjjel mind kevesebben szigonyoznak, nem annyira az erdőt járó vadőröktől és erdészekről való félelmükben, hanem inkább azért, mert a szokás kezd feledésbe merülni. Hideghavas lakói a Risca patakban és a Hideg-Szamosban éjnek idején még a következőképpen szigonyoztak a két világháború között: két ember összeállt s az egyik a fáklyát tartotta, a másik pedig a szigonnyal dolgozott. A szigonyozás a víz egy-egy mélyebb része felett történt, ahol a halak tömegesebben gyűltek össze. Fenyőfát kb. egy méter hosszú szilánkokra hasogattak, megszáritották s ebből 15—20 szálat botformára összekötöttek: a szálatat vékony fenyőgyökérrel körülcsavarták. A halász nem közvetlenül ezt a köteget tartotta a kezében, hanem ráhúzta kb. 1 méter hosszú nyélre s a nyelet fogta. Ez volt a fáklya, amelynek a neve *fachiu* (Hésdát, Hidegszamos), *opaiŭ* (Magyarpeterd, Havasgárd). Ez a kezdetleges fáklya ismeretes a székelyeknél is. Vékonyra hasogatott vörösfenyőből kötözik össze, lángra elegendő világosságot terjeszt s a fa szurkossága miatt nem is alszik el könnyen.²⁸⁴ Ugyanezt a világító eszközt írja le Kaíndl Fr. a huculoktól,²⁸⁵ de a Zempléni hegyekből is ismerjük.²⁸⁶

A varsákat a 18., 21., 24—28., 30., 46. képeken mutatom be.

Feltűnő, hogy a Gyalui havasok, a Bihar hegység, az Erdélyi Érchegység, a Lápos völgye varsáformái között igen gyakoriak az alul laposan font varsák, amelyek a sebes folyású hegyi patakokban jól elhelyezhetők. Olykor a varsányilás két oldalához kőből, rózsából V-alakú terelőfalakat, cégéket helyeznek. Az alul laposra font varsányilásnak kétoldalt meghosszabított alsó kávájára köveket raknak, hogy a varsa el ne mozduljon. Az alul laposan font nyílással készült varsák eléggé általánosak a Keleti-Kárpátokban, amiről Sztripszky H. székely és Antipa Gr. román közlései részletebben is tájékoztatnak.²⁸⁷

A sebes folyású vizekben használt varsák gyakran ritka fonásúak, hogy a víz rajtuk gyorsan átfolyjon. A sebes folyású hegyipatakba állított sűrű fonású varsát a víz tovasodorja, kimozdítja helyéből. A lassú folyású vizek, a mocsaras területek varsái, különösen a csíkvarsák, sűrű fonásúak. Tanulságos ebből a szempontból a 27—28. képen bemutatott derceni varsát (amellyel a Szernye-mocsárban csikásztak) az itt közölt erdélyi varsákkal összevetni.

Herman O. a cégék ismertetése során arról ír, hogy a székely kőcége nyílásába, kapujába bocskorvarsát sem állítanak, „hanem csak egy nyaláb gallyat szorítanak be pár kővel lenyomva, mert ez is elég, hogy a sebes

²⁸⁴ Herman O., 1887. 342—343. l. — Sajátságos világító eszközt használnak a háromszéki Komandónál letelepedett gyimesi csángók, amikor a pisztrángot szigonyozzák: olajos korpát vagy erdőben szedett szurkot gyűjtenek és annak a fényénél szigonyoznak (*Hargitai Z.*, 1942. 50. l.).

²⁸⁵ Kaíndl R. Fr., 1896. a. 92. l., Kaíndl R. Fr., 1898. b. 114. l.

²⁸⁶ Iváncsics N., 1958. 416. l. — Amíg hegyvidéken fenyőszilánkot kötnek össze az éjjeli szigonyozáshoz, addig mocsaras, nádas helyen — mint a nyírségi tavak mentén — nádesomót (*Kiss L.*, 1943. 52—53. l.). Az ilyen egyszerű fáklyák további analógiáit l. Iváncsics N., 1958. 416. l. (régii görögök), *Ligers Z.*, 1954. 95. l. (lettek).

²⁸⁷ Sztripszky H., 1902. 170, 171, 173. l., Antipa Gr., 1916. 99. l.

sodrás a halat belévágja s összeroncsolja”.²⁸⁸ Ennek az egyszerű halfogó eszköznek a változatai mindazok a kő-, ág- és rőzszerkesztékek, amelyekről a Dragan, a Hideg- és Meleg-Szamos, a Remetei patak völgyéből már tettem említést. Ezeknek a kezdetleges román gátaknak V-alakú cégéje nincsen. A víz medrét teljes szélességben elrekesztik a gátépítéshez felhasznált anyaggal. Az ilyen primitív rekesztékeknek különböző változatai ismeretesek a Kárpátokban. Antipa Gr. azt írja, hogy a románok leveles faágakat, fenyőágot raknak keresztbe a hegyi patakon s egy idő múlva összeszedik a fennakadt halakat.²⁸⁹ Ezt a halfogási módot részletesen ismerteti Inczeffi G. a Naszód vidéki románoktól. „Sekély vízben — írja Inczeffi G. — olykor arra alapítják a halfogást, hogy a hal szeret elbújni az ágak, gallyak közé, ha megzavarják. Ezért több fenyőágot törnek le a közeli erdőben és azt lehordják a patakhoz. Ott a sekélyebb részen jó sűrűn keresztbe rakják a vizet vele, mint a rekesztésnél, de kaput nem hagynak. Alulról egy gallyal a kezében meghajtja a román a vizet. A menekülő halak jó búvóhelynek vélik a fenyőágakat és belébújnak. Az ágakhoz közel nem hajt a halász, hogy ki ne zavarja őket. Egészen közel megy csendesen, megnézi felülről az ágakat, és ahol belefurakodott halakat lát, azokat hirtelen mozdulattal megfogja. Tövises ágakat (galagonya) is szoktak a fenyőgallyak helyett tenni, azt remélve, hogy furakodó halak beleszűrődnek a tövisekbe (Párva).”²⁹⁰ A máramarosi huculok a víz mentében haladva éger- és fűzfalombokat vetnek csomónként a patakba s kővel lenyomtatják, majd visszafordulva egy husággal nagyokat paskolnak a vízre, s ettől a halak megriadva sietnek a menedéket nyújtó lombgallyak alá, ahonnan pusztá kézzel kiszedhetők.²⁹¹ Vladykov V. a kárpátaljai ukránok halászatát ismertető munkájában arról ír, hogy a tutajosok, erdei famunkások lombos fatörzset dobnak a vízbe, egy idő múlva kiemelik s az ágak között vergődő halakat kiszedik.²⁹² Ezt a halfogási módot Rahó vidékén a huculoknál magam is láttam. Itt kell megemlíteni — ugyancsak a máramarosi huculoktól — a csík fogását: „néhány kővel súlyozott zsúpszalmát este a partról vízbe bocsátanak, amelyek mindegyike külön-külön karóra vagy gúzsvevőre van kötve. Éjjelenként úgy meglepik a szalmazálak közé bújt csíkok a zsúpot, hogy reggelre csak úgy egyszerűen ki kell rázogatni belőle a gazdag zsákmányt.”²⁹³ A szlovákok (Kisbiccse, Vág

²⁸⁸ Herman O., 1887. 152. 1.

²⁸⁹ Antipa Gr., 1916. 90. 1.

²⁹⁰ Inczeffi G., 1944.

²⁹¹ Sztripszky H., 1909. 219. 1.

²⁹² Vladykov V., 1926. 90—93. 1.

²⁹³ Sztripszky H., 1909. 219. 1. — A fenti ágesomókkal, rőzsekötegekkel, lombos ágakkal való halfogással megegyezik az a módszer, amelyet északi Kurföldön a lettek az ingolna fogásánál alkalmaznak: zöld leveles égerfaágakat kétébe kötnek, a folyóba helyezik, cövekkel a mederhez erősítik s néhány nap múlva, mikor az iszap már jól ellepte s az ingolna az ágak közé kúszott, a vízből kiemelik (*Bielensten A.*, 1907—1918. II. k. 676. 1.). Rőzseköteggel fogják a halat Metz környékén. A rőzsekötegebe csalatékot tesznek, kövekkel nehezítve a vízbe engedik s az ágak közé mászott rákokat pedig kiszedik (*Borne M.*, 1886. 675. 1.). Mazoviában téli időben éjszakára vízbe süllyesztett borsószalmaköteggel, a németeknél, az Alsó-Visztula vidékén, a liveknél különböző rőzse- és ágkötegekkel fogják a halat. Moszkva környékén szősszel teli kosarat süllyesztenek a vízbe (*Seligo A.*, 1926. 253. 1., *Moszyński K.*, 1929. a. 75. 1.,

mente) kőgátat építenek a folyóba, s a behúzódó kövicsíkot kézzel szedik ki.²⁹⁴ Ezekhez az egyszerű halfogási módokhoz hasonló eljárásokat találunk a Magyar Alföldön is. Ecsedi I. írja, hogy a Tisza menti kubikgödörökben, a Holt-Bodrogon a leveles fűzfagallyakat két végén megfogva húzgálják a vízben. A vesszőnyaláb a gödör alját éri, teteje a víz színét s a kis halakat ezzel kihúzzák a partra. Vésztőn hínáresomót húzgáltak a vízben, s ebbe akadt bele a hal.²⁹⁵ Összekötözött ágesomót húzgálnak a vízben a Duna menti Bátán.²⁹⁶ A kászoni székelyek pedig ágakat kötnek egybe, felülnek rá, többen húzzák s a hálót elébe vetve így halásznak.²⁹⁷ Ezek az utóbbi eszközök az ún. *val* primitívebb változatai.

Kétségtelen, hogy az ág- és rózsecsomóknak, a lombnak, a szalma-kötegnek, a kőfal rekesztéknek az alkalmazása ősi tapasztalatokon nyugszik, s analógiáik a Kárpátokon túl is megtalálhatók. Így a rózsecskéteget vessző-, nád- és kőcégekkel kombinálva használják a Kaukázusban, a Káma felső vidékén, az Ural patakjaiban.²⁹⁸ Franciaországban rózsecsomót helyeznek a nádköteggel meghosszabbított cége kapujába.²⁹⁹

Jankó J. az ág- és rózsenyalábos halfogóknak etnikai jelleget nem tulajdonít, s ősi állapotok olyan maradványának tartja, amelynek földrajzi, történeti és más egyéb oka lehet.³⁰⁰

Herman O. a cégével kombinált székely bocskorvarsák (44. kép) ismertetése során arról ír, hogy „van ennek változata is, mely tökéletesen papucsalakú: ami a papucsnál a fej, az ennél a bocskorvarsánál a derék és tömlőcz; ami pedig a papucsnál a hátrafelé szabadon kinyúló talp, az e bocskorvarsánál az úgynevezett *vészlés*, mely a víz fenekére és a rekesztő kőrakások vagy a czége karjai közé kerül s egyfelől arra való, hogy kövekkel megrakva a szerszámot helyt tartsa, másfelől arra is, hogy lejtősen beállítva a víz sodrát szaporítsa s így a halat erővel is a tömlőczbe ragadhassa.”³⁰¹ Herman O. leírását átveszi Jankó J. is, de nem tesz különbséget a 44. képen is bemutatott „bocskorvarsa” és a fenti varszerű eszköz között s — mint a magyar népi kultúra kutatói előtt jól ismeretes — Jankó J. a bocskorvarsát ugor eredetűnek tartja.³⁰²

u. itt Moszyński K. közelebbi lokalizálás nélkül azt mondja a szlávokról, hogy a rózsecskétegekkel való halfogás náluk sem ismeretlen). A kezdetleges halfogó eszközöknek talán ebbe a csoportjába tartoznak a ferdén felállított rekesztékek, amelyekre a ráugró halakat könnyen el lehet fogni. Ilyen rekesztéket ismerünk a tunguzoknál (*Byhan A.*, 1909. 58. l.).

²⁹⁴ *Bednárík R.*, 1943. a. 205. l., *Bednárík R.*, 1943. b. 195. l. — A Száva mentén a zsilipeknél a torkolatot dróthálóval zárják el, amelyhez a visszavonuló sebes víz a halakat hozzászorítja (*Čurčić V.*, 1912. 545. l.).

²⁹⁵ *Ecsedi I.*, 1934. 15–16. l., *Ecsedi I.*, Néhány érdekes halászómód. *Ethn. XXXIV—XXXVI.* 1923–1924. 42. l.

²⁹⁶ *Csalog J.*, 1949. 281. l.

²⁹⁷ *B. Zs.*, Elfelejtett halászó mód. *Népr. Ért.* XII. 1901. 13. l. A sekély patakban a románok a lábukkal vesszőnyalábot hengergetnek maguk előtt s így terelik a halakat (*Antipa Gr.*, 1916. 155. l.).

²⁹⁸ *Jankó J.*, 1900. 170, 171. l.

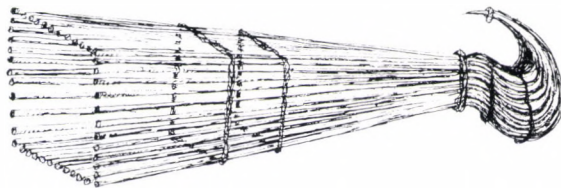
²⁹⁹ *Sirelius U. T.*, 1906. 383. l.

³⁰⁰ *Jankó J.*, 1900. 177. l.

³⁰¹ *Herman O.*, 1887. 231–232. l.

³⁰² *Jankó J.*, 1900. 182, 183. l.

44. kép. Székely boeskorvarsa. Herman Ö. után



Ezt az elméletet — mint majd látjuk — Sirelius U. T. nem fogadta el, s nyilvánvaló az is, hogy Herman Ö. leírása nyomán két varsatípust kell megkülönböztetnünk: az ún. boeskorvarsát és a papucs formájú varsát (amelyet a továbbiakban a Lápos völgyi terminológia nyomán *szelep*-nek nevezek, de inkább ezt illeti meg a boeskorvarsa elnevezés is). Az utóbbi varsaformával egyezik meg a hidegszamosi *leasă* (20. kép). Ez tulajdonképpen egy háromszög formájú vesszőfonadék, amelynek két pereme kissé felhajlik és a csúcsban csuklyaformában össze is záródik. A románok a Hideg-Szamos sebes folyású részén a kövek közé helyezik el. Néha kőcéget is építenek hozzá. Ugyanezt a varsát ismerik a Lápos völgyi (Domokos) magyarok (45. kép). Az ottani *szelep* 150 cm hosszú, alul 70 cm széles, de folyton keskenyedő fűzvessző fonadék, amelynek lapos zsákformájú végződése van. A Lápost, a kisebb patakokat kövekkel ék alakban elrekesztik, s a rekeszték (*gerdus*) nyílásába, a víz folyásával szembe állítják a szelepet. A sebes víz a szelep szűk — felül csak lazán fedett — zsákjába sodorja a halakat, ahol fogva maradnak. A szelep zsákszerű csúcsát gyakran ágakkal fedik le, ágakat tűzdelnek a tetejére, hogy a belesodródott halak ki ne ficánkoljanak. A szeleppel csak sebes folyású, sekély vízben lehet halászni. A *szelep* mellett a Lápos völgyi magyarok vörcsökös varsát is használnak (46. kép).³⁰³ A szelep-típusú primitív varsák csoportjába tartozik a marostordai székelyek *lésza* vagy *lészka* nevű varsája, amelyről Sztripszky H. azt mondja, hogy ugyanolyan szerkezetű, mint a kárpát-ukrán *ljeska*.³⁰⁴ Vladykov V. közlése szerint a szelep egyik kárpát-ukrán neve *ljeska*.³⁰⁵ A szelep változata az a fűzvesszőből fonott, széles nyelű, kanálforma varsa is, amelyet az Ipoly mentén (Bernece) használnak (47. kép).³⁰⁶

A szelep ismeretes az Iza menti románoknál, akik *leasă* néven ismerik. A kőcége nyílásába állítják fel.³⁰⁷ A dragomérfalvi románoknál *vîrșoc* a szelep neve.³⁰⁸ A szelep nem került el Antipa Gr. figyelmét sem. Szerinte a hegyi patakokban használják s *leasă* a neve. Leírása szerint a szelepek kis méretűek (40–50 cm hosszú), végük kissé felcsúcsosodik s kövekkel erősítik azokat a patak medréhez. Antipa Gr. a Beszterce egyik patakjáról be is mutatja a szelepet (48. kép). A Bánátban nádból fonják ezt a

³⁰³ Gunda B., 1956. 47. l., vö. még Roska M., 1943. b. 192. l.

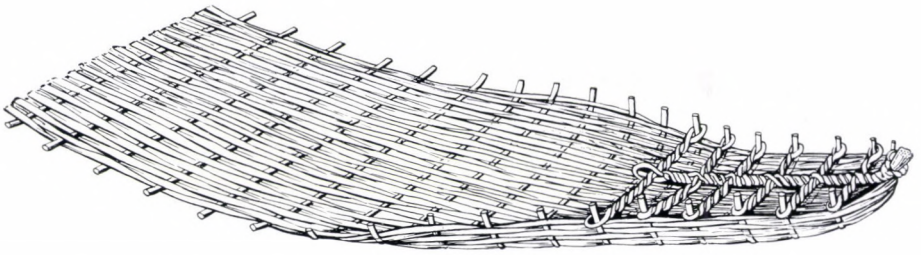
³⁰⁴ Stripszky H., 1902. 178. l.

³⁰⁵ Vladykov V., 1926. 94. l.

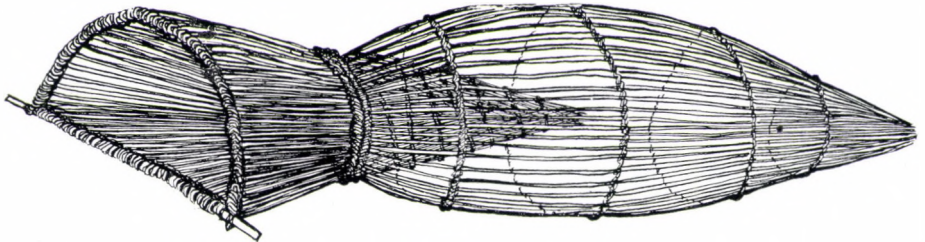
³⁰⁶ Györffy I., 1933. 25. l.

³⁰⁷ Roska M., 1943. b. 190. l.

³⁰⁸ Roska M., 1943. b. 192. l.



45. kép. Magyar csuklyavarsa. Domokos, Lápos völgye. Románia



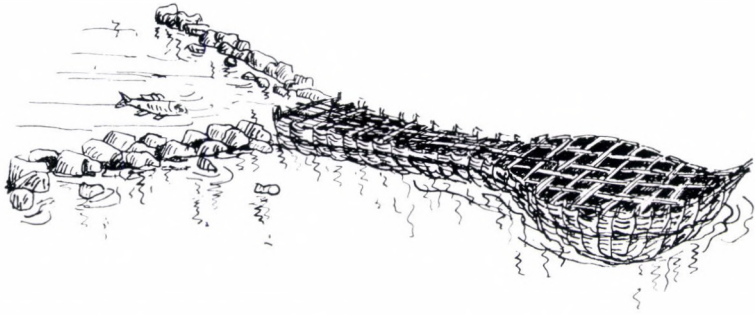
46. kép. Magyar varsa. Domokos, Lápos völgye. Románia

varsafélét s a nádlésza egyik vége csuklyaformára felhajlik. Ide leveles ágakat tesznek, amelyek megakadályozzák, hogy a halak kivessék magukat a szelepből. A szelep felállításához kőgátakat is építenek. Olténiában a szelep (*legănuș, povărușc*) két darab összevarrott hárskéregből készül (49. kép). A hossza kb. 3 méter. Baia de Arama vidékén a Motru patakon használják. Terelőfala, cégéje sövényfonadék.³⁰⁹ A máramarosi ukránoktól Sztripszky H. írja le részletesen a szelep használatát. Formailag az ottani szelep mindenben megfelel a Lápos völgyi, az Iza menti szelepeknek. Gyakran 3 méter hosszú s 1,50 méter széles. Derékban kissé felfelé hajlik, ami a víz sodrásának nagyobb erőt ad. A nagyobb formákat (*soup*) folyóvízben használják, a kisebbeket (*páljisok*) a patakokban. A szelephez használt kőcége (*ljiz*) V-alakú.³¹⁰ A kárpátaljai, bukovinai és galíciai ukrán népcsoportoktól (huculok) több leírás említi a szelep használatát,³¹¹ s különösen részletesen foglalkozik vele Vladykov V. Szerinte Kárpátalja keleti részén az ukrán lakosság körében igen elterjedt a szelep, amelynek kisebb és nagyobb formája (*palšok*, ill. *soup*) van. Ennek megfelelően 1–2,50 m

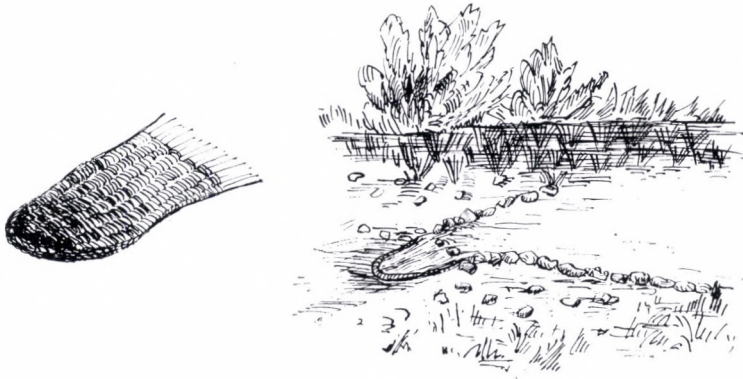
³⁰⁹ *Antipa Gr.*, 1916. 101–102. l. A *leasă* 'eine ebene Fläche bildendes Flechtwerk aus Ruten' Tiktin H. szótára szerint valamilyen halfogó eszköz is (*Tiktin H.*, 1903–1925. II. k. 897. l.). A jelentésből következtetve nem a tk. varsa. A vesszőből font román csuklyavarsához l. Narodü Mira. Narodü Zarubežnoi Europü, I. Moszkva, 1964. 623. l.

³¹⁰ *Sztripszky H.*, 1909. 220. l.

³¹¹ *Szuchiewicz W.*, 1902. 271. l., *Kaindl R. Fr.*, 1896. a 92. l., *Kaindl R. Fr.*, 1898. b. 114. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 76–77. l.

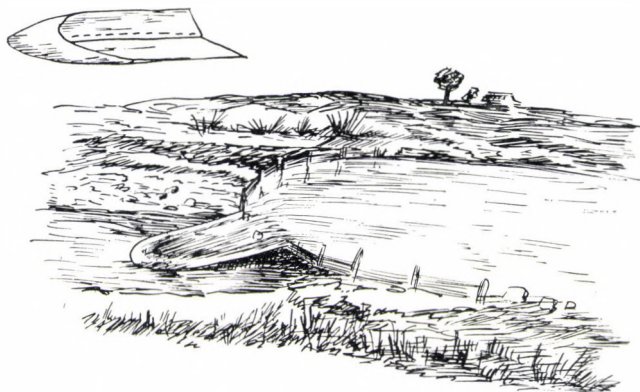


47. kép. Magyar vesszővarsa. Bernece, Ipoly mente. Györffy I. után



48. kép. Román csuklyavarsa. A Beszterce folyó völgye. Románia. Antipa Gr. után

hosszú és elöl kissé felhajlik. Gyors folyású vízben V-alakú vessző- vagy kőcége nyílásába helyezve halásznak vele. A szelep nyitott kosárkában (*koš*) végződő végét kővel és bottal támasztják alá, hogy a vízből kiemelkedjék. A szelep legyezőszerűen elterülő szárnyait kőekkel rögzítik. A halászeszközt éjszakára rakják le s nappal elrejtik, de helye a cégéről felismerhető. A szeleppel való halfogás a tavaszi árvizek elvonulása után az őszi árvizek megjelenéséig tart. Szokás az is, hogy a szelepre zsákok húznak s a patak, a folyó szélességében kb. 1 méter magas, 15–20 méter hosszú sövénylészát (*val*) vonnak a vízbe, s ezzel terelik a halakat a szelepbe. A lészát több ember függőleges helyzetben a meder aljára szorítva tartja s a két végét hevederrel húzza egy-egy halász. A lészával 1/2–1 km-ről, sőt még nagyobb távolságról kezdik a terelést, amit a lészát előtti haladó halászok még botokkal is elősegítenek. A cége előtt összezsúfolódó halakat szigonyozzák is. A lészát háló is helyettesítheti. Beszél Vladykov V.



49. kép. Román csuklyavarsa hárskéregből. Baia de Arama vidéke, Motru patak. Románia. Antipa Gr. után

arról is, hogy kőből vagy vesszőből készült *košar*-ba terelik be a halakat, de ennek formáját a leírásból nem ismerhetjük fel.³¹²

A szlovákok (Trencsén) körében sem ismeretlen a szelep (*leska*).³¹³ Használják a gorálok s igen találóan 'bocskor'-nak (*kierpec*) nevezik.³¹⁴ Egyébként Moszyński K. közléséből is az derül ki, hogy az Északi-Kárpátokban eléggé általános a szelep használata.³¹⁵

Lényegében a szelephez hasonló a bolgároknak az a halfogó eszköze, amely nem más, mint a víz sodrásának az irányába állított ritka vesszőfonadék, amelyet elől kövekkel feltámasztanak, s a víz a fonadék közé sodorja a halakat.³¹⁶ Csuklya alakú, a kárpátaljai ukrán szelepekhez hasonló halfogó eszközöket többen leírtak a szerbektől is.³¹⁷ Čurčić V. a Száva mentéről *ljesa* néven vesszőből font, nyitott láda formájú kosarat ismertet, amelyet a vízimalom zúgója alá állítanak, a kosárba belesodrónak a halak s a sebes víz szinte összeroncsolja őket.³¹⁸

A szelephez hasonló varsaformát használnak Franciaországban (dep. Aude, 50. kép),³¹⁹ amelynek a hucul szelepekkel való hasonlóságát már Haberlandt A. észrevette.³²⁰ A típust említi Moszyński K. Portugáliából is.³²¹

A szelep a Kárpátok területének kétségkívül ősi és jellegzetes varsaformája, amely — nyugat-európai analógiái ellenére is — archaikus, kárpáti halfogóeszköznek látszik.

³¹² Vladykov V., 1926. 94—103. l.

³¹³ Bednárík R., 1943. a. 208. l., Bednárík R., 1943. b. 196. l.

³¹⁴ Moszyński K., 1929. a. 77. l.

³¹⁵ Moszyński K., 1929. a. 76—77. l.

³¹⁶ Moszyński K., 1929. a. 76. l., Vakarelski Chr., 1935. 17. l.

³¹⁷ Moszyński K., 1929. a. 76. l., Drobnjaković B. M., 1934. 39. l.

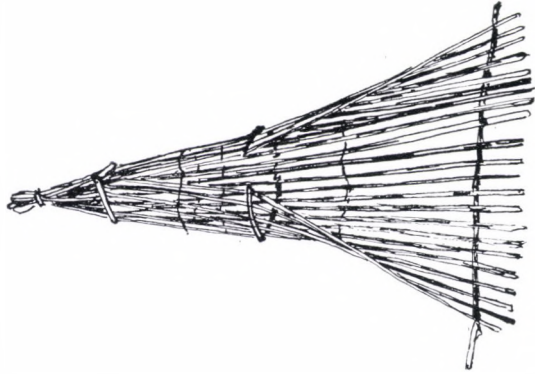
³¹⁸ Čurčić V., 1912. 544—545. l.

³¹⁹ Siretius U. T., 1906. 383—384. l.

³²⁰ Haberlandt A., 1926. 324. l.

³²¹ Moszyński K., 1929. a. 76. l.

50. kép. Francia csuklyavarsa. Dep. Aude, Franciaország. Sirelius U. T.—Daubrée M. L. után



51. kép. Rózseből készült francia cége. Sirelius U. T.—Daubrée M. L. után



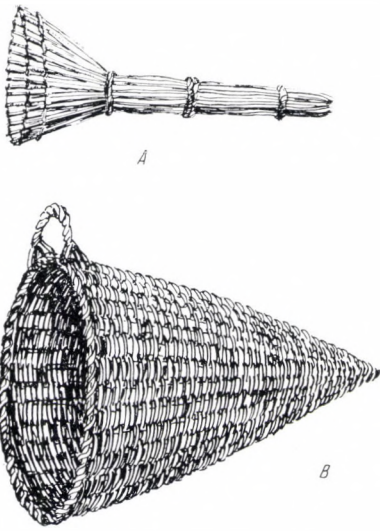
Sirelius U. T. a rózsekötegek és a szelep formájú varsák alkalmazásában látja a trombitavarsák kialakulásának gondolatát. A cégek nyílásába helyezett rózse- és vesszőcsomó az ősi forma. A rózsenyaláb azonban nem célszerű, mert az ágak, tüskék közül nehéz a halat kiszedni, a zsákmány megsérül, tönkremegy. A halásznak arra a gondolatra kellett jönnie, hogy a vízből valamilyen kiemelhető készséget készítsen. Ilyen a francia kőből és rózseből készült cége. Ennek a nyílásába vékony hársvesszővel ék alakban összekötött nádköteget tesznek, amely közé rózsecsomót helyeznek (51. kép). Eközé sodorja a víz a halakat s a készség kiemelhető a patak-ból. Ennek tökéletesebb formája a már említett francia szelep (50. kép), amelynek továbbfejlődött változatai a trombitavarsák.³²² Ezek fogóssága azon alapszik, hogy a víz belesodorja a halakat a varsa szűk végébe s ott nem fordulhatnak meg, onnan nem szabadulhatnak ki.³²³ A trombitavarsáknak tehát nincsen vörcsökje. Sirelius U. T. felfogásával megegyező fejlődési vonalat hangsúlyoz Moszyński K. is.³²⁴

A vörcsök nélküli trombitavarsák Közép-Európában ritkák. Trombitaformájú varsa a bodrogközi *haboknya*: ez lényegében két-három méter hosszú, vesszőből font henger alakú cső, amely a szájánál hirtelen kibővül (52. A. kép). A tiszai ártér szűk csatornáiba rakják le a tavaszi haljárs

³²² Sirelius U. T., 1916. 383—384. l.

³²³ Sirelius U. T., 1934. b. 117. l.

³²⁴ Moszyński K., 1929. a. 76. l. A varsákat a rózsekötegekből származtatja Seligo A., 1926. 56. l.



52. kép. A. Trombitavarsa (*haboknya*). Bodroglköz. Ecsedi I. után. B. Ukrán *kűš*. Bárdháza, Bereg. Kárpát-Ukrajna

idején.³²⁵ Jellegzetes trombitaformájú varsa a beregújfalusi *hurca*, amely 130 cm hosszú, a szájánál 55 cm átmérőjű, lassan szűkülő varsa (53., 54. kép). Kőből, vesszőből cégét (*gát*) állítanak fel s ennek a nyílásába helyezik. A sebes folyású Román patak, a Borsova belesodorja a halakat a *hurcába*. Az 1940-es évek elején még gyakran használták. *Hurca* néven említ egy varsaformát Ecsedi I. is.³²⁶ Ez azonban vöresökkel ellátott eszköz s nem tartozik a trombitavarsák csoportjába. A beregújfalusi *hurcának* ellenben tökéletes párja a bátyui *cukaszorítóú*, amellyel a mocsaras patakok iszapjában halásznak. Kb. 2 méter hosszú, s kis halmak sűrűbbre, nagy halmak ritkábbra fonják (55. kép).³²⁷

Tulajdonképpen trombitavarsa a beregi ukránok (Bárdháza) *kűš* néven ismert halfogó kosara (52. B. kép). A *kűšt* bokros helyen a patakba leállítja a halász s előtte lábbal rugdalja, tapossa a vizet. A hal rendszerint bemenekül a csúcsban végződő kosárba. Ezt a halász megérzi s kiemeli a vízből.

A trombitavarsák közép-európai analógiáit Lengyelországból (Polesia, kurpok, lengyel Fehéroroszország északkeleti része) ismerjük.³²⁸ Használhatnak ilyen varsákat a boszniai Száva mentén is.³²⁹ A lengyel területektől északra a letteknél is előfordulnak a trombitavarsák.³³⁰ Figyelmet érdemel, hogy a 18. képen bemutatott Jád völgyi román varsá-

³²⁵ Ecsedi I., 1934. 35. l. — A *haboknya* az ungi Tiszaháton a 18–20 méteres tok- és kecegefogó varsa (*Deák G.*, 1911. 145. l.). Közlebbi formáját, sajnos, nem ismerjük.

³²⁶ Ecsedi I., 1934. 18. l.

³²⁷ Babus J., 1929. 53. l. A vöresök nélküli varsák egy formáját a szabolesi morotvából Sztripszky H. mutatja be (*Sztripszky H.*, 1904. 234. l.).

³²⁸ Seweryn T., 1931. 314–316. l., *Olędzki J.*, 1962. 181–192. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 77. l.

³²⁹ Čurčić V., 1912. 537–539. l. Moszyński K. a balkáni szláv és a belső orosz vidékeket említi, ahol a trombitavarsák előfordulnak. Szerinte tulajdonképpeni lengyel területen ritkák (*Moszyński K.*, 1929. a. 77. l.). A további francia, angol, orosz, tatár stb. analógiákhoz l. még: *Sirelius U. T.*, 1906. 384–387. l., *Krause E.*, 1904. 255. l. — A vöresök nélküli varsák, úgy látszik, ismeretesebbek voltak az osztrák Mura mentén is (*Waller J.*, 1917. 34. l.).

³³⁰ *Ligers Z.*, 1954. 101. l., *Ligers Z.*, 1942. 54. l., *Bielenstein A.*, 1907–1918. II. k. 673. l., *Cimmermanis S.*, 1962. 175. l. A lett varsa mogyoróvesszőből, fenyőágból készül s lapos aljával jól elhelyezhető a mederben. Trombitavarsák előfordulnak a kaukázusi grúzoknál is (A Szovjetunió Népeinek Néprajzi Múzeuma gyűjt., Leningrád).

nak sincs vörcsökje, hanem csak lejtős vesszőfonadék szűkíti el a nyílást. A trombitavarsák kapcsán foglalkozik Sirelius U. T. a Herman-féle vörcsöknélküli bocskorvarsával s Jankó J.-sal szemben azon a véleményen van, hogy a mi székelgyöldi bocskorvarsánk nem ugor eredetű, hanem helyi forma. Trombitavarsáink részletesebb vizsgálata nem tartozik feladataim közé. Csupán annyit említek meg, hogy ez a varsáforma Sirelius U. T. szerint már a finnugor népek őshazájában a finnugor időkben használatos lehetett.³³¹ Mindenesetre a közép-európai és a balkáni formák Sirelius U. T. elméletének vonalába újabb problémákat állítanak. Mint ahogyan igen kétséges vesszővarsáink finnugor eredetét a spirális váz nyomán bizonyítani, — amint ezt Lükő G. próbálja.³³²

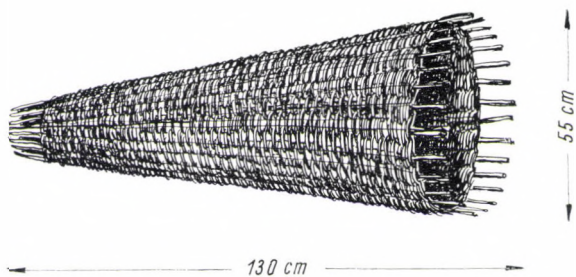


53. kép. Magyar trombitavarsa (*harca*) készítése. Beregújfalu, Bereg. Kárpát-Ukrajna. Gunda B. felv.

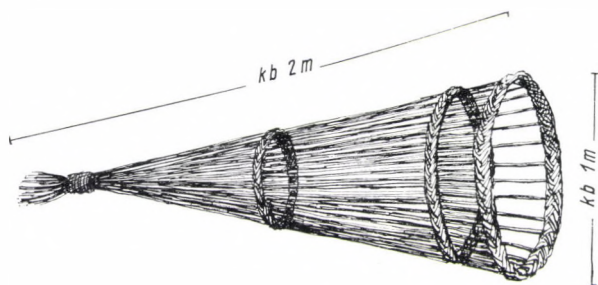
A fentiekből nyilvánvaló, hogy a faágú és a nyaklószigonyok, a rekészőhalászat primitív formái (amelyekhez még az itt nem tárgyalt *val* is tartozik), és a szelepek mellett a különböző halmérgező növények igen régiek a Keleti-Kárpátok kultúrájában. Korukat meghatározni természetesen problematikus, mert az ilyen egyszerű kultúrelemekről megfelelő írásos feljegyzések vagy archeológiai leletek a Kárpátok területén nem maradtak fenn. A halbódító növények kárpáti használatának magas korát széles körű geográfiai elterjedésük s közvetve a mediterrán irodalmi emlékek sejtetik. A Keleti-Kárpátok területén használt mérgező növények közül — ugyanúgy, mint a Balkánon — legjelentősebbek az *Euphorbia*- és *Verbascum*-félék, amelyek a magyaroknál és románoknál egyaránt használatosak, s a *Verbascum*-félék használatának emlékei az erdélyi századoknál sem ismeretlenek. Az *Euphorbia*-félék használatának a nyomai az Erdélytől keletre eső magyar területeken is felbukkannak s valószínű, hogy az egyet-

³³¹ Sirelius U. T., 1906. 389, 463. l. — Sirelius U. T. elméletét a finnugor trombitavarsákról, valamint Jankó J. elméletét a bocskorvarsáé eredetéről átveszi Bonnerjea B. is a finnugor népek halászatáról írt tanulmányában (*Bonnerjea B.*, 1939—1940. 684, 689. l.). Meglepő, hogy a finnugor halászat szempontjából fontos tanulmányt a magyar kutatók eddig teljesen figyelmen kívül hagyták.

³³² Vezető Debrecen sz. kir. város Déri Múzeumában. Debrecen, 1939. 105. Spirálvázis varsák előfordulnak északi Boszniában, Lengyelországban is. Ezeknek kellene először a magyar formákhoz való viszonyát tisztázni (*Čurčić V.*, 1912. 538—539. l., *Chmielewski N. S.*, i. m. 287. l.).



54. kép. Magyar trombita-varsa (*hurca*). Beregújfalu, Bereg. Kárpát-Ukrajna



55. kép. Magyar trombita-varsa (*csukaszorító*). Bályu, Bereg. Kárpát-Ukrajna

len szlovák adat is szélesebb körű használatukra utal. A *Verbascum*-félék nagykunsági, ormánsági használata szintén a korábbi, intenzívebb mérgező halászat emléke lehet. Az *Euphorbia*- és a *Verbascum*-speciések használatának centruma és (írással emlékek nyomán is kimutatható) nagy múltja a mediterrán területeken, a Balkán félszigeten van, s joggal feltehető, hogy Dél-Európa, valamint a Kárpátok területének mérgező halászata között történeti kapcsolatnak kell lenni. A románok a Balkán felől magukkal hozhatták a *Verbascum*- és az *Euphorbia*-speciésekkel való halmérgezés ismeretét. A dunántúli, az alföldi, az erdélyi magyarok ismeretének a forrásai nehezen mutathatók ki. Erdélyben románoktól való átvételt, az Alföldön és a Dunántúlon pedig valamilyen közvetlenebb balkáni kapcsolatot feltételezhetünk. A *Verbascum* bódító használatáról a rendelkezésemre álló egyetlen észak-magyarországi szlovák adat nyomán arra következtethetünk, hogy a vele való halbódítás a szlovákok déli etnikai csoportjaihoz is elkerült. A *Daphne*-félék balkáni használatáról nem tudok, de valószínű, hogy ott is halbódító növény, amit közvetve az olasz, spanyol, portugál adatok bizonyítanak. A *Daphne*-speciések szórványosabb használata összefügg a növényföldrajzi viszonyokkal is: viszonylag sokkal nehezebben hozzáférhető növény, mint az *Euphorbia* vagy a *Verbascum*. Feltételezhető, hogy a székelyeknél korábban általános volt a *Veratrum album*-mal való mérgezés, a románoknál való kiterjedtebb használatáról azonban nem tudok. A dél-európai irodalmi adatokból arra következtethetünk, hogy a növény eredetileg nem volt halméreg. Halbódításra való használatának mediterrán jellege azonban kétségtelen. A *Cyclamen*-félék, a zöld dió ugyanabba a dél-európai kultúrkomplexumba tartoznak, mint a *Verbascum* és

az *Euphorbia*. A kenderrel (*Cannabis sativa*) való halmérgezés másodlagos jelentőségű s arra a kenderáztatásnál szerzett tapasztalatok könnyen rávezethetik az embert. Ettől függetlenül azonban Közép-Európában nagy hagyománya is lehet a kenderrel való halmérgezésnek, amit az alföldi pákászoktól feljegyzett adat bizonyít. Szórványos a Keleti- és Északi-Kárpátokban az *Atropa belladonna*, a *Solanum dulcamare*, a *Solanum nigrum*, a *Conium maculatum*, az *Aconitum*-speciések és a légyölő galóca felhasználása. Valószínűnek tartom, hogy ezeknek a növényeknek a halmérgezésnél való használata másodlagos. A román parasztok csak azután alkalmazták a növényeket halmérgezésre, miután már más területen megismerkedtek intenzív mérgező hatásukkal. Helyi körülmények is közrejátszhatnak használatuk bevezetésénél. Európai viszonylatban azonban feltétlenül régi mérgező növényekről van szó. A *Conium maculatum* i. e. az V. sz.-ban már ismert mérég volt Athénben.³³³ A klasszikus és a középkori források azonban nem említik halmérgező jelentőségét, ami arra utal, hogy a halászatnál csak később került alkalmazásra. Aránylag késői a halmérgek sorában a *Hyoscyamus niger* (első feljegyzésünk a XIII. sz. elejéről származik) s a *Datura stramonium* (? XV–XVI. sz.). A Kárpátok területére különböző úton-módon (gyógyfűárusok, vándor cigányok, nemesi udvarházak, falusi vezetők fűvészeti tudása stb. révén) eljuthatott használatuk ismerete. A kereskedelem különböző útján — a XVI. sz.-tól kezdve — terjedt el az *Anamirta cocculus* használata, amely az előbb említett két növényvel (*Hyoscyamus niger*, *Datura stramonium*) együtt feltétlenül hagyományos, igen régi halmérgező növényeket, elsősorban *Verbascum*-, *Euphorbia*- és *Daphne*-speciéseket szorított ki a népi halászat gyakorlatából. Erre a mediterrán területeken végzett kutatásokból is következtethetünk.³³⁴ Nem tartom valószínűnek, hogy a konzervatív román parasztság régi fűvészkönyvek, botanikai munkák révén közvetlenül ismerkedett meg a halbódító növényekkel. Ennek nem voltak meg a társadalmi és műveltségi feltételei.³³⁵ A halbódítás ismerete a tapasztalatok öröklődése révén maradt fenn a legújabb időkig a Kárpátok és belső medencéjének kultúrájában. A hagyomány útjai pedig a legtöbb esetben visszafelé alig követhetők. A Kárpátok földművelőinek és pásztorainak általános gazdasági és társadalmi helyzete is hozzájárult a halmérgezés és más primitív halfogási módok továbbéléséhez. A román népi kultúrájának a XX. század elejéig fennmaradt rendkívül archaikus struktúrájába igen szervesen — kultúrtörténetileg és funkcionálisan — illeszkedtek bele ezek a halászati eljárások.

Minden valószínűség szerint a halbódító növények a Keleti-Kárpátokban (s általában a kárpáti térben) két rétegbe tartoznak. Az ősi réteget az

³³³ Lewin L., 1920. 65. l.

³³⁴ Zaunick R., 1928. 685. l. — Az *Anamirta cocculus* használatának terjedését igazolja az is, hogy olasz és francia nyelvjárásokban az *Euphorbia*- és *Verbascum*-féléket a *coque du Levant*, *coque-levin* terminológiával, ill. annak különböző változataival nevezik (Bertoldi V., 1928. 9–10. l.).

³³⁵ Ugyanekkor nyugaton az ilyen munkák s a tiltó rendelkezések kétségkívül hozzájárultak az ismeretek fennmaradásához. Haberlandt A. XVIII. századi 'halászati könyveskéek' nyomán a halbódítás huszonháromféle receptjéről tesz említést (Haberlandt A., 1926. 319. l.).

Euphorbia-, *Verbascum*- és *Daphne*-speciések, a *Cyclamen europaeum* képviselik s a kultúrtörténetileg fiatalabb réteg képviselői a *Hyoscyamus niger*, a *Datura stramonium* s az *Anamirta cocculus*. A többi növény használatának a történeti helyzete bizonytalan, noha kapcsolatuk szintén a mediterrán felé vezet. Egyáltalán nem csodálható, hogy a kárpáti halmérgező növények jelentékeny többsége a mediterrán területek azonos hagyományához kapcsolódik. Lewin L. könyve meggyőzhet bennünket arról, hogy a régi görögöknél és rómaiaknál milyen nagy jelentősége volt a különböző mérgeknek s a két klasszikus népnek pedig Kelet volt e téren a tanítómestere.³³⁶ A Kárpátok területén a halmérgező növények használata természetesen következménye az ott élő népek széles körű botanikai ismeretének is. Ez a botanikai ismeret visszatükröződik a táplálékul felhasznált növények, a gyógynövények nagy számában s használatuk intenzitásában, a gazdag növényi mythológiában. Idevonatkozólag elegendő csak egyetlen példát említenem. Borza Al. és Butură B. 1938-ban azt írják, hogy a moldvai városok piacain nagyszámú paraszti füves árulja portékáját, s a gyógyító és varázsfüvek speciéseinek száma Galac és Jászvásár piacain 60–70 között van. Humorosan jegyzik meg a szerzők, hogy ezek a piaci füvesek Európa legolcsóbb klinikái és gyógyszertárai, mert egy-egy adag növény a használati utasítással, tanáccsal együtt csak 1 leuba kerül.³³⁷ Ilyen körülmények között ne csodálkozzunk azon, hogy a Keleti-Kárpátokban gazdag hagyományai maradtak meg a halbódító növényeknek is. A nép-ethnobotanikai ismerete sohasem csak egy területre korlátozódik. Az etnobotanikai ismeretek a táplálékul fogyasztott növényektől a festő-, a gyógyszer más növényekig terjednek. Az évről évre felújuló természetes növénytakaró a nép nyersanyagszükségletének a XX. század elejéig egyik legfontosabb forrása volt.

A halbódító növények néprajzi problémáinak kérdésénél tanulságos lett volna a román növénynevek etimológiáját is számbavenni. Sajnos azonban a feljegyzett növénynevek etimológiai vizsgálata kevés eredménnyel jár.³³⁸ Az *Euphorbia*-félék *laptete lupului*, *laptete cinelui*, a *Verbascum*-félék *coada lupului*, *lumînărică* stb. elnevezése Európa-szerte ismert nevek (vö. magyar *kutyatej*, *fűtej*, *farkastej*, *szamártelj*, ill. *borjúfarkfű*, *királygyertya*, *misegyertya* stb.) hasonló szemléleten és tapasztalaton alapuló változatai, amelyek jórészt görög–latin gyökerekre vezethetők vissza s különbözőek lehetnek a közvetítés útjai.³³⁹ Mivel a délszláv nyelvek

³³⁶ Lewin L., 1920. 168. l.

³³⁷ Borza Al.—Butură V., 1938. 82. l.

³³⁸ A *Verbascum*-félék elnevezései: az említett falvakban általában a *lumînărică* elnevezés ismeretes. A *coada lupului* terminológia csak Csarnóháza, Celna, Csáklya falvakban fordul elő. Felsőszolovsán a két nevet egyaránt ismerik. A magyaroknál (Mészkö, Koppánd) *borjúfark* a *Verbascum*-félék neve. A román falvakban és vidékeken az *Euphorbia*-féléket *laptete lupului* néven ismerik. Dengeleg, Szálva, Kisrebra falvakban a *laptete cinelui* terminológia fordul elő. Várkuđu, Alsóilosva, Románlápos falvakban mindkét elnevezést feljegyeztem. Az *Euphorbia*-félék magyar elnevezései: *tejfű* (Alsójára), *kutyatej*, *tejesfű* (Magyarigen), *méregfű*, *kutyatej*, *farkastej* (Domokos). A többi mérgező növény népi elnevezését l. fentebb.

³³⁹ A *Verbascum*-mal kapcsolatban tanulságosan mutat rá erre Bertoldi V. már többször idézett tanulmányában (Bertoldi V., 1928. 1–14. l.).

Verbascum-féléket jelölő *divizma* elnevezését (a *Verbascum*-félék a Balkán legelterjedtebb halmérgező növényei) a román nyelvben nem találjuk meg, ebből arra következtethetünk, hogy a *Verbascum* használata már a szlávokkal való érintkezés előtt ismeretes volt a románoknál. A *Conium maculatum* elnevezése (*cucută*) latin eredetű ugyan,³⁴⁰ ami a növény ismeretének ősi voltára utal, de mint kifejtettem, a *Conium maculatum* használata más növényekkel együtt a halmérgezéskor másodlagos. A *Juglans regia* és a *Cannabis sativa* latin eredetű román terminológiáját (*nuc, nuci*, ill. *cînepa*)³⁴¹ sem vehetjük a halmérgezés vizsgálatánál tekintetbe.

A Kárpátoktól északra a halmérgező növények használatáról adataink csak szórványosak. Ez nem a kutatás elégtelenségének a következménye. A Kárpátoktól északra fekvő területeknek már igen lazák az etnogeográfiai kapcsolataik a mérgező halászat klasszikus európai területével: a mediterrán-balkáni tájakkal, pedig növényföldrajzilag meg lenne a lehetősége a *Verbascum*-, az *Euphorbia*-, a *Daphne*-speciéseket s más növényeket intenzíven felhasználásának.³⁴²

A fentiekből azt is megállapíthatjuk, hogy a népi halászatból Arisztotelész, Plinius és Avicenna halmérgeit napjainkig sem tudta kiszorítani a számtalan törvényes intézkedés és a dinamit.

³⁴⁰ *Tiktin H.*, 1903—1925. I. k. 448. l., *Puşcariu S.*, 1905. 37. l.

³⁴¹ *Tiktin H.*, 1903—1925. I. k. 275. l., II. k. 1063. l., *Puşcariu S.*, 1905. 31, 104. l.

³⁴² A Keleti Kárpátok halmérgező növényei Galícia, Bukovina ukránjainál gyógynövényként ismeretesek. Az *Euphorbia*- és *Verbascum*-félék nedvével a szemölcsöt irtják ki. *Euphorbia*- és *Daphne*-félékkel a koldusok, katonák sebeket, fekélyeket okoznak a testükön (*Hoelzl K.*, 1861. 154—155. l.). Podoliában, Volhyniában, Galíciában a veszett állat marása ellen az *Euphorbia* különböző fajtája ismert gyógyszer (*Krebel R.*, 1858. 184. l.).

A történeti feljegyzések, emlékiratok és rendeletek a vadfogásnak és vadászatnak, a kártékony állatok irtásának több tanulságos emlékére utalnak. I. Rákóczi György 1643-ban kelt levelében arról intézkedik, hogy a Csíki és Gyergyói havasokban rendezendő bölényvadászaton megfelelő *veremások* is megjelenjenek. Az utolsó bölényt Erdélyben 1762-ben (Petényi J. S. szerint 1814-ben) ejtették el, de a nép a havasokban látható mélyedéseket ma is bölényveremnek tartja. Több rendelkezés intézkedik a farkasvadászatról. Így például Csík vármegye 1729-ben farkasvermek ásását rendelte el, s az egykori farkasvermek emlékét számtalan helynév is őrzi. A kalotaszegi falvak határában közel tíz, egykori farkasveremre utaló helynevet tart számon Szabó T. A. 1701-ben Jenőfalva falubírája panaszkodik, hogy a dánfalvi német kapitány vadászszolgái hozzá beszálltak, s étellel, itallal látták el őket. A hopmesterük 10 sustákot adott a bírónak magyarótyúkra, de ennyiért nem tudta megvásárolni. Gyergyószék részéről 1702-ben a német katonák elleni panaszban olvassuk, hogy azokat a szegény embereket háborgatják, akik a Moldva felé eső határba kénytelenek járni vadászni és halászni, hogy „életeket táplálhassák, avagy az portionak megadására vad bőrből valamit szerezhessenek...” Több feljegyzés tanúskodik az erdélyi solymászok tevékenységéről. II. Rákóczi György 1652-ben adó- és hadmentességi kiváltságukban megerősíti Korond, Sófalva és Parajd solymárait. 1701-ben a sófalvi solymárok lajstroma szerint ott 58 solymár lakott. Részletes intézkedések szólnak a verebek irtásáról. Az 1688. évi radnóti országgyűlés már előző határozatára hivatkozva kimondja, hogy minden falusi jobbágy évenként 50 verebet fogjon s azokat földesurának adja számba. A rendelkezést be nem tartók 12 forint büntetést fizetnek vagy pálcázásban részesülnek. A határozatot többször megismétlik s ellenőrzését megszigorítják. Az 1695. évi marosvásárhelyi országgyűlés a verébfajok beszolgáltatásának határ napjául április 24-ét jelöli meg. Egyik-másik megye verébtójások bemutatásával is beírta. Háromszéken még a XVIII. sz. elején is folyik a varjú-, csóka-, veréb- és egérfejek beszolgáltatása, amelyeket azután rakásba hányva elégetnek. Bethlen Miklós 1701-ben feljegyezte, hogy a német Seau János intette az erdélyi országgyűlési rendeket, hogy a dohányzásért és a verébfajok be nem adásáért folyt büntetéspénzt adják vissza a szegénységnek, de a felszólalása nem használt s az író szerint „késő is volt az erszénykutyát az elnyelt háj kiokádására kényszeríteni”. A „két hiábavalóságért” beszedett összeg 30–40 000 forintra volt tehető, de 80 000 forintról is beszéltek.¹

¹ Rodiczky J., 1902. 12–13. l., Székely Oklevéltár IV. k., 287. l., VII. k. 74., 109. l., Bíró V., 1940. 41–42., 59–64. l., Cs. Bogáts D., 1943. 41. l., Szabó T. A., 1942., Ferenczi S., Kihalt és kihalófélben levő emlős állataink. Erdélyi Iskola, IV. 1936–1937. 404. l.



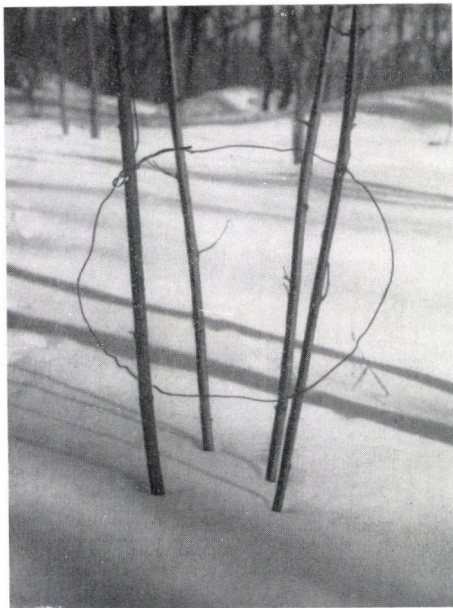
56. kép. Nyúlhurok (m.). Györgyfalva, Kolozsvár vidéke. Románia

A hasonló adatokat még hosszan idézhetném, de az egykorú feljegyzések sajnos, nem szólnak arról, hogy miképpen vadászott a nép, milyen vermekkel, csapdákkal, hurkokkal ejtette el a vadat. A vadászatra vonatkozó kézirataink egy része elveszett. Így nem tudunk Istvánffy Boldizsárnak és Apor Péternek az erdélyi ősvadokról és vadászatokról írt munkája hollétéről. A kéziratokat Kemény József (1795—1855), amikor a szentpétervári akadémia tagjává nevezték ki, francia fordításával együtt az akkori Szentpétervárra küldte (l. erről *Bérczy K.*, Magyar — német és német — magyar vadász-műszótár. Pest, 1860. V. 1.). A néprajzi adatokat kell számbavennünk és megszólaltatnunk, hogy lássuk a Keleti-Kárpátok magyar és román népének idevonatkozó eszközeit, azok kialakulását, eredetét, rétegeit és etnogeográfiai kapcsolatait.

A rendelkezésünkre álló anyagból legalkalmasabbnak látszik a vadfogó hurkok bemutatása és elemzése.

EGYSZERŰ HURKOK

Fácánt, foglyot, varjút, rigóféléket, ritkábban rókát, de leginkább nyulat földbevert karóhoz, bokorhoz, élő fához, kerítésnyíláshoz stb. kötött rugalmas dróthurokkal fognak. (Madarak részére több százból összefont lószőrből is készül a hurok.) A hurkokat főleg télen vetik meg, amikor az állatok, madarak az éhségtől elgyötörve kevésbé óvatosak. Csalatékul a madaraknak gabonaszemet, a nyulaknak szénát, káposztát, répát tesznek a hurok köré. A Hargitában a hóra barkás mogyoróágakat szórnak, s amikor a nyulak a csalatékra rászoktak, a környező bokrokra acélozott drótból hurkokat rak-



57. kép. Nyúlhurok (m.). Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.

Magyarbikal, Györgyfalva (56. kép), Magyarfenes, Magyarpalatka (madaraknak lószórból is), Mezőkeszű, Béré (r.), *Szilágy*: Farkasmező (r.), Kettősmező (r.), Haraklán (r.), Érmindszent. *Szatmár*: Szinyérváralja, Butyásza (r.), Jóháza (r.), Jávorfalu (r.). *Szolnok-Doboka*: Domokos (57. kép), Magyarláros, Rogoz (r.), Libaton (r.), Nemesbudafalva (r.), Tőkés (r.), Tágfalva (r.), Bálványosváralja, Szépkényerüszentmárton, Szék s az Ilosva patak völgyének román falvai. *Maros-Torda*: Harasztkerék, Udvarfalva, Makfalva (a fogoly számára megvetett hurok összefont lószórból készül), Kisgörgény, Székelykál, Mezőpanit, Maroskeresztúr, Malomfalva. *Beszterce-Naszód*: Nagyrebra (r.), Párva (r.), Kisilva (r.), Sánc (r.).³ *Magyarnemegye*. *Máramaros*: Krácsfalva (r.), Bréb (r.), Budfalva (r.), Batiza (r.), Jód (r.). *Csík*: Csíkkarefalva, Gyergyóalfalu (madaraknak lószórból is), Kászonjakabfalva, Gyimesközéplak. *Háromszék*: Esztelnek, Torja, Gelence, Haraly, Csomakőrös, Dálnok (lószórból is). *Udvarhely*: Székelyvarság, Zetelaka, Gyepes, Homoródalmás, Lövete. *Torda-Aranyos*: Magyarléta, Alsójára, Mészkö, Aranyosrákos, Csegez, Vidaly (r.), Lupsa (r.), Borév (r.), Szkerisóra (r.). *Alsófehér*: Remete (r.), Diómál (r.), Igenpataka (r.), Magyarigen, Alsógárd (r.), Borbánd (r.). *Temes*: Végvár. *Hunyad*: Klopótiva (r.).⁴ *Moldva*: Felsőrekecsin, Csík, Lészpez. Forrófalván a *fődi cenke* vagy *poponyec* (talán ürge) lyukára helyeznek kicövekelt hurkot, s gödröske fölé helyezett hurokkal fogják a szajkót.⁵ Fához, bokorhoz, kerítésnyíláshoz kötött egyszerű fácsán-, fogoly- és nyúlhurkokat ismer a volt Szernye mocsár környékén élő magyarság is (Dercen, Beregújfalú). Dercen határában a századforduló táján úgy fogták a vadkaesát, hogy a vadvizes helyekre leverték egy karót s ahhoz 4—5 lószórhurkot kötöttek, amelyek vízszintesen a vízen lebegtek (58. kép).

² Molnár I., 1955. 12. 1.

³ Călinescu R., 1936. 80. 1.

⁴ Vuia R., 1943. 31. 1.

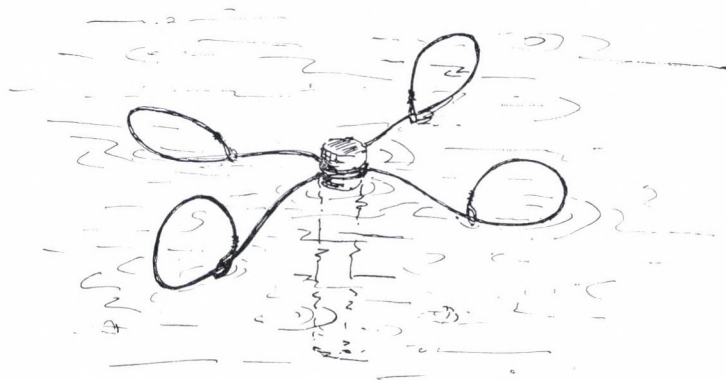
⁵ Gunda B., 1940. a. 201. 1.

nak.² A népi tapasztalat szerint biztosabb fogásúak azok a hurkok, amelyek valamely ágra, bokorra kötve lefelé függenek s a hurokszem felülre kerül (56., 57. kép). Ákosfalván, Maroskeresztúron (Maros-Torda) a rókaljuk nyílásához vert cövekre kötik a dróthurkot. Mivel a fácsán, a fogoly a hegyi falvak határában ritka vagy egyáltalán nem fordul elő, a hurkok használata is korlátozott.

Az ilyen egyszerű dróthurkokat Erdélyben a magyarok és románok egyaránt használják. Valószínű, hogy általánosan elterjedtek. Szívesen állítják fel a hurkokat a gazdasági udvarokban, ahová télen a foglyok, fácsánok, nyulak beme-részkednek.

Felsorolom azokat a falvakat, ahol a hurkok használatát megtaláltam.

Bihar: Árpád, Köröstárkány, Élesd, Csarnóháza (r.), Budurásza (r.), *Kolozs*:



58. kép. A víz felszínére helyezett vadkacsahurok (m.). Dercen, Bereg. Kárpát-Ukrajna

A vadfogó eszköz neve általában *hurok*, de szórványosan az *urok* terminológia is ismeretes (Györgyfalva, Székelykál, Malomfalva, Gyergyóalfalu, Gyimesközéplek, Csomakőrös, Esztelnek, Gelence, Székelyvarság, Lövété, Lészpez). *Árkán* néven ismert az egyszerű hurok Felsőrekecsinben és Csíkban. Lészpezen a *kapkán* elnevezést is használják. A román falvakban *laț* az ilyen hurkok s minden más variánsuk neve.

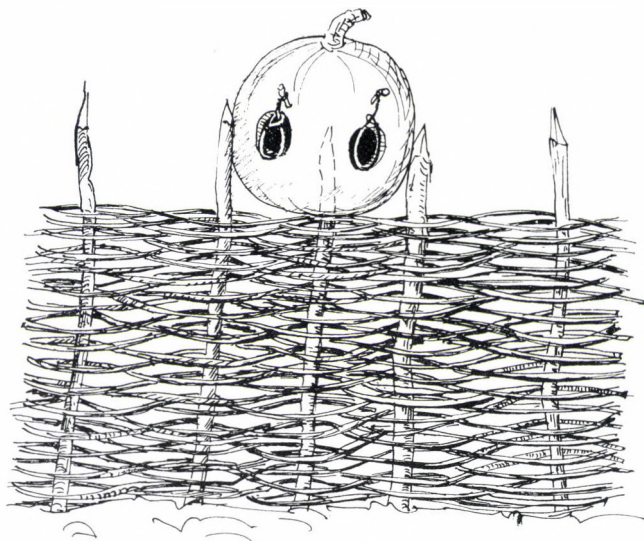
A hurok változatai közé tartozik a székelyek cinkefogója. Makfalván több nyílást vágnak a tők oldalán s a nyílások elé lószórhurkokat kötnek (59. kép). Tél idején a magvakkal teli tököt fára, kerítésre teszik s a fűrge cinkék közül egy-egy hamar a hurokba kerül.

Az egyszerű állóhurkok nagyobb formában *őz* fogására is használatosak. A hurkot az állatok magasságának megfelelően kötik a fához és olyan módon rögzítik, hogy a szomszédos fák, bokrok ágaihoz támasztják vagy vékony ággal, háncesszalaggal lazán a szomszédos fához kötik. A hurkot Domokosról (60. kép), Székelyvarságról, Székelykálról és a tordaaranyosi Magyarpeterről (r.) ismerem, de nyilvánvalóan másutt is előfordul.

Mindezek az egyszerű állóhurkok a Keleti-Kárpátokon kívül is széles körben ismeretesek. A néprajzi irodalom igen gyakran említi a hurokkal való vadfogást, madarászást. Valószínű, hogy az adatok tekintélyes része a fentebb ismertetett hurkokra vonatkozik.

Anélkül, hogy a teljességre törekednék, az egyszerű állóhurkok használatáról megemlítek néhány néprajzi közlést. A magyaroknál Göcsejtől a Nyírségig a karókhöz, kerítésnyíláshoz, a nád közé stb. kötött nyúl-, vadkacsa-, fácán- stb. hurkok igen elterjedtek. A hurkokat minden esetben az állat tulajdonságához, járásához, nagyságához stb. alkalmazva vetik meg.⁶ Az

⁶ *Bödei J.*, 1939. 163. l. (Göcsej, esontra kötözött hurok); *Vajkai A.*, 1959. 37–38. l. (Bakony); *Vajkai A.*, 1938. 159. l. (Bakony); *Vajkai A.*, 1964. 45. l. (Balaton melléke); *Horváth L.—Vlaj Z.*, 1956. 44–47. l. (Zala); *Kiss G.*, 1937. 70–71. l. (Ormánság); *Kiss G.—Keresztes K.*, 1952. 245. l. (Ormánság); *Fél E.*, 1941. 67. l. (Koes); *Morvay P.*, 1938. 283. l. (Börzsöny h.); *Kovács J.*, 1891. 252. l. (Szeged vid.); *Bálint S.*, 1957.



59. kép. Cinkefogó hurok (m.). Makfalva, Kis-Küküllő völgye, Románia

ilyen egyszerű hurkok használatát említi Pák D. 1829-ben megjelent vadász-könyve is. Pák D. elmondja, hogy cövekre kötött lószórhurokkal vadkacsát (vö. 58. kép), szárcsát, foglyot stb., dróthurokkal pedig nyulat lehet fogni. Az egyszerű lószórhurkot *tör* néven említi, s ahol hurkokat állítanak fel, az a *kitörözött hely*.⁷ Az egyszerű hurkok egészen általánosak az északi, déli és keleti szlávoknál,⁸ akik a hurkok több elmés variánsát ismerik. Így Dobsina környékén a szlovákok a vaddisznó csapásába két egymással szemben álló hurkot vetnek meg (61. kép). Már Csaplovics J. megemlékezik a

I. k. 619. l. (Szeged vid.); *Ecsedi I.*, 1933. 47–48., 50., 61. l. (Debrecen vidéke); *Márkus M.*, 1937. 346–7. l. (Nyírség); *Fél E.*, 1937. 364. l. (Dunapataj). A Magy. Népr. II.² 25–8. l.-ján Györffy I. ismerteti a hurkokat, de közelebbi helymegjelölés nélkül. Ilyen egyszerű hurok volt a pákászok *törje* (*Herman O.*, 1887 472. l.). Az őzhurok (60. kép) használatát még Dadról (Komárom), Marócsáról, Sósvertikéről (Baranya), Hevesaranyosról (Heves) jegyeztem fel.

⁷ Pák D., 1829. II. k. 110., 150–4. l.

⁸ *Moszyński K.*, 1929. a. 38–39. l. általában beszél arról, hogy a szlovákok különböző egyszerű hurkokat használnak. — Szlovákok: *Bednárik R.*, 1943. 59–63. l.; *Ujváry Z.*, 1959. 249. l.; lengyelek: *Fischer A.*, 1934. 139. l. 66. d. kép; *Jaworczak A.*, 1936. 9–10. l.; *Reinfuss R.*, 1948. 63, 69. l.; ukránok (lemákok): *Reinfuss R.*, 1936.; oroszok: *Silantjev A. A.*, 1898. 162. l.; bolgárok: *Vakarelski Chr.*, 1931. B. 154. l.; szerbek: *Petrović P. Ž.*, 1931. B. 194. l.; *Moszyński K.*, 1929. a. 38. lap, 17. kép; Montenegró: *Vlahović M. S.*, 1933. 36–7. l.; horvátok: *Čurčić V.*, 1912. 589. l.; *Gavazzi M.*, 1940. 41. l. *Moszyński K.* a szalonkavadászat ismertetése során azt írja, hogy ez a madár legszívesebben erdei ösvényeken és tisztásokon tartózkodik. Ezért cseh és morva területen, Sziléziában és Kis-Lengyelországban a paraszt orvvadászok mesterséges ösvényeket készítenek, s ezek mentén állítják fel hurkaikat (*Moszyński K.*, 1929. a. 41. l.).

trencsényi, nyitrai, turóczyi fenyőrigó-
 árusokról, akik hurokkal, lépvessző-
 vel összefogdosott madaraikat (fe-
 nyőrigó, seregély, csonttollúmadár)
 késő ősszel és tavasszal országsszerte
 százával széthordták. Hosszú kosa-
 rakba rakott zsákmányaikkal Bécs
 és Pest utcáin, piacain is megjelen-
 tek.⁹ A székelyföldi madárhurokkal
 (59. kép) elvben egyezik a Száva
 menti horvátok alábbi hurokformája:
 szőlővesszőből gömb alakú nyílással
 ellátott kosarat fonnak. A nyílás
 elé hurkot függesztenek s a kosár-
 ba kukoricaszemeket helyeznek. A
 kosár a nyílt vízben úszik. A vad-
 kacsa észreveszi a csalatékot, utána
 kap s így akad a hurokba.¹⁰ Egyszerű
 hurkokat használnak az osztrák orv-
 vadászok,¹¹ a Kárpátoktól délre lakó
 románok.¹² A portugálok,¹³ néme-
 tek,¹⁴ litvánok,¹⁵ lettek,¹⁶ észtek,¹⁷
 finnek,¹⁸ svédek,¹⁹ norvégek,²⁰ lap-
 pok,²¹ zürjének²² stb. éppen úgy
 használják az egyszerű hurkokat,
 mint a különböző szibériai népek



60. kép. Ózhurok (m.). Domokos, Lá-
 pos völgye. Románia. Gunda B. felv.

⁹ *Bednárík R.*, 1943. 63. l. A vándor fenyőrigó árusokhoz l. *Csaplovics J.*, 1829. I. k. 99—100. l., de tevékenységükről többször megemlékeznek múlt századi folyóirataink is (Tudományos Gyűjtemény, Regélő, Hazánk s a Külföld stb.).

¹⁰ *Čurčić V.*, 1912. 589. l.

¹¹ *Oesterreichische Forst- und Jagd-Zeitung*, 16. évf., 39. sz. Wien, 1898. 307, 309. l.

¹² *Pamfile T.*, 1906—1907. I. k. 82. l.; *Gheorghiu E. C.—Gheorghiu S. C.*, 1901. 334. l.

¹³ *Pinho J.*, 1905—1908. 92. l.

¹⁴ A német néprajzi irodalom nem foglalkozik az egyszerű hurkokkal, de Döbel H. W. munkájából arra következtethetünk, hogy a különböző egyszerű hurkok nem voltak ismeretlenek a német parasztok kezén sem (*Döbel H. W.*, 1785—1786.). L. még: *Berger A.*, 1928. 217. skk. l. A középkori német hurkokhoz l. *Heyne M.*, 1901. II. k. 247. l.

¹⁵ *Vitaukas A.*, 1938. 242. l., *Vyšniauskaitė A.* (szerk.), 1964. 134—135. l.

¹⁶ *Ligers Z.*, 1954. 55—6. l.

¹⁷ *Manninen I.*, 1931—1933. I. k. 59. l.

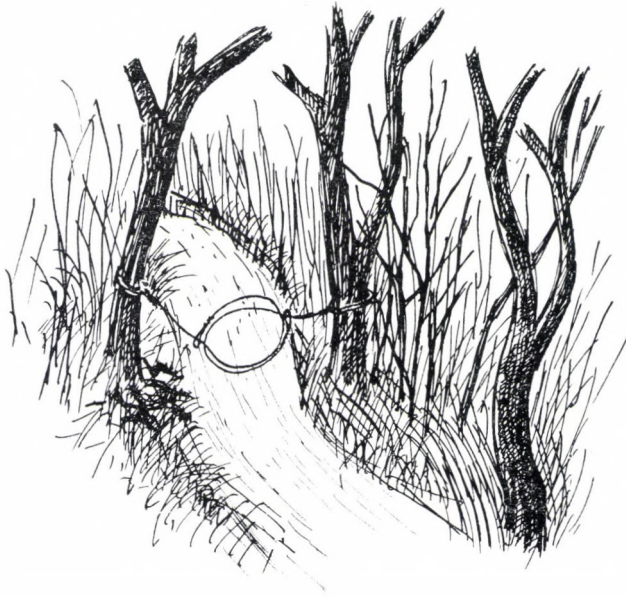
¹⁸ *Sirelius U. T.*, 1934. b. 67—68. l., *Sirelius U. T.*, 1934. a. 36. l. Részletesen ismerteti a lapp, kelet-karjalai, zürjén, vogul, osztyák egyszerű medve-, jávor- és rénhurkokat is.

¹⁹ *Ekman S.*, 1910. 162—163, 270. l., *Berg G.*, 1938. 328, 329. l., *Levander L.*, 1943. 16, 27, 47. l., *Lagercrantz S.*, 1956. 175—176. l.

²⁰ *Museum für Völkerkunde*, Hamburg, Nr. 1653. 158, 1653.159.

²¹ *Ekman S.*, 1910. 27. l., *Itkonen T. I.*, 1948. 40. l.

²² *Sirelius U. T.*, 1934. a. 32. l. Az egyszerű állóhurkok Sirelius U. T. szerint igen elterjedtek a finnugor népek körében.



61. kép. Szlovák vaddisznó hurok. Dobsina vidéke, Csehszlovákia. Bednárik R. után

(szamojédek, dolgánok, jakutok, tunguzok, szelkupok²³ stb.). Sirelius U. T. részletesen leírja, hogy a különböző egyszerű hurkok felállítását milyen nagy gonddal és körültekintéssel végzik a finnugor népek.

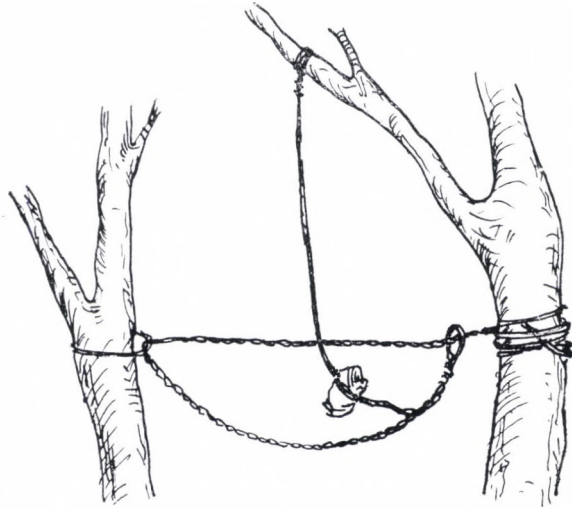
Ez a széles körű földrajzi elterjedés az egyszerű állóhurkok kétségtelenül ősiségét igazolja. De emellett szól az is, hogy a 'hurok' elnevezésére közös terminológiát használnak az északi és déli szlávok (orosz *silo*, ukr. *syl'ce*, óbolg. *silo* stb.) s a szó indoeurópai eredetű,²⁴ éppen úgy, mint a német *Dohne* 'madárfogó hurok' (óind. *tántu-*, *tantri* 'kötél', gör. *τενον* 'in', lat. *tenus*, *-oris* 'hurkos zsinag madárfogáshoz', lit. *tinklas*, ópor. *tinclō* 'háló', ószláv *teneto*, *tonotū*, madárfogó hurok').²⁵ A román nyelvekben a 'hurok' (francia *lacet*, *lacs*, olasz *laccio*, spany. *lazo*, port. *laço*, kat. *llas*, rom. *laț* stb.) latin (*laqueus*, kötéll, hurok') eredetű.²⁶ A francia *collet* 'hurok' (ófrancia

²³ *Lehtisalo T. U.*, 1913—1918. 5, 8, 9. l., *Popov A. A.*, 1937. 175. l., *Lips J.*, 1927. 156. l., *Levin M. G.—Potapov L. P.*, 1956. 670. l. 7. kép, *Byhan A.*, 1909. 55. l.

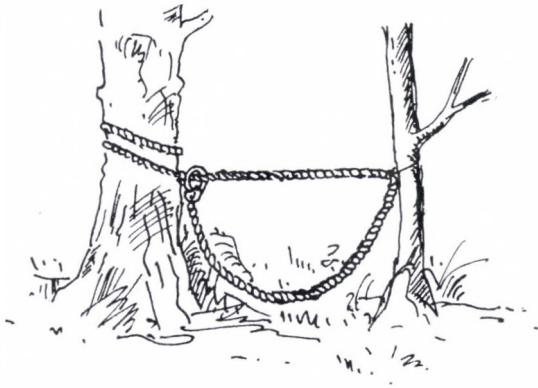
²⁴ *Vasmer M.*, 1953—1958. II. k. 624. l.

²⁵ *Kluge Fr.*, 1934. 109. l. Dombrowski E. v. szerint a *Dohne* a vadásznyelvben csak a XVI. században fordul elő először. Madárfogó hurok jelentése azonban már felbukkan Petrus de Crescentis *Opus ruralium commodorum* c. munkájának első német fordításában (kb. 1337). A *Dohne* általában ívalakú vesszőre kötött egyszerű hurkot jelent, amellyel kisebb madarakat fognak. (Vö. ehhez *Lindner K.*, 1957. 105, 170—171. l.)

²⁶ *Meyer-Lübke W.*, 1935. 4909. *Gamillscheg E.*, 1928. 546. l., *Bloch O.—Wartburg v. W.*, 1950. 340. l.



62. kép. Kárpát-ukrán nyesthurok. Szinevér, Máramaros, Kárpát-Ukrajna. Sztripszky H. után

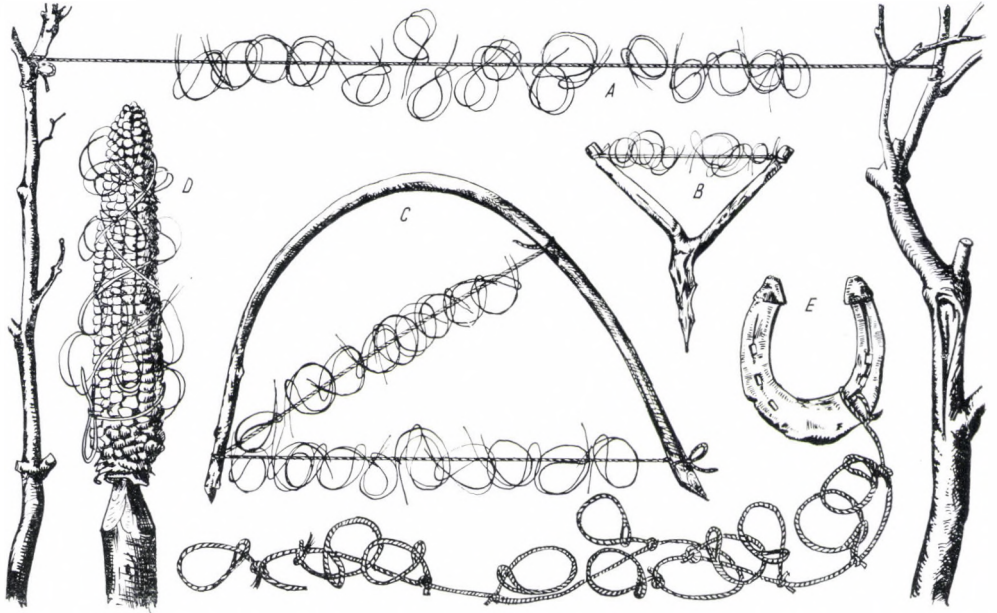


63. kép. Galíciai kárpát-ukrán (hucul) medvehurok. Szuchiewicz W. után

coller, újfrancia *collier* 'Halsring, Halsstück') is a latin *collare* 'Halsband, Halsfessel' származéka.²⁷

Jellegzetes hurkok a máramarosi ukránok nyest- és medvehurokjai. Az előbbit Sztripszky H. a következőképpen írja le: „Két élőfa közé tíz szál lószórból készült zsineget úgy erősítenek meg, hogy ennek egyik vége a fa derekát körülölelve átnyúlik a másik fához, amelyhez azonban csak egy szál házicérnával kötik meg s azután félkörben aláfelé meghajolva, az első fa mellett ismét fölére és a zsineg vízszintes részéhez vaskarika segítségével csatlakozik, amelyen keresztül még előbb átdugják (62. kép). Így az arasznyi hurok teljesen kész. Az egyik fának befelé hajló ágára azután egy szál lószórról húsdarab lóg alá a hurok elé. Ha a nyest a húshoz nyúl, a szom-

²⁷ Gamillscheg E., 1928. 237. l., Meyer-Lübke W., 1935. 2042.



64. kép. Román madárhurkok. Magyarköblös, Szolnok-Doboka, Románia.
Roska M. után

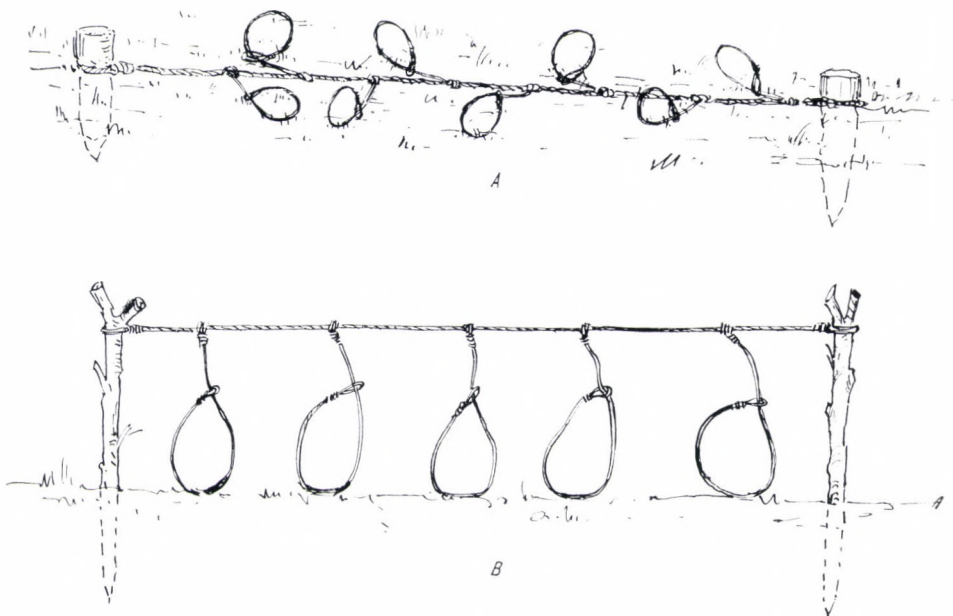
szédos fán levő cérna a rángatástól elszakad s a hurok az állat nyakán összehúzódik.”²⁸ Azonos elvű ezzel a nyesthurokkal a medvehurok, azzal a különbséggel, hogy csalátke nincsen, a kötélhurok átmérője kb. fél méter s a hurkon innen és túl ledöntött fák segítségével utat készítenek a medvének, hogy jártában okvetlen a hurok felé terelődjék (Szinevér). Ezt a medvehurkot a galíciai huculoktól is ismerjük. (63. kép).²⁹

HUROKSOR

Több egyszerű madárhurkot ismertet Roska M. a szolnokdobokai Magyarköblösről (r.). A hurkok lószórból készülnek s kisebb madarak számára vetnek tört velük. A 64. A. képen bemutatott huroksort a vesszőkerítés két karójára kötik. Esetleg villás ágra erősítik a zsinég végeit s az ágat a kerítésbe, a földre szúrják (64. B. kép). Az ív alakú ágra kötött huroksort (64. C. kép) kerítésre vagy fára akasztják. Több szál lószórból font hurkokból áll a poklostelki cigányok patkóhoz kötött huroksora (64. E. kép). A huroksort a földre helyezik és szalmát hintenek rá. A madarak, tyúkok eleség után

²⁸ *Sztripszky H.*, 1909. 218. 1.

²⁹ *Sztripszky H.*, 1909. 218. 1.; *Szuchiewicz W.*, 1902. 281. 1. Vö. *Haberlandt A.*, 1926. 309. 1. 169/3. kép.



65. kép. A.: Rigófélék, varjú fogására szolgáló hurok (m.). Kászonyjakabfalva, Csíki havasok. B. Varjúhurok (r.). Rogoz, Lápos völgye. Románia

keresgélve könnyen a hurkokba akadhatnak. A zsinéget azért kötik patkóhoz, hogy nagyobb szerencsével járjanak. Mindezekkel a hurkokkal télen fogják a madarakat. Roska M. arról is ír, hogy a madárfogást Magyarköblösön főleg karácsony és újév táján űzik, mert az ottani románság azt tartja, ha újév napján madárhúst esznek, akkor esztendőn át könnyűszerrel végezhetik munkájukat.³⁰

Zsinegre kötött és kicövekelt hurkokat ismernek Árpádon, Köröstárkányban, Magyarpalatkán, Magyarlétán, Mészkon, Györgyfalván (*urok*), Ajtonyban, Maroskeresztúron, Magyarnemegyén, Csíkkarcfalván, Kászonyjakabfalván (65. A. kép), Székelyvarságon (*urok*), Zetelakán, Végváron a magyarok, Butyászán, Rogozon (65. B. kép), Tőkésen, Párván, Krácsfalván, Boréven, Igenpatakán, Havasgáldon a románok.

Mindezekben a helyeken varjút, fácánt, foglyot, rigóféléket stb. fognak a hurkokkal. A zsinégre finomabb dróthurkot vagy három-négy szálból összefont lószórhurkokat kötnek. Egy-egy zsinegen 10–20 hurokszem is lehet (Tőkés, Igenpataka). Leginkább kazlak, szénaboglyák, csűrők közelében cövekelik ki a hurkot és polyvát, kukoricát, árpát szórnak köré esalatékul. Cövek helyett köthetik a hurkosort kőhöz, bokorhoz is. A hurkok a földön fekszenek (65. A. kép) vagy a földbevert karócskák közé kikötött zsinegről jelógnak (65. B. kép). A földön elfekvő hurkoknál a népi tapasztalat szerint

³⁰ Roska M., 1912. 368–369. 1.

alkalmasabb a lószőr, mint a drót, mert az előbbi rugalmasabb s nem fekszik rá a földre.

A huroksor használatát a Dunántúlról, az Alföldről több alkalommal leírták. Általában a földre fektetve, a föld vagy a víz tükre fölé függesztve állítják a madarak csapásába. Gyakran bokrokat, szénaboglyákat kerítenek körül zsinegre kötött hurkokkal. A variánsok közül jellegzetesek a sárközi vízimadár hurkok, amelyek a vízen lebegő pálcán fekszenek.³¹ A huroksort Pák D. is említi. Ív alakban meghajlított és a vízbe dugott kávéra kötött hurkokat vadkacsa, szárcsa, vöcsök stb. fogására ajánlja s említést tesz a szalonka törbecsalására alkalmas huroksorról is.³²

Semmi kétség afelől, hogy a huroksor Eurázsia széles területén még a közelmúltban is használatos volt. A Balkán-félszigeten (Macedónia,³³ Bulgária³⁴) éppen úgy megtalálható, mint a szlovákoknál,³⁵ lengyeleknél,³⁶ fehéroroszoknál.³⁷ Portugál,³⁸ német,³⁹ litván,⁴⁰ lett,⁴¹ dán,⁴² svéd,⁴³ lapp, zürjén, votják, obiugor, európai és ázsiai szamojéd,⁴⁴ baskír,⁴⁵ jakut,⁴⁶

³¹ Kovách A., 1904. 52—54. l. (Sárköz); Bödei J., 1939. 163. l. (Göcsej, 80—120 cm hosszú disznóbélre is kötik a csatokat); Horváth L.—Vlaj Z., 1956. 45. l. (Zala); Szombathelyi Múzeum, 1. sz. A. VII. 22, 25, 48. (Csehi, Izsákfa, Bárdos, Vas m.); Kovách A., 1905. 182—183. l. (Veszprém, fogoly, nyúl fogására szolgáló tőr); Morvay P., 1938. 283. l. (Börzsöny hegység); Bálint S., 1957. I. k. 619. l. (Szeged vidéke); Ecsedi I., 1933. 50, 57, 61, 63. l. (Debrecen környéke); Szücs S., é. n. 71. l. (Nagy-sárrét); Márkus M., 1937. 347—348. l. (Nyíregyháza vidéke, vadkacsa-, szárcsa-hurok). A huroksort saját gyűjtéséből ismerem még: Szany (Sopron m.), Órszentmihály (Pest m.), Kiskundorozsma, Homokmégy-Halom (Bács-Kiskun m.), Szarvas (Békés m.).

³² Pák D., 1829. II. k. 151, 153, 154. l.

³³ Moszyński K., 1929. a. 38. l.

³⁴ Vakarelski Chr., 1931. B 154. l., Obreński J., 1931. B 169. l.

³⁵ Bednárik R., 1943. 60, 62. l.

³⁶ Seweryn T., 1938. B 47. l., Flizak S., 1934—1935. 22. l. (Rigóféléket fognak a hurokkal.) Skłodowska-Antonowicz K., 1961. 25. l.

³⁷ Seweryn T., 1938. B 47. l. (Fajdfélék, fogoly, fácán, nyúl fogásához használják.)

³⁸ Pinho J., 1905—1908. 93. l.

³⁹ Oesterreichische Forst- und Jagd-Zeitung, 16. évf., 39. sz. Wien, 1898. 307. l., Haberlandt A., 1926. XVI. tábla, 1. kép. (Olasz minta után készült XVI. századi német metszet.)

⁴⁰ Vitauskas A., 1938. 243. l.

⁴¹ Bielenstein A., 1907—1918. II. 599. l.

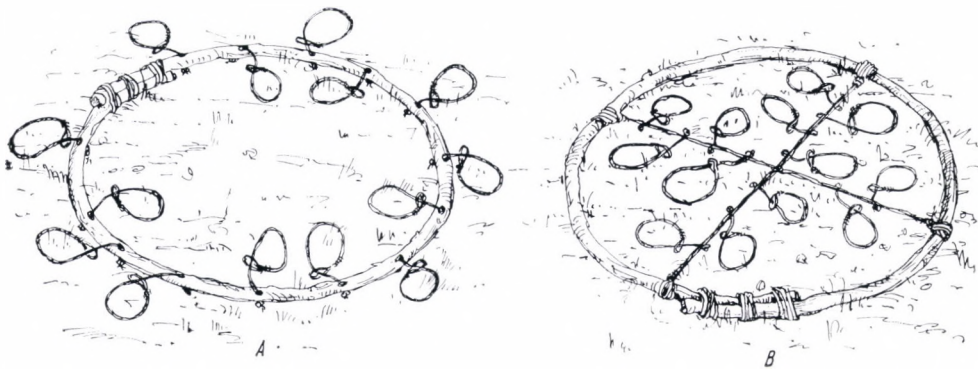
⁴² Heins W. J. G., Om Vildandefangst ved Fiskenaet... og ved Snare. Kjobenhavn, 1857. A tavat hosszan elkerítik zsinegre kötött hurkokkal s csalíkaesát helyeznek el a közelben.

⁴³ Linné C. v., 1745. 204. l., Lloyd L., 1867. 286. l.

⁴⁴ Sirelius U. T., 1934. b. 66. l., Sirelius U. T., 1934. a. 32. l., Jacobi A. 1917., 14. l. Jellegzetes osztyák huroksort őriz a koppenhágai Nationalmuseum etnográfiai osztálya. — Tanulságosan írja le Itkonen T. I. a lappok rénszarvas vadászatnál használt huroksorait. Gyakran építettek 5—20 verszt hosszú kerítéseket, amelyeken 100—300 nyílás volt a hurkok számára. A kerítések közös tulajdonban voltak, de néha egy-egy öreg vadász birtokolhatott ilyen kerítést (Itkonen T. I., 1948. II. k. 41. l.).

⁴⁵ Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 83281.

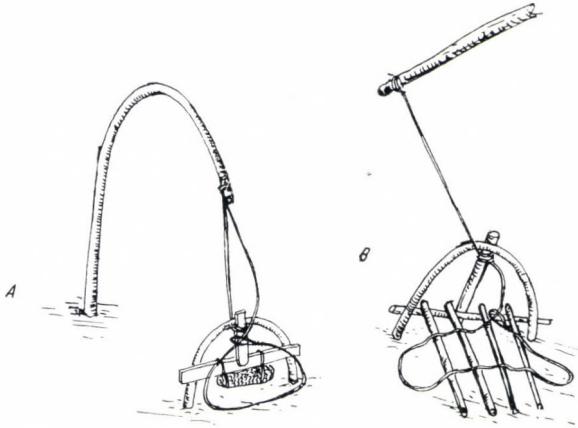
⁴⁶ Museum für Völkerkunde, Hamburg gyűjteménye.



66. kép. Varjú- és fogolyhurkok (m.): A. Felsőrekecsin, Moldva, B. Magyarléta, Torda-Aranyos, Románia

csukcs⁴⁷ stb. használata intenzív eurázsiai elterjedését jelzi. Az európai szamojédek a több szál lószőrből készült hurokba szalagokra hasogatott tollcsévét fonnak be, hogy a hurok rugalmasabb legyen. A hurkokat kb. 2 méter hosszú vékonyabb kötélhez kötik, amit a földre lecövekelnek. A cövekeket tulajdonjegygyel látják el. A huroksorral hófajdot fognak. A szegényebb szamojédek a hurkot kötegszámra készítik s az oroszoknak adják el (*Jacobi A.*, 1917. 14. l.). A kelet-turkesztáni abdaloknál a kövi tyúkot (*Caccabis saxatilis*) fogják huroksorral. A hurkok lószőrből készülnek. A zsineg egyik végére csalimadárnak egy szelíd kakast kötnek (*Le Coq A. v.*, 1912. 231 — 232. l.). Figyelmet érdemel Sirelius U. T. véleménye, aki a finnugor népek vadászatát ismertetve azt mondja, hogy a huroksor használata talán onnan ered, amikor a hófajdot s a vedlő vízimadarakat tereléssel igyekeztek el ejteni (*Sirelius U. T.*, 1934. a. 32. l.). A huroksor európai történeti múltját bizonyítja Petrus de Crescentiis Opus ruralium-ának 1493. évi német kiadásában közölt képes ábrázolás (*Lindner K.*, 1940. 44. tábla, b.) s az a nagyszámú leírás, amely a XVII. század végétől az északi skót szigetek lakóinak tengeri madárfogó tevékenységét eleveníti meg. Egy-egy vastagabb zsinegre negyven hurkot is függesztenek, amelyekkel különböző madarakat ejtenek el (*Kjellberg S. T.*, 1937. 167 — 168. l.).

⁴⁷ *Lagercrantz S.*, 1938. 107. l. — A szibériai vadkacsafogó huroksorhoz l. még *Clark J. G. D.*, 1952. 39. l. — Ázsia délebbi területeiről is ismeretes a huroksor: *von Le Coq A.*, 1912. 231. l. (Kelet-Turkesztán), *Feilberg C. G.*, Les Papis. København, 1952. 68. l. (Lurisztán, Irán), *Büttiker W.*, Notizen über die Vogeljagd in Afghanistan. Zeitschrift für Jagdwissenschaft. Bd. 5. H. 3. Hamburg, 1959. 98. l. (Afganisztánban kb. 30 cm hosszú zsinegre szabályos távolságban lószőrhurkokat kötnek s ezzel fogják a mezei pacsirtát). A huroksor különböző variációi a természeti népeknél is használatosak (Indonézia, Mikronézia, Nyugati-Polinézia, Afrika, Dél-Amerika stb.). Lásd ezekhez: *Lips J.*, 1927. 156. l., *Lagercrantz S.*, 1938. 107. l., *Angell B.*, 1960. 129. l., *Ryden S.*, 1950. 309. l.



57. kép. A: Bolgár madárhurok. Gjoztepe, Bulgária, Obrębski J. után. B.: Arawak indián madárhurok. Brit-Guayana, Dél-Amerika. Rydén S. után



68. kép. Deszkalapra erősített hurkok énekesmadarak fogásához (m.). Györgyfalva, Kolozsvár vidéke. Románia

HURKOS KERET

A hurkos keret abroncsformára meghajlított vessző, amelyre lószórhurkokat kötnek. Az abroncs átmérője kb. 40—50—80 cm. Ritkábban előfordul, hogy a keretet zsineggel, dróttal behálózzák s erre kötik a hurkokat. A hurkos keret könnyen ide-oda helyezhető eszköz. Foglyok, varjak által látogatott helyre teszik s polyvával, szalmatörmelékkel rakják körül. Ilyen keretet használnak a moldvai Jugánban (*arkán, lác*).⁴⁸ Felsőrekecsinben (*árkán*, 66. A. kép). Az erdélyi részeken Csíkszentdomokos, Uzon, Makfalva, Székelykál, Magyarpeterd (r.), Magyarléta (66. B. kép), Magyargyerőmonostor, Köröstárkány falvakból s a nagyszalontai tanyavilágból ismerem. A magyar falvakban *hurok* (Székelykálon *urok*) néven tartják számon.

Magyarország területén is elég elterjedt a kör alakú keretre, abroncsra kötött fogoly- és fácánhurok. Kisebb formájával énekesmadarakat is törbe csalnak. Vas megyétől Göcsejen és a Bakonyon át Debrecen környékéig tartja számon irodalmunk s a múzeumok gyűjteménye.⁴⁹ Ismerteti a hurkos keretet Pák D. is. Leírása szerint a hurkot a *cesklyész foglyász* veti meg.⁵⁰

⁴⁸ Gunda B., 1940. a. 201. l.

⁴⁹ Szombathelyi Múzeum, lsz. A. VII. 26. (Izsákfa); Bödei J., 1939. 163. l. (Göcsej); Vajkai A., 1938. 158. l. (Sokorópátka, Kiskovácsi, Veszprém); Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 5832. (Balatonfőkajár); Uo., lsz. 134.756 (Homokmégy-Halom); Ecsedi I., 1933. 58—59. l. (Debrecen környéke). Ismerem még a következő dunántúli falvakból: Monosokor, Sárpilis, Buzsák, Ráczeresztúr, Tordas, Törökkoppány.

⁵⁰ Pák D., 1829. II. k. 151—152. l.

Nyugat-Európából a hurokformát nem ismerem, de litván,⁵¹ lengyel,⁵² besszarábiai német⁵³ és montenegrói⁵⁴ előfordulása egykori intenzívebb használatát sejteti.

DESZKÁRA ERŐSÍTETT HURKOK

Az egyszerű hurkok változata a kisebb-nagyobb deszkalapra erősített lószórhurkok sora. A hurkokat faékecskével vagy a deszkába vert szegekhez kötve rögzítik. A Kárpátok területén csak kisebb énekesmadarakat fognak az ilyen hurokkal, de a Dunántúlon fogoly-, az észteknél fajd-, a lappoknál hermelinhuroknak is alkalmazzák. Erdélyben a magyarok és románok egyaránt ismerik s az egyes formák között lényeges különbség nincsen. A deszkák nagysága általában 30 × 50 cm s 10–20 hurkot erősítenek rá. Csalmatekul kender-, napraforgó- és tökmagot szórnak a deszkára.

Az alábbi elterjedés nyomán használata Erdélyben általánosnak mondható.

Bihar: Árpád, Köröstárkány, Élesd, Budurásza (r.), Ferice (r.). *Kolozs*: Györgyfalva (68. kép), Ajtony, Magyarpalatka, Béré (r.), Fejérd (r.), Papfalva (r.), Gyalu (r., *ciăpdă*), Inaktelke, Méra. *Szilágy*: Haraklán (r.). *Szatmár*: Szinyérváralja, Jávorfalu (r.), Krasznabéltek (r.), Somkút-pataka (r.). *Szolnok-Doboka*: Domokos, Tókécs (r.), Alsószőcs (r.), Felsőszőcs (r.), Szék, *Máros-Torda*: Makfalva, Székelykál, Ákosfalva, Márkod, Kisgörgény, Székelyhodos, Szováta, Egerbegy (*tör*), Udvarfalva. *Beszterce-Naszód*: Párva (r.), Magyarremegye. *Máramaros*: Bréb (r.), Budafalva (r.). *Csik*: Csikkarcfalva, Gyergyóalfalu, Gyergyószentmiklós, Gyímesközéplek. *Háromszék*: Torja, Csomakörös, Uzon, Bikfalva. *Údvarhely*: Székelyvarság, Fenyéd, Homoródszentmárton, Lövéte, Zetelaka. *Torda-Aranyos*: Magyarléta, Mészkö, Vidaly (r.). *Alsófehér*: Diód (r.), Muzsina (r.), Miriszló (r.), Magyarbükkös. *Temes*: Végvár. *Moldva*: Felsőrekecsin (*arkán*), Lészpez (*urok*), Jugán (*kapkána, lac*), a bukovinai Istensegíts (itt az *urok tengelice, havasi pinyó, csiki szőr* fogására szolgál).⁵⁵

A deszkalapra erősített hurkok a magyaroknál eléggé általánosak, amire már Báltky Zs. felhívta a figyelmet.⁵⁶ A későbbi leírások nyomán is arra az eredményre juthatunk, hogy az ilyen hurok a Nyírségben, Debrecen környékén, a Kiskunságban, az Ormánságban, Göcsejben, a Kisalföldön stb. az elterjedt madárfogó eszközök közé tartozik.⁵⁷ Pák D. énekesmadarak fogására ajánlja.⁵⁸

⁵¹ *Vitauskas A.*, 1938. 243. l. XI. 3. kép. Zsineggel behálózott keret.

⁵² *Reinjfuss R.*, 1948. 63. 69. l. 11. kép, *Seweryn T.*, 1932. 29. l., *Seweryn T.*, 1938. B 50, 51. l. Zsineggel behálózott keret is előfordul a lengyeleknél.

⁵³ *Museum für Völkerkunde*, Berlin, lsz. II. B 1757., II. B 1759.

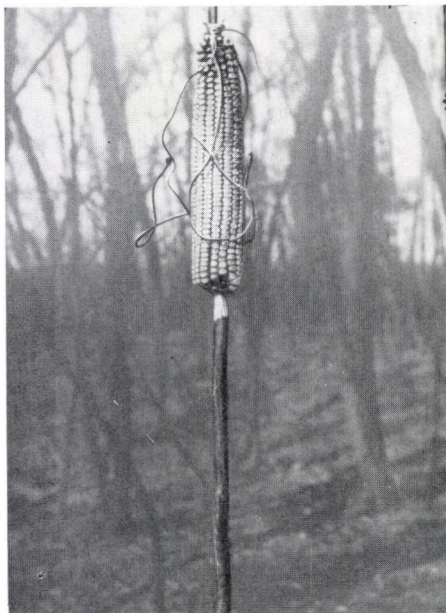
⁵⁴ *Vlahović M. S.*, 1933. 37–38. l. — A faabroncsra kötött madárhurkot a finnek is használják (*Sirelius U. T.*, 1934. a. 34. l.).

⁵⁵ *Gunda B.*, 1940. a. 201. l.

⁵⁶ *Báltky Zs.*, 1906. 151. l.

⁵⁷ *Márkus M.*, 1937. 347. l. (Nyíregyháza vidéke); *Ecsedi I.*, 1933. 57, 60. l. (Debrecen környéke); Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 134.760. (Homokmégy-Halom); *Fél E.*, 1935. 50. l. (Harta, német telepesepektől); Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 10.947. (Hegykő); *Gyutay I.*, 1936., *Gunda B.*, 1939. b. 446. l. (Magyarszerdahely); Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 133.132. (Páka); *Bödei J.*, 1939. 163. l. (Göcsej); *Fél E.*, 1941. 67. l. (Kocs). Ismerem még a következő falvakból: Hevesaranyos, Tura, Sióagárd, Szaporeza, Marócsa, Kemse, Sósvertike, Kákics, Monosokor, Herceglak, Tordas, Törökkoppány s a Pilis hegység különböző falvai.

⁵⁸ *Pák D.*, 1829. II. 154. l.



69. kép. Kukoricacsőre kötött hurkok varjú és mátyásmadár fogásához. Domokos, Lápos völgye. Gunda B. felv.

Ugyancsak széles körű európai elterjedése is. Ismerik a finnek,⁵⁹ észtek,⁶⁰ lettek,⁶¹ litvánok,⁶² nagyoroszok,⁶³ fehéroroszok, kárpáti ukránok és a lengyelek,⁶⁴ bolgárok,⁶⁵ szerbek.⁶⁶ Megtaláljuk a Bécs környéki madarászok kezén⁶⁷ éppen úgy, mint a württembergi cigányoknál,⁶⁸ az olaszoknál,⁶⁹ Schweizban⁷⁰ és Izland szigetén.⁷¹ A hurokkal ellátott deszkalapot ismerik Boszniában, ahol vízimadarak fogására használják. A deszkalap a vízben lebeg s hogy tova ne sodródjék, karóhoz kötik.⁷²

KUKORICACSŐRE KÖTÖTT HURKOK

Roska M. a szolnokdobokai Magyaroköblősről (r.) ismertet egy madárfogó kelepécét, amelynek az a lényege, hogy zsinegre lószórhurkokat kötnek s a zsineggel kukoricacsövet csavarnak körül. A csutkába fapálcát illesztnek s a hurkot kitűzik a

kerítés közé vagy a földbe szúrják (64. D. kép). A hurok elsősorban varjú fogására szolgál.⁷³ Ugyanez a hurok ismeretes a Kolozsvár közelében fekvő Györgyfalván. Itt a kukoricacsövet zsineggel végigtekerik s több szálból összefont lószórhurkokat kötnek rá. A csövet azután kb.

⁵⁹ Sirelius U. T., 1934. b. 66. l.

⁶⁰ Manninen I., 1931—1933. I. k. 60. l. Fajdhurok.

⁶¹ Bielenstein A., 1907—1918. II. k. 599. l.

⁶² Vítuskas A., 1938. 243. l., *Vyšniauskaitė A.* (szerk.), 1964. 135. l.

⁶³ Sirelius U. T., 1934. b. 66. l.

⁶⁴ Seweryn T., 1938. B 48. l. (fehérorosz), *Reinfuss R.*, 1936. (kárpáti ukrán), *Skłodowska-Antonowicz K.*, 1961. 24. l. (lengyel, fogolyhurok).

⁶⁵ Vakarelski Chr., 1931. B 154. l., *Obrebski J.*, 1931. B 169. l.

⁶⁶ Petrović P. Ž., 1931. 194. l.

⁶⁷ Oesterreichische Forst- und Jagd-Zeitung, 16. évf., 39. sz., Wien, 1898. 309. l.

⁶⁸ Museum für Völkerkunde, Basel, lsz. VI. 3602.

⁶⁹ Jaberg J.—Jud J., 1928—1940. III. k. 514. l.

⁷⁰ Museum für Völkerkunde, Basel, lsz. VI. 3347.

⁷¹ Museum für Völkerkunde, Hamburg, lsz. 27.134:l.

⁷² Čurčić V., 1912. 589. l. — A hasonló finn, lapp változatokhoz l. *Sirelius U. T.*, 1934. b. 66. l., *Sirelius U. T.*, 1934. a. 33. l., *Itkonen T. I.* leírja a hermelin elejtésére szolgáló hurkos deszkákat, amelyek közepén felfelé meredő pálcika van s erre helyezik a csalatékot. A lappok vízimadár fogására szolgáló ilyen deszkáikat tőzeggel vagy mohával borítják be. A gyermekek hősármányokat fognak hurkos deszkalappal (*Itkonen T. I.*, 1948. II. k. 40, 49, 50. l.).

⁷³ Roska M., 1912. 369. l.



70. kép. Siketfajdhurok (m.). Kászonzjakabfalva, Csíki havasok. Románia

1.5—2 méter hosszú karóra húzzák s a kertek végén, a kukoricások mentén a földbe dugják a karót. A hurokkal (*urok*) mátyásmadarat fognak. Az összefogdosott széptollú madarakat 20—30 évvel ezelőtt a kolozsvári piacra vitték eladni.

A hurkot Erdély délkeleti vidékein használják s leginkább szajkót és varjút fognak vele. A magasabban fekvő hegyi falvakban nem ismerik. Elterjedése összefügg a kukorica művelésével. Terepmunkám során a következő falvakban találtam meg:

Méra, Magyarvista, Pata, Ajton (m. és r.), Magyarpalatka (Kolozs); Domokos (Lápos völgye, 69. kép); Kövend, Bágyon, Aranyosrákos, Mészkö, Mezőbodon (r.), Marosludas, Alsójára (Torda-Aranyos), Szélkút (r.), Dég (r., Kisküküllő); Diód (r.), Tövis, Magyarigen, Miriszló (m. és r.), Alsógáld (r., Alsófehér); Bukovec (r.), Ötvösd (r.), Balászd (r.), Móriczföld (r.), Végvár (Temes); Szabadhely (r.), Világos (r., Arad), Árpád, Kőröstárkány (Bihar). Kalotaszegtől északra csak a szilágysági Kémerről és a Lápos völgyéből ismerem a hurkot. A hurok felállításánál a lószórt zsineg is helyettesítheti. Aranyosrákoson a zsineghurkot méhviasszal kenik be. Az ilyen hurok nem nedvesedik át, tartósabb s őrzi a formáját.

A hurokforma eléggé elterjedt a Dunántúlon (Alsóórség, Göcsej s Zala egyéb vidékei, Ormánság, Baranya északi része, Somogy stb.), ahol varjút, mátyásmadarat ejtenek törbe vele.⁷⁴ Az Alföldről nem ismerem, de figyelmet érdemel, hogy Ecsedi I. hasonló hurkot ismertet Debrecen környékéről. Ott az érni kezdő s még száron levő kukoricacsőről lehúzzák a csuhát s a szabaddá vált csőre lószór- vagy madzaghurkot kötnek, hogy szajkót foghassanak.⁷⁵

Etnogeográfiai szempontból a hurok további nyomai a Balkán felé vezetnek. Ilyen hurok ismeretes a horvátoknál,⁷⁶ a jugoszláviai Skoplje vidékén⁷⁷ és Bulgáriában.⁷⁸ Előfordul a hurok Egyiptomban is, ahol a kukoricacsövet a durraköles kalásza helyettesíti.⁷⁹ A hurok jellegzetes etnogeográfiai el-

⁷⁴ Gunda B., 1939. c. 90—91. l., Gunda B., 1939. b. 444. l., Bödeí J., 1939. 162—163. l. (Göcsej, csat); Nagy R., 1942. 298. l. (Nagyváty); Gyutay I., 1936. (Délzala, török); Gönyey S., 1931. 105. l. (Zselic).

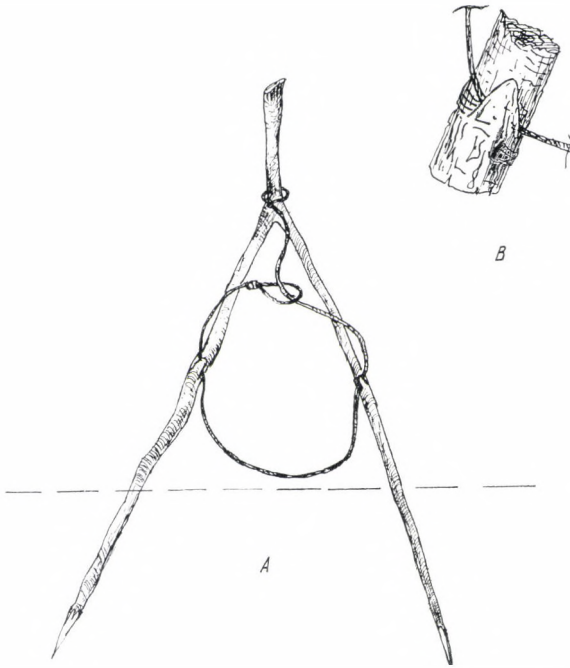
⁷⁵ Ecsedi I., 1933. 62. l.

⁷⁶ Gavazzi M., 1940. 41. l.

⁷⁷ Museum für Völkerkunde, Hamburg, lsz. 1892:18.

⁷⁸ Vakarelski Chr., 1931. B 154. l.

⁷⁹ Hornell J., 1937. 70. l.



71. kép. Siketfajdhurok (m.).
A. hurok, B. a hurok rögzítése. Kászonszeltz, Csíki havasok. Románia

terjedése dél—északi irányú kulturális áramlat eredménye s a dunántúli, valamint az erdélyi hurokknak balkáni gyökerei vannak. Az idevonatkozó korábbi véleményemet — a nem mindig körültekintő elméleteket felállító — Lagercrantz S. is megerősíti.⁸⁰

Megemlítem, hogy a felállítás elvében hasonlóságot találunk egyes lengyel hurkoknál is: például rúdra tűzött gabonakéve, bogáncskóró, magvas kenderfejek köré kötik a hurkokat.⁸¹A szlovákoknál (Sempte, Alsószerdahely vidéke, Árva) az ilyen hurokforma szintén előfordul.⁸²

FAJDDHUROK

A siketfajd (*Tetrao urogallus, páva*) és a császármadár (*Tetrao bonasia, magyarostyúk*) napjainkban is elég gyakori Erdély délkeleti hegyvidékén (Hargita, Csíki, Gyergyói, Háromszéki havasok). A székelyek még a két világháború között hurokkal is fogták a madarakat. Igen ritkán nyírfajd

⁸⁰ Lagercrantz S., 1940. 2. l. Bátky Zs. idevonatkozó tanulmányomat ismertetve feleslegesen teszi a kérdőjeleket megállapításaim elé (Népr. Ért. XXX., 139. 86. l.).

⁸¹ Fischer A., 1934. 139. l., 66. h. kép, Flizak S., 1934—1935. 21. l., Seweryn T., 1938. B 47. l., 6. kép.

⁸² Bednárík R., 1943. 60, 61. l.

(*Lyrurus tetrrix*) is került a hurokba. Az 1940-es évek idős pásztornemzedéke szerint a Csíki és a Háromszéki havasokban a siketfajd hurkolása a székelyek különösen kedvenc foglalkozása volt. Orbán B. írja, hogy a sólyomtenyésztéssel is foglalkozó Páva falu (Háromszék) lakói Romániába vitték eladni az elfogott siketfajdokat. A népmonda szerint Pávára moldvai szerzetesek is eljártak siketfajdot vásárolni.⁸³ K. Mátyus I. 1787-ben arról ír, hogy a Csíki, Gyergyói, Háromszéki havasokban a siketfajdot gyakran fogják s ajándékként hordják szét az úri házakhoz. Sajnos, a fogási módról nem tesz említést, de a nyírfajdról és a császármadárrol elmondja, hogy hálóval és varsával fogják.⁸⁴ A század elején a siketfajdot, császármadarat még szívesen vásárolták a városi (Kolozsvár, Brassó, Marosvásárhely, Csíkszereda, Székelyudvarhely) házaknál. Gyergyószentmiklósról örmény kereskedők Budapestre is szállították.

Elsősorban erdei favágók, pásztorok, jobban az erdei életmódhoz kötődő emberek foglalkoztak siketfajd és császármadár fogásával. Akadt olyan székely férfi, aki — különösen télen — mást sem csinált heteken át, mint hurkok felállításával foglalkozott.

A Csíki havasokban (Kászonjakabfalva határában) és a Hargita hegységben (Oroszhegy, Székelyvarság határában) a hurkot (*urok*) négyszögletes állványra kötik. Az állvány két földbeszúrt villás cövekből és felül keresztben elhelyezett pálcából áll. Erre kötik a több szál lószőrből összefont vagy zsinemből, vékony rugalmas drótból készült hurkot (70. kép). Az állvány magassága kb. 25–30 cm, szélessége ugyanannyi. Az állvány két oldalához alacsony kerítést emel a vadász, amely úgy készül, hogy botocskákat vernek a földbe s ezeket fenyőággal, nyírággal stb. lazán befonják. A hurkokat tavasszal és ősszel állítják fel. A vadász megfigyeli a madarak búvóhelyét, amelynek a közelében kerítéssel összekötött 4–5 hurokállványt is készít. A két hurok között a terelőfal hossza $\frac{1}{2}$ –1–2 méter. A hurkot olyan formában rögzítik, hogy a két földbevert cöveken (ezek mogyorófából vannak) a fahéjat nyelv alakban kissé bevágják s a nyelv alá teszik a hurkot (71. B. kép). A hurkokat lazán egy-egy fűszállal a cövekhez is köthetik. A hurok ilyen rögzítése főleg azért szükséges, hogy a szél el ne mozdítsa. Nyáron ritkán állítanak fel hurkot, mert a madarak bőven találnak táplálékot és elkerülik a kelepécet. Nyáron a sok egyéb munka miatt nem is érnek rá a siketfajd fogásával foglalkozni. Télen az ilyen négyszögletes hurokállványok elkészítése sok bajjal jár, a nagy hidegben nehéz összeállítani. Az alább ismertetett háromszög alakú állvány tél idején gyorsabban, biztosabban felállítható fogóeszköz.

A császármadár- és siketfajdhurkok Gyimesközéplek falu havasi telepein, a Csíki havasok falvainak határában (Kászonjakabfalva, Kászonfeltiz), a Hargita hegységben (Székelyvarság, Oroszhegy, Lövéte) más formában is ismeretesek. A hurkot (*urok*) kihegyezett villaformájú karó (*wroktartó* Székelyvarság, *wrokfa* Kászonfeltiz) elágazásához kötik és a karót (amely

⁸³ Orbán B., 1868–1873. III. k. 146. l.

⁸⁴ K. Mátyus I., 1787–1793. III. k. 215, 221, 222. l. Egy vadászati munka szerint az erdélyi Kárpátokban, de Felső-Magyarországon is a törözők töméntelen nagy számban fogdoszák össze a császármadarat s ez is hozzájárul rohamos pusztulásához (Diezel K. E.—Mika K., Az apróvad vadászata. Budapest, 1899. 532–533. l.).



72. Siketfajdhurok (m.). Székelyvarság, Hargita. Románia. Gunda B. felv.

leginkább mogyorófa) leszúrják a hóba (71, 72. kép). A karó egy-egy ágának a hossza kb. 100–120 cm, a siketfajdhurok átmérője kb. 20–30 cm. (A császármadár fogásánál használt hurok átmérője valamivel kisebb.) A lelógó hurok a hóval, a földdel sohasem érintkezik.

A székely vadászok november végétől március elejéig készítik az ilyen villaformájú állványra kötött hurkokat. A vadász 10–15 hurokállvánnyal indul el a hegyekbe s megkeresi azokat a helyeket, ahol a siketfajd és a császármadár nagyobb számban meghúzódik. Nemcsak a hóban észrevehető nyomról akad a madarak tartózkodási helyére, hanem a nyírbokrok megrágott vékony ágai, a lecsi-pegetett fiatal fenyőhajtások s a madaraknak a fák alatt található ürülete is figyelmeztetik a megfelelő vadászterületre. A vadász a villa két ágát beleállítja a hóba s a hurkot gondosan megigazítja, hogy minél rugalmasabb legyen. A hurok

széle mindig érinti a villa két ágát, de alsó része 4–5 centire a hó fölött lebeg. A hurkot a szél megmozdíthatja, de elmozdulhat a hurok saját rugalmassága miatt is. Az elmozdulást úgy akadályozzák meg, hogy a villa két ágán a fahéjat nyelv alakban kissé bemetszik s a nyelv alá lazán bedugják a hurkot (71. B. kép). Magát a hurkot méhviasszal bekenet zsinegből, vékony drótból s ritkábban összesodrott marhabélből is készítik (Gyimesközéplak). Kitűnő hurokanyag volt a farkasin, amelyet más hurkok készítésénél is felhasználtak (Kászonfeltiz). A hurkokat este, alkonyat idején állítja fel a vadász s másnap déltájban néz a zsákmány után. A madarak a kora reggeli, délelőtti órákban kerülnek a hurokba, amikor az éjszakai pihenés után táplálékot keresnek. A vadász három-négy lépés távolságra egymás után (72. kép) vagy egymás mellett állít fel két-három hurkot vagy kör alakban hat-nyolc villát szúr a földbe olyan fa körül, amelyen megfigyelése szerint a madarak éjszakáznak. A hurokállványokat ágakból összeállított, kb. 30–40 cm magas kerítéssel köti össze (73. kép). A villák elé és mögé néhány nyírágot, fiatal fenyőhajtást, mogyoróbarkát, borókamagot szór el. A hurok három-négy éjszakán van ugyanazon a helyen s azután másutt állítja fel a vadász. Előfordul, hogy a hurokba került madarakat — mire a vadász zsákmánya után néz — a róka, éhes farkas vagy valamilyen ragadozó madár megdézsmálja. Ha a hurokba került fajd még él, akkor a vadász kihúzza a madár szárnyából egy tollat és a nyakszirtjébe szúrja.

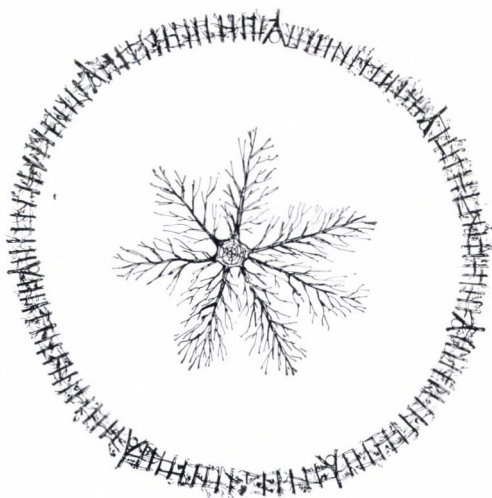
A siketfajdot, a császármaradarat a székelyek maguk is el fogyasztották. A madarakat kibeleszték és levesbe főzték meg vagy megsütötték. Különösen ízletesnek tartják a bükkmakk olajában megsütött siketfajdot (Lövete).

A villaformájú állványra kötött hurok analógiáját a Kárpátok más területéről, Közép-Európából és a Balkán félszigetről nem ismerem. Az egyik román vadászati munkában pedig éppen azt olvashatjuk, hogy a románok a fajdfélék fogásához kevésbé használják a hurkot s a leírásból egyébként bokorhoz, karóhoz kötött egyszerű hurokra ismerünk. A hurok köré málnát, bodzabogyót szórnak s a hurokhoz vezető ösvény szélére ágacs-

kákat helyeznek, hogy a madarakat a hurok felé tereljék.⁸⁵ Ez a hurok lényegesen eltér a székelyek villaformájú, télen felállított hurokállványaitól.

A villaformájú állványra kötött huroknál ugyanazt a jellegzetességet láthatjuk, mint a négyszögletes hurokállványoknál: ti. a hurkot rögzítő nyelv alakú bevágásokat. Ez a jellegzetesség más hurkok rögzítésénél Közép-Európában és a Balkán-félszigeten ismeretlen. A nyelv alakú rögzítésből is arra következtethetünk, hogy mindkét hurokállvány ugyanabba a kultúrkomplexumba tartozik.

A villaformájú állványra kötött székely hurkokhoz hasonló hurokállványok a finneknél, lappoknál, Kelet-Karjala, Pinega lakói körében is ismertek. Az osztyákok teniszütő formájú keretbe helyezik el a hófajdhurkot és a keret nyelét a hóba dugják. Sirelius U. T. szerint ez utóbbi forma a villa alakú hurokállványból alakult ki. Az osztyák hurokállványokhoz hasonlókat használnak Közép-Finnországban is.⁸⁶ Szokásos, hogy a finnek középen eltört fiatal husáng két végét szúrják a földbe s ilyen módon készítik el a háromszögletű hurokállványt.⁸⁷ A svédországi lappoktól tanulságosan írja le a villákra kötött fajdhurkok használatát Keyland N. Hófajd (*Lagopus lagopus*) fogásához 30–40 hurkos állványt is felállít a lapp vadász, de a hurkok nem állanak huzamosabb ideig ugyanazon a helyen, mert a madarak gyanút fognak. Minden lapp családnak megvan a maga hófajdfogó területe. A hurok kézzel sodort rénínből, lószórból vagy drótból készül. A lószór-

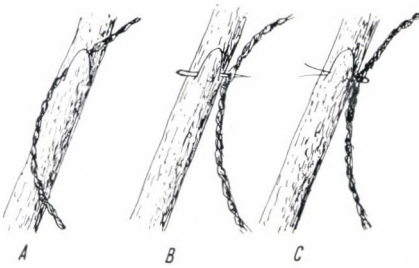


73. kép. A siketfajdhurok elhelyezése egy fa körül (m.). Kászonszeltz, Csíki havasok. Románia

⁸⁵ Gheorghiu E. C.—Gheorghiu S. C., 1901. 314. l.

⁸⁶ Sirelius U. T., 1934. a. 34. l., Sirelius U. T., 1934. b. 65. l.

⁸⁷ Sirelius U. T., 1934. a. 34, 35. l.



74. kép. Lapp fajdhurkok rögzítési módja. Keyland N. után

hurkokat 15–20 százból sodorják össze. A hóban lépésnyi távolságra egymástól általában hat hurkot állítanak fel. A hurkot az elmozdulás miatt rögzíteni kell. A rögzítést a lappok a villa szárába tett nyelv alakú bevágással vagy kis ágacskákkal, fűvel, emberi hajjal teszik lehetővé (74. kép).⁸⁸ A finnek és a lappok a hófajdhurkok közé esalatókul nyír-rügvet, vékony nyírágat (különösen az ágak felső végét) szórnak.⁸⁹ Ezeket a lapp hurkokat a múlt század végén már Herman O. is leírta.

Herman O. a sarkvidék madárvilágának tanulmányozására 1888-ban Észak-Norvégiába utazott s elmondja, hogy az ottani lappok villa alakú állványra kötik a hófajdhurkokat. A lappok hosszú sövénykerítést készítenek és két-három lépésnyi távolságra a kerítés nyílásába egy-egy hurokállványt helyeznek el. Herman O. szerint a lappoktól a norvégek is átvették ezeknek a hurkoknak a használatát.⁹⁰

A finnországi lappok háromszög alakú hurokállványairól részletesen ír Itkonen T. I. A lappok hermelfogáshoz, hófajd és siketfajd, sőt vízimadarak elejtéséhez is használják. Az utóbbi esetben a hurokállványt az iszapba, a sárba szúrják le. Egy lapp család telenként 300–500 ilyen hurkot is felállít, amelyekkel 1000–1200 hófajdot fognak. Hófajdfogásnál hurkokat azért is alkalmaznak, mert a lőtt hófajd tolla véres s a kereskedő nem szívesen veszi át az ilyen madarokat. A hóba szúrt hurokállványok rendkívül célszerűek, mert havazás idején mindig feljebb emelhetők. A hurokból kiszedett s még élő hófajdot és siketfajdot a lappok ugyanúgy ölik meg, mint a székelyek: a madár szárnyából egy tollat kirántanak s azt a nyakszirtjébe szúrják.⁹¹

A fajdfélék fogásához használatos négyszögletes hurokállványok analógiáit szintén Észak-Európából tartja számon az irodalom. Az állványok előfordulnak a svédországi Jämtlandban és Lapplandban, a finnországi lappoknál, és igen elterjedtek a finneknél. Az ilyen hurkokkal erdei madarokat, többek között nyír- és hófajdot fognak. A hurkokat szívesen állítják fel korhadó fatörzsek, öreg fák alatt, ahol ezek a madarak meghúzódnak.⁹² A négyszögletes hurokállványok régi európai használatának tanulságos bizonyíté-

⁸⁸ Keyland N., 1910. 65–68. l., 1. még Ekman S., 1910. 183–184. l., Mérite É., 1942. 152. l. (norvég). — A villaformájú, gyakran kör alakú kerítés közé helyezett, valamint a négyszögletes hurokállványra kötött fajdhurokról először egy 1841-ben megjelent svéd munka ír részletesen (Stenberg P., Afhandling om baste Sättet att fänga Skogsfågel med Snaror. Stockholm, 1841. 32–34. l.).

⁸⁹ Keyland N., 1910. 68. l., Sirelius U. T., 1934. a. 63, 65. l.

⁹⁰ Herman O., 1893. 235. l. — Villaformájú hurokállványt használnak a svédek is (Levander L., 1943–1947. I. k. 22. l.).

⁹¹ Itkonen T. I., 1948. II. k. 40, 44, 47, 49, 50. l.

⁹² Sirelius U. T., 1934. b. 62–64. l., Ekman S., 1910. 170–171. l., Valonen N., 1956. 164–174. l., Leskinen E., 1938. II. 1.

kát nyújtja Olina G. Pietro XVII. századi (1622, Róma) munkájának egyik képes ábrázolása (*Lindner K.*, 1940. 44. a. tábla).

Fajdféléket fognak a székelek felrántó hurokkal is, amelyet később ismertetek.

FÉLKÖR ALAKÚ HUROKÁLLVÁNYOK

A fentebbi villaformájú hurokállványokon kívül félkör alakú állványokra kötött zsinag-, lószőr- és dróthurkok is ismertek Erdélyben. Az ilyen hurkok fogoly, fácán, rigófélék, varjú stb. elejtésére szolgálnak. A hurkokat Kolozsról, Györgyfalváról, Székről, Magyarpatkáról, Magyarszovátról, Magyarlétáról, valamint a Lápos völgyi Domokosról (75. kép) ismerem.

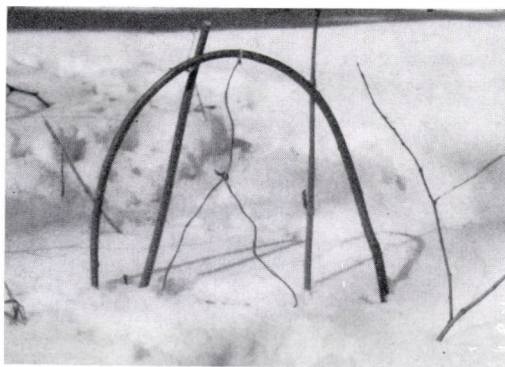
Pák D. leírása szerint a félkör alakú káva — mint már említettem — több hurokkal *feltörözve* vízimadarak fogására szolgál.⁹³

Hasonló állványokra kötött madárhurkokat (rigófélék, fácán, fogoly elejtéséhez) lengyel területről is leírtak. A kelet-sziléziai lengyeleknél az íjformájú állványra hat hurkot is köthetnek. A lengyeleknél előfordul, hogy két karót háromszög formában illesztenek össze s mindezekre egy-egy hurkot kötnek olyan módon, hogy a hurkok egymást fedik. Az ilyen hurkok csak változatai az egymás közelébe helyezett, karókra kötött hurkoknak (76. kép).⁹⁴

A villaformájú magyar fajdhurkok aligha lehetnek kapcsolatban az ívalakú hurokállványokkal. Az előbbieket használatuk, alkalmazásuk révén a hurkok jellegzetes, különálló csoportját alkotják.

⁹³ Pák D., 1829. II. 153. l.

⁹⁴ Seweryn T., 1932. 29. l., *Flizak S.*, 1934—1935. 22. l., ívalakú állvány hurok-sorral kombinálva fenyőrigó fogáshoz. Seweryn T., 1938. B 47, B 48. l., *Reinfuss R.*, 1948. 69. l., 7. kép. A lengyeleknél az ívalakú állvány alsó részére keresztben egy pálcikát tesznek s erre fektetik a hurkot, amellyel csalogányt, mátyásmadarat fognak (*Seweryn T.*, 1932. 25. l.). Íj alakú, fára akasztott lószőrhurkos keretet említ a *Turdus viscivorus* fogásához egy román vadászati munka (*Gheorghiu E. C.—Gheorghiu S. C.*, 1901. 106. l.). A lappoknál hasonló — deszkatalapzatra állított — hófajdhurkok ismeretesek, de ezek nem célszerűek (*Ekman S.*, 1910. 182—183. l., l. még *Lloyd L.*, 1867. 102. l.). Ívalakú állványra kötött hurkok ismeretesek a jakutoknál s a különböző természeti népeknél (pl. Karolina szigetek) is. A jakutoknál kisebb szigetekéket vesznek körül a vízimadarak fogására szolgáló ilyen hurkok (*Lips J.*, 1927. 157. l.). Az ívalakú hurokállványokra a XV. sz. vége óta többször történik utalás az európai vadászati irodalomban. Így a *Bügeldohne* előfordul Petrus de Crescentius vadászati munkájának 1474. évi német fordításában, Aitinger J. C. 1653. évi madarászkönyvében stb. (l. ezekről *Lindner K.*, 1957. 105, 170. l.).



75. kép. Rigófélék fogásához szolgáló hurok (m.). Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.



76. kép. Lengyel madárhurok. Malecz, Rawa kerület, Sitowa, Opoczno kerület. Seweryn T. után

A CSIKKENTŐ ÉS VARIÁNSAI

Őz elejtéséhez fiatalabb, meghajlított élő bükkfára (esetleg más vékonyabb fára) kötött dróthurkot használnak. A felrántó rudat úgy választják ki, hogy rugalmas legyen s minél magasabbra rántsa fel az állatot. Mindez természetesen függ a fa vastagságától, hosszától, a meghajlítás ívétől stb.

A hurkot különbözőképpen rögzítik. Szokásos faháncsal, vékony fenyőgyökérrel, iszalaggal, vadkomló szárával a közelben álló másik fához lazán hozzákötni a lehajlított hurokartartó fiatal fát. Ezt a formát ismerem a következő falvakból: Domokos, Felsőszőcs (r.), Rohi (r.). — Szolnok-Doboka; Igenpataka (r.) — Erdélyi Érchegység; Oroszhegy, Sükő — Udvarhely; Torja, Kézdikóvár, Gelence (*urok*) — Háromszék.

A másik rögzítési módnál a megfelelő távolságban és helyen álló fa ágai alá vagy a fa törzsébe vajt rovátékba illesztik bele a meghajlított vékonyabb élő fát. A beillesztés helyét kissé simára faragják, hogy a hurokba került állat rángatásától minél könnyebben kicsússzék helyéből a felrántó husáng. Használják az ilyen hurkot Fenyéd, Lövéte (77. kép), Homoródremete, Gyepes (Udvarhely), Nyárádselye, Mikháza (Maros-Torda), Gyimesközéplek, Csíkszentdomokos, Kászonjakabfalva (Csík), Kézdikóvár, Gelence (78. kép), Zabola (Háromszék), Felsőrekecsin (Moldva) falvakban. A hurkot az állatok csapásába állítják. Főleg télen működnek sikeresen az ilyen felrántó hurkok, amelyek köré szénát is szórnak, hogy az őzeket becsalogassák. Télen azonban a felrántó rúd kiválasztásánál vigyázni kell, mert az átfagyott husáng könnyen törik.

Forrófalván, Jugánban (Moldva) kútgémforma, a volt Istensegítsen (Bukovina, *smíc*) meghajlított élő fára kötött felrántó hurkot használnak.⁹⁵ A hurkok idegztetését azonban közelebről nem ismerem.

⁹⁵ Gunda B., 1940. a. 201. l.



77. kép. Ózhurok (m.). Lövete, Hargita, Románia

Ezekről az önálló kioldó mechanizmus nélkül működő hurkokról a néprajzi irodalom gyakran megemlékezik, s erdős területeken bizonyára intenzíven használt vadászó eszközök.

Magyarország erdős vidékein is (Bakony, Vértes, Somogy, Baranya, Zala stb.) különböző variánsaik találhatók. A variánsok nem állíthatók fejlődési sorrendbe. Minden esetben ugyanannak az elvnek helyi — a természeti viszonyokhoz, az állat tulajdonságaihoz alkalmazkodó — megvalósulási formájáról van szó.

A Vértes hegységben a németek (Baj) szarvast és őzet olyan módon fognak, hogy élő, vékonyabb bükkfát lehajlít az orrvadász s lombját súlyosabb kővel vagy ív alakú husággal (79. kép) rögzíti. A meghajlított fa legmagasabb pontjára köti a dróthurkot.

A hurokba került állat rángatásától a kő alól kiesszik a fa lombja, az ív alakú rögzítőkávé kimozdul a földből s a meghajlított fa rugalmasági ereje a magasba rántja az állatot. Szokásos, hogy a meghajlított fiatal fa lombját fűvel, szalmacsomóval, cérnával a talaj fűvéhez vagy egy kis cövekhez kötik. Ilyen hurkokat ismerünk a Bakonyból, Sokoróaljáról — ahol maga a hurok (*csat*) iszalagból, szalmából készül⁹⁶ —, az Ormánságból,⁹⁷ Zalából.⁹⁸ Igen primitív az a szarvas- és őzhurok, amelyet a somogyi Törökkoppányban fényképeztem (80. kép). A felrántó rúd élő, vékonyabb fa, amelyre *Clematis vitalba*-ból kötik a hurkot. A felrántó rudat olyan módon rögzítik, hogy valamilyen növényi indával a szomszédos fa-

⁹⁶ *Vajkai A.*, 1938. 154. l.

⁹⁷ *Kiss G.*, 1937. 71. l.

⁹⁸ *Horváth L. — Vlavj Z.*, 1956. 47. l.



78. kép. Őzhurok (m.). Gelence, Háromszék. Románia

törzshöz kötik. A hurokba akadt állat rángatásától a rögzítés elszakad, kibomlik s a felrántó rúd működésbe jön.⁹⁹ Egyébként növényi indából készült szarvashurkot a XVII. századból említenek Magyarországon, de a hurok kioldó mechanizmusát nem ismerjük.¹⁰⁰ A törökkoppányi formához hasonló őz- és szarvashurkokat Baranyából (Szaporca), Somogyból (Karád), Hevesből (Hevesaranyos) is ismerek. Ezeknél a formáknál a felrántó rúdként működő fiatal fa lombját hozzákötik, rácsavarják egy közeli fa törzsére s a dróthurkot a felrántó rúdra szerelik. Minden különösebb kioldó mechanizmus nélkül működnek azok az ürgehurkok, amelyeknél az ív alakban meghajlított felrántó rúd egyik végét erősebben, a másikat gyengébben dugják a földbe.

A felrántó rúd lazábban rögzített végére kötik a hurkot, amelyet az ürgeyukra terítenek. A hurokba került állat mozgásától a felrántó rúd rögzítése megszűnik, s a rúd a magasba rántja az állatot. A formát ismerem Agostyán (Komárom m.) és Püspökbogát (Baranya m.) falvakból. Nagyobb formában mint rókahurkot Magyar Szerdahelyen (Zala m.) használják (81. kép).¹⁰¹

⁹⁹ Gunda B., 1939. b. 445. l.

¹⁰⁰ Gunda B., 1939. b. 445. l. Iszalaghurkot szarvas, őz elejtéséhez Zalából is ismerünk (Horváth L.—Vlaj Z., 1956. 47. l.).

¹⁰¹ Gyutay I., 1936.



79. kép. Német telepések őzhurokja. Baj, Komárom m.

A fenti egyszerű rögzítésű hurok előfordulnak a szerbeknél,¹⁰² szlovákoknál,¹⁰³ lengyeleknél,¹⁰⁴ litvánoknál, svédeknel.¹⁰⁵

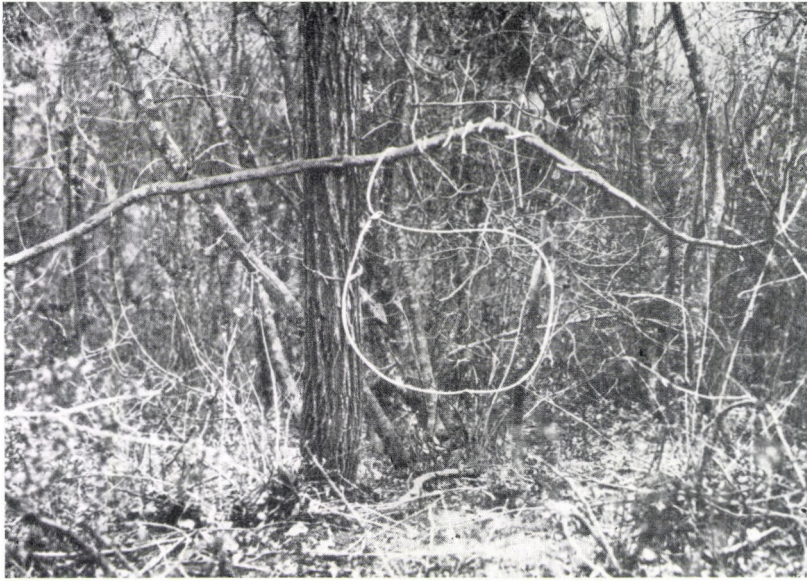
A csikkentő-típusú felrántó hurok a Lápos völgyi magyar falvakban (Magyarlápos, Domokos, 82. kép) fordul elő. Ismerik a csikkentőt néhány marostordai és udvarhelyi székely faluban (Iszló, Nyárádselye, Székelyvarság, *urok*) is. Őzet és szarvast fognak vele. A hurok felrántó rúdja leginkább élő gyökeres bükkfa. Erre kötik a dróthurkot és a felső rögzítő kampót. A hurkot rögzítő alsó kampó földbevert karócska vagy 10–20 cm magasságban elnyesett husáng, amelynek földben maradt csonkját kampó-

¹⁰² Petrović P. Ž., 1933. B 196. l.

¹⁰³ Bednárik R., 1943. 60. 61. l. Semptei adatok szerint az őzhurkot úgy rögzítik, hogy egy élő fát lehajlíttanak, koronájától megfosztják, s kihegyezett végét a földbe dugják. Zempléni szlovák hurokhoz l. *Ujváry Z.*, 1959. 249. l.

¹⁰⁴ Moszyński K., 1929. a. 40. l., *Jaworczak A.*, 1936. 9, 10. l., *Reinfuss F.*, 1948. 62, 69. l., 8–10. kép. Reinfuss R. leírása szerinti kelet-sziléziai fogolyhurok teljesen megegyezik az agostyáni, püspökbogáti ürgehurokkal. Ezt a hurkot tünteti fel egy XVI. századi — olasz minta nyomán készült — német metszet is (*Haberlandt A.*, 1926. XVI. tábla, 2. kép). A lengyeleknél a meghajlított élő fára kötött hurkot a szomszédos fa ágcsontja alá is helyezik. Ugyanez a hurokforma ismeretes a morva- vlahoknál (*Jančar J.*, Některé lovecké praktiky na Moravských Kopicích. Věstník Národopisné Společnosti Československé v Praze. Praha, 1960. l. 17. l.). A hurok azonosak a 77. képen bemutatott székelyföldi hurokkal. Az ilyen egyszerű rögzítésű felrántó hurok előfordulnak a természeti népeknél is (*Lips J.*, 1927. 169. l., *Rydén S.*, 1950. 322. l.).

¹⁰⁵ *Vitaukas A.*, 1938. 243. l., *Ekman S.*, 1910. 50. l. — Ezeknek a hurokoknak a variánsa az a csikkentőszerű rögzítésű hurok is, amelyet egy norvég vadászújság közöl (*Wedel-Jarlsberg G.*, Litt om rovdryfangst uten saks. Norsk Jaeger- og Fisker Forenings Tidsskrift, 1932. 3–4. 17. l.). — Felrántó hurokokat használtak a rómaiak s a régi germánok is, de a hurok mechanizmusát nem ismerjük. A germán törvények említenek emberre veszélyes hurokokat, amelyek csakis valamilyen felrántó hurok (Schwerkraftschlinge) lehettek (*Lindner K.*, 1940. 320–322, 336, 338. l.). XV–XVI. századi képesábrázolások is őrzik a felrántóhurok régi európai használatát (*Lindner K.*, 1940. 308. l., 48. tábla).

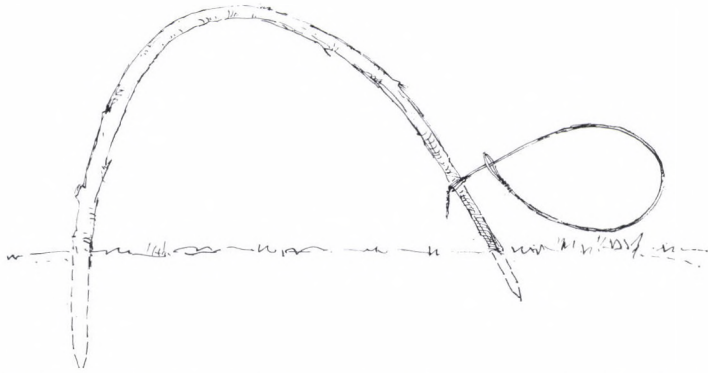


80. kép. Ózhurok a *Clematis vitalba* indájából. Törökkoppány, Somogy m. Gunda B. felv.

formára faragják s ebbe akasztják a felrántó rúdról lelógó kampót. Domokoson szokásos, hogy a hurkot vékony vesszővel, faháncsal lazán a lehajló felrántó rúdhoz kötik, hogy kissé mereven álljon, a szél el ne fordítsa. Télen a hurkok köré szénát hintenek. Közvetlen a hurok alá nem szórják a szénát, mert akkor az állat lehajtott fejjel legelve halad el a hurok alatt (Iszló). A domokosi orvvadászok nyáron is felállítanak ilyen hurkokat. Nemegyszer 5–6 hurok is követi egymást az őzcsapáson.

Szovátán (Maros-Torda) a meredekebb, partos oldalba beásott rókalyuk bejárata elé is tesznek csikkentő-típusú hurkot. A felrántó rúdnak legjobban megfelel a gyökeres élő fa, mert a róka előbb-utóbb kirángatja a földbe dugott felrántó rudat. Ez utóbbinak hosszúnak és jól meghajlítottnak kell lennie, hogy minél magasabbra emelje a zsákmányt.

A csikkentő típusú hurok Erdélyen kívül a Dunántúlon, az Alföldön használatos, ahol elsősorban ürgét fognak vele. Ennek a rágszálónak a húsát egyes alföldi és dunántúli falvak lakói még 30–40 évvel ezelőtt fogyasztották. Így a Budapesttől alig 30 km-re fekvő Monoron és környékén az ürgehús frissen sütvé, füstölve kedvenc étel volt. Tíz farsangi ürgeért egy fél sonkát adtak (*Borzák E.*, Népr. Ért. XLVIII., 1937. 450–451. l.). Úgy látszik azonban, hogy az ürgefogó csikkentő a Dunántúl nyugati és déli részén már ismeretlen. A Garam völgyi magyaroknál (Ujbars, Mohi) *török* néven szintén mint ürgefogót ismerik. A hartai németek csikkentője nyilvánvalóan a környező magyaroktól került el a telep faluba. A Börzsöny- és Pilis-hegységben, Somogyban és a Nyírségben szarvas- és ózhurok a csik-



81. kép. Rókahurok. Magyarszerdahely, Zala m. Gyutay I. után

kentő. Somogyban (Török-koppány) a szarvas- és őzcsikkentő — mint az előbbi egyszerűbb idegzítésű hurok — iszalagból készül s a hurkot két fakampóval rögzítik (83., 84. kép).¹⁰⁶

A csikkentő európai használatáról, elterjedéséről keveset tudok. Feltűnő, hogy ismerik Angliában, ahol patkányt és üregi nyulat fognak vele.¹⁰⁷ Ilyen hurkok előfordulnak Észak-Európában. Lagercrantz S. szerint svéd, finn és lapp területen, valamint a zürjéneknél ismeretes a csikkentő-típusú kioldási rendszer.¹⁰⁸ A finnországi lappok hermelinhurokja¹⁰⁹ a legjellegzetesebb analógiája a csikkentőnek. Figyelmet érdemel, hogy a bagolyfélék fogására szolgáló lapp csikkentőnél a hurkot villaformájú állvány tartja (85. kép).¹¹⁰ Az Olonetz vidékéről közölt forma azonban már nem sorolható a csikkentőhöz, mint Lagercrantz S. teszi.¹¹¹

A csikkentő-típusú huroknak több primitív variánsa van, amelyek jellemzője, hogy az alsó rögzített és a felső függő kampó kapcsolódását valamilyen más hasonló megoldással helyettesítik.

¹⁰⁶ A hurok közelebbi előfordulási helye Veszprém m. különböző vidéke (Kovács A., 1905. 181. l., Vajkai A., 1938. 158—159. l., Vajkai A., 1959. 38. l.), ahol rókát, menyétet, görényt, höresögöt is fognak vele, Harta (Pest m., *Fél E.*, 1935. 50. l.). — Törökszentmiklóson a felrántó rúd végére csengőt kötnek, amely a közelben tartózkodó ürgésznek jelzi, hogy állat van a hurokban. A Budapest környéki Órszentmiklóson egy-egy kisebb területen olykor tíz-tizenkét ürgehurkot is felállítanak. A szarvas- és őzcsikkentőt a Börzsönyben (Morvay P., 1938. 283—284. l.), a Pilis hegységben (Tahitótfalu), Nógrádban (Borsosberény), Somogyban (Karád, Török-koppány, Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 135.444), a Nyírségben (Márkus M., 1937. 346. l.) használják. A nyírségi kútgémszerűen működő felrántó hurokhoz l. Kiss L., 1937. 166—167. l. — A csikkentő elvén működő két felrántó rudas nyúl-hurkot ismerünk Zalából (Horváth L.—Vlaj Z., 1956. 44. l.).

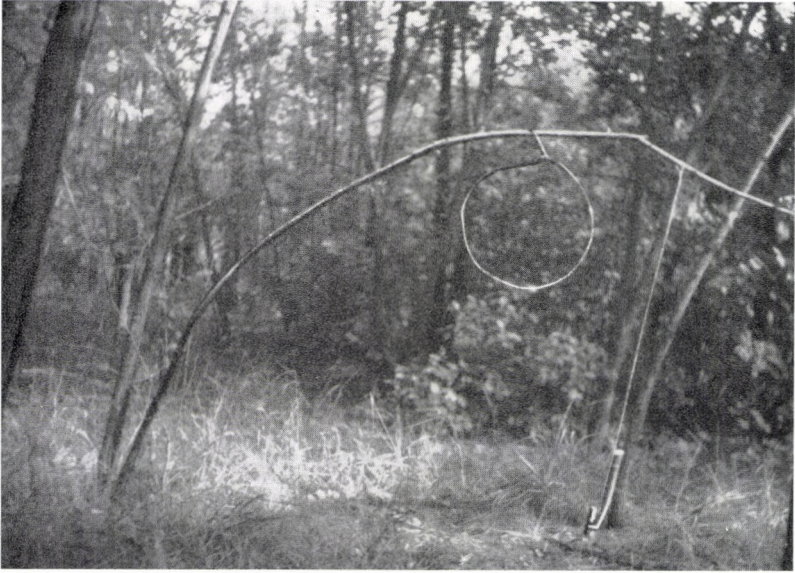
¹⁰⁷ Frank H., 1962. 29. l.

¹⁰⁸ Lagercrantz S., 1956. 188. l. Lagercrantz S. itt összefoglalja Sirelius U. T., Keyland N., Itkonen T. I. és mások adatait. A csikkentő rögzítésénél a hurok felrántó rúdja kútgémszerű is lehet. Ilyen hurkot ismernek a svédek, lappok, zürjének.

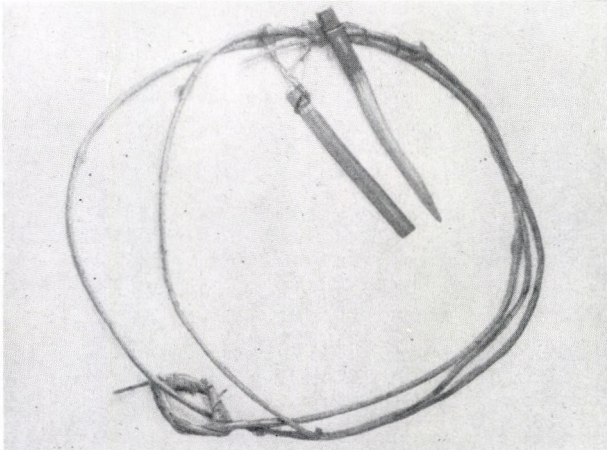
¹⁰⁹ Itkonen T. I., 1948. II. k. 53. l.

¹¹⁰ Itkonen T. I., 1948. II. k. 53. l. Ez nyilvánvalóan a villaformájú fajdhurkok közbeiktatásával létrejött keverékforma.

¹¹¹ Lagercrantz S., 1956. 188. l. Tévesen sorolja a csikkentők sorába ezt a hurkot Korompay B., 1956. 19. l. is.



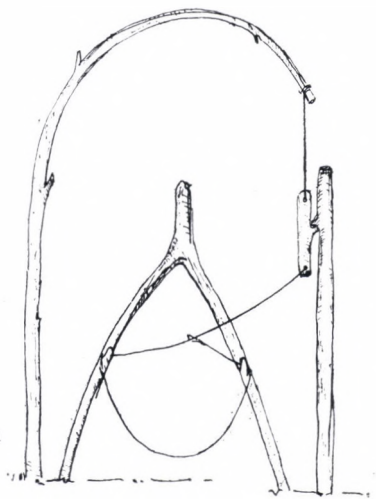
82. kép. Csikkentő típusú őzhurok (m.). Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.



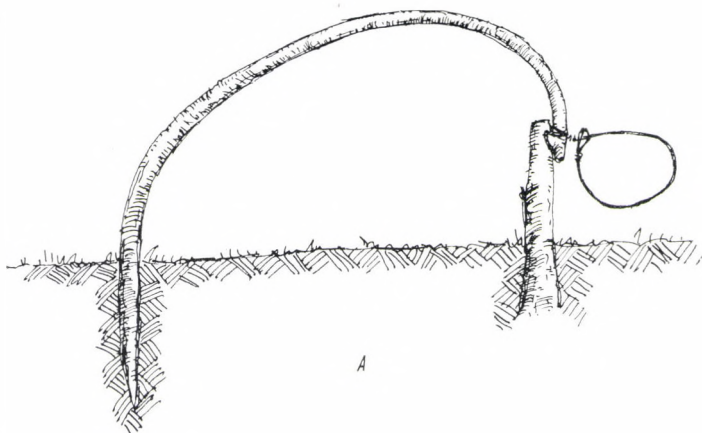
83. kép. Csikkentő típusú őzhurok a Néprajzi Múzeum (Budapest) gyűjteményében. Törökkoppány, Somogy m.



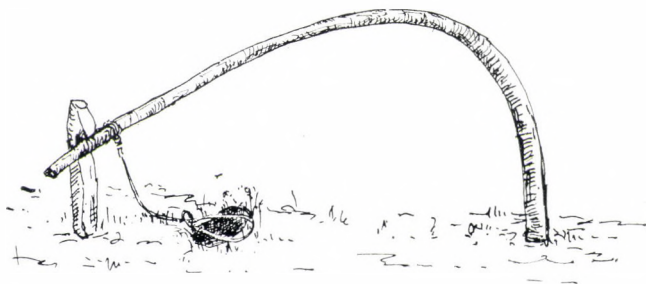
84. kép. A 83. képen bemutatott hurok felállítási módja. Törökkoppány, Somogy m.



85. kép. Lapp madárhurok. Itkonen T. I. után



A



B

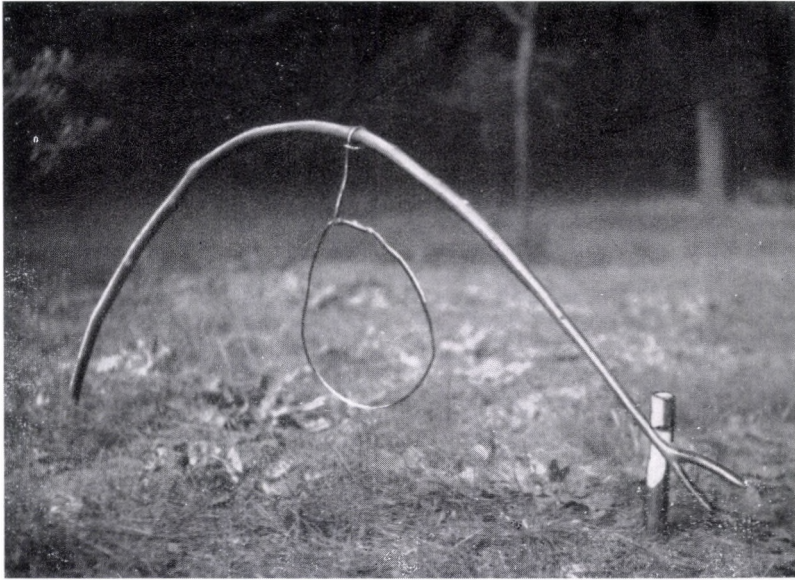
86. kép. A. Őzhurok. Börzsöny hegység. Gönyey S. után. B. Úrgehurok (n.). Baj, Komárom m.

Ide tartozik a Gönyey S. által közölt börzsönyi szarvasfogó *tőr*.¹¹² A földbe dugott felrántó rúd kampós vége függő horog nélkül facövekhez rögzítődik (86. A. kép). Gönyey S. rajza azonban pontatlan. A föld közelében elhelyezett 50–60 cm átmérőjű hurokkal nem lehet sem őzet, sem szarvast fogni. A hurkot nyilvánvalóan magasabbra helyezik el. A hurokformát használják Zalában is.¹¹³ Ecsedi I. Debrecen vidékéről közöl egy ürge- és nyúlhurkot. Valamilyen csikkentőszerű rögzítése lehet a huroknak, de a rögzítés sem a leírásból, sem az ábrából pontosabban nem derül ki.¹¹⁴ Komárom megyében (Tardos — szlovák, Süttő — magyar, Baj — német falvak) olyan ürgehurok ismeretesek, amelyeknél a földbeszúrt felrántó rúd egy kampó alá kerül s a

¹¹² Gönyey S., 1935. 98–99. l. — Korompay B. ezt a hurkot is tévesen véli csikkentőnek (Korompay B., 1956. 19. l.). — Valamilyen felrántó hurok lehet az a *tsaptató*, amely olyan, mint a kútgém, és vándor sátorozó vakondokfogók használják (Pethe F., 1815. I. k. 222. l.).

¹¹³ Horváth L. — *Vlaj Z.*, 1956. 44. l.

¹¹⁴ Ecsedi I., 1933. 49. l. 22. kép, 56–57. l., 28. kép. A felületes leírások többször előfordulnak Ecsedi I. halászati, vadászati és pásztorkodási munkáiban.



87. kép. Nyúlhurok. Marócsa, Baranya m. Gunda B. felv.

hurkot az ürgelyukra terítik (86. B. kép).¹¹⁵ Ugyanezt a hurkot Karádon (Somogy), Marócsán (Baranya) nagyobb formában nyúlfogásra használják (87. kép). Az ilyen höresöghurok elterjedt a kisalföldi szlovákoknál is.¹¹⁶ Kelet-Bulgáriában hasonló madárhurok ismeretes (88. kép).¹¹⁷ A lengyelek-nél a lehajlított faágat szintén valamilyen módon kampóval rögzítik.¹¹⁸

Egyes ürgehurokat úgy rögzítenek, hogy a zsinegen lógó cöveket gyengén a földre dugják, amelyet a hurokba került állatka kiránt a földből, s a felrántó rúd magasba emeli az ürget (89, 90. kép, Baj, Komárom m.).¹¹⁹

CSIKLE-TÍPUSÚ HUOK

A bonyolultabb szerkezetű felrántó hurkok egyik formáját a 91. képen mutatom be. Az ilyen hurkot korábbi néprajzi irodalmunk *csikle* néven említi,¹²⁰ s Korompay B. a „botos kioldású” (német *Drückerauslösung*, angol

¹¹⁵ Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 135.834.

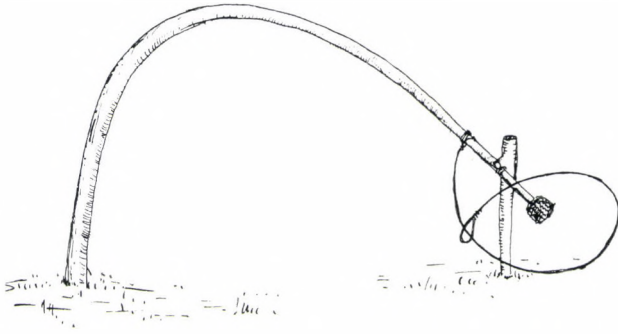
¹¹⁶ *Bednárík R.*, 1943. 59–60. l. (A szlovák hurkot Korompay B. a tipikus csiklentőkhöz sorolja s magyar eredetűnek tartja, *Korompay B.*, 1956. 5. l.). Ide tartozik az egyik österbotteni (Finnország) és karjalai hurok rögzítése is (*Lagercrantz S.*, 1956. 188. l. 5. a. kép).

¹¹⁷ *Obrębski J.*, 1931. 178. l. V. tábla, 1. kép.

¹¹⁸ *Severyn T.*, 1938. B 50. l. — A finn hurkok hasonló rögzítéséhez l. *Leskinen E.*, 1938. 13. l.

¹¹⁹ Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 134.871. Német telepeseektől származó hurok.

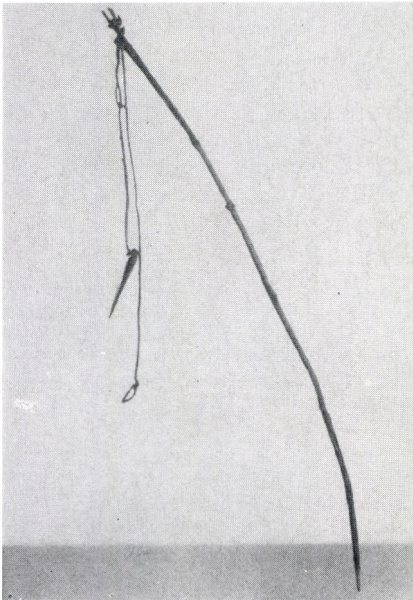
¹²⁰ *Magy. Népr.* II.² 26. l.



88. kép. Bolgár madárhurok. Gjoktepe, Bulgária. Obrębski J. után

trigger release) szerkezetek közé sorolja. A magyarságtól eddig csak a Sárközből, a Drávaközből,¹²¹ valamint az Ormánságból (92, 93. kép)¹²² ismerjük. A két előbbi helyen a vízben állítják fel, az Ormánságban az ártéri erdőkben, mocsaras berkekben s vízimadarakat fognak vele. Az erdélyi hurok a Gyergyói havasokból került elő (91. kép). A gyimesi csángók a hurkot (*urok*) rókafogásra használják. Fehérmező körül a Feketehagymás, Nagybagymás, az Egyesekő mészkőszikláinak között a tágabb, kimélyített repedésekben sok róka húzódik meg. A kotorék előtt állítják fel a hurkot. Ha a róka az odújából előjön, a félkör alakú husángnál a vízszintes pálcikát előre tolja. Ek-

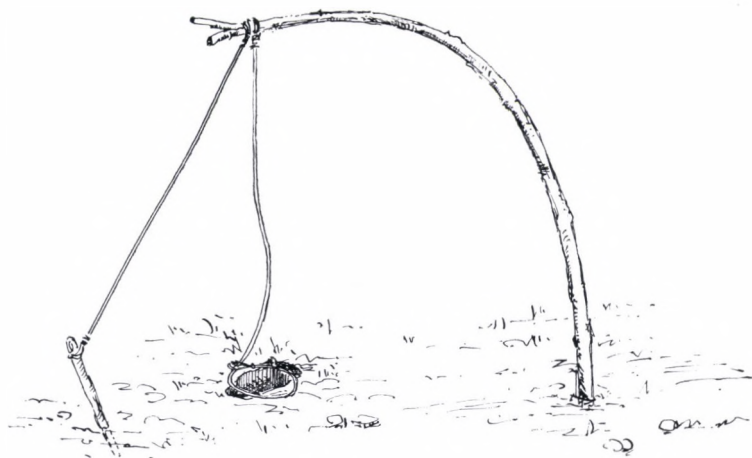
kor a ferdén elhelyezett pecek kiugrik a helyéből s a meghajlított karó rugalmassági ereje a rókával együtt a magasba rántja. A hurkot a déli órákban vetik meg, amikor a róka a vackában meghúzódva fekszik, s az állat rendszerint akkor kerül a hurokba, amikor az esti zsákmányszerzésre indul. A hurok kioldó szerkezetét juhaggyúval, szalonnával kenik be s a hurok elé egy darab húst tesznek, hogy a róka minden gyanúját eloszlassák. Gondosan ügyelnek arra, hogy rugalmas acél-drótot használjanak a hurokhoz s a felrántó rúd erős mogyoró- vagy somfakaró legyen. A karót cövekekkel, kö-



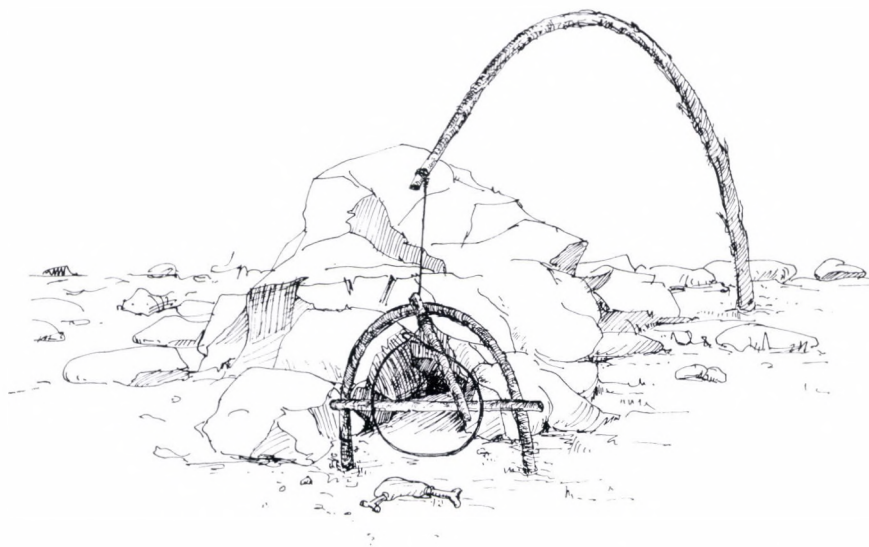
89. Űrgehurok (n.). Baj, Komárom m. (Néprajzi Múzeum gyűjt., Budapest)

¹²¹ Korompay B., 1956. 7—8. l.

¹²² Gunda B., 1956. 23. l.



90. kép. A 89. képen bemutatott hurok felállítási módja. Baj, Komárom m.



91. kép. Csikle-típusú rókahurok a gyimesi csángóktól (m.). Fehérmező, Gyergyói havasok. Románia



92. kép. Csikle-típusú madárhurok. Zaláta, Baranya m. Gunda B. felv.

vekkal tartósan a földbe rögzítik, hogy a róka ki ne ránthassa. A csángó a közelben figyeli a hurkot, s ha az állat beleakad, rohan a zsákmányhoz s fejszével agyonveri. A hurok felállításának lényeges kelléke, hogy a dróthoz kötött pecek ferdén álljon s a róka ne azt mozdítsa meg, hanem a vízszintes pálcikát tolja előre a lábával, a máljával, s a hurok rögzítését szolgáló pecek ennek következtében ugorjon ki nyugalmi helyzetéből. A vízszintes pálcikát a félkör alakú kávának nem a felső vagy középső, hanem az alsó részén, közel a földhöz helyezik el. Így a földalatti odúból előreúszó róka feje már a nyitott hurokban van, amikor a lábával, a máljával meglöki a vízszintes pálcikát. Mindez a fogást biztosabbá teszi. (A róka-lyuknak csak azt a kijáratát hagyják szabadon, amely elé a hurkot állítják. A többit betömik.)

A beregi Szernye-mocsár mellékén Dercen faluban ugyanezt a típusú hurkot használták a mocsár lecsapolása előtti időben vadkacsa, szárcsa stb. fogásához. Mivel a falu közelében már megfelelő vizes, nádas hely nem volt, adatközlőm szárazon mutatta be a hurok (*kacsafogó hurok*) elkészítését (94, 95. kép). A hurkot négyszögletes keret tartja s ehhez feszül a függőleges rögzítőpecek. A keret felső pálcikáját a karókhöz faháncsal kötik hozzá. 4–5–8 hurkot is felállítottak egymás mellett (95. kép) s a mocsárban elzárták vele a madarak útját, a sás, káka, nád közötti keskeny nyílt vizet. Ha az úszó madarak mellükkel, szárnyukkal félrenyomták, elmozdították a víz színére helyezett alsó rögzítő pálcikát, a hurok működése lehetővé vált (*könnyen priccent*). Igen fontos, hogy a zsineghurok rugalmas legyen, át ne ázzon. Ezért szívesen használtak hosszúra font többágú lószórhurkot vagy olyan zsin eget, amelyet szurokkal, méhviasszal vontak be. Alkalmas hurok volt a bélhúr.

A dreceni hurok lényegében megegyezik a Sárköz és a Drávaköz *csikle*, ill. *tűr* néven ismert felrántó hurokjával.¹²³ Még az 1910-es években a dreceniek nagyszámban állították fel a csiklét, s a vele való madarászás kedvenc foglalkozásuk volt. A vízimadarakat elfogyasztották vagy a munkácsi, bereg-szászi piacon eladták.

¹²³ Kovách A., 1904. 55. l., Korompay B., 1956. 8. l.

A felrántó hurkoknak ez a típusa a közép- és kelet-európai, valamint a balkáni területeken ritkán fordul elő. A közölt adatokból azonban arra következtethetünk, hogy nádas, mocsaras vidékeken még lapanghat. A magyar csiklével megegyeznek a bolgár (67. A. kép),¹²⁴ horvát¹²⁵ és a lengyel¹²⁶ formák, amelyekkel vadkacsát s más madarakat fognak. Ilyen hurokkal fogják az abchazok (Kaukázus) a menyétet. Egy XVIII.sz. (1750) német vadászkönyv szerint a csiklét rókafogáshoz is felállítják.¹²⁷



93. kép. Csikle-típusú madárhurok idegzítése. Zaláta, Baranya m. Gunda B. felv.

A csiklénél a rögzítő

pecket tartó keret kétféle lehet: szögletes kapuforma (94, 95. kép) vagy ív alakú (92, 93. kép). Abban igaza van Korompay B.-nak, hogy a keretnek ez a két formája nem jelent funkcionális különbséget, csak formai eltérést.¹²⁸ A két keretforma közötti különbség a történeti rétegződés szempontjából aligha jöhet tekintetbe. Az észti és az osztyák csiklék ismertetése során már Manninen I. felhívta a figyelmet arra, hogy az összehasonlításnál az ilyen különbség lényegtelen.¹²⁹ Az ív alakú keret előfordul az egyszerű függőhurkoknál is (75. kép) s az ilyen keretet alkalmazhatják a fejlettebb mechanizmusú hurkoknál.

Európán kívül a hurkoknak ezzel a típusával a természeti népek legkülönbözőbb csoportjánál találkozunk: Assam, Szumátra, Új-Zeeland, Madagaszkár, Afrika és Dél-Amerika különböző törzsei jelzik elterjedésének — nyugodtan állíthatjuk — határtalanságát. A hurok felállításánál lényegtelen eltérést jelent az a két technikai megoldás, amit Korompay B.

¹²⁴ *Obrębski J.*, 1931. B 179. 1. 2. kép, 180. 1. A hurok alsó részét földdel lazán behintik, hogy feszesen álljon.

¹²⁵ *Čurčić V.*, 1912. 588. 1., 93. kép, *Petrović P. Ž.*, 1931. B 196. 19. kép.

¹²⁶ *Seweryn T.*, 1938. B 51. 1.

¹²⁷ *Müller A.*, 1910. 74. 1., 30. kép. — *Ridinger J. E.* 1750-ben megjelent német vadászati munkájából közli *Berger A.*, 1928. 225. 1.

¹²⁸ *Korompay B.*, 1956. 8. 1.

¹²⁹ *Manninen I.*, 1931—1933. I. k. 63. 1.



94. kép. Vadkaesafogó hurok készítése (m.). Vö. 95. kép. Dercen, Bereg. Kárpát-Ukrajna. Gunda B. felv.

„meghosszabbított botocska” és „szánkioldás” néven tart számon.¹³⁰ A felállítás elve, a hurok mechanizmusának működése ennél a két variánsnál is ugyanaz, mint azoknál a formáknál, amelyeket Korompay B. az alaptípus közé sorol. A csapda- és hurokformák közé tipológiai és funkcionális szempontból határvonalat húzni problematikus. Sokkal lényegesebb az alkalmazás körülményeinek és technikai elvének felismerése. Ezért a csiklék közé sorolhatjuk a XVII—XVIII. századi francia és német vadászkönyvek egyes hurokjait, valamint a horoggal működő volgai halesapdát, amelyek közelebbi adatait Korompay B. közli.¹³¹ Mivel a csikle mechanizmusának az elvén halfogó eszközök is működnek, — a csapda ismeretének kiterjedt és ősi voltára is gondolhatunk. A vadász- és halászeszközök közötti elvi, funkcionális és formai azonosság az ősfoglalkozások mély talajáig nyúlik vissza s a gondolkodás, a technikai elvek felismerésének és kivitelezésének azonosságát is jelzi.

Megemlíteném még, hogy Comenius J. A. *Orbis sensualium pictus c.* munkájában (első kiadás 1658) a madárfogó hurkokat *tór*, *csikle* néven említi, amelyre a madarak „magukat felakasztják, megfolytják”. Be is mutatja a víz partjára felállított, rúdra kötött felrántó hurkokat. A hurkok idegzítése a képről világosan nem állapítható meg, de — a *csikle* terminológia révén

¹³⁰ Korompay B., 1956. 8. II. l., Lagercrantz S., 1938. 114—117. l., Rydén S., 1950. 323, 334. l.

¹³¹ Korompay B., 1956. 10. l. A hurok farkasfogásra is szolgált.

is — lehetséges, hogy Comenius J. A. a székelyföldi, ormánsági, dráva-közi stb. csikletípust örökítette meg. Valószínű *csikle*-típusú felrántó hurok a rétközi *csapó* is, amelyet a cseret, a nádas mélyén mogyoró-, fűz vesszőből, vörösgyűrűből a nádas mélyére, az úszvány elejére tettek (Kiss L., 1961. 251, 405. l.). A sárreți pákászok is ilyenféle hurkot használhattak, amelyet hajlékony vörösgyűrű vesszőből, faggyúzott madzagból, bélből készítettek (Szücs S., é.n. 71. l.).

A TALPAS KIOLDÁS

A *botos kioldás* elvén működő felrántó hurok egyik változata az ún. *talpas kioldás* (német *Schwippgalgenschlinge mit Plattform*, angol *spring snare with platform*). Ennek az a lényege, hogy a függőleges pecket tartó vízszintes pálcára keresztben vékony ágacskákat helyeznek olyanképpen, hogy az ágacskák egyik vége a földön fekszik. Erre a talpra terítik rá a hurkot. A hurok a Csíki havasokban (Kászonjakabfalva) és Háromszéken (Gelence) császármadár (*magyarostyúk*) és siketfajd (*páva*) fogására szolgál (96, 97. kép). A 'Plattform'-ra, a talpra lépő madár súlyától működik a hurok (*urok*). A kelepécét az év folyamán bármikor felállítják, de nyár idején nem igen kerül madár a hurokba. Magának a huroknak az anyaga száraz, sodrott marhabél (Gelence) vagy zsineg. A zsineget méhviasszal jól bekenik, hogy a párás, ködös időben, a hóban és esőben tönkre ne menjen, át ne nedvesedjék. Császármadár, siketfajd fogásánál a zsineget juh faggyúval nem tanácsos bekenni, mert a faggyú szaga elriasztja ezeket a madarakat. Csalatékul fenyőtűt, bükkmakkot, bükk-, nyír-, mogyoró-ügvet, szamócat, málnát, áfonyát, borókamagot, vékonyra darabolt nyír hajtást, hangyatojást tesznek a hurokhoz aszerint, hogy milyen évszakban állítják fel. A hurok felrántó rúdja erős mogyoró vessző. A moldvai magyaroknál (Felsőrekecsin) ugyanilyen hurokkal (*árkán*, 98. kép) varjút, foglyot (*mezei páva*, *fajdocska*) s egyéb madarat fognak. A falu határából a siketfajd és császármadár már kiveszett.

A felrántó hurkoknak ez a típusa Erdélyen és Moldován kívül a magyaroknál másutt nem ismeretes, de nem tudunk róla a környező közép-európai és balkáni területekről sem. Használják azonban az észtek,¹³² lettek,¹³³



95. kép. Vadkacsafogó hurok (m.). Vö. 94. kép. Dercen, Bereg. Kárpát-Ukrajna

¹³² Manninen I., 1931—1933. I. k. 60. l., 40. kép.

¹³³ Ligers Z., 1954. 56. l., 16. kép.



96. kép. Fajdfélék fogására szolgáló hurok (m.). Gelence, Háromszéki havasok. Románia. Gunda B. felv.

oroszok (Szmolenszk vidéke).¹³⁴ Ismeretes a Kuma és a Kubán vidékén,¹³⁵ valamint az osztyákoknál.¹³⁶ A hurokkal fajdféléket, fácánt, nyulat stb. ejtenek el. Ez a néhány adat a hurok Északkelet-Európában való további, illetve sűrűbb előfordulását sejteti. A nyugat-szibériai osztyák formán kívül ismét előfordul ez a hurok a kelet-szibériai oroszoknál.¹³⁷ Intenzív használatának további területe Délkeleti Ázsia (Assam, Indokína, Borneó), a Csendes Óceán szigetvilága, valamint Afrika, Dél- és Észak-Amerika (67. B. kép).¹³⁸ Ilyen hurok csekély módosítással Nyugat-Európában (Franciaország) is feltűnik, ahol rigóféléket fognak vele. Mérite É. azt írja, hogy ezzel megegyező elvű hurkot használnak halcsalatékkal sirály törbeajtására a németek.¹³⁹ A hurok működésének részleteit a leírásból azonban világosan nem kísérhetjük nyomon.

¹³⁴ *Silantjev N. N.*, 1898. 166–167. l.

¹³⁵ *Pallas P. S.*, 1903. I. k., 3. tábla, B. kép.

¹³⁶ *Manninen I.*, 1931–1933. I. k. 63. l., 46. kép.

¹³⁷ *Margaritov V. P.*, 1888. 13. l., II. tábla, 2. kép.

¹³⁸ *Lagercrantz S.*, 1938. 118. l., *Rydén S.*, 1950. 321–342. l., *Anell B.*, 1960. 112. l., *Korompay B.*, 1956. 10–12. l.

¹³⁹ *Mérite É.*, 1942. 151. l.



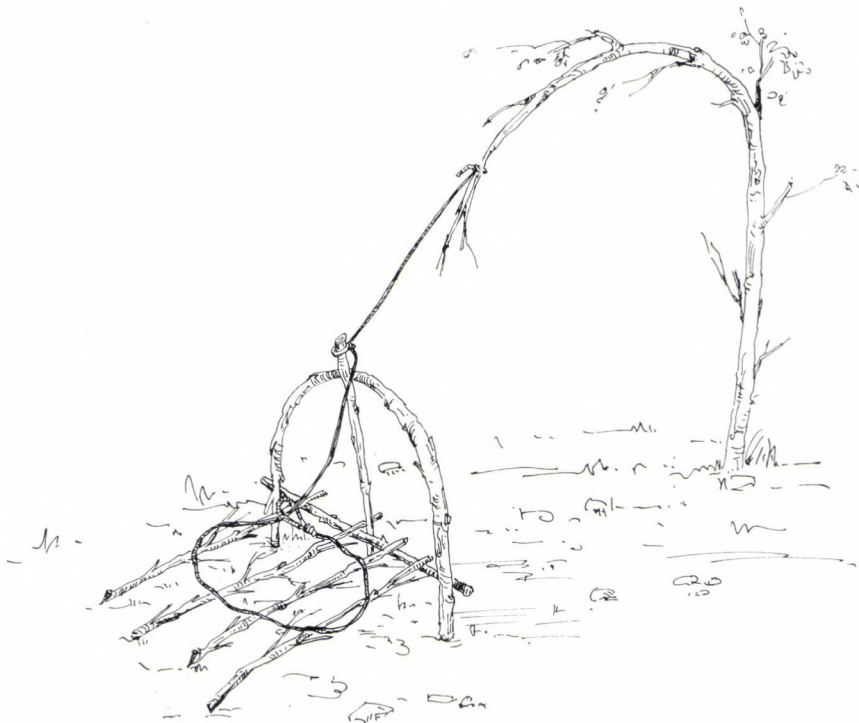
97. kép. Fajdfélék fogására szolgáló hurok (m.), Gelence, Háromszéki havasok. Románia. Gunda B. felv.

EGYSZERŰ TALPAS HUROK

A magyar néprajzi irodalomban egyedülálló az a felrántó hurok, amelyet Maroskeresztúrról (Maros-Torda) ismernek. Lényegében ez is talpas kioldással működik (99. kép). Egy ív alakban meghajlított vékonyabb karóról (A) lelógó, feszesen álló rögzítőzsineg (b) bele van akasztva a földön elhelyezett pálcika (a) végébe. A pálcika egyik végét egy kampócska (c) rögzíti, a másik végét pedig a földbe *ferdén* bevert cövek (d), amely alól a pálcika (a) könnyen kicsúszhat. A karóról hurok lóg le (B), amelyet a pálcika fölött a földre terítenek. A hurok köré a madarász csalatékot szór. A csalatékot fogyasztó galamb, varjú, ha lábával, csőrével megmozdítja a pálcikát (a), az kicsúszik a ferdén álló cövek (d) alól s a zsákmányt a hurok magasba emeli.

Ezzel az erdélyi hurokkal megegyezik az albániai mocsarak pákászainak vadkacsatőrje, amelyet Hankó B. részletesen leír. A pákászok hosszan elnyúló nádfalat készítenek s minden öt lépés távolságra arasznyi nyílást hagynak. A nyílásokhoz állítják fel a hurkot. A hajlékony somfabotra báránybélből font hurkot tesznek, s a rögzítő zsineg gyékénygúzsából készül.¹⁴⁰

¹⁴⁰ Hankó B., é. n. 32–33. l.



98. kép. Moldvai magyar madárhurok. Felsőrekecsin. Moldva. Románia

A „NÉGYES FELÁLLÍTÁS” ALKALMAZÁSA A HURKOKNÁL

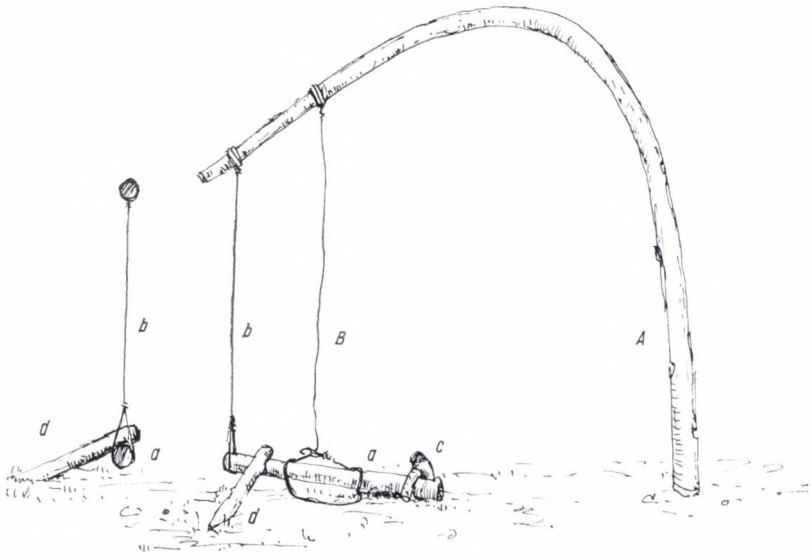
A felrántó hurkok egyik kevésbé ismert formáját Korompay B. a szilágysági Sámsonról mutatta be.¹⁴¹ A hurok idegzítését rendkívül ötletesen összeállított, a 4-es számra emlékeztető pálcikarendszer alkotja (100. kép). A vízszintesen elhelyezett pálcikára húzzák a csalatékot, amelyet ha megérint az állat, a pálcikák széthullanak s a felrántó rúd működésbe lép. A hurok kóbor ebek elfogására szolgál. Az idegzítési rendszert Lagercrantz S. *4-Aufstellung*-nak nevezi (ang. *figure-4 trigger*). Döbel H. W. német vadászkönyvében a XVIII. sz. végéről lényegében ugyanezt a hurkot írja le, amellyel menyétet fognak.¹⁴² A hurok egészen azonos formában és ív alakú kávával kombinálva előfordul a svédeknél¹⁴³ és az osztyákoknál.¹⁴⁴ Korompay B. utal még Fortin munkájára s más francia vadászkönyvek adataira, valamint Pamfile T. nyomán romániai előfordulására, de ezt az adatot nem megfelelően interpretálja, mert a román hurok a *pruglo*-típushoz tartozik.

¹⁴¹ Korompay B., 1956. 12. 1., 3. kép, G-2.

¹⁴² Döbel H. W., 1785—1786. II. k. 509—510. 1. XVIII. tábla.

¹⁴³ Lagercrantz S., 1956. 190. 1., 7. a. kép, *Keyland N.*, 1906. 16. 1., 5. kép.

¹⁴⁴ Sirelius U. T.—Wichmann Y., 1914. 96. 1. 1. kép. A jurokszamojédoknál is előfordul ez a hurok (*Lehtisalo T. V.*, 1913—1918. 10. 1.).

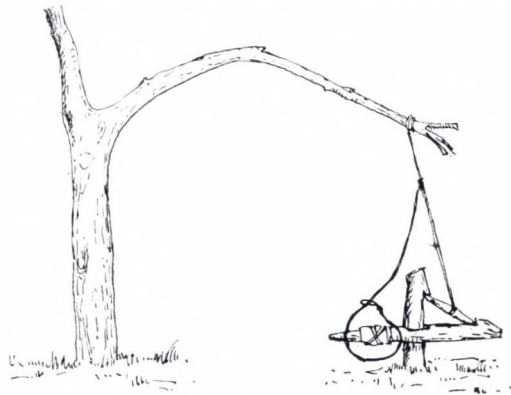


99. kép. Madárhurok (m.). Maroskeresztúr. Maros-Torda. Románia

PRUGLO-TÍPUSÚ HUOK

A madárhurokok figyelmet érdemlő formája a balkáni szlávoknál *prinika*-nak, *pruglo*-nak,¹⁴⁵ a finnnekél *pynnä*-nek¹⁴⁶ nevezett típus.

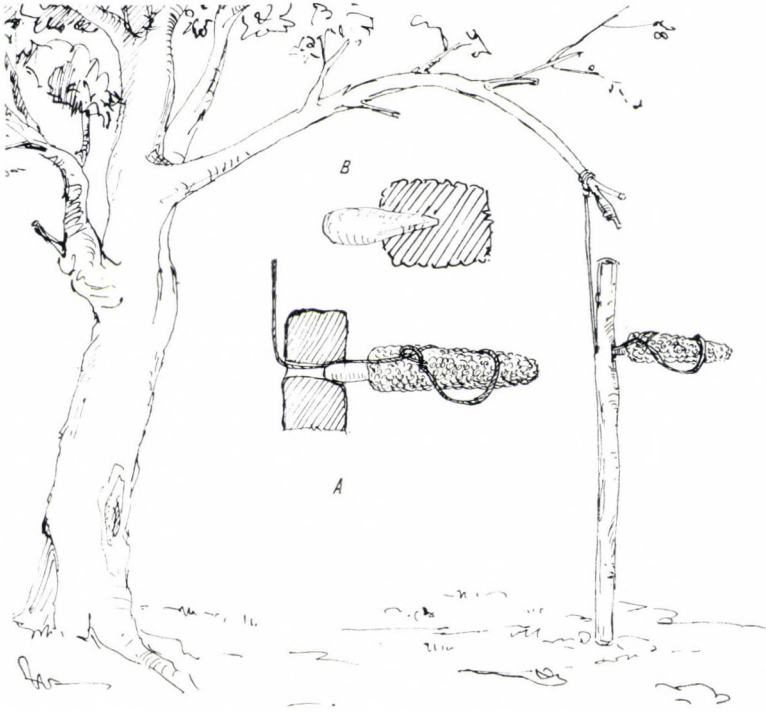
Valószínűnek tartom, hogy a Keleti Kárpátokban régebben általánosan ismert volt a hurok, mert ma is elég gyakori. Több változatról tudok: 1. a felrántó rúd élő faág (101. kép), 2. hajlékony vékonyabb karó (102. kép), amelyet a huroktartó rúdba is illeszthetnek (106. kép), 3. a csalaték- és huroktartó rúd élő ág alakban meghajlított felső része, amely a rugalmas-



100. kép. Kutyahurok (m.). Sámson, Szilágyság. Románia. Korompay B. —Szendrey Á. után

¹⁴⁵ Petrović P. Ž., 1931. B 195. l., *Vakarelski Chr.*, 1931. B. 162. l.

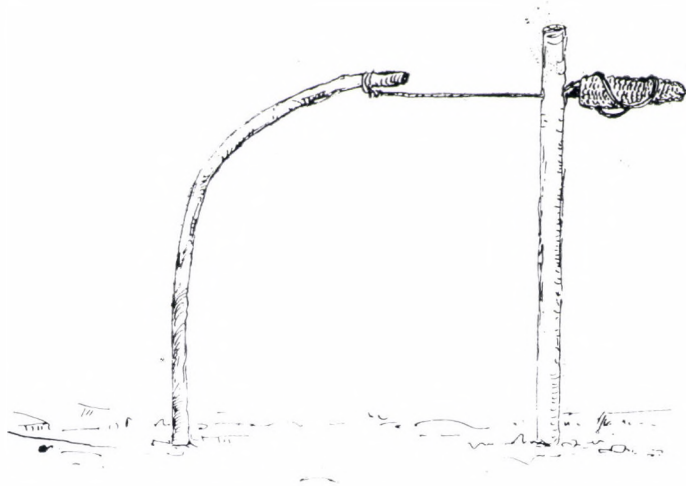
¹⁴⁶ Korompay B., 1939. 239—247. l.



101. kép. Mátýásmadár fogásához készített hurok (m.). Szováta, Hargita. Románia

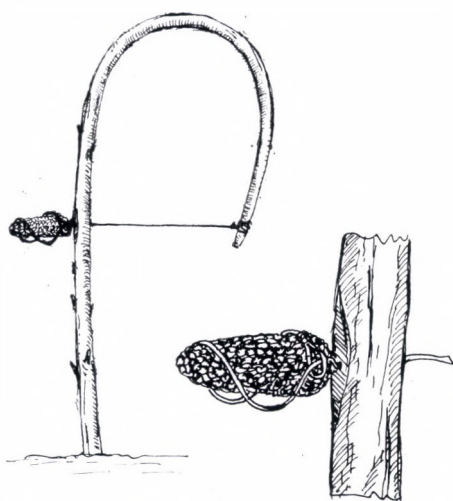
sági erőt is kifejti (103. kép), 4. a lemetszett és ív alakban meghajlított ág a rugalmassági erőt kifejtve az idegzítést is tartja (104. kép).

A Hargita-alji Szováton levernek a földbe egy élő fa közelében kb. 1.50 m hosszú karót. A karó felső végétől lefelé kb. 20 cm-re 2 cm átmérőjű lyukat fúrnak. A fa egyik hajlékony ágát lehúzzák és zsineget kötnék rá, amelynek a vége hurokban végződik. A hurkot átbújtatják a karón levő lyukon s kicsiny cövekre húzott kukoricacsövet illesztnek a lyukba, hogy ezzel megakadályozzák a hurok visszarántódását. Magát a hurkot ráterítik a kukoricacsőre. Ha az éhes varjú, a mátýásmadár észreveszi a kukoricacsövet, reászáll, de az a madár súlyától kibillen a lyukból, a rugalmas ág mozgásba hozza a hurkot, amely révén a madár a karóhoz szorul (101. kép). Ugyanezt a típusú mátýásmadár- és varjúhurkot ismerem Árpádról, Köröstárkányról (Bihar), Magyarpalatkáról (Kolozs), Szépenyerűszentmártonról (Szolnok-Doboka) és Gelencéről (Háromszék). Ilyen hurkot ismernek az Erdélyi Érchegység néhány román falujából is (*tivig* Havasgáld, *laț* Csáklya, Remete). A románoknál varjú, szarka és kisebb madarak törbeejtésére szolgál.

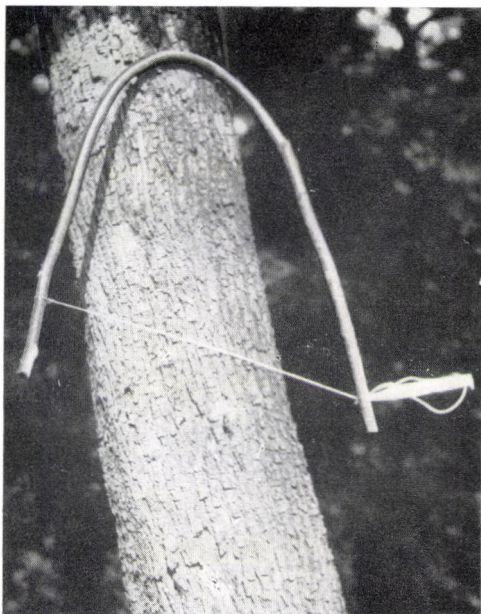


102. kép. Mátyásmadár fogásához készített hurok (m.). Magyar derzs, Kolozs, Lóna patak völgye. Románia

Magyarderzsen a felrántó rúd földbe dugott vékonyabb karó, egyébként a hurok (*urok*, 102. kép) ugyanúgy működik, mint a fenti szovátai variáns. Télen állítják fel s mátyásmadarat fognak vele. A karólyukba illesztett cövek végét kissé legömbölyítik, *kónisra* faragják, hogy könnyebben kibillenjen (vö. 101. B. kép). A hurok használatos a láposvölgyi Domokoson (105. kép,



103. kép. Mátyásmadár fogásához készített hurok (m.). Szépvíz, Moldva. Románia



104. kép. Énekesmadarak fogásához készített hurok (m.). Torockó, Erdélyi Érchegység, Románia. Gunda B. felv.

Szolnok-Doboka), Magyarvalkón, Körösfőn és Ketesden (Kolozs), Maroskeresztúron, Székelykálón és Jobbágytelkén (Maros-Torda), Zetelakán (*csattantó*), Gyepesen (Udvarhely), Esztelneken (Háromszék), Gyimesfelsőlokon (Csík). Ismerik a románok a máramarosi Batizán és Krácsfalván, a szolnokdobokai Tágfalván, Tókésen és Nemesbudafalván, az Erdélyi Érchegységben Muzsinán és Havasgyógyon.

Az Északkeleti Kárpátokban Hanykovicza ukrán faluban (Bereg) a hurkot működésbe hozó, ívalakban meghajlított ág a kioldó szerkezetet tartó karóba illeszkedik (106. kép, *Gunda B.* 1939. a. 255. l.).

A fenti magyar, román, ukrán falvakban mátyásmadarat, varjút fognak a hurokkal, s a kibillenő pecekre húzott kukoricacső a csalaték. Zetelakán a hurokkal (*urok*) télen vércsét, héját is fognak. Amikor ezek a madarak éhesek,

bátrabbak s ezért kevésbé figyelmesek s mindenféle húst elfogyasztanak. Ilyen esetekben a kibillenő pálcika üresen marad s a karóra — a hurok áthúzására szolgáló lyuk fölé — valamilyen húsfélét kötnek. Az említett román falvakban énekesmadarakat, rigóféléket is fognak a hurokkal s erdei bogyós ágat, magvas kenderbugát kötnek csalatékkul a kioldó szerkezet fölé. Székelykálón, Gyepesen a székelyek is szívesen fogdossák a hurokkal a kisebb madarakat.

A *pruglo*-típusú hurkok harmadik variánsa az a moldvai (Szépvíz) hurok, amelyet szintén szajkó (*gajca*) fogására használnak (103. kép). Itt a hurok egészének *arkán* a neve s a zsinig hurokban végződő vége a *csattantó*.¹⁴⁷ Ugyanez a hurok ismeretes a moldvai Felsőrekecsinben (*árkán*), *urok* néven a háromszéki Csomortánban, a csíki Csíkszentdomokoson (107. kép), az Uz völgyi Aklos bérc (1165 m) pásztorszállásain, ahol 1942-ben csíki juhászok legeltették nyájait. Az Aklos bérc pásztorai összesodrott juhbelet használnak a hurok készítéséhez. A juhbelet megszáritják, keskeny csikokra hasogatják s két tenyér között vagy a combjukon összesodorják. Ilyen módon kötözésre alkalmas húrt is készítenek. A szarvasmarha megszáritott, majd kalapálással puhított inából is készült hurok. A kalapálást marokba fogott kővel végezték. A pásztorok leginkább a medve által leütött és szétmarcan-

¹⁴⁷ *Gunda B.*, 1940. a. 200—201. l.

golt szarvasmarha inait dolgozták fel. Csíkszentdomokoson és az Aklos bérc környékén a hurkot laposra faragott fácskára terítik s fölé vadceseresznye-félét, sajtdarabkát kötnek. Az Aklos bérceen a századforduló táján ragadozómadarak (sólyom, vércse) fészkelőhelye közelében a 101. képen bemutatott típust is felállították s juhhúst, belet használtak családtekul, amit a kibillenő fácska fölé kötöttek. Az énekesmadarakat fogdosó pásztorgyerekek Kászonyakabfalván nem vágnak hajlékony karót, hanem mindig valamilyen bokor megfelelő vékonyabb élő ágát hajlítják meg (108. kép).

A huroknak ez a variánsa tehát a székelység néhány keleti falujában, valamint Moldvában fordul elő.

A huroknak Petrozsény vidékéről Vuia R. közli egyik román variánsát (*tivig*). Ennek működését ív alakban meghajlított rugalmas vessző segíti elő.¹⁴⁸ Ugyanez a forma előfordul az Erdélyi Érc-hegységben (*tivig*, Igenpataka), ahol a román legénykéek téli időben kisebb énekesmadarakat, pintyféléket, vörösbegyvet s átvonuló csonttollú madarakat ejtenek törbe vele. A kibillenő cövek fölé családtekul vadceseresznye bogyós ágát teszik. Az ágat már nyáron összeszedik, amelyen a szemek megaszalódnak. Az ív alakú hurokvázat kerítésre, fára akasztják. Játékos kedvtelésből a hurkot a torockói gyerekek is megvetik (*csattantyú*, 104. kép).

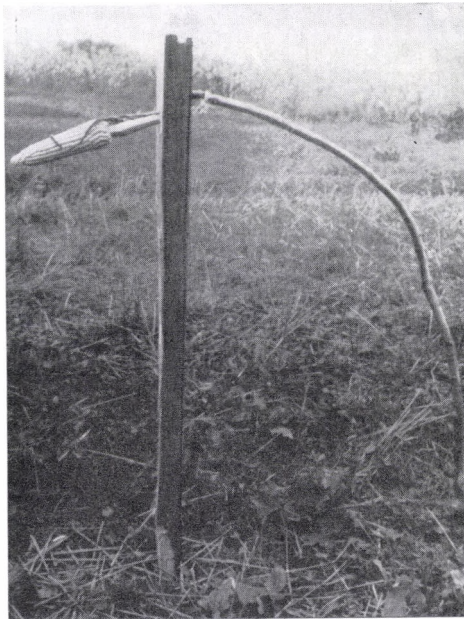
A magyarságnál az Ormánságban is megtalálható a *pruglo*. Az innen közölt típusoknál a felrántó rúd élő fa ága.¹⁴⁹ A hunyadi, Erdélyi Érc-hegységi és torockói ív alakú hurok analógiáját Magyarországon a Börzsöny hegységből ismerjük.¹⁵⁰ A hurok további földrajzi elterjedését Korompay B. és Lagercrantz S. foglalta össze.¹⁵¹ Összefoglalásaikból kiderül, hogy a hurok

¹⁴⁸ Vuia R., 1943. 311. l. — A hurok egy román variánsát Tecuciuból ismerjük (*Pamfile T.*, 1906—1907. I. k. 82. l.).

¹⁴⁹ Gunda B., 1938. e. 14—15. l.

¹⁵⁰ Korompay B., 1940. 245. l. 6. kép, Gunda B., 1939. a. 254. l.

¹⁵¹ Korompay B., 1940. 239—247. l., Korompay B., 1961. 21—30. l., Lagercrantz S., 1956. 193. l., vö. még Gunda B., 1939. a. 247—260. l. — A kioldás szempontjából a *pruglo*-típushoz tartozik Roy Modus 1486-ból származó francia vadász-könyvének és von Hoberg H. W. német vadászati munkájának (1682) egyik felrántó hurokformája. A zsineghurok a zsákmányt a földbeszűrt félkör alakú kávához szorítja. A kibillenő szerkezetet azonban közelebbről nem ismerjük. (*Lindner K.*, 1940. 308. l., 47. a—b. tábla.)



105. kép. Mátyásmadár fogásához készített hurok (m.). Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.



106. kép. Ukrán madárhurok. Hanykovic, Latorca völgye. Kárpát-Ukrajna. (Néprajzi Múzeum gyűjt. Budapest)

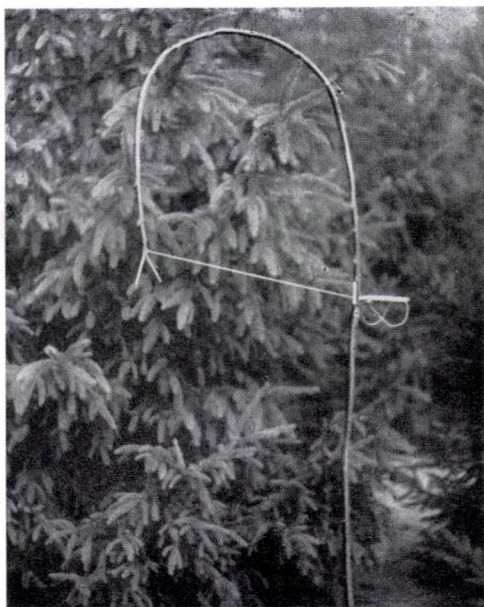


107. kép. Erdei madarak fogásához készített hurok (m.). Csíkszentdomkos, Csíki havasok. Románia

Európa-szerte használatos. Említik már az ókori görögöknél. Ismertetik a használatát a XV—XVIII. sz.-i francia és német vadászkönyvek, de ma is éppen úgy használják a francia, angol, portugál és olasz madarászok, mint a szerbek, horvátok, bolgárok, lengyelek. Ismert madárhurok a *pruglo* a svédeknél, lappoknál, votjákoknál, osztyákoknál, a jurák-szamojédeknél. Az arab félsziget, Kelet-Turkesztán, Asszám, Fülöpszigetek s a különböző észak-amerikai indián törzsek (naskapi, tahl-tan, cree stb.) madarász-készségei között is előfordul a hurok.¹⁵² Nem tartom szükségesnek Korompay B. és Lagercrantz S. forrásait újraindítani. A *pruglo*-típusú hurok elterjedése azonban néhány általuk nem ismert adattal kiegészíthető, amelyek közül a legfontosabb az, hogy egy XIX. század eleji finn vadászati munka szerint ezt a hurokot ismerik „Oroszországban”, különösen Podóliában.¹⁵³

A csapda variánsainak az elterjedési körébe be kell vonnunk a hasonló formájú svéd, lapp medve- és farkashurkokat, amelyekről korábban már azt mondtam, hogy ezek nem mások, mint nagyvad elejtéséhez alkalmazott formái a fenti madárhurkoknak.¹⁵⁴ Az idetartozó északi medve- és farkashurkokról Korompay B. úgy vélekedik, hogy „bár a csapda szerkezeti megoldásának kétségtelenül helyi alkalmazásával, kiterjesztésével van dolgunk, mégsem bizonyos, hogy ezt az újítást északi ember találta ki. Már legrégebbi francia forrásunk, Fortin (1695) ismeri ezt a megoldást, nyitva hagyva számunkra a kérdést, hogy vajon Észak-Európában elterjedt gyakorlatot örökített-e meg amsterdami kiadású művében, vagy pedig talán a gondolat is a kontinensről származott el az északi erdők medvevadászainak használatába. Bármint áll a dolog, a kapcsolatot nem tagadhatjuk el Nyugat- és Észak-Európa között”.¹⁵⁵

A bonyolult kérdés néhány részletével alább még foglalkozom.



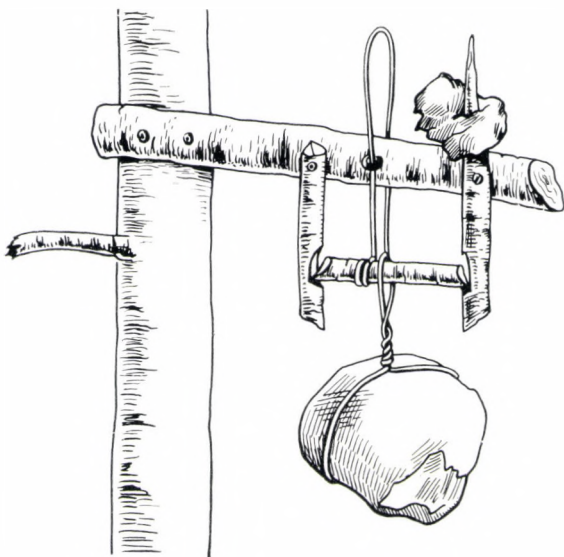
108. kép. Énekesmadarak fogásához készített hurok (m.). Kászonyjakabfalva, Csíki havasok. Románia

¹⁵² Az egyes altípusok külön-külön való elemzése nem tartozik feladataink közé.

¹⁵³ *Bobiatyński I.*, 1823—1825. II. k. 286. l., *Moszyński K.*, 1960. 194. l.

¹⁵⁴ *Gunda B.*, 1938. e. 19. l., *Sirelius U. T.*, 1934. a. 36. l. A svéd formákhoz l. *Lagercrantz S.*, 1956. 178. l.

¹⁵⁵ *Korompay B.*, 1961. 21. l.



109. kép. Nyesthurok (m.). Székelyvarság, Hargita, Románia. (Székelyudvarhelyi Múzeum gyűjt.)

KŐNEHEZÉKES NYESTHUROK

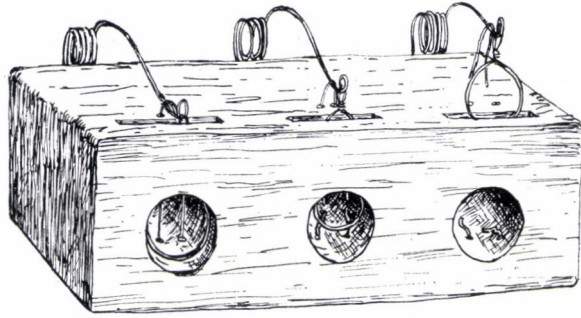
Ezt a hurkot Székelyvarságról (Hargita) mutatom be (109. kép). A hurok modelljét a Székelyudvarhelyi Múzeum őrzi. A dróthurkot két helyen áthúzzák a vízszintesen elhelyezett vékonyabb fatörzsön. Ha a nyest a csalatékhoz nyúl, a fatörzshöz szegezett, de könnyen mozgatható cövek elmozdul, a vízszintes pecek kibillen s a reakötött nehéz kő a hurkot, illetve az alatta lakmározó nyestet a fatörzshöz szorítja. A hurkot hasonló formában a Hargita más székely falvaiban is felállítják (Homoródremete, Lövete, Siklód, Oroszhegy). A Feketehegy és Mezőhavas közötti eszténákon szovátai és parajdi pásztorok 1942, Egyházásfalu pásztorai 1962 nyarán még használták. Csalatékul juhbelet, mókust, valamilyen madarat helyeznek a kihelyezett cövekre. Ugyanez a hurok használatos nyest, menyét, vadmacska fogására a drávaszögi (Dárda) erdőben és a Telkibánya környéki hegyekben. A székelyek a legbiztosabban működő vadfogó eszközüknek tartják. A magyar irodalom nem említi a használatát¹⁵⁶, de „Magyarország”-ról ismerteti Mérite É., aki szerint menyét- és nyesthurok.¹⁵⁷

„HOHENHEIMI” HURKOK

A felrántó hurkok elvén működik az az egérfogó is, amelynél az erős dróthurkok fatokba vajt lyukakba illeszkednek bele s vékony zsineggel vannak lekötve. A csalaték a vakon végződő lyukban van, de az egér csak úgy jut hozzá, ha a hurkot lekötő vékony zsineget elrágja. Amint azonban ezt megtette, a hurok felugrik s az egeret a lyuk felső részéhez szorítja (110. kép).

¹⁵⁶ Múlt századi vadászlapjainkat ebből a szempontból nem néztem át.

¹⁵⁷ Mérite É., 1942. 122. l.



110. kép. Egérhurok (m.).
Csíkkarcfalva, Csík. Románia

A hurok Erdély legkülönbözőbb vidékein megtalálható. Ördögkeresztur, Magyarpalatka, Szék, Domokos, Rogoz (r.), Rohi (r.), Sítér, Érmindszent, Székelykál, Szováta, Magyar Nemegye, Bikfalva, Torja, Gelence, Csíkkarcfalva (110. kép), Csíkszentdomokos azok a falvak, ahonnan közvetlenül ismerem a használatát.

A hurkot *Hülsenschwippgalgenfalle* néven tartja számon a néprajzi irodalom.¹⁵⁸ Tipikusan a házi rágeszálók fogóeszköze. Az irodalom és a Néprajzi Múzeum (Budapest) gyűjteménye nyomán¹⁵⁹ valószínű, hogy a magyaroknál a XIX. század végétől általánosan el volt és el van terjedve a használata. Ismerik a szlovákok és lengyelek is.¹⁶⁰ Svéd, dán, finn, észt, francia, német (besszarábiai telepések is) stb. előfordulása és szerkezete révén Lagercrantz S. a kontinentális Európa jellegzetes hurokformájának tartja.¹⁶¹ Az ilyen hurkok között vannak házi készítmények, de a kereskedelmi forgalom révén is eljutottak a parasztság körébe. Bizonyítja ezt az, hogy gazdaságilag káros rágeszálók irtása során egyik szakkönyvünk a hurkot *hohenheimi egérfogó* néven ajánlja.¹⁶² Nem lehetetlen, hogy vándor szlovák drótosok is terjesztették; különböző csapdáikat már Bátky Zs. is említette.¹⁶³

¹⁵⁸ Lagercrantz S., 1940. a. 3. 1.

¹⁵⁹ Tiszántúl: Ecsedi I., 1933. 52–53. l., Bakony: Vajkai A., 1938. 161. l., Vajkai A., 1959. 38. l., Ormánság: Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 134.868. (Kemse), 134.869. (Marócsa), Pankasz, Kozsnafa, Barkócz (Vas m.): Szombathelyi Múzeum, lsz. A. IX. 100, A. IX. 99, A. IX. 51., Szentes: Szentesi Múzeum, lsz. 120., Hódmezővásárhely: Hódmezővásárhelyi Múzeum, lsz. 3026., Kiskunfélegyháza: Kiskunfélegyházi Múzeum, lsz. 3330., Rimóc (Nógrád m.): Museum für Völkerkunde, Berlin, lsz. 2004. Ismerem még Hevesaranyosról, Tahitótfaluról, Óriszentpéterről, Hajduböszörményből. A szentesi forma tíz hurokkal működik.

¹⁶⁰ Bednárik R., 1943. 32. l., Skłodowska-Antonowicz K., 1961. 25. l.

¹⁶¹ Lagercrantz S., 1940. a. 3, 4. l. Német: Museum für Völkerkunde, Berlin, lsz. IV. d. 361, IV. g. 1512., dán: Landbrugsmuseet ved Lyngby, lsz. 8222.

¹⁶² Lovassy S., 1927. 129. l. — Ezt a csapdát ajánlja a rágeszálók ellen egy bolgár közegészségügyi tanulmány is (Mateva M., Sredstva i metodi za bordsa s grizačite (Priroda, III. Sofia, 1962. máj.–jún. 58. l.).

¹⁶³ Bátky Zs., 1906. 63–65. l., vö. még Ecsedi I., 1933. 54. l., Bednárik R., 1943. 32. l.

A fentiekből kitűnik, hogy a Keleti-Kárpátok magyar, román és ukrán lakosságánál igen változatos vadfogó hurkokat használnak. A későbbi kutatások az egyes hurokformák földrajzi elterjedését kiterjeszthetik, de már aligha remélhető újabb típusok felbukkanása. Esetleg még az Északkeleti-Kárpátok ukránjainál, az Északi-Kárpátok szlovák lakosságánál járhat eredménnyel a terepmunka. Kutatásom nyomán az egyszerű hurokformától a bonyolult mechanizmussal működő felrántó hurkokig a variánsok egész sora gazdagítja a Keleti-Kárpátok ősfoglalkozásáról való eddigi ismereteinket. Annak ellenére, hogy az Északi-Kárpátok szlovák lakosságának vadfogó eszközeiről már megjelent egy összefoglalás, kevés lehetőség nyílik ennek a területnek az összehasonlításba való bevonására, mert Bednárík R. a felrántó hurkokat nem tárgyalja elég részletesen.¹⁶⁴ Meggyőződésem, hogy a vadfogás néprajzi emlékei sokkal gazdagabbak a szlovákoknál, mint ahogyan az Bednárík R. könyvéből élénk tárul.

Feltűnő, hogy a Keleti-Kárpátokban a hurkokhoz nemcsak zsineget, drótot, lószórt használnak, hanem állati belet és inakat is (Szernye-mocsár, Csíki havasok). Az ilyen állati anyagokból készült hurkok nem ismeretlenek a környező területeken sem. A sárréti pákászok a hurkot faggyúzott zsinegből, szőrből, drótból és állati bélből készítették.¹⁶⁵ A szlovákoknál a hurok anyaga Bednárík R. szerint gyökér, zsineg, drót, lószőr, bőrszalag, bél és állati ín.¹⁶⁶ A dél-albániai mocsarak pákászainál Hankó B. említi a báránybélből fonott hurkot.¹⁶⁷ A lappok a rénszarvas inából is sodorják a hermelin, a hófajd- és süketfajdhurkot.¹⁶⁸ Szarvasinból sodrott hurkot használtak a klasszikus ókorban (*Overbeck J.*, 1927. 28. l., *Lindner K.*, 1940. 322, 324. l.).

A lószőr, a bél, az in, a bőrszalag kétségkívül igen ősi hurokanyag, de archaikus jellegű növényi hurokanyagokat is használnak. Ilyen az erdélyi (XVII. sz.), a somogyi, zalai iszalagindákból készült hurok, az abchazok szőlővenyigéből¹⁶⁹ vagy az obi-ugorok csalánrostból készült hurokja.¹⁷⁰ A lappok zsíros hallében kifőzött gyökérből és gúzsnaak való vesszőből készítenek rénszarvashurkot.¹⁷¹ A növényi és állati anyagokból készült hurkok etnológiai jelentőségére először Lindblom G. mutatott rá. Afrikai vizsgálatai során felhívta a figyelmet arra, hogy az állati anyagból (zsiráf-sörény, marhafarok, inak, emberi haj) készült hurkok a hamita kultúrával állanak összefüggésben.¹⁷² Később Lagercrantz S. elemezte a kérdést s nyomtatékkal aláhúzta a növényi és állati anyagból készült hurkok afrikai elterjedése közötti különbséget, de vitathatónak tartja, hogy a hurokkészítésnél az állati anyagok felhasználása hamita eredetű lenne. Véleménye szerint az

¹⁶⁴ *Bednárík R.*, 1943. 59—63. l.

¹⁶⁵ *Szücs S.*, é. n. 70, 71. l.

¹⁶⁶ *Bednárík R.*, 1943. 59. l.

¹⁶⁷ *Hankó B.*, é. n. 32. l.

¹⁶⁸ *Ekman S.*, 1910. 170. l., *Itkonen T. I.*, 1948. II. k. 40, 49. l., *Keyland N.*, 1910. 66, 73. l. Itt arról is olvashatunk, hogy a lapp rénszarvashurok bőrszíjból készül. A kamesadálók halcsontból készítenek hurkot (*Berger A.*, 1928. 86. l.).

¹⁶⁹ *Miller A.*, 1910. 74. l.

¹⁷⁰ *Sirelius U. T.*, 1934. b. 62. l., *Sirelius U. T.*, 1934. a. 31. l.

¹⁷¹ *Itkonen T. I.*, 1948. II. k. 43. l.

¹⁷² *Lindblom G.*, 1925—1926. II. k. 78, 141. l.

állati eredetű hurokanyag egy ősi eurázsiai vadász kultúra jellemzője, s az ilyen hurkok Afrikában az eurázsiai vadász kultúrával való kapcsolat emlékei. A hamiták csupán átvették az állati eredetű hurokanyag felhasználását, s állattenyésztő kultúrájukkal magyarázható, hogy meg is őrizték, napjainkig fenntartották.¹⁷³ Az állati eredetű hurokanyag ősiségét hangsúlyozza Lindner K. is. A Sárkány-barlang (Mixnitz, Ausztria) ópaleolith-kori barlangi medveleleteinek elemzése során arra az eredményre jut, hogy a hurkok valószínűleg állati inakból készültek. Ezt a feltevést részben az inak hurokkészítésre való célszerűsége, részben pedig az eszkimóknál a medve elejtésére használt inhurkok erősítik meg. A munkaeszközül használt barlangi medvefogakon csiszolt rovátkákat találunk. Valószínű, ezek úgy jöttek létre, hogy a fogakon végighúzták az inakat, hogy a hús- és zsírcsapatokat maradéktalanul letisztítsák. Ilyen megmunkálással az állati inak tartósabbá, hajlékonyabbá, rugalmasabbá váltak. Az erős, szögletes medvefog az in ide-oda húzogatóásával „csiszolt” lett. Lindner L. felhívja arra is a figyelmet, hogy a miolithikum vadászai az állati in mellett nagyobb hurkot bélből, kisebbeket a vadlovak sörényéből is készítették.¹⁷⁴

A megállapítások vagy helyesebben az elméletek szem előtt tartásával aláhúzhatjuk a magyarságnál napjainkban is használt in- és bélhurkok jelentőségét. Ezek az állati eredetű hurokanyagok ősi hagyományokra utalnak. Emlékei az olyan vadászélelmódnak, amikor az ember az elejtett vadnak még minden részét felhasználta. Éppen a hurokanyag figyelembevételével Mészöly G. ötletesen bizonyította, hogy a magyar nyelvben a *húr* származéka a *hurka*, a *hurok* s mindezek eredeti jelentése 'bél'. A hurkot tehát anyaga nevével nevezték el a magyarok, mint a hegedű húrját, az enivaló hurkát, a húr pedig finnugor eredetű szó.¹⁷⁵ Az állati eredetű

¹⁷³ Lagercrantz S., 1938. 104. l.

¹⁷⁴ Lindner K., 1937. 203–204, 217. l. — Clark J. G. D. a magdalenien barlanglakóival kapcsolatban mondja, hogy a hurkokat rénszarvas inból készítették (Clark J. G. D., 1952. 28, 31. l.). Az in kidolgozását és az inhurkok használatát az eszkimóktól részletesen leírja Birket-Smith K., 1929. I. k. 116, 247. l.

¹⁷⁵ Mészöly G., 1943. 88, 92. l. Bárczi G. szófejtő szótára szerint (Bárczi G., 1941. 128. l.) a *húr* 'bél' finnugor eredetű szó. Collinder B. uráli eredetűnek tartja (Collinder B., 1955. 15. l.). Ezzel szemben a *hurok* 'Schlinge' valamely török nyelvből származik, amely a honfoglalás előtt került át nyelvünkbe (Gombocz Z., 1912. 84–85. l., Bárczi G., 1941. 129. l., Bárczi G., 1958. 77. l.). Mészöly G. fenti magyarázatát még tanulmányának első, rövidített publikálása nyomán (Emlékkönyv Melich János hetvenedik születésnapjára, Budapest, 1942. 263. l.) Hasan E. elvetette (MNy. XL. 1944. 295–296. l.). Ellenvetését tárgyi szempontból nem tartom megnyugtatónak. A török nyelvekben az *urug* s ennek különböző alakjai tk. 'lasszó', 'rudas lasszó' jelentésűek. Ha a *hurok* nyelvünkben honfoglalás előtti török jövevényszó, felmerül a kérdés, hogy miért nem hívják a magyar pásztorok dobó és rudas 'lasszóját' huroknak, amely lasszóformák megfelelnek a török és mongol népek hasonló eszközeinek. A magyar lasszó neve sohasem *hurok*, hanem *árkány*, *fogókötél*, *pányva*, *pányvakötél* (Herman O., 1914., Garay A., 1935. 114. l.).

Újabbán Moór E. részéről felmerült az a vélemény, hogy *les* szavunknak 'madárfogó hurok' volt az eredeti jelentése, s a szót vogul, osztyák, zürjén szavakkal egyeztetni (MNy. XLVI. 1950. 161. l.). Hegedűs L. pedig *csal*, *csel* szavunkról igyekezett kimutatni, hogy 'kötél, hurok, tőr, háló' jelentése lehetett s a szónak finnugor és indoeurópai megfelelőire hívja fel a figyelmet (MNy. XLVI. 1950. 123–129. l.). Mindkét véleményt tárgytörténeti szempontból is elfogadhatóan K. Sal É. cáfolta (NyK. LX. 1958. 159–163. l., NyK. LXI. 1959. 367–368. l., vö. még: Moór E., MNy. XLVII. 1951. 293. l., NyK. LXI. 1959. 365–366. l.).

hurokanyagok közül a lószőr (sörény, fark) Európa-szerte ismeretes (pl. finn, lengyel, litván, olasz, román, bolgár, skót területeken)¹⁷⁶ s használatáról több figyelmet érdemlő megfigyelést olvashatunk. Így a finnek és észtek télen fehér lószőrhurkot használnak. A fekete olyankor alkalmazható eredményesen, ha a föld fagyos.¹⁷⁷ Az észteknél, ugyanúgy, mint a székelyeknél, a zsinéghurkot beviaszozzák. Az ilyen hurok sima és merev lesz s megőrzi gyűrűformáját.¹⁷⁸ A zsinéghurok beviaszolásán kívül a hurok kezelésének más módját a Keleti-Kárpátokból nem ismerem. A hagyományos tapasztalat szerint azonban a lószőrhurok csakis élő állat farkából vagy sörényéből kiszakított szálakból sodorható (Domokos, Györgyfalva, Makfalva). Ezt a tapasztalatot közli Pák D. is a múlt század eleji vadászati munkájában, a következőket írva: „A’ hurokhoz mindenkor eleven ló’ farkából kell venni a’ szórt, ’s ha 2—3 vagy több szőrszál (mint tudniillik a’ fogandó madár’ kisebb vagy nagyobbága kívánja) fonatik össze, azokat olly gömbölyű fára, milly nagynak kívánjuk a’ hurkot, székség feltekerni, egy ideig jó forró vízben tartani ’s abból kivétel után is, míg tökéletesen kiszárad, néhány napig az említett fán hagyni; az így készült hurkot sem szél sem eső könnyen nem ronthatván meg sokáig használhatni. Némelly madarász nyárban fekete, télben pedig fejer lószőr hurokkal szokott élni.”¹⁷⁹

Az egyszerű állóhurkok közül elsősorban a villaformájú és a négyszögletes hurokállvánnyal működő fajdhurkok (70—73. kép) jelentőségét szeretném aláhúzni. Ezek részletes észak-eurázsiai analógiáit már említettem. Feltűnő a *Plattform*-mal működő felrántórudas fajdhurkok (96—98. kép) észak-eurázsiai, Kaukázus vidéki analógiája is. Már Lagercrantz S. az afrikai háromszögletű hurokállványok tárgyalása során azt mondotta, hogy azok gondolata az eurázsiai hófajdhurkokra vezethető vissza. A négyszögletes hurokállványok pedig az eurázsiai erdei madárhurkokra emlékeztetnek. A későbbi kutatásoknak kell eldönteni, hogy a jelen esetben kulturális összefüggésekről vagy konvergenciáról van-e szó.¹⁸⁰ Nem valószínű, hogy az ilyen vizsgálat bármilyen eredménnyel járna, mert a két huroktartó állvány afrikai elterjedése lokális jellegű. Viszont a Keleti-Kárpátok és Észak-Európa villaformájú és négyszögletes hurokállványai, a velük való fajdfogás módja (több egymással összefüggő hurkot állítanak fel, a hurkot a kerethez kéregnyelvecskékkal rögzítik, ugyanazt a családéket használják, a hurkok más madarak, mint fajdfélék fogására nem használatosak) olyan meglepő hasonlóságot mutat, amely nem lehet véletlen vagy legalábbis a székelyeknél s Észak-Euráziában ugyanaz az évezredes tapasztalat rejlik a fajdfogás mögött.

¹⁷⁶ *Sirelius U. T.*, 1934. b. 62. 1., *Seweryn T.*, 1938. B 45. 1., *Vitaukas A.*, 1938. 242—243. 1., *Ligers Z.*, 1954. 55. 1., *Jaberg K.—Jud J.*, 1928—1940. III. k. 514. 1., *Pamjule T.*, 1906. I. k. 81. 1., *Vakarelski Chr.*, 1931. B 154. 1., *Clark J. G. D.*, 1952. 59. 1. stb. Szótári adatok nyomán lószőrből készült mandzsu, mongol madárhurkokra utal Gombocz Z. is (*Gombocz Z.*, 1912. 85. 1.).

¹⁷⁷ *Sirelius U. T.*, 1934. a. 62. 1., *Manninen I.*, 1931—1933. I. k. 59. 1.

¹⁷⁸ *Manninen I.*, 1931—1933. I. k. 59. 1.

¹⁷⁹ *Pák D.*, 1829. II. k. 149—150. 1., *Györffy I.*, *Magy. Népr.* II.² 26. 1.

¹⁸⁰ *Lagercrantz S.*, 1938. 105. 1.

Ha mármost tekintetbe vesszük azt is, hogy a *fajd* 'Tetrao urogallus, Tetrastes bonasia' finnugor eredetű szó a magyar nyelvben,¹⁸¹ lehetséges, hogy ezek a madárhurkok honfoglalás előtti elemei a magyar vadászskultúrának. A tárgyi analógiák, a *hurok* 'Schlinge' és a *fajd* 'Tetrao urogallus, Tetrastes bonasia' szavak etimológiája alapján gondolhatunk arra, hogy ezeknek a madaraknak a fogására szolgáló hurkok a magyaroknál finnugor eredetűek.

Természetesen felmerül a kérdés, hogy megvoltak-e a zoogeográfiai és az etnopszichológiai alapjai annak, hogy ilyen egyszerű eszközöket az ugor közösségből kiszakadó magyarság több, mint másfélezer év folyamán fenn tarthatott, megőrizhetett. Az ilyen lehetőség egyáltalán nincs kizárva.

A nyírfajd (*Lyrurus tetrrix*) ma a Fekete tengertől északra a sztyeppe övezetben nem fordul elő. A Szovjetunió európai területén elterjedésének a déli határa összeesik az erdős sztyeppe északi határával. A siketfajd (*Tetrao urogallus*) a sztyeppe övezetben napjainkban szintén ismeretlen madár, elterjedésének déli határa a kievi területek északi részét, Tulát, Rjazant, déli Uralt, Barnault, a Bajkál-tó déli részét összekötő vonal. A császármadár (*Tetrastes bonasia*) szintén ismeretlen napjainkban a sztyeppe övezetben, de lehúzódik az erdős sztyeppék déli határáig, s a folyóvölgyekben — ahol fenýő van — még délebbre is megtalálható.

Ezeknek a madaraknak az elterjedése azonban lényeges változáson ment át. A nyírfajd (*Lyrurus tetrrix*) erdei madár. Nem lehet azonban figyelmen kívül hagyni, hogy az erdő mélyére a sztyeppék felszántása és üldözése szorította vissza. A múlt század elején a nyírfajd még előfordult az egész év folyamán Ukrajna ma fátlan sík területein is.¹⁸²

A fajdfélék földrajzi elterjedése nyomán megvan annak a lehetősége, hogy a dél-orosz sztyeppéken, Etelközben (Don és Donyec között) vándorló magyarok előtt állandóan fel-feltűnt valamelyik fajdféle. A Kubán folyó vidékén (ahol a magyarok évszázadokon át laktak: i. u. 463—800 körül) a kaukázusi nyírfajd (*Lyrurus mlokosiewiczii* Taczan) sem lehetett ismeretlen előttük.

A fajdfélék előfordulása másfél-két évezreddel ezelőtt méginkább délebbre (illetve a kaukázusi nyírfajd esetében sokkal északabbra) terjedhetett, mint a múlt században vagy napjainkban. A nyírfajd a múlt században még az Alföld északkeleti részén, a nyírerdős területeken is ismert madár volt. A XVIII. sz. végén K. Mátyus I. említi a Szilágyságból, Kraszna és Középszolnok vármegyékből, a Zálnok nevű erdő környékéről, ahol seregesen járnak.¹⁸³

¹⁸¹ Gombocz Z.—Melich J., 1914—1934. II. k. 136—137. l., Collinder B., 1955. 77. l., Bárczi G., 1941. 72. l., N. Sebestyén I., 1951. 371. l.

¹⁸² A *Tetrao urogallus*, a *Tetrastes bonasia*, a *Lyrurus tetrrix* s más fajdfélék elterjedéséhez l. Ptici Sovetskogo Sojuza, IV. k. Moszkva, 1932. 51, 85, 112. l. (*Michajev A. V.* és *Kirikov C. V.* cikke). Životnij mir SSSR. III. k. Zona stepei. Moszkva—Leningrád, 1950. 98. l. (*Portenko L. A.* cikke), IV. k. Lesnaja zona. Moszkva—Leningrád, 1953. 146—147, 151. l. (*Judin K. A.* cikke).

¹⁸³ Hankó B., 1933. 48. l., K. Mátyus I., 1787—1793. III. k. 221. l. Vadászati munkák is írnak arról, hogy a múlt század hatvanas éveiben a szatmári síkságon a Túr menti erdőkben tanyázott a nyírfajd (*b. Belházy J.*, 1892—1895. III. k. 222. l.).

A zoogeográfiai adatok tehát megerősítik a *Tetrao urogallus* és *Tetrastes bonasia* fogására szolgáló hurkok finnugor eredetét.

Etnoszociológiai szempontból nézve a kérdést azt kell mondanunk, hogy a magyarság dél-ukrajnai életformájához hozzátartozott a vadászat is. Gardezi szerint házasság alkalmával a menyasszony szüleinek a legkülönbözőbb állatok prémjét adták vételár fejében. A honfoglaló magyar sírokból speciális vadásznyíl-maradványok kerültek elő.¹⁸⁴ A vadász-életmódra közvetve a halász-életmódból is következtethetünk. Tudjuk, hogy megfelelő zoogeográfiai körülmények között a halásznépek nem vetik meg a vadászatot sem. Gondoljunk csak a vogulokra és osztyákokra, akik kiváló vadászok is amellet, hogy halászattal foglalkoznak. A Balkán félsziget északi részén a Százva mentének lakói a század elején jórészt halászatból éltek, de nagyszámú vadfogó hurkokat és csapdákat is használtak.¹⁸⁵ A régi francia vadászkönyvek (XIII—XIV. sz.) tanulmányozása révén arra a megállapításra jutottam, hogy Európában évszázadok óta használják ugyanazokat a vadászszerszökeket, csapdákat, hurkokat.¹⁸⁶ Uthalhatok Berg G. vizsgálataira is, aki felhívta a figyelmet arra, hogy a fából készült ún. *Tretfalle*-t már a bronzkortól használják Észak- és Nyugat-Európa különböző területein.¹⁸⁷ Miért csak az itt bemutatott magyar hurkoktól tagadjuk meg azt, hogy a magyarság legrégebb kultúrperiodusából származnak?

Természetesen fel kell vetnünk annak a lehetőségét is, hogy a fajdhurkok a magyarságnál önálló, helyi fejlődés eredményei. Ezt a feltevést alátámasztani látszik az, hogy a felrántó hurok egyszerűbb, *Plattform*-nélküli variánsa, a *cseklye* előfordul a magyaroknál (91—95. kép), valamint a Balkánon, a lengyeleknél, a Kaukázusban.¹⁸⁸ A *cseklye*ből könnyen kialakulhatott bárhol a fenti felrántó rudas fajdhurok (96—98. kép).

Problémát okoz a terminológia is. A mai erdélyi magyar népnyelvben sem a *Tetrao urogallus*-t, sem a *Tetrastes bonasia*-t nem illetik a *fajd* elnevezéssel. A *Tetrao urogallus* neve *vadpáva*, *páva*, a *Tetrastes bonasia* neve pedig *magyaros tyúk*. Valószínű azonban, hogy ezek a nevek újabbak és kiszorították Erdélyben a *fajd* elnevezést. Egy XVI. századi szakácskönyv (amely felsorolja a vadmadarak fogyasztásának módját) a *fajd* és a *havasi páva* elnevezéseket külön említi.¹⁸⁹ A *fajd* valószínűleg a *Lyrurus tetrrix*, a *havasi páva* pedig a *Tetrao urogallus* neve. K. Mátyus I.-nak a XVIII. sz. végén megjelent munkájában a *fajd* a 'Lyrurus tetrrix' neve és *vadpáva* vagy *vadpulyka* a *Tetrao urogallus* elnevezése. Ugyanő már *mogyoró-tyúk* és *tsászár-madár* néven említi a *Tetrastes bonasia*-t.¹⁹⁰ Mindebből nyilvánvaló, hogy a *fajd* elnevezés lassan szorul ki a népnyelvből. A moldvai magyaroknál a *fajdocska* 'fogoly, Perdix cinerea' jelentése arra utal, hogy ennek a madárnak az elnevezésére ment át a fajdfélék régi magyar neve. *Fogoly* 'Perdix cinerea' szavunk osztyák, finn, mordvin, lapp, szamojéd megfelelői császár-

¹⁸⁴ Cs. Sebestyén K., 1933. 34—35. l.

¹⁸⁵ Čurčić V., 1912. 584—589. l.

¹⁸⁶ Gunda B., 1939. a. 247—260. l.

¹⁸⁷ Berg G., 1950—1951. 31—59. l.

¹⁸⁸ Korompay B., 1956. 16. l.

¹⁸⁹ Radvánszky B., 1893. 9. l.

¹⁹⁰ K. Mátyus I., 1787—1793. III. k. 214, 221, 222. l.

madarat jelentenek. Valószínű, hogy a *fogoly* eredeti jelentése 'császár-madár' volt.¹⁹¹

Ha kétséges is a történeti összefüggés az észak-eurázsiai és a magyaroknál használatos fajdhurkok között, a megoldandó kérdések elől mégsem zárkozhatunk el. Az itt bemutatott hurkok bizonyíthatják az észak-eurázsiai és a magyar vadászok hasonló tapasztalatát, az invenció, a gondolkodás azonosságát. Azonban a hasonló tapasztalatból, gondolkodásból és invencióból eredő azonosság megállapítása is az etnológia feladatai közé tartozik. Már Bastian A. óta tudjuk, hogy a gondolkodás azonossága hasonló formákat eredményez. Mivel azonban itt nem egy, hanem több — és egyetlen komplexumba tartozó — azonos kultúrelemről van szó, amelyekhez még hozzávehetjük a magyar íjescsapdát (*Gunda B.*, 1940. b. 35—53. l., *Korompay B.*, 1953. 48. l.), mégis inkább a felé az álláspont felé hajlok, hogy a székelyek a *Tetrao urogallus* és a *Tetrastes bonasia* fogásához finnugor eredetű hurkokat használnak. Természetesen ezek a hurkok korábban más magyar etnikai csoportoknál is használatosak lehettek, de a fajdfélék kipsztlásával feledésbe merültek.

Az egyszerű, felrántó rúd nélküli hurkok (fához, kerítésnyíláshoz kötött hurok, huroksor, kör alakú keretre, deszkára szerelt hurkok) részletes etnológiai elemzésétől el kell tekintenem. Az ilyen egyszerű eszközök összehasonlító elemzése messzire vezetne s véleményem szerint csak a paleolitikus, neolitikus Európa, a klasszikus ókor vadfogó hurokjainak részletes vizsgálata, egy eurázsiai kitekintés, valamint a középkori vadászkönyvek anyagának széleskörű elemzése mondhat továbbit róluk. Kétségtelen, hogy az egyszerű hurkok a vermek mellett az emberiség legősibb vadfogó eszközei közé tartoznak. Az embert a természetben nyert tapasztalatai vezették el a hurkok készítéséhez. A protolithikumhoz tartozó szakócás kultúra embere már ismerhette a hurkot. A kultúra eredetét Dél-Ázsiában kell keresnünk, ahol az őserdők sűrű növényzetében a liánok, légyökörek, kúszó indák között egy-egy madár könnyen fennakadhatott, s ennek a megfigyelése hurkok és hálók készítésére ösztönözhetette az embert.¹⁹² A hurkok használatáról tanúskodik a Pyreneusok több barlangi rajza (Castillo-, Araña-barlang). Lindner K. azon a véleményen van, hogy a hurok gazdasági jelentősége mégsem volt nagy, annak ellenére, hogy a protolithikus csontkultúrában barlangi medve elejtésére is alkalmazhatták.¹⁹³ Az egyszerű hurkok használata a prehisztórikus időktől napjainkig nyomon követhető. Elég, ha csak a régi egyiptomiak, görögök és rómaiak, germánok hurkos vadászatára, az Alpésekben talált több, mint egy évezredes drótból készült

¹⁹¹ *Zichy I.*, 1923. 34. l., *Hajdú P.*, 1953. 19., 71. l., *N. Sebestyén I.*, 1951. 370. l. *Collinder B.* ?-lel sorolja a magyar *fogoly* szót az uráli eredetű szavak közé (*Collinder B.*, 1955. 53. l.). — Meg kell jegyezni, hogy a fajdfélék elejtése, hurkolása már a prehisztórikus Európában jelentős volt, de a csontmaradványok nem mind származnak vadászszákmányból. A pilisszántói kőfülke nagyszámú fajdesont maradványát ragadozómadarak, rágcsálók hagyták hátra (*Lindner K.*, 1937. 220—223. l.).

¹⁹² *Lindner K.*, 1937. 23. l., vö. *Lips J.*, 1927. 192. l. *Menghin O.* a protolithikus szakócás kultúra hazáját a trópusi Indiába helyezi (*Menghin O.*, 1931. 131. l.). A délkelet-ázsiai—indonéziai ősemberi leletek arról tanúskodnak, hogy a kapcsolatok Kína felé már korábban is megvoltak.

¹⁹³ *Lindner K.*, 1937. 46. l.

zergehurokra utalok,¹⁹⁴ s arra a nagyszámú hurokleírásra, amely a XIV—XVIII. századi vadászkönyveket (Petrus de Crescentiis, G. Pietro Olina, H. Peter von Firdenheim stb.) jellemzi.¹⁹⁵ Az egyszerű függő vadfogó hurok ősiségét bizonyítja az is, hogy a 'hurok' terminológia számtalan európai nyelvben az ősi szókészlet sorába tartozik (142. l.). Az egyszerű függő nyúl-, őz- és madárhurkok (56—60. kép), a huroksor (64. A., B., C., E., 65. A., B. kép), a hurkos keret (66, 67. kép), a deszkalapra szerelt hurok (68. kép) analógiái a Keleti-Kárpátokhoz közelebb és távolabb eső területeken — a Balkántól Észak-Európáig — megtalálhatók. Az említett hurokformák közül legfiatalabbnak tűnik a deszkalapra szerelt hurok, amely az európai kontinens jellegzetes madárhurokja. Nem látom elfogadhatónak Lagercrantz S.-nak azt a véleményét, hogy például a huroksor Afrikában eurafrikai összefüggésekre vezethető vissza, — a nagyszámú eurázsiai adatok ellenére sem.¹⁹⁶ A jelen esetben a formai és mennyiségi kritérium az összehasonlításához és a kapcsolatok kiderítéséhez nem alkalmas. A hurok használatának, az állatok életmódja szerinti alkalmazásának részletes ismerete szükséges az etnológiai értékeléshez, — legalábbis olyan mértékben, mint azt a fenti fajdhurkok esetében megtettem. Az eszközök funkciója s velük kapcsolatban az állatok tulajdonságaira vonatkozó ismeretek az eszközök vizsgálatának alapvető feltételei. Az egyszerű hurok ismeretével és az állatok tulajdonságainak megfigyelésével rendelkező ember bárhol, kulturális kölcsönhatások nélkül készíthet huroksorokat, — még Afrikában is. Eredetük magyarázatánál nem szükséges semmiféle eurafrikai elképzelést közbeiktatni. Az ilyen egyszerű formák létrejötténél nem a kulturális áramlás, hanem az emberi invenció a lényeges tényező. Nemcsak a fizikus és kémikus kísérletezik. A természettel közeli kapcsolatban álló ember is (a vadász, a halász, a pásztor stb.) új eszközöket találhat fel vagy tökéletesítheti azokat a formákat, amelyek a múlt világából a hagyomány révén ismeretkörébe tartoznak. Úgy látom, hogy az egyszerű függőhurkok (56—60. kép), a huroksor (64. A—C., E., 65. A., B., kép), a deszkalapra szerelt hurok (68. kép), a hurkos keret (66. A., B.) és a félkör alakú hurokállványok (75. kép) geográfiai elterjedése és felállítási elve, a prehisztórikus időktől nyomon követhető egyszerű hurokanalógiák, valamint az európai nyelvekben a hurok terminológia ősisége ezeknek az eszközöknek az esetében az etnikai elkülönítést, az átvételek és átadások útjának megállapítását szinte lehetetlenné teszi. Természetesen helyi formák kialakulhattak (mint pl. a kárpát-ukrán medve- és nyesthurok, 62., 63. kép) s az 'egyszerű formáknak' is nagyszámú variánsai jöhettek létre, amelyeknél nem utolsósorban döntő szerepet játszik az egyéni találékonyság s az alkal-

¹⁹⁴ Berger A., 1928. 36, 44, 50, 370. l., Overbeck J., 1927. 35. l. — Az antik vadászati irodalom a hurokok különböző formáit említi. A *laquei* madár, őz és nyúl elejtésére szolgált. Grattius Faliscus ajánlja a rugalmas szarvasin használatát. Az ebből készült hurkot kisebb vadfélék nyomába, a bokrok közé kell állítani olyan módon, hogy a belefutó vad fogva maradjon (Lindner K., 1940. 322. l.). Az egyszerű hurok hozzátartozott a régi germánok vadfogó ismeretéhez (Lindner K., 1940. 338. l.).

¹⁹⁵ Pl. Döbel H. W. munkája is részletesen szól a különböző vadak, madarak elejtésére szolgáló hurkokról (Döbel H. W., 1785—1786.). L. még Lindner K., 1940. 307., Lindner K., 1957. XIV. tábla, Lindner K., 1959. II. k. 111, 115, 137, 168, 193. l.

¹⁹⁶ Lagercrantz S., 1938. 107. l.

mazás lehetőségének a feltétele. Ha megnézzük azokat a hurkokat, amelyeket Ecsedi I. közül a Tiszántúlról,¹⁹⁷ az eurázsiai perspektívában dolgozó etnológusnak nemcsak a távoli analógiákat kell észrevennie, hanem a gondolkodó embert, az ötletektől befolyásolt individuális lehetőségeket és hajlamokat is.

Az egyszerű hurkok közül a Balkán felől terjedt el a Keleti-Kárpátokban a hurkos kukoricaeső (64. D., 69. kép), amely nem más, mint a huroksor speciális alkalmazása. A Balkánról két irányban áramlott észak felé: egyrészt Erdély délnyugati, másrészt a Dunántúl déli részeit érte el először. Minél inkább haladunk észak felé, annál ritkább az alkalmazása.

Az egyetlen küszöbpálcikával (egyszerű *Plattform*) készült felrántó hurok (99. kép) mellett ez az egyedüli hurok, amelynek az analógiáit a Kárpátokon, a Dunántúlon kívül csak a Balkánon találjuk meg. A küszöbpálcikás hurok valószínű, hogy egészen új kultúrelem. Szigetszerű előfordulása 'gyanút' kelt. Mivel a leggondosabb terepmunkával sem akadtam a nyomára a Csíki, a Gyergyói havasokban, — arra gondolok, hogy Hankó B. *Vízen és vízparton* c. könyve elkerült adatközlőim kezébe, megtetszett nekik az albán hurok s maguk is elkészítették. Feltevésemet megerősíti, hogy adataimat 14—16 éves gyermekektől gyűjtöttem. Az idősebb nemzedék körében nem ismerték a hurkot.

A felrántó hurkoknál a kioldás mechanizmusa sokféle változatot képvisel, amelyek visszatükrözik az — elméletileg feltehető — történeti fejlődés legkülönbözőbb fokát. A felrántó hurkokhoz a Keleti-Kárpátokban az erdős területek kitűnő faanyagot (elsősorban hajlékony mogyoró- és somvessző, bükkfahusáng) szolgáltatnak, bőven akad vad, a vadhúst fogyasztják, s a magyar és román lakosságnak igen szoros a kapcsolata az erdős tájakkal (erdei szénakaszálás, erdei méhkeresés, famunka, pásztorkodás stb.), ami lehetővé teszi a vadász hagyományok fennmaradását is.¹⁹⁸ Mindezeket nem hagyhatjuk figyelmen kívül, ha a vad után cserkésző, hurkokat állító ember tevékenységére gondolunk.

A Keleti-Kárpátok felrántó rúddal működő hurokformái lehetővé teszik, hogy behatóbban foglalkozzam Korompay B. egyik elméletével. Korompay B. véleménye szerint a csikkentőhöz a csiklétől vezet a fejlődés útja. A kampós cövek, amely a csikkentő legjellegzetesebb része, a botos kioldási rendszer fejlődésével állt elő, a botos kioldásból átszarmazott örökség.¹⁹⁹ Korompay B. az elméletet olyan formában is megfogalmazza, hogy „a rántóhurok általános típusán belül a kettő úgy viszonylik egymáshoz, mint a fejlődés eleje és vége”.²⁰⁰ A botos kioldással a csikle áll a fejlődés elején, a végén pedig a csikkentő, amely tulajdonképpen az előbbi végletekig leegyszerűsített foka, és „korra nézve nem lehet idősebb a botos kioldás legfiatalabb típusainál”.²⁰¹ Majd így foglalja össze elméletét: a „csikkentő

¹⁹⁷ Ecsedi I., 1933. 58. l.

¹⁹⁸ Az erdő és az ember közötti kapcsolatot néprajzi hűséggel fejezi ki néhány szépirodalmi munka, l. pl. Kemény János, Kurkó Gyárfás, Nyíró József, Szilágyi András és Tamási Áron regényeit, novelláit.

¹⁹⁹ Korompay B., 1956. 7—12. l.

²⁰⁰ Korompay B., 1956. 14. l.

²⁰¹ Korompay B., 1956. 14. l.

az a rántóhurok, amelynek szerkezete vagy a botoskioldás elcsökevényesedéséből vagy pedig egyes elemeinek másokkal való pótlásából alakult. A csikle szóval képviseltetve az egész botoskioldási rendszert, élesen megfogalmazva azt is mondhatjuk: csikle nélkül nincs csikkentő, nemcsak Európában, hanem úgy lehet, más világrészben sem. Ezzel azonban nem akarom kétségbevonni, hogy a csikkentő változatainak alaposabb összegyűjtése és feldolgozása még más feltevések és megoldások részére is ne adna lehetőséget.”²⁰² Korompay B. felfogásával azonos gondolatot különben Kovách A. már 1905-ben felvetett, amikor azt írja, hogy a csikkentő „nevénél és szerkezeténél fogva úgy látszik, hogy a csikléből vált ki”.²⁰³ Korompay B. ezt a feltevést próbálta igazolni.

Korompay B. elmélete nem fogadható el. A vadfogó hurkok nem egymásból fejlődtek. Fejlődésük nem úgy képzelhető el, mint a biológiai értelemben vett sejté. Egyik forma a másik formát feltételezi ugyan, de ez még nem jelenti azt, hogy közvetlenül egymásból alakultak ki. A bonyolultabb formák az ember általános technikai ismereteinek az eredményei. Az ember más területen szerzett ismereteit alkalmazhatja a csapdák és hurkok felállításánál is. Elvégre a televízió sem a színházi kukkerből alakult. Korompay B. elmélete merev evolucionista felfogást tükröz s tulajdonképpen Herman O. házfejlődési elméletének²⁰⁴ a vadfogó szerkezetek területére való átültetése. Az evolúció hasonló értelmezésével találkozunk a különben kitűnő finn etnológus, Sirelius U. T. fejlődésemelvéte sorában is. Éppen a csapdák terén az emberi gondolkodás, leleményesség, a zoológiai ismeretek, a természeti adottságok nagymértékben hozhatnak létre új formákat. A felrántó hurkok fejlődésének, kialakulásának alapja a hajlékony ág rugalmassági erejének a felismerése, amely tk. az új feltalálását is eredményezte. A hajlékony ág rugalmassági erejének felismerésével a hurkok legkülönbözőbb rögzítési és kioldási rendszere jöhetett létre. Láttuk, hogy Erdély és a Kárpátok különböző területén a lehajtott vékony fához kötött őzhurkok felrántó rúdját lazán a szomszédos fához kötik vagy a szomszédos fa egyik ága alatt, ill. a törzsébe befარagott rovátékkal rögzítik (77., 78. kép). Ilyen és más hasonló rögzítési módok a Kárpátokon kívül is előfordulnak: európai területeken (szerbek, litvánok stb.) és a tengerentúli népeknél egyaránt. Valószínű, hogy az irodalomban említett s közelebből le nem írt felrántó hurkok ilyen egyszerű mechanizmusokra vonatkoznak. A lecsonkolt ággal vagy a fa törzsébe metszett rovátékkal rögzített felrántó rudak tulajdonképpen a csikkentő egyszerűbb formái (77., 78. kép). A börzsönyi őz- (86. kép)²⁰⁵ és a bolgár madárhurok (88. kép)²⁰⁶ kampói ezen a téren a természetes adottságoktól való eltávolodást és az „eszköz” tökéletesebb meg-

²⁰² Korompay B., 1956. 15. l.

²⁰³ Kovách A., 1905. 184. l. Nem fogadható el Korompay B.-nak az az elmélete sem, hogy a csikléből egyszerű hurok alakul, a sárközi egyszerű hurok a csikle degenerációja (Korompay B., 1956. 15–16. l.). A sárközi formánál a víz színére helyezett káka, vessző a hurkokat tartja, de semmi esetre sem a csikléhez tartozó *Drücker* maradványa.

²⁰⁴ Lásd erről *Vajkai A.*, 1948. 14. l.

²⁰⁵ *Gönyey S.*, 1935. 98–99. l.

²⁰⁶ *Obrebski J.*, 1931. 178. l., V. tábla, 1. kép.

formálását jelzik. A csikkentő kialakulásának a gondolatát ezeknél a hurkoknál kell keresni, nem pedig a bonyolultabb mechanizmussal működő csikléknél. Ha figyelmesen megnézzük a 85–88. képen bemutatott magyar és bolgár hurkokat, akkor azt látjuk, hogy a felrántó rúdra csak egy egyszerű függő horgot kell kötni és létrejön a tulajdonképpeni csikkentő. Az ilyen hurkok készítésénél az ember más területen szerzett tapasztalatait is felhasználhatja. A csiklék és csikkentők kioldó szerkezetének mechanizmusa, formája azt bizonyítja, hogy egymástól függetlenül kialakult hurokrendszerről van szó, amelyek nem állnak egymással genetikus kapcsolatban, noha egyik vagy másik szerkezet elvei, technikai megoldásai kölcsönösen megjelenhettek egymásnál: így van ez annál a finnországi madárhuroknál is, amelyet Sirelius U. T. nyomán Korompay B. is bemutat. A hurkot a csiklékre jellemző négyszögletes állvány tartja.²⁰⁷

A csikle bonyolult mechanikai szerkezet vagy legalábbis feltétlenül bonyolultabb, mint a csikkentő. Ezt bizonyítja a botos kioldás, az alsó, elmozduló rögzítő pálcika, valamint az íj vagy a négyzetforma keret (amely a fenti szerkezeti részeket és a hurkot tartja) alkalmazása. Éppen ezért relatíve feltétlenül fiatalabb, mint a csikkentő, amelyről Korompay B. úgy beszél, mint a botoskioldás 'legfiatalabb' típusáról. Még az ő evolúcionista felfogása is a csikle fiatalabb voltát kell hogy bizonyítsa. Nem pedig ennek az ellenkezőjét, amit Korompay B. — gondolkodásának alappilléreivel szemben — hirdet. Természetesen elismerés illeti Korompay B.-t, mert etnológiai perspektívát igyekszik érvényesíteni csapdatanulmányjaiban. A XVII–XVIII. századból ismert csikleszerű megoldások (Fortin F. F., Ridinger J. stb. közlései) még nem jelentik azt, hogy a Kárpátok területén s a magyarságnál ebben az időben csikkentők nem voltak. A csikkentők mai geográfiai elterjedése éppen úgy történetiséget jelent, mint egy XVII–XVIII. századi nehezen interpretálható feljegyzés.

Korompay B. fejlődéstörténeti elméletét tértől és időtől függetleníti s elszakítja az embertől és társadalomtól. Magyar szempontból nézve a kérdést felmerül a probléma, hogy ha a csikléből alakult ki a csikkentő, akkor miért van a két hurokformának egymástól különböző neve. A *cseklye*, *csikle* etimológiáját nem ismerjük. A *csikkentő* a *csikkent* 'vello, vellico, zwicken, schnell abzwicken' származéka, amely hangfestő szó (EtymSz.). A terminológia mindenesetre arra utal, hogy a két hurokforma mögött egymástól eltérő fejlődéstörténeti mozzanatok húzódnak meg.

A minden különösebb kioldási rendszer nélkül működő felrántó hurkok etnogeográfiai helyét és történeti gyökereit problematikusan megállapítani. Valószínű, hogy ilyen hurkokat az erdőjáró ember — a hurok elvét ismerve — ismételten 'feltalálhatott' s egyéni leleményességgel oldhatja meg a rögzítés módszerét, amiről fentebbi adataim tanúskodnak (l. pl. 79. kép).

A csikkentők (82. kép) Közép-Európában csak a magyaroknál fordulnak elő. Néhány Duna menti és dunántúli német faluban használják ugyan az ürgefogó csikkentőt, de nyilvánvalóan a környező magyaroktól vették át. A csikkentők másik jellegzetes elterjedési területe Észak-Európa, ahol ezt a kétkampós rögzítési módot az ún. *Wippschlinge*-nél is használják. Ilyen

²⁰⁷ Korompay B., 1956. 14. l., 5. kép.

például a svéd, zürjén madárhurkok egyike.²⁰⁸ Lagercrantz S. — anélkül, hogy tekintetbe vette volna a magyar adatokat — ezt a kioldási rendszert az „Eurasian release system”-ek közé tartozónak mondja.²⁰⁹ Véleménye nem helytálló, mert a kioldási rendszer sem Szibériában, sem Észak-Amerikában — legalábbis eddigi ismereteink szerint — nem fordul elő. De ismeretlen a csikkentő a Balkánon, valamint az északi és keleti szláv területeken is. A magyarság körében való eléggé intenzív előfordulása nyomán jellegzetes magyar huroknak tartom. Korompay B. is azt írja, hogy mint ürgefogó, úgy látszik, magyar földre jellemző s „a csikkentő magyar alakjában biztosan európai származású”.²¹⁰ Az utóbbi megállapítással csak annyiban érthetők egyet, hogy a csikkentők kialakulása csakis Európában lehet. Az észak-európai és a magyar csikkentők esetében nyilvánvalóan párhuzamos, egymástól független kialakulásról van szó. Az olyan egyszerű rögzítési módok, mint amilyeneket a 77., 78., 86—88. képen láthatunk — kiindulásul szolgálhattak a csikkentőszerű rögzítéshez.

A csiklékről (91—95. kép) már szóltam. A hurok a gyimesi csángóknál, a Szernye mocsár mentén, a Sárközben, a Drávaközben és az Ormánságban fordul elő, illetve ezekről a területekről közlik korábbi leírásaink. Ez a geográfiai elterjedés nyilvánvalóan összefügg a lengyel, a bolgár, a horvát, a kaukázusi (abchaz) formákkal. A geográfiai elterjedés történeti összefüggéseit nem ismerjük, s a kérdés csak bonyolultabbá válik, ha a botoskioldás lényegtelen variánsának tekintjük azokat a formákat, amelyeket a ’meghosszabbított botocska’ és a ’szánkioldás’ jellemez. Mivel a csiklét közli Ridinger J. 1750-ben megjelent vadászkönyve is (a ’meghosszabbított’ botocska alkalmazása pedig korábbról is ismert), arra gondolhatunk, hogy ez a hurok igen régi európai vadfogó-eljárás emléke, amely sziget-szerűen különböző népeknél megmaradt. A csikle konstrukciója révén kiválóan alkalmas a mocsárban, vízben való felállításhoz s vízimadarak fogásához. Ezzel magyarázható ormánsági, drávaközi, sárközi, Szernye mocsár menti fennmaradása.

A csiklével rokon a talpas kioldással működő hurok (96—98. kép), amely kétségkívül szárazföldi vadfogásra tökéletesített formája a csiklének. A székelyek idetartozó hurokformájának etnológiai problémájáról már szóltam. Néhány általános néprajzi kérdést azonban meg kell világítanom. Az egyszerű csikle és a *Plattform*-mal működő csikle több szerkezeti elemét (*Plattform* ’talp’, *Fangbogen* ’a rögzítőpálcikákat tartó félkör alakú keret’) Lagercrantz S. Afrikában és Európában hátsó-indiai—indonéziai kapcsolatokra vezeti vissza, s többek között a *Plattform*-ról a következőket írja: „Was Afrika anbelangt, muss die Methode als hinterindisch-indonesischer Einschlag gedeutet werden. Die europäischen Belege machen freilich den Eindruck eines verhältnismässig hohen Alters, doch kann die Methode nicht auf die eurasischen Jägerkulturen zurückgeführt werden, vielmehr weist sie auf die Zusammenhänge hin, die zwischen den jüngeren Perioden der europäischen Jagd und der Jagd in Hinterindien und Indonesien vor-

²⁰⁸ *Sirelius U. T.*, 1934. b. 72. 1., 97. kép.

²⁰⁹ *Lagercrantz S.*, 1956. 196. l.

²¹⁰ *Korompay B.*, 1956. 5. l.

liegen.”²¹¹ Korompay B. lerögzíti azt a véleményt is, hogy „talán éppen Délkelet-Ázsia — idevonva az indonéziai szigetvilágot is — tekinthető a botos kioldás mindenirányú elterjedése központjával s a fejlődést megindító és ébrentartó hatóerők kohójával”.²¹² Jogos-e ilyen elméleteket felvetni? Véleményem szerint nem! Nem térhetek itt ki a hátsó-indiai—indonéziai és az afrikai vadfogó eszközök kapcsolatának kérdésére, de a délkelet-ázsiai területeknek a kontinentális Európa vadász kultúrájával való összekapcsolása — pusztán a formai egyezések nyomán — meddő kísérletezés. A *Fangbogen* alkalmazása tapasztalati, racionális okokra vezethető vissza. A kioldó szerkezet rögzítése (rögzítő pecek, vízszintes pálcika) gyorsabban és kényelmesebben megtörténhet az ív alakban meghajlított kerettel, mint a körülményesen összeállított négyszögletes kerettel. Különösen szárazföldön célszerű felállítani az ív alakú keretet. Az ív alakú keret, mint láttuk, előfordul az egyszerű hurkoknál (75. kép) is s ottani alkalmazása gondolatot adhatott a felrántó hurkoknál való használatához, amint a lappoknál is a háromszög alakú hurokállványt kombinálták a csikkentővel (85. kép).

Mindenesetre feltűnő, hogy Délkelet-Ázsiában a vadfogó csapdák és hurkok milyen sokféle változata fordul elő. Úgy látszik, hogy Délkelet-Ázsia akkumuláló területe a különböző csapdáknak s a — variánsok nagy száma miatt — ilyen akkumuláló területnek tarthatjuk a Keleti-Kárpátokat is. Délkelet-Ázsiának ez a szerepe nemcsak a vadfogó eszközök terén domborodik ki, hanem a mérgező halászat esetében is. Valószínűnek tartom azonban azt, hogy Délkelet-Ázsia a csapdák és hurkok terén igen sok elemet kapott az északi területekről, ami kultúrájának egyéb északi kapcsolatai miatt is joggal feltételezhető. Kína hátterében élni a kultúra történetében számtalan bonyodalmat jelent. Délkelet-Ázsia északi kapcsolatainak a kérdését Lagercrantz S. éppen úgy figyelmen kívül hagyta, mint Korompay B. Délkelet-Ázsia kultúrájának az északi kapcsolata már a korai neolithikus kultúráktól kezdve kimutatható (l. pl. a 'Vierkantbeil' kultúrának a Yang-Shao kultúrával való összefüggését). A neolithikus kőfűrész technika vagy a palakőből készült lándzsahegyek éppen úgy az északi kapcsolatokat igazolják, mint a később megjelenő rizs- és kölesművelés, a disznó- és szarvasmarhatartás. A Somrong-Sen kultúra párhuzamos motívumokból álló spirálornamentikája feltűnő egyezést mutat a kínai neolithikus és a keleti szalagkerámias műveltség (Tripolje-kultúra; Petreny, Besszarábia) cserépedényeinek díszítésével. A hátsó-indiai protoneolithikus csőfűrész technikáját Menghin O. a dunai vagy aegaei területről származtatja.²¹³ Utalhatok itt továbbá Kunst J. újabb vizsgálataira, aki több kultúrjelenség elemzése nyomán — Heine-Geldern R. kutatásaira is támaszkodva — azt mondja, hogy egy ősi neolithikus megalith kultúra, amelynek a bölcsője a Földközi-tenger medencéjének a keleti részén volt, Ázsián át Óceániáig elterjedt, s elemei a Balkánon mai napig fennmaradtak.²¹⁴ Az idevonatkozó kutatások eredményeit még oldalszámra lehetne idézнем,

²¹¹ Lagercrantz S., 1938. 118. l.

²¹² Korompay B., 1956. 8. l.

²¹³ Menghin O., 1928. 922, 928—939. l., Menghin O., 1931. 294, 296. l., Heine-Geldern R., 1932. 573, 597—599, 608. l.

²¹⁴ Kunst J., 1958. 6. l.

viszont nem rajzolható fel olyan kulturális áramlat körvonala, amely révén Hátsó-India felől jutottak volna el egyes vadfogó eszközök Európába. Gondolhatnánk talán a tengeri útra? Az *Anamirta cocculus* esetében azt láttuk, hogy ez a halméreg Dél-Ázsiából került el Európába. A csapdák átvitelének ettől a lehetőségétől el kell tekintenünk. Legfeljebb Nyugat-Európába szivároghattak be tengeri úton egzotikus vadfogó eszközök.

A székelyek kőnehezékekkel működő nyesthurokjáról (109. kép) az etnológiai elemzés során csak a földrajzi elterjedést rögzíthetem. Valószínű, hogy korábban intenzívebben elterjedt magyar vadfogó eszközről van szó. Kapcsolatainak a felderítése, kialakulásának a megállapítása még a további feladatok közé tartozik.

A *hohenheimi hurok* (110. kép) eredetét sem ismerjük közelebbről. Valószínű, hogy nem „népi” találmány, amely azonban népi úton is továbbterjedhetett. Ha korát nem is tudjuk meghatározni, a csapdák és hurkok mindenképpen újabb történeti rétegéhez tartozik. A hurokkal kapcsolatban is felmerült az európai és délkelet-ázsiai összefüggések gondolata, amelyet Lagercrantz S. így fogalmazott meg: „Was Europa anbelangt, so braucht hier nur hervorgehoben zu werden, dass die Hülsenschwippgalgenschlinge, die sich für eine jüngere kontinentaleuropäische Kultur charakteristisch erweist, die vielen Zusammenhänge exemplifiziert, die wir zwischen unserm Weltteil und Südostasien verspüren können.”²¹⁵ A formai kritérium s a fentebb említett ellenkező irányú kulturális áramlatok nem jogosítanak fel semmiféle összefüggés feltételezésére.

Talán a legtöbb problémát felvető vadfogó eszközök közé tartozik a *pruglo*-típusú hurok (101–108. kép). Korábban a hurokforma eredetével kapcsolatban több lehetőséget vetettem fel. Azt igyekeztem bizonyítani, hogy a magyaroknál a *pruglo* finnugor eredetű lehet s tőlünk került el a Balkán-félszigetre. De számot vettem a lehetőséggel is, hogy a hurok a Dél-Dunántúlon és a Balkánon ősi reliktum, s függetlenül alakult ki mindazoktól a népektől, akik ma használják. A Balkánon talán már a szlávok előtt ismert volt s a szlávok csak átvették ezt a hurkot s helyi formáit alakították ki. Az észak-amerikai elterjedés nyomán arra gondoltam, hogy a hurok kialakulási helye valahol az arktikus Észak-Ázsiában volt.²¹⁶ A közel harminc évvel ezelőtti véleményem több részét már nem tarthatom fenn. De nem fogadhatom el más etnológusok feltételezését sem. Korompay B. a hurokról azt írja, hogy a keleti, a délkelet-ázsiai elterjedési adatok összekapcsolhatók Európával. „Ez a kapcsolat — írja — elképzelhetővé teszi számunkra azt az utat, amelyet a kis madárfogó hurok bejárt vagy bejárhatott, amikor Délkelet-Ázsia vadászműveltségének minden irányban érvényesülő és nyugatra is kiterjedő expanzív hatása elérte és megtermékenyítette az ókori Európa kezdetleges vadász kultúráját.”²¹⁷ Lagercrantz S. azon a véleményen van, hogy a *pruglo*-típusú hurok Délkelet-Ázsia és Dél-Európa sok közös kulturális elemeinek egyike.²¹⁸ Coopey J. M. szerint a hurok (*perch snare*) az Óvilágban a keleti mediterrán kultú-

²¹⁵ Lagercrantz S., 1940. a. 4. l., l. még Lagercrantz S., 1938. 119. l.

²¹⁶ Gunda B., 1938. 20. l.

²¹⁷ Korompay B., 1961. 28. l.

²¹⁸ Lagercrantz S., 1956. 193. l.

rához tartozik. Az újvilági elterjedésével kapcsolatban felveti a kérdést, hogy ott diffúzió vagy az Óvilágtól független invenció eredményeképpen terjedt-e el a *perch snare*? Gondolhatunk arra, hogy az algonkinoknál és athapaskoknál az európaiak révén honosodott meg. De ez a feltevés nem látszik teljesen kielégítőnek, bár nem lehetetlen.

A legmegfelelőbb feltevésnek az látszana, hogy a hurok diffúziója Európából a postcolumbian időkből történt, bár ez a feltevés alig több, mint valamilyen „gyanú”.²¹⁹

A kérdést a nyelvtudomány eredményeinek számbavételével is meg kell vizsgálnunk. Már Moszyński K. felhívta a figyelmet arra, hogy ennek a huroknak a különböző szláv nyelvekben közös elnevezése van (horv. *prüglo*, szerb *prglo*, nagyorosz *pruglo*, — a cseh *pruhlo* pontosabb jelentését nem közli Moszyński K.).²²⁰ A szlávoknál azonban ezen túlmenőleg is széles körben elterjedt terminológiáról van szó (ó-orosz *pruglo* 'csapda', szlovén *próglá* 'hurok', felsősorob *prudlo*, alsósorob *pšudlo*). A csehben a *pruhlo*, *spruhle*, *spruhlo* stb. — Machek V. szerint — felrántó rudas hurkot jelent, amelyet valamiképpen a földhöz rögzítenek, de ismeretes 'Sprenkel' jelentése is, amely a *pruglo*-típusú huroknak a német elnevezése. Az ószláv alak **prǫglo*.²²¹ Ugyanehhez a szócsoporthoz tartozik a német *Sprenkel*, az angol *springa*, *springle* stb. s mindezeknek korábbi változatai.²²² A *pruglo*, *Sprenkel* stb. indoeurópai eredetű szavak, amelyek *(s)p(h)ereg-, (s)p(h)rēg-(nas. *spreng-*) 'zucken, schnellen', 'streuen, sprengen, spritzen' jelentésű alakra vezethetők vissza.²²³ A hurok széles körű földrajzi elterjedése, az i. u. II. századig irodalmilag is kimutatható használata és elnevezésének etimológiája nyomán arra következtethetünk, hogy nemcsak ősi szláv, hanem indoeurópai hurokforma maradt fenn napjainkig, amelynek természetesen helyi variánsai alakultak ki. A hurkot a szlávok már szétválásuk előtt ismerték s magukkal hozták a Balkán félszigetre. Ott azonban megjelenésük előtt is használatos volt. Oppianos parafrázisában (i. u. II. század) ezt a hurkot írja le.²²⁴ A hurok a románoknál talán balkáni eredetű, de éppen úgy magukkal hozott ősi kultúrjava lehet ez az eszköz a magyaroknak is, noha a finn *pynnä* szóval kapcsolatban felmerült etimológiai kételyek²²⁵ a finnugorság felé való kapcsolatok keresését bizonytalanná teszik. A hurok kétségkívül az indoeurópai népek ősi kultúreltárába tartozik s a finnugorok ezt a madár- és medvehurkot közösségük valamelyik korábbi álla-

²¹⁹ Cooper J. M., 1938. 24. l.

²²⁰ Moszyński K., 1929. a. 39. l.

²²¹ Vasmer M., 1953—1958. II. k. 450. l., Machek V., 1957. 397. l., Trautmann R., 1923. 278—279. l.

²²² Kluge Fr., 1934. 580. l., Trautmann R., 1923. 278—279. l., Pokorný J., 1951—1959. 996—998. l. — Akkor, amikor Korompay B. felvetette azt a gyanítását, hogy a *pynnä* germán és szláv elnevezései etimológiai tekintetben összetartoznak (Korompay B., 1961. 26. l.), a kérdést a nyelvészek már részleteiben is bizonyították.

²²³ Pokorný J., 1951—1959. 986—998. l., vö. még Falk H. S.—Torp A., 1960. II. 1133. l.

²²⁴ Cooper J. M., 1938. 23. l.

²²⁵ Korompay B., 1961. 29. l. — Joki J. A. kimutatta, hogy a finn *pynnä* szónak a votják *pižny* 'Schlinge, Dohne' szóval való egyeztetése helytelen. A finn szóalakról megbízható feljegyzéseink nincsenek (Virittäjä, 1962. 301—304. l.).



111. kép. Nyestecsapda négyes idegítéssel (m.) Csíkszentdomokos, Csíki havasok. Románia

potában vagy már elszakadva egymástól külön-külön vehették át a velük érintkező népektől. Mivel a hurok a szamojédeknel is előfordul, arra gondolhatunk, hogy a finnugor-uráli népekhez igen korán elkerült.

Természetesen a *pruglo* esetében is ki kell zárunk a hátsó-indiai műveltségi áramlás lehetőségét.

A 100. képen bemutatott szilágysági hurok idegztését szolgáló pálcika-rendszer (*4-Aufstellung*) nemcsak egyes svéd, német, osztyák stb. hurkoknál fordul elő, hanem a zúzócsapdáknál is. Ilyen idegztésű zúzócsapdákat ismerünk a svédektől, a lappoktól, a finnektől, de már a velük rokon népeknél kevésbé használatos a négyes felállítás.²²⁶ Előfordul ellenben Nyugat-Európában, az oroszoknál, valamint a Balkánon (szerbek, bolgárok).²²⁷ Hasonlóan felállított zúzócsapdákat kisebb ragadozók elejtésére nálunk is használnak. Így Korompay B. közölte a csapdát Somogyból.²²⁸ Téglát, cserepet, súlyosabb deszkalapot támasztanak fel vele a kiskunsági Homokméggy szállásain, az Ormánságban, a komáromi német falvakban,²²⁹ a Lápos völgyi Domokoson, Kalotaszegen (Méra). Mindezekben a helyeken mint egércsapdát használják. Csíkszentdomokos hegyi legelőin a juhászok fátörzsből zúzócsapdát készítenek s a 4-es idegztés alkalmazásával nyestet, menyétet fognak vele (111. kép). Ismerteti az idegztési módot Pák D. is.²³⁰

Sirelius U. T. szerint ez az idegztési mód a finnugor népeknél átvétel s a csapdák egyszerű feltámasztásából, a feltámasztó pálcika több részre tagolódásával jött létre.²³¹ Korompay B. a 4-idegztést degenerált formának

²²⁶ Sirelius U. T., 1934. a. 39. l., Sirelius U. T., 1934. b. 74—75. l., Leskinen E., 1938. 21. l., Lagercrantz S., 1940. 59—61. l., Ekman S., 1910. 132. l. (felrántó rudas kombináció rozsomák fogásához), 149, 155, 156, 160, 169. l., Levander L., 1943. 9, 12, 14, 24, 28. l.

²²⁷ Sirelius U. T., 1934. b. 75. l., Cooper J. M., 1938. 56. l., balkáni előfordulásához l. Obrebski J., 1931. B 171—172. l., Vakarelski Chr., 1931. B 158. l., Vakarelski Chr., 1935. 12. l.

²²⁸ Korompay B., 1959. 544. l.

²²⁹ Gunda B., 1939. b. 444. l.

²³⁰ Pák D., 1829. II. k. 72. l. Későbbi vadászkönyveink is említik, l. b. Belházy J., 1892—1895. I. k. 261—262. l.

²³¹ Sirelius U. T., 1934. b. 74—75. l.

tartja, amely a 'botos kioldásra' visszavezethető 'lebegő kioldásból' alakult ki.²³² Az idegzítés kialakulását sem Sirelius U. T., sem Korompay B. evolúciós felfogásával nem magyarázhatjuk. Valószínű, hogy minden egyszerűbb formától független önálló találmányról van szó, de hogy hol és mikor találták fel ezt a formát, — nem tudjuk.

Lagercrantz S. úgy nyilatkozik a négyes felállításról, hogy késői „kontinentáleurópai” jellegzetessége a csapdáknak s nem tartozik az eurázsiai kultúrelemek közé.²³³ Valószínű, hogy az európaiak honosították meg a különböző kontinenseken, így Új-Zélandon, Kamcsatkában, valamint a kaliforniai, kanadai indiánoknál s az alaszkaei eszkimóknál. Alaszkaiban, Kamcsatkában orosz telepesek terjeszthették el.²³⁴ A dél-amerikai hasonló csapdák afrikai — esetleg néger közvetítésű — eredete gyanússá válik, ha az észak-amerikai elterjedést is figyelembe vesszük.²³⁵

A 4-es idegzítésű szilágysági felrántó hurok a zúzócspadák azonos idegzítésének a mintájára készült (talán) helyi forma. Lagercrantz S. is azt mondja az egyik svéd hurok hasonló idegzítéséről, hogy másodlagos alkalmazása a zúzócspadák idegzítésének.²³⁶

Amikor a különböző hurkok történeti rétegeit, etnogeográfiai kapcsolatait, eredetét és fejlődését próbáltam megállapítani — nem elemezhettem XV—XVII. századi madarászok, darvászok eszközeit. A madarászok az akkori idők főurainak udvarában tevékenykedtek, de a rájuk vonatkozó írások a madarászat módjáról, lefolyásáról, eszközeiről — mint Takáts S. megállapítja — nem ejtenek szót. Említik ugyan a madárfogó hálókat, a madarász sípokat, a madárlépet, a solymászatot, de a csapdákra és hurkokra csak ritkán hivatkoznak. Azonban kétségkívül ilyen eszközöket is használtak a madarászok, a *nyüllátók*, azokkal a jobbágyokkal együtt, akik a földesuruknak nyesttel, fajddal, császármadárral, karvallyal adóztak. Ha esetleg szó is esik a hurkokról, törökről, csapdákról, ezek formáját nem ismerhetjük meg. A madarászokat tartó főurak és a madarászok bizonyára forgatták az egykorú vadászkönyveket, tudásukat, tapasztalatukat a könyvek anyagával gyarapították. A madarászok gyakorlatából sokat el-sajátíthattak a jobbágyok is. A madarászok között voltak külföldi származásúak s a magyar madarászok idegen földön is megfordultak. Nádasdy Ferenc 1569-ben azt írja anyjához, hogy madarászát Bécsbe küldje, hogy az ott vásároljon. Főuraink gyakran kérik egymástól kölesön a gyakorlott madarászokat. Jellemző a madarászatra, hogy a XVIII. század közepén Harruckern báró egyetlen nyáron 2213 madarat fog.²³⁷ Madarászok tevé-

²³² *Korompay B.*, 1959. 545. l.

²³³ *Lagercrantz S.*, 1940. b. 70. l., *Lagercrantz S.*, 1956. 194. l.

²³⁴ *Cooper J. M.*, 1938. 59. l.

²³⁵ *Rydén S.*, 1950. 282. l.

²³⁶ *Lagercrantz S.*, 1956. 192—194. l.

²³⁷ Mindezekhez l. *Takáts S.*, *A magyar madarászat a török világban* (Rajzok a török világból, III. k. Budapest, 1917. 32—92. l.). Értékes adatok vannak a madarászatról Takáts S. más munkáiban is. Figyelmet érdemel még Egerváry Gy. és Honig J. tanulmánya a magyar vadászat történetéről (*Vadászlap*, X. Budapest, 1889.). — Kolosváry B.-nak a magyar vadászati jog történetével foglalkozó munkája is több alkalommal említi a hurkok, kaptányok, hálók, török, esővek, kaszák, rézvesszők, „ötvasak” stb. felállítását, de az eszközöket az oklevelek szűkszavú közléseiből nem ismerhetjük meg (*Kolosváry B.*, *Vadászati jog*. Budapest, 1923. 40, 57, 245. l.).

kenykedtek a lengyel, cseh, német főurak udvarában is. Nem állapíthatjuk meg, hogy ezeknek a madarászoknak, darvaszoknak a tevékenysége miképpen befolyásolta azokat a vadfogó eszközöket, amelyek a hagyomány révén fennmaradtak.

Esetleg számolnunk kell azzal, hogy még a századforduló táján megjelent vadászkönyvekben ismertetett hurok- és csapdaformák egyik-másik típusával is megismerkedhetett a nép. Elsősorban a különböző ládacsapdákkal, fogóvasakkal. A hurkok terén a „gesunkenes Kulturgut” ilyen elve aligha érvényesült. Legalábbis erre engednek következtetni az olyan vadászati munkák, mint b. Belházy J. monográfiája.²³⁸ A monográfiában közölt hurkok — az ív alakú kávéra szerelt egyszerű hurkon kívül — nem hozhatók kapcsolatba a fentebb elemzett hurkokkal.

Ezek a hurkok természetesen csak reliktumok. Részben a gyermekek, részben az orvvadászok kezén lappanganak tovább. Az a tapasztalatom, hogy egy-egy faluban sokkal több orvvadász van, mint azt a hatóságok gondolják. Havasgárd, Igenpataka, Domokos, Székelyvarság, Gelence és más falvakban a 40—50 éven felüli nemzedék körében alig akad férfi, aki nem próbálkozott volna már meg nyúl-, őz- vagy szarvashurok felállításával. Különösen télen, amikor jobban ráérnek s az éhes vadak is könnyebben elejthetők, kerül sor a hurkok felállítására. A gyerekek az énekesmadarak fogására szolgáló egyszerű hurokjaikat (pl. a hurkos deszkalapot) a csűr körül, a gazdasági udvarban rakják le. A domokosi kaszajok körül dolgozó szénakaszálók, a hargitai, a csíki pásztorok körében alig akad valaki, akinek az erdő félreeső zugában ne lenne állandóan felállítva egy-egy vadfogó hurokja vagy valamilyen csapdája. A Hargitában igen szívesen állítják fel a dorongokból összeállított nyestecsapdákat.²³⁹ A pásztorok, az erdei szénakaszálónak különösképpen alkalma van megfigyelni a vadak járását s vadfogó eszközeit a legmegfelelőbb helyre állíthatja fel. Az erdei famunkások körében a vadfogó eszközök használata ritka. Ennek az a magyarázata, hogy többen dolgoznak egy helyen s egyik a másik tudományát ellesheti és könnyen szóbeszéd tárgya lehet, hogy ki az orvvadász. A székelyvarságiak szerint az erdőmunkások azért sem foglalkoznak csapdák és hurkok felállításával, mert a fadöntés zaja messzire elriasztja az állatokat. Szívesen állítják fel a székelyvarságiak a hurkokat, csapdákat akkor, ha künn az erdőben zsindelykészítéssel foglalkoznak. A zsindelykészítés helyétől esténként 2—3 km távolságra is lerakják az őzhurkot, s másnap délelőtt néznek a zsákmány után.

A bonyolultabb mechanizmussal működő hurkokat (csikle- és *pruglo*-típus) csak néhány idősebb férfi ismeri, noha helyenként a *pruglo* (Szováta, Magyarderzs) még a gyermekek emlékezetében és gyakorlatában élénken él. A ma élő emlékek arra utalnak, hogy a múlt században igen kiterjedt tevékenység volt a fajdfogás. Egyesek éppen olyan rendszeresen úzték, mint a nyestezést. A fajdhurkolásnak elsősorban a madár megritkulása, a félreesőbb hegyvidékekre való visszaszorulása vetett véget. A hurkok és csapdák alkalmazását korlátozza a lőfegyverek használata is. (Havasgárd és Tőkés

²³⁸ b. Belházy J., 1892—1895. I. k. 302. skk. 1.

²³⁹ Molnár I., 1955. 10. l.

falvakban az 1940-es évek végén még az első világháború idejéből származó fegyvereket használták az orvvadászok.) Az orvvadász fegyverét olajos ruhával gondosan beburkolva valamelyik erdei odvas fában, sziklarepedésben tartja. A hurkok felállításánál igen sok egyéni tapasztalat, invenció érvényesül. A vadfogásnál nemcsak a hurkok, csapdák formáit kell ismerni, hanem az erdőt, a hegyek világát, az állatok tulajdonságát is. A székelyvassági, kászoni székely, a gyimesi csángó, a havasgáldi mokány az ágak zörrenéséből megállapítja, hogy milyen vad csörtet a fák között, ismeri a vadak járását, ivóhelyét, a madarak fészkelőterületét. A székely nem elmélyülten gondolkodik az erdőben, hanem élénken figyel. De nem a szomszédos hegyesúcsot, a távoli tájat figyeli, hanem azokat a bokrokat, sziklákat, fákat, amelyek mellett elhalad. A távolba néző gyimesi csángó sem a havasokban gyönyörködik, hanem az eget kémleli, hogy milyen lesz az időjárás. Ha a Hargitában, a Csiki havasokban a hagyományos erdei csapásról letérő székelyt lát a népelet kutatója, bizonyosra veheti, hogy olyan valaki az illető, aki erdei méhek után kutat, vadfogó eszközét vizsgálja meg, viricsezni szándékozik vagy valamilyen különleges szerszámfára van szüksége. Egyes domokosi, gelencei gazdák — saját bevallásuk szerint — nyúlra, őzre évenként 40—50 alkalommal is megvetik a hurkot s három-öt hurkot is felállítanak egyszerre. Hogy mi ennek az eredménye, azt ellenőrizni nem lehet, de a padláson heverő őzagancsok, az agancs- és őzlábfogasok, agancsból készült botfejek, késnyelek jelzik, hogy nem volt eredménytelen a hurkok megvetése. Egy-egy gyimesi csángó házból az eredményes vadászatot 3—4 rókaprém hirdeti.

A hurkok felállítása a vadásztevékenységnek csak egy része. Különböző csapdaformákat is használnak s nem jelentéktelen az aktív vadászatnak több emléke, mint amilyen a székelyek pelefogása.²⁴⁰ Az erdőjáró ember érintetlenül hagyja a más által felállított vadfogó eszközöket. Oroszhegyen, Lövétén, Kászonyakabfalván még akkor sem nyúlnak az idegen hurokhoz, ha abban benne vergődik a zsákmány. Ha még él a hurokba szorult őz, késével megöli a lövétei székely s megy tovább. Nem a hurok felállítása a bűn, hanem az, ha valaki hozzányúl más vadfogó eszközehez. Általában hagyományos helyen állítja fel a vadfogó eszközeit az orvvadász. Tudja, hogy társának melyik területen állnak a hurokjai vagy csapdái s azt elkerüli. Domokoson a felállított nyestcsapda körül 4—5 kilométernyi körzetben másnak csapdát állítani nem volt szabad. Messzire elkerülték egymás vadászterületét a székely fajdfogók is. A hurkot felállító orvvadászok nem össze-vissza kóborolnak az erdőben, hanem megvannak a hagyományos ösvényeik, a patakokon való átkelőhelyeik, pihenőik. A Keleti-Kárpátokban mindenütt megfigyelhető, hogy a legkeskenyebb hegyi és erdei ösvények is mennyire állandó jellegűek. Évtizedek vagy talán évszázadok óta vezetnek ugyanazon a helyen s a táj legkonzervatívabb elemei közé tartoznak.

A hurkok etnogeográfiai elterjedéséből és etnológiai elemzéséből azt a következtetést vonhatjuk le, hogy ugyanazok a típusok nemcsak a legkülönbözőbb etnikai közösségeknél, hanem a legkülönbözőbb gazdasági

²⁴⁰ *Haáz F.*, 1941. 153—154. l.

csoportoknál és rétegeknél előfordulhatnak. Az egyszerű függőhurkokat éppen úgy felállítja a kapásgazdálkodást folytató néger, mint a rénszarvas-tenyésztő lapp vagy szamojéd. Lényegében ugyanezt az elvű hurkot használja a székely pásztor vagy a Lápos völgyi román és magyar földműves. A *pruglo* megvolt a klasszikus görög időkben, de madárfogó eszköze a szamojédnak, a kanadai indiánnak és a balkáni földművesnek. Helytelen tehát a hurkokat s általában a vadfogó eszközöket előre megkonstruált 'kultúrkörökhöz' kapcsolni, mint azt Lips J. tette. Semmi alapja sincs annak, hogy a felrántó hurkokat (*Schwippgalgenfalle*) az ún. *Zweiklassenkultur*-hoz soroljuk s elterjedésüket ennek a kultúrának a diffúziójával magyarázzuk.²⁴¹ A hurkok fennmaradása, terjedése és alkalmazása elsősorban a konkrétan meghatározható gazdasági viszonyok függvénye. A paleolitikus időktől kezdve a feudális rendszerekig, a természettel szorosabb kapcsolatban álló életformákig mindig megvoltak a lehetőségei az ilyen ősi mechanizmusok fennmaradásának, alkalmazásának, különösen akkor, ha ehhez a zoogeográfiai adottságok is hozzájárultak. Az ősi formák alkalmazásának intenzitása az életmódot befolyásoló gazdasági tendenciák hatására azonban lényegesen leszűkült és megváltozott.

²⁴¹ Lips J., 1927. 272. 1.

Az európai ember már a prehisztorikus idők óta ismeri a méhet és táplálékul használja a mézet. Kezdetben természetesen nem foglalkozott a méh tenyésztésével, csak felkutatta az odvas fákbán, sziklarepedésekben meghúzódó rajt és a mézet elrabolta. A prehisztorikus Európa méh vadászának tevékenységét jól ábrázolja az a felsőpaleolitikumból származó festmény, amely az Araña barlangban (Spanyolország) látható.¹ A festmény szerint a méh vadász füles edénnyel kúszik fel a fában vagy sziklarepedésben tanyát vert rajhoz és elrabolja a mézet. Munkájához fűből, hánacsból font kötélhágcsót is használ. Körülötte ott röpködnek a méhek. Bizonyára számtalanszor megismételt tevékenységet vetett sziklára az egykori művész. A mézrablásnak ez a módja azután — ahol a zoogeográfiai és klimatikus viszonyok lehetővé tették — évezredek át fennmaradt. A méz fogyasztásáról, felhasználásáról több más ősi emlék is tanúskodik. Figyelmet érdemel az a bronzkori germán lelet, amelyet Egtved mellett Dániában tártak fel. Egy leány sírjában a gazdag viseleti emlékek mellett nyírkéreg-edényt találtak, amelyben mézzel kevert áfonyabor beszáradt maradványát mutatták ki a régészek.² Nemcsak mézért kutatott a prehisztorikus Európa embere a méhek után, hanem a viasz miatt is. A viasszal betömhetette kezdetleges edényeinek a repedését, beviaszkozta a növényi rostokból, hánacsból készített zsineget, kötelet, hogy tartósabb legyen. Fontos segédanyag volt a viasz a bronzöntésnél. A viaszveszejtő eljáráshoz nagy mennyiségű viaszt használtak fel. Sandklef A. szerint Norrland déli részének (Svédország) bronzkori öntőmesterei méh vadászat révén szereztek be a viaszt.³ Megnyugtató feleletet nem tudunk adni arra a kérdésre, hogy mikor kezdte az ember a méhet 'háziállatként' tartani. Valószínű, hogy a mérsékelt éghajlatú Európában már a bronzkor idején tartottak 'domesztikált' méheket.⁴ Clark J. G. D.-nek ezt a feltevését alátámasztják a néprajzi kutatások eredményei is. A különböző vesszőből font kúpformájú méhkasok az európai méhészkedés preindoeurópai hagyatéka. Ilyen méhkasokról már Arisztotelész is megemlékezett.⁵ A méhek domesztikálásának lehetőségét talán nem is egy időben és egy helyen ismerte fel az európai ember. Az odvas fába befészkelődött méhrajok bárhol adhatták az embernek azt a gondolatot, hogy a fát kivágja, a méhrajjal telt odút hazahozza s lakóhelye közelében felállítsa. Lehetséges, hogy az ember is húzódott a méhekhez.

¹ *Hernández-Pacheco E.*, 1924. 88—93. 1., *Clark J. G. D.*, 1952. 33. 1.

² *Clark J. G. D.*, 1952. 128, 208. 1., *Schier Br.*, 1939. 2. 1.

³ *Sandklef A.*, 1946. 6. 1., *Clark J. G. D.*, 1952. 128. 1.

⁴ *Clark J. G. D.*, 1952. 128. 1.

⁵ *Schier Br.*, 1939. 3—4, 86. 1.

Szállását olyan helyen ütötte fel, ahol a sziklarepedésekben, az odvas fákban méhek tanyáztak, mert itt táplálék és viasz állt a rendelkezésére.

A görögök és a rómaiak idejében már virágzó méhészkedés folyt Európában. I. e. 800 körül Hesiod a mesterségesen készített méhlikásokról ír.⁶ Az antik méhészkedés csúcspontját a rómaiak méhészeti tudományával érte el. Varro, Vergilius, Celsus, Columella és mások munkái részletesen foglalkoznak a rómaiak méhészetével.⁷ Római írók szólnak először a germánok méh- és mézismeretéről. Amikor massiliai Pytheas i. e. 334-ben az Északi-tenger menti 'borostyánkőföldjére' felfedező utazást tett, elmondja, hogy az ott lakók mézzel kenik be kenyereiket s gabonából és mézből bódító italt készítenek. Plinius arról tudósít, hogy Germániában nagy fekete mézkorongot (valószínű mézes lépet) látott.⁸ A germán törzsek lakóterületén már az első évezred második harmadában virágzott a méhészkedés, amely a rómaiak méhtartásától függetlenül alakult.⁹ A méhtartás nagy jelentőségű volt a régi szlávoknál is. A szlávok lakta területek a X—XII. században bővelkedtek mézben.¹⁰ A IX—X. század fordulóján élt Ibn Rustah a szlávokról azt mondja, hogy tartományuk „lapályos és erdős s ők (ilyen területen) laknak; szőlőik és szántóföldjeik nincsenek. Van valami faállványuk, melybe a méhek és mézük számára lyukak vannak fúrva s ezeket a faedényeket *ulisce*-nek nevezik; egy ilyen faedényből (méhkaptár) tíz ibrik nevű mérték súlyú méz kerül ki”. Ibn Rustah elmondja azt is, hogy a szlávok halotti torok alkalmával „körülbelül húsz, vagy több vagy kevesebb méhkaptárt visznek magukkal a magaslatra s a halott házára összegyűl s ott esznek és isznak, s úgy aztán hazatérnek”.¹¹ 945-ben Igor herceg viasszal ajándékozta meg a bizánci küldötteket s tíz évvel később Olga hercegnő magát a bizánci császárt.¹² Hasonló jellegű történeti adatokat még hosszasan sorolhatnánk.

A finnugor népek is — ott, ahol a klimatikus viszonyok megengedték — már gazdasági életük korai szakaszában ismerték a méhek hasznát. A finnugor népek közül azonban a finnek, lappok és a zürjének északi csoportjai nem méhészkednek. A finnek lakóhelyén csak egyes *Bombus*-fajták fordulnak elő s nem a tulajdonképpeni mézelő méh (*Apis mellifica*), amelynek a tenyésztését 1800 körül honosították meg Finnországban.¹³

A méh, a méz és a viasz ősi ismeretére utal, hogy az európai nyelvekben a három terminológia a szókincs igen régi rétegeihez tartozik. Így a *méh* és *méz* közös szó a finnugor nyelvekben s a finnugor korból származó indo-

⁶ Brinkmann W., 1938. 5. l.

⁷ Brinkmann W., 1938. 5—6. l.

⁸ Brinkmann W., 1938. 12. l.

⁹ Schier Br., 1939. 2—3. l. — A méhészet történetének kutatása terén úttörő jelentőségű Armbruster L. munkássága, aki kutatásainak eredményeit Der Bienenstand als völkerkundliches Denkmal (Neumünster in Holstein, 1926.) és Die alte Bienenzucht der Alpen (Uo., 1928.) c. munkáiban foglalta össze. Brinkmann W. és Schier Br. is jórészt az ő eredményeire támaszkodnak.

¹⁰ Niederle L., 1921. 162. l.

¹¹ Kuun Géza fordítása. Pauler Gy.—Szilágyi S., A magyar honfoglalás kútfői. Budapest, 1900. 174, 175, 176. l. Hasonlóan tudósít Gardizi is.

¹² Niederle L., 1921. 164. l., Niederle L., 1953. 344—345. l.

¹³ Linnus F., 1939. 211—222. l., Deutsches Referat, 18. l.

európai jövevénytiszta közé sorolható.¹⁴ A német *Biene*-nek megfelelő ófn. *bini*, ang. *bee*, óporosz *bitte*, litván *bitis* stb. s a méh elnevezésére vonatkozó szláv terminológia (orosz *pčela*, cseh, szlovák *včela*, bolgár *včela* stb.) közös indoeurópai szó.¹⁵ Közös ősi szó a szláv nyelvekben a viasz elnevezése (orosz *vosk*, ukr. *visk*, cseh *vosk*, lengyel *wosk*, bolgár *voszka*, szerb-horvát *vosak* stb.). A szláv terminológia rokonságban van a litván *vāškas*, lett *vasks*, német *Wachs* stb. elnevezéssel.¹⁶

Közös szó a román nyelvekben is a méz (rom. *miere*, ol. *mièle*, fr. *miel*, prov., kat. *mel*, sp. *miel*, stb. < lat. *mel*)¹⁷ és a viasz (rom. *ceară*, ol. *cera*, fr. *cire*, prov. kat., sp., port. *cera* < lat. *cera*)¹⁸ elnevezése. Latin eredetű szó a román nyelvek 'méh' terminológiája is: román *albină* < lat. *alvina* 'Bienenstock'¹⁹; ol. *pecchia*, prov. *abelha* (> fr. *abeille*), kat. *abella*, sp. *abeja*, port. *abelha* < lat. *apicula*, ófr. *ef* (mai nyelvjárásokban *a*, *e*) lat. < *apis*.²⁰

A német *Honig* közös germán terminológia (ófn. *hona(n)g*, ószász *honeg*, angolszász *honeg*, óskand. *hunang*), amely egész korán átkerült a finnbe (*hunaja*, Kluge Fr. 1934. 254. l.). Indoeurópai szó a szláv nyelvek 'méz', 'mézsör' jelentésű *med* szava (orosz *med*, ukr. *mid*, óbolg. *medъ*, bolg. *med*, szerb-horv. *med*, cseh, szlov. *med*, lengy. *miód*, stb. vö. lit. *medūs*, lett *medus*, ópor. *meddo*, óind. *mádhu*, óir. *mid*, ófeln. *metu*, toch. B *mit* (*Pokorny J.*, 1951–1959. 707. l., *Vasmer M.*, 1953–1958. 110. l.).

A méz megszerzésének, a méhészkedésnek három fő formáját ismerjük.

1. A méh vadászat vagy méhkeresés (ném. *Bienenjagd* vagy *Honigjagd*, ang. *bee-hunting*), amelynek az a lényege, hogy az ember tervszerűen — a méhek repülési irányának követésével, mézcsalatek, állatok, csapdák stb. segítségével — felkutatja az odvas erdei fákban, sziklaüregekben meghúzódó rajt, a mézet elszedi s a méheket magukra hagyja, anélkül, hogy gondoskodna azok további mézhordási lehetőségéről. A méhcsaládot az ember igen gyakran el is pusztítja (pl. lefüstöli).

2. Az erdei méhészkedésnél az ember a lakásától távol odvas erdei fákban, a fák mesterségesen kivált üregében tartja a méheket. Az ilyen fák saját tulajdonában vannak s a méhesfák, a méhek gazdaságának szerves részét alkotják. Kiváló erdei méhészek a Volga menti finnugor népek (mordvinok, cseremiszek), a baskírok, csuvasok, az oroszok, lengyelek, az észtek, lívek, lettek, de nem volt ismeretlen az erdei méhészkedés kelet-német területeken sem.

¹⁴ *Collinder B.*, 1955. 132. l., *Hajdú P.*, 1953. 16. l., *N. Sebestyén I.*, 1951. 405. l.

¹⁵ *Kluge Fr.*, 1934., 55. l., *Pokorny J.*, 1951–1959. 116. l., *Falk H. S.—Torp A.*, 1960. I. 71. l.

¹⁶ *Kluge Fr.*, 1934. 663. l., *Vasmer M.*, 1953–1958. I. 231. l., *Pokorny J.*, 1951–1959. 1180. l. L. a méh, a méz és a viasz indoeurópai problematikájához: *Schrader O.*, 1901. 85–88. l.

¹⁷ *Meyer-Lübke W.*, 1935. 5469., *Gamillscheg E.*, 1928. 611. l., *Bloch O.—Wartburg v. W.*, 1960. 403. l.

¹⁸ *Meyer-Lübke W.*, 1935. 1821., *Gamillscheg E.*, 1928., 224. l., *Bloch O.—Wartburg v. W.*, 1960. 139. l.

¹⁹ *Meyer-Lübke W.*, 1935. 393.

²⁰ *Meyer-Lübke W.*, 1935. 523, 525., *Bloch O.—Wartburg v. W.*, 1960. 2. l.

3. A házi méhtartásnál az ember mesterségesen készített méhlikásokban (bodonok, kasok, kaptárak) tartja és gondozza méheit. Rendszerint közvetlenül a lakóházánál. De a lakóhelyétől távolabb is építhet méhtartó kelencéket s a bodonokat elhelyezheti erdei fák ágai között is, mint például ezt a fehéroroszkok, nagyoroszkok, ukránok, lettek, cseremiszek, votjákok, baskírok teszik.

Vizsgáljuk meg közelebbről a méh vadászat kérdését.

Úzhetik a méh vadászatot, a méh keresést minden különösebb eszköz és mézcsaláték nélkül. Az erdőtjáró ember nézi, figyeli a fákat, hallgatja a méhek zúgását és ilyen módon igyekezik rátalálni a méhesfára. Az Ormán-ság,²¹ a Kisalföld,²² Alsóórség,²³ Göcsej,²⁴ a beregi Tiszahát,²⁵ a szatmári Erdőhát,²⁶ a Csiki és Gyergyói havasok, a Hargita falvainak határában, a Lápos völgyében (Domokos, Magyarlápos) a mézrablásnak ez a módja már eléggé általános. A csíkszentdomokosaiak szerint elsősorban az erdei tisztások napsütötte szegélyén álló fákat kell figyelni, amelyekbe szívesen beköltöznek az erdei méhek, a faluból elszabadult rajok.

Göcsejben, Alsóórségben a *füöldi mihi*-k több fajtáját különböztetik meg, amelyek földi lyukakban, réti mohában fészkelnek. Göcsejben fészüküket *hombárnak* nevezik. Ha kaszálás, takarás, fadöntés alkalmával hombárra akadnak, bottal, kis faásóval (112. E. kép) kibontják s a mézet elszedik. A fiasítással teli lépeket azonban visszarakják a helyére. A hombár kibontásánál vigyáznak arra, hogy a lépekre föld ne hulljon. Visszarakásnál a lépek fölé apró pálcikákat helyeznek, ezeket mohával befödik s csak azután tesznek rá ismét földet. A letakarásnál egy botot szúrnak a hombárra s a befödélés után kihúzzák, hogy a méhek itt járjanak ki s be. Így a méhek odújukba újból mézet gyűjthetnek.²⁷ A zsombékokba, a lápi földbe befészkelődő méhek odúja fölé a szatmári Erdőhátan tüzet raknak s a kirepülő méhek szárnyát leperzseli a láng.²⁸ A szabolcsi Rétközben a földben levő méhodú megplyukai fölé gallyat raknak s meggyújtják. A lyukakat azután rögpiszkálják. A kirepülő méhek szárnyait a láng lepörköli és így elpusztulnak. A mézet azután kiássák.²⁹

Ezek a földi méhek *Bombus*-félék, a kisebbek esetleg *Melittidae*- vagy *Andrena* specicsenek.

Az udvarhelyi (Átyha, Lövéte) és a háromszéki (Esztelnek, Gelence) székelyeknél az erdőtjáró ember kora tavasszal (február vége) figyeli a napsütötte erdőszegélyeket, a tisztások keleti és déli peremét, hogy a fák alatt nem talál-e az odúból kidobott törmeléket, szemetet. A törmelék azonnal feltűnik az esetleg még el nem olvadt havon. Annak a nyomán azután a méh vadász kopogtatni kezdi a fát. A kopogtatáshoz megfelelőbb a száraz husáng, a fejszenyél, mint a balta vagy a fejsze foka. Az odú biztosabban

²¹ Kiss G., 1937. 69. l.

²² Fél E., 1941. 68. l.

²³ Kardos L., 1943. 20. l.

²⁴ Bödei J., 1943. 86–87. l.

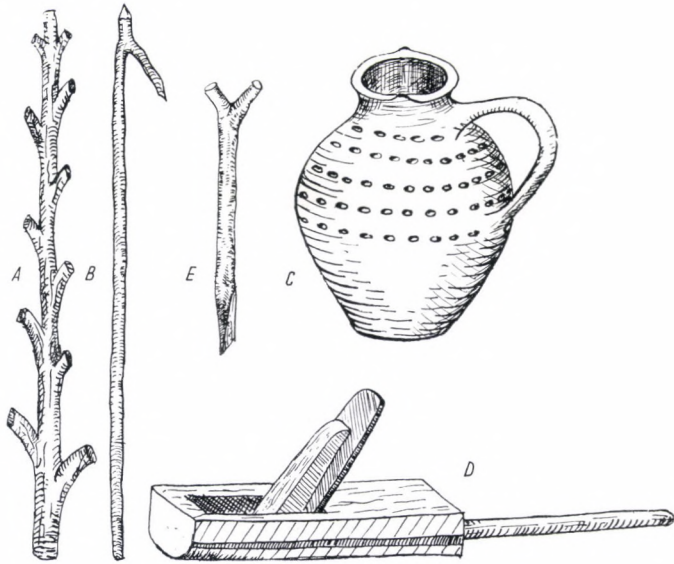
²⁵ Sőregi J., 1935. 101–102. l.

²⁶ Szabadfalvi J., 1956. 453. l.

²⁷ Bödei J., 1943. 37–38. l., Kardos L., 1943. 20. l.

²⁸ Szabadfalvi J., 1956. 454. l.

²⁹ Kiss L., 1961. 251, 313. l.



112. kép. A. Méh vadász létrája. Domokos (m.), Lápos völgye. Románia. B. Méh vadász kampója az odú megközelítéséhez. Szapora, Ormánság. C. Füstölőedény. Nógrádsípek, Nógrád. D. Gyalu a méhes bodon kitisztításához. Domokos (m.), Lápos völgye. Románia. E. Faásó a *Bombus*-félék lépes mézének kiásásához. Zalabaksa, Göcsej, Bödei J. után

kitapogatható, másképpen döng, ha „fát vernek fához” (Atyha). A február végén talált rajt csak akkor fosztja ki a méh vadász, ha meggyőződött arról, hogy bőven van méze. Ezt a következőképpen állapítja meg: az odú oldalába három-négy helyen kb. 2–3 cm átmérőjű lyukat fúr vagy ves s egy-egy vékony pálcát bedug a lyukakon. Ha a lyukakból mézesen húzza ki a pálcákat, akkor sejthető, hogy még bőven van méze a méhcsaládnak. Ilyen esetben a méheket nem kell lefüstölni, mert még dermedten húzódnak meg odújukban. A mézes lépeket kibarkácsolják az odúból. Ha a mézpróba kevés zsákmányt sejtet, a vésett, fúrt lyukakat fadarabkákkal szorosan betömik (Lövete, Atyha). Koratavasszal a törmelék, hulladék nyomán talált raj mézének mennyiségét a Zempléni hegyekben a telkibányai erdőjáró parasztok ugyanígy állapítják meg. A méz mennyiségének ilyen szondázása a méh vadászok ősi eljárása. A dél-afrikai bushmanok és hottentották hasonlóan vizsgálják meg a felkutatott raj mézének mennyiségét.³⁰

Ismeretes a méz állatok segítségével való felkutatása és elrablása. A szabolsi Kéken a földi méheket odújukból kutyával kapartatták ki.³¹ Az erdőjáró székelyek tudják, hogy a nyest szereti a mézet. Ezért télen a hóban figyelik az állat nyomát, s azt a fát, amelyre a nyestnyom vezet, alaposan

³⁰ Seyffert C., 1930. 26—27. 1.

³¹ Kiss Lajos közlése.

megvizsgálják, doronggal körülkopogtatják, hogy a méhrajt felfedezhessék. Ha méheket vesznek észre, akkor a fát — esetleg vesszővel végzett méz-próba után — azonnal kidöntik s az odút szétverik. A hidegtől megdermedt méhek tehetetlenül vergődnek, nem szúrnak. Aki nyestnyomon talál rá a méhesfára, nem mindig nyúl a rajhoz, hanem a következő nyáron rabolja ki az odút. Az ilyen méhkeresést ismerik a háromszéki Gelencén, a csíki Kászonjakabfalván és az udvarhelyi Lövétén, a Zempléni hegyekben pedig Telkibányán. A porubai (Mohos, Privigye vidéke) szlovák méhkeresők tapasztalata szerint a nyest télen olyan bükkfában húzódik meg, amelyben méhraj van s annak a mézét fogyasztja. A nyest nyomát követve lehetővé válik, hogy rátaláljanak a méhek tartózkodási helyére.³² A nyestnyomon kutatnak télen a méhek után az Északkeleti-Kárpátokban lakó ukránok (Ábránka, Lengyelszállás, Hanykovicva, Felsőszinevér). Lengyelszálláson (Máramaros) a megtalált odú nyílásán vesszőket dugnak be s a mézes vesszőről igyekeznek megállapítani, hogy érdemes-e hozzálátni az odú kifosztásához.

A méh vadászat alkalmával a méheket urinnal is csalogatják. Erről a módszerről Széki Botskai János krasznahorváti ref. lelkész 1748-ból fennmaradt kéziratos méhészkönyvében olvashatunk először. Az egykori szerző bizonyára szilágysági tapasztalatait örököltette meg. Széki Botskai János a következőket írja: „Legjobb így méhet keresni: Télen szedj egy vagy két vékányi famohot. Tedd oly helyre, az hová egéssz Télen rá járhat sz vizelni. És mikor eljő a Méh eresztésének ideje, vagy összel a Méh keresésnek ideje, vidd valami vizes motsáros helyre, hánnd el széjjel, megkeresi a' Méh a' Vizet és reátalál. A Méh Seregestől jár rá és így felveheted a járását. Indulj utánna, megtalálod.”³³ A Botskai-féle méhészkönyvnek ismerem egy 1793. évi másolatát, amely 1784-ből származó több méhészeti kéziratos újramásolásának egyike. A kéziratos Nagyenyed közeléből (Fugad) került elő. A kéziratosban Széki Botskai János nevét Széki Bánkai Jánosnak írják. A kéziratos szerint a méhkeresés módja az, hogy hosszabb időn át mohára kell vizelni, azt kivinni a határba s a reá járó méhet követni lehet.³⁴ Az urinnal való méhkeresés a XVIII. sz.-ban eléggé általános lehetett a magyaroknál, mert Veszelszki A. is tud róla. A jeles természettudós szerint az oroszok, lengyelek s az erdős helyeken lakó magyarok rothadt és bűdös urinban megfürösztenek egy méhet, azután elengedik s azzal szokták a többit *felferkézni*.³⁵ A kaszajok körül dolgozó domokosi gazdák, a Jávárdi tető körüli gyimesi csángó telepek lakói s a felsőrekecsini (Moldva) csángók az erdei tisztások napos helyére összegyűjtenek egy fejő geleta vagy egy negyedzsáknyi mohát s arra a nyár folyamán rendszeresen rávizelnek. Az ilyen mohára seregestől járnak a méhek s repülési irányukat követve hamarosan felkutatható a mézes odú. A domokosiak szerint a mohacsomóról egyszerre két-három irányba is követhetők a méhek.

³² *Mjartan J.*, 1960. 296. l.

³³ *Györfly I.*, 1935. 126. l.

³⁴ A kéziratos Muzsnai László nagyenyedi professzor volt szíves rendelkezésemre bocsátani.

³⁵ *Veszelszki A.*, 1795. 12. l. (A munka első kiadása 1782-ben jelent meg.)

Valószínű, hogy az urintól elbódul a méh lassabban repül s így könnyen követhető. Egyébként a méhek urinnal való szoktatását XVIII. sz.-i méhészeti munkáink többször ajánlják. Így a Horhi-féle méhészeti munka 1740-ből származó marosvásárhelyi másolata. A kézirat ajánlja a méhésznek, hogy a méhei elé új vályúcskát tegyen, s ha felkel, vizeljen a vályúba. Így a méhek megszeretik a helyüket s az urin erőssé, kövérré teszi őket.³⁶ Ugyanezt a tanácsot adja Szigeti Gy. J. nagyenyedi méhészkönyve (1763) is.³⁷

A méhek urinnal való csalogatása ismeretes az altáji török (sór) méh vadászoknál, akik zsírral és urinnal mohát itatnak át s néhány napra fakéreg edénybe zárják. A moha az urintól jellegzetes szagot kap. Az ilyen mohát kiviszik az erdőbe és korhadt fával tüzet raknak mellette. A méhek rászállnak a mohára, de az urintól megrészegedve csak lassan repülnek és így könnyen követhetők. Ilyen módon egy-egy tavaszon gyakran 20 méh-családot is talál az ügyes méh vadász s egyik-másik rajtól 32—48 kg mézet is elszed. A felkutatótt méhes fát tulajdonjegyével látja el. Egyébként az altájiak a méhtenyésztést az oroszoktól tanulták el.³⁸ Az urin mint csalogató valószínű, hogy az ősi eurázsiai vadász kultúra egyik jellemzője. A rénszarvas-nomádoknál gyakran előfordul, hogy a rént urinnal csalogatják.³⁹ A századforduló táján a domokosi pásztorok még a Cibles alján teletették nyájukat. A levizelt havat a juhok alól kihordták a téli szállás közelébe, amelyre az őzek rászoktak, nyalogatták a havat s az állatokat hatalmas kutyaikkal vagy hurkokkal igyekeztek elejteni. A csíkszentdomokosi juhászok is tudnak arról, hogy az urinnal átítatott hóra rájárnak az őzek s könnyűszerrel elejthetők.

Az erdőjáró ember minden különösebb eszköz nélkül követheti a méz és viasz szagára előcsalt méheket. Erről már a XVIII. századi méhészeti kézirataink és nyomtatott munkáink figyelmet érdemlő tanácsokat adnak. A Széki Botskai-féle (Krasznahorváti, Szilágyság) kézirat (1748) szerzője azt a tanácsot adja a méhkeresőnek, hogy „Napkeletre vigyázz, úgy látod meg járását a méhnek. Ha délben, ha este mindenkor a nap ellenében találsz meg.”⁴⁰ 1763-ban Szigeti Gy. J. is szól arról, ha a szegény ember meg akarja találni azt a fát, amelyben méhek vannak: reggel keletre, délben délre, este nyugatra nézve figyelje repülési irányukat.⁴¹ Ugyanő részletesebben is ismerteti a méh vadászatot: Szerinte a méhes fák tavasszal és ősszel kutathatók fel. Tavasszal a méh vadász az erdőben trágyából gyűjtött tűzre viaszt vagy üres lépet tesz s a tűz mellé mézet helyez. Az erdei méh rászáll a mézre. A méhkereső figyel, hogy merre repül vissza a méh s utána megy. Távolabb ismét viaszt vagy üres lépet éget. Most már több méh száll a mézre. A méh vadász ismét megfigyeli, hogy merre repülnek a méhek. A csalogatást mindaddig megismétli, míg meg nem találja azt a fát, amely-

³⁶ Kőszeghy S., 1895. 58. l., vö. Schram F., 1961. 516. l.

³⁷ Szigeti Gy. J., 1763. 7. l.

³⁸ Linnus F., 1939. 252. l., Levin M. G.—Potapov L. P., The Peoples of Siberia. Chicago, 1964. 451. l.

³⁹ Hatt G., 1919. 93. l.

⁴⁰ Györffy I., 1935. 126. l.

⁴¹ Szigeti Gy. J., 1763. 43. l.

ben a méhek vannak. Ősszel a méhkeresést ugyanígy végzi a méh vadász, de csak mézzel, „nem tűzzel”.⁴²

Edvi Illés Pál 1838-ban — közelebbi helymegjelölés nélkül — azt írja, hogy az erdők sűrűjében meghúzódó vadméhek úgy nyomozhatók, hogy az ember valamely szabad helyen tüzet éleszt s arra lépesmézet tesz. A viasz füstbe oszlik s az elterjedt erős mézszag mindenfelől sok méhet csal elő. A tűz köré tett mézből a méhek megrakodnak s repülési irányukat követve, a „munkát máskor és másutt ismételve” könnyen rátalálhatni a méhek rejtekhelyére.⁴³

A múlt század közepétől több értékes leírásunk van a székelyek méh vadászatáról. A Vasárnapi Ujságban 1858-ban (V. évf.) Székely A. így írja le az erdei méz kutatást: „A székely föld némely vidékein gyakorlatban van az „erdei vad méh” tárházainak kikutatása . . . Derült ősze hajló napon kimegy az ezzel foglalkozó egy nyílt mezőre, s ott egy pálca végére szögzett asztalocskát a földbe ékel, arra egy szelet lépesmézet helyeztet, s a tövéről diófataplót füstölget. A szétkóborló méh a füst édje által csaltván, a mézre száll, s miután méztartóját teleszívta, egyenesen tanyája felé — a mely az erdő valamelyik izmos fájának odvában rejlik — repül. A méh leső az ottan állásban görcső segítségével nélkül is, hihetetlen távolságra tudja kísérni, tenyerét töltésrére gömbölyített nyíláson keresztül, azután odaballag azon erdő részbe, a melynek a méh irányzott, a hol többnyire rátalál a tanyára” (267. l.). A Vasárnapi Ujság egy másik cikkírója 1864-ben elmondja, hogy augusztus végén, szeptember első napjaiban „föllegtelen időben” kimegy a székely méh vadász az erdei tisztásra s ott öles rudat cövekel a földbe. A rúd felső végén fatányéron cseréptányér áll s abban friss lépesméz. A földre meggyújtott *diófarevet* helyez, amelyről azt tartja, hogy füstjét a méh kedveli. Ezek után várakozik, míg a lépre méh nem ereszkedik. Ha a méh nem falubeli, akkor társaival csakhamar visszatér. A méh vadász a lépesmézből lakmározó méheket liszttel vagy finom hamuval beporozza. Az eltávozó méhek röptét éles szemmel baltérdre ereszkedve figyeli s a csalétekkel, a baltájával abba az irányba indul, amely irányba megbélyegzett méhei elszálltak. De előbb diófataplóból pipára gyűjt. Ilyen módon többször sikerül a méhes odúk felfedezése s évenként 10—15 tanyát is felkutat a méh vadász. A fákat megjegyezve Kisasszony napkor veszi birtokába a mézet.⁴⁴

Rodiczky J. arról tud, hogy az erdélyi méh vadász bámulatos tájékozódó képességgel, ügyességgel „hegyen át, völgyön át, tüskön-bokron keresztül” kísérgeti a hordásról hazatérő egyes méheket, addig, míg ezek útján a rajra akad, hogy a mézet kegyetlenül megdézsmálja.⁴⁵ Hasonló tapasztalatokat közöl Fényes K. is. Elmondja, hogy „a székelyek csaknem külön keresetforrás gyanánt gyakorolják a vadméhek kutatását, melyben valódi

⁴² *Szigeti Gy. J.*, 1763. 43. l.

⁴³ *Implom J.*, 1935. 241. l.

⁴⁴ Sz. A., Képek a Székelyföldről. Vasárnapi Ujság, XI. 28. sz. 1864. 279. l. — A méhek liszttel, porral való beszőrása valószínűleg a méhészkönyvek nyomán terjedt el (l. pl. *Pálfi L.*, Erdélyi méhecske, Kolozsvár, 1767. 79. l.). Az eljárást említik a római írók is (*Seiffert C.*, 1930. 17. l.).

⁴⁵ *Rodiczky J.*, 1876. 59. l.

virtuozításra emelkedtek s melyből olykor-olykor csinos kis jövedelemre tesznek szert. A góbé vesz egy póznára erősített fatálat, vékonyan bekeni mézzel és felállítja azt az erdő valamelyik pontján. A vadon méhei éles szaglásuktól vezettetve, meglepik a csalétkül kitett mézet, teleszívják magukat és azzal hazafelé repülnek, míg az atyafi nyomrul nyomra követi röptük irányát rendkívüli gyakorlottságú szemeivel. Ha egy vadméhesaládra akad, az illető fát megjelöli és ősszel eljön a méz után. Némelyik 25—30 rajt is talál évenként.”⁴⁶

Még az 1930—40-es években is úzték a székelyek a méh vadászatot. Zoltánfi K. elmondja, hogy az erdőjáró székely méh vadász egy kis falemezre keni a mézet s így csalogatja a méheket. A mézre egyik méh jön a másik után s magukba szívja a mézből, tovarepülnek. A méh vadász megfigyeli repülésük irányát s ennek megfelelően kutatja a méhes fát. Szükség esetén a mézes falemezzel többször megismétli a méhek csalogatását. Méh vadászattal erdész, pásztor, favágó foglalkozik s az egyik méh vadász egyetlen nyáron 35 családot is összevadászott. A csiki havasokban a méhészek saját rajaikat az erdőből hazahozottakkal szaporítják, növelik. Akad 80—90 méh-családdal rendelkező méhész, aki az állományát évente 10—15 család — méh vadászat útján szerzett — erdei méhvel szaporítja.⁴⁷

A háromszéki Futásfalván szintén pásztorok, erdőkerülők foglalkoznak méhkereséssel. Két-három napot, sőt még többet is ráfordítanak a méh keresésre. A méh vadász *kártyát* (fenyőfából készült vízholdó edény), egy kis cserép tálacsát vagy nagyobb *gübélyű* (mélyedésű) kanalat visz magával, amibe kevés mézet tesz. Az erdőn tüzet rak s a tálacsát, a kanalat a parázsra helyezi s a benne levő mézet kissé felmelegíti. Így a méz illata jobban terjed a levegőben. Sőt még a parázsra is cseppent kevés mézet. Azután vár nyugodtan, míg megjelenik az első méh. A méhet lakmározni engedi a mézből s megfigyelve repülési irányát, utána ered. Ha már eltévesztette szem elől, akkor újból tüzet rak s az előbbi módon jár el. Ha jó irányban haladt, akkor már a második tűzrakásnál — a tálacska felett — az előzőhöz képest több méh jelenik meg. Ezeket is nyugodtan engedi lakmározni, majd követi útjukat. A művelet megismétlésével mind több és több méh jön a mézre s a méh vadászt odújukhoz vezetik. A rajjal teli méhes fát a méh vadász óvatosan megkopogtatja s a hang után eldönti, hogy érdemes-e a méz miatt *felverni* a méheket. A méhek felferését napfelkelte előtt vagy az esti szürkületben végzi a következőképpen: a röplyukat bedugja s az odú alsó részén lyukat vág, amelybe meggyújtott ként rak be s a méheket lefojtja. Közben a fát kopogtatja, hogy a megfulladt méhek az odú aljára hulljanak. A lefojtás után nagy lyukat vág a fán, sőt ki is döntheti s így szedi el a mézet, amit a magával hozott kártyába rak.⁴⁸

Az aranyosszéki Mészkon tányéron lépesmézet visznek ki az erdő szélére s a rászállott méhek repülési irányát követve keresik meg a rajt. A mész-kőiek szerint a méh vadászok közülük való parasztemberek, akik azonban nagy szenvedéllyel kutatják a méheket. A méhkeresés ilyen egyszerű módját

⁴⁶ Fényes K., 1878. 20. l.

⁴⁷ Zoltánfi K., 1944. 33—34. l.

⁴⁸ Balogh Zoltán (Kolozsvár) közlése.

űzik a háromszéki Gelencén, Dálnokon, Esztelneken, az udvarhelyi Lövétén, Zetelakán, Siklódon és Atyhán. Zetelakán, Kászonjakabfalván, Esztelneken a kitett méz mellett korhadtt diófát égetnek, amelyre viaszdarabkát is tesznek. Mindezek a helyeken a mézcsalátékot a méhek repülési iránya mentén — szükség szerint — mind tovább és tovább is viszik.

Nem különbözik a székelyek ez utóbbi méh vadászatától a beregi Nagyberegben ismeretes méhkeresés. A szintén beregi Dercenben a méh vadászás az erdőben az ujjá hegyére egy kis mézet tesz s feltartja a feje fölé. A reászálló méh repülési irányából igyekszik azután megállapítani a méhes fa helyét.

A szilágysági Bükk falvaiban (Hadad és környéke) tavaszi napokon figyelik a méhek repülési irányát s ilyen módon akadnak rá a méhes fára. De gyakran keresés nélkül a méhek zümmögését hallva fedezik fel az odúkat. A méhes fa közelében jelet alkalmaznak. Rendszerint több olyan fát jelölnek meg a környéken, amely közepébe esik a méhes odú. A jelek lehetnek a fák kérgére vésett vízszintes, függőleges vonalak, hullámvonalak, lehántják a fa kérgét arról az oldalról, amely a méhes fa felé mutat. A megtalált fát a nyár folyamán többször felkeresik, hogy meggyőződjenek arról, mint gyűlik a méz. A méhkereső a méz mennyiségét meg tudja állapítani az odúba bejáró méhek számából. Amelyik nyíláson csak 4—5 méh jár be s ki egyszerre, ott kevés a méz, ahol nem lehet megszámlálni a ki- s bejáró méheket, ott bőséges szákmány várja a méhkeresőt. A méheket szeptemberben égő kénnel fojtják le. A méhes odút haza is hozhatják olyan módon, hogy a röpnylást bedugva alul és felül kifűrészelik a fatörzsből. De előbb hajlékony fűzfa gallyat dugnak be a nyíláson s ezzel megméri az odú magasságát. Lefelé nem szükséges mérni, mert a röpnylás rendszerint az odú alján van. A kifűrészelt tönköt otthon a méhesben felállítják. A méhes család kifűstölhető a röpnylás fölé akasztott kasba is, ha a röpnylással ellenkező oldalon lyukat fúrnak s azon taplófűstöt fújnak be. A kast *méhfüvel* (*Melittis melissophyllum*) kenik be. Ennek a szagához vonzódnak a méhek.⁴⁹

A méhkeresés egyszerű módja ismeretes Abaújban. Jósvafőn a méhkereső kimegy a vágásba s mézet vagy égetett cukrot visz magával egy edényben. Leteszi a földre s várja, míg a méhek rászállnak. Ha már megfelelő számú (10—15) méh kereste fel a csalátékot, akkor elindul a méhek nyomán. Szükség esetén 100—300 méterenként leteszi a földre a mézes edényt s az ismételten rászálló méhek segítségével tovább folytatja a méhes fa felkutatását. A megtalált odút baltával kibontja, *kibarkácsolja* s a méheket füsttel ártalmatlanná teszi. A fűstöléshez korhadtt fát, gázt, ként használ.

Szuhányi J. méhészkönyve (1795) a méhek ellenségei között említi a lódarazsakat, amelyek fészkére a méh vadászatra emlékeztető módon akadhat rá a méh vadász. Szuhányi J. a következőket írja: „Mennyen az ember

⁴⁹ *Vágó Szilárd*, Természetből nyert anyagok a Bükk-hegység szilágysági részén. Debrecen, 1942., *Nagy Barnabás*, Méhészkedés a szilágysági Bükkben. Debrecen, 1942. A két kéziratot dolgozta a debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem Földrajzi Intézetének könyvtárában van s azoknak a kutatásoknak az eredményeit tartalmazza, amelyeket a Földrajzi Intézet — Milleker Rezső professzor vezetésével — a Szilágyságban végzett.

odvas, görtsös tölgy-fákhoz, melyekből édes nedvesség szokott ki-folyni; álljon-meg ott edgy kevéssé, fogja látni, miként szíjják ki a' ló-darazsak ezen nedvességet, és haza viszik. Mennyen utánnok az ember; mivel az ő fészkek nincsen meszsze, és közönségesen az odvas fába vagyon rakva. Hogyha azt meg-találta, edgynehány lövetni puska-port lőjjön belé, mellytől meg-dögölvén, minnyájan lehullanak.”⁵⁰

A méhavadászathoz leleményes csapdát is használnak, amelybe befognak néhány méhet. Majd egyenként vagy párosával kiengedve követik repülési irányukat, mindaddig, míg a méhek odújukhoz nem vezetik a méhavadászt. A csapda a marhaszarv lefűrészelt felső végéből készül. Oldalán nyílás van, amit levéllel, fadugóval zárnak el. Ezen a nyíláson engedik ki a méheket. A szaru alsó peremét kb. fél cm magasságban (vagy valamivel magasabban) befűrészelik s ebbe a résbe betolható, illetve onnan kihúzható a csapda vékony deszkából, esetleg bádogból készült alja (113. kép). A méheket a csapdába általában úgy fogják be, hogy az alját kihúzzák, belül bemézezik s ráborítják a csalatékul kitett mézen vagy a virágon zümmögő méhre. A méh a méz illatára bemászik a csapdába s ekkor az aljdeszkácskát visszatalolják a helyére. A csapda magassága 7–12 cm, alsó részének átmérője 5–7 cm. Az egyes közlések valamivel magasabb szarukat is említenek.

A csapdával való méhavadászatnak természetesen több változata van. Megemlékeznek már róla XVIII. századi, XIX. század eleji méhészkönyveink is. Gedde J. munkája (1759) szerint szoros szájú üveg, Handerla Gy. méhészkönyve (1775) szerint bodzafacso is helyettesítheti.

A méhfogó szaru első említését a magyar méhészeti irodalomban Gedde J. Egerben 1759-ben megjelent munkájában találom (*Angliai méhes kert...*). A munka eredetileg angol nyelven látott napvilágot, amelyet a fordító, Szattmáry Király György Borsod megyei „törvényszéki tag” fordított magyarrá s a „maga jegyzéseivel is meg-nagyobbított”. Sajnos, az angol kiadással a fordítást nem volt alkalmam összehasonlítani s így nem tudom, hogy a méhkeresésről szóló rész az eredeti szövegben megtalálható-e. Gedde J. munkája három kiadásban is megjelent Magyarországon (1759, 1768, 1781), ami olvasottságának bizonyítéka. A munkában a méhkeresésről a következőket olvashatjuk: „A' Méh keresésnek Mődgyáról. Minthogy néha eresztéskor-is elszökik a' Raj, néha pedig a' Köpüből-is úgy elmegyen, hogy a' Méhes-Gazda eszébe sem veheti; innen osztán az ilyen el-szökött Méhekkal a' közel lévő erdők szoktak bővelkedni; ezeknek fel-keresésében ilyen mesterséggel ély: Mikor már October-be, vagy September-nek is az utólyán el-szökták rend szerint rakni a' Méheket, és egyéb Méh az erdei méhen kívül meszsze nem igen megyen, ha dohányos Ember vagy, tégy pipádba egy kevés száraz sonkolyt, hogy ez égjen, vagy ha dohányos nem vagy, csak úgy-is gyújtssd-meg a' sonkolyt, járj vele az erdön; a' füstnek szagát meg-érezvén a' Méh, vagy maga hozzád megyen; vagy ha kívül járó Méhetskét virágon foghatz, legyen kezedbe készen egy szoross-szájú üvegben, vagy szarúban sonkolyos méz, és a' mely Méh már vagy magától hozzád érkezet, vagy legelésében magad fogtad-meg, bocsád-be azon szoross-szájú edénybe, tartsd jól ott Mézzel, midőn jól lakott bocsásd-ki, vigyázz

⁵⁰ Szuhányi J., 1795. 116. l.

reá merre megyen, és valameddig látod meny utána, állj-meg ott, vigyáz reá, kevés üdő múlva több-is fog jönni; tartsd jól ezeket-is az elsőnek módja szerint; bocsásd-ki azokat is, meny utánok mind addig, míg láthatod; fogod tapasztalni, hogy magok vezetnek lakásokra. Mikor azután reájok találtál, le-vágván alattok a' fát, haza viheted, és vagy megölheted, vagy magnak-is megtarthatod, csak hogy az ilyen erdőre szokott Méhnek a' raja-is igen oda fog tartani, mert faj, fajra szokott vonni. Az-is szokta az illy fástól haza-vitt Méheket követni, hogy a' nyers-fa a' száradás közben magában párologván, 's a' gőze belőlről ki-nem jöhetvén, a' sonkolyt megszokta penészesíteni, és rontani; meg-penészedvén pedig a' sonkoly, miatta bizonyosan a' Méhe-is el-romlik, 's el-vész."⁵¹

A szaru és a bodzafa-cső használatával Handerla Gy. méhészeti munkája is foglalkozik. Az általa ismertetett „közönséges régi mesterséggel” maga is talált méheket. Méh vadászatának lényegét a munka 1819. évi ötödik kiadása (az első kiadás 1775-ben jelent meg) nyomán a következőkben foglalhatom össze:

A méh vadászat ideje Szentmihály és Mindszent hava, amíg jó idők vannak, vagy a böjt második havának eleje, amíg a méhészek ki nem eresztették méheiket. A méh vadász kimegy az erdőbe, pipára gyűjt s az égő pipára sejt darabkát tesz, hogy jól füstöljön. A szagra repülő méhecske elé lépmézet tesz a méh vadász. De egynél többet nem bocsát a mézre, mert a sok méh esetleg különböző irányba vezetné. Amikor a méh teleszívja magát mézzel, elrepül. A méh vadász mindaddig futva követi, míg csak szemmel láthatja. Azon a helyen, ahol a méh repülési irányát szeme elől elvesztette, megáll s egy *bodzafa-csővecskét* vagy *szaruból készült kürtöcskét* mézzel belül bekenve a kezében tart. Rövid idő múlva a méh vadászt az előbb jóllakott méh több társával együtt felkeresi s bemásznak a csővecskébe. Ha már több méh ment be a csapdába, hüvelykujjával a méhkereső a kürtöcske vagy csővecske nyílását bedugja s a méheket egyenként engedve ki, felkutatja az odút.⁵²

A méhfogó csővecskéről egyik múlt század eleji méhészeti kéziratunk is megemlékezik. A kézirat Lokodi Sándor István „felső magyar 'suki uradalmi fő gazdatiszt” *Erdélyi legújabb pallérozott méhészet...* c. munkája, amelyet a kolozsvári volt róm. kath. lyceum könyvtára őriz. A munka a múlt század első felében íródott s a rávezetett könyvtári bejegyzések szerint 1842-ben revideálták.

Lokodi Sándor István kézírata szerint, ha a szálló rajt a méhészmár nem tudja követni, parázsló tűzre vagy füstölgő pipájára tegyen kevés mézet, ennek szagát a méhészmár körül kóválygó, a rajtól elmaradt méhek megérik. Belemennek a méhészmárnál levő, belül mézzel bekent csőbe, amelynek az egyik vége be van dugva. Ha már 10–15 méhet befogott a csőbe a méhészmár, akkor engedjen ki belőle egyet s kövesse a repülési irányát. Ha eltévesztette a szeme elől, akkor egy másodikat, majd harmadikat s szükség esetén negyediket is engedjen ki, mindaddig, míg a raj tanyáját meg nem

⁵¹ Gedde J., 1759. 155. l. — A szöveget némi átírással közlöm.

⁵² Handerla Gy., 1819. 159–160. l.

találja. Ilyen módon az erdőben levő méhes fák is megtalálhatók (149—150. l.).

1865-ben Kis J. oltszemi (Háromszék) ref. lelkésznek megjelent egy méhészeti munkája, amelyben méhésztársaival jórészt saját tapasztalatait közli. Munkájában leírja a méhkeresést is, amelyhez két szaru szükséges. Szerinte a méhkeresés augusztus végén, szeptember elején nemcsak hasznot, de kellemes időtöltést is nyújt. A méhkeresés a méheknek azon a természetén alapszik, hogy hóharmat után nemigen mennek távoli legelőre, hanem ha valahol kész mézet éreznek, arra repülnek.

A méhvadász a virágról néhány méhet kézzel vagy szaru segítségével megfog, s azokat a magával hozott csuporban levő lépesmézre teszi. A csuport zsebkendővel fedi le, de csak addig, míg a méhek meg nem állapodtak és a méz szagát meg nem érzik.

Ha a virágokon nem talál a méhvadász méheket, akkor tüzet gyújt, lépet tesz rá s annak a szagával csalja a méheket.

Míg a méhek teleszívják magukat a csuporban levő mézzel, a méhvadász félemler magasságú cöveket leüt a földbe, felső részét behasítja s a hasíték közé helyez egy másfél ujj széles és négy-öt ujj hosszú *favallut* s abba lépesmézet tesz. Kevés távolságra a vályútól reves fából füstöt csinál.

A csuporban levő méztől jóllakott méh mintegy negyedóra múlva többet magával visszatér s a méz szaga nyomán a vályúra száll. Amikor már az ide-oda szálldosó méhek megszaporodtak, a *vállucskában* a mézet a méhkereső vízzel vegyíti, hogy hamarabb és többet szívhassanak a méhek s elmenetelük közben lassabban repüljenek. Így jobban látható a repülési irányuk.

A következőkben lássuk szó szerint Kis J. tanácsát:

„Ilyetén képpen távozási irányukat megismervén, szöktetni lehet, az az: az egyik szarúba a közepén lévő jukon, szárnyuknál fogva 20—25 olyan bogarat rakunk bé, melyek csak akkor érkezvén, még éhesek; önként értetődik, hogy a szarúnak alsó száda a tojogatóval, felső juka falevéllel, közép juka, míg bogarat rakunk belé: hüvelykünkkel, azután pedig az is falevéllel bé legyen dugva.

A másik szarúba minél több olyan bogarat rakunk, melyek jól laktak s már elrepülni készültek; s ekkor felszedjük a tüzet, eltapodjuk a füstölő darabokat, a cöveket s vállut pedig arra felé visszük, mely felé a bogarak repültek.

Útközben, midőn oly helyre találtunk, hol a kibocsátandó s elrepülő bogarakat láthatjuk: a későbbi szarúból, a hegyesebb végén egy, már jóllakott bogarat kibocsátunk, és ha a méhek repülő útjából messze félre nem távoztunk, a kieresztett bogár nem sokat tévedez, hanem egyenes repülésével, ismét tovább mutatja az irányt, lakfája felé. Ez irányt követve, alkalmas helyen ismét megállapodunk, és méhet bocsátunk ki, azt ismét követjük; s ezt mindaddig folytatjuk, míg a méhek lakjára találunk.

Ha a hely nem olyan, hogy onnan a kibocsátott méhek útját észrevehetnők, vagy a méhek útjától félre mentünk, vagy a bogár elfogyott, úgy arra felé a mely felé a méh lakját gondoljuk újabb alkalmas helyet választunk, s ha ott sem volna elég pusztaság, az apró fákat és ágokat levagdalva, alkalmas méhészt helyet csinálunk; ott a cöveket a vállalval együtt fel-

állítjuk, a reves fát újra füstölögtetjük, s az első szarút a lépesmézes csupor fölé tartván, zsebkendőnkél körül tekerítjük, s a szarú alsó karimájából a tojogatót kihúzával, az éh bogarakat a csuporba igazgatjuk, miután pedig ott enni kezdenek magukra hagyjuk; mint előbb tevénk az egyetlen bogárral.

Midőn ezek a bogarak jól laktak, s a helyet körül repesve elmentek, mint-hogy a mézre rákaptak, s a füst mintegy kimutatja annak hollétét, már hamarabb visszajőnek, s a helyet is könnyebben megtanulják, mint előbb, elannyira, hogy rövid időn oly számosan s oly egyenesen repülnek, hogy a jövő menő méheknek zúgását követve, s az előbbi szöktetési módot ismételve, lakfájokat fel lehet találni, vagy legalább ahhoz közel juthatni.

Megtörténik némelykor, hogy a méh keresést más nap is folytatni kell, de miután a méhek a mézre és füstre rátanultak, azt mind addig könnyű folytatni, míg az ember lakjokra talál.

Miután fájokra rátaláltunk, ha röpjükkkel átellenben előbb jukat vágunk és ott befüstölünk, a méhek belőle ki sem repülnek csak zúgnak, s így velök s fájokkal célunk szerint bánhatunk.”⁵³

1885-ben a *Méhészeti Lapok* (VI. évf., 64—65. l.) *Póstás* nevű cikkírója emlékezik meg az erdei méh vadászatáról. A méh vadász bodzafa *furulya* segítségével üldözi a méheket. A szerző a méh vadászat helyéről nem nyújt felvilágosítást. Közleményének lényege a következő: „Szóba jövén a méh vadászat, jónak látom elmondani, — különösen azon méhésztárs uraknak kik erdőségek mellett laknak: — miként vadásszon az erdő renetegében élő méhcsaládokra. Én ezen mesterséget egy öreg pár méhésztől lopva tanultam el, ki is bár okszerűtlen kezelés mellett űzi a méhészetet, a mennyiben lelketlenül lekénezi ősszel mézdús kasait, mégis van számos kasa és rendszerint ezek tartják fenn szegényes életét.

Kasainak száma lehet 80—120 vagy talán több is, ezt senki nem tudja, elzárt méhesébe senkit be nem bocsájt, még engem sem, pedig jól tudja, hogy szintén méhészkedem, — tapasztalatait senkinek el nem árulja, mintegy titokzatos erőhatalomnak tulajdonítja mindazt, mi »szerencséjébe« kíséri és ezt — könnyelmű fecsegéssel — lerontani nem akarja.

Egy napon tudomásomra jött, hogy a jó öreg az erdőbe ment méhekre vadászni. Nosza hadd lássuk mit mivel?! Utána lopózdva kilestem, hogy valami *furulya-félével* a virágról virágra repkedő méhek után nyúlkalva csalogatja, azután pedig röptüket nagy figyelemmel kíséri és helyről-helyre őket követi. Gondolkoztam a dolgon és kitaláltam.

Egy szabad napomon kora délután én is kimentem méhekre vadászni, mindenek előtt azonban kerestem *egy fiatal bodzafa-ágot, kitoltam belét és fúrtam rajta négy vékony lukat, akár csak a furulyán, megtöltöttem hígított mézzel és a cső két végét parafával dugaszoltam el.* Az erdőn — hol számításom szerint a távolság miatt a falubeli méhek nem járhattak — addig járkáltam, míg egy tisztáson méhecskére akadtam, akkor addig kerülgettem a furulyával, — mely kívül is egy kevéssé mézes volt — mígnem a méz szagát észrevette, elképzelhető mily mohó falánksággal kezdett nyalakodni. Alig néhány másodperc után tele szíván magát óvatos körülrepüléssel, mintegy megfigyelendő zsákmányra talált helyét, — elrepült. Tíz perc idő

⁵³ *Kis J.*, 1865. 163—164. l.

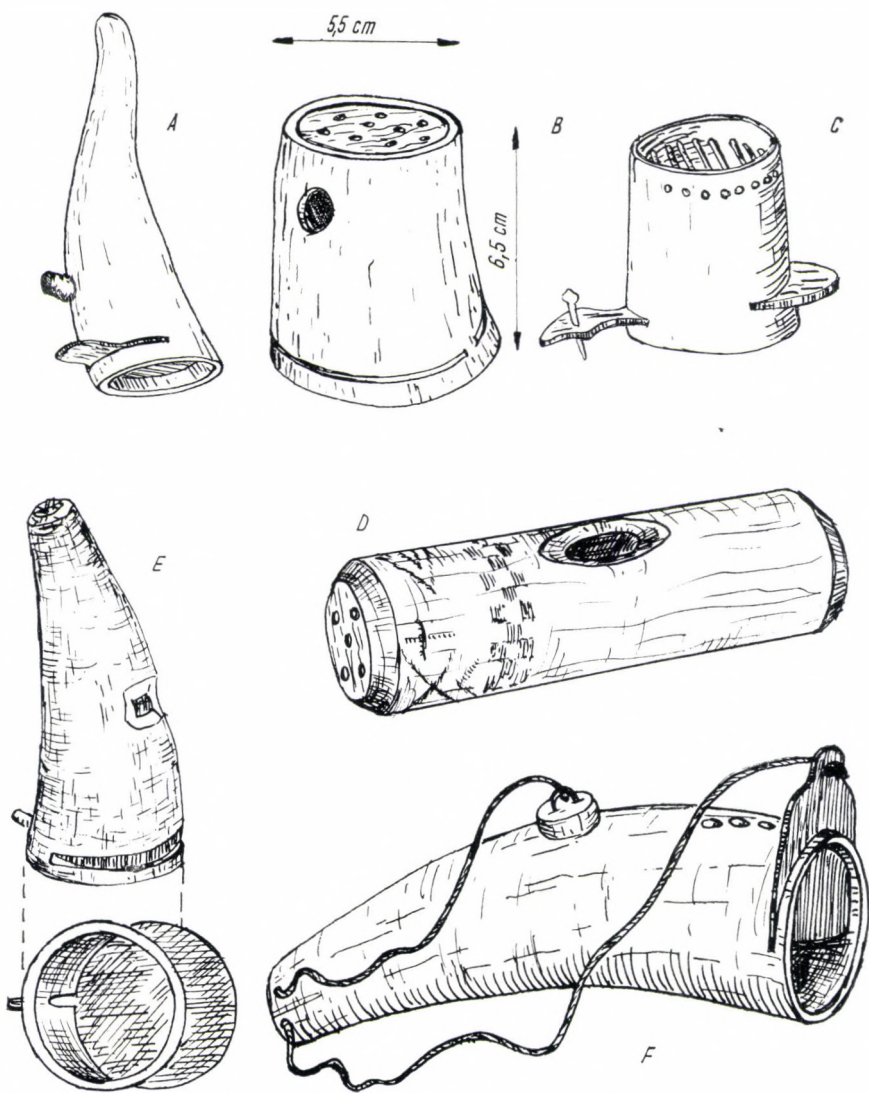
eltelte után méhem ismét ott termett, de már harmad magával. Ezután könnyen ment a dolog, harmad, negyedik fordulónál méheim 20-nál többre szaporodva fel, lepték el furulyámat és én helyemet kezdtem változtatni, mindég a röpirányt, — mely már akkor nyílegyenes irányba vezetett, — követve és megállva, úgy hogy azért furulyám egy másodperczig sem volt méhecske nélkül. Így ezen egy délután két ellenkező irányban két családra akadtam. A családokat ugyan megtaláltam, de történetesen mindkettő olyan szédítő magasban teljesen száraz és gally nélküli egyenes szilfában élt, hogy oda feljutni is elég dolgot adott volna, tehát máig is ott vannak. Más alkalommal szerencsésebb voltam, mert egy egész új rajt (építményeiről ítelve) augusztus hó közepén kivettem s még hordott magának annyit, hogy ma, midőn a tél vége felé járunk, éhenhalásáról szó sincs.”

A Hargitában (Székelyvarság) a szarucsapda (*méhészcsont*) alja átlyuggatott bádoglemez (113. A. kép). A székely méhvadász a virágokról kézzel befog egy méhet s azt az oldalsó nyíláson át a csapdába teszi. A csapdából azután ráengedi a magával hozott lépesmézre. A lépesméz egy földbedugott karó (*csákja*, 114, 115. kép) négy ága közé helyezett ivópoháron vagy cserépbögrében van. (A méztartó edényhez, a mézhez, a csákjához izzadt vagy dohányos kézzel nem szabad hozzányúlni, mert akkor — a közlés szerint — a méhek nehezen vagy egyáltalán nem szállnak rá.) A méh tetszívja magát mézzel, elrepül s több társával tér vissza a mézre. A visszatért méhek közül néhányat gyorsan újból befog a csapdába a méhvadász. Azután — magához véve a csákját is — a csalatékul kitett mézről odújukhoz visszaszálló méhek után indul. Ha a méhek röplési irányát nem követheti tovább, akkor újból leállítja a csákját, a csapdából a mézre engedi az elfogott méheket. Ezek mézzel tetszívják magukat és elrepülnek, de több társukkal hamarosan visszatérnek. Amikor már megfelelő számú méh van a kitett mézen, néhányat újból befog a méhvadász s a többiek nyomán pedig megindul a méhes fa felé. Ezt az eljárást mindaddig ismétli, amíg az odúra rá nem akad. Ha a méhek nem jönének megfelelő számban és elég gyorsan a mézre, akkor a méhvadász taplót vagy száraz marhatrágyát gyűjt meg, lépdarabot, mosztiktá tesz rá s ennek a szagával próbálja a mézre csalogatni a méheket.⁵⁴

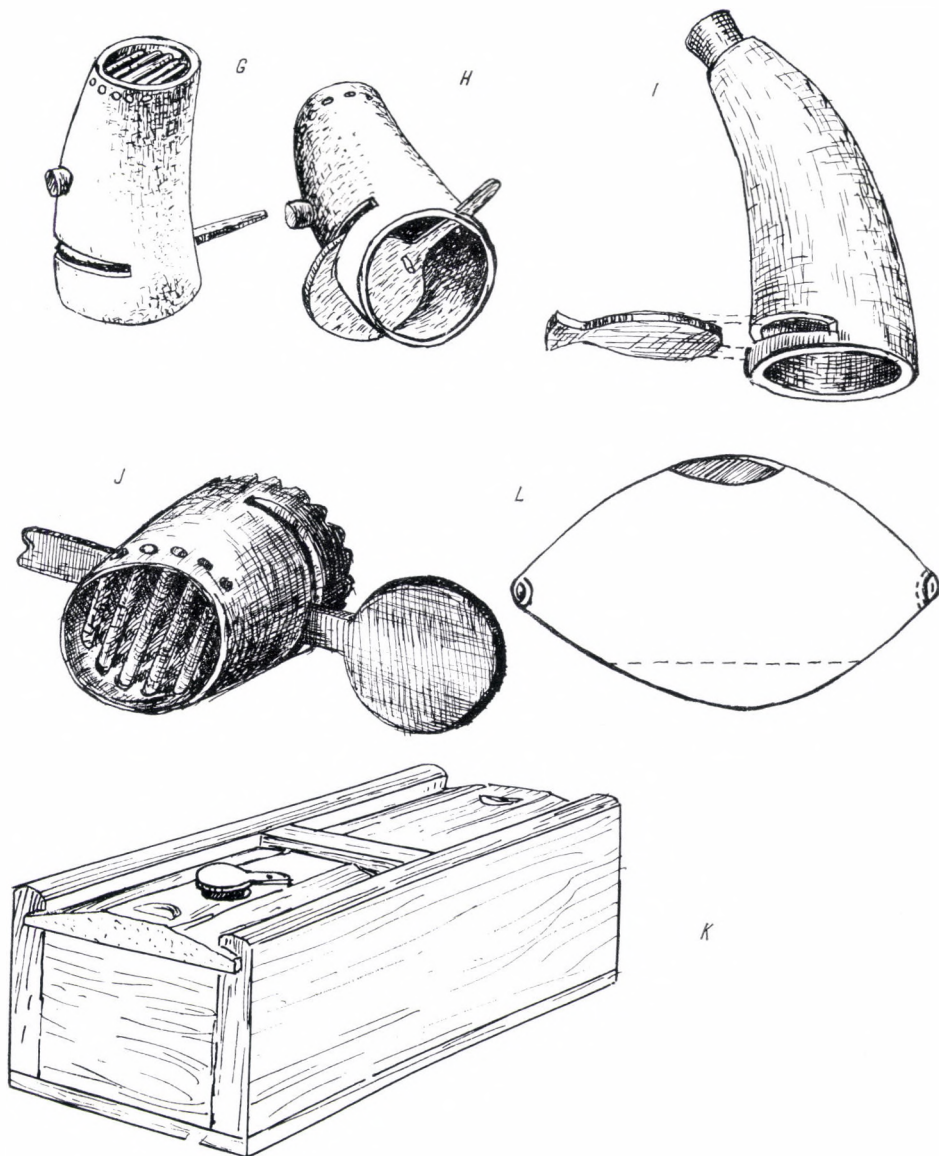
A Lápos völgyében (Domokos) 1942-ben a szaruval űzött méhvadászatnak az alábbi módozatait ismerhettem meg:

1. A *csapda* (113. B. kép) kb. 7 cm magas, 6—7 cm átmérőjű hengerforma szaru. A teteje vékony deszkácska, amelybe sűrűn apró lyukakat fúrnak, hogy a csapdába belekerülő méhek levegőhöz jussanak. A csapda alja szintén vékony deszkácska, amely a szaruba bevágott keskeny résen át kihúzható és betolható. A szaru oldalába kb. két cm átmérőjű lyuk van, amelybe fadugó jár. Ezen a lyukon át engedik szabadon a befogott méheket. A méhvadász a csapdával (amelynek a belsejét mézzel keni be), dobozba, tányérkába helyezett lépes mézzel s egy napraforgó virággal elindul a falu határába. Erdő szélén, erdei tisztáson leteszi a napraforgó virágot a földre s a tányérkán vagy dobozban melléteszi a lépesmézét is. Szokásos a mézes edényt földbevert, kb. egy méter magas karóra is helyezni. A napraforgó

⁵⁴ *Tagán G.*, 1941. 331—333. l. Valószínű *Tagán G.* leírását vette át a modern méhészeti irodalom is. *L. Örsi Pál Z.*, Méhek között. Budapest, 1951. 212. l.



113. Különböző méhesapdák. *A.* Székelyvarság (m.), Hargita. Tagán G. után. Románia. *B.* Domokos (m.), Lápos völgye. Románia. *C.* Bocslálapujtó (m.), Nógrád. Fényes D. után. *D.* Biharkristyor (r.), Fekete-Körös völgye. Románia. Bănăţeanu T. után. *E.* Magyarléta (m.), Gyálui havasok. Románia. *F.* Lövéte (m.), Hargita. Románia.



G., H. Domaháza (m.), Borsod. Molnár B. után. *I.* Zágara (r.), Beszterce-Naszód. Románia. Onișor T. után. *J.* Hradec (sz.), Privigyé vidéke. Csehszlovákia. Mjartan J. után. *K.* Domokos (m.), Lápos völgye. Románia. *L.* Rév, Sebes-Körös völgye. Románia. Györffy I. után

virág arra szolgál, hogy a méhek hamarabb észrevegyék a mézet. A virág a méhek csalogatását segíti elő. Azonban nem mindegyik méh vadász használ napraforgó virágot. El lehet anélkül is indulni az erdőbe. A méh vadász 10–15 méterre megáll a méztől és figyel a közeledő méheket. Ha a lépes-mézre rászállott egy méh, kihúzza a csapda alját és ügyesen ráborítja a méhre. Néhány pillanatig vár, míg a méh a mézről felmászik a belül beméezett méhfogóba. Azután vigyázva visszatolja a csapda alját a helyére s várja, hogy újabb méhek szálljanak a mézre. Ilyen módon befog a csapdájába 10–15 méhet. Azután hagyja, hogy még néhány méh szálljon a mézre, szívják tele magukat s megfigyelve ezek repülési irányát, elindul a méhek után. Tisztásokon, fáktól, bokroktól mentes helyen az éles szemű méh vadász 100–200 méter távolságra is követni tudja a méheket. Ahol fás, bokros a terület, ott természetesen csak kisebb távolságra mehet a méhek után. Ha elvesztette szem elől a méh repülési irányát, akkor a csapdából kienged egy méhet s annak a nyomát követi. Így azután mindaddig újabb és újabb méheket enged ki a szaruból, amíg meg nem találja azt a fát, amelyben a raj tanyázik. A tapasztalat szerint 10–15 kibocsátott méh rávezeti a méh vadászt zsákmányára.

2. Erdei tisztás virágjairól a belül beméezett csapdába befog a méh vadász a fenti módon 10–15 méhet. A csapdát ráborítja a magával hozott mézre s az aljdeszkácskát kihúzza, hogy a méhek bőségesen belakmározhassanak a mézből. A méh vadász azután visszatolja a csapda aljdeszkácskáját és szabadon bocsát egy méhet. A méh néhány társával rövid időn belül visszatér s akkor a befogott méheket mind egyszerre kiengedi a szaruból. A kiengedett méhek újabb és újabb társukkal térnek vissza, amelyek rövidesen már olyan sűrűn repülnek a kitett méz és az odójuk között, „mintha egy hosszú kötél lenne kifeszítve a levegőben.” Ezen a nyomon elindulva hamarosan a méhes fára akad a méh vadász.

Ha a méh kereső azt tapasztalja, hogy az először kibocsátott méh hosszabb idő elteltével tér vissza társaival, akkor ez annak a jele, hogy a méhes fa távol van. Ilyenkor a csapdában maradt méheket nem egyszerre engedi ki, hanem egyenként — s ugyanúgy követi repülési irányukat, mint az előbbi esetben.

3. Szeptemberben elővesz a méh vadász egy napraforgó virágot, a magvakat kiszedi a virágtányérból s a helyükön levő csészécskébe mézet tölt. A napraforgó tányérral és a csapdával kimegy a határba. A mézre szálló méhek közül néhányat befog a szarujába. Ha már megfelelő számú méhe van, akkor azokat *egyszerre* kiengedi. A méhek elrepülnek az odójukba. Több társukkal azonban hamarosan visszatérnek a mézre s teleszíva magukat újból elszállnak a méhes fa irányába. Ekkor a méh vadász követi a repülési irányt s igyekszik megtalálni a méhes fát. Ha első kísérlete nem sikerül, akkor különböző távolságban és különböző irányban 2–4 alkalommal is megismétli a méhek befogását, illetve kiengedését. A méh vadász tapasztalata és megfigyelése szerint a méhes fa rendszerint ott van, ahol a különböző helyen befogott és kiengedett méhek repülési iránya egymást keresztezi.

4. A méh vadász a mézes napraforgó tányérral kimegy a hegyekbe s olyan tisztáson telepszik le, ahová sok méh jár. Maga mellé helyezi a napraforgó

tányért s várja, hogy a mézre rászálljanak a méhek. Először csak egy-két méh jelenik meg. Ezek teleszívják magukat mézzel, elrepülnek s rövidebb-hosszabb idő múlva mind több társukkal visszatérnek. Ezeket is hagyja a méh vadász odújukba visszarepülni, hogy újabb méheket csaljanak magukkal. Így lassan 10—30 méh is szívja a napraforgó tányérban levő mézet. Ezek közül a méh vadász óvatosan befog néhányat a szaruba s a többit útjára engedve megindul a repülésük nyomán. Ha már elvesztette őket szem elől, akkor a csapdából kienged egy-két méhet s ezek után cserkészik. Újból és újból kiengedve egy-két méhet, lassan ráakad a méhes fára.

5. A domokosi méh vadászok igen gyakran tűzre tett lép darab illatával csalogatják a méheket. A méh vadász a mézzel telt dobozát, tányérját a földre vagy karóra helyezi. Mellé ágakból, avarból, esetleg fakorhadékból tüzet rak s arra lép darabkákat vet. Azután a 30—50 méter távolságra levő virágokról a belül bemézezett csapdával méheket fog: a csapdát ráborítja a virágokra s amikor a méz illatára bemászott a méh a szaruba, a deszkalajzatot a helyére tolja vissza. A füstölő lép mellett a méheket kiengedi, amelyek az erős szagot megérezve a mézre szállnak, belakmároznak s odújukhoz repülve megsokasodva térnek vissza. A méh vadász követi azután a repülési irányt. Ha az első lépégetésre nem sikerült az odút megtalálnia, akkor a méheket követő útjában megismétli eljárását. A visszafelé szálló méhek messziről megérik a lép illatát s a mellé elhelyezett mézre szállnak. Szükség esetén háromszor-négyszer is lépet éget a méh vadász, míg ráakad zsákmányára.

A domokosi méh vadászok szerint a századforduló táján a határban dolgozó embereknél mindig volt egy kis lépesmész. Ha munka közben megéheztek és szalonnasütéshez tüzet gyújtottak, a tűzre egy-egy kis lép darabot vetettek. Ha azt tapasztalták, hogy a lép szagára sok méh veszi körül őket s azok gyorsan jönnek-mennek, ez annak a jele volt, hogy a méhes fa a közelben van, s félbehagyva a mezei munkát, a raj felkutatásához láttak.

A domokosi méh vadászoknak fentebb ismertetett módjai lényegében hasonlóak. A különbségeket a méh vadászok egyéni tudásával, tapasztalattal magyarázhatjuk. Az egyik méh vadász ilyen, a másik olyan módszerrel kutat szarujaival a méhes fa után.

A domokosiak a méh vadászathoz használnak egy kétrekeszes ládikát (113. K. kép) is. Az egyik rekeszbe — amelynek a tetején nincsen kibocsátó nyílás — lépesmézet tesz a méh vadász s reácsalja az erdei méheket. Amikor már elegendő méh lakmározik a csalatékön, kézzel 10—15-öt óvatosan betesz a kibocsátó nyílással ellátott rekeszbe. Ez a rekesz is belül be van mézezve. Azután a lépesmészre ráhúzza a tetőt s a másik rekesz kibocsátó nyílásán egyenként engedi ki a foglyul ejtett méheket s követi repülésük irányát. A ládika (*méhkereső*) mérete: magassága 6,8 cm, hossza 21,7 cm, szélessége 8,9 cm. Az egyik méh vadász közlése szerint a ládika saját találmánya, amit a szaruval való méhkereső tapasztalatai nyomán szerkesztett meg.

A Lápos völgyi méh vadászok általában 3—4 km távolságon belül megtalálják az odút. Szinte egészen természetes, hogy az erdei tisztásokon befogott méhek odújának a közelben kell lenni. Nem tartom elfogadhatónak sem Gönyey S., sem Tagán G. közlését, akik azt írják, hogy a méh vadász

9–10, ill. 10–15 km hosszan követik a méheket.⁵⁵ Természetesen előfordul, hogy a méhvadász a repülés irányának megfigyelése miatt faágakat vág le, a fák koronáját lemetszi. Gyakran fára mászik s onnan figyeli a méhek röpkölési irányát.

Itt említtem meg, hogy már a század elején Root A. I. és Root E. R. világhírű méhészeti munkájában számításokat találunk a méhvadász mézcsalatekára visszatérő méhek odúja távolságának meghatározására. A számítási formula szerint a távollét percében megadott idejéből le kell vonni kettőt s a maradékot osztani kell tízzel. A kapott szám mérőföldekben fejezi ki a méhvadász és a méhodú közötti távolságot.⁵⁶

A székelyeknél, a Lápos völgyében a mézkeresés ideje augusztus vége, szeptember. Tavasz és nyár nem alkalmas idő, mert ilyenkor — a méhvadászok szerint — a virágok szaga erősebb a méz szagánál s a méhek inkább a virágra szállnak. A székelyek tapasztalata szerint a méhvadászathoz legjobb az első dér leesése után elindulni, mert ilyenkor a virágok elvesztik illatukat, a méz pedig megtartja. A méhvadászok előszeretettel keresik fel a Lápos völgyében a kukoricásokat, ahol a kukorica közé ültetett tök virágjain sok méh található, amelyek könnyen befoghatók.

A Lápos völgyében egy-egy méhvadász társaság gyakran 2–4 tagból áll, akik a méhes fák megtalálása után a méz elrablásánál segítenek egymásnak. Arra vigyáznak, hogy két csoport útja ne kereszteződjék. A méhvadászathoz sok tapasztalat, kitartás és jó szem szükséges.

A Gyalui havasok alján Magyarléta faluban használt csapda szintén szaruból készült (113. E. kép). A vele való méhvadászat a következőképpen zajlik le: Augusztus 25. után, amikor már bőven van méze a méheknek, a méhvadász kimegy az erdő alatti rétekre, a Gécezi várhoz. A virágokról kézzel befog a szaruba négy-öt méhet, de egy méh is elég a munkájához. A méheket az oldalsó nyíláson teszi be, amely fűvel, levéllel vagy csak a méhkereső hüvelykujjával van bedugva. Ha már befogta a méheket a szaruba, ráborítja a magával hozott lépesmézre. (A mézet valamiféle edényben vagy falevélbe burkolva hozza ki.) Az alsó kis deszkalapot kihúzza s ekkor a méhek rámennek a mézre. A jóllakott méhekről a szarut leemeli s azok odújuk irányába elszállnak. Természetesen csak tisztás helyen lehet kiengedni a méheket, amelyek azután egyenes vonalban repülnek az odúig. A hazatért méhek újabb társakat hoznak magukkal s a csalatékul kitett mézen felszaporodhatnak akár százra is. A méhvadász a méhek visszatérési idejéből sejti, hogy közel vagy távol van-e a raj. Amikor a földre helyezett mézre már sok méh gyűlt össze, tíz-tizenötöt ismét befog a szaruba. Megfigyeli azt az irányt, amelyből jöttek a méhek s a szaruba zárt bogárkákat elviszi száz-kétszáz méternyire (ha nagy a rét és jól lát a méhvadász, akkor tovább is). Ott ismét ráengedi a mézre a méheket, amelyek újból szívnak a mézből, majd leemeli róluk a szarut. Az elszálló méhek hamarosan új társaikkal térnek vissza. A visszatért méhekből ismét befog néhányat s elmege velük 100–300 méterre abba

⁵⁵ Gönyey S., 1935. 97. l., *Tagán G.*, 1942. 331. l.

⁵⁶ *Root A. I.—Root E. R.*, *The ABC and XYZ of Bee-Culture*. Medina, Ohio, 1910. 41. l.

az irányba, amelyből jöttek s ott megeteti, majd kiengedi őket. A méh befogást és kiengedést mindaddig megismétli, míg a méhes fára nem akad. A méhek a méhvadászt sűrű erdőbe is vezethetik, de csakis tisztásokon, sziklás helyen engedi ki őket, mert így megfigyelheti repülési irányukat. A megtalált méhes fán nagy lyukat vág és kifüstöli a méheket. A méhvadászok ketten-hárman is elindulnak a zsákmány után s a talált mézen megosztóznak.

Magyarlétán a méhvadászatnak ismeretes egyszerűbb módja is. Ezt úgy űzik, hogy a méhvadász lerakja valamelyik tisztásra a magával hozott mézet s amikor már több méh lakmározik a csalatéken, tíz-tizenötöt befog a szaruba olyan módon, hogy azt ráborítja a méhekre. A méhek felmásznak a belül beméezett szaruba. Azután az alsó deszkalapocskát visszailleszti a helyére. Egy méhet az oldalsó nyíláson kienged s elindul utána. Bizonyos távolság után kienged egy másikat, majd a harmadik, negyedik méhre kerül sor. Éles szemmel mindaddig követi őket, míg a rajt fel nem fedezi. Az odvas fatörzsből meghúzódó méhek dongását már messziről hallja.⁵⁷

A szaruval való méhvadászatot ismerem még a következő erdélyi magyar falvakból: Dálnok, Esztelnek, Zabola (Háromszék), Kászonyjakabfalva, Csík-csomortán, Csikmenaság (Csík), Atyha, Küsmöd, Firtosváralja, Homoródremete, Lövéte (113. F.), Erdőfüle (Udvarhely), Mikháza, Nyárádselye (Maros-Torda), Magyarvalkó, Ketesd (Kalotaszeg), Kémer (Szilágy), Köröstárkány, Sonkolyos (Bihar). Ezekben a falvakban a méhkeresés lényege az, hogy az erdei tisztásra kivitt mézre csalják a méheket, amelyek közül néhányat a méhvadász a belül beméezett szaruba befog. A méheket azután egyenként, párosával engedi ki, miközben követi repülési irányukat. A méhek csalogtatásánál a kitett méz mellett lépet is égethetnek. Az égetésnél használt tüzelőanyag taplógomba (Mikháza, Zabola, Küsmöd), reves dió- és bükkfa (Homoródremete, Lövéte, Firtosváralja, Esztelnek, Köröstárkány), marhatrágya (Kémer, Sonkolyos), de általában száraz fű, gally, avar. A szaru elnevezése: *méhészcsont* (Lövéte, Homoródremete), *méhszaru* (Köröstárkány), *méhkaptány* (Kászonyjakabfalva).

Moldvában a felsőrekecsini csángók ismerik a méhfogó szarut (*méhkaptány*). Ősszel keresik vele a méhet, miután néhányat az erdei tisztásra kitett mézre odacsalogattak. Emlékezet szerint a múlt század végén nyír-kéregből hengerformájú csapdát is készítettek. 1962-ben Csíkszeredán néhány csügési (Tatros völgye, Moldva) magyarral találkoztam, akik szerint náluk is megvolt a méhfogó szaru.

Ványalós M. elmondja, hogy a méhvadászat a székelyek ősi hagyományon alapuló foglalkozása s nagyon sokan vannak, akik a méhvadászatot űzik. Egyesek téli méhszükségletüket vadászat útján szerzik be, valóságos szenvedélyük a méhvadászat s hetekig csatangolnak az erdőben a méhek után. A méhek befogásához *fakupát* használnak.

Ványalós M. leírása a következő:

„A méhvadászatra kiránduló székely nem tesz nagy előkészületeket. Vállára veti szerény élelmével megrakott tarisznyáját, mellé akasztja fejszóját, fölszedi méhvadász készülékét s elindul az erdőbe. Vadász-készsége

⁵⁷ Gunda B., 1956. 69—71. l.

egy mézzel telt kis csipor (agyag bögre), egy ágas (1—1 és fél m. magas 4—5 ágú fa) és egy fakupa (egy 20—25 cm. hosszú pohár alakú faedény, melynek oldalán késsel vágott fél négyszög cm. mélyedés közepén egy piciny nyílás van).

Ezekkel az eszközökkel felszerelve felkeresi az erdő tisztását, ahol a méhek a vadvirágokról gyűjtenek. Ott az ágast a földbe szúrja s valamely ágára felakasztja a mézes csiprot. A fakupával kezében megles valamely a virágon foglalatoskodó méhet, azt a fakupával leborítja s tenyerével a kupa száját befödi, hogy a méh el ne menekülhessen. A szabadságától megfosztott méh igyekszik börtönéből a szabadba jutni, de nem talál más utat, mint azt a kicsi nyílást, melyen át a külső világosság a fakupába bejut, de azon a méh nem fér ki. A vadász egy kevés mézet tesz a nyílást környező mélyedésbe, melyet az ott settenkedő méh — fogságáról megfélemedkezve — élvezettel kezd felszűröcsölni. A vadász most a fakupa szájáról tenyerét óvatosan elveszi és éppen ily óvatossággal akasztja fel az ágasra, hogy a méz élvezetébe mélyedt méhet meg ne riassza. A méh, amint a mézet a kupáról mind felszívta, vígan a szabadba jut, a fakupát körülröpködi s egyenesen haza indul. A vadász megfigyeli a méh repülésének irányát, valamint azt is, hogy a fogoly méh ugyanazon irányból jön-e vissza többed-magával.

Eközben a fakupát a mézes csiporral cseréli fel. A magukat teleszívott méhek hazaröpülési irányát ismét megjegyzi, fölszedi vadász-készségét s azzal a méhek röpülési irányát követve a legközelebbi tisztásra megy s ott megismétli az eljárást. Ezt mindaddig ismétli, amíg a méhek oly sűrűn jelentkeznek a mézes csiporra, hogy visszarepülésük irányát könnyen követheti. A méhek sűrű közlekedése végre elárulja a törzs helyét.

A fölfedezett odvas fát baltája és késével a lehető óvatossággal fölnyitja, a mézes lépekből jókora darabokat levág s azután a lefejtett farészt ismét helyére illesztve fagúzzsal odakötözi, amit a szokatlan dézsmálástól megriadt méhek — lassú lecsillapodásuk után — télire viasz és propolisszal jól beragasztanak.

A hivatásos méhvadász tehát nem pusztítja el a felkutatott méhtörzset, hanem csak szerzeményüket dézsmálja meg. Az egyszer fölfedezett törzset sajátjának tekinti, évről-évre a mézért meglátogatja s hogy mindig felismerhesse, jellel látja el, melyet más méhvadász tiszteletben tart s ahhoz, mint »idegen jószág«-hoz nem nyúl.⁵⁸

A Sebes-Körös völgyében Réven híres vadméhkereső volt a Mészáros Géczi nemzetség. Itt a méhvadász eszköze egy tojásnagyságú és -alakú máztalan agyagedény (113. L. kép), amelynek felső részén filléres nagyságú lyuk van s két végén két kisebb lyukacska, amely arra szolgál, hogy a belefogott méhek levegőt kapjanak. A méhvadász az edénnyel kimegy az erdőbe. Olyan helyen, ahol méhet sejt, a magával vitt sonkolyból egy darabkát a földre téve falevélen éget. Az edénykébe pedig kevés mézesvizet önt és leteszi a sonkoly mellé. Az égő sonkoly szagára hamarosan megjelenik egy-egy méh. Ekkor a sonkolyt a méh el nem égett falevéllal felfordítja vagy betakarja. A méh megérzi az edényben levő méz illatát,

⁵⁸ Ványalós M., 1912. 32—34. l.

bebújik a felső nyíláson s teleszívja magát. Majd elrepül odúja irányába s bizonyos idő elteltével néhány társával tér vissza. Amikor 5—6 méh bebújt az edénykébe, a közelben figyelő méh vadász felveszi az edényt, a felső nyílást falevéllel letakarja s azt hüvelykujjával leszorítja, hogy a méhek ne távozhasanak. Most azután elindul arra, amerre az első jóllakott méh elszállott. Bizonyos távolságig eljutva a felső nyíláson át kiereszt egy méhet, figyelni annak repülési irányát s ő is abba az irányba halad tovább. Ezt az eljárást mindaddig megismétli, míg a méhes fát meg nem találja. Ha az edénykéből a méheket egyenként már mind kiengedte s nem talált rá a méhes fára, sonkolyégetéssel újból kezdi a méhek befogását. A méhfogó edénykét révi fazekasok készítették. Györffy I. feltételezi, hogy az ilyen edény helyett az ember régebben kifújt tojás héját használhatta.⁵⁹ Erre azonban semmi bizonyítékunk nincsen.

Az Erdéllyel szomszédos szatmári Erdőháton egy tisztásra diónyi lépes-mézet tesz ki a méh vadász. Ha már elegendő méh gyűlt össze a csalatékban, egy pohárral letakarja. A jóllakott méheket azután a pohárból egyenként ereszt el s repülésüket követve kutatja fel a méhes fát.⁶⁰

A keleti palóc (barkó, Domaháza, Bükk hegység) méhkeresést Molnár B. részletesen ismerteti. A domaházi *méhfogó* (113. G., H. kép) szintén szaruból készül. A csonkagúla formájú szaru tetején gyufaszál-nagyságú pálcikákból rostélyozást láthatunk. A méhfogó aljdeszkácskája sütőlapát alakú, amelynek a nyéltövénel átdugott tölgyfapálcika található; ez az *ütköző* akadályozza meg a lapátocskának a szaruból való kicsúszását. A szaru magassága 8,8 cm, alapjának átmérője 4,5 cm, a felső rész átmérője 3,3 cm. A méh vadász a méhfogóval az erdei tisztáson a virágokról befog egy méhet s ráengedi a magával hozott mézes vízzel lelocsolt lépre. A lépet leginkább karóra tűzi. A lépről tovaszálló méhet követi, de ha az első méh nyomán nem akad az odúra, akkor visszatér a karóra tűzött léphez s ott várja, míg az első méh társaival ismét fel nem keresi a csalatékot. A méh vadász a visszatérés idejéből már sejtja az odú távolságát. A lépről a méhek közül 5—6-ot befog a méhfogóba s bizonyos távolságokban egyenként engedi ki nyomra vezetőit. A kiengedésnél a méhfogó rácsozatát tenyerével befogja s az oldalsó nyílás dugóját kihúzza, hogy a világosság felé kirepüljön egy-egy méh. A megtalált odút lecsonkolt gallyas fával — egyszerű létrával — közelíti meg s a rajt kikopogtatja az odúból vagy füsttel megöli. A mézet a röplyuk kiszélesítésével, baltával, fűrészszel vágott nyíláson át rabolja el.⁶¹

A szarucsapda ismeretes a nógrádi palócoknál (Bocsárlapujtó) is. A csapda felső része sűrűn rácsozott (113. C. kép), de a — leírás szerint — a méhek kiengedésére szolgáló nyílása nincsen. A befogott méhet az aljdeszkácska kihúzásával engedik ki. Külön erre a célra szolgáló edénybe mézet helyeznek. A mézről több méhet befog a méh vadász s azokat egyenként szabadon bocsátva nyomoz a méhodú után.⁶² A Börzsöny hegységben a méh vadász szaruján (*köppű*) már oldalsó nyílás is van. Felső része dróttal szitaszerűen

⁵⁹ Györffy I., 1935. 127—128. l.

⁶⁰ Szabadfalvi J., 1956. 453. l.

⁶¹ Molnár B., 1957. 482—491. l.

⁶² Fényes D., 1934. 104—105. l.



114. kép. Székely méh vadász. Székely-
varság, Hargita. Románia. Tagán G. felv.

cukrot kotortak (azt a víz föléll), erdei tisztáson a tokmányt földbe szúrták s megvárták, amíg két-három *méhe* rászáll, megrakodik s követék őket erdei szállásukig. A méhesaládot éjjel fosztották ki, *isztericével* (lecsonkolt vékonyabb fa, amelyet létrának használnak) közelítve meg az odú nyílását. A méheket meggyújtott *pudivával* (*pudivás fával*), levizelt kapcával füstölték s a *lampost* (lépet) kiszedték. Akadt méhkereső, aki az erdőben kivágta az *adus* fatörzset, alul-felül plével leszegezte s a rajjal együtt hazahozva kerti méhesében felállította.⁶⁴

A felkutatott méhes fát nem mindig rabolják ki azonnal. A méh vadász-
nak esetleg nincs ideje kibarkácsolni a mézet vagy kevésnek véli a zsák-
mányt. A székelyeknél a következő őszi is kifosztatlanul maradhat a
méhes fa.⁶⁵ A Bakonyban a tavasszal talált méhes fa törzsét szalmakötéllal
átkötik, hogy őszi — amikor már elég méze lesz a családnak — köny-
nyebben ráakadjanak.⁶⁶ Ugyanilyen okból Beregben (Dercen) megfaragják
a fa törzsét vagy letördelik bizonyos helyen az ágát. A sárréti pákász fel-
kutatta az odvas fűzfákban, bodzafákban meghúzódó rajt s a méhes fára
jelet vágott. A megjelölt fához másnak tilos volt hozzányúlni.⁶⁷ 1878-ban

fedett. A virágok között elhelyezett lépesmézre szálló méhek közül a méh vadász 10—20-at befog a köpű-
be, s 50—100 lépésenként kiengedve egyet, vezeteti magát az odúhoz.⁶³

Úgy látszik, hogy a Börzsönytől a Zempléni hegyekig a magyarságnál eléggé elterjedt a méhfogó szaru, mert a Fényes D., Gönyey S. és Molnár B. közölte helyeken kívül ismerem még Telkibányáról, Meszesről, Martonyi-
ból, Tornabarakonyról, Tardonáról, Bujákról, Hollókőről, Nógrádsípek-
ről s a Csehszlovákiához tartozó Ipolyfödemesről.

A méhfogó csapdák a Dunántúlon sem voltak ismeretlenek. A Bakony-
ban (Szentgál) az idősebb nemzedék emlékezete szerint kutatták a vad-
méhek *aduját*, *ementek méhésznői*, azaz méhet keresni. Szarvaságancs-
ból faragott *tömlőbe* (amely hasonló lehetett a bocslapujtóji szaruhoz) vagy pici ládába tett mézzel kutat-
ták fel az odús fát. Máskor *tokmányt* öntöttek tele vízzel s tetejére kis

⁶³ Gönyey S., 1935. 97. l.

⁶⁴ Vajkai A., 1959. 29—30. l.

⁶⁵ Tagán G., 1941. 334. l.

⁶⁶ Vajkai A., 1938. 153. l.

⁶⁷ Szücs S., é. n., 101. l.

Fényes K. arról ír, ha a székelyeknél a méh vadász megtalálta a méhes fát, megjelölte s 'összel visszatért a méz után.⁶⁸ A jel formájáról a szerző nem szól, de egy későbbi leírásból tudjuk, hogy ha a székely méh vadász (Székelyvarság) nem rabolja el azonnal a megtalált mézet, akkor keresztet vág a fa tövére, ami már tulajdonjegyül szolgál. Ha két méh vadász ugyanarra az odúra talált, akkor a mézen megosztottak.⁶⁹ A kereszt alakú tulajdonjegy ismeretes volt az első világháború előtt a beregi (Dercen) és a Lápos völgyi (Domokos) magyaroknál. Lövétén, Esztelneken arról tudnak, hogy a méhes fára ki-ki olyan jelet vágott, amilyen jelet a villája nyelére, a gereblyére rótt. A gazdasági számszámokon levő jelek Lövétén ilyenek: ||, ×, ||, |·, □, □□, <, × ×, λ, ⊥. Dercenben a méhes fa törzsét a méhkereső ablakmagasságban meg is faraghatja és a „megleltem” szót, valamint a nevét írja rá a fára. A Kisalföldön (Kocs) szintén a nevét írta a megtaláló a méhes fára.⁷⁰ A börsönyi méh vadász is megjelöli a megtalált méhes fát s tovább folytatja a méhek kutatását. Augusztus—szeptemberre 10—15 család birtokában van s az ősz beálltával a megjelölt fákon léket vág s égő kénlappal kábítja el a méheket.⁷¹ Gönyey S. a jel formájáról nem szól. A Lápos völgyében szokásos az is, hogy nem a méhes fát jelöli meg a méh vadász, hanem egy közeli másik fa törzsere keresztet ró, valamelyik ágára fűcsomót köt, megfaragja a fa törzsét, hogy ezzel megtévessze azokat, akik az erdőben járnak. Az ilyen jel már nem tulajdonjegy, hanem a tájékozódást szolgálja. Hasonló szokást a Szilágyságból már említettem. Egy abaúji jegyzőkönyvi feljegyzésből (1721) arra következtethetünk, hogy a megtalált méhes fa méze a megtalálót illette.⁷²

Nagyon valószínű, hogy korábban az erdei méhes fákat általában tulajdonjegyvel látták el, s ezek a jegyek később a tájékozódást elősegítő jelek



115. kép. Székely méh vadász. Székelyvarság, Hargita. Románia. Tagán G. felv.

⁶⁸ Fényes K., 1878. 20. l. Vö. még Ványalós M. fentebbi leírását.

⁶⁹ Tagán G., 1941. 334. l.

⁷⁰ Fél E., 1941. 68. l.

⁷¹ Gönyey S., 1935. 97. l.

⁷² Balassa I., A vadméh befogása Abaújban. Néprajzi Közlemények, II. 1—2. sz., 1957. 148. l.: „Egy méhet találtam az erdőn Ebatta, az a Tót Mátyás, ki akarta vágni, a kopogásra mentem oda és mondom neki, jöjj le ördög teremtette a fáról...”

funkcióját vették át. A lövétei és esztelneki adatok arra utalnak, hogy a tulajdonjegyeknek hagyományos családi formája volt.

XVIII. sz.-i méhészkönyveink nagy körültekintéssel írják le a megtalált raj kifüstölését, a méhek elbódítását, a méz elszedését.

Szigeti Gy. J. egyik módszere a füstölés nélküli mézrablás. A módszer leírását szó szerint idézem, noha az nem teljesen világos. „Ha az Ember a' méhre reá-akad, hogy mellyik fában lakik, és ki-akarja venni; így végye-ki: hogy, jó reggel a' jukát dugja bé, a' lépen alól vágja-ki a' fa oldalát; de nem a' juk felől, hanem más-felől; ha bé-jukasztja, tsak kitsinység jukaszsza, azt pedig hirtelen dugja-bé, mert odamennek a' méhek a' világot látván; minek-utánna bé-dugja, ugyanott vágjon mellette, vissza-térnek onnét a' méhek másfelé; tsak hamar osztán bontsa ki, eszevész és nem marja az Embert; szárnyára sem kél, hanem tsak lábán mászkál fel-felé a' lépen, zúgnak szárnyokkal: e' szerint kézzel füst nélkül bízvást kiszedheti a' mézeslépet.”⁷³

A lefüstölést a következőképpen írja le Szigeti Gy. J.: „Ha az erdőben fában méhet talál az Ember ott járván, és nappal ki-akarja vágni, 's a' füst nem fogna használni a' méhek ellen hanem marnák, és hozzája nem férhetnél, (ez ilyen háziméh azért vad és marós, hogy Ember nem forgott körülle), azt a' hamis méhet így vágd-ki: jó reggel míg ki nem jár a férge, menj-oda dugd-bé a jukát, azután jukaszd-bé kitsiny helyen, oda mindjárt tsinály kitsiny füstöt, a' füst mellett dugd-bé valamivel, hogy ki-ne jöhes-senek, vissza-tér a' füsttől, esze-vész, tsak zúg: egy kevés idő múlva bontsd-ki, jól meg-főjtsad füsttel, szárnyára nem kelhet, hogy mardosson, tsak lábán mászkál, 's könnyen ki-veheted a' mézét.”⁷⁴

Szuhányi J. 1795-ben megjelent méhészkönyvében a kutyaszórt tartja a legjobb méhfüstölőnek. A fában talált rajnál kopogtatással, a méhek zúgásának megfigyelésével állapítható meg az odú helyzete. A fát keményen ütögetve — vésővel és kalapáccsal vájt lyukon át — a méhek elhagyják odújukat. Ha ez a módszer nem válik be, a röplyuk fölé köpút vagy kast helyezzen a méhés s a röplyuk alatt vésett nyíláson mind erősebben füstöljön. Az odúból eltávozott méhek után a lyukakat csalánnal, vadsóskával tömje be. Szuhányi J. tanácsot nyújt ahhoz, hogy a rajjal teli odút mint kell kivágni, kifűrészelni a fatörzsből. Kivágásnál az odús rész ne a földre essen, hanem egy másik fa gallyaira. A méhesbe felállított ilyen odú alá tavasszal toldalékot tegyen a méhés s így a méheket lassan-lassan más köpübe költöztetheti.⁷⁵

Zoltánfi K. leírása szerint a Székelyföldön a méh vadász a megtalált rajt a méhes fából vésővel, fejszével felszerelve este rabolja el. A röpnylást bedugja s vésővel a fa legvékonyabbnak gondolt részén nyílást vág. A kivágott nyíláson kiszedi az építményeket. Némely méh vadász a méheket a léppel együtt hazahozza, otthon keretekbe szabja bele a lépeket s vissza-adja a kaptárba besöpört méheknek.⁷⁶

⁷³ Szigeti Gy. J., 1763. 143. l.

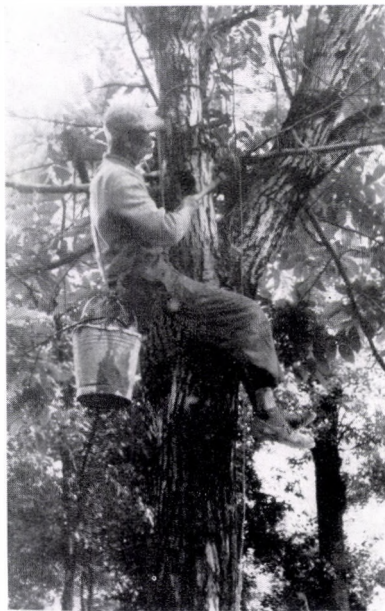
⁷⁴ Szigeti Gy. J., 1763. 143–144. l.

⁷⁵ Szuhányi J., 1795. 110–112. l.

⁷⁶ Zoltánfi K., 1944. 34. l.

A beregi (Dercen) méh vadászok az odú kifosztásához baltát, valamilyen mézgyűjtő edényt s a kifüstöléshez száraz trágyát, korhadt fadarabot (*ré*), szalmát s újabban kénnt használnak. A palócoknál a füstölőanyagot (vizes szalma, erdei avar, trágya, korhadt bükkfa, taplógomba; Nógrádsípek, Hollókő) átluggatott oldalú cserépedénybe (112. C. kép) is teszik. A székely és a Lápos völgyi magyar méh vadászok fűrésszel elvértve dolgoznak. Az erdőbe induló méh vadász a fűrészt nem rejtheti úgy el, mint a fejszét. A századforduló idején Domokoson fűrész még nem is igen volt. A fűrész használatát csak a barkó méh vadászoktól ismerjük. A magasban levő odúhoz lesonkolt ágból készült létra (Lápos völgye, Domaháza, Bakony, Ormánság, Göcsej, 112. A. kép) segítségével másznak fel. Az ilyen létrának Göcsejben *ördöglétra*, *öszöllü* (a Bakonyban *iszterice*) a neve. A füstölést szalmával, száraz vagy nyers *borosinnal* (a fenyőfa legfiatalabb hajtása), *gyántával* (apró fenyődarabkák), *ánizslaggal* (kén) végzik. A *gyántát zsirosfának* is nevezik.

Az *ánizslagot* drótra kötve eresztik be az odúba s a röplyukat besározzák. Egy-két szál *gyántát* nagyobb darab sárba szúrnak, meggyújtva beillesztik az odú nyílásába, amit azután betapasztanak. Ha vékonyabb fában vagy *gallban* (vastag ág) vannak a méhek, az odú nyílását betömik, az odús részt a méhekkel együtt kifűrészelik, majd kifüstölik a méheket s a már kifüstölt odút vizik haza.⁷⁷ Az Ormánságban a magas fára fakampó (112. B. kép) segítségével mászik fel a méh vadász. A derekára pedig kötelet köt s ahhoz erősíti a mézes edényt (116. kép), amit kötélen ereszt le. Veszélyesebb helyen a fához is köti magát.⁷⁸ A Bakonyban a méh vadászok a röplyukon át égő kénnt dobnak az odúba, a röplyúást ronggyal betömik s kb. 10 percig várakoznak, hogy a méhek elbóduljanak. Azután az odú alsó részénél (amit kopogtatással állapítanak meg) nyílást vágnak a fába s a mézet elszedik.⁷⁹ A székelyeknél, a Lápos völgyében ha a magasban levő odú körül nem barkácsolhatnak, nyílását betömik s óvatosan kidöntik a fát. Domokoson — ha körülményes az odúhoz férni — erős, ágas karókat is szokás leverni a fa köré. A karókra keresztben husángokat, ágat tesznek s az ilyen állványon dolgoznak a méhek körül.

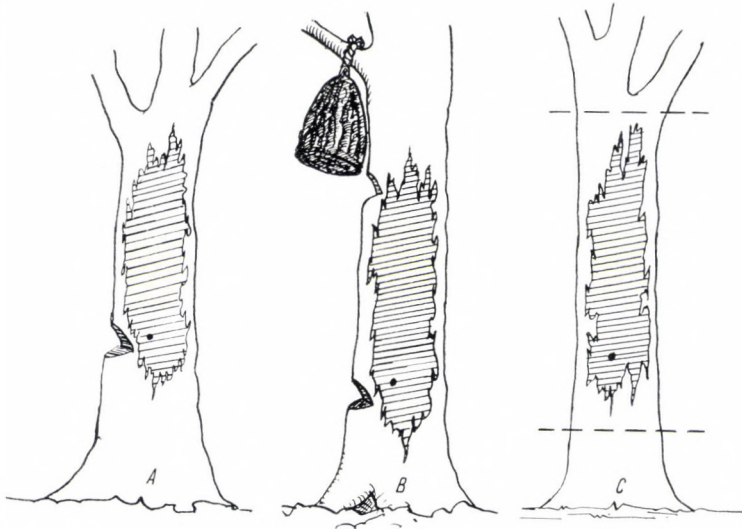


116. kép. Méh vadász. Szaporca, Ormánság. Zentai J. felv.

⁷⁷ Bödei J., 1943. 86—87. l.

⁷⁸ Kiss G., 1937. 69. l.

⁷⁹ Vajkai A., 1938. 153. l.



117. kép. Az odvas fában meghúzódó erdei méhek kirablásának (A.) és a raj befogásának (B., C.) különböző módja. Domokos (m.), Lápos völgye. Románia

Az egyes leírásokból s gyűjtéseimből általában az állapítható meg, hogy a mézelvételt alkonyat idején, a kora esti órákban, ritkábban éjszaka végzik.

A Lápos völgyében a méh vadászok a röplyukat betömik, alatta ékalakban bevágják a fát (117. A. kép) s a nyíláson át trágyával füstölik a méheket. A füst elől a méhek mindig felfelé menekülnek az odúba, de csakhamar elbódulnak vagy megfulladnak. Ezután a méh vadász kézzel szedi ki a lépet az odúból. Abban az esetben, ha a méh vadász haza akarja vinni a méheket, az odú felső részénél is (amit kopogtatással állapít meg) ék alakú nyílást vág s fölé vesszőkast függeszt. Amíg az alsó nyílásnál füstöl, a méhek a felső nyíláson át a vesszőkasba menekülnek (118. B. kép). A kast lepedőbe köti és hazaviszi.

A méz elrablásának alábbi módját a beregi Gulácson ismerik: A méh vadász sárral betapasztja a méhes fán a röplyukat. Azután baltával kikapogtatja, hogy hol van az odú alja. Kissé fölötte lyukat fúr a fába s abba nádesövet dug. A csövön át dohányfüstöt fúj be az odúba mindaddig, míg a méhek el nem csendesednek. Ekkor a nádesövet kiveszi a lyukból, a lyukat betapasztja, majd baltával kivágja a méhes fa oldalát s a mézet elszedi. A tilosban dolgozó méh vadász összefogott kötőjével átköti a fa törzsét. Így a baltacsapások kevésbé hallatszanak.⁸⁰

Figyelmet érdemel a méh vadászoknak az a tevékenysége, amikor a méhes fának azt a részét, amelyben a méhek vannak, a méhekkel és a mézzel

⁸⁰ Sőregi J., 1935. 102. l.

együtt hazaviszik. Ezt az eljárást a Lápos völgyében figyeltem meg. A röplukát betömik és felette végigkopogtatják a törzset vagy különböző magasságban vékony lyukakat fúrnak, hogy megállapítsák, meddig húzódik az odú. Ugyanezt csinálják a röpluk alatt is. Az odú terjedelmének megállapítása után előbb az odú felett, majd pedig az odú alatt fejszével levágják (újabban esetleg fűrészelik) a fát (117. C. kép) s az így előállított természetes bodont lepedőbe kötve hazaviszik. A kerti méhesben felállítják s éveket tartják benne a méheket. Ebből szaporítanak, nyerik az új rajokat. A bodont a háznál sohasem fektetik, hanem mindig függőlegesen állítják fel. Szokásos, hogy a kivágott bodonnak nem hagynak természetes aljat és tetőt, hanem csőszerűen vágják ki a fatörzsből. Ilyenkor utólag deszkalapot tesznek az aljára és a tetejére. Erdőből hazahozott bodonokat Erdélyben, de más hegyi és erdős területeken is még elég szép számmal találunk (Alsóórség, 118. kép, Bükk hegység, Zempléni hegyek, 119. kép). Tanulságosan tájékoztat a magyar bodonokról Boross M. (Népr. Ért. 1963. 44—56. l.).

Ha az erdőből hazahozott bodonból később el kívánják venni a mézet, a méheket olyan módon füstölik le, hogy a bodon oldalán vagy alján nyílást vágnak, illetve elmozdítják az alsó deszkalapot. A Lápos völgyében szokásos volt a bodonok oldalába kezelőnyílást vágni, hogy szemmel tartsák a méheket. Az erdőből hazahozott és a bodonból kifüstölt méhek helyére új rajt is telepítenek. Ilyenkor a bodonból a korhadt részeket előzőleg egy domború aljú gyalúval (112. D. kép) kitisztítják, léptartó keresztfákat tesznek bele. A Lápos völgyi magyarok szerint a bükk- és tölgyfa, a beregi magyarok tapasztalata szerint az égerfa szolgálatot kitűnő bodonokat.

A Lápos völgyében (Domokos), ha a méhvadász értékes vadalma-, vadkörte-, tölgy- vagy bükkfában találta meg a méhet, akkor a barkácsolással tönkre tett, kivágott fa megmaradt a fa tulajdonosának, aki a megtalált méz felét is kapta.

A felkutatott méhes fában tanyázó rajt éveken át is szemmel tarthatták s évenként elvették a mézet. Erre utal Ványalos M. leírása. Az udvarhelyi Atyhán és Lövétén a megtalált méhek odúján nagyobb téglalap alakú nyílást vágott a méhvadász s miután a mézet elszedte, a nyílást megfelelő deszkalappal befedte. A fatörzs és deszkalap közötti rést mohával tömítette. Évenként egyszer-kétszer elszedte azután a mézet. A lövéteiek szerint 8—10 éven át is szolgálta tulajdonosát az ilyen méhes fa. Télen a nyestet, nyáron a harkályt riasztgatták el a környékéről.

A Keleti-Kárpátok különböző vidékén lakó románok is ismerik a méhvadászatot.

A Sinkai völgyben (Fogarasz) földbe vert karóra mézzel telt csészét helyez a méhvadász. A virágokról befog egy-egy méhet s a mézre teszi. A méh teleszívja magát mézzel, elrepül s a méhvadász megfigyeli repülési irányát. A méhvadász az irányt követve a karóval és a mézes csészével a méh után megy s a méz szagára visszatérő méhek megetetését mindannyiszor megismétli, míg a méhes fát meg nem találja. A rajt kénnel fojtja le.⁸¹ Hasonló a méhkeresés módja az udvarhelyi Hidegkúton. Hunyad és Torda vidékén mézet tesznek egy fára olyan erdő szélén, amelyről tudják, hogy ott vad-

⁸¹ *Tunsoiu V. V.*, 1937—1938. 145. l.



118. kép. Az erdőből méhekkel hazahozott odvas fatörzsek mint méhlikások. Senyeháza, Alsóórség. Kovács E. felv.



119. kép. Állandó méhlikáskul használt kirabolt odú. A röplyuk felett a befedett füstölő nyílás látható. Háromhuta—Középhuta (sz.), Zempléni hegyek. Szabadfalvi J. felv.

méhek tanyáznak. A méz és odújuk között hosszú sorban repülnek a méhek s útjuk megfigyelése nyomán az odú könnyűszerrel felkutatható.⁸² A hunyadi Klopotiván a román parasztok kaszálás idején a réten vagy a bükkfákban talált rajoktól füstöléssel rabolják el a mézet.⁸³ A rogozi, boérfalvi, kisdebreceni (Szolnok-Doboka), jávorfalvi, szamosfericsei (Szatmár), csáklvai, remetei (Erdélyi Érchegység) románok tányéron, deszkadarabon lépes mézet visznek ki az erdei tisztásra s a mézre gyűlő méhek repülési irányában kutatnak az odú után. A talált méhcsaládot kénnel, nedves fű, avar, széna-csomó füstjével fojtják le. A Sinkai völgyben a földben fészkelő fekete vadméheket kaszálás idején fosztják ki, kaszapengével vágva a lépet.⁸⁴ Fogarasban megfigyelik, hogy a menyétek tél idején fogukkal, karmukkal tágitani próbálják az erdei fákban tanyázó méhek röpnnyílását, hogy a mézhez férközzenek. Az ilyen fát a román parasztok kivágják s a mézet elszedik. (*Giuglea G.*, 1943. 26. l. A francia szövegben 'martre' nevű állatot említ a szerző. Ez az állat lehet nyuszt is, esetleg nyest.) Rogozon, Boérfalván a hóban követik a román parasztok a nyest nyomát s gondosan megvizsgálják azt a fát, amelyre felkúszott az állat, mert tudják, hogy a mézkedvelő nyest csapása gyakran vezet a méhodúkhöz.

Onişor T. részletesen leírja a Naszód környéki, a Cibles alji (Felsőszöcs, Alsószöcs, Zágra, Szuplai, Várarja, Telcs stb.) méh vadászok tevékenységét. A román méh vadászok ökörszarvból készült csapdával (*cornul de bărcuit*, 113. I. kép) és egy ládikába helyezett lépes mézzel indulnak el a méhek felkutatására. A csapdának oldalnyílása nincs. A méh vadász a nagy erdők közelében, főleg a kukoricásokban levő tökvirágokról befog 20—30 méhet (de lehet kevesebb is) a szaruba, a szarut ráhelyezi a lépes mézre és az aljdeszkácskát kihúzza. Hagyja, hogy a méhek a mézből belakmározzanak s leemelje róluk a szarvat. A jóllakott méhek elrepülnek odújukhoz s hamarosan megszaporodva térnek vissza. A méh vadász azután figyeli a méhek repülési irányát s így próbálja felkutatni a mézzel teli odút. Mindezt az eljárást addig ismétli, míg az odúra nem akad. A megtalált odút megjelöli a méh vadász s este ismét kimegy az erdőbe, hogy kénnel lefojtja a méheket. Onişor T. 1936-ban Zágra faluban még négy híres méh vadászt talált, de többen is foglalkoztak a vadméhek felkutatásával.⁸⁵ Naszód vidékén a méhkeresés román elnevezése *a bercui* 'chercher l'essaim ou la ruche dans la forêt'. A szó kapcsolatban van a *berc* 'petite forêt' terminológiával. Hasonló jellegű terminológia a spanyol *buscar* 'chercher dans la forêt' > 'chercher'.⁸⁶

Onişor T. leírását megelőzően a Cibles-alji románok méh vadászatairól már 1944-ben értékes adatokat kaptam Inczeffi Gézától. Feljegyzése szerint Ciblesfalván (Szuplai) nemzedékről nemzedékre száll a méh vadászati tudománya s 1944-ben még többen foglalkoztak vele a faluban. A méh vadász felszerelése egy marhaszarv (*corn*), amely hasonló a Naszód-vidéki (113. I.

⁸² Onişor T., 1945. 99—100. l., *Giuglea G.*, 1943. 25. l.

⁸³ *Conea I.*, 1940. 142. l. Már Sulzer F. J. 1781-ben Bécsben megjelent *Geschichte des transalpinischen Daciens...* c. munkájában tanulságosan ír arról, hogy a román parasztok az erdei odvas fákban hordják haza a méhrajt (I. k. 92. l.).

⁸⁴ *Tunsoiu V. V.*, 1937—1938. 145. l.

⁸⁵ Onişor T., 1945. 100—102. l.

⁸⁶ *Giuglea A.*, 1943. 28. l.

kép) formához. Ennek sincs az oldalán kieresztő nyílása. A méhvadász egy kerek fadobozba (*lacră*) lépes mézet tesz. A virágokról a szárnyánál fogva berak a szaruba néhány méhet s a szaru alját kihúzva ráengedi a méheket a lépesmézre. Majd ismét visszarakja őket a szaruba, amelyből egyenként engedve ki a méheket repülésük nyomán kutatja fel a méhes fát (*bortă*). A méheket kénnel fojtja le. A méhvadászat neve *bărcui stupi*. A Zsil felső völgyében — Kimpulunyág, Hobica, Hobicaurikány falvakban — az erdő odvas fáiban meghúzódo rajt szintén marhaszarvból készült csapda segítségével kutatják fel.⁸⁷

A marhaszarvból készült méhesapdákat saját gyűjtésem szerint az 1940-es évek elején használták még a románok a következő falvakban: Nemesbudafalva, Kisdebrecen, Láposdebrec (Lápos hegység), Boérfalva (Ilosvai hegység), Csáklya, Remete (Erdélyi Érchegység), Farkasmező, Kucsó (Szilágyság), Hideghavas (Gyalui havasok).

Említettem már, hogy Handerla Gy. 1819. évi méhészkönyve, Lokodi Sándor István méhészeti kézírata (XIX. sz. első fele) és a *Méhészeti Lapok* 1885. évi kötete olyan méhesapdákat ismertet, amelyek voltaképpen fa-esővecskék. Ezt az eszközt és használatát a Fekete-Körös völgyi románoktól Bănăţeanu T. közlése révén ismerjük. A facsővecske (*birc, zbirc*, 113. D. kép) kb. 14 cm hosszú és 3,5 cm átmérőjű. A vele való méhkeresésnek az a lényege, hogy a méhvadász a virágokról befog néhány méhet a csőbe s onnan ráengedi a magával hozott lépes mézre. Majd a mézről ismét berakja a csőbe a méheket, ahonnan egyenként kiengedve kutatja fel odújukat.⁸⁸ Gyűjtőútjaim során ilyen méhesapdát a Kárpátok területén nem sikerült találnom, adatközlőim sehol sem emlékeztek rá. Úgy látszik, hogy csak az archaikusabb elemeket őrző románság körében maradt fenn a használata.

A szlovák méhvadászatot a Felső-Nyitra vidékéről ismerjük. Mjartan J. az ottani méhvadászatnak több kezdetleges módját, valamint a szaruval való méhkeresést írja le.

Tavasszal a *Salix caprea* barkáin nagyszámban tartózkodnak a méhek s zümmögésük messziről hallható. A méhvadász felkeresi az ilyen helyet s a méhek röplési irányát követve ráakad az odvas fára. A méhkereső megáll egy-egy hegyi tisztáson s onnan figyeli a repülési irányt. A tapasztalat szerint lehetőleg a napsütés irányába kell követni a méheket.⁸⁹

Bajmóctölgyesen — hasonlóan, mint a székelyeknél — a kora tavaszi napsugaras időben a méhkereső felkutatja az odvas fákat, s ha a fák alatt a hórétégen a méhek odújából származó szennyeződést talál, akkor ott kell meghúzódnia a rajnak.⁹⁰ A méhkeresésnek ez a módja ismeretes a Zempléni hegyekben is. Mogyoróskán (a falu lakói ukrán eredetűek) a méhkereső február végén, március elején az erdőt járja s ha valamelyik fa alatt a méhek odvából származó törmelék, apró szemetet talál — tudja, hogy méhes fára akadt. A Latorca völgyében (Hanykovica) az ukránok a méhkeresésnek

⁸⁷ *Dunăre N.*, 1961. 81. 1.

⁸⁸ *Bănăţeanu T.*, 1959. 280—281. 1.

⁸⁹ *Mjartan J.*, 1960. 295, 296. 1. A Zempléni hegyekben fekvő Kishután is a zúgás nyomán találnak rá a méhes fára. *Balassa I.*, A vadméh befogása Abaujban. Néprajzi Közlemények, II. 1—2. sz. 1957. 148. 1.

⁹⁰ *Mjartan J.*, 1960. 295. 1.

ugyanazt a módját ismerik. Zelenin D. arról ír, hogy az oroszok a tavaszi hóolvadás idején felkeresik a déli fekvésű erdőszegélyeket és az odúkból kihordott szennyből felismerik, hogy melyik fában tartózkodik a raj. Ha ilyen módon méhes fára akadnak, az odút kivágják és a méhekkel együtt hazaviszik. Ritkábban a méhes fára tulajdonjegyet tesznek s a mézet csak ősszel szedik el. A szerencsés megtaláló a méhes fa közelében elássa fejszójét, sapkáját s falubeli társainak áldomást fizet.⁹¹

A zempléni és a Felső-Nyitra vidéki szlovákoknál szokásos, hogy mézet visznek ki az erdőbe s az arra rászálló méhek repülési irányát követve fürkészik ki az odút.⁹² Ősszel a méheket égő gyertya fölé tett viasszal is csalogatják.⁹³ Privigye vidékéről ismerteti Mjartan J. a méhfogó szarut (113. J. kép, *gljetka*) is, amelynek teteje éppen olyan rácsos, mint a magyar szaruké (113. B., C., G. kép). A csapdába a virágokról olyan módon fogja be a méh vadász a méheket, hogy az aljdeszkácskát kihúzza a szarut a virágokra borítja vagy kézzel rakja bele a méheket. A szaruból azután egyenként engedi ki őket s ilyen módon cserkészik odújuk irányába. Szokásos a belül mézzel bekent szaruba becsalogatni méhet vagy a kitett mézről befogni a méheket s egyenként vagy párosával kiengedni. Ezt az eljárást említi egy cseh nyelvű, 1775-ben Űherské Skalica-n megjelent méhészeti munka is.⁹⁴ Mjartan J. ismertet egy ládikaformájú méhesapdát is, amely tulajdonképpen fából készült doboz. A teteje átluggatott pléhvél van leszögezve, hogy a méheknek legyen elég levegője. A dobozba mézet tesznek s virágos réten elhelyezik. Ha már elegendő méh van a mézen, akkor a tetővel lezárják a dobozt s naplemente után a méheket egyenként kiengedik. Ilyenkor látható legjobban a repülési irányuk (Felsőkamenece).⁹⁵

Szarucsapdát használnak a szlovákok Észak-Nógrádban (Alsósztrégova), Hont keleti részén (Alsópalojta, Felsőpalojta, *klietka*), a Boldva völgyében (Boldvarákó, *klepec*), a bihari Rézhegységben (Baromlak, Bodonos, Sólyomkőpestes, *roh*).

A szlovák méh vadász a megtalált méhes fát a maga számára megjelöli (kódarabot helyez a fa mellé, a fáról letör egy ágat, száraz ágacskaát függeszt a fára stb.). Ezek a jelek a méh vadász számára csak eligazodásul szolgálnak s nem tulajdonjegyek. A méz azé, aki a rajt megtalálta.⁹⁶

Mjartan J. részletesen ismerteti a méhes odú kifüstölését, amelyhez általában ként használnak. A kifüstölés történhet úgy is, hogy fazékba tett izzó parázsra száraz marhafaggyút és trágyát tesznek (Mohos). Füstölőanyag a korhadt bükk- és fűzfa, de füstölnek taplógombával (*Fomes fomentarius*) is (Felsőkamenece). Gyakran előfordul a Felső-Nyitra vidékén, hogy az odús részt kivésik, kifűrészelik a fatörzsből, hazaviszik s a méheket tovább tenyésztik. Szokás a méheket odújukból füstöléssel kiűzni s a röplüket betömni. Azután kaszapengén való csengetéssel a méheket odújukhoz visszacsalják. Mivel azonban a méhek a röpnylást betömve találják,

⁹¹ Zelenin D., 1927. 79. l.

⁹² Mjartan J., 1960. 297—298. l.

⁹³ Ujváry Z., 1959. 250—251. l., Mjartan J., 1960. 298. l.

⁹⁴ Mjartan J., 1960. 300. l.

⁹⁵ Mjartan J., 1960. 300—301. l.

⁹⁶ Mjartan J., 1960. 302. l.

körülötte fürtökben telepedtek le. Innen a méhészkaptárba helyezi el a rajt (Bajmóctölgyes).⁹⁷

A méhcsapdáknak semmiféle formáját sem találtam meg az Északkeleti-Kárpátokban lakó ukránoknál. Előfordul ugyan náluk, hogy mézsalatékot tesznek ki az erdei tisztásra, hegyi kaszálóra s a méhek repülését figyelve kutatnak az odú után (Felsőszinevér, Lengyelszállás). Néha az erdei avar közé keverve viaszt is égetnek a méz mellett. Egyébként igen nagy buzgalommal barkácsolnak ki minden megtalált méhes fát. Ként, nedves szénát, avart használnak a méhek kifüstöléséhez. Munkács, Huszt piacán több alkalommal láttam lépes mézet áruló ukrán asszonyokat. A fateknőbe helyezett barnásfekete lépek olyan nagyok voltak, hogy semmiképpen sem kasokból, hanem széles átmérőjű odvas fákból kerülhettek ki.

Összefoglalóan azt mondhatjuk, hogy a méh vadászat a Kárpátok különböző vidékén a magyarok, románok, szlovákok és ukránok körében igen elterjedt foglalkozás. A méh vadászat a méhek repülési irányának megfigyelésén és követésén alapszik, de ismeretes a méhek odújának felkutatása állatok (kutya, nyest) segítségével, az odúk tavaszi tisztításának megfigyelésével s urinnal való bódítással is. A méhek repülési irányának követésénél különböző csapdákat (szaru, bodzafa cső, ládika, üveg, agyagtojás) használnak. Az alábbi táblázat áttekinthetően tájékoztat a különböző módok elterjedéséről:

Méhvadászat	Magyar	Román	Kárpát-ukrán	Szlovák	Jegyzetek
Tavaszi odútisztítás megfigyelésével	+	—	+	+	Csak <i>Bombus-féléknél</i>
Kutya segítségével	+	—	—	—	
Nyest segítségével	+	+	+	+	
Csalogatás urinnal	+	—	—	—	
Repülési irány követése csapda nélkül, méz v. viaszsalaték alkalmazásával	+	+	+	+	Csak XVIII. sz.-i méhészkönyvből ismert
Szarucsapdával	+	+	—	+	
Bodzafa csővel	+	+	—	—	
Üvegbe való befogással	+	—	—	—	
Tojásforma agyagedénnyel	+	—	—	—	
Méhfogó ládikával, pohárral	+	—	—	+	

A Kárpátokon kívül a különböző európai népeknél, de a természeti népek körében is gyakori foglalkozás a méh vadászat.

Az ausztráliai bennszülöttek egy fenyőfajta kérgével magukhoz csalogatják a méhet. A méh valószínű, hogy a kéreg illatára vagy valamilyen

⁹⁷ *Mjartan J.*, 1960. 303—304. 1.

más ok miatt vonzódik a csalatékhoz. A méhet elfogják s a hátsó lábain található virágporthoz tollpelyhet ragasztanak s a méhet szabadon engedik. Az így megterhelt, lassan repülő méhet követi azután a méh vadász mindaddig, míg odúját fel nem fedezi.⁹⁸ Lényegében ugyanezt a módszert ismerték a rómaiak is. Columella (1—68. i. u.) elmondja, hogy a méztermő ligetek közelében az ivóhelyre szálló méhek odúját a következőképpen lehet fel találni: „Először azt kell kitanulni, mennyire vagynak azok, 's e' végre híg veres festéket kell készíteni, a' mellybe ha valami fűszálakat mártasz, és ezekkel a' forrásból ivó méheknek hátakat megilleted, és várakozol azon a' helyen, könnyebben megismerheted azokat ha vissza jönnek; és ha ezt nem sokára tselekszik, tudhatod, hogy azok a' szomszédságban tartózkodnak: ha pedig később jönnek vissza, a' késések idejéből megítélheted, az ő lakásoknak távolságát. Hanem mikor észre veszed, hogy hirtelen vissza térnek, ha sebessen követed a' repülőket utjokban eljuthatsz a' rajnak szállására.”⁹⁹ A méh vadászatnak hasonló módját leírták az ukránoktól, akik a méhre fűszálacskaat erősítenek.¹⁰⁰ Az észtek papírszeletecskével terhelik meg a méhet s ilyen módon követik.¹⁰¹

Az afrikai bennszülötteknek — különösen a déli és keleti területeken — a méhes odúk felkutatásánál nagy segítséget nyújt a *morok* vagy mézmutató madár (*Indicator indicator* Gmel.). Az egyébként igénytelen színű, pacsirta nagyságú madár fehér farktollairól azonnal felismerhető. A madár tolla vastag és sűrű, úgyhogy túvel nem szűrhető át. A madár csendben, párosával él, de ha méhodút fedez fel, akkor különös módon viselkedik. Cserregni kezd, esetlenül a levegőbe ugrál mindaddig, míg az ember figyelmét magára nem hívta. A bennszülött halk sípszóval felel a madár hangjára s követi segítő társát. A madár röpdösve, ugrálva a méhodúhoz vezeti az őt követő embert. Minél közelebb érnek az odúhoz, a madár annál hangosabb és türelmetlenebb. Ha az odúhoz érkeztek, a madár néhány percig felette lebeg, majd halkan leereszkedik a méhek tanyájához. A madár legkedvesebb csemegéje a méz és a fiasítás, amelyből jutalmul egy keveset a méh vadászok visszahagynak a kifosztott odúban. A méh vadászok véleménye szerint a madarat nem kell jóllakatni, hanem csak annyi mézet hátrahagyni, hogy étvágya fokozódjék. Ha hangjára ismét sípszóval válaszol a méh vadász, akkor újabb és újabb méhodúhoz vezeti el. A masaiak — nem találva elegendőnek a mézet — az általuk összerágott lépet elássák, hogy a madár ne azt lakmározza, hanem minél előbb tovább vezesse őket. Az afrikai utazóknak, misszionáriusoknak a madár viselkedése már a XVII. században feltűnt s leírásaikban részletesen ismertetik a *morok* madár tulajdonságait.¹⁰² Igen elterjedt Afrikában az a monda, hogy ha a madár nem kapja

⁹⁸ Seyffert C., 1930. 17. l.

⁹⁹ Columella, De re rustica, Lib. IX., Cap. VIII. (A szöveget Nemes Fábrián J. 1819-ben megjelent fordításából idézem.) L. még Palladius, Rutilii Tauri Aemiliani, opus agriculturae. Lib. V., Cap. VIII.

¹⁰⁰ Linnus F., 1938. 386. l.

¹⁰¹ Linnus F., 1939. 124. l.

¹⁰² Seyffert C., 1930. 17—19. l., l. még: Brehm A., Az állatok világa, IV. k. Budapest, 1902. 614—617. l.

meg a méh vadásztól a jutalmát, akkor bosszúból oroszlán, leopárd vagy mérges kígyó tanyájához vezeti el az embert.¹⁰³

Az *Indicator indicator* mellett a méz felkutatásánál nagy segítséget jelent Dél-Afrikában a mézevő borz (*Mellivora capensis*). Az állat tevékenységét már a múlt század elején Pethe F. is leírta. Szerinte ez a borz fajta a hazatartó méhek útját megfigyeli vagy a mézevő kakuk (az előbb említett madár) útmutatása szerint „kitanulja”, s ahol hozzáfér a rajhoz, az egész „méh-gazdaságot” elpusztítja. Mivel fára nem kúszhat, mérgében a méhes fát harapdálja, karmolja, amelyről azután a hottentották megismerik, hogy hol kell a vadméheket keresni.¹⁰⁴ Hasonlóan írja le a mézevő borz tevékenységét Seyffert C. is.¹⁰⁵

Az ukránoknál az *Oriolus galbula* röpködését figyelik s így igyekeznek felfedezni a méhek odúját.¹⁰⁶

A méh vadászatnak Kelet-Európában más egyszerű módjai is fennmaradtak. Ezekről Linnus F. nyújt összefoglaló képet. Így a fehér-oroszoknál az odvas fákat kopogtatják s a megbolygatott méhek zümmögése nyomán próbálják a rajt felfedezni.¹⁰⁷ Ugyanez az eljárás a méhek repülési irányának megfigyelésével, az odúból kihordott szennyeződés felkutatásával, a már egyszer befogott méh követésével együtt észtt területtől Ukrajnáig ismeretes.¹⁰⁸ A méhfogó szarut vagy az ennek megfelelő csapdát azonban a méh vadászattal foglalkozó szerzők Kelet-Európából — beleértve a volgai finnugor és török-tatár népek lakóhelyét is — nem említik. Rudenko S. I. ír ugyan arról, hogy az odvas fákat speciális módon kutatták fel, de a részleteket nem ismerteti.¹⁰⁹ Feltűnő azonban, hogy a méhfogó csapdát említi a római méhészeti irodalom. Columella a méh vadászatot a következőképpen írja le: „Azokra nézve pedig, a' mellyek meszszebbre láttatnak menni, nagyobb mesterség kívántatik, a' mi ebből áll. A' nád bötyköt elmetszik az izeinél, és ennek az egyyk felét kifúrják, 's azon a' lyukon egy kis mézet, vagy főtt mustot tsepegtetvén belé, leteszik azt a' forrás mellé, azután mikor az édes nedvesség szagára sok méhek belé bújtak, felveszik a' nád darabot, 's a' lyukára tévén a' hüvelyk ujját, nem eresztenek ki több méhet egynél a' melly mikor kiszabadult, megmutatja az azt vizsgálónak merre repül, és ő tartsa szemmel merre repül, míg tsak lehet. Mikor osztán nem látja tovább a' méhet; akkor másikat ereszszen ki; és ha ez is a' felé a' tájjék felé repül, úgy az elébbi nyomokon menjen; ha pedig nem, kinyitván a' lyukat, másodikat 's harmadikat is hagyjon kijönni, és jegyezze meg a' rajjéket, a' merre többen repülnek vissza, 's azokat kergesse, míg tsak a' rajnak rejtek helyére rá nem akad, a' melly ha barlangba van elrejtezve úgy kell kifüstölni, 's mikor ki rohan réz zörgetéssel kell meg tartóztatni. Mert a' hangtól megijjedvén, vagy valami tsemetén, vagy az erdőnek valami magasabb fáján mindjárt megszáll, 's akkor azt a' méhkereső előre

¹⁰³ Seyffert C., 1930. 20—21. l.

¹⁰⁴ Pethe F., 1815. I. k. 233. l.

¹⁰⁵ Seyffert C., 1930. 24—25. l.

¹⁰⁶ Linnus F., 1938. 387. l., Linnus F., 1939. 249. l., Deutsches Referat, 23. l.

¹⁰⁷ Linnus F., 1938. 388. l., Linnus F., 1939. 249. l.

¹⁰⁸ Linnus F., 1939. 249—252. l., Deutsches Referat, 23. l.

¹⁰⁹ Rudenko S. I., 1955. 97. l.

elkészített edénybe befogja. Ha pedig odvas fában tartózkodik a' raj, és annak vagy az ágában, vagy magában a' fatörzsökben; akkor ha a' fa középszerű vólta megengedi igen éles fűrészszel, mentül hamarébb lehet, le kell annak fűrészelni, először a' felső részét, a' melybe nintsenek méhek, azután az allyát, a' meddig gondolni hogy ér a' lakóhelyek a' méheknek, ekkor le lévén vágatva, mind a' két felől tiszta ruhával be kell takarni; mivel ez is igen sokat tesz, és ha valami hasadások vagynak rajta, azokat be kell sározni, 's a' helyere kell vinni, és kitsiny lyukakat hagyván rajta (a' mint már mondottam) a' többi kasok módjára kell azt helyre tenni. Hanem a' raj keresőnek, szükség a' reggeli időket választani a' keresésre, hogy egész napja legyen a' méhek járásának kitanulására, mert gyakran ha későbbben kezdi azokat vi'sgálgatni, még ha közeliben vannak is kiszabott munkájokat elvégezvén haza mennek, és nem mennek vissza a' vízhez: a' miből a' következik, hogy a' kereső nem tudja, mennyire van a' raj a' forrástól."¹¹⁰

A méh vadászathoz használt csapdákról többször megemlékeznek a svéd méhészeti irodalom. Az adatok egy részéről kimutatható, hogy Columella munkájából való fordítások, de viszont már 1686-ból említik, hogy egy svéd paraszt szaruból készült csapda segítségével vadászik a méhraj után. A leírás szerint a csapda formája s a vele való méhkeresés megegyezik a méh vadászathoz azzal a módjával, amelyet a Kárpátok területéről ismerttettem. A svéd irodalomban említenek ládika formájú csapdát is, amelynek a nyílásán engedik ki a mézesalátékkal jóllakott méheket. A *bikar*, *bikärl* néven ismert méhcsapdák valamilyen pohárformájú edények lehettek, amelyekből egyenként bocsátották szabadon a méheket, hogy repülési irányukat követve a raj nyomára jussanak. Az USA-ban járt svédnek a múlt század végén ismertek európai származású méh vadászokat, akik fából készült, fedeles edénybe fogták be a méheket. Az edényt belül bemézték s a jóllakott méhek repülési irányát követve kutatták a rajt. Az észak-amerikai méh vadászokról egyébként az ott megjelent méhészeti munkák is megemlékeznek.¹¹¹ Fiatalkori olvasmányaink nyomán pedig mindannyian emlékezünk még Cooper F. *A méh vadász* című regényére, amelyben a szerző néprajzi hűséggel írja le a Michigan-tóba ömlő Kalamazoo folyó mentén élő fehér méh vadász tevékenységét. A méh vadász a mézesalátékról különböző helyen elengedett méhek repülési szögéből állapítja meg a méhes fa helyét, mert tudja, hogy ha ugyanabból az odúból kirepült két méhet egymástól távoleső ponton kiengedünk, repülési pályájuk sehol sem keresztezi egymást, hanem pontosan ott találkoznak, ahol a fészek van.¹¹² Ennek a felismerésnek a révén engedik útjukra a méheket az észti és a svéd méh vadászok is.¹¹³

¹¹⁰ Columella, De re rustica, Lib. IX. Cap. VIII. (A szöveget Nemes Fábrián József 1819-ben megjelent fordításából idézem.) L. még Palladius, Ratili Tauri Aemiliani, opus agriculturae. Lib. V., Cap. VIII. — Palladius közlése szerint a méhek ivóhelye közelébe kitett mézes edényre rászálló méhek nyomán is fel lehet kutatni a rajt. L. ezekről Fraser H. M., 1931. 63—64, 76. l.

¹¹¹ Sandklef A., 1937. 12—16. l., Sandklef A., 1946., 7—8. l. L. még: Fataburen, 1913. 183—184. l., 1915. 107—110. l., 1917. 36—38. l.

¹¹² Az észak-amerikai méh vadászathoz l. még: Maeterlinck M., A méhek élete. Budapest, 1923. 97. l.

¹¹³ Linnus F., 1939. 251. l.

Az erdei méhek felkutatásának, a méh vadászatnak európai múltjára több nyelvi és történeti adat is utal.

A középkorban a francia erdőkben a méhrajok felkutatóit *bigres* néven említik a régi szövegek.¹¹⁴ Észak-Bajorországban egyes XIV. századi helynevek arról tanúskodnak, hogy az ottani erdőkben a szlávok méh vadászatot űztek.¹¹⁵ Abban az esetben, ha a felkutatott rajt a megtaláló hosszabb ideig (pl. a mézszüretig) a méhes fában hagyja, az Altájban, a baskíroknál, a Volga—Káma melléki finnugor népeknél, a fehér oroszoknál a megtaláló a fát tulajdonjegyével látja el. Erről a szokásról megemlékezik már a nyugati germán Leges Barbarorum (V—VIII. sz.) s más későbbi jogi intézkedések is szólnak az ilyen tulajdonjegyekről (Nürnberg, 1350; Lausitz, 1648; középkori dán és svéd rendelkezések).¹¹⁶ A tulajdonjegyek leginkább a fatörzsre vésett jelek, de az észteknél a fát hánccsal, fűzhéjjal, gyapjúfonállal is körülkötik, a letteknél összetört ágat erősítenek a méhes fára. Lehetséges, hogy kezdetben a tulajdonjegyeknek mágikus védő funkciójuk volt: a megtalált rajt védték a másik méh vadász tevékenysége ellen.¹¹⁷ A horvátoknál a megtalált erdei méhes fára keresztet, vízszintes vonalat rónak.¹¹⁸

Linnus F. a méh vadászatról azt mondja, hogy az egész földön elterjedt ősi élelemszerzési forma, amelyet az *Apis mellifica* és a *Bombus*-félék (valamint más fajok) mézésének felkutatása során egyaránt űznek. A méh vadászat a különböző kontinenseken önállóan alakult ki. A méh vadászat során használt segédeszközök (pl. füstölőanyagok) az erdei méhészkedés körében is előfordulnak s a kettő kapcsolatának bizonyítékai. A méh vadászat és az erdei méhészkedés közötti átmenetről tanúskodnak azok a fák, amelyekben a felkutatott rajokat már hosszabb ideig tartják. A méh vadászatból azonban csak a közép- és kelet-európai népek egy részénél fejlődött ki az erdei méhészkedés.¹¹⁹

Schier Br. is azt fejtegeti, hogy a méh vadászatból alakult ki a tervszerű méhészkedés. Az előbbiről a fejlettebb formára való átmenet az indoeurópai törzseknél már a történelem előtti időben bekövetkezhetett.¹²⁰

N. Sebestyén I. véleménye szerint nincs okunk kételkedni abban, hogy a finnugorság a preárijáktól tanulta meg az erdei méhészkedés legősibb formáit, elsősorban a méh vadászatot.¹²¹ Nagyon valószínű, hogy a méh vadászat a magyarságnak is ősi foglalkozása s annak egyszerűbb módjait — mint az odú kopogtatással való megvizsgálását, az odúból kiszórt hulladék megfigyelését, a méhek mézzel, urinnal, lép- és viaszégetéssel való csalogatását

¹¹⁴ Deffontaines P., 1933. 60. l. A *bigre* Gamillscheg E. szerint frank eredetű szó (frank **bikeri*, Gamillscheg E., 1928. 106. l.). Meyer-Lübke W. szótára szerint a szó jelentése 'niedriger Mann als diener im Forst, der vor allem den Waldbienen nachgeht, aber auch Schweine hütet u. a.' Meyer-Lübke W. elveti a frank származtatást s breton kapcsolatokra (bret. *bigri* 'Waldläufer') mutat rá (Meyer-Lübke W., 1935., 1096., vö. még: Brinkmann W., 1938. 195. l.).

¹¹⁵ Schier Br., 1958. 139. l.

¹¹⁶ Linnus Fr., 1939. 253. l., Deutsches Referat, 24. l.

¹¹⁷ Linnus Fr., 1939. 253—254., 452. l. Deutsches Referat, 46. l.

¹¹⁸ Cvar N., 1942. 18. l.

¹¹⁹ Linnus F., 1939. 241. skk. l., Deutsches Referat, 24. l.

¹²⁰ Schier Br., 1939. 17. l. El kell vetnünk Lagercrantz S.-nak azt a véleményét, hogy a méh vadászat valószínű Ázsiából származik (Lagercrantz S., 1932. B. 281. l.).

¹²¹ N. Sebestyén I., 1951. 405. l.

s repülési irányuk követését, a nyestnyomon való méhkeresést — ismerte már legrégebbi kultúrperiódusában. A méh vadászathoz a Középső-Volga, a Káma, Bjelaja stb. folyók alsó folyásának erdős területei, ligetes tájai kitűnő terepül szolgáltak. Böven volt hársfa s az erdei méheknek kora tavasszal bőséges táplálékot nyújtottak a fűzbarkák. Kétségtelen, hogy őseinknél a *méh* megismerése és kezdetben a *méz* megszerzése a méh vadászattal járt együtt.

Linnus F. tanulságosan ír arról, hogy a baskírok, csuvasok az erdei méhészkedésnél a méhek kifüstöléséhez, elbódításához meggyújtott korhadt fát használnak, míg az észtek, lettek, litvánok, fehéroroszok, ukránok szalmával, szénával füstölnek. Különösen jelentősek az erre a célra készült fáklyák, amelyek méter hosszú, karvastagságú mogyoró, nyárfa, erdei fenyő, kóris ágak. Egyik végük — hogy könnyebben égjenek — 4–6 ágra bemesztett. Balti elnevezésük (lett *dūlis*, *dūlē*, *dūlājs*) kb. időszámításunk kezdetén átkerült a nyugati finn nyelvekbe is. A fáklyák használatosak a litvánoknál, letteknél, fehéroroszoknál, lengyeleknél, Ukrajnában stb. Ezek a füstölő fáklyák kétségkívül a méh vadászathoz tartozó hagyományok. Mint láttuk, a magyarok szívesen használják a korhadt fát az erdei méhek kifüstöléséhez. Ez az eljárás — Linnus F. koncepciójába illesztve — primitív méh vadászathoz keleti kapcsolatára utal. A füstölőedény (112. C. kép) használata feltétlenül a házi méhészkedés köréből került el a méh vadászok kezébe. A füstölőedényeket már a középkori Németországban az erdei és házi méhészkedésnél egyaránt használták, s nyilvánvalóan a római kultúrából származnak.¹²³ Hozzánk a méhfüstölő edény nyugatról kerülhetett el, amit megerősít az a tény is, hogy csak a palócoknál fordul elő, ahol a szintén nyugati eredetű alakos méhbodonokat is megtaláljuk.¹²⁴

Igen problematikus megállapítanunk, hogy a méhfogó csövek, szaruk és ládikák mikor és hogyan kerültek a magyar méh vadászok kezére. Valószínűnek tartom, hogy ezek elterjesztésénél igen nagy szerepet játszottak XVIII—XIX. századi méhészeti könyveink és kézirataink. A magyar méhcsapdák talán nem mások, mint *Columella* nádesövének változatai. S a római hagyomány fennmaradását elősegítették mindazok a méhészek, akik a római szerzők gazdasági munkáit olvasták. Talán a korai méhészkönyvek — részben magyar közvetítésű — hatásának kell tulajdonítanunk a románok és szlovákok méhcsapdáit is. Ezt a problémát azonban közelebbről meg kell vizsgálni. Mindenesetre feltűnő, hogy ilyen csapdákat sem a balkáni, sem a keleti szláv méhészeti irodalom nem ismer.¹²⁵ Említi viszont a méhszarut az egyik XVIII. század végi cseh méhészeti munka.¹²⁶ A skandi-

¹²² *Linnus F.*, 1939. 392—395, 397. l., *Deutsches Referat*, 39. l.

¹²³ *Linnus F.*, 1939. 396. l., *Deutsches Referat*, 39. l.

¹²⁴ *Bátly Zs.*, *Kalauz a Magyar Nemzeti Múzeum néprajzi gyűjteményében*. Budapest, 1929. 45. l.

¹²⁵ A bolgárok megfogják több méhet s ezeket egymástól 200—500 méter távolságra elengedik s figyelik a repülési irányukat. Ahol a különböző irányból repülő méhek útja kereszteződik, ott van a méhes fa. Szarucsapdát nem használnak. A bolgár méh vadászathoz módja ugyanaz, mint Cooper F. regényében Bourdon módszere. Figyelik az erdei odvas fákat a horvátok s az azokban meghúzódó raj mézét elszedik (*Čvar N.*, 1942. 15—18. l.).

¹²⁶ *Vytah z Novo-Skusseného Wčelaře*. Uherska Skalica, 1775. 38. skk. l.

náv analógiákat is figyelembe véve csupán annyit mondhatunk, hogy ezek az egyszerű eszközök az európai népi méhészkedés történeti rétegeinek bonyolultságát tükrözik. Az eszközök sorában természetesen kialakulhattak helyi, individuális variánsok (l. a szlovák és a magyar méhfogó ládákat).

A románok, szlovákok, kárpát-ukránok csapdák nélkül űzött méh vadászata természetesen éppen olyan ősi mézszerezési mód lehet, mint a magyarok csapda nélküli méhkeresése. Az erdős területek önmaguktól nyújtják a lehetőséget a fák odvában tanyázó méhraj kifosztásához. Figyelmet érdemel Niederle L. véleménye, aki azt írja, hogy kezdetben a szlávok beérték azzal, hogy felkeresték azokat az erdei fákat, amelyekbe méhek húzódtak, a fákat megjelölték s gondot fordítva rájuk mézüket kiszedték.¹²⁷

A méh vadászatra vonatkozó magyar hagyományok figyelembevételével szükségesnek tartom felvetni azt a kérdést, hogy az elmúlt századokban ismerte-e a magyarság az erdei méhészkedést. Linnus F. úgy véli, hogy a magyarság a finnugor népek közös őshazájából már akkor kiszakadt, mielőtt ott az erdei méhészkedés kialakulhatott volna.¹²⁸ A problémát a magyar néprajznak a jövőben részletesen meg kellene vizsgálni. Ványalós M. arról ír, hogy a méh vadász a talált rajt nem öli meg, hanem az odú kifosztása után a baltával, késsel lefejtett farészt ismét helyére illeszti s a felfedezett méhcsaládot sajátjának tekintve évről évre meglátogatja. A fát tulajdonjeggel is ellátja.¹²⁹ A Hargita alján (Atyha, Lövete) hasonlóan kezelik az odvas fában meghúzódo méheket, mint arról fentebb részletesen írtam. Lengyel Poléziában, ha valaki a lakóháza közelében talál méhes fát, ugyanígy jár el.¹³⁰ A baskíroknál századunk elején az erdőben talált odvas méhes fákra a megtaláló rávéste tamgáját, hogy a mézet kiszedhesse, kiszélesítette az odúba vezető nyílást, majd ismét elzárta s évenként bizonyos mennyiségű mézet szedett ki az odúból.¹³¹ Emellett a baskíroknak mesterségesen készített odúik is voltak.

A székelyek fentebb ismertetett tevékenységének lényegében erdei méhészkedés jellege van. Az ilyen méhtartásuk az erdei méhészkedés maradványa vagy a méh vadászathoz az erdei méhészkedés irányába továbbfejlődött formája lehet.

A gyimesi csángóknál levagdaltják a fenyőfák csúcsát. A megcsónkított fa ágai jobban sűrűsödnek s az alattuk éjszakázó marháknak, juhoknak biztosabb védelmet nyújtanak.¹³² A fa csúcsának megcsónkítása előfordul az ukrán, a fehér orosz, a lengyel, a litván, az észtek stb. erdei méhészeknél is. Az észtek és lengyelek a lecsónkolt facsúcsot kövel, deszkával fedik le. A lecsónkolt fák viharállóbbak s a nagy szélben nem dőlnek ki.¹³³ Vajon nem közös hagyományt őriznek az ilyen fák? S ha igen, abban az esetben az állatok védelmét szolgáló fák funkciója csak másodlagos. A lecsónkolt méhes fák széles körű elterjedésükkel pedig az elsődleges funkciót őrzik.

¹²⁷ *Niederle L.*, 1921. 164. l.

¹²⁸ *Linnus F.*, 1939. 489. l., Deutsches Referat, 52. l.

¹²⁹ *Ványalós M.*, 1912. 33–34. l.

¹³⁰ *Moszyński K.*, 1929. a. 133. l.

¹³¹ *Rudenko S. I.*, 1955. 97. l.

¹³² *Gunda B.*, 1956. 88. l.

¹³³ *Linnus F.*, 1939. 264–267. l., Deutsches Referat, 25. l.

Linnus F. véleménye szerint az erdei méhészetről a házi méhtartásra való áttérés emléke a bodonoknak erdei méhesekben, kelencékben való tartása (ukránok, lengyelek, nagy- és fehéroroszkok, baskírok, csuvasok stb.).¹³⁴ Ilyen kelencék — bodonokban tartott méhekkel — nálunk még napjainkban is vannak. Az udvarban, a határbeli gyümölcsöskertekben állanak, de korábban (XVII. sz. közepe, Szatmár) az erdőben is említenek kelencéket.¹³⁵ A magyar kelencék és az erdei méhészkedés kapcsolatának kérdését is közelebbről kellene vizsgálni.

Tagányi K. erdészeti oklevéltárában több alkalommal említi az erdei méhészetet. Pontosabban azonban nem tudjuk, hogy mit is ért erdei méhészetten. Az általa közölt adatokból¹³⁶ még nem következtethetünk az erdei méhészkedésnek arra a formájára, amelyet az ukránok, fehéroroszkok, baskírok stb. űznek. Amikor az egyik borsodi tanúvallomásban (1613) azt olvassuk, hogy a diósgyőri Linkó erdőbe *méhészni* nem volt szabad senkinek...¹³⁷ az okleveles közlés csak az erdei méhek mézésének elrablását tiltja. Az egyik 1756. évi abaúji (Sacza) tanúvallomásban is erdei tölgyfában talált méheknek az odúval együtt való ellopásáról esik szó. A méhes fa megtalálója a fát „szeggel” meg is jegyezte, hogy más alkalommal is ráakadhasson.¹³⁸

Mjartan J. elveti a szlovák erdei méhészkedésre vonatkozó véleményeket, és Gašperik J.-vel szemben Armbruster L.-nek és Schier Br.-nak ad igazat. Gašperik J. ugyanis egyes személynevek (Brška, Brtník, Bartko, Bartík, a magyar Bartók) alapján a hajdani szlovák erdei méhészkedés mellett foglal állást. Szerinte a szlovák fokos (*valaška*) az erdei méhészek szerszáma (Imkerbeil) volt.¹³⁹ Armbruster L. és Schier Br. lényegében az Északi-Kárpátok gerincevonulatával húzzák meg az erdei méhészkedés déli határát.¹⁴⁰

Néhány pozitív tény azonban elkerülte Mjartan J. figyelmét.

Bednárik R. ugyanis 1957-ben felhívta a figyelmet arra, hogy a szlovákoknál a XVIII. sz. végétől több olyan fabodon maradt fenn, amelyeknél a röplyuk és a méz kiszedésére szolgáló nyílás a bodonnak ugyanazon az oldalán található. Ez jellemzi az erdei méhészkedés méhes fajt is. Liptóban *brt* 'méhköpű' elnevezésű határnevek maradtak meg, amelyek közvetve az erdei méhészkedés szláv elnevezésére (orosz *bortničestvo*, lengyel *bartnictwo*) utalnak. A hucul fokosok *bartka* elnevezése szintén az erdei méhészkedéssel áll kapcsolatban; ti. ezzel vágták ki, tágították, faragták a méhes odút. Hivatkozik Bednárik R. még néhány szlovák nyelvű méhészkönyv közlésére is, amelyek az erdei méhészkedést sejtetik.¹⁴¹ Ezek a közlések azonban túl

¹³⁴ Linnus F., 1939. 434. l., Deutsches Referat, 43. l.

¹³⁵ Szabadfalvi J., 1956. 459. l., Takáts S., 1917. 415. l.

¹³⁶ Tagányi K., 1896. I. XV. l. A munka név- és tárgymutatójában erdei méhészet címszónál találjuk a mézrablást.

¹³⁷ Tagányi K., 1896. I. 329. l.

¹³⁸ Tagányi K., 1896. II. 152. l.

¹³⁹ Mjartan J., 1960. 305. l.

¹⁴⁰ Schier Br., 1939. 23. l., Armbruster L., Über Slaven mit und ohne Wald-bienenzucht. Archiv für Bienenkunde, XII. Neumünster in Holstein, 1931. 19. skk. l.

¹⁴¹ Bednárik R., 1937. 16—17. l.

általánosak s nem a tulajdonképpeni *bortničestvo*-ra vonatkoznak. A szerzők csak 'erdei méhészkedésről' beszélnek, ami lehet erdei kelencés méhészet s az erdei méhek odújának kirablása is.

Mindezeknél azonban nagyobb jelentőségű az a XVII. századi képes ábrázolás, amely a szepességi erdei méhészkedést örökíti meg. A kép jelentőségére már korábban is utaltam.¹⁴² Az egykori képet méhészeti munkáink többször közlik,¹⁴³ de a jövő feladata részletes elemzése, pontosabb kor- és helymeghatározása.

A kép az Északi-Kárpátok erdei méhészkedésének legszebb emléke. Az erdei méhészkedés szempontjából igen lényeges Bednárík R. egyik adata, amelyet a szlovák etnográfusok nem elemeztek. Bednárík R. leírja, hogy Eperjes környékén (Bolyár) az erdei méhes fa röpnyílása elé zsinegre kötött — esetleg szeges — fatuskót, koloncot függesztenek. A tuskótól a méhek nyugodtan végezhetik munkájukat, de a méhes fára mászó medvének mancsával félre kell mozdítani az akadályt. A lengő tuskó azonban megüti, fejbe csapja a mézrabló állatot s a szegek meg is sértik. A medve minél dühösebben lódítaná félre a tuskót, annál súlyosabb csapásokat szenved s nem férhet az odúhoz.¹⁴⁴

Ez a szeges tuskó az ún. Bärenkeule, amely az erdei méhészettel foglalkozó népek jellegzetes eszköze. A XVIII. sz. második felétől említik a baszkároktól, majd később a votjákoktól, fehér oroszoktól, ukránoktól, lengyelektől, észtektől, lettektől közölték alkalmazását. Olaus Magnus 1539-ből származó egyik térkép illusztrációja nyomán arra következtethetünk, hogy abban az időben a líveknél is alkalmazták a tuskót a mézre éhes medvék ellen. A medvetuskó első említője Theophrastos (i. e. kb. 373—287), akinek az adata valószínűleg a mai Németország területére vonatkozik.¹⁴⁵ Gyakran hegyes karókat is vernek a fa alá, amelyekbe a tuskó lengésétől, csapásaitól egyensúlyát veszített medve belezuhan.

Feltételezhető, hogy az Eperjes vidéki szeges tuskó abból az időből maradt fenn, amikor az Északi-Kárpátokban még az erdei méhészet virágzott.

¹⁴² Gunda B., 1948. 8. l.

¹⁴³ L. pl. Ambrózy B., A méh. Budapest, 1914. 125. l.

¹⁴⁴ Bednárík R., 1943. 66—67. l.

¹⁴⁵ Lagercrantz S., 1932. B. 274—281. l., *Linnus F.*, 1939. 316—319. l., Deutsches Referat, 32. l.

Már egy korábbi tanulmányomban felhívtam a figyelmet a kukoricacséplő kosarak erdélyi és balkáni elterjedésére, néprajzi kapcsolatára és kialakulására.¹ Tanulmányom megjelenése óta Balassa I. is foglalkozott a kérdéssel² s az általa közölt értékes adatok, valamint a rendelkezésemre álló újabb anyag szükségessé teszi, hogy ismételten megvizsgáljam a cséplő-eszköz néprajzi kérdéseit.

A kukoricacséplő kosár lényege egy fonott kas, amelynek lábakon álló lyuggatott deszka alja van. A kosárba teszik a száraz kukoricacsöveket s bottal, kalapácsszerű eszközzel mindaddig verik, míg a szemek a csőről le nem válnak. A levált szemek a lyuggatott deszkán át a földre hullanak. A kosár fonott oldalfalát deszkák is helyettesíthetik vagy csak egyszerű lészán verik le a csőről a szemeket.

A különböző variánsok figyelemmel kísérésével vizsgáljuk meg a kukoricacséplő kosár földrajzi elterjedését és használatának módját.

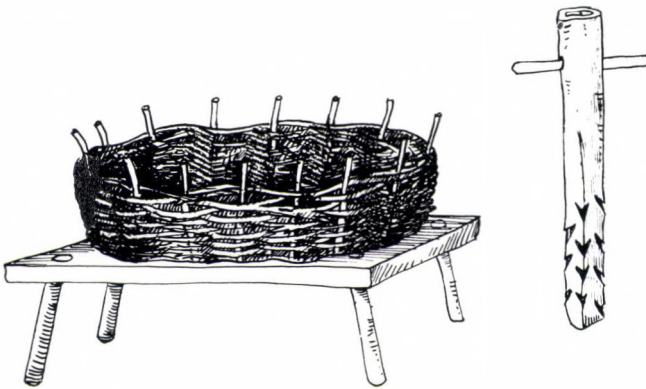
A kukoricacséplő kosár alföldi előfordulását egy múlt század eleji nyíregyházi feljegyzés tanúsítja. 1842-ben *tengeri verő kas* említenek a nyíregyházi Vén Szöllös kertben Beczkói Tajkli Antal házánál.³ Sajnos, a kas formáját közelebbről nem ismerjük. A következő adatok már jóval későbbi időből származnak. A Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Intézetének kéziratos archívumában levő feljegyzések szerint a szatmári Szamostatárfalván a *málétörő kas* a század első évtizedeiben mosószerhez hasonló eszköz volt, amelyet fűz vesszővel fontak körül. A kasba elhelyezett *málét* bottal ütötték. Alkalmasabb volt kissé görbe bottal dolgozni, mert jobban lehetett vele ütni.⁴ Igen értékesek azok a császlói (Szabolcs-Szatmár m.) adatok, amelyeket Luby M. jegyzett fel: „Kukoricakasokban vagy úgynevezett asztalokban törték április végén, május elején a kukoricát . . . Csűrben természetesen . . . Az ilyen kasok 3—4 méter hosszú, 60 cm széles, rekettyevesszővel körülfont, kb. $\frac{1}{2}$ méter magas, lábakon álló kukoricatörő kasok, asztalok voltak. A kas körülbelül 35—45 cm magasságban volt befonva. Maga a széles tölgyfadeszka . . . két ujjnyi vastagságú volt. Lyukakkal sűrűn átfúrva. Azért kellett a tölgyfadeszkanak két vagy akár négy ujjnyi vastagnak is lennie, hogy a sok fúrás dacára is megbírja ezt a rostaszerű átluggatást. A teljesen száraz csöves kukoricát egy köblös zsákokban hordták be a csűrbe. Ott egy vagy két zsákkal is beleöntötték a kukoricából a törőbe. Mint a mai golfütő, olyanforma, villanyél vastagságú ütővel verték a csöveket, amelyekről a lyukakon csorogtak le a szemek.

¹ Gunda B., 1941. c. 41—43. l., Gunda B., 1942. a. 262—270. l.

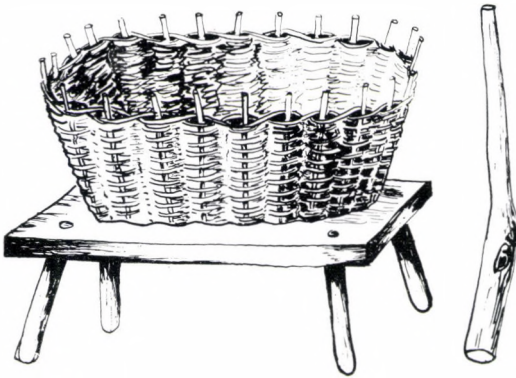
² Balassa I., 1956. 170—171. l., Balassa I., 1960. 327—331. l.

³ Balassa I., 1960. 327. l. Nyárády M. gyűjtése.

⁴ Varga Gyula és a saját gyűjtésem. Vö. még Gunda B., 1956. 43. l.



120. kép. Román kukoricacséplő kosár. Somkút-pataka, Szatmár. Románia



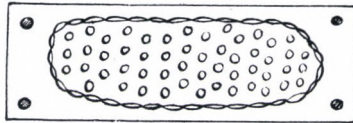
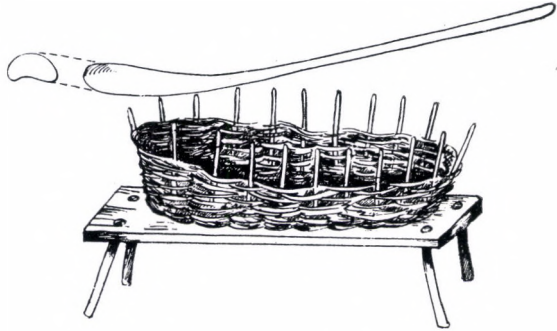
121. kép. Kukoricacséplő kosár. Szilágycövesd, Szilágycs. Románia. Balassa I. után

Természetesen a szemekkel együtt a kukoricavég kis csutkahegye is átesett a lyukon, amit szórómalommal szeleltek ki a szemből. Az adatközlő nagypapjánál nyolc ilyen törő állott. Tizenhat ember dolgozott rajta. Napszámuk napi húsz krajcár volt. Úgy verték, csakúgy zengett tőle a csűr. A tengeri szemekből az ételhezó asszonyok megrakták az üres szilkéjüket s hazavitték — ráadásképpen.”⁵ A leírásból kitűnik, hogy a kukoricacséplő kosarat a századforduló táján a szatmári Császlón nagyobb birtokos gazdaságában használták a napszámos kukoricacséplők.

Márkus M. a szatmári Milotáról közli a *málétörő* használatát. Az ottani málétörő ugyanolyan típusú, mint az alább bemutatott désházai forma. A beleöntött kukoricacsöveket *gamóval* ütik.⁶ A szatmári Butyászán a

⁵ Luby Margit gyűjtéséből közölte Nyárády Mihály, Nyíregyháza.

⁶ Márkus M., 1945. 66. l. A továbbiakban a használatát nyilvánvalóan tévesen írja le Márkus M.

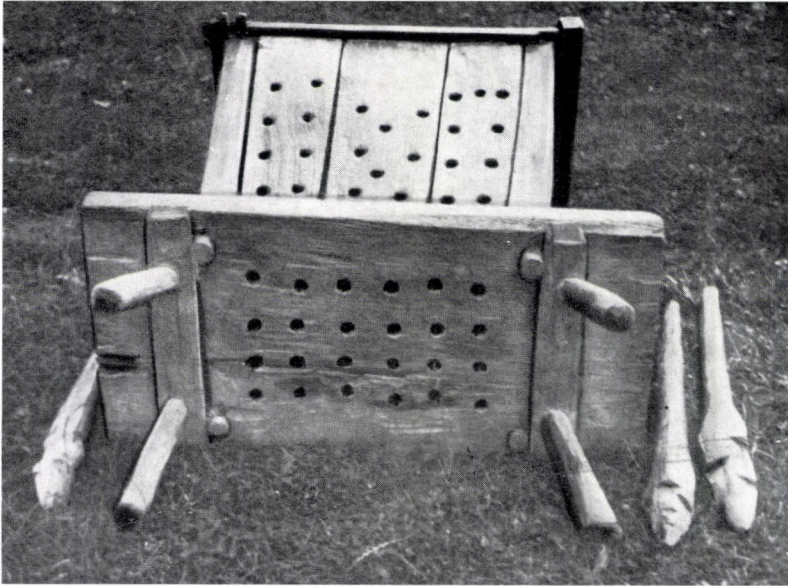


122. kép. Román kukoricacséplő kosár. Farkasmező, Szilágy. Románia

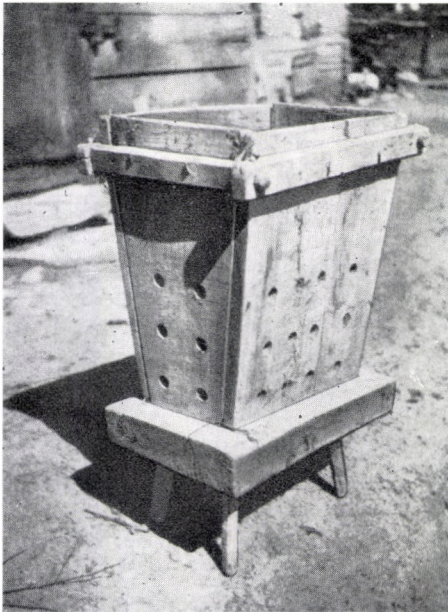
románok kukoricacséplő kosarának (*coş*) lábakon álló átluggatott deszka alja van s egy hajlított bottal verik benne a kukoricacsöveket. Ugyanilyen a cséplőkosár Jávorfalu és Somkútpataka román falvakban (Szatmár), ahol a kukoricacsöveket fogantyúval ellátott fabunkóval verik (120. kép). Tálasi I. egyetemi jegyzetében (1949–1950) említi, hogy az eszközt a Szilágyság nyugati részén használják. A szilágysági Dësházán a *málétörő* „közönséges négy lábú szék, nagysága megfelel az Alföldön közismert asztalszéknek. A székdeszkán ujjnyi vastagságú lyukak vannak. A deszkázat peremén négy nagyobb lyukba egy-egy erősebb karót vernek s közben kisebb botocskák állanak. Ezeket a szélen álló botocskákat vesszővel körülfontják. Az így körülfont kosárféleségbe szórják a málésöveket. Ezután következik a morzsolás vagy *törés*. Egy súlyos fakalapáccsal, amit *furkónak* neveznek, addig ütögetik a csöveket, míg a szemek le nem morzsolódnak minden csőről. A lemorzsolódott szemek pedig az átlukasztott deszkán a már korábban odakészített ponyvára hullanak.”⁷ A kukoricacséplő kosarakat ismerik a szilágysági Diósadon, Szamosardón és Szilágykövesden (121. kép). Az utóbbi helyen a csöveket hajlított bottal verik Szamosardón pedig fakalapáccsal (*málétörő kocsaný*).⁸ A szilágykorondi Wesselényi birtokon a XIX. sz. végén használatban volt olyan példány,

⁷ Márkus M., 1945. 65–66. l.

⁸ Balassa I., 1960. 328–329. l. Balassa I. a Néprajzi Múzeum domokosi példányát mint Diósadról származót közli. A 10.429 leltári számú diósadi kukoricacséplő kosarat a leltárkönyv szerint a Néprajzi Múzeum a hamburgi Museum für Völkerkunde-val elcserelelte s így annak közelebbi formáját nem is ismerem. Munkájában a 198. képen bemutatott kukoricacséplő kosár tehát a láposvölgyi Domokosról származik (lsz. 38.954). A diósadi példány valószínűleg hasonló volt a domokosihoz, mert csakis így cserélhette el a múzeum. A szamosardói formához l. a Néprajzi Múzeum (Budapest) fényképgyűjteményét, lsz. 91.647–91.648.



123. kép. Magyar kukoricacséplő láda az ütőkkel, alulról nézve. Domokos, Szolnok-Doboka. Románia. Gunda B. felv.



124. kép. Magyar kukoricacséplő láda. Domokos, Szolnok-Doboka. Románia. Gunda B. felv.



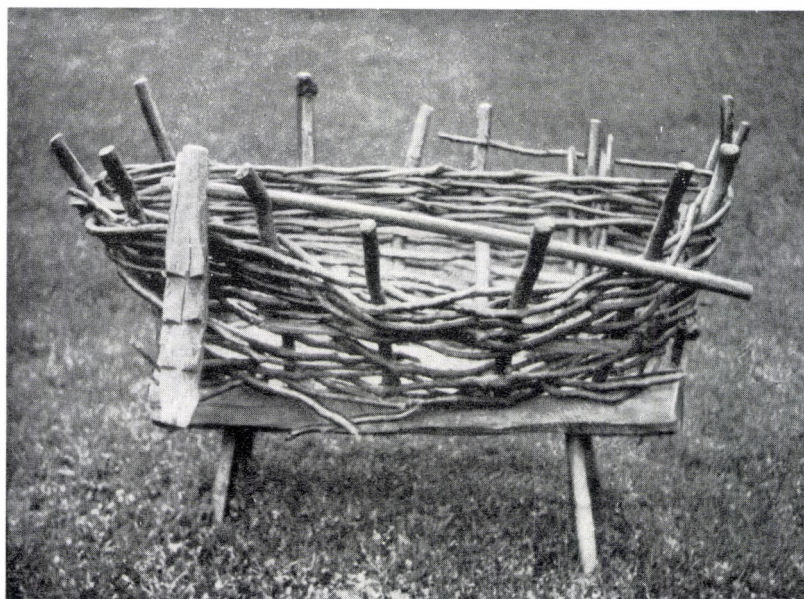
125. kép. Kukoricát csépelő román férfi. Rogoz, Szolnok-Doboka. Románia. Gunda B. felv.



126. kép. Román kukoricaeséplő láda. Nemesbudafalva. Szolnok-Doboka. Románia. Gunda B. felv.



127. kép. Kukoricát eséplő román férfi. Rohi, Szolnok-Doboka. Románia. Gunda B. felv.



128. kép. Román kukoricacséplő kosár eséplőkalapáccsal. Rohi, Szolnok-Doboka. Románia. Gunda B. felv.

amelyen hat ember dolgozhatott.⁹ Ugyanebben az időben Érmindszenten is használták a sövényoldalú cséplőkast.

A kukoricacséplő kosarat ismerem még a következő szilágysági román lakosságú falvakból: Domoszló, Gurzófalva, Haraklán, Kucsó, Kendermező, Farkasmező. Mindezekben a falvakban lyuggatott deszkaaljzatra font kosarat (*coş*) használnak s a csöveket hajlított bottal verik (122. kép). Farkasmezőn a *coş* fala feltűnően alacsony s a verőbot (*butălău*) bunkója ék alakban bevágott, hogy az ütések jobban érhék a csöveket (122. kép).

Szilágyságtól keletre Szolnok-Dobókában szintén használatos ez a kukoricacséplő eszköz. A magyar lakosságú Domokoson a fonott oldalú kosár mellett¹⁰ a cséplőládát is ismerik. Az ilyen cséplőláda (*málétörő*) kb. 1/2 méter magas lábakon álló deszkaalkotmány, amelynek alja és oldala lyuggatott. A málétörőbe belerakják a csöveket és fabunkóval (*butuk*) mindaddig ütik, míg a csőről le nem verik a szemet (123., 124. kép). Ugyanilyen ládaformájú málétörőt használnak a szomszédos Rogoz románjai (125. kép). A málétörő neve *coş d'e blăt'et malei*, a kb. 62 cm hosszú fabunkóé *bătălău* vagy *pt'isulug*. Ezt a formát (*coş*) használják a nemesbudafalvi románok, azzal a különbséggel, hogy a láda oldalfalai nem lyuggatottak, hanem csak az alja (126. kép). Nemesbudafalván a cséplőláda mellett a cséplőkosarak s a hozzávaló fakalapácsok is ismeretesek. A szilágysági Kucsó románjainál a málétörő *coş* ugyanolyan láda, mint Domokoson s függőlegesen tartott bunkóval dolgoznak benne.

A szolnokdobokai románoknál igen elterjedt a kukoricacséplő kosárnak a 127., 128. képen bemutatott fonott oldalú formája. Ez a típus előfordul Rohiban (*coş blăt'it malei*). A kosárba öntött csöveket fakalapáccsal (*ciocan*) verik. Ezt a formát használják még az alábbi román falvakban: Ilondapatak (a verő kalapács), Dánpatak (kalapács), Űnőmező (a verő fabunkó, mint Rogozon), Zálha (hajlított végű bot), Kosztafalva (kalapács, bunkó és hajlított végű bot), Boérfalva (kalapács), Láposdebrek (kalapács, itt a cséplőláda is előfordul, de ritkán s fabunkóval verik benne a csöveket), Tágfalva (kalapács), Felsőszőcs (kalapács), Alsószőcs (kalapács), Románláros (kalapács), Felsőilosva (hajlított végű bot), Gáncs (hajlított végű bot, kalapács), Emberfő (kalapács), Szuplái (Beszterce-Naszód, kalapács, bot). Mindezekben a helyeken a cséplőkosár román terminológiája *coş*, a kalapácsé *ciocan*, a bunkóé (Űnőmező, Kosztafalva) *butălău*, a hajlított végű boté *botă* (Zálha, Kosztafalva), *bătălău* (Felsőilosva, Gáncs), *ciocan* (Szuplái).

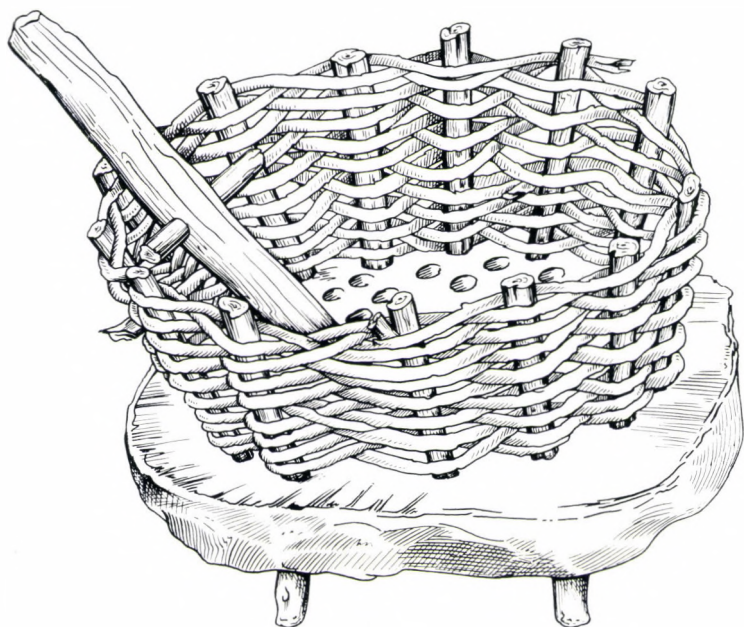
A máramarosi románoknál (Falusugatag) Papahagi T. szerint különböző formában van meg a kukoricacséplő kosár s ládaszerű formájának (*coş d'e 'mblăt'it málai*) képét is közli. A szemek leválasztása a csőről fakalapáccsal történik.¹¹ Márkus M. a Visó völgyi kárpát-ukránoktól közli, hogy a fonott oldalú málétörőből majd minden háznál látni egyet.¹²

⁹ Balassa I., 1960. 329–330. l. — Balassa I. az adatot Tálasi I. nyomán közli, akinek egyetemi jegyzetében (1949–1950) azt is olvashatjuk, hogy az egyik szilágysági uradalomban dolgoztak nagyméretű málétörő kasokkal, amelyek mintegy 4 méter hosszúak voltak és 4–5 bunkózó ember dolgozott mellettük.

¹⁰ Néprajzi Múzeum, Budapest, lsz. 38.954.

¹¹ Papahagi T., 1928–1934. II. k. 95. l.

¹² Márkus M., 1945. 66. l.



129. kép. Román kukoricaeséplő kosár. Reketyefalva, Hunyad. Románia. A kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum gyűjteményéből

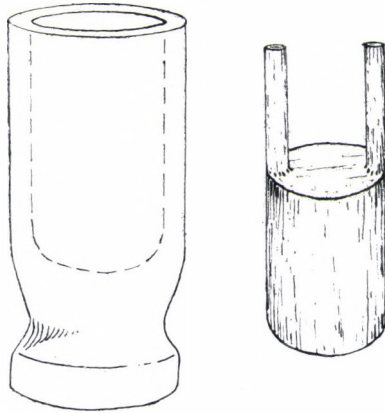
A Mezőségen a pujoni, köbölküti és az aranykúti románok szerint a századforduló táján lyukas deszkaaljú kasban (*coş*) bottal csépték a kukoricát.

A Szilágyságtól, Szolnok-Dobokától, a Mezőségtől délre úgy látszik, hogy hiányzik a cséplőkosár. Legalábbis egyes vidékeken (Kalotaszeg, Gyalui havasok havasalji községei, Erdélyi Érc-hegység) a leg gondosabb helyszíni kutatással sem találtam meg. Feltehetőleg korábban megvolt, de a használata már feledésbe merült. Dunăre N. alább idézett munkája szerint az Erdélyi Érc-hegységben használják.

Előfordul a cséplőkosár Hunyadban. A Zsil völgyéből Dunăre N. említi, elmondva, hogy vesszőből fonott az oldala s az alja lyuggatott deszka. Ő specifikus hegyi földművelési eszköznek tartja. Ez a felfogás azonban nem helytálló. Mint láttuk, a cséplőkosár a síkvidéki (Szatmár) kukorica-termesztés eszköze is. A kolozsvári Erdélyi Néprajzi Múzeum egy fonott oldalú példányt a hátszegi román Reketyefalváról őriz. Függetlenül használt bunkóval dolgoznak vele (129. kép). Vessző- és deszkaaljú kukoricaeséplő kosarak ismeretesek Lunka és Carnii (Erdőhát) románjai körében is.¹³ Lelesz erdőháti román faluban a vesszőből font kosár neve *tărgă de 'mblăciú cucurúz*. A kosár három oldala fonadék, a negyedik elmozdítható deszka, nyilvánvalóan azért, hogy a benne maradt szemeket, csutkát könnyen kisöpörhessék, kivegyék a cséplőeszközből.¹⁴ A Kárpátok déli részén

¹³ *Dunăre N.*, 1963. 77. l., Dunăre Nicolae (Kolozsvár) közlése.

¹⁴ *Papahagi T.*, 1928–1934. II. 96. l.



130. kép. Moldvai magyar mozsár, amelyben a csöveskukoricát püfölik, hogy a csutkáról a szemek leperregjenek. Kalugyerpataka, Bákó vidéke. Románia

(Cănicea falu, Mehedinți) a kosarat lábakon álló saroglyaszerű állványra szerelik s így könnyen ide-oda hordozható. A cséplőkosár neve *coș de cucuruz*.¹⁵ Az utóbbiak feltűnően kicsi, kevés csöves kukoricát befogadó példányok. Forrásaim a verőeszközök formáját nem közlik.

Háromszékből 1844-ből említik a *török buza tséplő kast*,¹⁶ de az értékes adatból a cséplőkosár közelebbi formáját nem ismerhetjük meg. Minden valószínűség szerint azonban a háromszéki székelyek cséplőkosara a moldvai formához hasonlított. A háromszéki Esztelneken, Gelencén a századforduló táján még használták a kukoricacséplő kosarat, amely lábakon álló, elülső végén nyitott hosszú kosár (*kas*) volt. Hajlított bottal püfölték benne a csöveket. A székelykeresztúri múzeum gyűjteménye az udvarhelyi Medeséről őriz egy *törökbúzafejtő ládát*, amely 1889-ben készült (137., 138. kép).

A Délkeleti-Kárpátok nyúlványai között fekvő román Nerej faluban a cséplőkosár vesszőből font, hasáb alakú cséplőeszköz (*gratie* 'rács'). A beledobált kukoricacsöveket bottal verik.¹⁷

A kukoricacséplésről — jórészt saját gyűjtésem révén — gazdag anyag áll a rendelkezésemre Moldvából.

Buzdugan, Felsőrekecsin magyarjainál négyféle módon nyerik a szemes-tengerit:¹⁸

1. A *suskán megsírítik* a szemet egy *szulával*... a *szulával* csinálnak négy rendet és *lesírítik a pujt a csutikáról*. (Kalugyerpatakán kézzel *lesováják* a szemeket.)

¹⁵ Papahagi T., 1928—1934. III. k. 147. l.

¹⁶ Cs. Bogáts D., 1943. 148. l.

¹⁷ Stahl H., 1939. III. k. 23. l.

¹⁸ A kukorica terminológiájához a következőket közlöm: *puj* 'kukorica' (Felsőrekecsin, Buzdugan, Kalugyerpataka), *sicsika* 'kukoricacső' (Kalugyerpataka), *lapi* 'a csövet burkoló levelek' (Kalugyerpataka), *huruzs* 'leveles kukoricaszár' (Buzdugan), *huruzsán* 'ua.' (Kalugyerpataka), *suska* 'kukoricacső' (Felsőrekecsin, Buzdugan), *csokány* 'a szem nélküli csutka' (Felsőrekecsin), *csutika* 'ua.' (Buzdugan), *pujszem* 'kukoricaszem' (Felsőrekecsin), *puj pili* 'a csövet burkoló levelek' (Buzdugan), *pujhaj* 'a zöld kukoricacső selyme' (Buzdugan), *pujvirág* 'a szár felső porzós része' (Buzdugan), *csokánkóré* 'a szár földben levő töve' (Buzdugan).

2. Mozsárba tesznek néhány kukoricacsövet, a mozsártörővel ütik s így nyerik a szemet. Kalugyerpatakán szilfa *törsökből* készül a kukoricaszem nyerésénél használatos mozsár (130. kép), amelynek az alsó részét a fatuskójából formálják ki, hogy minél erősebb legyen. A kb. egy méter magas mozsarat félig megtöltik csöves kukoricával s a *mozsárbottal*, a *butukkal* addig döngölik, míg a szemek le nem morzsolódnak a csőről. Természetesen a csutka is erősen összetörik. Darabjait a gyermekek válogatják ki a szemek közül. Az összetört csutkával (*sicsika*) füstölik a szalonnát.

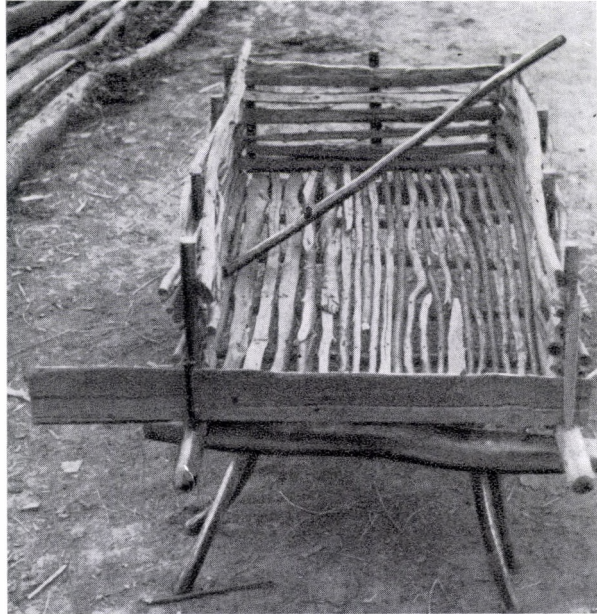
3. A *suskát* beteszik egy zsákba és a zsákot bottal ütögetve verik le a szemeket a csőről.¹⁹

4. Használatosak a kukoricacséplő kosarak (*lésza*) is.

Buzdugan (Újfal) faluban a *lésza* kb. 160 cm hosszú, 80 cm széles és 40 cm magas fonott kas, amelynek az egyik vége nyitott. Itt áll egy-két cséplő és püfölik a csöveket. A *lészát* két, kb. 40 cm magas *székre* teszik (131. kép). A *lésza* alja éppen olyan fonadék, mint az oldalfala. Gyakran a *lésza* aljának fakerete van. A szemek kisebb részben a vesszőfonadék hézagain hullanak le a földre terített ponyvára, vagy benne maradnak a *lészában*. A kukoricacsöveket hosszú *bottal* ütik, csapkodják. A faluban hasonló *lészát* használnak a románok (*leasă*), akiknél a cséplőbot neve *dioagă* (< magy. *dióág*). Ugyanilyen típusú kukoricacséplő kast (*lésza*) használnak Pusztina, Felsőrekecsin, Csík (132. kép) és Forrófalva falvakban.²⁰ Lészpeden hasonló a magyarok *puiverő lészája* (133. kép), amelyben egyszerű, hajlított végű *bottal* verik a kukoricát. A *lészát* nemcsak künn

¹⁹ Balassa I. említ néhány adatot a zsákban való kukoricacséplésről. Közli a bukovinai Istensegítről, Andrásfalváról, a csíki Békásról s egy korábbi adatom nyomán a beregi ukránoktól. Majd úgy nyilatkozik, hogy a munkamód további összefüggéseit nem tudjuk követni (*Balassa I.*, 1956. 169. l., *Balassa I.*, 1960. 327. l.). Ez a szemnyerési mód Erdélyben a magyarok és románok között általános. Domokoson (Szolnokdoboka) a csöveket zsákba teszik, a zsákot a földre fektetik s mellé ülve bottal mindaddig veregetik, míg a szemek le nem esnek a csutkáról (*Gunda B.*, 1942. b. 22. l., *Gunda B.*, 1956. 44. l.). Ismerik ezt az eljárást Felsőszőcsön (r.), Lápodebreken (r.), Rohiban (r.), Magyarpalatkán, Széken, Magyarlétán, Magyarvalkón, Ketesden, Györgyfalván, Uzdiszentpéteren (m. és r.), Mészkon, Hidegszamoson (r.), Csürülyén (r.), Alsópeterden (r.), Torockószentgyörgyön, a Nagyenyed környéki magyar és román falvakban általában, a háromszéki Papolcon, Esztelneken, Maksán, Nyújtódon, Udvarhelyen Bözödújfalun, Gagyon, a Nyárad völgyében Fintaházától Nyárádszeredáig. Általában a szegények, akiknek kevés kukoricájuk termett, nyerik a szemet ilyen módon. (L. még: Atlasul lingvistic romîn, Vol. I. Cluj, 1956. 115. térkép). Valószínű, hogy tovább délfelé is követni lehetne ennek a cséplőeljárásnak az elterjedését. Bizonyítéka ennek, hogy Olaszországban szintén csépelik zsákban a kukoricát (*Scheuermeier P.*, 1943–1956. II. k. 120. l.). Balassa I. több adatot közöl a cséplővel való kukoricaszem nyeréséről is (*Balassa I.*, 1960. 325–327. l.). Adatait azzal egészíthetem ki, hogy Magyarpalatkán a csűr földjén elterített csöveket cséppel *hadarták*. Magyarderzsén, akinek sok volt a kukoricája, a földre terítette és cséppel verte le a szemet a csőről. Ugyanígy végezték a kukoricacséplést Mezökeszün, Ajtonban, Kolozson, Magyardecésén, Bálványosváralján, Széken, a Maros völgyében Miriszlón, a háromszéki Esztelneken. Pamfile T. is említi az eljárást a románoktól (*Pamfile T.*, 1913. 199. l.), s nem ismeretlen az olaszok és portugálok körében sem (*Scheuermeier P.*, 1943–1956. II. k. 126. l., *Herculano de Carvalho J. G. C.*, 1953. 80. l.).

²⁰ Forrófalváról Vincze István fényképe nyomán ismerem. Néprajzi Múzeum, lsz. 130.528. Iazu-Poreuluiban (Miletin völgye) ugyanez a típus használatos (Lükő G. felv., Néprajzi Múzeum, lsz. 67.369.).



131. kép. Moldvai magyar kukoricacséplő kosár. Buzdugán, Bákó vidéke. Románia. Gunda B. felv.



132. kép. Moldvai magyar kukoricacséplő kosár. Csík, Bákó vidéke. Románia. Gunda B. felv.



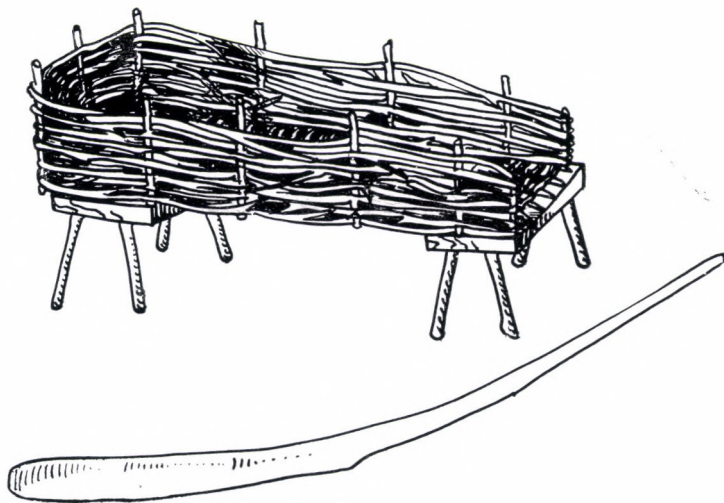
133. kép. Moldvai magyar kukoricacséplő kosár. Lészped, Bákó vidéke. Románia. Gunda B. felv.

az udvaron, hanem a szobában is felállítják s ott dolgoznak vele. Kalugyerpatakán a kukoricacséplő kosár neve *pljásza s butykóval, veróbottal* (hajlított bot) verik a behelyezett csöveket („*lebotojják* a szemeket a *sicsikáról*”). Az *ereszben* (konyha) csépelnek. A *hiüba* (padlás) tartott kukoricát a *hiü szádából* (padlásnyílás) egy gyermek tolja le a *pljászába*, míg megtelik, s egy erősebb gyermek, asszony végzi a cséplést. A *pljásza* azonos az előbbi moldvai formákkal, de a fonadék két oldala a nyílással szemközti oldal felé kissé magasodik. Így a végénél több kukoricát lehet elhelyezni, mint az

Két székre teszik, amelyek közül az elülső alacsonyabb, ezért a elején.

pljásza kissé lejtősen áll (134. kép). Ezekben a falvakban majd minden háznál található egy-egy lésza. Feltételezhető, hogy a kukoricacséplő kosár Moldvában eléggé általáncs. Focşa Gh. (Bukarest) szíves levélbeli közlése szerint gyakori Moldva középső részén. A Jaşi-i Muzeul Etnografic al Moldovei tájékoztató füzeté — közelebbi helymegjelölés nélkül — közöl a fentiekhez hasonló lészát. A bukaresti Muzeul Satului szintén őriz egy elől nyitott cséplőlészát (*leasă de bătut papuşoi*) Mastacăn faluból (rai. Bohuşi, reg. Bacău). A lészának saroglyaszerű alja van, hogy könnyebben ide-oda szállítható legyen (135. kép). Papahagi T. szerint ezt a formát (*leasă*) használják Răpciuniban (Piatra).²¹ Pamfile T. a moldvai románok kukoricacséplő kosarának két típusát ismerteti. Az egyik típus álló hasáb

²¹ Papahagi T., 1928—1934. II. k. 96. l.

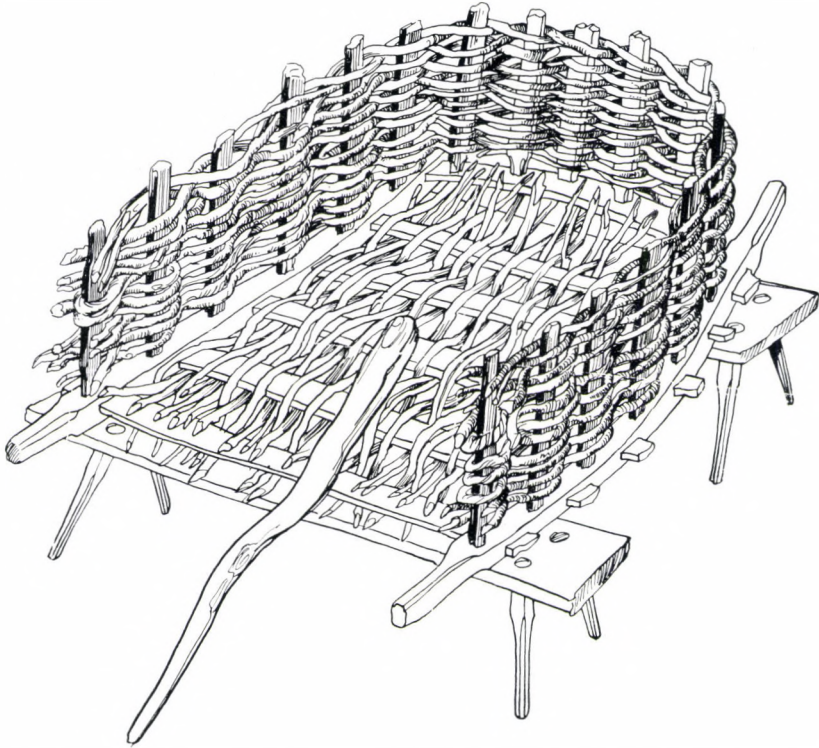


134. kép. Moldvai magyar kukoricaeséplő kosár. Kalugyerpataka, Bákó vidéke. Románia

formájú láda, amelynek az alja fonott lésza. Az ilyen típus neve *chiua*. Ennek a készítéséhez gyakran felhasználják a méhkaptárakat is. A ládába elhelyezett csöveket rovátkolt fabunkóval (*chilug, pilug*) ütik (136. kép). Az ilyen *chiua* közelebbről Zorleni-Tutova vidékén s a régi Bacău megyében Șchineni faluban fordul elő. A cséplőlésza (*lesoi, leaza*) közelebbi elterjedéséről nem beszél, de részletesen leírja használatát. A lészát két padra állítják fel s a három oldalfalát kifeszített lepedővel magasztják, hogy a szemek szét ne peregjenek. Künn a szabadban, a tornácon, a szobában csépelik benne a kukoricát. A csövek püföléséhez botot vagy cséphadarót használnak. A cséplés után a csöveken maradt szemeket a gyermekek, az öregek fejtik le, a nagyobb gazdáknál szegényeket fogadnak meg a csövek letisztításához, akik ezért a munkájukért megkapják a kukorica-csutkát. Úgy látszik, hogy a cséplőlészák a Szeret és a Prut között Dorohoi vidékén is ismeretesek.²² Cséplőlészát használnak a bukovinai románok Vatra Dornei, Cîmpulung környékén. A lészák hasonlóak a moldvai formákhoz, amelyek elterjedése nyugat felé a Tölgyesi szorosig követhető. A szoros közelében települt Putna románjai 30–40 évvel ezelőtt fonott lészákban formátlan doronggal csépeltek el kevés kukoricájukat. Ismerik a cséplőkösarat Vrancea vidékén (Paltin) is, ahol cséphadaróval ütik a kukorica-csöveket.²³

²² Pamfile T., 1913. 226–28. I. A *leasă*-n való kukoricaeséplést említi Tiktin H. szótára is (Tiktin H., 1903–1925. II. k. 897. l.). A román nyelvatlasz adatai szerint a cséplőkások használata Moldvában igen elterjedt, a cséplőkásban a csöveket bottal, cséphadaróval verik (Atlasul lingvistic român, Vol. I. Cluj, 1956. 115. térkép). A közlések néprajzi szempontból nem elég részletesek, de az egyik cséplőkösár az általános moldvai forma.

²³ Focșa Gh. (Bukarest) szíves közlése.



135. kép. Moldvai román kukoricaeséplő kosár. Mastacăn, Bohuși rajon, Bákó vidéke. Románia. A bukaresti Falumúzeum gyűjt.

Használták a kukoricaeséplő kosarat a bukovinai székelők. Az ottani *törökbúza verő kasról* Balassa I. a következőkben emlékezik meg: „Négy lába volt, de sokszor nem is tettek alá lábat, mert nehéz volt a kas, a lábai könnyen kitörtek, hanem csak kisszékre rakták. Az alja is fonadék volt, meg az oldala is, ami kb. egy sukk magas volt. Az egyik végén nyitottra készítették, itt a ráma tartotta, ami vastag boronából készült. Az alját vastagabb vesszőből fonták, hogy a szem könnyebben átessék rajta. Egy-szerre két zsák törökbúzát töltöttek belé, ami egészen a tetejéig ért. Ezután kis görbe karóval kezdték el verni. A karó vastag volt, és egy jó tíz perc alatt a két zsákot néhány ember le is verte. Két-három ember ült mellette és takarította a csutkáról a szemeket. A *csutika* teljesen összetört. Rend-szerint a szobában csinálták, ha az udvaron, akkor nagy ponyvát terítettek le és arra hullott a szem. A cséplés téli munka volt: csak olyanok csépeltek, akiknek volt eladni valójuk. Később főleg olyanok csinálták, akik a Regát-ban hagymáért törökbúzát cseréltek, s ezért nagyon gyorsan akarták leverni, hogy minél hamarabb eladhassák. A vetnivalót sohasem verték, azt csak kézzel morzsolták. Sem Bácskában, sem Tolnában nem használ-

ták már a cséplőkast (Istensegíts).²⁴ Hasonlóan ment a munka Andrásfályn is.

A leírásból arra következtethetünk, hogy a bukovinai székelyek cséplőkosara megegyezett a moldvai magyarok és románok, valamint a bukovinai románok lészájával.

Közelebbi helymegjelölés nélkül a múlt század első feléből említi a kukoricacséplő kosár használatát a *Társalkodó* c. lap is a következőket írva: „Tudva van, milly szaporátlan munka legyen a' kukorica-morzsolás, akár sarlóval, akár pedig verőládákban furkókkal vitessék az véghez.”²⁵ A cikkből arra következtethetünk, hogy a szerző bánsági megfigyeléseit közölte a ládaformájú eszközzel.

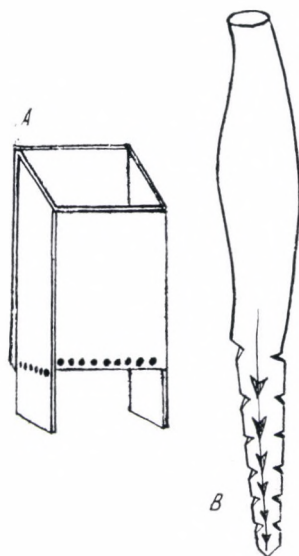
A fentiekből kitűnik, hogy a múlt században, századunk első felében az Alföld északkeleti peremétől, Bánáttól Erdélyen át a moldvai, bukovinai magyarokig, a moldvai, bukovinai román népterületig, valamint a Kárpátok déli lejtőin használták a kukoricacséplő kosarat. Elterjedése nyilvánvalóan intenzív, összefüggő volt.

Az említett területen a kukoricacséplő kosarak három típusát különböztethetjük meg, s az egyes típusok elterjedése eléggé elhatárolható (137. kép):

1. Az első típus ovális kas, amelynek az alja lyukakkal sűrűn átfúrt deszkalap. A felső rész alacsony lábakon áll. Ez a típus az Alföld északkeleti részén, Szatmárban, Szilágyságban, Szolnok-Dobokában, Máramarosban, valamint Hunyadban és a Kárpátok déli lejtőjén terjedt el.

2. Ládaformájú kukoricacséplő eszközöket használnak Szolnok-Doboka északi részén s a szomszédos területeken, Hunyadban, a Székelyföld nyugati részén, Moldvában (és a Bánságban?). Helyenként a cséplőkosár és a cséplőláda ugyanabban a faluban egyidejűleg is előfordul (Nemesbudafalva, Láposdebrek). A cséplőláda technikailag jobban kimunkált, erősebb, tökéletesebb, mint a kosár. Az előbbi eszköz az utóbbihoz viszonyítva nyilvánvalóan újabb. Domokoson, ahol korábban cséplőkosarak is voltak, az 1940-es években már csak a ládát találtam meg. Mivel a sok veréstől a cséplőkosár oldalfalai hamar tönkremennek, célszerűbbnek látszott deszkából készíteni a cséplőeszközt. A ládák a kosarak mintája nyomán jöttek létre, — ennek egyik bizonyítéka az, hogy a szolnokdobokai románoknál a cséplőládákat is *coş*-nak nevezik. A tárgy formája, anyaga változott, de az elnevezése nem, s a terminológia megőrizte egy korábbi periódus munkaeszközének a jellegzetességét.

3. Jellegetes típusok a moldvai — bukovinai — háromszéki *lészák*, amelyek alja nem lyukkal teli deszka, hanem fonott sövény, hasonlóan, mint az



136. kép. Moldvai román kukoricacséplő láda (A) és ütője (B). Zorleni vidéke, Románia. Pamfile T. után

²⁴ Balassa I., 1960. 328—29. l.

²⁵ Társalkodó, V. Pest, 1836. 196. l.

oldaluk. A szilágysági, szolnokdobokai kosarakkal szemben ezek egyik vége nyitott. Míg a fenti két formánál az ütőeszköz hajlított bot, kalapács, illetőleg függőlegesen használt bunkó, addig a harmadik típusnál bot, esetleg cséphadaró.

A kukoricaszemek eltávolítására szolgáló ütőeszközöknek négy típusát különböztethetjük meg: 1. botok, furkók (121., 122., 134., 135. kép), 2. bunkók (120., 123., 125., 129., 136. kép), 3. kalapácsok (127., 128. kép) és 4. ritkábban csépek.

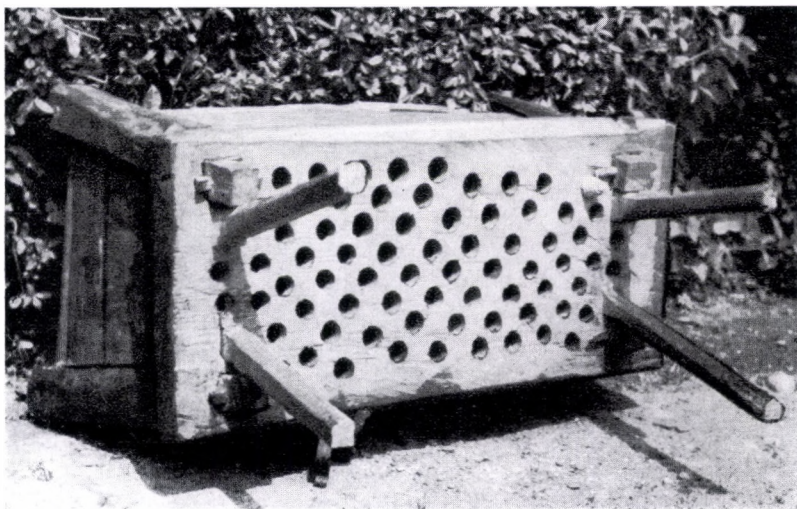
A botok, furkók Szatmártól Moldváig elterjedtek s Moldvában a lészáknál kizárólag ezeket használják. (A Déli-Kárpátokból nem említik forrásaim a cséplőkassokkal kapcsolatban a botokat, de nyilvánvalóan ott is előfordulnak.) Rendszerint hajlítottak s alsó végük vastagabb. Valószínű, hogy ezek a cséplőkosaraknál használt legrégebbi ütőeszközök. A bunkók alsó vége gyakran gerezdes (120., 123. kép), hogy a csövekről könnyebben leválaszthatassák a szemeket. Mindig függőlegesen dolgoznak velük s úgy látszik, hogy a mély cséplőládákhoz tartozó eszközök. A kosaraknál ritkábban használatosak (120., 129. kép). A kalapácsok Erdély északi részén ismeretesek (127., 128. kép), ahol a bunkók is eléggé elterjedtek. Tulajdonképpen nem mások, mint nyéllel ellátott bunkók. Lehetséges, hogy a három eszköz közül a kalapácsok a legfiatalabbak. A csépek csak a moldvai lészáknál használatosak s a szemesgabona munkaeszközei közül kerültek át a kukoricaszemnyerés eszközei sorába.

A moldvai kukoricaeséplő kosarak mindig nagyobbak, mint a szolnokdobokaiak vagy a hunyadiak. Felsőrekecsin, Buzdugan, Lészped falvakban egy-egy lészában két-három zsák csöves kukoricát is csépelnek egyszerre, míg a szolnokdobokai, szilágysági, szatmári kosarakban rendszerint csak fél zsák vagy még kevesebb csöves tengeri csépelhető. Feltűnően kisméretű például a hunyadi Reketyefalván használt kosár (átmérője 60, ill. 40 cm). A cséplőkosarak nagysága nyilvánvalóan összefüggésben van a kukoricatermesztés intenzitásával. A moldvai magyar és román falvakban sokkal több kukoricát termesztenek, mint Szolnok-Doboka, Hunyad vagy Máramaros hegyi falvaiban. Moldvától nyugatra nagyobb kosarakat csak ott találunk, ahol tehetősebb gazdák, uradalmak kukoricáját csépeltek el ezzel az eszközzel (Császló, Szilágykorond). Moldvában (Lészped, Felsőrekecsin, Buzdugan) két-három férfi is csépel a lészán, míg az általam bejárt szatmári, szilágysági, szolnokdobokai falvakban rendszerint egy, ritkán kettő.

A kosarakban csak az alaposan megszáradt csöveket csépelhetik. A frissen tört kukorica sohasem kerül a cséplőkosarakba. Domokoson, Rogozon, Rohiban, Ilondapatakon, Dánpatakán, Ünőmezőn a kosarak használatának az ideje csak késő ősszel kezdődik. Legeredményesebben május—augusztusban lehet csépelni a már előző évben letört csöveket, mert ekkor a kukorica már teljesen száraz. Az ütögetés közben természetesen nem hull le minden szem a csövekről. Szemkoszorú marad a csutka tövéen és hegyén. Az ilyen szemeket kézzel morzsolják, húzzák le. Sok összetört csutka is kerül a szemek közé, amit kiválogatnak, kiszélelnek. A cséplőkosarakat igen ritkán kéri kölcsön, de nem is szívesen adják, mert használat közben a fonott oldalak hamar tönkremennek. Évenként, rendszerint



137. kép. Magyar kukoricacséplő láda. Medesér, Udvarhely. Románia.
(Székelykeresztúri Múzeum gyűjt.) Gunda B. felv.



138. kép. Magyar kukoricacséplő láda. Medesér, Udvarhely. Románia.
(Székelykeresztúri Múzeum gyűjt.) Gunda B. felv.

kukoricatörés után, gondosan kijavítják a kosarakat. Felsőrekecsinben Buzduganban van néhány lészakötéshez értő gazda, akik fél zsák, zsák kukoricáért elkészítik ezt a cséplőeszközt. Haraklánban, Rohiban, Ünőmezőn, Domokoson kosarat áruló vándor cigányokra is szívesen rábízták a fonadék kijavítását, de a cigányok sohasem fontak új cséplőkosarakat.

A kosarakban, ládákban történő cséplés termelékenységet pontosabban problematikus megállapítani. A moldvai Felsőrekecsinben, Csíkban, Buzduganban, Kalugyerpatakán, az erdélyi Ünőmezőn, Rohiban (s valószínű másutt is) asszonyok is verték a csöveket a cséplőkosárban. Ők lassabban, kisebb erővel dolgoztak, mint a férfiak. Száraz, meleg időben könnyebben peregnék le a csutkáról a szemek, mint hűvös, nedves időben. Függ a termelékenység attól is, hogy milyen fajta kukoricát csépelnek. A Lápos völgyi falvak lakóinak tapasztalata szerint igen könnyű csépelni a moldvai máléfajtákat, de annál nehezebb az olyan kukoricákat, amelyek 'Magyarország felől' terjedtek el. Szilágyban, Moldvában és Szolnok-Dobokában azt tapasztaltam, hogy egy-egy alkalommal csak 25–40 kg szemet vagy még kevesebbet csépelnek le a csövekről, mert a kukoricát megdarálva puliszkának használják fel s a nagyobb mennyiségű puliszkaliszt megdohosodik, megkeseredik. A friss liszt kedveltebb, mint az állott. A száraz csöveknek dorongokkal való cséplése valamivel gyorsabban halad, mint a fakalapáccsal történő cséplés. Felnőtt férfi a Rohiban használatos cséplőkosárral (127. kép) egy zsák száraz csöves kukoricát, beleértve a csutkán maradt szemek kézzel való letisztítását, kb. másfél óra alatt csépel el, míg a moldvai cséplőlészákkal ugyanennyi időn belül kb. két zsákkal. Rohiban tehát másfél órás munkával kb. 35 kg szemet nyernek. Tekintetbe veendő az is, hogy a moldvai, az észak-szolnokdobokai magyarok és románok minden mezőgazdasági munkát (aratás, kukoricatörés, kapálás) lassúbb munkatempóban végeznek, mint az alföldi földművesek. Viszont a szolnokdobokaiak rendkívül gyorsak a szénamunkálatok (pl. a rend megforgatása, a boglyarakás) terén.

Figyelmet érdemelnek a kukoricacséplő kassal dolgozó vándor cséplők. Domokosi adataim szerint a Cibles-alji román falvakból román málécséplők jártak Domokosra, s mindig magukkal cipelték ezt a cséplőeszközt. Késő ősszel a magyar gazdáknál hetekig püfölték a kukoricacsöveket s mázsánként 10–15 kg szemet kaptak.²⁶ Haraklánból, Kucsóból (Szilágy) az első világháború előtt vándor kukoricacséplők jártak Szatmár és Szilágy olyan falvaiba, uradalmaiba, ahol bőven termett a kukorica. Egy lovas szekérré két cséplőkosarat pakoltak fel s négy ember ment a szekérré cséplővel keresni. Egy mázsa szemestengeri után kb. 10–20 kg szemet kaptak. A cséplőket az uradalom, a gazda látta el élelemmel, lovaikat takarmánnyal. A munka csűrökben folyt. A nagy hidegben csutkatűz mellett melegedtek. Uradalmakban, nagyobb gazdáknál négyen, esetl. ötöbben is, a kisebb gazdáknál csak párosával csépeltek. A vándor kukoricacséplők évenként kétszer indultak útnak: először november közepén s karácsonyra tértek vissza. Azután január végén, amikor március elejéig is oda voltak. A cséplők személyenként 8–12 mázsa szemet kerestek egy-egy út alkal-

²⁶ *Gunda B.*, 1942. b. 22. l., *Gunda B.*, 1956. 44. l.

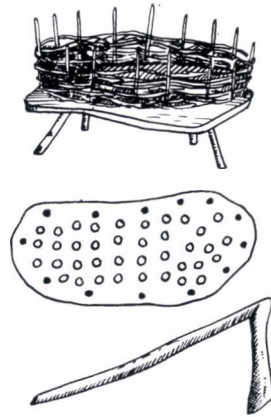
mával. Az Alföld felé eső vidékeken nagyobb részt adtak a gazdák, mert bőségesebb volt a termés. Sárköz, Erdőd, Nagykároly, Szatmárnémeti, Királydaróc, Érmindszent, Tasnád, Kémer volt utolsó állomásuk. Kucsóból 10–20 kukoricacséplő román ember is útnak indult évente. Kosaraikat hetenként javították, mert a sok püfölestől tönkrementek. Ezért mindig vittek magukkal néhány köteg mogyoróvesszőt. A vándor cséplők nyilvánvalóan hozzájárultak a kukoricacséplő kosár elterjedéséhez.

A kukoricacséplő kosár a múlt században, a század végén még annyira jelentős eszköze volt a mezőgazdaságnak, hogy a nagyobb gazdánál, uradalmakban bérmunkát is végeztettek vele. A gabonacséplők és nyomtatók mellett a részes, napszámos kukoricacséplők is ismert alakjai gazdasági életünknek.

A kukoricacséplő kosár a szemnyerés egyik eszköze a Balkán félszigeten. Csak néhány adat áll ugyan a rendelkezésünkre, de ezek kétségkívül szélesebb körű elterjedését bizonyítják.

Használatos a kukoricacséplő kosár Északnyugat-Bulgáriában. Vakarelski Chr. ismertet egy formát, amelyben fakalapáccsal verik a csöveket s a kosár teljesen megfelel az erdélyi kosaraknak (139. kép).²⁷ Reljić Ljubomir (Néprajzi Múzeum, Belgrád) 1956-ban találta meg a kukoricacséplő kosarat Kelet-Szerbiában (Knjaževac környéke, Orešac falu). A cséplőkosar azonban már 1940 óta használaton kívül volt. Ennek a kosárnak az a jellegzetessége, hogy szántalpon áll s ide-oda vontatható (140. kép).²⁸

A szánkótalp a Balkánon széles területen elterjedt szántalpas pásztorkunyhók, házak stb.²⁹ mintája nyomán kerülhetett a cséplőkosár alá. Ismeretes ez a cséplőeszköz (*lesa*) Macedóniában, ahol voltaképpen nem más, mint asztalformára készült, keretekre illesztett konkáv sövényfonadék. A csövet bottal ütik s a fonadék nyílásain hullanak le a szemek a földre.³⁰ Értékes adatokat közöl a cséplőkosárról Popović Đ. C. Livanjsko polje terület (nyugati Bosznia) az erdélyi kosarakhoz hasonló, mogyorófa vesszőből font, lábak nélküli kosarat (*koš*) használnak, amelyben bottal csépelik el a kukoricát. A kosár alja lécekből áll s a levert szemek a kosárban maradnak. Csépelnek úgy is, hogy tuskókra fonadékot helyeznek s a fonadék nyílásain hullanak le a szemek. A kukoricacséplést rendszerint a szoba valamelyik



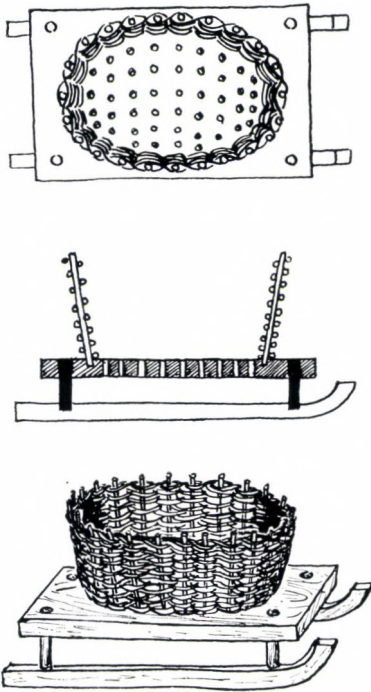
139. kép. Bolgár kukoricacséplő kosár. Govežda, Berkovsko, Bulgária. Vakarelski Chr. után

²⁷ Vakarelski Chr., 1936. 76. l.

²⁸ Reljić L. gyűjtése nyomán Kulišić Špiro (Belgrád) szíves közlése.

²⁹ Vakarelski Chr., 1956–1957. 34–44, 65–67. l.

³⁰ Schultze Jena L., 1927. 144. l.



140. kép. Szerb kukoricaeséplő kosár. Orešac, Knjaževac környéke. Keleti szerbia. Reljić L. után

A cséplőasztal görög- és olaszországi előfordulásáról nem tudok. Az irodalomban nyomát nem találom s Koumaris Johannes (Athen) és Tentori Tullio (Róma) professzorok értesítése szerint hazájukban nem ismerik az eszközt. Felbukkan ellenben Alsó-Krajinában. Balassa I. a *Gazdasági Lapok* 1852. évi egyik száma nyomán hívja fel az ottani cséplőeszközre a figyelmet. Az egykori újság szerint nagybirtokon használták az alábbi cséplőasztalt: „E készülék az úgynevezett *kukoricacséplő-asztal*, s következő szerkezettel bír: Erős (kőris) fából egy hosszukás négyszögű ráma készíttetik, melynek oldalai mintegy $2\frac{1}{2}$ hüvelyknyi vastagok. A ráma hossza 10–12, szélessége

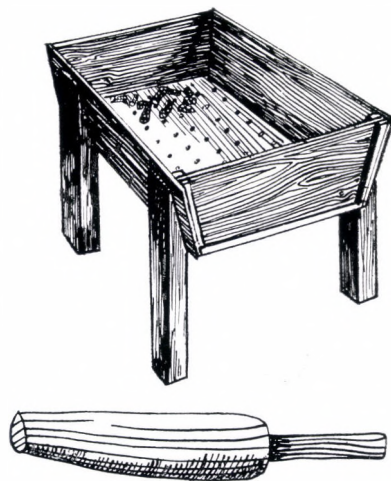
sarkában végzik.³¹ Albániában két típusa használatos a cséplőkosárnak vagy — mint Nopcsa F. nevezi — cséplőasztalnak. Az egyik formánál kb. 1,30 cm magas, ferdén a földre vert négy oszlopra négyszögletes, erős vesszőfonadékot helyeznek, amely a használat folyamán konkáv formát ölt. Erre öntik a csöveket és kb. 1,50 m bottal mindaddig ütik, míg a szemek a csutkáról le nem válnak s a fonadék nyílásain a földre nem hullanak. Nopcsa F. felveti a kérdést, hogy az ilyen fásztító szemnyerési móddal bizonyos időn belül mennyi szemet nyerhetnek, de ezt nem állapíthatta meg. Mindenesetre a módszer fejlődést jelent a kézi morzsolással szemben. Közép-Albániában a „cséplőasztal” (*trin*) lécekből készül s szintén konkáv formájú. A *trin* Nopcsa F. szerint a Közép-Olaszországban, Kalabriában, Sziciliában, francia Schweizban és Dalmáciában ismert cséplőbotok használatának a megkönnyítését szolgálja.³² Egy konkáv formájú, kétségkívül rongált (lábak hiányoznak) albán cséplőasztal fényképét Andrásfalvy Bertalan felvétele nyomán őrizi a budapesti Néprajzi Múzeum is (Labinoti, Elbaszantól keletre, F. 136.157).

³¹ Popović Đ., 1961. 126. l. A mezőpalatkai magyaroknál hasonlóan csépelik a kenderet: két székre vesszőfonadékból készült táblát helyeznek s ehhez verik. A magvak a fonadék között hullanak a földre, ill. szétperegnek. Egy újabb tanulmányból látom, hogy a kukoricaeséplő kast használják Kelet-Boszniában (Žepa vidéke) is. Régebben mogyoróvesszőből fonták, újabban deszkából készítik. A szemeket fakalapáccsal verik le. (Popović Č. Đ., Privreda. Glasnik Zemaljskog Muzeja u Sarajevu, XIX. Etnologija. Sarajevo, 1964. 97. l.). Megvan a Vlašić hegységtől északnyugatra az Ugar völgyében (Uo. XVII. 1962. 65. l.).

³² Nopcsa F., 1925. 123–124. l.

3—4 láb; a hosszú oldalrudak a keresztfákon túl egy lábnyira kiállanak, hogy két kézre fogva az egész cséplőasztalt könnyen tovább vinni, vagy felfordítani lehessen. A ráján belül keresztben háromélű vagy négyszögletes veresfenyő-léczek vannak erősítve olyformán, hogy éllel lefelé álljanak. A léczek közötti hézagok ne legyenek nagyobbak, mint hogy egy kukoricaszem könnyen átmeheessen rajtok. A cséplőasztal hosszában az oldalakra vékony, mintegy $1\frac{1}{2}$ láb magas, s egy kissé kifelé dülő deszkák szegeztetnek, hogy a cséplés alatt a kukoricacsövek ki ne ugorhassanak. Az egész (homokhor-dótalyigáéhoz hasonló) cséplőasztal 6 könnyű lábon áll, melyek körülbelül félőlnyi magosak. — A cséplést mintegy öles, s aránylag súlyos durongokkal eszközlik. A cséplők egymással szemközt állanak; a csövek kosarankint töltetnek az asztal közepére. A leszemzés gyorsan s könnyen megyen, a szemek a léczek közötti hézagokon áthullanak, az üres csövek a ráján maradnak, s az asztalnak könnyű felemelésével az egyik szögletbe halmoztatnak.”³³ A krajnai cséplőasztallal kapcsolatban Balassa I. megjegyzi, hogy a paraszti munkaeszközt kissé átalakítva így igyekezett a földesúri birtok felhasználni.

Balassa I. tévesen idézi a cséplőkösár franciaországi használatát. Navarrin vidéke, ahol lábakon álló cséplőládák ismeretesek, Spanyolországban van. A ládába elhelyezett kukoricát két munkás bottal üti.³⁴ Herculano de Carvalho J. a portugál cséplőmódookról írt kitűnő könyvében részletesen szól a cséplőládákról, amelyekben sulyok alakú eszközzel kukoricát és hüvelyeseket csépelnek (141. kép). Az eszköz Portugália különböző vidékén fordul elő, s megemlíti spanyolországi használatát is. Portugáliai használatáról már 1948-ban tanulságosan írt Dias J.³⁵ Téves tehát Balassai I.-nak az az állítása, hogy „Nyugat-Európában csak Franciaországból ismerjük használatát.” Éppen Franciaországból nincsenek adataink a kukoricacséplő kosárról. Romániától keletre szintén megtaláljuk a cséplőkosarakat. Ismerik Ukrajnában³⁶ s a Kaukázus különböző népei körében (abchazok, oszétek,



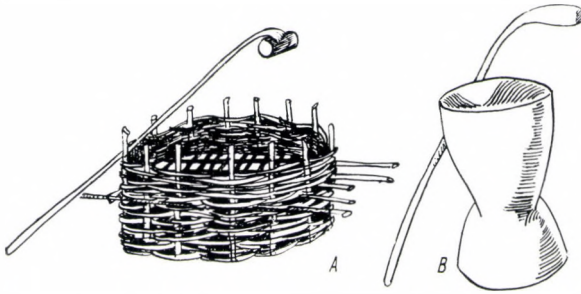
141. kép. Portugál kukoricacséplő láda ütővel. Covas, Terras de Bouro, Portugália. Herculano de Carvalho J. G. C. után

³³ Kukoricza-cséplő-asztal. Gazdasági Lapok, I. 1852. Pest, 334—35. l. A közlés szerint az ily módon elcséplelt szemek szépek, sértetlenek, s a cséplőasztallal kétszer annyi eredményt érnek el, mint a morzsoló géppel.

³⁴ Balassa I., 1960. 331. l. — Vö. a hivatkozott munkával: *Parmantier, Rozier, Lastejrie und Delaleuse*, Theoretische und practische Abhandlung über die Cultur des Getreides... Bd. II. Wien, 1807. 772. l.

³⁵ Herculano de Carvalho J. G. D., 1953. 78—79. l., Dias J., 1948. 41, 109. l.

³⁶ Balassa I., 1960. 331. l. Az ukrán adatot Balassa I. után közlöm. A hivat-



142. kép. A. Kukorica-cséplő kosár. B. Kölesféle (gómi) cséplésre szolgáló fatuskó. Abchaz terület, Kaukázus. Miller A. után

grúzok). Az abchaz kukorica-cséplő kosárról Miller A. a következőket írja: A kukoricát ritkán fonott kosarakban csépelik el, amelyek nyílásain a szemek kihullanak (142. A. kép). A csöveget bunkós végű bottal ütik s mint a képen látható, a kosár saroglyaszerűen ide-oda cipelhető. Egy kivájt, mozsárforma fatuskót is említ Miller A., amelyben a köles egy fajtáját (gómi) csépelik el (142. B. kép). Ez az eszköz nyilvánvalóan egyik változata az itt tárgyalt cséplőeszköznek s a cséplőláda egyik variánsának tekinthető.³⁷ A Szovjet Népek Néprajzi Múzeumában (Leningrád) grúz-mingrél területről őriznek egy kukorica-cséplő kosarat. A csöveget fakalapáccsal verik (143. kép).³⁸ A grúz kukorica-cséplő kosarak különböző típusairól kaptam tájékoztatást G. Džalabadze-től (Tbiliszi). Nyugat-Grúziában és Kelet-Grúzia hegyvidékein és síkságán használatos formákat a 144., 145., 146. képeken mutatom be. Trotzig D. egy török munkára hivatkozva megemlíti, hogy a cséplőkösár Kisázsiaiában is ismeretes.³⁹

Ennyit a kukorica-cséplő kosár, illetőleg láda földrajzi elterjedéséről és használatáról. Az adatokból megállapíthatjuk, hogy nemcsak a Magyar Alföld északkeleti peremének, Erdélynek, Moldvának, a Déli-Kárpátok havasalföldi lejtőjének jellegzetes eszköze, hanem ismeretes a Balkánon, Krajnában, spanyol és portugál területeken, valamint Ukrajnában, a Kaukázusban és Kisázsiaiában is. Meggyőződésem szerint az egyes előfordulási pontok közötti hézagokat további terepmunkával jórészt ki lehetne tölteni. Bizonyos, hogy a Keleti-Kárpátok, Moldva és a balkáni területek cséplőkosarai egymással történetileg is összefüggenek s az előbbieik gyökerei a Balkán felé vezetnek. A cséplőkösár egyik bizonyítéka a Keleti-Kárpátok

között munka 1924. évi kiadása nem állt rendelkezésemre. Krasinjkov F. S. munkájának 1904. évi kiadásában az adat nincsen meg.

³⁷ Miller A., 1910. 74. l., *Inkilä A. T.*, 1937. 24. l.

³⁸ Studeneckaja E. N. (Leningrád) szíves közlése. Lsz. 1487—242, ill. 3338—17. A grúz kukorica-cséplő kosarat bemutatja Džalabadze G. is a psáv-chevszur terület földműveléséről írt munkájában. A csövekről a szemet bottal verik le (Džalabadze G., *Miçatmokmedeba psáv-xevsuretši*. Tbilisi, 1963. 79. l.). Az oszét cséplőkösárhoz I. Narodü Kavkaza, I. (Narodü mira). Szerk.: *Kosven M. O., Lavrov L. I.* stb. Moszkva, 1960. 301. l.

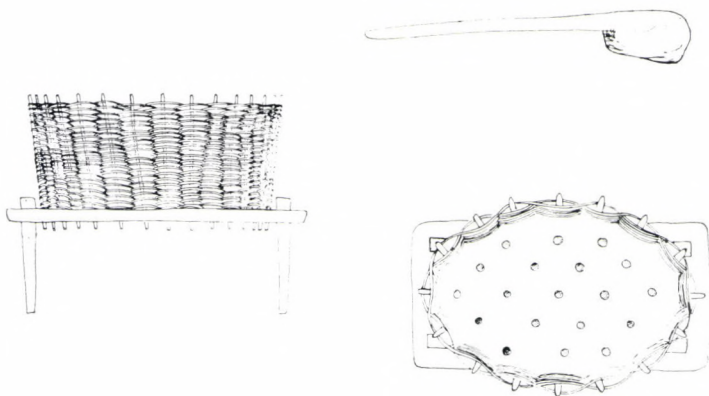
³⁹ Trotzig D., 1943. 106. l. — A török munka szerint a csöveget kosárba teszik és *salqi*-nak nevezett nyeles ütővel távolítják el a szemeket. A csöveget négy ember felváltva püföli (*Bozkaya E. A.*, *Anadolanum Pamuk-Çeltik-Mısır-Fındık-Afyon ve bagcılık bölgelerinde kullanılan Ziraat alet ve duzenleri üzerinde araştırmalar*. Ankara, 1936. 34. l.).



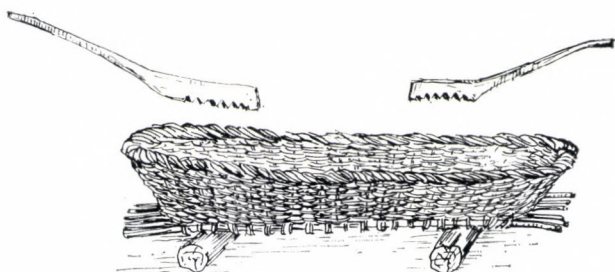
143. kép. Mingrél kukoricacséplő kosár. Kaukázus. (A leningrádi Néprajzi Múzeum gyűjt.)



144. kép. Nyugati grúz kukoricacséplő kosár. Kaukázus. Džalabadze G. felv.



145. kép. Nyugati grúz kukoricaeséplő kosár. Kaukázus.
Džalabadze G. rajza



146. kép. Keleti grúz kukoricaeséplő kosár. Džalabadze
G. rajza

és a Balkán (ill. a Balkán, a Kaukázus és a Mediterrán területek) közötti kulturális kapcsolatoknak. A cséplőeszköz a Balkán félszigetről valószínű két irányban terjedt észak felé. Az egyik a Délnyugati-Kárpátok iránya, a másik a Moldva felé irányuló vonal. Moldvából azután átkerültek a cséplőkosarak Háromszékbe is, amire a moldvai és háromszéki formák egyezéséből következtethetünk. Csakis a Délnyugati-Kárpátok (Hunyad) felől terjedhetett el a cséplőkosár a Szilágyság területéig, Szolnok-Dobokáig. A máramarosi cséplőkosarak esetleg bukovinai-moldvai kapcsolatok révén keleti irányból gyökereztek meg. Sajnos, a Visó völgyi formákat közelebbről nem ismerem. A két irányú terjedés bizonyítéka a moldvai és az erdélyi formák közötti — már fentebb ismertetett — különbség. A moldvai és erdélyi formák kétségkívül balkáni eredetűek, de formai szempontból más az alakulástörténetük. Semmi kétség aziránt, hogy az erdélyi és moldvai magyarok a kukoricaeséplő kosarat a románoktól vették át, ami természetes is, hiszen a kukoricának, ennek az igen fontos kultúrnövénynek Erdélyben

a Balkán felől szintén a románok voltak a közvetítői.⁴⁰ A cséplőkosár átvétele mellett szőlő a terminológia is (*butuk* 'a csépléshez szolgáló fabunkó' *lésza* 'kukoricacséplő kosár', *pljásza* 'ua.'). A nagyobb gazdaságokban, nagybirtokokon használt cséplőkosaraknak valószínű, hogy népi hagyományai vannak.

Balassa I. figyelmét néhány probléma elkerülte, amikor a cséplőkosarakról írt. Így nem vette tekintetbe Trotzig D. fejtegetéseit, aki felhívja a figyelmet arra, hogy a kukoricacséplő kosár elterjedése és használata a Balkán—Kisázsia—Kaukázus közötti szoros kapcsolatokra utal. Csak a kukoricacséplésnél használatos s fiatal, speciális fejlődés eredménye.⁴¹ Korábban én is rámutattam a cséplőkosár hasonló értelmű kérdéseire.⁴² Nézetemet megerősíti Vakarelski Chr. egy ismertetése is.⁴³ Tálasi I. egyik litografált egyetemi jegyzetében (1949—1950) — nyilvánvalóan a korábbi irodalom figyelembevételével — úgy nyilatkozik, hogy „az eszköz mindenestre délkelet európai műveltségi hagyaték”.

A kukorica csak a XV. század után honosodott meg Európában. Erről Balassa I. is tanulságos adatokat közöl. Spanyolországban 1520, Portugáliában 1525, Franciaországban 1560, a horvátoknál 1611, Romániában 1620 körül kezdett gyökeret verni a termesztése.⁴⁴ Mindebből arra következtethetünk, hogy a cséplőkosár használata sem lehet régebb, mert nehezen képzelhető el, hogy előzőleg más gabona cséplésére használták volna. Csak helyi jelentősége van annak, hogy a portugálok hüvellyest is csépelnek benne. A cséplőkosár elterjedése és használata mindenesetre arra figyelmeztet, hogy a Keleti- és Déli-Kárpátok román népének műveltségébe még a XV. század után is — a kukoricatermesztés bevezetésével — szívódtak fel a Balkán felől egyes műveltségi elemek.⁴⁵

A kukorica az Újvilágból került át az Óvilágba,⁴⁶ s természetesen a kukoricával is, mint minden kultúrnövényvel, együtt terjedhettek a vele kap-

⁴⁰ Balassa I., 1960. 446, 450. l.

⁴¹ Trotzig D., 1943. 106. l.

⁴² Gunda B., 1941. c. 42—44. l., Gunda B., 1942. a. 269—270. l.

⁴³ Südstoffforschungen, VII. München, 1942. 349. l.

⁴⁴ Balassa I., 1960. 37. l., térkép.

⁴⁵ Vö. Gunda B., 1941. c. 43. l., Gunda B., 1942. a. 270. l.

⁴⁶ De nem Mexikó a kukorica hazája, mint ezt Balassa I. is fejtegeti. Már 1943-ban Birket-Smith Kaj speciális tanulmányt szentelt a kukorica eredetének (The Origin of Maize Cultivation. København, 1943), amelyben megállapította, hogy a kukoricát valószínű Kolumbiában kezdték termesztetni s innen terjedt el a kanadai Nagy Tavak vidékéig, ill. Chile déli részéig. Feltehetőleg Kolumbiában már i. e. a harmadik évezredben termesztették (l. m. Birket-Smith K., Geschichte der Kultur. Zürich, 1956.³ 534—35. l.). A növény házasítását 5000—10 000 évvel ezelőttre tenni (vö. Balassa I., 1960. 25—26. l.) lehetetlen, hiszen a Folsom-kultúra sem régebb, mint i. e. 8000—10 000 esztendő. Nagy figyelmet érdemel Mangelsdorf P. C. egyik tanulmánya, amelyben felhívja a figyelmet arra, hogy a kukoricának legalább egy származási helye van Közép-Amerikában s a *teosinte*-elmélettel szemben azt mondja, hogy a kukorica őse a kukorica volt. *Tripsacum*-mal vagy *teosinte*-tel csak később keresztezték. A kukoricára vonatkozó legrégebbi maradványok azok a megkövesedett pollenek, amelyek Mexico City közeléből kerültek elő. Legalább 60 000 évesek s vad kukoricától származnak. Primitív kukoricacső maradványokat tártak fel a La Perra barlangban (Mexico). A Libby-féle radiocarbon vizsgálatok eredménye szerint 4445 ± 180 évesek. Ilyen kukoricát ábrázolnak a mexicói temetkezési urnák s ezt a fajtát Yucatanban és Campecheben az indiánok még mindig termesztik. A La

csolatos eszközök, feldolgozási és fogyasztási módok. A cséplőkosarakhoz feltűnően hasonló eszköz elfordul a maya indiánok körében is. Az indiánok 10–15 kosár kukoricát 'függőágyra' (hammock) öntenek, azután bunkóval a csöveket erőteljesen csapkodják s a szemek a 'függőágy' nyílásain a földre hullanak. Oszlopokra helyezett ritka fonadékon is csépelik, hosszú rudakkal csapkodják a kukoricát. Az állványnak fedele is van, amely a szétugró szemeket felfogja.⁴⁷ A maya indiánok kukoricacséplő módszeréhez Balassa I. megjegyzi, hogy „kétségtelen . . . itt is a cséplőkosárhoz hasonló eszközzel van szó”.⁴⁸ A hasonlóság ellenére nem valószínű, hogy a cséplőkosár az Újvilágból került át az európai kontinensre. A kérdést megnyugtatóan további kutatások dönthetik el.

A cséplőkosár Mediterrán területen is kialakulhatott, ahol a cséplőbotoknak széles körű elterjedése és igen nagy múltja van. A cséplőkosár nem más, mint a padon végzett botos gabonacséplésnek a kukoricaszem nyéréséhez alkalmazott formája. A kosár egyrészt a szemek szétpergését akadályozza meg, másrészt az ütögetés következtében a csövek nem terülnek, ugrálnak szét. A kukoricával kapcsolatban a cséplőbotok alkalmazása két irányban alakulhatott: egyrészt felismerték a zsákban való kukoricacséplés célszerűségét, másrészt a rácsos állványokon, fonadékokon (l. pl. az albán formákat) át a cséplőkosarak és ládák különböző variánsai jöttek létre.

A cséplőbot a Mediterrán területek szemnyerési eljárásának egyik fontos eszköze. A gabonacséplő botokat említik már az ókori írók (Plinius, Columella). Csépelnek bottal Izraelben, Egyiptomban, Itália egész területén, francia Schweizban, Dalmáciában stb. A *mazza* az Abruzzokban speciálisan kukoricacséplésre szolgál.⁴⁹

Scheuermeier P. olasz nyelvterületről a gabonafélék cséplése során több olyan eljárást mutat be, amelyek igen közel állnak a kukoricacséplő kosarakhoz. Piemontban egy alacsony széken vagy ferdén álló padon rövid bottal verik ki a kalászból a szemet. Toscanában padra helyezik a kévét és rövid bottal kicsépelik.⁵⁰ Ezek a cséplési eljárások technikai értelemben ugyanazok, mint a Nopcsa F. által leírt albán kukoricaszem nyérés, amelyet négy oszlopon álló vesszőfonadékon vagy lécrácsos asztalon végeznek. Az ilyen fonadékot, rácsot már csak peremmel kell ellátni, hogy létrejöjjön a cséplőkosár. Az alakulás menetét helyhez és időhöz rögzíteni, az alakulást

Perra-kukorica volt a növény termesztése korai szakaszában a művelt fajta. Régebbi ennél a Bat Cave-kukorica (New Mexico). Kora 5605 ± 290 esztendő. A kukorica termesztése kb. 6000 évre vagy fiatalabb időre tehető. (*Mangelsdorf P. C.*, New Evidence on the Origin and Ancestry of Maize. *American Antiquity*, XIX. Salt Lake City, 1953. 409–410. l.)

⁴⁷ *Morley S. G.*, 1947. 150. l.

⁴⁸ *Balassa I.*, 1960. 331. l.

⁴⁹ A cséplőbotok használatának nagy irodalmához l. *Meyer-Lübke W.*, 1909. 228–29. l., *Dalman G.*, 1928–1939. VI. k. 92–93. l., *Scheuermeier P.*, 1943–1956. 120. l., *Rüttimeyer L.*, 1924. 214–218. l., *Trotzig D.*, 1943. 99–108. l.

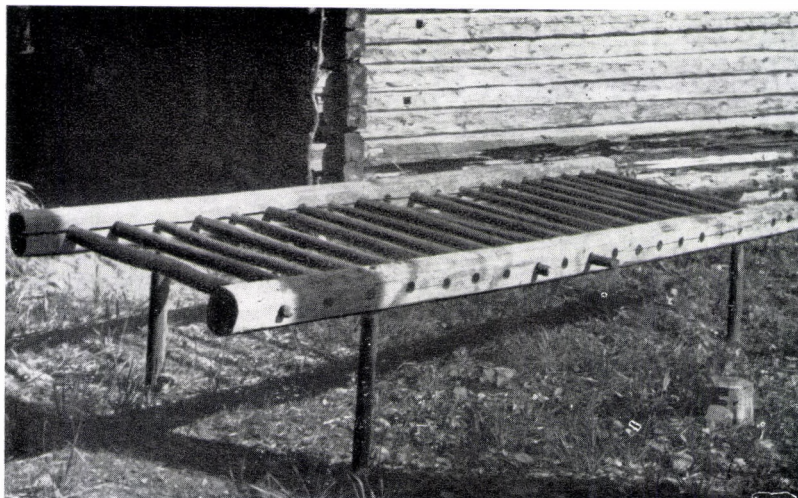
⁵⁰ *Scheuermeier P.*, 1943–1956. II. k. 263, 264. l., *Rüttimeyer L.*, 1924. 217–218. l. Már a régi Egyiptomban is ismertek olyan asztalszerű állványt, amelyen a cséplést végezték. Hasonló cséplőeljárás nálunk is ismert: a napraforgó 'kobzását' úgy végzik, hogy a magvakkal teli tányérokat kis székre téve bottal verik (*Magy. Népr.* II.² 185. l.).

időben és térben nyomon követni természetesen igen problematikus, ami ilyen esetekben általában nagy nehézséget jelent a történeti perspektívákkal dolgozó néprajz számára.

Még egy probléma megvilágítását tartom szükségesnek. Balassa I. a finn cséplőasztalokra utalva úgy látja, hogy ezek és a cséplőkosarak kapcsolatának kivizsgálása megérné a fáradságot.⁵¹ Idézi azután több korábbi megállapításomat, de részéről nyilvánvalóan félreértésről van szó. Nem a finn cséplőasztalok említése során írtam azt, hogy a kukoricacséplő kosárról nehezen képzelhető el, hogy más gabona cséplésére használták volna. A finn cséplőállványokra sem Balassa I. értelmezésében utaltam. Csupán jegyzetben hívtam fel a figyelmet a finn eszközökre.

De vizsgáljuk meg közelebbről a finn cséplőállványokat (147., 148. kép). A cséplőállvány négy lábon álló rács, amelynek ráámájába 5–10 cm távolságra létrafokszerűen lécek illeszkednek. A rács magassága kb. 50 cm, szélessége 100 cm, a hosszúsága 125–130 cm, aszerint, hogy egy vagy két sor kévét csépelnek rajta. Lábai a cséplés után kiszedhetők s ekkor a rácsot a csűr falára akasztják. Vannak kecskeláb formájú állványra helyezett cséplőrácsok is. A cséplőrácsok elterjedési területe Finnországban Dél- és Középső-Häme, Uusimaa, Satakunta egy része, keleti Bottnia, Åland szigete stb. Elterjedési határvonala nem éles. Előfordul a fenti területeken kívül is, de ilyen esetben megállapítható, hogy a használati centrumból kivándorlók vagy a mezőgazdasági iskolák révén terjedt el. Gyakran csak a nagyobb gazdaságokban található, s elterjedéséhez hozzájárultak az ide-oda vándorló cselédek. A cséplést bottal, erre a célra készült sulyokkal végzik. A cséplőrács használatánál általában 6–7 ember dolgozik: egy-kettő a rozskévéket a csűr falhoz csapkodva kiveri, egy a kévéket a rácsra helyezi, kettő a rács oldalainál állva csépel, egy kirázza a szalmát s kévékbe köti. A munka gyorsabbá tétele végett a két cséplő felváltva dolgozik két rövidebb vagy egy hosszabb állvány két végénél. Míg ők dolgoznak, a többiek a szabaddá váló állványon elrendezik a kicséplésre váró kévéket, rendbehozzák a szalmát. A hosszú cséplőállvány fejlettebb eszköze a cséplésnek, mint a rövidebb. Ez utóbbi az eredeti. A cséplőállvány főleg olyan vidéken terjedt el (Satakunta, Häme), ahol a cséplést a csűr földjén ugyanolyan munkamegosztással végzik, mint amilyen a cséplőállványon végzett munka organizációja. A kévék elhelyezése a csűr földjén azonos a cséplőállványra rakott kévék elrendezésével. Amikor még különböző rövid cséplőbotokkal csépeltek, a munka csak ülve vagy térdelve történhetett. Ez pedig sok fáradsággal, nehézséggel járt. A rövid cséplőbotokkal való cséplés kényelmesebb és eredményesebbé vált akkor, amikor a csűr földjére valamilyen alátétet helyeztek s erre terítették a rozst. Ez a felismerés adta meg a közvetlen lehetőséget a cséplőállványok, rácsok fejlődéséhez, kialakulásához. A cséplés megkönnyítését szolgáló — a csűr földjéhez viszonyítva felemelt — különböző 'Dreschunterlage' ismeretes a svédeknél, a Värmland-i finneknél, a Fär (Faeroer) szigeteken stb. Ezekon bottal, sulyokkal csépelik el a kalászokat. Eltekintve azoktól a cséplőpadoktól, amelyekhez a megmarkolt

⁵¹ Balassa I., 1960. 331. l.



147. kép. Finn eséplórács. Patalahti, Jämsä. Finnország. Vuorela T. felv.



148. kép. Finn eséplórács. Nastola, Tuomenoja. Finnország. Rapola M. felv.

kalászokat csapkodják, — cséplőpadok vannak az észteknél.⁵² De mindezek a 'Dreschunterlage'-k nem függenek össze a finn cséplőráccsal. A cséplőrács elterjedési centruma Tampere, Hämeenlinna vidéke. Az elterjedési centrum peremvidékein emlékeznek az eszköz használatba vételének idejére is. A XVIII. században még ismeretlen volt a cséplőrács a finneknél. Elterjesztésénél része volt az egyik mezőgazdasági iskolának s a mezőgazdasági szakirodalomnak. A cséplőrács egyik első példája azoknak a finnországi törekvéseknek, amelyek célja a cséplés meggyorsítása, a munka termelékenységének fokozása volt.⁵³

Mindezekből kitűnik, hogy a finn cséplőrács fejlődéstörténetileg más eszköz, mint a cséplőkosár. A különböző északi cséplőpadoknak nincs kapcsolata a kukoricacséplő kosárral. A kapcsolatot kizárja a kukorica európai terjedési iránya, növényföldrajzi helyzete s a vele kapcsolatos művelési, felhasználási módok egésze. A kukoricacséplő kosár eredetét vagy legalábbis európai gyökereit ott kell keresnünk, ahol ez a növény kontinensünkön meghonosodott. A cséplőkas alkalmazásánál természetesen felhasználták a más gabonafélék cséplése során szerzett tapasztalatokat, eszközöket s ezeket részben módosítva hozzáalkalmazták az új munkaeszközökhöz. Észak- és Dél-Európa szemnyerési módjait ismerve szembetűnik ugyan a két területen az ún. 'Dreschunterlage' használata, de ezek vizsgálata már kívül esik munkánk keretén.

⁵² Asztalformájú cséplőpadot közöl Manninen I. A padra helyezett kalászokból súlyokkal verik ki a szemet (*Manninen I.*, 1931—1933. II. k. 102. l.).

⁵³ *Trotzig D.*, 1943. 106—107. l., *Inkilä A. T.*, 1937. 1—31. l., *Vilppula H.*, 1955. 159—171. l.

Egy hétfalusi csángó népmesében (Aarne—Thompson 302+300+467) arról olvashatunk, hogy a királyleányt elrabló sárkány ereje titokzatos módon van elrejtve: Egy erdőben van egy vaddisznó, a vaddisznó fejében van egy nyúl, a nyúl fejében van egy skatulya. A skatulyában darazsak donganak. A darazsakban van a sárkány ereje. A mese hőse — a szegény pásztorfiú — elindul, hogy kiszabadítsa a királykisasszonyt. Különböző kalandok után meg is találja és ötlábú lova segítségével megszerzi a darazsakat tartalmazó skatulyát is. *A skatulyát leteszi egy lapos kőre és egy másik lapos kővel összetöri, összezúzza. Így elveszti a sárkány az erejét és a pásztorfiú hazaviszi a királykisasszonyt. A király udvarában azután hetedhét országgra szóló lakodalommal kelnek egybe.*¹

A népi műveltséget szélesebb perspektívában kutató etnológus azonnal észreveszi, hogy az a lapos kő, amelyet a mesehős használt, lényegében nem más, mint a primitív őrlőkövek egyik formája.

A mese nyomán induljunk el a Kárpátok területén s próbáljuk felderíteni, hogy ilyen primitív őrlőkövek ismeretesek-e napjaink mindennapi használatában.

Mielőtt azonban a részleteket vizsgálánk, talán nem lesz fölösleges rámutatnom arra, hogy a népmesében előforduló adat fontos figyelmeztetés az etnológus számára. *A népmese régmúlt idők műveltségének nagy gyűjtőmedencéje.* Ebben a gyűjtőmedencében régi tradíciók, varázslatok, jogi és társadalmi szokások, mítoszok nyomai s az anyagi kultúra emlékei maradtak fenn. A folkloristák a mesékből a népszokások, a társadalmi hagyományok számtalan emlékét kimutatták. Az anyagi kultúra kutatóinak is egyik feladata, hogy megvizsgálják: mit őrzött meg számukra a mese.

A múlt század végén Herman O. azt írta, hogy Erdélyben a székely halászkok a patakban egy kövön egy másik kővel mérges növényt zúznak össze (*Euphorbia palustris*). Az összezúzott növénytől a víz megmérgeződik és a pisztrángok elkábulnak.² A mérges növények ilyen módon való összetörését ismerik az erdélyi román halászkok, valamint a szlovákok, a szerbek, a bolgárok is.³ A Magas Tátra keleti lábánál lakó lengyel gorálok (Zsgyár, Szepesség) még a közelmúltban is acél, kova és tapló segítségével gyűjtöttak tüzet. A bükkfataplót előbb 10—12 órán át főzték, majd megszáritották és két kő között jól összeverték. A székely, szerb, román, szlovák, bolgár halá-

¹ Horger A., 1908. 430. l. A mesemotívummal részletesen Róheim G. foglalkozott (*Róheim G.*, 1915. 299—301. l.).

² Herman O., 1887. 533., 813. l. Vö. Magyar. Népr. II. 1942.² 77. l. (*Györffy I.*)

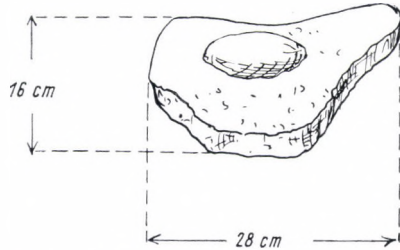
³ E. Dorner B., 1910. 126. l. *Moszyński K.*, 1938. B 41—45. l. Lásd még a mérgező halászatról szóló fejezetet.

szok, valamint a gorál parasztek eljárása is kétségtelenül a primitív őrlőkövek használatára emlékeztet.

Körültekintő terepmunkával megtaláltam a Kárpátok területén a tulajdonképpeni őrlőköveket is.

Az erdélyi Réz-hegységben (Bihar és Szilágy határán) sajátos szórványtelepülés található. Ezeknek a településeknek román és szlovák lakói korábban faszenet égettek, hamuzsirt főztek és üveghutákban dolgoztak. Távol a vasúttól és a forgalmasabb országutaktól igen sok ősi jellegű hagyományt őriztek meg.

Az egyik szórványon (Culme, Körösfeketetőtől északra) a románok még emlékeztek arra, hogy a sót egy gömbölyű kővel (rom. *bumbalag*) kőlapon törték meg. Hideghavas faluhoz tartozó egyik román *cătunban*⁴ (Cătunul Arșuri) — a Gyalui havasok félreeső mellékvölgyében — még láthattam ilyen őrlőköveket. Az alsó kő legnagyobb hosszúsága 28 cm, legnagyobb szélessége 16 cm, vastagsága 3—4 cm. Ezen a lapos kővön (rom. *lespede*) egy 15 cm hosszú tojásforma kővel (rom. *bălătruc*) sót törtek (149. kép). Az alsó kőlap csillámpala, a felső törőkö a patak medréből szedett nagyobb kavics. Hideghavas egy másik cătunjában (Bușești) is megtaláltam ezt az őrlőkövet. Kolozsvártól délnyugatra a Jára patak egyik mellékvölgyében (Valea Calului) Cerc cătunban ugyanilyen őrlőkövet használnak a só töréséhez. Az egyik román gazdánál az alsó kőlap nagysága kb. 50 × 40 cm és vastagsága 3—4 cm volt. A felső tojásforma kő hosszúsága kb. 20 cm. A Jára folyótól délre elterülő román hegyi települések lakóinál (Fața Brădețului, magy. Asszonyfalvahavas, a település Havasasszonyfalva faluhoz tartozik) különösen gyakoriak ezek az őrlőkövek. Az alsó kőlap (*lespede*) szabálytalan formájú, de a zúzókő sem egyforma, ami a fényképen (150—151. kép) jól látható. Az őrlőköveket itt is só töréshez használják. Az Aranyos folyó felső völgyében lakó mócoknál szintén előfordulnak ezek az őrlőkövek. Poșești cătunban (Garda de Sus falurészlet, Scărișoara, magy. Aranyosfő) elmondták a románok, hogy az alsó kőlapot (*lespede*) és a felső tojásformájú zúzókövet (*bălătruc*) a patakokban szedik össze és són kívül cukrot és borsot is törnek az őrlőkővel. Az Aranyos és a Maros folyók között elterülő hegyvidéken élő románok hasonló őrlőkövet használnak, mint a fenti román cătunokban és falvakban. Itt különösen két cătunban volt alkalom tanulmányozni ezeknek az őrlőköveknek a használatát, mégpedig a Remete községhez tartozó Cătunul Valea Mănăstirii-ben (152. kép) és Cătunul Tecșești-ben (Havasgyógy). Az őrlőkövet só töréshez használják. Az alsó kőlap krétakori palás homokkő, a zúzókő pedig juramészkő. Ez utóbbit mint kavicsot a patak medréből szedik össze. Az alsó kőlap román neve:



149. kép. Román őrlőkő. Hideghavas, Cătunul Arșuri, Gyalui havasok. Románia

⁴ A *cătun* jelentése ebben az esetben: 'néhány házból álló hegyi telep, amelynek lakói főleg pásztorkodással foglalkoznak s többnyire vérrokonságban állnak egymással'.



150. kép. Román őrlőkő. Havasasszonyfalva, Fața Brădețului. Gyalui havasok, Románia. Gunda B. felv.

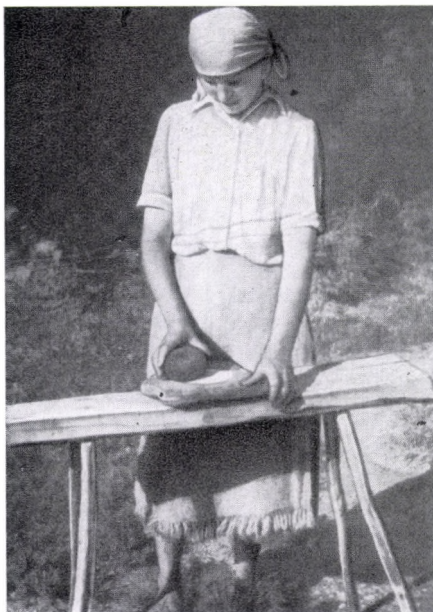


151. kép. Sót őrölő román nő. Havasasszonyfalva, Fața Brădețului. Gyalui havasok, Románia. Gunda B. felv.

lespede, a zúzókéé *bălătruc*. Éppen úgy, mint az említett többi cätunokban. A fenti román területen az őrlőkövet elsősorban só törésére használják. A sót nagyobb darabokban a románok szekérrel fuvarozzák haza a távolabbi sóbányákból, elsősorban Dés vidékéről s használat előtt az őrlőkő segítségével finomra megtörik. Az őrlőkővel asszonyok dolgoznak. A felső zúzókövet két marokkal megfogva, rendkívül finomra tudják megtörni a sót. A törést, az őrlést mindig úgy végzik, hogy az apróra összezúzott só a zúzóké előtt halmozódik össze. A zúzókével nemcsak törik a sót, hanem az összetört mennyiséget rendkívül ügyes mozdulatokkal előre is nyomják. Mind ezt a munkát úgy végzik, hogy a zúzóké szinte egyhelyben, a kőlap közepén mozog. Az asszony a megmarkolt őrlőkövet mindig hátrafelé billenti, nyomja. A munka annyira finom és tökéletes mozdulatsorozatok ismétlődéséből áll, hogy azt valójában csak filmfelvétel segítségével tudnám érzékeltetni. *A munka finom, tökéletes mozdulatai kétségkívül a munkafolyamat kulturáltságát és nagy hagyományait bizonyítják.* Az asszonyok — ha más munkájuk nincs — fél napot is eltöltenek azzal, hogy az őrlőkővel dolgoznak. Az őrlőkövet munkaközben a földre, az asztalra, a tűzhely mellé teszik. Megfigyelhető az is, hogy inkább az idősebb asszonyok dolgoznak az őrlőkővel. Nedves időben (pl. az őszi és tavaszi nagy esőzések idején) egy-egy alkalommal nem törnek össze nagyobb mennyiségű darabos sót, mert az őrlött, lisztfinomságú só hamar megereszkedik, átnedvesedik.

Mindezeket az adatokat a Marostól északra fekvő román cätunokban jegyeztem le. De néhány olyan adat is rendelkezésemre áll, amelyekből azt látom, hogy az őrlőkő a Déli-Kárpátok román lakosságánál sem ismeretlen.

Nopcsa F. azt írja, hogy a Déli-Kárpátokban a román juhász olyan módon törí a sót, hogy ráteszi egy kőlapra és egy kisebb kővel megtöri, összezúzza. A bárányok számára megtört só finomságát úgy állapítja meg, hogy egy kevés sót feldob a gerendára és megfigyeli, odatapad-e, mint a finom liszt, vagy sem.⁵ Az őrlőkőnek egy szép példányát őrzi a Déli-Kárpátokból az Erdélyi Néprajzi Múzeum Kolozsvárott. Az őrlőkő Fegyér faluból került elő (Hát-szeg vidéke, Hunyad). Papahagi T. pedig Gorjból közöl egy fényképet,



152. kép. Sót őrölő román nő. Remete, Cätunul Valea Mănăstirii. Erdélyi Érc-hegység, Románia. Gunda B. felv.

⁵ Nopcsa F., 1923—1924. 65—66. 1.



153. kép. Árpát őrölő szlovák nő. Terhely, Trencsén, Csehszlovákia. Gunda B. felv.

az őrleőkövet. Az alsó kőlapoz és a zúzóköhöz rendszerint eltört, régi malomkövet (kovásodott riolit-tufa) használnak fel, de vannak kivételek is. Az őrleőkövet nemcsak só törésére használják, hanem *ikriczát* (*Secale cereale L., var. multicaule* Ktzig.), árpát, közönséges rozst is törnek vele. Zab összezúzására azonban az őrleőkő nemigen alkalmas. A fenti gabonaféléket csak durván törnek meg az őrleőkővel, a szétört magot kiszítájják és kását készítenek belőle. A kása úgy készül, hogy a szétzúzott magvakat vízzel, kevés zsírral és főtt burgonyával összegyújják és megsütik. Az őrleőkővel asszony dolgozik. Leteszi a küszöbre és ott végzi vele a munkát (153—154. kép). Használat után a nagyobb kőlapot a konyhaajtó mögött felállítják, míg a kisebb zúzókö a kemencepadkán, a tűzhelyen áll. Az elhasznált malomkö azért alkalmas őrleőkőnek, mert felülete recés, mélyedések vannak rajta és így könnyebben lehet a felületén a magvakat szétzúzni. Az őrleőkővel végzett munkafolyamat szlovák neve *trenie* 'dörzsölés'. Az alsó kőlap *kameň* 'kő', *sol'ny kameň* 'sónak való kő', a zúzókö neve *kameniok* 'kisebb kő'. Terhely falutól keletre Zázriva (Árva) faluban szintén használatosak ezek az őrleőkővek. Sőt, *ikriczát* törnek az őrleőkővel. Télen, ha a nagy hidegben a burgonya megfagy, megszáritják, a haját lehántják és őrleőkővel összetörnek. A megfagyott burgonya lisztjéből galus-

amelyen azt látjuk, hogy egy román pásztor kőlapon tör a sőt egy ökölnagyságú másik kő segítségével.⁶

Valószínű, hogy az őrleőkővet korábban nagyobb területen használták az erdélyi magyarok is, mert Jankó J. a Kalotaszegről írja, hogy ott, ahol nincsen kézimalom, „a sőt kerek kavicsal török finomra és nem mozsárban, mert a mozsarat a sőtől a rozsa rágja meg”.⁷

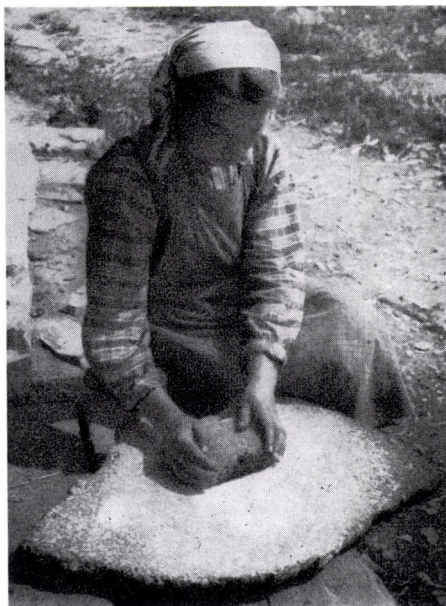
Nem ismeretlen az őrleőkő az Északi-Kárpátokban sem, ahol a szlovákoknál találtam meg ezeket a primitív eszközöket.

Trencsén északi részén egészen általános az őrleőkővek használata. Idevonatkozólag különösen értékes megfigyeléseket végezhettem a trencsényi Terhely faluban. A falu — központi magjától eltekintve — több egymástól kisebb-nagyobb távolságra fekvő házcsoportból áll. Gyakran két-három km távolság is elválasztja egyik házcsoportot a másiktól. Majdnem mindegyik házban megtaláljuk

⁶ Papahagi T., 1928—1934. I. k. 106. l., Hirschberg W., 1939. 192. l.

⁷ Jankó J., 1892. 74. l.

kát készítenek. A fagyott burgonya neve *pachari*. Zázriván az alsó kő neve szlovákul *sol'ná skala* 'sótörő kő', *skala* 'kő', a zúzókőé *solotruk*, *solotruk* 'sódörzsölő'. Zázriva faluban az egyik házban olyan asztalt láttam, amelynél az asztallap kőlapból készült. Az asztallap egyik sarkán kisebb homorú mélyedés volt. A szlovák gazda elmondotta, hogy az asztalon egy kőgolyó, kődarab segítségével törik az íkriczát és a sót. Ha a kézimalom eltörik, rendszerint annak egyik kisebb darabját használják fel zúzókőnek (*solotruk*). Árva más falvaiban is használják az őrlőkövet. Hrustinban zabot, árpát, rozsot zúznak össze vele. (Az alsó kő neve *kameň*, a felső kőé *solotruk*.) A három gabonaféle durva lisztjét (*polovna múka*) összekeverik, vízben megfőzik. Ennek a kásaféle ételnek *kul'aša* a neve, amit tejjel leöntve fogyasztanak. Zuberec faluban már csak sótörésre használják ezt a típusú őrlőkövet (alsó kő: *kameň*, felső kő: *solotruch*). Egyébként az északi szlovák területeken előforduló őrlőkövek használatáról már 1891-ben megjelent egy figyelemre méltó leírás. Nagy J. Árva megye szlovák lakosairól írt monográfiájában a következőket közli: „A só törésére nem mozsarat, hanem köveket használnak. Minden háztartásban van egy kemény lapos kő, körülbelül egy negyed négyszög méter nagyságú: ez nem ritkán elhasznált, elkopott malomkő egy darabja. Ehhez keresnek a folyóban még egy kemény, mintegy két ököl nagyságú követ. Ha sót törnek, akkor egy lepedőt vagy vászonruhát terítenek a földre, erre teszik a nagy lapos követ, amelyen a nagy darab sót apró darabokra törik a másik kővel. Az apró darabokra zúzott sót a ruha egyik oldalára helyezik, azután az illető, ki a sót törí, a ruha széléhez, a kő mellé térdelve az apró sóból egy-egy marokkal a lapos kőre rak és a mindkét kézbe fogott másik kővel addig dörzsöli a kőhöz, míg az ott levő só finom porrá nem őrlődik. Ha a só a kővön nagyon szétterjed, kezével igazítja össze és ha elfogyott, ismét egy marokkal vesz az apró sóból.”⁸ Elmondja a szerző azt is, hogy az őrlőkövet cukor, bors és más fűszerek törésére is használják. Mozsárban többnyire csak árpát törnek s az összetört árpából kását készítenek.⁹



154. kép. Sót őrölő szlovák nő. Terhely, Pod Bukovinou, Trenčén, Csehszlovákia. Gunda B. felv.

⁸ Nagy J., 1891. 54–55. 1.

⁹ Nagy J., 1891. 55–56. 1.

Árva déli részén, Oláhdubova faluban szintén elterjedt a szlovák házaknál az őrlőkő. Ha a malomkő elkopik, eltörik, akkor annak egy negyed részét használják fel alapkőnek, míg a patakából hozott gömbölyű vagy hosszúkás zúzókövel sőt törnek az alapkövön. A zúzókövet két marokkal fogja meg az asszony. Az Alacsony Tátra egyik nyugati keresztvölgyében (Alsórevuca) is ismeretes a hasonló őrlőkő használata. Sőt törnek vele. Itt az őrlőkő szlovák neve *kameň na trenie*.

Az őrlőkő a múlt század második felében még a Zempléni hegységben is használatos volt. Az ottani Komlóskáról (lakói ukrán származásúak) közlik, hogy sóórléshez andezit-trachitból lapos köveket használnak, amelyeknél a felső, mozgatott mindig kisebb. (Arch. Ért. II. 1870. 94. l.) Az utóbbi évtizedben többször megfordultam Komlóskán. Ma már őrlőkövek nincsenek használatban, de néhány idősebb asszony emlékezete szerint még a századforduló táján sőt, árpát őröltek ilyen köveken. Más környékbeli faluban nem találtam semmiféle hagyományt az őrlőkövekről.

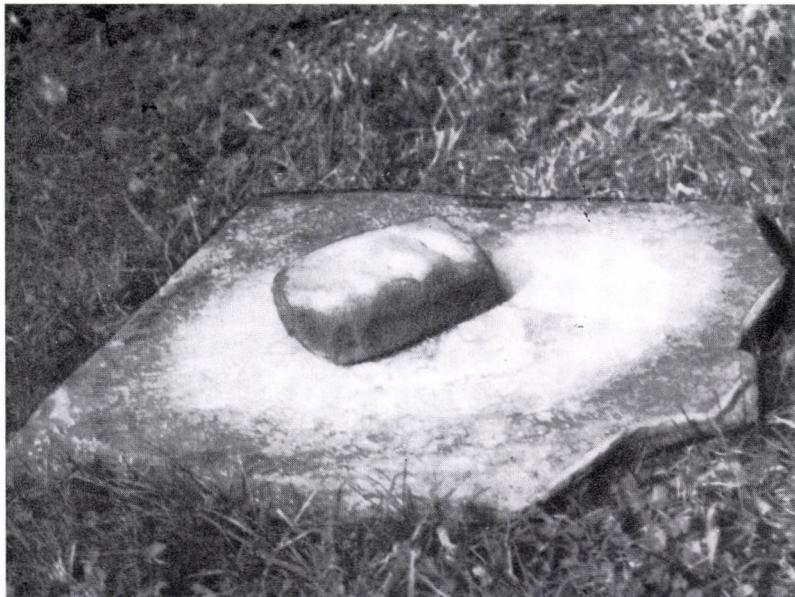
A Kárpátok láncolatához tartozó Javornik hegységtől nyugatra lakó morva-vlachok is használják a primitív őrlőköveket. A kiváló lengyel geográfus, Sawicki L. R. v., aki behatóan tanulmányozta a morva-vlachok pásztoréletét, 1915-ben azt írja, hogy a kolibában a sőt kezdetleges kézimalommal őrölik, amely egy lapos alsó kőlapból (*břila*) és egy kisebb, megmarkolható zúzóköből (*těrač*) áll.¹⁰ Később Baran L. ismertette ezt a primitív őrlőkövet.¹¹ 1955-ben alkalmam volt a morva-vlachok népi kultúráját alaposabban tanulmányozni, s ekkor a Felső-Bečva völgyében Halenkov és Velké Karlovice határában megtaláltam ezeket az őrlőköveket.¹² Az alsó kőlap kb. 40—43 cm hosszú, 40 cm széles és 3 cm vastag. A neve: *břila*. Ezen a kőlapon egy másik kisebb kővel (*těrák*) törik a sőt, cukrot, mákot, borsot. Ennek a kisebb kőnek a mérete: 8—10 cm széles, 15 cm hosszú, 5—6 cm magas (155. kép). Hogy a só, a cukor stb. törés közben le ne sodródjék a kőlapról, a zúzást egy kör alakú, kb. 4 cm magas fakávában (*obluček*) végzik. A káva átmérője kb. 25—27 cm (156. kép). A törőkőhöz tartozik még egy szőrös nyúlláb (*tlapka*) és egy tollseprű (*kridlo*), amelyekkel az összetört sőt, cukrot, mákot stb. seprik össze és az alsó kőlapot letisztítják. Egy 85 éves pászturnál találtam meg ezt az ősi őrlőkövet. Hasonló őrlőkövet használnak Velké Karlovicétől délre Halenkov faluban. Az alsó kőlap neve *břila*, a kisebb felsőkő neve *tluček*.

Nagyon valószínű, hogy az Északi- és Keleti-Kárpátokban az őrlőköveket a múltban elsősorban gabonamagvak szétzúzására használták, de később egyes helyeken — a különböző malmok terjedésével — só törésére korlátozódott használatuk. Feltételezhető, hogy a román, a szlovák, a morva-vlach pásztorok ősi soron nem törték a sőt, hanem töretlenül a földre, kőlapra vagy ágas karóra helyezték s a juhok így jutottak sóhoz. A sőtartó karók a Keleti- és Északi-Kárpátokban a magyaroknál (157. kép), a románok-

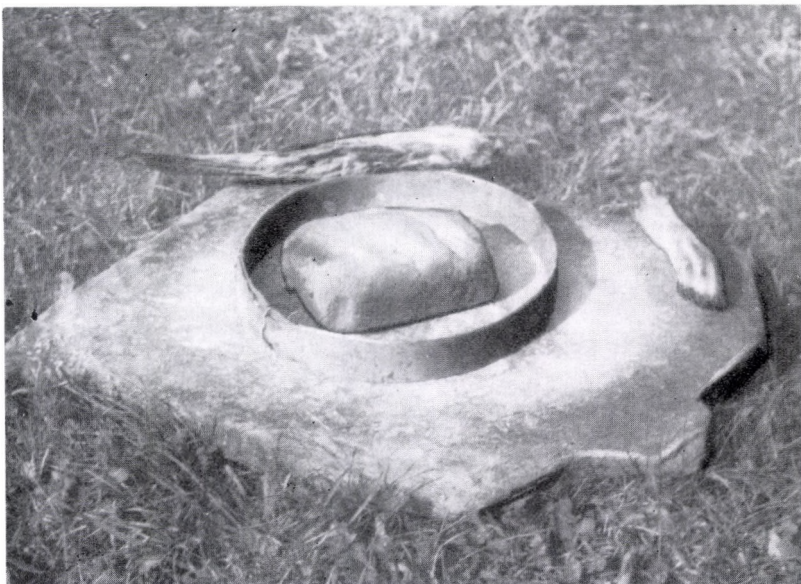
¹⁰ Sawicki L. R. v., 1915—1916. 38. l.

¹¹ Baran L., 1953. 92. l.

¹² Gunda B., 1956. 154. l., Gunda B., 1957. 129. l.



155. kép. Morva-vlach őrlőkő. Velké Karlovice, Felső-Bečva völgye, Csehszlovákia. Gunda B. felv.



156. kép. Morva-vlach őrlőkő. Velké Karlovice, Felső-Bečva völgye, Csehszlovákia. Gunda B. felv.



157. kép. Sótártó karó magyar juhászok hegyi legelőjén. Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.

nél — mint látni fogjuk — pörkölt árpából (ennek az őrlése könnyebb) naponta 2—2 1/2 kg-ot dolgoztak fel az őrlőkővön. Lényegesen gyorsabban megy a munka a Kárpátokban található kézimalmokon, amelyeken 1 kg árpát 10—20 perc alatt őrölnek meg (az abaúji Mogyoróskán feljegyzett megfigyelés).

Ennyit a Kárpátok területén előforduló őrlőkövek elterjedéséről és használatáról.

Nézzünk most szét Európa Kárpátokon belüli és túli területein s próbáljuk megállapítani, hogy hol használnak még ilyen őrlőköveket.

Szabó K. szerint az Alföldön (Kecskemét környékén) végzett archeológiai ásások nyomán a XI. századtól kezdve majd minden magyar lakóhelyen megtaláljuk a sóórló kavicsot. (Az általa bemutatott kavics a XVI. sz.-i leletek között szerepel.) A hosszú használat folytán a sótól a legtöbb sóórló kavics vörös színt kapott. Az Alföldön valószínű, hogy a XIX. sz. elejéig élt a használata.¹³ Ezzel a megfigyeléssel és véleménnyel nem elégedhetünk meg. Felmerül a kérdés, hogy ha a kavicsok ténylegesen sóórlésre voltak

nál, szlovákoknál, morva-vlachoknál nagy területen ismeretesek.¹³ A széttört malomkövek használata semmiképpen sem arra utal, hogy az őrlőkövek egy technikailag magasabb szinten álló eszköz visszafejlődése révén jöttek létre. Nem arról van szó, hogy egy fejlett 'gép' használhatatlanná vált darabját újraalkalmazták. Inkább azt tapasztalhatjuk, hogy felismerték a recés felületű kopott vagy széttört malomkövek használhatóságát s — ha hozzájuthatnak — ezekkel zúzzák szét a magot s nem a kevésbé alkalmas sima felületű kőlapokkal, illetőleg pataki kavicsokkal. Az őrlőkő, annak gondolata régi. Csak lehetőleg új, alkalmasabb anyagból formálják ki maguknak.

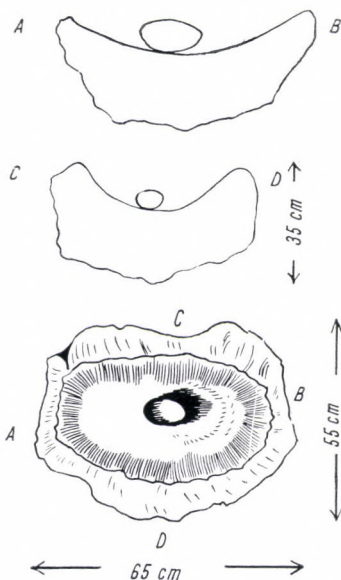
Az őrlőkővel való munka termelékenysége nem nagy. Sőt könnyebb vele lisztté törni, mint gabonaszemekeket finomra zúzni. Trencsénben, Árvában egy kg. árpát kb. három óra alatt dolgozott fel finomabb lisztté a szlovák asszony. Az altáji törökök-

¹³ Orosz E., 1913. 41. l., Orosz E., 1915. 24. l., Papahagi T., 1928—1934. III. k. 202. l., Morariu T., 1937. 156. l., Herseni T., 1941. 100. l., Bednárik R., 1943. b. 172. l., Sawicki L. R. v., 1915—1916. 38. l.

¹⁴ Szabó K., 1938. 110. l. Ugyanitt arról olvashatunk, hogy az 1848-as szabadságharc idején az emberek kilőtt ágyúgolyókat igyekeztek szerezni és azt sóórlésre használták.

használatosak, akkor miért nem került elő az alsó kőlap. Esetleg vályúban, lapos tektonóban, a küszöbön, asztalon, kisszéken törték vele a sőt?

Zelenin D. soraiból arra következtethetünk, hogy szerinte a régi szlávoknál ismeretes volt az őrlőkő és ezzel készítették a lisztet.¹⁵ Moszyński K. csak annyit mond, hogy a szlávok által lakott területen már a neolitikumban használták az őrlőkövet.¹⁶ Hensel W. nem nyilatkozik régebbi használatáról és Nasz A. azt mondja, hogy lengyel területen a korai neolitikumtól a provinciális római kultúra emlékeinek behatolásáig bezárólag fordult elő.¹⁷ Viszont Niederle L. szerint az ősszlávok használták ezeket a prehisztorikus jellegű őrlőköveket.¹⁸ Primitív őrlőkövet használtak a múltban (még a múlt század közepén) a kurpok (egy északi lengyel népesoport) köles, tönköly, árpa, rozs őrléséhez. A kurp őrlőkőnél az alsó rész homorú és a felső kisebb-nagyobb kő kb. tojásforma vagy gömbölyű kavics (158. kép). Ha nagyobb tojásforma felsőkövet használtak, azt két marokra fogva



158. kép. Lengyel (kurp) őrlőkő vázlatos rajza. Kadzidło, Ostroléka terület. Lengyelország. Chętnik A. után

félkör alakban mozgatták. Az őrlőkővel asszonyok dolgoztak. Figyelmet érdemel a fennmaradt példányok használata: a kimélyített alsó kőben a kútnál vizet tartottak vagy mosáskor a ruhát tették bele. Chętnik A. arról tudósít, hogy ilyen őrlőkövek Lengyelországban csak a prehisztorikus leletek sorában ismeretesek.¹⁹ A Középső-Rodope hegységben lakó bolgárok a búza szétzúzásához használnak lapos követ, amelyen egy kisebb cipónagyságú kővel dolgoznak. A bolgár asszony a kőlapra szórja a gabonaszemeket, eléje térdel s a domború kőre ránehezdedve, azt billegeti.²⁰ A Rodope-hegységben lakó bolgároknál 1959-ben még magam is láthattam ilyen őrlőköveket (159—160. kép). Kukoricát, búzát zúztak vele össze. Az alsó kőlap-

¹⁵ Zelenin D. a következőket írja: „Das Stampfen mit dem Mörser reinigt die Körner von ihren Hülsen, zerkleinert sie aber ziemlich wenig. Schliesslich entstehen nur Graupen, kein Mehl, und diese Graupen sind dazu recht grob... Wir sehen, dass es noch kein Mehl ist. Letzteres entstand erst, als der Slave sich anschickte, Körner nicht durch Schlagen mit dem Stampfer in Mörser zu zerstoßen, sondern durch Reiben mit einem flachen Stein auf einem anderen, gleichfalls flachen oder ein bisschen ausgehöhlten Stein zu zerkleinern.” Zelenin D., 1927. 87—88. l.

¹⁶ Moszyński K., 1929. a. 255. l.

¹⁷ Hensel W., 1952. 159. l., Nasz A., 1950. 66. l.

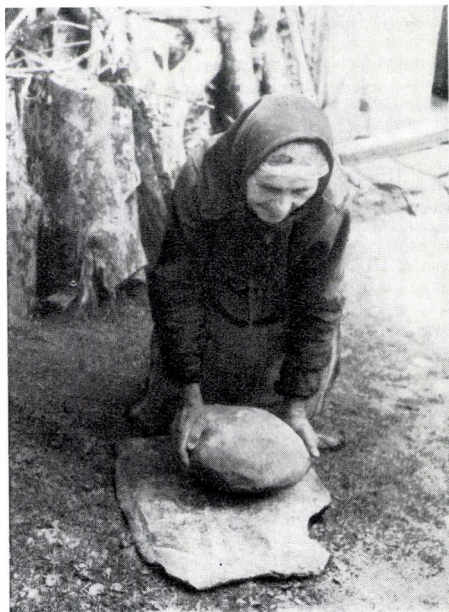
¹⁸ Niederle L., 1953. 339. l.

¹⁹ Chętnik A., 1931. B 216—220. l. Vö. még Fischer A., 1934. 152—153. l., Nasz A., 1950. 40. l.

²⁰ Szolnokij L., 1955. 217. l.



159. kép. Bolgár nő őrlőkővel. Momčilloveci, Rodope hegység, Bulgária. Gunda B. felv.



160. kép. Bolgár nő őrlőkővel. Momčilloveci, Rodope hegység, Bulgária. Gunda B. felv.

nak és a felső zúzókönek egyformán *kameň* a neve. Čeřtník A. is említi, hogy Szófiától délnyugatra Tatar Pazardžik bolgár faluban használják az őrlőkövet.²¹ Valószínűnek tartom, hogy a Balkán félszigeten másutt is előfordul.

A Balkán félszigettől nyugatra Itália területéről már többet tudunk az őrlőkö előfordulásáról. Rohlfs G. ír arról, hogy a dél-olaszországi görögök (Calabria) használják ezt a primitív eszközt.²² Scheuermeier P. szerint előfordul Szicíliában, Calabriában, Lukaniában, Campaniában s egykori használatára emlékeznek Lombardiában is.²³ Használatáról azt írja, hogy ha a mozsarak és kölyük munkájánál a magot jobban szét akarják zúzni, akkor az őrlés egyik módjához folyamodnak s őrlőköveken dörzsölik, őrlik szét a magot. Az őrlőkö egyik darabja a közepén sekélyen kivájt kőlap, amelyen a tönköly magját zúzzák szét, úgy, hogy egy kisebb kővel dörzsölik. A kisebb kő az alsó mélyedésébe illik s alkalmasint úgy munkálják ki, hogy fogója is legyen.²⁴

A Pireneusokban sem ismeretlen az őrlőkö. Krüger F. az ottani pásztorok anyagi műveltségét ismertetve rámutat arra, hogy a söt padon vagy asztalon egy lapos kővel zúzzák szét.²⁵ Egyébként Krüger F. közléséből, a francia és spanyol nyelvészeti és néprajzi irodalomból merített adataiból azt látjuk, hogy a Pireneusi félszigeten az őrlőkö szörványosan (Litera, Algarve) fordul elő gabona és só őrlésére.²⁶ Az őrlőkövek használatáról — kukoricát őrölnek vele — újabban tanulságos etnográfiai anyagot közölt Portugáliából Cardozo M.²⁷

Néhány közlés szól arról, hogy az őrlőkövet só őrlésére néhány évtizeddel ezelőtt még a svédeknél is használták.²⁸

Az európai és ázsiai határvidék nagy reliktumterületén — a Kaukázusban — szintén használják az őrlőkövet. Az abchazok deszka- vagy kőlapon félgömb alakú kő segítségével törik össze a kukoricát, söt, borsot (161. kép).²⁹ Potapov L. P. szerint az altáji törökök is használják az őrlőkövet. A *talkan* készítéséhez pörkölt árpát zúznak, őrölnek össze vele.

²¹ Čeřtník A., 1931. B 218. l.

²² Rohlfs G., 1928. 1026. l.

²³ Scheuermeier P., 1943—1956. Bd. II. 184. l. Vö. még Krüger Fr., 1936—1939. Bd. II. 215. l.

²⁴ Scheuermeier P., 1943—1956. Bd. II. 184. l.

²⁵ Krüger Fr., 1935. 48. l.

²⁶ Krüger Fr., 1936—1939. Bd. II. 215. l.

²⁷ Cardozo M., 1959. 239—242. l. Az őrlőkövet valószínűleg még a XVII. században Írországból is használták (Bennett R.—Elton J., 1898—1904. I. k. 86. l.).

²⁸ Levander L., 1953. 125. l. Vö. még Keyland N., 1919. I. k. 138. Az őrlőkö előfordul a lappoknál is. Az árpát kőlapon parázs felett vagy egy edényben a tűzhely közelében megszáritják s gömbölyű kővel kőlapon zúzzák össze (Keyland N., 1919. I. k. 99. l.). Dalarnában a sötörő köveket az előszobában őrzik, de használatkor a szobába viszik s ott dolgoznak vele. Gyakran a tisztára separt, kövekkel kirakott tűzhelyen törik a söt. Használják az asztallapot is sötöréshez. A töréstől az asztalon mélyedés keletkezik (Levander L., 1943—1947. III. k. 363—364. l.). A stockholmi Skansen egyik, Hälsinglandból származó épületében látható egy támlás szék, amelynek ülőkéjét használták sötöréshez. Az ülőke a töréstől kissé homorú. A zúzókö gömbölyű kavics.

²⁹ Müller A., 1910. 74—75. l., Narodü Mira. Narodü Kavkaza, II. Moszkva, 1962. 382. l. A 161. képet ebből a kötetből vettem át.



161. kép. Abchaz
 őrlőkő. Kaukázus.
 Narodü Kavkaza,
 II. után

Mivel igen nagy erőkifejtést igényel a használata (napi 2—2 1/2 kg szemet tudnak feldolgozni), mozsarakban is törik az árpát.³⁰

A fentiekből láthatjuk, hogy az őrlőkő Európában széles körben előfordul. Napjainkban természetesen már csak a reliktumterületeken használják. A periférikus területek és a magas hegységek lakóinak háztartási eszköze. Elterjedése azonban cáfolja azokat a — közismert néprajzi kézikönyvekben olvasható — véleményeket, mintha napjainkban már nem használnák földrészünkön az őrlőkövet. Így Haberlandt A. azt hangoztatja, hogy az ősi európai őrlőkövet a római idők óta használatos, forgó felső kővel működő kézimalom már régóta felváltotta.³¹ Birket-Smith K. azt mondja, hogy Európában az ókorban volt ismeretes az őrlőkő.³² Nem vesz tudomást az őrlőkő európai használatáról Dittmer K. sem. Az ő véleménye szerint míg a hántoláshoz és a darakészítéshez a mozsarat Kelet-Európában napjainkig használják — az őrlőkövet a kézimalom helyettesíti.³³

³⁰ Potatov L. P., 1953. 209. l., Moszyński K., 1929. 255. l.

³¹ Haberlandt A., 1926. 336. l.

³² Birket-Smith K., 1946. 128. l.

³³ Dittmer K., 1954. 271—272. l.

Mindezek a vélemények fenti adataink révén természetesen helyesbítésre szorulnak.

Ha mármost archeológiai szempontból is néhány pillantást vetünk a problémára s minél jobban visszamegyünk a múltba, annál inkább kidom-
borodik az őrlőkő használata. Nemesak a földművelő kultúrákat jellemzi,
hanem a primitív gyűjtögető életmódot is. Nagyon valószínű Wahle E.
megállapítása. Szerinte a prehisztorikus időkben az őrlőkő a sulyom (*Trapa
natans*) szétzúzására is szolgálhatott.³⁴ Bizonyára kásák, lepények készí-
téséhez használták fel a szétzúzott sulymot. Menghin O. több esetben mutat
rá arra, hogy az őrlőkő (lapos alsó kő és a zúzókö) nem a földművelő életmód
emléke, hanem a gyűjtögető gazdálkodás során vadontermő növények
magvait zúzták össze vele (pl. a mediterrán paleolith Capsien kultúrában,
a protoneolithikus Gobi kultúrához tartozó Shabarakh kultúrában).³⁵
Ugyanezen a véleményen van Werth E. is. Amint az ásóbot, — írja Werth
E. — úgy az őrlőkő is az emberiség műveltségének fejlődése során a vadász-
és gyűjtögető fokozathoz tartozik, de mindkét eszköz a kapásgazdálkodás-
ban továbbra is megmaradt.³⁶ Az őrlőkő a régebbi időkben természetesen
tovább élt az ekés művelést folytató népek körében is.³⁷

A neolitikumból és a bronzkorból az őrlőkő nagy számban került elő.
Az archeológiai munkákban bőven találunk idevonatkozó anyagot. Gyak-
ran előfordul, hogy az alsó kő kissé teknőszerűen kimélyített vagy nyereg
alakú, ami a Kárpátok területén napjainkban használatos őrlőköveknél nem
tapasztható.³⁸ Egy prehisztorikus őrlőkövet a 162. képen mutatok be.
Az őrlőkő Fehéroroszország déli részéről az i. e.-i IV—V. századi leletek

³⁴ Ebert M., 1924—1932. Bd. 14. 359. l. (Wahle).

³⁵ Menghin O., 1931. 175., 315. l. — Meggyőzően fejtegeti Birket-Smith K. is,
hogy a Capsien-műveltségben (Észak-Afrika) az őrlőkő vadnövények magvának
összezúzására szolgált (Birket-Smith K., 1946. 462. l.). Az őrlőkő később a földműves
kultúrában funkcionál tovább. A Szahara homokterületein a fiatalabb kőkorszakból
előkerült őrlőkövek az ottani sűrű földművelő népességről vallanak. Vö. Wölfel D. J.,
1939. 226. l. — Menghin O. és Birket-Smith K. véleményét, mely szerint a prehisztorikus
időkben az őrlőkő vadnövények magvának összezúzására is szolgált, megerősítik
a néprajzi megfigyelések. Egyes észak-amerikai indián törzsek különböző mag-
vakat gyűjtenek és őrlőkővel zúzzák össze (Beals R. L.—Hoijer H., 1953. 286—287. l.,
a problémához l. még Bennett R.—Elton J., 1898—1904. I. k. 29—86. l.). A szovjet
Világtörténet szerzői sem zárják ki az őrlőköveknek a gyűjtögető életmóddal kapo-
csolatos használatát (I. k. Budapest, 1962. 121. l.).

³⁶ Werth E., 1954. 242. l.

³⁷ Werth E., 1954. 243. l.

³⁸ Az idevonatkozó nagy irodalomból csak néhány adatot említek meg: Bennett
R.—Elton J., 1898—1904. I. k. 29—86. l., Nasz A., 1950. 19—42. l., Maurizio A.,
1927. 271—272. l., Hatt G., 1937. 120., 122. l., Ebert M., 1924—1932. Bd. 8. 321—
323. l. (Götze). Itt megtalálható a közel-keleti leletek ismertetése is. — Curwen E.
C.—Hatt G., 1953. 126—128. l., Clark J. G. D., 1952. 112—113. l., Kroeber A. L.,
1948. 446. l., Rüttimeyer L., 1924. 225, 228. l., Schrader O., 1901. 511—512. l., Tackenberg
K., 1953. 13, 60. l. — A kelet-európai leletekhez l. Zbrueva A. B., 1954. 108. l.
(Szerinte az őrlőkő előfordul a finnugorsággal kapcsolatban álló ananjinoi művelt-
ségben.) Mel'nikovskaja O. N., 1957. 22. l. Mosznyiński K. azt mondja, hogy a primitív
őrlőköveket a szlávok lakta területen már a fiatalabb kőkorszakban használták s még
hosszú ideig, a rómaiak bukásának idejéig ismeretesek voltak (Mosznyiński K., 1929.
255. l.). — A magyarországi anyaghoz l. Lambrecht K., 1915. 9. l. Vö. még Niederle L.,
1921. 113—114. l.



162. kép. Őrlőkő, i. e. IV–V. század. Fehérorosz SzSzk déli része. Mel'nikovskaja O. N. után

során került felszínre. Az őrlőkő klasszikusan szép emlékei maradtak fenn a régi Egyiptomból.³⁹ Azt mondhatjuk, hogy az őrlőkő a neolitikumban és a bronzkorban Európa leginternacionálisabb eszközeinek egyike volt. Az indoeurópai ősnépél az őrlőkő a háztartás fontos eszközei közé tartozott. Mivel az indoeurópai ősnép olyan történeti időszakban élt (i. e. III. évezred vége, fiatalabb kőkorszak), amikor a forgó, kerek felső kővel működő kézimalom még ismeretlen volt, az indoeurópai *gūr-nu-*, *gūrāu-ō(n)*-jelentése csakis valamilyen primitív őrlőkő, 'Mahlstein', 'Reibstein' lehetett és semmiképpen sem 'Mühle', mint Pokorny J.-nál olvasható. Ennek az indoeurópai ősszónak az európai és ázsiai indoeurópai nyelvekben megvannak a megfelelői. Így idetartozik az óind *grāvan-* 'Stein zum Somapressen', örmény *erkan* 'Mühlstein', óír *bráú*, Gen. *broon* 'Mühlstein', 'Handmühle', továbbá az óskand. *kvern* f. 'Mühlstein', 'Handmühle', gót *-qairus* 'Mühle', litván *gírna* 'Mühlstein der Handmühle', lett *dzīrmus* 'Handmühle', ógyh. szláv *žrny* 'Mühle'.⁴⁰ Schrader O. is utal arra, hogy ezek mögött az elnevezések mögött az itt tárgyalt primitív őrlőkő óeurópai elnevezése rejlik.⁴¹ Figyelemre méltó, hogy a klasszikus óskandinávban és a mai norvég dialektusokban a *kvern* egyformán jelent 'Mühlstein'-t és 'Handmühle'-t.⁴² Az őrlőkő visszafejlődésével, használatának megszűnésével, illetőleg a kézimalom (Handmühle) előtérbe nyomulásával ezek a szavak átmentek a 'Mühlstein', a 'Handmühle', a 'Mühle' megjelölésre. Tanulsá-

³⁹ Curwen E. C.—Hatt G., 1953. 126. l., 17. kép. Vö. még Ebert M., 1924—1932. Bd. 8. 324—325. l. (Ranke), Wiedemann A., 1920. 290. l., Winkler H. A. szerint az őrlőkövek a régi Egyiptomban a római császárság idejéig általánosan használatosak voltak, de napjainkban csak déli Felső-Egyiptomban fordulnak elő (Winkler H. A., 1936. 399. l.). — Winkler H. A. további értékes adatokat közöl az őrlőkő mai és prehisztorikus előfordulásáról (Indus völgye, Elő-Ázsia, Turkesztán, Elam, Babylonia, Assyria, Trója stb.), Winkler H. A., 1936. 238., 399. l. — Dalman G. szerint az őrlőkő a mai Palesztinában nem ismeretes, de archeológiai leletek tanúskodnak korábbi használatáról s az Ótestamentumban említett malmok őrlőkövekre vonatkoznak. Dalman G., 1928—1939. Bd. III. 207—212. l. Vö. még Ebert M., 1924—1932. Bd. 8. 324—325. l. (Ranke, Thomsen P., Meissner B.).

⁴⁰ Pokorny J., 1951—1957. 476—477. l., Mayrhofer M., 1953—1963. 353. l., Feist S., 1909. 32. l., Trautmann R., 1923. 89. l. — Figyelmet érdemel Meringer R. fejtegetése a *Mulde* és a *mahlen* szavakról. Szerinte ezek kapcsolatát megerősíti a primitív őrlési technika: a mag kimélyített kőlapokon való szétzúzása (Meringer R., 1909. 167. l.).

⁴¹ Schrader O., 1901. 512. l. Vö. még Meringer R., 1909. 26. l.

⁴² Falk H. S.—Torp A., 1960. 605. l.

gos bizonyítéka ennek a mai szláv nyelvek idevonatkozó terminológiája is (pl. ukr. *žórna* 'kézimalom', bulg. *žérka* 'vízimalom', cseh *žernov* 'malomkő', *žerna* 'kézimalom', lengy. *żarnów* 'malomkő').

Azt természetesen pontosabban megállapítani nem tudjuk, hogy a kézi-malom (Handmühle, Drehmühle) mikor kezdte kiszorítani az egyszerű őrlőkövet (Reibstein, Mahlstein). Valószínű, hogy a különböző európai területeken más és más időben adta át a helyét az őrlőkő a kézimalomnak. Hatt G. és Clark J. G. D. aránylag késői időre teszik a kézimalom megjelenését. A kézimalom mediterrán kultúrterületen alakult ki. Megjelenése a La Tène műveltség zónájában az i. e.-i második évszázadra tehető, i. e. 100 körül jutott el az angol szigetekre, de a germánok és skandinávok nem alkalmazták az őrlésnek ezt a fejlettebb módját az i. u.-i III. századig.⁴³ Stokar v. W. valamivel korábbra teszi a kézimalom ismeretét. Szerinte a korai vaskori Közép-Európában a kézimalmon már őrlöttek. A La Tène periódusban mindenütt meggyökeresedett s időszámításunk fordulója után Európa-szerte használják.⁴⁴ Lengyel területen a La Tène időszak végén a kelták révén már bizonyosan ismerték.⁴⁵ Ezeknek az általánosításoknak a részletvizsgálatok természetesen ellentmondanak. A morva-vlachoknál a kézimalmok mellett (amelyek között több, mint száz esztendő példányok is vannak) napjainkban is megtaláljuk a primitív őrlőkövet⁴⁶ s ugyanez az eset a szlovákoknál és románoknál is. A két eszköz között a helyi gazdasági adottságok és tradíciók szerint befolyásolt 'kultúrharc' napjainkig folyik.

Felmerül a kérdés, hogy a Nyugati- és Keleti-Kárpátokban az őrlőkő prehisztórikus maradvány-e vagy valamilyen ok miatt csak mint másodlagos primitívség fordul elő?

A kérdésre problematikus határozott választ adni. Mindenesetre feltűnő, hogy sem a románoknál, sem a szlovákoknál, sem a morva-vlachoknál mai elnevezése nem függ össze a fenti indogermán szócsoporttal. Az ősszláv *žrnovъ* mai megfelelői a különböző szláv nyelvekben kézimalmot, malomkövet, vízimalmot jelentenek.⁴⁷ Ha azonban közelebbről megvizsgáljuk a Kárpátok és általában Európa népi műveltségét, azt kell észrevennünk, hogy ezen a területen több olyan műveltségi elem fordul elő, amelyek azonosak prehisztórikus eszközökkel és munkamódokkal. Csak néhányat említek ezek közül. Ilyen a fából készült egy vagy két ajtós szoritócsapda.⁴⁸ Valószínű prehisztórikus maradvány az egyszerű tűzfűró,⁴⁹ a fazekasmester-

⁴³ Clark J. G. D., 1952. 114. l. Vö. még Hatt G., 1937. 125—127. l., Childe V. G., 1943. 19—26. l.

⁴⁴ Stokar von W., 1951. 89. l.

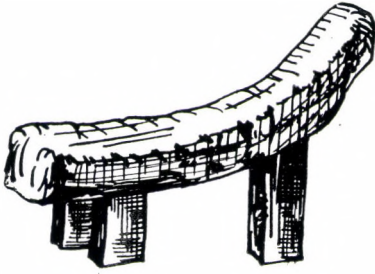
⁴⁵ Nasz A., 1950. 66. l.

⁴⁶ Baran L., 1953. 90—101. l.

⁴⁷ Vasmer M., 1953—1958. Bd. I. 421. l.

⁴⁸ Berg G., 1950—1951. 31—59. l., Berg G., 1953—1954. 139—140. l., Clark J. G. D., 1952. 53. l., Berg G. és Clark J. G. D. véleményével szemben Moszyński K. ezeket a csapdákat a lengyeleknél, huculoknál, magyaroknál, románoknál 'újabbnak' tartja (*Moszyński K.*, 1960. 201. l.). Ezt a véleményt azonban nem fogadhatjuk el. Közép-Európában régészeti leletek is magas korát bizonyítják. Burgenlandban került elő egy i. e. II. évezredből származó példány (*Pittioni R.*, 1962. 186—191. l., sajnos a szerző a kérdés irodalmát kevésbé ismeri).

⁴⁹ Vö. *Haberlandt A.*, 1926. 378. l., *Harrison H. S.*, 1956. 222. l. Vö. ehhez *Götze A.* kételkedését: *Ebert M.*, 1924—1932. Bd. 3. 278—279. l. (*Götze A.*).



163. kép. Baszk őrlőkő. Guipúzcoa, Spanyolország. Haberlandt A. után

ég köréből az agyagtekerceses technika,⁵⁰ a vízi közlekedési eszközök sorában a bödönhajó,⁵¹ a kerek kőkunyhó,⁵² a sütőharang,⁵³ a különböző fakéreg edények⁵⁴ stb. Ezekhez a kultúrelemekhez hozzásorolhatjuk a fenti őrlőköveket is. Véleményem szerint az őrlőkövek közvetlenebbül az ősi indoeurópai kultúra reliktumai a Kárpátokban. Történeti sorsuk az indoeurópaiaknál nyelviileg is körvonalazható, de természetesen már az indoeurópaiak előtti műveltségben és népességnél is ismeretek voltak (l. pl. a magyarországi bükkii kultúrában való előfordulásukat⁵⁵) s az indoeurópaiak csak átvették ezeket az eszközöket. Az őrlőkő közelebbi viszonyát azonban a preindoeurópai népességhez nem ismerjük. Az őrlőkövek fennmaradásához hozzájárult a földrajzi és társadalmi környezet, valamint a pásztoréletforma. A pásztorokodás igen konzervatív életmód. Ez az életmód a maga

⁵⁰ Haberlandt A., 1926. 378. l., Filipović M. S., 1951. 105. l. Ennek az ősi agyagedény készítési technikának újabban mind több emlékét tárják fel az etnológusok, rámutatva prehisztórikus jellegére (Zelenin D., Zur Entwicklungsgeschichte der primitiven Töpferei. Zeitschrift für slavische Philologie. Bd. XX. Leipzig, 1950. 209—233. l., Pešereva E. M., Гончарное производство Средней Азии. Москва—Ленинград, 1959. 24—43. l., Bobrinskij A. A., К изуčenију техники гончарного ремесла на територији Смоленској области. Советскаја Етнографіја, 1962. I. sz. 31—50. l., Florescu F. B., Lepnaja žgutowaja keramika iz dolini reki Mureş. Sovetская Etnografіја, 1962. I. sz. 91—94. l. Vö. Gunda B., Ethnographisches aus Siebenbürgen. Ungarische Jahrbücher, Bd. XXIII. Berlin, 1943. 322—327. l.).

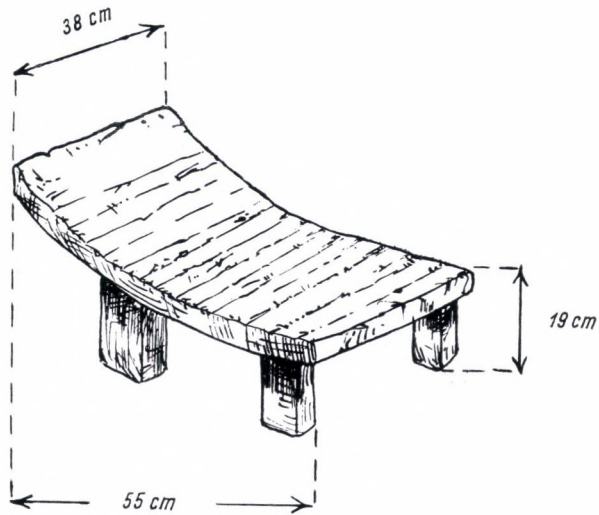
⁵¹ Rüttemeyer L., 1924. 302—308. l., Clark J. G. D., 1952. 284—288. l.

⁵² Krüger Fr., 1940. 42—43. l. — A primitív kupola alakú kőkunyhók prehisztórikus kapcsolatát Rohlf G. újabban erős korlátozással tartja lehetségesnek (Rohlf G., 1957. 27. l.). Kétérdését nem tartjuk elfogadhatónak. Természetesen az valószínű, hogy ezek a kunyhók Európa különböző tájain hasonló alapfeltételek következtében jöttek létre. Ez a hasonló alapfeltétel azonban már a prehisztórikus időkben szerepet játszott. Az a tény, hogy az ilyen építmények Itáliában, Franciaországban, Spanyolországban egyes helyeken csak az utóbbi két évszázadban jöttek létre, nem mond ellent ősiségüknek. Természetesen nem az egyes építmények maradtak fenn évszázadokon és évezredekken át, hanem az az objektumokat formáló építőhagyomány, amely a kupola alakú kőkunyhókat különböző időben újból és újból létrehozta.

⁵³ Gavazzi M., 1957. 65. l., Filipović M. S., 1951. 73—74. l. Mindazok a műveltségi javak, amelyeket Gavazzi M. mint óbalkániakat említ, valószínű, hogy legnagyobb részben a neolitikum és a bronzkor emlékei. Vö. Gavazzi M., 1937. 139—141. l. Az idevonatkozó kutatások terén az úttörés érdeme s az alapok lerakása Nopcsa F. nevéhez fűződik.

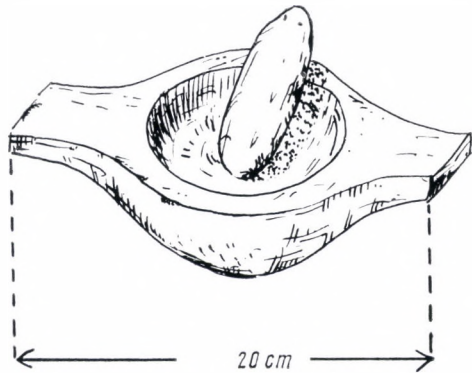
⁵⁴ Clark J. G. D., 1952. 207—212. l. — A fentebb vázolt problémakörhöz l. még: Rüttemeyer L., 1924. 386—388. l.

⁵⁵ Tompa F., 1929. 38. l. L. még: Tackenberg K., 1953. 13. l.



164. kép. Római örlőkő (?). Gyulafehérvári Múzeum, Románia

sajátságos gazdasági, társadalmi tulajdonságai következtében mint konzerváló tényező vesz részt az európai népi műveltség felépítményében. A pásztorvándorlások hozzájárulnak ugyan a műveltségi javak áramlásához, terjedéséhez, de ugyanekkor a pásztorkodó életmódban évezredek hagyományai is visszacsillannak. A kérdést nyelvileg már Hubschmid J. igen alaposan vizsgálta.⁵⁶ A tárgyi vizsgálatok azonban jórészt még hátra vannak. Természetesen távolról sem állítom, hogy ahol napjainkban még használják vagy ahol a közelmúltban használták a primitív örlőkövet, ott *közvetlen* prehisztórikus (preindoeurópai—indoeurópai) maradvány s használatának kontinuitása évezredekre visszavezethető. Nem állítom azt sem, hogy használatának mai elterjedési központjai fedik azt a területet vagy területeket, ahol a kontinuitás bölcsője vagy bölcsői voltak. Maga a tárgy, használatának gondolata a kárpáti (európai) műveltségi térben különböző időben ide-oda terjedhetett. Népcsoportok vehették át más népektől a használatát, míg egyeseknél feladásba merült.



165. kép. A zúzókő használata fateknőben. Havasgyógy, Cătunul Tecsești. Erdélyi Érc-hegység, Románia

⁵⁶ Hubschmid J., 1954. 184—203. l. A kérdéshez l. még: Lahovary N., 1957. 184—203. l. Lahovary N. újból felveti pl. a román *cătun* ázsiai kapcsolatát. Értékesek ebből a szempontból Hermanns M. vizsgálatai is (Hermanns M., 1949. 234. l.).



166. kép. A kukoricaszemek összezúzása kalapáccsal. Drégelypalánk, Börzsöny hegység. Gunda B. felv.

Hogy a ma is használatban levő példányok milyen idősök, erre a kérdésre nehéz feleletet adni. A nép időmeghatározása csak a legritkább esetekben nyújt elfogadható alapot valamely eszköz, szokás korának meghatározásához. A szlovákoknál, románoknál az őrlőkövek koráról ilyen feleleteket kaptam: „még a nagyapámé volt” (román, szlovák), „olyan idős talán, mint ez a ház” (szlovák, — az adatközlő ezzel valami nagyot akart mondani, legalább félezer esztendő, de a ház legfeljebb 100–120 éves lehetett), „lehet ez száz esztendő is . . . vagy ki tudja mennyi” (román), „még ezt használta Noé is” (szlovák, — tréfás, de a régiséget érzékeltető megjegyzés). Természetesen az ilyen feleletek nyomán biztos útra nem térhetünk, már csak azért sem, mert a népi kormeghatározások között ilyenek is vannak: „csak nem régen tördelte az uram” (ti. a lapos alsó követ, — román), „ezt a követ ni! még én hoztam a patakból” (szlovák). A prehisztorikus

őrlőkövek alsó kőlapjának legtöbbje nem sima felületű, hanem teknőszerűen kivájt vagy nyereg alakú s mindkét esetben a használattól jól kidolgozott, kikopott. Ebből azonban még nem következtethetünk arra, hogy az előkerült prehisztorikus őrlőkövek egy-egy példányát esetleg több nemzedéken át használták, a maiak pedig csak néhány esztendeje, évtizede vannak egy-egy családnál használatban. Nyilvánvalóan a mai őrlőkövekkel összehasonlíthatatlanul ritkábban és kevesebbet dolgoznak, mint dolgoztak a prehisztorikus példányokkal s ezért az előbbieket kevésbé kopottak, nem kímélyítettek. Lehet, hogy egy-egy prehisztorikus őrlőkővel több család is dolgozott, készítette daráját, durva lisztjét. A maiak között előfordulnak egészen újak, de vannak több évtizedes vagy több nemzedéken át használt példányok is. Az alsó kőlap és a felső zúzókö is minden esetben egykorú. A zúzókö hamarabb elvész, elkallódik a háznál. Változtatják azért is, mert „a fogása sem illik minden kézhez” (román, Poșești cătun, Aranyosfő).

Nem tudjuk megrajzolni a kultúra történetének azokat — a gazdasági és társadalmi tényezőktől befolyásolt — útvonalait, amelyeken a prehisztorikus időkől kezdve napjainkig eljutottak ezek az őrlőkövek és más használati eszközök. A népeletkutatás, az etnológia nem az a tudomány, amelynél *kísérleteket lehet folytatni*, hogy megállapítsuk valamely teremtő gondolat, intézmény, szokás, kultúrelem kialakulását, létrejöttének, fennmaradásának és funkcionálásának törvényszerűségeit. A kultúrával foglal-

kozó tudományokat a természettudományoktól többek között éppen az választja el, hogy az előbbiek nem rendelkeznek a kísérletek lehetőségével. Ez pedig nagy nehézség elé állítja a műveltség, a népelet kutatóját.

KIEGÉSZÍTŐ MEGJEGYZÉSEK

Szeretnék még itt anyaggyűjtésemből néhány adatot és szempontot közölni. Mindezek kapcsolatban vannak az őrlőkövekkel.

1. Haberlandt A. a baszkoktól bemutat egy háromlábú őrlőkövet (163. kép), amelyről a következőket írja: „Als Besonderheit sei die Übernahme des mexikanischen Mahlsteins für die Kakaobereitung in den baskischen Provinzen Spaniens erwähnt.”⁵⁷ Nem valószínű, hogy ez a baszk őrlőkő mexikói átvétel, mert hasonló háromlábú eszközök a „rómaiaknál” is előfordulnak (164. kép),⁵⁸ amelyeket az őrlőkövek szempontjából is meg kellene vizsgálni.

2. Az őrlőkő és a mozsarak közötti kapcsolat néhány példáját is megemlíthetem. Erdélyben (Körösfeletető, Culme-telep) előfordul, hogy fateknőben (*tecănău*) gömbölyű kővel (*bumbalag*) törik a sót. Ugyanitt (Havasgyógy, Cătunul Tecsești) kisebb teknőben (*trocuță*) hasonlóan törik meg a fokhagymát is (165. kép). Az összetört fokhagymára hideg vizet öntenek és kész a *mujdei*-nek nevezett egyszerű leves. A kő ütőket primitív mozsárszerű eszközöknél használják a hunyadi románok.⁵⁹ A kő mozsártörők ismeretese a morva-vlachoknál,⁶⁰ valamint a finneknél, a Kaukázusban is.⁶¹ Lapos fateknőben kő segítségével zúzzák össze a sót a Pireneusokban.⁶²

3. A gabonamagvak széttörésének kezdetleges módját figyeltem meg a Börzsöny hegység alján Drégelypalánkon, ahol egy kis széken töri meg az asszony vaskalapáccsal a kukoricaszemetet (166. kép).

⁵⁷ Haberlandt A., 1926. 337. l. A mexikói analógiát l. Maurizio A., 1927. 273. l., Bennett R.—Elton J., 1898—1904. I. k. 75—81. l.

⁵⁸ A gyulafehérvári (Alba Iulia, Románia) múzeum gyűjteményében, I. sz. 312/II.

⁵⁹ Papahagi T., 1928—1934. II. k. 68. l. Vö. még: Gamerith A., 1956. 55. l.

⁶⁰ Baran L., 91. l.

⁶¹ Meringer R., 1909. 7. l., Narodü Kavkaza, I. Moszkva, 1960. 325. l. Vö. még ehhez a kőből készült mozsarakat (Wildhaber R., 1948. 196—200. l.).

⁶² Krüger Fr., 1936—1939. Bd. II. 215. l. Hasonló eszközökhöz l. Rütimeyer L., 1924. 220—222. l.

Az Aurora-kört, Vörösmarty Mihály tevékenységét s a különböző reformtörekvéseket kritizáló Pónori Thewrewk József (1793—1870) költeményein kívül több értékes néprajzi közléssel is gyarapította munkásságát. *A Mezei Gazdák' Barátja* c. folyóiratban 1829-ben többek között részletesen írt a székelyek *kőre leppencséről*.

Elmondja, hogy a *kőre leppencs*hez a székely asszony előbb *kadóczot* készít: öt-hat tojás sárgáját és fehérjét elkeveri s vízzel vagy édes tejjel egybehabarja. A keverékhez fehér búzalisztet szítál s a liszttel úgy kavarja össze, hogy csomós ne legyen. Minél vékonyabb és ízletesebb „*kőre-leppencs-leveleket*” kíván készíteni a székely asszony, annál hígabbra kell hagynia a *kadóczot*.¹ Amikor a *kadócz* elkészült, „elővesz a' Székellyné egy a' végre tisztán tartott kerek lapos sütőkövet, és azt a' tűzhelyen vaslábra, vagy pedig, mi az eredetiséget jobban festi, egymástól nem messze jó rendben rakott alkalmas darab kövekre helyezteti. Annak alája gyenge-tűzű szenet hűz, és tiszta ruhából kötött kicsiny gyenge pemetét a' készen álló langy friss disznózsírba, vagy friss vajba mártván, azzal a' sütőkő felső színtét bekeni.”² A *kadóczból* azután fakanállal a szükséges mennyiséget a bekent sütőkőre tölti s előbb az egyik, majd — „pitvarkéssel” megfordítva — a másik felét gondosan, vigyázva megsüti. A *kőre leppencs*et lehet szilvaízzel és túróval is ízesíteni. „A' kész szilvaíz —, vagy túrótóltelekből a' megfordított *kőre-leppencs*' fele részét jó vastagon beterítik, annak más fele részét reá borítják, és előbb a' most alól eső oldalát, azután a' sütőkőre visszafordítván a' felül levő oldalát, ezt-is megpirulni hagyják.”³ A székely háziцseléd — Pónori Thewrewk J. szerint — a *kőre leppencs* látásakor meg van győződve:

„Ha van az embernek sült *kőre-leppencse*,
Nem üldözi őtet a' szűkös szerencse.”⁴

Hozzáteszi még a szerző mindehhez azt, hogy a Székelyföldön kívül az erdélyi megyékben a *kőreleppencs*et *lágú bélesnek* hívják, *kadóczába* fehér bort töltenek s „csak nem mindenütt vas-serpenyőben és friss vajjal hagyják megsülni”.⁵

A felhevített kőlapokon való sütés — ez a kezdetleges sütési eljárás — Pónori Thewrewk J. 1829. évi közlése után nyelvészeti irodalmunkban

¹ A MTSz. a *kadócz*nak csak 'rántalék (liszt, tojás és kenyér- vagy zsemlyemorzsa, amiben a csirkét kirántják)' jelentését ismeri a Székelyföldről.

² Pónori Thewrewk J., 1829. b. 268—269. l. A szerző néprajzi jelentőségű munkásságához l. Gunda B., 1959. 221—222. l.

³ Pónori Thewrewk J., 1829. b. 270. l.

⁴ Pónori Thewrewk J., 1829. b. 271. l.

⁵ Pónori Thewrewk J., 1829. b. 271. l.

többször felbukkan. Az idevonatkozó adatokat a MTSz. foglalja össze. A MTSz. szerint a *kőre-lepcs*, *kőre-lepcsen*, *kőre-lepcsent*, *kőre-leppencs* 'melegített lapos kövön süített vastag palacsinta', amely Csíkban, Gyergyóban, Háromszéken, Udvarhelyben egyaránt előfordul.⁶ A *haricska-kalatyita* szintén 'lapos meleg kövön süített palacsinta' (Uzon, Háromszék déli része, MTSz.). Az okleveles feljegyzések a *palacsintasütő követ* Háromszékből már 1759-ből említik („bemenénk Kézdi Vásárhelljre edgjüt, de engem ot hagyván kijöve, s az alat tölem a Palacsinta sütő követ megához [így !] vitette volt, s én is haza érkezvén palacsintát akarván sütni után menék, s hát éppen akkor sült edgj palacsinta kövön”).⁷ Úgy látszik azonban, hogy a XVIII. században a székely háztartásokban a sütőkövek mellett már gyakran alkalmaztak palacsintasütő serpenyőket is, amire az 1698-ból, 1714-ből s 1808-ból közölt adatok világosan utalnak.⁸

A sütőkövek háromszéki használatáról tudósít Balázs M., aki szerint a *kőre lepcsentett* „mezőn vagy erdőn a tűzhely szenével megforrósított lapos és zsírral bekent kőre dobott palacsinta vagy lepénytészta megsütve. Leginkább forró kövön sült borvizes, porhanyós lepény”.⁹

A Hargitában meghúzódó Oroszhegy egyik verselő székelye rímbe szedte a felhevített kövön pirított túró fogyasztását. A néprajzi értékű sorok a következők:

*Jó is igazán a túró
Mert én is a havason
Ha egy kőn megpiríthattam
Ebédeltem urason.*¹⁰

A sütőkövek erdélyi alkalmazásáról Szilády Z. írt részletesen. Szerinte kelesztett tésztaból készült s ordával, szilvaizzal, „vörös labodával” töltött lepényt, palacsintát felhevített kőlapon Erdély nagy területén süt a magyarság és románység. A lepénysütő kő ujjnyi vastag, kb. fél méter hosszú, szabálytalan kőlap, amelyet homokkőből hasítanak s kődarabokkal, téglával, vasháromlábbal támasztanak alá, — tenyérszerű magasságú teret hagyva a tűznek. Előfordul azonban, hogy a sütőkövet közvetlenül a parázsra helyezik s parázssal veszik is körül. Lepénysütő kövek fejtésével gyakran foglalkoznak a román pásztorok (Miriszló, Ompolyicza vidéke) s a kitermelt követ eladják. A sütőkövet használóik ügyesen megválogatják, hogy a tűz fölött meg ne repedjen. A rétegeire hasított követ csiszolni is szokás olyan módon, hogy vízzel öntöztetik s egy másik kőlappal mindaddig súrolják, míg megfelelő simaságot nem nyer (Radnót). A lepénysütő követet a konyha nyílt tűzhelyén vagy a szabadban állítják fel. Említi Szilády Z. a sütőkövek állandóbb elhelyezését is, például két fal közé falazzák, katlanszerű építményre teszik (Dedrádszéplak, Alsójára, Erdőcsinád) stb. Szilády Z. részletesen felsorolja azokat az erdélyi falvakat is, ahol gyűjtése, meg-

A régi Alsófehér megyéből Lázár I. említi, hogy a *kőre lepcsent* forró kövön süített palacsinta (*Lázár I.*, 1896. 32. l.).

⁷ Cs. Bogáts D., 1943. 112. l.

⁸ Cs. Bogáts D., 1943. 112. l.

⁹ Balázs M., 1942. 138. l.

¹⁰ Orbán B., 1868—1873. I. k. 98. l.

figyelése szerint a sütőkövet századunk első évtizedében még használták vagy az emlékezet szerint tudtak a használatáról. Így a Székelyföldön kívül a lepénysütőkő előfordul a Mezőség szolnokdobokai, besztercenaszódi, kolozsi, tordaaranyosi területein, az Erdélyi Érc-hegységben, Kis- és Nagyküküllőben, Hunyadban, Nagyenyed vidékén, Hunyadban vaslappal is helyettesíthetik a kőlapot, ahol szokásos az is, hogy dacittufából fogóval ellátott serpenyőt faragnak s azon sütik a lepényt. A hunyadi Brádon a háromlábú lapos vasserpenyőt használják lepény, palacsinta sütésére, s mint más vidéken a sütőkövet, itt ezt nevezik *lespedenek*. A sütőkövet zsírral, olajjal kenik meg s a kenéshez egy pálcika behasított végébe erősített rongydarabkát használnak. Ez az egyszerű kenőeszköz a *lepcsegető*, *lepegető* vagy *penető*.¹¹

A szebeni vegyes nemzetiségű Szakadáton az öreg román faházakban ismerik a kőből vagy agyagból formált sütőharangot (*țâșt*). Ennek használatáról Vámszer G. a következőket írja: „Ha kenyeret akarnak sütni vele, először egy erre a célra alkalmas lapos kövön három tégladarabra helyezik (más vidéken láncon lógatják le), azután a kövön tüzet raknak, hogy az jól felhevítse mind a kőlapot, mind a cestet.”¹² Majd a parázsat eltakarítva, a kőlapra helyezik a kenyértésztát, leborítják a forró cesztel, amelynek a szélét parázssal rakják körül. Ilyen módon a kövön két óra alatt megsül a kenyér.¹³ Szakadáton tehát a sütőkövet és a sütőharangot együttesen használják.

Figyelmet érdemelnek Kós K. újabban közölt megfigyelései. A Kis-küküllő völgyi Makfalván a *kőn sült lepény* parázsra helyezett lapos kövön sült meg. A mezőségi Köbölkúton a két rész málé- s az egy rész búzalisztből készített *málépalacsinta* nevű lepényt kő- vagy vaslapon sütik. A mezőségi Rüksön a *coacă în jar* vízzel és sóval gyúrt, kelesztetlen tésztája az ottani románoknak, amelyet — babszalma, kukoricacsutka és marhatrágya parázsával betakarva — a tűzhelyre helyezett kőlapon sütnék. Katonán az ilyen kövön sült tészta neve *turtă în jar*. A Nagyenyed közelében fekvő Magyarlapádon a magyarok a *hígpalacsintát* sütötték a tűzhelyre helyezett kőlapon, amelyet előzőleg pálcára kötött ronggyal zsíroztak meg.¹⁴

A sütés és a lepényszerű kenyér története szempontjából értékes megfigyeléseket további részletekkel egészíthetem ki.

A mezőségi Magyarpalatkán a palacsintát kb. 40 × 40 cm nagyságú lapos kövön sütik. A *palacsintasütő kő* „árkokba, patakokba termett szürke kő”, — „pataki kő, mert ez nem pattan el.”¹⁵ A követ a nyílt *tüszéjen* ráhelyezik két másik kőre (167. A. kép), vasháromlábra s alatta tüzelnek. Előfordul, hogy a követ a takaréktűzhely vaslapjára (*platt*) helyezik s azon hevítik fel. A követ szalonnával, rövid pálcikára erősített zsíros ronggyal (*peneta*, 167. B. kép) kenegetik, nemcsak azért, hogy a palacsinta leváljon a kőről, hanem azért is, mert a kő így „megtőtt jó zsírral” és nem tört szét. A pala-

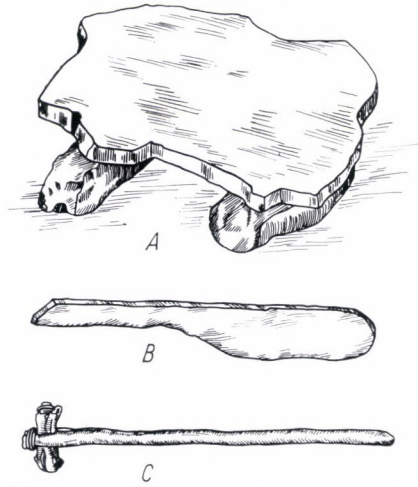
¹¹ Szilády Z., 1909. 2–6. l. Szilády Z. tanulmánya nyomán készült Bátky Zs. összefoglalása is, Magy. Népr. I.² 37. l. Vö. még *Manninen I.*, 1932. 379. l.

¹² Vámszer G., 1940. 117. l.

¹³ Vámszer G., 1940. 118. l.

¹⁴ Kós K., 1959. 3–6. l.

¹⁵ A Mezőségen szarmáciai homokkövet használnak sütőkőnek.



167. kép. Palacsintasütő kő (A.), zsírozó pálcika (C.) és fakés (B.), amellyel a sütőkőről a palacsintát szedik le (m.). Magyarpalatka, Mezőség, Románia

csintát a kőről kb. 30 cm hosszú, fából faragott késforma *lapickával* (167. C. kép) szedik le s túróval, ordával, szilvalekvárral ízesítik. A Magyarpalatkával szomszédos Mezőkeszűn 30–40 cm hosszú, 2–3 cm vastag kőlap a *sütőkő*. A tűzhely parazsában lepényt, palacsintát sütnek rajta. Kődarabokra vagy közvetlenül a tűzhelyre teszik s *penetával* (pálcika végére kötött ronggyal) zsírozzák, olajozzák meg. Ha vigyáznak a sütőkőre 20–30 esztendőn át használható. Használat előtt zsíros ronggyal megtörlik, de soha meg nem mossák. Minél több zsírt vagy olajat szívott be az ilyen kő, annál használhatóbb. Még az első világháború idején is, amikor férjhez ment a leány s elköltözött az atyai háztól férje szüleihez, anyósának első figyelmeztető szavai közé tartozott, hogy vigyázzon a *sütőkőre*. Az önálló háztartást alapító fiataloknál a férj már az első napokban igyekezett megfelelő palacsinta- vagy pogácsasütő követ hozni a határból. Lábast, fazekat, háromlábú serpenyőt, a konyha bármelyik fa, cserép vagy zománcos edényét szívesen kölesönadják, de a sütőkövet nem. Illetlenség is kérni. A mezőkeszűi néphit szerint a sütés közben elpattanó kő rosszat, veszekedést, halálesetet jelent. A vízzel vagy tejjel habart, búzalisztból készített palacsintán kívül kukorica-, árpa- és búzaliszt keverékéből készült kelesztetlen pogácsát sütnek a lapos kővön. A pogácsát káposztalevéllel s forró hamuval is letakarják. Ajtonban a lepénysütő kővön elkészített palacsintának *paraszt palacsinta*, *paraszt palacsinta* a neve. A patakmederből szedett lapos kő a *palacsintakő*. A követ szalonnával, zsíros olajos *penzlivel* kenik, amely ugyanolyan, mint a magyarpalatkai *peneta*. Itt a követ a kemence szája előtti *katlanra* is ráhelyezik, s így sütik a palacsintát. Az ajtoniak emlékezete szerint a szobában a székelőföldi gógányokhoz hasonló tűzhely állott. Ennek alja szorosan egymás mellé illesztett, tányér nagyságú kövekkel volt kirakva. Ha a kövek felforrósodtak, a hamut elkapták s a kukoricalisztból készült *sós pogácsát* diófalevéllel, káposztalevéllel s hamuval letakarva a kővön sütötték meg. Ajtonban és a szomszédos Györgyfalván

szokásos az is, hogy a takaréktűzhely felső részének (Ajton *platt*, Györgyfalva *platten*) eltört vasdarabján sütik a palacsintát. Az eltört *platt* neve Ajtonban *palacsintakü*, s a nyeles kenőrongyocska györgyfalvai elnevezése *pemete*.

Magyarpetén a „palacsintakü jobban kellett, mint a serpenyő”. Élére támasztva a konyhai kemence padkáján állt. A századforduló idején élelmes fazekasok a katonai, nagysármási piacon, vásáron árulták is. Ugyanerre emlékezett Magyarfráta néhány idősebb magyar asszonya. Ők a tordai vásáron láttak lepénysütőköveket áruló fazekasokat. Magyarfrátán 30—40 évvel ezelőtt minden háznál volt egy-egy lapos kő, amelyen palacsintát vagy vékonyra elnyújtott búzaliszt *pogácsát*, kelesztetlen árpakenyeret sütöttek. A lapos követ akkor helyezték két kődarabra, vasháromlábra, ha palacsintát sütöttek rajta. Pogácsasütésnél, árpakenyér készítésnél csak a felhevített padkán állt. A pogácsát cseresznye-, dió- vagy káposztalevéllal takarták le s ráhúzták a forró hamut. A követ is jól körülrakták forró hamuval, parázzsal. Berkenyesen *palacsinta*, búza- vagy árpapogácsa sül a lapos kövön. A pogácsa, a lepényféle sütésénél a nyers tészta diólevelet raknak s a követ vastagon betakarják forró hamuval. A kő — ha gondosan vigyáznak rá — évtizedekig eltart. De hamar elreped, ha forró állapotban hideg víz éri. Bűszke volt az a menyecske, aki az anyjától sütőkövet örökölt. A berkenyések sem mossák meg soha a követ, hanem csak letörölgetik. Disznóvágás, keresztelő, lakodalom alkalmával előfordult, hogy sok palacsintát kellett sütni s egyetlen kövön nem győzte volna a gazdasszony. Ilyenkor a szomszédoktól kértek kölcsön két-három követ, de a kővel s a hozzátartozó vasháromlábbal jött a szomszédasszony is s ki-ki a maga kövén sütötte a palacsintát. (A palacsinta tészta vizzel vagy tejjel, édes savóval összehabart búzaliszt.) Előfordult az ilyen közös sütés alkalmával, hogy valakinek baj érte a sütőkövet, — abból azután évekig tartó harag keletkezett. A berkenyések is emlékeztek arra, hogy a vásárokon láttak sütőköveket áruló fazekasokat. Különösen Torda, Aranyosgyéres, Tövis és Nagyenyed vásárain árultak tartós sütőköveket, de ők ezeken a helyeken sohasem vásárolták meg, mert nehéz volt hazacipelni. A határban is találtak megfelelő lapos köveket. Legfeljebb a falun átvonuló vándor fazekasoktól vettek olykor egy-egy sütőkövet (*kü*, *palacsintakü*, *leszpegye*).

Mészkon a sütőkövet *toluszárral* vagy *penetével* zsírozzák be és *pánkót* sütnek rajta. A követ a határban szedik össze, de nem minden kő megfelelő. A *palakő* a tűzhelyen *ellötte magát*.

A magyarok a sütőkövet használják (vagy emlékezet szerint használták) még a következő mezőségi, aranyosszéki falvakban: Magyarderzs, Györgyfalva, Bányabükk, Ród, Szék, Buza, Magyarszovát, Mezőörményes, Mezősámsond, Magyarléta, Szind, Aranyosrákos, Csegez. Egyszerű vaslapot (rendszerint a takaréktűzhely felső részének eltört darabját) használnak a magyarok palacsintasütéshez Széken, Magyarszováton, Szinden s a már említett Györgyfalván és Ajtonban.

A Székelyföld különböző vidékein (Kászonszék, Gyimesi szoros, Háromszék déli része, az udvarhelyi Zetelaka és környéke) szintén kutattam a lepénysütő kövek használatát, de már számbajöhető emlékeik a székelyeknek csak gyéren voltak erről az egyszerű konyhai eszközzel. Csupán a

háromszéki Kézdikővár, a kászoni Kászonimpér, az udvarhelyi Sükő, Etéd, Ülke, Székelyvarság falvakban emlékeztek a használatukra. Kászonimpéren az erdőt járó székely, ha gombát süt a szabadban, nem közvetlenül a hamuba rakja, hanem a tűzre helyezett három-négy tenyérnyi kőlapra. Zetelakán a palacsintát ma is *kőreleppencs*nek nevezik. Meggyőződésem szerint azonban részletesebb kutatással a sütőkövek használatának még több tárgyi és nyelvi emlékét lehetne összegyűjteni. Kétségtelen, hogy a múlt század második felében a Székelyföldön még általános volt a sütőkő, mint arra a fentebbi adatokból következtetni lehet.

A lepénysütő kövek használatáról több adatot jegyezhettem fel a Gyalui havasok, az Erdélyi Érchegység és a Mezőség román lakossága körében.

A Gyalui havasokban a Riska patak völgye felett emelkedő Vrf. Tirtavii (1315 m) délnyugati oldalán kb. 1200 m magasságban egy forrás van. A forrás közelében néhány román házat találunk, amelyek Hideghavas faluhoz tartoznak. 1947 júniusában, amikor Hideghavas néprajzát tanulmányoztam, még igen archaikus állapotot találtam az egyes házakban. Ismerték a lepénysütő kő használatát is.

A tűzhelyre két fél téglá nagyságú követ tesznek s ezekre kőlapot (*lesped'e*) helyeznek. A kőlapot jól felmelegítik s kukoricalisztból gyúrt, árpaliszttal kevert kelesztetlen lepényt helyeznek rá. Régebben tiszta árpalisztból is sült a lepény. A lepény (*aloat*) mindkét oldalát a sütés előtt vajjal kenik meg.

Marisel faluban még 1948 tavaszán láttam, amint a román asszony a sós vízzel és juhtúróval összegyúrt kukoricalisztet (*pogace*) vajjal megkent forró kőlapra (*lesped'e*) helyezte, mogyorófa-, diófalevéllal letakarta s a konyhai kemence szája előtti forró, még a parázstól izzó hamuba helyezte s tetejére kétujjnyi hamut kapart. Azután a hamura az ujjával keresztet vetett és három pontot rajzolt, valamit mormolt (később azt mondotta, hogy imádkozott) s félóra múlva kikaparta a hamu alól az egészen ízletes lepényt. Az 'imádság' szövegét semmiképpen sem mondotta el, de más házaknál feljegyeztem, hogy *pogace*, *plăcintă* vagy más tészták sütésénél a sülésre serkentő varázsszavakat mondanak. A varázsigé szerint azt mondják a tésztának, ha nem sül gyorsan, jön a „sötét” (az este) és a *mama pădurii* s ez utóbbi fogja megenni a család elől.

Nagyenyedtől északnyugatra a remetei sziklaszorosban közvetlenül a bejárat előtti román cätunban (Cätunul Valea Mănăstirii) szintén használják a lepénysütő követ (*lesped'e*). A konyhában levő kemence elé kihúzzák a parazsat s az oda helyezett vékonyabb kövön vagy vaslapon sütik meg a *plăcintă*-t. Sütésnél olvasztott vajba mártott rövid fanyélre erősített rongydarabbal (*popen'eț*) kenik a kő- vagy vaslapot. A *plăcintă* vízzel összehabart búzaliszt. A habarékba apróra összevagdalt sárgarépat, káposzta vagy *lobodă* (*Chenopodium*-féle) levelet kevernek. A kőlapot helyettesítő vaslaponak is *lesped'e* a neve.

A remetei sziklaszorosban több alkalommal láttam, hogy a konyhában (*t'indă*) levő kemence padkája (*vatră*) kőlapokkal van kirakva. A kőlapok a kemence szája előtti parázstól felmelegszenek s azokon, forró hamuval letakarva, kukoricalisztból gyúrt lepényt sütnek.

A Havasgyógyhoz tartozó Tecsești cätunban kerek vasháromlábba teszik a kőlapot (*lesped'e*) s a konyhai kemence előtti padkán (*vatră*) sütik rajta

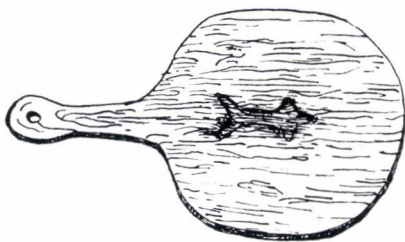
a palacsintaszerű tésztát. A kólapot zsírba, vajba, olajba mártott pemetével (*popon'eť*) kenetik. Havasgáldon a felhevített kólap (*lesped'e*) palacsintaszerű tészta és hal sütésére szolgál. Az apró halakat (akad közöttük pisztráng is) ráhelyezik a vaslábra tett, vajjal vagy olajjal megkent kólpra, tüzet gyújtanak alá s a hal gyorsan megsül. A kólap tálaló- és evőedényül is szolgál, mert a hallal együtt teszik rá az asztalra s a kólpról esznek. Evés után puliszkával megtörlik. A havasgáldi román asszonyok körében a főzősütő eszközök között a *lesped'e* áll a legnagyobb becsben. A hagyomány szerint az öregek meg sem ették a cseréplábasban, tepsiben sült halat, mert a hal átvette a vas vagy a cserép 'szagát'. A férjhez ment leány kapott az anyjától sütőkövet is, de anyósa házánál mindaddig nem használta, míg önálló háztartásba nem kezdett. A néphit szerint az egész házat meg lehet rontani, ha valakinek a sütőkövet felfordítják vagy békát sütnék rajta. Tecsești cätunban is ismeretes az a hiedelem, hogy ha valakinek békát sütnék a sütőkövén, szerencsétlenség éri a házat s az ilyen kólapon már nem lehet ízletes tésztát sütni. Ezért azután nem szívesen adják kölcsön a sütőkövet. Havasgáld szórványtelepein emlékeztek arra is, hogy kukorica- vagy árpalisztból gyúrt, kelesztetlen lepényt is sütöttek a forró kólapon. Ilyen alkalommal a *lesped'et* forró hamuval vették körül s hamuval fedték le a tésztát is. A lepényt (*aloat, aluat*) rövid nyelű lapáton gyúróják. A lapát közepére kereszt van bevésve (168. kép). Amikor a lapátról (*lopar*) ráfordítja az asszony a lapos kőre a tésztát, a kereszt helye a tésztán marad és sülés után is látható. A kereszt mágikus jelentőségű s a gonosz ellen védi a tésztát.¹⁶

Diómálon a két világháború közötti időben általános volt a *lesped'e* használata. Néhány idősebb asszony még ma is előveszi és kerek vasháromlára téve süti rajta a palacsintaszerű tésztát. Itt a nyélre erősített kenőrongyocskának *țopăitor* a neve.

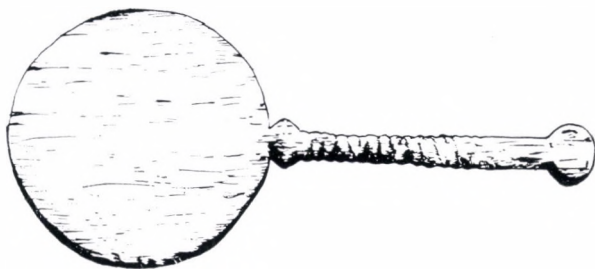
Használják a sütőkövet az Aranyos felső völgyében a mócok is. A dézsákkal s más faedényekkel vándorútra kelő mócok (Topánfalva, Alsó- és Felsőszolcsva), ha útközben a patakok és folyók mentén megpihelve halat fognak, azt forró hamuban vagy a tűzhelyre helyezett kólapon sütik meg. Aranyosfőn, Felsőszolcsván gyűjtésem idején a szegényebb és hagyományörzőbb házaknál még előfordult, hogy a lepényszerű tésztát (*pogace*) a tűzhelyre (*vatră*) helyezett kólapon sütötték. Felsőszolcsván az ilyen lepény ujjnyi vastag és édes savóval összegyúrt kukoricalisztből készül. A lepény tetejét ordával hintik be, diófalevéllal letakarják és forró hamut kaparnak a *lesped'ere*. Elvértve szokásos az árpapogácsa sütése is. Palacsintasütésnél a sütőkövet két kőre vagy vasháromlára helyezik s állandóan tüzelnek alatta. Aranyosfőn az első világháború előtt általános volt a lepénysütő s az ottaniak szerint a móc vidéken mindenütt használták. A móc asszony kevés számú konyhai eszközei között a legféltettebb holmik közé tartozott,

¹⁶ Ilyen rövid nyelű — lepénykenyér sütésénél használt — lapát Erdélyben és a Balkánon nagy területen előfordul. Ismerik többek között a Szilágyságban (*Harmatta J.*, 1953. 173. l.), Hunyadban (*Vuia R.*, 1937. 50—51. l., 169. kép), a Száva mentén (*Čurčić V.*, 1913. 45. l. VI. tábl., 5. kép), Albániában, Bocsniában, Montenegróban (*Meringer R.*, 1900. 257. l., *Nopcsa F.*, 1925. 100. l.), a bolgároknál (*Vakarelski Ch.*, 1935. 113. l.).

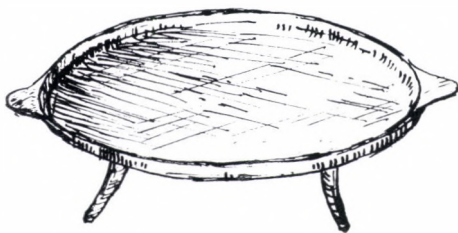
168. kép. Lepénysütő lapát (r.), Tecsești cătun, Havasgyógy, Erdélyi Érchegeység, Románia



169. kép. Lapát a lepénykenyér sütéséhez (r.), Álun, Hunyad, Románia. Vuia R. után



170. kép. Palacsintasütő serpenyő (r.), Hideghavas, Bușești cătun, Gyulai havasok, Románia



— gyermek, ügyetlen kezű felnőtt leány hozzá se nyúlhatott. Arra ügyelt az asszony, hogy fordítva le ne tegye, mert az szerencsétlenséget jelentett. Nagyobb ünnepek előtt valamilyen gyapjúszőttel darabbal fényesre törölte, de soha meg nem mosta. A kelesztett kenyér a múlt század nyolevanas, kilencvenes éveiben kezdett náluk elterjedni. Azelőtt inkább csak a nagyobb gazda, az erdész, a pap házában sütöttek kelesztett kenyeret. Morarescu Todor (Aranyosfő) mőc gazda elmondotta, hogy amikor fiatal korában az apjával a Magyar Alföldre jártak faedényt árulni — Gyuláról, Békéscsabáról, Komádiból mindig hozott magával az apja egy fél zsák fehér kenyeret. Az ismerősebb magyar gazdánál szívesen sütöttek a részükre. Kelesztett kenyér, élesztős lepény, pogácsa sohasem sül a *lesped'en* csak kukorica- vagy árpalisztból formált kelesztetlen lepény (*pogace*) és palacsintaszerű tészta (*plăcintă*). Az utóbbi sütésénél a *lesped'et* két-három kódarabra teszik s alatta tüzelve felhevítik. Lepénysütésnél a gógány-

formájú füstfogó (*camniță*) alatti padkán (*vatră*) a parázsban hevítik fel a sütőkövet, majd tisztára seprik s ráhelyezik a lepényt. A lepényre dió-, bükklevelet, néha egy-egy fiatalabb fenyőágacsát (ettől illatos lesz a kisült tészta) tesznek s letakarják forró hamuval. A lepénytészta készítésénél az árpa- vagy kukoricalisztet csak vízzel, esetleg tejjel vagy édes savóval gyúrnák össze és sajttal, ordával, szilvalekvárral, káposztával ízesítik.

Arról már korábban szóltam (34. l.), hogy a hideghavasi, hesdái, magurai, gyerefidongói román pásztorok, erdőlő munkások a szabadban rakott tűz parázsán vajjal, szalonnával bekent lapos kövön sütik a gombát.

Megfigyelésem szerint lepénysütő követ használnak vagy az emlékezet szerint használtak a románok még a következő falvakban: Berkenyes, Botháza, Buza, Mocs, Mezőceked, Erdőtelek, Bányabükk, Hidegszamos, Muzsina, Nyírmező, Csáklya, Havasgyógy, Felsőgárd, Benedek, Felsőpodsága, Alsó- és Felsőszolcsva, Topánfalva, Hesdát, Magyarpeterd, Románpeterd. Ezekből a falvakból a lepénysütő kő használatáról közelebbi adataim nincsenek, csupán annyi, hogy a felsorolt helyeken *lesped'e* az elnevezése.

Több román faluban (Hideghavas, Remete, Diómál, Topánfalva, Csáklya, Felsőgárd, Benedek, Lunka, Vidaly, Borév, Alsóorbó) vaslapot, rendszerint a takaréktűzhely eltört felső részét is használják *lesped'e* helyett, de a vaslapot is *lesped'enek* nevezik. Hideghavas egyes cätunjaiban (Bușesti cätun) már háromlábú lapos vasserpenyőben sütik a palacsintát. A serpenyő neve *crapt'ită* (170. kép), amely azonos a már említett brádi vasserpenyővel.

Többször említi az erdélyi románság köréből Moldován G. is, — aki tapasztalatait a mócok, az Erdélyi Érchegeység románjai körében szerezte — a lepénysütő kőlapot. Szerinte a lapályon már csak a szegényebb házaknál látható, de a havasokban a pásztorok a palacsintát még kőlapon (*lespede*) sütik (*Moldován G.*, 1918. 433, 513, 545. l.). A sütőkövek ismeretesek vagy ismereteseek lehettek az ugoesai románoknál is, amire a vastag palacsinta elnevezéséből (*plăcinte pe lespede*) következtethetünk (*Scurtu V.*, 1942. 14. l.).

Amint láttuk, a vaslapot a magyarok is használják a sütőkő helyett. Szilády Z. is utalt arra, hogy Hunyadban, Nagyenyed vidékén vaslap helyettesíti a kőlapot. A vaslapok az itt ismertett ősi sütőeljárás modernbb változatai. A helyi lehetőségek, a használatból kiment tárgyak további célszerűségének felismerése, az iparosodás termékeinek elterjedése lehetővé teszi az új anyag alkalmazását. A vas sütőlapok használata azonban megegyezik a korábbi kőlapok használatával. A vaslapok elnevezése (*palacsintakő, lesped'e*) bizonyítja, hogy elődeik kőből készültek. Az archaikus formával kapcsolatos terminológia tehát túléli az ősi formát, az eredetileg használt anyagot. Amikor Felsőgárdon megkérdeztem az egyik román asszonyt, hogy miért nevezik a palacsintasütő eszközüket *lesped'enek*, amikor az vasból van, — azt mondotta, hogy ő még azt nem is nézte, hogy miből van a *lesped'e*. Igyekeztem neki megmagyarázni, hogy helyesebb lenne, ha 'vaslap'-nak hívná a palacsintasütőt. Nem értette, hogy mi ezzel a céloom, de az addig hallgató férje megszólalt: „Jó nekünk úgy is! — Eddig is *lesped'e* volt . . . mégis megsült rajta a pogácsa!” Mindezek tanulságos fényt vetnek a népi gondolkodásra s azt igazolják, hogy az azonos

funkcióval rendelkező új eszköz megőrzi a régi nevét s a tárgyi változáshoz nem mindig igazodik a terminológia.

Ugyannakkor, amikor a lepénysütő köveket a vaslapok, a serpenyőformájú edények szorítják ki, — még élnek mellettük egyszerűbb sütési eljárások is.

A Gyalui havasokban, az Erdélyi Érchegységben, a Mócöldön, az Avasban, a Lapos völgyében, a Mezőségen, a székelyeknél még több emléke maradt fenn a népmesék hamubasült pogácsájának.¹⁷ Hideghavas és Marisfalvakban a román asszonyok a tűzhelyen forró hamuval takarják le a kukoricalisztból édes savóval gyúrt lepényt s így sütik meg. Hideghavas, Havasasszonyfalva, Sztolna, Lapistya, Melegsamos, Gyerőfidongó román asszonyai az összetört búkkmakkot kukorica-, árpaliszttal keverték össze s forró hamuban sütötték meg (vö. 18. l.). Ez az ínségeledel a múlt század végén még ismert volt. Tecsești cätunban a kemence előtti padkán (*vatră*) tüzet raknak. Amikor a padka átforrósodott, ráhelyezik az árpa- vagy kukoricalisztból vízzel gyúrt és sóval ízesített lepényt (*pogace*), dió-, káposztalevéllel letakarják s forró hamut húznak rá. Káposzta-, diólevéllel letakart árpa- és kukoricapogácsát sütnek a forró hamuban az idősebb asszonyok Havasgáldon, Nyekrilestyen. Szerintük a levél nemcsak a hamutól védi a tésztát, hanem jó ízt is ad a pogácsának. Csáklján a már kérsz puliszkát túróval gyúrnak össze és hamu alatt káposztalevéllel letakarva sütik meg. A csákljai és havasgáldi parasztnál künn a szabadban is ismeretes az ilyen ételkészítés, de káposztalevél helyett mogyorófalevéllel, búkkfalevéllel szórják be a hamu alá kerülő puliszkát. A mócok, az avasi és Lapos völgyi (Libaton, Rogoz, Nemesbudafalva, Tágfalva, Tőkés) románok — elsősorban kenyér hiányában — sütnek hamu alatt, főleg kukoricalisztból készült pogácsát. Az Avasság román falvaiban ma is szokásos, hogy az esti megmaradt puliszkából kevés nyers máléliszt hozzáadásával lapos pogácsát (*pogace*) gyúr az asszony, néha túróval megtölti s a tűzhelyen hamu alatt megsüti. A mócoknál a malomba járó fiatalságnak alkalmi eledele a hamu alatt sült pogácsa. Míg a malomban „ki-ki várja gabonájával a maga sorát, több leány összead egy-egy marék málélisztet, azt valamelyikük lapótyává gyúrja s megsüti együtt a malombeli tűzhelyen, a hamu alatt...”¹⁸ Aranyosfőn, Felsőszolcsván, Csertésen, Topánfalván láttam, hogy a gógányszerű tűzhelyen sült a hamuban az árpa- és kukoricaliszt keverékéből vízzel vagy édes savóval összegyúrt sós pogácsa, amelyet káposzta- és diólevéllel védtek meg a hamutól. Nemesbudafalván a pásztorok zsendicével összegyúrt kukoricalepényt sütnek a pásztoroknyhó előtti tűzhely parázsában. Ugyanitt, valamint Libatonban ismeretes az a szokás is, hogy a pásztorokat meglátogató leányok, asszonyok kis zacskóban rozs-, búza- vagy árpalisztet visznek ki, az egyik fejőedényben zsendicével összegyúrnak s parázsban megsüti. A lapos pogácsa tetejére túrot, ordát, összevagdalt hagymát hintonak. A leányok, asszonyok rendszerint akkor keresik fel a pásztorokat,

¹⁷ A hamuban sült pogácsának magyar népmesei és régi irodalmi emlékeit Beke Ö. állította össze. Tanulságos, hogy népmesénk gyakran 'hamuból sült pogácsát' is említene, ami arra utal, hogy a mesemondók már nem ismerték a hamuban való sütést (Beke Ö., 1936. 219—220. l.).

¹⁸ Kós K., 1959. 4. l.

ha a friss sajtot, zsendicét, savanyú tejet hozzák haza vagy sót visznek a juhoknak, élelmet a pásztoroknak.

A hamuban sült pogácsákról értékes magyar adatokat közöl Kós K. A magyarlapádi *hamuban sült pogácsa* búza-, kukoricalisztból sóval, liszttel összegyúrt lepény. Pénteken az ottani magyarság kovászos kenyeret nem süttött, s ha mégis kifogyott a kenyér, *hamuban sült pogácsát* készítettek. Tudunk az ilyen lepényekről a Maros és Kisküküllő közötti Ózdról, a szilágy-sági Szérről és Bogdándról. Bogdándon a lepény bevetésére rövid nyelű sütőlapátot használtak, sütés előtt pedig a lepény felületét szalmával megpergelték, hogy a hamu ne ragadjon a nyers tésztába. Kós K. szerint a széki (Mezőség) *mónárpogácsa* hamu alatt sült lepény.¹⁹ Magyarpalatkán az idősebb asszonyok még látták, hogy anyjuk gyakran süttött hamuban pogácsa-féle tésztát. Ismeretes volt a hamu alatt sült pogácsa Mezőkeszűn, Györgyfalván, Ajtonban, Magyarlétán, az aranyosszéki Csegezen és Aranyosrákoson, valamint a kalotaszegi Inaktelkén s a láposvölgyi Domokoson. Mindezek a helyeken kukoricalisztet, árpalisztet vagy búzalisztet használtak a tésztájához. Mindig keletlen volt a *hamus pogácsa* (Györgyfalva) s csak sóval ízesítették. Györgyfalván, Magyarpalatkán, Széken a sóskutak és sóforrások vizét használták a liszt elkeveréséhez. Mezőkeszűn, Györgyfalván és Inaktelkén a lapos tésztára előbb káposztalevelet tettek s csak azután húzták rá a hamut. Egészen archaikus jellegű a székelyek *medvének* nevezett sült puliszkája, amely úgy készül, hogy a puliszkából túróval tömött gömböket formálnak s azokat *szenen* megpirítják. Ilyen vacsorát készítettek Orbán B.-nak azok a székelyek, akik a Kelemen havasokban vezették.²⁰ Kós K. ehhez megjegyzi, hogy a puliszkagombócot hasonlóan sütik a Dunadeltánál fekvő Braila vidékén.²¹ Magyarpalatkán a kenyeret diófalevélen, *káposztalapun* sütik. Az ilyen sütésnél igen ízletes lesz a kenyér alja. A csügési magyaroknál (Moldva) a *pitán* kukoricalisztból, kevés búzalisztből vízzel elkevert lepényféle, amelyet a kemencében *káposztalapun* sütnék (*Balogh Ö.*, 1942. 11. 1.). Felsőrekecsinben, Csíkban szintén káposztalevélen sül a *málépitán*.

Hogy mennyire általános lehetett a Kárpátok területén a hamuban, parázson való lepénysütés, — arra vonatkozólag elég csak utalni az egyik statisztikai jellegű munkára. Keleti K. írja a trencsényi szlovákok táplálkozásáról, hogy kenyeret nemigen fogyasztanak. Kenyér helyett árpa- és zablisztból parázson sült lepényt esznek.²²

A forró köveken vagy a hamu alatt történő lepénysütés ismertetése során eddig csak az olyan lepényekről, pogácsákról s palacsintaszerű tésztákról szóltam, amelyek kukorica-, búza- vagy árpalisztból készültek. Külön szeretnék szólni az olyan lepényféléről, amelyeket az *alakor* lisztjéből készítettek s ennek során megemlítem — amennyire a rendelkezésemre álló adatok engedik — az *alakor* természetét is.

Borza Al. külön munkában foglalkozott az *alakor* (*Triticum monococcum* L.) erdélyi természetének elterjedésével és eredetével. Az *alakor* kiveszőben

¹⁹ Kós K., 1959. 5–6. 1., *Harmatta J.*, 1953. 173–174. 1.

²⁰ Orbán B., 1868–1873. II. k. 143. 1.

²¹ Kós K., 1959. 45. 1.

²² Keleti K., 1887. 47. 1.

levő gabonaféle. Borza Al. szerint a korábbi Bihar, Kolozs, Hunyad, Kis-küküllő, Alsó-Fehér, Maros-Torda, Torda-Aranyos, Szeben, Beszterce-Naszód, Máramaros, Szolnok-Doboka és Szilágy megyék területén termesztik a románok. Szórványosan előfordul Bukovinában is. Borza Al. úgy tudja, hogy a Székelyföldön csak Marosvásárhely környékén termesztik s ismeretlen Erdély déli és délkeleti vidékein. Termesztési területe a 300 méter tsz. feletti magasságtól felnyomul a 900 méter tsz. feletti magasságig. Ősszel vetik a sovány agyagos földbe. Táplálékul és sertések takarmányozására használják. A lisztjéből készült kenyér kellemes édeskés ízű. Szalmáját szőlőkötözésre használják. Az alakor román elnevezése *alac*. Az *alac* eredetének és eredeti jelentésének megfejtésével többen foglalkoztak. Borza Al. szerint a szó végeredményben a latin *alica* terminológiára vezethető vissza, amely valamely alakor- vagy tönkölyféle (*Triticum spelta* L.) elnevezése volt. A Balkánon azonban a szó sehol nem fordul elő (az ottani szlávoknál *pir*, *limec*, *kapladja* néven ismeretes). Előbukkan azonban a szó Spanyolországban (*alaga*). Borza Al. úgy véli, hogy az alakort Hispániából Dáciaába irányított légionáriusok, kiegészítő csapatok hozták magukkal Erdélybe. Ott tovább termesztették s a románok a mai napig fenntartották a termesztését. Erdély délkeleti részén — szerinte — azért nem találjuk meg az alakor termesztését, mert a dákorománok a különböző „barbár” népek nyomására a Maros északi partjára (Erdélyi Érchegység, Bihar hegység), Szilágyság területére húzódtak vissza. Ez a vidék azután központja lett a romanizmusnak és kisugárzó területe a különböző román hatásoknak. A románoktól vették át az alakor termesztését a magyarok, a szászok, a gabonaféle nevével együtt (szász *alenk*, *uelenk*). Az alakor a románok felsődáciai kontinuitásának klasszikus tanúja.²³

Az alakor eredetének kérdésére még visszatérek. Bennünket most termesztése és felhasználása érdekel.

Ajton magyar gazdáinak az emlékezete szerint 1937-ben még vetették az *alakort*. (Itt az *alak* elnevezést is használják.) A mag tavasszal került a földbe. Bő termés idején hét *vékát* adott egy *kalangya* (1 kalangya = 2 kereszt, 1 keresztben van 14 kéve). A szemet megőrölték és kenyeret, pogácsát sütöttek belőle, de főleg diszónak, majorságnak adták. A szalmáját szükség esetén megette a szarvasmarha vagy *elhevítették*, azaz kenyérsütésnél a kemencében eltűzelték. Az ajtoni magyarok termesztették a *tönköjt* (*Triticum spelta* L.) is, amelynek a magját sertéseknek adták, a szalmájával pedig a kenyérsütő kemencét fűtötték. Györgyfalván az első világháború idején még tavasszal vetették s a szemtermést a diszónak adták. Pogácsának is alkalmas volt a lisztje. A berkenyesi magyarok 1946-ban még szórványosan vetették az alakort (helyi neve *alakor*, *alak*). A vetési ideje március vége, április eleje. Általában szaporább, mint az árpa. Szemtermését a diszónak adják. A szalmáját szerintük a szarvasmarha nem szívesen eszi. Régebben az alakorszalmát szalmakalap fonásához használták fel.²⁴ A berkenyesi magyar gazdák szerint kiveszőben levő gabona. Mezőkeszűn a két világ-

²³ Borza Al., 1945. 8—10, 25—29. 1.

²⁴ Hasonló használatát említi Romániából egy kultúrbotanikai munka is (*Bertsch K. und F.*, 1949. 31. 1.).

háború között még termesztették. Neve *alakor*. Szintén tavasszal vetették s termését megőrölve a disznónak, szarvasmarhának adták. Most az árpát használják helyette. Erős szalmája csak a tűzre jó. Magyarpalatkán a magyarok *alakar*, a románok *alac* néven ismerik. 1946-ban még szörványosan termesztették. Szerintük az alakor *soványítja* a földet. Szemtermése hasznos táplálék a disznónak, baromfinak. Szalmája igen alkalmas disznóperzseléshez, de korábban szalmakalapot is fontak belőle. Fehér szalmájából tartós kalapok készültek. Ma már szalmakalapot búzaszalmából készítenek. A szalmát helyben fonják meg és Mocson varrják össze. Termesztik a széki magyarok is (*alakor*). Ősszel vetik s árpa helyett a disznónak, baromfinak adják. A környékbeliek *széki árpának* csúfolják. Itt őszi a vetési ideje. Magyarderzsen a magyarok *alakor*, a románok *alac* néven ismerik. Ősszel vetik. Egy *kalangya* (1 kalangya = 2 kereszt s minden keresztben 15 kéve van) 6–8 véka termést ad. Aratása *sállóval* történik s cséppel verik ki a kalászokból a magot. A legsoványabb földben is megterem. A magot megőrölve disznónak adják, de korábban általánosan kenyérsütéshez, pogácsakészítéshez is használták. Erős, kemény szalmája jó *ajnak* a marhák alá, de disznóperzseléshez és szalmakalap fonáshoz is felhasználható. Az árpa gyorsan szorítja ki a termesztését s az alakorszalma helyett a tavaszi búza szalmájából fonják a szalmakalapot. A szalmakalap fonásnál nyolc szál alakorszalmából fonták a szalagot, amelyet azután kalapformára összevarrtak. A múltban a románok szélesebbre fonták a szalagokat, mint a magyarok. Igen értékes adatokat kaptam az alakor termesztéséről 1946-ban az udvarhelyi Nagysolymosról. A közlést szó szerint ide iktatom: „Az alakor talaját a búzáéhoz hasonlóan kell előkészíteni. Tavasszal megszántott és megrágyázott, ősszel pedig újra megforgatott föld a legmegfelelőbb. Jó talajban búsásan fizet s ezért inkább jobb minőségű helyekre vetik. Ősszel a búzával egyidőben vetik s a búza után aratják. Termését őrölve vagy őrletlenül állati takarmánynak használják. Előnyösebbnek tartják az alakor termesztését, mint a zabét, mert több a liszt tartalma. Falunkban most újra egyre többen termesztik. Pelyvéja nincsen, mivel a pelyvalevelek a magtól nem válnak el. A cséplésnél keletkező töreket csak alomnak tudják elhasználni. Szalmája, mivel sokkal keményebb a búza szalmájánál, szintén csak alomnak jó. Ha zsúpnak csépelik ki, akkor épületek fedésére vagy *töröbúza* kóré kötözésére használják. Emberi táplálkozásra alkalmatlan. 1 kalangya alakor (1 kalangya = 2 kereszt, 1 kereszt = 13 kéve) 5–6 véka szemet is ad. Más célra nem használják az alakort. Hogy mióta ismeretes, nem tudom, csak annyit, hogy egyes években sokan termelik, azután jön egy olyan év-csoport, mikor alig akad termesztője.” A kalotaszegi Inaktelkén 1947-ben még vetették az alakort. Vetési ideje őszi, de vethetik tavasszal is. Az ősszel vetett alakor hamarabb érkezik. Az alakor *lelkit* (a javát, a legszebb magot) használják kenyérsütéshez. A lisztet *fátyolszítán átejtik* s az ilyen liszt a legalkalmasabb kenyérsütéshez. Jól hízik tőle a disznó is. A szalmájából szalmakalapot készítenek és a marhák alá *ajnak* használják fel. Aratás után *kalangyába* rakják (1 kalangya = 2 kereszt, két keresztben van 30 kéve). Csépelni óvatosan kell. Magyarlétán a magyarok — 1948. évi közlés szerint. — az alakor termesztését 5–6 évvel azelőtt hagyták abba. Itt akkor vetették, amikor a *tavaszbúzát* (kb. március 15. után). Az *őszbúza* után ért meg-

A szalmája kemény, a feje pirosas, apró a szeme. A disznónak adták, de szükség esetén kenyeret, lepényt is sütöttek belőle. A környező román falvakban is termelték s a havasasszonyfalvi, románlétai és alsófülei románok szalmakalapot fontak a szalmájából. A havasasszonyfalvi és a románlétai havason 1948-ban még termesztették. Az árpa azonban kiszorítja a termesztését. A mészközi magyarok a két világháború között még sok *alakort* termeltek. A leggyengébb földben is megfelelő mennyiségű termést hozott. *Hospás* (héjas) volt s ezért vasrostán kellett kirostálni. A disznó gyorsan hizott tőle. Kemény szalmáját a marhák alá tették. 30–40 esztendővel ezelőtt még a *tönkö* (*Triticum spelta* L.) termesztésével is foglalkoztak s kenyeret készítettek belőle. A tönkölyt (*tenchiu*) az alakorral (*alac*) együtt a tordaaranyosi Erdőhát románjai (Magyarpeterd, Románpeterd, Csürülye, Berkes) 1947-ben termesztették. Magyarpeterden és Románpeterden az *alac* termését disznónak adták s kenyeret, pogácsát is sütöttek belőle. Mindkét gabonafélét azonban a románoknál is az árpa erősen kiszorította.

Az adatok kétségkívül bizonyítják, hogy az alakor az erdélyi magyarságnál és románágnál kiveszőben levő gabonaféle. Főleg takarmánynak használják, de szükség esetén kenyeret, pogácsát is sütnék lisztjéből. Erre az ajtoni, györgyfalvi, magyarlétai, inaktelki, magyarderzsi magyarok, a magyarpeterdi és románpeterdi románok még élénken emlékeznek. Ezekben a falvakban egybehangzóan azt az értesülést szereztem, hogy a kenyeret ugyanúgy készítették az alakor lisztjéből, mint a búzalisztból, de erősen keverték az alakorlisztet búza-, árpa- vagy kukoricaliszttel. Az alakorpogácsa az említett falvakban a következőképpen készült: a malomban vagy a kézimalmon megőrölt alakort gondosan kiszitálták, sós vízzel (Románpeterden és Magyarlétán savóval) összegyúrták, olajjal, zsírral, a román falvakban inkább vajjal megkenték a forró sütőkövet s ráhelyezték a kb. 3–4 tenyérnyi nagyságú, két ujjnyi vastag alakortésztát. Azután forró hamuval leborítva megsütötték. Inaktelkén sütőkő nélkül a hamuban sült, s az említett községek mindegyikében szintén emlékeztek hamuban való, sütőkő nélküli elkészítésére is. Az alakorlepény lassan, nehezen sült át és hamar kiszárad. Ezért Magyarlétán, Inaktelkén, Románpeterden a megsült lepényt zsírral, olajjal, vajjal megkenték, szalonnával megdörzsölték. A románpeterdi románok zsendicébe tördelik bele, az inaktelki magyarok *muzsgyéba*²⁵ aprítva fogyasztották. Az emlékezet nyomán haladva már lehetetlen volt megállapítanom az alakorlepény fogyasztásának intenzitását. Gyűjtésem idején már csak néhány idős asszony készítette vagy emlékezett a készítésére. A magyarpeterdi románok szerint azonban a múlt század végén még inkább ezt fogyasztották, mint a kukorica-, árpa- vagy búzalisztból készült pogácsát. A kukoricalisztből a századforduló idején lepényfélét nem sütöttek, hanem csak az *alac* lisztjéből. Az itteni román hagyomány szerint az alakorlepény hosszú ideig elállt s ezért a juhászturnak ajándéku egy-két hétre valót is sütött a gazda felesége. A megajándékozott pásztor jobban kifejté a juhokat, gondosabban készítette a sajtot stb.

²⁵ A kalotaszegi *musgyé*, *muzsgyé* (< rom. *mujdei* 'fokhagymamártás') *Jankó J.* szerint megtört fokhagymára töltött sós ecet, amit puliszkával vagy kenyérral mártogatnak (*Jankó J.*, 1892. 79. l.).

Nézzük mármost ezeknek a primitív sütési módoknak a néprajzi párhuzamait s további elterjedését.

A sütőkövek nélküli, forró hamuban (levelekkel betakart vagy leveleken) történő lepénysütési mód kétségkívül ősi gyakorlat emléke. Nem valószínű azonban, hogy a sütési mód erdélyi változatai mint valami közvetlen 'archeológiai emlékek' időben megelőzték a sütőkövek használatát, noha a neolithikum és a bronzkor emberei lepényüket hamuban sütötték.²⁶ A pillanatnyi szükségletek is kialakíthatják, életrekelthetik az ilyen eljárásokat. Természetesen figyelembe kell vennünk, hogy a népi műveltség területén az évezredek tapasztalatok lappangva tovább élnek s szükség idején és alkalmával megvalósul az, ami a szájhagyományban él. Talán a népmesék hamubasült pogácsája is emlékezteti a szegény asszonyt arra, hogy szűkös időben olyan tésztafélélt süssön, mint amilyen a mesék hőségének tarisznyájába kerül. A pillanatnyi szükségletek és az ősi jellegű formák közötti kapcsolatot tanulságosan világítja meg Nopcsa F. megfigyelése. Albániában az agyagból formált kerek tepsi (*čerep*) és sütőharang (*kakinj*) hiányában a tisztára sepert, felhevített tűzhelyre helyezik a tésztát, levelekkel letakarják s a levelekre parazsat raknak.²⁷ Moszyński K. arról ír, hogy ősi szokás a kása, tészta stb. sütése forró hamuban s a szokást megőrizték itt-ott a szlávok is.²⁸ Montenegróban a meleg tűzhelyre helyezett tésztát izzó parázzsal, esetleg előbb levelekkel fedik be.²⁹ Bulgáriában általános az olyan sütési mód, hogy a tűzhelyet tisztára letakarítják s tepsi nélkül ráhelyezik a sütendő lepényt, majd pedig forró hamuval, parázzsal betakarják.³⁰ Fischer E. említi, hogy a Kárpátoktól délre lakó románok a különböző tésztákat forró hamuban vagy izzó parázzson sütik.³¹ Dél-Polesiában a parasztok kaszálás idején, amikor távol vannak a lakóhelyüktől, nedves zsákban előre beáztatott kását visznek ki magukkal s azt forró hamuban sütik meg.³² Kis-Lengyelország egyes vidékein még nemrégiben hamuban sütötték a rozslisztból gyúrt kovásztalan lepényt.³³ A lengyelek *podplomyk*nak nevezik a hamuban sült kenyeret.³⁴ Zelenin D. azt írja, hogy az oroszok helyenként a lepényt igen ősi módon parázzson, forró hamuban sütik. De arról is megemlékezik, hogy a nagyoroszok sütésnél a kenyér alá némelykor zöld káposztalevelet vagy száraz tölgylevelet tesznek, Nyugat-Ukrajnában pedig szalmából készült kör alakú lapot helyeznek a kenyér alá.³⁵ A huculok Kelet-Galíciában káposztalevélen sütik a kenyeret. Ugyanők a kásadarabokat káposzta- és zsályalevelekbe göngyölve pirítják.³⁶ Szlovákiában, Kárpát-Ukrajnában bükk- és káposztalevelet tesznek a

²⁶ *Maurizio A.*, 1916. 77. l.

²⁷ *Nopcsa F.*, 1925. 100. l.

²⁸ *Moszyński K.*, 1929. a. 214. l.

²⁹ *Trojanović S.*, 1901. 244. l., *Moszyński K.*, 1929. a. 214. l.

³⁰ *Moszyński K.*, 1929. a. 214. l., *Vakarelski Chr.* (Szófia) levélbeli közlése (1959. jún. 1.).

³¹ *Fischer E.*, 1909. 246. l.

³² *Moszyński K.*, 1929. a. 214. l.

³³ *Moszyński K.*, 1929. a. 214. l.

³⁴ *Maurizio A.*, 1927. 305. l., *Maurizio A.*, 1916. 77. l. — Az akadémiai lengyel—magyar szótár szerint a szó jelentése 'szabad tűzön vagy parázzson sült lepény'.

³⁵ *Zelenin D.*, 1927. 113. l.

³⁶ *Maurizio A.*, 1927. 382. l.

kenyér alá. Megfigyelésem szerint ez a szokás a két területen (pl. Csicsmány, Nyitraverebély, Homonna környékén, Észak-Nógrádban, a Latorca völgyében, a huculoknál) általános. Plessingerová A. nagyon tanulságosan írja le, hogy a Javornik hegységben a szlovákok házilag őrölt árpa- és zablisztból készítik pogácsaféléjüket, amelyet a nyílt tűzhelyen káposzta- vagy jávorlevélbe csomagolva s parázzsal letakarva sütnék meg (Český Lid, VI. 1951., 125. l.). A káposzta- és tölgyleveleken süttött kenyér ismeretes a lengyeleknél. Erre a célra a lengyel nők nagy mennyiségben gyűjtik a tölgylevelet, felfűzik és a kemence mellett felakasztják. A néphit szerint az ilyen kenyér fogyasztója olyan erős lesz, mint a tölgy.³⁷ Számtalan emléke van a svédéknél a hamuban, parázsban süttött kelesztetlen lepénykenyérnek, amelyről egyes kezdetleges lepénykenyerek elnevezései is tanúskodnak, mint *askedol*, *glödhopp*, *glödhurr* stb. Ilyen primitív módon süttött kenyerek egyébként Irországban, Skóciában és Skandinávia egész területén előfordulnak, s már az óészaki mondák is megemlékeznek a lepénykenyéréről. Hamubasült lepénykenyeret jelent a norvég *oskestomp*, amelyet levéllel betakarva forró hamuban a földön sütnék. Különösen kezdetleges hamubasült lepényt őrzött meg Faerøer lakossága. A lepényt közvetlenül evés előtt vagy egy nappal a fogyasztást megelőzően készítik. Egyetlen kenyér egy alkalomra két személynek elegendő.³⁸ Svédországban káposzta-, tölgy- és jávorlevélen, nyírhéjon sütik a kenyeret. Olaus Magnus a XVI. sz. közepén (1555) arról tudósít, hogy a svédeknél szokásos a kenyeret 'lombon' és nyárfakérgen sütni.³⁹ A finneknél van egy lepényszerű kenyérféle, amelynek *lehikäinen*, *lehtiäinen* a neve. Az elnevezés tulajdonképpen azt jelenti, hogy 'leveleske'. Ezt a lapos kenyérfélét leveleken sütik.⁴⁰ A mordvinok rozskenyere káposztalevélen süil. A levelet nagy mennyiségben télire is gyűjtik s a száraz levelet megnedvesítve teszik ismét használhatóvá.⁴¹ A csuvasok *küpertme* nevű lepényüket sütik káposztalevélen.⁴² A nogáji tatárok a kenyérsütést az oroszoktól tanulták el. *Ütnek* néven ismert lepényüket azonban hamuban sütik.⁴³ A grúzok átmelegített kőtálon sütik egyik kenyérféléjüket, amelyet levéllel, parázzsal takarnak le.⁴⁴ Hasonló, kezdetleges kenyér- és

³⁷ Haberlandt A., 1926. 340. l. Itt közelebbi adatok nélkül a Keleti-Kárpátokat is említi a szerző. — Maurizio A., 1927. 383. l.

³⁸ Campbell Á., 1950. 11, 94, 113—128. l. Forró kövön, hamu alatt sült kenyeret jelent az angolszászban a *heord bacen hlaf* s a középfelnémetben az *acherbrot*, *aschenbrot* (Waldheim H. Sch. v., 1914. 25. l.). A szerző a sütés különböző balkáni primitív formáival is foglalkozik (26—31. l.).

³⁹ Keyland N., 1919. I. k. 62. l., Haberlandt A., 1926. 340. l., Campbell Á., 1950. 6, 8, 124. l.

⁴⁰ Keyland N., 1919. I. 62. l. Vuorela T. szótára szerint az ilyen lepénykenyér Kelet-Finnországban zab- és rozslisztból készül és káposztalevélen sütik (Vuorela T., 1958. 56. l.). Itt említ meg, hogy a néprajzi irodalom csak Skandináviából, Finnországból tartja számon a rudakra húzható, korong alakú, lyukas, kelesztetlen kenyereket. Az ilyen kenyerek azonban ismeretesek voltak a régi hébereknél. A kenyereket azért húzták rúdra, hogy a rágesálók ellen védjék s jobban szikkadjanak (Koehler L., Loch- und Ringbrot. Theologische Zeitschrift, IV. Basel, 1948. 154—155. l.).

⁴¹ Manninen I., 1932. 183. l.

⁴² Vorob'ev N. I.—L'vova A. N.—Romanov N. R.—Simonova A. R., 1956. 361. l.

⁴³ Byhan A., 1926. 854. l.

⁴⁴ Byhan A., 1926. 693. l. A szerbeknél a sütőharang alá helyezett tésztát tökévellel takarják le, hogy meg ne égjen (Schneeweiss E., 1918. 88. l.).

lepénysütő eljárásokról még bőven lehetne adatokat idézni, de sajnos, a források a legtöbbször nem elég részletesek.⁴⁵ A mi szempontunkból figyelmet érdemel a levélen sült, levéllel betakart lepény és kenyér. Nézetem szerint a levelek, a fakéreg használata még a hamuban való sütésnek az emléke, amikor a pogácsát, a lepényt, a kenyeret levelekkel kellett letakarni, hogy a ráhúzott hamu, parázs meg ne égesse a tésztát. Természetesen a különböző levelek nemcsak megvédik a tésztát, hanem ízessé, zamatossá, illatossá is teszik, s így a hamuban sült pogácsák, lepények élvezhetőbbé válnak. A hamuban sült pogácsákról az alföldi, palóc, a dunántúli leírások is megemlékeznek.⁴⁶ Ezeknek a részletezése nem tartozik vizsgálataink

⁴⁵ A levéllel letakart sütéshez l. még *Winkler H. A.*, 1936. 406. l. — A hamuban való sütésről iráni nyelvi adatok nyomán részletesen ír *Harmatta J.* is. Szerinte a középperzsa *nikān* jelentése 'beásott vagy betakart (kenyér)', '(hamuba) ásott vagy takart (kenyér)', s az óperzsa **nikāna*- 'hamubasült kenyér' alapján feltehető, hogy a hamuban való kenyérsütés a perzsa törzseknél már i. e. I. évezred első felében általánosan elterjedt volt. (*Harmatta J.*, 1953. 171, 173. l.) A 'beásott' kenyér fogalmának megvilágításához nemcsak a hamu, a parázs alatti sütést, a hamuval való betakarást kell tekintetbe vennünk, hanem azokat a kezdetleges kenyérsütő gödröket, földi kemencéket is, amelyekről a Mediterrán, Kaukázus, Közel-Kelet területéről bőven vannak adataink. Egyiptomban a vándor beduinok tányérformájú gödröt vájnak a talajba s ezt mandula- vagy szilvanagyságú kővekkel kirakják s a gödröskében tüzet gyújtanak. Ha a kővek átmelegedtek, akkor a tésztát a kővekre helyezik s parázssal betakarják (*Winkler H. A.*, 1936. 293. l., vö. még *Cs. Sebestyén K.*, 1934. 163. l., *Dalman G.*, 1928—1939. Bd. IV. 38. l.). A kaukázusi lezgek a kenyerüket sütőveremben készítik el. A gödröt agyaggal kitapasztják, azután izzó parázssal felhevítik s a tésztát behelyezve fedővel leborítják (*Byhan A.*, 1926. 784. l.). A görög pástorok a Pindusban a kenyeret a múlt század elején kiásott veremben süttették (*Trojanović S.*, 1902. 243. l., vö. még *Haberlandt A.*, 1926. 327. l.). Kelet-Grúziában a sütőverem hengerformájú s pereme bekarcolt keresztforma ornamentikával díszített. Mélysége 70 cm, átmérője kb. 30 cm. (*Baumhauer Fr.*, 1928. 24. l.). Lényegében ugyanilyen kemence ismeretes Tifliszben is, amelynek azonban már szellőzőcsöve is van (*Baumhauer Fr.*, 1928. 74. l.). Ide tartozik a szellőzőcsővel készült örmény *thonir*, *thondir* (*Ter-Moussesjanz P.*, 1892. 140, 160, 171.) és az afgán *tonur* is (*Vavilov N. I.* — *Bukinich D. D.*, 1929. 207. l.). Az izraeli *tannur* tulajdonképpen földbe sülyesztett agyaghenger s izraeli és arab területen különböző, a régészeti anyagban is előforduló változata van (*Dalman G.*, 1928—1939. Bd. IV. 88. skk. l.). A *tönür* ismeretes Kelet-Turkesztánban is (*Le Coq A. v.*, 1916. 61. l.). Cserépből készült, földbe mélyített agyagkemencék vannak Nyugat-Turkesztánban (*Schwartz F.*, Turkestan, die Wiege der indogermanischen Völker. Freiburg im Breisgau, 1900. 244—246. l., *Almásy Gy.*, Vándor-útam Ázsia szívébe. Budapest, 1903. 611. l.). Vö. *Gunda B.*, 1961. 219—226. l.

⁴⁶ A baranyai Kopácson a hamubasült pogácsa neve *sospogácsa* (*Harmatta J.*, 1953. 173. l.). — A hamubasült pogácsák közül kétségtől elárthatóan a palóc *hamuból sült bodak*, amely a következőképpen készül: „Ha a rozs szem kalászában már annyira érett, hogy tejjességét fölszívta, de újjal még könnyen szétnyomható, a palócz-gazdasszony ki megy a vetett táblára, s annyi kalászt arat le, a mennyit éppen szükségesnek lát, azt háton haza viszi, hol a tűzpadon (tyiszpaón) szárazgallyból tüzet éleszt, a kalászt csomagokba köti, s a tűz lángján addig pörköli, míg a kalász tokláza le nem ég s a szemek duzzadtá nem válnak, aztán tenyerei között kimorzsolja fatak-nőbe vagy cseréptálba a szemet, szeleléssel minden törmeléktől gondosan megtisztítja, jól megtört sóval behint, famozsárban megtöri és az így nyert pépet-kováaszt jól kidagasztja; ebből aztán öklönyi nagyságú gömböket alakít s azokat, mint a krumplit szokás tyisztpaó [!] parázs tűzben megsüti.” Szokás az ilyen tésztát vastag lepényformában is sütni (*Pintér S.*, 1909. 204. l.). L. még *Cs. Sebestyén K.*, 1934. 161. l., *Gunda B.*, 1935. a. 26. l., *Beke Ö.*, 1936. b. 219—220. l.

körébe. De viszont megemlítjük a leveleken történő sütés néhány Erdélyen kívüli magyar emlékét is. Már Maurizio A. utal arra, hogy nálunk a kenyéret káposztalevélen sütik, egy-két levelet helyezve a kenyér alá.⁴⁷ Haller Gábor kuruc tiszt felesége, Károlyi Klára 1713-ban az erdélyi gubernátornak, Kornis Zsigmondnak káposztalevéltre takart cipót süttött. A feljegyzések szerint, „... mikor az kemencébe belevetik az cipót, alul és fölül tegyenek káposztalevelet, takarják be vele s úgy süssék meg, csak meg ne égjen az cipó. Olyan lesz az haja, mint az kalácsnak.”⁴⁸ K. Mátyus I. XVIII. sz. végi *Ó és Új Dieteticájában* külön megemlékezik a vékony káposztalevéltre kent s azon sült *levelen sültekről*.⁴⁹ Ugyanő említi, hogy a franciák káposztalevéllal leborítva eleven szén között sütik a kenyéruket s nálunk is kedveltek a „káposztalevéltre sült” kovászos cipók.⁵⁰ A MTSz. szerint a *nyálasznyik* Gömörben valami levélen sült tészta s Rimaszombaton a *levelensült* egy tészta étel. Az Alsóórségben a kukorica- és hajdinapogácsát nyers káposztalevélen süttötték a kemencében.⁵¹ A Rétközben a kukoricakenyeret, málét fonyasztott káposztalevélen és csuhéjon tették a kemencébe.⁵² A *levélen sült* a Tiszántúlon, a Bodrogtözben *csuhán, suskón* süttött palacsintaszzerű tészta.⁵³ Szatmárban a lepény- és pogácsaféle tésztaikat gyakran sütik káposztalevélen: a tejjel elkevert kukoricalisztból készült édesmálé s a kenyér alá is tesznek káposztalevelet.⁵⁴ A levélen sültet Mikszáth Kálmán is említi egyik írásában. A máramarosi urak a királylátogatás hírére a Verhovina alatt megfelelő fogadtatást készítenek elő. „A híres Vojteknét hozatják el Husztról, az fog a királynak főzni. No iszen, nem is evett az még Bécsben olyan töltött káposztát és levélsültet!”⁵⁵ Nem került el Bátky Zs. figyelmét sem ez az egyszerű sütési mód, s úgy látszik, eléggé általánosnak is vélte a magyarságnál, mert a táplálkozásról írt összefoglalásában többször is említi a tők- és káposztalevélen sült málét, lepényt, kenyéret.⁵⁶ Fenti megállapításunk nyomán természetesen a levélen sütés

⁴⁷ Maurizio A., 1927. 382. l.

⁴⁸ Takáts S., é. n. 237. l.

⁴⁹ K. Mátyus I., 1787—1793. II. k. 114. l.

⁵⁰ K. Mátyus I., 1787—1793. II. k. 91. l.

⁵¹ Kardos L., 1943. 120. l.

⁵² Kiss L., 1929. 8. l., Kiss L., 1932. 6. l. Több értékes leírás olvasható Kiss L. helynévgyűjteményében a káposztalevélen való rétközi málé- és kenyérsütésről. Így pl. Demecseren a letördelt káposztaleveleket a padláson egyenként lerakták, ahol megfonyadt, megszáradt. Kenyérsütéskor lehoztak a padlásról annyit, ahány kenyéret süttöttek. A sütőlapra terített káposztalapura ráborították a megkelt kenyéret és így vetették be (Kiss L., 1961. 48, 134, 179, 333. l.).

⁵³ Écsedi I., 1935. 276. l.

⁵⁴ Gunda B., 1956. 104. l.

⁵⁵ Mikszáth K., Farkas a Verhovinán. Összes művei, 4. k. Budapest, 1956. 126. l.

⁵⁶ Magy. Népr. I.² 34, 80, 82. l. Püspökladányban a *levelensült* aludttejjel elkevert sűrű palacsintatészta. A kemence egyik oldalánál ég a tűz, a másik oldalánál sütik. A kemence szája előtt nagy káposztaleveleket fonyasztanak, ezeket bőven megvajazzák, sütőlapra teszik s ráöntik a tésztát. A lapáttal benyúlnak a kemencébe s a tésztát rajta tartva pirosra sütik. Így megsütve az egyes tészta darabokat tálba rakják és forró vajjal leöntik. Hasonlít ehhez az ételhez a *krumplis levelensült*. A burgonyát megtisztítják, nyersen megreszelik s kevés rozsliszttel keverik. Azután kivágják a káposztalevelek vastag erét, jól megnedvesítik s a levelekre vékonyan rákenik a tésztát, amit azután meleg kemencében pirosra sütnék. Forrón megvajazva s lábasba rakva kerül az asztalra (Retgei Istvánné közlése).



171. kép. A kemence előtti kiskatlanra helyezett lepénysütő kő. Paszab, Szabolcs-Szatmár m. Kiss L. után

magyar emlékeit is a hamuban való sütés maradványának tartjuk. A sütés során használt levelek az ételkészítésre szolgáló 'edények' legkezdetlegesebb formáinak tekinthetők.

Hasonló kezdetleges sütési eljárásokról, a hamuban, a parázs alatti sütés változatairól még további adatokat sorolhatnánk fel, amelyek egyrészt a hamuban sütés primitívségét, másrészt ősi jellegét igazolják. Feltétlenül igazat kell adnunk Schrader O.-nak, amikor azt írja, hogy a tűzhely hamujában sült lepény (Brotkuchen) Európában „eine uralte, wahrscheinlich über die Sonderexistenz der Einzelvölker hinausgehende Erfindung ist . . .”⁵⁷

A következőkben megvizsgáljuk a sütőkövek tágabb körű, Erdélyen kívüli használatát. Feltűnő, hogy a sütőkövek emléke él a Magyar Alföld északkeleti részén is.

A Bodrogyóban Ecsedi I. megfigyelte az átmelegített, olajjal megkent lapos köveken történő tésztaütést s elmondja, hogy Tiszakarádon a palacsintának *kövönsült* a neve.⁵⁸ Így nevezik a palacsintát Cigándon is, ahol a sütőkövek használatáról az alábbi figyelmet érdemlő megfigyelését közli Kántor M.: „Néhány lapos követ (*szentesi kő*) szalonnadarabbal bedörzsölnék s ráöntik a madártojást. Az áthevült kövön azonnal megsül. Ez a *tojás-pite*. Szabadban a halat, a csikot is így sütik. A követ két kőre helyezik s parazsat húznak alá. A csikokat ráraják, miután fejüket levagdalták. Minél inkább forrósodik a kő, annál magasabbra ugrálnak a csíkdarabok.”⁵⁹ Hogy miért hívják a követ *szentesi kő*nek, arról a feljegyzés nem szól. Egyik későbbi írásában Ecsedi I. már részletesebben ír a Bodrogyóban elterjedt kövönsütésről. Ehhez az agyagpalakövet a zempléni Géres községből szereztek be. „Ezt a nagy lapos követ vaslábra tették. A vasláb alá jó parázs tüzet tettek. Most nyársra húztak egy darab szalonnát és a forró követ jó erősen bedörzsölték vele. A tésztát árpaliszttól vagy *vóter*ből kavarták. Az árpa vagy vóter lisztet előbb sűrű rostán áteresztették, azután ritka szitán *átejtették*, majd sűrűn átszitálták. Vízbe vagy tejbe kevés sót tettek, tojást ütöttek. Lassan hozzákeverték a lisztet, sűrűbbre hagyták, mint a palacsinta tésztát. Fakanállal jól elkavarták s rácsorgatták a forró kőre. Amikor a széle pirult, akkor megfordították és a másik oldalát sütötték. Ha ez is megsült, újra megkenték a követ szalonnával és csorgattak rá tésztát. Meg-

⁵⁷ Schrader O., 1901. 114. l.

⁵⁸ Ecsedi I., 1925. 17. l.

⁵⁹ Kántor M., 1927.

esett, hogy három-négy kövön sütöttek egyszerre... Később a követ lehagyták. Kiszorította a 30—40 cm átmérőjű öntött vaskorong, mely három vaslábon állt. Ezt a kész edényt *kövönsütő formának* nevezték később is.⁶⁰ A szabolesi Rétközben a századforduló táján szintén a zempléni Géresről hozott lapos kövön sült a hal, a palacsinta, a lapesánka, a krumplilángos. A követ rátették a kiskatlanra (171. kép), felmelegítették s hájjal, zsírral kenték.⁶¹

Minden bizonnyal a sütőkövek ismeretesek voltak a Dunántúl déli és nyugati részén is. Erre utal, hogy az Ormánságban, a Zselicségben, Göcsejben, Alsóórségben a tűzhelyet, a tüzelőpadkát, a kemence alját *hőkőnek* 'felmelegített, felhevített kő' nevezik. A sütés helye eredetileg mozgatható, majd rögzített kőlap lehetett. Ez volt a *hőkő*, amelynek a neve később átment a tüzelőpadkára, a kemence aljára. Cs. Sebestyén K. is azon a véleményen van, hogy a „*hé-kő* és *hő-kő*... a kenyér- (lepény-) sütő kőlap emléke”.⁶²

Az Ormánságban a *hőkő* 'legősibb alakjában egyszerűen a konyhaföldnek az a kijelölt helye, ahol tüzelni és a tűzön sütni-főzni szoktak',⁶³ de *hőkő*nek nevezik az Ormánság nyugati részén a magasabb konyhai sárpadkát is, amely a szobában levő kályha fűtőnyílása előtt áll s szintén tüzelnek rajta.⁶⁴ A főzést, sütést különböző edényekben végzik a *hőkőn*, de sütnék rajta hamuban is: az összekotort *párba* (parazsas hamu) burgonyát, pogácsát, besózott vöröshagymát (*vörös ártány*), sárral bekent kolbászt helyeznek s így sütik meg.⁶⁵ A zselici Szennán és környékén a *hékő* a kemence vagy a kályha fűtőnyílása előtti padka, amelyen főznek.⁶⁶ Somogyban a sós-pogácsa neve *héküre sűt pogácsa* (MTSz.). Alsólendva környékén a *hőkő* 'a kemence tüzes feneké vagy bármely más hely, amelyen előbb tűz volt'.⁶⁷ Göcsejben a kemence cseréppel, vassalakkal, köveccsel kirakott alja a *hőkő*.⁶⁸ Nyelvészeti közlések a göcseji hőkőnek még a következő magyarázatát adják: *hőkő* 'kemence vagy kályha előtt levő kisebb tüzelő',⁶⁹ *hőkő* 'tűzhely, kemence'.⁷⁰ Az Alsóórségben a kemence alja a *hőkő*, amelyen maradék kenyértésztából *langali*, *langli* vagy lángos és különböző pogácsafele, percc sült. A *hőkőn* sült tésztát jobb ízűnek tartják, mint a sütőben sültetket.⁷¹ Úgy látszik, a felhevített kőlapot a Székelyföldön is nevezték

⁶⁰ *Ecsedi I.*, 1935. 276. l. Ugyanaz, mint a 170. képen közölt serpenyő.

⁶¹ *Kiss L.*, 1932. 4. l. Méri I. arról ír, hogy a Tiszalök-Rázompusztai (XI—XII. sz.) ásatások során felszínre került kemencék belsejében vagy szája előtt lapos kő (néha malomkő) darabokat találtak s a székely kőreleppenésre hivatkozik (*Méri I.*, 1952. 59. l.). A közelebbi bodrogközi, rétközi példákról nincsen tudomása.

⁶² *Cs. Sebestyén K.*, 1934. 167. l.

⁶³ *Kiss G.*, 1937. 31. l., *Kiss G.—Keresztes K.*, 1952. 240. l.

⁶⁴ *Gunda B.*, 1936. a. 184. l., *Kiss G.*, 1937. 31. l., *Kiss G.—Keresztes K.*, 1952. 240. l.

⁶⁵ *Kiss G.*, 1937. 52. l., *Kiss G.—Keresztes K.*, 1952. 241. l.

⁶⁶ *Nyíri A.*, 1939. 138. l.

⁶⁷ *Nyr.* XXIII. 1894. 287. l.

⁶⁸ *Gönczi F.*, 1914. 436. l.

⁶⁹ *Nyr.* XXXV. 1906. 42. l.

⁷⁰ *Nyr.* XLVII. 1918. 129. l.

⁷¹ *Kardos L.*, 1943. 109, 112, 117, 120, 123, 124. l. — Vö. még *Nyr.* V. 1876. 273. l.: *hőkő* 'melegítő hely a kemencében, melyet ti. az eltakarított tűz melegített meg; a megmaradt ételt ide szokták tenni, hogy melegen álljon'.

hőkőnek. Ennek az emlékét két szólás őrizte meg. Csíkban a „csak annyi, mintha hékőre öntenéd” szólás értelme ’hamar oda lesz’.⁷² Az Erdővidéken „ojan, mint a hé-kőre öntött” szólás jelentése ’hamar oda van’.⁷³ Figyelmet érdemel, hogy a hőkő már a XVI. sz. végén Baranyai Decsi J. *Adagiájában* is előfordul: „mint ha hew kőre öntenél vizet, czak olyan: una cum canistro” (NySz.).

A dunántúli *hőkő*, *hökkő*, *hüökkő* feltehetőleg régi tartozéka a tüzelőberendezésnek. Ezt a feltevést alátámasztják a kultikus szokások. Göcsejben a hagymatolvajnak felszedik a nyomát s a *hüökkübe* sározzák. Mikor a *hüökkü* a legtúzebb, hideg vízzel leöntik. Erre a tolvajt a néphit szerint a hideg kirázza, s a baj mindaddig rajta marad, míg a nyomot onnan ’ki nem veszik’.⁷⁴ Hideglelést úgy is lehet okozni, ha a pohárba helyezett békát a kemence szája előtti *hüökkübe* betapasztják, s mikor a megbabonázott azon tüzel, időnként a hideg kirázza.⁷⁵ A szerelmi varázslatokban is szerepe van a *hüökkü*nek: ha a férfi fűzőjéből, ingéből a nő egy darabot észrevétlenül lemetsz s csészébe téve a *hüökkübe* beássa, a férfi kénytelen az illetőt szeretni.⁷⁶

Tulajdonképpen rögzített hőkővek a balkáni, kaukázusi nyílt tűzhelyek, amelyekről tudjuk, hogy igen gyakran kővel vannak kirakva s alig vagy egyáltalán nem emelkednek ki a földből. Így a Velebit karsztvidékén a kikövezett és felhevített tűzhelyre teszik a kenyeret, majd a sütőharanggal (*peka*) leborítva sütik meg.⁷⁷ Kőekkel vannak kirakva a montenegrói tűzhely, s az albánok különböző nyílt tűzhelye.⁷⁸ Kővel kirakott tűzhelyeket találunk a Rodope hegységben a bolgároknál.⁷⁹ Kővel és téglával kirakott, a földdel egyszintű tűzhelyeket láttam az Iszker völgyében (Bulgária), amely felett láncra akasztott bográcsban főztek. Burgasztól délre Rosen falu közelében a pásztorkodó szarakacsánok kör alakú nádkunyhóiban középen van a földdel egyszinten levő kőekkel vagy téglával kirakott tűzhely. Szilády Z. arról ír, hogy a Retyezát román pásztorainál a tűz alja egy nagyobb, lapos tetejű kő. Az ilyen tűzalja megmarad a parasztházak nyílt tűzhelyén mint padka vagy töltés. A román házakban megfigyelhető az is, hogy „a *vatra* rendesen még egyetlen kőlap”.⁸⁰ Lényegében hőkő az egyiptomi beduinoknak az a földbe mélyített s kőekkel kirakott tűzhelye is, amelyről már fentebb szóltam.⁸¹ A kaukázusi szvánoknál a szoba közepén nagy kőlapon van a nyílt, szabad tűzhely.⁸² A nyugat-európai (ír, francia, portugál stb.) kandallós tűzhelyeknél is a tűz helye tulajdonképpen néhány kőlap, amely gyakran nem is emelkedik ki a ház földjéből.⁸³

⁷² Magyar Népköltési Gyűjtemény, III. k. Budapest, 1882. 303. l.

⁷³ Nyr. IX. 1880. 35. l.

⁷⁴ Gönczi F., 1914. 208. l.

⁷⁵ Gönczi F., 1914. 288. l.

⁷⁶ Gönczi F., 1914. 213. l.

⁷⁷ Degen A., 1936—1938. I. k. 230. l.

⁷⁸ Haberlandt A., 1917. 8. l.

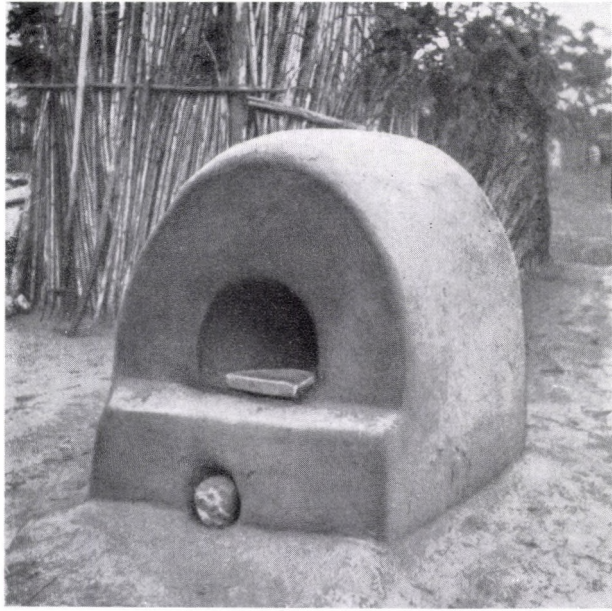
⁷⁹ Szolnok L., 1955. 220. l.

⁸⁰ Szilády Z., 1909. 2. l., Vö. Haberlandt A., 1926. 338. l.

⁸¹ Winkler H. A., 1936. 293. l.

⁸² Jankó J., 1897. 150. l., Byhan A., 1926. 724. l.

⁸³ Evans Estyn E., 1949. 68. l., Campbell A., 1950. 244. l., Krüger Fr., 1959. 197—201. l.



172. kép. Tatár kemence a fűtőnyílás előtt sütőkővel. Svetlik, Dobrudzsa, Bulgária. Gunda B. felv.

Az ide-oda helyezhető sütőkövek a bedrogi, rétközi és erdélyi magyarokon, valamint az erdélyi románokon kívül Európa más népeinél is előfordulnak s lepényszerű tészták, kenyerek készítésénél használatosak.

Mindenekelőtt meg kell említenem, hogy már Fischer E. is írt a románok lepénysütő kövéről (*lespede*). Elmondja, hogy zsíros, juhsajttal ízesített lepényt sütnek rajta s a *lespede* anyáról leányra öröklődik.⁸⁴ Fischer E. közlése valószínű, hogy a Kárpátoktól délre lakó románokra vonatkozik. Szilády Z. arról tesz említést, hogy Ploesztiben használják a sütőkövet.⁸⁵ A bolgár Rodope hegységben háromlábra helyezik a tiszta kőlapot s azon sütik a lepényt. A kőlap két oldalát felváltva használják.⁸⁶ A dobrudzsai tatároknál a nyílt tűzhelyeken gyakori volt a sütőkő, amelyet az udvarban álló kemencéknél is használnak. A kemence szájába helyezett kőn sütik lepényszerű kenyereket (172. kép). A szepesi szlovákoknál az idős férfiak emlékezete szerint kőlapon tüzet raktak s amikor a kő átmelegedett, a paraszt eltávolították, majd ráhelyezték a megsütendő tésztát. Ha a tészta vastagabb volt, görbén meghajlított bádoggal is lefedték.⁸⁷ Az ukránoknál tisztára mosott, lapos, felhevített kőre (*plita*) kanalanként híg tésztát tesz-

⁸⁴ Fischer E., 1909. 246. l.

⁸⁵ Szilády Z., 1909. 6. l., *Haberlandt A.* azt írja, hogy a sütőkövek a Havasalföldön ismeretesek. *Haberlandt A.*, 1926. 337. l.

⁸⁶ *Vakarelski Chr.* (Szófia) levélbeli közlése (1959. jún. 1.).

⁸⁷ *Markuš M.*, 1956. 294. l.

nek s azon sütik meg. A követ a sütés előtt zsírral, bőjtben olajjal kenik be. A tészta neve *pampuch*, *reczuch*. A *reczuch* tulajdonképpen hajdinát jelent, amelyből eredetileg a tésztát készítették.⁸⁸ Polesiában a falvaktól távol dolgozók, ha lepényt akarnak sütni, tüzet gyújtanak egy agyagkorongon, azután félretolják a parazsat s a korong felhevített felületére rakják a tésztát.⁸⁹ Nagy figyelmet érdemel Maurizio A.-nak az a megállapítása, hogy a Nyugati-Kárpátokban (közelebbi helyről és népcsoportról a szerző nem ír) az „édes sütés” a kőlapon vagy hamuban való sütést jelenti, míg a „savanyú sütés” a kemencében történő sütés folyamatát.⁹⁰ Úgy látszik, Niederle L. a szlávoknál ősinek tartja a lepénykenyernek forró kőlapon való sütését.⁹¹ Moszyński K. a szlávok anyagi kultúrájáról írt munkájában pedig általánosnak mondja a lepényféléknek zsíros kőlapokon történő sütését. Szövegéből azonban nem derül ki világosan, hogy ezt a megállapítását csak a szlávokra vonatkoztatja-e.⁹² Mindenesetre — különösen a korábbi időket tekintve — nem lehetetlen, hogy a szlávok általánosabban ismerték a kővön sült tésztaféléket. A lapos köveken történő lepénysütés az Alpesebben (Schweiz) sem ismeretlen. Rütimeyer L. leírja a Bavona-völgyből (Tessin) s a környékbeli hegyekből, hogy 1/3 rész gesztenyelisztből és 2/3 rész rozslisztből minden erjesztőanyag nélkül vízzel tésztát gyúrnak s a tűzhelyen izzított lapos kővön (gneisz-szerű csillámpala) lepényformában megsütik. Ez a *focaccia*. Télen, amikor a hóvihár lehetetlenné teszi a közlekedést s az asszonyok nem mehetnek el a közös kemencékhez kenyeret sütni, az otthoni tűzhelyen a lepénykenyeret felhevített kőlapon sütik. A kőlap nagysága különböző (a legnagyobb 33 × 41 cm és 5 cm vastag), súlyuk eléri a 20 kg-ot is. Egyes helyeken (San Carlo, Bavona-völgy) a kőlapot pálcikával feltámasztják s a parázs felé fordítva ráterítik a tésztát. A parázs kisugárzó melegétől sült meg azután a tészta.⁹³ Gesztenyelisztből gyúrt lepényt forró kőlapon sütnek a modenai Appenninókban is.⁹⁴ A sütőkövek olasz népterületen (Tessin, Észak-Olaszország, Középső-Appenninók) való szórványos használatát Scheuermeier P. is említi.⁹⁵ Bretagne-ban háromlábra helyezett, kb. 43 cm átmérőjű kerek vaslapra öntik a hajdinakását, lapátszerű fesszközzel szétterítik s alá tüzet gyújtva lepényformában megsütik. A lepény fordítására sajtáságos kést használnak.⁹⁶ A sütőkövek használatáról tudunk Görögországból,⁹⁷ Egyiptomból, ahol a kemencében s a kővön sült kenye-

⁸⁸ Maurizio A., 1927. 306. l. — Vö. még Maurizio A., 1916. 77. l. Itt ugyanezeket az adatokat a lengyel parasztoktól említi. Valószínűbbnek tartom, hogy az előbbi közlés a helyes. Maurizio A. az ukrán terminológiát lengyel helyesírás szerint közli.

⁸⁹ Moszyński K., 1929. a. 262. l.

⁹⁰ Maurizio A., 1916. 77—78. l., Maurizio A., 1927. 306. l.

⁹¹ Niederle L., 1911. 183. l., Niederle L., 1953. 208. l.

⁹² Moszyński K., 1929. a. 262. l.

⁹³ Rütimeyer L., 1924. 248—249. l. — Vö. Haberlandt A., 1926. 338. l.

⁹⁴ Rütimeyer L., 1924. 251. l.

⁹⁵ Scheuermeier P., 1956. 188. l.

⁹⁶ Haberlandt A., 1912. 20. l., Haberlandt A., 1926. 339, 488. l. A lepénysütő vaslapokat említi Haberlandt A. „Délnyugat-Európából” is. Haberlandt A., 1926. 339. l. Erixon S. szerint ilyen sütési módot ismernek a baszkok (Erixon S., 1938. 152. l.).

⁹⁷ Szilády Z., 1909. 6. l.



173. kép. Lepénykenyér sütése a lappoknál a tűz fölé helyezett kőlapon. Jokkmokk, Svédország. Manker E. felv.

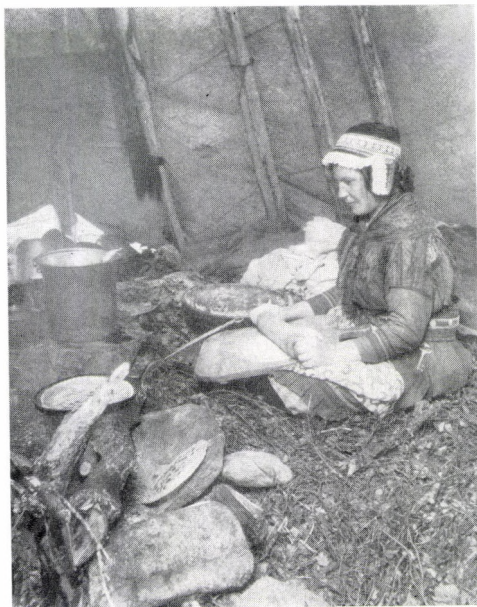
reknek, lepényeknek egymástól eltérő az elnevezése. Egyes helyeken a lepényt sütőkövön (vagy vas sütőlapon), a kenyeret pedig kemencében sütik.⁹⁸ Az arabok lepénysütő követ a néprajzi irodalom gyakran említi. Így Cs. Sebestyén K. írja, hogy az arabok három-négy kődarabra ráhelyeznek egy lapos követ, amely alatt tüzelnek s a kenyértésztát a kőlap tetejére helyezik. Egyes beduin törzsek kerek vaslapot helyeznek néhány kődarabra s ezen sütik meg kovásztalan, vékony lepénykenyerüket. Iránban, Izraelben hamuban, kőlapon, vaslemezen vagy agyagtégelyben sütik a lepénykenyeret.⁹⁹ Ismerik a lepénysütő követ a Kaukázustól délre lakó örmények¹⁰⁰ s a különböző kaukázusi népek (svánok, chevszurok).¹⁰¹ Bádoglemezen (*sač*) sütik *jufka* nevű, kb. palacsinta vastagságú kovásznélküli kenyerüket a kisázsiai törökök. A lepénykenyérből egy-egy alkalommal néhány napra

⁹⁸ Winkler H. A., 1936. 133. l. A régi egyiptomiak is valamilyen lapon sütötték a kenyeret (Wiedemann A., 1920. 291. l.). — Winkler H. A. további adatokat közöl Kisázsiaiból, a Közel-Kelet nomádjaitól stb. Winkler H. A., 1936. 406. l. Vö. még Haberlandt A., 1926. 338. l.

⁹⁹ Cs. Sebestyén K., 1934. 164. l., Byhan A., 1923. 409. l., Ecsedi I., 1935. 276. l. Az izraeli adatokra l. még Dalman G., 1928—1939. Bd. IV. 41, 66, 102, 143. skk. l.

¹⁰⁰ Ter-Mowsejanz P., 1892. 172. l. A sós vízzel gyúrt lisztet a forró hamuban vagy lapos kővön sütik meg. Ugyanitt a szerző azt mondja, hogy az örmény falvakba látogató tatárok lisztet kérnek az örményektől s hasonlóan készítik el kenyerüket.

¹⁰¹ Byhan A., 1926. 729. l., Baumhauer Fr., 1928. 72. l., Merzbacher G., 1901. 134. l.



174. kép. Lepénykenyér sütése egy lapp sátorban a tűzhely előtt ferdén feltámasztott kőlapon. Vittangi, Svédország. Manker E. felv.

valót készítenek. A hozzávaló lisztet búza és árpa keverékéből őrölik. Hasonlóan történik főtt búzadarából a *bazlama* nevű vastagabb, kelesztetlen kenyér sütése is.¹⁰²

A sütőkövek elterjedési zónája a Kaukázustól a Mediterrán területen és Közép-Európán át Bretagne-ig követhető. Ha a kőlapokat itt-ott már vaslap helyettesíti (mint pl. az araboknál, Bretagneban) ez nyilvánvalóan — a kőlapokhoz viszonyítva — újabb fejlődés eredménye, éppen úgy, amint ezt Erdélyben láttuk. A sütőkövek elterjedése általában a reliktumterületekre szorítkozik. Így megtaláljuk a sütőköveket Európa északnyugati részén is.

Kőből vagy vasból készült különböző sütőlapok ismeretesek a lappoknál (173, 174. kép), finnknél, észteknel, svédeknel, norvégoknál, íreknél, skótoknál stb.¹⁰³ Nézzünk néhány idevonatkozó részletet. Norvég területen már a vaskorban ismeretesek voltak olyan vaslapok, amelyekre lepénykenyeret sütöttek. Az ilyen leletek a későbbi időben mind gyakoribbá válnak s az okleveles feljegyzések is megőrizték a vasból készült sütőlapok emlékét. A *Diplomatarium Norvegicum* pl. 1427-ből, 1469-ből említi a „kenyérvasakat”.¹⁰⁴ Olaus Magnus is leírja 1555-ben Rómában megjelent *Historia de gentibus septentrionalibus* c. munkájában a kő- és vaslapon történő svéd kenyérsütést.¹⁰⁵ Dél-Svédországban (Skåne) az egyik lepénykenyérfélének *stenkaka* a neve, ami kövön sült lepényt, kőreleppencset jelent.¹⁰⁶ A kő- és vaslapokat igen gyakran kövekkel támasztják alá, három-

ten már a vaskorban ismeretesek voltak olyan vaslapok, amelyekre lepénykenyeret sütöttek. Az ilyen leletek a későbbi időben mind gyakoribbá válnak s az okleveles feljegyzések is megőrizték a vasból készült sütőlapok emlékét. A *Diplomatarium Norvegicum* pl. 1427-ből, 1469-ből említi a „kenyérvasakat”.¹⁰⁴ Olaus Magnus is leírja 1555-ben Rómában megjelent *Historia de gentibus septentrionalibus* c. munkájában a kő- és vaslapon történő svéd kenyérsütést.¹⁰⁵ Dél-Svédországban (Skåne) az egyik lepénykenyérfélének *stenkaka* a neve, ami kövön sült lepényt, kőreleppencset jelent.¹⁰⁶ A kő- és vaslapokat igen gyakran kövekkel támasztják alá, három-

¹⁰² Tagán G., 1940. 153. l., Tagán G., 1941. 241—242. l. — A kisázsiai török vaslapok rendszerint domborúak s a domború részre terítik rá a kisütendő lepénykenyeret. Lapos, csészeformájú vaslemez az afgán *tapa* is, amelyet háromlábra vagy néhány kódarabra állítanak, alatta tüzelnek s domború felületére helyezik a lepénytésztát (Vavilov N. I.—Bukinich D. D., 1929. 208. l.).

¹⁰³ L. ezekről: Keyland N., 1919. I. 62., 194—196. l., Campbell Á., 1950. 5—6, 24, 41. skk., 113—144. l., Campbell Á., 1951. 114—115. l., Vilkuna K., 1945. 26. l., Levander L., 1943—1947. III. k. 392—393. l.

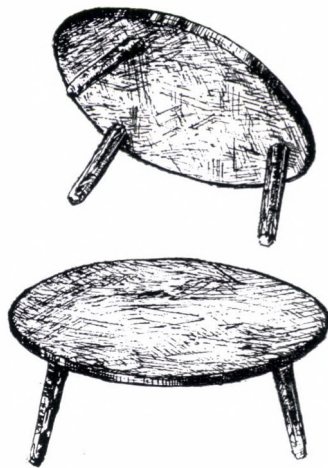
¹⁰⁴ Maurizio A., 1927. 308. l., Campbell Á., 1950. 95. l., Erixon S., 1938. 155. l., Keyland N., 1919. I. 194. l.

¹⁰⁵ Keyland N., 1919. I. 194—196. l., Campbell Á., 1950. 7—8. l.

¹⁰⁶ Campbell Á., 1950. 123. l.

lábra helyezik vagy újabban a vaslapok háromlábbal készülnek (175. kép).¹⁰⁷ Skóciában, a skót szigeteken s az íreknél az 1—2 cm vastag kelesztetlen zab és rozskenyeret a tőzegparázs fölé felfüggesztett vagy háromlábbra helyezett vaslapokon sütik.¹⁰⁸

Északnyugat-Európában az említett függesztett sütőlapoktól eltekintve a lepénysütő kő- és vaslapok felállítására kétféleképpen történik: *a)* Vízszintes helyzetben, amikor alattuk vagy rajtuk tüzet gyújtanak s a parázstól felmelegített lapra helyezik a tésztát. *b)* Előfordul olyan lepénysütési eljárás is, amikor a lepénykenyeret a parázs előtt ferdén felállított kőlapra, kifaragott sütőkőre, deszkára, fatámasztékra, vasállványra, feltámasztott rostélyra helyezik s a kisugárzó melegtől sül meg a lepénykenyér. A lepénysütő köveknek és vaslapoknak az ilyen módon való használata mindazokon az északnyugat-európai területeken ismeretes, ahol a vízszintesen is alkalmazott sütőkövek és



175. kép. Lepénykenyér sütő vaslap. V. Emtervik, Värmland, Svédország. Campbell Á. után

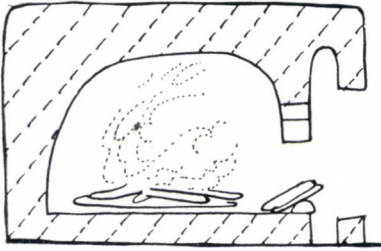
vaslapok használatban vannak: így a lappoknál (174. kép), a svédek-nél, norvégoknál, finneknél, észteknél, de az íreknél és skótoknál is.¹⁰⁹ Megtaláljuk a lepénykenyér sütésének ezt a módját Campbell Á. és Byhan A. szerint Kelet- és Észak-Európa, valamint Észak-Ázsia nagy területén. A lepényt igen gyakran a meleget sugárzó tűzhely előtt kőlap nélkül, csak pálcikával támasztják alá (lappok, baskírok, a Jenyiszej melletti Turuchansk vidéke, enyecek, nganaszánok, dolgánok, jakutok).¹¹⁰ Az ész-

¹⁰⁷ Haberlandt A., 1926. 339. l., Campbell Á., 1950. 5, 143. l.

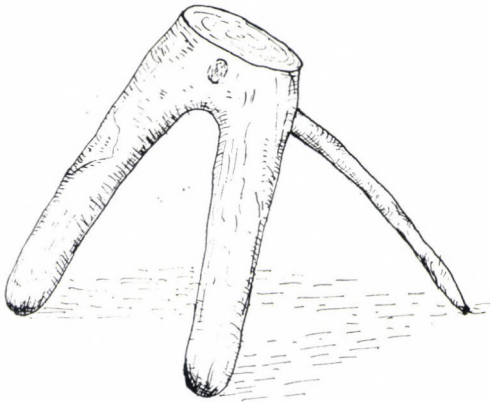
¹⁰⁸ Campbell Á., 1950. 8. l. Vö. még Haberlandt A., 1926. 339, 515. l. 9. kép.

¹⁰⁹ Erixon S., 1938. 152. l., Campbell Á., 1950. 5—6, 9, 128—139. l.

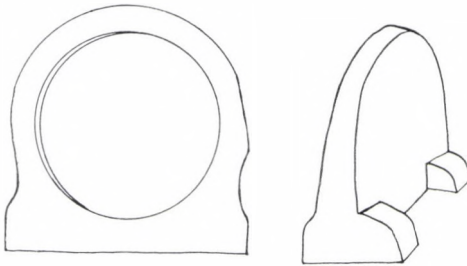
¹¹⁰ Campbell Á., 1950. 134. l., Campbell Á., 1951. 120. l., Byhan A., 1926. 887, 1018—1019. l., Levin M. G. szíves közlése. Az osztyákoknál és a jenyiszeji osztyákoknál a durva lisztből készült lepényt lapátszerű deszkára terítik, amelyet ferdén a tűz elé helyeznek (Byhan A., 1909. 61. l.). Erixon S. közlése szerint a sütőlapok használatosak a mandzsuriai tunguzoknál is, de sem anyagukról, sem a rajtuk való sütés módjáról nem ír (Erixon S., 1938. 155. l.). Az osztyákoknál a csuval forró hamuja, parazsa előtt pálcákra húzva vagy deszkalapra terítve lepénykenyeret süthetnek éppen úgy, mint a szabadtűzhelyeken (Sokolova Z. P., Az obi-ugor lakóház tűzhelyei. Műveltség és Hagyomány, VI. 1964. 66, 67. l.). Erről a sütési módról Sirelius U. T. a következőképpen ír: „Das Essen wird an dem Feuer unter dem Räuchergerüst gekocht. Dasselbst wird auch an Stangen, die in die Erde gesteckt werden, Brot gebacken” (FUF. VIII., 1908. 16. l.). Lewin M. G. közlése szerint pálcára szúrva sütötték a lepényt a voguloknál, tunguzoknál és a tofalároknál. A kisugárzó hőtől pirul meg a *pirítás* is, amelyhez a kenyeret pálcikával támasztják fel a tűz előtt (Debrecen és környéke, Ecsedi L., 1935. 269. l.). Figyelmet érdemel az a közlés, hogy a galíciai bojkok farostélyon sütik a kenyerüket, mint a lappok (Waldheim H. Sch. v., 1914. 30. l.). Bizonyára a parázs elé tett lepénykenyeret sütéséről van szó. A parázs előtt a kisugárzó hőtől ferdén feltámasztott deszkalapon sül meg Nyugat-Finnországban a sajt (Vuorela T., 1958. 30. l.). Ezek a finn sajt-sütő deszkák nyilvánvalóan a ferdén feltámasztott sütőkövek tökéletesített formái.



176. kép. Lepénykenyér sütése az északnál a kemence szájánál elhelyezett kőlapon. Ränk G.—Campbell Á. után



177. kép. Lepénykenyér sütő állvány. Co. Galvay, Írország. Estyn Evans E. után



178. kép. Lepénykenyér sütéséhez szolgáló skót kőállvány (*bannock-toaster*). Campbell Á. után

teknél a lepénysütést úgy is végzik, hogy a kemence szájában ferdén fel-támasztott kőlapra helyezik a lepényszerű tészát (176. kép). A lepény neve *paistekakk* 'sugárzó hőtől sült lepény'. Olyankor sütik, ha elfogyott a háznál a mindennapi kenyér s a lepényt főleg a gyermekeknek adják.¹¹¹ Az íreknél a búza- és árpakenyeret vízszintesen használt kő- vagy vaslapokon sütik, de a zabkenyeret háromlábú, ferdén álló faállványnak (177. kép) döntik, ferdén felállított sütőkővekre vagy rostélyokra helyezik.¹¹² Az ilyen ír sütő-

¹¹¹ Campbell Á., 1950. 134—135. l.

¹¹² Erixon S., 1938. 152. l., Evans Estyn E., 1949. 73—74. l., Campbell Á., 1950. 137. l.

kövek díszesen faragottak s a rájuk helyezett lepény felveszi a kő faragott ornamentikáját.¹¹³ Díszesek az ír kenyérsütő rostélyok is, amelyek a falusi kovácsok hagyományos készítményei közé tartoznak.¹¹⁴ Figyelmet érdemelnek a skótok álló sütőkövei. Ezeknek a tűz felé fordított részén kb. 1 1/2 cm-es kör alakú mélyedés van s ebbe helyezik a lepénykenyeret (178. kép). Az élükön álló s a parázs felé néző sütőkövek a skótoknál már a középkorban megvoltak s ez a típusú sütőkő használatos az angoloknál is.¹¹⁵ Az ír és skót sütőkövekkel szemben a lapp sütőkövek igen egyszerűek: egy természetes kőlapot egy másik kődarabbal feltámasztanak. A kőlapot használat előtt előmelegíthetik. Az elnéptelenedett lapp településeken igen gyakran találunk hátrahagyott sütőköveket, amelyeket a továbbköltöző lappok nem vittek magukkal s a használatnak megfelelő helyzetben maradtak.¹¹⁶ A sütőkövek ferdén feltámasztott formában való használatáról — mint láttuk — Svájból is van adatunk, de használatának ez a módja Dél- és Közép-Európára nem terjed ki. A ferdén feltámasztott természetes sütőkövekből alakulhattak ki a skót és ír sütőkőállványok.

Megállapítható, hogy a sütőköveknek (sütővasaknak) két jellegzetes — jórészt a nyílt tűzhelyekkel kapcsolatban álló — elterjedési területe van: az egyik Északnyugat-Európa, a másik Közép- és Dél-Európa s az ide esatlakozó kaukázusi, kisázsiai s Mediterrán terület. Valószínű, hogy korábban nagyobb területen is el volt terjedve s a két nagy elterjedési terület érintkezett is egymással, de a közbeeső területeken a civilizáció visszazorította használatukat s a reliktumterületekre korlátozódnak. Erixon S. azon a véleményen van, hogy a forró lemezeken, kőlapokon történő lapos kenyér sütése korábban egész Nyugat-Európára kiterjedt. Ennek a kenyérnek a lisztje, fogyasztási módja azonban különbözött a dél-európai kövönsült lepénykenyér készítésétől és fogyasztási módjától.¹¹⁷ Erre a kérdésre alább még visszatérek. Úgy látszik, hogy a kemence alkalmazása kizárja vagy legalábbis erősen korlátozza a sütőkövek használatát. A kemence zárt tüzelőterében levő izzó parázs, forró hamu nehézkessé, de fölöslegessé is teszi a sütőkövek használatát. Ellenben a nyílt tűzhelyeken, ahol a tűzhöz, a parázshoz közvetlenül hozzá lehet férni, a sütőkövek és a különböző sütővasak igen alkalmasak a lepénykenyér sütésére, éppen úgy, mint ahogyan a nyílt tűzhelyek a hamuban való sütésre is jobban megfelelnek, mint a kemencék. Azok az északnyugat-európai területek, ahol a sütőkövek és sütővasak (sütőrostélyok) előfordulnak, a nyílt tűzhelyes házak területére tartoznak s itt — egyes kivételes esetektől eltekintve — a XIX. sz. végéig, a XX. sz. elejéig nem volt sütőkemence.¹¹⁸ Ahol a sütőkövet a kemencével kapcsolatban használják (mint azt az észtek teszik) vagy kemencét is használnak és ugyanakkor a kemence padkáján sütőkövön is sütnék, — az ilyen kettős sütési mód kivételes és a sütőkövek még a nyílt tűzhelyes régebbi korszak maradványai. Bizonyítja ezt a feltevésünket az, hogy

¹¹³ *Evans Estym E.*, 1949. 74. l.

¹¹⁴ *Evans Estym E.*, 1949. 74–75. l., *Campbell Á.*, 1950. 137. l.

¹¹⁵ *Haberlandt A.*, 1926. 337–338. l., *Campbell Á.*, 1950. 137–139. l.

¹¹⁶ *Campbell Á.*, 1950. 133. l.

¹¹⁷ *Erixon S.*, 1938. 155. l.

¹¹⁸ *Campbell Á.*, 1950. 136. l.

a Bodrogeközben, Erdélyben a kemencékben kelesztett kenyeret, a sütőköveken kelesztetlen lepényszerű kenyeret, palacsintaszerű lepényt sütnek. Ez a kettősség lényegében megegyezik Maurizio A.-nak az 'édes' és 'savanyú' sütésre vonatkozó, fentebb már említett megfigyelésével. A nyílt tűzhelyek és a sütőkövek egymással való kapcsolatát igen jól jellemzi az a tény, hogy Erdélyben a déli részeken ismerik a sütőköveket, ahol eredetileg a lakóházban nem kemence, hanem gógányszerű tűzhely volt. Így ez a gógányszerű tűzhely jellemezte a Székelyföldet, a Mócvidéket, az Erdélyi Érchegységet, Hátszeg és Erdőhát vidékét, de valószínű, hogy az elterjedése sokkal nagyobb volt, mint azt az eddigi lakóházvizsgálatok elének tárják. Vuia R. a Székelyföld és a Mócvidék, Erdőhát, Hátszeg vidéke közé eső területet *casă cu cuptor în tindă* (lakóház kemencével a konyhában) területébe sorolja.¹¹⁹ Valószínű, hogy korábban ez a vidék is gógányszerű házterület volt s a kemence újabb kultúrelem a konyhában. Bizonyítja ezt az, hogy a Mócvidék és a Székelyföld közé eső területen a kemencés konyha mellett a szobában gógányszerű tűzhelyet találunk,¹²⁰ s előfordulnak ősi soron a kemencét helyettesítő sütőharangok.¹²¹ Jellegzetes gógányos tűzhelyeket a Mócvidéktől északra is találunk. Idetartozik a Fekete-Körös völgyiek és a kalotaszegiek tűzhelye is.¹²² Ezeknek az erdélyi gógányszerű tűzhelyeknek nyugati változatai a tiszántúli kandallók (179. kép), amelyek a szobában a boglyakemence mellett,¹²³ de a szőlőbéli hajlékokban még kemence nélkül is megtalálhatók.¹²⁴ Ha figyelmesen megvizsgáljuk a sütőkövek fentebb már vázolt erdélyi elterjedését, akkor azt látjuk, hogy nem terjednek át — legalábbis a legmondosabb utánjárással sem találtam meg — Észak-Erdélynek arra a kemencés házterületére (Máramaros, Avas, Lápos völgye, Beszterce-Naszód), amelyet a szobába épített asztalformájú, kürtös kemencék jellemeznek s amely kemencék erdélyi eredetét a szomszédos keleti szláv (ukrán) területen kell keresnünk.¹²⁵ Valószínű, hogy Erdély déli részén a sütőkövek visszaszorulásához hozzájárulnak a sütőharangok, amelyek már sokkal inkább tartják a meletet, mint a sütőkövek s emellett igen alkalmasak a nyílt tűzhelyen való használatra is. Úgy látjuk, hogy Erdélyben legtovább a palacsintaszerű, csorgatott tészták készítésével kapcsolatban maradt meg a sütőkövek használata.

A Déli-Kárpátokban, a Bánátban, Bánságban és a Dunántúl déli részén használatos sütőharangok elterjedését az irodalmi közlések és a múzeuml

¹¹⁹ Vuia R., 1937. 42. l. s a mellékelt 3. sz. térkép.

¹²⁰ A Maros mentén, Marosludastól keletre, a Kisküküllő völgyében Dicsőszentmártontól szintén keletre a magyar és román lakosság körében gógányszerű cserepes tűzhelyek voltak még a két világháború közötti időben is. Gógányszerű tűzhelyet ír le a resinári ház konyhájából Păcală V. (*Păcală V.*, 1909. 107. l.)

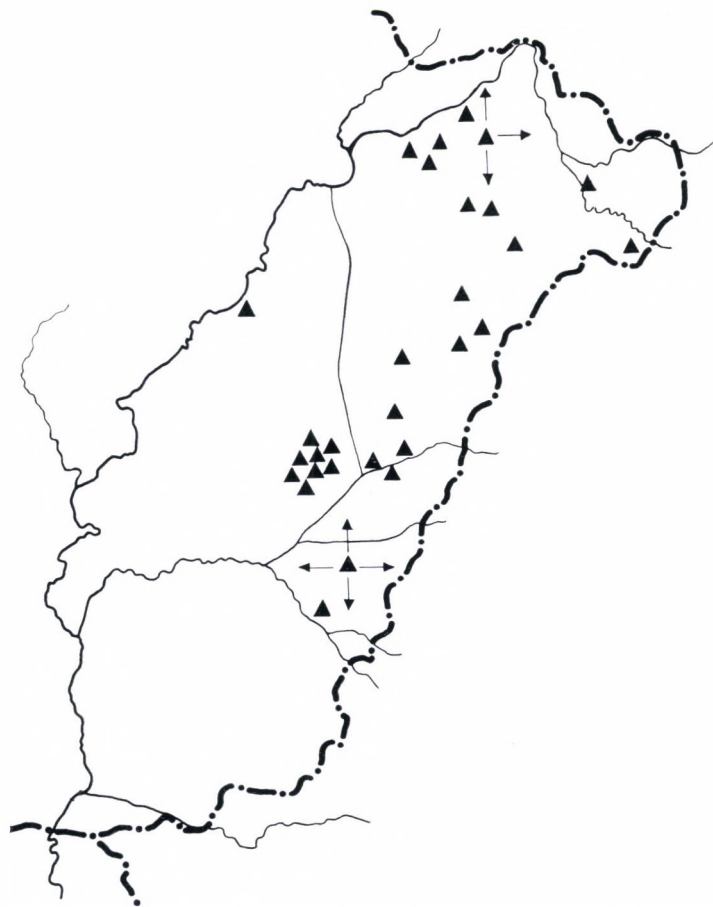
¹²¹ Így a szebeni Szakadátan. *Vámszer G.*, 1940. 117—118. l.

¹²² *Bátky Zs.*, 1907. 63. l., *Szabó T. A.*, 1939. 27. l. Az itt leírt *füttök* kemencével összeépült jellegzetes gógányok. — L. m. *Györffy I.*, 1915—1916. II. r. 101. l.

¹²³ Az alföldi kandallók jelentőségére s azoknak az erdélyi tűzhelyekkel való kapcsolatára már korábban rámutattam (*Gunda B.*, 1935. a. 96—97. l., *Gunda B.*, 1935. b. 369—370. l.), de megállapításaim elkerülték Balogh I. figyelmét (*Balogh I.*, 1947. 214—251. l.).

¹²⁴ *Gunda B.*, 1935. a. 28. l., *Balogh I.*, 1947. 72. skk. l.

¹²⁵ Vuia R., 1937. 68. l.



179. kép. A kandallók elterjedése a Tiszántúlon. Saját gyűjtése és az irodalmi adatok nyomán összeállította Ikvai N.-né

anyag nyomán a 180. képen mutatom be. A térképen látjuk, hogy a sütőharangok erdélyi elterjedésének északi vonala nem éri el a sütőkövek elterjedésének északi határát, viszont bőven vannak adataink a sütőharang balkáni elterjedéséről s ottani prehisztórikus emlékeiről.¹²⁶ Ebből nem arra

¹²⁶ *Gavazzi M.*, 1956. 65. l., *Gavazzi M.*, 1937. 140. l. *Haberlandt A.* említi, hogy a sütőharangok a huculoknál is előfordulnak (*Haberlandt A.*, 1926. 340. l.). Hasonló értelmű *Maurizio A.* közlése (*Maurizio A.*, 1927. 311. l.). *Maurizio A.* az idézett helyen arról ír, hogy a huculok kelesztetlen zabkenyerüket fazékkal takarják le. Kérdés, hogy ez a fazék valóban sütőharang-e? A lengyelországi Janinából bemutatott fiatalabb kőkori agyagfedőnek a sütőharangokkal való kapcsolata szintén kétséges. Az Északkeleti-Kárpátok igen archaikus népi kultúrájából jellegzetes sütőharangok eddig nem kerültek elő. Elfogadhatatlan *Maurizio A.*-nak az a véleménye, hogy egykor egész Európában sütőharang alatt sütöttek (*Maurizio A.*, 1927. 312. l.).

következtethetünk, hogy a sütőharangok visszaszorultak északról dél felé, hanem inkább azt a felismerést tehetjük magunkévá, hogy a sütőkövek Erdélyben eredetileg nagyobb területen voltak elterjedve, mint a sütőharangok, s a sütőkövek használata Erdélyben feltehetőleg régibb, mint a sütőharangoké.

Mit szól mindehhez az archeológia?

A lepénysütő kövek kétségkívül archaikus jellegű eszközök, távolabbi időkre visszanyúló hagyományt őriz használati módjuk, és ősi jellegű mind az a sokféle tészta, amelyet rajta sütnek. Így szinte természetes, hogy a sütőkő analógiáját ne csak a távolabbi területeken, hanem a mélyebben fekvő kultúrákban is keressük. Már Szilády Z. felhívta a figyelmet a lepénysütő kövek prehisztorikus analógiáira. Temesvár vidékéről kerültek elő olyan, egyik oldalukon füstös, égetett csillámpalából csiszolt lapos kövek, amelyeket a neolitikumban lepénysütő kőnek használtak.¹²⁷ Haberlandt A. elsősorban Szilády Z. közlésére és svájci, német- és franciaországi, cseh, valamint más leletek (neolitikum, lausitzi kultúra) nyomán azt mondja, hogy a sütőkövek Dél- és Közép-Európában már a történelem előtti időben ismeretesek voltak, és semmi kétség sincs afelől, hogy a lepénysütő kövek mai használata Svájcban, Erdélyben, Görögországban és másutt prehisztorikus gyakorlat továbbélésére mutat.¹²⁸ Már korábban — Maurizio A. és Hoops J. nyomán — Rütimeyer L. is hangoztatta, hogy a sütőkövek a neolitikumban és a bronzkorban is ismeretesek voltak s a sütésmód a neolitikumban gyökerezik.¹²⁹ Forrer R. is hangoztatja, hogy a neolitikumból és a későbbi időszakokból olyan lapos kövek kerültek elő (pl. a Strassburg közelében fekvő Stützheimből), amelyek a tűzhelyen való használat nyomai láthatók s kétségkívül lepénysütő, hússütő kövek voltak.¹³⁰

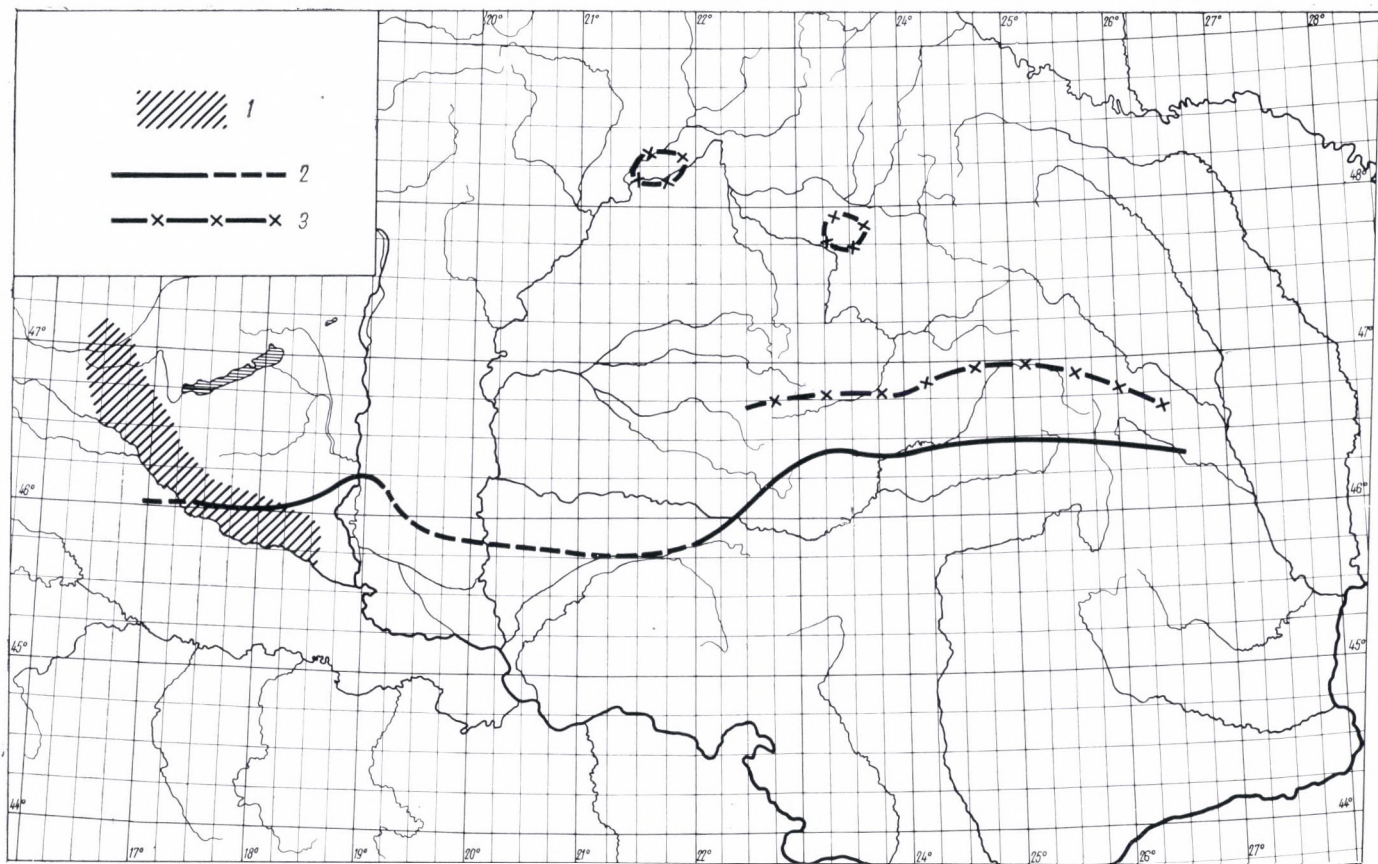
Mindezek figyelembevételével a sütőkövek erdélyi használatát prehisztorikus hagyománynak tartom. Ezt az ősi sütésmódot megőrizte a románok és a magyarok háztartása is. A régebbi kultúrákból az újabb kultúrákba való beilleszkedés, az átkerülés körülményeit természetesen nem ismerhetjük. Minden valószínűség szerint Erdélyben kiterjedtebb volt a sütőkő használata a múltban, mint napjainkban. Használatát délen a sütőharangok, északon a már említett keleti szláv kemencék szorították vissza. Térbelileg a visszaszorulás üteme nem egyenletes. Az egyes háztartások, családok szociális helyzete szerint ugyanazon a vidéken a sütőköveket és a különböző serpenyőket egyidejűleg használhatják, amire a már említett XVII — XVIII. sz.-i székelyföldi adatok is tanulságosan figyelmeztetnek. A civilizációs előrehaladás jele az, amikor a kőlapokat vaslapokkal helyettesítik. Nem

¹²⁷ Szilády Z., 1909. 19. l.

¹²⁸ Haberlandt A., 1926. 337. l.

¹²⁹ Rütimeyer L., 1924. 250, 387. l.

¹³⁰ Forrer R., 1907. 74, 112. l. L. még: Ebert M., 1924—1932. II. k. 126. l. (*Mötefindt H.*) Wühr H. arról ír, hogy a neolitikumban lapos, kerek agyagkorongon süttették a kenyeret a forró hamuban s egy ilyen korongot Michelsbergből be is mutat (*Wühr H., Alte Küchen und Küchengeräte. Darmstadt, 1954. 6. l.*). — A sütőköveken való lepénysütés prehisztorikus gyökereire újabban von Stokar W. is rámutatott. Figyelmet érdemel az a véleménye, hogy a kőlapokon való sütés egyik irányban a sütőharangokhoz, a másik irányban pedig a nyeles sütőserpenyőkhöz vezetett (*von Stokar W., 1951. 117—123. l.*).



180. kép. A sütőkővek és a sütőharangok elterjedése a Kárpátok déli részén és a Dunántúlon. 1. = a *hőkő* terminológia elterjedése, 2 = a sütőharang elterjedésének északi határa (a szaggatott vonal a valószínű elterjedést jelzi), 3 = a sütőkő elterjedésének északi határa és szigetszerű előfordulása

hagyhatjuk figyelmen kívül, hogy egyes magyar falvakban (pl. Berkenyeesen) a sütőkövet *leszpegyének* (< rom. *lesped'e* 'kőlap') is nevezik. Ez a tény még nem arra utal, hogy a tárgy használatának közvetlen román forrásai vannak. A *leszpegye* terminológia a vegyes nemzetiségű falvak magyar lakosságának olyan román eredetű szókészletéhez tartozik, amelynél a tárgy története nem követi a szó történetének útját. A szó átvételét eredményezhette például a román és magyar asszonyok egymás közötti érintkezése, román anyanyelvű menyecske behozatala a családba, — anélkül, hogy az ilyen átvétel a tárgy átvételével is járna. A Mezőség vegyes nemzetiségű falvaiban lépten-nyomon láthatjuk, hogy a román és magyar asszonyok külön-külön a ház elé s együtt fonják a gyapjút, egymásnak segítve dolgozzák fel a kendert. Ilyenkor jórészt románul beszélgetnek, ami hozzájárul ahhoz, hogy munkaeszközeiket magyar beszéd közben is román terminológiával nevezék meg, mert a munka alkalmával használt kifejezések az emlékezetben erősen és gyorsan rögzítődnek. Körültekintő kutatás során azonban megmondják a tárgy, eszköz stb. hagyományos magyar nevét is. Ez az eset a *leszpegye* esetében is, amelynek Berkenyeesen *kű*, *palacsintakű* elnevezése is van. Ezért terepmunkánk alkalmával egy-egy idegen eredetű terminológia feljegyzése során kutatni kell annak magyar megfelelője után is.

Feltűnő, hogy amíg Erdélyben a sütőkövek használata napjainkban is megfigyelhető vagy a népi emlékezetből lépten-nyomon előbukkan, addig a Dunántúlon már csak a 'hókő' elnevezés őrzi korábbi használatukat. A terminológia itt túlélte a tárgyat. A tárgy történetére már csak a terminológia eredeti jelentése utal. A tárgy korábbi visszaszorulásához hozzájárulhattak a földrajzi adottságok (ti. az a tény, hogy nem állt a Dunántúlon olyan mértékben lapos kő a konyhai műveleteket végző asszonyok részére, mint az erdélyi területeken), valamint a tűzhelyek eltérő fejlődéstörténete. Feltűnő, hogy a hagyománynak még egy bizonyos fokán távolabbi területekre is eljárnak sütőkövekért, amire tanulságos példa, hogy a Rétközben Zemplénből hordták a sütőköveket s mint láttuk, Erdélyben is elkerülnek a sütőkövek vásári árusok, vándor fazekasok révén távolabbi területre is.

Nem lehet figyelmen kívül hagynunk azt sem, hogy a lepénysütő köveken az alakor (*Triticum monococcum* L.) lisztjéből is sütöttek pogácsát. Az alakor mint ősi gabonanemű fenntarhatta a belőle készült pogácsa, lepény elkészítésének, sütésének ősi formáját is. Mindaddig, míg az alakort természetették és emberi táplálékul használták, — feldolgozásának a módjában is archaikus vonások maradtak meg. Hasonló jelenséggel a népeletkutatók gyakran találkozhatnak. Gondoljunk csak arra, hogy az ősi háziállatfajtákkal ősi tenyésztési eljárások járnak együtt. Az alakor termesztése a neolitikus Közép-Európában éppen annyira ismert volt, mint a sütőkövek használata vagy a hamuban, parázsban való sütés. Az Aggteleki barlangban, az abauji Felsődobozán és a tolnai Lengyel határában talált neolitikori gabonafélék között előfordul az alakor is.¹³¹ Feltehető, hogy az alakor termesztése a neolitikumban és később még inkább kiterjedtebb volt, mint a reá vonatkozó lelőhelyekből sejteni lehet. A régészeti leletek arra utalnak, hogy a neolitikumban a szalagdíszes kerámiát képviselő kultúrával a középső és alsó

¹³¹ *Bertsch K. und F.*, 1949. 32. l.

Duna vidékéről terjedt nyugat felé.¹³² Mindez ellentmond Borza Al. fentebb ismertetett elméletének. Igen problematikus a román *alac* és a magyar *alakor* szó eredete is. A magyar *alakor* aligha lehet a román *alac* átvétele. Valószínű, hogy Bárczi G. jár a helyes nyomon, amikor azt mondja, hogy a magyar *alakor* és a román *alac* egy ismeretlen nyelvre megy vissza.¹³³ Erdély területén a magyarság még a XVII. században jelentékeny mennyiségben termesztette az alakort. Háromszékből például 1695-ből említik („Zabnak, Tönkölynek, Alakornak vékája 30 pénz”).¹³⁴ Tehát termesztették ezt a gabonaféléket Erdély délkeleti részén is, amely vidéket Borza Al. kirekesztette az alakor termesztésének zónájából. A XVIII. sz. végi összeírások megemlítik a mezőségi alakor termesztését.¹³⁵ Az OklSz. első adata 1440-ből való. A XV. századból az egri püspökség területéről vannak feljegyzéseink az alakor termesztéséről. A XVIII. sz. második felében még termesztik az alakort a bihari síkságon.¹³⁶ A régebbi összeírások, statisztikai munkák szerzői valószínű nem sok figyelemre méltatták ezt a kiveszőben levő gabonaféléket. Kőváry L., amikor a haricskáról és a kölesről bővebben ír, a tönkölyről és az alakorról csak annyit mond, hogy kevés helyen keveset vetnek belőlük s a zabbal együtt évenként kb. 4 millió erdélyi vékát termesztenek.¹³⁷

A kezdetleges kása-, lepénynövények s az ősi sütésmódok közötti kapcsolatot bizonyítja a háromszéki *haricska-kalatyita* is, amely szintén lapos, felhevített kővön sült. A haricska (hajdina, *Fagopyrum sagittatum* L.) nem is alkalmas kelesztett lepény sütésére. A Velebit-hegységben a horvátok a legprimitívebb kenyeret muharból, tönkölyből és kölesből sütik.¹³⁸ A Velebit-hegység lakóinak népi táplálkozása is igazolja, hogy a termelésben periférikus jelentőségű növényekkel archaikus táplálkozási formák járnak együtt.

Az erdélyi s ezzel kapcsolatban a közép- és délkelet-európai sütőkövek ismertetése során rá kell még mutatnom néhány használatukkal összefüggő

¹³² Bertsch K. und F., 1949. 27—29. l. Vö. még *Rapaics R.*, 1934. 115. l. A korábbi régészeti-botanikai kutatások eredményeit megerősíti Tempír Z. vizsgálata. Tempír Z. a *Triticum monococcum* bronzkori maradványait mutatta ki Nagyárpásról, Dunapenteléről, Süttőről, Tószegről. Észak-Hercegovina, Kelet-Bosznia a neolitikumban, Bulgária a bronzkorban termőhelye volt a *Triticum monococcum*-nak. Az európai leletek számbavétele nyomán Tempír Z. arra az eredményre jut, hogy ennek a gabonafélének a művelése a neolitikum óta ismeretes Európában (*Tempír Z.*, Beiträge zur ältesten Geschichte des Pflanzenbaus in Ungarn. Acta Archeologia, XVI. k., Budapest, 1964. 65—98. l.). Sajnos, Tempír Z. a nyelvészeti eredményeket nem vette tekintetbe s nem ismeri sem Borza Al. munkáját, sem a magyar néprajzi-nyelvészeti irodalmat.

¹³³ Bárczi G., 1941. 5. l. L. m. Gáldi L., 1944. 170. l. Gáldi L. itt kifejti, hogy mindkét szó a maga nyelvi környezetében társtalan s ezért nehéz megállapítani, hogy melyik az átadó s melyik az átvevő nyelv.

¹³⁴ Cs. Bogáts D., 1943. 7. l.

¹³⁵ Trócsányi Zs., 1956. 20. l. Az 1817. évi erdélyi éhínség ismertetése során írja Teleki D., hogy a szűk évek megszoktatták az erdélyi népet, hogy a zabot, alakort és krumplit művelje. . . A köznép többnyire csak zab- és alakorkenyérről él, de ezt is bajosan kapja, mert drága. Az alakor vékája 3 frt 20 kr., a zabé 2. frt. . . (*Teleki D.*, 1862. 316—17. l.).

¹³⁶ Varga Gy., 1960. 91. l.

¹³⁷ Kőváry L., 1847. 113—114. l.

¹³⁸ Degen A., 1936—1938. I. k. 336. l.

jelenségre. Erdélyben s a környező területeken a sütőköveken csak olyan lepényféléket sütnek, amelyeket frissen vagy néhány napon belül elfogyasztanak. Északnyugat-Európában (Skandinávia, Finnország, Skócia, Írország) pedig a legtöbbször hosszú ideig elálló, kemény, száraz lepénykenyerek sütésére szolgálnak a sütőkövek, a sütő vaslapok. Az utóbbi területen a lapos, erjesztetlen kenyér sütéséhez hagyományosan zabot használnak.¹³⁹ Erdélyben viszont az árpa és az alakor a lepénykenyerek hagyományos gabonaneműje s a kövön sült lepényeket mindig frissen fogyasztják. Ilyen különbségeket már Erixon S. is észrevett, amikor azt mondja, hogy Dél-Európában a Mediterrán körül, Ázsia különböző részén stb. a forró lemezeken, lapokon süttöt kenyér nagyon elterjedt, de ezt a kenyeret puhán eszik és készítése, anyaga különbözik a nyugat-európai és skandináviai tartós laposkenyértől.¹⁴⁰

A lepénysütő kövekről és a hamuban sült lepényekről figyelmet érdemlő véleménye van Cs. Sebestyén K.-nak és Kós K.-nak. Cs. Sebestyén K. szerint „a sütőlap és a sütőharang az ún. nomád életmódot folytató népek kenyérsütő készlete,”¹⁴¹ s mindkettőt ismerték a honfoglaló magyarok is.¹⁴² Kós K. hasonlóan azt mondja, hogy a lapos köveken való sütés „nomádkori technika”. — „A hamuban, parázsban való pogácsa sütés már valamivel nagyobb méretű gabonaliszt fogyasztással és valamilyen állandóbb (laposra sikárolt) tűzhellyel lehet kapcsolatban. A magyarságot ezzel a sütésmóddal a többé-kevésbé földműves és letelepült szlávtság ismertette meg. Erre vall a latin eredetű, de szláv közvetítéssel átvett *pogácsa* elnevezése, mely Erdélyben e kelesztetlen sütemények kizárólagos elnevezése.”¹⁴³ Nyilvánvalóan Kós K. is arra gondol, amit Cs. Sebestyén K. állít, hogy a sütőköveket már ismerték a honfoglaló magyarok is. Sajnos, a kőlapok (és a sütőharang) használatáról a valóban nomád török—mongol népektől nincsenek adataink s mindaddig, míg ilyenek esetleg elő nem kerülnek, a véleményt nem fogadhatjuk el, még akkor sem, ha Észak-Ázsiában és a nomád araboknál a sütőkövek előfordulnak.¹⁴⁴ Sem a sütőkő, sem a sütőharang nem illeszthető be a sztyeppei mozgó életforma háztartási eszközei közé. A sütőharang honfoglaláskori vagy honfoglalás előtti használatának ellentmondanak a terminológiai és tárgyföldrajzi adatok is. Sokkal valószínűbb, hogy a sütőkő a közép-európai népi kultúrában prehisztorikus hagyományként funkcionál tovább. Annál inkább ismerhette a honfoglalás előtti magyarság a hamuban, a parázsban való sütést, amelyhez egyáltalán nem szükséges állandóbb tűzhely, elég hozzá a szabadban, a lakóhelyiségben meggyújtott nyílt tűz is. Semmi valószínűsége sincs annak a feltevésnek, hogy ezt a kezdetleges eljárást a szlávok ismertették meg a magyarsággal, még akkor sem, ha *pogácsa* szavunk szláv, közelebbről délszláv eredetű, s *lepény* szavunk szintén vala-

¹³⁹ Erixon S., 1938. 152. l.

¹⁴⁰ Erixon S., 1938. 155. l.

¹⁴¹ Cs. Sebestyén K., 1934. 165. l.

¹⁴² Cs. Sebestyén K., 1934. 169. l.

¹⁴³ Kós K., 1959. 12. l.

¹⁴⁴ A kirgizek vas serpenyőben nyílt tűzön sütik a kenyeret, amelyet hasonlóval fednek le s a tüzelőanyagot ráhúzzák (Karutz R., 1911. 75. l.). Valószínű, hogy ez a sütési mód is iráni-arab gyökerű.

melyik szláv nyelvből való átvétel. E két szó mellett is még bőven van lepényt, pogácsafélék jelentő szláv szó a nyelvünkben: *pampuska*, *píte* (?), *pokronta*, *pompos*, *prósza* (a *málé* valószínűleg román eredetű szó).¹⁴⁵ Mind ezek a szavak azonban lokális jellegűek, valamely szűkebb területen s jó-részt csak a XVII. századtól ismeretesek. Átvételük egyáltalán nem jelenti, hogy a kelesztetlen tésztából készült lapos lepény, pogácsa készítését a szlávoktól tanultuk el. Legfeljebb csak azt, hogy helyileg bizonyos lepény-, pogácsafélékkel ismertették meg a magyarság egyes csoportjait a szomszédos szlávok. Meg kellene vizsgálnunk azt, hogy ezeknek a lepényféléknek az átvétele és elterjedése nincsen-e kapcsolatban egyes gabonafélék (hajdina, kukorica) átvételével és elterjedésével. *Kenyer* szavunk viszont finnugor eredetű.¹⁴⁶ Ismertük a szót történeti múltunk egész folyamán s ismerik a szót a magyar népterület minden részén. Az ősi magyar kenyér valamilyen kelesztetlen, daraszerű anyagból lepényformán sült a tűzhely hamujában, mint amilyen kenyér (esetleg összeőrölt fakéregből, lisztartalmú növényi részekből) a finnugor népek legtöbbször asztalán ott található. Bárczi G. azt mondja, hogy a *kenyer* ősi jelentése 'kása' lehetett.¹⁴⁷ Ezt a megállapítást azzal egészíthetjük ki, hogy ősi soron nehezen válik el egymástól a kása és a lepénykenyer. A székely ember ma is kásaként eszi a frissen elkészített puliszkát, a maradékot feltarisznyázza és szikkadtan mint lepényt, kenyeret fogyasztja el. Ősi 'kenyerünk' készülhetett kásaszerűen is: azaz nem sütöt-ték, hanem 'főzték', 'forrázták', 'párolták' a daraszerű anyagot. Az ilyen eljárás lehetőségének a bizonyítására egy szerb kifejezést idézünk: a szerbek ui. azt mondják a kenyérsütésről, hogy 'kenyeret főzni' ('kuvati hleb').¹⁴⁸ A kifejezés a kásaszerűen készített kenyér emléke. Nem lehetetlen, hogy népi életünk kezdeti szakaszában a kásaszerűen főtt és a lepényszerűen sült 'kenyeret' egyaránt ismerték.

Hogy pedig a pogácsa, a lepény sütését nem kellett a szlávoktól tanulnunk (még ha rávonatkozó szavakat át is vettünk tőlük), annak közvetett bizonyítéka a magyar kenyérsütés mindenkori fejlettsége. Evlia Cselebi (1611 — 1697) keleti fantáziájával alaposan túloz, amikor megcsodálja az erdélyi kenyeret, kalácsot és cipót. Leírása azonban mégis a magas szintű kenyér-sütést igazolja. Tanulságos idézni a török utazó szavait: „Negyven darab tiszta fehér kenyeret, egyenként egy-egy pár ökörtől vont szekerre helyezve hoztak ide s e kenyerek mindegyike húsz lépés hosszú, öt öl széles s egy ember

¹⁴⁵ Bárczi G., 1941., *Kniezsa I.*, 1955.

¹⁴⁶ Bárczi G., 1958. 12. l.

¹⁴⁷ Bárczi G., 1958. 14. l. — Toivonen Y. H. szerint a finnugor ősnép már ismert valamilyen gabonafélék, esetleg a búzát (!?), azt darává, lisztté zúzta szét s abból kenyér-, kásafélék tudott készíteni (*Toivonen Y. H.*, 1928. 238. l.). — A gabona-termesztést Hajdú P. joggal vonja kétségbe s meggyőzően mutat rá arra, hogy daraszerű, lepénykészítésre alkalmas durva lisztet a finnugor nemzetségek lisztes tartalmú gyökérből, bogyból, gumóból is készíthettek (*Hajdú P.*, 1953. 26. l.). Ínséges eszten-dők idején lisztes gumókból, gyökerekből, fakéregből stb. nálunk is és szerke Európában sütöttek lepénykenyeret (l. erről munkánk első fejezetét) s mindez megerősíti Hajdú P. feltételezését.

¹⁴⁸ Trojanović S., 1902. 244. l. Vö. még Magy. Népr. I.² 81. l. (*Bátky Zs*), Cs. Sebestyén K., 1934. 169. l. Cs. Sebestyén K. a kásaszerűen főtt kenyeret a törökös műveltségű honfoglaló magyarok táplálékai közé sorolja.

termetéig magas volt. Isten bizonyoság rá, hogy ez így volt.”¹⁴⁹ 1683-ban a *Magyar Simplicissimus* a kassai sütőasszonyokról mondja, hogy igen jó kenyeret készítenek s ebből élnek.¹⁵⁰ Az angol Brown Eduard 1669–1670. évi utazása során járt Magyarországon is és a magyar kenyérről a következőkben emlékezik meg: „Nincs is sehol jobb kenyér egész Európában, mint ebben az országban. A kenyeret jól meggyúrják és megdagasztják, mi által könnyen emészthetővé, egészségessé és ízletessé lesz. Mind a mellett oly olcsó, hogy két pennyért annyit kaphatni, mint Angolországban 12-ért.”¹⁵¹ S hogy a magyarság mennyire igényes volt a kenyérére, azt mi sem igazolja jobban, mint az, hogy 1796-ban a debreceni piacon árult, kukoricalisztből készült málékenyeret a hatóságok nem találták jónak és elkobozták.¹⁵²

A kérdés további fejtegetése azonban már a magyar kenyér néprajzának vizsgálati körébe tartozik.

¹⁴⁹ *Karácsony I.*, 1904. 117. l.

¹⁵⁰ *Turóczy-Trostler J.*, 1956. 172. l.

¹⁵¹ *Szamota I.*, 1891. 303. l. — Vö. még: *Molnár J.*, 1934. 142. l.

¹⁵² *Ecsedi I.*, 1935. 268. l.

A TELEKFORMÁK ÉS AZ ÁLLATTENYÉSZTÉS KAPCSOLATA

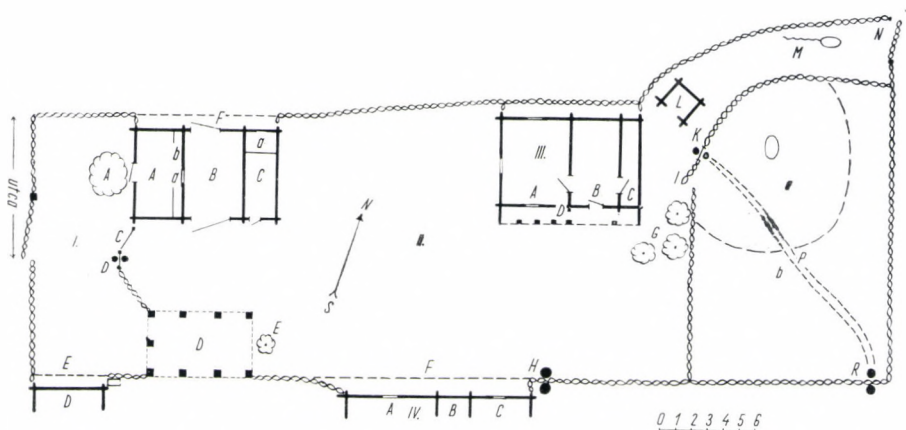
A ház és az udvar, illetve a szűkebb értelemben vett telek a települések magja. A telkek gazdasági funkciója, formája, beosztása, egymáshoz való viszonya befolyásolja a település formáját és életét. A telkek beosztása visszatükrözi a gazdálkodást, a földművelés és állattenyésztés kapcsolatát, jelentőségét. Más a telek formája a magasabb hegyi övezetek írtványfalvaiban, a csűrös gazdálkodást folytató útfalvakban. Szinte a szemünk előtt változik meg a telek gazdasági funkciója azokban a falvakban, ahol a parasztság a termelészövetkezetekben való gazdálkodás útját választotta.¹ Az udvarok, a telkek hű kifejezői a parasztság gazdasági és társadalmi rétegeinek s bizonyos körülmények között az etnikai viszonyoknak. A telek és beosztása, a gazdálkodás megváltozásával s ezzel kapcsolatban a társadalmi viszonyok átalakulásával, új formát ölt, és átalakult formájával új igények szolgálatába lép. A gazdálkodás módja és szintje, valamint a társadalmi rétegződés a telkeken át is nyomot hagy a táj néprajzi és földrajzi képeiben s a telekformákat fontos néprajzi és emberföldrajzi tényezőkké avatja.

Az ide tartozó problémák sorából — az egyik erdélyi udvarforma részletesebb vizsgálatával s az összehasonlításra alkalmas anyag számbavételével — megkíséreltem a telek, illetőleg udvarformák és a gazdálkodás kapcsolatát megvilágítani.

Még 1941-ben, majd 1943-ban és 1946-ban a Lápos felső völgyében és a folyó mellékvölgyeiben részletesen tanulmányozhattam ezt a kérdést s a telekformák (a beltelkek) sajátosságos változatát találtam meg. Itt a telkek egy része az ún. kettős vagy láncudvarok típusához tartozik. Rogoz, Libaton, Nemesbudafalva, Kupsafalva, Alsószőcs, Felsőszőcs, Tőkés, Tágfalva, Ciblesfalva, Boérfalva, Rohi és más román falvakban a fenti időben még megvolt néhány kettős udvar. A magyarlakta Domokoson már csak az idősebb gazdák emlékeztek a kettős udvarra.

Jártam a Cibles és Lápos hegység déli völgyeiben elterülő más falvakban, valamint a Nagybánya és Magyarlápos közötti román falvakban is, de ezekben nem tűnt fel a kettős udvar. Azonban a 60—80 éves nemzedék visszaemlékezése szerint a Lápos hegység egész területén, a Cibles déli völgyeiben s Magyarlápostól északra kb. Kővárgyertyános és Kötelesmező vonaláig az első világháború előtti időszakban még gyakran lehetett ilyen udvarokat látni. Az 1930-as évek elejéig Magyarlápostól nyugatra a Szamos

¹ A tanulmányomban kifejtett problémákhoz l. még: *Gunda B.*, 1941. a. 230—246. l., *Gunda B.*, 1941. b. 153—156., 218—222. l.



181. kép. Román kettős telek. I. Külső udvar (*ocol*): A. trágyadomb (*gunoi*), B. utcai sövénykapu, C. a belső udvar kapuja, D. hágsó (*prilaz*), E. mezsgye (*mejdă*). II. Belsőudvar: A. istálló (*grajd'*), a. ablak a takarmány bedobásához (*oblun*), b. jászol (*iesile*), B. csűr (*șură*), C. juhistálló (*poiată*), a. bárányrekesz (*țarc*), D. szénáspajta (*șopru*), E. szénaszárító karó (*par pentrou fîn*), F. mezsgye (*mejdă*). G. gabonakéve szárító karók (*par pentru clăi*), H. hágsó (*prilaz*), I. kertkapu, K. hágsó (*prilaz*), L. disznóól (*coțeț*), M. forrás, N. kapu, O. konyhakert (*grăd'înută*), az a-val jelölt részen kukoricát, káposztát, uborkát, kaptot, salátát természetesenek, a b-vel jelölt rész kaszáló, P. ösvény (*cărare*), R. hágsó (*prilaz*). III. Lakóház: A. szoba (*casă*), B. konyha (*țîndă*), C. kamra (*cămară*), D. tornác (*tîrnaț*). IV. Ház a szomszédos telken: A. szoba, B. konyha, C. kamra, D. csűr, mellette az árnyékszék. Nemesbudafalva, Lápos vidéke. Románia

folyóig szintén ismeretesek voltak a kettős udvarok, sőt az Avas hegység déli részén élő magyarság falvaiban is (Avasújváros, Kőszegremete).

Először egy nemesbudafalvi román udvart mutatok be (181, 182, 183. kép). Az udvarnak az a lényege, hogy két részből áll: az utca felőli szűkebb rész (kb. 6×17 méter) az állatok számára fenntartott kifutó, ahol, míg a telek lényegesen nagyobbik részén (a tulajdonképpeni udvaron) helyezkedik el a csűr, a szénáspajta, a lakóház stb. Nézzük részleteiben az udvart. A telket minden oldalról fonott sövénykerítés (*l'asă*) övezi. A kerítés csak ott szakad meg, ahol épületek ékelődnek közbe. Az utca felőli kisebb résznek egyszárnyú sövénykapuja van. A sövény nagykapu mellett kiskapu nincsen. Ember, állat a nagykapun át közlekedik. Ennek az első résznek (181. kép, I.) *ocol* a neve. Ide nyílik a marhaistálló ajtaja, amellyel szemközt áll a trágyadomb (*gunoi*). Az *ocol*-ból nagyobb léckapú és hágsón (*prilaz*) át jutunk a belső udvarba. A nyári meleg időben nappal és éjszaka az *ocol*-ban tartják a marhát. A belső udvar (186. kép, II.) román elnevezése *odor*. A belső udvarban találjuk a szénáspajtát (*șopru*), amely oszlopokon álló, fal nélküli sátor tetős épület. Vele szemben az udvar másik oldalára épült egy fedél alá az istálló (*grajd'*) és a csűr (*șură*). Az istálló padlós, a csűr padlástalan. A csűrnek elől és hátul van kapuja, hogy a gabona szelelésekor léghuzat támadjon s a szél a szem közül kicsapja a polyvát. A csűrből ablakon (*oblun*) át vetik az istállóba a jászol elé (*iesile*) bekötött jószágoknak a



182. kép. Részlet egy román kettős telekből. Elöl a külső udvar, hátrább a szénáspajta és az istálló, a kettő között a belső udvarra nyíló kapu és hágsó (vö. 181. kép). Nemesbudafalva, Lápos vidéke. Románia. Gunda B. felv.

takarmányt. A csűr mellé épült a *poiătă*, amelyben tavasszal az ellős juhokat és a fiatal bárányokat tartják. A *poiătă* hátsó részében az egészen gyenge bárányoknak külön sövényből font rekeszt építenek, amely kb. 50 cm magas s román neve *țarc*. A szénáspajtától kb. 14 méter távolságra épült a szobára (*casă*), konyhára (*l'indă*) és az alig másfél méter széles kamarára (*cămară*) tagolt lakóház, amely előtt nyitott tornác (*tîrnaț*) fut végig. A ház végében áll a boronafalú disznóól (*coțeț*). Az ól mellett forrás fakad, amelynek vizét ivásra, főzésre, mosásra, az állatok itatására használják. A forrás csekély vize a kerítés tövében folyik ki az utcára. A telek végét sövényvel körülfogott kert (*grăd'inuță*) foglalja el. A kert egyik részében kukoricát, káposztát, uborkát, kaprot, salátát termelnek s a másik része kaszálól szolgál. A kert mellett állanak a gabonakéveszáritó karók (*par pentru clăi*), amelyekben szeptember elején még száradó zabkévüket láttam. Az udvar hátsó végén egyszárnyú sövénykapun mehetünk ki a szántóföldre. Hágsón és keskeny sövénykapun (*port'îță*) juthatunk be a kertbe, amelyen taposott ösvény (*cărare*) vezet keresztül egy újabb hágsóhoz s ezen át is a határba vezet tovább az ösvény. A házzal szemközt levő hágsón át a szomszéd udvarba mehetünk. Mindhárom hágsó nagyon egyszerű: a kerítés két oldalán álló egy-egy nagyobb kő. Vannak azonban az udvarokat elválasztó kerítésen Nemesbudafalván és környékén fejlettebb hágsók is (184. kép). A kövek, pallók a kerítés átlépését teszik lehetővé. A szomszéd udvaron álló ház, pajta, éppen úgy, mint az ismertetett kettős udvar lakó-



183. kép. Részlet egy román kettős telekből. Elöl a külső udvarra nyíló kapu és hágsó (vö. 181. kép). Nemesbudafalva, Lápos vidéke. Románia. Gunda B. felv.

háza, nem épült ki a telkeket elválasztó kerítésig, illetve mezsgyéig (*mejdă*, 181. kép, F.), hogy a tetőről lecsorgó víz ne hulljon a szomszédos telekre.

Hasonló udvar Nemesbudafalván több is volt, de már a két világháború között elpusztultak, átalakultak. Általában a külső udvar alakult át, a külső és belső udvar közötti kerítést lerombolták, — a legtöbb istállóban még terepmunkám idején is elöl, a telek utca felőli részén állt s az istálló és az utcai kerítés közötti tágabb térségre hordták ki a trágyát. A kettős udvar nagy, olyan változata is van, hogy az *ocol* az istállóval együtt a lakóházzal szemközt áll, a lakóház pedig közvetlenül az utca felé épül (az udvart nem keresztben, hanem hosszában osztja két részre a kerítés). Ilyen udvart egy tehetősebb gazdánál láttam. Ottlétem alkalmával lovakat tartottak az *ocol*-ban.

Rogozon a kettős udvar olyan formáját találtam meg (185, 186. kép), ahol a külső udvar (*ocol*) sokkal nagyobb, mint a belső udvar (*grăd'ină*). 1941 szeptemberében, amikor Rogozon jártam, a külső udvarban nem tartottak jószágot, hanem kukoricával ültették be. Hogy az istállóból az utcára járó állatok rá ne menjenek a kukoricára, a belső udvarhoz vezető út mellé kb. két méter távolságra karókat vertek le s a karókat felül és középen egy-egy léccel összekötötték (185. kép, M.). Régebben a külső udvarnak a lakóház melletti keskenyebb részén állt a *staul*, ahol télen és koratavasszal a juhokat tartották (190. kép, N.). A *staul* sövényvel kör alakban elkerített hely, amelynek egyik része fedett volt. A belső udvarban áll az egy fedél alá épült csűrön, ló- és marhaistállón kívül a kút (*fîntînă*), a káposztáskert (*grăd'ină pentru straturi*), a szénáskert (*grăd'ină*

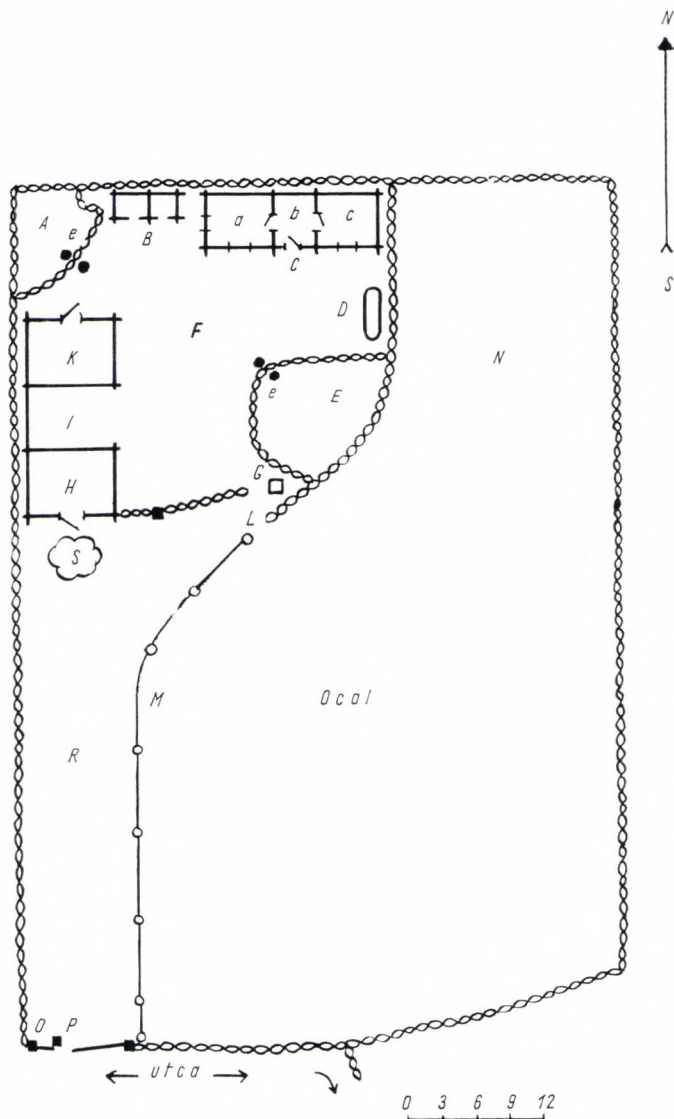


184. kép. Hágó a szomszédos telkeket elválasztó kerítésen (m.). Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.

pentru fin) a szénaboglyákkal, a sövényből font kukoricagóré (*coș'ei*), a háromszatú lakóház és a disznóól. Ősszel, amikor az *ocol*-ban a kukorica megérik és a csöveket letörik, a lábon álló kukoricaszárakra ráengedik a teheneket, hogy a leveleket rágnák le. A szárat a szarvasmarhák letaposják a földre, amely ott tavaszig elkorhad. Ősztől tavaszig mindenfajta jószág szabadon járhat az *ocol*-ban. Tavasszal azután ismét művelés alá veszik: kukoricát, káposztát, burgonyát, répát ültetnek bele. Annak ellenére, hogy az *ocol* elég nagy terjedelmű, nem ekével szántják fel s nem is ássák, hanem csak felkapálják. A kapálás s minden egyéb munka az asszonyok feladata. A kukoricát nem sorba vetik, hanem a felkapált földre elszórják s az itt-ott látszó szemekre földet húznak.²

A fenti rogozi udvarhoz hasonló, nagy *ocol*-lal rendelkező telket láttam Libatonban és Kupsafalván. Kupsafalván a burgonyával beültetett külső udvart a tulajdonos nem *ocol*-nak, hanem kertnek (*grăd'ină*) nevezte. A tulajdonos szerint csak akkor hívták *ocol*-nak a külső udvart, amikor még télen-nyáron ott tartották a teheneket, s a téli hideg hónapokban a juhokat. Rogozon, Libatonban a nemesbudafalvi kettős udvarral (186. kép) meg egyező udvarok is voltak, de már 1920–1925 között elpusztultak, átalakultak.

² Egészen kezdetleges módon vetik Rogozon az *okol*-ban a kukoricát. Az egyik asszony könnyű ajtót vesz a hátára, néhány lépésnyi távolságból egy másik követi és egy-egy marok kukoricaszemet dob az ajtóra. A kukoricaszemek így peregnek szét. Az asszony az ajtóval a hátán bejárja az egész külső udvart. Hasonlóan vetik a kukoricát a Kelemen havasok nyugati lejtőjén fekvő román falvakban is.

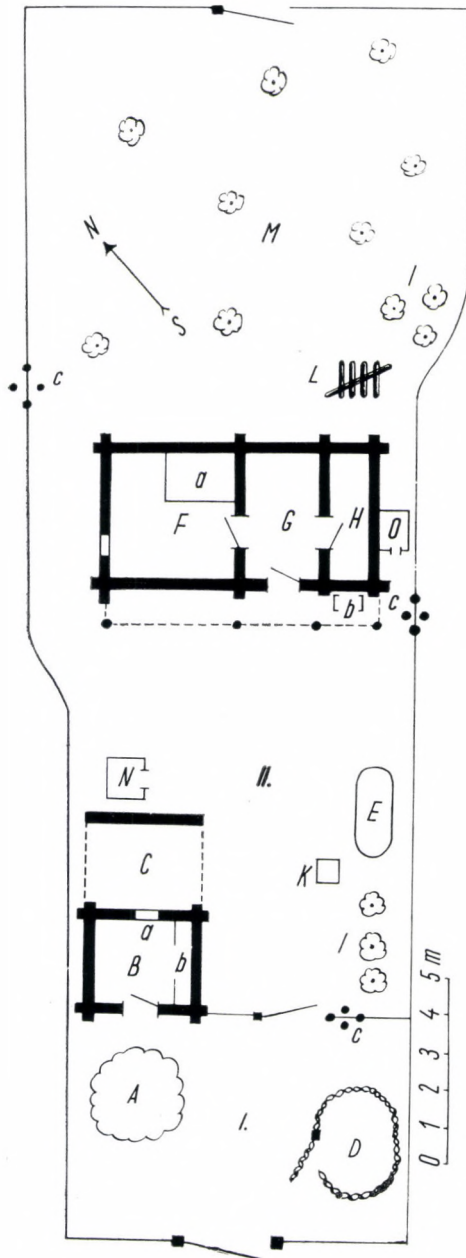


185. kép. Román kettős telek. A belső udvar (*grăd'ină F.*) beosztása: *A.* elkerített rész a széna részére (*grăd'ină pentru fîn*), *B.* disznóól (*coț'eț*), *C.* lakóház: *a.* szoba (*casă*), *b.* konyha (*t'indă*), *c.* kamara (*cămară*), *D.* kukoricás kas (*coșt'ei*), *E.* konyha-kert (*grăd'ină pentru straturi*), *G.* kút (*fontînă*), *H.* marhaiställő (*grajd'*), *I.* csűr (*șură*), *K.* lóistálló (*grajd'*), *e.* hágsó (*prilaz*). A külső udvar (*ocol*) beosztása: *L.* sövénykapu, *M.* időleges kerítés, *N.* régebben itt állt a sövényből készült juhakol (*staul*), *O.* kiskapu, *P.* nagykapu, *R.* az istállóhoz vezető út, *S.* trágyadomb (*gunoi*). Rogoz, Lăpos vidéke. Románia

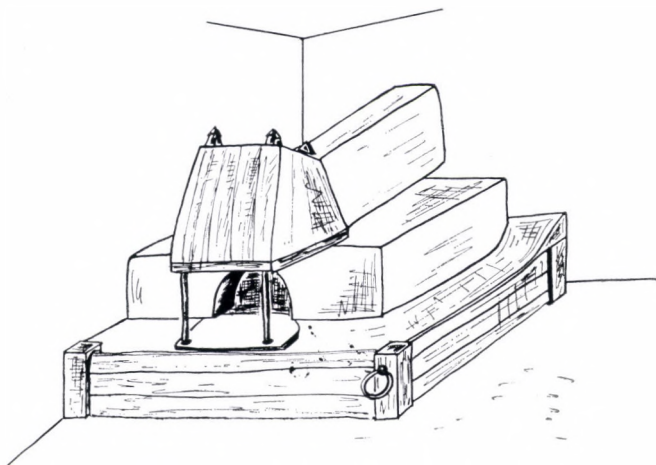


186. kép. Román kettős telek. Elöl a külső udvar, hátrább az istálló és a belső udvarra vezető kapu. Jobbra a külső udvar kukoricával bevetett része. Rogoz, Lápos vidéke. Románia. Gunda B. felv.

Egy kupsafalvai kettős udvart a 187. képen mutatok be. Lényegében ugyanaz a típus, mint a fenti nemesbudafalvi kettős udvar. Ennek a teleknek az istállójában jászolt nem találtam. A takarmányt csak a földre hányták. A tehenet a fejésnél meg sem kötötték, hanem ott fejték meg, ahol megállt a jószág. Legfeljebb a rúgós, nyugtalan tehenet kötötték nyáron a kerítéshez, télen a boronafalú istálló egyik gerendájába illesztett fakampóhoz. 1943-ban a gazda két tehenet télen-nyáron, éjjel-nappal szabadon járt az istállóban és az *ocol*-ban. Télen a fiatal borjút bevitték a szobába és a kemencéhez kötötték. Még láttam néhány háznál a kemence padkájába beleütve egy vaskarikát (188. kép), amelyhez korábban a borjút kötötték. Szoptatásnál a gazda a borjúra terítette a gubáját, kivezette a konyhaajtó elé, előhajtották az anyját s így szoptatták meg a borjút. A nagy hidegben 4–6 hetes koráig a szobában volt a borjú. Hideg tél idején éjszakára még az idősebb borjút is letakarta az istállóban a gazda valami rossz pokróccal, gubával. 1941 szeptember végén már elég hűvös, esős idő volt a Lápos völgyében. Nemesbudafalván ekkor még az egyik román gazdánál láttam, hogy a néhány napos borjút bent tartja a szobában. A kemence mellé karót ütött le s ahhoz kötötte a fiatal jószágot. Az 1930-as években még előfordult a borjú szoptatásának olyan módja, hogy a téli hidegben a szobában tartott borjút kivezették a konyhába. Az istállóból elővezették az anyját s hátsó lábaival beállították a konyhába. A tehen hátsó lába,



187. kép. Román kettős telek. I. külső udvar (ocol): A. trágyadomb (gunoi), D. sövényfalú, fedetlen juhakol (staur), c. hágsó (prilaz), II. belső udvar (odor): B. istálló (grajd'), a. takarmányablak (oblun), b. rekesz a bárányok részére (țarc), C. csűr (șură), E. kukoricás kas (coș), F. szoba (casă), G. konyha (t'indă), H. kamara (cămară), I. szénnaszáritó karók (par pentru jîn), K. kút (fântînă), L. tűzifa (lemne d'e foc), M. kaszáló (laz) néhány szilvafával, N. disznóól (cot'eț), O. baromfiól (cot'eț), a. kemence (cuptor), b. gabonás kas (coș), c. hágsó (prilaz). Kupsafalva, Lăpos vidéke. Románia



188. kép. Román kemence a szobában. A kemencepadkába erősített karikához kötik hideg időben a borjút. Az oldalt levő padka alvóhelyül szolgál s ezért a vége magasabb. Kupsafalva, Lápos vidéke

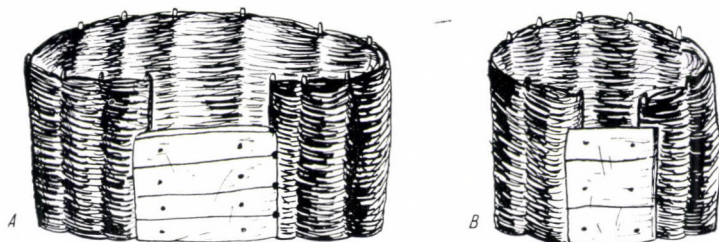
tőgye a konyhaküszöbön belül volt, feje, első lába a konyhaküszöbön kívül. A tehén alá eresztették azután a borjút s a fiatal állat így szopott.

Különben a Lápos völgyében s a Lápos hegységben lakó románoknál kb. az 1930-as évek közepéig egészen általános volt, hogy télen, koratavasszal a rozoga istállóval rendelkező szegényebb paraszt behozta a szobába a borjút, a csikót, a bárányt. Erre nemcsak a hideg kényszerítette, hanem a rosszul épített istállók miatt is szükség volt arra, hogy az állat az emberrel — ha ideiglenesen is — egy helyiségben tartózkodjék. A boronafalú istállók-nál a gerendák közötti hézagokat nem tömték be, a hideg szél átsüvített az istállón s az állatok párája sem tudta felmelegíteni a belső hőmérsékletet. Az 1930-as években a nagy kemencéket (188. kép) kezdték szétrombolni a szobában és helyükre modern takaréktűzhelyeket állítottak, a házat modernizálták és sok új házat is építettek, nagyobb gondot fordítottak a szobák tisztaságára, s ezért a jószág is lassan kiszorult a lakószobából. Viszont még napjainkban is előfordul, hogy a tyúkok téli időben a szobában tartózkodnak, éjszakára a kemencepadka alatti üregbe húzódnak. A kotlót, a kiscsirkéket még késő tavasszal is a szobában tartják.³

Kupsafalván a kettős udvarok külső részében, a sövényel elkerített *staur*-ban (187. kép, D., 189. kép, A.) télen juhot is tartottak. Hasonló adataim vannak Libatonból, Alsószőcsről, Felsőszőcsről, Tágfalváról, s amint már említettem, Rogozról.

Kupsafalván arról is tudtak, hogy a múlt század végén még olyan külső udvarok is voltak, ahol a szarvasmarha istálló nélkül, csak egy nyitott

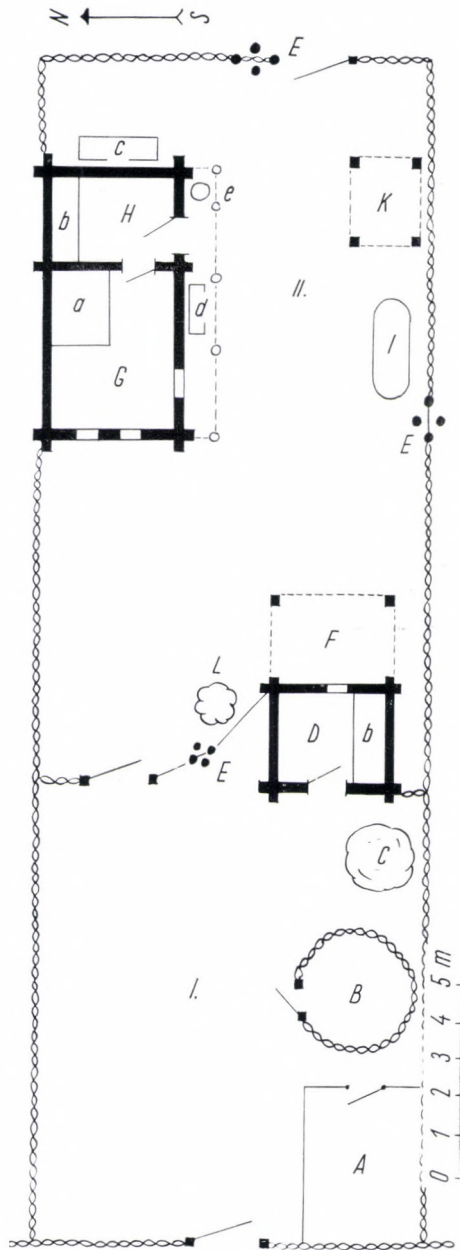
³ Kelet-, Közép- és Észak-Európában még gyakran előfordul, ill. a közelmúltban még előfordult, hogy ember és állat egy fedél alatt, ugyanabban a helyiségben lakott. Vö. Schier B., 1932. 367. l., Schoultz G., 1943—1944. 38—55. l.



189. kép. Sövényfalú akol a juhok számára (*staur*) román kettős udvar külső részében. A. Kupsafalva, Lápos vidéke. Románia. B. Tágfalva, Lápos hegység. Románia

fészker alatt teletl át. Ez a kezdetleges teletetés ismeretes volt Tágfalván, Tőkésen is s ugyanakkor a juh a Cibles hegységben teletl a nyáron össze-
gyűjtött szénán és lombtakarmányon. A pásztorok egész télen át kezdet-
leges, földbe mélyített putrikban (*burdei*) laktak.

Tágfalván 1943-ban még három egészen jellegzetes kettős udvar állt, de még többnek felismerhettem a maradványát. Az egyik udvaron az elő- és hátsó rész kb. egyforma nagyságú volt (190. kép). Az *ocolban* állt a trágya s egy kör alakú, fedetlen sövényépület (*staur*, 189. kép, B., 190. kép, B.), amelyben télen 6–8 juhát tartotta az eléggé szegényes körülmények között élő román gazda. Két lova és tehene nyáron szabadon járt az *ocolban*, de a hidegebb időben már a jászolhoz kötötte őket. Kora tavasszal a bárán-
nyokat az istálló vagy a konyha kb. 50 cm magas sövényfallyal elkerített részébe (*țarc*, 190. kép, b.) vitte be a hideg elől. Tágfalván a trágtyát a századforduló idején nem is a külső udvarban halmozták fel, hanem kihordták az utcára s legtöbbször az esővíz, a megáradt patak tovább sodorta. A megmaradt trágtyát hordták ki azután a földekre. Tágfalva már mélyen a Cibles alatt van, nagy erdők veszik körül s bőven akad medve és farkas. Ezek a nagy télen bemerészkednek a faluba is s úgy védekeztek ellenük, hogy éjszakára a kutyákat bezárták a külső udvarba s két, három gazda medve- és farkasjárás idején éjszakánként felváltva cirkált a faluban. Szokásos volt az is, hogy az utca felől magas sövénykerítést fontak a földbe vert hegyes karók köré. Az ilyen kerítés szintén akadályozta a medvék és farkasok garázdálkodását. A tágfalviak szerint — s ezt más falvakból szerzett értesüléseim is megerősítik — a külső udvarok nagysága a gazda jószágállományától függött. Ahol több volt a szarvasmarha s a juhokat nem a határban telettették, hanem otthon, az ilyen gazdánál nagyobb volt a külső udvar is. Nyolc-tizenkét méternél azonban nemigen volt hosszabb az *ocol*. A rogozi nagy külső udvarhoz hasonló udvar (185. kép) terepmunkám idején s az idősebb gazdák visszaemlékezése szerint a múltban is szórványos volt. Tőkésen, Tágfalván (190. kép, A.) és Ciblesfalván a szűkebb külső udvar megtrágtyázott földjének egy részébe tavasszal káposztát, tököt, paradicsomot ültetnek s azt hevenyészett sövénykerítéssel is elkerítik. Őszszel azután a kerítést elbontják, hogy az istállóból az *ocol*-ba kijáró tehe-



190. kép. Román kettős telek. I. külső udvar (ocol): A. konyhakert (grăd'ină), B. sövényfalú juhakol (staur), C. trágyadomb (gunoi), D. istálló (grajd'), E. hágszó (prilaz), II. Belső udvar (laz): F. csűr (șură), G. szoba (casă), H. konyha (t'in-dă), I. kukoricagóré (coșt'eii), alatta baromfiól (coț'eț), K. szénatartó csűr (po-iată), L. lombtakarmány (frunză), a. kemence (cuptor), b. báránytartó rekesz (țarc), c. olajütő (oloierniță), d. gabonás-kas (coș), e. kézimalom (râjniță). Tégfalva, Lăpos hegység. Románia



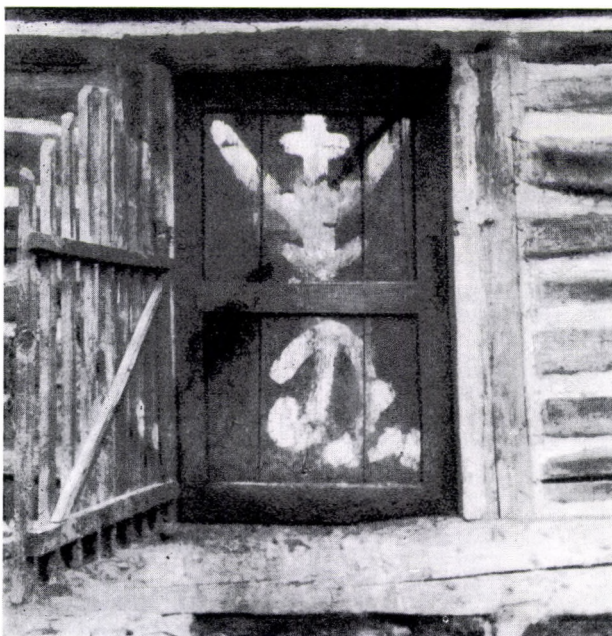
191. kép. Levágott lombú fák és az összegyűjtött lombtakarmány a hegyekben. Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.

neknek minél nagyobb és szabadabb helyük legyen. Ezekben a falvakban a teheneket 1943-ban nappal a közeli erdei legelőn legeltették, este a csordás hazahajtotta a teheneket s az asszonyok megfejték az állatokat. Nyáron ki-ki a saját jószágát éjszaka is legeltette. Nyári éjszaka legeltették a nappal igazított teheneket is.

Tágfalván, Alsószőcsön, Felsőszőcsön a nyáron gyűjtött és megszáritott tölgyfalombot boglyába rakva közvetlenül a külső udvar mellett a belső udvaron tartják (190. kép, L.) és szükség esetén átdobálnak belőle a külső *ocol*-ba. Főleg a juh eszi, de az éhes szarvasmarha sem veti meg a lombtakarmányt. Különben a lombtakarmány a Lápos felső völgyében 1941—1946 között még egészen általános volt. Az erdőben a lombjuktól megfosztott bükk- és tölgyfák mindenütt feltűntek (191. kép).

Beszélnem kell arról a tágfalvai szokásról is, hogy ha a kettős udvarral rendelkező gazda éjszakára idegen lovas vagy szekeres embert fogadott be a házába, akkor az idegen sohasem kötötte be a lovát az istállóba, hanem szabadon hagyta az *ocol*-ban. A múlt század végén s a későbbi évtizedekben is a falu határában talált idegen jószágot a bíró kettős udvarának a külső részébe hajtották be, s a jószág gazdája már tudta, hogy hol kell keresnie elveszett tehenét, lovát vagy juhát.

Mágikus jelek és rajzok, vallási szimbólumok is tanúskodnak arról, hogy a külső udvar az állattartás helye. A kerítésre, a kapura, a *staurra*, az istálló falára kötve igen gyakran láthatunk piros rongyot, cérnát. Az utcai



192. kép. Vallási eredetű mágikus jel a gonosz szellemek ellen az istállóajtón. Nemesbudafalva, Lápos vidéke. Románia. Gunda B. felv.

kapura, az istállóajtóra keresztet vannak festve és karcolva (192. kép). Ciblesfalván az *ocol* kerítésére régebben tehen-, juh- vagy lókoponyát tűztek, az elhasznált sarlót a kerítés sövényfonadéká közé dugták. Mindezek a boszorkányok, a gonosz szellemek ellen védték a jószágot.

Alsószőcsön, Felsőszőcsön, Libatonban, Tőkésen, Tágfalván, Ciblesfalván, Boérfalván is láthattam még 1941–1946 között egy-egy szűkebb *ocol*-ra s a tágabb belső udvarra tagolódó kettős udvart. A Magyarlápостól délre fekvő Rohiban azonban már csak a nyomaira bukkantam. A falu déli részén a Părăul Urşului (Medve patak) két oldalán szétszórva fekvő és a falu belső részén sűrűbben elhelyezkedő telkek közül 1941-ben még több emlékeztetett a kettős udvarokra. Ezeken a telkeken a kijárat felé (utcákról nemigen beszélhetünk) épültek az istállók. A lakóház az istálló mögött helyezkedett el, de közötté és az istálló között kerítés nem volt. Ilyen udvarokat láttam Nemesbudafalván, Libatonban, Felsőszőcsön és Tőkésen is.

A domokosi magyarságnál 1941-ben már átalakultak a kettős udvarok, de az idősebb nemzedék tagjai úgyszólván kivétel nélkül tudtak arról, hogy ilyenek is voltak. Domokoson a *pajta* (istálló) és a csűr egy fedél alatt, a ház mögött helyezkedik el, párhuzamosan vagy keresztben a lakóház fekvésével. Két olyan telék még van a faluban, amelyen a lakóház és a melléképületek mélyen bent a telken állanak s az utca felé üres térséget találunk. Ezek a telkek a kettős udvarok emlékét őrzik. Kiss Sándor 70 éves domokosi

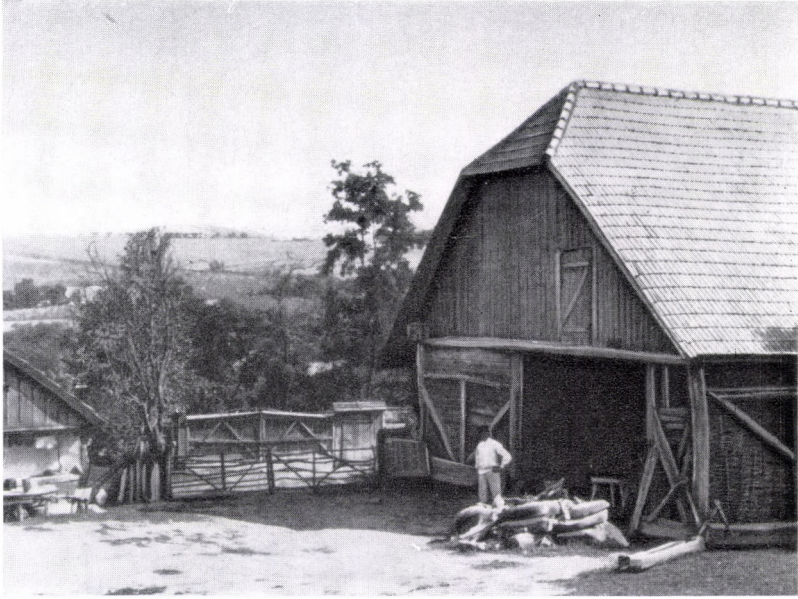


193. kép. Magyar kettős telkek. Az istálló (*pajta*) és a vele egyfedél alá épült *csűr* az utca vonalán helyezkedik el. A trágyát az utcára hordják ki. Mezőkeszű, Mezőség. Gunda B. felv.

gazdálkodó a következőket mondotta az ilyen udvarokról: „Négy-öt méterre az utcai kaputól volt egy rendbéli kapu és a két kapu között hált a jóság.

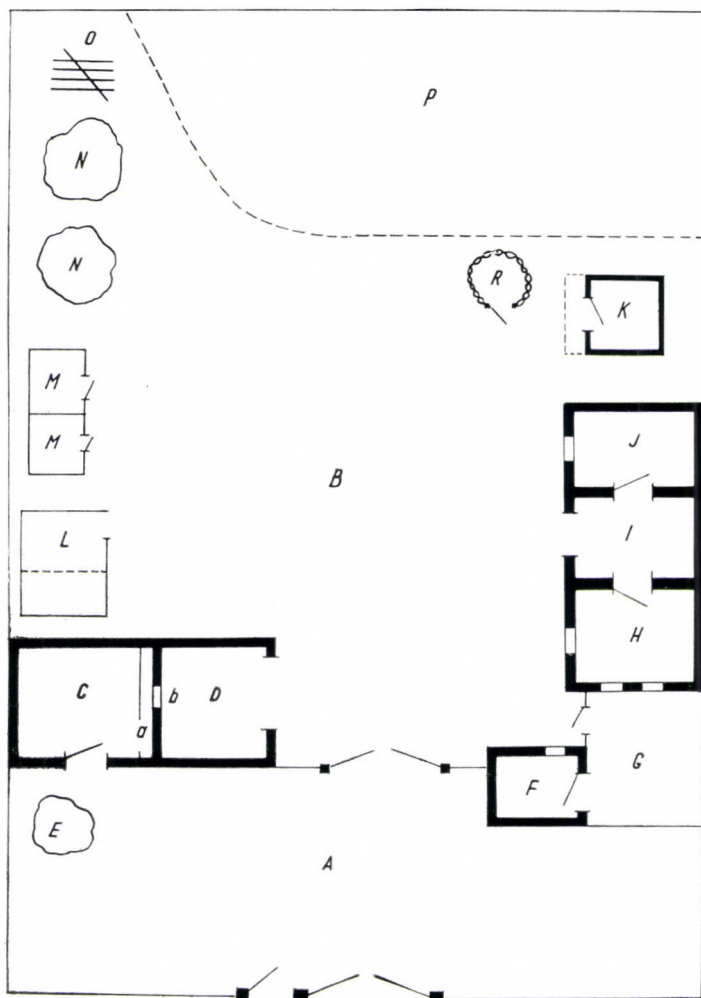
A törvény később arra kényszerítette a gazdákat, hogy a jóság hátrafelé menjen. A disznóól is az út mellett volt.” Ezek az adatok azért értékesek, mert megtudjuk, hogy a külső udvar Domokoson is olyan szűk volt, mint azt Nemesbudafalván és másutt láttuk. Figyelmet érdemel a közlés azért is, mert megtudjuk, hogy a kettős udvar átalakítását hatósági intézkedések is előírták. Az ilyen intézkedés nyilvánvalóan csak helyi jellegű lehetett. Domokosi feljegyzéseim szerint a külső udvarban csak a marhát tartották. Télen, — mivel a jószágot istállóba csapták — üresen állt a külső udvar. A juhkosár nem a külső udvarban, hanem hátul, a belső udvarban állt, az istálló és a csűr mellett. Olyan gazda is volt Domokoson, aki csak a disznait tartotta a külső udvarban, a nagyjóság pedig hátul tanyázott. Két részre tagolódó külső udvarra is emlékeznek, az egyik részt virágoskertnek, a másik részt pedig disznóakolnak használták. Az utóbbi esetek a kettős udvarok felbomlásával, átalakulási tendenciájával magyarázhatók.

A Lapos völgyi kettős udvarok beletartoznak egy nagyobb geográfiai elterjedési terület keretébe. Mindenekelőtt megtalálhatók a Mezőségen. 1946 júliusában Szabó T. Attila kolozsvári nyelvész kollégámmal alkalmam volt rövidebb ideig Mezőkeszű és Magyarpalatka magyar lakosságánál gyűjteni. Mindkét falu jellegzetes mezőségi település. Mezőkeszűn több telken a



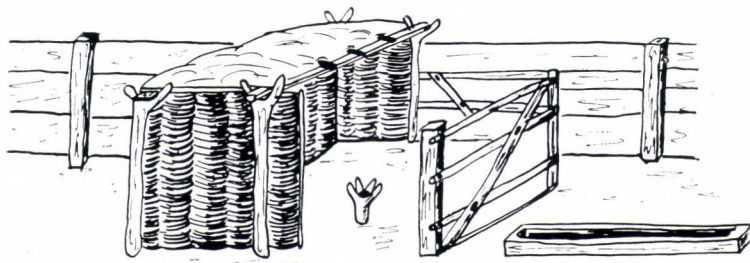
194. kép. Magyar kettős telek. Elöl a belső udvar látható a csűrrel, hátrább a két udvarrészt elválasztó kerítés és a külső udvar (*akol*). Vö. 195. kép. Magyarpalatka, Mezőség, Románia. Gunda B. felv.

pajták (istállók) és a velük egy fedél alá épült *csűrök* közvetlenül a telek utcai végén állottak s mellettük kis- és nagykapu nyílt a külső udvarra. A külső udvart kapuval, kisajtóval ellátott kerítés választotta el a belső udvartól. A belső udvaron állt a lakóház s az egyéb melléképületek (gabonás, kukoricás kas, disznóól stb.). Az istállóból a trágyát közvetlenül az utcára hányták ki (193. kép). Részletes alaprajzot sajnos, nem volt módomban ezekről az udvarokról készíteni. A 194–195. képen Magyarpalatkának 1946-ban már csak egyetlen kettős udvarát mutatom be. Háttérben látható az utcai kis- és nagykapu, elöl a külső és belső udvart elválasztó léckapu tűnik fel. A belső udvarra nyílik a *csűr* kapuja, míg a *pajtakapu* (istállóajtó) a külső udvarra. Az egyes épületek elhelyezkedését a 195. képen láthatjuk. A magyarpalatkaiak a kettős udvarról azt mondták, hogy azért ilyen az udvar beosztása, hogy a nagyjószág ne tapossa fel az egész udvart, ha kihajtják a mezőre. Az elöl tartott jószágot nem kell az udvaron keresztül hajtani. A külső udvart a szarvasmarha és a ló számára akolnak használják. Erre utal az elnevezése (*okol*, *akal*) is. A külső udvarban juhokat csak alkalmasszerűen tartottak. Télen a juhok a csűr melletti elkerített akolban (ez is *okol* vagy *akal*) vannak, amely féltetővel is el van látva (196. kép). Az idősebb nemzedék emlékezete szerint kettős udvarok Magyarpalatkán a századfordulón még nagy számban voltak. A külső udvar nagysága függött a gazda jószágállományától. A szarvasmarha — a csikorgó fagyos időtől eltekintve — éjszaka szabadon járkált az akolban, csak a

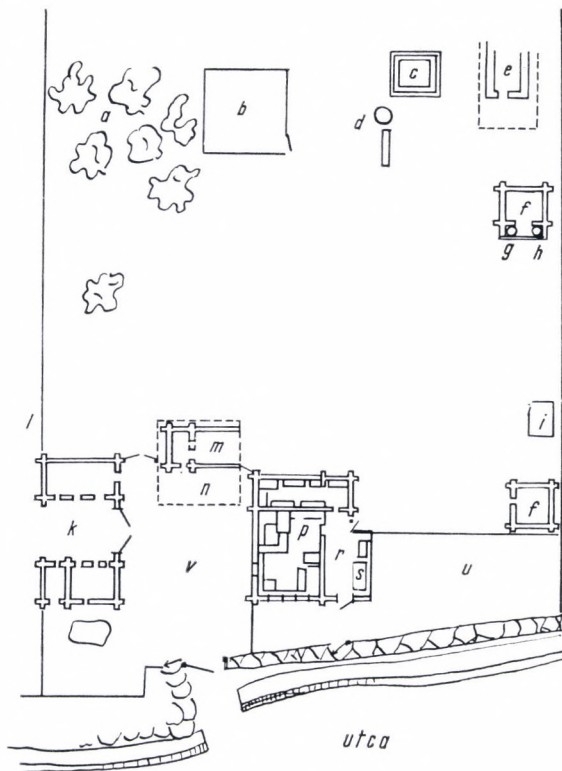


195. kép. Magyar kettős telek. *A.* Külső udvar, *B.* belső udvar, *C.* istálló, *D.* csűr, *E.* trágya, *F.* nyárikonyha, *G.* kiskert, *H.* szoba, *I.* konyha, *J.* kamara, *K.* gabonás kamara, *L.* juhakol, *M.* disznóól, *N.* szalma és szénaboglyák, *O.* tűzifa, *P.* gyümölcsös-kert, *R.* tyúkól. Vö. 194. kép. Magyarpalatka, Mezőség. Románia

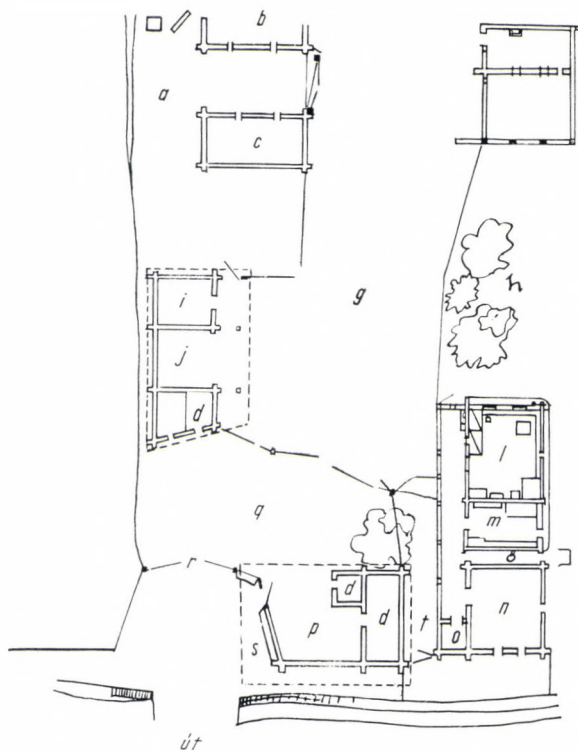
lovat kötötték állandóan a jászolhoz. A reggelenként kihajtó csordás nem várt a gazdára, hanem maga is kiengedte a jószágot. Gyulatelkén nem jártam, de a magyarpalatkaiak szerint az ottani románoknál több kettős udvar volt. Kettős udvarokat figyeltem meg a marostordai Mezőrűcs és a kolozsi Kozmatelke magyar és román lakosságánál. Botházán a külső és belső udvar közötti kerítéseket már lerombolták, de az istálló, a trágyadomb még több gazdánál 1946-ban az utca felé állott.



196. kép. Juhakol egy magyar kettős udvar belső részén. Vö. 195. kép. Magyarpalatka, Mezőség. Románia



197. kép. Magyar kettős telek. *a.* Gyümölcsös kert, *b.* káposztás kert, *c.* méhes, *d.* kút, *e.* pince, *f.* gabonás-kamara, *g.* kád a pálinkafőzésre összegyűjtött szilvának, *h.* kézimalom, *i.* disznóól, *k.* csűr, kétoldalt istállóval a bivalyok részére, *l.* udvar a szalma részére, *m.* faragó kamara, *n.* a vendégszekerek számára való hely, *o.* kamara, *p.* szoba, *r.* tornác, *s.* gabonásláda, *u.* virágos kert, *v.* külső udvar. Magyarvalkó, Kalotaszeg. Románia. Malonyay D. után



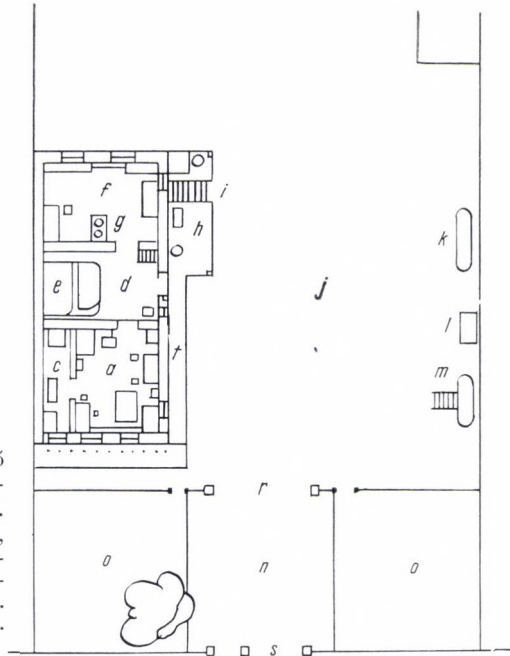
198. kép. Magyar kettős telék. *a.* A csűr melletti kert, *b.* öreg csűr, *c.* a takarmány helye, *d.* ól, *i.* gabonáskamara, *j.* nyitott ereszt, *g.* belső udvar, *h.* konyhakert, *l.* régi szoba, *m.* kamara, *n.* új szoba, *o.* kamara, *é.* ereszt, *p.* az ólak előtti tér, *c.* külső udvar, *r.* kapu, *s.* pad, *t.* kiskert. Magyarvalkó, Kalotaszeg. Románia. Malonyay D. után

A század elején jellegzetes kettős udvarok voltak Kalotaszegen a magyaroknál. Malonyay D. arról számol be, hogy a régi öregeknek külső és belső udvaruk volt. Magyarvalkóról bemutatott két telke jellegzetes kettős udvar. A külső udvaron vannak az ólak, a bivaly- és tehénistálló. A lakóházak ugyan az utca felé esnek, de kerítés választja el őket a külső udvartól. Az egyik esetben a ház háttal is van a külső udvarnak s egy kis lesőablakon tartják szemmel az utcaajtón ki- és bejárókat.⁴ Malonyay D. kissé kusza alaprajzait leegyszerűsítve a 197. és 198. képen láthatjuk. Tanulságos az egyik magyarvalkói telekkel Malonyay D. leírása nyomán közelebbről is megismerkedni:

„A régi öregeknek más rendjük volt: külső udvaruk is volt, meg belső is. Ilyen régi módi a Bálint Bandikó András háztelke, 1763-ból; bőteleknek hívják, meg is van vagy ezerhatszáz ól; kaptatós telek ez is, a csűr ténát a telek lábja építették, közel a kapuhoz. Az utca felé kőfal tartja a töltést, hogy a ház meg a csűr egyenes helyt legyen. A kőfal előtt víz csurog az árokban, rajta híd: ez vezet a kapuhoz. Így jutunk a külső udvarba. Jobbra a csűr, balra a ház, de csak háttal, egy kis leső ablakkal, hogy az utcaajtón ki s bejárót szemmel tarthassák.

A csűr maga egy tágas üres szín, földje ki van tapasztva vagy padolva, mert erre felé nem a szérűn nyomtatnak, hanem a csűrben (*K*). A valóságos csűrhez számít

⁴ Malonyay D., 1907. 103. l., 105. és 107. kép.



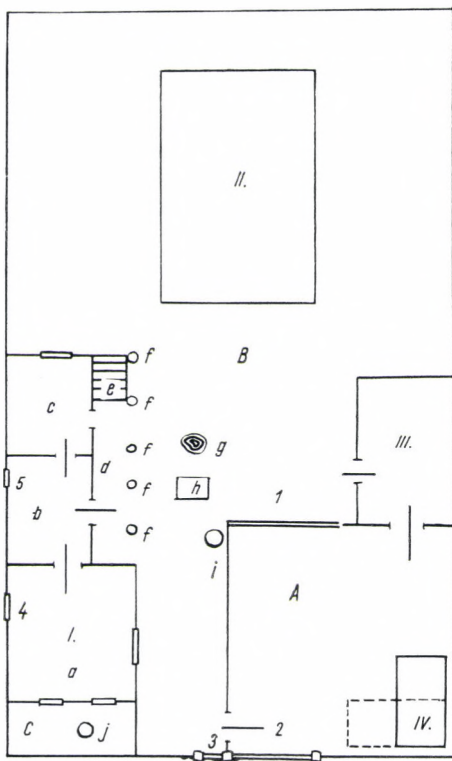
199. kép. Magyar kettős telek. *a.* Első szoba, *c.* oldalszoba, *d.* konyha, *e.* tűzhely, *f.* hátszó szoba, *h.* tornác, *i.* pince, *j.* belsőudvar, *k.* kukoricás kas, *l.* kutyaól, *m.* baromfiól, *n.* külsőudvar, *o.* kiskert, *r.* belső kapu, *s.* külsőkapu, *t.* földtöltés a lakóház körül. Ákosfalva, Nyárád völgye. Románia. Malonyay D. után

még két oldalt a pajta, a bivalynak, meg fehér marhának. Van egy-faros, meg két-faros pajta (fél vagy egész), ahogy állanak benne a marhák, a szerint. Ezen a régi telken ügyes még a külső udvar végében az erősen kiugró ereszt a vendégszekereknek, meg egyéb alkalmatosságnak (*n*). A csűr mellett jutunk a tágas belső udvarra. Van itt minden, ami a földműves embernek kell még a szekér vendégoldalának felkötéséhez való fűzvevesszőt is megnevelik itt az átfutó pataokban, hogy azért se kellessék a szomszédba menni. A belső kaputól jobbra eső kerekesszínnel (*m*) szemben áll a kézi gabonás (*f*), mellette a malacól, tovább, a telek felső végében, a nagyobb gabonás, tornácán a sörmény (az őrlő, kézimalom) meg cefrének a hordó, tovább a pince bornak, pityókának meg egyéb veteménynek (*e*). Ennek is jól kiugró eresze van, hogy nyárba az ajtó előtt árnyékot fogjon. Itt van a bodon kút is (*d*). Balra a négy szegeltre épített méhszín (*e*), tovább a káposztáskert (*b*), külön bekertelve, azután a gyümölcsös (*a*).⁵

Valószínű, hogy a kettős udvarokkal van kapcsolatban a Hetilap (Kolozs-vár) 1853. évi közlése (72. sz. 167. l.). A közlés szerint Kalotaszegen a trágyát az utcára hányják s az oda kidobált trágya a közlekedést is akadályozza. Az istállók ebben az esetben a telken feltétlenül elől állottak s közvetlenül az utcára dobálták a trágyát, mint a Mezőségen.

Orbán B. a marosszéki Nyárád vidékének leírásánál említi, hogy Ilencfalva és Lukafalva községekben — mint csaknem mindenütt Marosszéken — előfordul a kettős udvar:

⁵ Malonyay D., 1907. 103. l.



200. kép. Magyar kettős telek. A. külső udvar, B. belső udvar, C. kiskert. I. Lakóház. II. Csűr, III. Istálló. IV. Disznóól, a. első szoba, b. konyha, c. hátsó szoba vagy kamara, d. tornác, e. pincelejárát, f. tornácoszlopok, g. gyümölcsfák, h. kőtáblájú asztal, i. kút (kút a belső udvaron csak abban az esetben van, ha a kis kertben nem építenek kútát, j.), 1. belső és 2. külső kapu az állatok részére, 3. utcaajtó, 4. és 5. kis ablakok. Aranyosszék, Erdély, Románia. Jankó J. után

„Ezen falukban bizonytal minden idegen előtt felöltő lesz az, hogy a lakásoknál a szekérrel való járásra használt főkapu mellett még két, egymás mellé helyezett, köríves nyilatú s többnyire csinos domborművű faragványokkal ékeskedő kis kapu van helyezve, melyek egyike az emberek számára, másika pedig a barmok bejáratára szolgál, mert itt is — mint csaknem mindenütt Marosszéken — kettős udvar van; az előudvarban vannak az istállók és marhaólok, innen újból kapu vezet a belső főudvarra, hol a lakház s hátrább a csűr és tőkarmány van elhelyezve. Itt e két faluban ezen célszerű berendezés még akként is van módosítva, hogy az előudvar ismét két osztályra van szakasztva, egyik csakis pusztán a bejárásra szolgál, másik meg az egyik kis kapuval egybefüggő, az előbbitől elkertelt rész kizárólagosan a marhák számára tartatik fenn, miért a lakokban kiváló tisztaság és rend uralkodik, mi különben a székely népek jellemvonásához tartozik...”⁶

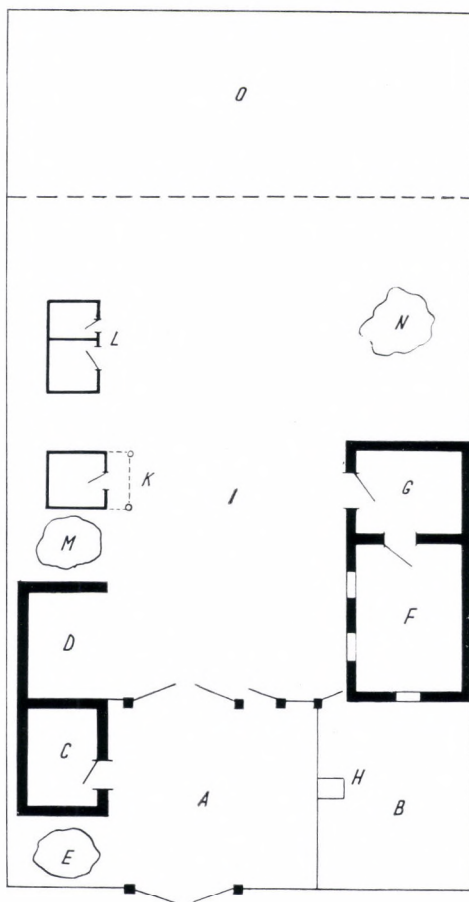
A Nyárad menti kettős udvarokat Ákosfalváról bemutatja Malonyay D. is, de az általa közölt formánál a külső udvar két szélő részét kis kert foglalja el (199. kép).⁷ A két kapus kettős udvarról a következőket jegyzi meg: „Ez a kettős kapu, külső és belső udvar, igen régi és kedves módí.”⁸ Az ilyen udvar is nyilvánvalóan tovább alakult formája, helyi változata a fenti kettős udvaroknak.

⁶ Orbán B., 1868—1873. IV. k. 43—44. l.

⁷ Malonyay D., 1909. 106. l.

⁸ Malonyay D., 1909. 106. l.

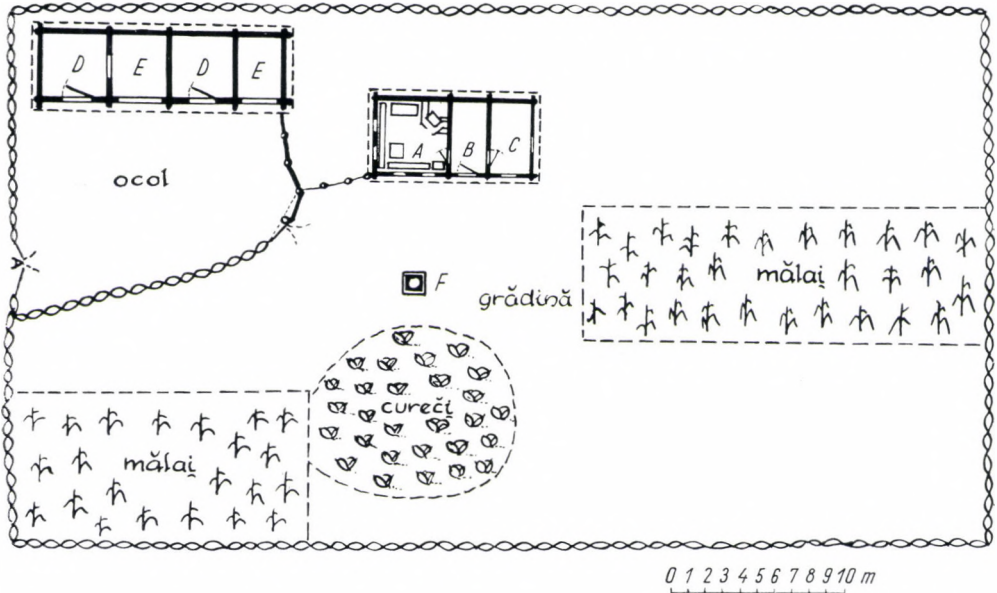
201. kép. Magyar kettős telek. *A.* Külső udvar (*akol*), *B.* kis kert, *C.* istálló (*ól*), *D.* csűr, *E.* trágyadomb, *F.* szoba, *G.* konyha, *H.* kút, *I.* belső udvar, *K.* gabonáskamara (*gabonás*), *L.* disznóól, *M.* szénakazal, *N.* szalma-
kazal, *O.* gyümölcsös kert. Aranyos-
rákos, Aranyos völgye. Románia



A kettős udvar helyi változata ismeretes az aranyosszéki magyaroknál. Ezt eléggé vázlatosan és közelebbi helymegjelölés nélkül Jankó J. ismertette, de azt mondotta, hogy az ilyen telekberendezés jellemző Aranyosszékre.⁹ Ábrája és leírása szerint a telek utca felé eső végének már csak kb. felét foglalja el a külső udvar, amelynek külön utcai kapuja van. A telek másik felére a lakóház épült. A külső udvaron van a disznóól s a külső udvarra nyílik a szarvasmarhák tartására szolgáló pajta ajtaja is (200. kép).¹⁰ Felsőszentmihályfalva aranyosszéki faluban szerzett értesüléseimből tudom, hogy Aranyosszéken ugyanolyan kettős telek (szűk külső udvar, tágabb belső udvar) is voltak, mint a Lápos völgyében. 1946-ban Tulogdi Jánossal, a kolozsvári Bolyai Egyetem geográfus professzorával tanulmányutat tettem Aranyosszéken és Torockón, amikor Aranyosrákoson még lát-

⁹ Jankó J., 1893. 94. l.

¹⁰ Jankó J., 1893. 93–94. l., IV. tábla.



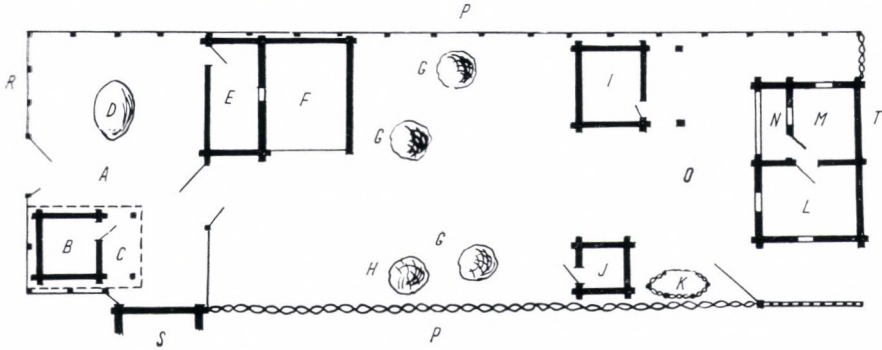
202. kép. Román kettős udvar. A. szoba, B. konyha, C. kamara, D. istálló, E. csűr, F. kút. Szálva, Radnai havasok. Románia. Vuia R. után

hattam egy ilyen kettős telket (201. kép). Ennél a kettős udvarnál a telek utca felőli részén a külső udvart és a kiskertet láthatjuk. A kiskert azonban csak 30–40 esztendő. Azelőtt a telek utca felé eső részét teljes szélességben a külső udvar foglalta el. A külső udvar a szarvasmarha kifutó helye. A kiskertbe részben virágokat, részben zöldségféléket ültetnek. Az aranyosrákosiak szerint, ha a külső udvart kertnek alakították át, az ilyen kert hosszú évekig kitűnően termett, mert a jószág alaposan megrágyázta. Előfordult, hogy a juhokat télen a külső udvarban tartották. De a hagyományos helyük hátul, a sövényfalú s egyik sarkában tetővel ellátott *lészá*-ban volt.

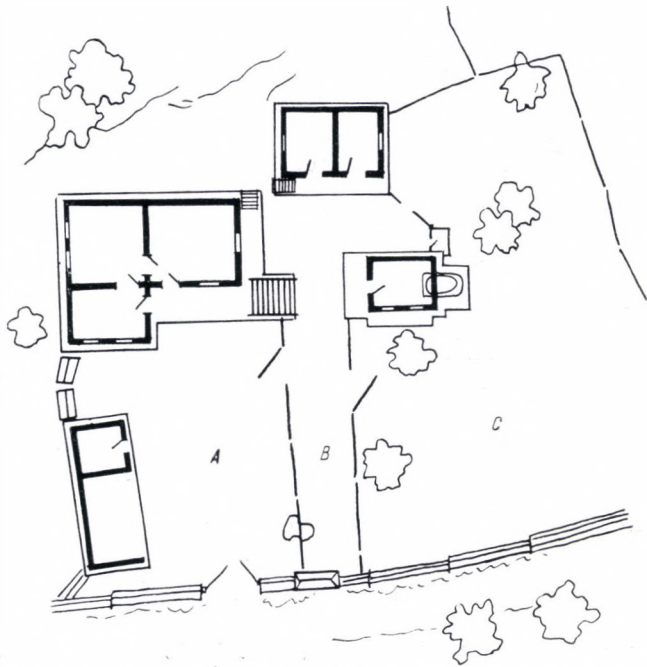
Az udvarformát a Marostól északra még a következő helyeken figyeltem meg: Vidaly (Aranyos völgye, román), Borév (Aranyos völgye, román), Járászurdok (Jára völgye, román), Tordatúr (Túri patak völgye, magyar), Körösfeketető (Sebeskörös völgye, román). Különösen szabályos kettős udvart láttam Járászurdokon, ahol a külső udvarban kizárólag csak szarvasmarhát tartottak.

A kettős udvarok figyelmet érdemlő román variánsát ismerteti Vuia R. a besztercenaszódi Szálváról. Ennél az udvarnál a telek utca felőli részét csak részben foglalja el a külső udvar (*ocol*). Mellette a belső udvar egészen az utcáig terjed. A lakóház a belső udvaron áll, de a belső udvar legnagyobb része kukorica- és káposztaültetvény. A lakóházhoz csak a külső udvaron át juthatunk. A külső udvarba épült a csűr és az istálló (202. kép).¹¹

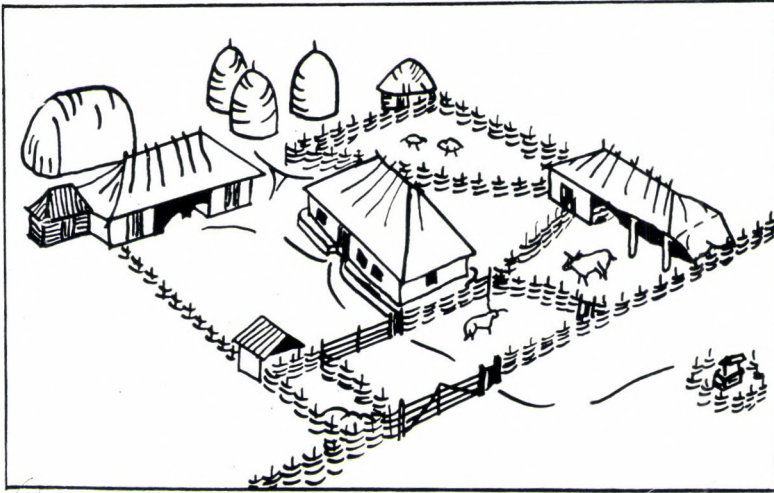
¹¹ Vuia R., 1937. 32 l., 11. kép.



203. kép. Román kettős telek. A. Udvar az állatok részére (*ocolul pentru vite*), B. kisebb istálló a szarvasmarhának (*coteț*), C. nyitott fészker (*colniță*), D. trágyadomb (*gunoi*), E. istálló (*poiată*), F. csűr (*șură*), G. szalmakazal (*clăi cu paie*), H. szénaboglya (*clăi cu țin*), I. nyárikonyha kemencével, J. disznóól (*cocină*), K. kukoricás kas (*cotarcă*), L. szoba (*casă*), M. konyha (*tindă*), N. tornác (*tîrnaț*), O. belső udvar (*ocolul casei*), P. szomszéd telek, R. utca (*uliță*), S. épület a szomszédos telken. Hacazsel, Hátszeg vidéke. Románia. Vuia R. után



204. kép. Román kettős telek. A. Az állatok részére fenn tartott udvar, B. út a lakóházhhoz, C. kert. Havasgáld, Erdélyi Érchegység. Románia. Stănculescu F. után



205. kép. Magyar kettős telek. Jugán, Moldva, Románia. Lükő G. után

Erdély déli részén, a hunyadi Hátszeg és Erdőhát vidékén szintén megtaláljuk a jellegzetes kettős udvarokat. Ezekről Vuia R. nyújtott igen alapos leírást. Hunyadban a kettős udvar a földművelő-állattenyésztő vidékek udvarformája. Az utca felőli szűkebb részben tartják a szarvasmarhát (203., 204. kép). Itt néha egy-egy kisebb ólat is láthatunk. A külső udvarban halmozzák fel a trágyát. A belső udvarban áll az állatok részére egy nagyobb istálló, de ennek ajtaja a külső udvarra nyílik. Az istállóval egy fedél alá épült csűr ajtaja már a belső udvarra tárul, mint azt fentebb más vidékek kettős udvarainak ismertetése során többször is említettem (l. pl. Nemesbudafalva, Magyarpalatka kettős udvarait). A belső udvarban van a lakóház, a kukoricás kas, a széna- és szalmaboglya, a nyárikonyha, a disznóól. A külső udvar neve *ocolul pentru vite* 'szarvasmarha udvar', a belsőé *ocolul cașii* 'sajtudvar'.¹² Ez az utóbbi elnevezés különös figyelmet érdemel, mert arra utal, hogy az *ocolul cașii* a juhok jellegzetes tartózkodási helye, itt dolgozzák fel a juhtejet. A fenti udvarleírások során is láthattuk, hogy a juhokat inkább a belső udvarban tartják (Magyarpalatka, Domokos, Aranyosrákos) s a külső udvar csak ideiglenes, téli tartózkodási helyük. Vuia R. azt mondja, hogy az udvarok kettéosztásának az az oka, hogy a szarvasmarhát elkülönítsék attól a helytől, ahol a takarmányt tartják.¹³ Vuia R. a kettős udvarok kategóriájába sorol olyan fogarasi udvarokat is, amelyek kerítéssel két részre vannak ugyan tagolva, de a tagolás fordított: elől van a lakóház s hátrább van az istálló, a csűr, a rakományok.¹⁴ Semmi-

¹² Vuia R., 1926. 104. l., 10. kép, XX. tábla, B, C. kép, Vuia R., 1937. 32. l.

¹³ Vuia R., 1926. 104. l. A kettős telek a régi Hunyad egész területén el voltak terjedve. Különböző variánsaikra l.: Stanculescu F.—Gheorghiu A.—Petrescu P.—Stahl P., 1956. 85., 104—105. l.

¹⁴ Vuia R., 1937. 34. l.

képpen sem látszik megokoltnak, hogy ezt az udvarformát a fentebbi erdélyi kettős udvarokkal azonos csoportba soroljuk. A belső udvar Fogarasban nemcsak az állatok tartására szolgál, hanem takarmánytárolásra is, ott vannak a melléképületek, s az udvarrésznek nem is *ocol*, hanem *grădină* 'kert' a neve.

Lükő G. a moldvai csángókról írt tanulságos könyvében, Erdély és Moldva műveltségi elemeit vizsgálva, különbséget állapít meg a moldvai magyarok, valamint az erdélyi és Erdélyből Moldvába kivándorolt székelyek kultúrája között.¹⁵ Ismerteti néhány épület és gazdasági szerszám moldvai magyar formáját. „Ezek — írja Lükő G. — feltűnően eltérnek a székelyföldi formáktól.”¹⁶

Lükő G. részletes feljegyzései során az udvarral is foglalkozik. Szerinte a közép-moldvai magyar parasztudvar régi típusa különbözik a székely formáktól, s ez egyik bizonyítéka a két magyar etnikai csoport kultúrája közötti különbségeknek. A moldvai magyarok parasztudvara két részből áll (205. kép). Az utcára nyíló külső udvar (*ocol*, *ográda*) tulajdonképpen marhaakol. Rendesen nyitott állás (*szopron*, *szura*) is van benne, ahol a jószág zimankós időben meghúzódhat. A belső udvaron (*ográda*) áll a lakóház, a nyárikonyha, a szekérállás, a kamara. Itt van a *gyisznópajta*, *tyúkpajta*, *juhakol*. A belső udvarból nyílik a szerűs, veteményes, gyümölcsös kert. A belső udvart a külső udvartól kapuval ellátott kerítés választja el. Ez az udvar általános Román, Jász és Falcu megyékben, de újabban (az 1930-as évek elején) erős pusztulásnak indult.¹⁷ A pusztulás első jele, hogy a külső udvar a legtöbb helyen szűk folyosóvá zsugorodik össze.¹⁸ 1957-ben jellegzetes kettős udvart láttam Bákótól délre, a csikmoldvai Felsőrekecsin magyar faluban. Lükő G. említést tesz olyan udvarokról is, amelyek beosztása fordított: az *ográda* előtt, az *ocol* hátul van,¹⁹ de a juhokat mégis a külső udvarban tartják. Valószínű, hogy itt a kettős udvarok valóban egyik változatáról van szó, nem úgy, mint a fenti fogarasi udvarok esetében. Hivatkozik az észak-moldvai román kettős udvarokra Vuia R. is. Elmondja, hogy Észak-Moldvában az ilyen udvaroknak különböző változata van.²⁰ Rick I. és Mihăilescu V. tanulmányai nyomán szól arról, hogy a kettős udvarok a Kárpátoktól délre és keletre eső területeken (Jijia völgye, déli Muntenia) szintén előfordulnak.²¹

A kettős udvart Lükő G. megtalálta a Hajdúságban (Nádudvar, Debrecen) is,²² ahol a külső udvarból gyakran kert lett, mint a Nyárad mentén. Ismerjük a kettős udvarokat a nyírségi Nyírmártonfalváról. „A község a

¹⁵ Lükő G., 1936. 43. skk. 1.

¹⁶ Lükő G., 1936. 135. l.

¹⁷ Lükő G., 1936. 142. l. Vö. még Lükő G., 1942. 248. l.

¹⁸ Lükő G., 1936. 143. l.

¹⁹ Lükő G., 1936. 143. l., 55. kép.

²⁰ Vuia R., 1960. 44. l.

²¹ Rick I., 1932. 137. l., Mihăilescu V., 1922. 83. l. Galactól nyugatra a dél-román síkságon Silistraru faluban láttam kettős telket, amely lényegében hasonlított a 200. képen bemutatott telekhez. A külső udvarban juhokat tartottak s ott a juhakolon (*saia de oie*) kívül más épület nem is volt.

²² Lükő G. beszámoló jelentései. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1937. Debrecen, 1938. 22–23. l. Az itt említett hajdúböszörményi „kettős udvar modernebb változatát” közelebbről nem ismerem. Vö. még Lükő G., 1942. 248., 250. l.



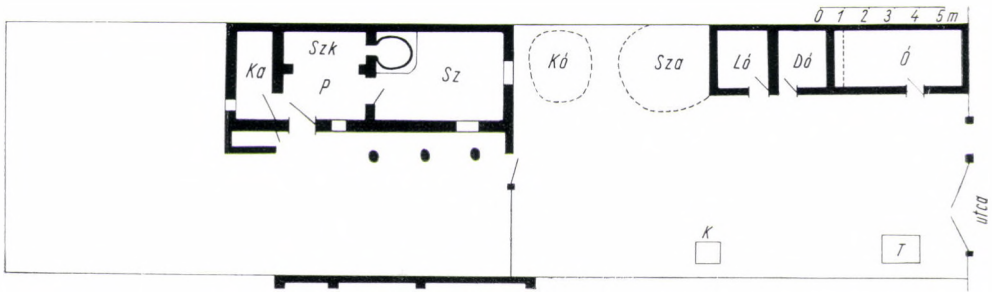
206. kép. Magyar kettős telek. Előtérben az istálló, a trágyadomb, hátul a kerítéssel elválasztott belső udvar a lakóházzal. (Vö. 207. kép.) Konyár, Hajdú-Bihar megye. Ujváry Z. felv.

két beltelkű típushoz tartozik — írja Balogh I. — azzal az érdekes jellegzetességgel, hogy a lakóház nem az udvar elején áll, hanem a hátulján. Elöl vannak az istállók és a csűr, az utca felé a felkerített nagy udvar nem kert, bár külön sövény választja el a lakóháztól.”²³ Megtaláltam a kettős udvarokat az eredetileg kertes településű bihari Konyáron is (206., 207. kép). A kettős udvarok ismereteseek voltak a múlt század második felében a szabolcsi Rétközben. Erre következtethetünk Kiss L. közléseiből. Domb-rádon, Tiszakanyáron az akol az utca felé volt. A jószágot fejés után az utcára hajtották s trágyája ott porladt el.²⁴ Ismerjük a kettős udvarokat a Szilágyságból (208., 209. kép). Itt az udvarnak azt a belső részét, ahol az istálló és a takarmány van elhelyezve *arienek* (szérű) nevezik a románok.²⁵

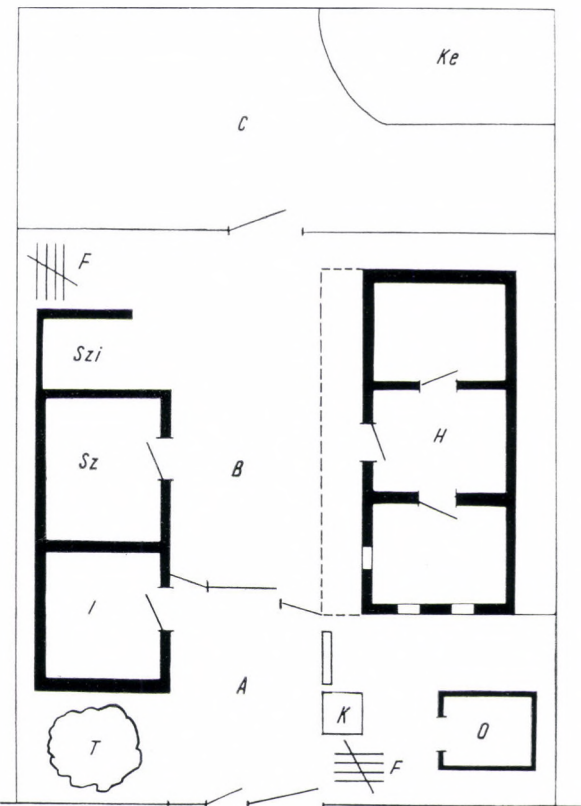
²³ Balogh I. beszámoló jelentései. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1938. Debrecen, 1940. 28. l.

²⁴ Kiss L., 1961. 71, 369. l.

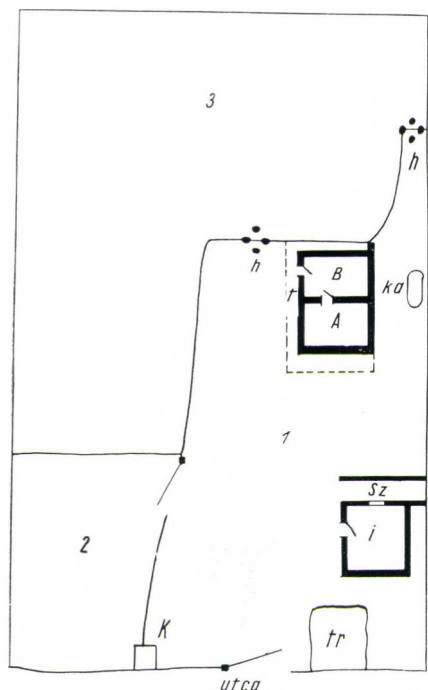
²⁵ A Szilágyság udvarformáit két kéziratos dolgozattól elég jól ismerjük. A dolgozatok a következők: Tok M., Telekforma kutatás a Bükkben és Giday K., Telekformák Hadad vidékéről. Az előbbi egy 1948-ban készült vizsgadolgozat és a debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karának irattárában, az utóbbi ugyanennek az egyetemnek a Földrajzi Intézetében található. Mindkét szerző Milleker Rezső egyetemi tanár útmutatásai alapján 1941–1943-ban dolgozott a Szilágyságban. Tok M. egyik ábrája tipikus kettős telket mutat be (208. kép). Giday K. részletesen fejtegeti, hogy a Szilágyságban Hadad vidékén olyan telkek voltak, ahol elől volt az istálló, a csűr, és csak hátrább foglalt helyet a lakóház. Ő nem ír arról, hogy a két telekrész között kerítés lenne, de egyik ábráján a kettős telkek elrendezése ismerhető fel (209. kép). Vö. még Vuia R., 1960. 48. l.



207. kép. Magyar kettős telek. Ó. istálló, Dó. disznóól, Ló. libaól, Sza. szalma, Kó. kukoricaszár, T. trágyadomb, K. kút, Sz. szoba, Szka. a konyha kémény alatti része, P. konyha, Ka. kamara. A lakóház körüli belsőudvart konyhakertnek használják. Konyár, Hajdú-Bihar megye



208. kép. Román kettős udvar. A. Külső udvar, I. istálló, T. trágyadomb, K. kút, mellette itatóvályú, F. tűzifa, Ó. disznóól, B. belsőudvar, H. lakóház, Sz. szénáskamra, Szi. szín, F. tűzifa, C. gyümölcsöskert, Ke. konyhakert. Mutos, Szilágyság. Románia. Tok M. után



209. kép. Magyar udvar. 1. Udvar, *A.* szoba, *B.* konyha, *t.* tornác, *h.* hágsó, *ka.* kukoricás kas, *sz.* szín, *i.* istálló, *tr.* trágyadomb. 2. szénáskert, 3. konyhakert. Hadad, Szilágyság. Románia. Giday K. után

Talán a kettős udvarok emlékét őrzi az a települési sajátság az Ormánságban, amikor a pajtát és istállót előre építik a telek kijárata felé az utcához közel, a lakóház pedig hátrább áll.²⁶ Adataim nincsenek arról, hogy az udvar kerítéssel ketté lett volna választva, azonban valószínűnek látszik, hogy itt ugyanolyan elrendezéssel van dolgunk, mint a tulajdonképpeni kettős udvarok esetében.

A fentebb elmondottakból láthatjuk, hogy a Lápos völgyi kettős udvar nem helyi forma. Valószínű, hogy korábban ismeretes volt Erdély egész területén s áterjedt a Szilágyságon át az Alföld tiszántúli részére is, egészen a Hajdúságig. De előfordult a Kárpátoktól keletre, Moldvában s délre, Munténiában is. A moldvai, erdélyi (és hajdúsági, nyírségi, rétközi, bihari) kettős udvarok nemcsak morfológiailag hasonlítanak egymáshoz, hanem hasonló volt az életük is. Feltűnő, hogy a juhokat Moldvában, a Lápos völgyében, a Mezőségen stb. igen gyakran a belső udvarban tartják, az istálló ajtaja rendszeresen a külső udvarra nyílik (Lápos völgye, Mezőség, Aranyosszék, Hunyad) s a külső udvar kertté alakulhat át (Nyárádmente, Lápos völgye, Aranyosszék, Hajdúság).

A kettős udvar fenti elterjedéséből azt a következtetést vonhatjuk le, hogy nem sorolható azok közé a néprajzi bizonyítékok közé, amelyek a moldvai magyarság és az erdélyi székelyek műveltségének kettősségét

²⁶ Gunda B., 1938. a. 42. l.

támasztják alá. Lükő G. 1936-ban még azt írta, hogy „a Székelyföldet meglehetősen ismerjük már, de itt a láncudvar senki sem említette”.²⁷ Fenti adataink a kettős udvar székelyföldi (marosszéki) előfordulásáról is tanúskodnak.

Lükő G. feltételezi, hogy a kettős udvar török hagyomány s a moldvai és hunyadi külső aklos formák kun vagy besenyő rendszer folytatásai.²⁸ Elméletének alátámasztására kazáni tatár és baskír udvarformákra hivatkozik. Forrásai azonban nem az itt tárgyalt kettős udvarokra vonatkoznak, hanem olyan tagolt udvarokra, amelyeknél a lakótelek van elől s csak hátrább következik a lovak és más állatok tartásának helye.²⁹

Vuia R. a hunyadi (és fogarasi) formák nyomán szintén nyilatkozik az ottani kettős udvarok eredetéről.

Először felveti azt a gondolatot, hogy a kettős udvar a románoknál helyi képződmény is lehet. A gazdálkodás kettősségének: az állattenyésztésnek és a földművelésnek a következménye. Majd megemlíti, hogy hasonló udvarrendszer előfordul a skandináv parasztságnál is, Öland, Gotland szigetén, továbbá a nagy- és kisoroszoknál. Vuia R. szerint, ha elfogadjuk Rhamm K.-nak azt a nézetét, hogy a kettős udvar kialakítása a réi gótoknak tulajdonítható és a nagyoroszoknál északi germán törzsek befolyásának köszönhető, úgy feltételezhetjük — írja Vuia R. —, hogy a kettős udvart az erdélyi románoknál olyan északi germán törzsek (gótok, gepidák) honosították meg, akik „megálltak” az erdélyi tájakon, vagy pedig a szlávok közvetítésével jutott el az udvarforma Erdély területére. A kérdést azonban filológiailag is meg kellene vizsgálni.³⁰ Újabban Vuia R., úgy látszik, feladta ezt az elméletét s azt hangsúlyozza, hogy a kettős udvar csakis a szénatermelő és állattartó vidékeken fejlődhetett ki.³¹

Vizsgáljuk meg a kérdést közelebbről.

Azok a kettős udvarok, amelyeket Vuia R. skandináv területekről említ, igen különbözőek. A múlt század végén Norvégia déli területén állattartó és lakó részre osztott udvarok voltak. Téli időben az állattartó *nautgård*-ban a szabadon hagyott jószágot levagdalt nyírfaággal táplálták.³² A svédek-nél legjellegzetesebb formában Öland és Gotland szigetén maradtak meg a

²⁷ Lükő G., 1936. 144. l.

²⁸ Lükő G., 1936. 144. l.

²⁹ Átnéztem a baskírokra, kazáni tatárokra és a csuvasokra vonatkozó irodalmat. Ezek eléggé részletesen ismertetik az udvarformákat is, de a kettős udvarok fenti típusairól nem tesznek említést (*Rudenko S. I.*, 1955. 241—246. l., *Vorobjev N. I.*, 1953. 144—145. l., *Vorobjev N. I.*, 1956. 220—222. l.). Az a szokás, hogy a módosabb baskír gazdák versenylovaikat az utca felőli akolban tartják, hogy gazdagságukat mutogassák (Lükő G., 1936. 144. l.) kétséges bizonyítéka a kettős udvaroknak. *Prinz Gy.* Kasgarból (Belső-Ázsia) közöl előudvaros telket s a Jarkendarja völgyéből olyan tadzsik udvart, amelynél az istállók a bejárat felé vannak (*Prinz Gy.* 1911. 206. l., 21. kép, 209. l. 31. kép). Tipikus kettős udvarok vannak a dobrudzsai tatárok-nál. Erre a problémára egy másik munkámban még visszatérek. Mivel a kettős telek — mint látni fogjuk — előfordul Skandináviában is, Lükő G.-nak az indogermán-uralattáji udvarokról vallott nézete erősen revízióra szorul (Lükő G., 1942. 243—249. l.).

³⁰ Vuia R., 1937. 39. l.

³¹ Vuia R., 1960. 48. l.

³² Rhamm K., 1908. 744—45. l.

kettős udvarok, de különböző átmeneti, keverékformában Skåne, Halland, Bohuslän, Uppland stb. kerületekben is megtalálhatók. Svédországban igen régi, a XIII. századtól nyomon követhető adataink vannak a kettős udvarokról.³³ A két különálló udvarrész azonban gyakran nem láncszerűen kapcsolódik egymáshoz, s a telek nem keskeny szalagtelek, hanem a szűkebb lakóudvar valamelyik részéhez csatlakozik a gazdasági épületekkel, istállók-kal beépített másik udvarrész. Az egyik udvarból a másik udvarba közvetlenül átmehetünk, de mindkét udvarnak külön-külön bejárata is van.³⁴ Ilyen udvarokat magam is láttam 1938. szeptember és október havában a közép-svédországi Södermanland déli részén Erixon Sigurd stockholmi professzorral tett néprajzi tanulmányutam alkalmával. Legjobban az ölandi és gotlandi kettős udvarok tagolása hasonlít a moldvai és erdélyi kettős telkekhez. Ölandban, Gotlandban az utca felé esik a három oldalról épületekkel (csűr, istállók, gazdasági szerszámkamrák) körülzárt *fågård*, amely az állatok szabad kifutója is. Ezt az udvarrész kerítés választja el a belső, a lakóépületekkel beépített udvarrészről (*mangård*). Erixon S. ezt az udvar-típust gotlandi udvarnak (*götisk gård*) nevezi, amely átterjed a svéd szárazföld szomszédos területeire is. A közép-svédországi udvarformáknál tanulságosan megfigyelhetjük azt, hogy a kettős udvarrendszer általános fejlődésével az udvaron álló épületek rendje miképpen változik meg. A XVII. sz. végén a *fågård* és a *mangård* még egymástól el volt választva, de 150 év múlva egymással összefüggő, kerítéssel el nem választott, egyetlen udvarrendszerre fejlődött a két udvar. A lakóudvar (*mangård*) négyszög alakban körülvevő épületek rendje felbomlik s az épületek az udvar két hosszanti oldalán, egymással szemközt helyezkednek el.³⁵

A nagyorosz és ukrán udvarokról közelebbi leírásaink nincsenek. Rhamm K. adataiból — amelyekre Vuia R. hivatkozik — az udvarbeosztás részleteit pontosabban nem állapíthatjuk meg. Annál a kisorosz udvarnál, amelyet Rhamm K. leír, a lakóház nem a belső udvarban, hanem a külsőben áll. A belső udvar csak a konyhakert és a csűr helye.³⁶ Nem elég részletesek Schier B. idevonatkozó adatai sem,³⁷ noha a keleti szlávoknál az udvar tagolása (a „Zwiehof” egy variánsának kialakulása) kétségtávolú észrevehető, ami Schier Br. szerint keleti germán — gót hatásra vezethető vissza.³⁸ Mindaddig, míg keleti szláv területről a kettős telkek itt bemutatott típusai elő nem kerülnek, Vuia R.-nak az a feltételezése, hogy a kettős udvart a szlávok közvetítették északról Erdély területére, nem igazolható. Nem látszik valószínűnek az az elgondolás sem, hogy a kettős udvarok erdélyi meghonosítását a gótokra vagy gepidákra ruházzuk.

A magyar és román kettős telkek eredeténél elsősorban figyelembe kell venni a telkek határozott jellegét, földrajzi elterjedését s azt a tényt, hogy olyan területen fordulnak elő, ahol a gazdálkodás egyik lényeges ága az állattenyésztés (elsősorban a szarvasmarha- és juhtartás). Éppen ezért azon

³³ Rhamm K., 1908. 745—751. l., Erixon S., 1919. 3. l.

³⁴ Erixon S., 1919. 10. l., 8. kép, Rhamm K., 1908. 746. l.

³⁵ Erixon S., 1919. 8, 10—11. l.

³⁶ Rhamm K., 1908. 783. l., Rhamm K., 1910. 136. l.

³⁷ Schier B., 1932. 182. l.

³⁸ Schier B., 1932. 181. l., vö. még Rhamm K., 1908. 784. l.

a véleményen vagyok, hogy a magyar és román kettős telkek az észak-európai hasonló vagy részben hasonló udvarformáktól függetlenül alakultak ki. Az erdélyi, moldvai kettős telkek kialakulását azzal magyarázhatjuk, hogy az aránylag nagyobb számú szarvasmarha esetében sokkal alkalmasabb volt, ha a jószágot nem hajtják végig az udvaron, hanem közvetlenül az utca felé helyezik el, már csak azért is, mert a múltban a szarvasmarha istállóban való tartására nem sok gondot fordítottak: nem kötötték jászolhoz, szabad ég alatt vagy félig nyitott fészter alatt volt a külső udvarban (l. a már említett példákat Kupsalfalváról, Tágfalváról, Magyarpalatkáról, Moldvából stb.). Az állatoknak ez az elhelyezése a ki- és behajtást megkönnyítette és az udvar végén elhelyezett szénát, szalmát, a kieséplésre váró gabonát az állatok elől megvédte. A kettős telkek közelebbi kialakulási helyére, korára, terjedési irányára azonban semmi határozott támaszpontunk nincsen. Néhány problémát azonban mégis fel kell vetnem. Amint láttuk, a kettős udvar előfordul a Hajdúságban (Debrecen, Nádudvar) is, ahol a falvakban és gazdavárosokban a két telkes településeknek egy másik formája is megtalálható. Itt a település tulajdonképpen két övezetből áll (illetve állt a múlt század végéig). A település belső területén szűk udvarokban vannak a lakóházak. Ezt a belső övezetet gyűrűszerűen veszik körül a gazdasági udvarok, ahol az istállók, a rakományok állanak. Minden gazdának tehát két telke van: egy lakótelke és egy gazdasági telke. A kettő között a távolság gyakran 1–2 km is lehet (210. kép). A lakó- és gazdasági telkek között rendkívül fejletlen az utcahálózat. A lakótelek elsősorban az öregek, a nők tartózkodási helye, a gazdasági telek pedig a munkaképes férfiaké, akik szabad idejükben is jórészt az istállóban tartózkodnak, ott tüzelnek, szalonnát sütnek, szórakoznak. Ez az ún. kertes település.³⁹ Az ilyen településforma kizárja a fenti két részre osztott telkeket, mert a jószág számára a lakóövezeten kívül van a gazdasági udvar. A Hajdúság területére eső Nádudvar — ahonnan a kettős telkekről adataink vannak — nem is tartozott az előbb ismertetett településformák rendszerébe. Beletartozott viszont ebbe a települési rendszerbe Konyár, ahol előfordulnak az erdélyi típusú kettős telkek is. Konyáron azonban az erdélyi típusú kettős telek (211, 212. kép) csak az előbbi települési rendszer felbomlása után alakult ki és olyan gazdánál volt meg, akiknek a lakó- és gazdasági telke nem esett bizonyos távolságra egymástól, azaz a falun belül egyetlen telke volt a gazdának, amelyet feloszthatott külső állattartó és belső lakóudvarra. Amennyire az eddigi kutatásokból következtetni lehet, ugyanez az eset Debrecenben is.⁴⁰ Ha a későbbi kutatások során a kertes településeken belül másutt is előkerülne az erdélyi típusú kettős telek, akkor az ilyen telek a településforma eredeti telkeihez viszonyítva csakis újabb lehet.

A kettős udvarok relatív kormeghatározásának a kérdése felmerül Erdélyben is. Hátszeg, Erdőhát vidékén a legrégebb faluforma a szórványfalu (*village dispersé*). Ez a faluforma egymástól kisebb-nagyobb távolságra fekvő, egymástól elszigetelten álló házak csoportosulása. A házak a föld-

³⁹ Györffy I., 1926. 105–136. l., Györffy I., 1937. a. 78–84. l., Györffy I., 1937. b. 78–88. l., Gunda B., 1940. c. 36–42. l., Den Hollander A. N. J., 1947. 95–105. l.

⁴⁰ Debrecen településéről l. Györffy I., 1929. 13–21. l., Györffy I., 1926. 116. l.



210. kép. Kertes település térképe. Mezőkövesd, Borsodi síkság. Györffy I. után

tulajdon közepén állanak s mindegyik egy-egy kis individuális világot alkot. A szűkebb értelemben vett falu és határa között különbséget tenni nem lehet. Az utcák teljesen hiányoznak. Az egyes telkeket gyalogösvény köti össze egymással. A falunak igen nagy kiterjedése van s termelési rendszere külterjes. A lakosság állattenyésztéssel és szénacsinálással foglalkozik. Lényegileg hasonló ehhez a faluformához az ún. *Streudorf* (*village dissocié*), amely más fejlettebb faluformákkal együtt szintén előfordul Hátszeg és Erdőhát

vidékén.⁴¹ Ez utóbbi két vidéken a kettős telek akkor alakult ki, amikor az eredetileg állattenyésztő-szénatermelő *Einzelhof*-ok körül már megkezdődött a földművelés és szükség volt arra, hogy az állatokat elkülönítsék az udvar többi részétől.

Valószínűnek látszik, hogy az erdélyi és moldvai kettős telkek és a szarvasmarhatenyésztés között kapcsolat áll fenn. A Lápos völgyében, Kalotaszegen, a Mezőségen, Moldvában stb. a szarvasmarhát tartják a külső udvarban. Mindezekben a vidékeken nemcsak napjainkban, hanem a múltban is nagy szerepe volt a szarvasmarhának. Tanulságosan megvilágítják ezt a kérdést a Lápos völgyi statisztikai adatok.

A Lápos felső völgyének a múlt század végén s századunk első évtizedeiben két jellemző állata volt: a szarvasmarha és a juh. A szarvasmarhát nemcsak tejéért tartották, hanem igásállatnak, vonójószágának is alkalmazták. A Lápos felső völgyében és a mellékvölgyek falvaiban az 1911. évi állatösszeírás szerint az igavonó tehének és ökrök száma meghaladta a lovak számát. Sőt a félreeső román falvak (Tőkés, Tágfalva, Rákosfalva) igavonásra csak ökröt alkalmaztak vagy az igázott ökrök száma jelentékenyen túlhaladta az igázott tehének számát (Alsószócs, Felsőszócs, Kisdebrecen, Kupsafalva, Nemesbudafalva, Románlápos).⁴² Egyébként Erdély egész területén a ló gazdasági jelentősége még századunk elején elmaradt a szarvasmarha gazdasági jelentősége mögött.⁴³ A Fekete-Körös völgyébe a Nagy Magyar Alföld felől szinte lépésről-lépésre nyomult előre a ló és szorította ki a mezőgazdasági munkából a szarvasmarhát.⁴⁴ Saját megfigyeléseimből is tudom, hogy a kalotaszegi magyarságnál a bivaly és az ökör helyettesítette a ló munkaerejét. A Csík megyében lakó székelyek lótenyésztésének fejletlenségéről szintén megemlékeznek mezőgazdasági íróink.⁴⁵ Ugyanekkor feltűnő a lónak mint nyerges és teherhordó állatnak az alkalmazása a Gyimesi szorosban lakó csángóknál, az Aranyos felső völgyében lakó mócoknál, valamint — de kisebb mértékben — az Erdélyi Érchegység mokány lakosságánál. Mindezeknél az etnikai csoportoknál a nők is nyeregbe ülnek. A hegyi ösvényeken kizárólag nyerges lóval közlekednek.

A Lápos völgyében a magyar szarvasmarha (*Bos taurus primigenius hungaricus*)⁴⁶ erdélyi változatát tenyésztették. A domokosi magyarok Kolozsvár, Dés, Szamosújvár, Lekence, Szászrégen vásárain vették állataikat. A román falvak lakói ugyanezekre a vásárookra jártak, de szívesen felkeresték a Szilágyságban Zilah, Kraszna, Szilágysomlyó, Tasnád vásárait is. A románok az előbbi szarvasmarhán kívül az ún. „máramarosi marhát” is tenyésztették,⁴⁷ amelyért eljártak Máramarossziget, Aknaszlatina, Técső

⁴¹ *Vuia R.*, 1936. 35. 47. l., *Vuia R.*, 1945. 11—27. l.

⁴² A Magyar Szent Korona országainak állatlétszáma az 1911-ik évi február hó 28-iki állapot szerint. Magyar Statisztikai Közlemények, 41. k. Budapest, 1913.

⁴³ Lásd az 1911. évi állatszámolás eredményeit. Vö. még *Fodor F.*, 1924. 124. l. A ló az igavonásban országszerte csak a XIX. sz. folyamán váltja fel a szarvasmarhát.

⁴⁴ *Györfly I.*, 1913. 495. l.

⁴⁵ *T. Nagy I.*, 1902. 29. l.

⁴⁶ *Lovassy S.*, 1927. 253. l.

⁴⁷ Ez a szarvasmarha fajta *mokány* marha néven is ismeretes (*Tormay B.*, 1893. 96. l.).



211. kép. Utcai nagykapu és hágsó egy magyar gazda telkén. Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.

vásárait. Ez az alacsony termetű „máramarosi marha” a domokosi magyarok körében csak a századforduló táján honosodott meg. Igénytelen állat, jól bírja a hideget, széna hiányában a száraz falomban is kitelel, de a munkareje meg sem közelíti a magyar szarvasmarha erdélyi változatának munkarejét.

Az erdélyi, moldvai kettős udvarok állattenyésztő életmódot visszatükröző sajátosága kapcsolatban áll más települési elemekkel és települési sajátosságokkal is. Így az állattenyésztéssel magyarázhatjuk és a korábbi kettős telkekhez tartozó sajátosság maradványának tartható, hogy a Lápos völgyi falvakban (Domokos, Nemesbudafalva, Tőkés, Alsószőcs) több telken az utca felé csak egyszárnyú nagykaput emelnek (211. kép), de kiskaput nem.

A gyalogosok a hágsón (212. kép) át közlekednek. Ennek az a magyarázata, hogy a kiskaput könnyen kidönthette a jóság, a kiskapu fokozottabb felügyeletet kívánt s így annak készítésétől eltekintettek. Amint láttuk, a bemutatott kettős telkek (Nemesbudafalva, Tágfalva) egy részének is csak egyszárnyú sövénykapuja van; a belső és külső udvar között pedig egyszárnyú nagykapu és hágsó (Nemesbudafalva, Kupsafalva), mint Domokoson az utca felé (216. kép). A hágsóknak igen nagy a jelentősége. A szomszédok nem az utcai kapukon közelítik meg egymást, hanem a telkek közötti kerítésen levő hágsókon át. A hágsókon át végig lehet menni a falun. Amikor még nagyobb számmal megvoltak a kettős udvarok Nemesbudafalván, Tágfalván, Alsószőcsön és a külső udvarban tartották a jóságot, a



212. kép. Hágsó egy magyar gazda telkén az utca felől. Domokos, Lápos völgye. Románia. Gunda B. felv.

gyalogos ember csak akkor ment keresztül a külső udvaron, ha az utca másik oldalára kellett mennie. A hágsókat gyalogutak kötötték össze. Hasonló megfigyeléseink vannak Erdély déli részéből is (*Vuia R.*, 1926. 107. l.).

Az állattenyésztő életmóddal magyarázható az olyan alaprajzi tagolás is, amikor a szoba, konyha, kamara, csűr és istálló egy fedél alatt van, de az istálló az utca felé épül. Ilyen házat Domokoson már csak egyet találtam, de Boérfalva, Libaton, Kupsafalva, Felsőszőcs falvakban 1941-ben 3–4 ilyen épület állt s a századforduló idejéből még többre emlékeztek.

Azokban a falvakban, ahol kettős telkek fordulnak elő, természetesen jobban kell ügyelni arra, hogy a külső udvarban tartott jószág el ne szabaduljon, ki ne menjen az utcára, a határba. Jobban kell félteni a jószágtól közvetlen a falu szélén elterülő vetéseket. A jószág elbitangolásának megakadályozására, a vetések védelmére szolgálnak a falukapuk.

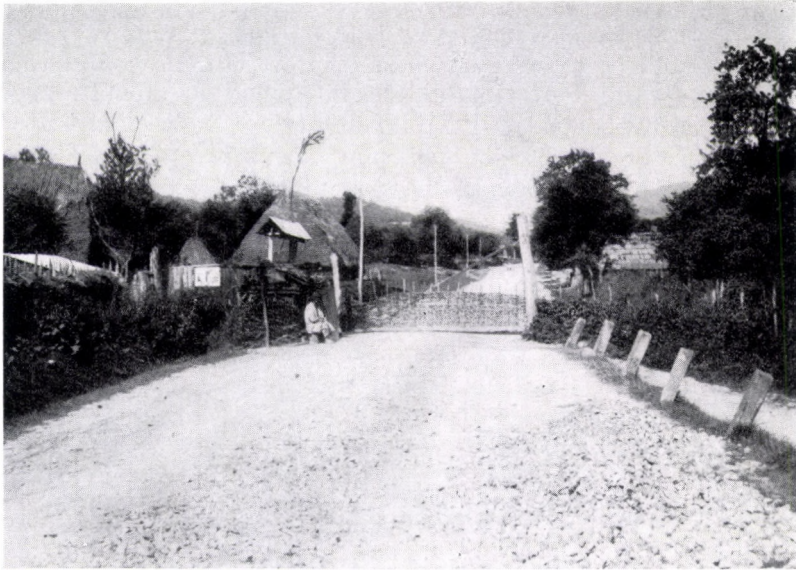
A magyarlakta Domokoson a század első évtizedeiben három falukapu volt: a Magyarláros, Alsószőcs és Rogoz felé nyíló utcák végébe állítottak egyet-egyet. Amikor az emberek munkába mentek, behúzták maguk mögött a kaput, hogy be ne jöjjön a határban legelő jószág a faluba vagy a bent levő ki ne menjen. A kapu őrzése az ahhoz legközelebb lakó gazda kötelessége volt. Csütörtöki napon jöttek a *falusiak* (így nevezik a környékbeli román falvak lakóit) s Domokoson áthaladva a magyarlárosi hetivásárra tartottak. Ilyenkor kora reggel kimentek a gyerekek a kapuhoz s kinyitották a szekerek előtt. Szívességükért 1–1 krajeárt vetettek nekik a romá-

nok. Ugyancsak nyitogatták a kapukat délután is, amikor a románok a vásárról hazafelé tartottak. Még az első világháború előtt (később mindinkább gyéribben) román vándorpásztorok terelték át Domokoson a juhakat. A vándorpásztorok Nagysomkút, Csákgörbő környékéről jöttek a nyáron át a Cibles lejtőin legeltették a juhakat. Jövet és menet is a falukapu előtt megálltak, a bíró előtt igazolták, hogy juhuk járványos betegségben nem szenvednek, s csak azután hajthatták át a falun a nyáját. Az átterelésnél arra ügyeltek, hogy lehetőleg zárt csomóban menjen a nyáj, mert az élelmes domokosiak egy-egy elmaradozó juhot szívesen berántottak az udvarukba. Domokoson s a román Alsószőcsön a bíró még az első világháború előtt kapupénzt (*tretyina*, Domokos, ezt a kifejezést használták a vándorpásztorok is) fizettetett az átvonuló román juhászokkal: 100 juh után 10–20 krajcárt. Az őszi visszaterelés alkalmával a kapupénzt sajttal, túróval is megválthatták a román juhászok. Az ilyen átvonuló nyájakat a gyerekek messzire kikísérték a faluból s ők is vigyáztak arra, hogy a vetésekre rá ne menjen a nyáj. Szívességükért a juhászoktól egy-egy darab kukoricakenyeret, száraz puliszkát, sajtot, furulyát, bocskorszíjat stb. kaptak. A kapupénz vagy az azt megváltó sajt a bíróé és a falukaput gondozó gazdáé volt. Falukapuk voltak a Lápos völgyében Alsószőcsön, Felsőszőcsön, Ciblesfalván. Mindhárom helyen a kaput vesszőből fonták s itt-ott hágsó is volt mellette. Alsószőcsön a Domokos és Felsőszőcs felé vezető úton volt falukapu (*poartă satului*). A kapukat a tavaszi vetés előtt újítták, javították meg. Egy-egy új kapu fonásához három-négy gazda összeállt s közös munkával készítették el a kaput. Ők maguk közül azután egy kapugondozót választottak, aki a javításokat végezte, megfenyítette a kaput rongáló idegeneket, gyermekeket. Ha falubeli tette tönkre a kaput (pl. nekiment a szekérével), köteles volt azt megjavítani, az idegen pedig pénzt fizetett az általa megrongált kapuért. Két év elteltével azután a bíró új kapukészítőket jelölt ki. A kijelölés a házsámok sorrendje szerint történt. A falukapuk állítása Alsószőcsön kb. 1910 táján megszűnt. Az idősebb gazdák tanácsára az 1930-as évek elején újból megkísérelték a falukapuk felállítását, de a járási hatóságok megtiltották, mert a kapu az éjszakai közlekedést akadályozta. Hivatkoztak arra, hogy a fát fuvarozó teherautók miatt sem lehet felállítani a kaput.

A Lápos völgyében előforduló falukapuk nem egyedülállóak. Szolnok-Doboka megye területén a múltban, úgy látszik, általánosabban el lehettek terjedve, mert már a múlt század első felében Hodor K. azt írja, hogy a falusi bírók kötelessége tavasszal a falukapukról (*pórkorlát*) gondoskodni.⁴⁸ Megfigyeléseim szerint a falukapuk a Lápos hegység egész területén, a Mezőség nyugati részén (Bethlentől és Marosludastól nyugatra) egészen a Szamos vonaláig, valamint Kolozsvártól délre az Aranyos völgyéig előfordultak. Komjátszeg faluban a legújabb időkig fennállottak s a falu lakói közös munkával készítették a falukaput. A falukapu a vetést védte. Hasonló rendeltetésű falukaput ismerünk a moldvai magyaroktól, a fogarasi román falvakból,⁴⁹ a korábbi Csík, Udvarhely, Háromszék és Brassó megyék

⁴⁸ Hodor K., 1837. 419. l.

⁴⁹ Szabó T. A., 1940. a. 92–93. l.



213. kép. Falukapu, mellette a kapuőr (r.). Zajkány, Hunyad vidéke. Románia. Schmidt T. felv.

székely falvaiból.⁵⁰ A régi Szeben megyéből a magyar-román vegyes lakosságú Szakadát falukapuiról tudunk.⁵¹ Ismerik a falukaput a kalotaszegi magyarok,⁵² a hunyadi románok (213. kép).⁵³ A Fekete-Körös völgyében a magyar és román falvakban zárják el a faluból kivezető utakat a kapuk.⁵⁴ Előfordulnak a falukapuk a Felső-Tisza vidékén, Észak-Borsod, az Ormán-ság, a Balaton melléke és Felsőórség magyar falvaiban.⁵⁵ Tehát az osztrák —

⁵⁰ Szinnyei J., 1897—1901. II. k. 192, 650, 651, 979. l., Cs. Bogáts D., 1943. 118—141. l.

⁵¹ Vámszer G., 1940. 70. l.

⁵² Szabó T. A., 1940. b. 371. l.

⁵³ A hunyadi román falvak falukapuiról igen értékes fényképek vannak a Néprajzi Múzeum (Budapest) gyűjteményében. Vö. még Györffy I., 1913. 550. l., Conea I., 1940. I. 35—36. l.

⁵⁴ Györffy I., 1913. 550. l., Györffy I., 1915—1916. 120—121. l.

⁵⁵ Úszkay M., 1846. 7—8. l., Gunda B., 1934. 1—2. l., Wallner E., 1926. 22. l., Vajkai A., 1964. 19. l. Néhány további közlés a falukapukról: 1683-ban a Magyar Simplicissimus arról ír, hogy a Tiszántúlon sok kis városka van falak és sáncok nélkül, a legjobb esetben palánkkal és sorompókkal körülveve (Turóczi-Trostler J., 1956. 204. l.). A sorompó csakis valami falukapuféle lehetett. A tanórok kapukat említik a háromszéki falutörvények már a XVIII. sz. elején (1727, Imreh I., 1947. 36—37. l.). Hunfalvy J. szerint Gyergyóban és Csíkban a falvak mindkét végét kapuval zárják be, melyet a mellette tanyázó koldus nyit ki és a székér ki- vagy beeresztése után betesz, s ezért neki rendszeren egy krajcár jár (Hunfalvy J., 1886. 740. l.). A Hargita alji vetéskapukhoz l. J. Sándor I., 1942. II. 4, 87. l., további erdélyi (Bihar, Fogaras, Kalotaszeg) elterjedéséhez l. Kós K., 1947. 5. l. A rétközi Dombrádon az utca végén falukapu volt. Ibrányba egyetlen szűk bejárat vezetett, amelyen kapu volt. Kék még 1772-ben körül volt kerítve fonott sövényvel s az utca végén kapu állott, s ennek

magyar határtól egészen Moldváig kisebb-nagyobb megszakításokkal nyomon tudjuk követni a falukapuk előfordulását. Valószínű, hogy régebben elterjedésük összefüggő területet alkotott. Tanulságosan írja le a román (a Kárpátoktól délre előforduló) falukapukat Pamfile T. Leírása szerint a román falvakból két vagy több út vezet ki s ezek kijáratánál kapukat állítanak. Aki bejön a faluba vagy eltávozik onnan, köteles maga után betenni a kaput. A kapukkal a vetést védik a kóbor jószág ellen. A kapuk mellé gyakran őrkunyhókat is állítanak. Ha tavaszi vetésre nyílik a kapu, a kunyhók Szent György naptól a vetés betakarításáig, kukericánál október 14-ig (gör. kel. naptár) állnak. A kapuk neve *poartă țarinii* (vetéskapu).⁵⁶ Igen tanulságos a falukapu kalotaszegi leírása. A leírás szerint a tilalmasba eső határrészt a kóbor szarvasmarha kártételei ellen a falu végén felállított kapuval zárják el.⁵⁷ A fentebb már említett Szakadát faluban évtizedekkel ezelőtt a „határőrök” kötelessége volt, hogy este becsukják, reggel pedig kinyissák a falukapukat.⁵⁸

Mindezekből láthatjuk, hogy a falukapu olyan területeken fordul elő, ahol a földművelő és pásztorkodó életforma szoros kapcsolatban áll egymással. A kapu kétségkívül a településeknek a gazdálkodással kapcsolatban álló jellegzetessége, tartozéka. Kialakulásuk idejét, helyét azonban nem ismerjük. A falukapuk földrajzi elterjedése és a gazdálkodással való kapcsolata alapján nem látom elfogadhatónak Györffy I. feltevését. Györffy I. ugyanis azt írja, hogy a régi gyepek kapu „... másodlagosan, mint községkapu nyert alkalmazást, védelmi szempontból épült s később lett az a rendeltetése, hogy a jószág el ne csatangoljon a faluból”.⁵⁹ A falukapuk a Kárpátoktól délre lakó románoknál is előfordulnak, ami önmagában is ellentmond annak, hogy a gyepek kapukkal hozzuk kapcsolatba a falukapukat.

A kettős udvarú településeknél a külső udvarban tartott jószág miatt is igen célszerűek a falukapuk s ezzel magyarázható, hogy a Lápos völgyében szinte egyidőben tűntek el a kettős telkek felbomlásával. A falvak határában levő aránylag csekély mezőgazdasági művelés alatt álló terület is szükségessé tette a falukapukat. A kevés föld termését jobban kellett védeni, mint a bőségesen rendelkezésre álló szántóföld termését. Ezért van az, hogy Domokoson a szántóföldek között a legelőre vezető út két oldalán is kerítés van. A kerítés védi a vetést a legelőre hajtott juhnyájtól és szarvasmarháktól.

A fenti néhány kérdés tárgyalásánál arra kívántam rámutatni, hogy Közép-Európa egyes telekformái milyen szoros kapcsolatban állanak a

az emléket őrzi a *Porgolát* utca. Az egyetlen utcából álló Berenes község két végén kapu állott, amit este bezártak, hogy a jószág el ne bitangoljon. A jószág az utcán hált. (*Kiss L.*, 1961. 71, 134, 176, 192, 333. l.) Falukapu volt még 1920 körül a szatmári Panyolán, az abaúji Boldogkőváralján. (A kérdéshez l. még: *Szilády Z.*, Tanórok, lésza, borona, rez, laz. Debreceni Szemle, VIII. 1934. 263—270. l.), *Ila B.*, Gömör megye, II. k. Budapest, 1944. 170, 398. l.

⁵⁶ *Pamfile T.*, 1913. 28. l. Vö. még *Stahl H. H.*, 1940. I. 30—31. kép.

⁵⁷ *Szabó T. A.*, 1940. b. 371. l.

⁵⁸ *Vámszer G.*, 1940. 70. l.

⁵⁹ *Györffy I.*, 1913. 550. l.

gazdálkodással, elsősorban az állattenyésztéssel. Az állattenyésztés nemcsak a különböző településformák kialakulását befolyásolta, hanem a telkek formáját, életét is. A kettős telkek az Alföld keleti részétől Moldováig, a még nagyobb területen elterjedt falukapukkal együtt az állattenyésztés szétfágazó problémáinak igen tanulságos dokumentumai. Történeti gyökereiket pontosabban nem ismerjük, de annyi bizonyos, hogy a kettős telket és a falukaput az állattenyésztő életmód alakította ki. A kettős telek külső része eredetileg csak minden épület nélküli akol volt s valószínű akkor szűkült össze, amikor az istálló az állattartásban nagyobb szerepet kapott. A kettős telek külső részének a román nyelvben *ocol* a neve, sőt román nyelvterületen gyakran az egész udvart is *ocol*-nak nevezik. Ezzel szemben a belső udvarnak már *odor*, *laz*, *grăd'ină* elnevezése is van. Az *ocol* szláv (XII. század előtti) eredetű szava a román nyelvnek,⁶⁰ de 'udvar' jelentését nyilvánvalóan később kapta. Eredeti jelentése 'Umkreis', 'eingefriedigter Raum', 'Hürde', 'Pferch' volt. Ebből arra következtethetünk, hogy a román lakóház udvara az állatok összetartására is szolgált, a 'Hürde' szerepét is betöltötte, s az udvar formájának, beosztásának, funkciójának kialakításában lényeges szerepet játszott az állattenyésztés.

⁶⁰ Vö. *Tiktin H.*, 1903—1905. II. k. 1079. l., *Vuia R.*, 1937. 41. l., *Mihăilă G.*, 1960. 38. l. Egyébként a román udvarnak igen változatos a terminológiája (*arie*, *curte*, *ogradă*, *avlie*, *voret*). A terminológia a különböző funkciókat és műveltségi hagyományokat tükrözi vissza.

ÖSSZEFOGLALÁS

Az előző fejezetekben a Kárpátok műveltségének olyan elemeivel és elemkomplexumaival foglalkoztam, amelyek lényegében még jellemzői voltak a múlt század két-három lezáró s századunk első négy évtizedének. Azóta a gazdasági és társadalmi struktúrába való beépítettségük, funkcionális jelentőségük mindinkább csökkent s reliktumjellegük fokozottabban kidomborodik. A vizsgált anyag reliktumjellegét aláhúzza az a tény is, hogy a vadon termő növények fogyasztása, a halmérgező növények, a szigonyok, a vadfogó hurkok, az őrlőkövek, a sütőkövek használata, a méhavadászat gyakorlása, az udvarok kettős beosztása, az alakor termesztés stb. a szegényebb rétegeknél, egyes specialistáknál vagy jobban a természethez kötött életmódot folytató egyének és közösségek körében maradt fenn. A Kárpátok félreeső szállásain, cätunjaiban az adott gazdasági és társadalmi körülmények következtében a természet hatóereje jobban érvényesült s az embernek alkalmazkodnia kellett a hegyek és erdők nyújtotta lehetőségekhez. Az alkalmazkodás egyúttal évszázados vagy évezredes munkaeszközök, használati tárgyak, táplálkozási lehetőségek fennmaradását is eredményezi. A Kárpátok területét Európa egyik élő múzeumának is tekinthetjük. Ebben az élő múzeumban azonban súlyos megpróbáltatásoknak is ki volt téve a dolgozó ember, akinek az archaikus eszközök és munkamódok, a feudális gazdálkodási viszonyok adottságai nemegyszer testi alkatát is befolyásolták. A szepességi Zsakarovcén a férfiak vasgyárakban és bányákban dolgoztak s ezért — a kollektív gazdálkodás bevezetéséig — a nők igen intenzíven vettek részt a hegyi földművelésben. *Trak* segítségével kosárban vagy zsákban hátukon hordták fel a lejtőkre a trágyát, meredek hegyi ösvényeken *plachietka*-ban szállították haza a szántóföldről a kévét, a hegyi kaszálóról a szénát. Hátukon cipelték a boronát, az ekét. A nők cipekedése igen számottevő erőkifejtést igényelt, nemcsak a nehéz hegyi terep, hanem a súly miatt is. 40—50 kg szénát, 30—40 kg trágyát cipeltek gyakran több kilométernyi távolságra. Az esős, sáros idő cipekedésüket csak nehezítette. Ha jött az esős idő, szénahordásnál még pihenni sem volt idejük. Ez a megerőltető teherhordás természetesen károsan hatott szervezetükre: lábfejük deformálódott, a sarok és az ujjak táján kiszélesedett, a lábuk visszernessé vált, görnyedten jártak, a hátuk erősen domború, a mellük lapos, a *trak*-kal való lekötés következtében a mellkas felső része rögzített lett, ami a tüdőcsúcsok szellőzését tette nehezzé. Tüdőtágulást kaptak, a lumbalis lardosis nem fejlődött ki, a lumbalis tájék merev lett. Ez utóbbi következtében a járásuk, különösen idősebb korban, nehézkessé vált.¹ Hasonló megfigyeléseket végeztem Vágáshuta és Nagyhuta szlovák falvakban

¹ *Gunda B.*, 1955. 185. l.

(Zempléni hegyek). Itt a férfiak legnagyobb része drótos és ablakos. Az év jelentékeny részében távol vannak lakóhelyüktől s a hegyes területen az asszonyokra hárul a földművelés nem könnyű munkája. Baran L. — a Garam völgyi szénamunkálatok ismertetése során — szintén arra az eredményre jut, hogy a nehéz terhek cipelésétől már a fiatal lányok visszer-tágulást kapnak, a pajzsmirigyük megnagyobbodik, komoly szívbjait és más komplikációkat állapíthatunk meg náluk.²

Az interpretált anyag hozzájárul a Kárpátok kulturális területeinek fel-vázolásához. A kulturális területek körülhatárolásának egyik célja, hogy bemutassuk, miképpen jelennek meg s funkcionálnak az emberi műveltség elemei a tér dimenziójában. Maga a kulturális terület (area) olyan egység, amelyen belül a műveltségi elemek sajátos integrálódása következtében azonos kultúrát találunk. A kérdés azonban csak látszólag ilyen egyszerű! Ha részleteiben vizsgáljuk a kulturális területeket, azt látjuk, hogy azon belül elemeik és elemkomplexumaik különböző elterjedésűek. Feltétlenül észrevehető az elemek és elemkomplexumok bizonyos pontokon való kon-centrálása, amely pontokon az elemek legnagyobb száma megtalálható, de emellett az elemeknek és elemkomplexumoknak a különböző társadalmi egységekre jellemző kvantitása is van. Ezeken a pontokon a társadalmi egységek magukon viselik az adott kultúra minden jellemző sajátosságát. Természetesen csak abban az esetben, ha a társadalmi egységek (pl. család) azonos gazdasági körülmények között élnek. Ebből a szempontból tanulságos volt számunkra az Erdélyi Érchegység és a Gyalui havasok ethno-botanikai vizsgálata. Az Erdélyi Érchegységben a fejlettebb gazdasági és társadalmi szinten élő család már kiküszöbölt a háztartásából olyan vad-növényeket, amelyek használata korábban és alacsonyabb gazdasági szinten a közösség egészét jellemezték. Ezeket a problémákat a múltra vonatkoztatva vizsgálni és statisztikai módszerekkel is megvilágítani alig lehetséges, de a mennyiség és ennek révén a funkcionális jelentőség a múltban kétség-kívül jobban kidomborodott. Amint láttuk, a XVIII—XIX. századi méhészkönyvek még részletesen írnak a méh vadászati különböző formáiról, s amikor azt tapasztaljuk, hogy az egykori leírások gyakorlata a Keleti-Kárpátokban és az Északi-Kárpátok déli részén még szinte napjainkban is él, — fel-tételezhető, hogy a mai specialisták általánosabb közösségi hagyományokat őriznek. A kulturális területek elméletének kidolgozói az areákon belül a társadalmi súlypontok vizsgálatáról elfelejtkeztek s így természetesen nem vehették tekintetbe a strukturális eltolódásokat sem. Észre kell vennünk, hogy a kulturális területnek van egy centrális része, amely a legvilágosabban megkülönbözteti a kultúra típusát más kultúrák jellegzetességeitől. A köz-ponttól távolodva az elemek száma, jellege megváltozik. Új elemek jelennek meg, amelyek keverednek a centrális rész elemeivel, de az utóbbiak részben vagy egészben ki is küszöbölődhetnek. A kulturális terület tehát a centrális rész mellett peremi részekből, marginális területekből is áll. A marginális területeken a kultúra a szomszédos övezetektől még megkülönböztethető, de ezek a marginális részek átmeneti övezeteknek is felfoghatók. A kulturális

² Baran L., Způsob dopravy při senách na Horehroní. Český Lid, XXXIX. Praha, 1952. 85—88. l.

elemek és komplexumaik megoszlása, a centrális és marginális részeken az elemek mennyiségi, funkcionális és formai tulajdonságainak azonossága, intenzitása természetesen függ a gazdasági és társadalmi struktúrától. Egyes gazdasági és társadalmi csoportosulások, rétegek valósággal akkumulálják a hagyományos műveltségi elemeket. Az akkumulációban, a hagyományörzésben a Kárpátok területén igen nagy szerepe van a pásztorrétegnek. A pásztorréteghez csatlakozik a magasabb hegyi övezeteknek az a lakossága, amely egymástól távol levő szállásokon húzódik meg s jórészt szénagazdálkodásból, fafeldolgozásból s extenzív állattenyésztésből él (pl. gyimesi csángók, mokányok, mócok, északtrencsényi szlovákok). Ezek a csoportok őriztek meg olyan archaikus jellegzetességeket, mint a fakéreg edények, az őrlőkövek, a növényi tejoltók, a tartósan raktározott savanyú tej stb.

A Kárpátok területének egészét úgy foghatjuk fel, mint olyan kulturális területet, amelyet a fentebb vázolt periódusban 'Óeurópa' műveltségi elemei is jellemeztek. De ebben az esetben 'Óeurópa' elvont fogalmat jelöl. Ezzel nem egy meghatározott területet és korszakot kívánok megnevezni, hanem csupán azt érzékeltetni, hogy a Kárpátok műveltségének olyan elemei vannak, amelyek szerepet játszottak a prehisztorikus idők különböző korszakaiban s jórészt beletartoztak a görög-római civilizáció kultúrleltárába is. Régészetiileg ezeknek a kultúrelemeknek a nyomát nem vagy alig tudjuk megszakítatlanul Európa őstörténetének egy-egy korábbi periódusához visszavezetni, de az elmúlt korok szórványos analógiái s az elemek századfordulóra vonatkoztatott jelenben való széleskörű geográfiai elterjedése feltétlenül magas korukat demonstrálja. A Kárpátok ősi műveltségi elemei is alátámasztják azt a véleményt, hogy a műveltségi elemek geográfiai elterjedése történeti folyamatok eredménye, s az elterjedés a műveltség történetének lüktetését is jelzi. A régészeti és okleveles adatok hiányát pótolja a műveltségi javak térben való megjelenése. Ezt a tételt Graebner Fr. úgy fogalmazta meg, hogy a műveltség (ő a természeti népekre gondolt) kutatásánál találnunk kell olyan szilárd pontot, amelyre történeti következtetéseinket felépítjük, s ez nem lehet más, mint a kultúrák és kultúrjavak geográfiai elterjedése.³ Mindez szükségessé teszi a kartografikus módszer minél szélesebb körű alkalmazását, amelynek újabb alapjait — erősen közép-európai koncepcióban — éppen hazai kutató rakta le.⁴ A történeti rekonstrukciók irányába haladó térbeli elemzésnél, a kultúrák és kultúrjavak alakulástörténetének vizsgálatánál természetesen nem nélkülözhetjük a nyelvtudomány eredményeit. A tárgyak történetének kutatásánál figyelembe kell vennünk a szavak történetére vonatkozó kutatásokat. Még akkor is, ha tudatában vagyunk annak, hogy a tárgyak és terminológiájuk története nem mindig ugyanabban a mederben zajlik le. Éppen az etymológiai kutatások eredményei révén is rámutathattam a Kárpátok területén fennmaradt egyes eszközök és tevékenységek ősiségére. Így a szláv nyelvekben a hárs, a nyír, a fenyő, a háncs és a kéreg különböző elnevezései már az ósszláv nyelvközösség idejében ismertek voltak, amelyből — archeo-

³ *Graebner Fr.*, Kulturkreise und Kulturschichte in Ozeanien. Zeitschrift für Ethnologie, Jhg. 37. Berlin, 1905. 28. skk. 1., *Graebner Fr.*, Methode der Ethnologie Heidelberg, 1911. 104. skk. 1.

⁴ *Barabás J.*, Kartográfiai módszer a néprajzban. Budapest, 1963.

lógiai leletek híján, de a mai tárgyi analógiákat figyelembe véve — következtethetünk a szláv népek kéregedény használatának közös évezredes múltjára. A méz, méh szláv, germán elnevezései sorában indoeurópai, a román nyelvekben latin eredetű szavakat találunk, ami — a kárpáti népek kezdetleges mézszerezését figyelemmel kísérve — feltétlenül bizonyítja, hogy az indoeurópai ősnép űzte a méh vadászatot, talán éppen úgy, mint azt az Araña barlang festője megörökítette. A méhodút felkereső nyestet, az urinra szálló méheket, az odú tavaszi tisztítását évezredekkel ezelőtt észrevehette az ember s az ilyen tapasztalatok öröklődésének vagy ismételten való megszerzésének semmi akadályja sem lehetett. Nyilvánvaló, hogy nem Columella találta fel a rajt felkutató nádcsovet. Ő csak méhészkortársainak ismeretét rögzítette, de ez elegendő volt ahhoz, hogy az antik hagyomány egy vonalon kétezer éven át Európa-szerte s természetesen módosulva megisméltoldják, a méhfogó szaruk használatával tökéletesedjenek. A hagyomány fenntartásában szerepet játszhattak a nyomtatott és kézíratos méhészkönyvek. De szerepet játszott az írásbeliséghez nem kötött öröklődő népi tudás is, — főleg olyan zárt területeken, mint a Radnai havasok aljának román falvai.

A foglalkozások mesterségbeli és nyelvi sajátosságai erősen konzervatív jellegűek. Ezt bizonyítja a magyar, román, szlovák és más pásztorok nyelvkinése. A konzervatív terminológia a gazdasági különállás, a zárt életmód következménye. Hozzájárul ehhez a foglalkozási endogámia: ti. a pásztorok elsősorban pásztorcsaládok nőtagjaival házasodnak össze s ezért új társadalmi elem nem frissítheti a hagyományokat. Figyelemre méltó Hubschmid J. vizsgálata, aki elsősorban a terelőszavak köréből az európai pásztornyelvben preindoeurópai elemeket mutatott ki. A szubsztrátumnyelvből származó terelőszavak a nyelvjáráásokban tovább élnek.⁵ Ezek a nyelvi szubsztrátumok előfordulnak a kárpáti pásztorterminológiában is. Ilyen a *berr*, *perr*, *prrr* szócsoport (morva *pr*... , r. *br*, *bir*... stb.). A pásztorok gazdasági helyzetét, gazdasági és társadalmi szervezetük zárt jellegét, természeti környezetüket tekintetbe véve ökológiai lehetősége a 'tárgyi' szubsztrátumok előfordulásának is megvan.

A pásztor, a hegyek és erdők világához kötött ember pszichikailag szintén erősen őrzi a hagyományokat. A pásztorok, erdei favágók, szénégetők, szénacsinálók, erdei gyűjtögetők — a magányban — erősen hallucinálnak. A már hallott mitikus történeteket ismételten átéli. Az átélés összefüggésben van a hallucinációs hajlam intenzitásával. A hallucinálás révén átélt eseményeket (pl. a különböző erdei szellemekkel való találkozást), mint valóságos történeteket mondják el s ezzel igen aktív részesei lesznek a hagyományozódás folyamatának. A Keleti-Kárpátokban a vadleányra (r. *fatá padurii*) vonatkozó hiedelemanyagot elsősorban a hallucinálás tartotta életben. A problémának szintén számtalan ökológiai vonatkozása is van.⁶

Természetesen az 'óeurópai' elemek nem azonos korúak s nem azonos a geográfiai elterjedésük sem. Úgy látszik, hogy a nyaklőszigonyok csak a

⁵ Hubschmid J., 1954. 189, 194—196. l.

⁶ Gunda B., 1956. 56—65. l. A kérdés általános etnológiai problémájához l. Granberg G., Skogsraet i yngre nordisk folktradition. Uppsala, 1935.

Kárpátok területére korlátozódnak s használatuk összefügg a hegyi patakokban űzött intenzív halászatnal, s ennek a halászatnak a jellemzője a kézzel való pisztrángozás, valamint a ritkafonású, gyakran alul lapos, vöröscsíkkal készített varsák alkalmazása is. A nyugat-európai analógiák alapján az 'európai' halászeszközök közé sorolhatjuk a csuklyavarsákat, amelyek átmeneti formát alkotnak a kezdetleges rőzserekesztékek és a tulajdonképpeni varsák között. Mivel északkeleti magyar területeken a trombitavarsák is előfordulnak, s ezek az eszközök nem ismeretlenek Nyugat-, Közép- és Kelet-Európa különböző népeinél — szükséges, hogy Sirelius U. T. és Jankó J. fejlődéstörténeti koncepcióit felülvizsgáljuk s új lehetőségekre mutassunk rá. A magyar trombitavarsák származhatnak a finnugor időkben, de lehetnek közvetlen közép-európai—kárpáti eredetű halfogó eszközök is. Helyi keletkezésük mellett szól az, hogy a trombitavarsák kezdetleges előzményei (csuklyavarsa, ág- és szalmaköteg mint halfogó eszköz) a Kárpátok területén igen gyakoriak.⁷

Európa különböző részéből előkerült archeológiai leletek azt bizonyítják, hogy a vadontermő növények fogyasztásával a Kárpátok területén 'európai' táplálkozási módok élnek tovább. A hagyomány természetesen nagymértékben függ a növényföldrajzi viszonyoktól és a gazdasági adottságoktól. A vadontermő fogyasztott növények ismerete kétségkívül szóbeli hagyományokon és közvetlen tapasztalatokon alapszik, s nem a fűvészkönyvek tudománya kapott menedéket a magyar, román vagy szlovák hegyi falvak népénél. Ezt a véleményünket megerősíti a kitűnő román kultúrbotanikusnak, Borza Al.-nak a kutatása. Borza Al. kifejtette, hogy a román parasztek kiterjedt gyógynövényismerete kizárólag szóbeli hagyományokon nyugszik. Azt sem fűvészkönyvek, sem a szász és magyar orvosok, gyógyszerészek nem befolyásolták.⁸ A műveltségi elemek 'európai' sorába tartozik a fakéreg edények használata, a viricselés, az alakor termesztése, az őrlőkövek használata, a kólapon való sütés, az egyszerű hurkok több variánsa, az állati inakból készült hurokanyag s az itt részletesebben nem tárgyalta egy vagy két ajtó szorítócsapda, az agyagtekerescs edénykészítés, a tűzfűró, a bödönhajó, a kerek kőkunyhó, a sütőharang stb. Az 'európai' elemek vizsgálatánál a mindennapi élet jelentéktelennek látszó részletei sem kerülhetik el figyelmünket. Így ki kell egészítenünk a fentieket a gyantarágás szokásával, amelyről Vilku K. kimutatta, hogy Észak-Európában már a neolitikumban szokásos volt. Egy finnországi gyantacsomó lelet (i. e. 3000—1700) a fogak lenyomatait is megőrizte.⁹ Az ilyen ősi műveltségi elemek közül számtalan autochton lehet a Kárpátok területén, s az elemek bekerültek mindazoknak a népeknek a leltárába, amelyek történeti sorsukat különböző időkben a Kárpátok területéhez kötötték.

⁷ Gunda B., A finnugor varsák fejlődésének néhány kérdése, Műveltség és Hagomány, VI. Budapest, 1964. 115—127. l., Gunda B., Einige Fragen der Entwicklung der finnisch-ugrischen Trompetenreusen, Finnisch-Ugrische Forschungen, Bd. XXXV. Helsinki, 1965. 279—298. l.

⁸ Borza Al., Corelația dintre flora României și poporul român. O sinteză etnobotanică. Revista Institutului Social Banat-Crișana, Bul. Istoric, XI. Timișoara, 1943. 5. l.

⁹ Vilku K., Das Kauharz, ein uraltes Genussmittel. — Lapponica. Studia Ethnographica Upsaliensia, XXI. Uppsala, 1964. 301. l.

Természetesen nem tekinthetünk el attól a lehetőségtől sem, hogy a Kárpátok népei ismerhették például a fakéreg edényeket, a különböző vadnövények élvezhető termését, az egyszerű hurkokat stb. etnikai történetüknek a Kárpátokon kívül eső területein is. Mindez arra figyelmezteti az etnológust, hogy a nép mindennapi életében szerepet játszó objektumok, szokások, munkamódok története igen bonyolult utakon vezet a múlt felé.

Az előző fejezetekben a Kárpátok műveltségének több közös eleme bonthatozott ki. A közös elemeknek a különböző népeknél természetesen más és más lehet a története. De emellett feltétlenül számolnunk kell olyan elemekkel is, amelyek az illető népek közvetlen kultúrjvai s történeti kialakulásukkal állanak kapcsolatban. Ezt próbáltam igazolni akkor, amikor a székelyek fajdhurokjaival foglalkoztam s a villaformájú hurokállványokat, a 'Plattform'-mal és a csikleszerű idegítéssel működő felrántó hurkokat — fajd és hurok szavunk etymológiája s a zoogeográfiai adatok figyelembevételével — a finnugor időkig próbáltam visszavezetni. Valószínű, hogy ugyanígy a románság korai etnikai történetéig nyúlnak vissza mérgező halászatuknak a *Verbascum*-, *Euphorbia*-, *Daphne*-, *Cyclamen*-félékkel, a zöld dióval gyakorolt módszerei.

A vadfogó hurkok a legkülönbözőbb kultúrtörténeti rétegbe tartoznak. A prehisztorikus időkben is használt formák éppen úgy megtalálhatók a kárpáti orvvadászok kezén, mint a kereskedelem által is forgalomba hozott modern hurkok. A fajdhurkok mellett jellegzetes magyar formának tartathatjuk a csikkentőt és a kőnehezékes nyesthurkot. A csiklék és a *pruglo*-típusú hurkok igen ősi, de az egyszerű hurkokhoz viszonyítva fiatalabb eurázsiai (sőt még tágabb elterjedésű) kultúrelemek. Feltűnő, hogy a középkori s későbbi francia és német vadászkönyvekben ismertetett hurkok közül még milyen sok forma (*pruglo*-típus, csikle, huroksor stb.) funkcionál a Kárpátokban.

Amennyire jellemzők közös elemek a Kárpátok kultúrájára, éppen annyira jellemzőek a kultúrát tagoló jelenségek is. Itt csak az Északi- és a Keleti-Kárpátok lakáskultúrája közötti különbségekre kívánok rámutatni, amelyet Schier Br. és Vuia R. kutatásaiból jól ismerünk. Az Északi-Kárpátok lakáskultúráját a morva-vlachoktól a hucul vidékig s innen délre a Lápos völgyéig, a Radnai havasok, a Cibles hegység déli részéig a keleti szláv típusú kemence jellemzi, amelynek a fenti területen természetesen különböző fejlődési fázisai, helyi variánsai vannak. A kemence igen sokféle funkciót tölt be: fűtő-, főző- és sütőkészség, alvásra és gabonaszárításra stb. szolgál.¹⁰ Lehetséges, hogy ez a kemencetípus északon a szobából (vagy az egyszatátú helyiségből) nyílt, padkaszerű tűzhelyet szorított ki. Ezt bizonyítják a szlovák pásztorkunyhók tűzhelyei, valamint a Javornik hegység keleti lejtőin, az észak-trencsényi kopanicákon, Árva északi részén a nyári pásztorszállásokon az egy- vagy kétszatátú helyiségben (*bačov*) használatos asztalformájú nyílt tűzhelyek. Ezeknek a tűzhelyeknek az analógiáit lengyel (Babia Gora, Visztula és San összefolyásának vidéke), fehérorosz és

¹⁰ Schier Br., 1932. 201—203. l., Vuia R., 1937. 68. l. A kemencék és gógányforma tűzhelyek elterjedéséhez l. még: Bănăţeanu T., Types d'âtres dans les villages roumains d'une des régions marécageuses du Danube. Ethnographica, II. Brno, 1960. 84—88. l.

ukrán területen is megtaláljuk. Az ilyen tűzhelyek kialakulásával kapcsolatban Plessingerová A. erősen hangsúlyozza a vlach életforma befolyását, a *koliba*-k építkezésének hatását, szükségépítkezést lát bennük, amelyeket a gazdasági és társadalmi viszonyok hoztak létre.¹¹ A kérdésnek azonban ez csak az egyik oldala. Feltétlenül tekintetbe kell vennünk, hogy a pásztor-építmények megőrizték a korábbi időszakok állandó lakásának sajátságait. Így a gyimesi csángók pásztorszállásain megtaláljuk a falvakban már nem használatos gógányszerű nyílt tűzhelyet.¹² Ilyen meggondolások nyomán feltételezhetjük, hogy a Javornik hegység *bačovy*-aiban és másutt az Északi-Kárpátokban előforduló asztalszerű nyílt tűzhelyek a keleti szláv típusú kemencéket megelőző állapotok emlékei. Maguk a kemencés hajlékok már a gazdasági-társadalmi fejlődés eredményei. Bármint történt is azonban az alakulás, az Északi- és Keleti-Kárpátok szobabeli tűzhelyei a századforduló idején még élesen különböztek egymástól. Amott keleti szláv, emitt balkáni-mediterrán jelenség hagyott nyomot a lakáskultúrában. A Szamos vonalától délre a gógányszerű nyílt tűzhelyek voltak elterjedve, amelyek — a lokális jellegektől eltekintve — azonosak voltak a székelyeknél, a Mócvidéken, Hunyadban stb. Ezeknek a nyílt tűzhelyeknek a variánsai a kelet-alföldi kandallók is. A gógányszerű tűzhely a Kárpátoktól délre is tovább követhető, s egyik bizonyítéka azoknak a kulturális kapcsolatoknak, amelyek a Balkán félsziget és a Keleti-Kárpátok (főleg annak déli része) között fennállanak.

Feltétlenül balkáni-mediterrán jellege van a románok mérgező halászatának (*Euphorbia*-, *Verbascum*-, *Daphne*-, *Cyclamen*-félék, zöld dió), s talán a többi növényvel való halmérgező gyakorlatuk az előbbieik ismeretén nyugszik. Az *Anamirta cocculus* intenzív használata hagyományos halmérgek alkalmazását szűkítette, de viszont azt is bizonyítja, hogy halászatukban a balkáni impulzusok aránylag később is érvényesültek. Késői balkáni impulzusnak tarthatjuk a kukoricacséplő kasok erdélyi és moldvai használatát. Kétségtől ez az eszköz a múlt század végéig terjedőben volt észak felé, aminek bizonyítéka a máramarosi, szatmári, szilágysági előfordulása. Feltétlenül balkáni műveltségi áramlat révén terjedt el a kukoricacsőre szerelt madárhurok, a fejen való teherhordás szokása (Bánát, Olténia, Hunyad, Kalotaszeg stb.),¹³ a kanalas malmok használata (Krassó-Szörény),¹⁴ a sütőharang,¹⁵ a madárcsőr formájú pásztorcsanak (Krassó-Szörény).

¹¹ Plessingerová A., Bačování na papradských Kopanicích. Český lid, VI. Praha, 1951. 118—126., Plessingerová A., Vývoj topaniště, jeho využívaní a význam ve slovenských obehách pod Javorníky. Sborník Národního Muzea v Praze, Série A — Historia, Vol. XVII. Praha, 1963. 200—230. l.

¹² Gunda B., 1956. 89—90. l.

¹³ Gunda B., Die Uransässigkeit des Rumänentums in Siebenbürgen im Lichte rumänischer Beweise. Archivum Europae Centro-Orientalis, VIII. k. Budapest—Leipzig, 1942. 511—512. l. A Dunántúlon, ahol ez a szokás szintén ismeretes, már a hallstatti időszaktól kerültek elő olyan női bronzszobrok, amelyek a fejen való cipekedést ábrázolják. Sz. Darnay K., Somlyói szobrocska a régibb vaskorból. Arch. Ért. XXXIII., 1913. 408—409. l. A román anyaghoz l. Papahagi T., 1928—1934. I—III. k.

¹⁴ Cs. Sebestyén K., A krassovánok kanalas malma. Népr. Ért. IX. 1908. 50—59. l., Nopcsa F., 1925. 134, 236. l. Papahagi T., 1928—1934. III. k. 153, 154. l.

¹⁵ Erdélyi elterjedéséhez l. Szilády Z., 1909. 7—9. l., Vuia R., 1937. 51., Vámszer G., 1940. 117. l. Balkáni problémájához l. Gavazzi M., 1957. 64—65. l.

rény),¹⁶ a szántalpas kunyhó (Erdélyi Érc-hegység, Gyalui havasok).¹⁷ Balkáni-mediterrán jelenségeket más kárpáti vidékeken is találunk. Így például a fejen való teherhordás szigetszerűen előfordul az Északi-Kárpátok (Hegyesmajtény, Barossháza, Zsolt) szlovák férfilakosságánál is,¹⁸ akkor, amikor más vidékeken (Bakony) a szlovákok idegenkednek ettől a teherhordási módtól.¹⁹ Bednárík R. szerint a fejen való teherhordás Hegyesmajtény és környékén azzal magyarázható, hogy a lakosság a Balkánról települt arra a vidékre.²⁰ Ha a betelepüléssel honosodott volna meg a szokás, akkor elsősorban az asszonyok cipelnék ilyen módon a terhet, mint azt a Balkánon is teszik. Hegyesmajtény, Barossháza, Zsolt férfi lakói vándor kereskedést folytattak. Nürnbergi áruval, kisebb háztartási cikkekkel csapatosan jártak Romániába, Szerbiába, Olasz- és Franciaországba. A Balkán félszigetre eljáró szlovák vándorkereskedőknek van egy figyelmet érdemlő emléke. Felsővesztényi falu határában áll egy kereszt, amelyen a következő felirat olvasható: Tento križ dali postavil chorvácký kupci Horné Vestenice 1798. — Az idősebb nemzedék emlékezete szerint is jártak a felsővesztényiek Horvátországba s tükörrel, késsel, pipával stb. kereskedtek. Valószínű, hogy a Balkán félsziget felé eljáró szlovák vándorkereskedők ott megismerték a fejen való teherhordást s azután maguk is alkalmazták.

Mindez arra figyelmezteti a Kárpátok műveltségét kutató etnológust, hogy a balkáni-mediterrán jelenségek eredetének kutatásánál igen körültekintően kell eljárnia. Kétségtelen, hogy a vándor kereskedők, mezőgazdasági eszközök árusítói, a pásztorok, olejkárok, sáfrányosok, sonkolyosok, drótosok, kosarasok s más vándorok igen nagy szerepet játszottak a Kárpátok területén. Számítalan használati eszköz, szokás stb. az ő révükön terjedhetett el. Gondoljunk csak a móc csöbrösökre, akik az első világháború előtt aprótermetű lovaikon áruikat Szolnokig, Szegedig elhordták. A hortobágyi pásztorok egyik edénye nyilvánvalóan tőlük származott.²¹ Romániai útvonalakat tanulságosan rekonstruálta Florescu F., akinek vizsgálataiból megtudjuk, hogy a mócok nyolc-, tízféle edényükkel a harmincas évek végén a Bánátba, az Al-Duna vidékére, a volt Teleorman és Vlasca megyék területére is eljártak.²²

A kettős udvarok vizsgálata igazolja a Keleti-Kárpátokban az állattenyésztő-pásztorok életmód közvetlen formaalakító jelentőségét. A telkek sajtáságos formái alakultak ki az állattenyésztés következtében. De a telkekrendszer az intenzívebb gazdálkodás s az új igények hatására századunk első felében fel is bomlott.

Amikor a fentiek során térben és időben igyekeztem nyomon követni egyes kárpáti műveltségi elemek útját, hangsúlyozom azt is, hogy a művelt-

¹⁶ Gunda B., 1942. a. 264. l.

¹⁷ Gunda B., 1942. a. 265—266. l.

¹⁸ Bednárík R., Systémy ľudového transportu. Časopis Muzeálnej Slovenskej Spoločnosti, XLI. Turč. Sv. Martin, 1950. 7. l.

¹⁹ Vajkai A., Adatok a Veszprém vármegyei magyarság és németység teherhordásához. Nép és Nyelv, I. Kolozsvár, 1941. 90—91. l.

²⁰ Bednárík R., Systémy ľudového transportu... 8. l.

²¹ Ecsedi I., A Hortobágy puszta és élete. Debrecen, 1914. 116. l.

²² Florescu F., Drumurile prin țară ale unor Moți vidreni. Sociologie Românească, III. București, 1938. 374—377. l.

ség és elemeinek története nemcsak az elterjedés folyamata, hanem az alkotásnak, a teremtésnek, a törvényszerű belső fejlődésnek a processzusa is. Kétségtelen, hogy keresnünk kell térben és időben az egyes műveltségi jelenségek terjedési útját, terjedési feltételeit, de ugyanakkor eredetük és fejlődésük belső törvényeinek feltárásáról sem feledkezhetünk el. A tárgyak, intézmények, szokások mögött meg kell látnunk a közösségben összeműködő embert, akinek kultúrjavit elsősorban gazdasági és társadalmi igényei, lehetőségei formálják. Nagymértékben tekintetbe kell vennünk azokat az alkalmazási és alkalmazkodási folyamatokat, amelyek a különböző közösségekben az azonos kultúrelemekkel együttjárnak. A különböző elemek egymás mellé helyezésével a kultúra egészét nem ismerhetjük meg, mert a műveltség több és más, mint alkotóelemeinek összege, a kultúrák különböznek elemeik jellemvonásainak összegétől. A kultúrák sajátosságait azok a bonyolult folyamatok határozzák meg, amelyeket a cselekvő ember irányít s amelyek révén a heterogén elemek a közösség céljainak megfelelően állandóan változó egészévé integrálódnak.

Az integrálódás folyamatára elsősorban kisebb etnikai közösségek műveltségének etnológiai és szociológiai elemzése adhatja meg a választ.

- Anell B.*, 1960.
Hunting and Trapping Methods in Australia and Oceania. *Studia Ethnographica Upsaliensia*, XVIII. Lund, 1960.
- Antipa Gr.*, 1916.
Pescăria și pescuitul în România. Bukarest, 1916.
- Augustin B.—Jávorka S.—Giovanni R.—Rom P.*, 1948.
Magyar gyógynövények. I. Általános és leíró rész. Budapest, 1948.
- Babus J.*, 1959.
A lónyai vizek néprajza. Néprajzi Közlemények, IV. 3. sz. Budapest, 1959.
- Balassa I.*, 1944.
Adatok a székely népi italok ismeretéhez. *Ethn.* LV. 1944. 88—93. l.
- Balassa I.*, 1946.
Adatok a régi erdélyi méhészethez. Erdélyi Múzeum, LI. Kolozsvár, 1946. 127—129. l.
- Balassa I.*, 1956.
Der Maisbau in Ungarn. *Acta Ethnographica*, Tom V. Budapest, 1956. 103—181. l.
- Balassa I.* 1960.
A magyar kukorica. Budapest, 1960.
- Balázs M.*, 1942.
Adatok Háromszék vármegye néprajzához. Sepsiszentgyörgy, 1942.
- Balogh I.*, 1947.
Adatok az alföldi magyar ház tüzelőhelyéhez. *Ethn.* LVIII. 1947. 70—81, 210—217. l.
- Balogh Ö.*, 1942.
Néprajzi jegyzetek a csügési magyarokról. Erdélyi Tudományos Füzetek, 136. sz. Kolozsvár, 1942.
- Baran L.*, 1953.
Žrna, mlýnce a šupiňáky na Valašsku. *Valašsko*, Vol. II. Brno, 1953. 90—101. l.
- Baumhauer Fr.*, 1928.
Forschungen über die Hausformen in Georgien. *Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde in Hamburg*, XII. Hamburg, 1928.
- Bálint S.*, 1957.
Szegedi szótár, I—II. k. Budapest, 1957.
- Bárczi G.*, 1941.
Magyar szöfejtő szótár. Budapest, 1941.
- Bárczi G.*, 1958.
A magyar szókinés eredete. Budapest, 1958.
- Bátky Zs.*, 1906.
Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére. Budapest, 1906.
- Bátky Zs.*, 1907.
Néhány adat Bánffyhunynak és környékének népies építkezéséhez. *Népr. Ért.* VIII. 1907. 50—70. l.
- Băcescu M.*,
Peștii, așa cum îi vede țăranul pescar român. București, 1947.
- Bănățeanu T.*, 1959.
La chasse aux abeilles en Roumanie. *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*, 55. Jhg. Basel, 1959. 279—282. l.
- Beals R. L.—Hoijer H.*, 1953.
An Introduction to Anthropology. New York, 1953.

- Bednárík R.*, 1943.
 L'udové poľovníctvo na Slovensku. Turócszentmárton, 1943.
- Bednárík R.*, 1943. a.
 Hmotná kultúra slovenského ľudu. — Slovenska vlastiveda, II. Bratislava, 1943. 125—256. l.
- Bednárík R.*, 1943. b.
 Slowakische Volkskultur. Pressburg, 1943.
- Bednárík R.*, 1957.
 Slovenské úle. Pozsony, 1957.
- Beke Ö.*, 1932.
 A tátorján irodalmához és elnevezéséhez. Debreceni Szemle, VI. 1932. 468—470. l.
- Beke Ö.*, 1934.
 Élő és elavult növényneveinkről. Debreceni Szemle, VIII. 1934. 462—470. l.
- Beke Ö.*, 1935.
 Népies növényneveink történetéhez. Vasi Szemle, II. 1935. 256—264, 381—390. l.
- Beke Ö.*, 1936. a.
 Népetimológiai magyar növénynevekben. Vasi Szemle, III. 1936. 155—162, 244—256. l.
- Beke Ö.*, 1936. b.
 Hamuba sült pogácsa. Ethn. XLVII. 1936. 219—220. l.
- b. *Belházy J.*, 1892—1895.
 A vadászati ismeretek kézikönyve. Bp. 1892—1895. I—III. k.
- Bennett R.—Elton J.*, 1898—1904.
 History of Corn Milling, Vol. I—IV. London—Liverpool, 1898—1904.
- Berg G.*, 1933.
 Nordskandinaviskt-noruropeiskt. Rig, 16. évf. Stockholm, 1933. 118—139. l.
- Berg G.*, 1938.
 Djurfänge. — Gruddbo pa Sollerön. Nordiska Museets Handlingar: 9. Stockholm, 1938. 328—341. l.
- Berg G.*, 1950—1951.
 Wooden Traps. Folk-Liv, Tom. XIV—XV. Stockholm, 1950—1951. 31—59. l.
- Berg G.*, 1953—1954.
 Wooden Traps, an Addendum. Folk-Liv, XVII—XVIII. Stockholm, 1953—1954. 139—140. l.
- Berger A.*, 1928.
 Die Jagd aller Völker im Wandel der Zeit. Berlin, 1928.
- Berneker E.*, 1924.
 Slavisches Etymologisches Wörterbuch. Bd. I. Heidelberg, 1924.
- Bertoldi V.*, 1928.
 Un sistema di pesca popolare e alcuni nomi che ne derivano. Wörter und Sachen, Bd. XI. Heidelberg, 1928. 1—14. l.
- Bertsch K. und F.*, 1949.
 Geschichte unserer Kulturpflanzen. Stuttgart, 1949.
- Bidermann H. I.*, 1862—1867.
 Die ungarischen Ruthenen, ihr Wohngebiet, ihr Erwerb und ihre Geschichte. Bd. I—II. Innsbruck, 1862—1867.
- Bielenstein A.*, 1907—1918.
 Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten. Bd. I—II. St. Petersburg, 1907, 1918.
- Birket-Smith K.*, 1929.
 The Caribou Eskimos. Material and Social Life and their Cultural Position. Vol. I—II. Copenhagen, 1929.
- Birket-Smith K.*, 1946.
 Geschichte der Kultur. Eine allgemeine Ethnologie. Zürich, 1946.
- Biró V.*, 1940.
 Történeti rajzok. A régi Transsylvania. Kolozsvár, 1940.
- Bloch O.—Wartburg v. W.*, 1950.
 Dictionnaire étymologique de la langue française. Paris, 1950.
- Bobiatyński I.*, 1823—1825.
 Nauka łowiectwa, I—II. Wilno, 1823, 1825.
- Cs. Bogáts D.*,

- Háromszéki oklevél-szójegyzék. Erdélyi Tudományos Füzetek, 163. sz. Kolozsvár, 1943.
- Bonnerjea B.*, 1939—1940.
La pêche chez les peuples finno-ougriens. L'Anthropologie, tom 49. Paris, 1939—1940. 661—696. l.
- Borne M.*, 1886.
Handbuch der Fischzucht und Fischerei. Berlin, 1886.
- Borza Al.*, 1945.
Alacul (Triticum monococcum) la români. Sibiu, 1945.
- Borza Al.—Butură V.*, 1938.
Bäuerliche Pflanzenheilmittel in der Moldau (Rumänien). Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften, Bd. 31. H. 1—2. Leipzig, 1938. 81—86. l.
- Bödei J.*, 1939.
Madárfogók Göcsejből. Vasi Szemle, VI. 1939. 162—167. l.
- Bödei J.*, 1943.
Adatok Zalabaksa gyűjtögető gazdálkodásához. Népr. Ért. XXXV. 1943. 69—96. l.
- Brinkmann W.*, 1938.
Bienenstock und Bienenstand in den romanischen Ländern. Hamburger Studien zu Volkstum und Kultur der Romanen, Bd. 30. Hamburg, 1938.
- Buia Al.*, 1944.
Plantele noastre medicinale. Temesvár, 1944.
- Butură V.*, 1948.
Rișculiță, un sat de spătari din Țara Zărandului. (Különnyomat a Lucrările Institutului de Geografie VIII. kötetéből.) Kolozsvár, 1948.
- Byhan A.*, 1909.
Die Polarvölker. Wissenschaft und Bildung, 63. Leipzig, 1909.
- Byhan A.*, 1923.
Nord-, Mittel- und Westasien. *G. Buschan*, Illustrierte Völkerkunde, Bd. II. Erster Teil. Stuttgart, 1923. 273—420. l.
- Byhan A.*, 1926.
Kaukasien, Ost- und Nordrussland, Finnland. *G. Buschan*, Illustrierte Völkerkunde, Bd. II. Zweiter Teil. Stuttgart, 1926. 659—1022. l.
- Campbell Á.*, 1950.
Det svenska brödet. En jämförande etnologisk-historisk undersökning. Stockholm, 1950.
- Campbell Á.*, 1951.
Notes on a Swedish Contribution to the Folk Culture Atlas of Europe. Laos, I. Stockholm, 1951. 111—120. l.
- Cardozo M.*, 1959.
A mó e a farinha, o forno e o pão. Trabalhos de Antropologia e Etnologia, Vol. XVII. Fasc. 1—4. Porto, 1959. 235—248. l.
- Calinescu R.*, 1936.
Vânătoarea la Șanț (jud. Năsăud). Sociologie Ramânească, Anul I. Bukarest, 1936. 78—80. l.
- Chapelle J.*, 1957.
Nomades noirs du Sahara. Paris, 1957.
- Chętnik A.*, 1931.
Żarna. Lud Słowiański, tom II. Kraków, 1931. B 216—220. l.
- Childe V. G.*, 1943.
Rotary Querns on the Continent and in the Mediterranean Basin. Antiquity, Vol. XVII. Ashmore Green, Newbury, Berks., 1943. 19—26. l.
- Cimmermanis S.*, 1962.
Soldūderu zveja Lejasciemā un Beļavā. Arheologija un etnografija, IV. Riga, 1962. 167—180. l.
- Clark J. G. D.*, 1952.
Prehistoric Europe. The Economic Basis. London, 1952.
- Claudian I.*, 1939.
Alimentația poporului român. Bukarest, 1939.

- Collinder B.*, 1955.
Fenno-Ugric Vocabulary. Stockholm, 1955.
- Conea I.*, 1940.
Clopotiva, un sat din Hațeg. I—II. k. Bukarest, 1940.
- Cooper J. M.*, 1938.
Snares, Deadfalls and other Traps of the Northern Algonquians and Northern Athapaskans. Washington, D. C., 1938.
- Curwen E. C.—Hatt G.*, 1953.
Plough and Pasture. The Early History of Farming. New York, 1953.
- Cvar N.*, 1941.
Narodno ribarstvo u okolici Siska na Kupi, Savi i Odri. Etnografska istraživanja i građa, III. Zágráb, 1941. 1—40. l.
- Cvar N.*, 1942.
Narodno pčelarenje u selima oko Siska. Etnografska istraživanja i građa, IV. Zágráb, 1942. 15—52. l.
- Ćurčić V.*, 1912.
Die volkstümliche Fischerei in Bosnien und der Herzegowina mit besonderer Berücksichtigung der Savefischerei bei Dônja Dolina. — Wissenschaftliche Mitteilungen aus Bosnien und der Herzegowina, XII. Wien, 1912. 490—589. l.
- Ćurčić V.*, 1913.
Rezente Pfahlbauten von Dônja Dolina in Bosnien. Ergänzungs-Heft IX. (zu Band XIX) der Zeitschrift für österreichische Volkskunde. Wien, 1913.
- Ćurčić V.*, 1913—1915.
Narodno ribarstvo u Bosni i Hercegovini, II. Hercegovina. Glasnik Zemaljkog Muzeja u Bosni i Hercegovini, XXV. Sarajevo, 1913. 421—513. l., XXVII. Sarajevo, 1915. 37—107, 314—358. l.
- Ćurčić V.*, 1936.
Narodno ribarstvo na Dojranskom, Prespanskom i Ohridskom jezeru u južnoj Srbiji. Ribarski List, god. XI. Sarajevo, 1936. 25—31, 37—42, 49—53. l.
- Csaba J.*, 1945.
Gombafélék gyűjtése és felhasználása a vendeknél. Ethn., LVI., 1945. 70—71. l.
- Csalog J.*, 1949.
A húzóháló helyettesítése Bátán. Ethn. LX. 1949. 281. l.
- Csaplovics J.*, 1829.
Gemälde von Ungern, I—II. Pest, 1829.
- Csapó J.*, 1775.
Új füves és virágos magyar kert... Posony, 1775.
- Csejki Gy.*, 1930.
Szállógék, szőlásmódok. Tanulmányok szőláskészletünk köréből. Budapest, 1930.
- Dalman G.*, 1928—1939.
Arbeit und Sitte in Palästina. Bd. I—VI. Gütersloh, 1928—1939.
- Deák G.*, 1911.
Az ungvármegyei Tiszahát halászatáról. Népr. Ért. XII. 1911. 144—150. l.
- Deffontaine P.*, 1933.
L'homme et la forêt. Paris, 1933.
- Degen A.*, 1936—1938.
Flora Velebitica. I—IV. k. Budapest, 1936—1938.
- Degré A.*, 1939.
Magyar halászati jog a középkorban. A budapesti Királyi Magyar Pázmány Péter Tudományegyetem Jogtörténeti Szemináriumának kiadványai, 5. szám. Budapest, 1939.
- Dias J.*, 1948.
Vilarinho da Furna. Uma aldeia comunitária. Porto, 1948.
- Dittmer K.*, 1954.
Allgemeine Völkerkunde. Braunschweig, 1954.
- e. Dorner B.*, 1910.
Az erdélyi szászok mezőgazdasága. Győr, 1910.
- Döbel H. W.*, 1785—1786.
Jägerpraktik oder der wohlgeübte und erfahrene Jäger... Bd. I—III. Wien, 1785. 1786.

- Drobnjaković B. M.*, 1934.
Ribolov na Drini. Beograd, 1934.
- Dunăre N.*, 1963.
Arta populară din Valea Jiului. București, 1963.
- Ebert M.*, 1924—1932.
Reallexikon der Vorgeschichte. Bd. I—XV. Berlin, 1924—1932.
- Ecsedi I.*, 1925.
Poros országutakon. Debrecen, 1925.
- Ecsedi I.*, 1933.
Népies vadfogás és vadászat a debreceni határban és a Tiszántúlon. Debrecen, 1933.
- Ecsedi I.*, 1934.
Népies halászat a Közép-Tiszán és a tiszántúli kisvizeken. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1933. Debrecen, 1934. 123—308. l.
- Ecsedi I.*, 1935.
A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1934., Debrecen, 1935. 149—395. l.
- Ekman S.*, 1910.
Norrlands jakt och fiske. Uppsala—Stockholm, 1910.
- Ericson S.*, 1919.
Svenska gårdstyper. Rig, 2. k. Stockholm, 1919. 1—39. l.
- Ericson S.*, 1938.
West European Connections and Culture Relations. — Folk-Liv, 1938. 2. sz. Stockholm, 1938. 137—172. l.
- Ericson S.*, 1950—1951.
Surviving Primitive Gathering in the Nordic Countries. Folk-Liv, XIV—XV. Stockholm, 1950—1951. 95—102. l.
- Ericson S.*, 1955.
Djurfångst och jakt samt insamling av vegetabiliska födoämnen under nyare tid. Nordisk Kultur, XI—XII. A. Teknisk kultur I. Stockholm, 1955. 100—123. l.
- Evans Estyn E.*, 1949.
Irish Heritage. The Landscape, the People and their Work. Dundalk, 1949.
- Érkövy A.*, 1863.
Az 1863. évi aszályosság a Magyar Alföldön. Pest, 1863.
- Falk H. S.—Torp A.*, 1960.
Norwegisch—Dänisches Etymologisches Wörterbuch. Heidelberg, 1960.²
- Falkowski J.*, 1937.
Zachodnie pogranicze huculszczyzny. Lwów, 1937.
- Fehér J.*, 1957.
Adatok Bernecebaráti gyűjtögető és zsákmányoló gazdálkodásához. Néprajzi Közlemények, II. k. 3—4. sz. Budapest, 1957. 267—292. l.
- Feist S.*, 1909.
Etymologisches Wörterbuch der gotischen Sprache. Halle a. S., 1909.
- Fernholm H.*, 1942.
Ljusterfiske. En översikt över redskap och metoder. Folk-Liv, VI. Stockholm, 1942. 50—72. l.
- Feszty Á.*, 1881.
A halásztanya. Vasárnapi Újság, XXVIII. Bp. 1881. 437—440. l.
- Fél E.*, 1935.
Harta néprajza. Budapest, 1935.
- Fél E.*, 1937.
Adatok Dunapataj néprajzához. Népr. Ért. XXIX. 1937. 350—366. l.
- Fél E.*, 1941.
Kocs 1936-ban. Néprajzi monográfia. Budapest, 1941.
- Fényes D.*, 1934.
Méhkereső. Népr. Ért. XXVI., 1934. 104—105. l.
- Fényes E.*, 1837—1843.
Magyar országnak, 's a' hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statistikai és geographiai tekintetben. I—VI. k. Pest, 1837—1843.

- Fényes K.*, 1878.
Méhészeti mozaik. Arad, 1878.
- Filipović M. S.*, 1951.
Zenska keramika kod balkanskih naroda. Beograd, 1951.
- Fischer A.*, 1934.
Etnografja słowiańska, III. Polacy. Lwów—Warszawa, 1934.
- Fischer E.*, 1909.
Die Küche des rumänischen Bauern. Archiv für Anthropologie, Bd. XXXVI. (N. F. Bd. VIII.). Braunschweig, 1909. 246—248. 1.
- Fischer E.*, 1911.
Sind die heutigen Albanesen die Nachkommen der alten Illyrier? Zeitschrift für Ethnologie, 34. Jhg. 1911. 564—567. 1.
- Flizak S.*, 1934—1935.
Notatki etnograficzne z okolic Mszany Dolnej. Lud, XXXIII., Lwów, 1934—1935. 21—27. 1.
- Fodor F.*, 1924.
Magyarország gazdasági földrajza. Budapest, 1924.
- Forrer R.*, 1907.
Reallexikon der prähistorischen, klassischen und frühchristlichen Altertümer. Berlin—Stuttgart, 1907.
- Földes L.*, 1961.
Esztena und Esztena-Genossenschaft bei den Szeklern. — L. Földes — B. Gunda — M. Belényesy, Viehzucht und Hirtenleben in Ostmitteleuropa. Budapest, 1961. 284—328. 1.
- Frank H.*, 1962.
Das Fallenbuch. Entwicklung, Verbreitung und Gebrauch jagdlicher Fallen. Hamburg—Berlin, 1962.
- Fraser, H.* 1931.
Beekeeping in Antiquity. London, 1931.
- Führer L. v.*, 1918.
Die Montenegriner als Jäger und Fischer. Zeitschrift für österreichische Volkskunde, XXIV. Wien, 1918. 48—49. 1.
- Gamerith A.*, 1956.
Stampfen. Eine altüberlieferte bäuerliche Art der Getreideaufbereitung. Hessische Blätter für Volkskunde, XLVII. Giessen, 1956. 51—58. 1.
- Gamillscheg E.*, 1928.
Etymologisches Wörterbuch der französischen Sprache. Heidelberg, 1928.
- Garay A.*, 1935.
Tinófogás rudas pányvakötéssel. Népr. Ért. XXVII., 1935. 114—116. 1.
- Gavazzi M.*, 1937.
Der Aufbau der kroatischen Volkskultur. Baessler-Archiv, Bd. XX. Berlin, 1937. 138—167. 1.
- Gavazzi M.*, 1940.
Pregled etnografije hrvata, I. Zagreb, 1940.
- Gavazzi M.*, 1957.
Das Kulturerbe der Südslaven im Lichte der Völkerkunde. Die Welt der Slaven, Jhg. I. Wiesbaden, 1957. 63—81. 1.
- Gáldi L.*, 1944.
Samuelis Klein, Dictionarium valachico-latinum. Budapest, 1944.
- Gedde J.*, 1759.
Angliai méhes kert, mely a' Méhekkal való bánásnak mesterségét és titkait szemünk elejébe terjeszti... Eger, 1759.
- Gheorghiu E. C.—Gheorghiu S. C.*, 1901.
Vinatórea în România. București, 1901.
- Giuglea G.*, 1943.
Coïncidences et concordances entre le roumain et les autres langues romanes. Langue et Littérature, Vol. II. București, 1943. 20—66. 1.
- Goața P.*, 1934.
Peștii nobili din apele noastre de munte. Carpații, II. Nr. 6. Cluj, 1934. 137—146. 1.

- Gombocz Z.*, 1912.
Die bulgarisch—türkischen Lehnwörter in der ungarischen Sprache. Mémoires de la Société Finno-Ougrienne, XXX. Helsinki, 1912.
- Gönczi F.*, 1914.
Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár, 1914.
- Gönyey S.*, 1931.
Adatok a Zselicség tárgyi néprajzához. Népr. Ért. XXIII. 1931. 89—110. l.
- Gönyey S.*, 1935.
Ösfoglalkozások a Börzsöny-hegységben. Népr. Ért. XXVII. 1935. 97—99. l.
- Gönyey S.*, 1937.
A Néprajzi Múzeum szigonygyűjteménye. Népr. Ért. XXIX. 1937. 171—183. l.
- Greschik V.*,
A szepesi flóra mint táplálék. Szepesi Hirnök, LIII. 1915.
- Greshoff M.*, 1893.
A halászatnál használt mérges és kábító növények leírása. Gyógyszerészeti Hetilap, 32. évf. Budapest, 1893. 790—792., 804—809. l.
- Gréb J.*, 1932.
Zipser Volkskunde. Keszmark-Reichenberg, 1932.
- Gréb J.*, 1943.
Zipser Volkspflanzen. Ihre Namen und Rolle in unserem Volksleben. Kásmark, 1943.
- Griera A.*, 1921.
Terminologia dels ormeigs de pescar dels rius i costes de Catalunya. — Wörter und Sachen, VII. Heidelberg, 1921. 97—103. l.
- Gunda B.*, 1934.
Tárgyi néprajzi adatok Felső-Borsodból. Népr. Ért. XXVI. 1934. 1—16. l.
- Gunda B.*, 1935. a.
Régi tűzhelyek és konyhaműveletek a békési Sárrét déli részén. Népünk és Nyelvünk, VII. Szeged, 1935. 15—29. l., 95—101. l.
- Gunda B.*, 1935. b.
A keletalföldi kandallós tűzhelyek egy tárgyi emléke. Debreceni Szemle, IX. Debrecen, 1935. 369—370. l.
- Gunda B.*, 1935. c.
Ethnogeographiai problémák az Ormánságban. Budapest, 1935. (Kny. a Magyarságtudomány c. folyóiratból.)
- Gunda B.*, 1937.
A lakóház kialakulása az Ormánságban, különös tekintettel a tűzhelyek kultúrmorfológiai jelentőségére. Ethn. XLVII. 1936. 183—210. l.
- Gunda B.*, 1938. a.
Földrajzi megfigyelések az Ormánságban. Földrajzi Közlemények, LXVI. Budapest, 1938. 30—52. l.
- Gunda B.*, 1938. b.
A gyűjtögető gazdálkodás emlékei egy gerecsehegységi tót faluban. Ethn. XLIX. 1938. 213—214. l.
- Gunda B.*, 1938. c.
Sammelwirtschaft bei den Ungarn. Ungarische Jahrbücher, 18. k. Berlin, 1938. 302—317. l.
- Gunda B.*, 1938. d.
Összehasonlító néprajzi jegyzetek. Népr. Ért., XXX. 1938. 262—268. l.
- Gunda B.*, 1938. e.
Eine ethnographische Parallele in der balkanischen und nordeurasischen Jagdkultur. Vjesnik etnografskog muzeja u Zagrebu, IV. k. 1938. 11—21. l.
- Gunda B.*, 1939. a.
Néprajzi vonatkozások régi francia vadászkönyvekben. Népr. Ért. XXXI. 1939. 247—260. l.
- Gunda B.*, 1939. b.
Népi vadfogó eszközök Magyarországon. Buvár, V. Budapest, 1939. 444—448. l.
- Gunda B.*, 1939. c.
Egy madárhurok dunántúli elterjedéséről. Vasi Szemle, VI. 1939. 90—92. l.
- Gunda B.*, 1940. a.

- Adatok a bukovinai és moldvai magyarok vadfogó eszközeihez. Népr. Ért. XXXII. 1940. 199—201. l.
- Gunda B.*, 1940. b.
Die Armbrustfallen in Nordasien und ihre ethnologische Bedeutung. Ethnos, V. Stockholm, 1940. 35—53. l.
- Gunda B.*, 1940. c.
The Anthropogeography of Pasturing on the Great Hungarian Plain. International Review of the Hungarian Geographical Society. LXVIII. Budapest, 1940. 26—49. l.
- Gunda B.*, 1941. a.
Telekformák, települések és a gazdálkodás kapcsolata a Lápos felső völgyében. Földrajzi Közlemények, LXIX. 1941. 230—246. l.
- Gunda B.*, 1941. b.
Az erdélyi és moldvai kettős udvarok. Nép és Nyelv, I. Kolozsvár, 1941. 153—156., 218—222. l.
- Gunda B.*, 1941. c.
A Déli Kárpátok román népi műveltségének balkáni kapcsolatáról. Ethn. LII. 1941. 37—44. l.
- Gunda B.*, 1942. a.
Balkanische Zusammenhänge der rumänischen Volkskultur der Südkarpaten. Archivum Europae Centro-Orientalis, Bd. VIII. Budapest—Leipzig, 1942. 262—270. l.
- Gunda B.*, 1942. b.
Néprajzi gyűjtőúton a Lápos völgyében. A Földgömb, XIII. Budapest, 1942. 21—27. l.
- Gunda B.*, 1947.
A primitive Hungarian Harpoon of Wood. Man, vol. XLVII. London, 1947. 92. l.
- Gunda B.*, 1948.
A magyar gyűjtőgető és zsákmányoló gazdálkodás kutatása. Budapest, 1948.
- Gunda B.*, 1949. a.
Vándor román füvesek Erdélyben. Magyar Nyelvőr, 73. évf., 1949. 86—88. l.
- Gunda B.*, 1949. b.
Wandering Healers, Medicine Hawkers in Slovakia and Transylvania. Southwestern Journal of Anthropology, Vol. 5. Nr. 2. Albuquerque, 1949. 147—150. l.
- Gunda B.*, 1949. c.
Plant Gathering in the Economic Life of Eurasia. Southwestern Journal of Anthropology, Vol. 5. Nr. 4. Albuquerque, 1949. 369—378. l.
- Gunda B.*, 1955.
L'udový transport v Žakarovciach. Slovenský Národopis, III. Bratislava, 1955. 150—212. l.
- Gunda B.*, 1956.
Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen, 1956.
- Gunda B.*, 1957.
Ethnological Researches among the Moravian Valachs. Man, vol. LVII. London, 1957. 129—131. l.
- Gunda B.*, 1959.
Handabasa. Tártyörténeti megjegyzések egy Vörösmarty-vershez. Magyar Nyelvőr, 83. évf., 1959. 221—222. l.
- Gunda B.*, 1961.
Az iráni kenyér történetéhez. Műveltség és Hagyomány, III. Budapest, 1961. 219—226. l.
- Győrffy I.*, 1913.
A Feketekörös-völgyi magyarság. Földrajzi Közlemények, XLI. Budapest, 1913. 451—552. l.
- Győrffy I.*, 1915—1916.
Dél-Bihar falvai és építkezése. Népr. Ért. XVI. 1915. 104—129. l., XVII. 1916. 99—114. l.
- Győrffy I.*, 1926.
Az alföldi kertés városok. Népr. Ért. XVIII. 1926. 105—136. l.
- Győrffy I.*, 1929.
Nyíregyháza és Debrecen települése. Föld és Ember, IX. Szeged, 1929. 1—21. l.

- Győrffy I.*, 1935.
Vadméh-keresés Biharban. Népünk és Nyelvünk, VII. Szeged, 1935. 126—128. l.
- Győrffy I.*, 1937. a.
A magyar tanya. Földrajzi Közlemények, LXV. Budapest, 1937. 70—93. l.
- Győrffy I.*, 1937. b.
La fattorie solitarie dell'Ungheria. International Review of the Hungarian Geographical Society, LXV. Budapest, 1937. 68—98. l.
- Győrffy I.*, 1933.
Az ipolymenti halászat. Népr. Ért. XXV. 1933. 24—28. l.
- Győrffy I.*, 1955.
Nagykunsági krónika. Budapest, 1955.
- Győrffy I.*, 1937.
Virieselés a Székelyföldön. Ethn. XLVIII. 1937. 205—220. l.
- Győrffy I.*, 1935.
Bokréta erdélyi növénynevekből. Szegedi Füzetek, II. Szeged, 1935. 64—69, 158—168. l.
- Győrffy L.*, 1932.
A nagy inség 1863-ban. Túrkeve. 1932.
- Gyutay I.*, 1936.
Orvvadászat Dél-Zalában. (Kézirat.) 1936.
- Haáz F.*, 1941.
Pele- és mókusfogás Varságon. — Közlemények az Erdélyi Nemzeti Múzeum Érem- és Régiségtárából, I. Kolozsvár, 1941. 153—155. l.
- Haáz F.*, 1942.
Udvarhelyszéki famesterségek. Kolozsvár, 1942.
- Haberlandt A.*, 1912.
Beiträge zur bretonischen Volkskunde. Ergänzungs-Heft VIII. (zu Band XVIII.) der Zeitschrift für österreichische Volkskunde. Wien, 1912.
- Haberlandt A.*, 1917.
Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Volkskunde von Montenegro, Albanien und Serbien. Ergänzungsband XII. (zu Jahrgang XXIII.) der Zeitschrift für österreichische Volkskunde. Wien, 1917.
- Haberlandt A.*, 1926.
Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung. *G. Buschan*, Illustrierte Völkerkunde, II. Zweiter Teil. Stuttgart, 1926. 305—658. l.
- Hajdú P.*, 1953.
A magyarság kialakulásának előzményei. Budapest, 1953.
- Hald M.*,
The Nettle as a Culture Plant. Folk-Liv, VI. Stockholm, 1942. 28—49. l.
- Handerla Gy.*, 1819.
Új Méhész, vagy is a' méheknek magyar hazánkhoz alkalmaztatott gondviselése. 5. kiad. Posony, 1819.
- Hangay O.*, 1909.
Tanári vakációk. Kolozsvár, 1909. l.
- Hankó B.*, 1933.
A hajdani Alföld ősi állatvilága. Debrecen, 1933.
- Hankó B.*, é. n.
Vízen és vízparton. Budapest, é. n.
- Hanusz I.*, 1905.
Füben, fában. Budapest, 1905.
- Harasymczuk R. W.—Tabor W.*,
Etnografia polonin huculskich. Lud, XXXV. Kraków, 1937. 76. skk.
- Hargitai Z.*, 1942.
A növények népi vonatkozásai Háromszék északi részén. Székelység, II (XII). Székelyudvarhely, 1942. 49—51. l.
- Harmatta J.*, 1953.
Iráni nyelvi adatok a kenyér történetéhez. Ethn. LXIV. 1953. 167—196. l.
- Harrison H. S.*, 1956.
Fire-Making, Fuel and Lighting. — *Singer Ch.—Holmyard E. J.—Hall A. R.*,

- A History of Technology. Vol. I. Oxford, 1956. 216—237. l.
- Hatt G.*, 1919.
Notes on Reindeer Nomadism. Memoires of the American Anthropological Association. Vol. VI, No. 2. Lancaster, Pa., 1919.
- Hatt G.*, 1937.
Landbrug i Danmarks Oldtid. København, 1937.
- Heilborn A.*, 1915.
Allgemeine Völkerkunde, I—II. Aus Natur und Geisteswelt, Bd. 187, 188. Leipzig—Berlin, 1915.
- Heine-Geldern R.*, 1932.
Urheimat und früheste Wanderungen der Austronesier. Anthropos, XXVII. St. Gabriel-Mödling, 1932. 543—619. l.
- Heizer R. F.*, 1953.
Aboriginal Fish Poisons. Anthropological Papers, No. 38. From Bureau of American Ethnology, Bulletin 151, Smithsonian Institution. Washington, 1953. pp. 225—283.
- Hensel W.*, 1952.
Słowiańszczyzna wczesnośredniowieczna. Zarys kultury materialnej. Poznań, 1952.
- Herculano de Carvalho J. G. C.*, 1953.
Coisas e palavras. Coimbra, 1953.
- Herdi E. P.*, 1918.
Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechische-römischen Altertum. Frauenfeld, 1918.
- Herkely K.*, 1941.
Adatok Gömör megye népi erdőgazdálkodásához. Népr. Ért., XXXIII., 1941. 259—263. l.
- Herman O.*, 1887.
A magyar halászat könyve, I—II. k. Budapest, 1887.
- Herman O.*, 1914.
A magyar pásztorok nyelvkincese. Budapest, 1914.
- Hermanns M.*, 1949.
Die Nomaden von Tibet. Wien, 1949.
- Hernández-Pacheco E.*, 1924.
Las pinturas prehistóricas de las cuevas de la Araña (Valencia). Madrid, 1924.
- Hersen T.*, 1941.
Probleme de sociologie pastorală. București, 1941.
- Heyne M.*, 1901.
Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer. Bd. II. Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. Leipzig, 1901.
- Hirschberg W.*, 1939.
Südosteuropa. H. A. Bernatzik, Die grosse Völkerkunde. Bd. 1. Leipzig, 1939. 171—212. l.
- Hodor K.*, 1837.
Doboka vármegye természeti és polgári esmértetése. Kolozsvár, 1837.
- Hoelzl K.*, 1861.
Botanische Beiträge aus Galizien, I. Ueber die Heil- und Zauberpflanzen der Ruthenen in Ostgalizien und der Bukowina. Verhandlungen der kaiserlich-königlichen zoologisch-botanischen Gesellschaft in Wien. XI. k. Wien, 1861. 149—160. l.
- den Hollander A. N. J.*, 1947.
Nederzetttingsvormen en -problem in de Groote Hongaarsche Laagvlakte. Amsterdam, 1947.
- Horger A.*, 1908.
Hétfalusi esángó népmesék. Magyar Népköltési Gyűjtemény, X. k. Budapest, 1908.
- Hornell J.*, 1937.
Traps and snares from Upper Egypt. Ethnos, II. Stockholm, 1937. 65—73. l.
- Hornell J.*, 1941.
Fishing-poisons. Man, XLI. London, 1941. 126—128. l.
- Horváth L. — Vljaj Z.*, 1956.
Az erdő néprajzából. Morvay P. — Simon J.-né — Igaz M. (szerk.), Népünk hagyományából. Budapest, 1956. 43—47. l.
- Howes F. N.*, 1930.

- Fish-Poison Plants. Bulletin of Miscellaneous Information, Royal Botanic Gardens. Kew, 1930, No. 4. London, 1930. 129—150. 1.
- Höfler M.*, 1914.
Engelbrot (Not- und Hungerbrot). Zeitschrift für österreichische Volkskunde, XX, Wien, 1914. 77—84. 1.
- Hubschmid J.*, 1954.
Haustiernamen und Lockrufe als Zeugen vorhistorischer Sprach- und Kulturbewegungen. Vox Romanica, Bd. 14. Bern, 1954. 184—203. 1.
- Hunfalvy J.*, 1886.
A magyar birodalom földrajza, különös tekintettel a néprajzi viszonyokra. Budapest, 1886.
- Implom J.*, 1935.
Vadméhkeresés. Népünk és Nyelvünk, VII. Szeged, 1935. 241. 1.
- Imreh I.*, 1947.
Székely falutörvények. Kolozsvár, 1947.
- Incezei G.*, 1944.
Halászat a Nagy-Szamos felső folyása mentén. (Kézirat.) 1944.
- Inkilä A. T.*, 1937.
Puintihäkki, suomalaisen riihikaluston erikoisuus. Kansatieteellinen Arkisto II:2. Forssa, 1937. 1—31. 1.
- Itkonen T. I.*, 1948.
Suomen lappalaiset vuoteen 1945. I—II. k. Helsinki, 1948.
- Iváncsics N.*, 1958.
Népi világítás a Zempléni hegyvidéken. Ethn. LXIX., 1958. 409—523. 1.
- Jaberg K.—Jud I.*, 1928—1940.
Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz. I—VIII. k. Zofingen, 1928—1940.
- Jacobi A.*, 1917.
Eine völkerkundliche Sammlung von den europäischen Samojuden. Abhandlungen und Berichte des Königl. Zoologischen und Anthropologisch-Ethnographischen Museums zu Dresden, Bd. XV. Leipzig, 1917.
- Jankó J.*, 1892.
Kalotaszeg magyar népe. Budapest, 1892.
- Jankó J.*, 1893.
Torda, Aranyosszék, Torockó magyar (székely) népe. Budapest, 1893.
- Jankó J.*, 1897.
Zichy Jenő gróf kaukázusi és középpázsiai utazásai. *Jankó J. és Pósta B.*, A gyűjtemények leírása. I. kötet. Első rész. *Jankó J.*, A néprajzi gyűjtemény leírása. Budapest, 1897.
- Jankó J.*, 1900.
A magyar halászat eredete. Zichy Jenő gróf harmadik ázsiai utazása, I. k. 1, 2. Budapest—Leipzig, 1900.
- Jakó Zs.*, 1944.
A gyalui vártartomány urbáriumai. Kolozsvár, 1944.
- Jaworczak A.*, 1936.
Wieś Dąbrówki powiat Łańcut. Lwów, 1936.
- Jávorka S.*, 1925.
Magyar flóra. Budapest, 1925.
- Jávorka S.*, 1932.
A tátorján Magyarországon. Természettudományi Közlöny, 64. k. Budapest, 1932. 428—432. 1.
- Kaindl R. Fr.*, 1896. a.
Neue Beiträge zur Ethnologie und Volkskunde der Huzulen. Globus, LXIX. Braunschweig, 1896. 69—74, 90—95. 1.
- Kaindl R. Fr.*, 1896. b.
Haus und Hof bei den Huzulen. Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, XXVI. k., Wien, 1896. 147—185. 1.

- Kaindl R. Fr.*, 1897.
Bei den Huzulen in Pruththal. Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, XXVII. k., Wien, 1897. 210—224. l.
- Kaindl R. Fr.*, 1898. a.
Ethnographische Streifzüge in den Ostkarpathen. Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, XXVIII. Wien, 1898. 223—249. l.
- Kaindl R. Fr.*, 1898. b.
Die Fischerei bei den Huzulen. Oesterreichische Forst- und Jagd-Zeitung, Jhg. 16. Wien, 1898. 114. l.
- Karácsony I.*, 1904.
Evlia Čselebi török világutazó magyarországi utazásai, 1660—1664. Fordította és jegyzetekkel kísérte Karácsony Imre. Budapest, 1904.
- Kardos L.*, 1943.
Az Őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943.
- Karutz R.*, 1911.
Unter Kirgisen und Turkmenen. Leipzig, 1911.
- Kaufmann H. E.*, 1938.
Die Fallen der Thadou-Kuki in Assam. Zeitschrift für Ethnologie, 70. Jhg. Berlin, 1938. 1—18. l.
- Kántor M.*, 1927.
Az ezeréves cigándi malom. Életképek a cigándi nép táplálkozása köréből a múltból és jelenből. Sárospataki Hírlap, XI. Sárospatak, 1927., március 6, március 13.
- Keleti K.*, 1887.
Magyarország népességének élelmezési statisztikája physiologiai alapon. Budapest, 1887.
- Keyland N.*, 1906.
Om den svenska allmogens jakt. Fataburen, Stockholm, 1906. 1—16. l.
- Keyland N.*, 1910.
Lappska fångst- och fiskeredskap. Fataburen, Stockholm, 1910. 65—80. l.
- Keyland N.*, 1919.
Svensk allmogekost. I—II. Stockholm, 1919.
- Kiss G.*, 1937.
Ormányság. Budapest, 1937.
- Kiss G.—Keresztes K.*, 1952.
Ormánysági szótár. Budapest, 1952.
- Kiss L.*, 1929.
Földművelés a Rétközön. Debrecen, 1929.
- Kiss L.*, 1932.
A Rétköz régi tűzhelyei. Népr. Ért. XXIV. 1932. 1—10. l.
- Kiss L.*, 1937.
Néprajzi tárgyak a Jósa Múzeumban. Népr. Ért. XXIX. 1937. 164—171. l.
- Kiss L.*, 1943.
A Nyírség halászata. Ethn. LIV. 1943. 20—55. l.
- Kiss L.*, 1961.
Régi Rétköz. Budapest, 1961.
- Kitanov B.*, 1953.
Materiali po izpolzuvane na divite rastenija v narodnoto stopanstvo. Izvestija na botaničeskija institut, III. k. Sofia, 1953. 257—260. l.
- Kjellberg S. T.*, 1937.
Primitivt fångstliv. Några drag av primitivt liv på Hebriderna, Orkney- och Shetlandsöarna, Färöarna och Västmanöarna. — Från stenalder till Rokoko. Studier tillägnade Otto Rydbeck den 25 Augusti 1937. (Kny. 157—181. l.) Stockholm, 1937.
- Kluge Fr.*, 1934.
Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin—Leipzig, 1934.
- Kniezsa I.*, 1955.
A magyar nyelv szláv jövevényszavai. I. kötet, 1—2. rész. Budapest, 1955.
- Kobert R.*, 1905.
Über Gifffische und Fischgifte. Stuttgart, 1905.
- Kolbány P.*, 1791.
Ungarische Giftpflanzen, zur Verhütung tragischer Vorfälle in den Haushaltungen,

- nach ihren botanischen Kennzeichen, nebst den Heilungsmitteln. Pressburg, 1791.
- Kolosvári S.—Óvári K.*, 1904.
A magyar törvényhatóságok jogszabályainak gyűjteménye. V. k. 2. Budapest, 1904.
- Korompay B.*, 1939.
Finnugor eredetű csapdáink kérdéséhez. I. A finn „pynnä” változatai. Népr. Ért. XXXI. 1939. 239—247. l.
- Korompay B.*, 1945.
A finnugorság szerepe az eurázsiai vadászműveltségben. Ethn., LVI. 1946. 9—14. l.
- Korompay B.*, 1953.
Die Bogenfalle bei den Finnougriern auf dem Wege aus Sibirien nach Europa und in den südlichen Verbreitungsgebieten. Acta Ethnographica, III. Budapest, 1953. 23—90. l.
- Korompay B.*, 1956.
A esiklétől a csikkentőig. Népr. Ért. XXXVIII. 1956. 5—22. l.
- Korompay B.*, 1959.
Eräiden ansa- ja loukkutyypien keskinäisestää sukulaisuudesta. Verba docent. Juhlakirja Lauri Hakulisen 60-vuotispäiväksi. Helsinki, 1959. 531—546. l.
- Korompay B.*, 1961.
Finn-ugor vagy eurázsiai? Egy archaikus madárfogó szerszámunk eredetéhez. Népr. Ért. XLIII. 1961. 21—30. l.
- Kovách A.*, 1904.
A csikle. Népr. Ért. V., 1904. 50—56. l.
- Kovách A.*, 1905.
A csikkentő és tőr. Népr. Ért. VI. 1905. 179—184. l.
- Kovács B.*, 1901.
Halaló fű. Népr. Ért. II. 1901. 12. l.
- Kovács J.*, 1891.
Szeged és népe. Szeged ethnographiája. Szeged, 1891.
- K. Kovács L.*, 1947.
Adatok a bálványosváraival fejtős juhászathoz. Ethn. LVIII. 1947. 45—55, 191—210. l.
- K. Kovács L.*, 1961.
Beiträge zur Frage der Esztena-Genossenschaften (Melkengenossenschaften) in der Siebenbürger Heide.—L. Földes—B. Gunda—M. Belényesy: Viehzucht und Hirtenleben in Ostmitteleuropa. Budapest, 1961. 329—361. l.
- Kós K.*, 1947.
A kalotaszegi kosarozó juhászlat. Miscellanea Ethnographica, I. Erdélyi Néprajzi Tanulmányok, 9. sz. Kolozsvár, 1947. 3—28. l.
- Kós K.*, 1959.
Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez. Néprajzi Közlemények, IV. évf., 1—2. sz. Budapest, 1959. 3—14. l.
- Kőszeghy S.*, 1895.
Régi méhészeti tanácsadó. Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, II. Budapest, 1895. 57—60. l.
- Kőváry L.*, 1847.
Erdélyország statistikája. I. k. Kolozsvár, 1847.
- Krause E.*, 1904.
Vorgeschichtliche Fischereigeräte und neuere Vergleichsstücke. Zeitschrift für Fischerei und deren Hilfswissenschaften. Bd. XI. Berlin, 1904. 134—300. l.
- Krause Fr.*, 1924.
Das Wirtschaftsleben der Völker. Breslau, 1924.
- Krawczyk St.*, 1934—1935.
Dziergniec. Lud, XXXIII. Kraków, 1934—1935. 135—136. l.
- Krebel R.*, 1858.
Volksmedizin und Volksmittel verschiedene Völkerstämme Russlands. Leipzig—Heidelberg, 1858.
- Kroeber A. L.*, 1948.
Anthropology. New York, 1948.
- Kroeber L.*, 1937.
Das neuzeitliche Kräuterbuch. Bd. I—II. Stuttgart—Leipzig, 1937.

- Krüger Fr.*, 1935.
Die Hochpyrenäen. B. Hirtenkultur. Hamburg, 1935.
- Krüger Fr.*, 1936. Die Hochpyrenäen. D. Hausindustrie—Tracht—Gewerbe. Hamburg, 1936.
- Krüger Fr.*, 1936—1939.
Die Hochpyrenäen. A. Landschaften, Haus und Hof. Bd. I. Hamburg, 1936., Bd. II. Hamburg, 1939.
- Krüger Fr.*, 1940.
Las brañas. Ein Beitrag zur Geschichte der Rundbauten im Asturisch-Galicisch-Portugiesischen Raum. Porto, 1940.
- Krüger Fr.*, 1963.
El mobiliario popular en los países románicos. Anales del Instituto de Lingüística, VII. Mendoza, 1963.
- Kunst J.*, 1958.
Kulturhistorische Beziehungen zwischen Balkan und Indonesien. Koninklijk Instituut voor de Tropen, Medeling No. CIII. Amsterdam, 1958.
- Lagercrantz S.*, 1932.
Die Bärenkeule. Lud Słowiański, t. III. Kraków, 1932. B 274—281. 1.
- Lagercrantz S.*, 1938.
Beiträge zur Kulturgeschichte der afrikanischen Jagdfallen. Stockholm, 1938.
- Lagercrantz S.*, 1940. a.
Über eine Sammlung Jagdfallen von der deutschen Bevölkerung in Bessarabien. Baessler-Archiv, Bd. XXIII. Berlin, 1940. 1—7. 1.
- Lagercrantz S.*, 1940. b.
Zur Kulturgeschichte einiger in Schweden vorkommenden Jagdfallentypen. Zeitschrift für Ethnologie, Berlin, 1940. 72. évf. 51—74. 1.
- Lagercrantz S.*, 1956.
Some Eurasian Release Systems. — *Arctica. Studia Ethnographica Upsaliensia*, Vol. XI. Uppsala, 1956.
- Lahovary N.*, 1957.
La diffusion des langues anciennes du Proche-Orient, leurs relations avec la Basque, le Dravidien et les parlers indo-européens primitifs. Bern, 1957.
- Lambrecht K.*, 1915.
A magyar malmok könyve. Budapest, 1915.
- Lázár I.*, 1896.
Alsófehér vármegye magyar népe. Nagyenyed, 1896.
- v. Le Coq A.*, 1912.
Die Abdäl. Baessler-Archiv, II. Leipzig u. Berlin, 1912. 221—234. 1.
- v. Le Coq A.*, 1916.
Volkskundliches aus Ost-Turkestan. Berlin, 1916.
- Lehtisalo T. V.*, 1913—1918.
Zur Jagd bei den Juraksamojeden. Journal de la Société Finno-Ougrienne. XXX, 34. Helsinki, 1913—1918. 1—13. 1.
- Leskinen E.*, 1938.
Entisajan metsänkännistä ja kalastuksesta Ilomantsin itäosissa. Helsinki, 1938.
- Levander L.*, 1943—1947.
Övre Dalarnes bondekultur under 1800-talets förra hälft. Skrifter utgivna av Kongl. Gustav Adolfs Akademien för folklivsforskning, II:1, 2, 3. I—III. k. Stockholm, 1943—1947.
- Levander L.*, 1953.
Älvdalskt arbetsliv under årtiondena omkring 1800-talets mitt. Skrifter utgivna genom Landsmål- och Folkminnesarkivet i Uppsala. Ser. B:8. Lund, 1953.
- Levin M. G.—Potapov L. P.*, 1956.
Narodi Sibiri. Moskva—Leningrad, 1956.
- Lewin L.*, 1920.
Die Gifte in der Weltgeschichte. Berlin, 1920.
- Ligers Z.*,
Die Volkskultur der Letten, I. Riga, 1942.
- Ligers Z.*, 1954.

- Ethnographie lettone, I. Båle, 1954.
- Lindblom G.*, 1925., 1926.
Jakt- och fångsmetoder bland afrikanska folk. Del I, II. Stockholm, 1925, 1926.
- Lindner K.*, 1937.
Geschichte des deutschen Weidwerks, I. Die Jagd der Vorzeit. Berlin—Leipzig, 1937.
- Lindner K.*, 1940.
Geschichte des deutschen Weidwerks, II. Die Jagd im frühen Mittelalter. Berlin, 1940.
- Lindner K.*, 1957.
Das Jagdbuch des Petrus de Crescentiis. Berlin, Gruyter et Co. Berlin, 1957.
- Lindner K.*, 1959.
Deutsche Jagdtraktate des 15. und 16. Jahrhunderts, I—II. Berlin, 1959.
- Linné C. v.*, 1745.
Öländska och Gothländska Resa. Stockholm, 1745.
- Linnus F.*, 1938.
Meejaht ja selle mälestusi Eestis. Litterarum Societas Esthonica 1838—1938. Liber Saecularis, I. Õpetatud Eesti Seltsi Toimetused, XXX. Tartu, 1938. 384—392. l.
- Linnus F.*, 1939.
Eesti vanem mesindus, I. Metsamesindus. Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat, XII—XIII. 1936—1937. Tartu, 1939.
- Lips J. E.*, 1936.
Trap Systems among the Montagnais Naskapi Indians of Labrador Peninsula. Statens Ethnografiska Museum, Smärre Meddelanden, N:r 13. Stockholm, 1936.
- Lloyd L.*, 1867.
The Game Birds and Wild Fowl of Sweden and Norway. London, 1867.
- Loewenthal J.*, 1927.
ΘΑΛΑΤΤΑ. Untersuchungen zur älteren Geschichte der Indogermanen. Wörter und Sachen, X. Heidelberg, 1927. 140—179. l.
- Loewenthal J.*, 1929.
Alteuropäisch-altozeanische Parallelen. Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, Bd. 59. Wien, 1929. 1—8. l.
- Lovassy S.*, 1927.
Magyarország gerinces állatai és gazdasági vonatkozásai. Budapest, 1927.
- Lübeck J. K.*, 1804.
Die Crambe Tataria, ein vortheilhaftes Nahrungsmittel. Patriotisches Wochenblatt für Ungern, Bd. II. Pesth, 1804. 103—109. l.
- Lükő G.*, 1936.
A moldvai csángók. I. A csángók kapcsolatai az erdélyi magyarsággal. Budapest, 1936.
- Lükő G.*, 1942.
A magyar lélek formái. Budapest, 1942.
- Machek V.*, 1954.
Česká a slovenská jména rostlin. Praha, 1954.
- Machek V.*, 1957.
Etymologický slovník jazyka českého a slovenského. Praha, 1957.
- Magyary-Kossa Gy.*, 1923.
A hazai gyógynövények hatása és orvosi használata. Herba, VI. Budapest, 1923.
- Malonyay D.*, 1907.
A magyar nép művészete. I. k. A kalotaszegi magyar nép művészete. Budapest, 1907.
- Malonyay D.*, 1909.
A magyar nép művészete. II. k. A székelyföldi, a csángó és a torockói magyar nép művészete. Budapest, 1909.
- Maly K.*, 1904.
Früchte und Samen aus dem prähistorischen Pfahlbaue von Dónja Dolina in Bosnien. Wissenschaftliche Mitteilungen aus Bosnien und der Herzegovina. Bd. IX. Wien, 1904. 165—170. l.
- Manninen I.*, 1931.
Überreste der Sammlerstufe und die Notnahrung aus dem Pflanzenreich bei den nordeurasischen, vorzugsweise den finnischen Völkern. Eurasia Septentrionalis

- Antiqua, VI. Helsinki, 1931. 30—48. l.
- Manninen I.*, 1931—1933.
Die Sachkultur Estlands. Bd. I—II. Tartu, 1931—1933.
- Manninen I.*, 1932.
Die finnisch-ugrischen Völker. Leipzig, 1932.
- Margaritov V. P.*,
Объ ороѣчѣхъ императорской гавани. Sanktpeterburg, 1888.
- Markuš M.*, 1956.
L'udová strava. — Banická dedina Žakarovce c. kôtetben. Práce Národopisného Ústavu Slovenskej Akadémie Vied, zväzok I. Pozsony, 1956. 283—324. l.
- Markuš M.*, 1961.
Zberné hospodarstvo na Horehroní. Slovenský Národopis, IX. Pozsony, 1961. 190—242. l.
- Martinka J.*, 1931.
Slovenské rybárstvo, časť II. Sborník muzeálnej slovenskej spoločnosti, roč. XXV., Turčiansky Sv. Martin, 1931. 65—102. l.
- Marzell H.*, 1938.
Geschichte und Volkskunde der deutschen Heilpflanzen. Stuttgart, 1938.
- Maucha R.*, 1940.
Az ökörfark-kórok magja mint halmaszlagoló szer. Természettudományi Közlöny, 72. k. Bp. 1940. 310—311.
- Maurizio A.*, 1916.
Die Getreide-Nahrung im Wandel der Zeiten. Zürich, 1916.
- Maurizio A.*, 1927.
Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Berlin, 1927.
- Maurizio A.*, 1933.
Geschichte der gegorenen Getränke. Berlin, 1933.
- Mayrhofer M.*, 1953—1963.
Kurzgefasstes Etymologisches Wörterbuch des Altindischen, Bd. I—II. Heidelberg, 1953—1963.
- Márkus M.*, 1937.
Népi vadfogás módjai Nyíregyháza vidékén. Népr. Ért. XXIX. 1937. 345—350. l.
- Márkus M.*, 1941.
Gyűjtögetés a Csermosnya völgyében. Népr. Ért. XXXIII. 1941. 173—177. l.
- Márkus M.*, 1945.
Málétörő. Ethnographia, LVI. 1945. 65—66. l.
- Mátyus I.*, 1787—1793.
Ó- és Új Diaetetica... I—VI. k. Posony, 1787—1793.
- Meľnikovskaja O. N.*, 1957.
Drevnejšie gorodišča Južnoj Belorussii. Kratkie Soobščenija, 70. Moskva, 1957. 28—39. l.
- Menghin O.*, 1928.
Zur Steinzeit Ostasiens. *Koppers W.* (szerk.), Festschrift P. W. Schmidt. Wien, 1928. 908—941. l.
- Menghin O.*, 1931.
Weltgeschichte der Steinzeit. Wien. 1931.
- Meringer R.*, 1900.
Das volksthümliche Haus in Bosnien und der Hercegovina. Wissenschaftliche Mitteilungen aus Bosnien und der Hercegovina, VII. k. Wien, 1900. 247—290. l.
- Meringer R.*, 1909.
Die Werkzeuge der *pinsere*-Reihe und ihre Namen. Wörter und Sachen, I. Heidelberg, 1909. 3—28. l.
- Merzbacher G.*, 1901.
Aus den Hochregionen des Kaukasus, Bd. I. Leipzig, 1901.
- Meyer-Lübke W.*, 1909.
Zur Geschichte der Dreschgeräte. Wörter und Sachen I. Heidelberg, 1909. 211—244. l.
- Meyer-Lübke W.*, 1935.
Romanisches etymologisches Wörterbuch. Heidelberg, 1935.³

- Méri I.*, 1952.
Beszámoló a Tiszalök-Rázompusztai és Túrkeve-mórici ásatások eredményéről, I. Archeológiai Értesítő, Vol. 79. Budapest, 1952. 49—67. l.
- Mérite É.*, 1942.
Les pièges. Étude sur les engins de capture utilisés dans le monde. Paris, 1942.
- Mészöly G.*, 1943.
Húr, húros-madár, tyúk-húr, hurka, hurok. Nép és Nyelv, III. Kolozsvár, 1943. 83—92. l.
- Mihăilescu V.*, 1924.
Vlășia și Mostiștea. Evoluția geografică a două regiuni din Câmpia Română. Buletinul Societății Regale Române de Geografie, XLIII. Bukarest, 1924.
- Miller A.*, 1910.
Iz' počzdki po Abchazii v' 1907. g. Materialü po etnografii Rossii, I. S. Peterburg, 1910. 61—79. l.
- Mjartan J.*, 1952.
L'udové rybárstvo v Liptove. Národopisný Sborník, XI. Pozsony, 1952. 101—189. l.
- Mjartan J.*, 1960.
Príspevok k výskumu ľudového včelárstva na Hornej Nitre (Slovensko, ČSRS). Hľadanie hosrýchých včel. Etnografia Polska, III. Wrocław, 1960. 294—308. l.
- Moldován G.*, 1895.
A románság. Politikai, történelmi, néprajzi és nyelvészeti közlemények. I—II. k. Nagybecskerek, 1895.
- Moldován G.*, 1899.
Alsófehér vármegye román népe. — Alsófehér vármegye monográfiája. I. k. 2. r. Alsófehér vármegye néprajza. Nagyenyed, 1899. 725—1048. l.
- Moldován G.*, 1918.
A magyarországi románok. Budapest, 1918.
- Molnár B.*, 1957.
Méhkeresés és mézszákmányolás Domaházán. Ethn. LXVIII. 1957. 482—491. l.
- Molnár I.*, 1955.
Népi vadfogási módok az Ivó-patak környékén. Kny. a sepsiszentgyörgyi Tartományi Múzeum Évkönyvéből. Marosvásárhely, 1955.
- Molnár J.*, 1934.
Debrecen egy XVIII. század végi útleírásban. Debreceni Szemle, VIII. Debrecen, 1934. 141—142. l.
- Moór E.*, 1955.
Slavo-germanica. Nyelv és Irodalom, I. Szeged, 1955. 107—122. l.
- Morariu T.*, 1937.
Vieața pastorală în Munții Rodnei. București, 1937.
- Morley S. G.*, 1947.
The Ancient Maya. Stanford—London, 1947.
- Morvay P.*, 1938.
Szokolya gazdálkodása. Népr. Ért. XXX., 1938. 282—287. l.
- Morvay P.*, 1956.
Népünk hagyományairól, 1956. A társadalmi néprajzi gyűjtők legújabb néprajzi leírásai. Szerkesztette Morvay P., Simon J.-né, Igaz M. Budapest, 1956.
- Moszyński K.*, 1929. a.
Kultura ludowa Słowian, I. Kraków, 1929.
- Moszyński K.*, 1929. b.
Ethnogeographische Studien in Ostpolen. Kny.: A Journey through the Eastern Provinces of Poland in the Year 1926. c. munkából. Kraków, 1929.
- Moszyński K.*, 1938.
Varia. 1. Kritische Bemerkungen über einige der gegenwärtigen Richtungen in der Ethnologie. 2. Verbreitung der Gifffischerei auf der Erde. 3. Die Gifffischerei bei den Slaven. Lud Słowiański, tom. IV. Kraków, 1938. B 27—B 45. l.
- Moszyński K.*, 1960.
A vadfogó csapdák fejlődéstörténetének néhány kérdése Közép-Európában. Műveltség és Hagomány, I—II. Budapest, 1960. 193—205. l.

- T. Nagy I.*, 1902.
Csikmegeye közgazdasági leírása. Budapest, 1902.
- Nagy J.*, 1891.
A tótok otthonáról Árvamegyében. Alsókubin, 1891.
- Nagy R.*, 1942.
Adatok a baranyamegyei Nagyvátya növényekkel kapcsolatos szokásaihoz és néphagyományaihoz. Magyar Népnyelv, IV. Debrecen—Kolozsvár, 1942. 268—308. l.
- K. Nagy S.*, 1886.
Biharvármegye földrajza. Nagyvárad, 1886.
- Nasz A.*, 1950.
Żarna wezesnodziejowe. Warszawa—Wrocław, 1950.
- Niederle L.*, 1911.
Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Život starých slovanů. Dílu I. Svazek 1. Praha, 1911.
- Niederle L.*, 1921.
Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Život starých slovanů. Dil III. Svazek 1. Praha, 1921.
- Niederle L.*, 1953.
Rukovět' slovanských starožitností. Praha, 1953.
- Nopcsa F.*, 1923—1924.
Úti jegyzetek egy amatőr-etnográfus naplójából. Ethn. XXXIV—XXXV. 1923—1924. 65—74. l.
- Nopcsa F.*, 1925.
Albanien. Bauten und Geräte Nordalbaniens. Berlin—Leipzig, 1925.
- Nordenskiöld E.*, 1912.
De sydamerikanska indianernas kulturhistoria. Stockholm, 1912.
- Nordenskiöld E.*, é. n.
Az indiánok között. Budapest, é. n.
- Novak V.*, 1947.
Ljudska prehrana v Prekmurje. Ljubljana, 1947.
- Novak V.*, 1960.
Slovenska ljudska kultura. Ljubljana, 1960.
- Nyárády E. Gy.*, 1937.
A Tordahasadék. Monografikus ismertetés. Kolozsvár, 1937.
- Nyíri A.*, 1939.
A zselicségi Szenna és vidéke magyar nyelvjárása. Csurgói Könyvtár XIII. k. Kaposvár, 1939.
- Nyíri A.*, 1948.
A kihalt szentesi víziélet néprajzi és népnyelvi maradványai. Különlönyomat az Alföldi Tudományos Gyűjtemény (Alföldi Tudományos Intézet Évkönyve) II. (1946—47) kötetéből. Szeged, 1948.
- Obrębski J.*, 1931.
Przyczynki do łowiectwa wschodniej części półwyspu Bałkańskiego. Lud Słowiański, II. Kraków, 1931. B 165—181. l.
- Olędzki J.*, 1962.
Rybolófstwo na terenie kurpiowskiej puszczy zielonej od końca XIX do połowy XX wieku. — *Kutrzeba-Pojnarowa A.*, Kurpie puszcza zielona. Wrocław—Warszawa—Kraków, 1962. 139—276. l.
- Onișor T.*, 1945.
Vânătoarea de albina sau „bărcuțul” in Regiunea Năsăudului. Carpații, XIII. Cluj, 1945. 98—102. l.
- Orbán B.*, 1868—1873.
A Székelyföld leírása történelmi, régészeti, természetrajzi s népismei szempontból. I—VI. k. Pest, 1868—1873.
- Orosz E.*, 1912.
Régi szigonyos halászatról a Kis-Szamos völgyében. Erdély, XXI. Kolozsvár, 1912. 56—59. l.
- Orosz E.*, 1913.
Néprajzi kirándulás a naszódvidéki havasi pásztortanyákhoz. Erdély, XXII. Kolozs-

- vár, 1913. 38—47, 60—66. l.
- Orosz E.*, 1915.
Néprajzi kirándulás a Lápos hegységbe, I—III. Erdély, XXIV. Kolozsvár, 1915. 4—8, 23—29, 55—56. l.
- Orosz E.*, 1929.
Szigonyos halászat Vajdaszentiványon. Népr. Ért. XXI. 1929. 19—21. l.
- Orosz E.*, 1932.
Székelyföldi kászukról. Erdély, XXIX. Kolozsvár, 1932. 109—110. l.
- Overbeck J.*, 1927.
Antike Jagd. Heft XII. der Tusculum Schriften. München, 1927.
- Pallas P. S.*, 1803.
Bemerkungen auf einer Reise in die südlichen Statthalterschaften des Russischen Reichs in den Jahre 1793 und 1794. Bd. I—II. Leipzig, 1803.
- Palotay G.*, 1932.
Palóc olajútó. Népr. Ért. XXIV. 1932. 33—34. l.
- Pamfile T.*, 1906—1907.
Jocuri de copi, adunate din satul Țepu (jud. Tecuciu), I—II. Bukarest, 1906—1907.
- Pamfile T.*, 1913.
Agricultura la români. Bukarest, 1915.
- Pamfú Z. C.*, 1906.
Plantele cunoscute de poporul român. București, 1906.
- Papahagi T.*, 1928—1934.
Images d'ethnographie roumaine. I—III. k. Bukarest, 1928, 1930, 1934.
- Parain Chr.*, 1962.
Vorindustrielle Pressen und Keltern und ihre Verbreitung. Deutsches Jahrbuch für Volkskunde. VIII. Berlin, 1962. 338—350. l.
- Pavelescu Gh.*, 1945.
Cercetări folklorice în sudul județului Bihor. Anuarul Arhivei de Folklor, VII. Sibiu, 1946. 35—122. l.
- Pák D.*, 1829.
Vadászattudomány, I—II. Buda, 1829.
- Pálfy M.*, 1897.
Képek a gyalui havasokról. Erdély, VI. Kolozsvár, 1897. 57—61., 70—73., 86—90. l.
- Pávai Vajna F.*, 1908.
Mészégetés Nyírmezőn és Felsőorbón. Népr. Ért. IX. 1908. 198—203. l.
- Pácalá V.*, 1909.
A resinári parasztudvar és havasi gazdálkodás. Népr. Ért. X., 1909. 102—118. l.
- Peciar Š.*, 1959.
Slovník slovenského jazyka. I. diel. Bratislava, 1959.
- Pethe F.*, 1815.
Természet história és mesterségtudomány... I. k. Bécs, 1815.
- Petrovici E.*, 1939.
Folklor dela moții din Scărișoara. Anuarul Arhivei de Folklor, V. București, 1939. 111—175. l.
- Petrović P. Ž.*, 1931.
Narodne lovačke sprave kod srba i hrvata. Lud Słowiański, II. Kraków, 1931. B 182—197. l.
- Pietkiewicz Cz.*, 1928.
Polesie rzeczyckie, I. Kultura materialna. Kraków, 1928.
- Pinho J.*, 1905—1908.
Ethnographia amarantina. I. A çaça. II. A pesca. Portugalia, II. Porto, 1905—1908. 84—100., 448—459. l.
- Pintér S.*, 1909.
A palóc család otthona. Népr. Ért. X. 1909. 200—207. l.
- Pittioni R.*, 1962.
Eine Tret-Falle aus Bad Tatzmannsdorf, Burgenland. Burgenländische Heimatblätter, 24. Jhg. Eisenstadt 1962. 186—191. l.
- Podolák J.*, 1956.
Poľnohospodárstvo. — Baňická dedina Žakarovce c. kötetben. Práce Národ-

- pisného Ústavu Slovenskej Akadémie Vied, zväzok I. Bratislava, 1956. 63—121. l.
- Pojoga I.*, 1959.
- Piscicultura. București, 1959.
- Pokorny J.*, 1951—1959.
- Indogermanisches Etymologisches Wörterbuch. Bern, 1951—1959.
- Ponori Theurewk J.*, 1829. a.
- A' veres-ester. Mezei Gazdák' Barátja, V. Darab, Pest, 1829. 230—240. l.
- Ponori Theurewk J.*, 1829. b.
- Köre-leppenes. Mezei Gazdák' Barátja. V. Darab. Pest, 1829. 267—272. l.
- Popov A. A.*, 1937.
- Óchota i ribolovstvo u dolgan. — Pamjati V. G. Bogoraza (1865—1936). Moszkva—Leningrád, 1937. 147—206. l.
- Popović C. Đ.*, 1961.
- Privreda. Glasnik Zemaljskog Muzeja u Sarajevu, Vol. XV—XVI. Etnologija, Sarajevo, 1961. 119—140. l.
- Potapov L. P.*, 1953.
- Očerki po istorii altajcev. Moszkva—Leningrád, 1953.
- Precup E.*, 1926.
- Păstoritul in Munții Rodnei. Cluj, 1926.
- Prinz Gy.*, 1911.
- Második belsőázsiai utazásom néprajzi eredményei, II. r. Népr. Ért. XII. 1911. 199—213. l.
- Prodan I.*, 1931.
- Flora Câmpiei Ardelene. Cluj, 1951.
- Pușcariu S.*, 1905.
- Etymologisches Wörterbuch der rumänischen Sprache. Heidelberg, 1905.
- Quigley C.*, 1956.
- Aboriginal Fish Poisons and the Diffusion Problem. American Anthropologist, Vol. 58. Menasha, Visc., 1956. 508—525. l.
- Radcliffe W.*, 1926.
- Fishing from the Earliest Times. London, 1926.²
- Radlkofer L.*, 1887.
- Ueber fischvergiftende Pflanzen. Sitzungsber. der math.-physik. Classe der K. B. Akad. der Wiss. zu München. Bd. 16. München, 1887. 379—416. l.
- Radvánszky B.*, 1893.
- Régi magyar szakácskönyvek. I. k. Budapest, 1893.
- Rapaics R.*, 1934.
- A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Budapest, 1934.
- Rapaics R.*, 1938.
- A tátorján. A Természet. XXXIV. évf. Budapest, 1938. 253—256. l.
- Rapaics R.*, 1940.
- A magyar gyümölcs. Budapest, 1940.
- Ratzel F.*, 1880.
- Nordamerikas nutzbare Pflanzen und Thiere. Globus, Bd. 37., Braunschweig, 1880. 153—155., 170—174. l.
- Reinfuss R.*, 1936.
- Łowiectwo ludowe na Łemkowszczyźnie. — Kuryer literackonaukowy. Dodatek do nr 6 Ilustrowanego Kuryera Codziennego z dnia 6 stycznia 1936. r., nr. 1.
- Reinfuss R.*, 1948.
- Łowiectwo ludowe na wschodnim Śląsku. — *Majewski K.* (szerk.): Biblioteka archeologiczna 2. Rozprawy i materiały z historii sztuki i kultury materialnej. Wrocław, 1948. 53—71. l.
- Rhamm K.*, 1908.
- Ethnographische Beiträge zur germanisch-slawischen Altertumskunde. II. Abt. Urzeitliche Bauernhöfe in germanisch-slawischem Waldgebiet. I. Teil. Altgermanische Bauernhöfe im Übergange vom Saal zu Fletz und Stube. Braunschweig, 1908.
- Rhamm K.*, 1910.

- Ethnographische Beiträge zur germanisch-slawischen Altertumskunde. II. Abt. Urzeitliche Bauernhöfe in germanisch-slawischem Waldgebiet. II. Teil. Germanische Altertümer aus der slawisch-finnischen Urheimat. 1. Buch. Die altslawische Wohnung. Braunschweig, 1910.
- Rick I.*, 1932.
Cercetări geografice și antropogeografice în depresiunea Jijiei. Buletinul Societății Regale Române de Geografie, LI. Bukarest, 1932. 114—148. 1.
- Rodiczy J.*, 1876.
Elméleti és gyakorlati méhészet, I. k. A méhekről való ismereteink s a méhészeti elmélet. Bécs, 1876.
- Rodiczy J.*, 1902.
A hazai vadászat multjából és jelenéből. Budapest, 1902.
- Rohlfs G.*, 1928.
La Grecia italica. Anthropos, XXIII. Wien, 1928. 1021—1028. 1.
- Rohlfs G.*, 1957.
Primitive Kuppelbauten in Europa. Bayerische Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse, Abhandlungen, Neue Folge, Heft 43. München, 1957.
- Róheim G.*, 1915.
A külső lélek és synonymái a népmesében. Ethn. XXVI. 1915. 299—301. 1.
- Ropeid A.*, 1960.
Skav. Ein studie i eldre tids fôr-problem. Oslo—Bergen, 1960.
- Rosetti Al.*, 1940.
Istoria limbii romîne, I. Limba latină. București, 1940.
- Rosetti Al.*, 1962. a.
Istoria limbii romîne, II. Limbile balcanice. București, 1962.
- Rosetti Al.*, 1962. b.
Istoria limbii romîne, III. Limbile slave meridionale (sec. VI—XII). București, 1962.
- Roska M.*, 1912.
Madárfogó hurkok. Dolgozatok az Erdélyi Nemzeti Múzeum Érem- és Régiség-tárából, III. k. Kolozsvár, 1912. 368—370. 1.
- Roska M.*, 1943. a.
Adatok Erdély szigonyos halászatához. Közlemények az Erdélyi Nemzeti Múzeum Érem- és Régiség-tárából, III. Kolozsvár, 1943. 187—189. 1.
- Roska M.*, 1943. b.
Adatok az Iza halászatához. Közlemények az Erdélyi Nemzeti Múzeum Érem- és Régiség-tárából, III. Kolozsvár, 1943. 190—193. 1.
- Rostovtzeff M.*, 1953.
The Social and Economic History of the Hellenistic World, Vol. II. Oxford, 1953.
- Rydén S.*, 1950.
A Study of South American Indian Hunting Traps. Revista do Museo Paulista, IV. São Paulo, 1950. 247—352. 1.
- Rudenko S. I.*, 1955.
Baškiri. Istoriko-etnografičeskie očerki. Moszkva—Leningrád, 1955.
- Rüttimeyer L.*, 1924.
Ur-Ethnographie der Schweiz. Schriften der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde. Bd. XVI. Basel, 1924.
- Sandklef A.*, 1937.
Äldre biskötsel i Sverige och Danmark. Göteborg, 1937.
- Sandklef A.*, 1946.
Svensk biskötsel före 1850. Stockholm, 1946.
- Sawicki L. R. v.*, 1915—1916.
Almenwirtschaft und Hirtenleben in der mährischen Walachei. Zeitschrift für österreichische Volkskunde, Jhg. XXI—XXII. Wien, 1915—1916. 1—18, 37—52, 69—85. 1.
- Sayce R. V.*, 1949.
Food in the Highland Zone of Britain in the 18th Century. Folk-Liv, XII—XIII. 1948—49. Stockholm, 1949. 199—207. 1.
- J. Sándor I.*, 1942.

- Székelyhoni utazás a két Homoród mellett, I—II. Kolozsvár, 1942.
- Scheuermeier P.*, 1943—1956.
Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz. Bd. I. Erlenbach—Zürich, 1943., Bd. II. Bern, 1956.
- Schier Br.*, 1932.
Hauslandschaften und Kulturbewegungen im östlichen Mitteleuropa. Beiträge zur sudetendeutschen Volkskunde. Bd. XXI. Reichenberg, 1932.
- Schier Br.*, 1939.
Der Bienenstand in Mitteleuropa. Volkstumsgeographische Forschungen, Bd. 2. Leipzig, 1939.
- Schier Br.*, 1958.
Die historische Bienenkunde im Dienste der Volksforschung. Zeitschrift für Volkskunde, 54. Jhg. Stuttgart, 1958. 131—139. 1.
- Schmidl A. A.*, 1863.
Das Bihar-Gebirge an der Grenze von Ungarn und Siebenbürgen. Wien, 1863.
- Schmidt M.*, 1923.
Die materielle Wirtschaft bei den Naturvölkern. Wissenschaft und Bildung, 185. Leipzig, 1923.
- Schmidt W.—Koppers W.*, 1924.
Völker und Kulturen. Erster Teil. Gesellschaft und Wirtschaft der Völker. Regensburg, 1924.
- Schmidt T.*, 1911.
Olajkészítés és eszközei a hunyadmegyei oláhoknál. Népr. Ért. XII., 1911. 59—66. 1.
- Schneeweiss E.*, 1918.
Volksnahrung im Plivatal (Bosnien). Zeitschrift für österreichische Volkskunde. XXIV. Jahrg. Wien, 1918. 81—97. 1.
- Schoultz G.*, 1943—1944.
En sydsvensk bostadsvana i etnologisk belysning. Folk—Liv, VII—VIII. Stockholm, 1943—1944. 38—55. 1.
- Schrader O.*, 1901.
Reallexikon der indogermanischen Altertumskunde. Strassburg, 1901.
- Schram F.*, 1961.
Méhészeti kéziratok a XVIII. századból. Agrártörténeti Szemle, III. 1961. 514—521. 1.
- Schram F.*, 1962.
Két XIX. század eleji kézirat. A gyulai Erkel Ferenc Múzeum Kiadványai, 39. sz. Gyula, 1962.
- Schuchardt H.*, 1899.
Romanische Etymologien, II. Sitzungsberichte der Phil.-hist. Classe d. Kaiserl. Akad. d. Wiss., Bd. 141. Wien, 1899. 1—222. 1.
- Schullerus P.*, 1908.
Pflanzen im Glauben und Brauch der Siebenbürger Sachsen. Hermannstadt, 1908.
- Schullerus P.*, 1916—1921.
Pflanzen in Glaube und Brauch der Siebenbürger Sachsen. Archiv des Vereins für Siebenbürgerische Landeskunde. Bd. 40., Hermannstadt, 1916—1921. 69—188. 1., 348—426. 1.
- Schultze Jena L.*, 1927.
Makedonien. Landschafts- und Kulturbilder. Jena, 1927.
- Scurtu V.*, 1942.
Cercetări folklorice în Ugocea românească (jud. Satu Mare). Anuarul Arhivei de Folklor, VI. București, 1942. 123—300. 1.
- N. Sebestyén I.*, 1943.
Fák és fás helyek régi nevei az uráli nyelvekben. Finnugor értekezések, 7. Budapest, 1943.
- N. Sebestyén I.*, 1951.
Az uráli népek régi lakóhelyeinek kérdéséhez. — A Magyar Tudományos Akadémia Nyelv- és Irodalomtudományi Osztályának Közleményei, I. k. Budapest, 1951. 351—406. 1.
- Cs. Sebestyén K.*, 1933.
A magyarok íja és nyila. A szegedi Városi Múzeum kiadványai, V. Szeged, 1933.

- Cs. Sebestyén K.*, 1934.
Milyen kenyeret ettek a honfoglaló magyarok? Szegedi Füzetek, I. Szeged, 1934. 158—169. l.
- Seligo A.*, 1926.
Die Fischerei in den Flüssen, Seen und Strandgewässern Mitteleuropas. In: R. Demoll—H. N. Maier, Handbuch der Binnenfischerei Mitteleuropas. Stuttgart, 1926. Bd. V. 1—422. l.
- Seuffert C.*, 1930.
Biene und Honig im Volksleben der Afrikaner. Leipzig, 1930.
- Seweryn T.*, 1931.
Wiersza lejewata. Lud Słowiański, II. Kraków, 1931. B 214—216. l.
- Seweryn T.*, 1932.
Łowiectwo ludowe na Wołyniu. Lud, tom XXI., Lwów, 1932. 24—35. l.
- Seweryn T.*, 1938.
Łowiectwo ludowe w Polsce. Lud Słowiański, tom IV. Kraków, 1938. B 45—64.
- Silantjev A. A.*, 1898.
Obzor promislovichъ ochotъ vъ Rossii. S.-Peterburg, 1898.
- Sirelius U. T.*, 1906.
Über die Sperrfischerei bei den finnisch-ugrischen Völkern. Helsinki, 1906.
- Sirelius U. T.*, 1934. a.
Die Volkskultur Finnlands. Bd. I. Jagd und Fischerei in Finnland. Berlin—Leipzig, 1934.
- Sirelius U. T.*, 1934. b.
Metsänkäynti. — Suomen suku, III. k. Helsinki, 1934. 4—46. l.
- Sirelius U. T.*—*Wichmann Y.*, 1914.
Pari vanhaa pyydystä. Virittäjä (Helsinki), 1914. 96—101. l.
- Skłodowska-Antonowicz K.*, 1961.
Łowiectwo ludowe na tle zbiorów Muzeum Etnograficznego w Toruniu. Toruń, 1961.
- Sőregi J.*, 1935.
Vadmész szedés tilosban. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1934. Debrecen, 1935. 101—102. l.
- Sőregi J.*, 1943.
A XI. panyolai ásatás. — A debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1942. Debrecen, 1943. 38—45. l.
- Stahl H. H.*, 1940.
Nerej. Un village d'une région archaïque. Vol. I—III. Bukarest, 1940.
- Stănculescu F.*—*Gheorghiu A.*—*Petrescu P.*—*Stahl P.*, 1956.
Architectura populară românească. Regiunea Hunedoara. Bukarest, 1956.
- Stokar von W.*, 1951.
Die Urgeschichte des Hausbrottes. Leipzig, 1951.
- Suciu P.*, 1929.
Țara Moșilor. Regiunea industriei lemnului. Cluj, 1929.
- Sulimírski T.*, 1932.
Rybolófstwo na Górnym Sanie. Lud, XXXI. Lwów, 1932. 35—44. l.
- Szabadfalvi J.*, 1956.
Méhészkedés a szatmári Erdőháton. Ethn. LXVII. 1956. 451—482. l.
- Szabó K.*, 1938.
Az alföldi magyar nép művelődéstörténeti emlékei. Bibliotheca Humanitatis Historica, III. Budapest, 1938.
- Szabó T. A.*, 1939.
Bábony története és települése. Erdélyi Tudományos Füzetek, 104. sz. Kolozsvár, 1939.
- Szabó T. A.*, 1940. a.
Két mező-kapu adat Moldovából és Erdélyből. Ethn. LI. 1940. 92—93. l.
- Szabó T. A.*, 1940. b.
Két kalotaszegi porgolátadat a múlt századból. Ethn. LI. 1940. 371. l.
- Szabó T. A.*, 1940. c.
A kalotaszegi nagybirtokok jobbágyságának szolgáltatása és adózása (1640—1690). Erdélyi Tudományos Füzetek, 114. sz. Kolozsvár, 1940.
- Szabó T. A.*, 1942.

- Kalotaszeg helynevei. Kolozsvár, 1942.
- Szamota I.*, 1891.
Régi utazások Magyarországon és a Balkán félszigeten, 1054—1717. Budapest, 1891.
- Szádeczky L.*, 1897—1898.
Székely oklevéltár. VI. k. Kolozsvár, 1897., VII. k. Kolozsvár, 1898.
- Szebeni G.*, 1962.
A csíki juhászat. Ethn. LXXIII., 1962. 54—89. l.
- Szemere L.*, 1921.
Ehető gombák gyűjtése, szárítása és értékesítése. Herba, IV. Bp. 1921.
- Szigeti Gy. J.*, 1763.
Méhész-Könyv... Nagy-Enyed, 1763.
- Szülády Z.*,
Erdély régi tűzhelyei. Népr. Ért. X. 1909. 1—20. l.
- Szülágyi M.*, 1961.
A magyarországi borítóhalászat fejlődésének néhány kérdése. — Műveltség és Hagyomány, III. Budapest, 1961. 187—200. l.
- Szinyei J.*, 1897—1901.
Magyar tájszótár, I—II. k., Budapest, 1897—1901.
- Szolnoky L.*, 1955.
Néprajzi megfigyelések a rodopei házban. Népr. Ért. 1955. 215—226. l.
- Sztripszky H.*, 1902.
Adatok Erdély őshalászatához. Népr. Ért., III., 1902. 157—178. l.
- Sztripszky H.*, 1903.
Adatok Erdély őshalászatához, III. rész. A Feketeügy halászatához. Népr. Ért. IV., 1903. 221—226., 279—290. l.
- Sztripszky H.*, 1904.
A szabolcsi morotvák halászatából. Népr. Ért. V. 1904. 233—240. l.
- Sztripszky H.*, 1909.
Óstoglalkozási dolgok Máramarosból. Népr. Ért. 1909. 214—222. l.
- Szuchiewicz Wl.*, 1902.
Huculszczyzna. Tom. I. Kraków, 1902.
- Szuhányi J.*, 1795.
Szorgalmatos méhészt. Pest, 1795.
- Szücs S.*, é. n.
A régi Sárrét világa. Budapest, é. n.
- Tackenberg K.*, 1953.
Die jüngere Steinzeit Europas: Das Neolithikum. — *Valjavec Fr.*, Historia Mundi, Bd. II. Bern, 1953.
- Tagán G.*, 1939.
Pusztafalu gazdálkodása. Népr. Ért. XXXI. 1939. 142—156. l.
- Tagán G.*, 1940.
A karatepeliek néprajza. Népr. Ért. XXXII. 1940. 146—165. l.
- Tagán G.*, 1941.
Néprajzi megfigyelések a kisázsiai Taurusz hegység déli részén. Ethn. LII. 1941. 230—245. l.
- Tagán G.*, 1941.
Érdei méhkeresés Székelyvárságon. Népr. Ért. XXXIII. 1941. 331—337. l.
- Tagányi K.*, 1896.
Magyar erdészeti oklevéltár, I—III. k. Budapest, 1896.
- Takáts S.*, 1917.
Rajzok a török világból, I—III. k. Budapest, 1917.
- Takáts S.*, 1932.
A kertek termésének feldolgozása a XVI. és XVII. században. Budapesti Szemle, 204. k. Budapest, 1932. 26—54. l.
- Takáts S.*, é. n.
Régi magyar asszonyok. Budapest, é. n.
- Teleki D.*, 1862.

- Az 1817-ki ínség és éhhalál Erdélyben. Budapesti Szemle, XIV. Pest, 1862. 310—336. l.
- Ter-Moussesjanz P.*, 1892.
Das armenische Bauernhaus. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte der Armenier. — Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, Bd. XXII. Wien, 1892. 125—172. l.
- Tiktin H.*, 1903—1925.
Rumänisch—deutsches Wörterbuch. I—III. București, 1903—1925.
- Toivonen Y. H.*, 1928.
Über alter und entwicklung des ackerbaus bei den finnisch—ugrischen völkern. Mémoires de la Société Finno—Ougrienne, LVIII. Helsinki, 1928. 229—240. l.
- Tolnai V.*, 1904.
Néprajzi adatok Dugonics Etelkájában. Ethn. XV. 1904. 231—232. l.
- Tompa F.*, 1929.
Die Bandkeramik in Ungarn. Die Bükker- und die Theiss-Kultur. Archeologia Hungarica, V—VI. k. Budapest, 1929.
- Tormay B.*, 1893.
A szarvasmarha és tenyésztése. Budapest, 1893.
- Trautmann R.*, 1923.
Baltisch-Slavisches Wörterbuch. Göttingen, 1923.
- Trojanović S.*, 1901.
Alterthümliche Speisen- und Getränkebereitung bei den Serben. Archiv für Anthropologie, XXVII. Braunschweig, 1901. 239—264. l.
- Trotzig D.*, 1943.
Slagan och andra tröskredskap. En etnologisk undersökning med utgangspunkt från svenskt material. Stockholm, 1943.
- Trócsányi Zs.*, 1956.
Az erdélyi parasztság története. Budapest, 1956.
- Tunsoiu V. V.*, 1937—1938.
Culegereea hranei direct din natură pe Valea Sincii. Anuarul Societății studenților in geografie „Soveja”, X—XI. București, 1937—1938. 136—145. l.
- Turóczi-Prostler J.*, 1956.
Magyar Simplicissimus. Budapest, 1956.
- Tuzson S.*, 1947.
Olajütés Felsőháromszéken. Miscellanea Ethnographica, Tom. I. Erdélyi Néprajzi Tanulmányok, 9. sz. Kolozsvár, 1947. 69—73. l.
- Ujváry Z.*, 1957.
A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abaúj—zempléni hegyvidéken. Népr. Ért. XXXIX. 1957. 231—244. l.
- Ujváry Z.*, 1959.
Nektoré udaje k etnografickému štúdiu juhozemplinskej slovenskej obce Háromhuta (Mad'arsko). Slovenský Národopis, VII. Bratislava, 1959. 241—276. l.
- Uszkay M.*, 1846.
Tiszaháti népelet Bereg megyében. Magyar föld és népei eredeti képekben. V. füzet. Pest, 1846.
- Vajkai A.*, 1938.
Adatok a Bakony gyűjtőgető és vadfogó életmódjához. Vasi Szemle, V. 1938. 152—163. l.
- Vajkai A.*, 1940.
Adatok Tóköz néprajzához. Dunántúli Szemle, VII. 1940. 282—296. l.
- Vajkai A.*, 1941.
A gyűjtőgető gazdálkodás Cserszegtomajon. Népr. Ért. XXXIII. 1941. 231—258. l.
- Vajkai A.*, 1943.
Népi orvoslás a Borsa völgyében. Kolozsvár, 1943.
- Vajkai A.*, 1948.
A magyar népi építkezés és lakás kutatása. Budapest, 1948.
- Vajkai A.*, 1957.
Almaprés Cikolaszigetről. Ethn. LXVIII. 1957. 352—353. l.

- Vajkai A.*, 1959.
Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza. Budapest, 1959.
- Vajkai A.*, 1964.
Balatonmellék. Budapest, 1964.
- Vakarelski Chr.*, 1931.
Lovni sposobi i uredi. Lud Słowiański, Tom. II. Kraków, 1931. B 149—164.
- Vakarelski Chr.*, 1935.
Bit' na trakijskitě i maloazijskitě b'lgari. Trakijski Sbornik', V. Sofia, 1935.
- Vakarelski Chr.*, 1941.
Presa za cedene na med' v' Arda, Smolensko. B'lgarski narod', I. Sofia, 1941. 27—28. l.
- Vakarelski Chr.*, 1956—1957.
Die bulgarischen wandernden Hirtenhütten. Acta Ethnographica, V. Budapest, 1956. 1—82. l., VI. Budapest, 1957. 1—40. l.
- Valonen N.*, 1952.
Geflechte und andere Arbeiten aus Birkenrindenstreifen unter besonderer Berücksichtigung finnischer Tradition. — Kansatieteellinen Arkisto IX., Helsinki, 1952.
- Valonen N.*, 1956.
Ptarmigan Trapping in the Village of Nuorgam in Utsjoki. — Arctica. Studia Ethnographica Upsaliensia, XI. Uppsala, 1956. 164—174. l.
- Varga Gy.*, 1960.
Kismarja. Egy szabad paraszt község a feudalizmus bomlásának korszakában. — Szabó I. (szerk.), Agrártörténeti tanulmányok. Budapest, 1960. 71—137. l.
- Vasiliu G. D.*,
Plantele întrebuintate în braconajul și toxicitatea lor. Revista Vânătorilor, XVI. Bukarest, 1935. Nr. 8. 7—10. l.
- Vasmer M.*, 1953—1958.
Russisches Etymologisches Wörterbuch. Bd. I—III. Heidelberg, 1953—1958.
- Vavilov N. I.*—*Bukinich D. D.*, 1929.
Agricultural Afghanistan. Leningrad, 1929.
- Václavík A.*, 1930.
Luhačovské Zálesí. Luhačovice, 1930.
- Vámszer G.*, 1940.
Szakadát. Egy szebenmegyei magyar szórvány. Kolozsvár, 1940.
- Vámszer G.*, 1942.
A székely juhtúró készítése. Erdély, XXXIX. Kolozsvár, 1942. 40—43. l.
- Ványalós M.*, 1912.
Erdély méhészetének története. Kolozsvár, 1912.
- Vásárhelyi I.*, 1959.
A Szinva és a Garadnavölgy népies halászata és annak eszközei. Borsodi Szemle, III. 6. sz. Miskolc, 1959. 59—62. l.
- Veszelszki A.*, 1795.
A' magyar országi méh-tartás' rövid tudománya. Vázt, 1795.
- Veszelszki A.*, 1798.
A' növény-plánták' országából való erdei, és mezei gyűjtemény vagy-is fa- és fűszeres könyv. Pest, 1798.
- Vilkuna K.*, 1945.
Brödet och bakningens historia i Finland. Folk-Liv, IX. Stockholm, 1945. 17—56. l.
- Vilppula H.*, 1955.
Das Dreschen in Finnland. Kansatieteellinen Arkisto X. Helsinki, 1955.
- Vincze I.*, 1958.
Magyar borsajtó. Ethn. LXIX. 1958. 1—29. l.
- Viski K.*, 1932.
Pelészés és makkászás. Almaecet. Népr. Ért. XXIV. 1932. 112—117. l.
- Vitauskas A.*, 1938.
Liaudies technika ir išmisli. — Gimtasai Kraštas, 1938. Šiauliai, 1938. 237—250. l.
- Vladikov V.*, 1926.
Ryby Podkarpatskoj Rusi i ich glavnejšie sposoby lovli. Užgorod, 1926.
- Vlahović M. S.*, 1933.
Lov u Kolašinu. Beograd, 1933.

- Vorob'ev N. I.*, 1953.
Kazanskie tatari. Kazan, 1953.
- Vorob'ev N. I.—L'vova A. N.—Romanov N. R.—Simonova A. R.*,
Čuvaši. Etnografičeskoe issledovanie. Čast' I. Čeboksari, 1956.
- Vuia R.*, 1926.
Țara Hațegului și regiunea Pădurenilor. — Lucrările Institutului de Geografie
Universității din Cluj, Vol. II. 1924—1925. Kolozsvár, 1926. 35—151. 1.
- Vuia R.*, 1936.
Chronologie des types villages dans le Banat et la Transylvanie. Revue de Trans-
sylvanie, III. k. Kolozsvár, 1936. 32—67. 1.
- Vuia R.*, 1937.
Le village roumain de Transylvanie et du Banat. Különlenyomat a La Transylvanie
c. kötetből. Bukarest, 1937.
- Vuia R.*, 1943.
Vânătoarea și curse țărănești din Țara Hațegului și Regiunea Pădurenilor. Carpații,
XI. Sibiu, 1943. 310—320. 1.
- Vuia R.*, 1945.
Satul românesc din Transilvania și Banat. Studiu antropogeografic și etnografic.
Studii și cercetări de etnografie și folklor. Nr. 1. Kolozsvár, 1945.
- Vuia R.*, 1960.
A román település- és lakóházkutatás legújabb eredményei. — Műveltség és Hagyo-
mány, I—II. Budapest, 1960. 35—65. 1.
- Vuorela T.*, 1958.
Kansatieteen sanasto. Helsinki, 1958.
- Vyšniauskaitė A.* (szerk.), 1964.
Lietuviu etnografišos bruozai. Vilnius, 1964.
- Wagner L. M.*, 1943.
Binnenfischerei in Sardinien. — Volkstum und Kultur der Romanen, XV. Ham-
burg, 1943. 254—273. 1.
- Wagner W.*, 1926.
Die Chinesische Landwirtschaft. Berlin, 1926.
- Waldheim H. Sch. v.*,
Zur Geschichte und Verbreitung des Fladenbrottes in Europa. Zeitschrift für öster-
reichische Volkskunde, XX. Jhg. Wien, 1914. 23—35. 1.
- Waldmeier—Brockmann A.*, 1941.
Sammelmwirtschaft in den Schweizer Alpen. Eine ethnographische Studie. Basel, 1941.
- Wallner E.*, 1926.
A felsőőrvidéki magyarság települése. Földrajzi Közlemények, LIV. Budapest,
1926. 1—31. 1.
- Wallner J.*, 1917.
Beiträge zur Geschichte des Fischereiwesens in der Steiermark. Archiv für Fischerei-
geschichte. H. 9. Berlin, 1917. 1—53. 1.
- Wehmer C.*, 1929., 1931.
Die Pflanzenstoffe. Bd. I. Jena, 1929., Bd. II. Jena, 1931.
- Werth E.*, 1954.
Grabstock, Hacke und Pflug. Ludwigsburg, 1954.
- Westphal—Hellbusch S.—Westphal H.*, 1962.
Die Ma'dan. Kultur und Geschichte der Marschenbewohner im Süd-Iraq. For-
schungen zur Ethnologie und Sozialpsychologie, Bd. 4. Berlin, 1962.
- Weule K.*, 1922.
Chemische Technologie der Naturvölker. Stuttgart, 1922.
- Wiedemann A.*, 1920.
Das alte Ägypten. Kulturgeschichte Bibliothek, 2. Heidelberg, 1920.
- Wildhaber R.*, 1948. a.
Gerstenmörser, Gerstenstampfe, Gerstenwalze. Schweizerisches Archiv für Volks-
kunde, Bd. 45. Basel, 1948. 177—208. 1.
- Wildhaber R.*, 1948. b.
Etwas über die Blankenernte. Schweizer Volkskunde, 38. Jhg. Basel, 1948. 50—57. 1.
- Winkler H. A.*, 1936.

- Ägyptische Volkskunde. Stuttgart, 1936.
- Wölfel D. J.*, 1939.
Nord- und Weiss-Afrika. *H. A. Bernatzik*, Die grosse Völkerkunde, Bd. I. Leipzig, 1939. 225—243. l.
- Zaunick R.*, 1916.
Das älteste deutsche Fischbüchlein vom Jahre 1498 und dessen Bedeutung für die spätere Literatur. Archiv für Fischereigeschichte, Beilage zu Heft 7. Berlin, 1916.
- Zaunick R.*, 1928.
Die Fischerei-Tollköder in Europa vom Altertum bis zur Neuzeit. Archiv für Hydrobiologie. Suppl. Bd. IV. Stuttgart, 1928. 527—736. l.
- Zelenin D.*, 1927.
Russische (Ostslavische) Volkskunde. Berlin—Leipzig, 1927.
- Zbrueva A. B.*, 1954.
Naselenie beregov Kami v dalekom prošlom. — *Fedorov G. B.* (szerk.), Po sledam drevnich kul'tur. Moszkva, 1954.
- Zichy I.*, 1923.
A magyarság őstörténete és műveltsége a honfoglalásig. Budapest, 1923.
- Znamierowska—Prüfferowa M.*, 1957.
Rybackie narzędzia kolne w Polsce i w krajach sąsiednich. Toruń, 1957.
- Zoltánfi K.*, 1944.
Méh vadászata. Méhészeti Közlöny, 59. évf. Kolozsvár, 1944. 3. sz. 33—35. l.
- Živković O.*, 1956.
Ribolov i ribarske sprave na Tamišu. Rad Vojvodanskih Muzeja, Vol. 5. Novi Sad, 1956. 194—204. l.

- Abrudbánya*: Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Aiton: Aiton, Turda raj., Cluj reg., Románia
Aklos (Alsóaklos): Ocoliş, Turda raj., Cluj reg., Románia
Áknaszlatina: Solotvina, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Albák: Albac, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Albis (Kézdialbis): Albis, Tîrgu Săcuesc raj., Braşov reg., Románia
Algyógy: Geoagiu de Sus, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Álmásfalgó: Gîlgău, Jibou raj., Cluj reg., Románia
Alsófüle: Filea de Jos, Turda raj., Cluj reg., Románia
Alsógárd: Galda de Jos, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Alsógyurkucz: Giurcuţa de Jos, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Alsólosva: Ilişua, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Alsójára: Iara, Turda raj., Cluj reg., Románia
Alsólendva: Dolnja Lendava, Jugoszlávia
Alsóorbó: Gîrbova de Jos, Aiud raj., Cluj reg., Románia
Alsópalojta: Dolnie Plachtince, Csehszlovákia
Alsópeterd: I. Magyarpeterd
Alsópodsága: Poşaga de Jos, Turda raj., Cluj reg., Románia
Alsópojény: Poieni de Jos, Beiuş raj., Oradea reg., Románia
Alsószerdahely: Dolnia Stredna nad Váhom, Csehszlovákia
Alsószolcsva: Sălcuiu de Jos, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Alsószócs: Suciul de Jos, Lăpuş raj., Baia Mare reg., Románia
Alsósztrégova: Dolnia Strehová, Csehszlovákia
Alvinc: Vinţ de Jos, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Andrásfalva: Măneuţi, Rădăuţi raj., Suceava reg., Románia
Aranykút: Arancuta, Cluj raj. és reg., Románia
Aranyosfő: I. Szkerisóra
Aranyosgyéres: Cîmpia-Turzii, Turda raj., Cluj reg., Románia
Aranyosrákos: Văleni, Turda raj., Cluj reg., Románia
Asszonyfalvahavas (Havasasszonyfalva): Săcel, Turda raj., Cluj reg., Románia
Atyha: Atia, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Avasújeváros: Oraşu-Nou, Oaş raj., Baia Mare reg., Románia
Ábránka: Abranka, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Ákosfalva: Acăţari, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Álun: Alun, Hunedoara raj. és reg., Románia
Árpád: Árpăşel, Salonta raj., Oradea reg., Románia

Bajmóctölgyes: Dubnica, Csehszlovákia
Balázsd: Blajova, Lugoj raj., Timişoara reg., Románia
Balomir: Balomiru de Cîmp, Orăştie raj., Hunedoara reg., Románia
Baromlak: Borumlaca, Marghita raj., Oradea reg., Románia
Barossháza: Pružina, Csehszlovákia
Batiza: Botiza, Vişeu raj., Baia Mare reg., Románia
Bágyon: Bădeni, Turda raj., Cluj reg., Románia
Bákó: Bacău, Bacău raj. és reg., Románia
Bálványosvávalja: Unguraş, Dej raj., Cluj reg., Románia
Bányabükk: Vălcule, Turda raj., Cluj reg., Románia
Bárdháza: Barbovo, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Báré: Băraii, Cluj raj. és reg., Románia
Belényes: Beiuş, Beiuş raj., Oradea reg., Románia

Benedek (Borosbenedek): Benic, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Beregújfalva: Nové Selo, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Berkenyes: Berchieșu, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Beszerce: Bistrița, Bistrița raj., Cluj reg., Románia
Bethlen: Beclean, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Bélafalva: Belani, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Biharkristyor (Felsőbiharkristyor): Criștioru de Sus, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Bikfalva: Bicfalău, Sfintu Gheorghe raj., Brașov reg., Románia
Bisztra: Bistra, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Bodonos: Budoii, Marghita raj., Oradea reg., Románia
Boérfalva: Boereni, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Bogdánd: Bogdand, Cehu Silvaniei raj., Baia Mare reg., Románia
Bolyár: Boliarov, Csehszlovákia
Bonchida: Bonțida, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Bontesd: Buntești, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Borbánd: Bărbant, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Borév (Borrév): Buru, Turda raj., Cluj reg., Románia
Bosoród: Boșorod, Hațeg raj., Hunedoara reg., Románia
Botháza: Boteni, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Brassó: Brașov, Brașov reg., Románia
Brád: Brad, Brad raj., Hunedoara reg., Románia
Bréb: Breb, Sighet raj., Baia Mare reg., Románia
Bögöz: Mugeni, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Bözödújfalva: Bezidu Nou, Sîngeorgiu de Pădure, Mureș-Autonomă Maghiarā, Románia
Bucsum: Bucium, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Budurásza (Bodoraszó): Budureasa, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Bukovec: Bucuvăț, Timișoara raj. és reg., Románia
Butáza (Bucsonfalva): Buteasa, Șomcuta Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Buza: Buza, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Buzdugan (az idősebbek ezen a néven említik a falut, másképpen Újfalva): Satu-Nou (Gheorghe Doja), Bacău raj. és reg., Románia

Cege: Țaga, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Celna: Țelna, Alba raj., Hunedoara reg.
Ciblesfalva (Szuplái): Suplai, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Csarnóháza: Bulz, Aleșd raj., Oradea reg., Románia
Csákigorbó: Gîrbou, Jibou raj., Cluj reg., Románia
Csáklya: Cetea, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Csegez: Petroasa, Turda raj., Cluj reg., Románia
Csertés: Certeghe, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Csicsmány: Čičmany, Csehszlovákia
Csik: Ciocani, Bacău raj. és reg., Románia
Csikbélbor (Bélbor): Bilbor, Toplița raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csiksomortán: Șoimeni, Ciuc raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csikkarcsfalva: Cîrța, Ciuc raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csikmadaras: Mădăraș, Ciuc raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csikmenaság: Armășeni, Ciuc raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csikrákos: Racul, Ciuc raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csikszentdomokos: Sîndominic, Ciuc raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csikszenttamás: Tomești, Ciuc raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Csomakőrös: Chiuruș, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Csomortán: Lutoasa, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Csiügés: Ciugheș, Moinești raj., Bacău reg., Románia
Csiürülye: Ciurila, Cluj raj. és reg., Románia

Dálnok: Dalnic, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Dánpatak (Dánpataka): Văleni, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Dárda: Darda, Jugoszlávia
Dedrárszéplak: Gorenii, Reghin raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia

Dengeleg: Livada, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Dercen: Drisina, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Dég (Marosdég): Deag, Luduş raj., Cluj reg., Románia
Dés: Dej, Dej raj., Cluj reg., Románia
Desháza: Deja, Cehu Silvanei raj., Baia Mare reg., Románia
Déva: Deva, Hunedoara reg., Románia
Dicsőszentmárton: Tîrnăveni, Braşov reg., Románia
Diód: Stremţ, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Diómál: Geomal, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Diósad: Dioşad, Zalău raj., Cluj reg., Románia
Domokos: Dămăcuşeni, Lăpuş raj., Baia Mare reg., Románia
Dobsina: Dobşiná, Csehszlovákia
Dragomérfalva: Dragomireşti, Vişeu raj., Baia Mare reg., Románia

Egerbegy: Agîrbiciu, Cluj raj. és reg., Románia
Egyházaskapu: Vlăhiţa, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Emberfő: Breaza, Dej raj., Cluj reg., Románia
Eperjes: Prešov, Csehszlovákia
Erdőcsinád: Pădureni, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Erdőd: Ardud, Satu Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Erdőfüle: Filia, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Erdőszengyel: Sîngeru de Pădure, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Esztelnek: Estelnic, Tîrgu Săcuesc raj., Braşov reg., Románia
Etéd: Atid, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Étesd: Aleşd, Aleşd raj., Oradea reg., Románia
Érminszent: Mecentiu, Carei raj., Baia Mare reg., Románia
Érsekújvár: Nové Zámky, Csehszlovákia

Falusugatag: Sat-Şugatag, Sighet raj., Baia Mare reg., Románia
Farkasmező: Lupoia, Jibou raj., Cluj reg., Románia
Fejérd: Feiurdeni, Cluj raj. és reg., Románia
Felgyógy: Geoagiu de Sus, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Felőr: Uriu, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Felsőfüle: Filea de Sus, Turda raj., Cluj reg., Románia
Felsőgárd: Galda de Sus, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Felsőilosva: Tîrlişua, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Felsőkameneç (Felsőkemeneç): Horní Kameneç v. Kameneç pod Vtáčnikom, Csehszlovákia
Felsőorbó: Gîrbova de Sus, Aiud raj., Cluj reg., Románia
Felsőpalojta: Hornie Plachtince, Csehszlovákia
Felsőpojény: Poienii de Sus, Beiuş raj., Oradea reg., Románia
Felsőrekecsin: Fundu Răcăciuni, Bacău raj. és reg., Románia
Felsőszinevér: Sinovir, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Felsőszolcsva: Sălcuia de Sus, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Felsőszöcs: Suciul de Sus, Lăpuş raj., Baia Mare reg., Románia
Felsővestény: Hornie Vestenice, Csehszlovákia
Felsővidra: Avram Iancu, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Felsőzsuk: Jucu de Sus, Cluj raj. és reg., Románia
Fenyéd: Brădeşti, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Ferice: Ferice, Beiuş raj., Oradea reg., Románia
Fégyér: Federi, Haţeg raj., Hunedoara reg., Románia
Fintaháza: Cinta, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Firtosváralja: Firtuşu, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Fonóháza: Finaţe, Beiuş raj., Oradea reg., Románia
Forrófalva: Faraoani, Bacău raj. és reg., Románia
Fugad: Ciuguzel, Aiud raj., Cluj reg., Románia
Futásfalva: Alungeni, Tîrgu Săcuesc raj., Braşov reg., Románia
Füle: Filia, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia

Gagy: Goagiu, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Gâncu: Canciu, Dej raj., Cluj reg., Románia
Gelence: Ghelinta, Tîrgu Săcuesc raj., Braşov reg., Románia
Gesztes: Hostišovce, Csehszlovákia
Géres: Ghirişa, Satu Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Gurzófalva: Fetindia, Zaláu raj., Cluj reg., Románia
Gyalmár: Ielmar, Oraştie raj., Hunedoara reg., Románia
Gyalu: Giláu, Cluj raj. és reg., Románia
Gyanta: Ginta, Beiuş raj., Oradea reg., Románia
Gyepes: Ghipes, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Gyergyóalfalu: Joseni, Gheorghieni raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Gyergyócsomafalva: Ciumani, Gheorghieni raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Gyergyóditró: Ditrău, Gheorghieni raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Gyergyószentmiklós: Gheorghieni, Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Gyerőfidoncó: Dingăul-Mic, Cluj raj. és reg., Románia
Gyerőmonostor (Magyargyerőmonostor): Mănăstireni, Cluj raj. és reg., Románia
Gyimesfelsőlok: Lunca de Sus, Ciuc raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Gyimesközéplek: Lunca de Jos, Ciuc raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Györgyfalva: Gheorgheni, Cluj raj. és reg., Románia
Gyulafehérvár: Alba-Julia, Hunedoara reg., Románia
Gyulatelke: Coasta, Beclean raj., Cluj reg., Románia

Hadad: Hodod, Cehu Silvaniei raj., Baia Mare reg., Románia
Hanyakovica (Kisanna): Hankovice, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Haraklán: Hereclean, Zaláu raj., Cluj reg., Románia
Haraly: Harale, Tîrgu Săcuesc raj., Braşov reg., Románia
Harasztkerék: Roteni, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Havasasszonyfalva: Săcel, Turda raj., Cluj reg., Románia
Havasgárd: Intregalde, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Havasgyógy: Dealu Geoagiului, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Hátság: Haţeg, Hunedoara reg., Románia
Hegyesmajtény: Mojtín, Csehszlovákia
Hesdát (Hasadát): Hîjdute, Turda raj., Cluj reg., Románia
Hétbűkk: Habic, Reghin raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Hideghavas: Muntele Rece, Cluj raj. és reg., Románia
Hidegszamos: Someşul Rece, Cluj raj. és reg., Románia
Hobica: Hobita, Haţeg raj., Hunedoara reg., Románia
Hobicaurikány: Uricani, Petroşeni raj., Hunedoara reg., Románia
Homonna: Humenné, Csehszlovákia
Homoródalmás: Mereşti, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Homoródoklánd: Ocland, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Homoródremete: Călugăreni, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Homoródszentmárton: Mártoni, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Hosszúmező: Cimpulung la Tisa, Sighet raj., Baia Mare reg., Románia
Hradec (Váracska): Hradec, Csehszlovákia
Hrustín: Hruštín, Csehszlovákia
Huszt: Chust, Kárpát-Ukrajna, SzU.

Igenpataka: Ighiel, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Ilencfalva (Lukafalvával egyesítve): Luca (Gheorghe Doja), Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia
Ilondapatak: Dolheni, Dej raj., Cluj reg., Románia
Inaktelke: Inucu, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Intregárd: l. Havasgárd
Ipolyfödemes: Fedýmeš, Csehszlovákia
Istensegúts: Ţibeni, Rădăuţi raj., Suceava reg., Románia
Izló: Isla, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia

Jádremete: Remeţi v. Lunca Vişagului, Aleşd raj., Oradea reg., Románia

Jára (Alsójára): Iara, Turda raj., Cluj reg., Románia
Járaszurdok: Surduc, Turda raj., Cluj reg., Románia
Jászvásár: Iași, Románia
Jávorfalu v. Jávorfalva: Stejera, Cehu Silvanei raj., Baia Mare reg., Románia
Jenőfalva: Podravlje, Jugoszlávia
Jobbágytelek, Jobbágytelke: Simbriasi, Reghin raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Jód: Ieud, Vișeu raj., Baia Mare reg., Románia
Jóháza: Prislop, Șomeuta Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Jugán: Iugani, Pașcani raj., Iași reg., Románia

Kaján (Magyarkályán): Căianu, Cluj raj. és reg., Románia
Kalugyerpataka: Călugăra, Bacău raj. és reg., Románia
Karánsebes: Caransebeș, Timișoara reg. Románia
Karburnár: Cărbunari, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Karna (Maroskarna): Blandiana, Orăștie raj., Hunedoara reg., Románia
Katona: Cătina, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Kászonzeltiz: Plăeșii de Jos, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Kászonzempér: Plăeșii de Sus, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Kászonzakabfalva: Iacobeni, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Kendermező: Chendrea, Jibou raj., Cluj reg., Románia
Ketesd: Tetișu, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Kettősmező: Chechiș, Șomeuta Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Kémér: Camăr, Șimleu raj., Oradea reg., Románia
Kézdikővár: Petriceeni, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Kumpulunyág: Cîmpul lui Neag, Petroșeni raj., Hunedoara reg., Románia
Királydaróc: Craiadoroț, Carei raj., Baia Mare reg., Románia
Kisbánya (Járabánya): Băișoara, Turda raj., Cluj reg., Románia
Kisbiccse: Malá Bytča, Csehszlovákia
Kisdebreccen: Dumbrava, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Kisfenes: Fenișel, Cluj raj. és reg., Románia
Kisgyörgény: Grușor, Tîrgu Mureș raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Kisgyógypatak: Valea-Geogelului, Aiud raj., Cluj reg., Románia
Kisilva: Ilva Mică, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Kisrebra: Rebrîșoara, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Klopótiva: Clopotiva, Hațeg raj., Hunedoara reg., Románia
Kolozs: Cojocna, Cluj raj. és reg., Románia
Komandó: Comandău, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Komjátszeg: Comșești, Turda raj., Cluj reg., Románia
Konyha (Izakonyha): Cuhea, Vișeu raj., Baia Mare reg., Románia
Koppánd: Copăceni, Turda raj., Cluj reg., Románia
Korond: Corund, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Kosztalfalva: Costeni, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Kovászna: Covasna, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Kozmatelke: Cozma, Reghin raj., Mureș-Autonomă Maghiarā reg., Románia
Kócs (Szamoskócs): Cociu, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Kőbőkút (Mezőkőbőkút): Fintînița, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Körösfekető: Negreni, Aleșd raj., Oradea reg., Románia
Körösfő: Crișeni, Huedin reg., Cluj reg., Románia
Köröstárkány: Tărcăia, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Kötelesmező: Trestia, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Kövend: Plaești, Turda raj., Cluj reg., Románia
Középlak: Cuzăplac, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Közegremete: Remetea-Oașului, Oaș raj., Baia Mare reg., Románia
Kővárgyertyános: Cărpiniș, Șomeuta Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Krakkó (Boroskrakkó): Cricău, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Kraszna: Crasna, Zalău raj., Cluj reg., Románia
Krasznabétek: Beltiug, Satu Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Krasznahorvát: Horoatu Crasnei, Zalău raj., Cluj reg., Románia
Krácsfalva: Crăcești, Sighet raj., Baia Mare reg., Románia

Krizba: Crizbav, Braşov raj. és reg., Románia
Kucsó: Cuceu, Jibou raj., Cluj reg., Románia
Kudu (Várkudu): Coldău, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Kupsafalva: Cupşeni, Lăpuş raj., Baia Mare reg., Románia
Küsmöd: Cuşmed, Sîngeorgiu de Pădure, Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia

Lapistya: Lăpiştea cätun a Meleg-Szamos völgyében, Cluj raj. és reg., Románia
Lăposdebrek: Dobricu-Lăpuşului, Lăpuş raj., Baia Mare reg., Románia
Lekence (Szászlekence): Lechinţa, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Lelesz: Lelese, Hunedoara raj. és reg., Románia
Lengyelszállás: Lachovec, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Lészped (Lészpez): Lespezi, Bacău raj. és reg., Románia
Léva: Levice, Csehszlovákia
Libaton: Libotin, Lăpuş raj., Baia Mare reg., Románia
Lövete: Lueta, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Lukafalva: Luca, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Lupsa (Nagyhupsa): Lupşa, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia

Magura: Măguri, Cluj raj. és reg., Románia
Magyarbikal: Bicălatu, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Magyarbükkös: Bichiş, Luduş raj., Cluj reg., Románia
Magyarderzs (Magyarderzse): Dîrja, Cluj raj. és reg., Románia
Magyardéce: Cireşoaia, Dej raj., Cluj reg., Románia
Magyarfenes: Vlaha, Cluj raj. és reg., Románia
Magyarfráta: Frata, Sărmaş raj., Cluj reg., Románia
Magyargyerőmonostor: Mînăstireni, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Magyarigen: Ighiu, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Magyarköblös: Cubleşu-Someşan, Cluj raj. és reg., Románia
Magyarlapád: Lopadea-Veche, Aiud raj., Cluj reg., Románia
Magyarlăpos: Tîrgu Lăpuş, Baia Mare reg., Románia
Magyarléta: Litenii de Sus, Turda raj., Cluj reg., Románia
Magyarlóna: Luna de Sus, Cluj raj. és reg., Románia
Magyarnemegye: Nimigea de Jos, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Magyarpalatka: Palatea, Cluj raj. és reg., Románia
Magyarpete: Petea, Luduş raj., Cluj reg., Románia
Magyarpeterd (Alsópeterd): Petreştii de Jos (a Hesdát patak melletti Peterd), Turda raj., Cluj reg., Románia
Magyarremete: Remetea, Beiuş raj., Oradea reg., Románia
Magyarszylvás: Pruniş, Turda raj., Cluj reg., Románia
Magyarszovát: Suatu, Cluj raj. és reg., Románia
Magyarvalkó: Văleni, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Magyarvísta: Viştea, Cluj raj. és reg., Románia
Majorfalva: Majer, Csehszlovákia
Makfalva: Ghindari, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Maksa: Moacăsa, Sfintu Gheorghe raj., Braşov reg., Románia
Malomfalva: Moreşti, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Marisel (Havasnagyfalva): Marişelu, Cluj raj. és reg., Románia
Marosbél: Beldiu, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Maroskeresztúr: Cristeşti, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Marosludas: Luduş, Luduş raj., Cluj reg., Románia
Marosszentimre: Sîntimbru, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Marosszentkirály: Sîncraiu de Mureş, Tîrgu Mureş raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Marosvásárhely: Tîrgu-Mureş, Románia
Máramarossziget: Sighet, Baia Mare reg., Románia
MáriaHAVAS: Stinăpári, Moldova Nouă raj., Timişoara reg., Románia
Márkod: Mărculeni, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Medesér: Meişor, Odorhei raj., Mureş-Autonomă Maghiarâ reg., Románia

Melegsamos: Someșul-Cald, Cluj raj. és reg., Románia
Meregyó: Mărgău, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Mezóbodon: Papiu-Ilarian, Luduș raj., Cluj reg., Románia
Mezőceked: Valea Largă, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Mezőkeszű: Chesău, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Mezőmadaras: Mădărașul de Cîmpie, Tîrgu Mureș raj., Mureș-Autonomă Maghiar reg., Románia
Mezőpanit: Pănet, Tîrgu Mureș raj., Mureș-Autonomă Maghiar reg., Románia
Mezőrűcs: Rîciu, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Mezősámsond: Șincai, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Méra: Mera, Cluj raj. és reg., Románia
Mészkö: Cheia, Turda raj., Cluj reg., Románia
Mindszent (Kismindszent): Mesentea, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Mikes: Micești, Turda raj., Cluj reg., Románia
Mikháza: Călugăreni, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureș-Autonomă Maghiar reg., Románia
Mikola (Fűzesmikola): Nicula, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Miriszló: Mirăslău, Aiud raj., Cluj reg., Románia
Mocs: Mociu, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Mohi: Mochovce, Csehszlovákia
Mohos: Poruba, Csehszlovákia
Móricföld: Moritfeld (Măreni), Reșița raj., Timișoara reg., Románia
Munkács: Mukačevo, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Muzsina (Muzsnaháza): Măgina, Aiud raj., Cluj reg., Románia

Nagybánya: Baia-Mare, Románia
Nagybereg: Berehi, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Nagyenyed: Aiud, Románia
Nagykároly: Carei, Baia Mare reg., Románia
Nagyrebra: Rebra, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Nagysebes: Valea Drăganului, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Nagysolymos: Șoimușu-Mare, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiar reg., Románia
Nagysomkút: Șomcuta-Mare, Baia Mare reg., Románia
Nagyszalonta: Salonta, Salonta raj., Oradea reg., Románia
Nagyszeben: Sibiu, Románia
Naszód: Năsăud, Románia
Nemesbudafalva: Ungureni, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Nemeszük: Jucu de Mijloc, Cluj raj. és reg., Románia
Nyágra (Feketevölgy): Neagra, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Nyárádselye: Șilea-Nirajului, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureș-Autonomă-Maghiar reg., Románia
Nyárádszereda: Mercurea Niraj, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureș-Autonomă Maghiar reg., Románia
Nyékriľesty: Necrilești (čatun), Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Nyimesd: Nimăești, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Nyitraverebély: Vráble, Csehszlovákia
Nyírmező: Mermezeu-Văleni, Oraștie raj., Hunedoara reg., Románia
Nyújtód: Lunga, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia

Oláhdubova: Valaská Dubová, Csehszlovákia
Oltzem: Olteni, Sfîntu Gheorghe raj., Reg. Mureș-Autonomă Maghiar reg., Románia
Ompolyica: Amoiță, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Ompolyszáda: Găureni, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Oroszhegy: Dealu, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiar reg., Románia
Óborlovény: Borlovenii-Vechi, Almaș raj., Timișoara reg., Románia
Ógyalla: Štara Ďala, Csehszlovákia
Órdna: Rodna, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Ózd (Magyarózd): Ozd, Luduș raj., Cluj reg., Románia
Órdögkeresztúr: Cristorel, Cluj raj. és reg., Románia
Ótvösd: Otvești, Timișoara raj. és reg., Románia

Papfalva (Nádaspapfalva): Popești, Cluj raj. és reg., Románia
Papolc: Păpăuți, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Parajd: Praid, Singeorgiu de Pădure, Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Pata (Kolozspata): Pata, Cluj raj. és reg., Románia
Párva: Parva, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Páva: Pava, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Petrozsény: Petroșeni, Hunedoara reg., Románia
Pojény: Poenile-Zăgrei, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Poklostelek: Poclusa de Barcău, Marghita raj., Oradea reg., Románia
Pócsafalva: Pocioveliste, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Privigyé: Prievidza, Csehszlovákia
Pujon: Puini, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Pusztaszentkirály: Crăiești, Turda raj., Cluj reg., Románia
Pusztina: Pustiana, Moinești raj., Bacău reg., Románia

Radnót: Iernut, Luduș raj., Cluj reg., Románia
Rahó: Rachov, Kárpát-Ukrajna, SzÜ.
Reketó: Răcățiu-Măguri (cătun), Cluj raj. és reg., Románia
Reketyefalva: Răchitova, Hațeg raj., Hunedoara reg., Románia
Remete: Rîmeți, Aiud raj., Cluj reg., Románia
Resinár: Rășinari, Sibiu raj., Brașov reg., Románia
Románpeterd: Petreștii de Sus, Turda raj., Cluj reg., Románia
Retycel (Havasrekettye): Răchițele, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Rév: Vad (Vadu (Crișului), Aleșd raj., Oradea reg., Románia
Rímaszombat: Rimavská-Sobota, Csehszlovákia
Rogoz: Rogoz, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Rohi: Rohia, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Románlăpos: Tîrgul-Lăpușului, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Románléta: Lita, Turda raj., Cluj reg., Románia
Rőd: Rediu, Turda raj., Cluj reg., Románia
Rücs (Mezőrűcs): Riciu, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia

Sámson (Szilágysámson): Șamșud, Zalău raj., Cluj reg., Románia
Sánc: Șant, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Sárd: Șard, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Sárköz: Livada, Oaș raj., Baia Mare reg., Románia
Sempte: Șintava, Csehszlovákia
Síklöd: Șiclod, Singeorgiu de Pădure raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Sínfalva: Cornești, Turda raj., Cluj reg., Románia
Sítér: Șișterea, Oradea raj. és reg., Románia
Sonkolyos (Vársonkolyos): Șuncuiuș, Aleșd raj., Oradea reg., Románia
Somkútataka: Văleni, Șomcuta Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Sólyomkőpestes: Pestiș, Aleșd raj., Oradea reg., Románia
Sükő: Cireșeni, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Szabadhely: Simbăteni, Lipova raj., Arad reg., Románia
Szakadát (Oltszakadát): Săcădate, Sibiu raj., Brașov reg., Románia
Szamosardó: Arduzel, Cehu Silvaniei raj., Baia Mare reg., Románia
Szamosferice: Fericea, Șomcuta Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Szamosújvár: Gherla, Cluj reg., Románia
Szatmárnémeti: Satu-Mare, Románia
Szálva: Salva, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Szártos: Sartăș, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Szászfenes: Florești, Cluj raj. és reg., Románia
Szászlóna: I. Magyarlóna
Szászrégen: Reghin, Románia
Szelnice (Erdőszállás): Sălnița, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Szentegyházafalu: I. Egyházafalu
Szentkereszt (Kézdíszentkereszt): Poian, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Szék: Sic, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Székelyhodos: Hodoșa de Ciuc, Toplița raj. Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia

Székelykül: Călușer, Tîrgu Mureș raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Székelyló: Săcuiu, Huedin raj., Cluj reg., Románia
Székeljudvarhely: Odorheiu, Románia
Székelyparság: Virșag, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Szélkút: Sălcud, Luduș raj., Cluj reg., Románia
Szépkenyerűszentmárton: Sinmártin, Gherla raj., Cluj reg., Románia
Szépvíz: Frumoasa, Buhuși raj., Bacău reg., Románia
Szér: Ser, Cehu Silvaniei raj., Baia Mare reg., Románia
Szilágydomoszló: Dumuslău, Șimleu raj., Oradea reg., Románia
Szilágykorond: Corund, Cehu Silvaniei raj., Baia Mare reg., Románia
Szilágykövesd: Chieșd, Șimleu raj., Oradea reg., Románia
Szilágypanit: Panic, Zalău raj., Cluj reg., Románia
Szilágyssomlyó: Șimleul-Silvaniei, Románia
Szind: Săndulești, Turda raj., Cluj reg., Románia
Szinevér: Polana Sinovirska, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Szinyérváralja: Seini, Șomeuta Mare raj., Baia Mare reg., Románia
Szkerisóra (Aranyosfő): Scărișoara, Cîmpeni raj., Cluj reg., Románia
Szováta: Sovata, Sîngeorgiu de Pădure raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Sztolna (Izstolna): Ștolna, Cluj raj. és reg., Románia
Szuplái: I. Ciblesfalva
Szurdok: I. Járászurdok

Tasnád: Tășnad, Carei raj., Baia Mare reg., Románia
Tárgfalva: Larga, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Tekessty: Tecsești (katun, Dealu Geoagiului faluhoz tartozik), Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Telcs: Telciu, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Terhely: Terchová, Csehszlovákia
Técső: Tačovo, Kárpát-Ukrajna, SzU.
Tihó: Tihău, Jibou raj., Cluj reg., Románia
Topánfalva: Cîmpeni, Cluj reg., Románia
Torda: Turda, Cluj reg., Románia
Tordaszeleste: Săliște, Turda raj., Cluj reg., Románia
Tordaszentlászló: Săvădisla, Cluj raj. és reg., Románia
Tordatúr: Tureni, Turda raj., Cluj reg., Románia
Tordátfalva: Turdeni, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Torja: Turia, Tîrgu Săcuiesc raj., Brașov reg., Románia
Torockó: Rimetea, Turda raj., Cluj reg., Románia
Torockószentgyörgy: Colțești, Turda raj., Cluj reg., Románia
Tótfalud: Tăuți, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Tövis: Teiuș, Alba raj., Hunedoara reg., Románia
Tőkés: Groși, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia
Túr: I. Tordatúr

Udvarfalva: Curteni, Tîrgu Mureș raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Ujbars: Nový Tekov, Csehszlovákia
Uzdíszentpéter: Sîmpetru de Cîmpie, Sărmaș raj., Cluj reg., Románia
Uzon: Ozun, Sfînta Gheorghe raj., Brașov reg., Románia
Úlke: Ulkani, Odorhei raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Űnőmező: Inău, Lăpuș raj., Baia Mare reg., Románia

Vajdahunyad: Hunedoara, Hunedoara reg., Románia
Vajdaszentistván: Voivodeni, Tîrgu Mureș raj., Mureș-Autonomă Maghiarâ reg., Románia
Vaskoh: Vașcău, Beiuș raj., Oradea reg., Románia
Vágsellye: Saľa, Csehszlovákia
Várkudu: Coldău, Beclean raj., Cluj reg., Románia
Várorja: Nepos, Năsăud raj., Cluj reg., Románia
Végyvár: Tormac, Deta raj., Timișoara reg., Románia
Vidaly: Vidolm, Turda raj., Cluj reg., Románia

Világos: Şiria, Arad raj., és reg., Románia

Visk: Viškovo, Kárpát-Ukrajna, SzU.

Zabola: Zăbala, Tîrgu Săcuiesc raj., Braşov reg., Románia

Zajkány: Zeiceni, Haţeg raj., Hunedoara reg., Románia

Zalatna: Zlatna, Alba raj., Hunedoara reg., Románia

Zágon: Zagon, Sfîntu Gheorghe raj., Braşov reg., Románia

Zágra: Zagra, Năsăud raj., Cluj reg., Románia

Zálha: Zálha, Dej raj., Cluj reg., Románia

Zázriva: Zázrivá, Csehszlovákia

Zetelaka: Zetea, Odorhei, raj., Mureş-Autonomă Maghiară reg., Románia

Zilah: Zalău, Cluj reg., Románia

Zuberec: Zuberec, Csehszlovákia

Zsakarovce (Zakárfalva): Žakarovce, Csehszlovákia

Zsgyár (Zár): Ždiar, Csehszlovákia

Zsinná: Jina, Sebeş raj., Hunedoara reg., Románia

Zsolt: Zliechov, Csehszlovákia

A kiadásért felelős az Akadémiai Kiadó igazgatója

A szerkesztésért felelős Balázsovits Erzsébet

Műszaki szerkesztő Stelcer Mária

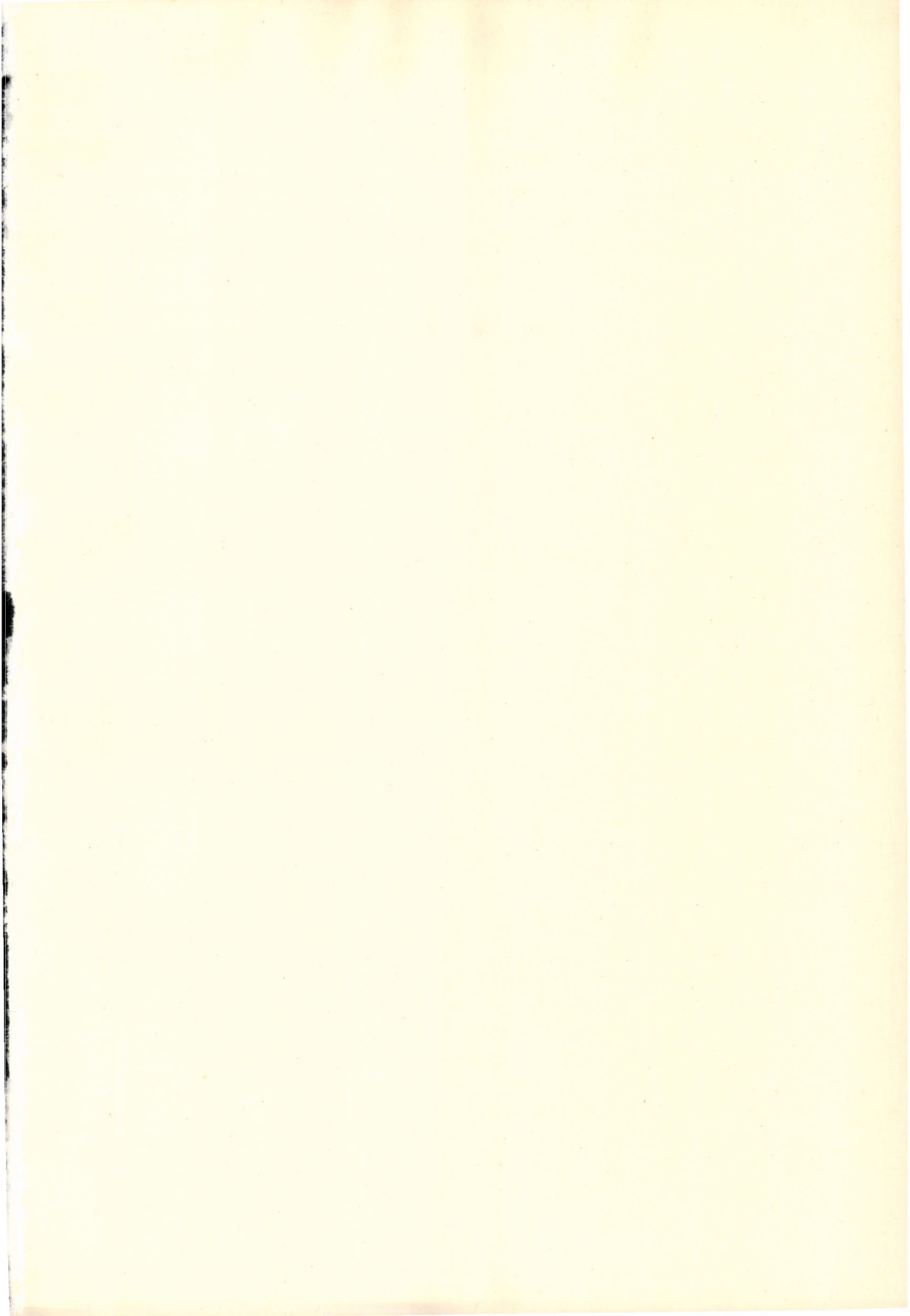
A burkoló és kötésterv Tomaska Irén munkája

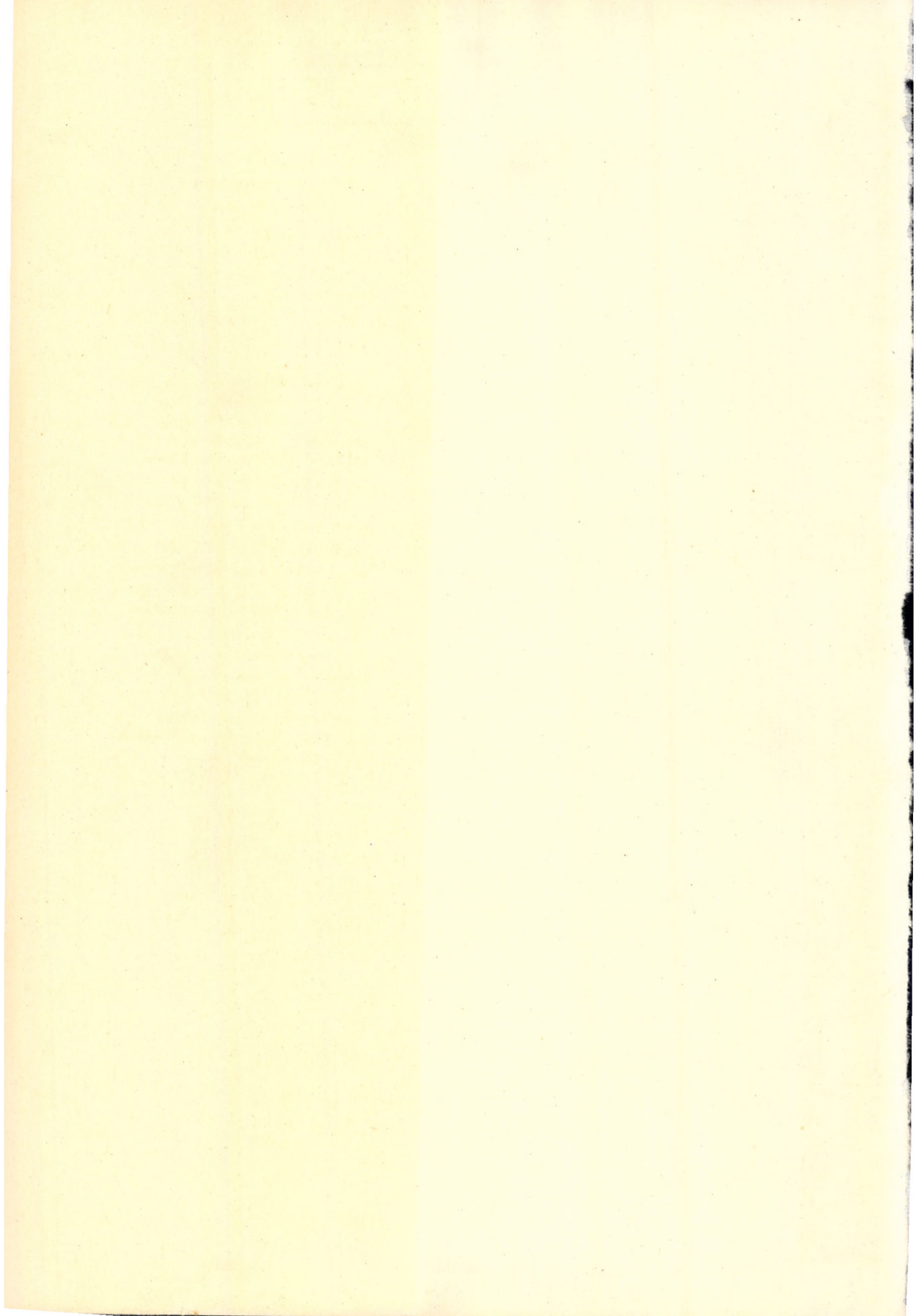
A kézirat beérkezett: 1965. VI. 16

Példányszám: 600 Terjedelem: 36,75 A/5 ív AK 831k 6669

65.60958 Akadémiai Nyomda, Budapest

Felelős vezető: Bernát György





*Megjelent
az Akadémiai Kiadó
gondozásában*

**A MAGYAR
NÉPRAJZTUDOMÁNY
BIBLIOGRÁFIÁJA**

1945—1954

Szerkesztette
SÁNDOR ISTVÁN

A bibliográfia a magyar néprajztudomány 1945 és 1954 közt végzett munkájáról nyújt áttekintést. Feladata a magyar néprajzi szakirodalom felmérése, tehát nyilvántartja 1. a magyar népre és általában Magyarországon népeire vonatkozó hazai és külföldi könyveket és tanulmányokat s azok ismertetéseit, 2. magyar kutatóknak más népekkel foglalkozó munkáit, 3. külföldi szerzőknek hazánkban megjelent műveit, ill. műveik hazai ismertetéseit vagy fordításait. Természetesen helyet kapott az összeállításban a hazai más nyelvű népcsoportokkal foglalkozó néprajzi irodalom is.

463 oldal
17×24 cm
Kötve 80,— Ft



AKADÉMIAI KIADÓ
BUDAPEST

Ára: 87,— Ft