

INTÉZMÉNYI TUDOMÁNYOS DIÁKKÖRI KONFERENCIA

2024. május 24.

ERDŐ ÉS KERT HAGYOMÁNYOS HASZNÁLATA KÓSPALLAGON

Traditional use of forest and garden in Kóspallag

Készítette: **Kiss Rebeka Márta**
ZJ0MZK
Kertészmérnök, Bsc
Nappali tagozat
Budai Campus

Témavezető: Dr. Bordács Sándor, egyetemi adjunktus, Növénytermesztési-
tudományok Intézet, Növénytani Tanszék, Budai Campus

Lehetséges OTDK szekció: Agrártudományi szekció

Budapest

2024.

Tartalom

1. Bevezetés	3
1.1. Hagyományos ökológiai tudás.....	3
1.2. Kóspallag település és környezete	3
2. Előzmények, irodalmi áttekintés	5
2.1. Gazdálkodástörténeti sajátosságok.....	5
2.2. Erdőhasználat.....	7
2.2.1. Erdei melléktermékek	7
2.2.2. Erdei legeltetés és fáslegelők.....	8
2.3. Gyümölcstermesztés	9
2.3.1. A kóspallagi málna	10
3. Anyag és módszer	12
4. Eredmények, következtetések, konklúziók.....	16
4.1. Hagyományos tájhasználat Kóspallagon a 20. század második felében	16
4.1.1 Állattartás, erdei legeltetés	17
4.1.2. Erdei melléktermékek, gyűjtögetés	19
4.1.3. Málnatermesztés	22
4.2. Lehetőségek és kilátások napjainkban.....	23
5. Összefoglalás	26
6. Bibliográfia.....	26
7. Köszönetnyilvánítás	28
8. Függelék	28
8.1. A kóspallagi gyümölcsész kutatás interjúvázlata.....	28
8.2. A kóspallagi gyümölcsész kutatás öregfa térképének linkje.....	36
8.3. Erdő és kert hagyományos használata interjúvázlát.....	36

1. Bevezetés

1.1. Hagyományos ökológiai tudás

Hagyományos ökológiai tudásnak nevezzük mindazokat a természeti környezetre, tájhasználatra vonatkozó szokásokat, ismereteket és tapasztalatokat, melyek szerint elődjaink lokális közösségei az őket körülvevő táj sajátosságaihoz igazodva, azt kihasználva alakították gazdálkodásukat és mindennapjaikat. E hagyományos ökológiai tudás megismerésére már a kezdetektől fókuszában állt az etnográfiai kutatásoknak, napjainkban pedig kulcsfontosságú lehet a biológia sokféleség megőrzésére és ökológiai szemléletű táj használatra való törekvések háttér forrásaként (web1). Jelen dolgozatban egy immáron több éves hagyományos ökológiai tudás fókuszú kutatómunka anyagait igyekszem összegezni.

1.2. Kóspallag település és környezete

A Börzsöny hegység az ország északi határán, 600 km² területen fekszik, az Északi-középhegység legnyugatibb középtája. Határait a Duna és az Ipoly folyók völgyei, Valamint a Nógrádi medence jelölik ki. Vulkáni eredetű hegység, legmagasabb pontja 939 m; felszínét a földtörténeti korok során a különböző erőhatások úgy alakították, hogy peremterületi pusztulása nagyobb mértékű volt a belső területekhez képest. E peremterületek alacsonyabb vidékén jött létre később a térség településeinek legnagyobb része, három kivétellel: Kóspallag, Szokolya és Márianosztra hegyközi medencékben helyezkednek el. (Szabó 1977.) Kóspallag 1750 körüli alapításával a Börzsöny-vidék egyik legfiatalabb települése. Magyar, szlovák, sváb nemzetiségek lakják. (Koczó 2009.) Jelenlegi népessége 700 fő körül mozog (web2), az utóbbi években a fővároshoz való közelsége miatt a vidékre költöző fiatal családok kedvelt célpontjává vált.

A falut keletről és nyugatról két patak a Kis-Hanta és a Korompa határolja. Határait legnagyobb részt zárt erdők borítják (web3), mely erdőket északi kitettségű területeken és a völgyaljakban gyertyános-kocsánytalan tölgyes (*Carici pilosae-Carpinetum*) társulások, valamint klímaazonálisan előforduló középhegységi cseres-tölgyes (*Quercetum petraeae-cerris*) társulások alkotják. A Dél-börzsöny kismedencéiben, így a Kóspallagi-medencében is előfordulnak felhagyott szántókon, legelőkön, szőlőhegyeken viszonylag nagy kiterjedésű

jellegtelen gyomos szárazgyepek, melyeken legeltetés hiányában gyors vadrózsás-galagonyás cserjésedés figyelhető meg. (Nagy 2007.)

A falut körülvevő természeti értékek hatására az áthaladó turizmus jelentősnek mondható- a kéktúra útvonala a településen át vezet, így gyakran látogatják bakancsos kirándulók, biciklisek.

A településen bölcsőde, óvoda, általános iskola működik, valamint található két kisbolt, egy kocsmá és több turistaszállás is. Kulturális intézmények közül kiemelkedő a művelődési ház, de találhatunk könyves buszmegállót is, illetve gyakran ad otthont rendezvényeknek a falu határában lévő sportpálya, a készülő Öregház udvara, és az újonnan épített termelői piac is. A faluban egy katolikus templom található, a határban kálváriát alakítottak ki, e mellett fontos kegyhelynek számít még az előbbihez képest a falu túlsó határában található szentképes fa is. A közösségi emlékezet kiemelkedő tereppontja a falu fölé magasodó domboldal fáslegelőjének egyik öreg csertölgye- a *Tűzoltófa*, amely árnyékából az egész falut belátni és ahol egykor a nagyobb mezőgazdasági munkák idején álltak őrt, figyelve nem üt-e ki tűz valahol.



1. ábra-Kóspallag Szent István utca (Fotó: Vidák Brigitta)

2. Előzmények, irodalmi áttekintés

2.1. Gazdálkodástörténeti sajátosságok

Ahhoz, hogy Kóspallag és szűkebb környezete gazdálkodási stratégiáit megérthessük feltétlenül szükséges a tágabb földrajzi környezet társadalmi-gazdálkodási hagyományainak, sajátosságainak ismerete.

Szabó László és Földes László tipológiája szerint létezik egy úgynevezett Északi-középhegységi, erdélyi és bakonyi típusú gazdálkodási forma, melyben a földművelés kevésbé jelentős, valamint az állattartás mellett nagyobb szerepet kapnak a táj szerkezetébe illeszkedő olyan kiegészítő tevékenységek, mint a gyűjtögetés, erdőművelés, mészégetés, szénégetés stb. és az ország más tájain végzett idény jellegű vendégmunkák. (Szabó-Földes 1979.) E középhegységi forma a Börzsöny-vidéket is sok tekintetben jellemzi. *“A néprajzi leírások egyetértenek abban, hogy a kevés és rossz minőségű szántóföld miatt a földművelés csak másodlagos az erdei munka és az állattartás mögött...A fához, erdőhöz való viszony fontos szerepet játszik mind a termelőkultúrában, mind a fogyasztásban, mind pedig a népi árucserében. Az erdei termékek gyűjtögetése, az állatok erdei legelőn tartása, a fafaragás, csak úgy, mint az erdei termékek értékesítése lényeges haszonvételnek számított az erdei parasztok életében.”* (Bali 2005.)

Ha a Börzsöny-vidéki paraszti gazdálkodást az alföldihez viszonyítva vizsgáljuk tovább, lényeges különbségként jelenhet meg, hogy az általunk vizsgált régió lakosainak tudása egyrésztől sokrétűbb az alföldi paraszt egyoldalúan állattartó vagy növény termesztő gazdálkodásával szemben, másrészt viszont annál jóval kevésbé jövőbe fektető, sokkal inkább a körülményekhez mindig aktuálisan igazodó. (Szabó1977.) Továbbá lényeges jellemző, hogy a Börzsöny-vidék paraszti gazdálkodása az ország más részeihez viszonyítva archaikusabb, az életmód- és gazdálkodásbeli újítások a térségben csak késleltetve tudnak meggyökeresedni (Bali 2005.); e mellett a jelenkori terepmunka tapasztalatok is azt mutatják, hogy a vidék jellege kedvez a jellemzően archaikusnak és primitívebbnek tekintett (Kósa 1979.) gazdálkodási módok (pl. gyűjtögetés) tovább élesének még a 20. század végén- 21. század elején is.

Összességében a Börzsöny-vidék gazdálkodásáról elmondható, hogy annak feltételei az alföldinél kedvezőtlenebbek, ugyanakkor a magashegységinél kedvezőbbek; ez az átmenet egyúttal indokolja és teremt lehetőséget a térségben olyannyira jellemző *több lábon állásnak*. (Bali 2005.) A Börzsöny-vidék-így Kóspallag hagyományos gazdálkodását tekintve e több lábon állás “egyik lába” az erdő. Melynek elsődleges használatán, a faanyag termelésén túl melléktermékeinek

gyűjtése és hasznosítása is rendkívül lényeges eleme a hagyományos gazdálkodási stratégiáknak. (Bali 2005.) Kóspallagon vadgyümölcsök, gombák, gyógynövények széles választékát ismerték és gyűjtötték a legutóbbi időkig is. (Balogh et. al. 2021.) Az erdő mellett a gazdaság másik fontos "lába" a gyümölcsstermesztés. A közös és házi kertekben fellelhető alma-, körte-, szilvafákon (Bali 2005.) túl Börzsöny-vidék több települését jellemezte virágzó szőlőkultúra még a filoxéra vész előtt (Frisnyák 2012.), melyet 20.század második felében a bogyós gyümölcsök országos szinten is kiemelkedő léptékű termesztése váltott fel.

2.2. Erdőhasználat

2.2.1. Erdei melléktermékek

Az emberi lét fenntartásának alapvető szükségletei az élelem, a védelem és a kényelem; e szükségleteket igyekszik az ember mindennapjai során folyamatosan kielégíteni. E törekvés legarchaikusabb módjának tekinthető, amikor a lét fenntartásához szükséges javakat természeti környezetéből gyűjtögetve igyekszünk biztosítani. (Hegyi 1975.) A gyűjtögető gazdálkodás során nem, vagy csak kevésbé, kezdetleges szinten jelenik meg a javak újratermelésére irányuló törekvés. Még a 20.(-21.) század során is világszerte több olyan társadalom ismeretes, amelyek elsődleges gazdálkodási stratégiájának a gyűjtögetés (és az azt kiegészítő, némiképp magasabb fejlettségi fokot képviselő zsákmányolás-vadászat, halászat) alkotja. (Kósa 1979.) E társadalmak a szakirodalmi források szerint elsősorban harmadik világbeli primitív közösségek, ugyanakkor fontos hangsúlyozni, hogy a gyűjtögetés, mint gazdálkodási forma nem csak ezen csoportok sajátossága, hanem kiegészítő tevékenységként, reliktumokban (Gunda 2001.) a fejlett társadalmakban-így hazánk területén is- tovább élő boldogulási stratégia. Hegyi Imre szavaival élve „...a gyűjtögetés és zsákmányolás fennmaradását vagy újraéledését még aránylag magasabb kultúrfokon is nagyban befolyásolja a nyerstáj-műtáj egyensúlyi helyzete.” (Hegyi 1975.)

A Börzsöny-vidéken jellemző korábban már említett gazdálkodásabeli „többlábon állásának” szükségszerű következménye a környező erdő minden javainka ismerete és hasznosítása. E területeken nincs lehetőség alföldi típusú árutermelő gazdálkodásra, ebből kifolyólag más forrásból szükséges biztosítani az értékesítésre, saját használatra szánt termékeket.

Erdei mellékterméknek tekinthető minden olyan az erdőből származó "jövedelem", amely az erdő elsődleges hasznán, a faanyagon túl kerülhet begyűjtésre, hasznosításra. Az erdészeti szakirodalom az erdei melléktermékeknek 3 fő csoportját különíti el:

- ásványi eredetű melléktermékek
- állati eredetű melléktermékek
- növényi eredetű melléktermékek (ideértve a gombákat is). (Rumpf 2011.)

Jelen dolgozatban az ásványi eredetű melléktermékek gyűjtésével, felhasználásával nem foglalkozom. Kutatásom során elsősorban a növényi eredetű melléktermékek bizonyultak relevánsnak. Kóspallag földrajzi helyzete következtében a gyűjtött vadgyümölcsnek, gombának, gyógynövénynek mindig volt értékesítési fóruma a környező városok (pl. Kismaros) és főváros piacain-visszaemlékezések tanúskodnak róla, hogy az asszonyok a 20. század első felében is az erdei gombát hátikosárba, vagy abroszból kötött batyuba szedték és azzal gyalog indultak Kismarosra. (Balogh et. al. 2021.) Az 1950-es évek elején az országban hálózatszerűen létrehozott Erdei Termék Vállalat (ETV) gyűjtőállomásai közül is működött a településen, valamint a HERBÁRIA Áfész is lehetőséget biztosított a felvásárlásra. (Lukács 1965.) Az állati eredetű melléktermékekre vonatkozó helyi ismereteket jelen dolgozatban csak az alábbi példa erejéig érintem.

Kóspallag estében a gyűjtögetés egy sajátos példája és egyben a nem mindennapi piaci igényre adott válasz a hangyatojás gyűjtés. A vöröshangyahangya tojásokat áprilistól szeptemberig gyűjtötték, azt a Budapesti Állatkert számára értékesítették, ahol az állatok takarmányozására használták fel.

2.2.2. Erdei legeltetés és fáslegelők

A külterjes állattartás olyan gazdálkodási forma, melyben az állatok táplálása elsősorban nem a termesztett takarmánynövények etetésével, hanem legeltetés útján van biztosítva. E gazdálkodási forma hosszú évtizedeken át volt jellemző Kárpát-medence szerte, és gyakorta fonódott össze olyan fás-erdős legeltetési rendszerekkel, melyekben a rétek-legelők változatos lágyszárú növényzete mellett az állatok számára a fás szárú növények- és azok termése is jelentette a táplálékot. A fás-erdős legeltetési rendszerek részét képezi a fáslegelők, legelőerdők használata, a vadgyümölcsök és fiatal hajtások etetése, gyűjtése, a lombtakarmány gyűjtés, valamint a makkoltatás. (Varga 2018.)

A fáslegelők és legelőerdők nem tekinthetők természetes növénytársulásoknak, hiszen kialakulásuk is antropogén hatásoknak köszönhető; ugyanakkor a biodiverzitás megőrzésében betöltött szerepük, valamint gazdálkodástörténeti értékük nem elhanyagolható. Hazánk legtöbb természeti értékét évszázadokra visszamenően formálta és formálja ma is az emberi

tevékenység, fontos azonban kiemelni, hogy e tevékenységek nem mindig jelentettek negatív hatást a környezetre, szerencsés esetekben a gazdálkodási módok igazodtak egy-egy terület és élőhely sajátos ökológiai adottságához. Az imént említett kedvező gyakorlat példái a fás legelők is, amelyek átmeneti jellegű élőhelyei olyan nyílt térségben élők, de fákhoz kötődő fajoknak biztosítják a fennmaradás lehetőségét, amelyek az ember táj alakító tevékenysége révén szorultak vissza. *„Az ország egész területéhez képest minimális kiterjedésű fás legelők tehát századokkal ezelőtti állapotú országunk egy-egy kis mozaikját őrzik, a bennük élő fajok társulásaival együtt. A biológiai sokféleség megőrzésére irányuló emberi tevékenységnek pedig éppen az a lényege, hogy az élővilágot a természetes fejlődési folyamatok során kialakult gazdagságában, sokféleségében őrizze meg.”* (Haraszty et. al. 1997.)

Több forrás is megemlékezik róla, hogy a Börzsöny-vidék hagyományos gazdálkodásának része volt az erdei legeltetés (Bali 2005.), a makkoltatás, lombtakarmány gyűjtés és az erdőirtások nyomán létrejött (fás)legelőterületek használata. E téma vizsgálata egy olyan archaizmusokban gazdag területen, mint a Börzsöny-vidék is kétségtelenül további figyelmet érdemel. Jelen dolgozatba a Kóspallag déli határában, mintegy 7,5 ha területen található, cseres fás legelő (Saláta et. al. 2017.) 1950 utáni történetével és jelenkori helyzetével foglalkozom, továbbá igyekszem minél átfogóbb képet adni az erdőhasználat és állattartás sajátos szimbiózisához kötődő helyi tudásról.

2.3. Gyümölcstermesztés

A korábban már említett vadgyümölcsök gyűjtögetése mellett a termesztett gyümölcskultúrák jelentősége sem hanyagolható el a Börzsöny-vidék gazdálkodási hagyományainak vizsgálata során. A filoxéra vész előtt a térségben virágzott a szőlő termesztés, és ugyan a terület sohasem minősült borvidéknek, az itt megtermelt borok jó áron értékesíthetőek voltak a környék piacain. A filoxéravészt követően az egykori szőlőkultúra nem tudott újonnan meghonosodni; a Börzsöny-vidéket irodalmi források az 1800-as évek végén már gyümölcstermesztő mikrorégióként írják le. (Frisnyák 2012.) A 2021-es etnopológiai témájú kutatás is rávilágított arra, hogy a település idős lakosságának gyümölcsökhöz köthető hagyományos ökológiai tudása máig jelentős, a közösségi narratíva szerint pedig több faj tájfajtaként számontartott helyi változata is ismeretes. A térséget jellemző „többlábú” gazdálkodás átmenetességének szép példája a helyiek gyümölcsökhöz való viszonya: egyrésztől sok esetben nem tettek különbséget nemes és vad gyümölcs között *“nem is ültették, csak úgy nőtt magától...”* másrésztől azonban a gyümölcsoltásnak-szemzésnek megvoltak azok a helyi

specialistái, akik egy-egy különlegesebb fajtát kérésre elkészítettek. Kóspallagon és környékén a házikertekben alapvetően a direkttermő szőlőket leszámítva alapvetően négy gyümölcsfaj dominál. Ezek a szilva (*Prunus domestica*), a körte (*Pyrus communis*), az alma (*Malus domestica*), és a kiemelkedő jelentőséggel bíró málna (*Rubus idaeus*), amely málna mellett megemlíthetjük még más bogyósok termesztését is, ám ezek jelenléte elhanyagolható az előbbihez képest. (Balogh et. al. 2021.)

2.3.1. A kóspallagi málna

Kóspallag életében a valaha volt legjelentősebb gyümölcs a málna. Az 1960-as évektől más környékbeli települések (Szob, Nagymaros, Kismaros) példáját követve Kóspallagon is nagyobb volumenű málna telepítésbe kezdtek. Az ültetvények művelése *részes művelésben* valósult meg; a termesztéshez szükséges infrastruktúrát és vegyszereket a Termelő Szövetkezet, a kézi munkaerőt a falu lakosai adták; a termésből és az abból származó jövedelemből mind a Tsz mind a magánszemélyek fele-fele arányban részesültek. A málnát a faluban működő átvevőhelyen vásárolták fel és országszerte fagyasztó- és lé-üzemek felé értékesítették tovább. A termesztésben kezdetben a Nagymarosi tájfajtát használták, majd a minőségi szempontokat figyelembe véve hamar áttértek a Malling Expolite és elsősorban a Fertődi Zamatos „gurulós” fajták használatára.

Kóspallagon a málnatermesztés nagyjából az ezredfordulóig működött; közel 40 éve alatt a málnával járó kemény munka a falu számára korábban sosem látott gazdasági fellendülést jelentett. (Balogh et. al. 2021.)



2. ábra-Málnatermesztés Kóspallagon (archív felvétel)



3. ábra-Málna a házikertben, 2021. (Fotó: Vidák Brigitta)

3. Anyag és módszer

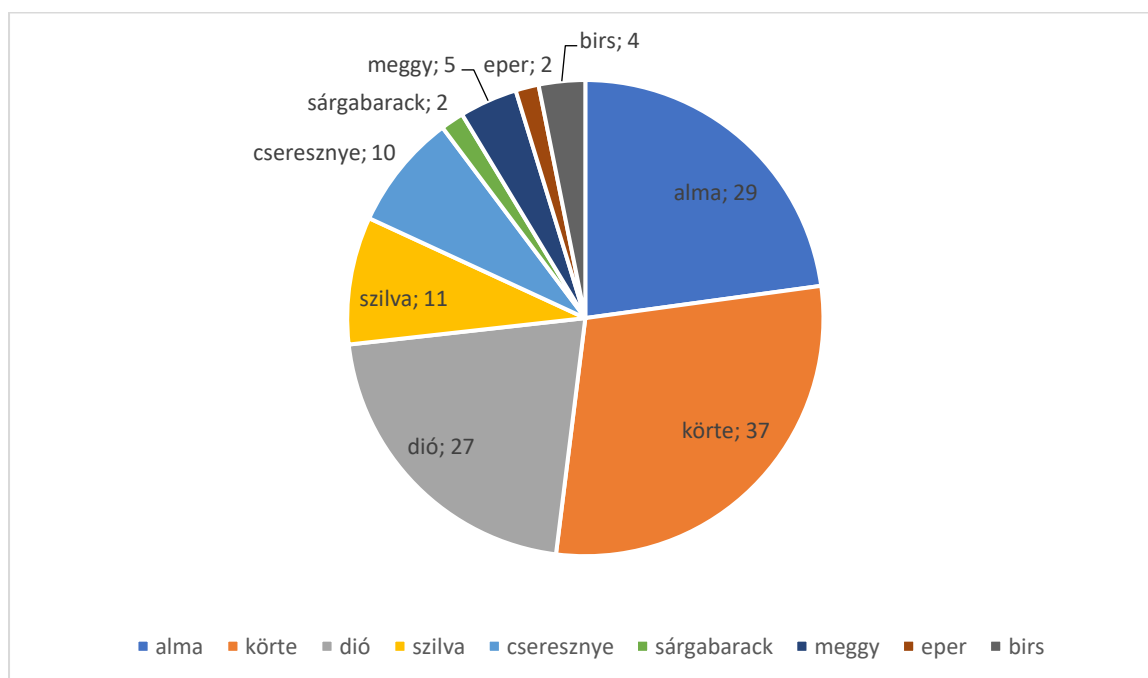
Jelen dolgozat anyagát szakirodalmi és helytörténeti forrásokon túl, a 2021-ben a településen folytatott hagyományos gyümölcsészet kutatás anyagai, valamint a 2023. nyarán néprajz-antropológiai módszertannal végzett terepmunkám adja. A gyümölcsész kutatás Kóspallag és Ipolyszakállos települések nyertes Interreg (web4) pályázatának köszönhetően valósulhatott meg; a 2021. február és 2021. október között megvalósult munka során három kollégámmal (Balogh Pál, Gonda Bence, Werlein Anna) közösen láttam el a projekt vezetési-szervezési feladatait, valamint vettem részt a kutatás eredményeit összegző kiadvány megírásában társszerzőként. A projekt során változó mértékben, részt vettem továbbá minden alább ismertetett részfolyamatban.

A gyümölcsész kutatás alapvetően 2 fő részből állt: a nyári időszakban 2-3 alkalommal, több napos terepmunka során félig strukturált interjúkat készítettünk a falu idős lakóival (valamint néhány azóta már más településen élő egykor kóspallagi lakossal). Kutatásunk során Szani Zsolt azonos témájú interjú vázlatát (Szani 2014.) vettük alapul, melyet a helyi viszonyokhoz igazodva módosítottunk és egészítettünk ki, valamint a kérdőívbe bekerültek a 2020. tavaszán írt ELTE néprajz alapszakos gyümölcstermesztés témájú szakdolgozatomhoz használt interjúvázlat kérdései is. A munkánk során alkalmazott interjúvázlat teljes szövege a dolgozat függelékében olvasható.

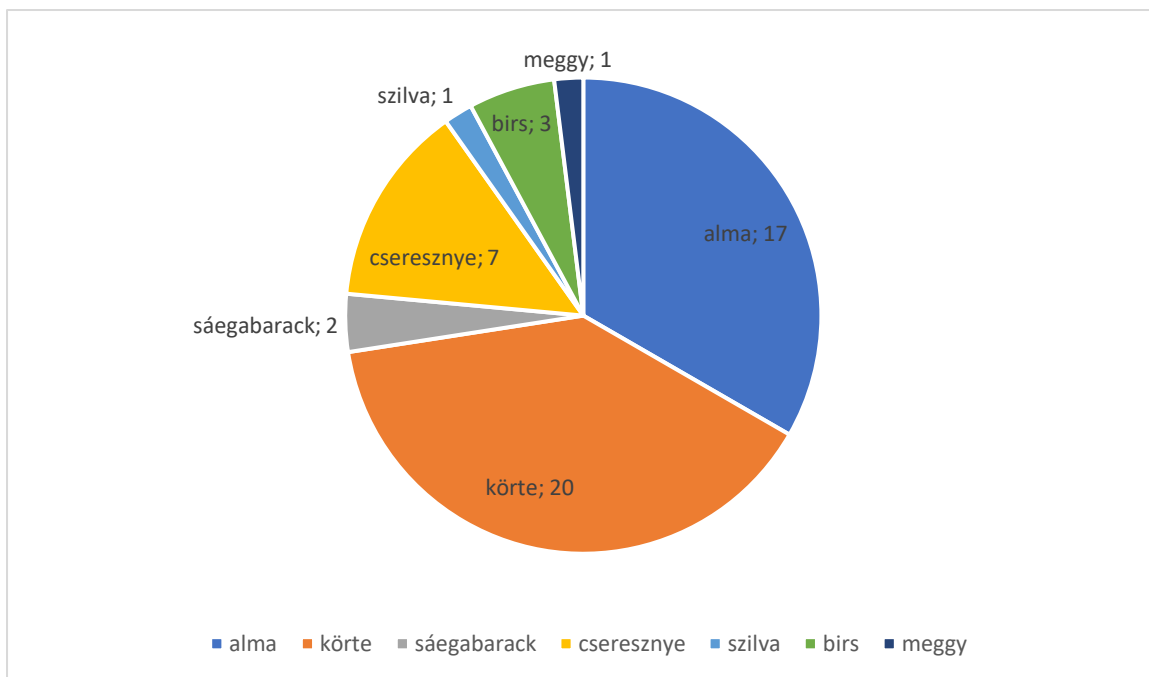
Terepmunkánk során az interjúvázlat bőséges kérdéssorából, interjúnként beszélgetőpartnerünkhöz (az illető tudásához, érdeklődéséhez, stb.) igazodva válogattuk ki az aktuálisan feltevésre kerülő kérdéseket; sok esetben kérdéseink csak a téma megjelölésére, a beszélgetés beindításához voltak szükségesek, lehetőségeinkhez mérten igyekeztünk a témában szabad folyást engedni interjúalanyaink beszédének- összegezve tehát, interjúink nem követnek minden esetben kérdés-felelet struktúrát, ezáltal kvantitatív módszerekkel való kiértékelésükre korlátozottak a lehetőségek. A gyümölcsész kutatás ideje alatt összesen 19 db ilyen, jellemzően 1,5-2 óra időtartamú interjút vettünk fel, amelyekből bő tartami átiratok készültek. Ezek eredményeit a jelen dolgozatban forrásként is többször használt *„Bennem van a föld szeretete...Kóspallag gyümölcsészete”* című kiadvány összegezi.

A kutatási projekt másik szerves része volt a település idős fáiról szedett szaporítóanyaggal történő fajtamentési kísérlet, valamint a legfontosabb idős fák térképre vitele. A felkeresésre érdemes egyedeket korábbi terepi tapasztalatokra, illetve a helyi (idős) lakosok által

elmondottakra alapozva kerestük meg. A fajták azonosítása az interjúkban elhangzottakra alapozva, morfológia szempontok szerint történt. Az elkészült kereshető Google térképen 29 alma, 37 körte, 27 dió, 11 szilva, 10 cseresznye, 2 sárgabarack, 5 meggy, 2 eper és 4 birs szerepel, valamint néhány azonosítatlan öreg gyümölcsfa és vad gyümölcs (vadalma, vadvörte). Az előbbieken felsorolt egyedek közül összesen 17 almáról, 20 körtéről, mindkét sárgabarackról, 7 cseresznyéről, 1 szilváról, 3 birsról és 1 meggyről szedtünk egy vagy több alkalommal szaporítóanyagot. A gyümölcstész kutatás során az eper és diófák fajmentésére nem került sor. A gyümölcstész kutatás során az egyes fákra klikkelve olvasható az oltóvessző-és/vagy szemzőhajtás szedés időpontja; térkép linkje a dolgozat függelékében érhető el. A fajmentés két faiskolában (Drimmer Márton-Sopronkövesd, Miskó Ferenc-Miskóker, Kondoros) történt; Sopronkövesden tavaszi oltással majd egy második körben nyári alvószemzéssel is történt a szaporítás, Kondoroson csak nyári alvószemzéssel. Az oltványnevelés sikerességét nagyban befolyásolták a 2022-es év kedvezőtlen, szélsőségesen aszályos körülményei, emiatt a tervezett mennyiséghez képest végül csak lényegesen kevesebb oltvány “készült el” és kerülhetett kiültetésre Kóspallagon a bölcsőde udvarára tervezett erdőkerbe.



4. ábra-A gyümölcstész kutatás során térképre vitt öregfák faji eloszlása egyedszám szerint



5. ábra-A fajtamentésben részt vett fajok aránya egyedszám szerint

A 2023 nyarán folytatott terepmunkám során a gyümölcsész kutatásban már alkalmazott módszertan szerint szintén félig strukturált interjúkat készítettem; a korábbiaktól eltérve azonban igyekeztem nem csak a legidősebb korosztály tudására alapozni, interjúalanyaimat inkább szakértelmükre, speciális tudásukra alapozva válogattam ki. Az alapul vett interjúvázlatom minden esetben azonos volt, a hagyományos erdő-kerthasználatra, állattartásra, különös tekintettel az erdei legeltetésre, gyűjtögetésre, e gyakorlatok további alkalmazásának lehetőségeire vonatkozó kérdéseket tartalmazott. Az interjúvázlat teljes szövege a függelékben olvasható. 2023-as terepmunkám során négy „specialistával” -az erdei termék átvevő egykori üzemeltetőjével, a TSZ egykori juhászával, faipari vállalkozóval és beköltöző tájtörténet iránt érdeklődő biológussal - és 2 további idős lakossal készítettem interjút. Több interjúm a 2023. július 12-16. között Kóspallagon szervezett interdiszciplináris kutatótábor során készült, így egyes interjúim felvételében a tábor más résztvevői is közreműködtek.



6. ábra-Oltóvessző szedés, Kóspallag, gyümölcsész kutatás, 2021. (Fotó: Balogh Pál)



7. ábra- Interjú készítés, 2021. (Fotó: Vidák Brigitta)



8. ábra- Interjú készítés, 2023. (Fotó: Illyés Bence)

4. Eredmények, következtetések, konklúziók

4.1. Hagyományos tájhasználat Kóspallagon a 20. század második felében

A korábban ismertetett szakirodalmi- történeti források alapján láthatjuk tehát, hogy Kóspallag hagyományos gazdálkodásának legfontosabb pilléréi az erdőhasználat, az ahhoz kapcsolódó állattartás, illetve a gyümölcstermesztés voltak; továbbá a település gazdálkodási életét gyakorta jellemzik archaizmusok és reliktum tevékenységek, mint amilyen a gyűjtögetés vagy az erdei legeltetés.

Az elmúlt évek terepkutatásai során világossá vált, hogy az idős (60-65 év feletti korosztály) még birtokában van annak a generációkon át öröklődő tudásnak, amely alapján egykor Kóspallag középhegységi paraszti társadalma a tájat élte-használta -művelte. Dolgozatom további részében e tudás a 20. század második felében is tovább élő gyakorlatait igyekszem ismertetni; továbbá bemutatni, hogy miként alakult át a vadgyümölcsök gyűjtése-intézményes felvásárlása regionálisan kiemelkedő jelentőségű árutermelő gyümölcstermesztéssé; illetve, hogy milyen társadalmi-környezeti okok állnak a néhány évtizeddel ezelőtt még virágzó málnatermesztés megszűnésének hátterében. Végül pedig a felvázolt tapasztalatok fényében kívánom bemutatni e hagyományos ökológiai tudás jelenkori alkalmazhatóságának lehetőségét.

4.1.1 Állattartás, erdei legeltetés

Visszaemlékezésekből kiderül, hogy Kóspallagon a 20. század második felében szinte minden háznál volt valamilyen jószág: a szarvasmarhákat közös gulyákban, bér-pásztorok legeltették a falu határában. Az állatokat hajnalban hajtották ki és esténként a házakhoz terelték vissza. Az erdei munkákban sokszor még az ezredforduló környékén is lovakat használtak; a ló ugyanis sokkal inkább alkalmazkodott az erdei környezethez, mint a korszerű munkagépek, melyek méretükből fakadóan gyakran ejtettek kárt a környező meghagyni kívánt fák kérgében ezzel kárt okozva az erdőben gazdálkodók számára. A falu határában található két patak partján libákat-kacsákat legeltettek, e munka elsősorban a gyermekek feladata volt.

A termelőszövetkezetek időszakában a falu déli határában található, ma is rendeltetésszerűen használt fáslegelőn és a határ más részein (*Békás-rét*) a szobi, majd az összevont Szob-gödi TSz juhállományát legeltették, az állatoknak a szintén a falu határában lévő TSz major adott otthont.

A szövetkezet teljes juhállománya több mint 10.000 állatot számlált, belőlük egy 400-500 birkából álló nyájat tartottak Kóspallagon; szolgálatukért a juhászok 40-50 juhot kaptak meg saját részre. A szövetkezet a bárányokat és a gyapjút értékesítette, de maga az állomány is töke volt. Eleinte merinó és cigája fajtákat tartottak, majd később racka juhokkal egészítették ki az állományt, valamint próbálkoztak egy szlovák húsfarkú fajta tartásával is, de ezek az állatok nem tudtak alkalmazkodni a terület középhegységi adottságaihoz. A TSz egykori juhásza elmondása alapján a merinó és cigája fajták szintén meglehetősen kényesek voltak, nehezen alkalmazkodtak a körülményekhez, a racka szívósabb volt ugyan de jóval kisebb termetű az előbbieknél így a haszna is kevesebb volt; e problémák megoldásaként kezdték a cigája és merinó fajtákat helyben a rackákkal keresztezni, amelynek eredményeképpen a környezethez alkalmazkodó, de nagyobb hasznú egyedek születhettek.

A nyáj terelését (főként keverék) pásztorkutyák segítettek, valamint pásztorbotot használtak. A bothoz a botszárat a pásztor maga készítette, a kampót vásárokból vették. Botszárat késő ősszel kellett vágni, mikor a fában a már mérséklődtek az anyagcsere folyamatok; a legalkalmasabb e célra a som (*Cornus mas*), mivel ennek faanyaga erős, tartós, ugyanakkor könnyű. A vágott botokat tűz felett melegítették „*megfeketítették*”, hogy a kérget le tudják hántani, ilyenkor a kérget könnyedén le lehet húzni, ha nem adta magát késsel rásegítettek, majd a megpuccolt botokat zsírral bekenték úgy tették el száradni.

Az állatokat Szent György napjától (április 24.) Szent Mihály napjáig (szeptember 29.) hajtották ki a legelőkre (éjszakára a juhokat a TSz major épületeibe terelték, a szarvasmarhákat a gulyások haza adták). Volt arra is példa, hogy enyhe teleken, mikor kevés hó esett csak, egész télen kijártak legeltetni. Egy területen jellemzően 4-5 napot töltöttek attól függően, hogy mennyire „*rágták le*” az állatok a legelőt, valamint figyelembe vették az időjárási körülményeket is. Esős időben, hogy a juhok körme közé ne menjen annyi sár, erdősebb helyeket kerestek. Hivatalosan az erdei legeltetés már ebben az időszakban is tiltott volt, ugyanakkor a közösségi szokásjog megengedte, hogy az állatokat a „*lábaserdőbe*” behajtsák, a „*fiatalos*” éppen újuló részeket, valamint, tavasszal az éledező erdőt kellett elkerülni. Nagy melegben az állatokat, főként szarvasmarhákat gyakran hajtottak be továbbá, az erdőkbe, hogy ott hűsölhessenek.

Minden legelőknél megvoltak az értékesebb és kevésbé értékes részei. Példaként hangzott el interjúalanyunktól a mai fáslegelő területének egyik lejtőjére vonatkozóan: „*itt ezt a hegyoldalt nem szerették mert, ez szőrfüves*” míg a legelő más részein, ahol sok vadhere (*Trifolium partense*) nőtt kifejezetten szerettek lenni, az „*jobb ízű mező volt*”. Az említett „szőrfű” valószínűsíthetőleg egy csenkesz faj *Festuca* spp.) lehet. (Kun 2017.) Az állatok egészségére nézve a legelők természetes vegetációja nem jelentett veszélyt, ösztönösen tudták mit ehetnek biztonsággal a jelenlévő fajok közül. A termesztett növények közül a lucerna (*Medicago sativa*), azonban okozhatott némi kellemetlenséget, ha a juhok egy táblába beszabadultak; a lucerna számukra igazi csemegének számított, így hajlamosak voltak puffadásig túlnenni magukat belőle.

A legelőkön előforduló fás szárú fajok fiatal hajtásait is szíven fogyasztották az állatok, továbbá bizonyos vad gyümölcsök termését is. Kifejezetten kedvelték a vadalmát (*Malus sylvestris*) és a vadrőstét (*Pyrus pyraster*): „*potyogott le és szinte szaladtak alá*”. Kisebb lelkesedéssel ugyan, de alkalomadtán, ha már megcsípte a dér „*csipegették*” a kökény és a vadrózsa termését is. A legelőkön az említett vadgyümölcsök mellett a fás szárú vegetáció részeként egy-egy vadcserezsnye (*Prunus avium*) és főként tölgy (*Quercus* spp.) fajok (voltak) találhatóak. A legelő állatok kedvelt csemegéje volt még a lehulló makk is-a cser (*Quercus cerris*) makk kivételével: „*Túrta, mint a disznó*”.

A vizsgált időszakban a sertések makkoltatása már nem volt szokás, azonban otthoni takarmányozásra volt, hogy gyűjtöttek makkot számukra. A makk mellett takarmánynak gyűjtötték még a csalánt (*Urtica dioica*) és a „*kákicsot*” (*Taraxacum officinale*), ezeket apróra vágva korpával keverve a baromfiknak adták.

4.1.2. Erdei melléktermékek, gyűjtögetés

Cser - tölgy- és ritkán bükkmakkot (*Quercus* spp., *Fagus sylvatica*) más célra is gyűjtöttek; a makkot Királyréti-Nagymarosi-Börzsönyi erdészetek vásárolták fel és az erdők újíására, csemetenevelésre használták. Az erdészeti csemeteneveléshez kapcsolódó munkák jellemzően a nők és gyerekek feladatai voltak; makkot szedni már 12 éves kortól eljártak, a csemeték kiültetéshez és a terület előkészítéséhez elsősorban a falu női lakosságából alkalmazott az erdészet, akik felügyelete mellett egy-egy alkalommal, pár héten át a váci kisegítő iskola fejlesztésre szoruló diákjai is részt vettek a munkákban. Az összegyűjtött makkot az erdészet elvetette, a magoncokat 2-3 évig iskolázta, ez után kerültek kiültetésre. Az ültetést tavasszal végezték, olyan helyen, ahol az erdőt előzőleg tarra vágták, előre kijelölt kör alakú területekre megadott számú kis fát ültettek ki, a fák köré földből „*padkát*” csináltak úgy ültették el őket.

A makkot szeptember közepétől az első hó leestéig szedték. Interjúalanyunk visszaemlékezése szerint volt olyan alkalom, mikor egy fa alól 73 kg makkot gyűjtöttek össze. „*Gyönyörű fa volt, még meg is pusztítottam.*”

A faluban 1958-tól működött erdeitermény átvevő (ETV), ahol a korábban a váci, kismarosi, újpesti és rákosi piacokra hordott gombát, vadgyümölcsöt és gyógynövényeket vásárolták fel helyben. A gombát felvásárlás után ott tartósították; a gombákat felszeletelték, a szeleteket két bot közé kifeszített drótra húzták, úgy a napon szárították.

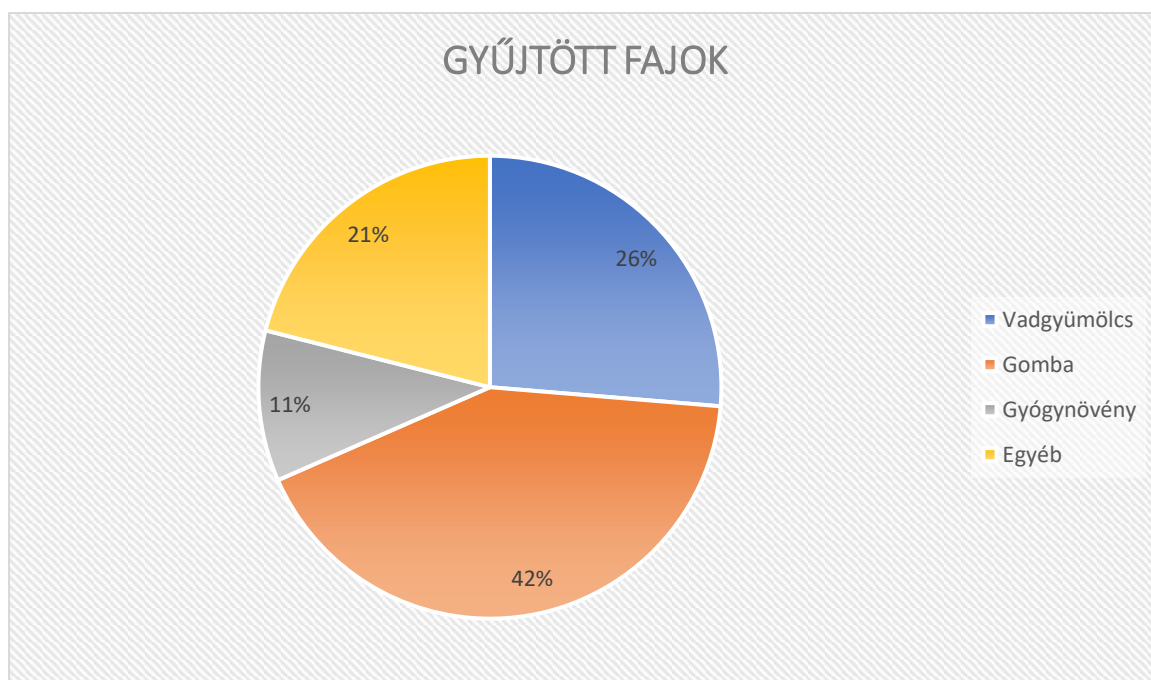
A szocializmus időszaka alatt a faluban a TSz-en és az erdön kívül nem igazán volt más munkalehetőség, így a gyűjtögetés, mint kiegészítő jövedelemforrás mindvégig fennmaradt; egyaránt művelték idősek és fiatalok. A helyiek ismereteket generációkról generációkra örökítették, mindenki ismere a legjelentősebb fajokat; ugyanakkor érdekességként fontos kiemelni, hogy az átvevő üzemeltetéséhez tulajdonosát hatóságilag kötelezték államilag elismert gombaszakellenőri vizsga letételére, az csak ezzel a feltétellel működhetett.

Kóspallag idős lakosainak vadgyümölcsökre, gombákra, gyógynövényekre vonatkozó ismeretei máig jelentősek. A rendszeresen gyűjtött fajok mellett név szerint ismernek még egyéb kevésbé jelentős, de gyűjthető-fogyasztható fajokat, vagy éppen méreganyagaik miatt jelentőseket. Az alábbi táblázat a Kóspallagon hagyományosan és rendszeresen gyűjtött vadgyümölcs, gomba, gyógynövény és egyéb fajokat és helyi elnevezéseiket tartalmazza.

Vadgyümölcs	Gomba	Gyógynövény	Egyéb
-------------	-------	-------------	-------

málna (<i>Rubus idaeus</i>) „erdei málna”	császárgalóca (<i>Amanita cesarea</i>) „király gomba”	nadragulya (<i>Atropa belladonna</i>)	csalán (<i>Urtica dioica</i>)
erdei szamóca (<i>Fragaria vesca</i>) „puklica”	mezei szegfűgomba (<i>Marasmius oreades</i>)	fekete nadálytő (<i>Symphytum officinale</i>)	pongyolapitypang (<i>Taraxacum officinale</i>) „kákics”
vad szeder (<i>Rubus fruticosus</i>) „csernyica”	májusi pereszke (<i>Calocybe gambosa</i>) „fehérgomba”		makk (<i>Quercus</i> spp., <i>Fagus sylvatica</i>)
húsos som (<i>Cornus mas</i>) „som”	tővisalja gomba (<i>Entoloma clypeatum</i>) „májusi gomba”		fenyőfa → karácsonyfának (<i>Picea</i> spp.)
csipkebogyó (<i>Rosa canina</i>) „csipke”	óriáspöfeteg (<i>Langermannia gigantea</i>)		
	rókgomba fajok (<i>Cantharellus</i> spp.) „csibegomba”		
	keserűgomba fajok (<i>Lactifluus</i> spp.) „mlécsa”		
	csiperke, vargánya, rizike és tinóru fajok		

1. táblázat-A leggyakrabban gyűjtött erdei melléktermékek és helyi elnevezéseik



9. ábra- Az egyes erdei melléktermék típusok egymáshoz viszonyított aránya

A fenti táblázat (1. táblázat) és grafikon (9. ábra) alapján látható, hogy a helyiek ismeretei a gombákra vonatkozóan lehetnek a legszéleskörűbbek, melyet a vadgyümölcsök követnek; ismereteik a gyógynövényekre vonatkozóan a legkevésbé átfogóak. A fent említett nadragulyát (*Atropa belladonna*) elsősorban célzottan a felvásárlók számára gyűjtötték; a növényt az ETV mellett ezt a Herbária Áfész is felvásárolta. A nadragulya gyökerét kiásták, majd a patakban mosták le, így letisztítva értékesítették. A feketendálytót (*Symphytum officinale*) saját célra szedték, alkoholos tinktúrának készítve sérülésekre alkalmazták. Gombák közül értékesítés szempontjából talán kevésbé jelentősek a keserűgomba (*Lactifluus* spp.) fajok-tótosan „mlécsa” - amelyeket helyben tartanak igazi csemegegombának és hagyományosan elkészítve kalapjával lefelé, tönkjével felfelé sparhelt tetejére, vagy platnira helyezve sűtik, majd zsírral megkenve, sózva fogyasztják. A vadgyümölcsök közül az elsőként gyűjthető az erdei szamóca (*Fragaria vesca*), amely helyi tapasztalatok szerint tarvágások helyén terem és finom illatát már messziről érezni lehet. Legjelentősebb vadgyümölcsnek talán mégis az erdei málna (*Rubus idaeus*) mondható, amely egyfajta előfutára volt a térség kiemelkedő málnatermesztőkörzette fejlődésének. A málnatermesztésben élenjáró településeken, kezdetben erdei málnát ültettek a házikertekbe, ebből fejlődhettek ki aztán a később a komolyabb termesztésben is használt helyi fajták.

4.1.3. Málnatermesztés

A telepített málna 1964-1965-ben „jött be” Kóspallagra, ahogyan dolgozatom első felében már szó esett róla, környékbeli mintára kezdetben Nagymarosi majd 1973-1974-től kezdve Malling expolite, Malling promise és később a Fertődi zamatos fajtákat ültettek. A termesztés kezdetekor a málnát még az ETV vette át erdei málnaként, majd hamarosan megindult a málna specializált felvásárlása is. A faluban összesen négy málnaátvevő működött, mindenki a hozzá közelebb esőben adta le az általa termelt gyümölcsöt. Egy szezonban egy átvevőhely átvett hozzávetőlegesen 25-30 vagonnyi málnát; főszezonban mondhatni éjjel-nappal jártak a hűtőkamionok. A málna főszezonja június 15-július 20. közé volt tehető. A gyümölcsöt a teherautók az ország számos pontjára szállították, többek között Szeged, Albertirsa, Bernecebaráti, Dunakeszi és Budapest hűtőházaiba és a szobi léüzembe. Az átvevőben a gyümölcsöt felhasználhatóság szerint minősítették: a nagyméretű, ép, kerek, úgynevezett „gurulós” málnaszemeket fagyasztásra értékesítették, az apróbb, könnyen széteső szemeket légyártásra szánták. A rendellenesen fejlődött, szétaprózódott szemeket „morzsolónak” hívták, és a „lémálna” közé sem szedték, a bokron hagyták a madaraknak.

A málnaszedést már korán hajnalba, 3 óra körül kezdték; kézikosarakat és ládákat használtak. A kézikosarakat a munkához a derekukra kötötték-előre és hátra is egyet; azokat helyi kosárfonóktól vásárolták. A ládákat a málnaátvevő adta, eleinte faládákat használtak, de a leleményesebb kóspallagiak hamar rájöttek, hogy ha a ládákat vízbe áztatják az átadáskor többet nyom majd a rekeszek súlya és több pénzt kaphatnak a málnáért; az átvevőnél aztán trükközések elkerülése végett hamarosan átálltak műanyagból készült málnásrekeszek használatára.

A málnával járó munkákból minden generáció kivette a részét, a legkisebbek szüretkor a „kéziket” hordták szüleik, nagyszüleik körül. A kamaszok a munka egészéből kivették a részüket, az abból járó zsebpénzből volt, aki kábel-TV antennát, volt, aki nyugati márkás farmer nadrágot vásárolt magának. A málnával járó munkát mindenki főállása mellett végezte, az abból befolyó többletjövedelem pedig hozzájárult, hogy az ezredfordulóra az addig szegényes falu korábban nem tapasztalt fejlődésnek indulhasson. *„Nagy dolog volt a málna...a falut megdobta”. „Ennek volt köszönhető, hogy a kóspallagi emberek is kicsit összetudták szedni magukat...”*

Kóspallagon a málnatermesztés nagyjából a rendszerváltás időszakáig élte virágkorát, majd a 2000-es évek kezdetére gyakorlatilag teljesen eltűnt; napjainkban már csak házikertekben

találkozhatunk málnával, ahova újabban nagyléptékű termesztésben megszokott fajták helyett „folytonérő” bokrokat ültetnek.

A málnatermesztés megszűnésének okaiként interjúalanyaim két fő tényezőt jelöltek meg: egyik ezek közül a piac átalakulása, a másik pedig a változó klíma okozta nehézségek. A piaci okok összetettek; egyrészt a megnyíló kereskedelem következtében a Lengyelországból hozott exportgyümölcs a helyinél olcsóbb áron bekerült a piacra, az újonnan megjelenő kis magán hűtőházakban pedig olyan mértékű árverseny alakult ki, amely ellehetetlenítette a lokális gyümölcstermesztő vállalkozásokat, valamint ez idő tájt szűnt meg vagy cserélt gazdát több felvásárló ipari létesítmény-köztük a Szobi Szörpgyár-i. (web5)

Ugyan az erdőgazdálkodás főhasznáról a faanyagtermelésről jelen dolgozatban korábban nem esett szó, érdemes említést tenni arról, hogy a faanyag termelésben is tetten érhető jelenség a feldolgozóipar hiánya; több interjúmban is felmerült, mint a jelenkori kóspallagi erdőgazdálkodás kritikája, hogy a feldolgozóipari létesítmények hiányában a jó minőségű faanyag is csak tűzifaként értékesíthető, ezáltal pedig jelentős veszteség keletkezik.

A málnatermesztés megszűnésének másik oka, ahogy arról már korábban említést tettem, a változó klíma; az utóbbi évek aszályos, forró nyarai gyakorlatilag lehetetlenné tették az öntözés és árnyékolás nélküli termesztést már a 2000-es évek elején is. *„Volt két év a kétezres években...öntözetlen körülmények között gyakorlatilag nem működött, mert a szem egyszerűen rásült.”*

Összességében tehát elmondható, hogy a málnatermesztés megszűnésének oka kettős. A klimatikus viszonyok kedvezőtlen változásának következtében lehetetlen az öntözés és árnyékolás nélküli termesztés, ugyanakkor az ehhez szükséges infrastruktúra kialakítása olyan költségekkel járna, amelyet az egyre szűkebb piacon, egyre nehezebben eladható gyümölcs értékesítésével nem lehetne kitermelni. Mindezek mellett a munkaerőhiány is problémát jelenthet, mivel a most fiatal generációt az imént leírtak tükrében már nincs mi motiválja a málnatermesztéssel járó kemény munkára, egyszerűbb és hatékonyabb munkát találniuk más területeken.

4.2. Lehetőségek és kilátások napjainkban

Dolgozatomban eddig leírtak nyomán szükségszerűen merül fel a kérdés, miszerint milyen hasznosítási lehetőségei vannak a megismert hagyományos ökológiai tudásnak, hogyan képzelhetjük el általa Kóspallag jelenkori gazdálkodásának fejlesztését? Az alábbiakban néhány példa erejéig erre kívánok választ adni.

A Kóspallag déli határában található fáslegelő-ahol egykor a TSz juhnyáját is legeltették- az utóbbi pár évben újból használatba került; kecskéket, juhokat és egy szamarat legeltetnek rendszeresen a területen. A legeltetés kezdetét megelőzően készült alapozó tájtörténeti felmérés és fakataszter tanulsága szerint a legelő mind lágy szárú mind a fás szárú vegetációt tekintve alapvetően jó állapotú; ugyanakkor elmondható, hogy a területen 3 faj képviselteti magát: csertölgy (*Quercus cerris*) kocsánytalan tölgy (*Quercus petraea*) és mezei juhar (*Acer campestre*). (Saláta et. al. 2017.) Véleményem szerint a területen egy esetleges bővítés-fásítás alkalmával kiválóan alkalmazhatóak lennének a területhez legközelebb eső, a Deák Ferenc utca végében található (10. ábra) öreg fák (a gyümölcsész térképen: Alma 24, Alma 25, Körte 35) szaporítóanyagával nevelt oltványok. Elképzelésemet arra a TSz egykori juhászával készített interjúmban elhangzott, korábban már ismertetett visszaemlékezésre alapozom, mely szerint a vadalma (*Malus sylvestris*) és vadkörte (*Pyrus pyraeaster*) termését a jószágok szívesen fogyasztották; erre alapozva tartom szerencsés választásnak e három almástremesű fa alkalmazását. Továbbá azt gondolom az szaporítóanyagot adó fák térbeli közelsége, mint tényező talán segíthet, hogy a majdani oltványok kiültetés után hamarabb akklimatizálódjanak a környezethez Hasonló, az akklimatizálódást könnyítő, tartósságot biztosító indokkal javaslom továbbá a szaporító anyagok vadalmára (*Malus sylvestris*), vadkörte (*Pyrus pyraeaster*) történő oltását vagy szemzését is.



10. ábra-Kóspallag öregfa térképének részlete, a fáslegelő bővítéséhez alkalmazni javasolt egyedekkel

A málnatermesztést tekintve alapvető problémának bizonyult az öntözhetőség és árnyékolás megoldása; ezek közül elképzelhetőnek tartom, hogy működő megoldás lehet utóbbi orvoslására, a gyümölcsész kutatás oltványaiból létesített (vagy egyéb) erdőkertben történő köztes termesztés. Az értékesítést övező problémákból pedig talán kilátást mutathat, amit egyik interjúalanyom megfogalmazott: *“nem az alapanyagot kell eladni, hanem egy terméket”*. Kóspallagon az utóbbi pár évben indult útjára egy helyi termékeket feldolgozó kisvállalkozás Pallagi Portékák néven; interjúalanyommal egyetértésben azt gondolom ez vagy más hasonló jellegű helyi vállalkozás jó felvásárlója lehet a szintén helyben megtermelt gyümölcsnek, a kész kézműves terméknek pedig talán az értékesíthetősége is kedvezőbb. Mindezek ellenére nem gondolom, hogy Kóspallag jövője egyértelműen a málnatermesztésben keresendő-a nagyléptékű termesztésnek mára kétségkívül leáldozott, az imént leírtak inkább arra vonatkoznak egyfajta javaslatként, miként lehetne valamelyest az emberi emlékezeten túl is megőrizni a falut egykor szervesen jellemző kultúrát.

És végül, de nem utolsó sorban terepmunka tapasztalataimra alapozva azt mondhatom, hogy amit feltétlenül szükségesnek gondolok Kóspallag jövőbeli gazdálkodására nézve az egyfajta fórum létrehozása, ahol biztosított a lehetőség a különböző generációk és tudásrétegek hordozói (mint pl. „gyüttment” -és helyi) közötti eszmecsere megvalósítására.

5. Összefoglalás

Jelen dolgozatban arra törekedtem, hogy Kóspallag, Börzsöny-vidéki kis falu sokszínű gazdálkodási hagyományainak egy szeletét átfogóbban bemutassam, majd az ismertetett összefüggések és példák nyomán egy- egy koncepciót javasoljak a falu jelenkori gazdálkodási stratégiáira vonatkozóan.

Összességében elmondhatom, hogy Kóspallag tájhasználatát a 20.század során voltaképpen példa értékűen jellemezték a középhegységi paraszti életforma sajátosságai. A rendhagyóan sokrétű gazdálkodási stratégiák nyomán, hasonlóan sokszínű és különösen értékes hagyományos ökológiai tudás maradhatott fent a helyi emlékezetben, amely kutatása terepmunka tapasztalataim alapján kifejezetten hálás témát jelent. Tapasztalataim azt mutatják, hogy tájhasználatról, állattartásról, növényismeretről, gyűjtögetésről gyümölcsről, táplálkozásról, erdőről a többség szívesen beszél és van is mit mondania, éppen ezért az e témákban történő kutatást sem tartom jelen dolgozat végével lezártnak; azt gondolom a település és térség tájhasználati hagyományai és gazdálkodási emlékei kétségkívül további

kutatást igényelnek. Véleményem szerint pedig, e kutatások kulcsfontosságú szerepet tölthetnek be a természeti környezettel összhangban történő gazdálkodási jövőkép forrásanyagaként. A Börzsöny-vidék táji adottságaiból fakadóan olyan mintákat tudhat magáénak melyek ismerete nem csak helyben, de az ország más részein is példaként szolgálhat ember és táj kapcsolatának kialakításában.

6. Bibliográfia

- BALI János 2005. A Börzsöny- vidéki málnatermő táj gazdaságnéprajza Akadémia Kiadó. Budapest. 265. p. ISBN 963-05-8255-4
- BALOGH Pál Géza, GONDA Bence László, KISS Rebeka Márta, WERLEIN Anna 2021. „Bennem van a föld szeretete”. Kóspallag gyümölcsészete Kóspallag Község Önkormányzata, Kóspallag 49. p. ISBN 978-615-01-3098-9
- FRISNYÁK Sándor 2012. A Börzsöny-vidék tájhasználata a 18-19. században in. szerk. TÓTH Arnold. *Néprajz - muzeológia: Tanulmányok a múzeumi tudományok köréből a 60 éves Viga Gyula tiszteletére* Miskolc. 529-544. pp. ISBN 978-963-9271-94-4
- GUNDA Béla 2001. Vadnövények gyűjtése in. főszerk. PALÁDI-KOVÁCS Attila. *Magyar néprajz nyolc kötetben II.* Akadémiai Kiadó, Budapest. 11-41. pp. ISBN 963-05-7801-8
- HARASZTHY László, MÁRKUS Ferenc, BANK László 1997. A fáslegelők természetvédelme *WWF Füzetek* 12. 23 pp. ISSN 1216-2825
- HEGYI Imre 1975. A népi erdőgazdálkodás jogszokásairól. in. szerk. KOLOSSVÁRY Szabolcsné. *Az erdőgazdálkodás története Magyarországon* Akadémiai Kiadó, Budapest. 490-512. pp. ISBN 963-05-0574-6
- KOCZÓ József 2009 „Falu a Börzsöny tetején” Kóspallag önkormányzata, Kóspallag. 51 p. ISBN 978-963-06-5989-5
- KÓSA László 1979. Gyűjtögetés In főszerk.: ORTUTAY Gyula. *Magyar Néprajzi Lexikon. II.* Akadémiai Kiadó, Budapest. 378–379. pp. ISBN 963-05-1287-4
- KUN Róbert 2017. unpubl. Kóspallag fás legelőjének élőhelytérképe
- LUKÁCS István 1965. Erdei melléktermékek gyűjtése és felhasználása Mezőgazdasági Kiadó, Budapest. 184 p.
- NAGY József 2007. A Börzsöny hegység edényes flórája Duna-Ipoly Nemzetipark Igazgatóság, Budapest. 378. p. ISBN 978-963-87687-0-4

- SALÁTA Dénes-HORVÁTH Soma-KARDOS Zsolt 2017. Fakataszter és alapozó tájtörténet-Kóspallagi fáslegelő
- ifj. SÁNTHA Tibor 2021. Börzsönyvidéki Gombanevek
- SZABÓ Sándor 1977. A Börzsöny-vidék helytörténeti adattára. In szerk. IKVAI Nándor *A Börzsöny néprajza* Szentendre. 43-69. pp. HU—ISSN 0133—3046.
- SZABÓ László-FÖLDES László 1979. Gazdaság. In főszerk.: ORTUTAY Gyula. *Magyar Néprajzi Lexikon. II.* Akadémiai Kiadó, Budapest. ISBN 963-05-1287-4
- SZANI Zsolt 2014. Etnopomológia-Népi gyümölcsészet a Palócföld nyugati határterületén Zöldutak Módszertani Egyesület, Alsópetény. 124-140. pp. ISBN 978-963-08960-3-0
- RUMPF János 2011. Erdőhasználat Nyugat-magyarországi Egyetem
- VARGA Anna 2018. Fás-erdős legeltetési rendszerek a magyar nyelvű néprajzi irodalom tükrében. in. szerk. GYURICZA Csaba. *Agrárderdészet* Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ, Gödöllő. 93-113. pp. ISBN: 978-615-57480-5-9
- web1: <https://botanikuskert.hu/tudomany/hagyomanyos-es-helyi-okologiai-tudas/> elérés dátuma: 2024.03.27.
- web2: <http://nepesseg.com/pest/kospallag> elérés dátuma: 2023.06.30
- web3: <https://kospallag.hu/termeszeti-kornyezet-latnivalok/> elérés dátuma: 2024.01.02
- web4: <https://www.interregeurope.eu/> elérés dátuma: 2024. 04. 26.
- web5: <https://magyarnarancs.hu/kismagyarorszag/igy-ment-tonkre-a-szorpgyar-79052> elérés dátuma: 2024.04.22.

7. Köszönetnyilvánítás

Szeretnék köszönetet mondani témavezetőmnek, Dr. Bordács Sándornak, aki tanácsaival és észrevételeivel mindvégig segítette a munkámat. Szeretném megköszönni a Kóspallagi Öregház csapatának és a gyümölcsész kutatás résztvevőinek, a közös munkát, ami hozzásegített jelen dolgozat megírásához. Továbbá köszönöm mindazoknak, akik terepmunkáim során megtiszteltek emlékeik, tapasztalataik, gondolataik megosztásával!

8. Függelék

8.1. A kóspallagi gyümölcsész kutatás interjúvázlata

A hagyományos gyümölcsészetről fennmaradt ismeretek összegyűjtése
Kóspallag, 2021.

Készült Szani Zsolt, Kiss Rebeka kérdőíveinek felhasználásával

Technika

- Diktafonos felvétel
- Lehetőség szerint laptopos jegyzet (lehetőség szerint minél bővebb)
- Interjúkészítést követően tartalmi átirat opcionális szószerinti részekkel
- Kontextuális adatok rögzítése
- Tematikus táblázat eleve
- Térképet vinni valamilyen formában (konkrét egyedek azonosítása - utólag) (térkép előzetes tanulmányozása)

Jelmagyarázat

Zöld szekciók = zárójeles, nem fontos kitérni rá, de ha beszélnek róla, hagyjuk nekik, jegyezzük fel a mondottakat

[..] = amire mi, interjúkészítők kíváncsiak vagyunk

Alapinstrukciók:

- Nem kell az összes kérdésre kitérni, lesz, amire majd maguktól kitérnek úgyis
- Bevezető kérdések: ezt mindenkitől, mert a fő vonalak kijönnek (itt elkülönítjük, hogy ki szakértő, ki nem)

- Ha lankad a lelkesedés, ugorjunk bátran más témára (akár az egyedi fákra vonatkozó kérdésekre - másik kérdőívünk)
- Csak azon témákba menjünk bele részletesebben, amiben látszik, érződik, hogy van az alanyunk releváns emléke, tudása, ismerete

Bevezető kérdések

Milyen gyümölcsfákat és bokrokat ültettek régen a faluban és a falu környékén? [népi nevek]

Milyen gyümölcsfajták voltak ismertek? [szlovák, német elnevezés? Színe, íze, érési ideje, felhasználása, eltarthatósága és minden más, amit tudnak róluk. (pl: Alma: Borízű, Húsvéti rozmarin stb.)]

Milyen gyümölcsöt fogyasztottak a leggyakrabban? Melyiket szeretik a legjobban? Melyik fajtát azon belül?

Honnan került a család asztalára gyümölcs régen? (Pl.: gyűjtögetés, saját termés, terménycsere, piac, üzlet stb...)

Volt-e a környéken valakinek faiskolája? (faiskolai jegyzőkönyvek felkutatása)

Vannak-e a környéken gyümölcsstermesztők? Voltak-e régebben?

Tud-e olyan gyümölcsről, amit régen fogyasztottak helyben, de mára kiment a divatból (pl. Som, berkenye stb.)

Gyűjtögetés

Gyűjtögettek-e vadgyümölcsöket? Hogyan használták/dolgozták fel a gyűjtött terményt?

Milyen (közösségi) szabályok vonatkoztak a vadon termő fák használatára (közterület vagy külterület) (szokásjog)?

Mennyit lehetett szedni róluk? Voltak-e ezek művelve? Ha igen, ki által?

Specialisták

Voltak, esetleg vannak-e a faluban “oltogató emberek”, akik erdőn-mezőn beoltottak fákat? Ha igen, a nevüket és egyéb róluk fennmaradt ismereteket írjuk le. Hogyan, kitől tanultak meg oltani?

Voltak-e ismert helyi “szakértői” a gyümölcsészetnek? (lelkészek, tanítók, pásztorok, oltogató emberek, tsz-ágazatvezetők, erdészek - természetvédelmi szakemberek, gyógyítók) Van-e valami a hagyatékukból?

Most kik oltják a fákat, hogy változott ez meg? Szakemberek, értelmiségiek, faiskolák napjainkban

Tanulás, tudásrétegek elválása

Honnan szerezték a gyümölcsstermesztési ismereteket? (agrárképzések és iskolák, tanfolyamok, tsz, család - szülő, nagyszülő, helyi specialisták, idősek)

Termesztés

Miért, hova, mikor ültettek fákat? Milyen funkció miatt ültettek és milyen fajta fákat / bokrokat? [szélfogó, árnyékol, jól terem, takarmány stb.]

Milyen célból hagytak meg öreg, beteg fákat? (pl. köcsögfák)

A házikerteken kívül hol termesztettek gyümölcsöt? [példák, “hívószavak”:]

- Szőlőhegyen? Ha igen, milyen gyümölcsöket, szőlő melyik részén?
- Gyümölcsösben, ültetvényben? Ha igen, milyen dűlőben, milyen gyümölcsöket?
- Uradalmi központban, majorságban? Ha igen, milyen dűlőben, milyen gyümölcsöket?
- Templomkertben, egyházi birtokon (plébánia, atya portája), temetőben, egyéb területeken?
- Szántókon, legelőkön, erdőkben voltak-e nemesített gyümölcsfák? Ha igen, milyen dűlőben, milyen gyümölcsfélék?
- Patakok, vízpartok
- Iskolakert, óvoda, közintézmények kertjei

- Utak mente (külön szabályok?)

Milyen módokat alkalmaztak a gyümölcsök szaporítására? Mit, hogyan szaporítottak? [oltás/szemzés/magról keltetés/sarjak átültetése stb.]

Volt az oltásra különösen alkalmas nap? Esetleg olyan nap vagy időszak, amikor tilos volt oltani, fát ültetni?

Gyümölcsfák bő termésére voltak módszerek? (Pl.: trágyázás) Esetleg hiedelmek? (Újévkor kovászos kézzel törzset megfogni? Baltával megfenyegetni a nem-termő fát?)

Milyen gyümölcsőhöz milyen alanyokat használtak és azokat hol szerezték be? [Pl. erdőről-mezőről behozott alanyra oltottak, magról neveltek alanyt, egyéb]

Milyen gyümölcsök teremnek a településen a legjobban? Hogyan viselkednek a nemesített fajták a településen, “mi szeret” itt nőni, teremni?

Figyeltek-e arra, hogy úgy ültessenek gyümölcsöt, hogy egész évben legyen gyümölcs? Volt-e ebben tudatos tervezés?

Próbálkoztak-e egzotikus gyümölcsök termesztésével? Mi terem meg itt? Mik a tapasztalatok?

(kivi, citrom, füge)

Gondozás

Metszettek-e? Milyen alakúra? Volt-e bevált lombkorona forma/sztenderdek az egyes fajtáknál?

Milyen kártevők voltak jellemzőek a faluban az egyes fákon?

Milyen módszerekkel védekeztek a kártevők ellen? [hagyományos módszerek, permetezés bekerülésének időpontja]

Hogyan gondoskodtak a tápanyag-utánpótlásról? [trágyázás, műtrágya bekerülése]

Hogyan gondoskodtak a fák megfelelő víz-ellátásáról? [pl. dió körül árkot ástak stb.]

Mit ültettek / hagytak meg a gyümölcsfák tövében? [kedvelt társítások pl gyógy - és virágzó növények méhek vonzására stb.]

Volt-e külön férfi, külön női munka?

Gyermekeket bevonták a gyümölccsel kapcsolatos munkákba? Milyen életkortól?

Munkaszervezet (korosztály, nem stb. alapján ki mit mikor csinált)

Fogyasztás

Milyen alkalmakkor fogyasztottak gyümölcsöt? [gyakoriság] Milyen formában?

Hány hónapos kortól kaptak gyümölcsöt a gyermekek?

Mikor változott meg az ízlés, mikor kezdtek déli gyümölcsöt fogyasztani?

Tárolás

Hol tárolták a gyümölcsöt és milyen módon? [pince, verem, padlás, kamra, szoba /ömlesztve, szétterítve, felfüggesztve, ládában, gabonában, szekrényben?]

Milyen időszakban tárolták ott, mennyi ideig?

Feldolgozás

Feldolgozás módjától függött-e a válogatás? Ha igen, miként?

Hogyan dolgozták fel a gyümölcsöket? [befőtt, savanyúság, szörp, bor, lekvár, aszalvány, ecet, pálinka stb.]

Milyen gyümölcsből készítettek *lekvárt*, milyen módon? Mely fajtákat tartották legalkalmasabbnak lekvárkészítéshez?

Milyen gyümölcsöt *aszaltak* és milyen módszerrel? Milyen fajtákat? *Ecetet* készítettek? Hogyan? Milyen gyümölcsből és fajtából? Mire használták? *Pálinkát* főztek? Milyen gyümölcsből? Mely gyümölcsfajták voltak a legalkalmasabbak?

Milyen ételek készítettek az eltett vagy friss gyümölcsből? [gyümölcsös receptek]
Mi az, amit ezek közül ma is fogyasztanak?

[Ha mutat kézzel írott receptes könyvet, kérjük el szkennelésre/ rosszabb esetben az egészet fotózzuk le!]

Mire használták egyes gyümölcsfák fáját? (tűzifa, bútort, bot, vessző, kerítés stb.)

Melyiket tartották jobb tűzifának? Melyiknek jó a fűtőértéke?

Értékesítés, kereskedelem

Gyümölcsöt adtak el? Hol árusították, kinek a részére? Milyen értéke volt? Hogyan szállították?
Gyümölcsből készült feldolgozott terméket adtak-e el? Hol árusították, kinek a részére? Milyen értéke volt? Hogyan szállították?

Alany / szemzőhajtás / csemete / oltóvessző / magok vásárlása, cseréje volt-e?

//főleg férfi téma!//
Szőlő és bor

Van-e pincesor a faluban, szőlőhegyen és mikor építették a pincéket, borházakat? Használják-e még jelenleg ezeket? [földbe vájt pincék és helyük, használati módjuk]

Hol voltak a falusi szőlők? Milyen fajtákat termesztettek/termesztenek?
[direkt termő szőlőt ismerik-e, mit tudnak róla, mikor került be a gyakorlatba]

Készítettek-e bort? Milyet, milyen fajtákból?

Filoxéravész emlékezete - tud-e valamit a filoxéra előtti borászatról? (fajták stb.)

Öregtőkék - tud-e valahol?

Hogyan zajlott a borfeldolgozás folyamata a faluban?

Borászati eszközök fellelhetőek-e a faluban?

Honnan vásároltak / szereztek bort? Cseréltek-e valamit borra?

Változások

Gyümölcs a Horthy-korszakban (Hangya szövetkezet stb.)? Gazdaszövetkezetek?

Gyümölcs a termelőszövetkezetben - málna, szőlő különösen

Gyümölcs a rendszerváltás után - javulás vagy romlás?

Hogyan alakult a gyümölcsfák száma / a gyümölcsstermesztés népszerűsége az élete során?

Mikor és miért hagyták fel a szőlőiket, gyümölcsöseiket az emberek?
[kiöregedtek, a vadak károsítása miatt, divatok változása, egyéb?]

Tapasztaltak-e változásokat a gyümölcsészet külső körülményeiben az elmúlt években?
[klímaváltozás hatása + reziliencia: termésátlagok alakulása, termés minőségének változása stb.
// málna kiemelten]

Vannak-e újonnan telepített gyümölcsfák? Telepítettek-e fákat a közelmúltban?

Mit gondol, mi lesz a településen a gyümölcsészet jövője? Milyen kíváncsú jövőképet tud elképzelni e téren?

Véleménye szerint mi az akadálya a gyümölcsstermesztésnek a jelenkorban?

Gyümölcs helye a helyi társadalomban

Ismernek-e gyümölcsökről, szőlőről elnevezett dűlőneveket a falu határában és tudnak-e valamit a nevek eredetéről? (Pl.: Diós, Körtvélyes)

Milyen alkalmakkor, milyen gyümölcsöt adtak ajándékként? Hol használták fel díszként?
Ünnepi szokás gyümölcsökkel?

//csak ha fogékonyság van//

Gyümölcsa helyi folklórban

Maradt-e fenn valamilyen legenda a faluban, amelyekben gyümölcsfa, gyümölcs szerepel? Ha igen, jegyezzük fel a történetet!

Gyógyítás? Használták valamilyen betegség kezelésére a gyümölcs bármely részét vagy készítményét? Hogyan? (Pl: diéta, megfázás, sebek kezelése)

Gyümölcsös szokások: gyermekáldáskor, halálesetnél, temetésnél, ünnepekkor, böjt alatt stb.
Gyümölcshöz kapcsolható babonája volt-e másnak a környezetében? [cél: hiedelmek megismerése az interjúalany megsértése nélkül]

Irat- és tárggyűjtés

Vannak-e a tulajdonában a gyümölcsészethez kapcsolódó:

- Iratok
- Fényképek
- Tárgyak
- Gurulós-málna - kitérni rá, kinél van tő
- Öregtőké

Gyümölcsfák és fajták azonosítása

[fakataszteres térkép nyomtatva + egyedi kérdőív elővesz]

Hány és milyen gyümölcsfája van a saját kertjében? (korábban hány volt, mi történt velük)?

Mely közterületi fákhoz kötődik? Miért? Mit tud róluk?

Alapadatok

Település

Adatgyűjtő neve, foglalkozása

Adatgyűjtés ideje

Adatközlő(k) neve

Foglalkozása, születési ideje, helye vagy beköltözés ideje, lakcíme

Etnikum, nyelvismeret (szlovák, német, magyar)

8.2. A kóspallagi gyümölcsész kutatás öregfa térképének linkje

https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?hl=hu&mid=1_O50MUkvXXzPygcrGvaZ-TOPjMXZh7Qo&ll=47.87209432720087%2C18.934652258997072&z=19 elérés dátuma:
2024.02.29

8.3. Erdő és kert hagyományos használata interjúvázlat

Erdőgazdálkodás interjúvázlat

Erdőgazdálkodás, erdőhöz fűződő viszony általában

- Mi köti őt az erdőhöz, hogyan viszonyul hozzá, legfontosabb erdővel kapcsolatos emlékek?
Hogyan változott az erdőgazdálkodás, helyiek erdőhöz fűződő viszonya a különböző korokban?

- Dolgozott-e az erdőben? Ha igen, mit, mikor? Milyen munkák voltak, hogy zajlottak ezek?
Minden, amit az erdőgazdálkodásról, erdőről általánosságban mesélni tud

Gyűjtögetés, erdei melléktermékek

- Mit gyűjtöttek? (vadgyümölcsöt? gombát? makkot? facsemetét? gyógynövényt? egyebet?)
pontosan fajpéldákat is!

- Milyen szokásjog vonatkozott, a gyűjtögetésre? (hol? mikor? mennyit? kinek lehetett?) *ismerik-e/ ismerték-e a hivatalos jogi hátteret? hogyan alakult a szokásjog a szoci előtt? és alatta? ma, hogy van?*
- Az erdei melléktermékeket mire használták fel? (saját étkezésre? takarmánynak? egyéb?)
- Értékesítették-e, amit gyűjtöttek (ha igen hol? kinek? milyen formában?)
- Ma gyűjtögetnek-e még? (ha igen miért, milyen célból, ha nem miért)
- Ismereteket honnan szerezték? *fontosnak tartanák-e ezeket az ismereteket továbbadni? nyitott-e a mai fiatal generáció erre a tudásra? lehet-e még haszna manapság az efféle tudásnak?*
- Voltak-e specialisták?

Fáslegelők, erdei legeltetés

- Milyen állatokat tartottak? (juh, szarvasmarha, kecske, sertés, baromfi stb) Melyeket hajtották ki, legeltették?
- Hol legeltettek? Erdőben legeltettek-e? (ha igen mikor? *tartaléklegelők!* az erdő mely részein?)
- Legelőkön hagytak-e meg fákat/facsoportokat, cserjéket? Ha igen milyen céllal? Milyen fajokat?
- Milyen lágyszárú fajokat ismer a legelőkön? Volt-e, amit az állat nem evett/ nem ehett meg (mérgező volt), volt-e, amit különösen szerettek?
- Voltak-e tilalmas részek?
- Makkoltattak-e? (ha igen milyen állatokat?)
- Lombtakarmányt szedtek-e?
- Milyen szokásjog vonatkozott, a legeltetésre? (hol? mikor? mennyit? kinek lehetett?) *ismerik-e/ismerték-e a hivatalos jogi hátteret? hogyan alakult a szokásjog a szoci előtt? és alatta? ma, hogy van?*

- A legelő állatokra ki vigyázott? Ha pásztor őt, hogy fogadták fel? *(közösen többen? utcánként? egyénien?)* Helyi volt-e vagy sem?