

Olvasósarok

Máté Gábor
Czégényi Dóra

A hortobágyi pásztor és a botanikus

Molnár Zsolt: *A Hortobágy pásztor szemmel. A puszta növényvilága*. Debrecen: Hortobágy Természetvédelmi Közalapítvány. 2012. 160. p.

Máté Gábor

A balmazújvárosi születésű Jeney György 1791-ben *A természet-világa. A hortobágyi pásztor, és a természet-vizsgáló* címmel egy népnevelő és -felvilágosító célú könyvet jelentetett meg. Jeney könyve a közműveltség emelését célzó korabeli írások közé tartozik, minekután helyes természet-szemléletre és emelkedettebb erkölcsi felfogásra kívánta rávezetni a falusi olvasóközönséget. A könyv tartalmát Jeney a közérthetőség kedvéért „két költött személyeknek” a találkozási köré szőtte, a helyszín a Hortobágy, ahol a két férfiú, a felsőbb iskolákban pallérozott tudós és a tehetségét eltékozolt, s pásztorok állt egykori iskolástársa találkozik, majd beszélgetésbe elegyednek. A tudós és a pásztor világképe a kettejük beszélgetéséből, hat napig tartó disputájából bontakozik ki. Az együttlét a természetvizsgáló teljes sikerével ér véget, aki meggyőzi beszélgetőtársát; a pásztor végül maga is megiszonyodik attól, hogy milyen érzéketlen és ostoba szemmel nézte a világot.

A *Hortobágy pásztor szemmel* című magyar és angol nyelvű könyv komoly tudományos alapokon nyugvó ismeretterjesztő munka, amelynek célja a puszta növényzetével és a tájjal kapcsolatos helyi ismeretek közreadása, a „pásztorítás” (vagyis a pásztorok) tájfenntartó szerepének leírása, „ökológiai honismertünk” (139.) felkarolása és erősítése. Mi teszi e könyvet Jeney 222 éve megjelent munkájához hasonlatossá és miben tér el attól? Molnár Zsolt könyve a természetvizsgáló és a hortobágyi pásztor új találkozásáról szól, ahol felcserélődnek a szerepek, vagy legalábbis más a beszélgető felek pozíciója, a tudás átadásának az iránya. A szerepváltás lényege, hogy a tudós nem okít, hanem gyűjti a helyi tudást, rendszerezi az ismereteket, teret adva a pásztor tapasztalatainak és személyének. A két beszélgető fél (a pásztor és a botanikus) voltaképpen hasonló társadalmi csoportokat jelenít meg, mint Jeney idejében, azzal a nem elhanyagolható különbséggel, hogy a pásztorok és a parasztsok egyre fogyó, a természetvizsgálók (kutatók) egyre növekvő szeptét alkotják a mai társadalomnak.

Noha hazánkban többen foglalkoztak már népi növénynevek gyűjtésével, a pásztor szókinccs és a népi gyephasználat kutatásával, a hagyományos ökológiai

tudás vizsgálatába – annak újszerűsége és interdiszciplinaritása okán – már kevesebben vágtak bele. Molnár Zsolt a MTA Ökológiai Kutatóközpontjának munkatársaként a botanika felől közelített e túlnyomórészt néprajzosok által vizsgált kérdéskörhöz, kutatásának középpontjában a növényismeret és a hagyományos ökológiai tudás vizsgálata áll.

A könyv alapját intenzív és gondosan felépített, 2008-tól 2012-ig tartó gyűjtés képezi. A növényismeret kutatása ún. népi taxonokra irányult, ami a helyben számon tartott növényfajokat jelenti. A vizsgálat 5149 adat alapján 162 népi taxont derített fel, ami összesen 243 tudományosan leírt növényfajnak feleltethető meg. A hortobágyi pásztorok a botanikusok által számon tartott, a Hortobágyon a pásztorok által észlelhető (azaz nem csak egy-két ponton fellelhető) 440 helyi faj 55%-át ismerik (26). A gyűjtésből további 40 társulás- és élőhelytípus megléte rajzolódott ki. Az ismeretek 92 pásztorral készített interjú és közös legeltetések során, 78 terepen eltöltött nap alatt gyűltek össze. A Hortobágyon – a szerző becslése szerint – jelenleg 300 pásztor működhet, akikre a „hagyományoshoz közeli”, azaz nem „iparizált” tartásmód jellemző. A gyűjtött anyagot latba véve ez közel 1/3-os „feldolgozottsági arányt” jelent. Néprajzkutatók számára nem újdonság az adatok kicédulázása és kartoték-rendszer készítése, azonban aligha van olyan néprajzi munka, amely a népi tudást, illetve annak változását százalékos formában, az előbb ismertetettekhez hasonlóan, statisztikailag is értékelhető módon adta volna közre.

A könyv a nagyközönségnek íródott, színes nyomatú, 159 oldalból áll és kemény kötésben, albumszerű kivitelben készült. A kötet egészére igaz, hogy kevés szakterminust és tudományos interpretációt tartalmaz. Sok helyi tájnyelvi, nyelvjárásbeli fordulatot használ, nemcsak kifejezéseket emel a szövegbe, de a helyi ismeretek – „példamondatok” formájában – gyakran a kísérszöveg markáns részét alkotják. Ugyanakkor a könyv a tudományos megalapozottság terén sem bizonytalaníthatja el az olvasót, az adatgyűjtés impozáns volta, a kiértékelés színvonala, az alapos terepismeret, a kötet átgondolt felépítése, továbbá a nagyon fontos módszertani, gyűjtéstechnikai megjegyzések kétségtelenné teszik, hogy a szerző az ismeretterjesztő műfajt a tudományos kutatás talapzatára helyezi. Lásuk ezután a könyv szerkezetét, illetve tartalmát kissé részletesebb bontásban.

A kötet az ajánló, a bevezető és köszönetnyilvánító fejezeteket követően a *hortobágyi növényzet múltját* (17–24.) mutatja be. Itt arról olvashatunk, amit a pásztorok a hortobágyi táj kialakulásáról, a növényzet múltbeli állapotáról és közelmúltbeli változásáról gondolnak. Megtudhatjuk azt is, hogy a tudomány mai állása szerint a *sziíkes* puszta (Molnár Zsolt több megfontolásból következetesen ezt az írásmódot használja) a Kárpát-medence ősi tájtípusa, amelynek kialakulása speciális geomorfológiai, illetve vízföldrajzi és éghajlati viszonyoknak köszönhető. A táj tehát nem az erdőségek irtásával, antropogén behatás következtében nyerte

el a mai formáját. Érdekes, hogy a pásztorok a hortobágyi táj keletkezését több évtizedes legeltetési tapasztalat birtokában a tudományos elfogadott álláspont-hoz hasonlóan mutatják be. A fejezet legnagyobb tanulsága ugyanakkor az, hogy a táj képe a létező természeti keretfeltételek között folyton alakul, tehát a változatoság és a változás jellemző rá, ez a két dolog állandó.

Az *Amit az egyes növényfajokról tudni érdemes* (25–70.) és a *További ismert hortobágyi növénynevek* (71–84.) című fejezet egy növényhatározóhoz hasonlóan képek és rövid leírások segítségével mutatja be a hortobágyi növényeket. A leírás tartalmazza az előfordulási helyet, a névváriációkat (azok elterjedtségét), a névadás esetleges indítékát, továbbá a hasznosítás különféle módjait. A növényekről szóló összefoglalók igen élvezetesek, minden ízében a helyi tapasztalatot mutatják be. Sajnálhatjuk, hogy (feltehetően terjedelmi megkötések folytán) egyéb ismeretek, például az országos elterjedtség, a növények pontos beazonosítását lehetővé tevő képrészletek (szár, levél, virágzat stb.) nem kerültek a kötetbe sem ábrák, sem képek formájában. Bekerült viszont a növény latin neve és minden fajhoz egy rövid angol nyelvű összefoglaló is, ami mind a kutatás szempontjából, mind pedig a Hortobágy nemzetközi ismertsége okán igen fontos. A fejezet számos egyéb, a szokványos növényhatározóktól eltérő, ismereteket, „néprajzi csemegéket” tartalmaz. A sóslórium (33.) nevű növény gyógyhatását például a kötet egy adatközlő történetével illusztrálja, aki az orosz hadifogságban ennek a levét itta, ez tartotta életben. A növények névváltozatai a teljességre törekvő módon jelennek meg. A pitypangnál például (37.) az alábbi névváltozatok fordulnak elő: láncfű, pippang, csorbóka, gólyavirág, fúvóka, kacsavirág, kacsaparéj, pitypalatyvirág, sárgavirág, kutyatej és pongyola pitypang. Igen szerteágazó ismeretekre és sokoldalú hasznosításra utal a fehér disznóparéjjal (35.) kapcsolatos tudás: „Majdnem mindenki ismeri, hiszen ősszel jellegzetes ördögsekeret képez: *ha kiszárad elengedi magát a földtől, a szél görgeti (míg él, mindig ál, holta után szaladgál)*. Emlegetik, hogy a gyorsan mozgó növényi görgeteg a birkát összeijesztette (fene egye meg azt a bondort!). Használták fűtéshez: *olyan kazlat szedtünk, fél télen azzal fűtöttünk (össze kell taposni a tüzeléshez)*. Mára kiment a divatból, a vegyszerezéssel elbalt.” Meglepő használati módot és helyi tapasztalatot rögzítettek például a tövises iglice (57.) esetében, amiről azt tartják, hogy ahol nő, ott érdemes kutatásni, továbbá azt is mondták, hogy gyökere olyan erős, hogy a szárára pányvázott tehén sem tudná kihúzni a földből. Nagyon érdekesek az eltérő életciklusokban bekövetkezett növényhasználat-változásokra vonatkozó észrevételek, az egérárpánál (47.) például ezt találjuk: „tavasszal jó hamar jóllakott vele a jószág, de amint kihánnya a fejét, attól Isten őrizz, pocsek valami, gyalázatos, fene borítsa be, azt utálom!” Igen hasznos, hogy a szerző felhívja a figyelmet a néprajzi szakirodalomban többször tévesen, vagy csak helyi néven említett növénynevekre is.

A Hortobágy növényzetének egy újabb rendszerezési szintje az élőhelyekhez, növénytársulásokhoz és tájmozaikokhoz kapcsolódik. *A Laposok, szíkesfokok, telkek* (85–109.) című fejezet a Hortobágy változatos felszínét alkotó élőhelyekről, azok létrejöttéről, a rájuk ható tényezőkről szól – pontosabban, ahogyan a pásztorok e jelenségekről beszélnek. Az alábbi alcímekkel jelzett területek egy-egy tájrészlet kialakulásának módját mutatják be. Például *A giliszta oda megyen ürülékőzni* című rész egy olyan jellegzetes hortobágyi vizes élőhelyet ismertet, ahol a vízből kiálló zsombékokat a zsombékgiliszta építik ürülékükből. A *Szarjál magadnak legelőt* alfejezet a Hortobágy legtermékenyebb tájrészleteit ismerteti, az ún. telkeket, telkes helyeket, ahol általában a jószág álláshelye van, olyan vízmentes terület, ahol akár a földművelés is eredményesen folytatható. Ugyanilyen beszédes és találó az *Aljas pápaszurkálás*, a *Hogy ellocsogóznának itt a lovak* vagy a *Ha az ember rámegy, megvicceli* című alfejezetek és a többi, itt meg nem említett részek is. Ez a fejezet abból a szempontból is tanulságos, hogy rávilágít arra, hogy egy-egy regionálisan használt kifejezés miként vált szakterminussá, ez a folyamat pedig szükségszerűen a kifejezés jelentésszűkülését vonja maga után. A szíkes kifejezést például a sokféle szíkes élőhelyre vonatkozó általános értelmű szóként használják, értenek alatta gypet, szántót egyaránt, de él még a szik főnévi alakja is, ami a tudományos nyelvben már elavult (88). E fejezet másik erénye, hogy ábrák segítségével könnyedén átlátható a táj összetettsége, a különböző, egymás mellett lévő élőhelytípusok változatossága (*típpanos, jubászpadka, vakszik, szíkespadka, szíkesavas szűz föld, szíkesporong, ürmös, bibibaszta föld* stb.).

A legeltetés tudománya (109–122.) fejezet magával a legeltetés folyamatával foglalkozik, azzal, hogy a pásztorok miként tudják tudatosan befolyásolni (állataik révén) a táj képét, a növényzet állapotát. Ebben a részben van szó a tájra ható egyéb tevékenységekről is, például az égetésről, a trágyázás és műtrágyázás hatásáról, a legeltetés menetének éves területi rendjéről. A szerző rámutat arra, hogy a „pásztorítás” komoly tapasztalatot igénylő munka, Molnár Zsolt megfogalmazásában, pásztortudomány.

A kötet jegyzetapparátus nélkül készült, azonban a végén a fontosabb tudományos munkákat tartalmazó jegyzék található. A könyv gyakorlatilag kétnyelvű, még akkor is, ha az angol leírások a magyar nyelvűnél tömörebbek. Illusztrációs anyaga kifejezetten igényes. Az olvasást nem ritkán művészi igényű fotók teszik élvezetessé. A fényképek közül kevés vonatkozik a munkafolyamatokra, a tájkezelés praktikáira, és kevés az egyes jelenségek vagy élőhelytípusok létrejöttét ábrázoló fénykép. A képek az esztétikusság mellett láthatóan arra törekedtek, hogy a növényeket olyan szemszögből mutassák be, ahogyan a pásztorok látják e fajokat. Ugyanakkor archaizáló, a jelenben gyűjtött anyag történeti érvényét erősítő fotó kevés van. Konstatálhatjuk tehát, a könyv nem a múltról szól, nem a pásztorvilág elmúlása felett merengők számára íródott, hanem a jelenről, azok

számára, akik tenni akarnak a táj és lakóinak fennmaradása és boldogulása érdekében. Ezt támasztja alá a szerző azon vélekedése is, miszerint a könyvben foglalt ismeretek visszataníthatók, és a könyv a jövőben újrainduló pásztoroktatásban akár oktatási segédanyagként is hasznosítható lesz.

Végezetül a könyv tudományos hozzájáról szeretnék szólni. A szerző a gazdag, élő növényismeret bemutatása mellett számadatokkal igazolja, hogy a hortobágyi pásztorok hagyományos ökológiai tudása meglehetősen független a tudományos tudástól. Becslése szerint a tudományos, illetve városi tudás (ismeret) a pásztorok ismereteinek alig 10%-át adja (adhatja) (127). Ez az arány 50 km-re az egyik legrégebbi botanikai műhelytől, a szocialista mezőgazdaság egyik emblematikus területén, 40 éve működő nemzeti parki kezelés, illetve rádió és tévé hatása mellett meglepő (127). A vizsgálat ezen megállapítása igen elgondolkodtató, főként annak fényében, hogy a néprajzi szakma az utóbbi évtizedekben inkább a paraszti társadalom felbomlásának kutatásával volt elfoglalva, elfordult a hagyományosnak gondolt kutatási témáktól és terepektől. A könyv alapján jól látható, hogy olyan kérdések maradtak kutatatlanul, ahol a gyűjthető ismeretek nem kölcsönzés folytán vagy könyvekből származtak, hanem táj és ember hosszútávú együttműködése, egymásrautaltsága folytán belsőleg keletkeztek. A *Hortobágy pásztorokzemmel* című könyv a legjobb példa rá, hogy a környezettel kapcsolatos tapasztalatok, az évszázados termelési módok, mezőgazdasági eljárások olyan koherens és gyakorlatba is átültethető ismereteket alkotnak, amelyek mind a táj és természetvédelem, mind pedig a helyi gazdálkodás fenntarthatósága szempontjából megkerülhetetlenek. A kötet abban is előremutató, hogy túllép a néphitkutatásban (népi természetismeret kutatásában) bevett, a valós és vélt ismeretek különválasztásán alapuló rendezőelven, lévén, hogy a helyi tapasztalaton alapuló, a helyi közösségek gondolkodásmódjának megfelelő logika, belső rendszerező elv mentén mutatja be az ismereteket. A népi növénytaxonok élőhelytípusok meghatározásával, száliens tulajdonságaik bemutatásával, valamint a változó természet pásztorok általi észlelésének dokumentálásával Molnár Zsolt könyve alternatívát kínál a természetről (növényzetről) alkotott népi tudás rendszerezéséhez.

Dénes Andrea (szerk./ed.): Ehető vadnövények a Kárpát-medencében / Edible Wild Plants in the Carpathian Basin. Pécs: Dunántúli Dolgozatok (A) Természettudományi Sorozat 13. / Studia Pannonica (A) Series Historico-Naturalis 13. Janus Pannonius Múzeum. 2013. 102 p.

Czigényi Dóra

A természetes növénytakaró ismerete, hasznosítása egy-egy közösség sajátos tudásának részét képezi. Annak ellenére, hogy a *vadon* termő és *gyűjthető* növények (táplálkozás)kultúrában játszott – *ehető*ként fontos vagy kiegészítő – szerepéről korábbi feljegyzések, munkák is ismertek, a *Dunántúli Dolgozatok Természettudományi Sorozatának* 13. tematikus száma hiánypótló.

Dénes Andrea gondos szerkesztői munkájának eredményeként a 102 oldalas kötet hét tanulmányt tesz hozzáférhetővé. A közzétett írások mind ökológiai, gazdasági és táplálkozásbiológiai, mind kultúr- és művelődéstörténeti szempontból rendkívül fontosak.

A szerzők – Babai Dániel, Czucz Bálint, Dénes Andrea, Horváth Dávid, Kóczyán Géza†, Molnár V. Attila, Molnár Zsolt, Papp Nóra, Varga Anna, Váróczi Zsuzsa† – több kutatógeneráció tagjai. Az áttekintett, rendszerezett és/vagy felhasznált források (történeti adatok, botanikai, etnográfiai és etnobotanikai munkák, recens gyűjtések) alapján, több Kárpát-medencei tájat is érintve, az ehető vadnövények egykori és mai ismeretéről, felhasználásáról tájékoztatnak.

A Kitaibel Pál életét és örökségét monografikusan már korábban feldolgozó Molnár V. Attila kötetnyitó tanulmánya a két évszázaddal korábbi növényfajok körét és felhasználási lehetőségeit vizsgálja a kor kiemelkedő természettudósának nyomtatásban megjelent útinaplói alapján. A 35 családba tartozó 55 hajtásos növényfaj 14 féle alkalmazásának beazonosítására és ismertetésére vállalkozó szerző néhány „hungaricumnak” tekinthető adata (pl. a „bengyeleként” fogyasztott káka és gyékény fajok gyöktörzseire) is felhívja a figyelmet. Végkövetkeztetése – „két évszázaddal ezelőtt a honos flóra lényegesen jelentősebb szerepet játszott az emberek életében, mint manapság” (Molnár V. 2013: 9.) – egybecseng e hagyományos ismeretek másutt is tapasztalható tendenciájával, azaz szinte teljes eltűnésével.

Az 1958 és 1961 között főképp a Tolna és Baranya megyében élő bukovinai székekelyek körében gyűjtő F. Váróczi Zsuzsa *A bukovinai székekelyek táplálkozása* című 123 oldalas dolgozatának posztumusz szövegrészletét (*Vadon élő növények a bukovinai székekelyek táplálkozásában*) a kötet szerkesztő Dénes Andrea bevezetője és összefoglalása egészíti ki. Az Istensegits, Fogadjisten, Józseffalva, Hadikfalva és Andrásfalva településről származó adatközlők beszámolóit, vallomásait alapján „a gyűjtögetett ételek közül a gombának volt a legnagyobb jelentősége” (F. Váróczi

2013: 17). A nagyobbrészt kézírással, kisebb részt magnetofonnal rögzített anyag nyelvészeti és etnobotanikai értékkel egyaránt bír (pl. a táplálkozás kiegészítését szolgáló, *kívánságból* gyűjtött és fogyasztott növények nyelvjárási megnevezése: *csuszkor* /szeder/, *seggvakaró* /csipkerózsza/, *istenyüimölkse* /galagonya/, vagy a *csügör* készítése). A 16 ehető vadnövény és 7 gombafaj gyűjtögetéséről, e fajok táplálékként, fűszerként és italként történő felhasználásáról beszámoló dolgozat-részletben a néhai szerző a bukovinai székelyek táplálkozásában bekövetkezett változás három (bukovinai, bácskai, magyarországi) szakaszának elkülönítése mellett rámutatott arra is, hogy „a gazdasági tényezők változást idéztek elő nemcsak az egyes időszakoknak, hanem ezeken belül az egyes társadalmi rétegeknek a táplálkozásában is” (F. Váróczi 2013: 19).

Az előző dolgozathoz hasonlóan posztumusz megjelenés Kóczyán Géza írása is. Az egykori nagyatádi gyógyszerész, etnobotanikus és etnomedicina kutató 1985-ben finalizált 1054 oldalas értekezésének vadon termő tápláléknövényekre vonatkozó részlete (*A gyűjtögető gazdálkodás vadon élő tápláléknövényeinek etnobotanikai értékelése*) a történelmi Magyarország több régiójából (pl. Abauj-Torna, Borsod, Hargita, Máramaros, Somogy megyéből) származó etnobotanikai adatot tartalmaz. A felhasználás szerint csoportosított növények interetnikus – magyar, szlovák, szlovén (vend), ukrán, román és cigány – vonatkozásait is hangsúlyozó szerző egyik összegző megállapítása az, hogy „a növényi anyagokból készült ételek nagy részének elkészítési módja megegyezik az összehasonlításra használt szakácskönyvekben [...] található elkészítési móddal” (Kóczyán 2013: 24).

Öt kutató (Dénes Andrea, Papp Nóra, Babai Dániel, Czucz Bálint és Molnár Zsolt) tudomány- és kutatástörténeti jelentőségű közös munkájának eredményeként az *Ehető, vadon termő növények és felhasználásuk a Kárpát-medencében élő magyarok körében néprajzi és etnobotanikai kutatások alapján* című írás 73 néprajzi és etnobotanikai forrás adatait dolgozza fel. A vizsgált terület (Dunántúli dombvidék, Kisalföld, Déli-Alföld, Dunántúli és Északi középhegység, Gömör, Kárpátalja, Vajdaság, Erdély és Bukovina) 67 növény családba tartozó 235 vadon élő növényfajának fogyasztásáról nyújtott áttekintést táblázatba rendszerezett adatok egészítik ki. A gazdagon illusztrált összefoglaló jellegű tanulmány a vadon élő fajok használatát „a táj természeti adottságaitól, a közösség vagy család gazdasági helyzetétől és a hagyományörző képességétől” egyaránt függőnek, azaz tájanként, koronként változónak tételezi. A mediterrán és északibb országokkal való összehasonlítást is felvállalva, mintegy a kötet hiánypótló jellegét hangsúlyozva, már a *Bevezetés*-ben figyelemfelkeltő az „Európa több országában az elmúlt 20 évben széleskörű kutatások folytak a vadon élő növények felhasználásának megismerése céljából” tényközlés (Dénes et al. 2013: 35), ahogyan a *Következtetések*-ben a szinkretikus szemlélet tételesen hangsúlyos megfogalmazása is az: 1. a hagyományos ökológiai tudás kulturális örökségünk része; 2. ember és természet kapcsola-

tának alapos (meg)ismerése a jövőbeli energiaforrások tekintetében is indokolt; 3. a felidézett tudás új üzleti vállalkozások lehetőségét is rejti (Dénes et al. 2013: 72). A történeti és recens adatokat egyaránt jól ismerő szerzők vitathatatlan érdeme az interdiszciplináris szemlélet alkotó alkalmazása.

A kötetbe szerkesztett következő cikk (*Adatok a hortobágyi ehető vadnövények és más érdekesebb növényfelhasználások ismeretéhez*) a hortobágyi pásztorok árnyalt természetismeretének azon részét ismerteti, amely a 288 beazonosított vadon termő növényfajból 77 felhasználtra vonatkozik. A 2008 óta tartó terepmunka során felkeresett 92 pásztorral készített interjú alapján Molnár Zsolt vácrátóti botanikus 18 fogyasztott és 18 gyógyászatban alkalmazott faj mellett 10 játékhoz, néhány munkaalkalomkor (pl. kötözéshez, fonáshoz, meszeléshez, fűtéshez) és 12 dísznek használt növényről tudósít. A szerző tömör adatközlését a beszélgetőtársak szöveggözléseiből kiemelt részletek kísérik.

Papp Nóra és Horváth Dávid az erdélyi Homoródkarácsonyfalva lakosainak körében 2011–2012-ben végzett etnobotanikai felmérésének eredményeit közléstévé írása (*Vadon termő, ehető növények Homoródkarácsonyfalván – Erdély*) 59 vadon termő és 5 egzotikus növényfaj adatol. A gyűjtőmunka a mindennapi táplálkozásban és a gyógyászatban szerepet játszó növények népi megnevezéseire, elkészítési és felhasználási módjára is kiterjedt. A 25 adatközlő tudására alapozó szerzőpáros a térség „további feltáratlan adatok kutatási lehetőségeit” is hangsúlyozza (Papp – Horváth 2013: 90).

A kötetzáró tanulmány (Varga Anna és Molnár Zsolt: *Ehető vadgyümölcsök és gombák gyűjtése egy bakonyi fáslegelőn*) a fáslegelőket mint agrár-erdészeti rendszereket állítja az érdeklődés homlokterébe. A hagyományos tájhasználat előnyeit hangsúlyozó írás egyrészt az élőhelytípus visszaszorulására, másrészt annak gazdasági hasznosságára, hasznosíthatóságára hívja fel a figyelmet. A Veszprém megyei Olaszfaluban élő pásztorok és gazdálkodók vadgyümölcsök és gombák gyűjtésére, valamint azok felhasználására vonatkozó tudását (is) rögzítő gyűjtőmunka során a szerzőpáros arra a következtetésre jutott, hogy „a hagyományos legeltető állattartás és a vadnövények gyűjtése egymástól elváló, de mégis szervesen összekapcsolódó tevékenységeknek tekinthetők” (Varga – Molnár 2013: 98).

A közzétett írások tudományos-szakmai értékét a tárgyalt növényekre vonatkozó adatok áttekintését megkönnyítő táblázatok, valamint tájat, növényt és embert illusztráló mono- és polikróm képmellékletek is növelik. Ez utóbbiak egy hagyományos népi életforma megörökítéseként és az átalakulás folyamatának dokumentumaként egyaránt értelmezhetők. A tanulmánygyűjteményt forgató Olvasóban önként felmerül(het) a gondolat: amiként a növényvilágból történő gyűjtögetés egy gazdasági-társadalmi állapotot, a megélenkült kutatás is korállapotot jelez(het). Az ínségeledelekről már megfeledkező, a bogycók, gumók és gyökerek hasznosíthatóságát nem ismerő, a sulyom és egyéb csemegékről nem tudó, a

vadgyümölcsöket nem fogyasztó, a kéregedényeket csak múzeumban szemlélő, a virics édességét nem ízlelő jelenkori ember a természet kínálta ízes, olykor életmentő eledelekről e tanulmánykötetben még olvashat. És nem feltétlenül reliktumként.