

Kiskertek, házikertek fűszernövényei, gyógynövényei

- Nadanicsekné Gereguly Piroska –

A házikertekben, de esetenként a kiskertben (virágok mellé) sokféle fűszernövényt ültettek a háziasszonyok. Számukra ez olyan természetes volt, mint nekünk manapság, hogy szárított formában készen vásároljuk meg a boltban.

Édesanyám gyerekkorában a bazsalikomot még természetették. Tökkáposztába tették, erős illata miatt a kiskertbe ültették. A bazsalikomot később a borsfű vagy borsika váltotta fel. Ezt is a tökkáposzta ízesítésére használták, illetve uborka elrakásánál az üveg aljára tették. A ma is közkedvelt kaprot régen is sokféleképpen hasznosították: a nyáron készült kovászos uborka, a télre elrakott uborka nélkülözhetetlen kelléke volt csakúgy, mint napjainkban.

A kenyérlángosból készült kapros-túrós lángost vagy a kapros túrós „haluska” (széles, metélt tészta) finomabb-e, nehéz eldönteni.

A majoránna szárított levelét töltött káposztába, töltött paprikába, disznóöléskor hurkába, kocsonyába tették. A töltött csirke töltelékéből sem maradhatott ki. A rozmaring – bár fűszernövény – kertben vagy cserépben, ablakban tartották dísznövényként. Az a hiedelem is járta, hogy ahol rozmaring van az ablakban, ott megvénülnek a lányok, nem mennek férjhez. Még a dal is erről szól:

„A rozmaring lehajlott, lehajlott,
A szeretőm elhagyott, elhagyott.
Ha elhagyott, nem fáj az senkinek,
Mi köze van hozzá valakinek, vagy
Mi gondja van énrám valakinek.”

A sáfrányt a húslevesbe tették. Szép sárgás-piros színt adott pl. a lakodalmi húslevesnek is. A tárkányt habart ételek ízesítésére használták.

A „házi patika” növényei is megteremtek az ablakban, kertben. A fehér liliom virágját – mielőtt lehullott volna – pálinkába áztatták. Az ilyen virágszirmot vágott sebre kötötték. Dísznövénynek sem lehetett elhanyagolható, hiszen még a dal is így szól róla:

„Temetőben láttalak, temetőben láttalak meg először,
Mikor azt a, mikor azt a jó anyádat temettük.
Úgy álltál ott tiszta fehér ruhádba,
Mint a fehér liliom a pohárba!”

A kígyóhagymát virágcserepben természetették. Elgennyesedett sebet gyógyítottak vele. A farkasalma laput (levelét) vágott sebre tették embernek, állatnak. Ha a tehen (tehén) „húzta a lábát” (fájtak az izmai), akkor is ezt kötötték rá. A fo-

dormenta leveléből frissen vagy szárítva teát főztek. A teát köhögés ellen használták. A lapos mentát illatosításra használták (virágsokorba, nyári temetésnél zsebkendő közé, komótba (fiókos szekrénybe) ruhák közé rakták.

A feljegyzés 2005 augusztusában készült édesanyám elmondása alapján.



A jósvafői tájház botanikus kertecskéje

