

Fekete Péter

Növénynevek kis szótára 1817-ből származó adatok alapján

A régi paraszti világ nyelvhasználatával kapcsolatban általános volt és ma is él az a nézet, hogy a parasztember szókincese szegényes, az a kevés szó is, amellyel találkozunk, csupa konkrétságra vonatkozik. Hiába cáfolta ezt a nézetet Csúry Bálint Szamosháti szótárával azt is bizonyítva, hogy a parasztember szókincese a lelki élet finom árnyalatainak a kifejezésében is gazdag, nem ért el eredményt. A Szamosháti szótár mellett számos tanulmány, szakdolgozat is erősíti Csúry Bálint igazát. Ide sorolom Kandra Kabosnak, az egri főképtalan tudós levéltárosának, a kiváló történésznek kutatásait is.

Ismeretes, hogy a hazai nyelvjáráskutató munka első szakasza a Magyar Nyelvőr megindulásával (1872) lezárult. A magyar nyelvjárástannak az alapját megteremtő második szakasza ekkor kezdődik. Ebben a szakaszban a laikus gyűjtők – pap, tanító és mások – mellett kiemelkedő tudósok, nyelvészek is voltak. (Az egri Szvorényi József, Szarvas Gábor, Simonyi Zsigmond stb.) Újra meg kell említenem Kandra Kabos nevét. 1887-ben Négyesy László főgimnáziumi tanárral együtt kérdőívvel kiegészített felkérést intéztek az egyházmegye főtisztelendő lelkipásztoraihoz, tisztelt néptanítóikhoz és jegyzőikhez. Hisznek papjaik, néptanítóik tudományos szellemében, hogy a parlagon heverő nyelvi kincseket megmentsék. Hangoztatták, hogy nem a különböző mondák gyűjtésére gondolnak, hanem arra, „mivel beszél a nép, a szóra magára, hiszen a nép beszéde a történelemnek szavahihető tanúja”.

A kis szótáram forrásanyaga is a messzi múltba, egy 1817-ben született tanulmányhoz vezet vissza. Forgó György, a tanulmány írója a nép által ismert és használt növényneveket abból a célból mutatja be, hogy a természet, illetve a vadon termő növényeket is a gyakran ismétlődő inséges időkben az éhező emberek hogyan használták, hogyan használhatják fel táplálkozásra.

A tanulmányban szép számmal találkozunk mára már kihalt szavakkal, nevekkel. Folyton tapasztaljuk az egyszerű embereknek a természettel való szoros együttélését, a természet adta lehetőségek felhasználását, a találékonyságot, az elnevező képesség szemléletességét, sokszínűségét. Kandra Kabost még egyszer idézve „a nép beszéde a történelemnek szavahihető tanúja”.

Forgó György az alábbi kérdőjeles hosszú címben jelöli meg célját, s egyben rövid választ is ad a feltett kérdésére.

„Rendkívül való szükség idején, a’ közönséges szokásban lévő Gabona fajokon kívül, miből készíthetni még Kenyeret Hazánkban, s’ mivel olyankor táplálhassa magát a’ Szegénység?”

„Hazánkban a’ Kenyeret közönségesen Gabonából készítik, s’ bő esztendők-

ben is, különbféle helyeken, a' Gabonának különbkülömbféle fajaiból. Legjobb minden tekintetben az a' Kenyér, melly tiszta búzából, főképp' ősziből, 's kiváltképpen magyar sütő-aszszonyok által süttetik, mellynek jó híre még külföldre is kihatott, mint p. o. a' Debreczenié, Ketskeméthié 's többeké. Igen jó a' kétszeres búzából süttetett-is; sőt ezzel, valamint a' jó rozs kenyérral-is sokan örömebb élnek, mint a' tiszta búzából készített el. Némellyek ugyan a' rozs kenyeret gyanúsnak tartják, s' azt vélik felőle, hogy a' testet a' betegségekre alkalmasabbá teszi. Zab-kenyeret esznek közönségesen az Országnek éjszaki részeit lakó Tót jobbágyok, kiknek erős 's tartós test alkalmánnyok annak tápláló erejét 's ártatlanságát eléggé bizonyítja. És valóban Hazánkban-is ritkán esznek árpa kenyeret. 's úgy látszik, mintha az árpát csak serfőzésre, és a' konyhában tartanak alkalmasnak: mert az árpakása, melly valóban jól is táplál, nagy szókásban van. Tönkölyből pedig, mellyet a' Németek dicsírnek nagyon, tudtomra Hazánkban sehol sem sütnék kenyeret.

De ezt, mint fellyebb mondám, csak bő esztendőkről kell érteni: mert szűk időben, mellyet oh fájdalom! termékeny Hazánkban is, kiváltképpen az utóbbi néhány esztendőktől óta, gyakrabban tapasztalunk, kalács az árpa – vagy zabkenyér is az éhezőknek: sőt az ezeknél sokkal alább való, 's közönségesen más czélokra természetted vagy éppen vadon termő növényekből is készítenek kenyeret, vagy egyéb eledelt, mellyel nyomorútt életöket bár melly sanyarúan is fenntarthassák."

A forrásom anyagát betürendes szótárrá alakítottam. A növényneveket három csoportban mutatom be. **1.** A természetted növények, ezen belül külön szólva az úgynevezett „Hüvelykes Veteményekről”. **2.** A táplálkozásra felhasználható vadon termő növények. **3.** A táplálkozásra csak a legszükségesebb esetben felhasználható vadon termő növények.

A tanulmányból a korabeli nyelvhasználatból ízelítöként több esetben szó szerint idézek, máskor – ahol jónak látom – igyekszem a nyelvezetét némileg a mai nyelvhasználathoz igazítani.

Mivel a helyesírásnak informáló szerepe is van, a szerző helyesírásán csak annyit változtatok, hogy a szótár címszavait mindig nagybetűvel kezdem, és félkövérrel írom.

1. Termesztett növények

Czirok l. Czirköles.

Czirköles *Czirköles* vagy jobban *Czirok*, nálunk kenyérnek nem használják, de Afrikában és más helyeken is kenyeret sütnék belőle. Liszte a gabonáénál nehezebb, könnyen összeáll (csomósodik), a kenyere sűrű, fekete, de szűk időben ez is jó.

Czukur-czirok belőle pálinkát főznek és kenyeret is sütnék.

Csicsóka l. Csicsóka Nap virág.

Csicsóka Nap virág v. csak *Csicsóka*, nálunk vadon is terem. Fejér s édes bélű

gyökérgumóit nyersen, főzve, sütvé, s mint a krumplit lisztte őrölve is lehet használni. Többek között első a krumpli után.

Csúcsor l. Kolompér.

Csucsorka l. Kolompér.

Földi-alma l. Kolompér.

Hajdina l. Pohánka Cziksászár.

Haricska l. Pohánka Cziksászár.

Kolompér *Csúcsor, Csucsorka, Pityóka, Földi-alma, Krumpli, Kumpér* használják kenyérnek is sokféle étkeknek, mely az új Világból az Óba által hozattatott. Használják nemcsak kenyérnek, hanem majd mindenféle étkeknek.

„Megfosztatván a' nyers Kolompír héjától, mely ártalmas, káposzta-gyalu forma eszközzel vékony szeletekre metszetik, 's akkor a' napon, vagy kemenczében kiszáritatván, lisztte őröltetik. Vagy a meghámozott nyers Krumpli öszve morzsolatik, törettetik, vagy reszeltetik; 's ekkor tiszta vízben addig áztattatik gyakran felkevertetvén, míg liszte a' szálás részektől elválván az edény' fenekére leüledett, melly letöltetvén róla a' víz, 's a' napon kiszáritatván, szép fejjé válik, 's mindenféle süteményekre alkalmas lesz, 's mellynek kenyere színére és ízére nézve nem sokkal alább való a' tisztabúzáénál. Vagy az előbb megfőzetett 's meghámozott Krumpli kása formára öszve törettetik, vagy megreszeltetik, 's úgy más gabona-liszt közzé elegyítetik bizonyos mértékkel; az illy keverésből süttetett kenyér, millyent az idén sok úri házaknál is lehetett kóstolnom, igen jó ízű 's még az által is jeles, hogy sokáig puhán marad. – Mennél tovább tartatik a' Krumpli, annál többet vesz ízének kedvességéből, 's Aprilban és Májusban már haszonvehetetlen. A' ki tehát tovább akarja tartani, aszalja meg azt Martziusban v. Aprilban, mint a' gyümölcsöt szokták, sütőkemenczében, 's rakja azután deszkára vagy vesszőből fonatott rácsra egymás mellé szabad levegőre; így öszig is eláll. Ha pedig a Krumpli csak ugyan kicsiráznék, nem kell azt azért elhányni; hanem meghámozván 's csiráit is leszaggatván tiszta vízbe kell tenni, abban öszve csomosolni, 's addig (mintegy 48. óráig) benne hagyni, míg a' forrás, pözsgés egészen megszűnik; a' mikor megszáritatván ismét jó lisztet ad.”

Köles l. Köles Muhar.

Köles Muhar vagy *Köles*, magvaiból nálunk kását „törnek”, az olaszok megőrölve kenyeret és egyéb süteményeket is készítenek belőle.

Krumpli l. Kolompér.

Kumpér l. Kolompér.

Kukorica l. Tengeri málé.

Málé l. Tengeri málé.

Pityóka l. Kolompér.

Pohánka l. Pohánka Cziksászár.

Pohánka Cziksászár vagy csak *Pohánka, Hajdina, Tatárka*, hazája Ázsia, de nálunk is megterem. Lisztéből kenyeret, dumójából jó ízű levest, kását készí-

hetnek. Szára az állatoknak hasznos takarmány. Magvaiból pálinkát, sört főzhetnek, olajt üthetnek.

Ris, vízi Ris, belőle a riskása készül. Sok millió embernek egyedüli eledele.

Tatárka l. Pohánka Czikszar.

Tengeri l. Tengeri málé.

Tengeri málé vagy csak *málé, kukorica, tengeri, törökbúza*, mely hazájában, Amerikában vadon is nő. Ázsiában, Afrikában, Európában közönséges eledelül szolgál. „Magyar-Országra” a Törökök által jött és Málé szigetéről vehette a Málé nevet is. Lisztéből az Olaszok polentát, az Oláhok lepényt (málét), pogácsát (görhét) készítenek kenyér helyett. A magyarok csemege gyanánt élnek vele. Az éretlent megfőzik vagy megsütik, az érettet pattogatják. Lisztéből málét, ganczát, szuszogót csinálnak, kenyeret nem készítenek.

Törökbúza l. Tengeri málé.

Víz Ris l. Ris.

A „Hüvelykes Vetemények”

„A Hüvelykes Vetemények, melyekből ugyan mindnyájokból örölhetni lisztet; de mivel a’ gabonáknál drágábbak, lisztök pedig az azokénál sokkal rosszabb, nem kenyérnek, csak kenyérhez valók, mint főzelékek. Nem is látszatnak ezek az embernek mindennapi élelmére rendeltetve lenni; mindazáltal szükség’ idején vagy magánosan megfőzve, ’s talám kevés olajjal v. zsiradékkal és sóval ízesítve tölthetik meg az éhező’ gyomrát; vagy lisztök a’ gabonákéhoz elegyítetvén, a’ kenyérnek mennyiségét nevelik, szaporítják.”

Bab l. Bab Babó.

Bab Babó vagy csak **Bab**, kezdető disznóbab, nálunk csak a kertekben termesztik, vadon nem terem. Magvai nagyok. A lencséhez, borsóhoz hasonlóan használják fel.

Bagólcse l. Lencse.

Bagólcsa-lencse l. Lencse.

Bagoly-borsó l. Lencse.

Borsó, mellynek nevezetesebb fajai a *vetemény, mezei* és *nyúlós borsó*, mellyeknek ismét számtalan hasznofajai vannak.

Disznóbab l. Bab Babó.

Futó Paszuly l. Paszuly.

Gyalog Paszuly l. Paszuly.

Lencse, mellynek ismeretesebb fajai a főzelék és *Bagólcsa-lencse*, másképp *bagoly borsó* v. *Bagólcsa*.

Mezei borsó l. Borsó.

Nagyvirágú Paszuly l. Paszuly.

Nyúlós-borsó l. Borsó.

Olasz bab l. Paszuly.

Paszuly s ennek minden fajai: a *futó Paszuly* és *gyalog Paszuly* v. *Olasz bab*,

Török borsó, nagyvirágú Paszuly, mellyeket nálunk nagy számmal termesztettek.

Török borsó l. Paszuly.

Az ezekből készített („Hüvelyes Vetemények”) ételek készítése általánosan ismertek.

2. Táplálkozásra felhasználható vadon termő növények

„A természetményeken kívül vagynak még sok olyan növények Hazánkban, mellyek minden emberi munka nélkül magoktól vadon teremnek, ’s mellyekből éhség’ idején vagy kenyeret süthetni; vagy egyéb nem csak az éh haláltól megmentő, hanem valóban tápláló eledeleket készíthetni. Hogy itt a’ somot, makkot ’s egyéb vad gyümölcsöket, mellyeken az emberek előbb élődtek, mint a’ földet művelték, ne is említsem, és a’ kerti gyümölcsfákról, mellyeket a’ természetmények közzé kellett volna számlálnom, sem szóljak; csak azokat hozom elé, mellyek reánk nézve alkalmasabbak.”

Bodnározó Gyékény l. Bodnározó és háti Gyékény.

Bodnározó és háti Gyékény, melynek megszártított és öszve morzsolt tövéből dara forma fejtér por hull ki, melyből megehető pogácsákat csinálhatunk.

Boszorkány-kása l. Harmat Csenkesz.

Bükkön, melly a hüvelyes vetemények közé tartozna, de csak egy fajtát a *Csicseri Bükköst* v. *Csicseri-borsót* termesztik, ezért itt szólunk róla. A régi Arabok és Zsidók *Galamb-ganéj*nek hívták.

Állításuk szerint, ha borsóiból sokat eszik az ember, „ a’ tagokban merevénységet és bénaságot okoz. – Vadon termő fajaiból nevezetesebbek: ’a Mogyorós Bükkön v. földi Mogyoró v. Csúnya Bükköny, melly nálunk is elég van a’ mezőkön ’s főképp’ háttas, kövecses környékeken. Magvaival nem élünk soha; hanem legfellebb diónyi nagyságú, ’s gesztenye ízű gyökérgumóit vagy nyersen, vagy gesztenye helyett megsütve, magánosan és más ételekkel, bóldog időben is megehetjük. A’ Hollandok azon gumókat megpörgölik ’s thee mellé eszik. Igen jó ízűek, ha megmosattatván vízben megfőlnék, ’s meghámoztatván sóval és írósvajjal elegyítetnek. A disznók is nagyon szeretik, ’s általok a’ tarlókról egészen kiveszthetni ezen gyakorta igen elszaporodó ’s a’ földnek ártalmas növényét. Azt mondják, hogy télre a’ méheket elaltathatni vele, és minden étel nélkül kitarthatni. – A’ szeges Bükkön, szeges-borsó nálunk vadon nem igen terem, ’s tudtomra nem is vetik; Pallagi Bükkön pedig kerítések mellett, erdős száraz mezőkön, és ligetekben vadon terem; mind kettőjöknek magvaik olly lisztesek, hogy szükségben kását vagy kenyeret készíthetni belőlük.”

Búzalevelű fű l. Taraczk Búza.

Csemege Sulyom v. csak *Sulyom*, *vízidió*, *vízigesztenye*, melyből tavainkban temérdek sok van. Tövises, szúrós gyümölcssei öszszel érnek. Ha lisztet akarunk belőlük nyerni, kiszedés után a napon, sütőkemencében meg kell őket szárítani, feltördelni és száraz belöket lisztté őrleni, mely mindenféle ételnek s kenyérnek

is igen jó.

Csicseri-borsó l. **Bükkön.**

Csicseri Bükkön l. **Bükkön.**

Disznó-pázsit l. **Szulák Cziksászár.**

Ebgyógyító fű l. **Taraczk Búza.**

Erdei süly-fű l. **Sok bötykű Gyöngy-virág.**

Folyó fű l. **Szulák Cziksászár.**

Földi Mogoró l. **Bükkön.**

Fürtös Gyöngy-virág l. **Sok bötykű Gyöngy-virág.**

Gabona Rozsnok v. csak *Rozsnok* némely főképp nedves esztendőkben a rozs között nagyon sok terem. Ennek lisztét szaporítja ugyan, de a kenyeret feketévé, íztelenné, kábítóvá teszi. Ez nem történik meg, ha az őrlés előtt megpörkölik.

Galamb-ganéj l. **Bükkön.**

Haricska l. **Szulák Cziksászár.**

Harmat Csenkesz v. *Mannafű, Mannakása, Harmat-kása, boszorkány-búza*, melly nálunk a tavak és lassan folyó vizek szélein, elapadt árvizek helyein vadon sok terem; de azt is megérdemelné, hogy az olyan helyeken, mellyeket árvíz szokott elönteni, s egyéb gabonafajok tenyésztésükre nem használhatunk, természetünk is. „A’ Mannafűnek t.i. sokféle hasznát vehetni: szalmája a lovaknak és szarvas marháknak, sőt a’ disznóknak is igen jó takarmány magvaitól nem csak a’ baromfi nagyon hizik, hanem az emberek igen kedves ízű és tápláló kását törhetnek belőlük. Kenyérnek nem jók, mert meg nem kelnek nem pözsögnek, savanyodnak, de téjben vagy vízben főzöttetvén, kevés sóval és zsi-radékkal igen jó étellé válnak, ’s olly szaporák, hogy egy ember egy latnyiból készült kásával jól lakik. Megszoktak érni a’ Manna-fű magvai Június’ végén, v. Juliusban v. néhol Augustusban, ’s akkor különös vigyázással kell őket megszedni, t.i. korán reggel, midőn még a’ harmat le nem száradt rólok (külömben a’ leggyengébb bántásra elhullanak) sűrű szitákat tartván kalászaik alá, ezek kirázattatnak; azután a szemek, mellyeken még rajtok van a’ polyva abroszokon v. ponyvákön a’ napra kitergettetnek; megszáradván és szecska vagy kevésé nedves szalma kevertetvén közébe, kisulykoltatnak, csépettetnek; akkor sűrű rosta által polyváiktól kitisztúlva eltéttetnek.”

Harmat-kása l. **Harmat Csenkesz.**

Háti Gyékény l. **Bodnározó Gyékény.**

Izlandiai Zuzmó v. *tüdőmoh*, melly nálunk a tátrai erdőkben sok terem. Izlandiában élnek vele. Főzeléket, lisztet, abból pedig kenyeret készítenek. Mivel nagyon keserű, hashajtó is. Étkezésre történő felhasználása előtt 24 óráig hideg vízben kell áztatni, ezután 3-4 óráig főzni, majd fűtött kemencében kell szárítani, azután főzni, lisztté őrlni.

Kakasláb Muhar l. **Széna pirok.**

Kása fű, mellynek egyik faja, a *zilált fejű Kásafű*, olly lisztes szemű, hogy szükségben kenyeret is süthetnek belőle. Nálunk vadon terem az erdőkben, és árnyé-

kos helyeken, s Májustól Juliusig virágzik.

Kolonczos Bajnócza v. *Varjú mogyoró*, mellynek mandolányi gyökér-gumóiban fejér, narancs-szagú, kesernyés bél vagyon. Megfőve a gumók lisztesekké válnak, s nem csak táplálók, hanem jó ízűek is, és gyomorerősítők. Svécziában már kenyeret is sütöttek belőlük. Nálunk is elég sok terem a száraz mezőkön, legelőkön, gátakon v. töltéseken, és ligeteken.

Lábas Perje l. **Taraczk Búza.**

Mannafű l. **Harmat Csenkesz.**

Mogyorófa, mellynek közönséges fajai sok erdeinkben teremnek. L. még *Szelíd Gesztenye.*

Mogyorós Bükkön l. **Bükkön.**

Pallagi Bükkön l. **Bükkön.**

Pecséte gyökér l. **Sok bötykű Gyöngy-virág.**

Pecsétes gyökér l. **Sok bötykű Gyöngy-virág.**

Perje l. **Taraczk Búza.**

Porcsin l. **Szulák Cziksász.**

Porcsin Cziksász l. **Szulák Cziksász.**

Porcsin fű l. **Szulák Cziksász.**

Rozsnok l. **Gabona Rozsnok.**

Salamon pecséte gyökér l. **Sok bötykű Gyöngy-virág.**

Sok bötykű Gyöngy-virág v. *Salamon pecséte gyökér, pecséte gyökér* v. *pecsétes gyökér* v. *sok térdű-fű* v. *erdei süly-fű*, mellynek retekforma gyökeréből a Finnusok, s egyéb szegény lakosi Éjszagnak szükségben kenyeret is sütnek. Hasonlóan lehetne használni a *fürtös Gyöngy-virág* gyökerét is. Hazánkban mind ketten teremnek mindenütt.

Sok térdű-fű l. **Sok bötykű Gyöngy-virág.**

Sulyom l. **Csemege Sulyom.**

Szeges-borsó l. **Bükkön.**

Szeges Bükkön l. **Bükkön.**

Szelíd Gesztenye, mellynek gyümölcséből az Olasz bérczeknek és déli Európának lakosi pogácsákat csinálnak, s majd csupán ezekkel élvén, száz esztendő is érnek. Nálunk ugyan terem; de sokkal kevesebb, mint hogy közönséges eledelül szolgálhatna, főképp a mostani éhségben: holott csak Septemberben érik. Ugyan ezt mondhatni a Mogyorófáról.

Széna pirok és kakasláb muhar, mellyek Hazánkban mindnyájan teremnek különböző helyeken, s ha kenyérnek nem jók is, mivel apró szemük meg nem őrlöthetnek; kölyükben töretve, köles helyett, kásának igen alkalmasak.

Szulák l. **Szulák Cziksász.**

Szulák Cziksász v. *Porcs-fű, Disznó-pázsit* v. *Haricska*, és talán a *porcsin Cziksász* v. *Porcs-fű, Disznó-pázsit* v. *Porcsin* is, mellyeknek lisztes magvaiból szűk-időben kenyeret vagy kását lehetne csinálni. Mindenütt teremnek nálunk is, de nagy fáradságba kerül magvaikból csak egy iczényit is megszédni.

Taraczk l. Taraczk Búza.

Taraczk Búza vagy *Perje*, v. *lábas Perje*, *búzalevelű* v. *ebgyógyító fű*, vagy *Taraczk*, mely nálunk a kertekben és szántóföldeken igen sok kárt tesz. Szereti a homokot, a parázs vagy porhanyós, és az elegyes v. kevert földet. Szalmaforma: „sárgás-fejér, büztelen, édeses gyökerei annyira elsarjadzanak a' föld alatt mindenfelé, hogy keserves őket csak esztendő múlva is kiirtani, azért a' repülő homokon hasznosak, mert ezt szorítják; de a' jó földet úgy elsoványítják, hogy jó gabona nem teremhet benne. – Mivel, a' már mondám, nálunk igen sok van mindenütt; a' mostani közönséges inségben a' többieknél különösebb figyelmet érdemel annyira is inkább: mivel gyökereiből, ha, megmosattatván, a' napon vagy kemenczében megszáritatnak, 's akkor öszve aprítatván megőröltetnek, csupán magokból is, lisztök jól megszitáltatik, nem csak az éhest jól tartó; hanem akárkinek is jó ízű, tápláló és erősítő kenyeret készíthetni. A' Taraczk gyökér t.i. nem szűkölködik azon alkotó részek nélkül, melyek a' gabonát, nevezetesen a' tisztabúzáat, az embernek táplálására és élelmére olly különösen alkalmassá tették, hogy azt a' Magyar Életnek méltán nevezi. Vagyon a' Taraczkgyökérben Lisztláng, ha bár kevés is; vagyon benne Mézga v. Nyálka vagy is olly enyves nyúlósság melyet a' sajtban 's más állati testekben találni, vagyon benne czúkor-nyál is, mely lisztét savanyódhatóvá tesz 's ezekből érthetni, miképpen válhat lisztéből jó ízű, tápláló 's az egészségnek sem ártó kenyér, sőt inkább, mivel orvos tapasztalások szerint Taraczk-gyökér az elnyálasodott, epésedett beleket tisztogatja: 'a bedugult belső részeket, mint tüdőt, májat, lépet is áltálja 's kinyitja; az epének mód felett való készíttetését gátolja, elhárítja: a' mostani éhségben, minekutánna a szegénység a' rozsosz kenyér 's egyéb nyers, kemény, vastag eledelek által éppen az említett bajokba eshetett; a' Taraczk-gyökérből süttetett kenyér nem csak eleségül, hanem egyszer'smind orvosságul is szolgálhatna neki.”

Tüdómoh l. Izlandiai Zuzmó.

Varjú-mogyoró l. Kolonczos Bajnócza.

Vízidió l. Csemege Sulyom.

Vízigesztenye l. Csemege Sulyom.

Zilált fejű Kásafű l. Kásafű.

3. A táplálkozásra csak a legszükségesebb esetben felhasználható vadon termő növények

A vadon termő növények között vannak, melyekből eddig kenyeret nem süttöttek de az utolsó inségben az éhhaláltól megmenthető étékül szolgálhatnak.

Agárfű l. Agár Kosbor.

Agár Kosbor „Az *Agár Kosbor*, *Kosborfű*, *Agárfű*, *Füle-Kosbor* vagy *piros Kököröcsin* és *vitéz kosbor*, *vitézfű*; e' három egy némű fajok nálunk-is a' nedves mezőkön, legelőkön, erdőkben, és ligetekben csoportosan teremnek, gyökereiket a' Salep név alatt patikáinkban tartatjuk. Megszedetnek ezek Junius végén v.

Juliusban, midőn száráik már elhervadtak; a' tavali haszontalan gyökerektől, mellyek még rajtok vannak, megtisztítatnak; forró vízzel leforróztatnak; vékony héjbőröcskéjüktől megfosztatván czín tányérokra v. deszkákra fült kemenczébe tétetnek 's -10 minutumig ott hagyattatnak, hogy általlátszók legyenek; a'kor fonálra fűzettenek 's fűtött szobában felaggatva kiszáratnak. Majd merő mézgából állanak, azért nagyon táplálók, ha vagy 'a levesben főzettenek, vagy porok liszt, kása 's egyéb ételek közé kevertetik. Minden Kosborfajnak gyökerei ilyenek."

Alacson és **Artifi Pozdor** nálunk mind a kettő terem, s gyökereikből mint a répából, keserű ételt főzhetni.

Apró Mályva l. **Kerek Mályva**.

Artifi Pozdor l. **Alacson Artifi Pozdor**.

Baraboly l. **Bubujicska Baraboly**.

Bimbófű l. **Pongyola Pitypang**.

Bubijicska l. **Bubujicska Baraboly**.

Bubujicska Baraboly v. csak *Baraboly*, *Bubijicska*, *Mogyoró-saláta*, *Csemegebürök* (Tószögön *Elecské*-nek hívják). Tavasszal salátának nálunk is használják; de gumós gyökerei eczet és olaj nélkül is táplálják az éhezőt.

Csemege-bürök l. **Bubujicska Baraboly**.

Elecske l. **Bubujicska Baraboly**.

Erdei Mályva l. **Kerek Mályva**.

Fejér Mályva l. **Mahola Ziliz**.

Füle-Kosbor l. **Agár Kosbor**.

Gumós Lednek, mellynek kedves édes ízű gumós gyökereit Skocziában megszik. Nálunk is terem és száraz erdőkben, ligetekben és hátság mezőkön.

Gyermek Lánczfű l. **Pongyola Pitypang**.

Haslágýtó fű l. **Kerek Mályva**.

Katáng-kóró l. **Mezei Katáng**.

Kerek Mályva v. *Apró Mályva*, vagy *kis Papsajt* v. *haslágýtó fű*, v. *úti Mályva* és *erdei Mályva* vagy *nagy Papsajt*.

Kis Papsajt l. **Kerek Mályva**.

Kosborfű l. **Agár Kosbor**.

Mahola l. **Mahola Ziliz**.

Mázola l. **Mahola Ziliz**.

Mahola Ziliz *fejér Mályva*, *Mahola*, *Mázola*, *Ziliz*, ezeknek gyökereikben, száraikban és leveleikben, különösen pedig gyümölcseikben (sajtjaikban) a kiszáritottaktól tört port a gabona liszt közzé lehetne keverni, vagy főtt nyálkás levőket sör, árpalé helyett lehetne inni.

Mezei Katáng l. **Katáng-kóró**.

Nagy Papsajt l. **Kerek Mályva**.

Oroszlány fogfű l. **Pongyola Pitypang**.

Piros Kököröcsin l. **Agár Kosbor**.

Pitypang l. **Pongyola Pitypang**.

Pongyola Pitypang v. *Pitypang*, *Oroszlány fogfű*, *gyermek lánczfű*, v. *bimbófű*, ezeknek gyökereik, ha össze metéltetnek, megszáráttatnak, megpörköltetnek, kávé helyett főzethetnek, mint a Göttingai szegények cselekszik.

Úti Mályva l. **Kerek Mályva**.

Villás-káka tavainkban és mocsarainkban nő, új hajtásaival vagy inkább gyökeret követő szárával táplálhat.

Vitézfű l. **Agár Kosbor**.

Vitéz Kosbor l. **Agár Kosbor**.

Ziliz l. **Mahola Ziliz**.

Irodalom

Fekete Péter 2008. A XIX. századi nyelvjárásgyűjtők az északi régióban. In: *Tájnyelvi ízek, helynévi kincsek a Tiszától a Bükkig*. Az Eszterházy Károly Főiskola Magyar Nyelvészeti Tanszékének Kiadványai. Líceum Kiadó, Eger.

Forgó György 1817. Rendkívül való szükség idején a közönségesen szokásban lévő Gabona fajokon kívül miből készíthetni még Kenyeret Hazánkban s mit találhatni még a mivel olyankor táplálhassa magát a Szegénység? *Tudományos Gyűjtemény. X. kötet* 41–57.

Imre Samu 1971. *A mai magyar nyelvjárások rendszere*. Akadémiai Kiadó, Budapest.

Kandra Kabos 1887. *Adatok az egri egyházmegye történelméhez. II.* Eger.