

Keserű növények – keserű nevek

A *keserűfű* a Magyar értelmező kéziszótár szerint 'rózsaszín vagy fehér leplel virágú ártéri és mezei gyomnövény; Polygonum' (682). A *keserűfűfélék* (Polygonaceae) családjába 40 nemzetségnek több mint 800 faja tartozik. Főként egy-éves vagy évelő fűnemű növények, ritkán cserjék. A családba sorolt növényeknek szára erősen ízelt, feltűnők a szárcsomói. Erre a sajátosságra régebbi fűvész-könyveinkben több név is utal. Ilyen például a *göcsfű*, *szárbütykűfű*, *soc terdű fű* (1578: Herbarium 183) vagy a *száz bötköjű-fű* (1775: Csapó 226). Tudományos *Polygonum* neve is 'sok bütykű' jelentésű. Ez a mai nemzetségnév már a Linné előtti időkben is felbukkan, például 1497-ben a Hortus Sanitatisban, 1574-ben Matthiolus művében, 1578-ban Meliusnál (Herbarium 183), 1583-ban Clusiusnál (Nom.Pann. 25), 1623-ban Bauhinnál (Pinax 281), hogy csak a legfontosabbakat említsük. Ókori növénynevről van szó, mely Theophrasztosznál, Hérodotosznál, Dioszkuridésznél és Pliniusnál számos helyen (22: 40, 15: 158 stb.) olvasható. A *Polygonum* terminus ugyan hangtanilag egyezik a 'sokat termő, gyümölcsöző' jelentésű görög *polygonosz* (*polys* = sok, számos; *goné* = utód, ivadék, mag) kifejezéssel, ám sokkal valószínűbb, hogy az összetétel utótagja szemantikailag a görög *gony*, genitívusz *gonatosz* (> latin *genu*, német *Knie*), azaz 'térd' szóhoz tartozik, és a csomós szárra, illetve gyökérre utal. Mint botanikai szakkifejezést, növények leírásánál már Theophrasztosz is használta a 'térd' szót. A *Polygonatum* (Salamon pecsétje) növénynek is van a magyarban *soktérdűfű* neve.

A XVI. századi botanikai és kertészeti művekben található a keserűfűfélék néhány fájának (*Polygonum persicaria*, *P. hydropiper*, *P. amphibium*) *sangguinaria*, *sanguis sanctae Mariae herba* névváltozata, mely minden bizonnyal a középkori kertművészet szakrális szimbólumainak sorába tartozik. Mária szenvedéseire utal. A magyar nyelvjárásokban is használatos volt a *Polygonum* esetében a *Máriaütő-fű*.

A család névadó nemzetsége a *keserűfű* (*Polygonum*). A *keserűfű* elnevezés a magyar írásbeliségben először a XVI. században bukkan fel. 1533-ban Murelius szójegyzékében *keserű magu fű*, 1577-ben a Kolozsvári Glosszáokban *keserű fű* (11 és 17). Clusius pannóniai flóraművében (1583: *keserű fű*) a 'Persicaria', illetve az 'Erysimum vulgare', Szikszai Nomenclatorában (1590) pedig a 'Coniza' neveként bukkan fel. 1643-ban *keserű balha fű* (Com: Jan. 29). A Magyar Fűvész Könyvben (1807) a *Polygonum hydropiper* neve a *keserűfű* (253), 1838-ban a Székelyföldön, Baranya és Somogy megyében a Tájszótár szerint *keserűfű*, 1865-ben (CzF.) és 1867-ben Ballagi szótárában ugyanez és *keserűfű* szerepel. A nyelvjárásokban szintén használatos növénynév, így MTsz.: *keserű-fű* (Nógrád) | SzlavSz.: *keserűgaz* | OrmSz.: *keserűgaz* | SzamSz.: *keserű-gaz* | ÚMtsz.: *keserűfű*, *köse-*

röfűj, kösserőfűi. Az olaszban keserű ízéről a *Polygonum bistorta* népnyelvi neve *amarella*, a németben számos növény neve függ össze keserű ízével; ilyen a *Bitterklee*, *Bitterholz*, *Bitterkraut*, *Bitterling*, *Bitterwurz*, *Bitterblatt* stb.

A névadási szemlélet háttere az így jelölt növények keserű íze. Az ilyen fűvek gyógyhatásában mindig is hittek. A növényekben előforduló keserűanyagok hatásáról tudjuk, hogy fokozzák a nyáleválasztást, egy részük megszünteti az emésztési zavarokat, májra, epére és lépére ható teákat és tinktúrákat szolgáltatnak. A keserűanyagokat tartalmazó drogokat már az ókori népek, a babilóniaiak, görögök, rómaiak is ismerték és alkalmazták a gyógyászatban. Ezek az anyagok nitrogénmentes, különböző összetételű szerves vegyületek: glikozidák, alkaloidák és egyéb, jórészt ismeretlen szerkezetű anyagok, amelyekről csak annyit tudunk, hogy keserű ízűek.

A keserűfű *térdkötőfű* társneve etnobotanikai terminus, de bekerült szakönyvekbe is. Csapó 1775-ben már említi (226). A névadás szemléleti háttere kiderül az ő leírásából, mely szerint „e’ fűvetske az utakon igen el-terjed föld szint, úgy hogy az ember lába-is megakad benne.”

Cikszár neve is volt a keserűfűnek, mely Diószegiék szóalkotása. A Magyar Fűvész Könyvben (1807) bukkan fel a szó, a növény cikkcakkos növése alapján. Diószegi Sámuel 1813-ban megjelent Orvosi Fűvész Könyvének „Muta-tó táblája” szintén tartalmazza a *tzikszár* nevet. De szerepel *tzikkuszár* alakban is az „Új Nemi Nevek Laistroma” fejezetben a „3-dik Rendbeliek, meljek Deákból fordítódtak” sorában (uo. 357). Az EtSz. (1: 686) szerint nyelvújítási alkotás; de képzésmódja nem világos. Felmerült, hogy talán a *cikkelyes szár* összerántása lehet (Kiss Lajos közlése szerint), de Diószegiék utalása egy – sajnos közelebről meg nem határozott – latin eredetire, egyelőre eldönthetetlené teszi a kérdést. Használatos *csíkszár* alakváltozata, mely valószínűleg népetimológiai átalakítás, „értelmesítés” eredménye.

A több mint 150 egynyári és évelő *Polygonum* faj legtöbbje dudvaszerű növény. A *Polygonum hydropiper* egyik elnevezése a *légyfű* (R. 1775: Csapó, 1783: NclB. 363, 1798: Veszelszki 343, 1807: MFűvK. 254, 1843: Bugát 277, 1873: Ballagi 2: 169, 1911: Nsz.). A kamrába akasztott húst a legyektől megóvjá ez a csípős, borsos ízű keserűfűféle. A *légyfű* megfelelője a németben egész sor növényfélét jelöl: *Fliegenkraut* ’Aconitum nap., Artemisia vulg., Aspidium filix-mas, Datura stram., Ophrys muscif.’ (M. 131). A *P. hydropiper* szaknyelvi neve a *borsos keserűfű*, további társneve *vízibors* (< német *Wasserpfeffer* ’ua.’), *vízihunyor* (R. 1807: MFűvK. 253) és *vízigyömbér*. Az *ebgyömbér* számos forrásban szintén ennek a fajnak a neve; Meliusnál már szerepel 1578-ban, majd Csapónál 1775-ben, Bugátnál 1843-ban. Említi a Ballagi-féle szótár (1868) és a Pallas Lexikon (1893) is. A magyar szó fordítás eredménye, a Meliusnál megadott latin név, a *Zingiber caninum* mintájára került a magyar botanika szaknyelvébe. A *zingiber* (a szanszkritban ’szarvalakú’ jelentésű volt) ’gyömbér’ és a latin *canis* ’kutya’ megfelelője. A növény német neve annakidején ’kutyabors’ volt; vö. ném. R. *Hundspfeffer*. A *borsos tzikszár*, *borsos keserűfű*, *vízi bors* stb. nevek motivációja az, hogy a növény csípős borsos ízű, a bőrt is megpirosítja. A juhoknak mérges. Paracelsus azt írta róla, hogy a természet a sebek gyógyítására rendelte. Ez indokolja a nö-

vénynek régebbi füveskönyveinkben olvasható *szakadást gyógyító-fü* vagy *vér-állítófü* elnevezését (például 1775: Csapó 226 és 227).

Közönséges a parlagos helyeken, utak mentén növvő vékony, fonalszerű, keskeny levelű, zöldespiros vagy fehéres virágot hozó *Polygonum aviculare*, a *madár keserűfü*. Az elnevezés okát a tudományos név utótagja magyarázza. Az *aviculare* jelentése 'madár által szívesen evett'; nyilván a megfigyelés szerint egyes madarak szívesen csipkedik ezt a fűfélélt. A németben is *Vogelknöterich* néven ismerik. Régi magyar neve *vérgyökér*, *porcogópázsit* vagy *porcsin*. Mai szaknyelvi neve *porcsinkeserűfü*. Melius Herbariumában (1578) *diŕno porczin*, Pápai Páriz szótárában (1708) a *Polygonum* neve *ports-fü*, 1775-ben Csapónál: *diŕno-portsin*, *vad portsin-fü* a *Portulaca* (225), illetve *portz-fü* a *Polygonum* (226). Tseh Márton *portsfüve* a *P. aviculare* (1797: Lovakat orvosló-könyv). Számos későbbi forrásban szerepel, és a mai nyelvjárások közül a Szigetközben, a Hortobágyon és Földeák környékén használatos. Az összetett szó utótagjának román megfelelője a *porcín*, de megvan az olaszban is a *porcino* növénynév, mely szintén a lat. *porcus* 'disznó' szóra, illetve melléknévi *porcinus* származékára vezethető vissza. A magyarban a disznófüveket *porcsfüveknek* is nevezik, kétségtelen az összefüggés. Beythe Andrásnál (1595: FK.) a madár keserűfü *dizno pasit*, mely számos későbbi növénytan munkában (Kájoni, Csapó, Benkő, Diószegiék, Kresznerics stb.) is szerepel. Szemben azzal a származtatással, hogy a *porcfü*, *porcsin* társnév a tudományos latin *portula*, azaz 'kiskapu' szóból való (mert a növény magtokja apró fedővel nyílik, mely egy apró kapura emlékeztet), ez a lat. *portulaca*, azaz *disznópázsit* szó módosult alakja. Ezt támasztja alá a *disznóorrja* társnév is, a növény szárát és gyökerét ugyanis szívesen eszi a disznó.

Melius és Beythe szerint a madárkeserűfü kifacsart leve mindenféle sebre jó, Csapó és Veszelszki szerint hasmenés elleni és a „sérveseknek” hasznos ital. Flavonoidokat, cseranyagokat tartalmaz. Gyomor-, bél- és tüdővérzésnél alkalmazták. A nyelvjárásokban néhol ma is a *véraltatófü*, illetve a *vérgyökér* neve használatos. Néprajzi adatok szerint az erdélyi Szováta-Szakadaton azt tartják róla, hogy „mekfogja a gyomrot, vérhas ellen is jó. Tejének főzik vagy a magját mekszáriccsák, mektörik és pálinkába teszik, úgy megisszák.”

A természetjárók jól ismerik a szántóföldeken, vizenyősebb réteken gyakran egy méter magasra is növvő, sötétbarna foltos levelű, minden ág végén pirosas füzérű *Polygonum persicariát*. Számos társneve van; hívják *szappanfűnek*, *ebgyökérnek*, *kishunyornak*, *Máriaütő-fűnek*, *vasfűnek*, felépítése miatt *göcsfűnek*. Diószegiéknél *hódos tzikszár*, *húnyorfü*, *disznó húnyor* a neve. Ez utóbbi kifejezés igen elterjedt a szakkönyvekben (R. 1783: NclB. 363, 1798: Veszelszki 343, 1807: MFüvK. 254, 1833: Dankovszky 240, 1841: NövTan. 379, 1845: Műsz. 177, 1862: CzF. 1: 1239, 1868: Ballagi 1: 215, 1911: Nsz.). Az összetett szó *húnyor* utótagja már 1395-től adatolható nyelvünkben: „polipódia: *humior*” (BesztSzj. 380), 1405 k.: *hunior* (SchlSzj. 886). A *huny* ige családjába tartozó magyar fejlemény. Különféle növényeket jelölt a szó az évszázadok során. Ezek altató hatásuk alapján kaptak a *huny* családjába tartozó elnevezést. A *Polygonum persicaria* további nevei között említhetjük egy igen régi elnevezését: *bolhafűnek* Tabernaemontanus szerint azért nevezik, mert olyan helyiségekben, amelyekbe ilyen fűvet tesznek,

nem marad meg a bolha, de más féreg sem. Más magyarázata az, hogy magját lehet a bolhához hasonlítani. A magyar írásbeliségben szintén megvan a *bolhafű*, *keserűbolhafű* elnevezés már egészen korán; 'Polygonum' jelentéssel az 1570 körül keletkezett Ars Medicától, Lencsés György kéziratos orvosbotanikai művétől adatható (*balha fw*), majd 1583: *bolyha fiu* (Clusius), 1590: Szikszai Nomenclatura és innen kezdve számos forrásban az évszázadok során. Ma is használatos szaknyelvi és nyelvjárási név, számos vidékünkön ismert a népnyelvben ezzel a jelentéssel, így ÚMTsz.: Nyi.vm. | SzegSz. | Ethn. 5: Rábamellék, Vas m. | Győrffy: Zalaszegvár | NéprÉrt. 33: Cserszegtomaj. Idegen nyelvi párhuzamok: német *Flohkraut*, *Flohgras*, román *puricariță*, angol *fleabane*, cseh *blešník*, lengyel *plesznik*, orosz *blosnyica*. Hasonneve a népnyelvben a *bolhagaz* (N. ÚMTsz.: *bóhagaz* [Nagyváty] 'szelíd keserűfű'). „Ha elszaporodik a bolha, az ágyi ruha közé bóhagaszt, vagy más néven paprikagaszt tesznek”. Szintén a növény felhasználása motiválta a névadást.

A *baracklevelű keserűfű* (R. 1807: MFüvK. 254) – mert így is hívják a *Polygonum persicariát* – nedves helyeken, szántóföldön, tarlókon, de kapásnövények között is előfordul. A növény mai *P. persicaria* neve – mint azt R. 1775: *baratzk levelü-fü*, francia R. 1783: *persicaire*, német *Pfirsichkraut* (NclB.) elnevezése is mutatja – az őszibarackéhoz hasonló levelére utal. Háziszerként használják csakúgy, mint a madárkeserűfüvet, azonkívül gyomorfekélynél eredményes klinikai kezelést tapasztaltak. Hasonneve a *barackfű*.

Diószegiéknél szerepel először a nyilván metaforikus etnobotanikai terminus, a *pulykaorr* (N. Nyr. 28: 236: *pújkaór* 'Polygonum' [Zilah] | Kovács 26: *pókaorr* [Szigetköz] 'Amaranthus' | NépismDolg. 3: 112: *pújkaór* [Kalotaszeg] 'ua.' | FöTsz. 119: *pujkaór* 'keserűfű'), amelyből ők a *Polygonum orientale pulykaorrú cikkszár* nevét alkották (R. 1807: MFüvK. 254, 1873: Ballagi 2: 452, 1899: A Kert, 1911: Nsz. 251; N. Kassai 4: 161: *pulyka-orr-virág* [Hegyalja]). A név magyarázata az, hogy – mint Kassai 1835-ben jellemzi a növényt – „olj fityegő, és veres virága van ezen plántának, mint a' pulyka kakasnak fityegő orra”. A lecsüngő piros színű füzérek motiválták az elnevezést. Tehát itt is a növény valamely részét hasonlítják egy állati testrészhez, így alkotva az állat nevével botanikai elnevezést. Diószegiék a „Régi és Népközt forgó magyar nevezetek” sorában felsorolt *őszi boroszlán*, *karmazsin virág*, illetve *pujkaorr* helyett javasolták a „Megállított Nevek” közé (OrvF. 366 és 384) a *pujkaorrú tzikkszárt*. A *P. orientalis* hivatalos neve ma *pulykaorrú keserűfű* (P. 142), mely a nyelvjárásokból is adatolt; MNy. 39: 255: Kürt.

Sebek gyógyítására használták a *Polygonum amphibium* vízinnövényt, melynek magyar neve *vidrakeserűfű*; társnevei a – szintén keserűségére (és levelének alakjára) utaló – *keserű-háromlevelűfű* és *keserűlóhere*, továbbá a *vízigöcsfű*, *vérfű* és *paprikafű*. A *vidrakeserűfű* (R. 1807: *vidra tzikszár* MFüvK. 253) főlemelkedő szárán lévő hosszúnyelű, lándzsás, børszerű levelek a víz színén úsznak, és keskenyedő vállúak. Ez az alaki hasonlóság lehet a névadás szemléleti alapja. De szerepet játszik az is, hogy vízinnövényről van szó, melyeket előszeretettel jelölnek vízi állatok neveivel. A tudományos fajnév, az *amphibium* szintén a növény termőhelyére utal; a görög *amphibios* 'duplán élő, szárazon és vízben élő', latin

amphibion 'kétéltű' szavakból < gör. *amphís* = mindkét oldalon, és *bíos* = élet. A *vidrakeserűfű* német megfelelője az *Otterwurz*, azaz 'vidragyökér'.

A vadon tenyésző *Polygonum* fajok között talán a legismertebb a *Polygonum bistorta*, a *sárgányfű*, *tekertgyökerű fű* vagy *kígyógége*, *kígyógyökerű fű*, mely ma is használatos a nyelvjárásokban Kolozsvár és Vajdakamarás környékén. Magyarországon is előfordul hegyvidéki tisztásokon, irtásréteken; ujjnyi vastag földbeli gyökere kígyó módjára csavarodik, tekeredik, kígyózva kúszik. Erre utal a *tekertgyökerűfű* is. Mint Diószegiék jellemzik a növény gyökerét: „tekertfatsart”. Kétszer csavarodik, innen a tudományos *bistorta* elnevezés: *bis* 'kétszer'; *torquere* 'sodorni, tekerni'. Gyógyhatásáról már Plinius megemlékezik. A gyökértörzset egyébként régen étvágyerjesztőként, illetve ízletes téli főzelékként (a spárgához hasonló módon) készítették el. Kígyóformája miatt vízben megfőzve csörgőkígyó marása ellen használták. A régi fűvészkönyvek ezért is nevezték *serpentariának*. Főzetéből szájvizet, toroköblötő teát is készítettek.

A *kígyógyökerű keserűfű* szintén a *Polygonum bistorta* (R. 1672 k.: SzT. 6, 1783: NclB., 1807: MFűvK., 1833: Kassai, 1843: Bugát, 1865: CzF., 1895: Pallas, 1911: Nsz.). A *kígyógyökér* megfelelője a német *Schlangenwurz*, *Schlangenwurz*, *Schlangen-Knöterich*, orosz *gorec zmejnuj*, szlovák *hadí koreň váčši*, olasz *serpentina*. További olasz nevei a *bistorta*, *biaveta*, *poligonia*, *lavazuola*, *tortorete*.

A *P. bistorta* további – igen régtől adatolható, és a szakkönyveknek szinte mindegyikében szereplő – hasonneve a *kígyótráng* (R. 1500 k.: *kegyo trank fyw* 'Serpentaria' [StrassbGl.], majd 1578: Herbarium 89, 1588: FrankHasznK. 19, 1595: FK. 52, 1604: MA., 1643: Com: Jan. 24, 1661: Kájoni 26, 1762: PPB. 879, 1775: Csapó, 1783: NclB. 422, 1793: Földi 54, 1794: Rácz S.: A borbélyi tanításonak. 165, 1807: MFűvK. 254, 1841: NövTan. 378, 1843: Bugát 243, 1865: CzF. 3: 746, 1895: Pallas 10: 531, 1911: Nsz. 162). Munkácsi (KSz. 10: 184) származtatása a törökből nem vehető komolyan. A TESz. szerint bizonytalan eredetű, de utal a latin *dranunculus* szóra, mint lehetséges előzményre. Ebből a latinul jól tudó orvos-botanikusok elvonhatták az *-unculus* képzőt, illetve a tövet. „Az elvont szóalak zöngétlenüléssel, valamint az *n* járulékhang szokásos betoldásával (l. *barlang*, *szorong* stb.) fejlődhetett tovább a magyarban”. Mollay véleménye ezzel szemben az, hogy nem bizonytalan a származás, mert az összetett szó korai újfelnémet eredetű tükörszó; vö. korai úfn. *dracon-kraut*, *dragon-kraut* 'Natterwurz' (Mollay: Ném.–magy. nyelvi érintkezések 542). Ez a latin *dranunculus* 'kígyótráng' szóból ered, amelynek töve a lat. *draco* 'sárgány, kígyó', és ez van a korai újfelnémet összetétel első tagjában is – amelyet a magyarba átvettek, a *kegyo* 'kígyó' szóval értelmezve. És ugyanígy a korai úfn. *kraut* szót a m. *fyw* 'fű' szóval. A közvetítő nyelv Mollay szerint (i. h. 543) a bajor-osztrák volt, amint ezt a szókezdet mutatja. „A m. *tráng* és a korai úfn. *dracon* ~ *dragon* úgy függ össze, mint az ugyancsak korai úfn. eredetű *fráng* és ennek *fraygon* változata. Az utóbbi szóban a hangátvetés a tárgyasetben jelentkezik (*fraygont*), így valószínű, hogy a *tráng* esetében is a m. **trákont* > *tránkot*, ill. **trágont* > *trángot* hangátvetés ment végbe. Ebből való a m. *tránk* ~ *tráng*”. Volt a növénynek *sárgányfű* (NclB. 422) elnevezése is. A *kígyó* előtagú terminus azon alapul, hogy kígyó-

forma gyökeréről azt hirdették, hogy kígyómarás ellen jó. A szótárról szótárra vándorló *dranunculus* helyesen *dracunculus*. A latin szó 'kis sárkány'-t jelent, és a Pliniusnál (24: 142, 149) szereplő *dracontium* 'sárkánygyökér', 'Dracunculus vulgaris' növénynevből alakult ki. Ez pedig a görög *drakontion* 'ua.' (Hippokratesz, Theophrasztosz) növénynevre vezethető vissza. A régi görög elnevezés alapja a *drakon*, gen. *drakontos* 'sárkány; kígyó' szó. A szótörténeti jelentésmegadásokban szereplő latin *Serpentinus* a *serpens* (adj.), *serpentis* (gen.) 'kígyó' szóból lett képezve. Akár a növény francia *serpentinaire*, német *Schlangenkraut* (NclB. 422) neve. A gyökértörzset egyébként régen étvágygerjesztőként, illetve ízletes téli főzelékként (a spárgához hasonló módon) készítették el, valamint vízben megfőzve csörgőkígyó marása ellen, továbbá vérzescsillapítóként használták. Tőleveleit is megfőzték, mint a spenótot. A növény egy méter magasra is megnő, tömegesen pompás látvány a virágzása nedves hegyi réteken, nálunk elsősorban az Őrségben.

Közép-Európában szántóföldi gyom a *szulák keserűfű* 'Polygonum convolvulus'. Társneve a *szulák haricska*. Vékony, csavarodó, felfutó szárait utal népnyelvi *folyófű* (R. 1775: Csapó 110: *felfutó, folyó-fű*; 1807: MFüvK. 254: *folyófű*) neve.

Kelet-Ázsiában a *festő keserűfű* 'Polygonum tinctoria' – festékanyaga miatt – ma is művelésben áll; leveleiből nyerik az indikánt, melyből a sárga, kellemetlen szagú anyag, az indoxil származik. Lúgos oldatban levegő hatására oxidálódik, ezen alapul az indigó gyártása. Ez a növény szolgáltatja a kínai indigó nevű festékanyagot. A homokpusztai *P. arenarium* fajnak a neve *homoki keserűfű*. A *P. dumetorum* – mely kúszó szárú növény – neve *sövénykeserűfű*. Szahalin szigetéről származik a *Polygonum sachaliense*, a két–három méter magasra is megnövő *óriás keserűfű*, amelyet megkíséreltek takarmánynak alkalmazni. A *japán keserűfű* 'P. cuspidatum' igen dekoratív, óriási kóró. Gyengén savanykás, friss hajtásait Japánban szívesen fogyasztják.

Az Európában használatos *keserű pacsirtafű* 'P. amara' (R. 1807: *keserű tsészeszárny* MFüvK. 289, 1813: OrvF. 350, 1835: Kováts 373, 1836: Kassai 5, 1843: Bugát; N. Nyárády 70: Marosvásárhely | Gyógysz. 377: Gyergyó | Gyógyn. 32: Csíkszereda) növényről bebizonyosodott, hogy ennek a fajnak a szaponintartalma nagyon változó lehet, ezért csak a nagyon keserű ízű növények levelét szabad begyűjteni. Magas szaponintartalma miatt krónikus légcsőhurut (bronchitis), asztma és számarköhögés ellen adják. A nemzetség tudományos neve, a *Polygala* az ógörög nyelvből származik, és 'sok tej' jelentésű. Az ókorban ugyanis úgy hitték, hogy azok a tehének, amelyek sok pacsirtafüvet legelnek, több tejet adnak. Erre utal magyar *tejhozófű, tejelőke, tejnevelőfű* és német *Milchblume, Milchwurz*, illetve francia *herbe à lait* neve is.

A figyelmes virágkedvelő gyakran láthat városi virágkereskedők csokraiban apró, pirosuló virágú keserűfűfajt, a *Polygonum floridumot*, a magyar puszták jellegzetes növényét, amelyet a tetszetősen hangzó *erika* néven kínálnak. A magyar flóra modern kutatásának megindítója, Winterl Jakab különböztette meg először *Polygonum floridum* néven ezt a szép virágú növénykét.

Számos növénynevből szerepel még az ízre utaló *keserű* jelző. Ilyen a *keserűbab*, a sárga csillagfürt 'Lupinus luteus' neve. A *Quassia amara* szaknyelvi

neve *keserűfa*, *keserűkvasszia* (R. 1865: *keserfa* [CzF. 3: 607], 1867: ua. és *keserű-kászfá* [Ballagi]). A trópusi fa kérge és fája jellegzetes keserűanyagokat tartalmaz; tonikok, ürmösborok, szeszes italok segédanyagai. A – más néven *légyfa*, (német *Fliegenbaum*) *légyölőfa* – arról is ismert, hogy a *keserűfa* (német *Bitterholz*) 'Lignum quassiae' alapanyaga, amelyből kitűnő gyomororvosság, valamint a rovarok elleni *Quassiapor* készül. *Keserű csucsor* a 'Solanus dulcamara; ebszóló', melynek tudományos *Solanum dulcamara* neve egyrészt a növény mérgező voltára (*Solanum* a lat. *solare* 'napszúrást okozni, elbódítani' jelentésű szóból van képezve), középlatin eredetű *dulcamara* (ill. *amaradulcis*) utótagja pedig az ízére: a *dulcis* 'édes' és az *amarus* 'keserű' szavakra vezethető vissza; vö. görög *glykypikros* 'keserédes'. Arra utal, hogy az ebszóló mérgező piros bogyói először édesnek tűnnek, majd keserű ízét érzi az ember.

Sárga fészkes virágzatú parlagi gyomnövény a *keserűgyökér* 'Picris hieracioides'. Szaknyelvi neve az *ékes keserűgyökér*. Az 1517-ben napvilágot látott *Ortus Sanitatis* magyar glosszái között 1525 körül „Genciana – *kesserw Gyewker*”. *Melius* Herbariumában (1578) a kétszer is szereplő *keserű gyökér* a 'Gentiana lutea' neve. A *Picris hieracioides* társneve a *magvarótt*, *vajkóró*, *vajfű*, *hölgy-málképű*, *ölyvforma keserűfű* (R. 1911: Nsz.). A *ölyv* madárnév alighanem a tudományos fajnév alapján került a társnevek közé: *hieracioides* a latin *hieracium* (< görög *hierax* = héja) szóból. Hívják még *féregsaláta* (R. 1903: MVN.) néven is. A *keserűgyökér féregsaláta* nevét bizonyára azért kapta, mert a gyökere rossz ízű, és a pejoratív jelzői előtag élvezhetetlenségére utal. Akárcsak a genusnév, latin *picris* (< görög *pikros* 'keserű'), illetve a német *Bitterkraut*, azaz 'keserűfű' jelentésű neve. A fiatal növényből, főképp Kelet-Európában, főzeléket készítenek. A keserűanyag miatt tanácsos leszűrni, a főzővizet kiönteni.

Nevezik *keserűgyökérnek* a *Gentiana pneumonantha*, *G. lutea* növényt is, melynek német neve szintén *Bitterwurz*. Gyökere, a *radix gentianae* orvosi célokra használatos gentiopikrin keserűanyaga miatt. A növény a tárnics, mely a régi forrásokban *Szent László király füve* (1588: Frank:Hasznk.; 1590: SzikszF.), *Szent Ilona füve* (1578: Herbarium; 1604: MA.) is volt. A tárnics egyik mai nyelvjárási neve (ÚMTsz.: *keserűgyükér*) régóta adatolható, így 1525 körül: *kesserw gyewker* (*Ortus Sanitatis*), majd 1578: Herbarium, 1642: Com:Jan., 1865: CzF.). Nevezték a tárnicsot *keserűfű* néven is sajátságos keserűsége miatt. További társneve ugyanezen okból (keserű mint az epe) a *földepe* (R. 1864: CzF.; 1867: Ballagi). A Szigetközben *tátinc*, *egyszemcián*, *encia* vagy *kék gyűszűvirág* a neve. Békés megyében *genciángyökér* (ÚMTsz. 1: 189). Ez a nyelvjárási név a tárnics latin genusnevével függ össze. A *sárga tárnics* 'Gentiana lutea' társneve a *Gentius király füve*, népi átalakítással a *gyenciana*, *danciagyökér*. A tudományos névben szereplő *Gentiana* régi latin növénynéven alapul. Már Pliniusnál szerepel, és a görög *gentiáné* 'ua.' (Dioszkuridész) szóval függ össze. Ez pedig a Skodrában (ma Észak-Albánia) székelő utolsó illír király (i. e. 180–168.) *Genthios* nevét örzi, aki – vagy inkább az orvosai közül valaki – az azon a vidéken honos sárga encián gyökerének gyógyhatását felismerte. Nemzetközi szóvá vált, a latin névből való az angol *gentian*, spanyol *genciana*, francia *gentiane*, olasz *genziana*, szlovák és cseh *encian* és természetesen a német *Enzian* (N. *Enze*), melyet azután a cseh és

szlovák, valamint a magyar nyelv vett át a tárnics társneveként: *encián* (R. 1525 k.: „Genciana: *Encia*” [MNy. 11], 1604: *encian fue* [MA.], 1708: *entzián fu* [PP.], 1767: *Enzian, Dantzia, Dantzia gyökér* [PPB.], 1783: *gentian, Entziána* [NclB.], 1798: *entziana-gyökér* [Veszelszki]). A Tájiszótárban szerepel a székely *danczkai gyökér* névváltozat. A *fecsketárnics* a *Gentiana asclepiadea* (R. 1864: CzF., 1937: Term. 150). Hasonlóan az oroszban is; vö. *lasztovnevaja gorecsávka* (tulajdonképpen ’fecskekeserűség’). A növény fecskével kapcsolatos elnevezését az motiválta, hogy ennek a tárnicsfélének a levelei fésűsen és sűrűn állnak, hegyesek és hosszúak, a fecske szárnyaira emlékeztetnek. A *Gentiana pneumonantha* neve *ördögméze*, tiszta gyökérkivonatából készült ugyanis az enciánpálinka, a név a keserű íz humoros körülírása. Már Melius 1578-ban megjelent Herbáriumában fölbukkan, az összetételekben szereplő *ördög* előtag gyakori a növénynevekben, rosszat, kellemetlent jelent. Az Erdélyben, Gyergyóban a Dancuráson előforduló ritka növényt *dancura* néven is ismerik. Szeszés házi kivonatát gyomorbántalmak, elsősorban gyomorszorulás ellen, valamint a pálinka ízesítésére használják. A kíméletlen szedés nyomán a növény nagyon megritkult. Már az ókorban is készítették gyomorkeserűt a tárnicsból; emésztési kellemetlenségek, májbetegségek és „női hisztéria” (menstruációs panaszok) kezelésére használták. A kínai orvosok szintén ismerték gyomorerősítő hatását, emésztési rendellenességek, torokfájás, fejfájás és ízületi gyulladás ellen használták. Az indiai ajurvédikus orvosok lázat, nemi betegségeket, sárgaságot és egyéb májbetegségeket kezeltek vele. A középkorban az európai herbalisták azért tartották különösen nagyra, mert kevésbé ingerelte a beleket, mint egyéb gyomorkeserűk. Hildegard von Bingen rendfőnöknő és herbalista a XII. században előszeretettel alkalmazta. A tárnicsból éveken keresztül többet adtak el, mint Coca-Colából. A moxi ital, amely Új-Angliában (Északkelet-Amerika) 1890 óta kapható keserű üdítő ital, keserű ízét a tárnics gyökerének köszönheti.

Keserűlapunak több növényt is neveznek. A név Lencsés György kéziratosa *Ars Medica* c. orvosbotanikai művében (1570 k.), Melius Herbáriumában (1578), Szikszai Nomenclatorában (1590) és Pápai Páriz Ferencnél a *Pax Corporis*ban (1690) szerepel a korai források sorában. 1865-ben a bojtorján *keserűlapu* (Cz.F. 3: 610), 1867-ben *keserű lapu* (Ballagi). A névadást – legalábbis a bojtorján esetében – az motiválta, hogy gyökere nyersen csípős, keserű ízű. Az összetétel *lapu* utótagja pedig a nagy, tekintélyes méretű levelekre utal. Gyógyászati célokra gyűjtik a bojtorjánt. A nyelvjárásokban szintén többféle növény neve; MNöv. 102: ’lórom, acsalapu, illetve bojtorján’ jelentésű Békésben | SzamSz.: *keserű-lapu* ’Lappa minor’ | ÚMTsz.: *keserű lapu, keserű lapi, kesere lapu* ’bojtorján’, *keserű lapu* ’Petasites albus’, *keserű paréj* ’gyomnövényfajta’. ’Lórom’, azaz *Rumex* jelentéssel csak p.p., azaz pro parte (részben) lehet, mert a sóska kivétel ebből.

Az édes *mandulával* ’*Amygdalos dulcis*’ szemben a *keserű mandula* ’*A. amar*’ (R. 1590: SzikszF., 1683: SzT. 6: 509) apróbb, hegyesebb és igen keserű. Keserűanyaga az amigdalín, mely az úgynevezett cianogén glikozidok csoportjába tartozik. Nagyobb mennyiségben veszedelmes mérge. Régen liszttel keverve egér és patkányirtásra használták. A mérge a mandula héjában van; főzéssel, pörköléssel, hámozással

azonban a mérgező hatása elmúlik. Ugyanakkor kisebb mennyiségben elejét veszi a részegségnek, ezért poharazás közben kínálták vele a vendéget Görögországban.

A *keserűgomba* a 'Lactarius p. p.' (R. 1578: Herbarium, 1672: SzT. 6: 509; N. OrmSz., SzamSz., KkanSz., ÚMTsz.: *köserűgomba, keserőgomba, köserőgomba, küserigomba, keserű mirics gomba*) csípős, kesernyés ízű, merev húsu fehér tejelőgomba, mely rosszul elkészítve hányást és hasmenést okoz, de keserősége sütés-főzés útján eltűnik. Ballagi szótára szerint „édelhető”! Az egykori esztenákon Erdélyben bárányoltó híján a pásztorok a tej megoltására használták. A juhos gazdák egy része ellenezte ezt az eljárást, mert a keserű gombával oltott sajt minősége gyengébb volt. Mint Vitos Mózes írta, „nagy baj, hogy bácsaink gombákkal, füvekkel oltván be a juhtejet, abból élvezhetetlen, savanyú sován sajtot, ugyan ilyen csípős, kesernyés sován túrót csinálnak”. A *keserűkapor* név – az *ebszékfü* társneve – a kaporhoz való hasonlóságára, de rossz ízére utal. A kamilla rokona ez a növény, gyakran össze is tévesztik az *orvosi székfű*vel, a kamillával, bár virágzata jóval nagyobb. A jól ismert kamillától megfelelően elkülönítette a népnyelv: nem gyógyít, nem jó illatú, tehát: *eb*. A *Lepidium*, azaz *pozsgás zsázsa* nyelvjárási neve *keserűkóró* (MNöv. 102: Kunság; ÚMTsz.). A *babérfűz* 'Salix pentandra' társneve *keserűfűz*. A babérhoz leveleinek szélességével és ragyogó felszínével hasonlít. Társnevében a *keserű* megkülönböztető jelző a kesernyés héjra utal, melyet néhol a kinin pótlására használnak, váltóláz ellen. *Keserűmagúfű*nek az édesgyökeret nevezik, a *keserű pipitér* 'szöszös pipitér', míg a *keserűsaláta* 'Reichardia' és 'salátakatáng' jelentésű.

A *keserűuborka* (R. 1865: *keserűugorka* 'ugorkafaj, melynek gömbölyű és keserű gyümölcse gyomortisztító erővel bír' [CzF. 3: 609]) vagy *keserűalma* a 'sártök, Cytrullus colocynthis' neve, melyet – szintén ízéről – elneveztek *epetök, mérgestök* és *purgálótök* néven is. Gyümölcse rendkívül keserű, a legerősebb hashajtók közé tartozik. Epehajtó hatásában is hittek régen. Nyíregyházán alma-, meggy- vagy cseresznyefajta neve lehet *keserű*, Gyöngyösön a manduláé, Szerecsen az aloé növényé (ÚMTsz.). Az Ortus Sanitatisban 1525 körül a tiszafa neve *köserő-fa*. A *Picris féregsaláta* (Nsz. 109; R. 1903: ua. 'Picris hieracioides' [MVN. 157]). A vajfű, vajkóró, hölgymálképű vagy ölyvfűforma keserűfű *féregsaláta* nevét bizonyára azért kapta, mert a gyökere rossz ízű, és a pejoratív jelzői előtag élvezhetetlenségére utal. Akárcsak a latin *picris* (< gör. *pikros* 'keserű'), illetve a német *Bitterkraut*, azaz 'keserűfű' jelentésű neve. Tudvalevő, hogy az üröm nem véletlenül az abszintok ízesítője. A növény keserű voltán alapuló névátvitel eredménye az *ürmös* szó 'ürmösbor, abszint' jelentése. Az *ürmös* 'borfajta' (vermut) (R. 1558: *irem wyz* 'aqua absinthiac' [OkI Sz.], 1597: *Irmes bor* 'vinum absinthiacum', 1638: *ürmös* 'ua.' [OkI Sz.]) szó tapadással keletkezett az *ürmös bor* szerkezetből. A must besűritésével és különböző fűszernövények – köztük az erősítő gyógyhatásúnak vélt fehér üröm – hozzáadásával készül ugyanis az ürmös. Magyarországon is régóta kedvelt fűszeres bor az ürmös, a téli estéken különösen a hölgyek itala volt. Már 1595-ben, Beythe András tudósít gyógyhatásáról: „Az ürmös bor gyomrot melegít” (FK.). Kisfaludy Sándor felesége, Szegedy Róza badacsonyi szőlőjükben válogatott szőlőből főzetett több akónyi finom ürmöst, melyből jutott Budára is, a nádorispán asztalára. Szintén névátvitel eredményeképpen jött

létre az *üröm* 'szenvedés, keserűség' jelentése (az *örömbe üröm is vegyült*), mivel a jelölt *Artemisia* keserű növény. Szállóigeként ismert a *keserű, mint az epe* és tükörszólása, a *keserű, mint az üröm*, mely már az ókori Bölcs Salamon király példabeszédeiben olvasható. Az erkölcstelen szerelmeskedéstől óvó példázat arra figyelmeztet, hogy „színmézet csepeg az idegen asszony ajka, és simább az olajnál az ő ínye. De annak vége keserű, mint az üröm”.

A NEM KÖZISMERT FORRÁSOK

- Csapó = Csapó József: *Uj füves és virágos magyar kert*. Pozsony, 1774.
- Dankovszky = Dankovszky, G.: *Magyaricae linguae lexicon critico-etymologicum*. Pozsony, 1833.
- FK. = Beythe András: *Fives kőnűv*. Németújvár, 1595.
- Földi = Földi János: *Rövid kritika és rajzolat a' magyar fűvésztudományról*. Béts, 1793.
- Gyógysz. = *Gyógyszerészet*. Bukarest, 1991. (35. évf.).
- Kassai = Kassai József: *Származtató 's gyökerésző magyar-diák szó-könyv. I–V*. Pest, 1833.
- Kájoni = Kájoni János *Hasznos Orvoskönyve*. Kézírásos mű 1661-ből.
- Kovács = Kovács Antal: „*Járok-kelek gyöngyharmaton*”. Mosonmagyaróvár, 1987.
- Kováts = Kováts Mihály: *Magyar patika*. Pest, 1835.
- M. = H. Marzell: *Alphabetisches Vezeichnis der deutschen Pflanzennamen*. Leipzig, 1957.
- MNöv. = Csapody–Priszter: *Magyar növénynevek szótára*. Bp., 1966.
- Műsz. = Kováts Mihály: *Háromnyelvű fejtő műszótár*. Buda, 1845.
- MVN. = Hoffman K.–Wagner J.: *Magyarország virágos növényei*. Bp., 1903.
- NclB. = Benkő József: *Nomenclatura botanica*. (in: Magyar Könyvház I.) Pozsony, 1783.
- NövTan. = Barra I.: *Növenytan*. Pest, 1841.
- Nsz. = Cserey Adolf: *Növényiszótár*. Bp., 1911.
- Nyárádi = Nyárádi E.Gyula: *Marosvásárhely és környékén élő tavaszi és nyárelei növények*. Marosvásárhely, 1914.
- P. = Priszter Szaniszló: *Növényneveink*. Bp., 1998.
- Term. = *A Természet*. Bp., 1898–1944.
- TermTudKözl. = *Természettudományi Közlöny*. Bp., 1869–1944.
- Veszelszki = Veszelszki Antal: *A' növény-plánták' országából való erdei, és mezei gyűjtemény*. Pesth, 1798.

Rác János

SUMMARY

*Rácz, János***Bitter plants – bitter names**

The definition of *keserűfű* ‘knotweed’ in *Magyar értelmező kéziszótár* [Concise Hungarian Defining Dictionary] is ‘weed with pink or white perigynous petals found in river flats and meadows; Polygonum’ (682). The family of persicaries (*keserűfűfélék*, Polygonaceae) consists of more than 800 species in 40 genera. The background to the names given to these plants (*keserűfű* literally means ‘bitter grass’) is the bitter taste of the weeds belonging here. Their healing power has always been a matter of common belief. The bitter stuff found in these plants is known to increase salivary secretion, some of them cure indigestion, and are processed into teas and tinctures affecting the liver, gall-bladder, and spleen. The paper discusses the origin of the name or names of several types of persicaries like *madár keserűfű* ‘knot-grass’ (*Polygonum aviculare*), *szappanfű* ‘soapwort’, *ebgyökér* ‘peachwort’, *vasfű* ‘vervain’ (*Polygonum persicaria*), *vidrakeserűfű* ‘buckbean’, *vérfű* ‘great burner’, *paprikafű* ‘water-pepper’ (*Polygonum amphibium*), etc.