

168. 262

Különlevonat a Természettudományi Közlöny

Pótfüzetének 1933. ápr. - szept. számaiból

Ps. v. 12.

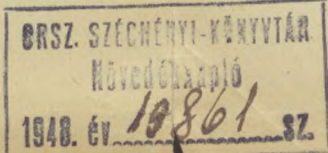
2000-02-02

R2

Bojtorján. A bojtorján ősi növény-neveink közé tartozik, már középkori irodalmunkban szerepel, személynévnek is használták a középkorban. A XV. század elején pedig, amikor Magyarországon is fellendült az orvostanikai érdeklődés, kétféle bojtorjánt különböztettek meg, a nagy bojtorjánt, amely a linneánus botanikában az *Arctium lappa* nevet hordja és az apró bojtorjánt, amelyet a tudomány ma *Agrimonia eupatoria* néven ismer. A kétféle bojtorján megkülönböztetésének irodalmi adatait a XV. század elején készült iskolai latin-magyar szójegyzékeink őrizték meg.

Nyelvészeti kutatások néhány évtizede kiderítették, hogy bojtorján

szavunk régi, a honfoglaláselőtti kor bolgár-török jövevényszava, amely megfelelő változatokban ma is él a bolgár-török törzsek ajkán. GOMBÓCZ ZOLTÁN pontosan összeállította, hogy mely bolgár-török törzsek használják ezt a növénynevet és azt is közli, milyen növényt értenek rajta. Feltűnő, hogy a bolgár-török nyelvekben mindenütt más növény neveként használják a *baltirgan* szót és a bojtorján többi megfelelőjét, mint a magyarok a bojtorjánt, legtöbb bolgár-török törzs azt a növényt érti ezen a néven, amelyet a magyarság a nyugati fűveskönyvek *Branca ursi* neve nyomán medvetalp-nak nevez s amely a linneánus botanikában *Heracleum sphondylium* néven



168262

ismeretes. A baskir, a csuvasz, az altáji és a kazáni tatár, valamint az urjanchai dialektus mind a medvetalpfüvet érti a bojtorján megfelelőin.

Minthogy nyelvészetileg kétségtelen, hogy a bojtorján a bolgár-török *baltir-gan* átvétele s minthogy a *baltir-gan*

rokonnyelvekben vesszőt, a nyár (nyárfa) mocsarat, a kökörcs galambot, a kolokán bolgár-török alakja, a karagan, a *Caragana arborescens* néven különböztetett cserjét jelenti.

Azonban a szavak jelentésváltozása nemcsak nyelvészeti tekintetben ér-



Medvetalpfü (*Heracleum spondylium*), az ősmagyar bojtorján. (VAJDA L. felvétele.)

más növény neve, mint a mai magyar bojtorján, nyelvészeti műszóval élve, ez a bolgár-török jövevényszavunk jelentésváltozáson ment át. Ez a nyelvészeti, származásilag összefüggő növénynevek esetében nagyon gyakori jelenség, amelyre számtalan példát idézhetnénk, ha a magyar nyelv finn-ugor és bolgár-török eredetű növényneveit felsorolnánk. Például a nyír a

dekes, hanem művelődéstörténeti, jelen esetben botanikai magyarázatot is kíván. A bojtorján esetében fel kell tennünk, hogy e növény név eredetileg a magyarban is a medvetalpfü neve volt. Ilyen értelemben használta a bojtorján szót az ősmagyarság évszázadokon át, csak később a Duna-Tisza földjén feledték el ezt a jelentését s az elárvult szót a XV. század magyar

botanikusai, a gyógyszerészek, abban az értelemben foglalták le, amelyben e század latin-magyar szójegyzékei megrögzítették, s ahogyan ma is használjuk.

Fentiekből kiderül, hogy az ősmagyar bojtorján a ma medvetalpfü néven ismert növény. Nyilvánvaló, hogy az ősmagyarság nem önmagáért vette át ezt a szót a bolgár-török nyelvből, hanem a növény használata terjedt el a magyarság körében, a növény használatát tanulta el a magyarság a bolgár-törökségtől s az átvett növényhasználatlalt kapta a növénynevet. Az ősi medvetalp-bojtorján kérdése tehát abba a kérdésbe torkollik: mire használta az ősi bolgár-törökség a baltirgant és milyen használatát tanulta el a bolgár-törökségtől a magyarság?

Nem vagyok ugyan járatos a mai bolgár-törökök növénytani ismereteiben, még kevésbé tudom megállapítani, használják-e még korunkban is a bolgár-törökök valamiképpen a medvetalp-bojtorját, azonban irodalmi adatok alapján mégis eldönthetőnek tartom ezt a kérdést. Régi füveskönyvek és a tápnövények történetéről írt munkák azt tanítják, hogy a medvetalpfü fiatal szárából és leveleiből némely vidéken savanyú italt és levest főztek, amely körülbelül olyan ízű, mint a savanyított káposzta leve. Különösen a lengyeleket emlegeti az irodalom, mint a savanyított medvetalpfü élvezőit s a medvetalp savanyú levének különleges neve van, a barscs, amely azonos a medvetalpfü lengyel és általában szláv neveivel.

Manapság ugyan barscs néven Lengyelországban is, Oroszországban is különféle leveket ismernek, főként a céklalevest, azonban a régi irodalom alapján kétségtelen, hogy a barscs ősi és eredeti növénye a medvetalpfü volt, csak később hagytak fel ennek használatával és csak később kezdték helyettesíteni a céklával és más termesztett növényvel. Mindenesetre a barscs abba az ősi korba vezet vissza bennünket, amikor az ember még nem ismerte a növénytermesztés nagy tudományát, hanem gyűjtögetve a természetben szedte a növényi eledelihez szükséges növényi termékeket.

Másik érdekes vonatkozása a barscsnak, hogy a savanyítás őstörténetének őrizi egyik érdekes fejezetét. Korunk bakteriológiai vizsgálatai kiderítették, hogy a barscs a nyúlós erjedés egyik baktériuma, a *Bacterium betae viscosum* munkája segítségével készül.

A magyar botanikai irodalom is lengyel étel, és pedig lengyel cibere néven ismeri a barscsot. Legrészletesebben ismerteti LIPPAY JÁNOS 1664-ben Pozsonyi kert című munkájában. „Még egy füvet nem akartam kihagyni, — írja a tudós szerző — akit a lengyelek deákul *Ursi branca*, lengyelül *bars*, magyarul medvetalpnak neveznek. Elég terem a szőlők lábujában, a réteken, erdőkön, kertekben is a fák alatt itt minálunk Magyarországon öreg levelei vannak, mint embernek a tenyere, elosztva, kinek egyujnyi temérdek kövér üreges szára majd kétarasznyi hosszú, nagyon elterjed néha a földön. Azt ők igen egészséges fűnek tartják, mikor nyers paréjmódra főzik a betegnek. Egyébként májusban vagy mikor nagy a levele, és még kóróba nem ment, akkor szaggatják le a leveleit, és a napon megszárazsztatják. Némelyek nagy, öreg koszoruba kötik, úgy függesztik fel, hogy megszáradjon s úgy tartják szárazon. Azután mikor élni akarnak vele, megsavanyítják. Olyan lesz a leve, mint a káposztalé vagy keszőce. Azért búzakorpát vesznek, abbul élesztőt csinálnak, s azzal egy cserépfazékba lassú tűznél megfőzik a füvet két vagy három óráig, vagy tovább is és így félmelegen töltik mind kovászostul egy faedénybe és befedik. Három nap alatt megkél, vagy savanyodik. Ha ki akarja, félmeleg vizet tölt rá, avagy lórét, azaz csigert, avagy bort is.”

LIPPAY nem gondolta, azóta sem gondolták, hogy ebben a leírásban nemcsak lengyel, hanem ősmagyar emlékek is élnek. A bojtorján ősisége alapján fel kell ugyanis tennünk, hogy a barscs, a savanyított medvetalpfü leve, vagy a csigerral szeszelt barscsital ősi időkben nemcsak Lengyelországban készült, hanem általában Európa keleti felében, ahol ősidők óta elsőrendű szerepet visznek az asztalon a savanyított növények. És en-

nek kapesán felmerül a kérdés, vajjon nem igazolható-e valamiképen, hogy a bolgár-törökség is élvezte a barscsot, jobban mondva a baltirgant, magyarosan bojtorjánt? Vajjon nem ez volt-e az ősmagyarságnak a bolgár-török korszakban, tehát a honfoglalásig a finn-ugor ősi korszak után, a kedvenc itala és étele?

Azt hiszem, hogy ezekre a kérdésekre megtaláltam a feleletet. CLUSIUS írja 1601-ben megjelent munkájában alábbi érdekes sorokat: „Ez a dolog annyira feltűnő, hogy arra gondolok, vajjon növényünk nem azonos-e azzal a Tatarországban növény a *baltrakán*-nal, amelyet JOSAPHAT BARBARUS velencei polgár említ PETRUS BAROCCI, páduai püspökhöz intézett levelében, amelyet „Elbeszélései“ utolsó fejezetéhez csatolt. A *baltrakán* levelei — írja — hasonlítanak a répához, a levelek közül hüvelyknyi vastag és könyöknyi magas szár emelkedik, amelyet zöldesszürke kéreg borít s ez éréskor megrepedezik és elfásodik, mint a szőlővesszőé, a száron kevés a levél, magja olyan mint az édesköményé, de nagyobb, illata erős, de mégis kellemes ízű, ennél fogva sótlanul ehető, gyökere egy darabból áll. A tatárok vízben főzik meg leveleit, a főzetet edényekbe öntik, lehűtve bor helyett isszák, és azt állítják, hogy hűtő hatása van. A tatárok nagyban használják ezt a növényt, mert nélküle nem kelhetnének át azok a nagy pusztaságokon, amelyekben semmiféle ennivaló nem található, ennél fogva ezzel szoktak útra kelni.“

JOSAPHAT BARBARUS *baltrakán*-ja nem más, mint a bolgár-török *baltirgan* és az ősmagyar bojtorján. A leírásból pedig szembetűnően kiviláglik, hogy a bojtorján-leves és bojtorján-ital nemcsak elméleti feltevés, hanem egykor elter-

jedt étel-ital volt Európa keleti felében, amelyet éppen úgy élveztek a bolgár-törökök, mint a szlávok. Egyelőre ez az irodalmi adat magyarázza, hogy a bolgár-török korszakban az ősmagyarság miként használta a bojtorjánt. De ez az egy adat éppen elég érthetően és nyomatékosan bizonyítja az ősmagyarság bojtorjánétele és italát, amelyről a magyarság később a Duna-Tisza földjén végleg leszokott.

Függeléknek ideiktatom még, hogy mind az ősi *baltirgan*, mind a lengyel *barscs* nagy kerülővel újabb időben is bevonult növénytani szókincsünkbe. A *baltirgan* oszmán alakja *baldrian*, amely a középkori arab orvosi tudománnyal Németországba is eljutott, ott a *Baldrian* lett belőle s ebből latinosították a *Valeriana* szót, amelyből a *Valeriana* növénynevezés lett. A *barscs* ből alakult a magyar ajkon a bárcs, amelyet DRÓSZEGI avatott hivatalos magyar növénynévvé, s azóta a *Cnicus benedictus* magyar irodalmi neve. Útját a cseh füveskönyvtől a Magyar füvészkönyvig megírta a Magyar etimológiai szótár a bárcs címszó alatt. Végül ne feledkezzünk meg a Kárpátok érdekes növényéről, a *Bartschia alpináról*, mert ez is a *barscs* nevének emlékét hordja. *Barscs*, vagy németesen *Bartsch*, éppen úgy gyakori személynév volt a középkorban, mint magyar megfelelője a Bojtorján. A poroszországi, közelebbről königsbergi születésű JOHANN BARTSCH (1709—1738) éppen akkor halt el fiatalon Surinamban mint hollandiai gyarmatorvos, mikor LINNÉ a növénynevezésekkel foglalkozott, s tragikus sorsú ifjú barátja emlékére adta a kárpáti növénynek a *Bartschia* nevet.

Dr. Rapaics Raymund.



