

## Elektronikus melléklet

SZABÓ I. L.

### Néprajzi gyűjtések jelentősége a hagyományos növény- és tájismeret kutatásában Orosházán és környékén

### The significance of ethnographic collections in the research of traditional plant and landscape knowledge in Orosháza (SE Hungary) and its surroundings

#### Adattár\*

#### Data\*

A feldolgozott művekből összesen 438 címszót emeltünk ki. Az adattárban a fontos, növény-, táj- és környezetismereti adatokban különösen gazdag forrásokra hivatkozunk, és azokat az irodalomjegyzékben # kettőskereszttel jelöljük. Az [s.a.] saját, illetve saját adatközlőtől származó adatra, megjegyzésre, értelmezésre utal. A csak szerzővel és évszámmal jelzett, tartalmilag nem idézett művek röviden érintik az adott témát vagy címszót, további olvasnivalókra hívják fel a figyelmet.

A címszót adott forrásmunkából szöveghűen kiemelve adjuk meg: lehet hivatalos magyar név, vagy helyi, népi elnevezés. Egyenlőségjel után hivatalos és társnév következik, valamint növények esetében tudományos néven taxonómiai besorolás: nemzetség, faj, faj alatti taxon, család.

Nevezéktani (nómenklaturai) szempontból a növényfajok jelenleg érvényes tudományos és hivatalos magyar neveit egyértelműen az „Új magyar fűvészkönyv” (KIRÁLY 2009) szerint adjuk meg. Erre tekintettel a tanulmányban és az adattárban az auktorok neveit csak kivételes esetben (pl. *Amaranthus*) közöljük. Mivel ez a hivatkozott flóramű alapvetően a természetes flóra fajaira irányul, nem tartalmaz minden haszonnövényt, különösen nem kultúrnövényt; illetve a kultúrnövények hasznosítás szerinti változékonyságát kifejező faj alatti rendszertani besorolásokat (például kultúrváltozat, alakkör, fajtacsoport, fajta) nem taglalja. Erre és a kultúrnövény-rendszerezők taxonómiai állásfoglalásának különbözőségére való tekintettel, a kultúrtaxonokat lehetőleg szerzőneveikkel együtt ismertetjük az adattárban a források alapján.

A növénynevek írásmódja: a hivatalos 'Fajtaneveket' félidézőjellel és nagy kezdőbetűvel, a hagyományos 'népi neveknek' és helyi 'tájszónak' mutatózó, vagy a nyelvterületünkön ritka, történelmi-népességmozgási kapcsolatra utaló szavakat félidézőjellel emeljük ki.

A mindennapi élet helyi adottságait, sajátosságait, hagyományait figyelembe véve a növényekhez kapcsolódó tételeket az alább részletezett szempontok szerint, címsorok végén, vagy esetenként címszó utáni, adatrendezést megkönnyítő szubjektív, de gyakorlatias csoportosítási szempontokkal jellemezzük. Egy tételhez nem csak egy besorolás tartozhat, és a kategóriák között átfedések előfordulhatnak.

---

\* Az adattárban előforduló tudományos növénynevek szókeresője az EM-66. oldalon. – For the index of scientific plant names covered in this appendix visit page EM-66.

Előfordulás hely, élőhely szerint:

- B: bolygatott helyek, szérű, parlag területek, anyaggyűjtőhelyek (homok, agyag) növényei,
- E: idegenföldi (egzotikus),
- G: termesztett, vadon termő, vásárolt, egzotikus gyógy- és élvezeti (fűszer) növények,
- H: községi és városi házi, tanyai kertben előforduló, elsősorban zöldség, fűszer-, dísznövények, gyümölcsös és szőlőskertek növényei,
- M: baktérium és gomba,
- R: rét, legelő, erdő, száraz és vizes természetközeli, reliktumörző élőhelytöredék (halom, lapos, mezsgye, útszél, vízállás, csatorna) fajai,
- S: szántóföldi műveléshez kapcsolódó termesztett és gyom fajok,
- T: települési közterületen (út, tér, park, egyéb) előforduló fajok.

Növényrendszertani (fitotaxonomiai), némenklaturai szempontú csoportosítás:

- tn: faji, nemzetségi növénynév (species, genus),
- ts: faj alatti taxon – spontán fajoknál (subspecies, varietas, forma),
- tv: faj alatti taxon – termesztett fajoknál kultúrváltozat, fajta (convarietas),
- tb: bizonytalan helyzetű,
- tg: taxon csoport,
- tm: több fajt, nemzetséget magába foglaló név,
- t0: nem ismerik vagy azonosítása kétséges.

Táji, földrajzi, cönotaxonomiai környezetre vonatkozó feljegyzések:

- bt: élőhely (BÖLÖNI et al. 2011 értelmezésében), társulás, állomány, földrajzi hely.

Termeléshez szükséges anyagokat, termény útját, feldolgozás termékeit jelentő szócsoportok:

- ba: növényalapú étel, takarmány, alapanyag, ital,
- be: növényből készült eszköz, termék, termény, növényi rész, anyag,
- bm: munkavégzés,
- br: eszköz, rész,
- bx: növényhez kapcsolódó egyéb kategóriák: árusító-, tárolóhely, élősködő, kártevő, trágya, állatnév.

Az adattárhoz tudományos (latin) növényneveken alapuló szókereső csatlakozik.

**1** abrak = szemes erőtakarmány. S ba tn

Összetétele és elkészítése fajonként, korcsoportonként és hasznosítás szerint különböző.

GULYÁS et al. 1965, NAGY 1968.

**2** 'acat', 'aszat mácsonya' = mezei aszat *Cirsium arvense* Asteraceae Asteroideae. S tn

NAGY 1965c: gyomok a kenderben: acat, vadzab, árpa.

[s.a.] „Mácsonyás a búza” – lásd: 'mácsonya' mint helyi növénynév.

**3** akác, akácfa = fehér akác *Robinia pseudoacacia* Fabaceae. TBHG tn br

BARABÁS 1965: A homokot a fák, különösen az akác, jobban kedvelik.

NAGY 1975c: az akác jelentősége a tanyán, virágzásának szépsége.

GULYÁS et al. 1965, HAJDÚ 1972: nektárforrás.

HAJDÚ 1972: akácós tanyaudvar, közeli dűlő, rét, virágoskert – a néhány kaptár pár maroknyi méhe szerény mennyiségű mézet tudott termelni egy parasztcsalád számára.

SÓS 1965: levél, virág, akácméz a népi gyógyászatban.

OLÁH 1965: levél, gyökér a népi gyógyászatban.

MORVAY 1965: akácvirág csemege.

NAGY 1963, JUHÁSZ 1965: akác fájának felhasználása: épület, szerkezeti elemek, szerszámok, kocsi.

NAGY 1963: 'cövek', 'fosztóka' – lásd: 151 'haj' (kukorica).

NAGY 1968: akác pányvakarónak.

GULYÁS et al. 1965: akáclevél kecske eledel.

[s.a.] Az akác faanyaga és növekedése talajtípusonként különböző, szívós szerszámfa, kocsi alkatrész.

**4** alma = nemes alma *Malus domestica* Rosaceae Maloideae. HG tn

Házikerti és tanyai gyümölcs. A népelemezésben a húsfogyasztás uralkodóvá válása előtt nagy íz-, zamat-, érésideő változatossága, eltarthatósága miatt a legfontosabb gyümölcs volt. Fajtaismerete alig maradt fenn.

NAGY 1963: nyáron érő savanykás 'borízú alma', nyári 'sejmés alma'.

MORVAY 1965: almaleves.

NAGY 1975c: almaszós. OLÁH 1965: „epealma meghajtja az epét”. Valószínűleg nem fajtáról, hanem az alma jótékony hatásáról lehet szó. t0

SZENTI 1979: 'törökbálint', 'cigányalma' (lásd ott).

MORVAY 1965: gyümölcs, 'rétesalma', almamártás, almás rétes, almás béles fahajazott almával. Kukorica- vagy tollfosztáskor szőlő, alma, tejeskukorica. 'Karácsony büttyin' (értsd: böjtjén) fehér vászonabrosszal terített asztal sarkára egy tálba diót, almát tettek az egész ünnepre.

SOÓS 2006: a kofáknál kasonként sorakoztak a fajták. Vagontételben érkezett, a vasútállomásról kocsikra rakva szállították a piacra.

JUHÁSZ 1965: 'almásír' (írásos) subadísztítás.

**5** anyarozs = *Claviceps purpurea* Ascomycota. M tn bx

SOÓS 2006: hetipiacon 'hímesgyökér' árusnál volt kapható: „Meddő asszonyok termékeny anyákká lesznek, a kellemetlen állapotosságot az anyarozs pálinkában oldva egy hét alatt megszünteti. Tehát kapható nálam indító és csillapító gyökér.” Vö. 'feketerozs'.

**6** apróbojtorján = patikapárlófű, közönséges párlófű *Agrimonia eupatoria* Rosaceae Rosoideae. RG tn

GRYNAEUS 1965 apróbojtorján tea.

OLÁH 1965: apróbojtorján tea, „Pulman tea” Németországból.

**7** aprómag- és kertimag-termesztés = Zöldségnövények (zöldségmag) és dísznövények, virágok (virágmag) vetőmag-termesztése közfogyasztásra. bx

NAGY 1975b: 1938 és 1945 között a kakasszéki érparton termesztették.

[s.a.] Kaszaper, Pusztaszöllős vetőmagtermelő állami gazdaság, Orosházán magtisztító.

Fűszer-, zöldség- és virágmagot a gyopárosi, gyopárhalmi homoki kertekben még az 1970-80-as években is termeltek; legtöbbször az akkoriban igen közkedvelt nyári őszirózsát (díszes kerti őszirózsa, *Callistephus chinensis*; PRISZTER 1998 szerint őszirózsa: „kerti ~ kínai ~ → őszirózsa, s.str.”). HS

**8** 'arachid' (arachis) = földimogyoró (rég neve 'amerikai mogyoró') *Arachis hypogaea* Fabaceae.

GE tn ba

SOÓS 2006: csemegebolt bejáratánál jutazsákban.

[s.a.] laza talajon, néhány házikertben próbálkoztak vele.

**9** aranka = lehet a narancssárga szárú nagy aranka *Cuscuta campestris* Convolvulaceae. SG t0  
OLÁH 1965: 'vad aranka', gyógyteának.

GULYÁS et al. 1965

[s.a.] az 1950-es években a régi községháza folyosóján színes plakátok hirdették a pillangós vetésekben kötelező arankairtást.

**10** asztag = szabadban tárolt, cséplésre vagy nyomtatásra váró, összerakott gabona. S bx  
Felhalmozott gabonakévék; a learatott gabona kéréiből rakott széles, terjedelmes, több méter magas halom.

NAGY 1965c, NAGY 1975a: asztagosok a cséplőbandában.

**11** 'álóés gyökér' = orvosi aloé *Aloë vera* Asparagaceae. GE be tn

Vö. SOÓS 2006: 'feketerozs', 'álóés gyökér'.

**12** árpa = őszi és tavaszi árpa *Hordeum vulgare* Poaceae. S tn

NAGY 1963, 1965c, 1975a: az árpa termőföldjének minősége, vetése, aratása, állóképessége, minősége; abrak.

NAGY 1968: 'vadárpa' (árvakelés tarlóban) kalászán szörféreg, kérődzők emésztőrendszerére veszélyes paraziták, közöttük a májmétely egy fejlődési alakja.

HAJDÚ 1972: árpapolyva sározáshoz.

GULYÁS et al. 1965: árpaszalma ökörtakarmány, disznó szemestakarmánya, árpaliszt savanyított moslékhoz, kotlós etetése.

JUHÁSZ 1965: árpaliszt vagy árpadara birkabőr előkészítéséhez.

**13** bab = paszuly- (*Phaseolus*-) babok és egyéb, „bab” nevet viselő fajok tm

1) vetemény bab *Phaseolus vulgaris* Fabaceae. HG tn tv

A kúszó szárú [futóbab, karóbab, var. *vulgaris* (Juslen.) Aschers.] vagy korlátolt növekedésű [bokorbab, var. *nanus* (L.) Aschers.] fajták, hüvelytermés, száraz mag és felhasználási mód tekintetében igen változatosak.

NAGY 1963: bab, zöldbab, 'paszurleves'.

NAGY 1965c: aratók számára leves. 'Juliska bab', 'fehér fürtös bab', 'szentesi tájfajta' (korábban gesztenye töltelék pótlására).

MORVAY 1965: szárazbaleves, öregbaleves, tejesbaleves, baleves füstölthússal téli étel, töröttbab. Karácsony 'büttyin' (böjtjén) lencse- vagy baleves hús nélkül.

NAGY 1975c: szárazbaleves, zöldbaleves. 'Paszur' tárolása törött cserépkantában.

HAJDÚ 2003: Babszem Jankó népmese.

[s.a.] 'zödbab': zöldérés állapotában szedett zsenge, sárgásfehér, sárga, zöld színű, húsos termésfalú, viaszérettségű magokat tartalmazó hüvelyek levesnek, főzeléknek 3–4 centis darabokra vágva. A biológiai érett kifejtő és szárazbabok téli tárolásra alkalmasak. A karós, barna magvú, sötétbarna köldökű 'Juliska babot' mindhárom formában használták. A 'szentesi gesztenyebab' szelídgesztenye pótlására volt jó. Volt vese alakú nagyobb és apró magvú (ú.n. gyöngybab) fehér bab, 'cifra bab', sárga bokorbab is.

2) [s.a.] lóbab (*Vicia faba*) száraz, pörkölt magja ledarálva kávépótló. tn

(Adatközlő: Monoron 'erdős' Tóth Sándor.)

3) [s.a.] törökbab, tűzbab (*Ph. coccineus*) vörös virágszínű változatát dísznövényként felfuttatták. [s.a.] magját ették, de nyersen rossz ízű és mérgező lehet. tn. Mai étkezési változatainak és keresztezéseinek számos nemesített fajtája ismert (tarkabab, 'cifrabab').

4) [s.a.] 'Paszuji' = lassú gondolkodású és mozgású fiú ragadványneve.

**14** babér = nemes babér *Laurus nobilis* Lauraceae. GE tn ba

MORVAY 1965: hurkakásába, hordóskáposztába, mindenféle savanyú lébe; sokfélekeképpen használt fűszer, levelét vásárolták (babérlevél).

**15** bagólé = rágott dohánylé, lásd: dohány. S be

GULYÁS et al. 1965: Ló hályogos szemébe köpték.

**16** bajuszpázsit = *Crypsis aculeata* Poaceae. R tn

NAGY 1975b, SZABÓ 1975: szikes tófenéktársulásokban állományalkotó: kontinentális, egyéves szikes tófenék- és iszapnövényzet, bajuszpázsitgyep (Fehértó, Kis- és Nagy-Sóstó – *Crypsidetum aculeatae*).

**17** 'ballankóró', 'barlangó' = gyomtársulásokban is jellemző évelő vagy egyéves, legelőn vagy parlagon élő növényfajok, illetve ezek száraz, szél által görgetett kórója. R tn

1) mezei iringó vagy ördögsekér (KISS 1965) *Eryngium campestre* Apiaceae, R tn

2) homoki ballagófű *Salsola kali* Amaranthaceae Chenopodioideae vidékenként,

3) sziki ballagófű *S. soda* Amaranthaceae Chenopodioideae a Fehértónál. R tn

[s.a.] Orosházán a mezei iringó; valamint KISS (1965) szerint (BORBÁS 1881 után) a sziki ballagófű a mélyebb fekvésű, időszakosan elárasztott, iszapos, nitrogéngazdag, szikes tófenéken társulásalkotó: sziki sziksófűves-sóballás társulás, ballagófűves (*Crypsis aculeata*-*Salsola soda* ass., *Salsoletum sodae*).

NAGY 1975b: a szél görgeti; a kórót tüzelőnek gyűjtötték, kazalban tartották. Fel lehetett fűteni vele a kemencét. Lásd még: ördögsekér.

NAGY 1975b (262. p. lábjegyzet 10) szerint: „ördögsekér – *Turgenid Latifolia*, ördögbockor – *Cankolis Latifolia* L.” Sajtóhiba és botanikai tévedés. A *Turgenia latifolia* (syn. *Caucalis latifolia*) varádicslevelű ördögpirula egynyári, jelentős mennyiségű elhalt növényi részt hátra nem hagyó, szántókon, tarlókon, de száraz gyepekben is előforduló, ritka, visszaszoruló faj.

**18** 'barack' = Itt a kajszit értik alatta. Vö. kajszibarack. H tn ba

NAGY 1975c: baracklekvárfőzés.

SOÓS 2006: júniusban színes barackos és más gyümölcsös kasok sorakoztak a kofák standjainál.

[s.a.] édes magvú változat egészben héjastól és magjával befőzve, méretére tekintettel 2–3 literes üvegben.

**19** 'bariska' = csattanó maszlag *Datura stramonium* Solanaceae. BG tn

NAGY 1968: bűdös bariska magja kehes lónak.

[s.a.] a vásárhelyi határban bariska mag, bürök, nadragulya-mérgezésnél erős hashajtót, s utána kifőzött gubacs levet itattak a beteggel.

**20** 'barka' = fehér fűz *Salix alba* Salicaceae. H tn be

BÁLINT 1965: fészlő virágzata néphithez kapcsolódó.

JUHÁSZ 1965: állatbőrrel kapcsolatban: a barkás rész a bőr szőrös oldala vagy színe (a másik a húsos oldala).

[s.a.] ültették gémeskút elfolyó vizére itatóvályú, kacsászató mellé. Nagynéha telepítettek kosárkötő fűzet (*Salix viminalis*) is.

**21** bazsalikom = *Ocimum basilicum* Lamiaceae. H tn

NAGY 1975d: tövestől fölhúzva a nagygerendán illatozott.

**22** 'bazsarózsa' = kerti bazsarózsa *Paeonia officinalis* Paeoniaceae. HG tn

GRYNAEUS 1965: tea. G

OLÁH 1965: 'pirozs bazsarózsa'. G

NAGY 1963, 1975d. H

[s.a.] gyakran termesztett fajtája teltvirágú (*Paeonia officinalis* L. subsp. *officinalis* cv. *rubra plena*, inkább a *Paeonia* × *festiva* Tausch. cv. *rubra plena*). A szimpla vagy teltvirágú, illatos fehér bazsarózsa (aminek itt 'tubarózsa' a neve, *Paeonia albiflora* Pall. syn. *lactiflora*) színe fehér vagy rózsás.

[s.a.] a 'bazsarózsa' nagyanyáink öröksége. Házikertekben, temetőben gyakori dísznövény volt. A 'bazsarózsa', pünkösdi rózsza, 'tubarózsa' közötti különbséget már kevés ember tudja. Orosházi idős asszonyok kertjében 'bazsarózsa' a kissé korábban nyíló bíborvörös, teltvirágú *P. officinalis*, a 'tubarózsa' a pünkösdi fehér és rózsaszín virágú *P. albiflora*. A nevek eredetéről: Bazsa = Bože, Боже (déli szláv nyelvek), basa; tubarózsa – tuberosa, a koloncos gyökerekre utalóan. Ugyanezért tubarózsa a „poliánt” is (*Polianthes tuberosa* L.), ahogyan már DIÓSZEGI és FAZEKAS (1807) fűvészkönyvében is nevezik. Lásd még: tubarózsa.

**23** bárányparéj = magyar bárányparéj *Camphorosma annua* Amaranthaceae Chenopodioideae.

R tn

Vakszik, szikfok társulásalkotó pozsgás növénye (Fehértó, Kis- és Nagy-Sóstó (helyenként csatornaparton).

NAGY 1975c: a bárányparéj nyárvégi pompás színeződése.

**24** befőtt = nyári gyümölcsök (meggy, cseresznye stb.) forralásos tartósítása, magvastól vagy kimagozva. H ba

NAGY 1975b: ha volt pince, abban tárolták.

[s.a.] Az egészben eltett szilvabefőtt leve gyakran megkocsonyásodott.

**25** 'bilindek' = beléndek, bolondító beléndek *Hyoscyamus niger* Solanaceae. BG tn

OLÁH 1965, GRYNAEUS 1965: „Maszlag, bilindek magját csutkaparázsra” (maszlag: *Datura stramonium*): fogfájást, fejet füstöltni.

SÓS 1965: beléndekmag.

NAGY 1965c, GULYÁS et al. 1965: kehes lovak kezelése.

**26** bimbó = a növény virágkezdeménye.

GULYÁS et al. 1965: kisborjú elnevezése, ökörnév. bx

**27** birsalma = birs *Cydonia oblonga* Rosaceae Maloideae. HG tn

GRYNAEUS 1965: birsalma (mag).

MORVAY 1965: birsalmahaj tea, téli ital.

NAGY 1975c: birsalmaleves; magjának használata.

[s.a.] gerezdekre vágva kompótnak, befőttnek héjastól. Birsalmasajtot nem sok háznál készítettek. Az öreg 'Berecki birs' fákat sosem permetezték; gyümölcsük erősen illatos, moníliaira kissé érzékeny; szekrény tetején, kredencen jól utóérett és elállt.

**28** 'bodorka' = egynyári pusztai herefajok együttes neve: *Trifolium retusum*, *T. angulatum*, *T. striatum* Fabaceae. R tn tm tg

NAGY 1963, SZABÓ 1975: kedvező évben bőséges 'bodorkajárás', egynyári sziki herefajok. KISS 1965: sziki here – *T. angulatum*, sávós here – *T. striatum* is.

SZABÓ 1975; [s.a.] a Vásárhelyi-pusztán, a Kisszíken, a Kis- és Nagy-Sóstó környékén általában három évenként volt 'bodorkajárás'. Békés megyében a takarmánylucernát (*Medicago sativa*) nevezik gyakran 'herének', a lóherét (*T. pratense*) pedig 'bodorkának'.

**29** bodza = fekete bodza *Sambucus nigra* Caprifoliaceae. BG tn be

GRYNAEUS 1965: bodza ág, bodza bogycó, bodza levél.

SÓS 1965: levele, virága gyógyításhoz.

NAGY 1975b: bodzavirág szárítás teának.

JUHÁSZ 1965: 'sicc' = mindkét végén lyukas bodzafa, amibe be vannak fűzve az 'entlógok' (szitakötés).

[s.a.]: bodzafa nőtt az istálló, ól, árnyékszék oldalánál; bodzapuska kenderkóc golyóval.

**30** 'bogács' = nagy bojtortján, közönséges bojtortján *Arctium lappa* Asteraceae Asteroideae. BT tn

NAGY 1975b: bojtortján.

SÓS 1965, GRYNAEUS 1965: tea.

NAGY 1965c, HAJDÚ 1972: horgas fészket sárral ragasztották a méhkas röpnnyílása köré egerek elleni védekezésként.

[s.a.] gyerekjáték: a fészkekkel dobálózás, madárfészkek és más figurák készítése.

**31** 'bogárzó' = HAJDÚ 2003 szerint eredetileg sekély vizű, csak időnként vízállásos, fűvel benőtt legelő, de ma már inkább a 'sömlék' szót használják erre – ez nem azonos a semlyék élőhellyel és semlyéksásos társulással (*Carici-Menyanthetum*). bt

KISS 2012 szerint a „bogárzó fn homokos v. vizenyős hely, ahova a bogaraktól kínzott jószágot szokták terelni”. „bogárzik – a legelésző állat a legyek, bögölyök csipései miatt rugdal, farkával csapdos, esetleg futkározik”.

[s.a.] Orosháza déli külterülete, pusztanév: Kis- és Nagy-Bogárzó, Bogárzó vasúti megállóhely. Magyar nyelvterületen ritkán előforduló élőhelyi és földrajzi név.

**32** 'bojtortján' = horgas, ragadós virágzatú, termésű növények egy csoportja BRS tm tb

1) vetési tüskemag *Torilis arvensis* Apiaceae.

2) koldustetű, bojtortjános koldustetű *Lappula squarrosa* Boraginaceae.

3) bojtortjános szerbtövis *Xanthium strumarium* Asteraceae; vö. 'szerviántüsök'.

NAGY 1975b: a középkorú asszonyoknak olyan hosszú volt a ruhájuk, hogy a tarlón a 'bojtortját' mind összeszedte, különösen, ha rojtosra készítették. Valószínűleg itt 1) értelmében szerepel, de bizonyíték, élő adatközlő híján nem megerősíthető.

**33** 'bolondító' = nadragulya *Atropa belladonna* Solanaceae. BG tn ba

GRYNAEUS 1965: levél- és gyökérdrog.

**34** bor = lásd: szőlő. H ba

PETIK 1784, hivatkozva DANKÓ 1961: az orosházi borok minősége Békés megyei viszonylatban kiemelkedő volt.

MORVAY 1965: Tisza-zugi falvakból szekérral hoztak rendszerint egy hordóval, mert a helyi termés nem fedezte az évi szükségletet. Pincében tárolták. „Mikor a gazdák mentek távolabbi vásárra, vagy a Tisza mellékére, Csongrádra borért, mindig vittek magukkal egy egész sonkát, de szegényembernél megesett, hogy hagyma és kenyér volt az útravalója.”

KARÁCSONYI 1896: Becsűjegyzőkönyvek(!) szerint „kis mennyiségben ... silány bor terem” (bevallásnál az adózók kevesebb, gyenge minőségű bort vallottak be).

NAGY 1975b: ha volt pince, abban tárolták. Lásd még: NAGY 1975a.

**35** bors = fekete bors *Piper nigrum* Piperaceae. GE tn ba

MORVAY 1965: fűszer; fehérbors kalácsba.

SÓS 1965: érelmeszesedés esetén használták.

NAGY 1975c: hurka- és kolbásztöltelékbe tették.

SOÓS 2006: borsosasszony az áruját pokrócra kiterítve kínálta, és literrel mérte a piacon.

**36** borsó = vetemény borsó *Pisum sativum* Fabaceae. HS tg tm

1) mezei takarmányborsó (subsp. *arvense* (L.) A. et G.) tv

2) kerti borsó (subsp. *hortense* (Neilr.) A. et G.) tv

NAGY 1963: szögesborsó, ló borsó (subsp. *arvense*): mélyrétegű, legfeljebb enyhén szikes talajon. Márciusi vetést követően július közepén felszedés vagy kaszálás. Szállítására szolgáló rudas ideiglenes takarása 'sósparéval' vagy 'fojó paréval' (nem azonosított; *Rumex* spp. vagy *Chenopodium* spp.; lásd: 'paré', sóska).

OLÁH 1965: Fájdalomborsó = „Tiszaháti iglice *Lathyrus sylvestris* var. *platyphyllos* L.”

[s.a.] OLÁH 1965 népi gyógyító (kenőasszony) adatközlője Békés megye néhány más településéről való adatai eseti jelleggel gazdagítják az orosházi gyógynövény-ismeretet.

GULYÁS et al. 1965: borsóvetésben galambok ellen madárijesztőt állítottak.

MORVAY 1965: cukorborsóleveles.

**37** 'boszorkányfű' = nem azonosított. R t0

A Pallas Nagy Lexikona (GERŐ 1893–1904) szerint: „(növ.), eredetileg a *Circaea* L. fűnek kellene lenni, mely egyenesen a mitoszi varázslónő, Kirké (lat. Circe) nevét viseli. Az igazi B. azonban a *Mandragora officinarum* L. vagy a *Vincetoxicum nigrum* (L.) Moench (fekete méreggyilok) volt, amelyből amulétul emberi formákat vagdostak ki megboszorkányozás v. más baj ellen. Ritkábban a szt.-ivánvirágot (*Hypericum perforatum* L.) mondják B.-nek, sőt a macskagyökeret (*Valeriana officinalis*) is. MELIUS (1578) «az bábák babonás füve» is, vagyis Gombocz szerint holdruta (Melius 55. lap: erdei Diptamus, hím bazsarózsa)».

GULYÁS et al. 1965: lovaknál a 'boszorkányfű' vagy 'sántafű' füstjével kehehányás gyógyítása, szárított 'boszorkányfüvet', vagy 'sántafüvet' szórtak parázsra. A csikók és a fiatal lovak mirigykóros betegsége, 'csikókeh', 'kehányás' gyógyítására.

[s.a.] az Alföldön kevésbé ismert, ritkaságszámba menő vadnövény a nagyzezerjófű (*Dictamnus albus*), amelyet a középkorban fontos gyógynövénynek tartottak, kertekben is termesztették, tehát az itteni boszorkányfű nem valószínű, hogy vele azonosítható, de lehet kereskedelmi cikk.

**38** 'böngyöle' = mocsári, vízi fajok, illetve gyöktörzsek R tm

1) zsióka *Bolboschoenus maritimus* Cyperaceae koloncos gyökere. (Szikeseken.) R tn

NAGY 1975b: miután a pusztai legelőfű elfogyott, magasabb helyek mélyedéseiben legeltették 'réti avarfű' néven, ami sás, gyékény, szittyó, csetkása, 'aprónád'. Utóbbi [s.a.] rövid növésű, ritkás *Bolboschoeno-Phragmitetum* sziki nádas, szikes mocsár. R bt

2) gyékény *Typha* fajok Typhaceae szivacsos, rostos gyöktörzse. R tn

**39** 'börzsönyfa' = brazilfa *Caesalpinia echinata* Caesalpinaceae. E tn ba

JUHÁSZ 1965: főzete bőrfesték (bordó).

**40** burgonya = lásd: krumplic. HS



**41** búza = kenyérbúza vagy közönséges búza *Triticum aestivum* Poaceae. S tn bv  
Őszi vagy tavaszi vetésű gabona, alakköre a hagyományos és a mai fajták tekintetében egyaránt gazdag.

SKOLKA 1815: „tisza búzát, amely itt csodálatosan nagyszeműre nő, a híres bánáti búzával tartják azonosnak és ugyanolyan kedvelt vörhenyes színű, mint az. A búzát Aradra és Nagyváradra szállítják vagy helyben a kereskedők felvásárolják.”

NAGY 1963: főleg az ősi ’Tiszavidéki’, majd a ’Bánkúti’, ’Székács’ fajtákat termesztették. SZENTI (1979) már az alacsony szárú búza elterjedését jelzi.

NAGY 1963, 1965c: vetésterületének arányát a gazdaság méretéhez viszonyítva határozták meg. A gabonaaratási sorrend az érésidőtől és a várható terméstől egyaránt függött (általában az őszi árpa érik legkorábban, a zab szemtermése könnyen kihullik).

NAGY 1963, 1975b: a búzaaratás kezdetének megállapítása viaszérésben harapással, vagy az ’érlelőbogár’ álcája megjelenésének figyelésével.

Az ’érlelőbogár’ egy néhány milliméteres tripsz faj (*Haplothrips statures* Halid. syn. *Thrips frumentarius* Beling; JABLONOWSKI 1893).

SÓS 1965: búzaszalma reuma elleni fürdő készítésére.

MORVAY 1965: ’csíramálé’ helyi étel (vö. ’csíramálé’). Dunántúli kapcsolatra mutató hagyományos, régi étel még a ’gabonca’ (eredetileg hajdina-, újabban búzalisztból készül, mint a béles), a ’dödölle’ (krumpli és búzaliszt) is.

NAGY 1965c: őszi mélyszántás ideje búzavetés után. Vetés előtt üszög ellen híg oltottmésszel meszezték, és rézgáliccal csávázták a búzát. Ligetes búza – mert a galambok kiszedték. A telekhelyen nőtt kövér búzát szárbaindulásig disznókkal járatták. Búzaszentelés – római katolikus hagyomány – április 25-e, Szent Márk napja. Búzaszalma felszecskázva takarmány.

NAGY 1968: juhoknak abrak a jó tőgyeléshez: búzaszalma, ocsú, szemeskukorica, izík (lásd: csutkaizík), széna.

GULYÁS et al. 1965: ’pirosbúza’ (búzafajta) a koca búgatására. A búzavetésben galambok ellen madárijesztőt állítottak.

HAJDÚ 2003: Miért rövid a búza kalásza? – népmese.

**42** búzavirág = kék búzavirág *Centaurea cyanus* Asteraceae Asteroideae. S tn

NAGY 1975c: pipacsot, szarkalábat, búzavirágot csokorba kötötték és a szobába vitték. Ha másnapra elszáradt, újat szedtek.

[s.a.] erős herbicidhasználat következtében eredeti gabona-gyomtársulásában meggyérült, a táblák szélére szorult.

**43** bükk = bükkfa *Fagus sylvatica* Fagaceae. T tn ba

NAGY 1965c: a száraz bükk jó kaszanyél, bolondkocsitengely.

NAGY 1968: ritkán bükk pányvakarónak.

JUHÁSZ 1965: a kocsirúd bükk- vagy nyírfából készült.

NAGY 1975b: a mángorló anyaga.

**44** bükköny = 1) szöszös bükköny *Vicia villosa* Roth Fabaceae. S tn

Őszi vetésű (rozs, búza támasztónövényel; esetleg zabbal tavaszi) takarmány- és zöldtrágyanövény. Zabosbükköny.

2) vad bükkönyfajok (*V. angustifolia*, *cracca*, *grandiflora*, *hirsuta*, *lathyroides*, *tetrasperma*, *villosa*). R tm

**45** bürök = foltos bürök *Conium maculatum* Apiaceae. B tn

SÓS 1965: bürökfürdő: általános erősítő fürdő.

[s.a.] büröksíp: nodus alatt elvágott, különböző hosszúságú és bélüreg-bőségű szártag-darab (mérgező, életveszélyes gyermekjáték).

**46** cékla = *Beta vulgaris* L. subsp. *esculenta* (Salisb.) Gürke f. *rubra* L. H bv

MORVAY 1965: újabban savanyú céklát is tesznek el.

[s.a.] céklaétel korábban nem volt gyakori.

**47** 'cibere' = 1) szilvalekvár főzet első, híg leve,

2) minden híg savanykás gyümölcsleves. H be

MORVAY 1965: Ma már vegyes aszalt gyümölcsből is készül.

3) erjesztett gabonale, amelyet korpából, az örlemény legkönnyebben erjedő részéből készítettek.

**48** 'cigányalma' = házi alma régi fajtája *Malus domestica* Rosaceae Maloideae. H tn

Lásd: alma. MORVAY 1965: almás ételek.

**49** cirok = közönséges cirok *Sorghum bicolor* Poaceae. S tv tm (változatonként)

A cirok változatai:

1) seprőcirok (var. *technicum* (Kcke.) Jáv., syn. *S. dochma* provar. *technicum*), lásd: seprőcirok SZABÓ 1963, JUHÁSZ 1965,

2) cukorcirok (var. *saccharatum* (L.) Pers.),

3) tarka cirok (var. *bicolor* L.),

HAJDÚ 2003 cirokszár 'gasztetőhöz'.

SOÓS 2006: cirokseprőt boltban, kirakodva árultak.

[s.a.] a szudánifű (*S. halepense* (L.) Pers. var. *sudanense* Stapf, syn. *S. sudanense* (Pip.) Stapf) a tévesz-időkben gyors fejlődésű, egynyári tömegetakarmánynövény lett. Újabban terjedő cirokféle a behurcolt, inváziós, évelő gyomnövény, a fenyércirok (*S. halepense* (L.) Pers.) és 4) diétás kásanövény a tönkölykása (var. *cernuum* (Ard.) Host), kapható, de itt nem termesztik.

**50** citrom = *Citrus × limon* (L.) Osb. Rutaceae. GEH tn bx

Szobai, télikerti, ágtövises cserje. Magról kelt citrom, vagy vadcitrom (*Poncirus trifoliata* (L.) Raf.) alanyra oltva tartották illatos virága és a gyümölcse miatt.

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: sózott citrom, citromlé.

HAJDÚ 1972: mézes tormához citromot is főztek.

MORVAY 1965: újabban használják tésztába, teába, becsinált levesbe; citromlé 'szárma' ízesítésére.

GULYÁS et al. 1965: kisborjú elnevezése.

[s.a.] üvegedénybe vékony citrom, sárgarépa szeletek kristálycukorral felváltva, bőségesen rétegelve. Citromos tea és citromos limonádé.

**51** csalamádé = sűrűn vetett zöld tömegetakarmány. S ba

Többnyire kukorica-csalamádé, a régi, jól fattyasodó fajták különösen alkalmasak. Más esetben megnevezik a növényt (pl. napraforgó-csalamádé), takarmánycirok, szudánifű; borsóval keverékvetésben is (vö. 'mislíng').

GULYÁS et al. 1965: ökörtakarmány.

**52** (csípős)csalán = nagy csalán *Urtica dioica* Urticaceae BG tn

OLÁH 1965: 'csípőscsalán' tea gyomorégés ellen. Fagyott lábra fagycsipte csalánlevélből fürdő.

**53** 'csatak' = zsióka, szikikáka *Bolboschoenus maritimus* Cyperaceae. R tn bt

NAGY 1963: tápláló, koloncos gumójú szikesmocsári növény, valamint ennek tocsogós állománya (*Bolboschoeno-Phragmitetum* sziki nádas, szikes mocsár).

NAGY 1975d: csatak foltok nyárvégi színeződése.

SZABÓ 1975: 'csatakosok'. (Vö.: böngyöle.)

**54** 'csattogófü' = lásd: katángkóró GRYNÆUS 1965 R tn

**55** cseresznye = madárcseresznye *Cerasus avium* Rosaceae Prunoideae. HT tn

1) subsp. *avium* vadcsereznye,

2) convar. *juliana* (L.) Janch.

3) szívcsereznye, convar. *duracina* (L.) Janch. ropogós cseresznye termesztett változatok fajtái.

SOÓS 2006: júniusban cseresznye és más gyümölcsös kasok sorakoztak a kofák standjainál.

[s.a.] Cseresznye fasorok Rákóczi-telepen, régen a szarvasi út pusztaszentetornyai szakaszán, a termésüket részesbe lehetett szedni; 'fehér cseresznye' is.

**56** csicsóka = *Helianthus tuberosus* s.l. Asteraceae Asteroideae. STB tn tg ba

BÁLINT 1965, SÓS 1965: gumó.

MORVAY 1965: játszó, csatangoló gyerekek szívesen rágicsáltak csicsókagumót.

**57** 'csiramálé' = tepsiben sült édesség. S ba

A kicsíráztatott búzaszemeket összetörik, kis mennyiségű lisztet kevernek hozzá és tepsiben megsütik.

NAGY 1975b: a csírázás leírása; legalkalmasabb a dús gyökerű, alig zöldülő hegyű fehér csíra (rügyhüvely).

SOÓS 2006: A tejpiac kimondottan orosházi különlegessége, bár tejterméket nem tartalmaz.

Ragacsos sütemény, zsírpapíron árulták.

[s.a.] Az alaposan kicsavart, feleslegessé vált csírátyúkoknak adták. Orosháza, Szentés, Csongrád, Győr környékén ismert a csiramálé számos népnyelvi változatban (Orosházán és a Nyugat-Dunántúlon hasonló a 'szalados'). További, kevés helyen fennmaradt Orosházakörnyéki és nyugat-dunántúli közös ételek nevei: 'ganca'-'gánica', 'gabonca', 'kudari', 'kúcsoskalács', 'prósza'-'porósza', 'pompos', 'sifni' – amik MORVAY 1965 szerint megőrizték az elődök Dunántúlról hozott tudását és szokásait.

Az Orosháza történetével foglalkozó kutatók egybehangzóan állítják, hogy az orosháziak 1744 előtti, átmeneti tartózkodási helye, a török időkben ugyancsak elnéptelenedett Zomba volt, ahova északnyugat-dunántúli községekből költöztek. HAJDÚ (2003) 77 olyan helynév gyökerű családnévet számolt össze az első két orosházi összeírásban (1746/47, 1752), amelyek főként Sopron, Vas, és Győr megyei származásra utalnak. Az általa helyhez kötni nem tudott nevek közül véleményünk szerint a Kocsondi (ragadványneves formában: Kocsondi Németh) Csér község Kócsód nevű keleti határrészének és a Kócsod-pataknak (a Répce balparti mellékvizének) a nevét őrizte meg (lásd: Habsburg Birodalom kataszteri térképek XIX. század. Földrajzi koordináták: É: 47,4143°, K: 16,9886°).

**58** 'csoma', 'csuma' = 1) „a [kukorica]csó a 'csomán' ül, a 'csoma' folytatása a 'csutka'” (helyesen lásd: 'csuta'), amin nőnek a szemek (NAGY 1963, 1975a) S be

2) lásd: görögdinnye, dinnye.

[s.a.] a 'csumma' az almatermés kocsánya, a lerágott tüszőcsokor maradékkal együtt.

**59** 'csontfű' = ezüst pimpó *Potentilla argentea* Rosaceae Rosoideae RG tn t0

OLÁH 1965: ezüstös csontfű.

**60** 'csorbókalevél' = 'nyári kikirics' levél v.s. (feltehetően) *Sonchus oleraceus* Asteraceae Cichorioideae.

Nagy 1975b: kacsának, libának vagdalták és korpával keverték.

**61** 'csuhéj' = kukoricacsuhéj. Szemes kukoricacsöveket fedő buroklevelek. S be

NAGY 1963: a nyagtasakú csövet nehéz volt fosztani.

NAGY 1975b: csuhéjkötélre teregették a mosott ruhát a padláson. Fosztáskor 'csuhéjban aludtak' – mivel nedves volt, jól bemelegedett. 'Csuhéj'-t az altest törlésére használták széklet után.

GULYÁS et al. 1965: ökör takarmányozása.

[s.a.] gyermekjáték (csuhébaba), papucs, bevásárló szatyor, lábtörlő készítésére használták (az 1970-80-as években csíkokra vágott tejeszacskó váltotta fel); hosszú rúdra kötött, bevizezett csomója, a 'pemet' kemencesepró és tűzoltásra használt eszköz volt. Tájézőként magyar etimológiai és tájzótárak gazdagon tárgyalják. Vö. 100 'fehérpemeté'.

**62** 'csuta' = (máshol 'tusa') a kukoricacső torzsája, amiről a szemet már lemorzolták. S be

HAJDÚ 1972: baltával összevágott kukorica csuta méhészfüstölőbe a legjobb.

NAGY 1975b: 'csuta' altest törlésére széklet után.

NAGY 1965c, GULYÁS et al. 1965: 'csutaparázs' – lovak gyógyítása.

[s.a.] gyermekjátékok alapanyaga: csuhéjjal felöltöztetett 'csutababa'; pipa, ökör- és lófigurák készítése.

**63** 'csutka' = NAGY 1963: kukorica leveles szára. „Szárt vágnak s nem 'csutkát', de 'csutkát' visznek a jószágnak, nem pedig szárt.” S be

**64** 'csutkaizik' vagy 'izik' = kukorica maradék szára, amikor a jószág leette róla a levelet. be

NAGY 1975b: Kemencét 'szárizikkal' fűtenek.

OLÁH 1965: 'csutkakaparék' (helyesen csutakaparék) maszlag és 'bilindek' elfüstöléséhez (népi gyógyászat).

**65** 'csutkatű' = kukorica gyökeres szártömaradványa (tuskó) S be

'Csutkatűvel' tüzeltek szappanfőzéshez (szóda olvasztása) a katlan alá.

**66** csüdfű = kisvirágú csüdfű *Astragalus austriacus* Fabaceae. R tn

SZABÓ 1975: Száraz gyepek (*Salvia nemorosae-Festucetum rupicolae* löszpusztarét), legelők takarmányértékét javító pillangós virágú faj.

**67** dara = szemcsés, a lisztnél durvább gabonaőrlemény. S be

GULYÁS et al. 1965: dara tárolása korpával és egyéb takarmánnyal a disznóól fölött, ha azt lepadlásolták.

NAGY 1968: tehénabrak: dara, polyva, törek, elreszelt répa összekeverve.

SOÓS 2006: daraliszt, csirkedara, hatosliszt.

**68** datolya = *Phoenix dactylifera* L. Arecaceae. E tn ba

SOÓS 2006: üzlet kirakatában tálcán kínálták.

**69** 'derce' = szitálással különváló, a daránál finomabb, a lisztnél durvább szemű őrlemény; durva szemű liszt, tulajdonképpen aprókorpa. be

NAGY 1975b: régen a malomban dercét is adtak, amit egyesek a liszthez, mások a korpához keverve használtak élelem készítésére. „Jó kenyérhez jó kenyérliszt kell.” A szélmalmi lisztben benne maradt az elsőliszt és a derce is.

**70** dinnye = görögdinnye *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. et Nakai Cucurbitaceae. SH tn  
NAGY 1965c: az első világháború előtt majdnem minden tanyán volt dinnyeföld, később közbirtokossági területen osztottak dinnyeföldeket. Dinnyeföldön természetük a zöldség egy részét is: burgonyát, babot stb. Érett a dinnye, ha az inda kiágazásánál levő 'csuma' tövén nőtt 'bajusz', a 'kutykuringó' száradni kezdett. Az első, második és harmadik terméskötése jelölése a héjon 5–8 cm hosszú karcolatokkal. Feketeföldben nem terem meg a dinnye.

SOÓS 2006: a második világháború előtt a dinnyét a gabonapiacon árulták a tanyaiak. Vagon-tételben érkezett a vasútállomásra, ahonnan kocsikra rakva szállították a piacra. A csütörtöki gabonapiaci napot éjjel-nappalivá meghosszabbították; halmokban állt a Meggyesről, Bodzás-ról, Doboizról kocsival szállított dinnye. (Orosházának akkoriban 20–25 000 lakosa volt.)

NAGY 1975c: minőségét a kocvány frissessége alapján vagy kopogtatással, tenyérral ütögetve vizsgálták. A termelő bármelyik dinnyéjét készségesen meglékelte, mert kiválóak voltak.

NAGY 1975b: „A dinnyének szép a futása, ha egészséges, kéttenyérrnyi levelei kékes-zöldes színűek, termése haragoszöld.” Ujjuk bütykivel kopogtatták, mélyen pufogó, kongó hang volt jó, és a dinnye 'csumájánál' a 'kóc' (lásd: 'kutykuringó') száraz legyen.

MORVAY 1965: az éretlen dinnyét savanyúságnak eltették.

[s.a.] különösen kedvelt volt a csíkos héjú, sárga bélű szentesi fajta. Piacon vásárolták: „meggye-si dinnye”; a kútba leeresztve hűtötték. A dinnye a vasárnapi ebédet, szinte szertartásosan, a rákövetkező 'kóttyal' (sárgadinnyével – *Cucumis melo*) zárta.

**71** dió = királydió, közönséges dió *Juglans regia* Juglandaceae. HT tn

SOÓS 2006: gyümölcsárus kofák árulták a hajas diót közvetlenül jutazsákból.

NAGY 1963: minden kertben volt diófa. Ha a tanya körül volt betöltött gödör, abba ültették.

NAGY 1975b: diós tészta; diós réteshez a diót késsel összevágják.

SÓS 1965: népi gyógyászatban, a levél, a diókupacs használatos, a dióbél tápláló és egészségre jó hatású élelem.

GRYNAEUS 1965: a diólevél gyógyhatású.

MORVAY 1965: diós rétes és diós kalács, aprósütemények. Karácsony 'büttyin' (azaz böjtjén) fehér vászonabrosszal terített asztal sarkára egy tálba diót, almát tettek az egész ünnepre.

GULYÁS et al. 1965: „...karácsony estéjén a gazdasszony egy kosárnyi diót szórt be a szobába, amelyet a gyerekek gyorsan felkapkodtak. Ő meg közben mondogatta: „ijen fürgék légyenek a csirkéjím is”. 'Diódzik' a tojás, pár nappal a kelés előtt úgy szól, mint a dió.

[s.a.] diófa árnyékában jelölték ki a gyermekek homokozó játszóhelyét. Minden udvarban más és más termésű fa volt. Orosházán Szabó Mihály adatközlő a 2006-os idényben alak, jellemző méretek, héjvastagság, teltség alapján 37 termésváltozatot különböztetett meg és gyűjtött. A nagy gyümölcsű papírhéjú fajtát, és a többi takaros, könnyen törő, telt belű diókat igen megbecsülték.

**72** 'disznótök' = varancsos tök *Cucurbita pepo* L. var. *verrucosa* (L.) A. Voss Cucurbitaceae. H tv

A Pallas Nagy Lexikona szerint (GERŐ 1893–1904): a *Cucurbita verrucosa* L. népies neve.

MORVAY 1965: disznótök vagy dinka-tök; kukoricaszedés után kedvenc csemege a süttötök. Nemcsak a patyolatos tököt, hanem a disznótököt is süttötték kemencébe hányva, reggelire, vacsorára. Lásd még: tök.

**73** disznótrágya = GULYÁS et al. 1965: csak szőlőt és dinnyefészket dudváztak vele, nem keverték istállótrágyával.

**74** dohány = *Nicotiana*-fajok. Solanaceae. HG tn tm

1) *N. tabacum* tölcséres, rózsáspiros pártájú közönséges vagy virginiai dohány,

2) *N. rustica* az orvosságként is használt kapadohány; több változatban termesztették.

MORVAY 1965: 1841-től torontáli telepések lakta dohánykertész-községek: Földvár, Sámson, Gádoros. Szántóföldi kertművelés.

SKOLKA 1815 (cit. SOÓS 1988): a dohányt Pest városába elszállítva értékesítik.

NAGY 1975b: A 'szüzdohány' az, amit finánc nem látott. 'Kötelesdohány' a madzagra felfűzött dohánylevél. 'Süt aj' a dohány alsó szárleveleit jelenti, amik még kinn a földön megszáradtak.

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: népi orvoslásban használatos: dohánylevél, lé.

OLÁH 1965: mézes dohánylevél borogatás.

NAGY 1965c: bagólé – lovak gyógyítására.

GULYÁS et al. 1965: dohánylé borjú tetves marjának lemosására, dohánylevél 'belső süj' gyógyítására, szarvasmarha kérődzésének megindítására.

HAJDÚ 1972: dohányfüstöt fújtak a méhekre. Dohányos embernek könnyű volt a füstölés.

NAGY 1975b: a csempészett szüzdohány elrejtésére a szalmatető alkalmas volt.

**75** 'drótfű' = 1) mézpázsit *Puccinellia* Poaceae. R tn tm

Közönséges mézpázsit (*P. distans*) és sziki mézpázsit (*P. limosa*): sötűró állományai szikes réten, szikfokon élnek. bt

NAGY 1963: népi nevén 'székszéna', 'drótfű'. A pusztalapos részét 'drótfű' borítja. Örülnek, ha egyszer kaszálhatják. Emberemlékezet óta csak 1925-ben adott sarjút.

2) [s.a.] a madárkeserűfű *Polygonum aviculare* Polygonaceae helyi népi neve is 'drótfű', elfekvő, szárazon is szívós hajtásai miatt.

**76** 'dudva' = Orosházán a trágya. bx

NAGY 1965c: emlékezet óta trágyáztak az istállózó állattartás miatt.

**77** 'dudvafű' = európai kunkor *Heliotropium europaeum* Boraginaceae. S tn

SZABÓ 1975: szántóföld jó minőségét jelző gyomnövény. Jól trágyázott, mély termőrétegű csernozjom talajokon figyelhető meg.

[s.a.] az ilyen földeket tartották jónak a gazdák.

**78** ecet = étkezési célra használt, vízzel hígított ecetsav oldat.

MORVAY 1965 esetében nem tisztázott, hogy gyümölcsecet-e vagy étkezési ecetsav. be

**79** édesgyökér = igazi édesgyökér *Glycyrrhiza glabra* Fabaceae. GHB tn be

GRYNAEUS 1965, OLÁH 1965: tea készítése édesgyökérből.

[s.a.] Az orosházi heti piacon csomóba kötve lehetett vásárolni. A Kristály nevű homokbánya- és horgásztavak közelében lévő magaslaton (egykori sáncok közeli maradványai alapján Sánc utca) jelentős állománya van. A monori Kocsondi Németh tanyán a hátsó kertben gyakran szedtük és rágcsáltuk émelyítően édes gyökerét. Később kiveszett onnan.

**80** édeskömény = 'idéskömény' *Foeniculum vulgare* Apiaceae. HG tn

NAGY 1975a: tisztázás előtt a 'vadkához' (párlatféleség) pörkölt mandulát és édesköményt tettek, hogy a pálinkán ne érződjen a répaíz.

**81** 'életősház' ('iletősház') bx = NAGY 1975a: búza tárolására használt fiókos kamra. bx

[s.a.] Műemlék jellegű magtárak: Orosháza, Bercsényi u. 10. (lebontották), Zombai u.

**82** 'eleven gaz' = levágott, kalászos szalmájú gabona; a learatott gabona (leginkább búza) nyomtatásra előkészített kalászos szalmája (NAGY 1963). S be

**83** eper = 1) földi eprek: csattogó eper *Fragaria viridis*, fahéjillatú eper *F. moschata*, kerti szamóca *F. × ananassa* (Duch.) Decne et Naudin Rosaceae Rosoideae. HR tm

Az első kettő friss humuszos talajú, illetve száraz, meleg gyöpön, a harmadik házikertben.

2) eperfa, lásd ott.

NAGY 1975a: „Eperérésig ne add el a búzát.” „A májusban érő eper sok helyen talált búzát.” [s.a.] „akkor volt eladható tán a búza” (adatközlőtől), és aratásra üres, tiszta magtárral készültek. Az eperfa gyümölcse később érett a földieperénél. A jobbmódúak ismerték a kerti földiepreket. A vadon élő földiepreket kevesen ismerhették, mert a Pusztai kiosztása következtében az első három tanyasorban nem maradt gyöp, inkább csak a beljebb (értsd: a Pusztai belseje felé) lakók találhattak. Adatközlő szerint a kerti szamóca nem volt olyan gyakori és jelentős, hogy regula kötődjék hozzá.

**84** eperfa = 1) *Morus alba* fehér (v. selyem-) eper, 2) *M. nigra* fekete eper Moraceae. HT tm

1) SZENTI 1979: epreskertben érésidő szerint összeválogatva voltak a fajták. Fája szerszám, kocsis és hordó alapanyag. Tanyai és városi gazdasági udvarokban.

NAGY 1963, 1965a: ujnyit, félszáraz ága 'takaró' (kézikaszára erősített terelő). Vö.: eperfa, szil, 'takaró' címszavakkal.

GULYÁS et al. 1965: a XIX. sz. közepén sok eperfa volt, de „selyem bogár tenyésztése nem divatozik”. Az eperfalevelet az utak mentén szedték nagy zsákokba; engedélyezett volt.

[s.a.] fehér eperfa kettős sora szegélyezte Orosházán a Gádorosi utat. A fehér epernek nagy, fehér, rózsaszín vagy cirmos gyümölcsű változata volt.

2) [s.a.] nagytermetű, savanykás gyümölcsű fekete eperfa volt az udvarokon. „Fekete eper volt és részeg kacsák... majd kijózanodnak.” A gyerekeket olyan ruhában hagyták eprészni, aminek nem ártott, ha a gyümölcs festéke megfogta. Fái eper érésekor már tiszta magtár, kamra mellett folyt az aratási felkészülés.

**85** 'eperfagomba' = eperfa levelén károsító, vagy törzsön és gyökéren megjelenő tapló termőtesteket, daganatot ('kütymő') okozó különféle baktérium- vagy gombafajok. M bx

NAGY 1975b: az út menti eperfák törzséről a féllöklömnyi kiforradásokat, 'kütymőket' leszedték, vízben kifőzték. A kihűlt oldatot bekecsre kenték: akárhogy megázott, sohasem kopott.

**86** erdei méhészkedés = méhészet, méztermelés egyik típusa

HAJDÚ 1972: Orosházán az erdei méhészkedésnek hagyománya nincsen, mert nem erdős vidék. Viszont voltak méhészek, akik Sarkad, Kunszentmárton környékén teleltek, és az ártéri fűz ligeterdők kora tavaszi nektárhozamán erősítették fel az állományt.

**87** 'estike' = görög viola *Matthiola longipetala* subsp. *bicornis* Brassicaceae. H tn

NAGY 1975c: az illátát télen is főlemlegették.

[s.a.] előkertbe ablak alá, veranda vagy 'gang' (hosszú, fedett folyosó) előtti napsütéses kert-részletbe vetették.

**88** 'ezerjófű', 'százszorjófű' = kis ezerjófű *Centaureum erythraea* Gentianaceae. RG tn

GRYNAEUS 1965: 'százszorjófű' köhögésre.

SÓS 1965: tüdőbetegségek kezelésére.

[s.a.] Természetes jellegű nedves réten, parlagon a csinos ezerjófűhöz (*C. pulchellum*) hasonlóan egyre ritkábban fordul elő.

**89** (ét)olaj = régen tökmagolaj, ma kevésbé, inkább repceolaj, napraforgóolaj. S ba  
Egyszerűen olajként nevezve.

[s.a.] régi, avas olaj: keresztfűrészhez használt kence, amit lúdtollal együtt kétdecis üvegben tartottak évekig a kamrában fellógotva.

**90** fa = (faanyag) ba

HAJDÚ 1972: korhadt fa, korhadt zsindegy, gyökér korhadék a méhésztűstőlben volt használatos.

MORVAY 1965: 'fajzás' (másutt 'faizás' = haszonfa gyűjtése vágása, beszerzése erdőről); tűzfát legtöbbször az Orosházától négy-öt napos járóföldre levő vadász erdőből kellett szállítani, épületfát Tamásdról.

JUHÁSZ 1965: a fakókocsi fából készült, csapolták, gúzsolták (fűz, kökény, löcsgúzs).

NAGY 1968: gamósbot (kampós) a juhászok botja.

GULYÁS et al. 1965: 'faváju' – vésett 'vájut' a gyulai vásárban vettek. (A tölgyfa anyagát 'vésték', a nyárfát 'vájták'; az előző tartósabb volt. A szegelt 'deszkaváju' anyaga tölgy vagy akác volt. – De: cementvályu!)

NAGY 1975b: 'facsű' a kukoricavető eke jobb oldali szárára erősített cső, abba hányták kézzel a kukoricaszemet.

**91** fa = (erdő, növény) bt

MÁDY 1965: 1724 táján fás területek egyáltalán nem voltak. Ligetes, nádas helyek nem lévén, faizás, nádlás (vagyis fa beszerzés, nádvágás) lehetősége nem volt. A legkisebb darab fáért vagy nádért több mérföldre kellett menni. Vö.: fa (faanyag).

BARABÁS 1965: néhány fa mindenütt akadt, sokszor egyszerűen övezték a tanyát, a belső udvarra csak egy-két fát ültettek.

**92** fahéj = trópusi fajok leváló héjkerge *Cinnamomum verum* J. Presl, syn. *C. zeylanicum* Lauraceae. EG tn

NAGY 1975b: ízesítőszer.

SÓS 1965: fehércukorral (porcukorral) keverve gyulladáscsökkentő, étvágyjavító, emésztést serkentő, gyomorerosztó trópusi fűszer.

MORVAY 1965: a fahéj, vagyis a 'cimet', ami almás béles, rizskása, fánk ('herőce' – NAGY 1975b), befőtt ízesítésére való. A 'fahéjcimet' nyelvtani szempontból névismétlés.

**93** falomb = kecskeeléség. be (GULYÁS et al. 1965)

**94** farkasalma = *Aristolochia clematitis* Aristolochiaceae. BG tn

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: gyógynövényként használták: farkasalmalevél sérülésekre, sebekre, gennyesedésekre. Külsőleg, lemosószer.

OLÁH 1965: levele sebre, „alma-termése” (tok) pálinkában.

GULYÁS et al. 1965, NAGY 1975b: lovak gyógyítása, farkasalma főzet, tea. Orosháza környékén megritkult.

Vö.: 'taragyozás' mellett kíséző, lemosó főzet (KISS 1960, 1964; SZABÓ 1969, KÓCZIÁN et al. 1979, TIMÁR et al. 2014).

**95** 'fattyazás' = a régi szabadelvirágzású és fajtahibrid kukoricáknak az egyeléssel összekötött kapálása a fő hajtás fejlődése és a tőszám beállítása érdekében. S bm.

NAGY 1963 részletesen.



**96** 'fattyu' = kukoricakapáláskor összegyűjtött, takarmánynak való sarjadék. S be  
GULYÁS et al. 1965: állattartás.

**97** fehér lilium = *Lilium candidum* Liliaceae. H tn

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: szírom (helyes növényanatómiai kifejezéssel: lepel), lilimos pálinkához 'fehérszírom levél'.

[s.a.] a 'kamorában' mindig kéznél volt két és fél-háromdecis parafadugós üvegben a pálinkába áztatva a virág lepel- és porzólevelekkel vegyesen. Külsőleg! Ugyanígy használták a király liliumot (*L. regale*). Mindkét fajt gyakori, hagymás dísznövényként élő ágásokba ültették.

**98** fehérbors = fekete bors *Piper nigrum* Piperaceae. EG tn

Az érett borszemek héját eltávolítva fehér színű termék.

MORVAY 1965: fűszer.

**99** 'fehérkukorica' = lásd: kukorica. S

[s.a.] téli estéken főtt a tűzhelyen (hordozható vas- vagy cserépkályha tüzén), és beszélgetés, kézimunkázás közben fogyasztották. A levét mézzel ízesítve is itták.

**100** 'fehérpemeté' = orvosi pemetefű *Marrubium vulgare* Lamiaceae. GB tn be

(A fehér pemetefű a *M. peregrinum* hivatalos neve.)

Régi népi gyógyszer. OLÁH 1965 szerint tea készül belőle. Pemetefű cukorka.

**101** feketekávé = kávécserje: arab kávé *Coffea arabica*, robuszta kávé *Coffea canephora*, syn. *C. robusta* Rubiaceae. EG tn be

Trópusi fajok. A kávébab importáru.

SÓS 1965: ecetes feketekávé.

**102** 'fekete nadály' = fekete nadálytő *Symphytum officinale* Boraginaceae. GR tn

Nedves réteken, sásos-nádas vízállásokban, árkokban.

GRYNAEUS 1965: csontsérülésekre levelét és gyökerét használták.

OLÁH 1965: feketenadály tő és gyökér; gyökér édestejben megfőzve.

VÖRÖS 2008 szerint neve a nadály = pióca (orvosi pióca *Hirundo medicinalis*) névvel van összefüggésben.

**103** fekete retek = réparetek *Raphanus sativus* L. var. *niger* (Mill.) DC. Brassicaceae. HS tv

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: mézes fekete retek.

**104** 'feketerozs' = anyarozs *Claviceps purpurea* Ascomycota. MG tn

SOÓS 2006: piaci gyökérárus: „Indító, csillapító, erőnlét gyarapító, termékenységét elősegítő, nem kívánt (veszélyes) terhesség megszüntető feketerozs és áloés gyökér. Tessék urak és asszonyok. Orvosság ez kérem.”

**105** fenyő fa = (anyag) be

NAGY 1965c: kihegyezett végű masinarúd, nagygereblye feje.

GULYÁS et al. 1965: fenyődeszka 'vāju'.

**106** 'fenyőmag' = fekete fenyő *Pinus nigra* Pinaceae. HT tn be

GRYNAEUS 1965, OLÁH 1965: fenyőmag pálinkába áztatva (gyógyászati céllal).

**107** fenyővesző = száraz. be

HAJDÚ 1972: léprögzőtő pálca v. 'gerenda', 'körösztfá'. Lásd még: fűz.

**108** fodormenta = A fodros levelű kultúrváltozatok közül KIRÁLY 2009 szerint *Mentha spicata* L. (syn. *M. viridis* L.) a valódi fodormenta, convar. *crispa* (L.) Benth. Lamiaceae. H bv [s.a.] kertek lombárnyékos részén, előkert téglalépcső mellett városi és tanyai kertekben egyaránt ültették. Nem gyakori.

**109** 'fojós paréj' = közönséges porcsin *Portulaca oleracea* Portulacaceae. STR tn Egynyári, pozsgás, a talaj felszínén elterülő gyomnövény. Kikapálva is virágzik és magot hoz. NAGY 1963: talajművelésnél írja.

**110** fokhagyma = *Allium sativum* Alliaceae. HG tn

Ősszel vagy tavasszal dugják, felszedés után fonatban lógatva tárolják.

SKOLKA 1815, (SOÓS 1988 is átvette): „hagyma és fokhagyma, az itt nagyon elterjedt fűszer”.

NAGY 1963, NAGY 1975b: kolbászhúshoz használt fűszer.

GRYNAEUS 1965: A legsokoldalúbban használt növényi gyógyszer (11 adat).

SÓS 1965: emberi táplálkozásra, gyógyításra és takarmányba keverve használják.

MORVAY 1965: gyenge fokhagyma, fokhagymamártás, fokhagymás leves.

OLÁH 1965: kenés fokhagymás ecettel – gyógyhatású.

**111** forgács = asztalosmunka (gyalulás, fűrés, bárdolás) során keletkező faanyag. be

HAJDÚ 1972: méhésztűvel való.

**112** 'forrasztófű' = varjúbab *Hylotelephium telephium* subsp. *maximum* Crassulaceae. HG bn

OLÁH 1965: „összeforrasztja a sebet”.

[s.a.] levelével felszínes bőrsérülést, sebet, zúzódást borítottak. Gyermekekjáték: 'zöldbéka', 'pukkancs' = ujjakkal összezúzott mezofillumú levelét felfújták.

**113** föld = termőföld

MÁDY 1965: „A föld huszta az embert”. Ha Orosháza igazi határát akarjuk megrajzolni, akkor 10–25 km-rel ki kell tágítanunk a közigazgatási határt, különösen abban az irányban, amerre jó volt a föld, mert „az orosházi ember csak jó földre ment ki”.

MÁDY 1965: Adóösszeírás szerint a földek nagy része „csekélyebb termékenységű”, „kiélt”, „nagy része fekete homok, amely némely dűlőben agyaggal vagy silány homokos rétegekkel keveredett”.

BARABÁS (1965): a feketeföldi tanyaudvaron jóval kevesebb a fa, a homoki részeken alig látszik ki a sűrű lombok alól. A homokot a fák, különösen az akác, jobban kedvelik.

NAGY 1975b: 'természetös föld', szikfokkal kevert föld – a jó földben itt-ott kisebb-nagyobb szikes, 'heves' föld van. Buckás föld – szikfokos. Lapos föld – tavasszal vízár. Kopasz föld – tanya nélküli.

NAGY 1975d: Tanyát a föld rosszára építettek. Az orosháziak takarékosága tréfa tárgya volt: a falualapítók azért a lapos, részben vizes területet választották, mert – szemben a közeli magasabb résszel – rövidebb 'ustorfát' kellett vásárolni (a gémeskúthoz). A laposabb részen az agyagos, szikes földből erősebb falat lehetett verni, mint a partosabb részen a homokos földből. Agyagos sárgaföldet partos részen ástak, több évre valót. A padlást sárgafölddel vagy homokos mésszel sározták, utóbbi tartósabb lett.

Tégla- és cserépetésre alkalmas agyag. Vasas téglá – ez volt a jó flasztertégla. Olykor 40–50 téglá is összeforrt, ez volt a 'medve'.

NAGY 1963, 1968 és SZABÓ 1975 is jellemezte a Vásárhelyi-pusztá földjének talaj-sokféleségét. A feketeföld (csernozjom) találkozása a szikkel Kardoskút és Pusztaközpont között a Pusztán élő emberek gazdálkodását befolyásolta.

**114** 'földi tök' = fekete földitök *Bryonia alba* Cucurbitaceae. BG tn

GRYNAEUS 1965: gyógynövény. Húsos gyöktörzsét ősszel ásták ki, ami harmad-negyedrészre összeszáradt. Lásd: örménygyökér.

OLÁH 1965: örménygyökér pótlására használták.

**115** 'földimogyoró' = mogyorós lednek *Lathyrus tuberosus* Fabaceae. R tn ba

Az egész növény, illetve fogyasztható, szénhidrátban gazdag, koloncos raktározó gyökérszeme.

NAGY 1975b: „van aki kiássa a tüvit”. „A földi mogyorót mint gyerekek rágicsáltuk, de nem szerettük”. (*Lathyrus?*) A disznó kitérte a malacainak.

**116** főtt kukorica = 1) fehér gyöngykukorica *Zea mays* L. f. *microsperma* Kcke. Poaceae. H bv

2) éretten ráncos szemű, csövesen főzni való, nyári csemegekukoricák – f. *saccharata* Kcke

1) Hagyományosan a főtt, fehér, gömbölyű, kemény szemű kukorica. Főzőlével együtt télen fogyasztva tápláló és jótékony hatású. Vö. 'fehérkukorica'.

2) NAGY 1963: újabb fajták.

**117** füge = *Ficus carica* Moraceae. EH tn

SOÓS 2006: bizonyos időszakban import koszorús füget és édes olasz füget is lehetett kapni (aszaltan).

[s.a.] a drága és ritkán kapható déligyümölcsök közé tartozott a karikára fűzött aszalt füge.

[s.a.] fügebokrot kevés helyen ültettek. Nagy, bőtermő fügebokor (a Biblia gyakori gyümölcse) az evangélikus lelkészlak udvarán. A füge – miként a szőlő is – a békét és a jólétet jelképezi.

Újabban mind több lakó- és hétvégi háznál, közterületen ültetik.

GULYÁS et al. 1965: Füge = kisborjú elnevezése. bx

**118** 'fűhőgy' = áttelelt pázsitú fajok és állományok első tavaszi hajtásai. RT be

NAGY 1975b: „gyütt a fűhőgy, oszt legeltek” – vagyis a kiscsirkék csipegették a friss fű csúcsát tavasszal.

**119** 'fülszavató', 'fülszavató' = házi kövirózsa *Sempervivum tectorum* Crassulaceae. HG tn

Orosházi népi gyógynövénynév (GRYNAEUS 1965, SÓS 1965, BÁLINT 1965, HOPPÁL és TÖRŐ 1975).

OLÁH 1965: 'fülfű'.

MORVAY 1965: gyerekek szívesen rágicsálták a 'fülszavatót'.

[s.a.] Szalmatetőre, tetőcserépre, téglá vagy cement kapuoszlopra, temetői műkövázába ültetett pozsgás, tölevélrózsás faj.

**120** fű = pázsitfű, gyp. RT bt

GULYÁS et al. 1965: az árokparton kaszált fű nyúltakarmány.

[s.a.] Az árokpartot kaszálásra meg szokták váltani, vagy szabadon kaszálható volt. Rendszeres kaszálási kötelezettség esetén pedig június 15. után szabadon kaszálható volt.

Lásd még: legelő, 'réti avarfű'.

**121** fűbér = bérleti díj. bx

Legelő bérbeadásánál az állatok tulajdonosa a legelő tulajdonosának az állatok száma szerint fizet a legelőhasználatért (NAGY 1975b).

**122** fűrészpör = nem előkezelt, természetes ipari- vagy tűzifa darabolása során keletkező apró méretű fatörmelék. be

SÓS 1965: meleg fűrészpör gyógyító hatású pakolásra.

HAJDÚ 1972: méhészfüstölőanyag.

**123** 'fűszfavessző' = fűz, lásd ott. R be

GULYÁS et al. 1965: kandisznót bőszítő vers a „Trukk kani, dagasztani, Fűszfavesszőt hasogatni.”

**124** fűz = fehér fűz *Salix alba*, törékeny fűz *S. fragilis*, mandulafűz *S. triandra* Salicaceae. Ültetett fajok: fehér fűz *S. alba*, kosárkötő fűz *S. viminalis*, újabb díszfa a csavartfűz *S. matsudana* Koidz. cv. *tortuosa*, és több korlátozott növekedésű, lógó ágrendszerű dísz oltvány. RHT tm br be

MORVAY 1965: gyümölcsaszaló anyaga.

SZENTI 1979: kosárfonó fűzveszéből készített cserény (lapos, tágas gyümölcs utóérlelő és aszaló). Gyékénykas (méhkas).

NAGY 1965c: vessző – kas, gúzs kötözőanyag.

SOÓS 2006: a kassal bélelt löcsös kocsi saroglyákat is borító oldalát olyan sűrűre fonták fűzveszéből, hogy bab vagy morzsolt kukorica egy szem sem hullott ki.

HAJDÚ 1972: fűzre a Tiszához vitték a méheket. Ahol sok fűz van, ott jó a tavaszi fejlődés. A méhkasok szalmasorait hasított fűzveszővel vagy manilamadzaggal varrták össze. Román kereskedők a Körösök vidékéről vessző-méhkasokat és gazdasági kasokat hoztak. Léprögzítő pálcák (lásd: körösztfa, szulánk, egyéb faanyagok is).

[s.a.] A szomorúfűz lehajló ágrendszere és habitusa miatt a szenvedés, a szomorúság jelképe, ebben az értelmezésben jellegzetes temetői jelkép fejfákon, sírköveken. Jelképezi a hívőt, az újjászületést; mint gyümölcsstelen fa a szomorúságot és a gyászt. Nálunk a leggyakrabban ültetett „szomorúfűz” a fehér fűz „Tristis” fajtája (*Salix alba* subsp. *vitellina* (L.) Schübl. et G. Martens 'Tristis'). Hosszú, sárga hajtásai a földig lecsüngnek. Porzós alak.

**125** gabona = lisztesmagvú szemestermény Poaceae. S be

NAGY 1963, 1965c: a gabona gyökere Péter-Pálkor megszakad. A gabonát akkor vágják, ha a szemek többsége viaszérésben volt.

GULYÁS et al. 1965: Az 1880-as években jellemző a gabonatermelés túlsúlyának eltolódása, a gabonaválság kezdete az amerikai búza elterjedésének hatására, és a termelésszerkezet eltolódása a takarmánynövények, főként a kukorica, és a kukoricára alapozott belterjes állattartás felé.

**126** gabonacsíra = alapanyag csíráztatás eredményeként. be

GULYÁS et al. 1965: a csíramálékészítés maradéka a tyúkoknak takarmány (lásd: 'csíramálé').

**127** gabonátárolás = gabonaszemek megőrzése következő felhasználásig, értékesítésig. H bx

NAGY 1963: verem, hombár, kamra, padlás, láda.

SOÓS 2006: Aki nem akart a háza előtt gabonásvermet ásni Orosházán, az a Zombai utca végén kialakított háromszög alakú területen, vagy a mai Kórház utca északi végén, közös veremtelepen kapott helyet. Nyomatás előtt a vermeket rendszeresen kitűzelték.

**128** galagonya = egybibés galagonya *Crataegus monogyna* Rosaceae Maloideae. R tn be

Gyakori cserje.

BÁLINT 1965: kotyoló versben szerepel.

HAJDÚ 2003: naspolya, körte alanya.

**129** gally = vesszőnél idősebb és vastagabb, ág nál fiatalabb és vékonyabb száraz faanyag. be

HAJDÚ 1972: összetörve paráznak méhészt füstölőbe.

NAGY 1975b: nyitott kocsiszín gerendáit gallyakkal megrakták, így kevesebb szalma kellett a fedéshez.

**130** 'ganca' = örölt kukorica lisztjéből készült egyszerű étel. ba

MORVAY 1965: kukoricadarából kásás 'porócát', 'porószát' készítettek.

[s.a.] Zalában gánica (krumplis gánica is), illetve prósza a neve.

**131** 'gané' = száraz és összegyűjtött, szárazon tárolt tehénürülék (tehenlepény), tűzrevaló. bx  
NAGY 1975b: a szikes részeken és a jó földeken egyaránt tüzeltek vele. A gulyás annyit össze-  
szedett, hogy egész éven át tüzelt vele. Lassan, egyenletesen égett, mosáskor, disznótorban,  
takarmánykrumpli főzéshez való volt katlan, szabadkémény alatt. Tűzhelyen csak a leégett fát  
takarták be vele, s az reggelig tartotta a parazsat.

**132** 'gasztető' = tetőfedés növényi anyagokból. be

NAGY 1975b: nád-, szár- vagy zsúptető. Gazfedelű félszilaj juhászlakás.

GULYÁS et al. 1963, 1965a, 1975a: szár és szalma ólak fedésére – gasztető.

HAJDÚ 2003: Eredetileg csak a szalmafedésű épületet nevezték gasztetejűnek, később azonban a  
cirokszárrel vagy náddal fedetteket is. Régebbi fedésmód a zsúppal fedés volt. Ilyen célra  
minden tanyában vetettek 2–300 szegöl rozstot. Vö.: gasztető.

**133** 'gaz' = tájszó, különböző értelmezésben. BS be

1) NAGY 1963, NAGY 1975a: gaz, gasztető. Kévés gaz: szárban levő gabona, főleg búza. „Aratják  
már a gazt.” A (külső-Pusztán az orosháziaiak) a 'gazt rávágták' (a levágott gabonát a kasza a  
még lábon álló gabonához támasztotta) és kévéztek.

2) NAGY 1975a: a 'gaz' a gabona szára, szalmája, különösen a fejjel, kalással szemben.

NAGY 1965c: a levágandó 'gaz' mennyisége beszámított az arató munkabérébe.

3) Vadon tenyésző, rendszerint hasznavehetetlen, sőt káros, lágyszárú vagy kórós növény olyan  
területen, ahol haszonnövényeket szoktak termelni; szemétnek tekintett száraz, töredezett  
növényi részek (szár, levél) csomója.

NAGY 1963: 'gazkerülő', kerek élű kapa NAGY 1975a: 'gazt' is vágtak tüzelőnek.

NAGY 1975a: 'gizgaz' széklet után az altest megtörlésére.

**134** 'gasztető' = eredetileg csak szalmafedést jelentett, később cirokszár- és nádfedést is. bx

HAJDÚ 1972, 2003.

BARABÁS 1965: gasztető nádszúke miatt elég gyakori volt. Vö.: 'gasztető'.

**135** 'glédicsija gally' = tövises lepényfa gallya *Gleditsia triacanthos* Caesalpinaceae. T tn ba

GULYÁS et al. 1965: kecske eleség.

NAGY 1975a: szalmakazal tövébe ásott nyúlverem kijáratát 'glédicsija' gallyal takarták a kutyák ellen.

Társnevei: Krisztus-tövis, [s.a.] 'jancsiakác', 'pulykatakony': a hüvelyben a magvak körül  
fejlődő kissé nyálkás, édeskés, néha kesernyés állomány. Tövises növények gyűjtőneve. Ország-  
szerte ezt és más, tövises fa- és cserjefajokat is alkalmaztak birtok- és vagyonyvédelmi élő-  
kerítésként: Zimány-szigeti kör alakú delelőhely Balatonmagyaródon, illetve a déli tövisfa  
krisztustövis (*Paliurus spina-christi* Mill. Rhamnaceae) Kővágóörs-Ecséren, narancseper (*Mac-  
lura pomifera* (Raf.) Schneid. Moraceae) a keszthelyi temetőben és Festetics majorban.

**136** görögdinnye = *Citrullus lanatus* Cucurbitaceae. (Lásd: dinnye.) S tn ba

**137** gyep = helyi szóhasználat szerint 'gyöp.' R bt

Fűvel egyenletesen benőtt terület, élőhely, legelőn, réten, út mentén, tanyatelken. Jelentősége  
miatt a feldolgozott művekben rendszeresen olvasható.

MÁDY 1965: a pusztát 1724 táján gyep borította, amely a vízállások környékét leszámítva,  
száraz időben július elejére kiszült (vö. 'gyöp').

NAGY 1975b: kapálástól cséplés befejeztéig kétszer-háromszor lucernát vágtak, ritkábban  
gyöpöt kaszáltak a tanya körül.

NAGY 1975d: A 'gyöpöt' rendben tartották, mert a tanyatelek sok mindent elárult a gazdájáról.  
A 'gyöp féltős' volt.

**138** gyékény = keskenylevelű gyékény *Typha angustifolia* Typhaceae. R tn ba be  
[s.a.] Gyékénykötő és szövő kézművesek termékei az orosházi heti piacon: papucs, lábtörlő, szatyor. vö.: csuhé.

GRYNAEUS 1965: nem gyógynövényként említi.

NAGY 1968: méhkas készítése.

HAJDÚ 1972: háziipari vagy kisipari gyékénykaptár, gyékénykas. A Kispusztán és a Fehér-tó mellékén szedett gyékényből font méhkasok.

NAGY 1975b: pusztai legelőfű fogytával magasabb helyek mélyedéseiben legeltették. 'Réti avarfű': sás, gyékény, szittyó, csetkása, 'aprónád'.

BARABÁS 1965: ritkán gyékénytető.

GULYÁS et al. 1965: méhkas gyékényből.

JUHÁSZ 1965: kalaposmester jó idő esetén gypjút szárított gyékényszötteken. Kádárok minden 'fug' közé 'bélgyékényt' tesznek.

**139** gyopár = lásd: szalmavirág.

**140** gyógygomba MG ba

GRYNAEUS 1965: nagyobb üvegben tartva egy felszíni hártya alatt rétegesen fejlődött. A megfőzött orosz teát ráöntötték a gombára és pár napig rajta hagyták, azután ittak róla. Abban az időben pusztult ki, amikor nem lehetett cukrot kapni.

[s.a.] Valószínűleg kombucha-tenyészet régi adata, ami számos élesztőgomba és baktérium szimbiózisából áll. Gyakran nevezik teagombának is. A kombuchateaként emlegetett italt cukrozott tea-főzetben 10–14 napig fermentálják.

**141** 'gyökér' = 1) metélőpetrezselyem *Petroselinum crispum* var. *foliosum* (Bernh.) Thell. vékony répatestű, gyökér- és levélzöldségnek egyaránt. Petrezselyem Apiaceae. H tv ba  
2) gyökérpetrezselyem var. *tuberosum* (Bernh.) Thell. vaskosabb gyökérszerű répatesttel,  
3) fodrospetrezselyem, var. *foliosum* f. *crispum* (Mill.) Fiori et Paol. (Vö. petrezselyem.)

NAGY 1963: kerti zöldségnövény, száraz homokba rakva tárolták.

MORVAY 1965, NAGY 1975c: téli tárolása szalmásveremben, aminek nyílásába dudvát tettek (fagy ellen), majd tömörítették a takaró földet, hogy ne ázzon be.

[s.a.] Régebben általános volt az 1) gyökérpetrezselyemként.

**142** 'Gyökeres' = határrész, majd településrészt Orosházán a Szöllőktől északra. bt  
Nevét gyökeres szőlőtelepítésről (VERES 1886), vagy irtásföld eredetről (MÁDY 1965) kaphatta.

**143** gyömbér = *Zingiber officinale* Roscoe Zingiberaceae. GE tn

OLÁH 1965: valószínűleg = 'émelygyökér'

SÓS 1965: gyógyhatású a gyömbér.

NAGY 1975c: tyúkhúsleveshez fűszer.

**144** 'gyöp' = gyp; helyi szóhasználat és szóalak: fűvel egyenletesen benőtt terület, legelőn, réten, út szélén növe legelhető fű. RT bt

Helyi jelentőséggel bíró, gyakori szó, lásd: **137** gyp.

**145** 'gyöpszéna' = kötözőanyag. R be

NAGY 1963, 1965c: gyöpszénából eresztettek kötelet a vontató lekötésére.

**146** gyújtoványfű = közönséges gyújtoványfű *Linaria vulgaris*, esetleg pusztai gyújtoványfű *L. biebersteinii* subsp. *strictissima* Scrophulariaceae. RG t0

OLÁH 1965: teája lázcsillapító.

**147** gyümölcs = emberi fogyasztásra nyersen és frissen való termés. HS be

MÁDY 1965: csak néhány gyümölcsfát ültettek.

BARABÁS 1965: a két világháború között néhány tanyán a gazda gyümölcsstermesztésre specializálódott. [s.a.] Fulár-kert (vö. HAJDÚ 1983 Orosháza személynévrendszeréről és foglalkozásokról).

SOÓS 2006: nem gyümölcstermő vidék, ezért a Tisza melléki gyümölcsösök jó piaca (alma, körte, barack, dió). Az első világháború előtt olajok hordták lóháton az aszalt körtét. Vegyes aszalt gyümölcsből készült a cibere (félíg főtt lekvár).

NAGY 1965c, 1975a: ha volt pince, ott tárolták. A pusztán nemes gyümölcsfát alig tartottak, mert a fa gyökere mindjárt megtalálta a sárgaföldet, de az agyagot nem szerette, előbb-utóbb kipusztult.

NAGY 1968: a pulyka leszedte a gyümölcsöt, a szőlőt, amilyen magasra fel tudott ugrani érte; rászokott a szilvára.

[s.a.] Az orosházi gyümölcs- és csemegeszőlő-kultúra ma is kertbarátköri életnek köszönhető.

**148** gyümölcsös = HS bt

NAGY 1965c: általában régi fajta gyümölcsfák: 'cigánymegy', 'spanyolmegy', 'hójagösmegy', 'beszterceiszilva', 'boldogasszonyiszilva', kökényszilva, sárgaszilva, 'lőszemű szilva', 'fekete-cseresznye', 'ropogóscseresznye' vagyis 'pongorádicscseresznye', 'árpávalírókörte' (azaz árpával érő körte), 'pirosbélűkörte', 'őszibarack' (magról kelt), 'borizüalma', 'sejmesalma', dió, a bokrok közül ribizli, 'piszke', [s.a.] málna. A fák többsége „gyüvisrű nyótt”. A 'gyüvis' tő-, vagy gyökérsarjadék, amit 2–3 éves korban gyökerestől kivettek és átültettek.

HAJDÚ 1972: a tanya déli végén vagy háta mögött volt a gyümölcsös, ott helyezték el a méhest.

MÁDY 1965: az első világháború után új tájszínező elemként jelentek meg a gyümölcsösök és a magtermesztés.

NAGY 1963: nemesebb fákat elsősorban Gregus Máté (1861–1938) hódmezővásárhelyi mintagazda és Zatykó Sándor (1897–1984) kertésztanár faiskoláiból ültettek. (Sz. I. megj.: nyilván a Kertmagyarország, majd kertbarát mozgalom hatása.) Ezeket szakszerűen kezelték. Amíg termőre nem fordultak, addig apróbb kapásnövényt, ritkábban gabonát termeltek alatta. Tanya környékén ültettek szőlőt és néhány gyümölcsfát. Régi orosházi kertekben itt-ott még ma is látni jól kiválasztott, kitűnő tájfajtájú körte- és szilvafákat.

SZABÓ 2013: Kitaibel szerint (GOMBOCZ 1945, 1946) „Ahol jó a szőlő, ott jó a gyümölcs is”. Szőlőskertek (vö. szőlő) nem csak határosak gyümölcsösökkel, hanem gyakran voltak gyümölcsfák a szőlőkben (például a távoli Tokaj északi oldala, Jászberény, Tiszafüred, Erdőd, Alberti, Törökszentmiklós, Füred, Alsósegéd, Tóalmás). A sűrű gyümölcsfás beültetést a szőlő fagy elleni védelmével indokolták.

[s.a.] szüleink külterületi kertje, amit korábbi földjük belterületbe vonásáért csereingatlanként kaptak: zöldségeskert, mák- és krumpliföld, pár sor szőlő (egy-két tőke fehér szőlő kordon, gyümölcsfára futva is), cseresznye, szilva, dió, a végén szántó részre tagolódott (Orosházi tanyák vasúti megállónál a tanyavilágban; később, mint téveszöld táblásítva lett).

**149** gyümölcs piac = árusítóhely és kereskedelmi ág bx

SOÓS 2006: Orosházát nem övezte kertés zóna, és a földművesek gyümölcsöt a kertjükben csak a maguk szükségletére termeltek, ezért a gyümölcskereskedés jól fizető üzletág volt. Vagonszám érkezett Kecskemét vidékéről kajszibarack, máshonnan alma, szőlő, dinnye.

[s.a.] a gyümölcs-, virág- és zöldségkereskedők árusítóhelye többé-kevésbé együttesen ma is elkülönül a piac többi részétől, és van, aki vegyesen, vagy csak gyümölcsöt árul. A dinnyepiac elkülönül ma is.

**150** hagyma = vöröshagyma *Allium cepa* Alliaceae. HG tn ba

SKOLKA 1815 (cit. SOÓS 1988): hagyma és fokhagyma, az itt nagyon elterjedt fűszer.

[s.a.] fajtánként jellemzően sárga, vörös, bronzvörös héjú, gömb-, vízszintes ellipszoid-, tojás- és körte alakú hagymák.

GRYNAEUS 1965: 'vereshagyma' gyógyhatásai.

MORVAY 1965: hagymaleves.

**151** 'haj' = 'csuhé', 'csuhéj' növényrész, 1) a kukorica csövet burkoló fellevelek. S be

NAGY 1963, 1975b: 'hajason' (vásárhelyiek: 'tollason') szedték a kukoricát, csomókba dobálták és behordták, majd a tanyában megfosztották.

[s.a.] az 1960-as években már tisztán (fosztva) törtük, 8–10 soronként csomóra dobtuk. A fosztóka ('cövek' - NAGY 1963) kemény akácfából faragott, vagy hegyes fémeszköz, marok felől bőrszíjjal vagy madzaggal a középső ujjhoz hurkolva.

2) a kukorica torzsavirágzatának hosszú bibeszálai.

[s.a.] „Cigaretának” összecsavart csuhélevelében szívták. Gyermekjáték: a csutababa haja a hosszú bibeszálakból készült.

**152** 'hályogfa' = mogyorós hólyagfa *Staphylea pinnata* Staphyleaceae. RG tn

OLÁH 1965: 'hályogvaros himlő' ellen.

[s.a.] a növény Gyula környékén fordul elő. OLÁH 1965 adatközlője a gyógynövényismeretet több településen szedte össze, hozta-vitte, ezért Orosházán feljegyzett ismeretei esetenként nem jelennek meg a helyi hagyományos tudásban.

**153** hárs = kislevelű hárs *Tilia cordata*, nagylevelű hárs *T. platyphyllos* Tiliaceae. TG tn be ba

MORVAY 1965: hársfavirág tea.

JUHÁSZ 1965: Hárs kéregháncs kötőanyag (megkülönböztetően a rafiától [s.a.]). Szitakötésnél 'kéregre állítás' során hárszalaggal megkötik, kéregre szabott fűzfavesszőhöz sodrótübe húzott hárszalaggal fogatják a 'szövést' (szitaszövetet).

[s.a.] hársfatörzsből vájt, vagy esztergályozott, negyed-félkilónyi só tárolására alkalmas, vékony falú asztali vagy fali konyhasótartó, amiben nem kövesedett meg a só. Helyi városfásításban az alapfajok mellett hibridek és egyéb hársfajok is szerepelnek.

**154** 'here' = pillangósvirágú tömegetakarmány 1) réti v. vörös here *Trifolium pratense* (lóhere), 2) takarmánylucerna (másik neve kék lucerna) *Medicago sativa* Fabaceae. S tb

NAGY 1965c: a 'herét' úgy vetették kézzel, mint a gabonát, de homokkal vagy földdel keverve.

NAGY 1968: sűrű herében [a szerző itt inkább bodorkákra céloz, mint esetleg (réti, vörös) lóherére, aminek nem jó vidék], lucernában sok bogár volt, a pulykák ugyan összetaposták a növényeket, de jól híztak. Zöld here, lábon álló búza fölött sok fecske röpködött, ott meg lehetett találni a gyöngyösöket.

NAGY 1968: gyenge lóhere, zöldhagyma aludttejes darával kispulykának táp.

NAGY 1968: apróra vágott here, korpa, kukoricaliszt gyöngyöscsirketáp.

SOÓS 2006: 'heremagot' boltban árultak.

2) Tessedik Sámuel szerint 1782-ben, szikes földön vetett „Lucernai lóhere fű” négy hét alatt kétszer volt kaszálható. – Így lett legértékesebb szálatakarmányt adó növényünk, és helyi néven 'here'.

[s.a.] Minta híján fajra nem meghatározható. A kék pillangós virágú lepkeszeg-féle, a *Trigonella caerulea* – kékhere bizonytalan eredetű kultúrfaj, amelynek tömeges fellépése új jelenség a puszta, különösen a Fehér-tó környékén.



**155** 'hereszéna' = herefajok *Trifolium* spp., kék lucerna (*Medicago sativa*) és egyéb pillangós takarmánynövények Fabaceae. SRG tb ta

GULYÁS et al. 1965: hereszéna (tulajdonképpen lucerna) savanyított moslékhoz, különösen téli takarmány kiegészítés hízaláshoz. Nyúltakarmány egy kis 'szémmel' (zab, árpa, kukorica).

GRYNAEUS 1965: heremurva fürdő.

SÓS 1965: hereszéna- és egyéb fürdők.

[s.a.] A hereszéna Kárpát-medence szerte: szénamurva, „szénamolha feredő”, (flores *Trifolii cum foliis* KÓCZIÁN et al. 1979).

**156** 'héjjafű' = 1) sovány csenkesz, sziki csenkesz, veresnadrágcsenkesz *Festuca pseudovina*, illetve *Festuca pseudovina* f. *rutila* Kraj. Poaceae. R tb

NAGY 1963: A legelő vízállásos része a 'zsombikos sömjén', ami nyáron teljesen kiszárad és „káka, 'csatak' és 'héjjafű' tengődik rajta”.

BERNÁTSKY 1905 a barna rétihéja (*Circus aeruginosa*) alacsony növényzetű sziki nádas ('apró nád') – szikes réti növényzetű nyílt vidéken, földön fészkelő madár kapcsán írta:

»Valószínű, hogy a „*Festuca duriuscula* Host” Halász Makó város növényeinek jegyzékében *Festuca rutila*; népies neve Makón: héjjafű. Mi sem természetesebb, mint hogy az alföldi magyar nép e növényt jól ismeri s külön névvel is jelöli. („Veres nadrág” Degen i. m. szerint.) Hogy a *Festuca pseudovina* és *F. pseudovina* var. *rutila* között van-e határozottan szisztematikai különbség, nem vitathatom. Häckel tekintélye előtt meghajolva, egyelőre külön szisztematikai alaknak kell tekintenünk. Rá akarok azonban utalni arra, hogy a *F. rutila* a *F. pseudovina* törpébb kiadása benyomását teszi, és tudjuk, hogy a szikes talajon számos más növény is hajlamot mutat az eltörpülésre.«

**157** 'himesgyökér', 'himesgyökér' – lásd: 'táragy' – 'tályog'. G b

SOÓS 2006.

**158** 'himérgyökér', 'himérgyökér' = kálmosgyökér, *Acorus calamus* Araceae. G be t0

Gyöktörzs (rhizoma) használatos szeszben áztatva. A viszonylag közeli Sárréten adventív faj.

GRYNAEUS 1965: vastag, nagyon erős szaga van.

SOÓS 2006.

[s.a.] az OLÁH 1965 tanulmányban szóalaki szempontból némileg hasonló a „hémergyökér” *Verbascum lychnitis*. A „hémer gyökér” Kitaibel 1799-i baranyai, 1803-i beregi és 1808-i szlavóniai útjainak naplói szerint *Tamus communis* (SZABÓ 2016).

**159** hordós káposzta = lásd: káposzta. S be

MORVAY 1965, NAGY 1975c: ha volt pince, ott tárolták, egyébként [s.a.] a nagykamrában. Savanyítás folyamán a dézsában a felületét fehér vászonnal takarták, amellyel a habot rendszeresen eltávolították.

**160** 'inerezstő fű' = pénzlevelű lizinka *Lysimachia nummularia* Primulaceae. GR tn

Heverő, kúszó szárú növény, nedves legelőn.

KISS 1931: gyógynövény.

SZENTI 1985a.

GRYNAEUS 1965: „Inerezstő fű (*Lysimachia nummularia* L.) inrandulásakor, láb-zsugorodáskor vízben megfőzve olyan melegen használandó, hogy a fájós láb elállhassa.” Magyarlakta területen többfelé, pl. „inzsugor” gyógyítására (DIÓSZEGI 1960).

**161** 'jajkóró' = orvosi somkóró *Melilotus officinalis* Fabaceae. RG tb

OLÁH 1987: „*Melilotus* fajokra több népi név van: Butykóró, Jajkóró – Orvosi somkóró (*Melilotus offic.*), Kanbüdös – Fehér somkóró (*Melilotus albus*), Sárga lucerna, Somkóró – Fehér somkóró (*Melilotus alb.* és *off.*).” (Idézett mű nehezen értelmezhető táblázata szerint.)

Viszont Orosházán GRYNÆUS (1965) leírása alapján a koloncos gyökerű szürke aszat (*Cirsium canum*, Asteraceae) vélhető. – Tudományos és Köznyelvi Szavak Magyar Értelmező Szótárában: jajbunkó, jajkóró (*Centaurea sadleriana*), jajkóró (*Cichorium intybus*) (http1).

[s.a.] tréfás, nem orosházi szóhasználatban verésre használt botot is jelent.

**162** 'jázmin' = pompás jezsámen *Philadelphus coronarius* Hydrangeaceae. TH tn

NAGY 1975c: kerti díszcserje.

[s.a.] következetesen jázminnak nevezték; non est *Jasminum*. Erős illatú, fehér virágú, gyakori díszcserje, „hamis jázmin”. A mai népi (kereskedelmi) névadás tájékozatlanságból fakadóan következetlen, például hamis jázmin néven forgalmazzák a *Solanum jasminoides* (Solanaceae) Dél-Amerikából származó fajt.

**163** jegecske = szívlevelű kristályvirág *Aptenia cordifolia* (L.) Schwantes, syn. *Mesembryanthemum cordifolium* L. Aizoaceae. H tn

SÓS 1965: népi gyógynövény.

[s.a.] különösen az 1950–60-as években, de még hosszú évtizedeken keresztül kedvelt pozsgás, cserepes ámpolna- vagy nyári szegélnövény volt. Szukkulens, nem télálló. Magról, vagy a pletykához hasonlóan hajtásrészlettel egyszerűen szaporították. 2002-ben a Balaton-felvidéken (Alsó-örs) kültéren, köedényben áttelelő példányait figyeltük meg.

**164** kajszibarack = jóféle kajszibarack *Prunus armeniaca* L. var. *communis* Schübl. et Mart. Rosaceae Prunoideae. H tn ba

Vö. 'barack'.

SOÓS 2006, SZENTI 1979: a július elejétől augusztus közepéig érő, friss gyümölcsnek befőzésre, lekvárfőzésre való fajtáit használták.

**165** kakaó = kakaópor *Theobroma cacao* L. Malvaceae. G be tn

MORVAY 1965: étkezés.

**166** 'kakastaréj' = magyarparéj *Celosia argentea* L. var. *crispata* Amaranthaceae. HG tv

GRYNÆUS 1965: levele népi gyógyászatban.

**167** kakukkfű = magyar kakukkfű *Thymus pannonicus* Lamiaceae. RG tn

MORVAY 1965: tea, 'kakukfű'

GRYNÆUS 1965: népi gyógyászatban.

HAJDÚ 1972: 'rajfű'. A méhkas, a kaptár belsejét frissen tépett kakukkfűcsomóval dörzsölték be, hogy a raj fogadja el és telepedjen belé.

**168** 'kamilla' = orvosi székfű, kamilla *Matricaria recucita* Asteraceae. RHG tn

GRYNÆUS 1965, SÓS 1965: népi gyógyászatban.

**169** kapanyél = fűz, nyár vagy más könnyű fából készült szerszámnyél (NAGY 1963) be.

**170** kapor = kerti kapor *Anethum graveolens* Apiaceae. HG tn

SOÓS 2006: Tea, kapros tökfőzelék, kapros túrós lepény, kovászos uborka fűszere. A túrós lepényt a Vásárhelyi-pusztai asszonyok honosították meg a heti tejpiacon, sehol máshol az országban nem volt vásárolható.

[s.a.] kapor minden konyhakertben nőtt, önmagát elvetette. Salátában, retekben, más zöldségsorok között kapáláskor szükséges mennyiséget hagytak meg belőle.

**171** 'karaláb', karalábé = karalábé *Brassica oleracea* L. var. *gongyloides* Brassicaceae. H tv

NAGY 1963: hétköznapi étrend része a 'karalábleves'.

NAGY 1975c, MORVAY 1965: 'karalábleves', 'karaláb' galuskaleveshez.

**172** kaszáló = füves földterület hasznosítási módja.

NAGY 1963: „szikes részen kevés a kaszáló is” bt.

**173** 'katángkóró', 'katlankóró', 'kattankóró' = mezei katáng *Cichorium intybus* Asteraceae Cichorioideae. RG tn

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: gyógynövény.

Lásd még: jajkóró.

**174** káka = 1) tavi káka *Schoenoplectus lacustris* s.str., 2) kötő káka *Sch. tabernaemontani* Cyperaceae. R tm

1) nem szikesedő és homokbányatavak növénye (például Gyopáros, Kis István-gödör, Tóthmalom-gödör, Kristály és Orosházi-tanyák homokbánya tavak [s.a.]),

2) sótűrő növény, szikes mocsárban, nádasban.

NAGY 1963, MÁDY 1965: „Haan szerint Kakasszék neve eredetileg Kákás-szék volt” ('Kakasszik').

**175** 'kállai árpa' = sziki árpa *Hordeum hystrix* Poaceae. tn R

NAGY 1963: a puszta szikesebb részein és parlagon.

**176** káposzta = fejes káposzta *Brassica oleracea* L. convar. *capitata* var. *alba* Brassicaceae. HG be tv

Káposztás ételek MORVAY (1965) szerint: disznótoros édes- vagy savanyúkáposztaleves, pörkölt káposzta, káposztás tészta vagy gombóc, káposztáskalács; savanyúkáposzta, rétes, pompos, töltöttkáposzta (lásd: 'szárma'), káposztás rétes – az orosháziaknál kapós volt.

NAGY 1975b, 1975c: a fejet egészben savanyú káposzta készítésére használták.

GRYNAEUS 1965: „káposztalé hashajtó, anyalevél = szenna”. Savanyú káposztalé tetoválás elhalványítására.

SÓS 1965: sérülésekre, sebekre káposztalevél (és egyéb levelek is: farkasalma, vöröshagyma, bodza, akácfa, fehérliliom szirma, továbbá különféle anyagok).

SKOLKA 1815: „kellő bor és savanyú káposzta hiánya miatt, a gyakori pokolvar, amely sok embert elragad, főleg tavasszal”.

SOÓS 2006: a káposztaárusok ősszel a nagy malom előtti téren táboroztak, és savanyítani való káposztát árultak.

**177** kávé = *Coffea arabica* L. Rubiaceae. E tn

SOÓS 2006: üzlet előtt dob alakú, szénparaszas pörkölőben pörkölték. Vö. fekete kávé (sic).

**178** kender = *Cannabis sativa* L. Cannabaceae. SG tn

Termesztett változatai az olaj- és rostkender-fajták.

NAGY 1963: termesztése; 'virágos kender' (porzós virágú) és 'magvas kender', 'magkender' (termős virágú).

MÁDY 1965: 1754-ben Orosháza határa 26 646 holdra növekedett, amiben 210 hold kenderföld (határrész neve is) volt, és az a letelepülést követő első évtizedekben 518 holdra növekedett, a szőlőktől északra. Orosházi letelepedők előrelátó gyakorlatiasságát mutatja, hogy az ősi településükön megszakítás nélkül élő vásárhelyiek csak a XIX. század elején alakítottak ki összefüggő kenderföldet.

GRYNAEUS 1965, OLÁH 1965: gyógyhatású fürdő kender növényből (elvadult gyomkender változatát is használták).

OLÁH 1965: kenderfürdő (virágos kender).

NAGY 1963: 'kenderásztató'.

NAGY 1965c, 1968, 1975d: a jó kender megközelítette a két métert, szára ceruza vastagságú és egyenletes volt.

NAGY 1968: méhkasnak való, de ha megázik бүdös és gyorsan korhad.

SOÓS 2006: a kendertermés egy részét otthon tilolták és sodorták a téli hónapokban, s a fonalat vitték a takácshoz.

HAJDÚ 1972: a kenderszárat, nádat, cirokszárat a méhes cserépfedése alá használták hőszigetelőnek. Vékonyszálú, learatott kenderből méhkast fontak. Kenderkóc méhész füstölőbe.

NAGY 1965c: a kender alá jó vastagon trágyáztak, de nem szerette a frissen trágyázott földet. Kenderásztató volt a Kisszík, a Harangos-lapos.

JUHÁSZ 1965: az első világháború előtt az orosházi kötelesek Bácskába jártak tilolt kenderért. Az 1950-es években biharugrai parasztoktól vásároltak, az 1960-as években kiutalásra kaptak.

SÓS 1965: a gyopárosi tavat kenderásztatásra használták.

[s.a.] az 1960-as években az állami gazdaság szentornyai területén volt kender- és répaföld, ahol a gimnazisták kévét raktak, répát fejeztek, kukoricát törtek. A közeli Fulár-kert gyümölcsöse (alma, szilva) később az üveggyár területe lett.

**179 'kepe'** = NAGY 1965c: boglyából kimaradt kévecsomó. S

NAGY 1968: „ahol kezd a dongó (ritkán a bogár, újabb néven a méh) lépet húzni”.

**180 kert** = lakóház körüli, rendszerint bekerített terület, zöldségfélék, gyümölcsfák, virágok ültetésére és megóvására.

BARABÁS 1965: a virágos, veteményes kertet kerítés védi.

NAGY 1965c: filoxeravész után kezdtek a tanya mellett veteményeskertet kialakítani. 'Szarizikkel', léccel, később dróttal kerítették. Kertbe krumplit, dinnyét, 'keménybabot' (szárazbab) nem ültettek, de zöldbabot, vöröshagymát, fokhagymát, 'gyökeret' (petrezselyem), sárgarépát igen. Nem palántáltak. Némely kertbe csemegeszőlőt is ültettek. Virágoskert általában az ablak alatt vagy a folyosó könyöklője előtt volt, fa nemigen volt benne. Kert az udvari ereszt, a folyosó előtt is húzódnak, ha az állattartás nem zavarta.

[s.a.] ágyásokra osztották, amiket évelő pünkösdi szegfűvel (*Dianthus gratianopolitanus*) vagy magról nevelt, palántázott 'Chabaud' vagy 'Grenadin' *Dianthus caryophyllus* szegfűfajtákkal szegélyeztek (lásd még: szegfű).

SOÓS 2006: az östermelők a gyalogpiacon árusították tavasszal a házi salátát, retket, később a zöldborsót, zöldbabot, uborkát, hagymát, szárazbabot, mákot és sok mindent, ami a kertben termelt. Paraszttasszony nem pazarolta idejét piaci árusításra dologidőben (kapálás, aratás, cséplés).

HAJDÚ 1972: a tanya déli végén vagy háta mögött volt, ott helyezték el a méhest.

**181 'kerti sáfrány'** = jóféle sáfrány *Crocus sativus* Iridaceae. (vö. 'sáfrán') HG tn

MORVAY 1965: fűszer.

[s.a.] Tótkomlósról ismert (Boros Ádám gyűjtése szlovák safranyikokhoz, korenyásokhoz kapcsolódik). Orosházára vélhetően véletlenül, dísznövény hagymákkal került egy házikertbe, de később eltűnt.

**182 'keserű lapu'** = nagy bojtorján, bogáncs *Arctium lappa* Asteraceae Asteroideae. G tn tm

GRYNAEUS 1965, OLÁH 1965: Gyógynövény. (Hasonlóképpen a kis bojtorján *A. minus* is.)

**183** 'kékfa' = *Haematoxylum campechianum* L. Fabaceae, Caesalpinioideae. E tn be  
Trópusi keményfa.

JUHÁSZ 1965: a kékfa főzete a bőrt bordóra festette.

**184** királydinnye = *Tribulus terrestris* Zygophyllaceae. R tn  
SZENTI (1979) említi.

[s.a.] Pósaalmon feketehomokon előfordul. 2022-ben Orosháza füves belterületein terjed:  
Kossuth és Lehel utca sarkán, Ezeréves-dombnál. (Hazai alfaja feltételezhető a területen: *T. terrestris* subsp. *orientalis* (Kern.) Dostal.)

**185** Kiserdő = SOÓS 2006: régi tégláégető gödör helyének befásításával 1894-től kialakított  
népkert, majálisok, népünnepélyek, népmulatságok állandó helyszíne Orosházán. Népszerűsége  
t a Mikolay-kert megnyitása (1908) állította meg, majd Gyopárosfürdő kiépítése miatt még  
inkább háttérbe szorult. Az első világháborút követően fáit is kivágták. bt

**186** 'kígyófü' = Az évelő *Adonis*-fajokat a Mezőségen kígyófü néven ismerik. R tb

GRYNAEUS 1965: 211. számú tételéhez összehasonlításként lásd KÓCZIÁN et al. 1979 *Helleborus*  
alkalmazási adatait.

**187** 'kígyóhagyma' = 1) fokhagyma *Allium sativum*; 2) 'vad fokhagyma', kígyóhagyma *A. scorodoprasum* s. str. Alliaceae. SR

GRYNAEUS 1965.

Vö.: fokhagyma.

**188** kocsányos tölgy = *Quercus robur* Fagaceae. T tn

[s.a.]: kupacsos makktermései, kupacsai és rügyei helyén fejlődő magyargubacsok gyermek-  
játéknak: állatfigura, maroksíp, faragvány. Egykori erdőssztyepp és ligeterdő helyén vagy ahhoz  
hasonló talajfeltételek esetén szépen fejlődik: Gyopárosi park, Ezeréves-domb; *Q. robur* L. f.  
*fastigiata* ('Fastigiata') az Árpád-kertben az első világháborús hősi emlékmű körül. (Az Árpád-  
kert helyén előzőleg fakereskedés állt; SOÓS 2006.)

**189** 'koldustetű' = horgas függelékekkel kapaszkodó és terjedő termések neve. B tb  
(vö. apróbojtorján, bogáncs, bojtorján, lapu).

[s.a.] leginkább *Torilis arvensis*.

NAGY 1975b: A hosszúruha aljába varrott kefezsínór összeszedte a koldustetűt.

**190** 'koleander' = koriander *Coriandrum sativum* Lamiaceae. GS tb

Fűszer- és gyógynövény, olykor elvadul.

NAGY 1965c, 1968: „összel a búzával (egyidőben) vetik, avval együtt nő”. ([s.a.] Valójában nem  
vetik; az áttelelő tavaszi egyéves poloskagyom *Bifora radians* lehet, ami errefelé nem volt ritka.)  
Büdös. A húst párolják vele.

NAGY 1968: 'megötetés' = kutya elpusztítása kenyérbélbe dugott koriándermaggal [vagy a kör-  
nyéken gyakori, hasonló szagú, mérgező poloskagyom magjával].

**191** komló = felfutó komló *Humulus lupulus* L. Cannabaceae. R tn

MORVAY 1965, NAGY 1975c: párkészítéshez, vagyis kovász készítéséhez használták.

[s.a.] természetes előfordulása a környéken ritka (vö. Árpád-kori falunév: Komlós, mai nevén  
Tótkomlós).

HAJDÚ 1975: határrész neve.

**192** konkoly = vetési konkoly *Agrostemma githago* Caryophyllaceae Silenoideae. S tn bx  
NAGY 1963.

A 'konkolyozó' a mérgező konkolymagoknak a gabonaszemek közül való eltávolításának módja és eszköze; vö. „acat, acatolás”-hoz hasonló szóalkotás.

**193** 'korijándrum' = koriander *Coriandrum sativum* Lamiaceae. GS tb

**194** korpa = gabonafélék őrlése során keletkező termék. S ba

Főként terméshéj- és csírárszemből, fehérjeszemcséből és ezekhez tapadt lisztből áll.

NAGY 1975b: a szélmalmi korpa nagypillangós, abból készült a szép párélesztő (lásd ott).

OLÁH 1965: víz helyett korpacibere (tüdőbaj esetén). Vö. cibere.

SÓS 1965: meleg korpa, fűrészpör, kenyérhéj gyógyhatású.

GULYÁS et al. 1965: meleg korpát vagy szénamurvat zacskóba töltve kötöttek a csikó nyaka köré (mirigykór, csikókehe kezelésére). Korpa tárolása darával és egyéb takarmánnyal lepadlásolt disznóól fölött. Korpa savanyított moslékhoz. Száraz korpát keverték össze egy kis ocsuval és árpával a malacoknak. Kovásztalan korpakenyér kutyának.

JUHÁSZ 1965: korpa birkabőr kikészítéséhez.

**195** kovász = vö. 'pár'. ba

HAJDÚ 1972: a mézes kovász: méz, szappan, liszt keveréke; gyógyhatású. G

**196** 'kóc' = a dinnye csomójával (kocsányával) átellenesen képződött. be

NAGY 1975d (lásd: dinnye, 'kutykuringó').

**197** 'kóty' = sárgadinnye *Cucumis melo* Cucurbitaceae. SH tn

Számos fajtáját termesztik.

NAGY 1963: friss gyümölcsként vasárnapi ebéd utolsó fogása volt a görögdinnye után.

[s.a.] az 1960-as évektől mélyhűtött bolti élelmiszer. Számos fajtája a kantalup, a turkesztáni és az ananász alakkörbe tartozik, ma is termesztik.

**198** kökény = *Prunus spinosa* Rosaceae Prunoideae. RB tn

NAGY 1965c: gúzs kötözőanyag (lásd: fa – fakókocsi).

Oláh 1965: kökénygyökér tea, kökényfakéreg főzet (hasmenés, illetve szájfájás).

**199** köles = termesztett köles *Panicum miliaceum* Poaceae. S bv

SKOLKA 1815: „Kölest a lakosok bérelt földeken termesztének; legjobban a nemrég feltört füves területeken fizet, és sokat szállítanak belőle Magyarország északibb részeire.”

NAGY 1963: 'szürke', 'sárga' köles ('mezőhegyesi' és 'lovászpatonai', zászlós bugájú tájfajták), köleshántoló (eszköz).

MORVAY 1965: pépes ételekhez, kásafélékhez daráltatták. „A 'lőlletett' lisztet a háziasszony szitán kettéválasztotta, az öregebbje kása lett, a többi olyan finom volt, mint a búzaliszt.” Köleskását édesen vagy zsírosan készítették. Kacsahúsos köleskása.

MORVAY 1965, NAGY 1975c: köleskása hurkatöltelékbe. A köles 'léhás' (lásd ott) volt, kásafőzéshez jól meg kellett mosni.

**200** kömény = *Carum carvi* Apiaceae. SG tn

MORVAY 1965: kolbászba, savanyúkáposztába, sokféle káposztás ételbe; tea készült belőle.

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965.

OLÁH 1965: 'keménymag'. 'Ebagos gyermek'. [s.a.] hiedelem szerint szörnyavalyában sínylődő, (szőrösen született?), vagy eb ugatta (ebugatta) gyermek, eleget szopik, eszik, de mégis „aggik, agg”, töpörödik napról-napra, („eb agja” – PÁPAI PÁRIZ 1764; OLÁH 1986b).

NAGY 1975c: köménymagos 'ürgeöntőleves', köménymagleves, köménymagos leves. 'Köménymag' kolbász húshoz.

MORVAY 1965: köménymag savanyúrépa eltevéshez.

HAJDÚ 1972: köménymagot méhészek sonkolyért cseréltek.

SOÓS 2006: köménymagosasszony az áruját pokrócra kiterítve kínálta, és literrel mérte a piacon.

**201** körösztfá = belülről a kas hegyébe keresztben átszúrt léptartó pálcák (lásd: szulánk).

**202** körte = *Pyrus communis* Rosaceae Maloideae. H bv

VERES 1886, MÁDY 1965: a régiek sokat emlegettek egy körtefát a Kishegyen.

NAGY 1963: bőtermő, igénytelen 'árpávalérő körte' csaknem minden kertben; kedvelt a 'pirosbélű körte'.

MORVAY 1965: aszalt körtét olajok hoztak. Egy kupa vadkörte ára egy kupa búzalisztet ért. Ecetes körte, gyümölcs, 'cukroskörte' 'cigányalmával' és cukros-ecetes vízzel felöntve savanyúság hús és nyers szalonna mellé.

SZENTI 1979.

**203** kövirózsa = házi kövirózsa *Sempervivum tectorum* Crassulaceae. H tn

SÓS 1965: szukkulens levelének présnedve gyógyszer.

[s.a.] Beton- és köedények dísze; ólak, udvari árnyékszékek cseréptetőin tartottak belőle egy-egy sarjcsoportot.

**204** kőris = 1) magas kőris *Fraxinus excelsior*; 2) magyar kőris *F. angustifolia* subsp. *danubialis* Oleaceae. R tn

NAGY 1965c: száraz kőrisfa jó kaszanyél; bolondkocsi tengelye.

SOÓS 2006: évekig lassan kiszáritott kőrisfából van kifaragva a kerék küllője, talpfája, de különösen a kerék agya.

JUHÁSZ 1965: az orosházi bognárok a kocsikészítéshez kőrisfát használtak. Régen a fát a gyulai vásárokon szerezték be.

NAGY 1975b: a kőrisfa karikásostornyél könnyű és szívós.

**205** köszvénygyökér = 1) keserű édesgyökér *Glycyrrhiza echinata* Fabaceae RG tn t0

OLÁH 1965: „köszvényvirág, köszvényről” (vö.: p. 320 és p. 331).

2) KISS 2007: köszvény virág, kungyökér = szártalan csüdfű *Astragalus exscapus* Fabaceae

**206** 'kőrisbogár' = kőrisbogár *Lytta vesicatoria* Meloideae. bx

OLÁH 1965: kőrisbogár veszethez ellen.

GULYÁS et al. 1965: Fej nélkül megszáritott kőrisbogár mozsárban porrá tört formában kocának adott bűgőpor.

**207** 'krumpli' = 1) burgonya *Solanum tuberosum* Solanaceae. 2) burgonya hajtásgumója, terménye. HS bv ba bx

A hivatalos fajtanevek népi nevekké alakulhatnak. Kedvelt fehér virágú fajtája volt a gömbölyű gumós 'Ella' és a megnyúlt, tojás alakú 'Gülbaba', valamint később a megbízható 'dezséri' ('Desirée'). Ma több fajtája és modern szaporítóanyaga ismert.

NAGY 1965c: kertben nem, szántóföldön vagy dинnyeföldön termesztették.

NAGY 1975b, 1975c: krumpli a sziken nem terem meg, de a fekete földet sem szereti úgy, mint a homokot. Takarmányrépához hasonlóan elvermelték (krumplisverem), vagy kamrában, vagy ha volt pince, abban tárolták.

SOÓS 2006: az orosházi földművelők – a zöldséghez hasonlóan – nem foglalkoztak krumpli-termesztéssel. „Krumplis Kovács” kereskedő egész vonatszerelvény krumplit fuvaroztatott be piaci raktárába a legjobb fajtákból.

MORVAY 1965: burgonyából készült ételek: 'gánica' – dunántúli eredetű hagyományos étel, krumplileves, sült krumpli, paprikás krumpli, krumplis pogácsa, hajában főtt krumpli zsíron pirított vöröshagymával, krumplileves, krumplipaprikás, rakottkrumpli főtt tojással, törtkrumpli. NAGY 1965c: aratóknak leves készült belőle.

NAGY 1975b: takarmány. Takarmánykrumpli főzéséhez, disznótorhoz gyűjtött 'ganétúz', ami reggelig tartotta a parasztat.

GULYÁS et al. 1965: főtt krumpli savanyított moslékhoz, ez különösen téli kiegészítő hizótakarmány.

[s.a.] a DDT rovarirtószer előtt az 1961/62. tanévben általános iskolások társadalmi munkában szedték a téész krumpliföldön a krumplibogarat.

**208 'kudari' = bx**

1) MORVAY 1965: savóból, aludttejből, savanyú tejből készített, régi habart leves árpakenyérrel, vöröshagymával, túróval. (A habarás tejtermék keverése liszttel, majd az étel levével.) Oroszáján kiment a szokásból, ma jellegzetes, szegényes ormánsági, somogyi, őrségi étel.

2) GELENCSÉR 1981: „kofák parázstartó fazeka, melynél télen melegedni szoktak”. Faszénnel vagy fojtással elszenesített kukoricacsutával fűtötték.

A kudarit, vagyis a savólevest a kudarban szokták tartani – vagyis a szó jelölheti a parázstartó fazekat és a levest is. Vö. 57 és 387.

**209 kukorica = tengeri *Zea mays* Poaceae. SHG tn tn tv**

A korabeli szabadelvirágzású fajtakeresztezéseket fokozatosan felváltották a beltenyésztett vonalas hibridek, majd a hibrid végtermékek, és mára elterjedtek a genetikailag módosított szaporítóanyagok.

SZENTI 1985a: a XVIII. század utolsó harmadától kezdett nőni a kukorica vetésterülete, és a XIX. század közepére a kukorica és a búza lett a legfőbb termény.

SKOLKA 1815: „A kukoricát (törökbúzát) itt nagy mennyiségben termelik; mivel évenként a szántóföld egyhatednyi részét ezzel vetik tele.”

NAGY 1975b: jószágállás helyén meleg, száraz májusban kisült a kukorica.

NAGY 1963, 1965c: A kukoricát első kapáláskor sűrűbbre hagyták, és fokozatosan ritkították a takarmány pótlására. Kukorica alá télen trágyáztak, és közvetlenül nem szántottak. A kukoricát nem vetették, hanem 'ültették' ('kukoricahányó ember'), az árpát, búzát vetették. Szent György hetében ültették, a tanya felőli forgóba került a 'misling'.

NAGY 1975b: Szép egészséges kukorica: „térdig érő növésbe vastag szárú, haragoszöld levelű, majd 160–170 cm-re megnövő, jó kiadós vastag, fölfelé álló csövű, a csuhéja hamarabb érett, mint a levele”. Amelyik napszúrást kapott, az már odalett, nehéz volt törni, nem pattant, úgy kellett lecsavarni a szárról.

NAGY 1963, 1965c: Kukoricaszedéssel nem várták meg a teljesérést, körömmel megnézték, hogy freccsen-e még a szem. Kukoricásütés a cséplőgép hamuládájának szájában.

NAGY 1975b: a vásárhelyiek 'tollasan', vagyis 'hajasan' (csuhéval) szedték (törték) a kukoricát; az orosházaiak a századfordulóig a vállukra akasztott zsákba fosztva (fejtve), tisztán szedték.

SÓS 1965: 'haj', 'kukoricahaj' – a torzsavirágzat bibeszálai, azaz a 'kukoricabajusz'. Még a megporzás előtt vagy megporzás és a magok érése után érdemes szedni célnak megfelelően (népi orvosság).



NAGY 1975b: kukoricafosztáskor a 'csuhéjban' aludtak.

NAGY 1963, MORVAY 1965: kukorica- vagy tollfosztáskor szőlővel, almával, tejeskukoricával, esetleg frissen főtt gyenge vagy pattogatott kukoricával kínálták a háziak a bandázó legényeket.

NAGY 1963: piros szemű cső ([s.a.] idővel egyre ritkábban fordult elő).

NAGY 1975d: ha a tanyában eladó lány volt, a padláslyukba egy pár piros csövet akasztottak. Lásd még: kukoricánövény részei, kukorica fajták.

NAGY 1963, MORVAY 1965: 'főtt fehér', 'pattogatott', 'rózsa', 'lófogú', 'hatvan napos', 'uraságos', 'pircsi', 'fehér', 'patyi' (= 'csikvánti'), 'Piglamento', 'aranybányai', 'bánkúti nagy szemű', 'Fleischmann'. Kásának a magyar kukoricát szerették, mert édes volt a lisztje. Az újabban elterjedt lófogú nem olyan jó, mert kesernyés a lisztje. A 'lőölletett' (azaz öröltetett) lisztet a háziasszony szitán kettéválasztotta, az öregebbje kása lett, a többi olyan finom volt, mint a búzaliszt. Kukoricakását édesen vagy zsírosan, többféleképpen készítettek. Főtt fehérkukorica télen.

MORVAY 1965, NAGY 1975c: kukorica ételek: főtt, 'málé' (vásárhelyi), 'görhöny', 'görhe', 'poró-sza', 'poróca' (dunántúli kapcsolat). A kukorica részeinek: 'tuskó', 'csutak', 'csuta', 'szárizik' felhasználása.

NAGY 1975b: szárkerítés, fűtés: 'szárizik'; 'málé': 'rózsa'- v. 'patyikukorica', 'málévíz'; fehér, sárga, gömbölyű szemű 'száznapos', pattogatni való 'pircsi kukorica'.

NAGY 1975b, 1975c: A kukorica elbánt a padlással: elszaporodtak alatta az egerek. Kukoricakása hurkába való: a 'fehér' vagy 'száznapos kukoricát' daráltatták, a lisztjét kiszitálták.

GULYÁS et al. 1965: liba- és disznóhízalás legfontosabb takarmánya; libatömés. Kukoricadara savanyított moslékhoz. Disznó hízaláshoz csöves kukorica, tejes kukorica, hibás 'csüvek'. Kotlós etetésére nem jó, mert megszomjazik rá.

GULYÁS et al. 1965: sűrűre kevert kukoricadara kutyának.

MORVAY 1965: szilva és kukoricadara csíráztatott búzával pálinkafőzéshez.

[s.a.] Fehér gömbölyű szemes kukorica főzve téli csemege. Langyos főzőleve, különösen mézzel vagy égetett cukorral ízesítve, hasznos tea megfázás esetén. Gyermeekjátékok kukoricából: állat, bajusz, szekér, fogat, csuhébaba, hegedű. Az 1950-es évek végéig volt hagyományos kukoricafosztás. A tanyasi vagy városi udvarra gyakran sötétedéskor érkezett meg a 'hoffer' (Hofherr és Schrantz gépgyári traktor) vontatta, hajasan tört csöveskukorica rakomány, s a fosztáshoz a ház népe és a vendég mindjárt hozzáfogott. A fosztva törés később terjedt el, és a háztáji- és kisgazdaságokban sokáig megmaradt. Gyakoribb fajták a 'lófogú', a 'nyolcsoros', a 'tizenkétsoros' (szabad elvirágzásúak) voltak. Ritkán előfordultak piros szemű csövek, aminek nem tulajdonítottak jelentőséget. A legszebb csöveket meghagyták magnak, és a csuhénál fogva felkötötték az eresz alá. Kézzel egy fészekbe 2-3 szemet hánytak a kapavágás alá. A kukoricakapálásnak kézi és gépi vetés esetén egyaránt velejárója volt az egyelés (tőszám beállítása) és a fattyazás (sarjak eltávolítása), valamint a töltögetés (a harmat- vagy koronagyökerekre földet húztak).

**210** 'kukoricabajusz' = A bibeszálak tömege. SHG be

NAGY 1965c: csuhéba csavarva „cigaretta”.

**211** kukoricafajták = SHG bv

NAGY 1963: 'rózsakukorica': szára és csöve közepes, 'csomája' erős s ezért száraz, forró időben sem 'forog' le a cső, csutája hengeres és élénksárga, kerek szeme kemény, emberi táplálkozásra, takarmányozásra is használják. Hátránya, hogy csutája vastag, aránylag kevés szemű. A szárazságot jobban bírta, mint a többi. A XIX. század vége felé természetették, az idők folyamán kereszteződött, s ma már nagyon kevesen termesztik. 'Lófogú kukorica': szára, csöve az előbbinél nagyobb, halványsárga csöve jobban benőtt, csutája vékony, szemei nagyok s horpadtak;

hátránya a késői érés, 'csomája' gyenge, csövei a fonnyasztó melegben 'leforognak'. A rózsakukorica után legtöbben termelték, de szára és puha szeme nincs olyan tápláló, mára már nemesített fajták szorították háttérbe. Heves természetű földeken – a sziken és a homokon – 'hatvan napos', 'uraságos', 'pircsi' és 'fehér kukoricát' is termesztettek kisebb területen. 'Hatvan napos kukorica': szára és csöve kicsi, szeme élénksárga, kemény, a szárazságot jól bírja, másodvetemény is; rövid tenyészidejű, emberi táplálkozásra is használták, a 'putyikukorica' szorította ki. 'Rózsa-' vagy 'putyikukorica': szára, csöve rövid és vastag, csöve a töve felé erősen vastagodó, szeme kissé horpadt, puha és tompasárga. A régi fajtáknál bővebb termő, rövid tenyészidejű, a szikes, heves földekre való. 'Uraságos' más néven 'piglamentó kukorica': szára rövid, csöve rövid és benőtt végű, hosszú, vékony, szeme kemény, kevés hozamú, főképpen étkezési fajta. (Az uraság időnként megújította a vetőmagot, mert a felesek suttyomban bővebben termő fajtát keverték a vetőmag közé.) 'Pircsi (csikvánti) kukorica': rövid tenyészidejű, másodterményként is ültették, a legrövidebb szárú és csövű fajta. Csöve tömött és benőtt végű, szeme apró, kemény, kásának és pattogatni való, csutája vékony. 'Fehérkukorica': szára rövid, csöve közepes méretű, csutája vastag és fehér, szeme kerek, kemény. Keveset termő, gyenge tápértékű, rövid tenyészidejű étkezési és takarmány kukorica. 'Aranybányai': nagy hozamú takarmány kukorica, jobb földeken, a legnagyobb területen termesztik. Szára, csöve nagy, puha, szemtermése horpadt és tüskös. Morzsolás közben felsérti a tenyeret. Fakó és vöröses-sárga szemű változatban termelték. 'Bánkúti nagy szemű': nagy termés hozamú, magas szárú, egyenes, nagy és benőtt végű csövű, horpadt, sárga, puha szemű, későn érő takarmányfajta.

NAGY 1975c: A 'rózsa-' vagy 'putyikukorica' volt legalkalmasabb málélisztnak. Külön zsákba kiválogatva vitték a hozzá való egészséges csöveket a malomba. A málélisztet kamrában, az 'ácokon' tartották. A kukoricalisztből sültt édes málét 'csipás málénak' is hívták. A 'gömbölyű szemű magyar kukorica' pálinkának való. A vásárhelyiek – különösen a szikesebb földön – a keményebb szemű, rövidebb tenyészidejű kukoricát termelték, míg az orosháziak a jobb földeken a puha szemű, hosszabb tenyészidejűt.

**212** 'kukoricagóré' = léces oldalú építmény csöves kukorica tárolására (NAGY 1975b); alatta tyúk- vagy disznóól (BARABÁS 1965). bx

**213** kukoricaliszt = örleményből szitálással a darától elválasztott rész. be

NAGY 1975c: étkezés, pálinkafőzés.

MORVAY 1965: a magyar kukorica lisztje édes volt, ezért kásának azt szerették. Az újonnan elterjedt 'lófogú kukorica' már nem jó, mert kesernyés a lisztje. (Lásd: kukoricafajták.)

**214** kukoricánövény részei = SHG be

NAGY 1963: gyökér: föld alatti; 'kapaszkodógyökér': az első 'görcsből' a föld felett; 'tű' (tő): a szár föld alatti része; 'görcs': a szár bütykei; a szárból nő a levél, 'csű', 'fattyú'; 'csoma': ezen nő a csó; 'csutka': a csoma folytatása, rajta ülnek a szemek; 'csuhéj': csövet borító levelek; 'sejöm': bibeszálak; 'farok' címer: porzós virágzat, címer; 'csutkatű': a levágott szár földben maradó része; 'csutka': leveles szár; 'csutkaizik' vagy 'csutkaizik': maradó szár, amikor a jószág leette róla a levelet. „Szárt vágnak s nem csutkát, de csutkát visznek a jószágnak, nem pedig szárt.”

[s.a.] kemencében 'szárizikkal' tüzeltek.

**215** kukoricaszár = anyag SHG be

BARABÁS 1965: kemence fűtésére; baromfiólakon, illetve kukorica, tüzelő, takarmány ideiglenes elhelyezésére való kezdetleges vázszerkezeten kukoricaszár fedél.

NAGY 1963, 1975b: szárból készült góré: a kúp alakúra hányt csöveket szárkúppal fedték; ha több volt, akkor a földet szárkévékkel fedték, majd meredeken körülállogatták kevés szárral, hogy ne ázzon be. Szárral fedték a góré, ledrótozták. A cserepet a sziken lehordta a szél, mert nem voltak fák.

HAJDÚ 1972: méhészfüstölőbe.

HAJDÚ 2003: méhíratóba úszónak.

[s.a.] gyermekek játékaik készültek belőle.

**216** 'kutyafű' = farkaskutyatej *Euphorbia cyparissias* Euphorbiaceae. RG tn

NAGY 1963: 'kutyafű', SÓS 1965: 'kutyatej', 'kutyafű tej'; felmarhatja az érzékeny bőrt.

OLÁH 1965: 'fosófű' hasmenés ellen; 'tejfű' megszaportítja a tejet.

A Pallas (GERŐ 1893–1904) szerint a gabona lisztharmat megtámadja (helyesen: rozsdagomba).

[s.a.] gyermekek szívárványos „tükröt” csináltak úgy, hogy akác levélgerincet, vagy fűszálat, útifű tökocsányt karikára hajlítottak, szájukba véve nyállal hártyát húztak rá, és óvatosan kutyatej (vagy pitypang) cseppet érintettek hozzá.

**217** 'kutyakuringó' = anatómiailag szárkacs, mint a 'kóc' vagy 'bajusz'. S be

NAGY 1965c, 1975b: 1) 'kóc': dinnyeszáron az inda kiágazásánál levő 'csuma' tövén nőtt 'bajusz'. Lásd: dinnye. 2) kenderkóc.

**218** 'kúcsoskalács' = jó minőségű búzalisztből készült lakodalmas fonottkalács. be

[s.a.] jó minőségű búzalisztből élesztővel, gyakran szegfűszeggel, vaníliás cukorral ízesítve készítették.

NAGY 1975c: Rábaközi eredetű étel (ottani neve: 'kujcsoskalács'; Felpéc). Zomba környékén (Sárszentlőrinc), Orosházán és környékén, ahová az orosháziak kirajzottak, és szórványosan másutt is ismerik (Kemenesalján kulcsoskalács néven). Vasban 'kalinkó' a neve. Tíz szál téstából készül, és a házasulandó szerelmesek összefonódását, a két család összetartozását jelképezi.

**219** labdarózsa = *Viburnum opulus* var. *roseum* Caprifoliaceae. H tn

A kányabangita meddő, gömbös virágzatú kerti díszváltozata.

NAGY 1963, 1975d.

[s.a.] drót- vagy léckerítés utca felőli, gyöngyvirágos szegélyében. Gyakori volt, de levéltetvesedésre igen hajlamos.

**220** 'lapu', 'keserű lapu' = nagy bojtorján *Arctium lappa* Asteraceae. B tn bx

GRYNAEUS 1965: „kelevényre”.

OLÁH 1965: keserűlapu, megszappanozva külső dagadásra.

NAGY 1975b: lapulevél az altest törlésére széklet után.

[s.a.] Horgas terméságazata gyermekjáték. Megfigyelések szerint kecske, tehén is eszi, levelét fiatal kacsáknak összevágva adják; levelét megmosva sebre tapasztják; gyűlésekre nyersen ráteszik; beszappanozva puffadt hasra, dagadt gyomorra rákötik.

**221** legelő = 1) földhasználat – legeltetésre, állattartásra alkalmas, általában rövidfűvű gyepes terület. bt

HAJDÚ 2003 'járás', 'tehénjárás' = legelő

MÁDY 1965 a község belterületét legelő vette körül, amit naponta hazajáró csorda legelt. Gyopáros körül és a monori pusztán elsősorban legelőként szolgáló 'ugarok' (Gyopárosi-ugarok) voltak. A lakosság szaporodása szükségessé tette az ugarok jobbágytelkekként való kiosztását, ezzel jelentősen csökkent a legelőterület. A belterjesség növekedését bizonyítja, hogy a század közepétől a szántóföld a határ 72%-a, a legelő pedig 23%-a, az 1875. évben pedig 88, illetve 6 százalék a részarány.

VERES 1886: „lábas jószág egész éven át elegendő ételmet csak felette nedves években talált”.  
NAGY 1963, 1968, 1975b: a pusztai legelő fogytával a magasabb helyek mélyedéseiben van legelni való nád, sás, gyékény, ’böngyöle’. A legelő fajtái: ’őszi legelő’, ’első fű’, ’fiatalfű’, ’szárazgáz’, ’kopár’, ’savanyú fű’, ’keserű fű’. Lány legelő jó földön, kemény legelő szikesen. Jó minőségű legelő a Tóhát, a Csáky-járás. Fűvágás, szénaszárítás módja sekély vízzel borított réten.  
2) méhlegelő (lásd ott is) HAJDÚ 1972: mézgyűjtésre alkalmas növényzet, a virágok tömege.

**222** len = házi len, olajlen *Linum usitatissimum* Linaceae. S tn tv

SOÓS 2006: a rostlen egy részét otthon tiltották és sodorták a téli hónapokban, s a fonalat vitték a takácshoz.

SÓS 1965: olajlen nyálkásodó maghéja, tejben főzött lenmagliszt.

**223** lencse = főzeléklencse *Lens culinaris* Fabaceae. H tn

BÁLINT 1965: étkezés.

MORVAY 1965: gyakori volt a lencseleves. Törött lencse. Karácsony ’büttyin’ (böjtjén) bab- vagy lencselevest, óév ’büttyin’ lencselevest ettek megint hús nélkül.

**224** levél = folium (lat.) növényi szerv. ba be

OLÁH 1965: sebekre általában levelet tesznek; 13 faj levelét sorolja fel.

**225** léhas = léha gabonakalász, buga, amelyikben sok a pelyva, a toklász és az üres, könnyű terméketlen virág. be

**226** ’líceum’, lícium = közönséges ördögcérna *Lycium barbarum*, syn. *L. halimifolium* Solanaceae. B tn

NAGY 1963, 1965c: a filoxéravész óta legfeljebb egy-két tő ’líceum’ árulkodik arról, hogy azelőtt szőlőskert volt.

[s.a.] temetők gondozatlan részein, elhagyott kertek szélein, a régi városi kertészet kerítésében, romos helyeken bőségesen fellépő betelepített és meghonosodott faj.

**227** ’liliomgyékény’ = *Typha* sp. Typhaceae. R t0

NAGY 1968: szikes árokban termett, kaptárkötéshez használták.

TÍMÁR et al. 2014: *T. laxmannii*. Lásd még MOLNÁR 2011 gyékény fajokra vonatkozó adatait a Hortobágyon.

**228** ’lósóska’ = *Rumex* sp. Polygonaceae. R t0 bx

OLÁH 1965: ’rozsdaveres lósóska’.

GRYNAEUS 1965: tea.

NAGY 1975a: lósóskalevél: az altest törlésére használták széklet után.

**229** lucerna = 1) takarmánylucerna *Medicago sativa* Fabaceae. SR tn

NAGY 1965c: lucerna alá is jó vastagon trágyáztak, de nem szereti a heves trágyát, és szárazságban kiég.

GULYÁS et al. 1965: „Egyes baromfifajták nagyszámú tenyésztését az is indokoltta tette, hogy azok a gazdasági növényeink kártevőit pusztították. A biológiai védekezés terén a pulykák voltak a leghasznosabbak. Közismert volt, hogy egyes években a lucernára és a vörös lóherére a kártevők súlyos csapást jelentettek. Ahol azonban a pulykák a lucerna közt bogarásztak, ott csak jelentéktelen rovarkár volt.”

2) vad fajok: [s.a.] zöld- vagy széna szálastakarmányban jelen lévő *M. falcata* sárkerep lucerna, *M. lupulina* komlós lucerna, *M. varia* tarka v. homoki lucerna.

- 230** majoranna = *Majoranna hortensis* Lamiaceae. G tn  
MORVAY 1965: fűszer.
- 231** makk = anyabölcső (méhészet) bx  
HAJDÚ 1972: a méhcsalád a rajzás előtt sok makkot húzott.
- 232** mandula = édes mandula *Amygdalus communis* convar. *communis* syn. *Prunus dulcis* (Mill.)  
D. A. Webb Rosaceae Prunoideae. H tv  
NAGY 1975b: Pörkölt mandulát és édesköményt tettek a 'vadkához' (párlatféleség) tisztázás előtt, hogy a pálinkán a répaíz ne érződjék.  
[s.a.] A mandulát héjasan tárolták száraz helyen, általában 'kamarában', csak szükséges mennyiséget törtek meg belőle. Némelyik keserű volt. Hasonló módon használták a sárgabarack magot, az édeset kiválogatva.
- 233** 'maszlag' = csattanó maszlag *Datura stramonium* Solanaceae. GB tn  
GRYNAEUS 1965: magja füstöléshez.  
SÓS 1965: erősen mérgező.  
NAGY 1965c, GULYÁS et al. 1965: lovak kehességének kezelésére.
- 234** mazsola = mazsolaszőlő *Vitis vinifera* Vitaceae. G be „A mákgubó az nagy méreg” (a toktermés).  
SÓS 1965: levél főzete.  
[s.a.] A mákbetakarítást együtt végezte a család. A halvány szürkés-kék (néha sötétkék és fehér) magot napon szárították, damaszt terítővel letakart, szétnyitott nagyasztalon. A leveles kórót külön húzkodták fel, kévébe kötötték tüzelőnek. Az üres mákgubót 10–15 cm-es szárral a földszöv (földműves szövetkezet) felvásárolta, gyógyszeripari célra eladta.
- 235** 'mácsonya' = mezei aszat *Cirsium arvense* Asteraceae Asteroideae. S tn  
NAGY 1965c: mácsonyás esztendőkből rengeteg az acat.  
[s.a.] 'mácsonyas a búza' – helyi népi név. Acatolás, acatoló.
- 236** mák = *Papaver somniferum* Papaveraceae. HSG tn  
SOÓS 2006: zöldségpiacon árulták.  
MORVAY 1965: mákos nudli, mákos rétes szilvalekvárral, mákos kalács.  
NAGY 1975c: kifli, kalács, mákos és diós rétes. A mákszemeket famozsárban törték.  
GRYNAEUS 1965: „A mákgubó az nagy méreg” (a toktermés).  
SÓS 1965: levél főzete.  
[s.a.] A mák betakarítást együtt végezte a család. A halvány szürkés-kék (néha sötétkék és fehér) magot napon szárították, damaszt terítővel letakart, szétnyitott nagyasztalon. A leveles kórót külön húzkodták fel, kévébe kötötték tüzelőnek. Az üres mákgubót 10–15 cm-es szárral a földszöv (földműves szövetkezet) felvásárolta, gyógyszeripari célra eladta.
- 237** 'málé' = lásd: kukoricafajták (rózsa kukorica); 'csiramálé' (búzából). be  
NAGY 1975a: 'Málévíz': Aranyadoldalból volt egy ásott kút, aminek a vize ivásra nem volt ízletes, de finom málé készült vele (amikor elapadt, a vásárhelyi határba mentek hasonló vízért).
- 238** 'mályva' = papsajtmályva *Malva neglecta*, apró mályva *M. pusilla* Malvaceae. GR tn  
GRYNAEUS 1965: mályvamag (résztermésben vagy anélkül).  
SÓS 1965: mályvafürdő.  
[s.a.] a 'papsajt', vagyis éretlen, zöld termése, a gyermekek csemegéje volt. A leveles hajtás alkalmi takarmány.

**239** mártás = növényi alapanyagú, liszttel sűrített vagy rántott étel. be  
NAGY 1963, 1975c; MORVAY 1965: torma-, paradicsom-, hagyma-, sóska-, spenót-, meggy mártás.  
[s.a.] 'piszkemártás', ahogy az öregek nevezték; később főzelék, idegen eredetű szóval szósz.

**240** másodvetés, kései vetés = rövid tenyészidejű gazdasági növények termesztése S bt  
Nagy 1963: tarlórépa, tatárka másodvetésbe.

**241** 'medve' = összecsomósodott szalma és gaz. S bx  
NAGY 1963: kaszálás hajnali kezdésnél, ahogy felszállt a harmat, nedves 'gazból' könnyen lett  
'medve', megfogta a kaszát.

**242** meggy, 'méggy' = *Cerasus vulgaris* syn. *Prunus cerasus* Rosaceae Prunoideae. H bv  
NAGY 1963: meggy fajták: 'cigányméggy', festő levű 'spanyolméggy', nagy szemű, keveset termő  
'hójagosméggy'.

SZENTI 1979: meggy.

MORVAY 1965: meggyből 'ciberét' készítettek, 'meggyászár' (kocsány) tea, meggybefőtt.

NAGY 1975c meggy mártás.

MORVAY 1965 meggy szósz.

SOÓS 2006: júniusban meggy és más gyümölcsös kasok sorakoztak a kofák standjainál.  
[s.a.] meggy leves, kompót, befőtt maggal vagy kimagozva, esetleg cseresznyével is. Gyermejká-  
ték: lövöldözés a magokkal. Ültetve és spontán gyakori a járda és úttest közötti zöldterületeken.

**243** meggyfa (anyag név) = sajmeggy, törökmeggy *Cerasus* Rosaceae Prunoideae.

NAGY 1965c: ujnyi, félszáraz ága 'takaró'. Vö.: eperfa, szil, 'takaró'. br

NAGY 1963: takarás (gabona betakarítási szakasza kaszálástól nyomtatáshoz szállításig).

NAGY 1975d: illatos ága pipaszár. ba

[s.a.] a környéken nem honos.

**244** 'méhfü' = citromfű *Melissa officinalis* Lamiaceae. G tn

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: gyógynövény.

OLÁH 1965: használata formalizmus, hasonszenvi alapon.

**245** méhlegelő = méhcsaládok fejlődését és méztermelését biztosító spontán növényzet vagy kultúra. bt

HAJDÚ 1972: méhlegelők: fűz, akác, legelő, tarló, repce, dinnye, tök stb.

[s.a.] egy orosházi méhészt a kaptárjainak nagy részét Sarkadon tartotta, ahol a Körös menti füzesek jó tavaszi méhlegelőt és a környező rétek vegyes virágmézet, a szántók tarlómézet, s a beteleléshez elegendő egyéb nektárforrást biztosítottak. A tanyavilágban a gazdák néhány kaptárnyi méhének tavaszi gyarapodása céljából elegendő volt az itatóhely melletti szomorúfűz, a szilva, alma, körte, barack, birs virágzása, szerény hordást biztosítottak a mezei vadvirágok, a tanya körüli és esetleg az útmenti akácok, és a tarló adott fő hordást. Számítani lehetett a veteményes- és a virágoskert gazdag, változatos flórájára is.

Bőséges nektártermelő tömegvirágzás (például fűz, repce, akác, tarló) a méhcsalád túlnépesedéséhez, megrajzásához vezet. A mai gyakorlat szerint ez nem kívánatos, de régen a raj (méhraj), a rajoztatás fontos volt. HAJDÚ 1983 szerint a 'Rajos' foglalkozási család név, amely a hagyományos rajoztató méhészetre utal és 1761–1770 időszakban jelent meg a helyi anyakönyvben.

**246** méz = be

MORVAY 1965.

HAJDÚ 2003: sonkoly és mézes edények levéből mézsört, mézbort és mézecetet készítettek.  
Gyógyszer: mézestorma (tüdőbajosoknak citrommal), mézeskovász.  
OLÁH 1965: mézes torma.

**247** mező = méhlegelőként értelmezve. bt

HAJDÚ 1972: „Jó a mező, nincs még lesűve, lesz még hordás”.

**248** 'misling' = zöldtakarmány, keveréktakarmány (német eredetű) S

NAGY 1963: gyakran bükkönnyel, zabbal együtt sűrűn vetett kukorica, napraforgó borsóval takarmánynak zölden levágva.

NAGY 1965c: a forgóban sűrűn vetett kukorica.

**249** mogyoró = közönséges mogyoró *Corylus avellana* Corylaceae. H tn

SOÓS 2006: gyümölcsös kofák árulták.

JUHÁSZ 1965: cserzés után mogyorófa rudakon száradtak a bőrök.

[s.a.] hosszú, villás ága fagereblyenyél, az akácból hasogatott fogak puhafába vannak ütve.

**250** moha = Bryophyta M tn

HAJDÚ 1972: háztetőről moha méhítőba = háztetőmoha *Syntrichia ruralis* (Hedw.) F. Weber et D. Mohr.

**251** morzsolt kukorica = szemestakarmány (abrak) S ba

GULYÁS et al. 1965: zabbal keverve lovaknak abrak.

**252** nadragulya = maszlagos nadragulya *Atropa belladonna* Solanaceae. GB tn

Hegy- és dombvidéki erdei, erősen mérgező növény.

GRYNAEUS 1965: gyökér a disznó moslékjába; SÓS 1965.

**253** 'napnakforgó' = napraforgó *Helianthus annuus* Asteraceae Asteroideae. SH tn

[s.a.] az 1860–80-as születésű dédszülő-korosztály következetesen a 'napnakforgó' szót használta.

NAGY 1975b: szárkerítés, 'napraforgószál', a 'polyvás' oldala napraforgószár, napraforgószál kerítésanyag; kemenceraakáshoz.

GULYÁS et al. 1965: napraforgószár tyúktól tető.

[s.a.] a régi fajták hosszú szárúak, több fészekvirágzattal, az újak rövid szárúak és egytányérúak.

Több évig kitartó szárkerítés.

**254** narancs = *Citrus sinensis* (L.) Osbeck syn. *C. aurantium* var. *dulcis* Rutaceae. E tn

SOÓS 2006: kirakatban tálcán mutatták.

**255** nád, nádas = nád *Phragmites australis*, syn. *Ph. communis* Poaceae. RSB ba

SKOLKA 1815: „Orosházának, második betelepítésekor semmiképpen sem volt egészséges fekvése; a még élő aggastyánok emlékeznek rá, hogy a falu egész jelenlegi déli része náddal és sással benőtt mocsaras tó volt, és mivel ennek az állóvíznek nem volt lefolyása, bűzlő, rothadt kigőzölgései emberre és állatra nyilván károsak voltak. Ezt a mocsarat a csak lassanként odaépített lakóházak terjeszkedése kiszárította...”. ([s.a.]: E tó maradványai a Kis- és Nagy-Sóstó, Sintérgödör, Bogárzó, Kisszík. Szikes mocsár. Sziki nádasok és kákások *Bolboschoenotalia maritimi*, *Bolboschoeno-Phragmitetum*.)

MÁDY 1965 'nádlás' (vö. 'fajzás' – másutt faizás – lásd: fa); 1724 táján kisebb nádasok az állandó vizek környékén voltak.

[s.a.] a 'lengenád' magasabb, nem rendszeresen vízjárta partokon, esetleg szántóföldön feltörő ritkás nád(as) – vö. KISS (1965). A XIX: század végén a tanyák zöme nádtetős volt, mert a

Pusztán nagy kiterjedésű nádasok voltak (szikes mocsár, sziki nádasok és kákások *Bolboschoenetalia maritimi*, *Bolboschoeno-Phragmitetum*). Vásárhely nádasokkal volt körülvéve egészen a Tiszáig (nádas társulások *Phragmition australis*).

NAGY 1963, 1968, 1975a: a pusztai legelőfü elfogyásával magasabb helyek mélyedéseiben legeltettek. 'Réti avarfű': sás, gyékény, szittyó, csetkáká, 'aprónád' (sziki nádas).

S. Nagy 1975: a nádas menekülő- és búvóhely

HAJDÚ 1972, 2003: nád felhasználása: méhesben hőszigetelő, itatóba úszó. Nádas padláson jól telelnek a méhek. Krumplisverem borítása náddal.

SOÓS 2006: nádat a nagy malom előtti téren árultak Orosházán.

BARABÁS 1965: nád az orosházi határban sohasem volt bőviben. Leginkább Vésztőről vásároltak nádat, mert vastagabb, szálasabb, sötétebb, tartósabb volt, mint az itteni. A XIX. században nádtető volt általános. Baromfiólakon, kukorica, tüzelő, takarmány ideiglenes elhelyezésére való kezdetleges vázszerkezeten nádfedél.

GULYÁS et al. 1965: tyúktól tető nádból.

[s.a.] nádszál papírsárkány merevítője, nyílvesző.

**256** 'növértiny', 'gyüvértiny' = apró szulák, folyondár *Convolvulus arvensis* Convolvulaceae. SHB tn

A dunántúli, gazdálkodással is foglalkozó orvos és botanikus Veszelszki 1783-ban írott műve (VESZELSZKI 1798) és a hajdúsági orvos természettudós FÖLDI (1793) jegyzéke őrizte meg írásban a plánta magyarítására a XVIII. század végén keletkezett szót, a lassan növénné formálódó 'növényt'. (Vö: BENKŐ 1783, DIÓSZEGI és FAZEKAS 1807, CZUCZOR 1837.)

**257** nyárfá = fehér nyár *Populus alba* L. Salicaceae. RT tn

'Rezgő nyárnak' is nevezik (ami a *P. tremula*).

JUHÁSZ 1965: szitakéreg nyárfából. Kéregre állítás közben hárssal megkötik, kéregre szabott fűzfavesszőhöz sodrótübe húzott hárssal fogatják a szövést (A szitakötés szakszavai.).

**258** 'nyilas' = NAGY 1965c: Kaszáló kimérése kocsikerék kerületével (kocsikerék szalmacsutkával megjelölt kerülete alapján) – Zöldterület hagyományos közösségi használatára vonatkozó kifejezés. bt

Vö. SZÁNTÓ 1960: kaszálórész sorsolása (nyíl)vesszőhúzással.

**259** nyírfa = közönséges (bibircses) nyír *Betula pendula* Betulaceae. T tn

SOÓS 2006: mezőgazdasági kereskedésben kapható nyírfaköteg és seprő.

NAGY 1965c: nyírfavessző 'szűrűsöprű' (szérűsöprű), nyírfaseprő.

JUHÁSZ 1965: a kocsirúd bükk- vagy nyírfából készült.

[s.a.] nyírfából készült nagyméretű vessző utcaseprő, keményfából készült nyele végén kaparóvassal.

**260** 'ocsu' = cséplési termék S ba

Kicséplelt gabona rostáláskor különváló szemetes törmeléke, és a csépléskor leváló hárttyás levélkék tömege, amely tartalmazza az aszott, törött szemeket és a gyommagvak keverékét. Az aljgabona tartalmazza a szalma, törek, ocsu, pelyva részeket.

GULYÁS et al. 1965: a malacok takarmányozása: ocsu, árpa, száraz korpával összekeverve.

**261** orbáncfű = közönséges orbáncfű *Hypericum perforatum* Hypericaceae. RG tn t0

OLÁH 1965: orbáncról.



**262** orgona = *Syringa vulgaris* Oleaceae. HT tn

NAGY 1975d: virág.

[s.a.] Régebben a közeli Erdélyi-középhegységben vadon élő, halványlila, szimpla változathoz hasonló vad típust ültették. Telt virágú, nemesített fajták később terjedtek el többféle színben. Orgona, fagyal és egyéb villás ág: csúzli, u-szeges csúzli.

**263** 'orosz tea' = teacserje *Camellia sinensis* (L.) Kuntze Theaceae. G tn

MORVAY 1965: tea.

Lásd: tea.

**264** 'ökörfarka' = ökörfarkkóró, molyhos ökörfarkkóró *Verbascum thapsus*, szösös ökörfarkkóró *V. phlomoides* Scrophulariaceae. R tn

GRYNAEUS 1965, OLÁH 1965: ökörfarkkóró-virág.

OLÁH 1965: ökörfarkkóró olaj, harmatos ökörfarkkóróból.

[s.a.] időjós (elhúzódó virágzása hosszú őszt jelez).

**265** 'ördögsekér' = 1) mezei iringó *Eryngium campestre* Apiaceae. R tn

2) sziki ballagófű *Salsola soda* Amaranthaceae Chenopodioideae. R tn

NAGY 1975b. Elszáradt, szél által görgetett kóró. Lásd még: 'ballankóró'.

[s.a.] a 2) inkább a szikes pusztán.

**266** örménygyökér = *Inula helenium* Asteraceae Asteroideae. G tn

OLÁH 1965: termelése és árusítása.

GRYNAEUS 1965, OLÁH 1965: örménygyökéres törkölypálinka.

GRYNAEUS 1965: örménygyökér helyettesítése földitökkel (*Bryonia alba*), örménygyökéres pálinka, reszelt örménygyökér, moslékba, örménygyökér termelés.

**267** 'őszi magyar tiszavidéki búza' = kenyérbúza, közönséges búza *Triticum aestivum* L. subsp. *aristatum* Al. var. *erythrospermum* Kcke. f. *hybernum* (L.) sf. *oblongum* Poaceae. S tv

NAGY 1963: az 1863. évi aszálykárt követően megkezdődő búzanemesítésben az ökológiai feltételekhez jól alkalmazkodó, évszázadokon át termesztett 'Tiszavidéki tájfajta' játszott fontos szerepet. A kereskedelemben ennek a búzának az ára volt a legjobb.

[s.a.] Mokry Sámuel a legszebb kalászatokat és szemeket gerendási birtokán évről évre kiválogatva (szelektációs nemesítés) kiváló minőségű, szárazságnak jobban ellenálló, jól bokrosodó és nagy kalászt fejlesztő változatot állított elő. Később felváltották a keresztezéssel nemesített fajták közül a 'Bánkúti', 'Fleischmann', 'Székács' búzák, majd az 1960–70-es években a belterjes és bőtermő, de esetenként gyengébb lisztminőségű fajták. – Megj.: Az Alvégi-temetőben nyugvó Mokry Sámuel (1832–1909), az első magyar búzanemesítő, Orosházán volt segédlelkész, ott házasodott Mikolay Jankával, Tessedik Sámuel unokájával. Mokry, megerősítendő értesülés szerint, a keszthelyi gazdasági tanintézetben Deininger Imre (1844–1918) igazgató, a tudományos magvizsgálat, a régészeti növénytan és a történeti növényföldrajz hazai megalapítója előadásainak hallgatója volt.

**268** őszi repce = repce *Brassica × napus* L. var. *oleifera* DC. f. *biennis* Thell. Brassicaceae. S tv

NAGY 1963: korán lekerülő elővetemény után vagy 'telekfődbe' vetették augusztusban. Lásd: repce.

**269** őszibarack = *Prunus persica* Rosaceae Prunoideae. H tn

NAGY 1963: az őszibarack magról kelt.

SZENTI 1979.

**270** padlizsán = *Solanum melongena* Solanaceae. H tn

SOÓS 2006.

[s.a.] tojásgyümölcsnek is nevezik, Erdélyben és a környékbeli románajkúak vinetának. Fogyasztása a vizsgált időszakban nem elterjedt, de a bolgárkertészek termesztették.

**271** paprika = *Capsicum annuum* Solanaceae. H tv

Több változatát és fajtáját termesztették. *C. annuum* L. var. *cerasiforme* Willd. cseresznye-paprika; var. *lycopersiforme* f. *rubrum* Aug. piros paradicsompaprika; var. *grossum* (L.) Willd. és var. *abbreviatum* Fingerh. Tölteni, illetve lecsónak való 'Kalocsai étkezési' és 'Cecei', esetenként a zömök 'Csabai fehér', a 'Szentesi'; továbbá fehér és zöld kosszarvú (f. *ceratoides* Fingerh.) és hosszú paprikák.

SKOLKA 1815 (cit. SOÓS 1988): paprika (spanyol bors).

SOÓS 2006: Szegedről paprikásasszonyok jártak az orosházi piacra. Zsákban hozták az örölt fűszerpaprikát, külön az erőset, a gyengét, és literrel mérték.

MORVAY 1965: fűszer, eladásra is. Zöldpaprika. Újabban paprikasaláta és savanyúpaprika eltevés.

NAGY 1975c: piros, erős paprika párkészítéshez (lásd még a komló, kovász, pár címszavakat); a 'hőgyös paprikát' savanyúságos kantába tették. Egy csipet paprika hurkatöltelékbe. Édes és erős paprika kolbászhúshoz. Zöldpaprika aratási időben kiadós reggelihez.

GRYNAEUS 1965: gyógynövény.

GULYÁS et al. 1965: ha a ló nem tudott hugyozni, kihegyezett paprikát vagy tormát dugtak a 'hövőjébe' (húgycsövébe).

HAJDÚ 2003: darált pirospaprika tavasszal virágporpótló méheknek.

[s.a.] a fűszerpaprikát a termelők maguk szárították paprikafűzérben vagy szétterítve a napon, vagy kemencében. Mozsárban törték meg. Káposztával töltött, hordós paprika savanyúság. Tompán csücskös fehér 'Szentesi tájfajta'. A piros paradicsompaprika szinte gyümölcsként fogyott. Az udvaron, a kertben a dísznövények után következtek a zöldségfélék ágyásai.

**272** paradicsom = termesztett paradicsom *Lycopersicon esculentum* Solanaceae. H tv

[s.a.] A karós, vagy elheverő szárú piros paradicsomoknak lapított-gömbölyű, sima bogyójú vagy erőteljesen gerezdes, friss fogyasztásra vagy befőzésre való változatai voltak a vizsgált időszakban (var. *esculentum* A. Voss., var. *oviforme* A. Voss.). Házikerti termesztése újabban visszaesett. A kereskedelemben számos íz-, alak- és színváltozatú termése kapható.

MORVAY 1965: paradicsommártás, paradicsomos káposzta; legrégebbi múltja a paradicsommártásnak van.

NAGY 1975c: paradicsomleves, paradicsomszós.

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: a paradicsom gyógyhatásai.

NAGY 1968: főtt paradicsom tehénnek kérődzés leállása, lónak kólika esetén.

[s.a.] az első kötődésű, jól beérő, egészséges bogyótermést megtartották maguk – paprikát és a kabakos uborkát is!

**273** 'paré' = paráj, paraj helyi népnyelvi szóalakja. BSH tn

CSAPODY és PRISZTER (1966) szerint tág és eléggé határozatlan értelmű: jelenti egyrészt az ehető levélnövényeket (pl. sóska, laboda, spenót stb.), másrészt – főleg „paráj” néven – a szemetes helyek lágyszárú gyomnövényeit (elsősorban a libatop-, disznóparáj-, keserűfűfélék családjából. Az *Amaranthus powelli* S. Wats. alá tartoznak ma: *A. chlorostachys* Willd., *A. hybridus* L. em. Aellen., *A. hypochondriacus* L. subsp. *chlorostachys*).

**274** 'patyolatos tök' = sima, vékony héjú, sütni való úritök *Cucurbita pepo* L. Cucurbitaceae. HS tn

MORVAY 1965: rétes készült belőle. Lásd: tök.

**275** pálinka = alapanyagai: Barack-, szilva-, törköly-, eper-gyümölcs cefre. H ba

NAGY 1975b: ősszel cefréből, télen kukoricából főzték. Gömbölyű szemű magyar kukoricát lisztesre daráltak, megtört búzával keverték, két nap alatt megerjedt. Répavágóval megvágott cukorrépból és melaszból élesztővel erjesztették.

SÓS 1965: hordozó a pálinka kivonatokban (vehiculum, pl. 'táragyos pálinka', 'liliomos pálinka', propolisz cseppek).

Lásd még MORVAY 1965 p. 422.

**277** 'pár' = kenyérsütéshez használt kovász G ba

NAGY 1975c: ősszel készítették, tavaszig kitarított. Tányérban a nagygerendán, vagy zacskóban, jó magasra felkötözve tárolták. Az előző kenyérsütésből mindig hagytak egy cipónyi darabot (az élesztőkultúra fenntartására). A nagypillangós szélalmi korpával szép párélesztő készül. Összetevői között búza, zab, kukorica örlemény mellett ízesítő anyagok is lehetnek: pillangós korpa, vöröshagyma, erős paprika, komló. Sörélesztővel helyettesíthető, de nem keverték azzal.

**278** 'párszáritó' = kovász szárítására használt, szalmából kötött, lapos, kerek kosár (mint a cserény), amit vázzal takartak le. bx

MORVAY 1965 és NAGY 1975b: búza csíráztatására málénak (lásd: 'csiramálé').

**279** pásztorbot = anyaga som, tölgy, vadmeggy. bx

JUHÁSZ 1965.

**280** petrezselyem = kerti petrezselyem *Petroselinum crispum* Apiaceae. H tn

SOÓS 2006: a piacon 25 kilós 'gyökér'-kötegek a zöldjével együtt, azaz levelesen (vö. gyökér).

SÓS 1965: levél, fürdő.

MORVAY 1965: petrezselymet, zöldpaprikát is tesznek a rántottához hagyma (értsd: vöröshagyma) mellé.

**281** petúnia = nagyvirágú petúnia, tölcserke *Petunia × atkinsiana* (*P. × hybrida* = *P. nyctaginiflora* Juss. fehér petúnia és *P. violacea* Lindl. ibolyás petúnia hibridje). Solanaceae. H tn

SZENTI 2003: húsos fehér tölcservirág.

[s.a.] régi, hagyományos, illatos, bőséges nektártermelő, fehér, halványlila, lila virágú változatok. Ma már enyhe teleken áttelelésre és kerti hulladékkal kijutva kivadulásra hajlamos, mint a tátika (*Antirrhinum*) vagy a sárgaviola (*Cheiranthus*). Hosszú szipókájú rovarok, pödörnyelvű lepkék látogatták. Gyermek a pártacsó alján, a vacokban termelődő édes nedvet kiszopogatták.

**282** 'piszke' = köszméte, egres *Ribes uva-crispa* Grossulariaceae. H tn

NAGY 1963: kerítés mellé pizskebokrot ültettek; pizskemártás.

MORVAY 1965: pizskemártás, mártás.

NAGY 1975c: pizkeszós.

[s.a.] zöld gyümölcsű; aranyribiszke (*Ribes aureum* agg.) alanyra oltva magas törzsön is. Kivadt aranyribiszke bokrot először 1960-ban a Csabai és Arany János utcai sarkon láttunk Orosházán.

**283** 'pocséta' = növényel többé-kevésbé benőtt sekély, időszaki vízállás 1) eső után úttesten, fűben, 2) 'pocsár', ásott kút melletti itató vályúból elfolyó vízállás, kacsászató. [s.a.] vízzel, sárral játszó gyerekekre rászóltak: ne 'pocsározz'. H bt

NAGY 1975b, GULYÁS et al. 1965: Régiesen 'posván'. A kúttól nem messzire lévő gödör, amiben az aprójószágnak és a disznóknak állandóan víz állt. Büdös, 'malajos', iszapos híg sár, amiben a disznók fürödtek.

**284** pokolvarfű = 1) pokolvar libatop *Chenopodium hybridum* Amaranthaceae Chenopodioideae SHB G t0, 2) kerek repkény *Glechoma hederacea* Lamiaceae SHB G t0

OLÁH 1965 'poko:vár'; rossz szaggal járó betegségek – formalizmus, analógia, hasonszenvi. Pokolvarfűhöz adalék a 'pétergyökér' t0. Vö. ALBERTI 1914 – régi orvosságos- és receptkönyvek adatainak megjelenése a népi gyógynövényismeretben.

**285** 'polyva' = pelyva vagy polyva, a pázsitfűvek és a sásfélék virágját körülvevő hártás fellevélke, más néven 'léha', valamint a cséplésnél összetöredezett toklász, a gabonaszemről szeleléssel leválasztott, cséplés és szórás során elkülönülő részek. S be

GULYÁS et al. 1965: polyva répával takarmány.

NAGY 1975b: tavaszi zöldtakarmánnyal keverve etették. Aratómunkások polyvában aludtak. Vályogvetéshez adalék.

**286** 'polyvás' = takarmánytároló. bx

NAGY 1975b: a 'polyvás' oldala napraforgó- vagy cirok-'szál' (értsd: szár); a szecskavágó helye.

**287** 'porcin', 'porcsin' = 1) madárkeserűfű *Polygonum aviculare* agg. Polygonaceae.

2) kövér porcsin, *Portulaca oleracea* Portulacaceae.

Szántók, útszélek, taposott gyomtársulások, illetve laza talajú kapások, tarló gyomtársulások fajai. SB tm – Vö. 'drótfű'.

GULYÁS et al. 1965: a jószágok „Jó porcingos, porcsingos mezőn szépen főjavútak őszre.” Valószínűleg nem csak a fajjal, hanem ízletes, ropogós nyári növényzettel lehet azonosítani (lásd: 'talló', tisztessű).

**288** pótkávé = cikória *Cichorium intybus* L. var. *sativum* Bisch. Asteraceae Cichorioideae. G tv tg  
A mezei katáng (*Cichorium intybus*) gyökérhasznosítású kultúrváltozatának (gyökércikória) örölt és pörkölt karógyökere. A leveles kultúrváltozat (*Cichorium intybus* L. var. *foliosum* Hegi, levélcikória) újabb keletű salátanövénynek és a valódi endíviasalátának (*C. endivia* L. széles- és fodroslevelű változatainak) nincsenek korabeli orosházi adataik.

[s.a.] nyugdíjas mezőgazdasági munkások szerint a Szöllősi Állami Gazdaságban termesztették, egyébként csak cikóriakávéként, rúdpótkávéként vásárolták a harmincas évektől kezdődően.

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: pótkávé, por szárazon.

Lásd még: 'csattogófű', katángkóró.

**289** 'pörjefű' = 1) közönséges tarackbúza *Elymus repens*, syn. *Agropyron repens* Poaceae. 2) Sziki rétek magas fűvének összefoglaló megnevezése. SRB tm bt

1) NAGY 1963: töltéseken, útszéleken, árkok mentén, mezsgyéken (közönséges tarackbúzás *Falcario-Agropyretum repentis*; szulák-árvarozsnok *Convolvulo-Brometum inermis* társulásban is), parlagokon, kertekben, szántóföldeken gyakori. Lásd: tarackbúza.

2) Szolonyec sziki rétek (Beckmannion eruciformis): harmatkásás (*Glyceria* × *pedicellata*?), ecsetpázsitos (*Alopecurus pratensis*), sziki sásos (*Carex distans*, *C. hirta*), hernyópázsitos (*Beckmannia*

*eruciformis*), csetkákás-fodros ecsetpázsitos (*Heleocharis palustris*, *Alopecurus geniculatus*) sziki rétek, kaszálók töredékei a Lebuki-lapos, a Kis- és Nagy-Sóstó, az Aranyad-ér maradványain. NAGY 1963: vezérfüvek érési ideje szerint haladva – ha szükséges, időszakos elöntés ideje alatt – vízre vágják, azaz a víz felszíne fölött, magas szárral kaszálják, és a víz visszahúzódása után forgatják és gyűjtik a szénát.

**290** 'puskaporvirág' = nagyvirágú porcsin *Portulaca grandiflora* Portulacaceae. H tn [s.a.] Virágszíne fehér, aransárga, vörös, lila. Nevét a kupakkal nyíló toktermésből kiszóródó, rengeteg apró, fényes magjáról kapta.

**291** 'pünkösdi rózsza' = pünkösdirózsza; szűkebb értelemben a *Paeonia* nemzetség május és június között virágzó fajai közül a legkésőbbi, a *P. albiflora* Pall. Tágabb értelemben a nemzetség korábbi neve, ami ma hivatalosan bazsarózsza (további szómagyarázatokkal lásd ott és a tubarózsza szónál). H tg

BÁLINT 1965, NAGY 1975d: a növény minden részében mérgező hatású.

„Két szál pünkösdrózsza kihajlott az útra, el akar hervadni, nincs, ki leszakítsa.” (Népdal, Vikár Béla gyűjtése 1909. Zala megye, Resznek.)

[s.a.] házikertekben, temetőben gyakori dísznövény volt.

RAPAICS 1932 szerint a pünkösdi rózsza a pogány Róma rózsáünnepének emlékeként támadt fel a középkorban. A Földközi-tenger melléki országokban és a Balkánon megőrződött e szokás. A keresztény Róma pünkösdi ünnepébe olvasztotta bele, ezért délen a pünkösdot gyakran a rózsák húsvétjának – pascha rosarum – nevezték. A régebben kizárólagosan használt basarózsza szó először a XV. századi Casanate-kódex magyar glosszáiban jelent meg „peoniaca, bazar” alakban, ami majd mint bazsár, inkább basál és bazsál volt használatos. A déli szláv nyelveken a bozs istent jelent. A Magyar Fűvész Könyvben (DIÓSZEGI és FAZEKAS 1807) bazsál, bazsál-rózsza, bazsa-rózsza. Török hatásra már a XVI. században a magyar nyelvben terjedni kezdett a „basa” szó és ennek nyomán a basarózsza, a pünkösdirózsza pedig német hatást tükröz (Pfungstenrose). Magyar etimológiai szótárak szerint népetimológiával keletkezett a bazsarózsza, amelyet a basa szóval hoztak kapcsolatba (http2, http3). A szótörténetből látható, hogy voltak s-sel és zs-vel írt hangalakváltozatok, pl. bazsa ruozsa (Sopron és Vas megye), basa-ruzsza (Borsod).

**292** rafia, 'raffia' = természetes kötözőanyag, import áru, a rafiapálma *Raphia taedigera* (Mart.) Mart. Areaceae vagy tőpálma *Rhapidophyllum hystrix* (Pursh) Wendl et Drude leveléből készül Areaceae. E tn

HAJDÚ 1972: kötöző.

**293** 'rajfű' = 'méhfű', 'kertiméhfű', citromfű *Melissa officinalis* Lamiaceae. R tm

HAJDÚ 1972 'rajfű': üres méhkas, kaptár bedörzsölésére. A tarlóvirágon úgy megerősödtek a családok, rajok, hogy esetenként másodrajok, unokarajok keletkeztek, ezek helyben tartására szolgált a művelet.

GRYNAEUS 1965: méhszúrásra, méhkas, kaptár bedörzsölésére.

[s.a.] kakukkfüvek is (lásd ott).

A 'rajfű' másutt: tarlóvirág *Stachys annua* – Vésztő, Békéscsaba; közönséges borsfű *Clinopodium vulgare* – Békéscsaba. A kaptáros méhészkedésben még tovább éltek a rajos méhészkedés hagyományai (vö.: Rajos családnév), amiben maga a raj is fontos méhészeti „termék” volt.

**294** repce = 1) olajrepce *Brassica napus* L. var. *oleifera* DC., 2) réparepce (karórépa) *B. napus* L. var. *napobrassica* (L.) Peterm. S tg

MÁDY 1965: a trágyaigényes repcetermesztés az 1840-es években kezdett elterjedni. Ezzel a hármas forgó négyesre változott. Istállótrágyázott szakasz – fellendülő állattenyésztés.

NAGY 1975b: Jóságállás helyén vetették, mert abban a búza kiégett volna. Meleg, száraz májusban a kukorica is kisült ott.

HAJDÚ 1972: méhlegelő.

**295** retek = 1) fekete retek *Raphanus sativus* L. var. *niger* (Mill.) DC. Brassicaceae. SH tv  
Tömött, igen csípős réparetek.

Morvay 1965: reteklevesnek.

2) hónapos retek *R. sativus* L. var. *radicula* DC.

Keresett, piacos termény.

SOÓS 2006: Zöldségpiacon árulták.

**296** rezeda = szagos rezeda, kerti rezeda *Reseda odorata* Resedaceae. H tn

NAGY 1963: Az illatáért vetették.

**297** répa = répa *Beta vulgaris* L. 1) subsp. *rapacea* (Koch) Hyl. var. (f.) *altissima* Döll. főző- és cukorrépa, valamint 2) var. *crassa* L. takarmányrépa fajták, 3) subsp. *vulgaris* var. *cicla* (L.) Alef. mángold, salátarépa Amaranthaceae Chenopodioideae. S tv

MORVAY 1965: répaleves, cukorrépaléves; répásrétet ma már nem csinálnak. Savanyúrépa eltevéshez köménymag. 'Fehérrépaléves' – a húszas évektől már nemigen készítik, igen régi, valószínűleg dunántúli származású étel: „Fehérrépa' már a világon sincs...” Répából és melasz-ból is főztek pálinkát. Hogy ne legyen répaíze, tisztázás előtt a 'vadkába' édesköményt, pörkölt-mandulát tettek. Takarmányrépából a nagytestű 'Mezőhegyesi tájfajtát' termesztették.

NAGY 1965c: répaszedés halottak napja táján; trágyázás, őszi mélyszántás ideje.

NAGY 1975b: a takarmányrépát 'szárizikkal' takarva leföldelték.

GULYÁS et al. 1965: felszeletelt, répa- vagy szárivágóval darabolt és polyvával, törekkkel összekevert őszi-téli takarmány. Répa savanyított moslékhoz hízótakarmány.

Az orosházi Székács István (1842–1917) gazdatiszt volt a cukorrépa termesztés egyik helyi, első elterjesztője (Koszorús Oszkár adata).

[s.a.] nagy répafelvásárló rakodóhely volt a hazai cukorgyártás leépítéséig az azóta megszűnt Pálmater vasúti megálló (125. vonalszám).

**298** 'réti avarfű' = sás, gyékény, szittyó, csetkák, aprónád (NAGY 1963, 1968). R bt

Erősen szikes, viszonylag sekély vizű, szikfokoknál magasabban, szikes pusztagyepben vagy szikes réten bemélyedő, vegetációs időszak végére többnyire kiszáradó vizű sziki nádas és kákás növényzet, kötökák (Schoenoplectus tabernaemontani), egypelyvás csetkák (Eleocharis uniglumis), réti és sziki szittyó (Juncus compressus, J. gerardii) szükségtakarmánynak megfelelő fajokkal.

**299** 'ribizli' = kerti vörös ribiszke *Ribes rubrum* var. *domesticum* Wallr. Grossulariaceae. S tn tv

NAGY 1963: kerti út mellé ültették.

**300** rizs = *Oryza sativa* Poaceae. S tn

Az alföldi rizstermesztésnek hazai fajtái is voltak.

NAGY 1975c: kakashúshoz, paprikáshoz.

[s.a.] a kimért bolti rizst főzés előtt válogatni kellett (törött szemek, föld, kakaslábfű – *Echinochloa crus-galli* (L.) P. B. Poaceae magok keveredtek bele)

**301** rozmaring = *Rosmarinus officinalis* Lamiaceae. H tn

NAGY 1975d: alig volt tanya, ahol ne lett volna.

JUHÁSZ 1965: rozmaringos subadiszítés.

[s.a.] légtisztító, jótékony hatású; hálószobában teleltették, ott is virágzott; ma enyhe teleken a szabadban marad.

**302** rozs = *Secale cereale* Poaceae. S tv

A hazai táj- és nemesített fajták a subsp. *segetale* Zhuk. var. *vulgare* Kcke. szürkéssárga kalászu alakkörbe tartoznak.

BARABÁS 1965: homokos részeken jól megtermett a rozs. A XIX. században jelentős volt a zsúpolás (hosszú szárú tetőfedő szalma használata).

HAJDÚ 2003: zsúptető: régebbi fedésmód. Ilyen célra minden tanyában vetettek 200–300 szegöl rozsot.

NAGY 1975b: orosházi pusztán birtokonként fél hold rozsot vetettek zsúpnak.

**303** rózsa = tearózsa *Rosa × odorata*. Rosaceae Rosoideae. H tv t0

SZENTI 1979: 45 fajta.

GULYÁS et al. 1965: kisborjú elnevezése.

[s.a.] sokféle bokros növésű fajtája díszlett a kertekben. A tornácot általában vörös futórózsával árnyékolták.

**304** saláta = *Lactuca sativa* Asteraceae Cichorioideae. H tn

Áttelelő téli vaj- és jégсалáta (convar. *capitata*) vagy tél végi – kora tavaszi vetésű.

SOÓS 2006: zöldségpiacon árulták.

**305** savanyú káposzta = fejes káposzta *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. f. *alba* DC. Brassicaceae. H tn tv

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: egészséges, gyógyhatású

[s.a.] dézsában, hordóban egész vagy felszeletelt káposztafejek tejsavbaktériumos erjesztése természetes úton.

**306** 'sáfrán', sáfrány = 1) jóféle sáfrány *Crocus sativus* Iridaceae. H tn ba

MORVAY 1965: 'igazsáfrány' tyúkhúsleveshez.

[s.a.] Boros Ádám tótkomlói házi termesztésben találta (személyes közlés, 1968). Safranyikok (Tápió-vidéken családnév is) termesztették és árulták.

2) kerti pórsáfrány (*Carthamus tinctorius* Asteraceae) sugárvirágai. H tn ba

MORVAY 1965: A 'hamis sáfrány' nem volt olyan jó, mint az igazi.

**307** sárgaborsó = veteményborsó *Pisum sativum* subsp. *hortense* (Neilr.) A. et G. Fabaceae. H tn

MORVAY 1965: sárgaborsó mártás, sűrű étel; nem gyakran fogyasztották.

**308** sárgadinnyemag = sárgadinnye *Cucumis melo* L. Cucurbitaceae. SG be

MORVAY 1965: tea.

GULYÁS et al. 1965: tehénnek, ha nem vetette el a poklát.

[s.a.] kabakosok, paradicsom, paprika magjait kimosva, megszáritva, a rágcsálók ellen védve cérna harisnyaszárban fellógatva tárolták.

**309** 'sárgaperemizs' = körömvirág *Calendula officinalis* Asteraceae Asteroideae. GH tn

OLÁH 1965: sárgaperemizsvirág-tea és fürdő.

- 310** sárgarépa = *Daucus carota* L. (Hoffm.) subsp. *sativa* Arcang Apiaceae. SHG tv ba  
MORVAY 1965: a sárgarépaleves a harmincas évektől terjedt el.  
Oláh 1965: pohár alakúra faragott sárgarépába aranygyűrűre öntött vizet inni.  
NAGY 1963: tárolás száraz homokban, illetve NAGY 1975b: szalmakazal tövében elvermelve.  
NAGY 1975b: Hóember orra – éhös varjú sokszor elvitte. Téli tárolása szalmásveremben, aminek nyílásába dudvát tettek, majd a takaró földet jól összeverték lapáttal.
- 311** sárgaviola = *Erysimum cheiri*, syn. *Cheiranthus cheiri* Brassicaceae. H tn  
NAGY 1975d.  
[s.a.] áttelelésre vagy évelésre hajlamos, sárga virágú, illatos kerti dísznövény.
- 312** sás = *Carex* spp. Cyperaceae. R tb  
NAGY 1963, 1968, 1975b: a pusztai legelőfű fogyta után magasabb helyek mélyedéseiben legeltettek. Lásd: 'réti avarfű'.
- 313** seprőcirok = *Sorghum bicolor* (L.) Mönch. subsp. *effusum* Kncke var. *technicum* (Kncke) Jáv. Poaceae. S bv ba  
JUHÁSZ 1965: 'seprőcirok' termesztése és feldolgozása Orosháza környékén az 1890-es években honosodott meg, a Dél-Tiszántúl egyik legfontosabb ipari növénye lett. A XX. század első felében az ország söprőcirokvetésének 90%-a Békés megyére esett (Orosháza, Csorvás, Mezőkovácsháza). Ezen a környéken Tafler Jakab (1852–1938) volt a ciroktermesztés úttörője (Koszorús Oszkár kiegészítése). A Békés megyei hagyományos seprőkötést Szabó Ferenc (SZABÓ 1963) dolgozta fel.  
NAGY 1975b: A 'polyvás' (tároló) oldala 'cirokszál' (értsd: szár).  
NAGY 1975b: cirokseprő- és kefekötésre használt bugaág a cirokszál. Kis ciroksöprű egy marék cirokból készült, ezzel söpörték a kemence elejét; a forró kemence belsejét nedves cirokseprővel. Cirok szár tüzelőnek, kerítésnek, tetőfedésre.  
HAJDÚ 1972: méhes cserépfedése alá hőszigetelőnek. A méhrajt ciroksöprűvel fröcskölték, hogy letelepedjen. Lásd még: cirok.
- 314** 'seprőfű' = kerti seprőfű *Kochia scoparia* (L.) Schrad. f. *trichophylla* Amaranthaceae Chenopodioideae. SB bv be  
[s.a.] háztartási hulladékon magról kelt, egynyári, sűrű, felálló növekedésű, gyengén elfásodó bokrait kötözve udvari gazseprőnek használták; a kocsiszín kapuján szárították, majd amikor elkopott, eltüzelték. (9. ábra)
- 315** siker = A siker a gabonafélék szemterméseiben előforduló, vízben nem oldódó fehérjékből áll. S be  
NAGY 1975c: „Na annyuk, ebből jó rétes lössz.” – magas sikértartalmú lisztre mondták.
- 316** som = húsos som *Cornus mas* Cornaceae. R tn  
Természetes előfordulása a Körösök vidékén van.  
JUHÁSZ 1965: Pásztortob anyaga.
- 317** somkóró = orvosi somkóró *Melilotus officinalis* Fabaceae. R tn  
GRYNAEUS 1965: megszáritott virága dohányillatosító. Vö. 'jajkóró' – tb
- 318** sóballa = magyar sóballa *Suaeda pannonica* Amaranthaceae Chenopodioideae. R tn  
NAGY 1975a: Szikfokon, vaksziken, kiszáradó szikes tófenéken és partjain fordul elő.
- 319** 'sóska' = paréj lórom *Rumex patientia*, *R. acetosa* Polygonaceae. RH tn  
MORVAY 1965: sókamártás.



**320** 'sósparéj' = mezei sóska *R. acetosa* Polygonaceae. R tn ba

NAGY 1963: Gyűjtik, salátaként, főzelékként fogyasztják. Oxálsavtartalma miatt a főzőlevet leöntik róla. (Valaha a sós savanyút, a sózás savanyítást jelentett. – A magyar etimológiai szótár szerint a sav nyelvújítási szóalkotás, elvonás a savanyú melléknévből; végső soron a só tövével azonos; http4.)

**321** 'sömjén' = semlyék. R bt

NAGY 1965c: előfordulása kanális mellett; legelő.

**322** spenót = kerti spenót *Spinacia oleracea* Amaranthaceae Chenopodioideae. H tn

MORVAY 1965: spenótmártás.

**323** 'susolina' = kukoricacsuhé kötözőanyag. S be

NAGY 1963: karózás nélküli szőlőtöke kötözésére. A szőlő virágzása után, aratás előtt kötöztek.

**324** sülyfű, sülyvirág = 1) izsóp *Hyssopus officinalis* Lamiaceae. 2) salátaboglárka *Ranunculus ficaria* Ranunculaceae. 3) göcsös görvélyfű *Scrophularia nodosa* Scrophulariaceae. 4) foltos kontyvirág *Arum maculatum* Araceae. HRG t0

1) ALBERTI 1914.

2–4) WAGNER 1903.

[s.a.] A süly a népi gyógyászatban elterjedt betegségnév volt, amely a régi korban többfélét jelentett.

**325** 'szalados' = máléféleség. ba

MORVAY 1965: máléféleség búzából; fejlettebb változata a csíramálé (lásd ott). A neve hashajtó hatására utalhat.

**326** szalma = S be

NAGY 1963: a szalmázás betakarítási munkafázis.

BARABÁS 1965: „rendes gazda nem pazarolta a szalmát fűtésre”.

NAGY 1975c: „csupa szalmával szép magas kenyér sült”. ([s.a.]: Orosházán a magas, sűrű kenyeret szerették, aminek a tetejét vágta föl sütés előtt a pék.) Disznópörzsöléshez tüzelő. Szalmacsóva (a vásárhelyieknél 'tukarc's néven) begyűjtáshoz.

S. Nagy 1975: bürü építésére - szalmából és fából összetákolt híd

NAGY 1975b: kocsisín fedése szalmával. A szalmatető alkalmas a szüzdohány elrejtésére. Kivájt szalmakazal ideiglenes kocsisín.

GULYÁS et al. 1965: szár és szalma ólak fedésére – 'gasztető', disznóól 'ajazása' (aljazása). Tyúk tojófészek, kottlófészek legaljára törek. Elhanyagolt almon tartott lúd tolla szalmafoltos lett.

GULYÁS et al. 1965, HAJDÚ 1972: méhkas anyaga.

GULYÁS et al. 1965: szalmakazal tövébe verem a nyulaknak, kijáratát 'glédicsija' gallyal takarták.

**327** 'szalmavirág' = 1) *Xerochrysum (Helichrysum) bracteatum* (Vent.) Tzvelev Asteraceae Asteroideae. RSH tm

[s.a.] régi kertek kedvelt virága, többféle színben, megszáritva szívesen kötötték szárazvirág csokorba.

2) homoki szalmagyopár *Helichrysum arenarium* Asteraceae Asteroideae.

Gyopár szó növénynévként a vizsgált helyi néprajzi és történeti forrásokban nem fordul elő. Gyopáros neve leírva először „Lacus Gyopárus” alakban egy 1788-as térképen, majd Kitabel munkájában olvasható (SCHUSTER 1829), aki 1800 nyarán járt ott (GOMBOCZ 1945–1946).

PESTY (1888) helynévtárában – a szerzőnek a helyhatóságokhoz intézett körlevelére orosházi előljáróktól kapott válasz alapján – a gyopárosi tó „névét valószínűleg a környéken termő Gyopár fűről (Ruhrkraut) nyerte”. A védett gyógynövény homoki szalmagyopárnak közvetlen környékbéli előfordulása nincs. Az iszapgyopár (*Gnaphalium uliginosum*) a gyopárosi tavak,

Lebuki-lapos, Kakasszék, Kis- és Nagy-sóstó, Fehértó környékén, és a halvány gyopár (*G. luteoalbum*) távolabb (Körös és Tisza mentén) fordul elő.

RAPAICS (1932) szerint, mint fürdőhely „Napjainkban legnevezetesebb a békésmegyei Gyopáros-fürdő Orosháza mellett”.

PESTY (1888) állításában azt, hogy a Ruhrkraut (korabeli nevén *Gnaphalium stoechas* – Ruhrkrautblüten = Flores Stoechados. Ruhr = vérhas, dizentéria) az adatközlőknél miként egyesülhetett a gyopárral, már nehéz lenne kideríteni, de valószínűleg a német nemzetségnevet alkalmazták, amin belül a németeknél gyógynövény az erdei- és az iszap gyopár, valamint az Immortelle néven ismert mediterrán szagos szalmagyopár (*Helichrysum stoechas* syn. *Gnaphalium stoechas*). Ellenben, a homoki szalmagyopárnak közvetlen előfordulása Gyopáros környékén nincs, ahogy BLAHÓ 1994-ben már rámutatott erre. Az itteni homokháton nyílt felszín nem volt, ahogy történelmileg már BORBÁS (1881, p. 8, 21.) igazolja.

[s.a.] Pósaalom vasúti megálló közelében volt nyárfás (*Populus alba*), árvalányhajas (*Stipa capillata*) rét 1965 óta már a múlté. A gyopárosi és a többi homokot elég régtől fogva művelik, kiosztották, parkosították, fásították. (Lásd: Gyopárhalm, Gyopáros, Gyopárosi-ugarok.) Az iszapgyopár (*Gnaphalium uliginosum*) előfordul a gyopárosi tavak, Lebuki-lapos, Kakasszék, Kis- és Nagy-sóstó, Fehértó iszapszennyezésében. Halvány gyopár (*G. luteoalbum*) távolabb (a Körös- és Tisza-mentén) él.

PÉNTEK és SZABÓ (1985) szerint Kalotaszegen a gyopár az *Antennaria dioica* (macskatalp), *Bellis perennis* (százszorszép), a gyopárvirág *Antennaria dioica*, *Orchis* sp., és neve a gyopáros (helynevekben) a *Calluno-Antennarietum* társulásra utal.

RAPAICS (1932) szerint a gyopár szó ősi kincse anyanyelvünknek, amelynek jelentése összefügg a tűzrakáshoz használt, pusztai körülmények között is könnyen gyűjthető, száraz, gyapjas növényi anyaggal. Írott alakban feltehetően személynév eredetű helynévként maradt ránk a XIV–XV. századból. VÖRÖS (2008) a gyopár ótörök eredetű „különféle erős szagú fűszernövény” eredeti jelentését emeli ki. XVI–XVII. századi külföldi növényiszótárakban „gyopar” (*Majoranna hortensis*), „feketegyopar” (*Origanum vulgare*) alakban maradt ránk (PRISZTER 2001).

**328** szalmazsák = durva kenderszövetből készült, vastag háziszóttos vászonból varrt, jó minőségű búzaszalmával keményre töltött, ágydeszkára fektetett ágyfelszerelés, közepén nyílással. be

**329** 'szamártövis', 'szamártüske' = 1) közönséges aszat *Cirsium vulgare* 2) *Carduus acanthoides* Asteraceae Asteroideae. RBG tn

- 1) GULYÁS et al. 1965: a legelőn a csöszök, később napszámosok feladata volt kivagdosni.
- 2) OLÁH 1965: szamártövis szamárköhögésről.

**330** szarkaláb = 1) keleti szarkaláb *Consolida orientalis*, 2) *C. regalis* Helleboraceae. S tn

- 1) KISS 1965, [s.a.]. a 2) *C. regalis* az előző fajnál kevésbé gyakoribb.

**331** 'szalastakarmány' = itt szalma eredetű takarmány S ba

GULYÁS et al. 1965: az etetés szalastakarmánnyal kezdődött. Árpaszalma – a tavaszi árpapé, mert az őszi kemény szálú – ritkán zabszalma, szűkös esztendőben búzaszalma.

**332** 'szár' = kukoricaszár S be

BARABÁS 1965: kemence fűtésére.

GULYÁS et al. 1965: lótakarmány, szár répával ökor takarmányozására, szárkúppal fedték a kúp alakúra hányt kukoriacsöveket, szár és szalma ólak fedésére – 'gasztető'.

**333** szárazbab = lásd: bab. H tn

SOÓS 2006: Zöldségpiacon árulták.

**334** 'szárizik' = száraz kukoricaszár, amiről a jószág már lerágta a levelet. Lásd: kukorica *Zea mays*. S be

BARABÁS 1965: kemence fűtésére.

NAGY 1965c, 1975b: legtöbbször ezzel fűtöttek; öt jó kéve elegendő volt a kemence felfűtéséhez. GULYÁS et al. 1965: régebben kotlófészket készítettek belőle.

NAGY 1968 a jászol kitakarítása az istállóban; 'izikölés': növényi maradvány eltakarításával kapcsolatos munka.

**335** 'szárma' = töltöttkáposzta. ba

NAGY 1965c: disznótoros étel, [s.a.] nincs névadata

**336** 'szártető' = kukoricaszárból készült tető. S bx

BARABÁS 1965: nádszúke miatt gyakori volt a kukoricaszárból készült tető, még a lakóépületeken is. Ez volt a leginkább romlandó; évente, de legalább két évente cserélni kellett.

**337** 'százszorjófű' = csinos ezerjófű *Centaurium pulchellum* Gentianaceae. GR tn

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965.

**338** 'szécska' = lótakarmány. ba

GULYÁS et al. 1965: lótakarmány készítésére a tavaszi munkák beálltakor szénát és árpaszalmát szecskáztak össze, ezt követte a 'zöthere' (értsd: zöldhere), a 'fattyu', a 'misling' és a 'zötkukorica' árpaszalmával, polyvával vagy törekkkel összeszecskázva. Zabosbükköny szecskázva.

**339** szegfű = kerti szegfű *Dianthus caryophyllus* Caryophyllaceae. H tn

Kétnyári; évelő változata a remontáns szegfű. [s.a.] török szegfű *Dianthus barbatus*. Egyéves kerti és vágott virágok. A kínai szegfű *D. chinensis* alacsony termetű, szimpla virágú.

NAGY 1963: a nagyobb virágoskerti ágyásokat évelő szegfűvel szegélyezték (pünkösdi szegfű *D. gratianopolitanus*), középre magról nevelt különféle virágokat vetettek.

**340** szegfűbors = 1) *Pimenta dioica* (L.) Merr. 2) *Pimenta officinalis* (L.) Merr. Myrtaceae. GE tb

MORVAY 1965 fűszer, régen hurkába tették. Trópusi eredetű fűszer, kizárólag kereskedelmi forgalomból jutottak hozzá.

**341** szegfűszeg = szegfűszeg *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et L. M. Perry, syn. *Eugenia caryophyllata*, *Caryophyllus aromaticus* Myrtaceae. GE tn

MORVAY 1965: fűszer kalácsba, befőttekbe, újabban mézestésztába.

SÓS 1965: népi gyógyászatban használt szer.

**342** 'Szekfű' = GULYÁS et al. 1965: kisborjú elnevezése. bx

**343** 'szelemen' = épület tetőszerkezetének fa alkatrésze. Br

NAGY 1965c: dinnyeecsőz kunyhójának ('gunyhó') két karvastagságú ágasfára tett alkatrésze, amire földélfának megfelelő ágakat támasztott, és azokra jöttek a gallyfák, majd a kukoricaszár, a nád.

**344** szenna = szenna *Senna alexandrina* Mill., syn. *Cassia senna*, *C. angustifolia*, *C. alexandrina* Fabaceae. GE tn

SÓS 1965: szenna levél, anyalevél tea.

**345** 'szentgyörgyvirág' = császárkorona *Fritillaria imperialis* Liliaceae. H tn

A jeles naphoz kapcsolódóan más vidékeken több faj neve, de itt csak ez.

NAGY 1963, NAGY 1975c említi. [s.a.] négy császárkorona hagymát kellett egy fészekbe ültetni, hogy megmaradjon.

- 346** szentjánoskenyér = *Ceratonia siliqua* Fabaceae Caesalpinioideae. GE tn ba  
SOÓS 2006: csemegeüzlet ajtajában álló nagy jutazsákból árulták érett hüvelytermését. Tízszer olcsóbb volt a jánoskenyér, mint a hajás dió.
- 347** szerecsendió = *Myristica fragrans* Myristicaceae. GE tn  
NAGY 1975c: szerecsendióvirág tyúkhúsleveshez.  
MORVAY 1965: fűszer, húslevesbe reszelték.  
SÓS 1965: emésztési zavarok, savtúltengés esetén használták.
- 348** 'szerviántüsök' = szúrós szerbtövís *Xanthium spinosum* Asteraceae Asteroideae. GS tn  
TIMÁR et al. 2014, GYÖRFFY 1943, p. 188., SÓS 1965: tea. – Csak említik.  
[s.a.] neve jövevény eredetűre és a növény tövises kaszat terméságazatára utal. (A szervián a régies névalakú Szervia török tartománynév latin eredetű megfelelőjéből származó kifejezés.) A szervián sertés és paprika tájfajtanév is. Vö. bojtortján.
- 349** székfű = 1) orvosi székfű *Matricaria recutita* Asteraceae Asteroideae. RGB tn ba  
NAGY 1963: a padláson száradt újságpapírra teregetve.  
MORVAY 1965: tea, NAGY 1975b: 'sziki fű'. Lásd: kamilla. Teának és borogatásra.  
2) [s.a.] sugártalan székfű *M. discoidea*, kaporlevelű ebszékfű *Tripleurospermum perforatum* gyomtársulásokban. B tn
- 350** 'szélfű' = nagy bakszakáll *Tragopogon dubius* Asteraceae Cichorioideae R t0  
OLÁH 1965: szélhajtó.  
[s.a.] Nem találtam Orosháza körzetében *Mercurialis* (szélfű) fajokat, és Magyarország edényes növényfajainak elterjedési atlaszában sincs rá ottani találat.
- 351** széna = kaszálóréti füvek és pillangósok szárított elegye. R be  
NAGY 1963: „fekete széna – fehér könyér”: vagyis akkor terem bőven gabona, amikor a sok esőtől megfeketedik a renden heverő széna. Fűkaszálás sajátos módja vízállásos réten; széna fajták fajösszetétel, szármagasság szerint. Száraz évszázadban a fű vékony, szénaaszárításakor nem kell megfordítani, de a 'bodorkát' (lásd ott) akkor is megfordítják.  
NAGY 1975b: aratáskor szénaágyra terített subán aludtak.
- 352** 'szénamurva' = széna levélben, virágrészekben gazdag törmeléke. R ba.  
GULYÁS et al. 1965, NAGY 1975b: lovak gyógyítására melegített szénamurvát vagy korpát zacskóba töltve kötötték a csikó nyaka köré (mirigykór, csikókehe).
- 353** 'szérű' = döngölt talajú, elsimított vagy rendszeresen kaszált füves, előkészített terület, akár tarló is, illetve gyakran elkerített udvarrész, ahol a learatott gabonát asztagokba gyűjtötték, nyomtatták, csépelelték: a 'szírű' vagy 'szűrű' az asztagok helye. H bt  
NAGY 1963, 1975a, 1975b: Szérű lehetett 'gyöpön' vagy tarlón. Előkészítése, használat után rendbetétele és kezelése a következő betakarításig más gypszerkezetet alakított ki, ami külön figyelmet kívánt a gondos gazdától!
- 354** 'szikifű virág' = Lásd: kamilla, székfű; 'szikifűvirág' (SÓS 1965). GR tn  
[s.a.] nyurga, vékony típusa gazdasági udvarokban is előfordult, vasszűz (*Verbena officinalis*), egynyári perje (*Poa annua*) és madárkeserűfű (*Polygonum aviculare*) között. Gyűjtötték. A vasszűzhez és az apró csalánhoz (*Urtica urens*) hasonlóan a baromfik meghagyták a gyöpben, az udvar kifüldött, gyér fűében.

**355** szil = vénic szil *Ulmus laevis* Pall Ulmaceae. T tn be

NAGY 1965c: ásónyélnek való, mert rugalmasabb az akácnál; ujjnyi, félszáraz ága 'takaró'. A marokszedő ember munkaeszköze, a 'kuka' faanyaga – marokveréshez.

NAGY 1968: ritkán szilt használtak pányvakarónak.

JUHÁSZ 1965: a kerékagy szilfából készült.

Fenti eszközök anyaga fajra nem azonosítható.

[s.a.] vénic szil természetes előfordulása a Berettyó–Körös-vidék területén, a Száraz-ér mellett. Ültetett szilfasorok Orosházán: Luther utca (régii kövesút mentén kettős fasor maradványa) és Nádasdy utca déli oldalán (már nincs, mert rudas, fiatal korában erősen levélgubacsfertőzött volt, és utóbb a szilfavész elvitte). (6. ábra)

**356** szilva = házi szilva *Prunus domestica* s. str. Rosaceae Prunoideae. H tg

1) Kerti szilva (subsp. *Oeconomica* Schneid.)

NAGY 1963: szilvafajták: magvaváló „besztercei szilva” (azonossága a 'Besztercei szilva' fajtával nem ellenőrizhető); augusztus 16-ára érő 'boldogasszonyszilva'; apró, bőtermő, kerek, édes gyümölcsű, pálinkának való 'sárgaszilva'; nagy gyümölcsű 'lőszeműszilva'; 'kőkényszilva'. A szilvafák nagyon hernyósak voltak, tavasszal hernyózni kellett.

MORVAY 1965, NAGY 1975c: gyümölcs, rétes, lekvárnak magvaváló szilva, húsok mellé befőtt; szilvapálinka.

NAGY 1975c: szilvalekvár főzés, szilvalekváros rétes. Karikásos tor nyelének legjobb a szilvafa, mert sűrű, erős, nem törik könnyen.

SZENTI 1979: 'Jeruzsálemi szilva'.

2) Ringló (*P. claudiana* Poir.), régi változatai: a gyümölcs gömbölyű, 3–5 cm átmérőjű, hamvas-kékes, szürkés-hamvas zöldessárga, pirosuló vagy sárga színű.

3) Kőkényszilva *P. domestica* subsp. *Institia* (Jusl.) Schneid. Kis kék gyümölcsű.

[s.a.] Kőkényszilva (tulajdonképpen nagyobb gyümölcsű kőkény *P. spinosa* metszéssel alakított bokor Orosházán az Észak utcán. Az új divatú 'vérszilva' (*Prunus cerasifera* f. *atropurpurea* Jacq. Woodii és f. *nigra*), valamint sarjadzva kivadult alanya, a mirabolán gyakori dísz-, illetve gyomfa.

**357** 'szírom' = karikásos tor fejének bekötéséhez kikészített kutya- vagy macskabőr. Nem botanikai, hanem talán botanikai eredetű technikai kifejezés.

NAGY 1965c: A 'szíromfonat' nagyon szorosán fogta körül az ostort, a szírom szabad ágával varrták a csapót a rudalóba.

'szírony' = karikásos tor csapóját szíronnyal varrták össze. Nem botanikai kifejezés.

**358** szója = *Glycine soja* Fabaceae. S tn

HAJDÚ 1972: szójaliszttel etették a méheket.

**359** 'szögesborsó' = szögletes lednek *Lathyrus sativus* Fabaceae. S tn ba

Száraz vidékek jó abraknövénye.

NAGY 1963: lóborsó – szikes földbe, tavaszi vetés árpával.

**360** szőlő, 'szöllő' = 1) kerti szőlő, 'szöllő' (helyi névalak) *Vitis vinifera* Vitaceae

2) parti szőlő *Vitis vulpina* (inváziós özönfaj, kultúrformái *V. riparia* Michx. Alakkörbe tartoznak. A „Riparia portalis” a legelterjedtebb alanyfajta volt a filoxeravész követően. H tm

A „szőlős” helynevek egy része a kora Árpád-korban valószínűleg a szőlőművelő munkáról kapta a nevet, más része a növényzetre utalhatott (HECKENAST 1970, CSOMA 2000). Az Orosházától dél-délkeletre fekvő Pusztaszőlős nevének legelső előfordulási adata 1359-ből Zeuleus, majd 1456-ból Zewlews (HÉVVÍZI 1995). Az alföldi ligetes szőlőművelésről a XII–XIV. század folyamán térhettek

át a szőlőtőkés művelési módra; az ártéri szőlős-gyümölcsösből az állattenyésztést és szántóföldi növénytermesztést kiegészítő homoki és feketeföldi szőlő- és gyümölcsstermelésre (FÜLÖP 2000). A szőlőket területileg, jogilag, fizikailag körülhatárolták, bekerítették ('Szöllős', 'Szöllők'). Orosháza tanyás környékén a szőlő növényzetre utaló eredetére ott lehet indokolt gondolni, ahol ártéri ligeterdős terület lehetett (pl. Száraz-ér és a többi ősfolyó). Ha elfogadjuk, hogy a terület ősi, elsődleges száraz pusztá, akkor igen csekély az esélye, hogy itt *Vitis sylvestris*, elvadult *Vitis vinifera* élőhelyet, ligeterdőt találjunk, illetve nem esik ide tölgy és bükk areahatár sem. Parti szőlő (*V. vulpina*) az Árpád-kori település nyomait őrző Vaskapunál a Hajdú-ér homokos, bolygatott partoldalában fordul elő, barázdás csenkeszes (*Festuca rupicola*) pusztai cserjés gyepparadványban, törpe mandulával (*Amygdalus nana*) és borzas ibolyával (*Viola hirta*), és a magaslaton kerti dísznövényekkel együtt. A történelmi folytonosság szőlő előfordulására nézve nem bizonyítható. ÉGETŐ (1993) az alföldi szőlőkultúrában két régiót körvonalazott. A „szőlőhegy” jellemző a Duna-Tisza közti, tiszántúli településeken, amelyek a török hódoltság alatt folyamatosan, vagy kisebb-nagyobb megszakításokkal lakottak voltak, és középkori eredetű borkultúrát mentettek át a 18. század elején induló új történelmi korszakba. A „szőlőskert” kertgazdaságok az alföldi szőlőkultúrának a Nagykároly–Nagyvárad–Gyula–Orosháza vonaltól a Tiszáig, Debrecen vonzáskörében kialakult, török hódoltság utáni változatát jelenthetik (KÁNTOR 2011). Véleményem szerint az 1744-ben letelepedők minden szükségletük fedezésére gondoltak, és a helyválasztásban valamelyest szempont lehetett a szőlős terület (lásd: MÁDY 1965), mert nyugat-dunántúli származási helyükről hozták a szőlőművelés, a borkészítés tudását és a borfogyasztás szokásait.

Az orosházi bor minőségét dicsérte Petik Ambrus 1784-ben (DANKÓ 1961) és Skolka András 1815-ben (SOÓS 1988). „Elsőséget érdemel az orosházi bor, mely a pusztaság közepén homokos háttér földön terem”. Sitkei György, öreg orosházi szőlőtermesztő olyan jó aszúborot készített, ami Tessedik Sámuel megállapítása szerint egyenértékű volt a tokaji borral (KOSZORÚS 2004). MÁDY (1965) szerint a régiek sokat emlegettek egy körtefát elvadult szőlőtőkék között a Kis-hegyen (lásd: körte, vadkörte).

SZENTI 1985a: 1754-ben Orosháza határa 26646 hold, amiben 518 hold szőlő volt.

Becsűjegyzőkönyvek tartózkodó bevallásainak ellenére a szőlő az orosházi termelési övezet fontos része lett a XIX. Századra (MÁDY 1965).

KARÁCSONYI 1896: közvetlenül a szabadságharc után a legtöbb 'düllőben' „kis mennyiségben a szőlőművelés is gyakoroltatik, mely csekélytermékenyséű és silány bort terem”.

SZABÓ 1985: Orosháza északi szélén elterülő nagyhegyi és kishegyi szőlőkben (a 'Szöllőkben') tilos volt építkezni, de belterületbe olvadásuk a vasút mellett fekvő részen 1936-ban megkezdődött.

VUKOV 2016: Elkészültek a „Szöllős Kertek Articulussai” 1832. ápr. 12-én, majd 1876. márc. 16-án szőlőskertek rendszabályai Pusztaszenttornyán.

SZABÓ 1965: 'Szöllőkben' a filoxeravész után 1897-ben engedélyezték a már korábban megkezdődött építkezést, Gyopárhalmán hegybírót választottak 1873-ban. A Rosti-féle 87 kisholdnyi szőlőhegyet 1859-ben áttelepítették az Orosháza és Szentetornya közötti Gyökeresbe, amelynek neve az ültetési módszert (mások szerint irtásföld emlékét) őrzi a mai napig.

Az orosházi szőlőművelésről: NAGY 1963, MÁDY 1965, HAJDÚ 1972, 2003; részletesen NAGY 1965b: 177–180 pp.

[s.a.] A szöllősi állami gazdaságba kisvasút szállította munkára az orosháziakat az 1950–60-as években. Vetőmag, elsősorban aprómag termesztéssel foglalkoztak.

**361** szőlőfajták = kerti szőlő *Vitis vinifera* Vitaceae fajtái SH tv

NAGY 1963, 1975: A filoxeravész előtti időkben az orosházi kertekben leggyakoribb a 'fekete kadarka'; ritkábban 'fehér magyar', ami ugyanolyan, mint a kadarka, csak fehér. További fajták

a 'fekete kecskecsöcsű', a 'tökszőlő' (nagyburgundi), és a korán érő, édes, fehér 'bajor szőlő'. (A szerző ezeket nem tekinti „nemes fajta szőlőknek”, de ma megbecsült történelmi fajták.)

SOÓS 2006: Kecskemét környékéről vagonként érkezett szőlő, a vasútállomásról kocsikra rakva szállították a piacra. A szőlős kasok például 'kövidinka', 'rizling', 'saszla' stb. fajtánként sorakoztak a kofák standjain.

[s.a.] Tapasztalatom szerint csemegének leginkább 'Piros saszlát' vettek, a kertbarát klub őszi kiállításain többek között 'Afuz Ali', 'Pannónia kincse', 'Szőlőskertek királynője', 'Kardinál' csemegefajta szerepeltek. (Kertbarát klub Orosházán, már negyven éve. Békés Megyei Népszavás, 2001 szept. 8.)

**362** szőlőlugas = kerti szőlő *Vitis vinifera* H bx

BARABÁS 1965: 'gang' (jövevényszó németből), vagy üvegezett verandává alakított 'gádor' árnyékolására.

[s.a.] utcai kapun belül a gazdasági udvarra vezető kocsitűt pár tőke alacsony kordonú 'Kecskecsöcsű' szegélyezte. Más lugasnövény is volt, pl. vörös futórózsa, trombitafolyondár (*Campsis radicans*).

**363** szőlősöprű = szőlőfürt maradványa zúzás, préseles után. SH ba

GULYÁS et al. 1965: A XIX. század végén még sok szőlőt termesztettek Orosházán, és ősszel szőlősöprűt is keverték a savanyú moslékba.

**364** szőlőtörköly = pálinka alapanyag. Ba

GRYNAEUS 1965, OLÁH 1965, MORVAY 1965: törkölypálinka.

**365** 'szulánk' = léptartó pálca (méhészeti eszköz). Be

HAJDÚ 2003: fa = léptartó pálca. Lásd: körösztf.

**366** takarmány = állateleség. Ba

NAGY 1975b: téli csikótakarmány a szár (értsd: kukoricaszár), a szalma, a törek, a répa és kevés zab.

**367** takarmányrépa = *Beta vulgaris* L. subsp. *Rapacea* (Koch) Hyl. var. *crassa* Alef. Amaranthaceae Chenopodioideae. S tv

Földből a répatest harmadánál nagyobb részben kiálló, felső harmadukban erősen kiszélesedő alakú fajták.

NAGY 1963: a takarmányrépa kártevője a 'fű bolha' (valószínűleg répabolha *Chaetocnema tibialis*); 'székes föld'; répakazal és fedése szár, dudva felhasználásával.

NAGY 1975b: télire le is földelték, szárizikkal fedték, hogy lélegezzen. Vö. répa.

**368** takarmánytök = közönséges tök, úritök *Cucurbita pepo* Cucurbitaceae. S(H) tn ba

NAGY 1975b: étkezési és takarmánynövény.

**369** 'takaró' = a kasza része, ami a levágott fű, gabona rendre döntését segíti.

A takarás NAGY (1963) leírása alapján a hagyományos gabonatermesztés éves munkafolyamatának egyik szakasza (szántás, vetés, takarás, nyomtatás vagy cséplés, tárolás).

**370** 'tálló' = tarló. S bt

NAGY 1968: a gyöngyösök teleették a bögyüket méhekkal a tarlón. Az elhullott kalászból is kivájták a szemet.

GULYÁS et al. 1965: „Ha jó volt a tallóvirág, tisztessfüvirágzás, akkor nyáron is kipörgették a felesleges mézet.” A juhokat főleg tarlón legeltették, amikor lekerült a búza. „Jó ’porcingos’, ’porcsingos’ mezőn szépen főjavútak őszre.” Lásd: ’porcing’; tarló.

HAJDÚ 1972: tarlóról van csak jó hordás. Néha hiába van sok ’tarlóvirág’ (lásd ott), nincs jó hordás.

**371** tamariska = keleti tamariska *Tamarix tetrandra* Tamaricaceae. T tn

SZENTI 1979: tamariskacserje.

[s.a.] Szikfásításra és dísznek ültetett idegenföldi faj. DIÓSZEGI és FAZEKAS (1807) művében még csak az öthímes *T. gallica* szerepel. T t0

**372** tapló (gomba) = Mycophyta. Bx

HAJDÚ 1972: száraz tapló füstölőbe.

**373** tarack = 1) növényi vegetatív (ivartalan) szaporító és elterjesztő szerv; 2) így szaporodó növényfajok népi neve, lásd: **374**.

GULYÁS et al. 1965: az anyakoca kidúrta a tarackgyökeret (értsd: a taracknövény tarackját), és a kijáró malacok rágcsálták, megették.

NAGY 1965c: ’zöldre feketét kapálni’: sietős munkával a tarackra ráhúzták a földet.

[s.a.]: ásás, kapálás közben gondosan lerázták róla a földet, csomóra gyűjtve kiszárították, elégették. Határozottan megkülönböztették a termőföldet behálózó ’tarackot’ és a ’növényt’ vagy ’gyüvényt’ (gyökértarackos apró szulákat, folyondárt – *Convolvulus arvensis*). A szívós tarackok néha átfúrták a földben a burgonya gumóját.

**374** tarack növényfaj = 1) ’pörjefű’, tarackbúza = közönséges tarackbúza *Elymus repens*, syn. *Agropyron repens*; 2) csillagpázsit *Cynodon dactylon* Poaceae. S B tm tn

Az 1) tarackja herba (Graminis rhizoma).

[s.a.] Orosházán a perje, pörgye a vékony szárú, keskeny levelű, tarackos füvekre vonatkozik: réti perje (*Poa pratensis*), fehér tippán (*Agrostis stolonifera*). Lásd még: ’pörjefű’.

**375** tarló, ’talló’ = szántóföld művelési szakasz. S bt

NAGY 1968: amikor tarló volt, gyöp nem köllött a birkának. A sokféle giz-gaz fogott rajtuk (gyarapodtak). A birka azt szerette, hogy az orrával fújta a port: „Olyan jól porcsinozik, hogy na.” Késő ősszel, amikor a tarlón csak száraz avar volt, visszakerült a gyöpre.

NAGY 1968: a tarlón sok bogár termett, és sok szem volt, ezért a pulyka szívesebben legelte, mint a gyöpöt. A gyöngyös is összeszedte a bogarat (a kártevőket).

HAJDÚ 1972: adatközlő utal a tarló szeszélyes mézelésére, de ennek ellenére az alföldi méhészek fajtamézet adó jelentős nektárforrása volt. Tarlón virágzik legszebben a ’tisztessfü’ (lásd ott). Tarlólánhántások után nincs ’tisztessfü’. Tarlóról van csak jó hordás. Néha hiába van sok ’tarlóvirág’, nincs jó hordás.

**376** ’tarlóbuza’ = kalinca írfű *Ajuga chamaepitys* Lamiaceae. SG tn

[s.a.] Az egykori *Stachyo annuae-Setarietum pumilae* asszociáció nyári tarló aszpektus egyik kiváló méhlegelő faja és népi gyógynövény. A virágzó tarló az alföldi méhészek fontos nektárforrása volt. Olyan egyedi fajtamézet adott, ami ma nem olcsó vegyesméz, hanem akár hungarikum is lehetne, amennyiben a korai tarlólánhántás és kemizálás nem szorította volna ki a növénytársulást.

[s.a.] a kalinca írfű hazánkban nyáron virágzó egyéves életformájú, a meleg-mérsékelt övben rövid életű évelő növény. Újabban, védett helyeken több éven keresztül folyamatosan áttelel és virágzik (kamefiton). Agroteraszokon, extenzív gabona kultúrákban, két- és háromnyomásos művelésnél a geofiton és hemiterofiton fajok remanens jelenléte figyelhető meg.



GRYNAEUS 1965: „tarlóbuzát (apró sárga virág) főzzön” meg mindenestől, evvel mossza” a lábát, vagy farkasalma főzetben áztassa.

A 2) és 3) szakaszban foglaltak bepillantást engednek a népi növényismeret-kutatás útvesztőibe.

2) KISS 1931: 'sátánfű' néven a kalinca ínfű *Ajuga chamaepitys* ijedség esetén pálinkába áztatva ital.

OLÁH 1965: 'sátánfű' – hivatalos név nélkül – pokolvar ellen.

3) WAGNER 1903: 'sátánfű' *Melittis melissophyllum*. KOCS 2015: Bibó József (1843–1914) herbáriumában *Dracocephalum moldavica* L. – Kerti sárkányfű, moldvai pofóka, sárkányfej, sárkányfő, méhfű, sátánfű, török méhfű. Jó méhlegelő. A növény szétdőrsölt levelének tömjénes szaga van.

**377** tarlóvirág, 'tállóvirág' = 1) tarlóvirág, tarlótisztesfű *Stachys annua* Lamiaceae. SG tn

2) tallóvirág, tallófű, hasznos tisztesfű *Stachys recta* Lamiaceae. RG tn tb

1) Egyéves, sárgásfehér virágú növény, a szántóföldi gyomtársulás (*Stachyo annuae-Setarietum pumilae*) tarló aszpektusára jellemző.

OLÁH 1965: tallóvirág-főzetet használtak a tarlószerűástől keletkezett tarlósebre.

GULYÁS et al. 1965: méhlegelő.

NAGY 1968: tarlóvirágra járó méheket a gyöngyös elkapkodja.

[s.a.] A tarlóméz ('tállómez') vízsínűtől halványsárgába hajló színeződésű, a fő nektáradó fajok miatt illóolajokban gazdag, erősen aromás méz volt. 3-6 hónap alatt 'ikrásodott' (kristályosodott), és színe zsírra emlékeztető fehér lett.

2) OLÁH 1986b: tallófű, tallóvirág = hasznos tisztesfű, *Stachys recta*; tallóvirág = tarlóvirág *Stachys annua*

OLÁH 1987 szójegyzékében népi név – hivatalos magyar név – latin név a sorrend:

Tállóvirág, Tallófű – Hasznos tisztesfű – *Stachys recta*

Tállóvirág – Tarlóvirág – *Stachys annua*

Tisztesfű – Tarlóvirág – *Stachys annua*

A szinonimák között ugyanazon növényre többféle népnyelvi megjelölés olvasható: tallóvirág, tarlóvirág, tallófű, tisztesfű – *Stachys annua* [sic!].

**378** 'tályogyökér', 'táragy-gyökér' = hagyományos népi gyógynövény és gyógyításra használatos része. 1) volgamenti hérics, volgai hérics *Adonis vologensis* Ranunculaceae, 2) tavaszi hérics *Adonis vernalis* Ranunculaceae, 3) *Thalictrum flavum* Ranunculaceae, 4) *Helleborus niger* Helleboraceae. 5) 'tárogyökér' – faji meghatározás nélkül. GR tm

Első írásos emléketől, a XVI. századtól kezdve többféle szóalakban fordul elő.

Tályog: apostema, abscessus (lat.), daganat, mérges kelés. -- A 'táragy' = 'tályog' első írott előfordulása: 1510-ből és 1514-ből származó, egybekötött könyvek tábláján fennmaradt kézírás, Szelestei Tamás névvel és 1516-os keltezéssel megjelölve: Contra tharghy equorum. (Lótályog ellen). Dicant[ur] hec v[er] ba tri[bus] vicib[us] si[mi] l[ite] r cu[m] police c[ir] cu[m] eu[n] do ipsu[m] thargy. „Erdőn jár vala lebeke tárgy, / béka vala ekéje...” A „lebeke” feltehetően a lótályog („tárgy”, „táragy”) egyik fajtájának állandó jelzője volt (GYÖRFFY 1943, OLÁH 1986b, ILYEFALVI 2014, [http5](http://5)).

1) GYÖRFFY 1943: *Adonis vologensis*: 'tárog gyökér', 'tályog gyökér' (Orosháza, Csorvási tanyák), 'kikirics' (Csorvás). A kikirics–kökörcsin: a sárga és a kék színű virágok, valamint a sárga színű festéket adó kék, lila virágú növényekhez kapcsolódó nevek kapcsán lásd RAPAICS 1932, 9–14 pp. bőséges magyarázatát.

A 'tályog-gyökér' helyi egyértelműsítése GYÖRFFY (1943) vásárhelyi adata után KISS István (1960, 1964, 1965, 1968) munkája, aki bizonyította, hogy a szárított gyökércsomókat nem csak 'hegyi olajok' hozták az orosházi piacra, hanem környékbeli, titkolt lelőhelyeket ismerő gyűjtők is.

BÁLINT 1965, GRYNÆUS 1965: hagyományos helyi állat- és emberorvoslási néprajzi ismeretek.

GULYÁS et al. 1965: 'táraggyökér' szarvasmarhákknak ugyanúgy, mint a lovak gyógyításánál. 'Táragyos pálinka'. 'Táragyolás' disznó gyógyítására. 'Táragy', 'tárog gyökér', 'tájog gyökér' a volgamenti hérics megszáritott gyökere.

NAGY 1975b: A táraggyökeres köteget a nagygerendán tárolták, mint a tartalék pakli gyufát és egy tányérban a párélesztőt.

[s.a.] Csorvás-külsői sertéstartó gazda, aki a volgamenti héricszet (*Adonis volgensis*) virágos kertjében termesztette, száraz gyökerét az ajtófélfára lógatva tárolta, 1974-ben 'táragyos pálinkával' kínált Csorváson.

2) GYÖRFFY 1943: *Adonis vernalis*: 'táragy gyökér' (Orosháza), 'táragy' (Hódmezővásárhely: Vásárhelyi-pusztá Tatársánc, ahol bőségesen nő), 'táragy gyökér' (Hódmezővásárhely).

3) BORBÁS 1881: a tályoggyökér Dobozon *Th. angustifolium* (ma elfogadott név *Th. lucidum*)

GYÖRFFY 1943 (p. 188.): *Thalictrum flavum*: sárga tüvü táragy („sertés fülébe, marha leményibe, ló szügyibe húzzák" [t. i. gyökere darabját]; ez tünetes betegség, leginkább reszket; és ha tényleg táragyos, össze fogja húzni neki" Király István, Klára-falva), táragy fű (Hantháza, Herold Ferenc), tára-, v. tájog-gyökér (Kistelek).

Timár Lajos (TIMÁR et al. 2014) szerint a sárga tályog-gyökeret borkóró (*Thalictrum*) fajok adják. Külső lemosásra farkasalma (*Aristolochia clematitis*) leveléből készült tea járt hozzá.

4) PÁPAI PÁRIZ 1764 hunyornak nevezi a tályoggyökeret.

OLÁH 1965: *Helleborus niger* „és ennek pótlására különböző *Helleborus*-fajok: *H. purpurascens* (lásd: OLÁH 1986b), *H. dumetorum*, *H. odorus* stb.” Tályoggyökeres pálinka. Tályoggyökeret húznak a „tályogos marha reményébe”.

Később a hasonló népi nevű és használatú – főleg hunyor (*Helleborus*) – fajok ismerete egyre tágabb földrajzi körben jelentősen bővült, különösen a szóba jöhető fajok racionális és irracionális használatát Kárpát-medencei léptékben gyűjtő és szintetizáló 1979-es munkánk eredményeként (KÓCZIÁN et al. 1979).

5) faji meghatározás nélkül: 'tároggyökér' SÓS 1965, GULYÁS et al. 1965

GYÖRFFY 1943 (190–197. oldal): „táragy: tályog. – Hogy a táragy fussa el! ... táragyüker (táragy-gyökér): a néphit szerint egy bizonyos növénynek a gyökere jó orvosság a beteg állatok számára. A malacnak fülébe, a lónak a szügyébe húzzák. Hogy milyen növény ez, nem lehetett megtudnom, mert akik árulják, eltitkolják, honnan szerzik.”

SÓS 1965: 'tároggyökér' – (név nélkül) : sárgaság ellen.

GULYÁS et al. 1965: 'táragy-gyökér', lovak gyógyítása.

A Magyar néprajzi lexikon (ORTUTAY 1982) szerint hortobágyi pásztorok is használták a gyógymódot.

SOÓS 2006: „Minden csütörtökön pónilovas kocsiával érkezett ki tudja honnan, zöldsinörös kalapja után ítélve talán Biharból. »'Hímesgyökér', 'táraggyökér'! – kiáltotta el magát – 'Táragyot' a malacoknak, orvosságot a betegeknek. Kinek mije fáj, és én adom azt a gyökeret, ami elmulasztja a betegséget. Ma itt van mind, orvosság ez kérem!« Vették a 'táraggyökeret', kettő-három adagot is. Egy bácsinak reuma ellen, pálinkában oldandó 'hímesgyökér' darabkát adott, bizony nem olcsóért. [...] Öregember nem vénember, mert hímesgyökértől megfiatalodik. Kaszaperi nyolcvanéves bácsinak két hete lett gyereke, s én jutalmul a 'hímesgyökérért' – mutatta – egy demizson bort kaptam.”

**379** 'tátika' = kerti oroszlánszáj *Antirrhinum majus* Scrophulariaceae. H tn

NAGY 1963: 'tátogató'.

[s.a.] 'tátika'. Változatos virágszínű, egynyári, de enyhe időben, védett helyen, sokszor kerti hulladékon (komposzt) mindgyakrabban áttelel. A tátikavirág nyitogatása kedvelt gyermekjáték, a párta töve rágcsálva édes (nektár).

**380** tavaszi gabonák = Elsősorban árpa, búza, rozs tavaszi vetésű fajtái. S tg

NAGY 1975b.

**381** tea = *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze Theaceae. G tn

MORVAY 1965: régen csak akkor ittak teákat, ha valami bajuk volt; 'oroszlánszáj' a harmincas években terjedt el. 'Székfűtēja' mindenre jó. Lásd még: teakészítés alapanyagai: meggyszár, a szárított birsalmahaj egészséges, hársfatēja, fodormentatēja, kakukkfűtēja, köménymagos tēja, sárgadinnyemag tēja.

[s.a.] keserű tea, tea, édes tea, cukrozatlan tea. Tapasztalat szerint a köménymagos tea néhány szem fűszerköménnyel (*Carum carvi*) készült.

**382** tengerihagyma = *Urginea maritima* Stein. Asparagaceae Scilloideae. GE tn t0

OLÁH 1965: vízhajtó hatás.

**383** Tisza-vidéki magyar búza = a közönséges búza változata (*Triticum aestivum* L. subsp. *aristatum* Al.). bv

Ősi tájfajta, nagy a sikértartalma, de gabonarozsdára fogékony, gyenge a szalmája és keveset terem.

NAGY 1963: régebben a pusztán csak ezt termesztették.

**384** tisztesfű = 1) hasznos tisztesfű *Stachys recta*, 2) tarlóvirág *Stachys annua* Lamiaceae. (lásd: tarlóvirág). RS tb

1) HAJDÚ 1972 adatközlője szerint árokszálon korán tavasszal virágzik. A szerző – minden bizonnyal adatközlő után – a tarlóvirágot és a tisztesfüvet „fehér virágú bokros évelő növény”-ként a *S. recta* fajjal azonosítja.

OLÁH 1987 szerint Békésben a tallófű, tallóvirág = *Stachys recta* hasznos tisztesfű, a tallófű, tisztesfű pedig = *Stachys annua* tarlóvirág. (Megj.: az 54 Békés megyei közül Orosházáról csak két adatközlője van.)

2) BORBÁS 1881: *S. annua* „töméntelen a tarlókon”, de a tarló virágzásában szerepet játszik még elsősorban a kalinca írfű (*Ajuga chamaeopytis*), a varjúmák (*Hibiscus trionum*), a mezei tixszem (*Anagallis arvensis*) is, illetve még puha homokhúr (*Arenaria leptoclados*), évelő rekenyő (*Rapistrum perenne*) is.

**385** 'tokusbúza', 'tokosbúza' = termény, közönséges búza *Triticum aestivum* subsp. *aestivum* Poaceae. S be

NAGY 1963: 1) megszorult vetőmag, rajta maradt a 'polyva'.

2) Nem választották el a vetőmagtól, így abból kevesebb kellett.

**386** torma = közönséges torma *Armoracia rusticana* Brassicaceae. HG tn ba

MORVAY 1965: a mártások (szószok) közül legrégebbi múltja a tormamártásnak van.

GRYNAEUS 1965, SÓS 1965: torma levele, ecetes torma, 'tormaszesz' (KARLOVSZKY 1887 Spiritus Sinapis, Spir. cochleariaea).

OLÁH 1965: mézes torma.

HAJDÚ 1972: mézes lereszelt torma gyógyszer. A reszelt tormát rövid időre a meleg sütőbe tették, hogy csípős erejét tompítsák.

GULYÁS et al. 1965: ha a ló nem tudott vizelni, kihegyezett tormát vagy paprikát dugtak a ló hővőjébe (húgycsövébe).

**387** tök = pézsmatök *Cucurbita moschata* (sonkatök), úritök *C. pepo* (incl. patyolat- vagy selyemtök), olajtök *C. pepo* L. var. *styriaca* Greb. (maghéj nélküli), sütőtök *C. maxima*, laskatök *C. ficifolia* bx

Cucurbitaceae. SHG tg. A kisméretű, változékony díszitök fajták mérgezőek.

NAGY 1975b: tökleves, sülttök; „süttök” kukoricaszedés után, tökös rétes (ma már nem csinálják) – patyolatos tököt is tettek bele, tököt hétfőn főztek. Takarmánytök (*C. maxima*), disznótök (*C. verrucosa* syn. *C. pepo*).

GULYÁS et al. 1965: felszeletelt, répavágóval vagy szárvágóval darabolt és polyvával, törekkkel összekevert tök őszi-téli takarmány.

HAJDÚ 1972: bőséges nektárhozamú virága méhlegelő. Tökszárból duda: a vastagabb végét hosszában bevágták, erről a végiről fújták.

OLÁH 1965: töklevel-főzet, sülttök-kúra (aranyér, illetve gyomorfekély).

NAGY 1965c: aratók számára tökből készült leves; tökcatlan. Nagy 1975b: esti kukoricafosztásnál világító halálfej gyermekjáték. [s.a.] töklámpás.

MORVAY 1965 tökfőzeléket a 'kudari' (lásd ott) divatjának elmúltával, savóval készítették egyesek.

**388** tökmagolaj = a maghéj nélküli olajtök (*C. pepo* L. var. *styriaca* Greb.) olaja ba

MORVAY 1965: Orosházán két olajütő működött; olajjal a szegények főztek; lámpaolaj, ami biztonságosabb a petrónál (petróleumnál).

**389** tölgy = kocsányos tölgy *Quercus robur* Fagaceae. T tn

JUHÁSZ 1965: tímárok háromlábú faragóbakjának alapanyaga. Kádárok nyersanyaga a tölgyfa, ritkán fenyőfát és bükköt, sőt eperfát is megmunkáltak, de utóbbit jobban ki kellett forrázni, mint a tölgyfahordót, mert különben magas csersavtartalma miatt megfogta a bort és a pálinkát. Pásztorbot tölgyfából.

A nagy magyar gubacsdarázs (*Andricus hungaricus* Hartig, 1843) gubacsa a kocsányos tölgy rügyén fejlődik; gyermekjáték [s.a.].

**390** tölgyfakéreg = a tölgyfa héjkérge. be

JUHÁSZ 1965: cserzés, cserlé tölgyfakéreg felhasználásával.

**391** töltöttkáposzta = ba

NAGY 1975c: disznótoros étel; lásd még: káposzta, 'szárma'.

**392** tömjén = valódi tömjénfa *Boswellia sacra* Burseraceae gyantája (olibanum). G tn be

NAGY 1965b, 1975b: több fejezetben előfordul.

**393** 'törek' = összetört és polyvával kevert gabonaszalma. S be

GULYÁS et al. 1965: törek répával ökor takarmányozására. Disznóól 'ajazása' (aljazása). Közvetlenül tojás alá töreket nem raktak, mert a toklász a csibe szemébe megy, vagy ha tojás összetörik, akkor ragad az egész fészek.

**394** 'töröttlencse' = lencsedarabok (lásd: lencse). ba

MORVAY 1965: lencsedarabokat tartalmazó főtt étel.

**395** 'törtbab' = töröttbab (lásd: bab). ba

MORVAY 1965: babszemdarabokat tartalmazó főtt étel.

**396** 'tőzeg' = 1) trágyából taposták vendégoldalak között vagy ganévetőben. bx

NAGY 1975b: Régen az istállótrágya taposása és tüzelése az ún. rosszpusztán (fátlan pusztán) általános volt. Tavasszal a répát gané pörnyéjével szórták le, mert a répabogár nem szereti.

2) [s.a.] Orosháza közművesítése előtt a földbe ásott udvari budiból kimert ürüléket a helyszínen lápi tőzeggel keverve szállították el a központi komposztáló telepre (helyi csúfnéven: 'szarnevál'). A betontartályokból szippantókocsik gyűjtötték a szennyvizet, és a Makai út melletti vízállásba ürítették a bónumi csatorna felé.

**397** 'tsutska' 'csucska' = MÁDY 1965: jobbágytelkekhez tartozó kis földdarab, ahová a ki nem hajtott állatokat kötötték naponta. S be

**398** 'tubarózsa' = fehér bazsarózsa *Paeonia albiflora* Paeoniaceae. H tn

A szimpla vagy teltvirágú illatos bazsarózsa itteni helyi neve, virágszíne fehér vagy rózsás. Hivatalosan pünkösdirózsának hívják, mint a kerti piros bazsarózsát *P. officinalis*, amelynek gyakori a teltvirágú természetű fajtája (*P. officinalis* subsp. *officinalis* cv. *rubra plena*, syn. *P. × festiva* cv. *rubra plena*).

NAGY 1975b: házikertekben, temetőben gyakori dísznövény volt.

OLÁH 1965: 'pirozs bazsarózsa levél' tea, fürdő. (Vö. a 'bazsarózsa' címszóval)

[s.a.] Az orosházi 'bazsarózsa' ('basarózsa') – 'tubarózsa' helyi szópár: pasa, basa (török, férfi – bíborvörös virágú), tuba török női név (fehér vagy halványrózsaszínű virágú). (Halil Rufat, Musztafa Szuliman orosházi török cukrászok és piaci törökméz árusok az 1960-as években még viselték a mélyvörös fezt.) Talán népi etimológia a *Polianthes tuberosa* Asparagaceae szintén 'tubarózsa' neve, amely a tuber (lat.) = gumó, tuberosus, -a, -um = gumós származéka. Ez a tubarózsa a XVIII. században jelent meg nálunk, s még ma is ritkaságnak számító, édeskés illatú, fehér fürtvirágzatú, évelő dísznövény (lásd: DIÓSZEGI és FAZEKAS 1807).

**399** tulipán, 'tulipánt' = pompás tulipán, kerti tulipán *Tulipa gesneriana* Liliaceae. H tn

[s.a.] általában sárga és piros színűek voltak, de sárga, dúsan telt virágúak is. A fehér tulipán ritkább volt, a feketét pedig különösen nagy becsben tartották, ha egy-egy akadt a kertekben.

NAGY 1975c: tulipán díszítőelem: tulipános ládán, tornyos ágyon.

**400** 'tuskózás' = előző évi, földben maradt kukoricatövek gyűjtögetése S bm

Nagy 1975b: „Néhány tanyásember tavasszal 'tuskózott', ősszel pedig 'barlangót' gyűjtött.” „A tuskózás általános volt, a 'barlangót' csak kevesen gyűjtötték” (lásd: 'ballankóró'). Tavasszal a zöldellő búzából összeszedték az előző évi kukoricaföldben maradt tövet (amit a vásárhelyiek 'csutkatű', az orosháziak 'tuskó' néven neveztek).

**401** uborka = *Cucumis sativus* Cucurbitaceae. H tn

MORVAY 1965, NAGY 1963, 1975c: Uborkából készült savanyúságok: vizesuborka – eltevéséhez szőlőszem, torma, meggyfalevél, só, kemény kútvíz. Uborkasaláta. Savanyú uborka reggeli étkezéshez. Az uborkát savanyúságos kantába tették.

SOÓS 2006: zöldségpiacon árulták.

[s.a.] magnak az először érő, tehát hosszú érési ideje miatt feltehetően a legjobb biológiai értékű terméseket hagyták meg a tövön, akárcsak a paprika és a paradicsom esetében. A magvakat kimosva, megszáritva, pamutharisnya szárába kötve árnyas, hűvös, száraz helyen fellógatva tárolták. Minden felhasználási módja ismert (saláta, kovászos uborka, savanyú uborka, kozmetikai alkalmazás).

**402** ugar = talajművelési mód egyik szakasza. bt

Az ugaros, két- és háromnyomásos gazdálkodás a középkori Európa fő talajművelési módszere volt. „Rövid parlagnak” is nevezhető az egy-két évig nem szántott terület.

KARÁCSONYI 1896: A XIX. sz.-tól az ugaroltatás megszűnt, kukoricát kezdtek termesztani egyrészt agrotechnikai okokból, másrészt a sertésenyésztés fellendülése következtében. Ugaroltatott területek felosztása a legelő tetemes csökkenését okozta, ugyanakkor az állatállomány volumene nőtt.

MÁDY 1965: az ugart is legeltették.

**403** üszkös cső = kukorica golyvás üszög okozta kórkép *Ustilago maydis* (DC.) Corda Ustilaginaceae. S bx

NAGY 1963: a kukorica fertőző csőbetegsége.

**404** 'vad aranka' = aranka (lásd ott). S bx

OLÁH 1965.

**405** vad körte = vadkörte *Pyrus pyraeaster* Rosaceae Maloideae. HR tn

MORVAY 1965: gyümölcs. Lásd még: körte.

**406** vadgesztenye = *Aesculus hippocastanum* Hippocastanaceae. T tn

SÓS 1965: vadgesztenye főzet.

[s.a.] vadgesztenye fasor nem volt Orosházán, de szoliterék vagy csoportok voltak ebből a fafajból, pl. az evangélikus templom déli homlokzata előtt és a kertjében, a gyopárosi parkban, a Mikolay- és az Árpád-kertben.

**407** vadkáposzta = Tisztázatlan. GRYNÆUS 1965: herbatea – az adatközlő nadragulyával (bolondítóval) tévesztette össze, vagy 'vadkáposzta' népi név? t0

**408** vadmeggy = *Cerasus vulgaris* Mill. subsp. *acida* (Dumort.) Dostál Rosaceae Prunoideae. RH bs

JUHÁSZ 1965: vadmeggy fája pásztorbotnak jó.

**409** 'vados' gyümölcsfák = nem nemesített gyümölcsfák, vadoncok, amik hullott magból vagy gyöker-, tősarjából ('gyüvis') keletkeztek. SH tm

NAGY 1963: „nagyon gyüvis”: meggy, szilva.

**410** vadvirág = pipacs *Papaver rhoeas*, szarkaláb *Consolida orientalis*, búzavirág *Centaurea cyanus* bx

NAGY 1975c: csokorba kötve a szobába vitték, bár a tanyasiak szemében nem volt értéke.

**411** vanília = *Vanilla planifolia* Orchidaceae. G tn

MORVAY 1965: import fűszer. A húsos, fermentált termést celofánpapír zacskóban vásárolták és tartották. A vaníliás madártejben látszottak az apró fekete magvak.

**412** venyige = 1) szőlővesszőnek a metszés után maradó csonkja, vagyis csap. HG be

OLÁH 1965: metszést követően „síró venyige” leve szemgyulladásra – formalizmus, hasonszenvi. 2) lemetszett, száraz szőlővessző. H be.

NAGY 1975b: elszenesítve tustintához hasonló festék alapanyaga.

**413** vessző = (anyag) be.

BARABÁS 1965: a XIX. századig a szabadkémény uralkodó építőanyaga vessző, nád, deszka volt, vastagon sározva. Vesszőből fonott hombár inkább a Puszta vásárhelyi oldalán.

JUHÁSZ 1965: vesszőfonásos oldalú garabojos vagy körülkasos kocsi.

**414** 'vérfű' = 1) lapulevelű keserűfű *Persicaria lapathifolia* Polygonaceae, 2) baracklevelű keserűfű *P. maculosa*, 3) vérehulló fecskefű *Chelidonium majus* Papaveraceae. RB tm t0  
OLÁH 1965 szójegyzékében csak az 1) szerepel, rossz helyesírással.

3) OLÁH 1965: „olyan sárga virágja van, azt ha szétnyomjuk hát csupa vér”.

[s.a.] formalizmus: OLÁH 1965 szerint homeopátia: ad 1) és 2) „levelének közepén babnyi sötét foltocska van ... Krisztus keresztjéről cseppent rá vér”. Az 1) gyakrabban előfordul a környéken, mint a 2). Ad 3) Orosháza közvetlen környékén ma sem gyakori.

**415** viola = 1) kerti viola *Matthiola incana*, *Matthiola incana* f. *pleniflora* Brassicaceae. H tn  
Orosházán az asszonyok minden évben saját termelésű magról vetették (egyéves; ritkán kétéves vagy áttelelő egyéves növény).

NAGY 1963: szimpla, dupla viola.

[s.a.]: szótlánul, némán vetették, hogy szép dufla (telt virágú) legyen. Mivel az csökkent fertilitású, sőt meddő, valószínűleg a heterozigóta szimpla virágú egyedek viszik tovább a telt virágért felelős recesszív géneket, és utódaikban 25% (modern vonalaknál ennél nagyobb) arányban jelennek meg telt virágúak.

2) kedveskedő megszólítás ('vijolám') is.

**416** Virág = kisborjú elnevezése. bxbt

Részletesen: NAGY 1963, 1975c, GULYÁS et al. 1965. Lásd még: kert

**418** virágpiac = a gyökeres és vágott virág (ma már művirág is) elkülönített árusító helye, hetipiaci napokon és ünnepek előtt nagy mennyiségben és elkülönítve, hétköznapi napokon kisebb mennyiségben, gyakran zöldség, gyümölcs árusítása mellett. bx  
SOÓS 2006: halottak napja előtt a katolikus templom előtti téren.

**419** vízi peszérce = vízi peszérce *Lycopus europaeus*, de botanikai adatok szerint a magas peszérce *L. exaltatus* Lamiaceae is előfordul a területen. R tm

GRYNAEUS 1965: útszéleken, parlagokon ritkán, illetve vizes, mocsaras helyeken előforduló hagyományos gyógynövények.

MÁDY 1965: Pecércéshát, Peszércés, Pöszörcés = földrajzi helynevek – közöttük, mint ér, régi fattyúág neve, mint az Arad és a Cinkus esetében is.

**420** vízboglárka = pajzsos vízboglárka *Ranunculus peltatus* (incl. *R. petiveri*) Ranunculaceae. R tn

KISS 1965, [s.a. 1967]: Kisszík szikes tavacska sekély, felmelegedő vizében. Napjainkra a terület gyakorlatilag kiszáradt; építési terület, az orosházi Mező utca szeli át.

**421** volgai hérics = volgamenti hérics *Adonis vologensis* Ranunculaceae. RG tn

Magyarország egyik legritkább és legveszélyeztetettebb növényritkasága (KISS 1960, 1964, 1965). Erdélyi hérics (*Adonis* × *hybrida*, syn. *A. transsylvanica*) néven is szerepel, mert – morfológiai alapon – a tavaszi hériccsel keletkezett, állandósult fajkereszteződésnek vélték. SRAMKÓ et al. 2012 molekuláris genetikai vizsgálata szerint a csorvási növény valójában nem hibrid, hanem maga az *A. vologensis* szülőfaj lehet. Az állomány nagyarányú csökkenését kiszántás, vegyszeres gyomirtás és állatgyógyászati célokot szolgáló tályoggyökér gyűjtés okozta (vö. tályoggyökér, táraggyökér, tároggyökér). Lásd: KÓCZIÁN et al. 1979, újabban: BÁNFI 2018.

**422** vörös lóhere = réti here *Trifolium pratense* Fabaceae. R tn

Termesztése itt nem vált be. A lucernára használt here, 'lóhere' tájszó miatt indokolt megkülönböztetés.

**423** vöröshagyma = *Allium cepa* Alliaceae. HG tn ba

NAGY 1963: ősszel szedték föl, a nagy hidegekig padláson, utána kamrában tárolták.

SÓS 1965: Vöröshagymalevél; hagymaszárból főzött lé; sült vöröshagyma; hagyma szappannal összetörve; hagymás méz, ecetes hagyma.

NAGY 1975b: pirított vöröshagyma hurkatöltelékbe.

GULYÁS et al. 1965: apróra vágott vöröshagymából avas szalonnával vagy zsírral és korpával összekeverve készített gombóc szarvasmarha kérődzésének megindítására.

HAJDÚ 2003: vereshajma és a lusta asszony népmese.

**424** 'vörösnadrág' = sovány csenkesz, sziki csenkesz *Festuca pseudovina* Poaceae. R tn

NAGY 1963: Szikes talajokon gyepeképző, viszonylag korán kihajtó takarmánynövény.

**425** zab = abrakzab *Avena sativa* Poaceae. SG bv

Tavaszi és nem kielégítően télálló őszi változata van. Érését kissé megelőzi a vele együtt növe, gyomosító és kereszteződésre hajlamos héla zab (*Avena fatua*).

SKOLKA 1815: „Zabbal itt magában a helységben nagyban kereskednek, úgy hogy sok család pusztán ennek felvásárlásából és eladásából él.” „1812-ben egy ilyen kimerített kaszálódarabot, amely számomra, mivel a zab ritka volt és félig összekeveredett a vad zabbal és még 10 mérőnyi zabtermést sem ígért, idő előtt lekaszáltattam és 8 teljes négylovas szekérnyi zabszénát kaptam.”

NAGY 1965c: „a zabnak 'eerüpüt a szemé', ha késedelmesen vágják”. A zab, ha nagyon meg hagyták érni, akkor elrepült, kihullott a polyvából, ezért inkább hajnalban aratták, és rendre vágják, ahonnan villával szedték kérébe. Magából a kéréből húztak ki kötélnek valót.

NAGY 1975b: vadzab, árpa, acat – gyomok a kenderben.

OLÁH 1965: 'zablé' víz helyett (tüdőbaj esetén): meleg kemencében áztatott zab leszűrt leve.

SÓS 1965: friss zöld részei és szalmája fürdő, levele tea készítéséhez alkalmas.

GULYÁS et al. 1965: csikónak abrak.

**426** 'zabosbükköny' = szálas keveréktakarmány. S ba

GULYÁS et al. 1965: zabosbükköny szecskázva, vagy ritkábban szecskázás nélkül lótakarmány.

Lásd még: bükköny.

**427** 'zabszëmfonás' = karikásostor-készítésnél fonásminta bx

NAGY 1975b.

**428** zeller = kerti zeller *Apium graveolens* Apiaceae. HS tn

MORVAY 1965: kétéves konyhakerti, gumós vagy répatestes és levélzöldség fűszernövény.

**429** 'zöld', 'zöd' = zöldtakarmány

NAGY 1968: abrak után zöldtakarmány. Szalmára zöld füvet tettek és összeszecskázták.

**430** zöldbab = Lásd: bab. H bv

SOÓS 2006: zöldségpiacon árulták.

**431** zöldborsó = Lásd: borsó. H bv

SOÓS 2006: zöldségpiacon árulták.

MORVAY 1965: főzeléknek a legutóbbi időben kezdték készíteni, a 30-as évek előtt nem volt ismert a főzelék kifejezés (a zöldbab, karalábé is a főzeléknek valók között van).

**432** zöldhagyma = vöröshagyma *Allium cepa* Alliaceae. H tn

MORVAY 1965: fiatal, dughagymáról nevelt friss zöldség.



[s.a.] Friss zöldségként a házi kertekben ismert a metélőhagyma, 'snidling' (*Allium schoenoprasum* L.) az 1960-as években.

**433** zöldségfélék = A zöldségfélék lágyszárú, intenzív művelést kívánó, nyersen vagy feldolgozva emberi táplálékul szolgáló, nagy biológiai értékű növények. HS be  
MORVAY 1965, NAGY 1975b: zöldséglevés.

SOÓS 2006: Zöldségpiacon árulták Orosházán az Alföld Szálló közelében. Ősszel máshonnan jött termelők kínálták ott az almát, a szilvát. Az orosházi parasztság, illetve a parasztasszonyok a baromfitermelésre specializálódtak, a zöldségek egyelgető munkáját mellőzve. A zöldségtermelés a „bolgárokhoz” (értsd: bolgárkertészekhez, például Sztojanov, Jankov családhoz) kötődött, hasonlóan a gyümölcs és a burgonya is.

GULYÁS et al. 1965: Konyhai zöldhulladék kecske, nyúl eleség.

**434** zsálya = 1) ligeti zsálya *Salvia nemorosa* Lamiaceae. R tn

Réteken, útszéleken, egyéb füves területeken. [s.a.] 'vadorgona'.

2) SZABÓ 1975: osztrák zsálya *S. austriaca* Lamiaceae. A magyar név az „austriaca” (lat.) fordításaként a faj elterjedésére utal a német nyelvterület déli részén; leírója, az osztrák Jacquín (1727–1817) után. DIÓSZEGI–FAZEKAS-nál (1807) még találóan „polyhos” (molyhos) zsálya volt: „mindene gyapjas”.

SÓS 1965: Száraz pusztai gyepekben (pitvarosi, vásárhelyi puszta, tatársánci gyepparadvány) és füves vasúti töltéseken (pl. Orosháza–Szentés), útpartokon (Kaszaper–Battonya, Kondoros–Csorvás környéke) más hemikriptofitonnal (pl. *Veronica prostrata*, *Inula germanica*, *Hypochaeris maculata*) és mikrofanerofitonnal (*Rosa gallica*) együtt előfordul.

3) mezei zsálya *S. pratensis* Lamiaceae. tn

[s.a.] Pusztaföldvári határban:

4) kónya zsálya *S. nutans* Lamiaceae. Nagytatársánci őspusztagyep (BOROS 1969) és *S. × betonicifolia*.

5) orvosi zsálya *S. officinalis* Lamiaceae. H tn

SÓS 1965, OLÁH 1965: borban főtt zsályalevél.

**435** zszindelytető = fazszindely bx

BARABÁS 1965: kevés esetben használták.

**436** 'zszirosparéj' = kövér porcsin *Portulaca oleracea* Portulacaceae. S tn

NAGY 1963: szőlőben a kikapált gyomot, legfőképp a 'zszirosparéjt' a sorok végére húzták. Vö. 'porcin', 'porcsin'.

**437** 'zszombikos sőmjén' = 'sőmjék' = semlyék = vizes, tocsogós terület, ahol a nád és káka is megnő. Zsombik = zsombék = vizes, szívós, nedvességet jól tűrő növényekkel fedett terület. R NAGY 1963, SZENTI 2000: 'zszombikos sőmjén'-nek nevezett vízállásos résznek teljesen kiszáradó részén káka, 'csatak', 'héjjafű' tenyészik.

HAJDÚ 1972: a sőmlyékben sok gyékény termett.

**438** 'zszúp' = itt a legrégebbi háztető fedésmód marokra szedett rozszszalmával. bx

HAJDÚ 1972: ilyen célra ('zszuppolásra') régen minden tanyában vetettek 200–300 négyzetöl rozstot zszúpszalmának. „Nagyapám még maga kötötte zszubbul a kasokat.” „A zszúpszalmát markonkint fonta...”

NAGY 1975b: zszúpverés. Orosházi pusztán 1/2 hold rozstot vetettek zszúpnak.

HAJDÚ 1972, 2003: méhítatókba zszúpot tettek úszónak.

**Szókereső**  
**Index of scientific names**

- Acorus calamus* – 158 'himérgyökér', 'himérgyökér'  
*Adonis vernalis* – 378 'tályogyökér', 'táragy-gyökér'  
*Adonis vologensis* – 378 'tályogyökér', 'táragy-gyökér', 421 volgai hérics  
*Aesculus hippocastanum* – 406 vadgesztenye  
*Agrimonia eupatoria* – 6 apróbojtorján  
*Agrostemma githago* – 192 konkoly  
*Ajuga chamaepitys* – 376 'tarlóbuza', 'sátánfű'  
*Allium cepa* – 150 hagyma, 432 zöldhagyma, vöröshagyma  
*Allium schoenoprasum* – 432 'snidling'  
*Allium sativum* – 110 fokhagyma, 187 'kígyóhagyma'  
*Allium scorodoprasum* – 187 'kígyóhagyma'  
*Aloë vera* – 11 'áloés gyökér'  
*Amaranthus chlorostachys* – 273 'paré'  
*Amygdalus communis* convar. *communis* – 232 mandula, 80  
*Anethum graveolens* – 170 kapor  
*Antirrhinum majus* – 379 'tátika'  
*Apium graveolens* – 428 zeller  
*Aptenia cordifolia* – 163 jegecske  
*Arachis hypogaea* – 8 'arachid' (arachis)  
*Arctium lappa* – 30 'bogáncs', 182 'keserű lapu', 220 'lapu', 'keserű lapu'  
*Arctium minus* – 182 'keserű lapu'  
*Aristolochia clematitis* – 94 farkasalma  
*Armoracia rusticana* – 386 torma  
*Arum maculatum* – 324 sülyfű, sülyvirág  
*Astragalus austriacus* – 66 csüdfű  
*Astragalus exscapus* – 205 köszvénygyökér  
*Atropa belladonna* – 33 'bolondító', 252 nadragulya, 407 vadkáposzta  
*Avena sativa* – 248 'misling', 425 zab  
*Beta vulgaris* L. subsp. *esculenta* f. *rubra* – 46 cékla  
*Beta vulgaris* L. subsp. *rapacea* var. (f.) *altissima*; var. *crassa* – 297 répa, 393 'törek'  
*Beta vulgaris* subsp. *rapacea* var. *crassa* – 367 takarmányrépa  
*Betula pendula* – 259 nyírfa  
*Bifora radians* – 190, 193 'korijándrum'  
*Bolboschoenus maritimus* – 38 'böngyöle', 'réti avarfű', 'aprónád', 53 'csatak'  
*Boswellia sacra* – 392 tömjén  
*Brassica × napus* var. *oleifera* f. *biennis* – 89 olaj, 268 őszi repce, 294 repce  
*Brassica oleracea* convar. *capitata* var. *alba* – 159 hordós káposzta, 176 káposzta = fejes káposzta, 305 savanyú káposzta, 335 'szárma', 391 töltöttkáposzta  
*Brassica oleracea* var. *gongyloides* – 171 'karaláb', karalábé  
*Bryonia alba* – 114 'földi tök'  
*Caesalpinia echinata* – 39 'börzsönyfa'

*Calendula officinalis* – 309 'sárgaperemizs'  
*Callistephus chinensis* – 7 nyáriószirózsa  
*Camellia sinensis* – 263 'orosz tea', 381 tea  
*Camphorosma annua* – 23 bárányparéj  
*Cannabis sativa* – 178 kender  
*Capsicum annuum* – 271 paprika  
*Carduus acanthoides* – 329 'szamártövis', 'szamártüske'  
*Carex* spp. – 312 sás, 'réti avarfű'  
*Carthamus tinctorius* – 306 'sáfrán', 'sáfrány'  
*Carum carvi* – 200 kömény  
*Celosia argentea* var. *cristata* – 166 'kakastaréj'  
*Centaurea cyanus* – 42 búzavirág  
*Centaurea sadleriana* – 161 'jajkóró', 317 somkóró  
*Centaureum erythraea* – 88 'ezerjófű', 'százsorjófű'  
*Centaureum pulchellum* – 88, 337 'százsorjófű'  
*Cerasus avium* – 55 cseresznye  
*Cerasus mahaleb* – 243 meggyfa (anyagnév)  
*Cerasus vulgaris* – 242 meggy, 'méggy'  
*Cerasus vulgaris* subsp. *acida* – 279, 408 vadmeggy  
*Ceratonia siliqua* – 346 szentjánoskenyér  
*Chelidonium majus* – 414 'vérfű'  
*Chenopodium hybridum* – 284 pokolvarfű  
*Cichorium intybus* – 54 'csattogófü', 161 'jajkóró', 173 'katángkóró', 'katlankóró', 'kattankóró'  
*Cichorium intybus* var. *sativum* – 288 pótkávé  
*Cinnamomum verum* – 92 fahéj  
*Circaea* – 37 'boszorkányfű'  
*Cirsium arvense* – 2 'acat', 'aszat mácsonya', 235 'mácsonya'  
*Cirsium canum* – 161 'jajkóró'  
*Cirsium vulgare* – 329 'szamártövis', 'szamártüske'  
*Citrullus lanatus* – 70 dinnye, 136 görögdinnye, 196 'kóc', 217 'kutykuringó'  
*Citrus × limon* – 50 citrom  
*Citrus sinensis* – 254 narancs  
*Claviceps purpurea* – 5 anyarozs, 104 'feketerozs'  
*Coffea arabica* – 101 feketekávé, 177 kávé  
*Coffea canephora* – 101 feketekávé  
*Conium maculatum* – 45 bürök  
*Consolida orientalis* – 330 szarkaláb  
*Consolida regalis* – 330 szarkaláb  
*Convolvulus arvensis* – 255 'növértíny', 'gyüvértíny'  
*Coriandrum sativum* – 190, 193 'korigándrum'  
*Cornus mas* – 316 som, 279  
*Corylus avellana* – 249 mogyoró  
*Crataegus monogyna* – 128 galagonya  
*Crocus sativus* – 181 'kerti sáfrány', 306 'sáfrán', 'sáfrány'

*Crypsis aculeata* – 16 bajuszpázsit  
*Cucumis melo* – 197 'kóty', 308 sárgadinnyemag  
*Cucumis sativus* – 401 uborka  
*Cucurbita ficifolia* – 387 tök  
*Cucurbita maxima* – 387 tök  
*Cucurbita moschata* – 387 tök  
*Cucurbita pepo* – 368 takarmánytök (közönséges tök, úritök), 274 'patyolatos tök', 387 tök  
*Cucurbita pepo* L. var. *verrucosa* – 72 'disznótök'  
*Cucurbita pepo* var. *styriaca* – 387 tök, 388 tökmagolaj  
*Cuscuta campestris* – 9 'vad aranka', 404 'vad aranka'  
*Cydonia oblonga* – 27 birsalma  
*Cynodon dactylon* – 373 csillagpázsit  
*Datura stramonium* – 19 'bariska', 25 maszlag, 233 'maszlag'  
*Daucus carota* subsp. *sativa* – 310 sárgarépa  
*Dianthus barbatus* – 339 szegfű  
*Dianthus caryophyllus* – 339 szegfű  
*Dianthus chinensis* – 339 szegfű  
*Dianthus gratianopolitanus* – 339 szegfű  
*Dracocephalum moldavica* – 376 kerti sárkányfű  
*Elymus repens* – 373 tarack, 374 tarackbúza, 289 'pörjefű'  
*Eryngium campestre* – 17 'ballankóró', 'barlangó', 265 'ördögszekér', mezei iringó  
*Erysimum cheiri* – 311 sárgaviola  
*Euphorbia cyparissias* – 216 'kutyafű'  
*Fagus sylvatica* – 43 bükk  
*Festuca pseudovina* – 156 'héjjafű', 424 'vörösnadrág'  
*Festuca pseudovina* f. *rutila* – 156 'héjjafű'  
*Ficus carica* – 117 füge  
*Foeniculum vulgare* – 80 édeskömény, 'édéskömény'  
*Fragaria × ananassa* – 83 eper  
*Fragaria moschata* – 83 eper  
*Fragaria viridis* – 83 eper  
*Fraxinus angustifolia* subsp. *danubialis* – 204 kőris  
*Fraxinus excelsior* – 204 kőris  
*Fritillaria imperialis* – 345 'szentgyörgyvirág'  
*Glechoma hederacea* – 284 pokolvarfű  
*Gleditsia triacanthos* – 135 'glédicsija gally'  
*Glycine soja* – 358 szója  
*Glycyrrhiza echinata* – 205 köszvénygyökér, köszvény virág, kungyökér  
*Glycyrrhiza glabra* – 79 édesgyökér  
*Haematoxylum campechianum* – 183 'kékfa'  
*Helianthus annuus* – 51, 89 olaj, 248 'misling', 253 'napnakforgó', 286 'polyvás'  
*Helianthus tuberosus* s. l. – 56 csicsóka  
*Helichrysum arenarium* – 327 'szalmavirág', homoki szalmagyopár  
*Heliotropium europaeum* – 77 'dudvafű'

*Helleborus niger* – 378 'tályoggyökér', 'táragy-gyökér'  
*Helleborus* spp. – 378 'tályoggyökér', 'táragy-gyökér'  
*Hordeum hystrix* – 175 'kállai árpa'  
*Hordeum vulgare* – 12 árpa, 338 'szécska'  
*Humulus lupulus* – 191 komló  
*Hylotelephium telephium* subsp. *maximum* – 112 'forrasztófű'  
*Hyoscyamus niger* – 25 'bilindek'  
*Hypericum perforatum* – 261 orbáncfű  
*Hyssopus officinalis* – 324 sülyfű, sülyvirág  
*Inula helenium* – 266 örménygyökér  
*Juglans regia* – 71 dió  
*Kochia scoparia* f. *trichophylla* – 314 'seprőfű'  
*Lactuca sativa* – 304 saláta  
*Lappula squarrosa* – 32 'bojtorján'  
*Lathyrus sativus* – 359 'szögesborsó'  
*Lathyrus sylvestris* var. *platyphyllos* – 36 fájdalomborsó  
*Lathyrus tuberosus* – 115 'földimogyoró'  
*Laurus nobilis* – 14 babér  
*Lens culinaris* – 223 lencse, 394 'töröttlencse'  
*Lilium candidum* – 97 fehér liliom  
*Lilium regale* – 97 királyliliom  
*Linaria biebersteinii* subsp. *strictissima* – 146 gyújtoványfű  
*Linaria vulgaris* – 146 gyújtoványfű  
*Linum usitatissimum* – 222 len  
*Lycium barbarum* – 226 'liceum', lícium  
*Lycopersicon esculentum* – 272 paradicsom  
*Lycopus europaeus* – 419 vízi peszérce  
*Lycopus exaltatus* – 419 magas peszérce  
*Lysimachia nummularia* – 160 'íneresztő fű'  
*Lytta vesicatoria* – 206 'kőrizsbogár'  
*Majoranna hortensis* – 230 majoranna  
*Malus domestica* – 4 alma, 48 'cigányalma'  
*Malva neglecta* – 238 'mályva'  
*Malva pusilla* – 238 'mályva'  
*Marrubium vulgare* – 100 'fehérpemeté'  
*Matricaria discoidea* – 349 sugártalan székfű  
*Matricaria recutita* – 168 'kamilla', 349 székfű, 354 'szikifű virág'  
*Matthiola incana* – 415 viola  
*Matthiola longipetala* subsp. *bicornis* – 87 'estike'  
*Medicago falcata* – 229 lucerna  
*Medicago lupulina* – 229 lucerna  
*Medicago sativa* – 154 'here', 155 'hereszéna', 229 lucerna  
*Melissa officinalis* – 161 'jajkóró', 244 'méhfű', 293 'rajfű', 'méhfű', 'kertiméhfű', 317 somkóró  
*Melittis melissophyllum* – 376 'sátánfű'

*Mentha spicata* var. *crispata* – 108 fodormenta  
*Mesembryanthemum cordifolium* – 163 jegecske  
*Morus alba* – 83, 84 eperfa, 85  
*Morus nigra* – 83, 84 eperfa, 85  
*Myristica fragrans* – 347 szerecsendió  
*Nicotiana* – 74 dohány, 15 bagólé  
*Nicotiana rustica* – 74 dohány, 15 bagólé  
*Nicotiana tabacum* – 74 dohány, 15 bagólé  
*Ocimum basilicum* – 21 bazsalikom  
*Oryza sativa* – 300 rizs  
*Paeonia albiflora* – 291 'pünkösdi rózsá', 398 'tubarózsá'  
*Paeonia officinalis* – 22 'bazsarózsá', 398  
*Panicum miliaceum* – 199 köles  
*Papaver somniferum* – 236 mák  
*Persicaria lapathifolia* – 414 'vérfű'  
*Persicaria maculosa* – 414 'vérfű'  
*Petroselinum crispum* – 280 petrezselyem, 141 'gyökér'  
*Petroselinum crispum* var. *foliosum* – 141 'gyökér', 280  
*Petunia* × *atkinsiana* – 281 petúnia  
*Phaseolus coccineus* – 13 bab  
*Philadelphus coronarius* – 162 'jázmin'  
*Phaseolus vulgaris* – 13 bab, 395 'törtbab', 430  
*Phoenix dactylifera* – 68 datolya  
*Phragmites australis* – 254 nád, nádas, 'lengenád', 'apronád', 134 'gaztető'  
*Pimenta dioica* – 340 szegfűbors  
*Pimenta officinalis* – 340 szegfűbors  
*Pinus nigra* – 106 'fenyő mag'  
*Piper nigrum* – 35 bors, 98 fehérbors  
*Pisum sativum* – 36 borsó, 51, 307 sárgaborsó, 431  
*Polygonum aviculare* – 75 'drótfű', 287 'porcin', 'porcsin'  
*Populus alba* – 169 kapanyél, 256 nyárfa  
*Portulaca grandiflora* – 290 'puskaporvirág'  
*Portulaca oleracea* – 109 'fojós paréj', 287 'porcin', 'porcsin', 436 'zsirosparéj'  
*Potentilla argentea* – 59 'csontfű'  
*Prunus armeniaca* var. *communis* – 18 'barack'  
*Prunus domestica* s. str. – 356 szilva  
*Prunus persica* – 269 őszibarack  
*Prunus spinosa* – 198 kökény  
*Puccinellia distans* – 75 'drótfű', 'székszéna'  
*Puccinellia limosa* – 75 'drótfű', 'székszéna'  
*Pyrus communis* – 202 körte  
*Pyrus pyraeaster* – 405 vad körte  
*Quercus robur* – 188 kocsányos tölgy, 279, 389 tölgy  
*Ranunculus ficaria* – 324 sülyfű, sülyvirág

*Ranunculus peltatus* – 420 víziboglárka  
*Ranunculus petiveri* – 420 víziboglárka  
*Raphanus sativus* L. var. *niger* – 103 fekete retek, 295 retek  
*Reseda odorata* – 296 rezeda  
*Rhapidophyllum hystrix* – 292 rafia, 'raffia'  
*Ribes aureum* agg. – 282 aranyribiszke  
*Ribes rubrum* var. *domesticum* – 296 'ribizli'  
*Ribes uva-crispa* – 282 'piszke' *Ribes aureum* agg.  
*Robinia pseudoacacia* – 3 akác, akácfa  
*Rosa* × *odorata* – 303 rózsa, tearózsa  
*Rosmarinus officinalis* – 301 rozmaring  
*Rumex acetosa* – 319 'sóska', 320 'sósparéj'  
*Rumex patientia* – 319 'sóska'  
*Rumex* sp. – 228 'lósóska'  
*Salix alba* – 20 'barka', 124 fűz, 169  
*Salix alba* subsp. *vitellina* 'Tristis' – 124 fűz, 169  
*Salix fragilis* – 124 fűz, 169  
*Salix matsudana* cv. *tortuosa* – 124 fűz, 169  
*Salix triandra* – 124 fűz, 169  
*Salix viminalis* – 20 'barka', 124 fűz, 169  
*Salsola kali* – 17 'ballankóró', 'barlangó'  
*Salsola soda* – 17 'ballankóró', 'barlangó', 265 'ördögszekér', sziki ballagófű  
*Salvia austriaca* – 434 zsályá  
*Salvia nemorosa* – 434 zsályá  
*Salvia nutans* – 434 zsályá  
*Salvia officinalis* – 434 zsályá  
*Sambucus nigra* – 29 bodza  
*Schoenoplectus lacustris* – 174 káka  
*Schoenoplectus tabernaemontani* – 174 káka  
*Scrophularia nodosa* – 324 sülyfű, sülyvirág  
*Secale cereale* – 302 rozs, 438 'zsúp'  
*Sempervivum tectorum* – 203 kövirózsa  
*Senna alexandrina* – 344 szenna  
*Solanum melongena* – 270 padlizsán  
*Solanum tuberosum* – 207 'krumpli'  
*Sonchus oleraceus* – 60 'csorbókalevél'  
*Sorghum bicolor* – 49 cirok 51, 134, 286, 313  
*Spinacia oleracea* – 322 spenót  
*Stachys annua* – 377 tarlóvirág, 'tallóvirág', 384 tisztessű  
*Stachys recta* – 384 tisztessű  
*Staphylea pinnata* – 152 'hályogfa'  
*Suaeda pannonica* – 318 sóballa  
*Symphytum officinale* – 102 'fekete nadály'  
*Syntrichia ruralis* – 250 háztetőmoha

*Syringa vulgaris* – 262 orgona  
*Syzygium aromaticum* – 341 szegfűszeg  
*Tamarix tetrandra* – 371 tamariska  
*Tamus communis* – 158 'himérgyökér', 'himergyökér'  
*Thalictrum flavum* – 378 'tályoggyökér', 'táragy-gyökér'  
*Theobroma cacao* – 165 kakaó  
*Thymus pannonicus* – 167 kakukkfű  
*Tilia cordata* – 153 hárs  
*Tilia platyphyllos* – 153 hárs  
*Torilis arvensis* – 32 'bojtorján', 189  
*Tragopogon dubius* – 350 'szélfű'  
*Tribulus terrestris* – 184 királydinnye  
*Trifolium angulatum* – 28 'bodorka'  
*Trifolium pratense* – 154 'here', 155 'hereszéna', 422 vörös lóhere  
*Trifolium retusum* – 28 'bodorka'  
*Tripleurospermum perforatum* – 349 kaporlevelű ebszékfű, székfű  
*Triticum aestivum* – 41 búza, 57 'csiramalé', 325 'szalados', 82 'eleven gaz', 133 'gaz', 218  
 'kúcsoskalács', 225 léhás, 385 'tokosbúza', 'tokosbúza'  
*Triticum aestivum* subsp. *aristatum* var. *erythrospermum* f. *hybernum* sf. *oblongum* – 267 'őszi  
 magyar tiszavidéki búza'  
*Tulipa gesneriana* – 399 tulipán, 'tulipánt'  
*Typha angustifolia* – 138 gyékény  
*Typha* spp. – 38 'böngyöle', 'réti avarfű', 'aprónád', 227 'liliomgyékény'  
*Ulmus laevis* – 355 szil  
*Urginea maritima* – 382 tengerihagyma  
*Urtica dioica* – 52 csalán  
*Ustilago maydis* – 403 üszkös cső  
*Vanilla planifolia* – 411 vanília  
*Verbascum lychnitis* – 158 'himérgyökér', 'himergyökér'  
*Verbascum phlomoides* – 264 'ökörfarka'  
*Verbascum thapsus* – 264 'ökörfarka'  
*Viburnum opulus* var. *roseum* – 219 labdarózsa  
*Vicia faba* – 13 bab  
*Vicia villosa* – 44 bükköny (*V. angustifolia*, *cracca*, *grandiflora*, *hirsuta*, *lathyroides*, *tetrasperma*,  
*villosa*), 248 'misling'  
*Vitis vinifera* – 234 mazsola, 358 szőlő, 'szöllő', 360 szőlő, 'szöllő', 361 szőlőfajták, 362  
 szőlőlugas, 363 szőlősöprű, 364 szőlőtörköly  
*Vitis vulpina* – 360 parti szőlő  
*Xanthium spinosum* – 348 'szerviántüsök'  
*Xanthium strumarium* – 32 bojtorjános szerbtövis  
*Xerochrysum (Helichrysum) bracteatum* – 327 'szalmavirág'  
*Zea mays* – 209 kukorica; 211, 213, 214 részei, 215; 210, 251, 51, 58 'csoma', 'csoma' 61  
 'csuhéj' 62 'csuta' 63 'csutka' 64 'csutkaizik' vagy 'izik' 65 'csutkatű' (tuskó), 95 'fattyazás',  
 99 'fehérkukorica', 116 főtt kukorica, 130 'ganca', 151 'haj' = 'csuhé', 248 'misling', 323



'susolina', **400** 'tuskózás' (az Adattár az alábbi helyeken említi a kukoricát: **4, 41, 51, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 72, 90, 96, 99, 116, 124, 125, 130, 151, 154, 155, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 237, 248, 251, 255, 323, 332, 334, 336, 338, 343, 366, 387, 400, 403**)

*Zea mays* L. f. *microsperma* f. *saccharata* – **116** főtt kukorica

*Zingiber officinale* – **143** gyömbér