



A csemege baraboly (*Chaerophyllum bulbosum*) etnobotanikai és kultúrtörténeti jelentősége a Kárpát-medencében

NÉMETH Attila G. L., HORVÁTH Balázs & PINKE Gyula*

Széchenyi István Egyetem, Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kar,
H-9200 Mosonmagyaróvár, Vár tér 2; *pinke.gyula@sze.hu

Ethnobotanical and cultural significance of *Chaerophyllum bulbosum* in the Carpathian Basin

Summary – Tuberos-rooted chervil (*Chaerophyllum bulbosum*) is one of the iconic plants in the Carpathian basin regarding ethnobotany. It is considered native to this region and it is known by about one hundred different Hungarian folk names and allophones. We have plenty of historical data about its gathering from the wild from the end of the 16th century, but certainly, it could have been collected much earlier by the people who lived here. In the whole Carpathian basin, mostly its tubers (and rarely the leaves as well) were gathered mainly by children, which were eaten in various forms and dishes, but most frequently raw as salad. Its popularity started to decline by the end of the 19th century, and in the middle of the 20th century, it was regarded as one of the ‘beets out of fashion’, which was slowly disappearing from the diet. From the 21st century, there is only one record about its gathering and consumption from Transylvania. In former times, along with other *Chaerophyllum* and *Anthriscus* species it was recommended to cure scorbute and diarrhoea and as a poultice for ulcers. In the Middle Ages, it was cultivated throughout Eastern and Central Europe, which could have also been true for the Carpathian Basin. Master Roger mentioned this species among the plants of devastated peasant gardens (1243, after the Mongol invasion). Thereafter, we have records only from the middle of the 19th century showing the obvious growing of its cultivated variety (called ‘chervil-beet’). However, its cultivation remained quite sporadic, and by the middle of the 20th century, it was already fully neglected. The plant occurred in Hungarian cookery books from the 16th century, especially in Transylvanian gastronomy. The remembrance of its former folk uses retained in Hungarian culture as well, it emerges in several poems and prose.

Keywords: cultural history, ethnobiology, neglected and underutilized crops, wild edible plants

Összefoglalás – A csemege baraboly (*Chaerophyllum bulbosum*) a kárpát-medencei etnobotanika egyik ikonikus növénye. A növény hozzávetőleg száz különböző magyar népi elnevezéssel, illetve azok alakváltozataival rendelkezik. A vadon élő csemege baraboly gyűjtéséről a 16. század végétől kezdődően vannak történeti adataink, de ezt a tevékenységet bizonyára már jóval korábban is űzték az itt élő népek. Az egész Kárpát-medencében, főként gyermekek, leginkább a növény gumóját (ritkábban a levelét is) gyűjtötték; melyet leggyakrabban nyersen, saláta gyanánt fogyasztottak. Az áttekintett szemelvények azt sugallják, hogy a 19. század vége felé hanyatlani kezdett népszerűsége, a 20. század közepén pedig már a „divatját múlt répák” közé sorolták, mely lassan kiszorult az étrendből. A 21. században csupán egyetlen erdélyi adatunk van gyűjtéséről és fogyasztásáról. Gyógyászati célból, egyéb *Chaerophyllum* és *Anthriscus* fajokkal egyetemben javallották a skorbut és hasmenés tüneteinek enyhítésére, valamint fekélyek borogatására. A középkor folyamán Kelet- és Közép-Európa szerte termesztették, mely tevékenység feltehetőleg a Kárpát-medencére is jellemző lehetett. Ezt sugallja Rogerius érseknek a tatárjárás idején írt beszámolója az elpusztított falvak kertjeinek növényeiről, melyek közt a csemege



barabolyt is megemlíti. Ezt követően csak a 19. század közepétől vannak adataink a turbolya-répának nevezett kultúrváltozatának tényleges termesztéséről. Művelése ekkortájt szórványos, és már a 20. század közepe táján az elfeledett kultúrnövények táborát gyarapította. A növény már a 16. századtól kezdve szerepel magyar nyelvű szakácskönyvekben, főként az erdélyi gasztronómiában, számos recept hozzávalójaként. Népi felhasználásának emléke versekben és prózai írásokban a magyar kultúrában is megőrződött.

Kulcsszavak: elhanyagolt kultúrnövények, etnobiológia, kultúrtörténeti botanika, vadon élő ehető növények

Bevezetés

Az ernyősök (Apiaceae) családjába tartozó csemege baraboly (*Chaerophyllum bulbosum* L.) hemikriptofiton (BOTTA-DUKÁT *et al.* 2023) és kétéves (UJVÁROSI 1973) életformájú; tövén gömbölyű gumó található (KIRÁLY 2009), melyet gyökérgumónak (SOÓ 1966), illetve répaszerűen megvastagodó gyökérnek is tekint a szakirodalom (UJVÁROSI 1973, SIMON 1992). „*Gyökere kivált virítás előtt mogyoróformájú kis répa*” (SIMONKAI 1893). „*Nyáron mogyorócskáként lehet ezeket megtalálni a növény gyökérzete között, tavasszal répácskák, mert a kihajtás során picit megnyúlnak*” (DÉNES 2023). Főként ezen raktározó szerve végett, azon 236 vadon élő, ehető növény között tartjuk nyilván, melyeket néprajzi és etnobotanikai források tanúsága szerint a 19. és 20. század folyamán gyűjtött a Kárpát-medencében élő magyar ajkú lakosság (DÉNES *et al.* 2012, 2013). Azon sokféle gumós növény közé tartozik, melyet a burgonya meghonosítása előtt, ahhoz hasonlóan sütöttek-főztek; az idők folyamán azonban a feledés homályába merült (NATTER-NÁD 1955). Sokféle néven létezett a népi etimológiában, felhasználták a népi gyógyászatban, termesztették, az erdélyi gasztronómia jellegzetes kellékeként ismerték, és beépült a magyar kultúrába is. A gyom- és termesztett növényeink kultúrtörténetét áttekintő cikksorozatunk (DUNAI & PINKE 2023, PINKE *et al.* 2021, 2023) részeként, jelen közleményünkben a csemege baraboly átfogóbb ismeretének közreadása céljából foglaltuk össze a magyar vonatkozású irodalmi forrásokban fellelhető releváns információkat, kiegészítve recens nemzetközi kapcsolódásokkal. Az idézett közleményeket túlnyomórészt az Arcanum, a Hungaricana, a REAL-J, a Magyar Elektronikus Könyvtár, az Elektronikus Periodika Archivum és a Google Tudós adatbázisokban találtuk.

Elterjedés és jellemző élőhelyek

A *C. bulbosum* eurázsiai elterjedésű faj, kontinentális jelleggel; areája nyugat felé a Rajna-vidékig és Észak-Franciaországig húzódik (SOÓ 1966). Európában főként üde erdőkben és erdőszegélyeken, árokpartokon, útszéleken és folyópartokon tenyészik (HEGI 1975, BURKART 2001, CELKA 2011, EVARTS-BUNDERS & EVARTE-BUNDERE 2018). Tápanyagokban gazdag gumójáért való kultiválásának írásos bizonyítéka a középkori szerzetes kertekig nyúlik vissza; itt voltak a növény termesztési és terjesztési központjai (HEGI 1975, CELKA 2011). Következésképpen, jelenlegi elterjedési területén – beleértve a kelet-közép-európai areáját is – honossági státuszát némely kutatók bizonytalannak tekintik, mert elképzelhető, hogy recens állományai az egykor termesztésből kivadult populációk leszármazottai. Így a növény bizonyos régiókban, mint például Németország és Ausztria (HEGI 1975, HOHLA 2009, KRUSE 2017), továbbá Lengyelország (CELKA 2011, JASIŃSKA *et al.* 2015) és Csehország (SLAVÍK & SLAVÍKOVÁ 1997) egyes területein kultúrnövény-reliktumnak is valószínűsíthető. Bár konkrét adatok nem támasztják alá, az is elképzelhető, hogy a növényt egykor nemcsak kertekben, hanem a természetben szaporítva-terjesztve, szegélyélőhelyekbe telepítve is kultiválták (vö. „*tended wild plants*” – TURNER *et al.* 2011).

A *C. bulbosum*-ot a Kárpát-medencében honosnak tekinti a hazai szakirodalom (SONKOLY *et al.* 2023). Korábbi források szerint „a gyümölcsösfák alatt és a sövények mellett örömet teremnek idején kikeletkor” (LIPPAY 1664); „találtatik erdőn és szőlők között” (CSAPÓ 1792); „nálunk mindenütt terem a füves kerteken, kivált gyümölcs fák közt” (KÁROLYI 1841); „árnyas-bokros” helyek lakója (GÁSPÁR 1891); továbbá „terem cserjés, köves töltések mentén, szőlők körül az egész országban” (WAGNER 1902); „bokros helyeken, romtalajon” (GOMBOCZ 1906); „utak mellett, árkokban közönséges” (GERŐ 1914). SCHERFEL (1880) arról tudósított, hogy a Tátrában nemcsak az erdők nedvesebb talajú részein, patakok mellett fordul elő, hanem a törpefenyő régió fölé is felhatol. VERDY (1856) a rétművelésről szóló írásában a „rossz réti plánták” közé sorolta a hegyi patakok mentén előforduló barabolyok minden nemeit, melyek „hosszú gyökereinek kiirtása sok fáradságba kerül”. GYÁRFÁS (1908) rámutatott, hogy a hegyi réteken nem tűri a legeltetést, ennek következtében onnan idővel eltűnik. Mivel azonban a fajt egyes korabeli források a „kellemetlen ernyősök” közé sorolták, eltűnését nem sajnálták, inkább a legeltetés másodlagos pozitív hozadékaként értékelték. Sőt, a „havasok országaiban” gyakran ez volt a „rendszeres forgóban” való legeltetés fő célja.

Jelenleg Magyarország egész területén gyakori növény (KIRÁLY 2009), kiváltképp az északi, észak-nyugati és a dél-nyugati országrészekben (BARTHA & KIRÁLY 2015). Főként üde vagy nedves talajokon, tápanyagban gazdag helyeken, ligeterdőkben és ártéri félruderális élőhelyeken (GULYÁS & LUKÁCS 2003), ártéri és mocsári magaskórósokban, árnyas-nyirkos szegély-növényzetben (BÖLÖNI *et al.* 2011), olykor kökénycserjésekben (DANCZA 2008) és útmenti ruderalis gyomtársulásokban (UJVÁROSI 1973, DANCZA 2009) tenyészik. Inkább mészkedvelő, nitrogénigényes (SOÓ 1951). Zárt, sűrű állományokat csak csapadékos tavaszi periódust követően alkot (DANCZA 2008).

Népi elnevezések

A növény hozzávetőleg száz különböző magyar népi elnevezéssel, illetve azok alakváltozataival rendelkezik (e1. táblázat). A baraboly szót, amely különféle változatokban számos nyelvben megtalálható Közép-Európában, egyes források román, bolgár vagy ukrán eredetűnek tartják (SZABÓ 1960). Mások szerint olyan vándorszónak minősül, amely valószínűleg a cseh nyelv 'brambor' szavából származik, ami burgonyát jelent és azon az alapon fejlődhetett ki, hogy ennek is ehető a gumója (FEHÉR 2005, RÁ CZ 2010). A cseh név pedig a Brandenburg helynévből eredhet és a burgonya származásával lehet kapcsolatban (RÁ CZ 2010), vagy pedig a 'dudor, daganat' jelentésű boubel szóval hozzák rokonságba (HADROVICS 1968). Mindenesetre, a baraboly és alakváltozatai már jóval a burgonya térhódítása előtt is létezhettek, elsőik között kolozsvári számadáskönyvekben bukkantak fel, 1588-ban: „A váradi Ember János és Simon János negyedmagával... költ ebédre... egy kenyeret és egy barabolyt”; és 1595-ben: „vöttem barabolyat újságnak és almát az asztalra” (SZABÓ 1975, SZABÓ & PÉNTEK 1996). A növény városi számadáskönyvekbe (ezek a város kiadásairól, adózásáról, vagyoni állapotáról stb. szóló írások – ORTUTAY 1977-81) való belefoglalása azt tükrözi, hogy akkoriban jelentős értéket képviselt (SZABÓ & PÉNTEK 1996). A későbbi számadáskönyvekben a főurak már inkább lekicsinylő értelemben emlegették, 1660: „Erdélyi állapotokat Uram, az mi nézi, én bizony egy barabolyt érő jót nem tudok írni”; 1674: „Egy barabolt nem ér” (SZABÓ & PÉNTEK 1996). Gyakran szerepel helynevekben is pl. Barabalos, Barabolios, Barabojos (SZABÓ & PÉNTEK 1996).

Az idők során számos további népi elnevezése is megjelent: „Nevezik tehát mihókának, butyukának, egyik fajtáját bubujicska barabolynak, másutt mogyorósalátának, ismét másutt csemegebüroknek vagy csak bubujicskának; van egy fajtája, mit galambbegy néven ismernek, nevezik még a mihókát putyóknak is” (MAUTHNER 1902). A Mihálykamonya eredeti alakja a

Mihalka monya, melyet Szikszai Fabricius Balázs már 1590-ben feljegyzett (MELICH 1906, BEKE 1935). Itt a mony szó eredetileg tojást (GUNDA 1955), illetve herét és tököt jelent (FOKOS 1922); a késő középkori névadó Szent Mihály nevéhez fűzte a herealakú-gumójú növényt (KOTLÁN 1935). A legelső, 16-18. századi szótárakban az alábbi alakokban is felbukkant: buboliskó, bubolicska, bubolyitska (RÁ CZ 2010). A bubolyicska és annak alakváltozatai szintén rendelkeznek gumó és burgonya jelentéssel is (MAGYARY-KOSSA 1929), melyek a barabolyhoz hasonlóan a dudor jelentésű szláv bobule szóval függhetnek össze (MOLNÁR 1967). A Csíki-medence sok településén – a gumós tövére utalva, miközben a baraboj, barabojt népi elnevezések is elterjedtek voltak –, ha gyermekcsemege jellegét kívánták hangsúlyozni, földimogyoró, cula, cunagyökér néven utaltak rá (VÁRI 1978). Egyéb ismertebb nevei: bösövény, földi pityóka, turbolya, bóbiska, trombujka, gusbót, pisojka (GUNDA 1970); elecske (FORGÓ 1817); olasz saláta, csemegebürök (FIALOWSKI 1881); mijóka (NÁSZAI 1911) stb. (e1. táblázat). A növény termesztett változatát hazánkban turbolya-répának hívták (HÉRICHS & MAUTHNER 1889, MAUTHNER 1900).

Szintén földimogyoró a mogyorós lednek (*Lathyrus tuberosus* L.) egyik társneve (RAPAICS 1934), de ugyanezt a fajt némely vidékeken barabolynak is nevezték (NATTER-NÁD 1955). Hajdanán a baraboly (*Chaerophyllum*) és a turbolya (*Anthriscus*) nemzetség képviselőit ugyancsak gyakran összecserélték, amit kiválóan érzékeltet az alábbi idézet: „Régi füveskönyveinkben tallózva megállapítható, hogy a baraboly és a turbolya elnevezés néha egy, máskor több növényfajra vonatkozik, ami csak igazolja azt a megállapítást, hogy a növényeket ugyanaz a nép nem ritkán egymásra következő korszakokban vagy különböző vidékeken majd mint nemi neveket, majd mint faji neveket használta és sok népies nevet egyik növényről a másikra ruházott át” (NATTER-NÁD 1955). Gyimesben a 'baraboly' a csemege barabolyon túlmenően az erdei turbolyára (*Anthriscus sylvestris* (L.) Hoffm.) is vonatkozik, mi több, a fűszer kömény (*Carum carvi* L.) levelét is jelöli (MOLNÁR & BABAI 2009).

A vadon termő növény gyűjtése és felhasználása

Az e1. táblázatban látható, hogy a 16. század vége és a 21. század eleje között az egész Kárpát-medencében, főként gyermekek, leginkább a növény gumóját gyűjtötték, melyet leggyakrabban nyersen, saláta gyanánt fogyasztottak.

Elsőként Carolus Clusius, a Nyugat-Pannóniát 1575 és 1586 között beutazó flamand tudós (BALOGH 2010) számolt be a növény fogyasztásáról. Az 1583-ban kiadott, magyar és ausztriai flórát bemutató művében írta, hogy a *Cicutaria panonica* vagy másnéven *Chaerophyllum bulbosum* növény gyökerét és zsege leveleit tavasszal Bécsben 'peperlin' néven a piacon árulják, salátának megfőzik és az asztalra teszik (CHRIST 1913). A fentebb idézett mű 1601-ben kiadott javított és bővített magyar névanyagában olvashatjuk, hogy Clusius szerint azért hívják a magyarok „Magiaro salata”-nak (mogyorósaláta), „mert ők is eszik a gyökerét, és salátákban a zsege levelét” (ORBÁN 2022).

A 17. század derekán LIPPAY (1664) feljegyezte, hogy a növényt a földimogyoróhoz (*L. tuberosus*) hasonlóan édes ízéért „megeszik akár nyersen, akár meg-főzik egy kevesé, és hidegen saláta módgyára eczettel, olajjal, akár másképpen főve”. A 18. században K. MÁTYUS (1787) művében ekképpen jellemezte a növényt: „nyárra Bösövény nevű hójagos kórója vagy bürke lészen (...), első esztendőbéli gombos gyökeret, tavasszal elein, mig ki-nem levelezett, a' kertek alatt és gyepük körül a' gyermekek fel-keresvén, ki-ássák; és a' szakátsok tüzes pará'sában meg-sűtve, vagy vízben meg-párolva, és a' hajától megkoppasztva, magára, vagy fa-olajjal, etzettel, sóval salátának el-készítve, tsemegéül küldenek a' pompás asztalra. A' Bétsiek Nagy bójtben, olajban meg-rántva, levesekhez-is gyakran tészik”. CSAPÓ (1792) könyvében az alábbiakat olvashatjuk: „Ez fű olyan majd mint a' Turbolya-fű, de leveletskei gömbölyegek; gyökere

gömbölyű mint egy mogyoro; fakó színű és néminémüképen jó szágú (...). Itt Debretzemből salyáta gyanánt eszik ezen Bubolyitskát az ő gyökerével: Némellyek ártalmasnak tartják. Clusius Doktor azt írja, hogy ennek meg-étele után ő maga fő fájást szenvedett: Én elégszer élvén véle, itt Debretzemből azt nem tapasztaltam”.

A 19. század elején DIÓSZEGI (1813) szintén utalt salátaként történő fogyasztására: „mikor tavasszal még csak egy vagy két levele búvik ki a földből, a gyökere egy kis gumóból áll, melynek íze valamennyire a mogyoróbélhez hasonlít. Ezen gumókat, levélkéjekkel együtt, etzettel megöntvénn, mint kedves tavaszi salátát, eszik az erdős vidékekenn, a hol a Bubulyitska terem. Mikor már négy 's több levelei vágnak, a gyökere ízetlen, fás, és többé nem hasznosra való”. FORGÓ (1817) a vadon termő inségeledek („az utolsó inségben az éhhaláltól megmenthető ételül szolgálhatnak”) között ismerteti: „tavasszal nálunk is használtatik salátának, de gumós gyökerei ecet és olaj nélkül is táplálják az éhezőt”. Érdemes megjegyezni, hogy a szóban forgó korszakban Kitaibel Pál útinaplóiban is többször felbukkan a növény (GOMBÓCZ 1945), de – egyéb széles körben ismert fajokhoz hasonlóan – gyűjtéséről és fogyasztásáról nem találunk bennük említést. Ez azzal magyarázható, hogy Kitaibel kutatóútjainak célja nem etnobotanikai adatgyűjtés volt (MOLNÁR 2013). KÁROLYI (1841) az alábbi sorokat vetette papírra: „Míg gumói el nem érnek nagyon kedves tavaszi saláta; sőt nyersen, mint a földből kiásatik, felső hátyáját letörölve kedves eledel a gyermekeknek, kik magok ássák azt, és jóízűen fölcsemezgetik. Tudják az időt mikor kezdődik 's mikor végződik a turbolyaszüret; szomorúan hallják a tavaszi első égzengést, mely kedves foglalkozásuknak és még kedvesb csemegéjüknek nem sokára leendő végét jósolja”. KUNSZT (1875) feljegyezte, miszerint a növény „kora tavasszal, amint a földből búvik, s alig egy-két leveles” máris gyűjtik, különösen a kertsövények és bokrok alatt. A régi időkben gyakran „a csigákat szedő pór és szegény szülők gyermekeitől ásatva került a piacra”. Gyökere „egy-egy kis gumó, mely a fél érett mogyoro bélhez hasonló ízű”. Ez a gumó „megúsztatva, a még zsege levélkéivel együtt, gyümölcs vagy borccszettel leöntve, igen jó, és ízletes tavaszi salátát nyújt”.

A 20. századból még számos tudósítás fennmaradt a növény gyűjtésével és fogyasztásának módjával kapcsolatban. Füzesabonyban mijóka: „mogyoró nagyságú, retekalakú, édes gyökér a neve. Február-márciusban szedik a gyermekek az erdőn” (BEKE 1935). A tiszántúli és Debrecen környéki nép „az aljas, rétes helyeket a buboicskáért túrja versenyt a disznóval. A buboicska (*Chaerophyllum bulbosum*) nagy csemegebürok gyenge csira szára, mely kora tavasszal jó édes és erről azt tartja a néphit, hogy addig jó, míg az ég meg nem zendül, mert azután megpuhul, felbördösödik, mint a hagyma” (ECSÉDI 1935). Bereg vármegyében úgy tartották, hogy „Csak addig jó, míg a béka meg nem szóval, azután megpuhásodik” (BABUS 1959). Az Abaúj-zempléni hegyvidéken „szintén a gyerekek csemegéje a trombujka. Tavasszal, rögtön hóolvadás után a gyerekek kis fadarabkával ássák ki a földből. A trombujka alig pár cm-re van a földben” (UJVÁRY 1957). A gyalui havasokban és a havasalji falvakban „a gumócska tavasszal a gyermekek és a határban dolgozó asszonyok, a legeltető pásztorok kedvenc csemegéje. A magyarlétai magyarok, a hesdátiai, a kisfenesiek s a magyarlónai magyarok a répaszerű gumókat meghámozzák, apró szeletekre vágják, és ecettel, savóval leöntve, hús mellé is fogyasztják” (GUNDA 1960). Az alsó-szabolcsi falvakban „tavasszal, amikor gallyért mentek az erdőre, vagy madártojást szedni járták az erdőt, a zöldülő bobálykát megkeresték. A növényt bicskával vagy egy darab fával kiásták, gumóját megpuhították, mint a sárgarépát és nyersen fogyasztották el” (BENCSEK 1973). „Az ertyős virágú növény répagyökerét főleg a gyermekek nyersen napjainkban is fogyasztják, de régebben a felnőttek is rendszeresen ették. Torda környékén meghámozzák, apró szeletekre vágják és ecettel, savóval leöntve hús mellé kerül az asztalra” (GUNDA 1970). A háromszéki Árapatak környékén: „Kora tavasszal a gyerekek kiszedik a gumóját, és megesszik” (PÉNTEK & SZABÓ 1976a). Akkoriban még a kisebb gyerekek növényismerete is annyira biztos volt, hogy könnyűszerrel megkülönböztették minden más ertyősvirágzatú fajtól (PÉNTEK & SZABÓ 1976b). A Csíki-medencében „Mogyoró vagy kisebb dió nagyságú

gyökérgümőit a gyerekek kora tavasszal a földből kiássák és megtisztítva nyersen fogyasztják” (VÁRI 1978). Kárpátalján „meghántva a kis gumóját eszik. Fogyasztása azonban inkább pulya munka. A fiú gyerekek kis fakéssel vájják ki tavasszal a buboicskát” (GUNDA 1988b). A gumók kiásásához az erdélyi Mezőségen primitív ásóbotokat is használtak (GUNDA 1977, 1988a). Kalotaszeg környékén „Szinte mindenütt ismert, ma gyermekcsemegeként. Magyarbikalon emlékeznek rá, hogy 80-100 évvel ezelőtt a piacon is árulták” (PÉNTEK & SZABÓ 1985). A Hargita megyei Korondon „A soré utcát cigányok lakták, illemhelyük nem volt, így az Oláh Mihály gypűje környékére jártak dolgoikat végezni. Itt termettek a legszebb barabolyok. Kiásás után megmostuk, megvakartuk tisztára. Többé már nem is gondoltunk a termő helyre, jó ízűen fogyasztottuk. Mindenik utcában tudták a gyerekek, hogy az ők környékükön hol terem baraboly” (ISTVÁN 1995). A Tisza mellékén „gumós gyökerét tavasszal a gyerekek kiásták, és nyersen elfogyasztották. Nagyobb mennyiségben nem gyűjtötték” (VARGA 1993). Nagy-Homoród és Nagy-Küküllő térségében: „Régebben a répaszerűen megvastagodott gyökerét a gyerekek ették” (GUB 1993). A Gyergyói-medencében: „Gumóját kiszedegették, csemegeként fogyasztották (főleg gyerekek)”, de „begyűjtése ma már ritka” (RAB 2001).

A 19. század végén BORBÁS (1893) azon vadon gyűjtött fajok közt említette meg a csemege barabolyt, melyek „termékeivel soká-soká táplálkozhatott az emberiség, de más világreszek sokkal jobb fajta termékei ezeket lassanként félrebb szorították s eljött a módja és ideje, hogy munkája árán a szegényebb nép is könnyebben jobb táplálékhoz juthasson”. A 20. század közepén RAPAICS (1941) már a „divatját múlt répák” közé sorolta a barabolyt, ami egyéb gyökérgumós növények „sorsában osztozva” lassan kiszorult az étrendből (HOFFMANN 1997). Gyűjtéséről a 21. századból mindössze egyetlen adat ismert egy mezősi településről: „a mezei saláta (*Valeriana locusta*), a mezei eper (*Fragaria*), a csicsóka (*Helianthus tuberosus*) és a csemegebaraboly egyaránt az asztalokra kerül levesek, saláták, vagy éppen csemege formájában” (BEDŐ 2011).

A növény feledésbe merülését jól érzékelteti SZABÓ & PÉNTEK (1996) nyomán a Lőrinczi testvérek visszaemlékezése: „A baraboly a Bikkúti úton a Székelút oldalon, a Templomkerti út oldalban és másutt, árokpartokon van. Ma már nem ismerik a gyerekek, nagyanyánk és édesanyánk mutatta meg nekünk is a helyet. Kora tavasszal kézzel kaparják ki, vagy kihúzzák a gyökerét, csak úgy körömmel meghámozzák és eszik, régen gyerekek kedvenc csemegeként keresték. Nagyapánk kertjében itthon is volt baraboly. Édesanyámék a Bikkút és a Székelút árokból szedték. Mi is ettünk, finom volt. Nem igaz a mondás, hogy nem ér az egy barabolyt”.

A DÉNES (2023) által nemrégiben meginterjúvolt, nagyapákra emlékező adatközlők, szintén felidézik a hajdani barabolyfogyasztás hangulatát: „Bubocsinka néven nevezte nagyapám, parázson sütvé, tejes kukoricával, sült keszeggel fogyasztottuk a patak partján gyerekkoromban” (Gáborjánháza). „Gyerekkorom csemegeje. Nagytatámmal szedtük a tavaszi kirándulásainkon, ő bösövénynek nevezte. Ettük a meghántott gumócskát nyersen, otthon pedig, megpucolva gumóstól-levelestől a salátaleveshez hasonlóan készítettük el” (Kolozsvár). Íme, két további DÉNES (2023) által válogatott szemelvény, melyekben felsejlik az egykori baraboly-kereséstől „lázás”, letűnt gyermekkorok légköre: „Menjünk gobolyicskázni! ... mint a kis piros retek akkora vót, kivettük a földből, mögpusztuk, mögöttük, mint a retket” (LENGYEL 1982). „Amikor rá gondolkodom a »baraboly« ásásra, visszavarázsol a szép gyermekkorba és megeleveníti előttem gyermekkori szép játszótereimet, melyek örökre hozzákötöttek gyengén termő határu, de szép szülőfalumhoz” (ISTVÁN 1995).

Mivel a gumók hamar lebomlanak, maradványai hiányoznak az archeobotanikai leletekből (MEURERS-BALKE et al. 2021); mindamellett keményítőtartalmát már a történelem előtti időkben felismerhették és gyűjthették a növényt (CAGNATO et al. 2021). Későbbi korokból már tudjuk, hogy a baraboly „répagyökerét” a magyarokhoz hasonlóan más nemzetek is fogyasztották. Ették a németek (beleértve az erdélyi szászokat), románok, szlovákok, lengyelek, oroszok, volgai kalmükök, tobolszki tatárok. Ez azt sugallja, hogy korábban Eurázsia

népeinek táplálkozásában elterjedt volt (GUNDA 1970). Németországban, Lengyelországban és Szlovákiában hajdanán szintén, főként gyermekek gyűjtötték ízletes gumóját, de ez a hagyomány napjainkra csaknem az egész kontinensen feledésbe merült (HEGI 1975, ŁUCZAJ 2012, ŁUCZAJ *et al.* 2012, STOLIČNÁ 2016). Mindazonáltal Bulgáriában (NEDELICHEVA 2013) és Elő-Ázsia néhány országában, pl. Törökországban (KADIOGLU *et al.* 2024), Örményországban (NANAGULYAN *et al.* 2020), Azerbajdzsánban (PIERONI & SÖUKAND 2019) és Grúziában (BUSSMANN *et al.* 2020, 2021, KAZANCI *et al.* 2021) a növényt még napjainkban is gyűjtik, és piacokon árulják; nemcsak gumóját, hanem tölevélrózsáját (HARUTYUNYAN *et al.* 2022), fiatal hajtásait is változatos módon elkészítik és tálalják. Zsenge leveleivel és hajtásaival Törökországban sajtokat is ízesítenek (KADIOGLU *et al.* 2020). Azerbajdzsánban a növény föld feletti zöld részeit takarmányozási célokra is felhasználják (MAMMADLI *et al.* 2024).

Gyógyászati jelentőség

A növény orvoslásban betöltött szerepével kapcsolatban 1795-ből származik az első írásos forrásunk, amikor Nyulas Ferenc magánorvos észrevette, hogy Szolnok és Doboka megyében a „*paraszti, főleg oláh nép között skorbut-járvány pusztít*”. A betegség kiküszöbölésére az alábbiakat ajánlotta: „*A skorbutusban majd mindenféle burján hasznos, tsak mérges ne legyen és a zöldség legfőbb orvosság: sóska, turbolya, baraboly, laboda...*” (SZŐKEFALVI *et al.* 1971). Fontos megemlíteni, hogy a 'baraboly' itt akár más *Chaerophyllum* vagy *Anthriscus* fajokra is vonatkozhat, hiszen akkoriban DIÓSZEGI (1813) Orvosi Füvészkönyvében megjegyezte, hogy a turbolya a barabollyal egyezik, és közönségesen nem is szokták azokat megkülönböztetni. A 19. század első felében, a növényt abban az esetben is javallották, amikor a gyulladt testrészt „*helybeli véresterztést kíván: naddályokat vagy bemetélést*”. Eme beavatkozás után többek közt a barabolyt (*Chaerophyllum* – csak a tudományos nemzetségnevet tüntették fel) is használták a fekélynek és környékének borogatására és ecsetelésére (PÓLYA 1831). DIÓSZEGI (1813) sokféle betegség tüneteinek enyhítésére is javallotta a 'turbolya barabolyt' – pl. vértisztításra, vizelethajtásra, asztmára, nőgyógyászati problémákra stb. –, de ez minden bizonnyal a zamatos turbolyára (*Anthriscus cerefolium* L.) vonatkozik (VÖRÖS 2008).

D. TÖRÖK (1844) tanulmányának az erdei turbolyáról (*A. sylvestris*) és a bubujicska barabolyról szóló részében megemlítette, hogy „*ritkább alkalmazásuknál fogva a kisebb érdekű gyógyszerek közé számítandók*”. BALOGH (1862) orvos-élettani könyvében, 'A tápanyagok és a tápszerről' szóló fejezetben említést tesz a növény gyökeréről, kiemelve, hogy jelentős cukorforrás. A növény gumóját a Gyergyói-medence népi gyógyászatában hasmenés tüneteinek enyhítésére is használták (RAB 2001).

Megjegyzendő, hogy a növény habitusában és monodomináns állományjaiban nagyon hasonlít a mérgező foltos bürökre (*Conium maculatum* L.), mellyel könnyen összetéveszthető (DANCZA 2021). Sok erdélyi faluban emlékeztek olyan mérgezésre, amelyet a csemegebaraboly helyett elfogyasztott foltos bürök vagy bódító baraboly (*Chaerophyllum temulum* L.) okozott (SZABÓ & PÉNTEK 1996). BABUS (1959) beszámolója azt sugallja, hogy a beregi Lónya település környékén élő nép a csemege barabolyt és a foltos bürköt 'bürök (*Conium*)' megnevezéssel ugyanazon fajnak vélte: gumóját tavaszig ehetőnek tartották, de a később magasra nőtt ernyőst ártalmasnak vélték, és gyógyításra használták.

A csemege barabolyt a tradicionális orvoslás gyógynövényei közt Törökországban még napjainkban is számon tartják, elsősorban étvágygerjesztőként, de a koleszterinszint csökkentésében és a cukorbetegség tüneteinek enyhítésében is javallják (POLAT *et al.* 2013). Az utóbbi időszakban a növényhez kapcsolódó nemzetközi fitokémiai vizsgálatok is fellendültek, a kimutatott antioxidáns természetű hatóanyagok révén a *C. bulbosum* számos betegség

leküzdésében potenciális gyógynövénynek ígérkezik (MOLO et al. 2021, STAMENKOVIĆ et al. 2021, TEL-ÇAYAN et al. 2022).

Termesztés

Mint ahogy fentebb már említettük, a növényt a középkori Kelet- és Közép-Európában már bizonyosan termesztették (HEGI 1975, CELKA 2011) és ez feltehetőleg a Kárpát-medencére is érvényes volt. Ezt sejteti Rogerius érsek 1243 körül, a tatárok magyarországi pusztításáról írt Siralmas Éneke: „*Hagyma, porcsin, répa és fokhagyma, ami a parasztok kertjében megmaradt, ha néhol rájuk bukkantam, nyálánságszámba mentek számomra; a többiek mályvával, tökkel és bürökgyökérrel táplálkoztak*” (HORVÁTH 1992). Egy másik forrás alapján Rogerius megrendítően említi: „*a tönkrement falusi kertekben a fokhagyma, porcsin (Portulaca oleracea) és hagyma, továbbá a mályva, cicardis és cicutaria (gémorr) maradványait*” (NAGY-TÓTH & URAY 2005). NAGY-TÓTH & URAY (2005) hangsúlyozták, hogy e növények kertekben való jelenléte a korhoz képest fejlett növénytermesztési színvonalat jelez. RAPAICS (1934) hívta fel arra a figyelmet, hogy Rogerius írásaiban a „cicutaria” megnevezés valójában a csemege barabolyra utal, amit bürökszerű termete végett így is emlegettek a régiek. Sajnos ezek a források sem teljesen egyértelmű bizonyítékok a növény korabeli termesztésére, hiszen az élőhelyi preferenciáját ismerve a kertekben akár spontán is megjelenhetett. Mindazonáltal, például a KÁROLYI (1841) által leírt egyik jellegzetes élőhelytípus („*nálunk mindenütt terem a füves kerteken*”) akár kultúr-reliktum jellegére is utalhat. Mindamellet, a késő középkorból és az azt követő századokból sincsenek a növény termesztését alátámasztó hazai forrásaink. Clusius munkájában is a „*Magyarhonban vadon-termőknek leirt növények jegyzékben*” találjuk a fajt (SADLER 1841).

Hazánkban csak a 19. század derekától vannak a termesztésre utaló, teljesen egyértelmű adataink. D. TÖRÖK (1844) közgazdasági munkájában az elsők között propagálta a növény nagyobb mérvű kultiválását és kereskedelmének beindítását: „*ez még leginkább jöhetne, bővebben termesztetvén, kereskedésbe*”. Mindez a növény szerény mértékű termesztését sejteti, de, mint feljebb már említettük, arról nincsenek szélesebb körben hozzáférhető forrásaink, hogy vajon a középkor óta folyamatosan fennálló tendenciáról van-e szó, vagy újbóli, esetleg a kultúrváltozat teljesen új meghonosításról. 1863-ban a Falusi Gazda folyóirat hasábjain az 'Augusztusi teendő'k' rovatban említették konyhakerti vetésének időszerűségét (GIRÓKUTI 1863). 1867-ben a 'Gazdasági magvak' jegyzékében az 'Orvosi és fűszer növénymagvak' között szerepelt (VARGA 1867). A század vége felé egy magyar nyelvű lexikonból is értesülhetünk kultiválásáról: „*gumós, nagy keményítőliszttartalmu gyökerei végett műveltetik*” (SOMOGYI 1880). Ekkortájt, a pápai kertészeti társulat 1881-ben megrendezett kiállításának tudósítása ad számot arról, hogy Jámrich Sándor, gr. Erdődi Ferencz somlói kertészetéből, többek között kiállított „*1 faj turbolya-répát*” (FENYVESSY 1881). „*Németországban otthonos Umbellifera, melynek gyökerei répaszerűleg megvastagodottak és kitűnő, jóízű főzeléket szolgáltatnak...*” és melynek „*egy kertben sem volna szabad hiányozni*” – propagálta ekkortájt a faj kultiválását SCHILBERSZKY (1897). Akkoriban FARKAS (1899) feljegyezte, hogy nálunk „*két fajtáját szokták tenyészteni, úgy mint a közönségeset, mely nálunk még a bokrok és cserjékben is megterem és a szibériai turbolya répát*” (*Chaerophyllum prescottii* D.C.). „*Ez utóbbi valamivel nagyobb az előbbinél, de nem olyan édes, lisztes és száraz*”. A csupán szórványos adatok ellenére a *C. bulbosum* mezőgazdasági jelentősége elvitathatatlan lehetett: ennek jó példája, hogy a növény éveken keresztül konstans szereplő volt a Kolozs-Monostori Magyar Királyi Gazdasági Tanintézet gazdasági növénykertjében (RITTER 1890). Az intézet 1895-ben létesült botanikus kertjében található nyilvántartásokban rendszeresen feltűnik, mivel „*a szakképzett gazdától megkívánják mai nap, hogy ismerje a növényeket. A gazdának úgy a művelési, mint a*

vadon tenyésző növények ismeretére nagy szüksége van” (PÁTER 1899). A századforduló után DENE (1906) arról tudósított, hogy csak kevés helyen kultiválták a növényt: „A turbolya-répa szinte ama főzelékek közé tartozik, amelyek nálunk alig ismeretesek, mert termesztésükkel csak nagyon ritka helyen foglalkoznak. Pedig a finomabb zöldségeket kedvelők a turbolyarépában gesztenye ízére emlékeztető főzelék neművel tehetik változatossá asztalukat”. MEZRICZKYNÉ SZALAY (1915) a turbolyarépát egy kevésbé ismert, ám potenciálisan hasznos növényként mutatta be; L’HUIILLIER (1915) szerint a növény szintén jelentős gazdasági potenciállal bír, bár megítélése szerint sokkal több figyelmet érdemelne. Másfél évtizeddel később SZABÓ (1932) még mindig arról számolt be, hogy a turbolya-répát, amely a különleges zöldségfélék közé tartozik, hazánkban még nem termesztik széles körben. Mindezek a források azt sugallják, hogy hazánkban a növény termesztése szórványos volt, és már a 20. század közepe táján az elfeledett kultúrnövények táborát gyarapította. Ugyanezt sejteti MÁTHÉ (1940) akkortájt megjelent kommentárja is, miszerint „hazánkban egyelőre még többnyire csak vadon terem”. MÁTHÉ (1940) – azok számára, akik kedvelik a változatosságot a zöldségek terén – javasolta, hogy „mélán vethetnek kertjükben egy kisebb ágyásnyi területet” turbolya-répával.

Termesztésének módszerét FARKAS (1889), MAUTHNER (1900), SIKABONYI ANGYAL (1903), BEZERÉDJ & SZILASSY (1906), L’HUIILLIER (1915) és SZABÓ (1932) ajánlásai nyomán az alábbiakban foglaljuk össze. A turbolya-répa legjobban a középkötött, tápdús, de nem frissen trágyázott talajban fejlődik, amelyet előzetesen jól átmunkáltak. Magvetésére a korai tavasz vagy a késő őszi az ideális időpont, de augusztusban is vethető 10-15 cm sortávolságra. A vetés utáni földtakaró vastagsága befolyásolja a kelés sikerességét, ezért ügyelni kell arra, hogy az ne legyen több 3-4 cm-nél. A kikelő növényállományt kapálni és gyomlálni szükséges, esetenként ritkítani, hogy „a fejlődő répácskáknak elegendő helyük legyen”, és öntözni tanácsos. A növény lomblevelei július közepén elsárgulnak („jelül annak, hogy a turbolyarépa ez idei tenyészetét befejezte”), ami után két lehetőség áll rendelkezésre: vagy felszedik, és homok között vermelve tárolják, vagy novemberig a helyén hagyják, majd beérés után szedik fel, és teszik el télire. Létezik egy másik termesztési mód is, amely során a sűrű vetésből fejlődött apró répákat a következő év tavaszán dughagymához hasonlóan dugják el, így nagyobb répákat nyerhetünk, de ez kétéves eljárást igényel.

A 2. világháború utáni korszakból a magyar nyelvű internetes szakirodalmi adatbázisokban már nem lelhetők fel a növény kultiválásáról szóló írások. Bár a 19. században fellendültek a növényekkel kapcsolatos termesztési kísérletek, nagyüzemi termelésének túl magas munkaerőigénye és a vetőmag rövid idejű eltarthatósága végett Németországban és Ausztriában is felhagytak kultiválásával (JANZ 2003, MAIERHOFER & BRUGGER 2019).

Mint ingyenc zöldségnövény, modernkori termesztését elsőként Franciaországban karolták fel. Ezt vetítette előre ALMÁSI BALOGH (1863) írása is miszerint, köszönhetően a tudósok kitartó igyekezetének, a baraboly „könnyen s bőven miveltetnek Franciaországban”. Itt az 1980-as évektől kezdődően célzott fajtanemesítési programok keretében csökkentették magnyugalmát, javították a gumó morfológiáját, és növelték termésének mennyiségét (PÉRON & BRIARD 2004). Gumójának keményítő- és szacharóz-tartalom összetétele pedig azt sugallja, hogy a faj akár ipari méretű keményítő- és élelmiszertermelésre is alkalmas lehet (AYALA GARAY *et al.* 2004). A termesztett gumócskák sok fehérjét és ásványi anyagokat, 15-19% keményítőt és az érési stádiumtól függően 2-20% cukrot tartalmaznak (JANZ 2003). A növényt Franciaországban napjainkban is sikeresen termesztik (BRIARD *et al.* 2020), génállományának sokféleségét hosszú távon is igyekeznek fenntartani (LE CLERC *et al.* 2014).

Az 1990-es években Németországban majd Ausztriában is megindultak bizonyos próbálkozások az elfeledett kultúrnövény újbóli termesztésbevitelére. Ezzel kapcsolatban az alábbi nehézségek merültek fel: a magok hidegigénye és rövid ideig tartó csírázóképeségük, a gyenge gyomelnyomó-képesség, a csekély hozam és a gyökér méretének túlzott heterogenitása (LAMMER 2019, MAIERHOFER & BRUGGER 2019). Jelenleg Svájcban – bár egyelőre csak cse-

kély mértékben – szintén termesztik, és nagy hangsúlyt fektetnek kultiválásának népszerűsítésére (VIEWEGER et al. 2024). Mindazonáltal, a növény művelése ezekben az országokban egyelőre korlátozott, és jobbára csupán a csúcsgasztronómia igényeit fedezi (MEURERS-BALKE et al. 2021). A *C. bulbosum* a kertészeti növényeink diverzifikálása szempontjából is potenciális lehetőségeket rejt (AYALA GARAY et al. 2004), ezért napjainkban a tradicionális zöldségnövények megőrzésére tett kezdeményezésekben is kitüntetett figyelmet kapott (DE SOUSA & SOLBERG 2020).

Konyhai felhasználás szakácskönyvekben és népszerűsítő írásokban

A Magyarországon született Marx Rumpolt, a későbbi mainzi választófejedelem szakácsának 1581-ben megjelent szakácskönyvében, amely pontos menüajánlásokat tartalmaz, már '*Erdteppfel*' néven felbukkan a növény, mint fontos konyhai nyersanyag (FÜREDER 2018). Ekkoriban a növényt már Erdélyben is szerették, és nagy becsben tartották (KOMÁROMY 1902). Az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve a 16. század végéről már tartalmazza a „*Bobalyka salátát*”: „*Kit Mihályka monyának hínak, s barabolyának is, ezzel is úgy élj, csakhogy gyökerét meghámozd, az szép levelet rajta hagyjad*” (RADVÁNSZKY 1893).

KOHÁRI (2015) a *Kísérleti régészeti tevékenység a visegrádi Királyi Palota magánkonyhájában* c. tanulmányában olyan ételek jelenkori elkészítését írja le, amelyeket a 16. század végére datált *Szakács tudomány* című kéziratos szakácskönyv alapján készítettek el a fellelhető források segítségével a lehető legnagyobb szintű korhűsége törekedve. Az elsődlegesen a királyi, főúri udvarok konyháiban használt nyersanyagok leírásánál megemlíti a barabolyt is: „*A zöldségek között számos esetben bukkanhatunk a közkedvelt káposzta (édes és sós), répa, petrezselyemgyökér, vörös- és fokhagyma, hüvelyesek, spenót, cékla, uborka, tök, fejes saláta, spárga, articsóka, endívia, cikória, borágó, bobalyka (más néven: Mihályka monya vagy baraboly) nevére. Nem csak a főtt/ sült ételek elkészítéséhez használták előszeretettel, hanem salátának és különféle mártások (»sásák«) alapanyagai is voltak*”. Napjainkban a reneszánsz kor izgalmas salátareceptjei a csemege barabollyal karöltve, „követendő példaként” népszerűsítő publikációkban is felbukkannak (BOGOS 2016).

'Bornemisza Anna szakácskönyvében', ami 1680-ban az erdélyi Fogarason íródott, már szerepel a „*turbulya-saláta*” receptje, amelyhez a gyökeret felszeletelték, majd sóval és borsal ízesítették, végül olajjal és ecettel meglocsolták. Ez minden bizonnyal baraboly-saláta volt (KOZMA 2018). A régi magyar konyháról szóló művében BÁRCZAY (1893) a salátanövények között a barabolyt is megemlíti, amelyet nemcsak ecettel és olajjal, hanem cukorral, apró szőlővel, borral és hagymával is fogyasztottak.

Brassai Sámuel nyelvész, filozófus és természettudós 19. századi levelezéséből tudjuk, hogy igazi ingyenként minden gasztronómiai termékből szerette a különleges, válogatott tételeket, melyekkel szívesen kedveskedett barátainak is. Életrajzírója szerint a „*legritkább ajándékot egyszer Szilágyi Sándornak küldötte, »egy porcio barabolyt«*”, amely elkészítésének receptjét is megosztotta vele: „*Úgy, amint kisedik a szelencéből, minden darabot külön fehérre kell vakarni s egy tál hideg vízbe tenni. Mind meglevén, ki kell markolni a vízből, úgy, hogy az ujjak között a felesleg víz lefolyhasson róla s rögtön egy bögrébe kell tenni, beléje egy darab friss írós vajat vetni, aztán befedvén lassú tűznél ottan rázogatva, addig párolni, míg jó porhanyó lesz, mint a heurige Kartoffel*” (BOROS 1927).

A 19-20. század fordulójának környékén és a 20. század első évtizedeiben, a turbulya-répa kerti termesztésének módját bemutató cikkek többnyire utaltak a növény gasztronómiai értékére is, mi több, olykor recepteket is ismertettek a növény népszerűségének növelése érdekében: „*A termesztett turbulya répát főzve és pörkölve szokják feltálalni. Sajátságos, kitűnő, zamatos édessége lévén, finom főzeléket lehet belőle készíteni, sokan pedig a gesztenyénél is*

többre becsülik” (FARKAS 1899). „A turbolyarépát sajátságos kitűnő íze, zamatja és édessége miatt mindenki megkedveli, a ki csak egyszer megízlelte, főzve, párolva s pörkölve is élvezik” (MAUTHNER 1900). „A turbolya-répát sokféleképpen lehet elkészíteni, a többek között töltött libához töltelékül és mint mandulát szokás héjától megtisztítani, úgy ezeket is leöntik meleg vízzel, egy darabig állani hagyják és azután héjából kiszedik és vajban megpirítva hús mellé föltálalják” (DENE 1906). SIKABONYI ANGYAL (1903) az „érdeklődő háziasszonyaink kedvéért” részletes elkészítési módokat ismertet: „Amint a mandulát szokás héjától megfosztani”, úgy ezeket a répákat is leöntik meleg vízzel, egy darabig állni hagyják, majd héjából „kiugrasztják” őket, és vajban megpirítva tálalják. Ezen túlmenően ragukhoz és levesekhez is kiválóan használhatók. A német konyhában például úgy készítik el, mint a pirított gesztenyét, amit a „fodroskék” (káposzta) mellé tálalnak, a turbolyarépát pedig gesztenye pótlására is alkalmazzák. SZABÓ (1932) szerint „zsírban – vajban sütve kiváló köret”, levesekben is jól felhasználható, valamint töltelékül is ajánlott, sőt a konyhaművészet számos egyéb módon is felhasználja. Végül arra hívta fel a figyelmet, hogy a turbolya-répát nem szabad összetévesztetni a zamatos turbolyával, amelynek leveleit fűszerként használják, és mártásokat készítenek belőle.

Fontos megemlíteni, hogy a turbolya-répa „nyár folyamán nem élvezhető, mert ízetlen”, és csak a beérés után, november elejétől kezdve válik fogyaszthatóvá, de akkor egész télen át megőrzi élvezeti értékét (MÁTHÉ 1940). A gumó „még akkor is jó, sőt talán akkor a legízletesebb”, amikor tavasz felé csírázni kezd, október vége előtt nem ajánlott fogyasztani, mert addig „íztelen, éppúgy, mint az éretlen gesztenye” (CSAJTHAY 1929).

Költészet, próza, néptánc

A csemege baraboly gyűjtéséről és piaci árusításáról BÁN & JULOW (1964) nyomán az alábbi debreceni diákvers maradt fenn a 18. század végéről: „A piaci kofa készíti a bicskát, / Hogy ásson az erdőn majd sok bubojicskát, / Vagy lányának mondja: Leányom, eredj el / Az erdőre, rakd meg magad galambbeggyel. / Megveszik az urak, mert jó salátának. Tavaly is csak ezért sok jó pénzt adának”.

Gróf Gvadányi József lovas generális Donits Andrásához, a 18. század végén, verselő formában írt, posztumusz megjelent leveleiből (GVADÁNYI & DONITS 1834) megtudhatjuk, hogy a barabolyt más tavaszi növényekkel egyetemben betegség utáni gyengélkedéskor erősítőszerként fogyasztották: „Még most-is az erőm igazán meg-nem tért, / Bár bennem a' Doctor meg-tisztítá a' vért. / De talám a' ki-nyílt tavasznak zsengei, / Sáss-hagyma, Laboda, Sóska, 's több gyengéi, / Úgy mint: a' baraboly, 's most szívárgó nyír-víz, / A' mellyekben vagyon meg-erősítő íz, / Meg-adják erőmet, majd legénykedhetem”. A generális Molnár Borbálához írt egyik levelében szintén arra utalt, hogy az egész télen át kínzó betegségétől tavasszal ekképpen tisztult meg: „Keserű salátát és Barabolyt ettem, / Mellyekkel kehemet ki-hánytam vetettem” (GVADÁNYI 1794). Bár a ‘Gyógyászati jelentőség’ c. alfejezetben leírtak alapján, a gumó említésének hiányában a ‘baraboly’ szó itt többek között akár a zamatos turbolyára is vonatkozhat.

Jókai Mór a „Mindent látni sem jó” (1874) c. elbeszélésben két főhősét egy-egy növényről nevezte el, ők voltak: Turbolya Béla és Baraboly Gergely; a „Világszép leányok” (1893) c. népszínművében pedig a Baraboly család áll a történet középpontjában. Jókai számos további művében felidézte a növény korabeli gyűjtését, annak gasztronómiai értékére is utalva. A teljesség igénye nélkül: „Gesztenyeízű baraboly; olyan étkek, amiket Blanka először ízlelt életében, s azonnal meg is szeretett” (Egy az Isten, 1877). „Az erdélyi hegylapályokon most is megterem még a baraboly, a pityóka elődje, csakhogy annál sokszorta jobb ízű; azzal zsákokat töltöttek” (Bálványosvár, 1883). „A baraboly is olyan csemege, amit csak itthon kapni, itt is csak nagy protekció és összeköttetések útján” (A lélekidomár, 1888). „Aztán, amit csak a föld

megterem ritkaságképpen, az a csemege mind oda lett hordva az én asztalomra: az erdélyi baraboly...” (De kár megvénülni! 1896). A barabolyfogyasztás tendenciájának hanyatlását érzékelhetjük Mikszáth Kálmán „A magyar konyha” c. írásában (1889), amikor az író az „el-nyészett ételeken” keseregve feltette az alábbi kérdést: „A mai generációból ki evett barabolyt?”.

Petelei István, erdélyi szépíró egyik novellájában olvashatjuk: „Nézd, barabolyt hoztak a cigánypurdék a báránysült mellé, és egy kis foghagymával sütöttem meg, mert így szereti Márton” (Márton bácsi, 1903). A növény Berde Mária, erdélyi író és költő ‘Búcsúztató’ (1928) c. versében is felbukkan, egyfajta kitüntetett tájképi elemként: „Barátnéd volt minden vidám bokor, / Ez itt kökény, az ott galagonya, / Baraboly nő a vérvesszők alatt...”. A ‘baraboly’ és ‘turbolya’ neveket Wass Albert jellegzetes tájszavai között is nyilvántarják (KOMORÓCZY 1994), melyek az író több regényében is feltűnnek: „kicsi Mócsi hol barabolyt ázott, hol vad-méheket keresett, hol martilaput szedett zöldkáposztának”. „Az asszony meg a gyerek oda voltak barabolyt ásni az erdőn” (Elvásik a veres csillag, 1965). „Maholnap martilaput s vadsalátát főzhetnek! – örvendezett az asszony –, s barabolyt is ásook, meglássa! Még nyár végén találtam egy helyet az erdő szögletében, meg is jegyeztem! Zsákra valót is áshatok ott, annyi van!” (Kard és kasza, 1974). „Barabolyt ástam – mutatta az asszony a kötényét –, találtam egy helyet, ahol sok van. / Az öreg belenézett a köténybe. / – Jó sok, ahol bodza nő, ott kell keresni”. (...) „Turbolya? – kérdezte, és beleszagolt a tányérba. / – Az, – felelte az asszony –, turbolya barabollyal. / Jó. Vért csinál és kedvet” (A funtineli boszorkány II, 1959). KOMORÓCZY (1994) szerint ez utóbbi idézetben „a barabolynak bizonyára burgonya értelme van”. Mindamellet, a szövegkörnyezetben ismertetett „bodzás” lelőhely azt sugallja, hogy a szóban forgó eledel valóban a csemege barabolyból készülhetett, a másik hozzávaló pedig a zamatos turbolya lehetett, hiszen DIÓSZEGI (1813) nyomán ez utóbbi növényt használhatták a népi gyógyászatban vértisztításra. Az ugyancsak erdélyi Szabédi László szépprózai írásában olvashatjuk: „Jobb volt, mint az édes baraboly, amit süppedt ház tövéen kapartam ki porhanyó föld alul” (Táltos koromban, 1935).

Tamási Áron ‘Szüntelen király’ c. mesejátékának az író hagyatékában fennmaradt egy korábbi, 1954-ben készült változata ‘Baraboly király’ címmel. Jékely Zoltán ‘Mátyás király juhásza’ (1968) c. verses mesejátékának ‘Az aranyszőrű bárány’ c. színházi adaptációjában Baraboly vitéz az egyik meghatározó szereplő.

A moldvai csángó településeken a baraboly növényről táncot is elneveztek, amely a körtánc és a páros tánc ötvözete volt, ezt játékosan variálták a lányok időnkénti párcseréje révén. „A barabolyzöld levél” rikkantásra alakult ki a körtánc (ZAKARIÁS 2010).

Irodalom

- ALMÁSI BALOGH P. (1863): Geoffroy Saint-Hilaire Izidor. – *Budapesti Szemle* 17(56-57): 261–297.
- AYALA GARAY O. J., BRIARD M., PÉRON J. Y. & PLANCHOT V. (2003): *Chaerophyllum bulbosum*: A new vegetable interesting for its root carbohydrate reserves. – *Acta Horticulturae* 598: 227–234.
- BABUS J. (1959): *A lónyai vizek néprajza*. – Néprajzi Közlemények 4(3). Néprajzi Múzeum, Budapest.
- BALLAGI M. (1867): *A magyar nyelv teljes szótára. Második rész*. – Franklin-Társulat, Budapest.
- BALOGH K. (1862): *Az ember élettana, I. kötet*. – Emich Gusztáv kiadása, Pest.
- BALOGH L. (2010): Carolus Clusius (1526–1609) élete és munkássága: a nagy flamand tudós és magyar barátai emlékének. – *Vasi szemle* 64(4): 395–421.
- BÁN I. & JULOW V. (1964): *Debreceni diákirodalom a felvilágosodás korában*. – Akadémiai Kiadó, Budapest.
- BÁRCZAY O. (1893): A régi magyar konyháról. – *Századok* 27(1): 402–420.
- BARTHA D. & KIRÁLY G. (szerk.) (2015): *Magyarország edényes növényfajainak elterjedési atlasza*. – Nyugat-magyarországi Egyetem Kiadó, Sopron.

- BEDŐ V. (2011): XXI. századi pillanatfelvétel egy erdélyi mezősi falu táplálkozási szokásairól. – In: VARGA S. (szerk.), *Belvedere Meridionale – Történelem és Társadalomtudományok*. „A visai Kőrös alatt...”, Tanulmányok egy erdélyi, mezősi falu népi kultúrájáról tematikus lapszám, XXIII. évfolyam, 1. szám, Belvedere Meridionale Alapítvány, Szeged, pp. 100–115.
- BEKE Ö. (1935): Népies növényneveink történetéhez. – *Vasi Szemle* 2(5-6): 381–390.
- BENCsik J. (1973): A gyűjtögető gazdálkodás emlékei a Tisza mentén, a volt alsó-szabolcsi falvakban. – In: BENCsik J. (szerk.), *A Hajdúsági Múzeum Évkönyve I.* A Hajdúsági Múzeum Kiadványai VI., Hajdúböszörmény, pp. 111–126.
- BENKő J. (1783): Nomenclatura Botanica. – In: MOLNár J. (szerk.), *Magyar könyv-ház I.* Landerer Mihály', Posonyban, pp. 319–432.
- BENKő L. (1967): *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára, I. kötet*. – Akadémiai Kiadó, Budapest.
- BEZERÉDJ A. & SZILASSY Z. (1906): *Mezőgazdasági lexikon I-II kötet*. – Grill Károly Könyvkiadóvállalata, Budapest.
- BOGOS Zs. (2016): Öt évszázad salátái. – *Képmás* 17(7): 76–77.
- BORBÁS V. (1893): A katonapetrezselyem és más népies eleségfüvek. – *Természettudományi Közöny* 25(285): 243–248.
- BOROS Gy. (1927): *Dr. Brassai Sámuel élete*. – Minerva Irodalmi és Nyomdai Műintézet, Cluj-Kolozsvár.
- BOTTA-DUKÁT Z., BARTHA D., DANCZA I., LUKÁCS B. A. & PINKE Gy. (2023): Adaptation of life form categorisation of Ellenberg and Mueller-Dombois to the Hungarian flora. – *Acta Botanica Hungarica* 65(1-2): 1–34.
- BÖLÖNI J., MOLNár Zs. & KUN A. (szerk.) (2011): *Magyarország élőhelyei. A hazai vegetációtípusok leírása és határozója*. – ÁNÉR, MTA ÖBKI, Vácrátót.
- BRIARD M., LE CLERC V., HUET S., GRANGER J. & GEOFFRIAU E. (2020): *Tuberous-rooted chervil*. – In: GEOFFRIAU E. & SIMON P. (eds), Carrots and related Apiaceae crops. CABI, Wallingford, Oxfordshire, UK & Boston, MA, USA, pp. 325–332.
- BURKART M. (2001): River corridor plants (Stromtalpflanzen) in Central European lowland: a review of a poorly understood plant distribution pattern. – *Global Ecology and Biogeography* 10(5): 449–468.
- BUSSMANN R. W., BATSATSASHVILI K., KIKVIDZE Z., PANIAGUA-ZAMBRANA N. Y., KHUTSISHVILI M., MAISAI I., SIKHARULIDZE S. & TCHELIDZE D. (2020): *Chaerophyllum aureum* L. *Chaerophyllum bulbosum* L. *Chaerophyllum hirsutum* L. *Apiaceae*. – In: BATSATSASHVILI K., KIKVIDZE Z. & BUSSMANN R. W. (eds), *Ethnobotany of the Mountain Regions of Far Eastern Europe: Ural, Northern Caucasus, Turkey, and Iran*. Springer International Publishing, Cham, pp. 283–292.
- BUSSMANN R. W., PANIAGUA ZAMBRANA N. Y., UR RAHMAN I., KIKVIDZE Z., SIKHARULIDZE S., KIKODZE D., TCHELIDZE D., KHUTSISHVILI M. & BATSATSASHVILI K. (2021): Unity in diversity–food plants and fungi of Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus. – *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 17: 72.
- CAGNATO C., HAMON C., SALAVERT A. & ELLIOTT M. (2021): Developing a reference collection for starch grain analysis in early Neolithic Western temperate Europe. – *Open Archaeology* 7(1): 1035–1053.
- CELKA Z. (2011): Relics of cultivation in the vascular flora of medieval West Slavic settlements and castles. – *Biodiversity Research and Conservation* 22: 1–110.
- CHRIST H. (1913): Die ungarisch-österreichische Flora des Carl Clusius vom Jahre 1583. – *Österreichische Botanische Zeitschrift* 63(3): 131–136.
- CZUCZOR G. & FOGARASI J. (1862-74): *A magyar nyelv szótára. Második kötet*. – Emich Gusztáv Magyar Akadémiai Nyomdásznaál, Pest.
- LE CLERC V., SUEL A., GEOFFRIAU E., HUET S. & BRIARD M. (2014): Temporal evolution of the genetic diversity of *Chaerophyllum bulbosum*: Consequences on the genetic resources management. – *Comptes Rendus Biologies* 337(5): 352–359.
- CSAJTHAY F. (szerk.) (1929): Turbolya-répa. – *Budapesti Hírlap* 49(200): 15.
- CSAPÓ J. (1792): *Új füves és virágos Magyar kert, melyben mindenik fűnek és virágnak neve, neme, ábrázatja, természete és ezekhez képest különbféle hasznai értelmesen meg-jegyezettek. Második nyomtatás*. – Fűskuti Landerer Mihály költségével és betűivel, Posonyban és Pesten.
- D. TÖRÖK J. (1844): Magyarországnak közigazdaságilag nevezetes termékeiről. – In: SCHEDEL F. (szerk.), *Természettudományi pályamunkák III. kötet*. Kiadja a Magyar Tudós Társaság, A Magyar Kir. Egyetem betűivel, Budán, pp. 97–235.
- DANCZA I. (2008): Adatok a csemegebaraboly (*Chaerophyllum bulbosum* L.) társulástani helyzetéhez. – *Kitaibelia* 13(1): 156.

- DANCZA I. (2009): Syntaxonomic studies on the ruderal plant communities in Southwest Transdanubia (Hungary). – *Acta Botanica Hungarica* 51(1-2): 35–59.
- DANCZA I. (2021): Kevésbé ismert árokparti gyom- és fűszernövényünk a csemege baraboly (*Chaerophyllum bulbosum* L.). – *Agrofórum* 32(5): 40–42.
- DENE B. I. (1906): A turbolya-répa termesztése. – *A kert* 12(14): 418.
- DÉNES A., PAPP N., BABAI D., CZÚCZ B. & MOLNÁR Zs. (2012): Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 381–396.
- DÉNES A., PAPP N., BABAI D., CZÚCZ B. & MOLNÁR Zs. (2013): Ehető, vadon termő növények és felhasználásuk a Kárpát-medencében élő magyarok körében néprajzi és etnobotanikai kutatások alapján. – In: DÉNES A. (szerk.), *Ehető vadnövények a Kárpát-medencében*. Dunántúli Dolgozatok, Természettudományi sorozat 13., Janus Pannonius Múzeum, Pécs, pp. 35–76.
- DÉNES A. (2023): *Kísérleti etnobotanika. Vadnövények gyűjtögetésének és egykori felhasználási módjainak tesztelése.* – In: VÁRDAI L. (szerk.), *Janus Pannonius Múzeum Évkönyve* 56. Janus Pannonius Múzeum, Pécs, pp. 6–32.
- DIÓSZEGI S. (1813): *Orvosi fűvészkönyv, mint a' magyar fűvész könyv praktika része.* – Nyomtatta Csáthy György, Debreczenbenn.
- DUNAI É. & PINKE Gy. (2023): A közönséges mézontófü (*Phacelia tanacetifolia* Benth.) termesztésének magyar vonatkozású történeti áttekintése. – *Botanikai Közlemények* 110(1): 43–60.
- ECSEDI I. (1935): A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. – In: ECSEDI I. & SÖREGI J. (szerk.), *A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1934*. Debrecen sz. kir. város Déri Múzeumának Kiadványai XXX, Városi Nyomda, Debrecen, pp. 149–395.
- EVARTS-BUNDERS P. & EVARTE-BUNDERE G. (2018): New knowledge about species of the genus *Chaerophyllum* (Apiaceae) in Latvia. – *Botanica* 24(2): 115–123.
- FARKAS E. (1899): A turbolya répa. – *A kert* 5(3): 74.
- FEHÉR B. (2005): A baraboly nyomában. – *Magyar Nemzet* 68(41): 36.
- FENYVESSY F. (1881): A pápai kertészeti társulat kiállítása. – *Pápai Lapok* 8(44): 178.
- FIALOWSKI L. (1881): A népbotanika poézise. – *Magyar Nyelvőr* 10(6): 248–257 és 10(9): 408–415.
- FOKOS D. (1922): Két növénynevről. – *Magyar Nyelvőr* 51(1-2): 13–66.
- FORGÓ Gy. (1817): Rendkívül való szükség' idején, a' közönségesen szokásban lévő Gabona fajokon kívül, miből készíthetni még Kenyeret Hazánkban, 's mit találhatni még, a' mivel olyankor táplálhassa magát a' Szegénység? – *Tudományos Gyűjtemény* 1(10): 41–57.
- FÜREDER B. (2018): Mit eszik Németország? – *Klió: történettudományi szemlélő folyóirat* 27(3): 88–93.
- GÁSPÁR J. (1891): A gazdasági tanintézet birtokán leggyakrabban előforduló fűnemű virágzó növények. – In: VÖRÖS S. (szerk.), *A Kolozs-Monostori Magyar Királyi Gazdasági Tanintézet Évkönyve az 1889-90-ik tanévről*. Ajtai K. Albert Könyvnyomdája, Kolozsvár, pp. 29–41.
- GERŐ Ö. (szerk.) (1914): *Chaerophyllum*. – In: *Tolnai Világlexikona, 5. kötet*. A Magyar Kereskedelmi Közlöny Hírlap- és Könyvkiadó-Vállalat kiadása, Budapest, pp. 511.
- GIRÓKUTI P. F. (szerk.) (1863): Augustusi teendők. – *Falusi Gazda* 3(8): 117–118.
- GOMBOCZ E. (1902–1906): Sopron vármegye növényföldrajza és flórája. – In: LENGYEL B. (szerk.), *Mathematikai és Természettudományi Közlemények, 28. kötet*. Kiadja a Magyar Tudományos Akadémia Mathematikai és Természettud. Állandó Bizottsága, Budapest, pp. 401–577.
- GOMBOCZ E. 1945: *Diaria itinerum Pauli Kitaibelii. Auf Grund originaler Tagebücher zusammengestellt.* (Leben und Briefe Ungarischer Naturforscher IV. Herausgegeben von A. Tasnádi-Kubacska). I-II. – Verlag des Ungarischen Naturhistorischen Museums, Budapest.
- GOMBOCZ Z. & MELICH J. (1914–30): *Magyar Etymologiai Szótár I. kötet*. – Magyar Tudományos Akadémia, Budapest.
- GUB J. (1993): Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez. – *Néprajzi Látóhatár* 2(1-2): 95–110.
- GULYÁS G. & LUKÁCS B. A. (2003): Vizes élőhelyek térképezése a Hernád magyarországi szakaszának jobb partján. – *Hidrológiai Közlöny* 83(1-12): 114–116.
- GUNDA B. (1955): Vadon termő növények népünk asztalán. – *Élet és Tudomány* 10(35): 1113–1116.
- GUNDA B. (1960): A gyűjtögető életmód emlékei a Gyalui havasokban. – In: GUNDA B. (szerk.), *Műveltség és hagyomány*. A Debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Intézetének évkönyve, Studia Ethnologica Hungariae et Centralis ac orientalis Europae I-II, Tankönyvkiadó, Budapest, pp. 207–217.

- GUNDA B. (1970): Részletek a Magyar Néprajzi Lexikonból. – In: MÓDY Gy. (szerk.), *A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1968*. Déri Múzeum, Debrecen, pp. 219–253.
- GUNDA B. (1977): Gathering of the wild plants among the Hungarian people. – *Acta Ethnographica* 26(1-2): 1–23.
- GUNDA B. (1988a): A természetes növénytakaró és az ember. – In: BODÓ S. & PETERCSÁK T. (szerk.), *Agria XXIV. Az egeri Dobó István Vármúzeum évkönyve*, A Dobó István Vármúzeum kiadása, Eger, pp. 165–219.
- GUNDA B. (1988b): Egy kárpátaljai magyar falu ethnobotanikája. – In: NÉMETH P. (szerk.), *A Nyíregyházi Jósza András Múzeum évkönyve XXI-XXII. (1978-1980)*. Jósza András Múzeum, Nyíregyháza, pp. 25–41.
- GVADÁNYI J. (1794): G. G. G. Molnár Borbálához Bika havának 15. napján 1794. – In: MOLNÁR J. (1803) (szerk.), *Magyar könyv-ház XX. szakasz*. Nyomtat. Trattner Mátyás betűivel, Pesthen, pp. 108–109.
- GVADÁNYI J. & DONITS A. (1834): *Méltóságos Gróf Gvadányi József magyar lovas generálisnak Donits Andrásához írt levelei válaszaikkal*. – Kiadta Cs. L. J. László az A. I. r. t., Nagy-Szombatban.
- GYÁRFÁS J. (1908): A rétek legeltetése I. – *Köztelek* 18(6): 124–125.
- HADROVICS L. (1968): A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára II. – *Magyar Nyelv* 64(2): 144–154.
- HARUTYUNYAN M., MARTIROSYAN H., HOVHANNISYAN M. & MELIKYAN A. (2022). Ex situ conservation and domestication process of a number of wild edible plants spread in Armenia. – *The Scientific Heritage* 91: 4–6.
- HEGI G. (1975): *Illustrierte Flora von Mittel-Europa V/2*. – Verlag Paul Parey, Berlin, Hamburg.
- HÉRICUS M. & MAUTHNER Ö. (1889): *A növények magról való tenyésztése*. – A Deutsch M.-féle műintézet, Czettel és Deutsch nyomása, Budapest.
- HOFFMANN T. (1997): A változó változatlan (bongészők, halászhok, vadászok) – In: VERES L. & VIGA Gy. (szerk.), *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXXV-XXXVI*. Herman Ottó Múzeum, Miskolc, pp. 513–566.
- HOHLA M. (2009): Lebendige Spuren aus der Vergangenheit – Pflanzen unserer Burgen, Schlösser und Klöster. – *ÖKO.L Zeitschrift für Ökologie, Natur- und Umweltschutz* 31(4): 13–24.
- HORVÁTH J. (1992): Rogerius mester siralmas éneke. – In: MADAS E. (szerk.), *Szöveggyűjtemény a régi magyar irodalom történetéhez, Középkor (1000-1530)*. Tankönyvkiadó, Budapest, pp. 194–215.
- HORVÁTH K., KÓTYUK I. & LIZANEC P. (2000): A kárpátaljai magyar nyelvjárások szótára (A-C). – In: *Acta Hungarica IX. évfolyam, 1998*. Ungvári Állami Egyetem, Hungarológiai Központ, Ungvár, pp. 95–242.
- JANZ E. (2003): *Haferwurz und Kerbelrübe Gemüsepflanzen. Alte Kulturpflanzen wieder entdeckt*. – Stiftung Naturschutz, Berlin.
- JASIŃSKA K., BRZEG A. & WOJTERSKA M. (2015): Anthropophytes in the flora of different spatial units within old rural settlements of the Lubuskie Lakeland, western Poland. – *Biodiversity Research and Conservation* 39(1): 19–32.
- ISTVÁN L. (1995): Hagymányos népi gyermekcsemegék Korondon. – In: T. BEREZKI I. (szerk.), *Gyermekvilág a régi magyar falun I. A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Múzeumok közleményei* 50., Szolnok, pp. 313–336.
- JÁVORKA S. (1925): *Magyar Flóra. (Flora Hungarica). Magyarország virágos és edényes virágtalan növényeinek meghatározó kézikönyve*. – Studium kiadása, Budapest.
- K. MÁTYUS I. (1787): *Ó és Új diatetika az az: az életnek és egészségnek fenn-tartására és gyámlgatására, Istentől adattatott nevezetesebb természeti eszközöknek a' szerint való elé-számlálása, a' mint azokra reá kaptak, és eleitől fogva mind ez ideig magok károkra vagy haszonokra vélek éltek az emberek, 2. darab* – Fűskúti Landerer Mihály költségével és betűivel, Posonyban.
- KADIOGLU Z., CUKADAR K., KALKAN N. N., VURGUN H. & KAYA O. (2020): Wild edible plant species used in the Ağrı province, eastern Turkey. – *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 77(2): e098.
- KADIOGLU Z., YILDIZ F., KANDEMIR A., CUKADAR K., KALKAN N. N., VURGUN H., DONDERALP V., KORKUT R. & KAYA O. (2024): Preserving the richness of nature: Cultural and ecological importance of edible wild plants in Sivas. – *Genetic Resources and Crop Evolution* 71(8): 4263–4281.
- KÁROLYI S. (1841): Az ehető s tápesszokzúl szolgáló növényekről. – *Tudományos Gyűjtemény* 25(9): 4–81.
- KAZANCI C., ORUÇ S., MOSULISHVILI M. & ŁUCZAJ Ł. (2021). Wild plants used as vegetables by transhumant people around the Georgia-Turkey border in the western lesser Caucasus. – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 90: 906.

- KIRÁLY G. (szerk.) (2009): *Új magyar fűvészkönyv. Magyarország hajtásos növényei.* – Aggteleki Nemzeti Park Igazgatóság, Jósvald.
- KOHÁRI G. (2015): Kísérleti régészeti tevékenység a visegrádi Királyi Palota magánkonyhájában. – In: GÁL É. (szerk.), *A Janus Pannonius Múzeum Évkönyve 53.* Janus Pannonius Múzeum, Pécs, pp. 125–140.
- KOMÁROMY A. (1902): Kolozsvári polgári konyha a XVI. század végén. – *Erdélyi Múzeum* 19(2): 76–88.
- KOMORÓCZY Gy. (1994): *Magyar szavaink nyomában.* – Erdélyi Gondolat Kiadó, Székelyudvarhely.
- KÓSSA Gy. (1910): Régi magyar gyógyszernevek. – *Magyar Nyelv* 6(1): 37–39.
- KOTLÁN S. (szerk.) (1935): Kosbor. – *Állatorvosi Lapok* 58(5): 81–82.
- KOZMA M. (2018): Csizma a konyhaasztalon 14. Baraboly a világ közepén. – *Hargita Népe* 30(77): 7.
- KRUESZ K. (1874): *Győr megye és város egyetemes leírása.* – Franklin-Társulat Nyomdája, Budapest.
- KRUSE U. (2017): Von Kraut und Rüben. Nutzpflanzen in den Gärten der Hausväter. – *Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes* 14: 37–59.
- KUNCZ A. (1905): Népnyelvi hagyományok. Tájszók a Tudományos Gyűjteményből. – *Magyar Nyelvőr* 34(9): 482–487.
- KUNSZT J. (1875): Három vadon tenyésző konyhanövény. – *Természet* 7(9): 122–123.
- L'HUILLIER I. (1915): Konyhakerti gyökérfélék II. Különleges gyökérfélék. – *A kert* 21(9): 262–263.
- LAMMER P. (2019): *Gemüseraritäten aus dem Kamptal: Kerbelrübe.* – Verein Arche Noah, Schiltern, Austria.
- LENGYEL F. (1982): *Gyűjtögetésből származó nyersanyagok a táplálkozásban.* – Kézirat, Miskolci Herman Ottó Múzeum Néprajzi adattár, Sály, Lsz. 4573.
- LIPPAY J. (1664): *Posoni kert.* – Cosmerovius Máthe Császár Urunk ő Fölsége könyv-nyomtatójának bötüijvel, Bécsbe.
- ŁUCZAJ Ł. (2012): Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 245–255.
- ŁUCZAJ Ł., PIERONI A., TARDÓ J., PARDO-DE-SANTAYANA M., SÖUKAND R., SVANBERG I. & KALLE R. (2012): Wild food plant use in 21st century Europe: The disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 359–370.
- MAGYARY-KOSSA Gy. (1929): *Magyar orvosi emlékek II.* – Magyar Orvosi Könyvkiadó Társulat, Budapest.
- MAIERHOFER H. & BRUGGER K. (2019): Kerbelrübe – eine Gourmet-Rübe mit Geschichte. – *Arche Noah Magazin* 2: 18–19.
- MAMMADLI T., BABAYEVA S. & BAYRAMOV B. (2024): Scientific bases for the use of some fodder plants disseminated in high mountainous areas in Nakhchivan. – *Bulletin of Science and Practice* 10(8): 108–114.
- MÁRTON J. (1816): *Három nyelvből készült iskolai lexicon, vagyis szókönyv. Második darab.* – Bétsben, Zweck Bertalan betűivel.
- MAUTHNER Ö. (1900): A turbolya-répa termesztése. – *A kert* 6(18): 563.
- MAUTHNER Ö. (1902): Hány neve van a barabolyoknak? – *A kert* 8(23): 735.
- MÁTHÉ J. (1940): Kertészeti tanácsadó. – *Kertészet* 14(8): 103–112.
- MELICH J. (1906): *Szikszi Fabricius Balázs latin-magyar szójegyzéke 1590-ből.* – Kiadja a Magyar Tudományos Akadémia, Budapest.
- MEURERS-BALKE J., ZERL T. & KALIS A. (2021): Die Kerbelrübe – Ein vergessenes Gemüse? – *Archäologie Im Rheinland* 1: 32–33.
- MEZRICZKYNÉ SZALAY A. (1915): A turbolyarépa (*Chaerophyllum bulbosum*). – *A kert* 21(16): 511–512.
- MOLNÁR N. (1967): Néhány szó a burgonya magyar neveiről. – *Agrártörténeti Szemle* 9(1-2): 271–272.
- MOLNÁR V. A. (2013): Vadon élő növények felhasználása Magyarországon, Kitaibel Pál (1757–1817) útinaplói alapján. – In: DÉNES A. (szerk.), *Ehető vadnövények a Kárpát-medencében.* Dunántúli Dolgozatok, Természettudományi sorozat 13., Janus Pannonius Múzeum, Pécs, pp. 5–12.
- MOLNÁR Zs. & BABAI D. (2009): Népi növényzetismeret Gyimesben I.: növénynevek, népi taxonómia, az egyéni és közösségi növényismeret. – *Botanikai Közlemények* 96(1-2): 117–143.
- MOLO Z., TEL-ÇAYAN G., DEVECI E., ÖZTÜRK M. & DURU M. E. (2021): Insight into isolation and characterization of compounds of *Chaerophyllum bulbosum* aerial part with antioxidant, anticholinesterase, anti-urease, anti-tyrosinase, and anti-diabetic activities. – *Food Bioscience* 42(11): 101201.

- NAGY G. (1885): Adatok a székelyek eredetéhez s egykori lakhelyük. – In: NAGY G. (1891) (szerk.), *A Székely Nemzeti Múzeum Értesítője II. rész. Jókai-Nyomda Részvénytársulat Könyvnyomdája*, Sepsí-Szentgyörgy, pp. 75–275.
- NAGY-TÓTH F. & URAY Z. (2005): A magyar botanika gyökerei: A középkori magyar növényismeret. – *Magyar Tudomány* 50(2): 216–224.
- NANAGULYAN S., ZAKARYAN N., KARTASHYAN N., PIWOWARCZYK R. & ŁUCZAJ L. (2020): Wild plants and fungi sold in the markets of Yerevan (Armenia). – *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 16: 26.
- NÁSZAI E. (1911): Tájszók (Heves, Nagykunság). – *Magyar nyelv* 7(8): 380–381.
- NATTER-NÁD M. (1955): A baraboly és a turbolya. – *Természet és Társadalom* 114(10): 504.
- NEDELCHEVA A. (2013): An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. – *Eurasian Journal of BioSciences* 7: 77–94.
- ORBÁN Á. (2022): A magyar növénynevek szerepe Carolus Clusius tudományos célkitűzéseiben. – In: DRASKÓCZY E. & ETLINGER M. (szerk.), *Betegség és gyógyulás a kora újkori irodalomban (1450–1760)*. Reciti konferenciakötetek 16., Reciti, Budapest, pp. 441–464.
- ORTUTAY Gy. (szerk.) (1977–81): *Magyar néprajzi lexikon, 1-4. kötet*. – Akadémiai Kiadó, Budapest.
- PÁTER B. (1899): A tanintézet botanikus kertje. – In: SZENTKIRÁLYI Á. (szerk.), *A Kolozs-Monostori Magyar Királyi Gazdasági Tanintézet Évkönyve az 1897-98. tanévről*. Ajtai K. Albert Magyar Polgár Könyvnyomdája, Kolozsvár, pp. 91–113.
- PÁPAI PÁRIZ F. (1708): *Dictionary Latino-Hungaricum, succum & medullam purioris Latinitatis, ejúsque genuznam in Lingvam Hungaricam conversionem, ad mentem & sensum proprium scriptorum Classicorum, exhibens: Indefesso XV. Annorum labore, subcisivis ab ordinariis negotiis, temporibus collectum, & in hoc Corpus coactum*. – Apud Haeredes Samuelis Brewer, Leutschoviae.
- PÉNTÉK J. & SZABÓ T. E. A. (1976a): Egy háromszéki falu népi növényismerete. – *Ethnographia* 87(1–2): 203–225.
- PÉNTÉK J. & SZABÓ T. E. A. (1976b): Tájékoztató mutató egy népi növényismereti gyűjtésből. – *Nyelv- és Irodalomtudományi Közlemények* 20(1): 52–60.
- PÉNTÉK J. & SZABÓ A. (1985): *Ember és növényvilág: Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete*. – Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.
- PÉRON J. Y. & BRIARD M. (2004): Breeding advances in tuberous-rooted chervil (*Chaerophyllum bulbosum* L.), a new “old vegetable” among the Apiaceae. – *Acta Horticulturae* 598: 235–242.
- PIERONI A. & SÖUKAND R. (2019): Ethnic and religious affiliations affect traditional wild plant foraging in Central Azerbaijan. – *Genetic Resources and Crop Evolution* 66: 1495–1513.
- PINKE Gy., DUNAI É. & CZÚCZ B. (2021): Rise and fall of *Stachys annua* (L.) L. in the Carpathian Basin: A historical review and prospects for its revival. – *Genetic Resources and Crop Evolution* 68: 3039–3053.
- PINKE Gy., KAPCSÁNDI V. & CZÚCZ B. (2023): Iconic arable weeds: The significance of corn poppy (*Papaver rhoeas*), cornflower (*Centaurea cyanus*), and field larkspur (*Delphinium consolida*) in Hungarian ethnobotanical and cultural heritage. – *Plants* 12(1): 84.
- POLAT R., ÇAKILCIOĞLU U. & SATIL F. (2013): Traditional uses of medicinal plants in Solhan (Bingöl—Turkey). – *Journal of Ethnopharmacology* 148(3): 951–963.
- PÓLYA J. (1831): A' Vízrák. – *Orvosi Tár* 1(1): 17–33.
- RAB J. (2001): *Népi növényismeret a Gyergyói-medencében*. – Pallas-Akadémia Könyvkiadó, Csíkszereda.
- RÁCZ J. (2010): *Növénynevek enciklopédiája. Az elnevezések eredete, a növények kultúrtörténete és élettani hatása*. – Tinta Könyvkiadó, Budapest.
- RADVÁNSZKY B. (1893): *Házi történelmünk emlékei: Szakácskönyvek*. – Kiadja a Magyar Történelmi Társulat, Budapest.
- RAPAICS R. (1934): *A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története*. – Királyi Magyar Természettudományi Társulat, Budapest.
- RAPAICS R. (1941): A növények és az ember. – In: SZABÓ Z. (szerk.), *A természet világa, VIII. A növény és élete, Második rész*. Kiadja a Kir. Magy. Természettudományi Társulat, Budapest, pp. 312–400.
- RITTER G. (1890): A tanintézeti kerttelepek és a szőlő. In: VÖRÖS S. (szerk.), *A Kolozs-Monostori Magyar Királyi Gazdasági Tanintézet Évkönyve az 1888-89-ik tanévről*. – Ajtai K. Albert Könyvnyomdája, Kolozsvár, pp. 113–130.
- SADLER J. (1841–45): A növénytan története honunkban a 16-dik században. – In: TÖRÖK J. (szerk.), *A Királyi Magyar Természettudományi Társulat Évkönyvei 1*. Nyomatott Beimel Józsefnél, Pesten, pp. 78–118.

- SCHERFEL W. A. (1880): Adalékok a Szepesi-Tátra alhavasi és havasi virányának ismeretéhez II. – In: RÓTH M. (szerk.), *A Magyarországi Kárpátgyűjtés Évkönyve 7.* Nyom. az iglói könyvnyomdában Schmidt J., Késmárk, pp. 299–371.
- SCHILBERSZKY K. (1897): Kisebb főzelék- és fűszer-félék s ezek használata. – *Kertészeti lapok* 12(2): 49–50.
- SIKABONYI ANGYAL D. (1903): Turbolyarépa-termesztés. – *Gyümölcskertész* 13(13-14): 140–141.
- SIMON T. (1992): *A magyarországi edényes flóra határozója.* – Tankönyvkiadó, Budapest.
- SIMONKAI L. (1893): Aradvármegye és Arad szabad királyi város természetrajzi leírása. I. kötet. Második rész. Aradmegye és Aradváros növényvilága. – In: JANCsó B. (szerk.), *Aradvármegye és Arad szabad királyi város monographiája.* Kiadja a Monographia-Bizottság, Arad, pp. 1–426.
- SLAVÍK B. & SLAVÍKOVÁ Z. (1997): *Chaerophyllum* L. – krabillice. – In: SLAVÍK B., CHRTEK J. JUN. & TOMŠOVIĆ P. (eds), *Květena České republiky 5.* Academia, Praha, pp. 284–294.
- SOMOGYI E. (szerk.) (1880): *Chaerophyllum.* – In: *Magyar Lexikon, 5. kötet.* Rautmann Frigyes, Budapest, pp. 210.
- SONKOLY J., TÓTH E., BALOGH N., BALOGH L., BARTHA D., CSENDESNE BATA K., BÁTÓRI Z., BÉKEFI N., BOTTA-DUKÁT Z., BÖLÖNI J., CSECSEKITS A., CSIKY J., CSONTOS P., DANCZA I., DEÁK B., DOBOLYI Z. K., E-VOJTKÓ A., GYULAI F., HÁBENCZYUS A. A. ... TÖRÖK P. (2023): PADAPT 1.0 – the Pannonian Dataset of Plant Traits. – *Scientific Data* 10: 742.
- SOÓ R. (1951): *A magyar növényvilág kézikönyve. Magyarország vadontermő és termesztett növényeinek meghatározója, ökológiai és gazdasági útmutatója.* – Akadémiai Kiadó, Budapest.
- SOÓ R. (1966): *A magyar flóra és vegetáció rendszertani-növényföldrajzi kézikönyve II.* – Akadémiai Kiadó, Budapest.
- DE SOUSA K. & SOLBERG S. Ø. (2020): Conservation gaps in traditional vegetables native to Europe and Fennoscandia. – *Agriculture* 10(8): 340.
- STAMENKOVIĆ J. G., ĐORĐEVIĆ A. S., STOJANOVIĆ G. S., MITIĆ V. D. & PETROVIĆ G. M. (2021): Phytochemical analysis of volatiles and biological activities of *Chaerophyllum bulbosum* L. essential oils. – *Journal of the Serbian Chemical Society* 86(3): 257–267.
- STOLIČNÁ R. (2016): Possibilities of using wild plants in the traditional culinary culture of Slovakia. – *Slovak Ethnology* 64(2): 241–250.
- SZABÓ I. (1932): Turbolya-répa. – *Kertészet* 6(2): 36.
- SZABÓ T. A. (1960): Román kölcsönszavaink Gyarmathi Sámuel nyelvhasználatában. – *Nyelv- és Irodalomtudományi Közlemények* 3-4: 297–315.
- SZABÓ T. A. (1975): *Erdélyi magyar szótörténeti tár.* – Kriterion Könyvkiadó, – Bukarest.
- SZABÓ T. A. & PÉNTÉK J. (1996): *Ezerjófű. Etnobotanikai útmutató.* – Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest.
- SZILÁDY Z. (1935): Népnyelv. Tájszójegyzék. – *Magyar Nyelv* 31(5-6): 195–199.
- SZINNYEI J. (szerk.) (1893): *Magyar tájszótár. 1. kötet.* – Hornyánszky Viktor Könyvkereskedése, Budapest.
- SZŐKEFALVI-NAGY Z. & SPIELMANN J. (1971): Nyulas Ferenc életére és működésére vonatkozó újabb adatok. – *Orvostörténeti Közlemények* 17(60-61): 97–131.
- TEL-ÇAYAN G., DEVECI E., ÇAYAN F., MOLO Z., DURU M. E. & YEŞİL Y. (2022): Chemometrics evaluation of phytochemicals and antioxidant activities of the extracts of *Chaerophyllum bulbosum* roots and aerial parts. – *Analytical Letters* 55(2): 327–342.
- TURNER N. J., LUCZAJ L. J., MIGLIORINI P., PIERONI A., DREON A. L., SACCHETTI L. E. & PAOLETTI M. G. (2011): Edible and tended wild plants, traditional ecological knowledge and Agroecology. – *Critical Reviews in Plant Sciences* 30(1-2): 198–225.
- UJVÁROSI M. (1973): *Gyomnövények.* – Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- UJVÁRY Z. (1957): A vadon termő növények szerepe a táplálkozásban az abaúj-zempléni hegyvidéken. – *Néprajzi Értesítő* 39: 231–243.
- VARGA Gy. (1993): *A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében.* – A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52. szám, Debrecen.
- VARGA L. (1867): Az „Országos kertész-társulat” és az „Első magyar kertész-gazdászati ügynökség” magárjegyzéke 1866-ik évre. – *Gazdasági Lapok* 19(15): 1–16.
- VÁRI V. (1978): Egykori csíki gyermekcsemegék. – In: ALBERT A., KOLOZSI M., PAPP D., BÁLINT A., BERECKZI K., BOGOS S. & SZÉKEDI F. (szerk.), *Hargita kalendárium 1979.* Csíkszeredai Nyomda, Csíkszereda, pp. 170–172.
- VERDY Gy. (1856): IV. Rosz réti plánták. – *Gazdasági Lapok* 8(11): 126–127.

- VIEWEGER A., MICA L., HOLZHERR P. & STEINEGGER A. (2024): *Kerbelrübe eine alte Kulturpflanze mit Nischenpotenzial*. – Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Frick, Schweiz.
- VIGH K. (1957): Bihari, érmelléki, szatmári és szilágysági növénynevek. – *Nyelv- és Irodalomtudományi Közlemények* 1(1-4): 149–156.
- VÖRÖS É. (2008): *A Magyar Gyógynövények Neveinek Történeti-Etimológiai Szótára*. – A Debreceni Egyetem Magyar Nyelvtudományi Intézetének Kiadványai, Debrecen.
- WAGNER J. (1902): *Magyarország virágos növényei*. – Az Athenaeum Irodalmi és Nyomdai R.-Társulat kiadása, Budapest.
- ZAKARIÁS E. (2010): Tánc és szerelem a Székelyföldön és a moldvai csángóknál. – *Látó Szépirodalmi Folyóirat* 21(11): 68–81.

Elektronikus melléklet / Electronic appendix

e1. Táblázat A csemege baraboly magyar népi elnevezései és felhasználása a Kárpát-medencében a 13-21. század között

Table e1 Hungarian folk names and ethnobotanical uses of *Chaerophyllum bulbosum* between the 13-21th centuries

Beérkezett / received: 2024. 10. 25. • Elfogadva / accepted: 2024. 12. 19.

NÉMETH Attila G. L., HORVÁTH Balázs & PINKE Gyula (2024):

A csemege baraboly (*Chaerophyllum bulbosum*) etnobotanikai és kultúrtörténeti jelentősége a Kárpát-medencében

Ethnobotanical and cultural significance of *Chaerophyllum bulbosum* in the Carpathian Basin

Kitaibelia 29(2): 141–159.

DOI: 10.17542/kit.29.056

Elektronikus melléklet / Electronic appendix

e1. Táblázat A csemege baraboly magyar népi elnevezései és felhasználása a Kárpát-medencében a 13-21. század között
Table e1 Hungarian folk names and ethnobotanical uses of *Chaerophyllum bulbosum* between the 13-21th centuries

Időszak /Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
1243 k.	Rogierius mester (1243 k.) (Horváth 1992, Nagy-Tóth & Uray 2005)	bürökgyökér, cicutaria	Erdély	vélhetően termesztés	-	-
13-20. sz.	Rapaics Raymund (1934)	baraboly, földi gesztenye, Mihálka-monya, cicutaria, mihálka, turbolya	-	-	-	-
1588	Szabó T. E. Attila (1975)	baraboly	Erdély	-	-	-
1591	Szabó T. E. Attila (1975)	barabol	Erdély	-	-	-
1595	Szabó T. E. Attila (1975)	barabolya, barabol	Erdély	-	-	-
1597	Szabó T. E. Attila (1975)	barabol	Erdély	-	-	-
16. sz.	Szikszai Fabricius Balázs (Melich 1906)	Mihálka monia	-	-	-	-
16. sz. vége	Radvánszky Béla (1893)	Mihályka monya, baraboly	Erdély	szakácskönyv	-	(bobalyka) saláta

Időszak / Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
16-17. sz.	Carolus Clusius (1601) (Orbán 2022)	Magiaro salata (mogyoró saláta)	Nyugat-Pannónia	-	gumó, levél	salátákban
16-18.sz.	Rácz János (2010)	buboliskó, bubolicska, bubolyitska, mogyoró saláta, Mihálykamonya	-	-	-	-
16-20. sz.	Gunda Béla (1970)	baraboly, bobályka, bösövény, buboicska, buburicska, földi pityóka, turbolya, bóbiska, trombujka, gusbót, mihálka, mihóka, pisojka, turbolyka, Mihályka monya	Kárpát-medence (kiemelve Torda környéke, Erdély, Bereg, Szatmár, Mezőség, Hajdúság)	vadon gyűjtés (gyerekek, felnőttek)	gumó	salátaként, nyersen
1604	Kozma Mária (2018)	turbulya	Erdély	szakácskönyv	-	saláta
1664	Lippay János (1664)	mihálka, turbolya	Pozsony környéke	-	gumó	salátaként; főve
1688	Szabó T. E. Attila (1975)	baraboly	-	-	-	-
18. sz.	Pápai Páriz Ferenc (1708)	baraboly, vad turbolya	Magyarország	-	-	-
1740	Szabó T. E. Attila (1975)	baraboly	-	-	-	-
1783	Benkő József (1783)	baraboly, bubolyitska, bösövény, mogyoró saláta, vad turbolya	-	-	-	-
1783	Gombocz Zoltán - Melich János (1914-1930)	bubolyicska, bubul(y)icska, buboliskó, bubu(j)icska	-	-	-	-
18. sz.	Bán Imre - Julow Viktor (1964)	bubojicska	Debrecen	-	-	-
18. sz.	K. Mátyus István (1787)	baraboly	Erdély	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	sütve; párolva; salátaként; levesekhez

Időszak / Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
18. sz.	Csapó József (1792)	bubolyitska, mogoró saláta, baraboly, vadturbolya, Mihályka-monya	Debrecen	-	gumó	salátaként
19. sz.	Diószegi Sámuel (1813)	baraboly, bubolyitska	Kárpát-medence	-	gumó	salátaként
19. sz.	Károlyi Sámuel (1841)	turbolya, turbolya baraboly, mogoró saláta, csemege bürök	-	vadon gyűjtés (gyerekek is)	gumó	salátaként, nyersen
19. sz.	Kunszt János (1875)	mihóka, mogorós baraboly	Ipolymente	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó, levél	salátaként
1807	Gombocz Zoltán - Melich János (1914-1930)	bubijicska	-	-	-	-
1816	Márton József (1816)	bubuitska, baraboly, bösövény, mogoró saláta	-	-	-	-
1817	Forgó György (1817)	bubujicska baraboly, baraboly, bubijicska, Mogoró-sálata, csemege-bürök, elecské	Tószög: elecske	-	gumó	salátaként vagy nyersen
1817	Kuncz Aladár (1905)	bubijicska, elecske, vad turbolya	Tószög: elecske	-	-	-
1841	Szinnyei József (1893)	cicka-mogoró, turbolya	Nyitra megye, Pográny és vidéke	-	-	-
1864	Czuczor Gergely - Fogarasi János (1862-74)	gusbót, turbolya	Vas vármegye	-	-	-
1867	Ballagi Mór (1867)	mihóka, mihók, turbulya, barabolya	-	-	-	-
1874	Kruesz Krizosztom (1874)	mogorós baraboly	-	-	-	-
1874	Czuczor Gergely - Fogarasi János (1862-74)	turbolya, turbolyka, bubulyicska, mogoró saláta, csemegebürök, bubulyicska-baraboly	Tisza némely vidéke	-	-	-

Időszak / Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
1880	Somogyi Ede (1880)	<i>Chaerophyllum bulbosum</i>	Magyarország	termesztés	gumó	megsütve, megfőzve, főzelékként
1881	Fialowski Lajos (1881)	olasz saláta, csemegebürok	-	-	-	-
1885	Nagy Géza (1885)	berebuj	-	-	-	-
1886	Szendrei János (1886)	<i>Chaerophyllum bulbosum</i>			gumó	saláta
1889	Hérics Márton - Mauthner Ödön (1889)	turbolyarépa	-	-	-	-
1893	Bárczay Oszkár (1893)	baraboly	-	szakácskönyv	-	salátaként
1893	Szinnyei József (1893)	bóbiska	Deregyő (Zemplén megye)	-	-	-
1893	Szinnyei József (1893)	baraboly, barabuj, berebuj, vad turbolya	Székelyföld, Háromszék megye, Erdővidék)	-	-	-
1893	Szinnyei József (1893)	mihóka	Heves megye, Gyöngyös vidéke, Nógrád megye	-	-	-
1893	Szinnyei József (1893)	mihálka	Nyitra megye, Pográny és vidéke	-	-	-
1897	Schilberszky Károly (1897)	mogyorós baraboly	-	termesztés	gumó	főzelékként
1899	Farkas Elek (1899)	turbolya répa	-	termesztés	gumó	főzve, pörköelve, főzelékként
19. sz.	Gunda Béla (1955)	baraboly, buboicska, turbolya, Mihályka monya	-	-	gumó	salátaként vagy nyersen
18-19. sz.	Kóssa Gyula (1910)	mogyoró saláta, bubolyitska, baraboly, vad turbolya, Mihályka monya, csemege baraboly, mihóka, mihálka	-	-	-	-
1800-as évek végétől 1900-as évek eleje-közepe	Bencsik János (1973)	bubályka	Alsó-szabolcsi falvak	vadon gyűjtés (gyerekek, szegényebb néprétegek)	gumó	nyersen

Időszak / Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
1900	Mauthner Ödön (1900)	turbolya-répa	-	termesztés	gumó	főzelékként, párolva, pörköelve
1902	Mauthner Ödön (1902)	turbolya répa, baraboly, misióka, butyuska, bubujicska baraboly, mogyorósaláta, csemegebürök, bubujicska, galambbegy, mihókátputyók	-	-	-	-
1902	Wagner János (1902)	csemege baraboly, bóbiska, bubolyicska, bubujicska, csemegebürök, mogyorósaláta, vad turbolya, mihóka, mihálka	Magyarországon helyenként	vadon gyűjtés (nép)	gumó	-
1903	Sikabonyi Angyal Dezső	turbolyarépa, baraboly	Magyarországon kevésbé ismert	termesztés, vadon gyűjtés	gumó	főzelékként, pirítva, ragúként, töltelékként
1906	Dene Béla István (1906)	turbolya-répa	Magyarországon helyenként	termesztés	gumó	főzelékként, töltelékként, pirítva
1906	Bezerédj Adorján - Szilassy Zoltán (1906)	turbolya répa	-	termesztés	gumó	főzelékként
1911	Nászlai Erzsébet (1911)	mijóka	Heves, Nagykunság	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	-
1914	Gerő Ödön (1914)	baraboly, mihóka, mihálka	-	vadon gyűjtés (nép)	gumó	-
1915	Mezriczkyné Szalay Alice (1915)	turbolyarépa, baraboly	Magyarországon kevésbé ismert	termesztés	gumó	főzve, sütvé, köretként, salátaként

Időszak / Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
1925	Jávorka Sándor (1925)	csemege baraboly, R. Mihálka, mihóka, turbolya, mogyorós baraboly, mogyorósaláta, bubolyicska, bösövény, N. Bárabulya, berebuj, bóbiska, cicka mogyoró, gusbót, vadturbolya, elecske, csemegebürök	-	-	-	-
1929	Magyary-Kossa Gyula (1929)	buboliskó, bubulicska, cicutaria, mogyorósaláta, vad turbolyagyökér	-	-	-	-
19-20. sz.	Gunda Béla (1988b)	buboicska (baraboly, bóbiska, bobályka, gusbót, mihálka, mihálka monya, mihóka, pisojka, trombujka, turbolya stb.)	Derc (Kárpátalja)	vadon gyűjtés (főként gyerekek)	gumó	nyersen
20. sz. eleje	Ecsedi István (1935)	buboicska, nagy csemegebürök	Debrecen, Tiszántúl	vadon gyűjtés (nép)	gumó	nyersen
20. sz. eleje	Beke Ödön (1935)	mijóka	Füzesabony	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	-
1935	Szilády Zoltán (1935)	bösövény	Erdély	-	-	-
1935	Szilády Zoltán (1935)	bubuicska	Szilágytasnád	-	-	-
1935	Szilády Zoltán (1935)	turbulyka	Nógrád megye	-	-	-
1936	Vigh Károly (1957)	baraboly, baraboj, berebojt, bubolicska, bubovicska, bubujicska, bubulicska,	Bihar, Érmellék, Szatmár, Szilágyság	-	-	-

Időszak / Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
1945-1948	Gunda Béla (1960)	<i>Chaerophyllum bulbosum</i>	Gyalui-havasok, havasalji falvak (Erdély)	vadon gyűjtés (gyerekek, határban dolgozó asszonyok, legeltető pásztorok)	gumó	salátaként
20. sz. első fele	Varga Gyula (1993)	bubolyicska, bubályka, mogyorófű	Hajdú-Bihar megye (Tisza melléke kiemelve)	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	nyersen
20. sz. első fele	István Lajos (1995)	baraboly,	Korond (Erdély)	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	nyersen
1956-1957	Ujváry Zoltán (1957)	trombujka	Abaúj-zempléni hegvidék	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	-
1959	Babus Jolán (1959)	bubovicska, bűrög, bűrök	Lónya (Bereg vármegye)	-	gumó	-
1967	Benkő Loránd (1967)	bubolyicska, buboliskoi, bubulitska, bubolyitska, bubuitska, bubulyicska, bubujitska, buboitska, bubijitska, bubolicska, bubovicska	-	-	-	-
1970-es évek	Péntek János - Szabó T. E. Attila (1976a)	barabuj, baraboi	Árapatak (Háromszék, Székelyföld)	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	nyersen
1970-es évek	Péntek János - Szabó T. E. Attila (1976b)	baraboly, földi baraboly, baraboi	Erdélyi Szigethegység északkeleti peremével határos vidék	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	nyersen
1970-es évek	Péntek János - Szabó T. E. Attila (1985)	mogyorós baraboly, baraboi, baraboj, földi baraboj, földibaraboly, barabó	Kalotaszeg (Erdély)	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	-
1975	Szabó T. E. Attila (1975)	gumós baraboly, baraboi	-	-	-	-

Időszak / Period	Szerző / Author	Növénynév / Plant name	Régió / Region	Felhasználás (érintett csoport) / Usage (users)	Felhasznált növényi rész / Part used	Fogyasztás jellege / Type of consumption
1977	Ortutay Gyula (1977-81)	baraboly, bobályka, bösövény, buboicska, buburicska, földi pityóka, turbolya	Székelyföld	vadon gyűjtés (főként gyerekek, a 18. században még a felnőttek is)	gumó	-
		bóbiska, trombujka	Zemplén			
		gusbót	Vas megye			
		mihálka	Nyitra			
		mihóka, pisorjka	Heves, Nógrád			
		turbolyka	Tisza vidék			
1980-as évek előtt	Gub Jenő (1993)	baraboj	Nagy-Homoród és Nagy-Küküllő térsége	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	-
1970-es, 1980-as évek	Rab János (2001)	baraboj	Gyergyói-medence	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	-
1998	Horváth Katalin et al. (2000)	bubolicska, bubulyicska, bubujicska, buburicska, bubolicska, bobóulicska, bobóuicska, bomburiska, bumbáriska, vadpetrezselyem	Kárpátalja	-	-	-
20. sz.	Szabó T. E. Attila - Péntek János (1996)	barabuly	Erdély	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	nyersen
20. sz.	Vári Vilmos (1978)	csemegebaraboly, baraboj, barabojt, földimogyoró, cula, cunagyökér	Csíki-medence (Erdély), Kászonok, Gyimesek	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	nyersen
20. sz.	Dénes Andrea (2023)	bubocsinka	Gáborjánháza (Zala megye)	-	gumó	sütve
20. sz.	Dénes Andrea (2023)	bösövény	Kolozsvár	vadon gyűjtés (gyerekek)	gumó	nyersen és salátaleveshez
2011	Bedő Valér (2011)	csemegebaraboly	Visa (Erdély)	vadon gyűjtés	-	leves, saláta, csemege