



Ex libris



Nagy-Laczkó Balázs

## Gondatlanságból elvadult csicsóka?

*„Az egész világon mindenütt, ahol két nemzet vagy nemzetiség egymással érintkezik, egymást lenézi, kicsinyli, csúfolja.”*

*(Tolnai Vilmos)*

Annak, aki azt hinné, hogy legalább a különböző területeken dolgozó kutatók szóba állnak néha napján egymással, ha már együtt kénytelenek csücsülni a tudós néven futó skatulyában, annak elég, ha csak egy olyan aprócska, szerény, föld alatt megbúvó, kis, téli, emberi és állati eleséget a figyelmébe ajánlok, mint a csicsóka (*Helianthus tuberosus*). Eme kis szívós, föld feletti éltében szerény és

visszafogott, napraforgókra emlékeztető növénykével jómagam először se nem a veteményes végében, se nem a trendkövető sarki zöldségesek és szupermarketek polcain találkoztam, hanem egy erdei séta során egy tisztás szélén, ahol a szép virágokból (fogalmam sem volt róla, mi az, persze), szedtem is egy szép csokrot. A népi táplálkozással foglalatosskódó, néprajzos gyökerekkel rendelkező kutatók írásai szerint e nagy találkozás háttérében nem más állt, minthogy a növény annak rendje és módja szerint vadult ki a kevésbé kordában tartott szegény paraszti kertekből, hogy kultúrnövényhez méltó útra lépve, az ismeretlen, vad ösvényeken keresztül hódítsa meg övéi számára az erdőt.

Azonban nemcsak szelídített bölcsészek élnek e világon, hanem vadászok és a vadászattal tudományos szinten foglalkozó szaklapok is. A *Vadász- és Versenylap* 1868-ban így szól a csicsóka erdei körülményeiről: *„több vadas tereken az őzek és nyulak téli táplálására szárított csicsóka lombot már évek óta használnak.”* Illetve arról értekeznek, *„hogya fiatalosokban előforduló hézagokat igen célszerű csicsókával beültetni, minthogy ez által legsikeresebben lehet azt a vadak kártételei ellen egyrészt megóvni, másrészt pedig kár nélkül nagyobb vadállományt tartani.”* Szintén 29. századi vad-téma a csicsóka *Az apróvad vadászata* címen 1899-ben megjelent kötetben is, amiből megtudhatjuk, hogy az *„újabb időben a csenderesek készítésénél igen jó eredménnyel kezdték használni a kukoricát, a topinamburt és a csicsókát is.”* Akiknek mindez nem lenne elég ahhoz, hogy a gondatlanságból elkövetett csicsóka elvadulásról szóló ítéletüket szándékos csicsókásításra módosítsák másodfokon, további bizonyítékokkal szolgálhatnak e tette az 1903-ban Szegeden megjelent *A vadászmesterség könyve. Szakvadász a gyakorlatban* című munka következő sorai: *„egyestisztasokat pedig csicsókával (topinabur) ültetünk be, mely a fácánoknak alkalmas földet illetve búvóhelyet nyújt. Ezt a növényt ivóhelyeken, árkok partja hosszán is ültethetjük és általában a földet hiányát bárhol pótolhatjuk véle.”*

Sokan tudhatják, hogy a csicsóka sok-sok neve közül az egyik, hogy szegénykrumpli, mely névvel a népi táplálkozás kutatói annak „szegény ember elesége” voltára igyekeznek felhívni a figyelmet – de gondolta vajon egy is közülük, hogy bizony volt arra is példa, hogy a csicsóka nem az ínség orvossága, hanem éppen okozója volt? 1916-ban Steiger Sámuel *A felvidéki nép érdekében* a vadászati törvény revideálását kéri annak érdekében, *„hogya ne tartsanak fel topinambur-kerteket, melyek által mintegy rendszeresen rászoktatják eme szegénységben és éhínségben annyiszor sinlődő parasztnak a szomszédban fekvő krumplijára és ne hizlalják a vadsertést a nép kenyere.”*

A csicsóka-vadítás olyan sikeresnek bizonyult, hogy sok helyen egészen feledésbe is merült a csicsóka ember természetete kultúrtermészete: Dobrossy István *Az aszalás mint konzerválási mód a Zempléni-hegység falvaiban* című tanulmányában 1969-ben(!) mint a zempléni gyűjtötte vadnövényként találkozunk a csicsókával. Bódi Erzsébet *A vadon flórája a gömöri magyarok táplálkozási kultúrájában* címen 1999-ben megjelent értekezésében folyók mentén magától szaporodó, temetők széleit és a belső telkek végét lezáró élő sövényekben előforduló vadnövényként említi.

De ki is az az eleink szerint csak januártól kezdve – miután már biztosan megcsípte a dér! – élvezhető csicsóka, és hogyan került kertjeink és erdeink közelébe?

Az észak-amerikai eredetű valódi csicsókát – erről majd később – már a krumpli (a sok helyen kolompér, burgonya és pityóka néven futó *Solanum tuberosum*) előtt elkezdi hazánkban termesztetni, kezdetben *patadának*, majd *földialmának* is nevezik. Lippay János az 1753-ban kiadott *Posoni kert* című munkájában már leírja kedvező tulajdonságait (de közben a ma jóval kedveltebb és ismertebb burgonyáról nem tesz említést, hiszen azt csak akkoriban kezdték Magyarországon termesztetni). A csicsóka háttérbe szorulásához nem annyira a közízlés, mint inkább az uralkodói akarat vezetett: Mária Terézia 1767. október 21-én kelt rendeletében – amely minden lakost (különösen a hegyes, terméketlen vidékeken élőket) a krumpli termesztésére int – földi almaként említi a burgonyát, közölve a kifejezés német eredetijét is (Erdäpfel). Érdemes megjegyezni, hogy szintén e rendelet kapcsán találkozunk a krumpli (és a csicsóka?) egy másik német megnevezésével, a Grundbeeren/Grundbirn-el, melyből aztán a „földi körtvény/körte” kifejezésünk születik 1802 körül.

A fenti példa is jól mutatja, hogy igen nagy bajban van, aki a régi írott források közt böngészve igyekszik megállapítani, hol mi is fut a csicsóka egyes nevei alatt, melyek közt igen meglepő módon ott találjuk az articsókát is, mely név jogos tulajdonosa a mediterrán vidékeken, bizonyos pizzákon és fűszeres olajba eltéve az áruházak polcain honos növény olyannyira ismeretlen volt a régiek előtt, hogy egyes, a 19. századból fennmaradt kéziratos vőfélyversekben egyenesen *arti csuka* néven fut, vagyis inkább úszik – ugyan az értelmet keresve még könnyebb lett volna madárrá tenni azt a bizonyos növényi csókát, azért a vőfély-logikában az is szerepet játszhatott, hogy a csuka mindjárt jobban hangzik ünnepi fogásnak, mint egy varjúféleség.

De egyáltalán hogyan került bele a délvidéki articsóka a hazai lakodalmas szövegekbe? Úgy, hogy a csicsóka igen sok gumót hoz, így a gyermekáldás, a termékenység jelképe lett például Apátfalván is, ahol a lakodalomban az ifjú párnak is azt kívánják, hogy *szaporodjanak, mint a csicsóka*.

A csicsóka-articsóka hasonlóság képes a legkomolyabb tudós elméket is lépre csalni: az Újvilágból, Amerikából leghamarabb az 1600-as évek elején Európába behozott csicsóka az antik bölcs Hippokratész könyvének Az Országos Orvostörténeti Könyvtár közleményei 37. (Budapest, 1965). évfolyamában megjelent fordításába is bele talált kerülni:

*„hogyha az anyaméh nyákkal van tele, (...) Dörzsölj ökörepét, vörös sziksót és csicsókát, mindegyikből egy gubacsnyit, a legtöbbet a csicsókából, keverj hozzá mézet és helyezd be, mint a méhkúpot.”*

Köteve hiszem, hogy Hippokratésznek megvoltak a maga amerikai gyógynövénybeszerzői, sokkal inkább az articsókát sikerült így félrefordítani.

A csicsóka első irodalmi említése Champlain francia utazótól származik (1605), aki észak-amerikai indiánok kertjeiben megkóstolta, és ízét a mediterrán vidékek articsókájához hasonlította. Nyilván innen származik a csicsóka angol neve (*Jerusalem artichoke*) és persze az olyan gyakori névbeli keveredés is (az egész világon egyébként – az angol nyelvterület kivételével *topinambur* néven ismerik, mellyel már a vadászatos idézetekben is találkozhattunk).

„Az egész világon mindenütt, ahol két nemzet vagy nemzetiség egymással érintkezik, egymást lenézi, kicsinyli, csúfolja” – nem én mondom, Tolnai Vilmos mondta száz éve, aki azt is mondta, hogy a csicsóka *tótrépa*. Utóbbi elnevezés különösen akkor hat sértőnek, ha összevetjük az utóbbi időben a szupermarketek és trendi zöldségesek polcán reneszánszát élő kisebb-nagyobb ehető gumó egyéb ismert elnevezéseivel: taknyos pityóka, disznópityóka, fingós pityóka...

Azok előtt, akik múlt évben is követték rovatunkat nem lehet ismeretlen a szomszédság ilyen-olyan, hol többé, hol kevésbé humoros ugratása (jó példákat hoz erre [Szilágyi Sándor történész a megye falucsúfolóit \(rátótiádáit\) bemutató írása](#)), de aki csak hallott már olyanról, hogy zsidó- vagy cigánymeggy, se lepődik meg azon, hogy a csipkelődés a szó szoros értelmében megterem minden bokorban.

A csicsóka *tótrépa* elnevezése mögött ugyanakkor az is meghúzódik, hogy természetese hazánkban különösen jellemző volt a szlovákok és ruszinok lakta vidékekre, mint amilyen az előbbiekről Békés megye is.

A csicsókát télen elsősorban nyersen fogyasztották, de a húsételek mellé kínált savanyított változata is már több évszázados múltra tekint vissza a magyar nép konyhaművészetben. A többek között picsóka, mikóka, árvapityóka, árvapijó, árpapityóka, csókapityóka, csókapicsóka, édespityóka, picsócsa, pityójka, puczókrépa, koczirépa, csicsóka napvirág stb. nevezett növényben száz évvel ezelőtt eleink a magyar cukorrépatermesztés és cukorgyártás végzetét látták, nem is sejtve, hogy valami egészen más hozza majd el évtizedekkel később a pusztulást:

*„Ha hinni lehet az amerikai lapoknak, nagy forradalom készül a növénytermelésben. Egy amerikai növény, melynek jó tulajdonságait csak most fedezték fel, legyűrni készül a cukorrépat. Az amerikaiak azt jószolgatják, hogy ennek az új cukortartalmú növénynek a bevezetése a burgonya bevezetésénél tapasztalt nagy változásokhoz hasonló változást fog előidézni a mezőgazdaságban. A növény neve topinambur, vagy közönségesen jeruzsálemi articsóka. A topinamburból cukrot lehet készíteni, mely 30 százalékkal édesebb és sokkal gyorsabban oldódik, mint a répacukor. A topinambur édesítő anyaga az inulin, amelyből könnyű és egyszerű eljárással lehet gyümölcscukrot készíteni. Az új cukorkészítés feltalálói, Jackson és Silsbee vegyészek, találmányuk rohamos elterjedésére számítanak.”* (A cukorrépa karrierjét veszedelem fenyegeti. Egri Népszerűség – napilap, 1926/1.)

---

Főoldal

2022. január 06.