

## GYÓGY- ÉS FŰSZERNÖVÉNYEK A MAGYAR BORKULTÚRÁBAN

SZABÓ ISTVÁN

VE, Georgikon Mezőgazdaságtudományi Kar Növényteni és Növényélettani Tanszék,  
8361 Keszthely, Pf. 66, 71., drótposta: il-szabo@georgikon.hu

Elfogadva: 2004. április 5.

**Kulcsszavak:** *Vitis vinifera* L., borkultúra, gyógynövény, fűszernövény

**Összefoglalás:** Irodalmi feldolgozás alapján tekintjük át a magyar borkultúrához kapcsolódó fűszer- és gyógy-növény-használatot a XVI–XVII. századi alapvető adatsorok és a XX. századi hazai gyógyszer-tudományi iro-dalom összehasonlításával, annak érdekében, hogy lássuk, mennyi maradt meg a korai növénykészletből nap-jainkra a szak- és ismeretterjesztő tudományos irodalomban a bornak, mint oldó- vagy hordozószerként való használatával együtt.

LENCSES (1570) receptjeiben 267 taxon (faj, alfaj, változat, pontosan meg nem határozható növény) fordul elő borus készítményekben. MELIUS (1578) Herbáriumában 166, PÁPAI PÁRIZ (1690) *Ars Medica*-jában 122 ilyen adat van. A korai forrásokban előforduló taxonok közül HALMAI és NOVÁK (1963) farmakognóziája 142-öt, DÁNOS (1998) farmakobotanikája 151-et, a magyar gyógyszerkönyv (PhHg) 45-öt tartalmaz. Napjainkban a gyógy- és fűszernövények használata borral gyakorlatilag leszűkült az ürmösborra és néhány házi, nem hivatalos gyógy-készítményre.

### Bevezetés

A ligeti szőlőre vezethetők vissza az európai-, nyugat-ázsiai termesztett szőlők, ame-lyek az elterjedési területen élő népek szokásaihoz, műveltségéhez szorosan kötődnek. A ligeti szőlőt (*Vitis silvestris* GMEL.) valószínűleg Kaukázuson túli népek vonták ter-mesztésbe, és a vad szőlők a két-hármezer éves kiválogatás eredményeként annyira megváltoztak, hogy származékaik önálló fajként (*Vitis vinifera* L.) állják meg a helyü-ket. A magyarok ősei a termesztett szőlővel bizonyára türk törzsekkel való kapcsolatuk idején ismerkedtek meg. A bortermő szőlő elnevezés arra utal, hogy a szőlőgyümölcs mellett a szárítással, erjesztéssel tartósított élelmiszerekhez korán és meghatározó mó-don felsorakozott a bogyóból, emberi beavatkozást alig igénylő átalakulással képződő élvezeti, gyógyító és szertartásokhoz kötődő alkoholos ital.

A bor az ókori és a középkori források szerint (sőt napjainkig) gyógyító szer, és gyógyboroknak nevezik az áztatással, főzéssel készített borus kivonatokot. Kivonószer-ként csak szőlőből származó bor használatos. Esetenként a növényi drog porának bevé-telét szolgálja a bor; vagy a gyógynövény – a mustba kerülvén – hatóanyaga az alkoho-los erjedés során válik a gyógybor részévé. Ismeretesek a bor minőségének javítására, tartósítására alkalmas növényi anyagok is.

Előzetes tájékozódásunk szerint a borhoz fentiek szerint kötődő növényfajok száma tekintélyes, de ennek irodalmi tükröződése, vagy néphagyomány szintű gyakorlata már lassan múltba vesző ismeretanyagot képez.

Célunk a borkultúrához kapcsolódó növényfajok, drogok és hatóanyagok botanikai áttekintése a orvostörténeti, gyógyszer- és drogismereti, érintőleg a néprajzi (etnobotanikai és etnomedicinális) szakirodalom alapján. Végeredményben arra keresünk választ elsősorban botanikai szempontból, hogy milyen gazdag volt a XVI–XVII. századi gyógytudomány a borfélésegekkel együtt alkalmazott növények használatában, ezek közül melyek a ma is hivatalos gyógynövények, illetve mely fűszer- és gyógynövényeket használják ma a borok ízesítésére és gyógyborok készítésére. Vizsgálataink során általában nem kívánjuk túllépni a faj- és drogismeret határait, az adatismertetésen túl nem kívánunk hatástani értékelést, gyógyjavaslatot adni.

### Irodalmi áttekintés

Az orvoslásban a bort régóta használják a különféle növényi hatóanyagok kivonászeként. A növények alkalmazása a borászatban tágabb körű, mint ahogy azt első pillanatban gondolnánk. A bort – ízletesebbé tétele érdekében – füstölték, illatos bort készítettek virágokkal forralva. A borok tartósítására gyantákat használtak tengervízzel elegyítették, vagy ugyancsak füstölték.

Rájöttek a különféle fűszeres borok készítésének nyitjára és hasznosságára. Már az ókorban is ismeretes volt, hogy a különféle fűszerekkel, például ürömmel készített bor étvágyat gerjeszt, az emésztőszervek működésére jótékony hatással van. Ezek közül legismertebb az ürömösbor. Hazája Olaszország (FORNÁDY 1948), ahol – más déli országokhoz hasonlóan – az ún. abszintot a mérgező tujontartalom miatt betiltották. Róma hanyatlása után az európai gyógyászat történetére a katolikus egyház hatása volt jellemző. A bencések átvették azt az arab szokást, hogy a növényeket alkoholba áztatták, így feltárták gyógyerejüket. A bort emésztést serkentő növényekkel ízesítették, és a mai likőrök előfutárait állították elő. A XVI–XVII. sz-i magyar fűvészs- és kertészkönyvek rendszeresen hivatkoznak antik és arab szerzőkre, de mellettük kortárs kirurgusokra is. Például MIZALD (NADÁNYI 1669) idézi DIODÓROSZT, DIOSZKORIDÉSZT, PLINIUSZT, CHRYZIPPOSZT, GALENUSZT, AEGINETÁT (7. sz.), MASEVEIHÉT (8–9. sz.), AETIUSZT, MATTHIOLUSZT, PIERRE PENÁT (16. sz.), HALLER JAKABOT (17. sz.).

MELIUS (1578) herbárium 233 tételének csaknem a felében szerepel boros kivonat, 86 esetben kettő-három, esetleg négy változatban. A korszakra jellemző, hogy LIPPAY-tól (1664–67) és NADÁNYI-tól (1669) SURÁNYI által 1991-ben a „17. századi magyar biokertek” címmel idézett részletekben bor (fehér- és vörösbor) 44, liktárium 33, ecet 26, méz 20, birsalma 20, nádméz 19, alma 15, dió 15, fokhagyma 15, szőlő 14, só 12, füge 11, fahéj 11, must 5, borsöprű 4, borecet 3, égetett bor 1, borkő 1 esetben került szóba. A bor lepárlása csak egy esetben merült fel, ami azt jelenti, hogy a töményebb alkoholos gyógynövény-kivonatok (tinktúrák) még nem voltak általánosak.

Amikor a bor hatóanyagok oldó- és hordozószereként szolgál, gyógyborról beszélünk. Az európai hivatalos orvoslásnak szinte napjainkig része a bor (“Vinum Passum Tokajiense”), ugyanígy a népi orvoslásnak is. KÓCZIÁN (1988), akinek népi növényismereti és népi orvoslási kutatási eredményei szerint a szőlőn kívül 14 növényfaj gyümölcséből vagy terméséből készítenek bort, hatástani szempontból 12 csoportba sorolja a gyógyborokat. HALMAI és NOVÁK (1963) a borok közé sorolja a növényi nedvek vagy állati termékek (gyümölcsök, tej, méz) cukortartalmának erjedése során keletkező csf-

pős, alkoholos italokat. Ezek természetesen a bortörvény szerint nem borok. A bor elnevezésen a szőlőbort értjük, de leginkább ahol nem terem szőlő, ott például alma, ribizli, meggy, füge, áfonya szolgál erjesztett gyümölcsital alapanyagaként. A népnyelvben azonban gyakori pl. az almabor, meggybor, fügebör stb. elnevezés.

A bor összetett oldódhatást gyakorol, mert maga is alkotórészeinek elegye, amelyek oldószeregyüttesként lépnek kölcsönhatásba a drogok és fűszerek hatóanyagaival, vagyis az alkoholban oldódó hatóanyagokkal, a vízben oldódó hatóanyagokkal, a savakban oldódó és savak hatására változó hatóanyagokkal, a glicerinhez kapcsolódó hatóanyagokkal. Például a gyantás anyagok az alkoholban, az aromás és keserűanyagok a vízben oldódnak ki.

A gyógyborok készítésénél leggyakrabban számbajövő hatóanyagok hagyományos csoportjai:

- keserűanyagok – étvágygerjesztő, emésztést elősegítő hatásúak, a gyomormirigyek váladéktermelő képességét fokozzák, izgatják a gyomor nyálkahártyáját, elősegítik a felszívódást és a kiválasztódást; tisztán keserűanyagokat tartalmazó növény pl. az ezerjófű, a benedekfű, a vidraeleckefű, a tárnicsgyökér, a kvassziakéreg;

- aromás ízű, illatos illóolajok – íz az illat együttesen elősegíti a gyomor kiválasztó és emésztő működését, gyorsítja a kiürülését; illat- és ízjavító anyagok, esszenciák; légúti tisztító, tüdő átszellőzését serkentő anyagok; illóolaj-tartalmú fűszernövény a bors- és fodormenta, a levendula, a boróka, a koriander, az ánizs, az édeskömény, a konyhakömény, a zsálya, a kakukkfű, az angelika, a babérlevél, a lestyán, a majoranna, a szegfűszeg, a fahéj stb;

- csípős ízű anyagok (egyres alkaloidok és mustárolaj-glikozidok) – élénkítik a bőr- és nyálkahártyaidegeket, vérbőséget idéznek elő; ide tartozik a paprika, a bors, a gyömbér, a szegfűbors, a mustár, a torna;

- együttesen előforduló keserűanyagok és illóolajok – még jobban elősegítik az étvágyat és az emésztést; vermut és ehhez hasonló étvágygerjesztő italok alapanyagai a fekete- és fehér üröm, az árnik, a kálmosgyökér, a koriander, a szurokfű, a narancshéj;

- serkentő és élénkítő hatású alkaloidok (purin származékok) – pl. koffein-, thein tartalmú koladió, métellevél, kávé, tea stb;

- erős nyugtató vagy kábító hatású alkaloidok, keringésre szabályozó hatást kifejtő glikozidok – pl. mákfélék, tropán-vázak alkaloidokban gazdag csucsorfélék, tavaszi hérics, gyűszűvirág;

- emésztésre és anyagcserére is ható fűszerfélék – pl. bodzavirág és bogyó, angelikagyökér, ánizsmag, köménymag, paprika, szegfűszeg, fahéj, koriander, bors, mustár-mag, kálmos, kökényvirág és kéreg;

- továbbá növényi pigmentek, úgymint flavonoidok, karotinoidok, anthocianinok.

A gyógyborok a drogból forrázat, főzet vagy hideg kivonat (infusum frigide paratum) eljárással készülnek. Illóolajokat tartalmazó füvek esetében nem célravezető főzetet készíteni, mert a hatóanyagok elillannak, vagy veszítenek hatóerejükéből, vagy melegen oldhatatlanokká válnak. A főzetek és a forrázatok nem tarthatók el; alkalomnak megfelelően, mindig frissen kell készíteni azokat. Az illóolajok mellett a nyálkák, az alkaloidok, a glikozidok, a festékanyagok és a fehérjeanyagok kivonása is alkalmasabb hideg úton. A tapasztalatok szerint az aromás anyagok kivonásához 2–3 órára, a keserűanyagokéhoz 10–12 órára, a gyantákhoz 24 órára van szükség. Az anthrakinon-drogok (pl. kutyabengékéreg) előzetes áztatással háromszor annyi hatóanyagot tartalmaznak,

mint rögtön főzve. Vannak ellenkező esetek is, pl. a zsálya meleg főzete kétszer annyi hatóanyagot tartalmaz, mint a hideg kivonata, és a meleg teájában is több az illóolaj, és az íze is csípősebb. Hideg kivonat céljára különösen alkalmas a tavaszi hérics, a narancshéj, a zilizfélék, a borbolyabogyó, a kamillavirág, a kutyabengekéreg, a májfű, a boróka, a lestyángyökér, a tövisesiglice-gyökér, a petrezselyem, a rebarbara, a gyermekláncfűgyökér, a medveszőlő-levél, a macskagyökér, a fagyöngy (RÁCZ G. et. al. 1975, INCZEFI 1975).

A gyógyborok készítéséhez használt must, bor és borszármazék alapanyagok a múltban igen sokfélék voltak.

LENCSES (1570) által megkülönböztetett borok, mint alapanyagok:

kor szerint: új édes bor; vékony fejr ó bor; óbor; igen ó és vörös;

szín: fejr bor, vörös bor;

alkoholtartalom: gyöngye avagy vékony fejrbor; bor vékony és fejr; vékony, barna színű és jó szagú bor; bor fejr, vékony, tiszta; igen vékony, tiszta fejrbor; erős bor;

cukor/sav: lágy bor; édes bor; savanyú bor; igen savanyú bor;

íz/adalék: ürmös bor; örvényes bor; mézes bor; köményes bor; vadízú bor; tiszta bor;

illat: édes tiszta bor, jelesben penig az muskotály bor; jószagú bor;

higítás: itala vizes bor legyen és vékony; vizes bort igyék; kevésse szorító szabású bor legyen; bort esővízzel elegyítve innia;

hőmérséklet; meleg bor;

egyéb: must, csiger, bornak söprője, égetett bor (=borpárlat, pálinka).

MELIUS (1578) Herbáriumában nem tulajdonít ilyen nagy jelentőséget a borok megkülönböztetésének: bor, meleg bor, vörös bor, fehér bor, óbor, irmesbor, vizes bor, borsos (paprikás) bor, édes bor, mézes bor, lágy bor, löre (csiger, vizes bor), jó bor, erős vörösbor, aszúszőlő leve;

egyéb: must, forró (forrásban lévő) must, égetett bor.

PÁPAI PÁRIZ ismét gazdag választékot kínál receptjeihez a különböző borokból (1687):

hőmérséklet: meleg bor (általánosan javasolja a használatát);

íz/adalék: zsályás bor (zsályabor), ürmös bor, izsópos bor, örménygyökeres bor, sáfrányos bor, levisticumgyökeres bor, acélos bor, faolajos bor, vajas bor, szerezsendiós bor, muharcás bor;

alkoholtartalom: erős bor, igen vékony óbor, vékony bor, vizes bor, (egy) ital jó bor, jó erős bor;

sav/szín: savanyú bor, savanyú veres bor; veres bor, fehér bor;

egyéb: égett bor; szilva, fekete cseresznye égett bora (spiritusz); borköves lé, borecet.

A boros gyógynövénykivonatok és gyógyborok készítésének LENCSÉS (1570) szerinti módjai között jó különbséget tehetünk az áztatás időtartama és hőmérséklete között: vesd az borba; estve tölts bort rea, álljon rajta reggelig, reggel szürd le; törd meg borban; forró borral öntsd meg; forrald meg borban; főzöd borban, de nem sok ideig; főzd meg borban; főzd meg borban fődél alatt; főzd meg erősen borban; főzd öszve annyira, hogy elapadjon az bor; alembiconon vedd vizét.

A boros gyógynövénykivonat készítésének módjai MELIUS (1578) szerint egyszerűbbek: borban megfőzve, borba vagdalva, borba törve, borban áztatva.

PÁPAI PÁRIZ (1687) szerint: elegyíteni, áztatni, borban állni hagyni, hideg kivonat, forró borral öntözni, főzni borban, borban főzni míg elapad, erősen főzni borban, felforralni, erős borban párlúgot készíteni.

Milyen borokat használtak? – Csak jó minőségűt. Leggyakrabban a fehér és fehér, édes borokat használták. Nem ritkán vöröset is, és van eset, amikor kifejezetten vörösbor kívánatos. Fűszer- és gyógynövényt nem használtak silány borok javítására vagy fogyaszthatóvá tételére. Skarlátfű (*Salvia sclarea*) javító hatása ismeretes volt: „...levelét és magvát, ha teli bor hordóba tészed, amikor még forr a bor, oly kedves ízű lesz, mintha krétai vagy malvasiai volna. Függesztétek erre fületeket boráruólók, de ne igyekezzetek senki megcsalásában...” (NADÁNYI 1669).

A borászatban a hordók kimosására, javítására is használtak fűszernövényeket. A hordók tisztára mosása és ízesítése BÉL MÁTYÁS szerint nagy titoknak számított. Kőszeg-Sopron-Ruszt környékén borókabogyót, köménymagot, birsalmát, hársfavirágot, violagyökeret használtak a hordómosó lében. Másutt a Dunántúlon meggy, dió, barack levél, zsálya, fenyőmag, szerecsendió volt használatos. NAGYVÁTHY Tokaj-Hegyalján a dióleveles, Dunántúlon a citromfűves kimosást tapasztalta (CSOMA 1999).

### Anyag és módszer

Munkánk alapvető módszere az irodalmi feldolgozás. Első menetben a XVI–XVII. század három alapvető, magyar nyelvű orvosi művét vizsgáltuk meg. LENCSES (1570) kéziratának elektronikus feldolgozásából (SZABÓ T. A. 2000), MELIUS (1578) és PÁPAI PÁRIZ (1687) nyomtatásban, illetve utányomásban vagy kéziratos másolatban fennmaradt munkáiból kigyűjtöttük azokat a recepteket, javallatokat, amelyek borok, mint oldó- vagy hordozószerek alkalmazásával előállított készítményeket, gyógyborokat tartalmaznak. A továbbiakban megvizsgáltuk, hogy az ajánlott növények (növényrészek) felismerhetőek-e, meghatározhatóak-e vagy kikövetkeztethetőek-e a leírások alapján. Mivel erre korábbi szerzők számos dicsérendő és a legtöbb esetben eredményes próbálkozást tettek (pl. GRYNÆUS és PAPP 1977), a felülvizsgálat és az ellenőrzés kevés új vagy eltérő adatot hozott. Eredménytelen azonosítás esetén az eredeti forrásban olvasható nevet használjuk, vagy nemzetség-, illetve még magasabb taxon nevet adunk meg.

A XVI–XVII. századi adatsort összehasonlító alapnak tekintettük, egyrészt magán a vizsgált korszakon belül, másrészt napjaink orvosbotanikai, farmakognóziái ismereteinek vonatkozásában. Egyes feldolgozások (pl. BEYTHE 1595, SURÁNYI 1987) mint másodlagos források, vagy tudománytörténeti „mérőöldkövek” (pl. DIÓSEGI és FAZEKAS 1807) kapnak némi figyelmet, de az összehasonlítás súlypontja a XX. századi magyar gyógyszer-tudományi, szabványügyi irodalomra, igényes fűszer- és gyógynövényismereti szakkönyvekre, ismeretterjesztő művekre esik.

Első lépésben azt vizsgáltuk, hogy a korai gyógynövénykészletből mennyi maradt meg napjaink hivatalosan elfogadott gyógy- és fűszernövényei között (FoNo, PhHg, HALMAI és NOVÁK 1963, RÁCZ G. et al. 1992, DÁNOS 1998), illetve a tágabb szak- és ismeretterjesztő irodalom melyeket ajánlja használatra (pl. INCZEFY 1975, MÁTHÉ és ROMVÁRY 1978). A második lépésben arra voltunk kíváncsiak, hogy ennek a mai készletnek az alkalmazásában mennyire gyakori a borok felhasználása oldó- vagy hordozószerként, gyógyborok formájában. Hangsúlyozandó, hogy a feldolgozás botanikai adatközlés jellegű, tehát gyógyszerész-tudományi kritikai vizsgálat nem volt célja.

Eredményeinket 378 sorszámozott tételben foglaltuk össze. A tételek tartalmazzák a hivatalos tudományos neveket (szerzővel és szükség esetén szinonímákkal), a korai irodalmi forrásban gyógyhatásának ítélt és javasolt növényi részt vagy terméket (drogot), jellemző nevet, más szerzőkkel, népi növényismerettel való összehasonlítást, taxonómiai problémákat, a vizsgált forrásokban való fellelhetőséget, a hivatalos drog- és készítmény-neveket, a vonatkozó gyógy- és fűszerszabványokat. Az adattár 36 oldal terjedelmű, ezért helyette az eredmények táblázatos összesítését közöljük (l. Függelék).

## Eredmények

Kevés kivételtől eltekintve a *Vitis vinifera* L. származási és kultúrterületére nézve honos gyógy- és fűszernövények fordulnak elő, de az ősi kereskedelmi kapcsolatok révén sokféle idegenföldi, egzotikus drog használata is felbukkan. Az újkortól napjainkig a Föld egymástól távoli kultúráinak egymásra hatása erősödő mértéket mutat. A globalizáció révén helyi, kikristályosodott tapasztalatok veszhetnek el örökre, és megalapozatlan (nem egyszer kárt okozó) divatirányzatok válhatnak uralkodóvá rövidebb-hosszabb időre.

A függelékben – kevés kivételtől eltekintve – a fajok tudományos neveinek ábécé sorrendjében közöljük a szakirodalmi feldolgozással összegyűjtött adatokat. Az esetek többségében a fajokat és a drogokat egyértelműen meg tudtuk határozni. Kevés esetben a korábbi szerzők azonosításra való törekvésének eredménye vitatható, sőt néhány faj a talált leírás alapján nem azonosítható. Ilyen esetben a magyar nyelvű növénynevet vagy leírást kellett közölnünk, tehát a táblázatban a tudományos nevek között, kivételesen, 15 magyar név szerepel. Gondot jelent ma már a közelálló fajok vagy kultúrváltozatok és vad alakok megkülönböztetése a korabeli leírások alapján. Ezzel a problémával birkózott SZABÓ A. (1978) MELIUS herbáriumának kritikai kiadása kapcsán. A kétes adatokat kérdőjellel jelöltük meg.

Az adatok felsorolása a XVI–XVII. századi forrásokkal kezdődik, amelyek a korabeli növényismeret gazdag tárházát jelentik. Ezeket követik – az elsősorban – XX. századi gyógy- és fűszerkönyvekre, szabványokra, etnobotanikai kutatásokra való hivatkozások. Amennyiben van, akkor a hivatalos drognevek és az egyértelműség kívánalmi miatt a hatóanyagok is közlésre kerülnek. Az adattárban a hivatkozásokat a szerzőnevekből, a művek címeiből és a megjelenés évszámából szerkesztett kódok jelzik, amelyek feloldása az irodalomjegyzékben olvasható.

Korban a legelső a LENCSÉS GYÖRGYTŐL származó *Ars Medica*. Az 1570 táján keletkezett, a mai napig nyomdakész állapotban maradt, ezer oldalas kézirat SZABÓ T. ATTILA és munkatársai által feldolgozva, elektronikus változatban, fénylemezen (CD) jelent meg, és vált végre tágabb körben közkinccsé. A kiadás keresőprogramja egyben lehetővé tette az idézendő szövegrészek azonnali, változtatás nélküli átemelését cikkünkbe. Az alapmű, amelyhez a borok, fűszer- és gyógynövények együttes használatának történelmi változását eredetileg viszonyítani kívántuk, MELIUS PÉTER *Herbáriumum* 1578-ból. Ennek is több kézirat másolata volt, és nyomkövetői közül BEYTHE ANDRÁS Fiveskönyve (Németújvár 1595) méltó figyelemre. Ő annak a BEYTHE ISTVÁNNAK a fia, aki CLUSIUSNAK kutatótársa (*Stirpium Nomenclator Pannonicus* 1583) és MELIUSSzal együtt FRAXINUS GÁSPÁRNNAK tanítványa volt. Ez javarészből magyarázatot ad a Herbárium és a Fiveskönyv tartalmi hasonlatosságaira. A sorrendben következő, vizsgált mű PÁPAI PÁRIZ FERENCNEK 1687-ben Nagyenyeden kiadott, majd 1764-ben Kolozsvárott újranyomatott *Pax Corporis* című orvosi traktája. A szerzőt méltán nevezte el az utókor kései magyar Hippokratesznek; s „*az értelmesen, világosan, magyar nyelven*” megírt művet és alkotóját ARANY JÁNOS is megbecsülte.

Ez már a gyógyítás-tudomány és a növénytudomány szétválásának kora volt. Az utolsó orvosbotanikusok hatása (pl. CSAPÓ 1775), amely MELIUS és BEYTHE óta magyar nyelven az első botanikai ismeretterjesztő mű a latinul nem tudók számára) még sokáig érvényesült a botanika önállósodása során. A következő századok mérföldkövet jelentő képviselőihez (DIÓSZEGI és FAZEKAS 1807; „HOFFMANN-WAGNER” 1903) csak

magyarázatért fordultunk a növényfajok meghatározása, az elnevezések azonosítása során. Az összehasonlítás másik elemét ugyanis a „mai” hivatalos farmakológia és farmakognózia alapművei adják: HALMAI és NOVÁK (1963), DÁNOS (1998), a hivatalos magyar gyógyszerkönyv (*Pharmacopoea Hungariae/TH*, PhHg), gyógy- és fűszernövény szabványok, egyéb szakkönyvek (RÁCZ et al. 1975, RÁCZ et al. 1992, INCZEFY 1975, KÓCZIÁN 1988, MÁTÉ és ROMVÁRY 1978), és – mivel a közismeretet ezek is befolyásolják – néhány népszerű könyv, pl. VARRÓ 1991, CASTLEMAN 1991.

A gyógyborok készítésének, illetve a gyógynövények különböző boros készítmények formájában való fogyasztásának szokása az évszázadok során csökkent, ahogy a fűszer- és gyógynövények köre is beszűkült azokra a fajokra, amelyek kiállták az idők próbáját, és mentesülve a hiedelmektől, a formalizmustól, valódi, anyagtartalmukra alapozott felhasználást nyertek. LENCSÉS GYÖRGY (1570) receptjeiben 266 faj (pontosabban taxon, tehát alfaj, változat, pontosan meg nem határozható növény is) fordul elő különböző boros készítményekben. MELIUS *Herbáriumában* (1578) mindösszesen 166 ilyen adatot találtunk, és PÁPAI PÁRIZ FERENC (1687) *Ars Medica* c. műve 122 adatot tartalmaz. Ezek egy része közös, mindhárom szerzőnél előfordul. Ezzel szemben a XVI–XVII. századi készletből HALMAI és NOVÁK (1963) alapvető farmakognóziája 142, DÁNOS (1998) farmakobotanikája 151 taxont tartalmaz. Jellemző azonban, hogy e körből a hivatalos magyar gyógyszerkönyv (PhHg) már csak 45 taxont ismer el. A magyar szabványban (MSz) 79 gyógy- és fűszernövényre van előírás a korai forrásokban előfordulók közül. A borral való kapcsolat gyakorlatilag teljesen leszűkül az ürmösborra (RAPAICS 1940, FORNÁDY 1948) és néhány vörös- vagy fehérboros házi gyógy-készítményre (RÁCZ et al. 1975: 6, INCZEFY 1975: 4, KÓCZIÁN 1991: 2, VARRÓ 1991: 10 gyógy- és fűszernövény fajra).

A XIX. század elejére jellemző magas színvonalú szőlőtermesztési és borászati ismeretanyagot a georgikoni<sup>1</sup> hallgatók kéziratos jegyzetei bizonyítják Muskotályos bor készítéséhez, a borok fűszerezésére és illatosítására különféle „fűszerszámokat” használtak (CSOMA 1997). Az „irmes bor” hagyománya a Balaton-felvidéki szőlőkben napjainkig fennmaradt. A fehér vagy veres ürmös a bogyózott fehér vagy kékszőlő fajták gyümölcséből készül, mindenekelőtt *Artemisia absinthium*, továbbá *Ocimum basilicum*, *Cinnamomum ceylonicum*, *Syzygium aromaticum* hozzáadásával (CSOMA 1999).

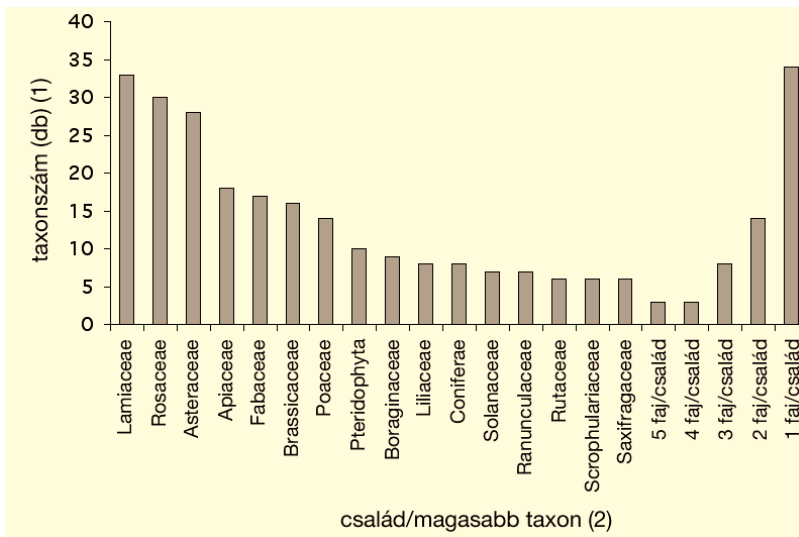
A fajgyakoriság tekintetében a növénycsaládok sorrendje gyakorlatilag megegyezik a faj-, illetve a hatóanyag gazdagság szerint várhatóval:

*Lamiaceae* 33, *Rosaceae* 30, *Asteraceae* 28, *Apiaceae* 18, *Fabaceae* 17, *Brassicaceae* 16, *Poaceae* 14, *Boraginaceae* 9, *Liliaceae* s.l. (incl. *Alliaceae*, *Asphodelaceae*, *Asparagaceae*, *Convallariaceae*, *Liliaceae* s.str., *Melanthiaceae*) 8, *Ranunculaceae* 7, *Solanaceae* 7, *Scrophulariaceae* 6, *Rutaceae* 6 adat. Öt fajra vonatkozó adat van három családban (*Polygonaceae*, *Malvaceae*, *Chenopodiaceae*), négy fajra ötben (*Betulaceae*, *Cucurbitaceae*, *Convolvulaceae*, *Papaveraceae*, *Iridaceae*), három fajra tízben (*Caryophyllaceae*, *Violaceae*, *Fagaceae*, *Cichoriaceae*, *Dipsacaceae*, *Euphorbiaceae*, *Oleaceae*, *Guttiferae*, *Valerianaceae*, *Salicaceae*), két fajra 16-ban (*Verbenaceae*, *Aristolochiaceae*, *Bursaceae*, *Campanulaceae*, *Rubiaceae*, *Lauraceae*, *Cuscutaceae*, *Araliaceae*, *Loranthaceae*, *Myrtaceae*, *Urticaceae*, *Piperaceae*, *Anacardiaceae*, *Grossulariaceae*, *Caprifoliaceae*, *Moraceae*), és egy fajra 34-ben (*Acanthaceae*,

<sup>1</sup> A Georgikon (Keszthely, 1797–1848) az első európai felsőfokú mezőgazdasági ismereteket oktató intézmény.

*Acoraceae, Alismataceae, Zingiberaceae, Amaranthaceae, Cannabaceae, Cappariaceae, Cistaceae, Vincaceae, Vitaceae, Cornaceae, Primulaceae, Thymeleaceae, Geraniaceae, Celastraceae, Juglandaceae, Lemnaceae, Linaceae, Loranthaceae, Zingiberaceae, Menyanthaceae, Myristicaceae, Nymphaeaceae, Paeoniaceae, Palmaceae, Plantaginaceae, Portulacaceae, Punicaceae, Styraceae, Tamaricaceae, Tiliaceae, Trapaceae, Typhaceae, Ulmaceae*). Magasabb rendszertani egységek adatai összegezve: *Coniferae (Abietaceae, Cupressaceae)* 8, *Pteridophyta* 11, *Mycophyta* (incl. *Lichenophyta*) 5, *Bryophyta* 1. Egyéb: állati eredetű növényi termék 1 (gubacs). Az 1. ábra oszlopdiagramja a családonkénti adatok számát mutatja. A diagram végén, a jobb oldalon azt tüntettük fel összevonva, hogy öt és annál kevesebb esetszám hány családra jellemző. A 2. ábra szemlélteti egyrészt a bornak növényi eredetű gyógyító készítmények használatában való erőteljes csökkenését, másrészt azt, hogy a korszerű orvosi és gyógyszerészeti ismeretek szerint a gyógynövények száma kevesebb a korai forrásokhoz viszonyítva, az ismeretek ellenőrzése, a növényekhez kapcsolódó szokások, hiedelmek kiszűrése miatt. A PhHg VII, a MSz, RÁCZ et. al. 1992, DÁNOS 1998 természetesen borral együtt való alkalmazást nem tartalmaz. Viszont a gyógyborok alkalmazása fellendülőben van. Ezek nagy része alkoholos kivonat (esszencia), amit a panaszos adott mennyiségű fehér borral (szőlőborral) felhígítva fogyaszt (SZABÓ LÁSZLÓ GY. tájékoztatása).

A XVI. századi forrásokban nem fordul elő négy őshonos faj felhasználása. A trópusi és szubtrópusi fajok száma már akkor 24, az egyéb egzotikus vagy behurcolt fajoké három, a mediterrán elterjedésű fajoké 19.

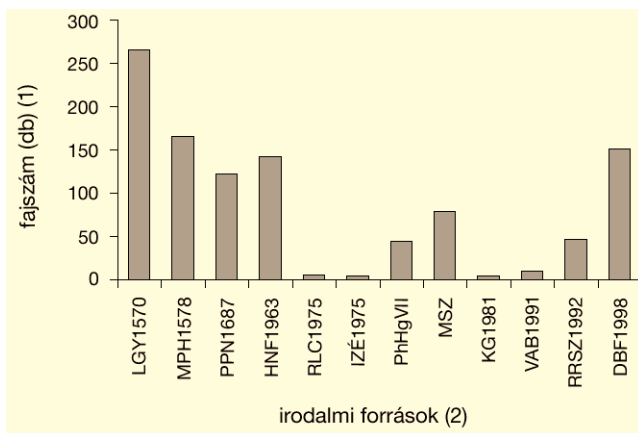


1. ábra. A fajok/faj alatti egységek száma családonként és magasabb rendszertani egységenként, illetve a kis fajszámú családok gyakorisága

Figure 1. Number of species per families (or higher taxa) and the frequency of families with few species of medicinal plants used in wine.

(1) Number of taxa; (2) Family/higher taxa





2. ábra. A XVI. századi boros gyógykészítmények növényfajainak számváltozása napjainkig  
 Figure 2. Decreasing number of medicinal plants used in wine from 16<sup>th</sup> to 20<sup>th</sup> century.

(1) Number of species; (2) Literature

(A 2. ábrán alkalmazott rövidítések jegyzéke – List of abbreviations for the cited literature:

LG1570 – LENCSÉS GY. 1570, MPH1578 – MELIUS P. 1578, PPN – PÁPAI P. F. 1687, HNF1963 – HALMAI-NOVÁK 1963, RLC1975 – RÁCZ et al. 1975, IZÉ1975 – INCZEFI L. 1975, KG1981 – KÓCZIÁN G. 1981, VAB1991 – VARRÓ A. B. 1991, RRSZ – RÁCZ et al. 1992, DBF1998 – DÁNOS B. 1998)

#### IRODALOM – REFERENCES

- BEYTHE A. 1595: *Fiveskönyv*. Németújvár, Manlius János által.
- BORZA AL. 1968: *Dictionar etnobotanic*. Edit. Acad. Sci. R.S.Romania.
- CASTLEMAN M. 1991: *Gyógynövény enciklopédia*. Esély, Budapest.
- CSAPODY V., PRISZTER SZ. 1966: *Magyar növénynevek szótára*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- CSAPÓ J. 1775: *Új füves és virágos magyar kert*. Landerer, Pozsony.
- CSOMA ZS. 1997: *Kertészet és polgárosodás*. (Az európai szőlészeti-borászati-kertészeti ismeretek oktatása, szaktanácsadása a Georgikonban és a Keszthelyi Uradalomban, a 18. sz. végétől a 19. sz. közepéig.) Agrártörténet, agrártudomány-történeti monográfia. Centrál Európa Alapítvány, Budapest.
- CSOMA ZS. 1999: *Szent Vincétől Szent János poharáig. Magyar történelmi borkalendárium örökidőre*. Centrál Európa Közalapítvány, Budapest.
- DÁNOS B. 1998: *Farmakobotanika 3. Gyógynövényismeret*. Semmelweis Kiadó, Budapest.
- DIÓSZEGI S., FAZEKAS M. 1807: *Magyar Fűvészkönyv*. Debrecen.
- Formulae Normales (FoNo) 1987: Országos Gyógyszerészeti Intézet. Medicina, Budapest.
- FORNÁDY E. 1948: *A borkezelés mestersége. Gyakorlati borgazdaság*. Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, Budapest.
- GRYNAEUS T. 2001: 'Ear-herb' (*Sempervivum tectorum* L.) in Hungarian ethnomedicine. *Acta Ethnographica Hung.*, 46(3–4): 261–271.
- GRYNAEUS T., PAPP J. 1977: Régi magyar (gyógy)növénynevek, 15–17. század. *Comm. Hist. Artis Med. Suppl.*, 9–10: 31–49. Mutató: *ibid.* 86: 131–138.
- HALMAI J., NOVÁK B. 1963: *Farmakognózia*. Medicina, Budapest.
- INCZEFI L., 1975: *Ízek, zamatok, illatok*. Dacia.
- J. KOMLÓDI M. 1987: *Legendás növények*. Gondolat, Budapest.
- JÁVORKA S., SOÓ R. 1951: *A magyar növényvilág kézikönyve*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- KÓCZIÁN G. 1988: Gyógyborok és pálinkával készített kivonatok a népi orvoslásban. *Gyógyszerészet*, 32: 303–308.
- LENCSÉS GY. 1570 körül: *Ars Medica*. Kézirat. Elektronikus feldolgozás, fénylemez (CD) kiadás. Ars Medica Electronica (Szerk.: SZABÓ T. A.). MTA-EME-BDF-VE, Budapest, Kolozsvár, Szombathely, Veszprém, 2000.

- LIPPAY J. 1664–1667: Posoni kert. Győr. Részletek. In: SURÁNYI D. 1987: *Magyar biokertek a XVII. században*. Natura, Budapest.
- MÁTHÉ Á., ROMVÁRY V. 1978: *Fűszer- és gyógynövények a kiskertben és házunk táján*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- MELIUS P. 1578: *Herbárium. Az fáknak füveknek nevekről, természetéről és hasznairól*. HELTAI GÁSPÁRNÉ, Kolozsvár. Bevezető tanulmánnyal és magyarázó jegyzetekkel, sajtó alá rendezte SZABÓ ATTILA. Kriterion, Bukarest, 1978.
- NADÁNYI J. 1669: *Kerti dolgoknak leírása*. Kolozsvár. Részletek. In: Surányi D. 1987: *Magyar biokertek a XVII. században*. Natura, Budapest.
- NAGYVÁTHY J. 1821: *Magyar practicus termesztő*. Hasonmás kiadás. Állami Könyvterjesztő Vállalat, Budapest, 1984.
- PÁPAI PÁRIZ F. 1690: *Pax corporis*. Kolozsvár. Hasonmás kiadás. Magyar Hírmondó. Magvető, Budapest, 1984. *Pharmacopoea Hungarica VII.* (PhHg). 1986: Országos Gyógyszerészeti Intézet. Medicina, Budapest (Változatlan utányomás: 1992.)
- PRISZTER SZ. 1998: *Növényneveink*. Mezőgazda, Budapest.
- RÁCZ G., LAZA A., COICIU E. 1975: *Gyógynövények*. Ceres.
- RÁCZ G., RÁCZ-KOTILLA E., SZABÓ L. GY. 1992: *Gyógynövényismeret – a fitoterápia alapjai*. Sanitas, Budapest.
- RAPAICS R. 1940: *A magyar gyümölcs*. Magyar Term. tud. Társulat, Budapest.
- ROMVÁRY V. 1972: *Fűszerek könyve*. Natura, Budapest.
- SURÁNYI D. 1987: *Magyar biokertek a XVII. században*. Natura, Budapest.
- SZABÓ A. 1978: Melius Péter és a kolozsvári Herbárium. In: Melius P. 1578: *Herbárium*. Szöveg- és hasonmás kiadás. Kriterion, Bukarest.
- VARRÓ A. B. 1991: *Gyógynövények és gyógyhatásaik*. Pannon Kiadó, Budapest.
- WAGNER J. 1903: *Magyarország virágos növényei*. K. M. Term. tud. Társulat, Budapest.

## THE USE OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS IN HUNGARIAN VINE-CULTURE

I. SZABÓ

Georgikon Faculty of Veszprém University, Department of Botany and Plant Physiology,  
Keszthely, H-8361, POB: 66, 71, Hungary

Accepted: 05 April 2004

**Keywords:** *Vitis vinifera* L., wine-growing, medicinal plants, aromatic plants

The use of medicinal and aromatic plants connected to the Hungarian wine-growing has been reviewed by comparative study of the 16–17<sup>th</sup> century's therapeutical and 20<sup>th</sup> century's pharmaceutical literature. The aim of the study is to demonstrate the temporal change of use of herbs and flavourings with wine as solvent.

There are 267 plant taxa recommended in prescriptions of LENCSÉS (1570), 166 in MELIUS' Herbarium (1578) and 122 in *Ars Medica* of PÁPAI PÁRIZ (1690). 142 of these taxa is registered recently in pharmacology of HALMAI and NOVÁK (1963), 151 in pharmacobotany of DÁNOS (1998) and only 45 in the official Hungarian pharmacopoea (PhHg). The present use of medicinal and aromatic plants with wine is restricted to absinth or wormwood and to some home made non-official medicament.