

Grabarits István

**A szőlő és bor előfordulása a régi
gyógyszerkincsben**

Forrás: Orvostörténeti Közlemények – Communicationes de Historia
Artis Medicinae. Vol. 190–193. (2005) pp. 229–234.

A SZŐLŐ ÉS A BOR ELŐFORDULÁSA A RÉGI GYÓGYSZERKINCSBEN¹

GRABARITS ISTVÁN

A szőlő, vagyis a *Vitis vinifera* nevű növény részei közül az idők során gyógyászati célra használták: a levelét (*Folia vitis*), a bogyóit (*Uvae, Passulae, Fructus vitis*), a fásodott szárát, a szőlővenyigét, amiből hamut (*Cineres Sarmenorum Vitis. T.Pos.*) készítettek. A szőlő termése további gyógyszerek kiinduló anyagául szolgált, így használták: a frissen kiperéselt szőlő nedvét (*Mustum*), a szőlőmag zsíros olaját és a bort. A bor pedig kiinduló anyaga a hordókban lerakódó borkőnek (*Tartarus vini* = kálium-bitartarát), és az alkoholnak.

Jelen feldolgozásunkban elsősorban a bor felhasználásáról lesz szó.

A szőlő és a bor gyógyászati felhasználását megtaláljuk a legtöbb ókori nép kultúrájában, így pl. a koptok flastromok és sok más gyógyszer készítésénél; a hetiták a legtöbb esetben borral kevert gyógyszereket itattak; a kínaiak is ismerték a gyógyszeres borokat; a buddhista orvoslás a drogok 30 %-nál bort alkalmazott. Ezek a vérkeringés javítására és a fejfájás csökkentésére szolgáltak; a görögök a gyógyszerek vivőanyagaként olajat, bort, vizet, tejet és mézet használtak. A hippokratészi gyűjteményben a pilulák, kenőcsök, kataplazmák, klizmák és gargarizáló szerek készítéséhez alkalmazták. Sebkezelésre borba mártott kötésekkel használtak. Ismerték a fűszeres borokat. A korai római népgyógyászatban a bor, a gyapjú és a szén játszott fontos szerepet. Plinius 66-féle mesterséges-, fűszeres- és gyümölcsbort említ. Dioszkoridész a szőlőnek és a boroknak külön fejezeteket szentelt. A szőlőből készült bor mellett ismert és használt más gyümölcsborokat is, mint az alma-, a körte-, a birs-, füge-, datolya- és a jánoskenyér terméséből készített borokat. Hosszan lehetne még sorolni az ehhez hasonló adatokat.

Az ókori adatok idézésénél azonban óvatosnak kell lennünk, mert egyes nyelvek, mint például az ószövetségi héber, de az arab és a perzsa is, a szőlőből készült folyadékfajták megnevezésére tucatnyi szót használt, ami azután a latin fordításokba mind "vinum" szóval került át, - holott az jelenthetett alkoholtartalom nélküli készítményt is. Az ókori keleti és görög gyógyszerformák vivőanyagai romlandó dolgokból álltak, mint a tej, vaj, növényi saft, állati zsiradék és szőlőlé-fajták. Mivel kevésbé voltak eltarthatók, ezért közvetlenül használat előtt készítették azokat.

Ismeretes, hogy a tárolható gyógyszerkészítés, ezzel a gyógyszerészet kialakulása a cukornak és a méznek köszönhető. A "shekar", azaz édes ital a cukor szónak is őse.

Az aszú szőlő erősen besűrített leve is hozzájárulhatott ahhoz, hogy a belőle készített gyógyszerek eltarthatók legyenek. Ennek az elvnek megfelelő előírásokat a receptirodalomban a 18. század végéig nyomon követhetjük. Érdekességként említhető, hogy a friss szőlőnedvnek a gyógyszerkészítésben való használata egy ajakír előiratában maradt fenn a leg-

¹Az előadás elhangzott Kecskeméten, a 2002. szept. 26-28-án megtartott Katona Zsigmond centenáriumon.

tovább, egészen a 19. század közepéig találkozhatunk vele: Unguentum pomadinum vagy más néven Ceratum pomadinum címmel. Fehér viasz, birka- vagy borsdorfi alma levéből készült, ceratum formában (Pharmacopoea Batava 1824). A mi Pozsonyi Taxánkban (1745) Ung. Pomatum = alma ír néven található. Az 1855-ös osztrák gyógyszerkönyvben hasonló összetétellel fordul elő: Ceratum ad labiale néven. Ma is használjuk az ajakírknak ezt a nevét, csak más összetételben.

A továbbiakban először a borból előállított alkoholoról essék szó. Az *alkoholt*, - más néven aqua ardens, vinum ardens, spiritus vini, aqua vitae, alcohol vini, vinum destillatum, vinum sublimatum, - különféle magas etanoltartalma miatt a bor quinta essenciájának tekintették a 13. századtól kezdve. Előállítása – ismereteink szerint - a 12. századi Itáliába nyúlik vissza. A desztillációnak, mint a legfontosabb alkímista művelet elterjedésének köszönhető az ismerete. Gazdag irodalma maradt fenn.

Kódexek is megőrizték az alkoholkészítés titkait. Ha felnyitunk például egy a kalocsai érseki könyvtárban őrzött 14. századi kódexet, akkor megismerhetjük *Rupescissa* 12. Századi spanyol szerzetesnek a quinta essentia-t megfogalmazó írását. Ebben egy fejezet az "Aqua vitae" előállításáról és használatáról szól. Többféle drogot borral áztattak, majd desztillálták. A desztillálás a test és lélek kettősségének középkori tana alapján lett mindenre kiterjesztve és századokon át divatos eljárás volt mind az alkémiában, mind a gyógyszerkészítésben. Az alkohol a bor "lelke", a vinum "spiritusza".

A desztillálás elterjedésével igen nagy számban állítottak elő növényi drogokból "égetett vizeket" - ahogy a 16. században nálunk nevezték, de németül is "*gebrannte Wasser*"-nek hívták. A kivonószer bor és víz volt. Vízégető házakról, vízégető emberekről, vízégető kemencékről és az égetett vizek hosszú soráról olvashatunk még a 16. századi magyar forrásokban is. Ez a tevékenység korábban kolostorokban, majd főúri házakban folyt, orvos, vagy gyógyszerész felügyelete mellett. Tőlünk nyugatabbra ennek hatalmas történelmi irodalma van, a mi forrásaink is egyenrangúak azokkal, csak sajnos még feldolgozásra várnak.

A "vízégetés"-ből önállósodott a szeszipar, és a különféle párolt italok gyártása. Másrészt hosszú időn át fontos helyet foglalt el a gyógyszerkészítésben a desztillálás és az alkohol. Az égetett boros, azaz alkoholtartalmú gyógyszerformák a 17. században különültek el egymástól. Azóta megkülönböztetik a spiritusz, az essencia, az elixir és a tinktura gyógyszercsoportokat. A megkülönböztetés akkor sem, és ma sem épül logikus meggondolásokra.

A desztilláció-, majd a füveskönyv-irodalom a 16. században élte a virágkorát. Mindkét műfaj hemzseg a borral és vízzel való növényi „vizek” ismeretétől. Ezek közül tekintsünk be az első magyarnyelvű füveskönyvbe, *Melius Juhász Péter* Herbáriumába, amely Kolozsvárott jelent meg 1578-ban.

Gyógyszerforma	Számuk
Aromás bor	4
Bor	4
Borral desztillált vize	5
Desztillált vize	134
Főzet borral (egy droggal)	114
Főzet mézes borban (több droggal)	11
Főzet borban (több droggal)	35
Borral készült összesen:	173

A bor általánosabb kivonószert vagy segédanyag a Herbáriumban mint a víz. Az aromás bor esetén a must a bele tett droggal forr borrá. Több boros főzet készült növényekből mint vizes főzet. Melius említi az égett bort is, azon kívül 5 növénynél a boros kivonat desztillátuma is előfordul. A fentiekén kívül még számos receptben komponens a bor, összesen kb. 260-féle gyógyszernél használtatja azt. Melius nem nevezi meg, hogy milyen bort kell használni. A Herbárium boros készítményeit belsőleg használtatja, csak néhány-szor alkalmaztatja külsőleg.

Az első ismert nagyobb receptgyűjtemény, az *Antidotarium Nicolai*, 1200 körül Salernóban keletkezett, és kiinduló műve volt a későbbi európai gyógyszerkönyveknek. Az *Antidotarium* abban az időben keletkezett, amikor a bordsztillálás tudománya megindult. Mégsem találunk benne utalást a bor használatára. Ugyanígy a 15. századi receptirodalomban sem fordul elő. A 16. század közepétől számítjuk a hivatalos gyógyszerkönyvek megjelenését. A különféle desztillált vizek, boros készítmények csak egy századdal később jelentek meg a gyógyszerkönyvekben.

Az augsburgi gyógyszerkönyv (*Pharmacopoea Augustana*) kiadásai hazánkban is használatosak voltak. Az 1694-es kiadásban a nagyszámú növényi desztillált vizes készítménye közül hat készült borral. A bor fajtáját nem nevezte meg. Négyféle gyümölcsbor: a berkenye-, a birsalma-, a gránátalma- és a ribizlibor is hivatalos volt benne.

Az 1729-ben megjelent bécsi *Dispensatorium*ban az augsburgihoz hasonlóan csak néhány borral készített növényi desztillátum fordul elő, a borfajta megnevezése nélkül. Ez a gyógyszerkönyv is előírt néhány gyümölcsbort, amelyek cukor hozzáadásával készültek, és édes mandulaolajjal konzerválták. A málnabor újdonság ezek között.

A több növényi komponenset tartalmazó "Aqua" előíratában azonban már különféle borfajtákat találunk. A *Vinum generosum*on kívül néhány előíratban megjelenik a magyar bor: *Vinum hungaricum*, *Vinum hungaricum generosum optimum*, *Vinum hungaricum rubrum* nevekkkel.

A bécsi gyógyszerkönyvhöz hasonlóan a 18. század eleji német területről származó receptirodalom már ismeri a magyar borokat. A *Vinum hungaricum* szép hordóját találhatjuk Krakkóban a Gyógyszerésztörténeti Múzeumban.

Az augsburgi és bécsi gyógyszerkönyv jól reprezentálja a 16-18. századi gyógyszerkinccset. Gyógyszerészeti szempontból elsősorban azonban segédanyagként, oldószerként ismerjük a bort.

Mátyus István mondta róla a 18. század végén: "hathatósabb orvosló erőt szerez", a gyógyszereket "nemcsak szenvedhetőbb ízűekké teszi, hanem hathatósabbakká is, magába

vévén azokból a legfinomabb részeket és a testnek legszorosabb rejtekeiben a maga spiritusával útat készítvén azoknak"

A Dispensatorium hatalmas barokk gyógyszerkincse a felvilágosodás, és vele a kísérletes orvostudomány igényének hatására a 18. század végén a német kultúrterületen harmadára csökkent. A bor és a boros készítmények is jórészt kimaradtak, amit elsősorban a rossz eltarthatóság indokolt. A bornak mint gyógyszernek kevés hatást tulajdonítottak.

A hazánkban is hivatalos *Osztrák Provinciális Gyógyszerkönyv* 1780-as kiadása a növényi drogokból kétféle úton készített boros kivonatot. Az egyik szerint a drogra friss mustot kell önteni, leszűrni ezt és néhány napon át többször megismételni. A musttal készült macerátumot kell azután borrá forrni hagyni. A másik eljárás szerint a szárított drogot 10-12 napon át fehér borral kell kivonolni.

A csökkent gyógyszerészeti felhasználás ellenére a borfajtákat megtaláljuk a 19. század eleji gyógyszerkönyvekben. A magyar bor is megnevezésre került a holland, porosz és más német gyógyszerkönyvekben. A *Vinum hungaricum* utoljára az 1827-es porosz gyógyszerkönyvben fordul elő.

A gyógyszer készítésénél a borfajta megválasztásának semmiféle farmakológiai vagy gyógyszer technológiai indoka nem volt ebben az időben. Például a *Vinum Opii* az 1880-as években Dániában és Angliában: *Vinum xeresszel*, Norvégiában: *Vinum malagensevel*, Hollandiában: *Vinum hispanicummal*, V. teneriffense-vel, USA-ban: *Vinum albummal* készült.

A 19. század második felében a gyógyszerkönyvek egyre inkább minőségi szabvánnyá váltak. A német gyógyszerkönyv először 1872-ben fogalmazott meg enyhe követelményt a borral szemben: a bort a szőlő levéből sajtolással kell előállítani. Félreérthetetlenül kizárta a hamisított borok használatát. A gyümölcsborokat sem tisztán, sem szőlőből készült borral keverve nem engedélyezte. A hazánkban is kötelezően használt osztrák gyógyszerkönyv a 19. század első felében nem tartalmazott „bor” cikkelyt. Az 1855-ös kiadástól kezdve a *Vinum malagense* volt megnevezve benne. Ezt vette át a Magyar Gyógyszerkönyv első két kiadása is 1871, illetve 1888-ban, és csak annyi követelmény volt vele szemben, hogy "valódi szőlőnedvből készített bor legyen, mely se cseresavat, se ártalmas fémeket ne tartalmazzon." Ezzel egyidejűleg már használták a hazai borokat is, például *Katona Zsigmond* 1885-ben az országos kiállításon bemutatott "tokaji vasas chinabora, a *Vinum Chinae ferratum Tokayense* szolgál.

A második gyógyszerkönyv pótkötete 1896-ban a malagai bort hazai borra, a kétputtonyos tokaji aszura cserélte. *Szilágyi Gyula* műegyetemi tanár, törvényszéki borvizsgáló 1902-ben felhívta a figyelmet, hogy külföldön még "szemérmetlenebb borhamisítások folynak" mint nálunk, aminek a malaga-borok is áldozatul esnek. Összehasonlító boranalízissel bizonyította, hogy a ruszti és tokaji aszú, valamint a tokaji szamorodni felülmúlják a malagait és minden más külföldi édes és szárazbort. Javasolta, hogy "a megengedett két puttonyos tokaji aszú korántsem elég, és a magyar borok jó hírneve, de bortermelésünk érdeke joggal követelheti, hogy a malaga bor töröltessék és minden megfelelő összetételű magyar aszú bornak legyen kizárólagos helye a mi gyógyszerkönyvünkben."

Az 1909-ben megjelent harmadik Magyar Gyógyszerkönyv *Vinum Tokajense* cikkelye továbbra is a kétputtonyos aszúbort tette hivatalossá, amely legalább 10 százalék alkoholt tartalmazott.

A *Vina medicamentosa*, vagyis a gyógyszeres borok cikkelyében a tokaji aszúbor alkoholtartalmát 15 grammtérfogat százalékra kellett beállítani tömény szesszel. Az alkoholtartalom meghatározását pontosan előírta, a szesszel feljavított tokajit csakis gyógyszerek készítésére engedélyezte. Ha az orvos tokaji aszúbort rendelt, az eredetit kellett kiszolgáltatni.

A gyógyszerkönyv egy nemzetközi egyezmény alapján megtiltotta, hogy erős hatású gyógyszerekből - az antimonos bor kivételével (stibium tartaricum-hánytató borkő) - gyógyszeres borokat készítsenek.

Gyógyszerkönyvünk negyedik kiadása 1934-ben jelent meg. Ebben az aszúbor mellett a *Vinum Szamorodni* is hivatalos lett. A cikkely előírja, hogy Tokaj-hegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyi szőlőben termelt furmint, hárslevelű vagy muskotály szőlőfajtából szüretelt, a bortörvénynek megfelelő, 13-15 térfogat százalék tartalmú szamorodni bor használtassék gyógyszerül. Meghatározta a fajsúlyát, az alkohol- és kivonattartalmát. Végül felszólítja a gyógyszerészt, hogy "*a szamorodni bort megbízható termelőtől szerezd be és hűvös helyen színiültig töltött palackokban tartsd.*" A Magyar Gyógyszerkönyvben szereplő gyógyszeres borok *Mera medicaminibus praeparata* alcíme alatt azt hangsúlyozta, hogy valódi, tiszta bort kell használni. A gyógyszeres borokhoz a szamorodnit írta elő. A gyógyszerkönyv kommentárja a borfajta váltását kizárólag gazdasági okokkal magyarázza. A drága felszeszelt aszúbor helyett az olcsó szamorodnit használtatja. A tokaji aszúbor is megmaradt a gyógyszerkönyvben, nyilvánvalóan önmagában való rendelésre. Ekkor, 1934-ben kapta a cikkelye azt a nevet, amit jelenleg reklámcéllra használnak, ez a *Vinum Tokajense passum*. Ennek viszont már háromputtonyosnak kellett lennie.

A negyedik gyógyszerkönyvünkkel bezárólag számítható a bor gyógyszerként való használatának korszaka. 1947-ben a gyógyszeres borok vizsgálatáról mélyenszántó fejezetet írt *Kedvessy György* professzor, aki ma gyógyszerész professzoraink doyenje.

A Magyar Gyógyszerkönyv ötödik kiadása 1954-ben a gyógyszeres borokat „*A növényi drogokból fehér borban (Vinum album) való áztatással*” készítette, a szűrletet tömény szesszel 13 térfogatszázalékú alkoholtartalomra állította be. Erőshatású gyógyszerekből készített gyógyszeres borokat készletben nem tarthattak. A fehér borral szemben az volt a követelmény, hogy rendelkezéseknek megfelelő fehér óbor legyen, legalább 11.8 % alkoholtartalommal. A korábbi gyógyszerkönyvi gyógyszeres borok közül egyedül a *Vinum rhei*, a rebarbarás bor maradt hivatalos.

1967-ben a Magyar Gyógyszerkönyv hatodik kiadásával véget ért a gyógyszeres borok évezrednyi fejezete. Törölték a fehér bort és a rebarbarás bort is.

ISTVÁN GRABARITS, D.Pharm.,
Pharmacist
H-6300 Kalocsa
Tulipán u. 14.
HUNGARY

IRODALOM

- MELIUS JUHÁSZ PÉTER:** *Herbarium*. Kolozsvár, Heltai Gáspárné Műhelyében, 1578.
Pharmacopoea austriaco provincialis. Posenii, 1779.
Husztii, Z. Th.: Kritischer Kommentar über die österreichische Provinzialpharmacopoea ...
Preßburg-Leipzig, 1785.
Pharmacopoea Batava cum notis et addita mentis medico-pharmaceutis. Vol 1-2, Ed. 2.
Lipsiae, 1824.
Magyar gyógyszerkönyv. Pharmacopoea Hungarica. [Budapest], 1871; 2. kiadás 1888.
Deutsches Arzneibuch. Berlin, 1872.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Traube – *Vitis vinifera* – verwendete man schon im Heilverfahren des Altertums. Es waren die Blätter, Beeren und verhärteten Reben, – daraus Asche gebrannt wurde, – die zur Bereitung von Medikamentenformen dienten. Da die altertümlichen östlichen und griechischen Medikamente größtenteils aus verderblichen Bestandteilen und Zutaten gefertigt waren, konnten sie nicht erhaltbar gewesen sein. Die Erhaltbarkeit wurde erst durch den Alkohol beträchtlich gesteigert, den man vom 13. Jahrhundert an als Quintessenz, als „Seele des Weins“ betrachtete. Bis zum 16. Jahrhundert kommt der Wein in den offiziellen Arzneibüchern nicht vor. In der 1694-er Ausgabe der *Pharmacopoea Augustana*, – die in Ungarn auch gültig war, – sind aber schon Destillierwasser, Wein- und Obstweine verzeichnet. Im Wiener Dispensatorium des Jahres 1729 befinden sich nur einige mit Wein gefertigten pflanzlichen Destillate, ohne Benennung der Weinsorten. Die Rezeptliteratur des 18. Jahrhunderts kennt schon den *Vinum hungaricum* als Lösmittel und Zutat. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren die Arzneibücher als qualitative Patente im Gebrauch. Das ungarische Arzneibuch der Jahre 1871 und 1888 formulierte, daß der Wein „aus wahrer Traubensaft“ gefertigt sei. Der allgemein bekannte „Malaga“ wurde durch den Tokajer Ausbruchwein abgelöst, 1934 erschien neben ihm der *Vinum Szamorodni*, *Vinum Tokajense passum*, die bis heute im In- und Ausland bekannte und anerkannte Weine sind.