

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): AZ ÜRMÖS TÖRTÉNETÉHEZ¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

Az ürmös egyike volt azoknak az italoknak, amelyet a magyar ember szívesen fogyasztott. Benne megtalálta a bor kellemes anyagain, de megtalálta a növényi kivonatokat is, amelyekkel egészségét, főként a gyomrát javította. Egyszerre szolgált üdítő italként és gyógyszerként a magyar háztartásokban.

Az ürmös fő alkotórésze az üröm, amely a magyar kódexekben és oklevelekben igen korán feltűnik: 'ire', 'irem', 'ürm', 'üröm' és egyéb alakokban.²

A magyar többféle ürmöt különböztetett meg. Egyiket fejer ürömnak nevezte és ebből hármat használt: a közönséges fejer ürmöt (absynthium vulgare), a bárány- vagy juhürmöt (absynthium ponticum) és a tengeri ürmöt (absynthium seriphium). Az első kertekben, árkok mellett nő, kevésbé illatos és nem olyan keserű. A második pusztákon terem, vékony levelű, illatos és keserű anyagokban gazdag. A harmadik levelei a levendula leveleihez hasonlóak, jó illatúak és a legtöbb keserű anyagot tartalmazzák. Ezeken kívül ismerte még a fekete ürmöt (artemisia vulgaris), továbbá a csabaürmöt (pimpinella major), de ezeknek az ürmös készítésénél alig volt szerepük.

Az ürmöt már a 15. századból (1436–1439) származó Bécsi-kódex is említi a következő szavakkal: „ki wrömbe fordeita az iteletet”.³ De korán megtaláljuk magát az 'ürmös' szót is. Egy 1487-ből származó oklevél már ürmösfőzésről beszél, mely szóval később mind gyakrabban találkozunk.

Mint említettük, Pálffy Miklós gróf neje, Fugger Mária 1584-ben Bécsben tartózkodott, s levélben kérte urát, küldjön neki ürmöst, mert grófi barátnője beteg s ezzel szeretné gyógyítani.

Heltai Gáspár, a hasonnevű híres magyar könyvnyomtató fia, Kolozsvár városának sáfárja, 1594-ben a városba országgyűlésre érkező főurak részére ürmöst vásárolt: „igen jó két ejtel ürmösbort 24 dénaron”.⁴

Az 1592-ben Kolozsvárt megjelent 'Cisio' e szavakat mondja: „Irmös borral épicz gyomrodat, hogy ha lehet”.⁵

1619-ben a debreceni kalendáriumban ezt olvashatjuk: „Télben ürmösborral, örvénygyökeres avagy szekfüves borral ély”.⁶

¹ Forrás: Adatok az ürmös történetéhez Magyarországon. = Magyar Szesztermelő, 1931. No. 7. pp. 71–73.

² Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 3. köt. Bp., 1893. 899. has.

³ Nyelvelmléktár. Régi magyar codexek és nyomtatványok. 1. köt. Bp., 1874. p. 128. (Az eredeti kódexben a hivatkozott rész a 222. lev.)

⁴ Erdélyi országgyűlési emlékek. Szerk.: Szilágyi Sándor. 19. köt. Bp., 1898. p. 79.

⁵ Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 3. köt. Bp., 1893. 900. has.

⁶ Uo.

1649. november 25-én Rákóczi György öccsének, Rákóczi Zsigmondnak a következőket írta: „Asszonyunk öng.-tól küldendő borokat alázatosan megszolgáljuk, öng.-ának kglmed egészségéért megisszuk ide be, csak oly savanyuk mind fenesi, fehérvári, csak nem igen kívánjuk az ürmösbort”.

I. Apafi Mihály (1662–1690) erdélyi fejedelem, aki nagy ivó volt, de állítólag soha teljesen el nem ázott, mert – mint az egykori írások említik – ha túl sokat ivott, megemelte kucsmáját és akkor látni lehetett, mint párolog ki fejéből a szesz, igen kedvelte az ürmöst.⁷ Egyidőben pincéjében 13 hordó ürmös állt.

1716-ban III. Károly elrendelte, hogy tokaji aszúborból csináljanak részére ürmöst. A szepesi kamara intézkedett is, de előbb megkérdezte az udvari kamarát, hogy milyen aszúbor használnak és minő fűszereket tegyenek bele.

Mikes Kelemen írja egyik levelében, hogy „bő szüretünk vagyon, ürmösbort is csinállok”.⁸

Apor báró említi, hogy az egészséges gyomrú és „nem pászomántos gyomrú emberek” jó és csípős ürmöst ittak.⁹

És így folytathatnók a történelmi adatok felsorolását.

Már említettük, hogy a bor, mint Gombocz Zoltán megállapította, ősi magyar szó, amelyet úgy hoztunk magunkkal Ázsiából. Az ürmös is ősmagyar szó, amelynek régi alakja 'ire', 'irem' (Csabaire), s amelyet az ősmagyarok gyógyszerül használtak. Kézenfekvő gondolat volt az ürmösnek borban való áztatása, amire a szintén ősmagyar 'fivesborok' utalnak. Az ürmös tehát magyar eredetű volt, nem tanultuk azt senkitől, legfeljebb arról lehet szó, hogy később, idegenek tanácsára, másféle növényeket is beletettünk.

Az ürmös készítését 1810-ben Szirmay így írta le:

„... leg jobb ürmös bor készítetik e' képpen: ha egy hordó szemén szedett, és még meg nem taposott aszszú szőlőre egy antalg friss édes sajtólásbéli must töltetik, 24. óráig rajta hagyatik, azután a' hordonak a' feneke kis fúróval meg fúratván, a' must le tsapoltatik, antalgba töltetik. Igen tiszta, és édes, természetes, nem ártalmas lészen: mert az aszszú szőlőnek a' zsirját le öblíti, 's magához szivja. – Az úgy meg öblített aszszu szőlőt meg lehet azután tapostatni, és másolásnak fordítani. Az Ürmös borba egyéb Patikai szerek, mellyektől kedvetlen Patikai izt, és szagot kap, nem szükségesek, hanem tsupán csak Bárány ürmös (*Absinthium Punicum*) mellyet a derek [dér] előtt kell szedni, hogy erejét, és szagát el ne veszítse, vagy leg jobb a' Patikából venni, azt egy lábnyi hosszúságú zsatskóba bé tölni, négy iczés fazékba jól meg főzni, és midőn meg hűl, a' Zsatskóból ki nyomván a' levet, az antalgba tölni, és az ürmös Zsatskót is beléje vetni, vagy függeszteni.”¹⁰

A régi magyar ürmös tehát úgy készült, hogy a mustba tették az ürmöt, s az együtt erjedt a cukorral. A mustot az erjedés után a seprőről lefejtették, és a bort úgy iskolázták, mintha rendes bor lenne. Olyanok is akadtak, akik „néhány icényi seprőt” tettek a musthoz, hogy hamarabb erjedjen. De voltak olyanok, akik a mustot előbb felére, sőt harmadára főzték le, és azután erjesztették ürmömmel.

Eleinte csak ürmös került a borba, de később már fűszerek is: így mustármag, koriánder, fahéj, szerecsendió-virág, szekfűszeg, baldriánfű (valeriana) és mások. Ilyenkor kivonatot készítettek és ezt öntötték a kész borba. Ahogy Szirmay mondja:

„... mivel a' bornak gyökere, és fűszerszáma, az aszszú szőlőnek hártyájában, húsában, sőt magvaiban is áll, mellyek, ha az Essentiával áznak, 's azzal edgyütt forradásra indulnak, a' mézes részeket, a' fűszerszámos részekkel öszveelegyítik. Mind az által az Essentiát tégelyekben (*Buttelliákban*) jó meg tartani, egy hólnap múlva, keménnyen bedugva (bé

⁷ Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. p. 336.

⁸ Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 1. köt. Bp., 1890. 284. has.

⁹ Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. p. 322.

¹⁰ Szirmay Antal: *A' tokaji, vagy is hegyaljai szőlőknek ültetéséről...* Pest, 1810. pp. 33–34.

spuntolva), hogy semmi levegő, vagy más meg vesztegető gőzölgések hozzá ne férhessenek, úgy el áll sok száz esztendeig, mindenkor javúl, és ha a' Buttellákba apróra öszvetört fa héj (*Cinnamomum*), szeretsen Dióvirág, és szekfü hányattatik, ezen fü szerszámok seprüt vervén, 's ki ázván, olly kellemetes fü szerszamos illatú bort készittenek, az ívásra, mint a' jó Réményiség foki bor (*Capo di bona speranza*), sött az ollyas Essentiából öszve keverve más borral lehet hirtelen asztalra akár jó édes ürmöst, akár Budai vagy Egri sűrű veres borral öszve elegyítve, *Malagaihoz* hasonló bort tsinálni.”¹¹ Voltak, akik kivonatokkal dolgoztak, s azt öntötték musthoz vagy borhoz.

Ezek a hatóanyagok az ürmös színét lényegében nem változtatták meg. Némelyek azonban a vörös színű ürmöst kedvelték. Ilyenkor – festék gyanánt – a bodza termését használták, amint azt a következő recept mondja:

„... ha a' Muskatal szőlőnek ki nyomván a' levét, tsupán tsak az hártyáját, mellyben áll az illatja, ollyas Zsatskóba tömjük, hozzá teszszük a' Bodza virágot, Badiánt (*Valeriana*), és az öszve tört Koriandrom magot, 's ezen zsatskót a' még forradásra nem indúlt mustba, és hordóba bocsájtyuk: hogy a' musttal együtt forjon.”¹² A bodzatermés sötétvörösre festette az ürmöst.

Megjegyezzük, hogy ürmökivonatokat a patikák is árusítottak. Az Oesterreichische Provincial Pharmacopoe 1795. évi kiadása részletezi az ürmökivonat készítését: ez a kivonat ürömből, narancshéjből, kalmuszgyökérből, enciángyökérből s fahéjból készült, alkohol hozzáadásával. A kivonatokat sokszor házilag készítették, amit annál inkább is tehettek, mivel sok recept forgott közkezen. Így Fáy András ezt írja:

„Végy fodor-mentát három annyit, mint másból, végy Pápa-füvet, Centauriát [ezerjófű], Macska-nádrát (*Nepeta Cataria*), [calamintha] fehér, fekete, és bárány ürmöt, Narancs-hajat. Ezeket mind együtt páczold seprőből égetett erős pálinkába fél-esztendeig. Akkor ereszd-le lombikon, és a' melly pohárba vagy üvegbe csepeg, arra tiszta fehér ruhát tégy, hogy tisztán menjen által.”¹³

Így készült tehát a magyar ürmös, amelytől eltért a rác ürmös, melynek készítését Fáy a következőképp adta meg: a szőlőfürtöket felfűzték és két-három hétig állni hagyták, hogy aszúsodjék. Ekkor a hordó egyik fenekét levették, s ebben rétegenként aszúszőlőt és ürmöt tettek, majd visszatették a feneket, s a hordóba óbort öntöttek. A bor kilúgozta az üröm hatóanyagát. Hogy ízletesebb legyen, kevés mustármagot és tormát tettek a szőlőfürtök közé. Négy-hat hét múltán a hordót csapra ütötték. A rác vidékeken a csapolást sokszor úgy végezték, hogy a hordón kis lyukat fűrtak s azon át csepegtették ki az ürmöst. Mihelyt azután 1–2 icce kifolyt, borral felöntötték.¹⁴

Látjuk tehát, hogy a rácürmös készítési módja kissé eltért a magyar módszertől. Hogy melyik jobb és gazdaságosabb, arról lehet vitatkozni, de annyi bizonyos, hogy a magyar ürmös elsőrendű lehetett, főként, ha hozzáértő kezek készítették.

Ám az ürmös sokszor jutott lelkiismeretlen emberek kezébe, akik nemcsak üzérkedtek vele, hanem hamisították is. A hamisításra ólomcukrot használtak, mely egyidőben annyira elterjedt – főként a bevándorolt galíciaiak révén –, hogy súlyos mérgezések történtek. 1796-ban a helytartótanács Winterl József Jakab egyetemi tanárt bízta meg a hamisítás tényének megállapítására vonatkozó ellenőrző módszerek és szabályok kidolgozásával. Winterl ezt meg is tette, s a helytartótanács – ennek ismeretében – szigorú rendeltet bocsátott ki.

Most még csak egyet. A magyarok az ürmöst szívesen fogyasztották ha jó egészségnek örvendtek, de leginkább akkor, amikor gyomor bajuk volt. Ez bizony gyakran előfordult, mert

¹¹ Uo. pp. 32–33.

¹² Uo. p. 34.

¹³ Fáy id. műve p. 52.

¹⁴ Uo. pp. 52–54.

eleink jól és bőségesen szerettek táplálkozni, így nem egyszer kaptak csömört. A csömörön kívül hideglelést, lázt, gyomorgörcsöt, sőt 'fené'-t is gyógyítottak vele, tehát becses ital volt.

Azóta sok idő telt el. Az ürmös fogyasztása szűkebb körre szorult. Amit pedig ma fogyasztunk, az rendesen külföldi gyártmány. Az ősi magyar italt nem becsülték meg a késő unokák.