

ELEINK ÜRMÖSE

Valaha a Balatonnál készült az egyik legjobb ürmösbor, a XVIII–XIX. században a badacsonyi ürmös hírneve a tokaji aszúéval versengett. A Kárpát-medencében évszázados hagyományai vannak az ürmösbor készítésének és használatának. Legendások voltak a badacsonyin kívül az erdélyi és délvidéki ürmösök. Szegedy Róza badacsonyi szőlőjükben válogatott szőlőből főzetett több akónyi finom ürmöst, amelyből Budára, a nádorispán asztalára is került. A hatalmas rézüstben óvatos főzéssel besűrített mustot fehér ürömmel és fahéjjal, bazsalikommal, szegfűszeggel ízesítették, fűszereztek, illatosították, majd lehűtve szemezett szőlőbogyókra töltötték rá a hordókba.

A badacsonyi borvidék környékét megpillantva Eötvös Károly elragadtatva írta le a szeme elé táruló látványt a Balatoni utazásban: „Megálltam, mintha lábam gyökeret vert volna. Valami önkéntelen kiáltás jött ajkamra... Sohase álmodtam ilyen szépséget. Sohase láttam, sohase hallottam, sohase olvastam ehhez hasonló tüneményt. Kúpok fénylő orommal, szőlőhegyek zölden ragyogva, erdők fekete foltjai, zöld mezők, arany vetések, száz falu, ezer hegyi hajlék...”

Kisfaludy Sándort is vonzotta a pannon táj, a Kis János majd Jókai Mór által magyar Tempevölgynek nevezett Balaton-felvidék, ahol „magasabb szellemek dalolni tanítják a költőt”. Múzsáját, Szegedy Rózát 1800 januárjában vezethette oltár elé. A katonaságot odahagyva „mezei gazdaság lón foglalkozása, és közben a magyar irodalom”, mint fogalmazott önéletrajzában. Szegedy Róza boldog házasságuk 32 évében műveltsége révén szellemi partnere és a gazdálkodásban is méltó társa volt Kisfaludynak. A házaspár kedvelt tartózkodási helyévé vált Badacsony, élénk társasági életet éltek, Szegedy Róza ürmösborra országos hírnévre tett szert. A szőlőbirtok úrnőjének utasításai szerint készült fűszeres bor, a híres ürmös a családi szükségleteknek megfelelően ajándékozással és eladásra kiváló volt. A badacsonyi, kővágóörsi ürmös sűrű állagú, olajos, aranysárga színű, nagy cukortartalmú, ürömfűvel ízesített, kesernyős-fűszeres ízű ital, amelyet gyógyszerként ajánlottak a vendégeknek. Az ürmös, valamint a mustméz, a szőlőméz a cukor elterjedéséig és olcsóbbá válásáig édesítő, népi gyógyászati szerként fogyasztott élelmiszer volt.

A badacsonyi Szegedy Róza-ház három részből álló épületegyüttes és a hozzá tartozó szőlőbirtok az akkori Zala megye alispánja lányának volt a hozománya. A ház és környéke az ő és a költő kesergő majd boldog szerelmének színhelye. Az urasági préház 1953 óta irodalmi emlékmúzeum. Kiállításai a házaspár legendás szerelmének emlékét és a reformkori nemesség gazdálkodását, szőlőhajlékbeli életmódját mutatják be. A főépület hatalmas pincéjében tárolták a bort, az aszút és az ürmöst.

A borház melletti ürmösfőzőben Szegedy Róza irányításával készült az ürmös. Ugyancsak Eötvös Károly jegyezte föl a Balatoni utazásban a badacsonyi ürmös és a nádorispán anekdotáját. A költő 1809-ben a nemesi fölkelés őrnagya s József főhercegnek, a nádorispánnak segédtszjtje volt, a főherceg udvarához s közvetlen környezetéhez tartozott. Vitt magával a táborba badacsonyi ürmöst is hatalmas csutorával. Egyszer a nádorispán is megkínálta egy pohár ürömmel. Ennek „színe barna sötét. Íze édes, zamatos, illatos; ereje, tüze páratlan. A nádorispán iszik, s megnyalja utána szája szélét.

– Micsoda ital ez, Kisfaludy? Ilyet még sohase ittam. Fölséges!

Ha ízlik fenségednek, most a szüretkor majd készíttetek fenséged számára is.”

Egy Ág Ferkó nevű gazda két hordóval szállított fel azután ürmöst Budára a királyi várba, egyet a nádornak, egyet az uraságnak. „Megízleli Kisfaludy az egyiket. – Ez nagyon jó, Ferkó! – Ezt tekintetes uraságnak készítettem. Megízleli Kisfaludy a másikat. Ez is jó volt ugyan, de sokkal gyöngébb és ritkébb, mint a másik. – Hát ezt kinek szántad, Ferkó? – A nádorispánnak! – Hiszen ez nem ér annyit, mint a másik! – Nem is akarom, hogy annyit érjen. Jó lesz ez a németnek így is.”

A híres borkereskedő, Ramassetter Vince húga leányként tavasztól késő őszig Badacsonyan tartózkodott. Még az idősebb Szegedy Rózát is ismerte, szerette, és elsajátította a híressé vált ürmös titkos receptjét. Ramassetter Vince halála után tíz évvel, 1888-ban Szilber Aloisa feleségül ment a vagyonos budapesti gyógyszerészhez,

Ibos Nándorhoz. Az Ibosok készítették akkoriban már a különleges badacsonyi ürmöst. Ma is Badacsonyban, a Szeremley-birtokon készül az egyik legjobb ürmös. Ez már borpárlat alapú. Zöld dió, hús gyógynövény és bor ízesíti a 30 fokos nedűt... Még nem forgalmazzák, mert nehéz besorolni a magas alkoholtartalma miatt. A mai bortörvény szerint nem számítanak bornak ezek a régi-régi eljárásokkal készített ízes italok. A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény szerint „Ürmösbor az a természetes borból készült likőrbor, amelyet ... élelmiszer-előállítás céljára alkalmazható növényi eredetű adalékanyagok vagy ezekből készített szeszes kivonatok felhasználásával állítottak elő.” Az úgynevezett főtt ürmös valójában nem bor, noha főzéssel kissé besűritett és konzervált, édes, fűszeres mustból készül. A mustot 30-35 százalék cukortartalom eléréseig hevítik és erjesztik, majd az erjedést egy kívánt pontnál szesz hozzáadásával megállítják. A zacskóban belógatott fűszerkeverék kb. három hétig van a borban. Ürömmel ízesítik az olaszok a grappát, valamint fontos alkotóeleme az aromás, híres vino d’assenzio (assenzio: ’fehér üröm’) italnak.

Az ürmösök ismertségét, elterjedtségét hazánkban a név szótörténete is bizonyítja. Az ürmös ’borfajta’ név igen régóta adatolható, köznévként már 1558-ban fölbukkan a magyar írásbeliségben: irem wyz ’aqua absinthiacae’ (Oklsz.), majd 1585-ben „absinthites: wrmös bor” Calepinus szótárában, 1597-ben Irmes bor ’vinum absynthiacum’, 1638: ürmös ’ua.’ (Oklsz.), személy- és helynévként pedig még előbb, 1362: Irmes (TESz.). Szótapadással keletkezett az ürmös bor szerkezetből. Az ürmös borok összefoglaló nevüket az ízesítésre leggyakrabban használt fehér üröm vagy abszint üröm ’Artemisia absinthium’ (P.) növényről kapták. A növényt már az egyiptomiak és a görögök ismerték, és gyógyításra használták (l. lejjebb).

Az ürmös – téli estéken – az asszonyok kedvelt itala volt a XIX. század első felében. Krúdy Gyula is számos helyen megemlékezik róla. Az „ürmös bor, mesterséges, vagy tsinált bor” kitűnő receptjét adja „hegyallyjai és sopronyi legkövérebb édes musttal” Nagyváthy János „Magyar Practicus Termesztő” (Pest, 1821) című könyvében, de ő a túlságosan sok ürömtől, mert „köhögést tsinál”. Az ürmös készítéséhez abban az időben készen árultak a patikákban füves zacskókat. Ürmös bort az utóbbi két évszázadban Magyarországon inkább csak házi használatra készítették. Elsősorban ünnepi asztalra szánt csemege volt, vagy téli esték finom, mámort adó nyálksága. Ugyanakkor gyógyszerként is szolgált, széles körben alkalmazták nemcsak étvágygerjesztőnek és gyomorerősítőnek, hanem sokféle nyavalya gyógyítására is.

Édes bort többféleképpen is elő lehet állítani, csak éppen természetesen úton nem. Ha hagyják kiforrni a mustot, nem létezik édes bor. Ezért régen gyakran mézzel édesítették a bort, sőt fűszereztek is (lásd a „fűszerszámos bort” és társait). Ebből az ágból fejlődött ki később az ürmös- és vermutfélék családja, a növényi anyagokkal ízesített likőrborok. Az ürmösök és a füves borok kategóriába történetileg háromféle módon készült ürmöst lehetett Magyarországon elkülöníteni. Mindhárom erősítő, étvágyjavító hatású volt. Az ürmös vagy a múltban irmes készítésének általános, régi módja volt, hogy a fűszereket vagy az erjedésnek induló musthoz adagolták, vagy a már kész borba helyezték bizonyos időre. A fűszerkeveréket kis vászonzacskóba kötve a már kiforrott borba helyezték, azaz zsinegen a hordó száján át belógatták, s a hordót szorosan ledugaszolták. Bizonyos idő elteltével, miután az íz- és illatanyagok kioldódtak, a füves zacskót kivették, s kész volt az ürmös. A jól bevált fűszerkeverékek receptjét a készítők, más konyhatitkokhoz hasonlóan, féltékenyen őrizték. A fehér ürömmön kívül gyakran tartalmaznak kakukkfűvet, ezerjófűvet, angelikagyökeret, kálmosgyökeret, rozsmaringot, borsmentát, mustármagot, citrom- vagy narancshéjat stb.

Kedvelt ital már a reneszánsz időkben a fehérborból készült ürmös. Lefekvés előtt álmod hozó italként gyömbérral, fahéjjal, szegfűszeggel ízesített bort is ittak egyes előkelő urak. Sok helyen az ilyen borokat élelelixírnek is nevezték. Az erős édesítés és fűszerezés nemegyszer a rossz, savanyú borok ízbeli hiányosságait próbálta eltakarni, ugyanakkor frissítő, erősítő, gyógyhatású lett a bor. A pozsonyi ürmöst 1489-ben Estei Hippolit érsek udvarában olyan finomnak találták, hogy receptjét fel is jegyezték: mézet, gyömbéret, szegfűszeget, fahéjat, mazsolát, szerezsendiót, ámbrát (egy cefajta belének váladékából való, illatszerként használt viaszszerű anyagot) és pézsmát (közép-ázsiai szarvas fajnak illatszer készítésére használt mirigyváladékát) főztek bele. Ezt pigment bornak is nevezték. Az ókor óta ismert, majd a középkorban is kedvelt édes-keserű, ízesített borok voltak a fűszerezett, ürmös borok ősei. Ezek ízesítésére, gyógyhatásuk fokozására növényi fűszereket használtak, a növényi részek hatóanyagát kivonták a növényekből. Kedveltségük részben az édeskés ízükben, részben pedig a gyógyhatásukban rejlett. Az ürmös bor lényege a fűszerkeverék, amely sokféle összeállítású lehetett. A közönséges ürmös

készítése során a kiforrított hordós borhoz vászonzacskóban áztatott ürömfüvet, meggyfalevelet (meggyes bor: Erdély), gyöngyvirágot (virágos bor: Mátraalja) adtak. Ezek az italok esetleg szentelt borként, étvágytalanság és hasfájás ellen gyógyszerül vagy ünnepi alkalmakkor kerültek asztalra. A mediterrán borkultúra irányába kapcsolatot mutató füves, fűszerezett borok közül a legelterjedtebb éppen az ürmös bor volt. Középkori magyarországi adatok mellett Nyugat-Dunántúlról és Északkelet-Magyarországról már a XVI. század közepéről van adatunk uradalmi ürmösök készítéséről. Erdélyben is kedvelt édeskés, kesernyés italnak számított, például széki Teleki Mihály, az erdélyi fejedelem kancellárja udvarházaiban gyakran készítettek ürmösöket. 1688-ban az ürmös mellett citromos óbort, aszú bort, muskotályos bort is összeírtak. 1689. január 1-jén Jenei György számtartó Teleki rendeletére két hordó bort adott „B. G.” részére. Az ürmös hordó 16 vedres és egy kupa ürtartalmú volt. A kisebb, kétakós hordókat használták általában az ürmös tárolására, mert ebből nem kellett olyan nagy mennyiség, mint a többi borból, ugyanakkor a kisebb hordóban jobban megért az ital. Az ürömmel együtt megforrt, kierjedt mustot, illetve bort 1,5 akós, kisebb hordókba fejtették át.

Fojtott ürmös a must kierjedését megátolva készült fehér ürmös. A musteredés leállítását főzéssel, besűrítéssel vagy kénezéssel érték el. Ezt nevezték főtt vagy forrt ürmösnek, Bund Weinnek. Kénezéssel az északnyugati szőlőterületeken, a Fertő-tó mentén terjedt el a mustfojtás. Az osztrák szakirodalom és Schams Ferenc (Ungarns Weinbau. Pesth, 1832) is írt erről, amikor a soproni ürmösöket említi. Éles határvonalat húzni azonban nem lehetett az ürmösbor és a főtt, fojtott ürmöst készítő területek között. Valószínű, hogy az egykori török hódoltsági területeken a mustmész készítésével a főtt, forralt, fojtott ürmös készítésének gyakorlata is elterjedt. A főtt ürmöst úgy készítették, hogy a mustot gyenge parázson vagy tűzön egyharmadára besűrítették, a keletkezett habot eltávolították, a kihűlt mustot hordóba töltötték, és egy hosszúkás vászonzacskóban, az akonán át ürömvirágot, ezerjófüvet és más fűszereket lógattak bele. Egy eredeti kézirat recept szerint 56 liter, azaz 1 akó borhoz 4 lat üröm (1 lat = 14,175 gr), 2 lat ezerjófű, 1 lat narancshéj, ½ lat citromhéj, ½ lat kálmosgyökér, ½ lat szegfűszeg, ¼ lat koriander és ½ lat csillagánizs kellett.

A harmadik ürmösbor típusa a törökök XVI. századi megjelenése után terjedt csak el. A vörös vagy rácürmös a Dél-Dunántúlon, Buda–Szentendre vonalában és a török hódoltsági területen elterjedt készítmény volt. Schams Ferenc szerint a Szerémségben fahéj, koriandert, csillagos ánizst, szegfűszeget, szerecsendió-virágot, szerecsendiót, narancshéjat, citromhéjat, kálmosgyökeret, violagyökeret, ürömfüvet, ezerjófüvet, édes és keserű mustárlisztet használtak ízesítésre, illatosításra. A boroshordót félig rakták szép érett kadarkafürtökkel, majd az egészet felöntötték friss, édes musttal. Az így elkészített szőlőágyon vagy ürmöságyon néhány hét alatt kiforrt a vörös színű illatos, zamatos ürmös bor. Más módszerrel a hordót rétegesen telerakták, és a keverékre veres kadarka óbort öntöttek. A rácürmös borvidékeinken különböző módon készült. A Szerémségben a lemetszett venyigével együtt helyezték a hordó aljára a fürtöket, az Érmelléken azonban csak szőlővel rakták meg az ürmöságyat. Volt, ahol kizárólag fehér ürmöt használtak ízesítésre, másutt viszont mustármagot és néhány szál tormát is tettek a fürtök közé. A budai szerbek még 1831-ben is készítettek rácürmöst vörösborból, hasonlóan az Észak-Mecsekben és a ménesi borvidéken, Arad-hegyljén készültekhez.

A régi erdélyi borok között igen megbecsültek voltak az aszú- és szalmaborok mellett az ürmösök. Már a XVII. század második felében számos udvarházban készítettek nagyobb tételben aszú- és ürmös borokat. Nemcsak a főúri udvartartások, hanem a nemesi kúriák és társas összejövetelek nélkülözhetetlen csemegeitala volt. Erdélyben széki Teleki Mihály fogarasi, szebeni, székelyföldi uradalmában is készítették már az 1680-as évek második felében. 1690-ben Kőhalom (ma Codlea) és Ebesfalva uradalmából öt hordó majorsági ürmösborot mintegy húsz akó mennyiségben írtak össze. Ürmös nagyban készült a Szerémségben (karlócai ürmös). 1894-ben, a Pallas lexikon szerint „némelyek tormát, mustárt, szegfűborsot is használnak, egészen ízlésük szerint járván el; a kereskedelmi ürmösnél azonban ügyelni kell, hogy lehetőleg mindig egyforma minőségű legyen.”

Ma a badacsonyi borvidéken félszáraz ürmöst készítenek, a keserű ízekhez savasabb és szárazabb borokat használnak. A hajós-bajai borvidéken a magyar hagyományoknak megfelelő édes ürmös bort állítanak elő. Házi ürmös készítésénél a teljes virágzásban levágott, megszáritott hajtásvégeket használják fel. 5 l borhoz 2-2 g szárított ürömfüvet, ezerjófüvet, kálmost, angelikagyökeret és kakukkfüvet adunk. A bort 1 dl tiszta szesszel felerősítik. Másnapig állni hagyják, közben föl-fölrázzák, majd tiszta vásznon átszűrjük, és némi cukorral édesítik. A füves, illatosított boroknak már a középkorban fontos szerepük volt a gyógyításban, mert vinum medicatumként,

gyógyszerek kísérőjeként használták az orvosok. A kellemes ízű, illatú italokkal a keserű győgyporokat, orvosságokat könnyebben lehetett beadatni. A reneszánsz kor Magyarországon Mátyás király győgyboros kódexlapjai őrizték meg ezeknek a boroknak az emlékét a híres corvinákban. Német területen örménygyökerezés és gyömbéres bort fogyasztottak, amit Magyarországon is Luther Weinnak hívtak. A régiségben győgyhatásáról többen is tudósítanak. Horhi Melius (Juhász) Péter 1578-ban, Károli Gáspárné nyomdájában megjelent orvosi füveskönyve (Herbarium az faknac fveknec nevekről, természetekről, és hasznairól), az első magyar botanikai mű. 627 növényfajt sorol föl és részben le is írja azokat, 1236 magyar növénynév felhasználásával. A népi növényismeret és a tudományos növénytan összefonódása ezzel a munkával kezdődött. Célja az volt, hogy az egyszerű embereknek anyanyelvükön írjon olcsó orvosi tanácsadót. Névtani szempontból különös előnye a Herbariumnak, hogy a leírások és a közölt latin és német nevek lehetővé teszik a növények azonosítását. Ő írja 1578-ban a Herbariumában: „Ha penig az Irömöt borba öszue fözed igen ió vele oruosloni. Gyomornac igen ió ... Az Irmös bornac ezen haszna, a barány Irömből kel Irmös bort csinálni ... Minden Galiztat meg öl ha a füüét borba fözed és aszt iszod, Dioscorides mongya.” A Melius nyomdokain haladó Beythe András pedig 1595-ben azt írja győgyhatásáról Füves könyvében, hogy „Az irmös bor gyomrot melegít”. Később Csapó József ugyancsak említi az ürmöst Új füves és virágos magyar kert című, 1775-ben megjelent munkájában. Ez Melius és Beythe óta az első magyar nyelvű botanikai mű, amely a latinul nem tudók körében igyekezett növényteni ismereteket terjeszteni. Csapó levelezésben állott az erdélyi polihisztorral, Benkő Józseffel; 1783. december 15-én Debrecenben kelt levelében beszámol arról, hogy „a' Fűveket szedegettem, neveiket falukban kérdeztem szegényektől és Prédikátoroktól”. Mint az ürmösről írja „Hideglelősök főzék ez fűvet borban, és azon bort naponként egy üveg pohárral igyák ... Külső haszna: Fene ellen a' tagok őriztettek, ez borban főzetett fünek fel-köttetése által, vagy pároltatással is.” Mai néprajzi adatok szerint Erdélyben, Gyimesben az ürmös bort „regátiak csinálják, jó a májnak”.

Igen hasonló a főleg Itáliában elterjedt vermut. Az ital neve, vermut szavunk 1904-től adathozható: „vermut: ... ürmös” (TESz.). A német Wermut 'üröm, keserűség' (DWb.), illetve 'abszint, ürmös bor' átvétele, a németben a növény, de egyben az ital neve is; vö. még Wermutkraut (EL.), azaz 'vermutfű'. Egyes magyarázói szerint a német warm 'meleg' szóval függ össze, hiszen az egyik régi füves könyvükben az áll, hogy „es erwermet den Leib”, azaz felmelegíti a szervezetet. Valójában azonban közös eredete mutatható ki a fehér üröm német Wermut és angol wormwood (uo.) nevének; vö. ófelnémet wermuota, óangol vermod 'üröm' (DWb.), középfelnémet wermuot, wermuote, wermüete 'ua.', illetve wermuot-win 'ürmös' (TESz.). Ez utóbbi ma a Wermutwein (DWb.). A régi germán *wermodaz szó a végső forrás.

A vermut elnevezés tehát ugyancsak az ital elsődleges növényi alapanyagára, az ürömmre utal. Az elnevezés az ital elterjedése után Franciaországban is átvették. A Pallas lexikon 1894-ben megjelent kötete szerint Olaszországban „különösen a torinói ürmös (Vermut di Torino) híres és nevezetes kereskedelmi cikk”. A fent már hivatkozott, A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény szerint „Fűszerezett bor (vermut) az a természetes bor felhasználásával készült likőrbor, amelynek cukortartalmát cukorszirup, szesztartalmát borpárlat vagy finomszesz, jellemző illat-, íz- és zamatanyagait élelmiszer-előállítás céljára alkalmazható növényi eredetű drogok, drogkivonatok, természetes vagy természetazonos aromaanyagok, színét pedig természetes élelmiszer-színezékek felhasználásával alakították ki.”

A torinói Antonio Benedetto Carpanót tartják a mai vermut feltalálójának. Találmányát 1786-ban vermouthernak nevezte el, mert a fehér ürömmel és bárányürömmel ízesített német ürmös borok ihlették. Az ital ízesítése eredetileg arra szolgált, hogy az olcsó borok nyers ízeit elfedje, és enyhén győgyfüves, frissítő ízt kölcsönözzön az italnak. A vermut vagy ürmösbor olyan likőrbor, amelyet fehér üröm vagy bárányüröm mellett egyéb füvekkel, fűszerekkel ízesítenek (például kis ezerjófű, fahéj, koriandertermés, narancshéj, szegfűszegvirág, bodzavirág, kálmosgyökér, örménygyökér). Egyes vermutok édesítettek, az édesítetlen vagy száraz vermut általában keserű. A házi vermut a késő XVII. századi Itália Piemont tartományában már elterjedt volt, majd Carpano üzleti vállalkozásával Torinóban kezdődött meg ipari előállítása. A Cinzano család 1816-ban, a Martini & Rossi 1863-ban kezdte meg a termelést. A XIX–XX. század fordulóján az abszinthoz hasonlóan súlyos vádak érték növényi összetevői miatt, amelyeknek akkoriban erős mérgező hatást tulajdonítottak, de ezek a bírálatok nem tudták megakadályozni, hogy egyre népszerűbb itallá váljon.

Az abszint Franciaországban igen népszerű rövidital, több neves író jutott – Szerb Antal szavaival – az „abszint-alvilágba”. Az abszint név a magyarban csak a XIX. század második felétől adatolható, 1870: absynth (TESz.), 1893: abszint (Pallas Lex.). Használatos a magyarban az abszint fő izesítőjének, a fehér ürömnök abszintüröm (P.) társneve is. A latin szaknyelvi absinthium faji terminussal együtt igen régi növénynévvel függ össze az ital neve. A latin absinthium ’üröm’, illetve ’nem kedvelt, keserű’ jelentésű; már a római gazdasági írók, Columella és Varro említik, valamint Plinius, a filozófus Quintilianus és Apicius műveiben szerepel. Szintén így említi később a növényt Simon Ianuensis (1486), Brunfels (1540), Cordus és Gessner (1561), Matthioli (1574) és Clusius (1584). Az ógörög apszinthion [αψίνθιον ’üröm’ (DWb.), ασπίνθιον (W.)] névből származik a latin szó. Már Theophrasztosz (i. e. 372–288) leírja a növényt a görög apszinthion thalássion néven. Az ókori botanikus, Theophrasztosz, azaz „isteni szavú” nevét Arisztotelész adta az eredeti Türtamon helyett kiváló előadóművészte miatt. A növények története címmel írt könyvet, a növények morfológiáját és fiziológiáját tanulmányozta, és mindenekelőtt egy többé-kevésbé ma is érvényes terminológiát alkotott. Később az üröm görög apszinthion neve Hippokratésznál olvasható. Görög apszinthion bathyr pikron ’nagyon keserű üröm’ néven pedig Dioszkuridész, aki számos országot bejárt, és utazásai közben pontosan megfigyelte az élő növényeket és a használt gyógyszereket, növényi alkalmazásokat, említ egy ürömfajt a Propontisz (Márvány-tenger) vidékén, Trákiában, amely nemcsak gyógyital alapanyaga, az italt, mint a modern aperitifet, étkezés előtt is isszák. A Márvány-tengernél élt is egy régi trák törzs abszinthioi névvel. Dioszkuridész gyógyszerekről szóló öt könyvét 77–78-ban írta, ez a munkája évszázadokon keresztül a legfontosabb forrásműnek számított, és adatait föltétlenül megbízhatónak tartották. A Materia medica csaknem 600 növényt ismertet.

A görög αψίνθιον jelentése vitatott: a görögben az a- fosztóképző és a pszinthosz ’élvezhetetlen’ (gör. pszinthosz ’élvezet’) jelent, amit az üröm különösen keserű ízével hoznak összefüggésbe. Nem meggyőző magyarázat, sokkal valószínűbb, hogy a végső forrás a perzsa aspand (W.), sipand (DWb.), mely az egyik perzsa dialektusban egy keserű növény neve volt. Ma nemzetközi szó; vö. német Absinth (uo.), angol absinth, orosz абсѣнм (TESz.), francia absinthe, spanyol absenta ’ua.’ (W.). A növény neve itt is azért ment át a pálinkafajtára, mert ezt az italt ürömmel izesítették. Franciaországban az abszint első ismert változatait extrait d’absinthe-nak, azaz ’fehér üröm kivonatának’ címkézték. Az absinthe, mint az ital rövid neve, e kifejezés rövidülésével keletkezett.

Az abszint igen erős égetett szesz, készítésekor a fehér ürömfű levelein és virágain kívül az ánizs és a római édeskömény termését és egyéb fűszereket is felhasználnak. A növényi illóolajok feloldása miatt jellegzetesen magas az alkoholtartalma (60-65 %), emiatt gyakran vízzel keverve fogyasztották (ekkor színe opálsárgává vált). Hagyományos színe zöld a klorofil miatt, ezért franciául la fée verte, azaz zöld tündér neve is használatos. Tévesen likőrnek is hívják, ám az abszint hozzáadott cukor nélkül készül, ezért a párlatok közé sorolandó.

A mai értelemben vett abszint első említése XVIII. századi, Svájcban származik, egy 1769-es neuchâtel-i újságban olvasható. Suzanne-Marguerite Henriod a saját készítményét Bon Extrait d’Absinthe néven hirdette. 1797-ben Dubied és Pernod urak megnyitották első abszintfőzdéjüket, a Pernod Fils, egészen az abszint 1914-es franciaországi betiltásáig, az egyik legnépszerűbb abszintmárka volt. Az 1860-as évekre kialakult a l’heure de l’absinthe vagy l’heure verte, azaz ’abszint v. zöld óra’ fogalma: délután öt órakor a lakosság egyre nagyobb része ült kávéházakba és bárókba, hogy abszintot fogyasszon. Az 1875 után kiteljesedő filoxerajárvány miatt megemelkedett borárak is segítettek az abszint elterjedését, 1910-re a franciák 36 millió liter abszintot ittak évente. A XX. század elején többfelé betiltották, állítólagos káros hatásaiért növényi összetevőit, főleg a fehér ürömben található tujont tették felelőssé. Az abszint helyett tiszta ánizs likőrök (mint például a pastis, pernod) jöttek forgalomba. Az abszint tilalmat 1998-ban visszavonták az Európai Unióban, de a tujon (l. lent) tartalma max. 35 ppm lehet.

A „fin de siècle” idején a festészetnek és irodalomnak gyakori témája volt a lecsúszott, magányos abszintívó. Édouard Manet Abszintívója (1859) komoly botrányt keltett, mert szálnalmas, letargikus alkoholista az alakja. Edgar Degas Abszint (1876) című festménye érzéketlenné vált, egykedvű párt ábrázol. A szimbolisták, az impresszionisták gyakori témája volt, festett Manet és Picasso vagy Toulouse-Lautrec (Monsieur Boileau a kávézóban) is hasonló képet. Különösen sok abszintot ivott Vincent van Gogh, de kedvelte Modigliani, Rimbaud, Verlaine, Maupassant, valamint Strindberg, Oscar Wilde és Hemingway is. Nálunk Mikszáth Kálmán egyik anekdotája szól az abszintról: „Egy orvosnövendék igen rossz sikerrel vizsgázott. A növénytanra került a sor,

de egy kérdésre sem adott kellő feleletet. Végre néhány mindennapi növényt tettek a vizsgáló elébe, s csak azt kívánták tőle, mondja meg azok nevét. Többek közt egy dohánylevelet mutattak fel előtte, s midőn erre is csak bámult, az egyik vizsgáló – segítni akarván rajta – így szól: – Ez igen közönséges növény, hisz ön is mindennap néhányszor él vele... – Megvan! – kiált az orvosnövendék, diadallal homlokára ütve. – Ez abszint!”

Tőlünk délre pelinkovacnak hívják az ürmös pálinkát (a néhai jugoszláv abszint). Ez már nem boralapú. Fehér ürmössel készített keserű likőr 28-35 százalékos alkoholtartalommal. Minden volt jugoszláv tagköztársaság boltjában kapható. A legnépszerűbb horvát pelinkovac fajta a Maraska Pelinkovac. A kilencvenes évek háborúi alatt a Szabadka melletti Bajmokon metil-alkoholból hamisították nagyüzemi szinten, a címkéit, zárjegyeket pedig a Szabadkán lévő, akkor még állami nyomda készítette. Pelinkovac szinte minden utódköztársaságban készül, gyártója például a zágrábi Badel cég, a szerb pozsareváci szeszüzem, vagy a szabadkai Subotičanka. A gorki list ('keserű levél') édesített pelinkovac, a Vajdaságban pelkó a neve, a magyarosított pelinkovac márkanév köznevesült alakjának rövid változata.

Miféle növény tehát ez a fent már sokat emlegetett fehér üröm? A csöves virágú, fészkés virágzatú növénynevezettség, az *Artemisia* tagja. Előfordulási területe Közép- és Dél-Európa, Kelet-Ázsia és Észak-Afrika. Nálunk is őshonos, sőt Magyarországon vonták először természetbe. Bokros, száraz helyeken termő, évelő növény. Minden része illatos és fűszeres. Főként húsételek (például csülök) ízesítéséhez használják. Ürmös borok, vermutok, keserű italok, likőrök fűszere is. A Bibliában hétszer is említik az ürömet. A XVIII. századi Angliában néha az üröm helyettesítette a komlót a sörfőzésben.

Kövessük végig az üröm növénynevét szótörténetét, már csak azért is, mert korai felbukkanása után a magyar írásbeliség igen korai emlékeiben, régi tudományosságunk olyan jeles művelőinek munkáiban szerepel, amelyekről érdemes néhány szót ejteni. Az üröm már 1395 körül fölbukkan első latin–magyar szójegyzékünkben: „rítiménium: fer yrem” (Besztercei szójegyzék), majd 1405 k.: vrem (Schlägli szój.), 1435 k.: irim (Soproni szój.) 'keserű ízű gyógynövény'. Tartalmazza a Murmelius-féle szójegyzék (1533), a Kolozsvári glosszák és a Gyöngyösi szótártörődék (1560 k.) is. Ezután Lencsés György kéziratosa orvosbotanikai művében szerepel 1570 körül: „Ars Medica az olly könyv, mellyben mindenféle nyavallyák ellen (melyek boktanak történni az emberi testben) sok hasznos es gyakorta megpróbált Orvosságok találatnak”, magas tudományos igénnyel megírt hasznos tanácsadó. Szembetűnő, hogy a szerző következetesen kerüli az idegen szavak használatát, minden szakkifejezést igyekszik magyarul írni, idegen nyelven csak néhány orvosságot jelöl. Ha mégis használ latin szót, azzal csupán a magyar kifejezést magyarázza. Mindezt abban a korban, amikor még orvosi műnyelvünk nem lehetett! Melius Herbariumában: „De absinthio: Absinthium, Feyér Iröm, Wermut” (1578).

Melius művéről már írtunk feljebb. Öt évvel művének kolozsvári megjelenése után készült az első latin–magyar növényiszótárunk, amelyet a híres németalföldi botanikusnak, Clusiusnak és szerzőtársának, Beythe Istvánnak köszönhetünk. Németújváron, 1583-ban került ki a nyomdából „Stirpium Nomenclator Pannonicus” címmel. (Ugyanez a 348 korabeli növénynevet tartalmazó jegyzék jelent meg 1584-ben Antwerpenben Clusius flóraművének függelékeként.) Charles de l'Écluse, vagy ismertebb latinosa néven Clusius mecénása a pannóniai flóra kutatásában a híres törökverő Batthyány Boldizsár, a művelt, tudományszerető mágus volt. A németújvári várúr környezetéhez és Clusius baráti köréhez tartozott az udvari tudós pap, Beythe István, aki Clusius-t gyakran elkísérte botanikai kirándulásain, és közölte vele a növények magyar neveit. Az előszóban Clusius kiemeli a németújvári prédikátor érdemét a növények magyar neveinek megállapításában. Clusius pannóniai flóraművében növényünk irom, fekete irom néven szerepel. 1585-ben Calepinus híres szótárában, majd Szikszai Fabricius Balázs 1590-ben megjelent Nomenclaturájában olvasható. A sárospataki tanár szójegyzékén már a tudományos flórakutatás hatása látszik, kevésbé ismert népi neveket is tartalmaz. Ezt követően a Verancsics-féle Dictionáriumban, 1595-ben eüreüm 'Absynthium', Kamerarius Herbariumában (1596) irén az *Artemisia*. A XVII. században Nadányi János Kerti dolgoknak leírása című művében említi. 1775-ben Csapó József Új füves és virágos magyar kert című összeállításában fehér üröm, bárány üröm, francia absinthe petite, olasz affenzo petigo, német Wermuth, edler Wermuth.

Az első, „a' Linné alkotmánya szerint” készült alapos összefoglaló növénytani munka 1807-ben jelent meg Fazekas Mihály és a költő apósa, Diószegi Sámuel szerzőségével, Magyar Fűvész Könyv címmel. Valóságos tárháza az akkori idők népi és tudományos növényneveinek, valamint a szerzőpáros szóalkotásainak, az ezekhez tartozó

– Linné nómenklatúrájának megfelelő – binominális latin neveknek. A magyar botanikai terminológia megalkotására tett hatalmas erőfeszítéseiket jól tükrözi Diószegi visszaemlékezése: „A’ fűvész nyelvel ... való sok bajlódás, a’ békességéstűrést meggyőzte. De hiszem! ki is várna eggyeszerre tökéletességet?”. A Magyar Fűvész Könyvben fejr ürom, Diószegi 1813-ban megjelent Orvosi Fűvész Könyvében üröm, 1911-ben fehér üröm, bárány üröm (Nsz. 20). A nyelvjárásokban ÚMTsz.: irén, ürém, ürüm, MTsz.: irém, irem.

Az üröm növénynev bizonytalan eredetű. Megfejtésével többen is próbálkoztak. Kassai József (Származtató, ’s gyökerészó magyar–diák szó-könyv. Pest) hatalmas mennyiségű növénynevet gyűjtött egybe. „Szó-könyvének” öt kötete 1833 és 1836 között jelent meg értékes népi névgyűjtésének gazdag botanikai anyagával. Bizonyos szempontból folytatója ő Földinek, amennyiben nem fukarkodik a növénynévadás szigorú kritikájával. Egyes növénynévtípusokat mélyen elítél, pl. „a’ mely növényeket a’ tudatlan rüpök Istennek, Angyaloknak, Szenteknek, és elkárhozott gonosz lelkeknek, az ördögnek neveikre kereszteltnenek, ki-irtom”. Ezek a „gyermeki, tsűf alatsonyságot mutató nevek”. Számos esetben a névadás indítékára is választ keres, gyakran jó magyarázatot vagy érdekes néprajzi adalékot nyűjt. Sajnos nem ilyen sikerűlt azonban az ürömrre adott magyarázata! Az üröm, régi irem Kassai szerint székely szó, és az ír főnévből képzett, mert „ezen fű-szerrel az ag-nők sokféle gyógyításra való kentse-fentsét tsínálnak”. Ez az „etimológia” azonban nem vehető komolyan. A szónak talán Volga-vidéki török nyelvi megfelelései mutathatók ki; vö. csuvas arəm, tatár ärem, baskír ärem ’üröm’. A csuvasból az egyik rokon nyelvűnkbe, a cseremiszebe is átkerűlt: arəm ’ua.’.

Az üröm igen régi felbukkanású növénynevűnk összetételben is: 1578: bárány Iroem ’Artemisia’ Melius Herbariumában, 1583: ua. ’Saluia’ Clusiusnál, 1604: ua. ’Absynthium ponticum, Sartonicum’ Szenci Molnár Albert szótárában. Használatos a mai nyelvjárásokban is: Földrajzi Közlemények 22: Balatonarács ’Artemisia camphorata’ | MNy. 45: Komárom m. | ÚMTsz.: Alföld ’a bárányoktól kedvelt növényfajta’. Ez utóbbi értelmezés magyarázza az összetett növénynévben a bárány előtagot.

Névátvitel eredményeképpen jött létre az üröm ’szenvedés, keserűség’ jelentése, mivel a jelölt Artemisia keserű növény. Szállóigeként ismert a „keserű, mint az üröm”, már az ókori Bölcs Salamon király példabeszédeiben olvasható. Az erkölcstelen szerelmeskedéstől óvó példázat arra figyelmeztet, hogy „színmézet csepeg az idegen asszony ajka, és simább az olajnál az inye. De annak vége keserű, mint az üröm”.

Hagyományos féreghajtó gyógynövény volt, mint arról már Dioszkuridész is említést tett. A bélféreg ellen gyakran használt fehér ürömöt már Pitagorasz korában is borba és sörbe áztatták, Hippokratész pedig egyéb gyógynövények mellett frissítő és gyógyító kezelésekhöz is használta. Bélféregűző hatására utal német Wurmkraut (EL.), Wurmtod (NclB.), azaz ’gilisztafű’, illetve ’gilisztahalál’, és a mi gilisztaűrfű nevűnk, mely Benkő József révén kerűlt 1783-ban a régebbi magyar növénytani szaknyelvbe a német Wurmsamenkraut (uo.) mintájára. Összefűgg az Artemisia gilisztaüröm (R. 1845: Műsz.) elnevezésével, Kováts szerint szintén féreghajtó hatású. Más nyelvekben is megvan; vö. angol wormwood, azaz ’gilisztafa’ (< óang. wormwode, wermode), absinthe wormwood, grand wormwood (W.), vagyis ’abszint üröm, nagy üröm’, valamint olasz erba dei vermi (ME.), azaz ’féregű’. Az olasz népnyelvben is gyógyhatása a névadás szemléleti háttere bon maestro ’jó mester’, erba medicinale ’gyógyfű’ (uo.) társnevei esetében.

A nyelvjárású bolhaseprű az Artemisia scoparis Erdélyben használatos neve [R. 1825: balhaseprű (MNy. 79)]. Az összetétel utótagja a jelölt növény felhasználására utal, a latin szaknyelvi fajnévvel fűgg össze, a scoparia ’seprű’ azonos jelentésű szóval. Szintén ilyen előtagú az Artemisia absynthium népnyelvi bolhaüröm (Nép és Nyelv 1943) elnevezése. Régen acél és kova segítségével a kócszerű ürömmel tüzet csiholtak. Az ürömtapló készítéséről Csapó 1775-ben ezt írja: „száraz kóróit megegetik, a meleg tüzes hamvát a tenyerek között, az előre megdörzsöltetett fekete üröm levelei közepébe teszik és ismét azon módon dörzsölik a két tenyér között, míg a levelek úgy össze nem mennek, mint egy sodrot szűsz vagy fonál”. Veszelszki 1798-ban ugyanezt írja. Később Wagner János növényhatározójában szerepel a tapló és kálomista tapló az üröm népi nevei között, 1911-ben is kalvinista tapló (Nsz. 20). A fehér üröm további társneve az élőhelyére utaló pusztai üröm, hegyi üröm, a gyógyhatásával kapcsolatos patikai üröm és a nesétű (uo.). Ez utóbbi név már Meliusnál [1578: nesit fű iröm ’Absinthium marinum’ (Herbarium 159)] és nyomában, 1783-ban az erdélyi polihisztornál, egyházi elöljárói szerint botrányos életű prédikátornál, Benkő Józsefnél (NclB.) is szereplő terminus.

A nagy, legalább 200 fajt magába foglaló Artemisia nemzetség neve ókori eredetű. Felbukkan a név

Dioszkuridésznél, majd a Hortus Sanitatis (1485), a Herbolarium Vincentiae (1491), Dorstenius (1540), Fuchs (1542) és Camerarius (1588) könyvének lapjain. Olvasható néhány téves megnevezési kísérlete a nemzetségnévnek, illetve az ókori növénynévnek. Nem helytálló az egyik magyarázat az Artemisia személynévvél; Artemisia Mausolus királynak volt egy személyben nővére és felesége; annak halála után, i. e. 33-tól a trónon is követte. Nagy botanikus és természetbúvár volt. Plinius szerint: „Artemisia uxor Mausoli adoptata herba, quae antea parthenis vocabatur.” Más vélemények szerint esetleg Kária királynője, Artemiszia nevét őrizi, aki először használta.

Valójában azonban a latin szaknyelvi Artemisia nemzetségnév is a növény gyógyhatásával függ össze. Az ókori, az I. században fölbukkanó latin artemisia (id. Plinius: Historia naturalis) növénynévből származik, amelynek a görög αρτεμισία (artemiszia) 'ua.' (Dioszkuridész) a forrása. A görög Αρτεμις (Artemis) személynévből való a növénynév. Az artemisia ugyanis – hatóanyagai révén – elsősorban női bajokra alkalmazott gyógynövény volt, a nők gyógyító istennője a hellén kultúrában Artemis Eileithya istennő volt, a gyermekek, a szülők védője. Neki ajánlották vagy az ő adományának tartották a növényt. Említhető itt persze a görög artemia 'egészség' és az artemész 'friss, egészséges' szó is. A magyar népi orvoslásban ugyancsak használták női betegségek gyógyításánál. Ezt bizonyítja növényünk méhanyafú (nyelvjárási ÚMTsz.: mījanyafú) neve is; a petefészek gyógyítására alkalmazott gyógynövény volt.

A latin absinthium (< ógörög ἀψίνθιον / ασπίνθιον, mely pelazg eredetű) faji terminus pedig a növény ízére utal, a már az Új testamentumban is olvasható absinthos (ἀψίνθος) 'keserű' jelentésű. Az ókori növénynév folytatója használatos számos újlatin, sőt nem rokon nyelvben is; vö. francia absinthe, portugál absinto, eszperantó absinto, baszk asentsio, axinse, görög ἀψέντι, ἀψιθιά, angol absinth (EL.), olasz assenzio, örmény apsind, holland absintalsem, grúz abzinda, héber absint 'ua.' (Katzner). Ugyancsak a növény keserű íze az alapja német Bitterkraut, francia armoise amère, jiddis bitergroz és litván kartusis kietis (uo.) elnevezésének.

Közös etimológiai gyökere van a fehér üröm szláv nevében a lengyel piołun, bolgár, román, albán pelin, horvát bijeli pelin, gorski pelin, szerb пелен, orosz полынь (EL.), ukrán гіркий полин, fehérorosz горкі палынь, cseh pelyňek, pravý pelyňek, szlovák práva palina, szlovén pravi pelin (Katzner) összetétel utótagjának. A Biblia régi ukrán és orosz fordításaiban a növény görög nevét már ezzel a полин szóval jelölték. A szláv nevet földrajzilag közeli nyelvek is átvették, a törökben megvan acı pelin, pelinotu, a jiddisben biterer polyn (uo.), az olasz népnyelvben pelin santónico (ME.) neve. Kölcsönszó a növény litván pelynas (EL.) neve is. A 'világos, tiszta' jelentésű ósláv pal, indoeurópai pel 'szürke' szó a végső forrás, a névadás szemléleti háttéré az, hogy a fehér üröm szeldelt levelei ezüstösen, fehérén molyhosak.

Erre utal magyar nevében a fehér faji jelző is. Az angolban már green ginger (W.), azaz 'zöld gyömbér' az egyik társneve. Használatos old woman (Katzner), azaz 'öregasszony' társneve is, ennek alapja a növény fehér, kócszerű bokra. Ugyancsak külső megjelenésére, gazdagon elágazó szárait utal olasz nyelvjárási erba branca (ME.), azaz 'ágfű' elnevezése. A fehér üröm további neve az arab shih, azeri jövšan, katalán donzell, dán, norvég malurt, észt koirohi, finn koiruoho, japán niga-yomogi, svéd äkta malört, angol adangme, francia aluine, genépi, welszi wermod lwyd, spanyol ajenjo (uo.), hajenjo, baszk asentsio, xixari belarr, katalán donzell, kínai yèuhng ngaai, fu ngaai, yang ai, ku ai, héber lana, lett vērmeles, szerb ocjenac (Katzner).

A gyógyszerkönyvekben Herba Absinthii olvasható. A legrégebbi és leginkább ismert gyógynövények közé tartozik. Az ókori Egyiptomban i. e. 1550 körül készült Ebers-papirusz említi először a fehér üröm gyógyászati alkalmazását. Az ókori görögök is használták leveleit borba áztatva, frissítő és gyógyító kezelésekhez, Dioszkuridész és Galénosz is dicsérte gyógyhatásait. A kínaiak orrvérzés csillapítására használták: levelét összegöngyölték és a vérző orrlukba tették. A kereszténység előtt keletkezett Kilenc Gyógyfű énekében az első oldalmazó varázsige az ürömhöz, a „gyógyfüvek anyjához” szól.

Hazánkban a középkori kolostorkertekben is ültették, a szerzetesek különböző elixírek készítésére használták. Később sem vesztett népszerűségéből, Melius Juhász Péter írta 1578-ban: „A feyér iröm száraszto, aszalo.” Készült belőle gyógyító szirup, Melius megadja a receptjét is: „De Sirupo Absinthij” (Herbarium, Folio 160). Ha az Iröm viragát a Kömény virággal borban főzed, melegen iszod, has tekerést gyogyit, Havi kórsagot indit, minden merget ki okáttat, Sargaságot el üz. Ha merges Gombat ettél, etzetben törd az irömet aszt igyad, ki hányattya.” Később Csapó Józsefnél „Tsömör ellen sürü levét enni használatos ... Külső haszna: „Gyomor-fájásban vagy

hányásban az apróra vagdalt üröm leveleit fel-kötni igen-jó.” A gyomorra gyakorolt jótékony hatására utal német Bitterkraut, vagyis ’keserűfű’, illetve Magenkraut, azaz ’gyomorfü’ neve. Mint a Székely Oklevéltár VII. kötetében, a Csík, Gyergyó és Kászsorszék követeinek 1717-ben adott utasításban olvashatjuk, a pestisjárvány elmúltával a Főkormányzék azt tanácsolta a lakosságnak, hogy az üröm nevű fűvet gyűjtse össze, és azzal füstölje a házait fertőtlenítés végett.

A kolostorkerti herba nem vészett ki ma sem a parasztkertekből; illatos növény, mint Buday József írta 1913-ban: „az orthodox izraeliták sátoros ünnepeiken szeretik ez illatos növényvel befedni sátraikat, s e célból tenyészik is”. A levelek porrá törve, leforrázva molyirtó hatásúak. A hajtások hagyma- vagy sárgarépatövek közé szórva távol tartják a kártevőket. Komárom megyében azt ajánlják, hogy „pálinkábo kő meginnya hideglövisrű.” Az ürömágak szerelmi varázsszerként is szolgáltak. Száritott leveleit, amelyek állítólag euforikus-afrodiztikus hatást keltenek, Mexikóban marihuánapótlékként szívják el.

Étvágygerjesztő hatása miatt gyógyteák alkotórészeként is használatos, teája (keverékben is) emésztést, epeműködést, bélmozgást serkentő. A C- és B-vitaminon kívül tartalmaz még illóolajat (tujon, tujol, pinén, fellandrin, kadinén), keserűanyagot (abszintin), cserzőanyagot és borostyánkősavat. Az abszintin miatt a fehér üröm igen keserű ízű. Illóolajából görcscsillapító, erősítő, reuma elleni gyógyszereket is előállítanak. Epe kiválasztást fokozó, és az epehólyag összehúzóását kiváltó hatású, az epeürítést három-négyszeresére is növelheti. Külsőleg reuma elleni készítményekben használják. Nagyobb adagban mérgező. A fehér üröm illóolajában található tujont az orvostudomány a XIX. század második felétől kezdve egészen századunk elejéig az abszintizmusnak nevezett, nem létező betegség fő okozójának tartotta. A tujon túladagolás esetén izomrángásokat, még nagyobb mennyiségben heves görcsöket okoz. Fokozott fogyasztása a központi idegrendszer károsodásához vezethet. Kis mennyiségben (amennyit pl. az abszint is tartalmaz) azonban nincs számottevő mérgező hatása. A tujont az abszintizmus félreértelmezése nyomán sokan hallucinogénnek tartják, de ennek tudományos alapja nincs.

Hivatkozások

DWb. = Gerhard Wahrig: *Deutsches Wörterbuch*. Gütersloh, 1971.

EL. = *Encyclopedia of life* (<http://www.eol.org>)

Katzer = Gernot Katzer: *Gewürzlexikon* (www.uni-graz.at/~katzer/germ/spice_bot.html)

ME. = *Meravigliose erbe*. Milano, 1981.

MNy. = *Magyar nyelv*. Bp., 1905–.

MTsz. = Szinyei József: *Magyar tájszótár*. I–II. Budapest, 1893–1901.

Műsz. = Kovács Mihály: *Háromnyelvű fejtő műszótár*. Buda, 1845.

NclB. = Benkő József: *Nomenclatura Botanica*. (in: *Magyar Könyv-ház I.*) Pozsony, 1783.

Nsz. = Cserey Adolf: *Növényiszótár*. Budapest, 1911.

Oklsz. = Szamota–Zolnai: *Magyar Oklevél-szótár*. Budapest, 1902–6.

P. = Priszter Szaniszló: *Növényneveink*. Budapest, 1998.

TESz. = *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*. I–III. Budapest, 1967–76. Index. 1984.

ÚMTsz. = *Új magyar tájszótár*. Bp., 1979–.

W. = *Wikipedia* (www.thefullwiki.org)