

CSICSAY ALAJOS

## DIVATBA JÖTTEK A GYÓGNÖVÉNYEK

Cikkemet egy kedves anekdotával indítanám, amelyet a dr. Beer Miklós váci megyéspüspökkel készített interjúkötetek egyikében olvastam: „Üldögélt boldogan a mennyországban egy idős házaspár. Egyszer csak megszólalt a férj. Látod, Maris, ha nem gyötörtél volna annyit a gyógyteáiddal, előbb ide kerülhetünk volna.” Hogy tovább kortyolgatták-e a túlvilágon is a jótékony teákat, arról nem szól a fáma. Az viszont tény, hogy tájainkon nincs olyan élelmiszer-nagyáruház, amelynek polcai ne lennének tele tasakos gyógynövény-dobozokkal. Csak tudjon eligazodni köztük az ember! Ha nem, hát ott vannak a megbízható natúr patikák, melyekben szakképzett gyógyszerészek látják el hasznos tanácsokkal a hozzájuk fordulókat. Megvallom, én is gyakran betérek hozzájuk különféle nyavalyáimra gyógyírt keresve, de levendulát vagy belőle készített kivonatot, azaz illóolajat tartalmazó készítményeket még nem kértem tőlük.

Megjegyzem, nem teljesen világos számomra, hogy a Magyar Gyógyszerésztudományi Társaság Gyógynövényi Szakosztálya (MGyT) miért ezt a félcserjét választotta a 2019-es év gyógynövényének. Hiszen ezernyi más növény is tartalmaz olyan hasonló hatású anyagokat, mint a *Levandula* nemzetség tagjai. Itt van például rokona, a rozmaring, ami molyirtónak vagy inkább molyriasztónak éppen olyan jól bevált, mint a levendula. Mi több, e fűszernövényvel nemcsak az étékfinomságokat díszítik a leleményes szakácsok, hanem a vőfélyek és a koszorúslányok a lakodalmi vendégek

mellére is örömmel tűzik fel. A népdalok és a nóták szintén megéneklék. Ki ne ismerné a *Szagos a rozmaring*, pláne, amióta a fölöttébb népszerűvé vált Csík Zenekar is felvette a repertoárjába...? Mi, az idősebb korosztály pedig annak idején Béres Ferenc gyönyörű tenorján élőben élvezhettük a *Hej, rozmaring, rozmaringot*. A levenduláról viszont csak egyetlen – én sose hallottam – népdalt találtam a neten és a *Levendula néni meséit*. No, de ilyesfélével nemigen szoktak foglalkozni a természetbúvárok, és feltételezhetően a gyógyszerészek sem. Ők a maguk módszereivel igyekeznek népszerűsíteni egy-egy (szerintük arra érdemes) növényt. Most pedig éppen a levendulára kerítették sort.

A levendulát már az ókorban is jól ismerték, kiváltképp az egyiptomiak és a görögök, ami nem csoda, hiszen mediterrán növény. Hozzánk viszont csak a rozmaringgal egyidőben, a 17. században került. Csoda lenne, ha nem a szerzetesek honosították volna meg, akik amellet, hogy eleve lemondtak minden földi hívságról, évszázadokon át rengeteg ingyencsészt, különlegesen finom ételeket, italokat, köztük a pezsgőt, és számtalan likőrfeleséget fundáltak ki, még olyan kerti virágból is, mint a levendula. Ennek ma már számtalan nemesített változatát, azaz hibridjét termesztik. Mindazonáltal 39 természetes faja ismert. A MGyT azonban nem határozta meg konkrétan, melyik legyen közülük a sztár. Elégedjünk meg hát a fajnévvel, a *Levandulával*.

Írásaimban már többször szóba hoztam az 1950-es években kiadott,

dr. Haraszty Árpád szerkesztette, a maga idejében példaértékű főiskolai tankönyvet, mely az összehasonlító rendszertanával ma már inkább botanikai kordokumentum. Benne a *Levandula officinalis* a következő tömör leírással szerepel: „... mediterrán eredetű illatos félcserje. Virágos hajtásvégeit a virágzási idő kezdetén gyűjtik olajnyerés céljából. A levendula-olajat desztillációval nyerik, és az illatszeriparban használják fel.” Megvallom, én akkor figyeltem fel rá, amikor a pannonhalmi bencések főapátja, Várszegi Asztrik, valamikor a 1990-es évek vége felé bemutatta nagy múltú arborétumuk lilában pompázó büszkeségét. Ő sem konkretizálta, melyik fajt, illetve fajtát termesztik a szorgalmas barátok. Ma már köztudott, hogy az angol hibridet, azaz a *Levandula angustifoliát*. A növény hírnevét azonban a Tihanyban termelt hibridje, a *Levandula intermedia* alapozta meg.

A Haraszty-féle tankönyvben a virágos növények rendszertanát Uherkovich Gábor (1912–2002) írta. Ő a levendulát még a *csővirágúak* rendjébe sorolta be, ma viszont az *ajakosvirágúak* (*Lamiales*) rendben és az *árvacsalánfélék* családjában (*Lamiaceae*) tartják számon. Uherkovich professzorról érdemes megjegyezni, hogy Dobsinán született, német, magyar, szlovák nyelvű környezetben nevelkedett, és egy évig *algológiát* (alga- vagy moszattant) tanult a prágai Károly Egyetemen.

Az *árvacsalánfélék* rendjébe 180 növényfaj tartozik s mintegy 3500 faj tartozik. Ha néha eszembe jut, ma



is megmosolyogtat, hogy amikor az ajakosvirágú növényeket tanítottam, a következő órán legtöbb tanulómnak nem az árvacsalán, a rozmarying, a zsálya, a repkény, a tarlóvirág – amit már akkor is csak képen tudtam nekik megmutatni – vagy mondjuk a levendula jutott eszébe, hanem e növények unokatestvére, a kígyószisz. Őt szinte mindegyik tanuló felismerte a szabadban is. Mint hajdani pedagógust, mondhatom, nem csupán a növény- és állatvilág csodái ejtettek sokszor ámulatba, hanem az emberek – szakmámból kifolyólag a gyerekek – észjárása is. Szerencsére időben megtanultam, hogy egy kérdésre megszámlálhatatlanul sok jó válasz adható. A gyerekeknek nagy része szereti az érdekes, különleges kifejezéseket, így a latin szavakat is, csak ne kelljen bemagolniuk őket. Most nem sorolom fel, melyeket részesítették gyakorta előnyben.

Visszatérve eredeti témánkra, a levendulára, nagybani termesztését az első világháború végén Bittera Gyula kezdte meg Tihanyban. Mint már szó esett róla, a hazai kolostorkertekben már a 17. századtól kezdve ismert volt e növény. Megjegyzem, Bittera Gyula nem szerzetes volt, hanem amolyan polihisztorféle, akit sok minden érdekelt, akár csak mesterét, Herman Ottót. Ráadásul mint gyógynövényszakértő kitűnő üzleti szellemmel is meg volt áldva. A tihanyi kolostortól bérbe vett egy nagy kiterjedésű parcellát, melyre Franciaországból hozott levendulát telepített, pontosabban, mint előbb említettem, a *Levandula*

*intermediát*. Bittera jött rá, hogy e hibrid illóolajának nagyobb a fertőtlenítő, azaz baktériumölő hatása, mint a rokonainak.

Megint kínálkozik az alkalom, hogy megjegyezzük, Bittera Gyula szintén a mai Szlovákia területén, Nagyszalánán (Zvolenská Slatina) született, Herman Ottó pedig Breznobányán (Brezno). A lényeg viszont az, hogy 1919-ben a Magyar Általános Hitelbank Kaposváron illóolaj- és vegyészeti gyárat alapított, melynek Bittera Gyulát nevezték ki igazgatójává. Ez adta számára a lehetőséget, hogy 1920-ban Tihanyban már 100 hektáron termeljen levendulát.

Csak mellékesen jegyezzük meg, az illóolajoknak vegyileg semmi közük sincs az olajokhoz, legfeljebb annyi, hogy olajban oldódnak. Inkább nevezhetnénk őket növényi illatanyagoknak. Abban, hogy Magyarországon a 20. század első felében fellendült az illóolaj termelése, s vele párhuzamosan a levendulatermesztés, Bittera Gyulának tagadhatatlan nagy érdemei vannak. Meg abban is, hogy több nemesített fűszernövényt hozott be Nyugat-Európából Magyarországra, például a borsmentát, a köményt, a kaprot stb. Tévedés ne essék, ezeket már mind ismerték nálunk, csak több száz hektáron való nagybani termelésükkel ő kezdett el foglalkozni. Közbejött azonban a második világháború, és a háborúkat követő politikai-gazdasági zűrzavar. 1937–45 között Bitterának már saját gyára működött Budapesten, melyben illóolajakon kívül capsaicinból,

vagyis a csípős paprika hatóanyagából reumás bántalmak enyhítésére krémeket is gyártottak. Aztán csakúgy, mint minden nagyüzemet, gyárat, fűszer- és gyógynövénytermelésre használt földterületet, 1949-ben ezt az üzemet is államosították. Azonban ő nem csupán „kapitalista” volt, hanem elsősorban megszállott kutató, aki feltalálta a *cardiazol* nevű szívgyógyszert is. Mint külföldön (is) ismert, sőt elismert neves szakembernek, lehetőséget adtak, hogy gyógynövény-nemesítőként az állami Növényipari Kutatóintézetben dolgozhasson. 77 évet élt.

Ha már a levendulát tették meg a 2018-as év gyógynövényének (mellesleg dísznövényként is elterjedt), úgy vélem, nem lett volna iudomos, hogy azokról az emberekről ne szóltunk volna néhány szót, akik e növény népszerűségét megalapozták.

Ha vesszük a fáradságot, és elkezdünk barangolni az interneten, találhatóunk egy fényképet, ami Várszegi Asztrik főapátot sarlóval a kezében ábrázolja, ahogy szerzetes társaival a levendulájukat aratják. Másutt viszont előbukkan egy korszerűbb, kombájnval végzett betakarítási mód, ami arra utal, hogy világviszonylatban is egyre növekszik e növény iránti igény, melynek nemcsak a virágját lehet hasznosítani, hanem a szárát és a leveleit is. Azt se felejtjük el, nem csupán gyógynövény, hanem ősidők óta kitűnő méhlegelő, és mint olvashattuk, az illatszergyártásnak, valamint a kozmetikai iparnak is fontos alapanyaga, továbbá a gasztronómiában szintén növekszik iránta az érdeklődés.