

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): AZ ALKOHOL NEVEIRŐL¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

Nincs a kémiának még egy olyan vegyülete, amelyet oly sokféle névvel ruháztak volna fel, mint az alkoholt. A rég letűnt századok orvosai, gyógyszerészei, kémikusai, alkémistái egyaránt foglalkoztak vele, és valamennyiük csodás gyógyszernek tartotta. Az ismert betegségek száma akkor kicsi volt, de alkohollal közel valamennyit gyógyították, de emellett – kellő hígítás és fűszerezés mellett – mint italt, minden időben fogyasztották. Így sokan foglalkoztak vele, sokan rájöttek egy-egy új tulajdonságára és természetesnek találták, hogy hangzatos nevet adjanak neki. Ezekről a szavakról akarunk e sorokban megemlékezni, de előre kijelentjük, hogy a sorozat teljességre nem törekszik. Vizsgáljuk tehát egyenként:

Alkohol. A 'kohol' rendkívül finom port jelent. Maga az alkohol szó is eredetileg finom, lebegő port jelentett. E szóból eredt az alkoholisatio-nak nevezett kémiai művelet is. Az alkoholizált porokat úgy állították elő, hogy a mozsárban porrá tört és eldörzsölt anyagot szélesszájú üvegbe tették, vászonnal bekötötték, azután megfordították és rázogatták. A vászonkendő apró nyílásain áteső finom por volt az alkoholizált por. Bizonyos tehát, hogy bár az alkohol régi keletű szó, eleinte nem vonatkozott a borszeszre.

Fogalma csak a 16. században bővült, amikor Paracelsus a borszesz megjelölésére használta. Ettől az időponttól kezdve, hol finom port, hol borszeszt értettek rajta. Első jelentése még a 19. század elején is feltűnik egyes gyógyszernevekben, mint pl. ferrum alcoholisatum.

A 18. században Hermann Boerhaave a legerősebb borszeszt nevezte el alkoholnak. Ettől az időponttól kezdve első értelme lassanként elhomályosodik, s borszeszt értenek rajta, különösen akkor, amikor Antoine Lavoisier és a köré csoportosuló antiflogisztonisták a borszeszt 1787-ben a rendes vegyületek sorába iktatták.

Nálunk 1796-ban Dercsényi János, Zemplén vármegyei főorvos már borszesz értelemben használta az alkohol szót.

Alkohol vini. Borból előállított alkohol. Az alkohol nyersanyaga kezdetben kizárólag a bor volt. Csak később használták nyersanyagként a gabonát, és még később a burgonyát.

Anima coelica. Ez a név Raymundus Lullus szerint a 14. század alkémistáitól ered, azonban nem terjedt el.

Aqua ardens. Arnoldus de Villanovától eredt. Ő az első név szerint ismert alkémista, aki az alkoholról, mint közönséges anyagról írt. A nevét szórványosan Raymundus Lullus munkáiban is megtaláljuk.

Aqua permanens. Plinius munkájában olvasható, aki kénesőt értett e kifejezésen. A kéneső cseppfolyós és nem egykönnyen változik át, azért nevezték a régiek megváltozhatatlan víznek. Később az aranycsinálók az alkoholra vonatkoztatták ezt az elnevezést.

¹ Forrás: Az alkohol neveiről. = Általános Szeszipari Közlöny, 1934. No. 7–8. pp. 2–3.

Aqua vini. A 13. században Arnoldus de Villanova használta e megnevezést, de nem terjedt el.

Aqua vitae. Szó szerinti fordításban annyit jelent, mint 'életnek vize'. Ezen ősrégi, varázserővel bíró, gyógyító tulajdonsággal rendelkező italt értettek. Róla már az egyiptomi mitológia is megemlékezett: Isis istennő ugyanis férjét, Osirist, akit Seth isten feldarabolt, az élet vizével támasztotta fel. A szónak tehát eredetileg semmi köze sem volt az alkoholhoz.

Villanova említi, hogy az alkoholt az ő idejében egyesek *aqua vitae*-nek nevezték, mert állítólag csodálatos gyógyító hatást fejtett ki: meghosszabbította az életet. Ebből keletkezett a 16. század végén a magyar 'akovita' szó.

Aqua vitae ardens. Ezt az elnevezést Raymundus Lullusnál olvashatjuk.

Aqua vitis. A régi alkémisták használták ugyan, de nem terjedt el.

Circulatum. Magas fokú alkohol. A szó többszöri lepárlása utal. Paracelsus 'Archidoxis' című munkájában tűnik fel először.

Diana. Raymundus Lullus 'Testamento novissimo' című munkájában e névvel jelölte az alkoholt.

Liquor inflammabilis supernatans. Albertus Magnus nevezte így el az alkoholt. Ő említi, hogy ha a bort, miként a rózsavizet lepároljuk, könnyen gyúló folyadékot kapunk.

Lucerna coelica. Az alkémisták – Raymundus Lullus szerint – az alkoholt sokszor így nevezték.

Menstruum vegetabile. Az alkoholnak ezt a nevét Raymundus Lullus 'Testamento novissimo' című munkájában említi.

Mercurius vegetabilis. Raymundus Lullus sokszor használta ezt a kifejezést. A régi aranycsinálók a testnek azt az alkotórészét, amely tűzben bomlás nélkül elillan, mercurális alkotórésznek nevezték. Az alkohol is illanó természete miatt kapta ezt a nevet, amelyet utóbb Basilius Valentinus is átvett. Raymundus Lullus volt az, aki ismételt lepárlással az alkohol erősségét hathatósan fokozta. Ugyanakkor azt is írja, hogy égetett borkővel (kálium-karbonát K_2CO_3) az alkoholt töményíteni lehet, amely ilyen állapotban maradék nélkül elég.

Sanguis menstrualis. Az alkohol ritkább neve, mely Raymundus Lullus munkájában olvasható.

Spiritus alcalisatus. Magasfokú alkohol, amelyből a vizet égetett borkővel (K_2CO_3) távolították el.

Spiritus ardens. Égető, csípő tulajdonsága folytán kapta e nevet.

Spiritus vini. Az alkohol ezt az elnevezést a 15. században Basilius Valentinustól kapta.

Spiritus vivus. Az alkohol egyik ritkább neve, Raymundus Lullusnál olvasható.

Stella. Raymundus Lullus az alkoholt többször így nevezte.

Urina sublimata. E név szintén Lullustól ered.

Vinum adustum. Égetett bor.

Vinum ardens. Ezt az elnevezést a 15. században Basilius Valentinus használta.

Vini alcohol. Andreas Libavius olyan alkoholra használta, mely kálium-karbonáttal volt víztelenítve.

Ha végignézzük ezen a névsoron, több olyannal találkozunk, amelynek az alkohollal való összefüggését semmi sem indokolja. Ezen azonban ne ütközzünk meg. Akik járatosak a középkor természettudományában, tudják, hogy ebben az időszakban az emberek képzelete szabad szárnyakon repdesett, s ha elnevezésre volt szükségük, nem a logika szabályait követték, hanem a képzelet után mentek. Így kapta az alkohol a Diana, Stella stb. neveket.

Valószínű, hogy addig, amíg az alkoholt szűk körben alkalmazták, amíg gyógyszerészek készítették és orvosi rendeletre mint csodaszert javasolták, hazánkban is 'spiritus vini'-nek vagy 'aqua vitae'-nek nevezték az alkoholt. Mikor azonban szélesebb körben, mind nagyobb és nagyobb mértékében használták, úgy, hogy a köznép kezébe is eljutott, magyar névről kellett gondoskodni. És a magyar nép közismert találékonyságával pompás szavakat alkotott. Így keletkeztek az 'égetett bor' és a 'borszesz' kifejezések, de a nyelvújítóknak ez nem volt elég. Csináltak helyette szörnyeket. Állítsuk össze az alkohol magyar neveit:

Boralék. Bugát Pál készítette. Szerencsére nem honosodott meg.²

Borláng. 1800-ban Nyulas Ferenc alkotta, de csak Erdélyben terjedt el. Gergelyffi Technológiájában is előfordul.³

Borlé. Az 1846-os évben tűnik fel gazdasági lapokban.

Borlelke. A trianoni békeparancs szerint a 'cognac' szót nem szabad használnunk. Mikor ezzel a kérdéssel a napilapok foglalkoztak, mint új szót, a borlelket ajánlották. Ezt a szót az alkoholra Kováts Mihály már alkalmazta 1807-ben.⁴ Csak szűk körben terjedt el.

Borerő. Pethe Ferenc mezőgazdasági író használta 1805-ben, de nem tudott elterjedni.

Borspiritus. Szórványosan fordul elő a magyar nyelvben. Úgy látszik Dercsényi János alkotása, 1796-ból.⁵ Ezen magasabb fokú alkoholt értettek, mert Fábián József azt mondja, hogy alkoholtartalma nagyobb volt, mint az akovitának.⁶ Égetett borból készült, ismételt desztillálással.

Borszesz. Keletkezése szorosan összefügg a 'szesz' szóval, amely régi magyar szó, és amellyel már az 1530–31. években íródott Érsekújvári-kódexben is találkozunk.⁷ A szónak általános értelme volt. A bornak is volt szesze, a tengernek, a hullának is, tehát a szesz valaminek az erejét, szagát, gőzét jelentette.

Később a bor és szesz szavak jobban összeforrtak, és alkohol értelmet kaptak. 1582-ben már kifejezetten az alkoholra vonatkozik, az amelyre Decsi Gáspár prédikátor munkája is utal: „Az részegesek ezekből eléggé magokat eszszekben vehetneiek, ha az bor szesz elmeieket el nem borította volna”.⁸

Égett bor. Az alkohol legrégebb magyar szava, amely nyersanyagára, a borra mutat. A legrégebb időben ugyanis az alkoholt borból égették. Az égetett bor kifejezéssel a 16. században sűrűn találkozunk. Így 1544-ben egy leltárban ez olvasható: „Vöttem eget-borhoz ket öreg rez korsot czevest”. Mivel 16. században ez a kifejezés nyelvelméinkben sokszor

² Bugát Pál: Természettudományi szóhalmaz. Buda, 1843. 42. has.

³ Nyulas Ferenc: Az Erdély országi orvos vizeknek bontásáról közönségesen. 1. köt. Kolozsvár, 1800. p. XXX.; Gergelyffi id. műve p. 82.

⁴ Kováts id. fordítása 3. köt. p. 60.

⁵ Derczeni Derczeni János: A tokaji bornak természetéről, szűréséről és forrásáról. Magyarul Ö. F. G. P. P. által. Kassa, 1796. p. 63.

⁶ Fábián id. fordítása 2. köt. pp. 566–570.

⁷ Nyelvelméltár. Régi magyar codexek és nyomtatványok. 10. köt. p. 212. (Az eredeti kódexben a hivatkozott rész a 481. lev.)

⁸ V. ö. Decsi Gáspár: Az utolsó időben egynéhány regnáló bűnökről való prédikációk. Debrecen, 1582.

fordul elő, fel kell tételeznünk annak általános elterjedtségét, de azt is, hogy e név használatos volt a 15. században, sőt az ezt megelőző korszakban is.

Éghető lélek. Kováts Mihály alkotta 1807-ben, de sohasem terjedt el.⁹

Ezek voltak az alkoholra leginkább használt magyar elnevezések.

⁹ Kováts id. fordítása 3. köt. p. 60.