

Az első erdélyi egészségtankönyv

Paulus Kyr: Die Gesundheit ist ein köstlich Ding. Herausgegeben von Robert Offner. Schiller Verlag, Hermannstadt – Bonn [2010]. 384 lap

A kolozsvári orvosi egyetemen diplomát szerzett, magyarul anyanyelvi szinten beszélő, jelenleg Németországban élő orvostörténész, Robert Offner már évtizedek óta az erdélyi, főleg szász gyógyászati hagyományokat kutatja, az EME Orvos- és Gyógyszerésztudományi Szakosztálya évi vándorgyűlésein is többször tartott előadást. Ezúttal egy egészen különleges kötetet mutatott be először az EME-székházban Kolozsvárt, majd a 2010-es EME-orvoskongrresszuson Kézdivásárhelyen. A mindössze három példányban fennmaradt legelső erdélyi, latin nyelven írt orvosi könyvet adta ki hasonmás kiadásban, német, román és magyar fordítással, előszóval és három tájékoztató tanulmányval, valamint mutatókkal ellátva. Tudományos szempontból tökéletességre törekvő, igazi erdélyi könyv született így, de ugyanakkor – ha az angol összefoglalót tekintjük – európai rangúnak is nevezhetjük a kiadványt. Alapnyelve azonban mégiscsak a német.

Robert Offner tanulmányából ismerjük meg a mű kultúrtörténeti vonatkozásait. Bemutatja Brassót mint a Szent István-i Birodalom legkeletrőbb nagyvárosát, az 1500 táján 10–12 000 lakosú erődtített várost, ahol már a korabeli egészségápolás legfontosabb tényezői is megtalálhatók: kórház, fürdő, gyógyszertár, sebész, bába és orvos. Az első ismert brassói orvos, Valentin Krauss (Crusius), egy patrícius család sarjaként 1493-ban Bécsben szerzett diplomát, s 1499 táján tért haza, egy 1500-ban kelt levelében hírt adott az első brassói szifilisz-esetről. Szenátornak majd főbírónak is megválasztották. Az 1520-ban emlegetett János mester már beiktatott városi orvos volt. Utána még több városi orvosról maradt fenn híradás az 1520-as és 1530-as évekből. 1543-tól Brassó az erdélyi reformáció első bástyája: Johannes Honterus humanista központot és főiskolát hoz létre. Munkatársai közül kiemelkedik Valentin Wagner lelkész és

iskolaigazgató. S köztük számítható Paulus Kyr doktor is. Kyr életéről kevés adat maradt fenn. 1510 körül született Georg Ambrosius Kyr szász patrícius polgár fiaként Brassóban. Bizonyára ott folytatta kezdeti tanulmányait, majd külföldi egyetemekre ment. Az első adatot róla a bécsi egyetemen lehet találni, 1533 őszén az orvosi fakultás dékánja jegyzi be nevét. 1534. április 14-én a ferrarai egyetemen szerez doktorátust, s mint az itteni bejegyzésből kitűnik, korábban Padovában is tanult. Még 1534-ben hazatért Brassóba, ahol ősszel már beiktatták városi orvosnak, s egyes feltételezések szerint a főiskolán is tanított. 1535-ben lett a városi tanácsának tagja. Felügyelete alá tartozott a kórházon kívül a gyógyszertár, a fürdő, a sebészek és bábák tevékenysége. Hírnevére jellemző, hogy nemcsak a városban és környékén gyógyított, hanem a főurak, sőt fejedelmek is igényelték segítségét. A városi jegyzőkönyvek 29 kiszállásáról őriztek meg adatokat. Többször is a gyulaféhevári fejedelmi udvarba hívták, János Zsigmond, Báthory Kristóf és Zsigmond fejedelmeket gyógyította, négyszer a moldvai, nyolcszor a havasalföldi vajda kérte segítségét. 1588 júniusában épp a gyulaféhevári fejedelmi udvarban – pestis idején – érte a halál. Bizonyára házas volt, mert két gyermekének a nevét (Job – 1554; Ezechiel – 1559) is megőrizte a brassói gimnáziumi anyakönyv. Meglepő, hogy 1550-ben Brassó városa egy második orvost is alkalmazott Martinus Stopius Flandrensis személyében. A flandriai eredetű doktorra (de Stoop) valószínűleg azért volt szükség, mert Kyr gyakran távozott a városból. A hollandus már 1551-ben visszatért a bécsi egyetemre oktatni.

Honterus és Wagner tankönyvek sorát állította össze a brassói diákok részére. Ebbe a sorozatba illeszkedik bele Kyr munkája is. A főiskola tantárgyai közt szerepelhetett az egészségtan, s ennek alapismereteit foglalta össze a városi orvos.

A gyógyászat ekkoriban a humanista tudományok köréhez tartozott, s mint ilyen filológiai megalapozottságú volt. Alapját a görög–római, illetve arab orvostudomány képezte, mely a 11. században létesült salernói egyetemen vált először tantárggyá. A következő századokban Bologna, Ferrara és Padova egyetemei lettek az orvosképzés európai központjai. Különösen Ferrarában igyekeztek visszatérni az ókori forrásokhoz, a görög–római orvosi művek elemzéséhez. Az itteni filologizálás eredményeként a szerzők a középkori latin kifejezéseket mellőzve az ókori szókincset használták. Ez Kyr munkájában is tetten érhető.

Magyar László András budapesti orvostörténész dolgozata Kyr munkáját a korabeli orvosi irodalomhoz viszonyítva elemzi. Cornelius Celsus időszámításunk első századában a gyógyászatot három szakterületre osztotta: sebészet, farmakológia, diétetika. Ezek közül a sebészetet a sebészmesterek gyakorolták, akik a középkortól céhekbe tömörülve dolgoztak, s a céhes szabályok szerint tanultak. A gyógyszerészképzés is belterjesen folyt, hiszen nagyon kevés szer állt akkoriban a gyógyszerek rendelkezésére. A diétetika volt az egyetemi orvostudomány alapja. Ennek tanait elsőként a görög születésű római orvos, Galénosz összegezte a 2. században, továbbfejlesztve a hipokratészi nedvkórtant. Eszerint az emberi egészség négy testfolyadék (vér, nyálka, fekete és sárga epe) egyensúlyától függ. Ha ez az egyensúly megbomlik, valamelyik folyadék túlsúlyba kerül, fellép a betegség. A galénoszi tanokat a 9. században az arab orvostudósok fejlesztették tovább, majd a létrejött műveket a 11. században latinra fordították, s a salernói egyetemen összegezték: *Regimen sanitatis Salernitanum* (Salernói egészségügyi szabályok) címmel váltak közzismertté. A 18. századig szinte minden orvosi munka ezt tekintette alapnak. E mű a nedvkórtant visszavezeti a négy őselem tulajdonságaira. A négy őselem, a föld, víz, tűz, levegő két-két tulajdonságot hordoz: a föld hideg és száraz, a víz hideg és nedves, a tűz meleg és száraz, a levegő meleg és nedves. Mindegyik őselemnek egy testfolyadék felel meg. Attól függően, hogy

melyik testfolyadék domináns, az ember lehet kolerikus, melankolikus, szangvinikus vagy flegmatikus természetű. A gyógyászat célja a testfolyadékok egyensúlyának a biztosítása, helyreállítása. Az egyik lehetőség volt a fölöslegbe jutott folyadék eltávolítása, a másik pedig az olyan ételek adagolása, amelyek ellensúlyozzák a többlettermelést. Ilyen szempontból minden ételt minősítettek. E tan arab kiegészítését a szervezet elemekre osztása jelenti. Szerintük a szervezet hét „természetes elem”-ből áll (testrészek, szervek, folyadékok), amelyeket nem lehet befolyásolni, legfeljebb működésüket segíthetjük. Van azonban hat „nem természetes elem” (levegő, étel-ital, telítődés és ürülés, mozgás-pihenés, alvás-ébredés, érzelmek), amelyek adagolásával, megvonásával gyógyítani lehet. Az orvostudomány eszerint a „nem természetes elemek” adagolásával foglalkozik.

Kyr munkája nem egy tudományos traktátus, hanem iskolai tankönyv, s mint ilyen kompilációnak tekinthető. A reneszánsz idején természetesnek számított, hogy a szerző tetszése szerint – minden utalás nélkül – átvegyen más munkákból adatokat vagy akár egész mondatokat. A brassói szerző kétségtelenül a salernói egészségtan valamelyik kiadására alapozott, s felhasználta Galénosz munkáját is. Kortársai közül leginkább Pietro Andrea Matthioli (1501–1577), II. Ferdinánd császár prágai udvari orvosának egy akkoriban megjelent művéből merített, néha szó szerint is átvéve passzusokat. Megállapítható, hogy a kis munka korának színvonalán állt, s céljának tökéletesen megfelelt.

A harmadik tanulmányt a kolozsvári származású Péter Szabolcs orvos jegyzi: mai szempontból vizsgálja Kyr tanításait. Rámutat, hogy a kötetben az antik alapozású középkori gyógytudomány és a népi gyógyászat találkozik a gyakorlattal. Helyes, máig érvényes felismerések egész sora emelhető ki a kötetből, de vannak – ma már egyértelműen – téves nézetek is. Megjegyzi, hogy sok olyan gyümölcsöt említ a táplálékok sorában a szerző, amelyek akkoriban aligha fordultak elő Brassóban, ezek a forrásmunkából származhatnak. Ugyanakkor olyan – mára elterjedt – étkeket nem említ, mint

a krumpli, kukorica, paradicsom, paprika, kakaó, kávé. Ezek akkoriban még nem voltak ismertek tájainkon. A bor és a pálinka valósággal gyógyszeri minősítést kap. Kyr dietétikája a kor elvárásainak megfelelő.

Maga a hasonmásban közölt mű egy kis octavo formátumú, 82 számozatlan oldalt tartalmazó, Brassó városában készült nyomtatvány, a másolat a Brassóban őrzött ép példányt veszi alapul. A reneszánsz díszítésű címlapon ez olvasható: *Sanitatis studium ad imitationem aphorismorum compositum. Item alimentorum vires breviter et ordine alphabetico positae. Autore Paulo Kyr medico.* Magyarul: „Aforizmak mintájára összeállított egészségtan. Továbbá a táplálékok tulajdonságai és gyógyerejük röviden és betűrendbe szedve. Írta Paulus Kyr orvos.” A továbbiakban is a Magyar László Andrától származó magyar fordításból vesszük idézeteinket. A megelőző német fordítást a klasszika-filológus dr. Konrad Goehl (Jettingen), a románt pedig Adinel Ciprian Dincă művelődéstörténész, akadémiai kutató (Kolozsvár) készítette.

A mű négy fejezetre osztható. Az ajánlást és általános tételeket megfogalmazó bevezető után a nem szervezethez tartozó hat tényezővel kapcsolatos ismereteket összegzi. Majd a diétetika következik két fejezetben, az egyik a táplálékokat sorolja fel, s mindegyik tulajdonságait jelöli meg, a másik a tápláléktáblázat.

A bevezető kifejezetten Brassó tanulóifjúságát szólítja meg, majd az összegezésben is őket figyelmezteti, hogy az „ősi életszabályok” betartásával elkerülhetik a betegségeket, ép testükben pedig lelkük is ép marad. Az egészségvédelem kötelezettségét a Bibliából vezeti le, Mózes és Szent Pál példáját hozza fel. Rámutat, hogy az egészséget a régi időktől kezdve a legfőbb jók közé sorolták: „Mít ér ugyanis, ha az ember gazdag, hírneves, nemes, ékesen szóló és szépséges, ha testének épsége odavan?” Galénoszra hivatkozva figyelmeztet, hogy mindenkinek tisztában kell lennie az egészségvédelmi szabályokkal, ismernie kell a szervezet működését befolyásoló tényezőket, a táplálékok

tulajdonságait. Nem titkolja, hogy a műben foglaltakat kiváló szerzők köteteiből szedegette össze, s bizonyára kimaradtak egyes kérdések a tárgyalásból, azokat más munkákban találja meg az olvasó.

„A nem szervezethez tartozó tényezők” megfelelő szabályozásával tarthatjuk fenn egészségünket: sorra veszi a hat tényezőt. Amit a *levegőről* mond, a mai emberben inkább mosolyt fakaszt. Mert kétségtelen ugyan, hogy a „mérsékelt levegő”, mely se nem túl száraz, se nem túl nedves, se nem hideg, se nem forró, a legegészségesebb. A 21. századi emberek többsége azonban benzingözös városokban él, és csak kivételes alkalmakkor szívhat tiszta levegőt. Érdekesebbek az *ételről és az italtól* írottak. Máiig betartható ajánlás, hogy ne együnk többet két fogásnál, kerüljük a szokatlan ételeket, részesítsük előnyben a könnyen emészthetőket. Evés előtt lehetőleg mozogjunk. Mindig a megszokott órában reggelizzünk, ebédeljünk, „és csak akkor együnk, ha étvágyunk támadt hozzá”. Továbbá: „Mindig ügyeljünk, hogy étvágyunkat ne csillapítsuk teljesen, hanem maradjon belőle egy kevés, ahogy a közmondás is tartja: »Úgy igyál, hogy szomjas maradj, úgy egyél, hogy éhes maradj.«” A *mozgásról és a pihenésről* szólva arra hívja fel figyelmünket, hogy mindig étkezés előtt és a belek, valamint a hólyag kiürítése után ajánlatos tornászni. Ezt is mértékkel végezzük, amíg ki nem pirulunk, s nem üt ki rajtunk a veríték. Evés után ajánlatos aludni „egy sort” s csak utána munkához kezdeni. A testmozgást a masszázs is helyettesítheti. A túlzásba vitt heverés, pihenés viszont káros. Akkor pihenjünk, ha a testünk már kifáradt. Az *alvás és ébrenlét* vonatkozásában már akkor is egyetértettek az orvosok a hétékori éjszakai alvás szükségességével. A nappali alvás tekintetében megoszlottak a vélemények. Alvás közben először oldalunkon, majd hason fekdüjünk. A hanyatt való alvás kifejezetten veszélyes. A túlzásba vitt alvás szintén veszélyes, mert a salakanyagok szervezetünkben rekednek, a túl sok virrasztás viszont elmezavarokhoz vezethet.

Az *ürülésről és telítődésről* szóló alfejezet a legterjedelmesebb s a legmeglepőbb a mai olvasónak.

Az ürülés tizennyolc formáját sorolja fel, ugyanis minden, ami elhagyja az emberi szervezetet, ürülésnek számít. A legrészletesebben tárgyalt az érvágás, az a gyógy mód, amelyet a 20. században teljesen száműztek a gyógyászatból. A hashajtást is mára csak ritkán alkalmazzák, legfeljebb székrekedéskor. Akkoriban a szervezet tavaszi megtisztítását is elősegítették hajtással. Helyes a felismerés: a gyermekeket és elgyengült öregeket „nem javallott hashajtó szerekekkel gyötörni”. A hánytatót mára szintén törölték a gyógyászatból (legfeljebb gyomormosás formájában alkalmazzák). Akkor javallt volt még az egészségesnek is havonta néhányszor hányni. Ma már mosolygunk, ha a gyakori hányás káros hatásai közt a hallás- és látásromlásról olvasunk. A múlté már a negyedik ürülési mód, a köpölyözés is, viszont gyakran ajánlott a fürdőzés. A fürdés szárító hatását, tehát ürülés. Itt megismerjük a sós, nitrátos, alumíniumos, kénes, bitumenes, bronz-, vas-, réz- és aranytartalmú fürdők javallatait, hatását. Külön szó van a pezsgő, langyos, meleg és hideg fürdők hasznáról, alkalmazási módjáról. Az ürüléshez sorolható még a verítékezés, a torna-masszázs, a bójt, az alvás, a köpés, az orrvérzés, havi vérzés, aranyeres vérzés. Meglepő, hogy egykor az orrvérzést és aranyeres vérzést kifejezetten gyógyító hatásúnak vélték. Itt a helye a szeretkezésnek is, ami szintén gyógyító, ha mértékkel gyakoroljuk. Ne szeretkezzünk fáradtan, részegen, hányást, purgációt követően. Az utolsó, tizennyolcadik tisztulási mód a bőrön át való párolgás.

A hatodik alfejezet a *lelki hatásokat* tárgyalja. Helyesen állapítja meg, hogy a bánat, a gond, a szorongás nem tesz jót a szervezetnek, a szegyenbe bele lehet halni. Tehát kerülni kell ezeket az érzelmeket, baráti társaságban zenélve, énekelve üzzük el a bánatot. Csakhogy ez nem éppen ilyen egyszerű – állapíthatja meg az olvasó.

A könyv legterjedelmesebb fejezete a táplálékok és hatásuk felsorolását tartalmazza. Célkitűzése: „A különböző táplálékokat sorra véve meg kell vizsgálnunk, hasznosak vagy károsak-e, könnyű vagy nehéz megemészteni őket, jótékony vagy káros nedvűek-e, csekély vagy nagy tápértékűek-e, illetve akad-e valami egyéb hasznuk vagy hibájuk.” Ezután

betűrendben következnek a latinban 208, a magyar fordításban 196 ételnemű felsorolása. A magyar szövegben is a latin elnevezés szerepel első helyen, s eszerinti a besorolás. Találunk itt gyümölcs- és zöldségféléket, a legkülönbözőbb állatok és származások, halak húsát, némely testrészét, szervét is kiemelve, továbbá italokat. Megállapításai közt van, ami máig érvényes, de sok a hiedelemként minősíthető. Az italok közül az „Aqua vitae” (élet vize) elnevezésű pálinkáról így ír: „Az egyszerű pálinka a búskomoraknak, a melankolikusoknak és a flegmatikusoknak hasznos, hevével erősíti a fejet, támogatja az emlékezőtehetséget, és a szervezet hevét növeli. A hideg és nyákos gyomrot felmelegíti, serkenti az emésztést. Belédörgölve sem a fejet, sem más testrészt nem enged kihűlni.” A pálinka káros, részegítő hatására nincs utalás. A hagymáról (cepa) ezt olvashatjuk: „Hígítja a nedveket, javítja az étvágyat, lágyítja a székletet, és vizeletet hajt. Jó szint eredményez, a látást azonban gyöngíti, és puffadást is okoz, a betegeknek pedig kifejezetten árt. Főtten nagyobb biztonságban fogyaszthatjuk, és táplálóból is.” Ma már a hagymafogyasztás és a látás összefüggése a hiedelmek sorába utalható. A tojás (ova) igen terjedelmes kommentárt kap: „A tyúktojás és a fácántojás a legjobb. A libatojás rosszabb nála. A tükörtojás a legjobb, a lágy tojás kevésbé tápláló, igaz, könnyebben emészthető. A kemény tojás a legnehezebben emészthető, és lassan szívódik is föl, ráadásul sűrű tápanyaggal is szolgál a szervezetnek. A forró hamuban sült tojás lassan szívódik föl és káros nedvet is termel. A serpenyőben habart rántotta a legrosszabb táplálék, mert főzés közben megbűdösödik és sűrű, káros nedvet termel. A fojtott tojás a főtnél és sütnél is jobb. A túlságosan sűrű tojás a sülttől és főttől is jobbat. A közepesen sűrű tojás a keménynél könnyebben emészthető, és jobb táplálékkal is szolgál a szervezet számára. A lágy tojás a mellbajon segít, csillapítja a köhögést, jót tesz a rekedtség ellen. Jó hatással van a gyomorra, májra, vesére és a székletre, és a húgyhólyagot is védi. A kemény tojást viszont hitvány tápláléknak és nehezen emészthetőnek tartják. Ha a tojást egészben, ecetben főzzük meg, és úgy fogyasztjuk, kiszárítja a hasmenést.

Ha valami keserűt is keverünk hozzá vagy lehűtjük, sokkal hatásosabb lesz.” Végül egy húsféléről is adjunk példát, Kyr a pávahúsról (pavonum carno) ezt írja: „A tyúkhúsnál nehezebben emészthető. Miután megölted a pávát, akaszd föl éjszakára, és aztán főzd meg jól. A nehéz fizikai tevékenységet végzőknek és a meleg gyomrúaknak jót tesz.”

A kötet negyedik része a Tápláléktáblázat. Itt különböző dietetikai szempontok szerint 31 csoportba sorolja az élelmiszereket. Nem egynek a tulajdonított hatása ma már megcáfolt vagy legalább vitatott. A tapasztalat és a hiedelem alapján történtek a besorolások. Megint csak néhány példát hozhatunk fel. Vannak erősen tápláló és kevésbé tápláló, jó és rossz nedvű, könnyen, valamint nehezen emészthető, tejképző, puffasztó, hevítő, hashajtó, hasfogó, lassan felszívódó, fogyasztó és hizlaló ételek. A hashajtók: „A lencse első főzőleve. Olajos és sós káposzta. Sós halles. Paréj. Öreg kakasból főzött leves. Kelkáposztából főzött leves. Fiatal állatok húsa. A gerle közepesen hashajtó hatású. Olyan kenyér, amelyben sok a korpa. Friss sajt mézzel. A sárgadinnye, ha más étel előtt fogyasztjuk. Aszalt és zöld füge. Édes és zöld szőlő. Nedves és aszalt szilva mézben eltéve. Fanyar gyümölcsök. Cseresznye. Édes bor. Minden nedves és vizes táplálék.” Hasfogók: „Keserű mazsola. Vadkörte. Ecetes gránátalma. Lencse. Rizsnyák. Köles. Ecet. Állatok mája. Gyapot. Erdei szilva. Acatia. Egres. Az ecettől megkeményedett ételek. Savanyú vörösbör.” A brassói diákok aligha fogyasztottak fűgét, gránátalmát vagy más helyen

említett datolyát, még a citrom se lehetett közkeletű akkoriban. De nem ártott, ha ismerték hatását. Itáliai egyetemek hallgatójaként még lehetett alkalomunk találkozni e déli gyümölcsökkel.

A könyv mindegyik tanulmányához 30–40 tételes bibliográfia járul. A szövegben elszórva 64 régi művekből vett illusztrációt találunk, többnyire a gyógyászathoz és a táplálkozáshoz kötődő képeket, korabeli kiadványok címlapját. Az ábramagyarázatok alapvetően németek, de ha a magyar szövegben fordulnak elő, akkor magyar, a román szövegben pedig román fordításuk is megtalálható. A kötet végén pedig valamennyi ábra jegyzékét adják mindkét nyelven. Szinte bravúros teljesítménynek tekinthető a Konrad Goehl összeállította, a latin szövegre vonatkozó négy mutató: az értelemmel bíró szavak mutatója, az orvosi szavak és kifejezések mutatója, a gyógyszerek és élelmiszerek indexe, valamint a névmutató.

A Robert Offner gondozásában megjelent kötet címét egy középkori fürdődal első sorából kölcsönözte. A bevezető tanulmányoknak, fordításoknak, gazdag jegyzetanyagnak és mutatóknak köszönhetően az ötödfél századdal ezelőtt keletkezett, fűzet méretű kiadvány mai közzététele tekintélyes kőteté terebélyesedik. Bár orvosok, orvostörténészek munkáját dicséri a könyv, nem csak gyógyászati jelentőségű: az erdélyi művelődéstörténet egy jelentős fejezetébe nyújt betekintést. Nem is csak szakemberek számára készült, bizonyítja ezt a többnyelvűség és a gazdag illusztrációs anyag.

Gaal György

Betűk és nyomdai díszek II.

V. Ecsedy Judit: A régi magyarországi nyomdák betűi és díszei XVII. század. 1. kötet. Nyugat- és északmagyarországi nyomdák. Balassi Kiadó – OSzK, Bp. 2010. 928 lap.

A nyomdatörténettel, könyvtártörténettel és a kora újkori tágabb értelemben vett művelődéstörténettel foglalkozó szakemberek türelmetlenül várták a Hungaria Typographica című sorozat következő kötetét, hasonlóan az elsőhöz, V. Ecsedy

Judit munkáját. Az EM 2006/1–2. fűzetében adtunk hírt az első kötet 2004. évi megjelenéséről, mely a sorozat kitűzött céljának megfelelően az ország összes 1600 előtt működő nyomdájában használt, teljes betű- és könyvdíszkészletet foglalta