

Tisztelettel köszönti Önt a zoltandemmeworks.net csapata!

Deme Zoltán 1949 tavaszán, Szolnokon született. Általános és középiskolai tanulmányait, továbbá évtizedes zenei stúdiumait is ebben a városban végezte. A debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetemen középiskolai tanári diplomát kapott magyar nyelv és irodalomból, emellett a néprajz szakot is elvégezte. 1976 februárjában doktorált, ugyanezen az egyetemen. A budapesti Színház és Filmművészeti Főiskola film- és tévérendező fakultásán filmrendezői diplomát kapott 1981 őszén. 1982 és 1985 között a Magyar Televízió filmrendezője. 1985 telén az Egyesült Államokba költözött. Itt három filmet és három kisjátékfilmet írt és rendezett, majd világproblémákkal összefüggő nemzetközi szervezeteket alapított és működtetett. Magyar tekintetben a Zoltan Foundation vált ismertté, ez a szervezet a szocializmus ösztöndíjhiányos éveiben magyar egyetemistáknak adott amerikai ösztöndíjat. 20 könyve, 6 filmje, 6 táncdramája és operája, 4 komédiája jelent meg világnyelveken és magyarul.

Greetings from the team of zoltandemmeworks.net!

Régi gyógyborok, gyógypálinkák

RÉGI PATIKABOROK. Múlt századi patikusújságok (liláskék és almazöld színű lapokon) különféle hirdetések is közöltek. Ezekben néhány régi gyógybornevet is lehet találni. Rozsnyay Mátyás például, aki aradi gyógyszerész volt, Chinabort, Vasas Chinabort, Pepsinbort, Ménesi Aszúbort hirdet. Mások Malagát, Madeirát, Vörösarany Lacrimae Christit kínálnak, Courvoisier konyakot, reimsi champanert, gyomorbetegek és vérszegények részére. A malátaborok (vagy maltonborok) és a mentolos borok is patikaszer lehetnek valami-kor; az előbbiekkal egy német cég kereskedett a múlt század végén, a gyógyborok mellett, borutánzatokat, maltontokajit, maltonsherryt is forgalomba hozva, Az Új Idők Lexikona két, eddig még nem említett patikaborról is megemlékezik néhány szóval. Az egyik a condurangó bor (ennek valószínűleg gyomorjavító ereje volt) a másik a stibiumos bor, a torok, a gégejárat tisztítója. A legelső kiadású Magyar Gyógyszerkönyvben újabb gyomorjavító borok receptjeit lehet megtalálni. Vinum Cholchici, Vinum Stibiatum Tartaricum. Ezek részben a kikerics magvaiból, részben stibiummal dúsított malagából készültek... A régi patikák azonban nem csupán a gyógyászati céllal készített borokat és tömény italokat árulták, hanem az egészségörnek ítélt, hagyományos, zamatos szőlőborokat is (tokaji és somlai borok például). Az italkülönlegességek köréből kifejezetten patikaszernek számított régen a rozsólis, az illatos, aranyszínű narancslikőr. A fennmaradt feljegyzések szerint állítólag komoly étvagyjavító ereje volt. A gyógyszerárakkal, a gyógyitalokkal foglalkozó irodalom ódon patikavilágok hangulatáról is nyújt némi képet. Igen jellegzetesek például a régi milleneumi patikák. Edényeik elsősorban bécsi porcelánból fehér keménycserépből, osztrák és cseh üvegből készültek. A patikabútorok anyaga zömmel szantálfa, cseresznyefa és diógyökér volt. A faragott polcok teli voltak a szecesszió jellegzetes patikaszerével: Szt. Erzsébet labdacsokkal, kakaóvaj pálcikákkal fenyőtűből készült bonbonokkal, havasi gyopártejtel, cukorban főtt vörös áfonyával, chinincsokoládéval, violaszín irdai tintaporrall. Selmezbányai, szepesszombati, poprádi, aradi patikusok hirdetik ezeket a szereket a korabeli gyógyszerészújságok círádakkal teli reklámmoldalain. A milleneumi patikákat többek között az Arany Sashoz, a Gránátalmához, a Szerecsenhez, a Szentlélekehez, az Őrangyalhoz címezték. Ezek az elnevezések azonban nem a korabeli patikatulajdonosok leleményei, jóval régebbiek, némelyikük még a török hódoltság korából ered... A gyógyászat előrehaladásával a patikák hangulata erősen megkopott, a hajdani patikaborokból pedig hírmondó is alig maradt. A legújabb Magyar Gyógyszerkönyvben már egyetlen egy sem szerepel közülük, legföljebb a korábbi kiadásúban (az ötvenes évek elejéről származóban) lehet találni egy gyógyszeres bort, a Vinum Rheit. Ez tulajdonképpen egy ősi kínai gyógynövénynek, a rebarbarának a kivonatából készült. Narancshéjjal fűszerezték még és főleg gyomorpanaszok ellen írták föl. Néhány évvel ezelőtt a gyógyszerárakban kapható volt még a Vinum Album és a Vinum Tokaiense Passum is. Ezek édesítés, fűszerezés és gyógyszerelés nélküli, klasszikus szőlőborok voltak. Étvényjavítóul, erősítőül adták őket lábadozóknak, betegeknek.

IRODALOM. Gyógyszerészeti közlöny 1890. Gyógyászat 1803. 1878. 1892. Révai Lexikon, Új Idők Lexikona, Magyar Gyógyszerkönyv. Budapest 1871. A régi magyar demizon. Magyar Nyelvőr 1856. Prohászka János munkája. Régi magyar patikák, Budapest 1971. Nékem Lajosné munkája. A magyar finomkerámiaipar története, Budapest 1973. Grofcsik Lajos és Reichardt Ernő munkája. Cégérek, Budapest 1971. Csatkai Endre munkája. Új Magyar Lexikon. Magyar gyógyszerkönyv, Budapest 1954.

SÓSPÁLINKÁK ÉS SÓSBOROK. Néhány máramarosi, erdélyi sótelep (Vízakna, Görgénysóakna, Szováta, Marosujvár például) valamikor gyógyhelynek számított. A sóbányák környékén, a sófinomító, sópároló üzemek közelében többnyire sósforrásokat is lehetett találni, amelyek alkalmasak voltak gyógyítás céljára is. Az alsósebesi, csízi, cigelkai gyógyvizeket pl. gyomorfájdalom és bélbántalom esetén itták (ezek az ún. gyöngye konyhasós vizek voltak, a só mennyisége az oldatban nem haladta meg a tizenöt ezreléket). Valamivel töményebb (ún. erős konyhasós) gyógyvizeket lehetett találni többek között a székelyudvarhelyi, a korondi telepek környékén, ezekkel az ízületi fájdalmakon próbáltak enyhíteni valamit. A sósforrások mellé néhol szegényes parasztfürdők is épültek. Száspéntekre pl. még a második világháború környékén is sűrűn jártak a környékbeli reumás betegek, hogy megmerüljenek a bő melegforrásban, a sós iszapban. A havas, hegyi telepekről kikerülő só hajdani gyógyerejű sóspálinkák alapanyagául szolgált. Néhány régi lexikon még megemlíti ezeket a jobbára gabonából, kukoricából, burgonyából, törkölyből készített, sós vízzel ele-gyített pálinkaféleségeket és megjegyzi, hogy valamikor patikaszerként használták őket. A hűléses bajok, a torokfájdalom gyógyítói voltak, emellett a fájós testrészeket dörzsölték be velük. A gabonából, szemes terményből, szőlőmaradékból főzött sóspálinkáknál valamivel finomabb készítmény volt az ún. sós cognac. Amint a neve is sejteti, alapanyaga zamatos borok párlatából készült, amelyet aztán sózott vízzel hígították föl. Így is komoly toroktisztító lehetett azonban. A városok a századforduló táján már sajnálták fölhasználni hozzá a finom borpárlatot, és elkezdtek közönséges pálinkákkal, borillatú öntantéttel helyettesíteni. A sós cognac utóda, a mai Diana sósborszesz is hasonlóan készül tulajdonképpen: sós vízből, tiszta szeszből és illatosító anyagokból állítják elő...Valamikor (főleg faluhelyen) házilag is készítették sőt. A magyar tájakon nem nőnek sócserjék (görbe és görcsös törzsű óriásnövények) így nálunk a parasztasszonyok az ún. sósföldi növényekből főzték ki a sőt, a porcsinfűből, vagy porcsfűből például. Egy 17. századi paraszti receptkönyv szerint a porcsfű fölhasználásával gyógyító sósbor is készült, belférgnek, bégiliszták ellen. A csángók és a székelyek körében gyűjtő néprajzosok a hatvanas évek táján találtak egy gyógyászati céllal készített, sózott, borok nyomaival is. Az adatközlők mondataiból igen tömény, kellemetlen ízű italoknak tűnnek ezek. A hideglelés ellen ivott, boroknak pl. az egyharmada só volt. A recepteket mesélő adatközlő meg is jegyzi, hogy tanácsos rájuk tiszta bort is inni, a hányinger csillapítására. A szédülés ellen készített borok már nem voltak ennyire sósak, körülbelül annyi só került beléjük, amennyit a levesbe szokás tenni.

