

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A RUM TÖRTÉNETÉHEZ¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A rum, valamint a taffia szó régebbi nyelvemlékeinkben nem fordul elő. Csak a 18. században találkozunk velük, amikor a teázás mind jobban és jobban elterjedt. A teafogyasztásról Apor Péter báró Metamorphosisában tesz említést a 17. században,² továbbá Bethlen Miklós gróf (1642–1716) önéletrajzában.

Mindebből az következik, hogy a rum elterjedése nálunk a 17. században kezdődött. Azonban érdekes, hogy a *rum* szóval a *taffia* szó is bevonult nyelvünkbe.

I. A. Chaptal 1808-ban megjelent munkájában ezt írja: „Ha a melászt erjesztjük, akkor taffia lesz belőle. Ezért vízzel felhígítják (ti. a melászt), úgy, hogy az areométer 12 °Bé-ot mutasson, és azután desztillálják, s az így kapott a borszerű desztillátumot rumnak vagy taffiának nevezik”.³ Eszerint a taffia és a rum között nem volna különbség.

De más szerzők mást mondanak. Fábrián József⁴ Csorba József „T. nemes Somogy Vármegye rendes physikusa” 1829-ben írt könyvében ez olvasható: „a taffia a’ mi a’ tzukornád nedvességéből, a rum a’ mi a’ tzukor syrupjából” készül.⁵ Gergelyffi András, orvos 1809-ben azt írta: „Syrupból pedig a’ Rum”-ot égetik.”⁶

Lehetne még folytatni az idézést, de ez is elegendő a következtetésre. Ezekből az adatokból ugyanis az látható, hogy a régiak mégis különbséget tettek rum és taffia között. Ha a cukornádból a cukorlét – az akkori szokásoknak megfelelően – kipréselték, erjesztették és desztillálták, az így keletkezett desztillált szeszes ital volt a taffia. Ha azonban melászt erjesztettek, amelyet a régi szerzők egyszerűen szirup szóval jelöltek, akkor a párlat a rum volt.

Ide iktathatjuk még Keess feljegyzéseit, amely ezt mondja: „A rumot legtöbbször a cukor-raffinálók, a raffinálás után visszamaradó anyagból készítik, és pedig ma (1822) sokkal nagyobb mértékben, mint egykor, mert fogyasztása nagyon emelkedett. Az úgynevezett syrupeist szintén ide tartozik”.⁷

Tudjuk azt, hogy Európába sok nyerscukrot hoztak raffinálás végett. A raffinálók a nyerscukrot vízben feloldották, tisztították és végül kikristályosították. Ilyenkor mindig maradt vissza melász, amelyből rumot készítettek. Erre céloz Keess.

Miután a rum mind szélesebb és szélesebb körben terjedt el, sokakban ébredt fel az a gondolat, hogy utánozzák.

A legkezdetlegesebb utánzás az volt, hogy a szeszt birsalmára öntötték, s hosszabb-rövidebb idő múltán megszürték. De korán keletkeztek utánzására vonatkozó szabadalmak is.

¹ Forrás: Adatok a rum történetéhez hazánkban. = Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No. 9–10. p. 3.

² Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae. p. 321.

³ Jean Antoine Claude Chaptal: Die Chemie in ihrer Anwendung auf Künste und Handwerke. 5. Bd. Berlin, 1808. pp. 361–366.

⁴ Fábrián József: Viszsgálódó és oktató értekezés a’ szőlő-mívelésről. 2. köt. Veszprém, 1814. (számozatlan oldal)

⁵ Csorba József: Hygiastika. Pest, 1829. p. 167.

⁶ Gergelyffi András: Technológia, vagyis a’ mesterségek és némely alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 82.

⁷ Stephan von Keess: Darstellung der Fabrik- und Gewerbwesens im österreichischen Kaiserstaat. 2. Bd. Wien, 1822. p. 338.; A.(Anhang) p. 103.

Így 1822. október 28-án Bergamenter Zsigmond kapott privilégiumot öt évre. Ez a bécsi likőrgyáros közönséges alkoholból indult ki, és a szabadalom szerint olyan jamaikai rum-utánzatot készített, amely erősségben, ízben, aromában az eredetivel versengett. Lehet, hogy a birsalma ebben a szabadalomban is szerepet játszott.

Keess azt is megadta, hogy milyen tulajdonságú legyen az igazi, jó rum: mellékíze ne legyen, színe sötét, szaga kellemes, íze szelíd.⁸ A rum piacra gallonokban került, melyeknek űrtartalma 2,25–2,5 bécsi mérő volt. Ára Bécsben 1821-ben: a jamaikai rumé 62–67 fjt eimerenként, az amerikai rumé 52–57 fjt.

⁸ Keess id. műve 2. Bd. p. 338.