

**Remete Farkas László**

# **Magyaros és tájjellegű házi erjesztett italok**

**Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (IX. kötet)**

Magyaros, tájjellegű, rusztikus és ősi italkészítés.  
Házilag erjesztett italok fajtái, készítésük sajátosságai.  
Szőlő-, gyümölcs-és méz-borok. Gabona- és méz-sörök.  
Bozák, buzák, pózák. Gabonás, kenyeres és gyümölcsös kvaszok.  
Savanyított kische- és cibere-, borcs- és csorba-levek.  
Savók és kumisok, tejjel erjedt-kevert ivólevek.  
Alapanyagok, eszközök és készítési módok.  
Sok sikert a kísérletezéshez!  
Egészségünkre!

Kézirat

---

Budapest, 2016.

# TARTALOMJEGYZÉK

<b>BEVEZETÉS .....</b>	<b>6</b>
<b>ERJESZTETT ITALOK KÉSZÍTÉSE.....</b>	<b>7</b>
<b>Régi erjesztett italaink.....</b>	<b>7</b>
<b>Hagyományos bortípusok és borfélék.....</b>	<b>10</b>
<i>Tiszta-borok.....</i>	<i>10</i>
Szín-bor .....	10
Sajtó-bor .....	10
Kalapos-bor.....	10
Törkös-bor .....	10
Házasított-bor.....	11
Aszú-bor .....	11
Mézes-bor .....	11
Mustmézes-bor.....	11
Viricses-bor:.....	11
Híg-bor.....	11
<i>Másod-borok .....</i>	<i>11</i>
Törköly-bor.....	11
Fordítás-bor.....	12
Seprő-bor .....	12
Máslás-bor .....	12
Márc-bor .....	12
Virics-bor.....	12
Mustméz-bor.....	12
Rámpás-bor.....	12
<i>Hamis borok .....</i>	<i>12</i>
Cukros-bor .....	12
Csinált-bor .....	12
Kapás-bor.....	13
Színes bor.....	13
Fűszeres-bor.....	13
Főzet-bor.....	13
Mocskolt-bor.....	13
<i>Pancsolt-borok .....</i>	<i>13</i>
Vizezett-bor .....	13
Édesített-bor.....	13
Aszúsított-bor.....	13
Cukrozott-bor.....	13
Festett-bor .....	14
Füves-bor .....	14
<b>Hagyományos gyümölcs-borok.....</b>	<b>14</b>
<i>Tiszta gyümölcs-borok .....</i>	<i>14</i>
Alma-bor.....	15
Mézes alma-bor.....	15

Körte-bor.....	15
Birs-bor.....	15
Meggy-bor.....	15
Eper-bor.....	15
Szilva-bor.....	16
Szőlős-bor.....	16
Mézédes gyümölcs-bor.....	16
<i>Pancsolt gyümölcs-borok.....</i>	<i>16</i>
Kevert gyümölcs-bor.....	16
Vizezett gyümölcs-bor.....	16
Cukrozott gyümölcs-bor.....	17
Festett gyümölcs-bor.....	17
Füves gyümölcs-bor.....	17
<i>Méz-borok.....</i>	<i>17</i>
Virágméz-bor.....	17
Mustméz-bor.....	17
Viricsméz-bor.....	18
Léméz-bor.....	18
Cibere-bor.....	18
<i>Virág-borok.....</i>	<i>18</i>
Borza virág-bor.....	18
Hárs virág-bor.....	19
Akác virág-bor.....	19
Rózsa virág-bor.....	19
Orgona virág-bor.....	19
<i>Különleges bor-készítmények.....</i>	<i>19</i>
Gyöngyös-bor.....	19
Jég-bor.....	19
Fagyasztott-bor.....	19
Hó-bor.....	20
Akácos-bor.....	20
Hamisaszú-bor.....	20
<b>Hagyományos sört-típusok és sör-félék.....</b>	<b>20</b>
<i>Maláta-sörök.....</i>	<i>20</i>
Szalad-ser.....	21
Fejér-ser.....	21
Tiszta-sör.....	21
Mézes-sör.....	21
Maláta-sör.....	21
Fekete-sör.....	21
Pótlós-sör.....	21
<i>Pancsolt-sörök.....</i>	<i>21</i>
Virágos-sör.....	22
Flancos-sör.....	22
Aromás-sör.....	22
Póza-sör.....	22
Mocskolt-sör.....	22
Buggyant-sör.....	22

Hamis-sör.....	22
Tiltott-sör .....	22
<i>Liszt-sörök</i> .....	22
Rozs-k(o)vasz .....	23
Árpa-kvasz .....	23
Búza-kvasz.....	23
Köles-boza .....	23
Méz-es-boza .....	23
Kukorica-boza.....	23
Virics-boza.....	23
Édes-kiszlé .....	23
Pityóka-cibrelé .....	24
<i>Kenyer-sörök</i> .....	24
Méz-es-kvasz.....	24
Mustos-kvasz .....	24
Bogyós-kvasz.....	24
Fekete-kvasz .....	24
Gyümölcs-kvasz.....	24
Cukros-kvasz.....	25
<i>Tejes-serek</i> .....	25
Szűz-kumisz .....	25
Másod-kumisz.....	25
Első-tejser .....	25
Másod-tejser.....	26
Élesztős-kumisz .....	26
Hamis-kumisz .....	26
Savós-boza .....	26
Tejes k(o)vasz .....	26
Boros-kumisz .....	26
Savós-bor .....	26
Cseresnyés-tejser.....	27
<i>Fanyar levek</i> .....	27
Korpás-cibrelé.....	27
Savós-cibrelé.....	27
Meggyes-keszőce .....	27
Répa-keszőce .....	27
Szilva-cibere .....	28
Ugorka-cibere .....	28
Cékla-kiszi .....	28
Káposzta-kiszi.....	28
Boros-kiszi .....	28
Bélelt-cibrelé.....	28
Csorba-cibere .....	28
Bors-cibere.....	29
Borscs-cibere.....	29
Paszuly-cibere .....	29
<b>Erjesztett ital-készítés általános folyamata .....</b>	<b>29</b>
<i>Eszközök előkészítése</i> .....	29

Tisztítás, mosás .....	29
Dagasztás, tömítés .....	29
<i>Alapanyagok kiválasztása</i> .....	30
Érettség .....	30
Állapot .....	30
<i>Alapanyagok előkészítése</i> .....	30
Begyűjtés .....	30
Tisztítás .....	30
Kocsányozás, magozás .....	31
Aprítás .....	31
Áztatás .....	31
Csíráztatás .....	31
Aszalás .....	31
Pörkölés .....	31
<i>Lé kinyerése</i> .....	32
Főzés .....	32
Zúzás .....	32
Kioldás .....	32
Préselés .....	32
Ülepítés-szétválasztás .....	32
Szűrés .....	32
<i>Hígítás, sűrítés</i> .....	32
Cukor-tartalom beállítása .....	32
Sav-tartalom beállítása .....	33
Cukor/sav arány beállítása .....	33
Fagyasztó töményítés .....	34
Forraló töményítés .....	34
<i>Erjesztési hőmérséklet</i> .....	34
Erjesztés indítása .....	35
Erjesztési hőmérsékletek .....	35
Erőteljes erjesztés .....	35
Törkölyön erjesztés .....	35
Hideg erjesztés .....	35
Langyos erjesztés .....	35
Meleg erjesztés .....	35
<i>Kezelés</i> .....	35
Betöltés .....	36
Lefejtés .....	36
Feltöltés .....	36
Átfejtés .....	36
Derítés .....	36
Szagtalanítás .....	36
Kénezés .....	37
Ászokolás .....	37
Kifagyasztás .....	37
Lefőzés .....	37
<b>Zárszó a Kilencedik kötethez</b> .....	<b>38</b>

## BEVEZETÉS

E könyvsorozat egyik előző, VII. kötete a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű kelesztők bemutatásával és készítésükkel foglalkozott. Ennek adatgyűjtése során gyakran talákoztam olyan megoldásokkal és módszerekkel, amelyeket egykor házi erjesztett italok készítésekor is alkalmaztak. Egyszerűbben szólva: a régi hagyományos házi kovászok és élesztők készítése gyakran összekapcsolódott a házi erjesztett italok előállításával. Sőt, többségükben még az alapanyagaik is megegyeztek. Ez adta az ötletet a mostani IX. kötet megírásához.

## ERJESZTETT ITALOK KÉSZÍTÉSE

Régészeti emlékek alapján feltételezhető, hogy az erjesztett italok tudatos készítésének kezdete jóval visszanyúlhat akár a kőkorszakba. Írás- és relief-maradványok alapján valószínű, hogy a sör-és kvasz-szerű, valamint a szőlő- és gyümölcs-borhoz hasonló készítmények már i.e. 4-5. évezredben is készülhettek Közel-keleten és a mediterrán partvidékeken. A kumis-szerű erjesztett italok pedig egyidősek lehetnek a tejhasznosító állattenyésztéssel. Tény, hogy az i.e. 3. évezredből fennmaradtak olyan babiloni írásos emlékek, amelyek az akkori sörkészítést törvényileg is szabályozták. Az, hogy ilyen italokat akkoriban (fejadagként) a munkások és rabszolgák is kaphattak, arra utal, hogy ezek az italok többnyire nem élvezeti cikkeknek számítottak. Hanem, ivóvíz-helyettesítőnek, figyelemmel az akkori higiéniai állapotokra és a tiszta forrásvíz hiányára. Ugyanis, az ilyen italok készítésénél felhasznált vízben – az erjesztés hatására – a betegséget okozó kórokozók többsége elpusztult, zavaró üledékek kicsapódtak, közben az íze is kedvezőbbé vált. Vagyis, akkoriban az ital-erjesztés: egyfajta ivóvíz-tisztításként szolgált. Természetesen, a jobb minőségi és drágább erjesztett italok luxus-célokat, a ritkább vagy különleges hatású készítmények pedig rituális vagy gyógyítási célokat is szolgálhattak.

Kárpát-medencei szőlő-, gyümölcs- és gabona-termesztés eredete is az ókor előtti időkre tehető. Hasonlóan, mint a tejtermelés és feldolgozás. Ezt igazolják a hazai régészeti emlékek. Régi leírások és ókori maradványok arra utalnak, hogy már a „római időkben” (főleg Baranyában, Balaton-felvidéken, Szerémségben) a bortermelés igen jelentős volt. Valamint, Pannonia jelentős mennyiségű gabonával, gyümölccsel és mézzel látta el a római birodalmat. Sőt, a hegyvidéki hidegebb részeken ismerték az árpából és kölesből készített-erjesztett italokat. Ekkor már itt is széles körben elterjedt a hagyományos erjesztés, kelesztés, élesztés és savanyítás, akárcsak a gyümölcs-feldolgozás.

### Régi erjesztett italaink

A középkori leírások arra utalnak, hogy a XV. századig a Kárpát-medencében szinte csak fehér bort<sup>1</sup> készítették. A nem túl vörös színű szőlők mustját nem volt szokás érlelni a szőlő héján. Sőt, az akkori vörösnek számító szőlőt általában a fehér szőlővel együtt dolgozták fel. Ezért az akkori borok a halvány zöldes-sárgától a sötétebb aranszínig színeződhettek. A vörös bort<sup>2</sup> adó szőlők csak a XVI-XVII. századtól terjedtek el. Az alacsony alkoholtartalmú nem túl édes, és savanykás borokat ivóvíz helyett fogyasztották. Míg, az édesebb-testesebb, a ritkább, érdekes színű és illatú-aromájú, valamint a töményebb-szesesebb borokat ünnepi alkalmakkor fogyasztották. A szőlő törkölyéről, seprűjéről erjesztett *hamis borok*<sup>3</sup> eleinte ivóvíz-pótlónak készültek. Főleg, hétköznapi használatra. De idővel már szőlő-bortól idegen édesítéssel, ízesítéssel és színezéssel is. Olyan minőségben és mennyiségben, hogy a XVIII. század elejétől törvényekkel és helyi rendeletekkel kellett gátat szabni terjedésüknek.

Szőlőn kívül más gyümölcsből is készítették bor. Leginkább ott, ahol a szőlő már nem „hozott elegendő hasznot”. Ahol, némely édesebb gyümölcs nagy feleslegben termelődött

<sup>1</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Fehér bor. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>2</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Vörös bor. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>3</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Hamis bor. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

(pl.: alma, körte, birs, meggy, ribizli, szilva, faeper). Kárpátok magasabb vidékein főleg vadgyümölcsökből készítették bort (pl.: vadalma, vadvörte, szamóca, áfonya, málna). Ugyanakkor, a XVIII. század közepétől, a házi pálinkafőzés (égetett-bor készítés) elterjedésével, a bornak alkalmas gyümölcsből egyre inkább pálinkát<sup>4</sup> készítették.

Kárpát-medencében a XIII. századra már általánossá vált a sörfőzés is. Leginkább a városokban és uradalmakban volt népszerű. A sört (sert) árpából főzték, néha búzából vagy árpából, ritkán rozsból is. Ekkorra tehető a sör komlóval történő ízesítése elterjedése is. Bár, továbbra is készítették komló nélküli árpa-leveket, de mai ízléstől igencsak eltérő fűszerezéssel (pl.: kakukkfű, gyömbér). A régies ízesített-illatosított sörök inkább egyfajta helyi-házi italoknak tekinthetők. Sajátos összetételüket alapvetően meghatározták a helyben termő fűszerek és gyümölcsök.

A XV. századtól egyre inkább a bajor mintájú<sup>5</sup> céhes sörkészítés terjedt el. Ekkor alakult ki a ma is élő ízvilág és készítési mód. A sör népszerűségét fokozta, hogy bőjti időszakban az egyház nem tiltotta ezt az italt. Valamint a sörfőzés jóval kevesebb időt igényelt, mint a borkészítés, és ezt az év bármely szakában művelhették.

Maláta-lé erjesztése a sörkészítéssel egyidős. Maláta: csízátatott gabona-magvak hajtástól és gyökértől megtisztítva. Frissen főtt változata eléggé nyerses ízű erjedéket ad, amit inkább pálinkaként lefőztek. Viszont, a kissé megpörkölt változata már édeskés erjedéket ad (nyers ízt veszti), ezt sörkészítéshez használták. ÉK Kárpátok némely vidékén különösen kedvelt volt a kávészerűre pörkölt árpa-malátából erjesztett sörszerű ital (fekete-ser). A XX. században a gyári sörfélék terjedésével a házi készítésük szinte elfelejtődött.

Boza-ser, vagyis a kölesből erjesztett boza<sup>6</sup> még népszerű italnak számított a XV. században, de már akkor is inkább az Alföld vidékén. A sörfőzés és borkészítés elterjedésével egyre inkább a Kunság vidékére szorult. A XIX. században (köles-hiány miatt) kukoricadarából is készítették. Néhol mézzel, musttal, gyümölcslével vagy fűszerrel is ízesítették (póza), sőt pirított búza-darából is erjesztettek, de mára már ezek is csak emlékek.

Kenyér-sör (kvasz) a Kárpát-medence észak-keleti és keleti részén volt ismert. Kenyérből és édesítóból (malátával, mézzel, gyümölcslével) erjesztett házi készítésű ital. Készítési módjától függően a méz-ser és a maláta-sör (vagy gyümölcs-bor) sajátos, együtt érlelődő keveréke, igen változatos fűszerezéssel. A XX. század elejére már csak Kárpátalja, Galícia, Kovászna és Bukovina egyes vidékein, készítették. A magyarlakta vidékeken ekkorra már kiszorította a sör és bor, vagy a kisi-lé.

Kumis<sup>7</sup>, a lótejből erjesztett ital még népszerű volt a XIII. században. De a XVI. században már lenézett pogányos-pórias italnak tartották. A XIX. századra fogyasztása visszaszorult Kunság, Sárköz és Székelyföld némely vidékére. Kancatej híján mézzel édesített lefölözött tehéntejből is készítették. XX. század elejétől fokozatos eltűnt a „magyar népi itallapról”, bár az 1920-as években még készítették a tehén-tejes változatát<sup>8</sup>, gyógy-tápszernek.

Mézből erjesztett italok (pl.: méhser<sup>9</sup>, márc<sup>10</sup>) már az ókortól készültek. Középkorban a méhser elterjedt volt, a többi inkább ritkább érdekes csemegeként fogyasztották. A bor és

<sup>4</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Pálinka. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>5</sup> 1516-os bajor sörtisztasági törvény szerinti összetétel: víz, maláta, komló, élesztő

<sup>6</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Boza. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>7</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Kumisz. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>8</sup> Pallas Nagy Lexikona. Kumisz. Budapest, 1895.

<sup>9</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Méhser. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982



sör népszerűsége, és az olcsó cukor megjelenése háttérbe szorította ezt az italféleséget (a XIX. század végére). Mivel a virág-méz drága volt, gyakran must-mézszel helyettesítették.

Virics-ből (édes nedvű fák levéből<sup>11</sup>) erjesztett italok régóta ismertek a Kárpát-medencében. Még a XIX. században is népszerűek, ízük leginkább a méz-sörhöz vagy a kiforrott márc-hoz hasonlíthatók. Olcsó bolti cukor miatt elfelejtődtek. XX. század elejétől inkább pálinkát készítettek belőle. Némely székely vidéken nemrég még erjesztettek ilyen házi italt.

Répa-léből is készítettek erjesztett italokat. A XIX. században, a cukorréppával együtt a répa-lé erjesztése is terjedt. Főleg azokon a vidékeken, ahol az éghajlat miatt szőlő- és gyümölcs-termés bizonytalan volt (Alpokalja, Erdély hegyesebb vidékei). Eleinte a nyers répalevet erjesztették, de ez elég „vad ízű volt”, inkább pálinkának lepárolták. A répából kifőzött lé már kellemesebb ízű, de az ebből erjesztett italt (más ízesítés nélkül) csak szükség-borként és csak ritkán itták. Az olcsó bolti cukor elterjedésével a XX. század közepén már csak Bukovina vidékén maradt fenn. A piros-céklás változata Kárpátalján ma is ismert.

Pityókából (burgonyából) és csicsókából erjesztett italok a XIX. századtól terjedtek el, ezen növények intenzív termesztésével. Főleg azért, hogy a drága (akkor szűkében lévő) gabonát ne pazarolják szeszfőzésre. A főtt burgonyából erjesztett szeszes levet leginkább lepárolták (krumpli-pálimának). Különösen Erdélyben és Felvidéken terjedt el ez az eljárás. Néhol gyümölccsel keverve-erjesztve boza-szerű léként is fogyasztották (Nyírségben). A XX. század első felétől az ilyen erjedéket szinte már csak pálinka-főzésre készítettek.

Savanyú erjesztett italokat „emberemlékezet óta” készítettek az egész Kárpát-medencében. Ezek leginkább tejsavas erjesztéssel készültek, nem jelentős alkohol-tartalommal. Elsősorban étel-alapnak és ivóvizet pótló italnak. Ide sorolhatók a gabonából erjesztett (kiszí, cibere, csorba, bors, stb.), a zöldségféléből kovászolt (káposzta, uborka, répa, alma stb.) és tejes (savó, csóré) erjedékek levei. Ezek emlékeit a Kárpát-medence északi és keleti peremvidékei ma is őrzik, részét képezik a helyi gasztronómiának.

Az előbbieken túl sok másból készítettek is erjesztett italokat. Szinte mindenképp, amiben volt némi cukor vagy keményítő. Régi leírások szerint – ha nem volt elég gabona – szűkség esetén akár hajdina, gesztenye, bab, borsó, lencse és vagy olajpogácsa, harmatkása, sulyom és más liszt-pótló is szolgálhatott erjesztendő alapanyagként. Régi mondás szerint: „minden, ami mustként kiforr, az szeszt is ad, ha elrontják, akkor ecetet”.

A tömény szeszes italok készítése is régóta ismert volt a Kárpát-medencében. Kezdetben az akkor közismert kifagyasztásos módszerrel töményítették a híg szeszes leveket. A XII. századtól biztosra tehető az égettbor (borpárlat), a XIV. századtól pedig a „gabonapálinka” készítésének ismerete. Gabonapálinkát főleg rozsból főzték, búzából csak ha „kenyéren túl maradt belőle”. Égett-bort és gyümölcs-pálinkát főleg a szőlő és gyümölcsstermő vidékeken készítettek. A gabona-pálinkát pedig hegyvidéken, különösen ott, ahol sok sört is főztek. A XIX. századtól már burgonyából és csicsókából is erjesztettek égetett szesznek valót.

---

<sup>10</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Márc. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>11</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Nyírvíz. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

## Hagyományos bortípusok és borfélék

A házilag készített igazi borok kizárólag csak szőlőből készültek, cukorbontó alkoholos erjesztéssel. A népi gondolkodásmód és tapasztalat többféle bortípust különböztetett meg: tiszta-borok (szín-mustból), másod-borok (maradékból), hamis-borok (maradékból cukorral), pancsolt-borok (kész borok megváltoztatásával). A népi hagyomány szerint a bor és sör közötti lényeges különbség: a bor = tiszta-nyugodt és erős, a sör = habzó-pezsgó és gyenge. Mivel ugyanabból az alapanyagból készíthető sör is, és bor is, így „hogya mi lesz abból, az'mán az gazdán múlik”. És lepárlással vagy kifagyasztással: mindkettőből készíthető töményebb szeszes lé (pálinka-féle), ahogy ezt elődeink is jól tudták, és éltek vele.

A régi-népi szóhasználatban 3-féle bort különböztettek meg színük alapján: fehéret, vöröset és kastélyosat (fehér és vörös szőlő keverékéből, ami inkább féledes és testes). A könnyű-száraz és világos vörös (siller, rozé) bor a paraszti borásztól idegen volt, de a testes-édes és sötétebb változata kedvelt ünnepi vörös-bornak számított.

### *Tiszta-borok*

A régi-népi értelmezés szerint ide sorolták a szőlő-alapon, alkoholos erjesztéssel készült szeszes italokat. Ezekbe szőlőn kívül más gyümölcs leve vagy lé-méze nem kerülhetett. Alapanyaguk a cukrot csak eredeti formában tartalmazhatták (nem keményítő bontásával állították elő). Erjesztésük indítása is természetes módon történhetett (élesztő hozzáadása nélkül). Ilyen borokat eredményező készítési módok: a felhasznált szín-mustra jellemző, vagy annál értékesebb bort eredményeznek. Íme, néhány ilyen régi-hagyományos borfélé:

Szín-bor: eredetileg, az egyfajta szőlő kipréselt levéből (szín-mustból) készült bort jelentett. Később a helyben termő egyszínű rokon-szőlők keverékéből készült bort is ide sorolták. A szín-mustot a szőlőszemek kíméletes „kinyomásával” (héj és mag törése nélkül) gyűjtötték.

Sajtó-bor: a szín-must leeresztése után visszamaradó törköly erőteljes kipréselésével nyert „nyomott-mustból” készült. Az ebből erjesztett bort a színbornál gyengébbnek tartották az alacsonyabb cukorfoka és fanyarabb íze miatt. De aromája akár erőteljesebb is lehet (a szőlő fajtájától függően). Ezért, helyenként vízzel összekeverve nyári italként is fogyasztották.

Kalapos-bor: a kipréselt must 1-4 hétig a törkölyén érlelve. Az erjedés hatására keletkezett szén-dioxid a must felszínére emelte a törköly egy részét. Ahol, az kemény törköly-kalapot formált. Amit (az ecetesedés és penészesedés elkerülése végett), naponta legalább kétszer musttal meglocsolták és visszakeverték a mustba. Az érlelési idő elteltével a mustot le-szűrték a törkölyről, majd hagyták, hogy borra kiforrja magát. Ez a módszer szinte csak vörös-borok készítésénél terjedt el, a szőlő héjában lévő festékanyagok alapos kioldódása érdekében.

Törkös-bor: egyfajta igen erős vörösbor, amelyet a törkölyén kiérlelve készítettek, arról le nem szűrték. A törkölyös mustot lezárt kádban érlelték. A fogyasztandó mennyiséget a kád alsó csapján eresztették le. Vagyis, a bor mindig áztatta a törkölyét. Ez a vörös-bor erős, savas és kissé kesernyés ízű, amiért is nem igényel különleges tárolást (hűvös pincét lefejtést, zárt hordót). Ha pedig a bor elfogyott a törkölyről, arra újra vizet önthettek és azon egy gyengébb törköly-bort érlelnek. Az erjesztőkádat nem hideg pincében, hanem kissé hűvös kamrába tárolták. Itt a bor gyorsabban kiforrt, és túl savanyú sem lett.

Vegyes-bor: többfajta szőlő kipréselt levéből készült bor. Tipikus példája a régi fajta kastélyos bor, amely az együtt ültetett kék és fehér szőlők egyszerre történő szüretelésével és feldolgozásával készült. Vagy a régi siller-szerű bor (fehér és kékszőlő keverékéből), amelyet néhány napig a keverék törkölyön együtt is érleltek.

Házásított-bor: két vagy több, de mindig azonos színcsoportú (vagy csak fehér, vagy csak kék) szőlőfajta mustjának keverékéből készített bor. Többnyire a kedvezőtlen tulajdonságok kiegyenlítése vagy javítása érdekében, például: édeskéshez savanykást, ízetlenhez ízesebbet, világoshoz sötétebbet, zöldeshez sárgásabbat, halvány pirosashoz mélyvöröset.

Aszú-bor: a szőlőtökén megaszalódott és nemes rothadású szőlő kiválogatott szemeiből mustot préseltek (ami híg lekvárhoz hasonlított). Ezt az aszú-mustot más szőlőből származó jó minőségű szín-musttal keverték (hígították). Majd ezt a must-keveréket bor módjára erjesztették, kezelték-érlelték. Szín-bornak tekintették. Tokaj-hegyalján fehér szőlőből, míg Mátraalján, Arad-hegyalján és Fertő-tájon inkább vörös szőlőből készítették.

Mézes-bor: kevésbé édes must cukortartalmát méz hozzáadásával fokozták, majd a mézes-mustot a szokásos módon borrá erjesztették-érlelték. Az így készített bort a XIX. századig legalább annyira megbecsülték, mint az aszú-szőlővel készített borokat. Ny-Dunántúl és Erdély gyenge mustjait is gyakran így javították.

Mustmézes-bor: néhol szokásban volt az édes must besűrítése forralással. Az így készített must-mézet felhasználták a kevésbé édes vagy savanykás szőlők mustjának édesítésére. Must-mézet nagyobb szőlőtermő vidékeken (Baranya, Szerémség), készítettek nagy mennyiségben. Főleg eladásra termeltek, más vidékek gyengébb borainak javítására, vagy must-túltermelés esetén egy későbbi készletezésre, drágább méz pótlására.

Viricses-bor: kevésbé édes must cukortartalmát virics (édes fanedv) hozzáadásával fokozták, majd a keveréket szokásos módon borrá erjesztették-érlelték. A XIX. századig Felvidéken és Székelyföldön... az aszú-szőlővel készített borokkal egyenrangúaknak tartották.

Híg-bor: vízzel hígított mustból készült bor. Magas cukorfokú, de túl savas must esetében egyfajta kármentő megoldás. Ilyen must akkor készül, ha a leszüretelt szőlő nem egyformán ért be, vagy ha az időjárás miatt kénytelenek voltak a nem teljesen érett szőlőt is leszüretelni. Az ilyen musthoz annyi vizet öntöttek, hogy már ne legyen túl savanyú, de még annyira édes legyen (>15 % cukortartalmú), hogy legalább gyenge-tárolható bornak kiforrjon. Az olcsó cukor megjelenésével ez a módszer háttérbe szorult, mert a vízzel hígított savanyú mustot már édesen tarthatták. De az ilyen „cukros bor” már hamisnak számított.

### ***Másod-borok***

Ide sorolhatók, a minőségi borkészítés során előálló (kiáztatott törköly, seprő) anyagokon készített bor. Közös sajátosságuk, hogy az így készített borok minősége gyengébb az eredetileg felhasznált szőlő-adta lehetőségekhez képest. Készítésükhöz a szín-bor alapanyag és maradék kivételével (szőlő, must, bor, víz, méz vagy virics) más bor-idegen összetevőket (cukrot, gyümölcsöt) nem használtak.

Törköly-bor: a színbor készítése során visszamaradt törkölyre (szőlő kipréselt bogyójának héjára) vizet vagy gyenge minőségű mustot (esetleg bort) öntöttek. A törkölyben maradt must kiáztatása után ezt a levét bor módjára erjesztették és érlelték, kezelték. Másod-

bornak<sup>12</sup> tekintették. Kárpát-medencébe szinte mindenhol ismertek és fogyasztottak ilyen másod-bort (csíger, löre, icsar, csinger, csügör, korkovány, vinos).

Fordítás-bor: a törköly-bor híres, minőségi változata. Aszú-szőlő kipréselése után maradótörkölyt jó minőségű szín-musttal (2-3 napig) kiáztatták. Ennek levét borra érlelték. Ha jól készítették, alig lehetett megkülönböztetni az aszú-bortól, áruk is vetekedett. Minőségi másod-bor. A XIX. századtól a közvélekedés már ezt is szín-bornak tekinti.

Seprő-bor: lefejtett bor alján összegyűlt seprőre<sup>13</sup> (seprűre, üledékre) vizet vagy gyenge mustot öntöttek. Ezt az oldatot mustként hagyták kiforrni. A XIX. század végétől néhol kevés cukorral is segítettek az erjedést, de az már csinált-bornak minősült.

Máslás-bor: aszú- vagy fordítás-bor seprőjére öntött, azon erjesztett mustból készült. Gyenge mustot aromásító, de kissé savanyító módszer. Aszú-szőlős vidék minőségi másod-bora.

Márc-bor: a színbor készítése során visszamaradt törkölyre mézzel édesített vizet öntöttek. A törköly kiáztatása és kipréselése után ezt a levét (márc-ot) bor módjára erjesztették és kezelték. Másodbor. Főleg Erdélyben és Ny-Dunántúlon volt népszerű. Az olcsó cukor megjelenése után elvesztette jelentőségét, kiszorította a cukros csinált-bor.

Virics-bor: színmust préselése után visszamaradt törkölyre virics-et (édes fenedvet) öntöttek. Majd, némi érlelés után a törkölyről kipréselt mustos-virics-et mustként kiérlelték. A XIX. század végéig Székely- és Palócföldön, Nyírségben és Bakonyban ízes-kedvelt bornak tartották. Az olcsó cukor megjelenése ezt a bor-félét is háttérbe szorította.

Mustméz-bor: a frissen kipréselt szőlő törkölyét vízzel hígított must-mézzel kioldották-érlelték. Majd, az ebből préselt levét mustként kezelték, borra érlelték. Főleg erősen festő „vörösbort adó szőlő” törkölyét kezelték fehérszőlőből készült must-mézes vízzel. Ilyenkor, néhány nap múlva a kipréselt mustszerű lé: sötétvörös, nem túl csersavas és igen aromás vörös boralapot adott. Az ebből forrt bor színe, mint a vörös-boré. Íze és illata inkább a testesebb fehér-borét idézi, bár annál kissé kesernyesebb (vörös-borét meg sem közelíti).

Rámpás-bor: lemosott zúzatlan szőlőszemeket (szőlőfürtöket) egy hordó alján lévő magasító rámpára (fa-rácson) töltötték. Arra annyi vizet, mustot vagy gyenge bort öntöttek, hogy a szőlőt teljesen ellepje. Mindezt lezárták a hordó tetejével. Az ebben érlelődő levét a hordó alján lévő csapon időnként ürítették (fejtés nélkül), majd újra fölöntve tovább érlelték.

### ***Hamis borok***

Ide sorolhatók az olyan „borok”, amelyek a *másodbor készítése után visszamaradt* anyagok újrafelhasználásával, vagy szín-bor utáni maradék „cukrozással” készültek (cukor), esetleg gyümölcs-lé vagy lé-méz hozzáadásával.

Cukros-bor: túl savanyú must vizes hígításával és *cukrozásával* készített bor. Ilyenkor, akár jó minőségűnek tűnő bor is készülhetett, de gyengébb aromával.

Csinált-bor: must-maradékból készült bor. Szőlő törkölyére vagy bor seprőjére *cukros vizet* öntöttek, majd 2-3 napig (néha akár több héten át is) hagyták együtt érlelődni. Ezt követően a kipréselt vagy szűrt léből bort erjesztettek. Az olcsó cukor óta szinte mindenhol elterjedt tipikus hamis-bor.

<sup>12</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Másodbor. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>13</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Borseprő, söprő. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Kapás-bor: ha tavaszi borfejtés során leszűrt seprűn érlelődő másod-bor murcija túl gyengére sikeredett (nem volt eléggé édes), *cukor* hozzáadásával „erősítették”. Az eredmény: vizezett bornak tűnő, savanykás, alacsony alkohol-tartalmú, de nyári aratáskor kiváló üdítő ital.

Színes bor: az összetört fehér-szőlő szemeket vagy törkölyét összekeverték apróra vagdalt festő-növény részekkel (lásd: festett-bor), esetleg, erősen színező kék-szőlő törkölyével. Mindezt a mustban (vagy cukros vízben) 1-3 napig hagyták együtt érlelődni. Majd kipréselték, és mustként engedték borrá kiforni.

Fűszeres-bor: az összetört szőlőszemeket vagy törkölyt összekeverték apróra vagdalt gyógy- vagy fűszernövény részekkel (lásd: füves-bor leírása). Ezt musttal vagy cukros vízzel felöntötték, majd 2-3 napi érlelődés után kipréselték és a levét hagyták borrá kiforni.

Főzet-bor: a must (vagy cukros víz) egy részében a gyógy- vagy fűszernövények megfelelő részeit kifőzték (mintha gyógyteát főznének). Majd, kihűlés után hozzáöntötték a musttal (vagy cukros vízzel) áztatott törkölyhöz, ami úgy kezeltek, mintha csinált-bor készülne.

Mocskolt-bor: másod-bor leérlelt seprűjének *cukros-vizes* (gyümölcsleves) felöntéses újrahasznosításával készített „bor”. Amely színét-ízét néha már „borba sem való” adalékokkal javították (napszíta zsupszalma = aranyárga szín; bodzavirág = muskotályos aroma; savanyú alma = savasság növelése; fekete bodza bogyója = hamis vörösbor).

### ***Pancsolt-borok***

Ide sorolhatók azok a borok, amelyek *készre forrott bor* (borok) minőségének utólagos változtatásával készül(tek). Függetlenül attól, hogy ez a mennyiség növelése vagy a minőség megváltoztatása érdekében történt-e. Kész bort a paraszti borászatban nem illett javítani.

Kevert-bor: különböző szőlőkből vagy különböző helyeken készített borok egymáshoz keverése. A régi hagyományos paraszti borászattól ez a gyakorlat idegen volt és elítélendő. „Szőlő elleni véteknek” tartották, borkereskedők és kocsmárosok mesterkedésének tartották.

Vizezett-bor: a már elkészült bor hígított (vízzel szaporított) változata. Főleg erősen savas vagy túl édesen maradt bor ízének „ilyen beállításakor kapott”, néha az eredetnél jobbnak tűnő bor. Leggyakrabban a bor-vizezést: a mennyiség növelése érdekében alkalmazták.

Édesített-bor: savanykás, száraz borok édesítése mézzel, must-mézzel vagy viriccsel. Ezt az édesítést (a cukrozással ellentétben) nem tartották hamisításnak, mert javította az aromát, növelte a bor értékét. Bekeverés után a bort hagyták kiüledni, Néhol engedték még egyszer kiforni. Az ilyen bor minősége meghaladhatta a gyengébb tiszta-borét, vagy a jobbféle másod-borét is. A paraszti borászatban ez a módszer elképzelhetetlen volt, mivel épeszű gazda rossz bor feljavítására soha sem pazarolt volna „drága pénzt érő” mézet, must-mézet vagy viricset. Jó borba meg minek tette volna?

Aszúsított-bor: az aszú-szőlő kipréselése után maradó törkölyt (aszútésztát) nem minőségi szín-musttal kiáztatták ki (mint a fordítás-bornál), hanem kiforrott újborral. Így a bor szinte teljes cukortartalmát az aszú-törkölyből (2-4 nap alatt) kioldott mennyiség határozza meg. Bár az érlelés az aszú- vagy fordítás-borhoz teszi hasonlatossá, a különbség érezhető.

Cukrozott-bor: savanykás és száraz borok édesítése olcsó cukorral. Gyakran a savcsökkentés érdekében még vízzel is hígították. Az ilyen bor-kezelés a régi-hagyományos

paraszti borászatban bűnnek számított, legfeljebb eladásra készítették. Ha engedték ezt a bort újra kiforrni (és jól kezelték), erős borrá alakíthatták, bár aromáján érezhető a szőlőhiány.

Festett-bor: a kiforrott bor színének változtatása festőnövény-részek kiáztatásával. Például: mélyvörös (fekete faeper termése), vörös (fekete bodza bogyója), piros (cigánymeggy bogyója, céklarépa), kékes (fekete áfonya), sárga (sáfrányos szeklice).

Füves-bor: a kiforrott bor aromájának megváltoztatása gyógynövények vagy illatos-ízes növényrészek kiáztatásával. Ilyen bort gyógyászati célra vagy ünnepi alkalomra készítették. Például: ürmös-bor (fehér ürömfűvel), gyógy-bor (ezerjófűvel, kakukkfűvel), erdélyi meggyes-bor (meggyfalevéllal), palóc virágos-bor (fekete bodza virágával), göcseji hársas-bor (hársfavirággal), Karácson-bor (ánizzsal, édesköménnyel, édesgyökérrel).

## **Hagyományos gyümölcs-borok**

Kárpát-medencében a gyümölcs-bor készítése főleg a szőlő-hiányos területeken (árteres környezetben és magasabb hegyvidékeken) terjedt el, valamint a gyümölcsökben bővelkedő településeken. A XIX. századvégi nagy filoxéra-járványt követően (amikor a szőlőtőkék közel fele kipusztult) a gyümölcs-bor jelentősége igencsak megnövekedett. Ennek ellenére a gyümölcs-bort a népi hagyomány nem tekintette magyaros-férfias italnak, hanem „asszonynépnek” való különlegességnek, lányos bornak.

A népi gondolkodásmód és tapasztalat a gyümölcs-borokat az alábbi módon csoportosította, úgymint: tiszta gyümölcs-borok (szín-gyümölcs levéből), hamis gyümölcs-borok (cukorral), pancsolt gyümölcs-borok (kész borok változtatásával). Másod gyümölcs-borokat általában nem készítették, mivel a gyümölcs törkölyét és seprőjét nem tartották annyira értékesnek, hogy újra felhasználják. Talán csak némely gyümölcs törkölyét, főleg borok színezésre.

A népi környezetben, színük alapján többféle gyümölcs-bort is megkülönböztettek. De a színt általában a színre jellemző gyümölcs nevével (hasonlattan) határozták meg. Például: meggyes színű (vérvörös), almás (halvány sárgás), málnás (pirosas), szedernyeges, vagyis faeper vagy faszedres színű (sötétvörös, rózsaszínes), áfonyás (kékes-vörös).

### ***Tiszta gyümölcs-borok***

A népi érzelmesség ide sorolta a nem szőlő gyümölcséből (vagy szőlő és más gyümölcs keverékből) készülő, alkoholos erjesztéssel készült szeszes italokat. Ezek alapanyaga a cukrot eredeti formában tartalmazta (nem keményítő bontásából), és erjesztésük természetes módon történt (nem indítva készített élesztővel).

A tiszta gyümölcs-borokat (akárcsak a tiszta-borokat) soha sem cukrozták. Ezért, a szőlő-borhoz hasonló tiszta gyümölcs-bort csak olyan gyümölcs-mustból készíthettek, amely cukortartalma legalább 14-18 dkg/liter, és a savtartalma 5-10 g/liter. Ezért, tiszta gyümölcs-borok csak kevés friss gyümölcsből készülhettek. A gyümölcsök többsége többnyire természetes cukrosító (méz, must-méz) hozzáadását igényelhetette. Viricset nem használtak cukrosításra, mert cukortartalma még a gyümölcsénél is kevesebb, a kiforrást is visszafogta. És, a virics eladása több hasznot hozott, abból már akár olcsó bort is lehetett venni.

A gyümölcsök többsége vagy túl kevés, vagy túl sok savat tartalmazott. Ezért gyakran a gyümölcs-mustok savtartalmát módosítani kellett. Ez történhetett egy másféle gyümölcs hozzáadásával vagy vizezéssel. Kellően összepárosított aszalt gyümölcs-aszalványokból vagy szűz-lekvárokból<sup>14</sup> pedig különleges gyümölcs-borok is készülhettek. Íme, néhány régen népszerű gyümölcs-bor féleség leírása:

Alma-bor: téli időszakra borpótlónak (néhol böjti vagy ünnepi „asszonybornak”) készítették. Aszalt nyári vagy őszi alma és érett téli alma tisztított-ledarált keverékéből készült. Arányait a készítendő bor elvárt erősségéhez igazították. A „forrás beindítása” érdekében néhány aszalt szőlő-szemet (vagy kis pohárnyi erjedésnek indult szőlő-mustot) is adtak a gyümölcs-cefréhez. Kissé lassan tisztult, de harmonikus bort adott.

Mézes alma-bor: méz (vagy must-méz) és friss-érett alma tisztított-darált keverékéből készült. Eleve gyenge bornak készítették, hogy a drága mézet ne pazarolják (és a savtartalma se csökkenjen túlságosan). Sok helyen nem tartották bornak, így a böjti fogyasztásuk sem számított véteknek (lelkiismeret megnyugtatására). A régi fajta édes-savanykás Kárpát-medencei almák (de még a vadalmák is) éppen megfeleltek e célra. Szükség esetén jól beváltak az akkori savanykás-szárazabb szőlő-borok pótlásához.

Körte-bor: az érett körte (különösen a régi házi császárkörte) elegendő cukrot tartalmaz. De, az egyik leg-savszegényebb gyümölcs, így önmagában nem ad élvezhető bort. Viszont, egy kevés fanyar vackor (vadkörte) vagy savanyú alma jól helyreigazította a savasságát. Mustja elég gyorsan forr, de lassan ülepedő. Igen aromás és ízletes, könnyű és tartalmas, de kissé fakó színű gyümölcs-bort ad.

Birs-bor: a birs elegendő cukrot, de néha túl sok savat tartalmaz. Viszonylag nehezen feldolgozható gyümölcs. A leszedett birset 2-3 hétig meleg helyen érlelték, majd tisztították és szeletelték, végül apróra ledarálták. Ezt követően az almához hasonló módon borrá érlelték. Nehezen ülepedő-szűrhető, de igen jó „alma-bort” ad. Ha túl savasnak bizonyult, édes téli almával vagy körtével keverték (akár fele részben is). Néhol, a felszeletelt birset előbb kevés vízben alaposan megfőzték (ilyenkor a színe többnyire „kipirult”). Majd kihűlt állapotban nyers almával keverve ledarálták, hozzáadva a kevés kifőtt levet is. Az ilyen főtt birsből készült bor íze kissé tompább, mint a nyerssé, ugyanakkor annál édeskésebb.

Meggy-bor: közismert gyümölcs-bor. A meggy-lé eléggé cukros, de fanyar, ezért bornak kiforrva túlságosan savas lenne. Ezért, a savasságot édes cseresznye-lé hozzákeverésével tompították, de az ebből kiforrott bor így is száraznak tűnt. Néhol a meggy-lé savasságát faeper levéllel csökkentették, ami engedte megőrizni a meggy aromáját (sőt kissé rá is erősített). Az ilyen must forrása lassabban indulhat be, viszont idővel igen intenzívvé válhat. Erőteljes, aromás és „fejütős” gyümölcs-bor. Állítólag a kései cigánymeggy és korai körte jó párosítás. Ami sötét meggy-színű, aromás-erős, csak diszkréten savanykás ízű bort ad.

Eper-bor: más néven szeder-bor (mindkét esetben a faeperről van szó). A faeper eléggé édes az erjedéshez, de nem eléggé savas, így az ebből erjesztett bort „szörpösnek” tartották. A savasság növelése érdekében a faeper levélhez némi savanykás alma-levet is adtak. Ez nem torzította a faeper aromáját, színét is jól megőrizte, vagyis: „vöröset nem fakított, fehéret nem piszkolt”. A fekete faeper keverhető meggyel is, ami jól erősíti a savasságát.

---

<sup>14</sup> Szűz-lekvár: tisztán csak a gyümölcsből főzött (cukor és bármi más hozzáadása nélküli) lekvár.

Szilva-bor: egyfajta régi szükség-bor. Készíthető friss szilvából vagy szűz szilva-lekvárból. Mivel a szilvale savtartalma kevés a borhoz, ezért a megfelelő ízt savanykás gyümölcscsel állították be. Leginkább kökénnyel, de jól bevált a savanyú alma, vadkörte, vadalma is.

Szőlős-bor: egy olyan gyümölcs-bor, amely valamely gyümölcsön kívül szőlőt (aszalványt, must-mézet, szőlő-lekvárt) is tartalmazott. Főleg olyan gyümölcs-borok készítésekor használtak szőlőt is, amikor szükség volt a cukortartalom növelésére, savtartalom beállítására vagy az erjedés-forrás felgyorsítására. Kedvező párosítások: alma + szőlő (selymes), egres vagy ribizli + szőlő (savanykás), szeder + szőlő (vörösbor-szerű), málna + szőlő (aromás kastélyos), meggy + szőlő (vörös és ütős-száraz). Nevei is ehhez igazodtak: szőlős meggy-bor, szőlős almabor-bor, szőlős ribizli-bor stb.

Mézédes gyümölcs-bor: olyan gyümölcs-bor, amelynél méz hozzáadásával végezték a szükséges „cukrosítást”. Erre főleg alacsony cukor- és magas savtartalmú gyümölcsöknél lehetett szükség. Ilyenkor, a gyümölcs-lé savasságát víz hozzáadásával a kívánt szintre csökkentették, édességét pedig méz hozzáadásával beállították. Ezután, a gyümölcs-levet mustként kezelték, borra érlelték. Az ilyen gyümölcs-bor jól megőrizte az alap-gyümölcs (ribizke, egres, meggy, málna, kökény stb.) aromáját. Nevei is így formálódtak: mézédes meggy-bor, mézédes málna-bor, mézédes ribizli-bor stb. A méz magas értéke miatt nem terjedt el, ha viszont must-mézet használtak, akkor az már szőlős-bornak számított.

Fagyasztott gyümölcs-bor: valójában, borkezelési eljárással javított gyümölcsbor. A szokott módon készített gyümölcs-bort kissé megfagyasztották, majd a jegéről leöntötték. Ez a folyadék volt a fagyasztott-bor. Gyenge vagy nehezen ülepíthető borok javítására szolgált. Ugyanis, fagyasztáskor többnyire a vizes rész vált jéggé, egyúttal összefogva a vizes lebegő, rostos nyálkákat. A folyékonyan maradt gyümölcs-bor pedig „betöményedett”, alkoholban, cukorban és savasságban gazdagabbá vált, egyúttal a gyümölcs-bor is gyorsabban tisztult. A jég olvadéka pedig annyira gyenge-íztelen (és szennyezett) volt, hogy már nem volt érdemes gyümölcs „hó-bornak” felhasználni.

### ***Pancsolt gyümölcs-borok***

Ide sorolhatók azok a gyümölcs-borok, amelyek minőségét a kiforrásuk után (vagyis utólag) megváltoztatták. Függetlenül, hogy a mennyiség növelése vagy a minőség megváltoztatása érdekében történt. A régi paraszti hagyomány nem tekintette véteknak a gyümölcs-borok „pancsolását”. Talán azért, mert nem tekintették igazi bornak, és a jól készített gyümölcs-bor nem igényelt utólagos „édesítést”, „festést”. Ha valakinek erre volt gusztusa, legfeljebb furcsa ízlésnek-szokásnak tekintették. És, a gyümölcs-borokat sem hosszabb idejű tárolásra készítették, a mennyiségek sem voltak jelentősek, ezért nem érte meg „pacsmagolni”.

Kevert gyümölcs-bor: általában a kész gyümölcs-borok ízlés szerinti, utólagos kiigazítására szolgált a különböző gyümölcsborok keverése. Például: semlegesebb almabor ízét körte-borral javíthatták. Viszont, az alma-bor kedvezően finomíthatta a szilva-bor markánssabb ízét is, vagy a meggy-bor savasságát tompíthatta.

Vizezett gyümölcs-bor: mivel jelesebb ünnepek során a gyermekek is kaphattak gyümölcs-bort, így szükséges lehetett a gyümölcs-bor vizezése. Erre különösen a ritkább-kevesebb gyümölcs-borok esetében kerülhetett sor, hogy „tovább tarthasson”. Különösen az aromás-édes változatok vizezése terjedt el, amelyre közvetlenül a kiöntéskor került sor. Vizezettet nem tároltak, mert a túl alacsony alkohol-tartalma miatt hamar „megpimpósodott”.



Cukrozott gyümölcs-bor: gyümölcs-borok édesítése olcsó cukorral. Azért, hogy vizezésekor ne veszítse el édes ízét. Azért, hogy alacsony alkoholtartalmú édes gyümölcs-szörpnek is hígíthassák. Erre leginkább az erőteljes ízű-aromájú, és a magasabb alkohol-tartalmú gyümölcs-borok voltak alkalmasak (meggy, körte, birsalma).

Festett gyümölcs-bor: elviekben a gyümölcs-borok is festhetők utólag. Hasonló módon, mint a szőlő-borokat, de ezt csak különleges alkalmakkor és igen szórványosan végezték. Például: Pünkösöd és Virágvasárnap ünnepére a vörös festés, a böjtidőszakra eső családi ünnepekre pedig a rózsaszínes gyümölcs-bor volt szokásban. A sárgás gyümölcs-bor minden ünnepre megfelelt. Ilyenre csak nagyobb gyümölcs-termő vidékeken volt példa. Erre legalkalmasabb volt az alma-bor, amely jól festhető, más színező gyümölcsökkel jól összefér.

Füves gyümölcs-bor: a kiforrott gyümölcs-bor aromájának megváltoztatása gyógynövények vagy illatos-ízű növényrészek kiáztatásával történhetett. Ilyen gyümölcs-borokat főleg gyógyászati célra vagy ünnepi alkalmakra készítettek. Hasonló módon történt, mint a füves-borok esetében. Füves gyümölcs-bor készítésére leginkább az alma-, birs- és körte-bor vált be, mivel viszonylag magas alkohol-tartalmuk és elegendő savtartalmuk jól elősegítette a növényi hatóanyagok kioldódását és elkeveredését.

### ***Méz-borok***

A méz-borokat gyakran egyfajta gyümölcs-bornak tartották. Talán azért, mert a begyűjtött virágméz és a házilag előállított mű-méz (virics-méz, must-méz, lé-méz) alapanyagai... mind kapcsolódtak a növényekhez. Ugyanakkor, a méz-borok egyfajta különlegességnek is számítottak, mivel alapanyaguk igen értékes, készítésük pedig eléggé munkaigényes. Ezért, az ilyen megbecsült italokat jeles alkalmakon fogyasztották. A „bor” elnevezésük onnan eredhet, hogy erjesztésüket általában kevés lemosott friss-érett vagy aszalt vörös- vagy kék-szőlő „szemmel indították” (vagy mazsolával). Mivel, az ezek felületén tenyésző bor-élesztő gombák-penészek kiváltották a viszonylag gyorsabb erjedést. Ezeket a szőlő-szemeket csak a méz-bor első lefejtéskor távolították el. Szükséges megjegyezni, hogy a méz-borokat készíthették pezsgősre is (teljes kiforrás előtt lezárták), de azt már méz-sörnek nevezték.

Virágméz-bor: mézet 4-5-szörös mennyiségű vízzel hígították. Forralás után visszahűtötték és szőlővel beoltva mustként kezelték. Néhol karácsony vigíliájakor (szentestekor) italként ezzel kínálták a családi vacsoránál ülőket, az asztali áldáskor. Máshol ilyen bort illet küldeni a lány-komaság (lány-mátkaság) megerősítésére a komatállal, vagy a várandós komasszonynak. Ennek mustját nem volt vétek az alkalomhoz fűszerezni, de feltétlenül még a kiforrás előtt. Íme, néhány illő fűszerezés: karácsonyra borókával, gyermekágyasnak tejszaporító ánizs- vagy édeskömény-maggal, betegnek bodza- vagy hársfa-virággal, leányoknak havi gondokon segítő gyömbérral vagy rózsaszírommal. Böjtidő alatt ennek fogyasztását többnyire nem tiltották.

Mustméz-bor: a must-mézet (szüretkor főzéssel besűrített mustot) kellő mértékben vízzel felhígították (15-18%-os cukorfokra). Ezt rövid forralás után visszahűtve, szőlőszemekkel beoltották, és hagyták, hogy bornak kiforrjon. Néhol kifejezetten férfi-italnak tekintették, ezért nem illet fűszerezni, festeni vagy utólag pacsmagolni. Ilyet küldtek egymásnak a legények a komaság erősítésére, ilyenekkel „pecsételték meg” a legény-befogadási esküt vagy a vér-testvérséget. Máshol, karácsonykor ilyenből illet egy kupicányival megkínálni a különleges betérőt: a férfi-komát, keresztszülőt, regélőt, gyógyítót, bábát, orvost, tanítót. Papot, lelkészt és rabbit ilyen borral nem illet kínálni (csak szőlőből készített borral).

Viricsméz-bor: a virics (nyír és némely más fa édes leve) cukortartalma alacsony (1-2%). Ezért, a viricset legalább 10-15-öd részére be kellett sűríteni (viricsfőzés), hogy borként kiforrhasson. Székely- és Palócföldön régen kedvelt hegyi ital. Háromszék vidékén, György-napján (ápr. 24.) vagy az azt megelőző nap, a legények és lányok csapatostul járták az erdőket. És vigadozás, éneklés és táncolás mellett csapolták az édes nedvet adó fákat. Az így gyűjtött viricset besűrítették, majd mustként kiforralták. Majd, közösen elfogyasztották a Szentiván napi (jún. 24.) éjféli vígasságkor. Máshol inkább aratóbálok, leány-avatások, leánybálok itala. Néhol igazi bor helyett ezzel illet kínálni az idős asszonyokat. Legtöbb helyen megkötöttség nélkül bor helyett fogyasztották, vagy pálinkának lefőzték.

Léméz-bor: alacsonyabb cukortartalmú gyümölcsök (málna, szeder, földieper, szamóca, dinnye stb.) vagy édes zöldségek (sárgarépa, cékla) főzéssel besűrített levéből vagy lekvárból (lé-mézből) készült egyfajta gyümölcs-bor. A levek 3-5-öd részre sűrítve (vagy lekvárok kellően 15-20 %-os cukor-arányra felhígítva), felfőzve és visszahűtve alkalmasak mustként kezelve lé-borrá erjedni-érlelődni. A paraszti gazdaságban ilyen „bort” csak saját fogyasztásra készítették („házból ki nem adtak, vendéget nem kínáltak”), vagy pálinkának lefőzték. Enyhébb alkoholtartalmú (híg) változatát asszonyok is szabadon fogyaszthatta, mert „hamis bornak” tartották.

Cibere-bor: alföldi házi gyümölcs-bor egyfajta változata. A cukor nélküli, híg és gyors felhasználásra készült szilva-lekvárt (ciberét)... vízzel must-szerűen édesre felhígították. Majd azt néhány szem aszalt szőlővel (vagy kevés szőlő-musttal) „beindították”, és hagyták kiforrni. Szabadszállás némely tanyáján szilva helyett császárkörte-ciberéből is készítették (vagy korai édes alma nyári lekvárjából). Alkoholtartalmát a cibere hígításának mértéke határozta meg. Minél hígabb, annál gyorsabban kiforr, de: annál gyengébb, íztelenebb és romlékonyabb. Könnyű, „csinált-borhoz” hasonló, a „kapás-bornál” ízesebb munkásbor.

### ***Virág-borok***

A pancsolt gyümölcs- vagy méz-borok különös-régi fajtája. Amelyek egyes változatai ma is ismertek, többnyire kissé módosult formában (virágszörp). Közös sajátosságuk, hogy kevés édesítő és savanyító alkotók mellett, jelentős mennyiségű virág „bedolgozásával” készültek. Vagyis, aromájukat alapvetően a virágok határozták meg. E célra csak tiszta és egészséges, teljesen kinyílt és illatos virágrészek voltak alkalmasak. Amelyeket, előzőleg „kiráztak” a rovaroktól és hideg vízben megmártva le is mostak. Íme, néhány virágbor:

Borza virág-bor: valójában olyan mézes bor, amelyet fekete bodza virágának főzetével keverve borrá erjesztettek. A virágok szárait a lehető legrövidebbre levagdosták (hogy ne legyen „zöld íze”). Majd annyi vízben, hogy éppen ellepje, a virágból főzetet készítettek. Ezt leszűrték és elég mézet kevertek hozzá, hogy gyenge mustos-édes legyen (legalább 14%-os, hogy a bor jól kiforadjon, és meg se romolhasson). Majd hagyták kihűlni, és néhány szem aszalt szőlővel (vagy kevés „forrásban lévő” szűrt musttal) az erjedést beindították. A továbbiakban a méz-bornál leírtak szerint jártak el. Régen, egyfajta gyógy-italnak tartották. Ismert volt Őrségben, Göcsejben és Erdély bodza-vidékén. A XIX. század közepétől a drága mézet már olcsóbb cukorral is helyettesíthették, akkor terjedt el szélesebb körben. Néhol a virágfőzetet „savanykássá tették” fanyar alma kiperéselt levével (majd citrom levével).

Hárs virág-bor: a viricsméz-bor hársvirággal kiérlelve. A szennyeződésektől és hibásaktól kiválogatott virágok szárát lecsipkedték. Majd alaposan vízzel leöblítették, és egy nagyobb, zárható edénybe tették. A virics-mézszel kellően édesített vizet (vagy ötödére sűrített viricszet) felforralták, és azzal a tiszta virágokat leforrázták. Miután ez a keverék lehűlt, néhány szem aszalt kökénnyel vagy köszmétével (egressel) „indították a forrását”. Mert, ezek gyümölcse savanykás, ami jól segíti az érlelődést, és az íz is kissé „borosítja”. Amikor az erjedés csökkent (habja lenyugodott), a folyadékot leszűrték és tisztán hagyták borra kiforrni. Főleg Palóc- és Székelyföldön volt ismert. Az olcsón beszerezhető cukor a viricszet is kiváltotta, akárcsak a citrom-lé a savanykás erdei gyümölcsök levét.

Akác virág-bor: méz-bor fehér akác virágával érlelve. A fehér virágrészt kihuzigálták a zöld tokjából (hogy a bora ne legyen vad-nyers). Átválogatták, hideg vízzel leöblítették és vízzel sziruposá főzték. Ezt megfelelő mennyiségű forralt vízzel felöltötték és mézezték (csak annyira, hogy kiforrjon). Majd, amikor lehűlt, szétpréselt aszalt szőlőszemekkel beindították a „forrást”. Amikor a forrás majdnem leállt, az erjedéket leszűrték és hagyták „kiforrni magát”. Ezután természetesen lefejtették. Általában női vendégek számára készítették. Különösen az Alföld homokos részein volt ismert. Ott, még a XX. század utolsó harmadában is készítettek ilyen „tanyasi akác-bort”, amelyben a mézet már cukorral helyettesítették.

Rózsa virág-bor: vörös rózsaszirmokkal illatosított-érlelt gyenge léméz- vagy cukros-bor. A rózsaszirmokat megmosták, majd kevés vízben kifehéredésig főzték. Ezt elegyítették gyümölcslével (leggyakrabban almalével). De keverhették édes-savanykás (10-18 %-os cukros vízben kifőzött) csipkebogyó teával is. Általában magától is „kiforrott”, de néhány aszalt szőlővel „beindítva”, az erjedés gyorsabb és kisebb a megromlás veszélye is.

Orgona virág-bor: a rózsa virág-borhoz hasonlóan készült, de rózsaszirm helyett a zöld tokjától megfosztott orgona-virágocskákból. Leggyakrabban alma-lével vagy cukros egres-lével készítették, de cukros-citromos lével is. Sehol sem terjedt el tömegesen.

### ***Különleges bor-készítmények***

Ide sorolhatók azok a bor-készítmények, amelyek készítése általánosan nem volt ismert. És, amelyeket csak ritkán és szórványosan készítettek. Amelyek gyakran még egy településen belül is csak ritkaságnak, egyfajta házi vagy uradalmi különlegességnek számítottak.

Gyöngyös-bor: a bort eleinte langyos helyen erjesztették, majd amikor majdnem teljesen kiforrt, hideg helyen (8-11 °C-on) folytatták az erjesztést. Ilyenkor a bor forrása lelassult, a cukortartalom egy része nem alakult át alkohollá, a szén-dioxid pedig részben a borban maradhatott. Ha ilyen bort melegebb helyen kitöltöttek, akkor enyhén gyöngyözni kezdett. Íze, a gyenge és csökkent erejű pezsgőéhez hasonlatos. Ha a bor tárolási hőmérséklete netán megemelkedett, akkor egy idő után az erjedés ismét beindult, és a bor kiforrt.

Jég-bor: megfagyott gyümölcsből készített bor. Az ilyen gyümölcsben a víz és rostanyagok kifagynak. Ezáltal, a folyékony-kipréselhető mustja magas cukor- és savtartalmú. Az ebből erjesztett bor lényegesen jobb minőségű, mint a nem fagyott gyümölcsből készített bor.

Fagyasztott-bor: a szokásos módon készített bort részben megfagyasztották, majd a jegéről leöntötték. Ez a folyadék volt a fagyasztott-bor. Gyenge borok javítására szolgált, ugyanis fagyasztáskor többnyire a vizes rész vált jéggé. Ilyenkor, a folyékonyan maradt bor-rész „betöményedett”, alkoholban, cukorban és savasságban gazdagabbá vált.

**Hó-bor:** a fagyasztott-bor készítésekor keletkezett jég olvadéka. Alkohol-tartalma alacsony (1-3% körüli), kissé savas, a felvizezett borhoz hasonlóan gyenge ízű. Ugyanakkor lehűtve kiváló üdítőnek, amelyet gyermekek is ihattak.

**Akácos-bor:** ha a májusi borfejtés során leszűrt seprő gyengének bizonyult, akkor az éppen virágzó akác segíthetett a kapás-bor aromájának javítására. A tiszta akácvirág fehér részét vízben felfőzték, majd lehűlés után a seprővel elkeverték. Majd cukros vízzel felöntötték, és abból akácos kapás-bort erjesztettek, ami éppen elkészült a nyárközépi aratásig. Ilyen bort Kiskunság egyes szőlős-akácos vidékein készítettek. Az édes akácvirág jól tompította a gyengébb homoki másod-bor savanykás ízét.

**Hamisaszú-bor:** az aszúsított- és fordításbor készítésekor kiáztatott és kipréselt aszú-törkölyt gyakran nem hagyták veszendőben. Ugyanis, az aszúszemek héja még a második kipréselése után is tartalmazott hasznosítható cukrot, savat, aromát. Ezért, ebből többnyire pálinka-cefrét készítettek. Élelmesebb nyírségi gazdák ezt a második préselvényt megvásárolták és édes-savanykás téli alma levével feltöltve együtt (héjon) borra érlelték, ahogy a vörösbornál szokásos. Az ilyen bor íze-aromája akár a jobb minőségű homoki borét is meghaladta. De mivel szőlő és gyümölcs keverékéből készült, így már nem tekintették igazi-eladható bornak.

## **Hagyományos sört-típusok és sör-félék**

Hagyományos-régies értelemben a sör: növényi eredetű, keményítőtartalmú anyagokból keményítő-bontó és alkoholos erjesztéssel készült szeszes ital. Ezek alkoholtartalma a borénál kevesebb, viszont szén-dioxid tartalma jóval több lehet (anélkül is készülhetett). Mivel alkohol-tartalmuk alacsony (1-6 %), emiatt romlékony. Ezért, eleinte csak annyit erjesztettek, amennyi 7-10 nap alatt el is fogyott. Ennyi idő alatt a következő adag sör is elkészült. Ledugaszolható korsóban (cserép vagy üvegpalackokban) hideg helyen tárolták. Így hosszabb ideig megőrizte szén-dioxid tartalmát. Nagyobb mennyiségben a sört erős fahordókban őrizték, amelyet kiszurkoztak (gyantával vagy méhviasszal). Ezzel eltömítették a réseket, így a belső nyomás hatására a sört sem folyhatott ki.

Színük alapján, a XVIII. század elején kétféle sört különböztettek meg: füstöset vagy barnát és fehéret. A füstös... parázson pörkölt, a fehér pedig levegőn szárított (vagy aszalt) sör-alapból készültek. A füstöset ízesebbnek, a fehéret egészségesebbnek tartották. Később a színválaszték bővült, az alapanyag összetételétől és pörkölttségétől függően.

### ***Maláta-sörök***

Ide sorolták azokat a söröket, amelyeket: csíráztatott gabonából (néha egyéb magvakból) készítettek. Amit erjesztés előtt többnyire hőkezelték (aszaltak, felfőztek, pirítottak). Így, a csírázó magvak enzimek könnyebben cukorra alakíthatták a gabona keményítőjét. Ez a maláta (rég neve: szalad), amit megőröltek, szükséges mennyiségű vízzel keverve füszerrezték és felfőztek, majd szűrtek és erjesztettek (vagy fordítva), végül lefejtették vagy átszűrték. A korabeli leírások alapján<sup>15</sup> a következő magvakból készítettek sört: árpa, búza, rozs és zab (akár ezek keveréke is). De néha és néhol akár köles, lencse, hajdina, borsó, bab, de kukorica is lehetett sör-alapanyag. A maláta-sör összetétele: maláta + fűszer + víz + élesztő. Íme, néhány hagyományos maláta-sör változat:

<sup>15</sup> Szathmári László (1880–1944): A magyar sörfőzés múltjából. MEK

Szalad-ser: a XIV. században leginkább elterjedt sör-féle. Többnyire árpa, ritkábban régi-búza (tönköly, tönkebúza, alakor) vagy rozs, zab pörkölt szalad-jából (malátájából) készítették. Ezt helyi ízlés szerint fűszerezte például: köménymag, koriander, üröm, rozmaring vagy kakukkfű. Az erjesztés beindítására általában az előző sör készítésekor keletkezett, annak lemeret habját használták. A felfőzött lét addig erjesztették, amíg a habja le nem szállt (az élesztős része leülepedett). Ezután „lefejtették” mint a bort, majd dugóval lezárható (hordó, korsó) tartóban, hűvös helyen tárolták.

Fejér-ser: a szalad-ser világos változata, amely nem pörkölt, hanem aszalt (levegőn szárított) malátából készült. Fűszerezése illatosabb (fehérnépnek való): ánizs, édeskömény, gyömbér bodzavirág, bazsalikom. Ez a sör kissé édesebb és ünnepélyesebb, de lassabban „forrt ki”, nehezebben ülepedett és kevésbé volt tartós.

Tiszta-sör: a XVI. századtól szerzetesi hatásra elterjedő sör, amely fokozatosan általánossá vált<sup>16</sup>. Ugyanis, böjti időszakban nem tiltották a sörivást, Összetétele: pörkölt maláta + komló + víz + élesztő. Ezt a sört is az előző sör készítésekor begyűjtött sörhabbal indították (ezt váltotta fel később a gyári sörélesztő). Különösen várak és városok főzettek nagy mennyiségben sört, mivel ivóvíz helyett fogyasztották. A bornál jóval rövidebb idő alatt és nagyobb mennyiségben készíthették. Alacsony alkoholtartalma miatt sem okozhatott bajkeverő részegséget, a komló nyugtató hatása is csillapított. Végváraknál az erősebb és izgatóbb bort „harcosabb” időkre tartogatták, hogy viadalomkor fűtse a harci kedvet.

Mézes-sör: a tiszta-sör módján készült annyi eltéréssel, hogy leszűrt forró maláta-levet kevés mézzel megédesítették. Ettől a sör édeskésebb, aromásabb és kissé erősebb lett. Egy-fajta úri sör-különlegességnek tartották. A XIX. századtól a mézet gyakran olcsó cukorral pótolták.

Maláta-sör: a mézes-sör sajátos készítési változata. A mézes sör erjesztődését lelassították vagy megszakították („jégre tették”). Így a cukor kis része alakult csak alkohollá, az íze édes maradt, és eléggé csipkelődő a megtartott szén-dioxidtól. Előkelő farsangi bálók németes-nőies sör-itala. Ezt a sört – kivételesen, mivel különleges alkalomra készült – a komló mellett édes-aromás fűszerekkel (ánizs, édeskömény, gyömbér) is ízesíthették.

Fekete-sör: amely valójában sötét-barna színű, és a tiszta-sör módján készült. Azzal az eltéréssel, hogy a maláta 5-10%-át egészen kávészerű (árpa-kávé) sötétre pörkölték. Néhol kevés mézzel (később cukorral) is édesítették, ellensúlyozva a túlpörkölés okozta keserű ízt. Felföld északi és nyugati peremén, Őrvidék környékén volt ismertebb. Főleg szász és német népesség körében terjedt el.

Pótlós-sör: a tiszta sörhöz hasonlóan készült annyi eltéréssel, hogy a maláta 1/3-ad részét adalék helyettesítette. Ez lehetett: kukorica-liszt, burgonya-keményítő (igénytelen esetben burgonya-reszelék), esetleg gabona-liszt vagy némi cukor. Ezeket előzőleg vízben külön elkeverték, majd hozzáadták a malátához. A pótlós-sör világosabb a tiszta-sörnél, annál édeskésebb és pezsgősebb (mert jobban tartja a szén-dioxidot). Érelődéskor is gyorsabban tisztul, jól deríthető, de íze a hagyományos sörénél többnyire enyhébb.

### ***Pancsolt-sörök***

Ide sorolták azokat a söröket, amelyek sör módjára készültek, de „sörbe nem való” adalékokkal. Ezek egy része lehetett túrt (nem javasolt, egyes céhek által nem alkalmazott), szabályozott (időszakonként engedélyezett) vagy kategorikusan tiltott (büntetett).

<sup>16</sup> A pannonhalmi apátságánál már a XI. században termesztettek komlót, készítettek sört. A XVI. században a komlót már több helyen (főleg várak, uradalmak környékén) külön kertekben termesztették.

Virágos-sör: olyan sör, amely tiszta-sör módjára készült, de aromáját malátához kevert virággal vagy levelekkel tették illatosossá (pl.: ánizs, bodza-virág, hársfa-virág, rózsaszirm stb.). Ezt a pancsolást a köz-ízlés nem tekintette nagy véteknek. Mivel, esetenként csak ilyen módszerrel lehetett az alapanyagok hibáit tompítani (befülledt gabona vagy komló, nem beérett alapanyag, szükség-alapanyagok kényszere okozta íz- és szag-gondok stb.).

Flancos-sör: olyan sör, amely tiszta-sör módjára készült, de ízét a malátához kevert illatos fűszerekkel tették divatosossá (menta, gyömbér, bazsalikom, szegfűszeg, fahéj, kardamom stb.). A falusi ízlés ezt a sört „úriás hóbortnak”, a városi-köznép „külhoni majmolásnak” tartotta. Magát igazinak tartó magyar polgár vagy iparos ilyen sört „szájába nem vett”.

Aromás-sör: olyan sör, amely tiszta-sör módjára készült, de ízét: malátához kevert aromás gyümölcs levéllel tették különlegessé-illatosossá vagy színesebbé. Ilyen gyümölcsnek megfelelt a málna, meggy, szamóca, őszibarack, körte. Leginkább vásári különlegességnek készítették, „tisztességes vidéki csapszékben ilyen nem mértek”.

Póza-sör: vörösre színezett pótlós sör, céklával (fekete meggyel, faeperrel vagy szederrel) erjesztve. Összetétel: rozs-maláta, rozs-liszt, víz, komló, sörélesztő és színező termés. A színezőt cefrébe keverték és azzal együtt főzték, majd úgy erjesztették és ülepítették-szűrték, mint a pótlós sört. Kárpátalja, Máramaros és Bukovina némely vidékén volt szokásban.

Mocskolt-sör: olyan sör, amely erjesztését egy régebbi sör (esetleg bor) üledékével vagy szüredékével gyorsították, vagy ízét ezzel erősítették. Törvényileg tiltott sörhamisító mód.

Buggyant-sör: valójában túltartott és erjedésnek indult sör, amelynek savanykás-élesztős ízét friss-új sörral keverve tompították. Néhol „csapos sörnek” is nevezték (nem csapoltnak, mert az a kimérés módjára utalt). Azért, mert az alantasabb csapszékben így próbáltak megszabadulni az előző napokon megbontott hordók megmaradt sörétől.

Hamis-sör: úgy készült, mint a tiszta-sör, de a szokásosnál olcsóbb-gyengébb minőségű gabonából (kukorica, zab). Vagy, a drága-ritkább komló helyett hasonlóan kesernyős ízű adalékot használtak (bükkfakéreg, üröm, kálmos). Céh-szabályok és városi rendeletek csak „véssterhes időkben” (gabona-hiány, komló-beszerzési gondok, éhínség) engedélyezték ilyen sörök forgalmazását. „Békeidőben” tiltott hamisításnak minősült.

Tiltott-sör: a XVII. századtól tiltott sör. Úgy készült, mint a tiszta-sör, de a komlót erős kábító hatású adalékokkal (mákgubó, csattanó maszlag, beléndek, vad-rozmaring) helyettesítették. Ezzel erősíthették a kisebb alkohol-tartalom részegítő tartását, ami a nem megfelelő maláta vagy erjesztési-készítési mód következménye volt. Több régi történet szól arról, hogy katonákat, öröket vagy utazókat miként kábították el ilyen sörral. Céh-szabályok és városi rendeletek ezek forgalmazását szigorúan büntették (háborús időben halállal is). Házilag készült ilyen sört néhol „boszorkány- vagy rontó-sörnek” is nevezték.

### ***Liszt-sörök***

Ide sorolták azokat a söröket, amelyeket „rendes” lisztből készítették. Vagyis, előzőleg nem csíráztatott gabonából (nem maláta-lisztből). Ugyanakkor, a lisztet hőkezelték (pirították, forrázták, felfőzték), majd fűszerekkel-ízesítőkkel keverve egészen csirizesre főzték. Ezzel elősegítve a keményítő cukorrá bontását. A kapott folyadékot erjesztették, majd lefejtették és zárható edényben hideg helyen tárolták. Íme, néhány hagyományos liszt-sör változat:

Rozs-k(o)vasz: a Kárpát-medence keleti karóján már a XII. század előtt ismert erjesztett szeszes ital. Rozs-maláta dara és rozs-liszt keverékét kevés vízben enyhén édeskés pépesre főzték, majd tepsibe öntve forró (de nem pörkölő) kemencében száraz tészta sütötték. Ezt apróra törve forró vízben elkeverték. Majd, kihűlve bekovászták (vagy engedték spontán módon „beindulni”) és hűvös helyen hagyták lassan erjedni. Amikor kiforrott: lefejtették, hűvös helyen tárolták, és 1-2 héten belül elfogyasztották (nehogy megsavanyodjon).

Árpa-kvasz: a rozs-k(o)vaszhoz hasonlóan készült, de árpa-malátából és -lisztből. Valamint, kovász helyett fekete bogycs gyümölcs levél-törkölyével (vagy forrásban lévő gyümölcs-musttal) indítva el az erjedést. A rozs-k(o)vasznál édesebb és „pezsgősebb”. Kárpátalja ruszin-magyar lakra vidékén, Palócföldön és Felföld északi-keleti vonulatánál volt ismert. A fennmaradt változatokat leginkább mentalevéllel ízesítették (erjesztés előtt bekeverve).

Búza-kvasz: az árpa-kvaszhoz hasonlóan készült, de búza-alapanyagból, forrásban lévő szőlő-musttal indítva el az erjedését. Szerémség vidékén terjedt el. Talán ez a kvasz-változat lehetett ötletadója a kissé északabbra kiformalódó kukorica-boza készítésnek. Néha más ottani gabonából is készítették. A török hódoltság alatt egyfajta boza-italként fogyasztották, mivel a muszlim előírások megtűrték ezt a gyengén szeszes ital. A XVIII. századtól (a török kiverése után, a betelepítések hatására) ismét a szőlő- és bortermelés került előtérbe, a búza-kvasz egyfajta házi itallá „szorult”, majd fokozatosan elfelejtődött.

Köles-boza: a XVI. században még általánosan ismert, de már akkor is főleg a jász és kun<sup>17</sup> (illetve a megszálló török népesség) fogyasztotta rendszeresen, bor és sör helyett. A boza<sup>18</sup> egyszerűen készült: köles-magokat enyhén megpörköltek, majd apró darává törték, és a héját kiszitálták. A darából csirizes kását főztek, amit lehűtöttek, kenyér-kovással „beindították” és hagyták erjedni. Amikor „a habját is elforrtá” és seprője letisztult, az ital fogyaszthatóvá vált. Az íze kellemesen savanykás (tejsavas), kissé csípős-buborékos (széndioxidos) és enyhén alkoholos. A XIX. század végére ez az ital szinte elfelejtődött.

Mézes-boza: valójában a köles-boza „erősített” változata. Úgy készült, mint a köles-boza, de kenyér-kovász helyett mézzel (vagy must-mézzel) „indították el” az erjedését. Lassabban erjedt. Íze kevésbé volt savanyú, inkább savanyás-édeskés, „úriasszonynak való”.

Kukorica-boza: a XVIII. századvégtől elterjedt és a XX. század első harmadától fokozatosan elfelejtődött ital. Köles-boza módján készült, de köles helyett pirított kukoricadarából és a kovászt szívesen helyettesítették forrásban lévő szőlő-musttal vagy savanykás alma levéllel. A köles-bozához képest kevésbé savanykás volt, annál édesebb és gázosabb-csípősebb.

Virics-boza: a kukorica-bozát Délvidék egyes erdősebb vidékén – feltehetően szerb szokás átvételével – viricccsel készítették (szőlőmust vagy gyümölcs-lé helyett). Ami jól segítette az érlelődést, de diszkrétebb ízű és kisebb alkoholtartalmú italt adott.

Édes-kiszlél: régi székelyföldi erjesztett ital. A mosott zab-magvat kemencében kiszáritották (aszalták), lisztté őrölték, héját kiszitálták és forrásban lévő vízzel leöntve híg péppé keverték. Ezt követően néhány napig hagyták érlelődni, majd előzőleg felforralt és visszahűtött kéz-meleg vízzel felöntötték, hogy hígabbá erjedjen. Ennek savanykás és kissé alkoholos levét házi üdítő italként fogyasztották. Kiülepedett sűrűjéből ételt főztek, vagy

<sup>17</sup> Kiskunság, Nagykunság, Jászság, Észak- és Nyugat- Bánság.

<sup>18</sup> Szathmáry László (1880–1944): A kunok itala, a bóza. MEK

ízesítve (mézzel, cukorral, lekvárral) savanyú zab-kocsonyának fogyasztották. Íze javítása érdekében, erjedés előtt néhol friss-szűrt gyümölcslevet (vagy mézet, viricsét) is adtak hozzá. Ilyenkor hamarabb „kiforrt”, édesebb és erősebb is lett. Aszalt szőlő püréje vagy lekvár hígított leve is kedvezően ízesítette.

Pityóka-cibrelé: az édes-kiszlé XIX. századi helyettesítője. Tisztított-aprózott burgonyát és kevés félérett vadalmával (vagy más savanykás gyümölccsel, kevés mézzel) csirizesre főzték és áttörés után elegendő forró vízzel felöntötték. Majd, lehülve hagyták erjedni-kiforrni. A lefejtett ital hasonló a gyümölcsös árpa-kvaszhoz, de annál világosabb és édeskésebb, alkoholban is gazdagabb. Manapság már hasonló italt szinte csak Bukovina elszigeteltebb vidékein készítenek.

### ***Kenyér-sörök***

Feltehetően a rozs-k(o)vasz italból fejlődhetett ki, a főtt maláta-liszt megsütött keverékét kenyérral helyettesítve. Ide sorolódnak azok a sörök, amelyek: előzőleg kisütött kenyérfélék főkezelt (pirított, forrázott) darabjainak felhasználásával készültek. Amit, elegendő mennyiségű forró vízzel felöntöttek, cukortartalmú adalékkal és fűszerekkel-ízesítőkkal keverték, majd kihűlés után erjesztettek. Amikor elkészült: szűrték, zárható edényben hideg helyen tárolták. Mivel savanyodásra vagy „megbuggyanásra” hajlamos, ezért 1 héten belül (az új adag kiforrásáig) elfogyasztották. Íme, néhány változat:

Mézes-kvasz: eredetileg rozs-kenyér héjából (kenyér-maradékból) készítették. A kenyérdarabokat kemencében barnásra pirították, majd összetörték és forró vízzel (amiben mézet oldottak) felöntötték. Ezt hagyták kiforrni, és ülepedés után felejtették-szűrték, fogyasztották. Régi, mára elfeledett erjesztett kenyér-ital. Háromszék és Barcaság vidékén egykor népszerű sörpótló. Galícia környéki határvidéken mentával is ízesítették. Búza- vagy árpa-kenyeres változata világosabb és édeskésebb. Némely délvidéki sváb településen így hasznosították a kenyérről szokásosan levágott kenyérhajat, feltehetően szerb mintára.

Mustos-kvasz: a mézes-kvasz módján készült, főleg árpa- és búza-kenyérből. Méz helyett erjedő musttal indítva el az erjesztést. Amit, a forrázás után kézmelegre hűlt pirított kenyérré öntöttek. A mézes kvasznál gyorsabban készült, annál édesebb és aromásabb, enyhén borízű. Régen Vihorlát-, Tokaj-hegy- és Bükk-alja környékén szüretkor ezzel „próbálták ki a szőlő mustját”, mivel ez az ital néhány napon belül kiforrrja magát.

Bogyós-kvasz: a mézes-kvaszhoz hasonlóan készült, de árpa- vagy zab-kenyérből, méz nélkül. Amikor a leforrázott pirított kenyér cefréje lehűlt, némi mosott-tört fekete bogyót vagy annak mustját adták hozzá (pl.: áfonya, szeder, szőlő, ribizli, eper). Ezzel megindították az erjedést. Ha már kiforrt és kiülepedett, lefejtették-szűrték és hűvös helyet tárolták. Mivel nem volt tartós, ezért 1 héten belül elfogyasztották. Ilyen kvasz-változat a Kárpát-medence észak-keleti hegyes vidékén vált népszerűvé. Manapság, a cukorral vagy mézzel ráerősített változata talán a legkedveltebb. Az erjedés gyorsítása érdekében a XX. század elejétől bolti sütőesztőt is adtak hozzá, így a készítése 2-3 napra is lerövidülhetett.

Fekete-kvasz: az erdélyi módon majdnem feketére sült rozs-kenyér leszelt héjából (a szénfekete lereszelt rész kivételével) készítették. Hasonlóan, mint a mézes- vagy bogyós kvaszt. Íze kissé kávé-ízű, a sötétre pörkölt malátából készített fekete-söréhez hasonló. Erdélyben, Kárpátalja északi vidékén, és Felvidék szászos vidékein volt ismert.

Gyümölcs-kvasz: a mézes-kvaszhoz hasonló módok készült, elvileg bármilyen kenyérből. De nem bogyós gyümölccsel, hanem nagyobb húsos termések vékony szeleteivel. Például: alma, birs, körte, őszibarack, szilva, cékla, gyömbér. Eredetileg élesztő nélkül érlelték, de a



XX. század elejétől sütő-élesztővel gyorsították az erjedést. „Kiforrást” követően lefejtették-szűrték. Az előbbi kvaszokhoz képest az íze lágyabb, gyümölcs-borosabb.

Cukros-kvasz: az eddig ismertetett kvaszok modernebb, gyorsabban elkészülő, de kevésbé aromás és igénytelenebb változata. Elvileg bármilyen kenyérből készíthették, de leginkább a rozs- és árpa-kenyeret kedvelték. A pirított kenyeret cukros vízzel leforrázták. Néhol kevés ízesítővel is kiegészítették, ami ízlés szerint ez lehetett: ánizs, menta, boróka, bazsalikom, komló stb. Majd, kéz-melegre hűlve sütő-élesztővel „beoltották” és hagyták kiforrni. Kárpátalján néhol ma is népszerű házi-itóka.

### ***Tejes-serek***

Ide sorolhatók azok a sörszerű erjesztett italok, amelyek tej-alapon készültek. Jellemzőjük a némi alkohol-tartalom és a szén-dioxidtól kissé csípős íz. Valamint, az a jelentősebb mennyiségű tejsav, ami az italt savanykássá teszi. Elegendő cukortartalmú tej erjesztésével készült, amihez néhol növényi terméseket vagy ízesítőket is keverhettek. Vagyis, erjesztése egyszerű: tejsavas és alkoholos-széndioxidos. Íme, néhány hagyományos tejes-sör változat:

Szűz-kumis: a másod-kumis beindítására szolgáló első-kumis. A szűz-kumis frissen fejt kancatejét előzőleg felmelegítették, majd tisztára mosott és kifüstölt-kiszáritott bőredénybe öntötték. Ezt követően kumis-indítót készítettek, amelynek összetétele: tiszta-egészséges, érett-édes és élesztő hatású gyümölcsök pépje (szőlő, szilva, áfonya, csipkebogyó, alma, körte stb.). Esetleg némi méz az erjedés gyorsításához. Ha beindult az indító-lé „forrása” (pezsgősen erjedt), akkor leszűrték. Ebből huszadnyi rész (tej mennyiségének huszada) már elegendő volt a kancatej beindításához. A tejet naponta rázogatták, vajastúrós részét időnként lemerték. Majd, amikor a kumis íze már megfelelő volt (3-8 nap, a hőmérséklettől függően), leszűrték. Ennek kb. 1/10 részét használták majd a másod-kumis indítására. A többit fogyasztásra szánták, ledugaszolható börtömlőkben tárolták, jól kiszorítva a levegőt (ne savanyodjék). Nyáron 1 héten túl nemigen tartogatták.

Másod-kumis: más néven ló-ser. Kancatejből készített sörszerű fehér-opálos ital. Régi készítési módszer: a frissen fejt kancatejet egy hosszúkás bőredénybe öntötték. Amely alján az előzőleg készült kumisztól legalább 1/10-nyi mennyiséget meghagytak. Ezt a tejet napjában többször és függőlegesen megrázogatták, hogy a megalvadott tej és vaj a felszínre jöjjön, és azt leszedhessék. A visszamaradt erjedt tejsavó a kumis, amely íze az első-kumisnál érettebb, savanykásabb. Ezt szintén leszűrték és kb. 1/10-ét pedig elkülönítették (meghagyták) a következő adag kumis készítéséhez. Fogyasztása és tárolása hasonló módon történt, mint a szűz-kumis esetében.

Első-tejser: a kumis tehéntejből készített változata. Mivel a tehéntejben (kancatejhez képest) több a fehérje, ezért a tejet kb. fele annyi vízzel hígítani kellett (1,5-szeresre). De, mivel a cukortartalma a lótejénél kevesebb, ezért a tehéntej-víz keveréket „cukrozni” (mézezni) is kellett (közel a tehéntej cukortartalmának kétszeresére). Vagyis, a tehéntejet 10-15%-os cukortartalmú folyadékkal (például mézes vízzel) kellett hígítani. Első-tejser esetében erre megfelelt a kb. hasonló cukorfokú érett gyümölcs leve, egyúttal elősegítve az erjedés beindítását. Például: alma, körte, fehér faeper, fehér borszőlő leve. Miután a kipréselt gyümölcslé (ami lehetett több gyümölcs keveréke is) „forrásnak indult”, azt a tejhez öntötték, és az első-kumisnál leírtak szerint jártak el. Az első-tejser kb. 1/10-e a másod-tejser oltójaként szolgált. Ezt követően az első-kumisnál leírtak szerint érlelték.

Másod-tejser: az előzőleg készült tejser kb. 1/10-ére felöntötték a következő adag tehéntejet, amelyet kb. 10%-osra édesítettek (virág-, must-, virics-, vagy lé-mézzel). Majd, a másod-kumisznál leírtak szerint jártak el. Kb. 1/10-ét meghagyták a következő erjesztés indítójának.

Élesztős-kumis: a tehéntejből készített kumis (tejser) modern változata. Lefölözött (alacsony zsírtartalmú) tehéntejet kb. 1,5-szeresére hígították kb. 10%-nyi bolti répacukrot tartalmazó vízzel. Majd, ezt a tej-víz keveréket majdnem forrásig felmelegítették, utána hagyták hűlni. Amikor kézmeleg lett, bolti élesztővel beoltották (1-2 g/liter). Összekeverés után állni hagyták, majd 2-3 óránként föl-le megrázogatták. Ez a kumis gyorsan érett, 1-2 nap után már szűrhető, fogyasztható, de 1 hétnél tovább ezt sem tartogatták. Mert, megbuggyanhatott, megkeseredhetett, vagy túl savanyúvá válhatott. A XX. század elején az ehhez hasonló kumisz még az orvosok (kórházak, szanatóriumok) is kúraszerűen alkalmazták: erőnlét- és étvágyjavítónak, tüdő-és bélbetegek tápszerének.

Hamis-kumis: az élesztős-kumiszhoz hasonlóan készült, de jelentős egyszerűsítéssel. Kancatej vagy vízzel hígított tej helyett: édes savó<sup>19</sup>ből vagy író<sup>20</sup>ből. Amelyet mézzel (must-mézzel, cukorral stb.) felédesítettek 10-15%-os cukortartalomra. Ezt követően kumis módjára kezelték és érlelték. Modernebb változatában sör- vagy sütő-élesztővel gyorsították az erjesztést. A XX. század elején a sajt- és túrókészítéskor keletkező nagy mennyiségű savók-írók felhasználásának egyik módja.

Savós-boza: más néven „buza” (nem búza). A köles-bozához hasonló ital, de készülhetett más pirított (búza, rozs, árpa vagy kukorica) darával. Lényege: kovász és víz helyett: íróval vagy édes savóval öntötték fel, és azzal is érlelték. Némi túlérett gyümölcs (szőlő, szilva, alma) leve indíthatta az erjedést. A XIX. században a legeltető állattenyésztők – főleg Kunságban és Erdélyben – így is hasznosították a házi tejfeldolgozás melléktermékét.

Tejes k(o)vasz: a mézes- vagy bogyós-kvasz módján készült azzal az eltéréssel, hogy víz helyett: lefölözött, édes-forralt tehéntejjel. Az így készült ital a kumiszhoz hasonlóan tejes-opálos. De színe „gyümölcsösebb”, íze kevésbé savanykás, illata „élesztősebb”. Készítése kissé munkaigényesebb és bonyolultabb, mert időnkénti rázogatót igényel, hogy az összement-kicsapódott tejfehérje kiszűrhető-ülepíthető legyen.

Savós k(o)vasz: a tejes kovász módján készült azzal az eltéréssel, hogy forralt tej helyett édes tejsavóval (esetleg íróval) készítették. Az így készült ital a kumisznál áttetszően világosabb opálos, Ugyanakkor színe „gyümölcsösebb”, íze kevésbé savanykás. Készítése egyszerűbb, mivel kevesebb kicsapódó tejfehérje okoz szűrési-lefejtési nehézséget.

Boros-kumis: egyfajta régi bor-derítési eljárásból alakulhatott ki. A lefejtés után is zavaros-savanykás bort kb. fele annyi tejjel felöltötték. Majd, hagyták a tejes-bort kiülepedni, esetleg újra kiforni. Íze és állaga a kumiszhoz hasonló, de erősebb és aromásabb. Vörös-bort ez a módszer kifakítja, kesernyés csersav-ízét is csökkentti és a savasságát is némileg tompítja. Hosszú ideig ez sem tartható. A Kiskunságban néhol kumis-pótló lehetett. Máshol ezt nem tekintették itálnak, sőt néhol undorítóknak tartották a bor ilyen megbecstelenítését.

Savós-bor: „se nem kumis, se nem bor”. A boros-kumis változata, amelynél a nem sikerült bort: édes tejsavóval vagy íróval derítették. A boros-kumiszhoz hasonlóan kezelték. Ízükben alig megkülönböztethetők, de ez az itóka átlátszóbb-opálosabb, íze is gyümölcsösebb.

<sup>19</sup> Édes savó: enyhén savanyú és melegítéskor összement tej savója. Vagy, oltóval kezelt tejből kivált lé.

<sup>20</sup> Író: vaj köpülésekor visszamaradt édes-savanykás folyadék.

Cseresnyés-tejser: tisztított-kimagozott cseresznye vagdalék és tehéntej (vagy édes savó) keverékének erjedéke. A keveréket naponta kétszer megrázogatták. Amikor a keverékben a tej-alvadék elvált savószerű tejsertől... akkor az alvadékot kiszűrték, és a tejser fogyasztható volt. A túrós-meggyes alvadékot csemegeként fogyaszthatták. Almával is készíthették.

### *Fanyar levek*

Ide sorolhatók azok az erjesztett italok, amelyek döntő mértékben savas erjedéssel készültek, és amelyek alkoholtartalma elhanyagolható. Ezekben az enyhén savas ízű italokban, az erjedés során a készítésükhöz felhasznált alapanyagok jól „fertőtlenítődtek”. Erjedésükben a tej- és ecetsavas erjedés dominál, ez határozza meg édeskés-savanykás ízüket.

Zab-kiszlé: régi székelyföldi erjesztett ital. Az édes-kiszlé egyszerűsített, savanyú változata. A mosott zab-magvat kemencében kiszárították (aszalták), liszté őrölték, héját kiszitálták és forrásban lévő vízzel leöntve híg péppé keverték. Ezt követően néhány napig hagyták érlelődni, de nem adtak hozzá édesítőt (virág-, must-, lé-, vagy virics-mézet). Így ennek leve elsősorban savanykássá és nem alkoholossá érlelődött. Levét főleg üdítő itóka-ként vagy újabb adag kiszlé „indításához” használták. Sűrűjét lekvárral fogyasztották, zabkenyér kovászának használták. Hasonlót készítettek Palócföld és Őrség egyes vidékein is.

Korpás-cibrelé: gabona-korpából erjesztett savanykás ital. Hasonlóan készült, mint a korpás liszt- vagy kelt-kovász<sup>21</sup> de lényegesen hígabbra készítve. Vagyis, rozs-korpa és kevés liszt vízzel elkeverve, majd meleg helyen, lefedve hagyták erjesztődni. Levét italként vagy ételek savanykás ízesítőjeként használták. Friss üledékét kovászként is használták. Főleg Tiszántúl, Kárpátalja és Erdély rozsos-területein volt ismert. Hasonló készült Felvidéken is, de azt rozs-kiszlinek nevezték. Egykor, gyenge ecet-pótlónak is használták. Némely székely és csángó vidéken ma is ismert-kedvelt savanyú étel-ízesítő, és házi üdítő.

Savós-cibrelé: korpából és tejsavóból erjesztett savanykás ital. A savós liszt- vagy kelt-kovász módjára készült (lásd: az előbb jelzett irodalmat). Hasonlóan, mint a korpás-cibrelé, de víz helyett szűrt tejsavóval felöntve, és azzal együtt érlelve. Főleg ételek készítésénél használták, de italként is szívesen fogyasztották. Savanykás, alkoholt alig tartalmazó házi üdítő, amely hajlamos a túlerjedésre (ilyenkor érett sajtos-vajas az illata.). Különösen az erdélyi legeltető vidékeken terjedt el, így hasznosítva a sajt- és túró-készítéskor keletkező savót. Egyszerű változata savó és kenyér-kovász keverékéből is készülhetett (vagy kovászmaggal). Néhol kovász helyett bogyós gyümölcsökkel erjesztették.

Meggyes-keszóce: tisztított-magozott meggy, liszt (korpa), tejsavó (író) és víz keverékének erjedéke. Kellemes édes-savanykás ital, a sűrűje pedig egyfajta csemegének számító étel. Hajdúságban és Nyírségben ismerték. Készítették almás változatban is.

Répa-keszóce: valójában, kenyérrel kovásztolt kerek(tarló)répa hosszúra eresztett leve. Egy nagyobb edény aljára pirított rozs-kenyér darabokat tettek. Arra vékony csíkokra gyalult répát rétegeztek, majd ezt pirított kenyérszelettel felelték. Az edényt így félig megtöltötték, vesszővel leszorították és kövel lenyomták, hogy a keverék „fel ne ússzon”. Ezután az edényt felforralt, majd lehűtött vízzel felöntötték, és meleg helyen hagyták érlelődni. A beérett lé egy részét fogyasztásra lemerték, majd az edényt vízzel újra feltöltötték és hagyták érlelődni. Néhol kevés só vagy vékonyra szeletelt almát is keverték a répa-csíkokhoz. A megérlelt répából ételt készítettek vagy savanyúságként fogyasztották. (vagyis

<sup>21</sup> Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat VII. kötete.

hasonlóan használták, mint a savanyított vagy kovászolt zöldségeket). Főleg Göcsej és Őrség vidékén volt elterjedt-kedvelt, erjesztett házi ital, de ismerték Palócföldön is.

Szilva-cibere: a répás-keszőcéhez hasonlóan kovászolással készült, de répa helyett félig érett (éppen színeződő) és kemény szilvákkal. A leve kellemesen savanykás üdítő itóka, a kovászolt szilva pedig ízes alföldi savanyúság. Hajdúságban kevés zöldkaporral együtt erjesztették. Szatmár környékén ismert volt köményes és ánizsos ízesítésű változatban is. A savanyúságnak szánt kovászos szilvához képest kevésbé sózták.

Ugorka-cibere: a kovászos uborka receptje szerint készül. Úgy, mint a szilva-cibere, vagyis kevesebb sóval, és hosszabb lével. Főleg Nagykörös és Kecskemét környéki tanyákon kedvelt gyenge savanykás ital. A nem túl savanyú kovászolt uborkáját főleg gyermekek kedvelték, friss kenyérlángoshoz vagy zsíros kenyérhez szívesen fogyasztották.

Cékla-kiszi: a répa-keszőce módján készült kovászos érlelődési ital Annál kissé édeskeesebb, aromásabb és sötétvörös színű. Erjesztő levét köménymaggal vagy ánizzsal és kevés tormával ízesítették. Tiszántúl északi részén, a Felső Tisza-vidéken és Kárpátalján régen kedvelt házi ital. Édesített változata a cékla-kelesztéshez hasonló, de annál savanykásabb-markásabb ízű. Néhol a cékla egy részét kerek-répával vagy murokkal pótolták.

Káposzta-kiszi: a házilag savanyított káposzta, hosszú lével és kevesebb sóval érlelt leve. Legegyszerűbb készítési módja: miután a hagyományosan savanyított káposztát már felhasználták, a hordó alján összegyűlt káposzta-alapra (lére, üledékre és maradékra) vizet öntöttek, és mindezt hagyták kiejedni. Ez a lé már nem túl savanykás és kevésbé sós. Különösen kellemes az íze, ha a káposztához vékony alma vagy birsalma darabokat is keverték. „Ha a levét leitták”, akár többször is újra felönthették (újra erjeszthették). Ilyenkor, az erjedés gyorsítása érdekében a savanyú-káposztás alapot kissé meg is édesítették (kevés mézzel, édes gyümölcscsel, szőlő-musttal). Palócföldön kedvelt házi-ital volt. Dunántúlon is készítettek ilyet. Őrvidéken ismert volt ennek só nélkül készített változata is. Székelyföldön inkább hordóban érlelték, és az alsó csapról a levét időnként lefejtették (mint a rámpás-bort), közben a hordó tetején vízzel pótolták (hogymindig jól ellepje a kővel-deszkával lenyomott káposztás érlelő alapot).

Boros-kiszi: a káposzta-kiszi sajátos változata. Annak mintájára készítették, de a káposztát felöntő víz harmadát-felét: gyenge minőségű és nem túl savas másod-bor adta. Az így készült kiszi intenzívebben érlelődik, és alkohol-tartalma érzékelhető. Valójában, ez a kiszi csak „ízletes melléktermék”, mert a boros-savanyított káposzta drága csemegének számított.

Bélelt-cibrelé: az előbbi cibere- vagy kische-levek kiülepedett maradékának (seprőjének) újra felöntésével és kiforrásával készített ital. Mivel az alapanyagok íze már előzőleg részben kioldódott, ezért ezek ízeit gyümölcsökkel feljavították. A reszelt alma vagy körte különösen jól javította a kiérett cibrelé ízeit. Gyermekeknek készített cibrelét színes gyümölcsökkel keverve érlelték, így adva neki tetszetős színt és illatot.

Csorba-cibere: leferrázott rozs-(vagy búza-) korpa, friss kenyérral kovászolva (ahogyan a savanyú uborkát). Gyakran az érlelődést savanykás alma- vagy birs-szeletekkel segítették, ami az erjedéket jól ízesítette. Vízzel feltöltötték, meleg helyen hagyták érlelődni, mint a korpa-kovászt. Minden nap megkeverték, habját leszedték, így néhány nap múlva a savanykás leve lemerhető, fogyasztható. Vízzel újra feltöltve az érlelődése folytatható. Az erjesztett levét italként fogyaszthatták, de gyakran inkább étel-ízesítőnek használták. Székely- és Csángó-földön igen kedvelték, de ismert volt Erdély-szerte, román körben is.

Bors-cibere: a csorba-cibere módján készült, de a korpa és kenyér mellett, kevés kukoricadarát is adtak hozzá. Valamint, alma vagy birs helyett: friss meggyfa-levéllel vagy lestyán zöldjével segítették az érlelődést, javították az ízet. Főleg csángó vidékeken terjedt el.

Borscs-cibere: a csorba-cibere módján készült, de alma és birs helyett: szeletelt céklával és reszelt tormával (vagy köménymaggal) erjesztve, ízesítve. A levét italként fogyasztották, a sűrűjét leveshez vagy savanyúsághoz használták. Kárpátalja, Máramaros vidékén kedvelték.

Paszuly-cibere: fehér bab és tejsavó erjedéke. A babot vízben lemosták, kissé áztatták. Majd vizét leöntötték és langyos tejsavóval felöntötték. Néhány napos, meleg helyen való erjedés után a levét leöntötték és italként fogyasztották. Egyúttal, a már erjedt babra ismét tejsavót öntöttek, hogy néhány nap múlva újabb adagot „leönthessenek róla”. Szabolcsi cibere.

## Erjesztett ital-készítés általános folyamata

A hagyományos népi-házi erjesztésű italok készítésénél több-hasonló folyamat és törvényszerűség fedezhető fel. Ezekből olyan közös, tapasztalatokkal igazolt szabályok eredeztethetők, amelyek alapvetően meghatározták a házi erjesztett italok készítésének módját és eredményét. Mindezek leírása során célszerű alkalmazkodni a régi-népi felfogáshoz és megfogalmazáshoz, valamint a korabeli műveletekhez és fogásokhoz.

A most bemutatandó műveletek és fogalmi meghatározások tájékoztató jellegűek, ezért nem a teljesség igényével íródtak le. Hanem csak oly részletességre törekedve, hogy egy laikus érdeklődő számára is könnyű eligazodást adhasson.

### *Eszközök előkészítése*

Az eszközök<sup>22</sup> előkészítésekor a három fontosabb követelmény: az épség, tisztaság és használhatóság. Ezért, a *csöbröket*, *puttony*<sup>23</sup>okat, *dézsákat*, *kármentőket*, *létó*<sup>24</sup>t, vagyis az összes *szüreti edény*<sup>25</sup>t és egyéb felszerelési tárgyat kihordták a szabad levegőre, ahol felkészítették. Fontos, hogy szüret napjára minden készen álljon.

Tisztítás, mosás: az eszközöket leporolták, tiszta vízzel mindet jó alaposan kimosták, majd hagyták száradni és levegőzni. szárították és levegőztették. A *sajtó*<sup>26</sup>t, (prést) megtisztították (fémrészeit különösen), és vízzel alaposan lemosták. A *hordó*<sup>27</sup>kat és *kádak*<sup>28</sup>at is gondosan kitisztították és kiöblítették, sőt még forró vízzel ki is forrázták.

Dagasztás, tömítés: az edények abroncsait megfeszítették. Dongák és fenék-deszkák közötti nagyobb réseket (amelyek mosáskor nem dagadtak be) gyékénnyel (vagy sással, kóccal) betömítették. Söröshordóknál a réseket fehér szurokkal (gyantával, méhviasszal) lezárták. A csapokat, dugókat a lyukakhoz csiszolták. Az alapos mosást indokolta, hogy a faedények igencsak kiszáradtak, ezért szárazon használva túl sok mustot szívtak volna magukba. Ezért, a faedényeket használat előtt vízzel feltöltötték, és legalább egy napig hagyták átázni.

<sup>22</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Szüreti edény. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>23</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Puttony. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>24</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Létó. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>25</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Edény. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>26</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Borsajtó, borprés, sajtóprés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>27</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Hordó. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>28</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Kád. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

### *Alapanyagok kiválasztása*

Az erjesztett italok készítésének fontos fázisa, ugyanis az alapanyag minősége alapvetően meghatározta a készíthető ital típusát, fajtáját, színét és főleg minőségét. Az alapanyagok beszerzésének ütemezése és megfelelő mennyiségű készletezése pedig lehetővé tette az ilyen italok folyamatos készítését (hacsak nem idényjellegű az alapanyag-ellátás).

Érettség: bor-félék készítésére kedvezőek a minél érettebb és *édesebb gyümölcsök*. Mivel, ezek könnyen erjeszthetők, aromásabb és magasabb alkohol-tartalmú italt eredményeznek. Ugyanakkor a fanyar levek készítése inkább *félérett gyümölcsöt* igényel, mivel ezeknél nem az alkohol-, hanem a sav-tartalom adja az ital lényegét. Sör-félék készítéséhez viszont a teljesen beérett, magas keményítő-tartalmú és csíráképes *magvak* kedvezőek. Mivel, ezek tartalmazzák a szükséges keményítő-bontó enzimeket, ezzel biztosítva az erjedéshez szükséges mennyiségű cukor kialakulását. Minőségi kenyér-sörök pedig csak előzőleg már megfelelően sütött, gondosan szárított és pirított *kenyér*-maradékból készíthető. Tejes-sörök készítéshez *édes tej és savó* szükségeltetik, mivel a tejcukor elengedhetetlen az megfelelő alkoholos erjedéshez. A víz pedig legyen tiszta. Ne legyen: se vasas, se kemény, se szagos.

Állapot: erjesztett italok csak megfelelően megtisztított, hulladék- és romlás-mentes alapanyagokból készíthetők. Szennyezett, kukacos, penészes, dohos vagy már rothadó, esetleg keserűre-savanyúra erjedt alapanyag nem alkalmas házi erjesztésre. Ugyanis, az ilyenből készült italok magukkal hordozzák az alapanyag-hibák ízét-bűzét.

### *Alapanyagok előkészítése*

Az erjesztett italok készítésének második fontos fázisa, az előkészítés. Ugyanis, ennek során a kiválasztott alapanyagok nem kívánatos szennyeződéseit és részeit eltávolították. Ezzel is javítva a kiválasztott alapanyagok minőségét, elősegítve megfelelő erjedésüket. Valamint, a nem kívánatos romlás megelőzését.

Begyűjtés: a felhasználandó gyümölcsöket és terméseket már összeszedésük-begyűjtésük közben válogatták (érettség, állapot, feldolgozás szerint). A középkorban az egy területen termesztett szőlőket általában együtt ömlesztve gyűjtötték, csak érettségük alapján tették félre a gyengébbet. A XVII. századtól már a paraszti gazdaságokban is igyekeztek legalább a fehér- és kék-szőlőket, valamint a rendes és aszú-szőlőket különválogatva halmozni. A gyümölcsöket mindig fajtánként gyűjtötték-tárolták. A felhasználásra alkalmatlanokat állatoknak adták, a fertőzöttet elásták, vagy venyigével-hulladékkal együtt elégették. A fejt tejet összegyűjtötték, majd 1-2 napig hűvös helyen tárolták, utána lefőlték (abból tejfölt, vaját készítették). De ezután hamar felhasználták, mert minél savanyúbbá vált a tej, annál gyengébb kumiszt adott. A gyűjtött édes savót vagy írot is hűvös helyen tárolták, de az is csak 1-2 napig, nehogy megkeseredjék vagy megavasodjék.

Tisztítás: felhasználásra kiválogatott gyümölcsöket, magvakat a felesleges növényi részek-től (gally, levél, virág, törek stb.) megtisztították. Majd, a *gyümölcsöket* megmosták, a beteg részeket kivágták. A mosás különösen fontos volt, nemcsak a földről összeszedett vagy permetezett termések esetében. Mert, ezzel elkerülhették a nemkívánatos erjesztők vagy baktériumok minőségrontó hatása. A *magvakat* átrostálták, portól és törektől megtisztították, de még a szennyező gyom-magvaktól is kiválogatták. Sőt, ha a mag korpáját is felhasználták, akkor a magvakat gyakran vízben is átmosták, majd napon vagy meleg szellős helyen szárították. A felhasználandó kenyér-darabokat átválogatták. Az égett,

piszkolódott vagy penészes (dohos) részeket eltávolították. A felhasználásra szánt tejet vagy savót sűrű szöveten átszűrték (amelyet előzőleg még alaposan kimostak és napon (tűzhely mellett) szárítottak. A hígításra-feltöltésre szánt állott vizet szűrték és felforralták (kivéve a friss-tiszta forrás-vizet, kútvizet).

Kocsányozás, magozás: a gyümölcs-előkészítés fontos mozzanata egyes részek eltávolítása. Ugyanis, az erjesztés során a gyümölcs szára (kocsánya) kesernyés vagy zöld-vad ízt adhat. A csonthéjas gyümölcsök<sup>29</sup> magját eltávolították (vagy a kipréselt léből kiszűrték). Mert ezek az erjesztett italt keserűvé vagy gyengén mérgezővé is teheték. Gyakran az ártalmatlan magrészt is kivágták (alma, körte, birs esetében). Mondván, úgyis fel kellett az ilyen nagy gyümölcsöket darabolni, és a féreg (kukac) is főleg ott tenyészik, rothadás is onnan indul. Valójában ezzel megkönnyítették a későbbi szűrést, lefejtést. A szőlő-magvak általában nem okoztak gondot, de azokat is a must szűrésevel eltávolították (másod-borba a törkölyvel éppen megfelelt). Ha a kocsányt nem távolították el (mint a szőlőfürtös préselésekor), akkor azt csak olyan erővel nyomatták, hogy a szár nyers leve a mustba lehetőleg ne kerülhessen.

Aprítás: a húsos-kimagozott gyümölcsöket általában darálták vagy pépesre törték. Az aprómagvas bogyós terméseket inkább zúzták és préselték, hogy a magok szét ne törjenek (de az őket körbeölelő gyümölcshús lefejtődjék). A gumókat (burgonya, cékla, répa stb.) ha csak italt készítettek belőlük, akkor általában apróra reszelték. Ha savanyúsággként is használni akarták, akkor megfelelő formára szeletelték. A keményítő magvakat dara- vagy lisztként használták. Egyéb alkotókat az egyedi receptek vagy célszerűség szerint darabolták.

Áztatás: aszalt-száradt vagy magas cukortartalmú gyümölcsök esetében mennyiség-növelő és erjedést megkönnyítő eljárás. Keményítő magvak esetében csíráztatást segítő, ezzel aktiválva a keményítő-bontó enzimeket. Az áztatás különösen a másod-borok készítésekor fontos eljárás, mivel ez adja alapját ezeknek az erjesztett italoknak.

Csíráztatás: a maláta-készítés fontos lépése. A magvakat először annyi (kéznek nem hideg) vízzel árasztották, hogy azokat 2-3 ujjnyival ellepje. Ezt gyakran kavargatták, és a víz felszínén összegyűlt szemetet (hulladék, törek, beteg vagy idegen magvak) eltávolították. A magvokról naponta leöntötték a vizet, és tisztával pótolták. Addig folytatták, amíg a mag annyira átnedvesedett, hogy morzsoláskor a héját ledobta. Ezt követően vizét leöntötték, és a magvakat langyos és félhomályos helyen szétterítették. Fél naponta átforgatták, szükség esetén (ha „száradozni” látszott) vízzel megpermetezték. Ha a csíra hossza már meghaladta a mag méretének 1,5-2 szeresét, akkor a csíráztatást szárítással megszakították.

Aszalás: gabonapálinka készítéséhez szükséges malátát nem aszalták, csak a csíra és gyökér-részt törték le (gyakran még azt sem). De a sörfélébe szánt kicsírázott magvakat meleg-szellős helyen szárították (35-120 °C között). Gyakran forgatva, mindaddig, amíg a csíra- és gyökér-rész annyira összeaszott, hogy szinte a forgatástól is letöredezett. Házi maláta-aszalásra jól bevált a gyümölcs-aszaló, vagy a kenyérsütés után kihűlő kemence. Az aszalt maláta színe és függ az aszalás hőmérsékletétől. Minél magasabb az aszalási hőmérséklet, annál sötétebb, annál aromásabb, viszont annál gyengébben erjedő a maláta.

Pörkölés: a maláta 100-120 °C feletti aszalása, amely már erőtelesen sötét, és cukor-bontó képességét elvesztő malátát eredményez. Ugyanakkor, a karamellizálódás eredményeként sötét és aromás (túlpörkölve már kesernyés) ízt ad. Ha a pörkölés kemencében történt a pörkölés viszonylag egyenletes. Ha parázs felett vaslemezen, akkor a maláta pörkölése már

<sup>29</sup> Csonthéjas gyümölcsök: szilva, kajszibarack, őszibarack, nektarin, ringló, kökény, fosóka. Cseresznye, meggy, fekete bodza, fekete ribiszke, vadszedér, málna.

a keverésüktől is függött. Ha pedig nyílt tűz felett likacsos vaslemezen, akkor pörkölés mellett füstölődés is befolyásolhatta az ízeket, amely többnyire idegen volt a közízléstől.

### ***Lé kinyerése***

Az alapanyagok előkészítését követően került sor az erjesztendő elegy kialakítására. Amely lehet must, cefre, zagy. Ezek erjesztésének-érlelésének végső eredménye: fogyasztható ital.

Főzés: a keményítő-tartalmú alapanyagok előkészítése. Az elaprózott alapanyagot (maláta, dara, liszt, reszelék stb.) bő vízben alaposan „csirizesre” főzték. Ezáltal a keményítő részben lebomlott, ami elősegítette a cukor—képződést, és az erjedést. Gyakran ilyenkor keverték be az ízesítő vagy érlelődést gyorsító természetes adalékokat is (komló, méz, gyümölcs stb.). A gabona- és liszt-alapú sör-félék készítésének egyik fő művelete.

Zúzás: a cukortartalmú termékek előkészítése. A megtisztított és szükség esetén kimagvazott vagy aprított alapanyagot (szőlő, gyümölcs, répatest stb.) pépes állagúvá tették (darálták, nyomták) vagy vékonyra vagdalták (reszelték, szeletelték). Így a cukros lé kinyerhetővé vált, cukortartalma kioldható. Szőlő- és gyümölcs-bor készítésének egyik fő művelete.

Kioldás: zúzott alapanyag felöntése vízzel (musttal, borral stb.) és keverése a cukortartalom kioldására. Másod- és gyümölcs-borok, némely sörfélék készítésének egyik fő művelete.

Préselés: hasznosítható lé kinyomása zúzott alapanyagból vagy annak feltöltött elegyből. Valamilyen szűrőn (rések között, zsákszöveten) keresztül történő lé-átnyomás. Ehhez csavaros vagy karos préseket, esetleg súlyokat használtak, de a lé kisajtolása történhetett taposással is. Szőlő- és gyümölcsborok készítésének egyik fő művelete. Gyümölcs-borok készítésekor gyakran a gyümölcs-cefrét szövetsákba töltve préselték, így viszonylag tiszta és könnyebben erjedő-kiülepedő levet kaphattak.

Ülepítés-szétválasztás: főzött vagy zúzott elegy pihentetése. Ennek során általában három réteg alakul ki. Ez a szétválás néhány óra alatt bekövetkezhetett. Felső réteg, amely habos-uszadékos. Ezt általában nem használták fel. Alsó réteg, amely szennyeződéses és darabos. Ezt esetenként még kipréselheték. Középső réteg, amely tisztább. Ezt szűrés után (néha anélkül is) közvetlenül felhasználhatták. Gyakran alkalmazott fő készítési művelet.

Szűrés: történhetett ülepítés nélkül, vagy ülepítést követően. Ülepítés nélküli szűréskor: a préselés során kapott levet finomabb szűrőn átsorgatták. Ülepítést követő szűréskor: csak a középső tiszta réteget szűrték. Az erjesztendő lé előkészítésének fő készítési művelet.

### ***Hígítás, sűrítés***

Az erjesztendő lé cukor- és savtartalma tartalma igen eltérő lehetett. Ezért, az erjesztés megindítása előtt gyakran szükségessé vált a cukor- vagy savtartalom beállítása. Ez történhetett hígítással, valamint természetes édesítők vagy savanyítók bevitelével.

Cukor-tartalom beállítása: talán a legfontosabb művelet. Mivel az erjesztendő lé cukortartalma alapvetően meghatározta, hogy ilyen alkoholos italt erjeszthettek a keverékből. Tapasztalat szerint, erjedést követően a szesz-tartalom kb. fele annyi %-os lesz, mint amennyi volt a kezdeti cukor-töménység %-ban. Vagyis, kb. 18% cukrot tartalmazó mustból 9-10 %-nyi alkoholt tartalmazó bor készülhet biztonsággal. Az alkoholtartalom a valóságban többnyire így alakul, egyúttal meghatározva az elkészült bor tulajdonságait is:



Cukortartalom m/m%	8	10	12	14	16	17	18	20	22	24	26	27	28	30
Alkoholtartalom v/v%	4,1	5,5	6,9	8,4	9,8	10,6	11,3	12,8	14,3	16,6	17,4	18,3	18,3	18,3

A borok eltarthatósága legalább 8-10 %-nyi alkohol-tartalmat igényel (savasságtól függően). Erősen savanyú másod- vagy gyümölcs-borok esetében is legalább 5-8%-os alkohol-tartalom szükségeltetett. Vagyis borok (cukor hozzáadása nélkül) csak olyan levekből készíthető, amely cukortartalma legalább 10 % feletti. Rövid ideig tárolható sörök viszont már 3-8 %-os cukortartalmú cefréből is készíthetők. A lótej kb. 10%-os tejcukor-tartalma is 3-4%-nyi alkohol-mennyiséget ad. Az előbbiekből kitűnik, hogy ha az alapanyag cukor-tartalma a szükségesnél magasabb, akkor 27% felett a bor alkoholtartalma már nem növekszik, és a meg nem erjedt cukor a bort édessé teszi. Ezt tapasztalható aszalódott vagy aszús szőlők és gyümölcsök feldolgozásakor). Ha ez nem kívánatos, akkor a cukortartalom csökkenthető hígítással (vízzel vagy kevésbé cukros gyümölcslével). Ha pedig a cukor-tartalom a szükségesnél alacsonyabb, akkor növelhető töményítéssel. Például: méz-félék, lekvárok, gyümölcslé-sűrítmények, szükségesnél jóval édesebb gyümölcsök hozzáadásával, vagy végső soron cukrozással, mint a hamis-borok készítésénél.

Sav-tartalom beállítása: az erjesztendő lé sav-tartalma alapvetően meghatározta, hogy ilyen ízű és állagú italt erjeszthettek a keverékből. Tapasztalat szerint az 5-6 g/liter sav-tartalom alatt az erjesztett ital besavanyodik (a szesz rovására), akár meg is romolhat. Ha viszont a sav-tartalom meghaladja a 15 g/litert, akkor az erjesztett ital túl savanyú-száraz lesz. Általában, 7-9 g/liter az a sav-tartalom, ami megfelel mai átlagos ízlésnek (régén ez a helyi ízléstől függően akár 10-15 g/liter körül is lehetett).

Cukor/sav arány beállítása: az erjesztett italok egyik legfontosabb alapanyaga: a gyümölcs. Ezek cukor- és savtartalma alapvetően meghatározza az készítendő ital ízét és alkohol-tartalmát. Ugyanakkor, a mai ízlés szerinti kellemes borszerű íz-hatáshoz (a tapasztalat szerint) 22-30 cukor/sav arány szükséges. A korabeli leírások és receptek arra utalnak, hogy a régi ízlésnek a savanykásabb borok is megfeleltek (15-25 cukor/sav aránnyal). Ami érthető, hiszen akkoriban a gyümölcsök cukortartalma nem érte el a ma szokásos értékeket. Szőlő-borok készítésénél ez nem okozott gondot, mert a szőlő-mustok cukor/sav aránya ezt a feltételt könnyen teljesítette. Gondot a gyümölcsborok készítése jelentette, mivel a megfelelő cukor/sav arány mellett: a savasságnak is legalább 7-10‰ között kellett lennie. Ugyanis, a gyümölcsök többsége nem elég „cukros”, a savasságuk pedig gyakran vagy túl sok, vagy túl kevés. Mivel régén nem állt rendelkezésre olcsó cukor (a méz és más édesítő túl értékes volt), ezért a kellő cukor/sav arányt a megfelelő gyümölcsök összeválogatásával érthették el. Íme, egy rövid áttekintés a gyümölcsök leggyakoribb hasznosíthatóságára:

Sor-szám	Gyümölcs megnevezése	Cukor-tartalom %	Sav-tartalom ‰	Cukor/sav arány	Felhasználási lehetőség erjesztett italok készítésénél
1.	Alma	8-15	8,5-6	10-25	bor készítésére, ízesítésre
2.	Áfonya	7-10	17-5	4-20	bor készítésére, savasításra, erjesztőnek
3.	Berkenye	5-12	25-22	2-5	savasításra
4.	Birs	9-12	12-8	7-15	bor készítésére, ízesítésre
5.	Bodza	4-9	19-6	3-15	bor készítésére, savasításra, erjesztőnek
6.	Cseresznye	8-14	7-5	11-28	bor készítésére, édesítésre
7.	Csipkebogyó	2-7	37-20	1-4	savasításra
8.	Egres	7-11	18-16	4-7	savasításra, erjesztőnek
9.	Faeper	8-9	19-11	4-8	savasításra, ízesítésre, erjesztőnek

10.	Homoktövis	2-7	51-36	0,4-2	savasításra
11.	Galagonya	4-15	93-26	0,4-6	savasításra
12.	Kökény	3-6	33-16	1-4	savasításra, erjesztőnek
13.	Körte	7-13	3,5-1	20-130	édesítésre, ízesítésre
14.	Málna	5-7	18-12	3-6	savasításra, ízesítésre, erjesztőnek
15.	Meggy	8-14	18-13	4-11	bor készítésére, savasításra, erjesztőnek
16.	Naspolya	5-12	56-3	1-40	bor készítésére
17.	Őszibarack	6-11	4-3	15-36	bor készítésére, savasításra
18.	Ribizli	6-12	18-32	3-4	savasításra, ízesítésre, erjesztőnek
19.	Sárgabarack	6-11	14-11	4-9	savasításra
20.	Som	8-9	25-20	3-4	savasításra
21.	Szamóca, eper	5-8	16-10	3-8	savasításra, ízesítésre
22.	Szeder	6-8	10-8	6-10	bor készítésére, savasításra, erjesztőnek
23.	Szilva	7-10	9-6	8-17	bor készítésére, erjesztőnek
24.	Szőlő	16-20	12-8	13-25	bor készítésére, ízesítésre, erjesztőnek
25.	Vackor	6-10	14-3	4-33	bor készítésére

**Fagyasztó töményítés:** egyfajta régi módszer a cukor- és savtartalom egyidejű növelésére. Hatékony hideg idei megoldás. Az erjesztés előtt álló vagy a már kierjedt levet... kitették a fagyba. Ilyenkor a lé „vizes része” kifagyott, a „lényege pedig a folyós maradt”, amit kiszűrhettek. Például, ha a gyümölcsből kipréselt levet -4-6 °C-on hagyták kifagyni, akkor a kifagyott jégről leszűrt folyadék cukortartalma az igen jófajta mustét is (20-25%-ot) elérhette. Ezzel a módszerrel elkerülhették az erjesztés előtti felesleges cukrozást vagy forralásos besűrítést, nem túl savas gyümölcs-levek esetében. E módszer különösen előnyös az igen híg virics besűrítése (amit a korai csapolást követő fagyos időben megtehettek).

**Forraló töményítés:** régi módszer, amelynek lényege, hogy a híg levet gyöngyöző forralással fokozatosan besűrítették. Természetesen igény szerinti töménységre és folyóságra (mert a must-, lé- és virics-mézet, sőt a cibere-szerű lekvárokat is így „gyártották”). Hátránya, hogy az „így hőkezelt” sűrítmény fűtött ízű, friss aromáját veszített és sok tüzelőt (és kézi kavarást) igényelt. E sűrítést akkor volt ésszerű alkalmazni, ha szükség volt az alapanyag puhítására, rostok lazítására vagy előfőző-bontására is. Ahogy: birs, szilva, naspolya, kökény, vackor, kerekrepa, cékla stb. esetében. Ennek ellenére ez a módszer leginkább csak lekvárok, must- és virics-sűrítésnél terjed el, valamint a birs sajátos feldolgozásakor (birs-bor, birs-sajt).

### ***Erjesztési hőmérséklet***

A készítendő italok minőségét alapvetően meghatározta az erjesztésük hőmérséklete. A házi ital-alapanyagok erjedéskor az alábbi folyamatokat és jelenséget tapasztalták, amelyekhez igazodva kialakult az a hagyományos népi technológia, amelyeket e kötet próbál bemutatni:

Átalakulás típusa	Hőmérséklet-tartomány °C						
	<10	10-15	15-23	23-27	27-30	30-35	>35
Cukor → alkohol + CO <sub>2</sub>	-	+	++	+++	++	+	-
Cukor → tejsav	-	-	+	+	+	++	+++
Almasav → tejsav	-	-	+	+	+	++	+++
Keményítő → cukor, dextrin	-	-	+	++	++	+++	+
Alkohol + levegő → ecetsav + víz	-	+	+	++	++	+++	+++

Erjesztés indítása: ez a művelet alapvető fontosságú, e nélkül nem készíthető erjesztett ital. Az indítás kétféle módon történhetett. *Spontán módon:* alapanyag által tartalmazott mikroorganizmusok és enzimek által. Alkoholos erjedést jól indítják: a szőlők és a fekete bogyós gyümölcsök, vagy a megfelelő erjedésnek indult termések. Tejsavas erjedést jól indítják: a gabona- és mag-korpák, tej- és kenyér-származékok vagy egyes fűszer-növények. A keményítő-bontást (cukorrá alakítást) főleg a csírázó gabonák és magvak, valamint a félérett gyümölcsök enzim-tartalma segíti.

De történhetett az erjesztés indítása *irányított módon:* előre elkészített élesztő vagy kovász hozzáadásával (hasznosítva az alapanyag enzimeit is). Elsősorban akkor, ha az alapanyag spontán erjesztő hatása elégtelen vagy nem kedvező irányú erjedést indítana. Vagy ha szükséges az erjesztés gyorsítása-felerősítése. E célra szolgált a gyári sör- és sütőélesztő, valamint a hagyományos házi készítésű élesztők és kovások (lásd: VIII. kötet).

Erjesztési hőmérsékletek: a régi paraszti borászat és háztartás „egyszerű ökol-szabályokkal” dolgozott, amelyek évszázados tapasztalatokon és helyi hagyományokon alapultak. Olyanokon, amelyek alapvetően meghatározták a helyi ízlést és értékrendet is.

Erőteljes erjesztés: az alkoholt és szén-dioxidot termelő (cukorbontó) bor-élesztők számára az ideális erjedési hőmérséklet 23-27 °C. Ezen a hőmérsékleten viszonylag gyors és szinte teljes mértékű az alkoholos erjedés (természetesen a lehetséges legnagyobb alkoholtöménység eléréséig). De, a gyorsabb forrás miatt, nagyobb a párolgási-alkohol és illatvesztés is, ezért ilyen hőmérsékleten fehér-bort nem erjesztettek.

Törkölyön erjesztés: a 24-28 °C közötti hőmérséklet-tartomány a kékszőlő feldolgozásakor előnyös volt. Ugyanis, a törkölyén hagyott must a héj szín- és aroma-anyagát gyorsabban kioldotta. Ezért, a vörös-borok készítésének kezdetén, a must és törköly elválasztásáig (szűrésig) előnyös volt az ilyen hőmérsékletű érlelés. Bevált a törkös-borok (törkölyén tartott) borok érlelésekor is, ha az érlelő-kádat alaposan elzárták (agyaggal letapasztották).

Hideg erjesztés: alacsony pince-hőmérsékleten (10-15 °C-on) az erjedés nyugodtabb, de időben lényegesen hosszabb. Ezért kisebb a veszteség, a szőlő aroma-anyagai jobban megmaradnak a borban, az élesztő által termelvek is. A pincés erjesztés ezért terjedt el, és különösen bevált fehér tiszta-, másod-, és hamis-borok készítésénél. Ugyanakkor a magasabb cukorfokú borok erjedésekor az alkoholos erjedés lassulhat, amit nehezíthet a borban felhalmozódó szén-dioxid is (ami levegőztető átöntéssel-átfejtéssel csökkenthető).

Langyos erjesztés: a 15-23 °C közötti hőmérséklet kedvező volt a régi típusú vörös-borok erjesztésénél, mert biztosította a törköly megfelelő kioldódását, a kellően sötét és tartós szín kialakulását. És, a forrás sem volt annyira intenzív, hogy jelentős veszteségeket okozzon.

Meleg erjesztés: ha az erjedési hőmérséklet magasabb 27 °C-nál, akkor a tejsavas erjedés kerül előtérbe. Ilyenkor a képződő bor íze émelyítő, savanykásan édes szúrós szagú, alkoholtartalma pedig lényegesen kevesebb, mint amennyit a must cukor-foka alapján várható. Borkészítéskor ez a fajta erjedés kifejezetten káros, mert gyorsítja az ecetesedését is. A savanyú kishi- és kovász-leveknél pedig éppen az ilyen erjedés adja meg a kedvelt ízt.

### **Kezelés**

A különböző italok több kezelési műveletei igen hasonlóak. Lényegében mindegyikük az erjedés-érlelés biztosítására, az ital minőségének és állagának javítására irányulnak.

**Betöltés:** a must kiforrásának előkészítése. Ilyenkor a hordót csak 75-85%-ig töltötték fel musttal. Azért, hogy ha az erjedés beindult, a „must ki ne folyjék, habja hordóban maradjék”. Régen, a hordó tetején lévő furatba egy használt-ferde dugót tettek (kis réssel), vagy rostos anyaggal befáslizott dugót. Azért, hogy a bor kissé lélegezhessen, de mocsok (por, muslinca, stb.) abba ne kerülhessen, gáz se dobja le. Később már kotyogót tettek a nyílásra, amely a gázt kiengedte, de a levegőtől elzárta.

**Lefejtés:** másként mondva... első borfejtés, fejtés, lehúzás. Erre a műveletre a „kiforrás” (buborékos erjedés) befejeztével került sor. Az éppen kiforrt újbort így megszabadították az üledékétől és a felhalmozódott szén-dioxidtól. Azért, hogy az üledék esetleges rothadása a „bort ne fertőzze”. A levegőztetés hatására pedig az újbortban lévő még oldott-lebegő anyagok is kicsapódhattak. Így, az újbort tovább tisztulhatott és óborrá érhetett. A XIX. század végéig sok helyen ezt a műveletet elhagyták. Mondván: „bor az anyján fejlődik” (vagyis az átfejtésig a bort hagyták saját seprűjén-törkölyén).

**Feltöltés:** a bor tárolhatóságának fontos feltétele. A levegőztető lefejtést követően a bor elfogyásáig betartották azt szabály: a bort mindig a lehető legkisebb légréssel kell tárolni. Azért, mert a lefejtést követően a „bornak már árt e levegő, attól megecetesedhet”.

**Átfejtés:** más szóval... második borfejtés. E műveletre az első borfejtést követő néhány héttel később került sor. Akkorra a bor már rendszerint letisztul, a hordó alján finom üledékben kivált a zavarosságot okozó „rondaság”. Ilyenkor, a bort egy másik tiszta hordóba töltötték át oly módon, hogy minél kevesebb levegő érhesse. Ezt a hordót szinte teljesen feltöltötték, az ecetesedés elkerülése érdekében. Majd a hordót már jó dugóval, légmentesen lezárták. Átfejtés után a házi bor-féléket 11-14 °C hőmérsékleten kellett tárolni. Erre a szokásos földbe vagy domboldalba vájt pincék, valamint a barlangok éppen megfeleltek. Leginkább a fehéreket, mert a vörös-borok kissé magasabb hőmérsékletet is elviseltek (14-18 °C).

**Derítés:** olyan művelet, amely a lefejtett vagy átfejtett borban maradó zavarosító (romlást okozható) anyagok eltávolítására szolgált. Erre talán a legrégebbi népi-borászati derítőszer: a tisztított agyag (többször átmosva, kendőn át átszűrve és kiülepítve). Ilyen agyagból 10 liter borhoz 1-2 kiskanálnyi (1-2 g-ot) adtak, majd alaposan elkeverték benne és hagyták lezárva ülepedni. A bor 1-2 hét alatt kitisztult, átfejtetővé vált. Hasonló régi derítőszer volt a lefőlözött nyers tej (2-5 evőkanálnyi 10 literhez). Amely, a borhoz keverve 2 hét alatt kiülepítette a zavarosságot (igaz, közben a bor színét is kissé kivilágosította). Ezt a módszert ma már nem engedélyezték (egészségügyi okok miatt). Ahogy, a friss marhavérrel való derítés sem, pedig régen elterjedt módszer volt (innen eredhet a bikavér bor-elnevezés). A felvert tojásfehérjés derítés is a múlté, ma már ez sem javallott. Derítettek még házilag főzött csont- vagy halenyvvel és gubacs-főzettel, de ezekkel ma már nem érdemes kísérletezgetni. Sőt, derítettek faszén-porral is, de ezt inkább szagtalanításra használták.

**Szagtalanítás:** időnként szükségessé válhatott. Különösen akkor, ha a bort sokáig „érlelték” a seprűjén (és a seprű megromlott). Vagy, ha a hordó dohos volt, és annak szagát próbálták a borból eltávolítani. De pimpos bor esetében is szükség lehetett szagtalanításra. Erre leginkább a régi-bevált módszert alkalmazták. Egy szövetságot frissen égetett faszénnel megtöltötték, majd a „szagos” bort a zsákba öntve, azon keresztül átszűrték. A zsák aljáról kifolyó bort összegyűjtötték, és szükség esetén újra átszűrték. Majd, tiszta hordóba töltötték és hagyták kiülepíteni. A faszén elég jól elvette a bor kellemetlen szagát, de a színét is kissé kivilágosíthatta. A borba került faszén-por nem okozott gondot, mert hamar kiülepedett, és a bor derítését (kiülepítését) is segítette.

Kénezés: a XIX. század végétől terjedt el a paraszti borászatban. Elsősorban az üres hordók fertőtlenítésére használták. Az üres hordót vízzel kiöblítették, és abba egy kis égő kéndarabot (kénlapot) lógattak. Majd, a hordót ledugaszolták, hogy a „kénes gáz” (SO<sub>2</sub>) jól átjárja. Erős fertőtlenítő hatása miatt, ha ilyen hordóba – kiszellőztetés és kiöblítés nélkül – erjedésben lévő mustot öntöttek, akkor annak forrása leállt. Ha pedig bort fejtettek ilyen hordóba, akkor az a bort tartósította, megakadályozta romlását, barnulását és ecetesedését. Ennek ellenére főleg hordó fertőtlenítésére használták, mert a „kénes gáz”: a bort savanyúbbá tette, aromáját ronthatta és fejfájást, görcsöket okozhatott, ha nem szellőztették ki a bort alaposan.

Ászokolás: a megerjedt és lefejtett friss sör (fickósör) „ászokolást” (érlelést, utóerjesztést) kívánt. Ez a folyamat alacsony (0-3 °C). hőmérsékletet igényelt. Paraszti gazdaságokban erre csak hideg időszakban volt lehetőség. Ezért, a házi sör-féléket nem „ászokolták”, hanem mielőbb elfogyasztották. Erre a rövid idejű tárolásra a pince is megfelelt. Azért, mert a házi-sört akkor főzték, amikor a kenyeret is sütötték (1-2 hetente). Így, a még meleg kemencében kenyeret piríthattak, malátát aszalhattak és pörkölhettek, cefrét is főzhatték stb.

Kifagyasztás: fagyasztásos töményítés, amikor az erjesztett ital víztartalma jéggé alakul. Amely eltávolítása után az ital töményebb lett, mind alkoholban, cukorban és savakban is. Ha a folyadék fele jéggé fagyott, akkor a folyékonyan maradt ital töménysége kétszeresére növekedett. Ha a kétharmada... akkor az ital már közel háromszor töményebbé vált. Csikorgó hidegben (-20 °C körül) a leönthető folyadék rész alkohol-töménysége elérheti a 30-35%-ot. Még hidegebb időben (-30 °C körül) a töménység már elérheti a 40%-ot is.

Lefőzés: más szóval: lepárlás, kifőzés, égettbor készítése. A nem helyrehozható erjesztett italok végső kármentése. Amennyiben, az alkohol-tartalma legalább 10% (ami lehet akár kifagyasztás eredménye is). Ugyanis, ennél kisebb töménység alatt, már nem volt érdemes „pálinkának”<sup>30</sup> lepárolni. E módszer leírásai sok helyen fellelhetők. Paraszti gazdaságokban a XIX. század végéig főleg a Kárpát-medence nyugati és északi-keleti hegyvidéki részén volt népszerű, de kis (néhány liternyi) mennyiség lefőzésével nem bíbelődtek. Ha sikerül elegendő adatot összegyűjteni a régi-hagyományos szeszfőzésről, akkor várhatóan ezekről is összeállításra kerül egy kötet, a *magyaros és tájjellegű égett szesz italokról*.

Az előbbieken ismertetett hagyományos eljárások felvázolása nem a teljesség igényével készült. Hanem, kifejezetten ismeret-terjesztési és hagyomány-őrzési célból, a tájékozódás elősegítése és a múlt emlékeinek megőrzése érdekében. Az italkészítések pontos-szakosított művelet- és eszköz-leírásai a vonatkozó szakirodalmakból részletesen ismerhetők.

---

<sup>30</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Pálinka. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

## Zárszó a Kilencedik kötethez

Röviden és általánosságban – bizonyára – ennyi elég a Kárpát-medencei magyaros és táj-jellegű házi erjesztett italokról. Az itt leírt ismeretek elegendőek lehetnek ahhoz, hogy: a régi leírásokat könnyebben megérthessük, a hagyományos erjesztett „italfélék” közötti lényeges eltéréseket felismerhessük, állagukat elképzelhessük. És felkészülhessünk arra, hogy a következő kötetben leírtak szerint, magunk is kipróbálhassuk a régi italokat.

*Előzetes:* a jelen könyvsorozat következő (X.) kötete – a Kárpát-medencei hagyományos és tájjellegű *borok* jellemző változataik bemutatására irányul. Egyszerű és házilag kipróbálható receptekkel és tanácsokkal. Könnyen beszerezhető vagy többnyire otthon is elkészíthető alapanyagokból. Hétköznapi eszközökkel, de régi módszerek-szokások mintáján. Érthető magyarázatokkal és helyi sajátosságok kihangsúlyozásával. Segítve érdeklődőknek és hagyományőrzőknek. Ötletet adva kísérleti régészeknek és vállalkozó kedvű ínyenceknek. Lehetővé téve gasztronómiai különlegességeink megőrzését.

Jó olvasást és sok érdekes-alkotó gondolatot kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2016. december 30-án.