

Remete Farkas László

# Magyaros és tájjellegű házi sör-italok készítése

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

Magyaros és tájjellegű, rusztikus és ősi, hétköznapi sörszerű italok.  
Ma is könnyen elkészíthető, hagyományos házi ital-receptekkel.  
Régi és hagyományos, malátás, ízesített és aromás sörök.  
Gabonás és kenyeres, gyümölcsös és mézes kvaszok.  
Bozák, búzák és pózák, fűszeres és zamatos italok.  
Savók és kumiszkok, tejjel erjesztett ivólevek.  
Kisze- és cibere-, borscs- és csorba-levek.  
Sok sikert a kísérletezéshez!  
Egészségünkre!

Kézirat

---

Budapest, 2017.

# TARTALOMJEGYZÉK

<b>BEVEZETÉS</b> .....	<b>6</b>
<b>NEM BORSZERŰ ERJESZTETT ITALOK</b> .....	<b>7</b>
<b>Erjesztett gabona-italok</b> .....	<b>7</b>
<i>Hagyományos sör-félék készítése</i> .....	7
Tisztítás.....	7
Áztatás.....	7
Csíráztatás.....	7
Szárítás.....	8
Tördelés.....	8
Aszalás.....	8
Pörkölés.....	8
Összetörés.....	8
Maláta-keverés.....	8
Beáztatás.....	8
Pótlás-adás.....	9
Cefrézés.....	9
Leöntés.....	9
Máslás.....	9
Szűrés.....	9
Keverés.....	9
Fűszerezés.....	9
Főzés.....	9
Elegyítés.....	9
Szétválasztás.....	10
Élesztő.....	10
Főerjesztés.....	10
Ülepítés.....	10
Lefejtés.....	10
Tárolhatóság.....	10
Ászokolás.....	11
Házi tárolás.....	11
Házi palackozás.....	11
<i>Hagyományos sörkészítés folyamata</i> .....	11
Sörkészítési előírások.....	11
Hagyományos sör-változatok.....	13
Hagyományos sör-félék.....	13
<b>Maláta-sörök</b> .....	<b>13</b>
Korabeli színválaszték.....	13
Korabeli ízválaszték.....	13
Korabeli sörfajták.....	13
<i>Régi szalad-serek</i> .....	14
Korianderes szalad-ser.....	14
Illatos szalad-ser.....	14
Balzsamos szalad-ser.....	14
Gyömbéres szalad-ser.....	14

Sós szalad-ser .....	15
Csípős szalad-ser.....	15
Mézes szalad-ser .....	15
Nyírvizes szalad-ser .....	15
<i>Tiszta-sörök.....</i>	<i>15</i>
Komlózás.....	16
Végvári tiszta-sör.....	16
Savanyú tiszta-sör .....	16
Balzsamos tiszta-sör.....	16
Borseprős tiszta-sör.....	16
Társulati tiszta-sör.....	16
Társulati fehér-sör.....	17
Társulati sötét-sör .....	17
Uradalmi tiszta-sör.....	17
Uradalmi fekete-sör .....	17
Uradalmi sós fehér-sör.....	17
Uradalmi savanyú fehér-sör .....	18
Uradalmi malátás-sör .....	18
<i>Pótlós-sörök.....</i>	<i>18</i>
Köleses pótlós-sör.....	18
Cilmagos pótlós-sör .....	19
Zabkásás pótlós-sör.....	19
Zabkiszis pótlós-sör .....	19
Búzás pótlós-sör.....	19
Pohánkás pótlós-sör .....	19
Haricsos pótlós-sör.....	20
Kastános pótlós-sör.....	20
Kukoricás pótlós-sör .....	20
<i>Másod-sörök .....</i>	<i>20</i>
Egyszerű vékony-sör.....	20
Lisztes másod-sör .....	20
Sötét másod-sör .....	21
Morzsás másod-sör .....	21
Bélelt vékony-sör.....	21
Fekete vékony-sör.....	21
Mézes másod-sör .....	21
Viriceses másod-sör.....	22
<i>Hamis-sörök.....</i>	<i>22</i>
Cukros hamis-sör .....	22
Világos hamis-sör .....	22
Fekete hamis-sör .....	22
Gyümölcsös hamis-sör .....	22
Mustos hamis-sör.....	23
Aszós hamis-sör.....	23
<b>Dara-sörök.....</b>	<b>23</b>
<i>Liszt-sörök.....</i>	<i>23</i>
Rozs-k(o)vasz .....	23
Árpa-kvasz.....	24

Búza-kelesztés .....	24
Köles-boza .....	24
Mézes-boza .....	24
Kukorica-boza .....	25
Virics-boza .....	25
Édes-kiszalé .....	25
Viricses-kiszalé .....	25
Lisztos-ciberlé .....	25
Pityókás-sör .....	26
<i>Kenyér-sörök</i> .....	26
Régi kenyér-ser .....	27
Kun-ser .....	27
Tatár lepény-ser .....	27
Mézes kenyér-sör .....	27
Egyszerű mézes kelesztés .....	28
Káta kenyér-ser .....	28
Barcsi kenyér-ser .....	28
Fekete kenyér-sör .....	29
Bogyós kenyér-sör .....	29
Egyszerű bodzás kelesztés .....	29
Gyümölcsös kenyér-sör .....	29
Egyszerű gyümölcs-kelesztés .....	30
Szilvás cukros-kelesztés .....	30
Cukros kenyér-sör .....	30
Ízes cukros-kelesztés .....	30
Egyszerű cukros-kelesztés .....	30
Veres kenyér-sör .....	31
Céklás kelesztés .....	31
Répás kenyér-sör .....	31
<i>Másod-kelesztések</i> .....	31
Csípős cukros-kelesztés .....	31
Csípős-édes kelesztés .....	31
Csípős-aromás kelesztés .....	32
Kálmus-kelesztés .....	32
Almás gyömbér-kelesztés .....	32
Házi almás-kelesztés .....	32
Sör-ízű komlós-kelesztés .....	32
Szurokfűves házi-kelesztés .....	32
Mentás házi-kelesztés .....	32
Illatos házi-kelesztés .....	32
Bodzás házi-póza .....	32
Meggyes házi-póza .....	33
Cseresznye házi-póza .....	33
Áfonyás házi-póza .....	33
Faepres házi-póza .....	33
Borókás házi-póza .....	33
Virágos házi-kelesztés .....	33

<b>Savanyú serek .....</b>	<b>33</b>
<i>Tejes-serek .....</i>	<i>34</i>
Szűz-kumisz .....	34
Vér-kumisz .....	34
Méz-kumisz .....	34
Ló-ser .....	34
Másod-tejser .....	35
Élesztős-kumisz .....	35
Savós k(o)vasz .....	36
Mustos tej-ser .....	36
Boros-kumisz .....	36
<i>Fanyar levek.....</i>	<i>37</i>
Híg kovász-lé .....	37
Régies cibre-lé .....	37
Korpás kizsi-lé .....	38
Lisztés cibere-lé .....	38
Csípős kovász-lé .....	38
Zab-kizslé .....	38
Meggyes keszőce-lé .....	39
Cseresnyés kizsi-lé .....	39
Savós cibere-lé .....	39
Savós alma-kizsi .....	39
Répa-cibere .....	40
Szilvás kizsi-lé .....	40
Szilva-cibere-lé .....	40
Cékla-kizsilé .....	40
Ugorka-cibere-lé .....	40
Káposzta-kizsilé .....	41
Csorba-cibere .....	41
Bors-cibere .....	41
Borscs-cibere .....	41
Törköly-kizsi .....	42
Seprő-kizsi .....	42
Boros-kizsi .....	42
Bélelt kizsi-lé .....	42
<b>Zárszó a Tizenegyedik kötethez .....</b>	<b>44</b>

## **BEVEZETÉS**

E könyvsorozat IX. kötete a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű erjesztett italok rövid bemutatásával foglalkozott. A X. kötete pedig a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű borok készítésével. A mostani XI. kötet pedig az egyéb erjesztett italok hagyományos receptjeit tárja a nyájas olvasó elé. Olyan italokét, amelyek leírásai és műveletei egyszerűek és érthetőek, vagyis házilag könnyen elkészíthetők. Természetesen a IX. kötet általános ismeretanyagára támaszkodva és a szükséges higiéniai követelmények betartásával.

## NEM BORSZERŰ ERJESZTETT ITALOK

Boroknak tekintették az olyan erjesztett italokat, amelyek *csak* növényi alapanyagból és *csak* növényi eredetű *szabad* cukor alkoholos erjedésével készültek, jelentős (7-18%-os) alkoholtartalommal rendelkeztek. Nem borszerű italok közé azokat sorolták (értelemszerűen), amelyek készülhettek:

- *nemcsak* növényi alapanyagból (például: tej);
- *nemcsak* növényi eredetű cukor erjesztésével (például: tejcukor);
- *nemcsak* szabad, hanem kötött állapotú cukor (például: keményítő) bontásából származó másodlagos cukor erjesztésével is (például: dextrin, csiriz);
- *nemcsak* alkoholos erjesztéssel (például: tejsavas, almasavas, ecetes);
- *nem jelentős* alkoholtartalommal (<7%), akár szeszmentesre is.

Jelen kötet az ilyen „nem borszerű” hagyományos erjesztett italok bemutatására szorítkozik. Olyanokéra, amelyeket egykor gyakran készítettek házilag, főleg hétköznapi fogyasztásra, gyakran ivóvízpótló italnak. Amelyek többsége már elfelejtődött, kikopott a házi-konyhai gyakorlatból. Amelyeket csak néhány helyen őriz még a hagyomány és a helyi szokás.

### Erjesztett gabona-italok

Az erjesztett gabona-italok – ahogy a megnevezés erre utal – gabona-magvakból készültek. Erjesztési eljárással, a magvak keményítő-tartalmának elbontásával. Erjesztési módjuk szerint megkülönböztettek különböző italokat, úgymint:

- alkoholos erjesztésűeket (például: sör, kvasz);
- savas erjesztésűeket (például: kiszí, cibere, csorba-lé);
- vegyes erjesztésűeket (például: egyes fanyar levek, némely kvasz és tejser).

Valójában mindegyik vegyes erjesztésű, csak erjedéseik arányaiban-mértékében térnek el.

Gyakran ide sorolták nem gabona-magvakból készített, vagyis a más keményítő-tartalmú magvakból (ezeket nevezték gabona-pótló magvaknak) erjesztett italokat is. De csak azokat, amelyek a gabona-italokhoz hasonló eljárások szerint „nevelődtek”.

#### *Hagyományos sör-félék készítése*

Hagyományos, népi értelemben a sör: olyan szeszes ital, amely gabona (vagy gabonapótló) magvából, keményítő-bontó és alkoholos erjesztéssel készült, régi sörfőzési módszerekkel. E módszerek főbb műveletei, szinte mindegyik sörféle készítésénél hasonlóak, úgymint:

Tisztítás: a gabona-szemeket átrostálták, portól és törektől megtisztították, a hulladékot, beteg szemeket és szennyező gyom-magvakat kiválogatták. Ha a magkorpát is felhasználták, akkor a magvakat gyakran vízben is átmosták.

Áztatás: a langyos vizes áztatás nemcsak elősegíti gabona-magvak későbbi csíráztatását. Hanem, aktiválja a magban található keményítő-bontó enzimeket. Ez különösen fontos volt olyankor, ha a magvakat nem csíráztatták, hanem csak törve vagy megőrölve használták.

Csíráztatás: a maláta-készítés fontos lépése. A magvakat először langyos vízzel felöntötték. Annyira, hogy azokat 2-3 ujjnyival ellepje. Ezt gyakran megkavargatták, miközben a víz felszínén összegyűlt szemetet (hulladék, törek, beteg vagy idegen magvak) eltávolították. A vizet naponta leöntötték a magvakról, majd tiszta-langyos vízzel újra felöntötték. Időnként néhány magot kivettek és ujjak között morzsolgatták. Néhány nap elteltével a mag annyira

átnedvesedett, hogy morzsoláskor a héját „ledobta”. Ekkor a vizét leöntötték, a magvakat langyos-félhomályos és nem túl száraz helyen szétterítették. Fél naponta átforgatták, szükség esetén (ha „száradozni” látszott) vízzel meg is permetezték. Ha a csíra hossza meghaladta az elvárt méretet, akkor megkezdődhetett a mag aszalása vagy pörkölése. Vagyis: gyökércsíra a maghossz 0,7-1,5 szeresét, levélszíra a maghossz  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ -ét).

Szárítás: a sörfélébe szánt nedves (kicsírázott vagy csak áztatott) magvakat meleg-szellős helyen szárították (35-75 °C között). Ilyen hőmérsékleten gabona-mag keményítő-bontó enzime nem károsodik. Gyakran forgatták, hogy egyenletesen száradjon. És ha már csírázott, akkor a csíra- és gyökér-rész is annyira kiszáradjon, hogy keveréskor magától letöredezzon. Házi maláta-aszalására jól bevált a fűthető gyümölcs-aszaló és a meleg kemence.

Tördelés: a csírázott magvak gyökér- és csúcs-nyúlványait a feldolgozás előtt eltávolították. Szárítás vagy aszalás után a magvak morzsolásával-forgatásával a nyúlványok maguktól letöredeznek. A magok átszítálásával a töredékeket könnyen eltávolították. Tördelést többnyire a szárítást követően végezték. Ilyenkor a száraz malátát hűvös helyen tárolták az aromát adó aszalásig. Vagy aszalás után, ha a szárításra és aszalásra egy ütemben került sor.

Aszalás: az aszalt maláta sörképző sajátossága függ az aszalás hőmérsékletétől (80-110 °C). Minél magasabb az aszalási hőmérséklet, a maláta annál sötétebb és aromásabb. Viszont annál gyengébben erjedő. Házi maláta-aszalásra bevált a kenyérsütés után kihűlő kemence. Ezért, a házi-sörnek való magvak szárítását és aszalását gyakran a kenyérsütés idejéhez igazították. Így egyszerre készülhetett a szilárd és folyékony kenyér.

Pörkölés: a 120-180 °C közötti huzamosabb idejű aszalás, már erőtelesen sötét, és cukor-bontó képességét elvesztő malátát eredményez. Ilyenkor fellépő karamellizálódás a malátának sötét színt és aromás (túlpörkölve kesernyés) ízt ad. Ha a pörkölés kemencében történt, akkor a pörkölés-pirulás viszonylag egyenletes volt. Ha parázs felett vaslemezen, akkor a maláta pörkölése már a keverés egyenletességétől is függött. A nyílt tűz felett, likacsos vaslemezen történő pörköléskor pedig a füstölődés is befolyásolta az ízeket.

Összetörés: a magvak aprítása biztosítja a keményítő kioldhatóságát. Az összetörés célja, hogy a magbél minél lisztesebb legyen. A maghéj viszont darabosra, könnyen kiszíthatóra törjön. Ennek érdekében a „csontkeményre szárított” magvak héját kissé megnedvesítették, majd datálóval vagy törővel pépesre zúzták. Más változat szerint, a magvakat előbb meghántolták, és a tiszta magbelet megőrölték.

Maláta-keverés: a sörök minőségét a maláták hőkezelése alapvetően meghatározta. A jó cefrézést (cukor-termelődést) a szárított és gyengén aszalt maláta biztosította. A sötétebb színt és a kedvezőbb aromát a sötétebbre aszalt vagy pörkölt maláta adta. Ezért, jó sör csak különböző „pirultságú” maláta-örlemények keverékével készülhetett. Emiatt, a keményítő-bontás érdekében a sötétre aszalt vagy pörkölt maláta aránya az  $\frac{1}{3}$ -nyi résznél nem több.

Beáztatás: régen, a maláta-örleményt a feldolgozás előtt először hideg (12-18 °C körüli) vízben beáztatták, körülbelül fél napig. Azért, hogy a maláta-örlemény duzzadjon, rostjai fellazuljanak. Ezzel segítve a keményítő lebomlását, a keletkezett dextrin és cukor későbbi kioldódását. Házi sörfőzésnél régen az egész maláta-mennyiséget beáztatták cefrézés előtt. Később már csak a maláta-örlemény egy részét (kb.  $\frac{2}{3}$ -át) áztatták, rövidebb ideig (negyed-fél óra) és magasabb hőfokon (35-55 °C-on), ami a sör későbbi tisztulását segítette.



**Pótlás-adás:** a gabona-maláta jelentős mennyiségű keményítő-bontó enzimet tartalmaz. A maláta egy részét – ezért – keményítőtartalmú magvak darájával/lisztjével helyettesíthették. Régen erre akkor került sor, amikor kevés kenyér-gabona állt rendelkezésre, és emiatt a sör készítéséhez gabona-pótlókat kellett használni (pl.: köles, hajdina, gesztenye, kukorica).

**Cefrőzés:** az elaprózott (tört, őrölt) alapanyagot (maláta, dara, liszt, reszelék stb.) bő vízben, folyamatosan elkeverve lassan felmelegítették és alaposan „csirizesre főzték”. Ilyenkor a keményítő részben lebomlott, ami elősegítette a cukorképződést és az erjedést. Gyakran, ekkor keverték hozzá az ízesítő vagy érlelődést gyorsító természetes adalékokat is (komló, méz, gyümölcs stb.). Amennyiben a maláta-örlemény  $\frac{2}{3}$  részét már hideg vízben beáztatták, úgy, a maradék  $\frac{1}{3}$  résznyi malátát némi vízben egy kis ideig forralták, majd hozzáöntötték a beáztatott  $\frac{2}{3}$  részhez. Ez a keveréket a cukor kioldódásáig „főzték”, 60-75 °C fokon, 1-1,5 óra időtartamban. Az alacsonyabb (60-65 °C-os) hőfokú cefrőzés szárazabb és szeszesebb sört adott. A magasabb (70-75 °C-os) hőfokú inkább édeskesőbb, sűrűbb és alacsonyabb alkoholtartalmú. A köztes hőmérsékletű pedig kiegyenlített sört.

**Leöntés:** a cefrőzés befejeztével a melegítést kissé fokozták (de nem forrásig), hogy a cefre-lé folyósabb és szűrhetőbb legyen. Ezután, a keverés befejezték, az oldatot hagyták ülepedni majd a felső tiszta folyadékot leöntötték a leülepedett cefre-törkölyről. Másik módszer szerint a cefrét leszűrték, és így kaptak tiszta folyadékot (első-levet). Régen, ebből készült a vastagsör. A cefre-törkölyt (a visszamaradó sűrűjét) pedig más módon hasznosították.

**Máslás:** a leöntés után visszamaradt cefre-törkölyt néhol újra felhasználták. A törkölyt meleg vízzel felöntötték (harmad-negyed annyival, mint cefrőzéskor), és „újra cefréttek”. Általában alacsonyabb cefrőzési hőfokon, hogy a maradék cukor minél teljesebben kioldódjék. Gyakran hozzákeverték a maláta-pótlókat is, így elvégezve azok cukrosítását.

**Szűrés:** a máslást követően a kiáztatott törkölyt leszűrték (néhol zsákba öntve-kötve alaposan kipréselték). Az így kapott másló-léből régen gyengébb söröket készítettek, vagy a túl sűrű első-levet hígították. Néhol, gyümölcs kipréselt levéllel keverték és abból erjesztettek italt.

**Keverés:** az első- és másló-lét megfelelő arányban összekeverték. Néhol ekkor adták hozzá a sör minőségét javító természetes édesítőt is (virág-méz, virics-lé vagy virics-méz). Valamint, a hamis-sörök „feljavítóját” (gyümölcs-leveket, cibere-lekvárt, cukrot).

**Fűszerezés:** a XVI. századtól a komló vált a legelterjedtebb sörfűszerré. Amely erjedésjavító és tartósító hatása mellett, kellemes aromát adott a sörnek és jól tompította az alkohol „élénkítő” hatását. Régebbi időkben legalább ennyire ismert sörfűszer volt a gömbér, borsfű, kakukkfű, koriander, rozmarin, szurokfű, borókabogyó stb. De még a bazsalikom, köménymag, édes-kömény és ánizs is kedvelt volt sör-ízesítőként. Kesernyész ízhez (komló-pótlóként) szóba jöhetett az üröm, zsálya, némely fakéreg stb. Néhol, a házi-söröket bogyókkal-gyümölcsökkel is ízesítették-színezték. A fűszereket általában szárítva tárolták és így is adták a keverék (vagy első) léhez, amit aztán együtt főztek tovább. Néhol a fűszert már a cefréhez hozzákeverték, ha rövid főzési idejű sört készítettek.

**Főzés:** a keverék-levet felforralták. A felszínre emelkedő fűszereket visszakeverték, az ott összeállt habot viszont időnként lemerték. A főzés időtartama 1-3,5 óra is lehetett attól függően, hogy mennyire volt zavaros a folyadék, vagy mennyire akarták besűríteni.

**Elegyítés:** néhol szokásban volt, hogy a fűszereket kevés lében külön kifőzték. Rövidebb ideig főzve, mint a keverék-levet. Így az kevesebbet veszített az aromájából. A kapott levet leszűrték és a főzött léhez elegyítették. Rendszerint akkor, amikor a főzést befejezték.

**Szétválasztás:** főzött vagy zúzott vizes elegy pihentetése során – a folyadékban – általában három réteg alakult ki. Ez a szétválás néhány óra alatt is (amíg lehült) bekövetkezhetett, de néha fél napig is eltartott. A felső réteget – amely habos-uszadékos – szűrve lemerték-kiöntötték. Az alsó réteget, – amely darabos és szennyeződéses – kidobták. Csak a középső réteget – amely eléggé tiszta – szűrés után (néha anélkül) azt hasznosították.

**Élesztő:** a cukros lé alkoholos erjedését az élesztő biztosítja. Ó- és közép-korban a sörök erjedését a környezetben jelen lévő „vadélesztők” segítették. De ismert volt a fekete bogyójú édes gyümölcsökkel (héjukkal) való „beoltás”, amely színes-aromás söröket eredményezett. Néhol a túléret, erjedő gyümölcs leve segíthette az erjedés indítását. Később már, a jobban sikerült sörök kiülepedésekor összegyűlt élesztős-seprőt használták az új sör erjesztéséhez. A sör-seprő felső rétege inkább „vadélesztős” volt, az alsó rétege pedig a szennyeződések és az elhalt élesztősejtek „temetője”. A középső réteg (mag-élesztő) az, amely a következő újsör erjesztője lehetett. Erre alapozódott az ipari sörélesztő-gyártás, amely a XIX. század végétől uralja a sörkészítést. Némely régies sörök ma is gyümölcs-élesztővel készülnek.

**Főerjesztés:** alapvető fontosságú művelet, e nélkül nem készíthető erjesztett ital. Az erjesztés indítása két módon történt. A régi időkben, *spontán módon*: az alapanyagok és környezet tartalmazta enzimek<sup>1</sup> és vadélesztők<sup>2</sup> által. A XIV. században már többnyire *irányított módon*: sör-seprő, házilag készített kenyér-élesztő (vagy kovász) hozzáadásával. E két módszernél ezért némi tejsavas erjedés is kialakult. A XIX. századtól leginkább *elrendelt módon*: szelektált-tenyésztett sör-élesztővel. Az erjesztési technológia lényege mindhárom mód esetében hasonló. A főzött keverék-lét lefedték és hagyták kihűlni „kézmelegre”. Majd, élesztő hozzáadásával megindították az erjedést és engedték a „sert kiforrni”. Beázástól-portól védett, jól szellőző helyiségben, 10-25 °C közötti hőmérsékleten. Az főerjedés 3-7 nap alatt (hőfoktól és cukor-talomtól függően) lezajlott és megkezdődött a kiülepedés.

**Ülepítés:** az erjedés csökkenésével az elegy fokozatosan kiülepedett. Itt is érvényesült a három élesztő-réteg réteg kialakulása. Az alsó és felső réteg inkább szennyeződések, kicsapódásokat és elhalt élesztőket tartalmazott. A középső réteg pedig tiszta, élő sörélesztő-tartalommal, amely a következő sörfőzés élesztőjét adhatta. Amely jól megfelelt élesztőként a kenyér- és kalács-sütéshez, valamint a savanyú levek készítéséhez is.

**Lefejtés:** másként mondva fejtés, lehúzás. A főerjesztés utáni ülepítést követte a lefejtés. A sör felső rétegét (uszadékát) lemerték és az alsó üledékéről leöntötték a középső, tiszta folyadék-réteget. Ez volt az a kiforrott sör, amelyből végül sör érlelődött.

**Tárolhatóság:** a sörfélék alkoholtartalma a borénál kevesebb. Ezért romlékonyabbak, amiért alacsony hőmérsékletű tárolást igényelnek. A sör szén-dioxid („gáz”) tartalma viszont a borénál jóval magasabb. Ami nemcsak növeli a sör élvezeti értékét, hanem akadályozza a sör „ecetesedését”. Régen, a „gáz” megtartása csak alacsony hőmérsékleten volt lehetséges (az akkori eszközök alkalmassága miatt). Ezért, a sör erjedését általában megszakították, hogy némi cukor mindig maradjon benne. Nemcsak a kellemesebb íz érdekében. Hanem azért is, hogy a maradék cukor a tárolás során idővel (és lassan) tovább erjedhessen (utóerjesztés). Ezzel is biztosítva a szén-dioxid természetes utánpótlását. Viszont, ha nem elég hideg helyen tárolták, az erjedés (és a savanyodás) felgyorsulhatott. Ez pedig a sör megbuggyanását, pimpósodását, virágosodását, zavarosodását stb. okozhatta.

<sup>1</sup> A keményítő cukorrá alakítását a csírázó magvak, gabona-lisztek és korpák, vagy a félérett gyümölcsök enzim-tartalma segítették.

<sup>2</sup> Az előzőleg készített sör habja, szőlők és a fekete bogyós gyümölcsök, vagy a megfelelő erjedésnek indult termékek vadélesztői az alkoholos erjedést jól gerjesztették.

Ászokolás: a megerjedt és lefejtett friss sör (fickó-sör) „ászkolást” (érlelést, utóerjesztést) kívánt. Ez a folyamat alacsony (0-3 °C). hőmérsékletet igényelt. Tény, hogy az így érlelt sör volt a legfinomabb, de a több (2-6) hónapos fagypontra körüli „ászkolásra” a paraszti pincék alkalmatlanok voltak. Az „ászkolt sört” erős fahordókban érlelték, amelyet előzőleg alaposan kikentek „fehér szurokkal” (tisztá fenyőgyantával vagy méhviasszal), tömítve a réseket. Így, a belső nyomás hatására a sört sem folyhatott ki. és a résekre ivódott sör sem okozhatott savanyodást vagy penészesedést. Ez a tárolási mód igen drága és munkaigényes, ezért csak nagy tételben „sernevelő” céhes vagy gyári sörfőzdéknél volt szokásban.

Házi tárolás: paraszti gazdaságokban a több hónapos és fagypontra körüli „ászkolás” szóba sem jöhetett. A házi készítésű sör-féléket nem „ászkolták”, hanem mielőbb elfogyasztották. Rövid idejű tárolásra a hűvösebb borpince is megfelelt. Általában csak 1-2 hétre elegendő sört készítették, amelyet az esedékes kenyérsütési napon „pótoltak”. Az előzőleg főzött sörről fejtett élesztő a kenyérkelesztést is segítette. A kenyérsütés után még meleg kemence pedig a sörkészítést szolgálhatta: magvakat pörkölhettek, aszalhattak, száríthattak, sörcefrét is főzhatték. Így, a szilárd és folyékony kenyér-készítés egymást támogatta, kiegészítette.

Házi palackozás: a házi készítésű sört mindig lezárhatóan (dugaszolható korsóban, üveg- vagy kerámia-palackokban) hideg helyen tárolták. Így hosszabb ideig megőrizhették szén-dioxid tartalmát (ami utóerjesztéskor keletkezett). Levegőtől elzárva pedig gátolhatták a „besavanyodását”. A felnyitott korsó/palack sörét mielőbb elfogyasztották, mivel néhány óra elteltével „erejét (gázát) vesztette”, másnapra pedig a levegőzése miatt akár meg is savanyodhatott, „pimpósodhatott”, vagy „megbuggyant”. (forrásnak indult).

### ***Hagyományos sörkészítés folyamata***

A sörkészítés hagyománya jelentős múlttal, bevált tapasztalattal és kiforrott módszerekkel rendelkezik. Nem véletlen, hogy a házi és társulati sörkészítés folyamata közel fél évszázada szinte alig változott. Talán csak az róható fel némi hiányosságként, hogy a receptek és módszerek túlzó egységesülésével sok régi sör receptje tűnt el a történelem homályában. Amelyek utólagos restaurációja szerencsére nem reménytelen vállalkozás, és a manapság egyre divatosabb „kézsműves sörök” választékát bővítheti.

Sörkészítési előírások: viszonylagos állandóságukat jól érzékelteti a következő táblázat, amely különböző korok főbb céhes-társulati sörfőzési előírásait teszi összehasonlíthatóvá. Megállapítható, hogy a XV. századtól napjainkig a Kárpát-medencei társulati sörkészítés technológiája bár stabil és kiforrott, a sör alapanyagok és fűszerek választéka jelentősen beszűkült. Ez befolyásolta a közízlést, kihatott a házi-magáncélú sörfőzésre is. Szerencsére fennmaradtak még középkori ízeket felidéző készítési receptek. Köszönhető annak, hogy a házi sörszerű italkészítés hagyománya (különösen Fel-, Székely- és Királyföld, Kárpátalja és Bukovina félreeső részein) szinte a XX. század első harmadáig fennmaradt.

1. számú táblázat: Sörkészítési eljárások összehasonlítása

Műveletek	XV. század	XVI. század	1890-es évek <sup>3</sup>	1920-as évek <sup>4</sup>	1940-es évek
<i>Gabona:</i> fő sör alapanyag	árpa, búza <sup>5</sup> , zab, rozs, köles	árpa, búza, zab, rozs	árpa	árpa	árpa, búza
<i>Áztatás:</i> maghéj fellazítása	héja puha legyen	1 nap (mag vége már nem szúr)	nyomásra a héj leváljon	2 napig	1-3 napig víz: 20-25 °C
<i>Csírátztatás:</i>	látszódjék a csíra	5-6 napig	5-8 napig	10-12 napig	8-10 napig
<i>Szárítás:</i> langyos levegőn	árnyékos, meleg- szellős helyen	fehér sörhöz = árnyékos levegőn	fehér sörhöz = 60-80 °C-on	szárítás = 60-80 °C-on	világos = 70-90 °C-on
<i>Tördelés:</i> csíra, gyökér letérés	aszalás előtt vagy után	aszalás előtt	aszalás előtt	aszalás után	aszalás után
<i>Aszalás:</i> meleg helyen szárítás	kemencében vagy parázson	világos sörhöz = kemencében	világos sörhöz = 90-110 °C	világos sörhöz = 90-110 °C	arany sörhöz= 90-110 °C
<i>Pörkölés:</i> maláta egy része	aszalással egyidejűleg	barnára, füst nélküli parázson	barna sörhöz = 120-130 °C-on	barna sörhöz = 120-130 °C-on	barna=110-130 °C fekete=150-180 °C
<i>Összetörés:</i> héj=törve bél=lisztesre	mozsárban töréssel	darálással	darálással	darálással	nedves őrlés-törés v. hántolva lisztté
<i>Maláta-keverés:</i> sörtípushoz alakítva	helyi szokás, lehetőség szerint	szárított, aszalt és pörkölt keverék	szárított, aszalt és pörkölt keverék	szárított, aszalt v. pörkölt keverék	szárított, aszalt v. pörkölt keverék
<i>Beáztatás:</i> vizes előlazítás	hideg vízben	hideg vízben, kb. 1 óra, keverve	⅓ rész hideg vízben elkeverve	⅓ rész hideg vízben elkeverve	⅓ rész hideg vízben elkeverve
<i>Pótlás-adás:</i> maláta-pótló beadás	szükség és szokás szerint	csak gabonahiány esetén	nem jellemző	nem jellemző	sőrfajtától függő max. ⅓ részben
<i>Cefrőzés:</i> cukor kioldása	vízben melegítve és kevergetve	forró vízzel, felöntve, keverve	⅓ rész forralva, áztatotthoz öntve 65-75 °C-on	⅓ rész forralva, áztatotthoz öntve 50-75 °C-on	⅓ rész forralva, áztatotthoz öntve 50-75 °C-on
<i>Leöntés:</i> cefre-lé leszűrése	szalmán vagy szöveten szűrve	cefre levének leöntésével	cefre levének leszűrése	cefre levének leszűrése	cefre levének leszűrése
<i>Máslás:</i> cefre-törköly áztatás	vízzel felöntve és kifőzve	forró vízzel felöntve, keverve			
<i>Szűrés:</i> másló-lé leszűrése	szalmán keresztül	szalmán keresztül	törkölyt más célra használták	törkölyt más célra használták	törköly: gyenge sör készítéshez
<i>Keverés:</i> cefre-léhez másló-lé	másféle sör készítéséhez	helyi előírások szerint használva			
<i>Fűszerezés:</i> tartósítás, ízesítés	helyi szokás és lehetőség szerint, kevert lével főzve	sós vízzel leöblített komló ½ órán át főzve	1 kg malátához 12-18 g komló kevert lével főzve	1 kg malátához 10-15 g komló kevert lével főzve	1 kg malátához 6-25 g komló + egyéb fűszerek
<i>Főzés:</i> szétválasztás töményítés, kicsapás	rövid forralás, hableszedés	tisztára főzve (hab leszedése)	forralás, tisztulás, töményítés	forralás fűszerrel 3-3,5 órán át	forralás fűszerrel 1-1,5 órán át
<i>Elegyítés:</i> kész oldat keverése	méz, gyümölcs- lé hozzáadása	leszűrt komló-lé hozzáadása	főzött lé leszűrése	főzött lé leszűrése	főzött lé leszűrése
<i>Élesztő:</i> sört erjesztő adalék	érett bogyó vagy kenyér	előző sör lefejtett tisztá üledékéből	gyári sörelesztővel	előző sör felszínéről lemer	gyári sörelesztővel
<i>Főerjesztés:</i> alkoholos erjesztés	10-25 °C körül, habzás leállásáig	15-25 °C-között, habzás leállásáig	12-20 °C: 3-5 nap 5-10 °C: 8-10 nap	4-5 °C: 7-14 nap	10-25 °C: 4-7 nap 5-9 °C: 7-14 nap
<i>Lefejtés:</i> leöntés az üledékről	tetejét lemerik, üledékről leöntik	óvatos leöntés, üledékből élesztő	tetejét lemerik, üledékről leöntik	tetejét lemerik, üledékről leöntik	tetejét lemerik, üledékről leöntik
<i>Tárolás:</i> utóerjesztés, érlelés	hűvös helyen (11-15 °C-n)	hideg pincében	3 °C-on pincében, 10-14 napig	0-3 °C pincében, 14-21 napig	0 °C pincében 5-7 napig

<sup>3</sup> Pallas Nagy Lexikon XV. kötet: Sör. Budapest 1897<sup>4</sup> Révay Nagy Lexikona XVIII. kötet, 1 rész: Sör. Budapest 1914<sup>5</sup> Búza = az akkori időkben termesztett fajták (Alakor, Tönköly, Tönkebúza, Közönséges búza).

A táblázatból kitűnik, hogy a XV. század sörváltozata egykor igen gazdag lehetett. Valamint, hogy az akkori gabona- és gyümölcs-sörök közötti határok igencsak elmosódtak. Egyúttal arra is magyarázatot ad, hogy miért voltak a régies (nem szelektált élesztővel készült) sörök a mainál savanykásabbak (tejsavasabbak, kovászos ízűek, opálosabbak).

Hagyományos sör-változatok: a régi értelmezésük eltér a mai szóhasználatától. Leginkább ismert változatok: *tiszta-sör* (malátás-komlós), *vastag-sör* (csak első-léből), *vékony-sör* (csak mászó-léből), *fickó-sör* (ászkolás nélküli), ászoksör (ászkolt érlelt), *fehér-sör* (szárított malátából), *világos-sör* (szárított és aszalt malátából), *barna-sör* (aszalt malátával), *fekete-sör* (pörkölt malátával), *mézes-sör* (mézzel édesítve). Valamint *régies-sör* (régii fűszerrel ízesítve), *ízes-sör* (gyümölcszel ízesítve), *hamis-sör* (másló- és gyümölcs-lé keverékéből), *cukros-sör* (cukorral javított sör), *viricses-sör* (virics-lével javított sör).

Hagyományos sör-félék: amelyeket alapanyaguk alapján megkülönböztethetők, úgymint: *maláta-sör* (csíráztatott gabonából), *mag-sör* (nem csíráztatott magvakból), *liszt-sör* (lisztből), *kenyér-sör* (sült lisztből), *pótlós-sör* (gabona-pótlóból).

## Maláta-sörök

Ide sorolták az olyan söröket, amelyek: csíráztatott gabona-magvakból készültek. Ugyanis, a csírázó magvak enzimek könnyebben cukorrá alakíthatják a gabona keményítőjét. A csíráztatott magvakat erjesztés előtt hőkezelték (szárították, pirították, aszalták vagy füstölték). A korabeli leírások alapján<sup>6</sup> a következő magvakból készítették a sört: árpa, búza, rozs és zab (ezek keveréke). Néhol köles, hajdina, kukorica is lehetett sör-alapanyag.

Korabeli színválaszték: középkorban – a színük alapján – kétféle sört különböztettek meg: fehérét és barnát. A fehér: pörkölés nélkül melegen szárítottból magvakból készült. A barna: aszalt, parázson kissé pörkölt csíráztatott magvakból. A fehérét egészségesebbnek, a barnát ízeesebbnek tartották. A füstös (lánggal füstöltet) és fekete (erősen pörkölt malátájú) söröket a magyar ízlés nem kedvelte. Ilyeneket leginkább csak a Szepesség, Kárpátalja és Királyföld peremvidékein készítették. A növényi színezékes sörök is csak helyi ritkaságok.

Korabeli ízválaszték: ízük alapján a maláta-sörből régen megkülönböztettek: keserűt, ízeset, édeset, savanyút, csípőset és sósat. A keserűt főleg komlóval, örömmel készítették. Az ízeset: illatos-aromás fűszernövényekkel. Az édeset: savanyú és keserű fűszer nélkül, mézzel vagy édesgyökérrel. A savanyú ízt: a sör tejsavas erjedése eredményezte. A csípőset: főleg borókával, borsfűvel „erősítették”. A sós ízt pedig a sör vizének sózása (sósága) adta.

Korabeli sörfajták: Íme, néhány főbb maláta-sör változat: *szalad-ser* (komló nélküli aromásan fűszerve<sup>7</sup>), *fejér-ser* (szárított fehér malátával készítve), *füstös-ser* (parázson pirított malátájú szalad-ser), *savanyó-ser* (tejsavas is erjedt sör), *sós-ser* (sós vízzel készítve). Valamint: *világos-sör* (szárított és világosra aszalt malátájú sör), *barna-sör* (sötétre aszalt és pörkölt malátájú sör), *fekete-sör* (aszalt és sötétre pörkölt maláta-keverékes sör), *maláta-sör* (megszakított erjesztésű édes sör), *mézes-sör* (mézzel édesített sör), *nyírvizes-sör* (viricses édesítésű sör), stb.

<sup>6</sup> Szathmári László (1880–1944): A magyar sörfőzés múltjából. MEK

<sup>7</sup> Hagyományos szalad-ser fűszerek: ánizs, bazsalikom, boróka, borsfű, cickafark, édeskömény, fűszerkömény, gyömbér, hanga, kakukkfű, koriander, körislevél, lucfenyő hajtása, macskagyökér, majoránna, menta, pemetefű, római kömény, rozmaring, szurokfű, öröm, tárkony, tölgylevél, turbolya, zsálya.

## ***Régi szalad-serek***

A szalad-serek közös jellemzője, hogy csíráztatott gabona-magvakból készültek. A malátát (rég neve: szalad) megőrölték, megfelelő mennyiségű vízzel felöntötték, fűszereztek és felfőztek. Majd szűrték és erjesztettek (vagy fordítva), de végül mindenképpen lefejtették vagy átszűrték. A szalad-ser összetétele a középkortól napjainkig szinte nem változott, vagyis: maláta + fűszer(ek) + víz + élesztő (vagy kovász).

**Korianderes szalad-ser:** egyfajta régi szepességi szász-sör. Feltehetően még a XIV. század előtti időkből. Jellegzetessége, hogy árpa-malátából készült, részben tejsavas erjesztéssel és koriander-magvas ízesítéssel (komló nélkül). *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 15 liter víz, 2,5-3 kg szárított árpa-maláta, 30-50 g szárított koriander-mag. *Élesztő:* előző sör seprője (maláta kg-onként kb. 1 dl-nyi, ahogy a kovászoknál szokás). *Készítése:* XV. századi eljáráshoz hasonlóan (lásd: 1 számú táblázat), illeszkedve a híg kenyér-kovászéhoz. *Főbb műveletek:* finomra tört maláta felöntése a víz felével, fűszer hozzáadása, melegítve több órányi cefrőzés, ülepités, lé leszűrése, többi víz hozzáadása, lehűlés után élesztő bekeverés, hűvös-langyos helyen erjesztés, azt követő lefejtés, hideg pincében hordóban utóerjesztés. *Sörtörköly felhasználása:* másod- vagy hamis-sör készítéséhez, kovászhoz, kenyér-sörhöz. Ilyen sör ma már nem készül, de korianderes-komlós változatban készülnek hasonló sörök.

**Illatos szalad-ser:** régi, Eperjes-Bártfa vidéki sörfajta. Hasonlóan készült, mint a korianderes szalad-ser, de koriander helyett aromás fűszer-keverékkel. Ez adta a Mátyás-korabeli<sup>8</sup> híres bártfai-ser különlegességét. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 15 liter víz, 2,5-3 kg szárított árpa-maláta, 30-40 g szárított fűszerek keveréke<sup>9</sup>. *Élesztő:* előző sör seprője, némi áfonyával. *Készítése:* XV. századi eljáráshoz hasonlóan (lásd: 1 számú táblázat), vagyis: finomra tört maláta felöntése a víz  $\frac{2}{3}$ -ával, melegítve több órányi cefrőzés, ülepités és a lé leszűrése, maradék víz és fűszerkeverék hozzáadása, forralás majd leszűrés, lehűlés után élesztő-keverék hozzáadása, hűvös-langyos helyen erjesztés, azt követő lefejtés, hideg pincében hordóban utóerjesztés. *Sortörköly felhasználása:* másod- vagy hamis-sör készítéséhez, kovászhoz, kenyér-sörhöz. Ilyen sört már csak a kis sörfőzdék készítenek.

**Balzsamos szalad-ser:** régi, őrségi-vendvidéki szalad-ser, amely idővel egyfajta gyenge-híg keszűcévé (savanykás főző- és ivólévé) alakult. Úgy készülhetett, mint az illatos szalad-ser, de másfajta fűszerezettséggel (szurokfű, koriander és bazsalikom vagy kakukkfű). Ezek teljes mennyisége általában nem haladta meg a maláta-mennyiség 1,5-2%-át. E sörnek ismert komlóval is fűszerezett modern változata, a vend- és muravidéki sörművesek körében.

**Gyömbéres szalad-ser:** régi, sokfelé elterjedt szalad-ser, egykor a nagyobb uradalmakban gyakran készítették. Más szalad-serhez hasonlóan készült, szinte csak fűszerezésében tért el. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 15 liter víz, 2,5-3 kg kissé aszalt árpa-maláta, 40-60 g szárított fűszer-keverék (gyömbér, menta, koriander vagy kakukkfű, néhol citromfű is). A kellemesebb íz és szín érdekében: száraz maláta helyett inkább a kissé sárgásra aszalttal készítették. *Élesztő:* előző sör seprője (maláta kg-onként 1-2 dl-nyi, ahogy a kovászoknál szokás). *Készítése:* XV. századi eljáráshoz hasonlóan (lásd: 1 számú táblázat). Néhol, a kiforrott gyömbéres sert kevés mézzel édesítették. Nem volt tartós, így 1-2 heti pincei utóérlelés után már fogyasztották. Ez az egykor népszerű ital mára szinte átformálódott. Maláta helyett inkább cukorral készített alacsony alkoholtartalmú üdítő ivólévé alakult.

<sup>8</sup> Bártfáról hozatott sört 1476-ban Mátyás király is esküvőjére, továbbá Perényi János tárnokmester 1456-ban, Pálóczi László országbíró 1459-ben is. Bártfán nagy számmal működtek sörfőzők, 1493-ban érdekeik védelmére céhbe is tömörültek. (Szathmári László: A magyar sörfőzés múltjából).

<sup>9</sup> Lehetséges összetétel: fekete üröm, rozmarin, turbolya

Sós szalad-ser: régi, feltehetően szász eredetű sörfajta lehetett. Hasonlóan készült, mint a korianderes szalad-ser. Azzal az eltéréssel, hogy: árpa-búza<sup>10</sup> maláta feles keverékéből, és enyhén sós vízzel (1-9 g/liter) Több szász-vidéki helyi forrás is adott az ilyen sörfőzéshez megfelelő tiszta-sós ásványvizet. Ez adta a sör sajátos ízét, kissé növelve annak tartósságát, és hangsúlyosabb tejsavas erjedést eredményezve. Ilyen házi sört már nem készítenek, de ismeretes hasonló német sör (Gose), amely egykor talán rokona lehetett.

Csípős szalad-ser: régi háromszéki sörfajta. A sós szalad-ser módján készült, de a koriander felét-harmadát borsfű helyettesítette, Ennek sűrű főzetét csak az erjedés befejeződése előtt keverték hozzá az erjedő cefre-léhez. Feltehetően a szász sós-sör székelyes ízlésű változata, vagy valamilyen helyi boza- vagy cibre-féléből formálódott savanykás szalad-ser.

Mézes szalad-ser: régi felvidéki szalad-ser, a rozsnói és löcsei mézes serek különösen híresek voltak. Az illatos szalad-ser olyan változata, amikor a maláta egy részét virág-mézrel helyettesítették. Tapasztalatok szerint 1 kg maláta kicéfrézhető cukor-mennyiségét 0,3-0,4 kg méz pótolhatta. *Alapanyag* (10 liter serhez): 15 liter víz, 1-1,5 kg szárított vagy sárgára aszalt árpa-maláta, 0,6-0,5 kg méz, 20-30 g szárított fűszerek<sup>11</sup> keveréke. *Élesztő*: forrásnak indult gyümölcs-must<sup>12</sup> (maláta kg-ként 1-1,5 dl-nyi). *Készítés*: XV. századi eljárás szerint (lásd: 1 számú táblázat). A XIX. században az ilyen sörkészítés leáldozott.

Nyírvizes szalad-ser: a régi mézes szalad-ser nyírségi-, Palóc- és Székely-földi változata. Lényegében virics-mézrel készült szalad-ser. A „nyírvizes” elnevezés egyfajta pontosítás, mivel a felvidéki népnyelvben gyakran virics-nek nevezték az árpa cefrézésével kapott édes levet is. Fűszerezése: leginkább köménymag, torma, majoránna vagy koriander. Főleg köles- vagy rozs-malátából készítették. A köleses változata édeskés-szalados jellegű, a rozsos inkább tiszta-sörhöz lehetett hasonló. A XIX. század közepétől cukros változattá alakult.

### ***Tiszta-sörök***

A XV. század végéig a Kárpát-medencei sörkészítési eljárások és receptúrák fokozatosan egységesültek. A komló egyre inkább kiszorította a régebbi fűszer- és gyógynövény-keverékeket. Főleg azért, mert a komlós sörök eltarthatósága kedvezőbb, mint a régi fűszerkeverékes söröké, és nyugtató hatása miatt nem okozott „duhaj részegséget”. A XVI. század közepére már nemcsak szokássá, hanem jogilag kötelezővé vált a tiszta-sörök forgalmazása (bajor mintára). A tiszta-sör összetétele: maláta + komló + víz + sörélesztő. Akkori értelmezés szerint a sörélesztő: előbbi sörkészítéskor visszamaradt tiszta sör-seprő.

Tiszta-söröket csak gabonák (főleg árpa) malátájából készítették. De háborús és inséges időkben külön engedéllyel más keményítő tartalmú magvakat is használhattak sörfőzéshez. Régi kimutatások igazolják a városok-várak sör-malátáinak változatosságát.

II. táblázat: Maláta-alapanyagok

<i>Sörfőzők (évszám)</i>	Tokaj (1567)	Sáros (1568)	Murány (1569)	Munkács (1567/71)	Rozsnó (1574)	Heves (1577)	Szádvár (1591)	Pudmeric (1592)	Csetnek (1594)	Szatmár (1596)	Jeszenő (1623)
<i>Gabona</i>	búza rozs	árpa	zab, árpa alakor	búza tatárka	borsó lencse	árpa köles	tönköly zab	árpa tönköly	árpa zab	tönköly	zab

Árusított sörök készítésénél – komlón kívül – néhány ízesítő szokásban maradhatott (boróka, koriander, köménymag, só), de idővel ezek is fokozatosan „kikoptak”. A XV. században divatos mézezés-gyümölcsözés tiltottá is vált. De ezek a házi sörökre nem vonatkoztak.

<sup>10</sup> Itt az akkori régi típusú búza értendő: Alakor, Tönköly (vótér).

<sup>11</sup> (komló, menta, gyömbér vagy boróka).

<sup>12</sup> Szőlő, alma, birs, vackor, cseresznye, szeder vagy áfonya leve. Vagy ezek aszalékának áztatott leve.

Komlózás: a komlót főzés előtt, közben vagy külön főzetként adhatták hozzá az erjesztendő keverékhez. Általános tapasztalat, hogy minél hamarabb keverték be (és minél tovább főzték együtt az erjesztendő lével, annál keserűbb ízűvé tette a sört, viszont annál tartósabbá. Ezért, a komlót gyakran több (legfeljebb 3) részletben adagolták. A főzés kezdetén, majd a főzésidő első vagy második harmadában. Ha pedig külön főzték a komlót, annak szűrt levét a keverék főzésének utolsó harmadában elegyítették a forrásban lévő léhez.

Végvári tiszta-sör: a XVI-XVII. századi végvári sörök készítésének módja rekonstruálható. Ehhez jó segítséget nyújtanak a korabeli jelentések, vásárlási számadások és a régi leírások. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 3-4 kg maláta, 2-2,5 dkg aszalt komló és 12-14 liter víz. *Élesztő:* előző sörkészítéskor lefejtett tiszta sör-söprő, néhol borélesztővel rásegítve (1-1,5 dl maláta-kilogrammonként). *Maláta:* főleg árpa vagy árpa-búza keverék, ritkábban búza vagy búza-rozs keverék, néhol zab vagy zab-árpa. *Készítés:* a XVI. századi módszer szerint (lásd. 1. számú táblázat), lebontott-főzött (60-80 °C-os) cefréből készítve. *Két szín-változatban készült:* fehér-sör (szárított malátával) és barna-sör (aszalt, kissé pirított malátával). *Ászokolás:* hideg borpincében, hordóban, legfeljebb néhány hétig. *Sörtörköly felhasználása:* hamis-sörhöz, kenyér-kováshoz, lisztpótlóval ínség-kenyérnek sütvé.

Savanyú tiszta-sör: a végvári sör legkorábbi változata. Legtovább a Kárpátok északi-keleti peremvidékén maradt fenn. A szalad-ser és tiszta-sör közötti átmenet. Alapanyaga szerint tiszta-sör, de XV. századi szalad-seres technológiával készült (tejsavas erjedt cefréből, <50 °C). Ezáltal, színe opálos, íze savanykás, és színe világos a gyengén pirult malátától. Árpa vagy árpa-búza malátából készült. *Fűszerezése:* komló (turóci változat), esetleg koriander is (máramarosi változat). Manapság ilyen sörök arrafelé már nemigen lelhetők fel. Ízük a mai Hoegaarden (belga) vagy Beliner weisse (német) sörökéhez hasonlíthatott.

Balsamos tiszta-sör: a végvári sör egyfajta helyi szükség-változata. A szalad-ser és tiszta-sör közötti átmenet. Fűszerezése szerint szalad-ser, viszont már a XV. század szerinti tiszta-sör technológiájával készült. A rozmaringos kifejezés arra utal, hogy komló részben helyben termő illatos fűszerrel<sup>13</sup> (főleg rozmaringgal) pótolták (ha a komló beszerzése nehézségbe ütközött). A XVII. században ilyen sört már csak házi használatra készítettek, mivel a sörkészítési céh-szabályok tiltották a komlón kívüli másféle ízesítést.

Borseprős tiszta-sör: a végvári sör sajátos változata. A bortermelő vidékek sajátos ízvilágát tükrözte, mivel – bár tiszta-sör – az élesztője szőlő-alapú. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2,5-3 kg maláta, 1,5-2 dkg száraz komló és 12-15 liter víz. *Élesztő:* vízben áztatott, 0,4-0,5 kg aszalt szőlőből préselt, 3 napos erjedő must. *Készítése:* a XVI. századi előírások szerint. Az ilyen sör illata kissé borszerű, és kevésbé pezsgős. Alacsony komló-tartalma miatt nem volt túl kesernyés. Rövid idejű tárolásra készült, egyfajta gyors-sörnek. A másolás után visszamaradt sörtörkölyt kenyér-kováshozként hasznosíthatták. A tiszta sör-seprője kiváló indítója lehetett a következő tiszta-sörök, de tészta kelesztéséhez is megfelelt.

Társulati tiszta-sör: városok, várak számára hivatalosan sörfőző társulások<sup>14</sup> által készített sör. Amelyek, igazodtak a XVI. századi bajor és cseh sörkészítési előírásokhoz<sup>15</sup>. A társulati sörök összetételét helyileg szabályozták, így azok területenként különbözhetnek, de az eltérések nem voltak jelentősek. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2-2,5 kg árpa- vagy/és búza-maláta, 2,5-4,5 dkg szárított komló és 12-15 liter víz. *Élesztő:* az előző kb. 10 liternyi sörfőzőskor, az erjesztést követően kiüledett sörseprű harmada-fele. *Készítése:* a XVI. századi sörfőzés műveleti leírása szerint (I. számú táblázat). A cefrőzés után visszamaradt törkölyt e sörhöz

<sup>13</sup> Rozmaring, kakukkfű, borsfű, szurokfű, esetleg turbolya vagy koriander.

<sup>14</sup> Készítési és forgalmazási engedéllyel rendelkező serneveldek, sörfőző céhek, vári sörfőzdek, sörházak.

<sup>15</sup> Összetétel: Árpa, búza, komló, víz, élesztő és víz, valamint koriander, köménymag, boróka, babérlevél, só.



már nem használták fel. Vagyis, a társulati tiszta-sör: vastag sörnek készült. Kivéve a vész-helyzeteket (háború, gabonahiány), amikor kivételesen (egy időre és helyileg) engedélyezték az első- és mászó-lé keverését). Az erjedést követő ülepítés és lefejtés után a sört néhány napig hideg pincében pihentették, majd fogyasztásra kimérték.

Társulati fehér-sör: valójában halvány, világos, sárgás színű. Olyan társulati tiszta-sör, amely malátáját szabad ég alatt szárították, árnyékban (néhol napon), szellős helyen. Esetleg egy részét (aszalóban, kemencében) gyengén aszalva (<100 °C-on). Egészségesebbnek tartották a sötét sörnél. Néhol a világos búza-sört neveztek fehér sörnek. Szárításkor arra ügyeltek, hogy a maláta jól kiszáradjon, nehogy tároláskor dohosodjék, penészesedjék.

Társulati sötét-sör: valójában sötét-sárgás vagy barnás színű sör. Olyan társulati tiszta-sör, amelynek szárított-aszalt malátájához némi sötétebbre pirított malátát is keverték. Amely, cefrőzéskor az aszalt malátát is megfestette, a sört sötétre színezte. Pirításkor ügyeltek arra nehogy megégjen vagy füstölődjék, mert ilyen malátából készült sört nem árusíthattak.

Uradalmi tiszta-sör: a telkes gazdák saját „udvari fogyasztására” készült házi sör<sup>16</sup>. Amely eladásra csak engedéllyel kerülhetett. Ezek összetétele hasonlított a társulati sörökéhez, de a helyi szokások és igények szerint azoktól eltérhettek. *Alapanyag* (kb. 10 literhez): 2-3 kg gabona-maláta (például: árpa, búza, árpa-búza, árpa-rozs, árpa-zab, búza-rozs, árpa-köles), 1,5-4 dkg száraz komló és 13-15 liter víz. Ezt néha kiegészítették helyi hagyományos fűszerek<sup>17</sup>, amelyek mennyisége a komlóéból levonódott (amely mindig túlsúlyban maradt). *Élesztő:* általában az előző sörfőzéskor kiüledett seprő (10 liter italhoz annyi seprő, amely előzőleg 5-10 liternyi sörből üledett ki). Néhol ezt pótolták ugyanennyi tiszta borseprővel. Vagy „jó forrásban lévő” musttal indították el az erjedést (1-2 dl must 1 kg malátához). *Készítés:* a XVI. századi sörfőzés műveleti leírása szerint (I. számú táblázat). A cefrőzés után visszamaradt törkölyt e sörhöz általában nem használták, abból gyengébb-hígabb másod-sört erjesztettek (ivóvíz pótlónak). Főleg fehér és sötét söröket készítettek, kis mennyiségben néhol a feketét, ritkán füstöset (svábosat) is. Ha kevés gabona állt rendelkezésre, akkor – a mennyiség növelése érdekében – a cefrőzést mászás is követte, amely mászó-levét az a cefre első-levéhez keverték. Az erjedést követő ülepítés és lefejtés után a sört néhány napig hideg pincében pihentették, majd fogyasztásra szétosztották, fejadagnak kimérték. Az uradalmi tiszta-sörök főleg fehér (világos), ritkábban sötét (arany, világos barna) színben készültek.

Uradalmi fekete-sör: egy régi-ritka uradalmi tiszta-sör, amely sajátos sötét-barna, feketés (kávészerű) színét az erőteljesen pörkölt árpa-maláta adja. *Maláta-arányok:* a teljes maláta-mennyiség  $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$  része kávészínűre pörkölt maláta, a többi ( $\frac{3}{4}$ - $\frac{2}{3}$  rész) szárított maláta. Ezt a maláta-keveréket együtt cefrőzték, a kapott első-levet pedig sörré erjesztették. A cefre törkölyéből (mászó-léből) sötét másod- vagy kenyér-sört készítettek. A XX. század előtt csak némely sváb, ruszin és galíciai településen volt szokásban ilyen sör „nevelése”.

Uradalmi sós fehér-sör: az uradalmi tiszta sör egy ritka-sajátos helyi változata. Aszerint is készült, csak kissé eltérő receptúrával. *Alapanyag* (10 liter italhoz): 2,5-3 kg búza-maláta, 2-2,5 dkg száraz komló és 1,5-2 dkg kissé pirított koriander-mag őrlemény, valamint 13-16 liter víz és 2-4 dkg só. *Élesztő:* sör-seprő, ahogy a tiszta söröknél szokásos. *Készítés:* a XVI. századi sörfőzés műveleti leírása szerint (I. számú táblázat). A sőt, forralás előtt adták hozzá a keverék-léhez. A sör kezelése az uradalmi söröknél leírtak szerint történt. Kárpát-medencei sós sötét-vagy fekete-sör készítéséről eddig nem sikerült adatot fellelni.

<sup>16</sup> Ez a sör eladásra csak engedéllyel és szerződéssel kerülhetett. A sört, csak az előírt áron árusíthatták, csak akkor, ha megfelelt a helyi minőségi előírásoknak és az előírt „sör-adót”, illetéket befizették.

<sup>17</sup> Gyakori fűszer-kiegészítések: koriander (szász és galíciai vidékeken), köménymag (nyugati tót és vend vidékeken), borókabogyó (székely, palóc és ruszin vidékeken) és ritkán só (sóbányák közelében).

Uradalmi savanyú fehér-sör: régi uradalmi fehér tiszta-sör, amely savasságát a cefre enyhe tejsavas erjedése okozza. Összetétele a tisztasörével megegyezik. Készítése is csak annyiban tér el, hogy rozs vagy rozs-búza keverék malátájából készült (de Erdélyben zabbal is készítették. Valamint, a cefrézést nem forró, hanem csak kissé meleg (40-45 °C-os) vízben és hosszabb ideig (fél nap) végezték. Ezáltal a cefrében (a cukor-kioldódása mellett) némi kovászos erjedés is bekövetkezett. Ülepedés-szűrés után a levét komlóval (esetleg kevés korianderrel is) keverték, főzték, ülepítették erjesztették, fejtették stb. Néhol kissé sózták, mint a sós-sört. A kapott sör enyhén opálos, kissé savanykás (kiszés, keszócés, ciberés), íze szalad-söréhez vagy a kenyér-söréhez (kvaszhoz) hasonló. Ez a sör mára elfelejtődött.

Uradalmi malátás-sör: régi-ünnepi sör, amelyet a téli ünnepekre (nagy és kis karácsonyra, farsangra) készítettek, mivel fagypont körüli tárolást igényel. Valójában az uradalmi tiszta-sör sajátosan erjesztett változata. Összetétele azzal megegyezik. Készítési módja pedig csak annyiban tér el, hogy a sör főerjesztését még a befejezése előtt „befagyasztották”. Vagyis, az erjedő sört fagypont hőmérsékletre lehűtötték (kitették a hidegre, lefedve). Miután a „forrása” (erjedése) leállt és kiülepedett, lefejtették és korsókba (ritkábban kis hordókba) töltötték, majd alaposan lezárták. Fogyasztás előtt a korsót (hordót) meleg helyre vitték, majd egy idő után felbontották. Az ekkor kitöltött sör a szén-dioxidtól kellemesen csípős, kitöltéskor igencsak habzott és az íze kissé édeskés (az erjedés megállítása miatt benne maradt cukortól). Ezt a sört felnyitás után mielőbb elfogyasztották, mert ha felmelegedett, újból forrásnak indult, és levegő hatására meg is savanyodhatott.

### ***Pótlós-sörök***

Ide sorolhatók azok a sörök, amelyeknél a gabona-maláta egy részét lisztes (keményítő-tartalmú) mag örleményével pótolták. Leggyakoribb maláta-pótlók: zab, köles, hajdina (később kukorica, cirok) darája vagy lisztje. Régen és csak szükségből: bab, borsó, lencse, gesztenye, sulyom, harmatkása főve-törve. Mivel a szárított vagy csak gyengén aszalt maláta enzimatartalma jelentős, így a lisztes pótlékok erjesztésével is megfelelő sör készíthető. Ezért, szükség esetén a maláta közel fele lisztes adalékkal pótolható. Amit a víz kb. 1/3-ában elkeverték, lassú tűzön alaposan csirizesre főzték. Amikor kissé lehűlt, hozzákeverték a maradék kb. 2/3 résznyi vízben beáztatott malátához és a megfelelő hőfokon és ideig cefrézték. Ezt követően ülepítették, a levét leszűrték, amiből sört erjesztettek.

Kvasz-sör: a Kárpát-medence keleti karéján már a XV. század előtt ismert, sör-szerű ital. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 1 kg szárított rozs- és árpa-maláta darájának feles keveréke, 0,5 kg liszt (rozs, zab, hajdina, búza vagy árpa), 2-3 dkg fűszer-keverék (fele komló, a többi menta, ribizli-levél, torma vagy rebarbara) és 14-15 liter víz. *Élesztő*: előző kvasz-sör seprője vagy aszalt szőlő (áfonya, szeder, eper) tört pépje (kb. 1 dl). *Készítése*: a maláta és liszt keverékét 1-1,2 liter vízzel összekeverték és alaposan átdagasztották. Egy nagyobb tepsiben vékonyra elegyengették és meleg (de nem pörkölő-sütő) kemencében megaszalták. Majd, a szárított tésztát alaposan összetörték és a maradék vízben több órán át édeskés folyadékká cefrézték. Ezt követően kissé hagyták ülepedni, majd leszűrték, hozzáadták a fűszereket és 1/2 óráig forralták. Miután kézmelegre hagyták kihűlni, hozzá keverék az élesztőt. Az erjedés csillapodását követően lefejtették és hideg helyen 2-3 napig érlelték.

Köleses pótlós-sör: a XVI. században, főleg a hajdúsági és bihari vidékekről ismert sörféle. A végvári tiszta-sörnél leírtak szerint készítették. Azzal az eltéréssel, hogy az árpa-maláta egy részét (negyedét-harmadát) hajas (nem hántolt) kölessel pótolták. Amelyet előzőleg (csíráztatás nélkül) gyengén megpirítottak és lisztesre törtek. Nem örölték, hogy a héja darabos maradjon, ezzel is segítve a cefre szűrését. Ezt a „töreket” keverték a maláta örleménnyel és együtt is cefrézték (a XVI. századi módszer szerint). Az ilyen köleses sör (az árpa-sörhöz

képest) kissé világosabb, az árpa sajátos íze is tompább, édeskésebbnek tűnik. Jobban ülepedik, könnyebben szűrhető, és a habját is jól tartja. Ugyanakkor, ha a cefrézés hőmérséklete alacsony, hajlamos a tejsavas erjedésre, ezért a cefrézést legalább 65-70 °C-on végezték (hacsak nem savanyó sört kívántak készíteni).

Cilmagos pótlós-sör: régen is ritkán készített cirokmag-lisztes szükség-sör. Úgy készült, mint a köleses pótlós-sör, de köles-liszt helyett pirított cirokmagból tört lisztből. Söre jól ülepedő, jól szűrhető, és a köleséhez hasonlóan kissé édeskés. A XIX. század aszályosabb időszakában Békés és Jász-kun vidékeken készítettek cirokból is ilyen sört (megspórolva a drága kenyér-gabonát). Alacsony hőfokú cefrézéssel savanykás sört is adhatott.

Zabkásás pótlós-sör: régi, a XVI. században még elterjed sörféle. Különösen a hűvösebb vidékeken készítették (Sáros, Szepes, Máramaros), kímélve az értékesebb kenyér-gabonát. A zabot megmosták, kemencében teljesen kiszárították és az aszalt árpa-malátához keverve megőrölték. Ezt a keveréket cefrézték, és abból (XVI. századi módszerrel) sört készítettek. A zab, akár a maláta 1/3-át is pótolhatta (szükséghelyzetben a felét is). Az így „nevelt” sör (az árpa-sörhöz képest) selymesebb, olajosan sűrűbbnek tűnő, gázát fokozatosan adja le, habja is tartós. Ha „zabosabb” söröket kissé sötétebbre pörkölt árpamalátával készítettek, akkor az jól elfedte (sörösebbé tette) a zab sajátos ízét.

Zabkiszis pótlós-sör: a régi-felföldi zabkásás pótlós-sör erdélyi (háromszéki, udvarhelyi, csíki) változata. Hasonló módon készült, de némi eltéréssel. Az árpa-malátát rozs-maláta is helyettesítette. A zabkását pedig előkezelt (forrón kiszárított szemekből őrölt, kiszitált) zablisztből forrázták. A beáztatott maláta és forrázott zabkása keverékét együtt cefrézték, de először (2-3 órán át) csak kézmeleg (40 °C közüli) hőmérsékleten. Majd, 1-2 órán át magasabb hőfokon. Ezután a cefre levét leszűrték és abból sört készítettek a szokásos módon. A kapott sör a tejsavas erjedés miatt kissé savanykás (ezért „kiszis” a neve). Ugyanakkor, kissé édeskésnek tűnik, az árpa-sörénél kissé gyengébb sör-aromával. Habját, gázát jól tartja. A leszűrt sör-törkölyből zabkiszishez<sup>18</sup> hasonló ételt készíthette.

Búzás pótlós-sör: régóta ismert sörfajta. Amelynél az árpa-maláta közel 30-40%-át búza-liszttel pótolhatták. (Nagyobb búza-arányú sört már búza-malátával készítettek). A búza-lisztet 4-5-szörös mennyiségű hideg vízzel elkeverték, majd csirizesre főzték. Ezt hozzákeverték a maradék vízzel beáztatott malátához, majd a keveréket együtt cefrézték, fokozatosan melegítve a magasabb cefrézési hőmérsékletre (állandó kevergetés közben). Továbbiakban a sört már a szokásos XVI. századi módszerrel készítették. Az ekképp „nevelt” sör (az árpa-sörhöz képest) kissé világosabb, édeskésebb-diszkrétebb ízű. Nem túl szénsavas, de habját jól tartja. Ha hamar fejtték, kissé opálos és élesztős lehetett. Eredetileg régi típusú búzából készítették, amely a sörnek enyhe dió vagy mogyoró-íz adott. Leszűrt sör-törkölyből másod-sört vagy kenyér-kovászt készíthettek.

Pohánkás pótlós-sör: egyfajta régi pótlós-sör, mára szinte eltűnt a sörkínálatból. Úgy készült, mint a búzás pótlós-sör, de árpa-maláta helyett rozs-malátából. És, búza-liszt helyett hajdina<sup>19</sup>-liszttel, amely jól tompította a rozs erőteljesebb aromáját. Cefrézése állandó keverést követelt, mert a rozs-maláta és liszt keveréke hajlamos volt az „összeállásra”. Állítólag kissé több vizet igényelt a készítése (12-15 liter helyett 15-17 litert is), mivel a törköly elég sok vizet megtartott magában. Leszűrt sör-törkölyből liszt-sört és kenyér-kovászt készíthettek. Egykor főleg fehér-kárpáti, őrségi, ör- és vend-vidéki területeken készítették ilyesféle sört. Komló mellett korianderrel vagy köménymaggal is ízesíthették.

<sup>18</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Zabkiszis, kiszis, kiszisj. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>19</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Hajdina (lat. Fagopyrum vulgare) Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Haricsos pótlós-sör: a régi hajdinás pótlós sör fehér-kárpáti és alpokaljai változata. Készítési módjuk szinte megegyezett, de rozs-maláta helyett árpa-malátából készítették. A leszűrt cefre törkölyét liszt- vagy hamis-sörhöz hasznosíthatták (erjesztőként). Másod-sörnek „túl gyenge” sört adott. Komló mellett borókabogyóval vagy borsfüvel „csípősítették” Zemplén, Sáros, Kárpátalja és Máramaros környékén készítettek ilyesféle sört (szórványosan).

Kastános pótlós-sör: egyfajta régi szükség-sör, amelyet a pohánkás pótlós-sörhöz hasonlóan készítettek, de árpa-malátából és gesztenye<sup>20</sup> lisztjéből. Aranybarnás színű, habját jól tartó, érdekes-aromás ízű sörféle. A gesztenye-lisztet szárított főtt gesztenyéből örölték, és pépesre főzve keverték a maláta-cefréhez. Zobor-vidéken és Alpokalja előterében készíttek ilyen gabona-pótlós sört. Fűszerezését általában csak komló adta. Órvidéken és délebbre néhol kakukkfűvet vagy rozmaringot is keverhettek hozzá. Dráva-Mura vidékén készült kastános sört búza-malátából is készítették. Eredeti összetételt nem sikerült fellelni, de vélelmezhető, hogy a gesztenye mennyisége nemigen haladhatta meg a maláta mennyiségének 1/3-át.

Kukoricás pótlós-sör: a XIX. század második felében leterjedt sörféle. Ugyanis, „A kukorica is jól használható a sör készítéséhez, és pedig 2/3 árpamaláta, 1/3 kukorica arányában. A kukoricát külön cefrézik s csak azután lesz a maláta-cefrével összekeverve. A sör jól deríthető és igen tartós.”<sup>21</sup> *Készítése*: a XIX. századi eljárás szerint (lásd: 1. számú táblázat). Házi változatában általában kukorica-darát cefrézték (vagy csirizes kásával főztek). Egyszerűbb házi változatában a tört malátát kukorica-darával keverték és együtt cefrézték a régi módon (a XVI. századi eljárás szerint). A kukoricás pótlással készült sör (az árpa-sörköz képest) világosabb, selymesebbnek és kissé édeskeesebb ízűnek tűnik, habját jól tartja.

### ***Másod-sörök***

Ide sorolódtak azok a sörök, amelyek a maláta cefrézése után visszamaradt sör-törkölyből készítették. Amelyet, a másolás során főzött-szűrt léből (másoló-léből) készítették. Ez a sör lényegesen gyengébb és íztelenebb volt, mint a cefre-léből (első-léből) készített vastag-sör. Neve is erre utalt: fickó-sör, vékony-sör, gyenge-sör. A korabeli előírások szerint ilyen sört pénzért nem hozhattak forgalomba, vastag sört azzal nem hígíthattak. Másod-sört, a helyi (városi, uradalmi) előírások szerint, fejadagként kiosztották (katonáknak, szolgálóknak, cselédeknek stb.). Az ilyen házi söröket pedig egy fajta munka-italként, szomjúság-oltóként fogyasztották. Ezen sörök javítására megengedett volt a gabona-pótló és méz használata.

Egyszerű vékony-sör: régi és talán a legelterjedtebb másod-sör változat. Készítése egyszerű. Az előző sör készítésekor visszamaradt sör-törkölyt 2-4 szeres mennyiségű vízzel összekeverték és „újra cefrézték”. Vagyis felmelegítették, 65-75 °C-on 1-2 órán át melegítették, majd üleptették, szűrték (néhol szövetzsákba kötve ki is préselték). Az így kapott másoló-levet főzték-fűszerezték, majd lehűtötték és az előző sör készítésekor visszamaradt sör-seprő felével (sörélesztővel) „beoltották”. Hagyták erjedni („kiformni”), ezt követően lefejtették és palackozták (hordózták). Mivel alkoholtartalma alacsony volt (romlandó), ezért hideg helyen tárolták, és általában 1-2 héten belül elfogyasztották. Az ilyen sör fűszerezése már változatos lehetett, mivel nem vonatkoztak rá a „tisztasági előírások”. Így, a drága komlót helyettesíthették helyben-kertben termő fűszerekkel: koriander, üröm, rozmaring, borsfű, kakukkfű, bazsalikom. És színezhették, például bodzával sötétebbre.

Lisztes másod-sör: az egyszerű vékony-sör javított változata. Egyfajta átmenet a maláta és liszt-sörök között. Készítése csak annyiban tért el, hogy az előző sör készítésekor visszamaradt sör-törkölyhöz: csirizesre főzött lisztet is levertek. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2

<sup>20</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Gesztenye (lat. Castanea sativa). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>21</sup> Pallas Nagy Lexikon XV. kötet: Sör. Budapest, 1897.

kg sűrű sör-törköly, 1,5-2 kg liszt, 2-3 dkg szárított fűszer és kb. 12 liter víz. *Élesztő*: előző sör készítésekor lefejtett friss sör-söprő (2-3 dl). *Készítése*: lisztet a víz felével elkeverték és csirizesre főzték. Majd némi hűlés után – állandó keverés mellett – lassan hozzáöntötték a sűrű sör-törkölyhöz. Ezt az elegyet a sör-készítésnél szokásos módon cefrézték (65-75 °C-on), majd amikor a cukor kioldása bekövetkezett, ülepítették, szűrték. A kapott levét forralták-fűszereztek, utána lehűtötték és sör-seprővel beoltva sörnek erjesztették. Az ilyen sör a megszokottnál világosabb és kevésbé sör-aromásabb, de azzal erősségben vetekedett. Ez a másod-sör liszt helyett liszt-pótlóval is készíthető. Fontos, hogy a cefrézés hőmérséklete ne csökkenjék 60 °C alá, mert az erjedés „tejsavas irányba” eltolódhat, és a végeredmény már nem sör, hanem kovászos kishi- vagy cibere-lé.

Sötét másod-sör: a lisztes másod-sör sajátos változata. Ugyanúgy is készült, de nem nyers, hanem világos barnára pirított-pörkölt liszttel. Íze kissé édeskésebb és aromásabb, színe sárgás-barnás. Túlpörkölés esetén enyhén kesernyés-karamellás ízzel, sötétebb színnel. Ahol sört főztek ott ez a módszer ismert volt, gyakran javították ily módon a gyenge-söröket. Eredetileg ezt nevezhették fickós-sörnek, mivel a liszt a vékony-sör erejét fickósította.

Morzás másod-sör: a lisztes-sörhöz hasonlóan készült, de liszt helyett: szárított-tört kenyérmorzsaival. Némely sváb vidéken gyakran ilyen sör készítésére használták fel a szárított kenyér-héjat (amelyet szokás szerint mindig levágtak a leszegett kenyér-karéjról). Az így készített sör sötét-aransága színű (a kenyér héjának színétől függő). Búza-kenyér héja édeskés-világosabb sört, a rozs-kenyér héja inkább barnás-savanykásabb másod-sört adott. A sör és kvasz közötti egyfajta átmenet. Főleg Felföld észak-keleti részén és a dunai sváb-tót kevert lakosságú (tolnai) vidékeken volt szórványosan ismert (mint folyékony kenyér).

Bélelt vékony-sör: régi, ismert-hírhedt javított vékony-sör. Valójában, hamisított vastag-sör. Úgy készült, mint a malátás-sör, de a maláta egy bizonyos részét ( $\frac{1}{3}$ - $\frac{2}{3}$  részét) sör-törkölyvel „pótolták”. Az ilyen sör (a tiszta malátából készült sörhöz képest) világosabb, alkoholban és ízben kissé gyengébb volt. Mivel könnyen összetéveszthették a gyengébb vastag-sörökkel ezért az árusított sörök készítését és kimérését sörbírók felügyelték. Ilyen hamis-sör árusítását szigorúan büntették. De az ingyenes kimérésüket és kínálásukat nem tiltották. Fejadag-sörként igen kedvelték, mert a vékony sörnél sokkal ízesebb-erősebb volt.

Fekete vékony-sör: régóta ismert, sötétre pörkölt árpa-malátával (maláta-kávéval) javított vékony-sör. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 3-4 kg sűrű sör-törköly, 0,5-1 kg sötétre pirított árpa-maláta, 1,5-3 dkg szárított komló és 12-14 liter víz. *Élesztő*: előzőleg erjesztett sörből kiülepedett tiszta seprő. *Készítése*: a sör-törkölyt és maláta-kávét összekeverték, és együtt cefrézték, majd a tiszta-sörnél leírtak szerint sörré nevelték. Színét és aromáját főleg a pörkölt árpa-maláta és a komló mennyisége határozta meg. Ilyen fekete kávészerű vékony-sör főleg a galíciai és szepességi vidékeken volt népszerű.

Mézes másod-sör: régi sörféle, valójában virág-mézszel „erősített” vékony-sör. Egyfajta átmenet a gabona és mézsör között. Hasonlóan készült, mint az egyszerű vékony-sör, de némi eltéréssel. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2-5 kg sűrű sör-törköly, 1,5-2 kg méz, 2-3 dkg fűszer és 12-15 liter víz (a sör-törköly sűrűségétől függően). *Élesztő*: friss sör-seprő. *Készítése*: mézet a mászó-lében feloldották, 1-2 percig forralták (keverve, mert habzáskor kifuthatott). Többi művelet az egyszerű vékony-sörnél leírtak szerint. Ilyen másod-sör erejében „sör-szerű”, de ez nem mondható el az aromájáról. A sör-íz erősségét főleg a törköly mennyisége határozza meg. Ritkán készítették, mert a drága mézet sajnálták ilyen pancsolt másod-sörre pazarolni (inkább maláta-sört vagy tiszta-bort erősítettek mézzel).

Viriceses másod-sör: régóta ismert, javított vékony-sör. Úgy készült, mint a mézes másodsör, de virágméz helyett virics-mézzel. Állaga is ahhoz hasonló, de íze kevésbé aromás, inkább a cukros másod-söréhez hasonlatos. Ritkán készítették, mert a virics-méz túl értékes volt az ilyen pancsolásra. Legfeljebb csak annyit készítettek, hogy az utolsó sörfőzés törkölye ne vesszen kárba. Bár azt is olcsóbb volt gyümölcs-lével vagy musttal hamis-sörre „nevelni”.

### ***Hamis-sörök***

Ide sorolhatók azok hagyományos sör-szerű italok, amelyek részben maláta-alapanyagból készültek, ugyanakkor készítésükhöz cukrot vagy gyümölcsöt (cukortartalmú termést) is felhasználtak. Ezek, gyakran „átmenetek” a sörök és borok, édes- és savanyú-levek között.

Cukros hamis-sör: a XIX. században elterjedt, feljavított vékony-sör. A mézes másod-sör olcsó-cukros változata. Úgy készült, mint a mézes másod-sör, de méz helyett cukorral (1 kg mézet 0,8 kg cukor helyettesítette). Valamint, sör-seprő helyett sör- vagy sütő-élesztővel is indíthatták az erjesztését. A sör aromáját a sör-törköly mennyiségével és a fűszerek megválasztásával igazíthatták. Víz helyett itták, mint a gyenge másod- és hamis-borokat.

Világos hamis-sör: olyan sörféle, amelynél a maláta egy részét gyári cukorral pótolták. Készítése a tiszta-sörnél leírtak szerint történt, de némi eltéréssel. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 1-1,5 kg világosra aszalt maláta, 1,2-1 kg cukor, 2-3 dkg szárított komló és 12-13 liter víz. *Élesztő*: bolti sör- vagy sütőélesztő. *Készítése*: a malátát vízzel összekeverték, melegen cefrézték, majd leszűrték. A kapott folyadékot ½ óráig lassan forralták, majd hozzáadták a komlót meg a cukrot, és ½ óráig tovább forralták. Ezt követően leszűrték, és amikor kézmelegre hűlt, hozzá keverték a kevés vízben feloldott élesztőt. Leborítva hagyták erjedni, „kiforrni”. Amikor a pezsgése már alább hagyott és kezdett kiüledni, akkor a kierjedt sört lefejtették. Palackokba töltötték és jól ledugaszolták, majd hideghelyen tárolták. Két-három nap után már fogyaszthaták. A törkölyt és seprőt kovásznak feldolgozhatták.

Fekete hamis-sör: a világos hamis-sör sötétre pirított malátával (maláta-kávéval) színesített változata, egyfajta cukrozva erjesztett fekete vékony-sör. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 0,5 kg sötétre pirított maláta 1-1,2 kg cukor, 2-4 dkg szárított komló és 12-13 liter víz. *Élesztő*: bolti sör- vagy sütőélesztő. *Készítése*: a malátát a vízben elkeverték, majd ¾ óráig lassan forralták (éppen hogy gyöngyözzön). Ezt követően hozzáadták a komlót és azzal is forralták még ½-¾ óráig. Ezután ezt leszűrték, cukrozták és elkeverve 10 percre felforralták. Majd hagyták kézmelegre lehűlni, és hozzá keverték az előzőleg feloldott élesztőt... a továbbiakban a világos hamis-sörnél leírtak alapján jártak el.

Gyümölcsös hamis-sör: régi, kedvelt házi italszerűség, gyenge gyümölcsös sör. A gabona-sör és gyümölcs-bor közötti átmenet. Készítése egyszerű. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 kg sűrű sör-törköly, 6-8 kg édeskés és nem túl savas túlérett gyümölcs<sup>22</sup>, 3-4 dkg fűszer (fele komló, vagy sörszerűen kesernyésítő) és 6-4 liter víz. *Élesztő*: az előző sör készítésekor lefejtett sör-seprő (1-2 dl), esetleg bolti sör- vagy sütő-élesztő (2-5 dkg). *Készítés*: a sör-törkölyt vízzel felöntötték és melegen cefrézték, majd a másló-levét leszűrték. A gyümölcsöt összetörték, levét kipréselték-szűrték és azt hozzáöntötték a másló-léhez. Amit forraltak és fűszereztek, majd lehűtve bor-seprővel keverve sörré erjesztettek. Az így készült másod-sör kellemesen gyümölcsös ízű, és fűszerezettségétől függően sörös vagy boros jellegű. Malátával is készíthető, de annak „sem külön az íze”, ezért a drága malátát nem pazarolták ilyen gyümölcsös „pacsomagolásra”.

<sup>22</sup> Például: alma, körte, birs, cseresznye, barack, szilva, mirabolán, szőlő, áfonya.

**Mustos hamis-sör:** a gyümölcsös másod-sör egyszerű változata, amely gyümölcsle helyett nem savas korai (csemege) szőlő levéből (mustjából) készült. Ilyen másod-sört csak keveset készítettek. Csak annyit, hogy az éppen készülő vastag-sör törkölye ne menjen veszendőbe. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2-4 kg sűrű sör-törköly, 5-6 liter édes must, 6-3 liter víz és 2-3 dkg sörízestítő fűszer (vagyis a teljes mennyiség összeöntve kb. 12 liter). *Élesztő:* előző sör-fejtés seprőjéből 1-2 dl, vagy bolti sör- vagy sütőélesztő (1-2 dkg) *Készítése:* úgy készült, mint a gyümölcs másod-bor, íze gyümölcsös, sör-ízét főleg a fűszerek formálták. Néhol tiszta szőlő-must helyett a szőlő-törköly kipréselt levével készítették.

**Aszós hamis-sör:** a gyümölcsös másod-sör régen sokféle ismert változata. Valójában olyan gyümölcsös sör, amelyet friss gyümölcs helyett aszaltból készítettek. Ez is egyfajta átmenet a gyümölcs-sör és gyümölcs-bor között. Készítése igen egyszerű. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 kg sűrű sör-törköly, 2-3 kg aszalt gyümölcs, 2-4 dkg fűszer és 12-14 liter víz. *Élesztő:* előző sör-fejtés sör-seprője vagy bolti sör- vagy sütőélesztő (3-5 dkg). *Készítése:* sör-törkölyt a víz  $\frac{2}{3}$ -val felöntötték. Aszalt gyümölcsöt a víz  $\frac{1}{3}$ -ban beáztatták néhány órára, és pépesre zúzták. Majd az előbbi törkölyös vízzel összekeverték, és a keveréket melegen „újra cefrézték”. Ezután ülepítették-szűrték, a kapott gyümölcsös másoló-levet pedig főzték és fűszereztek. Lehűlés után élesztővel „beolva” erjesztették. „Forrás” lanyhulásával lefejtették és sörként kezelték-érlelték. A fűszerek összeválogatásával sör- vagy borszerű aromát-íz „varázsolhattak”. Házi szomjoltónak készült, mint a másod- vagy hamis-borok.

## Dara-sörök

Ide sorolódnak azok a sörszerű erjesztett italok, amelyek liszt-alapanyagból készültek (nem malátázott gabonából). Készülhettek feldolgozatlan gabona-darából (liszt-sörök) vagy már feldolgozottból (kenyér-sörök). Ezek lehetnek alkoholos, tejsavas vagy vegyes erjedésűek.

### *Liszt-sörök*

Ide értendők azokat a sörök, amelyeket „rendes” lisztből készítettek. Vagyis, nem malátalisztból (mint ahogy a maláta-sörök). A lisztet felhasználhatták „nyersen” vagy előzetesen hőkezelve (pirítva.), amit aztán fűszerekkel-ízestítővel keverve egészen csirizesre főztek. Ezzel elősegítve a keményítő cukorrá bontását. A kapott elegyet erjesztették, majd lefejtették és zárható edényben hideg helyen tárolták. Íme, néhány hagyományos liszt-sör változat:

**Rozs-k(o)vasz:** a Kárpát-medence keleti karéján már a XII. század előtt ismert, lisztből erjesztett, sör-szerű ital. Úgy készült, mint a kvasz-sör, de maláta nélkül. *Alapanyag:* 1-1,5 kg korpás rozs-liszt (teljes kiőrlésű), és 1-0,5 kg egyéb liszt (árpa, zab vagy hajdina), 1,5-2 dkg szárított komló és fele annyi menta, 13-14 liter víz. *Élesztő:* általában az előző kvasz-sör seprője (1-2 dl) vagy rozs-kovász. *Készítése:* a liszt keverékét kevés (2-3 liter) vízben enyhén édeskés-pépesre cefrézték (65-80 °C-on), majd tepsibe öntve forró (de nem pörkölő) kempében száraz tészta-vá szárították (több órán át). Ezután, apróra törve a többi vízben elkeverték és édes lévé forralták, az utolsó fél órában hozzáadva a fűszereket. Majd, kézmelegre hűtve hozzáadták az élesztőt, hagyták erjedni. Amikor az erjedése alább hagyott és már kezdett kiülepedni, lefejtették és hideg pincében 2-3 napig érlelték. Főleg ruszin és lengyel vidékek italaként volt ismert. Zab-liszttel kevert változata inkább Máramaros és Bukovina vidékén volt szokásban. Enyhén édes-savanykás (kiszés) ízű, barnás színű, habját és szénsavját hamar eleresztette. Nem volt tartós, palackját megnyitva (levegő hatására) 2-3 nap alatt besavanyodhatott. Törkölye és seprője jófajta kenyér-kovász.

Árpa-kvasz: a régi rozs-k(o)vaszhoz hasonlóan készült, de főleg árpa-lisztből. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 2 kg árpa-liszt (1/3-a lehetett zab-, régi búza-, hajdina vagy köles-liszt is), 2-2,5 dkg szárított sör-fűszer (0,5-1 dkg komló és 1 dkg menta és <0,5 dkg gyömbér), valamint 13-15 liter víz. *Élesztője*: fekete bogyós gyümölcs forrásban lévő mustja vagy erjedő törkölye (például: málna, meggy, cseresznye, szőlő, áfonya). *Készítése*: a rozs k(o)vaszéhoz hasonló azzal az eltéréssel, hogy kissé hosszabb idejű meleg cefrézést igényelt. Valamint, a fűszereket kevés vízben kifőzték, és azt a forralt cefre-léhez keverték (a forralás befejezte előtt). Söre a rozs-k(o)vasznál jóval világosabb, édesebb és „pezsgősebb” Kárpátalja vidékén, Palócföldön és Felföld északi-keleti vonulatánál volt ismert. Állítólag hasonló sörpótlót készítettek Királyföld vidékén is, de azt csak komlóval és korianderrel.

Búza-kvasz: az árpa-kvaszhoz lisztsör, de főleg búzaliszt-alapból. *Alapanyag*: 2-2,5 kg búza-liszt (fele akár köles- vagy hajdina-liszt is lehetett), 2,5-4 dkg fűszerek (főleg komló, valamint kakukkfű, szurokfű vagy rozmaring) és 13-15 liter víz. *Élesztő*: forrásban lévő szőlőmust, vagy aszalt szőlőből kioldott lé erjedő leve (2-3 dl). *Készítése*: az árpa-kvaszhoz hasonlóan készült, de annál gyümölcsösebb ízű és világosabb színű. leginkább szerémségi és észak-kelet szlavón vidékeken terjedt el. Feltételezések szerint régi szláv-kvasz italféleség lehetett, amely a török hódoltság alatt formálódhatott ilyen boza-szerű itallá. A XVIII. századtól, (a török kiverése után) amikor ismét a szőlő- és bortermelés fellendült, a búza-kvasz egyfajta házi itallá „szerényült”, majd fokozatosan elfelejtődött. Egyes adatok szerint a bácska-bánsági szerb vidékeken maradt fenn legtovább ez a kvasz-sör szerű házi ital.

Köles-boza<sup>23</sup>: a XVI. században még általánosan ismert, de már akkor is főleg a jász és kun<sup>24</sup> (illetve a megszálló török népesség) fogyasztotta rendszeresen, bor és sör helyett. *Jellemző összetétele* (kb. 10 liter italhoz): 2-2,5 kg hántolatlan köles, 1-3 dkg szárított fűszer (komló, kakukkfű, borókabogyó, esetleg majoránna) és 13-14 liter víz. *Élesztő*: eredetileg bizonyára vadélesztők vagy kovász, később valamilyen túlérett gyümölcs (alma, körte, aszalt-szőlő). *Készítése*: köles-magvakat enyhén megpörkölték, majd apró darává törték és a héját kiszitálták. A darát vízzel elkeverték és néhány órán át melegen cefrézték. Tapasztalat szerint a langyos cefrézés savanyú bozát ad, a melegebb cefrézés pedig édesebbet. Amikor a cefre-lé már édesedett, hozzáadták a fűszereket és kissé forralták. Ezután kézmelegre hűtötték, hozzáadták az élesztőt és hagyták erjedni. Amikor a „habját is elforrta” és a seprőjétől tisztult, a boza-sert lefejtették. Hűvös helyen tárolták, de lehűlés után már fogyaszthatták. Színe halovány sárgás volt, íze kissé édeskés-savanykás, kissé csípősen buborékos. A XIX. század végére elvesztette jelentőségét, a házi-bor és sör kiszorította.

Mézes-boza: más néven kunsági pásztor-boza. A köles-boza egyfajta sajátos változata. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg köles-liszt, 0,1-0,2 kg méz, 1-2 dkg szárított-tört fűszer (kakukkfű, köménymag, borókabogyó) és 11-12 liter víz. *Élesztő*: 5-15 dkg érett vagy aszalt gyümölcs. *Előkészítés*: a köles-lisztet forró lapon kissé megpirították, majd a mézzel, szárított fűszerekkel és kevés vízzel tésztává gyúrták. Azt vékonyra elnyújtották és meleg helyen 50-70 °C-on kiszárították. Ezt vitték magukkal a pásztorok, ebből a pusztán bármikor főzhetek maguknak bozát. *Készítés*: a köles-tésztából a szükséges mennyiséget letörték, a hozzá megfelelő (arányos) mennyiségű vizet egy üstbe (bográcsba) kimérték. A tésztát összetörték, és keverés mellett a vízben feloldották. Majd az esti pásztorú parazsa fölött az üstben cefrézték (vigyázva, hogy az ne forrhasson). Néhány óra elteltével hagyták kihűlni. Amikor kézmeleg lett, hozzákeverték a pépesre tört édes gyümölcsöt és lefedve hagyták erjedni. Az így készített boza általában 1-2 nap alatt kiforrt, ilyenkor a tetejéről lemerve a bozát, azt lefejtés nélkül fogyasztották. Színe és íze a köles-bozáéhoz hasonló, de annál kissé

<sup>23</sup> Szathmáry László (1880–1944): A kunok itala, a bóza. MEK

<sup>24</sup> Kiskunság, Nagy-kunság, Jászság, Észak- és Nyugat-Bánság.



savanykásabb és csípősebb. Nem tárolhatták, általában 1-2 nap alatt elfogyasztották. Házi változatban a mézet nem keverték a tésztához, hanem azt a cefrézéskor „adták a lébe”. Az erjedését is inkább gyümölcs vagy szőlő mustjával „indították”.

Kukorica-boza: egyes dél-alföldi és szerémségi vidékeken a XVIII. századvégtől elterjedt ital, amely a XX. század első harmadától fokozatosan elfelejtődött. Valójában, úgy készült, mint a köles-boza, de köles-dara helyett kukorica-darával. Valamint, élesztőként erjedő szőlő-mustot vagy alma (körte)levet használtak (1-2 dl-nyit dara-kilógrammonként). *Fűszerezése* (10 literhez 1,5-3 dkg) változatos volt: omló vagy üröm adhatta a kesernyés ízt. Aromát pedig kakukkfű, rozmarin, szurokfű, menta, esetleg borsfű (a helyi ízléstől függően). Néhol fűszer nélkül készítették. A köles-bozánál kellemesebb színű, selymesebb és kevésbé savanykás, ugyanakkor édeskésebb és gázosabb-csípősebb.

Virics-boza: Délvidék egyes erdősebb vidékein, a bozát viriccsel is készítették. *Alapanyag* (kb. 10 liter italhoz): 1 kg köles- vagy búza-liszt, 1,5-3 dkg szárított fűszer (üröm, kakukkfű, menta) és 25 liter virics. *Élesztő*: fekete erdei gyümölcs, túlérett körte vagy szőlő erjedő leve (1-1,5 dl). *Készítése*: a lisztet megpirították, és 5-szörös mennyiségű virics-lében melegen, közel fél napig cefrézték. Ezután felöntötték a többi virics-lével és addig forralták, amíg az kb. 11 liternyire besűrűsödött. Ezt követően hozzáadták a fűszereket és azzal még negyed-fél óráig főzték, majd leszűrték, hűtötték (kézmelegnyire) és az élesztő-lével beoltották. Amikor az erjedése alább hagyott és a seprője kiüledett, lefejtették és már fogyaszthatták (vagy hűvös pincében néhány napig tárolhatták). Ízét elsősorban a cefrézés hőmérséklete határozta meg (50 °C alatt a boza savanykás, 65-80 °C között édeskés).

Édes-kiszlé: régi székelyföldi erjesztett sör-szerű ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 kg zab, 2-3 dkg fűszer (komló, koriander, borsfű vagy tárkony) és 13-15 liter víz. *Élesztő*: erjedő édes gyümölcs<sup>25</sup> pépje. *Készítése*: a megmosott zab-magvat kemencében kiszárították, lisztté őrölték, héját kiszitálták és forró vízzel leöntve híg péppé keverték. Melegen néhány órán át cefrézték, majd amikor az íze beédesedett, fűszerezték és legalább fél óráig forralták. Ezután szöveten át leszűrték, a kézmelegre hűlt cefre-levet élesztővel keverték és hagyták „kiforrni”. Amikor az erjedése lanyhult és a lé kiüledett, lefejtették és 1-2 napig hidegen tárolták-pihentették, utána fogyasztották. Kiüledett sűrűjét (seprőjét) savanyú kiszlé, zabkiszzi vagy kenyér-kovász készítéséhez még felhasználhatták. Néhol a zab-mennyiség  $\frac{1}{3}$ -át rozs-liszttel pótolták. Az ilyen édes-kiszlé kissé sötétebb, sörösebb aromájú, kevésbé gyümölcsös ízű, kissé savanykásabb. Gyenge, alacsony alkohol-tartalmú ital.

Viricses-kiszlé: az édes kiszlé felvidéki viricses változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg árpa-liszt, 2-3 dkg helyi fűszer-keverék (komló vagy koriander, kakukkfű, borsfű, rozmarin vagy borókabogyó) és 13-15 liter virics-lé. *Élesztő*: túlérett vadóka (vadalma) vagy szőlő erjedő leve, vagy az előzőleg erjesztett kiszlé tiszta seprője. *Készítése*: a lisztet virics-lében elkeverték, majd felmelegítve legalább fél napig cefrézték. Ezután 1-2 órán át gyengén forralták (az elforrt levet vízzel pótolták), az utolsó fél órában hozzá adva a fűszereket. Ezt követte a leszűrés és hűlés, majd az erjesztést indító élesztő hozzáadása. Az erjedés csillapodásával (habzás elültével, kiüledéssel), a főzetet lefejtették, a tiszta levet hűvös pincében tárolták. Amikor már lehűlt és kissé érett (1-2 nap) már fogyasztották.

Lisztes-ciberlé: régi, az alföld vidékén ismert, sör-szerűen erjesztett házi-ital. *Összetétele* (kb. 10 liter italhoz): 1-1,5 kg liszt (ami helyileg elérhető volt: rozs-, búza-, köles- vagy kukorica-liszt), 2-4 dkg szárított fűszer a helyi hagyomány szerint (például: komló, sziki üröm, kakukkfű, rozmarin, köménymag), 1-1,5 kg cibere-lekvár (cukor nélkül főzött, gyenge-

<sup>25</sup> Például: alma, körte, birs, szőlő, áfonya, szeder, málna, bodza, dércsípte édes kökény.

folyós lekvár) és 12-13 liter víz. *Élesztő*: félérett édes gyümölcs<sup>26</sup> leve (1-1,5 dl). *Készítése*: a lisztet haloványra megpirították, vízzel melegen csirizesre-édesre cefrézték. Ezután ekkor hozzáadták a cibere-lekvárt, majd egy „fertály órányit<sup>27</sup>” fűszerrel együtt forralták, utána pedig szűrték. Lehűlve konyhai hőfokon erjesztették, majd a „forrás elalvása után” fejtették, és hűvös pincében tárolták (de többnyire már a lehűlés után fogyasztották).

**Pityókás-sör**: egy XIX. századi próba, amely nem hozott népszerű eredményt. Egy akkori kísérlet a gabona-hiány okozta sörgyártási zavarok leküzdésére. *Alapanyag*: 1 kg árpa-liszt és 1,5-2 kg főtt-tört (vagyis nem nyers) burgonya, 1-2 dkg száraz komló és 12-14 liter víz. *Élesztő*: bolti sör- vagy sütő-élesztő. *Készítése*: a lisztet és burgonya-pürét a vízzel összekeverték, hozzáadták a komlót és melegen cefrézték néhány órán át. Ezután a keveréket fél óráig lassan forralták, majd kézmelegre hűtötték. Ekkor, élesztővel beoltották és 1-2 napig (amíg pezsegett) hagyták erjedni, majd lefejtették és hidegre tették (fogyasztás előtt). Az ital hasonló az gyenge árpa-sörhöz, de annál világosabb és édeskésebb, alkoholban is gazdagabb. Az idegenkedés ellenére (ha nem nyers burgonyából készült) az ilyen sör nem rosszabb, mint a gyenge gabona-sör. Sőt, akár jobb is lehet, mint a pótlós-sör. Elsősorban Erdélyben próbálkoztak ilyen sörrel, de (főleg) az előítéletek és a technológia miatt nem vált be. Hasonló italt az utóbbi 20 évben szinte csak Bukovina elszigeteltebb vidékein készítenek. Burgonya hiányában csicsókából is készíthették, amely íze kissé aromásabbnak is tűnhet.

### ***Kenyér-sörök***

Feltehetően a főtt-száritott maláta-liszt keverékéből (vagy liszt-tésztából) készített sörökből fejlődhetett ki. Mintegy szárított-pirított kenyérral helyettesítve a főtt-száritott keverékét. Vagyis, ide sorolhatók azok a sörök, amelyek kovásztolt kenyér főkezelt (pirított, forrázott) darabjainak felhasználásával készültek. Oly módon, hogy a kenyér-darabokat megfelelő mennyiségű forró vízzel felöntötték, cukortartalmú adalékokkal és fűszerekkel-ízesítőkkal keverték, majd ezt a keveréket kihűlés után erjesztették. Az erjedést megkönnyítette, hogy a kenyér-liszt keményítője kovászoláskor és kisütéskor már részlegesen lebomlott, ami cefrézéskor elősegítette a cukor-képződést és erjedést. Az erjesztést régebben házi élesztővel<sup>28</sup>, vagy az előző kvasz törkölyével-seprőjével indították, de a XIX. század végétől a bolti sör vagy sütőélesztő használata lett gyakoribb. A „kiforrt” kenyér-sört fejtették-szűrték, zárható edényben hideg helyen tárolták. Mivel a kenyér-sör alacsony szesz- és savtartalma miatt savanyodásra vagy „megbuggyanásra” hajlamos, ezért 1 héten belül (az új adag kiforrásáig) elfogyasztották. Ez a leírás szinte mindegyik kenyér-sörre érvényes.

A kenyér-sörök nevei: kun-ser (alföldön), kvasz (É és K kárpáti részek). Régen, eredetileg a kiszai (kiszai, keszőce, cibere, cibre) is kenyér-sört jelentett, de a középkortól az értelmezés megváltozott. Ezek a „kiszai-féle” nevek ma már a kis alkohol-tartalmú és erősen savanykás (tejsavas erjedésű) italokra vonatkoznak.

A kenyér-sörök sajátossága, hogy fűszerezésük általában nem sörszerű (nem kesernyés), hanem aromás (illatos, gyümölcsös), mint a régi szalad-serek vagy gyümölcs-borok. Íme, néhány változat: *malátás* (maláta-liszt kenyérből készült) *mézes* (mézzel erjesztve), *mustos* (musttal erjesztve), *bogyós* (vadélesztős bogyós gyümölccsel), *gyümölcsös* (édes gyümölcslével erjesztve), *répás* (édes répafélével erjesztve), *cukros* (cukrozott alapanyagból erjesztve). Készülhettek kevert összetételben is (mézes-gyümölcsös, cukros-répás stb.).

<sup>26</sup> Például: alma, körte, birs, naspolya, vackor, érő barack stb.

<sup>27</sup> Kb. negyed órányit.

<sup>28</sup> Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat VII. kötete.

**Régi kenyér-ser:** hasonlóan készült, mint a rozs-k(ovasz) vagy az árpa-kvasz. Azzal az eltéréssel, hogy a maláta- és kenyér-liszt keverékéből készített tésztát a kemencében nem csak kiszáritották. Hanem, először pirulós héjú lepénnyé sütötték, és csak utána szárították meg. Valamint, csak ritkán fűszereztek, és akkor is keserű-édesre: *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 0,5 kg szárított árpa-maláta és 0,5 kg szárított rozs-maláta őrleménye, 0,25 kg rozs-liszt, 1,5-2 dkg szárított menta, és 13-15 liter víz. *Élesztő:* 1-1,5 dl előző kenyér-ser sűrű seprője (manapság 2-3 dkg sütőélesztő). *Készítése:* a szárított malátát és lisztet 1 liternyi vízzel kenyér-tésztává dagasztották, amit nem túl forró kemencében kisütöttek (világosra aszaltak), majd keményre szárították (így darabban sokáig tárolhatták). A száraz maláta-kenyeret kis ujjnyi darabokra törték, leforrázták és melegen (70-80 °C-on) 6-8 órán át cefrézték. Ezt követően hozzáadták a fűszert és még egy órán át melegítették, majd a keveréket leszűrték. Amikor a leve kézmelegre hűlt, hozzáadták az élesztőt és hagyták kiforrni. Az ital 2-3 nap alatt kiforrt. Ekkor lefejtették, hideg helyen lehűtötték és akár már fogyaszthatták is. Néhol, a keveréket melegítő cefrézés után nem szűrték le, hanem csak a kiforrás után, a fejtéssel egyidejűleg. Állítólag, az így kapott kenyér-törkölyös seprő jobban erjesztette a következő kenyér-sört, és kenyér-kovászként is alkalmazhatták.

**Kun-ser:** más néven kenyér-ser, régi kunsági erjesztett ital. A gabona-magvakat megőrölték, víz és kovász hozzáadásával kenyér-lepényt<sup>29</sup> készítettek (só nélkül!). Ezt forró kemencében felületesen átsütötték. Úgy, hogy a héja megpiruljon, de a belseje még nyers maradjon. Ezt a kenyér-lepényt legalább 1-2 napig hagyták pihenni, erjedni. Vagyis, úgy készítették, mint a kovász-magot<sup>30</sup>. A kun-ser *összetétele* (kb. 10 liter italhoz) 2-2,5 kg kenyér-lepény (köles- vagy búza-lisztből) és 12-13 liter víz. *Élesztő:* házi gyümölcsös (almás, körtés) élesztő<sup>31</sup> vagy túlérett gyümölcs pépje (2-3 dl). *Készítése:* a kenyér-lepényt megtörték, vizes edénybe tették, szétázás után alaposan megkeverték és melegen néhány órán át cefrézték (amíg a lé édeskés lett). A készítés legkényesebb művelete a cefrézés. Ugyanis, ha a hőmérséklete alacsony (<50 °C), akkor nem sör, hanem kisé-le erjesztődik. Ha pedig túl magas (> 80 °C), akkor a sör nehezen erjed, és később hajlamos a besavanyodásra. Cefrézés után a lét hagyták lehűlni, majd élesztővel beoltották, engedték erjedni. Amikor a „forrása” csillapodott, akkor leszűrték, majd a levet néhány órányi állás után lefejtették. Hidegen, jól lezárva tárolták, és néhány napon belül elfogyasztották. Néhol fűszerrel ízesítették (amit a cefréhez kevertek). Ezek a fűszerek a helyi ízlést és szokást tükrözték (ami a közelben termett).

**Tatár lepény-ser:** régi, talán a legegyszerűbb kvasz-féle ital. *Összetétele* (kb. 10 liter italhoz): 6-8 kg rozsos száraz lepény-kenyér pirult széle (újabban száraz kenyér-héj) és 14-15 liter víz. *Készítése:* a száraz kenyér-részeket leforrázták, és 2-3 órán át 60-70 °C között melegen tartották. Ezután, hagyták kihűlni és hűvös helyem engedték magától kierjedni (5-7 napig). Majd lefejtették és fogyasztották. Kissé opálos, enyhén savanykás, kisé csípős ital.

**Mézes kenyér-sör:** más néven mézes kvasz vagy parovec. Tepsiben szárított (kissé pirított) kenyérből (kenyér-héjből) készült. Hasonlóan, mint a káta kenyér-ser, de: aszalt gyümölcs helyett mézzel édesítve. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg száraz kenyér (vagy kenyérhéj), 0,3-0,5 kg méz, 2-3 dkg fűszer-keverék (menta, kakukkfű vagy rozsmaring), és 12-13 liter víz. *Élesztő:* 2-3 dl-nyi fekete bogyós erdei gyümölcs erjedő leve (vagy 1-2 dkg bolti sütő-élesztő). *Készítés:* a barcsi kenyér-sörnél leírtak szerint. Palóc-földön és Órségben régen igen kedvelt kenyér-sör, de ismerték Erdélyben is (ott borsfűvel is ízesítették). Órvidéki rozs-kenyeres változatát komlóval és korianderrel ízesítették, ami egészen sörös ízt adott neki.

<sup>29</sup> Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-sütés. Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat VIII. kötete.

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

<sup>31</sup> Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat VII. kötete.

Kárpátalján inkább aszalt erdei gyümölcszel ízesítették (10 literhez 0,5 kg), ami édeskés kvasz-jelleget adott az ilyen kenyér-sörnek.

Egyszerű mézes kvasz: régi erjesztett ital, a mézes kenyér-sör régebbi-egyszerűbb változata. *Összetétel* (kb. 10 liter sörhöz): 2 kg száraz rozs-kenyér, 0,5 kg méz és 12 liter víz. Valamint, néhol szárított fűszer is (1-1,5 dkg). *Készítése*: a kenyér-darabokat kemencében barnásra pirították, összetörték és forró vízzel felöntötték (ilyenkor adva hozzá a fűszert is). Amikor kézmelegre hűlt, hozzáadták a mézet és alaposan elkeverték. Ezután lefedték és hűvös helyen hagyták, hogy „kiforrja magát”. Amikor a habját is elforrta és tisztulni kezdett, lefejtették, szöveten át megszűrték és hideg helyen pihentették. Háromszék és Barcaság vidékén egykor népszerű sörpótló. Galícia-Kárpátalja környéki vidéken mentával, Szepes környékén inkább gyömbérral vagy korianderrel ízesítették. Búza- vagy árpa-kenyeres változata világosabb és édeskésebb.

Egyszerű mustos-kvasz: a mézes-kvasz módján készült, főleg árpa- és búza-kenyérből. Méz helyett musttal indítva el az erjesztést. *Összetétel* (kb. 10 kg italhoz): 1,5-2 kg száraz kenyér, 5 liter kissé már erjedő szőlő-must (lehetőleg vörös szőlőből) és 6 liter víz. *Készítése*: a kenyeret vízzel leforrázták, és átkeverték. Amikor kézmelegre hűlt, hozzáöntötték a mustot és letakarva hagyták kiejedni, nem túl meleg helyen. Az egyszerű mézes kvasznál édesebb és aromásabb, enyhén borízú, és gyorsabban is elkészült. Régen Vihorlát-, Tokaj-hegy- és Bükk-alja környékén elő-szüretkor így „próbálták ki a szőlő mustját”. Mivel néhány napon belül kiforrta magát, a szüretkor már fogyaszthatták is (ruszin és tót szüretelők kedvére).

Káta kenyér-ser: régi házi-ital, amelyet egykor bizonyára sokféle és sokféle változatban készíthettek. Apai Nagyanyám még az 1960-as években is erjesztett ilyen házi kenyér-sört. Abból a tiszta kenyérhéjából, amelyeket Nagyanyám minden kenyér-szegéskor gondosan levágott, összegyűjtött és napon keményre megszáritott. Ebből készített egyfajta gyenge „házi-sört”. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2,5 kg száraz kenyér-héj (fehér vagy félbarna kenyéré), 1-1 dkg koriander- és fűszerkömény-mag (kissé megpörköelve), 0,5 kg aszalt alma (vagy körte) és 13-14 liter víz. *Élesztő*: 2,5 dkg sütőélesztő. *Készítése*: kenyér-héjat a vízben beáztatta, kis gázlángon fokozatosan felmelegítette, majd 65-75 °C-on lassan cefrézte. A hőfokot úgy állította be, hogy kis darab méhviaszt dobott az edénybe, amely a kellő hőfokon éppen olvadt-szilárdult. Közel 2 órás lassú „pöszörgés” után hozzáadta a fűszereket és az aszalt almát, és még fél óráig főzte (de akkor már majdnem forráson). Ezután, a keveréket hagyta lehűlni, és amikor az „kézmeleg lett”, hozzá adta a kevés langyos vízben felkevert sütő-élesztőt. A keveréket a hűvös „spájzban” lefedve hagyta erjedni, majd a „forrás” alább-hagyásakor (1,5-3 nap) a lét szöveten át leszűrte, és azt hagyta tovább erjedni (még 1 napot). Ezután lefejtette, és a kész kenyérsört üvegekbe töltve-ledugózva „jégszekrényben” tárolta. Általában szombati vacsorához vagy a vasárnapi ebédhez töltötte ki (mindig a Nagyanyám, mert a Nagyapám reszortja a bor-töltögetés volt). Állítólag ez egy régi sváb-tót recept, amit a jász-magyar rokonaink is jól ismertek. Úgy tudom, hasonlót palócföldön is erjesztettek.

Barcsi kenyér-ser: a káta kenyérserhez hasonló erjesztett ital. Ilyet még az anyai nagyanyám készített egykor, mindig a szüreti időszakban (újbor kiforrása előtt, borpótlónak). *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-2,5 kg száraz kenyér-héj (félbarna vagy barna kenyéré), 1-1 dkg üröm és bazsalikom vagy szurokfű (esetleg helyette kakukkfű) és 9-10 liter víz. *Élesztő*: 1-1,5 liter kékszőlő erjedő mustja (kadarka). *Készítése* (az előbbi leíráshoz hasonlóan): a száraz kenyér-héjat darabosra törték, meleg vízben néhány órán át cefrézték (fűszerekkel keverve), majd hagyták lehűlni. Eközben szövetszűrőn leszűrték, levét kipréselték. A kézmeleg levét az „élesztővel” felöntötték, és hagyták kiforrni. Utána, lefejtették és hűtve érlelték 1-2 napig. A káta kenyér-serhez képest (szerintem) ez az ital élénkebb színű, gyümölcsösebb ízű volt, sokkal inkább „ürmös másod-borra”, mint kenyér-sörre hasonlított.

Fekete kenyér-sör: sötét-barna kenyér-sör. Erdélyi „feketere sült” rozs-kenyér héjából készítették, íze édes-kesernyős. Készítése egyszerű. *Összetétel* (kb. 10 kg italhoz): 2,5-3 kg nem túl szervesre égett kenyér-héj, 1-1,5 dkg szárított fűszer (borsfű vagy tárkony, néhol koriander), 12-13 liter víz. *Élesztő*: 1-2 dl sűrű sör-seprő (vagy 2-3 dkg sörélesztő). *Készítés*: kenyérhéj meleg cefrézése 2-3 órán át, fűszerrel bekeverve és forralás ¼-½ óráig, szűrés, lehűtés után élesztővel beoltás, erjesztés, fejtés, hidegre hűtés és fogyasztás (tárolás).

Bogyós kenyér-sör: régen sokfelé ismert, a barcsi kenyér-serhez hasonló kenyér-sör. Azzal az eltéréssel, hogy kékszőlő mustja helyett vadon termő bogyós gyümölcsök erjedő levét használták élesztőként. Fűszerezésük is a helyben termő, aromás növényekre<sup>32</sup> szorítkozott. Éppen ezért számtalan változatukat ismerhették, amelyek mára többnyire elfelejtődtek. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1-1,5 kg száraz-pirított kenyér, 1,5-1 kg édes erdei bogyós gyümölcs és 11-12 liter víz, valamint helyben termő fűszerek (1,5-3 dkg), néhol <0,25 dkg cukor. *Élesztő*: 1-2 dkg sör- vagy sütő-élesztő, de el is maradhat. *Készítése*: a gyümölcsöt összetörték (ekkor cukrozták) és hagyták néhány óráig érlelődni. A kenyeret kb. 1,5 liter forrásban lévő vízzel leforrázták és hagyták szétázni (fűszert ekkor adták hozzá). Amikor kézmelegre hűlt, hozzá öntötték a leveses gyümölcs-pépet és alaposan elkeverték, Hozzáadták az élesztőt és letakarva hagyták „kiforni” (langyos helyen, nehogy túlságosan besavanyodjék). Amikor a buborékolása kissé alább hagyott, ritkább szöveten átszűrték és hagyták még forni, de már hűvös pincében tartva. Amikor kezdett kiüledni, lefejtették, palackokba töltve és lezárva hideg helyen tárolták. Általában 1-2 nap pihentetés után már fogyasztották. Különösen fontos volt a hőmérséklet betartása, mert a melegen erjedő keverék kis alkohol-tartalmú és savanyú sört (kisz-lét) adott. A hűvös erjedésű pedig gyümölcsösebb, kevésbé savanyú és alkoholban gazdagabb (gyümölcs-sörhöz hasonló) italt eredményezett. Főleg Felvidéken és Erdélyben volt ismert (erdei környezetben is könnyen elkészíthették).

Egyszerű bodzás kvasz: a bogyós kenyér-sör egyszerű, régi változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-2,5 kg száraz-pirított kenyér, 1,5-1 kg érett bodza-bogyó, 11-12 liter víz. *Élesztő*: régen a gyümölcs vad-élesztője (ma már 1-1,5 dkg sütőélesztő). *Készítés*: a megtisztított gyümölcsöt pépesre törték, a kenyeret forró vízzel felöntötték és hozzákeverték a gyümölcs-pép felét (ha élesztővel készítették, akkor az egészet). Ezt a keveréket 1-2 órán keresztül melegen cefrézték, majd kézmelegre hűtötték. Ezután hozzákeverték a gyümölcspép másik felét is (ha sütőélesztővel készült, akkor már csak az élesztőt), és hagyták erjedni. Általában 4-5 napon belül „kiforrt” (élesztővel 1,5-2,5 nap is elegendő erre). Ekkor szűrve lefejtették, hideg helyen legalább 1 napig pihentették. Sötét, barnás-vöröses színű, kissé édeskés ízű, nem sör-szerű, inkább gyümölcsös-savanykás ízű ital, szénsavtól kissé csípős. Lakóhelyüktől távolabb, a „természet ölen” munkálkodók egyszerű itala. Bodza helyett más vadon termő bogyós gyümölcs<sup>33</sup> is alkalmas ilyen kvasz készítésére.

Gyümölcsös kenyér-sör: bogyós kenyér-sörhöz hasonlóan készült, de édes (nem savanykás) húsos gyümölcsből<sup>34</sup>. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg száraz kenyér (gyakran kissé megpirítva), 2-1 kg vékonyra szeletelt (vagy reszelt) gyümölcs, 2-3 dkg fűszer (helyi ízlés szerinti aromás) és 10-11 liter víz. *Élesztő*: 1,5-3 dkg sütőélesztő (ha a gyümölcs túlrett, akkor elhagyható). *Készítése*: úgy „nevelték<sup>35</sup>”, mint a bogyós kenyérsört. Amikor az erjedése alább hagyott, akkor a keveréket leszűrték és szövetsákba kötve kipréselték. A leveket összekeverve 2-3 napig hideg pincében pihentették, majd lefejtették és a sört fogyaszthatták.

<sup>32</sup> Például: kakukkfű, bazsalikom, szurokfű, rozmarin, borsfű, ánizs, édeskömény, turbolya, koriander stb.

<sup>33</sup> Például: áfonya, meggy, cseresznye, szeder, faeper, édes-túlrett egres vagy ribizli.

<sup>34</sup> Például: alma, körte, vadkörte, naspolya, birs, kajszibarack, őszibarack, szilva, mirabolán.

<sup>35</sup> A XIX. századig a sör készítését „nevelésnek” említették az írásos feljegyzések.

Egyszerű gyümölcs-kevasz: a gyümölcsös kenyér-sör egyszerűbb változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg száraz kenyér pirulóra aszalva (főleg rozs- vagy rozs-búza kenyér), 3-2 kg húsos gyümölcs vékonyra szeletelve, 11-12 liter víz, esetleg 0-0,3 dkg cukor. *Élesztő:* eredetileg a „gyümölcsön lévő” vadélesztő (újabban 1,5-2 dkg sütőélesztő). *Készítése:* úgy „nevelték”, mint az egyszerű bogycs-kevaszt. Ügyelve, nehogy túl meleg helyen erjesztődjék, mert akkor a leve erőteljesen savanykás lehetett.

Szilvás cukros-kevasz: régi erjesztett ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1 kg száraz kenyér, 0,25-0,3 dkg aszalt szilva (vagy 0,75-1 kg nyers érett) és 11-12 liter víz. *Élesztő:* 3-5 dkg sütő-élesztő (régén a szilva vad-élesztője). *Készítése:* a vizet felforralták, azzal a száraz kenyeret és a tiszta-kimagozott szilva felét leforrázták. Ezt közel 60-70 °C-on tartva 2 óráig cefrézték (közben keverhették), majd hagyták kézmelegre hűlni. Ezután hozzákeverték a kevés vízben feloldott élesztőt és a maradék szilvát, alaposan összekeverték és 12-24 órán át hagyták erjedni. Ezt követően leszűrték, üvegekbe töltötték és hűvös helyen még 2 napig engedték érlelődni. Főleg Szatmár, Bereg és Szilágyság vidékén készítették.

Cukros kenyér-sör: a régi kenyér-sörök modernebb, cukros változata. Igen különböző keverési arányokkal készülhet. Leggyakoribb *összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg rozskenyér, 60-40 dkg cukor, 1-1,5 dkg szárított menta-level és ugyanennyi komló, valamint 12-13 liter víz. *Élesztő:* 5-10 dkg sörélesztő vagy bolti sütő-élesztő. *Készítése:* a kenyeret ujjnyi darabokra vágta és sütőben barnára pirították (kétszersültet készítettek). Ezután, a víz kb.  $\frac{2}{3}$ -ával leforrázták, meleg helyen fél napig érlelték, majd az így kapott cefrét szöveten át leszűrték. A komlót kevés vízben alaposan megfőzték (kb.  $\frac{1}{4}$  óráig), majd hozzáadták a menta-levelt, és hozzáöntötték a szűrt cefre-léhez. A víz maradék kb.  $\frac{1}{3}$ -át langyosra melegítették, abban a cukrot és az élesztőt feloldották, és amikor ez erjedésnek indult, összeöntötték a fűszeres cefre-léhez, majd lefedve hagyták érlelődni. Egy nap elteltével az erjedő folyadékot üvegekbe töltötték és lezárták. Hűvös helyen érlelték, 2-3 nap elteltével már fogyaszthatták. A cukros kenyér-sör íze a gyengébb malátás söréhez hasonlítható, amit a menta jól kiemel. Kárpátok észak-keleti peremvidékén ma is ismert kenyér-sör.

Ízes cukros-kevasz: úgy készült és hasonló összetételben, mint a cukros kenyér-sör, de kissé eltérő fűszerezéssel. *Fűszerezés:* néhol 1-1,5 dkg száraz mentalevél (vagy 5-7 dkg friss), esetleg 12-15 db fekete ribizli-level és 5-15 dkg mazsola. A fűszereket a cukros-élesztős  $\frac{1}{3}$ -nyi vízhez adták, amit utána összekeverték a kihűlt szűrt cefre-lével. Egy nap elteltével az erjedő folyadékot üvegekbe töltötték, mindegyikbe néhány szem mazsolát rakva. Az egyéb műveletek a cukros kenyér-sörnél leírtak szerint történtek. A kevasz színét néhol a cukor egy részének karamellizálásával sötétítették. Kárpátok észak-keleti peremvidékén, és galíciai vidékeken néhol ma is készítenek ilyesféle erjesztett italt (esetleg eltérő fűszerezéssel).

Egyszerű cukros-kevasz: egyszerű, régies ízű, hagyományos házi-kevasz. Hasonlóan készült, mint az ízes cukros-kevasz, vagy mint a cukros kenyér-sör, de fűszer és mazsola nélkül. Ízét elsősorban a kenyér pörkölése és a cukor karamellizáltsága határozta meg. Roszkenyéren kívül készülhetett búza- vagy feleskenyérből, de árpa-cipőből is (ezek kevésbé savanykás és kissé édeskésebb italt eredményeztek). Jó alapul szolgáltak tovább ízesített kevaszok készítéséhez. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg száraz és sötétre pirított kenyér (kétszersült) vagy kenyér-héj, 10-20 dkg liszt, 50-30 dkg cukor és 13-14 liter víz. *Élesztő:* 5-10 dkg élesztő. *Készítése:* a lisztet kevés hideg vízben csomómentesre keverték. A víz kb.  $\frac{2}{3}$ -át felforralták és a pirított-darabolt kenyérré (héjra) öntötték. Alaposan összekeverték, majd amikor már nem gőzölt (65-75 °C körül) hozzáadták a csomómentes liszt-pépet és jó alaposan elkeverték. E hőmérsékleten legalább 1 órán át cefrézték, majd hagyták ülepedni, utána leszűrték. A maradék kb.  $\frac{1}{3}$ -nyi, langyosított vízben a cukrot és élesztőt feloldották, és a közben lehűlt szűrt cefre-léhez keverték, utána letakarva hagyták érlelődni. (Néhol a cukor

egy részét előbb karamellizálták). Egy nap elteltével lefejtették, üvegekbe töltötték és hűvös pincébe 2-3 napig pihentették. Egyszerű összetétele ellenére igen tartalmas-ízes ital.

Veres kenyér-sör: régi, céklával érlelt vörös színű házi erjesztett ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 kg nyers kenyér, 4-5 kg cékla és 10-11 liter víz. *Fűszerek*: 1-1,5 dkg száraz komló és 0,5-1 dkg koriandermag (esetleg komló helyett is). *Élesztő*: 1,5-3 dkg sör- vagy sütőélesztő (régén a cékla természetes élesztője). *Készítése*: a kenyeret vékonyra vagdalták, 60-70 °C-on „csörgőre” szárították, majd a vízzel leforrázták, hozzáadva a fűszert melegen cefrézték (1-2 órán át). A céklát alaposan mosták-hámozták, durvára reszelték és hozzáadták a cefréhez, a fűszerrel és az élesztővel együtt. Majd, hűvös helyen lezárva 3-4 napig hagyták erjedni, utána lefejtették-leszűrték, üvegekbe töltve-lezárva 6-12 napig érlelték, ezután fogyasztották. Gyönyörű sötét-vörös színű, érdekes-fűszeres, kissé savanykás, gyengén szénsavas és eléggé alkoholos sör. Galícia és Kárpátalja némely vidékén volt szokásban.

Céklás kvasz: a veres kenyér-sör módján készült, de eltérő recepttel. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 kg száraz kenyér (kenyérhéj), 1,5-2 kg cékla, 12-13 liter víz, néhol 30-50 dkg cukor is. *Élesztő*: 2-5 dkg sütőélesztő. *Készítés*: a száraz kenyeret (héjat) és a tisztított-vagdalt céklát meleg vízben cefrézték. Fél napig melegen tartva hagyták erjedni. Ezután, a cefrét leszűrték, és amikor kissé lehűlt, feloldották benne a cukrot és az élesztőt. Hűvös helyen lezárva 2-3 napig erjesztették, utána lefejtették és fogyaszthatták. Főleg a veres kenyér-sör helyett készítették, mert hamarabb elkészült és kevesebb alapanyagot igényelt.

Répás kenyér-sör: régi, mára alig ismert erjesztett ital. A veres kenyér-sör módján készült, de cékla helyett: sárgarépával, murokkal vagy kerek-répával. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg száraz, pirított rozs-kenyér, 5-4 kg tisztított-aprított répa és 10-11 liter víz. *Fűszer*: 1,5-2,5 dkg koriander- és fűszerkömény-mag keveréke (ízlés szerint). *Élesztő*: 2-3 dl erjedő áfonya-lé. *Készítés*: a veres kenyér-sörnél leírtak szerint. Az íze is ahhoz hasonló, de kissé savanykásabb, és nem túl szeszes. Kelet-Erdélyben sárgarépával vagy murokkal készítették, míg Őrségben, Bukovinában és a moldvai csángóknál kerek- vagy tarló-répával.

### ***Másod-kvaszok***

Ide sorolhatók az ízesítéssel újra erjesztett italok. Azok, amelyek előzőleg elkészített egyszerű és fűszernélküli (esetleg nem zavaróan fűszeres) kvaszokból vagy liszt-vagy kenyér-sörökből készültek. Ezeknek számtalan változata ismeretes. Mivel hasonló módok készültek, néhány példa bemutatása alapján mi is könnyen felidézhetjük a régi ízeket.

Csípős cukros-kvasz: úgy készült, mint az egyszerű cukros-kvasz, de utólagos csípősítéssel. *Összetétele* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter egyszerű cukros-kvasz és 30-50 dkg nyers tormagyökér (vagy 8-15 dkg boróka-bogyó, esetleg csípős paprika). *Készítés*: az egyszerű cukros-kvasz módján, de a lefejtést követően az érlelt italban még fél napig csípősítő fűszereket áztattak. Majd, hűvös helyen még 1-2 napig hagyták összeérni. Kemény-férfias ital.

Csípős-édes kvasz: fűszerezés nélküli egyszerű kvasz<sup>36</sup>, utólagos mézes-tormás ízesítéssel és erjesztéssel. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 9,5 liter egyszerű kvasz, 25-50 dkg friss tormagyökér, 30-50 dkg méz (vagy 25-40 dkg cukor). *Élesztő*: 3-5 dkg sör- vagy sütőélesztő. *Készítése*: az egyszerű kvaszt kissé megmelegítették (35-40 °C-ra), belekeverték a mézet (cukrot), és hozzáadták az apró csikokra vagdalt mosott-tisztított tormagyökeret. Jól lezárható edényben, hűvös helyen (pince hőmérsékleten) érlelték (legalább 12-24 óráig), majd leszűrték és azonnal fogyaszthatták. Néhány napos tárolás után az édes íze csökkent, az újraerjedés hatására savanykás-szeszesebb itallá érlelődhetett.

<sup>36</sup> Például: egyszerű mézes kvasz, egyszerű gyümölcs-kvasz, egyszerű cukros kvasz.

Csípős-aromás kvasz: cukros kvaszt erjesztettek fűszer nélkül, amelyhez fél napi érlelődés után hozzáadták az apróra vagdalt (15-20 dkg) torna-gyökeret és 2-4 dkg ánizs-magot (vagy szárított mentát). Úgy 1-1,5 napi érlelődés után szűrték, palackokba töltve-lezárva hagyták legalább 1-2 napig érlelődni (pincében). Ez a változat kissé csípősebb és aromásabb.

Kálmus-kvaszul: régi erjesztett ital. A csípős cukros-kvasz leírása szerint készült, de nyers torna-gyökér helyett: 30-45 dkg friss tisztított-reszelt kálmos-gyöktörzs, vagy 10-20 dkg szárított gyöktörzs (kb. 10 liter italhoz). Az érlelt-lefejtett kvaszban a kálmost 1-2 napig áztatták, utána szűrték és lezárva érlelték 1-2 napig, hűvös helyen. Enyhén kesernyés és aromás, gyógyítású. Felső Tisza, Szamos és Maros vidékén készítették egykor ilyen italt.

Almás gyömbér-kvasz: régi, kvaszos jellegű aromás házi-ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 9 liter fűszerezés nélküli egyszerű kvasz, 1 liter kipréselt almale és 6-10 dkg nyers gyömbér. *Készítés*: az almát megtisztították, darabolták, levét kipréselték és szűrték. A nyers gyömbért megtisztították, lereszelték és 3-4 dl kvaszban néhány percig főzték. Miután lehűlt, az almalehez öntötték, azt pedig a kvaszhoz keverték. Langyos helyen engedték erjedni (legalább 1 napig), majd palackokba töltve és lezárva hűvös helyen 2-3 napig érlelték.

Házi almás-kvasz: régóta ismert, almaszerű<sup>37</sup> gyümölcszel áterjesztett kvasz. Az almás gyömbér-kvaszhoz hasonlóan készült. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 7-8 liter egyszerű kvasz, 3-2 liter kipréselt-szűrt gyümölcsle (esetleg 0,2-0,3 kg cukor és 1-2 dkg élesztő is). *Készítése*: a kvaszt és gyümölcslevet összekeverték (abban feloldva a cukrot és élesztőt), majd langyos helyen (élesztős-cukros változatában hűvös helyen), hagyták újra forni. A második napon lefejtették és palackba zárva hűvös helyen érlelték még 1-2 napig.

Sör-ízű komlós-kvasz: régi sörpótló ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter egyszerű kvasz és 15-20 dkg szárított komló (esetleg 2-3 dkg koriander is). *Készítése*: a lefejtett és erjedésre előkészített egyszerű kvaszban a fűszert kiáztatták. Ritka szövésű zacskóba kötve, és a kvaszba lógatva, közel fél-egy napon át. Más változat szerint, a fűszert kevés kvasszal (vagy 4-5 dl vízzel) leforrázták, majd amikor lehűlt, annak leszűrt levét a többi kvaszhoz öntötték. Ezután hagyták a kvaszt, hogy erjedése, érlelődése befejeződjék.

Szurokfüves házi-kvasz: régóta ismert, utólag ízesített házi-kvasz. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter egyszerű kvasz és 8-10 dkg szárított szurokfű. *Készítése*: úgy készült, mint a sör-ízű komlós-kvasz. Délvidék egyes részein népszerű volt ez az ital.

Mentás házi-kvasz: régóta kedvelt házi ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter egyszerű kvasz és 4-5 dkg szárított menta (néhol 10-20 dkg mézet vagy 8-15 dkg cukrot is adtak hozzá). *Készítése*: a szurokfüves házi-kvasz módján készült, mézet (cukrot) a fűszerezéskor keverték a kvaszba. Kiforrása 1 nap alatt megtörtént. Kissé opálos, de kellemesen édeskés és aromás. Kárpátok északi és keleti végein ismerték ezt az italt.

Illatos házi-kvasz: régi édeskésen aromás fűszerezésű házi-kvasz. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter egyszerű kvasz és 3-5 dkg édeskömény- vagy ánizs-mag friss őrleménye (néha 7-15 dkg mézet vagy 5-10 dkg cukrot is adtak hozzá). *Készítése*: a mentás házi-kvasznál leírtak szerint készítették, főleg Erdély keleti részein.

Bodzás házi-póza: valójában bodzával színezett-ízesített kvasz. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter egyszerű kvasz és 0,5-1 kg érett bodzabogyó. *Készítése*: a megtisztított bodzabogyót pépesre zúzták, a kvasz 1/3-ában jól kiáztatták, abban hagyták 1 napig érlelődni.

<sup>37</sup> Például, alma, körte, birs, vackor, naspolya



Majd ezt a forrásnak induló keveréket leszűrték és ezzel erjedő lével a maradék  $\frac{2}{3}$ -nyi kvaszt felöntötték, összekeverték. Hagyták, hogy hűvös helyen kiforrja magát. Amikor az erjedés lanyhult, lefejtették, és palackba zárva hideg helyen 2-3 napig engedték érlelődni. Többnyire Erdély, Felvidék és Kárpátalja némely vidékén készítették.

Meggyes házi-póza: a meggyel ízesített-színesített kvasz-változat. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter egyszerű kvasz és 1-1,5 liter érett meggy. *Készítése*: a meggyet mosták-kimagozták, majd pépesre zúzták és engedték 1 napig erjedni. Ezután  $\frac{1}{4}$  résznyi kvasszal felöntötték, alaposan átkeverték, majd a levét leszűrték. A maradék meggy-törkölyt ismét ugyanannyi kvasszal felöntötték és összetörték, majd némi áztatás után ennek is leszűrték a levét. Az így összegyűjtött szűrt meggyes kvasz-levet a többi kvaszhoz öntötték és hagyták, hogy „forrjon”. Majd, mikor az erjedés lanyhult, lefejtették, és palackba zárva hideg helyen 2-3 napig érlelték, utána fogyasztották. Kvasz-készítő helyeken szinte mindenhol ismerték.

Cseresnyés házi-póza: rég ismert kvasz-változat. Úgy készült, mint a meggyes házi-póza, de meggy helyett cseresznyével (vagy cseresznye és kevés meggy keverékével). Ez a póza világosabb, kevésbé savanykás, édeskésebb és hasonló az alkohol-tartalma is.

Áfonyás házi-póza: a meggyes házi póza mintájára készült, hasonló összetételben, de meggy helyett erdei áfonyával. Íze a meggyes változatnál kevésbé savanykás (ha az áfonya elég érett), itala sem tűnik annyira erősnek, aromásabb-könnyedebb, de hamarabb savanyodik.

Faepres házi-póza: a meggyes házi-póza mintájára készült, hasonló összetételben, de meggy helyett faeperrel. Íze a meggyes változatnál kevésbé savanykás, a cseresnyéshez hasonló, de annál aromásabbnak tűnő. Színe az eper fajtájától függő, a fekete eperből készülő színe akár mélyvörös-tüzes is lehet. Lezárva tartandó, mert hajlamos az ecetesedésre.

Borókás házi-póza: régi felvidéki házi-póza. A meggyes házi-pózához leírtak szerint készült, de meggy helyett érett-édes kökény és boróka-bogyó keverékéből: 10 liter italhoz 0,6-1 kg kimagozott „dércsípte” kökény és 5-8 dkg boróka-bogyó. Ezt pépesre törték, 1 napig engedték erjesztődni, majd  $\frac{1}{4}$ -nyi kvasszal felöntötték... és ezek után már a meggyes házi-pózához leírtak jártak el. Néhol, kökény helyett az édesebb szilvából készítették.

Virágos házi-kvasz: olyan kvasz, amely aromáját virággal (pl.: akác-, bodza-, hársfa- vagy orgona-virág, rózsaszirm stb.) javították. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 9 liter egyszerű kvasz, 1-2 kg tisztított virág és 1,5 liter víz. *Készítés*: a felhasznált virágokat előzőleg alaposan kirázták, hideg vízzel leöblítették és zöld részeit eltávolították. A virágokat lobogó vízzel leforrázták, majd lefedve hagyták kiázni. Amikor lehűlt, leszűrték és a levét a cefréről frissen fejtett kvaszhoz keverték, Majd hűvös helyen hagyták tovább erjedni. Egy nap elteltével palackokba töltve és lezárva hideg helyen még 2-3 napig érlelték.

## Savanyú serek

A savanyú serek régen igen népszerűek voltak, egyes változatai alapvetően meghatározták egyes tájegységek ízvilágát. Ide sorolódnak azok a sörszerű, erjesztett italok, amelyek savanykás ízét tejsavas erjedésük eredményezte. Alapanyaguk szerint készülhettek tejszármazékból (tejes-serek) vagy növényi cukor és keményítő alapanyagokból (fanyar-serek), esetleg a kettő keverékéből. Alkohol-tartalmukat és savanykás ízüket leginkább az erjesztési módjuk és cukortartalmuk határozta meg. Az alacsonyabb (15-25 °C közötti) erjedési hőfok az alkohol-tartalmat növelte, a magasabb hőfokú (30-40 °C) erjedés inkább a savasságot erősítette. Vagyis az erjedési hőfok megválasztásával, ugyanazon alapanyagból eltérő sajátosságú italok erjeszthetők.

## *Tejes-serek*

Ezek a sörszerű erjesztett italok „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(termék) erjesztésével készült, amihez néhol növényi terméseket vagy ízesítőket is keverhettek. Vagyis, erjesztése egyszerre: tejsavas és alkoholos-széndioxidos. Sajnos, ezek az italok mára szinte elfelejtődtek.

Szűz-kumis*z*: kanca-tejből<sup>38</sup> készült erjesztett ital, amely a későbbiekben készülő kumiszkok erjesztőjéül (indítójául) is szolgált. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 10 liter frissen fejt kanca-tej. *Élesztő-indító*: tiszta-egészséges, édes-túlérett, nem színező gyümölcsök<sup>39</sup> pezsgősen erjedő leve (1-1,5 liter). *Készítés*: a kancatejet 60-70 °C-ra felmelegítették és közel fél óráig e hőfokon tartották. Majd a tejet tisztára mosott és kifüstölt-kiszárított bőredénybe öntötték. Amiben hagyták lehűlni (23-28 °C-ra), majd hozzákeverték az „élesztő-indítót” Ezen a hőfokon néhány óráig engedték, hogy „beinduljon”, majd hűvösebb helyre (15-20 °C-ra) téve hagyták tovább erjedni. Közben naponta többször rázogatták, fel-le irányban. Azért, hogy a kicsapódó vajas-túrós rész az oldalfalra ne tapadhasson (így ezt időnként lemerhették). Amikor a kumis megfelelő lett (3-8 nap, a hőmérséklettől függően), leszűrték és lezárt bőrtömlőben tárolták, hogy a keletkező szénsavat megtarthassa, ecetesítő hatású külső levegő ne érhesse. Nyáron, 1 hétnél tovább nem tartogatták. Az így elkészült kumis ötödét-harmadát a további kumiszkok (másod-kumiszkok) élesztő-indítóként használták.

Vér-kumis*z*: valójában egy olyan szűz-kumis, amelynél erjedő sötét gyümölcsök szolgált élesztő-indítóként. *Élesztő-indító*: tiszta-egészséges, édes-túlérett, hamvas és sötét, bogyós gyümölcsök<sup>40</sup> pezsgősen erjedő leve (0,8-1,2 liter). *Készítés*: a szűz-kunisznál leírtak szerint.

Méz-kumis*z*: a szűz-kumis másfajta „élesztő-indítós” változata, amely szintén a későbbi kumiszkok indítójául szolgált. *Élesztő-indító*: vízzel vagy tejjel 4-5x-ös mennyiségűre hígított méz, 15-25 °C-on gyöngyöző erjedésnek indítva. *Készítés*: a szűz-kunisznál leírtak szerint.

Ló-ser: más néven másod-kumis, sörszerű fehér-opálos ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 7-8 liter kanca-tej. *Élesztő-indító*: általában 3 liternyi az előzőleg készített kumiszból, vagy 2 liter az első érlelésű (szűz-, vér-, méz-kumiszból). Esetleg valamely régebbi kumis szellőshűvős helyen szárított alvadéka (25-40 dkg). *Készítés*: az élesztő-indítót egy hosszúkas bőredénybe beöntötték, ezt követően erre öntötték a fejéskor összegyűlő, nyers kanca-tejet. Az első néhány órában melegebb helyen (23-28 °C-on) hagyták érlelődni, később kissé hűvösebb helyen (16-20 °C-on), hogy ne legyen túl savanyú, és a szénsavját is megtartsa. Általában 3-7 nap alatt „kiforrt” (a hőmérséklettől függően). Közben naponta többször rázogatták, fel-le irányban. Így a kicsapódó vajas-túrós rész nem tapadt fel a bőredény oldalfalára, hanem az erjedék felszínén gyűlt össze (ahonnan ezt időnként lemerték). Amikor a kumis már megfelelő volt, leszűrték és ledugaszoló kisebb bőrtömlőben tárolták, hogy a keletkező szénsavat megtarthassa, külső levegő ne érhesse (ne ecetesedhessen). Egy hétnél tovább nem tartogatták, hanem felhasználták (mert megsavanyodhatott, íze kesernyésre avasodhatott). Az így erjesztett ló-ser negyedét-harmadát a következő ló-ser készítéséhez használták, élesztő-indítóként. Kárpát-medencében legtöbbször Kiskunság és Sárköz vidékén készítettek ilyen italt, de a XX. század elejére fokozatosan elfelejtődött.

<sup>38</sup> Kancatej összetétele = fehérje: 1,9-2,2%; zsír: 0,6-1,6%, cukor: 6-6,8%

<sup>39</sup> Például: alma, körte, birs, fehér-szőlő, mirabolán, cseresznye, fehér faeper, sárgadinnye, ribizli, egres.

<sup>40</sup> Például: kék-szőlő, fekete faeper, fekete-ribizli, fekete-áfonya, fekete-szeder

Első-tejser: a kumisz tehéntejből készített változata. Mivel a tehéntej<sup>41</sup>ben több a fehérje (kancatejhez képest kb. 1,5-szeres), ezért a tejet vízzel hígították. És, mert a cukortartalma alacsony volt (ami a hígítás hatására még inkább csökkent), ezért azt növelni kellett. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 6,5-7 liter tehéntej, 3,5-3 liter víz és 0,8-0,7 kg méz<sup>42</sup>. *Élesztő-indító*: érett fehér gyümölcs<sup>43</sup> erjedésnek indul leve (5-6 dl). *Készítése*: a tehéntejet hígították, majd 70-80 °C-on kb. negyed-fél óráig melegen tartották (gyakran keverve). Ezután hagyták hűlni, közben feloldva benne a mézet. Amikor langyosra hűlt, az élesztő-indító levét is hozzá keverték, és hagyták 3-5 órát így erjedni, majd hűvös helyen erjesztették tovább. A továbbiakban a szűz-kumisznál leírtak szerint jártak el (rázás, lemerés, erjesztés, fejtés stb.). Az első-tejser  $\frac{1}{10}$ - $\frac{1}{4}$  része a másod-tejser oltójaként szolgálhatott.

Másod-tejser: a ló-ser tehéntejből készített régies változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 5-6 liter friss tehéntej, 2-3 liter víz és 0,5-0,6 kg méz. *Élesztő-indító*: 2,5-1 liter első-tejser. *Készítése*: a másod-kumisznál leírtak szerint jártak el. Annyi eltéréssel, hogy vízzel hígított tehéntejet legalább negyed óráig 70-80 °C-on előkezelték (hogy a káros mikro-organizmusok ne okozzanak betegséget, minőség-romlást), Az így készült kumis  $\frac{1}{10}$ - $\frac{1}{4}$ -ét meghagyták a következő erjesztés indítójának. A XIX. század közepéig főleg a szarvasmarha-tenyésztő alföldi vidékeken ismerték. Az 1920-as évektől már a vidéki vásárokból is eltűnedezt.

Élesztős-kumis: a tehéntejből készített kumis (tej-ser) majd „százéves modern” változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 6,5-7 liter tehéntej, 3,5-3 liter víz és 0,5 bolti cukor. *Élesztő-indító*: 2-3 dkg bolti sütőélesztő. *Készítése*: a tej-víz keveréket közel forrásig (80-90 °C-ra) melegítették, abban a cukrot feloldották, utána hagyták hűlni (22-27 °C-ra). Ekkor, kevés tejben feloldott élesztővel „beoltották” és 2-3 óránként föl-le megrázogatták. Általában 1-2 nap után már szűrhették, és palackokban lezárva hűvös helyen (10-14 °C-on) tárolták. Egy-két nap érlelés után fogyasztották (gyakran hamarabb is). Egy hétnél tovább nem tartogatták, mert idővel besavanyodhatott, megkeseredhetett. A XX. század elején az ehhez hasonló kumis házilag már nem készült. De orvosok és patikusok (kórházak, szanatóriumok) még kúraszerűen alkalmazták erőnlét- és étvágyjavítónak, tüdő-és bélbetegek tápszereként.

Hamis-kumis: az élesztős-kumisshoz hasonló ital. Alapvető sajátossága, hogy tej helyett édes savó<sup>44</sup>ből készítették. Ami a készítését jelentősen egyszerűsítette, mivel az alacsony fehérje és zsírtartalom könnyítette az erjesztést és a szűrést-lefejtést. Valamint, a sajt- és túrókészítés során visszamaradó az addig hulladéknak számító” savót így hasznosíthatták. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 9,5 liter édes savó (író), 0,4-0,5 kg méz vagy 0,3-0,4 kg cukor. *Élesztő-indító*: 3-5 dkg bolti sütőélesztő (régén 2-3 dl-nyi házilag készített élesztő vagy erjedő szűrt gyümölcs-must). *Készítése*: a savót néhány percre felforralták és hozzá keverve a mézet (vagy cukrot) szobahőmérsékletre hűlni. Ekkor hozzákeverték a kevés savóban feloldott élesztőt (vagy az erjedő gyümölcsmustot) és az élesztős kumisnál leírtak szerint kezelték. Az így készült kumis kevésbé volt romlékony és tisztábbra is ülepedett, mint amelyik tejből készült. De némelyek szerint az íze kissé kesernyésebbre sikeredett (ha nem musttal készítették). A XX. század elején egyes helyi tejfeldolgozók még „nagyban” gyártották, de a 1930-as évek végére már „kiment a divatból”, eltűnt, mint a kumis-ivás szokása. Néhol író<sup>45</sup>ből is erjesztettek kumiszt, de az alig különbözött az élesztős- vagy hamis tejseres változattól, sőt állítólag hamar megkeseredhetett vagy megsavanyodott.

<sup>41</sup> Tehéntej összetétele = fehérje: 3,1-3,2%; zsír: 3,2-3,9%, cukor: 4,7-5,2%

<sup>42</sup> Általában virágméz, de lehetett virics- vagy fehér must-méz is. A XIX. századtól cukor-szirup is.

<sup>43</sup> Különösen az alma, körte, birs vagy fehér szőlő, faeper, ribizli erjedő leve vált be.

<sup>44</sup> Édes savó: enyhén savanyú és melegítéskor összetent tej savója. Vagy, oltóval kezelt tejből kivált lé. *Összetétele* = fehérje: 0,4-0,5%; zsír: 0,8-0,9%, cukor: 4,4-4,9%

<sup>45</sup> Író: vaj köpülésekor visszamaradt édes-savanykás folyadék, amely tároláskor hajlamos volt az avasodásra. *Összetétele* = fehérje: 3,2-3,7%; zsír: 0,4-0,9%, cukor: 4,4-4,9%

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 (nem savanyúval) öntötték fel, és azzal is érlelték. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg dara, 4-5 liter víz, 9-8 liter édes savó. *Élesztő-indító*: 3-5 dl erjedésnek indult gyümölcs-must vagy 10-15%-os mézes-víz (esetleg, előző savós-boza törkölye) vagy 1-2 dkg sütőélesztő. *Készítés*: a darát gyorsan és gyengén megpirították, majd vízzel felöntve 70 °C körül legalább egy órát cefrézték, közben gyakran átkevergették. Ezután hozzáöntötték a savót, és hagyták lassan langyosra lehűlni. Ebben elkeverték az élesztő-indítót, és lefedve engedték erjedni. Amikor már erőteljes „forrásnak” indult, hűvös helyen erjesztették tovább. Amikor tisztult, akkor lefejtették, törkölyét szövetzsákba kötve kinyomták, az összegyűjtött levét zárható korsóba töltötték... fogyaszthatták, néhány napig hűvös helyen eltarthatták. A XIX. századi kunsági, hajdúsági és erdélyi legeltető állattartók ötletes savó-hasznosítása.

Savós k(o)vasz: rozs-k(o)vasz, árpa- vagy búza-kvasz szárított liszt-tésztájából (készítésüket lásd a jelzett italoknál)... savóval készült változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1-1,5 kg szárított liszt-tészta, 3-4 liter víz, 8-7 liter édes savó. *Élesztő-indító*: 2-4 dl kvasz-seprő (az előző ital-készítésből) vagy 1-3 dkg sütő-élesztő. *Készítés*: a liszt-tésztát összetörték, a vízzel leforrázták és 65-75 °C között 1,5-2 órán át edeskes lévé cefrézték, majd felöntötték langyos savóval. Amikor langyosra hűlt, hozzákeverték az élesztő-indítót és hagyták erjedni, az első nap langyos, a 2-3. nap hűvös helyen. A „forrás” lanyhulásakor (ülededéskor) a keveréket szöveten át leszűrték, a kapott folyadékot hideg helyen, palackokba lezárva érlelték.

Gyümölcsös tej-sör: a mézes, bogyós vagy gyümölcsös kenyér-sörök mintájára készült. Azzal az eltéréssel, hogy: a víz egy részét lefőlözött, édes-forralt tehéntejjel helyettesítették, valamint nem fűszereztek. Az így készült ital a kumiszhoz hasonlóan tejes-opálos. Színe és íze „gyümölcsös”, kevésbé savanykás, illata diszkrétebb. Készítése a kenyér-söröknél kissé munkaigényesebb és bonyolultabb, mert időnkénti rázogatást igényel, hogy az összement-kicsapódott tejfehérje kiszűrhető-ülepíthető legyen. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg száraz kenyér, 1,5-1 kg édes gyümölcs pépje (vagy 0,3-0,5 kg méz), 3-4 liter víz és 7-8 liter főlözött tej (esetleg édes savó vagy író). *Élesztő-indító*: 1-3 dkg sör- vagy sütőélesztő (régén előző tej-sör seprője). *Készítés*: a kenyér-söröknél leírtak szerint a kenyeret és a gyümölcsöt (mézet) együtt cefrézték, majd szövet-zsákból átnyomva szűrték és hagyták 25-30 °C-ra lehűlni. Ekkor hozzákeverték az élesztőt és a tejet, majd ezen a hőfokon tartva 1-2 napig erjesztették (lefedve, időnként keverve). Amikor az ülededés megkezdődött (habzása csendesedett), a sört lefejtették (leszűrték) és lezárva, hideg helyen 1-2 napig még érlelték.

Mustos tej-ser: talán az egyik legrégebbi tej-sör. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 liter szűrt édes, alacsony savtartalmú gyümölcs-must<sup>46</sup> és 8-7 liter édes tejsavó. *Élesztő-indító*: nem szükséges (a gyümölcs-must jól erjeszti). *Készítés*: a kipréselt-szűrt mustot hagyták, hogy erjedni kezdjen. Ekkor a tejsavót rövid időre felforralták, majd hagyták kézmelegre hűlni. Ezt követően hozzákeverték az erjedő mustot, és langyos helyen engedték erjedni. Két nap elteltével a forrása gyengült. Ekkor lefejtették, és hűvös helyen erjesztették tovább.

Boros-kumisz: a régi bor-derítési eljárásból alakulhatott ki. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 3-5 liter első fejtés utáni fehér bor és 5-7 liter főlözött tej (édes tejsavó vagy író). *Élesztő-indító*: nem szükséges, a még nem letisztult (nem teljesen kiforrt, kissé seprős) bor indítja az erjedést. *Készítés*: a tejet majdnem forrásig felmelegítették és hagyták langyosra lehűlni. Ezután hozzáöntötték a bort és lezárt (kotyogóval ellátott) edényben hagyták forni. Naponta 1-2-szer alaposan átkeverték, hogy a „túrója töredezzon”. Amikor a forrása elcsendesedett és kezdett

<sup>46</sup> Például: Szőlő, alma, körte, fehér faeper, barack, cseresznye.

kiülepedni, a kumiszt leszűrték, hideg helyen 1-2 napig pihentették, utána ihatták. Íze és állaga a gyümölcsös tej-sörhöz hasonló, de erősebb és aromásabb. Vörös-bort ez a módszer kifakítja, viszont kesernyés csersav-ízét csökkenti és a savasságát is kissé tompítja. Hosszú ideig nem tartható. Kiskunság némely részén kumisz-pótlóként itták, de a nagyobb szőlőtermő vidékeken kifejezetten undorítónak tartották a bor tejjel keverését. Az édes savóval vagy íróval készített változata kissé átlátszóbb-opálosabb, íze is gyümölcsösebb. Viszont a hosszabb idejű tárolást ezek sem bírták, és keseredésre is hajlamosabbak.

### ***Fanyar levek***

Készítésük és összetételük sokban hasonlít az eddig leírt italokéhoz. Azzal a meghatározó eltéréssel, hogy erjesztésük hőmérséklete 30-45 °C közötti hőmérsékleten történt. Ilyenkor a tej- és ecetsavas erjedés dominál. Ez eredményezte az édeskés-savanykás ízt és az alacsony alkohol-tartalmat, a megfelelő eltarthatóságot és fertőtlenítő hatást. A fanyar levek készítése leginkább a liszt-sörök és kovások készítéséhez rokonítható.

Híg kovász-lé: régi módszer, hogy a kovászt hígva készítve erjesztették, majd engedték kiforni, hogy leülepedhessen és lefejtessék. Híg kovász-lé készítésére a VII. kötetben közzétett vizes alapú kelt-kovások bármelyike alkalmas. Azzal a módosítással, hogy a kb. 10 liter italhoz az ott megadott receptek szerinti összetevők mennyiségének 10-szeresét kell (a víz kivételével) figyelembe venni. Vízből pedig 11-12 liter szükséges. Készítésük módja is megegyezik az ott leírtakkal, de *azzal a kiegészítéssel*, hogy ezt a híg kovászt teljesen ki kell erjeszteni (a forrás leállásáig és a lé kiülepedéséig), mint az alábbi cibre-lénél.

Régies cibre-lé: régies őrlésű rozslisztből erjesztett savanykás ital, amely gyakran étel-alapanyagként is szolgált. Különösen Tiszántúlon, Erdélyben, Kárpátalján és Bukovinában terjedt el. Hasonló ismert volt Felvidéken is, de azt rozs-kiszinek nevezték. Úgy készült, mint a korpás liszt- vagy kelt-kovász<sup>47</sup> de annál sokkal hígabba. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,2-1,5 kg teljes kiőrlésű rozs-liszt, 10-15 dkg savanyú gyümölcs<sup>48</sup> pépje, 11-12 liter víz. *Élesztő-indító:* előzőleg készített ciberlé törkölyéből 3-5 dl. *Készítés:* lisztet a víz 1/3-ával felével leforrázták, alaposan elkeverték, majd hozzáöntötték a maradék vizet. Ebbe bekeverték a savanyú gyümölcspépet, majd az élesztést indító törkölyt. A keveréket lefedve, meleg (30-35 °C körüli) helyen 1,5-2 napig erjesztették, időnként megkeverve. Ezután hűvösebb helyen (25-30 °C-on) hagyták tovább erjedni. Amikor „forrása” elcsendesedett és kiülepedett, akkor lefejtették, a tiszta-savanykás levet zárható palackokba töltve hűvös helyen tárolták. A levet italként fogyasztották, szívesen használták savanyú ételek (cibere, borscs, kiszij, zsürek) főzéséhez. A lefejtett törkölyt felhasználták a következő cibre-lé készítéséhez, de bevált a kenyér-kovász szaporításához is. A teljes kiőrlésű rozs-lisztet gyakran 1/3 rész rozskorpa és 2/3 rész rozs-, árpa vagy zab-liszt keveréke pótolta.

Rozsos kizsi-ser: régies őrlésű rozs-lisztből erjesztett savanykás ital, egyfajta házi sörpótló és kenyér-kelesztő. Különösen Felvidéken és Királyföldön terjedt el. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1-1,5 kg teljes kiőrlésű rozs-liszt, 1-2 dkg szárított komló és 11-12 liter víz. *Élesztő-indító:* előzőleg készített kizsi-ser törkölyéből 0,3-0,5 liter. *Készítés:* a szárított komlót a víz 1/3-ában pépesre főzték, ezzel a főzettel a lisztet leforrázták és az elegyet csomómentesre keverték. Majd, a maradék vízzel „felengedték” és hozzáadták az indító törkölyt. Ezt követően úgy erjesztették és érlelték, mint a régies cibre-lét. Íze, a savanykás-gyenge söréhez hasonló. Törkölye kiváló kenyér-kovász és étel-savanyító.

<sup>47</sup> Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha sorozat VII. kötete.

<sup>48</sup> Például: kökény, csipkebogyó, berkenye, galagonya, homoktövis, som.

Korpás kiszil-lé: a régies cibre-lé sajátos, korpás-kenyeres változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg korpá (búza, rozs), 1,2-0,8 kg nem melegen szárított rozs-kenyér és 12-13 liter víz. *Élesztő-indító:* régen az előző kiszil-lé üledékéből (törkölyéből) 4-5 dl. *Készítése:* a korpát és az apróra tört puha kenyeret meleg (60-70 °C-os) vízzel felöntötték, és alaposan elkeverték. A kézmelegre hűlt elegyhez hozzáadták az élesztő-indítót és a kovász mintájára hagyták érlelődni (lefedve, naponta 3-4-szer megkeverve). Amikor a forrása kissé lanyhult, hűvösebb helyen érlelték tovább (hogy ne legyen túl savas és legyen benne némi alkohol). Ülepedés után fejtették, a tiszta kiszil-ét zárt palackban hűvös pincében tárolták.

Lisztes cibere-lé: a régi korpás cibre-lé XX. századi tiszántúli, partiumi változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1-1,5 kg búza-korpá, 1-0,8 kg liszt (búza, kukorica), 0,6-0,8 kg rozs- vagy kétszeres-kenyér és 12-13 liter víz. *Élesztő-indító:* 5-10 dkg sütőélesztő. *Készítése:* az élesztőt kevés vízben feloldották. A többi vizet felmelegítették (nem forróra), egy nagyobb edényben a korpára és lisztre öntötték, csomómentesre kikeverték. Amikor kézmelegre hűlt, hozzáöntötték az élesztőt, alaposan összekeverve. Az elegy tetejét pedig vékonyra szeletelt kenyérral befedték. Arra tiszta deszkát téve, hogy a kenyeret a lé ellepje. Ezután hagyták langyos helyen erjedni, közben naponta kétszer megkeverték, tetejéről a habot lemerték. Amikor megállt az erjedése és letisztult, a levét leszűrték és zárható palackokba töltötték. A kapott levét hűvös helyen tárolták. Ha túl savanyúra erjedt, akkor kevés vízzel hígítva fogyasztották. Hígítatlanul jól savanyította az ételeket. Leszűrt törkölye jó kenyér-kovász.

Csípős kovász-lé: a lisztes- cibere-lé kárpátaljai és galíciai változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 0,5-0,6 kg rozs-liszt (vagy árpa-liszt), 1,5-3 dkg szárított csípős fűszer<sup>49</sup>, 1-0,5 dkg szárított majoránna (újabban 10-15 babérlevél), 0,6-0,5 kg szikkadt kenyér és 12-13 liter víz. *Élesztő-indító:* nyers tej és fekete gyümölcs<sup>50</sup> levének feles keverékéből 3-5 dl. *Készítése:* a lisztet és fűszereket egy nagyobb (15-20 literes) edényben kissé meleg (40-50 °C-os) vízzel leöntötték és csomómentesre keverték. Ezt követően hozzá elegyítették az élesztő-erjesztőt, beleszórták a vékonyra darabolt kenyeret, vesszővel lenyomatták, és lefedve 25-30 °C körüli helyen hagyták erjedni, 3-5 napig, nyugodtan, keverés nélkül. Ezt követően tetejéről a habot lemerték, a kenyér- és fűszer-darabokat szöveten át kiszűrték. Az üledéktől lefejtett tiszta levét zárható palackokban, hideg helyen tárolták. A levét italként fogyasztották vagy savanyú étel (kiszilj, zsúrek) főzésénél használták. Az üledék (seprőt) kenyér kovászolására, sós pogácsák kelesztésére jól megfelelt. Néhol az étel ízesítéséhez is használt csípős kovász-lét apróra vagdalt fokhagymával kiegészítve erjesztették (10 literhez 10-15 dkg-ot adva).

Zab-kiszil-lé: régi székelyföldi erjesztett ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg házilag tört zab-dara, 1-0,6 kg kimagozott aszalt szilva (vagy 2-1,5 kg friss-értett), 13-14 liter víz. *Élesztő-indító:* 3-4 dl az előzőleg készített zab-kiszil törkölye-seprője vagy korpás kenyér-kovász (újabban 2-5 dkg sütőélesztő) 3 dl vízben vagy tejben elkeverve. *Készítése:* a mosott zab-magvakat meleg kemencében száraz-törékenyre szárították (65-70 °C-on aszalták), mozsárban alaposan összetörték és a lisztjét átszitálták (töredék, maghéjat eltávolítva). A lisztet felmelegített (60-70 °C közötti) vízben elkeverték, legalább 1 órán át cefrézték (gyakran megkeverve). A tiszta-kimagozott aszalt szilvát ledarálták, és a cefréhez keverték, majd hagyták érlelődni. Amikor kézmelegre hűlt, hozzá öntötték a folyékonyra tett indítót, alaposan megkavarták és lefedve hagyták langyos helyen erjedni. Néhány nap alatt kiforrt, de eközben napjában többször is megkevergették, hogy „a leve meg ne kötődjék” (ne kocsonyásodjon). Az erjedés befejeződését jól jelzi, hogy az érlelt elegy levét ereszt, a habja fent gyűlt össze, seprője-törkölye pedig az edény aljára süllyedt. Ekkor a habját leszedték, a levét

<sup>49</sup> Tört (nem finomra őrölt) borókabogyó, borsfű, csípős paprika. Ritkábban: gyömbér édeskömény.

<sup>50</sup> Például: fekete áfonya, fekete szeder, fekete-eper, kék-szőlő, kék-szilva.

lefejtették-leszűrték és palackba zárva hideg helyen 1-2 napig érlelték (kiülepítették). A törkölyét a következő adag zab-kiszlé erjesztéséhez használhatták, de jól bevált lepénykenyerek kelesztéséhez is. Néhol a darált szilvát a kihűlt cefréhez adták, indítóval együtt.

Meggyes keszőce-lé: régi őrségi és palócföldi erjesztett ital. Leginkább egy híg gyümölcsleves erjesztett-szűrt levéhez hasonlítható. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-2,5 kg magozott meggy és cseresznye (keverék aránya ízlés szerint), 0,5-1 kg liszt (búza, kukorica, hajdina), 0,5-0,3 kg cukor (régén méz), 1-1,5 liter friss tej és 10-11 liter víz. *Élesztő-indító*: 3-5 dkg sütőélesztő (régén 2-3 dl kenyér-kovász vagy túlérett gyümölcs). *Készítés*: az élesztő-indítót kb. fél liter meleg tejjel összekeverték és hagyták pihenni. A tiszta-kimagozott gyümölcsöt a cukorral elkeverve pépesre törték és kis lángon párolták, hogy levet eresszen. Majd, a víz felével puhára főzték. Ebből egy kevés levet kimertek, amiben a lisztet csomómentesre keverték. A kapott krémszerű liszt-pépet a meggyes-léhez visszakeverték és néhány percig főzve hagyták sűrűsödni. Ekkor a melegítést befejezték, és a forró léhez (keverés mellett) hozzáöntötték: először a maradék cukrot, utána a vizet, végül a tejet. Majd, miután a keverék kézmelegre hűlt, hozzákeverték a tejes élesztő-indítót. Ezt az elegyet langyos helyen és lefedve, hagyták erjedni-kiforrni, naponta 2-szer megkeverve. Amikor az erjedés lehalkult és a lé kezdett kitisztulni: lefejtették, a sűrűjétől szöveten át megszűrték. Általában néhány nap alatt elkészült. Néhol tej helyett édes savóval készítették, amely ízre hasonló.

Cseresnyés kiszé-lé: a meggyes keszőce-lé régi, nyírségi és mezősegi változata. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-2,5 kg magozott cseresznye (ízlés szerint kevés meggyel keverve), 1-1,2 kg kukorica-liszt, 0,5 liter tej (vagy édes savó), 10-11 liter víz. *Élesztő-indító*: 3-5 dl korpás liszt- vagy kelt-kovász (újabbán 5-8 dkg sütőélesztő). *Készítés*: langyos tejben az élesztő-indítót feloldották. Egy nagyobb edényben víz felét felmelegítették és abban a lisztet csomómentesre elkeverték, fél órán át melegen cefrézték, majd levették a tűzről. A tiszta-kimagozott cseresznyét pépesre zúzták, és hozzákeverték a nyers cseresznye-pépet, majd a maradék vizet. Az így kellően lehűlt cefrét a tejes indítóval összeelegyítették, és langyos helyen hagyták kiforrni (naponta néhányszor alaposan megkeverve). Utána szűrés-lefejtés, és hideg helyet levegőtől elzárva tárolás (régén ledugaszolható korsókban).

Savós cibere-lé: régi alföldi, édes-savanykás házilag erjesztett ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 0,7-1 kg mosott köles-mag, 1-0,7 kg szilva-cibere (híg, cukor nélküli szilva-lekvár) és 10-11 liter édes tejsavó (ennek fele lehetett víz is). *Élesztő-indító*: 2-3 dl házi kovász. *Készítése*: a köles-magvakat enyhén megpörkölték, mozsárban összetörték, lisztjéből a héjat kiszitálták. A lisztet 3-4 liter meleg tejsavóval cefrézték 1 órán át, majd hozzáadták a szilva-ciberét és a maradék normál hőmérsékletű savót, miközben jól átkeverték. Ehhez hozzáelegyítették a kovászt és alaposan átkavarták. Majd hagyták 2 napig érlelődni, langyos helyen és letakarva, naponta átkeverve. Ezután az erjesztést hűvös helyen folytatták, ha nemcsak savasra akarták készíteni, hanem kissé szeszesre is.

Savós alma-kiszé: régi őrségi, göcseji és szabolcsi ital, de a Hajdúságban is ismerték. A savós cibere-léhez hasonlóan készítették. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 0,8-1 kg liszt (kukorica, köles vagy hajdina), 2-1,5 kg édes alma (esetleg alma-körte keveréke) és 10-11 liter édes tejsavó (ennek fele lehet víz is). *Élesztő-indító*: 2-3 dl házi kovász. *Készítése*: a mosott-kicsumázott almát pépesre törték. A lisztet kissé megpirították, kb. 3 liter savóban elkeverték és csirizesre főzték. Ezután ráöntötték a maradék savót, hogy lehűtsék. Majd hozzáadták az almapépet és a kovászt és alaposan egyenművé keverték. Ezt követően az előzőleg leírtak szerint erjesztették, majd lefejtették és tárolták-érlelték. Ecet-pótlónak is használták. Birsből is készíthették, de csak utóérettből, amelyet előbb apróra vagdalva puhára pároltak.

Répa-cibere: régi őrsegi-göcseji, bakonyi és palócföldi erjesztet házi ital. Valójában, a kenyérral kovászolt kerek(tarló)répa hosszúra eresztett leve. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2,5-3 kg répa, 1,2-1 kg száraz rozs-kenyér (vagy kenyérhéj), 11-12 liter víz, esetleg néhány darab alma is. *Élesztő-indító*: általában nem szükséges, de néha 2-5 evőkanálnyi kenyér-kovásszal rásegítettek (újabbán 1-2 dkg élesztővel). *Készítése*: A répát (és almát) vékonyra gyalulták és egy elegendő nagyságú edény aljára rétegezték. A száraz-kenyeret kissé megpirították, és kisujjni darabokra törve a répára helyezték, majd egy vesszőből font ráccsal lefedték, azt egy kővel le is nyomatták. A vizet felforralták, majd amikor langyosra hűlt, azt az edénybe öntötték, hozzá keverve az élesztő-indítót. Nem túl meleg helyen hagyták „kovászolódni” (erjedni, kiforni). Amikor az íze már megfelelő volt, a lé felét lemerték és elfogyasztották. A kivett mennyiséget vízzel pótolták, és hagyták tovább érni. A második erjedés után az egész levet lefejtették és elfogyasztották (néhány napon belül). A megérlelt répából ételt készítettek vagy gyenge savanyúságként fogyasztották.

Szilvás kishi-lé: a répa-ciberéhez hasonlóan készült, de répa helyett kemény-érett szilvával. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1,5-2 kg mosott, kimagozott-negyedelt szilva, 1,5-1,2 kg szikkadt-pirított kenyér (kenyérhéj is megfelelt) és 11-12 liter víz. *Élesztő-indító*: 1-2 dl előzőleg lefejtett kishi-lé (vagy bor) tiszta-szűrt seprője (esetleg ugyanennyi kenyér-kovász). *Készítése*: a répa-ciberénél leírtak szerint. Néhol, a kishi-lé kiejedése után az összes levet lefejtették és ivóléként felhasználták (nem öntötték fel újra vízzel). A megsavanyodott szilvából pedig főzelék-szerű körítést készítettek. A savanyú kenyér-maradékot kishi-levek és kovások készítéséhez hasznosíthatták.

Szilva-ciberelé: a szilvás kishi-léhez hasonló módon és hasonló receptúrával készítették. Azzal az eltéréssel, hogy helyi szokás szerint fűszerezték<sup>51</sup> (1-3 dkg 10 liter italhoz). Néhol kevés sóval is ízesítették (1-3 dkg 10 literhez) de ez szinte alig érződik.

Cékla-kishilé: Tiszántúl északi részén, a Felső Tisza-vidéken és Kárpátalján régen kedvelt, sötétvörös színű házi ital. A répa-keszöce módján készült, de annál édeskeesebb-aromásabb. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2,5-3 kg vékony cékla, 1,5-1,2 kg rozskenyér héja, 2-3 dkg fűszermag<sup>52</sup> 10 dkg tormagyökér és 11-12 liter víz. *Élesztő-indító*: 2-3 db érett alma vagy 15-20 dkg áfonya. *Készítése*: a céklát és az almát megmosták, hámozták és vékony csíkokra vagdalták. A tormát tisztították és lereszelték, az áfonyát megnyomták (hogy kifakadjon). A kenyérhéjat sütőben felforrósították, majd hagyták kihűlni. A céklát és kenyeret megfelelő edényben felváltva egymásra rétegezték. Ezek között gyümölcscsel, fűszerekkel és tormával megszórták. Legfelül tiszta nyírfa-kéreg darabokkal leborították és nehezekkel a keverék tetejére szorították. Forralt és visszahűtött vízzel leöntötték és hagyták magától érlelődni. A kiejedt levet italként fogyasztották. Az erjesztett cékla jól megfelelt savanyúságnak és leves alapanyagának, párolt körítésnek. A céklát részben sárgarépával vagy murekkel pótolhatták.

Ugorka-ciberelé: régen főleg Nagykörös és Kecskemét környéki tanyákon kedvelt, de máshol is jól ismert, gyenge savanykás ital. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 kg uborka, 1,5-1 kg vékonyra szerletelt száraz kenyér (kenyérhéj), 2-3 dkg szárított ízesítő fűszer<sup>53</sup> (helyi ízlés és szokás szerint), valamint 11-12 liter víz. *Élesztő-indító*: általában 2-3 evőkanál kenyér-kovász vagy 1-2 dl aludttej-savó. *Készítése*: a mosott és levagdalt végű uborkákat apró 1-2 cm-es darabokra vagdalták és egy edény aljára rétegezték. Ennek tetejére szórták a fűszereket. Mindezt vékony kenyérszeletekkel lefedték, és leszorították egy oda illő (méretre alakított) deszkadarabbal, amit egy kővel még meg is nyomattak. A vizet felforralták, majd lehűlés után hozzá keverék a kovászt (vagy savót) és az egészre ráöntötték. Langyos vagy enyhén meleg

<sup>51</sup> Például: zöld kapor (Hajdúság), kömény- vagy kapormag (Szatmár).

<sup>52</sup> Például: kömény- vagy ánizs- és koriander-mag keveréke (ízlés szerint).

<sup>53</sup> Például: koriander-, kömény-, ánizs- vagy kapor-mag, kapor-szár, borsfű, borókabogyó.



helyen hagyták érlelődni. Akkor fejeződött be az erjedés, amikor a lé már nem habzott, se nem gyöngyözött, és a zavarossága is kezdett kiüledni. Ekkor a lét lefejtették és hűvös helyen tárolták elfogyasztásig. Az uborka-darabokat savanyúként vagy ízesítőként felhasználták, a kenyérmaradékból néhol kovászt készítettek.

Káposzta-kiszilé: a házilag savanyított káposzta egyik változata, hosszú lével, több fűszerrel és kevesebb sóval érlelt leve, kifejezetten ivólének készítve. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2,5-3 kg fejes káposzta, 0,4-0,6 kg kenyér, 0,5-1 dkg fűszerkömény-, boróka- vagy koriander-mag, 35 dkg só és 10-11 liter víz. *Élesztő-indító*: 0,3-0,5 kg puha érett alma kopréselt leve vagy ugyanennyi szőlő kopréselt-szűrt mustja. *Készítése*: a káposztát vékonyra gyalulták és egy edénybe rétegezték, sóval és fűszerrel megszórva a rétegek között. A legfelső káposztaréteget vékony és kissé megpirított kenyérral lefedték, és leszorították. Ezután a víz felét felmelegítették és ráöntötték, majd amikor kézmelegre hűlt, ráöntötték az almalevet is. Ezután 2 napig erjesztették (lefedve és langyos helyen), majd a kenyeret levették és alaposan átkeverték. Ezt követően a víz másik felét felforralták, majd kézmelegre visszahűtve a káposztára öntötték. A keverék 3-4 nap múlva megerjedt, a leve ihatóvá vált. Ekkor a lé felét már fogyasztásra lemerhették, és ezt tiszta vízzel újra pótolták (forralt és lehűlt vízzel újra érlelték). Palócföldön kedvelt házi-ital volt (ott ezt savanyított káposzta hígított levével is pótolták). Dunántúlon is készítettek ilyet, kevés cukorral serkentve az erjedést. Örvidéken ismert volt só nélkül készített változatban is. Székelyföldön inkább hordóban érlelték, és az alsó csapról a levet időnként lefejtették (mint a rámpás-bort), közben a hordó tetején vízzel pótolták. Háromszéki változatában viriccsel is felönthették. Hogy a folyadék mindig ellepje a káposztát, deszkával és kövel lenyomatták.

Csorba-cibere: régi, kovász, kenyér-kiszi és kvasz sajátos egyvelege. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1 kg rozs-korpa, 1-1,5 kg szikkadt kenyér (vagy kenyérhéj), 0,4-0,6 kg érett alma (vagy birs) és 13-15 liter víz. *Élesztő-indító*: nem szükséges. *Készítése*: a korpát és az kisujnyi csíkokra vagdalt kenyeret összekeverték. Ezt leforrázták a víz felével és hagyták dagadni, „cefreződni”, lehűlni. Majd hozzáadták a megtisztított és vékony csíkokra szeletelt almát. Az elegyet összekeverték, és a maradék fellangyosított vízzel híg folyóssá keverték. Lefedve, meleg helységben hagyták érlelődni, mint a korpa-kovászt. Naponta megkeverték, habját leszedték. Néhány nap múlva a savanykás levét már lemerhették és ihatták, de élet-ízesítőnek vagy savanyítóknak is használhatták. A lemert mennyiséget kézmeleg vízzel pótolták, és engedték tovább erjedni. Székely- és Csángó-földön igen kedvelték, de ismert volt Erdély-szerte, román körben is.

Bors-cibere: a csorba-cibere módján készült, de kenyér helyett kukorica-darával készült. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 0,8-1 kg rozs-korpa, 0,5-0,7 kg kukorica-dara, 0,5-0,3 kg kenyér és 12-13 liter víz. *Élesztő-indító*: előzőleg készült bors-ciberéből 0,5 kg-nyi (újabbban 2-3 dkg sütőélesztő). *Készítése*: a vizet felforralták, majd hagyták kissé hűlni. Amikor a "kéz már éppen elbírja" (60-65 °C-körűli) ráöntötték a korpa és dara keverékére, alaposan elkeverték és legalább 12 órán át hagyták érlelődni. Ekkor hozzá keverték az élesztőt és az apróra vagdalt kenyeret és hagyták erjedni, lefedve, nem túl meleg helyen (különben nagyon savanyú lett). Naponta kétszer alaposan átkeverték. Amikor megállt az erjedés és letisztult, lefejtették és leszűrték, a levet fogyaszthatták, lezárt palackokban, hideg helyen tárolták. Főleg csángó vidékeken terjedt el, ahol friss meggyfa-levével vagy lestyán zöldjével is segítették az érlelődést (10 literhez 6-10 dkg), ezzel javították az ízt, tartósabbá tették.

Borscs-cibere: a csorba-cibere módján készült, de alma (vagy birs) helyett: ugyanannyi szeletelt céklával. Valamint, reszelt tormával (5-8 dkg) vagy köménymaggal (2-3 dkg) is gazdagítva. Levét italként fogyasztották, sűrűjét leveshez használták, főleg Kárpátalja és Máramaros vidékén. Csángók is ismerték, cékla helyett tarlórépával (repcsinnel).

Paszuly-cibere: ritka, mai ízlés szerint nem éppen étvágygerjesztő ital. Inkább példaként bemutatva, mint kóstolásra javasolva. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 1-1,3 száraz fehér bab, 1-1,5 kg szikkadt kenyér, 4-5 liter víz és 10-11 liter tejsavó. *Készítése*: a babot lemossák és egy napig vízben áztatták. Ezután a vizét leöntötték és langyos tejsavóval felöntötték. Néhány napig meleg helyen erjesztették, majd a levét leöntötték és italként fogyasztották. A már erjedt babra ismét tejsavót öntöttek, így néhány nap múlva újabb adagot „lefejhettek”. Szabolcs és Bihar környékéről ismert ilyen erjesztett ital. Elégé sajátos a szaga.

Törköly-kiszi: régi, egyszerűen készíthető fanyar ital. Egyfajta módja a másod- és hamisborok<sup>54</sup> készítése után visszamaradt szőlő- vagy gyümölcs-bor törkölyök utóhasznosítására. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 3-5 kg egészséges törköly, 2-3 kg száraz kenyér (vagy kenyérhéj) és 12-14 liter víz. *Élesztő-indító*: nem szükséges, ezt a feladatot a törköly elvégzi. *Készítése*: a vizet felmelegítették, a kenyeret leforrázták, az elegyet megkeverték és hagyták „cefrézödni”. Fél nap elteltével hozzákeverték a langyos törkölyt, és langyos helyen lefedve hagyták erjedni. Naponta 2-3-szor alaposan átkeverték. Amikor az erjedés már befejeződött és az erjedék is tisztult-üledpedett, akkor a kiszi-lét fejtették-kiszűrték, levegőtől elzárva hideg helyen tárolták. Borízű kvaszhoz hasonló. Leginkább a bort-sört kedvelő vidékeken volt ismert az ilyen italkészítés, főleg Felvidék szőlő-termesztési határvidékén.

Seprő-kiszi: a törköly-kiszihez hasonló, egyszerű, fanyar ital. Kedvező módja a bor- és sör-készítéskor összegyűlt seprő végső hasznosítására. *Összetétel* (kb. 10 liter italhoz): 2-3 kg (vagy 3-4 liter tömény) bor-seprő, 1,5-2 kg liszt és 12-13 liter. *Élesztő-indító*: nem szükséges, ezt a feladatot a seprő elvégzi. *Készítése*: a víz felét felmelegítették, abban a lisztet elkeverték és melegen (65-80 °C között) tartva-kevergetve selymes-csirizesre főzték. Közel 1-1,5 óras „cefrézés” után a melegítést befejezték, hozzáöntötték a víz másik felét. Ez kézmelegre hűtötte a cefrét, amihez hozzákeverték a bor-seprőt és a szokásos módon hagyták erjedni (lefedve, langyos helyen). Lefejtés után a levét hideg helyen, ledugózva tárolták. Íze a savanykás másod-borhoz hasonló, de lényegesen alacsonyabb az alkohol-tartalma.

Boros-kiszi: olyan kiszilé vagy cibere, amelyet gyenge minőségű borok felhasználásával készültek. Ezek összetétele annyiban módosult, hogy a szükséges víz felét-harmadát nem túl savas másod- vagy hamis-bor adta. És, ha a bor még nem forrt ki teljesen, akkor élesztő-indítóra sem volt szükség. Az így készült kiszi intenzívebben érlelődik, alkohol-tartalma is érzékelhető és a leve hosszabb ideig eltartható, ecetesedve pedig kiváló savanyító.

Bélelt kiszi-lé: olyan másod-erjesztésű italok, amelyeket az előbbi cibere- vagy kische-levek kiüledpedett maradékának (seprőjének) újra felöntésével és ismételt kiforrásával készítettek. Az alapanyagok íze az előző erjesztés során már részben kioldódott. Ezért, ha nem pótolták az alapanyagok egy részét (ha nem „bélelték” eléggé), akkor a másod-kiszilé igen gyengére és romlkonyra sikeredhetett. Az eredeti alkotók hozzáadása a kezdeti íz megőrzését segíti. Gyümölcs hozzáadása borszerű ízt eredményezett. Reszelt alma-körte vagy szőlő mustja különösen jól javította a kiérett kiszi ízét. Kenyér hozzáadása pedig a kvaszos-kovásos ízt erősítette. Gyermeknek készített bélelt kiszi-lét főleg színes gyümölcsökkel érlelték, így adva néki tetszetős színt és illatot. Az újra-erjesztéshez általában az eredeti összetétel felének megfelelő tömegű „bélelés” kellett az megfelelő íz és tartósság érdekében. Vagyis a bélelt-kiszi általános *összetétele* (újabb 10 liternyi ital elkészítéséhez): az előzőleg készített kiszi leszűrt törkölye és seprője + az eredeti kiszi alapanyagának fele mennyisége + és összesen 12-13 liternyi víz. *Élesztő-indító* nincs szükség (ezt a feladatot a törköly és seprő ellátja).

<sup>54</sup> Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi borok készítése. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (X. kötet)

*Készítése:* az eredeti kishi leírása szerint. Azzal az eltéréssel, hogy ilyenkor az élesztő-indító helyett a törkölyt és seprőt adták hozzá. Az erjesztés és érlelés módja is változatlan.

Ennyi sör-szerű házi készítmény jól igazolja a Kárpát-medencei hagyományos italkészítés változatosságát, és tájjellegű ital-választékainak egykori gazdagságát.

## Zárszó a Tizenegyedik kötethez

Röviden és általánosságban – bizonyára – ennyi is elég a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű házi sör-italok készítéséről. A közzétett ismeretek bizonyára elegendőek ahhoz, hogy a régi italaink emlékeit megőrizhessük, hagyományos módszereket és eljárásokat megismerhessünk. Vagy, hogy a kötetben leírtak alapján akár magunk is készíthessünk és kóstolgathassunk rég-elfeledett „ser-féle nedűket”.

*Előzetes:* a jelen könyvsorozat következő (XII.) kötete – a Kárpát-medencei hagyományos és tájjellegű *égetett italok* (égett-borok, gyümölcs- és gabona-pálinkák, töményített és ízesített szeszes itókák) készítésének gyakorlatával kíván foglalkozni. A jelen könyvsorozat eddigi gyakorlatához híven: egyszerű magyarázatokkal és módszerekkel, könnyen érthető példákkal és receptekkel. Könnyen beszerezhető alapanyagokból és eszközökkel, egyszerű készítési leírásokkal. Ötletet adva laikus érdeklődőknek, kíváncsi kísérletezőknek, igényes ínyenceknek, hagyományt ápoló vagy abban üzletet látó vállalkozóknak. Ekként segítve gasztronómiai értékeink és sajátos ital-választékaink megőrzését, hagyományaink ápolását.

Sokféle italféleség receptjét és készítési leírását sikerült összegyűjteni. Mivel feldolgozásuk és egységesítésük munkaigényes, így a XII. kötet közzététele csak 2017. második felében várható. Addig is jó kísérletezést és kóstolást kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2017. február 20-án.