

Marton Szabolcs

**A magyar középkori szeszesitalok
története (kumis, sör, pálinka)**

PhD – disszertáció

Témavezető: dr. Almási Tibor
egyetemi docens

Szeged, 2007

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	3
2. Honfoglalók italai. A kumiszból.....	7
2. 1. Kutatástörténet.....	7
2. 2. A kumiszból	9
2. 3. A kumiszból. Eurázsiai nomádok italai?	13
2. 4. Kumiszivó magyarok?.....	24
2. 5. A kumiszt helyettesítő italok.....	29
2. 6. Nyírvíz és tej.....	34
2. 7. A kumiszból néprajzos szemmel	39
3. A magyar középkori sörfőzés története	43
3. 1. Kutatástörténet.....	43
3. 2. A sör.....	45
3. 3. A sörkészítés rövid története	50
3. 4. Sörfőzés középkori szomszédainknál	57
3. 5. A méhser és a márc (X–XV. századig).....	63
3. 6. Gabonasörök (X–XIII. sz.)	73
3. 7. A komló Magyarországon	85
3. 8. XIV. századi söreink.....	94
3. 9. Sörfőzésünk a XV–XVI. században	101
3. 9. 1. Sörfőzésünk a Felvidéken.....	117
4. A magyar pálinkafőzés kezdetei	152
4. 1. Kutatástörténet.....	152
4. 2. Az égetett szeszekről	154
4. 3. Pálinkafőzés Keleten és Nyugaton	156
4. 4. A magyar királyné vize.....	162
4. 5. Szeszfőzésünk kezdetei (nyelvészeti és régészeti adatok).....	171
4. 6. A XIV. századtól 1526-ig	180
4. 7. Az égetett szesz a török korban	189
5. A középkori hűtés története Magyarországon	195
6. Összegzés.....	199
7. Felhasznált irodalom.....	203

1. Bevezetés

Furcsa érzés italtörténetet írni. Egyfajta kettősség kavarg az emberben, hiszen a szeszesitalok gasztronómiánk szerves részét képezik, sőt büszkék vagyunk jó borainkra, és híres pálinkáinkra, ugyanakkor ezek az italok károsak is lehetnek. Sok életet, családot tört ketté az alkohol iránti kielégíthetetlen vonzalom. Ezért azután itt is azzal kell kezdenem dolgozatomat, hogy minden Olvasót figyelmeztessen a szeszfogyasztás veszélyeire, ártalmaira!

Természetesen a mértékletesen fogyasztott borok, sörök, de akár az égetett szeszek is egészségesek lehetnek. A továbbiakban se gondolja senki, hogy a szeszesital-fogyasztást propagálom, egyszerűen csak ezt a kiaknázatlan témát vettem nagyító alá doktori disszertációmiban. Talán éppen a szeszesitalok esetleges károsító hatásai miatt nem foglalkozott még magyar történész érdemben ezzel a témával?

Említettem a kiváló magyar borokat, melyekre méltán vagyunk büszkék. Sajnos, ezekről a borokról nagyon kevés szót tudok csak ejteni munkámban. A magyar középkori borok története önmagában egy másik doktori disszertációt tenne ki, így mellőznöm kellett ezt a témát, csak a különféle italfajták történetének ismertetésekor bukkan fel unos-untalan a bor is, de szerepe jelen esetben teljesen marginális lesz. A borra hihetetlenül sok adatunk van, eleve minden szőlőföld borkészítést is feltételez, ráadásul a bor fontos kereskedelmi árucikk volt, elvégre a Kárpát-medence északi részén nem lehetett jó minőségben készíteni, illetve Lengyelországban és a Havasalföldön is keresett volt. A sör ehhez képest tőlünk északra és délre egyaránt készülhetett, tehát többek között ezért alacsony értéke volt a távolsági kereskedelemben. Emiatt azután okleveles adatunk is csak töredék mennyiségű van a borhoz képest, ez a kevés viszont sokszor többet árul el. A XI. században is leginkább a borok, szőlőföldek maradtak fenn az oklevelekben, hiszen a keresztény egyháznak a liturgiákhoz elengedhetetlen szüksége volt borra, ez miatt azonban megint csak féloldalasan láthatjuk a korai (de a későközépkori) italviszonyokat is.

Ki kell még emelnem azt is, hogy a sörfőzéshez és a pálinkafőzéshez komoly technikai apparátus kell (malátázóház, főzőház és csak ezután következnek a pincék és a tároló edények, mint a bornál), így már csak ezért is érdemes a kettőt egy helyen vizsgálnunk.

Munkámban tehát mindenféle magyarok által is (valószínűleg) fogyasztott középkori szeszesitalról foglalkozok, ami nem bor. Így kerül elő a kumisz, mint az ősmagyarok itala, a nyírvíz, a sör és természetesen a pálinka, ami azonban csak a XVI. században terjedt el

véglegesen Magyarországon. Mivel ezek az italfajták egyáltalán nem csak a magyarok jellemző italai, így nagy hangsúlyt kellett fektetnem a nemzetközi kitekintésekre, a szomszéd népek italainak vizsgálatára is. Vizsgálom, hogy melyik ital (italos szokás) honnan jött, és hová lett? Hogyan viszonyultak egymáshoz a különböző népek italai? Dolgozatomban többek között megcáfolom azt a közismert toposzt is, miszerint a magyarok borivók lettek volna, míg a németek sörivők.

Anyaggyűjtésem közben nagyon sok új adalékot találtam középkori italainkról. Ilyen például az a kérdés, hogy a magyarok a honfoglalás idején fogyasztottak-e egyáltalán kumiszt, vagy pedig addigra már elhagyták ezt az italt? Milyen mértékű volt a sörfogyasztás a középkori Magyarországon? A tanulmányom során igyekeztem kronológiai sorrendbe szedni az italfajtákat, de elkerülhetetlen volt, hogy ezt időről-időre meg ne bontsam. A kronológiáról szólva meg kell említenem azt is, hogy a magyarokra vonatkozó legkorábbi 'erős sejtéseket' véleményem szerint kb. i. sz. 500 tájáról tehetünk, de inkább csak Levediából, azonban dolgozatomban esetenként ezeknél is előrébb haladok az időben, bizonyos kitekintések, párhuzamok miatt. Az időkorlát másik végét a XVI. század közepénél állapítottam meg, mert a magyar pálinka ekkorra válik az egész Kárpát-medencében elterjedt itallá, italtörténetileg tehát valahol itt van a korszakhatár. A sör esetében akármilyen évet választhatnánk a XVI. századból, egyiket sem lehetne logikusan megindokolni, és nem is nagyon vittem tovább emiatt 1526-nál a sörtörténetet. A pálinka esetében viszont tényleg láthatóan 1550 körül van az a határ, amikor az ország minden pontján sorra bukkannak fel a pálinkafőzdek, akár a kis falvakban (uradalmakban) is.

A térbeli határokat megállapítva szintén nem tehettem meg, hogy csak a Kárpátokon belül folytatom kutatásaimat. A honfoglalás előtti magyar italok értelemszerűen még a Kárpát-medencén kívül készültek. Ugyanakkor a szomszédos népek italait is meg kellett vizsgálnom, hogy pontosabb képet alkothassak a magyarok italkészítéséről. Ebben az esetben viszont könnyen belátható, hogy egyszerűen nem lehet érdemben vizsgálnunk egy PhD-dolgozat keretein belül a németek, osztrákok, csehek, morvák, lengyelek, oroszok, románok, bolgárok, görögök, szerbek, horvátok, szlovének italait. Emiatt elsősorban az északi, ún. 'sörfőző' népek italjaival foglalkoztam, hiszen dolgozatomban is a sörös fejezetek tették ki a legnagyobb részt. A különféle italfajták magyar történetének vizsgálata előtt egyfajta áttekintő fejezetet is szükségesnek tartottam közölni, amelyben az adott italról szólok (gyártástechnológia), illetve nagy általánosságban a történetét is átnézem.

Egyetlen nagy kérdés van még hátra. Miért éppen a szeszesitalokkal foglalkozom? Miért nem politikátörténettel, egyháztörténettel, hadtörténettel, viseletettörténettel stb.? Azért,

mert idáig a magyar bor történetén kívül még alig vizsgálták meg a többi italfajtánkat. Sőt, a magyar bor középkori történetén is még nagyon sok csiszolnivaló lenne (erre jelen dolgozatomban nem térhetek ki). Egyszerűen a szeszesitalok ugyanúgy a mindennapi élet részei voltak, mint a ruhák vagy az ételek, helyenként pedig akár a politikatörténetet is befolyásolhatták, mint magyar példaként II. (Vak) Béla király (1131–1141) esetében.

Az ókorban a rómaiak hatalmas vízműveiknek köszönhetően megfelelő mennyiségben látták el a lakosságot ivóvízzel. A IV. századtól beinduló népvándorlási hullámok azonban romba döntötték a Római Birodalmat, és vele együtt többnyire a városok vízellátását is. A legegyszerűbb taktika az ostromok során a védők kiszomjaztatása volt (víz nélkül oltani sem lehetett), de a hadjáratok idején az ellenfél haderejét is könnyen le lehetett csökkenteni a vizek megmérgezésével (elég volt csak egy dögöt dobni a kútba). Tiszta, jó minőségű ivóvizet egyébként is nehéz volt találni az alföldi vidékeken. Ezek a viszonyok voltak jellemzőek a Kárpát-medencére is, így a középkorban a vízvás háttérbe szorult.¹ Tehát, ha igazán a középkori italokat kívánjuk vizsgálni, akkor döntően valóban a szeszesitalok történetével kell foglalkoznunk.

A szeszesital-fogyasztásnak azzal a vonzatával sajnos nem tudok érdemben foglalkozni, hogy a részegség vajon hogyan hatott bizonyos döntések meghozatalára. A történész mindig megpróbál a történések mögé látni, racionális okokat felkutatni, pedig egyes esetekben lehet, hogy csak a túlzott italfogyasztást okolhatnánk a furcsa döntések meghozatalánál. Anélkül, hogy több szót vesztegetnék híres középkori magyar részegesekre, mindenképpen meg kell említenem név szerint II. (Vak) Bélát és a Dózsa-parasztfelkelés leverőjét, Báthori Istvánt.² A továbbiakban a részegesekkel nem is foglalkozom majd, ez mindenképpen kiterjedt kutatásokat igényelne.³ Ugyanakkor dolgozatomban egy kissé ki kell majd térnem a magyar középkori kocsmákra, italmérésekre is, hiszen a söroket, borokat jórészt ilyen helyeken értékesítették.

¹ Marton, 2004. 9. old.; Hoffmann, 2001. 320. old.

² II. Bélával kapcsolatban ld. Képes krónika, 2004. 107. old. „Miatán azonban 'a királyság megszilárdult' Béla király kezében, védte a bort. Udvari emberei bármit kértek részegségében a királytól, megkapták, és a király részegsége után ezeket nem tudta visszavenni tőlük. ...”; Báthorival kapcsolatban ld. Szerémi, 1961. 65. old. A Dózsa-féle parasztfelkelés alatt, Nagylak ostrománál „Báthori István még ágyában feküdt a szerémi bor bőséges ivásától, s így a többiek is.” Balogh, 1929. 58. old. Francesco Massaro jelentése 1523-ból. „Azután itt van a nádor [Báthori István], ... aki reggeltől estig s estétől reggelig folyton részeg...” Uo. „Azután itt van az erdélyi vajda [Szapolyai János], ... nagy ellensége a nádornak is, bár egész napon át eszik és iszik vele.”

³ Ismert részeges volt még Szatmári György erdélyi püspök, aki „Szívesen ázik el, szokása ez a magyaroknak, akik igen gyakran lesznek részegesek. Utána négy órát alszanak ebéd után, hogy a bor hatását eltüntessék. Itt nem szégyen részegnek lenni, mert itt reggel dolgoznak és nem ebéd után.” Balogh, 1929. 31. old. Aluise Bon jelentése 1519-ből. A magyarok részegségről még ld. Kárpáti, 1979. 25-29., 41-42. old.; Molnár, 1949. 191-192. old. Mindennek ellenére nem gondolom, hogy a magyarság részegesebb lett volna más népeknél, egyszerűen csak nálunk is jellemző volt a középkori vagyonos rétegeknél az ivás.

Az italtörténetet magam a kultúrtörténet speciális ágának, részének tartom. Ezzel az ággal azért is érdemes foglalkozni, mert manapság újra előtérbe került a gasztronómia Magyarországon is, felértékelődtek a kiváló italok, és emiatt az italtörténet is az érdeklődés fókuszába került. Sorra jelennek meg a különféle italokkal kapcsolatos színes könyvek, kiadványok. Ezekben a művekben az italok történetére is kitérnek, sok esetben tévesen, hiányosan. Márpedig a kiváló magyar italok történetét illik ismerni, ily módon a közép-kornál kell kezdeni, tehát jelen dolgozatom a későbbiekben még számtalan ismeretterjesztő cikknek, könyvnek szolgálhat – elvileg – alapjául. A történetkutatás lényege pont ez, hogy a 'nem történészek' számára is tudjunk érdekeset mondani a múltból.

Szeged, 2006. 12. 21.

Marton Szabolcs

2. Honfoglalók italai. A kumisz

2. 1. Kutatástörténet

Közkeletű felfogás, hogy a honfoglaló magyarok hatalmas ló- és marhacsordákat tereltek végeláthatalan pusztákon, és fő eledelük az állatok teje és húsa lehetett. Ezt a tételt bőségesen alá lehet támasztani írott és tárgyi forrásokkal. Kistermetű lovaikkal bekalandozták Európát, és eközben bizony sokszor csak a kumisz lehetett jó italuk. Legalábbis ilyen képek élnek bennünk a honfoglaló magyarokkal és általában a Kárpát-medencébe benyomuló nomádokkal kapcsolatban. Ezek a képek azonban becsapósak lehetnek, hiszen évszázados romantikus elképzelések kapcsolódnak itt össze, melyek a valósággal sokszor köszönőviszonyban sincsenek. Hatalmas, megoldatlan kérdések vannak még mindig a magyar őstörténészek előtt, mint például, hogy hányan voltak a honfoglalók, milyen életformájuk volt (nomád-félnomád-földműves) stb. Ez utóbbi kérdésnek a boncolgatása maga is kitehethetne egy doktori disszertációt, ráadásul fontos lenne, mert ez a kép befolyásolja például azt is, hogy mit gondolunk őseink italairól.

Jelen munkámban a magyar őstörténetnek csak egy részletkérdésével szeretnék foglalkozni, és pedig azzal, hogy mit ittak az ősmagyarok. Egészen pontosan a kumiszivást veszem nagyjító alá, a többi 'ősmagyar' italt itt csak érintőlegesen, illetve ennek a kérdésnek alávetve tárgyalom. Hogy miért foglalkozom pont a kumisszal? Azért, mert a bevett sémák ellenére valójában nem valószínű, hogy őseink kedvelték (ismerték) ezt az italfajtát. Egyáltalán nem céлом belekontárkodni a magyar őstörténetbe és néprajzba, csupán csak a magyar középkori italokkal foglalkozván eljutottam a kumiszig, és amit a kumiszról találtam a forrásokban, az nincs összhangban az eddig róla gondoltakkal.

Nem lehetett céлом kideríteni azt sem, hogy ki volt az, aki először összekapcsolta a belső-ázsiai kumiszt és a honfoglaló magyarokat, ezt majd a további kutatások kiderítik. A lényeg az, hogy a XX. század legmeghatározóbb történészei, régészei már tudni vélték, hogy őseink kumiszt ittak. Legelőször valószínűleg 1795-ben bukkant fel a kumisz említése Sándor Istvánnál, aki a magyarok gyökereit kereste Ázsiában. Ő így írt az erjedt kancatejről:

„Minden téjet, mihelyt kifejtik, azonnal kifőzik, és miként kihűl, nagy bőredénybe töltik. Ebben az edényben még mindég az előbbeni savanyú téjből egy kis maradék található, melly a frisset kevés idő alatt savanyúvá teszi. Mert ezen edények soha semmiképpen ki nem tisztítatnak, és belől a sajtból s tisztátalanságból egy ujnyi héjok vagyon, mellyből az edény szép szagát megítélhetni lehet. De szinte ebben áll a titok, hogy a tej a bor ízét megnyerje.”⁴

Ezt követően a *Pallas lexikonban* (1895), majd a *Révai nagy lexikonban* (1915) is már, mint tény szerepel a honfoglaló magyarok kumisz fogyasztása, sőt eme lexikonok egyenesen az ősmagyarok kedvenc italaként aposztrofálták a kumiszt.⁵ Ezeknek a lexikonoknak az elterjedésével pedig immár kiirthatatlanul meggyökerezett az emberek fejében a kumiszivó ősmagyar képe, elvégre egy felnövekvő történészgeneráció is először lexikonokból tájékozódik a nagyvilág történései felől.

Ez azért érdekes, mert a XX. század elejére már igen sok muszlim forrás is hozzáférhető volt az olvasóközönség – így a történészek – számára is! Ilyen volt például Pauler Gyula és Szilágyi Sándor híres munkája is.⁶ A muszlim források érdekessége abban áll, hogy jó pár mondat kihámozható a honfoglaláskori magyarok életmódjára vonatkozóan is, mint például Ibn Ruszta alapján tudjuk, hogy a magyaroknak feltehetően bőségesen voltak szántóföldjeik is.⁷ Azt pedig már igazán nem kell bizonygatni, hogy a földműves népek egyáltalán nem sorolhatók a kumiszivó belső-ázsiai nomádok közé. Következésképpen a honfoglaló magyaroknak még a IX-X. század folyamán le kellett szokniuk a kumiszról, már amennyiben valaha is fogyasztottak ilyen italt. A honfoglalás korában kumisz helyett valószínűleg már a földműveléssel is foglalkozó népek megszokott italait, a bort és a sört itták őseink. Ez a kép teljességgel új lenne az eddigi romantikus, kumiszt fogyasztó, nomád magyarképpel összehasonlítva.

Annak ellenére, hogy egyáltalán nem volt tisztázott, mégis a magyarok kumiszivása volt az uralkodó elmélet (talán pont a kiadott lexikonok hatására).

⁴ Sándor, 1795. 221. old.; Bevilaqua, 1931. I. 86. old. Utóbbi kiderítette, hogy Sándor útleírásokból vette át az említett részletet.

⁵ Révai, 1915. XII. 345. old. „Az ősmagyarok is kumiszt hordtak magukkal börtömlőkben és az kedvenc italuk volt.” A Révai Lexikon ezen szócikke teljes egészében megegyezik a Pallas Lexikon kumisz szócikkével, tehát már 1895-ben ’eldöntött’ kérdés volt, hogy a kumisz domináns ősmagyar ital.

⁶ MHK, 1900.

⁷ Kmoskó, 1997. I/1. 208. old. Kmoskó Mihály adta ki Ibn Ruszta írását is, amely a Dzsajhani hagyományra épült, és feltehetően a 930-as években készült. „A magyarok országa bővelkedik fában és vizekben. Talaja nedves. Sok szántóföldjük van.”

2. 2. A kumisról

De mi is az a kumisz, ami ennyire fontos itala volt (talán) őseinknek? A kumisz nem más, mint erjesztett kancatej.⁸ Belső-Ázsiában ma is megszokott élvezeti itala a nomád népeknek. Tejfehér színű, kellemes(?), édes-savanykás, kissé csípős ízű ital, mivel még erjedésben van, és emiatt szén-sav fejlődik benne. Alkohol-tartalma igen alacsony, 1,5-3% között ingadozik, attól függően, hogy meddig erjedt. Elkészítése nagyon egyszerű, hiszen a lótej magas cukortartalma miatt magától hajlamos az erjedésre (hasonlóan a borhoz), erre segítenek rá a pár órán át tartó meleg helyen tárolással, melegítéssel (pl. jurta napos oldala). Az erjedés beindulásától kezdve 3-4 nap múlva már fogyasztható is az alkoholos ital. Érdekes, hogy a tejek között igazán csak a lótejnek elég magas a cukortartalma (laktóz) ahhoz, hogy szeszesitalt készítsenek belőle. A tehéntejnek például sokkal alacsonyabb a tejcukor tartalma, és ezért a belőle készített kefir is csak 0,4-0,8% alkoholt tartalmaz.⁹ (A szeszesitalok közé egyébként hagyományosan az 1%-nál magasabb alkoholtartalmú italokat soroljuk.)

Ebből látszik tehát, hogy ahol ló van, ott lehet kumisz is, tulajdonképpen éghajlattól függetlenül. Kumiszivással tehát nem csak a nomádokat, hanem akár a régi rómaiakat is meggyanúsíthatnánk, mégsem tesszük ezt. Miért nem ittak a rómaiak erjesztett lótejet? Miért nem ittak a görögök, akik valóban ismerhették a lótejet a szkítákon keresztül? (Az alábbiakban még visszatérek erre az 'ismeretségre'!) Mennyivel van több jogunk a magyarokat gyanúsítani a kumiszivással, mint más ókori, középkori civilizációkat?

Ahhoz, hogy erre érdemben válaszolhassak, először az éghajlati tényezőket kell szemügyre vennünk. Belső-Ázsiában, és a kumisz mai 'öshazájában' Mongóliában az évi átlaghőmérséklet 0 Celsius fok körül alakul.¹⁰ Ehhez képest az európai kontinentális éghajlat évi átlaghőmérséklete 10 fok körül mozog, és a dél-orosz/ukrán sztyeppén is ilyen az évi átlaghőmérséklet. A vízrajzukban is 'ég és föld' a különbség a belső-ázsiai és az európai

⁸ A kumisz elnevezés egy nemzetközi szó. angol *koumiss*, német *Kumys*, stb. Végső fokon török eredetű, a tatárból kerülhetett az oroszba, onnan pedig tovább vándorolhatott nyugatra. Magyarul az első említése csak 1851-ből való. TESZ, 1976. II. 667. old. Kumisz szócikk. Írásomban a kumiszt mindvégig ilyen értelemben használom is, bár egyértelmű, hogy 1851 előtt a kumisz helyett az erjesztett kancatej megnevezés lenne helyesebb.

⁹ Révai, 1915. XII. 345. old. Kumisz szócikk.; Gratz, 1925. 524-525. old.; Wilhelm Radloff (1866–1904) orosz turkológus leírása a kirgizek kumiszkészítéséről: „A kancatejet felfőzés nélkül nagy börtömlőkben tartják, s órákig verik botokkal. Ha négy napig savanyodik ezután, akkor már készen is van a kirgizek kedvenc itala.” Idézi: Varga, 1980. 19. old.

¹⁰ Kara, 1979. 15. old.

sztyeppék között. (Az Aral-tó környékén 100 mm csapadék esik évente, míg Ukrajna területén 500-600 mm.) A fentiekből kitűnik, hogy nagy különbség van a kazah puszták, a mongol puszták és a dél-orosz puszták éghajlata, és ebből következően a növényvilága között, de alapvetően elmondhatjuk, hogy az ázsiai száraz sztyeppék és félsivatagok is jó tápértékű fűvet teremnek. A fűállomány összetétele bár területenként változik, mégis alkalmas a legeltető állattartásra. Az is igaz azonban, hogy az európai sztyeppék még sokkal termékenyebbek, adott területen sokkal nagyobb állatállományt lehet rajtuk tartani.

Ez a nagy éghajlati különbség hatalmas életmódbeli különbségekhez vezetett! Az állatállomány tekintetében lássuk most ezeket. Mongólia nagy része félsivatag, jó része pedig magashegység. Mongóliában, egy nyugati (*Hovd*) és egy északi megyében (*Hövszögöl*), a juh- és kecskeállomány a háziállatok összességének korunkban is 74-84%-át alkotja.¹¹ Ezeken túlmenően még a lovak roppant fontosak számukra házasállatként, szállítóállatként, és persze tejet adó állatként is. A mongol puszták fűállománya egyszerűen ezen állatoknak kedvez. Abban az esetben, ha a mongolok biztosítani akarták a szeszésital utánpótlást, csakis a kumiszhöz lehet(ett) szóba, hiszen a kancák az év jó részében fejhetőek.¹²

Gyökeresen más azonban a helyzet az ukrán pusztákon. A régészeti csontleletek alapján kimondhatjuk, hogy itt már az I. évezredben is folyamatosan a szarvasmarha dominált a háziállatok között, és ez áll az első helyen napjainkban is. Az állatoknak és állatfajtáknak ugyanis meghatározott igényeik vannak a környezetükkel szemben. A ló például a száraz és kemény talajon nőtt, ropogós szárú fűféléket kedveli. A szarvasmarhának a leveles, magasabbra növekvő, puha szárú fű való; a juh az alacsony, ropogós füvekkel, gyomnövényekkel is beéri; a kecske még igénytelenebb, kopár domboldalakon is megél, azonban nagy kárt okozhat a bokrok fiatal hajtásainak elfogyasztásával. A sertés ellenben a kimondottan vizenyős, mocsaras, fás (például ártéri) területeket kedveli, ahol a húsos levelű növényeket, gumókat, férgeket keresi.¹³

Egyértelmű tehát, hogy a Kelet-Európa nyugati felében tenyésztő háziállatok egy része (pl. sertés) Ázsia száraz sztyeppéin meg sem tudna élni. Mindez a növényvilágnak köszönhető, Európa dúsabb vegetációja teljesen más életfeltételeket kínált a nomádoknak. Az európai legelők általában a lónál több tejet és több húst adó szarvasmarhafajtáknak kedveznek. Visszatérve immár a szeszésitalokhoz, világosan látszik, hogy a belső-ázsiai

¹¹ Matolcsi, 1982. 192-194. old. Arra értelemszerűen nem térek ki, hogy mekkora különbség van például az ázsiai és európai juhajták között, esetünkben ez lényegtelen. Mongóliában a déli területeken fontos állat még a tevé, amelynek tejét szintén el is fogyasztják.

¹² Zimonyi, 2005. 127. old. Napjainkban, Mongóliában a kancák májusban ellenek, és júniustól fejkik őket 2-4 hónapig, általában 1,7-2 liter tejet adnak naponta. Véleményem szerint régebben, mivel jobban rászorultak a kumiszra, a fejési időszakot valamivel kitolhatták, de nem jelentősen.

¹³ Matolcsi, 1982. 195. old.; Haraszti, 1977. 80-82. old.

népeknek évszázadokig (évezredekig?) nem volt más lehetőségük alkoholos italt készíteni, mint hogy lótejjet erjesszenek. Ezzel szemben az európai pusztákon viszonylag jó termést hozott a gabona (törpebúza, árpa, köles), a ligetes sávokban volt méz és vadgyümölcsök, az ártereken ligeti szőlő.¹⁴ Lehetett tehát – egyelőre maradjunk abban, hogy elvileg – sört, méhsert és bort készíteniük az itteni nomádoknak. Abban az esetben, ha a nomádok nem is készítettek maguknak szeszesitalt, az itt élő letelepedett népek (pl. szaltovó-majáki kultúra) biztosan csináltak ilyeneket, és velük a nomádok mindenkor gazdasági kapcsolatban álltak. Tehát vettek vagy raboltak jóféle italt maguknak. Mint az eddigiekből kiviláglik, véleményem szerint az eltérő környezet miatt az Európába érkező nomádok már nem voltak rászorítva a kumisz fogyasztására, és ahogy az idő múlásával egyre inkább nyugat felé szorultak/nyomultak, úgy szorult egyre hátrébb a kumisz is az életükben. Az idők során egyszerűen törvényszerű volt, hogy eltanulják másféle szeszesitalok készítését is. Nem vitatom, hogy a belső-ázsiai nomádok számára a kumisz akár rituális ital is lehetett, ellenben elméletem szerint ezek az emberek szinte abban a pillanatban felhagytak a kumisszal, mihelyst egy 'jobb', újfajta szeszhez hozzá tudtak jutni.

A földrajzi helyzet ecsetelése után lássuk, mit tudunk a kumisz 'őstörténetéről'. A fentiek fényében látható, hogy *a kumisz az egyik legkönnyebben és leggyorsabban előállítható szeszesital* (vetélytársa talán a *boza*, de erről később), viszont alkoholfoka is nagyon alacsony más italokhoz képest. Az italtörténettel foglalkozó szakemberek a bort vagy a sört tartják a legősibb alkoholos italfajtának. Régészeti források alapján pillanatnyilag a sör vezet, melyet i. e. 6000 tájára tudtak visszadatálni.¹⁵ Miért nem a kumisz a legelső szeszesitalfajta? Azért, mert a lovat csak később háziasították, viszont ettől kezdve feltételezhetjük a kumisz kialakulását is.¹⁶ A kumisz története így hát kb. 4000 évvel ezelőttre nyúlik vissza, például az ókori Mezopotámiában már igen korán készíthették.¹⁷ A lovaskultúrák terjedésével azután a legtöbb, lovat használatba fogó nép fogyaszthatott egy ideig erjesztett kancatejet is, azonban csak Belső-Ázsiában maradt ez napjainkig is szokásban. Valószínűleg például a római ősidőkben kumiszt ittak a latinok.¹⁸ A kumiszról két döntő körülmény szoktathatta le az

¹⁴ Feyér, 1981. 19. old.; Égető, 1997. 164-165. old.; Bartha, 1973. 86. old.

¹⁵ *Ősbor Kínából*. In: *Élet és tudomány* 2005. jan. 7. 28. old. A cím félrevezető, mert a rövid tanulmányban megállapítják, hogy valójában rizsborról, azaz *rizssör*ről van szó. Bővebben ld. Marton, 2005/b. 31. old.

¹⁶ Merényi–Scneider, 1999. 7. old. A lovat nagyjából időszámításunk előtt 2000 táján háziasították az ún. 'termékeny félhold' népei.

¹⁷ Bottéro, 1955. 303. old.; Komoróczy, 1983. 317-318. old. Dumuzi és Enkidu vetélkedése Innin kezéért (i. e. II. évezred eleje). A költeményben a pásztor és a szántóvető versenyez a termékenység istennő kezéért. A műben 4 tejféleség fordul elő (Komoróczy fordításában): sárga tej, író, aludttej, oltott tej. Ez utóbbi tehát kefir vagy kumisz féleség lehet, de bizonyosan tudtak kumiszt is csinálni.

¹⁸ Halász, 1981. 13-14. old. A szerző utal Pliniusra, aki szerint Romulus először tejjel áldozott az isteneknek.

Mivel az italáldozatok mindig alkoholtartalmúak (voltak), így feltehetően a kumiszra kell gondolnunk Romulus

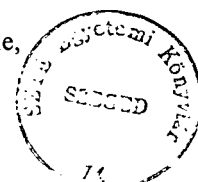
embereket. Először is, télen nincs kancatej, nincs kumisz sem. Másodszor pedig, nagyon könnyen elkészül a kumisz, de alacsony a szeszfoka. Ahol megtehették, hamar erősebb, bódítóbb italokat kezdtek el készíteni.¹⁹

	Víz	Száráz anyag	Zsír	Összes fehérje	Tejcukor (laktóz)
tehéntej	87,50	12,50	3,80	3,30	4,60
kecsketej	87,05	12,95	3,80	3,80	4,50
juhtej	80,65	19,35	8,20	5,25	5,00
bivalytej	80,95	19,05	7,90	5,90	4,50
kancatej	90,15	9,85	0,60	2,15	6,75
szamáratej	90,95	9,05	1,15	1,50	6,00
anyatej	87,65	12,35	4,50	1,30	6,30

1. ábra. A táblázatból jól látszik, hogy a kancatej cukortartalma a legmagasabb. Meg kell jegyezni, hogy a táblázat adatai mutató jellegűek, hiszen a például zsírtartalom múlik az elléstől számított időn is, vagy alfajonként is változhatnak a fenti értékek. (Terék, 1999. munkája nyomán)

esetében. A rómaiak között a borászat csak az i. e. VII. századtól, a görög gyarmatosítás idején kezdett el terjedni.

¹⁹ Ez jól látszik abban is, hogy a XVIII–XX. századi leírások a kumiszt sok esetben erős pálinkaként írták le, tehát ezt a gyenge italt is már korán kezdték lepárolni, hogy erősebb legyen. Lips, 1962. 177. old.



2. 3. A kumis. Eurázsiai nomádok italai?

Közelítsünk lassan a magyarokhoz! Bizonyításomnak fontos része, hogy megvizsgáljuk az eurázsiai sztyeppén a magyarokhoz hasonló útvonalat bejárt nomádok italait, tulajdonképpen analógiákat kívánok keresni. Az ezeken a pusztákon élő legősibb, írott forrásokban is ismert nomád nép a szkíta volt (i. e. VII – i. e. II. század), róluk a görög történetíró, Hérodotosz (i. e. 484 k. – 425 k.) hagyott ránk részletesebb leírást.

„... A szküthák minden rabszolgát megvakítanak, hogy ne lophassanak italukból, a tejből. A kancákat úgy fejik, hogy fuvolaszerű, vékony csontcsövet helyeznek a ló nemi szervébe, ezen át levegőt fújnak be, s míg az egyik ember a levegőt fújja, a másik feji a kancát. Ennek az eljárásnak az az oka, mondják, hogy a fúvás következtében az erek megdagadnak, és a ló leengedi a tőgyét. A kifejt tejet aztán faedénybe öntik, és abban kevergetik a vak szolgák. A tej színét lefölozik, s azt szeretik a legjobban, a tej leülepedett részét már nem tartják olyan értékesnek. Ezért aztán minden foglyukat megvakítják a szküthák, akik nem szántóvető, hanem nomád életet élnek. ...”²⁰

Ahhoz, hogy a szkíták tejivásáról véleményt alkothassunk, még ide kívánczik a római Vergilius (i. e. 70 – i. e. 19) szkítákról írott két sora is:

„... Így töltik játékkal, víg sör-ivással az éjjelt,
Bort poharukban a berkenye-must csípős leve pótol. ...”²¹

A két forrás tökéletesen ellentétesen ítéli meg a szkítákat, azonban vélhetően mind a kettőnek van komoly valóságalapja. Hérodotosz írásairól már többször bebizonyosodott, hogy

²⁰ Geréb, 1893. IV/2. fejezet 10. old. Maga a fordító egyértelműen kumisznak tartotta a szerző által említett lótejet. 330. old. 4. jegyzet. Újabb fordítása: Hérodotosz, 2000. 265. old. A görög szerzők közül említi a szkítákat Hippokratész (i. e. 460 k. – 370 k.) is: „Magok főtt húst esznek, kanczatejet isznak és *ippákít* falatoznak, ez pedig turó lovakból. (...) Tejet öntvén t. i. faedényekbe megrázzák. A megrázott pedig habzik és elvál, s a kövére, melyet írósvajnak neveznek, a felületen áll meg, mivel könnyű, a neheze és vastagja pedig alant üllepedik, mit el is választván szárítanak. S miután összefutott és megszáradt, kanczaturónak nevezik. A tej savója pedig a közepén van.” idézi Télfy, 1863. 59-60., 64. old. Az idézetet Hippokratész két különböző munkájából ollóztam össze, mindkettőt Télfy adta közre és fordította magyarra.

²¹ Vergilius, 1967. *Georgica*. III. könyv 379-380. sorok; Maróti, 1983. 157. old. Maróti Egon is megerősíti a fordítás helyes voltát, miszerint valóban árpasörrel és berkenyeborról van szó Vergilius költeményében. Maróti sorolja fel a *Georgicában* vélhetőleg felhasznált szerzőket is, melyek miatt Vergilius művét kortörténeti kutatások forrásául lehet használni. A berkenyéből egyébként ma is készítenek azon a tájon alkoholos italt ld. Polumin, 1981. 79. old.

a 'nagy mesélő' voltaképpen igazságokat jegyzett fel, és sok esetben személyesen is járt az általa leírt tájakon (bár elmondása szerint a szkítákról csak a szemtanúk leírásai alapján írt!). Vergilius művéről pedig szintén tudjuk, hogy komoly forrásokat használt fel a költő, ámbar a szkítákat indokolatlanul hideg éghajlatra helyezte fenti versében (Hérodotosznál is nyolc hónapos a szkíta tél). Megjegyzendő az is, hogy Vergilius idején valójában már szarmata uralom jellemezte a Fekete-tenger északi partvidékét.

Vergiliusnál is fontosabb azonban Ovidius (i. e. 43 – i. sz. 18) közlése, aki élete utolsó éveit a Fekete-tenger melletti Tomiban töltötte száműzetésben, ahol napi kapcsolatban állt a szkítákat elsöprő nomád népekkel (szarmaták, jazigok, geták). Az ő írásaiban sem szerepel a nomádok tejivása, ellenben szerinte a bort sem ismerték:

„... nem hoz e táj almát, nem nő édes szemü szőlő,
nem nő fűzfa, fenyő, bükkfa se hajt a hegyen:
... Egy földműves sincs a mezőkön, amerre csak ellátsz,
és gazdátlan e táj, pusztai parlag a föld.”²²

Mivel a szkíták nomád nép voltak (a szakirodalom szerint legalábbis jó részük nomád életet élt), így biztosan nagy szerepe volt életükben a tejnek. Azt is tudjuk azonban, hogy gabonával is bőven rendelkeztek,²³ tehát tényleg elképzelhető, hogy sört is ittak. Mindenképpen furcsa azonban Hérodotosz említése, aki szerint a tejen úszó részt tartották jobbnak a szkíták. Ez a rész ugyanis a vaj volt, tehát a visszamaradt tejet (amelyből kumisz készülhetne) rosszabbnak tartották. Ilyenformán megerősítést nyerhet Vergilius és Ovidius állítása, akiknél egyáltalán nem szerepel a szkíták tejivása, hiszen addigra talán egyáltalán nem kellett a lovak tejét inniuk.²⁴ Az is lehetséges, hogy a szkíták meg sem tanulták a kumisz készítését, hiszen a jó dél-orosz pusztákon nem is volt rá szükségük. Egyetlen forrásunk sem

²² Ovidius, 1991. *Levelek Ponthusból*. (ford., utószó, jegyz. Kartal Zsuzsa) 16. old. Rufinushoz c. vers 50-51, 55-56. sorok. Több helyen (Cotta Maximushoz 21. old. 45-46. sor, Feleségéhez 69. old. 11-14. sor, Fabius Maximushoz 92. old. 11-14. sorok) hasonlóan nyilatkozik, a levelekből kiderül, hogy borhoz azért mindig hozzájutott Ovidius, a nomádok tejivását azonban nem említi, pedig sokat írt róluk, még akár népmesét is lejegyzett. Említi viszont a gabonájukat, emiatt és Hérodotosz leírása miatt egyértelmű, hogy a szkíták és utódaik foglalkoztak gabonatermesztéssel, sőt ezzel a sörfőzésüket is valószínűsíthetjük, hiszen nincsen olyan gabonatermelő nép a történelemben, amelyek ne készített volna sört belőle.

²³ Geréb, 1893. IV/17. rész 21. old. „A borystheneiták kikötőjétől kezdve (mert Skythia tengerparti vidékének körülbelül ez a közepe) először a kallipidák laknak, a kik tulajdonképpen görög skythák; rajtuk túl egy másik nép, a melyet alazonoknak hívnak. Ezek és a kallipidák minden egyébben skytha szokások szerint élnek, de a gabonát nemcsak elvetik, hanem meg is eszik, valamint vöröshagymát, foghagymát, lencsét és kölest is. Az alazonokon túl laknak skytha földművesek, a kik nem használat végett vetik a gabonát, hanem eladás céljából.” Lásd még Gyárfás, 1870. 73-74. old.

²⁴ Télfy, 1863. 79. old. Vergilius kortársa, Nicolaus Damascenus így nyilatkozott a szkítákról: „A galactophágok (tejevők) scytha nép, házatlanok valamint a scythák legnagyobb része. Eledelök csak kanczatej, melyből turót csinálván esznek és isznak; és ezért nehezen meghódíthatók, velök lévén mindenütt az élelem.”

írja, hogy a kancatejet erjesztett módon itták. Egy feldolgozásban viszont azt olvashatjuk, hogy a szkíták a görögöktől tanulták el a borkészítést és mértéktelenül nagyivók hírében álltak. Boraik minősége azonban mindig rosszabb volt a görögökénél, sőt egyes vélemények szerint szinte ihatatlanok voltak.²⁵ Ezen a ponton újra csak Ovidiusra kell utalnom, aki soha sem írta azt, hogy egyáltalán nem él szőlő a Fekete-tenger partján, csak nem volt jó minőségű a szőlő, nem lehetett az itáliaihoz hasonlítani. Sőt egy helyen kimondottan azt írta, hogy a szkíták borai télen belefagynak a hordóba, és emiatt inkább eszik, mint isszák.²⁶ Összességében, ha el is fogadjuk, hogy a szkíták kezdetben ittak kumiszt (bár ez egyáltalán nem biztos), az a tendencia jól látszik, miszerint a gazdasági lehetőségük bővülésével, életmódjuk átalakulásával fokozatosan háttérbe szorult náluk az erjesztett kancatej ivása. Valószínűleg inkább csak a hadihelyzetekben, a termőföldek pusztulásakor folyamodtak a kancatejiváshoz. Persze az is lehet, hogy csupán a szkítákat felváltó szarmaták nem itták a kumiszt, vagy ezeknek egy szűk rétege.²⁷

Ugyanakkor a szkítákkal egy időben élő nép, a dák bizony 'aludttej' ivó volt. Magukról a dákokról eleve keveset tudunk, valószínűleg ők is a keleti steppéről érkezettek a Kárpát-medence keleti felébe. Állítólagos római feljegyzések szerint a dákok hegyes vidékeken állattenyésztéssel foglalkoztak, a tej kedvenc italuk volt, az aludttejet pedig lóvérral vegyítve itták.²⁸ Sajnos azt szintén nem tudjuk, hogy ők erjesztették-e a tejuket, illetve milyen állat tejét is kedvelték annyira. Plinius (i. sz. 23 – 79) említette a szarmaták lovakból nyert gyenge italát, azonban a szövegből nem derül ki, hogy a véruket vagy a tejuket itták.²⁹

Priszkosz rétor, amikor a hunokhoz ment követségbe (i. sz. 449-ben), így írt egy alkalommal a Dél-Alföldön kapott ellátásról:

²⁵ Sailer, 2002. 20. old. Mivel a szerző nem utal a forráshelyekre, én pedig nem találkoztam ilyen leírással a szkítákkal kapcsolatban, így erősen kérdéses számomra Sailer fenti kijelentésének hitele. Ennek ellenére valóban nehéz elképzelni, hogy a földművelő szkítáknak ne lettek volna szőleik is. Annyi bizonyos, hogy a görög telepések hamar elterjesztették a szőlőt a Krim-félszigeten, és i. e. 500 táján már görög borral teli amfórákkal együtt temettek el egy szkíta törzsfőnököt. Ld. Johnson, 2002. 40-41. old.

²⁶ Ovidius, 2002. *Keservek*. III. 10. 23-24. sor „... hordó formáját megtartja az összefagyott bor,/ s így nem ihatják már – feldarabolva eszik.” (ford. Franyó Zoltán) Szintén az őslakosok borászatáról tanúskodik még uo. IV. 6. 19. sorában is: „... Kétszer telt meg a csűr és kétszer már a boroskád” (ford. Erdődy János)

²⁷ Strabón, 1977. III. 2-3. 313. old. Strabón megkülönbözteti a szkítákat és a szarmatákat, akik között vannak kancafejük (hippémolgos), tejevők (galaktophagos) és vagyontalanok (abiós). Ő is tudja, hogy a parton élő, letelepedett népeken túl „...most is vannak ott az ún. szekerlakók és nomád vándorok, akik nyájaikból élnek, tejet és túrókat esznek, ezt leginkább lótejéből készítik, ...” III. 7. 318. old.

²⁸ Herczegh, 1894. 125. old.; Ugyanakkor ezzel ellentétes információ, hogy a dákokat megelőző szkíták már termeltek bort Erdélyben, majd a dák Burebista király (i. e. I. század) vágatta ki a szőlőtőkéket. Ld. Csávossy, 2002. 11. old.; Strabón, 1977. III. 11. 321. old.

²⁹ Plinius, 1909. 134. old. VIII. 42. „Sarmatae longinquo itineri inedia pridie praeprant eos, potum exiguum impertinentes, atque ita per centena milia et quinquaginta continuo cursu euntibus insident.”

„A falvaknál bőségesen elláttak minket élelmiszerekkel, búza helyett kölessel és bor helyett azzal, amelyet *medos*-nak neveztek a helybeliek. A menetoszlopunk kísérete szintén kölest szállított, és árpából készített italt, amelyet a barbárok *kamon*-nak hívnak.”³⁰

A szövegből általában nem derül ki egyértelműen, hogy vajon hunokról, vagy alávetett lakosságról van-e szó, ennek kiderítésére rendszerint csak a szövegkörnyezet ad lehetőséget. Sajnos azonban a fenti idézet esetében nincs semmilyen efféle támpontunk, így nem lehet egyértelműen meghatározni, hogy hun vagy szarmata népek italait itták a követek. Annyi azonban így is bizonyos, hogy a követekkel utazó hunok is ugyanazt itták, mint a bizánciak. Sőt, Priszkosz egyetlen egyszer sem említette meg a fennmaradt töredékekben a hunok lótej ivását, pedig biztosan meglepőnek találta azt. Lehet, hogy a hunok egyáltalán nem ittak kumiszt? (Jelenlegi tanulmányomban természetesen csak a nyugatra törő hunok életével foglalkozom, elvégre csak ez használható analógiaként az ősmagyarokkal kapcsolatban.)

A nyugati hunok nem éltek lótejjel, és ezt az bizonyítja, hogy a témát nyelvészetileg feldolgozó Németh Gyula meg sem említi a hunok lótejét, ő egyértelműen árpasörnek tartja a *kamon*-t (nominativusban valószínűleg *kamos*), és tévesnek ítéli azokat a vélekedéseket, amelyek a kamosz-kumisz szavak hasonlóságából azonos jelentésre gondolnak. A *kamos* egyébként is indogermán szó, a kumisz viszont török eredetű, a hangtani hasonlóság csak a véletlen műve. A *medos* feltehetően méhser lehetett, hiszen az indogermán nyelvekben hasonló alakokkal jelölték a mézet és a méhsert (szanszkrit *madhu* 'méz, méhser', kelta *medu* 'méhser', ófelnémet *metu*, angolszász *medu* 'méhser', ósláv *medu* 'méz').³¹

Ide kívánczik még Thompsonnak, a hun történelem doyenjének véleménye is. Szerinte a hunok lakomáin bor folyt, bár a hunok fokozatosan megismerkedtek a germán sörök különböző fajtáival is, így a *camum*-mal és a *medus*-szal.³² EGYETLEN SZÓVAL NEM EMLÍTI, HOGY ERJESZTETT KANCATEJET ITTAK VOLNA A HUNOK!

³⁰ Blockley, 1981. II. 261. old. *Priszkosz töredékei*. 3. töredék (Blockley nál a 11.) 275-279. sorok. Ezen bilingvis (görög-angol) kiadás alapján készítettem a fordítást. Blockley egyébként méhsernek tartja a *medost* és sörnek a *kamont*. A *kamon*ról tudni véli, hogy régi pannon sörfajta volt. Ismeretes továbbá az Attila udvarában lezajlott lakoma is, ahol bort ittak, de a fenti részlet sokkal érdekesebb a köztörténet szempontjából. A hun szavak értelmezéséről ld. Gyárfás, 1870. I. 403-406. old.; Bevilaqua, 1931. I. 49-53. old. (Nem térek ki rá, hogy kik lehettek a hunok vagy később az avarok, ez a disszertációm szempontjából teljesen érdektelen.)

³¹ Németh, 1940. 218-219. old. Hozzá hasonlóan nyilatkozik Balogh, 1938. 582. old. Velük ellentétesen (és tévesen) foglalt állást Szász, 1943. 515. old. Szerinte a kamosz szó megegyezik a kumisszal, sőt, szerinte a hunok a bor mellett a pálinkát is ismerték. Ez nyilvánvalóan tévedés, esetleg a kínai határon maradt hunok ismerhették a pálinkát. Vö. Marton, 2002. 21-23. old.

³² Thompson, 2003. 139. old. Attila udvarában egyébként Priszkosz szerint valóban borral éltek, de engem elsősorban a köznép itala érdekel, ezért a főszövegben nem tértem ki rá. Szilágyi, 1974. 43-50. old. Priszkosz nagyon sokszor említi, hogy borral kínálták. Thompson véleményéhez csatlakozik Maenchen-Helfen is, aki szerint a hunok bort, de kumiszt is ittak. Maenchen-Helfen, 1997. 144., 165. old. Marcellinusra hivatkozik, aki viszont a hunokkal kapcsolatban nem, csak az alánokkal kapcsolatban említi a tejivást. Szerinte az alánok „nem

Van egy rendkívül nagy óvatossággal idézhető adatunk is a hunok italaira vonatkozóan, ez pedig a Detre Csaba által közölt iszfaháni szójegyzék.³³ Eszerint a hunok italai a bor (bor), a sör (ser) és a tea (csáj) voltak. A további tudományos vizsgálatokig ezt természetesen nem fogadhatjuk el.

De menjünk tovább! A hunok bukása után a következő nagyobb nomád vándorlás az avarok nyugatra húzódása volt, akik végül 568-ban települtek be a Kárpát-medencébe. Mielőtt azonban részletesen foglalkoznánk velük, még érdemes egy gondolat erejéig elidőznünk a türköknél. Az avarok után ugyanis ők éltek a Fekete-tenger északi partvidékén, és egy említése fennmaradt italuknak. Menandrosz, bizánci történetíró az 569-es bizánci követséggel kapcsolatban a következőt jegyezte fel:

„Bort ittak ugyan, de nem olyat, amelyet nálunk szőlőből préselnek, mert földjükön nem terem szőlő, nem is otthonos náluk ez a fajta, valami más, barbár édes itallal töltötték meg magukat.”³⁴

Ez alapján sörre kell gondolnunk, feltehetően méhserre, amelyet a hunokhoz hasonlóan az alávetett népek készítettek a nomádok számára (netán a türkök maguknak). Míg a kumiszt csípősnek lehet nevezni, addig a komlózatlan sör valóban édeskés, a méhser pedig egyértelműen édes ital. Az idézetben minden bizonnyal méhserre kell gondolnunk, mert a legkiválóbb méhserek ízben valóban az édes borokhoz hasonlítottak.³⁵ Lótejről sehol egy szó sem esik. Lehet, hogy a türkök sem éltek lótejjel?

Visszatérve az avarokhoz, végre kijelenthetjük, hogy velük kapcsolatban elégséges forrásunk van. A hunoknál egyetlen – bár megbízható és elég részletes – írásra kellett támaszkodni, a nyugati türköknél szintén ez a helyzet. Az avarokról viszont számos görög forrásunk van, de kínai leírásoknak sem vagyunk hiányában. Mivel tudjuk, hogy az avar népesség keletről, Kína határvidékéről indult el nyugatra, így érdemes a keleten maradtak italával kezdenünk a vizsgálódást.

foglalkoznak földműveléssel, hanem hússal és tejjel élnek szekereikre telepedve...” Marcellinus, 1917. XXXI. 2. 19-20. sorok.

³³ Detre, 2005. 56-57., 73-74. old. Az Iszfaháni Kódex a szerző szerint (rajta kívül senki nem látta!) a XVII. században bukkant fel a Van-tó környékén, és most Iránban, a Szurb Khács kolostorban őrzik szent kincsként. A kódexet a VI. században írhatták örmény hittérítők, akik az akkor a Kaukázus lábánál megjelent, magukat hunnak nevező népet igyekeztek megtéríteni. Ehhez szótárat, szószedeteket is készítettek.

³⁴ Menandroszt az alábbi alapján idéztem: Györffy, 1975. 77. old.

³⁵ Gayre – Papazian, 1948. 135., 154-155. old.; A keleti türkök VIII–XIV. századi italait vizsgálta Zieme, 1997. 435-444. old. A cikkből kiderül, hogy a türkök a kancatejet elhagyva a XIII. századra borral, sörrel, méhserrel és *kancatejpalinkával* éltek! Ez azt bizonyíthatja, hogy a kancatejet elsősorban alacsony alkoholtartalmáért mellőzték el.

„... gabonájuk nincs, [gabonából erjesztett] szeszt nem csinálnak. Az asszony elvitelének napján a férfiak és nők egymás kezéből ragadják ki a lótejet, a főtt hús darabjait.”³⁶

Ez a leírás az ázsiai *kao-kü* 'magas szekeres' népről szól (IV–VII. század). A *kao-kü*ket ázsiai avaroknak tartják a kutatók. Az idézetünk szerint ez a nép ismerte és kedvelte a kumiszt. Kimondhatjuk tehát, hogy a bizonyítottan keletről érkező avarok egykor ismerték a kumiszt, talán egyetlen szeszesimaluk volt. Megjegyzendő, hogy bár a szövegünk csak lótejet említ, nem tudom elképzelni, hogy ünnepi alkalommal erjedetlen lótejvel ünnepeltek volna, így biztosra vehető, hogy erjedt kancatejet fogyasztottak a *kao-kü*k. (Valószínűleg a szervezetük sem bírta volna, erről lásd később.)

Elméletem szerint tehát Belső-Ázsiában egészen a XX. századig teljesen marginális volt a gabonanövények és a szőlő termesztése, emiatt nem is létezett másféle – saját maguk által készített – szeszesimaluk a nomádoknak, mint a kumisz. Abban a pillanatban azonban, ahogy lehetőségük volt ennél jobb (kellemesebb ízű, erősebb, illatosabb, stb.) szeszesimalra váltani, azt nagyon gyorsan (akár egy generáció alatt) megtették. Ezt bizonyítja, hogy az Európába érkező nomádok az írott források szerint már egyáltalán nem fogyasztottak lótejet. Az avaroknál is ugyanez a helyzet. Sirmium városának bevételekor (582) például a következő történt:

„Így mondják, midőn az avarok bevonultak és a városban levők kínlódását látták, megszánták őket, kenyeret adtak nekik enni, bort inni, azok azonban az oly hosszú, két teljes esztendő ínség következtében sietősen faltak s ezért hamarosan hirtelen meghaltak.”³⁷

Az 595-ös, Dalmáciáért folyó háborúban pedig az alábbi kis intermezzo esett meg:

„Amint az éjszaka félútig haladt, az erdőben rejtőzködő rómaiak bátor lélekkel az alvó barbárokra támadtak. Majd két mérföldnyire három részegen támolgó és erősen beborozott férfira bukkantak.”³⁸

³⁶ Csongor, 1993. 71. old. Esetünkben Csongor a kínai *Pei si* könyvet idézi, mely 386 és 618 között íródott. Jellemző módon az idézetek negatívan szólnak a nomádokról, de a részeges jelző egyetlen esetben sem bukkan fel. Ez pontosan azt bizonyítja, hogy kizárólag a csekély alkoholtartalmú kumisz fogyasztották.

³⁷ Szádeczky-Kardoss, 1998. 50. old. Iohannes Ephesimus egykorú munkájából való a fenti idézet. Iohannes Ephesimus VI. 32.

³⁸ Szádeczky-Kardoss, 1998. 109. old. Theophylactus Simocatta VII. 12. 1.

Tehát az 568-as letelepedés után már a VI. századi görög források csak az avarok boros ismereteiről tudnak. Bort adtak a védőknek, és borból rúgtak be maguk is. (Most azon nem akadunk fenn, hogy hogyan lehet bátor lélekkel rontani az alvókra.) Ugyan lehetséges, hogy a bor szó egyfajta toposz a bizánci történetíróknál, azonban az már Menandrosznál kiderült, hogy ha nem szőlőből készült a bor, akkor azt bizony feltüntetik a szövegben. Az avarok fogyasztási szokásainak dokumentált változásai tökéletesen megerősítik az elméletemet. Az avar borozásokról szólva egyszerűen nem hagyhatom ki a bukásukról szóló híradást sem. Eme részlet erősíti meg azt a feltevésemet, hogy a fenti boros idézetek nem zsákmányolt borról szóltak, hanem az avarok valóban készítettek bort. Krum bolgár kán 814-ben törte meg végleg az avar ellenállást, majd a legenda szerint magához hívatta a hadifoglyokat:

„Krem (Krum) pedig megkérdezte az avarok közül ejtett hadifoglyokat: 'Mit gondoltok, mi miatt pusztult el ura(lkodó)tok és egész népetek?' S (erre azt) válaszolták, hogy: 'Elszaporodtak az egymás elleni vádaskodások, s elpusztították a legderekből és legértékesebb férfiakat, aztán a nem igaz úton járók és a tolvajok lettek a bírák szövetségesei, továbbá volt a részegeskedés, mert a bor szaporodtával (szinte) mindnyájan részegesek lettek (kiemelés tőlem – M. Sz.); aztán jött a megvesztegethetőség, továbbá az üzletelés, mert mindenki kereskedő lett s egymást csalta. Ezekből fakadt a mi veszünk.'”³⁹

A felsorolt idézetekből egyértelműen az derül ki, hogy az avar népesség eredetileg egy 'klasszikus' belső-ázsiai nomád nép volt, szeszestalként csak a kumiszt fogyasztották. Azonban mire a Kárpát-medencébe értek, már egyetlen említése sem maradt a lótej-fogyasztásuknak. Sőt, úgy tűnik, hogy a IX. századra immár kimondottan elterjedt köreikben a szőlőművelés, hiszen a hadifoglyok azt nyilatkozták, hogy a bor megszaporodott náluk. Valószínűleg ez a folyamat a Kárpát-medencének a nomadizmushoz túlságosan szűk határai miatt következhetett be, hiszen idővel legalább az avarok egy részének le kellett telepednie, és földműveléssel kellett foglalkoznia. A VII. században leteleplő (dunai) bolgár népesség esetében sem tudunk egyáltalán kumiszról, pedig ők is a Fekete-tenger környéki steppéről érkeztek.⁴⁰

³⁹ Olajos, 2001. 27. old. A *Suda Lexikon*ból való az idézet, ezt a könyvet 1000 körül szerkesztették Bizáncban. A szöveg szerint Krum a részegeskedést hallva kivágatta a birodalom összes szőlőtökéjét, de ez már valószínűleg csak erkölcsi tanítás lehet a műben.

⁴⁰ Vakarelski, 1969. 547-573. old. Úgy tűnik, hogy a bolgár néprajzosok sem tudnak egykori nomád népük erjesztett kancatej-fogyasztásáról.

Ide kell még vennünk Vékony Gábornak a nagyszentmiklósi kincs olvasatát, mert szerinte az aranyedényeken kizárólag italnevek olvashatók ki, így többek között a kumisz is. Ez a kincsegyüttes a szakirodalom szerint VII–VIII. századi avar lelet,⁴¹ amelyen Vékony különféle cirill (szláv), alán, török, magyar írásokat talált felfedezni az edények alján. Kiindulási pontja az volt, hogy italneveket olvasson a rovásírásokból, és ehhez végül 4 nyelven tudott csak eljutni. Természetesen a kumiszt (qim(i)s-t) is ki vélte olvasni a 13. edény alján.⁴² Az elméletnek nem adhatom cáfolatát, eleve egy hibás alapvetésű elméletet nem is érdemes cáfolni.

Nem tévedhetünk nagyot, ha kijelenthetjük, hogy a kárpát-medencei avarok nem ittak sem erjedt, sem friss lótej. Időrendben az avarok után következő népcsoport a magyar lenne, azonban mielőtt a honfoglaló magyarság italait megvizsgálánk, szeretném végig venni a kumisz történetét más, nyugat felé törő népeknél is. Ez feltétlenül szükséges, hiszen az elvárható analógiák felállításához minél több adatra van szükségünk.

A magyar népvándorlás után a következő jól ismert népcsoport az ukrán sztyeppén felbukkanó kun volt. Természetesen voltak még besenyők, és más népek is, de a kunokról maradt ránk a legtöbb forrás, emiatt foglalkozom velük. Ismeretes, hogy 1055-ben jelentek meg először az orosz fejedelemségek határánál.⁴³ Honfoglaló eleinkhez képest tehát csaknem kétszáz évvel később jutottak el a Kárpátokig. Mit ittak végül is a kunok? Kiszely István természetesen tudni véli, hogy kumiszt.⁴⁴ Ennek azonban a források mondanak ellent. Az orosz őskronika – bár gyakran terjengős leírásokat ad – egy szóval nem említi, hogy a kunok 'nem hagyományos' italokkal élnek. Említi viszont egy időben viszonylag közeli forrás a kunok italait, ez pedig a *Codex Cumanicus*. Az 1300 körül készült kódex (tulajdonképpen egy többnyelvű szótár), a következő italokat ismeri (latin - kun):

- lac dulce - sut (édes tej)
- lac ačer - yugurt (csípős tej)
- vinum - čager/bor (bor)⁴⁵

⁴¹ A bőséges szakirodalomból csak a legfrissebbet emelem ki. Bálint, 2004. 561-564. old.

⁴² Vékony, 1987. 37., 39., 48. old. Vékony Gábor magyar őstörténeti munkásságának cáfolatához ld. Makk, 2005. 459-476. old.

⁴³ PVL, 1981. Magyarul Nestor Krónikának vagy Orosz Őskronikának (*Poveszty Vremenyik*) nevezzük. Angol nyelvű kiadását használtam. 143. old.

⁴⁴ Kiszely, 2001. 86. old.

⁴⁵ Kuun, 1981. 90, 131. old. (79., 110. kódex lap); Ligeti, 1985. 23., 46. old. A kódex két különböző könyvből lett egybeszerkeszve, ahol az elsőt 1303-ban másolhatták le, de korábban íródott, és pedig a Krím-félsziget környékén valamelyik olasz kolóniában, és a környező kun nyelvjárás szavait jegyzték le. Ebben az első részben szerepelnek az italnevek is, sok más, kereskedéshez elengedhetetlen szakszó mellett.

Roppant érdekes! A kumisz sehol sem szerepel az igazán bőségesen összeállított szótárban, a tejfajták közül a szótár összeállítója csak a hagyományos (friss) tejet, illetve az erjedt tejnek a *yoghurt* nevű (mai írásmóddal, franciásan írom) változatát ismerte. A yoghurt tehéntejből készül(t), és elsősorban az erjesztőgombáknak köszönheti különleges ízét, nem pedig az alkoholtartalmának.⁴⁶ Magyar földről ismerünk még egy kun italt, a bozát, erre azonban később, a magyarok italainál szeretnék részletesen kitérni.

Sajnálatos az a tény, hogy a muszlim földrajzi írók általában nem szóltak az általuk bemutatott népek ivási szokásairól. Ez elsősorban onnan eredhet, hogy a kereskedelmi, katonai, vallási viszonyok érdekelték őket a leginkább, másodsorban pedig mert a muszlimok nem fogyaszthatnak szeszesitalokat, tehát ez a téma számukra teljességgel érdektelen. Emiatt például a kunokról nem derül ki az arab források alapján, hogy milyen italokkal éltek.

A régi forrásokból ismerhető legnagyobb kumiszfogyasztó nép a mongol volt, amely a mai napig megtartotta ezt a szokását. Földrajzilag Mongólia teljesen más viszonyok közé esik, mint az eurázsiai puszták vagy a Kárpát-medence. Éppen ezért Belső-Ázsiában még ma is a kumisz a legfontosabb ital. A mongolok erjesztett kancatej ivásáról a legkorábbi adataink a XIII. századból származnak. Mivel a magyar köztudatba Belső-Ázsia nomád népeinek néprajzi megfigyeléseiből került be a kumisz, így talán nem érdektelen megvizsgálnunk a forrásokban jól nyomon követhető mongol 'kumisz-kultúrát'.

Az első idézetünk Plano Carpinitől származik 1247-ből, aki követként járt a mongol uralkodó udvarában:

„Amikor van kancatejük, rengeteget isznak belőle; isznak juh-, tehén-, kecske-, sőt tevétej is. Boruk, sörük, méz-sörük nincsen, legfeljebb, ha más népek küldenek vagy ajándékoznak nekik. Télidőben még kancatejük sincs, csak a gazdagjának. (...) Nyáron ezzel szemben, mivel ilyenkor bőségesen jut a kancatejből, húst ritkán fogyasztanak...”⁴⁷

Sajnos Carpini nem választotta külön írásában az erjesztett és az erjedetlen kancatej említését, pedig a szövegkörnyezet alapján egyáltalán nem egyértelmű, hogy az említett tejek mind erjedetlen vagy erjedt italok voltak-e, netán melyeket erjesztették meg közülük? (Elvileg

⁴⁶ Kisbán, 1969. 517-530. old. A joghurt és a magyar megnevezése a tarhó az V–VIII. században terjedt el szerinte a magyaroknál török hatásra. Mindez néprajzilag is kimutatható valamelyest. Az erjesztett kancatejről miért nem tudunk? A Codex Cumanicus joghurtját elvileg tarthatnánk kumisznak is, de a pontos megnevezés miatt nem valószínű, hogy erről lenne szó. Főleg, hogy volt boruk.

⁴⁷ Györffy, 1965. 68. old. Máshol meg így Carpini ír a tatárokról: „És jóllehet sokat részegeskednek, berúgva sem szoktak veszekedni vagy verekedni.” 66. old.

csak erjesztve, feldolgozva tudták meginni a tejet, ld. később.) Carpininél sokkal részletesebb leírást adott Rubruk, aki több időt is töltött Belső-Ázsiában (1253–55):

„Miután tehát nagy mennyiségű tejet gyűjtöttek össze, mely friss állapotban éppoly édes, mint a tehéntej, egy nagy tömlőbe vagy tartóba öntik, és köpülni kezdik egy erre a célra készült fadoronggal, mely lenti végén emberfej-vastagságú és alulról ki van vájva; a gyors veréstől újbórn módjára forni, majd savanyodni és erjedni kezd, és mindaddig köpülik, mígcsak a vaját ki nem vonják belőle.

Akkor megkóstolják, s ha mérsékelten csípős, megisszák. Amíg issza az ember, úgy csípi a nyelvét, mint az újbórn, s ha felhagy vele, mandulatej utóíz marad a nyelven; az ember belsejét alaposan felpeszdtí, sőt a gyenge fejűeket el is bódítja; erős vizelethajtó hatása van.”⁴⁸

Teljesen egyértelmű, hogy ez a szövegrészlet szinte rárimel a szkíták tejfeldolgozására. Köpülik a tejet, kivonják a vaját, utána megisszák a kumiszt. Feltehetőleg ezt tették a szkíták is, bár továbbra is zavaró, hogy Hérodotosznál hitvány italnak tartották a visszamaradt részt, és Hippokratész sem említette az itallá való feldolgozást.

Érdeemes még elidőzni a mongolok szeszfogyasztásánál. Tudjuk, hogy a kumiszon kívül készítettek karakumiszt is, illetőleg rendelkeztek méhserral és rizssörrel (később pálinkával) is. A kumiszon kívül a többi italt az alávetett népek szolgáltatták nekik (lásd fentebb).⁴⁹ Nagyon fontosnak tartom azt, hogy a karakumisz feltalálásával a mongol főemberek télen is biztonsággal tudtak szeszestalt fogyasztani, más népek körében mégsem terjedt el ez az italfajta – tudomásom szerint legalábbis nem.

Ehelyett újra csak a tanulmányom elején vázolt elméletemre hívnám fel a figyelmet, miszerint amint teheték, a nomád népek áttértek más italfajtára a kumiszról. A 46-os jegyzetből is kitűnik, hogy Rubruk idejében már söroket is készítettek a mongolok, a részegeskedés pedig megszokottá vált náluk, holott a gyenge kumisztól elég nehéz lehetett berúgni. A részegség elsősorban a főemberekre terjedhetett ki, ezt abból is láthatjuk, hogy

⁴⁸ Györffy, 1965. 126. old. Rubruk jelentése a tatárokról.

⁴⁹ Uo. 124. old. Rubruk: „Tél idején kitűnő italt készítenek rizsből, kölesből, búzából, mézből, oly tisztát, mint a bor. Bort is küldenek nekik távoli tájokról. Nyáron nem foglalkoznak mással, csak a kumisszal.” A kumisz megnevezése *cosmos* az eredeti szövegben. Rubruk írt Mengü kán udvaráról is, ahol különféle italokkal kínálták: „Ekkor a kán megkérdezte, hogy mit kívánunk inni: bort-e avagy *daraszunt* azaz rizs-sört, vagy *karakumiszt* azaz világos kancatejet, vagy *balt* azaz méhsört? Télen ugyanis e négy itallal élnek.” 168. old.; A karakumiszról ld. uo. 126. old.

Ögödej kagánt nem az ellenség, hanem a bor győzte le.⁵⁰ A kumisz azonban továbbra is fennmaradt a mongol és más belső-ázsiai nomád kultúrákban,⁵¹ aminek oka kizárólag a másfajta szeszesitalok előállításához nem megfelelő éghajlatban keresendő. Hiába jutottak el akár Magyarorszáig is, a mongoloknak végül a belső-ázsiai pusztákon kellett maradniuk, itt pedig továbbra is a kancatej volt a legkönnyebben megerjeszhető ital, hát ezt fogyasztották...

Ezzel a végére is értem a kumisz általános történelmével kapcsolatos fejtegetéseknek, a következőkben lássuk, hogy konkrétan a honfoglaló magyarsággal milyen kapcsolatban állhatott ez az ital. Fenti adataink már elegendőek lehetnek a magyar kumiszfogyasztást illető analógiák felállítására vagy elvetésére.

⁵⁰ Ligeti, 1962. 138. old. 281. szakasz, illetve az ide tartozó 189. jegyzet (Ligeti) „Ögödej kedvelte az italt, gyakran részegeskedett, sőt idült alkoholizmus okozta korai halálát. Rasidu-'d-Din így ír róla: *A nagykán igen szerette a bort, örökösen mámoros állapotban volt. Ebben a tekintetben nagy mértéktelenségbe esett, s ez napról napra jobban gyengítette őt. (...) Történt aztán, hogy – mint minden évben – ismét megérkezett délről Ibaka-beki a nagykán meglátogatására és szolgálatára. Az ebből az alkalomból rendezett ünnepi lakomán a szokottnál is többet ivott a nagykán, és az éjszaka folyamán jobblétre szenderült.*”

⁵¹ Toomre, 1994. 135-137. old.

2. 4. Kumiszivó magyarok?

Azt már sikerült tisztázni, hogy a magyarok előtt a Fekete-tengertől körülbelül hasonló útvonalon vándorló/élő nomád népek hogyan viszonyultak a kumisshoz, és hogy közülük egyedül a szkítákat lehetne megvádolni erjesztett kancatej ivással (de ez sem bizonyítható egzakt módon, illetve tudjuk, hogy más italokkal, például borral és sörrel is éltek). Ebből a párhuzamból kiindulva tehát nem számíthatunk arra, hogy a források megerősítenék az őseink lótejivását. A nyugat felé tartó nomádok fokozatosan egyre kellemesebb éghajlatot, illetőleg egyre jobb italokat találtak, és emiatt gyors italváltás következett be náluk elméletünk szerint. Ez megerősítést nyer a magyarok esetében is. Tudjuk ugyanis, hogy a Magna Hungáriában maradt magyarok kizárólagos itala még a kumis volt. Julianus barát írt részletesen az itt meglelt magyarok szokásairól (1235–36): „Földet nem művelnek, lóhúst, farkashúst és efféléket esznek, kancatejet és vért isznak.”⁵² Pontosan, ahogy elméletünk megjósolja.

Igazából eleve kevés írott forrás áll rendelkezésünkre a honfoglalással kapcsolatban, és e kevésből is csak VI. (Bölcs) Leó (886–912) *Taktika* című művét lehet felhasználni ezen a helyen.

„Követi őket nagy csapat ló, mén és kanca is, részint táplálékul és tejivás végett, részint pedig sokaság látszatának keltése végett.”⁵³

A bizánci császárról, Leóról tudjuk, hogy a gyakorlatban szerzett harci tapasztalatokat a nomádokkal kapcsolatban,⁵⁴ így az ő műve különösen fontos számunkra. Az is bizonyos, hogy Leó a Maurikiosz császárnak (582–602) tulajdonított *Stratégikon*ból vette át műve nagy részét, így például a magyarokról (türkökről) írt fejezeteit is. Darkó Jenő mutatott rá arra, hogy a *Stratégikon*hoz képest Leó császár a fenti idézetet kibővítette, ugyanis az eredetiben csak a 'részint táplálékul' kifejezés szerepelt, míg Leónál már a 'részint táplálékul és tejivás végett' leírás szerepel. Feltehetőleg személyesen is látta, hogy a harcosok nem csak eszik a lóhúst, hanem a lovak tejét is isszák.⁵⁵

⁵² Györffy, 1965. 43. old. (Juliánus jelentése) A kancatejet feltehetően az erjesztett kumisszal azonosíthatjuk, más alkoholos italuk nem lévén.

⁵³ Györffy, 1975. 110. old. *Taktika* XVIII. fejezet 55. szakasz

⁵⁴ Darkó, 1915. 72. old.; Moravcsik, 1984. 19. old. Moravcsik szerint 904 után készült a *Taktika*, tehát már a honfoglalás után.

⁵⁵ Darkó, 1915. 100. old.; KMTL, 1994. VI. Leó szócikk (Szádeczky-Kardoss Samu) 405-406. old.

Milyen következtetéseket lehet ebből levonni? Pusztán a fenti idézetből csak annyit, hogy a honfoglaló magyarok katonai akcióik során megitták a lótejét (is). Hogy ezt megerjesztették-e, arról nem szól a forrásunk, és nem is annyira valószínű ez a változat. A kumisz megerjedése ugyanis napokig eltart, és addig is inni kell valamit. Azt nem tételezhetjük fel, hogy a harcosok fejenként jó pár börtömlőnyi különböző erjedési stádiumban levő kumisszal lovagoltak volna (kell a hely a zsákmánynak is...). Sokkal valószínűbb, hogy adott esetben akár egyfajta félig kész (félig kierjedt) kumiszt fogyasztottak, illetve *más szeszesitalokat zsákmányoltak*.⁵⁶ Természetesen azt sem hihetjük, hogy nem ismerték az erjedt kancatejet, csak valószínű, hogy a hadműveletek közben elsősorban nem ezzel foglalatostkodtak (a kumiszhoz megfelelő hőfok, kavargatás kell). Véleményem szerint a katonai akciók során történő lótejivás csupán kényszermegoldás volt. (Ez kicsit ahhoz hasonlítható, mint a mai modern kommandósok dzsungelbeli sáskaevése.) Attól, hogy harci helyzetben sok mindent megeszik-iszik az ember, azért még nem feltételezhető, hogy otthon is azt fogyasztja a békés mindennapokban. Az is nagy kérdés, hogy a honfoglaló magyarságnál mennyire volt jellemző a tejallergia, ugyanis a belső-ázsiai népekre jellemző volt ez az allergia-fajta, tehát paradox módon ezeknek a 'tejevő' népeknek fel kellett dolgozniuk a tejet, hogy el is fogyaszthassák azt.⁵⁷ A magyarok esetében éppen ezért nem kell feltétlenül *erjesztett* kancatejre gondolnunk.

Bölcs Leó magyarokra vonatkozó fejezeteivel kapcsolatban ráadásul újabban kételyek merültek fel. Pontosabban csak a fentebb általam is közölt rövid idézettel kapcsolatban bukkant fel nagyon komoly kétely! Arról van szó, hogy bebizonyosodott: a kalandozó magyarok hadivállalkozásaikat elsősorban ménék hátán folytatták le, és még így is jelentős számú tartalék ló kellett a málha szállításához. Egyszerűen nem lehetséges, hogy ez a nagy lótömeg mellett még kanca- és csikóménések is kövessék a magyarokat. Hadi helyzetben emiatt teljesen lelassult volna a haladásuk, holott tudjuk, hogy a gyorsaság volt egyik fő fegyvere őseinknek. Sokkal valószínűbb, hogy a kancák és a csikók csak akkor követték nagy tömegben a harcosokat, amikor legelőváltás történt, például konkrétan a *honfoglaláskor*.⁵⁸

⁵⁶ Ez történt például a Sankt Gallen-i kaland során is (ld. később), amikor a magyarok azért nem verték csapra az ott talált borokat, mert már bővében voltak ilyen zsákmánynak a szekereiken. Kovács, 1996. 109-110. old. Személy szerint valószínűnek tartom, hogy szekereket a különösen sikeres portyákon zsákmányoltak, a szekerekhez értő rabszolgákkal együtt, és csak a visszafelé haladáskor használták e lassú szerkezeteket.

⁵⁷ A laktóz-allergia jellemző a belső-ázsiai és a mongoloid népekre (a magyarok egy része ma is szenved ettől). Csapó – Csapóné, 1998. 246. old. „Afrika, Ázsia és Dél-Amerika, valamint néhány más etnikai csoportnál a felnőtt lakosság döntő része, hazánkban pedig 14%-a szenved laktóz malabszorpcióban.” Abban az esetben azonban, ha a tejfehérjét kicsapatják (megsavanyítják), a tej kumisz, joghurt vagy aludttej formájában már nekik is fogyasztható. Kiszely, 2001. 183. old.

⁵⁸ Vörös, 1996. 130-134. old. Vörös arra is felhívta a figyelmet, hogy az 55. szakasz fordítása rosszul sikerült. Szerinte helyesen: „Követik őket az *állatok* [kiemelés tőlem – M. Sz.] sokasága; csikó és kanca-ménések; részint

Kimondhatjuk tehát, hogy egyszerű hadi helyzetben nem ihattak kumiszt a magyarok. A Taktika hitelét ez nem ássa alá egyáltalán, hiszen a bizánciak honfoglaláskor is láthatták a magyarokat, amikor valóban mindenféle ló és állat követte a hadsereget. Az egyetlen magyar kumisz(?)ivásra vonatkozó forrásunk, ahol a kumisz a magyarok jellegzetes italaként szerepel, *általánossága* vált bizonytalanná, hiszen valószínűleg csak a honfoglalás szűkös éveit ábrázolta Bölcs Leó, és nem általánosságban a honfoglaló magyarok életmódját festette le.

Meg kell jegyezni azt is, hogy hadászatiilag a magasabb alkoholfokú italok a hasznosabbak, elvégre annál tovább állnak el megromlás nélkül, illetve annál magasabb arányban lehet vízzel keverni ezeket úgy, hogy még mindig megtartja fertőtlenítő hatását az alkohol. Emiatt az alacsony alkoholfokú kumisz nem lehetett szerencsés a borral/sörrel rendelkező, hadakozó magyarok között.

Van még egy kumiszra vonatkoztatott forrásunk, éspedig Szent Gellért püspök *Deliberatio*-ja (1044–46 között íródott). Ő akként fogalmazott korának bizonyos főembereiről, hogy azok „nem értenek máshoz, csak a lovak vizeletéhez.”⁵⁹ Ezt a helyet azután roppant szárnyaló fantáziával kapcsolatba lehet hozni a kumisszal, ha a lovak vizeletét erjesztett kancatejként értelmezzük.⁶⁰ Véleményem szerint ez teljesen elhibázott lépés lenne, hiszen a szöveghelyünk semmi másról nem szól, mint arról, hogy a magyarok még mindig mennyire élnek-halnak a lovaikért, és ezt a hibájukat parodizálta ki Gellért.

Forrásként értékelhető valamelyest még Thietmár (975–1018) közlése is, aki Géza fejedelem (972–997) feleségéről (Saroltról?) azt írta, hogy úgy ülte meg a lovat és úgy ivott, mint egy katona.⁶¹ Ez az ivásról szóló rész valószínűleg a borivásra vonatkozhat, hiszen a kumisz ismeretlen ital volt nyugaton és emiatt talán feljegyezte volna a német püspök. Tehát a X. század második felében már 'európai italt' ittak a magyarok...

Roppant érdekes az is, hogy a Kárpát-medencébe beköltöztek besenyők, majd kunok is, a kumisz fogyasztásának még sincs egyetlen említése sem Magyarországon. Illetve egy 1268-ra datált hamis oklevél a királyi szerviensek közé emelt név szerint felsorolt úrbéres tárnokokat, „qui vulgariter *kurmis tarnuc* dicuntur” (kiemelés tőlem). Ezt azonban már

élelem és tejivás végett, részint, hogy sokaság látszatát keltsék.” Így máris más az idézet feloldása! Ezzel már tényleg nem lehet hadi helyzetre vonatkoztatni a szakaszt, csakis a honfoglalásra.

⁵⁹ Karácsonyi, 1887. 213. old.; Újabb kiadása: *Deliberatio*, 1999. 586. old. VIII. 147r old. „... qui nihil sapiunt nisi lotium equ[um]orum.”

⁶⁰ Kristó, 1996. 29. old.

⁶¹ Csoma, 2000. 23-24. old. Itt található a fenti eszmefuttatás. Thietmárt közli például Kristó, 1999. 113. old. (Thoroczkay Gábor fordítása). Bár szimpatikus a fenti gondolat, de azt meg kell jegyezni, hogy az *argumentum ex silencio* önmagában még nem bizonyító erejű.

évtizedek óta senki sem fogadja el bizonyítéknak.⁶² Már csak azért sem lehet bizonyítéknak tekinteni, mert a kurmis-t egyáltalán nem biztos, hogy a kumisszal azonosíthatjuk, bár volt ilyen elmélet is.⁶³ Sokkal fontosabb azonban, hogy az oklevelet hamis mivolta miatt nem fogadja el bizonyító tényezőnek egyetlen mai szakember sem (szerepelteti például a Bethlen családot is a fenti tárnokok között, holott a Bethlen család csak a XIV. században alakult ki). Hasonlóan zavaró pusztán a fenti rövid idézetet ismerve is, hogy a tárnokokat soha nem szokták jelzővel ellátni (tehát megjelölni, hogy pontosan miért is lennének felelősek).⁶⁴ Nyugodtan kimondhatjuk, hogy hamis az oklevél, és a továbbiakban a levél egészét meg kellene vizsgálni, és megállapítani, hogy kik, mikor és miért hamisították, de forrásként felhasználni jelen állás szerint nem lehet.

Annál is érdekesebb a kumiszi hiánya a forrásokban, mert tételezzük fel azt, hogy a kumiszivás a lóhúsevással együtt a pogány kultúrához tartozott, és emiatt a kereszténység terjedésével tulajdonképpen kiirtották ezt a szokást. Ennek a feltételezésnek azonban ellentmond az, hogy a lóhúsevésnek bizony még a XIII. században is van írott és régészeti forrása a Kárpát-medencében!!!⁶⁵ A kumisznak akkor miért nincs? Azért, mert tényleg nem éltek vele.

Összességében az írott források alapján nagyon nehéz feladat megítélni a honfoglaló magyarok kumiszfogyasztását, bár Bölcs Leó feljegyzése alapján biztosra lehet venni, hogy valamilyen fokig ismerték ezt az italt (is). A korábbi párhuzamok alapján azt kell mondanunk, hogy a honfoglalás korában még valószínűleg fogyasztottak kumiszt, azonban nagyon hamar háttérbe kellett, hogy szoruljon, mert immár más szeszestalfajták készítésének is kedvezett az új környezet. Emiatt nem szerepel az írott forrásokban a kumiszi, fogyasztásáról akár csak az avarok, a magyarok is néhány generáció alatt lemondtak.

⁶² MNL, 1981. III. 352. old. Kumisz szócikk (Kisbán Eszter) Megjegyzendő, hogy a szócikk hibásan idézte a latin szöveget. A pontos szövegkiadás helye Jerney, 1854. 81. old. Egyébként maga Jerney a kurmis-t a kumisszal azonosítja, de nem lótejnek tartotta, hanem sörszerű itálnak.

⁶³ Bevilaqua, 1931. I. 66. old. Bevilaqua ezen a helyen a *kozma*, *kurmis*, *kumis* szavakkal játszik, véleményem szerint figyelemre méltóan, de egyáltalán nem bizonyíthatóan.

⁶⁴ Révai, 1915. III. 240. old. Bethlen-család szócikk; Szamota, 1906. 962. old. tárnok szócikk. Sok tárnok személynevet és helynevet sorol fel Szamota, még sincs egy helyen sem részletezve, hogy minek is a tárnoka lett volna az illető. Valószínűleg ez a tisztség teljesen általános jellegű volt. Erre vonatkozóan ld. még TESZ, 1976. III. 856. old. tárnok szócikk „tárnok a királyi ingóság őrzője, a begyűjtött termények gondozója, stb...”; KMTL, 1994. 662. old. tárnok szócikk (Petrovics István)

⁶⁵ Kristó, 1981/a. 26-27. old.; Matolcsi, 1982. 252-253. old.; Paládi-Kovács, 1993. 103. old. Vata pogánylázadása során (1046) a felkelők lóhúst ettek, azonban ennél sokkal fontosabb az, hogy *Sarud-Pócsöltés* XII-XIII. század fordulóján élt lakóinak kivételesen nagy (45,4% !!!) volt a lóhús fogyasztása a csontleletek felaprózottsága szerint. Kristó Gyula állapította meg, hogy egy általa vizsgált oklevélben egy bizonyos Iván lovag a halotti torára három lovat adományozott a családjának (XIII. század eleje). Ez vajon a keresztény hit lassú terjedésének vagy egy újabb pogánylázadásnak lehetett a jele? A bejövő kunok újra fellendítették a lóhúsevés szokását. Ld. Kovács – Szakál, 2000. 237-239. old.

Elgondolkodtató az is, hogy a nöstény ló *kanca* neve szláv eredetű, holott a ló tartás többi szava török és finnugor.⁶⁶ Természetesen ez nem bizonyít semmit, de ha a kancatej és a kumisz annyira nagyon fontos lett volna eleink életében, akkor talán pont a kanca nevének ősi finnugor vagy török szónak kellett volna maradnia.

A régészeti forrásokat vizsgálva azt kell megállapítanunk, hogy a XX. század első felében közkeletű volt a vélekedés Magyarországon, miszerint az ázsiai nomádok – így őseink is – lovas temetkezéseik alkalmával kancát temettek az elhunyt mellé, hogy az a túlvilágon is tejjel láthassa el gazdáját.⁶⁷ Ez a vélekedés azonban hamar megdőlt, ugyanis a lócsontanyag (és az oklevelek) vizsgálatokor az derült ki, hogy mindenkor a gazda kedvenc hátasát temették el, amely nem feltétlenül kanca volt, hanem mén, de akár csikó is lehetett.⁶⁸

⁶⁶ Müller, 2000. 28. old.; TESZ, 1976. II. 341. old. (kanca szócikk) Kanca szavunk a XIII. században került a magyarba egy közelebből meg nem határozható szláv nyelvből.

⁶⁷ Bevilaqua, 1943/b. 159-160. old.

⁶⁸ Szarka, 2001. 119. old. A szerző megállapítása szerint egyébként legtöbbször ménekkel találkozunk a honfoglaláskori lovas temetkezések során feláldozott lovak között.

2. 5. A kumiszt helyettesítő italfajták

A kumiszt helyettesítő 'alternatív' italok név szerint a *bor*, *sör*, *méhser*, *boza* és a *nyírvíz* lehettek. Ebben a fejezetben csak nagyon röviden, de meg kell ismerkednünk néhányuknak az őstörténetével is, hogy tisztán láthassunk a kumisszal kapcsolatban. Amennyiben feltételezzük ugyanis, hogy a magyarok a honfoglalás korában már csak vésztartalékként itták a kumiszt, úgy keresni kell olyan italokat, melyeket ez helyett fogyaszthattak.

Szőlő, *szűr*, *bor*, *seprő* szavainkat a nyelvészek egyértelműen a vándorlások korának török jövevényszavai közé sorolják. Eszerint már a honfoglalás előtt jól ismerték a magyarok a bort, sőt a borkészítés menetét is. Nagy kérdés azonban, hogy ők maguk készítettek-e bort, hiszen őseink a szőlő, bor szavakat akár egyszerű kereskedelmi kapcsolatokon keresztül is megismerhették. A szűr és seprő szavak sem jelentenek bizonyítékot eleink borászatára, hiszen a bor természetes tulajdonsága, hogy a seprője leülepszik, és ilyenkor le kell szűrni az italt. Seprője tehát lehetett a vásárolt (elragadott) bornak, sörnek is, szűrni pedig természetesen a tejet is kellett. A szőlőműveléshez, borászathoz ráadásul letelepedett életmód szükségeltetik, hiszen az elültetett szőlővesszők csak 3–5 év után fordulnak termőre. A folyami árterekben ugyan lehetett vadszőlőt (*vitis sylvestris*) lelteni, azonban abból roppant gyenge minőségű (és kevés) bort lehetne csak készíteni, még élelmezésben is csak szükségmegoldásként hasznosítható. Emiatt – véleményem szerint – felettébb valószínűtlen, hogy a Kárpát-medencén kívül a magyarok foglalkoztak volna szőlőműveléssel. Ahhoz viszont kétség sem férhet, hogy ismerték a bort, már csak azért is, mert a Krím-félsziget környéke kimondottan jó szőlőket adott, az ottani borok is biztosan jók lehettek.⁶⁹

⁶⁹ Feyér, 1981. 19. old. Roppant sok idevágó szőlészeti munkát lehetne ezen a ponton felsorolni, de úgy vélem, hogy mivel csak marginálisan érintem ezt a témát, így Feyér Piroska mértéktartó írása pont elég lesz. Szándékosan nem tértem ki tehát a szőlőművelés őstörténetére, vagy a magyarok Sankt Gallen-i kalandjára, ahol boritaltól részegedtek meg a harcosok. (Györffy, 1975. 222. old. Ekkehard: *Sankt Gallen-i történetek*.) A borászati szakírók egyébként általában bizonyítottan veszik őseink vándorláskori borászatának létét, pl. Csoma, 2000. 23-25. old.; Égető, 1997. 164-165. old.; Halász, 1981. 16. old. Utóbbi tudni véli, hogy a bor szó eredetileg színjelölő szó volt, és szürkés-féheres jelentéstartalommal bírt. Vö TESZ, 1976. I. 341. old. (bor szócikk) a két felfogás különbözik egymástól. Részemről mindenesetre Halász feltevése tűnik hitelesebbnek. A krími szőlőkről lásd Kmoskó, 1997. I/2. 28-29. old. (Al-Isztahri a kazárokról) A kazár fővárosról: „Ennek a városnak nincsenek falui, ellenben szántóföldjei szanaszét terülnek el. Nyáron, a vetések között húsz farszach távolságra is kimennek, hogy a vetést elvégezzék s a termést behordják, ...” „Van a kazároknak Samandar nevű városuk is, az előbbi és Bab al-Abwab között. Ennek sok a kertje; állítólag vagy négyezer szőlőskertet foglal magában egészen as-Sarir határáig. Gyümölcsének java része szőlő.” Uo. I/2. 133. old. (Al-Muqaddasi a kazárokról) „Samandar nagy helység a tó partján a Hazar folyó és Bab al Abwab között. Házaik sátrak. Legnagyobb részük keresztény, fegyelmezett népség s az idegent szereti, azonban rablók. A helység Hazar-nál

Összességében kijelenthetjük, hogy az avarokhoz hasonlóan, a magyarok is könnyen a borital kedvelőivé válhattak, a Kárpát-medencébe bejövettel pedig valószínűleg végleg azzá is lettek. Ezt bizonyítja az is, hogy a honfoglaláshoz képest igen korán, már a 970-es években ránk maradt egy oklevél, amely szőlőket említ Pécs környékén.⁷⁰

Manapság egyébként teret nyert egy elmélet, miszerint borászatunk kettős gyökerű: nyugati pannon/szláv, illetőleg keleti kazár/kaukázusi.⁷¹ Részemről annyit tennék ehhez hozzá, hogy nincs írott forrásunk az ősmagyarok szüleiről, de bizonyosan érkeztek velük olyan kazár népek a Kárpát-medencébe, amelyek értettek a szőlőműveléshez, és valószínűnek tartom azt is, hogy már az Etelközben rászokhattak a kazár borra a magyarok. Azt viszont továbbra sem tartom valószínűnek, hogy a kazár függésben élő magyarok jó minőségű, tengerparti szőlőket műveltek volna, de bizonyosan jól ismerték a bort, alacsonyabb magyar rétegek (szolgák?) akár dolgozhattak is a kazárok szőlőiben.⁷²

Szintén érdekes lehet a *sör*, *méhser* és a *boza* története is, hiszen honfoglalóink valószínűleg ezeket is ismerték, ellenben itt már jó esélye is van annak, hogy rendszeresen készítették a fenti söröket. A rövid ismertetést kezdjük a méhserrel, ugyanis ezt fogyasztották Európa északi népei, köztük természetesen a szlávok is. Mivel a méhser nem túlságosan ismert ital, ezen a ponton érdemes pár szóban bemutatnunk. Ez a sörfajta tulajdonképpen nem más, mint méz és víz keveréke, amelyet megerjesztenek (az ókori germánok például beleköptek, és az emberi nyál erjesztőbaktériumai váltották ki az alkoholos erjedést). Ahol volt méz, ott előbb-utóbb törvényszerű volt, hogy megismerjék a méhsert is. Így aztán említik a *Bibliában*, az indiai *Védákban*, és Homérosz is megnevezi az *Illiászban*, ismerték hát az egész antik világban. (A sörről írott fejezetekben ezekre az utalásokra még visszatérek!) Európa erdős részein mindenhol lehetett méhsert készíteni, és éltek is a lehetőséggel. Láttuk

tágasabb; vannak kertjeik és sok szőlőjük; épületeik gallyakból font, púpos tetejű faházak. Sok mecset van benne.”

⁷⁰ Kiss, 1964. 147-148. old.; Gosztonyi, 1939. 75. old. Valóban létezik egy Arnulf császár nevére hamisított, 875-ös datálású oklevél, amely említi Pécs szőlőit. Az oklevél bizonyosan hamis, hiszen tartalmával kilóg az akkori oklevelek sorából, amelyek még csak tervezik Pannonia katolizációját, ez pedig már egyházak javadalmairól rendelkezik Salzburg püspöke számára. Sokkal valószínűbb, hogy a 970-es években készült, amikor már valóban jártak térítők a Kárpát-medencében, és elképzelhető valamiféle egyházalapítás is. A vonatkozó szövegrészlet: „... ad Quinque-Ecclesias, cum theloneis et vineis, forestibus, et cum omnibus, quae ab Antecessoribus nostris antea beneficiata fuissent, firmamus in proprium.” Az oklevél szövegét közli pl. Fejér, 1843. I. 195. old. Mivel Gosztonyi szerint az oklevélnek létezik 978-as megerősített változata, így mindenképpen ez elé datálhatjuk az elkészültét.

⁷¹ Balassa, 1994. 244-245. old.; Gyulai, 1994. 256-257. old. Régészeti magleletek alapján kimondja, hogy a rómaiak által természetesen szőlő megérte a magyarok bejövételét. Feltételezi, hogy Etelközben már műveltek szőlőt a magyarok.

⁷² Csoma, 1999. 40-52. old. A szerző teljesen jól látja, hogy a kazárok területén évezredek óta fejlett szőlőművelés folyt, és a magyarok akár borászkozhattak is, de ez utóbbi kitétele véleményem szerint erősen megkérdőjelezhető (ld. fentebb a főszövegben). Való igaz, hogy az árterekben vadszőlőt lehetett szüretelni a téli szállásra érkezéskor, de ne feledjük el (és ezt elvileg nagyon jól tudják a szőlészettel foglalkozó néprajzos kollégák is), hogy a szőlő milyen sok zöldmunkát igényel, a fákra futó vadszőlő pedig még többet. Vándorló életmód esetén az erdőkben talált vadszőlőből egyszerűen nem lehetett élvezhető italt készíteni.

már, hogy a hunok uralma alatt kedvelt ital volt a *medos* (méhser). A magyar honfoglaláshoz időben és térben tovább közelítve Ibn Ruszta jegyezte fel, hogy a szlávok: „Boraikat mézből készítik.”⁷³ Hasonlóan érdekes a már említett Menandrosz-idézet is, amely a türkök édes italáról szól. Feltehetően itt is méhserről volt szó. Kimondhatjuk tehát, hogy a méhser mind a Kárpát-medencében, mind a magyarok egykori szálláshelyein/vándorlásuk állomásain kedveltek voltak, és tudjuk, hogy a nomádok nem vetették meg ezt az italt (lásd hunok és türkök). A magyarok esetében a bor után a második ital, amelyet említenek okleveleink, ugyanis már az 1067-es százdi monostor alapítólevele rendelkezik egyebek mellett méhser (*medos*) szolgáltatásról is az apát úr számára.⁷⁴ Nem lehet hát kétségünk afelől, hogy a honfoglalás korától kezdve folyamatosan itták eleink a méhsert, de talán már hamarabb is. Készíteni természetesen csak a honfoglalás korától készíthették, de zsákmányolni már előtte is jelentős mennyiséget tudhattak.

A *sör* esetében is hasonlóan nyilatkozhatok, mint a méhsernél. Egzakt módon ennek létét sem lehet bebizonyítani a honfoglaló magyaroknál, azonban minden bizonyíték errefelé mutat. Említettem már, hogy a borhoz, szőlőhöz évek kellene és letelepedett életmód, hogy évről-évre biztosan lehessen borított készíteni. Az árpából vagy tulajdonképpen bármilyen más gabonából elkészíthető sör ezzel szemben sokkal kevésbé időigényes, az akkori módszerekkel is 8–18 nap alatt el lehetett készíteni.⁷⁵ Összességében ez még mindig sokkal több idő, mint a kumiszerjedése, azonban az alávetett szlávoktól a méhserhez hasonlóan ingyen lehetett sört rekvirálni, illetőleg egy idő múltán el lehetett tanulni a jó minőségű sör főzését is. Ahhoz nem férhet kétség, hogy a magyarok élelmiszeradókat is kivetettek a szlávokra (vagyis beszállásolták magukat telente), ráadásul tudjuk, hogy például az avarok is ily módon éltek.⁷⁶ Végezetül a magyarok sörfőzésére szeretném felhasználni László Gyula érvrendszerét is, aki a nomád magyarok sörfőző mivolta fölött tört lándzsát. László a következőket sorolta fel a magyarok sörözését bizonyítandó: ismertté vált előtte egy X.

⁷³ Bevilaqua, 1931. I. 120-121. old.; Kmoskó, 1997. I/1. 209-210. old. (Ibn Ruszta a szlávokról) Ruszta egyébként beszámolt arról is, hogy a szlávoknak nincsen szőlőjük, sokat foglalkoznak a mézzel, vetésük legnagyobb része is csak köles. Véleményem szerint itt nem a Kárpát-medencei szlávokat (morvákat) kell értenünk a szlávok alatt, akiknek nyugodtan lehetnek szántóföldjeik (ld. Gardézi), hanem az északabbra, északnyugatabbra élő fehér horvátokra kell gondolnunk.

⁷⁴ ÁÚÓ, 2001. I. 27. old. A százdi apátság alapítólevele szerint fejenkénti járadékként „tres cubulos medonis” – három köből méhser szerepel.

⁷⁵ Bevilaqua, 1943/a. 62. old.; Nem túl köztudott dolog, de sört főzni árpából (vagy éppen cirokból is!) akár csak részlegesen malátázott formában is lehet. Szabó – Szigeti, 1996. 9. old. Tehát tökéletes steppei ital lehetett olyan vidékeken, ahol gabona bőven előfordulhatott (pl. a magyarok esetében). Teljes és tökéletes malátázással, aszalással együtt is 1 hónapon belül teljesen kész lehetett a sör. Ne feledjük, hogy a kész maláta szállítható volt, tehát a legmelegebb nyári hónapok kivételével akár vándorlás közben is készíthettek sört a magyarok.

⁷⁶ Kmoskó, 1997. I/1. 208. old. (Ibn Ruszta a magyarokról) „A velük szomszédos összes saqaliba [szláv] fölött uralmat gyakorolnak, azokat nehéz terhekre kötelezik, s azok kezeik között a foglyok szerepét játsszák.”; az avarokkal kapcsolatban vö. Szádeczky-Kardoss, 1998. 173. old. (Fredegar leírása a 623-624-es évek történetéről)

századi volgai bolgár esküforma, amelyet Szent Vlagyimir idejében mondtak el békekötéskor. Ez így szólt bolgár részről: „Addig lesz közöttünk béke, míg a kő úszni, s a komló alámerülni fog.” Ez az eskü jellegzetes keleti esküforma, amely lehetlenségek emlegetésével biztosítja a szerződés betartását. A komló kétségtelenül a sörfőzésre utal az eskü szövegében, de a kő is, ugyanis a nomád népek agyagedény helyett inkább fa- és bőredényeket használtak, ezek alá viszont nem lehetett alágyújtani, ehelyett forró köveket dobtak beléjük, és így főzték meg ételüket (italukat). A régi bolgár eskü tehát pontosan ezt a sztyeppei sörfőzési módszert mutatja be, és valószínűleg ezt a módszert használták a magyarok is.⁷⁷ Fontosnak tartom még megjegyezni, hogy mind a bor, mind a sör vándorlaskori jövevényszavak, melyeket török népektől vettünk át.⁷⁸ A magyar sörfőzés egyik legkorábbi emléke a pannonhalmi apátságban őrzött egyik oklevél, 1086-ból. Ebben szerepel egy *Komlóaszó* nevű völgy, azaz itt már nagyban, szakértelemmel termelték a komlót, amely csakis a sörhöz szükségeltetett nagy mennyiségben.⁷⁹ Érdekes az is, hogy a tejbőségben élő mongoloknak is kellett télire valamilyen más (szesz)ital, a földműveléshez sokkal jobb adottságok között élő magyarok pedig mellőzték volna a sört? Biztosan nem. László Gyula gyűjtése, a sör és a komló vándorlaskori felbukkanása együttesen kétségtelenné teszi, hogy a sörfőzés már a honfoglalás előtt is létezett a magyaroknál.

Meg kell még vizsgálnunk a *bozát* is, amely egy roppant kezdetleges sörfajta volt, emiatt többen is a honfoglalók sörének tartották. Általában kölesből készítették malátázás nélkül, azaz a gabonát megőrölték, a lisztből pogácsát gyúrtak, és ezt a pogácsát aszalták, örölték, erjesztették és főzték bozává. Természetesen nem is komlózták, gyakorlatilag napok alatt el lehetett készíteni, igazi 'nomád módon' előállítható sörfajta volt.⁸⁰ Emiatt valóban ésszerű lenne, hogy a honfoglalók italának tartsuk,⁸¹ azonban az ital történelme ezt nem engedi meg. A boza ugyanis kimondottan a Kárpát-medencébe a magyarok után betelepedett jászok, kunok söre volt, forrásaink is így emlékeznek meg róla. Ezt mutatja például az ún.

⁷⁷ László, 1997. 226-227. old. László Gyula egyébként a sör mellett ősi magyar italnak tartotta a bort, a nyírvizet és a kumiszt is. Ez a munkája eredetileg 1944-ben jelent meg.

⁷⁸ Ld. fentebb és TESZ, 1976. III. 580. old. (sör szócikk) A sör szó átvétele bizonytalan, de mindenképpen honfoglalás előtti. A ser szó eredetileg sárga jelentéssel bírhatott. Ld. Bevilaqua, 1931. I. 26. old. A legfontosabb serfűszer, a komló is török átvételként él nyelvünkben, sőt valószínűleg kezdettől fogva komlóval főzték sörüket a magyarok, hiszen a komló a malária elsőosztályú ellenszere volt az ázsiai pusztákon. Ld. Bevilaqua, 1931. I. 134-155. old.; Bevilaqua, 1943/a. 64-65. old. TESZ, 1976. II. 537. old. komló szócikk.

⁷⁹ DHA, 1992. 250. old. 1086. évi bakonybéli apátság összeírólevele; Bevilaqua, 1931. I. 134-135. old. A komlót ma is völgy bejáratánál, szellős helyen kell tartani, pont úgy, ahogy az oklevél is mondja: „ad caput vallis que vulgo dicitur Qumlouozou” (mai írással Komlóaszó). Bevilaqua bizonyította be, hogy a komló arab közvetítéssel terjedt el Európában a VIII. században az ázsiai pusztákról.

⁸⁰ Bevilaqua, 1931. I. 69-71. old.; Paládi-Kovács, 1966. 76., 80. old. A bozának összesen háromféle jelentése volt ismert. 1. Eredetileg valószínűleg gyengén szeszest sörrel jelenthették. 2. Bizonyos hasonlatosságok miatt egyes vidékeken (Borsod, Gömör vm.) átment a fanedvek megnevezésére is. 3. Gömör megyében bozának nevezték a vadalmából készített ecetet is.

⁸¹ Rapaics, 1934. 69. old.; Kisbán, 1997/a. 540. old.

Jász-szójegyzék 1422-ből,⁸² amelyben először említik a bozát. Érdeemes idéznünk Oláh Miklós munkájából is, aki a következőképpen fogalmazott:

„... a kun mezőkön az odaszállított borokon kívül a kunok ismernek egyfajta italt, melyet kölesből és vízből sajtolnak a maguk módján, ezt bozának nevezik.”⁸³

A boza utóbb nagy karriert futott be a török hódoltság korán keresztül egészen a XIX. század elejéig, amikor még Pancsován készítették, és hordták piacra ezt az italt. A köles helyét átvette a kukorica, és a készítés módjában is változás állt be, mert már komlózták a bozasört is. Végül az 1850-es évekre tűnt el a boza a magyar italok sorából.⁸⁴

Hogy miért nem fogadhatjuk el ennek az italnak a honfoglaláskori voltát? Először is, mert későn jelent meg a forrásokban (a honfoglalás után 500 évvel!), és akkor is kizárólag a jászok, kunok italaként ismerik. Másodsor pedig, mert a magyarok söre (latinul *cervisia*) valóban megjelent a XI-XII. századi forrásokban, és ezzel együtt a komló nagyarányú termesztése is. Tehát a magyar (szláv stb.) sör alapvetően más volt, fejlettebb volt (a honfoglalástól kezdve mindenképpen), mint a sokkal későbbi kun boza.

⁸² Németh, 1959. 241. old. Valójában egy oklevél hátoldalán található a jász szavak, köztük a boza is. – Azóta már kiderült, hogy jelzőként korábban, 1413-ból van adat a bozáról. Michaelem Bozaas neve a bizonyíték erre. A jelző használata hasonló lehet, mint a Boros, Seres családneveké. Lásd Kázmér, 1993. (Bozás szócikk) 181. old.

⁸³ Oláh, 2000. 46. old. XVI. fejezet

⁸⁴ Bevilaqua, 1931. I. 71-81., 104-105. old.; Magyary-Kossa, 1940. I. 186., 239. old. Mindkét szerző leírja, hogy a bozát gyógyszerként is használták, például vízhajtóként. Feltehetően végül az orvostudomány fejlődése tüntette el ezt a nem is túl kellemes italt (gyógyszert) Magyarországról.

2. 6. Nyírvíz és tej

Ezeket az italokat azért kell még megvizsgálnunk, mert a kumiszhoz szervesen kapcsolódnak. A nyírvíz annyiban, hogy hasonlóan könnyen erjedésbe hozható és hasonlóan gyenge szeszt ad, illetőleg elterjedt ital volt az orosz steppéken, a tej pedig azért fontos, mert ha nem tudjuk, hogy vajon kancatejet fogyasztottak-e őseink, akkor egy pillantást vetnünk kell a többi magyar tejféleségre is. Ebben az alfejezetben legutolsóként vizsgált szeszesitalunk tehát a nyírvíz, amelyet egyáltalán nem azért vettem tanulmányom végére, mert nem itták volna eleink, hanem mai ismeretlensége okán soroltam hátra.

A nyírfa őshonos fája volt mind a ligetes, mind a füves steppének. Ma már magyarázatra szorul a *nyírvíz* kifejezés, amely tulajdonképpen a *nyírfa vizét* jelenti. A megfelelően megcsapolt nyírfa ugyanis viszonylag bőséges levét ereszt (óránként akár 2 decilitert is). A nyírvíz 0,4–2% cukrot tartalmaz, emiatt könnyen erjedésnek indul. A XIX. században ezért hűvös helyen, jól záró üvegekben tartották. Még a XX. század elején is készítettek nyírbort, nyírsört belőle, hiszen a cukortartalom miatt magától is megerjedhetett, illetve ráadás cukrot is adtak hozzá a megfelelő szeszfok eléréséhez (a középkorban a cukorhozzáadás biztosan elmaradt, ellenben mézet használhattak). A friss nyírvizet egyébként különféle bőrbetegségek, tüdőbaj és vesebántalmak ellen fogyasztották.⁸⁵ A nyírvíz történetéről röviden: már Vergiliusnál megjelent a szkíták (szkíták közé sorolt népek) berkenye-must ivása (lásd fentebb). Emiatt lehetségesnek tarthatjuk a szkíták nyírvízfogyasztását is, hiszen egyáltalán nem volt egyoldalú az italozásuk. A magyarokhoz időben közelebbi adat származik Ibn Fadlán tollából, aki 921–22-ben járt követségben a Volgai Bolgár Birodalomban, és Bolgáriában a következőt jegyezte fel:

„Egy előttem ismeretlen, szokatlan nagyságú fát is láttam, törzse lombtalan és sudara pálmazerű, levelei finomak s egymással összefűződnek. Ezt a fát a törzs egy bizonyos helyén megfűrjék és az abból kicsurgó folyadékot egy edénybe felfogják, amely édességében a mézet is felülmúlja. Ez az ital éppúgy részegít, mint a bor, ha az ember mértéktelenül iszik belőle.”⁸⁶

⁸⁵ MNL, 1981. IV. 62. old. nyírvíz szócikk (Gunda Béla); Kiss, 1930. 1-5. old.; Rapaics, 1934. 56-57. old.; A fánedvek fogyasztása egyébként interetnikus jelenség, a legismertebb a délkelet-ázsiai pálmabor. Ld. Lips, 1962. 174. old.

⁸⁶ Ballai, 1943. 48. old. Az idézetet Ballai Károly fordításában adtam közre.

A volgai bolgár feljegyzés azért is olyan fontos, mert a magyarok Magna Hungáriában (és onnan lefelé húzódva) a bolgárok szomszédai lehettek, ráadásul nagyjából azonos földrajzi szélességi fokon élhettek, tehát hasonló növényfauna vette körül őket. A bolgároknál pedig nagy szerepe volt a nyírfának.⁸⁷ Ez csupán elmélet, de valószínű, hogy a magyarok innen hozták magukkal a nyírvíz szeretetét.

A középkorból vannak ugyan magyar nyelvemlékei a nyírfának és a *virics*nek (egyes helyeken, például a Székelyföldön, így hívták a friss nyírvizet), azonban ezek az emlékek nem azonosíthatók egyértelműen az esetleges nyírvíz-fogyasztással, emiatt messzemenő következtetéseket sem vonhatunk le belőlük. A középkorban csak külföldi források említik a tőlünk északabbra folyó nyírvíz-fogyasztást, így Rasid ed-Din (1247–1318) perzsa szerző jegyezte fel a szojótok nyírvíz ivását, a XIV. században pedig Conrad von Magenbergről írta le, hogy náluk a hétköznapi emberek frissítő itala volt a nyírvíz.⁸⁸

Idáig nem tudtak róla, de a középkorban több említése is fennmaradt a magyarországi nyírvízfogyasztásnak. Hazánkban a *virics* szó az 1395 körülre datálható Besztercebányai Szójegyzékben fordult elő leghamarabb.⁸⁹ Azt, hogy itt a *virics* nem egyszerűen általános sörcefre, maláta jelentésben szerepelt, az is bizonyítja, hogy a latin *brassinum* (sörcefre) szónak két feloldását is megadta a szerző, úgy mint „*virich*” és „*zalad*” (utóbbiról majd a magyar sörnél szólok). Emiatt egyértelmű, hogy a *virics* másféle erjedésre alkalmas ital volt, vagyis az, ami később is mindig: nyírvíz.

Tehát a középkor késői századaiban Magyarországon legalább Besztercebánya környékén bizonyosan élt a nyírvízfogyasztás szokása! Ez azért olyan fontos, mert ebből látszik, hogy ha már a középkor folyamán is bizonyítható nálunk a nyírvízzel élés, és ez a szokás egészen a XX. század elejéig meg is volt, akkor a honfoglalás időszakában is fogyaszthatták a nyírvizet a kellemes, vidámító italokban szükölködő magyarok.

Ismert volt ez az ital az egykori 'szomszédainknál', illetve, hogy a források szerint még a XVI. században is milyen fontos itala volt a köznépnak. A XVI–XVIII. században

⁸⁷ Zimonyi, 1980. 64. old. „Ha [valaki] véletlenségből öl, készítenek neki egy nyírfaládát s beleteszik őt.” 73. old. A bolgárok fővárosa egy folyó partján van. „Körülötte fák vannak, a fák nagy része nyírfa és mások.”

⁸⁸ MNL, 1981. IV. 62. old. (nyírvíz); Szamota, 1906. 698. old. nyír szócikk szerint a nyír megnevezés már az 1055-ös tihanyi alapítólevélben szerepelt.; DHA, 1992. 150. old. 1055. Tihany. Gnir = Nyír?

⁸⁹ BSZ, 1892. 47. old. 824-825. szavak; SSZ, 1894. 67. old. 1510. szópár „*braxicum* – *virich*”; TESZ, 1976. III. 1154. old. *virics* szócikk szerint jelentése itt még általános sörcefre, maláta. Feltehetően német eredetű vő. ófelnémet, középfelnémet 'wurz – növényi nedv' szóval. – Véleményem szerint a szójegyzékben szereplő *virics* nem a söralapanyagot jelentette, hanem a kész italt, mégpedig valószínűleg a nyírvizet. Nem logikus, hogy egy rövidke 'útszótár', mint a besztercebányai szójegyzék, ne gyakori közszókat tartalmazzon. Bevilaqua, 1931. I. 108. old. Tudni véli, hogy Skandináviában is készítenek italt a nyírfa kicsorgó, gyantás levéből. Kisbán, 1997/a. 538. old. A nyírfán kívül Magyarországon még csapoltak juhar, jávör, csertölgy, bükk és szilfákat is. Ezek közül a jávornak volt a legmagasabb a cukortartalma, a lé 5-6%-át adta (kb. mint a kancatej), tehát önmagában is szeszes italt lehetett készíteni belőle. Ld. Rapaics, 1934. 56. old.

Székelyföldön többször említettek viriceses kádat, amely nyilvánvalóan a nagy mennyiségű nyírvíz tárolására szolgált. II. Rákóczi Ferenc egyik levelében (1706) így írt a nyírvívről: „Nem drágább a nyírvíz az tokaji szüretnél...”. 1769-ben *canonica visitatiók*ban vetették fel a kérdést, hogy nyírvízzel vajon lehet-e keresztelni? Nyíregyháza, Debrecen piacain még a XIX. században is a piacon árulták hordókban ezt a vizet.⁹⁰ Ezek szerint igencsak elterjedt volt ez az italfajta a nyírfában gazdag területeken. Mivel a magyar őstörténetben (feltehetően) szerepet játszó volgai bolgárok ismerték a nyírvizet, és az újkori forrásaink is nagy kedveltségét mutatják eme italnak, így nem lehet kétségünk afelől, hogy a honfoglalás korában szintén fogyasztották őseink ezt az egyszerű italt is. A középkori forrásokban talán azért nem jelentős, mert kimondottan csak egy-egy bizonyos terület itala volt a nyírvíz,⁹¹ illetve a pogány múlthoz köthető italnak számíthatott. A nyírfás területeken ráadásul olcsó volt, a szesztartalma nagyon alacsony, így az oklevél kibocsátóit nem érdekelte. A papoknak egyébként is elsősorban bor kellett a misékhez.

A nyírfák középkori elterjedtségét bizonyítják a pollenvizsgálatok is, amelyekből kiderül, hogy a népvándorlás korától kezdve a nyírpollenek mennyisége fokozatosan nőtt a Kárpát-medencében.⁹² További érdekesség lehet immár néprajzkutatók számára, hogy a nyírvizet ma is gyűjtik Magyarországon, sőt más fáknek a leveit is (bár szeszessitalt csak a nyírből lehet készíteni).⁹³

A nyírvízen kívül még egy nagyon érdekes – némiképp hasonló – italról is kell szólnom, a barscsról. Ez elsősorban a lengyelek, oroszok kedvelt itala volt, Magyarországon talán soha nem volt jellemző. Leginkább levesek alapjául, ízesítésre szolgált. Egyedül Lippai János 1664-es részletes feljegyzéséből tudjuk, hogy a barscs nevű ital a medvetalp növény leveleiből készült, amely növény egyébként elterjedt vadon élő növény volt a Kárpát-medencében.

„Elég terem a szőlők lábujában, a réteken, mezőkön, kertekben is a fák alatt itt minálunk Magyarországon. (...) Azért búzakorpát vesznek, abból élesztőt csinálnak s azzal egy cserépfazékba lassú tűznél megfőzik a fűvet két vagy három óráig, vagy tovább is és így

⁹⁰ MNL, 1981. IV. 62. old.; Szamota, 1906. 698. old.; Kiss, 1930. 1-6. old. Mivel Kiss igen nagyszámú forrást hoz a nyírvízzel kapcsolatban, nála többször említik a nyírvízből készített sört, bort is. Kiss munkáját olvasva értjük csak meg igazán, hogy mennyire szerették a nyírvizet a magyarok, akár az alföldi piacokra is szállítottak belőle.

⁹¹ Magyarországon két nagy nyíres terület van jelenleg, a Nyírség és a Somogy, mindkét helyen a XIX. századig használták a nyírvizet. Rapaics, 1934. 57. old.

⁹² Gyulai, 2000. 48. old.

⁹³ Ma többek között Petrofszky Zoltán gyűjt faleveket Debrecen környékén, ugyanakkor az ő munkássága nincsen kapcsolatban a magyarok hagyományaival, egy rendszerváltás után erre utazó kanadai nyugdíjascsoport hívta fel a figyelmét a bükklé áldásos hatására. Tapasztalatai szerint faleveket a tél kivételével minden évszakban lehet nyerni, és mind közül a nyírfa vize a legédesebb.

félmelegen töltik mind kovászostul egy faedénybe és befedik. Három nap alatt megkél vagy savanyodik. Ha ki akarja, félmeleg vizet önt rá, avagy lőrét, azaz csigert, avagy bort is ...”⁹⁴

Hasonlóan bonyolult a helyzet a tejjel is. A hagyományos vélekedés szerint a magyarok nem nagyon fogyasztottak tejet, ellenben az Árpád-korban fokozatosan tértek át a kancatejre a tehéntejre (a juhtejre vagy a tevetejre már nem is beszélve).⁹⁵ Mostanra ez a vélekedés megdőlni látszik, hiszen tudjuk, hogy a *túró*, *sajt*, *iró*, *köpu* török eredetű szavak, míg a *vaj*, *tarhó* (ez utóbbi valószínűleg a joghurt régi magyar megnevezése) kimondottan finnugor eredetűek, tehát mind igen ősi. A *tej* iráni eredetű lehet, de így is mindenképpen vándorlaskori örökség.⁹⁶ Egészen biztos, hogy a honfoglaló magyaroknak jelentékeny marhacsordáik is voltak, sőt akár kecske- és tevetej is fogyaszthattak. A magyarok tejgazdálkodásáról érzékletes képet adnak I. (Szent) István törvénykönyvei is. Szerintem figyelemreméltó az a tény, hogy az 1000-es évek elején a legtöbb büntetést vagy éppen a büntetés megváltását tinóban számolták. Ló említése alig kerül elő!⁹⁷ Ez már bizony letelepedett, kumiszmentes életmódra utal.

A monostorok állatállományáról csak példaként jelezném, hogy a pécsvárad alapítólevelével (1015) 84 tehénről tud, míg a tihanyi (1055) alapítólevelével szerint a falvakon kívül a monostor kapott 5 lovászt, 2 kanászt, 3 juhászt, 3 gulyást, 100 tehenet, 700 juhot, 100 sertést és 34 lovat.⁹⁸ Ezek a számok azt beszélik el, hogy a teheneket bizony tejgazdasági megfontolásokból tarthatták. Érdeemes megemlítenünk, hogy Késmárk városa a sajtról kapta nevét (Käsemarkt – magyarul Sajtpiac) a XIII. században. A Budai Jogkönyv (XV. század)

⁹⁴ Lippai, 1753. 368-369. old. Az első megjelenése 1664-ben volt.; A szöveget frissebb változatban közöltem, ld. Rapaics, 1934. 67-68. old. A barscs tehát a bozához hasonlóan alacsony szeszfokú, primitív módon erjesztett, valószínűleg nem túl kedvelt italt lehetett.

⁹⁵ Így vélekedik például Zolnay, 1977. 70. old.; Ezzel némileg ellentétes a néprajzi felfogás, miszerint az ősmagyarok kb. az i. sz. V. században léptek ki a steppére, és ettől kezdve fogyasztották és feldolgozták a tejet. Kisbán, 1997/b. 231-232. old.

⁹⁶ Kisbán, 1997/b. 231-232. old.; Merényi-Schneider, 1999. 13. old.; TESZ, 1976. III. 876. old. Eszerint a tej szó legkorábban 1256-ban bukkant fel hazánkban, mint Teyes helynév. 1069. old. A vaj már 1075-ben szerepelt.; A tejtermékek középkori elterjedt használatát mutatják a személynevek is. Ld. Kázmér, 1993. 1056. old. Tej (1413. Petro They – a név eredhet névcsonkolásból vagy magából a tej szóból), Tejes (1454. Jacobus Theyes – nagyon sok említés követi ezt), Tejeles (1391. Nicolaus Theyfeles), 354. old. Fejő (1436. Blasium Feyew), 1113. old. Vajas (1450. Wayas [Tamás] – nagyon sok említés követi ettől kezdve), TESZ, 1976. III. 875. old. Tehén szócikk. Legfontosabb tejet adó állatunk neve is iráni eredetű. Első írásos felbukkanása 1296-ból való - 'Theuenthelke'.

⁹⁷ CIH 1899. I. 25-39. old. Szent István I. törvénykönyve. A legtöbb büntetés tinóban fizetendő ki, például a gyilkosságok, esküszegések, gyújtogatás, verekedések stb. esetén. Ló egyedül a vasárnapi munkavégzésnél kerül elő (az ökör mellett), illetve az egyház felszerelésénél. Tíz falunak kellett egy templomot építeni, és ehhez adniuk kellett 2 háznépnyi szolgát, lovat és kancát, hat ökröt, két tehenet és harmincnégy apró jószágot (34. paragrafus).

⁹⁸ Az adatokat összegyűjtötte Zolnay, 1977. 66-67. old.; Varga, 1980. 20. old.; DHA, 1992. 1015. Pécsvárad. 77. old., 1055. Tihany. 149-151. old.

szerint 9 tejesasszony árulta a tejet a piacon.⁹⁹ Ezek mind azt bizonyítják, hogy a tejfogyasztás, ha nem is volt túlzottan jelentős Magyarországon, de napi jelenségnek számított az alacsonyabb rétegek között. Az Árpád-korban az egyházi írásbeliség nehezen vette tollára a mindennapi tejet, de azt nem képzelhetjük, hogy a Gardézi óta értékmérőként számon tartott 'marha' tejét ne használták volna fel.¹⁰⁰ Feltehetően ételként, kásák készítésénél használták a tejet, nem pedig önálló italként.

Tény, hogy Magyarországon különösen sok ló volt a középkorban – ahogyan ezt például Brocquiére is megjegyezte 1433-ban, de ezeknek a lovaknak elsősorban az utazásban/szállításban és a háborúskodásokban volt szerepük.¹⁰¹ A földművelés alapja inkább az igavonó ökör volt. I. (Szent) Lászlónak (1077–1095) 1092-ben még mindig egy ökörré kellett büntetnie a pogány módon áldozókat. A népelelmezésben nagyon fontos volt a juh is, talán még a marhánál is fontosabb.¹⁰² Ami minket érint, hogy ezek tejéből nem lehet erjesztett szeszesitalt készíteni, mégis fogyasztották a magyarok, tehát a kancák tejét sem feltétlenül erjesztették meg.

⁹⁹ Kirsch – Szabó – Tóth-Zsiga, 1986. 13. old.; Varga, 1980. 20. old.; Blazovich – Schmidt, 2001. 391. old. 154. fejezet A tejeskofák a fő piactéren (Szombatpiacon) árultak, de rajtuk kívül is voltak még tejeskofák Budán. Ld. uo. 392-393. old.

¹⁰⁰ Györffy, 1975. 87. old. (Gardézi a magyarokról) „Leánykérés alkalmával náluk az a szokás, hogy amikor a leányt megkérlik, vételárat visznek a leány gazdagságával arányban, több vagy kevesebb állatot [régiesen marhát].” Ez a marhavagyon biztosan nem csak szarvasmarhákból állt, de mégiscsak jelent valamit, hogy az egykor bővebb jelentésű szükülve a szarvasmarhákon maradt rajta.

¹⁰¹ Szamota, 1891. 91-92. old. Szegeden hatalmas lóvásárról emlékezett meg az utazó lovag, és sok szilaj ménest látott az Alföldön.

¹⁰² Kristó, 1984. 971-72, 1013-1020, 1026-1030. old. A szerző nagyszámú bizonyítékot követően mutatott rá arra, hogy már az Árpád-korban is fontosabbak voltak gazdaságilag a lovaknál a marhák és a juhok.

2. 7. A kumisz néprajzos szemmel

Eddig tartott a történeti kutatás, a következőkben röviden a néprajzi felvételekkel kívánok foglalkozni, hogy kerek képet kaphassunk eleink kumiszfogyasztásáról. A néprajzkutatók (Paládi, Kisbán) is foglalkoztak a kumisz eredetével, és magyar vonatkozásban általában meglepően mérsékeltlen nyilatkozták, hogy semmilyen bizonyítékunk nincs rá, hogy őseink fogyasztották volna. Amennyiben mégis bizonyítani próbálta valaki a magyar kumisz létét, úgy rendszerint egy XX. századi, bogyiszlói feljegyzést szoktak felmutatni. A bogyiszlói emlékeket Andrásfalvy Bertalan gyűjtötte össze, és a következőképpen összegezhetjük: Bogyiszlón az adatközlő öregek kivétel nélkül ittak már lótejet, általában ritkán éltek vele, az erjesztett lótej ízét viszont csak ketten ismerték. Gyógyszernek tartották ezt a tejet, de nem tudták megmondani, hogy tulajdonképpen milyen nyavalya ellen is lenne jó.¹⁰³ Érdekes, hogy korábban László Gyula is hallott még lótejfogyasztásról Magyarországon. Ő a Hortobágyhoz tartozó Cserepes tanyán élő öreg Ferge nevezetű csikósról tudott, aki rendszeresen fejte a kancákat, és tejüket erjesztve itta.¹⁰⁴

Ezek az adatok önmagukban egészen meggyőzőek lehetnének, de van velük néhány probléma. Ahhoz képest, hogy az 1950-es évekig még milyen sok lovat tenyésztettek Magyarországon, elenyészően kevés ez az említés. A lótejet erjesztve ivók szokása inkább furcsa különtség lehetett, mint egy valaha is élő népszokás utolsó emléke. A szóbeli adatolók egyike sem emlékezett olyanra, hogy régen szokás lett volna lótejet erjeszteni. Sokkal érdekesebb azonban, hogy orvosságként használták a lótejet. Ez ugyanis egybecseng az európai feljegyzésekkel! Meglepő, de a kumisz az 1870-es évektől kezdve igen nagy szerepet kapott Európában. Abban az időben szerte Európában ún. *kumisz-intézetek* alakultak (egyfajta szanatóriumok), amelyeket főleg vérszegények, cukorbetegség és tüdőbetegség kerestek fel, de kedvelt üdülési forma is volt egy-egy ilyen kúra. A századforduló táján a kumisz helyét a kefir vette át, de például Oroszországba csak ekkor érkezett meg a kumisz 'divatja'.¹⁰⁵ Ezekben az esetekben tehát egy gyökértelen, újmódi szokásról van szó csupán, és hasonló lehetett a magyar is, hiszen itt sem tudjuk, hogy a múltban gyökerező szokás lett volna a lótejjívás. Könnyen elképzelhető, hogy az 1870-es évek divatláza csak évtizedekkel később ért el az alföldi magyar csikósokhoz. Megfordítva a dolgot, elképzelhetetlen, hogy előbb-utóbb

¹⁰³ Andrásfalvy, 1958. 228-230. old. Egyébként maga Andrásfalvy is kevésnek érezte a gyűjtését bármiféle bizonyításhoz.

¹⁰⁴ László, 1997. 227. old. Eredetileg 1944-nél korábbi adat.

¹⁰⁵ Gratz, 1925. 525. old.; Grynaeus, 1996. 166. old.

ne jutott volna el hozzájuk is a hír, miszerint a lótej milyen egészséges. A gyökértelenségről szólva meg kell még jegyeznünk azt is, hogy ezt bizonyítja az a tény is, miszerint a magyar orvoslás odáig nem ismerte a lótej áldásos hatását (legalábbis egyetlen orvosi munkában sem szerepelt).¹⁰⁶

A néprajznál tartva meg kell emlékeznünk arról is, hogy a lóhúsevés, lótejivás nem kizárólag a nomádok sajátossága volt. Tudjuk, hogy a lovak húsát megették a germánok is, amíg a kereszténységet fel nem vették. (Eredetileg a germánok lóhúsevését kívánta megtiltani III. Gergely pápa, amikor 741-ben kimondta a lóhús tilalmát. A lóhúsevés azért volt tiltott, mert pogány rítus szerint feláldozott lovak húsát ették meg, amely nem tetszett az egyháznak.) Említettem már, hogy a lóhúsevés nálunk is tiltott volt. Ugyanakkor megfontolandó, hogy a kancatej fogyasztását viszont soha nem tiltotta az egyház! A lóhús tilalma nem vonatkozott a lótejre. A kumisról leszokásban semmiféle szerepet nem játsz(hat)ott a kereszténység felvétele, terjedése. – A kumisról írt fejezetben már említettem, hogy legnagyobb valószínűséggel az alacsony alkoholfok miatt fordultak el a kumisztól.

A germánoknak persze nem csak lovaik voltak, mindenesetre Tacitus arról tanúskodik, hogy tejet is ittak, és aludttejet is ettek. A gótokról is tudjuk, hogy bár ismerték a bort, mégis szívesebben ittak tejet.¹⁰⁷ Mégsem gondolja róluk senki, hogy kumiszivók lettek volna? Nem idéztem ugyan, de Hippokratész a kancatejből készített vajnak tulajdonította a szkíták egészségét. A frankok a fehér ló tejét vélték az egyedüli orvosságnak a láz ellen. Az arabok szerint, ha a meddő asszony öt napig egymás után kancatejjel él, okvetlenül terhes lesz, a sovány ember pedig meghízik. Végezetül pedig a kancatej fahéjjal keverve – szintén az arabok szerint – afrodiziákumként is kitűnő szer volt.¹⁰⁸ A kancatej a Kárpát-medence környékén élő szlávoknak sem lehetett ellenére, legalábbis Ibn Ruszta erről tanúskodik.¹⁰⁹ A kancatej később sem ment ki teljesen a divatból, hiszen a német hölgyek a reneszánsz idején kancatejben fürödtek, és kancatejes illatszereket használtak!¹¹⁰

Ezen a ponton érdemes visszautalni a tanulmányom elejére, és tudatosítani újra, hogy a lótejet bizony sokfelé ismerték és kedvelték, nem csak a steppei nomádok között, hanem akár Nyugat-Európában is. A Kárpátoktól nyugatra mégsem ittak soha erjesztett kancatejet –

¹⁰⁶ Ma már tudjuk, hogy a kancatej valóban egészséges. Ld. Bleyer, 2005.

¹⁰⁷ Prokopios: *De bello gothico*. II. 15. idézi: Montanari, 1996. 18. old.; Tacitus: *Germania*. 23. In: Tacitus, 1980. 58. old.; Vecseklőy, 1999. 15-16. old.

¹⁰⁸ Télfy, 1863. 58-64. old.; Vecseklőy, 1999. 15-16. old.

¹⁰⁹ Kmoskó, 1997. 1/1. 210. old. (Ibn Ruszta a szlávokról) Ruszta leírása szerint a szlávok a disznókat juhok módjára legeltetik, és boraikat mézből készítik. Ugyanakkor ezek az erdőlakó emberek a kancatejet sem vetik meg: „Akit a főnökök főnökének hívnak, közismert náluk, s S.w.yy.t-m.l.k-nak nevezik őt. ... Ennek a királynak lovai is vannak; más eledele azonban nincsen, mint az, amit azok kifejt tejé(ből készítenek).” A király neve romlott, valószínűleg Szvatopluk lehetett eredetileg, de akár morva király, akár Fehér-Horvátország uralkodója volt, kancatejet ivott. Valószínűleg a kancatejnek itt is megmaradt egy misztikus felhasználási módja.

¹¹⁰ Sinz, 1985. 11-12. old.

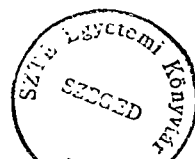
tudomásunk szerint –, ennek oka pedig nem más volt, mint a környezeti (éghajlati) különbözőség, ami miatt más italfajtákkal éltek Európában és mással Ázsiában. Láthattuk már, hogy a különféle nomád népek, ha fogyasztottak is kumiszt, szinte azonnal felhagytak vele, ha termőbb területre értek. Ráadásul a vizsgálódásaink végeredményeképpen megállapíthatjuk, hogy a nomádok az eddigi ismereteinkkel ellentétben bizony sokféle szeszesitalt ismertek. A steppe európai részén a kumisznál sokkal általánosabb volt a bor, sör, méhser, de a nomádok közelében élő (esetleg egykori nomád) letelepedett népek szívesen itták még a nyírvizet is. László Gyula és mások meggyőző érvelése nyomán bizonyítottnak látom, hogy a sör kimondottan nomád ital lehetett. Ezekkel szemben a kancatejnek alig maradt fenn írott forrásos említése, régészetiileg pedig egyáltalán nem fogható meg. (Ebben közrejátszhat az is, hogy a bőrtömlőknek csak a csontból készült szopókáit találták meg, így pedig nehéz rekonstruálni, hogy milyen ital lehetett a tömlőben.) Továbbra is kérdéses, hogy a kancatejet végül kumisszá dolgozták-e fel az Európába nyomuló nomádok, de a többi szeszesital elterjedtségének ismeretében nyugodtan kijelenthetjük, hogy ez nem lehetett jellemző. Talán csak a rossz termésű években, vagy éppen nagyobb vándorláskor készítettek kumiszt, mint amilyen a magyar honfoglalás is volt.

A honfoglaló magyarságra még fokozottabb ez az állítás, hiszen az elődeik közül (hunok, avarok) egyik nép sem ivott már kancatejet, amikor a Kárpát-medencébe érkezett. Nem lehet természetesen kategorikusan elvetni a IX–X. századi magyarok kumiszivását, de továbbra sem sikerült egyetlen bizonyítékát sem találni ennek, illetve az italozásukat rekonstruálva derül ki igazán, hogy a kumisz már nem volt a mindennapi élet része (ha egyáltalán valaha is része volt a nem belső-ázsiai nomádoknál). Sőt, igen sokféle italt ismertek őseink, ennek fényében pedig könnyen megérthető, hogy a kumisznak miért nincs nyoma a forrásokban, hiszen nem is kellett ilyet inniuk. A dolog biológiai része pedig az, hogy a magyaroknak nem kellett erjesztve inniuk a lótejet, hiszen nem voltak allergiások rá. Bölcs Leó közlése nyomán, a honfoglalás idején, 895-900 táján feltételezhetjük a magyarok kumiszivását, de ez csakis a rendkívüli helyzetnek tudható be. A végleges letelepedéskor újra csak visszaálltak az Etelközben megszokott borra, sörre. Feltételezem, hogy a muszlim utazók a honfoglalás előtti (vagy utáni), békés, letelepedett életmódot rögzítették, míg Bölcs Leó pontosan a vándorláskori magyar életmódot látta. Honfoglaláskor azért is valószínűsíthetjük a magyarok megnövekedett tejszükségletét, mert ilyenkor szőlőiket, elvetett gabonájukat nem vihették magukkal, ezért tejjel (kumisszal) kellett átvészelnük a teleket, akár több éven át.

Ugyanakkor tudjuk azt a mongol analógia alapján, hogy a nomádok akár télen is képesek megfejni azokat a kancákat, amelyektől már elválasztották a csikókat, de még tejelnek.¹¹¹

Tömören: **a honfoglaló magyarok még valószínűleg éltek (de legalábbis élhettek) a kumisszal**, jobbára szükséghelyzetben feltehetően ittak is kancatejet, de azt már nem tudjuk bizonyítani, hogy megerjesztették-e. Lótejfogyasztási szokásukat viszont nagyon hamar levetkőzték, és a X. században teljesen eltűnt a kancatej és a kumisz a magyarok életéből. Ebből következik, hogy a későbbiekben miért nem volt soha erjesztett lótej Magyarországon, egészen a XX. századi 'újra' feltűnésig. Mivel a baskíriai magyarok kumiszivók voltak, így joggal feltételezhetjük, hogy a kumiszról a Levédiában történt elszakadás után szoktak át a magyarok másféle italokra, a kazár fennhatóság alatti Etelközben. A honfoglalás zavaros éveiben még utoljára tértek vissza a kumiszhoz, de a magyar középkorban már semmiféle szerepe nem volt ennek az italnak.

¹¹¹ Kun, 2000. 43. old. A szerző saját, Mongóliában gyűjtött tapasztalataira hivatkozik.



3. A magyar középkori sörfőzés története

3. 1. Kutatástörténet

A magyar történeti szakirodalom soha nem foglalkozott mélyebben a magyar középkori sörfőzés történetével, bár a későbbi korok esetében sem vizsgálták komolyabban sörfőzésünket. Érdekes, hogy ilyen téren például az osztrák történészek sem járnak előttünk, hiszen történetileg még nem dolgozták fel az osztrák sör kifejlődését sem.

A magyar sör történetét idáig egyedül csak Bevilaqua Borsody Béla próbálta meg feldolgozni egy kétkötetes monográfiában.¹¹² Bevilaqua munkája az 1930-as években született, és akkoriban a több mint 1000 oldalas műnél jobbat nem lehetett volna írni. Azóta bár számtalan adat, forrás felbukkant a magyar sörrel kapcsolatban, szintetikus igénnyel senki nem fordult eme téma felé. Magyar nyelven 70 év alatt születtek persze ismeretterjesztő, szép képes albumok, lexikonok, de ezeket véletlenül sem lehet a történeti szakmunkák közé sorolni.¹¹³ Bevilaqua egykor mérföldkönek számító munkája mára nagyon sok szempontból elavult (például az adatai és az adatkezelése). A sok új, magyar középkori sörös információ fényében egyes fejezeteket teljesen át lehetne már írni.

Jelen munkám sörös fejezeteivel emiatt egy hatalmas ürességet próbálok végre adatokkal bőségesen kitölteni. Úgy vélem, hogy a Kárpát-medence ókori eredetre visszamenő söre megérdemli, hogy végre méltó helyet foglaljon el a világ sőrei között – immár feldolgozott története okán is.

A külföldi sörrel foglalkozó történeti szakirodalom legjelesebb, legfrissebb és legfontosabb irodalma Unger 2004-es munkája a középkori és reneszánszkori sörfőzésről.¹¹⁴ Ezen kívül természetesen a hagyományosan sörfőző nemzeteknek hatalmas sörös (történeti) szakirodalma van.

¹¹² Bevilaqua, 1931.

¹¹³ Ulischberger, 1982.; Szabó – Szigeti, 1996.; Kovács – Vének, 1999. A nem kimondottan magyar középkori sörtörténeti részek felvázolásánál elsősorban ezekre támaszkodtam.

¹¹⁴ Unger, 2004. Unger munkája elsősorban a nyugat-európai (angol és németalföldi) sörös eseményekkel foglalkozott.

A méhserkészítés történetéről ennél is szűkebb a külföldi szakirodalom. Egyedül egy 1948-as munkát sikerült találnom, amely erről szól (ezt sem történészek készítették, de meglepően jó a történeti része).¹¹⁵

Több neves kutató szerint a sörfogyasztás része volt a középkori emberek kalóriafogyasztásának (ún. *olcsó kalóriafogyasztás* elmélet).¹¹⁶ Ez a felfogás egyértelműen téves, a ma közkeletű hiedelem miatt van csupán, miszerint a sörben sok kalória van. Mindez könnyen cáfolható, hiszen a sörben sokkal kevesebb tápanyag van, mint a kenyérben. Azért, mert a sör esetében x egységnyi malátához öntenek főzéskor *sok* x egységnyi vizet, míg a kenyér esetében egységnyi liszthez töredéknyi vizet öntenek csak. Unger becslésen alapuló megállapítása szerint a XV. században egy liternyi jó minőségű árpasör 400-800 kalóriát tartalmazott, 1 kg kenyér ellenben 2500 kalóriát adott.¹¹⁷

¹¹⁵ Gayre – Papazian, 1948.

¹¹⁶ Braudel, 1985. 130. old.; Montanari, 1996. 145-148. old.; Hoffmann, 2001. 324. old. Utóbbi szerint – igen helyesen – a sör a fertőzött víz olcsó alternatívája volt.

¹¹⁷ Unger, 2004. 133. old. Kalóriamennyiség szerint a kenyérhez sorolhatók a szilárdabb (akár tejjel készült) kásák is.

3. 2. A sör

A sör általam használt egyszerű definíciója a következő: sörnek nevezek minden gabonából erjesztett, de nem lepárolt, alacsony alkoholtartalmú szeszesitalt.¹¹⁸ Idetartozik például a klasszikus japán rizssör, a *szaké* is. Ugyanakkor a történeti hagyomány a sörök közé sorolja a mézből erjesztett söröket is, így azután értelemszerűen a méhser történetét is meg kell hogy vizsgáljam.

A bor elkészítése viszonylag közismert, a söré ellenben nem, emiatt az alábbiakban kitérek erre is. A bor és a sör között a legnagyobb különbség az alapanyagukban van, ezért azután elkészítésük módszere is nagyban különbözik.

A bor az egyik legtermészetesebb ital a világon, hiszen a gyümölcsle pusztán a levegőben lévő élesztőgombák által megerjed, a gyümölcscukor alkohollá válik. A sörkészítés ennél jóval bonyolultabb, hiszen a gabonát először cefrézni kell (malátázás), hogy a gabonában levő keményítő cukorrá válhasson. Ehhez szárítják, majd (vízben) csíráztatják a gabonamagokat. A kicsírázott gabonát nevezik *malátának*.¹¹⁹ A szállíthatóság, eltarthatóság és az örölhetőség érdekében a kicsírázott malátát meg kell szárítani (természetesen a csírált eltávolítják előtte). Abban az esetben, ha a szárítást magasabb hőmérsékleten végzik, a maláta megbarnul, pörkölődik, és így készül a barna sör. A malátát főzés előtt meg szokták roppantani, valójában durván megörlik,¹²⁰ hogy a sörlében jobban ki tudjon oldódni a keményítőtartalma, ezáltal magasabb lehessen majd az extrakt tartalma. (Az extrakt tartalom az erjedés előtti cukorfokot jelenti, a malátában viszont még nincs cukor.) Ebből a malátából kezdik tehát főzni a sört, és a főzés végére válik cukortartalmúvá a sörlé (a gabona keményítője megfelelő hőfokon a gabonában levő enzimek hatására cukorrá alakul), így ebből

¹¹⁸ Ez egy önkényes definíció, de középkorásként nem tehetem bele például, hogy 'komlóval ízesített', elvégre korántsem biztos, hogy minden sörünk tartalmazott komlót. Azt hiszem, hogy egészen pontos definíciót lehetetlen adnunk a sörre. Igazából az alacsony alkoholfok sem feltétlenül igaz, de jellemző a sörre.

¹¹⁹ A sörléhez a maláta mellett maximum 20%-nyi malátázatlan árpát lehet – helyenként szoktak is – hozzáadni. A malátázás optimális hőmérséklete a *sörkészítéshez* 14-18°C, tehát a középkorban a legmelegebb nyári hónapok kivételével folyamatosan lehetett végezni. Narziss, 1981. 37-39. 103. old.; Lőrincz, 1984. 17. old.

¹²⁰ Mivel bőven elég csak roppantani, kvázi darálni (vagyis 2-3 darabba törni) a magot, ehhez a legkezdetlegesebb kézimalom is elég volt, vagyis nomád őseink valóban – akár – kiváló sört is készíthettek. Selmeczi, 1999. 34. old.; TESZ, 1976. I. 593. old., III. 36. old. A forgóköves kézimalommal a honfoglaló magyarság már a vándorlaskor megismerkedett, erre utalnak az *öröl* és a *dara* őtörök eredetű szavaink. A középkorban a forgóköves kézimalom darakészítő eszköz volt, a lisztkészítéshez inkább a jobb hatásfokú vízimalmokat vagy nagyobb szárazmalmokat használták. Selmeczi, 1993. 1-13. old.; Selmeczi, 1999. 112., 115. old.; Oszváth, 2003. 135-136. old. Utóbbi szerző az M5-ös autópálya-építéskor feltárt malomköveket vizsgálva jutott arra a következtetésre, hogy a kelta típusú (bizonytalan datálású) kézimalmokkal nagy valószínűséggel kölest hántoltak, valamint őszi vetésű gabonaféléket – árpát, alakort, rozst – daráltak.

a cukros léből lesz majd alkoholos és szénsavas itallá a kész sör. A főzés utolsó fázisában komlót adnak hozzá,¹²¹ majd a sörlevet hirtelen lehűtik, és az erjesztőkádakba vezetik, ahol élesztőt adnak hozzá és megerjesztik az immár édes sörlevet kész sörré. Végül – a technológiától függően – egy-két hétig vagy akár hónapokig is érlelik a megfelelő hőmérsékleten.

A sör legfontosabb alapanyaga az árpa, azonban ma is ismertek a búzasörök. Le kell szögeznünk, hogy a búzasörök ritkábbak voltak a középkorban, elsősorban azért, mert nem tudtak akkoriban igazán jó minőségű sört készíteni belőlük, illetve a búzát inkább étkezési célra használták. A búzasörök valójában nem 100%-ban búzából készülnek manapság, sőt általában csak kisebb részét alkotja a búza a malátájuknak (nagyobb része árpa).¹²² Pusztán búzából azért sem szoktak sört főzni, mert túlságosan habzik, szinte fogyaszthatatlan.¹²³ Mivel a búzasör nálunk is felbukkant a középkorban, röviden ennyit kell tudnunk róla.

Hagyományosan az erjesztőkádakban/tartályokban adják a sörhöz a már régóta ismert sörélesztőt. Az élesztőtenyészeteket persze még nem ismerték a középkorban. Csak az 1800-as évek vége óta (Pasteur) használják külön adagolva.¹²⁴ Régen a már kierjedt sör élesztőjét adták a sörléhez, ez volt az ún. *felsőerjesztésű* sör. Egészen a XIX. századig ezek a sörök domináltak. Bizonyos élesztőfajták ugyanis a sörlé tetejére emelkedve fejtik ki hatásukat, míg más fajták csak a lé alján tudnak erjeszteni (ezek az *alsóerjesztésű* élesztők). A felsőerjesztésű élesztők kb. 12-20 Celsius fokon fejtik ki áldásos hatásukat, míg az alsóerjesztésűek 4-7 Celsius fokon. Hűtés hiányában tehát eleve a felsőerjesztésű sörök készülhettek csak nagyobb mennyiségben (persze egyes hidegebb területeken biztosan gond nélkül lehetett alsóerjesztésű sört is főzni az év bármely napján). A felsőerjesztésű sörök viszont romlékonyabbak, még komlózva sem tarthatók el sokáig. Ezért lett olyan fontos a tömény italok felhasználása például a hajózásban, hiszen a hosszú tengeri utakon a sör könnyen megromlott. (Eleve minél magasabb egy ital alkoholfoka, annál nehezebben romlik meg, és a sört ritkán főzik 7 V/V%-osnál erősebbre.) A felsőerjesztésű sörök az erjedés módja miatt kevésbé voltak szénsavasak. Mivel Európa (Magyarország) jó részén május és október között a középhőmérséklet messze 10 fok felett volt, így abban az időszakban nem igazán lehetett sört főzni a mesterséges hűtés hiányában.¹²⁵ Ez a közkeletű felfogás véleményem szerint – és látni fogjuk majd, hogy a

¹²¹ Kovács – Vétek, 1999. 31-32. old.

¹²² Ez nem feltétlenül igaz, Németországban pl. búzasörnek csak azt lehet nevezni, ami legalább 51% búzamalátát tartalmaz. A belgák viszont már búzasörnek nevezik a 20-30% búzamalátát tartalmazó söröket is.

¹²³ Kovács – Vétek, 1999. 39-40. old. Talán az erős habzás miatt nevezték kezdetben fehér sörnek (Weissbier) német földön?

¹²⁴ Hérics-Tóth – Osztróvszky, 1921a. 351. old.

¹²⁵ Kovács – Vétek, 1999. 41. old.; Narziss, 1981. 177. old.; A felsőerjesztésű sörnek megvolt még az az előnye az alsóerjesztésűével szemben, hogy az élesztője érzékletlenebb volt a mutációra (csak hűvösen kellett tartani),

forrásaink szerint is – abszolút téves, hiszen a középkori pincékben, vastagfalú házakban nyáron is lehetett tartani a 20-25 Celsius fokos hőmérsékletet az erjesztéshez. Készülhettek nyáron is sörök, esetleg nem voltak olyan jó minőségűek. A hűtés azért is fontos a sörfőzésben, mert amikor a kész sörlevet az erjesztőkádakba vezetik, minél hamarabb le kell hűteni, és be kell oltani élesztővel, nehogy a levegő erjesztőbaktériumai miatt vaderjedés következzen be a magasabb hőmérsékleten. (A hűtés kérdésére éppen ezért dolgozatunkban még visszatérünk.)

Az alsóerjesztésű sörök esetében a folyamat végén az ászokpincében álló erjesztőkádakban, hordókban pár hétig 0 Celsius fok közelében érlelik még az italt, hogy elnyerje végső ízét. Minden munkafolyamat után szűrni kell a sört, ami nagyon nagy munka – és valójában megoldhatatlan – lehetett a kézi sörfőzés korában. Konkrétan a sörfőzés folyamata akkor kezdődik, amikor komlót adnak a felforralt léhez, és csupán pár óráig tart (fajtától függően).¹²⁶ Látható tehát, hogy a sörfőzés sokkal bonyolultabb, mint a borkészítés.

Érdekes magának a magyar *sör* szónak az etimológiája is. A nyelvészek szerint a rokon nyelvekben is hasonlóan hangzik (votják *sur*; de még a tatárban is *sira*, *seru*). Mindezek végső forrása az óiráni *szurá* szó, amely szeszesített, főleg pálinkát és sört jelentett. Ennek ellenére a nyelvészeink véleménye szerint *sör* szavunk közvetlen forrása bizonytalan. Hangtani akadályok miatt nem függhet összes a rokon nyelvi megfelelőekkel. Hasonlóan a törökből sem származhat.¹²⁷ Ezek után honnan származhat akkor a *sör* szó? Az alaki hasonlóság miatt a *szurá*ból jött, de valójában nem tudjuk, hogyan. A jelen nyelvészeti állásfoglalás elsősorban azon bukik meg, hogy a *szurá* nem sört jelentett az indiai és óiráni nyelvekben, hanem pálinkát.¹²⁸ Következésképpen nem valószínű, hogy a különböző szomszéd népek teljesen más ital neveként alkalmazták volna... Így legalább érthető, hogy miért nem tudjuk követni a *szurá* sörré változásának útját. Nem vagyok nyelvész, de mivel a hagyományos álláspont önmaga is bizonytalan, ráadásul az újabb ismereteink szerint téves is, ezért másik lehetséges megoldást kell keresni.

Bevilaqua-Borsody Béla elmélete újra felértékelődhet. Szerinte ugyanis a *sör* régies *ser* neve egyszerűen a török nyelvekben ismeretes *sárga*, *sárik* szóból származik, hiszen magának a sörnek a színe sárga (feltéve, hogy nem pörkölték meg a malátát, barna sört

illetőleg az árpasörök esetében a víz keménysége-lágysága sem számított ennél az erjesztőtípusnál, ld. Narziss, 1981. 315. old. Mondhatni, hogy kiváló középkori sörfajta volt, az angol *ale* vagy a belga *lambic* sörök még ma is kedveltek.

¹²⁶ Marton, 2004. 77. old.

¹²⁷ TESZ, 1976. III. 580. old. Sör szócikk. Ld. még a 705. lábjegyzetet!

¹²⁸ Erről a kérdéstről lásd a pálinka történetével foglalkozó fejezetet!

készítve).¹²⁹ Az elmélet egyszerű, tetszetős, és mivel a nyelvtudomány másként gondolta idáig, ezért bebizonyíthatlan.

Ki kell térnünk a méhserkészítésre is, hiszen ez is szerves részét képezi dolgozatunknak. A kumisz esetében már említettem, hogy a kumisz a világon legegyszerűbben elkészíthető szeszesital. Nos, a méhser lehet a második. Gyakorlatilag a méhser mézből és vízből készül, tehát a méz vizes elegyéből. A méz pedig tömény cukor, vagyis megfelelő hőmérsékleten kb. 3 hét alatt teljesen ki tud erjedni alkoholos itallá. 30%-osnál töményebb cukoroldatban nem indul meg az alkoholos erjedés, és a méznek általában 76% körüli a cukorfoka.¹³⁰ Emiatt a mézet erősen fel kell vizezni, utána viszont valóban magától kiejedhet. Pusztán a levegőben levő vadélesztő baktériumok erjesztése miatt ezt is erősen fűszerezni kellett.¹³¹ Egyes szakértők szerint éppen ezért, bár írott források nem támasztják alá, de a méhser lehet a legősibb szeszesital a világon, és belőle alakultak ki a különböző más italajták. A méhser azért érdekes még, mert a pálinka megjelenéséig ez lehetett a középkor legerősebb itala. A magas cukortartalom miatt ez minden esetben szépen kiforrva magát 12-15%-os szesztartalmú itallá változott.¹³² Ehhez képest a bor szeszfoka sokkal inkább időjárásfüggő volt, és a rosszabb években valószínűleg alacsony (7-10%-os) maradt.

A méhserkészítés feltalálásáról annyit sejtünk, hogy a méz gyűjtését már barlangrajzok is megörökítették, tehát a mézhasználat az ősemberrel egyidős.¹³³ A mézet felvizezve tovább lehetett fogyasztani (mennyiségre több lett belőle), ellenben idővel kiejedhetett szeszesitallá. Ez még jobb lehetett, mint maga a méz, hiszen bódított, vidámított. Az emberi csoportok létszámának növekedésével viszont a méhserbe jutó méz kezdett kevés lenni, tehát segédanyagokat kellett a mézhez adni. Így adtak hozzá édes gyümölcsleveket, és kialakultak a mézborok, majd a méz további csökkenésével, éghajlatváltozáskor már csak a puszta bor maradt. Ugyanígy adhattak a mézhez kicsírázott, édes gabonamagvakat is, ezzel létrejöttek mézes sörök, majd a méz elfogyásával maradtak a sörök. Egyes kutatók szerint ilyen folyamat eredményeképpen alakultak ki a sörök és a borok, tulajdonképpen a méhserből.¹³⁴

¹²⁹ Ligeti, 1986. 320. old. Ligeti szerint a sár szó *arany* színűt jelentett. A lényeg, hogy sokkal inkább származhat innen a sör szavunk, mint a szurából.

¹³⁰ Windisch, 1913. 190. old.; A sör is hasonlóan gyorsan kiejed, ha már megfőzték. Éppen ezért például az afrikai kontinensen a bennszülöttek is előszeretettel főzik a sörüket. Ld. Lips, 1962. 176. old.

¹³¹ Bevilacqua, 1931. I. 110. old., Gayre – Papazian, 1948. 176-177. old. A szerzők szerint 8-21 nap alatt lesz kész a méhser.

¹³² Hérics-Tóth – Taxner, 1926. 7., 12. old. A méhserből ráadásul az ereje miatt jó ecetet is lehetett készíteni, tehát mindenképpen fontos lehetett.

¹³³ Gayre – Papazian, 1948. 32-36. old.

¹³⁴ Gayre – Papazian, 1948. 32-36. old.; Ketter, 1985. 111. old.

Érdemes még elidőzni a *méh* és a *méz* szavainknál is. Feltételezhetően ezek a szavak indogermán eredetűek, így nagyon régiek, még jóval a vándorláskor előtt vettük át őket. Nagyon fontos megjegyezni, hogy – a TESZ szerint – méz szavunk jelentése eredetileg ’méz, mézből készült erjesztett ital’ volt. Ez összecseng azzal, hogy a mézet felvizezve dúsították, és így automatikusan megerjedt egy idő után, tehát feltételezhető, hogy a mézet eredetileg nem annyira ették, mint itták. A finnugor alapalak ’mete’ lehetett, és egyelőre vitatott, hogy a szanszkritből vették át a finnugorok, vagy fordítva történt. Esetünkben ez nem is lényeges.¹³⁵

¹³⁵ TESZ, 1976. II. 878-879. old. (méh), 911-912. old. (méz) A méhser szó esetében egyébként a TESZ hiányos, ugyanis ez a szócikk nem szerepel benne, talán mert nyelvünkben mára kikopott.

3. 3. A sörkészítés rövid története

Ez a fejezet elengedhetetlen ahhoz, hogy lássuk, hogyan is alakult a sörfőzés története az ókortól kezdve a középkor végéig. A kumisz kapcsán már említettem, hogy jelen tudásunk alapján a sör volt az első szeszesital az emberiség életében (ld. 15. jegyzet). Ugyanakkor ennek ellentmond az a tény, hogy mint fentebb is láttuk, sört főzni bonyolult dolog. Egy érdekes, bár hihetetlen elmélet is született arra nézve, hogy hogyan ismerhette meg az ember a sört.¹³⁶

A sörfőzés feltételezhetően sokkal később alakult ki, mint a bortelelés, i. e. 3000 táján kezdődhetett el Mezopotámiában és Egyiptomban. Sumér nyelven *sekaru*-nak (škr) nevezték a sört (ezt a szót a héberek is jól ismerték!). Sokféle ízesítésű söritalt fogyasztottak az itteniek, általában 4 félélt különböztettek meg közülük: jó sötét, vörösbarna, kisajtott és erős sört. A cefréhez szinte mindig adtak datolyalevet, hogy édesebb és erősebb lehessen az ital. (Egyes vélemények szerint az erős sör magát a datolyabort jelentette.) Igazából a sör volt a sumérok fő itala, Hammurapi a borokkal szemben sokkal nagyobb hangsúlyt helyezett a sörökkel kapcsolatos törvényekre. A sörhamisítókat például saját hordójukban fojtatta meg, vagy a kotyvalékukkal itatta halálra őket. Természetesen az asszonyok (kocsmárosnék?) főzték a sört Mezopotámiában.¹³⁷ Ezen a vidéken feltehetően már ismerték a méhsert is.

Hasonlóan fontos volt a sör Egyiptomban, a sörkészítésnek saját istene is volt, Ozirisz (ő általánosságban is termékenységisten volt). Mivel itt a bor ritkaságnak számított, így például a rabszolgák csak sört ihattak (vagy datolyabort). Érdekes, hogy Egyiptomban sok helyen a pékek főzték a sört. Házaló kereskedők az utcán is árusították sörüket. A sörivásnál nagy figyelemmel jártak el, kifejezetten számított, hogy hol készült a sör, így a római hódítás idején például a leghíresebb 'sörváros' az egyiptomi *Pelusium* volt, állítólag itt készültek a legjobb sörök (az ókori Pilsen).¹³⁸

Érdekes, hogy bár az ókori keleten nem ismerték a komlót, mégis meglepően sokáig el tudták tartani a sörüket (a suméroknál volt ó- és azévi sör is!). Valahogyan biztosan tudták tartósítani az italukat. A sörfőzés technikáját még nem ismerték, ezért a következőképpen

¹³⁶ Smith, 1995. 6-7. old. Állítólag, ahogy a 'termékeny félhold' területén földműveléssel kezdtek foglalkozni az emberek, úgy a gabonátárolóik mikor beáztak, elkezdődött a malátázás folyamata, majd ezt észlelve kiszáritották a gabonát, de az immár kész maláta újra beázott, mire a vadélesztők kiejesztették az italt. Hogy ne menjen veszendőbe a gabona, végül is megkóstolták, és megtetszett az édeskés ital.

¹³⁷ Ulichberger, 1982. 9-12. old.; Gaál, 1988. 105-128. old.; Unger, 2004. 16-18. old.

¹³⁸ Ulichberger, 1982. 12-14. old.; Gaál, 1988. 16-68. old.; Unger, 2004. 18-21. old.

állították elő a söroket: Búza- vagy árpacipót készítettek, ezt kissé átsütötték, majd feldarabolták és vízben erjesztették ezeket a darabokat. Mindez normális, ottani szobahőmérsékleten történt, főzésről tehát nem beszélhetünk. A forró, déli éghajlaton azonban klasszikus főzésre nem is igen lehetett szükség a sör esetében. A sört mézzel, fahéjjal és más fűszerekkel ízesítették. Mivel a sörök tele voltak kenyérdarabokkal, így szívószállal (nádszál) itták, nehogy szájukba kerüljenek az erjedetlen darabok.¹³⁹

Természetesen az ókori görögök is jól ismerték a sört, nagyon sok görög utazó megfordult például Egyiptomban is. A görögök árpabornak nevezték a barbárok (nem görögök) sörét, és nem tartották magukhoz méltó italnak. Xenophón katonái is csak nagy szomjúságukban vetemedtek az árpaborra (egy távoli, kis-ázsiai csatából hazafelé tartva történt ez az i. e. V. században). Egyébként a görögök minden szomszédja sörivó volt (a makedónok is), csak ők ragaszkodtak makacsul a borhoz. Azért ne felejtjük el, hogy Hellász lakói az i. e. II. évezredben még sört és méhsert ittak, hiszen a bort egyáltalán nem ismerték!

A rómaiak sem voltak sörivók, már csak azért sem, mert a Birodalom legkiválóbb borait vitték el Rómába a kereskedők. Ennek ellenére, ahogy terjeszkedett a birodalom, úgy lett egyre fontosabb a sör is. Időszámításunk kezdetére legalább olyan mennyiségű sör fogyhatott, mint bor az egyszerű lakosok között. Az egyiptomi és a germán légiók megsegédcsapatok mindenfelé terjesztették a sörivást, bár Itáliában ez továbbra sem vált szokássá. Ahogy azonban a légiók kezdték el választani a császárokat (i. sz. III. század), úgy egy sörivó pannon császár is felbukkant, Valens (364–378). Őt azonban birodalomszerte gúnyolták eme szokása miatt.¹⁴⁰

Az ókor-középkor nagyon fontos söre volt a germán *Meth* (angol *mead*), amely készülhetett gabonából (mézzel ízesítve), avagy szimpla *méhserként* (méz+víz+élesztő keveréke, általában beleköptek a kotyvalékba, és az hozta erjedésbe az italt). A méhser északon vált igazán kedvelté, ahol kevés gabona volt, méz azonban bőségesen jutott. A vikingek kedvenc itala emiatt ez volt, ráadásul még termékenységi rítusok is csatlakoztak a méhser ivásához. (Eleve a méh és a méz fontos termékenységi szimbólumok voltak.)

A szerelem itala vált a méhserből. A norvégoknál addig tartott az esküvő, a tánc és az éneklés, amíg ki nem fogytak a sörből és a méhserből (ilyenkor általában több napra raktároztak sörmuníciót)! Azonban az ifjú pár még nem hagyhatta abba a méhser ivását, egészen a következő holdciklusig csak azt szabadott inniuk! Azt gondolták ugyanis, hogy a méhser egy hónapig (one moon) tartó ivásakor a feleség sikeresen termékenyül meg, ráadásul fiú fog

¹³⁹ Ulischberger, 1982. 10. old.; Gaál, 1988. 69-104. old.; Bottéro, 1955. 303-304. old.

¹⁴⁰ Ulischberger, 1982. 15. old.; Austin, 1985. 47. old.

születni. Ez pedig a patriarchális, harcos klánoknál roppant fontos dolog volt! Innen ered a *mézeshetek* (honeymoon) elnevezés, hiszen északon valóban élt ez a hagyomány.

Ne gondolja azonban senki, hogy az egy hónapos méhserivás olyan könnyű lehetett. A méhser alkoholtartalma ugyanis gyakran elérte a 10-12%-ot is. Ez garantáltan folyamatos jókedvet biztosított az ifjú házasoknak! Abban az esetben pedig, ha tényleg sikeres volt a rituálé, és 9 hónap múltán fiúgyermek született, kezdődött újra előlről a napokig tartó ivászat, immár a gyermeknek, a méhser készítőjének és a termékeny apának az egészségére (az anya szerepe bizony elsikkadt). Voltak olyan híres ivókupák is, amelyekből már évszázadok óta itták a méhsert a fiatalok, és azután mindig fiú született. Az ilyen 'mágikus' kupák felbecsülhetetlen értékkel bírtak, és apáról fiúra szálltak.¹⁴¹

A méhser középkori fontosságát mutatja az is, hogy amikor 1015-ben Meissen (Szászország) városában tűz ütött ki, víz hiányában méhserrel oltották el a tüzet!¹⁴² Ha víz nem is, de méhser annál bővebben volt...

A méhser Britanniában a harcosok és az arisztokrácia itala volt (a tanácsstermet eredetileg *mead hall*-nak, azaz méhser teremnek hívták, valószínűleg nem véletlenül). Később, az édes almabor és a délről szállított édes borok kiszorították a méhsert, a XIII. század végétől inkább már csak Walesben itták rendszeresen. A XV. századtól a lakosság növekedésével már nem tudott lépést tartani a méhészet Britanniában, emiatt a méz drága lett, a méhserfogyasztás pedig tovább csökkent. A XVIII. századtól egész Európában eltűnt a méhser, mert az olcsó, édes, erősebb likőrök kiszorították a közízlésből. (Talán Oroszországban 'húzta' a legtovább a méhser, itt még a XVI. század végén is roppant kedvelt ital volt.)¹⁴³

A germánok a méhser mellett természetesen ismerték a gabonából készített sört is (elég sok római szerző említi ezt). Ők már alkalmaztak ún. sörfőzőgödröket, amelyekben forró téglákkal, kövekkel sietették a cefre erjedését. A germánok is ismerték a barnasörkészítés titkát. Náluk szintén isteni italnak számított a sör, éppúgy, mint Babilonban. Hitük szerint az elhunyt harcosok a Valhallába kerülve egész nap katonai gyakorlatokat végeztek, esténként pedig sört vedeltek. A valkűrök pedig nem csak harcias félistennők voltak, hanem ők szolgálták fel a sört is az elesett hősöknek, tehát kiváló 'pincérnők' is voltak a mennyországban. A germánok is sokféle fűszert használtak fel a sörhöz, kedvelt lehetett például a gyömbérsör is. Komló helyett fenyőtobozt, fakérget adtak a főzethez (ún,

¹⁴¹ Gayre – Papazian, 1948. 69. old.

¹⁴² Uo. 87. old.

¹⁴³ Uo. 41., 52., 97-106. old.

grut-ot), ami egészen a XV. századig divatban volt Németországban.¹⁴⁴ A IV. századi germánok sírjaiból régészeti ásatások során fekete sörcéfrét tartalmazó edény is került elő, tehát ők már ismerték a barna sört.¹⁴⁵ A középkorban a szászoknál a hadiadót szó szerint söradónak (Biergelt) hívták!¹⁴⁶

A középkorban a monostori sörfőzés dominált. A Római Birodalom bukása után Nagy Károly frank birodalmában is jellemző volt az uradalmi sörfőzés (méhserkészítés), de ennek a szervezetnek a felbomlása után már csak a szerzetesek tudták magas színvonalúra fejleszteni a sörfőzésüket. Egészen a Frank Birodalom megszilárdulásig a papság óvakodott a sörtől, hiszen a kereszténység liturgikus itala a bor volt, de a sörivó pogányok felé csak úgy lehetett terjeszteni az ígét, ha a közjük bocsátkozó hittérítők is az ő italukat itták. Így aztán a VII. századtól a sör befurakodott az egyházba. A sörfőzés első szentje Arnou, Metz püspöke lett, aki a szentek között elsőként nem bort szaporított, hanem sört, és így tett csodát (mindez már csak halála után, 641-ben történt). Szent Gál (Gallus), a Sankt Gallen-i monostor alapítója már háromféle sört is kikísérletezett a frissen megtért hívek nagy örömeire. A legközismertebb sörös 'szent' a sörfőzők számára szentként tisztelt ember, a XIII. századi flamand Gambrinus volt.)¹⁴⁷

Természetesen a szerzetesek fedezték fel a komlónak a sörré (meg az ivóra) gyakorolt hatását. Nyugat-Európában a komló sörben való felhasználásának legkorábbi dátuma 736, amikor Bajorországban már komlózták a sört a szerzetesek. A kontinensen a X–XI. században fokozatosan terjedt a sör komlózása, de csak a XIII. századtól vált igazán általánossá (Angliába csak a XV. században jutott el a komló, és még sokáig tiltották is a használatát). A szerzetesek rájöttek, hogy a komló eltarthatóbbá teszi a sört, továbbá, mint gyógynövény is hasznos volt. Ma is elsősorban vízajtóként használatos, de a középkorban kiemelten kezelték nyugtató hatása miatt is. Ezt – egyes feltételezések szerint – annyira erősnek vélték, hogy nemi vágyat csökkentő szerepet is tulajdonítottak neki.¹⁴⁸ Ezért aztán minden konventnek volt komlós kertje, hogy az ifjú növendékeknek komlóteát adhassanak, hogy könnyebben ellenálljanak a test csábításának. Így azután logikus lépés volt, hogy a fiatalok által igencsak

¹⁴⁴ Perndorfer, 1999. 52-59. old.

¹⁴⁵ Ulichberger, 1982. 17. old.

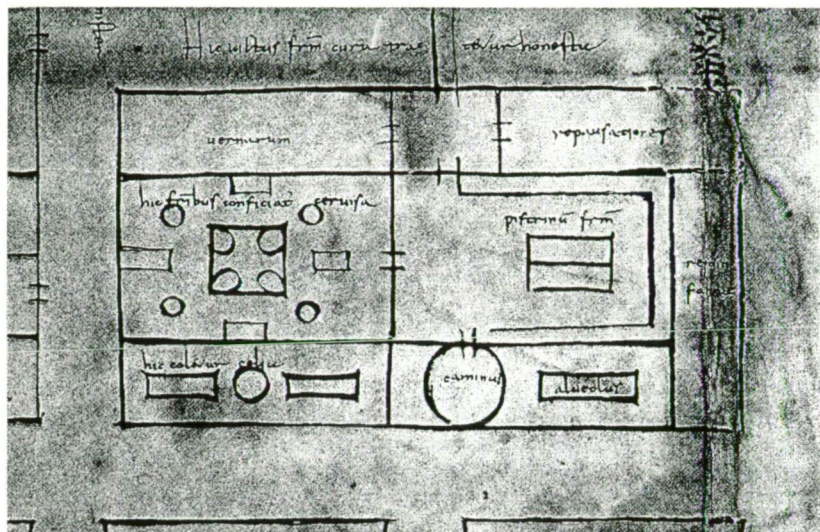
¹⁴⁶ SZT, 2005. 9. old.

¹⁴⁷ Smith, 1995. 18., 20. old.; Bevilaqua. 1931. ???; Szabó – Szigeti, 1996. 81-84. old.; Montanari, 1996. 29-31. old.

¹⁴⁸ Perndorfer, 1999. 41. old.; Ulichberger, 1982. 19-20. old. Annyi bizonyos, hogy a komló tényleg erősen csökkenti a nemi vágyat, és erről az újkorban már tudtak, de nincsen konkrét tudomásunk arról, hogy a középkorban is így tartották volna (csak visszakövetkeztetnek a szakemberek). Az is tény, hogy a komló hatóanyagai, a lupulín és a humulon baktériumölő hatásúak, tehát valóban eltarthatóbbá teszik a sört. Ld: Castelman, 1994. 238-240. old.; Oláh, 1989. 29-32. old. Utóbbi szerző szerint középkori német szokás volt, miszerint a vendég párnáját komlóval töltötték meg, hogy jobban aludjon.

szeretett édeskés sörbe tették az amúgy roppant keserű komlót. Később pedig a jóféle szerzetesi sörök terjedésével a kesernyés, komlós íz is beépült a közízlésbe.

A IX. században a svájci Sankt Gallen monostora volt a legnagyobb sörfőző hely, itt a konvent 40 épülete között 3 sörfőzde is állt. Ezt a sörfőzde-együttest még 820-ban tervezték. A szerzetesek több mint 100-an voltak, és mindannyian részt vettek a sörnevelésben.¹⁴⁹ Maguknak az erős *pátersört* főzték, a zarándokoknak a *konventsört*, az előkelő vendégeiknek pedig a *Celia* nevű sörkülönlegességet.¹⁵⁰ Úgy tűnik, hogy a derék szerzetesek naponta 5 adag sört engedélyeztek maguknak szerény (Regula szerinti) boradagjuk mellé.¹⁵¹



2. ábra. A Sankt Gallen-i monostor egyik sörfőzőépületének korabeli alaprajza. Az épületben a bal oldalon volt a sörfőzde, jobbról egy pékség. (Unger, 2004. nyomán)

Ez a dolog azért is érdekes, mert a bencés regula eredetileg igen visszafogott italmennyiséget engedélyezett a szerzetesek számára. Szent Benedek regulája szerint ugyanis naponta egy hemina (kb. 2,5 – 3 dl) borral kellett beérniük a szerzeteseknek, és ez alól csak a kivételesen nehéz munkát végzők kaptak enyhítést.¹⁵² Jól látszik hát, hogy a VI. század elején

¹⁴⁹ Szabó – Szigeti, 1996. 60. old. Furcsa, de éppen a magyarok Sankt Gallen-i kalandja miatt érdemes árnyalnunk az európai sörös szakirodalom által nyújtott képet, hiszen Ekkehard leírása alapján a barátok kizárólag a boraik, élelmiszereik és kincseik mentésével foglalkoztak. A sört nem említette meg a szerző. Talán ez az ital mégiscsak a könnyen pótolható, olcsó italok közé tartozott... A Sankt Gallen-i sör első említése még 759-ből származik, amikor 30 edény (siglas) sört kellett adózni a szerzetesek számára az alávetett népeknek. Ez a mennyiség persze a 800-as évek elejére kevésnek bizonyult a hatalmasra duzzadt szerzeti közösség számára, ezért 820-ban már valóban három sörfőző működött a monostorban.

¹⁵⁰ Ulichberger, 1982. 19. old.; Perndorfer, 1999. 38. old.

¹⁵¹ „Qui (Ekkehardus) ebdomadam septem cottidie victualium statuit cum pane habendo et quinque mensuris de cervisia, quarum quintam nonalem quidem vino comparari voluit...” a Sankt Gallen-i króvikából idézi Perndorfer, 1999. 38. old.

¹⁵² SZBR, 1995. 88-89. old. A 3 dl bor nagyon kevésnek tűnik, de ne feledjük, hogy a bort akkoriban felvizezve itták, tehát a napi folyadékszükségletet éppen fedezni tudták ennyivel. Érdekesség, hogy a cisztereknél pont a munkástestvérek egyáltalán nem kaphattak szeszestalt. Ld. Kalász, 1932. 93. old.

Itáliában kialakuló regula még egyáltalán nem szabályozta (és persze nem is szabályozhatta) a sörrel élő északabbi szerzetesek italmennyiségét. Erre majd csak a 817-es aacheni zsinat adott újabb, részletesebb szabályokat, amikor már valóban elterjedt a kereszténység és a szerzetesi életforma német (frank) földön is. 817-ben az említett zsinaton – végre teljesen egyértelműen – úgy rendelkeztek, hogy „ahol bor nincsen, két hemina jó sört kapjanak a szerzetesek naponta.”¹⁵³ Ez továbbra is igen szolid fejadag volt, azonban láthattuk, hogy már ugyanabban a században nem tartották be a Sankt Gallen-i barátok. Az említett monostor szerzeteseinek egyes számítások szerint naponta legalább 350-400 liter sört kellett főzniük, hogy magukat, a vendégeket és a szegényeket biztosan elláthassák.¹⁵⁴ XV. századi adatok szerint svéd és holland monostorokban napi 2,5 – 3,1 liter sör járt a monachusoknak.¹⁵⁵ Ezek az adagok tehát inkább az 5 egység sör felé mutatnak, és ily módon (önkéntesen?) a 816-os rendelkezéseket veszik figyelembe.

A középkor folyamán a kolostori sörfőzés egyre nagyobb üzletté vált. A szerzetesek majd a papok is valóságos kocsmákat rendeztek be a konventek közelében. Ehhez tartozik az angol 'bride ale' (menyasszony sör) intézménye is, amely a 'templomi sör' egyik fajtája volt. Az egyháziak ugyanis az északi országokban nem bortizedet kaptak, hanem bőséges gabonát, ebből pedig jutott nekik bőven a sörfőzésre is. Hogy biztosítsák sörük eladhatóságát, a különböző ünnepnapokon a kicsikart adományokért cserébe sört adott a parókia. Így az ingyen gabonát jól csengő pénzzé tudták tenni az élelmes plébánosok. Emiatt a középkorban tényleg rendszeres volt a templomban a sörivás, a sörkimérés (egészen a XII. századig). A bride ale konkrétan a házasságkötéskor az ajándékokért cserébe kiszolgáltatót egyházi söradag volt, és ebből származik a mai rövidült 'menyasszonyi – *bridal* (bride+ale)' terminus.¹⁵⁶

¹⁵³ MGH, 1835. *Leges* I. 201. old. A 817-es aacheni zsinat végzései, *Capitula Monachorum* 22. caput. „... Ubi autem vinum non est, unde emina detur, duplicem eminae mensuram de cervisa bona. ...” Ezzel teljesen ellentétes állítást fogalmazott meg Szabó – Szigeti, 1996. 166. old. Szerintük, ha a monostor gazdag volt és sok szőlő termett a vidéken, akkor a monachusok 2,5 liter, az apácák 1,5 liter bort fogyaszthattak naponta. Ha csak kevés bor készült a vidéken, akkor a szerzetesek 1,5 liter bort és 1,5 liter sört, míg az apácák 1 liter bort és 1 liter sört kaphattak. Ahol egyáltalán nem termelt szőlő, ott a szerzetesek naponta 2,5 liter sört és 0,5 liter bort, az apácák 1,5 liter sört ihattak naponta. A szerzőpáros a 816-os aacheni *kanonoki* rendelkezéseket ismeri (félre), melyeket az egy évvel későbbi, kizárólag szerzetesek számára készített szabályozás elvileg felülírt. MGH, 1835. *Concilia* II/1. 401. old. 122. cikkely. A szövegben mértékegységként a libra szerepel, aminél nem tudni, hogy inkább az ókori 327 g vagy a ma elterjedtebb 453 g lehetett. 1 libra bor vagy sör mindenképpen kevesebb lehetett, mint 0,5 liter.

¹⁵⁴ Unger, 2004. 29. old.

¹⁵⁵ Uo. 127., 132. old. Láthatjuk majd, hogy Magyarországon a pozsonyi káptalan egyes tagjainak szintén meg lehetett ez a mennyiségű italfogyasztása, ami nem is volt kirívó, különben Bartolomeus kanonok nem olyan formában számolt volna el a pénzzel. Ld. 444-445. lábjegyzetek.

¹⁵⁶ Bickerdyke, 1965. 272-273. old.; Smith, 1995. 19. old. A magyar középkorból nem ismerünk hasonló szokást, nálunk egyszerűen kikocsmárolták a sört.

A XIII. századtól a városi sörfőzés is előtérbe került, ahogy a városiasodás egyre jellemzőbb lett Európában. Kölnben például már több sörfözde működött. A XIV. századtól jelentek meg a sörfőzőcéhek, és ekkortájt vált általánossá kontinensünkön a sörfőzés. A céhek értelemszerűen nem nézték jó szemmel egyházi riválisaik üzleteit. Ekkor már minden polgárjogú személy szabadon főzhetett – elvileg – sört a saját házában, és 'soros' rendszerben ki is árusíthatta azt (tehát a sörbarátok naponként másik pincében találkozhattak, és italozhattak). A XV–XVI. századtól rendszeressé vált, hogy a sörkimérésüket féltő városi polgárok betiltatták az uralkodókkal a kolostori serfőzdeket, esetleg maguk léptek fel tettelesen is az egyháziak kocsmái ellen.

A leghíresebb kolostori serfözde az Alt-Zelle-i volt, amelyet a kiváló sör miatt az 1540-es években 3 év alatt 14 ezer lovas utazó és 20 ezer gyalogos zarándok keresett fel. Természetesen ezt követően az üzletüket féltő városi polgárok törtek be az intézménybe, és szétverték a kocsmáját.¹⁵⁷ A XIV–XV. századtól terjedt el a városi *sörharang* használata német nyelvterületen (ezt este kongatták meg, amellyel a kocsma zárását jelezték).¹⁵⁸

¹⁵⁷ Ulichberger, 1982. 22. old.

¹⁵⁸ Ulichberger, 1982. 34-35. old. A sörharang (bierglocke) intézményét 1310-ben, Münchenben említik először. A lényege, hogy az ún. sörharang megszólalása (általában este 9 óra) után kocsmában tartózkodni, szerencsejátékot üzni tilos volt. Szabó – Szigeti, 1996. 102., 164. old.

3. 4. Sörfőzés középkori szomszédainknál

A szomszédos Ausztriában már az ókortól kezdve tudjuk, hogy Noricum romanizált kelta lakossága sörféle italt főzött, mégpedig házilag. Állítólag már igen korán, 796-ban felbukkant az osztrák sör írásos említése a középkorban. Ezt követően 955-ből van adatunk az osztrák sörfőzésre, utána pedig 1120-ból.¹⁵⁹ Magyar szempotból különösen fontos, hogy a komló csak 1160-ban jelent meg az osztrák forrásokban, Bécs környékén pedig 1450 körül indult csak meg a komló nagybani kereskedelme.¹⁶⁰ Tehát a komlózott sörök határozott késésben lehettek ezen a területen. A bécsi sör első nyoma a XIII. század elejéről való, amikor a bécsi vámszabás szerint egy szekérrakomány sör után 4 denárt, méhser után 6 denárt, bor után szintén 6 denárt kellett fizetni. Ugyanazon század közepén a bécsi piactörvény a bor-, sör- és a méhsermérő edények hamisítását tiltja.¹⁶¹ 1298-ban Lichtenstein-i Ottónak már valóságos sörárszabályozást kellett készítenie. Meglepő adat, hogy a bécsi sörház (városi sörfőzde) csak 1384-ben alakult meg, addig feltehetően csupán házi sörfőzés folyt, illetve borászattal és sörkereskedelemmel foglalkoztak a polgárok.¹⁶² Összehasonlításra ad majd lehetőséget az ún. udvari sör és sörfőzde (Hofbrau) megjelenése, ami Ausztriában 1475-ben következett be (Salzburgban).¹⁶³ Bécs középkori sörtörténetéhez tartozik még a sörárusítás rendje is, amit először 1340-ben szabályozott II. Albrecht herceg. Itt a szokásos rendet követte az árusításnál, vagyis, hogy bort, sört és méhsert a külvárosiak nem árusíthattak a belvárosban, fordítva viszont természetesen lehetett, a sörharang megszólalása után be kellett zárni, a kocsmatartónak 1 font denárt be kellett fizetnie arra az évre stb. Jó száz évvel később, 1453-ban V. László királyunk a kimondottan sörkocsmatartás éves díját 10 font pfenningben állapította meg.¹⁶⁴ 1526-ban már kimondottan károsnak ítélték a bécsi sörméréseket. Sört

¹⁵⁹ Hlatky, 1996. 21. old.; 1060-ban a legelső grazi tavernában már mértek sört. Wagner – Schamüller – Trumler, 1996. 9. old.

¹⁶⁰ Wagner – Schamüller – Trumler, 1996. 7. old.; Perndorfer, 1999. 44-49. old. Szerintük legkorábban Ausztriában 1031-ben a Szt. Emmerám kolostorban termeltek komlót Regensburg mellett. A XII. században Salzburg környékén is van adat a komló kertben való művelésére. Ezzel szembenáll Unger, 2004. 54. old. Állítólag az első biztosan sörfőzésre használt komlóról szóló adat 1206-os.; Tomaschek, 1878.II. 61. old. Stadelau város vízivámjának árszabása szerint (1450 körül) egy komlósszekér (hophenwagen) után 2 denárt kellett fizetni.

¹⁶¹ Tomaschek, 1878. I. 5. old. 1208 és 1244 közötti bécsi vámszabás (carrata medonis 6 d., carrata cervisie 4 d., carrata vinum 6 d.); Uo. 32. old. 1247 és 1270 közötti bécsi piactörvény.; Az 1320 körüli újabb bécsi vámszabás még mindig a fenti bor sör és méhser utáni illetékekről rendelkezik. Uo. 91. old.

¹⁶² Hlatky, 1996. 21. old. Ez az adat már kissé túlmutat véleményem szerint az egyszerű céhes kereteken.

¹⁶³ Wagner – Schamüller – Trumler, 1996. 10-14. old. Magyarországon ez az intézmény nem jött létre soha.

¹⁶⁴ Tomaschek, 1878. I. 114-115. old. 1340. júl. 24. Bécs. II. Albrecht herceg által kiadott bécsi városkönyv szabályozásai.; Uo. II. 78. old. 1453. máj. 15. Bécs. V. László király rendelete a bécsi italmérésekről.

emiatt csak kifejezetten a sörkocsmák árulhattak kicsiben, egyébként a városi tanács tiltotta a söreladást, többek között például azért, mert a vándorló céhlegények egész nap csak söröznének.¹⁶⁵

Az osztrák sörfőzéssel kapcsolatos érdekesség, hogy az 1500 előtt alapított sörfőzdek közül legalább 20 működik ma is, köztük a jól ismert Gösser, ellenben a sörivás szokása állítólag mégis csak az 1300-as évek elején terjedt el általánosan Ausztria területén.¹⁶⁶

A csehekről szintén azt gondolnánk, hogy nagy sörivók voltak. Tudjuk például, hogy a komlófelhasználás története egészen a IX. századig megy vissza náluk. 859-ben Zatec és Plzen városoknak volt a leghíresebb komlója, később IV. Vencel királynak (1363–1419) meg is kellett tiltania, hogy komlódugványokat vigyenek ki innen külföldre.¹⁶⁷ A Stary Boleslav városban levő 1034-1055 között alapított Szt. Vencel káptalan rendszeres komlótizedet kapott.

Cseh sörös szakírók úgy vélik, hogy az északi szlávok búzából és árpából egyaránt főztek sört, sőt még zabból is.¹⁶⁸ Magának a cseh sörfőzésnek első írásos emlékét állítólag az 1088-as vyšehradi káptalan (Prága) alapítólevele szolgáltatja, ahol szintén komlótizedet kaptak a szerzetesek sörfőzéshez, bár a nagyarányú komlótermesztés miatt évszázadokkal korábban kereshetjük a cseh sörfőzés kezdeteit. Érdekes, hogy Prága püspöke, Szent Adalbert megtiltotta városában a sörfőzést (valószínűleg a tűzvészek és a mértéktelenség miatt), ennek ellenére a népnek szüksége volt sörre, így 1118-ban felépült az első sörfőzde a közeli Cernicében. Adalbert püspök tilalmát csak IV. Ince pápa (1243–1254) oldotta fel, ettől az időtől kezdve viszont úgy tűnik, hogy minden város és azoknak összes polgára szabadon főzhetett sört.¹⁶⁹ Tehát Prága város sörtörténetében a 990-es évektől 1244-ig jelentős hiátus volt! Valójában a vyšehradi káptalan és a vár sörfőzői bizonyosan működtek az átok alatt is. A cseh sör és komló végül a XIII. századtól elindult európai hódító útjára... 1337-től már bármelyik prágai polgár nyithatott kocsmát a városban, aki 80 új ezüstöt fizetett a

¹⁶⁵ Tomaschek, 1878. II. 158-159. old. 1526. márc. 12. Augsburg. I. Ferdinánd által kiadott városkönyv Bécsnek.

¹⁶⁶ Szabó – Szigeti, 1996. 64, 194. old. A gössi apátságot 1020 előtt alapították meg Stájerországban. Oklevelek szerint először 1347-ben kaptak engedélyt az itteni szerzetesek sörfőzésre. Ebben az időben naponta 180 liter sört főztek, azonban a XV. században a bor oly mértékben népszerű lett a környéken, hogy le kellett állítani a sörfőzést. Ezután majd csak 1871-ben főztek itt sört újra!

¹⁶⁷ Glover, 2001. 178. old.; Szabó – Szigeti, 1996. 12. old.

¹⁶⁸ Basařová – Hlaček, 1999. 14-15. old.

¹⁶⁹ Szabó – Szigeti, 1996. 64. old.; IV. Ince ominózus oklevelét ismerjük, így a hihetetlen történetet mégis valósnak kell tartanunk. Friedrich, 1962. IV. 134. old. Lyon, 1244. december 3. IV. Ince pápa I. Vencel király (1230–1253) közbenjárására engedélyezte a prágaiaknak a sörfőzést és sörmérést, mivel annak idején Adalbert prágai püspök egyházi átok terhe alatt megtiltotta nekik a sörfőzést. Fontos látnunk, hogy a magyar szakirodalom nem ismeri ezt a momentumot, pedig pont a sörfőzés tiltása miatt válik részben érthetőbbé a szent időnként gyors távozása Prága környékéről... Ld. pl. Somorjai, 1994.

kincstárnak.¹⁷⁰ Fontos, hogy kolostori sörfőzés volt Csehországban is, a magyar határhoz közeli Brnoban már a XIV. század elejétől van adat erre.¹⁷¹ Természetesen volt méhserük is, leghíresebb méhsörfőző városuk Eger volt.¹⁷² Sötér Kálmán tudni vélte, hogy a középkorban a bécsi és a boroszlói piacok el voltak árasztva mézsörrel.¹⁷³ Mindkét város azért érdekes számunkra, mert jelentős kereskedelmi kapcsolataik voltak Magyarország irányába is. Furcsa, hogy a keresztény cseh törvények között is milyen korán, már 1039-ben(!) fel kellett bukkannia a részegséget tiltó passzusnak.¹⁷⁴

A lengyelek sörfőzéséről még kevesebbet tudunk. Állítólag itt a méhser mellett a búzasör volt nagyon kedvelt, meleg levesként is ilyet fogyasztottak (?). Tudjuk azt is, hogy Krakkóban a XV. században már létezett sörfőző céh, és a sörfőzés jelentős iparág, illetve bevételi forrás volt. Érdekes, hogy az 1200-as években még német földről hozták be a komlót (miért nem az oly híres cseh vidékről?), míg magyar adatokból az fog kiderülni, hogy talán mi vásároltuk tőlük idővel ezt a sörfűszert (lásd később).¹⁷⁵ Annyi bizonyos, hogy az 1280-as években már népes sörfőzőhada volt a krakkói hercegnek, Leszkó-nak, hiszen minden birtokán élt sörfőző, akik ráadásul fontos pozíciójú szolgák voltak, elvégre a szolgálhad felsorolásánál csak néhány szakma képviselőit említette oklevelünk.¹⁷⁶ Az is hamar kiderül a lengyel adatokból, hogy a méhser itt is (kétszer) drágább volt már a XIII. században, mint a sör, ugyanis a méhsert főző és árusító kocsmák után kétszer annyi adót kellett fizetni a gniezmói érsek számára, mint a sörkocsmák után.¹⁷⁷ A lengyel oklevelekből kitetszik az is, hogy a XIV. században a falusi plébánosok a kapott gabonatedből öröklettek kenyérnek és

¹⁷⁰ Ember, 1892. IV. 172. old. 1337. máj. 17. Prága; Basařová – Hlaček, 1999. 16., 19. old. A szerzőpáros szerint 1341-től a prágai polgári sörfőzőknek ki kellett költöznie a városfalon túlra a tűzveszély miatt.

¹⁷¹ Wagner – Schamüller – Trumler, 1996. 10. old. 1353-ban Brno városa rendeletet hozott a sör minőségének megőrzésére, és furcsa módon ennek hatálya alá esett az ottani kolostori sörfőzde is!

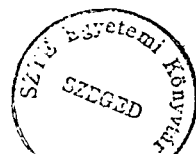
¹⁷² Gayre – Papazian, 1948. 87. old. A csehországi Egerben, 1460-ban 13 méhsörfőző működött, évi 384 hordó drága mézes italt állítva elő.

¹⁷³ Sötér, 1908. II. 40. old.; Bécsben ismerünk egy Méhsörfőző (Jakob Methsiedler) nevű egyént is 1353-ból. Ld. Uhlirz, 1898. II./1. 105. old. 1353. nov. 12. Bécs.; Tomaschek, 1878. II. 60. old. A már említett stadelau-i vízvívámszabás szerint bort és méhsert szállítottak át a vámon, mindkettő mérője (eimer) után 1-1 pfenninget kellett fizetni. Tehát a méhser valóban a középkor végéig fontos maradt Ausztriában, ezen belül Bécs környékén is. Az 1526-os bécsi városkönyvben viszont már nem szerepel a méhser, csak a sör és a bor.

¹⁷⁴ Basařová – Hlaček, 1999. 16., 19. old. A cseh sörkedvelés fontosságát mutatja még, hogy már 1278-tól minden cseh város polgárának joga volt a sörfőzésre. A szerzők szerint Magyarországon László királynak kellett először hasonló rendeletet hoznia?

¹⁷⁵ Szabó – Szigeti, 1996. 65. old. A méz biztosan nagyon nagy szerepet játszott a lengyeleknél – akár az italkészítésben is –, mert a *mellificia* (kb. méhészetnek lehetne fordítani) a XIV. században már minden birtokadományozó lengyel oklevélben szerepel.; A komlóskert lengyel említésére az első adatom 1330-ból való, ld. Piekosiński, 1887. II. 273. old. (a komlóbehozatalra ld. uo. 87. old.). A XIV. században már gyakori lehetett a komlóskert, ld. ZDM 1969. IV. 93. old. 'ortos humuleta [v. humulera]'.
¹⁷⁶ ZDM, 1969. Krakko, 1282. máj. 12. 21. old. Interpolált oklevél, de az interpoláció nem a szolgákra vonatkozó rendelkezéseknél található, hanem a birtokok felsorolásánál. A krakkói herceg sörfőzőiről már 1272-ben is értesülünk. Piekosiński, 1874. 95. old. 1272. máj. 15. Krakko.

¹⁷⁷ ZDM, 1969. 25. old. 1285. „De tabernis, qui cervisiam braxaverint, dimidium scotum et qui medonem, scotum argenti, utrumque vero videlicet medonem et cervisiam braxantes, scotum et dimidium.”



malátának valót, és bármely malomnál ingyen öröltethettek, nem szabadott a molnároknak megkárosítani őket. Ezek szerint maguknak, házilag főzték a sörüket (erre lesz magyarországi példa is).¹⁷⁸

Fontosnak tartom, hogy Krakkó sörfőzésének irányába egy kis kitérőt tegyünk. Kiderült ugyanis, hogy a krakkói városi tanács a magdeburgi jogot átvéve 1289/90-ben városi tanácsot állított fel, és itt a 7 tagból (scabinos) 1 sörfőző volt (Timo braseator).¹⁷⁹ Később is rendszeresen felbukkantak sörfőzők (braseator-ok és melczer-ek egyaránt) a tanácsban. 1335-ben Nagy Kázmér privilégiumában felsorolva a krakkói mesterségeket, a sört készítőket is megemlíti, tehát igen jelentős lehetett a sörfőzés.¹⁸⁰ Sőt, úgy tűnik, hogy a nyugati szerzetesek sörfőzéséhez hasonlóan a krakkói szerzetesek is főztek és kocsmároltak sört bent a városban.¹⁸¹ A Krakkó közeli mogita-i ciszterci közösség azon vitázott a várossal, hogy a Czyszyn possessio-n álló 3 sörfőzdéjükől kifolyó víz az egyik újonnan épített városi kórház mellett folyik el, és túlságosan bűdös, zavaros.¹⁸² A dolog csupán azért érdekes, mert a Kárpát-medencéből nincsen hasonló adatunk, ellenben rámutat arra, hogy a sörfőzdék környékén nem lehetett kellemes az élet. Ily módon még érthetőbb, hogy Magyarországon is miért szabályozták keményen az egyre újabb sörfőzdék építését a városokban. Sőt, okkal feltételezhetjük, hogy a jelentősebb sörfőző városokban létezett valamiféle csatornarendszer.

A lengyelországi Mazóviát az 1330-es évtizedtől kezdték német telepésekkel benépesíteni, illetve a már betelepülteket kiváltságolni. Ilyesformán elvileg remek párhuzamot lehetne vonni a felvidéki szintén német jogú települések vendégeinek söradási kötelezettségei és a lengyeleké között. Valójában azonban hiába a német jog (ius theutonicum, ius maydburgensi) és a földrajzi közelség, mint összekötő kapocs, nem sikerült egyetlen mazóviai telepítőlevélben sem nyomára bukkani a söradási kötelezettségnek (különféle gabonaféléket kellett adniuk általában Szent Márton napjára). Ugyanakkor a szabad sörfőzdebirtoklás ugyanúgy megjelent náluk is, mint nálunk, ellenben Mazóviában a malmok mellett a kocsmák szerepelnek leggyakrabban az oklevelekben (nem pedig a sörfőzdék), falvanként akár több

¹⁷⁸ ZDM, 1969. 62. old. 1337. júl. 6. Dambrowa. Az Új-Szandec-i plébános és kanonok, Frowin levele egyházközségükéhez.; Uo. 208. old. 1380. szept. 3. Oświęcim. Ezen interpolált oklevél szerint az ottani plébánosok szabadon főzhatték és árusíthatták is parókiájukon a sört. Ezt erősíti meg uo. 221. old. 1384. okt. 19. Nowosiedlce, ahol a településen a kocsmáros a plébánosnak volt alárendelve.

¹⁷⁹ Piekosiński, 1879. XLVI. old.

¹⁸⁰ Piekosiński, 1879. 22. old. 1335. jún. 10. Krakkó.

¹⁸¹ Uo. 85. old. 1389. jan. 27. Krakkó. Az oklevélből kiderül, hogy az itteni cisztereknek több sörfőzdéje is volt a városban, ugyanakkor a király pont ezzel a végzéssel megtiltotta nekik a sör eladását. A tiltást később meg kellett ismételni, így 1456. ápr. 23-án is, ld. uo. 227-228. old.

¹⁸² Piekosiński, 1879. 187. old. 1428. máj. 1. Krakkó.

is.¹⁸³ Mint fentebb már kiderült, a lengyeleknél a sörfözde és a kocsmá gyakran egy fedél alatt volt (ld. 177. lábjegyzet). Hasonló lehetett a helyzet a cseheknél is.¹⁸⁴

Ki kell még emelnem azt a tényt, hogy a lengyel királyságban 1519-től kezdődően adóztatták a sörfogyasztást, állítólag minden üveg(?) után 1 tallért kellett fizetni a kincstárnak.¹⁸⁵ Azért lesz érdekes ez, mert Magyarországon is hasonlókat vezettek be pár év múlva.

Mindenképpen meg kell néznünk az orosz italokat is, hiszen a vándorló magyarság pont a Kijevi Rusz területe mellett élt az Etelközben, és a 895-ös honfoglaláskor is az orosz területek mellett haladhattak el. Az itteni italokkal olyan téren szerencsénk van, hogy egy nemzetközi szinten is elfogadott, gondos feldolgozás sok IX–XV. századi italemlítést feltárt.¹⁸⁶ Pokhlebkin szerint a IX. századtól terjedt csak el a bor (vino) az oroszok között, mivel a keleti kereszténység is ekkortájt kezdte a térítéseit közöttük. A méhsér (med) ennél sokkal fontosabb ital volt a kezdetektől kezdve. Első említése – az arab utazóktól most eltekintve – 996-ban volt, amikor is Nagy Vlagyimir 300 hordó méhsért rendelt a besenyők elleni ünnepségre.¹⁸⁷ A méhsér végig fontos itala maradt az oroszoknak, sőt a legértékesebb italaik közé tartozott, feljegyzések szerint a XIV. században 35 éves méhsért szolgáltak fel a fejedelmi ünnepségeken.¹⁸⁸

Kezdetleges orosz ital volt a kvasz (innen származik kovász szavunk is), amely nem volt más, mint vízben erjesztett kenyér, pár alkoholfokos löre. 1036-ban említették először, és egészen a XX. századig megszokott volt fogyasztása (ma is létezik).¹⁸⁹ A sörre két megnevezésük is volt a kezdeti időkben, *pivo* és *ol/olus* (az angol ale is hasonló indogermán töről származik). A *pivo* már a XI. században megjelent, az *ol* viszont csak a XIII. századtól és erősebb sört jelentett, talán mézzel növelték szeszfokát.¹⁹⁰ Maga a komló (khemel) csak 1265-től bukkant fel az orosz forrásokban, addig valószínűleg nem komlózták söreiket,

¹⁸³ Lubominski, 1863. Itt csak a kocsmák vannak megemlítve: 52-53. old. 1340., 53-54. old. 1344., 70-71. old. 1357., 85-86. old. 1375., 95-96. old. 1380. (évből); A szabad sörfözdékre (minden esetben kocsmákkal együtt) csak példaként ld. Piekosiński, 1887. III. 1. old. 1333., 3. old. 1333., 236. old. 1369. (évből); A sörfözdéhez, mint a soltésznek járó szabad juttatáshoz ld. még ZDM, 1969. 85. old. Krakkó, 1347. év.

¹⁸⁴ Palacky, 1847. I. 332. old. 1310. dec. János király kiváltságlevélben egységesítette országlakosainak terheit. Így például a kocsmá után egy lat (lotonem) ezüst járt az uralkodónak. A sörfözdéket nem említette az oklevél, így valószínűleg lengyel mintára vidéken a kocsmák voltak egyben sörfözdék is.; Uo. II. 31. old. XIV. sz. vége. A kocsmataróknak Vencel király engedélyezi a sörfözést.

¹⁸⁵ Balogh, 1929. 35-36. old. Aluise Bon velencei követ jelentése 1519-ből. Vö. az 557. lábjegyzettel!

¹⁸⁶ Pokhlebkin, 1992. A szerző ugyan a vodka történetére koncentrál, azonban a vodkafőzés kezdeteit keresve részletesen átnézte a többi orosz szeszital történetét is.

¹⁸⁷ Cross – Sherbowitz-Wetzor, 1953. 121. old. 994-996. évek.

¹⁸⁸ Pokhlebkin, 1992. 10-14., 19., 21. old.

¹⁸⁹ Pokhlebkin, 1992. 14-15. old.; TESZ, 1976. II. 588-589. old.; Sándor – Sándorné, 1995. 192. old.

¹⁹⁰ Pokhlebkin, 1992. 16-17., 21. old.

méhsereiket. Meg kell még emlékeznünk a XV. századtól megjelenő sörféleségről a braga-ról, amelynek mind pontos jelentése, mind származása vitatott.¹⁹¹

A déli szomszédaink sörfőzéséről csupán jelzésértékű adataink vannak. Ezen a területen sokkal erősebb volt az ókori, római befolyás, a Földközi-tengerhez közelítve egyre erősödik a klasszikus bortermelés, borivás szokása. A horvát okleveleket vizsgálva egyetlen esetben sem bukkant fel a sör vagy a maláta, a komló is csupán egy helyen szerepelt.¹⁹²

¹⁹¹ Pokhlebkín, 1992. 30. old. Szerinte kimondottan könnyű sört jelentett. Vö. Agyagási, 2002. 1-4. old. Eme kutató XV. századi óbulgár jövevényszónak tartja a bragát, és házi sör értelműnek. Egyébként Erdélyben is felbukkant a bráha (brága), de csak a XIX. században. Ld. ÚMT, 1979. I. 538. old.; Unger szerint korai felbukkanású a szó (a kelta *brace* volt az alapja), és komlózatlan házisör értelemben volt használatos. Unger, 2004. 103. old.

¹⁹² Tkalčić, 1873. I. 111. old. 1256. nov. 11. Privilégiumlevél, ahol Garig vár (Körös vm.) területét bejárva szerepelt egy „vallis Hmelina” nevű terület, vagyis feltehetően Komlós-völgy.

3. 5. A méhser és a márc (X–XV. századig)

A sörről írt bevezetőmben már utaltam arra, hogy a méhser és a mézes italok lehettek talán a legősibb szeszesitalfajták a világon. Ezzel természetesen együtt jár az, hogy a történelem előrehaladásával a mézes italok egyre inkább hátraszorultak, a méz egyre inkább az ételek ízesítéséhez kellett (megjelennek pl. a sütemények). Ez a kiinduló tételünk, és látni fogjuk, hogy a magyar középkorban tökéletesen be is bizonyosodik majd.

Mielőtt rátérnénk a magyarok mézes italaira, előbb a vándorláskori keleti, és a Kárpát-medencében a honfoglalás előtt élő népek esetében vizsgáljuk meg a mézhasználatot. Elvi kiindulópontunk lehet Hérodotosz megállapítása a Kárpát-medencéről: „A thrákok állítása szerint az Isztroszon [Duna] túli vidék a méhek országa, s emiatt nem hatolhatni mélyebbre az ismeretlen vidéken.”¹⁹³ Tehát hazánk területe már az i. e. V. században alkalmas volt a méhészetre.

Teljes joggal tételezhetjük fel azt, hogy Pannónia provinciában a római uralom alatt méhsert is készítettek. A rómaiak ugyanis időszámításunk kezdetétől egyre inkább rákaptak a mézhasználatra, a mézeskalácsra és a mézes italokra.¹⁹⁴ Erről tanúskodik például Columella munkája, amelyben az író részletesen leírja, hogyan kell édes és 'száraz' mézbort készíteni.¹⁹⁵

Legkorábbi mézes italról szóló konkrét említésünk Priszkosz rétor 449. évben készült feljegyzése, ami a hunok és alávettett népek méhserfogyasztását (medos) említette. Időben a következő feljegyzésünk a nyugati türkök mézédés itallal élése, amely a szövegörnyezet szerint pontosan, hogy nem szőlőből készült, tehát ha nem is teljes egészében méz volt az alapanyaga, de mindenképpen mézzel édesített italról volt szó.¹⁹⁶

Itt kell megemlítenünk, hogy a vándorláskori magyarság a volgai bolgárokkal kapcsolatba kerülve a bolgárok esetében nem csak a nyírvízzel találkozhatott. A volgai bolgárok a X. században ugyanis a már említett Ibn Fadlánt méhserrel is kínálgatták.

„Miután ettünk, mézes italt hozatott, amelyet ők szidzsú-nak neveznek s azon a napon s éjjel /készült/. (...) Mindenki, aki esküvőt tart vagy lakomát rendez köteles a királynak

¹⁹³ Hérodotosz, 2000. IV/10. fejezet 345. old.

¹⁹⁴ Sötér, 1908. II. 20-30. old. A győztes hadvezérek például mézbort osztottak katonáiknak.; Hérics-Tóth – Taxner, 1926. 5. old.; Szabadfalvi, 1992. 6. old.; André, 1998. 144. old.; Idősebb Plinius sok oldalt szentelt a méhser (aqua mulsa) áldásos hatásainak leírására. Plinius, 1909. 474-476. old. XXII. 24.

¹⁹⁵ Columella, 1819. II. 209-210. old.; Columella, 2005. 388-389. old. Valójában Columella háromféle méhser, mézbor receptet is megadott, tehát kedvelt lehetett a méhser a rómaiaknál, így Pannóniában is.

¹⁹⁶ Lásd a 31., 35. lábjegyzeteket!

fizetni a lakoma méretei szerint, egy szahradzs-ot /serleg/ a mézitalból vagy a poshadt búzából. (...) Erdeikben sok méz van a méhek odúiban, amelyeket ők ismernek.”¹⁹⁷

A mézes italokra vonatkozó idézetek nem hagynak kétséget afelől, hogy itt a méhserről volt szó. Az első idézetrészletben az 'azon a napon és éjjel készült' kitétel talán azt jelentheti, hogy aznap lett kész a méhser, de az is lehet, hogy kész szeszesital hiányában a még forrásban, tisztulásban lévő méhsert hozták elő a rendkívüli vendégeknek. Mindenesre leszögezhetjük, hogy a volgai bolgárok a 920-as években nyírvizen és méhseren éltek.¹⁹⁸

Mi lehetett a helyzet a honfoglaló magyarokkal? *Véleményem szerint a méhser valószínűleg a legősibb itala volt a magyarságnak.* Tudom, hogy ez egy új és bátor kijelentés, de a következőkkel magyarázom. Az előzőekben már láttuk, hogy a méh és méz szavaink a legrégebbi finnugor szókészletből származnak, egyidősek lehetnek az óiráni/indogermán méz 'madhu, met' szavakkal. Sőt, eredetileg feltehetően csak a méhser állt a gyűjtögető, halászó, vadászó őseink rendelkezésére szeszesitalként. Attól kezdve, hogy a magyarok az Urál folyó környékét elhagyták, még Magna Hungáriában is az erdőzónában éltek. A Volga mentén dél felé haladva ehhez képest elérték a ligetes majd füves sztyeppét, ahol viszont a méhészkedést elvileg tovább lehetett folytatniuk.¹⁹⁹ Valójában a nomadizmus és a méhészet egyáltalán nem zárják ki egymást, feltéve, hogy nem az 1000 méter feletti mongol felföldre gondolunk, vagy a félsivatagos kazah pusztákra. Biztosra veszem (bár adatunk természetesen nincs rá), hogy a magyarok is méhészkedtek Levediában, majd az Etelközben is. A méhkasok könnyen felpakolhatóak a szekérre, de akár a lovak oldalára is. Sőt, a méheket érdemes ligetekhez, fákhoz közel utaztatni, majd a mézelő területeket, növényeket váltogatni szintén fontos, tehát a nomádok vándorló életformája kimondottan ideális lehetett a méhészethez!²⁰⁰ (Gyakorlatilag a jó méhészek ma is vándorolnak a méheikkel.)

A hunokon túlmenően a Kárpát-medence környékén élő szlávokról is tudjuk, hogy nagy mézfogyasztásuk volt. Az északi szlávoknál nagyon jelentős méhtartásról, sőt, mézes

¹⁹⁷ Zimonyi, 2005. 46., 57., 68. old.

¹⁹⁸ A volgai bolgárokról még azt is tudjuk, hogy rendelkeztek gabonával is, tehát akár 'hagyományos', gabonasörökkel is élhettek. Vö. Kmoskó, 1997. I/1. 206. old. (Ibn Ruszta a volgai bolgárokról) „Szántóvető nép; mindenféle magokat vetnek: búzát, árpát, kölest és egyebet.”

¹⁹⁹ Szabadfalvi, 1991. 192-193. old. Valószínűnek tartja, hogy a méhkasos méhészet csak szláv hatásra terjedt el a magyaroknál a honfoglalás után, mert a kas, bődön szavak a szlávól származnak. Odáig inkább zsákmányoló méhészetet folytattak eleink.

²⁰⁰ Márton, 1999. 5., 84-85., 98. old. A méhcsaládok szükség szerint mozgathatóak, és érdemes is vándoroltatni őket, mert ezzel sokkal jobban ki lehet használni az adott terület méhlegelőit. A területen található virágpor és nektár nagyobb hányada hasznosítható ezzel, a méhek munkaképessége jobban kiaknázzható. Tehát a nomádok vándorlásai – kontinentális éghajlaton – pontosan a méhészet alap célkitűzéseinek kedveznek. Az, hogy a méhkasoknak nem maradt fenn magyar neve, nem kielégítő érv a honfoglalás előtti méhkasos (tenyésztéses) méhészetünk ellen. A füves sztyeppén pedig a hatamas ártéri erdők bőséges bűvőhelyet adhattak a méheknek.

italokról értesülünk. Al-Bakri például ezt jegyezte fel a szlávokról: „Vetésük legnagyobb része köles. Italuk és boruk a méz.” A lengyelekről szólva kiemeli, hogy földjük „ételben, húsban, mézben és szántóföldekben rendkívül gazdag.”²⁰¹

A magyaroknál a méhészekről az első írott feljegyzés az 1015-re datált (interpolált, hamis?) pécsváradi apátság alapítólevele. Ebben a birtokok, kézművesek között 12 méhészt (apiarius) is megemlítenek. A zalavári monostor 1019-es alapítólevelében állítólag egyenesen úgy fogalmaznak, hogy az alattvalóikat „a földek, szőlők művelése és a halászat mellett a méhtartásban se háborgassa senki...”²⁰²

A további méhtartásról szóló forráshelyeket el is mellőzöm, hiszen a méhészettről szóló adatok önmagukban nem bizonyítanak semmit, elvégre a méz elfogyhatott ízesítés közben is, illetőleg az apátságok esetében nagy lehetett a viasz szükséglet is, márpedig a viasz kinyerése csak a méztermelés kárára történhetett.²⁰³

Egyedül Abu Hamid emlékezetes leírását érdemes még figyelembe vennünk a kora Árpád-kori mézzel kapcsolatban, hiszen ő érzékeltette, hogy mennyibe is került a méz a XII. század közepén,²⁰⁴ ezáltal sejtéseink lehetnek az akkori méhser elkészítési/kereskedelmi költségeiről is.

Van persze nagyon bőven adatunk arról is, hogy a mézből valóban sört készítettek. Emiatt, és a szlávok mézitalai miatt nyugodtan feltételezhetjük, hogy a méheket jórészt méztermelésre igyekeztek serkenteni, és a mézből erős italokat is készítettek a királyi Magyarországon.

Első Kárpát-medencei adatunk a méhserről 1067-ből, a százdi apátság alapítóleveléből bukkant elő. Salamon király az oklevélben a suruki major magyar lakóinak előírta (sunt autem ibi Hungarii), hogy házanként egy vödör mézet (unam idram mellis), a hat háznépnyi dusnoknak pedig házanként három köből méhsert (medos) kellett beszolgáltatniuk.²⁰⁵

Érdekes még a dömösi társas káptalan privilégiumának 1138-as megerősítése (inkább összeírólevél), ami többek között arról szól, hogy 59 település évente 175 köből méhserrel

²⁰¹ Kmoskó, 1997. I/2. 243., 247. old. (Al-Bakri a szlávokról) A mézről és kölesről szóló idézet viszonylagos egyezést mutat Ibn Rusztával. Vö. Kmoskó, 1997. I/1 210. old. (Ibn Ruszta a szlávokról). Ugyanakkor Bakri sokkal többet elárult az általa említett szlávokról, bár már Rusztánál is feltételezhetjük, hogy főleg északi szlávokról lehetett szó nála. A Bakri által ismert szlávok a csehek, lengyelek, dunai bolgárok és egy rejtélyes északi szláv nép volt. Uo. I/2. 240-243. old.

²⁰² Az okleveleket magyarul idézi: Rudnay – Beliczay, 1987. 16. old. Ennek ellenére én nem találtam meg a zalavári oklevélben a fenti részletet (vagyis Rudnay tévedett). Ld. DHA, 1992. 72-73. old. pécsváradi alapítólevél 1015.; uo. 92. old. zalavári alapítólevél 1019.

²⁰³ Márton, 1999. 95. old

²⁰⁴ Abu-Hámid, 1985. 58. old.

²⁰⁵ ÁÚO, 2001. I. 27. old.; Rudnay – Beliczay, 1987. 17. old.; DHA, 1992. 183. old. Györffy az oklevél egyes részeit, pl. a Dusnuky megnevezést interpolációnak tartja, de magát a szöveg tartalmát nem.; Vö. Solymosi, 1984. 59. old. Természetesen ő is említi a százdiak dusnokait, azonban a méhsert összekeveri a márcsal.

volt köteles adózni (persze más, további terheken felül).²⁰⁶ Érdemes ennél részletesebben is elidőznünk az adománylevélnél. Egészen idáig ugyanis egyetlen szerző sem tudott dűlőre jutni az oklevél hatalmas számaival. Egy friss felfogás szerint Álmos herceg 1108-ban adományozta az 59 falut a dömösi prépostságnak 761 lakossal, akik évente 1522 akó méhsert és 75 köből sört voltak kötelesek beszolgáltatni. Ugyanez a szerző szerint az 1138. szeptember 3-ai adomány már 95 faluról szólt, összesen 1332 szolgálival, 138 szőlővel stb.²⁰⁷ Vele szemben állt a régebbi felfogás, amely szerint csak Tamach-falva 36 lakosának kellett évente 2 cseber jó sört adóznia, illetve több falunak összesen 410 cseber méhsert kellett adnia a prépostságnak.²⁰⁸

Valójában – véleményem szerint – az említett falvak közül pontosan 13 falunak kellett márcsal adóznia (és nem méhserral), ellenben ezek összesen 400 köből márcot szolgáltattak be évente!²⁰⁹ Részletesen: Tahu, Kalfar, Hidegkut és Kopan falvaknak évente 60 köből márcot (sexaginta cubulos Marcii) kellett szolgáltatniuk. Ecer és Geu falvaknak már csak évi 30 köből márcot kellett adniuk. Lingu falunak 20, Geiche és Damag falvaknak 25-25 köből márc volt az évi adója, Hidus (Hodos), Ruosti, Cobu és Fekete falvak lakosainak már csak évi 10 köből márcot kellett szolgáltatnia.²¹⁰ Ez tehát mindösszesen 410 köből márc volt évente. A sörszolgáltatásuk még ennél is jelentősebb lehetett, de erről a vonatkozó fejezetben még részletesen szólok. Itt tűnik ki először, hogy a gyakran használt köből kifejezés mekkora űrmértéket takarhatott? Pontos választ egyáltalán nem adhatunk, de annak elkerülése miatt, hogy túl sokat tévedhessünk felfelé, egy alsóbb értéket használok majd a számításoknál.²¹¹ A köblöt egy szerényebb 10 literes átlaggal számolva ez így is 4100 liter mézes ital volt évente. Eszerint naponta majdnem 1 liter márc jutott a káptalannak fejenként.

²⁰⁶ Rudnay – Beliczay, 1987. 17. old. Sajnos helytelenül hivatkozik a szövegre. Nem túl jó teljes kiadása: Fejér, 1843. II. 100-108. old.; Az eredeti oklevél MOL száma DF 238 231. Meg kell jegyeznünk, hogy az 1138-as oklevél egy 1329-es átírásban maradt ránk, tehát elvileg akkor is érvényesnek kellett lennie az 1138-as élelmiszeradóknak, így a méhsertnek és a sörnek is.

²⁰⁷ Kecskés, 2000. 23., 25-27. old.

²⁰⁸ Nedeczky, 1880. 13. old. Szerinte Álmos 12 kanonokból álló káptalant hozott létre 1108-ban, tehát még 1138-ban is ekörül alakulhatott a létszám. Uo. 21. old. A méhserről pedig azt írta, hogy mivel italt mértek a köböllel, így valamilyen akófélének, tehát nagyobb mértékegységnek kellett lennie. Uo. 23. old.

²⁰⁹ Fejér, 1843. II. 94-109. old. Igazából már a falvak számánál sincsen egyezés, hiszen nehéz eldönteni, hogy egyes falvaknál a hosszú szövegben nem-e a másoló ejtett hibát. A kb. 1330-1400 felsorolt szolganévnél mindez még hatványozottabban jön elő. Ld. a kritikai kiadást: Szabó, 1936. 56-57., 130-135., 203-206. old.

²¹⁰ Fejér, 1843. II. 100. old.; Szabó, 1936. 133. old. Mivel a szöveg szerint a fenti falvak szőlőműveseinek nem kellett márcot adnia, így felvetődik a lehetősége annak, hogy mansiónként kellett volna ekkora mennyiségeket beszolgáltatni? Úgy vélem azonban, hogy ez túl nagy teher lett volna a 60 köblös falvak esetében.

²¹¹ Bogdán, 1991. 218-235. old. Köből – cubulus – Köbel. A szerző által gyűjtött anyagok szerint a köből középértéke 6-30 l között változott, ugyanis az adatolható esetek többségében 10-17 l közé esett a köből nagysága (48%), míg 37%-ban 6-10 l közé. A többi esetben ezeknél jóval nagyobb köböllel számoltak.

A szöveget vizsgálva vegyük észre azt is, hogy a távolabbi helyek, mint a Tisza-parti Geu (Győ) és Ecer (Ecsér) lakosainak arányában sokkal kevesebb márcot kellett fizetnie,²¹² vagyis lehetséges, hogy a nagy távolság miatt nem kívántak akkora adót tőlük, mint a közelebb lakóktól, hiszen valahogy el is kellett szállítani Dömösre a természetbeni járadékokat. Meg kell jegyeznem azt is, hogy a márcadás nem feltétlenül méhészek feladata volt. Tudunk ugyanis olyan faluról is az oklevélben (Dobos), amelynek lakosai 70 disznót tartottak és 60 méhkasra vigyáztak. Ennek ellenére nekik személy szerint csak kenyérral kellett adózniuk, disznóval és mézzel nem (az általános adókon túl persze).²¹³

Ezen a helyen jön elő először a méhser és a márc közötti különbség. A méhser ugyanis a már többször említett mézes víz, amelyet kierjesztettek, míg a márc ugyanennek szőlőtörkölyre öntött változata, amely ezáltal erős szőlőaromát kapott és ezért inkább mézbornak fordíthatnánk, ha le akarnánk fordítani. Feltehetően francia (vallon?) eredetű ez az italfajta Magyarországon, legalábbis a neve alapján így tartják a szakemberek.²¹⁴ A méhserfőzés a XIII. században is erőteljes maradt, erről tanúskodik például, hogy Gug ispán 1231-ben a Dymben (Zólyom vm.) épített Szent Miklós-kápolna viaszszükségletének fedezésére felajánlotta a méhei által termelt viaszt, hogy világítani tudjanak, és ha annyira megsaporodnak a méhek, hogy a mézből méhsert tudnak csinálni, akkor a kápolna ünnepein osszák szét a szegényeknek.²¹⁵ Ez az adat azért különösen fontos, mert rávilágít egy kicsit az akkori szokásokra, különben nem tudnánk, hogy a körmenetek előtt és közben például egy kis méhser is fogyhatott.

A pannonhalmi apátságnak voltak még márcadói, a XIII. század folyamán végig értesülünk létükről az apátság okleveleiből. Így először 1237-ben, az ún. Albeus-féle összeírásakor jelennek meg.²¹⁶ A Marcadou nevű falu szerepel még 1268-ban is (Marchodov), mint a királyné birtoka, sőt még ma is létezik, mint Márcadópuszta.²¹⁷

²¹² Fejér, 1843. II. 95-105. old.; Szabó, 1954/a.; Györffy, 1991. 293. old. Györffy készítette el a települések teljes helyrajzát, így lehetőségünk van ez alapján is következtetéseket levonni. A közeli Kopan (Somogy megye) 65 felsorolt lakosának egyebek mellett 60 köből márcot kellett adóznia, míg a távoli Geu 60 lakosának csak 30 köböllel, Eternek pedig 66 lakossal szintén csak 30 köből márcot kellett adnia. Az újfent Somogy megyei Hidegkut 16 lakosának ellenben megint 60 köből márcot kellett adnia. Ezek szerint az adó mértékénél valamelyest számításba vették a távolság okozta szállítási nehézségeket is! Esetleg különböző módon terhelt falvakat kaptak adományul?

²¹³ Fejér, 1843. II. 105. old.

²¹⁴ TESZ, 1976. II. 843. old. (márc szócikk); Bevilaqua, 1931. I. 114. old.

²¹⁵ Rudnay – Beliczay, 1987. 18. old.; Bevilaqua, 1931. I. 125. old.; Fejér, 1843. VII/1. 228. old. 1231. „... De apibus vero statui, vt ceram ad vsum Luminarium et Candelarium, quod ardere debeant, adhibeant, et si in tantum multiplicata fuerint apes, volo quod serui praenominati de melle medonem faciant, et in Festiuitatibus Capellae distribuunt pauperibus ...”

²¹⁶ Bevilaqua, 1931. I. 128-129. old.; PRT, 1908. I. 546., 786. old. Marcadou nevű falu.

²¹⁷ Heckenast, 1970. 115. old.; Csánki, 1913. II. 627. old.

Érdekes még az is, hogy szakirodalmunkból a XIII. századtól kezdve a méhser szinte teljesen eltűnt. Adatok pedig lehetséges, hogy lennének, csak nem derítették fel őket. 1302-ből például van egy adatunk Észak-Magyarországon egy Mézmvélő nevű birtok (possessio) létre.²¹⁸ Ez a mézmvélő nem foglalkozhatott mással, mint a méhserfőzéssel, hiszen a sörnevelő is a legrégebbi alakjában sörmivelő volt eredetileg.²¹⁹ Ugyanakkor figyelmeztető jel a méhser eltűnésére, hogy a XIV. századból nem is tudunk több említést felhozni a méhserrel kapcsolatban! Van olyan elmélet, amely szerint a méhser azért tűnt el a középkor végére, mert a méhek és a méz szerepe folyamatosan csökkent a rétek, erdők eltűnésével.²²⁰ Érdekes és megfontolandó a felvetés, azonban nem tartom kielégítőnek a magyarázatot, hiszen azért a XIV–XVI. században lehetett még bőven erdő, legelő. Ráadásul a török hódítás alatt újra csak kedvelt itallá vált a méhser,²²¹ tehát a középkorvégi visszaesés valószínűleg nem csak a környezet megváltozásán múltott. Természetesen nem feltételezhetjük, hogy a XIV. századtól eltűnt a méhser, inkább csak az okleveles adatokból hiányzik, italritkasággá vált. Mire újra megjelenik, már drága italként lép elének a feltehetően egyébként sem olcsó méhser.

A XV. században újra több említése van a tárgyalt italnak. A Mézmvélő birtok népes faluvá nőtte magát, és 1476-ban meg is osztoztak rajta egy örökösödési ügyben.²²² Szintén északon, Beckó város és a falakon kívüli suburbium viszálykodott egymással (1411). A megegyezés szerint a külvárosiak csak saját borukat mérhették ki, és különleges alkalmakkor házi szükségletre főztek sört, de méhsert kizárólag a belvárosi polgárok vihettek be a városba (tehát vidéken készítették).²²³ Valószínűleg hasonló lehetett a helyzet már a XIV. században is, a város alapításától kezdve.

Magyarország túlsó végén, az erdélyi szászok területén is többször felbukkant a méhser. Erről tanúskodik például Öreg Mircea havasalföldi vajda (1386–1418) keltezetlen oklevele, amely alapján kiderül, hogy az Erdélyből érkező méhsernek hordójáért 12 dukát vámot kellett kérni, míg az ugyanonnan való bor esetében csak 6 dukát vámot kellett fizetni.²²⁴ Magyar nyelven idáig ismeretlen volt egy nagyszebeni, szintén XV. századi kalendárium, amelyet most ismeretlensége okán teljes hosszában tesztek közzé. Természetesen ez is szól a méhserről, de többször fogunk még rá utalni a sör kapcsán is.

²¹⁸ Sedlák, 1987. I. 89. old. 1302. aug. 25. 'Myzmielieu possessiones[?]' ; AO, 2005. I. 159. old. 271. sz. regeszta

²¹⁹ FNESZ, 1988. II. 127-128. old.

²²⁰ Kovács, 1959. 20. old.

²²¹ Bevilaqua, 1931. I. 129-132., 301-302., 315. old.

²²² BCSL, 1990. 142. old. 1476. jan. 27. Budai káptalan.

²²³ ZSO, 2004. III. 179. old. 1411. jún. 3. Beckó.

²²⁴ Wagner, 1981. 62. old. Mircea vajda kereskedelmi privilégiumot (monopóliumot) adott a brassóiaknak.

„Januárban, februárban és márciusban igyál naponta 3 pohárral a legjobb borból. Aztán egyél meleg ételeket, borjút és csirkehúst déli fűszerekkel és fűgét. Gondoskodj egészségedről és tartsd frissen magad.

Áprilisban: Igyál naponta két korsó [valószínűleg inkább pohár – M. Sz.] bort, és fűszerezd fokhagymával illetve retekkel.

Májusban: Igyál naponta egy pohár bort és fűszerezd bárányhússal[?], kemény tojással, zsályával, édesköménnyel, petrezselyemmel, borssal és foghagymával.

Júniusban: Igyál méhsört és sört.

Júliusban és augusztusban: Ne egyél tejtermékeket, és ne igyál méhsört.

Szeptemberben: Egyél és igyál mindent, hogy erős és egészséges legyél.

Novemberben: Igyál azt, amit csak akarsz, decemberben pedig azt, ami tetszik.”²²⁵

Tehát a méhser komolyan számoltartott ital volt még mindig, júniusra például kimondottan ezt javasolták inni. Egyébként pont ez a kalendárium mutat rá arra, hogy miért maradt Magyarországon mindvégig ritkább ital a méhsör. Gyakorlatilag a tavaszi virágzás után, leghamarabb áprilisban lett kész a friss méz, amelyből májusra lehetett csak igazán kellemes italt készíteni, ugyanakkor – úgy tűnik, hogy – a néphit nem tartotta egészségesnek a legnagyobb nyári melegben a mézes ital fogyasztását, október után viszont már nincsen virág, amiből további mézutatánpótlás készülhetne. Tehát az a nagyjából évente fix mézmennyiség, amelyet megtermeltek, júniusban, és az őszi, téli hónapokban el is fogyott. Ráadásul az egyre gyarapodó egyháziaknak (de a világiaknak is) egyre több gyertya és viasz kellett a világításhoz, a növekvő fényűzéshez. A viasztermelés emiatt a méztermelés rovására ment. Így már érthető, hogy miért volt a méhser mindig drágább (és ritkább) a szimpla sörnél, de borban gazdag vidékeken a bornál is.

Az erdélyi szászoknál a legstabilabban Brassó városában mutatható ki a méhser jelenléte, azonban itt teljesen alárendelt szerepet játszott, csak éppen a részletes források miatt tudunk végre róla. Így a brassói számadáskönyvek 1506-tól kezdve egészen 1541-ig

²²⁵ Göllner, 1971. 145-146. old. A fenti idézet Varga Steffi fordítása, köszönet érte.

folyamatosan számontartották a méhsert is, azonban erről bővebben majd a későközépkori sörfőzésnél, Brassó esetében fogok részletesen kitérni egy összefoglaló táblázatban.

A méhsert szerepelt Pozsony környékén is. 1434-ben például nagy mennyiségű méhsert (met) sikerült eladniuk a pozsonyi kereskedőknek, így 6 forint 16 denár haszonra tettek szert.²²⁶ 1457-ben arról értesülünk, hogy 1 légely méhsert (med) 4 garasba került,²²⁷ pontosan annyiba, mint a jó minőségű pozsonyi borok – bár volt 3 garasos bor is, de ez volt a legolcsóbb. Tudjuk például, hogy Pozsonyba az 1457/58-as harmincadkönyv feljegyzései alapján összesen 5 légelynyi mennyiségben vittek be méhsert külföldről.²²⁸ Ez elenyésző mennyiség egy több ezer fős város esetében, inkább arra utalhat, hogy valamilyen méhsert-különlegességet szállíthattak a városba. 1520-ban még egyszer felbukkant a méhsert Pozsonyban, de ekkor Budáról szállította Pemflinger Lénárt sörfőzőmester (személye később még szerepelni fog a sörnél dolgozatomban).²²⁹

A közeli Sopronban az egyik leggazdagabb polgár, Niklas Juding feleségének, Elizabethnek a testamentumában szerepel a méhsert (met) és a méhserpince (metkeller) kifejezés, aki 1423-ban a bécsi Wildbergerstrassén levő házával együtt hagyta méhserpincéjét a benne levő összes itallal férjére.²³⁰ Úgy látszik tehát, hogy az ország nyugati részén létezett még méhsert, de nagyon jelentéktelen volt már.

A Felvidéken az egyedülálló 1302-es adat és a beckói pereskedés után a legközelebbi forrásunk egy 1450 körül készült bártfai zsoldfizetési táblázat, amely megszabja a zsoldosok számára kiszabott árakat, így a méhsert árát is. Itt 1 pint sör 1 denárba került, 1 pint méhsert 2 denárba, ugyanakkor 1 pint budai bor 4 denárt kóstált (feltehetően azért, mert az távoli, 'luxuscikknek' számított).²³¹ Ezen kívül alig van észak-magyarországi méhserre vonatkozó forrásunk, holott pont ez alapján is feltételezhetjük, hogy a mézet méhserként is hasznosították ezen a borban szegény vidéken. Kassán 1472-ben, egy szegényebb

²²⁶ *Pozsony város: Kammerrechnungen 1542-ig.* (MOL mikrofilm) C 380 jelzet 1434. évi számadáskönyv (a továbbiakban Pozsonyi számadáskönyvek – PSZK) 92v. old.

²²⁷ PSZK C 487 1457. évi harmincadkönyv 196. old.; Bogdán, 1991. 239-240. old. A légely esetében még közelítően sem lehet megállapítani a nagyságát, egyedül a XV. századi budai légely nagyságát ismerjük, ez 26,86 liter volt.

²²⁸ Kováts, 1902. 50., 86. old.

²²⁹ PSZK C 400 1520. évi szk. 167-168. old. *per unnd medt*-et szállított a kereskedő Pozsonyba külön-külön pontosan meghatározhatatlan mértékben és pénzért.

²³⁰ Szende, 2004. 220. old.; Házi, 1936. II/1. 24. old. 1423. márc. 5. Niklas Juding nejének, Elizabethnek végrendelete. „... metkeler mitsamb dem met...”

²³¹ Segeš, 2005. 248. old. A szabályzatot teljes egészében magyar fordításban közli. Vö. a 434. és az 576., 691. lábjegyzetekkel. Egyébként véleményem szerint pontosan a méhsert és a bor felsorolása miatt valószínűsíthető, hogy a szabályzat átvétel eredménye, és nem bártfai szellemi termék, hiszen Bártfán kizárólag sörrel élelmeztek a zsoldosokat. Vagy pedig a szabályzat 1450 körülire datálása nem helytálló, valamivel korábbra v. jelentősen későbbre kellene kelteznünk. Ezt mutatja az is, hogy az 1510-20-as években egy másik árjegyzéket is ismerünk Bártfáról, ahol a budai bor pintje 3 denár, a söré továbbra is 1 denár volt, de a méhsert nem szerepelt. Ld. DF 217 925 *Bártfa város árjegyzéke új pénzben.* (Utóbbi kitétel miatt lehet az 1510-20-as év fordulója környékére datálni.)

végrendeletben szerepel egy féledény méhser (eyne halb kwffen med).²³² Ugyanabban az évben egy másik kassai testamentum szerint a hatalmas vagyonról végrendelkező Nicolaus Vogner 7 féledény méhsőre (VII halb kuffen meth) 42 aranyforintot ért, ami azt jelzi, hogy a méhser lassan a bornál is értékeesebb – és ezzel együtt valószínűleg még ritkább – lett.²³³

A mézsőr fennmaradását mutatja az is, hogy a különféle magyar-latin szójegyzékekben mindig szerepel. Így például a legkorábbi ilyen emléünkben, a beszercei szószeretben is 1395 körül.²³⁴ A körülbelül 10 évvel később Schlägli szójegyzékben egészen sokféle mézes ital szerepel.²³⁵ Ellenben az 1533-as kiadású Murbelius-féle szójegyzékben újra alig szerepel mézes ital.²³⁶

Érdekes, hogy a gyulai várban az 1522-es évben a borral majdnem megegyező mennyiségű mézet tároltak, ami arra mutathat, hogy a bor mellett méhsert is fogyasztottak.²³⁷ Ezt biztossá is teszi, hogy 1525-ben sör és márc elkészítésére 13 köből gabonát adott ki a gyulai várnagy.²³⁸ Ez a jelentéktelen adat rámutat arra, hogy a márc megnevezésű ital még a XVI. század elején is létezett.

A XVI. század elejének nagy magyar szerzetes-írója, Temesvári Pelbárt (1435 k. – 1504) is szólt a méhserről. Mint szerzetes, rendszerint kitért az italok élettani hatásaira, így tudjuk meg tőle azt is, hogy a méhsert Magyarországon betegeknek adták, hűsítő hatásának tartották, ami enyhíti a légzést, megkönnyíti a székelést és használ a köhögés ellen. Kitért a mézzel készített borra is, ami szerinte meghozza az étvágyat, és hosszú öregséget biztosít sokaknak.²³⁹

Személynevekben is alig maradt fenn a méhser említése. Jelen tudásunk szerint csupán egyetlen szlavóniai Medos (Méhser) családot ismerünk, és ez bizony nagyon kevés.²⁴⁰ Mézesek ellenben sokan vannak, de mivel nem tudjuk, hogy a mézből italt is készítettek-e, emiatt nem vettem bele a vizsgálódásaimba ezeket.

²³² *Kassa város közigazgatási könyve.* (DF 271 721) 1472. 70v. old. (a továbbiakban KKK)

²³³ KKK 1472. 73r. old.

²³⁴ BSZ, 1892. 47. old. 823. szópár „medo – miz ser”

²³⁵ SSZ, 1894. 67. old. 1498-1500., 1508. szópárok: mellutum – mez virich, idromel – chemeg, marchies – march, medo – mez ser. Itt is előjön a különbség a márc és a méhsőr között, ezekhez társul még az idromel/csemege, ami valószínűleg egy kevésbé alkoholos, nőiesebb, csemege ital lehetett.

²³⁶ Murbelius, 1896. 33. old. 2168. szópár „Mulsum – mézes bor”, 2170. „Aqua mulsa – mez seor”.

²³⁷ GYVL, 1938. 81. old. „XIII. kuffe mit mehl an den burckgraffen. ... Item XIII kuffe wein und ein alter wein.” Úgy gondolom, hogy ennyi mézet nem lehet egyszerűen édesítésre használni.

²³⁸ GYVL, 1938. 106. old. 127. A gyulai váruradalom 1524-27-es számadáskönyve. 1525-26. évből: „Ad cervisiam et marc expositi cub. XIII...” Az a tény, hogy gabonát adtak ezen italokért, nem bizonyítja, hogy a márcot gabonából is készítették, ugyanis a számadáskönyvben pár sorral feljebb például egy adománylevél lemásolásáért is gabonával fizettek.

²³⁹ Temesvári, 1982. 257. old.

²⁴⁰ DF 218 780 1446. év. Az oklevél kiadója Medos Gergely scardonai jegyző. Róla értesülünk 1461-ben is, mint Medos György fia Gergely, knini polgár (Dalmácia), scardonai jegyző. Ld. DL 50 082 1461. aug. 16.

Mindezen információk fényében azt kell mondanunk, hogy a méhser a középkor végére, a XIV. századtól teljesen marginális szerepre kárhoztatott. A hihetetlen mennyiségű boros adat mellett csak elvétve bukkant fel a méhser, a méhserkészítő. További kitekintésként annyit kell még mindenképpen jelezni, hogy a török hódítás idején, a XVI. század második felétől a XVIII. századig újra aranykorát élte a méhser.²⁴¹ Ennek oka lehetett a törökök édességkedvelése, de az is, hogy a megnövekedett élelem- és italszükségletet újra csak a mézzel kellett fedezni. Ehhez kapcsolódóan Zolnay László felvetése is helytálló lehet, ő ugyanis azt mondja, hogy a méztermelés a XIII. századtól a népességnövekedés miatt esett vissza. Valóban, ahogy nőtt a népesség, úgy nem csak mézből, mint édesítőszerből kellett több, hanem viaszból is, a világításhoz. Márpedig a méhek egyszerre vagy mézet készítenek, vagy a kaptárukat bővítik (viaszt termelnek). Ily módon a megszorodott népességhez képest is duplájára nőtt a méhek feladata, a méhlegelők viszont csökkentek.²⁴² Emiatt a méz és a méhser a XIV. században szinte teljesen eltűnt, a török hódítással viszont újra csökkent a népesség, nőtt a méhlegelők száma, és megjelent a méhser. A XV. századtól ráadásul egyre jobban elterjedt a faggyúgyertya használata, azaz a viasztermelés helyett újra csak a méztermelés kerülhetett előtérbe.²⁴³ Disszertációmban ugyan nem térhetek már ki erre, de pont a Felvidéken az újkorban mindenhol készítettek márcot és méhsert is. Emiatt nem hihetjük azt, hogy a XIV–XV. században teljesen eltűnt a méhser, inkább csak arra kell gyanakodnunk, hogy valamilyen – akár az előbbieken vázolt – ok(ok)ból hiányzik a forrásokból. (A méhser forráshiányának akár az esetenként hiányos tárgymutatójú regeszta- és oklevélgyűjtemények is részesei lehetnek, hiszen néhány adatért sok tízezer oldalt kell tüzetesen átnézni, ráadásul bizonytalan eredményért, hiszen ki tudja, hogy a regesztázó mit tartott fontosnak az oklevélből közölni, és ebből mi jelenik meg egyáltalán a mutatóban.)

²⁴¹ Bevilaqua, 1931. 129-132. old.; Sötér, 1908. II. 65-68. old.

²⁴² Zolnay, 1977. 69. old.

²⁴³ Zolnay, 1977. 263. old.

3. 6. Gabonasörök (X–XIII. sz.)

Az eddigiekben már vizsgáltuk valamelyest a honfoglaló magyarság italait, illetve a magyar vándorlás útjában egykor élt népek italait is. Ez alapján valószínűsítettük, hogy a honfoglaló magyarság már ismerte a sörfőzés módszerét, és élt a sörrel.

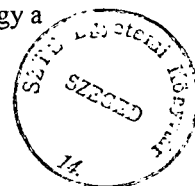
De mi a helyzet konkrétan a Kárpát-medencében élő népekkel? A hunokról szintén bebizonyosodott, hogy a köznép sört, méhsert fogyasztott. Az avarok ellenben tudomásunk szerint boroztak. Az avarok mellett a Kárpát-medencében élő frankok és a morvák is boroztak (VIII–IX. század). Erről a fentebb említetteken túl is több forrásunk szól. Gardézi írja le a morvákról, hogy „veteményeik és szőlőik vannak”.²⁴⁴ A frankokról is tudjuk, hogy már a 790-es években, ahogyan fokozatosan megvetik lábukat az egykori Alsó-Pannóniában, máris szőlőket művelnek.²⁴⁵ Ugyanakkor a frankok esetében nem gondolhatjuk, hogy csakis szőlőborral foglalkoztak volna, hiszen jól ismerjük Nagy Károly *Capitulare de villis*-ét.²⁴⁶ Ebben bizony sokféle ital előfordult, és úgy gondolom, hogy a Kárpát-medencében is hasonló választékban készítették italaikat. Nem lehet tudni, hogy pontosan mikor is íródott a *Capitulare*, nem is biztos, hogy Nagy Károly (768–814) alatt. Az sem biztos, hogy a mai Franciaország területén túl más frank területekre is érvényes lett volna-e?²⁴⁷ Azt azonban szépen megmutatja az irat, hogy mennyiféle italra volt gondja a korabeli frank uralkodóknak, tehát valószínűleg a Kárpát-medence nyugati szélén is így jártak el. A magyar fordítás szerint a régi és újbor (vinum veterum et novum) mellett szerepel még a sör (cervisia), a méhsör (medos), az alma- és a körtepálinka (pomatum, piratium), borpárlat (vinum coctum) valamint

²⁴⁴ Györfly, 1975. 88. old. (Gardézi a magyarokról)

²⁴⁵ Györfly, 1975. 191. old. (A bajorok és karantánok megtérése) Arno, Salzburg püspöke hittérítőket küldött Alsó-Pannóniába. Ezek találkoztak egy keresztény herceggel is, Ingo-val. „Valóban, a hívó szolgálkat, meghívta asztalához, és uraikat, akik hitetlenek voltak, mint valami kutyákat, az ajtón kívül ültette le, eléjük téve kenyeret és húst, meg fekete cserépkorsót borral, hogy így fogyasszák el az eledelt...”

²⁴⁶ A *Capitulare de villis*-t közreadja például Jónás, 1999. 154-159. old. 8. § A falvak bírának szőlőműveléséről, adójukról van szó. A 22. § a szőlőterületek nagyságáról szól. A 34. § szól a frankok italairól. A bírák „Nagyon ügyeljenek arra, hogy mindazt, amit kezük munkájával készítenek: ... bort, ecetet, eperpálinkát, borpárlatot, ... malátát, sört, méhsört, ... a legnagyobb tisztasággal végezzék.” A királyi falvak mesterei között számon tartanak a 45. §-ban „...szeszfőzőket, azaz olyanokat, akik sört, alma- vagy körtepálinkát, vagy bármi más ivásra alkalmas [szesz] italt tudnak készíteni...” Érdekes, hogy a frankok a IX. század elején már szőlőpréseket is használtak a királyi birtokokon (48. §). 61. § „Minden bíró szolgáltatásai közt a palotához malátát (is) szállítson, hasonlóképpen mestereket is küldjön, hogy itt jó sört készítsenek.” 62. § „Minden bíró évenként karácsony táján külön-külön, pontosan és világosan közölje velünk, hogy ... mennyi ... eperpálinka, borpárlat, méhsör, ecet, sör, új és régi bor, ... van ...”. Igazából a fordítás pontosan az italmegnevezéseknél sikerült rosszul, természetesen szó sincs égetett szeszokról, pálinkákról.

²⁴⁷ Jónás, 1999. 154. old. Bevezetés a *Capitulare de villis*-hez.; Rapaics, 1932. 24., 202. old. Tudni véli, hogy a *Capitulare*t német földön is alkalmazták, illetőleg a sok mediterrán növény miatt dél-francia szerzetes munkájának tartja az iratot. Ezt én is valószínűnek tartom.



az eperpálinka (*moratum*) is. A IX. század eleji pálinkákat nyugodtan felejtjük el, ezek sajnálatos félrefordítás eredményei. A kérdéses italok valójában alma- és körteborok, a borpárlat valamiféle 'csinált' vagy főzött bor (*must*), netán fűszerezett bor lehetett, a *moratum* pedig egy Európában is ritkaságszámba menő ital volt, ami mézből és az eperfa gyümölcsének levéből készült.²⁴⁸ Igazából nem is a pálinkák vagy a borok az érdekesek számunkra, hanem az, hogy a sör és a méhser több helyen is szerepel. Sőt, az uralkodó udvarházába ügyes sörfőző mestereket kellett küldeni a falunagyoknak! Valószínűleg ez lehetett a helyzet nálunk is a Nyugat-Dunántúlon. Azaz faluban és palotában egyaránt készült sör a frankok alatt. Ugyanakkor be kell látnunk azt is, hogy a IX–X. századi Kárpát-medencéről szóló kevés írott forrás nem említi meg a sört ezen a vidéken. A X. századból is csak a magyarok borzsákmányolására, és a Pécs környéki állítólagos szőlőkről van tudomásunk. Ezek azonban egyáltalán nem döntő tényezők, hiszen a kereszténység terjeszkedésének korában a pogány sör nem is igen bukkanhatna fel a keresztény szerzők írásaiban.

Általában kevéssé ismert az a tény, hogy a Pannóniát hódoltató rómaiak az itt talált kelta népeket sörivónak találták! A közismert csak az, hogy a rómaiak borászattal foglalkoztak a Kárpát-medencében, és többen vizsgálták is már a római-magyar szőlőművelés kontinuitását, de azt még senki, hogy a római kori sörfőzés, és a bejövő magyarság sörfőzése vajon folyamatos volt-e? Igazából még az is kérdéses, hogy a rómaiak mennyire nagyban természetettek szőlőt Pannoniában?²⁴⁹

Lássuk az adatokat. A rómaiak idején őslakos pannonok igencsak kedvelték a sört, amelyet *sabaiának* neveztek. Cassius Dió is megemlíttette a pannonok árpasörét, mint kedvenc italát az őslakosoknak, mivel a bor kevés és rossz minőségű volt.²⁵⁰ Ugyanakkor viszont a

²⁴⁸ A *Capitulare de villis* latin kiadása: MGH, 1835. *Leges* I. 181-187. old. A latin szöveg alapján a hibás részek helyesen: 34. § „... bort, ecetet, főzött bort, mézbort, ... malátát, sört, méhsert, ... a legnagyobb tisztasággal végezzék.”, 45. § „... szeszesital készítőket [siceratores, vagyis szó szerint szeszesital készítőket], azaz olyanokat, akik sört, alma- vagy körtebort, avagy bármi más ivásra alkalmas [szeszes] italt tudnak készíteni...”, 62. § „Minden bíró évenként karácsony táján külön-külön, pontosan és világosan közölje velünk, hogy ... mennyi ... mézbor, főzött bor, méhser, ecet, sör, új és régi bor, ... van...” Az eperpálinka ellen még egy érvem az, hogy alma- és körtefajok közül többféle is szerepel a munkában, de eperfa egyáltalán nem bukkan fel, tehát az eperpálinka mindenképpen félrefordítás eredménye. Gayre – Papazian, 1948. 170. old.; Windisch, 1913. 200. old. Mindkettő hasonlóképpen magyarázza a *moratum* jelentését.

²⁴⁹ Nagyon jó tanulmányt közölt erről a kérdéstről Bíró, 1998. 13-16. old. A szerző tagadja a nagymértékű római borászatot Pannoniában, és ezzel együtt a szőlőművelés folytonosságát is. Két dolgot azonban elfelejtett: az egyik a nagyszámú római és későbbi szőlőmetszőkés-maradvány, a másik pedig a hunok és az avarok borozásairól szóló források csoportja. A pannon sör kérdését ellenben remekül látja. A kérdéskörrel összefoglalóan ld. Marton, 2005/c. 11-20. old.

²⁵⁰ Cassius Dio, 1750. 595. old. XLIX. 36. fejezet 71-80. sorok. (bilingvis görög-latin kiadás) Dio egyébként a 220-as években Pannónia helytartója volt, és például beszámolt egy 400 főt meghaladó Bacchus-felvonulásról is, tehát mégiscsak lehetett Pannoniában szőlő is. Vö. Bíró, 1998. 15. old.

pannon sör nevének említése Ammianus Marcellinusnál maradt fenn.²⁵¹ I. Valentinianus (364–375) és Valens császár (364–378) Pannóniából származott (egészen pontosan Cibalae városából, a mai Vinkovcéből, a Szerémség területéről, ami akkor is borvidéknek számított). Egy lázadás során Valens császárt Sabajarius gúnynévvel illették, mert Pannóniában a közrend nemzeti itala a sabaja volt, amely nem volt más, mint a görögök és rómaiak által megvetett sör. R. Pető Mária szerint ezt kölesből készítették.²⁵² Strabón feljegyzését a pannóniai illírekről nem szerencsés felhasználni, mert ő igazából az isztriai-félszigettől délre és keletre lakó népek tönkölyéről és köleséről írt,²⁵³ bár ha az i. sz. I. században a napsütötte Adria-parton is inkább csak gabonával (és valószínűleg sörrel) foglalatostkodtak, akkor feltehetően az északabbi kelták is így tettek. Itt kell megemlítenem azt is, hogy időszámításunk kezdetére datálva dák területeken több helyen találtak kiváló sörnek való árpamaradványokat.²⁵⁴

A IV. században a pannóniai viszonyokat jól ismerő Szent Jeromos, Ézsaiás prófétához írott kommentárjában egy italfajta kapcsán arról beszélt, hogy szülőföldjén (a pannóniai Stridónból származott) vízből és növényi anyagokból erjesztett sörszerű italt isznak.²⁵⁵ Érdekes még Diocletianus császár (284–305) híres árszabályozása is, amelyben a híres bormárkák után állítólag az egyiptomi, a germán és a pannon sört nevezi meg. Ez utóbbiak fele olyan olcsók voltak, mint az egyiptomiak.²⁵⁶ Annyi igaz a dologból, hogy a

²⁵¹ Marcellinus, 1993. 432. old. XXVI. 8. Kisázsiában, Calchedon város ostromakor Valens császárt így csúfolták: „A város falairól szitkokat szórtak rá, és Sabaiariusnak, vagyis éhenkórász sörivónak csúfolták. A sabaia nevű sör ugyanis Illyricumban a szegény emberek itala, amit árpából vagy más gabonaféléből erjesztve készítenek.”

²⁵² Pető, 1977. 152. old.; Salamon, 1881. 652. old.; Pető Mária véleményével ellentétesen Herczegh Mihály úgy gondolta, hogy a pannon *sabaia* árpából készült. Ld. Herczegh, 1894. 126. old. Szerintem egyelőre eldönthetetlen a kérdés.

²⁵³ Strabón, 1977. VII. V. 4. 331. old. Strabón valójában az Isztria vonalától északabbra lakó népekről alig írt, csupán az általa ismert törzsneveket jegyezte le. Hasonlóan gondolkodik pl. André, 1998. 156. old.; Strabónt jól egészíti ki Plinius, aki a görögök árpából erjesztett árpavízéről (*aqua hordea*) értekezett, illetve egyiptomi módra készített árpakenyérből erjesztett italt is ismert. Az árpavíz szerinte a görög kultúrában fordul elő! Plinius, 1909. XVIII. 26. ??? old. Az pedig nem kétséges, hogy – bár jóval később – a vándorló, honfoglaló magyarságnak rendszeres kapcsolata volt a görög (bizánci) városokkal, kultúrával.

²⁵⁴ Ciutâ – Plantos, 2005. 86. old. Maguk a szerzők is azt feltételezik, hogy sört akartak készíteni az árpából a dákok. Mivel ők egykorú szomszédai voltak a görögöknek, így még inkább valószínűsíthetjük, hogy sört erjesztettek az árpából.

²⁵⁵ Szt. Jeromos, 1963. 280. old. VII. 19. 48-51. sorok „Notandum quod pro lacunis LXX *zython* transtulerunt, quod genus est potionis ex frugibus aquaque confectum, et uulgo in Dalmatiae Pannoniaeque prouinciis, gentili barbaroque sermone appellatur *sabaium* [a kiemelések tőlem – M. Sz.]”

²⁵⁶ Bíró, 1998. 16. old.; Szepessy, 1998. 151-152. old. Diocletianus császár árszabályozása szerint a legdrágább borok, mint például a falernumi 30 denárba kerültek (1 sextarius, azaz 0,547 liter). Ehhez képest a legolcsóbb asztali bor sextarius 8 denár volt. A germán és a pannon sör csak 2 denárba került, míg az egyiptomi sör 4 denárért volt adható. Ennek oka az lehetett, hogy a rómaiak és a görög által megvetett sörnek nem volt kereskedelmi értéke, illetve nehezebb is lett volna kereskedni vele.

magyar fordításban valóban így szerepel, de sajnos ez esetben is rossz a fordítás, szó sincsen pannon vagy akármilyen sörről, csak egyszerűen valószínűleg (árpa)sörről és méhserről.²⁵⁷

Az mindenképpen bizonyos, hogy a rómaiak idején a Kárpát-medence különböző tájain a sör hódított. De vajon lehet-e kontinuitásról beszélni a sörfőzés esetében? Feltehetően a romanizált lakosság jó része továbbélt a római uralom után is a Kárpát-medencében. Ezt mutatja az is, miszerint a hunoknál azt láthattuk, hogy árpa- és mézsöröket fogyasztott a köznép. Az sajnos nem derült ki, hogy maguk a hunok vagy az alávetett népek készítették-e a sört, de ez utóbbit valószínűsíthetjük. A pannonok, szarmaták és más néptörzsek tehát az V. században még javában söroztek, és logikusan arra kell gondolnunk, hogy ezt a szokásukat megtartották az avarok uralma alatt is.²⁵⁸

Az avaroknál írott források hiányában már csak valószínűsíthetjük a bor mellett a sör meglétét, hiszen egyfelől láttuk már, hogy a nomád népektől nem állt messze a sörkészítés és sörivás (például a türkök, volgai bolgárok, mongolok, kunok esetében). Másfelől mindjárt látni fogjuk, hogy milyen bőségesen kerültek elő gabonamagvak az avar sírokból.

Régészeti adatok alapján sajnos egyelőre lehetetlen eldönteni, hogy volt-e sör a XI. század előtt is a Kárpát-medencében. Tény, hogy a vándorló és honfoglaló magyarok sörfőzését többen bizonyítottak látják, így én is (lásd 74-77. jegyzetek, 2. 5. fejezet). Természetesen a régészek találtak nagyon sok gabonamagvat, azonban ezek egy része hiába pörkölődött meg, a pörkölés lehet valamiféle tűzvész eredménye is, nem feltétlenül a sörfőzés

²⁵⁷ *Diokletians Preisedikt*. 1971. A kiadás bilingvis, latin és görög nyelvű, mert ezen a két nyelven maradt ránk az árszabályozás. 102. old. A magyarul egyiptomi sörnek fordított helyen latinul ez szerepel: „cerevisiae [sive] cami italicum s. unum quatt[u]or”, míg az állítólagos germán és pannon sörnél: „zythi italicum s. unum duobus”. Tehát szó sincsen semmilyen egyiptomi vagy pannon sörről! Lauffer kommentárja szerint a *cervisia* egyszerű búzasör, míg a *zythos* árpasör. 218. old. (jegyzetek); Gayre – Papazian, 1948. 54. old. Szerintük a *cerevisia* (vagy görögösen kamosz) egyszerű árpasör, míg a *zythos* valamiféle (gall) mézes sör, méhsör volt. Ezzel ellentétes felfogású Bevilacqua, 1931. I. 24. old. Eszerint a *zythos* az egyiptomi sörfajta, amelyet árpából készítettek. Ilyen felfogású André, 1998. 156. old. Mindketten Pliniusra és Hérodotoszra hivatkoznak, ezért az ő felfogásukat fogadom el. Hérodotosz, 2000. II. 77. fejezet 141. old. A *zythos* mindenképpen egyiptomi sör volt. Mindenestre Diocletianusnál a *zythos* azért sem vonatkozhatott kimondottan Pannóniára, mert ott Sabaiának nevezték a sört, mint Jeromosnál láthattuk. Esetünkben lényegtelen, hogy pontosan mi volt a különbség a *cerevisia* és a *zythos* között, a lényeg az, hogy egyik sem lehetett kimondottan pannon sörfajta. Plinius, 1909. 491. old. XXII. 25. Gabonából készült ital volt a *zythum* Egyiptomban, a *caelia* és *cerea* Hispániában, míg a *cervisia* Galliában és máshol.

²⁵⁸ Gyulai, 2001. 153. old. Az árpa jelentős volt a hunoknál, gepidáknál. 158. old. Fonyód-Bélatelepen (Somogy m.) késő avar kori gabonamaradványok között kétsoros és hatsoros árpát egyaránt azonosítottak, előbbi kiváló sörárpának.; Gyulai, 2003. 142-144. old. 1987-90 között Gyomaendrődön (Békés m.) szarmata kori (kb. IV-V. sz.) kút és ház mag- illetve pollenvizsgálatai alapján megállapították, hogy ott a hatsoros árpa és a köles volt a leggyakoribb gabonanövény, de tönkét és kenyérbúzat is termesztettek. 1998-99-ben a Kiskundorozsma-Nagyszék-i (Csongrád m.) ásatáson, szarmata lelőhelyen legtöbb volt a hatsoros árpa (3589 db szem), kétsoros árpa szem csak 13 db volt, míg azonosíthatatlan 433 db árpaszem. Néhány esetben csírázó árpamagokat találtak, ami a szerző szerint esetleg a sörfőzéssel hozható összefüggésbe. Ehhez a véleményhez csatlakozom magam is.

miatti tudatos pörkölést kell látnunk a magokon.²⁵⁹ Ezt a kérdést ily módon jelenleg lehetetlen eldönteni, mivel a pörkölt gabona akkoriban is elterjedt (tartósított) étel lehetett.

A kérdést segíthetnek eldönteni a pollenvizsgálatok is, melyekkel meghatározható, hogy például az árpa (a sörfőzéshez legmegfelelőbb alapanyag) mennyire volt kedvelt gabonanövény az avarok esetében. Ennek a kérdésnek a specialistája, Gyulai Ferenc úgy vélte, hogy a népvándorlás korában a hunok és az avarok árpatermesztése is kimutatható a pollenvizsgálatokból. Az avarok és a szlávok esetében úgy tűnik, hogy a hatsoros árpa (az akkori legfejlettebb változat) pollenje több lelőhelyen kimutatható más gabonaneműek mellett.²⁶⁰ Tehát a sörfőzés alapanyaga ismert és kedvelt volt az avaroknál illetve a szlávoknál.

Mindenesetre az avar uralom vége felé, a VIII. század utolsó évtizedeiben megjelenő frankok valószínűleg felerősíthették a sörivás szokását. Gyakorlatilag a Balaton nyugati partjától húzható függőleges vonaltól nyugatra egyértelmű frank uralom volt az egykori Pannóniában, és a frank uradalmi központokban sör és méhser is készült, kimondottan felkészült sörfőzőmestereket alkalmaztak a Capitulare szerint. Magyar részről árulkodó lehet az Árpád és a Buzád személynév korai használata, hiszen ezek az árpa és a búza köznévi –d becező képzővel ellátott alakjai.²⁶¹ Tehát minden oldalról látható, hogy megvolt és kedvelt volt a honfoglaló magyarok – és Kárpát-medencei elődeik – között a söralapanyag, mint az árpa és a búza.²⁶² Eddig mindössze a Győr melletti *Lébény-billedomb* lelőhelyről ismert a honfoglaló magyarság telepéhez köthető növényteni leletanyag. Mivel az ásatás csak 1993-ban zajlott, így ekkor már vettek földmintákat is a pollenvizsgálatok és más archeobotanikai vizsgálatok lefolytatásához. A szenült magvak/termések megtartása jó, valamennyien a kultúrréteggel egykorúak. 30 növényfaj 200 db magja/termése került elő. Feltűnő, hogy a legfejlettebb árpatípus, a hatsoros árpa volt a legjellemzőbb(!) a gabonanövények között.²⁶³ Az adatközlő szerint takarmánynövénynek használhatták, de a fenti információink szerint

²⁵⁹ Hartyányi – Nováki – Patay, 1968. 5-81. old. A szerzők megállapítása, hogy a gabonamagok állapotából nem derül ki, hogy tudatosan malázták-e őket, vagy más módon pörköltöttek meg. 48. old. A sziráki ásatáson az avarokori temető négy sírjában ágyagedényekben pörkölt kölesmagokat találtak. Vajon étkezéshez vagy sörkészítéshez használhatta volna fel az elhunyt lelke ezeket?

²⁶⁰ Gyulai, 2000. 47-50. old.; Itt kell megjegyezni, hogy ma már szinte kizárólag az 1860 óta folyamatosan nemesített kétsoros árpából főznek sört. Ez a középkorban még ritka volt. Lőrincz, 1984. 7. old.; Narziss, 1981. 17. old. Fontos látni, hogy ma már kimondottan sörárpát használnak sörfőzésre, és nem az egyszerű tavaszi árpát.

²⁶¹ Kálmán, 2003. 46. old.

²⁶² TESZ, 1976. I. 180. (árpa), 236. old. (búza); Ligeti, 1986. 287. old.; Zimonyi, 2005. 138-140., 228-229. old. Zimonyi szerint a honfoglaló magyaroknak két fő rétege volt, nomadizáló és földművelő, hasonlóan az ókori szkítákhoz.

²⁶³ Gyulai, 1997. 123. old.; Gyulai, 2001. 169. old. Bár a hatsoros árpa volt a legjellemzőbb, volt kétsoros árpa maradványa is a magok között. 171., 180. old. A magyar középkorból egyébként az árpamaradványok viszonylag ritkák voltak, és ha találtak is, általában a hatsoros árpát sikerül beazonosítani.

látható, hogy valószínűleg sörfőzésre is. Természetesen egy lelőhelyből még nem lehet általánosítani, csupán látható, hogy az árpa tényleg kedvelt növénye lehetett a honfoglalóknak.

A honfoglalás után az első írott Kárpát-medencei sörös emléket újfent csak az 1067-es százdi alapítólevél biztosítja. Salamon király ugyanis a szeghalmi birtokát is a monostornak adta, és az itt élő torlók (obsequiatores) évente többek között házanként 4 vödör sört is kötelesek voltak adni. A méhsernél említett Dusnok falu torlóinak szintén kellett még sört adniuk a méhser mellett is, évente 2 köböllel.²⁶⁴ Elvileg időrendileg az 1061-es zselicszentjakabi alapítólevél megelőzi a százdit, azonban ez interpolált (talán 1257-ből), így hiába említi a malátát, pontosan nem lehet meghatározni a diploma keltét.²⁶⁵ Az 1086-os bakonybéli birtokösszeíró-levél – amelyben komlóról is értesülünk – szintén említi a malátaadást, pontosabban, hogy a különböző falvak aratói áztassanak malátát (umectant brasium), de az étel-ital adásról ebben még nem esett szó.²⁶⁶

A méhserrel foglalkozó fejezetnél már részletesebben kitértem a dömösi apátság 1138-as márcadóra. Ennél azonban sokkal érdekesebb volt a dömösi káptalan söradóztatása! Mint az oklevélből kiderült, a prépostság évente a kb. 1400 szolgálja közül nagyjából 800-tól kért sörjárandékot.²⁶⁷ A 800 szolgának fejenként két köböl jó sört (duos cubulos cereuisiae bonae) kellett beszolgáltatnia.²⁶⁸ Ez pontosan 1600 köböl sör (kb. 16.000 liter), azaz 12 fős közösséggel számolva ez fejenként naponta majdnem 3,5 liter sör lenne! Ráadásul könnyen lehetséges, hogy az általam alkalmazott köböl sokkal nagyobb volt, tehát a fenti mennyiségnek többszörösét is beszédhették. Ha ehhez hozzáadjuk a márcot, és a nem tudni mennyi bort, olyan mennyiséget kapunk, amennyit egyszerűen nem lehet napi

²⁶⁴ DHA, 1992. 185. old. „Do predium Scegholm ... Disposui obsequiatores, quorum hoc erit servicium: ... unusquisque quatuor cubulos cervisie, ... Disposuit eciam mea filia Magna in eadem villa, que dicitur Dusnuky sex mansus ... per domum duos cubulos cervisie.” A zselicszentjakabi apátság 1061-es alapítólevele elvileg időrendileg megelőzi a százdit, azonban feltehetően a XI. század végén íródott. DHA, 1992. 172. old. „Item villam Sancti Martini dedi ... ubi viginti tres sunt tributarii ministri, ... decem hydrias de tritico, totidem de brasia ...” Tehát itt 23 szolgálnak kellett évente összesen 230 vödör sört adni az apátságnak. Lehet, hogy kimondottan búzából főzték a sört?

²⁶⁵ DHA, 1992. 172. old. A zselicszentjakabi 1061-re datált alapítólevél. Az 1257-es átirat szerint Ottó sümegi comes Szent Márton nevű falut is adott az apátságnak 23 szolgálóval, akiknek minden évben 10 idria malátát (braseum) kellett adniuk az apátságnak. Valószínűleg XIII. századi a fenti adat. A zselicszentjakabi alapítólevélhez ld. még Kumorovitz, 1964. 53. old.

²⁶⁶ DHA, 1992. 253. old. 1086-os bakonybéli összeírólevél.

²⁶⁷ A legkevesebbet számolta Kecskés, 2000. 23. old. Én 772 sört adó szolgát számoltam össze, de még ennél is többet Györffy, 1991. 293-294. old. Utóbbi pontosan 809 szolgát számolt össze.

²⁶⁸ Fejér, 1843. II. 95-100. old. Az oklevélben sok szőlőt említenek, de ezek adóját nem, így – bár biztosan fizettek tizedet utána – nem tudjuk megállapítani, hogy mennyi bort kapott évente a káptalan.

rendszerességgel elfogyasztani.²⁶⁹ Úgy tűnik, hogy a magyar szerzeteseknek annyira sok sörük (és más szeszitaluk is) volt, hogy nem tehettek mást, mint hogy kiárúsítsák.

Mivel a sörrel kapcsolatban nem tudunk arról, hogy nagy értékük lett volna, netán kereskedtek vele, így csak azt feltételezhetjük, hogy az italmennyiség nagyrészt a helyben lakó egyháziak és valamelyest szolgaszemélyzetük igényét fedezte, illetve a frekvenciát dömösi udvarhelyen megjelenő vendégek megvendégelésére ment el, de mindenképpen hatalmas napi mennyiség lehetett (emiatt, és az egyházi tiltás szükségessége miatt gyanítanunk kell italmérést). Például csak birkából is évente több mint 1600-at kapott a káptalan. A böjtös napokat értelemszerűen leszámítva ez akkor is kb. napi 8 birka lenne a káptalan számára, ami szintén elfogyaszthatatlan mennyiség.²⁷⁰

Ugyanakkor felmerül az a kérdés is, hogy melyik ital lehetett a fontosabb akkoriban Dömösön: a pontosan körülhatárolt mennyiségű sör és márc vagy a bor? Véleményem szerint az előbbiek, hiszen amíg a borból megelégedtek a szokásos – termésfüggő – tizeddel, addig a sör és a márc mértékét pontosan megszabták. Ezen italok esetében nem kockáztatták meg, hogy rossz termés esetén ne legyenek bővében a habzó italoknak.

A sör fontosságára utal az is, hogy lakóhelytől függetlenül, bármilyen messze is laktak szolgálk, a két köből jó sört mindenhol elvárták. Ezen a ponton nem volt 'kivételezés'. Ezzel összefüggő érdekes felvetés lehet az is, hogy ha a XII. század elejének egyik kedvelt központjában, Dömösön a sör és a márc volt a legfontosabb ital, akkor ez talán a magyar uralkodói elit igényeit is tükrözte valamelyest.

1138-ban tehát 2 köből sört kellett házhelyenként adni a dömösi szolgálónépeknek, majd 1152-ben már három torló családnak kellett többek között 20 vödör sört szolgáltatnia a pannonhalmi apátságnak.²⁷¹ Az 1140-es évekből ismerjük Gut-Keled nembeli Márton ispán szabadosainak szolgálatait, ugyanis a csatári monostornak (Zala vm.) adományozta őket, és így derült ki, hogy Szt. Márton napjára (nov. 11.) évente közösen 6 köből malátát (brasii) kellett adniuk.²⁷² A bakonybéli apátságnak ránk maradt az 1086-ra datált oklevele után az 1171-es birtokmeghatározó diplomája is, amelyben az újabb szerzeményeket írták le. A Gannanna és Tuta települések között lakó 15 szolgának ekkor már egybek mellett 100 vödör

²⁶⁹ Egészen biztosan valamiféle kereskedelemben értékesítették a felesleget, pontosabban kocsmárolták a bejövő italokat. Tudunk arról, hogy az 1100-as évek elején már tiltani kellett az egyháziak kocsmatartását. Ld. Závodszy, 1904. 114. old. Első esztergomi zsinat rendelkezései. LXI. caput „Ne clerici tabernarii vel feneratorum sint. Quicumque in tabernaria domo biberit, si clericus est, deponatur, si laicus, in testimonio non recipiatur.” Tehát az egyháziak kocsmát ne tartsanak, de ne is látogassák, sőt még a világiak se, elvégre hiteltelenné válnak azzal. Ennek ellenére a dömösiek esetében valószínűnek kell tartanunk az italkimérést. Jelen pillanatban ez a legkorábbi – feltételezhető – adatunk az egyháziak kocsmatartására Magyarországon.

²⁷⁰ Györffy, 1991. 294. old. Feltehetően a hatalmas mennyiségű állatot is piacon értékesítették.

²⁷¹ PRT, 1908. I. 601. old. 1152. Margit úrnő végrendeletében többek között három szolgálócsaládot hagyott az apátságra. „item do tres familias ad serviendum ... cum uno bove ... et viginti idriis cervisie ...”

²⁷² Kumorovitz, 1980. 102. old.; Az oklevél kiadása: Fejérpataky, 1893. 16. old.

malátát is kellett adnia minden évben Szent Mihály napjára (szept. 29.). A Peregrinus nevű terület 10 szabadosának 80 vödör malátát kellett beszolgáltatnia.²⁷³ Megállapíthatjuk, hogy rendszerint fejenként 7-8 vödör malátát kellett adnia az erre kötelezett lakosoknak.

1181-ben a királyi poroszló visszaadott szökött jobbágyokat a Szamos mellett alapított monostornak. Az oklevélben szerencsére leírták a monostor birtokait is. Ebből a részből kiderül, hogy minden háznak (domus) évente többek között egy vödör sört (cerevisie) kellett adnia az apátságnak.²⁷⁴ Az is kiderül, hogy a mansiók száma 216 volt, a házhelyek száma is hasonló lehetett. Ezek szerint itt kisebb mennyiségű sört kapott az apát, bár a monostor is a szegényebbek közé tartozhatott (az alattvalók legnagyobb része állattartó volt, talán ezért sem kérhettek több sört tőlük).

1210-ben Opos a pannonhalmi apátságnak adományozott többek között egy szolgát Élbő faluban, hogy a pannonhalmi apátot szolgálja. Évente 1 hordócska sört kellett adnia az apátságnak (tunella cervisie).²⁷⁵ 1233-ban egy ítéletlevélből derül ki, hogy a pannonhalmi apátság minden jobbágya köteles volt Szent Márton napjára 1 vödör malátát adni az apát úrnak, azonban nem kötelesek azt oda is szállítani (csak a falu magtárába), a továbbszállításról gondoskodjon az apát.²⁷⁶

A méhsörrel kapcsolatban már említett Albeus-féle pannonhalmi birtokösszeírás (1237–1240 k.) részletesen tájékoztat az apátság szolgálonépeiről és kötelezettségeikről. Tulajdonképpen innen derülhet ki, hogy nagyjából mennyi malátára is számíthatott évente a pannonhalmi apátság. Mivel az apátság birtokain éltek kiváltságolt, és meghatározott szolgáltatásra kötelezett népek (kondicionáriusok), így a malátával is adózók létszámát kb. 2000 főben adhatjuk meg.²⁷⁷ Ez azt jelenti, hogy évente csak malátából kb. 40.000 liter jött össze, amiből – még inkább csak találgathatunk –, nagyjából 160-240.000 liter²⁷⁸ sör

²⁷³ ÁÚÓ, 2001. I. 66-67. old. 1171.

²⁷⁴ Szentpétery, 1961. I. 44. old. 1181.

²⁷⁵ PRT I. 618. old. 1210. Győri káptalan.; 1221-ben II. András ezt megerősítette ld. Uo. I. 651. old. 1221.

²⁷⁶ PRT I. 719-721. old. 1233. jún. 6. Esztergom; PRT I. 679. old. 1226. év táján először Miklós nádor rendezte a pannonhalmi szolgálonépek kötelezettségeit. Ekkor minden falunak 1 vödör malátát (brasium) kellett beszolgáltatnia Pannonhalmára. Ezen túlmenően kiderül, hogy az udvarnokoknak *árpából* kellett a malátát készíteniük, két akóval házanként. Ez az akó első említése. Ld. Bogdán, 1991. 157-169. old. Csöbör-cybrionakones-tina. A csöbör (akó) úrtartalma Bogdán összes mérhető adata esetében 5-200 liter között változott, de leggyakrabban 20-90 liter között volt, a valódi közéérték pedig a 40-70 liter volt (a vizsgált esetek 59%-ában). A két akó kb. 80 liter lehetett (szokás szerint alsó-közéértéken számolva).

A fenti oklevél megerősítését ld. PRT I. 790-791. old. 1240. júl. 14. Székesfehérvár. Az 1226-os és az 1233-as ítéletlevelek néhány éven belül egyértelműen ellentétesek egymással a söradás mértékét illetően (1 v. 2 vödör), tehát ez egy sarkalatos kérdés lehetett.

²⁷⁷ PRT I. 771-787. old. 1237-40 között Albeus nyitrai főesperes készítette az összeírást IV. Béla megbízásából, hogy az apátság ne kerekíthessen felfelé a saját javára. A fenti adatokat táblázatosan összegyűjtötték: Uo. I. 570-575. old.

²⁷⁸ Bogdán, 1991. 261-267. old. Különbőség van a csöbör és a vödör mértékegységek között. A vödör-idria-eimer ismert nagysága 10-44 liter között változott, a közéérték 10-23 liter volt. Mivel a köböltől is különbözik, és a köbölt 10 literrel számoltam, a vödört 20 literrel számolom. Továbbra is hangsúlyozom, hogy ezek csak

készülhetett. Ennek legnagyobb része természetesen nem került be az apátságba, hanem valószínűleg helyben kiárulták. Ez a mennyiség egyébként kb. másfélszer annyi, mint a már említett Sankt Gallen-i apátság éves sörmennyisége, csak itt nem a szerzetesek készítették, hanem az alávetett népek.

1231-ben a már említett Gug comes szolgálkat is adományozott a dym-i Szent Miklós kápolnának. Ezek az emberek többek között sört főzni (Cereuisiam braxare) is kötelesek voltak.²⁷⁹ Nagyjából ebben az időben a Várad Regestrumból értesülünk részletesen az akkori dusnokok kötelezettségeiről. 1216-ban Gábriel monostorának Choloz nevezetű szolgájának minden Szt. Mihály napra hat köböl sört kellett szolgáltatnia.²⁸⁰ 1229-ben több dusnoknak is a Zobodiani Szt. András egyháznál kellett maradniuk, és évente Szt. Mihály napjára többek között 12 vödör sörrel kellett szolgálniuk.²⁸¹ Ugyanabban az évben hoztak ítéletet, hogy Pál dusnoknak évente 5 vödör sört kell adnia Keresztelő Szt. János monostorának.²⁸² 1234-ből arról értesülünk, hogy Dera dusnoknak (Jouse birtokról) évente kellett szintén Szt. Mihály napjára többek között 4 vödör sört szolgáltatnia.²⁸³ Egy évvel később az ugrai monostor (Bihar vm.) egy szolgájáról olvashatunk, akinek Szent Mihály napon 5 vödör sört kellett adnia a szerzeteseknek.²⁸⁴ Ezen a helyen természetesen csak a sörös adatokat emeltem ki, valójában a torlóknak (dusnokoknak) a sör helyett sokkal gyakrabban borral kellett szolgálniuk. Az 1243-ban kelt, Jászó város (Zemplén vm.) kiváltságait megerősítő oklevélben az áll, hogy a város összes kúriája tartozik többek között egy légely sört adni Keresztelő Szt. János ünnepén az előljárónak.²⁸⁵

Fontos az 1086-os bakonybéli oklevél 1246-os interpolált megerősítése is. Ebbe már beszúrták azt a mondatot, hogy minden falu 4 ünnepnapon is köteles adni többek között 50 vödör sört (L ydriis cervisie).²⁸⁶ Az oklevél akkor 21 faluról tudott, ami azt jelenti, hogy ha ezek évi 4 alkalommal 1050 vödör sört valóban adtak az apátságnak, ami a dömösihez hasonlóan hatalmas mennyiség, akkor összesen 4200 vödör, azaz kb. 84.000 liter sör(!!!) folyhatott be a bakonybéli apátság pincéjébe. Ez a mennyiség – az elvárható borral együtt – egy kisebb városnak is elegendő lett volna, tehát itt is biztosak lehetünk az italmérés(ek) meglétében.

következtetett, kerekített *viszonszámok!* Azt is csak következtetni lehet, hogy a malátához mennyi vizet adtak, elvégre manapság a 4,5-5,5%-os alkoholfokú sörök főzése esetében kb. 1 : 5 arányban használnak malátát és vizet. Emiatt én az 1 : 4 – 6 arányokkal számoltam, hogy ne tévedhessünk nagyot.

²⁷⁹ Fejér, 1843. VII/1. 228. old. 193. 1231.

²⁸⁰ VR, 1898. 330-331. old. 209. 1216.

²⁸¹ VR, 1898. 476-477. old. 350. 1229.

²⁸² VR, 1898. 478-479. old. 353. 1229.

²⁸³ Uo. 252-253. old. 132. 1234. Szabolcs vm. Vö. Solymosi, 1994. 241. old.

²⁸⁴ Uo. 266-267. old. 142. 1235.

²⁸⁵ Fejér, 1843. IV/1. 305. old. Jászó város 1243-as kiváltságglevele.

²⁸⁶ DHA 260. old. Az 1086-os összeírólevél interpolált változata.

1251-ben Kornél fia Deta adott egy torlót a bakonybéli monostornak, hogy Szt. Miklós ünnepének oktavájára (dec. 13.) minden évben adjon 6 vödör sört.²⁸⁷ 1270-ben V. István király részletes kiváltságot adott 10 házhelynyi (mansio) örnek Monorosd-on (Őrimagyarosd), Vas megyében. Ebben leírta, hogy a szabadságjogokért cserébe minden egyes mansiónak többek között 1 köböl sört kellett adnia évente a király várába (Monyorósd?).²⁸⁸

A tatárjárás utánra tehetjük az apokrifnak tartott magyarországi inkvizíciós könyvek egyik jegyzőkönyvének sörös adatát. Eszerint állítólag a veszprémi egyházmegyében Badhur fősamán és segédei a néptől sört, bort és egyebeket kaptak Szent György napján a sertésszaporulat biztosítása végett.²⁸⁹

A XIII. századtól beindult felvidéki telepítéseknek köszönhetően sorra értesülünk a sörfőzdekről. IV. Béla királyunk privilégiuma a barsi vendégek számára úgy szólt, hogy évente 12 köböl sört adjanak a király várispánjának.²⁹⁰ 1243-ban az Új-Ruszbach-i (Szepesség) soltész eladta addigi soltészágát, amihez természetesen egy sörfőzde (braxatoria) is tartozott.²⁹¹ 1244-ben Boleszláv mester elpusztított birtokát kapta Henrik soltész, aki teljes szabadságot élvezett egyebek között a sörfőzésben is.²⁹² Egy 1247-es diploma szerint a – komlótermesztéssel kapcsolatban is felbukkanó – szelepcsényi lovasjobbágyoknak többek között sört is kellett adniuk igény szerint (mennyiségmegjelölés nélkül) a garamszentbenedeki apátságnak.²⁹³ 1273-ban Theoderik mester Koy nevű földjére telepéseket hívott, akiknek többek között majd minden évben karácsonykor (Nativitate Domini) egy darab, 3 csöbör ürtartalmú edény (vase continente tres tinas) sört kellett adni uruknak.²⁹⁴ 1279-ben a Szepességben Botyz comes testvéreivel Chetana nevű erdejét soltészoknak adományozta, hogy német jogú települést hozzanak ott létre. A soltészok szabadon bírhatták a malmot és a sörfőzdet, és minden lakosnak náluk kellett majd öröltetni és sört főzetni.²⁹⁵ Ugyanabban az évben Bolchardus comes a Tenen nevű földjét az ott lakó hospeseknek átengedte, cserébe bizonyos évi szolgáltatásokért. Minden karácsonykor, húsvétkor és pünkösdkor 4-4 vödör sört (vagy 40 denárt) kellett például adniuk.²⁹⁶ 1289-ben Rycolphus Lumpniz-i comes

²⁸⁷ ÁÚÓ, 2001. VII. 336. old. 1251.

²⁸⁸ UB, 1955. 380. old. 1270.

²⁸⁹ Fehér, 1996. 353. old. Véleményem szerint a Fehér Mátyás Jenő által felfedezett Kassai Kódex létezetett, ugyanakkor Fehér könyvét roppant nagy fenntartással kell kezelni, hiszen ez a régi kódex másolatának a szerző által készített sietős újramásolata alapján később kiadott feldolgozása.

²⁹⁰ ???

²⁹¹ ÁÚÓ, 2001. VII. 147. old. 1243. (in festo Sancte Elisabeth Regine) Szepesi káptalan.

²⁹² Wéber, 1891. 193-194. old. 1303-ban ugyanennek a soltészágnak az ügye felbukkan nálam is.

²⁹³ Uo. 219. old. 146. 1247. jan. 13. Garamszentbenedek.

²⁹⁴ ÁÚÓ, 2001. IV. 32. old. 1273.

²⁹⁵ Bárdosy, 1832. 139. old. 1279.

²⁹⁶ ÁÚÓ, 2001. XII. 273. old. 231. 1279. Váci káptalan. Úgy tűnik, hogy az 1 vödör sör (idria cervisia) 40 denárt kellett, hogy érjen. Ezt sajnos nincsen mihez hasonlítanom, de valószínűleg korrekt árú lehetett. Ld. 278.

soltészoknak adta Ruda nevű erdőjét, hogy betelepítsék a szepesi jog szerint. A soltészoknak a különféle kiváltások mellett szabad sörfőzési joguk is lett, melyet örökíthettek.²⁹⁷ 1290-ben Chirbans falu (Liptó vm.) soltészának engedélyezte a földesúr, hogy szabadon építhessen malmot és sörfőzdét.²⁹⁸ 1292-ből egy korábbi szepesi telepítésről értesülünk Felka mezőváros közeléből (Szepes vm.), ahol a soltészoknak szintén szabadságukban állt a sörfőzdek használata.²⁹⁹ Ugyanabban az évben az esztergomi káptalan írta le a Nemty-i (Németi?) nevű faluban lakó kondicionáriusainak, vendégeiknek és jobbágyaiknak éves terheit. Az oklevélből egyébként kiderül, hogy Németi falu lakosai magyarok és szlávok voltak, nem pedig németek. Mindenesetre évente minden mansió köteles volt adni Szt. Márton ünnepének oktávján (nov. 18.) többek között két fehér kenyeret és 1 vödör sört (cervisie).³⁰⁰ Szintén 1292-ben történt, hogy az északi Podolin városprivilegiumot kapott. Eszerint a város sörfőzési és csapolási joga 1 mérföldre terjedt ki. Úgy tűnik, hogy a Kárpát-medencében az ún. sörmérföld legelső említése ez volt.³⁰¹ 1297-ben a szepesi Dolya település lakóinak minden Szt. Márton-napkor egyebek mellett egy 3 csöbör ürtartalmú edénnyel sört kellett adniuk uruknak.³⁰²

A X–XIII. századra vonatkozóan megállapíthatjuk, hogy a sör, mint terményjáradék, esetében nem lehet a szolgáltatások fokozódásáról beszámolni. A XI. századból csak a százdi oklevél tájékoztat bennünket sörszolgáltatásról, a XII. században már több forrásunk van, ám ezekhez képest a XIII. században határozott csökkenést láthatunk a 'söradó' mennyiségét illetően. Ugyanakkor persze a növekvő népesség miatt ekkor juthatott el csúcspontjára a sör- és malátabevételek mennyisége. Valószínűleg a középkor későbbi századaiban sem jutott annyi sör az apátságok asztalaira (és az általuk fenntartott ispotályokba).

Érdemes elidőznünk kicsit a *brasium* és *cervisia* szavak (illetve ezek változatainak) magyar fordításánál is.³⁰³ Ezek írásváltozataira nem térek ki, viszont pusztán a fenti forráshelyek alapján is szilárdan leszögezhető, hogy a *brasium* semmi másnak nem fordítható helyesen, mint malátának, míg a *cervisia* sörnek. A *brasium*, mint maláta, áztatására még írott feljegyzésünk is van (1086. Bakonybél)! Lehetne egyszerűen sörárpának is fordítani, azonban

lábjegyzet. Amennyiben jól saccoltam, hogy a vödör 20 liter körüli nagyságú lehetett, úgy az 1 liter sör ára 2 denár körül mozgott.

²⁹⁷ ÁÚO, 2001. IX. 517. old. 373. 1289. Lumpnitz.

²⁹⁸ CD VII. 214. old. 1290.

²⁹⁹ ÁÚO, 2001. X. 91. old. 1292. Az eredeti 1279-es adománylevél átirata.

³⁰⁰ MES, 1875. II. 314. old. 310. 1292. jan. 11. Esztergomi káptalan.

³⁰¹ Marsina, 1976. 46. old. A szerző szerint a sörmérföld a lengyel városi oklevelek hatására került be a podolini kiváltságlevélbe.

³⁰² Fejér, 1843. VI/2. 109. old. 1297. pünkösöd. Szepesi káptalan – „... singuli lagenam cereuisie tres tinnas continentem ...”; Solymosi, 1998. 72. old.

³⁰³ Harmatta, 1993. I. 356. old. A *brasium* szónak két jelentését adja meg, maláta és sör, szerintem viszont csak maláta lehet.; Uo. II. 100. old. A *cervisia* egyértelműen sör Harmattánál is.

ez a kifejezés eleve nem helyes, mert van árpa és van csíráztatott árpa, ez utóbbit nevezzük malátának. Kimondottan sörárpa pedig nem volt még a középkorban. A malátát elvileg nevezhetnénk továbbra is sörárpának, de ez a megnevezés a laikust félrevezethetné, elvégre a sörárpa ma létező nemesített árpafajta, és ezt malátázzák. Ily módon a *brasium* sörárpakénti fordítása helytelen, emiatt mellőzendő.³⁰⁴

Jogos kérdés lenne, hogy miért szerepel külön a maláta és a sör szó? Igazából teljesen logikus a kettőt különválasztani, hiszen magát a malátát – amennyiben száraz helyen tartják – hónapokig el lehet tárolni. Ily módon már az Árpád-kori okleveleinkben is nagy fontossága van, hiszen a kifőzött felsőerjesztésű sört átlagosan nem lehetett két hétnél tovább fogyasztani (tárolni),³⁰⁵ malátából viszont akár a távoli falvak lakóitól is kérhettek és kaphattak a monostorok, földesurak. Éppen ezért volt nagy fontossága például Pannonhalma esetében, ahol adott esetben az ország túlvégéről is elvárhatták, hogy a maláta megérkezzen hozzájuk. Sör nem ért volna el több száz kilométerről iható minőségben. (A magasabb alkoholfokú méhsert elvárhattak az apátságok akár az ország távoli pontjáról is, a gyengébb sör viszont megromlott volna.)

További érdekes kérdés, hogy a *brasium* szóból képezett *brasiator* (sörfőző/malátázó) és *brasiatorium* (sörfőzde/malátázóház) szavakat hogyan fordítsuk.³⁰⁶ Úgy gondolom, hogy ezek fordítása problémás, egyáltalán nem biztos, hogy tényleg nem csupán csak malátázással foglalkoztak ezek a személyek illetve épületek. Eperjes XV–XVI. századi példáján majd láthatjuk is, hogy külön számontartották a malátázóházat és a sörfőzdét. Ha akkor úgy lehetett, a X–XIII. században főleg nem tudni, hogy pontosan minek fordítsuk a *brasiatorium*ot... Ettől eltekintve a konvenciók figyelembevétele alapján nem rossz megoldás a fentieket sörfőzőnek és sörfőzdének fordítani – én is így teszem –, de tudnunk kell, hogy nem biztos, hogy fedi a valóságot fordításunk. Lehetségesnek tartom, hogy egyszerű malátázó épületek (és személyek) voltak a fentiek, a főzés pedig otthon történt.

³⁰⁴ A mai sörárpa az ún. kétsoros árpa. A *brasium* valamilyen gabona (jó eséllyel két- v. hatsoros árpa) malátája.

³⁰⁵ Kovács – Vétek, 1999. 36. old.

³⁰⁶ Harmatta, 1993. I. 356. old. A *brasiatorium* a szerzőnél „sör főzésére szolgáló épület, műhely, serfőző ház”. Gyakorlatilag így pontos a fordítása (mert beleérthető a malátázóhelyiség is), de ilyen hosszan persze nem írhatunk le egyetlen szót.

3. 7. A komló Magyarországon

Ebbe a fejezetbe illesztettem be a komlóval kapcsolatban felmerülő adatokat, amelyek kivétel nélkül mind a magyarországi sörfőzés bizonyítékai lehetnek. Komló szavunk minden vitán felül török eredetű,³⁰⁷ és ebből Bevilaqua könnyen arra a következtetésre jutott, hogy a komlófelhasználás a sörben egyfajta ázsiai találmány, és elmélete szerint a komló korai említése is ezt erősítené meg.³⁰⁸ Ligeti Lajos azonban úgy gondolta, hogy a komló szó bár török eredetű szó, a török nyelvekben mégis is csak a XI. század óta lehet tetten érni!³⁰⁹ Emiatt Bevilaqua elméletét újra kell gondolnunk. Az teljesen bizonyított, hogy a komló őshazája a Kaukázus előtere, tehát innen terjedt el nyugat és kelet felé is.³¹⁰ Az is kiderült, hogy a komló a IX. században ismert volt Csehországban, sörfőzésnél pedig Európában az első felhasználása valószínűleg 736-ban következett be. Eddigi tudásunk szerint ugyan a magyarok valószínűleg ismerték a honfoglalás előtt is a komlót (de nem biztos), a sör komlózása mégis legalább annyira nyugati hatást tükröz sörfőzésünkben, mint keletit. A Kárpát-medencében mindenestre a vadkomló mindenhol megtalálható, így Cseh Sándor feltételezi, hogy a népvándorlás korában kerülhetett ide a komló, ekkor tejedhetett el Európában is.³¹¹

Mindenképpen meggondolásra érdemes, hogy első említésünk a komlóról véleményem szerint 1055-ből származik (tihanyi alapítólevél),³¹² ami talán a legkorábbi emléke hazánkban a török komló szónak! 1075-ben a garamszentbenedeki alapítólevél a monostor tartozékai között a komlóföldeket is felsorolta.³¹³ Ezeken túlmenően az eredeti

³⁰⁷ TESZ, 1976. II. 537. old. (komló szócikk)

³⁰⁸ Bevilaqua, 1931. I. 137-146., 150-151. old.

³⁰⁹ Ligeti, 1986. 289-290. old.

³¹⁰ Perndorfer, 1999. 40. old.; Cseh – Ternai, 1978. 37. old.

³¹¹ Cseh – Ternai, 1978. 7. old.

³¹² DHA, 1992. 149. old. 1055-ös tihanyi alapítólevél. Az adománylevél szépen leírja a tihanyi félszigetet, majd így folytatja: „Et hoc notum cunctis, quod omnia, que illa clauduntur insula in fructectis, in cumulo et in omnibus [preter] vineas, ibi pertinentia sunt...” Véleményem szerint itt a cumulo szó komlóskertet jelölhet, van ilyen értelme is. Ld. Harmatta, 1993. 441. old. Meg kell jegyeznem, hogy Harmatta *rét, kaszáló* értelemben is fordította a cumulo-t, ami véleményem szerint helytelen, már csak azért is, mert az általa ebben az esetben hozott példáknál mindenhol erdőkkel együtt szerepel a cumulo, márpedig a komlónak (futónövény lévén) pontosan erdős élőhelye volt régebben.

³¹³ DHA, 1992. 213. old. 1075-ös garamvölgyi interpolált alapítólevél. „... cum silvis, venacionibus, aquis, piscacionibus, *cumulonibus* [kiemelés tőlem – M. Sz.] ac omnibus conmoditatibus utilitatibusque in predictis silvis, aquis et terra, ...” Úgy gondolom, hogy ez a felsorolás eredeti lehet, hiszen később a komló helyett a sokkal értékesebb szőlőket szokták beleírni az oklevelekbe (az oklevélnek ezt a részét Györffy is eredetinek tartja). Ezen oklevelünk pont az bizonyítja, hogy a XI. században, főleg az északi hegyvidékeken nem volt még jellemző a szőlő.

1086-os bakonybéli birtoklevél említi a Cupan falu (Somogy vm.) határában levő Qumlouozou völgyet, ami komlóasztót jelenthetett.³¹⁴

Úgy vélem, hogy a komló szó (magyaros latinságban *cumulo*, *cumulus*) az Árpád-korban határjelzőként is szolgált. A komló ugyanis futónövény volt, és emiatt már akkor is magasra kellett futtatni a megfelelő terméshozam miatt. Ma legalább 6 méter magasságig futtatják a növényt,³¹⁵ valószínűleg a középkorban is igen magasra kellett vezetni, emiatt akár egy sor komló is jellegzetes határjel lehetett mondjuk a gabonaföldek között (az is lehetséges, hogy határjelző kőhalomra vezettek komlót, hogy hasznosabb legyen). Mindezt a vélekedésemet néhány oklevél is megerősíti. Több helyen is a határ (*meta*) szó szinonímjaként használták a komlót (*cumulo*).³¹⁶ Véleményem szerint nem véletlen, hogy a komló nevéből alakult ki a latinos *cumulo*-határ szavunk a középkori Magyarországon. Határjelként azért is alkalmas, mert viszonylag hosszú ideig él, 25-30 évig, és ha alacsony, szinte jellegtelen vadkörtefák lehettek határjelek, akkor a magasabb, hasonló életkorú komló is lehetett, ráadásul hasznosabb volt. 100 liter sörhöz ugyanis mindössze 120-400 gramm komló kell (ez sörfajtánként változó).³¹⁷

Óvatosan kell viszont bánnunk a *cumulo* szó komló növényként való alkalmazásával, hiszen valóban sok helyen csupán 'halmoz, feltornyosít' értelemben használták, és pont határjelekként követ, földet is felhalmoztak esetenként, tehát ekkor nem a komló maga volt a jelzőpont.³¹⁸ Ugyanakkor mindenképpen érdekes, hogy a komló mai latin alakja (*humulus*) majd csak 1358-ban jelent meg először,³¹⁹ addig kizárólag a magyaros alakot használták a Kárpát-medencében. Ez is azt mutatja, hogy mennyire erősen jelen volt a köznyelvben a törökös komló alak.

Tény, hogy nagyon korán megjelent írott forrásainkban a komló. Az említett garamszentbenedeki alapítólevél 1217-es nagymértékben interpolált átirata valósággal hemzseg a komló említéseitől. A monostornak volt olyan birtoka (Ludas falu), ahol a

³¹⁴ DHA, 1992. 250. old. 1086-os bakonybéli birtokösszeíró-levél.

³¹⁵ Cseh – Ternai, 1978. 55-56., 89., 92. old. Az 1820-as évektől terjedt csak el a komló jellegzetes támbereendezése, addig hosszú karókra futtatták a növényt. Ma legalább 6 méteres magsságig vezetik a komlót, mert roppant fényigényes, és csak így hoz megfelelő termést.

³¹⁶ DHA, 1992. 251. old. Bakonybéli alapítólevél. „ ibi est *cumulus*, hoc est *hotar*; ... de qua itur ad *cumulum*, qui dicitur *hatar*; hinc vergit ad iacentem columnam lapideam, ...” (kiemelések tőlem – M. Sz.) Ebben az alapítólevélben egyébként is nagyon sok *cumulus*-határ jelentésű szóhasználat van. Úgy gondolom, hogy a magas határjelekre ezúttal valóban komlót is futtattak. Feltételezésem szerint kezdetben a határ és a komló szavak valóban csereszabatosak voltak, hiszen minden mesterséges, magas határjelre futtattak komlót.

³¹⁷ Cseh – Ternai, 1978. 61., 82. old.; ML 1982. I. 826. old. (komló szócikk)

³¹⁸ Harmatta, 1993. II. 441. old.

³¹⁹ Harmatta, 1993. IV. 301. old.; Palásthy, 1890. I. 111. old. 1385. A Felső-Palást falu (Hont vm.) melletti Litva patak partján a lakosok „haberent, ut dixissent, quoddam nemus humulorum...” Ugyanakkor érdekes, hogy megvan az 1279-es határjárás is, ahol nem szerepel még a komló. Ez azt mutathatja, hogy az odateleplülők ültették a komlót. Uo. 10. old.; 1308-ban sem szerepel. Uo. 36. old.

szántóföldek mellett komlóföldek is voltak.³²⁰ Egy Rikachi Artand nevű falunak munerát is kellett adnia a komlóból, mégpedig évente 3 vödörrel (*trium ydriarum ... cumulonis*).³²¹ 1165-ben Páznán fia Farkas szelepcsényi szolgálait ajándékozta a garamszentbenedeki apátságnak földjeivel együtt „*siluam magnam et nemus cum multis fenetis et cumulone habencia inter orientalem et meridionalem plagam.*”³²² 1255-ben kimondottan nagy tételben szerepelt a komló, hiszen a margitszigeti apácáknak adományozott budai vásárvám tételei között is megtaláljuk. Itt az a különösen érdekes, hogy a komlót kocsiszámra szállították a vásárra, és egy egész rakomány után is csak 3 denárt kellett adózni, tehát nagyon keveset.³²³ Ez szerintem nagyarányú komlókereskedelemre utal.

A komlóval Gölnicbányán is kereskedtek, erre utal az itteni 1278-as vámszabályzat. A két vámszabályzat szinte szó szerint megegyezik, így például a szekéren szállított komló esetében is. Gölnicbányán szintén 3 denárt kellett adózni utána. A jelenség oka az lehetett, hogy mindkét vámot a margitszigeti apácák birtokolták.³²⁴

A szepesi szászok 1370 körül formába öntött jogkönyve szerint a komló eladásnál keményen büntették azt, aki a komlószsákban felülre jó komlót tesz, alul pedig rosszat ad el.³²⁵ Véleményem szerint ez mindenképpen az északi területek fejlett sörfőzésére mutat rá. A komlókereskedelmet semmiképpen nem szabad félvállról vennünk, már csak azért sem, mert a XV. századra Nagyvárad környékén, illetve Budán is kimondottan Komlo-nak neveztek egy szekérfajtát, minden bizonnyal azért, mert komlót szállított.³²⁶

A komló magyar emlékeivel kapcsolatban nem hagyhatjuk figyelmen kívül a vízneveket sem. Györffy György és mások szerint is a víznevek a legfolytonosabban fennmaradt földrajzi neveink.³²⁷ Ezért azután különösen érdekes, hogy a komló neve több víznévben is előfordult, bár mivel magyar (török?) komló elnevezésről van szó, így leghamarabb csak a honfoglalásig lehet visszavetíteni a vizeink körüli komlóültetvények létét.

³²⁰ MES, 1875. I. 55. old. 1075-ös garamszentbenedeki alapítólevél „... In uilla ludam decem domus seruorum cum pomerio et terram ad V aratra et cumulonem mixtim cum uilla et nemus. ...”. Gondolom, Harmatta itt kaszálónak fordítaná a komlót, pedig rögvést kiderül, hogy a komlónövényről volt szó.

³²¹ Uo. 55-56. old. Úgy gondolom, hogy a szénát nem szoktak vödörrel mérni. Uo. 58. old. „Isti autem et aliis supradictis uillis statui ... cumulonem colligunt ...” Tehát a falvak lakóinak össze is kellett gyűjteniük a komlót, értékes volt valamennyire.

³²² MES, 1875. I. 118. old. 1165.

³²³ BTOE, 1936. I. 56. old. 1255. júl. 25. „Item de curru cumulonis recepiant tres denarios.”

³²⁴ ÁÚO, 2001. IX. 1278. 204-205. old.; Weisz, 2006. 63-64. old.

³²⁵ Piirainen, 2001. 69. fejezet 75. old. „Wie will ein Mann Hopfen kaufen kann, auf einmahl in sein Hauß. So ist daß auch unßer Recht, daß kein Mann mehr Hopfen kaufen soll zu einem Mahl, als zu einem Gebreüth, oder als vill, alß einer Bütt kaufte, und ob der Hopfen zweyerley wär unten böß und oben gutt; ehr bestehet an deß Landes Buß.”; Blazovich, 2005. 184. old.; Bevilaqua, 1931. I. 330. old.

³²⁶ Jakab, 1870. I. 14-15. old. 1478. ápr. 10. Buda. Az oklevél több erdélyi város nagyváradi vámfizetéséről szól. Itt szerepel a sokféle szekér mellett a Komló is. „Item de Curru humili vulgariter Komlo denarios octo.” Tehát 8 denárt fizessenek ezen szekérfajta után.; Teleki, 1857. XII. 68. old.

³²⁷ Györffy, 1972. 270. old.; Kiss, 1997. 199. old. Kiss Lajos leszögezi, hogy a vizek, folyóvizek ritkán cserélik nevüket, az új telepések, hódítók inkább átvették a vidék régi lakosaitól a vízneveket.

A leleszi prépostság (Zemplén vm.) birtokviszonyait rögzítő 1211. és 1214. évi oklevelekben például szerepelt egy Kumuloer nevű patak. Hasonlóan ehhez, Fyzer (Füzér) várának 1264. és 1270. évi adományleveleiben is szerepelt egy Kumlospathaka nevű víz.³²⁸ Egészen északon, Makovica várához is tartozott egy Komlospathaca nevű vízfolyás (1415-1427).³²⁹ Ezek az adatok egyértelműen arra utalnak, hogy elterjedt volt a komlótermesztés (a mai és az egykori) Észak-Magyarországon, sőt a komló már a magyarok bejövetele előtt is valószínűleg itt lehetett. De nem csak Észak-Magyarországon maradt fenn a komló neve! Baranya vármegyében tudunk Komlós-kútról Kisdér falu közelében.³³⁰

A komlónak kertben való művelésére találunk középkori adatot Pozsony vármegyében, egy „terra Komlókert” nevű helyen (1384).³³¹ Igazából ennél korábbi adatunk is van komlóskertről, már a XII–XIII. századból.³³² Egészen északon, a lengyel határ mellett egy települést 1315-ben szintén kifejezetten Komlós kertnek (Hopfgart) neveztek.³³³ Önmagában persze az, hogy kertben termesztik-e a komlót, mindegy volt, hiszen anélkül is jelentős volt a kereskedelme. A kertben termesztés inkább azt mutatja, hogy az emberek érdemben kezdtek foglalkozni a komlóval, tulajdonképpen nagyobb és minőségibb termés hozamra törekedhettek. Magáról a komlótermesztés megszokott formájáról még egy középkori forrásunk tanúskodik, bár nem közvetlenül. A Szász tükör (1233 előtt készült) ugyanis kimondottan német földön, Szászországban íródott, azonban nagyon nagy hatása volt a magyarországi német települések jogaira is (pl. Késmárk, Zsolna vagy a Szepesség jogára),³³⁴ tulajdonképpen joggal feltételezhetjük, hogy a német területekről hozzánk érkező telepések hasonlóan gondozták a komlót, mint otthon, például Szászországban. A már említett szepesi jogkönyvnek is ez a munka volt az alapja, bár a most idézendő artikulus a szepesiből hiányzik:

³²⁸ Ortway, 1882. 448-449. old.; ÁÚO, 2001. VIII. 257. old. 1270. Ez az oklevél tud Kumlovs nevű földről is, illetve Kumlovs patakról is (riuum Kumlovs). Egyébként a komló nagy vízigényű növény, évente legalább 600 mm csapadékot igényel, tehát emiatt is logikus, hogy vízpartok mellett találjuk az ültetvényeket. Cseh – Ternai, 1978. 37., 59. old. Szerintük a vadkomló leggyakrabban folyók, patakok völgyében található meg, ahol cserjékre, fákra kapaszkodik.

³²⁹ Csánki, 1913. I. 300. old.

³³⁰ Györffy, 1998. I. 327 old. 1329. évből „... ad fontem Komlowskutk vocatum ...”; Hoffmann – Rác – Tóth, 1999. I. 49. old.

³³¹ Belényessy, 1955. 28. old. Hoz még egy adatot komlós kertre Bars vm-ből, Kistapolcsány területéről (1360-ból) is. DL 41 425 1360. máj. 2.

³³² Györffy, 1998. II. 234. old. Dág falu határában (Esztergomtól D-re) „... transit viam, qua itur Budam et supra ortos cumulorum qui vocantur Komloufeu ...” 1181. évi oklevél 1262-ben történt megerősítése.

³³³ Bruckner, 1912. 109. old. 1315-ben a kamjonkai (kövesfalvi) soltésznek Miklósnak, Drugeth Miklós lublói várúr engedélyt adott, hogy Hopfgart területen 60 telket benépesíthessen. Ld. 381. lábjegyzet.

³³⁴ SZT, 2005. 37-38., 50. old.

„Ha a komló átnyúlik a kerítésen, akkor az, akinek az udvarában van a gyökere, ragadja meg olyan közel a kerítéshez, ahogyan csak lehet és húzza: ami vele tart, az övé; ami a másik oldalon marad, a szomszédjéé.”³³⁵

A hiány oka egyrészt az eltérő városiasodásban kereshető, ugyanis a Szász tükörben ez a cikkely a falusi élet szabályozásánál található, míg a felvidéki szászok nem kimondottan falvakban, inkább mezőváros-félékben laktak, ezért ők csak bizonyos, rájuk jobban vonatkozó szabályokat fektettek le írásba. Másrészről úgy gondolom, hogy a komlótermesztés magyar földön még jellemzőbb volt, mint a németeknél, korábban kezdődött, és emiatt hamarabb nagyobb méreteket is öltött. A Kárpát-medencében ismerjük a komló vadon történő gyűjtögetését is. 1479-ben ugyanis a Terstyánszkyak és Szmrecsányiak emberei a Szentiványiak földjének határában szedtek komlót, és ebből pereskedés lett.³³⁶ Ebben az esetben minden bizonnyal vadkomlóról volt szó (kert nincs említve), hiszen nem lehetett pontosan dönteni a birtokbeli hovatartozásukról.

A komló nem csak víznevekben szerepelt, hanem természetesen más földrajzi nevekben is. A történelmi Magyarország több pontjáról is van adatunk komlós helynevekre. Erdélyben érdekes, hogy egy bizonyos Pogány nevű településsel együtt említik Komlóst még 1303-ban (Kolozs megye).³³⁷ 1336-ban egy Komlóstelek nevű Doboka megyei területről értesülünk.³³⁸ Nagyvárad közelében Vertus falu mellett egy komlóskertől (ortus humulorum) tájékoztat 1400-ban egy oklevél.³³⁹ Erdélyben, 1419-ben még mindig volt egy Komlód nevű birtok,³⁴⁰ ami bizonyosan a birtokra jellemző komlóról kapta nevét. Az aradi káptalan közelében is létezett egy Komlos nevű település 1446-ban.³⁴¹

Elsősorban azért nem Erdélyben volt a komlótermesztés központja. Észak-Magyarországon például egy időben szokásban volt a komlótized egyházi intézménye is, annyira jellemző és szükséges növény volt a komló. Legkorábban úgy tűnik, hogy 1391-ben kezdte követelni az egri püspök ezt az új tizedfaját. 1402-ben Zsigmond királynak kellett

³³⁵ Uo. 191. old. II. 52. art. Említettem már, hogy a komlót magasra kellett futtatni, és ne gondoljuk, hogy a szászok kerítése alacsony volt. A házak közti kerítést élő vesszőkből készítették, és a vesszők végeit mindenki a saját telke felé fordította. A sörfőzéshez használt komló a kerítésen felfutva gyakran áthajolt a túloldalra. A jó kerítést magasra növesztették, olyannyira, hogy egy lovon ülő ember éppen elérje a tetejét. (Uo. bevezetés 23. old.)

³³⁶ Kniezsa, 1952. 33. old. 1479. okt. 13. Blatnica.

³³⁷ EO, 2004. II. 42. old. 1303. máj. 11., 49. old. 1305. jún. 24.

³³⁸ EO, 2004. II. 327. old. 1336. szept. 1.

³³⁹ ZSO, 2004. II/1. 42-43. old. 1400. jún. 14. Nagyvárad.

³⁴⁰ KJJ, 1990. I. 181. old. 1419. május 3. Visegrád. A birtok egészen a középkor végéig fennmaradt.

³⁴¹ Nagy, 1889. II. 390. old. 1446. okt. 6. Aradi káptalan.

megtiltania Tamás egri püspöknek, hogy az eperjesiektől komlótizedet szedjen, és elrendelte, hogy az emiatt kimondott egyházi átkot oldja fel.³⁴²

Érdemes még inkább elidőznünk a Komló, Komlós földrajzi nevek elhelyezkedésénél is. A legkorábbi településnevünk, amely a komlót őrizte nevében, az Komlószarm volt Moson vármegyében (1208).³⁴³ 1310-ben Zala megyében Ötvös és Szentgrót (mai Zalaszentgrót) közötti út mellett húzódott Komlosvölgy.³⁴⁴ Ebben a megyében volt egy Kumoloumal nevű hegynyak (ad quendam collem Kumoloumal dictum) is már 1264-ben.³⁴⁵ Abaúj vármegyében 1270-től folyamatosan és igen sok oklevélben felbukkan Komlós település.³⁴⁶ Sáros vármegyében hasonlóan létezett 1259 óta Komlós (ma Komlós-Keresztes és Komlós is létezik). Errefelé Komlós (Chmelow) nevű új vár is állt 1460 táján, amiben cseh katonaság fészkelte.³⁴⁷ 1336-tól kezdve Doboka vármegyében is volt egy Komlóstelek, ma Komlósújfalú a neve.³⁴⁸ Természetesen ekkor is létezett a mai Komló őse (Baranya vm.), aminek első írott emléke 1256-ból való (Villa Complor).³⁴⁹ Szerém vármegyében is volt Komlós helyiség, 1237-től kezdve egészen 1477-ig értesülünk róla.³⁵⁰ Somogy vármegyében is volt Komlós possessio 1398 óta.³⁵¹ Tolna megyében 1329-ből értesülünk Komló helyiségről.³⁵² Erdélyben is ismerünk Komlód települést 1322-től 1506-ig, ami ma is megtalálható az egykori Kolozs vármegyében.³⁵³ Ugyanígy tudunk a már említett Komlósról is (1305) ugyanabban a megyében, és valószínűleg a kettő település két különböző vidéken lehetett.³⁵⁴ Tudjuk azt is, hogy 1341-től 1470-ig Bereg vármegyében is volt egy Komlós nevű birtok.³⁵⁵ A XV. században a legjobban Csánki Dezső történeti földrajzi köteteiből tudjuk behatárolni a komlótermő (és így talán sörfőző) területeket. Komárom vármegyében is volt egy Komlós

³⁴² ZSO I. 252. old. 1391. dec. 4. Buda.; ZSO II/1. 228. old. 1402. szept. 23. Pozsony.; EVL, 1931. 57. old.

³⁴³ Györffy, 1998. IV. 152. old. 1208-ban az iteni szabadosokról értesülünk.

³⁴⁴ Kóta, 1997. 25. old. 1310. ápr. 28. Vasvári káptalan.

³⁴⁵ ÁÚO, 2001. III. 117. old. 80. Hanti káptalan.

³⁴⁶ Csánki, 1913. I. 211. old.; Györffy, 1998. I. 144. old. Komlós a már említett Komlós-patak mellett feküdt.

³⁴⁷ Csánki, 1913. I. 281., 300. old.; ÁÚO, 2001. VIII. 3. old. 1261. márc. 28. German komlósi lakosnak (German de uilla Cumlous) adott 1259-es oklevél megerősítése.; Kárffy, 1901. 225. old. 1423. máj. 29. Kassa. Abaújvár és Sáros megye közgyűlése tárgyalta Komlos-i Miklós hatalmaskodását, aki birtokához, Komlos-hoz csatolt más birtokot.

³⁴⁸ Györffy, 1998. II. 76. old.

³⁴⁹ Csánki, 1913. II. 498. old.; Györffy, 1998. I. 328. old.

³⁵⁰ Csánki, 1913. II. 248. old. Legfontosabb bortermő vidékünkön is volt komló, ez szintén a komló és a sörfőzés fontosságát mutatja.

³⁵¹ Csánki, 1913. II. 621. old.

³⁵² Kőfalvi, 2006/b. 99. old. Pécsvárad, 1329. március 19.

³⁵³ Csánki, 1913. V. 368-369. old.

³⁵⁴ Csánki, 1913. V. 369. old.; Györffy, 1998. III. 360. old.; Bereg megyében volt Komlód possessió is 1271-ben. Szentpétery, 1961. II. 122. old. 1271.; Kőfalvi, 2006/b. 83. old. Pécsvárad, 1321. március 7-iki oklevél regesztája. Érdekes, hogy itt Komlód néven szerepel a település, és lehet, hogy Csanád vm-be tehető.

³⁵⁵ Csánki, 1913. I. 417. old. 1470-ig követte a beregi Komlóst.; Iványi, 1937. 118. old. 1425. márc. 3. Buda; Györffy, 1998. I. 543. old. Györffy 1341 óta tud az itteni Komlósról.

predium majd possessio (1436-1460).³⁵⁶ 1466-ban Szatmár vármegyében ismerünk Komlód települést, majd 1483-tól a mai Komlód-Tótfalu helység tűnt fel.³⁵⁷ 1454-ben ismerünk Ugocsa vármegyében is egy Komlóst.³⁵⁸ Zemplén megye déli részén is már 1404-től ismerünk Komlóstelket (a mai Komlóska).³⁵⁹ Az 1332-es pápai tizedjegyzék egy Zaránd megyei Komlósról is megemlékszik, amely még 1561-ben is fennállt.³⁶⁰ Az Alföldön is volt több Komlós nevű település, Csanád vármegyében (1453), illetőleg Torontál megyében (1449–1479).³⁶¹ Eperjes város is birtokolt egy Komlós nevű falut a XVI. század elején, aminek pontos fekvését nem ismerjük (esetleg azonosítható más felvidéki faluval?).³⁶²

A komló földrajzi nevei látszólag feleslegesek a középkori magyar sörfőzés története megírásához, hiszen csak egy elterjedt sörfűszernövényről van szó. Azért különösen fontos mégis a komló, mert ez az egyetlen olyan földrajzi támpontunk, ami azt mutatja, hogy az adott helyen nagyarányú sörfőzés folyt, más nevekből (pl. Árpás) nem lehet semmiféle bizonyossággal megállapítani a sörfőzést. Való igaz, hogy a komló gyógynövényként is ismeretes (ma is), azonban láttuk, hogy már korán telepített növényként jelenik meg a magyar forrásokban, és nagyarányú megjelenése eleve feltételezi, hogy a sörfőzésben lehetett csak hasonló méretekben felhasználni. Jól mutatja ezt az egri komlótized is. Komlós helyneveinket tulajdonképpen a Szőlős helyneveinkkel állíthatjuk párba, mind a két növényt italkészítéshez használták fel.

Meglepő, hogy személynevekben csak a XV. században bukkant fel a komló, hiszen már a XI. század óta szerepelt az írott forrásainkban. A *Régi magyar családnevek szótára* szerint 1429-ből ismerünk Komlos-t, 1470-ből Ambrosio Komlos-t, 1497-ből pedig Sebastianus Komlos-t.³⁶³ Összességében ez a három név igen kevés! Eme jelenség talán mégis arra utal, hogy a komlótermesztés a Kárpát-medencében marginális lehetett (vagy a magyar nyelvű lakosság körében volt csak ritkább a komlóval foglalkozás?). Ugyanakkor valójában egészen sok ilyen személynevű egyént ismerünk. 1522-ben Bács megyében

³⁵⁶ Csánki, 1913. III. 504. old.; Györffy, 1998. III. 445. old.

³⁵⁷ Csánki, 1913. I. 478., 487. old.

³⁵⁸ Csánki, 1913. I. 434. old.

³⁵⁹ Csánki, 1913. I. 354. old.

³⁶⁰ Csánki, 1913. I. 736-737. old.

³⁶¹ Csánki, 1913. I. 699. old. Az egykori csanádi Komlós a mai Békés megyében levő (újratelepített) Tótkomlós lehetett, a Torontál megyei Komlós pedig a mai Nagy-Kikindától északnyugatra levő Bánátkomlós lehetett.; Valójában már 1451-től tudunk a Csanád megyei Komlósról. Ld. BO, 1877. 60. old. 28. 1451. Csanádi káptalan.; Bárány, 1845. 113. old. Torontál vármegyében két Komlósról is tud, bár valószínűleg tévedésből sorolhatta ide a csanádit.

³⁶² *Eperjes város számadáskönyve 1497-1511*. MOL 5370. (mikrofilm) 94r. old. (a továbbiakban EVSZ) 1497-től szerepelt Komlós falu adója az eperjesi jövedelmek között.

³⁶³ Kázmér, 1993. 611. old. (Komlós nevek)

ismerünk két Komlós-t.³⁶⁴ Bártfán 1418-ban jelent meg az első Komlós a városi adójegyzékben,³⁶⁵ és ettől kezdve nagyjából folyamatosan fellelhetők a Komlósok a városban. A város 1480-as fizetési jegyzékében megint csak szerepel egy Jörg Comlosch,³⁶⁶ de csak feltételezhető a magyaros név alapján a magyar származás. Ettől kezdve egy rövid időre megszorodtak a Komlós-ok a bártfai adójegyzékekben is.³⁶⁷ 1492-től újra felbukkannak Komlósok Bártfán, és a középkor végéig fel is lelhetők a taxajegyzékekben.³⁶⁸ A bártfai Komlósok remekül tetten érhetők még a bártfai Szűz Mária Testvérület számadáskönyveiben, ahol inkább a nők jeleskedtek, így a Komlósnék is.³⁶⁹ A Bártfa környéki Komlós személyek igazából önmagukban nem bizonyítják az ottani komlótermesztést. A Komlós nevek ugyanis nem feltétlenül komlótermesztőt jelentettek, hanem lehet, hogy csak komlóval kereskedőt (bár ez nem annyira valószínű). A Komlós név ritkaságának oka lehetett az is, hogy a komló azért alapvetően vadontermő növény volt, vagyis nem igényelt gondozást, mint láttuk, ritka volt a kertekben történő termesztése. Emiatt azután foglalkozásnévként nemigen ragadhatott rá senkire (nem úgy, mint pl. a Szőlős). Feltűnő egyébként, hogy az északi Bártfán szinte minden Komlóst a magyar *komló* alapján neveztek el, és nem a német *hopfen* alapján.

Érdekes, hogy bár a komló igen jellemző növény volt a Kárpát-medenc egészében, mégis több adatunk van a kereskedelmével kapcsolatban. 1288/1365-ban Esztergomba hajóval szállították a komlót, a hajótípusnak még külön elnevezése (Bytel) is volt.³⁷⁰ Az 1457/58-as pozsonyi harmincadkönyvek tanúbizonysága szerint abban a hivatali évben

³⁶⁴ Szabó, 1954/b. 56. old. Az 1522-es egyházi gabonadézsma-jegyzék alapján. Lugas falu – Filipus Komlos, Lucas Komlos.

³⁶⁵ Fejérpataky, 1885. 162a. old.

³⁶⁶ DF 214 912 *Bártfa város fizetési jegyzéke 1480-ból (töredék)*. 1. old.

³⁶⁷ DF 215 001 *Bártfa város adójegyzéke 1482-ből*. 5v. old. Jörg Comlosch cum filio, 13v. old. Cristan Comlosch és egy másik Komlós (Alte Comlosch); DF 215 059 *Bártfa város adójegyzéke 1483-ból*. 6v. old.; 13v. old.; DF 215 197 *Bártfai adójegyzék 1485-ből*. 2r. old. Clemens Comlosch, 4r. old. Hannis Comlosch, 6v. old. Thomas Hopfcher, 11v. old. Cristan Comlosch. Ettől kezdve 1489-re szépen elfogy a bártfai Komlósok létszáma, ebben az évben pedig már egy sincs a városban. Nem hiszem, hogy 7 év alatt minden Komlós kihalt vagy elvándorolt volna, inkább még azt mutatja a fenti folyamat, hogy a névalakulások idején vagyunk.

³⁶⁸ DF 215 842 *Bártfai adójegyzék 1492-ből*. 5v. old. Hannus Komlosz.; DF 215 970 *Bártfai adójegyzék 1495-ből*. 6v. old. Cristan Komlos.; DF 216 094 *Bártfai adójegyzék 1497-ből*. 5v. old. Johannes Komlosch.; DF 216 628 *Bártfa 1503-as adójegyzéke*. 5r. old. Hans Komloschin.; DF 216 779 *Bártfa 1505-ös adójegyzéke*. 1v., 6v., 9r. old. 3 Komlós élt a városban. Az 1510-es évektől is folyamatosan 2-4 Komlós élt a városban vagy a környékén.

³⁶⁹ DF 215 060 *Bártfa város Szűz Mária testvérületének számadáskönyvei 1484-1525*. 7v., 19r., 22v. old. 1487-ben 3 Komlósné is szerepelt a tagnévsorokban, Sophia Comloschin, Alte Comloschin és Antiqua(?) Comloschin.; 38r., 39r., 40r., 41r. old. 1500-1503-ig Komloschin szerepel a névsorokban.; 42r., 45v., 48v., 50r. old. 1507-1511-ig Helena Komloschin. (1511 után csak számadások vannak, névsor nincs.)

³⁷⁰ MES, 1875. II. 240. old. „... De singulis honeribus Cumulonum, que Bytel uocantur... unus frisaticus.”

Pusztán elmejáték, de ahhoz, hogy a komlót hajóval legyen érdemes Esztergomba hozni, valószínűleg nagyobb távolságról kellett szállítani. Mivel a Duna Bécs felett még mindig ÉNY-DK-i irányban folyik egy darabig, így akár a nevezetes cseh komlóföldekről is könnyen és egyszerűen érhetett el a komló hazánkba. Ha következtetésem helyes, ezen a helyen cseh (netán osztrák) komlóról lehetett szó, és nem feltétlenül felvidékiről.

egyetlen tételben ugyan, de vittek ki komlót is Magyarországról.³⁷¹ Láthatjuk tehát, hogy a komlóval minden komlótermelő terület próbált kereskedni, valószínűleg időről-időre a helyi rossz termést egyenlítették ki a távolabbról szállított komlóval. A Felvidéken a lengyel komló volt a keresett, mert Lőcsén és Késmárkon a XVI. század első felében nagyarányú lengyel komlókereskedelemről értesülünk.³⁷² A komlót kisebb mennyiségben hozták be egyszerre az országba, ellenben gyakorta hordhatták hazánkba. A XIII. századtól érkezhettek hozzánk a cseh komló is.

Jellemző a középkori forráshiányra, hogy bár teljesen egyértelmű, miszerint a komló ilyen nagyarányú termesztése, felhasználása csakis a sörfőzés miatt történhetett, írott középkori forrásunk mégis alig van erről. 1526 vagy 1527 tavaszán ugyanis a gyulai várnagy 3 forintot és 88 denárt adott ki komlóra és árpára melyekből sört főznek majd a várkatonáknak és munkásoknak a Húsvét előtti nagybőjtre készülve.³⁷³ Ezen kívül csupán egyetlen adatot tudunk felhozni az 1520-as évből a gyulafehérvári püspök komlóval történő sörfőzetésére (ld. 449. jegyzet), illetőleg egy másik szerepel majd Manardusnál (ld. 455. jegyzet). Bazza település 1443-ban történt kifosztása igen erősen bizonyítja még a sör elterjedt komiózását (ld. 427. lábjegyzet). A fentiek miatt egyáltalán nem biztos, hogy a Kárpát-medencében készült minden sörfőzetet komlóztak a XI. századtól, de nagyjából azért valószínűleg igen.

³⁷¹ Kováts, 1902. 49. old. 41 denár vámot fizettek a komlóért, tehát nem túlságosan nagy mennyiségű komlóról lehetett szó.

³⁷² Domanovszky, 1922. 130., 309. old. 1544. ápr. 21. Szepeshely „... quicumque negociator sive extraneus, vel de regno inducens merces minores, sint cuiuscumque generis, presertim sal, humlum, duo vel tria stamina panni, boves, vaccas, porcos, hircos, ...”

³⁷³ GYVL, 1938. 105. old. A gyulai uradalom 1524-27-es számadáskönyve. A következő bejegyzés pontos ideje nem határozható meg, 1526 v. 1527 nagybőjti időszaka előtt íródott: „Humulos ad cervisiam et ordeum ad idem in Quadragesima propter multas gentes castrib[sic] et laboratores continuos emere fl. III d LXXXVIII...”

3. 8. XIV. századi söreink

Söreink XIV. századi története lesz talán a legrövidebb sörös fejezet. Mielőtt belekezdenénk az okleveles adatok elemzésébe, legelőre – időrendileg is – egy legenda kívánczik. Úgy történt a dolog, hogy feltehetően 1302. szeptemberében Károly Róbert a cseh Vencel pártján álló Budát ostromolta. Károly, hogy könnyebben megívhassa a várat, ki akarta csalni az ostromlókat. Ehhez hadait a város környéki – éppen érésben lévő – szőlők és gyümölcsösök kivágására küldte. A védők nem nézhették tétlenül a pusztítást, és kirohantak a Fehérvári-kapun át, megfutamítva az ostromlókat. Így is későn értek azonban a gyümölcsösökhöz, és keserves szüret várt a budaiakra. A város Vencel-párti kormányzója Peturmann állítólag jófajta cseh sört főzetett a polgárok hűségének visszanyerésére abban az évben.³⁷⁴ A legenda jól hangzik és logikus is, de nem tudunk arról, hogy valóban főztek volna sört abban az időben Budán.

A XIV. században a számadáskönyvek nagymérvű hiánya miatt még mindig inkább csak oklevelekből tájékozódhatunk a sörfőzést illetően, emiatt viszont a sörfőzés tényén kívül nem tudunk meg szinte semmit a főzés mikéntjéről, és csak keveset a sörös szokásokról. 1303-ban Heydenricus soltész Podolínban nővérének és férjének adta Ruzenbach településen levő szabad házhelyét, malmát és sörfőzdéjét.³⁷⁵ 1305-ben a szepesi káptalan előtt András comes 'Ladezlaio et Frank'-nak adta az egykor Ricolphus íjász (sagitati) által alapított sörfőzdét (romlott a szöveg, csak annyi látszott, hogy *brasiat...*).³⁷⁶ 1308-ban egy Pribicz nevű víz mellett hoztak létre hospesfalut, ahol a soltésznek 2 telek járt, és kizárólagos joggal szabad malom- és sörfőzőhelyet biztosított az alapítólevél.³⁷⁷ Ugyanabban az évben Helbrandus soltész rendelkezett 3 telekkel, szabad malom- és sörfőzőjoggal Liblowpataka nevű faluban, továbbá szabadon árusíthatott bort vagy sört is.³⁷⁸

1310-ben Otto Marich curialis comes, mivel a pozsonyi prépost jobbágyságait minden serfőzésből (de qualibus bracsacione cervisie) 1 kupa sör elvételével terhelték meg elődeinek oficiálisai, és amint ez a tudomására jutott, azonnal megtiltotta tisztviselőinek az addigi gyakorlatot.³⁷⁹ Ez az oklevél azért különösen érdekes, mert Pozsonyban és környékén a XV.

³⁷⁴ Tamáska, 1999. 9. old.; Az eseményeket korrektül leírja (természetesen a sörfőzés említése nélkül): Kristó, 1988. 14-15. old.; BT, 1973. II. 44. old.

³⁷⁵ Sedlák, 1987. I. 105. old.; AO I. 202. old. 1303. márc. 17. Podolin.

³⁷⁶ Sedlák, 1987. I. 177. old. 1305. jún. 26. Szepesi káptalan.

³⁷⁷ Sedlák, I. 263. old.; AO II. 181. old. 1308. júl. 24.; A teljes szöveg kiadása: Schmauk, 1889. II. 31. old.

³⁷⁸ Sedlák, 1987. I. 247. old.; AO II. 138. old. 1308. jan. 21. Szepes-Szentgyörgyhegy.

³⁷⁹ Sedlák, 1987. I. 323. old.; AO II. 368. old. 1310. febr. 22. Pozsonyi káptalan.

század közepéig nem tudott a szakirodalom söréről, bár az tény, hogy nem a város, hanem a káptalan jobbágiai főzték a sört, feltehetően a falakon túli közeli falvakban.

1313-ban Henricus fráter, jeruzsálemi kanonok Prinicz erdő nevezetű területét a Donicz folyó mellett átadta Heydenricusnak (iuveni de Kasmarc), ahová utóbbi már be is telepített szabadokat malommal és sörfőzdével.³⁸⁰ 1315-ben Miklós comes Petri falusi Miklós soltésznek adott egy Hophgarte (Komlóskert?) nevű területet. A soltész szabadon építhetett sörfőzdeket, szabadon kocsmárolhatott és a vendégek 16 évig adómentesek voltak, utána viszont minden telek évente többek között egy edény (vas) sört kellett, hogy adjon a comesnek.³⁸¹ 1317-ben a néhai Ricolphus comes fia János mester és fiai Sevnvalt nevű műveletlen örökölt földjükre 40 vendéget telepítettek Brezuicz-i Levstachius fia Balázs soltészágával, ahol a soltész 1 szabad telket, malmot és sörfőzdet kapott adófizetés nélkül, az odatelepülő vendégek pedig 18 évig adómentességet kaptak, utána viszont november 11-én minden évben minden egész telkes hospes többek között 1 tunella sört volt köteles adni a földbirtokosoknak.³⁸²

A szepesi apát és a konvent több soltésznek is oadadta Pozzov erdőben a birtokát, hogy 60 házhelyes települést alapítsanak. Az oklevél szerint a sörfőzésben a Granich-iak és a Cubac-iak (ezek is hospesfalvak voltak) joga volt érvényes(?).³⁸³ 1321-ben szintén többen adták két soltésznek a Kerekreth nevű rét középső részén levő birtokukat a szepesi Greniz birtokuknak megfelelően. A soltészok falvanként legalább 40 családot gyűjtsenek össze, 2-2 házhelyet szabadon birtokolnak és a leendő malmokat, sörfőzdeket is.³⁸⁴ Ezen oklevél alapján úgy vélem, hogy Greniz és Granich falvak azonosak lehetnek, tehát a sörfőzés adómentessége csak a soltészeknek volt biztosítva.

A következő évben Bogo comes eladta a Chirba-i soltészág ráhagyott részét (az ottani soltésznek), amely egy szabad sörfőzdet is magában foglalt.³⁸⁵ Még abban az évben értesülünk róla, hogy Franch fia Tamás mester, szepesi várnagy Slauk (Szalók) birtoka melletti erdőt odaadta Hermannus fia Conradus Slauk-i soltésznek, hogy oda a szászok joga szerint gyűjtsön telepeseket. Az odagyűlő telepések a szepesi szokás szerint 12 évig adómentesek legyenek, majd minden év szeptember 8-án házanként többek között 1 tunella

³⁸⁰ Sedlák, 1987. I. 468. old. 1313. ápr. 27-máj. 11.?

³⁸¹ Ld. 333. lábjegyzet.; Sedlák, 1987. II. 52. old.; Fejér, 1843. VIII/5. 101-102. old.; AO IV. 87. old. Ólubló, 1315 után, Enger Pál szerint az oklevél 1412-utáni hamisítvány (Kristó Gyula megjegyzése); Bruckner, 1912. 114. old.; 1342-ben már biztosan létezett Hopgarthen falu. Ld. DL 5107 (E); Marsina, 1984. 135. old. 1342. máj. 1. Az oklevélkiadó megjegyzése szerint hiteles. Fontos megjegyezni, hogy az oklevél szerint az 1 edény (vas) sör 1 fertót ért. Sajnos ezt az adatot sem igen tudjuk mihez hasonlítani egyelőre.

³⁸² Sedlák, 1987. II. 92. old.; AO IV. 162. old. 1317. márc. 24. Szepesi káptalan.

³⁸³ Sedlák, 1987. II. 275. old.; AO V. 376. old. 1320.

³⁸⁴ Sedlák, 1987. II. 327. old.; AO VI. 146. old. 1321.

³⁸⁵ Sedlák, 1987. II. 336. old.; AO VI. 174. old. 1322. febr. 23.

sört fizessenek. Ezen túlmenően viszont szabadon építhetnek sörfőzdéket is.³⁸⁶ Ez az oklevél azért különösen fontos, mert a szepesi jog korai megnyilatkozását láthatjuk benne, és például a sörfőzéssel kapcsolatban kiderül, hogy a Felvidéken más jogszokások szerint a XIV. század elején még nem lehetett szabadon (adómentesen) sört főzni, sörfőzdét építeni. Láthattuk, hogy a legtöbb helyen csak a soltész építhetett szabadon sörfőzdét, és csak ő élvezhette adómentesen annak minden előnyét. A többi telepés valószínűleg bizonyos összeg fejében nála főzette saját sörét (malátáztatta gabonáját). Mindenesetre értesülünk arról, hogy ezt a birtokot (az akkor már álló sörfőzdével együtt) 1330-ban eladta a soltész Tamás mesternek 18 márkáért.³⁸⁷

1324-ben az esztergomi káptalan ellen szinte egész Esztergom lakossága fellázadt. Ezt az eseményt tárgyaló oklevélből értesülünk arról, hogy a bor- és sörkocsmárosok (*tabernarius vini vel cervisiae*) megtagadták a havonta járó 3 *pondus* megfizetését, továbbá a fuvarosok megtagadták a minden szekér rozs, árpa és maláta (*brascy* – valószínűleg a *brasium* romlott szövegalakja) után fizetendő 1 *pondust*.³⁸⁸ 1325-ben a Lechnyz-i soltész és a felesége a karthauziaknak adományozták többek között a sörfőző házukat is.³⁸⁹ Egy évvel később Tamás mester adományozott földet (Kuncfalva) egy soltésznek a Szepességben, ahol a letelepítendő vendégeknél minden év november 11-én egyebek mellett két hordó sört kellett majd közösen adniuk Tamásnak, ellenben szabadon emelhetek majd sörfőzőházakat.³⁹⁰ Itt tehát egy másféle sörfőzőjog érvényesült, vagyis mindenki szabadon főzhetett, nem csak a soltész, de sörjáradék járt a vezetőnek. Állítólag 1326-ból származik Dobsina település soltészoklevele, amelyben az ottani soltész (*Nicolaus filius Radizlai de Dobsyna*) két házhelyet kapott illetve szabad malom- illetve sörfőzdeépítési jogot fáradozásáért cserébe.³⁹¹

1343-ban Vasych nevű telepített falut (Liptó vm.) adta el földesura, és ekkor meghatározták, hogy az új földesúrnak milyen haszonvételekkel tartoznak a telepések. Így a sörfőzésről azt jegyezték le, hogy malmot és sörfőzdét (*brasyatorium*) senki ne merjen építeni a földesúr engedélye nélkül, hasonlóképpen örölni vagy malátát készíteni se merjenek ennek malmain és sörfőzdéin kívül.³⁹² Ne feledjük, a *brasiatorium*, mint sörfőzőház valószínűleg több esetben az ún. malátázóházat is magában foglalta. Később látni fogjuk majd, hogy bizonyos esetekben ezek külön is üzemeltek nálunk.

³⁸⁶ Sedlák, 1987. II. 375. old.; AO VI. 288. old. 1322. szept. 29. Szepesi káptalan.; Wagner, 1776. I. 447. old.

³⁸⁷ AO XIV. 65. old. 1330. febr. 19. Szepesi káptalan

³⁸⁸ AO VIII. 186. old. 1324. júl. 27. Váci káptalan.; MES, 1924. III. 48-49. old.

³⁸⁹ AO IX. 29. old. 1325. jan. 29. Szepesi káptalan.

³⁹⁰ AO X. 275. old. 1326. nov. 7. Szepesi káptalan.

³⁹¹ Lux, 1934.

³⁹² CD, 1880. VII. 396. old. 1343. júl. 24. Itt például jól látszik, hogy az általunk sörfőzdének fordított épületben folyt a malátázás is (konkrétan a sörfőzést meg sem említették a *brasiatorium*mal kapcsolatban).

1345-ben egy újabb alapításról értesülünk Szepes megyében, ahol több nemes egy bizonyos földterületen Szentpéterfalvát akarta megalapítani. A soltész a szokásos telek mellett malmot és sörfőzdét építhetett, az idetelepülő nép pedig 12 évi adómentességet és szabad sörfőzési jogot kapott.³⁹³ 1347-ben a Luchyna-i (?) soltésztség felét egyebek mellett 1 sörfőzdével, illetve Roznow (valószínűleg a mai lengyelországi Rożnów) birtok felét szintén egy sörfőzdével a királyi ember vissza akarta venni, és Arnold fia Illésnek akarta adni, de ellentmondtak neki.³⁹⁴

A XIV. századig fokozatosan terjedhetett hazánkban az árpa, de méginkább a zab. Ausztriában ezidőtájt a zab valószínűleg a legfontosabb gabonanövény volt, de Magyarországon is fokozatosan előtérbe került. Sörfőzéshez szintén felhasználható volt, emellett ennek a legmagasabb a tápanyagtartalma, ezért tévedés lenne azt gondolni, hogy csak lóabraknak használták.³⁹⁵

Az árpa és a sör fontos szerepére utalhat az is, hogy az 1365-ös esztergomi vámtarifában a gabonaneműek mellett külön szerepel a maláta is. Az 1288-as hasonló tartalmú oklevélben még a sör- és borkocsmárosok is szerepelnek.³⁹⁶ Azért nagyon érdekes ez az adat, mert jól látszik, hogy például a sörfőzés, komlószállítás a XIII. században még fontosabb volt, mint az 1300-as évek vége felé. Ugyanakkor a sörfőzők fontosságát mutatja a Felvidéken, hogy Poprád városában a városi tanácsban is helyet foglalt egy sörfőző 1375-ben.³⁹⁷

A szintén felvidéki Selmezbányán 1367-ben bukkant fel az első név szerint említett sörfőző (plusz egy név szerint nem ismert Braxator is szerepelt a városi adólistán),³⁹⁸ és innentől kezdve bizonyosan egyre fontosabb lett a sörfőzés azon a vidéken is. Az 1368-as listán csak az egyik sörfőző szerepel, ugyanakkor tudjuk, hogy a sörfőzés folyamatos lehetett,

³⁹³ Iványi, 1917/b. 27-28. old. 1345. jan. 21. Szepesi káptalan.

³⁹⁴ DL 63 680 1347. febr. 24. Szepesi káptalan.

³⁹⁵ Szabó, 1975. 18-19. old.; Belényessy, 1956. 545-548. old.

³⁹⁶ Fejér, 1843. IX/3. 478. old. 1365. okt. 23. Esztergom „Item de quolibet curru frumenti siliginis, hordei auenae et brasii ... vnum pondera datur; ...”; Nagyon érdekes, hogy ennek az 1288. ápr. 18-iki korábbi változata bőszavúbb. Említi például, hogy bármilyen náció is akar bort vagy sört kocsmárolni Esztergom bármely részén bármelyik hónapban, három fontot fizessen érte. Ebben az oklevél változatban szerepelt a már említett komlószállító hajó is. Ld. MES, 1875. II. 239. old. „Item Tabernarij vini et Cheruisie, cuiuscumque nacionis sint, et ubicunque in ciuitate Strigon. uendant talia, quolibet mense trium pondera. ...” Az 1288-as átirat valószínűleg II. András korabeli viszonyokat rögzített, tehát már a XIII. század elején rendszeres lehetett a sörrrel (is) kocsmárlás Esztergomban. Érdekes, hogy a mészárosok csak a tényleges árusítás esetén kényszerültek vámfizetésre, a kocsmárosokra ellenben havonként meghatározott összeget szabtak ki, amely a többi helypénzhez képest jóval magasabb volt. Ezt azzal magyarázhatjuk, hogy minden nap működő kocsmák voltak ezek, amelyek látogatottak is lehettek, míg a többiek csak a vásár napján árusítottak.

³⁹⁷ Wéber, 1908. 12. old. 1375. ápr. 24. Szepesi káptalan. Jakobus Svetius (svéd?) Braxator.

³⁹⁸ Fejérpataky, 1885. Selmezbánya adófizető polgárainak listája 1367-ből. 12a., 13a. old.

hiszen 1373-ban nagyobb adag sört vásároltak a városházára.³⁹⁹ 1378-tól 1387-ig folyamatosan szerepelnek sörfőzők a városi adólajstromokon.⁴⁰⁰ Figyelemre méltó, hogy az 1373-tól 1380-ig szereplő Cuncz Brasiator a leggazdagabb városi polgárok egyike volt. 1392-től 1395-ig egy másik Cuncz (Kuncze) Mulczer (Brasiator) a városi esküdtek között szerepelt, ami szintén az illető magas vagyoni helyzetére utalhatott.⁴⁰¹ Talán a fia volt az előbbinek.

1382-ben az esztergomi zsinat úgy határozott, hogy megtiltja az egyházkerület papjainak a bor- és sörkimérést, melyet házaikban bonyolítottak le, ahogyan a kocsmában szokás.⁴⁰² Ez a zsinati határozat valószínűleg nem ment át a gyakorlatba, hiszen 1450-ben majd 1489-ben is újra és újra be kellett iktatni a zsinati cikkelyek közé (érdekes módon utóbbiakban a sörárusítás már nem szerepelt).⁴⁰³

A XIV. század közepétől elkezdődtek a nagyarányú magyar zarándoklatok nyugat felé is. Nagy Lajos királyunk Aachenben magyar kápolnát emeltetett a székesegyház mellett. 7 évente indultak meg a búcsújárások, és ilyenkor kb. 5000 ember érkezett a Kárpát-medencéből. Aachen városa kedvenc ételeiket szolgálta fel a magyaroknak: borsót szalonnával, zsemlét és sört. Ugyanígy jártak el Kölnben is.⁴⁰⁴

1386-ban kezdődtek a besztercebányai számadáskönyvek, és már abban az évben felbukkan Martynn Molczer, aki minden bizonnyal sörfőző volt.⁴⁰⁵ Róla még azt is tudjuk, hogy később Aachenbe zarándokolt egy társasággal.

1388-ban Buda város előtt Ulrik sörfőző (Brasiator) szőlőjét 76 garasnyi cenzusért bérbe adta egy Seydlinus fia Keresztély nevű kereskedőnek.⁴⁰⁶ Egy évvel később az eperjesi Szent Miklós eklézsia rektorának hagyatékáról értesülünk. Ebben két fallal ellátott sörfőzőjét (Brascatoria murata) is utódaira hagyta 60 köböl malátával egyetemben.⁴⁰⁷ Ez az adat azért érdekes, mert kiderül belőle, hogy bizonyos, ritka esetekben a plébánosok, egyháziak is

³⁹⁹ Uo. 1368. évi lista 16b. old.; 1373. évi számadások 17. old.; 1373-ban szintén adózik egy (immár a harmadik különböző) sörfőző, ld. uo. 19b. old.

⁴⁰⁰ Uo. 1378. év 21b. old.; 1379. év 23a., 24a. old.; 1380. év 25a., 25b., 26a. old.; 1383. év 27a. old.; 1385. év 29a. old.; 1386. év 31a. old.; 1387. év 33a. old.; 35a. old.

⁴⁰¹ Uo. 37-38. old. 1392-95 közötti városi könyvek.

⁴⁰² Batthyány, 1827. III. 275. old. „... nec vinum *vel Cerevisiam* in domo sua propinare audeat, ut in Taberna fieri consuevit, ...” Batthyány szerint a '*vel Cerevisiam*' utólagos beszúrás eredménye, egy másik kéz munkája. Erre utalhat az is, hogy a későbbi zsinati végzések is csak a borról szólnak. Nem tudjuk viszont, hogy ez a beszúrás pontosan mikori, elvégre XV. századi esztergomi sörös adatunk már nincs is. Lehet, hogy az akkori, helyi esztergomi viszonyokra vonatkozott.

⁴⁰³ Batthyány, 1827. III. 482., 558-559. old.; Uo. III. 513. old. Az 1460-as szepesi zsinat (Lőcse) 23. cikkelye is megtiltja a papoknak a kocsmában ülést, a laikusokkal történő ivászatokat. Felmerült a lehetőség, hogy a zsinati határozatok lengyel minta alapján születtek, de pont a kocsmatartásról szóló részt önálló esztergomi munkának tartják. Ld. Erdő, 2001. 49. old.

⁴⁰⁴ Pór, 1900. 238. old.

⁴⁰⁵ Fejérpataky, 1885. Besztercebányai számadáskönyvek 1386-99 között. 1386-ban 82a. old., 1388-ban 97a. old.; Ugyanez a sörfőző 1391 vagy 1392-ben több társával együtt Aachenbe zarándokolt. Ld. uo. 94. old.

⁴⁰⁶ ZSO I. 62. old. 1388. jún. 28. Buda.; Teljes szövegkiadás: ZO, 1931. IV. 360. old. 312. okl.

⁴⁰⁷ Wagner, 1780. 471. old. 1389. júl. 24.? (feria I. ante Jacobi Apostoli) Eperjes.

maguknak főzték a sört. 1390-ben Gay-i Miklós fia Péter és mások átadták Wylehota (Újlehota – Bars vm.) birtokot egy Rychter nevű falunagynak a sörfőzdéjével (brasiatorium) együtt örök használatra.⁴⁰⁸ 1392-ben a Lumpnicha-i soltészszágot adták tovább a sörfőzdéjével egyetemben.⁴⁰⁹

1393-ban a sági konventnek kellett kivizsgálni egy ügyet, amikor is hatalmaskodás során Kezew-i Dachow fia Miklós és fia László házára rontottak Pribel-i Kanthow és emberei. Házuk pincéjének ajtaját betörték, és onnan élelmiszert, sört (cervisiam) és egyebet vittek el, amit pedig nem tudtak elvinni, azt kiöntötték.⁴¹⁰ Ugyanabban az évben Bars megye hatóságának kellett kivizsgálnia egy ügyet, amikor is Gimesi Forgách Ferenc egyik velcsici jobbágya 18 mérő árpát adott egy mankóci jobbágyanak, hogy sört készítsen belőle, azonban ennek földesura elvette az árpát.⁴¹¹ 1394-ben megbírságolták Kyrthus-i Zopa Miklós fia Miklóst, aki még nem fizetette ki a Vorazo faluban lakó Antal nevű jobbágyanak a 3 évvel azelőtt vett sörért járó 125 denárt.⁴¹² 1395-ben Zolio Antiqua (Ó-Zólyom) nevű városban László plébánosra hagyta minden vagyonát Katalin, Hetzker Péter felesége, hogy minden évben misét mondjanak érte. A végrendelet szerint Katalin házának egyik szomszédja egy bizonyos Stephanus Brasiator volt.⁴¹³ 1396-ban Zsigmond király megerősítette a körmöcbányaiak kiváltságát, miszerint fehér sört csak a bíró és az esküdt polgárok főzhetnek és mérhetnek.⁴¹⁴ 1399-ben Zsigmond Ófalu lakóinak megengedte, hogy a szepesi városok módjára szabadon kereskedhessenek borral és sörrel.⁴¹⁵ Egy érdekes oklevél ugyanabból az évből arról tájékoztat, hogy Kassa város egy bizonyos Deurflec nevű polgára Budán tartózkodva *sörkeresedés céljából* állandóan károkat okoz a budaiaknak, sőt gyalázkodó szavakkal illeti őket.⁴¹⁶

Nagyszombaton 1394–1395-ben rendszeresen adtak városi pénzeket egy sörfőzőnek (Malczer).⁴¹⁷

A XIV. században láthatóan kevesebb (és szűkszavúbb) forrásunk szól a sörfőzésről, mint előtte vagy utána. Ennek oka véleményem szerint nem a forráshiány, hanem a bornak ebben az időben történő teljes térhódítása. Láthattuk, hogy a XIII. századig a sör végig fellelhető volt a különböző kárpát-medencei vidékeken, de a XIV. századtól 'meglódult' a

⁴⁰⁸ ZSO I. 187. old. 1390. szept. 21. Turóci konvent.

⁴⁰⁹ ZSO I. 284. old. 1392. szept. 1. Szepesi káptalan.

⁴¹⁰ BCSL 74. old. 1393. jún. 27. Visegrád.; ZSO I. 329. old. 2989. sz. regesztá. Kezew feltehetően nem más, mint Kesző, Sopron vármegye.

⁴¹¹ ZSO I. 331. old. 1393. júl. 8. Visegrád.

⁴¹² ZSO I. 383. old. 1394. jún. 1. Gyarmath falu közelében, Nógrád és Hont megyék közgyűlése.

⁴¹³ ZSO I. 422. old. 1395. márc. 9. Zolio Antiqua (Ó-Zólyom).

⁴¹⁴ ZSO I. 506. old. 1396. dec.

⁴¹⁵ ZSO I. 633. old. 1399. febr. 23. Lőcse.

⁴¹⁶ ZSO I. 648. old. 1399. máj. 10. Buda.

⁴¹⁷ Fejérpataky, 1885. 105-110. old. Nagyszombat 1394-95-ös számadáskönyvei.

városiasodás, erősödött a kereskedelem, és emiatt a bor, mint kereskedelmi árucikk, fontosabbá válhatott,⁴¹⁸ értéke is megnőhetett emiatt a sörhöz képest (erre ilyen korai adatunk még nincsen). Azt nem gondolhatjuk, hogy a XIII. századig roppant fontos sörivás a XIV. századra csak a Felvidéken és Észak-Magyarországon maradt meg, majd a XV. századtól újra elkezdtek sörözni az emberek akár az Alföldön is. Biztosan fogyott a sör mindenhol a Kárpát-medencében ebben a – sörivás szempontjából – köztes évszázadban is. Arról lehet inkább szó, hogy a jogbiztosító (telepítő) oklevelekre nagy gonddal ügyeltek tulajdonosaik, így a soltészek és a felvidéki területek sörfőzéséről szól a legtöbb adatunk. Véleményem szerint a XV. században sem lehetett a sör fontosabb, mint a korábbi évszázadban, csupán nagyságrendileg több irat maradt fenn, ezért több a sörös emlékünk is. Tény viszont, hogy a XIV. századra az addig bőven adathozható jobbágyi sörszolgáltatás megszűnt. Ez viszont nem feltétlenül egyenlő a házi sörfőzés megszűnésével, inkább csak visszaszorulásról beszélhetünk.

Meggondolandó az is, hogy tudomásunk szerint az ún. „kis jégkorszak” már a XIV. században fokozatosan erősödött, bár hagyományosan a XV–XVIII. századra teszik magát a korszakot. Érdekes, hogy a XIV. századig még Lengyelországban is voltak szőlőföldek, és készítettek bort, utána több évszázadig nem. Véleményem szerint a XIV. század oly módon köztes évszázad tehát a magyarországi sörfőzés szempontjából, miszerint az átlaghőmérséklet csökkenésével a kizárólagos sörfogyasztás szokása egyre délebbre húzódott az eltűnő bort lassan kiváltva, míg a felvidéki területek végső betelepítése is ekkor zárul, ezek az oklevelek pedig már a sörfőzdekről is szóltak sok esetben. Ugyanakkor ebben az évszázadban erősödhetett fel nagyon a bortermelésre megfelelő magyar vidékek borgazdálkodása, pont az északi területek jó pénzen történő borellátása miatt.

⁴¹⁸ Szücs, 1984. 23-30. old. A gabona árát a XIII. század végéig mesterségesen alacsonyan tartották, a XIV. századra viszont kb. háromszorosára nőtt. Ez az árnövekedés más termékeknél is hasonló volt, pl. az élőállatoknál is.; Szücs, 1955. 28-32., 54-56. old. Rámutat arra, hogy a XIV. századtól kialakuló, egyre kevésbé mezőgazdaságból élő városi polgárság a szőlővel továbbra is foglalkozott, hiszen azt jó haszonnal tudta eladni mind a helyi piacokon, mind külföldön. Az egyre kevesebb – és emiatt dráguló gabonából – értelemszerűen nem sört főztek hát, hanem szilárd táplálékként fogyaszthatták.; Feyér, 1981. 33-35., 40-44. old.

3. 9. Sörfőzésünk a XV–XVI. században

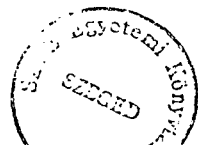
Mivel önmagában ez a fejezet aránytalanul nagyra sikerült volna, így itt csak a mai Magyarország területére vonatkozó sörös adatokat vizsgálom meg, illetve az erdélyi forrásokat, a legszámosabb felvidéki feljegyzéseket pedig egy önálló fejezetben foglalom össze. Ezzel legalább a sörfogyasztás szempontjából jobban össze is lehet hasonlítani a (sörfőzésre kényszerülő) felvidéki és a többi területet.

Ebben a fejezetben így is többféle sörről esik szó, de legelőre a boza kívánczok. A honfoglalók italainál már foglalkoztam vele, ott kifejtettem, hogy miért nem lehetett ez a magyarok 'ős-söre'. Mivel az írott forrásokban csak a XV. századtól bukkan fel, így ebbe a fejezetbe soroltam. Említettem már, hogy a boza a nomád kunok primitív módon készült söre volt, és a boza középkori fiatalságát mutathatja az is, hogy a személyneveken csak az 1400-as évektől vannak rá példáink, ráadásul a borosokhoz, sörösökhöz képest elenyésző a számuk. 1413-ban bukkant fel az első Bozás (Michaelem Bozaas), majd a század közepétől már több Boza nevezetű egyén követi őt.⁴¹⁹ Mindez azt mutatja, hogy a kun mezőktől távolabb is létezett ez az ital, illetve véleményem szerint a bozát lenézték a magyarok, és a boza/bozás jelző inkább gúnynévként szerepelhetett az illetők nevében, emiatt nem is feltétlenül volt bozaivó a név viselője.⁴²⁰ De mindenképpen közismert ital volt a boza a középkor végére. Ezt mutatja az is, hogy Bozafalvát is ismerünk ebből a korból (első említése 1412-ből származik).⁴²¹ Fontosnak tartom megjegyezni azt is, hogy a boza készítési módja ugyanaz, mint az orosz kvászé (félíg sült cipót erjesztenek vízben), emiatt még csak a Kárpát-medencei kun eredete sem igen bizonyítható, már csak azért sem, mert a kunok beköltözése óta

⁴¹⁹ Kázmér, 1993. 180-181. old. 1454: Boza, 1463: Emericus Boza, 1479: Boza, 1482: Fabiano Boza, 1495: Thomas Boza, 1521: Franciscus Boza, 1522: Ladislaus Boza. 1482-ben Fabiano Boza mellett szerepelt egy Blasio Boza (altero Blasio Molnar) is. Ebből látszik, hogy Boza Balázs nevét italkedveléséért kaphatta. Barabás, 1895. II. 148. old. 1482. jún. 26. Az oklevélben hatalmaskodó jobbágyok névsora van, akik valószínűleg Kolozs vármegyeiek voltak.

⁴²⁰ A bozás, mint gúnyolódó jelző elméletére ld. Bevilacqua, 1931. I. 91. old.

⁴²¹ Fejér, 1843. X/5. 259. old. 1412. év. Az oklevélben tanúskodó személyek között van Petrus filius Stephani de Bozafalua.; ZSO VII. 452. old. 1420. júl. 13. Bozafalua-i család birtokolja Bozafalua birtokot.; Fekete Nagy, 1931. 74. old. 1469. márc. 8. Quintoforo. Bozafalua-i Achel János fia Miklós és nővére Afra szerepelnek az oklevélben. Feltehetően a Szepességben volt ez a Bozafalva, bár egyáltalán nem biztos, hogy a bozaitalról kapta nevét, de a teljesség kedvéért le kellett közölnöm, mert a nevek olvasata egybevág a bozával.; (Emellett Csánki történeti földrajza nagyon sok Boza, Bozás faluról tud, de valószínűnek tartom, hogy a legtöbbnek nem volt köze az italhoz. Úgy vélem, hogy ezek a falvak a Bodza régies írásából kapták nevüket, illetőleg a mára ismeretlen jelentésű Buziás falvak írásmódja változott meg. Buziás falu nagyon korán ismert volt. Ld. Képes krónika, 2004. 73. old. 109. caput. Vid birtoka Buziás falu az 1060-as években.) A XV. századi alföldi falvakat esetleg meggyanúsíthatjuk a bozával. Ld. Ördög, 2002. 138-140. old.; pl. Csánki, 1913. I. 695. old. (1428. Csanád megye)



majdnem kétszáz évig nem bukkant fel a forrásokban... A már említett *Codex Cumanicus* sem tud róla. Csak annyi bizonyos, hogy ez a köztörök nevű szeszital a XV. századtól létezett nálunk, és elsősorban a kunok, jászok készítették (utóbb ugyanúgy átvették a szerbek is, tehát emiatt sem köthetjük kimondottan egy néphez ezen egyszerű italt). Meg kell jegyeznem, hogy a boza a mai értelemben véve nem is tartozik a szeszitalok közé, hiszen alkoholtartalma nem éri el az 1%-ot.⁴²² Mivel az alföldi pusztákon készítették a bozát, és láthattuk, hogy az Alföldön igazából csak a Dél-Alföldön van adatunk komlóról, így valószínűsíthetjük, hogy ez a primitív ital nélkülözötte a komlót, íze inkább édeskés-savanykás lehetett. A boza íze már csak azért is édes-savanykás lehetett, mert a kovászos kenyérral erjesztés miatt tejsavas erjedés ment végbe a kotyvalékban. A tejsavról azt kell tudni, hogy baktériumölő hatású, illetve vizelethajtó is, emiatt gyógyszerként használták a XVI. századtól a bozaitalt.⁴²³ Ezt követően térjünk át a ma is közkedvelt, megszokott söreinkre.

1406-ban Temes megyei jobbágyokon hatalmaskodtak, minek során elvették tőlük kenyérüket és sörüket.⁴²⁴

A XV. század elején a budai jogkönyvből értesülünk arról, hogy abban az időben Budán, csak a polgárok által főzött sört szabadott árusítani, de azt is csak a városfalakon kívül (az elővárosokban?). „Olyankor azonban, amikor sört kell árusítani, akkor hetente egyetlen pincéből vegyenek, legyen az akár kevés, akár sok.”⁴²⁵ Tehát rossz bortermés idején engedélyzeték a falakon belül is a sört. Az artikulusból mindenképpen az derül ki, hogy a budai (német) polgárok nem igazán söröztek és nem is sörözhettek, ellenben a környéken lakó magyarok között kedvelt lehetett a sör! 1430-már élt egy Sör Máté nevű budai polgár, 1477-ben Serfőző Mátéről tudunk, majd 1513-ban Sernevelőnek hívták az egyik budai sörfőzőmestert.⁴²⁶

Nagyon fontos oklevelünk egy 1443-ból származó diploma, amely az abban az évben elkövetett hatalmaskodásról szól, minek során Csepi Ákos birtokán, Bazzán (Zemplén vm.) különböző terményeket és állatokat vittek el a rablók.⁴²⁷ A dokumentum azért érdekes, mert Bazza lakosai név szerint fel vannak sorolva, illetőleg az őket ért károk is. 54 lakost soroltak

⁴²² Rapics, 1934. 69. old. A XX. század elején még sikerült laboratóriumban elemezni a bozát, ezt az elemzést közölte a szerző. A bozaminták alkoholfoka 0,5-0,9% között változott. Valószínűleg az alacsony szeszfok is hozzájárult a boza mellőzöttségéhez. Egy másik vizsgálat (1893) szerint viszont 1,6-1,7%-os alkoholfoka volt az általuk beszerzett bozának. Ld. Szathmáry, 1932/a. 39-40. old.

⁴²³ Szathmáry, 1932/a. 40. old.; Magyary-Kossa, 1940. I. 186., 239. old.

⁴²⁴ Pesty – Ortvy, 1896. I. 375-376. old. 1406. ápr. 22. Buda.

⁴²⁵ Blazovich – Schmidt, 2001. 426. old. 213. artikul. s.

⁴²⁶ Zolnay, 1977. 319. old. Könnyen lehet, hogy Zolnay szimplán magyarra fordította a német neveket, mert egyszerűen nem lehetett 1430-ban mai magyar helyesírással Sör Máté Budán. Sajnos a jegyzeteiből nem derült ki, hogy honnan vette ezeket a neveket. Ld. még a 474. és 475. lábjegyzeteket!

⁴²⁷ ZO, 1931. XII. 201-208. old. 1443. dec. 24. a datálás helyét nem ismerjük, talán a váradi káptalan, mert 1444-ben ott folytatódott a per. 209-211. old. 1444. eleje, Várad.

fel, ebből 1 Plebanus nevezetű (bizonyosan a falu plébánosa) kivételével mindegyiktől vittek el malátát (brasium) és komlót (humulus), egyéb gabonanneműeken, állatokon kívül. Ez egyértelműen azt mutatja, hogy nagyarányú házi sörfőzés folyt akkoriban Bazzán, ráadásul bort egyik esetben sem jegyezték fel, tehát a sör volt a mindennapi ital. Azt is tudjuk, hogy összesen 60 köből (cubulos) malátát és ugyanennyi komlót vittek el a hatalmaskodók, tehát látszik, hogy a malátát és komlót 'apránként' vették, dolgozták fel, pontosan azért, mert nem is lett volna értelme egyszerre túl sok sört főzni, nehogy megromoljon. Mindez tipikusan házi sörfőzésre utal, ráadásul bizonyítja, hogy komlózták az összes főzetet.

1447-ben egy erdélyi hatalmaskodásról értesülünk, ahol a vádlott (Szentkirályi Bolgár László) tagadta, hogy elvette volna a károsult (Jakab) sörét Pethe possessióban (Torda vm.).⁴²⁸ 1452-ben egy Várdai László nevű birtokos jobbágysági javai után nem adta oda testvérének és másoknak a megállapított részüket, többek között malátából (brasium) sem.⁴²⁹

Sopronban, 1453-ban egy Michael Pirprewer (Sörfőző) nevű ember 60 denárt kapott útiköltségre, hogy Bécsben V. László király elé járulhasson.⁴³⁰ 1495-ben történt csak meg Sopron város első sörvétele,⁴³¹ egészen addig nem tudunk sörről Sopronban! Ez talán arra mutathat rá, hogy az italfogyasztásban mennyire erősek voltak a helyi szokások, és ebből kifolyóan kicsoda területi eltérések lehettek. Sopronban ugyanis a szőlőművelés és a borászat volt az egyik legfontosabb iparág.⁴³² 1503-ban, egyetlen itteni végrendeletben megjelent egy hordó sör is 3 gulden/denár értékben (roppant alacsony érték, valószínűleg alig lehetett a hordóban sör).⁴³³ Sopronból is maradt ránk egy zsoldosellátási árszabás.⁴³⁴

A Várdai család 1470–71-es sáfárkönyvében már szerepel a *szalad*, ami egyértelműen sörfőzésre utal a váradi uradalomban. Hét köből szalad után ugyanis egy forint és 62 denár adót fizettek a jobbágyságok a tiszttartónak. Ugyanakkor a váradi udvarházba is vettek egy hordó sört egyetlen forint értékben (uno fl. comparavi unam vas cervisiam).⁴³⁵

A XV. századi magyarországi sörfogyasztásra jellemző, hogy Mátyás királyunk (1458–1490) 1476. decemberi esküvőjére elrendelte, hogy az összes harmincados, vámszedő, a budai és a visegrádi várnagy, illetve az összes város bizonyos hordó söröket (cervisiam cum

⁴²⁸ DL 74 101 1447. febr. 20. Torda vármegye.

⁴²⁹ ZO, 1931. IX. 321. old. 1452. márc. 27. Leleszi konvent.

⁴³⁰ Házi, 1936. II/4. 397. old. 1453. ápr. 24.

⁴³¹ Dányi – Zimányi, 1989. 204. old. 16. függelék, 9. táblázat.

⁴³² Feyér, 1981. 38., 45. old. Feyér szerint 1375-ben Sopronban 8 polgár adott gabonadézmát és 72 bordézmát.

⁴³³ Házi, 1936. II/1. 283. old. 1503. márc. 12. Hanns Zierkenndorffer végrendelete. „...ain tunnel pier III gulden...”

⁴³⁴ Kubinyi, 2005. 453. old.; Házi, 1936. I/7. 186-188. old. II. Lajos 1526. június 1-jei mozgósítási parancsa, melyhez árlimitációt is küldött, hogy aszerint szerezzék be az élelmiszereket. Itt a bor budai pintje 3 denár, a söré 1 denár volt.

⁴³⁵ ZO, 1931. XI. 75., 77. old. A Várdai család 1470-71-es számadásai. A *szalad* szóhoz ld. az 555. lábjegyzetet!

certe vasis) és borokat vigyenek a király esküvőjére.⁴³⁶ Ezek szerint tehát a nevezetes esküvőn nem csak bor folyt, hanem sör is. Szintén a magyarországi sörkedvelést bizonyítja, hogy 1486-ban az egri udvarbíró két félhordó jó bártfai sört rendelt.⁴³⁷ 1488-ban a sárospataki Pálóczy István a bártfaiaktól kapott sört borral viszonzta.⁴³⁸ Egy évvel később Ráskai Balázs kamarása Laczkó, Budára rendelt magának 2 fél hordó bártfai sört.⁴³⁹ Később látni fogjuk, hogy Bártfa, Eperjes, Pozsony gyakran próbált sörrel kedveskedni a királyi udvarban élő mágnásoknak és országos tisztségviselőknek, illetőleg ezek rokonainak.

1500 és 1505 között II. Ulászló (1490–1516) testvére, Jagelló Zsigmond hosszabb időt töltött Magyarországon bátyjánál (1506-ban aztán lengyel király lett). Budán töltött évei élete legboldogabb szakaszát jelenthették számára. Igazán nem tagadott meg magától (és embereitől) semmit. Mivel egész életében pontos ember volt, ittlétekor is részletes számadáskönyvet vezetett. A számadásokat Szydłowiecki Kristóf ügyelte fel. Ezen számadásokban található a fogtisztító és az egérfogó első magyar emléke,⁴⁴⁰ és természetesen a sörivásról is esik benne szó. Zsigmond lengyel herceg többször is ivott sört, bár ő maga valószínűleg nem kedvelte, de amikor lengyelekkel étkezett, mindig vásároltatott efféle italt az asztalra.⁴⁴¹ A herceg udvari bolondja is kedvelte a sört,⁴⁴² és egyetlen alkalommal a konyha számára (talán főzéshez?) is vételeztek sört.⁴⁴³

Fontos adatsorunk van 1508-ból, amikor a pozsonyi káptalan pereskedése miatt a káptalan több tagjának Budára kellett mennie az évben többször is. Júliusban Keresztes Simon és Pápóczy Imre kanonokok már reggeli előtt is sört ittak, majd vacsorára megint csak

⁴³⁶ DF 214 753 1476. december 10. Buda. Maga a királyi oklevél egyébként a bártfai levéltárban maradt fenn. Feltételezhetjük, hogy a Prágában sokáig raboskodó Mátyás rászokott a sörre. Valószínűleg nem csak a sokféle vendég miatt rendelhetett sört is, erre mutat az a tény, hogy tárnokmestere rendszeresen rendelt Budára sört. Ld. BVL, 1910. 180., 205., 235. old. Persze feltételezhetjük, hogy Mátyás tárnokmestere, Rozgonyi János szerette a sört (ld. 537. l. ábjegyzet!), és ezért rendelgetett Bártfáról, majd Perényi István királyi asztalnokmester is hasonlóan járt el, de valószínűbb a királyt látni ezen emberek és okleveleik között. Tudjuk azt is, hogy Boroszlóban a király kétféle sört fogyasztott, pedig akár malváziai bort is ihatott volna. Ld. 673. l. ábjegyzet!

⁴³⁷ BVL, 1910. 372. old. 1486. nov. 26. Eger.

⁴³⁸ Uo. 389. old. 1488. máj. 3. Sárospatak.

⁴³⁹ Uo. 397. old. 1489. márc. 7. Buda.

⁴⁴⁰ A szöveg teljes kiadása: Divéky, 1914.

⁴⁴¹ Divéky, 1914. 23. old. 1500. márc. 10. Lengyelek társaságában vetetett sört a herceg 1 ort. (negyed forint) értékben.; Horogszegi – Rábai, 2005. 27. old. 1500. márc. 29. Buda „... ugyanezen a napon, mikor Schidlowyecki Péter úr vacsorázott a herceg úrral, 8 magyar dénárt adtam sörre.” 27., 28. old. (hasonló bejegyzések); Divéky, 1914. 26-27. old., 121. old. 1501. aug. 1. Myskowski úrral fogyasztott sört a herceg Budán, 16 denár értékben.

⁴⁴² Horogszegi – Rábai, 2005. 30. old. 1500. ápr. 10. „... ugyanezen a napon, a herceg úr parancsára, Chlewyczki által a doktor [így hívták tréfából a bolondot] bolondnak sűrű levesre, sörre és vajra 6 magyar dénárt adtam.” 31. old. (hasonló bejegyzés); Divéky, 1914. 28. old.

⁴⁴³ Horogszegi – Rábai, 2005. 54. old. 1500. dec. 6. Bán mezőváros „Hasonlóképpen 10 magyar dénárt adtam sörre a konyhához.” Onnan tudjuk, hogy nem italul szolgált, mert „Hasonlóképpen 3 és fél forintot adtam borra a szolgák étkezéséhez és a herceg asztalára.” Tehát a sör inkább valamilyen étel elkészítéséhez kellett.; Divéky, 1914. 161. old., 207. old. 1502. aug. 9-én újra Lengyelország felé útban Bán mezővárosban sört vesznek a kíséretnek 46 denár értékben. „Item familie ad digeria pro cervisia, quum dispensator recesserat, dedi XLVI den. hung.”

előkerült a sör.⁴⁴⁴ Egy hónappal később Bartolomeus kanonok utazott Budára, aki Esztergomban jártakor szintén sört (és bort) ivott reggelire.⁴⁴⁵ Mindez jól példázza, hogy a sör a bor mellett teljes jogú ital volt a XVI. század elején Esztergomban és Budán is, sőt a pozsonyi káptalan tagjai sem vetették meg. Még egy adatot kihámozhatunk ebből. Az italra költött pénzek alapján kiderül a kanonokok eltérő igénye/mértékletessége. Az elsőként említett két kanonok július 16-án a reggelihez összesen 1 denárért vett sört, ami valószínűleg 1 magyar pintet (kb. 1,3–1,7 litert) jelenthetett. Ez elfelezve igazán mértékletes adagnak számíthatott akkoriban. 21-én este valószínűleg az összevont 3 denáros tételben szintén kb. 1 pintet tehetett ki a bor és a sör. – Velük ellentétben Bartolomeus egymaga sokkal többet költött italra, feltehetően egy hónap alatt nem történt gyökeres változás az árban, ezért nála több pint (vagyis sok liter) szeszital elfogyasztását kell tudomásul vennünk, ráadásul sört és bort egyaránt ivott szeptember 2-án este. Különböző mértékletességű emberek voltak a pozsonyi káptalan tagjai.

A XVI. században a sörfőzés olyannyira jellemzővé vált Magyarországon, hogy a királyi országgyűléseken is többször foglalkoztak ezzel. II. Lajos királyunk 1519-es bácsi dekrétumainak 8. cikkeje például megtiltotta a körmöci és nagybányai kamarásoknak többek között a sörmérést, azonban a szolgálk részére természetesen adhattak sört a maguk pincéjéből.⁴⁴⁶ II. Lajos királyunk is kedvelte a sört, hiszen budai asztalára több esetben is rendelt egy-két hordócskával belőle.⁴⁴⁷ Nem tudjuk, hogy ebben mennyire játszott szerepet Lajos németes neveltetése vagy környezete, de az biztos, hogy hónapról hónapra igényelte a jófajta sört.

Csupán áttételesen bizonyíthatják a buda(pest)i sör becsületét a pesti belvárosi főplébánia-templom főoltárának a maradványai. Ezekon a viszonylag jó megtartású

⁴⁴⁴ Kubinyi, 1990. 56. old.; Knauz, 1863. 222. old. 1508. júl. 16. Esztergomban „Eodem die ibidem pro ceruisia ante prandium den. 1.”, majd 223. old. 1508. júl. 21. Budán „Item ad Budam applicuimus hora prima et antequam hora cene advenit, dedimus pro vino, ceruisia et fructibus den. 3.”

⁴⁴⁵ Knauz, 1863. 226. old. 1518. szept. 2. Esztergomban „In prandio den 5., pro vino et ceruisia”

⁴⁴⁶ CIH I. 777. old. 1519. Bács, 8. cikkely 1. §.

⁴⁴⁷ Fraknoi, 1877. 54. old. (1525. jan. 17.) 1 kis hordó sör (unum vasculum cervisiae), 68. old. (jan. 31.) 1 kis hordó sör, 91. old. (febr. 27.) két kis hordó sör, 106. old. (márc. 14.) 1 kis hordó sör, 122. old. (márc. 28.) 1 kis hordó sör, 152. old. (ápr. 23.) 1 kis hordó sör, 173. old. (máj. 15.) 1 kis hordó sör, 203. old. (jún. 16.) 1 kis hordó sör, 217. old. (jún. 26.) 1 kis hordó sör, 226. old. (júl. 2.) 1 kis hordó sör. A sörök árait igen nehéz a borokéval összemérni, mert bort pintenként vagy pedig 'normál' méretű hordóval (vasa) vettek. Mindenesetre a kis hordónyi sör ára 3 forint volt, júniustól pedig 4 ft.; Fögel, 1917. 127. old. Jól látszik, hogy jutott sör nyáron is a királynak. 1526-ban már csak egyetlen alkalommal tudunk sörről a királyi asztalon, még pedig a Corpus Christi utáni szombaton (???) egy kis hordónyi (vasculum) sört vételezett Maylád István a király számára (pro ore Regie Maiestatis) 2,5 forintért. Engel, 1809. 196. old. Uo. a 233. oldalon jól látszik, hogy a bor pintjét 4 denárért vásárolták, tehát a bor általában közönséges fajta lehetett. A sör ellenben nem lehetett a szokásos 1 denáros minőségű (ld. 231. lábjegyzet), mert akkor 250 pintesnek kellett volna lennie a fent említett kis hordónak, ami lehetetlenség, hogy egy 400 literes hordót nevezzenek kicsinek. Emiatt feltételeznünk kell, hogy Lajos király mindig minőségi sört ivott, míg borból nem volt ilyen válogatós.

töredékeken a – templomokban modhatni szokásos – szőlőgyümölcs mellett a komló ábrázolása is felfedezhető!⁴⁴⁸

A sör elterjedtségét mutatja azon adatunk is, miszerint az erdélyi püspök (Várdai Ferenc) 1520-ban ráánkmaradt számadáskönyvében is többször említették ezt az italt. Az év májusában (az aratás előtt kimaradt gabona akkor lehetett olcsó?) 122 köből zabot és árpát vásároltak sörfőzéshez 13 forint 48 denár értékben, illetve hozzá komlót is 3 forint 92 denár értékben.⁴⁴⁹ A sör miatt később hordónak való fát is kellett venniük,⁴⁵⁰ tehát fontos ital lehetett a sör a méltóságos erdélyi püspök számára. Estei Hippolit püspök egri sáfárkönyve is érdekes adalékokkal szolgálhat. Ennek az Itáliából érkezett püspöknek a számadáskönyve minden bizonnyal magyar szokásokról emlékezett meg akkor, amikor például kiderült, hogy sört küldetett a püspök Eger várába.⁴⁵¹ Érdekes, hogy a szokásos ajándékokat már pénzben fizették ki a falvak, ugyanakkor a számadáskönyvben fennmaradt, hogy miért mennyit fizettek a lakosok. Így derül ki, hogy Maklár falu több évben is a nagyobb ünnepeken sörrel kedveskedett püspökének.⁴⁵² Ráadásul a borterméséről híres (a bártfai borszámadáskönyvekben is szereplő) Tállya is sört küldött a püspöknek. Feltehetően ez régi magyar szokásra utal, hiszen nem valószínű, hogy az olasz püspök rajongott volna a sörért.

Estei Hippolit sáfárkönyvénel még sokkal érdekesebb az 1476-os egri püspökségi birtokösszeírás Rangoni Gábor (1475–86) püspök megbízásából. Ebből nagyon meglepő részletekről értesülünk. Kiderül ugyanis, hogy az egri vár élelmezésére milyen sok sört kellett adnia a püspökség településeinek. Eger város lakosságának például karácsonykor 32 köből sört kellett adnia. Felnémet településnek (ma Egerhez tartozik) pünkösdkor 6 köből sört, Mária Magdaléna ünnepén (júl. 22.) 32 köből sört, karácsonykor megint 32 köböllel, míg a feltámadás napján (húsvétvasárnap) még 6 köből sört kellett beszolgáltatnia. Cigléd település (ma szintén Eger része) pünkösdkor 4 köből sört tartozott adni, Nagytállya (Zemplén vm.)

⁴⁴⁸ A maradványok ma a budapesti Várban levő Magyar Nemzeti Galériában tekinthetők meg, képet sajnos nem készíthettem róluk. A domborművek érdekessége még, hogy a szőlőábrázolások és a komlóábrázolások egyaránt különféle edények társaságában szerepelnek, tehát mindkettőnél az italra kell gondolnia a szemlélőnek. Feltűnő, hogy a szőlő mellett látszó edények teljesen eltérő alakúak, mint a komló esetében, tehát valószínűleg különféle edényeket használtak a különféle italokhoz, bár ez csak egyetlen adaton alapuló teória. A továbbiakban érdemes lenne ennek is utánajárni.

⁴⁴⁹ ZO, 1931. XII. 396. old. Várdai Ferenc 1520. febr. 17-től aug. 31-ig tartó gyulafehérvári számadáskönyve. 1520. máj. 11. „Item pro cervisia feci emere avene cub. et orde i^oXXII pro fl. XIII d. XLVIII. Item pro eadem cervisia comlo emere feci fl. III den. LXXXII.”

⁴⁵⁰ ZO, 1931. XII: 417. old. 1520. aug. 16. „Item pro ligatura unius dolii pro cervisia dedi d. IIII.” A dátumokból kiolvasható az is, hogy a sörhözvalót egy tételben vették meg, és folyamatosan főzhették a megfelelő adagokat. Akár nyáron is! – Egyébként a számadáskönyv legnagyobb része szőlőmunkálatokról szól, mint pl. „haÿthas, karozas, Gyömlalas”. Az egyházközsegeknek eleve kiemelten szüksége lehetett borra.

⁴⁵¹ EHSZ, 1992. 173. old. 1505. év. Eger „Item misit cervisiam ad castrum emit fl. III d. XX.”

⁴⁵² Uo. 64. old. 1501. nov. 11. Census Sancti Martini „... Machlar pro cervisia dedit fl. unum et pro cena d. 16” 168. old. 1503. dec. 25. Census nativitatis Domini „[Maklár falu] Pro cervisia dedit unum fl. cum medio. ... [Thalya – Tállya falu] Pro cervisia dedit fl. unum medio, de aliis feci gratiam...” 332. old. 1508. márc. 30-án Eger városa „... emi ... cervisiam pro purgatione dicti sepulcri [Christi] d. d. 25”

karácsonykor 32 köből, húsvétkor 6 köből, pünkösdkor újabb 6 köből sört kellett, hogy adjon. Nagymaklár település (Heves vm.) húsvétkor és karácsonykor 12-12 köből sört tartozott beszolgáltatni. Eger várához hasonlóan Szarvaskő is püspöki kézben volt, és ennek katonaságát is jórészt sörrel élelmezték. Így Baktha településnek karácsonykor, húsvétkor, pünkösdkor és Szt. Márton napján (nov. 11.) portánként (sessio) 4-4 köből sört kellett beszolgáltatnia. Kelezen településnek szintén a fenti ünnepeken portánként 6-6 köből sört kellett a vár fenntartására adnia.⁴⁵³

A bizonytalan mennyiségű bor mellett Eger esetében a sört pontosan meg lehet határozni (leszámítva persze a köböllel kapcsolatos becslést). Az 1476-os évben az összeírás szerint 180 köből, vagyis kb. 1800 liter sör jutott a várszemélyzetnek (kb. napi 5 liter). Ez a legnagyobb jóindulattal sem nevezhető elégnek az ismeretlen létszámú várnép számára, de nem tudjuk, hogy a borbevételekből mennyit fordítottak szintén a katonák ellátására. Szarvaskő vár sörélelmezését megbecsülni sem tudjuk, ugyanakkor a kisebb vár esetében feltételezhetjük, hogy arányában több sör jutott a várnép ellátására, így kisebb borbevételekiesést jelentett a püspök számára.

A magyar felsőosztály sörkedvelését igazolhatja Báthori Dorottya sörrendelése is. Dorottya úrnő ugyanis egy 1472-es levelében sört és élelmet (cerovisiam et menasiam) kért a maguk számára, mivel kifosztották őket.⁴⁵⁴ Az 1510-es években Magyarországon tartózkodó híres olasz orvos, Manardus leveleiben is felleljük a magyar főnemesi osztály sörözésének emlékeit. Frangepán Mátyásnak (aki később Mohácsnál elesett) például így írt az orvos 1516-ban. Mivel májbajt állapított meg a főúrnál, ezért Manardus elsősorban diétás változásokat javasolt. A különféle ételfajták felsorolása mellett a doktornak nincsen kifogása a bor és a komlózott sör (illetve méhser) mértékletes fogyasztása ellen sem.⁴⁵⁵ A fenti orvostudós 1518-ban még mindig Budán tartózkodva, egy itáliai páciensének írt haza, akinek árpavizet (aqua hordei), vagyis sört (később azonosítja is a cervisia-val) ajánlott többek között gyomorerősítőként. Tisztán elméleti emberként leírta levelében a sörfőzést (ezek szerint az olaszok egyáltalán nem éltek vele a középkorban!), illetve az ismeretlen italról igyekezett információkat nyújtani páciensének. Így például tudomása volt arról, hogy a római időkben

⁴⁵³ DL 37 008 *Az egri püspökség javainak összeírása 1476-ban (egri uradalom)*. 1v., 3r-v., 4v., 6v., 7r., 8r-v., 9r. old. (MOL D 166 mikrofilm) ill. uo. Szarvaskő váráról 23v-24r., 25r-v. old. (MOL D 167 mikrofilm) A sörön kívül Ciglédnek, Nagytállának, Nagymaklárnak és Kismaklárnak borötödöt (tized+kilenced) is kellett adniuk, de nem kimondottan a vár ellátása érdekében. Jól látszik a 452. lábjegyzetből, hogy a XVI. század elejére a sörjáradékokat pénzjáradékra változtatták.

⁴⁵⁴ DL 55 962 1472. dec. 21.

⁴⁵⁵ Herczeg, 1929. 42. old.; Manardus, 1542. V. 43. old. 1516. máj. 9. Buda. „A sör, a méhserrel együtt, bármilyen lehet, amibe fűzesben termő komló virágát [helyesebben termését], amit komlónak is neveznek, hozzáteszik.” Eredeti latinsággal: „Cervisia qualiscunque sit, ac melicratum commune, cui lupi salictarii, quem lupulum uocant, flores adiecti sunt.”

zython-ként ismerték. Korrektül megemlékezett arról is, hogy bármennyire is ajánlották a régiék, Manardus számára a szaga, az íze szörnyű volt, miként megkóstolta. Tapasztalata azonban megtanította arra, hogy az északi emberek, akik semmi mást nem isznak, csak sört, szebbek, egészségesebbek és robosztusabb testalkatúak lesznek.⁴⁵⁶ Sajnos nem tudni biztosan, hogy a kóstolás, a tapasztalat, az 'északi emberek' vajon mind Magyarország területére vonatkoznak-e, de a Frangepán Mátyásnak írott levélből és ennek a keltezéséből erre kell gondolnunk. Az olasz orvos ezen levelei azt bizonyítják, hogy Buda környékén (az udvarban) elterjedt lehetett a sörözés. Az 'északi emberek' valószínűleg a magyaroktól északabbra lakókat jelentette, de a lényeg, hogy Manardus sörös tapasztalatait minden bizonnyal hazánkban szerezte.

A már említett latin-magyar szójegyzékek is természetesen tudnak a sörről. A besztercei szószerkesztést csak mézsert és sert különböztetett meg, míg a XVI. század elején Murelius már sokféle – nem is feltétlenül magyar – sört felsorolt művében.⁴⁵⁷

Talán várainkban a bornál olcsóbb sört fogyaszthatták nagy mennyiségben.⁴⁵⁸ Erre az egri adatokon felül jelen pillanatban csak egyetlen mai magyarországi adatsor mutat biztosan. A tiszaluci vám bevételeiről és felhasználásáról 1516–20 között ránk maradt egy számadáskönyv, amely az 1518-as évben a legrészletesebb. Itt látszik, hogy a közeli ónódi vár őrségének élelmezésére mennyit fordítottak a vámjövedelemből. Kiderül, hogy abban az évben csak sört vásároltak a várszemélyzetnek. A legnagyobb összeget ráadásul a sör tette ki az élelmezési kiadások közül!⁴⁵⁹ Összesen 113 hordó sört vásároltak a körülbelül 20 főre rúgó őrségnek. A várban időnként különböző mesteremberek is tartózkodtak, tehát inkább 22 emberrel számoljunk átlagban.⁴⁶⁰ Ezek szerint több mint 5 hordó sör jutott évente egy vitézre, amit ha csak 1 akósnak számolunk, akkor is 280 liter jutott fejenként egy évre, azaz legalább napi 0,8 liter sör jutott egy-egy emberre, de a feltételezett legalsó értéken számoltam, ennél

⁴⁵⁶ Manardus, 1542. V. 49. old. 1518. júl. 27. Buda.

⁴⁵⁷ BSZ, 1892. 47. old. 822. szópár „cervisia – ser”; Murelius, 1896. 33. old. 2176-2180. szópárok „Cereuisia – Seor, Cereuisiola – Seoreoske, Cereuisia secundaria – Trank, Cereuisia monasteriensis – Kalastrum seore, Cereuisia saxonica – Saxoniabeli seor magyarnak es segen ital.” Különösen feltűnő, hogy ezen szótár szerkesztője jól ismerte a magyar viszonyokat, több ilyen kiszólása is van. Számomra nyelvészeti érdekességgel bír, hogy Murelius jegyzéke már nem ser-nek, hanem seor-nek, vagyis sörnek írta le a sört, tulajdonképpen mai szóhasználattal, ejtésmóddal.

⁴⁵⁸ A régebbi szakirodalom ezt még tagadja. Ld. Könyöki, 1905. 159. old.

⁴⁵⁹ Iványi, 1906. 26-34., 36. old. 6 hordó sör 1 ft., 9 hordó sör 1 ft. 50 d., 12 hordó sör 2 ft. volt. Érdekes, hogy 1517-ben nem tudunk sörös kiadásról (uo. 36. old.), 1520-ban viszont szintén csak sört vásároltak (uo. 48-49. old.). Összesen 1518-ban a 113 hordó sör 18 Ft. 50 denárba került, a következő legnagyobb tétel a marhahús volt 15 Ft. 74 denárral. Nagy kérdés, hogy itt a sör pintje vajon 1 denárba került-e? Mert ha igen, akkor aránytalanul kicsi fejadag jönne ki (0,4 dl/nap/fő).

⁴⁶⁰ Iványi, 1906. 36-37. old. Mivel így is a sör volt a legnagyobb élelmezési kiadás, értelemszerűen nem vehettek drágább bort. 1517-ben az 1 pint bor ára 6 denár volt (uo. 37. old.), míg 1518-ban 1 hordó sör ára volt 14-16 denár, 1520-ban pedig 14-20 denár. Ez drasztikus különbség lehetett! Véleményem szerint a vár számára teljesen önköltségi áron adták el a sört, így pintenként az 1 denárt sem érte el az ára.

valamivel magasabbnak kellett lennie a napi söradagnak (akár a többszöröse is lehetett). Az ónódi sörvásárlásnak annyi érdekessége van még, hogy a nyári hónapokban is vettek sört, tehát nyáron is tudtak sört főzni a közelben (az árban nincs szignifikáns különbség). A gyulai várnak is feltehetően megépült a sörfőzdéje a középkor végére.⁴⁶¹

Meglepő adatsorunk van Szeged esetében. Egészen idáig nagyjából úgy könyvelte el a történeti szakirodalom Szegedet, mint a szerémi borral kereskedő várost,⁴⁶² így egyáltalán nem is feltételezték, hogy Szegeden is fogyott a sör még a kor legkiválóbb (szerémi) bora mellett is. Pedig adataink szerint a sör kedvelt ital volt a Tisza parti városban. 1522-ből fennmaradt egy meglepően részletes (a báciai püspökség részére készült) egyházi tizedjegyzék, amely a szegedi adózók névsorát és adóját tartalmazza. A jegyzék szerint Szegeden abban az évben a több mint ezer név szerint ismert ember közül 5 Boros személynevű ember élt (2 Boros, 1 Weyn, 1 Vino, 1 Winko), de 3 Seres is.⁴⁶³ Nem állítom, hogy ebből túlságosan messzemenő következtetéseket lehetne levonni, csupán annyit, hogy a városban lennie kellett sörnek is, ha többeket is sörkedvelésük miatt neveztek el. Természetesen a sör- és a borkedvelők arányát semmiképpen nem határozhatjuk meg 8 vezetéknev alapján.⁴⁶⁴

Ugyanakkor a szegedi névsornak bizonyos tekintetben pandan-ja az 1525-ben készült báciai névsor. Ebben a forrásban Szabadka környékén, a mai Vajdaságban kb. 1400 jobbágyi és mezővárosi személy nevét sorolták fel. Ezen névsorban is a kételemű nevek domináltak, de sokkal kevesebb volt a kézműves nevű ember, viszont Boros itt is 5 darab található, míg Seres 2.⁴⁶⁵ A két névsorból már lehet valamiféle sejtést megfogalmazni a dél-alföldi sörösök és borosok arányát tekintve. Eszerint pedig a bor nagyjából kétszer fontosabb és kedveltebb volt, mint a sör, de a sör is fontos lehetett a szegényebb rétegek mindennapos életében.

⁴⁶¹ GYVL, 1938. 86. old. 1524. dec. 19. Pozsony. Ahorn János gyulai udvarbíró tájékoztatta urát terveiről.

Többek között egy sörfőzdét (ein Präuhaus) is akart építeni a gyulai uradalomban.

⁴⁶² Jó összefoglalásként említhető például Kristó, 1981/b. 394-397., 464-466., 473-476. old. (a vonatkozó rész Petrovics István munkája); Börcsök, 1977. 233-236. old.

⁴⁶³ Reizner, 1900. IV. 1522. július. 98. old. „Franciscus Boros habet oves, Paulus Serees habet oves [nem adóztak külön]” 99. old. „Franciscus Weyn [szintén nem adózott], Valentinus Serees den VI.” 109. old. „Stephanus Weyn den VI., Michael Serees den VI.” 111. old. „Ladislaus Vino den VI., Gregorius Winko den VI.”

⁴⁶⁴ Kulcsár, 1984. 5-27. old. Kulcsár hívta fel a figyelmet arra, miszerint ekkor már a nevekből nem derül ki, hogy mennyire voltak örökletesek vagy valóban azt a munkát/szokást jelezték, amely alapján a név birtokosát elnevezték. Erre példaként hozta fel, hogy a 133 juhtenyésztő (mint például Seres Pál) között csak 2 Ihász és 1 Johos nevű volt. Például a szőlőt birtoklók között sem volt egy Szőlős vagy Boros sem.

⁴⁶⁵ Engel, 1995. 361. old. Hymeseghaz – Valentinus Boros, Emericus Boros, Johannes Boros (a felsorolásból úgy tűnik, mintha kikristályosodott családnév lenne, és közeli rokonok lennének az illetők). Kerekegyház – Michael Seres; 363. old. Themery [Temerin] – Benedictus Seres, Zenthandras – Gregorius Zeres, Demetrius Zeres (utóbbiakat nem számoltam bele a Sörösök közé, hiszen nevük feloldása bizonytalan); 364. old. KysBach – Martinus Boro[s], Wassaroskuth – Blasius Boros.

A Dél-Alföld legnagyobb jobbágy (és mezővárosi polgár) névsora az 1522-es egyházi gabonated-jegyzék. Ez a lista több mint 4000(!) jobbágynevet őrzött meg Bács, Bodrog és Csongrád megyékből. Ezen feljegyzés alapján Bács megyében 5 Boros-t és 3 Sörös-t ismerünk (illetve 2 Komlós-t).⁴⁶⁶ Bodrog megyében 1 Boza, 4 Sörös és 2 Bor nevű egyént találunk a névsorban.⁴⁶⁷ Csongrád megyében csupán 1 Boros-t és egy Sörös-t tudunk felsorolni.⁴⁶⁸ Összességében ebből is jól látszik, hogy a szimpla személynevek alapján a sört fontos itálnak kell tartanunk a jobbágyi mindennapokban (is). Csongrád vármegyében 1499-ből Madaras faluban (ma Bács-Kiskun m.) is ismerünk három, Seres nevezetű jobbágyot.⁴⁶⁹

Ha már alföldi névsoroknál tartunk, ide illik a kisvárdai uradalom 1521-es urbárium is, amelyben szintén név szerint sorolták fel az észak-alföldi jobbágyokat (különböző falvak lakói). A 463 névszerint megnevezett ember közül 1 Boros, 1 Boza, és 2 Seres nevezetű volt, tehát itt megint csak határozottan a sörös nevéek voltak többségben.⁴⁷⁰ Úgy tűnik, hogy az Alföldön jelentős szerepe lehetett a sörnek a bor mellett.

Sörös neveinkkel játszva az is figyelemre méltó, hogy ezek az emberek messze földre is eljutottak, így még a vatikáni okirattárban is szerepelnek. A római magyar zarándokok között több magyar Serest és Serfőzöt is találunk. 1493-ban például szerepel a római Szentlélek Társulat anyakönyvében Stephano Serphozo, majd Benedictus Serfező is.⁴⁷¹ 1519-ben Thomas Seres szintén belépett a társulatba.⁴⁷² Mindez megint csak azt mutatja, hogy a sör és a sörfőzés a középkor végére mennyire elterjedt volt Magyarországon.

A sörfőzők (illetve inkább gyermekeik) a szomszédos országok egyetemait is jelentékeny számban látogatták. Érdekes, hogy a krakkói egyetem több ezer magyarországi

⁴⁶⁶ Szabó, 1954/b. 28. old. Kisszond – Thomas Bhoros. 33. old. Szond mezőváros – Georgius Seres. 35. old. Bancsa mezőváros – Clemens Boros. 38. old. Kereked (v. Kereki?) – Matheus Seres, Mancsal – Georgius Boros. 41. old. Mácsa – Matheus Boros. 45. old. Temerin – Valentinus Seres, ez utóbbinál meg kell jegyezni, hogy 1525-ben már Benedictus Seres szerepelt és nem Valentinus, ld. fentebb, 465. l. ábrát.

⁴⁶⁷ Szabó, 1954/b. 61. old. Sári – Ladislaus Boza. Udvard – Nicolaus Serws (Serös?). 62. old. Kisküküllőd – Nicolaus Seorws, Nagyüküllőd – Georgius Seres. 65. old. Geszt – Ambrosius Seorws. 70. old. Arnat – Blasius Bor, Laurencius Bor.

⁴⁶⁸ Szabó, 1954/b. 75. old. Herewgh – Laurencius Boros (Boros-nak vettem, de ez vitatható). 81. old. Csikegyház – Lucas Serews.

⁴⁶⁹ Kőfalvi, 2006/a. 117. old. 1499. január 12.; Kőfalvi, 2006/b. 418. old. DL 88 832. A hatalmaskodók neveit felsoroló oklevélben szerepel Seres Bertalan, majd jó néhány névvel később egymás után olvasható Seres Bálint és Seres Balázs, amiből arra következtethetünk, hogy utóbbi kettő feltehetően valamilyen rokonsági viszonyban állt egymással.

⁴⁷⁰ ZO, 1931. XII. 345-347. old. Michael Boros (Weresmarth falu), Franciscus Boza (Pap falu), Georgius Seres, Margarita relicta Valentini Seres (Patroh falu); ZO, 1931. XI. 95. old. 1471 után már szerepelt egy Franciscus Bozyas nevű jobbágy Ayak possessióban.

⁴⁷¹ VMO, 1889. 1/5. 27., 34. old. Ez a társulat a XIV. században jött létre, a római ispotályok megsegítésére. A pápák, hogy támogassák a társulatot, a belépőknek teljes búcsút adtak, ehhez viszont személyesen kellett elzarándokolni Rómába, és bizonyos mennyiségű pénzt be kellett fizetni. 1477-től a személyesség kritériumát eltörölték, hogy még többen beléphessenek (fizethessenek). Ezt követően került be sok magyar is az anyakönyvekbe. Stephan Serphozo például megbízott útján lépett be.; A zarándokokról ld. Csukovits, 2003.

⁴⁷² VMO, 1889. 1/5. 139. old.

hallgatója közül egy sörfőzőt sem találunk, ugyanakkor a bécsi egyetemen a XV. századtól rendszeresen felbukkantak.⁴⁷³ A legérdekesebb közülük talán a körmöci Johannes Melczer altarisita (oltárfelelős). A sörfőzés és az egyházi szolgálat egyáltalán nem zárta ki egymást, ezt már a XIV. századi eperjesi rektor esetében is láttuk, illetve az 1382-es esztergomi zsinat rendelkezéseinél tapasztaltuk. Ugyanakkor a bécsi egyetemen szereplő sörfőző nevű egyének esetében sem állíthatjuk azt, hogy biztosan mind sörfőzésből éltek volna. Sokkal valószínűbb, hogy sörfőzők gyermekei voltak, a XV. század végére pedig egyszerű, kikristályosodott családnevekről is lehet szó. Ilyen téren az 1430–40-es évekbeli adatok a legérdekesebbek, mert azoknál még jó eséllyel egybeesik a személy neve és foglalkozása.

Ide kíváncsiak az 1505. és 1510. évi budai bortizedjegyzékekben szereplő Seresek is. 1505-ben két Borosról és két Seresről tanúskodik a tizedjegyzék,⁴⁷⁴ 1510-ben már csak 1 Borosról, de 3 Seresről tudunk.⁴⁷⁵

Végeredményben azt mondhatjuk, hogy a XIV. század vége óta kedvelt név volt a Seres és a Serfőző. A Régi magyar családnevek szótára szerint 28 Seres nevű személy élt a Kárpát-medencében és 4 Serfőző, illetve 1 Sergyártó és 1 Sernevelő.⁴⁷⁶ Ehhez az adatsorhoz több mindent hozzá kell tennünk. Először is, hogy a szótárnak már az anyaggyűjtése sem volt teljes (bár teljességre törekedett), nem is lehetett az, hiszen a kézirat 1991-ben lezárult. A nevek kiadása sem lehetett teljes, mert a sok ezer Vargát, Szabót, Kovácsot semmi értelme nem lett volna mindet leközoelni. A szegedi tizedjegyzék söröseit vagy a Vatikánban járt sörfőzőket egyaránt kihagyta a szótár.⁴⁷⁷ Látnunk kell azt is, hogy ezeknek a neveknek megvoltak a német megfelelőik is, főleg a Felvidéken és Erdélyben a Bierbrauer-ek, Melczer-ek (illetőleg ezek névváltozatai). Eme neveknek semmiféle gyűjtése nem történt meg, és én is

⁴⁷³ Schrauf, 1892. 71. old. 1430. ápr. 14. „Nicolaus Melczer de Chrucz – pauper”, 73. old. „1431. ápr. 14. „Johannes Melczer, altarisita de Kremniczin – 8 gross.”, 83. old. 1437. ápr. 14. „Leonardus Malczer de Ödemburg – 4 gross.”, 92. old. 1442. okt. 13. „Adam Braxatoris de Corona – 2 gross.”, 103. old. 1448. ápr. 14. „Seruacius Braxatoris de Filka – pauper”; Schrauf, 1902. 89. old. 1453. „Paulus Braseatoris de Krempniczia, dedit 4 den.” üő 1454-ben már baccalaureus, és még 1456-ban is szerepelt a névsorban (ld. 68-69. old.), 145. old. 1496. „Wolfgangus Brasiatoris de Yglawia, den 4.”, 153. old. 1501. „Bartholomeus Brasiatoris de Zlabyngs, 4 den.”, 82. old. 1503. „Benedictus Brasiatoris, 10 den.” ő már a szepesi Szt. Márton káptalan baccalaureátusaként érkezett Bécsbe.

⁴⁷⁴ BB, 2005. 1505. év 40., 43. old. Boros; 44., 45. old. Anthonius Seres két különböző dűlőben is birtokolt szőlőt, 54. old. Nicolaus Serees.

⁴⁷⁵ BB, 2005. 1510. év 69. old. Boros; 70., 71. old. Anthonius Seres, 71. old. Petrus Seres, 83. old. Nicolaus Seres.

⁴⁷⁶ Kázmér, 1993. 927-928. old.; BO, 1877. 113. old. 1495. A csanádi káptalan jelentése egy hatalmaskodásról, akik között volt egy Benedictus Seres nevű jobbágy is.; Bónis, 1997. 231. old. 1415. jan. 20-i keltezésű perlevélben szerepel egy Petroch-i Seores István nevű ügyvéd.

⁴⁷⁷ Gyulán is ismerünk egy Söröst a középkorból. Ld. GYVL, 1938. 20. old. 1469. márc. 6. Buda. Luca Sewrews gyulai jobbágy hatalmaskodott másokkal együtt. Uo. 74-75. old. Gyula város 1519-es számadásai között nem szerepel a söt (bor ellenben igen), tehát valószínűleg házilag főzhatték otthon. Sopron német polgárai között is élt hosszú ideig (1432–1451) egy Seres Tamás nevű ember (így, magyarul írták a nevét). Ld. Házi, 1936. I/3. 417. old.; 1412-ben Buzyás birtokon (Tolna vm.?) is ismerünk egy Seres Domonkos nevű jobbágyot. Ld. Kőfalvi, 2006. 90. old. 1412.; DL 79 177.

csak az általam vizsgált italokkal kapcsolatos neveket gyűjtöttem. Az biztos, hogy a szótár által sugallt magyar névmennyiségnek a valósan (írott forrásokban ma is fennmaradt névanyag) a többszöröse, és ezekhez jönnek még a német névváltozatok. Ugyanakkor nem tudhatjuk biztosan, hogy a Seresek, Sörfőzők valóban a nevüknek megfelelően éltek, dolgoztak-e. Anélkül, hogy akár csak térképen próbálnánk ábrázolni a sörs személynevek felbukkanását, megállapíthatjuk, hogy a Délvidéktől a Felvidékig, Soprontól Brassóig mindenhol éltek söriszák, sörfőzők a XV–XVI. században. Kimondottan borvidékeken is megtalálhatóak voltak, mint például Sopronban, de az alföldi területeken ugyanúgy, mint a hűvös Bártfán.

Brassó bevételei	Bor	Sör	Méhser
1506	162 fl. 38 a.	11 fl. 22 a.	1 fl. 20 a.
1507	193 fl. 7 a.	42 fl. 19 a.	–
1508	16 fl. 6 a.	40 fl. 0.5 a.	1 fl. 9 a.
1509	174 fl. 17 a.	35 fl. 43.5 a.	1 fl. 13 a.
1510	99 fl. 16 a.	49 fl. 14 a.	–
1511	116 fl. 25.5 a.	44 fl. 22 a.	–
1512	171 fl. 12 a.	68 fl. 34 a.	1 fl. 4 a.
1513	115 fl. 45 a.	50 fl. 29 a.	1 fl. 12 a.
1514	117 fl. 17.5 a.	63 fl. 5 a.	40 a.
1515	90 fl. 44 a.	67 fl. 32 a.	–
1516*	347 fl. 38.5 a. *	59 fl. 30.5 a.	43 a.
1517	195 fl. 7 a.	44 fl. 13 a.	48 a.
1518	159 fl. 37.5 a.	35 fl. 25 a.	38 a.
1519	109 fl. 22 a.	31 fl. 27 a.	–
1520	38 fl. 13.5 a.	39 fl. 24.5 a.	45 a.
1521	174 fl. 32 a.	46 fl. 20 a.	1 fl. 1 a.
1522	207 fl. 7 a.	9 fl. 40 a.	38.5 a.
1523	156 fl. 44.5 a.	27 fl. 41 a.	38 a.
1524	143 fl. 33 a.	40 fl. 36 a.	31 a.
1525	74 fl. 11.5 a.	48 fl. 23 a.	–
1526	178 fl. 29.5 a.	25 fl. 4.5 a.	–

3. ábra. A táblázat 20 év adatait foglalja magában a brassói számadáskönyvek alapján.⁴⁷⁸ Elsősorban a Brassó fennhatósága alatt levő Losonc város italjövedelmeit tartalmazza a táblázat. A *-gal jelzett évben nagy mennyiségű borajándékot kapott Brassó, és az jelenik meg kimagaslóan a bevételekben. (1 forint = 50 asper)

A fenti táblázat a brassói számadáskönyvekben szereplő italeladásokból származó bevételeket mutatja meg. Jól látható, hogy a bor egyértelműen a legfontosabb ital volt, csak néhány (valószínűleg a szőlő számára rossz évben) előzte meg a sör. A méhser mindvégig teljesen alárendelt szerepet játszott a brassói italfogyasztásban (de létezett). A táblázattal kapcsolatban mindenképpen meg kell említenünk azt az érdekességet, hogy az 1510-es évtől kezdve többször felbukkant a bolgár sör Brassóban (cerevisia ex Bulgaria).⁴⁷⁹ Ennek ellenére biztosra vehetjük, hogy a sör nagyobbik része helyben készült, és a bevétel nem sörkereskedelem eredménye volt. A számadáskönyv alapján leszögezhetjük, hogy a különböző városi előljárók sokszor kaptak fizetségként bort, akár malváziait is, de sört soha. Ugyanakkor hemzsegek a 'pro bibalibus' (italra) bejegyzések, tehát az alkalmi munkásoknak a fizetség mellett innivalóra is adtak pár aspert, csak nem tudjuk, hogy ez sörre vagy borra ment el. Egyetlen adatunk van arra, hogy 1520-ban 2 malomnál dolgozó embernek kimondottan sörre adtak 7 aspert.⁴⁸⁰ Az bizonyítja, hogy mégiscsak jóféle söre volt a brassóiaknak is, hogy a havasalföldi vajdának egy ízben (1520) nagy mennyiségű sört küldtek, ami 66 oktáva italt jelentett, összesen 1 forint értékben.⁴⁸¹ Ugyanakkor látnunk kell, hogy emellett gyakran küldtek bort is a vajdának, az 1520-as év bor dolgában egyébként gyengébbnek számított, ezért dönthettek a sör mellett. Ez a közemberek itala volt, az árából is látszik. 1 oktáva sör nem került 1 asperbe, ugyancsak 1 oktáva átlagos minőségű (brassói) bor pontosan 2 aspert kóstált, vagyis több mint a duplájába került. Az 1520-as évben Losonc város környékének – számadáskönyvekben szereplő – sör és borfogyasztását is ki tudjuk

⁴⁷⁸ QGST, 1896. I. 178., 181-182., 184-185., 188-195., 197-198., 201-202., 206-207., 211-212., 217-220., 222., 224-225., 294-295., 372-373., 475-476., 543., 590-591., 633-634. old.; Brassó sörfőzését mutatja az is, hogy 1462-től megkapták a közeli Komlós birtokot is, tehát biztosan jellemző volt a környéken a sörfőzés. 1462-ben a volt városi bíró, Petrus Gref Brassó városnak adományozta Újfalu és Komlós birtokokat. Ld. <http://www.brasso.ro/altalanos/tortenelem.htm> (belépés 2006. 06. 30.)

⁴⁷⁹ QGST, 1896. I. 190-191. old.

⁴⁸⁰ QGST, 1896. I. 235. old. 1520. máj. 4.

⁴⁸¹ QGST, 1896. I. 279. old. 1520. aug. 25. „Item eidem domino waywoda Transalpinensi pro 66 octavis cerevisiae dono missis flor. 1.” Mivel 1 oktáva sör csak háromnegyed asperbe került, így az oktávanak igen kis mennyiségnek kell lennie. Ezt erősíti meg Bogdán, 1991. 236-237., 244. old. Szerinte az oktáva (oktály) egynolcad vödör nagyságú, tehát 1 kupa (eitel), ami valószínűleg 1,37 liternek felelt meg Erdélyben. Eszerint a havasalföldi vajda 90 liter sört kaphatott. – Fontos látnunk, hogy ez a ¾-ed asperes érték (1,5 denár) volt az egyik legalacsonyabb általunk ismert sörár a Kárpát-medencében. Bártfa város környékéről ismerünk még 1 denár/pint értéket, Pozsonyból ellenben 8-12 denár/pint értékeink vannak. Ld. 231., 434., 540., 546., 576. lábjegyzetek! A brassói (losonci) 3-4 denáros borár talán közepesnek számított.

számolni, hiszen a sör oktávját 0,75 asperrel számolva kiderül, hogy abban az évben 2633 oktáva sör fogyott el. A bor oktávját 2 asperrel számolva 957 oktáva bor folyt le a losonci torkokon. (Mivel külön vezettek városi sáfárkönyvet és számadáskönyvet, így egyértelműen feltételezhetjük, hogy az eladott sör és bor helyben fogyott el, tehát következtethetünk ezek alapján fogyasztási adatokra.) A számadáskönyv tételei elsősorban Losonc mezőváros italaira vonatkoznak, tehát a fenti mennyiség ott fogyott el. Nem tudjuk, mekkora volt Losonc lakossága, de mindenképpen kicsi lehetett a fogyasztás, bár az 1520-as év amúgy is szűk esztendőnek látszik a táblázat alapján. A túlzottan alacsony fogyasztási adatok – éves szinten alig 3500 oktáva (vagyis bő 4000 liter) szeszesital – azt mutatják, hogy a városi számadóköron kívül nagyságrendekkel fontosabb lehetett a házilag termelt sör és bor, mint a vételezett.

Brassó városa sem nélkülözte a sörfőzőket, a XV. század végén kb. 8000 lakosa volt a településnek, köztük több sörfőző is megtalálható volt. Fráter István szerint az 1475–1500 közötti adólajstromokból az derül ki, hogy összesen 9 sörfőző nevű egyén élt abban az időszakban Brassóban,⁴⁸² és nagy számuk miatt joggal feltételezhetjük, hogy közülük legalább néhányan sörfőzésből éltek. Keveset adóztak, többen nem is voltak kötelesek adót fizetni, tehát alacsony jövedelmük lehetett. Én 15 sörfőzőt (byrbrewer, byerbreyer, bierbroyeryn stb. névalakokban) számoltam össze az adójegyzékekben, ezek átlagban valóban keveset adóztak (5-52 asper között).⁴⁸³ Biztos, hogy csak egy kis részük foglalkozott ténylegesen sörfőzéssel, de a nevek száma arról árulkodik, hogy maga a sörfőzés ismert és jellemző szokás/szakma volt Brassóban. A város első negyedében élt a legtöbb serfőző, a számadáskönyvek tanúsága szerint többen is 12 éven át (1475–1487) rendszeren itt adóztak.⁴⁸⁴ Érdekes még, hogy Brassó középkori szokás szerint négy negyedre volt osztva, és minden városrészben volt legalább egy sörfőző nevű egyén. Ez egyfajta bérfőzésre és céhes kezdeményre is mutathat.

A Brassó melletti Töröcsvár sörös kiadásairól tudunk, 1508-ban például 8 edény sört vettek és szállítottak fel a várba.⁴⁸⁵ Ehhez képest változás, hogy 1525-től már csak malátát

⁴⁸² Fráter, 1930. 7., 13-14. old.

⁴⁸³ QGST, 1896. III. 618., 623., 627-8., 642., 650., 653., 657., 663., 667., 681., 693., 704., 729., 736., 739., 747. old. Az adót nem fizető sörfőzők újonnan betelepülő (polgárjogot nyert?) lakosok voltak, akiknek akkor még nem kellett adót fizetni.

⁴⁸⁴ QGST, 1896. III. 618. old. „Piter byrbrewer” 1475-ben 1 fl-ot adózott, majd ugyanennyit 1487-ig; 623. old. Egy másik „Piter byrbrewer” 1475-ben 34 a-t adózott, majd 1 fl-ot a többi évben 1487-ig; 627-8. old. Egy harmadik „Byrbrewers Piter” 1475-ben 39 a-t fizetett, majd szintén 1 fl-ot 1487-ig. Azonos nevük ellenére mindhárman másik utcában is laktak.

⁴⁸⁵ QGST, 1896. I. 129. old. 1508. okt. 7. „Item pro 8 urnis cerevisiarum et vectura illarum ad castrum flor. 1 asp 33.” Emellett egyébként nagymennyiségű bort szállítottak szintén a várba.

vásároltak és szállítottak a várba,⁴⁸⁶ tehát 1508 és 1525 között valószínűleg felépíthették saját sörfőzdéjüket.

Brassó sörfőzőit legjobban talán a kassai sörfőzőkkel lehetne összehasonlítani. Kassa város esetében az 1487-es városi adókönyv nyújt lehetőséget a korban egyező brassói viszonyok összevetésével, bár a kassai könyv egyáltalán nem teljes. Az 1487-es évet megelőzően 1480-ból ismerünk 4 sörfőző nevű egyént Kassán (Anthal Melczer – szó szerint nagyjából Malátázót jelentene a név, átvitt értelemben inkább Sörfőzőt –, Ambros Melczer, George Melczer, Greger Melczer),⁴⁸⁷ majd 1483-ban még kettőt (Simon Melczer és Merten Melczer).⁴⁸⁸ Az 1487-es részletesebb adókönyvből kiderül, hogy a könyvben szereplő 221 adózó lakos közül összesen 16 polgárnak volt sörfőzdéje (brasiatorium) – köztük polgárnóknak is –, de ezek között egyetlen Melczer sem volt! Az is bizonyossá vált, hogy abban az évben a sörfőzdéket is megadóztatták, mint magántulajdont, 12 denárt kellett fizetni utánuk.⁴⁸⁹ Mégsem állíthatjuk, hogy a Melczereknek semmi közük nem volt a sörfőzéshez, mivel 1496-ban az uzsorás Jakabné Heléna, Melczer Györgynétől 5 forintot követelt, és emiatt ennek zálogba kellett adnia sörfőzőházát (melczhaus) egy évre és egy napra.⁴⁹⁰ Tehát itt is azt látjuk, hogy a sörfőzés és a sörfőző név csak nagyon laza kapcsolódást mutat a XV. század végére. Érdekes, hogy a Felvidéken inkább Melczereknek nevezték a Sörfőzőket (mint vezetéknev, és nem foglalkozásnév), míg Erdélyben Byrbrewernek.

A név és szakma laza kapcsolatát bizonyítja a Beszterce város 1505-ös és 1514-es adójegyzékében szereplő Benedict Byrbreyer is, aki 2 majd 3 Ft-ot adózott (ez átlagos nagyságú volt).⁴⁹¹ 1521-ben a városi lovászok fizetését bizonyos városi polgárok állták, köztük a fenti Sörfőző (Benedik Pyrbrewer).⁴⁹² Feltehetően egyébként ő már nem sörfőzőként dolgozott.

Az erdélyi Besztercén több adatunk is van a városi sörfőzéssel kapcsolatban. 1475-ben a városi sörfőzőházhoz építettek valamit (kiolvashatatlan), 50 denárt fizettek a munkáért. 1487-ben a városi sörfőzde (braxatorium) tetejét újrafedték 60 denárért.⁴⁹³ 1486-ban a város

⁴⁸⁶ QGST, 1896. I. 627., 678-679. old.

⁴⁸⁷ Kemény, 1892. 39-41. old.

⁴⁸⁸ Kemény, 1892. 43. old.

⁴⁸⁹ Kemény, 1892. 46-52. old.

⁴⁹⁰ Kerekes, 1913. 15-16. old.

⁴⁹¹ DF 283 310 *Beszterce város számadások* 65. old. (levéltárosi számozás!) 1505. évi adójegyzék.; DF 283 312 *Beszterce város számadások* 282. old. (levéltárosi számozás!) 1514. évi adójegyzék.; MOL 275. tekrcs *Beszterce város számadáskönyvei 1520-1532*. A város 1. negyede. Eszerint Benedek sörfőző a város 1. negyedében lakott, és egészen 1525-ig szerepelt az adójegyzékekben. 26., 43., 84., 115., 126., 150. old.

⁴⁹² DF 283 325 *Besztrce város számadások* 3. old. (levéltárosi számozás!) 1521. évi lókartással kapcsolatos kiadások. Érdekes, hogy máshol ez a Benedick Byrprawer szerepel a városi fizetési listán (Stipendarii conscripti super anno 1521) uo. 8. old. (levéltárosi számozás!)

⁴⁹³ DF 283 303 *Beszterce város számadások* 40. old. (levéltárosi számozás!) 1475. év.; DF 283 305 *Beszterce város számadások* 50. old. (levéltárosi számozás!) 1487. év. Építkezési kiadások.

csak a sör szállítására (kereskedelem) 7 forintot és 70 denárt költött, Sigismundus Braxatornak (a város főállású sörfőzőmesterének) pedig 27 Ft 14 denárt utaltak ki sörfőzésre, míg 1487-ben összesen 35 Ft 61 denárt.⁴⁹⁴ Mindez erőteljes városi sörfőzésre utal. Szerencsére a közeli két évből ismerjük a város sörbevételeit is. 1487-ben 72 Ft 211 denár volt a jövedelem (tehát a befektetett pénz kb. duplája jött vissza, ami azt is bizonyíthatja, hogy 1 pint sör önköltségi ára kb. 0,5 denár lehetett), 1488-ban viszont csak 5 Ft 19 denár bevételt hozott a sör. – Sajnos ezúttal nem tudjuk borbevételekhez hasonlítani ezeket az összegeket. Az 1487-es év viszont azért is fontos még, mert ismerjük a városi sörreladások pontos dátumait: február 14., április 3., június 2., november 7.⁴⁹⁵ Úgy tűnik, hogy a legmelegebb nyári hónapokban nem készült sör a besztercei sörfőzőmester keze alatt.

Tudjuk azt is, hogy – Ónódnhoz hasonlóan – Besztercén is sörrel élelmezték a zsoldosokat. Így az 1521-es zsoldjegyzék ránk maradt, és ebből kiderül, hogy még mindig Sigismundus úr volt a városi sörfőzőmester, mert a város neki fizetett ki 4 Ft-ot innivalóra (bizonyosan sörre).⁴⁹⁶

A középkori Magyarország egyik legdélebbi sörfőző emléke az alsólendvai Bánffy uradalom (Szlavónia) összeírásában található 1524-ből. Az Adriai-tenger irányába ennél délebbre nem találtam sör említést. Ehelyütt azonban az uradalom Doklesyn nevű falvának (Csákvár mellett) olyan kötelezettsége volt, miszerint több szolgáltatás mellett az uraság ispotályába évente 10 edény bort és 15 edény sört adjanak.⁴⁹⁷

Összegzés a személynevekről. A különféle italos neveknek elvileg már a XI. századtól fel lehetne bukkanniuk, azonban a XIV. század vége előttről nincsen erre adatunk. Mi lehet ennek az oka, hiszen az emberek ittak bort, sört, bozát? Véleményem szerint egyszerűen a XIV. század közepétől vált gyakorivá a keresztnevek megkülönböztetése, például a Seres jelző használatával. Egyfelől tehát a nevek megkettőzése (jelzősítése) csak az 1300-as évektől terjedt el nálunk, másfelől pedig az is közrejátszhatott, hogy a vidéki (nem városi) sörfőzők a XIV. század elejéig gyakran az ún. torlók voltak, tehát ezeket nem sörfőzőknek, hanem mondjuk torlóknak, dusnokoknak nevezték. Maga a városiasodás is Nagy Lajos (1342–82), majd Zsigmond alatt (1387–1437) indult el Magyarországon, így a hasonló szakmát űzők is csak ekkortól érték el azt a túlzott létszámot, hogy például a több tucat Kovács név helyett is immár más megkülönböztető jelzőt kelljen használni, mint mondjuk a Sörös.

⁴⁹⁴ DF 283 324 *Beszterce város számadások* 1-3. old. 1486-87. évek.

⁴⁹⁵ MOL 306. tekercs. *Beszterce város sörszámadása 1486-1752.* 3., 9. old.

⁴⁹⁶ MOL 309. tekercs. *Beszterce város hadikiadásai.* 350. old. 1521. évi zsoldjegyzék (kapcsolódó kiadások).

⁴⁹⁷ DL 37 007 *Az alsólendvai uradalom összeírása 1524-ből.* (MOL mikrofilm) D 165. jelzet. 13. old. Az edénynél helytelenül *ulna* és nem *urna* szerepelt (a szövegben egyébként igen gyakran).

3. 9. 1. Sörfőzésünk a Felvidéken

Úgy vélem, hogy a tisztánlátás kedvéért muszáj külön (al)fejezetbe gyűjteni a felvidéki sörös adatokat. Egyrészt, mert a késő középkori Magyarországon itt volt a legjellemzőbb a sörfőzés, köszönhetően a hűvösebb éghajlatnak. Másrészt pedig azért fontos a külön fejezet, mert így láthatóbbakká válnak a sörfőzésben található regionális különbségek. A nagyobb sörfőző városok esetében igyekeztem az adatokat összecsoportosítani.

1404-ben Stibor erdélyi vajda a Kassa melletti Felső-Mosenc (Superiore Moszczencz) falu hospeseinek kiváltságait megerősítette. Ebben szerepelt, hogy a lakosok többek között a sörfőzdeket (*cervisialisibus*) is szabadon használhatják.⁴⁹⁸ 1407-ben a garamszentbenedeki apátság részére Frigyes apát saját birtokából átadta Petend mezővárost. A jövődöbéli apátok adóbehajtóinak ezen túlmenően bort, sör és kenyeret is be kellett szolgáltatniuk a monostornak.⁴⁹⁹ 1411-ben a Kassa melletti Zedlech-i soltészszágról vitáztak a felek, a vita során természetesen a soltészszághoz tartozó sörfőzdet (*brasiatorum*) is felsorolták.⁵⁰⁰

Nagyszombat sörfőzésének adalékait a XV. században is folytathatjuk. 1419-ben Zsigmond király megerősítette Nagyszombat kiváltságait, mert a város különböző hatalmaskodások miatt romokban hevert. A diploma szerint a városnak kizárólag a civisei, hospesei és a közösség egésze főzhet sört, illetve szükség esetén külföldi sört (*cervisiam forensem*) is hozhatnak be és árusíthatnak.⁵⁰¹ A számadáskönyvekből kiderül, hogy 1405-ben a (városi?) sörfőzde kapuja mellett kellett egy hidat kijavítani.⁵⁰² Az 1407-es év újra érdekes, hiszen ebben az esztendőben kivételesen nem csak a városi boreladások, hanem a sörmérések jövedelme is szerepelt (különben valószínűleg a gabonajövedelmekbe számolhatták bele a sört). Kiderül, hogy abban az évben a boreladásból 424 font denár jövedelme volt, söreladásból pedig összesen 396 font kisebb denár jövedelemre tett szert a város. Vagyis söreladásból nem érte el a 300 font denár értéket a bevétel, ami jól mutatja, hogy a sör értéktelenebb, emiatt kereskedelmileg kevésbé fontos lehetett. Mivel külön számolták a városkapun túli sörbevételeket, így biztosra vehető, hogy a város közelében tiltották a

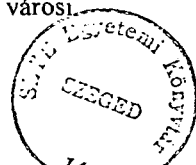
⁴⁹⁸ ZSO II/1. 343. old. 1404. jan. 2. Beszterce. Kivételes, szokatlan szóhasználatot tükröz a *cervisialisibus* megnevezés.

⁴⁹⁹ ZSO II/2. 94-95. old. 1407. nov. 17. Aniani.

⁵⁰⁰ ZSO III. 142. old. 1411. ápr. 14. Kassa.

⁵⁰¹ ZSO VII. 63-64. old. 1419. márc. 19. Nagyszombat.

⁵⁰² Fejérpataky, 1885. 116. old. Nagyszombat 1405. évi számadáskönyve. Tehát a város szélén lehetett a városi sörfőzde? Ugyanakkor a város vásárolta a tűzifát a sörfőzdéjébe.



jobbágyi sörfőzést, ami viszont a sörfogyasztás fontosságát mutatja.⁵⁰³ A két ellentmondó adatot úgy oldhatjuk fel, hogy a sör bár nagyon fontos mindennapi ital lehetett, árban viszont feltehetően jócskán alatta maradt a bornak. Ugyanabban az évben adóslítát is készítettek, amin egy Thoman Malczerin is szerepelt, vagyis Sörfőző Tamásné.⁵⁰⁴ Nagyszombaton bár nem tudunk sörfőzőcéhről, de úgy tűnik, hogy 1440-ben a város egyik utcáját Sörfőző utcának hívták (Molczer gasse).⁵⁰⁵ Úgy vélem, hogy ez szintén a sörfőzés ottani kiemelkedő jelentőségét mutatja. Más magyar középkori adatunk nincs is a sörfőzők/sörfőzdék egy utcába való telepítéséről, pedig tűzvédelmileg logikus a döntés. 1444-ben a városi előljárók között szerepelt Benedic Pierprewer.⁵⁰⁶

Igen érdekes volt Beckó város joga (Trencsén vm.), amelyet 1411-ben foglalt írásba Stibor vajda, aki a város földesura volt, és a privilégiumlevélből úgy néz ki, mintha magán 'szabad királyi várost' alkotott volna Beckóból. A kivételesen részletes oklevélből kiderül, hogy idegen sört vagy bort nem szabadott a városlakóknak bevinni a városba, kivéve a várfalon belül lakóknak, akik ezt szabadon megtehették, sőt árusíthatták is. A várfalon kívül lakók és családtagjaik csak a rájuk eső időben, gyermekeik keresztelésekor, hozzátartozó halálakor, illetve szüretkor vehettek és árusíthattak sört, különben nem merészelhettek a sörral foglalatoskodni, kivéve a maguk számára. A várfalon belül lakók szabadon főzhetek sört saját házukban a városi bírák engedélyével. Ha egy belső lakos a várfalon kívül főzött sört magának, vagy pedig valaki a városban mással főzetett magának és azt a házán kívül árulta, akkor a várnagynak tíz libra denár bírságot kellett fizetnie. Ellenben a várfalon belül vásárolt sört bárki szabadon korcsmárolhatta a falakon kívül. Ha pedig egy belső lakos a városfalon belül akart sörfőzdet építeni, miután a bírák utánaéztek, nehogy tűzveszélyt hordozzon magában az épület, az engedélyükkel szabadon megtehetette.⁵⁰⁷

1412-ből a szepesi parua Lumpnicz soltészszág sörfőzdejéről értesülünk.⁵⁰⁸ Ugyanabból az évből van egy oklevelünk, amelyben egy bizonyos Makrai Benedek írt az osterodeiekhez, hogy adják vissza a János mazóviai herceg emberétől elvett sört.⁵⁰⁹

⁵⁰³ Uo. 118. old. A városi bevételista. Sajnos az eladott mennyiségeket és ezzel az árakat nem lehet összehasonlítani. A nagyobb és a kisebb denárok közötti különbség 25%, ugyanis a nagyobb denárok 0,4 grammosak, míg a kisebbek 0,3 g-ok voltak. (www.numizmaticshu) Annyi azért bizonyos, hogy a 300 font denárnyi sör sokkal több volt mennyiségre, mint a 424 font denárnyi bor, mivel a sör sokkal olcsóbb lehetett a bornál.

⁵⁰⁴ Uo. 120. old. 1407-es adóslista.

⁵⁰⁵ Uo. 139. old. 1440-ben egy házvásárlás történt a Molczer gasse-n.; Uo. 143. old. 1454-ben újra szerepel ez az utca (Malczer gasse), mivel egy újabb házat építettek ide.

⁵⁰⁶ Uo. 141. old. 1444. évi méltóságsor.

⁵⁰⁷ Wenzel, 1874. 144-145. old. 1411. Beckó. Már ekkor jól látszik, hogy a szüret idejére elfogyó bort gyakran sörral pótolhatták, emiatt nem véletlen, hogy más városok is sörral élmeztek majd a szüreti munkásaikat.

⁵⁰⁸ ZSO III. 516. old. 1412. máj. 21. Szepesi káptalan.

⁵⁰⁹ ZSO IV. 103. old. 1413. márc. 12.

1413-ban Gyarmathi Balázs fiának Miklósnak Ebechk-i Lóránd fia György fegyveresekkel tört rá Sclabona-i birtokára (váci káptalan hatásköre), molnárát megverték és elhurcolták, malmából a malátát (brasium) szintén elvitték.⁵¹⁰ Nem sokra rá, Árva várának kapitányát gyanúsították, hogy hat Rozombergh-i polgárnak valamennyi malátáját és gabonáját elvitte, továbbá hat hordó márciusi sört ennek a hat embernek a házából elszállíttatott.⁵¹¹ 1414-ben újabb hatalmaskodás során Abaúj vármegyében szintén sört raboltak el, ezúttal jobbágyoktól.⁵¹² Ugyabban az évben a leleszi konventnek ki kellett vizsgálnia 6 köből sör elrablását.⁵¹³ Szintén abból az évből a Nyitra megyei Zebedrus helység vendégeinek egyetlen sörfőzdéjéről értesülünk.⁵¹⁴ 1418-ban egy ítéletlevélből hallunk a bártfai Péter sörfőzőről (brasiator), mint kezesről.⁵¹⁵ Ugyanabban az évben egy hatalmaskodás során állítólag 200 új denár értékű két köből sört vett el Chythnek-i Miklós mester Byche-i Jakab Stef (dictus) Péter nevű jobbágyától (Gömör vm.).⁵¹⁶

1421-ben a tárnokmester úgy döntött a budai, pesti, nagyszombati és esztergomi bírakkal egyetemben, hogy Rózsahegy (Rosenberg) városának lakosai és vendégei Zsigmond császár visszatértéig ne merjenek kocsmát tartani, sem bort és sört illetve más italokat árusítani.⁵¹⁷ Ugyanabban az évben egy engedély nélkül felépített sörfőzdéről (quandam domum braxationis) is értesülünk a leleszi konventhez írt királyi diplomából.⁵¹⁸

Gömör megyében, 1455-ben Pelsöczi Bebek Imre özvegye Veronika és lányai szenvedtek Perényi János familiárisaitól, akik tőlük, valamint birtokaikon lakó jobbágyaiktól rendkívüli szolgáltatásokat (bort, sört és lovakat) szedtek.⁵¹⁹ A felvidéki Zólyom város számadásaiból csak apró töredékek maradtak ránk, de még ebben a kevésben is szerepel a sör. Az 1469. évi töredékben ugyanis azt találjuk, hogy a város bírása (feltehetően ünnepnapon) denárokat adott ki borra és sörre a lakosok reggelijéhez.⁵²⁰

Körmöcbányán nem sok adatunk van a sörfőzésről, csupán az 1450-es, ránk maradt adójegyzékben lelünk sörfőzőket, bár ekkor hirtelen négyet is.⁵²¹ 1456-ban a Márkusfalviak a

⁵¹⁰ BCSL 86. old. 252. 1413. márc. 29. Buda. Az oklevél regesztázója a brasium-ot árpának fordította, pedig a helyes fordítás a maláta. Ld. Harmatta, 1993. I. 135. old. Braseum szócikk.

⁵¹¹ ZSO IV. 204. old. 1413. júl. 11. Turóci konvent. A regeszta kiadója tévesen méhsernek tartotta a márciusi sört.

⁵¹² ZSO IV. 379. old. 1414. jan. 23. Buda.

⁵¹³ ZSO IV. 446. old. 1414. máj. 5. Varano.

⁵¹⁴ ZSO IV. 543. old. 1414. aug. 20. Nyitrai káptalan.

⁵¹⁵ ZSO VI. 447. old. 1418. márc. 29. Bártfa.

⁵¹⁶ ZSO VI. 520. old. 1418. jún. 20. Tornalya.

⁵¹⁷ ZSO VIII. 100. old. 1421. márc. 4. Buda.

⁵¹⁸ ZSO VIII. 370. old. 1421. dec. 3. Buda.

⁵¹⁹ ADHL, 1993. 149. old. Hanvay család 214. sz. regesztája 1455. aug. 25. Szécs (Zeech)

⁵²⁰ Sasinek, 1893. 368. old. 1469. évi töredék „Item dedi denarios pro vino et pro cerevisia civibus in prandio.”

⁵²¹ Fejérpataky, 1885. 639b. old. Hensel Melczer, 640a. old. Egy másik utcában szintén Hensel Melczer és Cristan Melczer, 640b. old. Niclos Melczer. Ezek a sörfőzők jellemzően itt is a középréteghez tartoztak.

Szepes megyei Wogendrossel birtokról egyezkedtek, ahol a jobbágyoknak cenzust kellett fizetniük a bor és a sörárusítás után, évente kétszer is.⁵²² 1480-ban tudunk egy szepesmegyei Seres nevű kúriáról, ami talán a sörről kapta nevét.⁵²³

Magyarországon Pozsonyban jelent meg először (és az eddigi tudásunk szerint egyedülként) a sörharang (pierglocken) intézménye, még 1443-ban.⁵²⁴ Valójában ezen kívül még Besztercebányán is tudunk sörharangról, mert az 1512-es városi kiadások között 1 forintot költöttek rá.⁵²⁵

1440-ben Fülek város tanácsa közbenjárt a pozsonyi szenátusnál, hogy Leonard Horndel fizesse ki a prágai sörért való tartozását Johannes Spindlernek és Johannes Marvannak.⁵²⁶ Eszerint a füleki polgárok alkalmanként prágai sörrel is kereskedtek már az 1440-es évektől (vagy még korábbról) kezdve, és például Pozsonyban is adtak el belőle.

Pozsonyban a sör – mint árucikk – alig bukkant fel a középkorban, és akkor is csak az 1400-as évek vége felé, ellenben személynevekben néhány sörfőzőről már korábban is tudunk. Leghamarabb 1434-ben tünt fel oklevélben pozsonyi polgárként Seydl Malczär.⁵²⁷ 1467-ből egy sörfőzőt is ismerünk, az illető egy céhlevél aláírójaként bukkant fel a város esküdtjei között.⁵²⁸

Pozsony városának jó hasznot hozott a sörkimérés, amely felett – úgy tűnik, hogy – kizárólag a városi kamara rendelkezett (ez persze engedélyezhette egyéneknek a sörmérést). Forrásaink szerint későn kezdtek el sört főzni, egészen 1477-ig nem volt saját sörfőzdéje a városnak.⁵²⁹ 1457-től viszont már volt kimondottan sörös pincéje (Pierkeller).⁵³⁰ Maga a sör még hamarabb felbukkant Pozsonyban, 1434-ben már két alkalommal is vásároltak sört, amit a császárnak (Zsigmondnak) küldtek.⁵³¹ 1442-ben például híres cseh vendégeknek (többek

⁵²² Iványi, 1917/b. 63. old. 1456. dec. 30. Szepesi káptalan.

⁵²³ Fekete Nagy, 1931. 80. old. Quintoforo, 1480. jún. 28. „... quendam curia dictam Seres in Arakowcze in comitatu Scepusiensi...”

⁵²⁴ Király, 1894. 123. old.

⁵²⁵ DF 280 642 *Beszterce város fasciculi*. 105. old. 1512. évi számadások.

⁵²⁶ AMB, 1956. 240. old.

⁵²⁷ Uo. 191. old. 1434. júl. 20.; Pozsony közelében kezdetben a falvakban folyhatott inkább nagyobb arányú sörfőzés. Ezt mutatja a dévényi bortizedjegyzék 1437-ből, ahol szerepelt egy Nikel melczer. DL 36 989 1v. old. Hasonlóan Reczendorf bortizedjegyzékében 1435-ben is találunk egy Mathosz malcz nevű személyt. DL 36 990 6v. old.

⁵²⁸ Király, 1894. 431. old. A pozsonyi szücsök céhszabálya 1467-ből (átírt, német nyelven). A város részéről szerepel többek között Wenczlaws Melcz, aki neve alapján sörfőző lehetett (mai helyesírással Mälz – Maláta lenne).

⁵²⁹ Király, 1894. 126. old.

⁵³⁰ Ortway, 1900. II/2. 382. old. PSZK C 387 1457. évi szk. 144. old. Valójában korábbról is van utalásunk, hogy pincében tárolták a sört, de nem nevezi kimondottan söröspincének ezt még a forrásunk. PSZK C 381 1442. évi szk. 77. old. Az alább leírt vendégség idejéig tárolták pincében a sört a városházán. Ld. 537. lábjegyzet, vö. 534. lábjegyzettel.

⁵³¹ PSZK C 380 1434. évi szk. 35r., 36v. old. Ez a két sörküldési adat kivételesnek tekinthető a nagy mennyiségű borküldő adat mellett.

között a brnói püspöknek) is sörrel szolgáltak, amit venniük kellett, mert sörfőzéssel ekkor még egyáltalán nem foglalkoztak Pozsonyban.⁵³²

Pozsonyi bevételek	Sör	Bor
1457	79 f. 3 sch.	n. a.
1458	18 f. 3 sch.	n. a.
1471	30 f. 5 sch. 15 d.	n. a.
1473	11 f. 7 sch. 10d.	n. a.
1475	16 forint(!)	n. a.
1477	50 f. 5 sch.	n. a.
1478	63 f. 2 sch. 18 d.	n. a.
1480	48 f. 4 sch.	n. a.
1481	32 f. 3 sch. 18d.	n. a.
1482/83	19 f.	n. a.
1484	86 f.	n. a.
1485	45 f. 4 sch.	n. a.
1486	18 f. 7 sch. 18 d.	n. a.
1487	22 f. 4 sch.	n. a.
1489	44 f. 7 sch.	n. a.
1490	29 f. 1 sch. 15 d.	n. a.
1491	36 f. 6 sch. 16 d.	n. a.
1492	42 f. 1 sch. 18 d.	n. a.
1493	56 f. 7 sch. 29 d.	n. a.
1496/97	22 f. 6 sch. 20 d.	n. a.
1498	27 f. 7 sch.	99 f. 4 sch. 3 d.
1499	17 f. 4 sch.	n. a.
1502	38 f. 3 sch.	n. a.
1503	n. a.	80 f. 13 sch.
1505	26 f. 5 sch. 31 d.	144 f. 2 sch. 13,5 d.
1506	40 f. 5 sch. 11 d.	95 f. 6 sch. 12 d.

⁵³² PSZK C 381 1442. évi szk. 42-44. old. A polgármester júl. 9-én nagyobb mennyiségű bort és sört vásárolt (10 font bécsi denár értékben), majd júl. 23-tól kezdődött a vendégeskedés (25-ig). A vendégek között bécsiek és brnóiak voltak főleg, közülük a legismertebb a brnói püspök. Napi ellátmányként mindenki bort és sört kapott, de sört mindig 1-2 flaskával kevesebbet.

1507	35 f. 2 sch. 12 d.	75 f. 1 sch. 20 d.
1508	41 f. 1 sch. 13 d.	104 f. 6 sch. 22 d.
1509	29 f. 1 sch. 27 d.	283 f. 5 sch. 56 d.
1510	13 f. 21 d.	87 f. 7 sch. 8 d.
1511	32 f. 6 sch. 22 d.	146 f. 8 sch. 27 d.
1513	33 f. 5 sch. 33 d.	102 f. 11 sch. 18 d.
1514	37 f. 3 sch. 28 d.	44 f. 3 sch. 5 d.
1515	8 f. 2 sch. 20 d.	21 f. 1 sch. 3 d.
1517	16 f. 14 d.	74 f. 7 sch. 24 d.
1518	16 f. 7 d.	83 f. 8 sch. 37 d.
1519	83 f. 6 sch. 28 d.	n. a.
1520	68 f. 12 sch. 29 d.	25 f. 10 sch. 6 d.
1521*	2 f.	37 f. 4 sch.
1524/25	150 f.	134 f. 2 sch. 3 d.
1525/26	80 f. 2 sch.	358 f. 11 sch. 27 d.
1526/27	53 f. 1 sch. 13 d.	168 f. 4 sch. 14 d.

4. ábra. Pozsony város italos bevételei 1457–1526 között. A táblázat a számadáskönyvek hiánya miatt nem teljes. (n. a. = nincs adat, f. = font, sch. = schilling; 1 font = 280 denár, 1 schilling = 30 denár)⁵³³

* Az 1521-es évben a számadáskönyv végén szerepel egy összesített adat, amely szerint a város összesített bor- és sörjövödelme abban az évben 205 f. 2 sch. 19 d-t tett ki.

⁵³³ PSZK C 387 (MOL mikrofilm jelzet) 1457. évi szk. 144. old., 1458. évi szk. 15. old.; C 388 1471. évi szk. (37. k) 19. old., 1473. évi szk. 37. old., 1475. évi szk. 2. old., 1477. évi szk. 12. old.; C 391 1478. évi szk. 10. old., 1480. évi szk. 13. old., 1481. évi szk. 9. old., 1482(83). évi szk. 13. old.; C 392 1484. évi szk. 17. old., 1485. évi szk. 17. old., (uo.) 1486. évi sörbevételek 179. old., 1487. évi szk. 18. old.; C 393 1489. évi szk. 19. old., 1491. évi szk. 47. old., 1492. évi szk. 33. old.; C 394 1493. évi szk. (50. könyv.) 23. old., 1494. évi szk. 45. old.; C 395 1496-97. évi szk. 71. old., 1498. évi szk. 79. old.; C 396 1499. évi szk. 71. old., 1502. évi szk. 74. old.; C 397 1503. évi szk. 57. old., 1505. évi szk. 63., 69. old., 1506. évi szk. 75-77. old., 1507. évi szk. 47., 65. old.; C 398 1508. évi szk. 65., 79. old., 1509. évi szk. 51-53., 59. old., 1510. évi szk. 45-46., 49. old. 1511. évi szk. 61., 73. old.; C 399 1513. évi szk. 65-66., 71-72. old., 1514. évi szk. 55-56. old., 1515. évi szk. 65. old.; C 400 1517. évi szk. 49-50., 69. old., 1518. évi szk. 45-46., 57. old., 1519. évi szk. 58. old., 1520. évi szk. 111., 115-116. old.; C 401 1521. évi szk. 42., 55., 359. old., 1524-25. évi szk. 49., 51. old., 1525/26. évi szk. 31-34. old., 1526/27. évi szk. 32-33. old.; Bogdán, 1991. 481. old. 1 schilling 30 darab pénzegységet jelentett Ausztriában egy 1768-as tankönyv szerint, de a mértékegység ritka volta miatt a szerző ezt nem tudta megerősíteni. A számadáskönyvek alapján ez egyértelműen így volt már a XV. században is, ugyanakkor a táblázatban 30 denár fölötti összevont értékek is vannak, mert nem váltottam át az összeadott tételeket magasabb egységekre.; A fontot darabszámra átváltani szinte évenként kellene, ez nem lehetséges. Ld. Kováts, 1900. 396. old. 1424-től a bécsi számítás szerint 1 font denár 240 denárt (8 schilling) jelentett. Uo. 399., 456. old. 1442-től 1 font denár 280 denár volt. Az 1450-es években jelentősen devalválódott ez az érték, de 1461-től újra 280 denáros érték körül mozgott 1 font értéke. A táblázatnál is ezt az értéket adtam meg, bár ez körülbelüli érték csupán.

Pozsony város sörrel élése igazából az 1456-os évvel kezdődött meg a számadáskönyvek tanúsága szerint.⁵³⁴ A rendszeres sörjévedelmek feltüntetése is csak 1457-től bukkant fel a gazdasági könyvekben. 1460-ban már maga a városháza költött a saját szükségletei szerint többször is sörre. 1467. július 20-án az akkor induló pozsonyi egyetem meghívott tanárainak köszönötésére a város lakomát rendezett. Eme lakomán a bor mellett sört is felszolgáltak a neves vendégeknek.⁵³⁵ 1471-től valószínűleg Pozsony város saját sörfőzése is megkezdődött – ezt nem is igen lehetett volna tovább halogatni, elvégre az egyetem abban az évben még működött, és feltehetően egyre többeket vonzott –, hiszen a város dézsát vett sörhűtéshez, illetőleg ettől kezdve kisebb mennyiségű sör többször is ingyen volt a városi alkalmazottaknak (főleg a követeknek).⁵³⁶ Az 1471-es év azért is érdekes, mert májusban jeles magyar személyiségeket láttak vendégül, és többeknek adtak sört, másoknak bort, valószínűleg ízlés szerint kinek-kinek a kedvében jártak. Így derül ki, hogy a kalocsai érsek bort és sört kapott, míg a veszprémi püspöknek malváziai bor és sör dukált. Rozgonyi János országbíróat csak sörrel kínálták, illetőleg a királyi küldötteknek is csak sör járt. A vendégek többsége azért mégis csak bort kapott.⁵³⁷ 1518-ban Bánffy Jakabot vendégelték meg sörrel.⁵³⁸ Mindenesetre ezek az adatok is a magyar sörkedvelés meglétét mutatják.

Rá kell mutatni ugyanakkor, hogy Pozsony sörfőzése gyenge volt és sérülékeny. Ennek oka az is lehetett, hogy a közelben sok híres sörfőző város kereskedett kiváló söreivel (illetőleg a szomszédos falvakban jelentékeny sörfőzés lehetett). Nagyon sok adatunk van arra, hogy Pozsony sört vásárolt, amit azután továbbárult.⁵³⁹ Ugyanakkor a vásárolt sör mennyisége soha nem fedezte a sörbevételt, tehát saját sörfőzdájuknak is kellett működnie nagyjából 1471 óta. Pont a viszonylag kevés saját sör, és a nagyhírű külföldi sörök miatt a sör ára soha nem volt igazán olcsó Pozsonyban, esetenként akár a bornál is drágább volt.⁵⁴⁰ Ennek eredménye lehetett az, hogy Eperjessel és Bártfával szemben itt soha nem söröztették a

⁵³⁴ PSZK C 386-387 1456. évi szk. 54., 89. old. A város vett 1 hordó sört, amit újra a városháza pincéjébe vittek, majd szélesztották a városi urak között. Ez az első adatunk arra, hogy pozsonyi polgárok sört fogyasztottak. Ettől kezdve gyakran vett a város (vagy az előljárók) sört kisebb tételekben a maga (maguk) számára.

⁵³⁵ Bevilaqua, 1931. I. 247-250. old.; Ábel, 1881. 69. old.; Császár, 1914. 2., 15., 68., 93. old. Az egyetemre olyan nagyhírű oktatókat hívtak meg, mint például a német Regimontanus. Feltehetően a sört kedvelőknek kívántak a sörrel kedvezni.

⁵³⁶ PSZK C 388 1460. évi szk. 80-81. old.; C 390 1471. évi szk. (36. könyv) 49. old., (37. könyv) 65. old. A követek útravalóul gyakran ingyen sört kaptak ettől kezdve, tehát a sörfőzés beindulhatott.

⁵³⁷ PSZK C 390 1471. évi szk. (37. könyv) 81-82. old.

⁵³⁸ PSZK C 400 1518. évi szk. 74. old.

⁵³⁹ Ezt mutatja például: PSZK C 390 1475. évi szk. 83-84., 101-102. old.

⁵⁴⁰ Legelső évünk, amikor összehasonlítást tehetünk a bor és a sör árára 1477. Ekkor az óbor (vierdig wein) pintje 10 denár volt, a söré 12 denár (a bor csökkenésekor 12-12 denár mindkettő). 1478-ban 1 kandl (3 fél pint) sör és bor egyaránt 21 denár volt, illetőleg 1 kandl óbor pintje 16 denár, míg a söré 12 denár volt. PSZK C 390 1477. évi szk. 116-117., 119., 125. old.; 1513-ban a sörnek és a bornak is 8-10 denár volt pintje, ld. C 399 1513. évi szk. 65-66., 71-72. old., 1515. évi szk. 65. old. A bor pintje 1515-ben 6 denár, a söré 8-10 denár volt.; C 400 1518. évi szk. 45-46., 57. old. A bor pintje 6-10 denár, a prágai sör ára 8 denár/pint volt.

szőlőmunkásokat, de az átlagos munkásokat sem nagyon.⁵⁴¹ A viszonylag ritka és drága sör említése csupán egyetlen pozsonyi végrendeletben szerepel a 888 darab általunk ismert testamentumból.⁵⁴²

Pozsony város söröspincéjéről tudjuk, hogy 1521-ben zárat vettek rá,⁵⁴³ de valószínűleg nem kizárólag a sör nagy értéke miatt tették ezt, hanem mert italmérőként (kocsmaként) is működött a helyiség. Ezt jelezheti az is, hogy 1514–15-ben beüvegezték a sörmérést (pincét).⁵⁴⁴ A pince és a kimérés azonosságát bizonyítja az, hogy nem szerepel sörszállítás /korcsolyázás/ külön a sörkocsmába.

Mint már jeleztem sört külföldről is hoztak be Pozsonyba, 1471-ig eleve meg kellett valahogyan oldani a sörmérést. Tudomásunk szerint elsősorban Olmützből (1457 óta), illetve Ortway Tivadar szerint Prágából és Boroszlóból is vitték a sört Pozsonyba.⁵⁴⁵ Természetesen nem csak külföldi söroket árultak a városban, hanem a budai sörfőzőmesternek, Pemflinger Lénártnak a söre is felbukkant a nyugati országhatáron.⁵⁴⁶

A pozsonyi sörfőzést vizsgálva még két érdekességet kell megemlítenünk. Az egyik, hogy a városnak (1471 tájától kezdve) kellett lennie saját sörfőzőjének/sörfőzdéjének, hiszen itt központilag ment a sörkereskedelem, de a főzés is. A pozsonyi sörfőzőkre mégis csupán egyetlen ide vonatkozatható adatunk van, 1506-ban ugyanis a polgármester 5 schillinget fizetett egy sörfőzőnőnek (pierpawrnynn).⁵⁴⁷ Ez persze önmagában még kevés, hiszen egy időszakos munkáért is kaphatott pénzt az asszony, elvégre éves fizetésnek mindenképpen túl alacsony ez az összeg. A másik érdekesség az 1515. évi nagymérvű sörvásárlás. Annyira szűkös év volt ez Pozsony környékén, hogy sokkal több sört (és bort) kellett vásárolni, mint amennyit termeltek a városban (vagy a környékén). Feltehetően a gabonatermés még gyengébb lehetett, mint a szőlőtermés, hiszen ekkor a sör 33–66%-kal drágább volt a bornál.

⁵⁴¹ PSZK C 397 1505. évi szk. 243. old. 1505-ben a városi szekérhajtók segítségük fejében kivételesen 1 schilling 21 denár értékű sört kaptak.

⁵⁴² Szende, 2004. 216. old. 1503. ápr. 14-én Michel peck rendelkezett Pozsonyban sörről.

⁵⁴³ PSZK C 401 1521. évi szk. 158. old.

⁵⁴⁴ PSZK C 399 1514. évi szk. 247. old. 6 üveges (gleser) dolgozott 10 napig a sörmérésben (pierschencken) összesen 1 schilling 6 denárnyi bérért. Uo. 1515. évi szk. 249. old. Ekkor fejezték be végleg a munkát.; Előzőleg tudjuk, hogy egyszerű hártával fedték a pinceablakokat. Ehhez ld. Ortway, 1900. II/2. 382. old. PSZK C 387 1457. évi szk. 144. old.; Bevilaqua, 1931. I. 243. old. A számadáskönyv szerint költöttek: „Négy hártára a Városháza számára az ablakokra a seres pincében 12 d.”

⁵⁴⁵ Ortway, 1900. II/2. 382. old., II/3. 51. old.; PSZK C 387 1457. évi szk. 144. old. 1457-ben 2 hordó olmutzi (olomutzer) és 2 hordó prágai (prager) sörből lett bevétele a városnak, illetőleg más, jelző nélküli sörokból.; Uo. C 391 1482. évi szk. 13. old. Többek között olmutzi söroket is eladtak Pozsonyban.; Uo. C 397 1505. évi szk. Az azévi sörbevétel részben újra olmutzi sörből folyt be.; C 400 1517. évi szk. 69. old. (schwenitzer pier, trigler pier, prager [prágai] pier), 1518. évi szk. 57., 153. old. (trigler, prager pier). 1519. évi szk. 58., 139. old. (prager, trigler, olmutzer pier). A trigler és schweintzer jelzők is valószínűleg középkori városokat jeleznek, de nem tudtam feloldani ezeket.

⁵⁴⁶ PSZK C 400 1520. évi szk. 167-168. old. A budai Leonhartt Pempflingertől is vásárolt a város sört és méhsert 16 eimer-rel (vödör, kb. 320 liter összesen) 10 font denár értékben (plusz még valamennyit 4 font denárért). Vö. 680. lábjegyzet.

⁵⁴⁷ PSZK C 397 1506. évi szk. 243. old.

A városnak abban az évben 6 hordó világos (weiss) sört is kellett vennie, melyből 4-et kiárultak (6 denárért vették pintjét és 8 denárért adták tovább), 1 hordót a kórháznak adtak(!), 1-et pedig a pincébe tettek.⁵⁴⁸ Egyelőre nem tudom megmagyarázni, hogy miért az akkor jóval drágább sört adták a kórháznak az inségben, és miért nem a bort. Talán szállítás közben megromlott?

Zsolnán is nagy jelentősége volt a sörfőzésnek, malátázásnak. 1457-ben valahol a város előtt állt egy fából épült malátázó, ami nem a város, hanem egy magánszemély kezében volt. A malátázók építését egyébként maga a város is támogatta, mivel komoly hasznot hoztak. 1482-ben a 'Kochanovsky' nevén ismert telket a városi tanács egy Melchior nevű embernek adta el, azzal a feltétellel, hogy malátázót épít rajta.⁵⁴⁹

1492-ben II. Ulászló rendelete értelmében a Drienovei család Dryenowe nevű birtokán többek között lefoglaltak „unam caldar cum pertinentiis ad braxandam cervisiam congruentibus, unum braseum, ...” vagyis a sörfőzéshez szükséges üstöt a tartozékaival és egy főzetet (feltételezem, hogy a *braseum* arra utalna, hogy még nem erjedt ki sörré egy adag árpalé).⁵⁵⁰ 1494-ben Corvin János átruházta összes Besztercebánya környéki birtokát Thurzó Jánosra. Ennek során még abból az évből ránk maradt a Besztercebánya melletti Neusoliensis-i házában felvett leltár. Ebben szerepel 4 kishordónyi sör és 50 quartalia maláta (brasum prope quartalia quinquaginta). Bor egyáltalán nem volt az épületben.⁵⁵¹

A szintén felvidéki Felka mezőváros és a mellette fekvő Savnik kolostor közötti viszonyt a löcsei tanács oklevele rendezte le véglegesen. Ebből kiderült, hogy a városnak a kolostor felé évente egy összegben 60 guldent (denár) kell fizetnie, illetőleg egy hordó (kuffen) márciusi sört és sót is kellett adnia.⁵⁵²

Kiemelkedően nagy fontossága van egy 1506-os mezővárosi oklevélnek, amelyben Vágbeszterce városnak (Trencsén vm.) a földesúr irányába leróvándó kötelezettségeit rendezték. Logikus lenne, hogy a többi mezővárosban is hasonló levelekben rendezzék a sörfőzés, sörmérés menetét, de tudtommal ez az egyetlen, ezt is magában foglaló diploma.⁵⁵³

„... Hasonlóképpen a kocsmáztatást valamint a bor- és sörmérést úgy kívánjuk szabályozni, hogy senki ne merészeljen bort vagy sört mérni, hacsak nem az 52-be tartozik [a

⁵⁴⁸ PSZK C 399 1515. évi szk. 65., 199-200., 211. old.

⁵⁴⁹ Bada, 2005. 192. old.

⁵⁵⁰ Lukinich, 1937. I. 214. old. 1492. dec. 1. Nyitrai káptalan. Ez a kevés említés egyike, miszerint a magyar középkorban a sörfőzéshez sajátos üstöt használtak, gondolom, hogy ez kimondottan nagy ürtartalmú lehetett.

⁵⁵¹ Wenzel, 1882. 78. old. A quartalia-val kapcsolatban nem tudhatjuk mekkora, elvégre nem ismerjük, hogy minek a negyede lenne (hordó, vödör, csöbör stb)? Sajnos ez vonatkozik a legtöbb helyen a különféle töredék-mennyiségekre.

⁵⁵² Wéber, 1908. 49. old. 22. 1495. jan. 3. Lőcse. „...ein Kuffen Märzen-Bier ...”

⁵⁵³ Lukinich, 1937. I. 472-473. old. 1506. jan. 9. Vágbeszterce város földesúri tartozásokról szóló oklevele.

város kiemelt polgárai – M. Sz.], és a kocsmák ne mérjenek többször, mint a vásárok idején árusítva, kivéve a közülük sorban következőt; úgy rendeltetett, hogy ha valaki bort akar korcsmárolni kezdeni, csak azután kezdheti, miután elhívta a bírókat és előljárokat, megkóstolták a bort, eldöntötték, hogy lehet-e és mennyiért, mennyi ideig, mekkora mennyiségű italt korcsmárolni vagy kimérni. És bárki, aki a mi vagy az alattvalóink borát méri ki, a város kincstárának egy negyed forintot fizetni vagy beszolgáltatni köteles. Ha pedig valaki annyira elszegényedik, hogy bort mérni nem tud, a jogát megválthatja egy másik negyed forinttal [ti. eladhatja – M. Sz.]. Továbbá hasonló módon senki, kivéve az 52-öt, ne merjen malátát készíteni vagy sört főzni és kimérni illetőleg sörkocsmát tartani, a vásár idejének kivételével, amikor bárki tarthat, de máskor nem. A vásár ideje előtt két héttel és a vásár megállapított napja után két héttel bárki, úgy bort mint sört szabadon korcsmárolhat és árusíthat a megengedett alkalommal, olyan rendben következve egymás után, miként a bornál; és nyíltan kijelentve, hogy ha valaki nekünk sört fog főzni, és maga korcsmárolni vagy árusítani akarja, a bírák vagy előljárok állapítsák meg a mértékét, hogy mennyit vagy mekkorra mennyiséget készítsen egy forintnyi malátából, emellett úgy szabályozva a kimérendő sör mennyiségét, hogy az első főzet sör vagy másként jobb sör után járó pénzt tartsa magánál és azonfelül: a jobb sörért kapott minden egyes forint után negyed forintot nyereségként elfogadni merészelhet, a másodlást vagyis közönséges sört pedig a viszonyoknak megfelelően olcsóbban adja el úgy, hogy a seprőt amit köznyelven mlatho-nak neveznek, hasonló nyereséggel értékesítse. Bárki pedig, aki nekünk árul sört, az iskolába a tanároknak (ad scolam det scolasticis) adjon Istenért két nagy kanna sört, akkorákkal, amekkorákkal a vizet szokták hordani. Ha pedig valaki teljesen elszegényedik és sört főzni vagy árusítani nem tud, akkor a kiárusítási jogát megválthatja egy másik negyed forinttal. Továbbá senkinek ne merészeljenek bort vagy sört hitelbe adni és kimérni.”

Az oklevélben szerepel először a mai köznyelvi maláta szavunk, ekkor még egyértelműen sörüledék, seprő jelentésben, az újkorban viszont fokozatosan kialakult mai jelentése.⁵⁵⁴ Maláta helyett a középkorban a virics és a szalad szót használták. Az utóbbi magyar nevekben is fennmaradt, mivel ismerünk néhány Szalados nevű embert a

⁵⁵⁴ TESZ, 1976. II. 829. old. Mai – kicsírázott gabona – jelentésben csak 1792-től él a magyar nyelvben. Minden bizonnyal szláv, közelebről szlovák eredetű szó (*mláto*). Első említése a Kárpát-medencében 1395 tájáról való. BSZ, 1892. 48. old. 839. szópár silvest’ – malathar. 1405 körül a Schägli Szójegyzékben is szerepel. Ld. SSZ, 1894. 68. old. 1525. szópár silica – malatha. Ezt követően csak az 1506-os adat ismert előttem a középkori maláta szóra. Mivel mindegyik forrás a Felvidéken készült, így egyértelműen szlovák hatást kell látnunk a maláta szó átvételében.

középkorból.⁵⁵⁵ Azért is fontos ez a dokumentum, mert rámutat arra, hogy kétféle sört készítettek, hasonlóan a bor/lőre (csiger) pároshoz, hiszen a visszamaradt malátát újra felöntötték vízzel, és még ebből is sörféleséget készítettek (másodlás). Szépen látszik, hogy ezzel az olcsó sörrel éltették az iskolamestert és az iskolásokat is!

A XVI. században a Szepesség sörfőzésére is több adatunk van. Ilyen például Hain Gáspár krónikája, amelyből megtudjuk például, hogy Lőcsén 1508-ban egy sörfőzőház (malátázóház?) 35 forintért kelt el, ugyanakkor pedig például 2 hold szántóföld a várhegy alatt 4 forintba került.⁵⁵⁶

Ugyaninnen tudjuk, hogy 1521. november 19-én a lőcseiek rendben befizették az 1521-es rákosi országgyűlésen kivetett rendkívüli adót. A dolog érdekessége az, hogy tudunkkal csak 1522-től vetettek ki ilyen adót, erről van forrásunk is. A rendkívüli adó azért érdekel minket, mert a városok kézművesei mellett az italokra is vetettek ki adót.⁵⁵⁷ Így például Lőcse esetében szépen kiderül, hogy a város tulajdonképpen alkudozott az adószedőkkel, de a fentiek szellemében azért nagyjából rendesen fizetett.⁵⁵⁸ Kiderült az is, hogy az adószedők 1522. június 19-én újra csak rendkívüli adót követeltek, sőt itt már a befizetett összeg is feljegyzésre került. Összesen 209 Ft adót fizetett be a város, amelyből 40 forintot a sörfőzők miatt kellett fizetnie, 3 Ft 50 denárt pedig a 70 hordó sörük miatt.⁵⁵⁹ Ezek szerint csak a sör adta a hadiadó 21%-át Lőcsén!

⁵⁵⁵ Kázmér, 1993. 962. old. 1449 Jacobum Zalados, 1470 Andreas Zalados, 1488 Johannes Zalados (Szent Jakab faluból, Pest vm.); Utóbbi felbukkanása: MZSO, 1959. V/1. 79. old. 1488. márc. 29. Budai káptalan. A szalad szó első említése szintén BSZ, 1892. 47. old. 824. szópár brassium – zalad.; SSZ, 1894. 46. old. 998. szópár brasium – zalad. Ezen kívül láthattuk, hogy 1470-71-ben is szerepelt a szalad Nagyváradon.; TESZ, 1976. III. 657. old. Eszerint a szalad szláv eredetű szó (vö. szerb-horvát *slád*, szlovák *slad*), és a magyar közvetlen forrása nem határozható meg pontosan. Legvalószínűbb, hogy a szerb-horvátból vagy a szlovénből történő átvétel eredményeként került nyelvünkbe.; Véleményem szerint, amennyiben elfogadjuk, hogy az ősmagyarok a honfoglalás előtt is főztek már sört, úgy csakis a szalad lehetett a sörcefrére az eredeti magyar szó. Nem véletlen, hogy Malátás személynevekről nem tudunk, Szaladosokról igen, és a beszercei szójegyzék is ismeri a XIV. században a szaladot. Nagyvárad sem volt az a tipikus szláv vidék a középkorban, színmagyar lakosság lakta (a szomszédos Olaszit leszámítva). A szalad szó kihalása is azt mutatja, hogy az újkorban a szlávok betelepülésével ez a régi magyar szó bár időlegesen átment a szláv nyelvekbe is, végül mégis eltűnt, míg a szláv maláta szó egyeduralkodóvá vált nálunk.

⁵⁵⁶ Hain, 1913. 15. old. 1508. évből. „Ein Meltzhaus bey der Mauer fl. 35.” 31. old. 1525-ben egy malom 450 Ft-ért kelt el, bár a kettőt további és közbenső adathiány miatt nem lehet igazán összehasonlítani. Feltételezhetően a sörfőzőházak nagy száma (és esetleges leégésük veszélye) miatt ezek sokkal olcsóbbak lehettek, mint egy malom.

⁵⁵⁷ CIH I. 789. old. Az 1522. évi budai (rákosi?) dekrétum nagy része a rendkívüli adóról szólt. A 2. cikkely például részletes boradót rendelt el, a 3. cikkely ellenben a söradóról szólt: „Továbbá a serfőzők fizessenek mesterségeik után egyenkint egy forintot, továbbá minden egész edény [vasa] sör után tíz-tíz denárt, a közepes nagyságú vagy kis edények után pedig 5 denárt.” Egy edény borért egyébként 1 forintot (tehát 10-szer annyit) kellett befizetni az államkincstárba. Ld. 185. lábjegyzet. Valószínűleg lengyel mintára vezették be az italadót?

⁵⁵⁸ Hain, 1913. 21. old.

⁵⁵⁹ Hain, 1913. 21-23. old. Az adatokból, illetve a törvényhozásból kiderül az is, hogy a sörfőzők bár számosan lehettek (Lőcsén éppen 40-en), mégsem tartoztak bele a kézműves kategóriába, azaz feltehetően nem éltek még céhes rendszerben.

1525-ből a terményárakat is ismerjük Lőcséről, ami valószínűleg nagyjából vonatkoztatható a többi felvidéki területre is (drágaság volt). Ezek szerint abban az évben 1 köből búza 44 denár, a rozs 33, az árpa 25 denár volt, 1 köből maláta (Maltz) szintén 25 denár, míg egy köből komló 75 denárba került.⁵⁶⁰ Az árakból arra is következtethetünk, hogy ezen a vidéken elsősorban az árpasör dívott, hiszen az árpával egy árban levő maláta nem készülhetett a drágább rozsból vagy búzából.

Feltűnő jelenség a Felvidéken, hogy a XIII. században már megalakult Selmecbánya (Schebnitz) polgárainak csak II. Lajos engedélyezte a sörfőzdék (braxatorii) működtetését 1518-ban, tehát nagyon későn.⁵⁶¹

Érdeemes kitérnünk a céhek sörös szokásaira is, legalábbis Bevilaqua szerint a céhes életnek elengedhetetlen velejárója volt a testvéri sör, a hetenkénti közös sörözés.⁵⁶² Úgy gondolom, hogy ez a szokás egyáltalán nem általánosítható az egész Kárpát-medencére, elsősorban inkább csak a borban szegény Felvidékre, legdélebbi pontként a budai mészáros céhet véli ismerni Bevilaqua a középkorból, mint söröző céh.⁵⁶³ Az tény, hogy Lőcsén a céhek életében kivételesen a bor mellett a sör nagyobb szerepet töltött be. Erre utal a lőcsei posztóverők 1518-iki céhszabályzata, miszerint „... ha e kézművesség mesterei között valamelyik a söravatáskor, vagy a játékban civakodik maguk között ... az büntetésül adjon két font viaszt; ...”⁵⁶⁴ 1544-ben a lőcsei tímárokról tudjuk, hogy „... amikor e tisztas mesterek együtt vannak a testvérsörnél ... akkor a két legfiatalabb mester köteles legyen az asztalnál kiszolgálni, fölhordani és töltögetni... Továbbá valamennyi mester köteles legyen pünkösdkor a testvérsör fizetéséhez hozzájárulni ... s valamennyi legény is a mesterek közé jöjjön fél pintre; akik pedig ki akarják magukat vonni, kötelesek legyenek még fél pintet fizetni; s aki háborúságot vagy visszavonást okoz és kezd a testvérsör mellett, akár mester, akár legény legyen, büntetésül töltse meg a kupát.”⁵⁶⁵

⁵⁶⁰ Hain, 1913. 29. old.; Bevilaqua, 1931. I. 331. old.; Réthly, 1962. 63. old.

⁵⁶¹ Kovachich, 1799. 232. old. 1518. jún. 5. Buda. Ezzel szemben a selmecbányai sörfőzés már a XIV. században biztosan létezett, ld. 398-401. lábjegyzeteket.

⁵⁶² Bevilaqua, 1931. I. 229-230. old.

⁵⁶³ Kovách – Binder, 1981. 57-94. old. A szerzők által ismertetett erdélyi céhszabályzatok csak bort kértek a mesterlakomára.; Látni kell azt is, hogy Bevilaqua tévedett, amikor a budai céhes sörözésről írt, egyértelműen félreolvasott bizonyos bejegyzéseket. *A budai mészáros céh céhkönyve 1500-1528.* (DF 286 055) A könyv jó megtartású, szépen olvasható, átlátható rendszerű, így kijelenthetem, hogy nem szerepel benne egyetlen egyszer sem a sör szó. Borra annál többször költöttek ők is.

⁵⁶⁴ A céhszabályzatot közli Hajnóczy, 1928. 10. old.

⁵⁶⁵ Hajnóczy, 1928. 13-14. old. (Ugyanitt látjuk azt is, hogy például új legény felfogadásakor borral szentesítették a megegyezést, tehát nem volt egyeduralkodó a sör, de talán fontosabb.) Bevilaqua, 1931. I. 232. old. Szerinte a fél kupa azt jelentette, hogy a mesterek egész kupával ittak a 'Körben', a legények kupáját viszont viasszal vagy szurokkal félig előre megtöltötték, így eleve csak fél adag sör járt nekik. Innen származik a 'szurkolás' kifejezésünk.

Szintén csak 1544-ből értesülünk Lőcsén arról, hogy a 'Krisztus Teste' vallásos testvérület rendszeres lakomáin bor helyett a megreformált szabályzat sört írt elő.⁵⁶⁶

A németlipcsei vargák (Liptó vm.) 1471-es céhszabályzata szerint, ha egy mester egy tanoncot felvesz, akkor adjon a testvérládába két font viaszt, és a többi mesternek egy hordócska sört (*vasculum cerevisiae*).⁵⁶⁷ Rajtuk kívül még a késmárki szücsök 1531-es szabályzatából tudjuk, hogy rendszeresek voltak a sörözéseik.⁵⁶⁸ Ugyanakkor Kovachich formuláskönyvében 7 céhszabályzat formulája között (budai és felvidéki céhekről van szó) egyetlen sem említett sört, bort viszont mindegyik kért tagjaitól.⁵⁶⁹ Valójában az újkortól kezdve tényleg sok felvidéki céhes sörözésről szóló forrásunk lenne, de a középkorból csak ennyit találtam. Emiatt Bevilacqua romantikus elméletét erős fenntartásokkal kell kezelnünk a középkori magyar céhes sörözésekkel kapcsolatban.

A bártfai számadáskönyvek roppantul sok adatot őriztek meg nekünk az ottani sörfogyasztással és főzéssel kapcsolatban. A legkorábbi emlékektől kezdve egészen jól lehet vizsgálni az itteni könyveket, és több érdekes megállapításra is lehet jutni ezek alapján. Ugyanakkor egyszerűen lehetetlenség kitérni az összes bártfai söremlítésre, ennek talán értelme sem lenne, inkább az érdekesebb mozzanatokat emelném ki. Bártfán a számadáskönyvek az 1418-as évvel kezdődnek, és 1419-ben már felbukkan a sör, amit Baliczki András, lengyel királyhoz menesztett úrral küldött élelmezésül a város.⁵⁷⁰ A bártfai sörajándékozások is hamar megkezdődtek, már 1421-ben kétszer küldtek ajándékba sört a tárnokmesternek,⁵⁷¹ ettől kezdve rendszeres lesz a sörajándék náluk. Ebben a városban igen korán, már 1426-ban egyértelműen megkülönböztették a búza- és az árpasöröket.⁵⁷² 1427-ben jelent meg a napszámosok sörrel történő élelmezése, ettől kezdve ez rendszeres szokássá vált. Ugyanebben az évben volt valami probléma a bártfai és a kassai sörfőzők között, mert a

⁵⁶⁶ Iványi, 1911/b. 197. old.

⁵⁶⁷ *A német-lipcsei vargáknak 1471. évi márczius hó 3-án kelt czéhszabályai*. In: *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 1902. 93. old. 18. artikulus

⁵⁶⁸ Wéber, 1908. 63. old. 31. 1531. nov. 25. (Késmárk?) A késmárki szabályzat egyfajta átmenet a 'borivó és a sörivó' céhek között. Itt ugyanis a mesterasztalra 4 pint bort, 2 font viaszt és megfelelő mennyiségű sört kellett felszolgálni. Az is érdekes, hogy volt testvérsör (Biergenn –sic!, de a szövegkiadás valószínűleg rosszul sikerült) itt is, ezt viszont borral ülték meg.

⁵⁶⁹ Kovachich, 1799. 433-457. old.

⁵⁷⁰ Fejérpataky, 1885. 181. old. Bártfa város számadáskönyve 1419-ből. Ugyanabban az évben a bártfaiak sört is szállítottak Kassára. Ld. uo. 183. old.

⁵⁷¹ Uo. 189., 191. old. 1421. évi számadáskönyv. Ekkor egy hordó elküldött sör 5 forintot kóstált. 1427-ben ügyes diplomáciai húzással a tárnokmester feleségének küldtek sört 320 denár értékben. Ld. uo. 238. old. A középkor végéig élt a sörküldés szokása, ami jól jelzi, hogy a királyi udvarban a magyar és külföldi előkelők folyamatosan fogyaszthattak sört.

⁵⁷² Fejérpataky, 1885. 213. old. Bártfa város számadáskönyve 1426-ból. Ugyanazon a lapon szerepel a búzasör (*cervisia tritica*) és az árpasör (*cervisia ordeacea*). Mennyiséget csak az előbbinél, árat csak az utóbbinál tüntettek fel, így pénzübeli (árbeli) összehasonlításra sajnos nincs módunk.

sörfőzdék dolgában Bártfa több előjárót is küldött Kassára.⁵⁷³ 1436-ban Lőcsére szállítottak sört a bártfaiak. Ugyanabban az évben a kivégzendő latrokat sörrel és gyertyával igyekeztek jobb kedvre hangolni.⁵⁷⁴ Érdekes adat lehet Bártfa város 1442-ik évi sörvásárlása a cseh (cseh zsoldosok?) számára, akik valószínűleg a városban vagy a közelében táboroztak. 2 nap leforgása alatt 201 kamarai forintért és 83 denárért vettek sört a katonáknak, összesen minimum 23 teljes hordóval. Két hónapra rá 283 forintot költött a város újra sörre, feltehetően ugyanezen csehek részére.⁵⁷⁵

Úgy tűnik, hogy Bártfán a zsoldosoknak is leginkább sört adtak italul. Ennek szép példája az 1442-es számadás (de nagyon sok más adatunk is van ehhez), ahol a 24 bártfai zsoldosnak 1650 denár értékű sört adtak, és más italfélét egyáltalán nem.⁵⁷⁶ Ez naponta kb. 1 pintet, vagyis durván 1,5 liter sört jelenthetett.

Egy kevés adatunk van a bártfai sörfőzőkről is, 1418-ban Niclos Melczer szerepel az adófizetők listáján, sőt, gazdag polgárnak számított. Utoljára 1437-ben szerepel ez a sörfőző Bártfán, majd maga a titulus is eltűnik egy időre az itteni személynevekből.⁵⁷⁷ Az 1464-es adatot leszámítva (ld. 582. lábjegyzet) csak 1504-től kezdve ismerünk újabb sörfőzőket (melczereket) Bártfán, abban az évben ketten is laktak a Fötéren (Circulus). 1503-tól 1522-ig ismerjük Hanns melczer-t, aki a városi előkelők (seniores) közé tartozott.⁵⁷⁸ Még egy kisebb sörfőzőkarrierert is fel lehet vázolni, hiszen 1514-ben két sörfőzőlegény (melczerknecht) is felbukkant a külvárosban, de 1517-re 'kikoptak' a városból. Az 1522-ben megjelent Valtin melczerknecht viszont ekkor már a belvárosban lakott (egy sörfőzőmester gyermeke lehetett?), de 1524-re a neve átalakult Valtin melczer-ré, és az adója is megnőtt valamelyest.⁵⁷⁹ Neki tehát sikerült eredeti szakmájában feltörni.

⁵⁷³ Uo. 235. old. 1427. évi számadáskönyv. A munkásoknak kenyérré 9 denárt, sörre 34 denárt költöttek.; 238. old. Bártfai előjárók utazása Kassára.

⁵⁷⁴ Uo. 364b., 367b. old. Eperjesen hasonlóan sört kaptak a börtönben. Ld. 619. jegyzet.

⁵⁷⁵ Uo. 557-558., 561b. old. 1442. szeptember 9. és november 9-iki kiadások.

⁵⁷⁶ Uo. 554a. old. Vö. a 231. lábjegyzettel. Segeš, 2005. 248. old. Az 1450 körülire datált szabályzatot teljes egészében magyar fordításban közli. Eszerint az 1450 táján készült zsoldosélelmezési jegyzék szerint 1 denár volt 1 pint sör, vagyis 1650 pintet kaptak a zsoldosok, fejenként majdnem 69 pintet. A bejegyzések alapján június 7-én kapták meg ezt az adagot, és legközelebb augusztus 14-én kaptak újra sört. Fejérpataky, 1885. 556a. old. (Közben más tételként szerepelnek kassai/cseh zsoldosok is, ők is kaptak sört, de nem szabad összekeverni a két kompániát.) A fenti adat szerint tehát kb. napi 1 pint sör járt a bártfai zsoldosoknak, ami nem túl hatalmas adag lehetett (Segeš alapján 1,69 liter).

⁵⁷⁷ Fejérpataky, 1885. 163., 453a. old.

⁵⁷⁸ DF 216 699 *Bártfa 1504-es adójegyzéke*. 1v., 5v. old. Jurg Melczer és Hans Melczer. Utóbbi egészen 1522-ig szerepelt az adójegyzékekben.

⁵⁷⁹ DF 217 400 *Bártfai adójegyzék 1514-ből*. 7v., 10r. old.; DF 218 079 *Bártfai adójegyzék 1522-ből*. 3v. old. Valtin melczerknecht 1 negyedforintot adózott. DF 218 287 *Bártfai adójegyzék 1524-ből*. 3r. old. Valtin melczer 1 Ft-ot adózott, majd 1526-ban csak 3 negyedforintot (DF 218 487).

1455-ben a muszinai vár összedőlt falain dolgozó munkásoknak kért bártfai sört az ottani várkapitány.⁵⁸⁰ 1463-ban Grunwald bírónak többek között egy hordó sört is adott a város 1 forint értékben.⁵⁸¹ 1464-ben Bártfa külvárosában 1 forintot adózott egy Melczer nevű egyén (az adófizetők között ez egy alsó átlagérték volt).⁵⁸² 1468. március 17-én Budáról Mátyás király megtiltotta, hogy Bártfa városától 2 mérföldre más is főzhessen sört,⁵⁸³ ami jó 16 kilométer sugarú kör lehetett. Ez szintén azt mutatja, hogy a bártfai sörfőzés mennyire fontos volt. 1469–70-ben a bártfai felsőmalomnak jelentős bevételei keletkeztek a malátaörlésből.⁵⁸⁴ 1482-ben egy végrendeletben szerepelt Bártfán is a maláta, majd 1491-ben 16 köből malátát hagyományozott (ez nem éppen háztartási mennyiség) Erzsébet asszony egy bártfai polgártársának.⁵⁸⁵ 1483-ban a bártfai sörfőzőknek Johannes Mullner adott malátát egy hordó sör kifőzésére 3 negyedforint értékben.⁵⁸⁶ A bártfai sörfőzőcéh 1481-ben már biztosan létezett, hiszen akkortól nagyságrendekkel kibővült a városi ún. csatornaadó (rorgelt) fizetők száma, vagyis vízvezetékeken keresztül a vizet az egyes házakba is bevezették, és ezen lakosok névsora megmaradt 1491-ből illetve 1496-ból is. Amíg a polgárok fejenként általában 1 Ft összeget adtak a csatonaamesternek, addig a sörfőzők ura (céhmester) 10 forintot.⁵⁸⁷ Ez azt mutatja, hogy a sörfőzők jó részét is 'közművesítették', elvégre ezeknek lehetett legnagyobb szükségük a vízre (és az elvezetésre). 1492-ben, egy végrendeletben Bártfa egyik gazdag polgárának özvegye különféle tárgyakat – például 3 darab (sörös?)kriglit – hagyott a sörfőző céhre.⁵⁸⁸

⁵⁸⁰ BVL, 1910. 127. old.; Tudjuk, hogy a muszinai vár katonasága is kizárólag sörrel élt, és pedig bártfai sörrel. Erről tanúskodik már egy 1453-as oklevél is, amelyben Johannes de Wyelepole főesperes, muszinai várkapitány(!) nehezményezi, hogy a bártfaiak nem adják meg a szokásos fizetséget illetve malátát. Ld. Sroka, 2000. 18-19. old. Ó-Szandec, 1453. október 11. A 'malátaadó' egyértelműen arra mutat, hogy a várban főzhatték ki a sört. Vö. uo. 30. old. Muszina, 1455. április 24. Ugyanakkor olyan oklevelünk is van, melyben a muszinai várnagy szekeret küldött Bártfára, hogy 1 hordó bort és 1 hordó jó sört hozasson a járandóságon felül. Uo. 113. old. Muszina, 1467. febr. 27. Tehát valamennyi bor is csak jutott a szokásos söradag mellett a várba. Kész sört is fuvaroztak rendszeresen Muszinára, ld. uo. 118. old. Muszina, 1467. június 27.

⁵⁸¹ DF 214 206 *Bártfa város számadáskönyve 1463-ból*. 13r. old. (a továbbiakban BVSZ)

⁵⁸² DF 214 278 *Bártfa város dícajegyzéke 1464-ből*. 6v. old. Ettől kezdve majdnem teljesen eltűntek a sörfőző családnevű egyének Bártfáról. 1502-ből ismerünk egy Valtin Melczer-t (DF 216 415 1v. old.), és 1503-ban egy Hannus Melczer-t (DF 216 628 3v. old.).

⁵⁸³ BVL, 1910. 262. old.; Bevilaqua, 1931. I. 371. old.; Fejérpataky, 1885. 239. old. 1427-ben még vett a város sört egy paraszttól, tehát akkor még létezett a környéken paraszti sörfőzés, más itallal nem is igen élhettek volna. Ld. még 599., 602. lábjegyzetek.

⁵⁸⁴ DF 214 475 *Bártfa város malomjegyzékei 1469-70-ből*. 1v. old. 1469-ben 41 forint bevétel a városnak, 4r. old. 1470-ben 36 forint.

⁵⁸⁵ DF 215 002 Georgius Paczŷr végrendelete.; DF 215 685 Elizabetin Casper végrendelete.

⁵⁸⁶ DF 214 980 *Bártfai építkezési számadások 1482-83-ból*. 10v. old.

⁵⁸⁷ DF 215 779 BVSZ 1491. év.; DF 215 780. A levéltári sorszámozás szerinti második csatornaszámadás 1481-ből való, utóbbi füzetecske borítóján fektették le más kézírással a sörfőzőkre (céhre) vonatkozó csatornadíjat, valószínűleg ekkortájt történhetett a nagyarányú csatornázás. A 99 felsorolt személy között 11 név mellett szerepelt ráadásként a brasiator (sörfőző) megnevezés.; DF 216 085 *Registrum cannarum a. d. 1496*. A 88 személy között 5 sörfőző titulusú szerepelt itt is.; Maga a bártfai csatornaadó egyébként 1441-ben már létezett, ekkor még összesen csak 6-an fizették. Ld. Fejérpataky, 1885. 615. old.

⁵⁸⁸ DF 215 819 Georgius Zeydlmerin(?) végrendelete 2. old.

A bártfai sörfőző céhről még megtudhatunk egyet s mást. Így például Bártfa városa rendszeresen pénzelte a sörfőzők céhét, ebből kifolyólag 1486 és 1489 között 16 Ft-ot és 1100 denárt fizettek nekik (nem derül ki pontosan miért).⁵⁸⁹ A város egy másik kiadásjegyzékében azt találjuk, hogy a magisztrátus rendszeresen fizetett pénzeket a különböző céheknek, melyek közül a sörfőző volt a legnépesebb a maga 20 tagjával.⁵⁹⁰ 1507-ben és 1508-ban egyaránt 5-5 Ft-ot kapott a sörfőzőcéh a várostól támogatásként.⁵⁹¹ Hogy miért kapták ezeket a pénzeket, ha a város amúgy a saját pénzén vette meg minden esetben a söröket, és városi sörbevételekről Bártfán egyáltalán nem is tudunk? Feltehetően a város irányába olcsóbban adták el a sört a sörfőzőmesterek (1 denár/pint árú sör). Ezen túlmenően pedig a számadásokból kiderül, hogy a bártfai sörfőzőcéhek komoly katonai feladatai is voltak. 1500-ban például kizárólag fegyverekre kaptak 7 Ft-ot, 1501-ben 10 Ft-ot, míg 1502-ben 6 Ft 36 denárt.⁵⁹² Ezekkel valószínűleg gyakorolniuk is kellett, illetőleg tudjuk, hogy a sörfőzőcéh egymaga adta az ún. bártfai felsőkapu őrségét (1508-as adat), és állta a fenntartás kiadásait.⁵⁹³ A sörfőzőcéh néha csak kölcsönbe kapott pénzt, és azt meg kellett adnia, így 1509-ben törlesztettek 10 Ft-ot a városnak, de már ugyanabban az évben másik 10 Ft-ot hitelezett nekik a magisztrátus az adósságaikra.⁵⁹⁴ A város és a sörfőzőcéh szoros összefonódását az is mutatja, hogy az 1509-től 1523-ig tartó folyamatos számadáskönyvben a céhek közül egyedül a sörfőzőcéh szerepelt állandó rovatként. A sörfőzőcéh természetesen saját oltárt (szó szerint kápolnát) is fenntartott, ide többször is hívtak orgonistát, akinek fizetésébe a város is beszállt. Bártfa többször is ajándékozott sörfőzőedényeket a céheknek, ez volt az egyetlen céh, amit a város így módon külön támogatott.⁵⁹⁵

⁵⁸⁹ DF 215 895 *Bártfa város kiadásai ?-1504-ig.* 32v. old.

⁵⁹⁰ DF 216 352 *Bártfa kiadásjegyzéke 1500-ban (töredék).* A bártfai stipendariusok (fizetést kapók) között a *melcer* (sörfőző) céh volt a legnépesebb 20 fővel, őket követte a *sutores* (varga) céh 15 taggal, a *carnifices* (mészárosok) 10 fővel, a *pellifices* (cserzők) 6, a *fabri* (iparosok?) szintén 6, a *doleatores* (hordókészítők) 4, a *sartores* (kapások) 4 és a *piscatores* (halászok) 2 fővel.

⁵⁹¹ Df 216 578 BVSZ 1502-1508 között. 1507. évben 43. old., 1508. évben 46. old.

⁵⁹² Uo. 1502. évi számadások 37. old.; DF 217000 BVSZ 1509–1523-ig. 1511. év. 46. old. A céh kapott újabb 6 Ft-ot a felső fal fegyverzetének karbantartására.

⁵⁹³ Uo. 1508. év 50. old. A bártfai felsőkaput egyedül a sörfőzőknek volt kötelessége felügyelni, ők abban az évben 8 Ft-ot költöttek erre. Rajtuk kívül önkéntesként a hordókészítők, a vargák és a cserzővargák is 8 Ft-ot költöttek ugyanerre a kapura. Tehát a sörfőzők egymagukban a fenntartási (védelmi) költség felét adták, de nekik ez kötelező is volt, míg a többiek önkéntesek voltak. (Az alsó kaput a többi céh tartotta fenn összesen 8 Ft-ból, tehát ez kisebb [forgalmú] lehetett. Voltak még a városfalon keresztül egyéb gyalogjáratok is, ezekre összesen 2 Ft-ot költött a város.)

⁵⁹⁴ DF 217 000 BVSZ 1509–1523-ig. 1509. év. 4., 40. old.

⁵⁹⁵ DF 217 000 BVSZ 1509–1523-ig. 1510. év. 41. old. A város adott 8 Ft-ot, hogy a céh kifizesse Thobie orgonistát, és 5 Ft-ot, hogy a kápolnájukat rendberakják. Összesen 30 Ft kiadása volt akkor a városnak a sörfőzőcéh miatt.; Uo. 1515. év. 60. old., 1516. év. 53. old. A város főzőedényeket (ollis coquinarys) vásárolt a céheknek, illetve megint besegített egy orgonista fizetésébe.

A bártfai diplomákból derült ki az is, hogy Szapolyai Imre Szepesváron keltezett levelében egy megölt sörfőzőjéért Bártfa város tanácsától kért elégtételt.⁵⁹⁶

1502-ben kimagaslóan sokszor említették a sört, ekkor 2 quarta sör 16 guldent/denárt ért.⁵⁹⁷ Az az érdekes még, hogy hétről hétre mástól vették a városházára a sört, ráadásul csupán egyetlen sörfőző vezetéknevű ember bukkant fel a számadásokban, így arra kell gondolnunk, hogy a városban szinte mindenki főzött sört (vagy legalábbis a legtöbben főztek/főzettek), és soros rendszerben árusíthatták azt.⁵⁹⁸ Számomra érdekesség volt, hogy a harmadtól (tercia) a nyolcad (oktáva) sörökig mindenféle mértékegységet használtak a bártfaiak a számadáskönyv tanúbizonysága szerint.

1505-ben a számadáskönyvekből kitetszik, hogy bizonyos környező falvak telepesei rendszeresen kaptak árucikkeket Bártfáról, valószínűleg mindenféle velük végeztetett munka ellenértékéért.⁵⁹⁹ Ez azt mutatja, hogy a környéken kevésbé kiterjedt sörfőzés folyt (azért kell mindenféleképpen feltételeznünk valamekkora sörfőzést, mert az éghajlat miatt szőlőt amúgy sem lehetett volna jó minőségben termeszteni a környéken).

1510-ben a fentiekhez hasonló kiadásai voltak Bártfának, Miklósháza (Nicloszhaws) egy hordó sört kapott 1 ft értékben.⁶⁰⁰ Hasonlóképpen Herorrima(?) helység is kapott 1 forint értékben sört.⁶⁰¹ Az 1510-től kezdődő számadáskönyvek sorra megőrizték nekünk a sört kapó környékbeli települések és személyek nevét. Szépen kiderül az is, hogy az azonos településeken rendszerint más és más kapta a sört. A sörküldés szokásával szemben viszont tudjuk azt is, hogy a bártfaiak szigorúan szabályozták, hogy az uradalmaikon ki főzhetett sört. Ilyen szabályozást találunk pl. az 1511-es számadáskönyv utolsó lapján.⁶⁰²

⁵⁹⁶ BVL, 1910. 334. old.

⁵⁹⁷ DF 216 579, BVSZ 1502-ből. 605r. old. „pro II 4a pyr donokser Czur [a sört eladó neve] XVI g”. 1 pint sör tehát 1 guldenbe/denárba került. Meg kell jegyezni, hogy a MOL-ban fényképeken hozzáférhető bártfai számadáskönyvek nehezen hivatkozhatóak a sok duplumként lefényképezett oldal miatt (az 1502. évi 603. oldal pl. egyszerűen hiányzik). Ezek a könyvek ráadásul sok esetben hiányosan kitöltöttek, így nem lehet használható statisztikát készíteni például a sörrel kapcsolatban.

⁵⁹⁸ Bevilaqua, 1931.I. 368-371. old.

⁵⁹⁹ DF 216 802 BVSZ 1505. év. 13r. old. Bártfa bevételei (Scultety de Szarpatak – sic) „pro uno medio vase cerevisie a michaelo lang d. LIIII.”, uo. 13v. „Johannes Senheto pro uno actuali cerevisie d. LVI.” (ez még 1503-as bejegyzés az 1505-ös könyvben). Akkoriban a közepes hordó sör ára 54-56 denár környékén mozgott Bártfán (ezek szerint kb. ennyi pintes lehetett a közepes hordó?). Sokszor nem derül ki a számadáskönyvekből, hogy miért adták ki a különféle dolgokat (sört, élelmiszert, lovakat stb.), de például az 1517-es könyvből látszik, hogy Scharpathak-on meszet égettek a bártfaiaknak. DF 217 664 BVSZ 1517. év. 9v. old.

⁶⁰⁰ DF 217 039 BVSZ 1510. év 642r. old.; DF 217 122 BVSZ 1511. év 8v. old. A sör mennyisége egyébként a leggyakrabban az octualia (oktáva) volt.

⁶⁰¹ Uo. 648r. old. A falu két részletben kapta a sörét 95 denár (Luca napja utáni szombaton – dec. 14.), majd 1 forint értékben (Lőrinc napján – aug. 10.).

⁶⁰² DF 217 122 BVSZ 1511. év „Braxator Cerevisia in Lastocz – Peteris, Myhal, Janusch, andrasch, Thomas” (Lastocz ma Lastovce falu Szlovákiában, egykori Zemplén vm.)

1486-tól vannak részletes számadáskönyvek Bártfa város szőlőművelésének kiadásairól. Már ekkor volt, hogy a szőlőmunkásokat a Hegyalján sörrel élelmezték.⁶⁰³ 1493-ban Szántó, Tállya és Újhely szőlőföldjeinek felügyelője kapott bort és egyszer két félhordó sört is (inkább ajándéknak tűnik).⁶⁰⁴ Az 1510. évben már két bártfai szőlőbirtokon is meggyökeresedett az a szokás, hogy a szüretelőknek sört adtak inni.⁶⁰⁵ Ettől kezdve folyamatosan tudunk a szüreti munkásoknak adott sörrel az újhelyi és a tokaji szőlőbirtokok művelésénél. 1486-ban a bártfaiak borszállítmányuk mellé élelmiszert és sört adtak a hajtóknak.⁶⁰⁶

A már említett bártfai Szűz Mária Testvérület nagyobb összejövetelein néha felbukkant a sör is az élelmiszerek között (vendéglátáskor), bár a bor volt az, amire minden alkalommal költöttek, hiszen a keresztény összejövetelhez elengedhetetlen volt.⁶⁰⁷

A bártfaiaktól nem állt távol az sem, hogy egyes mesterembereknek a híres sörükkel fizessenek. Így történt ez 1513-ban is Thomas de Melcza-val, aki abban az évben 60 denár értékű sört kapott a fizetsége mellé.⁶⁰⁸ Nagy ritkán még egyháziaknak is küldtek saját sört, így például 1517-ben (a szepesi?) Szent Márton monostorának 4 oktávéval.⁶⁰⁹ Fontosnak tartom, hogy Bártfáról nem csak sört kértek különféle várkapitányok, országos méltóságok, hanem néha sörfőzőt is. Ilyen esetet láttunk már 1459-ben, de hasonló történt 1472-ben is.⁶¹⁰ Összességében elmondhatjuk, hogy Bártfa városa sok esetben magától küldött (diplomáciai célzattal) sört egyes embereknek, de nagyon sokszor ezek a bártfai sörre már 'rákapatott' személyek rendeltek Bártfáról sört maguknak.⁶¹¹ Így a bártfai sört 'dézsmálta' Talafus és Giskra is.⁶¹²

⁶⁰³ DF 215 289 A bártfai szőlőművelés kiadásai 1486-87-ben. 9. old.

⁶⁰⁴ DF 215 894 A bártfai szőlőművelés kiadásai 1493-94-ben. 7r. old.; DF 215 200 *Bártfa város kiadásjegyzéke a szőlőművelésről 1485-1563.* 1487. év. 1v. old. Michael Rewsz úr volt a szüreti munkások vezetője, és két félhordó sört kapott munkájáért 1 Ft értékben. A szőlőmunkások csak 1493 óta kaptak minden évben rendszeresen sört szüretkor.; Uo. 1499. év. 2v. old. Érdekes, hogy az 1499-es szüreti munkákat Johannes Komlos irányította, vagyis ő biztosan nem a komlóval foglalkozott főállásban. 1928 denárt költött a munkások élelmezésére, 116 denárt pedig két félhordó sörre. Ez is a sör olcsóságát mutatja, hiszen az étkezési költségeknek alig 6%-át tette csak ki az ital.

⁶⁰⁵ DF 217 039 BVSZ 1510. év 652r., 655. old. 70 denár értékű sört vettek a munkásoknak a Wyhell nevű szőlőben; illetve ugyanannyiért vettek sört Szantho és Thalya területen levő szőlőjükben is a szüretelőknek. A későbbi években is 40 denár – 1 ft. érték közötti mennyiségű söröket vettek a napszámosoknak.

⁶⁰⁶ DF 215 289 *A bártfai szőlőművelés kiadásai 1486-87-ben.* 7. old.

⁶⁰⁷ DF 215 060 *Bártfa város Szűz Mária testvérületének számadáskönyvei 1484-1525.* 21 r. old. 1494-ben egyik vasárnap sörre 5 denárt, borra 8 denárt költöttek a vendégek ellátása miatt.; 68r. old. 1524-ben egy alkalommal különösen sok vendég érkezett, nekik reggelire bort és sört adtak 28 denár értékben.; 70r. old. 1525-ben hasonlóképpen 21 denárt adtak ki sörre és borra.

⁶⁰⁸ DF 217 305 BVSZ 1513. év 4r. old.; DF 217 664 BVSZ 1517. év 9v. old. Újra 1 oktáva sört kapott.

⁶⁰⁹ DF 217 664 BVSZ 1517. év 1v. old. Természetesen ezek csak kiragadott példák, az általam említetteknel jóval többször küldözgették söreiket.

⁶¹⁰ BVL, 1910. 287. old.

⁶¹¹ Csak felsorolászerűen: BVL, 1910. 106., 120., 121., 209., 218., 234., 289., 461., 506. old.

⁶¹² Fejérpataky, 1885. 548a., 550a. old. Az 1442-es számadáskönyvben Talafusnak több mint 1000 denár értékben küldtek sört.

Elvileg a városi számadáskönyvekből lehetett volna a legtöbb információt szerezni a bártfaiak sörfajtaival kapcsolatban, de ezzel ellentétben éppen semmilyen plusz információval nem szolgáltak a sör (cerevisia) milyenségével kapcsolatban. Az is nagyon furcsa számomra, hogy a bártfai sörfőzés roppant erejéhez képest alig ismerünk német vagy magyar Sörös, Sörfőző nevű egyént Bártfáról, pedig igencsak bőségesen maradtak ránk névsorok, adójegyzékek. A bártfai sörökkel kapcsolatban annyit tudunk, hogy az ún. márciusi sör leginkább ebben a városban bukkant fel időről-időre a középkor folyamán, legkorábban 1433-ban. Ezt a sörfajtát a XV. században több bártfai (vagy oda címzett) oklevél és írás tanúsítja.⁶¹³ A márciusi sör minden bizonnyal eredetileg csak márciusban készült, az utolsó sörfőzésre igazán alkalmas hónapban. Ebből kifolyólag, hogy nyáron sokáig elálljon, feltehetően sok malátát használtak fel hozzá, hogy magas alkoholfoka lehessen, illetőleg ezt meg is piritották, hogy még több kioldható cukrot tartalmazzon majd a maláta (erősen komlózhatták is az eltarthatóság növelése miatt). Emiatt aztán sötét, egészen fekete színű, keserűes lehetett ez az ital. Miloslava Bodnárová is sötét színű sörnek tartja a márciusi sört.⁶¹⁴

Bártfához hasonlóan Eperjesen is roppant sok sörös adatunk van. Mivel Bártfán a sörfajtákkal fejeztük be az elemzést, így le kell szögeznünk, hogy Eperjesen még hamarabb, már 1424-ben elrendelte a bíró, hogy bárki főzhet búzasört is (később a sörfőzőcéh szabályzatában ez már módosul majd).⁶¹⁵ Eperjesen pontos számadást vezettek a sörfőzdével rendelkező polgárokról, feltehetően azért, hogy külön megadóztassák őket. Ennek köszönhetően az 1411. évből fennmaradt egy lista, amin 46 személy szerepel, tehát ennyi sörfőzőház üzemelt a városban.⁶¹⁶ Egyáltalán nem volt tehát minden házban sörfőzde. Érdekes, hogy ehhez képest a sörfőzdetulajdonosok közül csak egynek tükrözte a neve megszokott (fő- vagy mellék)foglalkozását, egy polgárt ugyanis Hannus Melczernek (Malátázó) hívtak a listán.

A sörfőző- és malátázóházak rendszeresen megjelentek a polgárok pereskedéseiben is. 1446-ban Elizabeth Czanin házát Nicolas Prews kapta meg a sörfőzdével (cum braseatoris) együtt, mivel haláláig ápolta és védelmezte.⁶¹⁷ 1459-ben egy malátázóházért (Melczhaws)

⁶¹³ Fejérpataky, 1885. 322a. old. Bártfa város 1433-as számadáskönyve.; BVL, 1910. 142. old. 1456. szeptember 4-én Terebesen Perényi János tárnokmester Bártfáról Sztropkóra fél hordó márciusi sört kért.; Uo. 205. old. 1461. március 28-án Budán Rozgonyi tárnokmester két hordó márciusi sört kért. Uo. 210. old. Ugyanabban az évben Palocsára is kértek márciusi sört.; Uo. 235. old. 1464. augusztus 4-én Terebesről Perényi István királyi asztalnokmester a bártfai bírótól két fél hordó márciusi sört kért.

⁶¹⁴ Bodnárová, 2005. 328. old.

⁶¹⁵ *Liber secretarii civitatis Epperies 1424-1505*. 5369. tegercs (MOL mikrofilm) 2v. old. (a továbbiakban LSCE)

⁶¹⁶ DF 228 564 *Eperjes város sörfőzdetulajdonosainak regisztruma 1411-ből*.

⁶¹⁷ Uo. 13v. old.

pereskedtek, 1491-ben egy Margit nevű asszony vagyonát akarták hitelezői lefoglalni, köztük egy sörfőzőházat (braseatorium) is. Egy évvel később viszont már ugyanez az asszony perelt másnak a vagyonáért, és még a háztáji árpamalátáját (horreo brasea) is el akarta venni.⁶¹⁸

Eperjes város végrendeleti könyvei is fennmaradtak, és ezekből kimondottan fontos információkat lehet kihámozni. Kiderül ugyanis, hogy 1478-ban a malátázó és a sörfőző céh még két különböző iparoscéh volt. Ugyanis abban az évben Clement Melczerin a Melczer czeche-re hagyott 5 forintot, míg Clementis de Cruce a sörfőző céhre (czecham bratiatorum) hagyott 4 forintot.⁶¹⁹ Nem valószínű, hogy egy éven belül teljesen más szóhasználattal éltek volna ugyanannak a céhnek a megnevezésére, és ha ehhez hozzávesszük az eperjesi sörfőző céh megalakulásának első írásos diplomáját, akkor a kérdés könnyedén eldönthető lesz.

Szende Katalin kutatásai az eperjesi végrendeletekkel kapcsolatban azt hozták ki, hogy az összes végrendelező 11%-a (14 fő) említett valamilyen italfajtát hagyatékában, közülük 4 férfi és 8 nő sörről rendelkezett, 1 férfi és 1 nő pedig borról.⁶²⁰

A felvidéki sörrel élés jó példáját adja az eperjesi városi iskola 1520-as felépítésének számadáskönyve is, hiszen a cementhordóknak két hordó sör is járt egy szombati napon. (A többi napon nem, ezért valószínű, hogy így akarták őket honorálni a szombati munka miatt. Akkoriban ugyan munkanapnak számított a szombat, máskor mégsem kaptak sört, tehát valami okának kellett, hogy legyen.) Később az iskolát kifestő(!) piktornak egy hordó sör járt munkájáért a béren felül.⁶²¹ Bártfához hasonlóan itt is szinte minden munkást sörrel élelmeztek, bár a legelső adatunk csak 1444-ből származik (de ez inkább a számadáskönyvek pusztulása miatt késett).⁶²²

Eperjes város 1429-ben a városi orgonaépítő élelmezését is teljes egészében állta, sörből annyit ihatott a mester amennyi csak beléfért, viszont ha borra szomjazott, azt magának kellett kifizetnie.⁶²³ A letartóztatott gonosztevők is olcsó sört kaptak ellátmányul

⁶¹⁸ Iványi, 1909a. 126. old. 1459. okt. 23. Niclos Prewz malátázóházáért (Melczhws) pereskedtek Paul Teyscher, Michel Monch és mások.; Uo. 131. old. 1491. nov. 2. Margaretha Thegsze Lorinczim vagyonát le akarták foglalni.; Uo. 133. old. 1492. ápr. 5. Az említett Margaretha pereskedett a fiatal (adolescens) Valentinus javaiért.

⁶¹⁹ Iványi, 1909b. 441. old. Mindkét végrendelet ezen az oldalon van.

⁶²⁰ Szende, 2004. 216. old.; Szende, 2005. 81. old.

⁶²¹ Iványi, 1911/a. 80. old. 1520. ápr. 28. A cementhordók két hordó söre 74 denárba került.; Uo. 82. old. 1520. jún. 9. Jacobus pictor 1 hordó söre 75 denár volt. Az árak eltérését több okkal is magyarázhatjuk. 1. Nyáron időlegesen drágult a sör, hiszen nehezebb volt eltartható, jó minőségű sört főzni. 2. Egyszerűen a festő jobb minőségű, drágább sört kapott, mint a cementhordók.

⁶²² *Eperjes város számadáskönyvei 1441-1455*. 5369. tegercs (MOL mikrofilm) 40r. old. Cementégetőknek 800 denár értékű sört adtak.

⁶²³ Iványi, 1917/a. 247-248. old. Iványi idézi a szerződést: „... quod infra tempus commestionis tenemur sibi tribuere de cervisia quantum natura sui appetitus exigat. Si vero voluit vinum potare, extunc hoc ipsum pretium vini suam proprinam bursam concernere dinoscetur.”

börtönükben.⁶²⁴ Meg kell jegyeznünk azt is, hogy Bártfához hasonlóan Eperjes város előjáróitól sem állt távol a sörük ajándékként történő küldése. Így például egy híd megerősítésének munkálataihoz küldtek sört, de akár a kassai szerzeteseknek is.⁶²⁵ Bártfával megegyezően Eperjesnek is kellett rendszeresen sört küldenie Giskrának és Talafusnak.⁶²⁶

Eperjesen ellenben meglepően sok Melczer nevű egyén említése maradt fenn. A fent említetteken kívül például 1443-ból ismerjük Andre Melczert, akit követként küldtek Rozsnyóba, majd 1444-ben Nicolaus Melczert, aki üres hordókat vásárolt. 1453-ban egy sörfőző (Byrbrewerin) is élt/dolgozott a városban.⁶²⁷ Az 1486. évi itteni adójegyzékben találkozunk Valten melczer-rel.⁶²⁸ 1489–91-ben sokkal több Melczer szerepel az adójegyzékben, szám szerint 7 (plusz 1 Brewer).⁶²⁹ 1505-ben megint csak két Melczer-ről tudunk, akik adósságban voltak.⁶³⁰ 1522-ben Sophia Melczerin hagyatékát ismerjük, amelyben többek között 80 köből árpáról és 20 köből búzáról rendelkezett. Ennyi gabona és a hölgy neve erősen feltételezhetővé teszi, hogy valóban malátázással, sörfőzéssel foglalkozott férjével, Hans Perle-vel együtt.⁶³¹ A nevek azt mutatják, hogy a sörfőzés túlzottan is általános foglalkozás lehetett a városban. Mindez újfent csak arra hívja fel a figyelmet, hogy pusztán a személynevekből nem lehet pontos következtetéseket levonni a városi foglalkozások arányairól. A 629. l. adójegyzékben szereplő Peter Melczer például nevével ellentétben inkább borkereskedelemről élhetett.

A fentebb említett 1489–91-es adójegyzékből derül ki az, hogy mennyibe is került egy sörfőzde felépítése, és mennyit kellett fizetni a városnak az új épületért.⁶³² Feltűnő, hogy a

⁶²⁴ Iványi, 1917/a. 256. old. „1500. Pro carnibus et cervisia captivitatis den. XV.” A sírásók sem jártak jobban, őket is sörrrel fizették. Ld. *Eperjes város számadáskönyvei 1463-66. évi töredékek*. 5370. tekercs (MOL mikrofilm) 5r. old. (1466-os adat)

⁶²⁵ Iványi, 1917/a. 252. old. „1499. Pro medio vase cervisie in subsidium disponentibus pontem prope villam Sent Peter XLV. den.” Küldtek az itt székelő várnagynak is. „1516. Pro cervisia domino pallatio donata fl. II. den. VIII.”; A kassai szerzetesekről nem tudunk közelebbit, csak azt, hogy 160 denárért kaptak sört Eperjesről. *Eperjes város számadáskönyvei 1497-1511*. (a továbbiakban EVSZ) 5370. tekercs (MOL mikrofilm) 248v. old. (1504. évi szk.)

⁶²⁶ *Eperjes város számadáskönyvei 1441-1455*. 5369. tekercs (MOL mikrofilm) 59v., 70v. old. (1446-47-es években), 113v. old. (1452. év, ettől kezdve rendszeres sörszállítmányok Talafusnak)

⁶²⁷ Uo. 4r. old. (1443. évből), 44v. old. (1444. évből), 120r. old. (1453. évből), 123v. old.

⁶²⁸ DF 228 989 Eperjesi adójegyzék 1486-ból. 3v. old.

⁶²⁹ DF 229 013 Eperjesi adójegyzék 1489-91-ből. 1490-91-ben bormérés után adózók 6. (Jorge melczer), 9. (Peter melczer) old.; 1490-91-ben más jövedelmek után adózók 4v., 5r. (Peter melczer); 1489-ben census-t fizetők között 6r. (Valten melczer), 7v. (Simon melczer, Antel melczerin), 9r. (Jeronimus melczer, a magyar negyed lakója), 10v. (Pawl melczer), 11r. (Niclosz Brewer) old. Fentiek az 1490-es census-jegyzékben ugyanezek szerepeltek. Az 1491-es census-jegyzékben már szerepel Peter melczer 31r. old., Niclosz Brewer viszont nem. A fenti malátázók (sörfőzők) között kiemelkedik Petrus (Peter) melczer, aki 1496-ban már az egyik városi esküdt volt, 1507-ben végrendelkezett, de 1509-ben még mindig fizetett neki a város munkásságáért. Ld. LSCE 95r., 110v. old., EVSZ 79v. old. (1509. évi szk.)

⁶³⁰ EVSZ 265r. old. (1505. évi szk.)

⁶³¹ Szende, 2004. 217. old.

⁶³² DF 229 013 Eperjesi adójegyzék 1489-91-ből. Az 1491-es városi jövedelemjegyzékben szerepel Stephan Czipser sörfőzdéje (brascatorum), aminek az építése 38 forintjába került, illetve 3200 denárt a városnak kellett

város mennyire különböző összegeket vett be a sörfőzdék felépítése okán, emiatt úgy gondolom, hogy különböző kapacitású és nagyságú épületek lehettek a szóbanforgó főzdek.

1510-ben még csak 6 Melczerről tudunk a városi adójegyzékben. 1526-ban a török ellen készülő II. Lajos királyunk rendkívüli hadiadóját az eperjesiek is megfizették, ránk maradt az erről szóló jegyzék. Ekkor már 9 Melczer nevű egyént vettek fel a listára.⁶³³ Vagyonosak és szegények egyaránt akadtak közöttük.

Sörfőzőcéh alapító oklevele és szabályzata is csak Eperjesen maradt ránk 1506-ból, bár tudjuk, hogy Kassán és Bártfán⁶³⁴ is biztosan működött sörfőzőcéh. Így azután az eperjesi céhlevelet kell zsinórmértékül használnunk, feltehetően a többi felvidéki sörfőzőcéh sem működött ettől nagyon eltérően. A diplomából kiderül, hogy az eperjesi sörfőzők a Szent Kereszt-oltárnál foglaltak helyet. 3 céhmester kezdeményezte a hivatalos megalakulását a céhnek (yn namen und person aller Brweder der Melczer Czeche): Nicles Steynmecz, Albirt Goder és Hannes Spariszgelt.⁶³⁵ Az első artikulus szerint, aki a céh tagja akar lenni, annak Eperjesen kell laknia, és meg kell vizsgálni, hogy honnan származik, rendes házasságból született-e, mivel foglalkozott addig. Minderről papírokkal kell meggyőznie a mestereket és a tanácsot. Ha elfogadják kérelmét 12 guldent kell fizetnie felvételéért, és a második artikulus szerint minden céhgyűléshez 2 denárt fizessen a férfi vagy a nő(!) egyaránt.

A 3. artikulus meghatározza a malátászsákok nagyságát, miszerint 3,5 arasz hosszú és 1 arasz, 1 tenyér széles lehetett a zsák (drithalb elen lang und eyner elen und hant breth). Amennyiben valakinek nincsen malátázóháza, úgy a városi malomból vagy más malátázóktól veheti alapanyagát. Érdekes, hogy lehetett valaki úgy is a sörfőzőcéh tagja, hogy nem volt saját sörfőzdéje, ebben az esetben úgy szól a határozat, hogy a kifőzött sört csak saját házában adhatja el, és nem ott, akinél készítette.

A 4. artikulus szerint szombaton és más munkaszüneti napokon vesperás előtt szabadott csak a malátát a malomba vinni öröltetni, különben meg kellett várni a hétfőt, vagy pedig 10 márka büntetést fizetett az illető és elvesztette céhtagságát. Vasárnap és más ünnepnapokon ugyanez volt érvényben, annyi különbséggel, hogy 2 gulden értékű viaszt kellett fizetni. Az 5. artikulus szerint mindenkinek 4 hetente egyszer lehetett sört főznie, és azt

fizetnie (28r. old.). Másnak ugyanabban az évben csak 1200 denárjába került a város felé egy sörfőzde létrehozása 30r. old. 1492-ben egy újabb sörfőzde felállításáért 2000 denárt vételezett be a város 29v. old.

⁶³³ DF 282 537 Eperjes város gazdasági könyvei. 1510. évi census 55r-v., 56v., 57v., 58v. old. 1526. évi census 2v., 3r., 4r-v., 5r., 6r. old.

⁶³⁴ Iványi Béla az 1900-as évek elején még saját szemével látta a bártfai sörfőzőcéh (általa 1450 körülre datált) szabályzatát, de mára nincs már meg. BVL, 1910. 102. old.; Ezt leszámítva is tudjuk, hogy a bártfai sörfőzőcéh valóban létezett. II. Lajos egy 1526-os átírásában például egy 1493-tól húzódó per végére tett pontot azzal, hogy a bártfai sörfőzőcéhhez szemben kinyilvánította, hogy aki a városi tanács előírásait a szokásjog szerint teljesíti, az szabadon építhessen sörfőzdet és főzhessen sört, akár búzából is. DF 218 422.; BVL, 1910. 455. old. Iványi arról tud, hogy 1493-ban megindult a per, és a városi tanács részrehajlóan ítelt.

⁶³⁵ Tehát a céh már korábban is működött egyfajta szilárd szokásjog szerint.

a napot a céh írta elő neki. A 6. artikulus szerint Karácsonykor, Húsvétkor, Pünkösdkor tilos főzni (legalább 2-3 nappal előtte legkésőbb), akit rajtakapnak 2 gulden viaszt fizessen. A 7. artikulus szerint a céhbe tartozó nem vehet céhbe tartozótól sört, és nem árusíthatja azt kivéve a Szentháromság ünnepén és Szent Lőrincor.

A 8. artikulus szerint a magát jól viselő gyermek szülei sörfőzdjének felét megkaphatja még azok életében (a sörfőzőjog felét). A 9. artikulus szerint ha két céhbe tartozó szülő gyereke köt házasságot, akkor a friss házasok kapnak egy egész sörfőzdet (sörfőzőcéhjogot). Szülők halála után hasonló eljárás maradt érvényben. A 10. artikulus szerint, ha egy ember a feleségével egész céhjegot birtokolt, akkor megözvegyülve is megtarthatja az egészet, ellenben az özvegyasszony a céhjegnek csak a felét tarthatta meg. Ha valaki egy ilyen fél céhtagsággal rendelkező nőt vett feleségül, és nem vásárolt hozzá másik fél tagságot, akkor felesége halála után teljesen elvesztette céhtagságát. Ha valaki 1 évig távol volt a várostól, és közben szülei meghaltak, akkor is örökölt egy fél céhtagságot, feltéve, hogy visszaköltözik a városba. Ha valaki falura költözik sört főzni, akkor elveszti céhtagságát, de visszaköltözéskor a fenti procedúra után újra megszerezheti azt.

A 11. artikulus úgy rendelkezik, hogy senkinek nem szabad egyszerre 8 (más kéz írásával fölé 5-ös odaírva) zsák malátánál többet örölni vinni – azaz ennyit szabadot egyszerre malátázni és kifőzni.⁶³⁶ A 12. artikulus tiltja, hogy a várgrófnak vagy bármely falusinak megbízásából malátát illetve sört készítsenek a céhtagok, ha ez kiderült, akkor újra meg kellett váltani a tagságot, kivéve, ha a tanács és a céhmesterek dicsőségére történt az eset. A 13. artikulus megismétli, hogy más céhbellel nem szabad malátát vagy sört csináltatni, különben az illető elveszti a tagságát, illetve 4 hetente egyszer lehet malátát is eladni. A 14. artikulus szerint, ha céhtag pénzért árpamalátát készít nem céhtagnak vagy nemesnek, elveszti tagságát, kivéve ha a tanácsot és a céhmestereket dicsérve tette. A 15. artikulus szerint idegen nem hozhat a városba malátát kifőzni, és nem is vihet el, kivéve drágaság idején. A 16. artikulus szerint nem szabad más hordóját elvinni, csak annak tudtával (fél font viasz a

⁶³⁶ Ez roppant hasznos információ, hiszen így valamelyest meghatározhatjuk a maximálisan főzhető sör mennyiségét. A zsákméretet csakis araszban és tenyérben adhatták meg, az eredeti 'elen' kifejezés elvileg ölnek is fordítható lenne, de abban az esetben több méteres nagyságú zsákokat kellene feltételeznünk. A mai zsákméretekhez csakis az arasz és a tenyér mértékegysége illeszkedhet. Bogdán, 1978. 67-69. old. Eszerint az arasz hosszát 18,1 és 23,4 cm közöttinek kell számolnunk (vegyük 20-nak), a tenyérét pedig kb. 7,5 cm-nek. Az eperjesi zsák tehát kb. 70 cm hosszú volt és 27,5 cm széles. Egy mai 50 kg-os zsák 105 cm hosszú és 55 cm széles. Nem ismerjük a régi zsákok pontos anyagát, nem tudjuk, hogy mennyivel voltak rugalmasabbak/merevebbek, de a méretadatok alapján azt kell feltételeznünk, hogy kb. 8,3 kg gabona férhetett beléjük. Eszerint tehát egyszerre maximum 64-65 kg malátát lehetett örölni (ld. 11. artikulus), és ennyit tudtak kifőzni is. Emiatt – feltételezve, hogy egyetlen edényben főzték a sört – egy sörfőzőedény maximum 260-400 literes lehetett. 1-1 háztartás élelmezése (vagy akár eladás) okán ennél kevesebb sört főzni nem is lett volna 4 hetente értelme.

büntetés). Ugyanígy a 17. artikulus arról tájékoztat, hogy nem szabad más hordójáról a jelet levenni, ugyanígy tilos új feneket berakni a hordójába, különben elveszti céhtagságát.

A 18. artikulus alapján aki Krisztus sírbatételekor nem megy el gyertyát önteni a céhmesterekkel együtt, ami más céheknél is szégyen, úgy bocsánatot kell kérnie, és fél font viaszt kell fizetnie – vagy pedig nyomós kifogást kell találnia.

Az utolsó artikulus a búzasörfőzéssel foglalkozik. Eszerint a céhtag az egyik főzőnapján *egy évben egyszer* annyi búzasört készíthet, amennyit csak akar, árulni viszont csak a Szentháromság (Pünkösöd utáni 1. vasárnap) és Szent Lőrinc ünnepén (aug. 10.) szabadott (ekkor lehettek Eperjes országos vásárai).⁶³⁷

Az eperjesi okmányok között ránk maradt a város jogkönyve is, amely valójában Magdeburg város törvénykönyve, és valamikor 1412 környékén lett Eperjesen lejegyezve.⁶³⁸ Ez újfent több passzust is szentelt a sörfőzésnek, sörmérésnek (a könyv sajnos nagyon rosszul olvasható).

1469-ben a városi kiadások között több tételt is találunk sörrel kapcsolatban, mivel azonban a sör több más étellel együtt lett elszámolva – így például kenyérrel és ecettel –, nem lehet árakat elkülöníteni.⁶³⁹ Az 1471-es eperjesi számadáskönyvrészlet szerint a városnak a malátaeladása abban az évben összesen 1 forint és 615 denár jövedelmet hozott. A malátán kívül csak árpát adtak még el,⁶⁴⁰ és ez arra enged következtetni, hogy a malátát is elsősorban ebből készíthették. Eperjesen szintén rendszeres szokás lehetett sört adni építkezéskor a munkásoknak, hiszen 1516-ban kolostorépítés zajlott a városban és többször is fizettek egy sörfőzőnek közben.⁶⁴¹ A szőlőmunkások 1505-től kezdve kaptak sört, ami arra utal, hogy Eperjes város ekkortájt szerezte be a nagyobb szőlőbirtokait.⁶⁴² Érdekes, hogy Eperjesen szintén nyomát találjuk a szegények sörrel ellátásának. 1499-ben a kolostor virrasztói kaptak sört 17 denár értékben a várostól, 1503-ban pedig az ispotályba küldtek sört 75 denár

⁶³⁷ EVL, 1931. 351-357. old. 1506. dec. 18. Eperjes.

⁶³⁸ EVL, 1931. 67. old. A legérdekesebb sörös vonatkozású része az eperjesi városkönyvnek az, ahol egyértelműsítik, hogy a polgár sem sörfőzőházával (brewhaws) sem malátázóházával (melczhaws) ne ártson másoknak. Egyértelmű, hogy a XV. század elején még teljesen különböző épületek voltak a városban ezek, és a hozzájuk kapcsolódó szakmák (céhek) is. Ld. *Eperjes város jogkönyve 1412-ből.* (5369. MOL mikrofilm tekercs.) 218v-219r. old. Kiegészítések.

⁶³⁹ DF 282 533 5v. old. „vor brot byr essik d. 47”, 6r-v, 7v., 13r. old. „vor byr den helffen an der grossenbrwchen d. IX” (Bajban levőknek segítségül sört küldtek?), 14v. (168 denárért küldtek két félhordó sört Reinold úrnak), 15r., 16r. (R-nek újabb 138 denárnyi sör), 16v. old. (R-nek újabb 115 denárnyi sört szállított Halarosch Anthal)

⁶⁴⁰ DF 228 737

⁶⁴¹ DF 229 537 Eperjesi számadáskönyv részlet 1516-17-ből. 2v. old. 30 garast és még egyszer 23 denárt fizettek sörfőzésért.

⁶⁴² EVSZ 273r. old. (1505. évi szk.) Egyébként a szőlőmunkások 1500-tól jelentek meg a számadáskönyvekben, városi borházat is akkor építettek. A borbevételek is akkortól nőttek valamelyest.

értékben.⁶⁴³ Ez a két adat nem sok, de mégis arra mutat, hogy – Pozsonyhoz hasonlóan – az olcsóbb sört adták az alsóbb, szegényebb rétegeknek.

Ugyanakkor az is tény, hogy a magasabb vagyoni, kulturális szinten állók is bőven ihattak sört, hiszen az íjászok vezetője 1513-ban nagy mennyiségű sört kapott, 1514-ben pedig a városban a toronyépítő munkákat irányító Valentinus magister építész (architector) rendszeresen sörben kapta ellátmányát.⁶⁴⁴ Nem lehetett tehát rossz az olcsó sör sem.

A bártfai és az eperjesi hatalmas mennyiségű sörös adatot egymással szemben összevetve a legérdekesebb megállapításunk a különbségeket illetően az lehet, hogy amíg előfordulhatott, hogy Bártfáról szállítottak Eperjesre sört,⁶⁴⁵ addig ennek az ellenkezőjére nem találtam egyetlen adatot sem. Bártfának még a sörfőzőmesterei is keresettek voltak. Valószínűnek tartom, hogy a Felvidék legjobb söre a bártfai volt. Ugyanakkor viszont Bártfa városának nem volt önálló sörbevétele, feltehetően a sörfőzők maguk csapolták söreiket, míg Eperjesen 1497 és 1511 között ránk maradtak a városi sör- és boreladásból származó bevételek. Ezeket az alábbi táblázatban foglaltam össze:

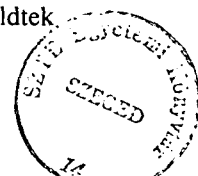
Eperjes város	Sörbevétel	Borbevétel
1497	41 Ft 13 d*	2 Ft 4 d
1498	44 Ft 25 d*	21 Ft 19 d
1499	50 Ft 28 d + 1 régi d*	1 Ft 79 d
1500	52 Ft 87 d*	5 Ft 36 d
1501	42 Ft 97 d*	1 Ft 66 d
1502	46 Ft 42 d*	3 Ft 72 d
1503	53 Ft 32 d*	4 Ft 17 d
1504	56 Ft 88 d*	2 Ft 20 d
1505	71 Ft 72 d (külv. 54 Ft 38 d)	4 Ft 26 d
1506	86 Ft 26 d (külv. 68 Ft 64 d)	3 Ft 63 d
1509	71 Ft (külv. 58 Ft 40 d)	32 Ft 41 d
1510	47 Ft 27 d (külv. 35 Ft 54 d)	45 Ft 75 d
1511	67 Ft 82 d*	n. a.

5. ábra. A táblázat az eperjesi italjövedelmeket mutatja. Használatához tudni kell, hogy 100 denárt 1 Ft-nak számoltam el, míg a *-gal jelzett sörbevételek csak a külvárosi

⁶⁴³ EVSZ 155r. old. (1499. évi szk.), 230r. old. (1503. évi szk.)

⁶⁴⁴ EVSZ 18r. old. (1513. évi szk.), 27r-28v. old. (1514. évi szk.)

⁶⁴⁵ Fejérpataky, 1885. 502a. old. Baliczky úrnak Eperjesre egy hét leforgása alatt 1000 denár értékű sört küldtek Bártfáról 1440-ben. Feltehetően Baliczky bártfai polgár volt, csak éppen nem bírta hazai sör nélkül.



sörárusítások összesített adatait tartalmazzák. A borbevételek minden esetben teljes számok, sőt tudjuk, hogy Eperjesnek volt külön borpincéje, kimérő háza (weynhawsz), itt történhetett a városi árusítás.⁶⁴⁶

Összességében úgy tűnik, hogy Eperjesnek nem voltak olyan jó szőlőbirtokai, mint Bártfának vagy Kassának, így a sör itt lehetett a legfontosabb a felvidéki városok között. 1509-től kezdve viszont fokozatosan nőtt a bor fontossága ebben a városban is, ami valószínűleg szőlőbirtokok vásárlásának volt köszönhető.⁶⁴⁷

Besztercebányán is több sörfőzésre vonatkoz(tathat)ó adat maradt ránk. 1489-ben találunk egy Melczer nevű polgárt, akinek lévén, hogy ez az egy neve volt, nem lehet kétségünk afelől, miszerint valóban főállású sörfőzőként dolgozott.⁶⁴⁸ 1490-ben (illetve 1493-ban is) már 2 sörfőzőről tudunk, Hanns és Steffan Melczerekről.⁶⁴⁹ 1493-ban a városi számadáskönyvből értesülünk arról, hogy a városnak 3 Ft 75 denár értékű söre megromlott.⁶⁵⁰

Kassa városában, 1421-ben érdekes módon megtiltotta Zsigmond király, hogy egynapi járóföldön belül (infra spatium) egyaránt tilos búzát, sört és malátát árusítani, vagy kikocsmárolni, sőt hordóval nagyban eladni sem szabad.⁶⁵¹ Talán tüzeset történt, és a tűzveszély miatt tiltották meg a kassaiaknak a sörkereskedelmet, vagy inkább más város kereskedelmének védelme okán?

Kassán hatalmas mennyiségben maradtak fenn bírósági iratok, melyekben a kártérítést fizetők és kapók nevei vannak lejegyezve (1393–1405 között). Emiatt valóban nagy számban (és kiaknázatlanul) találhatunk ezekben beszédes neveket, így sörfőző megnevezéseket is.

⁶⁴⁶ EVSZ 29v., 32r., 48r., 72v., 76 r., 93r-v., 110r-v., 129r-v., 159v., 179v., 198r., 224v., 242v., 262r., 280v. old.; Uo. 273r. old. 1500-tól itt is általános lett a szüreti sörélelmezés, a városi borházat is ekkor húzták fel, nagyjából ettől kezdve lesz fontos Eperjesen is a bor. A teljesség kedvéért hozzá kell fűzni a fenti táblázathoz azt is, hogy a legelső ismert eperjesi sörbevétel 1453-ban volt, amikor is a város 2130 denár jövedelemre tett szert. Ehhez képest 1497-től már sokkal nagyobb a sörbevétel. 1454-ből a malátabevételt ismerjük, ami 16 Ft-ra rúgott. *Eperjes város számadáskönyvei 1441-1455.* 5369. tegercs (MOL mikrofilm) 116v. old. (1453-as sörbevétel), 128v. old. (1454-es malátabevétel). Az, hogy '53-ban külön sörbevétel volt, '54-ben pedig malátabevétel, mutathatja azt, hogy a sörfőzés és a malátázás ekkor még két külön szakma volt, külön bevételi forrásokat szolgáltatva a városnak. Tudjuk, hogy 1464-ben Eperjes sörrel fizette ki a malátázóház munkásait. *Eperjes város számadáskönyvei 1463-66. évi töredékek.* 5370. tegercs (MOL mikrofilm) 12v. old. (1464.)

⁶⁴⁷ Bodnárová, 2005. 328-329. old.

⁶⁴⁸ DF 280 641 *Besztercebánya város fasciculi.* 304. old. (levéltárosi számozás!) 1489. évi adójegyzék. A leggazdagabb polgárok 30 forint felett adóztak, ő csupán 1 forintot, tehát igen szegény lehetett.

⁶⁴⁹ DF 280 652 *Besztercebánya város fasciculi.* 6r., 7v. old. 1490. évi adójegyzék.; 34r., 33r. (levéltárosi számozás!) 1493-as adójegyzék. Mindkét sörfőző maximum 1 Ft-ot adózott, tehát a legszegényebb városi polgárok közé tartoztak.

⁶⁵⁰ Uo. 1493. évi számadások. 5r. old. (levéltárosi számozás!) A kiadások között szereplő 'Slecht pier' minden bizonnyal arra utal, hogy megromlott a 3 Ft 75 d. értékű sörük, nem pedig vásároltak rossz minőségű sört.

⁶⁵¹ ZSO VIII. kötet 388. old. 1421. évi keltezetlen oklevél. Jászói konvent. Az 'infra spatium' feloldása lehet az ún. sörmérföldön belüli tiltás, létezett ugyanis olyan német szokás, hogy a várostól egy mérföld távolságban nem szabadott a városlakókon kívül senki másnak sört árusítania. Ennek magyarországi megfelelőjéről viszont alig van tudomásunk.

1393(?) -ban kezdődnek a ránk maradt jegyzékek, és már ebben az évben több sörfőző szerepel az iratokban, így például Jacobus hungarus brasiator.⁶⁵² Rajta kívül még négy németes nevű Melczer-t találunk abban az évben.⁶⁵³ Anélkül, hogy minden évben megvizsgálánánk a sörfőzők számát, nézzük meg tíz évvel később, 1403-ban, hogy hogyan alakult a peres ügyekben a számuk. Úgy tűnik, hogy az 1393-as év összes sörfőzője felbukkan az 1403-as könyvekben is. Kiderül például, hogy a már említett Jacobus brasiator félszemű lett.⁶⁵⁴ A Melczer-ek száma tovább növekedett, valószínűleg a város népesedésével összhangban. Megmaradtak az 1393-ban előkerült sörfőzők (malátázók), de új nevekkkel is találkozunk.⁶⁵⁵ Összesen tehát az 1393-as 5 sörfőző mind dolgozott még 1403-ban, de ekkor már 7 sörfőző vezetéknevű egyénről tudunk Kassán. Úgy vélem, hogy ezek az emberek jó eséllyel fő foglalkozásként folytatták ezt a mesterséget. Talán annyi érdekes még számunkra, hogy kiderül az iratokból, miszerint Stephanus melczer (brasiator) jórészt árpából főzhetett sört, ugyanis egy esetben 261 köből árpa árával (261 cubuli orde) volt adós.⁶⁵⁶

A kassai városkönyv 1460-tól fennmaradó hiánytalan évfolyamai is sok információt rejtenek a felvidéki városi sörfőzésről. A városi előljárók névsorából jól látszik, hogy a sörfőzők között is voltak vagyonos emberek, mivel 1461–65 között két sörfőző (melczer) is volt a választott szeniorok soraiban, 1466–67-ben egy (Bartholomeus melczer) szerepelt.⁶⁵⁷ 1476-tól újra itt bukkant fel egy sörfőző, majd 1478-tól kettő, illetőleg 1490-ben már három Melczer nevű egyén is szenior volt ugyanazon évben.⁶⁵⁸ 1492-től újra csökkent a kassai sörfőzők létszáma az előljárók között, 1517-től pedig eltűntek a névsorból. A századeleji adatokkal összevetve látszik, hogy a sörfőzők a kassai társadalom fontos és megbecsült tagjai lettek.

A városkönyvből szépen kitetszik a különféle házaknak az adása-vétele is. Így természetesen a sörfőzdék (melczhaws) is rendre felbukkannak. 1465-ben egy bizonyos Bartholomeus úr vett egy sörfőzdet Damien molnártól (talán inkább szó szerint malátázóházat vásárolt?). 1467-ben Daniel úr vett sörfőzdet Sabad Andrasch-tól 350 magyar guldenért

⁶⁵² *Kassa város Libri actorum iudiciarum-ai.* (DF 271 270) 1393. év. 2r., 7r. old. (a továbbiakban KLAI)

⁶⁵³ KLAI 1393. év. 4v., 12v. old. Nicolaus melczer, 4r. old. Stephan melczer, 7v. old. Symon lange melczeris, 12v. old. Hannus (?) melczer.

⁶⁵⁴ KLAI 1403. év. 105r. old. Jacobus melczer monoculus, 109r. old. Jacobus monoculus brasiator (a két megnevezés biztosan ugyanazt a személyt takarja).

⁶⁵⁵ KLAI 1403. év. 103r., 104r., 105v., 106r., 107r., 107v., 110v., 114v. old. Stephanus melczer (Stephanus brasiator), 103r., 105v., 107r., 112r., 114v., 115r. old. Jacobus melczer (valószínűleg azonos Jacobus brasiatorral), 104v. old. Symon melczer, 105r., 105v. old. Hannus melczer, 106r., 115r. old. Petrus melczer, 108v., 111v. old. Nicolaus melczer, 110v. old. Martin melczer.

⁶⁵⁶ KLAI 1403. 105v. old. Stephanus brasiator.

⁶⁵⁷ KKK 1461. év. 6r. old., 1462. év. 14r. old., 1463. év. 18v. old., 1464. év. 23r. old., 1465. év. 27r. old., 1466. év. 30v. old., 1467. év. 34v. old.

⁶⁵⁸ KKK 1476. év. 89v. old., 1478. év. 102r. old., 1490. év. 148v., 149r. old. Az adatok valószínűleg a sörfőzők itteni erős befolyását mutatják.

(dreihalbhundert hungarische guldenii).⁶⁵⁹ Tudunk olyan esetről is, amikor valaki sörfőzőház építésére kért engedélyt. Ez azért érdekes, mert a városi tanács különösebb gond nélkül hozzájárult ehhez, amennyiben nem okoz kárt a városnak, és kétszer is leírták, hogy az épületet tilos fából építenie (biztosan a tűzvéstől való félelem miatt). Eszerint a sörfőzdék jórészt kőből épültek, és ily módon valóban nem kis értéket képviselhetek. Fontos még, hogy kiderül az oklevélből, miszerint a sörfőzőházat ottani tájszóval Esth-nek nevezték.⁶⁶⁰ A fenti sörfőzők (sörfőzdetulajdonosok) esetenként a magas jövedelműek közé tartoztak, így a szeniorok közé Bartholomeus Melczer és több más Melczer, de a közvetlen irányítást végző konzulok soraiba többen is bekerültek. Például a már említett Bartholomeus Melczer rendszeresen tagja volt a konzuloknak (1460–70-es évek), de rajta kívül a sörfőzők közül is még 4-5-en. Az 1470–80-as években pedig egy Johannes Ruszdorfer nevű sörfőző (sörfőzőház birtokos) szerepel folyamatosan a konzuli poszton.⁶⁶¹ Nem állíthatom, hogy biztosan mind csak sörfőzéssel foglalkoztak volna, de az biztos, hogy ezek a sörfőzéssel is foglalkozó egyének a város elitjébe tartoztak. A lakóházak adásvételében természetesen a sörfőzők is felbukkannak néha, így Jürgen melczer is 1476-ban.⁶⁶²

A városkönyvbe vezették be a végrendeleteket is, így értesülünk arról, hogy a sörfőzdeket is lehetett részben tulajdonolni, mint például a malmokat. 1465-ből származik Peter Nodler végrendelete, amiből kiderül, hogy egy sörfőzde felével is rendelkezett. Jacobus Sartoris 1472-ben szintén egy fél sörfőzderől is végrendelkezett. Mindez felhívja a figyelmünket arra, hogy a teljes sörfőzdekkel rendelkezőkön kívül is működtettek még a városban sörfőzdeket, feltehetően többen összeállva, saját maguknak főzték a sört, de nem fő hivatásként.⁶⁶³ A roppant vagyonról végrendelkező kassai Nicolaus Vogner például a saját sörfőzőjének 26 aranyforinttal volt adós 1472-ben, ami nem kevés összeg.⁶⁶⁴ Ez azt mutatja, hogy aki igazán gazdag volt, a saját háznépét (és magát) a saját sörfőzdeje és sörfőzőmestere által készített sörrel látta el, szinte túlmutatva a céhes kereteken, ráadásul ez a városi polgárság nemesekével összemérhető vagyonáról árulkodik. A végrendeletekben találkozunk méhserrel, 4 mérő kifőzendő malátával is (gebrewde melcz), mint például 1472-ben Margit asszonynál.⁶⁶⁵

⁶⁵⁹ KKK 1465. év. 28v. old., 1467. év. 36v. old.

⁶⁶⁰ KKK 1467. év. 39r. old. Donatio fundi medii Brasatorium. Laurencz Hoffgraff építési engedélye. A sörfőzőház megnevezése a német szövegben „Esth oder melczhaws”

⁶⁶¹ KKK 1475. év. 87r. (sörfőzőházat vett), majd 1476-tól kezdve folyamatosan konzul 1488-ig.

⁶⁶² KKK 1476. év. 94v. old.

⁶⁶³ KKK 1465. év. 29v. old., 1472. év. 71r. old.

⁶⁶⁴ KKK 1472. év. 74v. old.

⁶⁶⁵ KKK 1472. év. 70r. old.

A kassai XV. századi anyakönyvekből az derül ki, hogy több esetben is a Szepességből beköltöző sörfőzőt vettek fel a városi polgárok közé. Így járt 1462. január 12-én Andreas Braxator de Menersdorff, majd 1464. szeptember 18-án Symon de Scepus braxator.⁶⁶⁶

Olyan eset is előfordulhatott Kassán, hogy valaki egy fél sörfőzde tulajdonlásával lett teljes jogú sörfőző, mint Georgius Gross esetében 1472-ben.⁶⁶⁷ A kassai sörfőzőcéh létrejöttéről nem tudunk, pedig az 1460-tól vezetett városkönyvbe jó néhány céh alapítólevele be lett vezetve, tehát 1460 elé kell tennünk a kassai sörfőzők céhhé szerveződését. A céh életéről részletesebben akkor értesülünk, amikor 1507-ben többen a céhből kiválva saját sörfőzőcéhet alapítottak. A középkorban eléggé szokatlan céhes huzavonának 1516-ban lett csak vége, amikor az eredeti sörfőzőcéh öreg mesterei a városvezetés elé járulva elérték azt, hogy csak ők alkothassák az egyetlen sörfőzőcéhet Kassán, csak ők építhessenek főzőházakat (újra felbukkan a tűzvészre való hivatkozás, ami komoly félelem lehetett a sörfőzők között).⁶⁶⁸ 1522 és 1524 között Kassán 27 polgárnak volt joga sört csapolni.⁶⁶⁹

Disszertációmnak ezen a pontján érdemes a középkori söreink színeivel is foglalkoznom. Erre már tettem kísérletet,⁶⁷⁰ de ezen a helyen sokkal több helyet szentelhetek a témának. Mivel igen sokféle sört ittak a Kárpát-medencében, és a sokféle sörnek ma is változatos színeik vannak, így jogosan vetődött fel a kérdés, hogy milyen színben pompáztak a középkori sörök? Méhser és márc, árpasör és búzasör, boza és márciusi sör voltak a jellemzőbb sörfajtáink. Ennyi sörféleség mellett szinte lényegtelen, hogy ezek között még külön *világos* és *barna* kategóriát megkülönböztettek-e...

Adja magát a válasz, hogy a fenti sörök közül miért pont a barna változat hiányozna? Úgy is fel lehetne tenni a kérdést, hogy melyik sörfajta a régebbi, a világos vagy a barna sör? A fenti sörfajták közül valamelyik barna színű volt-e? Egyáltalán a színjelölés hiánya vajon milyen színű (és ezzel együtt milyen ízű) sörféleség hiányára utalhat? Gyártástechnológiailag a boroknál különféle színű szőlőből készülnek a különböző színű borok, a söröknél viszont nincsen ilyen hatalmas különbség a gabona színe között. A sörrel kapcsolatban írt bevezetőben már kitértem a sörgyártás technológiájára, most elég legyen annyi, hogy a sör színénél a középkorban feltehetően kizárólag a szárítás számított, itt lehet ugyanis magasabb

⁶⁶⁶ Iványi, 1916. 108-109. old.

⁶⁶⁷ KKK 1472. év. 72v. old.

⁶⁶⁸ KKK 1507. év. 195-197. old. Az 1507-es évben már hoztak egy végzést a kettészakadt sörfőzőcéh egységesítéséről, de 1516-ban újra ki kellett mondania a városi tanácsnak. Uo. 1516. év. 209-210. old.

⁶⁶⁹ Bodnárová, 2005. 328. old.

⁶⁷⁰ Marton, 2005/a. 81-98. old.

hőmérsékleten nemcsak szárítani, hanem egyenesen megpirítani a gabonamagokat, és ettől kapja barna színét a főzet (illetőleg édesebb ízét). Tehát igazából ugyanabból a gabonából, különösebb erőfeszítés nélkül/gondatlanságból akár véletlenül is lehet barna sört főzni (valójában persze sok kísérletezéssel jár a megfelelő barna sörfőzési-technika kialakítása, mert más hőfokokon kell az ilyen sörlevet főzni, mint a világos sört, hogy megfelelő legyen a minősége).

Sajnos, a bőséges forrásanyag ellenére, ahogyan a bor színével is nagyon kevés forrásunk foglalkozott, úgy a sör színével is. Sőt, a középkori sör színéről jelen pillanatban még sokkal kevesebbet tudunk. Éppen ezért, mindenféle munkahipotézis nélkül először nézzük végig ezt a kevés emléket.

Világos sörről az egyik első említésünk 1451-ből, Bártfa város számadáskönyvéből származik.⁶⁷¹ A következő 'színes sör' Boroszlóban került elő, Mátyás király sziléziai hadjárata során, 1469-ben. Itt a város látta el élelmiszerral a királyt és kíséretét, ráadásul erről nagyon aprólékos számadás maradt ránk.⁶⁷² Jól láthatjuk, hogy a király gyenge (geringe Bier), illetve jó sört (gut Bier) kapott, míg a többi előkelő jórészt búzasörrel (Weizen Bier) élt a borok mellett. Ezekből önmagában még nem derül ki egyik színe sem. A boroszlói sörök színéről egy későbbi forrásunk nyilatkozik, a *Magyar Simplicissimus*. A vándorregény írójáról tudjuk, hogy katonáskodott a 30 éves háborúban (1618–48), és a saját élményei alapján írta meg magyarországi benyomásai hatására regényét. 1620 környékén pont ezen a vidéken tölthetett el sok időt. A regény főszereplője a boroszlói söröket két fajtára osztja: Scheps nevű sört főztek búzából, sűrűt, sötétszínűt illetve világosat (Weissbier) árpából.⁶⁷³ Ez alapján, mivel a céhes keretek között igen lassú volt a változás, jó okkal feltételezhetjük, hogy Mátyás király világos árpasört kortyolgatott Boroszlóban, míg a búzasörivők barna sört kaptak.

Ezt követően sokáig csak oklevelekből tájékozódhatunk sörszíneinkkel kapcsolatban. 1514. május 8-án például arról értesülünk, hogy a keresztes hadak gyülekezésekor Budán tartózkodó Wolfgang Tierner követ barna sört rendelt magának, éspedig egy heringes hordó nagyságúval, de az sem lett volna baj, ha nagyobbval kap (feltehetően ezek kisebbfajta hordók

⁶⁷¹ BVL, 1910. 106. old. A szövegben világos sörnek fordított kifejezésnek szerencsére Iványi lehozta az eredeti alakját is: 'weyssen pyres'. Ld. 414. lábjegyzet: a világos (fehér) sör először 1396-ban Körmöcbányán bukkant fel forrásainkban.

⁶⁷² Bevilaqua, 1931. II. 591-592. old. A szerző szépen lehatározva (Peter Eschenloer's Stadtschreibers zu Breaslau 1440-1479), szó szerint idéz a boroszlói számadáskönyvből: „Wie Matthias gen Breslau zoge vnd Huldigung ufname... alle Tage hat man seinen königlichen Gnaden gegeben weis Brot, Roggen Brot, geringe Bier und gut Bier eine Notturft... Beckensloher Johann Bischof von Erlin... ein viertel Weizenbier... Laurentius, Bischof von Ferrara [ugyanazt kapta]... Herr Czupperwoyda aus Siebenbürgen ein Viertl, Zdenko von Sternbert 2 Viertl Weizenbier... Marckgraff Friedrich von Brandenburg, Churfürst, ein Viertl Bunzlisich Bier [bunzlai sör], ein Viertl Bresslisch Bier [boroszlói sör]... Heinrich von der Freistatt ein Viertel Bier.”

⁶⁷³ Simplicissimus, 1956. 40. old.; Bevilaqua, 1931. I. 358. old. Utóbbi egy 1854-es magyar kiadás alapján idézi a művet, amely a problémásabb kifejezéseknél megadta az eredeti kifejezést is.

lehetek, mint a magyar átlag).⁶⁷⁴ Ezek szerint a keresztes sereg központjában hiánycikk volt a barna sör, de sajnos nem tudjuk megmondani, hogy milyen itallal is éltek a gyülekező keresztesek.

1519-ből maradt ránk egy királyi ítéletlevél, amely a Thurzók és Besztercebánya közötti ellentétekre világít rá.⁶⁷⁵ A város azt panaszolta be többek között, hogy a bányászoknak addig a város adhatott el sört, de most a Thurzók emberei a városban főznek világos és barna sert, amit azután jó pénzért értékesítenek, megkárosítva ezáltal a várost. Az oklevélben szereplő világos sör (*cervisia alba sive triticea*) egyértelműen világos búzasör lehetett. A barna sör (*cervisia nigra*) feloldása kétségesebb, bár valószínűleg az előbbitől nem csak színében különbözött, hanem alapanyagában is, tehát árpasör lehetett. A színbeli megkülönböztetés talán pont azért jött elő, hogy bárki első pillantásra tudhassa, milyen sört iszik (akár mielőtt beleinna), és ez a különbség tükröződött a boroszlói sörfőzésben is. A színbeli-alapanyagbeli különbség azért is fontos lehetett, mert tudunk róla, hogy egyesek nem szerették a búzasört.⁶⁷⁶ Amennyiben már a színéről megismerhető ez az ital, úgy a fizetővendég biztosan nem csalódik.

Pont a színre vonatkozó értesülésünk világít rá arra is, hogy az 1451-es sör is nem egyszerűen világos sör, hanem világos búzasör lehetett.⁶⁷⁷ Az 1519-es oklevélnek még annyi érdekessége van, miszerint kitűnik belőle, hogy a Thurzók világos sört hivatalosan is kocs márolhattak, csak barnát nem, mert az már sértette a város érdekeit. Valószínűleg a barna sör lehetett a testesebb, erősebb, (közkedveltebb?) és ezért a város magának akarta fenntartani az ilyen jobb minőségű sörnek a készítését és jó haszonnal járó forgalmazását. A besztercebányaiak sörös szokásairól azt is tudjuk, hogy 1524-ben Lajos királyunk írásba foglalta azt a valószínűleg régi szokásjogot, hogy a bányáknál csak a bányatulajdonosok mérhetnek ki sört. A város területén csak a városbírák engedélyével lehetett sört árusítani, sőt árpasör (*cerevisiam hordeo*) is csak ilyen engedéllyel és bejelentéssel készülhetett, a házakban tartani is csak így lehetett. A városfalon kívül a polgárok már bármilyen sört árulhattak saját kényelmükre, de sörfőzdét nem építhettek és idegen sört nem vihettek be a városba.⁶⁷⁸ Ha

⁶⁷⁴ MRH, 1979. 71. old. 1514. május 8. Wolfgangus Tierner leírása arról megbízójának, hogy Bakócz hogyan gyűjtötte össze katonáit. „... ein guecz ssarcz [schwarz?] pier ... ein feseln als gros als ein haring-tunnen, mecht sein aber ein wenig gresser ...” Nagyon rossz volt a szöveg németsége.

⁶⁷⁵ DL 24 787 1519. okt. 4. Buda. Az oklevél teljes kiadása: Wenzel, 1882. 112-118. old.

⁶⁷⁶ BVL 192. old. (1460) Ónodi Czudar Simon kéri Kassáról a bártfaiakat, hogy küldjenek „*cervisiam ordeaciale, quia triticaem bibere non possumus*”, azaz „közönséges [árpa] sört, mivel a búzasört nem tudjuk meginni”.

⁶⁷⁷ Németül a *weiss* – *fehér* és a *weizen* – *búza* nagyon hasonló hangzású szavak, ezért valószínűnek tartom, hogy a középkori megnevezések is egyszerre fehér és búzasörrel beszélnek, azaz világos búzasörrel, mint – feltételezhetjük – 1451-ben Bártfán is.

⁶⁷⁸ DF 273 045 *Besztercebánya városkönyve 1542-1561*. (Helyesen 1524-1561) 1524. évi városkönyv 25-26. old. 8., 12. artikulusok

ugyanehhez hozzávesszük az eperjesi sörfőző céh alapítólevelét, akkor nyilvánvaló, hogy az árpasör volt a kedveltebb, emiatt fontosabb is, ezért azután értelemszerűen ennek az árusítását próbálhatta Besztercebánya is korlátozni. Ez pedig barna színű volt.

Ugyanakkor van még egy oklevelünk, amely Báthori István nádor 1522-es prágai sörrendeléséről emlékezik meg. Az idős nádor világos sört rendelt magának (*cervisiam albam pragensem*).⁶⁷⁹ Sajnos, azt nem tudjuk, hogy miért pont világos prágai sört rendelt Báthori, és hogy az búzából vagy árpából készült-e. Talán a csehek és a morvák – mint Boroszlóban láttuk – árpából világos színű sört főztek, és ez különleges volt a magyarok számára.

Még egy középkori adatunk van a magyar sörszínekhez. Ezt újfent csak Gallinczer Lénárt budai kereskedő számadáskönyve tartalmazza. Már említettük, hogy Gallinczernek volt sörfőzdéje is, és itt kétféle sört főzetett, *Szalad*-ot (szó szerint Zalad) és *Dulce*-t.⁶⁸⁰ Mivel alapvetően a sörnek való árpát (sőt, az egy főzéshez való kicsírázott árpamennyiséget) hívták szaladnak,⁶⁸¹ így a szaladot egyszerű árpasörnek, míg az édes dulcét mézzel édesített árpasörnek vagy méhsernek kell tartanunk. A dolog ott lesz érdekes, hogy kiderül, hogy a barna sörhöz füveket vásároltak.⁶⁸² Feltételezhetjük, hogy barna sört nem készítettek külön, hanem a fenti kettő közül valamelyik lehetett sötét színű, mégpedig az árpasör, hiszen a mézessör (*dulce*) a világos méz miatt semmiképpen nem lehetett igazán sötét (*nigra*).⁶⁸³ A források ráadásul összevágznak, hiszen Besztercebányán is az árpasör volt a sötét színű. Feltűnő, hogy 1514-ben még úgy kellett külföldről hozatni barna sört Budára, 1525-ből viszont már van adatunk itteni barna sörre is (tudjuk persze a pozsonyi adatokból, hogy már 1520-ban készített söröket). Talán abban láthatjuk a megoldást, hogy – ahogy már fentebb jeleztem – a külföldi barna sör másfolyan minőséget, ízvilágot képviselhetett, mint a budai.

Pusztán az analógiák keresése miatt érdemes egy kissé távolabbra is kalandoznunk a sörtörténetben. Körmöcbánya esetében például világosan kiderül, hogy a városi molnároknak vigyázniuk kellett a város fehér malátájára (*weissen Maltz*).⁶⁸⁴ Ebből ugyan nem derül ki,

⁶⁷⁹ DL 25 645 1522. ápr. 5. Prága

⁶⁸⁰ Kubinyi, 1964. 379. old.; DL 26 345 2., 2v. old. Gallinczer más néven Pemflinger, a pozsonyi gazdasági könyvekben ilyen néven szerepelt. Ld. 546. lábjegyzet.

⁶⁸¹ Takács, 1961. 101. old.

⁶⁸² Kubinyi, 1964. 379. old.; DL 26 345 17v. old. júl. 26. „erham [helyesen herbam] pro servisia nigra d. LII.” Mivel a számadáskönyv csak egy nagyon rövid periódust fog át (1525. jún. 19 – okt. 27.), így nem tudjuk, hogy mennyire volt rendszeres a „fü” vásárlása a barna sörhöz. Ez egyébként az egyetlen adatunk a magyarországi sörfűszerezésre, holott külföldön tudjuk, hogy ez jellemző volt. Ld. Perndorfer, 1999. 55. old.

⁶⁸³ Bevilaqua, 1931. I. 109. old.; Kubinyi egyébként szimplán mézsörnek tartja a dulcét, de ez lehetséges, hogy tévedés, mert a méhserre megvolt a latin/német megfelelő szó (*med*, *met*, *honnigbier*) míg a *dulce*-édes inkább csak annyit jelenthetett, hogy mézzel édesített volt ez a fajta sör. Gallinczerék nagyon sok mézet vásároltak, de a méhser szó bevett megfelelőjét egyszer sem tartalmazza a számadáskönyv. Ld. Kubinyi, 1964. 379. old.

Ugyanakkor a tőlük vásárolt sört (*medt*) Pozsonyban egyértelműen méhsernek nevezték. Ld. 229. lábjegyzet.

⁶⁸⁴ Mazsáry, 1941. 209-210. old. Körmöcbánya 1537-es városi statútuma. Német nyelvű kiadása: Kolozsvári-Óvári, 1897. IV/2. 72-73. old.; Bevilaqua, 1931. I. 297. old.

hogy milyen alapanyagból is állt a fehér maláta, de mivel a molnárok dolga volt az őrlés, így feltételezhetjük, hogy nagyjából búza lehetett, ezért is volt fehér.⁶⁸⁵ Az is bizonyos, hogy eredetileg (1396-ban) világos sört csak a város vezetői készíthettek.⁶⁸⁶ Tudjuk, hogy Selmecebányán 1561-ben már kétféle sört készítettek, ún. Proschoffszky-t (így hívták a város sörfőzdéjét, és ebből alakult ki a márkanev)⁶⁸⁷ és barna sört. Sobó Jenő a városi számadáskönyvek alapján tudni véli, hogy a sört 'fogyasztási adóztatták'. A sörgaras 1 átalag világos sör után 5 denár, sötét sör után 1 denár volt 1571-ben. 1575-ben viszont már csak a barna sörről szól a selmeci statútum.⁶⁸⁸ Úgy tűnik, hogy 1575-re már csak a barna sör maradt a borral hasonlóan fontos, így a könnyebb (ritkább és drágább) világos (búza)söröket bárki ingyen főzhette a maga számára. Ebből a rendeletből derül ki az is, hogy akkor már búzából is készíthettek barna söroket Selmecebánya környékén.

Ha összevetjük a besztercebányai söroket és a selmecebányai (50 évvel későbbi) söroket, akkor azt a végeredményt kapjuk, hogy a barna sörök domináltak, ezek voltak a fontosabbak, annak ellenére is, hogy például Selmecebányán a világos sör adója magasabb volt. A világos sör magasabb adója és a barna sör fontossága csak látszólag ellentmondásos. Ezt szerintem úgy lehet feloldani, hogy a világos sör volt a ritkább, ellenben a közkedveltebb barna sör adóját alacsonyan 'kellett' tartani, hogy ne lázongjanak a bányászok, szegényebb polgárok. Lőcse esetében láthattuk, hogy a búza mennyivel drágább volt az árpánál, emiatt eleve a búzasörnek (világos sörnek) drágábbnak kellett lennie a barna árpasörnél. Ez

⁶⁸⁵ Már említettük, hogy a malátát 'megroppantják' főzés előtt. Igazából annál jobb lesz a sör, minél jobban meg lehet roppantani (őrölni) a malátát, azonban azért nem szokták őrölni, mert a sörle kezelhetetlen lenne a lisztzerű finomságú maláta beáztatásával (gyakorlatilag ma is emberfeletti feladat lenne rendszeren átszűrni a derítőkádakba, majd az érlelőkádakba). Amennyiben Kőrmöcbányán mégis őrölték a molnárok a malátát (fehér maláta), úgy ez eleve a búza mellett szól, mert a sörhöz jobb minőségű árpát nem is igazán szükséges őrölni, roppantani. Emiatt valószínűsíthetjük, hogy a kőrmöci fehér maláta jórészt búzamaláta volt.

⁶⁸⁶ Fejér, 1843. X/8. 416-417. old. 201. Zsigmond király 1396-os oklevele I. Ferdinánd 1548-as megerősítésében maradt ránk. A vonatkozó mondat így hangzik: ...suae Maiestatis ... descripta, qua sua Maiestas veterem consuetudinem ipsorum Ciuium Cremniciensis super eo, ne quis apud eosdem albam Cereuisiam, quam prosonianam vocant, nisi Judx et Jurati Ciues ipsius Ciuitatis braxare et vendere possint, confirmavit." Rajtuk kívül senki más ne merészeljen világos sört főzni és árulni.

⁶⁸⁷ Sobó, 1910. 111. old. A Proschoffszky-féle világos sört egyértelműen búzasörnek tartja. A sörfőzőházról annyit, hogy a város belterületén egyedülként működő sörfőző, ún. 'magasház' volt ez, vagyis emeletes volt, ami feltehetően a padláson történő malátázásra utal. A felszálló meleg levegő által a száradó maláta fehér maradt. Ez volt akkoriban a legmodernebb technika, gyakorlatilag bármilyen gabonából készíthettek már világos sört ezzel a módszerrel.

⁶⁸⁸ Mazsáry, 1941. 213. old. 1561. Selmecebányai statútum: „1. Hogy minden sörmérő, bárhol legyen is városi telken, egy akó Proschoffszky után 5 denárt, barna sör akója után ... denárt, fél akója után ... denárt fizessen a város közönséges pénztárába...” (Az árak helye sajnos sérült.) 216. old. 1575. Selmecebánya városi statuma: „12. Hasonlóképpen a sörházak és serfőzők a barna ser után, akár a Proschoffszki kertben, akár buzából főzték, valamint a bor- és sernérés után fizessék meg minden pénteken a városi szék előtt a városi garast. És pedig egy hordó sör után 5 denárt...”; Kolozsvári – Óvári, 1897. 124., 165. old.; Bevilaqua, 1931. I. 297-298. old. A város egykori sörnevelőháza a nevét a szlovák prasovnya, braso, praso (tótul maláta) nevéből kapta. Bevilaqua egyébként egyértelműen fehér sörnek tartotta az 1561-ben ott főzött sört, és később is úgy kezeli, pedig az 1575-ös rendelkezésből látszik, hogy barnát főztek a városi sörfőzőházban is.; A sörgarasról ld. még Sobó, 1910. 111. old., aki az 1571-es számadáskönyvet felhasználva találta meg a hiányzó adatot.

bizonyíthatja azt, hogy a drága körmöci világos sör is valójában búzasör lehetett. A drágább sörre természetesen magasabb adót róttak ki. A magyar adatok közül kirívó Tierner barna sör utáni mondatait egyértelműen az otthoni, megszokott sör utáni vágyakozásnak tudom be.

Biztosra veszem, hogy a barna sör volt a testesebb, erősebb, emiatt táplálóbb sör. Valószínűleg barna sör volt az ún. márciusi sör is. A maláta megpirításakor édesebb lesz a sörlé (karamellizálódik a maláta), emiatt – hacsak nem volt alacsony szesztűrésű élesztőjük, netán pasztörözési módszerük a középkorban – a középkori Magyarországon is szépen kiejedt a sör, és a cukrosabb, testesebb léből erősebb sör készült. Ez is oka lehetett annak, hogy a világos, drágább, gyengébb, savanyúbb búzasör nem volt olyan kedvelt, a ritkasága miatt csak a gazdagabb rétegek élvezhették.⁶⁸⁹ Ezek esetenként – mint a körmöcbányai példán láthattuk – igyekeztek is megtiltani a ritka sörfajta főzését.

Nagyon távoli az adat, de 1809-ben Gergelyffi András ezt írta a sörfőzésről:

„§. 70. Serfőzés. Két féle ser vagyon, fejér, és barna; az elsőt közönségesen búzából, az utolsót pedig árpából főzik, (...) annak utána következik az aszalás, melly vagy tűzzel az aszalón, és ez barna, vagy pedig a nap melegén esik, és ez fejér szaládot ad; (...) §. 71. Fejér Sert, a nap melegén szárított tiszta búza, vagy elegyes búza és árpa szaladból főznek.”⁶⁹⁰

Gergelyffi írása is arról tanúskodik, hogy a sörszínek valóban jelezték alapvetően a felhasznált alapanyagot. Nála is az derül ki, hogy elsősorban búzából főzték Magyarországon a világos sört, és árpából a barnát. Ennyi adatból azonban sajnos nem lehet teljesen korrekt képet alkotni a magyar sörszínekről, és ebből kifolyólag a sörfőzésről. Az mindenesetre tény, hogy jelenleg csak olyan forrásaink vannak, melyek szerint a XVI. század eleji Magyarországon az *árpasörök sötét színűek voltak* (később Selmecen megjelent a barna búzasör is). Mivel azonban ilyen kevés adatból nem szabad általánosítanunk a XVI. század előtt is már több száz éve létező középkori sörfőzésünkre, így nem jelenthetjük ki nyugodtan, hogy a sör esetében az italszínek 100%-os biztonsággal utaltak volna az alapanyagra (búzára, árpára, mézre) és viszont, de hipotézisként felvázolható. Lehetséges, hogy a prágai világos sör

⁶⁸⁹ Újra csak a selmecbányai számadáskönyveket feldolgozó Sobóhoz kell folyamodnunk. 1578-ban a város környékén világos sört a gazdag német és olasz bányatulajdonosok főzethettek maguknak és munkásaiknak, a többiek csak barnát. Sobó, 1910. 112. old.; A búzasört sokan nem kedvelték, 1460. augusztus 30-án Kassáról például Ónodi Czudar Simon azt kérte a bártfaiaktól, hogy küldjenek „cervisiam ordeaciale, quia triticalem bibere non possumus”, vagyis a búzasört határozottan nem szerették. Ld. BVL, 1910. 192. old.; Ugyanakkor tudjuk, hogy máshol volt igény a búzasört főzni tudó bártfai mesterekre, így 1459. május 30-án Helmecezről írott levelében Pálóczi László országbíró néhány hordó bártfai sört kért, melyeknek legjobb hírű volt, illetőleg olyan sörfőzőt is küldjenek hozzá, aki mind az árpa- mind a búzasört készíteni tudja. Ld. BVL, 1910. 175. old.; Ugyanabban az évben a királyi tárnokmester kimondottan búzasörért küldte Budáról egy emberét Bártfára. Ld. BVL, 1910. 180. old.

⁶⁹⁰ Gergelyffi, 1809. 78-79. old.; Bevilaqua, 1931. II. 1035-1036. old.

azért volt érdekes, mert Csehországban az árpasört főzték világos színűre. Nyugodtan kimondhatjuk viszont azt, hogy az összes méhser, mézzel kevert sör inkább világos színű, világosba hajló színű volt. Emiatt logikus lehet, hogy azokat a söröket, amelyekben a méz és a búza nem dominált, sötét színűre főzték. Ez már csak kevés adatra támaszkodó hipotézis. A kép kiszélesítéséhez még a szomszédos országok sörfőzésének további vizsgálatára lenne szükség, és további magyar forrásokra.

Összegzésként annyit lehet elmondani, hogy a borhoz képest a sörnél talán kevésbé érvényesülhetett a pusztai 'sör' megjelölés, mint színre utaló szó. A bornál kimondhatjuk, hogy a fehéres árnyalatú borok domináltak, tehát önmagában a bor szó jó eséllyel pont fehéres/világos borra utalt. A sörnél egyáltalán nem lehet ilyet állítani, éppen az egymásnak némileg ellentmondó adatok miatt, mint a besztercebányai oklevél és a Gallinczer-féle számadások illetve a selmecebányai statútumok. Lehetséges, hogy a sör színe a XV–XVI. században már jelezte az avatott szemlélőnek a sör alapanyagát is. Az is lehet (valószínű), hogy tájanként másmilyen színűre főzték a különféle söreiket. Feltehetően minden sörfőzőnek volt egy egyedi, bevált receptúrája, és aszerint készítette a sörét. Ki bama sört főzött, ki világosat, ki pedig valamilyen köztes színűt. Selmecebánya esete viszont rámutat arra, hogy a török hódítás korában már egy sörfőzdében többféle sört (világos, barna) is készítettek. Igazából érthető is, hogy a sörnél nem volt színjelölés, hiszen a nyári hónapokban gyorsan romló italnál a legfontosabb az volt, hogy iható maradjon, nem lehetett a borhoz hasonló hatalmas távolságokra szállítani sem (emiatt – sokszor láttuk már – értéktelenebb volt),⁶⁹¹ tehát a szín milyensége általában is háttérbe szorult.

⁶⁹¹ A sör-bor érték arányhoz összefoglalásul újfent csak használható például a bártfai hadiszabályzat (1450 k.). Ez alapján 1 pint (1,69 l) budai bor 4 dénár, 1 pint méhsör 2 dénár, 1 pint sör pedig 1 dénár volt. 23 l. és 434. lábjegyzet; Segeš, 2005. 248. old.; 1520 körül viszont a budai bor már csak 3 denárt ért pintonként Bártfán, míg a sör továbbra is 1-et. DF 217 925 *Bártfa város árjegyzéke új pénzben.*; Brassóban is a sör volt az olcsóbb, itt egy pint csupán 1,5 dénárba került, míg a bor pintje 3 denárt ért, ld. 481. jegyzet.

4. A magyar pálinkafőzés kezdetei

4. 1. Kutatástörténet

Mielőtt itt is hozzákezdénénk az érdemi munkához, úgy illik, hogy végigtekintsünk az előttünk már pálinkatörténetet kutatók munkásságán. Alapelveként kijelenthetjük, hogy mióta az égetett szeszek teret hódítottak maguknak Európában, és megkezdődött az „ész korszaka”, azóta fel-felbukkant különböző írásokban az alkohol történetének kutatása. A hatalmas külföldi irodalom miatt csupán a magyar szakirodalom rövid bemutatására vállalkozhatok.

Hazánkban a fent jelzett kutatás 1778-ban következett be először Weszprémi István jóvoltából.⁶⁹² Ez az erdélyi humanista orvos-író kereste először az általa is ismert *magyar királyné vizének* eredetét, mely az első magyarországi születésű pálinka volt. Természetesen akkoriban még csak gyógyításra használták, ezért volt az orvos érdeklődése.

Utána egy évszázados szünettel Stehno Ferenc volt a következő, aki már kifejezetten a hazai szeszfőzés eredetére keresett választ. Érdekes, hogy ekkoriban még nem talált a magyar középkori szeszfőzésre utaló nyomokat, hiszen az ilyen dokumentumokat (pl. okmánytárakat) csak utóbb adták ki.⁶⁹³ Írása nyomán mondhatni szárnyakat kapott a magyar tudomány ilyen irányú érdeklődése. Ennek oka elég prózai volt: országunk nemzeti összjövendelmének ekkor majdnem 6%-át adta a szeszgyártás önmagában, így hazafias dolognak számított e gyökereket kutatni. Nem sokkal Stehno munkája után jelent meg Kosutány Tamás cikke a nemzetközi szeszgyártás történetéről (magyar adatokat még nem ismert ő sem a középkorból),⁶⁹⁴ majd 1913-ban Magyary-Kossa Gyula – azóta is vitákat kiváltó – műve vált elérhetővé az olvasóközönség számára.⁶⁹⁵ Ez a munka csak a magyar pálinkafőzés gyökereit vizsgálta, ezért kizárólag a magyar királyné vizével foglalkozott. A korban fellelhető információk alapján a szerző arra a következtetésre jutott, hogy a víz története csak mese, és semmi valóságalapja nincs. Jellemző, hogy egy szerzőpáros kivételével Magyary-Kossa előtt és után is minden e

⁶⁹² Weszprémi, 1970. IV. 444-449. old.

⁶⁹³ Stehno, 1879. 10-19. old.

⁶⁹⁴ Kosutány, 1887.; *Magyar Szesztermelő* 1909. nov. 1. 180. old.

⁶⁹⁵ Magyary-Kossa írása a magyar királyné vizéről ekkor még csak németül jelent meg, magyarul majd csak később adták ki. Magyary-Kossa, 1927.

témában nyilatkozó szerző egyöntetűen elhitte a legendát, talán mert hinni akartak benne, komoly kutatások hiányában is.

Pálinkafőzésünk kutatását ezután a szeszgyártással foglalkozó különböző folyóiratok folytatták.⁶⁹⁶ Az ezekben az újságokban publikáló történelemszerető mémökök szinte évente előbányásztak újabb és újabb, egyre régebbi (és ami a legfőbb: középkori!) adatokat. Ezután 1948-ban egy újabb szeszfőző szakember (kutatóvegyész), Torbágyi-Novák László könyve következett a magyar égetett szeszekről, és ez a szerző egészen jó történeti áttekintést adott hazánk pálinkafőzéséről.⁶⁹⁷ Tulajdonképpen nyugodtan kijelenthetjük, hogy az égetett szeszek történetével egészen 1979-ig nem foglalkozott újabb 'történész'. Ebben az évben jelent meg végre egy orvos-történésznek, Kárpáti Endrének az alkoholizmus elleni küzdelemről írott monográfiája,⁶⁹⁸ melyben immár jelentős részeket szentelt az égetett szeszek magyarországi elterjedtségének. Napjainkban végül egy egész kötet jelent meg a magyar pálinkáról,⁶⁹⁹ örömmel azonban, hogy ez a könyv néprajzi és nyelvészeti ihletésű volt, és mint ilyen, jó néhány történelmi pontatlanságot tartalmaz, amiért természetesen nem hibáztatható a szerző. Magyarországon először, mint valóban történész végzettségű történész, magam foglalkoztam az égetett szeszek múltjának vizsgálatával.⁷⁰⁰ Az idő persze halad, így az évekkel korábban közölt írásaimat azóta jelentősen túlhaladtam, ezért a disszertációmban is jelentős részt kell szentelnem a magyar pálinkának.

⁶⁹⁶ *Magyar Szesztermelő* 1898-tól, *Általános Szeszipari Közlöny* szintén 1898-tól, *Szeszipar* 1930-tól.

⁶⁹⁷ Torbágyi, 1948.

⁶⁹⁸ Kárpáti, 1979.

⁶⁹⁹ Balázs, 1998.

⁷⁰⁰ Marton, 2002. Ebben az évben jelent meg az égetett szeszek történetét feldolgozó könyvem, amelyben jelentős részt szenteltem a magyar viszonyoknak is. (A könyv két szakdolgozat jelentős kibővítésével állt össze.) Eme könyv középkori részeit valamelyest átdolgozva, kibővítve újra megjelentettem. Ld. Marton, 2003. 87-92. old. Azóta persze még sok más adatot gyűjtöttem, néhányat pedig már másképpen értékelek.

4. 2. Az égetett szeszekről

Mielőtt belevágnánk az égetett szeszek történetébe, a tudományosság kritériumainak eleget téve definiálnunk kell az égetett szeszeket is. Ahhoz, hogy a forrásokban szereplő, pálinkának tartott italokról el tudjuk dönteni, hogy tényleg azok voltak-e, a gyártástechnológiával is meg kell röviden ismerkednünk.

Égetett szesznek nevezünk minden olyan alkoholtartalmú italt, amelyet lepárlás (desztilláció) útján készítenek el. Mivel a lepárlás során az ital alkoholtartalma megnő, így töménynek is nevezhetjük. Legtöbbször a magyar *pálinka* szót használom a különféle égetett szeszek megnevezésére.⁷⁰¹ Ez nem teljesen helyes, de közkeletű a megnevezés, a középkorban pedig még amúgy sem volt abszint, Cognac, rum és a többi speciális égetett szeszfajta. Égetett szeszeknek hagyományosan a 22,5 V/V%-nál magasabb alkoholtartalmú, lepárolt (vagy párlatot is tartalmazó) italokat szoktuk nevezni.⁷⁰²

Hogyan készítünk pálinkát (égetett szeszeket)? Azt szoktam mondani, hogy pálinkát főzni nem nehéz, azonban *jó* pálinkát főzni már művészet. Az alkohol ugyanis 78,3°C fokon, a víz pedig 100°C fokon forr, ezért viszonylag könnyű az alkoholos-vizes keverékből (pl. bor) az alkoholt kinyerni. Az elegyet forrásig hevítjük, amikor is először az alkohol túlnyomó része távozik el, majd a vízben egyre gazdagabb párák. A felfogott alkoholos párákat lehűtjük, s így jutunk a folyékony szeszhez, a párlathoz. A víz teljes eltávolítása nem könnyű feladat, mert az alkohol a desztillálás során bizonyos mennyiségű vizet is magával ragad, s így nem jutunk tiszta szeszhez, hanem ún. nyerspárlathoz. A további desztillációk során a víztartalom csökkentésével egyre nagyobb szeszfokú párlatot kaphatunk, amelyben íz- és aromaanyagok is vannak.⁷⁰³ Ez a művelet elég bonyolult, ezért érthető is, hogy napjainkig a történeti munkákban először csak a középkori európai alkímistákat tartották képesnek erre.

Középkori szempontból látnunk kell azt, hogy a cefre desztillálásakor, ahogy melegszik a folyadék, és a párolgás beindul, legelőször nem az etil-alkohol távozik el 78,3°C foknál, hanem még előtte a metil-alkohol (forráspont: 66°C). Ezért fontos, hogy elöntsék a

⁷⁰¹ A pálinka megnevezés csak 1939. szeptember 1-jén vált hivatalossá hazánkban, ld. Kirsch – Szabó – Tóth-Zsiga, 1986. 453. old.; Maga a pálinka kifejezés is újkori, legelőször 1629-ben bukkant fel debreceni számadáskönyvekben. A szó szlovák eredetű, a palenka magyarosított változata. Valószínűleg a szláv *pálif* 'éget' ige kicsinyítőképzős származéka. Marton, 2002. 109. old.; TESZ, 1976. III. 71. old. Pálinka szócikk. Mára már kizárólag csak a gyümölcsből készült égetett szeszekre lehetne használni, de mindennek ellenére, mivel ma még közkeletűen mindenféle párolt szeszessitalra használatos, így én is ezzel a kifejezéssel illetem középkori tömény szeszeinket.

⁷⁰² Marton, 2004. 95. old.

⁷⁰³ Torbágyi, 1948. 59. old.

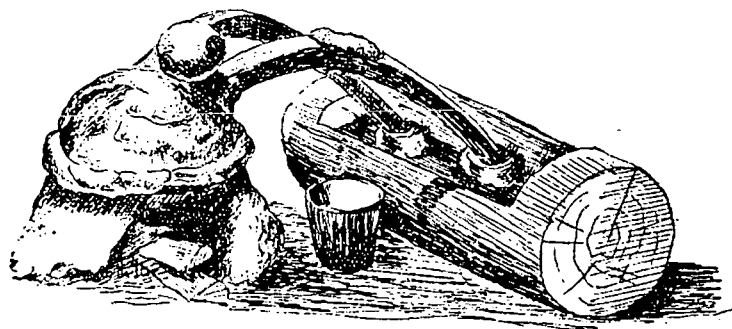
párlat elejét, hiszen ez erősen mérgező tulajdonságú. A cefre legvégén pedig már az alkoholtartalomban gyengébb folyadék marad, amely ráadásul elkerülhetetlenül odaégett valamennyire, ezek az ún. kozmaolajok. Éppen ezért a párlat végét a cefre maradékával együtt szintén el szokták önteni. A középkorban ezeket a műveleteket még valószínűleg kihagyták, csak fokozatosan ébredtek rá fontosságukra. Talán takarékosági okokból sem mellőzték az előpárlatot (a legintenzívebb illat- és aromaanyagok is éppen az előpárlatban rejtőznek, így különösen csábító a dolog).⁷⁰⁴ Ezért valószínű, hogy az akkori pálinkák a mainál sokkal mérgezőbb, rombolóbb hatásúak voltak.

⁷⁰⁴ Kempler, 1984. 112-114. old.

4. 3. Pálinkafőzés Keleten és Nyugaton

Feltétlenül bele kell ásni magunkat az égetett szeszek történelmébe országunk határain kívül is, hogy a teljes valójában értékelhessük majd középkori szeszfőzésünket. Lássuk hát röviden a tömény szeszek történetét a kezdetektől a XVI. századig.

Az ókori Indiában kezdődött a szeszfőzés, már az i. e. XII. századból van egy feljegyzésünk erről, a Rig-véda legrégebbi könyvei tartalmazzák.⁷⁰⁵ Bármennyire furcsa is, akkoriban szinte kizárólag ilyen tömény italokat fogyasztottak Indiában. Innen természetesen a közeli Kínába is átjutott az ital, melynek készítése már elterjedt ott is az időszámításunk kezdetére.⁷⁰⁶



6. ábra. Ázsiai nomád szeszfőző a középkorból. A XX. század elején még úgy képzeltek, hogy kezdetben ilyen primitív szerkezetekkel párolták le a szeszt. (Torbágyi, 1948. 65. old.)

Azt pontosan nem lehet tudni, hogy innen miként terjedt át Európa irányába a szeszfőzés technikája, de gyaníthatóan az arabok által. Azért a bizonytalanság, mert a híres arab alkímisták munkáiban nem lehet tetten érni a szeszfőzés tudományát, holott műszakilag biztosan képesek voltak rá. A XIII. századig az arab alkímisták desztilláló berendezései voltak a legfejlettebbek Európában. Magyar kutatók szerint Abul Khasim arab orvos (+1122) volt az egyik, aki közvetíthette az új technikát Európába.⁷⁰⁷

⁷⁰⁵ Rig-véda VII. 86. himnusz 6. vers, kiadta: Griffith, 1999.; Marton, 2002. 14-20. old.; A pálinka legkorábbi elnevezése *szurá*, ez azért érdekes, mert több kutató nem tudva, hogy a szurá pálinka volt, a sör 'ötörök' nevét innen eredezteti. Ld. 127. lábjegyzet.

⁷⁰⁶ Étienne, 1976. 228. old.

⁷⁰⁷ Stehno, 1879. 19. old.; Torbágyi, 1948. 61-62. old.; Elvileg már a rómaiak áthozhatták volna a pálinkát Indiából, hiszen léteztek kereskedelmi kapcsolatok a két birodalom között, viszont addigra a pálinka már visszaszorulóban volt Indiában, illetve semmilyen latin forrásunk nem szól a tömény italokról. Marton, 2002. 28-

Abul Khasim ugyanis megemlítette, hogy a rózsavízhez hasonlóan a bor is lepárolható, de közelebbi megjegyzést nem fűzött hozzá. Igazán azért is problémás az arabok lepárlása, mert mivel ők nem ihattak szeszesitalokat, hát elvileg nem is nagyon párolhatták volna le. Minden valószínűség szerint azonban a tudomány érdekeit Allah elé helyezték.

A fenti kijelentések ellenére is kimondható, hogy közkeletű tévedés az arabokat tartani a szeszfőzés elterjesztőinek kontinensünkön. Az ókori Európában valószínűleg tényleg nem tudtak még égetett szeszt párolni, még az arabok érkezése előtt azonban egy távoli, nagy szigeten elkészítették az *élet vizét*. A Római Birodalom megroppanásával a közel-keleti szerzetesek nem voltak többé biztonságban, így lassan visszatértek Európába, esetleg új területeket kerestek missziójukhoz. Ilyen terület volt a távoli ír sziget is. A whiskey történetét kutatók szerint a VI. században itt mehetett végbe először földrészünkön a szeszfőzés. Maguk az írek úgy tartják, hogy Szent Patrik (+461) személyesen hozta magával a lepárlás titkát szigetükre. A monostorokban a szerzetesek egy idő után elkezdtek különböző terményeket főzni a közel-keleti desztilláló edényekben, és így feltalálták az ős-whiskey-t. Ezt Uisce Beatha-nak nevezték. Eme a név rövidült az idők során whiskey-re. Az eredeti szó annyit jelentett gael nyelven: Élet Vize.⁷⁰⁸

Közben a szárazföldön is történtek változások, állítólag Marcus Graecus – egy frank alkímista – a VIII. században már írt az *égővízről* (aqua ardens). Valószínűleg ez csak XIII. századi betoldás. Nagy Károly *Capitulare de villis*-ében szereplő, hibás magyar fordítású pálinkafajtákra itt nem térek ki, mert fentebb már bebizonyítottam, hogy csupán félrefordítás eredményei.⁷⁰⁹

A kutatók szinte kivétel nélkül megegyeznek abban, hogy kontinensünkön az első leírása a szeszfőzésnek a XII. századi *Mappae Clavicula*-ban (A festés kiskönyve) található. Ez a könyv Itáliából származik, és a későbbi szeszfőzők is a Mediterráneum területén aktivizálódtak. Ez tehát már az arab behatással magyarázható.⁷¹⁰ Ekkor itt még csak a borból készíthető tömény szeszt ismerték.

A XIII. századtól megsokasodtak a szeszlepárlásról szóló leírások. A regensburgi püspök, Albertus Magnus (1193–1280) például már üvegcsöveket használt desztilláló készülékén, és az égővizet már nem csak borból, hanem sörből is képes volt elkészíteni.⁷¹¹ A

29. old.; Ruffing, 2002. 53-62. old.; Mivel az ókoriaknak magas szintű ismereteik voltak a lepárlásról, természetesen lehetséges, hogy időről-időre valaki feltalálta, majd feledésbe is merült az égetett szesz Európában. Wilson, 1993. 146-151. old.

⁷⁰⁸ Rose, 1977. 639-640. old.; *Az ír whisky*. In: *Cocktail* 1999/3. 51. old.; *Írország lelke*. In: *DRINK* 1996/3. 3. old.

⁷⁰⁹ Marcus Graecusról írt Wüstenfeld – Haeseler, 1964. 3. old.; Jónás, 1999. 154-159. old.

⁷¹⁰ Balázs, 1998. 14. old.; Wilson, 1993. 153. old.; Marton, 2002. 26-27. old.

⁷¹¹ Magnus, 1702. 203. old.; Marton, 2002. 29-31. old.

messzi ír szigetet leszámítva ő volt az, akinek a munkássága nyomán a *gabonából* történő szeszfőzés megindulhatott Európában. A XIII. század végére a pálinkafőzés olyannyira elterjedt földrészünkön, hogy 1288-ban a Domonkos-rend állítólag megtiltotta tagjainak a párlási és alkímiai műveleteket, majd 1323-ban Barcelónában újra tiltják a „botrányos alkímiával és szeszpárlással” foglalkozást.⁷¹²

Egészen a XIV. századig égővíznek nevezték az égetett szeszt, változást a katalán Arnoldus Villanovus (1235–1312) munkássága hozott. Ő nevezte először *aqua vitae*-nek (élet vize) borpárlatát. Azt tartotta róla, hogy hosszú életet biztosít, éppen ezért a pápának is készített főzetéből. A szakaszos lepárlás a tanítványának, a montpellier-i Raymondus Lullusnak (1234–1315) köszönhető. A vízhűtést pedig Taddeus Alderotti (1223 k.–1301) firenzei orvos vezette be.⁷¹³ Ezek voltak azok a találmányok, amelyek által egyre gazdaságosabbá vált a szeszfőzés, és a tömény párlatok egyre nagyobb teret nyerhettek. Természetesen mindenféle gyógyfüvet kevertek a szeszekhez, hogy még egészségesebb legyen az ivásuk (és a kellemetlen mellékízeket elvegyék), így mai fogalmaink szerint inkább likőröket, gyógylikőröket ittak akkoriban.⁷¹⁴ A Raymundus Lullus által ismert további nevei a borpárlatnak (Testamento novissimo c. munka alapján): *menstruum vegetabile, lucerna coelica, anima coelica, spiritus vivus, stella, Diana, sanguis menstrualis, urina sublimata*. Valentinus Basilius a XV. században *spiritus vini, vinum ardens* neveken említette. A borszeszt is tartalmazó legrégebbi írásokról csak fordításaink vannak.⁷¹⁵

A pálinka terjedésében a következő lépcsőfokot a Fekete Halál, azaz a pestis megjelenése jelentette (1347–51). Úgy tartották ugyanis, hogy az élet vize megvéd a pestistől. Ennek következtében Európa-szerte terjedt az égetett szesz ivása, olyannyira, hogy Frankfurtban és Nürnbergben már a XIV. században tiltani kellett, hogy életvizet keverjenek a borhoz. (Ugyanis a gyenge szeszfokú borokat előszeretettel „erősítették” pálinkával.) A pestisjárványt követte az első szeszfőzési monopólium kiadása a Német-Római Birodalomban 1353-ban.⁷¹⁶ A monopólium nagyjából azt jelezheti, hogy ekkor már komoly üzlet lehetett pálinkát főzni, tehát ezt érdemes volt kisajátítani. A XV. század elejére újabb változások következtek be, például a szeszgyártás technikájában.

⁷¹² Fehér, 1996. 461-462. old.

⁷¹³ *A francia borok és párlatok*. 1994. 82. old.; Gerencsér, 1984. 32. old.; Balázs, 1998. 13-14. old.; Wüstenfeld – Haeseler, 1964. 2. old.

⁷¹⁴ Marton, 2002. 32-33. old. Gyógyfüveket azért is kellett az italhoz keverni, mert a nem megfelelő desztillálás, illetve a párlat egészségtelen részeit (eleje – metil-alkohol, vége – kozmaolajok) el nem öntve ihatatlan lett volna az ital. No, meg az életvíz így a gyógyfüvektől még egészségesebb is lett.

⁷¹⁵ Windisch, 1913. 188. old.

⁷¹⁶ Balázs, 1998. 14. old.; George, 1986. 13-15. old.; Wilson, 1993. 155. old.; Braudel, 1985. 245-246. old.

Michaele Savonarola dominikánus szerzetes (1384–1462) szemléletesen írta le, hogy a szeszdús párák előállítására a hűtés egy primitív módját alkalmazták: eszerint hosszú, sokszor a ház tetejéig nyúló elvezető csövet használva hűtötték a gőzöket (persze a vízhűtés mellett). Állítólag ő volt az első, aki az italok alkoholfokát papírszeletek (valószínűleg kémiai anyagokkal átitatott papírszeletek voltak) segítségével ki tudta mutatni.⁷¹⁷

Nagyon fontos azt tudni, hogy Itáliában, a XIV. században Modena város lakói már üzletszerűen foglalkoztak a szeszfőzéssel és árusítással, melynek készítését állítólag az araboktól tanulták. Eleinte az északi államokba, majd pedig a Velencei Köztársaságba vitték a pálinkát, a velenceiek továbbadták azt a német bányászoknak, és maguk is hozzákezdtek az előállításához. Utóbb a modenaiakkal együtt Törökországban kereskedtek a borpárlattal.⁷¹⁸ Nagyon fontos ez az információ, mert közelebb visz bennünket Magyarországhoz is! Elvégre német bányászok a Felvidéken is működtek, Nagy Lajos királyunk pedig több hadjáratot is vezetett Itáliába...

A XV. században történt meg a váltás, amikor is gyógyszerből élvezeti cikké lépett elő az égetett szesz. Egészen addig inkább csak az alkimisták játékszere volt az égővíz, majd gyógyszernek számított az élet vize. Németországban, közelebről Nürnbergben már egészen elharapózott az aqua vitae ivása. 1496-ban a város ünnepnapokon kénytelen volt megtiltani a pálinkák árusítását. Íme egy nürnbergi orvos véleménye 1493 tájáról.

„Mivel mindenki rákapott az aqua vitae ivására, szükséges lenne kinek-kinek észben tartania, mennyit engedhet meg magának belőle, és megtanulnia, hogy ha úriember módjára akar viselkedni, akkor teherbíró képessége szerint igyék.”⁷¹⁹

1490-ben a nürnbergi Hans Folz verset írt az égettborról (ekkor már így is nevezték). Ez a hatoldalas vers már nyomtatásban jelent meg, és tudósított az általános használatáról, a sörlesztőből nyert hamis égettborról, a jó pálinka tulajdonságairól, gyógyászati felhasználásokról, a német ivási tradíciókról. Németországban átfogóan minden pálinkát égettbornak (Branntwein) nevezték, bár ekkor már elsősorban gabonából készítették ezeket. 1530-ban a nürnbergi polgármesternek kocsit kellett bérelnie, hogy a részegeket

⁷¹⁷ Torbágyi, 1948. 68. old.; Stehno, 1879. 13. old.; Hérics-Tóth – Osztróvszky, 1921b. 512. old. A szeszfok mérésére kénnel is próbálkoztak. Ekkoriban, ha többször párolták is le a cefrét, akkor is csak maximum 35 V/V%-os töménységű italuk lehetett a szerzők szerint. Ezt *Lullus* írásai alapján tudjuk kikövetkeztetni. Ld: Wilson, 1993. 143-144. old.

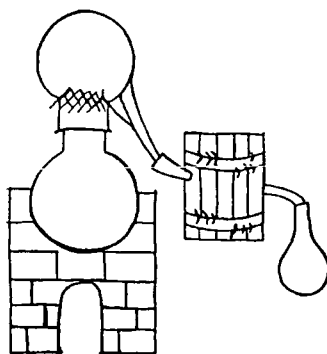
⁷¹⁸ Stehno, 1879. 13. old.

⁷¹⁹ Braudel, 1985. 246. old.

hazaszállíttassa.⁷²⁰ Eddigre már az összes német gyógyszerár inventáriumában szerepelt a pálinka, és az orvosok is előszeretettel írták fel betegek számára, könyvekkel rendelkeztek az égetett szeszekről.⁷²¹

Még az alkohol szó elterjedéséről illene szólnunk. Ez arab eredetű szó, eredeti formája *al-kohlu* volt, mely az antimon-szulfidot jelentette, amit abban az időben szemöldökfestékként használtak. A kohl szócska az arab alkímistáknál később finom port jelentett, de valódi értelme a *dolgok lényege* volt. Paracelsus (1493–1541) szerint ez utóbbi jelentése miatt nevezték el a szeszt alkoholnak, amely a bor lényegét alkotta.⁷²²

A Kárpát-medence közelében élőknel is érdemes vizsgálódnunk. A német és olasz példákat már láttuk, tőlünk északabbra gyorsan megállapíthatjuk, hogy az írott források szerint a cseheknél először Prágában bukkant fel a pálinkafőzés, még az 1420-as években.



7. ábra. A prágai Johannes Wenodius kódexének desztilláló-ábrázolása 1420 körül.

(Wilson, 1993. 147. old., 24. ábra)

A lengyeleknél ehhez hasonlóan jelenhetett meg a szeszfőzés, hiszen az első adatunk 1422-ből származik (Gdansk), 1454-ben pedig már tudjuk, hogy rendszeresen főzték a pálinkát.⁷²³ A lengyelekkel együtt az oroszok is meggyanúsíthatók a középkori szeszfőzéssel. Tudjuk, hogy a moszkvai cári udvarban a genovai kereskedők mutatták be először az aqua vitae-t, még 1386-ban. Ekkor senkinek nem ízlett, de nem is italként, hanem gyógyszerként szerepeltették. 1426-ban azután újra bemutatták az élelmes genovaiak 'gyógyszerüket'.

⁷²⁰ Wüstenfeld – Haeseler, 1964. 5-6. old.; George, 1986. 15. old.

⁷²¹ Bővebben ld. Müller-Grzenda, 1996. 17-37. old.

⁷²² Balázs, 1998. 12. old.

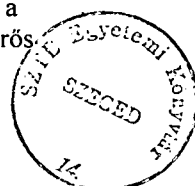
⁷²³ Marton, 2002. 51-52. old.; Wilson, 1993. 147. old., 24. ábra; Pokhlebkin, 1992. 56. old. 1422-ben a Német Lovagrend tagjai egy béketárgyaláson vettek részt Gdansk városában. Itt mutatták be az égőborukat (Branntwein) a lengyeleknek. Fontosnak tartom megjegyezni, hogy a fentebb említett Nürnberggel és Prágával kimondottan jó kereskedelmi kapcsolatai voltak a magyaroknak már Nagy Lajos uralkodása óta. Ld. Wenzel, 1875. II. 482-484. old. Az 1357. évből fennmaradt Lajos király védlevele a prágai és nürnbergi kereskedők számára, uo. 686-687. old. 1370. Lajos királynak a nürnbergiek kereskedését tárgyaló szabadalma (engedélyezi pl. az egy segéddel és két lóval érkező kicsiben kereskedők szabad utazását is Magyarországon).

Ezúttal már sikerrel jártak, 1478-ban cári monopóliumot vezettek be a szeszfőzésre.⁷²⁴ A Kárpát-medence túloldalán nagyjából a hatalmas Bizánci Birodalom terült el. Ez a birodalom került a leghamarabb kapcsolatba az arabokkal, így elvileg joggal feltételezhetnénk, hogy Európában itt kezdődött el leghamarabb a szeszfőzés. Ennek ellenére nincsen adatunk a XV. század előtről a bizánci szeszfőzésre!⁷²⁵ A fenti párhuzamok alapján tehát a magyar szeszfőzés kezdeteit is valamikor a XV. század közepe táján kellene keresnünk.

Ne feledjük, hogy Nagy Lajos uralkodásától kezdve Magyarország bekerült az európai nagypolitikába, Itáliába, majd Zsigmondon keresztül egészen Svájcig rendszeresen eljutottak nemeseink, egyházi előljáróink. V. László udvara egyenesen Bécsben és Prágában székel, így a magyarországi adatokhoz mindenképpen látnunk kellett a külföldi szeszfőzésre utaló adatokat. Azt hiszem ekkora háttérismerettel már sikerrel elemezhetjük az itthoni szeszfőzés középkori történetét.

⁷²⁴ Pokhlebin, 1992. 20., 57., 95-97. old.

⁷²⁵ Foss – Ayer, 2002. 620. old. A szerzők szerint a Bizánci Birodalom területéről a XII-XIV. századtól kerültek elő olyan masszív edények, melyeknek jellegzetes csorgójuk volt, és feltehetően desztillálásra használták őket. Kérdés, hogy mit desztilláltak? ; Dimitris Zorbas: *In Cleberation of Tsipouro*. <http://home.att.net/~dzorbas/tsipouro.htm> (belépés 2005. 08. 29.) A cikk szerzője egy görög pálinkafőző. A hagyomány szerint a XV. században az Athos-hegyi szerzetesek már rendszeresen főztek pálinkát, és ezt a görögök szerint szultáni fermánok, illetve a Konstantinápolyi pátriárka iratai szabályozták is. A közlést erős fenntartással kell fogadni, de a pálinka elterjedésének általános kronológiájába beleillik.



4. 4. A magyar királyné vize

„*Köszvényre és kézfájásra.* Mivel számomra egyértelmű, hogy sok eset csodálatos gyógyszerének leírása megmarad, elmondom, milyen szerencse ért engem ebben. 1606-ban az igen nemes ciprusi családból származó Francisco Podacatharo [sic] könyvei között láttam egy meghitt, igen régi breviáriumot, amely a legnagyobb tiszteletben tartott főhelyen volt nála, mivel Szent Erzsébet Magyarország egykori királynéja adta az övéinek kölcsönös jóindulata jeléül. Átolvasva a könyvet, a bekezdésben a királyné köszvényének kézzel írott leírása tárult elém, minthogy ezekkel a meghatározott szavakkal, melyekkel bejegyeztetett, volt kifejtve:

Én, Erzsébet Magyarország királynéja, midőn 72 évesen betegségben és köszvényben egy éven át sokszor használtam azt a Receptet, amelyet egy bizonyos remete adott nekem, akit sem előtte, sem utána nem láttam soha többször, meggyógyított, és életerőmet visszaállította, s teljesen fiatalnak látszottam, olyannyira, hogy Lengyelország királya megkérte a kezemet mivel mindketten özvegyek voltunk: az én Uram, Jézus Krisztushoz való buzgó szeretetem azonban nem engedte, akinek angyalától, úgy hiszem, kaptam a gyógyszert. A Recept így szól:

Végy négyszer párolt aqua vitae-t három részben

Rozmaring levelét és virágát két részben

Mindkettőt rakd bele egy jól bezárt edénybe, és álljanak 50 óráig meleg helyen, akkor lombikban desztilláld le, és reggel ételben vagy italban végy magadhoz egy drachmányit minden héten egyszer, és kezedet, arcodat és fájós testrészeidet mosd meg benne. Megújítja az életerőt, élesíti az elmét, tisztítja a velőt és az idegeket, helyreállítja és megőrzi a látást, és megnyújtja az életet.”⁷²⁶

Ez az érdekes idézet a padovai orvostanár Johannes Praevotius *Opera medica* című munkájában lelhető fel, melynek 1656-ban, Frankfurtban jelent meg az első kiadása. Hazánkban az égetett szesz legkorábbi megjelenése eszerint Károly Róbert (1310–1342) és Nagy Lajos (1342–1382) korára tehető. Az első magyar nyelvű publikáció a királyné vizéről Magyary-Kossa Gyula tollából maradt fenn 1927-ből. Egyedül ez a kutató próbált meg fényt deríteni a magyar királyné vizének valóságára, és ez azzal járt számomra, hogy egy majdnem nyolcvan éve kiadott dolgozattal szemben kellett állást foglalnom. Praevotius könyve alapján

⁷²⁶ az idézet helye: Praevotius, 1666. 6-8. old. ill. Magyary-Kossa, 1940. I. 293. old.; Magyary-Kossa, 1927. 1-9. old. Magáról az Aqua reginae Hungariae-ről nálam valamelyest bővebben szól a szerző, érdemes megnézni.

alkotta meg Szathmáry László 1930-ban azt az elméletet, miszerint ha Erzsébet használta az égetett szeszes gyógyvizet, akkor 1332-ben a férje, Károly Róbert köszvényénél is használhatta már, így a tömény szesz magyarországi megjelenése (egyfajta gyógylikőr formájában) 1332-re datálható.⁷²⁷ Praevotius könyvét egyébként napjainkban Magyarországon már csak a Tiszántúli Református Egyházkerület Nagykönyvtárában (Debrecen) találtam meg, szerencsére igen jó állapotban őrizték itt.

E legenda alapján sokan úgy gondolják, hogy a XIV. században jelent meg nálunk az égetett szesz, míg néhányan hamisítványnak tartják eleve a legendát. Bevallom, első olvasásra tényleg nem sok igazság tükröződik benne. Ugyanakkor mégis érdemes utánajárni a magyar királyné vízének, mert egyrészt a közfelfogás szerint a XVII–XVIII. században fontos alkotóeleme volt az európai gyógyításnak, illetve a szépítkezésnek, másrészt lehet, hogy valóban az első magyar pálinkát tisztelhetjük benne. A XXI. században végre érdemes lenne döntésre vinni a dolgot.

Magyary-Kossa Gyula és a Baradlai–Bársony szerzőpáros – akik a magyarországi gyógyszerészet történetével foglalkoztak az 1920-as években – a legenda hamisítvány volta mellett szálltak síkra az 1930-as években. Tulajdonképpen akkoriban minden okuk meglehetett erre, de ehhez látnunk kell a víz hatalmas karrierjét. Az 1656-ig ismeretlen 'víz' attól kezdve húsz év alatt a magyar királyné vize néven páratlan karriert futott be – Franciaországban. Az akkori híres udvarhölgy, Madame de Sevigné két levelében is áradozott a vízről (Eau de la Reine d'Hongrie). Egyik levelében leírta, hogy ez a víz csodálatos, mindennap magánál hordja a zsebében. Ez egy olyan örület, mint a tabak, és kiváló a szomorúság ellen. Egy másik levélben bevallja, hogy örült, és a magyar királyné vize őrijtette meg, amely számúzi a szomorúságot (1675. okt. 16. és 20.). Azt hiszem ez természetes is, hiszen égetett szeszről volt szó. XVI. Lajos (1774–1792) is kedvelte, és sokszor használta e vizet, amikor a vállát és a karját kikezdte a köszvény.⁷²⁸

Önmagában az, hogy egy *olasz* orvos *német* földön pattintotta ki a szikrát, amely *franciák* között kapott először lángra, és mégis csak *magyar* eredetű dologról lenne szó, hát ez

⁷²⁷ Szathmáry, 1930. 80. old.

⁷²⁸ Magyary-Kossa, 1940. I. 290. old.; Baradlai – Bársony, 1930. I. 140-141. old. Utóbbiak könyvében maradt fenn a víz egy legkorábbi említése, ami a katalán alkimistához, Arnoldus Villanovushoz (ld. előző fejezet) kapcsolódik. Villanovusnál állítólag magyar vízként szerepel a rozmaringszesz, és ha bebizonyosodna, hogy az eredeti kéziratban is benne van ez a rész, akkor az egyértelműen új megvilágításba helyezné a dolgokat. Egyrészt mert Villanovus megbízható, tehát igazolná a magyar szesz korai létét, másrészt mert akkor Lokietek Erzsébet kora előtt kellene keresnünk a víz eredetét. (Ehhez persze bele kellene tudnom nézni a szerzőpáros által olvasott(?) *De vinis* című művébe.) Rapaics Raymund is a magyar királyné vize hamisítvány volta mellett foglalt állást, bár egyéb érve nincs, minthogy az olasz orvos reklámcélből találta ki a legendát. Rapaics, 1934. 206-211. old. Ugyanakkor ő is hivatkozik Villanovusra, de nem olvasta nála, hogy a rozmaringszesz magyar víz (találmány) lett volna...

tényleg gyanús. Később ez az „örület” átgyűrűzött német földre is (itt az első említése 1685-ből való – Wasser der Königin aus Hungarn). 1729-ben a Habsburg Birodalom gyógyszerészkönyveiben is hivatalossá tették használatát, és egészen 1829-ig szerepelt is (végül már csak rozmarin néven). Ezzel visszakerült magyar földre az ital, melynek érdekessége, hogy egészen idáig nem is szólt/tudott róla egyetlen magyar forrásunk sem (külföldi is csak 1656-tól). Az újkorra jellemzően a legenda gyorsan torzult. Alberto Benedicenti olasz történész leírta az ott elterjedt legendát, ami szerint a 72 éves Erzsébetet a litván Charoberto (Károly Róbert?) kérte feleségül 18 éves korában, és Erzsébet csak a nászéjszaka előtt árulta el a vize titkát. Egy Dechambre nevű francia orvos az 1877-es orvosi szótárában már azt írta, hogy a szóbanforgó magyar királynő, Donna Isabella 1652-ben még élt! Az USA-ban még hihetlenebb változata jutott el ennek a legendának. Az amerikai változat szerint 1235-ben Magyarországi Erzsébet (sic!) paralízisbe esett. Egy remete úgy gyógyította meg, hogy egy font rozmaringot egy gallon borban több napig áztatott, és aztán ezzel a tinktúrával dörzsölte a királynő végtagjait. Innen kapta a nevét az amerikai változat szerint e csodaszer.⁷²⁹

Érdekes, hogy Magyarországra csak a XVIII. század elején jutott el a magyar királyné vize. Utána viszont annyira kedvelt lett, hogy még az iskolai tananyagba is belekerült!⁷³⁰

Fontos látnunk továbbá azt is, hogy Franciaországban már a XVII. század vége felé parfümként is használták ezt a vizet. A hős Duquesne márki (1610–1688), XIV. Lajos híres tengernagya, minden reggel a magyar királyné vizével kengette a fehérneműjét és a parókáját. Ebben a korban az illatszerárúsoknál is megjelent a magyar királyné vize, amit több francia karikatúra is igazol. Sok francia nem gyógyszerként használta, hanem egyszerű illatszerként, melyet majd csak a kölnivíz tudott kiszorítani I. Napóleon uralkodása idején. Franciaországban főleg Montpellierben készítették a vizet, innen árasztották el a környéket e gyógyszerrel.⁷³¹

A magyar királyné vizének kutatásával először 1818-ban Csaplovics János (Jan Caplovic), majd 1855-ben báró Prónay Gábor foglalkozott Magyar-Kossa Gyula szerint. Valójában nem kimondottan a vízzel törődtek munkájukban, csak a tót *olejkárok*kal (vándorló zsebárúsok), de ezeken a helyeken tényleg említést tettek a magyar királyné vizéről. Számukra

⁷²⁹ Sinz, 1985. 20. old.; Magyar-Kossa, 1940. I. 291, 294. old., IV. 80. old., az olasz idézet helye: III. 75. old. A legenda olasz változata Alberto Benedicenti: *Malati, medici e farmacisti c.* könyvében található az I. 613. oldalán. Számomra Magyar-Kossa idézetéből Monostory Márk barátom fordította le. Az amerikai változat helye: Castelman, 1994. 353. old.

⁷³⁰ Zsigmondy, 1829. 296. old. „Pari modo pervulgata illa medicina, quae Aqua reginae Hungariae vocatur, in Hungaria inventa fuit. Ea Elisabethae Wladislai regis Poloniae filiae, Caroli Roberti regis Hungariae conjugii, originem debet.”

⁷³¹ Magyar-Kossa, 1940. IV. 80. old.

egyértelműnek tűnt, hogy ez a víz magyar találmány volt, és a gyógyszerekkel is házaló felvidéki tót olejkárok lehettek azok, akik feltalálták, és egész Európában elterjesztették, és ismertté tették. Ezek az élelmes kereskedők ékes huszáruniformisba bújva Európa minden zugát bekalandozták (de főleg Németalföldet, Lengyel- és Oroszországot), és az illatos olajokon, kenőcsökön, fűszereken és más gyógyszereken kívül mindenféle mérget, arzént is árultak. Az tény, hogy ezeknek az olejkároknak Párizsban a Vásárcsarnok mellett külön sikkátoruk volt, melyet még 1935-ben is Passage de la Reine d'Hongrie néven hívtak.⁷³² Ebből látszik, hogy milyen nagyban árulták ezt a fajta vizet. Magyary-Kossával együtt azonban én sem tudom elfogadni azt, hogy a magyar királyné vize elnevezés tőlük eredjen, ugyanis akkor Magyarországon is kellett volna, hogy ennek nyoma maradjon. Praevotius írásában sincsenek említve.

Magának a rozmaringnak a gyógyhatását is meg kell vizsgálni, hiszen ezzel szintén közelebb juthatunk az igazság kiderítéséhez. Manapság is gyógynövénynek tartják a rozmaringot, elsősorban a levelét. A rozmaring tágítja az ereket, javítja a vérkeringést. Az alacsony vérnyomást s a szívműködést helyreállítja; az öregkori szív- és vérkeringési gyengeségben is ajánlott, mert tonizáló-stimuláló idegerősítő, életerő-fokozó szer. Pontosan, mint a fenti legendában. A rozmaringgal kapcsolatban van még egy érdekesség is. Népdalaink gyakran hozzák kapcsolatba a szerelmi bánattal, amely szintén megjelent a legendában (ugyanis a rozmaringfogyasztás izgató, értágító hatású). A középkorban szerelmi bájitalok kedvelt alapanyaga volt. Ezek alapján látható, hogy a legenda teljesen valóság-hű megfogalmazású a rozmaring előnyeinek leírásánál, illetve a 'mellékhatások' tekintetében is. A rozmaringot már Plinius is úgy írta le, mint a köszvény leghatásosabb ellenszerét, erre azonban valójában (valószínűleg?) nem jó. Az ókori görögök úgy vélték, hogy segít az emlékezet megőrzésében, és emiatt a görög diákok rozmaringfűzért viseltek a nyakukban. A reneszánsz kori Franciaországban is gyakori összetevője volt a rozmaring a gyógyszereknek, tehát több mint egy évezrede ismerték és alkalmazták a rozmaringot a Mediterráneumban. Mindennek a későbbiekben lesz komoly szerepe a bizonyítás során.⁷³³

Személy szerint valószínűnek tartom, hogy pusztán a szerencsétlen körülmények összjátékának köszönhetően vált elfeledetté Magyarországon a királyné vize évszázadokon át, és most próbát teszek ennek felderítésére. Podacataro Ferenc valószínűleg annak a Podacataro

⁷³² Csaplovicsnak a *Hesperus* című műve melyben írt erről, már nem található meg Magyarországon (számomra legalábbis). Idézte őt Magyary-Kossa, 1940. I. 295-296. old.; Bevilacqua, 1935. I. 343. old.; Prónay, 1855. 55-56. old.

⁷³³ Oláh, 1989. 59-60. old.; Magyary-Kossa, 1940. I. 292. old.; Wickersheimer, 1970.; Franciaországban még a második világháború alatt is rozmaringköteget akasztottak fel a kórtermekben fertőtlenítés céljából (a borókával együtt égették is). Ld. Castelmann, 1994. 353. old.

Fülöp görög írónak a leszármazottja volt, aki Nagyváradon, Vitéz János udvarában élt egy darabig, s aki talán ezt a bizonyos breviáriumot is itt szerezte. Családjának több tagja Itáliában jelentékeny állásokat foglalt el, az egyik (Ludovico Podacataro) padovai tanár volt, és Janus Pannoniusszal is kapcsolatban állt.⁷³⁴

Érdemes megvizsgálni Praevotius könyvét, hiszen a szövegekörnyezet jól rávilágíthat a szerző szavahihetőségére. A könyvből kiderül, hogy Praevotius élete végén Hannoverben működött (több ottani személyt is megnevezett gyógyításainál), az 1666-os kiadás halála után készült. Áttanulmányozva a könyvet, megállapítható, hogy más legendát, mesét nem tartalmaz a munka. Tehát nem egy anekdotázó, nagyokat tódító szerzővel van dolgunk. Magyary-Kossa sem tudott semmibe belekötni a könyvvel kapcsolatban, pedig – mivel ellene volt a legendának – hát nyilvánvalóan említette volna, hogy Praevotius nem megbízható. A szerző hosszan sorolja az általa ismert gyógyszereket (korának minden tévedésével egyetemben), a betegségeket (mint a köszvény), és a hozzájuk illő gyógymódot. Úgy gondolom, hogy az akkori orvostudomány szintjén íródott a könyv, nem jobb és nem rosszabb másokénál. A szövegekörnyezet vizsgálatából számomra nyilvánvaló, hogy az író tényleg rábukkant az általa mondott breviáriumra. A legenda kreáltságának ellentmond az a tény is, hogy Praevotius nem is hitt a szer hatásában, ő mást ajánlott helyette, melynek nem is volt köze az általa megtalált recepthez. A történet nem lehetett hát reklámcélzatú, hiszen ő sem ezt a szert „gyártotta”, csak az 1670-es években terjedt el a magyar királyné vize, feltehetőleg pont az *Opera medica* hatására (tudjuk, két kiadást is megélt). A későbbiekben biztosan nagyon sokan hamisították még évszázadokig a magyar királyné vizét, de ez az elbeszélésünk hitelén már nem ronthat.⁷³⁵

Talán nem lesz hiábavaló megvizsgálni Erzsébet személyét sem, mert szentként történő említése sokat ront az avatatlan szemlélő számára a szöveg hitelességén. Biztos, hogy Erzsébet, a lengyel király Nagy Kázmér (1333–1370) testvére, I. Károly Róbert magyar király (1308–1342) felesége volt. Praevotiusnál valószínűleg Erzsébet személye Portugália Szt. Erzsébet (1271–1336) és Árpádházi Szt. Erzsébet (1207–1231) személyével keveredett össze, ezért nevezhette őt is szentnek.⁷³⁶ Ha elfogadjuk, hogy tényleg 72 éves kora körül írta (íratta) le a csodát, akkor csakis Lokietek Erzsébet jöhet szóba. Erzsébet személyét azért is meg kell vizsgálnunk, mert meglepően jól illik személyisége ehhez a legendához, ugyanis ha a XVII. században Praevotius találta volna ki az egész történetet (mondjuk 'reklámcélzattal?'), akkor

⁷³⁴ Magyary-Kossa, 1940. I. 293. old.

⁷³⁵ Praevotius, 1666. 8. old. Szól a szerző hozzáállásáról a vízhez.; Tény, hogy a kölni vizet is olasz 'orvosok' találták fel Kölnben, de ezek az emberek azután minden erővel azon is voltak, hogy vizüket propagálják, míg Praevotius nem hitt a magyar királyné vizének erejében. Sinz, 1985. 26-34. old.

⁷³⁶ White, 1993. 62-63., 255-256. old.

honnan ismerte volna ilyen jól Lokietek Erzsébetet? Abban az esetben, ha a breviárium tényleg régi, XIV–XV. századi volt, akkor abban az időben kinek állt volna érdekében, kinek lett volna elég fantáziája a magyar királyné vizét beleírni? Szerintem senkinek. Most még csak észérvekkel lehet érvelni, de ha hozzáférhetővé válna számunkra a Podacataro-kódex (pillanatnyilag talán csak Olaszországban lelhető fel), lezárulna ez a probléma.

Erzsébet 1300 vagy 1305 körül született, és tudjuk, hogy 1380. december 29-én halt meg, tehát valóban hosszú életű volt. 1320-ban házasodott össze I. Károly magyar királlyal, öt gyermeket szült neki, a Záh-merénylet szenvedő alánya volt. 1342-ben férje halála után az óbudai klarissza kolostorba vonult be, és kisebb-nagyobb megszakításokkal itt élt 38 esztendeig. Valójában már 1343-ban Nápolyban tartózkodott fia, András trónra segítése miatt, és egészen 1370-ig (ekkor Lengyelországba ment kormányzóknak) nagy beleszólása volt Magyarország ügyeibe. A kortársai sokat panaszkodtak rá, valószínű, hogy a következő generációk emlékeiben is élénken élt még, nem rajongtak érte, így nem csoda, hogy breviáriuma elfelejtődött. Kósa Jenő ferences (klarissza) történetíró említette Erzsébetet, aki az óbudai klarissza kolostorban halt meg, és ott is temették el. 1529-ben és 1541-ben a kolostort annyira feldúlta a török, hogy lakhatatlanná vált, az apácák pánikszerűen menekültek el. Ezzel a magyar királyné vize végképp feledésbe merülhetett (valószínűleg addig itt ismerték, és használták).⁷³⁷

A Kósa-szöveg alapján Erzsébet sokkal több időt töltött a kolostor falain belül, és a szerző szentnek is tartja, noha nem volt szent, viszont a XVIII. századig valóban úgy tisztelték sokan. Feltehetően ebből a kolostorból irányította az országot, de több mint harminc évet apácaként leélni a középkorban, nehéz dolog lehetett, és ez tükröződik vissza a királyné írásában is. Az idevonatkozó lábjegyzetben látszik, hogy Kósa más forrásokból dolgozott, mint krónikásaink, valószínűleg a klarissza konventeknek lehettek saját feljegyzéseik, így az óbudaiaknak is. Ezek pedig Erzsébetéről – érthetően – igen elismerően szóltak, viszont a királynő breviáriuma valamilyen módon hamar kikerülhetett az országból. Mire pedig a magyar királyné vizének históriája Magyarországra visszaért, biztosan olyan torzuláson ment keresztül, hogy Kósa a XVIII. században már nem ismert rá, pedig nagyon kellett volna a királynével kapcsolatos ál-csodák sorába. Tudjuk, hogy Erzsébet egész életében mélyen vallásos volt, 72. életévét pedig már feltehetőleg (ez a középkor és az apácaélet hatása)

⁷³⁷ Az ország Erzsébethez való viszonyáról ld. Engel, 1986. 289. old.; Schwarz, 1994. 123-124., 135. old. a kolostorról: „Tartatnak itten azon Ersébeth Királynénak Csontjai, aki régenten Ó Budai Klastromot fundálta, és épettette, és noha ezen Sz: életű Asszony á Szentek Lajstromába bé írva nincsen, de Sz: életének neve, és hire máj napig főnt maradt, és á többi között, hogy midőn Romába a Sz: helyek Látogatására ment volna, 1343^{dik} esztendőben minden római harangok magoktul meg szollamlottak és ezen Ersébet Királyné eleibe harangoztak, ...”



nagyon rossz testi és szellemi állapotban érte meg. Talán éppen kolostorban volt ekkortájt, talán keményen böjtölt, így hajlamos lehetett a „csodára”. Mint nagyhatalmú özvegy királyné, ha írkokot hívat, teljesítik kérését, de csodájának hírére senki sem hiszi el (hiszen környezetében mindenki tudta, hogy a lengyel király a saját fia) – feledésbe merült hát a feljegyzése. Egyébként Erzsébetnek két breviáriumáról is tudott az utókor. Az egyiket Lajos király feleségének adta, a másikat pedig Pukuri Klára úrnőnek, hogy abból mondhassa az imádságokat haláláig, utána pedig adja az óbudai Szűz Mária kolostor apácáinak.⁷³⁸ Később egyik breviáriuma külföldre juthatott, és itt Praevotius rátalált. A királyné, hogy biztosra menjen, csodáját feljegyezte a breviáriumba, orvos szerzőnk pedig már nem ismerte a középkori magyar viszonyokat. Így történhetett, hogy a magyar királyné vize évszázadok múltán újra kifejthette gyógyhatását, és egy hihetetlen csodát hagyományozott az utókorra.⁷³⁹

A köszvényt gyógyító remete csodájának természetesen van egy valóságosabb magyarázata. Károly Róbertről tudjuk, hogy a köszvény nagyon kínozza. A Záh család kiirtása miatt „a forgandó szerencse már elfordította tőle az arcát,..: kéz- és lábfájdalma is nagyon kínozza” (Képes krónika). Thuróczy János szerint 1330-ban kezdte gyötörni lábának és kezének fájdalma (valószínű, hogy a krónikás itt is a merénylet eltúlzott megtorlása miatti büntetésnek vélte).⁷⁴⁰ Fennmaradt egy diplomáciai levél is mely arról tudósít, hogy a királyt 1332-ben annyira kínozza a köszvény, hogy nem tudott utazni. 1333-ra azonban megszűnt a köszvénye, és élete további részénél már nem említik egyszer sem.⁷⁴¹ 1333-ban már elért végre úti céljáig (Nápoly), és 1334-ben épségben vissza is érkezett Magyarországra Károly Róbert. Társaságában utazott ekkor Longobárd Jakab orvos, akiben minden valószínűség szerint a királyi köszvény elmulasztóját tisztelhetjük.⁷⁴² Az is mellette szól, hogy olasz orvos volt, így a rozmaring gyógyhatásait is illett ismernie. (Bevallom, nem tudom, hogy mitől múlhatott el a köszvény valójában, viszont a magyar királyné vize ezáltal maradt fenn, még az is lehet, hogy tényleg jó a rozmaring a köszvényre.) Utóbb Jakab, vagy valamelyik tanítványa gyógyíthatta meg az idős királynét, akit akkorra már elhagyhatott józan ítélőképessége (ezt

⁷³⁸ Erzsébet királyné 1380. április 6-án végrendelkezett Budán. Ld. Pray, 1764. II. 147. old. „Item jam dicte Dominae filiae nostrae castrum veteris Budae cum suis pertinentiis, unam cuppam auream, unum plenarium, (...) unum Breviarium, in quo legimus, legamus.”, 148. old. „Item Dominae Clarae de Pukur villam (...) unum Breviarium nostrum legamus, eo modo, quod usque ad vitam suam horas suas legat in eodem, suumque post decessum claustrum Beate Virginis [ti. az óbudai klarisszákra – M. Sz.] relinquatur.”

⁷³⁹ Weszprémi, 1970. I. 447-449. old.; Tóth, 1899. 75. old.

⁷⁴⁰ Képes krónika, 2004. 128. old.; Thuróczy, 1978. 236. old.

⁷⁴¹ Wenzel, 1875. I. 301-302. old. 312. sz. levél 1332-ből: „... mindazonáltal tudatjuk Tisztelendőségetekkel, hogy a Király úr fiával egyetemben elért Fehérvárra [Tengerfehérvár], és itt köszvényes erőtlenség szállta meg, s Bárói tanácsára úgy a mondott betegsége okán, mint a fenyegető zord idő miatt visszatért Visegrádra....Datum Veglie die XVI. Decembris, prime indictionis.” (a szerző fordítása)

⁷⁴² Wertner, 1893. 604-605. old.; Thuróczy, 1978. 239-240. old.; Longobárd Jakabról (v. Placentiai Jakab v. Piacenzai Jakab) további információk: Weszprémi, 1970. II. 148., 375-377. old., III. 472-498. old.

bizonyítja lengyel politikája is, ahol az egész országot maga ellen hangolta), és csodának látta a gyógyulását. Az pedig, hogy a lengyel király kérte volna meg Erzsébet kezét, szintén olyan dolog, amelyet egy megfáradt elme féligazságokból rakhatott össze magának. Tény, hogy a király felkérte Lengyelország kormányzójának, talán ezt vélhette házassági ajánlatnak később a szentéletű anyakirálynő.

Erzsébet személye még egy okból fontos nekünk. Feltételeztük, hogy ő illetve az orvosai gyógyítottak a rozmaringvízzel. Azért különösen logikus Erzsébetet vádolnunk az égetett szesz magyarországi terjesztésében, mert korának roppant világlátott uralkodónője volt. Láttuk már, hogy járt Rómában. A szentéletű királynő azonban nem csak Rómába zárandokolt, hanem más, megszokott zárandokhelyeket is meglátogatott. Így eljutott például Kölnbe és Aachenbe is. (1357-ben Prágából indult, és Nürnbergben majd Frankfurton keresztül Aachenbe ment, és onnan vissza Magyarországra.)⁷⁴³

Mindez azért fontos, mert a pálinkafőzés európai történetét áttekintő fejezetünkben kiderült, hogy pontosan ezek a német városok voltak a szeszfőzés első gócpontjai Európában. Ha 'az olasz orvos' teóriát el is vetjük, Erzsébet királynénak akkor is ismernie kellett a pálinkát. A női lélek ráadásul hajlamos különféle gyógyítószereket próbálgatni. Erre jó példák a most divatos női lapok egészségvédelemmel foglalkozó cikkei... Nem gondolhatjuk, hogy Erzsébet kegyes utazásai közben nem érdeklődött volna más kegyes dolgok, mint például a csodálatos gyógyerejű életvíz (*aqua vitae*) iránt. Emiatt azután kimondottan könnyen elképzelhető, hogy élete végén hátrahagyta kedvenc gyógyitalreceptjét, amelyből azután a magyar királyné vize lett. Még az is elképzelhető, hogy szándékosan akart legendát kreálni, ezzel reklámozandó saját vizét.

Remélem sikerült ráirányítanom a figyelmet arra, hogy mennyire „összevágunk” a történetben fellelt dolgok, csak össze kell rakni, és helyesen értelmezni ezeket, hiszen elsőre valóban nem sok értelme van az egész elbeszélésnek. Lehántva a legendás elemeket, hiszem, hogy egy valós történet tárul elénk. Jelenlegi tudásunk alapján meggyőződésem, hogy a legenda igazságot tartalmaz, ráadásul tökéletesen beleillik a magyar történelembe, és ily módon bizonyítja az első magyar égetett szesz létét, amelyet a fenti eszmefuttatás alapján nyugodtan lehet 1332-re datálni (de mindenképpen a XIV. század közepe tájára). Maga a királynéi szesz pedig az akkoriban szokásban levő *aqua vitae* lehetett, melyet borpárlatból, rozmaring hozzáadásával készítettek, így mai elnevezéssel egyfajta gyógylikőrnek titulálható.

Érdekes az is, hogy a kalocsai érseki levéltárban fellelhető egy XV. századi kódex, amelyben egy Rupecissa nevű szerzetes XIV. századi írása is megtalálható a 'quinta essencia'

⁷⁴³ Pór, 1901. 8-16. old.

előállításáról. Esetünkben nem is a szerzetes írásának pontos időpontja az érdekes, vagy a valódi szerző kiléte, hanem az, hogy a munka tartalmaz egy fejezetet az aqua vitae előállításáról és használatáról (többféle gyógynövényt áztattak borba, és úgy desztillálták le).⁷⁴⁴ Amennyiben ez a kódex esetleg a XV. században került Kalocsára (Magyarországra), akkor ez pillanatnyilag a legősibb Magyarországon lévő szeszfőzéssel foglalkozó kézirat. Mindez persze nem valószínű, hogy így történt,⁷⁴⁵ de kategórikusan kizárni sem sikerült.

Fehér M. Jenő vitatott könyvében a magyarországi inkvizíció történetét vizsgálva több alkímista perről is beszámolt. Ezek közül az első 1274-ben folyt le egy salernói egyetemen magister címet szerzett böszörmény ellen, majd 1285-ben egy körmöcbányai tanult polgárt idéztek az inkvizíció elé, mert aranycsinálással foglalkozott a vád szerint, és valóban foglaltak nála lombikokat, tégelyeket. 1289-ben a pécsi domonkos kolostor két tagja került börtönbe alkímia miatt.⁷⁴⁶ Figyelemre méltó, hogy Fehér szerint egy magyar sámán is eltanulta állítólag az aqua vitae készítésének titkát.⁷⁴⁷ Mindezek azt mutatják, hogy *amennyiben* Fehérnek igazat adhatunk, a XIII. század végére a Kárpát-medencében is megjelentek az alkímisták, a nyugat-európai trendtől nem sokkal elmaradva, sőt az élet vize is létezett már nálunk.

⁷⁴⁴ Grabarits, 2005. 230. old.; *Landfrancus párizsi doktor orvosi műve 1339-ből.* 294-296. old.

⁷⁴⁵ A jelzett mű a kalocsai érseki könyvtárban MS 376 jelzetű *Medizinische Sammelhandschrift* címen fut. Kiadási éve 1472, és annyit tudunk még róla, hogy Patachich Ádám (kalocsai érsek 1776-1784) magángyűjteményéből került az Érseki Könyvtárba. (Patachich katalógusában szerepel). Feltehetően az érsek vásárolta könyvtára számára külföldről (német nyelvterületről), de elvileg már korábban is Magyarország területén lehetett.; Jelen pillanatban tehát bár vannak középkori szerzőknek pálinkafőzésről szóló művei Magyarországon, így Albertus Magnus fentebb idézet műve, vagy Raymundus Lullus: *Excepta ex libro qui inscribitur Medicina magna; cum additionibus Ariosti* c. műve (ez az FSZEK könyvtárban található XVII. századi kézíratos másolat), mégis csupán a kalocsai kódex valóban középkori munka.

⁷⁴⁶ Fehér, 1996. 462-463. old. 1289-ben a császári domonkos kolostorban is el kellett tiltani egy testvért a tiltott művésztől (alkímiától).

⁷⁴⁷ Fehér, 1996. 377. old. A pontosan nem datálható (XIII. század vége, XIV. század eleje?) jegyzőkönyv szerint Both sámán értett az aqua vitae készítéséhez rothadt gyümölcsből. Kétségbe vonom ezt az állítást, de – értelemszerűen – egzakt módon cáfolni sem lehet.

4. 5. Szeszfőzésünk kezdetei (nyelvészeti és régészeti adatok)

Az eddigiekben megismerkedtünk az európai égetett szeszek történetével, majd a magyar királyné vizének legendájával (és az állítólagos magyarországi alkímistákkal). Mivel ezek az adalékok kellően nem támaszthatóak alá (pusztán írott forrásokkal), így ezekkel önmagukban nem lehet bebizonyítani a magyar szeszfőzés XIII–XIV. századi létezését, ezért más – régészeti, nyelvészeti – forrásokat is igénybe kell vennünk.

Időrendileg először egy nyelvészeti adatot kell górcső alá vennünk. Vékony Gábornak egy poszthumusz munkájáról van szó, amelyben rövid nyelvészeti levezetés után megállapította, hogy már a IX–X. századi magyarok ismerték a pálinkát.⁷⁴⁸ A bonyolult cikket nem szándékozom e helyen visszaadni, de nagyjából arról van szó benne, hogy a nagyszentmiklósi kincs több edényén is egy bizonyos 'bizánci' (*βύσуд*) feliratot olvas a szerző, melyhez egy helyen *izdβan* felirat is társul szerinte. Ezt ő a magyar 'izz-' igéből képzett névszói alaknak tartja, és a végeredményt így 'bizánci párlat'-nak fordítja, mivel az izz- biztosan a 'hevítmény, párlat' szót akarta jelenteni. Nem szeretnék rosszindulatú lenni, de azért mert valaki egy ivócsészén *valószínűleg* 'bizánci párlat(?)' jelentésű rovásírási szókapcsolatot olvas, akármilyen nyelvészeti zsonglőrködésre képes, még véletlenül sem bizonyítja be, hogy abból az edényből valóban pálinkát ittak volna. Lepárolni sok mindent lehet, nem csak a pálinkát, hanem például olajokat, illatszereket is így készítenek. Az sem biztos, hogy a szerző jól fejtette meg a rovásírási jeleket, utána pedig helyesen fordította őket. A tanulmány már csak azért is elsietett volt, mert a szerzője egy pillantásra sem méltatta a szeszfőzés históriáját, pedig akkor tudná, hogy a X. században még egyáltalán nem volt pálinkafőzés Európában, a konzervatív Bizánci Birodalomban (majd a szesztalalom alatt élő törökök alatt) pedig még jobban megkésett ez a folyamat. Jelen ismeretem alapján nem tudom elfogadni Vékony Gábor 'érvelését', már ha egyáltalán annak lehet nevezni valaminek a megvizsgálás nélküli kijelentését...

Vékony Gáboron kívül még Balázs Géza is úgy gondolja, hogy a honfoglaló magyarok már a letelepedés előtt is ismerhették a tejpálinkát, mindezt XVIII. századi néprajzi analógiák alapján állítja.⁷⁴⁹ Úgy vélem, hogy pontosan ilyen – egymástól földrajzilag és kronológiailag is távoli – technikai fejlődés esetében nem szabad kizárólag néprajzi

⁷⁴⁸ Vékony, 2004. 140-141. old. Korábban is publikálta már a pálinka szó efféle fordítását, vö. Vékony, 1987. 40-44., 48. old. A két tanulmány egyébként némileg ellentmond egymásnak, pont a *vosud/βύсуд* értelmezésében.

⁷⁴⁹ Balázs, 1991. 405. old.

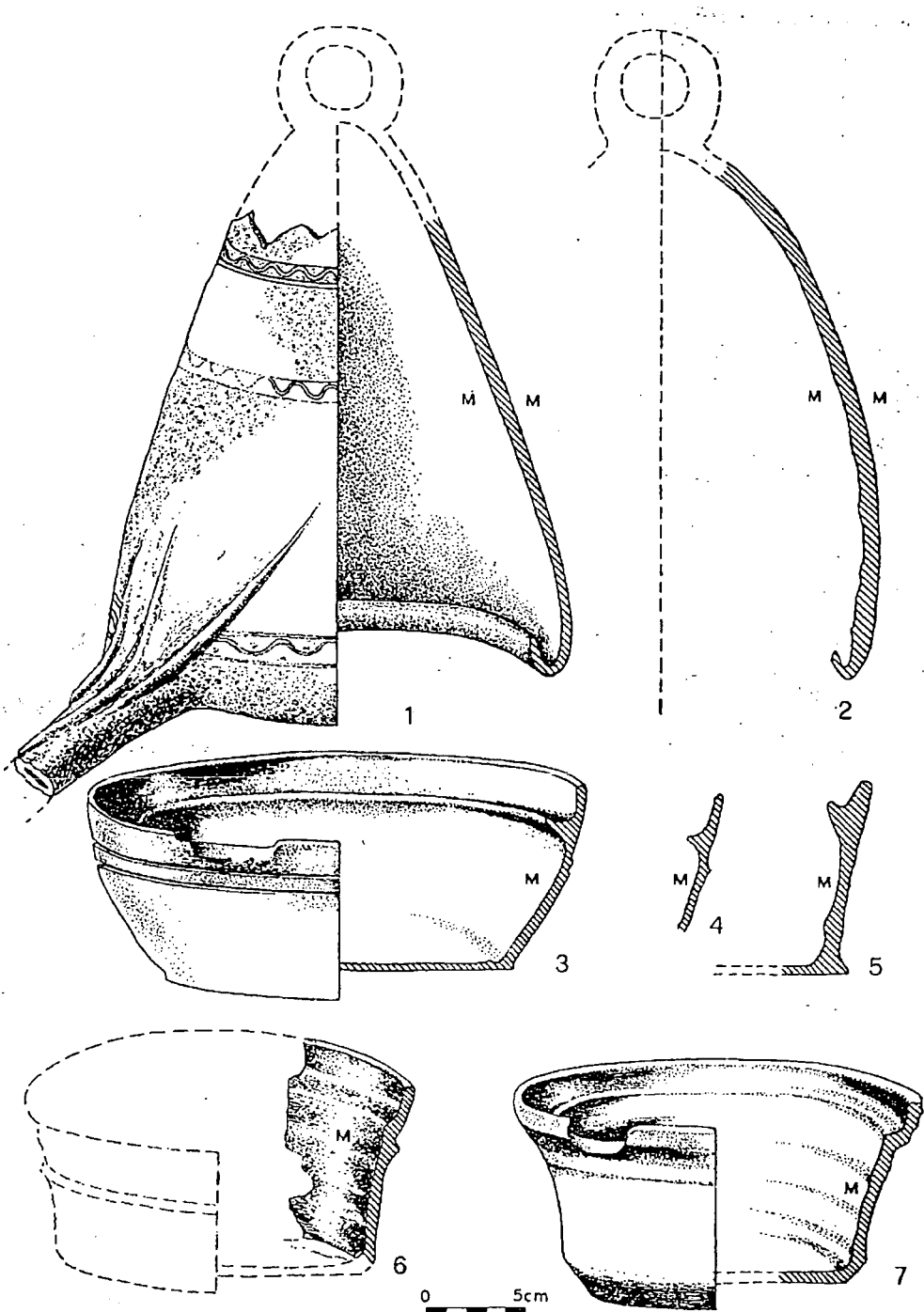
analógiákra hagyatkozunk, mert nem tudhatjuk, hogy például a hivatkozott kalműkök mikor is kezdték *valójában* a pálinkafőzést. Azért, mert egy lepárlóberendezés primitív, még nem feltétlenül kell sok száz éves hagyományra gondolnunk. Tény, hogy az ókor összes nagy népe (sumérok, egyiptomiak, kínaiak, indiaiak) képesek lettek volna a szeszfőzésre, és ettől kezdve a görögök, rómaiak szintén, mégis csak India (és jóval később Kína) esetében van erre szilárd bizonyítékunk. Természetesen a honfoglaló magyarok is képesek lettek volna szeszt főzni, de ettől még nem jelenthetem ki ezer évvel későbbi analógiák alapján, hogy főztek is pálinkát.

Sokkal meggyőzőbbek a magyar középkori szeszfőzésre vonatkozó itthoni régészeti adatok. Mint kiderült, az elmúlt évtizedekben az erősödő középkori régészet hatalmas mennyiségű edényanyagot hozott napvilágra. Ezen agyag- és üvegedény maradványok között egyaránt fellelhetjük a középkori desztilláló berendezéseket, illetve a középkor jellegzetes pálinkásüvegeit is. Látni fogjuk, hogy kronológiailag a XIV. század közepére, végére datált magyar királyné vizének történetét (és az alkímia korai megjelenését) a régészeti adatok támasztják majd a legjobban alá.

A középkori Magyarországon több városban is kerültek elő desztilláló maradványok. Így például az 1998–99-es budai ásatáson a Teleki palota alatt (volt Honvéd Főparancsnokság épülete) az egykori kutakban, több cserépből készült pálinkalepárlót illetve ezeknek alkatrészeit találták meg tömérdek szőlőmag kíséretében.⁷⁵⁰ Valószínűsíthetjük emiatt, hogy a desztilláló edényeket borlepárlásra használták. A leleteket a XV. századra datálták a régészek. Budán azonban nem csak cserépből készült lepárlókat találtak, hanem a XIV. század végén, XV. század elején üvegből készületeket is! Ezek sokkal modernebbnek számítottak, és akkoriban igazi ritkaságok, értékek lehettek. Az üvegből készült lepárlók esetében viszont nem tűnik bizonyítottnak, hogy pálinkát főztek volna bennük, csak annyi bizonyos, hogy alkímisták használták.⁷⁵¹

⁷⁵⁰ Gyulai, 2002. 110. old.; Nyékhelyi, 2003. 29-31. old.

⁷⁵¹ Gyürki, 1982. 205-210. old.; Gyürki, 1991. 22. old. Összesen egy rekonstruált darab, és két további példány töredéke került elő. Feltételezhetően magyar termékek voltak.



8. ábra. A kőszegi várban talált XV. századi, cserépből készült desztilláló készülék.
 (Holl, 1982. 112. old.)



9. ábra. 1400 körül készült üvegsisak, része egy desztilláló berendezésnek. Buda.
(Gyürki, 1982. 206. old.)

Kőszeg várának ásatásakor is kerültek elő desztilláló készülékek cserépmaradványai. Mivel az 1532-es ostrom égési törmelékének rétegében, valamint az ezt követő feltöltés rétegeiből kerültek elő ezek a darabok, így a XV. század végére, a XVI. század elejére datálhatjuk e lepárló berendezések létét. Érdekes még, hogy a lepárlókat többféle módon is díszítették, tehát feltehetően több műhely termékeit is használták pálinkafőzésre, azaz több fazekasműhely is gyártott ilyen ritka berendezéseket a nyugati határszélen akkoriban.⁷⁵²

Itt kell egy kis kitérőt tennünk a középkori szeszlepárló berendezések formája, felépítése felé. A XIII. századig az arabok desztilláló berendezései voltak a legfejlettebbek (Európában is). Ők a lepárlást főleg illatszerek előállítására használták. Kezdetben csövekbe, ún. aludelekbe, majd töknek (*cucurbita*) vagy uborkának nevezett, üvegből vagy mázas cserépből készült edényekbe rakták a lepárlandó anyagot. Ezen edényeket célszerűen szerkesztett szabad tüzelésű vagy vízfürdős kemencékre (*athenor*) helyezték. Az edényekre *alembik*nek (görög *alambikosz* „sisak” szó átvétele, magyar *lombik*) nevezett fedő került,

⁷⁵² Holl, 1992. 34. old.

melynek belső oldalán alul körbefutó vályú volt. Ebben gyűlt össze a lecsapódó folyadék, amely egy oldalcsövön (magyarul talán *csorgó* volt a neve?)⁷⁵³ keresztül az aljához állított felfogó edénybe (recipiens volt a neve a középkorban) folyt. A felszálló gőzök a fedőt csakhamar annyira felmelegítették, hogy már nem sűrítette meg azokat. Ezért hideg vízbe mártott kendőkkel takargatták be, vagy nedves szivaccsal törölgették.⁷⁵⁴

A desztilláló készüléknek tehát igen jellegzetes formája volt, ami miatt még erősen töredékes állapotban is viszonylag könnyen lehet azonosítani ezeket. A felismerhetőség legdöntőbb jegyeit a sisak mutatja, amelynek formája a belső párák lecsapódásának és felfogásának minél jobban meg kellett, hogy feleljen. Emiatt belül páraelvezető vályú futott alant körbe, illetve jellegzetes kifolyócsöve is volt. Készíthették bronzból vagy ólomból is a cserép mellett, de a XV. század alkímista irodalma szerint akkoriban már az üvegsisak számított 'modern'-nek. A sisaknak kétféle változata volt a középkorban: kerek és elkeskenyedő végű megoldás egyaránt létezett.⁷⁵⁵ A főzőedény már kevésbé volt jellegzetes, gömbölyű fenekű, széles szájú palack volt, szájátmérője a sisak tölcseres nyakához igazodott. Egy másik csoportja mély cseréptál volt, amelynek lapos vagy gömbszegmens feneké volt. (Kőszegen is ilyen került elő.) Jellemzően a sisak kifolyójának helyét kivágták az edényből, ez valamelyest segít felismerni az edényt.⁷⁵⁶ A főzőtálak és még inkább a felfogó edények funkciójának azonosítása nehéz.

A Kőszegen ásató Holl Imre a fentiek értelmében még egy darab, XV. század végi feltöltésben talált tálat is desztillálókészülékhez való főzőedénynek minősített, tehát már az 1450-es évek táján főztek pálinkát a várban. Ide tartozik az is, hogy a fentebb említett 1532 körüli feltöltés feletti rétegekben is találtak XVI. századi cserépből készült desztillálókat. Ezek már nagyobbak, öblösebbek voltak, ami azt mutathatja, hogy a középkor végére megnőtt az igény a pálinkafőzésre.⁷⁵⁷ Fontos emlékeznünk arra, hogy nem tudni pontosan mit desztilláltak a lepárló berendezésekben, de mivel a régészek nem tudnak a kőszegi várban nemesfém-feldolgozásról, alkímista műhelyről, illatszerkészítőről, így valószínűleg pálinkát főztek az említett edényekben.⁷⁵⁸

A továbbiakban egy másik jellegzetes edényfajtát vizsgálunk meg, az égettboros palackokat. A későközépkorban rendkívül sokféle formájú és különböző anyagból készült ivópoharat, serleget, kupát, palackot használtak. Rendszerint nem tudjuk, hogy pontosan

⁷⁵³ TESZ, 1976. I. 557-558. old. Csorgó szócikk. Ősi uráli hangutánzó szó, eredeti jelentése: 'lassan, csörgedezve folyik'.

⁷⁵⁴ Hérics-Tóth – Osztróvszky, 1921. 511. old.

⁷⁵⁵ Holl, 1982. 110-111. old.

⁷⁵⁶ Holl, 1982. 111. old.

⁷⁵⁷ Holl, 1982. 116-117. old.

⁷⁵⁸ Holl, 1982. 118. old.

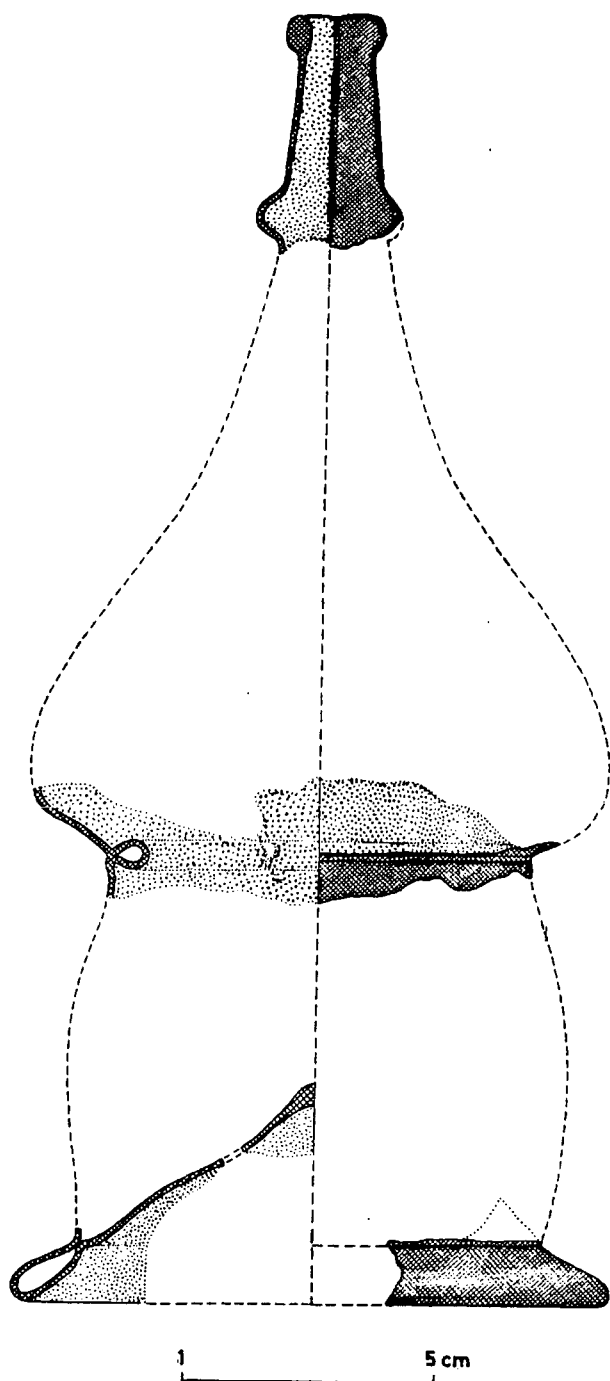
melyik fajta ivóalkalmatosságból milyen italt ittak, de azt tudjuk, hogy általában – koronként és vidékenként változóan – ugyanazon italt egy bizonyos fajta ivóedényből fogyasztották. Így például a XVII. századi Erdélyben jellemzően a bort „veres mázatlan fazék”-ból, két kézzel fogva itták. „Ittak ugyan, de igen ritkán bokályokból is [azaz virágdíszítésű mázas edényekből] kivált sert.”⁷⁵⁹ A példákat még lehetne szaporítani, de annyi elég hozzá, hogy bizonyos ivóedényekből rendszerint ugyanazt az italt itták.

Feltehetően a pálinkának is megvolt a maga ivóalkalmatossága. A gondolat Holl Imrének köszönhető, és neki sikerült bebizonyítania azt is, hogy az ún. *kettős kónikus palackok* voltak a pálinkás üvegek, de ezekből itták is az italt, nem volt szükség hozzájuk pohárra. Ezek a palackok egy kissé a mai jellegzetes alakú Coca-Colás üvegekre hasonlítanak, ugyanis az üvegek dereka gyűrűsen összeszűkül, míg a felső rész ez felett valamennyire kidomborodik. Ez az üvegpalack csoport a XIII. századtól a XVI. század elejéig volt kedvelt Magyarországon. Néhány kép alapján megállapíthatjuk, hogy asztali ivóedényként is használták őket, kis űrtartalmuk miatt.⁷⁶⁰ Furcsa formája miatt a régészek sokáig nem tudták, hogy mire használhatták az ilyen üvegeket, de a megoldás egyszerű. *A palack 'összerakott' formája az összerakott desztilláló készüléket utánozza!* A szimbólumokban gondolkodó középkori ember számára a lepárló alakú edénnyel jelezték az üvegben rejlő tartalmat. Holl bizonyításához még annyit tehetünk hozzá, hogy tudjuk jól, miszerint eredetileg az orvosságok tárolásához kezdtek kicsiny üvegeket alkalmazni.⁷⁶¹ A pálinka is eredetileg orvosságként kezdte karrierjét! A kettős kónikus üvegek jellemzően végig kicsik voltak a középkorban, bár a korszak vége felé fokozatosan nőttek ezek az üvegek. Valószínűnek tartom, hogy ahogyan az orvosságból közkedvelt ital lett, úgy vált az orvosságos üvegből is pálinkásüveg. Érdekes, hogy Holl Imre gondolatát nem vették át a későbbi, középkori üvegekkel foglalkozó magyar szakemberek (bár cáfolatát sem olvastam sehol).

⁷⁵⁹ Holl, 1982. 120. old.; Apor, 1978. 36-40. old.

⁷⁶⁰ Holl, 1982. 121. old.; Gyürki, 1971. 214., 217-220. old. Gyürki megállapítása szerint a budai dominikánus kolostort 1254-től lakták, itt a legkorábbi rétegekben találtak kettős kónikus palack maradványokat, így ezutánra datálhatjuk az üvegeket is. A maradványokat olasz eredetűnek tartja. A budai palota alatt is találtak ilyen palackmaradványt. Holl, 1966. 38. old., 39. kép.

⁷⁶¹ Hoffmann, 2001. 436. old.



10. ábra. Kettős kónuszos üvegpalack rekonstrukciója. Buda, XIII. sz. vége.

(Gyürki, 1971. 218. old.)

Az üveg úgy általában is nagyon megkésve terjedt el Magyarországon. Legelső üvegleleteink a XII. század első feléből származnak (Pusztaszer), pedig a középkor folyamán a velencei üvegfűjók végig dolgoztak.⁷⁶² A fentiekben már láthattuk, hogy a XIII. századtól

⁷⁶² Mester, 1997. 6. old.; Gyürki, 1991. 13., 20. old.

megtalálhatók hazánkban is a kettős kónikus palackok, melyek valószínűleg ekkor még kizárólag velencei termékek voltak.

Ilyen palackokat találtak még például a középkori nyársapáti udvarházban (a XVI. század elejére datálják). Sopron falai mellett is találtak egészen korai, még a XIII. századi feltöltésből előkerült kettős kónikus palacktöredéket.⁷⁶³ Legújabbban újra csak Budán, a Fortuna u. 18. sz. alatti lakóház régészeti feltárásakor került elő nagy mennyiségű kettős kónikus üvegpalack-maradvány. 1 darab palack a XIII–XIV. század fordulójáról származik, míg 14 másik XIV. századi, közülük szintén 1 db már hazai készítésűnek tartott!⁷⁶⁴ De nem csak a városokban találtak ilyen pálinkás üvegeket, hanem falvakban is!⁷⁶⁵ Emiatt feltételezhetjük, hogy ahogyan a XVI. századra a falvakba is eljutott ez az üvegfajta, úgy vele együtt a pálinka is lejutott a köznéphez.

A legfontosabb ilyen palackmaradványok mégis a visegrádi palotából kerültek elő. Mester Edit tanulmányában olyan elképesztő számban bukkantak fel a kettős kónikus palackok, hogy nagyobb figyelmet kell szentelnünk nekik. Csak a XIV. századra datált, velencei készítésű kettős kónikus palacktöredék 18 darab volt a visegrádi palotában! Ezeknek a maradványoknak a keletkezését valószínűleg 1370 utánra lehet tenni.⁷⁶⁶

Hasonlóan a XV–XVI. századból is nagyon sok ilyen töredék került elő. Ezeket a durvább, rosszabb minőségük miatt már magyar termékeknek tartják,⁷⁶⁷ ami viszont pálinkatörténeti szempontból azt mutathatja, hogy mekkora volt az érdeklődés az efféle üvegek iránt. Ugyanakkor a palota felett levő várból a kettős kónikus palackoknak csak XVI–XVII. századi változatai bukkantak elő. Érdekes, hogy Visegrád középkori településéről is találtak velencei üvegmaradványokat, mégpedig egy helyen, két középkori fal betöltésében. Ezeket a maradványokat is a XIV. századra teszik, és a leggyakoribb üveglelet (6 db) a kettős kónikus palack volt, ami rekonstruálható belőlük.⁷⁶⁸ Mindebből talán arra lehet következtetni, hogy a pálinka a XIV–XV. század fordulójára Magyarországon is levedlette a gyógyszer áldásos (álságos) köntösét, ugyanakkor még mindig csak a módosabbak engedhették meg

⁷⁶³ Benkő, 1980. 342. old., 27. tábla; Holl, 1973. 198., 203. old., 25. ábra.

⁷⁶⁴ Gyürki, 2003. 15-16. old.; Nyékhelyi, 2003. 35. old. A budavári Szent György téri kútból szintén kerültek elő XIV. századra datált kettős kónikus üvegpalackok töredékei. Meg kell jegyeznünk, hogy Károly Róbert 1316. évi privilégiuma megengedte, hogy a velencei kereskedők az országban mindenfelé szabadon árusíthassanak, ennek eredménye lehet a több kettős kónikus palackmaradvány.

⁷⁶⁵ Szabó, 1938. 114. old., 537-540. ábrák. A szerző a kettős kónikus palackokat a XVI. századra datálja.; Holl – Parádi, 1982. 90. old. A mára elpusztult Sarvaly faluban (Veszprém vm. Sümeg szomszédságában) XV. századra datált kettős kónikus palack töredékei kerültek elő.

⁷⁶⁶ Mester, 1997. 12. old.

⁷⁶⁷ Gyürki, 1991. 25-27. old.; Mester, 1997. 12-13. old. Ilyen magyar változatú kettős kónikus palacktöredék nagyon sok helyről került elő, mint például Budáról, Pécsről, Csókakőről, Tácról, Székesfehérvárról, Győrből, Segesdről, Felsőnyékről, Ozoráról, Sarvalyról, Pomázról és Vácról. Ezek a magyar palackok eljutottak a nándorféyhévi várba is.

⁷⁶⁸ Mester, 1997. 21., 26. old.

maguknak a fogyasztását, hiszen a hozzá dukáló üvegfajta is csak ilyen helyeken található meg. Erre utalhat, hogy a palotában és a városban is jó minőségű üvegeket találtak, míg a várban csak későbbi, durva utánzatok bukkantak elő.

Játsszunk még el egy kicsit a számokkal! A visegrádi palotából összesen 30 darab kettős kónuszos palack maradványa került elő, melyeket a XIV–XVI. századra datálnak és előbb velencei, majd magyar készítésűeknek tartanak. A várból 10 darab hasonló palack töredéke került elő, ezek későbbiek, inkább török koriak lehetnek. Visegrád településről pedig mindösszesen 7 darab kettős kónikus üvegmaradvány maradt ránk, de ezek szintén XIV. századi, velencei munkák.⁷⁶⁹ Az üvegek nagyjából hasonló méretűek, vagyis a talprészükön kb. 5 cm volt az átmérőjük, űrtartalmuk emiatt kb. 1 dl-re tehető, vagyis klasszikus, kicsiny 'orvosságos' üvegnek számíthattak. Sok a lelet, de az ösztérfogatuk mégis kicsi, így nagyarányú fogyasztásról nem beszélhetünk, csupán valamiféle elterjedtségről, ismertségről.

Összességében elmondhatjuk, hogy a régészeti leletek megbízhatóan bizonyítják a magyar középkori pálinkafőzést és fogyasztást. Ugyanakkor ennek részleteit nem tárják fel. Nem tudjuk meg, hogy mely vidékeken készült a pálinka, illetve a fogyasztás volumenét is lehetetlen megbecsülnünk. A régészeti adatok a nagy számuk miatt egyértelművé teszik ugyan a pálinkafőzés (és az alkímia) középkori létét hazánkban, de nem lehet bizonyítani, hogy melyik lepárlóban főztek biztosan pálinkát, és melyik üveg rejtett magában pálinkát avagy másféle gyógyszert. A nagy számok miatt nem feltételezhetjük, hogy egyik desztilláló szerkezetben sem készült pálinka, és egyik kettős kónikus palackban sem rejtőzött soha égetett szesz, de ha valamivel pontosabb adatokat szeretnénk, akkor muszáj a továbbiakban az írott forrásokhoz nyúlnunk.

A régészeti adatok annyit jeleznek, hogy akár már a XIII. század második felében eljuthatott Magyarországra az égetett szesz olasz kereskedők, orvosok, alkímisták útján. Nagy Lajos korában⁷⁷⁰ már kimondottan ismert lehetett a paloták közelében talált üvegmaradványok szerint az udvari körökben, így valószínűleg a magyar királyné vize sem volt szimpla kitaláció. A XV. századtól fokozatosan nőhetett a szerepe nálunk is – ezt mutatják a megjelenő magyar kettős kónikus palackok –, ahogy Európában is mindenhol előretört a pálinka. A nagy valószínűséggel pálinkafőzésre használt desztillálók a kőszegiek, melyek közül a legöregebb maradvány az 1450-es évekre tehető.

⁷⁶⁹ Mester, 1997. 27-35. old. Az üvegek lelőhely szerinti katalógusa alapján.

⁷⁷⁰ Nagy Lajos idején már állítólag egész kis firenzei kolónia élt Budán. Dercsényi, 1990. 29. old.; Kardos, 1936. 412-17., 431-32. old.

4. 6. A XIV. századtól 1526-ig

Azt ugyan nem tudni pontosan, hogy a magyar királyné vizeként szereplő aqua vitae mi is volt, de valószínűleg borpárlat lehetett (mert olasz orvos készíthette). Az analógiák alapján a gabonapálinkának a XIV. század végén, XV. század első felében kellett elterjednie nálunk német és lengyel telepesek közvetítésével. Valószínűnek tartom, hogy a németek és az olaszok nyugatról, míg a lengyelek, csehek északról egyszerre terjesztették Magyarországra felé az új ismereteket (és italfajtákat). Weber Samu mindenesetre egyértelműen a lengyelek mellett tört lándzsát.⁷⁷¹ Azt hiszem a kérdés pontosabban egyelőre kinyomozhatatlan, így koncentráljunk arra, amit tudunk.

A legelső írott adat, amely a magyar pálinkát jelzi, 1427-ből származik. Abban az évben ugyanis a Bácsban tartózkodó Töttös János, a szondi sókamara ispánja egy ízben égetett bort is kapott szondi alattvalóitól.⁷⁷² A Töttösökről egyébként tudjuk, hogy Itáliában 1350 körül zsoldosként harcoltak,⁷⁷³ de részt vettek Zsigmond császár kíséretében a konstanzi zsinaton is,⁷⁷⁴ tehát valószínűleg hamar megismerhették a pálinkát. Az oklevélből sajnos nem derül ki, hogy magyar földön készült-e a pálinka? Figyelemre méltó viszont, hogy Bártfa városának számadáskönyvében az 1438-as évnél már öt helyen is megemlékeztek az égetett szeszeken (és nem két helyen, ahogy régebben tudtuk). Mivel ezek a bejegyzések az első biztos hazai szeszfőzésről szóló forrásaink, így jobbnak láttam teljes egészében közreadni a feljegyzéseket. (Természetesen a 774-es lánjegyzetben latinul is megtalálható a szövegrészlet.)

1438. február 21. „Továbbá égetett vagy párolt bornak való edényekért 7 denár”

1438. március 7. „Továbbá a bor lepárlójának 65 denár”

⁷⁷¹ Weber, 1905. 56 old.; Torbágyi, 1948. 17. old.; Szathmáry, 1939. 631. old.; Keller, 1977. 92. old. Érdekes, hogy Keller szerint a XIV. század végén az égetett szesz italokat már nagyobb üzemek is termelték nálunk, sőt exportáltak is belőlük. Ez nyilvánvalóan tévedés, vagy elírás.

⁷⁷² ZO, 1931. XII. 126. old. 1472. szept. 12. (rossz a dátum, valójában 1427-ről van szó, csak nyomdahiba történt) Szond, „... unam tunellam aceti, ... uno vitro de vino combusto per quendam hominem Zond.” Az oklevél évszám nélküli, azonban Lukcsics az oklevélben előforduló utalásokból Töttös kinevezésének első évére, azaz 1427-ra datálta. Máris érdemes észrevenni, hogy a pálinkát itt is – feltehetően jellegzetes – tartóval együtt küldték el. Szond település az oklevélben valószínűleg a Bács vármegyei Szond mezővárossal azonosítható.

⁷⁷³ ZO, 1931. XII. 28. old. 26. oklevél, illetve Lukcsics hozzáfűzött megjegyzései. Egyre komolyabban képzelhető el az, hogy a magyar pálinka kultuszának kialakulásában az olasz hadjáratok/kapcsolatok is közrejátszottak, illetve Zsigmond XV. századi kiterjedt európai politikája.

⁷⁷⁴ Uo. 99-108. old. 86. oklevél 1415-17 tájáról ránk maradt a Töttösök által vásárolt *konstanzi zsinat résztvevőinek névsora*, amit csak a helyszínen vehettek, tehát jártak Konstanzban Zsigmonddal. A pálinka magyarországi felbukkanása I. (Nagy) Lajos király itáliai hadjáratai óta várható, bár – a magyar királyné vizén kívül – nincsen XIV. századi írott adatunk erre. A magyar-olasz-német kereskedelmi kapcsolatokról ld. Teke, 1979.

1438. május 2. „Továbbá Miklósnak, aki égette a bort 50 denár”

1438. május 9. „Továbbá égett bornak való flaskáért 20 denár” és „Továbbá sörért, amelyből bort égettünk 16 denár [?]”⁷⁷⁵

Ezzel tulajdonképpen meg tudjuk nevezni az első magyarországi szeszfőzőt, Miklóst, aki 1438-ban Bártfán működött, s sokáig nem tudott róla a magyar történetírás. Magyarországon a középkorban az égetett (égett) bor latin és német megfelelőit használták az égetett szeszek jelölésére, készüljön bár borból vagy gabonából a párlat. A 774-es lábjegyzetben a latin szövegekből látszik, hogy ekkor azonban még egyáltalán nem volt rá kialakult szóhasználat. Az öt bártfai feljegyzés két különböző ember szóhasználatát tükrözi (egy ember írta az első kettőt, egy másik az utolsó hármát), és az égettborral kapcsolatos kifejezéseik is különbözőek. A *vinum sublimatum*, *vinum combustionum*, az *ustum vinum* és a német *Branntwein* (égettbor – ez utóbbit biztosan használták a német városiak egymás közt) közül, végül a XVI. század elejére a *vinum sublimatum* és a *Branntwein* nyernek majd, így Magyarországon a középkor végére ezek válnak jellemzővé. Mellesleg az *aqua vitae* (élet vize) kifejezés Praevotiusnál azt jelenti, hogy a XIV. században nálunk is ez az általános latin megnevezés élt még, és az írás hitelességét is erősíti, hogy tényleg XIV. századi a feljegyzés. A XV. században egész Európában eltűnt a latin *aqua vitae* megnevezés. Még egy érdekes momentumra hívnám fel a figyelmet: sörből, vagyis gabonából készítették már ekkor a pálinkát Bártfán, ami egyértelműen az európai pálinkafőzés élvonalába emelt akkoriban bennünket. Ez a hatás teszi egyébként egyértelművé, hogy német, illetve cseh/lengyel közvetítéssel kezdődött nálunk a szeszfőzés, ugyanis ezek a nemzetek már ismerték a gabonapálinka előállításának rejtelmét. (Gabonából egyébként bonyolultabb, de gazdaságosabb szeszt főzni.)

Sajnos a bártfai számadáskönyvek csak az 1444-es évig vannak meg kiadásban, utána pedig az országos levéltárban lelhetőek fel, ami nehezíti a kutatást. 1463-ban a város igen nagy összeget, 15 forintot adott egy borégetőnek (Weynbrwer).⁷⁷⁶ Az 1464. évi városi dicajegyzékben szintén ott találjuk a Weynbrwer-t, aki egy belvárosi ház részbeni lakója, és csupán negyed forintot adózott (ort 1), míg az átlag polgár 1-2 forintot, a leggazdagabb pedig 11-et.⁷⁷⁷ 1482-ben már név szerint ismerjük Jeronimus Weynbrewer-t, aki háztulajdonos, és

⁷⁷⁵ Fejérpataky, 1885. 385. old. Bártfa 1438. febr. 21. „Item pro ollis pro combustione seu sublimatione vini den. 7.”; márc. 7. „Item sublimatori vini den. 65.” a 388. oldalon Bártfa 1438. máj. 2. „Item Nicolao qui ussit vinum 50 den.”; máj. 9. „Item pro flasculo ad ustum vinum 20 den.” és „Item pro cervisia cum qua vinum usserum 16 den.” Utalnom kell arra, hogy a május 9-i bejegyzésnél felbukkan a 'kis üveg' – flasculo, mint a pálinka tartója.

⁷⁷⁶ DF 214 206 Bártfa város számadáskönyve (BVSZ) 1463-ból. 38r. old.

⁷⁷⁷ DF 214 278 Bártfa város dicajegyzéke 1464-ből. 2r. old.

immár 1 forintot adózott, amivel átlagos gazdagságú polgárnak tűnik.⁷⁷⁸ 1487–88-ban ideiglenesen Hannis Ötscher is a borégetők (Weynbrewer) táborát gyarapította, vagyis ekkoriban ketten foglalkoztak ezzel.⁷⁷⁹ 1498–99-ben megint élt egy pálinkafőző Bártfán, Johannes Weynbrüer.⁷⁸⁰ 1505 tájáról újabb tudomásunk van a bártfai pálinkafőzésről, talán ugyanerről a Johannes-ről.⁷⁸¹ Fügedi Erik megállapítása szerint egyetlen adóévben, 1505-ben és 1506-ban szállítottak ki égett bort Lengyelországba a bártfai harmincadvámon keresztül (vinum sublimatum-ként szerepelt a harmincadkönyvekben), és egy Weinbrenner nevű ember vitte ki az italt. Nem tartozott a tarifált áruk közé, tehát ritka termék lehetett. Két alkalommal 4, másszor 2 forint 15 denár értékben vámolták el, ami igen csekély mennyiségre mutat, és értékben messze elmaradt a 10 forint értékű félhordó bor mögött.⁷⁸² Tudjuk azt is, hogy Bártfa városa 1500 és 1522 között a szüreti napszamosait végig élelmezte. Ilyenkor a város igen sok fajtájú és nagy mennyiségű mezőgazdasági terméket vásárolt, mint sört, húst, sajtot, szalonnát, káposztát vagy éppen pálinkát. Sajnos az egyes termékek árát a szüreti számadáskönyv nem említi külön, így nehezen hasznosítható forrás számunkra.⁷⁸³

Bártfa után a következő jelentősebb állomásunk Pozsony, ahol 1439-ben már szintén állítottak elő égetett bort. Elgondolkodtató, hogy vajon mi lett 1438-ban a bártfai szeszfőzővel. Mivel 1438 előtről még nincs adatunk róla, könnyen lehet, hogy egy vándorló pálinkafőzőről volt szó, aki továbbállt Bártfáról, hiszen a bejegyzésekben végig alacsony összegek szerepeltek az égetett szesszel kapcsolatban. Meglehet, hogy ő szerepelt a pozsonyi számadáskönyvben is, csak név nélkül (de ez csupán a szerző feltételezése).⁷⁸⁴

⁷⁷⁸ DF 215 001 Bártfa város adójegyzéke 1482-ből. 10r. old.; DF 215 197 Bártfai adójegyzék 1485-ből. 8v. old.

⁷⁷⁹ DF 215 306 Bártfai adójegyzék 1487-ből. 3r. old. Kimondottan a főtéren lakott ez a borégető, bár vagyoniilag ő is a középréteghez tartozott.; 10r. old. Jeronimus Weynbrewer továbbra is szerepel.; DF 215 391 Johanns Weynbrewer az 1488-as adójegyzék-töredék elején szintén szerepelt. DF 215 499 7r. old. Az 1489-es jegyzékben már csak Jeronimus volt megtalálható, az 1490-es egyik taxajegyzékből ő is eltűnik (ld. DF 215 554), de a másikon még benne van, DF 215 609 8r. old.

⁷⁸⁰ DF 216 159 1498-as bártfai adójegyzék 13r. old.; DF 216 217 1499-es bártfai adójegyzék 17 v. old.

⁷⁸¹ Fügedi, 1972. 51-52. old. Fügedi szerint ekkoriban a bártfai szőlőművelők a napszám mellé különféle élelmiszereket kaptak járandóságként, így pálinkát is. Ebben téved, a pálinka soha nem szerepelt a bártfai szőlőműveléssel kapcsolatos számadásokban. Ld. DF 215 200 *Bártfa város kiadásjegyzéke a szőlőművelésről 1485-1563*. 1493-tól kezdve a szüreti munkások rendszeresen kaptak sört, de pálinkát soha.

⁷⁸² Fügedi, 1972. 51-52. old.; Fügedi felületesen és hiányosan nézte át a harmincadkönyvet. Johannes Weinbrenner valójában 3 alkalommal szállított át pálinkát a határon, a 4 Ft érték után 10 denárt adózott (kétszer), a 2 Ft 15 denár után arányosan 5-öt. 1506-ban ugyanez a pálinkafőző 90 disznót hajtott át a határon, tehát a szeszfőzés mellett másféle áruval is kereskedett. DF 216 880 *Bártfai harmincadkönyv 1505-1507*. 7., 9., 12., 14. old. A mai életből vett gondolat, de lehetséges, hogy a pálinka cefréjét már ekkor disznók hizlalására használták?

⁷⁸³ Gecsényi, 1966. 476. old. Gecsényi határozottan tévedett, amikor a pálinkát is felsorolta a szüreti munkások élelmezésénél. Én nem találtam erre utaló nyomot, pedig 1485-től kezdve szintén átnéztem a szőlőművelésre vonatkozó számadáskönyveket. Feltehetően őt idézte – hibásan – Fügedi is. Ld. DF 215 200 *Bártfa város kiadásjegyzéke a szőlőművelésről 1485-1563*.

⁷⁸⁴ Szathmáry, 1932/b. 3. old.; PSZK C 380 1439/40-es évi szk. 280. old. *Geprenten wein* (égetett bor) – több tétellel együtt szerepel, így nem tudni az árát.

A magyar pálinkatörténetből nem szabad kihagynunk V. László (1452–1457) halálát sem. A királyt minden bizonnyal megmérgezték, de az erről szóló vélemények ellentmondásosak.⁷⁸⁵ Ami minket érdekel, az Bonfini közlése a halál napjáról:

„... [V. László] a fogadóteremben el nem mosolyodott, arca szomorú volt, amiből mindenki lappangó betegségre gyanakodott; ... visszatérve a lakosztályába az éjszaka ötödik órájában répát szolgáltak fel neki, amely Csehországban nagyon édes, ezt mohón felfalta, pálinkát ivott, ...”⁷⁸⁶

Ezt követően pár órás agonizáció után kilehelte lelkét a fiatal király. Történt mindez 1457. november 22–23-án, Prágában. Azért érdekes a dolog, mert egyrészt mégiscsak magyar királyról van szó, másrészt mert a sör- és pálinkafőző Prága igencsak közel van Pozsonyhoz és a Felvidékhez. Kulcsár Péter fordítása valószínűleg jól adta vissza a pálinka szót.

A XV. század közepére Észak-Magyarországon elharapózott a gabonapálinka készítés, elsősorban a bányászok között, akik a hideg és a nyirkosság ellen védekeztek a pálinkafogyasztással. Mátyás (1458–1490) királyunk is felfigyelt erre, és a gabona kötött felhasználását rendelte el 1459-es leiratában, amelyet a kamaragrófhhoz intézett:

„... sőt egyesek kapzsiságuk által ösztökélve, a gabonát nem kenyérsütésre, sörfőzésre, vagy lovuk táplálására fordítják, hanem a gabonából, mint mondani szokták, lombikból fellengített bort gyártani merészkednek...”⁷⁸⁷

A Felvidéken még egy bizonyítékát találjuk az ekkoriban terjedő pálinkaivásnak. 1466-ban Selmecebányán állítólag az egyik polgárt Johann Schnapshanzel-nek hívták.⁷⁸⁸ Ennek legvalószínűbb olvasata szerintem Szeszakán lehet. A Felvidék esetében látszik igazán, hogy a régészeti forrásanyagunk mennyire hiányos 1920 óta.

⁷⁸⁵ Draskóczy, 2000. 199. old. A szerző úgy gondolja, hogy V. László bubópestisben halt meg. Dümmerth, 1985. 132. old. A források (Bonfini, Thuróczy) alapján inkább a mérgezés felé hajlik. Én magam is ezt tartom valószínűbbnek.

⁷⁸⁶ Bonfini, 1995. 690. old. III. tized 8. könyv 308. sor. Latin kiadása: Bonfini, 1936. III. 3. tized 8. könyv 308. sor. A pálinkaivás a műben eredetileg „bibisse siceram”. Tehát nem egyértelmű, hogy Bonfini (vagy az informátora) mire is gondolhatott a *sicera* szóval. Annyi biztos, hogy a Bibliában erős szeszital jelentésben szerepel, de ettől még nem biztos, hogy Bonfini pont pálinka értelemben akarta alkalmazni. A bibliai shekar – sicera, erős bort, részegítő szeszitalt jelentett. Ld. Harsányi, 1914. 155. old.; Surányi – Khidhir, 2002. 416-417. old. A Bibliában rendszerint ’erős bor’-ként fordították a shekart (lat. sicera). A legvalószínűbb az, hogy a Közel-Keleten a datolyabort illették ezzel a névvel, ami a magas cukortartalma miatt valóban erősebb ital lehetett, mint a szőlőborok vagy a sör. Bonfini is valamilyen kimondottan erős italtra gondolhatott?

⁷⁸⁷ Rose, 1977. 6. old.; Az idézet latin nyelven közzététele Péch, 1884. I. 397-398. old. 1459. okt. 16. Magyar fordítását adta Kárpáti, 1979. 41-42. old.

⁷⁸⁸ A selmecebányai polgárral kapcsolatban ld. Szathmáry, 1932/b. 2-3. old.

Mátyás királynak volt egy Hans von Dockenburch nevű sebésze, aki egy – a királyba fúródott – nyílvegyőt úgy távolított el, hogy a seb felületét hűtőkenőccsel kente be, ami örmény agyagból, kámforból, ecetből, rózsajából (rosoglio – égetett szesz, mely a XV. századtól terjedt el külföldön) és tojásfehérjéből, tehát gennyesedést fokozó, részben fertőtlenítő hatású szerekből állott (ilyen volt a tömény szesz is).⁷⁸⁹

Eperjesen is ismerünk pálinkafőzőt, mégpedig egy szláv asszonyt, bizonyos Agneth weynprwerin-t.⁷⁹⁰ 1490-től jelent meg Eperjesen a szláv negyedben, és a következő évben is fellelhető a listában. 1500-ban egy bizonyos Domine Weynbrewerinről értesülünk az eperjesi adóslítáról, mint akinek 1200 denárnyi (12 Ft!) adóssága volt.⁷⁹¹ Feltűnő, hogy ebben a városban mindkét esetben nő végezte az égettbor-készítést. Mivel ez egy új szakma volt, így a név minden bizonnyal még nem kikristályosodott családi névhasználat eredménye volt, hanem a pillanatnyi szakmát tükrözte. Érdekes, hogy Eperjesen 1510-ben bukkant fel a vízégető foglalkozás,⁷⁹² ami lehetséges – bár nem valószínű –, hogy szintén pálinkafőzőt jelentett.

Valójában nem tudni pontosan, hogy az égetett víz, vízégetés ténylegesen pálinka/pálinkafőzés lenne-e, netán valóban csupán vízről van-e szó, hiszen lehetséges, hogy a vizet desztillálással akarták megtisztítani. Napjainkban Grabarits István egyértelműen a vízégetés egyenlő pálinkafőzés mellett tört lándzsát, míg korábban Iványi Béla szerint a vízégetés csupán a víz lepárlását jelentette.⁷⁹³ Magam inkább az utóbbi állásponthoz csatlakozom, hiszen az egri egyházmegyei könyvtárban egykor fellelhető 1520–30-as években, Velencében íródott gyóntatókönyvecske is megrótta a gyógyszerészeket, ha azok desztillált víz helyett közönséges kútvizet adtak el.⁷⁹⁴ Feltehetően Magyarországon is hasonlóan járhattak el a patikusok. Erre konkrét példát is tudunk hozni, például a nagyszebeni gyógyszerész esetében, ahol 1531-ben a gyógyszerész szintén párolt vizet (aqua destillata), és ezzel gyúrta a gyógyító labdacsait.⁷⁹⁵ A desztillált víz és a rózsavíz (talán rosoglio?)

⁷⁸⁹ Magyary-Kossa, 1940. I. 297. old.

⁷⁹⁰ DF 229 013 Eperjesi adójegyzék 1489-91-ből. 1490. évben 17r. old. A szláv negyedben Weynprwerin 32 denár adót fizetett, ami az alacsony jövedelműek közé tartozott, hiszen 25 denárnál kevesebbet senki nem fizetett. Az 1491. évben ugyanott Agneth weynpruerin szintén 32 denárt fizetett.

⁷⁹¹ *Eperjes város számadáskönyve 1497-1511*. MOL 5370. (mikrofilm) 1500. év. 162v. old.

⁷⁹² DF 282 537 Eperjes város gazdasági könyvei. 1510. évi census 60r. old. Michel Wasserfewrer – adót nem fizetett, az első külvárosi negyedben vették regiszterbe, többször nem is szerepelt forrásainkban.

⁷⁹³ Grabarits, 2005. 230-231. old. Melius Juhász Péter *Herbárium* (1578) alapján úgy véli, hogy a felsorolt receptek között 134 esetben valamilyen növény desztillált vize a gyógyszer alapja, tehát a víz pálinka. Szerintem a cseresznye vagy körte desztillált vize nem feltétlenül gyümölcspálinkát jelent, lehetséges, hogy vízben áztatták a gyümölcsöt, és azt főzték le, netán a gyümölcs friss levét sűrítették be.; Iványi, 1956. 5-6. old. Számos XVI. század második feléből, és az 1600-as évekből való példával bizonyítja, hogy a vízégetés a víz lepárlását jelenti, vagyis desztillált víz készítését és nem pálinkafőzést.

⁷⁹⁴ Mayer, 1925. 938. old.

⁷⁹⁵ Ernyey, 1902. 290., 320. old.

együttesen szerepelnek egy Marsilius Ficinus nevezetű firenzei orvos (1433–1499) által küldött aranyvíz (aurum potabile) receptben, ami Mátyásnak hosszú életet biztosított volna.⁷⁹⁶

Pozsony városában a következő pálinkafőző adatunk, az 1497-es pozsonyi italmérési rendszabály így szólt az égettborról:

„Azzal se károsítsa urát [a csaplár], hogy ő maga égetett bort főz és árul, mert ha abban találtatik, örök időkre el kell tiltani a kocsmárlástól.”⁷⁹⁷

Ki kell emelnünk, hogy Magyarországon a későközépkorban szinte kizárólag Pozsonyból (és valamelyest még Bártfán) származik a pálinkafőzés 'rendszeres' említése, valószínűnek tartom, hogy ekkoriban még csak az ország északi részén terjedt el a pálinkaivás, és az utánpótlásról főleg Pozsony város lakossága gondoskodhatott. Valószínűleg ebben központi helyzete, jelentős borkészletei, és ebből következően a pálinka iránti nagyobb érdeklődés játszhatott szerepet. (Pozsonyról azért is tudunk többet, mert a városi feljegyzések itt nagyon bőségesen fennmaradtak.) Feltehető az is, hogy az 1497-es pálinkafőzést tiltó rendszabály egy korábbi gyakorlatnak az írásos lenyomata, tehát a pálinkafőzést sokáig tilthatták Pozsonyban, féltve a hírneves borászatukat. Ezért van 1439 és 1497 között majdnem 60 évnyi űr a pozsonyi adatok esetében.

A XVI. század elején már úgy látszik, hogy a pálinkafőzés és árusítás tilalma megszűnt. Ezt bizonyíthatja, hogy 1501-től a város rendszeresen bevételeket kapott pálinkafőzőktől is. 1501-ben még csak egy pálinkafőző asszony dolgozott a városban.⁷⁹⁸ 1503-ban már két pálinkafőző dolgozott hasonló feltételekkel (egyikük nő).⁷⁹⁹ A szeszfőzés erősödését jelzi, hogy 1507-ben már 3 égettborfőzőnő dolgozott Pozsonyban.⁸⁰⁰ 1508-ban újra csak egy pálinkafőzőnő adózott Pozsonyban, és 1515-ben is csak egyetlen ilyen asszonyról tudunk.⁸⁰¹ Az égettborral 1519-ben állítólag már maga a vásárbíró (tehát hatósági személy) foglalkozott üzletszerűen. Rajta kívül még tíz pálinkamérő volt ekkor a városban! Ezek a helyiségek összesen 8 font denárt és 2 schillinget adóztak a városnak, ami nem volt egy

⁷⁹⁶ Szathmáry, 1940. 441. old.

⁷⁹⁷ Mazsáry, 1943. 82. old.; Király, 1894. 126., 436. old. (függelékben közli az eredeti német szöveget); Mazsáry, 1941. 104. old.; Kárpáti, 1979. 42. old.

⁷⁹⁸ PSZK C396 1501. évi szk. 69. old. A városba kívülállóként érkezett kézművesek között találjuk Pehannisch prandtweinerin-t, aki 4 schillinget fizetett a városnak.

⁷⁹⁹ PSZK C397 1503. évi szk. 60. old. Andree prantweiner és Cordulas prantweinerin szintén 4-4 schillinget fizettek. (Ez az összeg inkább valamiféle helypénz lehetett.)

⁸⁰⁰ PSZK C397 1507. évi szk. 61. old. dreynn prantweinerin – esetükben nem lehet a többi kézművestől elkülöníteni, hogy mennyi jövedelmet hoztak a városnak.

⁸⁰¹ PSZK C398 1508. évi szk. 81. old. Egyetlen prantweinerin újfent 4 schillinget fizetett Pozsony városának.; PSZK C399 1515. évi szk. 242. old. A Sand Katherin udvarban ekkor is működött egy pálinkafőzőnő (prantweinerin), de mást nem tudunk róla.

jelentős összeg, de már nem is elhanyagolható. 1526-ban – megint csak állítólag – már törkölyből is főzték Pozsonyban a pálinkát.⁸⁰²

A pozsonyi számadáskönyvek alapján annyit lehet mondani, hogy 1519-ben is megtalálható volt egy pálinkafőző asszony (Jorig prantweinerin) a Sand Katherin udvarban. 1520-ban ugyanezen udvarban 4 pálinkafőző is működött, köztük a fenti asszony. Egy évvel később már csak ketten éltek ebből, ellenben az 1524/25-ös számadási évben újra hárman voltak, majd a '25/26-os évben 4-en főzték a pálinkát Pozsony különböző részein. 1526/27-ben viszont megint csak egyetlen pálinkafőzőről tudunk.⁸⁰³ Összességében elmondható, hogy a pálinkafőzők munkássága nem hozott jelentős bevételeket a városnak, ugyanakkor a legtöbb évben bőséges borfelesleggel rendelkező városban feltételezhetően a XV. század végétől kezdve folyamatos lehetett a borégetés, akár illegálisan, akár legálisan történt is ez. A pálinkafőzők időnkénti (f)eltűnése, vándorlása, néha – középkori méretekben – nagy számban csoportosulása a város és környéke fejlett gazdasági életét bizonyítja. A sok pálinkafőző(nő) közül egyik sem Pozsonyban végrendelkezett,⁸⁰⁴ ami szintén azt mutatja, hogy nem idevalósiak voltak, lehetséges, hogy egészen messziről érkeztek a városba (és álltak tovább idővel).

Pozsony mellett Sopron későközépkori pálinkafőzése is igen jelentős volt. A Házi Jenő által közreadott számadáskönyvekben meglepő mennyiségű említés maradt ránk az égett borról. Az első bejegyzés még 1453-ból van, amikor Sopron városának az ott élő puskaműves, aki szőlőt is művelt, pénzt és egy fél hordó pálinkát (prantwein) is adózott.⁸⁰⁵ Ezt követően egészen 1468-ig folyamatosan szerepel az égettbor, illetve a borégető, mint személynév. A számadásokból kiderül, hogy 1454-ben már egy pálinkafőző (Prantweiner) is adózott 32 denárt, ami ugyan kevés, de úgy látszik, hogy jövedelme elérte az adóhatárt, és letelepedett életet élt Sopronban. 1461-től 1468-ig ismerünk egy Hans prantweinert, aki

⁸⁰² Danninger, 1907. 59., 125. old.; Kárpáti, 1979. 42. old.; Ortway, 1900. II/2. 381. old.

⁸⁰³ PSZK C 400 1519. évi szk. 53. old. Jorig prantweinerin 4 schillinget fizetett. Feltehetően azonosítható az 1515-ben szereplő asszonnyal.; 1520. évi szk. 97. old. A kolostornál levő szatócsok (Sand Katherin udvar?) bevételei: Valentin prantweiner 4 schilling, Jorig prantweinerin 4 schilling, Lacek Knescher 4 schilling, Romani Maler 4 schilling. Mind a 4 személy pálinkafőzéssel foglalkozott a számadáskönyv szerint.; C 401 1521. évi szk. 49. old. Csak Valtin prantweiner és Jorig prantweinerin maradtak (4-4 schillinget adóztak).; 1524/25. évi szk. 46. old. Valtin Brantweiner és az újra felbukkant Romani Maler szerepeltek a számadáskönyvben (4-4 schilling). Uo. 61. old. A Sand Katherin udvarban továbbra is működött egy pálinkafőző asszony, valószínűleg Jorig prantweinerin. Kimagaslóan sokat, 3 font denárt adózott a városnak.; 1525/26. évi szk. 35., 37. old. A Sand Katherin udvarban már két másik szeszfőző, Georgen Holtzer prantweiner (1 font denárt és 4 schillinget adózott) és Geergen prantweiner (szintén 1 font denárt és 4 schillinget adózott) dolgozott. Uo. 41. old. A városi szatócsok között Braitten brantweinerin és Roman Maler 4-4 schillinget adóztak.; 1526/27. évi szk. Erre az évre egyedül Praitten prantweinerin maradt a szatócsok között, aki 1 font denárt fizetett.

⁸⁰⁴ Szende, 2004. 272-294. old.

⁸⁰⁵ Házi, 1936. II/3. 394. old. 1453. márc. 14-iki borszámadás.; 1453-ban Sopron pálinkát is vett egyetlen pintet. Ld. Dányi – Zimányi, 1989. 208. old. 18. függelék, 12. táblázat.

szintén adózott, sőt 1462-ben egy másikról is tudunk (Krabastorfer pranntweiner).⁸⁰⁶ Feltűnő, hogy 1468 után nincsen írásos nyoma a Sopronban esetlegesen működő pálinkafőzőknek, majd csak 1526 után bukkanunk újra rájuk (a következő fejezetben).

1480-ban, Kassa város számadáskönyvében is maradt fenn említése egy bizonyos Lorencz nevű pálinkafőzőnek. (Mivel ez az ember adományozott a város javára, valószínűnek tartom, hogy ő már Kassán telepedett le és ott élt.) Ebben a városban is – Pozsonyhoz és Sopronhoz hasonlóan – elterjedt lehetett a szeszfőzés, ugyanis 1507-ben már két lakos is ezt a szakmát űzte. Az egyik ráadásul egészen érdekes nemzetiségű volt (Türk Tamás).⁸⁰⁷

Besztercebányán 1504-ben a konyhai számadások szerint már vásároltak pálinkát (prantenweyn), de a ráfordított pénz ekkor még nem különíthető el. Ugyanott 1505. január 13-án jegyezték be a számadáskönyvbe, hogy 50 denárt költöttek égettborra (geprannten weyn).⁸⁰⁸ Az észak-erdélyi Besztercében csupán egyetlen adatunk van pálinkafőzőnő működéséről, 1505-ből.⁸⁰⁹

Zsigmond lengyel herceg is fogyasztott Magyarországon pálinkát a XVI. század elején. Számadáskönyvében van egy bejegyzés az 1502-es évnél, amikor Esztergomban jártakor vásárolt pálinkát (vino palone). Ez a félig latin, félig szláv szókapcsolat már előre vetíti a pálinka szó használatát (pálif – éget szláv szóból).⁸¹⁰ A pálinka szó ugyanis egyértelműen északi szláv, valószínűleg szlovák jövevényszó, akik szintén az égetésről nevezték el a tömény szeszt, csak éppen a maguk nyelvén.⁸¹¹

Természetesen Magyarországon ekkor még nem a pálinka szót használták – ez mint láttuk, későbbi jövevényszó, mely majd csak a XVII. században terjedt el nálunk – hanem az égettbor német megfelelőjét. Azért nem latint írtam, mert a sokféle latin megnevezést nem lehet egyértelműen a magyar égettbor szóval visszaadni. Ráadásul a városok lakosságának a nyelve sokkal inkább a német volt, mint a latin. Ekkorra teljesen egyeduralmódóvá vált a német Branntwein (régiesen Pranntwein). Magyar tükörfordítása az égettbor, aki pedig készítette, az a Borégető, amely megnevezés 1510-ben jelent meg először a forrásokban. A már említett 1510. évi budai bortizedjegyzékben szerepel egy Mathews Boregethew nevű szőlőbirtokos. Az 1531. évi jegyzékben már 3 budai borégetőről tudunk!⁸¹² Budán kívül

⁸⁰⁶ Házi, 1936. II/4. 3., 153., 175., 189., 203., 226., 235-36., 256., 269., 286., 288., 300. old.

⁸⁰⁷ Kemény, 1892. 39. old.; Kerekes, 1913. 25. old.

⁸⁰⁸ DF 280 647 *Besztercebánya város fasciculi* 128. old. (levéltárosi számozás!) 1504. évi konyhai kiadások; Uo. 115. old. (levéltárosi számozás!) 1505. évi számadáskönyv.

⁸⁰⁹ MOL 294. tekercs. *Beszterce város 1505. évi szk. (adójegyzék)*. 17. old. Barbara weynbrwern 1 Ft-ot adózott.

⁸¹⁰ Divéky, 1914. 190. old. Buda, 1502. nov. 23. „Item pro vino palone et pro vitro domini principi dedi VIII. den. hung.” Itt is kiderül az, hogy a régészeti megfigyelésekkel összhangban, a pálinkát üveggel együtt vették.

⁸¹¹ Ld. 808. lábjegyzet; TESZ, 1976. III. 71. old. (pálinka szócikk)

⁸¹² BB, 2005. 1510. év 66. old. Mathews Boregethew; 1531. év 96., 101. old. Georgius Boregethew (feltehetően ugyanaz a személy két szőlőben is birtokolt földet), 99. old. Michael Boregethew, 103. old. Thomas Boregethew.

Veszprémben Borégető Tamás volt az első olyan személynév 1524-ből, mely megőrizte borégetés szavunkat. Kolozsváron egy 1555-ös kiadású oklevélben szerepel Boregetheo János leánya, ami lehetővé teszi számunkra, hogy az apa munkásságát, amiről minden bizonnyal nevét kapta néhány évvel előrébb datáljuk.⁸¹³ A mohácsi csata előtt, de valószínűleg már a Jagelló-korban (1490–1526) használták tehát a szép magyar *égettbor* szót a pálinka megnevezésére az alapanyag fajtájától függetlenül. Abban az esetben pedig, hogy ha borégető létezett, az égettbor kifejezés önálló megjelenésére sem kell sokat várnunk, ez 1544-ből maradt fenn a következőképpen: „Vöttem éget borhoz ket öreg rez korsot czeuest”.⁸¹⁴ Ez azért is fontos, mert Balázs Géza könyvében és a néprajzos munkákban sajnálatos módon (tévesen) az 1570-es évszám szerepel az égettbor szavunk megjelenésére.⁸¹⁵

Jól látszik tehát végeredményben a régészeti anyagok és az írott források összeillése. Sajnos a Felvidék középkori régészeti leleteiről keveset tudunk, de például Sopron esetében egyértelmű a megfelelés. Az írott forrásokban viszonylag jelentékenynek tűnik Pozsony, Sopron és Bártfa szeszfőzése, és ezeket szépen kiegészíti Kőszeg pálinkafőzése is, amit viszont csak régészetileg tudunk bizonyítani. Fontos, hogy az írott forrásokban is felbukkannak a pálinkás üvegek, amelyekre eddig senki nem figyelt fel (magam sem).

Az írott forrásokból az látszik még, hogy 1526-ig valószínűleg csak a nyugati és az északi országrészekben zajlott pálinkafőzés, és ekkor is csak a nagyobb központokban, városokban. A kettős kónuszos üvegleletek ezt annyiban árnyalhatják csupán, hogy a pálinkát, mint gyógyszert vagy élvezeti luxuscikket, ezekből a szeszfőző központokból (például Pozsonyból) az ország számos más részére már a XVI. század elején is eljuttatták.

A magyar királyné vizére még egy gondolat erejéig visszatérve, kétségtelenné ugyan nem teszi a hitelét, de erősíti, hogy Károly Róbertnek olasz orvosa volt, a XIV. században olasz városok már kereskedtek az élet vizével, és ezzel összhangban Magyarországon a XIV. században olasz pálinkásüvegeket találtak. Ugyanakkor az írott forrásokban egyáltalán nem említik még az 1300-as évekből a pálinkát, egyöntetűen csak 1427 után kerültek elő adatok. Ezt az ellentmondást még fel kell oldani, lehetőleg tovább kellene közelíteni a régészeti és az írott adatokat egymáshoz!

⁸¹³ KKJ, 1990. II. 818. old. 5410. regeszta 1555. szept. 6.; Szamota, 1906. 84. old. (bor-égető szócikk)

⁸¹⁴ Szamota, 1906. 168. old. (égett-bor szócikk) Sajnos, az 1544-es adat visszakereshetetlen, mert az országos levéltár Nádasdi okleveleinek régies számozását használta Szamota, de az a rendszer már régen megszűnt.

⁸¹⁵ Balázs, 1998. 23. old.; Nagyon sokáig valóban az erdélyi szótörténeti tár adata forgott közszájon, holott már 100 éve tudunk a borégető 1524-es említéséről. EMSZT, 1978. II. 579. old. Égettbor szócikk.

4. 7. Az égetett szesz a török korban

Úgy érzem, hogy a magyar középkori szeszfőzéssel foglalkozó fejezetek csak akkor adhatnak teljes képet, ha addig vizsgáljuk meg e témát, amíg a lepárlás technikája el nem jutott a Kárpát-medence legtávolabbi részeibe. Ez pedig már csak Mohács után következett be, ezért a hagyományos középkori időhatárokat egy kissé ki kellett, hogy toljam, úgy 1550-ig.

Brassóban 1528-ból származik az égetett szeszek első feljegyzése. Addig nem is ismerték még Délkelet-Erdélyben az ilyen italt, ugyanis a borfőzőnek (brantweiner) úgy kellett bizonygatnia a városi szenátus előtt, hogy „az urak ettől frissek és egészségesek maradnak”.⁸¹⁶ Ebben az évben már négy bejegyzés is szerepelt Brassóban a szeszfőzéssel kapcsolatban.⁸¹⁷ 1535-ben pedig immár a (havasalföldi) vajdának is ajándékoztak égettbort (vinum sublimatum). Ez az első feljegyzése a magyar égetett szesz keleti kivitelének.⁸¹⁸ Itt vetődik fel újra az, hogy a Bizánci Birodalom majd az Oszmán Birodalom alatt kelet felől semmiképpen nem terjedhetett a magyarok felé a pálinkafőzés technikája.

Szeszkivitelünk gyorsan fellendült, ugyanis 1546-ban a brassói szászok már 13 forintnyi égettbort adtak el a vajdának. De a pálinka külországi árusításában nem csak Brassó jeleskedett, 1542-ben már a királyi Magyarország határán át is vittek ki 2 forintnyi vámértékű pálinkát. Erről tudjuk, hogy 0,5 akónyi mennyiség volt (4 Ft értékű volt 1 akó pálinka), tehát az 1546-os adat körülbelül 3 akónyi (nagyjából 150 liter?) pálinkáról szól.⁸¹⁹ Ezek természetesen nem hatalmas mennyiségek, de azért jelzik, hogy egyfajta tendencia elindult a középkor végére. Másrészt pedig igazán nem hihetjük, hogy az összes kivitt égettbort szépen elvámolták a kereskedők, hiszen ez már a „marhaszöktetések”⁸²⁰ kora volt. Fontos az is, hogy Bártfán már 1505-ben szállítottak ki összesen több mint 10 Ft értékű égettbort, tehát a XVI. század első felében több említésünk is van a magyarországi pálinkakivitelről. Úgy

⁸¹⁶ QGST, 1896. II. 102. old. 1528. július 26. „Item dem brantweiner der uns gesagt hat das uns herenn frisch und gesunt sein dranck geld asp. 12 ½” 1 asper = 2 denár. A továbbiakban is az érdekesebb bejegyzéseket ismertetem.

⁸¹⁷ QGST, 1896. II. 115. old. 1528. június 29. „Item dem brant weiner als her ist geschickt vorden czu k[iniglich] m[agestät] so ist her ausgevest 67 tach lon flor. 5 asp 18.”, tehát 67 napra alkalmazták a szeszfőzöt, ami szintén a vándor szeszfőzésre utal! További pálinkával kapcsolatos jelentéktelen kiadások 117., 124. old.

⁸¹⁸ QGST, 1896. II. 402. old. 1535. ápr. 7. „Item (...) senatus miserunt magnif. dom. waywodae, super qua bombardac globe, vulgo feyr kwgell, expositum est, plumbum, sal nitri, oleum, vinum sublimatum et arvina facit flor. 3 asp. 12.”

⁸¹⁹ QGST, 1896. III. 353., 365. old.; Ember, 1988. 157., 165. old.

⁸²⁰ A korban jelentősen felívelő marhakivitelünk jellemző megnevezése, ugyanis a legtöbb marhát a magas vámtételek kijátszása miatt „átszöktették” a határon a hajtóik. Ld. Takáts, 1979. 48-58. old.

tűnik, hogy ezek a kivitelek esetlegesek, talán a szőlőtúltermelést próbálták ily módon kompenzálni.

1526 után újra csak több soproni feljegyzésünk van az ottani pálinkafőzőkről. 1530-ból megint tudunk róla, hogy Claus nevű prantweiner adózott 1 forintot a városban.⁸²¹ 1532-ben ugyanez a szeszfőző már csak fél forintot tudott adózni.⁸²² 1534-ben viszont az akkori házjegyzékből tudjuk, hogy ez a Claus már saját házzal rendelkezett, tehát letelepedett.⁸²³ Mivel odáig nem szerepelt a jegyzékben, így valószínűleg abban az évben vehette a házat, ami azt mutatja, hogy a pálinkafőzésből – ha szerényen is, de – lehetett gyarapodni. (Rajta kívül egyedül a kassai Lorencz-ről lehetett szintén biztosan megállapítani 1480-ban, hogy háza volt.) Sopronban állítólag felbukkant az enciánpálinka is az 1520-as években egyetlen utalás erejéig.⁸²⁴ Ekkoriban egyébként még nagyon gyakori volt a vándorló szeszfőző látványa, aki rossz hatásfokú készülékét magával szállítva járt városról városra, piacról piacra.⁸²⁵ Brassóban is egy ilyen bukkanhatott fel, de a következőkben egy ilyenrel találkozunk Tinódi versében is.

1526 után az égetett szeszek a török hadakkal párhuzamosan hódítottak Magyarországon, annyi különbséggel, hogy ez esetben idővel a törökök is áldozatokká váltak. A mohácsi csata után Tinódi Lantos Sebestyénél (1505 után – 1556) találjuk meg az égettbor említésének legérdekesebb formáját. Ő 1548-ban, Nyírbátorban Báthory András udvarában tartózkodott. Itt találkoztak akkor I. Ferdinánd (1526–1564) és Izabella (1541–1551) meghitt emberei, hogy Erdély átadásáról döntsenek. Valószínűleg Tinódi is azért érkezett ide, hogy e fontos tanácskozásról tájékozódást szerezzen, s hírt adjon megbízójának, Nádasdy országbírónak is a megállapodásokról. Báthory udvarában nagy „szoméhságában” a sokféle részegesről írt éneket, mert a részeges udvarbírák bort nem adtak neki.⁸²⁶ *A sokféle részegösről* című éneken rejtőzik két versszak, melyek bizony az égettbor-főzőkről szólnak a következőképpen:

⁸²¹ Mollay, 1993/a. 39. old.

⁸²² Mollay, 1993/b. 269. old. Megállapításunk szerint az adójegyzékből kitűnik, hogy 3 Ft-nál többet senki nem adózott, de fél forintnál kevesebbet sem, tehát Claus éppen hogy csak beleesett abban az évben az adózó kategóriába.

⁸²³ Mollay, 1993/c. I. 93. old.

⁸²⁴ Mollay, 1994. 73. old. 58. fejezetben a kiadások között egy tételben „12 den. papir und enzian.” Az enciánt Mollay nemes egyszerűséggel enciánpálinkának (Enzianschnaps) gondolta, de szerintem ez korántsem egyértelmű, sőt nem is biztos, hogy itt ital szerepelt volna, lehet, hogy csak a fűszer.

⁸²⁵ A vándorló szeszfőzőkkel eddig még egyetlen történész sem foglalkozott, a bizonyosság azonban Tinódi versében is ott rejtőzik. A vándorló szeszfőző motívuma azért is valószínűsíthető, mert Európában sokfelé tiltották a főzést, illetve hamisították a pálinkát, tehát tudniuk kellett továbbállni e „mestereknek”. Ld. Wüstenfeld – Haeseler, 1964. 5-6. old. Pozsony esetében biztosan tudunk ilyen tiltásról, de Mátyás király is élt vele, és valószínűleg Sopronban is ez okozott 60 éves cezúrát a pálinkafőzésben. A praktikus pálinkafőző akkoriban még mindig viszonylag kis úrtartalmú, könnyen mozdítható edényekkel dolgozott, és bármikor továbbállhatott.

⁸²⁶ Hegyi, 1968. 26-27. old.

„Széken ülő sok tolvajok, lesnek piacon,
 Nagy morgással átkozódnak szenes fazekon,
 Alól gyűjtják, folyül ontják az bort akkoron.

Árujokat olcsón veszik, nagy drágán mérik,
 Néha ifjak alutt szénbe puskaport rejtik,
 Az fellobban, Valkó vidékét elsöprik.”⁸²⁷

Sokféle részegösről (1548)

Sok részögös! hallgassátok erkölcsö - tö - ket
 Isten ellen részegségben ti vétke - tö - ket
 Mert gyakorta fe - lej - ti - tők ti Is - ten - tö - ket

11. ábra. A Sokféle részegösről című ének dallama (Hegyi, 1968. 27. old.)

A mai napig fejtörést okoztak ezek a sorok az irodalmárok köreiből. Azt hiszem, a Tisztelt olvasó is látja már: Tinódi az égettbor készítőit karikírozta ki. Az énekben egyértelműen szeszfőző kazánra utal – persze művészi formában. Érdekes, hogy az író egyszerűen bornak hívja az italt, ami valószínűleg arra utal, hogy ezek a vándor szeszfőzők kezdetleges szerkezeteikkel még nem tudtak sokkal erősebb szeszt főzni a bornál. Személy szerint valószínűnek tartom, hogy a 30%-os alkoholfokot sem érték el, tehát nem lehetett túlságosan erős még ekkoriban a tömény szesz sem. Magának a piacon ülő pálinkaárusoknak az említése is fontos dolog, mivel eddig sehol nem jegyzett fel senki Magyarországon vándorló pálinkafőzőket, talán ekkoriban honosodott meg nálunk is e szokás. Tinódinak ezzel az énekével kapcsolatban van még egy érdekesség. Ugyanis a részegesek osztályozásával már régi latin versekben is foglalkoztak írók, azonban egyik sem ismerte a részegeseknek annyiféle fajtáját, mint Tinódi. A legtöbbjük tizenkétféleképpel beírta, míg írónk húszféleképpel sorolt fel művében. Természetesen a végén Tinódi is óva int a részegeskedéstől, mértékkel azonban

⁸²⁷ Tinódi, 1984. 435. old. XV. ének 160-165. sorok.

lehet borral élni szerinte.⁸²⁸ Érdemes észrevennünk a fentebb már említett Hans Folz versével a párhuzamot. Folz 1490-ben írta versét az égettborról, és akkoriban terjedt el végleg a pálinka német földön, a gyógyszer keretein túllépve. Hasonlóan Magyarországon, a versben szereplés mutatja azt, hogy a pálinka gyógyszerből lassan közhasználatú bódítószerré vált.

Az 1540–50-es évekből tudjuk, hogy az égetett szesz az emberi gyógyszerből már inkább ló-gyógyszerré csúszott le,⁸²⁹ ami azt mutatja, hogy az emberi szervezet számára gyógyszer hatásossága megkérdőjeleződhetett. (Bódítószerként ellenben ekkortájt kezdte útját!)

A szeszfőzéssel kapcsolatosan még egy momentumot nem hagyhatunk szó nélkül. Torbágyi szerint 1540-ben már főztek a borseprőből is pálinkát.⁸³⁰ Ezt ugyan nem erősíti meg egyetlen általam ismert forrás sem, a könyv régisége miatt azonban lehetséges, hogy a szerző olyan forrásokat is ismert egykor, melyek mára elvesztek, vagy csak elfelejtődtek (maga a könyv nem túl régi, de a felhasznált adatok lehettek azok). Mindenesetre valóban elképzelhető, hogy szerzőnknek igaza van. A seprőpálinka főzés azért lenne fontos lépcsőfoka a szeszfőzés fejlődésének, mert lehetővé teszi, hogy az addig kiöntött seprőből is szeszt nyerhessenek. A régiak borát, ha nem romlott meg a télen, és nem fogyott el nyárig, akkor le kellett szűrni a seprőről, ami képződik a borban. Ezt a seprőt aztán egészen idáig egyszerűen kiöntötték. A seprőpálinka meghonosodásával, mindez megoldódott. (Természetesen ma is le kell szűrni a bort a seprőről, nem csak régen kellett.)

Az égetett szeszokról szólva nem feledkezhetünk meg a szeszfogyasztás tiltásáról sem. Az 1537-es körmöcbányai városi statútum elrendelte a korcsma zárva tartását este 9 óra után, valamint a prédikáció alatt. Ennek a statútumnak a harmadik pontja tiltotta meg legelőször Magyarországon a lerészegítést, mások leitatását.

„Mint hogy a részegeskedés megfosztja az embert értelmétől, esztől és érzéseitől, valamint belőle, mint egy forrásból, fakad és keletkezik minden véték, szégyen és bűn, Isten nevében és a kegyelmes felsőbbség parancsára mindenkit óva a mértéktelen ivástól és paráználkodástól megtiltjuk, hogy ebben a városban és a hozzája tartozó földeken valaki is

⁸²⁸ Hegyi, 1968. 28-29. old.

⁸²⁹ Kumorovitz, 1960. A Nádasdiaknál itt is megjelenik 1544-ben az égetett bor említése. I. 218. old. 1544. április 10. „vram vetete ket altalagot, eg'et bornak valot cr 14”, Emberi gyógyszerként egyszer jelenik meg, I. 248. old. 1547. augusztus 14. „Az nap wöttem eget bort asszon'om oruossaganak kecczer d 7”. Ezt követően már csak lógyógyszerként jelentkezik a tömény ital (az embernél talán nem vált be?). II. 102. old. 1550. szeptember 30. „ittem nadasdi cristofnak attam lo laba mosni eget borra d 4”. A következőkben mindenhol ló lábának mosására vettek pálinkát 1550-ben, ld. II. k. 103., 106., 108. old.

⁸³⁰ Torbágyi, 1948. 18. old. Való igaz, hogy például a Nádasdiak is sok seprőt vásároltak, és mi mást lehet a seprővel kezdeni, mint pálinkát főzni belőle? Mindenesre bizonyítéknak ez még kevés.

felebarátját borral vagy sörrel stb. részegre itassa, részegeskedésre ingerelje, ilyen bünt házában vagy lakásán eltűnjön, ...⁸³¹

Minket a fenti szövegben igazán az „stb.” érdekelt volna, de nem lehet az ember telhetetlen. 1550-ben a fentebb említett I. Ferdinánd a lőcsei polgároknak megengedte, hogy a város minden polgára főzhet pálinkát saját használatra.⁸³² A felvidéki bányászokhoz kapcsolódó kétséges adat, hogy ezek a bányászok a XVI. században már napjában kétszer-háromszor is kaptak pálinkát a hideg elleni védekezésül.⁸³³

A XVI. század közepére a pálinka elterjedésére utal az is, hogy Budán 1547-ben már 1 állandó szeszfőző működött, míg Pesten ugyanakkor 2 mester is főzte a bort.⁸³⁴

Hátra van még a pálinka árának összevetése a bor és a sör áraival. A sör esetében egyetlen könnyen kezelhető soproni adatunk van 1548-ból, ahol tudjuk, hogy a pálinka pintjét 11,11 denár átlagáron vásárolták, míg a sör (és a bor) pintjét 2,67 denár átlagáron árulta maga a város (ennél drágábban árulhatták tovább, tehát ezek végső eladási ára legalább 3-4 denár lehetett – pontos adatunk nincsen).⁸³⁵ Az árakat illetően a vámjegyzékek is segíthetnek eligazodni.

Már csak egyetlen momentumot kell megvilágítanom a magyar középkori szeszfőzés teljessé válásához. Honnan ered szesz szavunk? Mikortól használjuk? Elvégre ma általában az alkoholos italok 'erejét' értjük rajta, a pálinkákat is összefoglalóan égetett szesznek nevezzük.⁸³⁶ Egy 1585-ös soknyelvű (köztük magyar) szótárban bukkant fel először a magyar szesz szavunk, tehát jóval a középkor után.⁸³⁷ Szerintem, a kései előfordulás miatt, jó eséllyel az oszmán törököktől vettük át ezt a szót, talán ők használták a *sis* szót a saját pálinkájuktól (raki) idegen pálinkákra, vagy egyszerűen csak akkori 'szleng' szó volt.

⁸³¹ Fekete, 1980. 17. old.; a magyarra fordított idézet helye Ballai, 1943. 100. old.

⁸³² Szathmáry, 1932/b. 3. old.

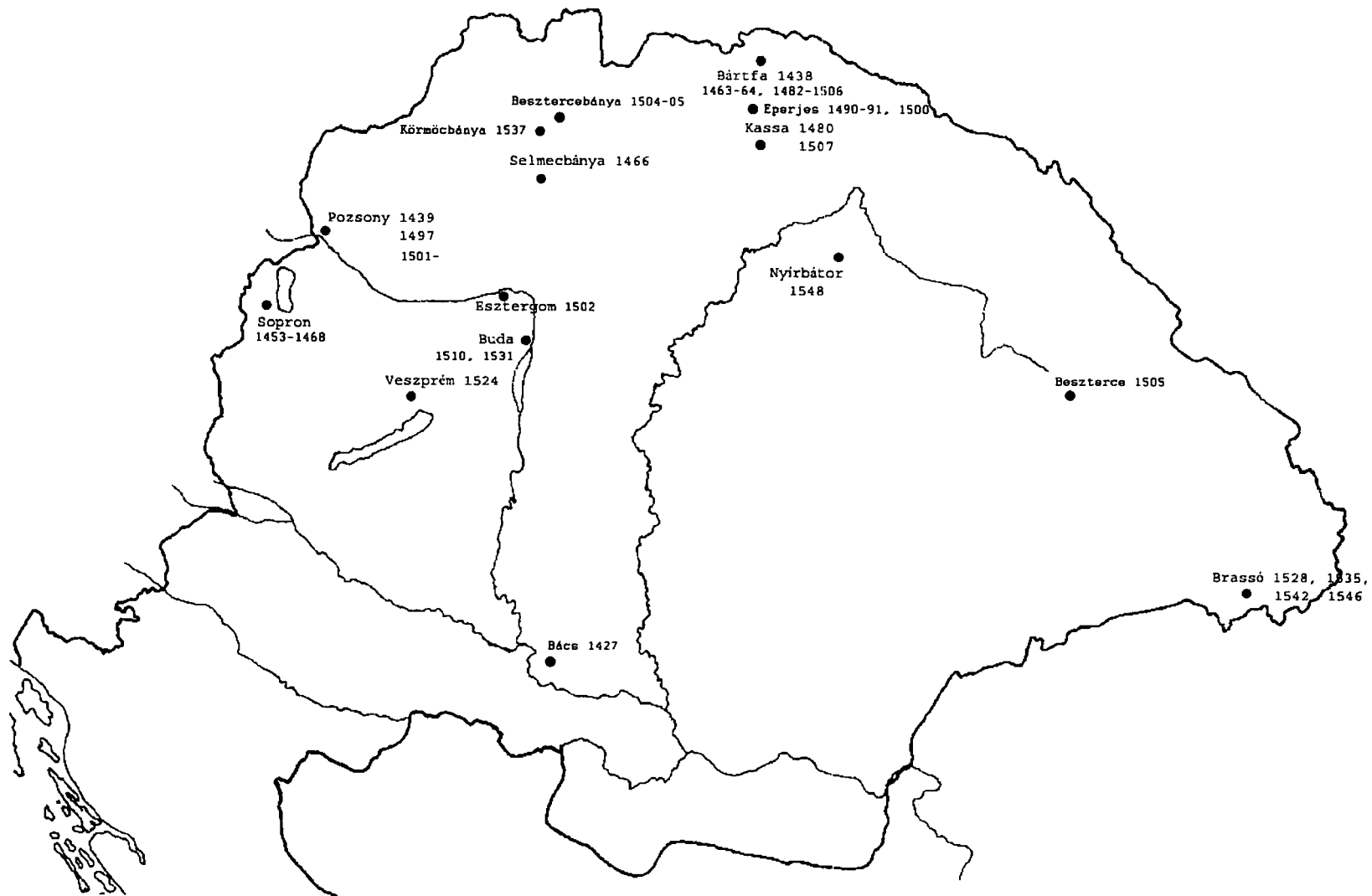
⁸³³ Nagy, 1843. 12. old.

⁸³⁴ BT, 1973. 367-69. old. A szerzők az 1558-as összeírás alapján keveslik az 1547-ben szereplő iparosokat, túlságosan kezdetlegesnek tartják az összeírást. Emiatt lehet, hogy a jelzetnél többen is éltek kizárólag pálinkafőzésből.

⁸³⁵ Dányi – Zimányi, 1989. 200. old. 14. függelék, 5. táblázat; 208. old. 18. függelék, 12. táblázat.

⁸³⁶ TESZ, 1976. III. 745. old. Szesz szócikk. Szesz szavunk bizonytalan eredetű, talán ótörök jövevényszó, vö. például oszmán *sis* 'köd, pára' jelentéssel. Jóllehet, a magyar szesz az oszmán *sis* alapján hangtanilag kifogástalanul, jelentéstanilag elfogadhatóan magyarázható, a török adatok hiányossága az egybevetés helyességét kétségessé teszi.; Zieme, 1997. 444-445. old. További adatokat, párhuzamokat hoz, és bizonyítja, hogy a magyar szesz ótörök jellegű. Eszerint akár már a honfoglalás előtt is használhatták őseink a szesz szót a szeszitalok megnevezésére.

⁸³⁷ Melich, 1912. 323. old. 1102. lap Calepinus szótára szerint: „vappa – Vinos), kiment zezw bor”. Nem egyértelmű, hogy itt a kiforrott, tehát már nem pezsgő borra gondolt a szerző vagy pedig a forralt (főzött) valóban alacsonyabb szeszartalmú borra? Mindenesetre a szesz szó szépen lassan az alkohol magyar megfelelőjévé vált. Lehet, hogy már a honfoglalás előtt is így volt, de akkor ez a szavunk valószínűleg hamarabb felbukkant volna.



12. ábra. Az égett szeszek beazonosítható felbukkanási helyei írott források alapján 1550-ig.

5. A középkori hűtés története Magyarországon

Italokról és ivásról manapság nem lehet beszélni a hűtés említése nélkül. Sőt, mostanra a mixerek különbséget tesznek a jégkocka, törtjég és a jégkása között is, ehhez képest évezredekig nem válogathattak a tehetős ínycsemegetések. Az italok hűtésének ma már kiterjedt szakirodalma van (bár nem Magyarországon), így én csak a teljesebb kép adása miatt térek ki erre.

A hűtéssel kapcsolatban a legkorábbi emlékeink Kínából származnak, ahol az i. e. IV. évezredben már gyűjtötték a havat és a jeget, hogy hűthessék az előkelők italait. Az első fagyalt recept is állítólag itt alakult ki.⁸³⁸

4000 évvel ezelőtt Mezopotámiában is léteztek már hűtőházak (inkább hűtővermek), amelyekbe a hegyekből hozták le a jégdarabokat. A gödörbe berakták a jeget, és az egészet alaposan letakarták faágakkal, hogy jobban megvédjék a melegtől. Egyiptomban ellenben egyszerűen kirakták éjszakára az edényeket a háztetőkre, hogy a roppant hidegben lehűljön az ital. Az egyiptomiak legyező rabszolgákat is alkalmaztak, akiknek az volt a feladata, hogy az agyagkorsók felett nagy levelekkel integessenek, azaz elősegítsék a párolgást, ami miatt a korsókban levő folyadék lehűlt.⁸³⁹ Ők voltak a hűtőgépek ősei...

Az ínycsemegetésekre hajlamos rómaiak is átvették a jégvermek és jégházak használatát. Ők terjesztették el azután a Birodalom több provinciájában is ezeket (Gallia, Britannia). Már Nagy Sándorral kapcsolatban ismeretes volt, hogy katonatisztjeinek a csata előtt friss hóból, gyümölcsleiből és borból készített frissítőt szolgáltatott fel. Az antik Rómában az alban hegyekből származó hótartalékot tárolták, majd amikor ezt mind elhasználták, váltófutókkal hozták a havat a 400 km-re fekvő Appenninekből. Elagabalus császár (i. sz. 218–222) odáig fokozta a dolgot, hogy villája kertjében valóságos hóhegyeket halmoztatott fel, így nyáron kellemes hűvös 'fuvallatot' élvezhetett, ha arról fújt a szél. Ez volt hát az első izomenergiával működtetett klímaberendezés.⁸⁴⁰

A középkorban nem igazán maradt fenn a jégfogyasztás szokása, bár nem is igen maradhatott meg, hiszen a jól kiépült utak lassan leromlottak, és az egykor biztonságos hegyekbe vezető ösvények sokszor a kirablás veszélyét hordozták magukban. A Római

⁸³⁸ Merényi – Schneider, 1999. 11. old.

⁸³⁹ Fábry, 1972. 7. old.

⁸⁴⁰ Barr, 1994. 59. old.; Fábry, 1972. 7. old.; Marton, 2004. 47. old.

Birodalom bukása utáni századokban a legtöbb uralkodónak nem lehetett gondja a jégre. Hűtéstörténettel foglalkozók szerint a középkorban egyedül Franciaországban lehet kimutatni a jégvermek folyamatos használatát.⁸⁴¹ (Véleményem szerint sok európai országban ki lehetne a jéghasználatot mutatni, csak még nem történtek ezirányú kutatások vagy pedig ezeket az információkat még nem gyűjtötték össze.) Mindenesetre a középkor–újkor hírneves alkimistája, Paracelsus az 1500-as évek elején a jég-hűtéssel kísérletezve már 0°C fok alatti hőmérsékletet is el tudott érni, mivel a jeget szalmiáksókkal keverte össze, aminek eredményeképpen a fagypontnál hidegebbet tudott előállítani.⁸⁴²

A nemzetközi véleménnyel ellentétben, a magyar középkorból több esetben is tudunk a jéggel történő hűtésről, bár az nem mindig egyértelmű, hogy italokat hűtöttek-e vele vagy csak húsokat tartósítottak ily módon. Ismerjük például az Elefántiak Nyék nevű, Pozsony megyei birtokának jeges gödrét, amelyben nyáridőre tároltak jeget (1341).⁸⁴³ Ennél is korábbról (1323) van adatunk jéggel adózó kondicionáriusokról, akik a Vág folyó mentén laktak.⁸⁴⁴ A hűtéstörténet fontos forrása Szent lehet Gellért nagyobbik legendája is, amelynek végleges elkészültét a XIV. század végére tehetjük. A szentről így tudósít a legenda:

„A monostornak egyházi gondozásában pedig olyan buzgó volt, hogy nyári időben az Úr házába jéggel telt edényeket rakatott, s ezekben az Úr vérének átváltoztatásához palackokat őriztek a legjobb borral, amit csak találni lehetett. Mert azt mondta: 'Amit hittel fogadunk belül, érezzük azt kellemesnek kívül.'...”⁸⁴⁵

Nem állíthatom, hogy az olasz származású Gellért hozta Magyarországra a hűtés ötletét, de végtére is könnyen lehetséges (és egyben kicsit visszás), hogy a szent és későbbi kultusza terjesztette el az italhűtés luxusát a magyarok között. A legkésőbb az 1300-as évek közepén íródott végső legendaváltozat azt mutatja, hogy a felsőpapság körében elterjedt lehetett a bor hűtése, hiszen a szerző még meg is ideologizálja a bor hűtését, ami pedig az aszketikus életmóddal eléggé ellentétesnek tűnik.

⁸⁴¹ Barr, 1994. 59. old.; Braudel szerint ellenben Franciaországban csak III. Henrik (1574–1589) hóhortja indította el a hideg italok (hideg víz) fogyasztását. Braudel, 1985. 235. old.

⁸⁴² Fábry, 1972. 8. old.

⁸⁴³ Nagy, 1884. IV. 158. old. 1341 okt. 17. Visegrád.

⁸⁴⁴ Harmatta, 1993. 204. old. Glacies szócikk foglalkozik a jéggel, és egy esetben egyértelműen jéggel foglalkozó szolgáltról van szó. „Possessiones seu terras conditionariorum nostrorum prescriptorum, videlicet Tormoch glaciei datorum ... prope fluvium Wag existentes ... eisdem ... donavimus...”; Apponyi, 1906. I. 59. old. 1323. júl. 13.

⁸⁴⁵ Érszegi, 1983. 86. old. (Szabó Flóris fordítása) 208–209. old. Attól, hogy a legenda szerkesztése a XIV. században zárult le, már a XI–XII. században készen lehetett a nagy része. Akár a hűtésről szóló passzus is benne lehetett az eredetiben.; Török, 2003. 111. old.



Bártfa város jéghasználata szintén ismert a középkorból. Az 1400-as évek első felében ránk maradt számadáskönyvekben többször történik említés jégben/jégen dolgozókról, illetve jégvágásról.⁸⁴⁶ A szövegből magából nem derülne ki, hogy a 'jégen dolgozók' pontosan mit is csináltak a jéggel, de valószínűleg a halastavak jégpáncélját vágta fel, hogy a halak levegőhöz jussanak (a számadáskönyvből az derül ki, hogy ez hagyományosan januárra esett). Ugyanakkor pont az Elefántiak északon fekvő jegesgödre miatt vélhetjük azt, hogy a kivágott, nagy jégdarabokat akkor már el is tárolták nyárra. Bártfának, mint fontos sörfőző városnak, amúgy is sok jégre lehetett szüksége a friss sörlé gyors hűtéséhez.

Eme gondolatunkat támasztja alá az is, hogy a *Jeges* személynév már 1355-ben megjelent.⁸⁴⁷ A középkorból ezen kívül még három darab Jeges személynévű embert ismerünk,⁸⁴⁸ tehát kevés adat támasztja alá a magyar jéghasználatot, de igenis létezett jéggel hűtés a XIV. századtól. A jég személynévként is fennmaradt, és nem tudom elképzelni, hogy milyen okból kaphatott bárki Jég vezetéknevet, ha nem azért, mert jéggel foglalkozott. Ilyen Jég nevezetű családot ismerünk meg a kolozsmonostori konvent jegyzőkönyveiből.⁸⁴⁹ Márpedig ha valakinek a jéggel való foglalkozása adja a nevét, akkor az nem csak télen dolgozott a jéggel, hanem az év nagy részében ezt kellett tennie, tehát logikus, hogy a Jegesek – amennyiben valóban a jégről kapták nevüket – a jéggel a hűtés miatt törődtek.

Pozsony városában szintén megjelent már a középkorban a hűtés (1471-től), bár nem tudjuk, hogy pontosan mivel hűtöttek, de – úgy vélem, hogy – csakis a jég jöhetett számításba.⁸⁵⁰

1476-ból viszont már biztos adatunk van Mátyás király idejéből a budai várban a jégverem használatára, hiszen a Dunán rendszeresen dolgoztak karácsony táján jégvágók, akik a jeget felhordták a palotába.⁸⁵¹

⁸⁴⁶ Fejérpataky, 1885. 361. old. 1436. jan. 6. „Item laboratoribus in glacie fl. 2”, 372. old. 1437. jan. 4. „Item uni laboratoribus in glacie den. 14”, 383. old. 1438. jan. 17. „Wolgemuthen von dem eyse den. 40”, 517. old. 1441. jan. 20. „Item qui secavit glaciem in piscina 10 den.” Ld. 849. lábjegyzet!

⁸⁴⁷ Kázmér, 1993. 516. old.; Szamota, 1906. 428. old. „Petrus dictus Jeges [a. m. jeges v. jegyes?]”

⁸⁴⁸ Kázmér, 1993. 516. old.; Maksai, 1940. 209. old. 1415-ben ismerünk egy Jeges-t Szatmár megyéből (Szamosszeg), és 1446-ban egy Ladislaus Jeges-t. Kázmér szerint a Jeges név foglalkozásból eredő elnevezés lehet, és a viselői valószínűleg jégvágó, jégvermet készítő emberek voltak. Ugyanakkor a forráshiány miatt nem biztos ebben a megfontolásban, bár ő még nem tudott arról, hogy ezt más források is alátámasztják. Lehetségesnek tartja, hogy a Jeges név a Jegyes torzulása, bár nem logikus, hogy minek neveznének valakit így, és a gy-t miért nem jelölik egyszer sem. A testi hibákra volt elég jelölés... (Sebes, Jeles); Tóth, 1990. 95. old. 1505. szept. 10. Miskolc. Hatalmaskodó jobbágyok között szerepel a mezőkövesdi Yeges Balázs.

⁸⁴⁹ KKJ, 1990. I. 229. old. 1439. ápr. 21. Székelyhídon lakó Jeg dictus Balázs fia János és fiai szerepelnek az oklevélben.

⁸⁵⁰ Ortvy, 1900. II/2. 382. old.; PSZK C390 1475. év. 84. old. Ortvy szerint a pozsonyi számadásokból kiderül, hogy a sört néha behűtve itták, ugyanis a város vett „umb ein pyer schaff das innen man das pyer gekullet hat”. Azt, hogy a hűtődény nem a főzést követő gyorsabb hűtést szolgálta, az bizonyítja, hogy túlságosan olcsó volt (14 denár), tehát kisméretű lehetett. Már 1471-ben is beruházott 7 denárért egy ilyenre a város. Ld. C 390 1471. évi szk. (37. könyv) 65. old.

A jég alkalmazására újfent jó példa lehet Zsigmond lengyel herceg sokszor említett számadáskönyve is. A könyv többször is rendelkezik jégről, melyet dézsákban hordoztak a herceg rendelkezésére, adott esetben a borának hűtésére.⁸⁵² Nem hihetjük azt, hogy az 1500-as évek elején egyedül a lengyel herceg lett volna ilyen csodabogár hazánkban. Ha esetleg ő indította is el a jéghasználat mániáját, biztosan hamar követték a magyarok, németek is.

Megfontolandó az is, hogy magával a jéggel kapcsolatban nincsen semmiféle kiadása a hercegnek, holott jeges dézsái voltak. Csupán hipotézis, de feltételezem, hogy bizonyos szolgáltnak volt a feladata a jég begyűjtése (télen), és ezért nem került be külön a számadáskönyvbe a jég. Ahhoz, hogy május végén is legyen jege a hercegnek, nagy mennyiségben kellett tárolni már előzőleg valahol eme jeget.

Lassan hódító útjára indult tehát a jéghasználat, és az erdélyi fejedelmek már a XVI. században el sem tudtak képzelni ebédet jéggel hűtött borok nélkül. A fejedelmi udvarban két asztalt terítettek: az evőasztalt, melyen a jégbehűtött víz állt, s az ivőasztalt, ahol a boroscancsók sorakoztak, borpótlóként nyír-, alma- és kökényvízzel. A bort tehát hideg vízzel hűtötték, s a régi görögökhöz, rómaiakhoz hasonlóan kétharmadrészt ezzel a vízzel vegyítve itták.⁸⁵³

Végül a magyar jégverem szó is megjelent, éppen az égettborral egy időben, 1544-ben (pontosabban a forrás ugyanaz). Szamota oklevélszótárában ugyanis az szerepel, hogy a Nádasdiak 1544-ben jégvermet ásattak.⁸⁵⁴

⁸⁵¹ Zolnay, 1977. 516. old.; Zolnay, 1982. 425-426. old. A szerző megtalálni vélte a királyi borospincét, ahová szerinte a jeget is hordták.; Az 1476-os esküvő idején Budán tartózkodó Hans Seybold leírását adta közre Borsa Béla. Seybold említette meg a jégvágást, jég-hordást is. Német, eredeti szövegkiadása: Borsa 1943., magyar fordítása: Borsa, 1940. 33. old.

⁸⁵² Divéky, 1914. 34. old. 1500. máj. 6. „Item eodem die per manus Pauli orosz pro scapho dupplici alias *za schavliki [dézsá] pro glaciebus portandis* et aqua ad mensam domini principis dedi XXVII. den. ung.” (kiemelés tőlem – M. Sz.), 110. old. 1501. máj. 31. „Item eodem die *pro tribus szawlyki [dézsá] pro portandis glaciebus et pro refrigerando vino* ad mensam domini principis dedi XII. den. ung.” (kiemelés tőlem – M. Sz.)

⁸⁵³ Kárpáti, 1972. 168-169. old.; Kövály, 1861.

⁸⁵⁴ Szamota, 1906. 428. old. „Attam az ieg werem asasert...” Ez a részlet is a Nádasdiak levéltárából származik, amelynek számozását Szamota kora óta átalakították, ezért a szövegrészleteket nagy nehézségbe ütközne előkeresni.

6. Összegzés

- A Nyugat-Európában oly divatos egyházi sörfőzés Magyarországon eleve nehezen mutatható ki, a XIII. századtól van rá több adatunk, amikor is szokásba jött a malátaadás a sör helyett (tehát a beszolgáltatott malátát feltehetően az egyházi központban – akár maguk a szerzetesek – főzték ki). Ez a kevés adat nyugati és északi szomszédaink sörfőzési szokásaihoz képest nem elégséges, ráadásul ugyanígy nehezen mutatható ki (inkább csak következtethető) az egyháziak kocsmatartása is nálunk. Amíg tőlünk nyugatra és északra biztos adataink vannak a szerzetesek sörfőzéséről és kocsmárlásáról, addig a magyar adatok ezt csupán sejteni engedik. Úgy vélem, hogy a külföldi analógiák miatt joggal feltételezhetjük, hogy a Kárpát-medencében is élénk szerzetesi sörfőzés és kimérés folyt (nem csak megbízottjaik által kocsmároltak).⁸⁵⁵ Annyi mindenképpen körvonalazható, hogy az ispotályokban a szegények sört kaptak az észak-magyarországi területeken, és ezt a sört akár maguk a szerzetesek is főzhatték, de a szerzetesi sörfőzésre vonatkozó konkrét adatok nálunk nem lelhetőek fel, emiatt nem jelenthetünk ki ilyesmit.

- Több sörös adat is kiolvasható a hatalmaskodásokat rögzítő oklevelekből. Mindenképpen meg kell jegyezni ehhez, hogy a hatalmaskodásokkor a leggyakoribb módszer a kirablás, leginkább az állatok elhajtása volt. Ez gyakran párosult a szekerek, és a szekereken levő áruk elvitelével is, illetve az egyéb könnyen mobilizálható értékeket vittek még el (pl. ruha). Mivel a sör nem volt gyakori árucikk, így a szekereken sem volt gyakran megtalálható, emiatt a bor sokkal sűrűbben fordul elő hatalmaskodásokkor, de ez egyáltalán nem jelenti azt, hogy a bor annyival fontosabb lett volna a sörnél, csak éppen kereskedelmi árucikként a sör sokkal kevésbé volt jelentős a középkorban. Itt is előjön az, ami már sok helyen, hogy a bor

⁸⁵⁵ Legelőször az 1279-es budai zsinat hozott ennek tiltásáról határozatot Magyarországon. „Elrendeljük, hogy egyetlen egyházi személy se merészeljen lakóhelyén, azaz házában vagy udvarában kocsmát tartani, azt létesíteni és működtetni, hogy ott kis tételekben bort árusítson, illetve hogy ott hitvány, könnyelmű és gyanús személyek vendégeskedjenek vagy tartózkodjanak. ...” Kristó, 1994. A budai zsinat végzései. 144. old. 4.§. Továbbá uo. 145. old. 7.§. Ld. még 402-403. lábjegyzetek! A veszprémi egyházmegye 1515-ös zsinatán szinte változtatás nélkül szerepel az említett jegyzetekben olvasható tiltás, ami a kérdés további időszerűségét mutatja. Solymosi, 1997. 82-83. old.

Hasonlóan alakult például a zártabb ciszterciek italmérése is. A számukra egészen az 1182-es nagykáptalan rendelkezéséig tiltva volt az italeadás. Ekkortól engedélyezték a boreladást, oly módon, hogy a monostor eladhatja a bort világi embernek, aki a monostor vagy a major területén kívül kiméri azt. A bormérő helyen a rendtagok közül senki nem tartózkodhatott. A XIII. század közepétől már maga a monostor is mérhette kicsiben a bort, ha volt olyan embere, aki a felelősséget magára vállalta. Kalász, 1932. 94. old.

értékesebb volt a sörnél, például az egyháziaknak eleve szükségük volt a miséhez borra, tehát a bor nagyságrendekkel többször szerepel a középkori forrásokban, mint a sör.

- A Sörös, Sörfőző (Meltzer stb.), Borégető személyneveinkről. Megállapítható a XV–XVI. századi személynevekről, hogy egyáltalán nem feltétlenül mutatják az illető szakmáját, sok esetben már meggyökeresedett családnévről van szó. A XIV. században alakultak ki Magyarországon a kételemű nem nemesi személynevek, melyek eredetileg az illető megkülönböztetését szolgálták hasonnevűek között. Emiatt gyakori volt a mesterségéről elnevezett személy, mint esetünkben a Sörfőző. Szücs Jenő foglalkozott bővebben a nevek meggyökeresedésének problematikájával, hogy mikortól válik el, mondjuk egy illető szakmát tükröző neve és valódi foglalkozása.⁸⁵⁶ Véleményem szerint egy Söröst csakis akkor nevezhettek a szakmájától, italkedvelésétől függetlenül Sörösnek, ha annak családtagjai, több generációra visszamenőleg Sörösök, vagyis sörfőzők voltak. Úgy gondolom, hogy legalább két generációnak kellett üznie ugyanazt a szakmát, hogy azután a harmadik generáció már örökölhessen szakmájától függetlenül a Sörös nevet. Emiatt disszertációm szempontjából nem gond, hogy pl. az 1522-es szegedi jegyzék Seres-ei akár pásztorkodással foglalkoztak, mert a névalakulás korai szakaszán vagyunk még, tehát az illető neve ekkortájt nagy bizonyossággal mutatja legalább a felmenői eredeti szakmáját, és így a középkor végén még lehet következtetéseket levonni a foglalkozást tükröző nevekből (jobbára az előző generációkra visszavetítve). Ily módon a Sörös stb. neveink jól mutatják, hogy a XV. században az ország minden pontján fontos (adott esetben háztáji) szakma volt a sörfőzés. A pálinkafőzésre utaló nevek pedig ekkor még minden esetben hitelt érdemlően az illető valódi, alkalmazott szakmáját kell, hogy mutassák, hiszen nagyon fiatal 'iparág' volt még ez a Magyar Királyságban. A szakmai nevek hiánya, mint Nagyszombat vagy Bártfa esetében a Sörfőző-k, nem feltétlenül bizonyítják az ital hiányát sem. Láthattuk, hogy Nagyszombaton bár ilyen nevű személy alig volt, és sörfőzőcéhről sem tudunk, mégis ismerjük a város Sörfőző utcáját. Hasonlóan Bártfán is alig ismerünk néhány Sörfőzőt, mégis látjuk, hogy a középkori Magyarország egyik legfontosabb sörfőző városa volt Bártfa, és alighanem a legtöbb polgár egyben sörfőző is volt. Ebben az esetben megint csak nem lenne értelme mondjuk 50 Sörfőző vezetéknevnek egy kis lélekszámú városban.

- A boza nagy valószínűséggel az északi szláv népektől történő átvétellel vált kun itallá, de nem zárható ki az sem, hogy a Kárpát-medencében a magyarok és más nációk sörfőzését

⁸⁵⁶ Szücs, 1955. 45-46. old.

ellesve, belső fejlődés eredménye lett a kun boza. Szűkös forrásaink alapján csak annyi látszik valószínűsíthetőnek, hogy nem a XIII. században betelepülő kunok itala volt még.

- Több végrendeletünk szól polgárnők sörfőzdéjéről, de láttunk arra is jó néhány példát, hogy asszonyok birtokoltak sörfőzdét, és minden biztonnal eredeti rendeltetésük szerint használták is ezeket. Érdekes felvetés lehet, hogy a sörfőzést, mint szakmát, nők is nagyobb számban művelték Magyarországon, bár teljes céhtagsággal értelemszerűen soha nem rendelkezhettek (ld. az eperjesi céhszabályzatot). A nők sörfőzése Európában egyébként egyáltalán nem kirívó eset,⁸⁵⁷ csupán magyar adatunk volt kevés idáig erre a jelenségre. Szende Katalin éles szemmel szintén észrevette ezt az aspektusát a magyar középkori életnek.⁸⁵⁸ Meg kell jegyezni, hogy a sörfőzéshez hasonlóan a pálinkafőzésben is jeleskedhettek az asszonyok, mint ez például Pozsony esetében szépen látszik is.

- Bár a maláta és a gabonasör valóban inkább az olcsó árufajták közé számított a középkorban, mégis bukkantak fel olyan sörfőzők, akik városuk leggazdagabb rétegéhez tartoztak, tehát nem általánosíthatunk olyanképpen sem, hogy a szőlőbirtokosok voltak az igazán vagyonosak, a sörfőzők pedig csak tengődtek. Voltak szegény szőlőbirtokosok és sörfőzők egyaránt nagy számmal, de kivételeket is ismerünk mind a két oldalról.

- Nem mehetünk el említés nélkül az mellett sem, hogy az olcsó sörök valószínűleg a középkori Magyarország nagy részén fontosak voltak a hadi italellátásban. Ezt nem csak a zsoldjegyzékek és élelmiszerárszabások mutatják, hanem több várunk sörfőzése, sörrel élése is (Ónod, Gyula, Töröcsvár, Diósgyőr, Eger, Szarvaskő stb.).

- A pálinkával kapcsolatos összeggésként azt mondhatjuk, hogy a tömény ital szerepe a középkorban végig marginális volt, annak ellenére is, hogy egyes vidékeken a XVI. század elejére egészen elterjedhetett. Annál viszont sokkal nagyobb számban bukkantak fel pálinkafőzésre utaló dokumentumok, amit eddig tudtunk vagy tudni véltünk a magyar középkori szeszfőzésről. Művelődéstörténetileg azt hiszem, hogy végül sikerült árnyaltabb képet alkotnunk a magyar későközépkor életmódjáról, akár a pálinkájáról is, hiszen láthattuk, hogy mennyi információ lelhető fel a pálinkafőzéssel kapcsolatosan. Érdekes lehet a nők szerepe is a sör- illetve pálinkafőzésben (eleve amennyiben gabonából készült a pálinka, úgy a két szakma egy pontig mindenképpen összeért). Úgy vélem, hogy sikerült az eddigi hagyományos álláspontokat kicsit kibővíteni, miszerint a középkorban csak bort ittak a

⁸⁵⁷ Kovács – Vétek, 1999. 10-11. old.; Marton, 2004. 82. old. Nyugat-Európában egyenesen jellemző volt a nők sörfőzése, például Luther Márton kedvenc söre a felesége által főzött volt.

⁸⁵⁸ Szende, 2005. 84. old. Meglátása szerint Eperjesen a sörfőzés elsősorban az asszonyok munkája volt.

magyarok, a szeszfőzés pedig csak az újkorban indult meg. Valójában látható, hogy a magyar pálinkafőzés marginalitása ellenére is bizony a középkorban gyökerezik.

- Az italtörténeti kutatásokban sem hagyható figyelmen kívül a török pusztítás okozta forráshiány, hiszen például az általam rajzolt pálinkaelterjedést ábrázoló térképen nagyon világosan körvonalazódik a török hódítás területe, ahonnan vizsgált időszakunkban nem maradt fenn adatunk a szeszfőzésre. Az összegyűjtött információk fényében azonban teljesen bizonyos, hogy ott is főztek szeszeket, ahol írott források nem, vagy csak ritkábban maradtak fenn (ha máshogyan nem, hát élelmes kereskedők által jutott el az ország eldugottabb pontjaira a pálinka). Bizonyos források ráadásul mára elvesztek, mint például az Iványi Béla által 1450 körülre datált bártfai sörfőzőcéh alapítólevele. Bártfán ráadásul soha nem is járt a török, így könnyű elképzelni, hogy az egykori Hódoltság területéről nem várható középkori italos források nagyobb számú további felbukkanása.

- A disszertáció továbbfejlesztése több ponton is lehetséges, hiszen minden forrást még mindig nem sikerült kiaknáznom teljesen, mint például a jogkönyveket (zsolnai, körmöcbányai, eperjesi) melyek rejthetnek még értékes adatokat, illetőleg Villanovusnak az említett feljegyzéseit fellelve a magyar királyné vizének története valamelyest megváltozhat. Idővel törvényszerű, hogy új (írott) források is kerüljenek elő. Disszertációm szempontjából nagyon fontos lenne, hogy végre Magyarországon is elkezdődjön az edények falán talált étel- és italmaradványok vizsgálata. Nem tudtam egyelőre érdemi segítséget nyújtani a malátázóház/sörfőzőház értelmezéseire, melyeket néhol szinonimaként használtak, míg például Eperjesen világosan kettéválasztották ezeket az épületeket.

7. Felhasznált irodalom

(rövidítésjegyzék)

- Ábel, 1881. = Ábel Jenő: *Egyetemeink a középkorban*. Bp. 1881.
A budai mészáros céh céhkönyve 1500-1528. (DF 286 055)
A francia borok és párlatok. Sopexa Párizs 1994
- Abu-Hámid, 1985. = *Abu-Hámid Al-Garnáti utazása Kelet- és Közép-Európában 1131-1153*.
(közli, komm. O. G. Bolsakov és A. L. Mongajt) Gondolat Bp. 1985.
- ADHL, 1993. = *Az Abaffy család levéltára 1247-1515. A Dancs család levéltára 1232-1525*.
A Hanvay család levéltára 1216-1525. (Ila Bálint kézírata alapján közzétette Borsa
Iván) Akadémiai Kiadó Bp. 1993.
- Agyagási, 2002. = Agyagási Klára: *Adalékok az or. Brága 'házi sör' szó etimológiájához*. In:
Bibók Károly, Ferencz István, Kocsis Mihály (szerk.): *Cirill és Metód példáját
követve... Tanulmányok H. Tóth Imre 70. születésnapjára*. Szeged 2002.
- Általános Szeszipari Közlöny 1898-1938*
- AMB, 1956. = D. Lehotská – D. Handzová – V. Horváth – Z. Hrabuššay – N. Merglová:
*Archív Mesta Bratislavy. Inventár stredovekých listín, listov a iných príbuzných
písomností*. Prága 1956.
- A német-lipcsei vargáknak 1471. évi márczius hó 3-án kelt czéhszabályai*. In: *Magyar
Gazdaságtörténeti Szemle* 1902.
- Andrásfalvy, 1958. = Andrásfalvy Bertalan: *A lótej erjesztése és fogyasztása Bogyiszlón*. In:
Néprajzi Közlemények 1958.
- André, 1998. = Jacques André: *Essen und Trinken im alten Roma*. Reclam Stuttgart 1998.
- AO, 2005. = *Anjou-kori oklevéltár*. Szeged I-XXV. kötet 1990-2005.
- Apor, 1978. = Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. Kritérion Bukarest 1978.
- Apponyi, 1906. = *A Pécz nemzetség Apponyi ágának oklevelei*. I. kötet Bp. 1906.
- Austin, 1985. = Gregory A. Austin (szerk.): *Alcohol in Western Society from Antiquity to
1800*. Santa Barbara, Denver, Oxford, 1985.
- Az ír whisky*. In: *Cocktail* 1999/3
- ÁÚÓ, 2001. = Wenzel Gusztáv: *Árpád-kori új okmánytár*. I-VIII. kötet (reprint) Pápa 2001.
- Bada, 2005. = Michal Bada: *A zsolnai városkönyv*. In: Csukovits Enikő – Lengyel Tünde

- (szerk.): *Bártfától Pozsonyig. Városok a 13–17. században*. Bp. 2005.
- Balassa, 1994. = Balassa Iván: *A magyar földművelés emlékei a 9-10. századból*. In: Kovács László (szerk.): *Honfoglalás és régészet*. Bp. 1994.
- Balázs, 1991. = Balázs Géza: *A szeszes lepárlás etnológiai párhuzamai*. In: Halász Péter (szerk.): *A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Andrásfalvy Bertalan tiszteletére*. Bp. 1991.
- Balázs, 1998. = Balázs Géza: *A magyar pálinka*. AULA. Bp. 1998.
- Bálint, 2004. = Bálint Csanád: *A nagyszentmiklósi kincs*. Balassi Kiadó Bp. 2004.
- Ballai, 1943. = Ballai Károly: *A magyar pásztorvilág élete*. In: Ballai Károly (szerk.): *A magyar vendéglátóipar története*. I. kötet Bp. 1943.
- Balogh, 1929. = Balogh István: *Velencei diplomaták Magyarországról*. Szeged 1929.
- Balogh, 1938. = Balogh Albin: *Mindennapi élet Szent István korában*. In: Serédi Jusztinián (szerk.): *Emlékkönyv Szent István király halálának kilencszázadik évfordulójára*. MTA Bp. 1938.
- Barabás, 1895. = Barabás Samu: *A Széki Teleki család oklevéltára*. II. kötet Bp. 1895.
- Baradlai – Bársony, 1930. = Baradlai János – Bársony Elemér: *A magyarországi gyógyszerészet története*. I. kötet Bp. 1930.
- Bárány, 1845. = Bárány Ágoston: *Torontálvármegye hajdانا*. Buda 1845.
- Bárdosy, 1832. = Joannes Bárdosy: *Supplementum annalectorum terrae Scepusiensis...* Lőcse 1832.
- Barr, 1994. = Andrew Barr: *Drink*. Bantam Press 1994.
- Bartha, 1973. = Bartha Antal: *A IX-X. századi magyar társadalom*. Akadémiai Kiadó Bp. 1973.
- Basařová – Hlavaček, 1999. = Gabriela Basařová, Ivo Hlavaček: *České pivo*. Prága 1999.
- Batthyány, 1827. = Batthyány Ignác: *Leges Ecclesiasticae Regni Hungariae...* III. kötet Claudiopolis 1827.
- BB, 2005. = Szakály Ferenc – Szücs Jenő: *Budai bortizedjegyzékek a 16. század első harmadából*. MTA Bp. 2005.
- BCSL, 1990. = *A Balassa család levéltára 1193-1526*. (Fekete Nagy Antal kézírata alapján kiadta Borsa Iván) Akadémiai Kiadó Bp. 1990.
- Belényessy, 1955. = Belényessy Márta: *Szőlő- és gyümölcsstermesztésünk a XIV. században*. In: *Néprajzi Értesítő* 1955.
- Belényessy, 1956. = Belényessy Márta: *A földművelés Magyarországon a XIV. században*. In: *Századok* 1956.

- Benkő, 1980. = Benkő Elek: *A középkori Nyársapát*. In: *Studia Comitatus* 9. 1980.
Besztercebánya városkönyve 1542-1561. (DF 273 045) – a dátum helyesen 1524-1561 lenne
- Bevilaqua, 1931. = Bevilaqua Borsody Béla: *A magyar serfőzés története*. I-II. kötet 1931.
- Bevilaqua, 1943/a. = Bevilaqua Borsody Béla: *A magyar serfőzés kezdete*. In: Ballai Károly (szerk.): *A magyar vendéglátóipar története*. I. kötet Bp. 1943.
- Bevilaqua, 1943/b. = Bevilaqua Borsody Béla: *A serivási szokások*. In: Ballai Károly (szerk.): *A magyar vendéglátóipar története*. I. kötet Bp. 1943.
- Bevilaqua, 1935. = Bevilaqua Borsody Béla-Mazsáry Béla: *Pest-budai kávéházak. Kávé és kávésmesterség 1535-1935*. I-II. kötet Athenaeum. Bp. 1935.
- Bickerdyke, 1965. = John Bickerdyke: *The Curiosities of Ale & Beer*. London, 1965.
- Bíró, 1998. = T. Bíró Mária: *Bort vagy sört ittak a rómaiak Pannóniában?* In: *História* 1998/5-6. szám.
- Blazovich – Schmidt, 2001. = Blazovich László – Schmidt József (közread., ford.): *Buda város jogkönyve*. Szeged 2001.
- Blazovich, 2005. = Blazovich László: *A Szepesség joga és a Szász tükör*. In: Csukovits Enikő – Lengyel Tünde (szerk.): *Bártfától Pozsonyig. Városok a 13–17. században*. Bp. 2005.
- Bleyer, 2005. = Bleyer Erzsébet: *Kancatej – az egészségmegőrzés, a természetes gyógyítás új lehetősége*. Elektronikus kiadás: Terebess Ázsia E-Tár
<http://www.terebess.hu/keletkultinfo/lexikon/kancatej.html> (belépés: 2005. 08. 23.)
- Blockley, 1981. = R. C. Blockley: *The Fragmentary Classicising Historians of the Later Roman Empire*. II. kötet Liverpool 1981.
- BO, 1877. = Haan Lajos és Zsilinszky Mihály: *Békésmegyei oklevéltár...* Bp. 1877.
- Bodnárová, 2005. = Miloslava Bodnárová: *A polgárság életszínvonala a mai Kelet-Szlovákia szabad királyi városaiban a 16. században*. In: Csukovits Enikő – Lengyel Tünde (szerk.): *Bártfától Pozsonyig. Városok a 13–17. században*. Bp. 2005.
- Bogdán, 1978. = Bogdán István: *Magyarországi hossz- és földmértékek a XVI. század végéig*. Akadémiai Kiadó Bp. 1978.
- Bogdán, 1991. = Bogdán István: *Magyarországi űr-, térfogat-, súly- és darabmértékek 1874-ig*. Akadémiai Kiadó Bp. 1991.
- Bonfini, 1936. = Antonius de Bonfinis: *Rerum Ungaricarum Decades*. (ed. I. Fögel et B. Iványi et L. Juhász) III. kötet Lipcse 1936.
- Bonfini, 1995. = Antonio Bonfini: *A magyar történelem tizedei*. (ford. Kulcsár Péter) Balassi Kiadó Bp. 1995.

- Borsa, 1940. = Borsa Béla: *Ismeretlen, egykorú német leírás Mátyás és Beatrix házasságáról*. Pécs 1940.
- Borsa, 1943. = Borsa Béla: *Reneszánszkori ünnepek Budán*. In: *Tanulmányok Budapest Múltjából* 1943.
- Bottéro, 1955. = J. Bottéro: *Getränke*. (szócikk) In: *Reallexikon der Assyriologie*. 3/IV. kötet 1955.
- Bónis, 1997. = Bónis György: *Szentszéki regeszták*. (szerk. Balogh Elemér) Püski Kiadó Bp. 1997.
- Börcsök, 1977. = Börcsök Vince: *Adatok a szegediek borkereskedelméről és borfogyasztásáról*. In: *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976–77/1*.
- Braudel, 1985. = Fernand Braudel: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII. század*. Gondolat. Bp. 1985.
- Bruckner, 1912. = Bruckner Győző: *A soltészesség intézménye a Szepességben*. In: *Dolgozatok Békefi Remig egyetemi tanári működésének emlékére*. Bp. 1912.
- BSZ, 1892. = Finály Henrik: *A besztercei szószedet. Latin-magyar nyelvemlék a XV. századból*. MTA Bp. 1892.
- BT, 1973. = Gerevich László – Kosáry Domokos: *Budapest története*. II. kötet Bp. 1973.
- BTOE, 1936. = Csánki Dezső – Gárdonyi Albert: *Budapest történetének okleveles emlékei*. I. kötet Bp. 1936.
- BVL, 1910. = Iványi Béla: *Bártfa szabad királyi város levéltára*. I. kötet Bp. 1910.
- Cassius Dio, 1750. = *Cassii Dionis Historiae Romanae*. (ford., jegyz. Henricius Valesius – Ioannes Albertus Fabricius) Hamburg 1750.
- CD, 1880. = Ipolyi Arnold – Nagy Imre – Véghely Dezső: *Hazai okmánytár. Codex diplomaticus patrius Hungaricus*. VII. kötet Bp. 1880.
- Castelman, 1994. = Michael Castelman: *Gyógynövény enciklopédia. Alapvető útmutató a természet gyógyszereihez*. Esély kiadó. Bp. 1994.
- Ciutâ – Plantos, 2005. = Beatrice Ciutâ, Cristinel Plantos: *Analiza arheobotanică a unui lot de semințe carbonizate provenit din „silozurile” descoperite la Piatra Craivii*. In: *Apulum. Acta Musei Apulensis*. 2005.
- Columella, 1819. = *Lucius Junius Moderatus Columella XII könyvei a' mezei gazdaságról...* (ford. Nemes Fábián József) II. kötet Pest 1819.
- Columella, 2005. = Columella: *A mezőgazdaságról*. (ford., jegyz. Hoffmann Zsuzsanna) Lectum Kiadó Szeged 2005.
- CIH, 1899. = *Corpus Iuris Hungarici*. Magyar Törvénytár. (Ford., jegyzetek: Nagy Gyula,

- Kolosvári Sándor, Óvári Kelemen. Magyarázatok: Márkus Dezső) I. kötet Bp. 1899.
- Cross – Sherbowitz-Wetzor, 1953. = Samuel Hazzard Cross and Olgerd P. Sherbowitz-Wetzor (transl., ed.): *The Russian Primary Chronicle*. Cambridge, Massachusetts 1953.
- Csánki, 1913. = Csánki Dezső: *Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak korában*. I-V. kötet Bp. 1890-1913.
- Csapó – Csapóné, 1998. = Csapó János – Csapóné Kiss Zsuzsanna: *Tej és tejtermékek az emberi táplálkozásban*. Kaposvár 1998.
- Császár, 1914. = Császár Mihály: *Az Acaademia Istropolitana. Mátyás király pozsonyi egyeteme*. Pozsony, 1914.
- Csávossy, 2002. = Csávossy György: *Jó boroknak szép hazája, Erdély*. Mezőgazda Kiadó Bp. 2002.
- Cseh – Ternai, 1978. = Cseh László – Ternai Jenő: *A komló termesztése és feldolgozása*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1978.
- Csoma, 1999. = Csoma Zsigmond: *Szent Vincétől Szent János poharáig*. Bp. 1999.
- Csoma, 2000. = Csoma Zsigmond: *Szent István szőlei és borai*. In: Csoma Zsigmond és Balogh István (szerk.): *Millenniumi szőlős-boroskönyv*. Agroinform Bp. 2000.
- Csongor, 1993. = Csongor Barnabás: *Kínai források az ázsiai avarokról*. Bp. 1993.
- Csukovits, 2003. = Csukovits Enikő: *Középkori magyar zarándokok*. MTA Bp. 2003.
- Danninger, 1907. = Danninger József: *Pozsony szab. kir. város 1526/7. évi számadáskönyve*. Bp. 1907.
- Darkó, 1915. = Darkó Jenő: *Bölcs Leó Taktikájának hitelessége*. MTA Bp. 1915.
- Dányi – Zimányi, 1989. = Dányi Dezső – Zimányi Vera: *Soproni árak és bérek a középkortól 1750-ig*. Akadémiai Kiadó Bp. 1989.
- Deliberatio, 1999. = *Deliberatio Gerardi Moresanae Aecclesiae Episcopi Supra Hymnum Trium Puerorum*. (ed. et transl. Béla Karácsonyi et László Szegefű) Szeged 1999.
- Dercsényi, 1990. = Dercsényi Dezső: *Nagy Lajos kora*. Akadémiai Kiadó Bp. 1990. (reprint)
- Detre, 2005. = Detre Csaba: *Hun szavak, szövegek*. In: Gazda József és Szabó Etelka (szerk.): *Kőrösi Csoma Sándor és Kelet népei*. 2005.
- DHA, 1992. = Györffy György (kiad., komm.): *Diplomata hungariae antiquissima*. MTA Bp. 1992.
- Dimitris Zorbas: *In Cleberation of Tsipouro*. <http://home.att.net/~dzorbas/tsipouro.htm> (belépés 2005. 08. 29.)
- Diokletians Preisedikt*. (kiadja, komm. Siegfried Lauffer) Berlin 1971.

- Divéky, 1914. = Divéky Adorján: *Zsigmond lengyel herceg budai számadásai (1500-1502., 1505)*. MTA Bp. 1914.
- Domanovszky, 1922. = Domanovszky Sándor: *A szepesi városok árúmegállító-joga*. MTA Bp. 1922.
- Draskóczy, 2000. = Draskóczy István: *A tizenötödik század története*. Pannonica Kiadó Bp. 2000.
- Dümmerth, 1985. = Dümmerth Dezső: *A két Hunyadi*. Panoráma Bp. 1985.
- EHSZ, 1992. = E. Kovács Péter (közéteszi): *Estei Hippolit püspök egri számadáskönyvei 1500-1508*. Eger 1992.
- Ember, 1892. = Josephus Ember: *Regesta diplomatica nec non epistolaria Bohemiae et Moraviae*. IV. kötet Prága 1892.
- Ember, 1988. = Ember Győző: *Magyarország nyugati külkereskedelme a XVI. század közepén*. Akadémiai Kiadó Bp. 1988.
- EMSZT, 1978. = Szabó T. Attila (szerk.): *Erdélyi magyar szótörténeti tár*. Kriterion Könyvkiadó Bukarest 1978.
- Engel, 1809. = Johannus Christianus Engel: *Monumenta Ungarica*. Vienna 1809.
- Engel, 1986. = Engel Pál: *Beilleszkedés Európába a kezdetektől 1440-ig (Magyarok Európában I. kötet)*. Háttér. Bp. 1986.
- Engel, 1995. = Engel Pál: *Egy bácskai jobbágynévsor 1525-ből*. In: *Történelmi Szemle* 1995/3.
- EO, 2004. = Jakó Zsigmond (közéteszi): *Erdélyi okmánytár*. II. kötet MOL Bp. 2004.
- Erdő, 2001. = Erdő Péter: *Egyházjog a középkori Magyarországon*. Osiris Bp. 2001.
- Ernyey, 1902. = Ernyey József: *A nagyszombati gyógyszerár felszerelése 1531-ben*. In: *A Gyógyszerész* 1902.
- EVL, 1931. = Iványi Béla: *Eperjes szabad királyi város levéltára*. Szeged 1931.
- EVSZ = *Eperjes város számadáskönyvei 1497-1511*. (MOL mikrofilm) 5370. tekercs
- Égető, 1997. = Égető Melinda: *A honfoglalók szőlőművelési és borászati ismeretei*. In: Kovács László–Paládi-Kovács Attila (szerk.): *Honfoglalás és néprajz*. Balassi Kiadó Bp. 1997.
- Érszegi, 1983. = Érszegi Géza (szerk.): *Árpád-kori legendák és intelmek*. Szépirodalmi Kiadó Bp. 1983.
- Étienne, 1976. = Étienne Balázs: *Gazdaság és társadalom a régi Kínában*. Európa könyvkiadó. Bp. 1976.
- Fábry, 1972. = Fábry György: *Hűtőgépek*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1972.

- Fehér, 1996. = Fehér M. Jenő: *Középkori magyar inkvizíció*. Gede Testvérek Bp. 1996.
- Fejér, 1843. = Fejér György: *Codex diplomaticus Hungariae*. I-X/8. kötet Buda 1829–1843.
- Fejérpataky, 1885. = Fejérpataky László: *Magyarországi városok régi számadáskönyvei*. MTA. Bp. 1885.
- Fejérpataky, 1893. = Fejérpataky László: *A Gutkeled-Biblia*. In: *Magyar Könyvszemle* 1893.
- Fekete, 1980. = Fekete János: *Alkohológia*. Tankönyvkiadó. Bp. 1980.
- Fekete Nagy, 1931. = Fekete Nagy Antal (közveteszi): *A Petróczy levéltár középkori oklevelei*. Bp. 1931.
- Feyér, 1981. = Feyér Piroska: *A szőlő- és bortermelés Magyarországon 1848-ig*. Akadémiai Kiadó Bp. 1981.
- FNESZ, 1988. = Kiss Lajos: *Földrajzi nevek etimológiai szótára*. Akadémiai Kiadó Bp. 1988.
- Fógel, 1917. = Fógel József: *II. Lajos udvartartása 1516-1526*. Bp. 1917.
- Foss – Ayer, 2002. = Clive Foss and Jane Ayer Scott: *Sardis*. In: Angeliki E. Laiou (ed.): *The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the Fifteenth Century*. Dumbarton Oaks 2002.
- Fraknói, 1877. = Fraknói Vilmos: *II. Lajos király számadási könyve*. In: *Magyar Történelmi Tár* 1877.
- Fráter, 1930. = Fráter István: *Brassó gazdasági helyzete a 15-16. század fordulóján*. Bp. 1930.
- Friedrich, 1962. = Gustavus Friedrich (condidit): *Codex diplomaticus et epistolaris Regni Bohemiae*. IV. kötet Prága 1962.
- Fügedi, 1972. = Fügedi Erik: *A bártfai bor- és ló kivitel*. In: *Agrártörténeti Szemle* 1972.
- Gaál, 1988. = Gaál Ernő: *A sör az ókori Egyiptomban és Mezopotámiában*. Gondolat Bp. 1988.
- Gayre – Papazian, 1948. = Robert Gayre – Charlie Papazian: *Brewing Mead. Wassail!* Brewers Publications Boulder 1948.
- Geccsényi, 1966. = Geccsényi Lajos: *Bártfa város szőlőgazdálkodása 1485–1563*. In: *Agrártörténeti Szemle* 1966.
- George, 1986. = Herbert George: *Likörbereitung*. Ulmer. Stuttgart 1986.
- Geréb, 1893. = *Herodotos történeti könyvei*. (ford., bev., jegyz., Geréb József) II. kötet MTA Bp. 1893.
- Gerencsér, 1984. = Gerencsér Emil: *Egy és más...* In: *Szeszipar* 1984/1.
- Gergelyffi, 1809. = Gergelyffi András: *Technologia, vagyis a' mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása*. Pozsony 1809.
- Glover, 2001. = Brian Glover: *The World Encyclopedia of Beer*. London 2001.

- Gosztonyi, 1939. = Gosztonyi Gyula: *A pécsi Szent Péter székesegyház eredete*. Pécs 1939.
- Göllner, 1971. = Carl Göllner: *Siebenbürgische Städte im Mittelalter*. Bukarest 1971.
- Grabarits, 2005. = Grabarits István: *A szőlő és a bor előfordulása a régi gyógyszerkincsben*.
In: *Orvostörténeti Közlemények 2005*.
- Gratz, 1925. = Gratz Ottó: *A tej és tejtermékek*. Bp. 1925.
- Griffith, 1999. = Randolph T. H. Griffith (transl.): *The Hymns of the Rgveda*. Delhi 1999.
- Grynaeus, 1996. = Grynaeus Tamás: *Isa por...* Fekete Sas Kiadó Bp. 1996.
- Gyárfás, 1870. = Gyárfás István: *A Jász-kunok története*. I. kötet Kecskemét 1870. (reprint)
Bp. 1992.
- Györffy, 1965. = Györffy György (vál., bev., jegyz.): *Napkelet felfedezése. Julianus, Plano
Carpini és Rubruk útjelentései*. Gondolat Kiadó Bp. 1965.
- Györffy, 1972. = Györffy György: *Az Árpád-kori szolgálónépek kérdéséhez*. In: *Történelmi
Szemle 1972/3-4*.
- Györffy, 1975. = Györffy György (szerk.): *A magyarok elődeiről és a honfoglalásról*.
Gondolat Kiadó Bp. 1975.
- Györffy, 1991. = Györffy György: *Dömös falu prépostsága és népei az Árpád-korban*. In:
Halász Péter (szerk.): *A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Tanulmányok
Andársfalvy Bertalan tiszteletére*. Bp. 1991.
- Györffy, 1998. = Györffy György: *Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza*. I-IV.
kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1987-1998.
- Gyulai, 1994. = Gyulai Ferenc: *A Kárpát-medence haszonnövényei a 9-10. században*. In:
Kovács László (szerk.): *Honfoglalás és régészet*. Bp. 1994.
- Gyulai, 1997. = Gyulai Ferenc: *A honfoglaló magyarság ételeinek régészeti-növényzeti
forrásai*. In: *Ómagyar Kultúra*. 1997. évi különszám (Vendéglátási és étkezési
szokások a honfoglaló magyaroknál...)
- Gyulai, 2000. = Gyulai Ferenc: *Honfoglalás és Árpád-kori növénytermesztés*. In: Bende Livia
– Lőrinczy Gábor (szerk.): *A középkori magyar agrárium*. Ópusztaszer 2000.
- Gyulai, 2001. = Gyulai Ferenc: *Archaeobotanika*. Bp. 2001.
- Gyulai, 2002. = Gyulai Ferenc: *A Kárpát-medence szőlő- és növényzeti emlékei*. In: Benyák
Zoltán – Benyák Ferenc (szerk.): *Borok és korok*. Bp. 2002.
- Gyulai, 2003. = Gyulai Ferenc: *Kiskundorozsma-Nagyszék szarmata kori település
növénymaradványai*. In: Szalontai Csaba (szerk.): *Úton-útfélen*. Szeged 2003.
- Gyürki, 2003. = H. Gyürki Katalin: *A budapesti Fortuna u. 18. számú lakóház régészeti
kutatásából származó üvegleletek*. In: *Budapest Régiségei 2003*.

- Gyürki, 1982. = H. Gyürki Katalin: *Forschungen auf dem Gebiete des Mittelalterlichen Buda: ein Unbekanntes Wohnhaus und der Ursprung eines Destillierkolbens*. In: *Acta Archaeologica Hungaricae* 1982.
- Gyürki, 1971. = H Gyürki Katalin: *Glasfunde aus dem 13. u. 14. Jahrhundert im Mittelalterlichen Dominikanerkloster von Buda*. In: *Acta Archaeologica Hungaricae* 1971.
- Gyürki, 1991. = H. Gyürki Katalin: *Üvegek a középkori Magyarországon*. Bp. 1991.
- GYVL, 1938. = Veress Endre: *Gyula város oklevéltára (1313-1800)*. Bp. 1938.
- Hain, 1913. = *Hain Gáspár lőcsei krónikája*. (kiad. Bal Jeromos, Förster Jenő és Kauffmann Aurél) Lőcse 1910-13.
- Hajnóczy, 1928. = Hajnóczy Iván: *A céhek életéből. XV. és XVI. századbeli céhszabályok*. Bp. 1928(?).
- Halász, 1981. = Halász Zoltán: *Könyv a magyar borról*. Corvina Bp. 1981.
- Haraszi, 1977. = Haraszi Ede: *Az állat és a legelő*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1977.
- Harmatta, 1993. = *Lexicon Latinitatis Medii Aevi Hungariae*. (ed. Harmatta János) I-IV. kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1987–1993.
- Harsányi, 1914. = Harsányi Sándor: *Legyetek Józanok. A „Bor” szó a Bibliában*. Homestead 1914.
- Hartyányi – Nováki – Patay, 1968. = P. Hartyányi Borbála – Nováki Gyula – Patay Árpád: *Növényi mag- és termésleletek Magyarországon az újkőkortól a XVIII. századig*. In: *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 1967-68.
- Házi, 1936. = Házi Jenő: *Sopron szabad királyi város története*. I/3 – II/4. kötet Sopron 1926-36.
- Heckenast, 1970. = Heckenast Gusztáv: *Fejedelmi (királyi) szolgálónépek a korai Árpád-korban*. Akadémiai Kiadó Bp. 1970
- Hegyí, 1968. = Hegyí József: *Tinódi Lantos Sebastyén*. Szigetvár 1968.
- Herczeg, 1929. = Herczeg Árpád: *Manardus János (1462-1536) magyar udvari főorvos élete és művei*. MTA Bp. 1929.
- Herczegh, 1894. = Herczegh Mihály: *A bortermelés hazai fejlődése*. In: *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 1894.
- Hérics-Tóth – Osztróvszky, 1921a. = Hérics-Tóth Jenő – Osztróvszky Antal: *A szeszgyártás kézikönyve*. Bp. 1921.
- Hérics-Tóth – Osztróvszky, 1921b. = Hérics-Tóth Jenő – Osztróvszky Antal: *Gyümölcsök szeszipari feldolgozása. Borgazdasági melléktermékek értékesítése*. Athenaeum. Bp.



- 1921.
- Hérics-Tóth – Taxner, 1926. = Hérics-Tóth Jenő és Taxner Károly: *Szeszesitalok és ecet készítése mézből*. Bp. 1926.
- Hérodotosz, 2000. = Hérodotosz: *A görög-perzsa háború*. (ford. Muraközy Gyula) Osiris Bp. 2000.
- Hlatky, 1996. = Michael Hlatky: *Das große österreichische Bierlexikon*. Austria Medien Service Wien 1996.
- Hoffmann – Rácz – Tóth, 1999. = Hoffmann István – Rácz Anita – Tóth Valéria: *Helynévtörténeti adatok a korai ómagyar korból*. I-II. kötet Debrecen 1997-1999.
- Hoffmann, 2001. = Hoffmann Tamás: *Európai parasztok. Az étel és az ital*. Osiris Bp. 2001.
- Holl, 1966. = Holl Imre: *Mittelalterliche Funde aus einem Brunnen von Buda*. Akadémiai Kiadó Bp. 1966.
- Holl, 1973. = Holl Imre: *Sopron középkori városfalai IV*. In: *Archaeológiai Értesítő* 1973.
- Holl, 1982. = Holl Imre: *Középkori desztilláló készülékek cserépből, Kőszeg várában*. In: *Archaeológiai Értesítő* 1982.
- Holl – Parádi, 1982. Holl Imre – Parádi Nándor: *Das Mittelalterliche Dorf Sarvaly*. Akadémiai Kiadó Bp. 1982.
- Holl, 1992. = Holl Imre: *Kőszeg vára a középkorban*. Akadémiai Kiadó Bp. 1992.
- Horogszegi – Rábai, 2005. = Horogszegi Zoltán – Rábai Krisztina: *Szemelvények Zsigmond lengyel herceg számadásaiból*. JATEPress Szeged 2005.
- Írország lelke*. In: *DRINK* 1996/3
- Iványi, 1906. = Iványi Béla: *A tiszaluczi vám bevételei és azok felhasználása 1516-1520-ig*. In: *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 1906.
- Iványi, 1909a. = Iványi Béla: *Eperjes szabad királyi város jegyzőkönyve*. In: *Történelmi Tár* 1909.
- Iványi, 1909b. = Iványi Béla: *Eperjes város végrendeleti könyvei*. In: *Történelmi Tár* 1909.
- Iványi, 1911/a. = Iványi Béla: *Adatok Eperjes város középkori iskolaügyének történetéhez*. In: *Történelmi Tár* 1911.
- Iványi, 1911/b. = Iványi Béla: *A lőcsei „Krisztus Teste” testvérület jegyzőkönyve 1431-1584*. In: *Közlemények Szepes Vármegye Múltjából* 1911. okt.
- Iványi, 1916. = Iványi Béla: *Szepesiek felvétele a kassai polgárok közé a középkorban*. In: *Közlemények Szepes Vármegye Múltjából* 1916.
- Iványi, 1917/a. = Iványi Béla: *Jogtörténeti vonatkozások Eperjes számadáskönyveiben*. In: *Emlékkönyv Fejérpataky László életének hatvanadik évfordulója ünnepére*. Bp. 1917.

- Iványi, 1917/b. = Iványi Béla: *A Márkusfalvy Máriássy család levéltára. Közlemények Szepes Vármegye Múltjából* 1917.
- Iványi, 1937. = Iványi Béla: *A Széki gróf Teleki család gyömrői levéltára*. Szeged 1937.
- Iványi, 1956. = Iványi Béla: „Vízégetés” Nyugat-Magyarországon a XVI-XVII. században. In: *Orvostörténeti Közlemények* 1956/4.
- Jakab, 1870. = Jakab Elek: *Oklevéltár Kolozsvár történetéhez*. I. kötet Buda 1870.
- Jerney, 1854. = Jerney János: *Magyar nyelvkincsek Árpádék korszakából*. Pest 1854.
- Johnson, 2002. = *Hugh Johnson's Story of Wine* 2002.
- Jónás, 1999. = Sz. Jónás Ilona (szerk.): *Középkori egyetemes történeti szöveggyűjtemény*. Osiris Kiadó Bp. 1999.
- Kalász, 1932. = Kalász Elek: *A szentgotthárdi apátság birtokviszonyai és a ciszterci gazdálkodás a középkorban*. Bp. 1932.
- Kara, 1979 = Kara György: *Mongólia*. Panoráma Kiadó Bp. 1979.
- Karácsonyi, 1887. = Karácsonyi János: *Szent-Gellért, csanádi püspök, élete és művei*. Bp. 1887.
- Kardos, 1936. = Kardos Tibor: *Coluccio Salutati levelezése a magyar Anjoukkal*. In: *Századok* 1936.
- Kálmán, 2003. = Kálmán Béla: *A nevek világa*. Sprinter Kiadó Bp. 2003.
- Kárffy, 1901. = Kárffy Ödön: *A csicseri család levéltára*. In: *Történelmi Tár* 1901.
- Kárpáti, 1972. = Kárpáti Endre: *Alkoholizmus elleni küzdelem a reformkori Erdélyben*. In: *Alkoholológia* 1972/4.
- Kárpáti, 1979. = Kárpáti Endre: *A magyarországi alkoholizmus elleni küzdelem múltjából*. Alkoholizmus Ellenes Országos Bizottság. Bp. 1979.
- Kázmér, 1993. = Kázmér Miklós: *Régi magyar családnevek szótára XIV-XVII. század*. Magyar Nyelvtudományi Társaság Bp. 1993.
- Kecskés, 2000. = Kecskés L. András: *Dömös*. Bp. 2000.
- Keller, 1977. = Keller Miklós (szerk.): *Borpárlat és gyümölcspálinka*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1977.
- Kemény, 1892. = Ifj. Kemény Lajos: *Kassa város régi számadáskönyvei 1431-1533*. Kassa 1892.
- Kempler, 1984. = Kempler Kurt: *A gyógyszerek története*. Gondolat Bp. 1984.
- Képes krónika, 2004. = Bollók János (ford.): *Képes krónika*. Osiris Bp. 2004.
- Kerekes, 1913. = Kerekes György: *Kassa polgársága, ipara és kereskedése a középkor végén*. In: Mártonffy Márton (szerk.): *Iparosok olvasótábora*. 1913/3-4.

- Ketter, 1985. = Ketter László: *Gasztronómiánk krónikája*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1985.
- Király, 1894. = Király János: *Pozsony város joga a középkorban*. MTA. Bp. 1894.
- Kirsch – Szabó – Tóth-Zsiga, 1986. = Kirsch János – Szabó Lóránd – Tóth-Zsiga István (szerk.): *A magyar élelmiszeripar története*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1986.
- Kisbán, 1969. = Kisbán Eszter: *Die historische Bedeutung des Joghurts in den Milchverarbeitungssystemen Südosteuropas*. In: Földes László (szerk.): *Viehwirtschaft und Hirtenkultur*. Bp. 1969.
- Kisbán, 1997/a. = Kisbán Eszter: *Italok*. In: Paládi-Kovács Attila (sorozatszerk.) – Balassa Iván (főszerk.): *Magyar néprajz nyolc kötetben. Életmód*. Akadémiai Kiadó Bp. 1997.
- Kisbán, 1997/b. = Kisbán Eszter: *Ételek és italok*. In: Kovács László – Paládi-Kovács Attila (szerk.): *Honfoglalás és néprajz*. Balassi Kiadó Bp. 1997.
- Kiss, 1930. = Kiss Lajos: *A Nyírvíz*. In: *A Földgömb* 1930/1.
- Kiss, 1964. = Kiss Attila: *A Kárpát-medence koraközépkori szőlőművelésének kérdéséhez*. In: *Agrártörténeti Szemle* 1964.
- Kiss, 1997. = Kiss Lajos: *Erdély vízneveinek rétegződése*. In: Kovács László – Veszprémy László (szerk.): *Honfoglalás és nyelvészet*. Balassi Kiadó Bp. 1997.
- Kiszely, 2001. = Kiszely István: *A magyar nép őstörténete*. Magyar Ház Bp. 2001.
- KKJ, 1990. = Jakó Zsigmond: *A kolozsmonostori konvent jegyzőkönyvei*. I-II. kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1990.
- KKK = *Kassa város közigazgatási könyve*. (DF 271 721)
- KLAI = *Kassa város Libri actorum iudiciarum-ai*. (DF 271 270)
- Klaus-Jürgen Matz: *Ki mikor uralkodott? Ki mikor kormányzott?* Springer Bp. 1994.
- Kmoskó, 1997 = Kmoskó Mihály: *Mohamedán írók a steppe népeiről*. *Földrajzi irodalom*. I/1 – I/2. kötet Balassi Kiadó Bp. 1997.
- KMTL, 1994. = Kristó Gyula (főszerk.): *Korai magyar történeti lexikon*. Akadémiai Kiadó Bp. 1994.
- Knauz, 1863. = Knauz Nándor: *Középkori olcsóság*. In: *Magyar Sion* 1863.
- Kniezsa, 1952. = Kniezsa István: *Középkori cseh oklevelek. Stredoveké České Listiny*. Akadémiai Kiadó Bp. 1952.
- Kolozsvári – Óvári, 1897. = Kolozsvári Sándor és Óvári Kálmán: *A magyar törvényhatóságok jogszabályainak gyűjteménye*. IV/2. kötet MTA Bp. 1897.
- Komoróczy, 1983. = Komoróczy Géza (előszó, jegyz., ford.): „*Fénylő ölednek édes örömében...*” *A sumér irodalom kistükré*. Európa Könyvkiadó Bp. 1983.
- Kosutány, 1887. = Kosutány Tamás: *A szeszfőzés történetéről*. In: *Természettudományi*

Közlöny 1887.

Kovachich, 1799. = Kovachich Márton György: *Formulae solennes styli...* Pest 1799.

Kovács – Binder, 1981. = Kovács Géza és Binder Pál (vál., jegyz.): *A céhes élet Erdélyben.*

Kriterion Könyvkiadó Bp. 1981.

Kovács, 1959. = Kovács Miklós: *Régmúlt idők méhészete.* Bp. 1959.

Kovács, 1996. = Kovács László: *Ami a zsákmányból megmaradt.* In: Veszprémy László (szerk.): *Honfoglaló őseink.* Zrínyi Kiadó Bp. 1996.

Kovács – Szakál, 2000. = Ö. Kovács József – Szakál Aurél (szerk.): *Kiskunhalas története.* I. Kiskunhalas 2000.

Kovács – Vének, 1999. = Kovács Gábor – Vének György: *A sörök világa, a világ sörei.* Raabe Klett Könyvkiadó Bp. 1999.

Kovács, 1900. = *Pénzérték-viszonyok Pozsonyban 1435-60 közt.* In: *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 1900.

Kovács, 1902. = Kovács Ferenc: *Nyugatmagyarország áruforgalma a XV. században a pozsonyi harmincadkönyv alapján.* Bp. 1902.

Kóta, 1997. = Kóta Péter: *Középkori oklevelek Vas megyei levéltárakban. I. Regeszták a vasvári káptalan levéltárának okleveleiről 1212-1526.* Szombathely 1997.

Könyöki, 1905. = Könyöki József: *A középkori várak különös tekintettel Magyarországra.* MTA Bp. 1905.

Kőfalvi, 2006/a. = Kőfalvi Tamás: *Hatalmaskodási esetek a középkori Dél-Dunántúlon.* Szeged 2006.

Kőfalvi, 2006/b. = Kőfalvi Tamás: *A pécsváradi konvent hiteleshelyi oklevéltára 1254-1526.* Szeged 2006.

Kövár, 1861. = Kövár László: *A magyar családi és közéleti viseletek és szokások a nemzeti fejedelmek korából.* Pest 1861.

Kristó, 1981/a. = Kristó Gyula: *Sírhelyekre utaló adatok korai okleveleinkben.* In: *Acta Historica* LXXI. (1981.)

Kristó, 1981/b. = Kristó Gyula (szerk.): *Szeged története.* I. kötet Szeged 1981.

Kristó, 1984. = Székely György (főszerk.): *Magyarország története. Gazdaság* (szerk. Kristó Gyula). I/2. kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1984.

Kristó, 1988. = Kristó Gyula: *Az Anjou-kor háborúi.* Zrínyi Kiadó Bp. 1988.

Kristó, 1994. = Kristó Gyula (szerk.): *Kun László emlékezete.* Szeged, 1994.

Kristó, 1996. = Kristó Gyula: *Honfoglalás és társadalom.* MTA Bp. 1996.

Kristó, 1999. = Kristó Gyula (szerk.): *Az államalapítás korának írott forrásai.* Szeged 1999.

- Kubinyi, 1964. = Kubinyi András: *A mezőgazdaság történetéhez a Mohács előtti Budán* (Gallinczer Lénárt számadáskönyve 1525-ből). In: *Agrártörténeti Szemle* 1964.
- Kubinyi, 1990. = Kubinyi András: *A középkori anyagi kultúra...* In: *AETAS* 1990/2.
- Kubinyi, 2005. = Kubinyi András: *Logisztikai kérdések a Mohács előtti magyar hadszervezetben*. In: Hausner Gábor (szerk.): *Tanulmányok Perjés Géza emlékére*. Bp. 2005.
- Kulcsár, 1984. = Kulcsár Péter: *Az 1522-es szegedi tizedjegyzék mint történeti forrás*. In: Blazovics László (szerk.): *Tanulmányok Csongrád megye történetéből*. VIII. Szeged 1984.
- Kumorovitz, 1960. = Kumorovitz L. Bernát és M. Kállai Erzsébet: *Kultúrtörténeti szemelvények a Nádasdiak 1540-1550-es számadásaiból*. I-II. kötet Bp. 1959-60.
- Kumorovitz, 1964. = Kumorovitz L. Bernát: *A zselicszentjakabi alapítólevél 1061-ből*. In: *Tanulmányok Budapest Múltjából* 1964.
- Kumorovitz, 1980. = Kumorovitz L. Bernát: *Szent László vásár-törvénye és Kálmán király pecsétes cartulája*. In: Mezey László (szerk.): *Athleta patriea. Tanulmányok Szent László történetéhez*. Szent István Társulat Bp. 1980.
- Kun, 2000. = Kun Péter: *A kumisz az ember vére*. I. rész. In: *Lovas Nemzet* 2000/7.
- Kuun, 1981. = Kuun Géza (közreadó): *Codex Cumanicus*. Bp. 1981.
Landfrancus párizsi doktor orvosi műve 1339-ből. (A kalocsai érseki könyvtárban MS 376 jelzetű Medizinische Sammelhandschrift címen fut. Kiadási éve 1472.)
- László, 1997. = László Gyula: *A honfoglaló magyar nép élete*. (reprint) Püski Bp. 1997.
- Ligeti, 1962. = Ligeti Lajos (ford.): *A mongolok titkos története*. Gondolat Kiadó Bp. 1962.
- Ligeti, 1985. = Ligeti Lajos: *A Codex Cumanicus mai kérdései*. Bp. 1985.
- Ligeti, 1986. = Ligeti Lajos: *A magyar nyelv török kapcsolatai a honfoglalás előtt és az Árpád-korban*. Akadémiai Kiadó Bp. 1986.
- Lippai, 1753. = Lippai János: *Posoni kert*. Győr 1753.
- Lips, 1962. = Julius Lips: *A dolgok eredete*. Bp. 1962.
- Lőrincz, 1984. = Lőrincz József: *A sörárpa termesztése*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1984.
- LSCE = *Liber secretarii civitatis Epperies 1424-1505*. 5369. tekercs (MOL mikrofilm)
- Lubominski, 1863. = Lubominski Yan Tadeusz: *Kodeks dyplomatyczny księstwa mazowieckiego (1380-1388)*. Varsó 1863.
- Lukinich, 1937. = Lukinich Imre: *A Podmanini Podmaniczky-család oklevéltára. 1351-1510*. I. kötet MTA Bp. 1937.
- Lux, 1934. = Lux Gyula: *Dobsina településének és birtoklásának története*. In: *Turul*

- 1934/3-4. (CD változat)
- Maenchen-Helfen, 1997. = Otto J. Maenchen-Helfen: *Die Welt der Hunnen*. VMA Verlag Wiesbaden 1997.
- Magnus, 1702. = Albertus Magnus: *De secretis mulierum item de virtutibus herbarum, lapidum, et animalium*. Amszterdam 1702. évi kiadás.
- Magyar Szesztermelő 1898-1944*
- Magyary-Kossa, 1927. = Magyary-Kossa Gyula: *Aqua reginae Hungariae*. 1927.
- Magyary-Kossa, 1940. = Magyary-Kossa Gyula: *Magyar orvosi emlékek*. I-IV. kötet Bp. 1929-1940.
- Makk, 2005. = Makk Ferenc: *Amicus Plato, sed magis amica veritas (Avagy hogyan nem szabad magyar őstörténetet írni)*. In: *Századok 2005*.
- Maksai, 1940. = Maksai Ferenc: *A középkori Szatmár megye*. Bp. 1940.
- Manardus, 1542. = Ioannes Manardus: *Epistolae Medicinales...* Velence 1542.
- Marcellinus, 1917. = *Ammianus Marcellinus reánk maradt történeti könyvei*. II. kötet (ford., bev., jegyz. Pirchala Imre) Bp. 1917.
- Marcellinus, 1993. = Ammianus Marcellinus: *Róma története*. (ford. Szepesy Gyula) Európa Könyvkiadó Bp. 1993.
- Maróti, 1983. = Vergilius: *Georgica*. (bev., jegyz. Maróti Egon) Tankönyvkiadó Bp. 1983.
- Marsina, 1976. = Richard Marsina: *Városfejlődés a Felvidéken, a mai Szlovákia területén, a XV. században*. In: *Világtörténet 1976*.
- Marsina, 1984. = Richard Marsina (ed.): *Výsady miest a mestečiek na slovensku (1238-1350)*. SAV Bratislava 1984.
- Marton, 2002. = Marton Szabolcs: *Az égetett szeszek és az emberiség*. Bába és Társa Szeged 2002.
- Marton, 2004. = Marton Szabolcs: *Az italok és az italozás története*. JATEPRESS Szeged 2004.
- Marton, 2003. = Marton Szabolcs: *Égetett szeszek a 15-16. századi Magyarországon*. In: Weisz Boglárka (szerk.): *Középkortörténeti tanulmányok. III. Medievisztikai PhD-konferencia*. Szegedi Középkorász Műhely Szeged 2003.
- Marton, 2005/a. = Marton Szabolcs: *Középkori szeszesitalaink színei. Vörös- és fehérborok, világos és barna sörök*. In: Marton Szabolcs – Teiszler Éva (szerk.): *Középkortörténeti tanulmányok. IV. Medievisztikai PhD-konferencia*. Szegedi Középkorász Műhely Szeged 2005.
- Marton, 2005/b. = Marton Szabolcs: *Rejtélyes Jiahu*. In: *Coctail 2005/1*.

- Marton, 2005/c. = Marton Szabolcs: *Adalékok a Kárpát-medence kora középkori szőlőműveléséhez*. In: *Acta Historica* 2005/4.
- Márton, 1999. = Márton András: *Méhészet*. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó Bp. 1999.
- Matolcsi, 1982. = Matolcsi János: *Állattartás őseink korában*. Gondolat Bp. 1982.
- Mayer, 1925. = Mayer Ferenc Kolos: *Orvosok és patikusok bűnei a XV. században*. In: *Orvosi Hetilap* 1925.
- Mazsáry, 1941. = Mazsáry Béla: *A magyar italmérés gyakorlata a jövedéki törvény megalkotásáig (1367-1888)*. Bp. 1941.
- Mazsáry, 1943. = Mazsáry Béla: *Az italmérés középkori városainkban a tatárjárástól a mohácsi vészig*. In: Ballai Károly (szerk.): *A magyar vendéglátóipar története*. Bp. 1943.
- Melich, 1912. = Melich János (sajtó alá rendezte): *Calepinus latin-magyar szótára 1585-ből*. MTA Bp. 1912.
- Merényi – Schneider, 1999. = Merényi Imre – Schneider Frigyes: *A tej és termelése*. Gazda Kiadó Bp. 1999.
- MES, 1875. = Ferdinandus Knauz (coll., ed.): *Monumenta Ecclesiae Strigoniensis*. I-II. kötet Esztergom 1874-1875.
- MES, 1924. = Ludovicus Crescens Dedek (coll., ed.): *Monumenta Ecclesiae Strigoniensis*. III. kötet Esztergom 1924.
- Mester, 1997. = Mester Edit: *Középkori üvegek*. Visegrád 1997.
- MGH, 1835. = *Monumenta Germaniae Historica. Leges*. (ed. Georgius Heinricus Pertz) I. kötet Hannover 1835. (1991-es reprint)
- MHK, 1900. = Pauler Gyula és Szilágyi Sándor (szerk.): *A magyar honfoglalás kútfői: a honfoglalás ezredéves emlékére*. MTA Bp. 1900.
- ML, 1982. = *Mezőgazdasági lexikon*. I. kötet Mezőgazdasági Kiadó 1982.
- MNL, 1981. = Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar néprajzi lexikon*. III-IV. kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1980-81.
- Mollay, 1993/a. = Mollay Károly: *Az 1530. évi soproni adójegyzék*. In: *Soproni Szemle* 1993/1.
- Mollay, 1993/b. = Mollay Károly: *Az 1532. évi soproni adójegyzék*. In: *Soproni Szemle* 1993/3.
- Mollay, 1993/c. = Mollay Károly (szerk.): *Első telekkönyv (1480-1553)*. In: G. Szende Katalin (sorozatszerk.): *Sopron város történeti forrásai*. A) sorozat I. kötet Sopron 1993.

- Mollay, 1994. = Mollay Károly: *Des Geschäftsbuch des Krämers Paul Moritz – Moritz Pál kalmár üzleti könyve (1520-1529)*. Sopron 1994.
- Molnár, 1949. = Molnár Erik: *A magyar társadalom története az Árpádkortól Mohácsig*. Szikra Bp. 1949.
- Montanari, 1996. = Massimo Montanari: *Éhség és bőség*. Atlantisz Könyvkiadó Bp. 1996.
- Moravcsik, 1984. = Moravcsik Gyula: *Az Árpád-kori magyar történet bizánci forrásai*. Akadémiai Kiadó Bp. 1984.
- MRH, 1979. = Antonius Fekete Nagy – Victor Kenéz – Ladislaus Solymosi – Geisa Érszegi: *Monumenta rusticorum in Hungariae rebellium anno MDXIV*. Akadémiai Kiadó Bp. 1979.
- Murmelius, 1896. = Szamota István: *A Murmelius-féle latin-magyar szójegyzék 1533-ból*. In: *Értekezések a Nyelv- és Széptudományok Köréből 1896/7*
- Müller, 2000. = Müller Róbert: *A középkor agrotechnikája*. In: Bende Livia – Lőrinczy Gábor (szerk.): *A középkori magyar agrárium*. Ópusztaszer 2000.
- Müller-Grzenda, 1996. = Arstid Müller-Grzenda: *Pflanzenwässer und gebrannter Wein als Arzneimitteln*. DAV Stuttgart 1996.
- MZSO, 1959. = Grünwald Fülöp és Scheiber Sándor (szerk.): *Magyar-Zsidó oklevéltár*. V/1. kötet Bp. 1959.
- Nagy, 1843. = Nagy Ferencz: *Pálinkaveszély és a mérsékleti egyesületek*. Kolozsvár 1843.
- Nagy, 1884. = *Anjoukori okmánytár* (szerk.: Nagy Imre) IV. kötet Bp. 1884.
- Nagy, 1889. = Nagy Gyula: *A Nagymihályi és Sztárai gróf Sztáray család oklevéltára*. II. kötet Bp. 1889.
- Narziss, 1981. = Ludwig Narziss: *A sörgyártás*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1981.
- Nedeczky, 1880. = Nedeczky Gáspár (dömösi plébános): *Dömös története és újabb leírása*. Esztergom 1880.
- Németh, 1940. = Németh Gyula: *A hunok nyelve*. In: Németh Gyula (szerk.): *Attila és hunjai*. Magyar Szemle Társaság Bp. 1940.
- Németh, 1959. = Németh Gyula: *Egy jáász szójegyzék az országos levéltárban* (különlenyomat) 1959.
- Nyékhegyi, 2003. = B. Nyékhegyi Dorottya: *Középkori kútelelet a budavári Szent György téren*. Bp. 2003.
- Olajos, 2001. = Olajos Teréz: *A IX. századi avar történelem görög nyelvű forrásai*. Szegedi Középkorász Műhely Szeged 2001.
- Oláh, 1989. = Oláh Andor: *A természet patikája*. Kossuth. Bp. 1989.

- Oláh, 2000. = Oláh Miklós: *Hungária*. (ford. Németh Béla) Osiris Kiadó Bp. 2000.
- Ortvay, 1882. = Ortvay Tivadar: *Magyarország régi vízrajza a XIII. század végéig*. MTA Bp. 1882.
- Ortvay, 1900. = Ortvay Tivadar: *Pozsony város története*. II/2-3. kötet Pozsony 1898-1900.
- Ovidius, 1991. = Ovidius: *Levelek Ponthusból*. (ford., utószó, jegyz. Kartal Zsuzsa) Európa Könyvkiadó Bp. 1991.
- Ovidius, 2002. = Ovidius: *Keservek*. Magyar Könyvklub 2002.
- Ozsváth, 2003. = Ozsváth Gábor Dániel: *Kézimalomkövek az M5 autópálya nyomvonalán (Kiskundorozsma-Nagyszék)*. In: Szalontai Csaba (szerk.): *Úton-útfélen*. Szeged 2003.
- Ördög, 2002. = Ördög Ferenc: *Helynévmutató Csánki Dezső történelmi földrajzához*. Akadémiai Kiadó Bp. 2002.
- Ősbor Kínából. In: *Élet és tudomány* 2005. jan. 7.
- Hartyányi – Nováki – Patay, 1968. = P. Hartyányi Borbála – Nováki Gyula – Patay Árpád: *Növényi mag- és termésleletek Magyarországon az újkőkortól a XVIII. századig*. In: *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1967-68*.
- Palacky, 1847. = Franz Palacky: *Ueber Formelbücher, zunächst in Bezug auf böhmische Geschichte*. I-II. kötet Prága 1842-1847.
- Palásthy, 1890. = Palásthy Pál: *Palásthyak*. I. kötet Bp. 1890.
- Paládi-Kovács, 1966. = Paládi-Kovács Attila: *A boza kultúrtörténeti hátteréhez*. In: *Műveltség és Hagyomány* 1966.
- Paládi-Kovács, 1993. = Paládi-Kovács Attila: *A magyar állattartó kultúra korszakai*. MTA Bp. 1993.
- Péché, 1884. = Péché Antal: *Alsó Magyarország bányamívelésének története*. I. kötet MTA. Bp. 1884.
- Perndorfer, 1999. = Rudolf Perndorfer: *Das Handwerk der Bierbrauerei im Mittelalter*. (szakdolgozat) Salzburg 1999.
- Pesty – Ortvay, 1896. = Pesty Frigyes – Ortvay Tivadar: *Oklevelek Temesvármegye és Temesváros történetéhez*. I. kötet Pozsony 1896.
- Pető, 1977. = R. Pető Mária: *Élelmiszer-feldolgozás Aquincumban*. In: *Agrártörténeti Szemle* 1977/1-2.
- Piekosiński, 1874. = Franciszek Piekosiński: *Kodeks dyplomatyczny katedry krakowskiej ś Wacława*. I. kötet Krakkó 1874.
- Piekosiński, 1879. = Franciszek Piekosiński: *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa 1257-1506. Monumenta medii aevii historica res gestas Poloniae illustrantia*. V. kötet

- Krakkó 1879.
- Piekosiński, 1887. = Franciszek Piekosiński: *Kodeks dyplomatyczny Małopolski*. II-III. kötet
Krakkó 1886-1887.
- Piirainen, 2001. = Iipo Tapani Piirainen: *Nachträge zum zipser Recht*. Verlag Polypress
Levoča 2001.
- Plinius, 1909 = Caius Plinius Secundus: *Historia naturalis...* (ed. Carolus Mayhoff) II-III.
kötet Lipcse, 1909.
- Pokhlebin, 1992. = William Pokhlebin: *A History of Vodka*. (transl. Renfrey Clarke) 1992.
- Polumin, 1981. = Oleg Polumin: *Európai fái és bokrai*. Gondolat Kiadó Bp. 1981.
- Pór, 1900. = Pór Antal: *A magyarok kedvelt ételei a középkorban*. In: *Magyar
Gazdaságtörténeti Szemle* 1900.
- Pór, 1901. = Pór Antal: *Erzsébet királyné acheni zarándoklata 1357-ben*. (különlenyomat)
Bp. 1901.
- Praevotius, 1666. = *Joannis Praevotii Rauracensis Opera Medica Posthuma*. Hannover 1666.
- Pray, 1764. = Georgius Pray: *Annales regum Hungariae ab Anno Christi CMXCVII ad
Annum MDLXIV*. II. kötet Vindobonae (Bécs) 1764.
- Prónay, 1855. = báró Prónay Gábor: *Vázlatok Magyarhon népeletéből*. Pest 1855.
- PRT, 1908. = Erdélyi László (szerk.): *A pannonhalmi Szent-Benedek-rend története*. I. kötet
1908.
- PSZK = *Pozsony város: Kammerrechnungen 1542-ig*. (MOL mikrofilm)
- PVL, 1981. = *The Russian Primary Chronicle*. (ford., szerk. Samuel Hazzard Cross – Olgerd
P. Sherbowitz-Wetzor) 1981.
- QGST, 1896. = *Quellen zur Geschichte der Stadt Kronstadt [Brassó] in Siebenbürgen*. (ed.
Julius Gross) I-III. kötet Brassó 1886-1896.
- Raymundus Lullus: *Excepta ex libro qui inscribitur Medicina magna; cum additionibus
Ariosti*. (FSZEK gyűjtemény, XVII. századi másolat)
- Rapaics, 1932. = Rapaics Raymund: *A magyarság virágai*. Bp. 1932.
- Rapaics, 1934. = Rapaics Raymund: *A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története*.
Bp. 1934.
- Reizner, 1900. = Reizner János: *Szeged története. Oklevéltár*. IV. kötet Szeged 1900.
- Réthly, 1962. = Réthly Antal: *Időjárás események és elemi csapások Magyarországon 1700-
ig*. Akadémiai Kiadó Bp. 1962.
- Révai, 1915. = *Révai Nagy Lexikona*. III-XII. kötet Bp. 1911-1915.
- Rose, 1977. = A. H. Rose (ed.): *Alcoholic Beverages*. 1977.

- Rudnay – Beliczay, 1987. = Rudnay János – Beliczay László: *A méz és a mézeskalácsosság története*. Corvina Bp. 1987.
- Ruffing, 2002. = Kai Ruffing: *Borkereskedés Itália és India között a Kr. u. I. században*. In: Benyák Zoltán – Benyák Ferenc (szerk.): *Borok és korok*. Hermész Kör Bp. 2002.
- Sailer, 2002. = Michael Sailer: *A bor élvezetéről egykor és ma*. Edinfo Kiadó 2002.
- Salamon, 1881. = Salamon Ferenc: *A rómaiság elenyészete Pannoniában, s különösen Aquincum vidékén*. In: *Századok* 1881.
- Sasinek, 1893. = Sasinek Ferencz: *Zólyom város számadásaiból*. In: *Történelmi Tár* 1893.
- Sándor, 1795. = Sándor István: *Sokféle*. III. Darab Bécs 1795.
- Sándor – Sándorné, 1995. = Sándor László – Sándorné Csajági Katalin: *A vendéglátás kultúrtörténeti históriái...* Szentendre 1995.
- Schmauk, 1889. = Michael Schmauk: *Supplementum annalectorum terrae Scepusiensis*. II. kötet Szepesváralja 1889.
- Schrauf, 1892. = Schrauf Károly: *Magyarországi tanulók a bécsi egyetemen 1377-1452*. MTA Bp. 1892.
- Schrauf, 1902. = Schrauf Károly: *A bécsi egyetem magyar nemzetének anyakönyve 1453-tól 1630-ig*. MTA Bp. 1902.
- Schwarz, 1994. = Schwarz Katalin: *Kósa Jenő magyar nyelvű klarissza rendtörténete 1768-ból*. In: *Lymbus Művelődéstörténeti Tár* V. Szeged 1994.
- Sedlák, 1987. = Vincent Sedlák (ed.): *Regesta diplomatica nec non epistolaria Slovaciae*. I-II. kötet Bratislava (Pozsony) 1980-1987.
- Segeš, 2005. = Vladimír Segeš: *A zsoldosok fegyelmezése és élelmezése a középkorban. Hadi szabályzat Bártfáról és Znaimból*. In: Csukovits Enikő – Lengyel Tünde (szerk.): *Bártfától Pozsonyig*. Bp. 2005.
- Selmeczi, 1993. = Selmeczi Kovács Attila: *Őrlés vagy darálás*. In: *Agrártörténeti Szemle* 1993.
- Selmeczi, 1999. = Selmeczi Kovács Attila: *Kézimalmok a Kárpát-medencében*. Bp. 1999.
- Simplicissimus, 1956. = Turóczi-Trostler József (szerk., bev.) – Varjú Elemér (ford.): *Magyar Simplicissimus*. Bp. 1956.
- Sinz, 1985. = Herbert Sinz: *Kölnisch Wasser. Geschichte und Geheimnis*. 1985.
- Smith, 1995. = Gregg Smith: *Beer. A History of Suds and Civilization from Mesopotamia to Microbreweries*. New York, 1995.
- Sobó, 1910. = Sobó Jenő: *Selmeczbánya sz. kir. város társadalma, ipara és kereskedelme a XVI. század második felében*. Bp. 1910.

- Solymosi, 1984. = Solymosi László: *Dusnok helynevek a középkori Magyarországon*. In: Somfai László (szerk.): *A Dunántúl településtörténete (XI-XIX. század)*. VI. Veszprém 1984.
- Solymosi, 1994. = Solymosi László: *Hozott-e törvényt Szent István a torlókról?* In: Erdő Péter (szerk.): *Doctor et apostol. Szent István-tanulmányok*. Márton Áron Kiadó Bp. 1994.
- Solymosi, 1997. = Solymosi László: *A veszprémi egyház 1515. évi zsinati határozatai*. Bp. 1997.
- Solymosi, 1998. = Solymosi László: *A földesúri járadékok új rendszere a 13. századi Magyarországon*. Argumentum Kiadó Bp. 1998.
- Somorjai, 1994. = Somorjai Ádám (szerk.): *Kelet-Közép-Európa szentje: Adalbert (Vojtech Wojciech-Béla)*. METEM Bp. 1994.
- Sötér, 1908. = Sötér Kálmán: *A méh és világa*. II. kötet Bp. 1908.
- Sroka, 2000. = Stanisław A. Sroka: *Dokumenty Polskie z Archiwów Dawnego Królestwa Węgier*. II. kötet (1451-1480) Krakkó, 2000.
- SSZ, 1894. = Szamota István: *A Schlägli magyar szójegyzék*. MTA Bp. 1894.
- Stehno, 1879. = Stehno Ferenc: *Vázlatok a szesztermelés és szeszdó történetéből, különös tekintettel a hazai viszonyainkra*. Bp. 1879.
- Strabón, 1977. = Strabón: *Geographika*. (ford. Földy József) Gondolat Bp. 1977.
- Surányi – Khidhir, 2002. = Surányi Dezső – Kinan Mohamed Khidhir: *Szőlő- és borkultúra Mezopotámiában*. In: *Agrártörténeti Szemle 2002/3-4*.
- Szabadfalvi, 1991. = Szabadfalvi József: *A magyar méhészkedés történeti-gazdasági rétegei*. In: Halász Péter (szerk.): *A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Tanulmányok Andrásfalvy Bertalan tiszteletére*. Bp. 1991.
- Szabadfalvi, 1992. = Szabadfalvi József: *A magyar méhészkedés múltja*. Debrecen 1992.
- Szabó, 1936. = Szabó Dezső: *A dömösi prépostság adománylevele*. In: *Magyar Nyelv* 1936.
- Szabó, 1938. = Szabó Kálmán: *Az alföldi magyar nép művelődéstörténeti emlékei*. Bp. 1938.
- Szabó, 1954/a. = Szabó Dénes: *A dömösi adománylevél hely- és vízrajza*. Akadémiai Kiadó Bp. 1954.
- Szabó, 1954/b. = Szabó István: *Bács, Bodrog és Csongrád megye dézsmalajstromai 1522-ből*. Akadémiai Kiadó Bp. 1954.
- Szabó, 1975. = Szabó István: *A magyar mezőgazdaság története a XIV. századtól az 1530-as évekig*. Akadémiai Kiadó Bp. 1975.
- Szabó – Szigeti, 1996. = Szabó Ernő – Szigeti Andor: *Sörlexikon. Sörtörténelem*. Akadémiai Kiadó Bp. 1996.

- Szamota, 1891. = Szamota István: *Régi utazások Magyarországon és a Balkán-félszigeten 1054-1717*. Bp. 1891.
- Szamota, 1906. = Szamota István – Zolnai Gyula: *Magyar oklevél-szótár* Bp. 1906.
- Szarka, 2001. = Szarka József: *Néhány megjegyzés a temetési menetben vezetett, egyházra hagyott lovakról*. In: Weisz Boglárka – Balogh László – Szarka József (szerk.): *Tanulmányok a középkorról. II. Medievisztikai PhD-konferencia*. Szegedi Középkorász Műhely Szeged 2001.
- Szathmáry, 1930. = Szathmáry László: *A magyarok akovitá-járól*. In: *Magyar Szesztermelő* 1930. okt.
- Szathmáry, 1932/a. = Szathmáry László: *A kúnok itala*. In: *Magyar Szesztermelő* 1932. május.
- Szathmáry, 1932/b. = Szathmáry László: *Újabb adatok a pálinkafőzés elterjedéséhez a magyarországi városokban*. In: *Általános Szeszipari Közlöny* 1932. júl. 31.
- Szathmáry, 1939. = Szathmáry László: *A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából*. In: *Magyar Statisztikai Szemle* 1939/6.
- Szathmáry, 1940. = Szathmáry László: *Az asztrológia, alkémia és misztika Mátyás király udvarában*. In: Lukinich Imre (főszerk.): *Mátyás király emlékkönyv születésének ötszázadik évfordulójára*. Bp. 1940.
- Szádeczky-Kardoss, 1998. = Szádeczky-Kardoss Samu: *Az avar történelem forrásai*. Balassi Kiadó Bp. 1998.
- Szász, 1943. = Szász Béla: *A húnok története*. Bp. 1943.
- SZBR, 1995. = *Szent Benedek regulája*. (ford. Söveges Dávid OSB) Bencés Kiadó 1995.
- Szende, 2004. = Szende Katalin: *Otthon a városban. Társadalom és anyagi kultúra a középkori Sopronban, Pozsonyban és Eperjesen*. MTA Bp. 2004.
- Szende, 2005. = Szende Katalin: *Ital vagy pénzpótlék? Borhagyatékok a soproni és pozsonyi középkori végrendeletekben*. Monumenta Historica Budapestinensia XIII. Ünnepi tanulmányok Kubinyi András 75. születésnapjára. Bp. 2005.
- Szentpétery Imre: *A kronológia kézikönyve*. Könyvértékesítő Vállalat Bp. 1985
[dátumok feloldásánál használtam]
- Szentpétery, 1961. = Szentpétery Imre: *Az Árpád-házi királyok okleveleinek kritikai jegyzéke*. I-II. kötet MTA Bp. 1923-1961.
- Szepessy, 1998. = Szepessy Tibor (szerk.): *A régi Róma napjai*. Balassi Kiadó Bp. 1998.
- Szerémi, 1961. = Szerémi György: *Magyarország romlásáról*. (ford. Juhász László) Magyar Helikon Bp. 1961.
- Szeszipar* 1930-

- Szilágyi, 1974. = Szilágyi Sándor (ford.): *Priszkosz rétor: Küldetés Attilához*. In: *A bizánci irodalom kistükre*. Európa Könyvkiadó Bp. 1974.
- SZT, 2005. = Eike von Repgow: *A Szász tükör*. (közreadja Blazovich László és Schmidt József) Csongrád Megyei Levéltár Szeged 2005.
- Szt. Jeromos, 1963. = *S. Hieronymi Presbyteri Opera Pars 2. Commentariorum in Esaiam Libri I-XI. Corpus Christianorum – Series Latina*. Tvrnholti 1963.
- Szücs, 1955. = Szücs Jenő: *Városok és kereskedelem a XV. századi Magyarországon*. Bp. 1955.
- Szücs, 1984. = Szücs Jenő: *A gabona árforradalma a 13. században*. In: *Történelmi Szemle* 1984.
- Tacitus, 1980. = *Tacitus összes művei*. I. kötet (ford. Borzsák István) Európa Bp. 1980.
- Takács, 1961. = Takács Sándor: *Művelődéstörténeti tanulmányok. A magyar sernevelő*. Bp. 1961.
- Takáts, 1979. = Takáts Sándor: *Bajvívó magyarok*. Móra Könyvkiadó Bp. 1979.
- Tamáská, 1999. = Tamáská Péter: *Serfőzés szüret helyett*. In: *Maláta* 1999/6.
- Teke Zsuzsa: *Velencei-magyar kereskedelmi kapcsolatok a XIII–XV. században*. Akadémiai Kiadó Bp. 1979.
- Teleki, 1857. = Teleki József: *Hunyadiak kora Magyarországon*. XII. kötet Pest 1857.
- Temesvári, 1982. = *Temesvári Pelbárt válogatott írásai*. (vál. V. Kovács Sándor) Európa Könyvkiadó Bp. 1982.
- TESZ, 1976. = Benkő Lóránd (főszerk.): *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*. I-III. kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1969-1976.
- Terék, 1999. = Terék István: *A kecske-, a juh- és a tehéntej feldolgozása*. Gazda Kiadó Bp. 1999.
- Télfy, 1863. = Télfy János: *Magyarok őstörténete. Görög források a scythák történetéhez*. Pest 1863.
- Thompson, 2003. = E. A. Thompson: *A hunok*. Szukits Kiadó Szeged 2003.
- Thuróczy, 1978. = Horváth János (ford.): *Thuróczy János: A magyarok krónikája (az 1486-os augsburgi kiadás reprintje)*. Magyar Helikon. Bp. 1978.
- Tinódi, 1984. = Tinódi (Lantos) Sebestyén: *Krónika*. (Sajtó alá rendezte: Sugár István, bevezetés, jegyzetek: Szakály Ferenc) Európa Könyvkiadó Bp. 1984.
- Tkalčić, 1873. = Joannes B. Tkalčić (ed.): *Monumenta Historica Episcopatus Zagradiensis*. I. kötet Zágráb 1873.
- Tomaschek, 1878. = J. A. Tomaschek (szerk.): *Die Rechte und Freiheiten der Stadt Wien*. I-

II. kötet Bécs 1877-78.

- Toomre, 1994. = Joyce S. Toomre: *Koumiss in Mongol culture: past and present*. In: Patricia Lysaght (ed.): *Milk and milk products From Medieval to Modern Times*. Edingburgh 1994.
- Torbágyi, 1948. = Torbágyi-Novák László: *Az égetett szeszesitalok*. Bp. 1948.
- Tóth, 1899. = Tóth Béla: *Magyar ritkaságok*. Bp. 1899.
- Tóth, 1990. = Tóth Péter: *A Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Levéltár Miskolcon őrzött középkori oklevelei*. Miskolc 1990.
- Török, 2003. = Török József: *A bor és a szerzetesek a középkorban*. In: *Rubicon* 2003/1-2.
- UB, 1955. = Hans Wagner (főszerk.): *Urkundenbuch des Burgerlandes*. I. kötet Graz-Köln 1955.
- Uhlirz, 1898. = Karl Uhlirz (szerk.): *Quellen zur Geschichte der Stadt Wien*. II. sorozat I. kötet Bécs, 1898.
- Ulischberger, 1982. = Emil Ulischberger: *Sörivóknak való*. Mezőgazdasági Kiadó Bp. 1982.
- ÚMT, 1979. = B. Lőrinczy Éva (főszerk.): *Új magyar tájszótár*. I. kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1979.
- Unger, 2004. = Richard W. Unger: *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia 2004.
- Vakarelski, 1969. = Christo Vakarelski: *Milchverarbeitung und Milchprodukte bei den Bulgarien*. In: Földes László (szerk.): *Viehwirtschaft und Hirtenkultur*. Bp. 1969.
- Varga, 1980. = Varga László: *Adatok a tej és tejtermékek előállításáról és fogyasztásáról a középkorban*. In: *Tejipar* 1980/2.
- Vecseklőy, 1999. = Vecseklőy József: *Ló és ember*. Noran Könyvkiadó 1999.
- Vergilius, 1967. = *Vergilius összes művei*. (ford. Lakatos István) Magyar Helikon 1967.
- Vékony, 1987. = Vékony Gábor: *Későnépvándorláskori rovásfeliratok a Kárpát-medencében*. Életünk Könyvek Szombathely 1987.
- Vékony, 2004. = Vékony Gábor: *Hûnisc drûbo – hun szőlő, ßûsud izdßan – bizánci párlat*. In: Erdei Gyöngyi – Nagy Balázs (szerk.): *Változatok a történelemre. Tanulmányok Székely György tiszteletére*. BTM Bp. 2004.
- VMO, 1889. = Bunyitay Vince (kiadja): *Vatikáni magyar okirattár. A római Szentlélek Társulat anyakönyve*. I/5. kötet Bp. 1889.
- Vörös, 1996. = Vörös István: *A magyarok hadi ménjei és igavonói az írott források és a régészeti leletek alapján*. In: Veszprémy László (szerk.): *Honfoglaló őseink*. Zrínyi Kiadó Bp. 1996.

- VR, 1898. = Kandra Kabos (közreadja, ford.): *A Váradi Regestrum*. Bp. 1898.
- Wagner, 1776. = Carolus Wagner: *Analecta Scepusii sacri, et profani*. I. kötet Nagyszombat 1776.
- Wagner, 1780. = Carolus Wagner: *Diplomatarium comitatus Sarosiensis*. Pozsony és Kassa 1780.
- Wagner, 1981. = *Quellen zur Geschichte der Siebenbürger Sachsen 1191-1975*. (az okleveleket ford., kiad. Ernst Wagner) Köln – Bécs 1981.
- Wagner – Schamüller – Trumler, 1996. = Christoph Wagner – René Schaumüller – Gerhard Trumler: *1000 Jahre österreichisches Bier*. Wien 1996.
- Wéber, 1891. = Wéber Samu: *Podolin története és okmányai*. In: *Történelmi Tár* 1891.
- Wéber, 1905. = Wéber Samu: *Újabb adalékok Szepesmegye történetéhez*. Bp. 1905.
- Wéber, 1908. = Wéber Samu: *Supplementum III. Annalectorum terrae Scepusiensis*. Lőcse 1908.
- Weisz, 2006. = Weisz Boglárka: *Vámok és vámszedés az Árpád-kori Magyarországon*. PhD disszertáció (kézirat) 2006.
- Wenzel, 1874. = Wenzel Gusztáv: *Stibor vajda*. In: *Értekezések a Történelmi Tudományok Köréből* 1874/2.
- Wenzel, 1875. = Wenzel Gusztáv: *Magyar diplomáciai emlékek az Anjou-korból*. I-II. kötet MTA Bp. 1874-1875.
- Wenzel, 1882. = Wenzel Gusztáv: *A Fuggerek jelentősége Magyarország történetében*. MTA Bp. 1882.
- Wertner, 1893. = Wertner Mór: *Középkori magyar orvosok és gyógyszerészek*. In: *Századok* 1893.
- Weszprémi, 1970. = Kővári Aladár (ford.): Weszprémi István: *Magyarország és Erdély orvosainak rövid életrajza*. II-IV. kötet Medicina. Bp. 1962-1970. (eredeti cím és kiadás: *Succinta medicorum Hungariae et Transilvaniae biographia*. Trattner. Bécs 1778.)
- White, 1993. = Kristin E. White: *Szettek kislexikona*. Maecenas Könyvkiadó. Bp. 1993.
- Wickersheimer, 1970. = Ernest Wickersheimer: *La médecine et les médecins en France. A l'époque de la Renaissance*. (reprint) Genève 1970.
- Wilson, 1993. = C. Anne Wilson: *Water of Life: its Beginnings and Early History*. In: C. Anne Wilson (ed.): *'Liquid Nourishment'. Potable Foods and Stimulating Drinks*. Edinburgh 1993.
- Windisch, 1913. = Windisch Rikárd: *A szeszes italokról*. In: *Természettudományi Közlöny*

1913/4.

Wüstenfeld – Haeseler, 1964. = Wüstenfeld – Haeseler: *Trinkbranntweine und Liköre*. Berlin 1964.

Závodszy, 1904. = Závodszy Levente: *A Szent István, Szent László és Kálmán korabeli törvények és zsinati határozatok forrásai*. Bp. 1904.

ZDM, 1969. = Wydali Stanisław Kuraś – Irena Sułkowska-Kuraś: *Zbiór dokumentów Małopolskich*. IV. kötet 1211-1400. Varsó-Krakkó 1969.

Zieme, 1997. = Peter Zieme: *Alkoholische Getränke bei den alten Türken*. In: Árpád Berta (szerk.): *Historical and Linguistic Interaction Between Inner-Asia and Europe*. Szeged 1997.

Zimonyi, 1980. = Zimonyi István: *A volgai bulgár birodalom virágkora /X-XIII. sz./ - Ibn Fadlân útleírása*. (kiadatlan kézirat) 1980k.

Zimonyi, 2005. = Zimonyi István: *Muszlim források a honfoglalás előtti magyarokról*. Balassi Kiadó Bp. 2005.

ZO, 1931. = *Gróf Zichy Okmánytár*. IV-XII. kötet Bp. 1878-1931.

Zolnay, 1977. = Zolnay László: *Kincses Magyarország*. Magvető Könyvkiadó Bp. 1977.

Zolnay, 1982. = Zolnay László: *Az elátkozott Buda. Buda aranykora*. Magvető Könyvkiadó Bp. 1982.

Zsigmondy, 1829. = Zsigmondy Samuel: *Historia Hungariae, quam in usum scholarium*. Pozsony 1829.

ZSO, 2004. = Mályusz Elemér – Borsa Iván (szerk.) *Zsigmondkori oklevéltár*. I-VIII. kötet Akadémiai Kiadó Bp. 1951–2004.

