

## Középkori szeszesitalaink színei

VÖRÖS- ÉS FEHÉRBOROK, VILÁGOS ÉS BARNA SÖRÖK

**E**Z A TANULMÁNY a középkori életmód egy nagyon kis szeletét kívánja bemutatni, nevezetesen azzal foglalkozik, hogy a Kárpát-medencében milyen színű szeszesitalokat fogyasztottak. Ahogy manapság, úgy régen is különböző színeiknek kellett lenniük az egyes italfajtáknak.

Nem is teljesen öncélú a dolog, hiszen az italok 'színesedésével' az akkori társadalmi fejlettségre lehet következtetéseket levonni. Úgy vélem, hogy – például a kereskedelem által – az egyre jobban szélesedő ismeretrendszer folyamatosan újabb italfajtákat követelt meg Magyarországon is. Az italok változatossága ekként összefüggött a kulturális fejlődéssel is (ma már a koktélok sokkal színesebbek, mint a tárgyalt italaink). A középkor Magyarországon sem volt sötét vagy egyhangú. Látni fogjuk majd, hogy kezdetben csak az ital származási helye számított, később már bizony a színe is! *Varietas delectat...*

Meg kell jegyeznem azt is, hogy ezzel a témával ilyen formában még nem foglalkoztak Magyarországon, bár a borokkal kapcsolatban számtalan tanulmány és kötet jelent már meg.<sup>1</sup> A magyar sörrel kapcsolatban ráadásul az 1930-as évek óta egyáltalán nem készült semmilyen számottevő történeti munka.<sup>2</sup> Az italok színeivel egyáltalán nem foglalkoztak még a magyar történészek, kutatók, bár néprajzos szakemberek a vörösbor-kultúra kialakulását már vizsgálták.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Az eddigi legjobb történeti összefoglalás FEYÉR PIROSKA: A szőlő- és bortermelés Magyarországon 1848-ig. Budapest 1981. (a továbbiakban FEYÉR, 1981.)

<sup>2</sup> BEVILAQUA BORSODY BÉLA: A magyar serfőzés története. I-II. Budapest 1931. (a továbbiakban BEVILAQUA, 1931.)

<sup>3</sup> ANDRÁSFALVY BERTALAN: A vörösbor Magyarországon. Néprajzi Értesítő 1957. 49–67. (a továbbiakban ANDRÁSFALVY, 1957.); BELÉNYESSY MÁRTA: Szőlő- és gyümölcsstermesztésünk a XIV. században. Néprajzi Értesítő 1955. 20. „A szőlőfajták neveire és a leszűrt borok minőségére vonatkozó gyér adatokból pl. nem állapítható meg a szőlő kedvelt színe sem. A bor színének teljes hiányából arra következtethetünk, hogy inkább fehér borokat

Jelen tanulmányomban nem térhetek ki olyan irányba, hogy a honfoglaló magyarok milyen italokat fogyasztottak a Kárpát-medencébe érkezés idején, arra viszont ki kell térnem, hogy mára elavult nézetek szerint a *bor* és a *sör* szavaink eredetileg színeket kifejező szavak voltak. Ezeket a szavakat már a honfoglalás előtt is biztosan használták elődeink.<sup>4</sup>

Az igazán régi borok kutatásában csak három tudományág, a történelem és a kémia és a történelmi növénytan (archeobotanika) nyújthat támpontot, azonban mindhárom korlátozott az eszközeiben. A kémia segít a cserepeket azonosítani, kutatja a cserépedények falán talált 'elszíneződések' eredetét, az archeobotanika pedig magleleteket, polleneket vizsgál. A történészek az írott forrásokat tanulmányozzák, de kérdéses, hogy mi maradt fenn az évszázadok alatt. Célt csak a történelmi és a természettudományos módszerek együttes alkalmazásával érhetünk el.

Tudjuk, hogy a borkészítésben a bor színét elsősorban nem a szőlő színe, hanem a vörösbor esetében a héjon tartás ideje határozza meg. Ez azért érdekes számunkra, mert a középkorban élt a bortized/kilenced intézménye, azaz a földesúr a jobbágyok borának tizedét birtokolta. Persze az alattvalók nem akarták ezt mind kiadni az uruknak, ezért csaltak, kevesebbet vallottak be a borból, elrejtették az edényeket. Emiatt a földesúr, hogy elejét vegye a jobbágyi ravaszkodásnak, rögtön szüretkor levette a mustból a maga tizedét, mely majd az úri pincében forrt borrá. Ez a módszer viszont azt eredményezte, hogy a feudális Magyar Királyságban képtelenség volt héjon tartani a mustot, tehát vörösbort nemigen készíthettek. A földesúrnak tehát csak a saját szőlőjéből lehetett vörös bora, a jobbágy pedig nem is igen értett a vörösborkészítéshez. Ráadásul a borkészítésnek gyorsan végbe kellett mennie, hi-

---

termeltek, még ott is, ahol vörös szőlő termett. Így a bor valószínűleg később nyerte színét, a borkészítés és gondozás fokozottabb javulása által." ÉGETŐ MELINDA: A balkáni vörösborkultúra hatása az Alföld szőlő- és borkultúrájára. In: A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Szerk.: Halász Péter. Budapest 1991. 269–270.

<sup>4</sup> BEVILAQUA BORSODY BÉLA: A magyar serfőzés kezdete. In: A magyar vendéglátás története. Szerk.: Ballai Károly. Budapest 1943. 65. A szerző szerint a sör/ser török szó jelentése sárga, vagyis régiesen sár, sárik. HALÁSZ ZOLTÁN: Könyv a magyar borról. Budapest 1981. 16. „A 'bor' szó eredeti jelentése a török nyelvben: szürkés-fehéres...” A ma elfogadott véleményt ld. BENKŐ LÓRÁND (főszerk.): A magyar nyelv történelmi-etimológiai szótára. Budapest 1967–1976. (a továbbiakban: TESZ) III. 580. Sör szavunk eszerint az óiráni szurá 'szeszital' szóból származik, bár átvételének forrása bizonytalan. I. 341. Bor szavunk ótörök eredetű, jelentése 'bor, szőlő'.

szen a legtöbb évben szüretre már fogytán lehettek a borkészletek.<sup>5</sup> Hipotézisként nyugodtan kimondhatjuk tehát, hogy a középkori Magyarországon szinte kizárólag *fehérbort* készített a lakosság. Leginkább a városok polgárai tehettek volna meg, hogy vörösbort készítsenek, azonban a városiasodás erős késésben volt a Kárpát-medencében.

Mindezt a vélekedést támasztják alá a régészeti bizonyítékok is, például az 1973-as budavári ásatás is. A felszínre került magleletek túlnyomórészt fehér borszőlők magjai voltak, mégpedig a furmintfélék családjából valók. A 13. századra datált leletekből tehát az is kitűnik, hogy egyik legkorábbi borfajtánk a *furmint* lehetett.<sup>6</sup>

Ha már az írásos bizonyítékoknál tartunk, akkor következzen egy másik fehér borfajta, melyet csak az egykori számadáskönyvekből ismerünk. Ez pedig a *tramini*. A szakirodalom számára ezen bor magyarországi jelenléte teljességgel ismeretlen, bár Ortvy Tivadar már régóta megemlítette könyvében.<sup>7</sup> 1439-ben jelent meg a tramini, és egyből kedvelt, drága borként mutatkozik a feljegyzésekben. Szerepel még 1440-ben is, utána viszont eltűnik.<sup>8</sup>

A tramini tisztavirágzására, a furmint homályba burkolózására azonban van magyarázat. A magyar középkor embere nem ügyelt a szőlő- és a borfajtákra, okleveleinkben, számadáskönyveinkben egyenesen ritkaságszámba ment, ha egyáltalán a bor (vagy akár a sör) színét megadták. Eleve a középkorban nagy dolognak számított az írás, nem pazarolták hát apróságokra a pergament és a tintát, az írástudó idejét. Így aztán a furmintot csak a régé-

<sup>5</sup> HUGH JOHNSON: *Story of Wine*. London 2002. 125. (a továbbiakban: JOHNSON, 2002.) A korai szüretkezésre lásd: KUBINYI ANDRÁS: A mezőgazdaság történetéhez a Mohács előtti Budán (Gallinczer Lénárt számadáskönyve 1525-ből). *Agrártörténeti Szemle* 1964. 383. (a továbbiakban: KUBINYI, 1964.); A magyar bordézsával kapcsolatban kimerítő tanulmányt közölt SOLYMOSI LÁSZLÓ: A földesúri járadékok új rendszere a 13. századi Magyarországon. Budapest 1998. 137–179. A bortized magyarországi neve *hegyvám* volt a 14. századtól, és általában Szent Márton napjáig (nov. 11.) lehetett büntetés nélkül megadni, tehát még kiforratlan borból/mustból kellett adózni.

<sup>6</sup> FEYÉR, 1981. 29–30.; GYULAI FERENC: A Kárpát-medencei szőlő- és borkultúra régészeti-növényntani emlékei. In: *Borok és korok*. Szerk.: Benyák Zoltán–Benyák Ferenc. Budapest 2002. 110–112. (a továbbiakban: GYULAI, 2002.)

<sup>7</sup> ORTVAY TIVADAR: Pozsony város története. II/3. Pozsony 1900. 48–49. Ortvy egyértelműen külhoni bornak tartotta a traminit, bár a számadásokban nincs utalás arra, hogy ottani (tramini) kereskedőtől vették volna a bort.

<sup>8</sup> Pozsony város: *Kammerrechnungen 1542-ig*. C 380. (MOL mikrofilm) Mindkét évben több oldalra rúg csak a tramini említése. Pl. 1439-ben 10–12., 310., 1440-ben 470–472.

szeknek köszönhetően ismerjük, a traminit pedig annak, hogy megjelenése olyan csodálatot válthatott ki a környéken, hogy le kellett írni az újfajta bor nevét, később azonban már elhanyagolták ezt. 1439–40-ben annyira nagy mennyiségben jelent meg hirtelen a tramini, hogy 1441-től kezdve nem is említik tovább. A nagy mennyiségű adat miatt viszont valószínűsíthetjük, hogy helyben termelték a traminit, és majd ezért tűnt el a jelző.

Feltételezhetjük, hogy a tramini volt az első név szerint ismert fehér fajbor Magyarországon.<sup>9</sup> Egészen addig kevert borokat készítettek. Eleve valószínűsíthetjük, hogy többféle szőlőfajtát ültettek a gazdák, és ezeket együtt szüretelték, együtt érlelték.<sup>10</sup> Ennek azért volt jelentősége, mert a különféle szőlőfajták különféleképpen bírják a fagyot, a szárazságot, tehát többféle szőlővel kellett rendelkeznie egy-egy szőlősgazdának, hogy biztosan legyen minden évben bora. Ezek a szőlők lehetnek kék- vagy fehérszőlőfajták is. Éppen ezért a végeredmény is minden esetben egy rózsaszín, halványpiros színben játszó bor lehetett. Véleményem szerint a tramini pont azért aratott nagy sikert, mert tiszta, fehér színű bor volt! Ezt a gondolatmenetet folytatva észere-rűnek látszik, hogy Magyarországon a 15. században jelent csak meg az igény a valódi *vörös* és *fehér* borokra. Ezt erősíti Szikszai Fabricius Balázs latin-magyar szójegyzéke is, aki több borszínt említett az 1561–76 között már használatban levő munkájában. Nála bukkant fel először a 'tisza fehér' bor.<sup>11</sup>

---

<sup>9</sup> A feltételes mód azért kell, mert Pozsony környékén a XIX. század végén, a régi ültetvényeken piros traminit (Roter Traminer) ültettek csak a tramini fajták közül. LIMBACHER FRIGYES–PÓSCH KÁROLY: A Ruszt-Sopron-Pozsonyi borvidék. Budapest 1913. 31–32., 52. Ebből a fajtából könnyű fehérbort készíteni, de nem tudhatjuk biztosan, hogy fehérbort szűrték-e a tramini mustjából.

<sup>10</sup> 1600-ban OLIVIER DE SERRES Théâtre d'Agriculture című munkájában például 5-6 fajta ültetését is javasolja, hogy biztosan termőre forduljon valamelyik. Idézi: JOHNSON, 2002. 122.

<sup>11</sup> MELICH JÁNOS: Szikszai Fabricius szójegyzéke. Értekezések a Magyar Tudományos Akadémia Nyelv- és Széptudományi osztálya köréből. 1906. 37. (a továbbiakban SZIKSZAI, 1906.) „Vinum Candidum – Tiszta feier Bor, Vinum purpureum – Vörös Bor, Vinum Rubellum – Kastély Bor, Vinum Limpidum – Vilagos színó Bor, Vinum Fragarium – Eperies Bor” Tehát az 1560-as években a tudós magyarság már a tiszta fehértől kezdődően a valódi mélyvörös borig 5-féle borszínt ismert. Fentiek közül egyedül a kastélyos bor szorul magyarázatra. ANDRÁSFALVY, 1957. 52–53. Ez a mai roséhoz vagy sillerhez hasonló félvörös bor. Nevét valószínűleg onnan kapta, hogy a mustot azonnal a kastély, udvarház pincéibe, italméréseibe szállították. Olasz analógia alapján. PINI, ANTONIO IVAN: Vite e vino nel Medioevo. Bologna 1989. 105–106.

Ennek megfelelően nem helyes Magyarországon fehérbor vagy vörösbor-kultúrákról beszélni a középkorban (egyébként később sem), mert a 15. századig egyáltalán nem volt ilyenről szó nálunk, és a közemberek számára tulajdonképpen lényegtelen lehetett ez a kérdés.

Értelemszerűen, ahogy fehérbor létezett a középkori Magyarországon, úgy a vörös is megtalálható volt. Elöljáróban hadd jegyezzem meg, hogy a vörösbor elkészítése a héjonáztatás miatt körülményesebb, mint a fehérboré, több munkát igényel, és nagyobb a kockázata annak, hogy végül minősége mégsem lesz megfelelő (ázás közben vaderjedés, ecetesedés is beindulhat, illetve túlságosan savas lesz a fehérbor kedvelőinek).

A vörösbor magyarországi elterjedésével eddig főként Andrásfalvy Bertalan foglalkozott. Az ő megállapításait röviden ismertetnem kell. Leginkább a 19. század Kárpát-medencei vörösborait vizsgálta, és megállapította, hogy szinte minden vidéken a *kadarka*<sup>12</sup> volt az uralkodó kékszőlőfajta, amiből helyenként nem is vörösbort, hanem fehéret készítettek. Kijelentette, hogy a „mohácsi vész előtt nincs adatunk vörösborról.” (sic!) Végkövetkeztetése az, hogy a török szorítás elől Magyarországra húzódó rácok terjesztették el nálunk a kadarkát a 16–18. században, addig fehérbor-kultúra jellemezte a magyar szőlőművelést.<sup>13</sup>

<sup>12</sup> A kadarka származási helyéről is vita van, részint Skadar város környékéről (Szkutari, Albánia), részint a kis-ázsiai Üszküdar-Szkutari (Isztambul) város környékéről származtatják. ANDRÁSFALVY, 1957. 59. Véleményem szerint, mivel ma a balkáni Szkutari a *Vranac* nevű kékszőlő hazája, így a kadarka őshazáját inkább Kis-Ázsiában kell keresnünk. Kadarkából könnyen lehet fehérbort is készíteni, mert kevés a festőanyaga (főleg, ha nem érik be teljesen), így az áztatás nélkül leszűrt mustból majdnem fehér színű bor készíthető. Az is kérdéses, hogy a kadarkán csakis kékszőlőt értettek-e? L. PRÓNAY PÁL: A' szőlőknek plántálásáról. 1780. 17. „A' Budán fejtér 's fekete Kadarka nevű Szőlő...” Tehát akkoriban Budán valamiféle fehér kadarka(?) is volt. Eleve gyanús az is, hogy a kadarka bár a 15. századtól terjedhetett volna Magyarországon, első említése mégis csak 1726-ból származik. RÁCZ JÁNOS: Kétszáz magyar szőlőnév. Budapest 1997. 67–68. (a továbbiakban: RÁCZ, 1997.)

<sup>13</sup> ANDRÁSFALVY, 1957. 54–67. Az elméleten finomított ÉGETŐ MELINDA: Az alföldi paraszti szőlőművelés és borkészítés. Budapest 1993. 97. (a továbbiakban: ÉGETŐ, 1993.) Szerinte már a XV. századtól megjelenhetett a kadar. Hasonlóan gondolkodott FEYÉR, 1981. 72. Andrásfalvy 40 év elteltével lényegében változtatás nélkül újra előhozta jól ismert elméletét. Ld. ANDRÁSFALVY BERTALAN: A Kadarka-kultúra Magyarországon. In: Borok és korok. Szerk.: Benyák Zoltán–Benyák Ferenc. Budapest 2002. 147–158. Mivel a kettő megegyezik, így továbbra is az eredeti cikkekre utalok.

Vörösbor nyeresére alkalmas fajták magjai csak elenyésző számban fordultak elő hazánkban.<sup>14</sup> Ráadásul – fenti megállapításaink alapján – nem valószínű, hogy a kék szőlőből valóban vörösbor készítették volna. Sokkal inkább jellemző lehetett az, hogy a bort kökény, bodza és meggy levével színezték, mint ahogy ezen növények magjai nagy számban meg is voltak találhatóak a leletekben.<sup>15</sup> Valóban logikus gondolat, hogy a külhoni ismeretek és az esztétikai érzék nálunk is elvárta a vörösbor, csak a technológiai, társadalmi fejlettség még nem tette lehetővé ennek elkészítését. Így aztán a leg egyszerűbb megoldás az volt, hogy más, sötétpiros levű gyümölcsökkel színezték be a fehérbor (sajnos ma is létezik ilyen).

Szólnunk kell még egy majdnem-vörösborfajtáról, a vadszőlőből készülről. A vadszőlő eredendően fekete színű, és már nagyon korán felhasználták borkészítésre a levét. Bizony, a magyar középkorban a legelterjedtebb vörösbor vadszőlőből készülhetett! Égető Melinda sikeresen bizonyította be, hogy a Kárpát-medencében fellelhető Szőlős helynevek nemcsak szőlőművelésre utalnak, hanem több (alföldi) esetben az ártéri gyümölcsösök zónájába esnek, tehát ottani vadszőlő-felhasználást jeleznek.<sup>16</sup> Ezek a fára felfutó vadszőlők kevés gondozással is meglepően jó minőségű vörösbor tudtak produkálni. Idevág még Oláh Miklós leírása is (1536):

„Nagyobb vadszőlővesszőket és -fürtöket és -szemeket több helyen, de leginkább a Szerémségben termelnek, ez nem kevés helyen a megszelídített-nél és műveltnél nem kevésbé ízletes, s a belőle sajtolt bor sem, mint az, melyet némely belga hazájában termel, és a lakosság árul – ezt láttam és kóstoltam.”<sup>17</sup>

Természetesen hamarosan nálunk is megjelent az igazi, bortermő szőlőből (*vitis vinifera*) készült vörösbor. Bél Mátyás (1731) említi először a budai szőlőtermesztés történetét tárgyalva, hogy Nagy Lajos király (1342–82) Itá-

<sup>14</sup> FEYÉR, 1981. 29–30.; GYULAI, 2002. 110–112.

<sup>15</sup> FEYÉR, 1981. 29–30.

<sup>16</sup> A vadszőlő (*vitis sylvestris*) őshonos a Kárpát-medencében, és elsősorban a folyók menti ártereket szereti. ÉGETŐ, 1993. 29–31., 34–47.; ÉGETŐ MELINDA: Középkori szőlőművelésünk kérdéséhez. *Ethnographia* 1980. 53–73. Érdekes módon a szerző nem tért ki arra egyszer sem, hogy a vadszőlő szinte kizárólag sötét szemű, tehát az addigi néprajzos elmélettel szemben vörösbor készíthető belőle.

<sup>17</sup> OLÁH MIKLÓS: *Hungária.* (ford., jegyz. Németh Béla) Budapest 2000. 47. (a továbbiakban: OLÁH, 2000.)

liából és Nápolyból hozatta a vörösbor szőlőjét Buda vidékére.<sup>18</sup> Hogy aztán igaz volt-e ez a késői híradás, talán sosem tudjuk meg. Ami viszont ellene szól ennek a szóbeszédnek, az a tény, hogy 1399-ben a budai plébánosnak egy krakkói követség vörösborot küldött (*vinum rubrum*), majd 1405-ben újra, amire nem lett volna szüksége, ha akkor már valóban készítettek volna Budán vörösborokat.<sup>19</sup> Ekkor említették meg először hazánkban a vörösbor színét, addig soha. A lengyel vörösbor Magyarországon azért érdekes, mert idáig nem gondolta volna senki, hogy bort kaphattunk Lengyelországból, hiszen az a köztudomású, hogy a magyarok szállítottak nagymennyiségű bort északra.<sup>20</sup> Ez igaz, de a vörösborra, lehet, hogy pont ők hívták fel a magyar fél figyelmét. A kérdés mindenképpen további vizsgálatot igényel, hiszen az biztos, hogy régen is voltak jó lengyel borok, és ma is vannak, tehát nem lehetetlen az, amit Lovcsányi jelzett (állítólag a 15. századtól köszöntött be Európára az ún. 'kis jégkorszak', amikor például a szőlő termésterülete is délbre húzódott, tehát a lengyelek valóban bor nélkül maradtak).<sup>21</sup>

Magyar kékszőlőfajtát először 1380-ban találunk az írott forrásokban, de legalábbis a 14. század végéről, ez pedig a *bakator* nevű szőlőfajta. A legkorábban család- majd személynévként szerepelt, mint például Ladislao dictus Bakator,<sup>22</sup> márpedig az italfajták személynévben szerepeltetése egyáltalán

<sup>18</sup> ANDRÁSFALVY, 1957. 55., DVIHALLY ANNA: A budai szőlőművelés története. Budapest 1932. 20., 30. Utóbbi megemlíti, hogy a vörösbor első budai említése csak 1701-ből való, utalva a kadarkára és a szerbek szerepére.

<sup>19</sup> LOVCSÁNYI GYULA: Adalékok a magyar-lengyel érintkezés történetéhez. Századok 1886. 799. Mivel a közlés kivonatossá, így zavaros, és nem állapítható meg teljes bizonyossággal belőle, hogy ki küldi a borokat, csak az, hogy ki kapja. 1405-ben a fehérbor színét is említik (*vinum album*). Lehet, hogy francia borokról van szó, hiszen ilyen bort is szállítottak Lengyelországból Magyarországra (*vinum gallicum*).

<sup>20</sup> Újra csak könyvtárnyi irodalmat lehetne idézni. Pl. KOMORÓCZY GYÖRGY: Borkivite-lünk észak felé: fejezetek a magyar kereskedelem történetéből. Kassa 1944.

<sup>21</sup> HEVESI ATTILA: Szőlő- és borvidékeink történeti földrajza. In: Borok és korok. Szerk.: Benyák Zoltán–Benyák Ferenc 2002. 95–96. (a továbbiakban HEVESI, 2002.)

<sup>22</sup> SZAMOTA ISTVÁN–ZOLNAI GYULA: Magyar oklevél-szótár. Budapest 1902. 44.; RÁCZ, 1997. 37–38.; TESZ I. 222.; A legjobb idevágó munka KÁZMÉR MIKLÓS: Régi magyar családnevek szótára XIV–XVIII. század. Budapest 1993. 67. (a továbbiakban KÁZMÉR, 1993.); CSÁNKI DEZSŐ: Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak korában. II. Budapest 1894. 661. Somogy vármegyében szerepelnek a Bakatorok, mint család (1380, 1413, 1414).

nem ritka a középkorban.<sup>23</sup> Ugyanakkor van egy nagy problémánk a bakator szőlővel, hiszen ma három válfaját ismerünk, egy sötétpirosat, egy rózsaszínűt és egy fehéret. Vajon melyik szerepelhetett akkoriban? Azt válaszolhatjuk, hogy a vadszőlő analógiájára, eredetileg a bakator is piros (kék) lehetett, és ebből színhiányos mutáció révén alakulhattak ki a évszázadok alatt a fakóbb változatok, tehát a 14–15. században még mindenképpen valamilyen pirosas árnyalatú bakatornak kellett lennie.<sup>24</sup> Pont az elkülönülő névhasználat miatt ennek sajátos bora lehetett, valószínűleg mert vörösbor (pirosat) készítettek belőle.

A 15. század első felében persze még csak elvétve vannak adatok a fehér- és a vörösborról. Ilyen Bertrandon de la Brocquière megjegyzése a kiváló fehér budai borokról.<sup>25</sup> Eleddig minden szakíró úgy értelmezte ezt, hogy csak fehérbor volt Budán, pedig a szöveg ennek az ellenkezőjéről is tanúskodhat. A jó lovag esetleg azért emelte ki a fehérbort, mert az ő kultúrájában már bizony élesen különváltak színek szerint is a borok, és Budán is hasonló – szakértő – szemmel nézte az italokat, de csak a fehéret értékelte kiválónak.

Kicsivel később már a szerémi bort is megkülönböztették színek szerint.<sup>26</sup> 1441-ben pedig Sopronban, vagyis a nyugati határon is felbukkant a vörösbor.<sup>27</sup> A Szerémségben és Nyugat-Magyarországon ettől kezdve rendszeressé

<sup>23</sup> A magyar középkorban nehezen adatható *boza* (a nomád kunok söre) is szinte csak így fogható meg. Ld. KÁZMÉR, 1993. 180–181. Emericus Boza 1463, Michaelem Bozaas 1413.

<sup>24</sup> Kitérve a szőlő domesztikációjára, a ma legelfogadottabb elmélet szerint az eredetileg sötét színű vadszőlőből az emberi gondoskodás hatására alakult csak ki a fehér színű mutáns változat, amely nem lett volna életképes a természetben. KOZMA PÁL: Szőlő és termesztése. I. Budapest 2002 17–19., SZIKSZAI, 1906. 35. „Rosa szemő vag bakator” (1570 k.)

<sup>25</sup> SZAMOTA ISTVÁN: Régi utazások Magyarországon és a Balkán-félszigeten. Budapest 1891. 93. Bertrandon de la Brocquière utazása (1433): „Buda környéke rendkívül kies, a talaj pedig mindennemű élelmiszert bőségesen szolgáltat, *különösen kitűnő a fehér bor* [kiemelés tőlem – M. Sz.], mely tüzeségét, a számos meleg fürdőtől és az azokban levő kénből kapja.”

<sup>26</sup> FEJÉRPATAKY LÁSZLÓ: *Magyarországi városok régi számadáskönyvei*. Budapest 1885. 611–612. (a továbbiakban: FEJÉRPATAKY, 1885.) 1439-ben Bártfára 2 tunella (hordó) vörösbor érkezett a Szerémségből, illetve 1 hordó fehér (vinum rubrum – vinum album). Sajnos Fejérpatakyl közlése 1444-nél véget ér, így nem tudjuk, hogy a továbbiakban rendszeressé a színmegjelölés. A kevés adat az árak megállapítására sem elegendő.

<sup>27</sup> HÁZI JENŐ: Sopron szabad királyi város története. II/3. Sopron 1933. 322. Moser Osvát soproni polgármester számadáskönyvében említi 1441-ben, hogy vörösborból (roten wein) van bevételük. Az árakra itt sem tudunk következtetni, mert egységáron kellett árulnia. Annyi bizonyos, hogy a vörösbor ott készült, mert említi külön francia bort is. Uo. 323.



válhatott a vörösbor-készítés, hiszen több adatunk is van erről. A szerémi vörös- és fehérbort említi még Cuspiniánus, aki II. Ulászló uralkodása alatt sokszor járt Magyarországon.<sup>28</sup> Nyugat-Magyarországon Pozsony városában készíthettek különösen sok vörösbort. Erre az első adatunk csak 1456-ból származik.<sup>29</sup> Tudjuk azt is, hogy 1487-ben Beatrix királynénak kedveskedtek a pozsonyi vörösborral.<sup>30</sup> A középkor végén a legárulkodóbb nyoma a pozsonyi vörösbornak az 1497-es Pozsony városi bormérési szabályzat. Ez rendelkezik többek között a cégekről is, amelyeknek utalniuk kell a bor korára, és vörösbor esetében a színére!<sup>31</sup> Tehát már ekkoriban igen jellemző lehetett a pozsonyi borvidékre a vörösbor.

Mielőtt azonban mérleget vonnánk, még további részleteket is meg kell ismernünk. Köztudomású információ, hogy Mátyás király viseigrádi palotájában a híres vörösmárvány szökőkútból nagyobb ünnepek idején felváltva folyt a vörös- és a fehérbor.<sup>32</sup> Oláh Miklós egyébként is említi még

<sup>28</sup> Cuspiniánus János beszéde, Budának 's véle magyar országnak ezer öt száz negyven egyedik esztendőben lett romlása emlékezetére, és harmad századára. Kiadta: PODHRADCZKY JÓZSEF 1841. 39. A magyar borok dicséreténél röviden jellemezve őket: „... rubea et alba Sirmiense excellentissima, ...” Itt jegyzem meg, hogy II. Ulászló királyunk a fehér szerémit kedvelte. FÓGEL JÓZSEF: II. Ulászló udvartartása. Budapest 1913. 139. II. Ulászló 1502-ben esküvőjére 100 hordóval kért a szerémi fehérborból Geréb Péter kalocsai érsektől. Főgel egy 1502. május 31-i oklevélre hivatkozik.

<sup>29</sup> Pozsony város: Kammerrechnungen 1542-ig. C 386 (MOL mikrofilm) 1456-os évben a város vesz egy hordó vörösbor (I vassel roten wein). 52.

<sup>30</sup> NYÁRY ALBERT: Hyppolit-codexek. Századok 1870. 288. Hyppolit esztergomi érsekségének idejéből, 1487-ből származik Nyáry szerint a bejegyzés: „uno vaso donato ala Maestá di madama in posonio rosso.” Nyári feljegyzéseiből egyértelműen kiderül, hogy Beatrix királynénak adományozta az érsek a pozsonyi vörösbor.

Persze a nagyon sok szimpla boros bejegyzés közül csak ez az egy szól a vörösborról. 667. Nyáry a borok árait összehasonlítva azt a megállapítást teszi, miszerint a legdrágább a szerémi volt (1 dukát 68 dénár), utána következett a legjobb egri vörösbor akója 64 dénár, a legolcsóbb borok pedig 31–42 dénár közötti árban keltek el.

<sup>31</sup> KIRÁLY JÁNOS: Pozsony város joga a középkorban. Budapest 1894. 435. Az 1497-es német nyelvű céhszabályzat itt található meg a függelékben. Magyar fordítása: MAZSÁRY BÉLA: A magyar italmérés gyakorlatja. (1367–1888). Budapest 1941 103. „Ha valaki kétéves bort kezd, forgács cégért tegyen ki benne szalmaköteggel. Továbbá egy éves bornál forgács cégért. Továbbá új bornál zöld cégért, hasonlóképpen kell eljárni a vörös bornál, akár tavalyi, akár idei új, olyan legyen a cégér, hogy megismerjék rajta, miszerint vörös borról van szó.”

<sup>32</sup> OLÁH, 2000. 6. fejezet 22. A viseigrádi palota vörös márvány kútjáról szólva: „Ebből a kútból, a híres Corvin Mátyás király parancsára (...) diadalünnepei idején bor folyt, ahogy az

a vörösbort Magyarország általános leírásánál, mely szerint a fehérbor dominált hazánkban, de vörös is bőven fordult elő.<sup>33</sup> Itt kell még kitérnünk Temesvári Pelbárt értékelésére is a magyar borokkal kapcsolatban:

„Másodszor – színük szerint is különböznek a borok; mert egyes borok fehér színűek, mások sötétek, vannak aranszínűek és vörösek, sőt összetett színűek is. Ezek között a sötét bor sűrűbb és nehezebben emészthető, lassan száll a fejbe, viszont erős és sokáig tartó részegséget okoz; a vörös bor a sötétnél kevésbé tápláló, lassan szívódik fel és tartós részegséget okoz, noha kisebb mértékűt, mint a sötét; a fehér bor finom és gyorsan emészthető, gyorsan a fejbe száll, s ezért enyhe részegséget okoz, amely gyorsabban elmúlik. A semleges színű borok közepes erejűek, különösen egészségesek az aranszínűek, a tiszták és áttetszőek, mivel könnyebben felszívódnak és nem hevítenek erősen, kevésbé hatnak az agyra, ezért lázas betegeknek is hasznosak.”<sup>34</sup>

Temesvári a 16. század elején írta ezeket, sajnós hivatkozás nélkül, de feltehetően a saját megfigyeléseire alapozott, illetve kora közvélekedésére. A fenti idézet azért is hasznos, mert rávilágít arra, hogy a vörösbort a fehérnél károsabbnak ítélték, mely hosszabb részegséget okoz. Ebből kiviláglik, hogy abban a korban, aki mértékletesnek akart tűnni, az csakis fehéres bort ihatott.

A kolozsmonostori konvent hiteleshelyi irataiban is felbukkant egy alkalommal a vörösbort, ami azért már arrafelé mutat, hogy a vörösbortnak mégis csak volt értéke, elvégre László Papfalwa-i nemes adósságai fejében az ottani Szt. András egyházra hagyott 70 vödör (urna) vörösbort (rubei coloris).<sup>35</sup>

Végezetül érdemes még az egri vörösbort felbukkanását is megemlíteni, amely 1503-ban következett be, Estei Hippolit számadáskönyvei alapján tudunk róla.<sup>36</sup> A ma oly híres Egri Bikavér alapja tehát már 500 évvel ezelőtt is megvolt.

---

idősebbektől hallottam, hol fehér, hol vörös; fentebb a hegy lábánál engedték bele úgyesen a vezetékbe.”

<sup>33</sup> OLÁH, 2000. 18. fejezet 46 „Borból olyan sok van, hogy Magyarország csaknem minden vidéke (...) terem nemes borokat, édeset és savanykásat, a kettő köztit, erőset, könnyűt, mérsékelten hatót, de fehéret jóval többet, mint vöröset.”

<sup>34</sup> Temesvári Pelbárt válogatott írásai. (vál., jegyz., V. Kovács Sándor) Budapest 1982. 274.

<sup>35</sup> JAKÓ ZSIGMOND (szerk.): A kolozsmonostori konvent jegyzőkönyvei. II. k. Budapest 1990. 103. 2832. regeszta 1492. nov. 27.

<sup>36</sup> Estei Hippolit püspök egri számadáskönyvei 1500–1508. (közétette: E. Kovács Péter) Eger 1992. 179., 192.

Figyelembe kell még vennünk azt is, hogy a vörösbornak alapvetően rossz híre volt nálunk. Állítólag Szapolyai János, halálát megelőzően nem sokkal vörösbort kívánt inni.<sup>37</sup> Ez pedig a kor szemében a végső elmúlás közeledtét jelentette, hiszen a vörösbort nem tartották semmire sem a fehérborhoz képest. Tehát van egy lélektani tényezőnk is, ami azt mutatja, hogy nem a technikai fejletlenség vagy az adózás rendszere – amely a vörösbort térhódítását ellehetetlenítette – tette ritkává a vörösbort. Igazából nem tartozott a hagyományaink közé, nem szerették a magyar kortársak a vörös itókat, sőt, kifejezetten rossznak tartották azt (valószínűleg nem is volt túl jó a kezdetleges borászati viszonyok közepette). Ennek ellenére azért a jelentős számú adatunk azt mutatja, hogy a 14. század végétől biztosan létezett Magyarországon is vörösbort, a 15. században pedig fokozatosan terjedt is. Ez a terjedés elsősorban Nyugat-Magyarországon fogható meg, de a 16. század elején Budán<sup>38</sup> és Egerben is volt már vörösbort.

Andrásfalvy Bertalan eddigi elmélete a vörösborral kapcsolatban tehát megdőlni látszik. Igenis volt Mohács előtt is vörösbortunk, helyenként nem is kevés, de a legtöbb vidéken a 16. század elején már fellelhetjük a vörösbort is. Nem vitatom, hogy a török hódoltság, és az északra húzódó rácoknak köszönhetően a 19. századra a kadarka lett a legelterjedtebb szőlőfajtánk, de a középkorban másféle kékszőlőből már szűrték bort nálunk is. Igazából az is kérdéses, hogy mennyire volt nagy szerepük a rácoknak a kadarka magyarországi elterjesztésében. Őze Sándor egy tanulmányában pont azt bizonyítja, hogy *magyarok kértek magyaroktól kékszőlő vesszőket* (talán kadarkát) a Dunántúli Nádasdy-uradalmakban.<sup>39</sup>

<sup>37</sup> Míndszenthi Gábor naplója. In: Kemény József–Nagy Ajtai Kovács István: Erdélyország történeti tára. I. k. 1540–1600 Kolozsvár 1837. 10. „Egyszer megkivánta vala szegény az asztalán ebéd közben az veres budai bort, mellyet eddig soha nem ivott vala, és monda nékem: Lám Kegyelmed! isszuk már az veres bort is”.

<sup>38</sup> A budai vörösbort említi még KUBINYI, 1964. 385–386. Gallincerék is készítettek vörösbort, ám csak egy dűlőben, a Mázsáson, és ott is kevesebbet, mint fehérét (3:2 arányban készítettek fehérét és vöröset). Számadáskönyv (DL 26345) 10v. Szept. 19. „thorculathores rubei vini erenat duo, palpatores I, cuilibet ipsorum d. XXII. et facit d. LXVI. Qui vinum custodierunt per duas noctes dedi d. XXIII. et habet album tres, rubeum duo ad quemlibet vinum quod domum portaverunt dedi d. X. et facit d. LII.”

<sup>39</sup> ŐZE SÁNDOR: A vörösbort elterjedése a XVI. század közepi Dél-Dunántúli Nádasdy-uradalmakban. In: Hagomány és korszerűség a XVI–XVII. században. Szerk.: Petercsák Ti-vadar. Eger 1997. 141–150.

Borszíneinkkel kapcsolatban a következőket állapíthatjuk meg:

1. Eleve helytelen fehér- vagy vörösborkultúráról beszélni a középkori Magyarország esetében. Ezúttal is bebizonyosodott, hogy a fehérszőlő volt a domináns, de a különböző szőlőfajtákat, így a vadszőlőt és a kékszőlőt is – háztáji módszerrel – együtt szüretelték, vagy pedig később, ahogy fogyott a bor az edényekben, összeöntötték a különféle színű italokat, így a fehértől pár fokkal pirosabb lehetett a középkori borunk.
2. Brocquière, II. Ulászló és Szapolyai János (esetleg Temesvári Pelbárt) ízlésének alapján jól látszik, hogy az akkori vörösborkok valóban nem voltak jó minőségűek, így érthető az is, hogy miért nem volt jellemző a tiszta vörösborkor nálunk.
3. A fenti adatokból ugyanakkor az is kivehető, hogy ennek ellenére volt vörösborkor a Kárpát-medencében, bár jóval kevesebb, mint fehér. Összességében a vörösborkor említése csak egy kicsiny töredéke az összes borkor feljegyzésünknek.
4. Mindez nem azt jelenti, hogy a puszta 'bor' szó csakis fehér-fehéres bort jelölhetett. Sokkal fontosabbnak tartom a társadalomban végbe ment változásokat. Magyarország Nagy Lajos korától kezdve európai nagyhatalom volt, beindult az egyetemrejárás, és egyre jobban kibontakoztak a nemzetközi kapcsolatok is. A 15. században már meglepően sok adatunk van a hazai vörösborkorokról, de ez nem annak köszönhető, hogy ekkoriban hirtelen többféle kezdtek el vörösbort készíteni. Valószínűleg a fehérbor/vörösborkor arány nem sokat változott, csak az írásos feljegyzést készítőik változtak. Igényesedtek. – Ehhez járul még egy történetföldrajzi indok is, miszerint a 14–15. század fordulójától, az ún. 'kis jégkorszak' kezdetétől vallón, lotharingiai és Moselvidéki szőlőművesek jelentékeny számban költöztek Magyarországra, mert otthon már nem tudtak megfelelő minőségben szőlőt termeszteni. Valószínűleg több, ottani szőlőfajtát is magukkal hoztak, netán kékszőlőket is.<sup>40</sup>
5. Az új tudományos eredmények miatt Andrásfalvy eredményeit meg kell kérdőjeleznünk. Most már tudjuk, hogy 1526 előtt is volt vörös-

---

<sup>40</sup> HEVESI, 2002. 96.; FEYÉR, 1981. 40., 61. Utóbbi helyen utal arra is Feyér, hogy a nyugati határszélen a szőlők részben osztrák kézen voltak. Kérdés, hogy milyen lehetett az osztrák borizlés.

bor Magyarországon, ősi magyar fajtákból készült, mint a bakator, vagy például a *vadfekete*.<sup>41</sup> Még csak az sem körvonalazható, hogy a vörösbor délről észak felé terjedt volna a középkorban, mellyel a kadarka-kultúra terjedését datálhatnánk korábbra. Tudjuk azt is, hogy a kadarkát nem is feltétlenül a szerbek terjesztették el. Meg kell vizsgálnunk a vörösbor terjedésében az esetleges nyugati és északi(!) hatásokat is.

Tanulmányom második felében a középkori söreink színével foglalkozom. Nem éppen köztudomású, de igen sokféle sört ittak a Kárpát-medencében. Csak a magyar vonatkozású sörökről szólva, jellemző volt a *méhser* és a *márc* (az előbbi méz és víz alkoholos erjedéke volt, míg az utóbbi ennek szőlőtörkölyre öntött változata).<sup>42</sup> Természetesen elterjedt volt az *árpasör* is, de tudjuk, hogy a kunok primitív módon készült kölessöre, a *boza* is 'közkedveltségnek' örvendett az Alföldön.<sup>43</sup> Ma divatos sörfajtának számít a *búzasör*, és a 15. század óta a felvidéki bányavárosokban ilyet is készítettek.<sup>44</sup> Emellett jellegzetes sörfajta volt az ún. *márciusi sör*, amit természetesen márciusban főztek, jó erőre készítették, hogy a meleg nyári hónapokban is könnyebben elálljon, és biztosítsa a sörutánpótlást. Nagyjából ekkorra esett a 40 napos böjt is, tehát különösen fontos volt, hogy tápláló sörital kerüljön az asztalra.<sup>45</sup> Ennyi sörféleség mellett nem tűnik túl fontosnak, hogy ezek között még külön *világos* és *barna* kategóriát megkülönböztettek-e...

Mégis felvetődik a kérdés, hogy ennyi sör közül miért pont a barna változat hiányozna? Úgy is fel lehetne ezt tenni, hogy melyik sörfajta a régebbi, a világos vagy a barna sör? A fenti sörfajták közül valamelyik barna színű volt-e? Gyártástechnológiailag a boroknál különféle színű szőlőből készülnek a kü-

<sup>41</sup> A vadfekete szőlőről lásd RÁCZ, 1997. 110.; SZIKSZAI, 1906. 35. „Vad fekete”

<sup>42</sup> BEVILAQUA, 1931. I. k. 108–128.

<sup>43</sup> Már említettem a bozát, de részletesebben ír róla OLÁH, 2000. 18. fejezet 46–47. Kitért arra is, hogy a magyarok elítélték ennek a fogyasztását.

<sup>44</sup> Lásd például FEJÉRPATAKY, 1885. 213. (Bártfa, 1426); IVÁNYI BÉLA: Bártfa szabad királyi város levéltára. I. k. Budapest 1910. 175., 180., 192. (a továbbiakban: IVÁNYI, 1910.) A búzasör megnevezése minden esetben 'cervisia triticea' volt. Mivel Iványi saját fordítású regesztákat készített az oklevelekből, így a mai levéltári jelzet szerint nehéz visszakeresni ezeket, a regesztái viszont több helyen megbízhatatlanok.

<sup>45</sup> BEVILAQUA, 1931. I. k. 270–271.; FEJÉRPATAKY, 1885. 322. (1433); IVÁNYI, 1910. 142., 205., 210., 235.

lönböző színű borok, a söröknél viszont nincsen ilyen hatalmas különbség a gabona színe között. Itt az ún. malátázás során vízben kicsíráztatják a gabonaszemeket, majd ezeket szárítják, hogy őrölhető (roppanthatók) legyenek, és csak őrlés után látnak a sörfőzéshez. A sör színénél a középkorban valószínűleg kizárólag a szárítás számított, itt lehet ugyanis magasabb hőmérsékleten nemcsak szárítani, hanem egyenesen megpirítani a gabonamagokat, és ettől kapja barna színét a főzet. Tehát igazából ugyanabból a gabonából, különösebb erőfeszítés nélkül 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).

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 első említésünk 1451-ből, Bártfa város számadáskönyvéből származik.<sup>46</sup> 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 nagyon aprólékos számadás maradt ránk.<sup>47</sup> 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 főz-

<sup>46</sup> IVÁNYI, 1910. 106. A szövegben világos sörnek fordított kifejezésnek szerencsére Iványi közölte az eredeti alakját is: 'weyssen pyres'.

<sup>47</sup> BEVILAQUA, 1931. II. 591–592. A szerző szó szerint idéz a boroszlói számadáskönyvből (Peter Eschenloer's Stadtschreibers zu Breslau 1440–1479): „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 Bresslisich Bier [boroszlói sör]... Heinrich von der Freistatt ein Viertel Bier.”

tek búzából, sűrűt, sötétszínűt és világosat (Weissbier) árpából.<sup>48</sup> Ez alapján, mivel a céhes keretek között igen lassú volt a változás, jó okkal feltételezhetjük, hogy Mátyás király világos árpasört kortyolgatott, míg a búzasörivők barna sört kaptak.

Ezt követően már csak oklevelekből tájékozódhatunk sörszíneinkkel kapcsolatban. 1519-ből maradt ránk egy királyi ítéletlevél, amely a Thurzók és Besztercebánya közötti ellentétekre világít rá.<sup>49</sup> A város azt panaszolta be többek között, hogy a bányászoknak addig a város adhatott el sört, most a Thurzók emberei a hegyekben 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 előbbi-től 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 tükröződik a boroszlói sörfőzésben is. A színbeli-alapanyagbeli különbség azért is fontos lehetett, mert tudunk róla, hogy egyesek nem szerették a búzasört.<sup>50</sup> 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.<sup>51</sup> Az 1519-es oklevélnek még annyi érdekessége van, hogy kitűnik belőle: a Thurzók világos sört hivatalosan is kocsmárolhattak, 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.

<sup>48</sup> TURÓCZI-TROSTLER JÓZSEF-VARJÚ ELEMÉR: Magyar Simplicissimus. Budapest 1956. 40.; BEVILAQUA, 1931. I. 358. Egy 1854-es magyar kiadás alapján idézi a művet, amely a problémásabb kifejezéseknél megadta az eredeti kifejezést is.

<sup>49</sup> DL 24 787 1519. okt. 4. Buda

<sup>50</sup> IVÁNYI, 1910. 192. (1460) Kassáról Ónodi Czudar Simon kéri, hogy küldjenek „*cervisiam ordeacialem, quia triticaem bibere non possumus*”, azaz „közönséges sört, mivel a búzasört nem tudjuk meginni”.

<sup>51</sup> 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 1451-ben Bártfán.

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*).<sup>52</sup> Nem tudjuk, hogy miért pont világos prágai sört rendelt Báthori, és hogy az búzából vagy árpából készült-e.

Még egy adatunk van a magyar sörszínekhez. Ezt megint csak Gallinczer Lénárt budai kereskedő számadáskönyve tartalmazza. A könyvből kiderül, hogy Gallinczernek volt sörfőzdéje is, és itt kétféle sört főzetett, *Szaladot* (szó szerint *Zalad*) és *Dulcet*.<sup>53</sup> Mivel alapvetően a sörnek való árpát (sőt, az egy főzéshez való kicsírázott árpamennyiséget) hívták szaladnak,<sup>54</sup> így a szaladot egyszerű árpasörnek, míg az édes dulcét mézzel édesített árpasörnek kell tartanunk. A dolog ott lesz érdekes, hogy kiderül: a barna sörhöz füveket vásároltak.<sup>55</sup> Feltételezhetjük, hogy barna sört nem készítettek külön, hanem a fenti kettő közül valamelyik lehetett sötét színű, mégpedig az árpasör, hiszen a mézessör a világos méz miatt semmiképpen nem lehetett igazán sötét.<sup>56</sup> A források ráadásul megerősítik egymást, hiszen Besztercebányán is az árpasör volt a sötét színű.

Ennyi adatból sajnos nem lehet korrekt képet alkotni a magyar sörszínekről, és ebből kifolyólag a sörfőzésről. Jelenleg olyan forrásaink vannak csak, melyek szerint a 16. század eleji Magyarországon az árpasörök sötét színűek voltak. Ennyire kevés adatból azonban nem lehet még általánosítani, így nem jelenthetjük ki nyugodtan, hogy a sör esetében az italszínek az alapanyagra (búzára, árpára, mézre) utaltak volna, de hipotézisként felvázolható. Nyugodtan kimondhatjuk viszont azt, hogy az összes méhser, mézzel kevert sör világos színű, világosba hajló színű volt. Emiatt logikus lehet, hogy azokat a söröket, amelyekben a méz nem dominált, sötét színűre főzték. Ez már

<sup>52</sup> DL 25 645 1522. ápr. 5. Prága

<sup>53</sup> KUBINYI, 1964. 379.; DL 26 345. 2., 2v.

<sup>54</sup> TAKÁCS SÁNDOR: Művelődéstörténeti tanulmányok. A magyar sernevelő. Budapest 1961 101.

<sup>55</sup> KUBINYI, 1964. 379.; DL 26 345 17v. júl. 26. „erbam [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 „fű” vásárlás a barna sörhöz.

<sup>56</sup> BEVILAQUA, 1931. I. 109.; Kubinyi egyébként szimplán mézsörnek tartja a dulcét, de ez valószínűleg tévedés, mert a méhserre megvolt a latin/német megfelelő szó (*med*, *melcz*) míg a *dulce*-édes inkább csak annyit jelentetett, hogy mézzel édesített volt ez a fajta sör. Gallinczerék nagyon sok mézet vásároltak, de a méhser bevett megfelelőjét egyszer sem tartalmazza a számadáskönyv. KUBINYI, 1964. 379.



csak kevés adatra támaszkodó hipotézis. A kép kiszélesítéséhez még a szomszédos országok sörfőzésének további vizsgálatára lesz szükség, és további magyar forrásokra.

Összegzésként annyit lehet elmondani, hogy a borhoz képest a sörnél talán kevésbé érvényesülhetett a pusztá 'sör' megjelölés, mint színre utaló szó. A bornál kimondhatjuk, hogy a fehéres árnyalatú borok domináltak, tehát önmagában a bor szó jó eséllyel pont fehéres borra utalt. A sörnél egyáltalán nem lehet ilyet állítani, éppen a besztercebányai oklevél és a Gallinczer-féle számadások miatt. Lehetséges, hogy a sör színe a 16. században már jelezte az avatott szemlélőnek a sör alapanyagát is. Az is lehet, hogy tájanként másmilyen színűre főzték a söreiket. Feltehetően minden sörfőzőnek volt egy egyedi, bevált receptúrája, és aszerint készítette a sörét. Ki barna sört főzött, ki világosat, ki pedig valamilyen köztes színűt. 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 értéktelenebb volt),<sup>57</sup> tehát a szín milyensége háttérbe szorult.

---

<sup>57</sup> A sör-bor érték arányhoz 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. SEGEŠ, VLADIMÍR: A zsoldosok fegyelmezése és élelmezése a középkorban. In: Bártfától Pozsonyig. Városok a 13–17. században. Szerk.: Csukovits Enikő–Lengyel Tünde. Budapest 2005. 248.