

## SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A BORECET VAGY TÖRKÖLYECET

**A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István**

A régi magyarok a borecetet törkölyecetnek is nevezték. E terméket a borral együtt már a honfoglalás előtti időkből ismertük. Gombocz Zoltán kimutatta, hogy a bor, csiger, seprő, szőlő, szür (must) honfoglalás előtti szavak.<sup>1</sup> Mivel a bor helytelenül kezelve könnyen megsavanyodott, akaratlanul is meg kellett ismerkedniünk az ecettel.

A magyar uraknak mindig gondjuk volt a bortermelésre. Ügyeltek arra, hogy birtokukon szőlőültetvények legyenek, de arról sem feledkeztek meg, hogy a bordézsma pontosan bekerüljön a pincébe. És bár a bortermelés nálunk mindig nagy volt, a 17. és 18. században olyan magas fokra emelkedett, hogy Európa legnagyobb bortermelő államai közé kerültünk. De a bor iskolázása korántsem volt mindig kielégítő. Emlékeink között sokszor olvashatunk panaszokat a bor megsavanyodásáról. Ezt a bort ecetként dolgozták fel.

Fáy András két receptet közöl az ecet készítéséről. Az első így hangzik:

„A’ lencsére, melly ne pergelt hanem nyers legyen, tölts finom erős ecetet, ’s úgy álljon rajta három nap, azután fel forralt bort, mikor hűlni kezd, önts az ecetre; mindennap megrázd, így’ kilencz nap múlva megéri.” Az ecetágyat a jelen esetben a lencse adta.

A másik recept a következő:

„Az édes Törkölyt, a’ mint a’ bort Szüretkor leszűröd róla, töltsd egy fenn állított hordóba tele, elébb a’ mennyire lehet a’ törköly vastag csutkáját ki-hányván. A’ hordót egy három lábú székre állítsd a’ kemencze mellé, ’s fel-fedett fenekét vastag ruhával be-kötván, arra három újni vastagságyra szitált hamut tölts, hogy az ereje ki ne mehessen. Így hagyd míg a’ Törköly magától meg-nem eczetesedik. Ekkor tölts-reá egy dézsa jó bort, akár ót, akár újat; ’s mikor ez is jól meg-eczetesedik, tölts annyi bort reá, hogy az egész törkölyt el-lepje. Ha ez is jól meg eczetesedik, csapold-le a’ fenekén, ’s tartsd a’ törkölyt kilenc napig lév nélkül. Ekkor újra tölts reá annyi bort, hogy a’ törkölyt el-lepje; ’s e’ szerint, továbbra is a’ mennyit tetszik, annyit csinálhatsz”.<sup>2</sup>

Még sok ecetkészítő recept olvasható régi irodalmunkban, amelyek azonban nem nyújtanak többet, mint Fáy receptjei, melyekből elég jól megállapítható a borecet készítésének módja.

---

<sup>1</sup> Magyar Nyelv, 1906. p. 198.

<sup>2</sup> Fáy András: Hasznos házi jegyzetek. Pest, 1826. pp. 65–66.