

## SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A KUNOK ITALIA, A BÓZA<sup>1</sup>

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

Oláh Miklós, esztergomi hercegprímás Magyarországgal foglalkozó munkájában a következőket írja: „A kun síkságon az odahozott borokon kívül a kunok még egy italt fogyasztanak, kölesből és vízből készítve, a maga módja szerint, amelyet bózának neveztek”.<sup>2</sup>

A Jordánszky-kódexben, amely az 1516–1519-es években íródott, ezek a szavak olvashatók: „Kynyereth nem ettetek, borth és bozaath nem yttatok”.<sup>3</sup>

Az Országos Levéltárban található egy levél, amely 1554. április 2-án kelt. A levelet Körösi Gáspár, Nádasdy Tamás nádor udvari orvosa írta, aki szemrehányást tesz Kövér Mártonnak, mert Bécsből zöld festék helyett vitriolt, ólomfehér helyett oltott meszet, gumiarabikum helyett pedig cseresznye-mézgát küldött. Ezért szerette volna, ha Bécsben kenyér helyett prisznyákot evett volna, bor helyett pedig bózát ivott volna. „A prisznyákot a tótoknál, a bózát a kunoknál keresse.”

Az Érdy-kódex (1526–1527), továbbá Székely István 1548-ban megjelent Zsoltárkönyve, szintén említi a bózát.<sup>4</sup>

Ezek a bózának a legrégebb emlékei. Amint látjuk, egyik sem túl régi, valamennyi a 16. század elejéről származik. E történelmi emlékek alapján kétségtelenül megállapítható, hogy a 16. században a kunoknál még kedvelték a bóza ivását. A magyarok akkor már alig fogyasztották, mert emlékeikben gúnyosan, megvetett italként jelenik meg. Valaha régen, mint minden török-bolgár nép, ők is főzték és fogyasztották, de a pogány italt kiszorította a bor. A 16. században már csak azok a magyarok itták, akik a kunok között éltek.

A bóza, mint az emlékek mutatják, kölesből készült. A köles összetétele akkor is az volt, mint ma, tehát nem tévedünk, ha azt mondjuk, hogy a keményítő mennyisége benne 60% körül volt. Nagy keményítő tartalma valóban alkalmassá tette bózaferőzésre.

A kölest nem szemes alakban, hanem dara vagy liszt formában alkalmazták. A törést köleslűköben végezték, amint azt Comenius is mondja: „Törnec (*örlenek, darálnak*) vala darabos kása-lűkövel a' száraz malomban: és lészen vala dara (mellyből a' pépek tsináltatnak) és liszt kása, (*boza*)”.<sup>5</sup> A kásalűkö egy fából faragott mozsár volt, amelybe a törőfát lábbal emelték és ejtették le a kölesre. A köles összetört, a héj lepattogott róla. Ez az apróra tört darásliszt volt a bóza nyersanyaga.

Oláh Miklós, Comenius, valamint Márton Pál orvostanhallgató följegyzéseiből – utóbbi az 1820-as években Hudson Lowe, ceyloni angol kormányzót tolmácsként kísérté

<sup>1</sup> Forrás: A kunok itala. (A bóza). = Magyar Szesztermelő, 1932. No. 5. pp. 39–40.

<sup>2</sup> Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 1. köt. Bp., 1890. 302. has.

<sup>3</sup> Régi magyar nyelvemlékek. Jordánszky-Codex bibliai fordítása. Sajtó alá rend.: Toldy Ferenc, Volf György. Bp., 1888. p. 263.

<sup>4</sup> Nyelvemléktár. Régi magyar codexek és nyomtatványok. 4. köt. Bp., 1876. p. 417. (Az eredeti kódexben a hivatkozott rész a 286. lev.) Székely István: Soltar könyü. Krakkó, 1548. p. 67.

<sup>5</sup> Johann Amos Comenius: Janua linguae latinae...Coronae. 1738. p. 72.

Konstantinápolyon keresztül Szmirnáig – jól tudjuk rekonstruálni a bóza főzését, amely a kölesdara pörkölésével kezdődött. A kölest forró kődarabokra fektetve megpörkölték, azután kézimalmokban megőrölték. Ilyen állapotban szállították is. Most már megérthetjük Oláh Miklós szavait, aki elmondja, hogy amikor a kunok belgrádi útján kísérték, pihenőhelyükön bózát főztek, mert hoztak magukkal zsákokban megpörkölt és megőrölt köleslisztet.

Mivel a kölest megpörköelve használták, a bóza színe sárgás lett. Csak a pörkölt keményítő festhette meg a bózát. Ezután következett a főzés. A darás köleslisztet üstbe tették, és vízzel lassú tűzön sűrű kásává főzték. A hosszú főzés alatt a keményítő elcsirizesedett, sőt részben elcukrosodott, tehát jól előkészítették az erjedéshez. A megfőtt kását azután lehűtötték. A kása valószínűleg állt néhány napig. Ezután hordóba téve langyos vízzel elkeverték. A kására tapadt élesztősejtek csakhamar megindították az erjedést. Az a kevés cukor, amely a főzéskor képződött, elegendő tápanyag volt az élesztőnek, s a cukorból alkohol keletkezett.

Az erjesztés, mondja Márton, „a török és tatároknál nyolc órán át tartott”. Ezt elfogadhatjuk, bár lehet, hogy 12–24 órát is igénybe vett. A lé habzásnak indult, mert szén-dioxid távozott el, akár csak ma a sörnél. Az erjedés befejezése után a seprő leülepedett, a lé megtisztult – ez volt az édes bóza.

Amde el sem lehet képzelni, hogy a lébe csak élesztősejt került. Jutott oda bőven tejsavbaktérium azzal a kevés kovással, amelyet beletettek, hogy az erjedés hamarabb induljon meg. A tejsavbaktérium tejsavat produkált, így a lé savanykás lett. Alkoholtartalma csekély volt, de íze kellemesen savanyú és csípős, a bennmaradt szén-dioxidtól.

Mindezt megerősíti Könyöki A. elemzése, aki 1893-ban egy Pancsován készült bózát elemzett. A bóza összetételét a következőnek találta: alkohol 1,62–1,75 g (100 cm<sup>3</sup>-ben), extrakt 9,00–9,93 g, tejsav 0,830–0,840 g, hamu 0,220–0,220 g. Hasonló eredményre jutott Cerkez 1899-ben egy román bóza elemzésénél.

Kétségtelen, hogy valamikor a magyaroknál és kunoknál nagyon kedvelt ital volt a bóza, de a magyarok hamar felhagytak vele, míg a kunok továbbra is fogyasztották. De kedvelt ital maradt Törökországban, ahol – mint Márton írja – még az anyák, sőt a gyerekek is éltek vele. Hogy a magyarok korán elfordultak tőle, az érthető. Jó minőségű bor és sör, továbbá pálinka bőven állott rendelkezésre még a szegényebb lakosságnál is. Ezek az italok nem versenyezhetek a silány bózával. A kunoknál csak akkor szűnt meg a fogyasztása, amikor a magyarokba olvadtak.

Érdekes azonban, hogy a magyar orvosok mint gyógyszert kezdték alkalmazni. Körösi Gáspár becses gyógyszernek tartotta. Mikor Nádasdy Tamás nádor felesége megbetegedett, bózát itatott vele. Páciense valóban meggyógyult. Tekintettel arra, hogy a bózában közel annyi tejsav volt, mint a mai joghurtban, az ital valóban egészséges lehetett. Csak persze meg kellett szokni. A tejsav baktériumölő tulajdonsága eléggé közismert, aminek felismerése Körösi Gáspár kitűnő orvosi érzékére utal. Megemlékezik gyógyító hatásáról Kramer János temesvári katonafőorvos is, aki Linnének, a nagy botanikusnak volt legkedveltebb tanítványa. Kramer bejárta egész Magyarországot, és jól ismerte a bózát. Azt állította, hogy a bóza vizelethajtó ital, s erre a célra sokszor ajánlotta betegeinek.

A bóza főzésére – mint láttuk – kezdetben kizárólag kölest használtak. Mindaddig, amíg bőven termett köles, más gabonanemű nem került a helyébe. Mikor azonban a többi gabonaféle is előtérbe került, a kunok más nyersanyagot is felhasználtak: így a kukoricát. Laczka János kun kapitány említi 1826-ban, hogy a szegényebb kun kukoricából főz magának bózát. A kukoricát kézimalmokban lisztté őrli, s apró, pogácsaalakú tésztát gyúr belőle. A pogácsákat kemencében kiszáritották, sőt kissé megpörkölték, majd szétzúzták, s edénybe rakva, langyos vízzel leöntötték. A lé csakhamar megerjedt és sárgás lett. Laczka kapitány közleménye tehát nem mindenben egyezik meg a régi kun recepttel. Maga Laczka azt mondja, hogy ezt az italt már nem bózának, hanem 'ciberer'-nek nevezték. Ennek dacára a két ital

színe, íze azonos lehetett. De kukoricából készült a bóza, mint Kováts Mihály mondja, a rácoknál és oláhoknál is, akik az italt 'buza'-nak nevezték. Magyarországon ma már sehol sem főznek bózát. Az utolsót – úgy látszik – 1870-ben a bolgárok főzték Pancsován, de ők sem kölesből, hanem tengeriből.

Pápai-Páriz Ferenc említi, hogy a bózáról először a görög Hekataiosz írt, aki Nagy Sándor udvarában nevelkedett fel, s onnan Ptolemaiosz udvarába került. Ő volt az, aki az egyiptomiak és izraeliták történetét megírta. Munkájában egy italt említ, a parabiát, mondván, hogy a paeonok árpából sört főztek, kölesből pedig parabiát. A paeonok görögök voltak, s szomszédságukban éltek a kunok, amíg a tatárok tovább nem szorították őket. Pápai-Páriz azt hiszi, hogy a kunok a bóza-főzést a görögöktől tanulták. Kijelentését szómagyarázattal támogatta: a 'parabia' szó, a görög 'pará' és 'bia' szavakból tevődött össze és annyit jelent, mint 'erőre való, jó erejű'. A bia szóból lett volna biazó, utóbb bozia, bóza.

Kétségbe vonjuk ezt az erőszakos magyarázatot, amely egyetlen 'b' betű közös voltán fordulna meg. Ez az állítás annál is inkább valószínűtlen, mert az italt a görögök nem tisztán kölesből, hanem kölesből és conyzaból főzték. Nagy a valószínűsége, hogy itt egy ősi kun vagy egy ősi magyar szóval állunk szemben.