

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): MI VOLT A RÉGI MAGYAROK LIKŐRJE, A FAHÉJVÍZ?¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

E kérdésre kielégítően csak úgy válaszolhatunk, ha összegyűjtjük az erre vonatkozó magyar emlékeket. Ezekben sok olyan feljegyzést találunk, amelyekből biztosan következtethetünk múltjára. Nemcsak azt állapíthatjuk meg, hogy mi volt, hanem azt is, minő tulajdonsággal bírt, miből készült, miként fogyasztották, mert e régi italnak nagy múltja van.

A törökök 1595-ben Esztergom várát ostromolták, amikor Mohamed pasa vezetésével követség ment a várvédőkhöz, amelyről Pecsevi Ibrahim török történetíró a következőket jegyezte fel: Tiszta bort is hoztak, s a boldogultat [az akkor már beteg Mohamed pasa hamarosan meghalt] megkínálni akarták. „Nem iszik” – mondtam, és nem adtam neki. Azután fahéjvíz nevű citromszínű italt szolgáltak fel. Én szegény, megízleltem. „Izére nézve éppen nem különbözik a víztől” – mondtam, erre a boldogult is megivott belőle víz helyett egy kupával.²

Thurzó György gróf nejéhez intézett levelében ezeket írja: „Bánffy uram azon kér, hogy égess fahé vizet minnél erősb lehet, én is kérlek vetess fahé vizet”.³

Ismét más helyen ezt olvashatjuk: „Tegnap és egy süveg nádmézet kölcsön kértem ő felsége számára fahéj viz készítésére”.⁴

Pápai-Páriz Ferenc 'Pax corporis, azaz az emberi test nyavalyáiról' című munkájában, 1690-ben a következőt mondja: „Töltsenek a szájába jó erős fahéj-vizet”.⁵

Apor Péter báró Metamorphosisában említi, hogy I. Apafi Mihály udvarában nagy mennyiségű fahéjvizet készítettek, és reggeli italként fogyasztották. Az akovitán és az ürmösön kívül ez volt a legkedvesebb reggeli itala a fejedelemnek, mert volt idő, amikor: „a reggeli kávé, herbathé, csukolátának híre sem vala”.⁶

E néhány történelmi emlékből megállapíthatjuk, hogy a fahéjvíz, főként reggeli szeszes ital volt, amelynek készítésével a fejedelmek és főurak udvarában is foglalkoztak. Thurzó György gróf és Apor Péter báró feljegyzései igazolják, hogy különböző erősségű fahéjvizet főztek. Különös gonddal készítették akkor, amikor lakodalmakra és ünnepélyekre készültek.⁷

Ilyenkor sok fahéjat vásároltak. Tudjuk például, hogy Thurzó Mária grófnő esküvőjére 1618-ban, Bécsben 10 font töretlen fahéjat vásároltak, fontját 1 frt 50 dénárral.⁸ Mikor

¹ Forrás: Mi volt a régi magyarok likőrje, a fahéjvíz? = Általános Szeszipari Közlöny, 1931. No. 3–4. pp. 4–5.

² V. ö. Karácson Imre – Szekfű Gyula: Török történetírók. 5. köt. Bp., 1916.

³ Bethlenfalvi Thurzó György levelei nejéhez. Kiad.: Zichi Edmund. 1. köt. Bp., 1876. p. 94.

⁴ Magyar Történelmi Tár, 3 (1857) p. 387.

⁵ Pápai-Páriz Ferenc: Pax Corporis. Kolozsváratt, 1695. p. 27.

⁶ Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae. In: Magyar történeti emlékek. Altorjai B. Apor Péter munkái. Közl.: Kazinczy Gábor. Bp., 1863. p. 321.

⁷ Bethlenfalvi Thurzó György levelei nejéhez. Kiad.: Zichi Edmund. 1. köt. Bp., 1876. p. 94.; Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae. p. 321.

⁸ Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 207.

Bethlen Gábor 1620-ban rövid időre Körmöcbányára érkezett, a város 3/4 font fahéjat vásárolt 3 frt-ért.

Kétségtelen, hogy e nagy mennyiségű fahéjat elsősorban élelmiszerek fűszerezésére használták, mert a régiek erősen fűszerezték ételeiket, de az is bizonyos, hogy jutott belőle fahéjvíz készítésre is.

Fahéjvíz előállításával nemcsak az előkelő nemesség foglalkozott, hanem a városi polgárság is. Voltak városok, ahol kitűnő minőségű fahéjvizet készítettek. Tudjuk, hogy I. Apafi Mihályb – bár udvarában csináltatott fahéjvizet –, ha jobb minőségűt kívánt, Brassóból hozatta. Evlia Cselebi török utazó említi, hogy a gyöngyösieknél „fehér tejhez hasonló” pálinkájuk volt.

E történelmi tájékozódás után nézzük meg, miként készítették a régiek a fahéjvizet. Erre vonatkozóan az „Oesterreichische Provincial Pharmacopoe” 1795-i kiadásában a következőket olvashatjuk: „Aqua cinnamoni vinosa seu spirituosa. Végy fél font durván összetört fahéjat. 1 font legfinomabban rektifikált borszeszt és 5 font forrásvizet. Áztasd meg 24 órán át és azután húzd le a felét”.⁹

Ez a recept felvilágosítást nyújt ugyan a fahéjvíz készítéséről, de van egy másik receptünk Fáy Andrástól, amely így hangzik: „Fél font tört fa-héjra öt font vizet öntvén, gyenge tűznél lombikban melegítsd-fel, 's álljon így huszon-négy óráig. Azután nagyobb tűznél indítsd-meg, és húzz-le róla négy font vizet”.¹⁰

E recept szerint a régiek vizes fahéjkivonatot is készítettek, amit egyébként a régi gyógyszerészkönyvek hasonló receptleírásai is igazolnak. Ám ezt a kivonatot magában ritkán fogyasztották. Rendesen égetett borral keverték, vagy mint gyógyszert külön használták.

Tehát kétféle fahéjvizet ismertek: az egyik égetett borral készült, a másik vizes kivonat volt. Az ital rendszeren opalizált, mert a fahéjban lévő olaj vízzel való elegyítés után sárgásfehér emulzió alakjában kivált. Erőssége ízlés szerint változott, és cukorral volt édesítve. A régi fahéjvizet a mai likőrök csoportjába kell sorolnunk.

⁹ Oesterreichische Provincial Pharmacopoe. Wien, 1795. p. 58.

¹⁰ Fáy András: Hasznos házi jegyzetek. Pest, 1826. p. 130.