

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A GYÜMÖLCSECET

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A megerjedt gyümölcslet régente 'csigér'-nek nevezték, amely kifejezés nem csupán törkölybort jelentett. Ezt világosan olvashatjuk Gergelyffi Technológiájában: „Az eleint érő, édes, és víz izzú gyümölcsök, nem jók tsügörnek; azért megyből, tseresznyéből, veres szöllőből, [ribiszke], egresből, málnából, 's több hasonlóból, nem lehet másként bort készíteni, ha tsak, mustal; borral, vagy nádmézzel nem elegyítük; az igaz tsügör, vagy gyümölts bor, almából és körtvéjből készül, de jobb az alma a' körtvéjnél...”¹

A régiek a törkölybort 'löré'-nek nevezték, csak később vette át ugyanezt a jelentést a csigér, akkor már a gyümölcsborok háttérbe szorultak. Mindebből az következik, hogy akkor, amikor gyümölcsecetről beszélünk, tulajdonképpen almaecetre kell gondolnunk, mert csigéren főként almabort értettek.

Az 'almaecet' kifejezés nálunk a 17. században jelent meg, a Károlyi grófi család egyik okmányában. Mivel itt találkozunk vele először, fel kell tételeznünk, hogy nem volt nagyon elterjedve. Ha ismerték is, nem volt általánosan használt. Készítését valószínűleg az itt letelepedő németektől tanultuk el.

Az almabor elég alkoholt tartalmaz ahhoz, hogy belőle ecetet lehessen előállítani. Készítését 1818-ban Kultsár a következőképpen írta le: A gyümölcsöt előbb raktározzák, hogy megpuhuljon, majd felaprózzák, kisajtolják. A lét 24 óráig állni hagyják, hogy tisztuljon. Ekkor boros vagy ecetes hordóba gyűjtik, száját szalmával bedugják, meleg helyen 4–5 hétig tartják, míg jó nem lesz. Rothadt gyümölcs is jó e célra.²

Az almabor tehát magától ecetesedett meg.

A régi magyar konyha híres volt ételeiről. A magyar szakács nemcsak arra gondolt, hogy jó minőségű ételt készítsen, hanem arra is, hogy azt változatossá is tegye. Az ételek elkészítésénél sok fűszert használt, amelyek között az ecet volt a legkedveltebb. Gondja volt arra is, hogy kellő mennyiségben álljon rendelkezésére.

¹ Gergelyffi id. műve pp. 62–63.

² Hasznos Mulatságok, 1818. I. 95.