

## SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A SÖRECET

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

Gúnyosan mondja a magyar közmondás: „Erős, mint a sörecet”. Ezzel gyengeségénél fogva akarja nevetségessé tenni a sörecetet, pedig valamikor, a régi magyar úri házakban nagyon kedvelt volt.

1614-ben fényes esküvőre gyűlt össze a Thurzó gróf család, Ilona grófnő ment férjhez. A kiadási jegyzőkönyvben ott szerepel a sörecet: csak a lakodalom alatt elfogyott belőle 10 akó.<sup>1</sup> A sörecet tehát kedvelt volt a régiaknál.

Hogy miként készült a sörecet, arról Gergelyffi jegyzett fel adatokat, amely a következőképpen hangzik:

„Ugyan azon eszközökkel, és azon módon főzik a' ser etzetet-is, mint szintén a' sert, tsupán a' komlót hagyák ki belőlle: a' Viritset hasonlóképpen, élesztővel forrásra hozzák, de annakutánna az élesztőt szorgalmasan letakarítják rólla, és erős etzettel kiforrázott hordókba töltvén, etzet ágyat tesznek hozzá, és nyárban, a' nap melegén, vagy más, illendő meleg helyen, kiérlelik. Az etzet érlelő hordókat, nem kell tele tölteni, sem nagyon bédugva tartani, vagy szuokkal kiönteni, hogy a' külső levegő, melly legfőbb savító szer, hozzá férkezhessen: Midőn az etzet elég savanyú, más, forró etzettel kiöblített, hordókra huzatik és a' pintzében tartatik.”<sup>2</sup>

Mielőtt e leírásból bármilyen következtetést is levonnánk, legyünk tisztában a régi magyar műszaki kifejezésekkel. Mert voltak, mégpedig sokkal találóbbak, mint a mai szolgai fordítások. A régi magyarok a malátát 'szalad'-nak nevezték. Ez a kifejezés már az 1420–1433 között íródott schlägli szójegyzékben is megtalálható: „zalad aszalo cosar' (szalad aszaló kosár).<sup>3</sup> Éppen így, a német származású 'cefre' szó helyett, a 'virics'-et használták. Mindezek a magyar szavak igazolják, hogy a söripar nálunk igen régi eredetű.

A sörecet nem a kész, komlózott sörből készült, hanem az édes cefréből, amelyet előbb élesztővel erjesztettek, utóbb pedig ecetággal oltottak be, miután az élesztőt és a rajta képződő élesztős habot eltávolították. Az élesztő a cukorból alkoholt, az ecetágy pedig az alkoholból ecetet készített.

Felmerül a kérdés, hogy miből állt az ecetágy? Erre vonatkozólag Gergelyffi a következőket írja: „1. Nagyon megsavanyodott rozs kenyeret, erős etzettel, több ízben megásztattnak, és mind annyiszor megszáritván, az hordóba eresztik. 2. Egy font tört borkövet, viritset felforraltnak, 's a' többihez töltik. 3. két font romlott malosa szőlőt, fél font kovászal öszve gyurnak, erős etzettel megásztatják, 's az hordóba vetik. 4. Legjobb azon etzet ágy melly a' jó etzetes edényekben találatik.”<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 3. köt. Bp., 1879. p. 84.

<sup>2</sup> Gergelyffi András: Technologia, vagyis a' mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 80.

<sup>3</sup> Szamota István: A schlägli magyar szójegyzék a XV. század első negyedéből. Bp., 1894. p. 94.

<sup>4</sup> Gergelyffi id. műve pp. 80–81.

Ezek volnának a leggyakrabban használt ecetágyak. Sok mindent lehetne hozzáfűzni az ecetágy-receptekhez, mert van közöttük érthetetlen is, de tekintsünk el a megjegyzésektől, hiszen akkor kémiai technológiáról szó sem lehetett, csak jobb-rosszabb tapasztalatról.