

## SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A SZILVÓRIUM MÚLTJÁBÓL<sup>1</sup>

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

A 'szilva' és 'szilvás' szavak régóta ismeretesek a magyar nyelvben, okleveleink korán és sűrűn említik. Egy 1231-ből származó oklevelünkben a következőképpen fordul elő: „Ad uallem que uocatur Sciluasfee”, azaz szilvásfő.<sup>2</sup> Ugyanebből a korszakból még több oklevelünk említi a szilvás szót. Maga a szilva 1263-ban jelenik meg szóösszetételben, de 1314-től kezdve önállóan és igen gyakran. 1337-ben a szilvafa szó is feltűnik.<sup>3</sup>

Mindebből az következik, hogy a szilva régi magyar gyümölcs volt, amelyet már az Árpád-házi királyok alatt nagy mennyiségben termesztettek és fogyasztottak. Később aszalták is, mégpedig széles körben, mert egy 1597-ből származó oklevelünkben már a szilvaaszaló ház (Zilua Azalo haz – casa ad pruna torrenda), egy másikban szilvaaszaló-cserény (Zylwa azalo cheren – scirpea ad pruna torrenda) olvasható.<sup>4</sup>

A szilva édes gyümölcs, cukortartalma 14%-ra is felmegy, amit a régiek is tudtak. Amíg a nádcukrot nem ismerték, méz volt az édesítőanyag. Egész falvak, uradalmak, de a városi lakosok is foglalkoztak méztermeléssel. A 'cukor' okleveleinkben 1505-ben jelenik meg 'nádméz' formában.<sup>5</sup> Neve szellemesen, egyrészt az eredetre mutat, másrészt az akarja igazolni, hogy az is olyan édes, mint a méz. Az 'erjedés' újabb magyar szó. Őseink helyette a 'forrás' szót használták. A 'bor', mint Gombocz Zoltán megállapította, ősi magyar szó, amelyet a magyarok az őshazából hoztak magukkal.<sup>6</sup> Ha a bort ismerte a magyar, ismernie kellett a mustot és a forrást is. Valóban, a 'forró bor'-ról 1506-ban már a Winkler-kódex is megemlékezik. Az Érsekújvári-kódexben pedig (1530–31) ez olvasható: „az hordo, kyben az forro bor vagon”.<sup>7</sup>

Mint látható, hazánkban a szilvórium-készítés összes feltétele régtől fogva adva volt. Joggal következtethetünk tehát arra, hogy készítésével nálunk régóta foglalkoztak. De nem magyar találmány, bármennyire is elterjedt nálunk. Valószínűnek tűnik, hogy Horvátországból vagy Szerbiából került hozzánk. Innét jutott el Erdélybe és a Felvidékre; utóbb az egész országban főzték. Talán nem tévedünk, ha azt mondjuk, hogy a 15–16. század táján terjedhetett el hazánkban.

Most már az a kérdés, hogy miként történt a készítése. Ezt Keess a következőképpen írta le:

<sup>1</sup> Forrás: A szilvórium múltjáról. = Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No. 5–6. pp. 4–5.

<sup>2</sup> Szamota István–Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 926. has.

<sup>3</sup> Magyar oklevél-szótár. 925–926. has.

<sup>4</sup> Uo. 926. has.

<sup>5</sup> Uo. 675. has.

<sup>6</sup> Magyar Nyelv, 1906. p. 198.

<sup>7</sup> Nyelvemléktár. Régi magyar codexek és nyomtatványok. 9. köt. p. 226. (Az eredeti kódexben a hivatkozott rész a 261. lev.)

„A tiszta szilvát jól lefedhető kádba tették, és gyakori keverés mellett négy-nyolc héten át erjesztették. De készítették úgy is, hogy egészen frissen becefrézték, és a beállott erjedés után desztillálták. A desztillálóüstöt nem töltötték tele, a sisakot akkor tették rá, amikor a cefre eléggé felmelegedett és az alkohol párolgott. Ettől kezdve csak gyenge tűzön melegítették. A hűtővizet hidegen tartották. Az első párlatot ismét az üstbe öntötték, és másodszor is desztillálták. 10 véka szilva 1 eimer 18–20 fokos pálinkát adott, 12 véka 1 eimer 24 fokos pálinkát adott, és így tovább. Az egészen erős pálinkát, hogy iható legyen, desztillálóüstből átpárolt vízzel keverték. Az erjedő szilva habját, a magyar határőrvidéken lakók összegyűjtötték, és sörélesztő helyett mint erjesztőanyagot, a tésztahoz keverték.”<sup>8</sup>

A leírás sok érdekeset mond el. Eszerint a szilvórium készítése kétféle módon történt. Az egyik szerint a szilvát kádba dobálták s minden további nélkül erjesztették. A másik módszer szerint a szilvát nemcsak szétzúzták, hanem péppé dolgozva erjesztették, így az erjedés sokkal gyorsabban ment végbe. Minél erősebb szilvóriumot készítettek – bizonyos határig –, annál több szilvát használtak fel, de a cefréből csak egy eimert pároltak le.

Talán megemlíthetjük még K. Mátyus István erdélyi orvos 1787–93-ban megjelent munkáját is, amelyben a következőket írja: „Hallottam hiteles emberek’ fel-vetéséből, hogy a’ mikor ennek a’ gyümölsnek [szilva] bőv termése vagyon, könnyen készülhet Erdélybe ötven ezer veder szilva-égett-bor, vagy a’ mint néhol hívják *Gugyi*; vagy a’ mái tisztesebb neve szerint *Silvorium*”.<sup>9</sup>

És bár Mátyus megemlíti, hogy mi magyarok sok szilvóriumot iszunk, a lengyelek túltesznek rajtunk, mert így folytatja: „Egy lengyel napjában két-három ejtel égettort ártalom nélkül megihatik, holott másnak attól a torka is kigyulna”.

Az ital áráról azt jegyezhetjük meg, hogy 1831-ben a pesti lipótvárosi vásárban 1 akó bánáti szilvórium 8,5–9,5 frt-ba került, 1 akó szerémségi ára pedig 10–12 frt volt. De hasonló áron adták ez utóbbit 1846-ban is: egy akó bánsági szilvórium 9–10 frt-ba, a szerémségi pedig 10,30–11 frt-ba került.

---

<sup>8</sup> Stephan von Keess: Darstellung der Fabrik- und Gewerbwesens im österreichischen Kaiserstaat. 2. Bd. Wien, 1822. p. 329.

<sup>9</sup> K. Mátyus István: Ó és új diaetetica. 5. köt. Pozsony, 1792. p. 382.