

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű házi borok készítése

Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (X. kötet)

Magyaros és tájjellegű, rusztikus és ősi, ház készítésű bor-változatok.
Ma is könnyen elkészíthető hagyományos bor-receptekkel.
Szőlő-, gyümölcs-, méz-, virág- és fűszer-borok.
Szín- és javított, különleges és gyógy-borok,
Másod-, hamis- és pancsolt borok.
Sok sikert a kísérletezéshez!
Egészségünkre!

Kézirat

Budapest, 2017.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	7
RÉGIES BORSZERŰ ITALOK HÁZI KÉSZÍTÉSE	8
Szőlőből készült házi borok.....	8
<i>Hagyományos házi tiszta-borok</i>	<i>8</i>
Házi szín-bor	9
Házi vörös-bor.....	9
Házi kerti-bor	9
Házi vegyes-bor	10
Káta kastélyos szín-bor.....	10
Foki fehér kerti-bor	10
Foki fehér kevert új-bor.....	11
Villányi vörös új-bor	11
Fóti vörös ütős-bor	11
Szabadszállási házasított-bor	11
Házi sajtó-bor.....	12
Házi kalapos-bor	12
Kevert kalapos-bor	13
Házi törkös-bor	13
Régi aszús-bor.....	13
<i>Hagyományos házi jobbított-borok.....</i>	<i>13</i>
Törkös szőlős-bor.....	14
Fejtett szőlős-bor.....	14
Házi asza-bor	14
Házi aszú-bor	15
Aszús nektáros-bor.....	15
Házi mézes-bor	15
Házi mustmézes-bor	15
Házi virices-bor	15
Házi híg-bor	16
Házi gyöngyös-bor	16
Józan-tanyai jég-bor	16
<i>Szőlőből készült házi másod-borok.....</i>	<i>17</i>
Mustos fordítás-bor	17
Aszús törköly-bor.....	18
Jeges törköly-bor.....	18
Egyszerű törköly-bor.....	18
Egyszerű másolás-bor.....	18
Rácsos-bor	18
Házi márc-bor	19
Virices másod-bor.....	19
Házi színes-bor.....	19
Tavaszi aszalós-bor	19
<i>Szőlőből készített házi hamis-borok.....</i>	<i>20</i>
Házi cukros-bor.....	20

Házi kapás-bor	20
Házi csinált-bor	20
Kátai csiger	21
Foki csiger	21
Szabadszállási házasított-csiger	21
Kerti vörös ütős-csiger	21
Jeges csiger	22
Aszú-csiger	22
Házi édesített hó-bor	22
Hamis vörös-bor.....	22
<i>Szőlőből készített bélelt-borok.....</i>	<i>22</i>
Bodzás színes-bor.....	23
Meggyes színes-bor.....	23
Ürmöságyas-bor.....	23
Egyszerű ürmös-bor	23
Főtt ürmös-bor.....	23
Fűszeres-bor.....	23
Házi főzet-bor	24
Almás ízes-bor	24
Meggyes ízes-bor	24
Bodzavirágos-bor	24
Akácvirágos-bor.....	24
Hársvirágos-bor.....	25
<i>Szőlőből készített házi pancsolt-borok.....</i>	<i>25</i>
Házi kevert-bor	25
Házi vizezett-bor	25
Érett aszú-bor.....	26
Javított aszús-bor.....	26
Házi méhezett-bor	26
Házi mustozott-bor.....	26
Háromszéki viricsezett-bor	26
Házi aszúsított-bor.....	27
Házi cukrozott-bor.....	27
Házi festett-bor.....	27
Pancsolt arany-bor.....	27
Pancsolt vörös-bor.....	28
Rác ürmös-bor.....	28
Tolnai ürmös-bor.....	28
Akácvirágú illatos-bor	28
Bodzavirágú illatos-bor	28
Hársvirágú illatos-bor.....	29
Házi füves-borok.....	29
Házi meszes-bor	29
Édesített házi-bor	29
Házi készítésű gyümölcs-borok.....	30
<i>Tiszta gyümölcs-borok</i>	<i>30</i>
Hagyományos alma-bor.....	30
Ojtott alma-bor.....	31
Hagyományos körte-bor	31

Józan-tanyai gyümölcs-bor	31
Házi birs-bor	32
Hagyományos meggy-bor.....	32
Kátai házi meggy-bor	32
Nyírségi cseresnyés-bor.....	32
Balázsi meggyes-bor	32
Kerti ribizlis-bor.....	33
Zempléni szilva-bor.....	33
Szilági szilvás-bor	33
Házi faeper-bor	33
Kunpusztai kájszin-bor	34
<i>Javított gyümölcs-borok.....</i>	<i>34</i>
Bihar-vidéki alma-bor	34
Arad-hegyaljai alma-bor.....	35
Eperjesi fordítós alma-bor	35
Gönci birs-bor	35
Szamosháti cibere-bor	35
Kunpusztai kajsziníz-bor	35
Erdőháti mézes szeder-bor.....	36
Csallóközi mézes eper-bor.....	36
Palóc mézes málna-bor.....	36
Körösi mézes meggy-bor.....	36
Őrségi mézes ribiszke-bor	36
Háromszéki virics-mézes áfonya-bor.....	37
Beregi virics-mézes som-bor	37
Házi aszalós-borok.....	37
Hargitai kokojsza-bor	37
Karancsi somos-bor.....	38
Fagyasztott gyümölcs-bor.....	38
Régi házi körte-sampány	38
<i>Hamis gyümölcs-borok</i>	<i>38</i>
Hagyományos hamis alma-bor	39
Seprős alma-bor	39
Borízú alma-bor	39
Csemege alma-bor.....	40
Tanyasi almás-csiger	40
Házi alma-csiger.....	40
Borseprős alma-csiger	40
Kunsági birsalma-bor	41
Borseprős birs-bor	41
Hagyományos hamis körte-bor	41
Borseprős hamis körte-bor.....	41
Falusi körte-csiger	41
Hagyományos hamis vackor-bor	41
Hagyományos hamis naspolya-bor	41
Hagyományos hamis meggy-bor	42
Édes meggy-bor	42
Ínyenc meggy-bor	42
Meggy-csiger	42
Hagyományos hamis cseresznye-bor	43

Házi hamis cseresznyés-bor.....	43
Házi cseresznyés-csiger.....	43
Hagyományos hamis ribizli-bor.....	43
Édes ribizli-bor.....	44
Ínyenc ribizli-bor.....	44
Házi ribizli-csiger.....	44
Hagyományos hamis egres-bor.....	44
Ínyenc egres-bor.....	44
Egres-csiger	44
Hagyományos hamis faeper-bor	44
Hagyományos hamis áfonya-bor	45
Ínyenc áfonya-bor	45
Áfonya-lőre	45
Hagyományos hamis szeder-bor	45
Szeder-lőre	45
Hagyományos hamis eper-bor	46
Eper-lőre	46
Hagyományos hamis málna-bor.....	46
Málna-lőre.....	46
Hagyományos hamis som-bor.....	46
Hagyományos hamis bodzás-bor	47
Bodzás-csiger.....	47
Bodza-lőre.....	47
Hagyományos hamis szilva-bor.....	47
Hagyományos hamis vadszilva-bor	47
Fosóka-lőre	47
Hagyományos hamis kökény-bor.....	48
Hagyományos hamis berkenye-bor.....	48
Hagyományos hamis kajszi-bor	48
Hagyományos barack-bor	48
Hagyományos hamis hecsedli-bor	48
Hagyományos hamis galagonya-bor	49
Hagyományos hamis homoktövis-bor.....	49
Hagyományos hamis dinnye-bor	49
<i>Pancsolt gyümölcs-borok.....</i>	<i>49</i>
Kevert gyümölcs-borok	50
Hagyományos vizezett gyümölcs-borok	50
Vizezett ribizli-bor	50
Cukrozott gyümölcs-borok	50
Cukrozott faeper-bor	51
Festett gyümölcs-borok	51
Füves gyümölcs-borok	51
Különleges házi-borok.....	51
<i>Méz-borok</i>	<i>51</i>
Házi virágméz-bor.....	52
Hamis virágméz-bor.....	52
Házi viricsméz-bor	52
Hamis viricsméz-bor	52
Házi mustméz-bor	52

Házi lémez-bor.....	52
Házi cibere-bor.....	53
<i>Virág-borok</i>	53
Hagyományos bodza virág-bor	53
Házi bodza virágos-bor.....	53
Cukros bodza virág-bor	53
Hagyományos hárs virág-bor.....	54
Hamis hárs virág-bor	54
Házi hársas virágos-bor	54
Hagyományos akác virág-bor	54
Hamis akác virág-bor	54
Házi akác virágos-bor.....	54
Hagyományos rózsá virág-bor	54
Házi rózsás virágos-bor	55
Orgona virág-bor.....	55
<i>Különleges készítésű borok</i>	55
Aszú-törkős alma-bor	55
Aszú-törkős meggy-bor	55
Aszú-törkős áfonya-bor	55
Aszú-törkős méz-bor	56
Aszú-törkős virics-bor	56
Mézes gyümölcs-bor	56
Aszás gyümölcs-bor	56
Jeges-vegyes gyümölcs-bor	56
Zárszó a Tizedik kötethez.....	57

BEVEZETÉS

E könyvsorozat előző IX. kötete a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű erjesztett italok bemutatásával foglalkozott. Megírásához igen sok régi receptet sikerült összegyűjteni. Ezek közül némelyek akár ma is kipróbálhatók, segítségükkel a régi ízek-italok megköszönhetők. E kötet éppen az ilyen – házilag is elkészíthető – erjesztett italok receptjeit igyekezett „egy csokorba kötve” közzétenni, mielőtt múltunk-hagyományaink kulináris emlékei végleg elfelejtődnének. A készítési eljárások egyszerűek, a leírások és tisztasági követelmények betartásával – a IX. kötet ismeretanyagára támaszkodva – szinte bárki által elvégezhetőek.

RÉGIES BORSZERŰ ITALOK HÁZI KÉSZÍTÉSE

A régi-hagyományos Kárpát-medencei erjesztett házi italok rekonstrukciója – mai feltételek és körülmények mellett az ilyen ital-készítés – nem jelent különösebb gondot. Leszámítva azt az alapvető problémát, hogy egyes régi módszerek már nemigen felelnek meg a mai minőségi és ízlés-igényeknek, higiéniai és egészségügyi követelményeknek. Ezért, a továbbiakban olyan receptek kerülnek bemutatásra, amelyek a mai elvárásokat kielégítik.

A régi italok és készítési módszerek kipróbálásakor – kezdetben – célszerű kisebb „próbamennyiségekkel” kísérletezni, egyszerű mindennapi otthoni-konyhai eszközöket használva. Majd, miután a „felelevenített ital” elnyerte tetszésünket, csak akkor érdemes nagyobb mennyiségeket készíteni, esetleg speciális eszközöket is beszerezni. Ezért, a most közreadott próba-receptek csak néhány liternyi (közel azonos mennyiségű) ital elkészítésére adnak eligazítást. Így könnyebb az alapanyag-szükségletek és gazdaságosságuk összehasonlítása is. Értelmszerűen a receptek – az összetevők mennyiségének arányos növelésével – nagyobb mennyiségek elkészítéséhez is alkalmazhatóak.

A receptek könnyebb értetősége érdekében célszerű az előző kötet¹ „Erjesztett ital-készítés általános folyamata” fejezetében leírtakat szem előtt tartani. És, mivel a régi-népi szóhasználat a házi készítésű erjesztett italok több csoportját különböztette meg, e kötetben is indokolt azon fogalmakat hasonló módon és következetességgel alkalmazni.

Szőlőből készült házi borok

A régi paraszti borászat döntő mértékben szőlőből készítette a bort. Ennek azóta némileg kifinomult módszerei szinte ma is élnek a kisebb hagyományos vidéki házi gazdaságokban. Talán csak eszközeikben érzékelhető lényeges változás, bár azok működési elve és formája ma is jól tükrözi a múltat. Leginkább, a szőlőtermesztésnél és borkezelésnél alkalmazott egyes vegyszerek, valamint a must cukrozása jelent némi ütközést a hagyományokkal.

Jó minőségű, hagyományos-házi szőlő-bort csak egészséges, érett és tiszta szőlőszemek feldolgozásával készíthetünk. Bár ismertek olyan régi receptek, amelyek teljes szőlő-fürtök feldolgozására íródtak, célszerű a kocsányok és szár-részek letávolítása. Ellenkező esetben az ezekből származó nyers-zöldes ízek kellemetlen meglepetéseket okozhatnak. Hasonlóan, ismertek olyan régi eljárások is, ahol a szőlőt leszedett állapotában (vagyis tisztító lemosás nélkül) préselték. De ha valaki már látott olyan vizet, amelybe előzőleg fürtöket mostak, annak gyorsan elmegy a kedve attól, hogy túlzottan ragaszkodik e régi módszerhez. Gondokat okozhatnak a rothadtpenészes szőlőszemek is (kivéve a válogatott aszúszemek). Ezért, a bemutatott szőlő-borok mindegyikét tiszta, válogatott szőlőszemekből készítjük.

Hagyományos házi tiszta-borok

A tiszta-borok (más néven valódi vagy igazi borok) csak szőlőből (leginkább borszőlőből) készültek. Középkorban az egy területen termesztett szőlőket általában együtt ömlesztve gyűjtötték, csak érettségük alapján tették félre a gyengébbet. A XVI. századtól először főleg az aszú-szemeket, később már igyekeztek a fehér- és kék-szőlőket is külön halmozni.

¹ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi erjesztett italok. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (IX. kötet), 2016.

A szőlőt jelentősebb szennyeződéseitől letisztogatták, lemosták, felesleges növényi részeket (levelet, gallyat, néhol fürtszárat is) eltávolították, majd a készítendő bornak megfelelően a szőlőszemeket kipréselték. Ezt követően a mustot azonnal (vagy törkölyön való érlelés után) leszűrték és hagyták kiforrni a megfelelő hőmérsékletű helyen. Amikor a forrás befejeződött, a nyers bor üledékeit eltávolították (első fejtés). Majd hordóba töltve, hűvös pincében, levegőtől elzárva hagyták kiülepedni. Egy idő után ezt a bort újra átfejtették (második fejtés), utána pedig levegőtől elzárva, hűvös pincében hagyták érlelődni.

A tiszta-borok legismertebb képviselői: *szín-bor* (egyfajta és egy helyen termett szőlőből), *kerti-bor* (egy helyen termett, egyszínű szőlőkből készített), *vegyes-bor* (több helyről származó, egyszínű szőlőkből készített), *kastélyos-bor* (fehér és vörös szőlők keverékéből), *új-bor* (korai csemegeszőlőkből készített bor), *ütős-bor* (direkt-termő szőlőkből készített), *házasított-bor* (két vagy több, egymás javító must keverékéből). Valamint, *sajtó-bor* (friss törkölyből), *kalapos-bor* (törkölyön érlelt szín-mustból), *törkős-bor* (törkölyén érlelt és azon tartott borból), *aszús-bor* (szőlő- és aszú-must keverékéből).

Házi szín-bor: vagyis, csak egyfajta szőlőből készített bor. Régen ritka készítmény, mivel a szőlőtermés (bor) biztonsága érdekében általában többféle szőlőt termeltek, gyakran egymás mellett. Leggyakoribb szín-bort adó régi szőlők: Kövidinka, Hárslevelű, Furmint, Sárfehér, Szamorodni, Juhfark, Kénynyelű stb. A szőlőt leszedték, a fürtöket leöblítették, a beteg szemeket kicsipkedték és leszemezték (vagy fürtökön hagyták), majd mustját kipréselték. Törkölyéből később másod-bort készítettek. A szín-mustot hordóba töltötték (max. 4/5 részig) és hagyták kiforrni (11-16 °C között). Kissé levegőző dugóval zárva el a hordó felső-feltöltő nyílását. A bort általában kétszer (ritkábban háromszor) átfejtették). *Első fejtés*: hagyomány szerint Katalin és Tamás napja között. Régen, a bort tisztára mosott hordóba „fejtették át”, később szokássá vált a tiszta hordó „kikénevezése”². Ekkor a hordót már majdnem színültig töltötték, hogy levegő ne érje, meg ne ecetesedjen. És, jól záró dugóval lezárták. *Második fejtés*: Vízkereszt és Vince nap között. Egyik hordóból a másikba töltötték, ügyelve arra, hogy az üledék ne kerülhessen át. *Harmadik fejtés* (ha szükséges): Húsvét előtt, hogy az ünnepi bor tiszta legyen. Úgy jártak el, mint a második átfejtésnél. Hogy milyen volt ez a bor? Amilyet a szőlő adott, amilyen volt annak érettsége (többnyire fél-szárazat).

Házi vörös-bor: úgy készült, mint a házi szín-bor, de csak kék-szőlőből. A kipréselt mustját néhány napig (3-7 napig) egy kádban – langyos helyen és lefedve – érlelték a törkölyén. Majd, a kipréselt-szűrt mustot hordóba töltve hagyták kiforrni, de kissé magasabb hőmérsékleten (16-22 °C-on). Ezt a bort is legalább kétszer fejtették, de csersavassága miatt langyosabb helyen is tárolhatták, nem igényelt pince-hideget. Hogy milyen volt ez a bor? Szőlőtől és érettségtől függő, sötétvörös, savanykás, a melegebb helyen kiforrt kissé lágyabbnak tűnő.

Házi kerti-bor: régen, a leggyakoribb házi vegyes-bor, amely az egy dűlőből (szőlőskertből, ültetvényből) származó hasonló színű szőlőkből készült. A különböző, de közel egy időben érő szőlőket egyszerre szüretelték, együtt préselték, összekeveredett mustjukat bornak erjesztették, mint a házi szín-bort. Ezt is kétszer (ritkábban háromszor) fejtették, közel hasonló időkben. Az ilyen együtt-termő vegyes szőlőjű borok minősége kevésbé függött az időjárás változásától, „biztonságosabb bor-termést” adott. Hogy milyen volt ez a bor? Szőlőtől és érettségtől függő, az egyszerű színbornál kissé aromásabb és gyümölcsösebb.

² Kikénevezés: égő kénlap hordóba lógatása (kénessavas fertőtlenítés, erjedés leállítása).

Házi vegyes-bor: régen, a kiskunsági szomszédos vagy rokon-tanyák bor-változata. Ilyet akkor készítettek, ha a két tanya szőlőjében különböző fajtájú szőlők termettek, de egyszerre szüreteltek. Ilyenkor, szokásban volt a leszedett szőlő egymás közti cseréje, vagy a felesleges szőlő átvétele a másiktól. Különösen akkor, ha a szőlők nem egyformán értek be, vagy különböző volt a savasságuk, netán az egyik pótolhatta a másik hiányosságát. Szabadszállási tanyák vidékén az Izsáki sárfehér és Kövidinka... a Solti-körzetben a Rizling és az Ezerjő csereberéje volt szokásban. Néhol fehér szőlőt vörösre, lágyabbat savasabbra, markánsabbat gyümölcsösebbre cserélték. Apósomnál, a jól beérő Izsáki sárfehéért a szomszéd szívesen adott Kövidinkát vagy Rizlinget. A határ-mezsgyén termő korai fehér Delaváriért (1980-as évek elején) utólag „fizettek” a későbbi Kadarkával. Nagyapám mindig piacon vásárolta (vagy ledolgozta) azt a szőlőmennyiséget, amellyel „csinosítani” akarta kastélyos borát. Hogy milyen volt az ilyen bor? A szín-boroknál ízelesebb (kedvezőbb cukor/sav-arány miatt), kellemesebb gyümölcs-aromával. Jobb, mint amit a szőlők külön-külön adtak volna.

Káta kastélyos szín-bor: ez volt apai Nagyapám kedvence, aki az ilyen bor készítését még Üknagyapámtól tanulta. Nagyapám, az 1930-as évek elején költözött fel családjával Nagykatáról Budapestre. Ennek ellenére, a család ünnepi borát még itt is maga készítette, a 1980-as évek elejéig. A Garay-téri piacon vásárolt szőlőből, körgangos félkomfortos lakásuk konyhájában és kamrájában, szokásos konyhai felszerelésekkel. *Alapanyaga:* 5 kg Kadarka és 5 kg Olasz rizling vagy Kövidinka, csemege-édesre érve. *Készítése:* szőlőszemek fürtről szemezve, átválogatva, leöblítve. Nagyapám a szemeket egy nagy zománcos mosófazékban törőfával alaposan megtörte, majd kézzel „szinte minden szőlőszemet” szétnyomkodott. Annyira, hogy a héj és mag elváljék a szőlő leveles-tört húsától. Ezt fél-egy napig hagyta érlelődni, közben néhányszor alaposan megkeverte. Ezután, marokba szorítva ezt a „széttrancsírozott szőlőt”, kinyomta annak levét egy másik edénybe. Majd, a kézzel kinyomott törkölyt még egyszer kipréselte krumplicsömővel. Így a 10 kg szőlőből közel 7 liter must gyűlt össze. A majd' 3 kg törkölyt félretette (abból másod- vagy hamisbort készített). *Betöltés:* az összegyűjtött szőlőlevet kb. 1 órán át hagyta kiülepedni, majd apró lyukú szűrőn átöntve, tölcserrel... a már előzőleg tisztára mosott 1 literes borosüvegekbe töltötte (3/4 részig). Az üvegek száját sűrű szövésű ronggyal lekötötte, és a jól szellőző hűvös kamrában (11-15 °C-on) hagyta a mustot kiforrni. Naponta ellenőrizte. *Első fejtés:* kb. 1,5-2 hónap múlva, amikor a must borrá forrt és eléggé letisztult. Akkor a bort tölcseren át egy sűrű szövésű tiszta kendőn át másik (0,7 literes), tiszta borosüvegekbe töltötte. Legalább az üveg nyakáig, de nem tele, majd azokat dugóval lazán lezárta. *Második fejtés:* újabb 1 hónap után a bort ismét átfejtette tiszta-kiforrázott üvegekbe, majdnem tele töltve és dugóval lezárta. Ezzel a borral köszöntöttük a jeles családi ünnepeket. Nagyapám ilyen bort csak sötétzöld üvegekbe palackozott. *Harmadik fejtés:* a családi jubileumi ünnepekre őrzött borokat fél év után újra átfejtette (tisztá-kiforrázott és érdekesebb formájú zöld üvegbe), de ekkor a lezáró dugóra már pecsétviaszt is olvasztott. Az üvegre vignettát (régi füzet-címkét) ragasztott, amire szép-régies folyóírással betűkkel ráírta: mikor és milyen szőlőből készült, milyen nagy ünnepre tartogatta, kinek szánta (ha vele történne valami). Milyen volt ez a bor? Kellemesen érdekes. Régi módú siller (színe inkább közepes rozé, élénk, földieper-szerű világos pirosas), szőlőtől függően enyhén félédes vagy félszáraz, se túl édes, se túl savas.

Foki fehér kerti-bor: ezt a bort Édesapám igen kedvelte, és maga készítette a siófoki hétvégi házuk kertjében termő szőlőből. A borkészítést Nagyapámtól tanulta, amit ez a bor is jól igazol. *Alapanyaga:* Ottonel muskotály és Ezerjő, mosott fürtről szemenként válogatva. *Készítése:* Édesapám bora éppen úgy készült, mint Nagyapám kastélyos színbora.

Annyi eltéréssel, hogy: csak fehér szőlőből, első lefejtésig üvegballonban tárolva, átféjtés után a borait fehér üvegekbe palackozta (hogy lássa, mikor kell átféjteni), és pincében tárolta (9-14 °C-on). Milyen bor volt ez? Eleinte világossárgás színű, de egy év után aranyló sárgává színesedett. A 4-5 évnél idősebb borok sötétebb sárgává barnultak (talán azért, mert a bort sohasem kénezte). Kissé édeskés és savanykás ízű egyszerre, gazdag muskotályos aromával.

Foki fehér kevert új-bor: Édesapám nyári bora, korai (augusztusi) szőlőkből. *Alapanyaga:* Irsai Olivér és Szőlőskertek királynője. *Készítése:* hasonlóan készítette, mint a foki kevert fehér szín-borát. A kipréselt törkölyéből nem készített csigert, azt baromfikkal feletette. Milyen bor volt ez? Édeskés, kevésbé savanykás, könnyű és must-szerű ízű.

Villányi vörös új-bor: ezt a bort egy régi katona-ismerősömtől kapott különleges kóstoló mintájára készítettem. Amelyet, szülei „borászkodtak” Nagyharsány környékén, *korai vörös szőlőből*. A szőlőt is tőlük kaptam a próbához, 1980-ban. *Alapanyaga:* fele-fele arányban Kékoportó és Medoc Noir (ami nevén: Kék Medoc, Menoir). *Készítése:* Nagypapámtól tanult módon, a szőlőfürtöket lemostam, leszemeztam és átválogattam, majd folyó víz alatt leöblítettem. Ezt követően a szőlőszemeket egy nagy műanyag edényben összetörtem és kézzel alaposan szétmorzsoltam. Sűrű szövésű kendővel lektöve 3 napig hagytam érlelődni saját héján (törkölyén), időnként megkeverve, hogy a felúszott törkölyt újra visszakeverjem a mustba. Majd a préselt-szűrt levét palackokba töltöttem. Ezt követően a Káta kastélyos szín-bornál leírtak szerint jártam el annyi eltéréssel, hogy a lefejtett borokat 20-24 °C körül tároltam (ez volt a nagyharsányi titok!). Háromszori átféjtést igényelt. Milyen bor volt ez? Mélyvörös, fűszeresen ízes és illatos, gyümölcsösen édeskés és diszkrétan savanykás, nem csersavas kesernyés, zavaró háttér-íz nélkül. Férfiaknak túl nőies (desszert-bornak) tűnt. A nők kellemesen itatónak, de „csalókanyelvoldónak” tartották. Amiben egyetértettek: az ezzel „rottyantott” faggyús birkapörkölt fenséges, jól fedte a faggyú avas illatát, a húst kellemesen puhította és ízesítette, a mélyvörös és aromás szaftja pedig felejthetetlen.

Fóti vörös ütős-bor: egy olyan régi bor, amelyet néhány év múlva talán már el sem tudnánk készíteni. Egy fóti gazda utolsó bora volt, mivel a bortörvény miatt kénytelen volt 1999-ben kivágni *direkt-termő* szőlőit. Fóti külterületén (2012-ben) sikerült néhány tőkére találnom, ezért a bort próbaként otthon én is elkészíthettem. *Alapanyaga:* fele-fele arányban Kadarka és Otelló. *Készítése:* a villányi vörös új-bor módján, de csak 1 napig érlelve a saját törkölyén. És, viszonylag meleg helyen (20-24 °C-on) hagytam kiforrni, és így is tároltam. A gazda is hasonló hőmérsékleten, kamrában (és nem pincében) és lefedett kádban érlelte. *Első fejtés:* forrás leállítását követően (november eleje), ekkor műanyag PET palackokba töltöttem és hűvösön (8-12 °C-on) tároltam. A gazda hordóba töltve nem pincében, hanem kerti fészerben hagyta tisztulni. *Második fejtés:* tiszta palackokba áttöltés (december közepe), Karácsonykor megkóstolva már jól mutatta az ízét. Tárolás erkélyen (-10 és +10 °C között) tavaszig. A gazda is kerti fészerben tartotta ezt a bort, mondván „a bormocsok is könnyebben összeáll a fagytól”. *Harmadik lefejtés:* tiszta üvegpalackokba áttöltve (március elején), és tárolás a lakásban (20-24 °C között). A gazda is ekkor osztotta kisebb hordókba a bort (amelyeket soha sem kénezte). Hogy milyen volt a bor? Mélyvörös színű, erőteljesen gyümölcsös aromájú, nem fanyar, hanem inkább édeskés, a csersavas kesernyés és labruska-szerű mellékíz nem volt érzékelhető. Viszont, elég volt belőle meginni 2 dl-nyit, hogy az erejét megérezhessük.

Szabadszállási házasított-bor: apósom által készített saját borváltozat (1977-1980 között). A helyi (Józan-tanyai) viszonyokhoz jól alkalmazkodó, egymástól minőségileg különböző, de *egymást kiegészítő*, egymás hibáit korrigáló szőlők keverékéből készült. *Alapanyaga:*

döntő mértékben Izsáki sárfehér és Ezerjó közel feles arányú keveréke (amihez kevés Kéknyelű is keveredhetett). A savas és kevésbé édes Izsáki sárfehér jól házasodott az édes és kevésbé savas Ezerjóval. *Szüretelés:* az éréstől és időjárástól függően Mihály (szept. 29.) és Teréz (okt. 15.) nap között. *Készítése:* régi-hagyományos módon. Vagyis: fürtök öblítése, beteg szemek lecsipkedése, kádban csömöszölés és taposás, közben a száraz eltávolítása. Ezt követően egy napig saját törkölyén érlelődés, majd a must lemerése és a törköly teljes kipréselése, a kimert és préselt mustok összegyűjtése. Ezt a mustot leszűrtük, majd előzőleg kimosott és vízzel „megszívott bedagasztott” hordókba töltöttük (a hordó 3/4-éig, hogy ki ne forrjon), majd kukoricahéjjal betekert dugóval lazán lezártuk (az erjedéskor termelőző gáz eltávozzon). A telt hordókat pincében tároltuk, „forrás ideje alatt” 13-16 °C közötti hőmérsékleten. *Első fejtés:* általában Márton (nov. 11.) és Katalin (nov. 25.) nap között. Az átfertés mindig tiszta és kénlappal kikéneezett hordókba történt, teljes feltöltéssel, jól záró dugókkal. Tárolás saját borpincében 11-14 °C között, ahol más terményt nem tároltunk. *Második fejtés:* általában Luca (dec. 13.) és Tamás (dec. 21.) nap közötti időszakban, hogy Karácsony-újév ünnepi időszekekre már legyen tiszta-iható bor. Az átfertés tiszta és beázott, de nem kénegett hordóba történt, jól záró dugókkal óvva az ecetesedést okozó levegőtől. Az ünnepekre szánt, előre kimért bormennyiséget üvegpalcokba töltöttük és dugóval lezártuk. Borpincében tárolva, együtt a hordókkal, 7-12 °C-on (arrafelé télen ez volt gyakori). Mindig jóval több üveget töltöttünk meg, mint amennyit elfogyasztottunk. Ha az üvegben tartott bor megváltozott (kiülepedés vagy zavarosodás volt érzékelhető), akkor ez vészjelzés volt arra: a hordóba töltött borokat sürgősen ellenőrizni kell. *Harmadik fejtés:* erre általában akkor is sor került, ha az üvegekben nem volt érzékelhető zavaró kiülepedés. Ezt Sándor, József, Benedek (márc. 19-21.) idején végeztük. Ekkor a hordók maradék borait is feltöltögettük, a Húsvétra és más közeli jeles napokra szánt borokat is kpalackoztuk. A kiürült hordókat kimostuk, az eszközöket megtisztogattuk, még a pincét is kitakarítottuk, kimeszeltük. És, milyen volt a bor? Világos aranyárga, száraz-aromás, a helyi ízlésnek megfelelően savas, nem túl erős asztali bor. Szerintem, az a fajta, amely leginkább fröccsbe való. Egy olyan bor, amely minősége szinte évente változott, ahogy az időjárás befolyásolja az érlelődést.

Házi sajto-bor: olyan bor, amelyet előzőleg már „mustját vett” törkölyből másodszorra préselt levéből készítették. Akkor készítették ilyen bort, ha az első préselés nem volt túl erőteljes, és az 1-2 napig erjedő törköly annyira fellazult, hogy a benne maradt levét is kisajtolhatták. Az így kinyert levét mustként erjesztették. Hogy milyenre sikeredett ez a bor? Kissé savanykásabbra és kevésbé édesre, mint az első préselés mustjából készült bor.

Házi kalapos-bor: valójában olyan bor, amely mustját a törkölyén érlelték az első fejtésig. Régen a vörös-borokat gyakran készítették ilyen módon. A tiszta-egészséges szőlőszemetek egy kádban alaposan összetörték, majd a keletkezett mustot lefedve hagyták saját törkölyén kiforrni. Eközben naponta többször is megkeverték, hogy a felszínre emelkedő törköly ki ne száradjon, be ne savanyodjon. A forrás lecsendesedésével a levét leszűrték, a törkölyt sűrű szövésű zsákba kötve alaposan kipréselték. Az így kapott nyers bort hordóba töltötték, dugóval nem túl szorosan lezárták és hagyták tisztulni. Általában 2 hónap alatt a bor annyira letisztult, hogy újra lefejtették. Ekkor már fogyasztható, hordóban lezárva biztonságosan tárolható. Utoljára ilyen házi-borral Abasáron találkoztam, 1979-ben. Egy idős parasztagazda készítette Kadarkából és valamilyen más kék-szőlőből. Egy régi barlang-pince előterében fakádban erjesztette, ponyvával letakarva, a bort hordókban a pince mélyén tárolta. Milyen volt ez a bor? A mai ízlésnek talán túl savas és kesernyős, mélyvörös színű és sűrűnek („olajosnak”) tűnő, az üvegpoharat is befogta halvány vörös színnel.

Kevert kalapos-bor: a házi kalapos-bor kevert szőlős változata. Készítési módjuk egyezik, az egyetlen eltérés, hogy a vörös törkölyös musthoz: fehér szőlő mustját is keverték (törkölye nélkül). Vagyis, vörös törkölyön érlelt vörös és fehér must keverékéből készített bor. A jól megválasztott fehér-szőlő gyakran javíthatta a bor minőségét. Például: növelhette a kevert must cukorfokát, jobbíthatta aromáját, tompíthatta a savasságát, tüzesebbé tehetette. Ezzel a borral is Abasáron találkoztam, az előbbi gazda szomszédjánál. Kadarka szőlőből készítette, fele annyi Olasz rizling mustjával keverve. Hogy milyen volt ez a bor? A házi kalapos-borhoz képest közel sem annyira kesernyés, kevésbé sötét-vörös, de aromája erőteljesebb és gyümölcsösebb, szeszfoka is magasabb. Elmondása szerint: nagyapja idejében a vörös és fehér-szőlőt még együtt törték-erjesztették, tőle tanulta ezt a borkészítést. De ilyen bort csak a családjának készít, mert sokfelé „hamis-veresnek” tartják.

Házi törkös-bor: régi, mára elfelejtett, és a mai ízléstől már idegen borféle. Valójában egy olyan kalapos-bor, amelyet erjedés után nem fejtettek át, hanem a saját törkölyén hagyták érlelődni. És, mindig annyi bort öntöttek le róla, mint amennyit a fogyasztásra szántak. Régen, a déli vidékeken a törkölyös mustot egy nagy fakádban érlelték, amit kiforrás után deszkatetővel lezártak. Majd a réseket kóccal és gyékénnyel betömködték, agyaggal jól letapasztották, hogy a bor ne romoljon, és ne piszkolódjon. A kád alján a seprű kiüledett, a bor tetején pedig a törkölykalap összeállt, közte pedig a bor tisztult. A „tisza bort” a kád alsó ötödére vert csapon eresztették. Ha vörös szőlőből készítették az ilyen bort, akkor a kád akár egy hűvös kamrában is elvolt. Ha fehér szőlőből, akkor már hűvösebb pincét igényelt, mert zavarosodhatott, íze változhatott. Ilyen borkészítést csak egyszer és fiatal koromban láttam Bácsalmáson (1970-ben), ami akkor igencsak furcsának tűnt. Különösen a sárral összemaszatolt szalmás szőlőskád riasztott, amely úgy nézett ki, mintha vályoggal kenték volna össze. Így készült bort csak Madarason ittam 1979-ben, de azt már kulturáltabban készítették. Nem tapasztott kádban, hanem fahordóban, ahol a bor a törkölyén érlelődhetett. Hogy milyen volt ez a bor? A helyiek szerint ez volt az igazi régi bor. Nekem túlérteknak, savanyúnak és fanyarnak-kesernyésznek tűnt. Színe mélyvörös, pohár-befogósan olajos, nem teljesen átlátszó (mint a rámpás-bor). A házi kalapos-borhoz hasonlított, de durvább ízekkel.

Régi aszús-bor: a vegyes-bor egyfajta változata, amikor hagyományos szőlő-mustot aszús szőlő mustjával keverték (vagy bor- és aszú-szőlő keverékét együtt dolgozták fel). Némely feltételezések szerint ez a bor lehetett a ma ismert aszú-bor legkorábbi elődje. Ezen eljárás modernebb változata, amikor az aszú-szőlőből gyengéden mustot (esszenciát) nyomattak, amivel aztán a szőlő-mustot aromásították. Ilyen bort főleg olyan dombosabb vidékeken készítettek, ahol ugyanaz a szőlő (a mikroklímától függően) eltérően ért be. Vagy ott, ahol az egyik szőlő már aszúsodott, amikor a másik még éppen csak beért.

Hagyományos házi jobbított-borok

Időnként, a helyben éppen leszüretelt szőlő mustja némi javítást igényelt ahhoz, hogy jobb minőségű bort készíthessenek. Természetesen ez csak oly módon történhetett, miként azt a helyi hagyományok elfogadták, szokásban voltak és nem minősült hamisításnak.

A jobbított-borok: szőlőből készültek, esetenként nemesebb édesítővel³ (ami a régi időben nem számított hamisításnak). Valamint, szükség esetén víz hozzáadásával vagy elvonásával módosítva a must töménységét, esetleg a bor – szokásostól eltérő – erjesztésével,

³ Nemesebb édesítők: aszalt- vagy aszú-szőlő leve, virág-méz, must-méz, virics,

kezelésével alakítva a minőséget. Legismertebb képviselői: a *szőlős-bor* (édes szőlővel), *asza-bor* (aszalt szőlővel), *aszú-bor* (aszú-tésztával), *nektáros-bor* (aszú-esszenciával javított bor), *mézes-bor* (szín-must mézzel), *mustmézes-bor* (szín-must must-mézzel⁴ javítva). Ide sorolható még: a *viricses-bor* (szín-must viriccsel hígítva vagy virics⁵-mézzel⁶ édesítve), *híg-bor* (édes must vízzel hígítva), *gyöngyös-bor* (lefojtással erjesztett, pezsgő bor), *jég-bor* (fagyott szőlőből vagy törkölyéből préselt mustból), *fagyasztott-bor* (kifagyasztással töményített).

Törkös szőlős-bor: régi, mára szinte elfelejtett borféle. Készítésük lényege: a kevésbé édes és savanykásabb szőlő mustját... édesebb szőlő ép szemeire (esetleg fürtjeire) öntötték, és azon erjesztették. Először a must indult erjedésnek, ami lassabb forrást, de egészséges erjedést eredményezett. Ilyenkor a szőlőszemek lassan szétáztak, és mustjuk tovább táplálta az erjedést. Közben, a keletkezett alkohol segítette a színek-aromák kioldását. E bor készítésének két módja terjedt el. *Régi változat:* amikor az érett bort rajtahagyták a szétázott szőlőszemekben (mint a törkös-bornál), és csak a fogyasztásra kerülő bort csapolták le. Ilyen borral nem találkoztam, készítését a félig szerb származású anyai nagybácsimtól hallottam (aki egykor Budaörsön kertészként a szőlő- és gyümölcs-termesztésben dolgozott). Elmondása szerint ez a bor a házi törkös-borhoz hasonló, de annál törkölyösebb az illata, és az íze is fanyarabb. Tudomása szerint ilyen bor már nem készítették (1989-ben), csak a gyógynövényekkel együtt érlelt rác-ürmös változatát, de az is csak néhány helyen.

Fejtett szőlős-bor: ez volt a szőlős-bor újabb változata. Amikor, a kiforrott bort egy idő után a törkölyről lefejtették és jól lezárt hordóban tárolva hagyták kiüledni. Idővel másodszor is fejtették (mint ahogy a szín-boroknál szokásban volt). Nagybácsim elmondása szerint így készítették Pomázon a szerbek (az 1930-as években), hogy a sváb és magyar szokásoknak is megfeleljen. Ezt a fejtett és kitisztult bort szívesen vásárolták a budai és tabáni vendéglők is. Elmondása szerint hasonlított a törkös szőlős-borhoz, de annál egy árnyalatnyival világosabb volt. Tisztább és átlátszó, kevésbé fanyar ízű, törkölyszag sem volt érezhető. Ezt talán én is igazolhatom, mert egy régi ráckevei katonatársam (1981-ben) szülei olyan borral kínáltak meg, ami állítólag így készült Kadarkából (a mustja talán vörös Szlanka lehetett).

Házi asza-bor: aszalt szőlő és must keverékéből készült bor. Vagyis a bor alapja: aszalt szőlő kiáztatott levével édesített-ízesített must. Az édes aszalt-szőlőt (egész szemekben vagy pépesre zúzva) kevésbé édes musttal elkeverték, és egy ideig együtt is érlelték (mint a kalapos- vagy törkös-bort). Általában 10 liter gyengébb musthoz legfeljebb 2-3 kg aszalt szőlőt kevertek, mert több szőlőtől a must már túl édessé válhatott. Annyira, hogy már nem volt képes teljesen kierjedni, így a bor már inkább hasonlított az aszú-borhoz... mint a szokásos házi borhoz. Miután az aszalt szőlő törkölye alaposan kiázott, a még erjedő (vagy már kierjedt) levet kipréselték-szűrték és hordóba töltve hagyták borrá alakulni. Általában két fejtést igényelt, de ha egy évnél tovább tartották, egy harmadik átfejtést is végeztek. Ilyen bort kísérletképpen Apósom is készített. Csak néhány litert próbaként. *Alapanyag:* 5 liter Izsáki sárfehér 16 cukorfokos mustja és 1 kg bolti mazsola-szőlő. *Készítés:* mazsola-szőlőt vízzel lemosta, és egy nagyobb lábosba öntve a musttal összekeverte. Fedővel és ruhával letakarta. Másnapra a mazsolaszemek megdagadtak, ekkor egy törőfával az egészet pépesre zúzta. Egy hétig hagyta így érlelődni hűvös kamrában, letakarva (félnaponként átkavarva). Ezt követően az erjedő mustot kipréselte-leszűrte, és egy nagy üveg-ballonba

⁴ Must-méz: forralással, mézsűrűségűre besűrített édes szőlő-must.

⁵ Magyar Néprajzi Lexikon. Nyírvíz. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁶ Virics-méz: forralással mézsűrűségűre (75-80%-os cukortartalmúra) besűrített virics.

töltve hagyta kiforrni (hűvös pincében). A forrás a nyolcadik hétre befejeződött. Ekkor borosüvegekbe átfejtette, lazán ledugózta és hagyta ülepedni. Naponta szemrevételezte. A bor 2 hét alatt elég tisztára ülepedett. Ekkor áttöltötte (fejtette) új üvegekbe és jól lezárva tárolta. De csak egy részét, mert mivel éppen szilveszter volt (1982.), így meg is kóstolhattuk. Hogy milyen volt ez a bor? Erős és ízes, halványan édes-mézes, mélyebb arany színű. A Furmintból vagy Hárslevelűből készített erőteljesebb csemege-borokhoz hasonlító.

Házi aszú-bor: valójában a házi asza-bor mintájára készült azzal az eltéréssel, hogy: aszalt szőlő helyett válogatott aszúsodott (nemes rothadással aszalódott) szőlővel készítették. A hagyomány szerint, 1 gönci hordónyi (136 liter) musthoz annyi puttony (kb. 25 kg) aszú-szemet adtak, ahány „puttonyos aszút” készítettek. Hagyományosan a 3-6 puttonyos aszú-bor terjedt el. Ez mai arányok szerint: 10 liternyi musthoz kb. 5,7-11,5 kg-nyi aszús szőlőt jelent. Azért ilyen sokat, mert az aszú-szemek mag és héjtartalma elég jelentős, valamint a bor kierjedés után is édes maradjon (cukortartalma magasabb legyen 29%-nál). Az aszú-szemeket térszerűen pépesre zúzták, majd musttal felöltötték. Mindezt 1-2 napig (aszús vörös-szőlő esetében akár 1-2 hétig is) hagyták ázni-érlelődni, közben gyakran meg is keverhették. Ezt követően a törkölyt kipréselték és a kissé átszűrt levet hordókba töltve hagyták kiforrni, majd fejtés után érlelődni, mint ahogy a szín-boroknál szokásban volt.

Aszús nektáros-bor: aszús szőlő válogatott szemeiből „magától kicseppenő” musttal javított must, amit borrá erjesztettek. Az aszúsodott szemek kiválogatták, tiszta zsákba rakták és egy magasabb kádban a zsákokat felhalmozták. A kád alsó csapján a szőlő „saját súlyától kinyomódott” levét leeresztették, összegyűjtötték. A zsákokat időnként megcserélték, hogy mindegyik egyformán nyomódjon. Ezzel az így összegyűjtött nektárral javították aszússá a jó minőségű mustot. Ebből, a szokásos módon bort erjesztettek, legalább kétszeri fejtéssel.

Házi mézes-bor: a középkorban ismert és elterjedt módszerrel javított bor. Amikor, a nem eléggé édes mustot „megmézesítették”. Általában annyi mézet kevertek a musthoz, hogy a cukor-tartalom elérje a 17 %-ot. Azért, hogy a kiforrás utáni alkohol-töménység elérje a 10%-ot, ami a bort már jól tartósítja. A kimért mézet kevés vízben felforralták, majd kihűlés után a musthoz keverték. Ezt követően ezt a mézes-mustot hordóba töltötték, és a szokásos módon kezelték. Két fejtést ez a bor is igényelt. És, milyen az ilyen bor? A javítandó bornál kevésbé savanykás és annál édeskésebb, virágosan aromás illatú és ízű. Talán a diszkrét muskotályos borokhoz hasonlítható, a háttérben érzékelhető némi csersavhiányos mézes íz.

Házi mustmézes-bor: ez is régi-ismert, must-mézzel javított bor. Amikor, a nem eléggé édes mustot, édesebb must-mézzel... vagy a savanykás mustot kevésbé savanyú must-mézzel javították. A kipréselt musthoz annyi és olyan must-mézet kevertek, hogy cukorfoka és savszintje megfelelő legyen. A tapasztalat alapján kimért must-mézet kevés vízzel hígabbra forralták, majd kihűlés után a javítandó musthoz keverték. Ezután, a mézes-bornál leírtak szerint jártak el. Hogy milyen volt ez a bor? A felhasznált must-méztől függően, a javítandó mustból jóval tartósabb és kedvezőbb minőségű bor készíthető ilyen módon.

Házi viricses-bor: leginkább a Kárpát-medence észak-keleti és keleti karéjában ismert régi bor. Amikor a nem eléggé édes mustot virics-mézzel javították. A kipréselt musthoz ebből annyit kevertek, hogy cukorfoka legalább elérje a 17-et, hogy a bor kellően tartósra kiforrhasson. Legtovább Székelyföldön maradt fenn ez a borkészítési módszer, de a virics magas eladhatósági ára miatt (vagy, mert pálinkát lehetett belőle főzni) az olcsó cukor megjelenésével az ilyen borok lényegében eltűntek.

Házi híg-bor: valójában olyan bor, amelynek alapanyaga: túl édes must vízzel hígítva. A túl későn szüretelt szőlő (amely még meg is aszalódott) esetenként annyira cukros volt, hogy a kiforrott bor magas alkoholtartalom mellett még maradék cukrot is tartalmazhatott. Az ilyen bort némely vidékeken (ahol a száraz-savanykás bort kedvelték) már zavaróan édesnek tartották. Ezért, ha a must túlságosan édes (ragadós) volt, akkor kevés vízzel felhígították. Annyira, hogy cukortartalma ne haladja meg a 18-20%-ot (18-20 cukorfokot). Így kevesebb édes mustból több száraz bort tudtak készíteni. A mustot kézmelegre hűlt forralt vízzel hígították. Majd, hordóba töltve a szokásos módon borra erjesztették érlelték. Apósom (Szabadszálláson, 1978-ban) készített ilyen bort, szüret után szőlőtökén aszalódni hagyott Kövidinka és Kadarka keverékéből. A tanya-szomszédja (Nagy Károly tanya, 1980-ban) pedig Fehér dealvári és Otelló keverékéből, ami igazán ütősnek bizonyult. Édesapám is készített ilyen kényszerből Siófokon, 1971-ben. Ugyanis, Pestről nem volt lehetősége időben leutaznia és a szőlő a szép napos időben alaposan túlérlett, megtöppedt. Ottonel muskotály és Szürkebarát keverékéből készítette egy helyi boros-gazda tanácsára. Hogy milyen volt ez a bor? Nem túl savas, kellemesen száraz és aromás bor, megfelelő alkohol-tartalmú. Érdekes, hogy a direkt-termős változaton nem érződött a labruska-íz, sőt kifejezetten gyümölcsösnek-aromásnak tűnt.

Házi gyöngyös-bor: egyfajta régi-házi „pezsgő-bor”. A paraszti gazdaságokban ilyen bort nemigen készítettek, de a XIX. századi uradalmakra utalnak ilyen feljegyzések. Készítésének előfeltétele, az olcsó és erős üvegpalack, valamint a jól záródó parafa-dugó. Főleg téli ünnepi bornak szánták, nem készítették nagy mennyiségben, mert csak hideg időben volt jól tárolható és felhasználható. Az ilyen bornak szánt must hordóját 10-12 °C körüli hőmérsékleten tartották, hogy lassan forrjon. Így a must aromája jól megmaradt és a keletkező szén-dioxid sem párologott ki belőle túlságosan. Amikor a bor kiforrása már majdnem befejeződött, az alig gyöngyöző bort palackokba fejtették és dugóval lezárva hagyták érlelődni (10 °C körüli hőmérsékleten). A palackokat mindig csak keveset és óvatosan mozgatták, nehogy a kiülepedő seprője jól leülepedjék. Mielőtt a palackot kinyitották, azokat fagy közeli hőmérsékletre hűtötték. Ehhez kellett a téli hideg idő, mert a majdnem fagyos bor a benne felgyülemlett szén-dioxidot jól magában tartotta, és a leülepedett söprője sem keveredett fel túlságosan. Majd, a palackot kinyitották, és a fagyközeli bort gyorsan, másik üvegbe átfejtették. Ezt dugóval újra lezárták és legalább egy napig hagyták a hidegben pihenni. A szobahőmérsékleten felnyitott és széttöltött bor, ahogy lassan melegedett a pohárban, apró buborékot engedett ki magából. Milyen volt ez a bor? Íze, mint a jó borból készült gyengén szódavizes fröccs, szájban kellemesen buborékoló. Egyszer én is készítettem hasonlót, de véletlenül. Az első fejtésből származó kevés bort (ami az új hordó feltöltésekor kimaradt) egy boros-üvegbe öntöttem és dugóval lezártam. A kerti szerszámos-kaprába vittem, hogy majd megkóstoljuk. De az üveg valahogy elfelejtődött, csak a karácsonyi készülődéskor találtam rá, benne a bor kis része már meg is fagyott. Az üveget kinyitottam, a bort tiszta üvegben átfejtettem, dugóval lezártam és a konyhába vittem. Alig fél óra elteltével (ahogy a bor lassan melegedett) az üveg dugója hangos pukkanással kirepült, de szerencsére az ital nem futott ki. Olyan volt, mint az a száraz pezsgő, amely megbontás után másnapig az üvegben maradt. Vagyis már nem habzó, csak gyöngyöző, de szénsavas csípőssége még érződik.

Józan-tanyai jég-bor: apósom egy régi bora, az 1979-es évből. Egyfajta kényszerborként indult, mivel Szabadszállás peremén lévő szőlőjét, egy október végi éjjeli fagyhullám lepte meg. Annyira, hogy másnap a Kövidinka fürtjei fehérlettek a dértől, bogyói pedig kásásra fagytak. Bár, a szomszédok igencsak sápítoztak, Apósom nem esett pánikba, emlékezett arra, hogy valamikor szülei is kerültek hasonló helyzetbe és akkor mit tettek. Kármén-

tésként gyorsan szüreteltünk, majd a fagyos szőlőt kiperéseltük. A préselés után visszamaradt törköly eléggé jégkásás volt, és a rendes préseléshez képest jóval többnek tűnt (ebből később kiváló csigert készítettünk). A kapott tiszta must viszont a megszokottnál tisztább és édesebb volt, a savassága miatt erőteljesebbnek. Ezt hordóba töltve a szokásos módon engedték kiforrni. Hogy milyen volt a bor? Erőteljes aromájú, magas alkoholtartalmú és a szokásosnál sűrűbbnek és sötétebbnek tűnő. Érdekesség: csak néhány évvel később akartam olyan leírásokra, amelyek a jég-bor készítésével (mint újdonsággal) foglalkoztak.

Jeges sajtó-bor: a józan-tanyai jég-bor készítése során visszamaradt jeges törkölyből készült bor. A jégkásás törkölyt egy kádba gyűjtöttük, majd langyos kamrában hagytuk kiolvadni. Időnként megkavargattuk, hogy a felszínre emelkedő szőlőhéj ki ne száradjon. Két nap múlva, már mutatkoztak a „beinduló forrás felei” (buborékolás). Ekkor ezt a törkölyt ismét kiperéseltük, és a kapott mustból bort készítettünk (a szokásos módon). Milyen lett ez a bor? Kissé gyengébb, mint a megszokott Kövidinka-bor. És, nem annyira savas, mint a túl korán szüreteltté. Hasonlattal élve: a jég-bor = ünnepi-bor; a jeges sajtó-bor = asztali-bor.

Házi fagyasztott-bor: valójában kifagyasztással sűrített vagy javított bor. A túlságosan gyengére sikeredett (alacsony cukor- vagy savtartalmú tartalmú mustból készült) borok egyfajta megvédése a romlástól. Régi-bevált módszer a virágosodás, egéríz és nyúlósodás megelőzésére. Az eljárás lényege, hogy a hideg beköszöntével (+10 °C alatt) a gyenge bort nem pincében, hanem fedett-szabad helyen tárolták, ahol akár meg is fagyhatott. Ilyen hidegben a forrás (és romlás is) gyakorlatilag leállt. Amikor a hőmérséklet fagypontra csökkent, a bort időnként megkevergették. Amikor már a negyede-harmada jégkásássá fagyott, a levét leszűrték és hordóba töltve (de már a langyosabb pincében) hagyták, hogy kiforrja magát, vagy letisztuljon. Hogy milyen az ilyen bor? Íze erőteljesebb és alkoholban gazdagabb, mint a fagyasztás előtti bor, a nemesebbnek tűnő, gyakran savassága is kismértékben csökken. Fontos tudni, hogy ha a bort nagyon hidegben fagyasztották ki, akkor a folyékony rész töménysége elérhette akár a gyenge pálinkáét is.

Szőlőből készült házi másod-borok

Másod-bornak⁷ nevezték a tiszta-borok készítésekor keletkezett anyagokon (törkölyön, seprőn⁸) készített bort, must és víz, valamint nemesebb édesítők felhasználásával. Főbb képviselői: a *fordítás-bor* (szín-musttal kiáztatott aszútörköly levéből), *törköly-bor* (musttal vagy vízzel kiáztatott friss törköly levéből), *seprő-bor* (seprőn érlelt mustból), *máslás-bor* (aszú- vagy fordítás-bor seprőjén erjesztett mustból), *rácsos-bor* (szőlőszemekeken érlelt vízből). Valamit: *márc-bor* (szín-bor törkölyén érlelt mézes vízből), *virics-bor* (szín-bor törkölyén érlelt viricsből), *mustméz-bor* (szín-bor törkölyén érlelt must-mézes vízből), *aszalós-bor* (aszalt szőlőn érlelt vízből).

A házi szín-borok készítésekor szőlő-visszamaradó törköly és a keletkező borseprő nem ment veszendőbe. A hozzáértő gazda még ebből is tudott bort „összehozni”, hozzáadott cukor nélkül (mert az már hamis bornak számított). Íme, néhány hagyományos recept:

Mustos fordítás-bor: aszú törkölyén készített másod-bor. A kiperéselt aszú törkölyét annyi musttal felöntötték, hogy az jól ellepje és átitassa (a törköly kb. 3-szorosával). Általában olyan színű musttal, mint amilyen az aszú is volt. Ezt a keveréket 1-3 napig hagyták ázni-

⁷ Magyar Néprajzi Lexikon. Másodbor. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁸ Magyar Néprajzi Lexikon. Borseprő, söprő. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

érlelődni (lefedve, napjában többször is átkeverve). Vörös aszú-törköly esetében a kiáztatás ideje akár 1-2 hét is lehetett. Majd, kipréselték-leszűrték, és úgy erjesztették-kezelték, mint a házi aszú-bort. Milyen volt ez a bor? Ha jó minőségű mustot használtak, majdnem olyan, mint a kis puttonyszámú és fiatal aszú-bor.

Aszús törköly-bor: a házi aszú-bor készítésekor aszú-törköly – az 1-2 napos áztatást követő kipréselés után – még jelentős mennyiségű cukrot és aromaanyagot tartalmaz. Ebből többnyire pálinkát erjesztettek-főztek, de készítettek belőle viszonylag jó minőségű másod-bort is. Az aszútörkölyt egy fakádban felöntötték 1,5-2-szeres mennyiségű vízzel. Ezt lefedték, és pincehideg helyen 3-7 napon keresztül hagyták ázni-érlelődni (vörös szőlő aszú-törkölyét akár 1-3 hétig is). Naponta többször is átkeverték, hogy a felszínre jött törköly ki ne száradjon, meg ne ecetesedjen. Ezt követően – ahogy a törkölyből készített másod-borok készítésénél szokás – a törköly levét hordóba töltötték. Hagyták kiforrni, majd fejtették, kiüledés után újra átfejtették. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint a nem aszúsodott szőlőből készült bor, de annál kissé sötétebb és aromásabb, kissé savasabb is.

Jeges törköly-bor: a józan-tanyai jeges sajtó-bor készítése során visszamaradt törköly elég édes volt ahhoz, hogy némi másod-bor még készülhessen belőle. A fakádba gyűjtött törkölyt kézmeleg ivóvízzel felöntöttük annyira, hogy az néhány ujjnyival ellepje. Majd alaposan elkevertük, és egy szabadtéri szín alatt lefedve hagytuk, hogy leve kioldódjék. Mivel elég hideg volt az idő, a „forrása” is igen lassú volt. Egy hétig hagytuk így érlelődni (naponta többször átkeverve), majd a levét kipréseltük-leszűrtük és hordóba töltve egy langyosabb kamrában hagytuk, hogy kiforrja magát. Az első fejtés utáni 6-ik héten már a második fejtés következhetett. Hogy milyen volt ez a bor? Egyfajta munkás-bor. Eléggő ízes és illatos, nem túl savanykás, de nem is édes, kellemes-gyenge asztali borhoz hasonlított.

Egyszerű törköly-bor: valójában úgy készült, mint a jegyes vagy aszús törköly-bor. Annyi eltéréssel, hogy friss préselt szőlő-törkölyből (ami a szín-must sajtolása után visszamaradt). Mivel ennek cukortartalma már nem volt jelentős, ezért a törkölyt csak kevés (legfeljebb ugyanannyi) vízzel öntötték fel. Majd, ezt a vizes törkölyt hagyták (feledve) 2-3 napig érlelődni, (kékszőlő törkölyét akár 1 hétig is). Az áztatás-erjedés után kipréselt vizes must viszonylag gyorsan kiforrt, de alacsony alkoholtartalma miatt nem sokáig tartogatták. Milyen volt ez a bor? Olyan, mint egy könnyű asztali- vagy híg-bor, a csigernél aromásabb. Minősége attól függött, mennyi vízzel áztatták ki a törkölyt. Ugyanis, sok vízzel hígítva a bor gyenge lett, hamar megromolhatott, (megnyúlósodott). Az olcsó cukor megjelenésével ez a borféle fokozatosan eltűnt (a törkölyből inkább cukros csinált-bort hamisítottak).

Egyszerű másolás-bor: régi, mára már szinte ismeretlen borféle. Az aszú- és fordítás-borok egészséges seprőjének utóhasznosítása oly módon, hogy musttal felöntötték, és hagyták újra kiforrni. Valójában az aszús seprő egyfajta erjesztés-gyorsítóként és aromásítóként szolgált. Hogy milyen bort készült ebből? Kissé aromásabb, mintha csak mustból készült volna.

Rácsos-bor: a törkős szőlő-bor módján készült, de a szőlő-szemetet nem musttal, hanem vízzel öntötték fel. A rácsos elnevezést onnan kapta, hogy a kád alsó részébe (a leeresztő csap nyílása felett) egy vesszőből font rácsot helyeztek. Azért, hogy a csak megnyitásakor a szőlőszemek ne keveredjenek a leeresztett borhoz. Ezt a módszer különösen a hazai szerb népesség körében volt ismert, de a XX. század elejére elvesztette jelentőségét. Milyen bort adhatott ez a módszer? Igen változót, mivel a szőlőszemek fokozatosan szétázva-erjedve

adták ki cukrukat és aromájukat. Kezdetben gyenge és viszonylag tiszta volt a „bor”, később már erősebb és aromásabb, viszont zavarosabb. A vége felé (ha a szőlőszem-maradványok már levegővel is érintkezhettek) egyre savanyúbbat és tisztábbat. Ha vízzel utánaoltotték időben, akkor az ecetesedés elmaradt, de a bor gyengébb lett, akár meg is romolhatott.

Házi márc-bor: Nagypám ilyet csak néhányszor készített. Ezt, Dédapámtól tanulta, akinek komasága (nőági rokonsága?), egykor méhészkedéssel is foglalkozott. Nagypám, ilyen *mézes másod-bor* készítésére használta fel a tőlük kapott, de túltartott vagy neki nem tetsző-ízű mézeket. *Alapanyagok*: az előbb ismertetett kastélyos bor készítésekor visszamaradt kb. 3 kg-nyi friss törköly, 5 liter víz és 1 kg méz. *Készítése*: a vizet felforraltta, abban a mézet feloldotta és lassú tűzön (hogy a habzó folyadék ki nem fusson) néhány percig keverhetve forralta, majd lefedve hagyta kihűlni. Ezután egy nagy zománcozott mosófazékban ráöntötte a törkölyre és azzal alaposan összekeverte. A fazekat fedővel leborította, langyos kamrában tartotta (18-22 °C-on), és napjában 2-3-szor alaposan átkeverte. Három napi érlelődés után kézzel és krumplinyomóval kipréselte a törköly levét. Ezt követően a káta kastélyos szín-bornál leírtak szerint járt el: azzal az eltéréssel, hogy ebből a borból már nem volt harmadik fejtéses (nagy ünnepre ilyet nem nyitott fel). Milyen volt ez a bor? Nem túl vörös siller-szerű, nem csersavas és nem kesernyés. Érdekesen gyümölcsös ízű, se túl édes, se savanykás. Nagypám szerint „asszony-bor, konty alá való”. Ezt a bort mindig fehér-átlátszó üvegben palackozta, hogy láthassa: milyen a színe, miként ülepedik, mikor alkalmas a kitöltésre, és hogy eldicsekedhessen a vidékről jött rokonoknak.

Virices másod-bor: mára már elfelejtődött régi, erdő-vidéki bor-féle. A házi márc-bor mintájára készült, de méz helyett virics-mézzel. Általában 2-4 kg szőlő-törkölyhöz 4-5 liter vízre és 1-1,5 liter virics-mézre volt szükség (a virics-méz töménységétől függően). Főleg Székely és Palócföldön volt ismert az ilyen bor, valamit Kárpátalján, de Bakony környékén is. Eredetileg, a zordabb-nedvesebb környezetben ritkább és nehezen érő szőlők mustjának javítására irányult. Így használták fel a tavaszi gyűjtésből-főzésből megmaradt virics-mézet (kiváltva az őszi begyűjtésből származó és jobban elálló virág-, must- vagy lé-mézet). Főleg ott készítették ilyen bort, ahol a szállítási nehézségek miatt nem érte meg viricset vásárra vinni. Hogy milyen lehetett ez a bor? Mivel a bor-ízt csak a törköly adja, így olyan, mint a cukorral készült csigeré, a virics-méztől függően némi gyenge háttér-ízzel.

Házi színes-bor: régi, általánosan ismert, alacsony csersavtartalmú házi-bor. *Kékszőlő törkölyén erjesztett fehér szőlő mustjából* készült. *Alapanyaga*: általában 3-4 kg kékszőlő-törköly elegendő volt 10 liter fehérszőlő must átszínezéséhez. Kiskunsági változatában a kékszőlő törkölyét a Kadarka adta, fehérszőlő mustját pedig Ezerjő vagy Izsáki sárfehér (édesebb vagy szárazabb változat szerint). *Készítése*: kipréselt kékszőlő törkölyét fehér musttal elkeverték, majd 5-7 napig együtt érlelték (naponta többször is átkeverve), mint amikor vörös-bort készítették. Ezt követően a keverék erjedő mustját lemerték, a törkölyét kipréselték, az így összegyűjtött léből bort készítették (szokásos módon). Hogy milyen volt a bor? Olyan, mint a fehér szőlőjének bora, csak vörös színű és kissé csersavas, esetleg csöppet kesernyésebb háttér-ízzel (kékszőlőtől függő). Nemrég ilyen bort, a házi kertben termő Otelló kékszőlő törkölyén is készítették, amelyből akár fele mennyiség is elegendő volt a sötét-vörös színhez. Valójában bármely kék- és fehér-szőlőből készíthető.

Tavaszi aszalós-bor: ezt a bort *aszalt szőlő* kiáztatott levéből erjesztették. Tél végén vagy tavasszal, ha a borkészlet már erősen fogyóban volt. Hasonlóan készült, mint az aszúsított bor, de az aszalt szőlőt nem borral, hanem vízzel kezelték. Általában 10 liter vízhez 3-3,5 kg aszalt szőlőt adtak. A lemosott szemeket egy nagy edényben vízzel előntötték és

hagyták megduzzadni. Másnap a szőlőszemeket alaposan összetörték és az aszalós-vizes keveréket lefedve hagyták ázni-érlelődni. Nem túl hideg fészerben vagy kamrában, 3-7 napig, naponta többször átkeverve. Ezután, a levét kiszűrték, a sűrűjét kipréselték, az így kapott leveket összekeverték és átszűrték, majd hordóba töltve borként hagyták kiforrni. Néhol a forrás gyorsítása érdekében kevés lefejtett borsöprőt is adtak hozzá. Hogy milyen volt ez a bor? Illatos és aromásan ízes, igazi boréhoz hasonlóan édeskés-savanykás, de szeszben gyengébb.

Szőlőből készített házi hamis-borok

A hamis-bornak számított az a bor, amely szín-bor utáni maradékból, vagy a *másodbor készítése után visszamaradt* seprő felhasználásával készült, gyári cukor hozzáadásával. Főbb képviselői: *cukros-bor* (vizezett és cukrozott savanyú mustból), *kapás-bor* (gyenge másodbor-murcijának cukrozásával), *csinált-bor* (törkölyön vagy seprőn érlelt cukros víz), *hó-bor* (jég-bor kifagyasztott jegének olvadákból készítve), *álvörös-bor* (kékszőlő törkölyén érlelt fehér cukros- vagy csinált-bor).

A XIX. századi olcsó gyári cukor megjelenésével lehetővé vált a másod-borok készítésének olcsósítása. Vagyis, a szín-bor utáni maradék (törköly, seprő), vagy a *másodbor készítése után visszamaradt* seprő cukrozásával... egyfajta borszerű italok erjesztése. Mivel ezek már nem nemes édesítőkkel (virág-méz, must-méz, virics-méz) készültek, így a közfelfogás az ilyen borokat hamisnak tekintette. Ezeket munka-italként fogyasztották, ünnepi alkalmakkor asztalra ki nem tették, vendéget ilyenekkel nem kínáltak. Íme, néhány hamis-bor recept:

Házi cukros-bor: talán az egyik legelterjedtebb és legnépszerűbb hamis-bor. Készítésének lényege: nem kellően édes musthoz annyi cukrot adtak, hogy kellően édes mustot kapjanak, amiből elég erős (szesz) bort erjeszthessenek. De akkor is alkalmazták ezt a módszert, ha a must (bár eléggé édes volt) túlságosan savas bort adott volna. Ilyenkor a savasságot víz hozzáadásával csökkentették, majd a cukrozásával beállították a megfelelő édességét. A tapasztalat szerint kb. 12 dkg cukor kellett ahhoz, hogy 10 liter must (víz) cukorfokát kb. 1 fokkal (cukortartalmát kb. 1%-kal) növeljék. A cukorral feljavított mustot aztán leszűrték és a szokásos módon hagyták borrá kiforrni, majd fejtették és borként kezelték. Hogy milyen volt ez a bor? Általában jobb lett, mint amit a cukrozatlan mustból készíthettek volna. De ha túlvizezték, akkor a savasságát és aromáját veszthette. Bár a cukrozás a régi szokás szerint hamisításnak minősült, az ilyen 1-2%-os „minőség-javítás” ma is engedélyezett.

Házi kapás-bor: a nem túl édes másod-bor murcijának (erjedő mustjának) becukrozásával készített hamis-bor. E módszert akkor alkalmazták, ha a murci túl gyorsan kierjedt és nem bizonyult elég erősnek (szesz)nek). Vagy, ha murci az erjedés előrehaladtával túl savasnak (száraznak) bizonyult, és némi vizes hígítást igényelt (savcsökkentés). Ilyenkor a még erjedő murcihoz cukrot kevertek és hagyták, hogy erősebben kiforjra magát. A tapasztalat szerint 10 liter murcihoz 0,5-1 kg cukor elegendőnek bizonyult a másod-bor „feljavításához”. Ahhoz mindenesetre biztosan, hogy a kapás-bor iható és eltartható legyen. Milyen volt ez a bor? Ennek aromája a másod-bornak induló murcitól (és hígításától) függött, az erőssége és édessége pedig leginkább a hozzáadott cukor mennyiségétől.

Házi csinált-bor: egyfajta pót-bor, amely szinte mindenhol ismert volt. Az előzőleg készült borok lefejtése után összegyűjtött szűrleten (törköly- és seprő-alapon) erjesztették. Vagyis jó seprőből lehet csak jó bor készíteni. Általában 3-4 liternyi tömény szűrlethez 10 liter vizet és 2-2,5 kg cukrot adtak. Amit alapos összekeverés után borként kierjesztettek. Az

ilyen bor le- és átfajtása után visszamaradó szűrletet újabb bor készítésre már nem lehetett használni. Hogy milyen bor lett az ilyen? Az íze és illata elsősorban a szűrlet minőségétől függött, az alkoholtartalma a cukor mennyiségétől, a savassága függhetett a készítésétől is.

Kátai csiger: a kastélyos szín-bor vagy mézes másod-bor törkölyének végső hasznosítása. Ahogy nagyapám mondta: „egy becsületes gazda ugyanabból a szőlőből kétszer, az ügyes legfeljebb háromszor tud bort készíteni” Ilyen „harmadik változat” volt a nagyapám-féle Kátai csiger, amely egyfajta hétköznapi „csinált-, hamis-bor”. *Alapanyagok*: kastélyos szín-bor vagy mézes másod-bor készítése során visszamaradt törköly (3-4 kg), valamint 7 liter víz és 1,4-1,5 kg cukor. *Készítése*: Nagyapám a kipréselt törkölyt egy nagy zománcozott fazékban cukorral jól összekeverte és fedővel letakarva hagyta (2-3 órán át), hogy levet eresszen. A vizet felforralt, majd amikor kihűlt, az a cukros törkölyre öntötte és fedő alatt hagyta, hogy forrásnak induljon. Fazekat kamrában (11-15 °C-on) lefedve tárolta, időnként visszakeverte a felszínre felúszó törkölyt. *Első fejtés*: amikor a csiger forrása lecsendesedett, a leszűrt folyadékot tiszta üvegekbe töltötte, és laza dugóval lezárta, hogy a forrás befejeződjön, és a csiger letisztuljon (kiüledjen). *Második lefejtés*: 1 hónap után a bort ismét átfajtotta tiszta-kiforrázott „csatos üvegekbe”. Harmadik lefejtésre már nem került sor (a csiger addigra elfogyott). Milyen volt ez a bor? Közepesen erős siller-szerűen vöröses színű, se túl édes, se túl savanyú, íze a gyenge aromájú homoki borokra emlékeztetett.

Foki csiger: Édesapám házi hamis bora, amelyet a Foki kevert fehér szín-bor törkölyéből készített. *Alapanyagok*: 2,5-3 kg kipréselt törköly (seprője sohasem), 5 liter víz 1,5-1 kg cukor. *Készítése*: oly módon, ahogy Nagyapám készítette a Kátai csigerét. Még abban is egyezett a módszerük, hogy a második fejtés után a bort csatos üvegben tárolták. Milyen bor volt ez? Majdnem, mint a foki kevert fehér színbor, de annál gyengébb, kissé édeskésebb és kevésbé savanykásabb. Pontosabban, a több cukorral készített félédes-édes, a kevesebbel készített inkább félszáraz. Mivel szőlő törkölyén érlelődött, ezért az íze és aromája erősen szőlős volt, markánsan kiemelve a muskotályos aromát, némi aszús háttérízzel.

Szabadszállási házasított-csiger: az előbbi házasított-bor készítésénél visszamaradt törköly hasznosításával készült „napszámos-bor”. Átlagosan 10 kg szőlőből a kipréselés után 2-3 kg törköly maradt vissza (a szőlők érésétől függően). *Alapanyaga*: 2-3 kg törkölyhöz 1,8-2 kg cukor és 8 liter víz. *Készítés*: a törkölyt cukorral összekevertük és legalább 3 napig lefedve hagytuk együtt érlelődni (hogy levet eresszen). Majd, rátöltöttük az előzőleg felforralt-kihűlt vizet és hagytuk a cukros törkölyt kiázni. Ezután, a lement és a törkölyből kipréselt levet összeöntve és leszűrve hordókba töltöttük. A továbbiakban úgy bántunk ezzel a házasított-csigerrel, mint a házasított-borral. Hogy milyen volt ez a bor? Majdnem olyan, mint az előbbieken leírt szabadszállási házasított-bor. Közel annyira aromás, de kissé édesebb és kevésbé savanykás. Bevallom, nekem ez a csiger jobban ízlett, mint a tiszta bor.

Kerti vörös ütős-csiger: a kerti vörös ütős-bor készítésénél elég jelentős mennyiségű törköly maradt vissza. Vagyis, 10 kg szőlőszem kipréselésének eredménye: 6,5-7 liter must és 3,5-3 kg törköly. Ez a törköly még jelentős mennyiségű aromát és mustot tartalmazott, ami ideális alapanyag volt csiger készítésére. *Alapanyaga*: 3-3,5 kg törkölyhöz 1,5 kg cukor. *Készítése*: a törkölyt cukorral összekevertem, és lefedve 3 napig hagytam, hogy levet eresszen (persze, időnként átkevertem). Ezt követően a törkölyt kipréseltem és a cukros must-levet egy nagy fazékba öntöttem, és lefedve hűvösre tettem. A kipréselt törkölyt 7 liter (forralt-lehűtött) vízzel felöntöttem, és óránként keverve 1 napig áztattam. Ezt a törkölyt újra kipréseltem, és az így kapott vizes must-levet az előző cukros must-

lével összeöntöttem. A továbbiakban már a vörös ütős-bornál leírtak szerint jártam el. Hogy milyen volt a bor? Mélyvörös (ütős-borénál sötétebbnek tűnő), erőteljesen gyümölcsös aromájú, nem fanyar, csersavában hasonlóan kissé kesernyés, enyhén édeskés, otellóhátéríz nélkül. Sokaknak fel sem tűnt az ütős-bor és az ütős-csiger közti különbség. Ereje az ütős boréhoz hasonló.

Jeges csiger: a fagyott szőlő préselése után visszamaradt jégkásás törköly gyakran már nem tartalmazott annyi cukrot, hogy sajtó- vagy másod-borhoz megfeleljen. Ilyenkor a törkölyt cukrozott vízzel öntötték fel, A tapasztalat szerint 3-4 kg jégkásás törkölyhöz adott 5-6 liter víz és 1-1,5 kg cukor már „megfelelő mustot” eredményez. A keveréket 1-2 napig hagyták ázni-erjedni, majd a szokásos módon préselték, a levét mustként erjesztették, és kiforrás után fejtették stb. Milyen volt ez a bor? Olyan, mint a saját friss szőlő-törkölyéből csinált csiger, de annál kissé ízesebb-savasabb, és mintha a letisztulása is gyorsabb lenne.

Aszú-csiger: előfordult, hogy az aszú-törköly még gazdag volt aromában, de cukortartalma már kevés ahhoz, hogy jó aszús törköly-bort lehessen belőle készíteni. Ilyenkor az aszú-törkölyt cukrozott vízzel felöntötték és a ház csinált-bor mintájára csigert készítettek. Általában 1-2 kg aszú-törkölyhöz 5 liter víz és 1 kg cukor elegendőnek bizonyult. Milyenre sikeredett ez a bor? Ez leginkább attól függött, hogy mennyi törkölyrel készült. Az így készült bor leginkább a szárazabb furmintra vagy hárslevelűre hasonlított.

Házi édesített hó-bor: a fagyasztott borból kicsapott jég olvadékát nevezték hó-bornak. Jóval hígbab és ízetlenebb eredetileg kifagyasztott bornál, alkoholtartalma is csak néhány %. Ennek ellenére ebből is készítettek bort édesítéssel (aszalt szőlővel, must-mézzel). Oly módon, mint a házi aszúsított vagy mustos-bor. Természetesen csak akkor, ha a kifagyasztott bor nem volt „beteg” (nyálkás, csapadékos, kellemetlen ízű-szagú). Mert, a kiolvasztott hó-bor magával hozta az eredeti bor gondjait-bajait is. Sőt jóval töményebben (mert a fagy így tisztította a kifagyasztott bort). Hogy milyen volt az ilyen bor? Olyan, mint az aszúsított vagy mustos bor. De ha beteg hó-borból készült, nehezen tisztuló, íze-szaga zavaró.

Hamis vörös-bor: *fehér mustból „fekete gyümölcsrel” vörösítve* készített vörösbor. Régi-közismert mód gyenge minőségű mustok színének és ízének javítására. Valamint, egyszerű és hatékony módszer csersav és keserűanyag nélküli „vörös-borok” készítésére. A savanykásabb mustok javítására igencsak megfelelt fekete bodza érett termése, mert a bort sötét-vörösre színezte, gyengén édesített és a savtartalmat némileg tompította. Alacsony savtartalmú mustokhoz a fekete áfonya vagy a fekete szeder volt előnyös, mert elég jó vörösített, savasságot erősített, de édesített is. *Arányok*: 10 liter musthoz általában 2,5-3 kg fekete gyümölcs. *Készítésük* (első változat): a gyümölcsöket megtisztították, összetörték és kevés vízzel vagy valamennyi szőlőmusttal (éppen hogy ellepje) szétfőzték. Majd szűrőn kipasszírozták, és kihűlés után a (maradék) musttal összekeverték, abból bort készítettek. Néhol (második változat) a nyers szétpasszírozott gyümölcsöt hozzákeverték a musthoz, néhány napig hagyták együtt érni, majd a mustot leszűrték és borra érlelték. Hogy milyen ez a bor? Színe, a vörös-boré. Íze, a fehér-boré. Aromája – ha jól választották és adagolták a színező gyümölcsöt – frissebb-gyümölcsösebb, mint amit a javítás előtti must adott volna.

Szőlőből készített bélelt-borok

Ide sorolódtak azok a szőlő-borok, amelyeket más növényi adalékokkal keverve erjesztettek borra. Régen csak másod- és hamis borokat javítottak ilyen módon, mert tiszta- és jobbított-borok készítésekor ilyen „galádság” elképzelhetetlen volt. Főbb képviselői: a

színes-bor (festőnövényen érlelve), *ürmös-bor* (fehér ürömmel érlelve), *fűszeres-bor* (fűszer- vagy gyógynövényekkel érlelve), *főzet-bor* (gyógy- vagy fűszernövény főzettel érlelve), *íz-es-bor* (gyümölcscsel vagy virággal érlelve).

Bodzás színes-bor: olyan bor, amelynek világos mustját más gyümölcscsel vörösre színezték. Elterjedt szokás szerint 1,5-2 kg fekete-bodzát nyersen (vagy főzve) összezúzták és 10 liter világos musthoz keverték. Ezt az elegyet 3-5 napig együtt érlelték, lefedve és hűvös helyre tárolva (naponta többször is megkeverve). Ezt követően leszűrték, és hagyták borként kiforrni. A szokásos módon fejtették, ülepítették, átfajtották és érlelték. Általában üvegbe töltve érlelték, hogy a drága boros-hordót ne szennyezze meg idegen színével. Milyen is ez a bor? Íze, mint a világos mustból készült bor. Erőteljesen vörös színű és nem cseresavas, kissé édeskés-gyümölcsös háttér-ízzel. Az alapbornál kissé gyengébben szeszes.

Meggyes színes-bor: a bodzás színes-bor módján készítették azzal az eltéréssel, hogy bodza helyett fekete meggyel. Mivel a meggy savanykás, ezért nem savas mustok színezésénél vált be. A meggyet megmosták, szárától és magjától megtisztították, nyersen összezúzták és a musthoz keverték. Ezt követően néhány napig együtt erjesztették, majd szűrték és „rendes must módjára kezelték-érlelték”. Általában 0,5-1 kg fekete- vagy cigány-meggy elegendő 10 liter világos must megszínezéséhez. Az ilyen bor meglepően sajátos. A mustból kihozható bornál erőteljesebb, markánsabban savanykás, de aromásabb-gyümölcsösebb, meleg-vörös színű, kesernyés háttér-íz nélkül és a szokásosnál „ütősebbnek” tűnik.

Ürmöságyas-bor: az összezúzott szőlő-szemeket egy kádba öntötték. Megszórták szárított fehér-ürömmel, és ízlés szerint más fűszerekkel, majd jó alaposan összekeverték. Gyakori fűszerkeverék 10 kg kék-szőlőhöz: 5-10 g fehér üröm, 5-7 g ezerjófű, 1-1,5 g kálmos-gyökér, 1,5-2 g citromfű, 0,5 g koriandermag, 0,5-0,7 g ánizs- vagy édeskömény-mag. Ehhez néhol hozzákevertek fahéjat (3-5 g), szegfűszeget (3-6 g), tört mustármagot (10-15 g) vagy némi reszelt tormát, esetleg szárított narancs- vagy citrom-héjat (2-3 g). Ezt a keveréket néhány napig együtt érlelték, majd úgy jártak el, ahogy a törkölyén érlelt vörös-bort is készítették. Hogy milyen volt ez a bor? Aromáját a fűszerezés, erősségét a szőlő fajtája és érettsége, színét és savasságát pedig leginkább a törkölyön való érlelés ideje határozta meg.

Egyszerű ürmös-bor: amelyet fehér szőlő frissen kiperéselt mustjából készítették. A mustot leszűrték, hordóba töltötték, és egy kis vászonzacskót lógattak belé, szárított fűszerekkel. Általában 10 liter musthoz 1-2 g fehér ürömet és fele annyi ánizs- vagy édeskömény-magot számítottak (néhol ugyanennyi rozmaringot vagy citromfűvet). Ezt a mustot szín-bor módjára kezelték. Kiforrás után a fűszeres zacskót eltávolították, a bort tiszta hordóba fejtették, és levegőtől elzárva ülepítették, majd ismétlenül átfajtván érlelték. A bor alap-jellegét és erősségét a szőlőmust, ízét-aromáját a hozzáadott fűszer-keverék határozta meg.

Főtt ürmös-bor: amelyet valójában fehér szőlő forralással besűritett mustjából készítettek. A frissen kiperéselt mustot leszűrték, és lassú tűzön közel felére besűritették. Majd, amikor kihűlt, egy kevés (1/10-nyi) friss mustot öntöttek hozzá, ami a „forrás” beindulását siettetette. Ezt a mustot is hordóba töltötték, egy kis vászonzacskót lógattak belé (szárított fűszerekkel) és úgy kezelték, mint az egyszerű ürmös-bort. Hogy milyen volt ez a bor? A sűritett musttól igen édes és aromás, ugyanis az alkoholos erjedés után (a magas alkohol-tartalom mellett) még jelentős mennyiségű cukrot tartalmazott.

Fűszeres-bor: az egyszerű ürmös- vagy ürmöságyas-bor mintájára készült, különböző fűszerekkel vagy gyógynövényekkel (azok keverékeivel) együtt érlelve a mustot. Leginkább

gyógyszerként fogyasztották. Az ilyen bornál leggyakrabban alkalmazott növények listája a füves-bornál olvasható. Ritkán készítettek ilyen bort és csak kisebb mennyiségben. Gyógy-bornak jobban kedvelték a füves-bort (lásd később). Mert az kész borból, szárított fűszer-és gyógy-növényekkel, gyorsan és igény szerinti mennyiségben elkészíthető.

Házi főzet-bor: az egyszerű szín- vagy vörös-borhoz hasonlóan készítették. Annyi eltéréssel, hogy a musthoz: fűszer- vagy gyógynövény-főzetet kevertek. Ezt a bor-félét is csak ritkán és kifejezetten gyógy-bornak készítették, szintén kisebb mennyiségben. Hasonló fűszer- és gyógy-növényekkel készült, mint a fűszeres-bor. De inkább füves-bort készítettek helyette.

Almás ízes-bor: más néven: mocskolt-bor. Olyan másod-bor, amely minőségét gyümölcs-íz (lé-méz, lekvár) hozzáadásával javították. Jó példa erre az a kiskunsági tanyasi műbor-készítés, amikor az erőteljesen kipréselt vagy túl savas törkölyt (és seprőt) más gyümölcs-származékkal édesítették. Az izaí sárféher törkölyének savasságát az alma- vagy birs-lekvár jól csökkentette, az alacsony cukorfokát pedig emelte. Az ízes-bor készítése egyszerű: 3 kg kipréselt törkölyhöz (vagy sűrű seprőhöz) 3-4 kg-nyi lekvárt kevertek, és ehhez 10 liter vizet öntöttek. Ezt a keveréket hűvös helyen, lefedett kádban hagyták 2-3 napig érlelődni (naponta többször megkavarva). Ezt követően a gyümölcsös-törkölyt leszűrték, kipréselték, majd a levét hagyták „bornak kiforrni”, ahogy ott helyben szokásban volt. Hogy milyen volt ez a bor? Aromáját főleg a törköly, cukor és sav mennyiségét inkább a gyümölcsíz határozta meg. Bora selymesebbnek és kiegyensúlyozottabbnak tűnt a tiszta izaí sárféher boránál. Kifejezetten házi fogyasztásra készült, különösen gyengén érett szőlőknél volt jelentősége.

Meggyes ízes-bor: más néven: véres-bor. Az almás-borhoz hasonlóan készült mű-bor, alma-íz helyett meggy-ízzel (meggy-lével vagy lekvárral, kimagozott befőttel). Mivel a meggy eléggé savas, ezért gyengén savas törkölyt javítottak ily' módon, például: vörös szlanka vagy sasza törkölyét. De jól illik a Zala-gyöngye és a savtalan csemege-szőlők törkölyéhez is. A Józan-tanyai Nagy Károly-féle portán (Szabadszálláson, 1984-ben) kimagozott és cukorral erjesztett cigány-meggyel ízesítették-színezték a vörös delavári szőlő-törkölyből készített másod-bort. Milyennek bizonyult ez a bor? Aromásabbnak és markásabbnak, mint ami a szőlő-törköly alapjától megszokott. A meggy jól elnyomta a delavári gyenge labruska-ízét, savasságát erősítette, csodálatos sötét vörösbor-színt adott, kesernyés csersav nélkül. Bár „csak egy pancsolt bor volt”, nekem mégis kellemesebbnek tűnt, mint a kadarka-törkölyből készített másodbor (házi csiger). Különösen az ereje és harmonikus aromája volt meglepő.

Bodzavirágos-bor: valójában aromás bodza-virággal erjesztett másod- vagy hamis-bor. A májusban szedett, zöld részeitől és kocsányától megszabadított, szárított borza-virág: az őszi borkészítéskor jól tompította a kissé penészes-rothadt héjú szőlőtörköly dohosnak sejlő szagát és ízét, egyúttal jól kiemelte muskotályos aromát. Tapasztalat szerint 1 kg alaposan kipréselt törköly javítása közel 5-10 dkg-nyi szárított bodza-virágot igényelt. A törkölyt vízzel felöntötték (esetleg cukrozták vagy más módon édesítették), majd összekeverték a szárított bodza-virággal. Ez az elegyet törkölyén érlelték (néhány napig, de akár az első fejtésig is), majd a kinyert levét a szín-bornál leírtak szerint kezelték-érlelték, átfejtették stb. Mára már elfelejtődött, felváltotta a frissen szedett bodzavirággal javított pancsolt-bor.

Akácvirágos-bor: hasonlóképpen készült, mint a bodzavirágos-bor. Tiszta, zöld részeitől megszabadított, szárított fehér virágrészek felhasználásával készült. A jellegtelen, gyenge törkölyt vagy seprőt jól aromásított: 1 kg törkölyhöz kevert 5-15 dkg-nyi szárított akác-

virág. Különösen az Alföldön terjedt el, a tavaszi átfejtéskor felgyűlt seprő hasznosításánál. A cukor és seprő alapú csinált-boroknál a túlérlett seprő ízét-szagát jól közömbösítette. Az ilyen bor mára már kikopott a gyakorlatból, a friss akácvirágos pancsolt-bor kiszorította.

Hársvirágos-bor: a virágos-borok ritka, manapság is készített változata. A szárított hársfa-virágot (1 kg törkölyhöz 3-8 dkg-ot) 10-szeres mennyiségű vízzel leforráztak, majd amikor kihűlt, hozzáöntötték a vizezett-cukrozott törkölyhöz. Ezt a keveréket 1-3 napig érlelték, majd a továbbiakban a házi csinált bor mintájára kezelték. Más változat szerint a hársvirág lehűlt forrázatát legalább fél napig pihentették (hagyták kiázni). Majd, annak csak sűrű leszűrt levét öntötték a vizezett-cukrozott törkölyből préselt léhez. Bár ez a bor könnyedebbnek és ízeesebbnek tűnt, de nehezebben forrt és tisztult (a nyálkás főzet miatt).

Szőlőből készített házi pancsolt-borok

Pancsolt-bornak tartották azt a bort, amely a már kiforrott borok utólagos változtatásával készült. Főbb képviselői: *kevert-bor* (különböző borok keveréséből), *vizezett-bor* (vízzel hígított bor), *édesített-bor* (mézzel, must- vagy virics-mézzel édesített bor), *aszúsított-bor* (aszútörköly kiáztatása borral, újraerjesztve), *cukrozott-bor* (cukorral édesített bor), *festett-bor* (kékszőlő törkölyével vagy festőnövényekkel színesített bor), *fűves-bor* (gyógy- vagy fűszernövényekkel aromásított bor).

A hagyományos paraszti borászatban a már kiforrott bort – utólag – csak ritkán „javíthatták”. Leginkább akkor, ha legalább egy hordónyi bor hibáját kellett „elmismásolni”. Ilyen bort nem illett jeles napokon asztalra tenni, tisztas vendéget ilyenekkel itatni vagy ajándékba adni. Annak ellenére sem, hogy némely javított bor minősége jobbnak tűnt, mint a szokásos bor. Íme, néhány érdekes házi-recept, amelyekkel igyekeztek a borokat élvezhetővé tenni:

Házi kevert-bor: két vagy több kész bor utólagos összekeverésével készült. A hagyományos paraszti borászatban ez csak ritka kivétel volt (annak ellenére, hogy a mai ipari borkészítés szinte erre épül). A házi borkeverést főleg ott alkalmazták, ahol olyan szőlőket termeltek, amelyek különböző időben értek és szüretelődtek. Mivel az első szüret szőlőjét nem tartogathatták a második szüretig, így kénytelenek voltak kétféle bort készíteni, amelyek íze és alkoholtartalma jelentősen eltérhetett. Ha az egyik bor túl savasra vagy erőteljesre sikeredett, akkor nemkívánatos tulajdonságait a másik (kevésbé savas vagy lágyabb bor) hozzáadásával tompították (vagy fordítva: gyengébbet az erősebbel feljavították). Édesapám is általában kétszer szüretelt (Siófokon). Először augusztus közepén (Irsai Olivér és Szőlőskertek királynője), másodszor szeptember közepén (Ottonel muskotály és Ezerjő). Így kétféle kerti bora volt: a foki fehér új-bor és a foki fehér kerti-bor. Ha az egyiket nem találta megfelelőnek, akkor a másikkal javította. Ha pedig az egyikből már túl kevés volt (nem töltötte csordultig a ballont), akkor a másikkal rátöltött. Vagy, ha már mindegyikből túl kevés volt, akkor összeöntötte azokat (hogy ne levegőzzenek). Hogy milyen volt ez a bor? Ízlés dolga. Szerintem, jól kiegészítették egymást, főleg ha összekeverés után még néhány hónapot együtt érlelődhetnek. Viszont érdekes módon, a házasítás után egy évvel a keverék színe egy árnyalatnyival sötétebb volt, mint az eredeti boroké.

Házi vizezett-bor: leszámítva a vizezve kimért borokat és fröccsöket, igazi házi vizezett-borral csak egyszer találkoztam. Valójában, az is csak tévedés eredménye volt, egy 1981-es szüreti baki szüleménye. Apósom és szomszédja Izsáki sárféher törkölyéből készített csigert. Apósom, a maga szokásos módján, a törkölyt cukorral keverve hagyta erjedni. Ugyanakkor a szomszéd, fél nap után észrevette a kissé levet eresztett törkölyt, és mivel

nem tudott Apósom tervéről, kezelésbe vette. Vagyis, a maga módján vízzel felöntötte, kiáztatta és kipréselte. És, mivel ő utólag szokta cukrozni a törköly kipréselt levét, a kisajtott cukros-vizes mustot újra megcukrozta. Ez az „elcukrozott lé” egy kisebb hordóba került, ahol kiforrott és kiülepedett, majd kóstolás nélkül első fejtére került. De a tavaszi második átfajtási kóstoláskor kiderült, hogy a bor a kiskunsági ízlés szerint „ihatatlanul édes”. Nem volt mit tenni, Apósom a bort némi vízzel felhígította, és hagyta még egyszer kiforrni. Hogy milyen volt ez a vizezéssel feljavított és utóerjesztett bor? Olyan, mint a nem túl savas sárfehér (somlói és nem izsáki) vagy fehér kadarka könnyedebb bora.

Érett aszú-bor: régi minőségi bor-féle. Az aszú-szemeket alaposan összetörték (tésztává passzírozták). Ezt jó minőségű borral (legalább 25%-os cukortartalmú mustból érlelődöttel) leöntötték, és alaposan összekeverték. Ezt a keveréket 1-2 napig együtt érlelték, majd kipréselték és ezt a levét must módjára kezelték, „kierjesztették”. Hogy milyen lesz ez a bor? Olyan, mint a házi aszú-bor, az ott leírt arányokhoz igen hasonló ízekkel és aromákkal.

Javított aszús-bor: régi, javított-bor. Aszú-szőlő kipréselt törkölye még sok hasznosítható aromát, cukrot és savat tartalmazott. Ezeket úgy hasznosították, hogy savanykás-gyengébb borral kiáztatták. Vagyis, a törkölyt a javítandó borral összekeverték. Arányok: 1 kg préselt aszú-törkölyhöz 1-3 liter bor (gyengébb borból kevesebbet). Három napi ázás után az elegyet kipréselték. A kapott boros lét hordóba töltve hagyták újra kiforrni. Hogy milyen lett ez a bor? A felhasznált bornál édesebb-savasabb és aromásabb (furmint-, hárslevelűszerű).

Házi mézezett-bor: régi-hagyományos eljárás a bor „édesítésére”. Ha az első fejtésnél a bor túl száraznak (vadnak) bizonyult, akkor mézzel beédesítették, majd hordóba töltve hagyták másodsorra is kiforrni. Azt követően a bort átfajtották, lezárták és engedték érlelődni. Két hónap elteltével a kiülepedett bort ismét átfajtották. Milyen lett ez a bor? Az eredeténél jóval aromásabb, a muskotályos-virágos jellege erősödött, ugyanakkor savasságát megőrizte, selymesebbé és erejében ütősebbé alakult, színe aranylóbbá vált. A tapasztalat szerint 10 liter borhoz legfeljebb 0,5-1 kg-nyi mézet adtak. A középkorban készítettek mézesebb bort (10 literhez 1,5-2 kg méz), amelyek édeskés íze már-már a tokaji aszúéhoz hasonlított.

Házi mustozott-bor: a kiskunságban találkoztam ilyen házi-borral. Valójában házi *must-mézzel javított gyenge bor*, vagyis édesített-bor. Ugyanis régen, némely kieső tanyákon szokásban volt, hogy a szüret után később érő, de aszalásra nem alkalmas szőlőt feldolgozták. A vörös szőlőből lekvárt, a fehérből must-mézet főztek. A must-méz készítése egyszerű: a kipréselt és leszűrt szőlő-mustot lassan forralva közel negyedére besűrítették. Vigyázva, hogy közben ki ne fusson, le ne égjen az edény alján. Ezt főzéskor méz- vagy cukor-pótlóként használták, de jól megfelelt a kiforrás után gyengének bizonyult borok javításához. Általában 10 liter borhoz 1-1,5 liter must-méz elegendő volt. E mennyiséget előzőleg a bor egy részében (ugyanannyiban, mint amennyi a must-méz) felforralták. Majd kihűlés után a többi borhoz keverték. Ezt a méz-mustos bort hordókba töltve hagyták újra kiforrni. Az ilyen bor általában 1 hónap alatt kiforrt magát, és egy lefejtés többnyire elég volt ahhoz, hogy jól letisztuljon. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint a házi aszúsított-bor, de annál világosabb, kevésbé savanykás és kissé édeskeőbb.

Háromszéki viricsezett-bor: tavasz-eleji átfajtéskor, a túl száraznak vagy gyengének bizonyult bort virics-mézzel édesítették, majd hagyták újra kiforrni. Úgy készült, mint a házi mézezett-bor. A XX. század elejétől ez a bor fokozatosan eltűnt, mivel a virics-mézet

a jóval olcsóbb cukor kiszorította... a virics-mézet pedig inkább a pálinkák ízesítésére használták.

Házi aszúsított-bor: kiskunsági tanyákon szokásban volt, hogy a szüretkor nem szedhető, de később édesre beérő szőlő egy részét tartósították. Napközben (száraz-napos időben, harmat felszáradása után) leszedett egészséges fürtöket a padláson friss szalmára fektették vagy párba kötve rúdra aggatták. Főleg a Kövidinka és a Kadarka volt alkalmas és kedvel ilyen formájában. A száraz és jól szellőző padláson a szőlő gyorsan aszalódott, nem penészedett, a következő szüretig is elállt (ha nem érte nedvesség). A puhára aszalódott szőlőszemeket csemegeként fogyasztották, az összeszáradtakat pedig a bor javítására használták. Ha a tavaszi átfejtéskor valamely bor túl savanyúnak (nem ecetesnek, hanem nagyon száraznak) bizonyult akkor, azt *aszalt szőlővel javíthatták*. Ilyenkor a száraz fürtöket leszemezték, a töppedt szőlőszemeket vízzel leöblítették, majd egy nagyobb edényben felöntötték... alaposan kilevegőztetett és javításra szoruló borral. Általában 10 liter borhoz 2-4 kg aszalt szőlőt adtak (attól függően milyen erős és édes bort akartak készíteni. Ezután hagyták, hogy a szőlőszemek jól megdagadjanak (1 napig), majd a szemeket alaposan összezúzták. Ezt az aszalt-törkölyös bort 2-3 napig lefedve hagyták érlelődni. Gyakran deszkával le nyomták a tetejét, és időnként alaposan megkeverték, nehogy a törköly a felszínén kiszáradjon vagy megsavanyodjon. Ezt követően a lemeret és törkölyből kipréselt aszús bort leszűrték, és hordóba töltve hagyták, hogy újra kiforrja magát. Néhol az ilyen bor javítására főleg aszalt Kadarkát használtak, amely vörös színével megjelölte az ilyen pancsolt-bort. Hogy milyen volt ez a bor? Lényegesen jobb, mint a javítandó bor. Savas és édeskés, átlagosnál illatosabb, aszúsan aromásabb. Gyakran kíváncsiabb, mint a szüreti must bora.

Házi cukrozott-bor: viszonylag újszerű bor-féle, a XIX. század találmánya. Az olcsó repa-cukor megjelenésével lehetővé vált, hogy a száraz-gyenge borokat utólagos cukrozással és újra-erjesztéssel javíthassák. A szükséges cukor-mennyiséget kevés borban feloldották (néhol felforralva és visszahűtve), majd ezt a borhoz elegyítették, ahogy ezt a mézezett-bornál tették. A cukrozást az első fejtést követően végezték, ritkán a második fejtésnél. Hogy milyen ez a bor? Ha nem cukrozták túl a bort (kiforrás után legfeljebb csak félédes lett), és savassága elegendő, akkor kellemes ízű. Túlcukrozáskor a bor már nem tűnik eléggé aromásnak, és sziruposan édeskés lehet (ha a savtartalma alacsony). Az így javított vörös-bor általában sikeresebb. Általában 10 liter borhoz annyszor 20 dkg-nyi cukrot számítottak, ahány százalékkal kívánták a bor szesztartalmát megnövelni.

Házi festett-bor: régi, közismert borjavító eljárás. Amikor, a gyenge minőségű fehér másod- vagy hamis-bort *kékszőlő törkölyén érleltek*. Tapasztalat szerint 2-3 kg kékszőlő kipréselt törkölye képes a gyenge cukros-bort is kellemesebbé és aromásabbá tenni. A bort ráöntötték a törkölyre, és levegőtől lezárt edényben hagyták érlelődni. Általában két-három nap elteltével a bort leszűrték, és a törköly kipréselt levével keverve mustként kezelték. Hagyták, hogy újra kiforrja magát, erre 3 hét elegendőnek bizonyult. Lefejtették, hagyták kiülepedni és érlelődni, erre is elegendő volt 3-4 hét. Hogy milyen ez a bor? Íze lényegesen jobb, mint az eredeti boré. Világosabb siller-boréhoz hasonlított, bár a színe telt-vörös volt.

Pancsolt arany-bor: *fakó fehér-bor utólag természetes színezővel aranysárgává színezték*. Régi-közismert módszer, hogy a világos, fakó vagy zöldes színű hamis-bornak: érett-sárga színt adjanak. Az eljárás egyszerű: sáfrányos szeklice szárított sárga szírom-leveleiből kevés forró borral kioldották a színezéket. Majd, ennek sárgás szűrletével „bearanyozták” a többi bort. Az ilyen színezés óvatosságot igényelt, mert túlادagolva a bort kissé megkeseríthette.

Pancsolt vörös-bor: *fehér-bor utólag „fekete gyümölccsel” vörösítve.* Hasonlóan készül, mint a hamis vörös-bor, de azzal az eltéréssel, hogy must helyett borból. A nyers vagy főtt gyümölcs-péppel kevert bort hagyták kierjedni, mint a mustot. A jól választott gyümölcs segíthetett az esetleges bor-problémák javításában is (színezés, édesítés, savcsökkentés vagy éppen savasítás). *Arányok:* mivel a javítandó bor eleve ízes, ezért kevesebb gyümölcs is elegendő lehet (10 liter borhoz, 1-1,5 kg gyümölcs). A színezéshez gyakran elegendő volt, ha a színesítő gyümölcsnek csak héját (törkölyét) használták. Vagyis, borban kiáztatták a színezőanyagát, azon hagyva a bort érlelődni. Erre a fekete bodza héja jól megfelelt. Hogy milyenné válhatott a bor? Színe vörös-bor szerű, íze pedig a csersav nélküli fehér-boré.

Rác ürmös-bor: a XVI. századtól elterjedő délszál borféle. Egy hordót $\frac{3}{4}$ részig rétegesen megtöltötték kékszőlővel (eredetileg fürtökkel, később inkább csak tiszta szőlőszemekkel). A rétegek közé fűszerféléket szórtak. Hagyományosan a fehér üröm virágos hajtását. De gyakran más fűszereket is például: ánizs-, édeskömény- vagy koriander-magot, kálmos-gyökeret, esetleg ezerjófű vagy citromfű leveles részét. Néhol még mustármag-lisztet vagy torna-gyökeret is. A hordót ezután jó minőségű borral feltöltötték, azt 4-5 hétig hagyták ezen az „ürmös-ágyon” érlelődni. A hordó alsó csapján az érett ürömösből mindig annyit eresztettek le, amennyit éppen elfogyasztottak. Egyidejűleg a hordó felső furatán annyi bort töltöttek a hordóba, amennyi pótolta a leeresztett ürömös-mennyiséget. Az ürömös-ágyat addig használhatták, amíg az a bort megfelelően színezte és ízesítette.

Tolnai ürömös-bor: hasonlóan készült, mint a rác ürömös-bor. Azzal az eltéréssel, hogy az ürömös-ágyat nem borral, hanem vízzel töltötték fel. Vagyis, egyfajta üröm-ágyas rácsos-bor (Szekszárdon ezt ürömös szőlősbornak nevezték). Néhol a feltöltő vizet kissé megcukrozták. Ezt követően hagyták a szőlőt kiázni, nedűjét forrni-érlelődni, mintegy 6-8 héten át. Eleinte az ilyen ágyas-hordó még elfogadható, gyenge ürömös-szerű és kissé zavaros bort adott. De a víz-utántöltések miatt, idővel savanykás-gyenge kapás-bor szintjére silányult.

Akácvirágú illatos-bor: a május végén frissen szedett akácvirág jól javította a nyár elejére már készre érett bort. Zöld részeitől eltávolított, szennyeződéstől és rovaroktól megtisztított akácvirágot borban kiáztattak. Általában 1 liter borhoz 5-10 dkg akácvirágot keverték, majd 1-2 hétig hagyták ázni, összeérni. Ezt követően a bort leszűrték, átfajtották, és engedték legalább 2 hétig érlelődni. Néhol a borhoz kevés akácméz is adtak, 1 literhez 2-3 dkg-ot (kb. 1 evőkanálnyit) hogy egy gyenge „utóforrással” az ízek jobban összeérjenek, és a bor gyorsabban letisztuljon. Hogy milyen lett az így feljavított gyengébb bor? Bár íze jelentősen nem változott, aromája a jó évjáratú, érett szőlőből készült boréhoz tette hasonlatossá. Az így készült bort köhögés-csillapító és víz- és gyenge hashajtó gyógyborként is használták.

Bodzavirágú illatos-bor: a nyár eleji frissen szedett kinyílt (de még nem hulló) bodzavirágot is használtak túlérlett borok javítására. A tiszta és zöldrész-és kocsány-mentes virágból 1 liter borhoz 5-15 dkg-nyit adtak (nem többet, mert az már az illatot ronthatta). Ezt 2-3 hétig együtt érlelték, majd leszűrték és hagyták kiülepedni. Ehhez is adhattak egy kevés mézet (vagy cukrot) az összeérés és tisztulás elősegítésére. És, milyen lett ez a feljavított bor? A túlérlett aroma kissé tompult, üdőbbnek és savasabbnak tűnt, a jellegtelen bor illata javult (furmintra vagy muskotályra emlékeztetett). Ezt a bort házi gyógyszerként is fogyasztották: köhögés- és láz-csillapításra, izzasztónak. Néhol rontás-üzőnek tartották, ezért boszorkányos napokon fogyasztották (Luca-nap, Szent György-nap előestéjén, Szent Iván éjjelén, Újév-éjjel).

Hársvirágú illatos-bor: az előbbi illatos-borok mintájára készült, de hársfa-virággal. A szár- és levélmentes tiszta virágból 1 liter borhoz 5-10 dkg-nyit kevertek. Ezt a keveréket közel 2 hétig együtt áztatták-érlelték, majd leszűrték és hagyták kitisztulni. Mire volt képes az ilyen bor-javítás? A jellegtelen-világos bort Hárslevelűhöz hasonlatossá tette, ízét virágosabbá-fűszeresebbé, színét kissé aranylóbbá változtatta. Házi gyógy-borként is fogyasztották: köhögéskor és megfázáskor, izzasztásra és vízajtásra. Főleg a kis- és nagylevelű hárs virágát használták, mert az ezüsthárs virága „kikezdhetette a szájat” (allergiát okozhatott).

Házi füves-borok: készítésük azon alapult, hogy fűszer- vagy gyógynövények hatóanyagait borban kiáztattak. Általában csak néhány liternyi mennyiséget készítettek ilyen borokból. A keverési arányaik igen hasonlóak: 1 liter borhoz 5-10 dkg friss, vagy 2-3 dkg szárított növényt kevertek. Néha kevés (1-3 dkg) mézet (vagy cukrot) is adtak hozzá, majd 2-3 hétig hagyták kiázni. Ezt követően leszűrték, hagyták kitisztulni (esetleg újra kiforrni), majd lefejtették és üvegben (zárható korsóban) tárolták, hordót ilyen borral nem „mocskoltak”. Kedvelt fűszer- és gyógynövények: gyömbér reszeléke (ízetlen borok aromásítására), mentalevél (csigerek javítására), ánizs-mag (fertőtlenítő, aromásító), édeskömény-mag (puffadás ellen, tejszaporítónak), citromfű (illat frissítésére). Valamint meggylevél (lágypor savasítására), szederlevél (csersavas ízesítésre), kálmos-gyökér (étvágy- és emésztés-javító), benedekfű (epehajtó, emésztés-segítő), angelika-fű és magja (vizelet és szélhajtó). Ezen kívül: kakukkfű (fertőzés és bélféreg ellen, emésztésjavító), rozmarin (feszültségoldó, közérzetjavító), majoránna (nyugtató, vágycsillapító), cickafark (gyulladás- és fájdalom-csökkentő), macskagyökér (nyugtató, altató), stb.

Házi meszes-bor: ez az a bor, amit csak kényszerből készítettek, és akkor, ha a kiforrott bor túl savasnak bizonyult (mert a szőlő nem volt kellően érett, vagy túl csersavas volt). És, ha a savasságát nem „ecetesedés okozta”, mert az olyan borból már csak „égetett-bor” (pálinka) készülhetett. A savanyú borhoz némi tiszta és finom meszkőport kevertek, amelyet előzőleg forró vaslapon kiszárítottak. Ennek hatására a borban lévő egyes savak (borkő-, alma- és tejsav) kicsapódtak. A kiüledés meggyorsítása érdekében, néhol kevés mézet vagy cukrot is a borhoz kevertek, hogy egy rövidke-gyenge ismételt forrásra késztessek. A meszezés hozzáértést igényelt, mert a mész túladagolása a bort íztelenné tehetette.

Édesített házi-bor: édesgyökér-kivonattal édesített bor. Az ilyen gyógyfű-főzet tompította gyenge bor savanykás és kesernyős ízét, méz vagy cukor nélkül is kellemesen édesítette, némi ánizsos ízesítéssel. A régi ízlés szerint 1-2 dkg szárított édesgyökér főzete elegendő volt 1 liternyi gyengébb bor (főleg másod- vagy hamis-bor) ízesítéséhez. A megtisztított-szárított édes-gyökér darabkákat 20-szoros mennyiségű vízzel leforrázták, és hagyták alaposan kiázni (fél napig). Majd, ugyanannyi bort öntöttek hozzá és legalább egy napig engedték érlelődni. Ezt követően a folyadékot sűrű vásznon leszűrték és a borhoz kevertek. A bor ilyenkor kissé zavarossá válhatott, de néhány hetes ülepítés után általában kitisztult. Ezt a bort hatásosnak tartották torokfájásra és alacsony vérnyomásra, görcsoldásra és gyulladás-csökkentésre. Édes és ánizsos íze miatt főleg a „fehérség” kedvelte.

Ezen fejezetben felsoroltakon kívül még készítettek másféle borokat is. De azok kevésbé voltak ismertek, vagy minőségük olyan volt, ami már a mai ízlésnek nem felel meg (pl.: fejtés nélkül a törkölyén tartott bor, ecetes bor). Vagy, az olyan hamis borok, amelyek itatását már a régi törvények is büntették (pl.: beléndekes, maszlagos vagy nadragulyás bolondító-borok, magzatelhajtós vagy kábító boszorkányos-borok).

Házi készítésű gyümölcs-borok

Ide sorolódnak a gyümölcs-alapanyagból alkoholos erjesztéssel készült borféleségek. A bornak való gyümölcsöt alaposan megmosták, kocsányát és szárát eltávolították, romlott részeit kivágták, a keserű vagy mérgező magú csonthéjasokat⁹ kimagozták. Ezt követően a gyümölcsöt pépesre összetörték (a nagyobbakat előtte feldarabolták), majd úgy kezelték, mint a ledarált vagy kipréselt szőlőt, és a gyümölcs-bort is hasonló módon készítették.

Különleges gyümölcs-borok készülhettek gyümölcs-keverékekből, aszalt gyümölcsökből, szűz-lekvárokból¹⁰, kompótokból, főzetekből. Természetes édesítőkkel és ízesítőkkel, fűszer- és gyógy-növényekkel stb. Esetenként szőlővel (vagy mustjával, borával) is keverve.

Az egyszerű módon készült gyümölcs-borok ízvilága eltér a szőlő-borokétól. Ugyanis, a szőlő-must cukortartalma leggyakrabban 16-20% (ugyanennyi mustfokos), a savtartalma pedig 6-12 g/liter (0,6-1,2 %) körül mozog. A „bornak való” gyümölcs-levek cukortartalma viszont csak 6-14%, savtartalmuk pedig 2-23 g/liter (0,2-2,3%) körzött változhat. Vagyis, a gyümölcs-borok íze – gyümölcstől függően – a savtalan-jellegtelentől... a túl savanyúig alakulhatott. Amiben viszont hasonlítanak: alkoholtartalmuk általában alacsonyabb a szőlő-borénál, ami édesítés vagy sűrítés nélkül készített bor esetében „eltarthatósági gondokat” okozhatott. Ennek ellenére – bár kevés írásos anyag maradt fenn a korabeli gyümölcs-borokról – gyakran és sokféleképpen készítettek ilyen bort. Ugyanis, a korabeli higiéniai viszonyok miatt a gyenge gyümölcs-bor: sok helyen a tiszta-egészséges ivóvizet pótolta. És, mivel a friss vagy tárolt gyümölcs szinte egész évben rendelkezésre állt, így bármikor tudtak azokból gyorsabban kiforró, alacsony alkoholtartalmú ivó-bort készíteni.

A szőlő-borhoz hasonlóan a gyümölcsborok is különböző altípusba csoportosíthatók, készítési módjuktól és céljuktól függően. Valamint, azok is, amelyek minőségét némi természetes ízesítőkkel-édesítőkkel feljavították, esetleg jellegüket megváltoztatták.

Tiszta gyümölcs-borok

Ide sorolták a nem szőlő gyümölcséből (gyümölcsök keverékéből), alkoholos erjesztéssel készült szeszes italokat. Azokat, amelyek friss gyümölcsből készültek, hozzáadott édesítő nélkül. Ilyen bor csak olyan gyümölcsből vagy (gyümölcs keverékéből) készülhetett, amely cukortartalma elérte a 10-12%-ot és savtartalma is 4-15 g/liter között mozgott. Az ilyen bor többé-kevésbé hasonlított némely másod- vagy hamis-borra. De tartósságuk gondot okozott alacsony szesztartalmuk miatt. Főbb képviselői: *alma-bor* (csak almából), *körte-bor* (édes és savanyú körte keverékéből), *birs-bor* (birs és savanyú alma keverékéből), *meggy-bor* (meggy és cseresznye keverékéből) *meggyes-bor* (meggy és kevésbé savas gyümölcs keverékéből), *cseresznyés-bor* (cseresznye és savas gyümölcs keverékéből). Valamint: *ribizlis-bor* (ribizli és kevésbé savas más gyümölcsből), *faeper-bor* (fehér és fekete faeper keverékéből), *szilva-bor* (szilva-kökény keverékéből), stb. Lényeg, hogy tiszta gyümölcs-léből készüljön, ne tartalmazzon jelentős mennyiségű szőlőt. Csak annyit, amennyi szükséges a forrás beindításához. Ellenkező esetben már javított gyümölcs-bornak minősült.

Hagyományos alma-bor: a Kárpát-medence talán egyik legelterjedtebb tiszta gyümölcs-bora. Ugyanis az alma, szinte mindenhol termett, az igazán érett cukor- és savtartalma a

⁹ Cseresznye, meggy, őszibarack, nektarin, kajszibarack, szilva, ringló, kökény

¹⁰ Szűz-lekvár: tisztán csak a gyümölcsből főzött (cukor és bármilyen más hozzáadása nélküli) lekvár.

gyenge szőlőéhez hasonlatos. Nyári almából kevésbé szeszes, de kellemesen savanykás munkás-bort készíthettek, míg az édesebb őszi almából kissé erősebb és testesebb bor is születhetett. Sőt, szükség esetén a téltre eltett almából tavasszal (ha a szőlő-bor már fogyóban volt) néhány hét alatt akár szükség-bort is készíthettek. A hagyományos almabor készítése egyszerű. Az almát alaposan megmosták, hibás részeit kivágták, kissé feldarabolták (néhol kicsumázták). Majd ledarálták vagy törővel lépesre zúzták. A tört almát erős szűrőzsákba töltötték, a zsákot jó erősen bekötötték, egy fakádba helyezték, és arra köveket rakva (vagy a zsákot taposva) a levét kinyomatták. A kifolyó levét kimerték (vagy a kád alján lévő csapon leeresztették) és külön hordóba öntötték (amiben szőlő-bort sohasem tároltak). Vagy, a zsákokat szőlőprésbe rakva alaposan kisajtolták. Ezt követően a kapott levét úgy kezelték, mint a szőlő-mustot. Vagyis hagyták kiforrni, majd lefejtették, tiszta hordóba áttöltötték és levegőtől elzárva hagyták érlelődni, kiülepedni. Majd 3-4 hét elteltével újra átfejtették. Néha az alma pektin-tartalma miatt a tisztulás elhúzódhatott. Ezért, gyakran már az első lefejtés után iszogatták. Hogy milyen ízű ez a bor? Olyasféle, mint egy gyengébb hamis-bor, kissé alma-ízű, a háttérből hiányzó cser- vagy borkő-sav ízzel. Színe borszínű, illata viszont már kevésbé szőlőhiányos. Valamint, „pimpósodásra” hajlamos, ha sokáig érte levegő.

Ojtott alma-bor: a hagyományos almabor módján készült. Annyi eltéréssel, hogy természetes élesztő-adalékkal (ojtóval) az alma-bor erjedését meggyorsították. Leggyakrabban használt gyorsítók (10 kg almához): aszalt szőlő (10-20 dkg) vagy szőlő-bor seprője (1-3 dl). Aszalt szőlő helyett szükből megfelelt ugyanannyi kék-szilva, kökény, fekete-áfonya, fekete-ribizli is. Ezt az adalékot a vagdalt almához keverték, és azzal együtt darálták (törték). Majd zsákba töltve 1-2 órát pihentették (együtt érlelték), utána kádban a levét kádban kinyomatták (vagy kipréselték), és hordóba töltve hagyták kiforrni. Úgy kezelték, mint a hagyományos alma-bort (lásd: előbbi leírás). Milyen lett az ilyen bor? Hasonló, mint a hagyományos alma-bor, de közel fele annyi idő (2-3 hét) alatt kiforrt, és hamarabb is tisztult. Színe kissé sötétebb is lehetett. Ha borseprővel készítették, kiérződhetett némi savanykás borszerű aroma.

Hagyományos körte-bor: régen gyakori és kedvelt nyári házi-bor volt, de mára szinte elfelejtődött. A kerti körte viszonylag édes (még az almánál is), de nem savas gyümölcs. Így, a csak ebből készült bor íze jellegtelen, nem borszerű. Ezért, vadkörte is gyűjtöttek hozzá (vackort), amely fanyar-savanykás ízével jól savasított. A kellő savasság érdekében a körte negyedét-harmadát vadkörte adta. A kétfajta körtét alaposan megmosták, hibás részeket kivágták (néhol kicsumázták), majd darabolták, darálták és törték, mint a hagyományos alma-bor almáját. Ezt is zsákban nyomatták, a levét is úgy erjesztették borrá, ahogy kerti alma-bort is készítették. Hogy milyen volt ez a bor? A kerti alma-bornál aromásabb, csak gyengén savas erőteljesen gyümölcsös jellegű, mint a csemege-szőlőből készült boré.

Józan-tanyai gyümölcs-bor: szabadszálláson élt apósom készítette bor. Kertjében két, július végi érésű körtefa „ontotta” mézédese, de gyorsan lottyadó-barnuló gyümölcsét. Ekkoriban ért be a gyorsan lehulló, édes-savanykás almája is. Fele-fele arányban a körte és alma jó gyümölcs-bor alapanyagának bizonyult. Talán azért is, mert a körte-alma keveréket előző évből a padlásan visszamaradt aszalt Kadarkával vagy Ezerjővel „ojtotta”, ezzel elősegítve az erjedést. Az így készített bor (az új-bor idejéig) jól pótolta a másod- és hamis-borokat, amelyek a nyári munkák elengedhetetlen védőitalai voltak (vályogvetésnél, építésnél, permetezésnél, kaszálásnál és szénagyűjtésnél stb.). Hogy milyen volt ez a bor? Meglepően aromás és a helyi fehér-boroknál melegebben sötétebb. Erőteljes gyümölcsös aromával, és kellően savanykás a helyi ízléshez igazodva.

Házi birs-bor: régen sokfelé ismert, de ritkán készített gyümölcs-bor. Talán azért, mert a birs (bár eléggé édes), gyengés savas és nehezen feldolgozható. Ugyanakkor, nagyon finom karácsonyi „fehérnépnek való” bort lehetett belőle készíteni. A birset alaposan megmosták, megtisztították, hibás részét kivagdalták (néha kicsumázták) és apróra darabolva kevés vízben (éppen ellepje) puhára főzték. Ezután kihűlve (a levével együtt) közel ugyanannyi savanykás (hasonlóan tisztított) nyers alma-darabkákkal keverték és mindezt pépesre törték. Néhol kevés szőlőbor-söprűt vagy törkölyt is adtak hozzá, hogy „bor módjára forrjon”. Fél napig hagyták érlelődni, majd szűrőzsákba kötve ezt a birs-alma keveréket jó-alaposan kipréselték. A kapott levét szőlő-must módjára erjesztették, és „kiforrás” után átfejtették, hagyták érlelődni. Hogy milyenre sikeredett az ilyen bor? Íze a gyengébb csemege-szőlő-borra hasonlított, és kevésbé érződött rajta az alma-íz.

Hagyományos meggy-bor: az ilyen bor készítésére leginkább az édes és kevésbé savas meggyek alkalmasak. A megmosott, hibás részeitől és szártól-levéltől megszabadított, kimagozott meggyből készült bor. A meggyet pépesre törték (darálták), és legalább 2 napig hagyták a levében érlelődni, lefedve és időnként megkeverve (mint a héján érlelt vörös-bort). Néhol úgy adtak neki vörös-bor ízt, hogy a meggy-magok egy kis részét (tizedt-husadát) megtörték, és a meggy-törkölyt azzal kesernyésítették. Ezután a levét kipréselték, majd a szűrt levét nagyobb (lefedhető) edényben hagyták kiforrni. Hordóban nem szívesen tartottak ilyen bort, mert a fahordót színével „befogta”, ami megszínezhette később beletöltött fehér-bort. Az edényt legfeljebb csak 4/5-éig töltötték fel, hogy erjedéskor „ki ne fusson”. Az erjedő meggylevet a „must-bor módján” kezelték, de gyakran szükség lehetett harmadik fejtésre is, mert a meggy-bor néha lassan tisztult. Hogy milyen az ilyen bor? Olyan, mint egy nem túl erős, de eléggé savanykás vörös-bor, mintha éretlen szőlőből készült volna.

Kátai házi meggy-bor: apai nagyapám készített ilyen bort. Lényegében úgy készítette, mint a hagyományos meggybort, de meggy és cseresznye fele-feles keverékéből (és mag nélkül). A meggy túlzó savasságát a cseresznye savhiánya jól tompította. Hogy milyen volt ez a bor? A hagyományos meggy-bornál erősebb és kevésbé savanykás. Az íze is jobban hasonlított a száraz vörös-boréra (a törkölyén kevésbé érleltre).

Nyírségi cseresznyés-bor: egy érdekes gyümölcs-bor, amellyel 1972-ben találkoztam. Egy katonatársam csempészett be egy üvegnyit a katonai alap-kiképzésre. Elmondása szerint egyfajta családi kerti újbor volt, amelyet kimagozott cseresznyéből és savanykás nyári almából készítettek (bár, nekem úgy tűnt, hogy némi meggy is belekeveredhetett). Hasonló bort 1984-ben sikerült készítenem. Feles-arányú cseresznye és savanyú nyári alma keverékéből. A hagyományos alma-bornál leírt módon készült, kis eltéréssel. Vagyis: mosás, tisztítás, darabolás, kimagozás, majd pépesre törés és 2-3 napig lefedve együtt érlelés. Ezt követően kipréselés és a gyümölcs-mustból bor erjesztése. Borpincében erjesztve és tárolva, üvegballonban. Három fejtést igényelt: először kiforrás után, majd rá két hónapra, utána egy hét múlva. Hogy milyen volt a bor? Meglepően aromás, sötétebb félszáraz sillerhez hasonló színű, alacsony szesztartalommal (ezért tele zárt üvegben volt tartható, a megbontott üveg gyors elfogyasztást igényelt).

Balázi meggyes-bor: meggy és körte keverékéből készített házi-bor. A júliusban egyszerre érő meggyből és apró-édes (árpával érő?), gömbölyded körtéből készítették. Az egykori Balázs-pusztán lakó gazda elmondására szerint az alkotórésze: 2 rész kimagozott meggy és 1 rész kicsumázott körte (természetesen előtte megmosva, nem oda való részek eltávolítva). A meggyet és körtét ledarálták, és „tavalyról maradt” kevés (1 vödörnyihez 1 marék) aszalt Kadarkával elkeverték, majd lefedték és kamrában érlelték. Fél naponta jó alaposan átkavarták, a közben megdagadt szőlőszemeket „kifakasztották” (szétnyomták).

A harmadik nap a pépes elegyet zsákba kötötték és levét kpréselték. Azt kisebb és régebbi (bornak már nem való), hordóba töltötték és hagyták erjedni. Állítólag néhány hét alatt kiforrt és kissé opálosra letisztult. Átfejtés után még 1 hónap kellett volna a második fejtésig, de a nyári melegben az ilyen jóízű munkás-bor hamarabb elfogyott. Egyfajta pótborként szolgált, a másod- és hamis-borok helyett, amelyek a nők is ihattak. Hogy milyen volt ez a bor? Színe, mint a siller. Íze, mint a félszáraz rozé. Aromája kellemesen gyümölcsös, illata szőlőboros.

Kerti ribizlis-bor: ilyen bort egy siófoki rokonom készített, még a 60-as években. A bőven termő ribizli és cseresznye segítette abban, hogy a kevés szőlőjéből termő bort kipótolja az új-borig. Elmondása szerint, már nagyszüleinél is szokásban volt, hogy a túl savas ribizlit az édes cseresznyével keverjék, különben a tiszta ribizli-bor ihatatlanul fanyar és gyenge lenne. Általában 1 súlyrész ribizlihez 2-3 súlyrész cseresznye szükségeltetett, hogy a ribizli-bor ne legyen túl savas. Valójában nevezhetnénk ezt ribizlivel ízesített kerti cseresznyés-bornak is. De a ribizlis-bor elnevezés azért találób, mert a bor ízében a ribizli dominál. A készítése egyszerű volt. A mosott gyümölcsöt összenyomták, nagy lyukú szűrőn átpasszírozták (így a cseresznye-magokat eltávolíthatták), majd a keveréket lefedve, langyos helységben hagyták érlelődni 2-3 napig. Ezután, a pépes anyagot kézzel alaposan kifacsarták, majd kendőbe csomagolva kpréselték (krumplinyomóval kinyomták). Az összegyűjtött levét leszűrték és tiszta üveg-palackokba töltötték. Ezután hagyták kiforrni, utána átfejtették. A bor viszonylag gyorsan tisztult, a második átfejtésre csodálatosan tisztává alakult. Hogy milyen volt ez a bor? Meleg-vörös színű, átlátszó, kellemes ízű száraz vörös-bor jelleggel, de gyümölcsösebb aromával. De alacsony alkoholtartalma miatt a megbontott palack hamar megecetesedhetett.

Zempléni szilva-bor: régen ismert borféle, mára teljesen elfelejtődött. A XIX. század végén terjedt el, amikor a filoxéra¹¹ szinte teljesen kipusztította a környező szőlőket. Így, a helyben bőven termő szilva szolgált bor-alapanyagként, az új szőlőtelepítésekig. Különösen a nem hulló és fán aszalódó szilva volt alkalmas borkészítésre (magasabb cukorfoka miatt). A túlérett, már kissé aszalódó szilvát leszedték, leöblítették, kimagozták, ledarálták és lefedve hagyták érlelődni. Savanykásabb borhoz kevés kökényt is adtak. Ha nehezen eresztett levét, némi (ötödnyi) meleg vízzel megöntözték. Gyakran – jelképesen – kevés borseprőt vagy aszalt szőlőt is adtak hozzá. Általában 2-3 napig hagyták érlelődni (lefedve, időnként átkeverve), majd a levét kpréselték (általában szövetszákbba kötve) és fedeles kádban erjesztették (pince-hőmérsékleten). A szilva-bor forrása elég gyorsan beindult, de a tisztulása már időigényesebb volt. Próbaként én is készítettem ilyen bort Bódi szilvából, 1/10-nyi aszalt Kadarkával indítva. Hogy milyen ízű a szilva-bor? Főleg a szilvától függött, a kevésbé savas fehérborhoz hasonló, de a színe sötétebb (sötét-sárgás). Ha a szilva nem volt túl édes, a bora is romlékonyabb lett.

Szilági szilvás-bor: régi szilva-alapú bor, a XIX. század-végi filoxéra-járvány időszakából. Hasonlóan készítették, mint a Zempléni szilvabort. Azzal az eltéréssel, hogy a kimagozott szilvához: fele részben kicsumázott édes-savanykás, lédús almát is kevertek. Állítólag, az így készült bor már „borosabban” savanykás, színe is világos-sárgásabb volt.

Házi faeper-bor: négyszer kóstoltam ilyen házi-bort. Bácsalmáson (1971-ben), Szeliditónál (1979-ben és 2010-ben) és Aranyegyházán (1981-ben). Mindegyik vegyes (fehér, fekete és rózsás) eper keverékéből készült, a legegyszerűbb módon. Az epreket egy szűrőbe téve vízzel leöblítették, leveleket és szennyeződéseket eltávolították. Ezt követően egy megfelelő edényben alaposan összetörték, és hagyták (lefedve) érlelődni. Időnként jól

¹¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Filoxéra (lat. Phylloxera vastatrix). Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

megkeverve, mert a zúzott eper hajlamos a keverék felszínén összetömörödni (kalaposodni). Három-négy nap elteltével az érlelődő keveréket szűrték-préselték, a levét üvegpalackokba töltve (3/4-ig, laza papírdugóval lezárva) hagyták kiforrni. Általában egy hónap alatt szépen kiforrt. Kiforrás után tiszta palackokba fejtették és jól záró dugóval lezárva hagyták letisztulni. Az elfogadható tisztuláshoz 2-3 hét elegendő volt. Augusztus közepére-végére már élvezhető bort adott. Hogy milyen volt ez a bor? Tiszta élénkvörös színű, kellemesen gyümölcsös aromájú, frissen félszáraznak tűnő, de savassága az érlelődési idővel csökkent.

Kunpusztai kájszin-bor: egyfajta Kecskemét környéki régi-tanyasi gyümölcs-bor, de Dunavécsén élt rokonomtól is hallottam ilyen borról, sőt egy régi nagykőrösi katonatársam is mesélt ilyenről. Korai házi-bor, amely kitartott a szőlőből készült új-borig. Egyfajta munkás-bor, a rosszabb minőségű csiger pótlására. Mivel nem szőlőből készült, így készítését eléggé titkolták, amit általában a lekvár-befőzésére időzítettek. A kajszi (sárga) barackot megmosták, hibás részeit és magját eltávolították. E célra a leveses és édes-savas barackokat használták (lekvárt a tömöttek és nem savasak jobban sűrítették). A barack-húshoz szőlő-bor seprőjét keverték és mindezt alaposan összetörték (törőfával). Ezt követően fél napig hagyták érlelődni, és lepedőből varrt kisebb zsákocskákba töltötték, amit kövel (vagy présel) megnyomattak. A kifolyt levét összegyűjtötték és palackokban töltötték. Ezután a faeper-bornál leírtak szerint kezelték. Két fejtést igényelt, de ha már az első után tiszta volt, elfogyasztották. Hogy milyenre sikeredett ez a bor? Egyszer kóstoltam ilyet, és érdekesnek tűnt. Száraznak nem eléggé savas, és félédesnek sem eléggé édes. Íze a cseresnyés-borhoz vagy a cukros szőlő-csigerhez hasonlítható, némi lekváros háttér-ízzel.

Javított gyümölcs-borok

A csoportba azok a gyümölcs-borok sorolhatók, amelyek tulajdonságait töményítéssel, nemesebb édesítőkkal esetleg némi szőlő hozzáadásával borszerűbbé javították. Főbb képviselői: *lé-mézes gyümölcs-bor* (főzéssel sűrített gyümölcs-lével), *mézes gyümölcs-bor* (virág-mézzel javított léből), *virics-mézes gyümölcs-bor* (virics-mézzel javított léből), *must-mézes gyümölcs-bor* (mustmézzel javított gyümölcs-léből), *szőlős gyümölcs-bor* (gyümölcs-szőlő keverékéből), *aszalós-bor* (aszalt gyümölcsből vagy keverékükből), *fagyasztott gyümölcs-bor* (kifagyasztással töményítve), *gyöngyöző-bor* (szén-dioxiddal dúsulva).

Bihar-vidéki alma-bor: egy régi, erős-ízes és jól tárolható alma-bor. A XX. század fordulóján jól helyettesítette a szőlő-bort. Hasonlóan készítették, mint a hagyományos alma-bort, de egy fontos eltéréssel! A pépesre tört almából kipréselt lé 2/3 részét lassú tűzön forralták, és mintegy felére besűrítették. Majd, miután ez a szirupos lé lehűlt, hozzákeverték a nyersen hagyott 1/3-nyi alma-léhez. Általában szőlő-törköly vagy borseprő hozzáadásával gerjesztették érlelődését. Ezt az elegyet egy nagyobb hordóba töltve hagyták kiforrni, mint a bort. Miután a forrása elcsendesedett és kezdett kiülepedni, az alma-bort kisebb hordókba átfejtették. Ezeket messzi vidékekre is elszállították és a vevő jelenlétében fejtették át. A borseprő igazolta, hogy nem másod-, nem hamis és nem is pancsolt-bor. Próbaként én is készítettem (1983 decemberében) 3 liternyi kipréselt alma-léből ilyen bort. A 2 liternyi alma-lé besűrítése (1 literre) nem okozott gondot, mert a konyhai sparheltet úgyis fűteni kellett. Az 1 liternyi nyers alma-léhez hozzá kevertem 0,7 liternyi sűrített levét, ily módon kb. 16%-os cukortöménységet eredményezve. Ehhez, éppen akkor „fejtett” szőlő-bor seprőjét kevertem (0,5 dl-nyi). Mindezt, egy demizsonba töltve hagytam kiforrni (lazán lezárva, 15-17 °C körüli kamrában). A forrás 3 hét alatt lezajlott, Az első (fehér üveg-palackba történő) átfejtés után... az ülepedés sem tartott 3

hétnél tovább. Hogy milyen volt ez a bor? A szokásos almabornál kissé sötétebb sárgás, erőteljes (de nem kellemetlen) alma és bor-ízzel, kissé édes-savanykás. De közel annyira savanykás, mint az izsáki sárfehéres házi-borok.

Arad-hegyaljai alma-bor: a bihari alma-borhoz hasonló régi gyümölcs-bor, még a filoxéra pusztítás idejéből. Sajátossága, hogy főzéssel felére sűrített alma-léből készült. A kihűlt almalé-sűrítmenyt kb. 1/10-nyi mennyiségű helyi kék-szőlővel beoltották (pépesre zúzott kadarka-szemekkel). Ezt a keveréket 3-5 napig (lefedve) hagyták érlelődni, naponta visszakeverve a felszínre emelkedett szőlő-törkölyt. Ezután, az erjedésnek indult alma-levet leszűrték, hozzáadva a kiszűrt törköly préselt levét is... amiből a szokásos módon bort erjesztettek. Hogy milyen volt ez a bor? A vörösbornál világosabb pirosas színű, erőteljes, állítólag jól helyettesítette az szőlőpusztulások miatt hiányzó helyi borokat.

Eperjesi fordítás alma-bor: régi szőlő-bor pótló gyümölcs-bor a filoxéra-vészes időszakból. Az aszú-bor készítése során visszamaradt (kipréselt) törkölyén érlelt almaléből készült. Az aszú-törkölyt közel ugyanannyi mennyiségű kipréselt alma-lével felöntötték, és hagyták 3-7 napig együtt erjedni. Lefedve, naponta többször átkeverve. Ezután a törkölyt kipréselték és must módjára borra erjesztették, ahogy a mustos fordítás-bort is készítették. Hogy milyen volt ez a bor? Gyenge Furmint vagy Hárslevelű borához hasonló, alma-íz helyett bor-ízzel.

Gönci birs-bor: amelyet a XIX. századvégi filoxéra-vész tett ismert gyümölcs-borrá, majd fokozatosan háttérbe szorult. Mivel a leszedett birs¹² a tárolása során tovább érik, ezért ilyen a birs-bor készítésére jóval a szőlőszüret után kerülhetett sor. Ami fontos szempont, mivel a gönci birs-bor készítéséhez szükség volt a szőlő-bor fejtésekor visszamaradó seprőre. A birset megmosták, szárát és hibás részeit eltávolították, majd répadarálóval összevagdosták. Ezután egy nagy kondérba öntötték és annyi vízzel felöntötték, hogy éppen ellepje. Ez addig főzték, amíg a birs-szeretek fakanállal szétnyomhatóvá váltak. Ekkor a levét leszűrték, a főtt birs-darabokat sűrű szövésű zsákba kötve kipréselték. Az így összegyűjtött birs-leveket gyenge forralással közel felére besűrítették. Majd, kihűlés után frissen fejtett szőlő-bor seprőjével „beoltották”, 10 liter léhez 1-2 liternyi lefejtett borseprőt keverve. Ezt az elegyet hordóba töltötték és szőlő-must módjára kezelték (tárolták, érlelték, átfertették stb.). Hogy milyen volt ez a bor? Állítólag, hasonlított a helyi szőlő-borhoz erősségében és ízében, sőt aromája kissé gyümölcsösebb volt. Színében kissé sötétebb, és több időbe telt a kitisztulása.

Szamosháti cibere-bor: a XIX. századi filoxéra-járvány idején ismert gyümölcs-bor. A megmosott érett szilvát héjastul-magostul üstbe öntötték és lassú tűzön (folyton kevergetve) addig rotyogtatták, amíg a héja és magja el nem vált a pépes húsától. Ezután szűrőn gyengén áttörték, így távolítva el a héjat és magvakat. Ezt a mélyvörös, fényes és folyós pépet (a cibere-t) kádba öntötték. Miután kihűlt, 1/10 résznyi korai szőlő mustjával vagy seprőjével alaposan elkeverték. A továbbiakban úgy kezelték, mint a szőlő-mustot. Gyorsan forrásnak indult, de eléggé habzott és viszonylag nehezen tisztult, gyakran három fejtést is igényelt. Hogy milyen lehetett ez a bor? Egyszer kóstoltam hasonló szilvalekvár-bort, ami leginkább a félszáraz és csak kissé kesernyés vermuthoz vagy erősebb gyümölcs-koktéllhoz hasonlított.

Kunpusztai kajsziníz-bor: XIX. század-végi gyümölcs-bor, a filoxéravész okozta borhiány pótlására. Édes és nem túl savas kajszi barackból hagyományos lekvárt főztek (cukor és tartósítószer nélkül), azokat köcsögökbe töltötték és a legkorábbi szőlő éréséig lekötve,

¹² Birs: ismert alma és körte formában, de valójában mindkettő ugyanaz a gyümölcs.

hűvös helyen tárolták. A szőlő beérésekor a lekvárt 2-3-szor annyi vízzel felmelegítették, majd kihűlés után negyed-ötöd résznyi musttal (savanykás szőlő mustjával) elkeverték. Ha a bort télen készítették, a hígított lekvár erjedését kb. tizedrésznyi borseprő hozzáadásával indították. Ezt a keveréket hűvös pincében (lefedve) hagyták gyümölcs-borrá erjedni. Hogy milyen volt ez a bor? Sötét-sárgás, kissé gyümölcsös aromájú savanykás bor.

Erdőháti mézes szeder-bor: a szatmári vidék régi „vadon-termő” minőségi gyümölcs-bora. Valójában olyan szeder-bor, amelyet mézzel édesített szeder-léből erjesztettek. Ma már méz helyett a cukorral készített hamisváltozata van szokásban. A frissen szedett szedret mosták és válogatták (zavaró részeit letávolították), majd pépesre zúzták és 3 napig hagyták erjedni (hűvös helyen, lefedett edényben, naponta többször is átkeverve). Ezt követően (zsákba kötve) a levét kiperéselték, amit mézzel keverték. Erre megfelelt a régebbi, vagy a nem kellően tiszta méz is. Keverési arány: 1 liter szeder-léhez 1,5-2 dl méz, alaposan elkeverve. A keverékek szőlő-must módjára borra erjesztették, annak megfelelően is kezelték. És, milyen volt ez a bor? Színe a vörös-borhoz, íze a fehér-borhoz hasonló. Aromája gyümölcsös, kóstolásra félszáraz vagy félédes jellegű (a szeder savasságától függő). Jelentős (9 % körüli) alkohol-tartalmából adódóan jól tárolható.

Csallóközi mézes eper-bor: valójában, az erdei szamóca (földi eper) mézzel édesített levéből erjesztett, régi bor-különlegesség. Ma már csak a cukorral készített hamis változata van szokásban. Hasonlóan készítették, mint az erdőháti mézes szeder-bort, de csak 1-2 napig hagyták a zúzalékát érlelődni. Keverési aránya: 1 liter szamóca-léhez 1,5-2 dl méz. Ezt a keveréket is szőlő-must módjára borra erjesztették, annak megfelelően is kezelték. Hogy milyen volt ez a bor? Színe világos rubint-piros, erőssége és aromája a mézes szederboréhoz hasonló, de annál kissé citromosan savanykásabb, és szintén jól tárolható.

Palóc mézes málna-bor: egyfajta régi, házi-ünnepi gyümölcs-bor, mára szinte elfelejtődött (pontosabban, ma már méz helyett cukorral készítik). Hasonlóan készült, mint az előbbi mézes eper-bor. Keverési aránya: 1 liter málna-léhez 1,5-2 dl-nyi méz. Hogy milyen volt ez a bor? A mézes eper-borhoz hasonló, annál kissé savanykásabb, de gyakran aromásabb.

Körösi mézes meggy-bor: mára elfeledett, középkori mézes gyümölcs-bor. A manapság már gyári cukorral készített meggy-bor „őse”. A meggyet megmosták, hibás részeitől és szártól-levéltől megszabadították, kimagozták és lemérték. Majd pépesre törték (darálták), némi vizet öntöttek hozzá (1 kg-hoz 3 dl-nyit), és legalább 2 napig hagyták a levében érlelődni, lefedve és időnként megkeverve (mint a hagyományos meggy-bornál szokásos). Ezután a levét kiperéselték, lemérték és megfelelő mennyiségű mézet oldottak fel benne (1 literhez kb. 2 dl-nyit). Ezt a mézes meggy-levet hűvös helyen (pince-hőmérsékleten), egy nagyobb (lefedhető) edényben hagyták kiforrni. Az edényt legfeljebb csak 3/4-éig töltötték fel, hogy erjedéskor „ki ne fusson”. És, „Must-bor módján” kezelték, de általában három fejtést igényelt. Hogy milyen az ilyen bor? Olyan, mint egy mély-tüzes színű és erős vörös-bor, nem túl savas, kissé talán édeskesnek is tűnő, kesernyős-fanyar háttér-íz nélkül.

Őrségi mézes ribiszke-bor: régen, egyfajta helyi státusz-szimbólumnak számító gyümölcs-bor, amelyet a fekete ribizli mézes levéből erjesztettek. A mosott-tisztított egészséges ribizlit leszemezték és lemérték. Egy edényben összetörték és vizet öntöttek hozzá (1 kg-hoz 1 liternyi). Ez néhány napig hagyták erjesztődni (időnként megkeverve), majd szűrőzsákba kötve levét kiperéselték. A levét mézezték (1 liternyihez 2-2,5 dl-nyit), majd összekeverés után must módjára borra alakították. Az erjedés indításához aszalódott kadarkát használtak (kb. 5 dkg-nyit 1 kg ribizlihez). Hogy milyen volt ez a bor? Erőteljesen ribizli-aromás, kellemesen édes-savanykás, jól itatta magát. Mivel a mézet nagyra

tartották (drágállották), ilyet csak ritkán készítettek. Viszont, az olcsó cukor megjelenésével a méz helyett cukorral készített változata ma is népszerű.

Háromszéki virics-mézes áfonya-bor: régi helyi erdei gyümölcs-bor. Főleg ott készítették, ahol nem volt mód a virics eladására vagy pálinka-főzésre. Vagy, ha bort kellett pótolni. A frissen szedett áfonyát átválogatták, vízben megmosták és pépesre zúzták. Majd, edényben lefedve hagyták erjesztődni, miközben naponta alaposan átkeverték. Néhány (2-4) nap elteltével a pépet zsákba kötötték és alaposan kpréselték. Az így nyert áfonya-levet némi virics-mézzel elkeverték. Arány: 1 liter áfonya-léhez 1,5-2 dl virics-méz. A keveréket edényben vagy kisebb hordóban hagyták kiforrni. Lazán lezárva, hogy a gáz eltávozhasson, de levegő hozzá ne juthasson. A forrás leállásakor átfejtették, és jól lezárva hagyták ülepedni-érlelődni. Hogy milyen volt ez a bor. Közel annyira erős, savas és édes... mint a jó minőségű fehér-bor. Bár színe sötét-vörös volt, az íze nem volt annyira kesernyés, mint a vörös szőlő-bor esetében. Aromája erőteljesen gyümölcsös, és 8-11 %-os alkoholtartalma miatt már viszonylag jól tárolható. Állítólag idővel a savas íze kissé csökken.

Beregi virics-mézes som-bor: a háromszéki virics-mézes áfonya-bor mintájára készült. Érett, kissé már töppedt somból készítették, különben túl savanyú lenne a bora. Arányai: 1 liter som-léhez 3-4 dl virics-méz és 1 liter víz. Ezt a keveréket szőlő-must módjára erjesztették, borát kétszer fejtették. Ilyen bort csak szükség esetén készítettek. Viszont a cukros változata néhány évtizeddel ezelőtt még népszerű volt. Hogy milyen lett a bor? Világos-vörös színű és nem csersavas, félszáraz jellegű, savanykás-gyümölcsös. Kedvező alkoholtartalma miatt jól tárolhatták. Pótolta a szőlő-bort, ha erjesztését borseprővel vagy törkölyel indították.

Házi aszalós-borok: olyan borok, amelyet aszalt gyümölcsből készítettek. Régen, ilyen bort akkor készítettek, ha a szüreti szőlő-bor végét járta. Aszalt gyümölcs a paraszti gazdaságban szinte mindig rendelkezésre állt. Így, az ilyen bort bármikor erjeszthettek. Főleg szilva, alma, körte, meggy és cseresznye gyümölcsét aszalták, de kedvelt volt némely vadon termő aszaltványa is (vadkörte, som, áfonya). A házilag aszalt és száraz helyen (padláson vagy kamrában) tárolt gyümölcsök cukortartalma 20-40% körüli. A tapasztalat szerint 1 kg aszalt (szárított) gyümölcs kb. 3 kg-nyi nyers gyümölcsnek felelt meg. A tárolható gyümölcs-borhoz legalább 14%-os cukortartalmú gyümölcs-lére volt szükség. Vagyis, 1 kg-nyi házilag aszalt gyümölcsből csak 1,5-2 liternyi tartós-erős gyümölcs-bort lehetett készíteni. A bornak szánt aszalt gyümölcsöket gyakran keverték (savasabbat a gyengés savassal). Azért, hogy az eredő savtartalom 0,7-1,2% körüli értékű legyen (amilyen a szőlő-boroknál megszokott). Az aszaltványokat (gyümölcstől függően) 1-2-szeres mennyiségű vízben 1-3 napig lefedve áztatták (naponta többször megkeverve). Gyakran egy kevés aszalt szőlőt vagy borseprőt is adtak hozzá (1/10-nyi részt), hogy az erjedés hamar beindulhasson. Majd, a vizes aszaltványt alaposan kpréselték, a kapott levet leszűrték, lazán lezárható edénybe $\frac{3}{4}$ -ig töltötték, és mint a mustot, hagyták kiforrni. Az erjedés befejeztével (ha a kiülepedés is megkezdődött), a gyümölcs-bort tiszta üvegbe áttöltötték (majdnem színültig) és jól lezárták, hogy levegő ne érje. Pincében tárolták. Hogy milyen volt az ilyen bor? A friss gyümölcsből készítettethez hasonló, de annál erősebb, aromásabb (aszúsabb), sötétebb színű és tovább eltartható.

Hargitai kokosza-bor: más néven áfonya-bor. Egyfajta régi-havasi bor, mára már nagyrészt elfelejtődött. Az érett áfonyát leszüretelték és napon kitergetve hagyták megszállódni. Amikor a tömege közel felére „szárítódott”, egy nagyobb edényben pépesre törték és lefedve 2-3 napig engedték érlelődni. Naponta kétszer átkeverve, nehogy a tetején összegyűlő zúzalék kiszáradjon. Majd egy zsákba töltötték és levét kpréselték, amit kisebb hordókban töltve hagyták kiforrni. Kiülepedés után korsókba átfejtették, azokat dugóval

lezárták. A bor ilyenkor már fogyasztható volt, mert első átfejtés után már eléggé kitisztult. Hogy milyen volt ez a bor? Sötét-vörös és savanykás, minél aszaltabb áfonyából készült, annál erősebb és tartósabb, annál édeskeesebb is. Tárolás során a savassága kissé csökkent.

Karancsi somos-bor: egyfajta hegyi-erdei gyümölcs-bor, vadon termő gyümölcsökből. A XX. század elején még ismert házi-bor. Az édesre túlérett somot leszedték és megtisztított bogyóit hagyták fele-harmadnyi súlynyira megaszalódni (napon vagy szellős-meleg helyen). De mert a som eléggé savanykás, ezért közel ugyanannyi érett fekete-bodzáat is szedtek hozzá, amit hasonlóan megaszaltak. Ezt a bort a hargitai kokojsza-borhoz hasonlóan készítették, És, milyen lehetett ez a bor? Sötét-vörös, a bodza mennyiségétől függően kevésbé savanykás. Az új-bor készítéséig megfelelő hétköznapi vagy munkás-bor.

Fagyasztott gyümölcs-bor: kifagyasztással sűrített vagy javított gyümölcs-bor. A gyengére sikeredett (alacsony alkohol- vagy savtartalmú) borok egyfajta megvédése a romlástól. Régi-bevált módszer a bor-romlás (virágosodás, poshadás és íz-romlás stb.) megelőzésére. Az eljárás lényege: a hideg beköszöntével (+10 °C alatt) a gyenge gyümölcs-bort (vagy híg gyümölcs-levet) nyílt szín alatt tárolták, ahol akár meg is fagyhatott. Ilyenkor az erjedés és érlelődés (egyúttal a romlás is) gyakorlatilag leállt. Ha a hőmérséklet fagypontra alá csökkent időnként megkevergették, és amikor a bor harmada már jégkásássá fagyott, a levét leszűrték és tiszta edénybe töltötték. Ezt pince hőmérsékleten tárolták, ahol a megakadt erjedés befejeződhetett, a zavaros része kiülepedhetett. Hogy milyenné vált az ilyen gyümölcs-bor? Íze erőteljesebbé és alkoholban gazdagabbá, mint a fagyasztás előtti gyümölcs-bor. Savassága és édessége erősödött, az íze aromásabbá, „nemesebbé” formálódott. Ha nagyon hidegben és túlzottan kifagyasztották, akkor a leszűrt folyékony rész szesztartalma elérhette a gyenge gyümölcs-pálinkáét.

Régi házi körte-sampány¹³: XIX. századi recept szerinti¹⁴ házi készítésű gyöngyöző körte-bor. Az édes (manapság inkább csak édes-savanykásnak számító) körtét mosták, problémás részeit eltávolították, összezúzták és alaposan kipréselték (vizet nem adva hozzá). Ezt hordóba töltötték és hűvös borpincébe hagyták kiforrni (vászondugóval lezárva, hogy gázait elengedhesse). Majd másik hordóba átfejtették és 1 hónapig, hideg pincében (<10 °C alatt) hagyták ülepedni. Ezt követően üveg-palackokba töltötték, ledugaszolták, a dugót még rá is drótozták, sőt meg is „szurkolták” (valójában forró méhviasszal szigetelték, mert akkoriban a parafa-dugó még nem terjedt el).

Hamis gyümölcs-borok

Hamis gyümölcs-borokat főleg munka-italként fogyasztották. De mivel igen jó minőségben készülhettek, így helyük lehetett az ünnepi asztalon is (egyfajta asszony- vagy ínycsáborként). Férfi vendéget ilyenekkel csak akkor kínáltak (kóstoltattak), ha jófajta szőlő-bor is volt mellette. Azért, hogy a vendég eldönthesse, mikor-melyikből töltsenek neki.

A hamis gyümölcs-bor készítésének oka, hogy tiszta gyümölcs-levek többsége nem alkalmas tartós és ízes gyümölcs-borok készítésére. Mivel, cukor-tartalmuk többnyire jóval kevesebb a szükségesnél (<17%), sav-tartalmuk pedig vagy túl kevés (<0,7%), vagy túl sok (> 1,2%). A hamis gyümölcs-boroknál a cukorhiányt gyári cukorral pótolták (teszik ezt ma is), a savhiányt sav-beadagolással, a savtöbbletet pedig hígítással javították. A hamisnak számított az a gyümölcs-bor is, amely tiszta vagy javított gyümölcs-bor készíti

¹³ Sampány, sampányi: a francia Champagne szó magyarosított változata, a pezsgő-vagy gyöngyöző-bor korabeli hazai-magyaros elnevezése.

¹⁴ Czifrai István Magyar Nemzeti Szakácskönyve. Budapest, 1888.

maradékából készült. Főbb képviselői: *cukros gyümölcs-bor* (cukrozott gyümölcs-mustból), *csinált gyümölcs-bor* (gyümölcs-törköly cukrozásával), *savanyított gyümölcs-bor* (sav pótlásával), *festett gyümölcs-bor* (gyümölcslé színének átfestésével, természetes-növényi színezékekkel), *fűves gyümölcs-bor* (fűszer- vagy gyógynövénnyel érlelve). Vagyis, az utóbbi száz évben készített gyümölcs-borok döntő többsége: hamis gyümölcs-bornak tekinthető.

A hagyományos hamis gyümölcs-borok fontos ismérve – bár az édesítésük gyári cukorral történt – nem keverték iparilag előállított savanyítókkal, savpótlókkal vagy tartósítókkal.

Ugyanakkor, a hamis gyümölcs-borok kezdettől fogva népszerűek. Ennek oka az lehet, hogy cukor és gyümölcs-savak segítségével szinte minden gyümölcsből varázsolható élvezhető gyümölcs-bor. Ezért, az ilyen hamis gyümölcs-borok népi recept-gyűjteménye akár több kötetet is megtölthetne. Íme, néhány hagyományos és jellegzetes hamis gyümölcs-bor:

Hagyományos hamis alma-bor: több, mint száz éves házi recept, amely még ma is népszerű. Eredetileg édes-savanykás almából készült (ehhez megfelelt a nyári alma is). Az almát megmosták, hibás részekről megtisztították, kicsumázták, nagy lyukú reszelőn lereszelték (néhol apróra vagdalták, esetleg össze is törték). Majd lemérték, és közel 2-szer akkora térfogatú edénybe rakták. Az alma-pépet cukorral megszórták, és alaposan összekeverték. Almapéphez kg-onként 8-15 dkg cukrot adagolva. Az edényt lefedték (hogy levegő ne érje, de gázát elereszthesse) és a keveréket hagyták érlelődni, legalább egy-két hétig (naponta megkeverve). Ezt követően a még erjedő pépet szövet-zsákocskába öntötték, majd alaposan kinyomták a levét. Ezt az erjedő alma-lét lefedett edényben engedték erjedni. Az így kapott bort jól ledugaszolható tároló-edénybe (üveg-palackba, kishordóba, boros-korsóba) töltötték és engedték kiülepedni-érlelődni. Ha nem volt túl zavaros, gyakran már ekkortól iszogatták. Egy hónap után az almabort újra átfejtették (ha addig el nem fogyott). Ha hosszabb időre tárolták, akkor szükség lehetett egy későbbi újabb átfejtésre is. Hogy milyen volt ez a bor? Aromája a hagyományos alma-boréhoz hasonló, de annál kissé édeskeesebb ízű, szesztartalma magasabb, kevésbé romlékony. Sőt, a hamis változat a tiszta alma-bornál ízletesebb. Olyan bor, amellyel akár a vendéget is megkínálhatták, szégyenkezés nélkül.

Seprős alma-bor: a hagyományos hamis alma-bor mintájára készült. Egy alapvető eltéréssel: az alma-pépet szőlő-bor seprővel (vagy törkölyvel) is keverték. Természetesen egészséges-borszagúval. Ennek mennyisége általában az alma-pép 1/10-1/4 része. Az almás-törkölyös és cukrozott keveréket egy napig hagyták érlelődni. Majd kipréselték, és a kapott levet must módjára borra erjesztették, úgy is kezelték. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló egy szőlőből készült, félszáraz asztali borhoz. Gyakran jobb, mint a gyengébb szőlőből készült házi-borok. Édességét és erősségét a hozzáadott cukor mennyisége befolyásolta.

Borízú alma-bor: egy XIX. századvégi recept¹⁵ szerint készülő hamis-bor. Ízletes édes-savanykás almát (pl. Borízú, Boszmán, Gyógyi, Jonatán) alaposan megmostak, hibás részeit kivágták és egy favályúban szinte pépesre összetörték. Majd egy vászonzsákba kötve a levét alaposan kinyomták, és annak mennyiségét lemérték. Az akkori ízlés szerint 1 liternyi alma-léhez: ½ teáskanál (1,5-2 g) borkósavat, 8-9 dkg cukrot és kb. 10 dkg-nyi nyers-összezúzott kökényt keverték (természetesen előtte megmosva és kimagozva). A

¹⁵ Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv. Második bővített kiadás. Magyar Nők Lapja kiadóhivatal. Budapest, 1892

kökény elősegíti az alma-bor forrásának beindítását, valamint savanykás ízével erősíti a boríz-jelleget. Ezt a keveréket a szokásos módon (lefedve, hűvös helyen, néha megkeverve) hagyták kiforrni. Majd leszűrték és üveg-palackokba töltötték. Sajnos, a régi recept eléggé elnagyolt, de mai értelmezéssel így készíthették. Hogy milyen volt ez a bor? Talán olyan, mint egy savanykás-száraz almabor, leginkább az akkori homoki szőlő-borokra hasonlíthatott. Vélhetően ez is szőlő-bor pótlék lehetett, mivel a recept megjelenésekor javában dúlt a filoxéra-járvány.

Csemege alma-bor: a XX. század első felében divatba jött, édeskés „úrias” alma-bor, amely kiforrás után jelentős mennyiségű maradék cukrot is tartalmazott. Savanyú alma levéből készült, 1 liternyi alma-léhez 25-30 dkg-nyi cukrot adagolva. Ha az alma-lé nem volt elég savas, akkor más – éppen akkor érő – savanyú gyümölcs kipréselt levét is adhattak hozzá (pl.: ribizli, egres, som, csipkebogyó, kökény, szőlő). A savanyú gyümölcs-lé mennyisége nem haladta meg az alma-lé negyedét. Ezt a keveréket hűvös pincében, szőlő-must módjára erjesztették. Gyakran, hogy a forrása nem legyen túl gyors, először csak a cukor felét adták hozzá, majd a forrás elcsendesedésével a másik felét. Ha a pince nem volt túl hűvös, akkor a cukrot három adagban keverték hozzá, ezzel elkerülve a túl erőteljes erjedést (kifutás-veszélyt). Általában 2-3 átfejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Édes, és az almától függően gyengén savanykás. Inkább desszert-borhoz hasonlítható.

Tanyasi almás-csiger: a hamis alma-bor egyfajta ivóvíz-pótló munkás-bor változata, „mezei védőital”. Amelynél főleg a mennyiség számított, és a gyümölcs szinte csak ízesítőként szolgált. Ilyen gyümölcs-borhoz leginkább a korai-nyári savanykás almák illettek. Úgy készült, mint a hagyományos hamis alma-bor, attól csak az összetételében tért el: ahány kg alma-pép, annyi kg cukor és kétszer-háromszor annyi liter víz. Vagyis: ugyanannyi almából közel 4-4,5-ször annyi bort „varázsoltak”. Volt, ahol a pépet cukrozták, majd amikor már kissé levet eresztettek, erre öntötték a vizet. Máshol a cukrot forró vízben feloldották, majd kihűlés után öntötték az alma-pépre. Néhol szokásban volt az alma-péphez kevés (kg-onként néhány dkg-nyi) szétnyomott aszalt szőlőt keverni, hogy az erjedést elősegítse. Az előbbieken leírt módon hagyták kiforrni, majd lefejtették, ülepítették-érlelték stb. Hogy milyen volt ez a bor? Íze, mint a vízzel hígított alma-boré. Vagyis, a hamis alma-bornál sokkal gyengébb aromájú és jóval kevésbé savanykás, de szesztartalma azzal közel azonos.

Házi alma-csiger: a tanyasi almás-csiger újszerűbb készítési változata. Az almát összetörték és levét alaposan kipréselték. Az alma-csiger összetétele: ahány liter alma-lé, annyi kg cukor, négy-ötször annyi víz, valamint negyed annyi liter savanyú gyümölcs leve (éppen akkor termő). Először, a léhez hozzáöntötték a vizet és a cukor felét. Azért, csak a cukor felét, hogy a beinduló erjedése ne legyen túlságosan intenzív és habzó. Ezt a keveréket a szokott módon hagyták forrni (erjedni). Majd, amikor a forrása kissé elcsendesedett, hozzákeverték a maradék cukrot és engedték tovább forrni. A forrás befejeztével az alma-csigert átfejtették, és jól lezárva hagyták ülepedni-érlelődni. Idővel újra átfejtették. Ha a csiger kásás vagy szétfolyós almából készült (nehezen tisztult), szükség lehetett még egy harmadik átfejtésre is. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló, mint a tanyasi almás-csiger, kisebb alkohol-tartalommal, gyengébb eltarthatósággal. Savasságát és ízét a hozzáadott savanyú gyümölcs savassága alapvetően meghatározta, ezért aromában akár jobb is lehetett.

Borseprős alma-csiger: úgy készült, mint a tanyasi almás-csiger vagy a házi alma-csiger. Annyi eltéréssel, hogy a csiger erjedését a szőlő-borok második átfejtésekor összegyűjtött „egészséges” (borszagú, nem rothadó) seprővel erősítették. Készíthették az első átfejtés söprőjéből is, de abból inkább házi csinált-bort készítettek. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló, mint az almás-csiger. Minél több borseprőt adtak hozzá, annál „borízűbb” volt.

Kunsági birsalma-bor: valójában birs és alma keverékéből készített gyümölcs-bor. Leszedés után még 2-3 hétig érlelt birset megmosták, hibás részeit kivágták, apróra darabolták és kevés vízben (éppen hogy ellepje) puhára főzték. Eközben ugyanannyi almát hasonlóan megtisztítottak és pépesre törték. Ezt összekeverték a kihűlt birs-főzettel és együtt érlelték (lefedve, hűvös helyen). Egy nap elteltével kipréselték, és a kapott levet megcukrozták, ízlés szerint, literenként 10 dkg-nyit adva hozzá. Ezt, a szokásos módon (levegőtől elrekesztve, de saját gázait kieresztve) hagyták forni. Ha száraz bornak „kívántak”, akkor a hagyták kiforri, majd átfejtették. Ha édesebbet, akkor a forrás gyengülése (5-7 nap) után újabb cukor-adagot (5-10 dkg-nyit) kevertek hozzá, és engedték tovább forni, kiforri. Lefejtés után, palackokba töltve, levegőtől elzárva (ledugózva) hagyták ülepedni-érlelődni. Közel egy hónap után következtetett a második lefejtés, de már a tisztuló bor is fogyasztható volt. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint a hagyományos alma-bor, de annál kissé aromásabb, és a birstől függően, édesebb vagy savanykásabb (fanyarabb). Cukortartalmától az édessége és alkoholtartalma igen változó lehetett.

Borseprős birs-bor: sajátos téli-tanyasi bor, amely a kunsági birsalma-bor mintájára készült. Azzal az eltéréssel, hogy az alma-birs keverékhez szőlő-bor seprőt is kevertek (max. 1/5-nyi részben). Az elegy kipréselését és cukrozását követően a levet... a birs-almabornál leírtak szerint érlelték. Száraz bornak készítették (egyszeri cukor-adagolással), és általában csak két fejtést igényelt. Hogy milyen lett az ilyen bor? A seprős alma-borhoz hasonló, de annál meglepően aromásabb, édeskés-fanyarabb.

Hagyományos hamis körte-bor: valójában 2 rész édes körte és 1 rész savanyú alma (vagy vackor, naspolya) keverékéből. A gyümölcsöket mosták, problémás részeket eltávolították és apróra összezúzták. Levüket alaposan kipréselték, majd édesítették: 1 liter prés-léhez 10-15 dkg-nyi cukrot számítva. Ezt a levet must módjára borra erjesztették, úgy is kezelték. De készíthették a hagyományos alma-bornál leírtak szerint is. Hogy milyen volt ez a bor? Az alma-bornál aromásabb, nem túl savas, „jól itatta magát”.

Borseprős hamis körte-bor: a seprős alma-bor mintájára készült, de alma helyett körtéből (vagy körte-alma keverékéből). Hogy milyen ez a bor? Ízében az alma-bornál kissé édeskésebb, kevésbé savanykás és „bor-aromája” is diszkrétebb, szesztartalma is kissé magasabb lehet. A szőlő-seprő kellemesen „borosítja”. A nyári termésből készült bor szárazabb és frissítőbb. Míg, az őszi-téli gyümölcsű bor aromájában inkább gyümölcsösebb és testesebb, valamint kissé nagyobb szesztartalmú és jobban tárolható.

Falusi körte-csiger: a házi alma-csigernél leírtak szerint készült, de alma helyett: körte és savanyú gyümölcs (például: ribizli, egres, som vagy kökény) keverékéből. Alapanyag 1 kg körtéhez 0,5 kg savanyú gyümölcs, 4-5 liter víz és 1 kg cukor. Ehhez néhol hozzákeverhettek szőlő-seprőt is (mint a borseprős alma-csigernél). Hogy milyenre sikeredett az ilyen bor? Gyakran aromásabbra-ízletesebbre, mint a szőlő-csiger.

Hagyományos hamis vackor-bor: vagyis hamis vadkörte-bor. Úgy készítették, mint a hamis körtebor, csak másféle összetételben: 1 liter prés-léhez 10-12 dkg cukor. Hogy milyen volt ez a bor? A hamis körte-borhoz képest kissé savanykásabb, kevésbé édes, gyümölcsösen aromás. Tartós, jól tárolható és szőlő-borhoz hasonlóan szeszes. Alma-bornál kellemesebb.

Hagyományos hamis naspolya-bor: régi gyümölcs-bor féleség. Naspolyát az első fagyok bekövetkezte előtt szedték le, amikor már a „dér megcsípte”. Addig tárolták, amíg a kocsány felől a gyümölcszűs puhulni kezdett. A naspolyát mosták, magházát és sérült részeit kivágták. Majd pépesre törték és másfél-szeres mennyiségű vízzel elkeverve

hagyták erjedni (lefedve, időnként keverve). Erjedni hagyták 2-3 napig, ezután kipréselték a levét és lemérték. A levét cukrozták (1 literhez 16-20 dkg-ot), és úgy kezelték, mintha alma- vagy körte-bort készítenének. Hogy milyen lett ez a bor? Meglepően borszerű. Jobb, mint némely szőlő-alapú, száraz másod- vagy hamis-bor. Ha a naspolya ne lenne túl savanykás, akkor célszerű arányosan kevesebb vízzel és kevesebb cukorral készíteni.

Hagyományos hamis meggy-bor: talán a legismertebb kedvelt gyümölcs-bor. Hamis-bor, mert a meggy-lé alacsony cukortartalma miatt cukrozást, a magas savtartalma miatt pedig vizezést igényel. A tapasztalatok szerint 1 liter meggy-léhez 25-30 dkg cukor és 5-8 dl víz szükséges. A meggyet a hibás vagy szennyező részekről megtisztították, kimagozták és alaposan összezúzták. Néhol 5-10%-nyi tört magot is kevertek hozzá, hogy ízesebb legyen. Ezt a meggy-zúalékot 1-2 napig hagyták érlelődni (lefedve, hűvös helyen, közbe többször is törve-átforgatva). Majd a levét kipréselték, mennyiségét lemérték és az alapján meghatározták a szükséges cukor és víz mennyiségét. A meggy-lében ekkor feloldották a cukor felét és hűvös helyre téve (lefedve, levegőtől elrekesztve) hagyták erjedni. Eközben a meggy kipréselt törkölyét felöntötték a számított mennyiségű vízzel. Alaposan elkeverték-törték és hagyták, hogy kiázzon (közben többször is átkeverték). Egy napi áztatást követően a meggy-törkölyt kipréselték, a kapott levében feloldották a cukor megmaradt felét. Ezután, hozzáöntötték a már cukros meggy-léhez, és a szokásos módon (mint a szőlő-mustot), hűvös pincében hagyták kiforrni, közben úgy kezelték, mintha szőlő-bor lenne. Más változat szerint a megmaradt fél-cukorrészt később keverték hozzá az erjedő vizes-cukros meggy-léhez. Akkor, amikor forrása már lassult. Így megelőzve, hogy erőteljes erjedés miatt a bor „kifusson”. Az erjedés befejeztével a bort még 2-3 napig hagyták pihenni, hogy kiülepedhessen. Majd átfejtették és alaposan lezárták (hogy levegő ne érje). Két-három hét után következhetett a második fejtés, majd gyakran ugyanennyi idő után a harmadik is, néha még negyedike is szükség lehetett, mert a meggy-bor lassan tisztul. Hogy milyen ez a bor? Tüzesen mélyvörös, gyümölcsös ízű, nem borszagú, jófajta desszert-borhoz hasonlítható. Több évig is eltartható, tároláskor savassága kissé csökken.

Édes meggy-bor: úgy készült, mint a hagyományos hamis meggy-bor, de sokkal több cukorral (meggy-lé literenként 40 dkg-nyival). Hogy milyen ez a bor? Olyan, mint az előbbi meggy-bor, kevésbé savanykásnak tűnő, és félédes vagy édes jellegű (meggytől függően). Hasonló receptúrájú borokat gyakran csemege-borként említik, de ahhoz kissé híg.

Ínyenc meggy-bor: úgy készült, mint a csemege meggy-bor, de kevesebb vízzel. Vagyis az arányok: meggy-lé literenként 40 dkg cukor és 0,5 dl víz. És milyen az ilyen bor? Az édes meggy-bornál sűrűbb, kissé savanykásabb és édesebb, erőteljesebb meggy-aromával. Valódi csemegebort, amely szinte teljes mértékben kihozza a meggy-aromát.

Meggy-csiger: az előbbi meggy-borok készítésekor visszamaradt préselt gyümölcs-törköly még alkalmas kellemes ízű munkás-bor készítésére (ivóvíz helyetti fogyasztásra). A törkölyt lemérték. Minden kg-nyi törkölyhöz 1 liter vizet és 20 dkg-nyi cukrot számítottak. A törkölyt megcukrozták, és alaposan elkeverték-összetörték. Fél nap elteltével a kimért vizet hozzáöntötték, és ismét alaposan összekeverték. Ezt követően a törkölyös levét hagyták érlelődni, hűvös helyen és lefedve (hogy levegő ne érje). Naponta néhányszor átkavarták, és a felszínén összegyűlt törkölyt visszakeverték, nehogy száradjon vagy megromoljon. Az így kezelt törkölyös levét legalább 2 hétig hagyták erjedni, hűvös helyen és lefedve (hogy a levegővel ne érintkezzen). Majd, a törkölyt sűrű szövésű zsákba kötve alaposan kipréselték, a levét pedig üvegpalackokba töltötték. Amelyet papír- vagy textildugókkal (néhol összesodort kukorica-csuhés vagy gyékény dugasszal) lezárták, hogy a forrás ideje alatt gázát eresztthesse, seprője kiülepedhessék. Az ülepedés előrehaladtával a

bort tiszta üvegbe átfajtották, és dugóval szorosan lezárták. Három hét után másodszor is átfajtották és a bor fogyasztható volt. Az elmondások szerint a meggy-csiger harmadik átfajtotást csak nagyon ritkán igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? A hamis cseresznyés-borhoz hasonló, de kissé édeskeőbb, és hasonlóan szeszes, viszont gyengébb aromájú és kevésbé savanykás.

Hagyományos hamis cseresznye-bor: régi gyümölcs-bor. Valójában kissé kevert cseresznye-bor. Ugyanis, a tiszta cseresznye-lé nem ad kellemes ízű és tartós bort (alacsony savtartalom miatt). A hiányzó „savasságot” jól pótolja a cseresznyével egyidejűleg erő ribizke. Általában 1 liter cseresznye-léhez 1,5-2 dl ribizli-lé és 10-15 dkg cukor elegendő. És, milyen lett ez a bor? Gyönyörű mélyvörös színű, jól tisztuló és tüzes fényű, kellemes cukor/sav aránnyal, jól kiemelve a cseresznye aromáját. A cseresznye édességétől függően félédes-édes jellegű. Több évig is eltartható, állítólag a 2-3 évesen a legfinomabb.

Házi hamis cseresznyés-bor: amely valójában egy cukrozott cseresznye-meggy keverékbor. Egyszerű módon elkészíthető, 1 liternyi gyümölcs-léhez 20-25 dkg cukorra van szükség. Egyenlő mennyiségű érett-egészséges cseresznyét és meggyet megmostak, kimagoztak, majd alaposan pépesre zúzták és hagyták együtt érlelődni. Természetesen hűvös helyen, lefedve és naponta többször-alaposan átkeverve-törve. A második vagy harmadik napon a pépes keverék levét alaposan kipréselték, benne feloldották a cukor felét. Must módjára hagyták forrni (levegővel nem érintkezve, hűvös pincében). Amikor a forrása csendesedett, hozzáadták a kimért cukor másik felét is. Hagyták, hogy jól kiforrja magát. Amikor leállt az erjedés, még néhány napig hagyták ülepedni, majd átfajtották (palackokba vagy hordóba), jól ledugaszolva, nehogy megecetesedjék. Egy hónap elteltével újra átfajtották, ekkorra már elég szépen kitisztult. Szükség lehetett harmadik fajtotásra is. Hogy milyen volt ez a bor? Az előbbi meggy-bornál tüzebb, mély-vörösebb, erőteljesebb gyümölcs-aromával és kellemes cukor-sav aránnyal. Hasonlóan jól tárolható. Az egyik legfinomabb házi gyümölcs-bor.

Házi cseresznyés-csiger: a házi hamis cseresznyés-bor törkölyén készített másod-bor. A kipréselt keverék-törköly még sok hasznosítható aroma-anyagot tartalmazott. A törkölyt lemérték, és ahány kg-nyi volt, annyi liter vizet és annyiszor 18-20 dkg-nyi cukrot adtak hozzá. A törkölyt először megcukrozták, és jó alaposan összetörték, szétkeverték. Egy óra elteltével a kimért vizet hozzáöntötték, és ismét alaposan összekeverték. Ezt követően a törkölyös levet hagyták érlelődni, hűvös helyen és lefedve (hogy a levegővel ne érintkezzék). Naponta néhányszor átkavarták, hogy a felszínre úszott törköly ki ne száradjon, meg ne romoljon. A forrás lecsendesedésével a levét leszűrték, a törkölyt sűrű szövésű zsákba kötve alaposan kipréselték. Az így kapott nyers bort üvegpalackokba töltötték, laza dugasszal lezárták, hogy a forrás befejeződhessék, seprője kiülepedhessék. Amikor az erjedés már teljesen leállt és a kiülepedés is jól látható, a bort átfajtották tiszta palackokba és dugóval szorosan lezárták. hordóba töltötték, dugóval nem túl szorosan lezárták és hagyták tisztulni. Általában 2-3 hét alatt a bor annyira letisztult, hogy újra lefejtették. Ekkor már fogyasztható volt, de gyakran szükség lehetett egy néhány héttel későbbi harmadik átfajtotásra is. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló a hamis cseresznyés-borhoz, de annál gyengébb, kevésbé savanykás és kissé szárazabbnak tűnő, valamint kevésbé tartós.

Hagyományos hamis ribizli-bor: régóta ismert, Nagyapám által is kedvelt, manapság is igen elterjedt, népszerű gyümölcs-bor. A ribizli-lé alacsony cukortartalma miatt cukrozást, a magas savtartalma miatt pedig vizezést igényelt. A 1 liter ribizli-léhez 50-65 dkg cukor és 1,6-1,8 liter víz szükséges. A cukor mennyiségétől függően: száraztól félédesig alakítható ez a bor. A ribizlit leöblítették, beteg szemeket kicsipkedték, és fűrtösen (néhol

csak bogyóit) egy edényben alaposan összetörték. Ezt követően a hamis meggy-bornál leírt módon jártak el, az itt jelzett cukor- és víz-mennyiséget felhasználva. Ugyanakkor, ez a bor csak két fejtést igényelt. Hogy milyen ez a bor? Könnyen tisztuló, csillogóan átlátszó, a ribizli színét élénken visszaadó, kellemes ízű-aromájú, jól tárolható és nagyon gazdaságos. A fekete ribizli édesebb-savanykásabb, a fehér ribizli inkább diszkrétebb bort adott.

Édes ribizli-bor: hasonló módon készült, mint a hamis ribizli-bor, csak a hozzáadott cukor és víz mennyiségében tért el. Arányok: 1 liter ribizli-léhez 65-70 dkg cukor és 1,4-1,6 liter víz. A cukrot általában két vagy három részletben adagolták az erjesztéshez. Hogy milyen ez a bor? Az előbbi hamis ribizli-bornál édesebb, szesztartalma is magasabb. Néhol csemege meggy-bornak nevezik, de valójában ahhoz eléggé híg.

Ínyenc ribizli-bor: a hamis ribizli-bor módján készült, de több cukorral és kevesebb vízzel. Arányok: 1 liter ribizli-léhez 50-55 dkg cukor és 1 liter víz. Hogy milyen volt ez a bor? Az édes ribizli-bornál kissé édesebb és erőteljesebben savanykás, igen kedvező cukor/sav aránnyal. Mivel nem túlhígított, a ribizli aromái szinte teljes mértékben érvényesülnek.

Házi ribizli-csiger: ribizli-borok készítésekor visszamaradt kiperéselt törköly alapon erjesztett csinált-bor. Arányok: 1 kg ribizli-törköly, 18-20 dkg cukor és 1 liter víz. Úgy készült, mint a cseresznyés-csiger. Hogy milyen bor lett ebből? Hasonló, mint a hamis ribizli-bor, de annál némileg gyengébb aromával, kissé édesebbnek és kevésbé savanykásnak tűnő.

Hagyományos hamis egres-bor: hasonlóan készült, mint a hagyományos hamis ribizli-bor. Csak más összetétellel, a kisebb cukor- és sav-tartalom miatt. Arányok: 1 liter egres-léhez 25-30 dkg cukor és 8-9 dl víz. Az pépesre tört egrest a szokásos módon erjesztették (hűvös helyen, lefedve, naponta néhányszor átkeverve. Sok helyen már az összetört egreshez is adtak egy kevés (kb. 5 dkg/kg-nyi) cukrot, hogy az erjedés gyorsításával segítsék leveledését és színének kioldódását. Több (3-7) nap elteltével a levét kiperéselték és lemérték. A törkölyt a számított vízzel felöntötték és fél napi áztatás után újra kiperéselték. Az így nyert leveket összekeverték és abban feloldották a számított cukor felét. Ezután must módjára hagyták forrni. Amikor az erjedés lanyhult, hozzáadták a cukor másik felét, és hagyták kiforrni. Ezt követően úgy kezelték, mint a többi gyümölcs-bort. Hogy milyen volt ez a bor? Aromájában és állagában nagyon hasonlít a ribizli-borhoz. Kevesebb cukorral (20 dkg/l) száraz, több cukorral (30 dkg/l) édes jellegűvé tehető.

Ínyenc egres-bor: úgy készült, mint a hamis egres-bor, de több cukorral és kevesebb vízzel. Arányok: 1 liter egres-léhez 25-30 dkg cukor és 0,5-0,6 víz. Hogy milyen volt ez a bor? A hamis egres-bornál kissé édesebb és erőteljesebben savanykás, igen kedvező cukor/sav aránnyal. Mivel nem túlhígított, a ribizli aromái szinte teljes mértékben érvényesülnek.

Egres-csiger: egres-borok készítésekor visszamaradt kiperéselt törköly alapon készített csinált-bor. Ritkán készítették, mert az egres kiperéselt törkölye már nem sok aromát vagy savat tartalmazott, és cukrot sem nagyon. Arányok: 1 kg ribizli-törköly, 10 dkg cukor és 0,5 liter víz. Vagyis, nem sok bort adhatott, ezért inkább pálinka-cefrében hasznosították. Úgy készült, mint a cseresznyés-csiger. Hogy milyen bor lett ebből? Hasonló, mint a hamis egres-bor, de annál világosabb, gyengébb aromával, kissé édesebb és kevésbé savanykás.

Hagyományos hamis faeper-bor: a leszedett gyümölcsöt válogatták, öblítették, összezúzták és 4-5 napig erjesztették. Majd kiperéselték, térfogatát lemérték és meghatározták az összetevők mennyiségét. Gyakori keverési arányok: 1 liter préselt léhez 20-25 dkg cukor és 4-6 dl víz. Savanykásabbhoz több cukrot számítva. A kiperéselt törkölyhöz hozzáöntötték a kimért vízmennyiséget és fél napon át áztatták (többször átkeverve-törve), majd szövetzsákba töltve ismét kiperéselték. Mivel ez a kiperéselt törköly már kellően kiázott,

abból csiger már nem készült. Az összegyűjtött-kipréselt leveket összekeverték és az érlelődésétől függően cukrozták, két vagy három részletben (egyforma adagokkal). Két részletben, ha hűvös pincében érlelték. Három részletben, ha nem túl hűvös helyen érlelődött. Ilyenkor az első adag: a levek összekeverésekor. A második adag: a kezdeti forrás lanyhulásakor. A harmadik adag: a második cukrozás utáni erjedés csillapodáskor. Az érlelés és kezelés műveletei az előbbi boronál leírtak szerint alakulhatott. Hogy milyen ez a bor? Kellemes aromájú, mély-tüzes színű, cukrozástól függően a fél-száraz vagy fél-édes. Nagyon édes és kevésbé savas faeperből ilyen arányok mellett akár édes gyümölcs-bor is készülhet.

Hagyományos hamis áfonya-bor: régi és kedvelt hegyvidéki gyümölcs-bor. Hasonlóan készült, mint a hamis ribizli-bor. Hogy savassága kedvező legyen, ezért a túlérett szemekhez félig-érett savanykásakat is keverték. Arányok: 1 liter áfonya-léhez 15-20 dkg cukor és 2 dl víz. Az áfonya savtartalma változó lehetett, ezért alapszabályként: minél édeskésebb volt az áfonya, annál kevesebb cukrot igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Tüzesen mélyszötét-vörös, jelentős alkohol-tartalommal, kellemesen aromás, áfonyától függő íz-harmóniával. Ugyanazon arányoknál is (savasságtól függően) a fél-száraztól a fél-édesig „alakulhatott”.

Ínyenc áfonya-bor: az ínyenc ribizli-bor módján készült, de kevesebb vízzel. Fontos, hogy csak érett-édes áfonyából készülhetett. Arányok: 1 liter ribizli-léhez 15 dkg cukor és semmi víz. Ha az áfonya kissé savanykás volt, a hozzáadott cukor mennyisége 20 dkg is lehetett. Hogy milyen ez a bor? A hamis áfonya-bornál édesebb és savanykásabb, kellemes cukor/sav aránnyal. Mivel nem túlhígított, az áfonya aromái szinte teljes mértékben érvényesülnek.

Áfonya-lőre: az előbbi áfonya-borok készítésekor visszamaradt kipréselt törköly-alapon erjesztett bor. Arányok: 1 kg áfonya-törkölyhöz, 20 dkg cukor és 1 liter víz. Ha az áfonya-törkölye túl érett-édes volt: 10-20 dkg nem túl érett áfonyát is törtek hozzá. Úgy készült, mint a cseresznyés-csiger. Hogy milyen bor lett ebből? Hasonló, mint a hamis áfonya-bor, de annál világosabb, gyengébb aromával, kissé édesebbnek és kevésbé savanykásnak tűnő.

Hagyományos hamis szeder-bor: régóta ismert egyszerűen készíthető gyümölcs-bor. E bor készítésének „titka”, hogy az érett szederhez kevés (kb. 10%-nyi) félérett (savanykás) szedret is szedtek. A gyümölcsöket 2-3-szor alaposan megmosták, összetörték és cukrozták, 1 kg-nyi szederhez 8-12 dkg cukrot számítva. Ezt alaposan összekeverték, hűvös helyen (lefedve) hagyták érlelődni, közben napjában néhányszor mindig átkeverték. Három nap elteltével kipréselték. Néhol hagyták a törkölyén erjesztődni, és a forrás gyengülésekor kipréselték. Az összegyűjtött levet pedig a szokásos módon hagyták kiforrni... Hogy milyen volt ez a bor? Mélyvörös, erősnek és testesnek tűnő, friss-gyümölcs aromájú, félédes jellegű.

Szeder-lőre: valójában a hamis szeder-bor kissé hígabb változata. Az előkészített szedret összetörték és hagyták érlelődni, időnként alaposan megkeverve. Egy napi erjedés után a levét kipréselték, és lemérték. Majd cukrozták (1 liter léhez 15 dkg cukrot adtak) és hűvös helyen hagyták erjedni. A visszamaradt törkölyre pedig annyiszor 1-1,5 dl vizet öntöttek, ahány liter levet sikerült a szederből kipréselni. A vizes törkölyt többször is átkeverték (hogy jól „kilúgozódjon”), majd egy nap elteltével a szeder-törköly kiázott levét kipréselték, és a cukrozott léhez öntötték. Ezt a keveréket must módjára kezelték, hagyták kiforrni, utána fejtették és ülepítették stb. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló a hamis szeder-borhoz, de annál kissé világosabb és kevésbé savanykás, elegendő alkohol-tartalommal és megfelelő tartóssággal. Legtöbb szőlő másod- és hamis-bornál ízletesebb.

Hagyományos hamis eper-bor: régi, egyszerű, könnyen elkészíthető házi gyümölcs-bor, de nem volt népszerű, inkább szükség-bornak szánták. Az édes gyümölcsöket (szamócát, vagyis földiepret) alaposan lemosták, szárait és leveleket eltávolították. Ezután pépesre törték, és cukrozták, 1 kg eperhez (szamócához) 12-15 dkg cukrot számítva. A továbbiakban a hamis szeder-bornál leírtak szerint készítették. Nehezen tisztult, három fejtést is igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Élénk tüzes-piros színű, diszkréten édes és savanykás egyszerre, nem túl kiérződő eper-aromával. Néha – a betartott recept ellenére – savanykásnak tűnhetett az íze, amit utólagos cukrozással javíthattak. Ezért, az eperből inkább lekvárt készítettek.

Eper-lőre: valójában a hamis eper-bor kissé hígabb változata. Arányok: 1 liter szamócaléhez 15 dkg cukor és 1-2 dl víz. Édesebb borhoz 1 dl-nyi, a szárazabbhoz 2 dl-nyi. Hasonlóan készült, mint a szeder-lőre. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló a hamis eper-borhoz, de kissé világosabb és kevésbé savanykás. Szesz-tartalma elegendő, tartóssága megfelelő. Kissé nehezebben tisztult, de kiülepedés után a színe igen tetszetős. Szívesebben készítették erdei szamócából, mert az a földiepernél aromásabb és kellemesen savanykásabb.

Hagyományos hamis málna-bor: régi, egyszerűen elkészíthető házi gyümölcs-bor, de csak másod-bor pótlásnak tekintették. A mézédessre érett, válogatott és lemosott málnát alaposan összetörték, lefedve fél napot pihentették, majd szövetzsákba kötve alaposan kiperéselték. A málna-lében cukrot oldottak (1 literhez 20-25 dkg-ot számítva), majd ahogy a mustnál szokásos, hagyták kiforrni (hűvös helyen, lazán ledugaszolva). Kiforrás után átfejtették, és levegőtől elzárva hagyták érlelődni. Második fejtés után üvegpalackokba töltötték, alaposan ledugaszolták. Hogy milyen volt ez a bor? Világos piros, nem túl aromás. Inkább az illatán érződött a málna, íze haloványan édeskés, és eléggé savanykás (ha nem nagyon édes-érett málnából készült). Megnyitott palackban tárolt bora (levegő hatására) megsötétedhetett. Néha szükséges lehetett a bor utólagos cukrozása is.

Málna-lőre: valójában a hamis eper-bor kissé hígabb változata. Az előkészített tiszta málnát cukrozták (1 kg-hoz 20 dkg-nyit), alaposan összetörték és 1 napig hagyták érlelődni (közben néha megkeverték). Majd, a levét kiperéselték, lemérték és egy lefedett edényben hagyták erjedni. Eközben a préselt málna-törkölyt vízzel felöntötték, annyiszor 6 dl vízzel, ahány liternyi levét tudtak kiperéselni. A vizes törkölyt hagyták ázni, időnként megkeverve. Egy nap elteltével ezt a törkölyt ismét kiperéselték, és vizes levét hozzáöntötték a cukros málna-léhez. Az így kapott keveréket a hamis málna-bornál leírtak szerint borra erjesztették. Hogy milyen volt ez a bor? A hamis málna-bornál kevésbé savanykás, aromája gyengébb, viszont szesztartalma és tárolhatósága hasonlóan kedvező. Legtöbb szőlő-csigernél kellemesebb.

Hagyományos hamis som-bor: régóta ismert bor-pótló. A vadon termő som sajátos ízével, közepes cukor- és magas sav-tartalmával... jó munkás-bor alapanyag. Az ilyen som-bor készítése megfelel a hamis ribizli-bornál leírtakkal. Arányok: 1 liter som-léhez 40-45 dkg cukor és 1-1,2 liter víz. De készíthették kalapos-borként (törkölyén-leven érlelve), ilyenkor az arányok: 1 kg somhoz 35-40 dkg cukor és 0,8-1 liter víz. Az így kapott cukrozott-vizezett kiperéselt som-levet leszűrték és szőlő-must módjára hagyták kiforrni. Majd, mint ahogy a másod-boroknál szokásos: fejtették, ülepítették, átfejtették stb. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló, mint a szőlő-féle csinált- vagy kapás-borok, de gyümölcsösebb és kedvezőbben savanykás (előnyösebb cukor/sav aránnyal), és világos rozé- vagy siller-szerű színnel.

Hagyományos hamis bodzás-bor: régóta ismert gyümölcs-bor. Zöld részeitől megtisztított fekete bodza ép-érett bogyóiból készült. Mivel a bodzabogyó leve önmagában nem eléggé savanyú, így sommal is keverték (amely szintén akkoriban érett be). Arányok: 1 kg fekete bodzához 35-40 dkg som. Az erjedést kevés szőlő-törkölyvel segítették (5-10 dkg/liter). Ezt a gyümölcs-keveréket pépesre törték, három napig erjesztették, majd a kiperéselt-szűrt lében cukrot oldottak (literenként 15-20 dkg-ot). Ezt a levet a hamis ribizli-bornál leírtak szerint kezelték, erjesztették. Hogy milyen volt ez a bor? Mélyvörös, a szőlőborhoz hasonló vörös-bor színnel és fehér-bor ízzel. Erőteljes gyümölcs-aromájú, testes gyümölcs-bor.

Bodzás-csiger: a hamis bodzás-bor törkölyéből készült, amelyet sommal savanyítottak. Arányok: 1 kg bodzás-törkölyhöz 50 dkg som-zúzalék és 0,5 liter víz. Ezt a keveréket hűvös helyen, letakarva hagyták ázni (naponta többször átkeverve). Majd, 2-3 nap múlva a levét kiperéselték és cukrozták (15-20 dkg/liter), majd másod-bor módjára erjesztették. Hogy milyen volt ez a bor? Vörös, gyümölcsös ízű, kissé savanykásabb a hamis bodzás-bornál, gyakran kellemesebb ízű, mint a szőlő-csiger.

Bodza-lőre: valójában a hamis bodza-bor kissé hígabb változata, amelyet édes-savanykás bodzából készítettek. Arányok: 1 liter borza-léhez 20 dkg cukor és 4-5 dl víz. A szeder-lőrénél leírtak szerint készült. Hogy milyen lett ez a bor? Olyan, mint a hamis bodzás-bor, de kevésbé savanykás, és gyorsabban elkészíthető (savanyító gyümölcsöt sem igényel).

Hagyományos hamis szilva-bor: régi szatmári házi-bor, a szőlő-bor pótlására. Mivel a szilva kevésbé savas, így rokon kökénnyel „savanyították”. A kékszilván és kökényt megmosták, hibás és zavaró részeket eltávolították, kimagozták. Arányok: 1 kg szilvához 10-15 dkg kökény (ha a kökény nem túl savas, akkor 15-20 dkg-ra is szükség lehetett). Ha lehetőség volt rá, kevés szőlő-törkölyt (10-15 dkg/kg) is adtak hozzá, hogy az erjesztést javítsák. Ezt a keveréket alaposan összetörték, megcukrozták (10-25 dkg/kg), alaposan elkeverték. Majd, hűvös helyen hagyták érlelődni, „levet eresztetni” (letakarva, naponta többször átkeverve). Három nap után szövetzsákba töltve kiperéselték. Törkölyéből ciberét készítettek, a leszűrt levét bornak erjesztették. Általában három fejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Mint, egy jófajta, koktél-szerű gyümölcs-bor, vöröses színnel, kökénytől függő savassággal.

Hagyományos hamis vadszilva-bor: a hagyományos hamis szilva-bor ártéri változata. Szilva helyett a savanykásabb vadszilvából készítették. Ezért, gyakran nem volt szükség savanyító gyümölcsre (kökényre). A szilva-bor módján készült, de más arányokkal: 1 kg kimagozott vadszilvához 10-12 dkg cukor. Ha a vadszilva nem lett volna eléggé savas, 20 dkg áfonya is kerülhetett bele (amely akkoriban és szintén az árterekben érett). Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint a hamis szilva-bor, de gyümölcsösebb aromával. A vadszilván helyettesíthette néhány, nem teljesen érett édes-savanykás kékszilva- vagy ringló-féle is.

Fosóka-lőre: a hamis szilva-bor egyik régi-vidéki változata. Amely, kékszilva helyett, a sokkal savanykásabb, sárgás cseresznye-szilvából (mirabolánból) készült. Leginkább, az érett, de még nem túlérlett-lottyadt szilva alkalmas ilyen bor készítésére. (A lottyadtja inkább pálinkának vagy lekvárnak jó). A hamis meggy-bor mintájára készítették. Készítési arányok: 1 liter kiperéselt fosóka-léhez 25 dkg cukor és 6 dl víz. Hogy milyen volt ez a bor? A hamis szilvabornál savasabb (gyümölcstől és érettségétől függő), diszkrétebb aromájú (nem annyira szilva-ízű) és aranysárga színű. Szesz-tartalma és tartóssága, mint a szőlő-boré. Érlelését gyorsíthatta kevés korai szőlő (1 kg cseresznye-szilvához 5-10 dkg-nyi), amelyet a cseresznye-szilvával összekeverve együtt törtek-érleltek.

Hagyományos hamis kökény-bor: egyfajta régies másod-bort pótló munkás-bor. Hamis-bor, mert a kökény szinte csak a savasságát és ízét adta. A hozzáadott cukor pedig az édességét, és főleg alkohol-tartalmát. „Dércsípte” érett kökényből készítették, különben túl savanykás és íztelen bort adna. Úgy készítették, mint a hamis meggy-bort. Az érett kökényt megmosták, kimagozták, pépesre törték és hagyták érlelődni, a szokásos módon (időnként átkevergetve). Három napi érlelődés után a levét kipréselték, lemérték és cukrozták (egy vagy több részletben). Arányok: 1 liter kökény-léhez 35-40 dkg cukor és 6-7 dl víz. Mivel a kökény savassága igen változó, ezért a hígítást és a cukrozást érdemes kóstolással is ellenőrizni (ha kell, módosítani). Néhol az erjedést friss szőlő-törkölyvel vagy borseprővel is siettették (egy liter léhez 5-10 dkg). A kapott levet meggy-lé módjára kezelték-erjesztették. Három fejtést-igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Íze a szőlős csinált- vagy kapás borhoz hasonlítható, de nem annyira kesernyés. Színe sötétebb. Mások szerint a hamis som-borra emlékeztet.

Hagyományos hamis berkenye-bor: régi és ritka, egyfajta szőlő-bort pótló házi készítmény. Mint a hamis kökény-bor, ez is elsősorban a gyümölcs savasságát és ízét hasznosítja. Érett, „dércsípte” berkenye-bogyókból készült, a hamis som- vagy áfonya-bornál leírtak szerint. Arányok: 1 liter berkenye-léhez 40-50 dkg cukor és 1-1,3 liter víz. Általában 2-3 fejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló, mint a som- vagy kökény-bor, de azoknál diszkrétebben savanykás, és a szőlő-borhoz hasonló illatú (ha seprővel „gyorsították”).

Hagyományos hamis kajszibor: régi, szőlő-bor pótló ital. Mivel a kajszibarack nem eléggé savanykás a bor készítéséhez, ezért a barackkal egy időben beérő savanykás ribizlivel vagy egressel keverték. Keverék-arány: 1 kg barackhoz kb. 0,3 kg ribizli vagy kb. 0,4 kg egres. A gyümölcsöket megmosták, „a beteg részeket” eltávolították, a barackot még ki is magozták, majd pépesre összetörték. Ezt az elegyet 2-3 napig hagyták érlelődni, majd szövetzsákba kötve kipréselték, a nyert lé mennyiségét lemérték. Ezt ízlés szerint cukrozták (15-25 dkg gyümölcslé-literenként). Majd, hasonlóképpen erjesztették és kezelték, ahogy a szilva-bornál „írva vagyon”. Hogy milyen volt ez a bor? Mint a hamis szilva-bor, de világosabb, kissé frissebb-gyümölcsösebb ízzel, savassága leginkább a ribizlitől vagy egrestől függő.

Hagyományos barack-bor: a hagyományos kajszibor mintájára készült. Készítése nem terjedt el, ritkán, néhány helyen és kifejezetten szükségből erjesztettek ilyen italt. Mivel az őszibarack savtartalma alacsony, ezért a vele egy időben érő savanyú ribizlivel keverték. Arány: 1 kg barackhoz 0,6 kg ribizli. Az erjedést korai szőlő hozzáadásával gyorsíthatták (10-15 dkg/kg). A kipréselt lé literjét 15-20 dkg cukorral édesítették. Általában két fejtésnél többet nem igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Gyümölcsös ízű, az előbbi borokhoz képest igen gyengén savas. Könnyű desszert-borhoz hasonlítható, különösen aromás a fehér ribizlis változat. A fekete ribizlis változata pirosas, savanykásabb-édeskebb, és gyümölcszerűbb (akárcsak a vad őszibarackból készített bor). Nem tartogathatták sokáig. Levegő hatására hajlamos volt „virágosodásra” és ecetesedésre.

Hagyományos hamis hecsedli-bor: régi bor-pótló. Csak beérett, „dér csípte” csipkebogyóból készítették, különben ihatatlanul savanyúvá erjedhetett. A bogyókat megtisztították a száráktól és levelektől, alaposan megmosták és kettévágták. Ezután lemérték, alaposan összetörték (darálták) és kg-onként 0,8-1 liternyi vizet öntöttek a tört bogyó-pépre. Az erősen savanyúra többet, az édeskesnek érződőre kevesebbet. Ezt az elegyet egy napig hagyták érlelődni (közben többször alaposan átkeverték). Majd préskendőbe kötve alaposan kipréselték, az összegyűjtött levet lemérték és cukrozták (20-25 dkg /literenként). Ezt követően úgy kezelték-érlelték, ahogy az hasonló bogyós (áfonya, berkenye, bodza, som) boroknál szokás. Hogy milyen volt ez a bor? Ízét alapvetően meghatározta a csipkebogyó

eléggé kiszámíthatatlan savassága. Ha a bogyó kellően beérett, kellemes aszús aromájú bort adhatott. Ha túl savas volt, akkor gyümölcs-aromája sem hatott élvezetesen. Olyan volt, mint egy savanyúra sikeredett csinált- vagy kapás-bor. Magas savtartalmú borként bírta a tárolást. Ha netán túlságosan savanyúra sikeredett, akkor a kész bort megpancsolták. Felvizezték és cukrozták, esetleg hagyták újra kiforni, vagy gyengén savas gyümölcs-borral keverték.

Hagyományos hamis galagonya-bor: régi-ritka gyümölcs-bor, szőlő-bor pótlék. Hasonlóan készült, mint a hamis hecsedli-bor azzal az eltéréssel, hogy 15-20 dkg-nyi cukor rendszerint elegendő volt 1 liternyi préselt lé édesítéséhez. Általában két fejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Savtartalma miatt kiszámíthatatlan, mint a hecsedli-bor. Ugyanakkor, ha a galagonya kellően érett és „dércsípett volt”, a bora édeskeesebbnek és aromásabbnak tűnt. Ha bora túl savanyú lett, akkor már csak utólagos pancsolással javíthatták.

Hagyományos hamis homoktövis-bor: régen is ritkán készítették, de manapság már szinte fellelhetetlen. Hasonlóan készült, mint a hamis hecsedli- vagy galagonya-bor. Íze is közel hasonlóra sikeredett. Jóval nagyobb hígítást igényelt. Általában 1 liter homoktövis-léhez közel 70-80 dkg cukor és kb. 3 liter víz szükségeltetett. Ez viszont azt eredményezte, hogy a homoktövis gyümölcs-íze, a nagymértékű hígítás miatt szinte elveszett a vizes cukros-savas lében. Hogy milyenre sikeredett az ilyen bor? Olyanra, mintha kevés savanyú szőlő-törkölyből próbáltak volna vízzel-cukorral csinált-bort fabrikálni. Ahogy a népi igazság mondta: ilyen borra kár cukrot pazarolni. Ugyanakkor, a homoktövis – magas savtartalma miatt – kifejezetten jól savanyíthatta a téli körte, szilva vagy birsalma borát.

Hagyományos hamis dinnye-bor: sokak által csak legendának tartott, valójában igen ritkán készített gyümölcs-bor. A sárgadinnye igen aromás, édes, de savszegény gyümölcs. Ezért, olyan erősen savas gyümölccsel keverték, amely semleges aromájú, engedve érvényesíteni a dinnye sajátos ízét. Ilyen, a dinnyével közel egy időben érő-szedhető csipkebogyó. A sárgadinnyét vékonyan meghámozták, kimagozták és feldarabolták. A csipkebogyót mosták, leszárazták és félbevágták. A két gyümölcsöt (1 kg sárgadinnyéhez 25-30 dkg csipkebogyót) összekeverték, ledarálták, pépesre törték és egy napig erjesztették (időnként átkeverve). Ezt követően szövetszába kötve a levét alaposan kipréselték, mennyiségét lemérték. Ezt a levét cukrozták (1 literhez 10 dkg cukorral), és a szokásos módon borra erjesztették. A forrás elősegítése érdekében kevés korai szőlőből préselt mustot keverték hozzá (1 literhez 1 dl-nyit). Általában két fejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Kellemesen édes-savanykás. Könnyű gyümölcsös aromájú bornak tűnik (itatja magát), de szesztartalma nem alacsony.

A felsoroltakon kívül még sokféle hagyományos hamis gyümölcs-bor létezett, különböző mértékű hígításokkal és cukrozottságokkal. Sőt olyanok is, amelyeknél a kellő savasságot aszalt savanyú gyümölcs¹⁶ adta. Ezek, az eddig ismertettek változatainak tekinthetők, vagy olyan ritka készítmények, amelyek adatok hiányában hiányosan rekonstruálhatók.

Pancsolt gyümölcs-borok

Olyan gyümölcs-borok taroznak ide, amelyek minőségét a kiforrásuk után megváltoztatták. Mivel népi környezetben a gyümölcs-bort nem tekintették igazi bornak, ezért pancsolását

¹⁶ Aszalt savanyú gyümölcsök: még „dércsípés előtt” vagy nem teljesen éretten szedett és aszalt berkenye, csipkebogyó, galagonya, homoktövis, kökény, som. Ezek főzete vagy kiáztatott leve jól ízesítette az ételt, savanyította a túl édes vagy íztelen leveket-étkeket, harmad-negyed annyi tömegben helyettesítette a friss savanyú gyümölcsöt.

sem tekintették hamisításnak. De a paraszti társadalomban szégyellték az ilyen mesterkedést. Ugyanis, lenézték azt a gazdát, aki egy iható gyümölcs-bort ne tudna „elsőre” összehozni.

A pancsolt gyümölcs-borok főbb képviselői: *kevert gyümölcs-bor* (a gyümölcs-bor javítása egy másikkal), *vizezett gyümölcs-bor* (gyengített gyümölcs-bor), *cukrozott gyümölcs-bor* (édesített gyümölcs-bor), *festett gyümölcs-bor* (festőnövénnyel, színes gyümölccsel színezve), *füves gyümölcs-bor* (gyógy-, fűszernövénnyel aromásítva). Bizonyára gyakran készültek ilyen házi-borok, de ezekről kevés pontos adat maradt fenn. Ezért bemutatásuk csak néhány, általános jellegű példára szorítkozhat. Jelen fejezet rész is csak a hagyományos pancsolt gyümölcs-borok bemutatására szorítkozik. Vagyis, az olyan borokra, amelyek nem tartalmaznak gyári savasítót, színezőt vagy tartósítót.

Kevert gyümölcs-borok: régen is ritkán készült ilyen bort. Kész gyümölcs-borokat leginkább kényszerhelyzetben keverték. Akkor, ha az egyik bor hiányosságát a másikéval próbálták javítani. Például: nem kellően savas bort, túl savasra sikeredett másik gyümölcs-borral keverve. Leginkább előforduló bor-keverékek: alma-bor + meggy-bor, alma-bor + ribizli-bor, körte-bor + ribizli- vagy egres-bor; birs-bor + kökény-bor, stb.

Hagyományos vizezett gyümölcs-borok: olyan házi hamis gyümölcs-borok, amelyeket kifejezetten töményre készítettek (erősen savanyúra és édesre). Ezek, kiforrás után is édesek maradtak, sav- és alkohol-tartalmuk jóval magasabb volt a szokásosnál. Valójában olyan „vizes hígítású” hamis-gyümölcsborok, amelyeknél a vizet nem az erjesztendő gyümölcs-léhez adták (előzetesen), hanem a kiforrott borhoz keverték (utólag). Az ilyen borkészítés előnye, hogy a magas sav- és alkoholtartalom miatt csökkent a romlás veszélye. És, az előzetes hígítás elmaradása miatt jóval kevesebb térfogatú borral kellett foglalkozni. A hagyományos vizezett ribizli-bor jól érzékelteti az előnyöket. Egyúttal azt is megmutatja, miként lehet másféle gyümölcsből is készíteni hasonló bor.

Vizezett ribizli-bor: nagyapám ezt a módszert a hamis ribizli-bor készítésekor tanulta, és a későbbiekben gyakran alkalmazta. Ugyanis, Budapestre költözve, ahol a bérházi körgangos lakásban nem lehetett nagy mennyiségű bort készíteni-tárolni. Készítési módja egyszerű. Összetétele azonos a hagyományos hamis ribizli-lénél leírtakkal. Vagyis: 1 liter ribizli-léhez 50-65 dkg cukor és 1,6-1,8 liter víz. „Titok a készítési módban rejlik”. Nagyapám, a tiszta-válogatott ribizlit alaposan összetörte, egy napi érlelődés után kinyomta. Ezt a levét megcukrozta (1 liter léhez 25 dkg-nyit keverve), keveréssel a cukrot feloldotta, és egy nagyobb lefedhető edénybe öntötte, ahol hagyta erjedni. Amikor a forrása kezdett alább hagyni, hozzáadta a maradék (25-35 dkg) cukrot és 0,6-0,8 liter vízzel felhígította. Alapos keverés és a cukor feloldódása után hagyta teljesen kiforrni. Majd, üvegpalackokba lefejtette, ülepítette és újra átfajtotta. Hogy milyen volt ez a bor? Túl édes és túl savanyú. De 1:1 arányban vízzel hígítva kellemes bor, a hamis ribizli-bornál kellemesen édeskeőbb, de alkoholban kissé gyengébb. Ugyanakkor, igen gyümölcsös aromával, tetszetős színnel.

Cukrozott gyümölcs-borok: olyan hamis gyümölcs-borok, amelyeket a hosszabb idejű eltarthatóság érdekében elegendően alkoholosra és savas-szárazra érleltek. Így nem állt fel az újraforrás veszélye akkor sem, ha a tárolási hőmérséklet esetleg megnövekedett. Ezeket a borokat utólag, fogyasztás előtt, ízlés szerint édesíthették. Ilyen bor készítésére a magasabb savtartalmú, de nem túl savas gyümölcsök (keverékek) alkalmasak. Például: meggy, egres, bodza, szamóca, eper, faeper. Elviekben a túl savas gyümölcsökből is készíthető ilyen bor, de az „vizes hígítást” is igényelne, ami az eredeti gyümölcs-aromát jelentősen csökkentené. A hagyományos cukrozott faeper-bor jól bemutatja az ilyen bor készítését, és

érzékelte az így elérhető előnyöket. Valamint példaként szolgálhat arra, hogy miként lehet másféle gyümölcsből is készíteni hasonló bor.

Cukrozott faeper-bor: régi, egyszerű pancsolt-bor. Az érett-édes „már magától hulló” faepret kiválogatták, leöblítették, alaposan összetörték és hűvös helyen érlelték (félnaponként keverve, lefedve). Három nap elteltével a levét kipréselték, lemérték és cukrozták. Arány: 1 liter gyümölcs-léhez 10-13 dkg cukor. Ezt a levét must módjára kezelték, erjesztették. Általában két fejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Savanyú-fanyar (igen száraz), elég magas alkoholtartalommal, viszont tiszta, aromás és jól tárolható. Fogyasztáskor ízlés szerint kevés cukorral édesítették, esetleg vízzel is hígították (ha túl savasnak tűnt). Hasonló bort készíthettek szederből, szamócából és málnából is, gyümölcsléliterenként 12-15 dkg cukor hozzáadásával. Kiskunságban inkább csak vizezték, és másodbor helyett itták.

Festett gyümölcs-borok: régen gyakori gyümölcs-bor féleségek. Különösen a barnulásra hajlamos alma- és körte-levek színezése volt szokásban. A korai gyümölcsöket főleg meggyel vagy fekete faeperrel színezték. A későieket főleg kék-szőlővel, fekete bodzával vagy szederrel. A színezés egyszerű. A kész gyümölcs-bort pépesre tört színező gyümölcstre öntötték (5-10 dkg-nyit számítva 1 liter gyümölcs-léhez). Ezt 2-3 napig érlelték (feledve, időnként átkeverve), majd leszűrték és hagyták, hogy „újra forrja magát”. Általában 3 hét alatt a bor „átért” és kellően letisztul az átfejtéshez. Hogy milyen volt az ilyen bor? Olyan, mint az alap-gyümölcs bora, de tüzes-vörös színű, az eredetnél gyakran kellemesebb aromájú. Kezdetben talán kissé zavarosabb, viszont jól ülepedő.

Füves gyümölcs-borok: régen bizonyára szélesebb körben készítettek ilyen borokat, de ezekről kevés adat maradt fenn. Valójában olyan gyümölcs-bor, amelyben gyógynövényeket áztattak (maceráltak), hogy a bennük lévő hatóanyagot ekképp kivonják. Hasonlóan készültek, mint szőlő-alapú házi füves-borok, általában csak kis mennyiségben, konkrét betegségek kezelésére (annak megfelelő gyógynövény-keverékekkel).

A felsoroltakon túl még számtalan, hagyományos pancsolt gyümölcs-bor létezett, változatos keverési arányokkal, hígításokkal, cukrozottságokkal és savanyításokkal. Köztük olyanok is, amelyeknél a kellő savasságot aszalt savanyú gyümölcs leve vagy főzete adta (harmad-ötödannyi mennyiségben, mint ha friss gyümölcs lenne). Sajnos, ezek ritka készítmények, amiért adatok hiányában csak hiányosan és feltételezésekkel rekonstruálhatók.

Különleges házi-borok

Ide sorolhatók a különleges alapanyagokból vagy a szokásostól eltérő módszerekkel készült, cukortartalmú alapanyagok kierjesztésével kapott italokat. Amelyek pezsgésmentesre kiforrtak és átlátszóan tisztára kiülepedtek, alkoholtartalmúak és ízük savanykás-édeskés, és a készítési módjuktól függően akár „pezsgősek” is lehetnek.

Méz-borok

Egy régi borkészítés különleges alapanyagok felhasználásával készített (virág-méz vagy házi készítésű mű-méz (virics-méz, must-méz, lé-méz) alapon erjesztett borok. Ide sorolhatók a cukor-mézből (szirupból) és a gyümölcs-sűrítmenyből (lekvárból, kompótból) készített „borszerűségek” is, bár azokat nem tartották bornak. Ezeket egyfajta gyümölcs-bornak tartották, mert mind kapcsolódtak virágos növényekhez. Általában friss, aszalt vagy aszús szőlőszemekkel, azok mustjával vagy törkölyükkel indították. Főbb képviselőjük:

virágméz-bor (felfőzött mézes vízből), *mustméz-bor* (felfőzött, hígított must-mézből), *viricsméz-bor* (sűrített virics-léből vagy hígított virics-mézből), *léméz-bor* (hígított lé-mézből), *cibere-bor* (híg lekvárból).

Házi virágméz-bor: régóta ismert borfélé, amelyet mézből erjesztettek. Édességét maga a méz, savasságát pedig erősen savanykás gyümölcsök adták. Erre különösen alkalmas: som, berkenye, kökény, homoktövis, galagonya, ribizke. Szükségletek és arányok: 1 liter méz-hez 70-80 dkg savanykás gyümölcs és 2-2,2 liter víz. A savanykás gyümölcsöt alaposan pépesre zúztak és egy napig hagyták érlelődni (néha megkeverve), majd a levét kiperéselték. A mézet vízben feloldották, és lassú tűzön néhány percig forralták. Amikor a mézes lé kihűlt, elkeverték a kiperéselt gyümölcs-lével és must módjára kezelve, hagyták kiforrni. Általában 2 fejtést igényelt, Hogy milyen volt ez a bor? Mézes aromájú, kissé gyümölcsös és kellemesen savanykás borfélé, néha csak opálosra tisztult. Íze néha kissé émelygős lehet.

Hamis virágméz-bor: egy XIX. századvégi „takarékos” borkészítés eredménye. Valójában olyan virágméz-bor, amelynél a virág-méz egy részét: cukor-mézzel¹⁷ pótolták. Legfeljebb csak a méz felét, különben a borban nem érvényesülne a méz aromája. A hamis virágméz-bort főleg vegyes virágmézzel készítették, mert annak aromája jól érvényesült.

Házi viricsméz-bor: régóta ismert, különösen székelyföldön és észak-keleti felföldön egykor gyakran készített erdei-bor. Mivel hígítása a virics-méz sűrűségétől függ, ezért nem adható általános keverési arány. Mivel a virics-méz nem savanykás, ezért úgy használták bor-készítésre, mint a virág-mézet. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló, mint a virágméz-bor, a kihangsúlyozva a savanyú gyümölcs aromáját. Kevésbé émelygős ízzel.

Hamis viricsméz-bor: szintén a XIX. századvégi „takarékos” borkészítés találmánya. Valójában olyan viricsméz-bor, amelynél a ritka és nehezen gyűjthető-készíthető virics-méz egy részét: cukor-mézzel pótolták. Mivel a virics-méz szinte alig ízes és nincs jelentős aromája, ezért akár az egész mennyiségét pótolhatták virics-pótló¹⁸ cukor-mézzel.

Házi mustméz-bor: régóta ismert, házi készítésű must-mézből (előzőleg forralással besűrített szőlő-mustból) erjesztett bor. Általában 1 liter must-mézet 2,5-3 liter vízzel hígítottak. A forrás gyorsítása érdekében kevés aszalt szőlőt vagy borseprőt is keverték hozzá (5-10 dkg-nyit literenként). Az így kapott folyadékot szőlő-bor módjára hagyták kiforrni. Hogy milyen bor lett? Egyfajta féledes asztali bor, jól visszaadva a must-aromát, de savai kissé tompultak.

Házi lémez-bor: régi hagyományos módszerrel készített, lé-mézből (forralással besűrített gyümölcsléből) erjesztett bor. Lé-mézet általában világos, magas cukor- és alacsony savtartalmú gyümölcsök¹⁹ levéből készítették (hiszen mézpótlónak használták). Ezért, a lémez-bor hasonlóan készült, mint a mustméz-bor, csak gyengébb hígítással (az alacsonyabb cukortartalma miatt). Valamint, kevesebb savanyú gyümölccsel (a már meglévő mértékű savtartalom miatt). Szükségletek és arányok: 1 liter lé-méz, 40-50 dkg savanykás gyümölcs és 1,5-2 liter víz. Készítése a must-bornál leírtak szerint, de általában 3 fejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint a hamis gyümölcs-bor, kissé lekvár-szerű háttér-ízzel.

¹⁷ Cukor-méz: 3 dl vizet gyengén forraltak, és abba fokozatosan és állandó kevergetés mellett, 70-75 dkg cukrot feloldottak. Óvatosan melegítve, nehogy leégjen Ezt a méz-sűrűségű folyadékot használták virág- vagy virics-méz helyettesítésére.

¹⁸ Virics-pótló cukor-méz: olyan cukor-méz, amely készítésekor a forralt vizét: kevés friss-fiatal falevéllal (nyír-, juhar-, szil-, cser, jávor- vagy bükk-fa levelével) ízesítették, abban oldva fel a cukrot.

¹⁹ Például: alma, körte, birs, cseresznye, őszi- és kajsziarack.

Házi cibere-bor: régi szükség-bor. Valójában híg, cukor nélkül készített szilva- vagy barack-lekvárból készített bor. Úgy készítették, mint a léméz-bort, de 1 liter cibere-t csak 1 liternyi vízzel hígították és 20-30 dkg-nyi savanyú gyümölccsel (főleg kökénnyel savanyították). Hogy milyen volt ez a bor? Egyfajta savanykás, nem túl élénk színnel, gyenge lekvár-ízzel a háttérben. Az ízét jól „borosítja”, és a kiforrását is gyorsítja, ha borseprővel indították.

Virág-borok

A méz-, vagy cukros-borok különös-régi fajtája. Megfelelő mennyiségű édesítő és savanyító alkotók mellett, jelentős mennyiségű virág „bedolgozásával” készültek. Mivel a virágok szedésekor a friss savanyító gyümölcsök gyakran hiányoztak, így előző évi szárított-aszalt változatuk is szolgálhatott ízesítésül. Főbb képviselői: *bodza virág-bor* (feketebodza-virág forrázatával vagy főzetével érlelt méz-bor), *hárs virág-bor* (hárs-virág főzetével érlelt méz-bor), *akác virág-bor* (virágsziruppal érlelt méz-bor), *rózsa virág-bor* (forrázott szirmokkal érlelt léméz- vagy cukros-bor), *orgona virág-bor* (orgonavirág-szirmok főzetével érlelt léméz- vagy cukros-bor), valamint a *virágos-borok* (kész borban áztatott virággal).

A felhasznált virágokat alaposan kirázták (rovaroktól, portól). A hibás, még ki nem nyílt vagy már elnyílt virágokat kiselejtezték. A használható virágok szárait eltávolították és zöld tokjaiktól megfosztották. Azért, hogy a bor ne legyen nyers „zöld ízű”, esetleg keserű vagy mérgező. A virágokat hideg vízzel leöblítették, többnyire forrázva vagy megfőzve adták az erjesztendő édes-savanykás léhez. Többnyire ülepítve-szűrve (ha nem azon erjesztették).

Hagyományos bodza virág-bor: régi, házi készítésű, fekete-bodza virágával erjesztett házi virágméz-bor. Savanyítására szívesen használtak előző évi szedett-szárított savanykás csipkebogyót (esetleg homoktövis vagy madárberkenye bogyóját). Készíthették házi virágméz-bor módjára is. Szükségletek és arányok: 1 liter előkészített virágsziromhoz 1-1,2 liter víz, 40-50 dkg méz, 30-40 dkg friss (vagy 10 dkg szárított) savanykás gyümölcs. A virágot (és a szárított savanykás gyümölcsöt) leforrázták, hozzá keverék a mézet és hagyták kihűlni. Ehhez adták a virágzás idején elérhető friss savanykás gyümölcsök (egres, szamóca, ribizli) pépes zúzalékát. Az erjedést kevés (kb. 5 dkg/liter) aszalt szőlő vagy egészsége borseprő jól segítette. Ezt a keveréket két nap után leszűrték és hagyták borként kiforrni. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint a virágméz-bor, kissé nehezen ülepedő, de kellemes bodza-aromával, és a seprős változata kellemes muskotályos jelleggel.

Házi bodza virágos-bor: régóta ismert virágos-bor. Olyan házi virágméz-bor, amelyet utólag bodza-virággal aromásítottak. Az előkészített virágokat leforrázták, leszűrték és gyümölcs- vagy méz-borba keverték. Általában 1 liter borhoz 0,3-1 liternyi előkészített bodza-virág elegendőnek bizonyult. Két-három napi áztatás után a bort leszűrték és hagyták érlelődni, ülepedni. Hogy milyen volt a bor? Olyan, mint az alap-bor, de erőteljes (a hagyományos bodzavirág-borénál erősebb) aromával. Ilyen bor szinte bármilyen egyéb borból készíthető. Különösen kedvelt módszer volt gyenge minőségű gyümölcs-borok javítására.

Cukros bodza virág-bor: talán a legegyszerűbb virág-bor. Arányok: 1 liter vízhez 0,5-1 liter előkészített virág, 22-25 dkg cukor, 10-15 dkg szárított savanyú gyümölcsre (csipkebogyó, kökény, som). A vizet felforralták a cukorral, ráöntötték a virágra és a szárított gyümölcsre. Miután kihűlt, kevés aszalt szőlővel vagy bor-seprővel a forrását beindították. Néhány napig hagyták érlelődni, majd leszűrték, „must módjára” kezelték, és hagyták kiforrni.

Hogy milyen ez a bor? Olyan, mint egy gyenge ízű szőlő-csiger, erőteljes bodza-virág aromával és elegendő alkohol-tartalommal. Ilyen bort másféle virágokkal is készítettek.

Hagyományos hárs virág-bor: régi méz-bor vagy mézes-bor, amely az előbbi leírások szerint készült, csak előkészített hársfa-virággal, hasonló összetétellel. A felvidéken virág-mézzel, székely vidékeken inkább virics-mézzel készítették. Gyakrabban méz helyett inkább olcsó cukorral készítették. A keverési arányok eltérőek lehetnek, különösen a virics-méz töménysége okozhat gondot. Az előkészített bodza-virágokat vagy cukros-savanykás vízben főzték, majd a kihűlt lét lehűlés után erjesztették. Vagy a virágokat (forrázás-szűrés után) a kész borba keverték, és hagyták néhány napig abban kiázni. Néhány szem aszalt kökény, fehér-szőlő vagy köszméte (egressel) jól „indította a forrását”. Leszűrés után hagyták tisztulni-érlelődni. Hogy milyen volt ez a bor? A kissé aromás méz-borhoz hasonlított, de sötétebbnek és sűrűbbnek tűnt, nehezebben tisztult. Inkább gyógy-bornak készítették.

Hamis hárs virág-bor: a hagyományos hárs virág-bor módjára készült, de virics-méz helyett: virics-pótló cukor-mézzel. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint a házi hárs virág-bor, de gyorsabban tisztult, és kissé aromásabbnak tűnt, mint a virics-mézes változat.

Házi hársas virágos-bor: régi illatosított bor, amely aromáját a gyümölcs-borban kiáztatott hárs-virág adta. Úgy készült, mint a bodza virágos-bor, csak hárs-virággal. Hogy milyen volt ez a bor? A hárs virág-bornál aromásabb, mivel magán viselte a készítéshez felhasznált bor jellegzetességét is. Ismert módszer gyenge minőségű gyümölcs-borok javítására.

Hagyományos akác virág-bor: régi alföldi illatosított mézes-bor. A hagyományos bodza virág-bor mintájára készült. Azzal az eltéréssel, hogy az előkészített-tisztított virágokat forrázás nélkül keverék a savanykás-édes mézes léhez. Általában 1 liter léhez 3-5 dl-nyi virág elegendő. A savanyításhoz jól használható az akkor már szedhető savanykás ribizli vagy egres. A borjelleg erősítése érdekében kevés szőlő-bort is öntöttek hozzá (1-1,5 dl-nyit 1 liternyi léhez), vagy egészséges borseprővel keverték (0,5 dl 1 liternyi léhez). Ezt a keveréket lefedve, hűvös helyen, legalább 1 hétig érlelték, majd leszűrték és must módjára kezelték, hagyták erjedni (5-8 hét). Kiforrás után fejtették, és jól zárható üvegekben érlelték, ülepítették, majd másodszorra is átfejtették. Hogy milyen volt ez a bor? A méz-bornál kissé édesebb, jól érvényesülő virág-aromával. Kissé nehezen ülepedik, néha opálos.

Hamis akác virág-bor: a hagyományos akác virág-bor leírása szerint készült, de virág-méz helyett cukorral (1 liter vízhez 20-25 dkg cukrot számítva). Hogy milyen volt ez a bor? Az akác virág-borhoz képest kissé gyengébb aromájúnak tűnő (a két bor alig különböző), viszont ez gyorsabban tisztuló, és hasonlóan jól tárolható, megfelelő szesztartalmú.

Házi akác virágos-bor: régi ízesített bor, valójában olyan bor, amelyben akácvirágot áztattak (maceráltak). Kész borba előkészített akácvirágot keverték (1 liter borba 3-5 dl akácvirágot), és azt legalább 1 hétig hagyták abban ázódni. Ezt követően a bort leszűrték, palackba töltötték és jól lezárva hagyták átérni, kiülepedni. Négy hét általában elegendő a tisztuláshoz, ilyenkor átfejtették, és jól zárva tárolták. Hogy milyen volt ez a bor? Az akác virág-bornál kissé erőteljesebb aromájú, alap-ízében visszaadva az eredeti bor ízeit is. Kiskunságban főleg a gyenge minőségű gyümölcs-borokat javították szívesen akác-virággal.

Hagyományos rózsza virág-bor: vörös rózsaszirmokkal illatosított-érlelt gyenge lémez-vagy cukros-bor. A rózsaszirmokat megmosták, majd kevés vízben kifehéredésig főzték. Általában 2-5 dl rózsaszirm elegendően ízesített 1 liternyi alap-levet. Ezt elegyítették a

csipkebogyóval savanyított virág-mézes lével (mint a bodza virág-bornál). A mézet helyettesíthették cukorral is (mint a cukros bodza virágbornál). Gyakran édes csipkebogyó-léhez keverték. Néhol inkább körte-, birs-, őszibarack- vagy cseresznye-léhez keverték. Alma, szilva, kajszi-barack vagy meggy leve elnyomná a rózsza-aromát. Az erjedést (5-10 dkg-nyi) szétpasszírozott aszalt kék-szőlővel (vagy más fekete-gyümölccsel) „indították”. De sohasem szőlő-törkölyel, sem élesztővel, mert az eltorzítná az illatát. Az alap-bortól függően kezelték-érlelték. Hogy milyen volt a bor? Könnyű, aromás és rózsza-illatú.

Házi rózsás virágos-bor: régi néven rózsza-vizes bor. A házi bodza virágos-bornál leírtak szerint készítették, de kifehéritésig főzött vörös rózsza-szirmokkal. Arányok: 1 liter borhoz 1-3 dl rózsaszirm főzet kellő ízesítést eredményezhetett. Különösen kedvezően érvényesül virágméz-, körte-, őszibarack-, ribizli- és csipkebogyó-borok esetében. Hogy milyen volt ez a bor? Hasonló, mint a hagyományos rózsza virág-bor, de egyszerűbben elkészíthető.

Orgona virág-bor: a rózsza virág-borhoz hasonlóan készült, de rózsaszirm helyett a zöld tokjától megfosztott orgona-virágocskákból. Leggyakrabban alma-lével vagy cukros egres-lével készítették, újabban cukros-citromos lével is. Csak szórványosan készítették ilyen bort, inkább csak különlegességgként. Hogy milyen volt ez a bor? Alap-borhoz hasonló, kellemes orgona-illattal, amely néhány pohárka elfogyasztása után már zavarónak tűnhet.

Különleges készítésű borok

E házi borászatban nem elterjedt, különleges készítési módszerrel előállított borfélések. Olyan módszerekkel, amelyek gyakorlatilag bármely bor-féle készítésénél alkalmazhatók. Főbb képviselői: *rámpás gyümölcs-bor* (nem teljesen kitisztult, csak egyszer fejtett bor), *gyöngyös-bor* (hideg erjesztésű, szén-dioxidos bor), *jeges gyümölcs-bor* (jegessé fagyott gyümölcsből préselt léből erjesztett bor), *fagyasztott-bor* (kifagyasztással töményített bor), *aszú-törkős gyümölcs-bor* (aszúsított- és fordítás-bor készítésekor kiáztatott és kipréselt aszú-törköly... gyümölcs-borral kierjesztve).

Ezen gyümölcs-borok úgy készültek, mint a hasonló szőlő-borok (gyöngyös-bor, jég-bor, fordítás-bor, aszú-bor), azok elírásai gyümölcs-borokra is alkalmazhatók. Jó példa erre a XIX. századvégi (filoxéra-járvány idején borpótlóként elterjedt) aszú-törkős alma-bor.

Aszú-törkős alma-bor: egy régi hamis aszú-bor, a XIX. századi filoxéra-járvány idejéből. Tokaj-Eperjes hegyvidék régi bor-pótlója. Fehér aszú-szőlő törkölyéből készítették. Az aszú-borok készítése után visszamaradt aszú-törkölyt alma-borral kiáztatták. Ezt követően a törkölyös alma-bort újra hagyták kiforrni. A javított aszús-bor mintájára készült. Hogy milyen lett ez a bor? Meglepően bor-jellegű, íze a jobb fajta száraz szőlő-boréhoz hasonlatos.

Aszú-törkős meggy-bor: ez is régi hamis aszú-bor. Arad-hegyalja és Szentendre környékén készítették ilyen aszú-pótlót, Kadarka aszú-törkölyéből. Úgy készült, mint az aszú-törkős alma-bor, de meggy-borral készítve. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint egy gyengébb villányi vagy soproni száraz vörös-bor, de kissé gyümölcsösebb, erős szőlőbor-aromával.

Aszú-törkős áfonya-bor: régi, Mecsek és Sopron környéki hamis aszú-bor, még a filoxéra-vészes időszakból. Úgy készült, mint az aszú-törkős alma-bor, de áfonya-borral. Hogy milyen volt ez a bor? Olyan, mint egy gyengébb mecseki vagy soproni száraz vörös-bor, hasonlóan savanykás, de jóval gyümölcsösebbnek és édeskeesebbnek, erős aszús aromával.

Aszú-törkös méz-bor: régi aszú-bor pótlék. Mátra-vidék környékén a kipréselt aszú-törköly egyszerű hasznosítása. Úgy készült, mint a javított aszús-bor, de szőlő-bor helyett méz-borral (más változat szerint mézes-vízzel: 1 liter vízben 2-2,5 dl mézzel). Az aszún érlelt és kipréselt levét a szőlő-bor módjára hagyták kiforrni, mintha másod-bor lenne. Hogy milyen volt ez a bor? Meglepően kellemes ízű, mint egy könnyű, kis puttony-számú aszú-bor.

Aszú-törkös virics-bor: régi, zempléni-környéki hamis aszú-bor. Úgy készült, mint az aszú-törkös méz-bor, de virics-borral (ritkábban hígított virics-mézzel: 1 liter vízhez 3 dl virics-méz). Arányok: 1 liternyi préselt törkölyhöz 1-1,5 liternyi virics-bort (mézes-lét) adva. Az aszún érlelt (2-3 hétig, lefedve, időnként megkeverve) viricses levét kipréselték, és szőlő-must módjára borra erjesztették. Hogy milyen volt ez a bor? Meglepően hasonló a kis puttony-számú aszúhoz, vagy a helyi „furmintos vagy hárslevelűs” érett borokhoz.

Mézes gyümölcs-bor: régóta ismer, javított gyümölcs-bor. Az alacsony szesz-tartalmú, ritka és értékes gyümölcs-borokat... némi méz hozzáadásával édesítették, majd engedték újra kiforrni. Hogy milyen lett ez a gyümölcs-bor? A kiindulási bornál erősebb, kissé édeskeesebb és teltebb aromával... mindezek, a hozzáadott méz mennyiségétől függően. A kész borokat javíthatták nemcsak virág-, hanem virics-, must- és lé-mézzel, de cukor-mézzel is.

Aszás gyümölcs-bor: aszalt gyümölccsel javított már kész, másfajta bor. Az eljárás lényege: a gyengébb minőségű bort pépesre tört aszalt gyümölccsel keverték. Gyakori arányok: 1 kg aszalt gyümölcshez 2-5 liter bor. A keveréket több napig együtt érlelték, majd a szűrt-préselt levét must módjára erjesztették. A kapott bor – az aszalt gyümölcstől függően – 2-4 fejtést is igényelhetett. Hogy milyen volt ez a bor? Elsősorban a gyümölcstől, bortól és a keverési aránytól függő. Az 1:2-3-as keverési arány esetén a kielélt bor már a kényesebb igényeket is kielégíthette, jól fedve az eredeti bor hiányosságait. De, ez mindig gyümölcs-bor maradt.

Jeges-vegyes gyümölcs-bor: egyfajta régi-házi, „kényszer-szüreti” bor, amelyet nem szabad elfeledni. Hirtelen jött őszi fagy esetén, a „tőkén maradt ágon rekedt” fagyott szőlőből és almából készítették (az alma mindig kevesebb, mint a szőlő). A fagyott gyümölcs-keveréket jegesen kipréselték, és a kapott tömény-lével sokkal gyengébb borokat (csigérrel, lőrével és íztelen hamis-borokat) keverték. Majd az ilyen keveréket – mustként – borra erjesztették. Általában 3 fejtést igényelt. Hogy milyen volt ez a bor? Sokkal „márkásabbnak tűnő”, mint a javított bor. Aromája kellemesebb, gyümölcsös, magas szesztartalommal.

Az eddigi példákon kívül, még számtalan bor-féléket készítettek (készíthettek). Különösen gazdag az aszalt szőlők és friss gyümölcsök... aszalt gyümölcsök és gyenge szőlők... aszalt gyümölcsök és gyenge borok keverékéből készült... vagy fűszer- és gyógynövényekkel „feljavított” házi bor-félék hagyománya. Főleg azon vidékeken, ahol az egész évi (egykor ivóvizet is pótló) borszükséglet elkészítéséhez a gyengén termő szőlőt kénytelenek voltak helyben termő gyümölcsökkel pótolni... vagy a bor ízét élvezhetőbbé tenni.

A XIX. század végétől egyre gyakrabban készítettek házi borokat – a mennyiség növelése érdekében – erős vizezéssel és cukrozással, gyári készítményű savanyítókkal, állag-javítókkal és tartósító szerekkel, esetleg idegen eredetű fűszerekkel. De ezek már nem tekinthetők hagyományos vagy tájjellegű boroknak.

Zárszó a Tizedik kötethez

Röviden és általánosságban – bizonyára – ennyi is elég a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű házi készítésű borokról. Az itt leírt ismeretek elegendőek ahhoz, hogy: a régi borok ízeit felidézhesük, házi készítési boraink választékát bővíthessük, amatőr „kísérleti régészként” a régi módszereket és hagyományos eljárásokat feleleveníthessük. Vagyis, hogy a kötetben leírtak alapján akár magunk is kóstolgathassunk rég-elfeledett borokat.

Előzetes: a jelen könyvsorozat következő (XI.) kötete – a Kárpát-medencei hagyományos és tájjellegű házi sörfélék és levek *készítésének gyakorlatával kíván foglalkozni*. Érthető magyarázatokkal, lényeges sajátosságok kidomborításával. Egyszerű tanácsokkal, házilag kipróbálható receptekkel. Könnyen beszerezhető, többnyire akár otthon is fellelhető vagy elkészíthető alapanyagokból. Hétköznapi eszközökkel, de régi módszerek felidézésével. Ekként segítve érdeklődőknek és hagyományőrzőknek. Ötletet adva laikus kísérletezőknek és vállalkozó kedvű ínyenceknek, segítve gasztronómiai különlegességeink megőrzését.

Mivel a sok recept feldolgozása eléggé munkaigényes, így azok közzétételére csak 2017. második felében kerülhet sor. Addig is jó olvasást, sok érdekes-alkotó gondolatot kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2017. január 12-én.