

# KÁDAS LAJOS

## Morzsák az alkoholos italok kultúrtörténetéből

### 1. Bevezetés

Azt, hogy az alkoholfogyasztás élvezete mikor jelent meg az emberi civilizáció történetében, nem tudjuk pontosan. Tény azonban, hogy a sumér városállamok idejéből származó, mintegy 6000 évvel ezelőtti első írásos emlékek arról tanúskodnak, hogy a kor embere már ismerte az erjedési folyamatokat. A kezdet azonban ennél korábbra tehető. Közel 8000 évvel ezelőtti időkből származnak azok a damaszkuszi leletek, amelyek a városközeli ásatások során kerültek napvilágra, és amelyek között egy meglehetősen ép állapotban megmaradt fa szerkezetet egy szőlőpréssel azonosítanak a kutatók. A borkultúra így az írásosság előtti időkre nyúlik vissza. A valós kezdet azonban még ennél is korábbra tehető. Valószínűleg az ember az erjedő gyümölcsök vagy azok beerjedt cukros levének fogyasztásán keresztül ismerkedett meg az alkohol kellemesen bódító hatásával. Az alkohol fogyasztása pedig ettől kezdve napjainkig végigkíséri az emberiség kultúráját. Az ősi egyiptomiak főként a sört fogyasztották, az ókori Görögországra és Itáliára a bor kultusza volt a jellemző, az északi országokban, ahol éghajlati okokból számottevő borkultúra nem alakulhatott ki, az ember a keményítő tartalmú növényi részek erjesztésével és lepárlásával jutott alkoholos italokhoz (ilyen pl. a vodka és a whisky).

### 2. Alkohol: tápanyag, élvezeti szer, méreg?

Az alkohol fogyasztásának megítélése mindenkor vitát váltott ki. Az ókori és a középkori társadalmakban ez viszont még nem kapott különösebb hangsúlyt. Azonban a francia polgárosodás kezdetén az alkoholfogyasztás megítélésének ellentéte erősen fellángolt. Párizsban az alkohol fogyasztását ellenzők hatalmas utcai plakátokon hirdették, hogy „az alkohol lassan ölő méreg”. Természetesen másnap ott volt alatta az ellentábor adekvát válasza: „nem baj, mi ráérünk”. És a sokszor heves véleménynyilvánítás – gyakran szélsőséges küzdelem – az alkohol fogyasztását ellenzők és az alkoholt fogyasztók között azóta is tart, noha napjainkra realisabbá vált az alkoholfogyasztás megítélése. Már nem az „öl, butít és nyomorba dönt” jelmondat uralja, hanem kulturált körülmények között, megfelelő mennyiségben fogyasztva helyet nyert az emberi táplálkozásban és a társadalmi eseményekben. Hogyan is tekinthetünk rá?

#### 2.1. Tápanyag?

Igen! Az elfogyasztott alkohol nem kíván emésztést, közvetlenül felszívódik a gyomorból. Kisebb hányada a légzéssel, vizelettel vagy verejtékezéssel eliminálódik a szervezetből, de mintegy 90%-a a májban metabolizálódik. A lebontást katalizáló enzimszisztéma (főként

az alkohol-dehidrogenáz) segítségével acetaldehid és ecetsav intermediereken keresztül acetil-CoA keletkezik belőle, amelyből a citrátkörben széndioxid és víz képződése közben energia termelődik.

Az alkohol eloxidálásával 7,1 kcal energiához jut a szervezet, azaz az alkohol több energiát szolgáltat, mint 1 g fehérje vagy 1 g szénhidrát. Fogyasztásának azonban gátat szab az, hogy az átlagos felnőtt férfi szervezete a máj bontókapacitását figyelembe véve óránként mintegy 10 g alkohol eloxidálására képes (nők esetében ez a szám 5-7 g/óra). Az ezt meghaladó mennyiség fogyasztása esetében azonban a többlet az idegsejtek károsításával jár, valamint fiziológiai és pszichés zavarokat eredményez (Kádas és Németh, 2010; Wunderlich és Szarka, 2013).

## 2.2. Élvezeti szer?

Igen! Az emberi táplálkozást a kezdetek kezdetén az éhségérzet csillapításának igénye jellemezte, amit az ember talált és tapasztalatból tudta, hogy nem mérgező és alkalmas az éhség csillapítására, azt fogyasztotta. Mivel a – fentebbi bevezetőben valószínűsített – erjedt gyümölcs vagy beerjedt levek az egyéb táplálékokhoz képest különösebb telítő értéket vagy más előnyös tulajdonságot nem képviseltek, nyilvánvaló, hogy a kellemes érzést (bódulatot?) kiváltó hatásuk volt ezen táplálékok fogyasztásának motivációja. Ez a motiváció a későbbiekben is megmaradt: idővel már tudatosan készített, tisztított, finomított italok formájában. Az alkoholfogyasztás a régi görög-római időktől a középkori ínycsedéseken át egészen a napjainkig társul ünnepi eseményekhez és társadalmi összejövetelekhez.

Az alkohol fogyasztásával összefüggő örömezt, gyönyört végtelen számú irodalmi mű, vers, regény, színmű képzőművészeti alkotás, zenemű és opera választotta témájául, amely téma nyilvánvalóan valamennyiünkben felidéződik az alkohol élvezetével kapcsolatosan. Minderről ezen a helyen – már csak terjedelmi korlátok miatt is – bármilyen további tömör összefoglalás szegényesnek tűnne. De gondolom annak megítélésében, hogy az alkohol „élvezeti szer”, bárki nyugodtan hagyatkozhat saját tapasztalatára is.

## 2.3. Méreg?

Ez az elfogyasztott mennyiségtől függ. E tekintetben az alkohol Janus-arcú. Kis mennyiségben fogyasztva élettanilag több előnyös tulajdonsága ismert, nagyobb mennyiségű akut vagy rendszeres fogyasztása azonban valóban toxikus lehet.

Samuel Black (1762-1832) ír orvos 1818-ban az angina pectoris és az ahhoz kapcsolódó halálesetekkel kapcsolatos munkájának összefoglalójában leírja azon megfigyelését, hogy a tünet előfordulása a szigetországban sokkal gyakoribb, mint a francia népességnél. Ez és a hasonló megfigyelések vezettek a „francia paradoxon” fogalmának megszületéséhez, amely szerint Franciaországban a szív- és érrendszeri megbetegedések és halálozások aránya mérsékelt és relatíve alacsonyabb, mint más hasonló fejlettségű országokban, noha az elsődleges kockázati tényezőnek tekintett zsír és azon belül a telített zsírsavak fogyasztásában és a szérum koleszterin szintekben, valamint BMI- és vérnyomás értékekben, továbbá dohányzási szokásokban lényeges eltérés nem tapasztalható. Ennek okára a francia lakosság borfogyasztása adhat magyarázatot.

Célzott vizsgálatok alapján úgy tűnik, hogy mérsékelt (napi 20-30 g) mennyiségű alkohol fogyasztása jótékony, védő hatásúnak tekinthető a stroke megelőzésének szempontjából és kedvező más – jelen tanulmányban részletezni nem kívánt – fiziológiai állapot vonatkozásában is. E tekintetben kiemelten hangsúlyozható a vörösbor fogyasztása az abban fellelhető antioxidáns anyagok kapcsán, amellyel összefüggésben Lugasi és mts.-i (1997, 1999) is közöltek jelentős ismereteket.

Az alkohol nagyobb mennyiségű fogyasztása esetén valóban „méreg”. Sajátos helyet foglal el a drogok veszélyességi skáláján, amelyet Nutt és mts. alapvető munkásságára alapozva az 1. számú ábra szemléltet. A heveny alkoholfogyasztás mennyiségtől függően – de az egyén túrókéességét is figyelembe véve – jól jellemezhető hatással van az ember viselkedésére, fizikai állapotára (2. számú ábra). A túlzott és rendszeres alkoholfogyasztás régóta ismert belgyógyászati (pl. zsírmáj, májnagyobbodás, májelégtelenség, gyomor- és vékonybél fekély, hypo- és avitaminózis, szívelégtelenség) és neurotikus (pl. öntudat- és orientációs zavarok, nyugtalanság, ingerlékenység, tremor) tüneteket eredményez. A szélsőséges esetben megjelenő alkoholizmus betegség ezeken túlmenően az egyén lelki károsodásával, gazdasági és szociális helyzetének romlásával is együtt jár és súlyos terhet jelent a társadalom számára is.

Fentiekből következően az alkohol fogyasztását nem lehet – amint azt gyakran tapasztalhatjuk – szélsőségesen leegyszerűsített formában elítélni. Nyilvánvaló, hogy a családi ünnepek során, társadalmi eseményekkel, rendezvényekkel kapcsolatosan és főként a gasztronómiában, de az egyén hétköznapi életében is a mértékletes és kulturált alkoholfogyasztásnak helye van.

### 3. Az italok története

Az egyes italok történetének kezdete földrajzilag különböző területekhez köthető és gyakran időben is távol esik egymástól. Az alábbiakban a bor, a cognac, a brandy, az armagnac, a calvados, a csemegebor, a likőr, a pálinka, a pezsgő, a rum, a sör, a tequila, a vodka és a whisky (whiskey) történetével foglalkozom röviden.

#### 3.1. A bor

A bor története azon történetek egyike, amelyben a Biblia és a tudomány „összesimul”. A Teremtés könyvének kilencedik fejezetében azt olvashatjuk, hogy amikor Noé az özönvíztől megszabadulva szárazföldre tette állatait, „Noé [...], mint földművelő ember, elkezdett szőlőt ültetni” (9,20). A helyszín közismerten a Kaukázusban lévő Ararát hegy. A tudósok szerint az ókori borkészítésre az egyik legjobb utalás az egy helyen nagy tömegben előkerülő szőlőmag, amely zárt környezetben szinte megkövesedve évezredekig megmarad. Ilyen leletek emberi lakhelyek közelében i.e. 6-7000 évvel ezelőtti időkből Grúziából származnak, közel a fent említett bibliai helyhez. Természetesen a genetikailag rendkívül képlékeny, jól alkalmazkodó és így rövid idő alatt megtelepedő szőlőnövény korai nyomai Törökország, Szíria és a Közel-Kelet egyéb területein is felfedezhetők, és ezt követően rövidesen – természetésének klimatikus körülményeitől függően – széles körben elterjedt.

Óegyiptom borászatáról számos relikvia (pl. falfestmények, tároló amforák, ivóedények) tesz tanúbizonyságot, és egészen pontos adatokat nyerhetünk róla az i.e. 1352-ben elhunyt Tutan-

hamon fáraó érintetlen sírjának feltárása során napvilágra került amforák felirata által is, amely a Nílus deltavidékét jelöli meg a borok termőhelyeként.

Valószínűsíthető, hogy az egyiptomi közvetítéssel Kréta szigetére átkerült ismeretek a virágzó minószi, majd a műkénéi kultúrán keresztül nagy szerepet játszottak a Peloponnészoszi-félsziget borászatának fellendítésében, majd a megerősödő városállamok (Athén, Sparta, Théba, Korintosz) igényeinek kielégítésében és a bor kereskedelmének növekedésében. Ez a kereskedelem lassan kiterjedt távolabbi vidékekre is.

A bor ugyan ismert volt már Itáliában, az etruszok magukkal hozták keletről a szőlőművelés tudományát, de a görögökkel való kapcsolat serkentően hatott a térség borászatára. A későbbiekben a rómaiak háborúival, térhódításaival, hatalmuk kiterjedésével a szőlőművelés rohamléptekkel terjedt szét az egész birodalomban a Földközi-tenger medencéjéből egészen Britanniáig.

A középkor gyakori háborúi és gazdasági nyomora visszavetette a borászat tündöklését, amelyet ez időben főként a katolikus egyház tartott életben, és amelynek liturgiájában nélkülözhetetlen szereppel bírt a bor. Ezt követően azonban a különböző piaci igények már nagyrészt világi termelőkkel újra lendületet adtak a bortermelésnek.

1851-ben, kezdetben a Bordeaux-i szőlőkben megjelenő gombás megbetegedés, a lisztharom, majd tizenkét évvel később a filoxéra (szőlőtetű) viharos gyorsasággal terjedt Európában. Az Amerikából átkerült kártevők az ültetvények 2/3-át elpusztították és csak mintegy 30 év után sikerült új, ellenálló alanyokra oltva megoldást találni ellenük, ám újabb évtizedekbe került a termelés helyreállítása.

Természetesen a szőlő és a borászat nem maradt meg csak Európában. Amerika felfedezésével gyökeret vert az Újvilágban is, és az 1500-as évek közepén már Chilében és Argentínában is megjelentek a szőlőültetvények. 1654-ben a holland gyarmatosítók meghonosították Dél-Afrikában, 1788-ban brit telepesek vitték be Ausztráliába, majd innen átkerült Új-Zélandra.

Hazánkban a régészeti leletek tanúsága szerint a Balaton környéki kelta településeken már az időszámítás előtti időkben folyt szőlőművelés és később a római időkben már komoly borászatról beszélhetünk. A honfoglalás után, főként a kereszténység felvételét követően jelentős fejlődés következett be, majd később az Itáliából, Burgundiából és a Rajna völgyéből betelepített rendi és világi szőlőművelők folyamatosan jobbították azt. A török hódoltság időszaka vallási okokból, a Habsburg-hatalom pedig vámkorlátozásaival visszavetette a termelést, azonban a hazánkat is érintő filoxéra vész utáni rekonstrukció, valamint a technikai és technológiai megújulás után a jellegzetes borvidégeink létrejöttével hazánk is a fejlett borkultúrával rendelkező országok sorába lépett.

### **3.2. A cognac, a brandy, az armagnac**

1494. Ebben az évben született Cognac városában az a gyermek, aki később I. Ferenc néven Franciaország királya lett, és e minőségében szülővárosának sókereskedelmi jogot adott. Az északi országokból a Charente folyó völgyében fekvő városkába érkező kerekedők a só mellett jelentős mennyiségű bort is vittek magukkal. Azonban idővel a bor hordónkénti ára

jelentős adókat vetettek ki, másfelől a hosszabb tengeri utakon romlott a bor minősége is. Ez arra sarkalta a kereskedőket, hogy a bort lepárolva szállítsák – majd később kétszeresen párolták – és az értékesítés előtt vízzel visszahígítva tegyék fogyaszthatóvá. Amikor a lepárolt bort a túltermelés, majd a háborús viszonyok miatt nem tudták értékesíteni, jelentős mennyiség tölgyfahordókban került tárolásra a dokkokban. Ezt követően, amikor hosszabb tárolás után ezeket a hordókat megnyitották, kiderült, hogy a párlat csodás aromájú itallá nemesedett. Megszületett az „égetett bor”, holland szóval „brandewijn”, amit német nyelvterületen brandtwein, később weinbrand, angol nyelvterületen brandy néven illettek. Idővel számos országban állítottak elő hasonló italt, azonban Franciaországon belül egy terület terméke kiemelkedő minőséget foglalt el ezen italok között, amelyet külön néven említettek. Ez a Cognac.

Cognac városa az Atlanti-óceán partvidékén Párizstól 465 km-re található, megyeközpont. A körülötte található szőlőültetvények területét hat szigorúan körülhatárolt körzetre tagolták és csak az innen származó italok használhatják a cognac megnevezést: azok is csak abban az esetben, ha megfelelnek a szigorúan meghatározott gyártási és tárolási kritériumoknak. A cognac „testvére” a másik francia borpárlat, az armagnac. Története régebbi időkre nyúlik vissza. Születését 1411-re teszik, de hosszú ideig csak a helyi fogyasztást szolgálta, mivel termőterülete, a Bordeaux és a Pireneusok közé eső dél-nyugat franciaországi terület távolabb esett a fő közlekedési útvonalaktól. Termőterülete három körzetre korlátozódik és előállítását a cognachoz hasonlóan szigorú előírások szabályozzák. A cognactól eltérően a bort egy ideig törkölyön tartják és csak egyszeres lepárlást alkalmaznak, ezáltal gyümölcsösebb, aromásabb íz jellemzi.

### **3.3. A calvados**

A calvados Franciaország észak-nyugati területének híres almaborpárlata, amelynek neve egy hajó emlékét idézi fel. 1588-ban az angoloktól elszenvedett vereség után II. Fülöp spanyol király híres armadája menekülni kényszerült és a viharban egyik fregattja, az El Salvador Normandia partjainál hajótörést szenvedett. A nép nyelvén a partszakaszt ettől kezdve „el calvador”-nak hívták, amely rövidesen „le calvados”-ra módosult. Ezt 1790-ben hivatalosan is elfogadták az érintett tartomány megnevezésére, amit a környéken készített ital is örökölt.

A régió híres ősi almatermő vidék, már a VIII. században írásos anyagokban említik. Egy 1553-ból származó leírás említést tesz arról, hogy fellendült az almabor készítése és annak lepárlása. 1700 körül létrejöttek az ital gyártására az első céhek és ez beindította a calvados karrierjét, amelynek aranykora akkor következett be, amikor a filoxérajárvány végigpusztította Európa szőlőültetvényeit. 1942-ben az ital védettséget kapott, a calvados megnevezést – hasonlóan a cognac esetében alkotott szabályozáshoz – csak jól körülhatárolt területen termelt, meghatározott szabályok szerint készült termékekre szabad használni. A Remarque regényeiből híressé vált Cafe Calva napjainkig népszerű a franciák között – de tágabb körben is –, mivel az ital néhány cseppje csodálatos ízeket bont ki a feketekávéból.

### **3.4. A csemegebor**

A csemegebor megnevezés több ital gyűjtőneve, amelyek hibátlan, jó minőségű borokból készülnek oly módon, hogy a borhoz magas alkoholtartalmú borpárlatot, netán sűrített



vagy töményített mustot adnak és esetleg karamellel vagy karamellizált sűrített musttal ízesítik. Ezt követően sajátos körülmények között hosszabb ideig érlelik. Híresebbek csemegeborok a következők:

### **Sherry**

A föníciaiak i.e. 1000 körül vitték be a borászat tudományát az Ibériai félszigetre, így a spanyolországi Jerez városának környezetébe is. Később i.e. 200-tól a rómaiak, majd 711-től a mórok uralták a vidéket és fejlesztették tovább a szőlőművelést és a borkészítést. Ekkor – az arab név latinosa a átírása szerint – Sherish-nek nevezték a várost, amelyből származtatható a Sherry megnevezés (de a város neve is).

A sherry készítése során a bort erjedés után tölgyfahordókba töltik, majd alkoholtartalmát borpárlattal 15-20%-ra erősítik és az oxidációs folyamat lezajlása céljából levegőréteget hagynak a hordóban. Ekkor a bor felületén egy nemes élesztőhártya (ún. flor) képződik, amely jelentősen befolyásolja annak tulajdonságait. A sherryk végső tulajdonságait, egységes minőségét a fiatalabb és az érettebb borok sajátos keverésével (ún. solera-rendszer) alakítják ki. A teljes folyamat legalább három évig tart.

A sherry a XVI. század végére már egész Európában ismert volt. Amikor Sir Francis Drake elfoglalta Cadiz városát, hadiszákmányként közel 3000 hordónyi sherryt vitt magával Angliába. Az ital rendkívüli sikert aratott. Ez időben számos brit család vett szőlőbirtokot Jerez környékén és a sherry szinte nemzeti italuk lett. Shakespeare 1597-ben állította színpadra a kövér, nevetséges, élősködő, gyáva és hazug, de egyben egyik legszeretreméltóbb figuráját, Sir John Falstaffot, aki szinte mást nem is iszik csak sherryt. Az ital kedveltsége napjainkig változatlan.

### **Portói**

Az észak-portugáliai Douro folyó vidékén, Portó városától mintegy 50-100 km-re lévő borvidék híres bora. 1678-ban kitört az angol-francia háború. Az angoloknak a korábban Bordeaux-ból beszerzett borok helyett új forrást kellett keresniük. Ez lett a portói vidék. A hosszú hajóúton azonban a bor megecetesedett, ezért ennek megakadályozására borpárlattal „megerősítették”. Így született meg a portói bor. A későbbiekben a különféle eljárásokkal (pl. gyakran már az erjedésben lévő musthoz adják a párlatot) és hosszabb érlelési idővel sajátos típusait alakították ki.

### **Madeira**

Az Afrika észak-nyugati partjaitól 600 km-re az Atlanti óceánban fekvő Madeira szigetének jellegzetes bora. Létrejött a véletlennek köszönhető. A hajósok megfigyelték, hogy a hosszabb tengeri utakra magukkal vitt bor a visszaútra a hajófenék meleg fülledtségében teltebbé, érettebbé, zamatosabbá vált. Ezt abban a korban nagyobb mennyiségnél úgy próbálták elérni, hogy a kész bort házak padlásán érlelték, és hogy stabilizálják szesztartalmát, borpárlattal növelték. A próba sikerült, és napjainkra (nyilvánvalóan idővel további finomításokkal) már üzemi körülmények között készül a kiváló termék.

### **Marsala**

Szicília nyugati részén található kikötőváros, környéke kiváló szőlőtermő terület. Amikor John Woodhouse hajója 1770-ben viharba került, a város kikötőjében talált menedéket, és távozásakor magával vitt a környék borából Angliába. Kis idő múlva egy borászatban jártas

emberrel tért vissza és szőlőbirtokokat vásárolt. Borása a sherryk esetében alkalmazott solera-érlelést alkalmazva állította elő borait, és megteremtette a későbbi modern eljárások alapját.

### 3.5. A gin

Az orvostudomány „terméke”. 1572-ben dr. Sylvius (polgári nevén: dr. Franciscus de la Boé) a németalföldi Leiden város egyetemének tanára vízhajtóként borókéval és különféle fűszerekkel ízesített alkoholos italt készített. Az ital nem csak mint gyógyszer lett népszerű. Angol katonák magukkal vitték a szigetországba, miközben neve geneverről (a boróka holland neve: jenever) ginre rövidült és ezen a néven ismerte meg a világ.

Orániai Vilmos, aki II. Máriával kötött házassága révén került Anglia trónjára, annak érdekében, hogy gátat vessen a francia cognac terjedésének, a gin térhódítását szorgalmazta. Azonban elszabadult a pokol. A gin mértéktelen fogyasztása olyannyira erkölcsi romlással járt, hogy 1736-ban már törvénnyel kellett tiltani a forgalmazását.

A XVIII. századra Anglia világbirodalom lett és ahova a tengerészek eljutottak, oda a gint is vitték magukkal: Észak-Amerikától Ausztráliáig immár jó minőségű, finomított italként szálították ezt a portékát. Megszületett a gin-tonik, amit trópusi állomáshelyeken a malária elleni napi kininadag elfogyasztására kreáltak. A Hollandiából származó ital igazi népszerűségét Angliában érte el.

Az Egyesült Államokban az 1920-as években, a szesztilalom idején vált igazán népszerűvé, mivel könnyen lehetett előállítani, de a későbbiekben is része maradt az amerikai italkultúrának. Napjainkban legelhivatottabb fogyasztóit Spanyolországban találjuk, itt a legmagasabb az egy főre jutó fogyasztás.

### 3.6. A likőr

A likőrök története ködbe vész, hiszen az alkoholos italok ízesítése ősi időkre nyúlik vissza. A valós kezdet azonban a XIII. századra tehető, amikor a katalán származású Arnoldus Villanovanus (eredeti nevén: Arnoldó Bachnonel), korának híres alkimistája, aki a pápa orvosának is vallhatta magát, különféle elixíreket és gyógyszerkészítményeket állított elő alkoholos lepárlással, amihez fűszernövényeket használt és mézzel ízesítette azokat, azaz jellegében a mai likőröknek megfelelő italokat készített.

Ahhoz, hogy a likőrgyártás jelentős méreteket öltjön, szükségszerű volt a nád-, és répacukorgyártás iparszerű kialakulására. A finomított, tiszta cukor előfeltétele volt a jó minőségű likőr készítésének. Ennek teljesülésével sorra alakultak a nagy likőrgyárak.

Hazánkban 1839-ben Braun Lajos alapította az első vállalkozást likőrgyártásra, röviddel később megalakult a Zwack cég, majd több kisebb-nagyobb üzem szerte az országban.

### 3.7. A pálinka

A pálinka – napjaink megfogalmazásával – erjesztett gyümölcsök lepárlásával készülő gyümölcspárlat (ide soroljuk a törkölypárlatot is). 2004 óta eredetvédett: a „pálinka” megne-

vezéssel csak Magyarországon és néhány osztrák tartományban készített termék hozható forgalomba.

Hazánkban az első párlat, amelyről említés történik, 1332-ből ismert. Erzsébet királyné, Károly Róbert feleségének köszvényét egy Aqua vitae reginae Hungariae nevű, valószínűleg rozmaryngos borpárlattal kezelték. Ezt követően 1438-ból Bártfa város számadó könyvéből ismert adat arra nézve, hogy „iparszerűen” borpárlatot készítettek, és egy évvel később Pozsonyból is van utalás borleparlásra.

A párlatok jelölésére az „égetett bor” kifejezés volt használatos és feltételezhetően ezek valóban borok párlatai voltak, de ezt a megnevezést használták később gabonák és gyümölcsök párlataira is. Az etimológiailag szlovák eredetűnek tekinthető pálinka szó először 1630-ban jelent meg írásos formában: egyértelműen még gabona alapanyagú párlatra utalva. Gyümölcsből jelentős mértékben csak később történt pálinka főzése, az erre történő első biztos utalás 1658-ból származik.

Kezdetben a szeszleparlás a sörgyártáshoz kapcsolódott és ún. serházakban történt. A két gyártást az erjedésen alapuló technológia és az kötötte össze, hogy a maláta mindkét célra felhasználható volt.

A párlatok előállítását szinte a kezdetektől szabályozták, főként helyi rendeletekkel. Az első országos törvény 1695-ből ismert, amely a jobbágyok pálinkafőzésének tilalmáról szólt, és ezt két évvel később a nemesekre is kiterjesztették. A XVIII. század nagy gabonahiányos időszakában Mária Terézia megtiltotta a gabonából „égetett bor vagy sör főzését”, majd 1789-ben helytartótanácsi rendelet hirdette, hogy „búzából nem szabad pálinkát főzni, de gyümölcsből, seprőből és vermelt törkölyből igen”.

Egyre inkább megfigyelhető, hogy a városok, nagybirtokok, uradalmak esetében a bevétel jelentős része szeszfőzésből adódik, amely lassacskán különvált a sörfőzéstől. 1836-ban alakult meg Pesten az ecet- és pálinkafőzők első önálló céhe, majd három évvel később Budán egy hasonló szerveződés. A céhesedéssel párhuzamosan rohamos fejlődés történt a lepárlási technológiák terén is, amely egyre nagyobb szeszgyárak létesítését vonta maga után. 1839-ben jött létre a Braun testvérek gyára, 1861-ben Óbudán alakult szeszfőzde, amely a modern idők kezdetét jelentette (Balázs, 1998).

### 3.8. A pezsgő

A legenda szerint Don Perignon, a hautvillers-i Szent Benedek rendi apátság pincemestere karácsony közeledtével egy általa eltett üveg borral kívánta megkínálni rendtársait. És amikor megkóstolta a még teljesen ki nem erjedt cukrot tartalmazó nedűt, meglepetten kiáltott fel: „[a] csillagokat iszom”. Ezt a pillanatot tartják a pezsgő megszületésének.

Domitianus császár 92-ben az Itáliai-félsziget borainak védelme érdekében a francia szőlőskertek nagy részén is kiírtatta a szőlőültetvényeket. Rendeletét Probus császár 280-ban törölte el, ettől kezdve újult erővel indult fejlődésnek a borkultúra és ennek során kiemelkedett Champagne tartomány, amely a fent említett apátságnak is otthont adott. Perignon – aki 29 éves korában lett az apátság pincemestere és 1715-ben bekövetkezett



haláláig 47 éven keresztül töltötte be e tisztséget – a pezsgőtől függetlenül is számos újdonságot vezetett be a borászatban. A jobb minőség elérése érdekében ő háziasította először a borokat (napjainkban: cuvée) és leírta azt is, hogy hogyan lehet kék szőlőből fehér bort előállítani. A pezsgőkészítés szempontjából az ő találmánya a vastag falú palack és a parafadugó használata.

Természetesen a pezsgő mai formájának megjelenéséig számos technológiai kérdést kellett megoldani. Jean-Antoine Chaptal, a Montpellier-i Mezőgazdasági Egyetem tanára a cukor megfelelő adagolásának kidolgozásával megoldotta a keletkező szénsavmennyiségnek a szabályozását, amelyet M. Francois patikus 1836-ban tovább finomított. Az addig szokásos dekantálás helyett 1813-ban alkalmazták először a degorzálást, a seprő dugóra rázását és ráfagyasztás utáni eltávolítását. Az 1820-30-as években megjelentek a dugaszoló gépek és ez idő tájt kezdődött a dugórögztítő kosarak alkalmazása is.

A pezsgőkészítés tudományának ismerete idővel kikerült a kolostorok falain túlra: 1729-ben létrejött az első Champagne ház, a Ruinart, 1743-ban megalakult a Claude Moët, 1772-ben a Philippe Clicquot és sorra a többi – néhány napjainkig is híres – pezsgőház.

Franciaországon kívül csak 1820 táján kezdett a pezsgőgyártás terjedni, elsősorban Németországban a kitűnő rajnai, türingiai és moseli borok feldolgozásával.

Magyarországon Schönbauer Mihály és Fischer János alapította az első pezsgőgyárat 1825-ben Pozsonyban. Ugyanebben a városban létesült 1835-ben az Esch és Tsa., majd 1842-ben a Palugyay és Fia cég. Az első pesti üzem Hölle Márton józsefvárosi borkereskedő nevéhez kötődik 1852-ből, majd 1876-ban kezdődött a termelés a pécsi Littke cég üzemében. A hazai pezsgőgyártás legjelentősebb központja az 1880-as években Budafokon jött létre. Itt alapította cégeit 1882-ben a Franciaországból magával csábított szakemberekkel Törley József. Az ő cégéből önállósodott 1886-ban a Francois testvérpár; a két cég vetélkedése Európa-szerte ismertté tette a magyar pezsgőt és megalapozta annak hírnevét.

### 3.9. A rum

A rum történetének kezdetét egyes adatok az ókori Kínával vagy Indiával hozzák összefüggésbe, és Marco Polo is ír a mai Irán területén tett utazásairól szóló feljegyzésében „egy nagyon jó cukorból készült borról”. Az igazi kezdet azonban későbbre datálható.

A rum története szorosan összefonódik a cukor történetével. A cukornád őshazája Délkelet-Ázsia, innen jutott el Ázsia és India területére, majd arab közvetítéssel a Közel-Kelet és Észak-Afrika tájaira és attól keletebbre is. Kolumbusz második amerikai útja során, 1493-ban vitte magával a Karib-tengeri térségbe, ahol kitűnő élőhelyre talált. Rövidesen Brazília is megismerte az új növényt.

A meginduló cukorgyártás során visszamaradt, szirupszerű, de még jelentős mennyiségű cukrot tartalmazó mellékterméket neveztek „melaza”-nak, azaz melasznak. Megfigyelték, hogy ha ez vízzel felöntve a napon marad, akkor megerjed, és ezt lepárolva élvezetes ital nyerhető belőle. Richard Ligon angol író Barbadoson töltött időszakáról beszámolva 1651-ben tesz említést először az italról, amit „forró, pokoli és rettenetes likőr”-ként említ.

A rumot a helyi lakosok kezdetben gyógyszerként alkalmazták, majd árusítani kezdték a kikötőkben állomásozó hajókra. 1665-ben a rum hivatalosan is teret nyert a hajókon, amikor William Penn admirális a tengerészek söradagja helyett – amelyet a hosszabb hajóutakon megposhadó víz helyett kaptak – rumot osztott a legénységnek. A rum fogyasztása azonban sokszor túlzott mértékűvé vált és a legénység szertelen viselkedését eredményezte, így a Tengerészeti Haditanács 1731-ben hivatalos fejadagot határozott meg (kb. 2,5 dl naponta) két egyenlő részre osztva. A későbbiekben a fejadag mennyiségében és formájában is többször változott (vízzel hígították, citromot adtak hozzá, a tea is beépült az adagba), ám hosszú ideig fennmaradt; a Royal Navy 1970. július 31-én törölte el a szinte rítussá vált fejadag osztását.

A rum a XVII. század második felében virágzó exportcikké lett, valamint részévé vált a kalózkodásnak és a rabszolga-kereskedelemnek is. A későbbiekben a helyi függetlenségi háborúk, a whisky növekvő piaci megjelenése, az európai cukorrépából történő gyártás miatt a cukor iránti kereslet csökkent, így a cukorgyártás hanyatlani kezdett, majd a szeszgyárak termelése is visszaesett. Mindezek ellenére a rumgyártás központjának napjainkig a Karibi-térség tekinthető.

### 3.10. A sör

Különféle tárgyi emlékek Mezopotámiába, a mai Irán területére teszik a sörkészítés kezdetét. Az időpont az i.e. V. századra tehető. Ur városából származik a párizsi Louvre-ban őrzött Monument Bleu, amely írásos és rajzos formában kőbe vésve mutatja a Nin-Hara istennő számára készített söráldozatot. Azonban Szudán területén végzett ásatások során is kerültek elő olyan edények, amelyekben a sör maradványai voltak kimutathatók. Mindez arra mutat, hogy a sörkészítés mestersége rövid idő alatt gyorsan terjedt az ókori civilizációkban és közülük főként Egyiptomban talált otthonra. Papirusztekercsek írásos emlékei, sírkamrák díszítései és számos ásatásból előkerült tárgy tanúskodik arról, hogy a sör készítése és fogyasztásának élvezete része volt az egyiptomiak mindennapjainak, részben abból adódóan is, hogy az ivóvíz gyakran szennyezett volt. Természetesen az egyiptomiak söre kevés hasonlóságot mutatott napjaink italához. Ők a csíráztatott, kiszárított gabonát megőrölték, sűrű kenyeret sütöttek belőle – amelyet gyakran fűszerekkel, gyümölcsökkel ízesítettek –, ezt agyagkorsókba aprítva felöntötték vízzel és néhány napig erjedni hagyták, majd szűrték és az így kapott italt fogyasztották élvezettel.

A rómaiak és a hellének is ismerték a sört, azonban a barbárok italának tartották, ebből következőleg ezeken a területeken a sör nem tudta megtörni a bor hatalmát. Az északabbra eső területeken azonban, ahol az éghajlat nem igazán kedvezett a szőlőművelésnek, szintén teret nyert a sör. A sor a gallok és a germánok kedvelt itala volt, majd eljutott Skandinávia és Anglia vidékére is.

Közben a sör készítésének technológiája is jelentősen módosult: a gabonát pörkölték, a sörlét főzték. Az igazi áttörés azonban a középkorban következett be, amikor a kolostorokban is polgárjogot nyert a sörkészítés. A szerzeteseket az is sarkalta, hogy „ami folyékony, az nem töri meg a böjtöt”, ezért fogyasztották akkor is, amikor szilárd táplálékot nem vehettek magukhoz. Ők kezdték használni a komlót a sör ízének finomítására, ami az egyik legjelentősebb lépés volt a mai értelemben sörnek nevezett ital kialakulásában.

Az idő előrehaladtával egyre terjedt a házi sörkészítés is, később pedig a nagy gyakorlatra szert tett mesterek céhekbe tömörültek. Az egyre nagyobb kereslet azonban gyakran silány termékek gyártásához vezetett. Ezért mérföldkövet jelentett a sör történetében az 1516. április 23-án IV. Wilhelm bajor herceg által kihirdetett „Sörtisztasági törvény”, amely előírta, hogy a sör gyártásához csak malátát, komlót és vizet szabad felhasználni – természetesen az élesztő mellett (amelynek szerepét csak jóval később, az 1822-ben született Louis Pasteur tisztázta).

Magyarország területén már a honfoglalás előtti időkből vannak adatok arról, hogy gabonából erjesztett italt készítettek. A sörkészítésre utaló első írásos emlék a Pannonhalmi Főapátság levéltárában található és 1152-ből származik: e szerint egy gazdag család aszszonya úgy rendelkezik, hogy halála után „seres tor tartassék”. A hazai sörkészítés a török hódoltság idején háttérbe szorult, azonban azt követően bajor sörfőző mesterek betelepülésével virágzásnak indult. Az 1840-es ipartörvény adófizetés mellett szabaddá tette a sör behozatalát, készítését és kereskedelmét, így teret nyitott a további fejlődésnek. Az első nagyobb sörfőzdét 1844-ben Schmidt Péter építette Pesten, a kőbányai kőfejtő elhagyott területén. 1862-ben az osztrák Anton Dreher megvásárolta a Kőbányai Sörház Társaság üzemét és jelentős fejlesztéseket hajtott végre, így Dreher méltán tekinthető a hazai iparszerű sörgyártás atyjának. Közben sorra nyíltak jelentős sörgyárak Nagykanizsán, Pécsen és Sopronban, amelyek napjainkig ezen városok sörgyárainak alapját képezik.

### 3.11. A tequila

A legenda szerint az aztékok gonosz istennője, Tiztimitl felfalta a fényt, sötétbe borította a földet emberáldozatokat követelve a bennszülöttektől. A hős ifjú, Quetzalcoatl felment az égbe, hogy megküzdjön a démonnal, azonban meglátta Tiztimitl unokáját, a gyönyörű Mayahuel és belészeretett. Vele tért vissza a földre, hogy együtt élhessenek. Tiztimitl azonban üldözni kezdte őket, így menekülni kényszerültek. Fákka változtak és közvetlenül egymás mellett éltek: amikor a szél fúj, cirógatták egymást leveleikkel. A gonosz istennő azonban megtalálta őket és elpusztította unokáját. Az ifjú eltemette szerelmét, felszállt az égbe és végzett a gonosszal, visszaszerezte a fényt, de fájdalma nem enyhült, éjjelente kiment kedvese sírjához. A többi isten megsajnálta, a síron pedig egy különleges növényt keltettek életre. Ha Quetzalcoatl ihatott a növény elixírjéből, akkor a lelke megnyugodott, fájdalma enyhült. Így kapta az istenektől ajándékként az emberiség a kék agavét.

Az aztékok már a spanyol hódítás előtt készítettek mámorító italt az agavé megerjedt levéből, amelyet „octli”-nek neveztek, a spanyolok pedig „plaque”-ként hívták ugyanezt az italt. A készítmény valójában agavébornak tekinthető és napjainkig sok helyen isszák. A hódítónak azonban alacsony alkoholtartalma és furcsa íze miatt idegen volt, ezért párlatot készítettek belőle – így született meg a nemes párlat elődje.

A modernkori tequila születését 1758-ra teszi az italtörténelem, amikor José Antonio de Cuervo hatalmas földbirtokot vásárolt Jelisco tartományban és kiterjedt ültetvényeket létesített, valamint ezzel együttesen IV. Károly spanyol királytól megkapta az ital gyártásának és kereskedelmének jogát.

Az ital előállítását ma már szigorú előírások határozzák meg: legalább 51% kék agavéból és Jelisco tartományban néhány szigorúan körülhatárolt régióban készülhet kétszeres lepárlással, alkoholtartalma 38-55%.

Az a párlat, ami nem felel meg a fenti leírásoknak, mezcal néven forgalmazható, amelyek között szintén lehet kiváló minőségű. Bizonyos mezcalmárkák palackjában előfordul egy hernyó (gusano), amely az agavé növényen élő egyik lepke lárvája és az ital egzotikumát hangsúlyozó marketing-fogás. (Napjainkban már inkább csak kommersz italokban lelhető fel).

### 3.12. A vodka

A vodka az északi népek itala. Olyan tájon született, ahol a hagyományos nemes italok alapanyagai, a szőlő és a gyümölcsök klimatikus okok miatt nem álltak rendelkezésre. Az emberi lelemény azonban más erjeszhető alapanyagokra talált: ezek a rozs, árpa, búza, kukorica, burgonya vagy egyéb magas szénhidrát-tartalmú növényi rész.

Nevét az orosz voda illetve a lengyel woda szavak kicsinyített képzővel ellátott, becézett alakjából kapta, így vizecskét (vagy kicsi vizet) jelent. A „szülő” büszke címéért is ez a két ország verseng. Legtöbbször úgy gondolják, hogy orosz ital, azonban születésének pontos helyét nem lehet biztonsággal állítani.

Lengyelországban már egészen a régi időkből ismert az, hogy készítettek magas alkoholtartalmú italt, de oly módon, hogy az italban lévő vizet kifagyasztották, amely révén az így kapott jeget kivéve sikerült az alkohol mennyiségét jelentősen növelni a visszamaradt italban. Később ismertté vált a lepárlás technológiája, amellyel egyre jobb minőségű italokat sikerült előállítani. Az 1500-as évek kezdetétől már jelentős vodkagyártásról ismerünk adatokat, főként a krakkói és a poznańi területről.

Oroszországból már a XII. században említést tesznek egy magas alkoholtartalmú italról, amely azonban nem tekinthető a mai ismert vodka elődjének, hiszen a lepárlás csak a XV. század második felében vált általánosan ismertté ezen a tájon.

Napjaink vodkája „különc” a párlatok között, hiszen a párlatoknál a legtöbb esetben a gyártás során arra törekcsenek, hogy minél több íz-, illat- és zamatanyag kerüljön a lepárolt italba. Ezzel szemben a vodka esetében az a cél, hogy minél tisztább elegyet sikerüljön előállítani, a lepárlás után a benne maradt „szennyezéseket” különféle szűrési eljárásokkal igyekeznek a minimálisra csökkenteni (ezért sokan idegennek tartják a vodka esetében azok utólagos ízesítését – bár a piac vevő rá).

A vodka az északi országok kivételével viszonylag későn, csak a XX. század elején kezdett teret hódítani Európában, amikor az orosz arisztokrácia jelentős része nyugatra emigrált. A Szmírnov család egyik sarja 1934-ben találkozott Párizsban egy Amerikában élő orosz emigránsnal és közös üzemet létesítettek. Az 1940-es években a licenc átkerült az Egyesült Államokba, azonban a White Whisky kezdetben nem aratott nagy sikert, de a mintegy negyven évvel később betörő skandináv vodkák hatására kedveltsége szárnyalni kezdett, így méltó társává vált az aromásabb italoknak.

### 3.13. A whisky, whiskey

Whisky vagy whiskey? Kimondva ugyanúgy hangzik: a kiejtés az írásmódban meglévő egy betűnyi eltérést egybemossa. A különbség a hagyományban rejlik. A Skóciában és Kanadában gyártott termékeket whisky, az amerikai és ír származásúakat whiskey írásmóddal forgalmazzák a kezdettől egészen napjainkig. A szó maga a skót-gall eredetű – és az uisge beatha (az élet vize) szóösszetétel első tagjának torzulásával alakult ki.

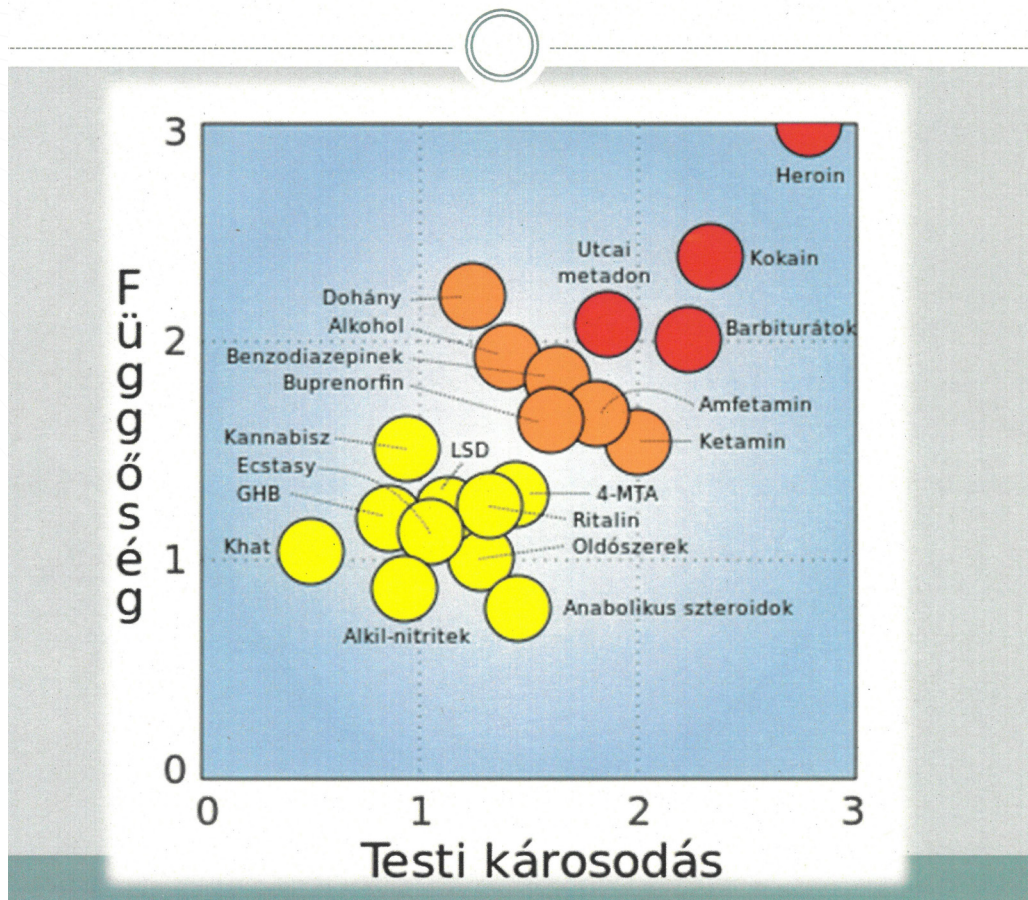
A whisky történetének pontos kezdete nem ismert. A lepárlás technológiáját ír misszionáriusok vitték be a Brit-szigetekre és valószínűleg ők készítették az első gabonapárlatokat is. A legkorábbi írásos feljegyzés azonban Skóciához kötődik 1494-ből, amikor is a Királyi Államkincstár egyik iratában IV. Jakab királytól származó feljegyzés szerepel maláta rendelésére az „élet vize” készítésének céljára.

Az ital kezdetben kolostorokban készült, a szerzetesek gyógyhatású italként párolták. A XVI. században a kolostorok egy részének feloszlását követően az ital készítésének tudománya ismertté vált a gabonát termelő gazdák számára is. A whisky fogyasztása a skótok életének részévé vált. Az Edinburgh-ban működő felcserék és borbélyok céhe 1505-ben megkapta a törvényhozástól az ital gyógyászati célra történő előállításának a jogát. Ettől függetlenül terjedt azonban a házi főzés is, és amikor ez meghaladta a saját szükségletekre szolgáló mennyiséget, lassan beindult az ital kereskedelme. A whisky növekvő népszerűségének hatására 1644-ben bevezették a szeszadót, 1707-ben – Skócia és Anglia unióját követően – az adórendszert jelentősen szigorították. Ennek hatására a lepárlók titokban működtek és teret nyert az illegális főzés és a csempészet. 1823-ban IV. György király csökkentette az adóterheket, de engedélyhez kötötte a whisky lepárlását és kereskedelmét. A technológia fejlődésének hatására rövidesen létrejöttek a jószerint napjainkig híres nagy lepárlóüzemek, a termelés folyamatosan növekedett, amelynek további nagy lendületet adott, hogy az 1880-as években az európai szőlőültetvényeket elpusztító filoxérajárvány miatt kieső cognac és brandy szerepét a skót whisky vette át.

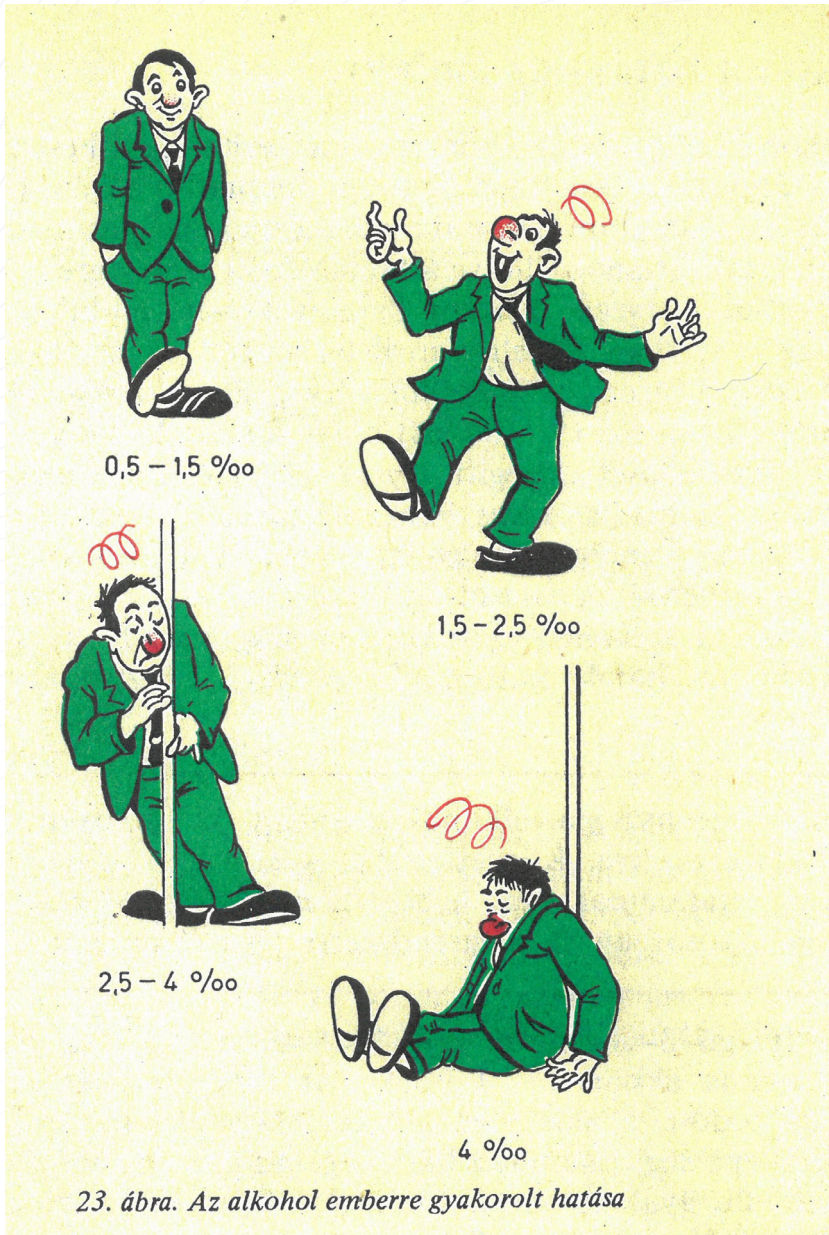
Az ital lassan meghódította a világot. Skót vasútépítők 1865-ben lepárlóüzemet létesítettek Kelet-Indiában, 1867-ben Új-Zélandon, majd nem sokkal később Ausztráliában épült üzem. 1920-ban egy Japánba skót feleségével visszatérő diák először a Santory cégnél, majd saját céget alapítva dolgozott a whisky előállításán, ily módon segítve az ital távol-keleti meghonosítását. Az igazi térhódítás azonban az amerikai kontinensre következett be. Angolszász telepesek vitték be magukkal a gyártás tudományát a kontinensre, és Pennsylvaniában és Marylandben létesültek az első lepárlóüzemek, majd Kentucky vált a lepárlás fellegrárává, ahol a környéken bőséggel termő kukoricát is felhasználták a gyártáshoz. Napjainkra az Egyesült Államok lakossága vált az ital egyik legnagyobb fogyasztójává (Kádas, 2015).



# A drogok veszélyességi skálája



1. ábra. A drogok veszélyességi skálája



2. ábra. Az alkohol emberre gyakorolt hatása  
(Kádas és Zimányi, 1997)

## Irodalomjegyzék

- Balázs, G. (1998). A magyar pálinka. Budapest, AULA Kiadó.
- Kádas, L. (2015). Nékülözhetetlen italok a gasztronómiában. Budapest, Kossuth Könyvkiadó.
- Kádas, L. és Németh, M. (2010). Táplálkozást. Budapest, Dual Kiadó.
- Kádas, L. és Zimányi, A. (1977). Vegyesbolti áruismeret II. Budapest, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.
- Lugasi, A., Blázovics, A., Dworschák, E. és Fehér, J. (1997). A vörös borok cardioprotektiv hatásáról irodalmi adatok tükrében. Orvosi Hetilap, 138(11), 2051.
- Lugasi, A., Blázovics, A. és Fehér, J. (1999). Magyar vörösborok in vitro antioxidáns tulajdonságai. Orvosi Hetilap, 140(37), 2051.
- Nutt, D., King, L. A., Saulsbury, W. & Blakemore, C. (2007). Development of a rational scale to assess the harm of drugs of potential misuse. The Lancet, 369, 1047.
- Wunderlich, L. és Szarka, A. (2013). A biokémia alapjai. Budapest, Typotex Kiadó.