

A fröccs

avagy a mértékletesség erényének gyakorlása a borivóknál, továbbá ennek változatai a magyar kultúrában, az antik világban és szomszédainknál

„Magyar ember – még ha sváb is – bort iszik”

A családom idősebb tagjaitól tanult és általam sokszor idézett mondás követendő példaként áll előttem. Magyarországon – és ha odafigyelünk, Bián és Torbágyon is – jó és finom borok vannak, amelyek vidámíthatják az ember szívét és felüdíthetik testét-lelkét. De a színbor – nem is beszélve kései mesterséges rokonától, a pezsgőborról – csalóka ital, először valóban frissít, több pohár után viszont már elbágyaszt, részegít. Nem véletlen, hogy az emberek már régóta a szénsavas forrásokkal (borvíz, csevice) hígították mindennapi italukat, hogy bátran élvezhessék a bor fanyar ízét, és mégse essenek a részegség vétkébe, hírébe. Sokan azonban nem jutottak hozzá ezekhez – távol lévén az ilyen forrásoktól, és a szállítás költségeit sem vállalhatták – a kútvizet pedig sokszor rosszak voltak. Számukra jelentett megoldást Jedlik Ányos bencés szerzetes, pesti egyetemi fizikaprofesszor egyik találmánya, a szódavíz készítésének eljárása. Azt tartja a hagyomány, hogy a főtí Fáy asztaltársasághoz Jedlikkel együtt tartozó Vörösmarty Mihály Fóti dalának kezdősora már emiatt szól így: „Fölfelé megy borban a gyöngy”, ha itt a bor gyöngye a fröccs széndioxid-buborékja. Akár így volt, akár nem, e találmány hamar elterjedt, és rá egész iparág alakult, a szódásoké. Nálunk is többen újták ezt a mesterséget, részben még őrzik pozíciójukat a műanyag palackozású, tévesen ásványvíznek nevezett nagyüzemi termékek nagyobb elterjedése ellenére.

Magam a szódavízzel hígított boritalnak azt a változatát kedvelem, amely egy deci bor és két deci szódavíz elegye, és amely *hosszúlépés* névre hallgat. A fröccs, Kárpát-medencei német-oszt-rák nevén *spriccer* (r Spritzer) alapesetei azonban a *kisfröccs* (egy deci bor, egy deci szóda) és a *nagyfröccs* (két deci bor, egy deci szóda). A *kisfröccs*öt Draveczky Balázs szerint „fütyty”-nek is hívták, „mert egy fütytre ihatta meg a szomjazó”. A *nagyfröccs*öt „hajtás”-nak, míg ellentétét, a *hosszúlépést* „fordított”-nak is nevezték.

A bor és (szóda)víz meghatározott arányú keverékének másik csoportja a városi lakásviszonyokkal áll összefüggésben. Alapesete a *házmester* (három deci bor, két deci szódavíz), a fél liternyi ital további, rang szerinti változatai: *tömbházmester* (eredeti nevén *háziúr*): négy deci bor, egy deci szóda, *viceházmester*: két deci bor, három deci szóda, *lakófröccs*: egy deci bor, négy deci szóda.

Sokan használták a csattal záródó, például kristályvíz vagy más forrás-, illetve gyógyvizek palackozására használt üvegpalackokat, így pl. mi is a kapálásra vittük magunkkal innivalónak csatos üvegben másfél liternyi fröccsöt, hosszúlépéshez hasonló (egy-kettő) arányban keverve. (Természetesen ki-ki maga igénye szerint változtathatta a keverési arányokat az erősen elterjedt palackfajtá-



Ahol a fröccs készül: Az egykori Ürestarisznya csárda 1925-ben (*Willinger M.)



Palovics István „Magyar” bort mér a Magyar kocsmában 1950 k.

ban!) Az „általánosan ismert” csattos keverési aránya egy liter bor, öt deci víz.

Kelemen Gáspár elmondása szerint az '50-es évek végén, illetve a '60-as évek elején kedvelt ital volt a biai focisták között a „mafla”. Mi is volt ez az ital? Sötét színű borosüvegbe töltött 6–7 dl bor és hozzá 3–4 dl szóda. A focimeccsek végén a társaság leballagott Lipka Sanyi bácsi vendéglőjébe, és a mellékszobát elfoglalva Sefcsik Feri bácsi megkérdezte, hogy mit isztok fiúk, mire mi: „Feri bácsi, ha itt van a kis pénzeszsák, hozzon nekünk pár maflát!” (Feri bácsi volt a BSE – Biai Sport Egyesület – pénztárosa.) Néhány „mafla” elfogyasztása után vidám éneklésre váltott a társaság ünnepele a győzelmet, vagy vígan feledve a vereséget. Draveczky szerint a mafla 0,5 liter bor és ugyanannyi szódavíz keveréke, a *lámipás* pedig 1,5 l borba öntött 0,5 l szódavíz.

Szélsőségek is voltak: a *Krúdy-fröccs*öt egyesek kilenc deci borhoz egy deci szódának ismerik, mások fél liter borhoz fröccsentett pici szóda elegyét azonosítják a névvel. A *sóher fröccs* egyesek szerint a lakófröccsrel azonos, míg más vélemények a kortynyi borral ízesített fél liter szódát ismerik ezen a néven.

„Egy kadar fröccs és egy sós percc...”

A fröccs általában könnyű, száraz (savanykás) fehérborokból kevertetik, de sokan isznak rozé- vagy sillerborokból készült

Ahol a szikvíz készült, Kummer Ferenc üzeme



(Mózer)

Szikvizet szállít télen Kummer József



(Kummer)



(Stark)

Ahol a fröccsöt fogyasztották, asztaltársaság Torbágyon



(Kun)

Asztaltársaság az Iharosban 1945-ben: Gede K., Pásztor I., Jirka főjegyző, Hamza A., Néder J., ?, Gedéné, Szeitz A., Lukács B., Czimer Gy., Zsembery P., ?, Willinger M., Andrész M., Stószner M. és felesége

fröccsöt is. A vörösbor szóda vízzel keverését sokan támadják, de mivel, amint a fehérborok esetében, úgy a vörösboroknál sem a testes, nehéz borokat isszák fröccsnek az emberek, néhányan ezt is megengedhetőnek tartják bizonyos étkezések kísérőjeként. Dalok bizonyítják, hogy könnyű vörösborok használhatók erre a célra, például Bús Fekete László és Illiczky László slágerének kezdősora: *Egy kador fröccs és egy sós pereg*, a budai borvidék kadarkájára utal. Az Ádám Jenő által 1927-ben a Somogy megyei Kisbonyán gyűjtött népdal második szakasza szintén ilyen vörösboros fröccsről szól: „Ej, erdő, erdő, erdő, de nagy kerek erdő, / kerüli azt jáger, tizenkettő. / Közepibe a betyárok mulatnak, / sej, vörösborral pedig szóda vizet isznak.”

A konzervatív borivók, fröccsözők még kevésbé tartják megengedhetőnek a bor természetes fanyarságát megváltoztató „eltévelyedéseket”. Draveczy Balázs írása szerint szegedi művész-asztaltársaságokból indult el a vörösbor pezsgővel fogyasztás szokása, a Borsszem Jankó szerkesztői Pesten a savanyú alföldi borból készült fröccsöt málnaszörppel javították fel. Hasonlóan bánt „ürge-hegyi savanykás” borunkkal egy, a házunk építésénél segítő barátom, aki nehéz munkája közben a málnából, piros ribizliből készült házi gyümölcszörppünkkel itta fröccsét.

Jóval fiatalabb, mindössze 1970 körül visszavezethető rossz szokás a vörösboros kóla ivása: a *kisvadász*: egy deci vörösbor és egy deci kóla, a *nagyvadász*: két deci vörösbor és egy deci kóla.

A mi vidékünkön is szól egy érdekes, a 19–20. század fordulójáról eredő adat. Kovátsits Mátvás mesterszakács 1944-ben közölte Gundel Károly néhány receptjét, amelyekre cikkében és könyvében újabban Draveczy Balázs hívta fel a figyelmet. Ezek között van a fröccsfélék tágabb körébe tartozó, szerinte a Buda környéki svábok által készített *májusi ital* (*Mai-trank*) is. A nem túl részletes leírás a következőképpen szól: „olyan májusi (szagos) mügeből ké-

szítik, melyik még nem jött virágzásba, ezt fehérborba áztatják, cukorral édesítik, és 40 percig (?) hűvös pincében jól befödve állni hagyják, aztán lehűtik, és jégbe hűtött szódat fröccsölnek bele.” (Nincs tudomásom róla, hogy Torbágyon vagy Bián ezt készítették – ha valaki ismeri, kérem, hogy a pontosabb receptet jegyezze le, és küldje el nekem vagy a szerkesztőségnek.)

Már a régi görögök is...

Már a „régi görögök” is hosszúlépést ittak, ha nem is szóda vízzel. A klasszikus kor ünnepi lakomáján, a szümpozicionon csak férfiak vettek részt. Sorsolással szümpozziarkhónt (egyfajta szertartásmestert – mint pl. a magyar lakodalmakon a vőfély) választottak, aki meghatározta a lakoma szabályait, egyebek között az írásunk témájához tartozó úgy, a bor vízzel való hígítása arányait, az ivóedények nagyságát, és ő volt az, aki a társaságot vagy annak egyes tagjait, ünnepi énekekre, pohárköszöntőre, ivásra szólította fel. A szümpozicionon dalokat, történeteket adtak elő, költeményeket írtak a lakomára, mint Alkaiosz és Anakreón. Alkaiosz *Bordala* (Devecseri Gábor fordításában) szól a „görög fröccs” keverési arányáról: „Jöjj, igyunk! Sose várj mécsre, a nap már csak egy ujjnyi tán. / Vedd le hát, szeretett társam, a nagy szépdíszú kelyheket: / gond-űzőül adott bort minekünk Zeusz, s Szemelé fia / embernek; egészen tele töltsd, harmada bor legyen / és kétharmada víz, ezután rajta: kupát kupa / kergessen...” Anakreón is a mértékletesség híve még szomjúságában is: „Nosza, hozd, fiú, a kancsót, / kiiszom ma egy huzamban. / De a tíz pohárnyi vízhez / ne vegyél csak öt pohár bort, / hogy a mámor el ne csapjon, / íme csínján iddogálok...” (Franyó Zoltán fordítása)

Megmosolyogtató, amikor a régi idők emlékei között olyan kérdéssel találkozunk, ami ma is komoly(talan) vita tárgya. Az ügyben, hogy a borhoz töltjük-e a vizet, vagy a vízhez töltjük a bort, már Xenophanész filozófus-költő letette voksát: „Az, ki kever, nem a színbor tölti előbb poharába, / vízzel tölti meg, így önt bele mámoritalt.”

Fröccsök idegen földön

A volt Osztrák–Magyar Monarchia területén a fröccs elterjedt italféleség. Hiába van azonban német neve: Spritzer – a németországi Herbrechtingenben, aki fröccsöt inna, a Weinschorle/Schorle megnevezést keresse vagy ezekkel a megnevezésekkel kérje. A szőlőtermelés északi peremterületén fehér- és vörösborral egyaránt készítenek és kínálják.

Horvátországban például Közép- és Észak-Dalmáciában is ismerik a fröccsöt, illetve annak bizonyos fajtáit. Német eredetű megnevezéssel, amelyik mindkét eddig említett német névtől eltér, *gemist* (magyarul: keverék) névvel illetik, a kisfröccsnek felel meg. A *gemist* mali: egy deci fehérbor és egy deci szénsavas víz, a *gemist* veliki: két deci fehérbor és egy deci szénsavas víz. A hosszúlépésnek informátoraim szerint nincs saját neve. Külön körülvé kérhetjük a felszolgáltól. Olasz nyelvből eredő kifejezés a *bevanda* (magyarul innivaló, ital), a vörösboros fröccs neve. Ebből a legtöbb helyen csak kisfröccs mennyiségű, arányú ital szerepelt az itallapokon: egy deci vörösbor és egy deci sima víz – de lehet kérni szénsavas vízzel, szóda vízzel is. Lehet, hogy ebből is létezik mali (kis) és veliki (nagy). Sajátságos boros keverékek még az „eltévelyedések” kategóriájában a *Bambus* (bor, coca colával, fél liter) és a *Speci* (bor és fanta, fél liter).

A jóízű és erős horvát–dalmát borok nem szorulnak rá a feljavításra, tehát itt is a rendes borból, vízből lett fröccs fogyasztását ajánlom, amint Magyarországon és mindenhol. A bortól azt várjuk, hogy vidámtsa szívünket, a rossz pedig, bármi legyen is, keseríti az életet; ezért végeztem azt tanácsolom, hogy fröccs formájában is csak jó bort igyunk!

Palovics Lajos

(Draveczy Balázs tanulmánya és alkalmi borforrások nyomán)

Draveczy Balázs (Balázs mester):

Újabb történetek terített asztalokról és környékükről. Bp. 2000.