

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/321167972>

Erjesztéssel feldolgozott vad- és kultúrnövények Magyarországon – etnobotanikai áttekintés

Article · November 2017

CITATIONS

0

READS

799

2 authors:



[Andrea Dénes](#)

Janus Pannonius Museum, Pécs, Hungary

38 PUBLICATIONS 179 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



[Marianna Biró](#)

Hungarian Academy of Sciences

51 PUBLICATIONS 505 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Erjesztéssel feldolgozott vad- és kultúrnövények Magyarországon – etnobotanikai áttekintés

DÉNES ANDREA¹ – BIRÓ MARIANNA²

¹Janus Pannonius Múzeum, H-7621 Pécs, Káptalan utca 5.

²Magyar Tudományos Akadémia – Ökológiai Kutatóközpont Ökológiai és Botanikai Intézet, H-2163 Vácrátót, Alkotmány út 2–4.

e-mail: denes.andrea@jpm.hu, biro.marianna@okologia.mta.hu

Kulcsszavak: fermentálás, tejsavas erjesztés, vad tápláléknövény, vadgyümölcs, savanyúság, ecet, bor, pálinka, gasztrobotanika

Keywords: fermentation, lactic acid fermentation, wild food plant, wild fruit, pickles, vinegar, wine, distillate, gastrobotanica

Absztrakt

Sok tekintetben már csak a szakirodalom vagy az emlékezet őrzi a régi, házi erjesztéses eljárásokat, és kevésbé ismert az is, hogy mely termesztett és vadontermő növényfajt dolgoztak fel egykor fermentálással. Élelmiszerbiológiai kutatások azonban egyre több esetben világítanak rá a fermentált ételek – különösen a lakto-fermentálással készültek – egészségmegőrző szerepére, így a régi gyakorlat felidézése napjainkban, az egészségtudatos táplálkozás terjedésével egyre népszerűbb. A dolgozatban részletesen bemutatjuk a különböző, hazai gyakorlatban ismerhető fermentálási eljárásokat, és összegyűjtöttük a Magyarországon erjesztéssel feldolgozott összes növényfajt is. Magyar néprajzi és etnobotanikai adatok, valamint mai gyűjtések alapján 23 növény család 63 taxonját találtuk tejsavas, alkoholos vagy ecetes erjesztés alapanyagaként felhasználva Magyarországon. Ezekből erjesztett kásaétel, többféle savanyúság, ecet, sör vagy sörszerű, illetve szénsavas ital, bor és pálinka készült.

Bevezető

Az ehető, vadon termő és termesztett növények erjesztéses feldolgozásának egyik célja a tartósítás volt. A gyorsan romló gyümölcsből vagy zöldségből télen is elálló élelmiszert vagy eladható értéket, élvezeti terméket készítettek. Másrészt olcsó, egyszerű fogást vagy könnyebben emészthető ételt is készítet-

tek erjesztéssel, de mikrobiális erjedés segíti a magas kenyerek térfogatának növekedését is. Tejsavas, ecetes vagy alkoholos fermentálással számos növényt feldolgoztak a múltban, melynek során természetes úton savanyított zöldségek, kenyér, savanyítók, ecetek, erjesztett gabonakásák, levesek és italok, valamint bor, sör, pálinka és szén-dioxidos, pezsgős italok is készültek.

A modern Európában, így Magyarországon is, sok tekintetben már csak a szakirodalom vagy az emlékezet őrzi a régi eljárásokat és a felhasznált növényfajokat, a gyakorlatban ezek már alig ismertek. Élelmiszerbiológiai kutatások egyre több esetben világítanak rá a fermentált ételek – kiemelendők közülük is a lakto-fermentálással készültek – egészségmegőrző szerepére, így nem csoda, hogy a régi, elfeledett eljárások felidézése napjainkban az egészségtudatos táplálkozás terjedésével egyre népszerűbb (PETHŐ 1995, BATTCOCK – AZAM-ALI 1998). Hét kelet-európai ország fermentálással feldolgozott növénytaxonjait összesítve készült el SÖUKAND és munkatársai (2015) tanulmánya, melyben a Magyarország területén előforduló technikákat is bemutatják. Jelen munkában részletesebben foglalkozunk a magyar vonatkozású erjesztéses módszerekkel, termékekkel, előtérbe helyezve az így feldolgozott botanikai taxonokat, vadon termő és termesztett növényeket egyaránt.

Anyag és módszer

A tanulmányt néprajzi és etnobotanikai források feldolgozásával állítottuk össze, melyet számos taxon esetében friss adatgyűjtéssel is kiegészítettünk. A forrásfeldolgozás elsősorban Magyarország jelenlegi területére fókuszál, de a feldolgozott források kapcsán a történelmi Magyarország területét is több esetben érintette. A taxonok tudományos nevét a The Plant List (<http://www.thepantlist.org>) nomenklatúrája alapján használtuk, a hivatalos magyar növénynevek esetében pedig az Új Magyar Fűvészkönyv (KIRÁLY 2009) elnevezéseit tekintettük irányadónak. A magyar fajnév után, zárójelben a népi elnevezéseket is helyenként megadjuk. Használt rövidítések: ex verb.: szóbeli közlés; ex litt.: levélben küldött közlés; ined.: közöletlen adat.

Fermentálási gyakorlat európai kitekintésben

A legismertebb fermentálással feldolgozott zöldségnövények a tejsavas erjesztésű savanyú káposzta és a nyári, gyorsérlelésű kovászos uborka, mely Közép-, Kelet- és Délkelet-Európa több országában is készül (KISBÁN 1981, MAURIZIO 1927), és a mai hazai gyakorlatban is igen elterjedt. Ezen kívül az alkoholos erjedéssel

készülő termékek között találunk közismerteket. Sokféle gyümölcsből és gabonából készül alkoholos ital. A bor, égetett szeszfélek, és ritkábban a házi sör készítése is elterjedt számos európai országban. Sok növényfaj és fermentálási technika esetében azonban már csak az írott források őrzik a módszert, és olykor, zárt kisközösségek idős tagjai készítenek még egyes erjesztett ételeket vagy italokat.

SÖUKAND és munkatársai (2015) összesen 37 növénycsaládhoz tartozó 115 botanikai taxon fermentálására találtak múltbeli vagy recens adatot a megvizsgált 7 európai ország területén. Ezek között bio- és gasztrokulturális örökségünk szempontjából is megőrzendő érdekességként emelték ki a lengyel, litván és belorusz tejsavas erjesztésű medvetalpleves készítését (már csak az emlékezet őrzi), az erjesztett zabételek és a házi készítésű alkoholmentes gyümölcsszódák készítését, melyet Koszovó és Albánia hegyi kisközösségei őriznek. Emellett különlegességként emelik ki a zöldpaprika töröklyben való erjesztésének eltűnőfélben lévő, de még élő gyakorlatát Magyarországon, illetve a téli hónapokban fontos vitaminforrásként szolgáló, különleges gyümölcslevek erjesztését Dél-Bulgáriában (SÖUKAND et al. 2015).

A növényi alapanyagok erjesztésének egykori, változatos és sokszínű hazai gyakorlata sok azonosságot mutat fajokban és módszerekben is a múltbeli kelet-európaival (vö. MAURIZIO 1927, NOLAN – PIERONI 2014, SÖUKAND et al. 2015). Sajnálatos módon az egyezés abban is megmutatkozik, hogy a káposztasavanyításon, a kovászos uborka és egyes alkoholos italok készítésén kívül kevés faj felhasználása és szintén kevés hagyományos erjesztéses módszer maradt széleskörűen a gyakorlatban. A nálunk ma már csak történeti adatként ismert erjesztett zabkásaételek, a szinte teljesen kihalt, tejsavas erjesztett savanyú levek, az alacsony cukortartamú gyümölcsökből, erjesztett szénsavas italok, a „vad” erjesztésű ecetek talán a legérdekesebb, a mai konyhában is feleleveníthető, egészséges értékei voltak a népi konyhának.

A hazai népi fermentálás módjai, módszerei

A magyarországi, illetve magyar vonatkozású (határon túli) – jelentős részben már kihalt – népi, fermentálási módszereket és a feldolgozott növénytaxonokat a – népi táplálkozást és a gyűjtögető gazdálkodást bemutató – néprajzi és etnobotanikai források őrzik. A régi magyar gyakorlatban tejsavas erjesztésű gabonák és zöldségek jellemzők, gyümölcsecetek, borok, pálinkák is sokfelé készültek, míg a sörfőzés a XX. századig nálunk csak városi, polgári, földesúri, és nem népi gyakorlat volt (KISBÁN 1997: 52.). Olyan italok is fellelhetők az irodalomban, amelyekről – különösen utólag – nehezen meghatározható a mikrobiális erjedés módja, de valószínűsíthető, hogy voltak az alkoholos erjedés folyamatában leállított vagy lassú erjedésű széndioxidos, csípősnek le-

írt, enyhe alkoholfokú vagy alkoholmentes italok is. Több forrás említi vagy hangsúlyozza az erjesztett ételek és italok egészségmegőrző, gyógyító szerepét is. PETROVITS (1885) már a XIX. században rávilágít az – akkor még szélesebb körben készített – tejsavas ételek, mint az erjesztett gabonaléből készült ital és leves (a *czibere*) fogyasztásának előnyeire. Megemlíti, hogy a ciberét a népi gyógyításban is sikeresen alkalmazták több betegségre. Jó volt például rossz gyomorra, skorbutra, tüdőbajra. Megtaláljuk hurutra való ajánlását az 1700-as évek orvoslásai között (MARJALAKI KISS 1964: 202.), és egy 1800-as évek elejei orvosi feljegyzésben is zabból (*Avena sativa* L.) készült cibere szerepel vízidagant elleni orvosságként (FÜVES 1979: 301.). A cibere gyógyító alkalmazásáról ír tüdővérzés, tbc esetén KÁROLYI (1966: 247.) is. Asztma elleni gyógyszer is volt, orvos is rendelte gyomorsavhiányra, és a „sűrűjét” a korpát pakolásként, külsőleg is alkalmazták reumára, törésre, csontfájdalomra, duzzanatra (BABUS 1976: 42.). A karcagi ember szerint a korpacibere másra nem is jó, csak betegnek való, természetes hashajtó. „Egyél korpaciberét, majd megvágja az a gyomrod” – mondja az egészséges a betegnek, ha az a gyomrát rontotta el (ECSEDI 1935: 204.). Sós (1925: 113.) a tejsavas erjedés során képződő organikus savak szerepét emeli ki az emésztésben, ezért ajánlja székrekedés esetén a kovászos uborka és a savanyított káposzta levét, a kovással készült barnakenyeret, valamint a savanykás ízű, könnyű asztali- és almaborokat. KÓCZIÁN (2014: 89–90.) és TÓTH (1986: 86.) a savanyított káposztának és levének számos felhasználását gyűjti a népi gyógyászat gyakorlatából külsőleges és belsőleges bajokra. PETHŐ (1995) is hangsúlyozza a XX. század során eltűnt vagy visszaszorult hagyományos ételek körében a természetes úton erjesztett ecetek és kovászosok előnyeit.

A következőkben a forrásokban fellelt, hazai módszereket és termékeket jellemezzük, nagyobb figyelmet fordítva a már elfeledett vagy ritka fermentálási eljárásokra.

Tejsavas erjesztésű gabonaételek, italok, savanyítók

Több termesztett gabonafélénket – főként a múltban – változatos módon használták erjesztve is. Gabonákból (leginkább a legjobban erjedő korpából) készültek a *cibere*, *cibre*, *kiszi*, *kiszle*, *keszőce* vagy *borcs* tájnevű savanyított levek. Ehhez rozs- vagy búzakorpát, lisztjeiket, valamint kukoricalisztet és darát erjesztettek, ritkán árpa- és zabórlemény vagy kenyértészta-maradék, kenyérhég is előfordult az alapanyagok között (KISBÁN 1977: 537., SÍPOS 1982, BERECZKI 1982: 184., VIGA 2004: 81., ECSEDI 1935: 203., Cs. SCHWALM 2002: 422., PALÁDI-KOVÁCS 2007, NYISZTOR 2007: 40.). Edelényben az erjesztett lé régebben tatárkorpából, a XIX–XX. század fordulóján már búzakorpából készült (PALÁDI-KOVÁCS 2007: 5.). A gabonát meleg vízzel felöntve, meleg helyen (ko-

vászmaggal vagy nélküle) erjesztették, majd a megsavanyodott, letisztult levelet leszűrték. A legtöbb vidéken ételsavanyításra és savanyú levesnek használták ezt a levelet (KISBÁN 1977: 503.). Előfordult az is, hogy savanykás, kicsit csípősnek leírt (szénsavas?) italként itták, és leves is készült belőle (BABUS 1976: 43., SISKA 1987: 192.). A levest behabarva, néha berántva, kenyérkockával, köles- vagy kukoricakásával, olykor tojással ették (ECSEDI 1935: 203., PALÁDI-KOVÁCS 2007). A savanyú gabonából készült ételeknek a XVI. századtól van írásos nyoma. Bőjti ételként a katolikus vidékeken – a palócok, a moldvai csángók és a keleti székelység körében – maradt fenn legtovább (PALÁDI-KOVÁCS 2007). Van, ahol semmi más nem ettek a hét heti böjt alatt, csak ciberelevest (MAGYARI 1996: 262.). PETROVICS szerint 1885-ben a nem katolikus vidékeken – Szeged környékén Bácskában, Bánságban, Baranyának nagy részében, Szlavóniában és a Szerémségben – is „igen jól ismerik, és nagyra becsülik a cziberét. De élnek vele a Felvidéken is” (PETROVICS 1885: 281.). BABUS (1976) többféle használatát (savanyító, leves-étel /korpával együtt is vagy tengeridarával habarva/, ital, gyógyszer) és készítési módját gyűjti Zemplén, Bereg, Szabolcs megyék egy-egy településéről, ahol 20-50 évvel a gyűjtés előtt az adatközlők még készítették. Cs. SCHWALM (1982: 27.) szerint a Mátraalján a *kiszi* erjesztett korpaleves, betétje a kukoricakása. Debrecen környékén a ciberek főleg savanyú, reggeli eledelek voltak; a Kunságon különleges módon, búzakorpából kevés sóval készítették, és zöld rozsfüvet is tettek bele (ECSEDI 1935: 204.). BEREZNAI (2004: 313.) gyűjtése szerint az alföldi sváboknál, Eleken is előfordult *kisalitsa* néven korpából és kovászból erjesztett, babérlevéllel ízesített, vajjal, tojással, tejföllel elkevert nagybőjti leves, és ugyanígy ismerte Gyula és Kétegyháza román lakossága is. A Bodroghözben a régmúlt üdítőitala volt a korpából erjesztett cibere, amelyet kaporral vagy más anyaggal ízesítettek (SISKA 1987: 192.). A Vasárnapi újság 1885-ös írása a mezőségi *czibrét* méltatja: „...*kinek puliszkája s czibréje van, elege van, hogy meg ne éhezzenek...a gazdasszony felforral egy üst vizet, s azt három kupányi búzakorpára ráönti. Néha egy kis kovászt is vet bele, s már a jövő órákban kész a gyártott eczeteknél egészségesebb és egyszersmind derék savanyító...A mezőségi ember czibre nélkül nem képzel megélhetési módot; czibrével savanyítja meg zöld száraz paszulyát, káposztáját, kását, burgonyáját, húsát is czibrével készíti, még a tésztát (burétyot) is abban főzi meg.*” (MEZŐSÉGI 1885: 342.)

BÁTKY (1941: 76.) erjesztett komlós árpát is említ, amelyet a parasztkonyha még az 1930-as években is sűrűn használt savanyítóként. Moldvában ma is fontos levestavanyító az erjesztett gabonaleves, amelyet *borcsnak* vagy *cibrének* neveznek (NYISZTOR 2007: 40., 101.). Székelyföldön *cibere/korpacibere* vagy *bors* néven szintén a mai napig előfordul használata, és ezzel a savanyítóval készül a savanyúleves is, melynek sok helyen csorba a neve (románul szintén *ciorbă* az ilyen leves neve) (ÖLLERER K. 2017 ex litt.) (1. ábra). Az első magyar szakácskönyv *kendermag czibrét* is említ, receptje alapján azonban – úgy tű-



1. ábra: Korpacibere napjainkban
(fotó: Ákos Horka, 2017)

nik – nem erjesztett, hanem ecettel savanyított kásaétel volt (HALÁSZ 1973: 343.). Zemplénagárdon régebben még ismerték a *tormaciberét* is, amelyhez a korpát meleg vízzel leöntötték, kenyérkovászt vagy ecetet kevertek bele, csomborral, káposztával, tormával ízesítették. Amikor a folyadék megsavanyodott, leszűrték és tejjel, tojással behabbarva felforralták (PÁLL 1985: 344.).

A savanyított korpalevesek mellett erjesztett kásaételeket is ismer a néprajzi irodalom. A XX. században a magyar nyelvterületen csak a Székelyföldön (Csík, Háromszék, Udvarhely) volt szokásos *zabkiszí, kiszij* néven erjesztett zabétel készítése (KERESTELY 1932, KISBÁN 1997: 448.).

Ehhez az ételhez az őrölt zabot megszáritva vagy megpörköltve szítálatlanul, meleg vízzel leöntve, kenyérkovással indítva vagy anélkül erjesztették. Csak a megerjedt anyag fehér levét főzték, amely kihülve kocsonyaszerű kásává dermedt. Forralt tejjel, mézes vízzel, mákkal ették (KERESTELY 1932, KISBÁN 1997: 448.). KISBÁN (1997: 445.) erjesztett kukoricakását is közöl: „A Szamos torkolatvidékén és a Bodroghözben, kis körzetben volt szokásos az oltott kása. Ehhez a tejet hosszú főzéssel egynegyedére besűritik, a vízben külön főzött kukoricakását belekeverik, az egészet beoltják savanyú tejjel vagy gyomoroltóval. Meleg helyen érlelik. Tizenkét óra múltán kibontva hideg, savanykás étel.”

Megjegyzendő, hogy PALKÓ (1946: 67.) is leír egy savanyú (de nem erjesztett) mezei sóska- és madársóska levest, amelyet *barscsnak* nevezve készítenek az erdélyi havasokban. Ezt a *sóznyalevest* a növények levelét megfőzve, az első, túl savanyú főzőlevet leöntve, a második lével, tojásos, tejfölös vagy tejes eresztekkel készítik. A ciberének is ismert második jelentése: savanykás gyümölcszószként, gyümölcslevesként is használatos (PALÁDI-KOVÁCS 2007: 5.).

A lazított bélű, magas kenyerek készítésénél is a gabona erjesztése játszik szerepet. A XX. század derekáig elterjedt gyakorlat volt a házi kenyérsütés. A közvetlen gabona- vagy tésztaerjesztéssel készített kenyér nem volt magyar gyakorlat. Ehelyett kovászmaggal – az előző sütésnél a kovászból vagy az érett tésztából félretett anyaggal – vagy tartósított erjesztőanyaggal kelesztettek (KISBÁN 1980, 1997: 456–459.). A tartósított erjesztőanyag – *komlós korpa, komlós kovász* vagy *pár* néven – vízzel kevert erjesztett gabonakorpa vagy korpás liszt. Ebbe járulékos anyagként komlóvirág-főzet, szemes árpa, zab, vöröshagyma, akácvirág, szőlő, törköly, vagy forrásban levő must is kerülhetett. Az erjedő-

képes kultúrélesztők elsősorban a korpával és a szőlőszármazékokkal kerültek a kovászbába, a járulékos anyagoknak pedig ízesítő szerepük volt, de egy részük kihatott az erjedési folyamatokra is, a komlófőzetnek pedig a tartósításban szintén szerepe lehetett (KISBÁN 1997: 274–276.).*

Tejsavas erjesztésű zöldség-savanyúságok, törkölyös savanyítás

A fejes káposzta, hordós káposzta sós savanyítása tejsavas erjesztéssel ma is jól ismert hazánkban, házilag is készül, és a piacokon is lehet kapni. Készítése régen is elterjedt volt, és számos forrásban jól dokumentált (vö. NAGYVÁTHY 1820, BŐDI 1965, VARGA GY. 1993, BALASSA – ORTUTAY 1980, KARDOS 1943, L. SINKÓ 1996, FARNADI et al. 2002). Említésre érdemes talán, hogy ízesítőként a hordós káposztában csöves kukoricát, birsalmát, vadalmát, vadkörte, meggyfalevelet, kaprot, borsfűvet, babérlevelet, erős zöldpaprikát is használtak ízlés szerint (BŐDI 1965: 157., BŐDI 1999: 79., KÓCZIÁN 2013). Káposztán kívül a kerekrépa vagy más néven tarlórépa savanyítása a múlt század fordulója körül még általános volt a Dunántúl nagyobb részén, és előfordult a palóc vidéken is (KISBÁN 1981, KNÉZY 1984: 149.). A káposztához hasonlóan, a hámozott répát apróra gyalulva sózzák, tömörítik, lenyomtatva erjesztik (KARDOS 1943, BAKSA – HORVÁTH 1990: 110.). Ma már főként csak Vas, Zala és Somogy megyékben készítik (de árusításra készíti pl. a pécsi vásárcsarnok egyik zöldségese is (DÉNES ined); híres a Miklósfai répasavanyú (FARNADI et al. 2002). Győr-Moson megyében ismert volt a káposzta és a répa együtt történő savanyítása is (PETHŐ 1998: 147.). KISBÁN (1981) szerint régebben gyorserjesztéssel, kovászosan is savanyítottak kerekrepát és fejes káposztát. A Győr-Moson megyében PETHŐ (1998: 147.) által közölt „*liszt segítségével*” eltett savanyú répában is kovászként működhetett a liszt.

Debrecenben nemcsak „*káposztacsinálók, hanem ugorkacsinálók is voltak, (...) úgy savanyították az ugorkát össze, mint a káposztacsinálók a káposztát*” (ECSEDI 1935: 176.). A tejsavas erjesztésű uborkát ma már a legtöbb esetben csak kovászos, gyorsavanyítással ismerjük, mely a legtöbb családban előfordul napjainkban is (2. ábra). A télire szánt sós, vizes uborkának nevezett, erjesztve savanyított uborka készítésére népi gyakorlatból gyűjtött leírást mindössze egyet találtunk BEREZNAI – MÉSZÁROS (2010: 249.) munkájában: Egy szegény-paraszti családból származó recept szerint az 1930–'40-es években a paprikát és uborkát kaporral, tormával, borssal, és még lila káposztával egy 6 literes üvegben leforráztak ízesített lével. Miután lehűlt, újból leforrázták, majd egy dl ecetet ráöntve kamrába tették. Nyolc nap múlva forrt fel, ezután lekötve éve-

* A Balaton mellékén komló helyett a kovászbába a *Trigonella coerulea*-t természetették. A kenyér tőle jobb ízű volt (Borbás V. 1894: Földrajzi Közlemények XXII: 64.).

kig elállt. Több korabeli lap (A KERT 1898/ 22., VILÁG 1925: 25., VIHARSAROK NÉPE 1955/11/179: 6.) is közli receptjét: a sós vizes uborkához az uborkának egészségesnek kell lenni; fűszer lehet szőlőbajusz, kapor, torma (úgy látták, a torma megóvjá a penészesedéstől, és keményen tartja); némely recept szerint éretlen szőlő, cseresznyelevél is került az üvegekbe (3. ábra). Erősen sós, felforralt, majd lehűtött vizet öntöttek az uborkára, meleg helyen érlelték kiforrásig. Lezárva, hűvös helyen elállt télire. Hasonló családi receptet ismertet napjainkban az „Így főz anyátok” című blog szerzője is (<http://igyfozanyatok.blog.hu/>).

Őszi, szüret utáni savanyítási eljárás a törkölyös savanyítás, amely talán a legérdekesebb hazai eljárás; néhol még ma is élő gyakorlat. KARDOS (1943), KISBÁN (1981) és PETHŐ (1998: 147.) munkái alapján tudjuk, hogy a Nyugat-Dunántúlon volt szokás a törkölyös répasavanyítás. A savanyító edénybe soronként váltakozva törkölyt és egész tarlórépákat tettek. Kedvelt volt ehhez a vadalma, a vadkörte és az alma törkölye, de a szőlőé is. A répa hámozottan vagy héjastól került az edénybe. Ezt a répát tavasszal kezdték fogyasztani, felhasználáskor gyalulták. Az eljárásról részletesebb leírás nem lelhető fel.



2. ábra: Kovászos uborka készítése napjainkban (fotó: Zsoldos Márton, 2016)

3. ábra: Szőlőhajtás árusítása kovászos uborkába a szegedi piacon napjainkban (fotó: Dénes Andrea, 2016)



Törköly ágyon paprikát is savanyítottak többfelé; ez még a közelmúltban is gyakoribb volt, és néhol máig fennmaradt. Mintegy 40 éve a Sárközben még gyakran készült szüret után (DÉNES ined.), de készítették Tolna és Baranya egyes német falvaiban is – Györkönyből és Babarcról pedig recept is fellelhető (KRAMER 2017 ex litt., <http://grocceni.com/recept/torkolyospaprika.html>, BASZLER 2006). BURJÁN István (2016 ex verb.) közlése alapján a Drávaszögben is készült régen, és – bár már alig emlékeznek rá – az Ormánságban is (TAR Ágnes 2017 ex verb.). A Balaton északi partjáról VAJKAI (1939: 181.) gyűjtései között is szerepel, JANTNER (1977: 4.) pedig Pakson említi. A Drávaszögben ma már nem készítik (BURJÁN 2017 ex verb.). Az Ormánságban az 1920-as években született egykori adatközlők fiatalkorában még készült, az ő elmondásukból emlékezik rá a kémesi TAR Ágnes (2017 ex verb.), de a készítés módja nem ismert. Tolnában (Györkönyben és Szekszárdon biztosan) néhol még ma is készül ez a savanyúság (BALÁZS-KOVÁCS 2015 ex litt., KRAMER 2016 ex litt.), Balatongyörökön sem gyakorlat már, bár van, idős ember, aki emlékszik rá, de már nem tudja, hogyan készült (BÓDIS 2017 ex litt.).

A törkölyös paprika készítése nem egységes. A fellelt, alább részletezett eltérő leírások és receptek, valamint a mai adatközlők által még kóstolt savanyúság íze alapján ez a módszer nem csak, vagy nem minden recept szerint tejsavas erjesztés (például nem mindenhol sóztak, a só a tejsavbaktériumoknak teremt kedvező környezetet, és olykor ecetet is használtak). Van, ahol az alkoholos és az ecetes erjedés felé mehetett el, illetve abban is végződhetett a folyamat.

KISBÁN (1981, 1997: 513.) és BALÁZS-KOVÁCS (2009: 211.) munkái szerint a Sárközben a hegyes fűszerpaprikát savanyították így, a termés végét, amely már nem érett be (a 20-as évektől a bogoyiszlói fajtát és az édes paradicsompaprikát, később cseresznyepaprikát is). A hordó aljába törköly került, rá egy sor paprika, és így tovább váltakozva, míg az edény megtelt, majd az egészet felöntötték gyengén sós vízzel (a hordó deszka fedelét kövel nyomtatták le, hogy a paprika lében legyen). A babarci németek a *Treberpaprika*-t (*Trewerpaprika*) törkölylyel és cseresznyelevellel rétegezik, vízzel hígított borral és ecettel öntik fel, fűszere a tormagyökér. Receptje BASZLER (2006) alapján: 150 literes hordóba 15 cm vastag törkölyréteg, 5 cm-nyi rétegben cseresznyelevel, majd a paprika jön, közé néhány tormagyökér, majd ismétlődnek a rétegek. Egy liter ecettel és vízzel hígított borral öntötték fel. Lepréselve, pincében érett 1 hónapig. Zöld paradicsomot is tettek el hasonló módon. „*Rosta Miklós bácsitól származik*” az a györkönyiként jegyzett recept, amely szerint a törkölyben kosszarvú paprikát, cseresznyepaprikát savanyítottak. A törkölyt és a paprikát rétegesen tették egy hordóba, rétegenként sózva. Fűszerek: torma, babérlevél, szemes bors. A hordót lefedik és lerakják a pincébe. Úgy december táján lehet belőle először enni. (<http://grocceni.com/recept/torkolyospaprika.html>). A györkönyi KRAMER Erzsébet (2017 ex litt.) napjainkban is készíti, kicsit másképp: 60 literes hordó-

ba 1kg sót, 1 liter 20%-os ecetet és 1-2 kg cukrot is tesz vízben feloldva, majd a törköly- és paprikarétegekre önti.

VAJKAI (1939: 181.) Cserszegtomajon gyűjtötte azt a módszert, miszerint a törkölyt gyengén kisajtolják, a paprikával rétegesen rakják (sem sót, sem ecetet nem említ). Ugyancsak VAJKAI (1939) említi, hogy kicsit másképp készült Balatongyörökön, ahol a törkölyös paprika eltevése a férfiak dolga volt. Szüret után készítették; a törkölyt csak zúzták (ledarálták), nem préselték ki, félretették, míg fölforrt, megecetesedett (kb. egy hét alatt). Ezután hordóba rétegeztek 1 sor törkölyt, 1 sor paprikát paradicsommal; tetejére borfélét öntöttek, és súlyt helyeztek rá. KISBÁN (1984: 786.) szerint a törkölyös paprika közé zöld, almányi nagyságú görögdinnyét, zöld paradicsomot is szoktak tenni. Vörösmarton BURJÁN István (2017 ex verb.) gyerekkori emlékei szerint a pálinkának szánt hatalmas kádakban erjesztett törköly felső rétegeibe tették a be nem érő paprikákat és a zöld paradicsomokat. A kádak réseit sárral tapasztva légmentesen lezárták. A januári pálinkafőzés idejéig érhetett a paprika a törkölyben. Biztosan nem sózva érlelték, hiszen akkor a törköly nem lett volna jó a pálinkafőzéshez.

Szén-dioxidos italok, enyhe alkoholfokú italok, sörszerű italok, sörök

Az 1980-as években még készítették Zemplén megyei Dáméc település *moslák* nevű, édes-savanykás üdítőitalát, melyet gabonából cukorral erjesztettek (BABUS 1976: 40.). A fentebb leírt ciberéktől abban különbözik, hogy a gabonát (töretlen rozst és kukoricadarát) cukorral erjesztették. Nem éppen tetszetős neve ellenére kedvelt volt, de csak ritkábban, alkalmakkor, és nem akárkinek készítették, hiszen a cukor nagyon drága alapanyag akkoriban. Készítése BABUS (1976: 40.) eredeti közlése szerint: „*Alapanyagok: tengeridara, gabona /=rozs/ egészben, töretlenül, 2-3 szelet kenyérnek a héja, kovász, cukor. Csak akkor volt jó, ha cserép szilkében /5-6 l-es fazék/ készítették. A konyhában tartották melegen, vagy a napra kitéve savanyították /erjesztették/.*”

A kárpátaljai magyar nyelvjárások szótára (2004) a *kvasz/kvász*-t, a rozskenyérből erjesztett kárpátaljai üdítőitalt említi, amelyet nyáron árultak is.

A cibere (kiszi) nevű, erjesztett gabonaleveket savanykás italként többfelé itták (ld. fentebb bővebben bemutatva). PETROVICH (1885: 287.) is szénsavas innivalóként említi, melyben, ha 2/3 rész búzakorpa és 1/3 rész kukoricadara van, akkor „*szénsavban dús, ennélfogva csipős íze van, mint a friss sörnek, és mindenkinek kellemes ital.*” ECSEDI (1935: 204.) valamiféle „*ősi italnak*” írja le, „*mely rokon a török, bolgár, albán bozával.*” Volt azonban egy hazai, kunoknak tulajdonított ősi bozaitalunk is, amelyet csak történeti forrásokból (OLÁH 1536/1985: 72.) ismerünk: kölesből (később kukoricából) erjesztették komlózás nélkül, a kölest összetörték, szétfőzték, majd erjesztették (alkoholfoka cse-

kély volt). A boza íze, mint utólag megállapítható, savanykás volt. Erjedésénél valószínűleg nemcsak az élesztő játszott szerepet, hanem tejsavbaktériumok is (SZATHMÁRY 1932, KISBÁN 1997: 540., ORTUTAY 1977).

SZATHMÁRY 1932-es munkájában többféle, további történelmi sört is leír. Említi a fehér sert, amelyet napon szárított malátával kevésbé komlóztak; az erősen pörkölt malátából főzött, barna, édeskés márcot – a *mártz-sert* – vagy más néven veres sert; a duzzadót vagy korse-sert, az „*éledésben levő*” palackozva lefojtott, fűszeres, kinyitva erősen felhabzó „*habzó sert*”. Említi még a méh-sert, amely erjesztett, fűszeres, mézes lé, nincs benne erjedő növényi anyag. A magyarországi, Bukovinából származó székelyek is készítettek sört Bukovinában és Magyarországra településük után is: „*Kiszemeték az árpát, dézsában kevés vízzel megcéráztattak... Három napig állt a vízben, utána megbérgelték árpapergelő sütőn. Az erdőn komlót szedtek. 8 literhez egy öszemarok komlót és negyed kiló árpát tettek. Pontosan záró fedéllel letakarva másfél óráig főzték. Amikor kihűlt, másfél deka élesztőt oldottak fel benne, és üvegekben szorosan lekötötték.*” (VÁRÓCZI 2013: 18.)

A sörszerű, kis alkoholfokú italok között PÉTERFFY (1928: 6.) az akkor 50 év előtti székely házi sör készítését írja le igen részletesen. Húsvétra, Pünkösdre időzítve készült, 6 nap alatt. Búza, árpa, kukorica egyenlő arányú keverékét csíráztatták, szárították, megfűstölték, megdarálták, komlós vízzel leöntötték. Egy napos poshasztás után zabszalmás serágyra tették, és kétszeres mennyiségű forró vízzel felöntötték. A kád alján levő nyírgally szűrővel ellátott lyukon leszűrték (így, édes italként kapták a gyerekek). Ezt a levet kisebb edényekben, pincében tartották és felhasználás előtt 1 nappal, kis adagokban, szeszélesztővel indítva erjesztették. Kis alkoholfokú, gyógyhatásúnak tartott italként itták.

BALASSA (1944: 92.) a *szaladser* készítési módját gyűjti Háromszék megyében, amelyet disznóvágásra, de nyárban és télben is készítettek a székely asszonyok. Készítése közel azonos a PÉTERFFY (1928: 6.) által lejegyzettel, de ehhez a gabonát nem fűstölték meg, és árpaszalma volt a sörágy. Színezőnek vöröshagyma héjat és kenyérhéjat is tettek, azonnal erjesztették. Amikor a hatóságok tiltották a gabonából való sörfőzést, akkor kezdtek cukorrépából *répasert* készíteni (BALASSA 1944: 92.): a megtisztított, darabolt vagy reszelt répát vízzel felfőzték, levét lemerték, és „nyúlós”-ra besűrítették. Szemes búzát és árpát adtak hozzá egy-egy arányban, 10 literjébe 1 kg gabonát, majd ezt a keveréket vízzel ismét felfőzték, leszűrték, és élesztővel erjesztették. 24 óra alatt elkészült.

Hideg vízzel leöntött, alacsony cukortartalmú vadgyümölcsök, mint a vadkörte, a vadalma (néhol a termesztett alma és körte is) és a kökény lassú erjedésével is készült ital, amelyet több helyen *csügör*/*csügör*¹-nek nevezték: a megtört gyümölcs vízzel leöntve kiázott, majd az enyhén erjedt gyümölcs ízű levet csa-

¹ A csügör vagy csüger elnevezés ismertebb jelentése másodbor, törkölybor, lőre (ORTUTAY 1980).

polták, itták (GUNDA 1988: 32., ISTVÁN 1995: 325., BALASSA 1944: 92., VÁRÓCZI 2013: 18., ÚJVÁRY 2002: 907., ÚJVÁRY 1957: 241.). Hordókban, hidegen, a pincében tartva akár karácsonyig is elállt a savanykás, enyhén csípős üdítő, mely kedvenc itala volt felnőtteknek, gyermeknek egyaránt (ISTVÁN 1995: 325.).

A Tiszaháton tejesköcsögben almából is készítettek 2-3 nap alatt hasonló csípős italt, almabor néven itták (SZABÓ 1961: 467.). Abaúj-Zemplénben kedvelt volt az „édesvíz”: a sziklás, köves helyen termő, édes gyökérfélét (édesgyökerű páfrány) kalapáccsal vagy egy fadarabbal ütögetik, megtördelik, hogy a nedvét kieressze, és vizet öntenek rá. Egy-két hét múlva élvezhető, csípős, édes ízű itallá válik (ÚJVÁRY 1957: 241., ZSUPOS 1987).

Újabb kori, kedvelt pezsgős ital a bodzavirág pezsgő. Szénsavas, enyhén alkoholos. Bodzavirág, cukor, citromlé, citromszeletek (esetleg élesztő) felhasználásával erjesztik, néha palackozzák is. ECSEDI (1935: 204.) Debrecen környékéről gyümölcs (nem gabona) alapú ciberéket is említ: „a lőreciberéhez a „törköt nem préselik ki, hanem vizet töltenek rá, és azon megforr. A bakarlőrét szeretik, mert abban sok aszalt szem van, lőrje pedig édes és erős...a lőreciberét felfőzik, esetleg cukrot, de kenyeret hányanak bele, úgy eszik reggelre, mindenestre van olyan jó, mint a citromos tea.”

A szintén alacsony cukortartalmú nyírfanedvet – a nyírvizet vagy *viricset* – is kedvelték több vidéken erjedve is (SCHILBERSZKY 1899: 166., KISS L. 1929, ECSEDI 1935: 356., KARDOS 1943: 20., SZEBENI 1962: 59., GUNDA 1967, PAPP et al. 2014). Ha elkezdett forni, csípős, savanyú ízű víz lett, amelyet borba is töltek szódavíz (savanyúvíz) helyett. Néha annyi szénsav fejlődött benne, hogy a bedugott palackot szétvetette (ECSEDI 1935: 356.). Némelyek gyógyhatást is tulajdonítottak neki (ECSEDI 1935: 356.). A savanyú nyírvíznek külön nevét nem találtuk a forrásokban. SCHILBERSZKY (1899: 166.) említ még (részletek megadása nélkül) nyírsört is, amit sokan „tavaszi kúrának is ittak”.

Az Ormánságban a vajszlói PÁLFAY László (2014 ex verb.) nagyanyja és nagynénje készített minden évben sűrű, napon vagy a napsütötte ablakban picit erjesztett fekete ribizli- és meggyzörpöt, amelyet télre is eltettek, és hígítva gyümölcspezsgőszerű ital lett. Ehhez igen hasonló, erjesztett, napon forrt málnaszörp receptet ad meg GÉBER (2004: 159.) Ménfőcsanakról is. Minden hazai borvidékünkön jól ismert az erjedés elején tartó must/szőlőlé a *murci* is, amely kissé még édeskés, erősen zavaros, szénsavas, nem teljesen kierjedt, kis alkoholtartalmú ital (BORÁSZATI LAPOK 1939. 71/42: 327.), sokan kedvelik.

Alkoholos italok

A magyar gyakorlatban a bor elsősorban szőlőből készül, de a szőlőtermesztésre klimatikusan már nem alkalmas vidékeken szinte minden vadgyümölcs,

gyümölcs, sőt virágok, fanedv, ritkábban gabonák, gumók is alkoholos erjesztésre kerültek (pl. SZATHMÁRY 1932, ECSI 1935, SOÓS I. 1942, KARDOS 1943, UJVÁRY 1957, SZABÓ 1961, ZSUPOS 1987, KÓCZIÁN 2014). SCHILBERSZKY (1899: 166.) leírása szerint a nyírbor a nyírvízből erjesztés útján legjobban a Gall-féle eljárással készül: 50 kg nyírvízhez 150-180 g borkósavat, 4-12 kg szőlőcukrot és 90 g erős mandulavizet adnak. A mandulavíz a nyírbornak a szőlőboréhoz hasonló borszagot kölcsönöz.

Gömörben készültek talán a legkülönlegesebb házi borok. A csipkebor például kifejezetten nők részére készült, de akácvirágból és pimpóból (gyermekláncfű virágból) is készült bor (ZSUPOS 1987, CSÁSZÁRI 2012: 191., KÓCZIÁN 2014, VARGA L. 1968: 14, BÓDI 1999: 79.). SOÓS (1942: 74.) leírása alapján a boryersanyaga a szőlő, alma, körte, málna, ribizli és egyéb cukordús gyümölcsök leve. Szerinte nálunk a gyümölcsborok közül leginkább a ribizlibor van elterjedve, ennek a készítése sem történik nagy mennyiségben, inkább egyes háztartások készítenek pár litert. Magyarországon jól dokumentált módszerekkel ma is gyakorlatban van a borkészítés (vö. ANDRÁSFALVY 1957, VINCZE 1960, FARNADI et al. 2002, AMBRUS et al. 2003, CSOMA 2012).

A pálinkák alapanyagukban talán még a bornál is változatosabbak. A bogós gyümölcsökből készülő pálinka és a törkölypálinka egyaránt hungarikum termék (vö. SZATHMÁRY 1930 és 1932, ANDRÁSFALVY 1957, AMBRUS et al. 2003, BALÁZS 1986, 1998, 2008, BÖRCsök 1980, ÉGETŐ 2001, PETROVITS 1890, VARGA GY. 1970, VINCZE 1960, SSKA 1987: 192., ORTUTAY 1981, NOVÁK 2012, ARADI et al. 2016, <http://www.hungarikum.hu/>). BALÁZS (1998) kutatásai alapján tudjuk, hogy Magyarországon szinte mindegyik vadon termő és termesztett gyümölcsből és a borgazdasági termékekből egyaránt készült házi pálinka, de ismeretesebbek voltak inséges időkben a különféle pálinkapótlékok is. A vadon termő gyümölcsök közül különlegességnek tartja a bodzapálinkát, amelynek a Börzsönyben *borzang*, a Bácskában *csetepálinka* a neve. A borókapálinkát is kiemeli; sokan *borovicska*, *fenyővíz*, illetve *fenyőmagpálinka* néven ismerik. A sompálinkafőzés vadon gyűjtött somból főként Borsodból ismert (PALÁDI-KOVÁCS 1982: 109., PALÁDI-KOVÁCS 1996: 203.), de más tájakon is előfordult (ld. melléklet). A termesztett gyümölcsökből készülő pálinkák között nevezetes a szabolcsi és a szatmári alma-, a kecskeméti és a gönci barack-, a halasi körte-, az alföldi eper-, a szatmári szilvapálinka (FARNADI et al. 2002). A borgazdasági alapanyagok között bort, törkölyt és borseprőt használnak fel pálinkakészítésre (BALÁZS 1998). SZATHMÁRY (1930) a régi magyar pálinkák között egy édesgyökérből készítettet is említ, ez lehet az egyik édesgyökérfaj (*Glycyrrhiza* sp.), vagy az édesgyökerű páfrány (*Polypodium vulgare*). Hasonló történelmi ritkaság a veresgyűrű som pálinka is (KÓCZIÁN 2013: 32.).

Ecetsavas erjesztés, ecetkészítés

A természetes eceterjesztés a polgári és a parasztháztartásokban is egyaránt csak a XX. században veszítette el jelentőségét. Korábban széles körben elterjedt volt a vadalma (később az alma) és a vadkörte ecet erjesztése, szőlőtermő vidékeken pedig a borecet készítése, de néhol más gyümölcsből is készült ecet (GUNDA 1966, GUNDA 1988: 32., PETHŐ 1998: 145., ECSEDI 1935: 322–323., GULÁCSI 1990: 26., DÉNES et al. 2013). Az összetört gyümölcs levét kipréselve vagy a töretet vízzel felöntve erjesztették ecetté (4. ábra) (ZENTAI 1968, LACKNER 1990: 58.). A vadalmából és vadkörteből nyert ecet igen jóízűvé tette a savanyú leveket (MARKUS 1979: 117., GULÁCSI 1990: 26.) és az állatgyógyászatban is fontos, sokáig alkalmazott szer volt (LACKNER 1990: 58.). A borecet nagyobb mennyiségű erjesztéséhez ecetágyat készítettek törkölyből, mustos törkölyből vagy kukoricából, sőt bükkfaforgácsból is; a bort erre az ágyra öntötték, meleg helyen érlelték (GUNDA 1966, GUNDA 1988: 32., PETHŐ 1998: 145., ECSEDI 1935: 322–323, GULÁCSI 1990: 26.). *„Izéről, szagáról tudták meg, hogy mikor érett. Ekkor egy itcényit leöntöttek róla és bort öntöttek a helyébe. Ezt a műveletet évekig ismételhették. A rendesen kezelt ecetágy 8-10 évig is jó volt.”* (BORZSÁK 1941: 226.)

ECSEDI (1935: 324.) adatközlői lencséből is erjesztettek ecetet: *A „lencsét megpirították, de úgy, hogy meg ne égjen. Tettek hozzá mézet, azzal összekavarták, töltöttek rá egy kevés szeszt, egy kis ecetet, és így érni hagyták. Ez volt az ágy. Mikor ez megérett, langyos vízzel, esetleg borral felöntötték és meleg helyen erjedni hagyták.”* A lencseecetet KNÉZY (1997: 40.) is említi. Maconkáról a kiszí szónak a *„babból készült ecetpótló”* jelentését is közli Paládi-Kovács Attila az Új Magyar Tájszótárra hivatkozva (PALÁDI-KOVÁCS 2007: 9.). Bencsik János a Tisza mentén gyűjt babecet-receptet: *„A fehérbabból úgy készítették az ecetet, hogy vászonzafékba tehéntejsavót öntöttek, melybe fehérbabot tettek. 5 liter savóba egy fél kg bab szükséges. A nyáron készített ecet három-négy napig forrt, s lehetett használni.”* (BENCSIK 1973: 124) Az ecetet „egres” szőlőből (éretlen szőlő)² készítették a tiszacsegeiek úgy, hogy az éretlen szőlőfürtökre poshadt bort vagy seprűt öntöttek (BENCSIK 1973: 124.). Készült ecet még erjesztett nyírvízből is (SCHILBERSZKY 1899: 166., KISS L. 1929, ECSEDI 1935, PAPP et al. 2014).

NAGYVÁTHY (1820: 142.,147.) egyéb ecetalapanyagokat is felsorol: *„Etzetet a boron kívül lehet tsinálni gabonából, serből, gyümölcsből, mézből, tejből, és görög-dinnyéből, s földibodza terméséből... A többi sokféle, eper, manna, gyöngyvirág, levendula és rózsa ... a kész etzetnek szagot és ízt adnak.”* Ízesítőül használták

² Itt jegyzendő meg, hogy BENDA (2014: 149.) szerint az egresnek a XVI. század végén kétfajta jelentése volt: egresnek nevezték az egres-gyümölcsön kívül, az éretlen szőlőből készített levét is, amelyet sóval tartósítottak, és főzéshez ecet helyett használtak.



4. ábra: Almatörő sotu az Ormánságban. Az almát az ecet- és borkészítéshez törték vele. Gunda (1956) kutatásai szerint az 1930-as években még működött (fotó: Füzes Endre, 1961, Janus Pannonius Múzeum Néprajzi Osztály fotóarchívuma. Leltári szám: 6925.)

még a szőlővirágot, málnát, somot, csipkebogyót is (NAGYVÁTHY 1820). A XVII. századi orvostudomány gyakran ajánlott rózsacetet gyógynövények, gyógyhatású szerek oldására, és a polgári konyha felszerelésében is gyakran szerepel rózsacetes üveg (PÁRKÁNYI 1913: 178., MAGYARY-KOSSA 1931: 400., FEKETE 1874: 22., DÉNES et al. 2015). Szintén történelmi adat, hogy a turbánliliom hagyományát borba téve erjesztettek ecetet (MOLNÁR V. 2013: 7.). Különleges, „jóízű és szépszínű ecet” készítéséhez BRÜCKMANN 1716 (in GOMBOCZ 1934: 74.) szerint a *Rhus hirta* (ecetfa) virágzatát is használták, amely akkor is már „sok magyar kertben termett”. A készítésről részleteket nem ír, így az is lehetséges, hogy csak a savanykás ízű virágzatból áztatták ki az ízeket. A sóskafa (*Berberis vulgaris*) bogyóiból is készítettek ízes ecetet az asszonyok, amelyet a piacon a városi polgárasszonyok is szívesen vásárolták, írja MARKUS (1979: 118.). Utóbbinál is bizonytalan, hogy erjesztéssel készülő ecet-e, hasonlóképp a NAGYVÁTHY (1820: 145.) által így felsorolt számos ecetalapanyaghoz, savanyú gyümölcsökhöz (bár a készítésről pontos részleteket nem tudunk meg): „Az érett szőlőből, nyúlsomból (sóskaborbolya), kökényből és meggyből is jó érzeteket tsinálnak a gazdasszonyok. Készítésük különbözik az elébbhenitől; és így mégyen véghez: A mondott gyümölcsökkel valamely edény félig, vagy részre megtöltetik, tsomoszlóval a gyümölcs megtöretik, hogy meglegesedjék. Ekkor vízzel feleeresztetik, és minden befojtás nélkül melegre helytetik, s három-, négyrét ponyvával, s pokróttzal felül betakartatik

a' melegségnek egyenlőbb megtartására. Két, három hét múlva a víz a gyümöltknek levét magához veszi, és etzetté válik." Nem erjesztett savanyítókat, somot, meggyet, éretlen szilvát sorol NYISZTOR is (2007: I. Függelék).

Egyéb (nem valódi) fermentálás

Nem népi gyakorlat volt és nem is igazi fermentálás – bár annak nevezték – a szederlevélből készülő *Planta* vagy *Plantaroma tea*³ készítése, amelyet fermentálásként említenek, de valójában a korabeli leírás (NYÍRVIDÉK 1943: 6.) alapján a folyamat nem igazi mikrobiális erjedés: „*Most a szederlevélből készülő tea gyártását figyeljük meg. Hatvan fokos hőségű teremben kezdik a tealevelek fermentálását, és a síneken futó nagy tálcák mindig kisebb hőfokú terembe mennek át. A meleg áramlását ... sajátos gőzgép biztosítja ... A fermentálás útján a levelek pórusa kitágul, a kellemetlen-, csípős anyagok eltávoznak, majd a sejtek megnyílása lehetővé teszi az illó olajok és zamatos nedvek kicsapódását. Huszonnégy óriási melegítő rothasztja a leveleket, amelyek a fermentálás után a szitába, majd a festő eljárás alá kerülnek. Az ízes, zamatos, magyar tea ízléses csomagolásban, mint a hírneves Plantaroma-tea kerül innen a forgalomba.*”

Az erjesztéssel feldolgozott növényfajok összesítése

Magyarországon 23 növény családból 63 taxon fermentálására találtunk adatot. Alkoholos és / vagy ecetes erjesztésre kerülhetett a legtöbb cukortartalmú gyümölcs a következő növény családból: ROSACEAE (Rózsafélék: 24 taxon), CORNACEAE (Somfélék: 2), ADOXACEAE (Pézsmaboglárfélék: 2), ERICACEAE (Hangafélék: 2), GROSSULARIACEAE (Ribizkefélék: 2), BERBERIDACEAE (Sóskaborbolyafélék: 1), MORACEAE (Eperfafélék: 1), VITACEAE (Szőlőfélék: 2). A pázsitfűvek közé tartozó POACEAE (Perjefélék) közül 6 faj szemtermését és szintén lisztes magvú hajdinát a POLYGONACEAE (Keserűfűfélék) közül főként tejsavas és alkoholos erjesztéssel dolgozták fel. Földalatti növényi szervek közül gumók, gyökerek közvetlen erjesztésével savanyúság vagy alkoholos ital készült. A föld alatti növényi részt használták a SOLANACEAE (Burgonyafélék: 1), az AMARANTHACEAE (Disznóparéjfélék: 2), a POLYPODIACEAE (Édesgyökerű páfrányfélék: 1), a LILIACEAE (Liliomfélék: 1) és a BRASSICACEAE (Káposztafélék: 3 taxon) családjából. Zöldség-

³ A II. világháború alatt és után egészen az 1970-as évekig készült ez a tea, legalábbis a korabeli napilapok alapján addig követhető nyomon: NYÍRVIDÉK 1943: 6., FELVIDÉKI 1957, PEST MEGYEI HÍRLAP 1975, TOLNA MEGYEI NÉPÚJSÁG 1974

ként termelt fajok hajtását, levelét vagy termését a káposztafélék (2 taxon), a CUCURBITACEAE (Tököfélék: 2) és burgonyafélék (2) közül fermentálták. Csapolt fanedvet egyedül a BETULACEAE (Nyírfafélék:1) közé tartozó nyírnedvet erjesztették. A LEGUMINOSAE (Hüvelyesek) közül 4 faj magjainak, illetve virágának erjesztésére szintén találtunk adatot. Főként fűszerként, ízesítőként került erjesztésre még néhány család néhány fajának hajtása, virága vagy termése, mint PINACEAE (Fenyőfélék: 1), CANNABINACEAE (Kenderfélék: 1), ANACARDIACEAE (Szömörcefélék: 1), COMPOSITAE (Fészkesvirágzatúak: 2) CUPRESSACEAE (Ciprusfélék: 1).

Erjesztett kásaételhez 2 faj, kenyérkelesztőhöz 2, tejsavasan erjedt savanyító léhez / italhoz 5, szénsavas italhoz 13, sörhöz vagy sörszerű italhoz 6 faj növényi anyagát használták. Savanyúság készült 6 féle növény anyagából, ecet 18, bor 23, pálinka pedig 38 faj felhasználásával. Adalékként (fűszerként, színezőként vagy erjedést indítóként) 17 faj növényi anyaga került erjesztésre a fő növényi anyaggal együtt. A felhasznált növényi részek szerint 38 taxon gyümölcsét / termését, 10 magját (vagy szemtermését), 9 virágát, 6 faj földalatti, ehető szervét (hagyma, gumó, gyökér) és 1 faj csapolt nedvét dolgozták fel erjesztéssel.

A már elkészült terméket utólag is gyakran fűszerezték, vagy színezték a fentiekén kívül még több faj felhasználásával, de ezek a növényi anyagok nem erjedtek együtt a bor, a pálinka vagy az ecet alapanyagával. Ilyen gyakori fűszernövények a pálinkában az ánizs (*Pimpinella anisum*), a kömény (*Carum carvi*), a tárnicsgyökér (*Gentiana lutea*), a kálmosgyökér (*Acorus calamus*) és a zöld dió (*Juglans regia*) (DÉNES et al. 2013). Sokféle gyümölcságyra is tették a pálinkát, mint áfonya, szamóca, meggy, de fűszerezték magokkal, gyógyfüvekkel is. BÖRCSÖK (1979: 106.) szerint utolérhetetlen a Szegeden és környékén készített ágyaspálinka. Sokféle fűszernövény, friss és aszalt gyümölcs, gyógynövény is kerülhetett az ágyasba, pl. cseresznyepaprika, ezerjófű, barackmag, pirított búza. Pálinkaszínezést BALÁZS (2008) említi, miszerint a szilvapálinkát aranyos sárgára úgy festik, hogy a szilvafa lehántott fáját belelógatják a pálinkába. Az ürmös bor fehér ürömmel (*Artemisia absinthium*) fűszerezve, a „csitkenyész” bor a csipkebogyóval ágyazva készül (PETHŐ 1998: 145.). Előfordult ritkán szagos müge (*Asperula odorata*) és hársvirág (*Tilia sp.*) is, amit pálinka és bor illatosítására is használtak (DÉNES et al 2013). Borszínező, borfesték volt az alkörmös termése (*Phytolacca americana*), a fekete bodza, a gyalogbodza, a fekete áfonya termése, valamint a sáfrányos szeklice (*Carthamus tinctorius*) virága (DÉNES et al. 2013, ÉGETŐ 1975, S. PÁLINKÁS 1942). A sörben a vöröshagyma külső héját említik színezőként (BALASSA 1944: 92.). Ecetet is sokféle növényi anyaggal ízesítettek. Illatos virágokkal, mint szőlővirággal, rózsaszirmmal, levendulavirággal, de még a mérgező gyöngyvirág virágával is; a gyümölcsök közül pedig a málna, som, csipkebogyó termése és fűszernövények (például tárkony) is kedvelt ecetízesítők voltak (NAGYVÁTHY 1820).

Összefoglalás

A magyar néprajzi és etnobotanikai irodalom adatai alapján 23 növény család 63 taxonja volt növényi alapanyag tejsavas, alkoholos vagy ecetes erjesztés során Magyarországon. Ezek egy része ma már csak történeti adat, készítésük napjainkban nem gyakorlat. Készült erjesztett kásaétel 2 növényfaj (*Avena sativa*, *Zea mays*), kenyérkelesztő 2 faj (*Secale cereale*, *Triticum aestivum*), tejsavas erjedt savanyító 4 faj (pl. *Secale cereale*, *Triticum aestivum*) felhasználásával. Szénsavas ital 13 fajból (pl. *Ribes nigrum*, *Rubus idaeus*, *Malus sylvestris*, *Polypodium vulgare*, *Betula pendula*) sör vagy sörszerű ital 6 fajból (pl. *Panicum milleaceum*, *Hordeum distichon*, *Zea mays*, *Beta vulgaris*), erjesztett savanyúság pedig szintén 6 fajból (pl. *Brassica oleracea*, *B. rapa*, *Capsicum annum*, *Cucumis sativus*) készült. Különleges a szőlőtörkölyben érlelt paprika. Ecet 18 féle növényfaj felhasználásával készült (pl. *Malus sylvestris*, *Pyrus pyraeaster*, *Lens culinaris*, *Phaseolus vulgaris*), bor 23 faj (pl. *Cornus mas*, *Ribes nigrum*, *R. alpinum*, *Taraxacum* sp.) pálinka pedig 38 faj (főként gyümölcsök, érdekesség *Cucumis melo* termés, *Robinia pseudo-acacia* virág) növényi anyagából készült. Adalékként 17 faj került még erjesztésre a fő növényi anyaggal együtt.

Köszönetnyilvánítás

Köszönjük Balázs-Kovács Sándor, Bági Anikó, Burján István, Kőszegi Gábor, Kuti Klára etnográfusok forráskutatásban nyújtott segítségét. Adataik közreadásáért Burján Istvánnak (Janus Pannonius Múzeum, Pécs), Tar Ágnesnek (Kémes), Pálfay Lászlónak (Vajszló), Balázs-Kovács Sándornak (Pécs), Bódis Juditnak (Keszthely), Öllerer Kingának (Bukarest), Kramer Erzsébetnek (Györköny) tartozunk köszönettel. Sárközi Katalinnak a Janus Pannonius Múzeum Néprajzi Osztály archívumának kutatásában nyújtott segítségét köszönjük. Ákos Horkának, Zsoldos Mártonnak, valamint a Janus Pannonius Múzeum Néprajzi Osztály fotóarchívumának a fényképekért tartozunk köszönettel. A tanulmány lektorálásáért külön köszönet illeti Balázs-Kovács Sándort és Burján Istvánt.

Irodalom

- AMBRUS L.– CSOMA Zs. SOMLÓSI L. 2003: A magyar bor útja. A kezdetektől napjainkig. - Szombathely, 230 p.
- ANDRÁSFALVY B. 1957: A vörösbor Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai. - Néprajzi Értesítő 39: 49–69.

- A KERT 1898/ 22. szám. A vizes uborka téli eltevése (szerző nélkül). Apró szakközlemények. pp. 773–774.
- ARADI P. – CSENDES ZS. – DÚL U. – GYURIS P. – TAKÁCS L. 2016: Quintessence – 2016. A pálinka világa. - Onga, 253 p.
- BABUS J. 1976: A korpacibere /kvász / szerepe a népi táplálkozásban. - In: BABUS J.: Néprajzi tanulmányok a beregi Tiszahátról. Jósa András Múzeum Kiadványai 6, Honismereti kutatások. Nyíregyháza, pp. 40–45.
- BAKSA B. – HORVÁTH GY. 1990: Mutatvány Böde XX. századi táplálkozáskultúrájából. - In: HÁLA J. – HORVÁTH GY. (szerk.): Néprajzi dolgozatok Bödéről – Liber Memorialis – Barabás Jenő hetvenedik születésnapjára. Szentendre, pp. 108–131.
- BALASSA I. – ORTUTAY GY. 1980: Magyar Néprajz. - Békéscsaba, 746 p.
- BALASSA I. 1944: Adatok a székely népi italok ismeretéhez. - Ethnographia 55: 88–93.
- BALÁZS G. 1986: Égetett szeszes italok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza vidékén. - A Hermann Ottó Múzeum Évkönyve 24: 273–288.
- BALÁZS G. 1991: A pálinkázó magyar. - Honismeret 1991: 311–319.
- BALÁZS G. 2008: Népi pálinkászat a Dunántúlon. - Vasi Szemle 62/6: 788–801.
- BALÁZS-KOVÁCS S. 2009: A Sárköz népi táplálkozása. - A Wosinszky Mór Múzeum Évkönyve 31: 177–268.
- BÁLINT S. 1976: A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népélete I. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1974-75/2. - Szeged, 628 p.
- BÁLINT S. 1977: A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népélete II. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976-77/2. - Szeged, 420 p.
- BARNA G. 1986: A búcsúvásár. - In: SZABADFALVI J. – VIGA GY. (szerk.): Árucseré és migráció. A miskolci Herman Ottó Múzeum néprajzi kiadványai 18. Miskolc, pp. 39–50.
- BARSI E. 1965: Sály: egy bükkalji falu a hagyományos gazdálkodás idején. A miskolci Herman Ottó Múzeum néprajzi kiadványai 17. - Miskolc, 210 p.
- BASZLER M. 2006: Essgewohnheiten. - In: WILD, K. (szerk.): Das Buch Bawaz. Geschichte- Brauchtum-Sprache. Teil II: Volkskultur. Deutsche Minderheitenselbstverwaltung. Babarc, (online: http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_i_nemzetisegek/nemetek/bawaz/).
- BATTCOCK, M. – AZAM-ALI, S. 1998: Fermented fruits and vegetables. A global perspective. - Rom, 134 p.
- BÁTKY ZS. 1941: Táplálkozás. - In: VISKI K. (szerk.): A magyarság néprajza I., pp. 108–216.
- BENDA B. 2014: Magyar főúri udvarok. Az étkezés tárgyai: Az ételek. - In: BENDA B.: Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban. Archivum Comitatus Castriferrei 6. Szombathely, pp. 75–163.
- BENCsik J. 1973: A gyűjtögető gazdálkodás emlékei a Tisza mentén, a volt alsó-szabolcsi falvakban. - Hajdúsági Múzeum Évkönyve 1: 111–126.
- BERECZKI I. 1982: Csépa népi táplálkozása. - In: BARNA G. (szerk.): Csépa. Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népéletéből. Szolnok, pp. 177–226.
- BEREZNAI Zs. – MÉSZÁROS M. 2010: Kiskunfélegyháza népi táplálkozáskultúrája (XIX–XXI. század). - Cumania. A Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat Múzeumi Szervezetének Évkönyve 25: 159–294.
- BEREZNAI Zs. 2004: Levesek, mártások és főzelékek az alföldi sváb paraszti és polgári konyhán. - Cumania. A Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat Múzeumi Szervezetének Évkönyve 20: 295–369.
- BEZERÉDI P. 1883: Utasítás a szederfagymag szedésére. - Budapest, 17 p.

- BÍRÓ F. 1993: Szalafőtől Szentendrőig. - TÉKA - A Szabadtéri Néprajzi Múzeum tájékoztatója 1993/1: 1–12.
- BODNÁR M. 1988: Adatok Tornaújfalui népi táplálkozásához. - A Herman Ottó Múzeum Évkönyve 25-26: 735–746.
- BORÁSZATI LAPOK 1893/25 szám: Felelet NG Úrnak, szerző R S (1893.09.03) 36: 364.
- ZALA MEGYE HELYTÖRTÉNETI LEXIKONA. Kéziratos regesztagyűjtemény 4. Börzönce 1967-es összefoglaló leírása. 79-es sorszám. pp. 34–38.
- BORZSÁK E. 1941: A régi tűzhely, ételek, étkezés. - Néprajzi értesítő 33/3: 209–230.
- BÓDI E. 1965: Növényi alapanyagú táplálékok. - In: SZABADFALVI J. (szerk.): Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről. A Herman Ottó Múzeum Néprajzi Kiadványai 10. Miskolc, pp. 147–160.
- BÓDI E. 1999: A vadon flórája a gömöri magyarok táplálkozási kultúrájában. - Tisicum 11: 73–82.
- BÖRCSÖK V. 1980: Adatok a pálinkafőzés és fogyasztás hagyományaihoz Szegeden és környékén. - A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1978-79/1: 95–112.
- BRÜCKMANN 1716. - In: GOMBOCZ E. 1934: A magyar flóra kevésbé ismert kutatói. - Természettudományi Közlöny 66: 66–75.
- Cs. SCHWALM E. 1982: Parád és környékének népi táplálkozása. - In: KRISTON VIZI J. (szerk.): Eredmények a Mátraalja néprajzi kutatásában. Néprajzi tájkonferenciák Heves megyében 2. Eger, pp. 22–40.
- Cs. SCHWALM E. 2002: A palóc népi táplálkozás jellemzői. A palócok a múltban és a jelenben címmel rendezett konferencia előadásai. - Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve 26: 421–429.
- CSÁSZÁRI É. 2012: A bükk-szentkereszti szlovákok hagyományos foglalkozásainak szókinccse, mint a nyelvben rögzült világkép szegmense. - A Herman Ottó Múzeum évkönyve 51: 181–197.
- CSOMA Zs. 2012: A szőlőtermesztés és a borkészítés kultúrája. - Eger, 226 p.
- DÉNES A.–VARGA A.–BARTHA S., G. – TÓTH M.– DÉNES T.– PAPP N. 2015: Rózsa- és galagonyafajok a magyar népi táplálkozásban. - In: KERÉNYI-NAGY V. – SZIRMAI O. – HELYES L. – PENKSZA K. – NEMÉNYI A. (szerk.): „I. Rózsa- és galagony-konferencia a Kárpát-medencében” Nemzetközi Konferencia 2015. Május 29–30. Gödöllő, pp. 230–232.
- DÉNES, A.– PAPP, N.– BABAI, D.– CZÚCZ, B.– MOLNÁR, Zs. 2013: Ehető, vadon termő növények és felhasználásuk a Kárpát-medencében élő magyarok körében néprajzi és etnobotanikai kutatások alapján. - In: DÉNES A. (szerk.): Ehető vadnövények a Kárpát-medencében. Dunántúli Dolgozatok (A) Természettudományi sorozat 13. Pécs, pp. 35–76.
- DRAVECZKY B. 2003: Asztaltársaságok tegnapelőtt és tegnap. - In: Kiss B. (szerk.): Önszerveződő helyi társadalom. Történelmi változatok, új formák. Helyismereti könyvtárosok X. országos tanácskozása: 2003. július 16-18., Budapest. pp. 63–70.
- DURANCI B. 1983: Agrártörténeti emlékek a jugoszláviai Vajdaságban. - In: (szerk. megadása nélkül): Agrár és ipartörténeti emlékek védelme Az Egri Nyári Egyetem előadásai. pp. 61–66.
- ECSEDI I. 1935: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. - A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 30: 149–395.
- ÉGETŐ M. 1975: XVIII-XIX. századi paraszti szőlőművelésünk néhány jellemző vonása: a solti példa. - Agrártörténeti Szemle 17/ 3-4: 450–462.

- ÉGETŐ M. 2001: Szőlőművelés és borászat. - In: PALÁDI-KOVÁCS A.(szerk.): Magyar néprajz II. Budapest, pp. 526–596.
- ERDEI S. 1982: Adatok Zemplén népéletéhez. Dicska (vadkörte) hasznosítása a Zempléni-hegységben. - A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 20: 108–109.
- FARNADI É.– CSERHALMI Zs.– CSOMA Zs.– NÉMETHNÉ UZONI H.– SIPOS B. Z.– SZABÓ E. (szerk.) 2002: Hagyományok – Ízek - Régiók. Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye. - Budapest, 757 p.
- FEKETE L. 1874: A magyarországi ragályos és járványos kórok rövid történelme. - Debrecen, 22 p.
- FELVIDÉKI I. 1957: A gyár, ahol forintot csinálnak erdő-mező leveliből. Mire jó a szederlevél, majoránna és a borsmenta. - Petőfi Népe 2 /226. (oldalszám nélkül).
- FÉL E. – HOFER T. 1961: Az átányi gazdálkodás ágai. Néprajzi Közlemények 6/2 - Budapest, 224 p.
- FÜVES Ö. 1979: Orvosi vonatkozású feljegyzések egy kecskeméti görög naplójában. - Orvostörténeti közlemények 87-88: 301.
- GÉBER J. 2004: Boldogasszony csipkéje, avagy a ménfőcsanaki málnatermesztés százhusz éve (I. rész). - Arrabona - Múzeumi közlemények 42/2: 151–166.
- GOMBOCZ E. 1934: A magyar flóra kevésbé ismert kutatói. - Természettudományi Közlöny 66: 66–75.
- GUB J. 1993: Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy- Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez. - Néprajzi Látóhatár 1-2: 95–110.
- GULÁCSI Zs. 1990: A gyümölcs és felhasználásának hagyományos módjai Bödén. - In: HÁLA J. - HORVÁTH GY. (szerk.): Néprajzi dolgozatok Bödéről – Liber Mamorialis – Barabás Jenő hetvenedik születésnapjára. Szentendre, pp. 91–107.
- GUNDA B. 1956: Ormánság múltjából. - In: GUNDA B.: Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen, pp. 17–40.
- GUNDA B. 1966: Ethnographica Carpathica. - Budapest, 417 p.
- GUNDA B. 1967: Tejoltó növények a Kárpátokban. - Ethnographia 78: 161–175.
- GUNDA B. 1988: Egy kárpátaljai magyar falu ethnobotanikája. - A Nyíregyházi Jósza András Múzeum évkönyve 21-23 [1978-1980]: 25–41.
- GUNDA B. 2001: A vadnövények gyűjtése. - In: PALÁDI-KOVÁCS A.(szerk.): Magyar néprajz II. Budapest, pp. 11–40.
- HALÁSZ P. 1973: A moldvai magyarok egy régi étele. Zsufa. - Ethnographia 84: 341–345.
- HEGYI I. 1970: Gyűjtögető gazdálkodás az észak-keleti Bakonyban. - Ethnographia 81: 442–452.
- IKVAI N. 1977: Földművelés az Ipoly és a Börzsöny között. - Studia Comitatus 5: 129–218.
- IKVAI N. 1985: A paraszti gazdálkodás és változásai a Tápió vidékén a XVIII–XX. században. A Tápó mente néprajza - Studia Comitatus 15: 171–318.
- ISTVÁN L. 1995: Hagyományos népi gyermekcsemegék Korondon. - In: T. BEREZKI I. (szerk.): Gyermekvilág a régi magyar falun. Az 1993. október 15–16-án Jászberényben és Szolnokon rendezett konferencia előadásai. A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Múzeumok közleményei 50. Szolnok, pp. 313–336.
- JAKAB J. 2013: Etnobotanikai gyűjtőút, Erdély – Háromszék. - Ház és Ember. - A Szabadtéri Néprajzi Múzeum évkönyve 25: 249–272.
- JANTNER J. 1977: Jesszusmiska és az utcakövezés. - Tolna Megyei Népújság. 26/1-25/5 (1977.01.07): 4.

- JÓSVAI G. 1965: Az erdő haszonvétele Erdőhorvátiban. - In: DOBROSSY I. (szerk.): Foglalkozások és életmódok. Válogatott tanulmányok honismereti szakkörök és kutatók munkáiból. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Néprajzi Kiadványai 7. Miskolc, pp. 159–169.
- KARDOS L. 1943. Az Őrség népi táplálkozása: tanulmányok az Őrség monográfiájához. Budapest, (online: <http://mek.oszk.hu/01600/01673/html/>).
- KÁROLYI GY. 1966. Feljegyzések a népi egészségtan és gyógyítás köréből. Nyíracsaád 1956–59 és 1964. - A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1965: 241–255.
- KERESTELY J.-né 1932: Székely eledelek. - Néprajzi értesítő 24/3-4: 122.
- KIRÁLY G. (szerk.) 2009: Új magyar fűvészkönyv. Magyarország hajtásos növényei. Háttározókulcsok. Aggteleki Nemzeti Park Igazgatóság. - Jósvafő, 616 p.
- KISBÁN E. 1977: Boza, élesztő, erjedés, erjesztett gabonale, zabkisz. - In: ORTUTAY Gy. (főszerk.): Magyar Néprajzi Lexikon I. - Budapest.
- KISBÁN E. 1980: Kenyér, kovász, kovászmag. - In: ORTUTAY Gy. (főszerk.): Magyar Néprajzi Lexikon III. - Budapest.
- KISBÁN E. 1981: Pálinka, savanyítás. - In: ORTUTAY Gy. (főszerk.): Magyar Néprajzi Lexikon. IV. - Budapest.
- KISBÁN E. 1997. Az ételválaszték történeti alakulása. - In: BALASSA I. (főszerk.): Magyar Néprajz IV. Budapest, pp. 440–544.
- KISS I. 2008: Szódavíz, egy magyar kultuszital. Szikvíz ipartörténeti album. - Budapest, 107 p.
- KISS L. 1929: A nyírvíz. - Földgömb 1: 1–6.
- KNÉZY J. 1984: Somogy 18. századi táplálkozástörténetéről Somogy megye múltjából. - Levéltári évkönyv 15: 135–172.
- KNÉZY J. 1997: Táplálkozási adatok az uradalmi tisztek által készített dokumentumokban (18. század második fele–19. század eleje). - In: ROMSICS I. – KISBÁN E. (szerk.): A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. A néprajzkutatók I. táplálkozáskutatási konferenciájának előadásai. Kalocsa, 1995. október 24-26. Kalocsai Múzeumi Értekezések. Kalocsa, pp. 33–42.
- KÓCZIÁN G. 2013: A gyűjtögető gazdálkodás vadon élő tápláléknövényeinek etnobotanikai értékelése. - In: DÉNES A. (szerk.): Ehető vadnövények a Kárpát-medencében. Dunántúli Dolgozatok (A) Természettudományi sorozat 13. Pécs, pp. 21–34.
- KÓCZIÁN G. 2014: A hagyományos parasztgazdálkodás természet, a gyűjtögető gazdálkodás vad növényfajainak etnobotanikai értékelése. - Nagyatád, 545 p.
- KÖZTELEK 1905 / 71. pp 1510–1510.
- KRASINSKA, E. – KANTOR, R. 1988: Derenk és Istvánmajor. A lengyel telepések utódainak története és kultúrája. Borsodi Kismonográfiák 31. - Miskolc, 152 p.
- KURUCZ A. 1964: A törköly felhasználása, pálinkafőzés. Az észak-bihari szőlőművelés és borgazdálkodás. - A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 5: 79–83.
- LIZANECZ P. 2004 (főszerk.): A Kárpátaljai nyelvjárások szótára. Kvasz címszó. - Acta Hungarica 15: 224.
- L. SINKÓ R. 1996: Adatok Füzesgyarmat népi táplálkozásához. - A Békés Megyei Múzeumok Közleményei 16: 267–288.
- LACKNER M. 1990: Adatok Böde gyűjtögető gazdálkodásához. - In: HÁLA J. – HORVÁTH GY. (szerk.): Néprajzi dolgozatok Bödéről – Liber Mamoralis. Barabás Jenő hetvenedik születésnapjára. Szentendre, pp. 58.

- LANTOS T. 2014: Az Ormánság gyümölcsészeti öröksége. Az Ormánsági Gyümölcsészeti Gondnokság eredményei. - Markóc, 40 p.
- LIPPAY J. 1664-67/2002: Posoni kert. - Nagyszombat – Bécs, 302 p.
- MAGYARI M. 1996: Nagyböjti táplálkozási rend Hajdú-Bihar megye görög katolikus falvaiban. - A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1994: 259–268.
- MAGYARY-KOSSA GY. 1931: Magyar orvosi emlékek. Értekezések a magyar orvostörténelem köréből 3. Adattár 1000- től 1700 -ig. - Budapest, 522 p.
- MARJALAKI KISS L. 1964: Az orvoslás módja Miskolcon 1700 táján. - In: PALLA Á. (szerk.): Az Országos Orvostörténeti Könyvtár közleményei 32: 201–201.
- MARKUS, M. 1979: A Kárpát-medence etnobotanikai problémái. - In: ANTALL J. (szerk.): Népi gyógyítás Magyarországon. Orvostörténeti Közlemények – Supplementum 11-12: 113–123.
- MAURIZIO, A. 1927: Geschichte unserer Pflanzennahrung, von den Urzeiten bis zur Gegenwart. - Berlin, 480 p.
- MEZŐSÉGI 1885: Dézsa mint fejős tehén. - Vasárnapi Újság 3. évf. szeptember 28: 342.
- MOLNÁR V. A. 2013: Vadon élő növények felhasználása Magyarországon, Kitaibel Pál (1757-1817) útinaplói alapján. - In: DÉNES A. (szerk.): Ehető vadnövények a Kárpát-medencében. Dunántúli Dolgozatok (A) Természettudományi sorozat 13. Pécs, pp. 5–12.
- MUKICSNÉ KOZÁR M. 1997: Magyarországi szlovének néprajzi szótára. - Szombathely, 224 p.
- NAGY Gy. 1975: Nem minden nap. Pálinkafőzés. - In: NAGY Gy.: Parasztélet a vásárhelyi pusztán. Ember, munka, tulajdon. A Békés Megyei Múzeumok Közleményei 4. Békéscsaba, pp. 301–302.
- NAGY R. 1942: Adatok a Baranya megyei Nagyváty növényekkel kapcsolatos szokásaihoz és néphagyományaihoz. - Magyar Népryelv 4: 268–308.
- NAGY-KÁROLY ÉS VIDÉKE 1899: Sompálinka hirdetés. 1899. május 18. 20. szám (oldalszám nélkül)
- NAGYVÁTHY J. 1820: Magyar házi gazdasszony. - Pest, 260 p.
- NOLAN, J. M. – PIERONI, A. (eds.) 2014. Special Issue: Ethnobiology and food security in a changing world. - Journal of Ethnobiology 34/1: 4–6.
- NOVÁK L. 2012: Égettbor. - Ethnographia 123/4: 382–411.
- NYÍRVIDÉK - Szabolcsi Hírlap (szerző nélkül) 1943: A szabolcsi gazdatársadalom képviselőit Dessewffy Aurél gróf és Mikecz Tamás vezették tanulmányi kirándulásra - Teagyár Nagyhalászában. 11. évfolyam (1943. 06. 22) 139: 5–6.
- NYISZTOR T. 2007: Hétköznapok és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfiaja. Doktori értekezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem Bölcsészettudományi Kar - Budapest, 211 p.
- OLÁH M. 1536. Hungária. - Fordította NÉMETH. B. 1985, Budapest.
- ORTUTAY GY. (főszerk.) 1977: Bor, cibere, ecetkészítés. Magyar Néprajzi Lexikon I. - Budapest, (online: <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/1-1716.html>).
- ORTUTAY GY. (főszerk.) 1980: Másodbor. Magyar Néprajzi Lexikon III. - Budapest, (online: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-1586.html>).
- ORTUTAY GY. (főszerk.) 1981: Pálinka. Magyar Néprajzi Lexikon IV. - Budapest, (online: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-383.html>)
- ORTUTAY GY. (főszerk.) 1982: Vackor. Magyar Néprajzi Lexikon V. - Budapest, (online: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-1078.html>).

- PALÁDI-KOVÁCS A. 1966: A boza kultúrtörténeti háttéréhez. - *Műveltség és Hagyomány* 8: 71–84.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1982: A Barkóság és népe. Borsodi Kismonográfiák 15. I. kiadás - Miskolc, 211 p.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1996: A régi Torna vármegye és néprajzi jellege. - *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve* 33-34: 193–209.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 2006: A Barkóság és népe. Borsodi Kismonográfiák 15. II. kiadás. - Miskolc, 191 p.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 2007: A palóc kiszí és a savanyú ízirány kérdése. - *Ethnographia* 118: 1–14.
- PALKÓ A. 1946: Adatok a borcs (barascs) erdélyi elterjedéséhez. - *Erdélyi Múzeum* 51/1-4: 67.
- PÁLL I. 1985: A torna népi felhasználása Magyarországon. - *Ethnographia* 96: 340–351.
- PÁLOS NÉ NAGY R. 2000: Az erdő hatása a gyöngyössolymosi emberek életére. - In: HORVÁTH L. (szerk.): *Mátrai Tanulmányok*. Gyöngyös, pp 163–176.
- PAPP N. – HORVÁTH D. 2013: Vadon termő ehető növények Homoródkarácsonyfalván (Erdély) - In: DÉNES A. (szerk.): *Ehető vadnövények a Kárpát-medencében*. Dunántúli Dolgozatok (A) Természettudományi sorozat 13. Pécs, pp. 83–92.
- PAPP N.– CZÉGÉNYI D.– HEGEDŰS A.– MORSCHHAUSER T.– QUAVE, C. L.– CIANFAGLIONE, K.– PIERONI, A. 2014: The uses of *Betula pendula* Roth among Hungarian Csángós and Székelys in Transylvania, Romania. - *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 83/2: 113–122.
- PÁRKÁNYI D. 1913: Magyar orvosok és orvostudomány a 17. században. - Székesfehérvár, 312 p.
- PEST MEGYEI HÍRLAP 1975. 19/ 181: Teacserjék a Duna mentén.
- PETERCSÁK T. 1978: Hegyköz. Borsodi Kismonográfiák 6. - Miskolc, 116 p.
- PÉTERFFY T. 1928: A házi serfőzés 50 év előtt. - *Frissújság* 1928. 08. 03: 6.
- PETHŐ M. A. 1995: Az egészséges táplálkozás hagyományos ételekkel. - *Magyar Tudomány* 10: 1324–1330.
- PETHŐ M. 1998: Győr-Moson-Sopron megye XX. századi népi táplálkozásának rövid jellemzése. - *Arrabona* 36/1-2: 137–150.
- PETROVITS D. 1885: Tejsav a népi táplálkozásban. - *Természettudományi Közlöny* 17: 280–289.
- PETROVITS D. 1890: Pálinka az Alföldön és a környékén. - *Természettudományi Közlöny* 22/254: 506–526.
- RÉVAI NAGY LEXIKONA 1915: Málnaecet címszó 13: 331.
- SCHILBERSZY K. 1899. Levélszekrény, feleletek. - *Természettudományi Közlöny* 165: 165–166
- SÍPOS E. 1982: Szülőföldem, Földeák népélete. - *A Makói Múzeum Füzetei* 28: 25.
- SISKA J. 1987: A Bodrogeköz népi táplálkozásához. - *A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei* 25: 184–193.
- SOÓS I. 1942: Ribizlibor készítése. - *Kertészet* 6/6: 74.
- SÓS A. 1925: Étrendi előírások. - *Orvosi Hetilap* 69/14: 113–114.
- SÖUKAND, R. – PIERONI, A. – BIRÓ, M. – DÉNES, A. – DOGAN, Y. – HAJDARI, A. – KALLE, R. – READE, B. – MUSTAFA, B. – NEDELICHEVA A. – L. QUAVE, C. – ŁUCZAJ Ł. 2015: An ethnobotanical perspective on traditional fermented plant foods and beverages in Eastern Europe. - *Journal of Ethnopharmacology* 170: 284–296.

- S. PÁLINKÁS GY. 1942: A borok színe. - Borászati lapok 74/45: 265–266.
- SZABÓ L. 1961: Az almabor és almaecet készítése a Tiszaháton. - Ethnographia 72: 466–468.
- SZABÓ L. 1999: Gazdálkodás a Közép-Tisza vidéken a 19-20. században. - In: GULYÁS É. (szerk.): Mesterségek művészete. Népelet a Közép-Tisza vidékén. A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Múzeumok Kiállításvezetői. Szolnok, pp. 63–90.
- SZATHMÁRY L. 1930: A régi magyar világ gabonapálinkájáról. - Általános Szeszipari Közlöny (online: http://mek.oszk.hu/05400/05440/pdf/szathmary_gabonapalinkak.pdf).
- SZATHMÁRY L. 1932: Régi magyar szeszes italok és szeszipari műszavak. - Általános Szeszipari Közlöny (online: http://mek.oszk.hu/05400/05440/pdf/szathmary_szeszipar.pdf).
- SZEBENI G. 1962: A csíki juhászat. - Ethnographia 73: 54–69.
- SZIGETI GY. 1974: Az apátfalvi nép táplálkozása II. - A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1972-73/1: 131–153.
- TAKÁCS I. 1978: A borhamisítás tilalmának változásai 1945 előtt Magyarországon. - A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1975-1977: 232–261.
- TAKÁCS P. – UDVARI I. 1996: Adalékok Bereg, Ugocsa és Ung vármegyék lakóinak 18. század végi erdőéléséhez. - A Herman Ottó Múzeum Évkönyve 33-34: 211–244.
- TOLNA MEGYEI NÉPÚJSÁG 1974.24/170: Szedik a szederlevelet (szerző nélkül).
- TÓTH J. 1986: Gyógynövények és hasznosításuk Óladon. - Vasi honismereti és helytörténeti közlemények 1986/ 1-2: 82–90.
- UJVÁRY Z. 1957: A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abaúj-zempléni hegyvidéken. - Néprajzi Értesítő 39: 231–243.
- UJVÁRY Z. 2002: Népi táplálkozás három gömöri völgyben. - In: VERES L.–VIGA GY. (szerk.): Gömöri magyar néphagyományok. Miskolc, pp. 887–983.
- VAJKAI A. 1939: Cserszegtomaj. Egy hegyközség élete. - Néprajzi Értesítő 31/2-4: 170–204.
- VAJKAI A. 1941: A gyűjtögető gazdálkodás Cserszegtomajon. - Néprajzi Értesítő 1941: 231–258.
- VARGA GY. 1970: Hogyan készül az ürmösbor? - Múzeumi Kurir 4: 1–3.
- VARGA GY. 1993: A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. - Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleménye 52: 1–228.
- VARGA L. 1968: Adatok Bükkzsérc és környéke földrajzi neveihez. - Bükkzsérc, 97 p.
- VÁRÓCZI Zs. 2013: Vadon élő növények a bukovinai székelyek táplálkozásában. - In: DÉNES A. (szerk.): Ehető vadnövények a Kárpát-medencében. Dunántúli Dolgozatok (A) Természettudományi sorozat 13. Pécs, pp. 13–20.
- VASÁRNAP, 1990.07.27 / 30: 23. (szerző nélkül).
- VERES L. 2003: A Bükk hegység hutatelepülései. - Miskolc, 203 p.
- VIGA GY. 2004: Tájak, ízek, ételek Borsod Abaúj Zemplén megyében. - Miskolc, 160 p.
- VILÁG 1925. 16/160: 25. (szerző nélkül).
- VIHARSAROK NÉPE 1955/11/179: 6. (szerző nélkül).
- VINCZE I. 1960: A borkészítés módjai és eszközei, különös tekintettel a borsodi Hegyközre. - Ethnographia 71: 1–27.
- ZENTAI J. 1968: Két adat Ormánság népének régi életéből. Two Data to Old Life of the Peoples in Ormánság. - A Janus Pannonius Múzeum Évkönyve 13: 185–200.
- ZSUPOS Z. 1987: Dél-Gömör gyűjtögető gazdálkodása. Gömör Néprajza 10. - Debrecen, 140 p.

Internetes hivatkozások

<http://www.dulmina.blogspot.com> – Dulmina tündérműhelye blog

<http://groceni.com/recept/torkolyospaprika.html> – Groceni – Receptek

<http://www.hungarikum.hu/> – Hungarikumok gyűjteménye – Magyar értéktár

<http://igyfozanyatok.blog.hu/> – Így főz anyátok blog

<http://www.kaldeneker.hu> – Kaldeneker

<http://www.theplantlist.org> – The Plant List. A working list of all plant species

<http://www.utazasagasztronomiaban.blogspot.com> – Böbe konyhája blog

Melléklet

Az egyes növényfajok erjesztéssel való feldolgozása

Gabonák

Perjefélék (Poacea)

Avena sativa L. / abrakzab: Terméséből zabcibere (FÜVES 1979: 301.) és erjesztett kása-étel (zabkisz, kiszij) készült (KERESTELY 1932, KISBÁN 1997: 445., 448.). A tartósított kenyérerjesztő járulékos alapanyagai között is néhol szerepel zab (KISBÁN 1980, KISBÁN 1997: 456.). PÉTERFFY (1928: 6.) leírása szerint az 1800 évek végén a székely sör készítésénél zabszalmát használtak serágyként. Ma már nem készítik egyiket sem.

Hordeum distichon L./ sörárpa & *Hordeum vulgare* L. / takarmány árpa: A kicsírázott sörárpa – a maláta – a sör leggyakoribb alapanyaga (NAGYVÁTHY 1820, SZATHMÁRY 1932, KISBÁN 1997, VÁRÓCZI 2013: 18., KÓCZIÁN 2014: 157.). A szaladserhez árpaszalmát is felhasználták sörágyként (BALASSA 1944: 92.). Búza, árpa, kukorica egyenlő arányú keverékéből készült székely sörszerű ital is. (PÉTERFFY 1928: 6.) Ahol a gyümölcs nem termett meg, árpából is főztek pálinkát (SZATHMÁRY 1932, NOVÁK 2012: 369.). Savanyító is készült a kicsírázott darált árpából élesztővel erjesztve (NAGYVÁTHY 1820: 146.). BÁTKY (1941: 76.) erjesztett komlós árpát is említ savanyítóként. A tartósított kovász járulékos alapanyagai között is néhol szerepel (KISBÁN 1980, KISBÁN 1997: 456.).

Panicum miliaceum L. / termesztett köles: Sörszerű, kis alkoholfokú, savanykás, történelmi ital – a boza – készült kölesből (OLÁH 1536, SZATHMÁRY 1932, ECEDEI 1935, ORTUTAY 1977, BÁLINT 1977, KISBÁN 1997, BALÁZS 1998, PALÁDI-KOVÁCS 1966).

Secale cereale L. / termesztett roz: Tejsavas erjesztésű savanyító és savanyú ital (*cibere, cibre, kisz, kiszle, keszöce* vagy *borcs*) készült rozskorpából vagy rozslisztből (PALÁDI-KOVÁCS 2007, SÍPOS 1982, BERECZKI 1982: 184., Cs. SCHWALM 2002: 422., VIGA 2004: 81., ECEDEI 1935: 203., MAGYARI 1996: 262.); a ciberébe olykor zöld rozsfüvet is tettek (ECEDEI 1935: 204.). Cukorral erjesztett, édes-savanykás ital is készült kukoricadarával kevert szemes rozsból (BABUS 1976: 40.). A kárpátaljai magyar nyelvjárások szótára rozskenyérből erjesztett üdítőitalt a *kvász/kvász-t* említi. A hegyvidéki, rossz gyümölcsstermő tájakon rozsból is főztek pálinkát (SZATHMÁRY 1930, 1932, BORZSÁK 1941: 225., KISBÁN 1997, BALÁZS 1998, NOVÁK 2012: 369., IKVAI 1977: 160., VERES 2003: 203., KÓCZIÁN 2014: 260.). BORZSÁK (1941: 226.) szerint a törkölypálinka szesztartalmát is rozssal fokozták; a szőlőtörköly közé – mikor „sutyulás után kantahordóba taposták” – rozst szórtak.

Triticum aestivum L. / közönséges búza: A búzatermő vidékeken a *cibere* búzakorpából vagy búzalisztből készült (NAGYVÁTHY 1820, PALÁDI-KOVÁCS 2007, SÍPOS 1982, BERECZKI 1982: 184., Cs. SCHWALM 2002: 422., VIGA 2004: 81., ECEDEI 1935: 203., MAGYARI 1996: 262., ORTUTAY 1977, L. SINKÓ 1996, MEZŐSÉGI 1885, KÓCZIÁN 2014: 281.). A Kunságon korpából, kevés sóval készítették a ciberét (ECEDEI 1935: 204.). A kenyérkelesztő erjesztő anyag szintén készülhetett búzakorpából is a búzatermő tájakon

(KARDOS 1943, BÁLINT 1977, KISBÁN 1977, L. SINKÓ 1996). Pálinkát ritkábban főztek búzából, akkor is inkább rozsszal keverve (SZATHMÁRY 1930, NOVÁK 2012: 369.).

Zea mays L. / tengeri kukorica: A kukoricából készült *boza* (enyhe alkoholfokú sör) az Alföldön még ismert volt a XIX. sz.-ban (ORTUTAY 1977, KISBÁN 1997, PALÁDI-KOVÁCS 1966). Pálinka – bár nem jó minőségű – készült kukoricából csíráztatott búzával, árpával keverve is; a II. világháború után a fekete pálinkafőzés legtöbbször kukoricából volt (BORZSÁK 1941: 225, NAGY GY 1975: 301., IKVAI 1977: 160., BALÁZS 1986: 276., BALÁZS 1998, BÖRCsök 1980: 99.). KÓCZIÁN (2013: 31., 2014: 301.) kukoricaszemből készített borról is beszámol rónaszéki gyűjtései között *málébor* néven. BÓDI (1965: 157.) és KÓCZIÁN (2014: 300.) hordós káposzta ízesítőként is említi a csöves kukorcát.

Keserűfűfélék (Polygonaceae)

Fagopyrum esculentum M. / pohánka (hajdina, tatárka): Edelényben az erjesztett (gabona)lé savanyító „*tatárkorpából*” készült a XIX–XX. század fordulójáig (PALÁDI-KOVÁCS 2007: 5.). A régi magyar világ gabonapálinkái között hajdinából készült pálinkát is említ (SZATHMÁRY 1930).

Zöldségek

Káposztafélék (Brassicaceae)

Brassica oleracea L. var. *capitata* L. / fejes káposzta: Tejsavas erjesztéssel széles körben savanyúság (hordós káposzta) készült és készül belőle napjainkban is. Gyors erjesztéssel, kovással is savanyították néhol (NAGYVÁTY 1820, KISBÁN 1977, u.ő. 1981, VARGA G. 1993, BALASSA – ORTUTAY 1980, KARDOS 1943, L. SINKÓ 1996., BAKSA – HORVÁTH 1990: 110., KNÉZY 1984: 149., FARNADI et al. 2002, PETHŐ 1998: 147.). BABUS (1976: 43.) gyűjtése szerint a hordós káposzta levét alkalmilag meg is ítták.

Brassica rapa L. subsp. *rapa* / tarlórépa: A fejes káposztához hasonlóan tejsavas erjesztéssel savanyították (KISBÁN 1977, u. ő. 1981, KARDOS 1943, NAGYVÁTHY 1820, BAKSA – HORVÁTH 1990: 110., KNÉZY 1984: 149., FARNADI et al. 2002, PETHŐ 1998: 147.), van, ahol fejes káposztával együtt is (KISBÁN 1977, KISBÁN 1981, KARDOS 1943, NAGYVÁTHY 1820., BAKSA – HORVÁTH 1990: 110., KNÉZY 1984: 149., FARNADI et al. 2002, PETHŐ 1998: 147.). Történelmi adatok szerint törkölyösen – egészben a törköly közé téve – is savanyították (KISBÁN 1981, PETHŐ 1998: 147.).

Armoracia rusticana G. Gaertn. B. Mey. et Schreb. / közönséges torma: Gyökere fűszer a tejsavas erjesztett káposztában, vizes uborkában és a törkölyös savanyításnál is (BEREZNAI – MÉSZÁROS 2010: 249., VILÁG 1925: 25., KÓCZIÁN 2014: 281.). Zempléngárdon ismert volt a *tormacibere*, amiben tormával és más fűszerrel együtt erjesztették a korpát, leszűrve tejjel, tojással habarva ették (PÁLL 1985: 344.). A bor kezelésére, hogy ne legyen virágos, megtisztított tormadarabot lógattak PÁLL (1985: 344.) szerint.

Burgonyafélék (Solanaceae)

Capsicum annuum L. / természetett paprika: A törköly között erjesztett terméseket savanyúságként ették, néhol ma is készül (KISBÁN 1981, KISBÁN 1997: 513., PETHŐ 1998: 147., BASZLER 2006, VAJKAI 1939: 181, JANTNER 1977: 4., BALÁZS-KOVÁCS 2009: 211, KRAMER 2017 ex litt., BURJÁN 2016 ex verb., TAR 2017 ex verb., BÓDIS 2017 ex litt.). Fűszer a hordós káposztában, azzal együtt savanyítva (NAGYVÁTHY 1820, VARGA 1993).

Solanum tuberosum L. / burgonya: Gumója a gyorsérlelésű kovászos savanyúságoknál indító (KISBÁN 1977), de a történelmi pálinkák alapanyagai között is előfordult főként a hegyvidéki tájakon (PETROVITS 1890: 515., SZATHMÁRY 1930, KISBÁN 1997, BALÁZS 1986: 276., BALÁZS 1998).

Solanum lycopersicum L. / természetett paradicsom: Zöld termését néhol törkölyösen savanyították (BASZLER 2006, VAJKAI 1939: 181.).

Disznóparéjfélék (Amaranthaceae)

Beta vulgaris subsp. *vulgaris* var. *altissima* / természetett répa (cukorrépa): A gyökérgumóból ritkán pálinka (BÖRCSÖK 1980, BALÁZS 1998) és sör is készült (BALASSA 1944: 92.).

Beta vulgaris L. subsp. *vulgaris* var. *conditiva* / cékla: A régi magyar pálinkák között céklából készültet is említ SZATHMÁRY (1930), de napjainkban is készül céklapárlat.

Tököfélék (Cucurbitaceae)

Cucumis melo L. / sárgadinnye: Terméséből pálinka készült (BÁLINT 1977, BÖRCSÖK 1980, BALÁZS 1998: 284.).

Cucumis sativus L. / uborka: Kovászos, gyorsérjesztésű savanyúság - a „kovászos uborka - készült nyáron (BÁLINT 1977, VARGA GY. 1993, KISBÁN 1997), illetve vizes, sós uborka (kovász nélkül) készült télire terméséből (ECSEDI 1935: 176., BEREZNAI – MÉSZÁROS 2010: 249., VILÁG 1925: 25.) (2. ábra). BÁLINT (1976: 577.) gyűjtése szerint Szeged környékén szőlőlevelet is tesznek nyáridőben a kovászos uborkába, hogy a leve, amelyet tikkadtság ellen inni szoktak, jobb ízű legyen; ott a tanyaiak sebet is szoktak vele borogatni. BARNA (1986: 45.) szerint még a piacon is lével árulták az uborkát, mert a lé jól csillapította a szomjat. BABUS (1976: 43.) szintén arról számol be, hogy a kovászos uborka levét megitták, de nem tartották itálnak. A kovászos lé ilyen módú használata valószínűleg gyakoribb lehetett, mint amennyi adat fellelhető erről, és ma is előfordul (DÉNES ined). Kovászos uborka levéből üdítő, hideg, nyári leves is készült, amelyet újhagymával, külön főtt krumplival ettek Mázán, Baranyában (DÉNES ined.). Érdekeség, hogy az egykori, budapesti Wampetics vendéglőben – a mai Gundel elődje a XIX. század végén, XX. század elején – Újházi-fröccs néven a kor színészfejedelmének – Újházi Edének – az ötleteként, a száraz fehérbort jégbe hűtött kovászos uborka levével kínálták (DRAVECZKY 2003: 70., KISS I. 2008: 85.).

Citrullus lanatus (Thumb.) Matsum. & Nakai / görögdinnye: KISBÁN (1997: 513.) szerint a törkölyös paprika közé zöld, almányi nagyságú görögdinnyét is tettek néhol.

Gyümölcsök

Somfélék (Cornaceae)

Cornus mas L. / húsos som: Vadon gyűjtött vagy termesztett gyümölcse pálinka-alapanyag Borsodban (PETERCSÁK 1978: 16., PALÁDI-KOVÁCS 2006: 34, 101., KRASINSKA – KANTOR 1988: 59.), Gömörben és Torna vidéken (ZSUPOS 1987, ÚJVÁRY 2002: 905., BODNÁR 1988: 736., PALÁDI-KOVÁCS 1996: 203.), Tiszadorogmán (BALÁZS 1986: 282.), Ormánságban (LANTOS 2014: 29), Drávaszögben (BURJÁN 2016 ex verb.), Szatmárban (NAGY-KÁROLY ÉS VIDÉKE 1899), Csezsegtomajon (VAJKAI 1941: 235.), Zemplénben (BÓDI 1999: 78.). Ecet is készül belőle az Ormánságban (LANTOS 2014: 29.), és ugyanott szép, rozé színű bor is (PÁLFAY 2014 ex verb.).

Cornus sanguinea L. / veresgyűrű som: Történelmi ritkaság a veresgyűrű somból készült pálinka (KÓCZIÁN 2013: 32.).

Pézszeboglárfélék (Adoxaceae)

Sambucus nigra L. / fekete bodza: Bor készült (BALÁZS 1998) és pálinkát főztek a terméséből (KÓCZIÁN 2013, ZSUPOS 1987, KISBÁN 1997, BALÁZS 1998, VERES 2003: 203.); ma is főznek. Napjainkban bodzapezsgő is készül a vízzel leöntött virágából cukor hozzáadásával. Termésével bort is színezték (TAKÁCS 1978: 232., LACKNER 1990: 59., DÉNES et al. 2013: 65.).

Sambucus ebulus L. / földi bodza (gyalogbodza): Terméséből pálinkát főztek (NAGYVÁTHY 1820, BORÁSZATI LAPOK 1893, ÚJVÁRY 1957: 242., HEGYI 1970; KÓCZIÁN 2013, PÁLOSNÉ NAGY 2000: 169.; Zala megye helytörténeti lexikona 1967: 34.), és csíger- (BORZSÁK 1941: 225.) vagy vörösbort színezésére is használták (ÉGETŐ 1975: 460., BALÁZS 1998).

Sóskabobolyafélék (Berberidaceae)

Berberis vulgaris L. / sóskaborbolya (sóskafa, nyúlsom): Termését ecetkészítéshez használták. Bővebb leírás a készítéséről nincs. Valószínűleg inkább a savanyú gyümölcs áztatásával, és nem erjesztéssel készült a savanyító, de nem zárható ki az eceterjesztés sem (NAGYVÁTHY 1820: 145., MARKUS 1979: 118., GUB 1993, VAJKAI 1941).

Eperfafélék (Moraceae)

Morus alba L / fehér eper: Gyümölcséből bor ritkábban készült (DÉNES et al 2013: 59.), a pálinka főzése csak magában az eperből vagy más gyümölccsel keverve gyakoribb volt, számos forrás említi (BEZERÉDI 1883: 17., BALÁZS 1986: 282., VARGA GY. 1993, BALÁZS 1998, 2008, KARDOS 1943, ECSEDI 1935, KARDOS 1943, BÁLINT 1977, BÖRCSÖK 1980, BORÁSZATI LAPOK 1893, SZIGETI 1974: 146., KURUCZ 1964: 80., SZABÓ 1999: 81., DURANCI 1983: 65., FÉL – HOFER 1961: 122., IKVAI 1985: 224.).

Ribiszkefélék (Grossulariaceae)

Ribes nigrum L. / fekete ribiszke: Gyümölcsbor (KÓCZIÁN 2013: 31., PAPP – HORVÁTH 2013: 88.) és erjesztett, szénsavas gyümölcscsörp (PÁLFAY 2014 ex verb.) készült a terméséből.

Ribes sp. / ribizlifaj & *Ribes rubrum* L. / vörös ribiszke (piros ribizli): A ribizlibor készítése egyes vidékeken jelentős volt (GÉBER 2004: 161.), Soós (1942: 74.) szerint nálunk a gyümölcsborok közül leginkább a ribizlibor volt elterjedve.

Ribes uva-crispa L. / köszméte (egres): Bor készült gyümölcséből (KÓCZIÁN 2013: 31.).

Ribes alpinum L. / havasi ribiszke (vad ribizli, leánykafüge): Bor készült gyümölcséből (DÉNES et al. 2013: 62.).

Szőlőfélék (Vitaceae)

Vitis vinifera L. / kerti szőlő (borszőlő): Gyümölcséből bor, borpárlat, törkölypálinka készült széles körben (SZATHMÁRY 1930, 1932, ANDRÁSFALVY 1957, AMBRUS et al. 2003, BALÁZS 1986, 1998, 2008, BÖRCsök 1980, ÉGETŐ 2001, PETROVITS 1890, VARGA GY. 1970, VINCZE 1960, SISKÁ 1987: 192., NOVÁK 2012, ARADI et al 2016, <http://www.hungarikum.hu/>). A borecet vagy a törkölyecet készítése szintén általános gyakorlat volt korábban (NAGYVÁTHY 1820, SZATHMÁRY 1932, ORTUTAY 1977). NAGYVÁTHY (1820: 142., 147.) szerint érett szőlőből is erjesztettek ecetet, és ecetízestőül használták a szőlővirágot is. Ecetet „egres” (éretlen) szőlőből is készítettek egykor, amelyhez az éretlen fürtökből készült ecetágyra poshadt bort vagy seprűt öntöttek (BENCsik (1973: 124.). Törkölyében paprikát is savanyítottak (KISBÁN 1981, KISBÁN 1997: 513., PETHÓ 1998: 147., BASZLER 2006; VAJKAI 1939: 181., JANTNER 1977: 4., BALÁZS-KOVÁCS 2009: 211.; BURJÁN 2016 ex verb., TAR 2017 ex verb.), ez néhol még ma ugyanúgy gyakorlat (KRAMER 2016 ex litt., BALÁZS-KOVÁCS 2014 ex litt.). Már csak történelmi adatként ismert, hogy törkölyében tarlórépát is savanyítottak (KISBÁN 1981). A szőlőhajtást különösen az Alföldön szívesen tették, és néhol teszik ma is a kovászos uborkába ízesítőül (3. ábra).

Parthenocissus tricuspidata (S. et Z.) Planch. / japán vadszőlő: „ecetes ugorkába” tették fekete termését és vékony hajtását ízesítőnek. A termésből ecetet erjesztettek és bort is készítettek (NAGY R. 1942: 272., 273.).

Rózsafélék (Rosaceae)

Prunus avium (L.) L. / vadcsereesznye, cseresznye: Gyümölcséből különösen a termesztetből pálinka készült (UJVÁRI 1957, PETERCSÁK 1978, BALÁZS 1986: 282., BALÁZS 1998, DÉNES et al. 2013: 51., IKVÁI 1985: 224.), van, ahol a vadcsereesznyét is gyűjtötték pálinkának (UJVÁRY 1957: 242., PETERCSÁK 1978, BALÁZS 1998, BALÁZS 2008, KARDOS 1943, LACKNER 1990: 59.). A babarci németek a törkölyös paprikát cseresznyelevéllel vastagon rétegezve érlelték (BASZLER 2006).

Prunus armeniaca L. / sárgabarack (kajsziabarack): Pálinkának kedvelt volt gyümölcse (BALÁZS 2008, KARDOS 1943, BÁLINT 1977, BALASSA – ORTUTAY 1980, KISBÁN 1997, BALÁZS 1998, BALÁZS 2008), ma is híres a kecskeméti és gönci barackpálinka (FARNADI et al. 2002).

Prunus cerasus L. / meggy: Gyümölcséből bor (KÓCZIÁN 2013), pálinka (NAGYVÁTHY 1820, ORTUTAY 1977, BÁLINT 1977, BALÁZS 1986: 282., BALÁZS 1998, IKVAI 1985: 224.) és ecet is készült (NAGYVÁTHY 1820). Erjesztett, télire palackozott meggyeszörpről az Ormánságból van adat (PÁLFAY 2014 ex verb.). BÓDI (1965: 157.) szerint levelét hordós káposztába is tették ízesítőként.

Prunus cerasifera Ehrh. / cseresznyeszilva (lotyóka, fosóka): Pálinkát főztek belőle (DÉNES et al. 2013: 61.) és ma is gyűjtik erre a célra.

Prunus domestica L. / szilva: Gyümölcséből pálinka főzése gyakori (PETROVITS 1890: 508., BALÁZS 1986: 282., BALÁZS 1998, VARGA GY. 1993, KARDOS 1943, NAGYVÁTHY 1820, ECSEDI 1935., BÁLINT 1977, BALASSA – ORTUTAY 1980, , KISBÁN 1997, IKVAI 1985: 224.), napjainkban is a legkeresettebb pálinkatermék, többfelé készül. Hagyományosan híres, tájegységi érték a szatmári szilvapálinka (FARNADI et al. 2002). BALÁZS (2008) említi a szilvapálinka festését a szilvafa lehántott fájával, amelyet belelógatnak a pálinkába.

Prunus padus L. / zselnicemeggy: KARDOS (1943) az Őrségben említi részletek megadása nélkül a gyümölcséből készülő pálinkát.

Prunus spinosa L. & *P. spinosa* L. subsp. *fruticans* (Weihe) R. et Cam. / Kőkény és kökényszilva: Gyümölcséből néhol bor készült (L. SINKÓ 1996: 269., BARSÍ 1965: 62., BALÁZS 1998, KÓCZIÁN 2013: 31.) és pálinka (VERES 2003: 203., PETERCSÁK 1978: 16., VIGA 2004: 28., BERECZKI 1982: 180., KNÉZY 1997: 63., PAPP – HORVÁTH 2013: 88.). A savanykás gyümölcsből ecet és *kökénycsügör* is készült. Részletes leírás hiányában azonban nem tudjuk pontosan, hogy csak az eleve savanykás ízét használták-e ki, vagy erjesztették is (mindkettő lehetséges). Kőkényecet készítése: A megtört gyümölcsöt, hogy meglevesedjen, vízzel feleresztik, meleg helyen lefedve tárolják 2-3 hétig, majd leszűrik (NAGYVÁTHY 1820). Kőkénycsügört L. SINKÓ (1996) és VÁRÓCZI (2013) említ. Nem tudjuk pontosan, hogy az alábbi receptben említett, nyáron, feltehetően éretlenül gyűjtött kőkény megerjedt-e, vagy csak savanyította, ízesítette az italt. VÁRÓCZI (2013) adatközlőinek receptje szerint a gyümölcsöt megmosták, megtörték, és dézsába vagy hordókba öntötték. Annyi vizet öntöttek rá, amennyi ellepte. A hordót befedték. Két-három hét múlva eresztették le. Savanykás íze miatt különösen nyáron szerették, de ha nyár végén készült, kukoricaszedés után eresztették le, és télire tették el. A hordóban maradt gyümölcstörkölyt megették.

Cydonia oblonga Mill. / birsalma: Hordós káposztához teszik gyümölcsét darabolva, ízesítőként, ahol a káposztával együtt erjed (KARDOS 1943, VARGA GY 1993, BÓDI 1965: 157.), ez napjainkban is gyakorlat. Ma pálinka is készül belőle.

Malus domestica L. / nemes alma: A termesztett almák gyümölcséből pálinka (BALÁZS 1986: 282., BALÁZS 1998, ECSEDI 1935, KARDOS 1943, BÖRCsök 1980, VARGA GY 1993, L. SINKÓ 1996), *csügör* (SZATHMÁRY 1932, KARDOS 1943, VÁRÓCZI 2013) és bor (KARDOS 1943, ZENTAI 1968, VARGA GY 1993, KISBÁN 1997) sokféle készült. Ecet erjesztésére a gyümölcsből régen a vadalma mellett szintén gyakorlat volt (KARDOS 1943, ZENTAI 1968, GULÁCSI 1990: 26., DÉNES et al. 2013) (4. ábra). Napjainkban bor és pálinka is készül belőle, hagyományosan híres a szabolcsi almapálinka (FARNADI et al. 2002). A házi, egészséges ecetek erjesztésének XXI. századi visszatérése során is a

legtöbbször almacetet készítenek a gyümölcsből vagy csak a gyümölcs héjából, egyfajta hulladékhasznosítással.

Malus sylvestris (L.) Mill. / vadalma: A vadalma gyümölcséből a leggyakrabban és szinte országshoz érte ecetet erjesztettek (NAGYVÁTHY 1820: 35., VARGA GY 1993, KÓCZIÁN 2014: 181., ORTUTAY 1977, ZENTAI 1968, GUNDA 1956, GUNDA 2001, KARDOS 1943, L. SINKÓ 1996, JÓSVAI 1965: 166, DÉNES et al. 2013). A vadalma gyümölcse, mint fűszer és „savanyítást elősegítő adalék” a káposzta savanyításánál is fontos volt (BÓDI 1965: 157, BÓDI 1999: 79., KÓCZIÁN 2014: 180., ÚJVÁRY 1957: 240.). BÓDI (1999: 79.) gyűjtése szerint egészben vagy cikkekre vágva tették a többi fűszerrel és ízesítővel együtt a káposztás hordóba. Adatközlői szerint a vadalma sajátos kesernyős ízt kölcsönzött a káposztának, ami között nagyon kellemes ízűre savanyodott, és érett be maga a vadalma is: „Maguk a felnőttek, ha a káposzta közt savanyított vadalmát találnak, azzal a tudattal adták oda csemetéiknek, hogy az vitamindús, étvágygerjesztő gyermekeledel” (BÓDI 1999: 79.). Készült belőle még többfelé, frissen vagy kicsit erjedve iható vadalmavíz, csűgör is (SZATHMÁRY 1932, KARDOS 1943, ÚJVÁRY 1957, ORTUTAY 1982, ZENTAI 1968, GUNDA 2001, VÁRÓCZI 2013). Bornak vízbe áztatva, cukorral, élesztővel erjesztették vagy a gyümölcsöt megtörve, levét kiperéselve úgy kezelték, mint a mustot (ÚJVÁRY 1957, ORTUTAY 1977, ZENTAI 1968, ERDEI 1982: 108, SZATHMÁRY 1932, KÓCZIÁN 2014: 181., GUNDA 2001., KARDOS 1943). A pálinka alapanyagok között ritkábban szerepel a vadalma, de néhány tájon készítettek azt is belőle (NAGYVÁTHY 1820, ECSEDI 1935, KARDOS 1943, BALÁZS 1986: 282., BALÁZS 1998, KÓCZIÁN 2014: 181.).

Pyrus communis L. / nemes körte: Gyümölcséből erjesztéssel régen leginkább pálinkát készítettek (VARGA GY. 1993, BALÁZS 1998, 2008, KARDOS 1943, L. SINKÓ 1996, ZENTAI 1968), ritkábban említik még a források ecetalapanyagként is (VÁRÓCZI 2013). Pálinka alapanyagként ma is használatos; híres a halasi körtepálinka (FARNADI et al. 2002).

Pyrus pyraeaster Burgsd. / vadkörte (vackor): Gyümölcséből igen ritka említésű a borkészítés (ERDEI 1982: 108., LACKNER 1990: 59.), de gyakrabban használták vízzel leöntve frissen vagy enyhén erjesztett italként, csűgörként (ÚJVÁRY 1957, VÁRÓCZI 2013). A lassan erjedő csűgörből aztán utóbb, ha nem fogyott el, ecet erjedt, vagy eleve annak erjesztették (NAGYVÁTHY 1820: 35., ORTUTAY 1982, ZENTAI 1968, GUNDA 2001, KÓCZIÁN 2014: 224., DÉNES et al. 2013). Pálinkát is több tájon főztek vadkörteből, számos forrás említi készítését (NAGYVÁTHY 1820, KARDOS 1943, LACKNER 1990: 59., ORTUTAY 1982, ZENTAI 1986, L. SINKÓ 1996, PALÁDI-KOVÁCS 1982: 109., BALÁZS 1998: 283., BALÁZS 1986: 86., MUKICSNÉ KOZÁR 1997: 88.). KÓCZIÁN (2014: 224.) adatközlői szerint a legjobb pálinka vadkörteből készül. ÚJVÁRY (1957: 242.) az elkészítés módjáról is ír, mely szerint az összegyűjtött vadkörte kis hordóban összetörték, néhány nap múlva a hordót deszkával és sárral tapasztva lefedték. Erjedés után három hét múlva főzték ki először, majd a főzést megismételték. KÓCZIÁN (2013: 27.), CSÁSZÁRI (2012: 191.) és BÓDI (1965: 157.) szerint a hordós káposztába is tették a vadkörte fűszerként.

Rosa canina L. agg. / gyepű rózsza (vadrózsza, kutyarózsza): Álterméséből elsősorban a szőlőtermesztésre már nem alkalmas tájakon bort erjesztettek cukorral (VARGA L. 1968: 27., ZSUPOS 1987, PETHÓ 1998: 145., CSÁSZÁRI 2012: 191., BÓDI 1999: 79., KÓCZIÁN 2013: 31.). BÓDI (1999: 79.) alapján a csipkebor az egyik legkülönlegesebb házi ital volt Gömörben. Nők részére készítették, sohasem nagy mennyiségben. Egy-egy család jó,

ha 5 liter csipkebor előállítására vállalkozott. Alapanyaga csipke, cukor és víz, amelyet meleg helyiségben – esetleg sörélesztő hozzáadásával – erjesztettek több napon keresztül (BÓDI 1999: 79.). Csipkebogyóval a kész bort ízesítve készült a „*csitkenyész bor*” (PETHŐ 1998: 145.). BALÁZS (1986: 86.) szerint a csipkének a pálinkafőzésben egykor nagyobb szerepe volt, magában vagy más gyümölccsel együtt is főzték (BALÁZS 1998: 283., JAKAB 2013: 268.). A vadrózsa virágából ecetet is erjesztettek (DÉNES et al. 2013: 63.).

Rosa gallica L. / parlagi rózsza: KÓCZIÁN (2013: 31.) gyűjtése alapján Répáshután a parlagi rózsza termését is gyűjtötték bornak.

Rubus fruticosus agg. / földi szeder (vadszeder): Gyümölcséből pálinka (BALÁZS 1998, DÉNES et al. 2013: 64.) és néhol bor is készült (JÓSVAI 1965: 166., KÓCZIÁN 2013: 31., DÉNES et al. 2013: 64., PÁLFAY 2014 ex verb.; ERDEI 1982: 108.). LACKNER (1990: 59.) gyűjtése szerint szederrel vadkörteborral is színezték. A KÖZTELEK 1905-ös száma erjesztett szederszőrpöt ír le, amelyet a gyógyszertárakban is alkalmaznak szín- és ízjavító szerként: a megtört gyümölcsöt cukorral 9 napig, néha keverve, napon erjesztették. Ha kiejedt, akkor kiszajtolták. A levét néhány napig hűs pincében „*higgasztották*”, majd az üledékről lefejtették. 3 rész lére 5 rész cukrot véve, rövid ideig tartó forralással megfőzték, és még forrón, tisztára mosott flanelen átszűrték. Kihűlés után palackozni lehetett (KÖZTELEK 1905/ 71.: 1510.). A szederlevél nem valódi fermentálásával a Plantaroma (Planta) tea készítése ipari gyakorlat volt (NYÍRVIDÉK 1943: 6., FELVIDÉKI 1957, PEST MEGYEI HÍRLAP 1975, TOLNA MEGYEI NÉPÚJSÁG 1974).

Rubus caesius L. / hamvas szeder: Bort készítettek belőle (KÓCZIÁN 2013: 31., DÉNES et al. 2013: 64.).

Rubus idaeus L. / erdei málna: Termesztett vagy gyűjtögetett gyümölcséből némely tájon bor készült (BALÁZS 1998, JAKAB 2013: 268., JÓSVAI 1965: 166., DÉNES et al. 2013: 64.). GÉBER (2004: 161.) egy 90 éves adatközlőjének receptjét is megadja, miszerint a málnabor nagyon finom volt, akkor készült, amikor a szőlőbor már jórészt elfogyott: 1 liter málnaléhez 1 kg cukrot és 3 l vizet adtak, így erjesztették. Készült erjesztett málnaszörp is, amelyhez a leszedett málnát dunsztosüvegekbe tették, csak 3/4-ig megtöltve, hogy ki ne fusson, majd lekötötték, 3-4 nap alatt megforrt az ablakban, a napon. Néha meg is keverték, mert forrásban különvált a törkölyétől. Három nap után vászonzacskóban felakasztva kicsöpögtették, majd cukor hozzáadása után hőkezelték vagy hidegen, szalicil és borkősav hozzáadásával tartósították (GÉBER 2004: 159.). Az erjesztett málnaszörp receptjét a szlovákiai, magyar nyelvű VASÁRNAP magazin is megadja 1990-ben (30: 23.). A málnaecet készítését már igen korán LIPPAY (1664-67/2002: 227.) említi, miszerint: „igen jó ecetet csinálhatni belőle, jó illatú, mint a rósábúl, vagy violábúl....Eczet ágyat is magátul csinál: ha mikor megérik, eczetbe hányják az után még egy kevés bort töltenek rá és a napra tészik, az után mégentőbb bort, míg meg nem érik. Ha pedig csupa eczet töltenek rea, még legjobb”. ECSEDI (1935: 324.) és TAKÁCS – UDVARI (1996: 212.) is gyűjti részletek megadása nélkül a málnaecet készítését. A málnaecetnek nevezik a málnából erjesztett, valamint a málnaszörppel ízesített ecetet is (RÉVAI NAGY LEXIKONA 1915. 13: 331.). Napjainkban málna gyümölccsel ízesített ecet készítése kedvelt (<http://www.kaldeneker.hu>, <http://www.dulmina.blogspot.com>, <http://www.utazasagasztronomiaban.blogspot.com>).

Sorbus domestica L. / házi berkenye; *Sorbus* sp. / berkenye: ritkán pálinka készült gyümölcséből (BALÁZS 1991: 80., BÍRÓ 1993: 4.).

Crataegus sp. / galagonya: A gyümölcsből pálinkát főztek. Ennek említése részletek nélkül mindössze egy forrásban lelhető fel, mégpedig a lengyel telepések által lakott egykori Derenken és Istvánmajoron (KRASINSKA–KANTOR 1988: 59.).

Hangafélék (*Ericaceae*)

Vaccinium myrtillus L. / fekete áfonya & *Vaccinium vitis-idaea* L. / vörös áfonya & *Vaccinium* sp. / áfonya: Pálinkát főznek belőle, és gyümölcságyként pálinkába teszik (JAKAB 2013: 268., BALÁZS 1991: 80., VÁRÓCZI 2013: 17., DÉNES et al. 2013: 69.). Hegyvidéki területeken, ahol teremnek, ma is főznek áfonyapálinkát, és készül ágyaspálinka is áfonyával. A fekete áfonyát borfestésre is használták (TAKÁCS 1978: 235.). Vörös áfonyából bor készült (KÓCZIÁN 2013: 31.).

Egyéb felhasznált növényi rész (termés, mag, fanedv, virág, gyökér, hagyma)

Édesgyökerű páfrányfélék (*Polypodiaceae*)

Polypodium vulgare L. / édesgyökerű páfrány: Abaúj-Zemplénben kedvelt volt az „édesvíz”: A sziklás, köves helyen termő, édes gyökérfélét megtördelték, hogy a nedvét kiereszse, és vizet öntöttek rá. Egy-két hét múlva élvezhető, csípős, édes ízű itallá vált (ÚJVÁRY 1957: 241.). SZATHMÁRY (1930) a régi magyar pálinkák között egy édesgyökérből készítettet is említ, ez lehet az egyik édesgyökérfaj (*Glycyrrhiza* sp.) vagy az édesgyökerű páfrány is.

Liliomfélék (*Liliaceae*)

Lilium martagon L. / turbánliliom: Történelmi, XVII-XVIII. századi adatokból ismerjük, hogy a hagymáját borba téve ecetet erjesztettek (MOLNÁR 2013).

Ciprusfélék (*Cupressaceae*)

Juniperus communis L. / közönséges boróka: Érett terméséből korábban – amikor még elterjedtebb volt a faj – kedvelt volt pálinka készítése több tájunkon (SZATHMÁRY 1932, KARDOS 1943, BÁLINT 1977, ORTUTAY 1977, ZSUPOS 1987, KISBÁN 1997, GUNDA 2001, KÓCZIÁN 2014: 168., BALÁZS 1998: 283.).

Fenyőfélék (Ikermagvas fenyőfélék) (*Pinaceae*)

Abies alba Mill. / közönséges jegenyefenyő: A rügyből és a fiatal tobozból pálinkát készítenek (DÉNES et al. 2013: 48.).

Kenderfélék (Cannabaceae)

Humulus lupulus L. / felfutó komló: Sör alapanyag (PÉTERFFY 1928: 6., BALASSA 1944: 92., VÁRÓCZI 2013: 18., TAKÁCS – UDVARI 1996: 212., KÓCZIÁN 2014: 158.), és a tartósított erjesztőanyag – a komlós korpa – járulékos anyaga a komlóvirág-főzet (KISBÁN 1980, KISBÁN 1997: 456., BÓDI 1965: 152.). BÁTKY (1941: 76.) erjesztett komlós árpasavanyítót említ.

Szömörcefélék (Anacardiaceae)

Rhus typhina L. / ecetszömörce (ecetfa): Történelmi említés (BRÜCKMANN 1716 in GOMBOCZ 1934: 74.), hogy „jóízű és szépszínű ecet készítéséhez” használták virágát. További részleteket nem ír, így nem tudjuk, hogyan készült az ecet. Az is elképzelhető, hogy csak az eleve savanykás ízű virággal savanyítottak, de nem zárható ki az erjesztés sem.

Fészkesvirágzatúak (Compositae)

Taraxacum officinale Weber / pongyola pitypang: Gömörben a pitypang virágából készült a *pimpóbor* (ZSUPOS 1987).

Hüvelyesek (Leguminosae)

Robinia pseudacacia L. / fehér akác: Virágából bort készítettek Gömörben (ZSUPOS 1987) valamint az Alföldön akácvirágból szőlő törköly és cukor hozzáadásával pálinkát is főztek (BALÁZS 1986).

Lens culinaris Medik. / főzeléklencse: A magokból ecetet erjesztettek (ECSEDI 1935: 324., KNÉZY (1997: 40.).

Phaseolus vulgaris L. / veteménybab: A magokból erjesztéssel ecet készült (BENCsik 1973: 124.).

Pisum sativum L. / veteményborsó: Történelmi adatok szerint pálinka készült borsóból (SZATHMÁRY 1932).

Nyírfafélék (Betulaceae)

Betula pendula Roth (*B. verrucosa* Roth) / bibircses nyír (nyírfa, májfa): A nyírfa csapolt nedvét erjesztve, szódás, savanyúvízként is kedvelték régen (SCHILBERSZKY 1899: 166., KISS L. 1929, SZATHMÁRY 1932, ECSEDI 1935: 356., KARDOS 1943: 20., SZE BENI 1962: 59., GUNDA 1967, VARGA GY. 1993, PAPP et al. 2014). Bort (SCHILBERSZKY 1899: 106., KISS L. 1929, ECSEDI 1935, ZSUPOS 1987, PAPP et al. 2014), és ritkán pálinkát is főztek a nedvből (ECSEDI 1935, UJVÁRY 1957: 242., BALÁZS 1998). A régi források nyírsört is említene k bővebb leírás nélkül (SCHILBERSZKY 1899: 166.). Van, ahol ecetet is erjesztettek a fanedvből (SCHILBERSZKY 1899: 166., KISS L. 1929, ECSEDI 1935, PAPP et al. 2014).

Wild and cultured plants processed by fermentation in Hungary – an ethnobotanical review

ANDREA DÉNES – MARIANNA BIRÓ

Based on the Hungarian literature of ethnography and ethnobotany, altogether 63 plant taxa belonging to 23 families were used by fermentation in Hungary. Some of the procedures are already abandoned. Fermented porridge has been prepared from two species (*Avena sativa*, *Zea mays*), bread yeast from 2 (*Secale cereale*, *Triticum aestivum*), lactofermented souring from 4 species (e.g. *Secale cereale*, *Triticum aestivum*). Fermented soda-pop has been prepared using 13 plant taxa (e.g. *Ribes nigrum*, *Rubus idaeus*, *Malus sylvestris*, *Polypodium vulgare*, *Betula pendula*), beer or beery drink used 6 taxa (e.g. *Panicum milleaceum*, *Hordeum distichon*, *Zea mays*, *Beta vulgaris*) while fermented pickles used 6 taxa (e.g. *Brassica oleracea*, *B. rapa*, *Capsicum annuum*, *Cucumis sativus*). Green pepper cured in grape marc is a Hungarian speciality. Vinegar was prepared by using parts of 18 different plant taxa (e.g. *Malus sylvestris*, *Pyrus pyraster*, *Lens culinaris*, *Phaseolus vulgaris*), vine was made from 23 (e.g. *Cornus mas*, *Ribes nigrum*, *R. alpinum*, *Taraxacum* sp.) spirits (called pálinka) from 38 plant taxa (mostly from berries, but there are some curiosities as brandy from the fruit of *Cucumis melo* or the flower of *Robinia pseudo-acacia*). We found 17 different plant taxa used as flavourings in the fermentation procedure.