

„Ezt a gabonát a bolondok felzabálják, pedig az Úr azért teremtette, hogy méltóbb módon vegyük magunkhoz. Dicsérjük hát a Mindenhatót és az ő bölcsességét, hogy megadatott nekünk – a sör...”  
Ki ne ismerné Tuck barát legendás prédikációját a Robin Hood című filmből? Ha belegondolunk, nagy igazság van e szavakban, hiszen már a babiloni Hammurapi kőtábláján folyékony kenyérként emlegetik, és azóta is az emberiség nagy részének közkedvelt tápláléka.



## A Teremtő ajándéka: a sör

A sörfőzés kezdetei az ókorig nyúlnak vissza, minden bizonnyal egy véletlenül elázott kenyér erjedésével indult világhódító útjára ez az alacsony alkoholtartalmú ital. Már Egyiptomban is rendkívül tisztelték, isteneiknek rendszeresen tésztábol készült sörrel áldoztak, Mezopotámiában pedig kenyérből állították elő, így valójában a pékségekben kell keresnünk a történelem első sörfőzéit.

Az ókor végén Európában három dologból állapítható meg a két nagy, eltérő civilizáció története. Amíg a Mediterráneumban búzából készült a kenyér, bort ittak és olívaolajjal főztek, addig a kontinentális barbár világban rozsot és árpát termesztettek, sört ittak és az állati zsiradékot hasznosították. Bár a kereszténység a bort és a búzát a liturgia részeként mindenhol elterjesztette, a sörfogyasztás mindvégig Európa népeinek jellemző szokása maradt, Angliában már az 5. században felemelte szavát az egyház a mértéktelen ivása ellen.

A középkor folyamán a kolostorok váltak a legjelentősebb sörkészítő

helyekké, nekik köszönhetően jelent meg ez az ital a piacon.

Az akkori sör azonban köszönőviszonyban sem állt a ma ismert ízvilággal, árpából először a gallok készítették, a sörcetrét azonban még évszázadokig különböző fűszerekkel ízesítették, a komlót csak viszonylag később, éppen a kolostorok kísérletezőkedvének köszönhetően kezdték el általánosan használni. Emellett egészen a 18. századig népszerűnek számított még a mézsör is, amely valójában felfőzött sörelesztővel erjesztett mézle volt.

A sörkésztés népszerűségét jelzi, hogy a középkori nagyvárosokban egymás után jöttek létre a különböző serfőző céhek, amelyek először törekedtek időtálló brandek kialakítására, és ebből az időből datálható a

ma ismert legkurrensebb sörök némelyikének megszületése is. A 16. században tömegcikké vált a sör, és a minőség védelmében már törvényeket kellett hozni. Az ipari forradalom során ebben az iparágban is megszülettek a nagy konszernek, amelyek a modern világban szinte teljesen uralják a világpiacot. Ne feledjük, évi kétmilliárd hektoliter sört iszunk meg, és ez a mennyiség Ázsia, Dél-Amerika és Afrika révén erőteljesen, évi három-öt százalékkal bővül. Ez azonban már nem a sör, hanem az üzlet világa.

A magyar sörozás archetípusával kapcsolatban megoszlanak a vélemények. Néhányan úgy tartják, hogy a germánoktól lestük el az első technikai fogásokat, mások szerint a szlávok voltak a tanítóink, ám a legvalószínűbb az, hogy még a sztyeppéről hoztuk magunkkal ennek tudományát.





Igaz, Magyarországon inkább a fentebb már említett mézsör volt elterjedt, a középkori okleveleink tanúsága szerint sok falu ebben róttá le terményadóját a földesurának.

A kunok 13. századi beköltözésével érkezett meg hazánkba a kölesből erjesztett, csekély alkoholtartalmú boza, a sztyeppe népek kedvelt savanykás itala. Neve bozaser alakban is ismert, és a humanista Oláh Miklós idején a Kunság népe még előszeretettel fogyasztotta, miként az oszmán hódítók által megszállt városokban is egyre-másra jöttek létre az úgynevezett bozakhánénak nevezett sörházak.

A hazai sörfőzés a 18. századi német betelepődéssel újabb lendületet kapott. Sokszor már a kisebb településeken is nyíltak családi üzemek, amelyek teljes egészében átvették a kolostoroktól ezt a piacot. A 19. század közepéig a mesterek céhekbe tömörültek, ám 1843-ban Pesten egy olyan rendeletet hoztak, amely mindenkinek megengedte a sörfőzést.

1854-ben Barber Ágost és Klusemann Károly alapítottak főzdet Pesten, rá egy évre pedig megalakult

a Schmidt-féle Kőbányai Serház Társaság, melyek rivalizálása hetven évig meghatározta a magyarországi sörkészítést. Schmidt Péternek sokat köszönhet a magyar sörivő társadalom. A Münchenben pallérozódott mester ugyanis elsőként állt rá arra, hogy nem a Dunából, hanem mélyfúrású artézi kútból nyerte a vizet. Szintén ő vezette be, hogy jól szellőző pincékben érlelte a cefrét. Ehhez kibérelte a pesti Óhegy alatt kialakított elhagyatott kőbányát, amely név innen indult hódító útjára. Az itt érlelt italnak ugyanis akkora sikere lett, hogy rövid időn belül hat üzem épült fel egymás mellett, és csak Kőbányán készítettek a fővárosi söröket.

Az üzleti lehetőségeket megneszeelve az akkor már a sörfőzés koronázatlan királyának számító Dreher Antal is megjelent Kőbányán, és 1862-ben beindította itthoni üzemét. Rövid időn belül kiszorította az addig hajókon ide szállított osztrák és cseh söröket, a sikereknek köszönhetően pedig 1867-ben megalakult az Első Magyar Részvény Serfőzde Rt.

A dualizmus korában az ország más városaiban is jeles sörgyárak működtek, Pécsen a Hirschfeld Sámuel alapította cégnek ekkor már nemzetközi híre volt, 1892-ben Gelsei Guttmann Vilmos kezdeményezésére létrehozták a kanizsai sörgyárat. Itt kezdetben csak cseh és morva munkások dolgoztak, majd a magyar munkaerő betanítása után már Pulában, Triesztben, Splitben és Fiumében is saját kocsmákat alapítottak. A sörgyárban a századfordulón évente 20.000 hektoliter nedűt készítettek, de még ez sem volt elég, így Lenck Gyula soproni serfőzdéjének is volt helye a magyarországi piacon.

A hazai sörfogyasztást a 19. század végi nagy filoxéravész erősen befolyá-

solta. Addig inkább a hazai németiség élvezte, ekkor azonban sokan átszoktak erre az új, pezsgős, habos italra. Az 1910-es években Magyarországon 86 serfőzdben évi 3,2 millió hektoliter sör készült, és a már említett városok mellett Munkácson, Nagyváradon, Kolozsváron, Aradon és más jelentős településeken is működtek minőségi üzemek. A minőségjavulás és az urbanizáció egyaránt szerepet játszott abban, hogy ekkor körülbelül 16 liter/fő fogyasztás volt az országban, amely ezek után majd csak az 1960-as évektől kezdett el meredeken felfelé küszöni, hogy mára elérje a nyolcvan literes értéket.

Ennek ellenére nem állíthatjuk, hogy sörivő lett a magyar, inkább annak örülhetünk, hogy a minőségi borivás mellett kialakult egy exkluzív sörkultúra is. Mind több sörház és sörpatika nyílik az országban, ahol a nagy cégek termékei mellett újra megjelentek a népszerű házi sörfőzdek italai is. A hazai serfőző mesterség újra felfutóban van, a piac és a gazdasági környezet remélhetőleg sokáig tág teret enged a kísérletezésnek, és hogy a családi vállalkozások is megtalálják saját helyüket. Mi csak örülnénk annak, ha a nyári melegben igényes sörapról választhatnánk ki a sörkorszolya mellé dukáló folyékony kenyeret.

LEJEGYZTE: DR. VARGA SZABOLCS

