

„GRÓF SCHMIDEGN ROSOLISSA” – EGY RÉGI ITAL BEMUTATÁSA

Balassa Ágnes kéziratos szakácskönyvében bukkanhatunk erre a rendkívül finom és ízletes ital receptjére. A könyv 1769-ben látott napvilágot. Szerzője – Száblik István – fordította német nyelvből magyarra a bárónőnek.¹

Balassa Ágnes (leánykori neve: Stüszel Ágnes) minden valószínűség szerint báró Balassa IX. László felesége lehetett. Erre abból következtetek, hogy fia II. Sándor 1745–1832 között élt (nincs adat Stüszel Ágnes életkorára), bárónak nevezik és a korban a családból egyedül IX. László nyer báróságot (1721-ben), nincs a családban más Ágnes nevezetű hölgy² és a könyvet Vácon adták ki, ahol a család rendszeresen megfordult a vásárokon³ (valószínűleg a birtokai közelsége miatt is).

A nagy múltú balassagyarmati és kékkői Balassa család származása a XIII. századig követhető vissza. Eredetét Böngér (Bunger) kun vezér Bors fiától származtatják és – a család levéltári adatai alapján – 1224-ig szakadatlan láncolatban lehet fölvenni.⁴ A Balassák legkiemelkedőbb tagja a magát Balassinak nevező Bálint, de érdemes szólni a Dobó Istvánnal raboskodó Jánosról, Ádámról a kékkői kapitányról, a hírhedt Menyhértről vagy Imréről, aki erdélyi vajda volt.⁵ Grófi címet Bálint 1664. december 19-én, Pál 1721. április 15-én és Ferenc 1772. október 16-án szerzett. Mindhárom grófi ág kihalt és a család bárói ágak is magvaszakadt István 1895. április 7-én bekövetkezett halálával.⁶ A Balassák a XVIII. században élték fénykorukat. Ekkor ugyanis 3 helytartótanácsi tanácsost adtak: Pált (1734–1771), Jánost (1756–1785) és Ferencet (1756–1785). Közülük legmagasabbra Ferenc emelkedett, aki többek között az úrbéri bizottság tagja, titkos tanácsos, kamarai elnök, horvát bán és illír udvari kancellár volt.⁷

A rozsólis szó az olasz *rosoglio*-ból származhat (*rosolare* = főzni, aszalni).⁸ Azonban nem kizárt, hogy a latin *ros solis*, azaz nap har-

matját jelenti.⁹ Európában a XVII. században jöttek divatba az édes likőrök,¹⁰ és ezek elterjedésében minden bizonnyal nagy szerepet játszott XIV. Lajos likőrszeretete, akinek szíverősítő gyanánt készítették.¹¹ 1686-ban Francesco Procopio dei Coltelli szicíliai nemes párizsi kávéházában, a kávé és teán kívül már kapható volt csokoládé, fűszeres borok és különböző likőrök, így rozsólis is.¹² Gui Patin véleménye a rozsólisról nem éppen hízelgő: „ros solis nihil habet solare sed igneum” (ebben a nap harmatjában semmi sincs a naptól, csak az, hogy tüzes). Ennek ellenére a század vége felé megjelenő, magukra valamit is adó polgári háztartási könyvek, (például Audiger: *La Maison réglée.*) kötelességüknek érzik, hogy ismertessék „a különböző olasz módi édes likőrök helyes készítési módját”.¹³

A rozsólist általában különböző fűszerekkel (szegfűszeg, szerecsendió, fahéj, ánizs, barack, fenyőmag) vagy virágokkal (rózsa, narancs), pálinkával, nádmézzel és esetenként tiszta vízzel (forrás vagy esővíz) napokon, esetleg heteken keresztül erjesztve készítették. Ennek eredményeként egy nagyon kellemes „nőies” italhoz jutottak.¹⁴

A rozsólisról tudnunk kell, hogy Magyarországon nem a XVIII. század végén ismerték meg. Bethlen Miklós önéletrajzában olvashatjuk, hogy Buda visszavételének idején is kedvelték és fogyasztották.¹⁵ Ennek Apor Péter Apafi erdélyi fejedelem udvaráról (1661–1690)¹⁶ írt visszaemlékezésében ellentmond: „ha valakit kínáltál volna rosólisal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljötté előtt harmatot szedtél, s avval kínálad, avagy rozsólisból is sült kenyérral kínálad”.¹⁷ Apor korához való elfogultságát ismerve ez nem fedheti teljes mértékben a valóságot. A rozsólisfogyasztás általánossá válása azonban a XVIII. század második felére tehető. Ekkor ugyanis már az inventáriumokban is kezd megjelenni. Egy 1762-ből származó somogyi összeírásban szerepel: „rozsolis pohár metszet, rozsolis, rozsolis égetőt, égetőt, rozsolis pohár 2 db”.¹⁸ A korban a nagyüzemi gyártás is elkezdődött. 1795-ben a Komárom megyei Marcellházán, rozsóliskészítő likőrgyárat alapítottak.¹⁹

A rozsólis népszerűségére a magyar irodalomban, költészetben is találhatunk példát. Mikszáth Kálmán *Különös házasság* című regényében Horváth Miklós uram rozsólisfőzésre adja magát,²⁰ Tersánszky Józsi Jenő *Kakuk Marcija* pedig fél deci rozsólispálinkáért húzatta ki a fogát egy disznóherélővel.²¹ Csokonai Vitéz Mihály *Dorottyájában* – „Festett rozsólisos szalmás üvegére” – rozsólisos

palackkal találkozunk.²²

A Balassa család rozsólisfogyasztására egy 1757. július 24-ei vásárlási listán találtam meg az első bizonyítékot, amikor a kávé és egyéb aromák mellett vettek rozsólist is.²³ Azonban a családi inventáriumokban csak 15 évvel később bukkantam az ital fogyasztásához szükséges és megnevezett poharakra. A Zsigmondházai uradalom²⁴ 1773–1774 között német nyelven összeírt ingóságaiban 24 darab „Rosoli Gläßer mit Stengel”, azaz a rozsólisfogyasztására használt száras ivóalkalmatosság található.²⁵

„Gróf Schmidegn rosolissa” leginkább a felhasznált fűszerek számában és gazdag ízvilágában tűnik ki a többi rozsólistól. Ezért emelhetjük a legjobb rozsólisleírások közé. Az elkészítése roppant egyszerű. A fűszereket (fahéj, szegfűszeg, kardemon [kardamom²⁶], szerecsendió, szerecsendió-virág, badian [csillagánizs], koriander) összetörjük, majd teszünk hozzá mazsolát, citromhéjat, corciron olajat (ismeretlen olajféle) és nádmézet. Miután az alapanyagokat jól egybeelegyítettük: „Három pint Palinkát rea köll önteni, még vörös és szagos nem lészen”. Az így kapott fűszeres pálinkaféléből leghamarabb 3–4 hét erjesztést követően nyerhetünk pompás és egyben kiváló minőségű „Nap harmatját”.²⁷

A rozsólis, mint elnevezés az idők folyamán egyre jobban kikopott a receptgyűjteményekből. A XIX. században a fűszeres pálinkákat már inkább likőröknek kezdték nevezni, és a rozsólissal csak elvétve találkozhatunk.²⁸ „Gróf Schmidegn rosolissa” is a feledés homályába merült.

JEGYZETEK

1. Külömb-Féle Nád Mézel és Más Ahoz Alkalmaztatott Elegyítésekkel ízesített sütemények, melyeket Ms. N. Báró Balassa Ágnes Asszony-nak Német nyelvről magyarra fordította Ájtatos Oskolabéli Szerzetes Száblik István Vácson 1769. Országos Széchényi Könyvtár Quart. Hung. 1373.
2. NAGY Iván: *Magyarország családi címerekkel és nemzedékrendi táblákkal*. Pest, 1857. (Reprint: Bp., 1987. 127–128.)
3. Magyar Országos Levéltár, Balassa család, P 1769 29. CS.
4. NAGY I.: 1987. 116.
5. KÁLLAY István–PATAKY Lajosné (szerk.): *A Balassa család levéltára*. Bp., 1972. 3.
6. KEMPELEN Béla: *Magyar nemes családok. I. kötet*. Bp., 1911. 266.
7. KÁLLAY I.–PATAKY L.: 1972. 3.
8. GUNDEL Imre–HARMATH Judit: *A vendéglátás emlékei*. Bp., 1979. 19. Ezt az állítást azonban a Dizionario enciclopedico italiano X. Roma, 1970. 578. cáfolja és azt írja, hogy a rosolare szó tepsiben vagy nyárson sütést jelent.

9. TÓTH István György: *Életmód és mentalitás*. in.: KÓSA László (szerk.): *Magyar Művelődéstörténet*. Bp., 2000. 164.
10. MONTANARI, Massimo: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Bp., 1996. 148.
11. BRILLAT-SAVARIN, Anthelme: *Physiologie du goût*. Paris, 1965. 294.
12. BLOND, Georges–BLOND, Germaine: *Histoire pittoresque de notre alimentation*. Paris, 1960. 431.
13. BRAUDEL, Fernand: *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe–XVIIIe siècle I. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*. Paris, 1979. 210.
14. N. NAGYVÁTHY János: *Magyar házi gazdasszony*. Pesten, 1820. (reprint: Bp., 1986. 157–160.)
15. TÓTH I. Gy.: in.: KÓSA L. (szerk.): 2000. 164. Ennek ellentmond Benkő Loránd (főszerk.): *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára 3*. Bp., 1976. 454., e szerint a rozsólis 1708–1710 táján jelent meg csak Magyarországon. Ezt az állítást CSEFKÓ Gyula: *Pálinka = Magyar Nyelv*, XXVIII. 1932. 167. cikkével és az ebben megjelent idézettel próbálják alátámasztani: „aquavitát, rosolist, fahéjvizet igen keveset [ittam]”. Az idézet forrása BETHLEN Miklós önéletrajza I. V. Windisch Éva (szerk.), Bp., 1955. 133. Azonban a szövegkörnyezetben nem találhatunk az 1708–1710-es megjelenésre adatot, arra viszont igen, hogy már a XVII. század vége felé fogyasztotta az erdélyi nemes. „1688-tól fogva [...] az én rendtartásom asztalomnál ez volt: ...Pálinkát, bor, ser nemlétibben, úton, étel közben, ittam talán életben háromszor. Aquavitát, rosolist, fahéjvizet, igen keveset és igen ritkán, nem gyönyörűség, sem részegségért, hanem orvosságért inkább.”. V. WINDISCH É. (szerk.), 1955. 132–133. Az előbbi cáfolat alapján feltételezhetjük, hogy Magyarországon valóban ismerhették a rozsolist a XVII. század végén.
16. PACH Zsigmond Pál (főszerk.): *Magyarország története 1526–1686. II. kötet*. Bp., 1987. 1722.
17. APOR Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. Bp., 1736 / 1972. 14.
18. KNÉZY Judit: *Somogy XVIII. századi táplálkozástörténetéből*. in.: KANYAR József (szerk.): *Somogy megye múltjából. Levéltári évkönyv, 15*. Kaposvár, 1984. 154.
19. BALÁZS Géza: *A magyar pálinka*. Bp., 1998. 61.
20. MIKSZÁTH Kálmán: *Különös házasság*. Bp., 2001. 65.
21. TERSÁNSZKY Józsi Jenő: *Kakuk Marci szerencséje*. Bp., 1980. 100.
22. CSOKONAI VITÉZ Mihály: *Dorottya, vagyis a dámák diadalma a fárságon*. Lipcse, 1844. 83.
23. Magyar Országos Levéltár, Balassa család, P 1770 4. CS. 1757.
24. Zsigmondháza Trencsén vármegyében (a mai Szlovákia területén) található. KÁLLAY I.–PATAKY L.: 1972. 189.
25. Magyar Országos Levéltár, Balassa család, P 11 17. CS. 26. 624–638.
26. Indiában élő, 3 méter magasra is megnövő növény, mely mint emésztést elősegítő szer és likőripari ízjavító kerül forgalomba. RÁPÓTI Jenő — ROMVÁRY Vilmos: *Gyógyító növények*. Bp., 1983. 316.
27. Külömb-Féle Nád Mézel... 1769. O. Sz. K. Quart. Hung. 1373.
28. CZIFRAY István: *Magyar nemzeti szakácskönyve, magyar gazda aszszonyok szükségéhez alkalmaztatva*. Pesten, 1840. (reprint: Bp., 1985. 562–565.)