



Greg Hughes

Házi sörfözde

Fordította Wolf Péter

Libri Kiadó
Budapest, 2014

Szöllőssy Balázs

JOGUNK A MALÁTÁHOZ*

Az egész olyan hirtelen kezdődött, mégis olyan simán, mondhatni alattomban kúszott be az életünkbe, mint amikor egyszerre azt érzed, rég be vagy csúpve attól a könnyednek tűnő málnás búzától, pedig még csak a negyediket kérted ki: már nem is tudnám megmondani, mikor ittam életemben először házilag készített sört. Pedig az első, félig-meddig titkos és teljesen illegális sörözéseink idején, a kilencvenes évek derekán Budán még az számított nagy szónak, hogy a Retek utcai Búfalóban kétszáznegyven forintért lehetett kapni egy korsó Spatent (az intézmény manapság orosz termékek boltjaként funkcionál, sör nincs). Az ismeretlen márkanév valamiért előkelőnek tűnt, és persze ízlett is nekünk. Hol voltak akkor még az IPA-k, stoutok és lambicok – még a pálinkáról sem találták ki, hogy voltaképpen eladható termék, és ha szépen becsomagolják és megfelelően, hungarikumként találják, akkor akár a gyümölcsöt is ki lehet hagyni belőle.

Aztán a külföldi utazások során egyre több mindennel ismerkedtünk meg: a prágai tavaszok és őszyok alkalmával megtudtuk, hogy létezik csapolt barna Kozel, találkoztunk a cukorfok fogalmával, francia

* A cikk elkészítése során nyújtott segítségéért és mulhatatlan érdemeiért köszönettel tartozom Nagy András Gorbacsóvnak, az Első Oladi Sörfözde mesterének, akinek több ízben volt alkalmam kóstolni házi készítésű sörkölteményeit. Ők időnként szoktak nyílt, közös főzést is tartani, így a házi sörfőzés iránt érdeklődő, ám bátortalanabb egyéneknek is szívesen ajánlom a Facebook-oldalukat.

világos söröket ittunk a nagy európai stoppolások alatt, Londonban furcsállva néztük az ale-ek csapjait, melyeket csak le kellett húzni, mint egy nyerőautomatát. Időközben megnyílt a belga söröző, és egyre kevésbé számított különlegesnek, ha egy helyen lehetett Guinnesset kapni. De ez még mind messze volt a „kézműves sör” forradalmától, ami alig néhány év alatt olyan népszerűvé tette a kisüzemi sörfőzést, hogy egész sörözők épülnek már rá, és nem csak a székesfővárosban. Érdekes egyébként, hogy ezt a hullámot olyan vállalkozók indították el, akik az azelőtt lenézett „házi söröket” gyártották. Az országszerte sokfelé található kisebb üzemek nem bírták a nagy sörgyártó cégekkel, egyre gyengébb minőségben egyre olcsóbb termékeket dobta piacra (ki ne emlékezne a rettenetes Miszter Sör hálózatra?), a régió alkoholistáira csökkent a vásárlókörük, majd szép csendben bezártak. Kivéve azokat az innovatív üzemgazdákat – jórészt kísérletező kedvű fiatal vállalkozókat, akik szüleiktől örökölték a céget –, akik jó ütem-érzékkel kapcsolak, és elkezdtek mindenféle „sörkülönlegességet” gyártani, melyeket először a környékükön, majd országos szinten is be tudtak vinni néhány alternatívabb és nyitottabb helyre.

Így lett a fintorogva kimondott házi sörből hirtelen nagyon menő kézműves sör, többek között Fótról és Békésszentandrásról, amiről eleinte csak a romkocsmák félhomályában merengő jólétesültek tudtak, akik ismerték a nemzetközi trendeket: hogy Amerikában és az Egyesült Királyságban virágzik a *craftbeer* kultúrája, ami egyre nagyobb szeletet hasít ki a sörpiacból, és így aztán voltaképpen menő dolog, hogy nekünk is van kézműves sörünk. És mi tagadás, a gyártmányok finomak is voltak, *oda volt rájuk figyelve*, az üzemek és a munkahelyek is megmaradtak, és a torok sem maradt szárazon. Manapság már akkora sörfesztiválok vannak a belvárosban, hogy én például el sem megyek, nehogy letaposanak; és arról szól a verseny a kocsmák között, hogy ki tud többféle, újabb és újabb helyről kézműves söröket szerezni, melyeket szakértően lehet mustrálgatni, kóstolgatni és nem utolsósorban jó áron eladni – és még jól is esnek, az eladónak és a vevőnek is. A piac igen széles szektorokat fed le: Amerikában például napról napra jönnek ki az erre szakosodott intézményekből az újabb és újabb nemesített komlófajták, és legnagyobb örömünkre egyelőre úgy tűnik, hogy az íz- és színvariációk száma végtelen.

Innen már csak egy lépés a házi sörfőzés, amely közel olyan erős hagyománynak örvend az angolszász világban, mint felénk a már emlegetett pálinka vagy a bor saját gyártása. A kisüzemi és a házi sörfőzés

között az igazi különbséget a lépték jelenti; az, hogy otthon készíti el az ember az általa vásárolt és/vagy készített eszközökkel. Ez egyrészt a mennyiséget is befolyásolja (hiszen kevesek tudnának több száz litert tárolni a garázsban), másrészt a kevésbé laboratóriumi körülmények miatt kísérletibbé és mindig egyedivé válik az íz is – az egész folyamatot és a gyártott sör fajtáját is befolyásolja, hogy például épp melyik évszakban, melyik helyiségben milyen hőmérséklet van. A házi sörfőzés így tulajdonképpen egy különleges játék, hobbisport, melynek ráadásul (jó esetben) meg is lehet inni a végeredményét. Ha van hozzá kedvünk, felkészültségünk és elszántságunk, az egész főzés egy jó kis hétvégi házibulivá válik, és nem utolsó szempont, hogy ha leszámítjuk a vele töltött időt – ami végeredményben szórakozás –, akkor lényegesen olcsóbban is jutunk hozzá a sörkülönlegességünkhöz, mintha készen vásárolnánk. Persze hozzá kell tenni, hogy például lágersört készíteni igen macerás otthon, így aztán érdemes megválogatni, hogy mi az, amiért leszaladunk a boltba a vásárnapi zárva tartás előtt, és mi az, amiből saját készítésűt halmozunk fel.

Ismerek olyan állampolgárokat, akik a mai napig nem koccintanak sörrel, így nem csoda, hogy Magyarországon még igencsak gyerekcipőben jár a házi sörfőzés. Nehéz megítélni, hogy hányan tartanak refraktométert a háztartásukban, de hogy minimum több százán vannak, az az alapján biztosra mondható, hogy létezik már komolyabb bolt az ilyen igények ellátására. És van már Első Magyar Házisörfőző Egyesület is – ők különböző kategóriákban versenyeket is hirdetnek, sőt külföldi versenyekre is járnak, közösen rendelnek külföldről alapanyagokat és tartanak negyven-ötvenfős közös főzéseket. Az ezeket bemutató weboldalak ugyan kezelhetőségben és külsőben is a kétezres évek elejére röptenek vissza bennünket, de legalább tele vannak hasznos információkkal, oktatóvideókkal és a különböző hozzávalók elérhetőségével. A Libri által kiadott *Házi sörfőzde* Greg Hughestól – amely a jelen írás apropóját is adja – remélhetőleg hozzájárul ahhoz, hogy minél többen vágjanak bele ebbe a szórakoztató hobbiba, és ezáltal gyermekeink egy boldogabb világban nőjenek fel, én pedig minél több fajta házi sört tudjak megkóstolni.

Amikor megkaptam a könyvet és a feladatot, hogy írjak kritikát róla, első utam a Király fürdőnél levő kis sörözőhöz vezetett, ahol rengeteget tanultam a különféle sörfajtákról és -márkákról (na jó, a könyv nélkül is oda vezetett volna aznap az utam). Itt mindig másfajta sör van csapon, és a rá váró hosszú sort nagyrészt az hozza létre, hogy az

aktuális csapos mindig türelmesen és lelkesen magyarázza el, hogy mi hol készült, milyen módszerrel, és miért éri meg. Megéri hallgatni és várni is; amikor sorra kerültem, megkérdeztem, hallott-e már a könyvről. „Greg Hughes? – legyintett. – Én már akkor főztem, amikor ő még azt sem tudta, mi az a sör.” Hogy ennek mennyi a valóságalapja, annak felkutatását az olvasóra bízom, annyi azonban bizonyos, hogy Hughes a legnagyobb brit házisörfőzőalapanyag-forgalmazó céget vezető, tekintélyes választékkal és piaci részesedéssel, így nem hinném, hogy a levegőbe beszél, ugyanakkor biztosak lehetünk benne, hogy a weboldala online áruházában minden megtalálható, amiről a könyvben szó van, legyen az erjesztőtartály vagy bármilyen komlókülönlegesség.

A könyv komoly nemzetközi karriert futott be, több nyelvre lefordították már, és az internet is tele van a receptekhez kapcsolódó megjegyzésekkel, véleményekkel. A magyar fordítás meglehetősen szolgai átvételnek tekinthető, a borítókép is megegyezik az eredetivel, és a szöveg is minden bizonnyal szinte szóról szóra lett átültetve (olyannyira, hogy egy-két helyen benne maradt az eredeti angol szöveg is), ami azért sajnálatos, mert a magyar viszonyokról és az itthoni lehetőségekről néhány linken kívül nem tartalmaz semmit. Ha nem is vártam helyi ihletésű receptet, az szembetűnő, hogy még a bevezető történeti kronológiába és az áttekintő infografikába se került be egyetlen magyar adat sem.

Ezzel együtt a könyv kiállítása nem hagy kívánnivalót maga után, a kiadó nem spórolt a papírral és a nyomdafestékekkel, így az illusztrációként szolgáló ábráktól az embernek összefut a nyál a szájában (lévén az illusztrációk többsége: sör, szépen fotózva). Más kérdés, hogy meg is kéri az árát: a *Házi sörfőzde* alapján Magyarországon leginkább a felső középosztály úri passziója a sörfőzés, a kiadvány velük igyekszik megkedveltetni ezt a hobbit. Az alantasabb népek számára maradnak a barkácsolt honlapok és a pdf vagy doc formátumú útbaigazítások, melyekkel persze ugyanolyan sört lehet létrehozni, és bizonyára nem is válnak olyan könnyen pusztá nézegetni- és álmodoznivaló könyvespolci díszé.

Merthogy a *Házi sörfőzde* nem tartalmaz rengeteg információt, pláne ahhoz képest nem, hogy milyen drága darab. Inkább afféle bevezető, kedvcsináló jellegű szöveg rengeteg képpel. A könyv szűk harmada mutatja be a sörfőzés történetét a kézműves sörök forradalmáig, a hozzávalókat, az előkészületeket és magát a sörfőzést különböző fajtákra bontva, az egyszerű sűrítmenyhasználatától a teljes cefrézési eljárásig,

míg a maradék kétharmad a különféle sör típusokkal ismertet meg bennünket általános leírások és – ami a lényeg – receptek formájában, az időnkénti hozzászólások során és a *Hasznos információk* fejezetben valóban hasznos tanácsokkal látva el az olvasót. A könyvet egy nem túl acélos fogalomtár és egy, a tudományos igényesség látszatát keltő, ám valójában meglehetősen fölösleges index zárja, elvégre a tartalomjegyzék alapján könnyedén eltájékozódhatunk a mintegy 210 oldalas könyvben. Azoknak, akik most ismerkednek olyan fogalmakkal, mint a másolás, a starter vagy a komlózóüst, és szeretnének több fajta sört ismerni, mint a láger meg a búza, kiváló ajándék lehet a könyv – a többi úgysis a személyes tapasztalaton, kitartáson és a saját főzet iránti lelkesedésen múlik majd.

A könyv alapos, illusztrált felsorolást ad a sörfőzés eszközeiről, és a folyamatokat is bemutatja. Emellett részletes táblázatban foglalja össze a maláta-, komló- és élesztőfajtákat, megadva típusukat, hatásukat, jellegüket, színüket, illetve hogy melyik sörhöz érdemes őket használni. A sokkal problémásabb folyékony élesztők helyett a szakavatottak szerint érdemes először a szárítottal foglalkozni, ennek kevésbé macerás a tárolása; és nyilván érdemes a könyv szerint is könnyebben előállítható, egyébként felénk különlegesebbnek is számító fajtákkal kezdeni az otthoni sörtérmelést. A hozzávalók esetén a kritikus pont a megfelelő helyettesítés: ha kifogytunk valamiből vagy nem találjuk az alapanyagot a boltban, esetleg túl nehéznek találjuk a recept szerinti komló vagy maláta beszerzését, akkor azt kell tudnunk, melyikkel juthatunk közel hasonló eredményre. Persze nem meglepő, hogy a könyvben megtalálható összes fajta fellelhető a Hughes által tulajdonolt webshopban, tehát elméletileg a könyvben leírt összes sört előállíthatjuk a milligrammra pontosan megadott hozzávalókból. A gyakorlatban azonban az itthoni házisörfőzők főleg Lengyelországból és Németországból szoktak közösen rendelni nagyobb mennyiségben olyan sörnek valót, amit az itthoni szakboltokban nem tudnak elérni.

A lényeg azonban a recepteken túl a kísérletezésben van: a házi sörfőzésben az a legszebb, hogy – mivel nem üzemi körülmények között történik – soha nem készül két teljesen ugyanolyan eresztés, így minden adag lefőzött sör egyszeri és megismételhetetlen, exkluzív élményt nyújt, arról nem is beszélve, hogy saját munkánk gyümölcsét élvezhetjük. A házi sörfőzés experimentális művészet, melyben kiélhetjük a kreativitásunkat, újabb és újabb kompozíciókat hozva létre.

BIBLIOGRÁFIA

2015. március–április

Bibliográfiánk az elmúlt két hónap szépirodalmi alkotásait regisztrálja, gyűjtőköre a lapunk által szemlézett, nyomtatásban is megjelenő folyóiratokra terjed ki – pontosabban azokra, amelyek közülük a 2015. év során napvilágot látnak. Frissessége kizárólag ezek rendszeres beérkezésétől függ: a negyedévi és a határon túli lapok természetüknél fogva hordozzák a csúszás lehetőségét. A korábbi évek gyűjtései a Magyar Irodalmi Repertórium eddig megjelent kötetiben (2003–2006), valamint a www.repertorium.hu honlapon érhetők el.

A feldolgozott folyóiratszámok

- | | |
|---|---|
| 2000, 2015. 3., 4. | Kalligram, 2015. 3. |
| Alföld, 2015. 3., 4. | Kortárs, 2015. 3., 4. |
| Bárka, 2015. 2. | Korunk, 2015. 3., 4. |
| Ex Symposion, 2015. 1. | Látó, 2015. 3., 4. |
| Ezredvég, 2015. 2. | Lyukasóra, 2015. 1., 2. |
| Élet és Irodalom, 2015. március 6.,
március 13., március 20.,
március 27., április 3., április 10.,
április 17., április 24. | Magyar Lettre Internationale,
2015. 1. |
| Életünk, 2015. 3., 4. | Magyar Műhely, 2015. 1. |
| Forrás, 2015. 3., 4. | Magyar Napló, 2015. 3., 4. |
| Helikon (Kolozsvár), 2015. március 10.,
március 25., április 10., április 25. | Mozgó Világ, 2015. 3., 4. |
| Hitel, 2015. 3., 4. | Napút, 2015. 2. |
| Híd, 2015. 2. | Palócföld, 2015. 1. |
| Irodalmi Jelen, 2015. 3., 4. | Pannonhalmi Szemle, 2015. 1. |
| Irodalmi Szemle, 2015. 1., 2., 3., 4. | Székelyföld, 2015. 3. |
| Jelenkor, 2015. 3., 4. | Szépirodalmi Figyelő, 2015. 1., 2. |
| | Tiszatáj, 2015. 3., 4. |
| | Új Forrás, 2015. 3., 4. |
| | Vár, 2015. 1. |
| | Várad, 2015. 2. |
| | Vigília, 2015. 3., 4. |