

Csakugyan léhűtő volt-e a léhűtő?

1. Nyelvünk hivatásos és önkéntes b  varai k  z  l alighanem egyaránt sokakat foglalkoztatott már a kérdés: miért nevezzük a haszontalan, semmire-kell  , tétlenül lebzselő embert *léhűtő*-nek? Milyen l   h e z és miféle h    t    s h e z lehetett köze annak, akit eredetileg, az összetétel kialakulása idején ezzel a szóval illeltek? Érdekes, izgalmas kérdés ez. Nem véletlen, hogy többen megpróbálkoztak már a válasszal. A CzF. szerzői például nemcsak értelmezik, hanem magyarázzák is a sz  t, midőn a *léhűtő* jelentését   gy fogalmazzz  k meg: „Konyh  n kotnyelesked  ; élhetetlen ember, ki egyébre nem való, mint levet hűteni,¹ k  s  t f  ni”. Hasonlóképpen vélekedik KERTÉSZ MANÓ is. Ezt   rja: „Akire [a konyhán] a megfőtt l   kih  t  s  t b  zz  k, annak ugyancsak kevés dolga van; illik is az ácsorgó, tétlen emberre a *léhűtő* elnevezés” (Szokm. 57   s Nyr. LI, 39). Eszerint tehát a *léhűtő* szó a magyar konyha nyelv  b  l került volna a k  zhasz  nlatba, s eredetileg olyan személyt jelentett volna, aki   lhetetlens  ge, lustasága miatt különös hasznot nem hájt ugyan, de azért valamire mégis csak alkalmas: a forró levet h  ti.

Az a tény, hogy a régi magyar konyhának egyik legjellemzőbb sajátsága a különféle leveknek számos változatban való felhasználása — erre v  . KERTÉSZ (Szokm. 56) gazdag példaanyagát —, erősíteni látszik ezt a magy  r  zatot, van azonban ennek az okfejt  snek egy meglehetősen súlyos gyengéje is, s erre ketten is rámutattak. CSEFKÓ GYULA már három évtizeddel ezelőtt kifejtette, hogy a *léhűtő*-nek KERTÉSZ adta magy  r  zata nem állja meg a helyét, mivel a *l  h  t  s* csak mondvacsinált foglalkozás. A *konyhas  f  r*-t  l az *  tekfog  *-ig és a *t  lhord  *-t  l a *s  l  tmester*-ig sokféle foglalkoz  snevet olvashatunk ki tárgyukat az ínyesmesterség köréből mer  t   nyelveml  keinkb  l, a *léhűtő* foglalkoz  snevet azonban hiába keress  k, s úgyszintén hiába keresünk a régi szakács-könyvekben olyan mondatokat is, amelyek alapján arra k  vetkeztethetn  k, hogy a megfőtt, forró levet mesterségesen is h  t  tt  k. Ez nem is csoda, hiszen „sem a levet, sem más f  ztet sohasem volt szükséges valakivel h  t  tetni, mert megh  lt az magától is, csak ki kellett tenni valahová.” (CSEFKÓ: MNy. XXIX, 178.) Igaz, hogy a Napkelet egyik cikkírója szerint „a *léhűtő* századokkal ezelőtt valóban hűtötte a konyhán megfőtt levet” (1923: 560), ez a megállapítás azonban — mint CSEFKÓ (i. h. 177) kimutatja — nem konkrét kutatásra épül, hanem csupán KERTÉSZ fentebb idézett szavai vezett  k a cikk  r  t, KERTÉSZ könyvének ismert  t  j  t.

A másik kutató, aki rátapintott KERTÉSZ magy  r  zat  nak e gyeng  j  re, PROHÁSZKA JÁNOS. „Magam már régebben gondolkodóba estem, s már hosszabb idő óta t  n  dtem rajta —   rja (Nyr. LXXXII, 113) —, hogy miért kell a megfőzött levest hűteni, hiszen hogyha leveszik a t  zr  l, különösen kisebb edény-

¹ Az   n kiemelésem.

ben, kihűl az magától is, hát még ha ki is találják a levesestányérba.” Mivel PROHÁSZKA láthatólag CSEFKÓ cikkének ismerete nélkül szól hozzá a kérdéshez, s KERTÉSZ okfejtésének hibáját mégis ugyanabban látja, mint CSEFKÓ, úgy gondoljuk, KERTÉSZ magyarázatát el kell vetnünk, s a *léhűtő* szó eredetét nem az ínyesmesterség körén belül, nem a sütés-főzés birodalmában kell keresnünk, hanem másutt. Már csak azért is másutt, mert a más irányú tájékozódás eredményesnek ígérkezik.

2. A másik megfejtési kísérlet CSEFKÓ nevéhez fűződik. Idézzük CSEFKÓT (MNy. XXIX, 178): „De ha igaz, hogy senki sem hűtötte a régi konyhán a levet, akkor miért nevezik az ácsorgó, tétlen, dologtalan embert mégis *léhűtő*-nek? Azért, mert éppúgy nem csinál semmit, mint aki annak a lének a hűtésére vállalkoznék, amely minden emberi beavatkozás nélkül magától is meghűl.” Néhány sorral följebb pedig ezt olvassuk: „A *léhűtő* tehát éppúgy nem hűtötte a levet, mint ahogy a *szőrszálhasogató* valójában sohasem hasogatta a szőrszálat és a *zabhegyező* sem kukutyinban, sem máshol igazában sohasem hegyezte a zabot. (Vö. még: *borsót gömbölyít* 'semmit sem tesz'; *lencsét laposít* 'hasztalan munkát végez' Nyr. XIII, 382.)”¹ E szerint a magyarázat szerint a *léhűtő* nem a konyhán foglalatoskodók egyik-másikát jelentette eredetileg, hanem csupán tapintatos, szinte azt mondanám, eufemisztikus megjelölője volt a semmirekellő, haszontalan embernek. Lényegében ugyanezen a véleményen van RÉTHEI PRIKKEL MARIÁN (MNy. III, 390) is, midőn a *léhűtő*-t a hasonlóképpen 'semmirekellő' jelentésű *pocsétakerülő*-vel és *szunyogtapodó*-val együtt az olyan tréfaszók közé sorolja, „melyek nem nevezik meg a fogalmat (többnyire valamely tárgyat) a maga eredeti vagy képes nevével, hanem csak mintegy pajkosan kerülgetik: értelmét körülírják”.²

Mivel a magam részéről nem vagyok híve semmilyen „pajkos kerülgetésnek”, kereken megmondom: ezt a magyarázatot még az előbbinél is valószínűtlenebbnek tartom. Hogy a magyar ember a semmittevőre, tétlenkedőre tréfásan azt mondja: *borsót gömbölyít, lencsét laposít, ecetet darál, homokot kötöz, jeget aszal* (ez utóbbiakról bővebben ír O. NAGY GÁBOR: Nyr. LXXXII, 105—6), a *falat támasztja* stb., azt megértem, s természetesnek találom, mivel ezek a játékos ízű, jobbára népies zamatú kifejezések éppen azzal válnak a semmittevés kitűnő megjelölőivé, hogy értelmük képtelenség, illetőleg, hogy nem jelentenek semmit. A *léhűtő* azonban szerintem nem ilyen! A *l é h ű t ő* s korántsem olyan nyilvánvaló képtelenség, mint a *b o r s ó g ö m b ö l y í t é s*, a *z a b h e g y e z é s* vagy a *s z ő r s z á l h a s o g a t á s*, s én biztosra veszem, hogy ha eleink pusztán a tétlenül lebzselést akarták volna ilyenféleképpen megjelölni, akkor előbb nevezték volna a henyélőt *hófehéritő*-nek, *vízhígító*-nak, *jégűtő*-nek vagy ezernyi másnak, mint éppen *léhűtő*-nek. Nézzünk tehát megint csak más magyarázati lehetőség után!

3. A harmadik megfejtési kísérlet, amelyről szólnunk kell — s amely a korábbiakhoz kiindulópontul szolgál — BORSODY-BEVILAQUA BÉLÁÉ, ille-

¹ Az utóbbi adat lelőhelye hibásan van megadva. Az idézet a Nyr. XIII. kötetének 282. lapján található.

² Egyébként mindeddig ez a RÉTHEI PRIKKELTől idézett XVIII. század eleji adat tekinthető a *léhűtő* első előfordulásának. Az adatra a SzófSz. is utal, de tévesen, „XVII. század e.” megjelöléssel.

tőleg az ő gondolatait nyelvészetileg hasznosító PROHÁSZKA JÁNOSÉ. Eszerint a *léhűtő* egy fontos iparágunk, a sörgyártás ősenek, az egykori *serfőző* senek, *sernevelés*nek a szókincséből került bele irodalmi és köznyelvünkbe. PROHÁSZKA (Nyr. LXXXII, 113) BORSODY-BEVILAQUÁnak „A magyar vendéglátóipar története” című (Bp., 1943.) tanulmánykötetben írt következő szavaira hivatkozik: „A serlét a régi időkben óriási nagy, alacsony serléhűtőkádban hűtötték, és pedig kézi erővel, úgynevezett kavarómankókkal kavarták. Ez az inasok dolga volt. Körbe jártak a hosszúkás, rendesen tojás alakú léhűtőkád körül. Ha nem ügyeltek rájuk, lustálkodtak. Innen származik a rosszálló 'léhűtő' elnevezés.”

Azt hiszem, azonnal látható, hogy ez a megfejtés jóval hihetőbb, valóságoságúbb a másik kettőnél. Már a kiindulópontja is más, sokkal realisabb. Itt nem a mai átvitt jelentésből próbálnak visszakövetkeztetni a magyarázók a kifejezés keletkezésére, hanem — szerintem is nagyon helyesen — felteszik, hogy a *léhűtő* szóval a tudatunkba idézett cselekvésre, a *lén*ek a *hűt*ésére valahol, valamikor gyakorlatilag is szükség volt, s így jutnak el az egykori serfőző mesterek portájára. Nem kétséges: ha be tudjuk bizonyítani, hogy a sörkésztítésnek csakugyan lényeges eleme a hűtés, s hogy ez a hűtés emberi beavatkozást igényel, akkor e magyarázat helyességéhez aligha férhet szó.

De be tudjuk-e bizonyítani? PROHÁSZKA pusztán BORSODY-BEVILAQUÁnak általunk is idézett mondatai alapján csatlakozik ehhez a felfogáshoz, anélkül, hogy bármiféle történeti adattal, egykorú vagy újabb forrásnak a tanúságával megtámogatná a különben jó tollú és sok mindenhez értő művelődéstörténésznek a szavait. Vajon az adatok megerősítik-e a *léhűtő*-nek legutóbbi megfejtését? Ezt vizsgáljuk meg a továbbiakban.

4. Az első bebizonyítandó tétel az, hogy a hűtés a sörgyártásnak lényeges mozzanata, nélkülözhetetlen velejárója. Ezzel röviden végezhetünk. BORSODY-BEVILAQUA BÉLA 1931-ben kétkötetes, több mint ezer lapos munkát jelentetett meg „A magyar serfőzés története” címmel, s ebben több, bennünket érdeklő adat is található. Megtudjuk belőle (I, 462), hogy Újvidék Városa Serfőzőházának 1775-i berendezési tárgyai között az áztatókád, főzőüst, dézsa stb. mellett van egy *serhűtő* ha *jó* is. Hasonlóképpen kiderül a könyvből, hogy a tabáni Városi Serfőzőházban az 1791. december 28-i leltár szerint a serléskádon és a serfőzőüsten kívül szintén volt „egy *serhűtő hajó* (»Bierkühle: »Conservatorium pro refrigeranda Cerevisia«)” (II, 819), ezenkívül „egy *hűtő dézsa*” (II, 820) és „négy *Hűtőputtony*” (uo.). De nem is kell a múlt emlékeihez fordulnunk. Minden söripari szakember tudja, hogy a sörlének a hűtése a sörgyártásnak egyik igen lényeges fázisa, s hogy sok tekintetben a hűtéstől függ a sör tartóssága és minősége. Persze a gépi hűtés, különösen a kováfoldes szűrőssel kombinált gépi hűtés világszerte egyre jobban kiszorítja már a sörlehtűtés korábbi módozatait, de azért a hűtőbárkának sok helyen még ma is van szerepük. A Magyar Országos Söripari Vállalat 2. sz. telepén például még most is vannak hűtőbárkák — a tervek szerint éppen ebben az évben fogják őket „szolgálaton kívüli állományba” helyezni —, s a forró sörlet egy darabig ma is ezeken hűtik, körülbelül addig, amíg hőmérséklete 50—52°C-ra nem süllyed. A további hűtés természetesen már itt is gépekkel történik. Talán nem árt itt megjegyeznünk, hogy a sör megfelelő erjedése bizonyos hőmérséklethez van kötve, mégpedig az úgynevezett felszíni erjedés körül-

belül 15—20°C-hoz, az alszíni vagy fenékerjedés 5—10°C-hoz.¹ Egyébként a hűtőbárkák, hűtőhajók felülete igen nagy. A már említett 2. sz. telepen például körülbelül 170 m² az alapterületük, magasságuk pedig mindössze 20 cm. Az ilyen nagy felületű tárolók csakugyan kiválóan alkalmasak a forró sörlé hűtésére.

5. Nem elég azt igazolnunk, hogy a sörlé csak akkor indul a kívánt erjedésnek, ha megfelelő kicsiny a hőmérséklete. Be kell bizonyítanunk azt is, hogy az erjedéshez szükséges hőmérsékletet minél hamarabb el kell érnie. E végből hadd idézzek egy részt KOVÁTS MIHÁLY Chemia vagy Természet Titka című (I—III. Buda, 1804—1808.) munkájából, a III. darab VIII. cikkelyéből (a szöveget másodkézből idézem, BORSODY-BEVILAQUA említett nagy opusának II, 1033—4. lapjáról): „a' tiszttára főtt édes vizet, vagy viritset a' serfőző üstből kieresztik a hűvös helyen lévő nagy hűtő kádba és ugyan a'kor komló főtt-vizet elegyítenek a'hoz. Nagy és hűvös helyen lévő kádba azért eresztik azt, hogy nagy szélességre elterjedvén a virits, hirtelen meghűljön; mert ha ez a virits sokáig melegen maradna a szabad levegő égen, savanyú forrásnak indulna”.² Tehát egyáltalán nem mindegy, hogy mennyi idő alatt sikerül lehűteni a folyadékot a kívánt hőmérsékletre. A hűtés folyamatát a lehetőséghez mérten siettetni kell. BAINTRNER FERENC már idézett sörgyártási jegyzetének következő sorai is erről győznek meg bennünket: „A sörlé romlékony anyag, azért gyorsan le kell hűteni” (38). Később még egyszer: „A hűtés tehát legyen gyors, hogy a sörlé ne romoljék el és óránál semmi esetre se legyen hosszabb” (39).

6. Ezek után már csupán egyetlen feltevésünknek kell kiállnia a gyakorlat próbáját; annak a feltevésnek, hogy a forró lének a hűlését a sör készítői közvetlen beavatkozással — főleg kavarással, a lé állandó mozgásban tartásával — is igyekeztek elősegíteni, gyorsítani. E feltevés igazságát közvetve is, közvetlenül is bebizonyíthatjuk.

Közvetett bizonyítékként két adatot említek meg a sörfőzés múltjából. Az egyik: a sörfőzéshez szükséges felszerelési tárgyak és eszközök között a söripari szakirodalom tanúsága szerint csakugyan ott vannak a BORSODY-BEVILAQUA és PROHÁSZKA nyomán közölt idézetben szereplő *kavarómankók* (*Krücken*) is, sőt a Magyar Országos Söripari Vállalat telepein ma is láthatunk ilyeneket.³ Igaz, hogy ezekre a kavarómankókra a sörkészítésnek más szakaszaiban is szükség van, de a forró lének mielőbbi lehűtése céljából való fel-

¹ A szakirodalmi adatok e tekintetben nem egyeznek meg teljesen. RÁZGA ZOLTÁNNak, a Söripari Kutatóintézet osztályvezetőjének szíves tájékoztatása szerint a felszíni, illetőleg a fenékerjedéshez szükséges hőmérséklet 15—25°C, illetőleg 5—12°C. BAINTRNER FERENCnek, a kolozsvári magyar királyi gazdasági akadémia technológiatanárának 1914-ből való kéziratoss sörgyártási jegyzékében 16—20°C, illetőleg 5—6°C van ideális hőmérsékletként feltüntetve, FRANZ HEILMEIERnek és HERMANN FINKnek a Brauwelt című szaklapban megjelent tanulmányában pedig ezt olvassuk (XCIII [1953.], 282): „Das Anstellen mit Hefe erfolgt in Anbetracht der in der heutigen Zeit gewünschten Biertypen bei einer Temperatur, die bei Untergärung zwischen 4 und 8°C, bei Obergärung zwischen 12 und 16°C liegt.”

² Az én kiemelésem. Az eredeti kiemeléseket elhagytam, nehogy zavart keltsenek.

³ RÁZGA ZOLTÁN kutatóintézeti osztályvezető szóbeli közlése. Szíves felvilágosításért, szaktanácsaiért ez úton is köszönetet mondok.

zavarására szintén kiválóan alkalmasak. A másik közvetett bizonyíték: a sörfőző mesterek már évszázadokkal ezelőtt is többnyire inasokkal, segédekkel dolgoztak, vagyis a sörfőzéssel elég sok mellékmunka járhatott együtt. „Az serfőző mellett levő két legénynek, valahányszor főznek, mind az kettőnek 16 polturát adnak” — olvassuk Thököli Imre fejedelm 1678. január 1-én kelt szerződésében (id. BORSODY-BEVILAGUA i. m. I, 434). A Brauwelt című, Nürnbergben megjelenő szaklap egyik cikkéből pedig arról értesülünk, hogy már a XV—XVI. században előírások szabályozták, legfeljebb hány segítőtje lehetett egy sörfőző mesternek. Ugyanis — fűzi hozzá a cikk szerzője — „es war ein offenes Geheimnis, daß man deren [der Brauerknechte] Arbeitskraft beim Brauen benötigte, wenn der »Brau« gelingen sollte” (XCVIII [1958.], 1978). Ezek az adatok szintén arra a következtetésre csábítanak bennünket, hogy az inasok jelentős szerepet kaptak a lé hűtésében is, azaz hogy ők voltak az egykori *léhűtők*.

Vannak azonban közvetlen bizonyítékaink is arra, hogy a forró sörlevet kavargatással hűtötték a sörkészítők. 1790-ben jelent meg Pesten K ö m l e i J á n o s n a k élvezetes s szándéka szerint jó magyarsággal (l. BENKÓ, FelvIr. 257—8) írt „Szükségben segítő könyv . . .” című munkája. Ebben a serfőzésre vonatkozó tanácsok között ezt olvashatjuk: „a’ komlót magánosan kell meg főzni, ’s úgy tenni azután a’ serbe, minekutánna már a’ kádakrol hordókra le van tsapolva; a’ melly le tsapolásnak tsak lassanként kell végbe menni, és a’ hordók tele lévén, jól meg kavargatni rúddal, hogy h a m a r á b b m e g h ü l j ö n” (148—9). Hasonló érdekes utalásokat találunk egy több mint másfél évszázados német nyelvű szakkönyvben (Chaptal und Parmentier: . . . die bewährtesten Vortheile des Bierbrauens. Gratz, 1803.) is. A könyvecske 8. szakaszában ezt írják a szerzők (91): „Um vier Uhr Nachmittags wird die vierte und letzte Pfanne kochen, welche dann auch in den Möschbottich¹ geschlagen, und vermitteltst öfteres Umkrükens zur baldigen Abkühlung gebracht werden muß. . . In dem großen Möschbottiche sind die drei andern Pfannen voll, welche so lange vermitteltst öfteren Umrührens stehen müssen, bis nur noch eine Milchwärme darin gespürt wird.” Tehát a szerzők szintén igen fontosnak találják a lének a gyakori felkavarását, kavarmankókkal való megmozgatását. Harmadik bizonyítékként pedig B A I N T N E R FERENC már említett sörgyártási előadásjegyzetéből (39) idézem a következőket: „A forró sörlé a hűtőhajókra szivattyúzva vékony rétegben elterül s közben folyton kavargva kihül.” Azt hiszem, a lé kavargatással való, minél gyorsabb kihűtésének egykori szükségességéhez ezek után nem férhet kétség.

7. A szükséges bizonyítással ezzel lényegében végeztünk is. A vizsgálat megmutatta, hogy a *léhűtő*-nek BORSODY-BEVILAGUA és PROHÁSZKA által adott magyarázata a helyes. Persze, nem ártana, ha e cikk befejezéséként idézhetnék egy olyan adatot is, amelyben a régi serfőző mesterek segédeit vagy alkalmi segítőitársait csakugyan *léhűtő*-knek nevezik, ám ilyen adat egyelőre nem került elő. Ez azonban véleményem szerint aligha csökkenti e magyarázat nagy valószínűségét. Az Élet és Tudomány 1962. december 9-i számában

¹ A *Mösch* a 'sárgaré' jelentésű *Messing* sajátos változata, vö. GRIMM: DWb. *Messe*, *Mess* címszó. — G. L.

néhány szóval válaszoltam egy olvasónak arra a kérdésére, hogy mit jelent és honnan ered *léhűtő* szavunk. Ott ezt írtam a sörlé hűtéséről: „Ez a munka aligha volt valami túlságosan megbecsült foglalkozás, hiszen sem szaktudást, sem különösebb erő kifejtést nem igényelt. Inkább csak afféle alkalmi, kisegítő munka lehetett, amelyet dologtalan sihederek csekély ellenszolgáltatásért végeztek a serfőző mester portáján.” Azóta is úgy gondolom — s mint láttuk, ezen a véleményen van BORSODY-BEVILAOUA is —, hogy e munkának, a léhűtésnek kevésbé megbecsült volta indíthatta meg azt a hangulat- és jelentésváltozási folyamatot, amelynek eredményeképpen a *léhűtő* szó kiszakadt eredeti környezetéből, s ’tétlenül lebzselő személy’ értelemben vált közhasználatúvá. Ezt a kiszakadást még az is megkönnyíthette, hogy sört régebben nemcsak „hivatásos” serfőző mester készített, hanem alkalmanként a kisebb gazdaságokban, birtokokon, tehát házilag is volt serfőzés. Ilyen körülmények között minden alap megvolt ahhoz, hogy a *léhűtő* szó ne szilárduljon meg foglalkozásnévként, ne rekedjen meg egy szakma vagy iparág határán belül, hanem — megváltozott jelentéssel — országos szóvá váljék, majdan nem kis fejtörést okozva az eredete iránt érdeklődő, kíváncsi kutatóknak.

GRÉTSY LÁSZLÓ