

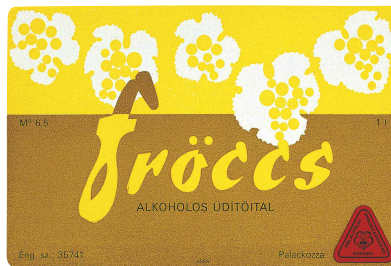
# Fröccstörténelem

*Dédszüleink a nyári hőségek idején még „vermelt fagyos”-sal (folyó, tó jegéből vágott jéggel) hűtött spriccet ittak. A gránicon inneni somogyi „kisváros”, Nagyatád jeles szülötte, Babay József mindig spriccet emleget novelláiban, regényeiben. Csak a millennium után, a 19–20. század fordulójának környékén kezdődött divatja a fröccsnek írásban és vendéglátóhelyi kínálatban egyaránt. Ady Endre még szívesen használta mind a két kifejezést.*

A köznyelvben és az irodalmi művekben is hamar elterjedt a „fröccs, fröccsözni” kifejezés, mellyel Krúdy Gyula, Herczeg Ferenc, Cholnoky László, Molnár Ferenc, Bródy Sándor, Hunyady Sándor műveiben gyakorta találkozunk. Fokozatosan szokta meg a szót – hamarabb az italt – a nagyközönség. A németből átvett spriccer (spritzer) – a fröccs – szódavízzel (szikvízzel, vagy ahogyan dédapáink becézték: hóbörgő vízzel) hígított bor. Vannak azonban másfajta fröccsök is.

A maig népszerű Gundel vendéglő most is látható épülete teljes szépségében több mint 100 éve készült el, de már a 19. század hetvenes éveitől volt a helyén híres vendéglő – Wampetics-

## DRAVECZKY BALÁZS



nek hívták. A belvárosból még omnibusz is járt ki odáig. Deák Ferenc is szívesen utazott arrafelé. Divat volt betér-

ni kerthelyiségébe. Az irodalmi, politikai és művészvilágból jeles asztaltársaságok tartották ott rendszeres találkozóikat. Az egyik törzsasztalnál, Rippl-Rónai József, Móricz Zsigmond, a híres konferanszié Nagy Endre és barátai környezetében született meg Újházy Ede maig nevezetes leve-se, amely eredetileg kakashúsból készült. Ugyanennél az asztalnál itták először az ún. Újházy-fröccsöt. A híres színész szódavíz helyett a népszerű vendéglő kitűnő kovászos uborkájának levélével hígította a bort. Tisztelői, utánpótlói gyorsan elhíresztelték, elterjesztették fővárosszerte. Fogyasztásának divatja az első világháború végéig nyomon követhető. Szakemberek véleménye szerint jóval nagyobb mennyiségű bort lehet ilyen formában





meginni – komolyabb következmények nélkül –, mint szódavízzel keverve!

A 20. század elején a szegedi művészi asztaltársaságok hozták divatba – máig is fogyasztjuk – a vörösbort pezsgővel keverve. Ezt nevezték Kass- vagy Tisza-fröccsnek. Előbbi „jelző” a neves szegedi vendéglátós családnevét őrzi, akinek Tisza Szállójában született, lett népszerű s terjedt el a nevezetes ital. Tersánszky írja például a *Nagy árnyakról bizalmasan* című könyvében, hogy fiatal korukban Debrecenben Tóth Árpáddal a Bonbonier éjszakai szórakozóhelyen pezsgős fröccsöt ittak.

Egy másik fajta fröccsöt ugyancsak a századfordulón kínáltak először. Ez mindmáig ismert, de sokféle neve van. Bálóné Ráday utcai vendéglőjében hétfőnként találkozott az ún. Kagál asztaltársaság. A *Borsszem Jankó* című vicclap szerkesztői és barátai vacsoráztak együtt. Egyikük a savanyú alföldi borból készült fröccsöt jó evőkanálnyi málnaszörppel „javította föl”. Az ital nevet nem kapott, de a keverés idején fajtája igen népszerűvé vált. Ma a meg-

nevezése helyenként (és vendéglátóhelyenként) más és más.

A vendéglátás megszámlálhatatlan tréfás nevű fröccsöt is kínál, ezek közé tartozik a „fordított”, másként a hosszúlépés: 2 deciliter szódavíz és 1 deciliter bor keveréke. A „fütyty” volt a kisfröccs vagy rövidlépés: 1 dl bor és 1 dl szódavíz – mert egy fütytyre ihatta meg a szomjazó. József Attila „két deci fröccs”-öt emleget. Ez valószínűleg a kisfröccsre vonatkozó megállapítása. A nagyfröccs – 2 dl bor, 1 dl szódavíz – tréfás neve „hajtás” vagy „húzás”, mivel egy hajtásra (húzásra) lehetett gallér mögé küldeni (Móra Ferenc). A „mafla” fél liter bor és ugyanannyi szódavíz keveréke. A „házmester” 3 dl borból és 2 dl szódavízből áll. Fordítottja a „viceházmester”. A „háziúr” 4 dl bor és 1 dl szódavíz, amit néhány helyen „nagy házmesternek” hívtak. A „lakófröccs” vagy „kis házmester” 4 dl vízhez kevert 1 dl bor volt. Érdekesség a „Krúdy-fröccs”, a nagy író kedvence. Aránya szokatlan: 9 dl borhoz 1 dl szódavíz kell önteni. Krúdy szerint

ilyen arányban a víz megnevezteti a bort. „Csattos” vagy „pintes” volt a kristályvizes üvegnyi 1 l bor és 1/2 liter szódavíz keveréke. „Lámpás”-nak hívták a másfél liter borba öntött fél liter szódavíz. Aki ilyet ivott, lámpással kereshette a józanságát – olvashatjuk Babay József egyik elbeszélésében.

Napjainkban is születnek érdekes nevű és különleges összetételű fröccsök. A „górőfröccs” esetében a kis pohár borhoz csak annyi szóda kívánczik, amennyi még a pohárba befér: A „sóherfröccs”: 9 dl szódához kell egy dl bort adni. A „kisvadász” 1 dl vörösbort és 1 dl kóla, a „nagyvadász” 2 dl vörösbort és 1 dl kóla keveréke. A „matrózfröccs”-nek semmi köze sincs a borhoz. Ha valaki ilyet kér, annak egy korsó sör mellé – ha ismeri a kifejezést – fél deci rumot szervíroz a pincér. A „postásfröccs”-höz sem kell bor: az dupla feketekávé rummal. S van még egy, már Krúdy által is emlegetett, de Ruffy Péter írásai révén híressé vált: a „színészfröccs”. Ahogy ők írták: igen szegény ital: mindössze 2 dl szódavíz, az is langyosan kínálva. ♦