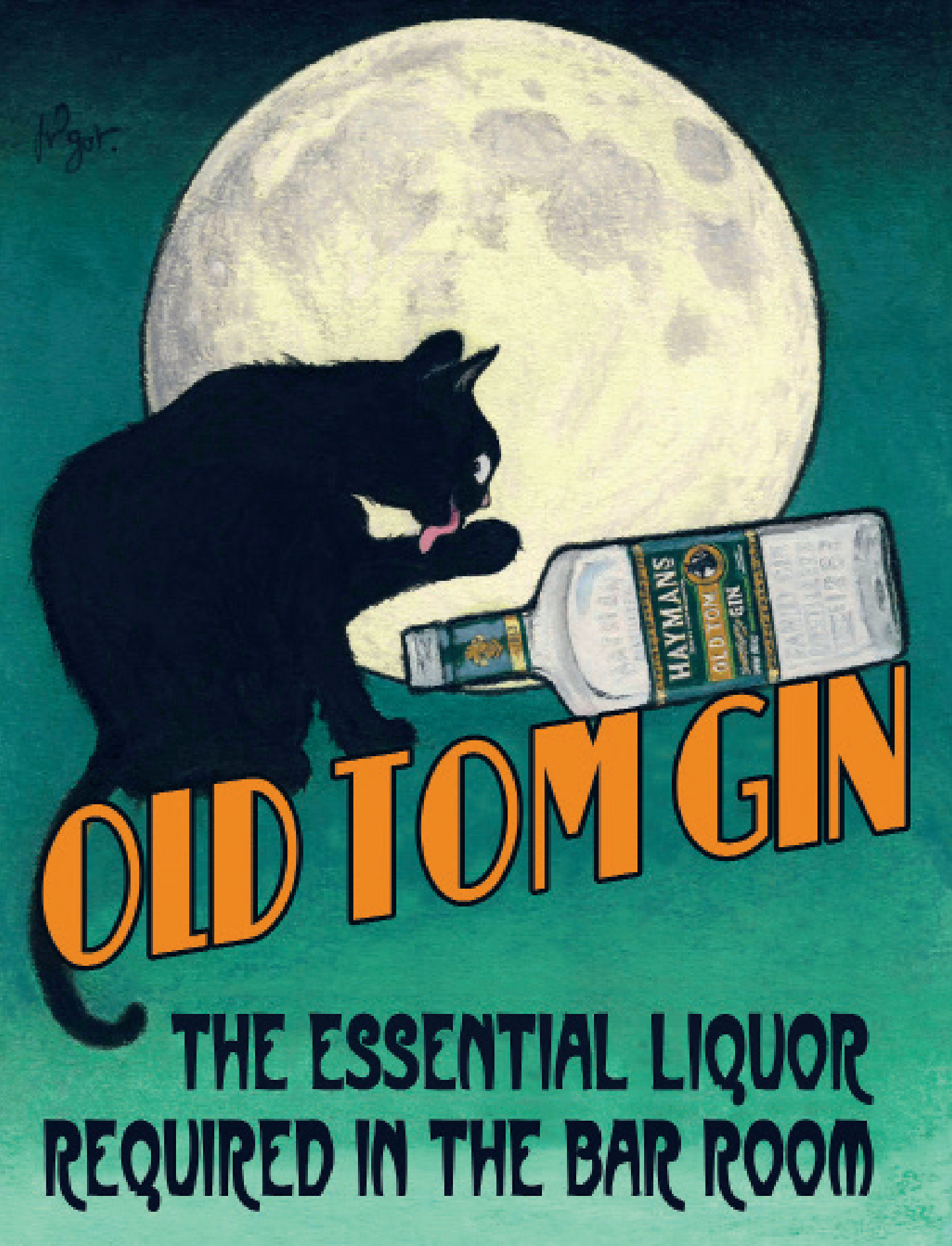

HAYMAN'S
OLD TOM
GIN
OLD TOM GIN
THE ESSENTIAL LIQUOR
REQUIRED IN THE BAR ROOM

A fordítás alapja:
Aaron Knoll
GIN – The art and Craft of the
Artisan Revival in 300 Destillations
Első kiadás: Jacqui Small, 2015, 74–77
White Lion Street London N1 9PF

Copyright © Aaron Knoll, 2015
Design és layout © Jacqui Small, 2015

A könyv megjelenését
a WhiskyNet.hu támogatta.

Fordította © Molnár Andor, 2020
Szerkesztette Darida Benedek
Borító Hlatki Dorottya

HVG Könyvek, Budapest, 2021
Kiadóvezető Budaházy Árpád
Felelős szerkesztő Haulitus Anikó

ISBN 978-963-304-903-7

Minden jog fenntartva. Jelen könyvet vagy annak részleteit
tilos reprodukálni, adatrendszerben tárolni, bármely formában
vagy eszközzel – elektronikus, fényképészeti úton vagy
más módon – a kiadó engedélye nélkül közölni.

Kiadja a HVG Kiadó Zrt., az 1795-ben alapított Magyar
Könyvkiadók és Könyvterjesztők Egyesülésének tagja.

Felelős kiadó Szauer Péter
www.hvgkonyvek.hu

Nyomdai előkészítés Sólyom Melinda
A nyomás Kínában készült.

AARON KNOLL

GIN

A LEPÁRLÁS MŰVÉSZETE • KÓSTOLÁS • KOKTÉLKÉSZÍTÉS

hvg könyvek

Ajánlom ezt a könyvet
a barátaimnak, a családomnak
és a ginkedvelőknek
bárhol a világon.

Tartalom

A GIN TÖRTÉNETE 6
- A gin aromája 8
- A gin mint gyógyszer 10
- Ősginek 12
- Gin és kereskedelem 14
- Gin és hatalom 18
- Nők és a gin 20
- Szesztilalom és koktélok 22
- Ginreneszánsz 24
- A kézműves gin felemelkedése 26

ISMERKEDJÜNK MEG A GINNEL 30
- Hogyan készül a gin? 32
- A gin botanikája 42
- Hogyan kóstoljunk gint? 60
- Ginfajták 64

A GIN KÓSTOLÁSA 84
- Európa 88
- Az amerikai kontinens 138
- A világ többi része 174

A GIN FOGYASZTÁSA 182
- A gin-tonik rövid története 184
- Tonikszirupok 192
- Ginkoktélok 196
- Top 10 trendi gin Magyarországon 220
- Név- és tárgymutató 221
- Köszönetnyilvánítás 224

A GIN története

Az idősebb Plinius tudott egyet s mást az illatokról, és úgy tartotta, hogy a boróka aromája távol tartja a kígyókat.

A GIN aromája

Bizony nem egyszerű, hogy egy növény úgy megragadjon minket, hogy abból hosszan tartó, kölcsönösen előnyös kapcsolatunk származzon. Ez feltételez egy olyan alapvető vonzódást, amely arra készteti az embert, hogy közelebbről is szemügyre vegye az illető növényt. A vonzalom oka kereshető a növény megjelenésében, elérhetőségében, vagy csak mert szükségünk van rá. Tulajdonképpen mindegy is, mi az ok, legtöbbször a másik faj hasznavehetősége határozza meg, hogy mennyire lesz tartós ez a viszony. Ahogy a marketing világában tartják: „Az első kortyot a termék megjelenése és a reklámja adja el, míg a másodikat már maga a termék."

Használhatjuk mi is ezt a nézőpontot, hogy megvizsgáljuk, miként ragadta meg távoli őseinket a boróka, és végigkövessük azt az utat, ahogy a gin elsődleges ízesítőjévé vált. Bár utazásunkat a történelem előtti időkben kezdjük, ez a sajátos eredet meghatározza a fejezetben bemutatott későbbi eseményeket. A gin története alapvetően az ember és a boróka viszonyának története, ami a kezdetek kezdetén indult.

A boróka számos faja több százezer éve fortélyos módon találja meg az összes olyan helyet, ahol jól megél és fejlődhet a legkülönfélébb közegekben. Ennek ellenére széles körű elterjedése a 10 ezer évvel ezelőtti utolsó jégkorszak utánra tehető. Találhatunk borókafajokat a trópusi Afrikában, Kelet-Európa erdeiben, Tibetben, a Pinyon-Juniper erdőségekben, az Amerikai Egyesült Államok nyugati sivatagos területein, vagyis tulajdonképpen bárhol az északi féltekén. A boróka ilyen széles körű elterjedése miatt nem meglepő, hogy a növény milyen sok helyen tölt be meghatározó szerepet.

A toboztermő borókacserje felhasználása már a paleolitikumban is elterjedt. A franciaországi lascaux-i barlang régészeti feltárásakor derült fény arra, hogy a barlang falán található több ezer rajz készítői égő borókaágakat használtak világítóeszközként, sőt azt is sikerült megállapítani, hogy a barlang lakói fáklyaként is használták a növényt. Van egyfajta romantikus felhangja az elképzelésnek, hogy a kőkorszaki művészek a legjellemzőbb alkotásaikat, azaz az őstulkokat és szarvasokat ábrázoló képeiket borókafáklya fényénél alkották meg.

A lascaux-i barlang messze nem az egyetlen olyan paleolit lelőhely, ahol a boróka használatára utaló leleteket találtak. Borókából égetett faszén került elő Nyugat-Macedóniából, a mai Jordániában található neolit lelőhelyekről, a dalmát partok vidékéről, de egyéb Adria menti telepekről is. Abban ugyan nem lehetünk biztosak, hogy eleink a boróka bogyóit is felhasználták volna, vagy esetleg csak a termőágakat, de jelenlétük mindenesetre arra utal, hogy aromatikus tulajdonságukat ismerték. Az édes, fenyőillatú friss levegő és a faszénné égett borókafenyő illata mindenképpen mély nyomokat hagyott bennük.

Külön említést érdemel, hogy a fentebb felsorolt régészeti lelőhelyek mindegyikén már a leletek keletkezésének idején is őshonos volt a boróka. Ez tehát olyan eset, amikor a jelenlét és a szükség együttesen vezetett a növény felhasználásához. Végül is a boróka alacsony növésű, tehát könnyűszerrel elérhető, és az ágait is könnyű megmarkolni. Ha azt akarjuk megtudni, hogyan vált az egyszerűen hozzáférhető növényből kívánatos növény, akkor olyan helyen kell körülnéznünk, ahol a boróka nem őshonos. Ez igazán nagy kihívás, ugyanis a tűlevelűek az északi félteke nagy részén könnyedén megélnek.

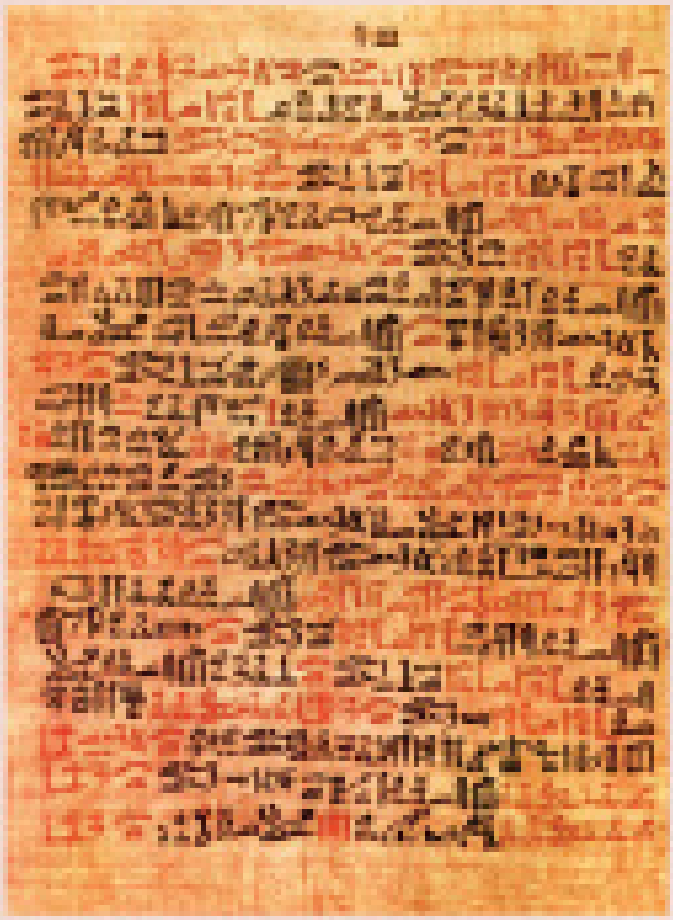
Erre már i. e. 1500-ból is találni meggyőző bizonyítékokat. Kutatások igazolják, hogy eleink bármilyen, valamennyire is hasznosítható aromás anyagra bukkantak, azt nagy becsben tartották, és más területekre is eljuttatták. Egyike a jól dokumentált és kutatott ókori egyiptomi füstölő- és illatszereknek az úgynevezett kyphi, amely illatos paszta formájában készült. Hozzávalói között számos olyan növényi származék akad, amely bárki számára ismerősnek tűnhet, aki csak egyszer is rápillantott a gin ízesítésére használt alapanyagok listájára: íriszgyökér, menta, fahéj, kasszia, kardamom, boróka, hogy csak néhányat említsünk. Ez talán a legkorábbi fennmaradt olyan aromaegyüttes, amely egy jól elkészített gin alapja lehet.

A GIN GYÓGYHATÁSAIT már az ókori egyiptomiak is ismerték. Egy i. e. 1550-ből származó papirusz szerint a boróka elmulasztja a fejfájást, olajjal elkevert bogyói pedig hatásosak bélgiliszta ellen. Arisztotelész is írt a boróka i. e. 4. századbeli alkalmazásáról az európai gyógyászatban.

A korabeli szerzők közül a boróka gyógyhatásairól legrészletesebben az i. sz. 1. században élt idősebb Plinius számol be. Úgy tartja, hogy a boróka jó gyomorpanaszokra, sőt alkalmas kígyók távoltartására is, emellett számos egyéb nyavalyát gyógyít, közöttük a méh betegségeit, a hascsikarást, a fehérborral kevert borókabogyók fogyasztása pedig görcsoldó hatású.

Galénosz írta az i. sz. 2. században, hogy „a borókabogyók remekül tisztítják a májat és a veséket… és hígítják a megsűrűsödött testnedveket", valamint „serkentik az egészséges vizelést".

Arab tudósok i. sz. 9. és 10. századból fennmaradt feljegyzéseiből ismertek a boróka magzatelhajtó tulajdonságai, sőt egyesek a nem kívánt terhesség ellen is javasolják alkalmazását.



FENT *Az Ebers-papirusz számos boróka-alapú gyógymódot tartalmaz.*

A GIN MINT

A 11. századra a lepárlás tudománya Európába is eljutott. Ez idő tájt itáliai szerzetesek már állítottak elő párlatokat borból, amit „aqua vitae"-nek, vagyis az „élet vizének" neveztek. Fontos megjegyezni, hogy ezeknek a korai szeszeknek vallásos készítőik jelképes erőt tulajdonítottak. Kísérletezéseik leginkább arra irányultak, hogy a párlatok gyógyerejét a kor ismert gyógyszereinek felhasználásával növeljék. Bár nem állnak rendelkezésre pontos leírások, mégis alappal feltételezhető, hogy a boróka szerepelt e szerek között, ugyanis Itália-szerte bőven termett, másrészt mert gyógyhatása elismert volt.

A BORÓKAPESTIS

A 14. század közepén néhány kórokozó legyek közreműködésével patkányokra került, és ily módon indították el a világtörténelem leghalálosabb járványát. Az 1350-es évekre Európa lakóin úrrá lett a „tehetetlenség, a kínszenvedés és a rémület".

Bourbon Antal írta a kor bestsellerét *Treatise on the Epidemic* (Értekezés a járványról) címmel, ami először 1365-ben jelent meg, és legkevesebb négy nyelvre lefordítva több mint száz változatban volt olvasható. A könyv szerzője szerint a járvány megjelenésének oka a rossz levegő volt. A borókát azon anyagok közé sorolta, amelynek égetése megóv a ragálytól. Ennek köszönhetően jelentősen megnőtt a boróka iránti kereslet Európa lakóinak körében, akik bármire hajlandók voltak, hogy elkerüljék a járvány borzalmait.

Ebben a halálos korban egyre szélesebb tömegek számára vált elérhetővé az „élet vize" is, amelynek gyógyító tulajdonságai mellett részegítő hatását is hamar felismerték fogyasztói. Bár a törvények támogatták az olyan könyvek megjelenését, amelyek az alkohol ilyen célból való fogyasztása ellen szóltak, az emberek az élvezet kedvéért is ittak. Erre az időszakra esik a „kis jégkorszak", amelynek hűvösebb klímája Európában is lecsökkentette a betakarítható termények mennyiségét. A borárak

JOBBRA *Jó minőségű szeszek előállítására alkalmatlan középkori lepárlóberendezés.*

gyógyszer

felszöktek, ami egyéb alkoholos italok felé irányította az emberek figyelmét.

Hatósági ellenőrzés hiányában a 16. század elejének vándorárusai gabonából desztillált „hamis" borókavízzel házaltak. Az erőteljes borókaíz elfedte a gabonapárlat durva mellékízeit, és az ostoba átlagembert könnyen rá lehetett szedni a borzalmas produktumokkal.

A 17. század során vált a gyógyszerként használt boróka – egyéb összetevőkkel párosítva – a gin alapanyagává. John French *The London Distiller* (A londoni lepárló) című könyvében „izzadság ellen való víz" készítéséhez szárított angyalgyökér, körömvirág, ánizsmag és boróka használatát javasolja, míg pestis elleni vizének receptje ánizsmagot, angyalgyökeret, levendulát, bodzavirágot, tárnicsot és szerecsendió-virágot tartalmaz.

Boróka a kikötőkben és a tengereken

A skót orvos, James Lind kísérletei során felfedezte, hogy a citrusfélék gyümölcseinek fogyasztása hatásosan segíti a matrózokat fenyegető skorbut megelőzését. A citromot a hajókon rumban tartósítva tárolták, egészen addig, amíg a 19. század derekán Lauchlan Rose rá nem jött arra, hogy a citromlé cukor hozzáadásával is tartósítható. Az általa szabadalmaztatott Rose-féle citromlé a Királyi Haditengerészet hajói ellátmányának szabványtartozéka lett. A tiszteknek gin járt, míg a legénység továbbra is a 4:1 arányban hígított rumját keverte a citromhoz.

Az 1820-as években a német orvos, Johann Gottlieb Benjamin Siegert a venezuelai Angosturában töltött évei alatt kifejlesztett egy olyan gyomorkeserűt, ami hatékonynak bizonyult a tengeribetegség ellen, és ami könnyebben csúszott le, ha kevéske Pink Ginbe keverték.

Egy másik gyógyászati eredetű, ginalapú ital a gintonik. Ezen italklasszikus történetével a *Gin fogyasztása* című fejezetben, a 184. oldalon részletesen is foglalkozunk.

A keserű igazság

Napjaink orvosi és tudományos kiválóságai is megerősítették, hogy a boróka csakugyan rendelkezik bizonyos gyógyhatással.

A Zágrábi Egyetem kutatói 2005-ben arra a megállapításra jutottak, hogy a *Juniperus communis* esszenciális olajai baktérium- és gombaölő tulajdonsággal rendelkeznek. Ezzel egy időben macedón tudósok a helyi borókafaj, a *Juniperus oxycedrus* hasonló hatásairól számoltak be, míg egyiptomi és szaúd-arábiai kutatók 2013-as kutatásai szerint a *Juniperus phoenicea* kiválóan védi a májat.

A gin ugyan nem fékezte meg a pestist, nem óvott meg a kígyóktól, és a világot sem váltotta meg – de legalább megpróbálta.

JOBBRA *Az eredetileg kerámiából készült gyógyszeres palackokat később felváltották az üvegedények.*

Ősginek

Ha a történelem valóban legelső ginjét akarjuk felkutatni, akkor könnyen eltévedhetünk. Milyen lehetett a gin feltalálása előtti ősgin? Egyrészről nem hagyhatjuk figyelmen kívül azt a körülményt, hogy a boróka bogyóiból készült italokat nem kizárólag gyógyhatásuk miatt fogyasztották. Ugyanakkor ez a fejezet azt hivatott feltárni, hogy milyen volt az alkoholból és borókából készült ősgin. Ezen a vonalon haladva felfedezhetjük, hogy a történelem során a borókát a legkülönfélébb alkoholos italokkal, például borokkal, méz- és gabonasörökkel társították. Ez nemcsak a világméretű kísérletező kedvet mutatja, de előrevetíti, hogy egyáltalán nem a véletlen műve, hogy előbb-utóbb a semleges gabonapárlatok is sorra kerülnek.

Az idősebb Plinius ősginje

Ha a legkorábbi olyan, borókával ízesített italt keressük, amely elméletileg alkalmas volt a lerészegedésre, akkor az első ősginnel kapcsolatos írásos feljegyzés az i. sz. 1. századból való, az i. sz. 23-ban született Plinius főművében, *A természet históriája*ban (i. sz. 77–79.), amelyben botanikával, csillagászattal és orvostudománynyal foglalkozik. A könyv 24. kötetében találhatunk olyasmit, ami halványan emlékeztet a ginre:

[A boróka] jó görcsök, sérvek, hascsikarás ellen, gyógyítja a méh betegségeit és az isiászt, akár úgy, hogy négy szem borókabogyót adunk a fehérborhoz, akár húsz szem bogyóból, borral készült főzet formájában.

A főzet úgy készült, hogy az illető anyagot addig főzték, amíg minden esszenciája kioldódott. A borókabogyók borban történő főzése során koncentrálódtak az illékony vegyületek, amelynek végeredménye egy, a ginre emlékeztető, üde fenyőaromájú ital lett. Az italt gyakran még a bogyók héján is átszűrték.

Az átlagember ősginje

A középkorban a boróka a szegény ember borsa volt, ugyanis az utóbbi, ritkasága miatt, megfizethetetlen volt az alacsonyabb néposztályoknak. Észrevehető ebben a kisember lázadásának halvány jele, aki ilyenformán próbált meg hozzájutni azokhoz az aromákhoz, amelyek fűszerként elérhetetlenek voltak neki.

Ennek a példáival találkozhatunk Észak-Európában is, amit Hannele Klemettilä finn történész úgy ír le, mint az „átlagember borát", amely nem más volt, mint borókával ízesített mézsör. Az italok borókával való ízesítése folyamatosan fejlődött. Ez az ital lehetett a sahti előfutára, amely később a finnek népi itala lett, és egyike a napjainkban is fogyasztott legrégebbi sörféleségeknek. Határozottan kijelenthetjük, hogy a sahti készítésének hagyománya a 14. századig nyúlik vissza.

A sahti gyakran készül úgy, hogy borókát adnak az ízesítőként használt komlóhoz. A hagyományos recept szerint a párlatot borókaágakon szűrik át és borókafából készült edényben szolgálják fel. Ennél is érdekesebb, hogy a sahti sokkal inkább sör, mint gin, mégis talán a legkorábbi bizonyítéka annak, hogy a borókát élvezeti fogyasztásra szánt italok készítésére is felhasználták. Dél-Európában a boróka változatlanul gyógyászati célokat szolgált mint patikaszer, de nem sokáig váratott magára az sem, hogy a délszakiak a finnekhez hasonlóan élvezeti jelleggel kezdjenek el borókával ízesített italokat fogyasztani.

A szerzetesek ősginje

A közismert anekdota szerint a következő ősgint az i. sz. 11–12. században desztillálták Itáliában. A korabeli kutatások és fejlesztések helyszínei a kolostorok voltak, ahol a szerzetesek sokkal inkább gyógyszerekkel, mint élvezeti szeszek előállításával kísérleteztek. Valószínűleg már ismerték a lepárlás technikáját, amit a Közel-Keleten sajátíthattak el az i. sz. 8. században, az iszlám aranykora idején élt perzsa tudós, Abu Múszá Dzsábir ibn Hajján nyomán, akit a lombikban történő lepárlás feltalálójának tartanak.

A szerzetesek sokkal inkább kísérleteztek borok, mint gabonahulladékok lepárlásával. Ezeket a gyógyászati célokra készült párlatokat sokkal élvezhetőbbé tették

a környéken termő gyógynövények hozzáadásával. Az italtörténész Geraldine Coates szerint nagyon valószínű, hogy a boróka is szerepelt az ízesítésre használt növényi adalékok között, hiszen bőséggel előfordult egész Itáliában. Ekkorra az ősgin már egy üstben lepárolt bor volt, amelyet a vidéki Itália gyógynövényeivel és egyéb növényi származékokkal ízesítettek. Ezek között minden valószínűség szerint megtalálható volt a hanga, a zsálya és a rozmaring, bár a szerzetesek házi kertjei a növények ennél sokkal szélesebb választékát kínálhatták.

A gyógyszerészeti hagyományokból ismerjük az – „élet vizét" jelentő – „aqua vitae" kifejezés eredetét, amelyről később számos párlat kapta a nevét, ideértve a whiskyt és az akvavitet. Bár a szerzeteseknek nem volt saját elnevezésük az általuk készített párlatokra, a törvényi meghatározás szerint bátran nevezhetnénk ezeket akár ginnek is.

Ez a fajta ősgin a későbbi századokban is folyamatosan készült, és már a 16. század közepén *Geneverbessenwater* néven bukkan fel, ami körülbelül borókabogyóvizet jelent. E gyógyászati célú párlat neve nyomtatásban először hollandul jelenik meg 1552-ben; az italt jellemzően a zúzott bogyókra öntött bor üstben történő lepárlásával készítették.

Még egy fajta ősgin

Bourbon Antal – vagy ahogy a történelemkönyvekből jobban ismerhetjük, Moret grófja – úgy tűnhet fel előttünk, mint a köznép, a hétköznapi dolgozó italforrása. Apja, IV. Henrik, 1589–1610 között francia király, az ellene elkövetett gyilkos merénylet előtt két felesége mellett legalább négy szeretőt is tartott. A Jacqueline de Bueillel, Moret grófnőjével folytatott viszonyának volt gyümölcse Antal, akit a király elismert törvényes fiaként, és aki később Saint-Etienne apátja lett.

Egyesek szerint Antal hozzájárulása a gin történelméhez nem kevesebb, mint a borókabogyóval ízesített bor feltalálása. Valószínűleg valamikor az 1610-es évek vége és az 1620-as évek között készíthette ezt az ízesített borfélét. Bár nem maradt fent semmilyen írásos receptúra, a későbbi leírások arra utalnak, hogy készítőjük a fogyasztásának köszönhette kifogástalan egészségét.

Az így készült italt, alacsony előállítási költségei miatt, Moret grófja csak a „szegények bora"-ként emlegette. Íme, egy újabb példa arra, hogy a boróka széles elterjedtségének és könnyű elérhetőségének köszönhetően a dolgozó osztályok tagjai is részesülhettek némi luxusban.

Az ifjú Antal hozzájárulása a gin történetéhez nagyban előmozdította az ősgin élvezeti célú fogyasztását. Nem is rossz teljesítmény ez valakitől, aki 26 éves korában egy törött üveg által okozott sérülésbe halt bele.

JOBBRA *Idősebb Plinius számos könyvéből keletkezett az i. sz. 77–79-ben kiadott* A természet históriája.

Gin és kereskedelem

Az általunk ginként ismert száraz szesz – ami a geneverből, illetve a 15. századi égetett borokból fejlődött ki – története a legjobban a kereskedelméből ismerhető meg, ahogyan az is, hogy bizonyos növények miért váltak jellegzetes ízesítőivé.

Az általunk tanulmányozott ősginek mindegyike szorosan kötődik a készítéséhez felhasznált alkoholhoz. Európának azokon a szerencsésebb részein, amelyek a 30-50. szélességi körök között fekszenek, megterem a szőlő. Azok a helyek, mint Németország, Németalföld – Hollandiát is beleértve – és az Egyesült Királyság, ahol a gin megjelent, nem mondhatók ilyen szerencsésnek. Ezen területek borellátása, ami ugyanúgy érintette a gyógyszerként alkalmazott szeszeikhez felhasznált borokat is, nagyban függött a külföldről történő behozatalától, ami ki volt téve a háborúk és az időjárás szeszélyeinek. A gin keletkezésének idején mindkettőből akadt bőven.

A késő reneszánsz korában Európa jelentős klímaváltozáson ment keresztül. A korunk tudósai által kis jégkorszaknak nevezett időszak, ami az általa okozott lehűléssel évszázadokra meghatározta a Föld időjárását, hirtelen köszöntött be a 15. és 16. század fordulóján. Egy ilyen hirtelen hőmérséklet-csökkenés okozta az 1511-es katasztrofális terméskiesést, ami az azt követő években többször is megismétlődött. A különféle szeszek lepárlói újításra kényszerültek, tehát a gabona alkalmazását sokkal inkább a szükség, mint az ízlés diktálta.

Eleinte a legkézenfekvőbb alkoholforrás, a sör felé fordultak, amelynek eredményeként hamarosan kidolgozták a malátázás eljárását, ami segített hozzáférni a magvak cukortartalmához. Így született meg a gabonaszeszek desztillációja. Ezután viszont a borlepárlók aggódhattak, mivel a gabonapárlatok, bár érdesek, szennyezettek, nyersek, összességében kevésbé kellemesek voltak, de vitathatatlanul olcsóbbak. Ez egyrészt a szabályozás hiányából fakadt, másrészt abból, hogy az alapanyagok helyben megteremtek, továbbá a szeszfőzők a kenyérsütésre már alkalmatlan gabonát is felhasználták. Ezekkel a borzalmas ízű italokkal hívták versenyre a gabonalepárlók a borlepárlókat.

Az ilyen vidékeken tevékenykedő szeszfőzők olyan korban éltek, amikor a tengerentúli kereskedelemnek köszönhetően olcsón juthattak hozzá egzotikus alapanyagokhoz. A 17. században a Holland Kelet-indiai Társaságnak monopóliuma volt a szerecsendió, a szegfűszeg és a bors behozatalára. Nem véletlen tehát, hogy ekkorra már a gin viszonylag közönséges hozzávalóivá váltak azok a luxuscikkek, amelyeket korábban csak azok a tehetősebbek engedhettek meg maguknak, akik már az 1495-ös ősginnek is rendszeres fogyasztói voltak.

Boróka a fentebb említett területeken mindenhol bőségesen termett, ez volt tehát egyrészt a leginkább elérhető, másrészt a leghatékonyabb adalék – így született meg a gin. A borókával ízesített durva gabonaszeszek gyorsan népszerűvé váltak a Németalföldön, bár ezek a boldog idők nem tartottak sokáig. A gabona efféle felhasználása két csoport érdekeit is keresztezte.

Legelőször a kenyérsütők adtak hangot nemtetszésüknek. 1601-ben, a mai Luxemburg, Belgium, valamint Németország és Franciaország egy részének területén VII. Albert osztrák főherceg és felesége, Izabella tiltotta be a szeszfőzést – mind gyümölcsökből, mind gabonákból – az élelmiszer-ellátás biztosítása okán. Ez az intézkedés azonban csak arra volt jó, hogy szétzilálja a tevékenységet, illetve olyan területekre űzze, ahol mindenféle szabályozás alól mentesültek. Néhányan Scheidam városába települtek, ami még napjainkban is geneverjéről híres, míg az Albert és Izabella által uralt területek városainak szeszfőzői kíváncsian várták, vajon mi fog történni.

A másik csoport még a kenyérsütőknél is fenyegetettebbnek érezte magát. A német szeszkereskedőknek szerencséjük volt, mivel parlamenti petícióik nyomán

balra *Bols genever, a ma ismert gin előfutára, amit napjainkban is gyártanak Hollandiában és Belgium egyes részein.*

szemben *III. Vilmos orániai herceg (1672) divatba hozta a geneverfogyasztást, miután 1689-ben elfoglalta a brit trónt.*

vidékre települhettek, ahol ellenőrzés nélkül tevékenykedhettek. A gabonaszesz azonban annyira váratlanul jelent meg, hogy az elől már nem volt hová visszavonulni, így az olyan helyek is felértékelődtek, ahol ugyan adót kellett fizetni, de legalább nem tiltották a tevékenységet.

A gabonára történő átálláshoz olyan kereskedelmi és gazdasági érdekek vezettek, amelyek egyben ki is jelölték azokat a területeket, ahol az ágazat virágozhatott. Németalföld azon területei, ahol nem tiltották a geneverkészítést, már az 1606-ban kelt feljegyzések szerint is adóbevételt hoztak a koronának. A német hatóságok már komolyabb akadályokat gördítettek a vidékről Augsburgba érkező, borókavízzel házaló kereskedők tevékenysége elé. Bár a kormányzat megvizsgálta a gabonaszeszfőzés engedélyezésének lehetőségét, vagyis az egyéb szeszekhez hasonló megadóztatását, arra jutott, hogy a bor – csakúgy, mint a borpárlat – messze nem megfizethető a köznépnek. Tehát gazdasági megfontolások vezettek ahhoz, hogy a szegényebbeknek is elérhető szeszt legalizálják.

A harmincéves háború volt az európai történelem addigi legkegyetlenebb háborúja, amelyben 1618 és 1648 között az angolok és a hollandok szövetségesként harcoltak. A holland katonák ellátmányukhoz genevert is kaptak, amit szívesen osztottak meg angol bajtársaikkal. Úgy tartják, hogy innen ered az angol Dutch Courage (holland bátorság) kifejezés, ami nyomtatásban 1820-ig nem fordul elő. Bármi volt is a neve, az angol katonák kellemes emlékként vitték haza a genever ízét. A külföldi szeszek iránti ragaszkodásból származó adóbevételek megtöltötték a királyi kasszát, és 1643-ra már luxusadót vetettek ki a szeszekre, főleg az importból származókra. Ez jót is tett a genever kereskedelmének, egészen a tengeri kereskedelmi útvonalak feletti ellenőrzés miatt 1650-ben kitört angol–holland háborúig. A két ország közötti harmadik háború 1674-es befejezését követően hirtelen „erősvíz"-kereskedések nyíltak mindenfelé. Először volt a partneri viszony, majd a háborúskodás, de a holland szesz íze változatlan maradt. A helyi termékek adóinak mérséklése ellenére is az importtermékek uralták a piacot.

Az importszeszek drágák voltak, különösen a 17–18. században, amikor kereskedelmüket szeszélyek és szerelmi viszonyok is befolyásolták. Ezért, aki megkedvelt egy italt, az kétszeresen is érdekelt volt abban, hogy maga is megpróbálkozzon a készítésével. Szőlő nem, de alma termett a brit vidéken. Hogy a belőle készült párlatok mégsem váltak hiánypótló itallá, annak oka az almabor-gazdálkodás bonyolult rendszere és a végtermék fertelmes íze volt. Gabonához ugyan hozzá lehetett jutni, azonban a jó minőségű alapanyag kevés volt. A szeszfőzők így a legrosszabb sörcefréből főzték le a seprőt és a maradékot. Aligha kell mondanunk, hogy a helyi termékeket előnyben részesítő szemlélet dacára csak ritkán lett nyerő a végeredmény.

Az 1680-as évektől ugyan töretlen lendülettel és korábban nem látott mértékben növekedett a brit szesztermelés, a nagy kiugrás mégis a holland Orániai Vilmos 1689-es trónra lépésének köszönhető. Menő dolog volt akkoriban hollandnak lenni, ahogy menő volt genevert inni is. Franciának lenni viszont nem volt jó, ráadásul minden külföldi szesz behozatala tilos volt. Emellett Vilmos – elsősorban az adóbevételek növelése érekében – bárkinek lehetővé tette a szeszfőzést. A gin történetének ebben a korai szakaszában, tehát még jóval a ginőrület kitörését megelőzően, már minden az adókról szólt.

Az 1700-as években kezdődött ginőrületre tekinthetünk egyrészt a tehetősebb rétegek és kereskedők aggodalmának szemszögéből, de értékelhetjük abból a nézőpontból is, hogy miként látott hozzá a kormány egy egész iparág szabályozásához – természetesen a korona adóbevételeinek növelése érdekében.

Amikor a ginmérési engedélyek megfizethetetlenül megdrágultak, akkor mind a nép, mind a lepárlók fellázadtak, vagyis szembementek a törvényekkel. Az 1729-ben bevezetett ginárusítási engedély éves díja 20 font volt, ehhez jött még a gallononkénti adó, ami ellen a szeszfőzők már szervezetten léptek fel.

Az 1730-as években a korona egyik törvényt a másik után hozta, nyíltan törekedett a tiltásra. Az 1736-os gintörvény 50 font megfizetését írta elő a ginárusítási engedélyért, és 5 fonttal jutalmazott bárkit, aki törvénysértőt jelentett fel. A helyzet csak az osztrák örökösödési háború 1740-es kitörésével változott, amikor a szeszmérési engedély díját 1 fontra csökkentették. Ennek eredményeként csak 1744-ig több mint 20 ezer engedélyt váltottak ki. A korona jól döntött: az 1751-es törvény kibocsátását követően az adóbevételek megduplázódtak, egyetlen szereplő sem szorult ki a piacról, és a szeszfőzés megbecsült foglalkozássá vált.

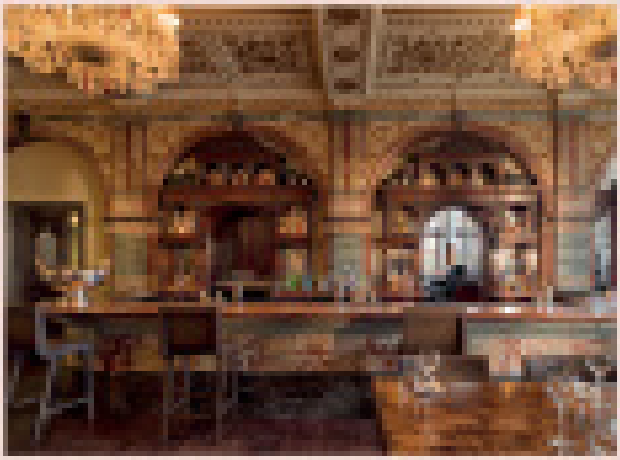
Ennek ellenére *1751*-et – ebben az évben született Hogarth híres metszete, a *Gin Lane* (*lásd* 19. o.) – gyakran a ginőrület végeként emlegetik. Mi történt? Az ágazat a korona jövedelmező bevételi forrásává vált, ami csökkentette az értékesítést, ugyanakkor más körülmények is alakították a társadalom italfogyasztási szokásait. Egyrészt a jó minőségű sörök széles körben és sokkal olcsóbban váltak elérhetővé, mint a ginőrület idején, másrészt már megint közbeszólt az időjárás. Az 1757-et követő évek pocsék termései miatt tilalmat vezettek be a gabona lepárlására. A gin nem tűnt el, de népszerűsége látszólag minden tiltás nélkül, magától került leszálló ágba.

Az eddigiekből látható, hogy a gin alapanyagának szőlőről gabonára cserélése tisztán kereskedelmi okoknak köszönhető. A ginőrület magától tört ki, jóllehet kellett hozzá, hogy a koronának legalább néhány penny bevétele származzon belőle. Mások viszont kifejezetten igyekeztek elfojtani a jelenséget. És akkor még nem számoltunk az olyan külső hatásokkal, amelyek szintén okozhatták az ízlés megváltozását.

Míg történetének kezdeti szakaszában számos – leginkább a kereskedelemhez köthető – tényező együttes hatása befolyásolta a gin evolúcióját, addig 19. századi fejlődését már az íze javítására hozzáadott cukor is befolyásolta, aminek az Old Tom létrejöttét köszönhetjük. Ezután nőtt meg a ginek iránti kereslet, aminek okai szintén nem kereskedelmi jellegűek. A következő fejlődési szakaszt már a koktélok divatja irányította.

LENT *A Holland Kelet-India fűszer-kereskedelmi központja Indonézia volt.*

„A fenyítéstől, börtöntől vagy az akasztófától való félelem alig befolyásolta őket.”



GIN ÉS hatalom

Amikor Sir Joseph Jekyll, a nyolcadik generációs parlamenti képviselő a fenti gondolatokat papírra vetette, akkor az arisztokraták és a módos kereskedőréteghez tartozók bűnözéstől és erőszaktól való félelmére kívánt hatni. A fent említett jelenségek oka nem más, mint „Gin Anya”, így nem csoda, hogy annak betiltását követelte.

Jekyll valójában az alsóbb osztályok felemelkedésétől tartott, amelyek tagjainak a bérek emelkedésével már volt pénzük és szabadidejük is annak elköltésére. Ez jelentett igazi fenyegetést a fennálló társadalmi rendre. Az, hogy a pénzüket az illetők éppen ginre költötték, tisztán véletlen. A baj nem a gin volt, hanem ezeknek az embereknek a feltűnése. Ezek ellen lépett fel Jekyll.

Volt talán egy mélyebben húzódó oka is a szegényebbek választásának. A gin ugyanis eredetileg a felsőbb osztályok itala volt. Ami egykor luxus volt, vagyis drága importital, azt ekkorra már London bármely lakosa megengedhette magának. Ez nem kerülte el a felsőbb osztályok tagjainak figyelmét sem. A gin lecsúszott. Úgy tűnt, hogy a luxus és a hatalom nem annyira statikus, mint amilyennek eleddig hitték. Ha a gin lecsúszhat, vajon megtörténhet-e, hogy a szegények felkapaszkodjanak?

Akik gint ittak, azok pontosan felfogták mindennek a szimbolikus jelentőségét is. Amikor Orániai Vilmos 1689-ben elfoglalta a brit trónt, az udvartartás a holland gin fogyasztásával is igyekezett átvenni az új stílust. Ugyanígy az alsóbb néposztályhoz tartozók ginivással törekedtek a felsőbb osztályok stílusának átvételére.

Ennek ismeretében némileg érthető tehát a ginőrület londoni kitörése. Az emberek csakugyan több gint fogyasztottak, mint bármikor azt megelőzően, de a légkör ismeretében érthetőbb, hogy a reformisták miért igyekeztek eltúlozni a valós helyzetet. 1723-ban a londoni halálozási ráta meghaladta a születési rátát, és ez így is maradt még vagy 10 évig. 1725-ben csak 17-en haltak meg részegségtől. A mélyponton a halálozási ráta csúcsa 1735 volt, amikor 69-en vesztették életüket az alkohol miatt, és bár a halálozási ráta ezután is növekedett, az alkohol okozta halálozások száma folyamatosan csökkent. A halálozási ráta nagyságát indokolja a még jelen lévő pestis, a rossz higiénia, a magas csecsemőhalandóság, a fő oknak mégis a gint tekintették.

Ezen a forgalmas Whitechapel-beli italmérésben lógó táblán olvasható a gyakran idézett szöveg, ami jól jellemzi a ginőrület elfajultságát.

Részegség egy penny,
hullarészegség két penny,
a tiszta szalmazsák ingyen van.

Bár jól hangzó történet, de a bizonyítékok leginkább arra utalnak, hogy az egész csak kitaláció, amelynek kétes volta már a keletkezése idején is könnyedén felismerhető volt, ennek ellenére a szlogen napjainkig fennmaradt. Hogarth is megörökítette 1751-ben készült, *Gin Lane* című nyomatán; de más szerzők is visszhangozták, amikor a gin ellen hergelték a közvéleményt. Számos mai könyvben is felbukkan, azt illusztrálva, hogy mennyire őrült idők voltak azok. Erre azért adjunk egy pontot a reformistáknak, akik a belvárosi ginmérések számát is bizonyítékként hozták fel. És tény, hogy minden 7,5 lakosra jutott belőlük egy, gyakran a sörözőkkel egyezően. A történet valódi tanulsága azonban az, hogy a hatalmon lévők hogyan ferdítették el a gin valódi történetét saját céljaik érdekében. És hogy mennyire őrizték meg a hatalmukat, abból is látszik, hogy a ferdítéseik máig fennmaradhattak.

JOBBRA FENT *A Crocker's Folly a londoni St John's Woodban. Az 1898-ban épült ginpalota-stílusú pub közelmúltbeli felújításával visszanyerte egykori fényét.*

SZEMBEN *A gin fogyasztásának társadalomra gyakorolt hatása Hogarth* Gin Lane *című festményén (1751). A kép ugyanabból a sorozatból származik, mint a* Beer Street.