

Párlat- és pálinkatörténet 2.

Balázs Géza
egyetemi tanár
ELTE

Áttekintés

- *Kutatástörténet*
- *Módszerek*
- *Az emberiség és az égetett szeszek*
- *A világ szeszes italai*
- *Az egyes párlatfélések megjelenése Mo.-on*
- *A magyar párlatkészítés története: 10-14. sz. – 15. sz. – 16-17. sz. – 18. sz. – 19. sz.*
- *Antialkoholista ellentámadás*
- *Pálinka a 20. sz.-ban: -1920-ig – 1920 -1952. – feles főzés: 1952- – bérfőzés 1970- - 1983- egyéni vállalkozás is – 2000/2002. a pálinka reneszánsza – 2010. egyéni főzés visszaállítása*

Pálinkafőzés 10-14. sz.

- Honfoglaló magyarok? Erjesztett ital
- 9. sz. Nagyszentmiklósi kincs (bizánci párlat?)
- Szesz szó talán honf. előtti török?
- 1332. Károly Róbert
- 1254 (1300) pálinkás üvegek (budai vár)

Pálinkafőzés 15. sz.

- Latin, német kifejezések szaporodása
- 1438 Bártfa sörfőzdében égettbor
- 1450, 1532 lepárlókészülék (Kőszeg, Buda)
- Mátyás udvarában a borpárlatot valószínűleg ismerték
- 1497. Pozsonyi statutum: tilos a városban a pálinkaégetés, árulás

Égetett szesz 16-17. sz.

- 16. sz.: égett bor, Borégető, pálinka szó
- Városi sörfőzde egyben pálinkafőzde
- 1593 Nádasdy sárvári uradalma, 1678 Thököly uradalma – pálinkás adatok
- 16. sz.: első szeszkorlátozások (este 9 óra utáni, vas. Istentisztelet előtti, gabonából készített szesz tilalma)
- 1634. első likőrrecept (Pannonhalma)
- 1695 A jobbágyok pálinkafőzésének tilalma, Kolozsvár, orsz. törvény

Archaikus pohár, üvegek



Első magyar pálinkafőző rajz

- Comenius
- Orbis sensualium pictus 1650-54.



Antialkoholista irodalom, 16. sz.-tól

- 1552. Tinódi Lantos Sebestyén: Sokféle részögösről
- 1552. Heltai Gáspár: A részegségnek és tobzódásnak veszedelmes voltáról
- 1578. Bornemisza Péter: Korai ivási szokásokról (ráköszöntés, ördögi csapszék)

Tinódi pálinkás verse?

Széken ülő sok tolvajok, lesnek piacon,
Nagy morgással átkozódnak szenes
fazekon,
Alól gyűjtják, folyul ontják a bort akkoron.

Árujokat olcsón veszik, nagy drágán mérik,
Néha ifjak alutt szénben puskaport rejtik,
Az fellobban, Valkó vidékét elsöprik.

A pálinka elterjedése: 18. sz.

- 1710k. Rákóczi: gabonából sör, pálinka
- 1743. Miskolcon betiltják a pálinkafőzést
- 1747. Pest: rozsólis (pestis ellen)
- 1766 első szeszgyár, Munkács

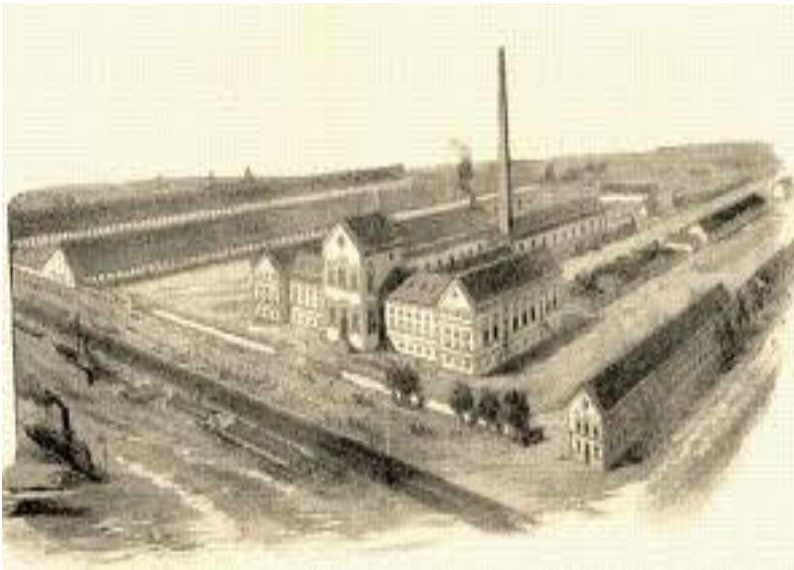
Apor Péter: Metamorfosis Transylvaniae (1736)

...ha valakit kínáltál volna rosolissal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljötte előtt harmatot szedtél, s avval kínálsz, avagy rozsból is sült kenyérrel kínálsz. Híre sem vala ezeknek a régi időkben, hanem Brassóban főzték a fahéjvizet, azonkívül a reggeli italt hívták aquavitának, vagy tiszta égettbor ittanak, honnan is az úrasszonyok apró pincetokokban, úgy a nemes- és főasszonyok is úgy kínálták, s kivált az idegen embert. Vagy penig égettbor töltvén tálban, azt megmézelték, egy vagy két fügét vagy egynéháy szem malosaszőlőt tettek közben, meggyújtották az égetbort, s úgy keverték az tálban kalánnal, azután megoltván a tüzet, azt itták, az fügét utána ették.”

Gazdasági hajtóerő: 19. sz.

- Gall-féle főzőüst
- 1817. Mitterpacher L.: Tankönyv a p. főzésről
- Uradalmi szeszgyárak: „a magyar szeszipar a világ legjobbjá” (Marton)
- 1841. Kossuth: Pálinkamirigy – alkoholizmus
- 1848. pálinka áremelés
- 1851. a pálinkafőző mester remeke (vizsga)
- Az alföldi fazekasközpontok kivirágzása

Szeszgyár (Temesvár, Baja)



Pálinka a 20. sz.-ban

- 1920-ig: 1. vh. üstök háborús begyűjtése
- 1920-52. községi főzdek rendszere, 1948. a szeszipar államosítása
- A zugpálinkafőzés kialakulása, felfutása
- 1952-2000 feles főzés: 1952- bérfőzés 1970- - 1983- egyéni vállalkozás is, 1990. a szeszgyárak privatizálása
- 2000/2002- a pálinka reneszánsza – 2010. egyéni főzés visszaállítása, a vállalkozói főzdek beindulása
- 2010- otthoni pálinkafőzés engedélyezése

Antialkoholista mozgalom

- 1904. nov. 30. Mo-i Alk.ellenes Munkáseggy.
- 1905. Alkoholizmus elleni nemzetközi kongresszus, Bp.
- 1909. Rákospalotai Gyógyítóház (alk. gyógyítása)
- 1919. márc. 24. „Mindennemű szeszes ital kimérése, forgalombahozatala és fogyasztása tilos”

Antiprohibicionista mozgalom (alkoholtiltás elleni)

- 1929. Nemzetközi Szesztilalom Elleni Liga
- 1930. Alkoholprohibíció Ellen Alakult Mo-i Egyesület
- Szocializmus: Alkohol Elleni Országos Bizottság
- Fantaszikus világ. Történetek az alkoholizmusról. Benne: Hajnóczy: A véradó

Történeti-népi pálinkák

- Vadon termő
gyümölcsök

Áfonya

Berkenye

Bodza

Boróka

Csipkebogyó

Kökény

Nyírfavíz (virics)

Som

Szeder

Vadalma

Vadcseresznye

Vadkörte

Borgazdasági alapanyag

Szőlőtörköly

Seprő

(Szőlő)

Gyümölcs

Alma

Barack

Cseresznye

Dió

Eper, faeper – faszeder

Körte

Málna

Meggy

Szilva

Vegyes gyümölcs

Egyéb

Akácvirág

Burgony l. krumpli

Cirok l. gabona

Cukor

Cukorrépa (répa)

Dinnye

Füge

Gabona

Konkoly

Krumpli

Kukorica

Narancs, citrom

Rozs l. gabona

Sárgarépa

Pálinkapótlék

- Denaturált szesz
- Bundapálinka (subapálinka)
- Sós borszesz

Gyógypálinka (likőr)

- Ágyaspálinka (öreglegény p.)
- Cukrospálinka, cukrozott p. (édespálinka)
- Diópálinka
- Köménymagos
- Krampampuli
- Gyógynövényes (gyöngyvirágos égettbor)
- Mézes pálinka
- Paprikás pálinka (forró ~)
- Parasztpálinka
- Rozsólis
- Zsidópálinka

A népi pálinkafőzés gyakorlata

Cefrézés: erjesztés, kelesztés

Cefre: brecska, csóré, cibere, csömöge, dara, keverés, kugyi

Kifőzött cefre: bráha, moslák, moszt

Eszköz: fennálló hordó, törkölyösverem (vermelt törköly)

A cefre tetején bőr keletkezik: megpirisznyedik (Homoród)

A főzési eredmény

Első főzés	Második	Maradék
vodka	rézeleje	égettbor alja
rezes	rézelő	rézutó
előlé	eleje	utolja
leves	sárkány	bakja
ugró	bak	asszonyfőzte
plávis	méregerős	

Primitív pálinkafőzés

- Fazék- vagy kukta-módszer
- Eredmény: vadkörte-lavorica (lavórban főzött)

Kukta-főző



Kisüstök emlékei

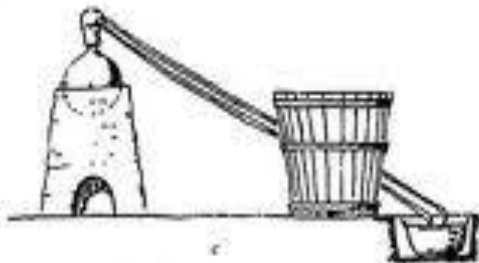
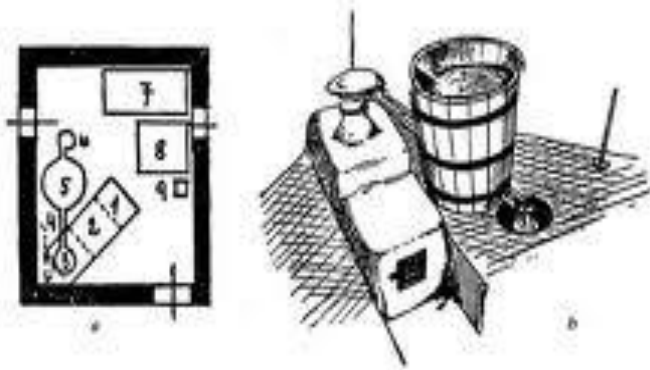
Pálinkafőző kunyhó, ház

Kukolla (Balaton-felvidék)

Göcseji pálinkaégető kunyhók:

- kör alakú, sátorhoz hasonlító
- kör alakú, falazott
- házhoz hasonlító, gerinces, sátorfödeles

Pálinkafőző kunyhó



Pálinkafőző (Csöde, Petesháza)



Falusi főzdék

- Alsóörsi kukulló (1851, 1952)
- Csehimindszent (1800-as évektől)
- Mezőtúr (1932)
- Mecseknádasd (1927)
- Ároktő (1985 magánfőzde)
- Tyukod (1968)
- Doroszló: kazánház

Főzési szakaszok

öregelés

nagyolás

durvázás

gazolás

főzés

tisztázás

finomítás

Szokások

- Pálinka gyöngye
- Diólevél-próba
- Tojáspróba
- Tréfák
- Pálinkás kenyér

Zugpálínkfőzés

Feketefűzés, TPF

- Familiáris típus (kukta)
- Hagyományos paraszti, dunántúli
- Modern kisüzemi szeszgyártás, alföldi típus (Zám Tibor: Szeszmesterek)
- Vándorüst, rejtés

TPF



A pálinka tárolása

- Hordó
 - Fazekas: pálinkáskorsó, butykoskorsó
 - Üveg
-
- Kukoricacsutka-dugó
 - Butella (butélia), butykos – hungarikum, Alföld

Pálinkásbutykosok



Hagyományos táji pálinkák

- Vadgyümölcs-pálinkák (Zemplén)
- Halasi, Börzsönyi bodzapálinka
- Borókapálinka (borovicska) - Kárpátok
- Borsodi sompálinka
- Alföldi eper/dunántúli szederpálinka
- Kecskeméti „fütyülős” barack (forma, hang)
- Milotai diópálinka
- Szabolcsi almapálinka
- Szatmári szilvapálinka
- Nagykőrűi cseresznyepálinka

Árusítás

- Alkalmi, ünnepes koccsma
- Kántoros koccsma
- Állandó koccsma
- Pálinkásnék esküje

Mértékegységek

- Akó 41 l
- Hordó 5 l-től
- Bucskó (kis hordó)
- Berbence
- Veder
- Eimer
- Üst
- Fertály, félfertály 1,25
- Verdung
- Oka 1,26
- Dumpingu
- Feles, fél
- Féldeci
- Stampedli, stamm 0,5 dl
- Kupica
- Fityók
- Csosza
- Kumma, kummányi
- Nyelet, gyűszűnyi korty
- porció

Popovics R. Szerencsés kocsmáros, 1912

Kucsma-pálinka, Kukoricából égetett pálinka, Seprő-pálinka, Szegedi törkölypálinka, Közönséges törköly-pálinka, Rozspálinka, Finom és valódi seprőpálinka, Stájerhoni magyar-pálinka, Cseresznyepálinka, Oláh cujka szilvórium, Szerémi szilvórium, Öreg szerémi szilvórium, Szilvórium, mely magszagú, Szilvórium száraz szilvából, Szlavóniai szilvórium, Szlavóniai szercsica (raki), Rajnai szilvórium, Orosz pálinka, Sárga barack-pálinka, Szeder-pálinka, Alma-pálinka, Közönséges rum, Kuba-rum, Jamaica-rum, Finom Jamaica-rum, Demerari-rum, Valódi Jamaica-rum, Orosz rosztopcsin, Lengyel rosztopcsin, Orosz kozák-rosztopcsin, Narancs-likőr, Kávé-likőr, Kömény-likőr, Altvater-likőr, Satresz-likőr, Szerbiai kömény-likőr, Körte-likőr, Rózsa-likőr, Vadász-likőr, Vaspálya-likőr, Vanília-likőr, Tűzoltó-likőr, Citrom-likőr, Angolkeserű-likőr, Gyomor-likőr, Benedictin-likőr, Francia annanas-likőr, Hollandi annicet-likőr, Anis-likőr, Maraszkin-likőr, Kikirikin-likőr, Szegfű-likőr, Valéria rózsalikőr, József főherceg-likőr, Kömény-rezelia, Narancs-rezelia, Ibolya-rezelia, Angolkeserű-rezelia, Szegfű-rezelia, Körte-pálinka, Masztika, Borovicska, Tea-rezelia, Közönséges cognac, Francia cognac, Francia Crème, Karisbadi keresű-pálinka, Kolera keserű-pálinka, Orosz keserű-pálinka, Magyar keserű-pálinka, Angolkeserű-pálinka, Huszár-pálinka, Francia pálinka, Hoffmanféle lélekpálinka, Alasch orosz-pálinka, Lengyel anis-pálinka, Vanilia-crème, Meggy-pálinka, Rózsa crème-pálinka, Puncs, Öreg-édes pálinka, Asztali ecet, Közönséges rum, Kuba-rum, Jamaica-rum teának, Rosztopcsin, Orosz rosztopcsin, Vanília-likőr, Ibolya-likőr, Vadász-likőr, Magyar keserű pálinka, Orosz keserű pálinka

Bencze Imre gyűjtése

ácskonyak, alkörmös (édespálinka), állás (cukros, rumos, köményes pálinka), alóka, arrabuksz, arrak (rizs, kókusz, datolyapálma borából készült erős pálinka), becsorgató, betyárpálinka, bakpálinka, borbélyszesz, boszorkányfing, braszkusz, brunkó, brutyi, budagallér (olcsó pálinka), bugyiszaggató, bundalé (olcsó pálinka), budapálinka (olcsó pálinka), büdöspálinka (denaturált szesz), cice, cujka, csavicska, csevice (régí alma- vagy körtepálinka), durda, durdák, édes, édeskeserű, édespálinka (likőr), égetett bor, égett bor (seprűpálinka), életpálinka (spiritusz), életvíz (gyümölcs-pálinka), elfelejtemolaj, előlé (a szilvapálinka fogyasztható eleje, kb. három liter), eszenc (nagyon erős pálinka), észkitoló, fenyővíz (borókapálinka), fityusz, franciapálinka (sós borszesz), gajst, geber(dusz), gebulya, grezsó (piros színű pálinka), gatyaszaggató, görbevíz, gőz, gugyi, gügyü, gyanta, gyantár, gyomor-csepp, gyomorkeserű, gyomorrágó, habárgyi, hazai, házasságrontó, házifőzésű, hosszúlépés (gabonapálinka), kánkán, kékcérna, keserű (gabonapálinka), keserűvíz, kicsidüstös (kisüsti), koporsószagú, ködmönlé, lacibetyárköpés, lélekmelegítő, lerángass, mókusvíz, mrotyó (gyenge pálinka), nerángass, pálesz, pálinkaalj, pálinkabrutyi, papramorgó, sperűpálinka, sligovica, snapsz, szilvórium, szíverősítő, topánka, vadka, vadlé, vadvíz, vagyka, vakpálinka, vegyespálinka, vodka, vutki.

Pálinkavidékek (1887)

	bor	pálinka
a Duna bal partja	17,44	26,18
a Duna jobb partja	33,58	18,61
Duna--Tisza köze	50,79	18,34
Tisza jobb partja	14,74	20,48
Tisza bal partja	13,22	28,09
Maros--Tisza köze	18,89	23,06
Erdély	15,37	27,92

Egy főre jutó szeszesital fogyasztás 50%-os szeszre

év, átlagév	fogyasztás
1934–1938 (átlagév)	3,3
1965	3,0
1975	7,0
1978	9,28

Egy főre jutó alkoholfogyasztás (I)

• Év	Bor	Sör	Tömény[1]	Összesen[2]
• 1950	33,0	8,3	1,50	4,9
• 1960	29,9	39,8	2,80	6,1
• 1970	37,7	59,4	5,40	9,1
• 1980	34,8	86,0	9,30	11,7
• 1985	24,8	92,4	10,86	11,5
• 1990	27,7	105,3	8,5	11,1
• 1995	26,6	75,3	6,84	10,0
• 2000	28,3	71,6	6,40	10,0
• 2002	34,6	72,7	6,80	11,2

- [1] 50%-os alkoholban számolva
- [2] 100%-os alkoholban számolva

15 évesnél idősebb népesség egy főre jutó alkoholfogyasztása (1996)

Ország	Összesen	Sör	Tömény	Bor
Szlovénia	15,15	5,76	0,89	8,50
Koreai Köztársaság	14,40	2,41	11,95	0,02
Luxemburg	14,35	6,63	1,95	8,47
Cseh Köztársaság	14,35	9,83	2,03	2,49
Guyana	14,03	0,98	13,05	-
Franciaország	13,74	2,45	3,01	8,91
Portugália	13,57	3,75	0,97	8,81
Jugoszlávia	13,17	3,48	4,57	5,12
Szlovákia	13,00	5,79	5,14	2,07
Magyarország	12,85	4,83	3,65	4,38
Dánia	12,15	7,15	1,35	4,13
Bahamák	12,09	1,08	9,82	1,18
Ausztria	11,90	7,04	1,82	4,59
Írország	11,90	9,32	2,22	2,35
Horvátország	11,75	4,38	1,75	5,62

Töményszeszfogyasztás-sorrend, 1978.

ország	fogyasztás
1. Lengyelország	5,6
2. Luxemburg	5,5
3. Magyarország	4,6
4. Német Demokratikus Közt.	3,7
5. Csehszlovákia	3,6

Italfogyasztás, Mo. 1981.

italfajta	1970	1980
• bor	37,7	35,0
• sör	59,4	87,0
• tömény szesz	5,4	9,5

Mo., 2004 (%)

bor	36,6
sör	33,0
pálinka	30,4