



Balázs Géza

Párlat- és pálinkatörténet

Egyetemi jegyzet
Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó
szakirányú továbbképzési szak
Budapesti Corvinus Egyetem
Élelmiszertudományi Kar
hallgatói számára

Budapest, 2013

Szerző: Dr. Balázs Géza tanszékvezető egyetemi tanár

Kiadó: Budapesti Corvinus Egyetem

A kötet a Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú továbbképzési program keretében jött létre.

ISBN: 978-963-503-528-1

Tartalom

1. A népi italok kutatástörténete	4
2. Az emberiség és az égetett szeszek	7
3. A világ égetett szeszes italai.....	12
3.1. Az egyes pálinkafélék megjelenése Magyarországon	15
3.2. A pálinka szó születése.....	22
3.3. A gyümölcspálinkák egyéb megnevezései	22
3.4. Égettboros családnevek	24
4. A magyar pálinkafőzés története.....	25
5. A magyar pálinkafőzés gyakorlata és szabályozása	31
6. A szeszfőzés típusai.....	36
6.1. Apátsági, kolostori szeszfőzés.....	36
6.2. A pálinkafőző céhek	37
6.3. Szesz-, pálinka- és likörgyárok, kisüzemek.....	38
7. A pálinkafőzés szabályozása	40
7.1. A pálinka, mint jövedéki termék	43
8. Magyar történeti-népi pálinkák	43
8.1. A pálinka alapanyaga	43
8.2. Borgazdasági alapanyagok	46
8.3. Gyümölcsök.....	48
8.4. Egyéb pálinkaféleségek, pálinkapótlékok	53
8.5. Gyógypálinkák, likőrök.....	56
8.6. A mézes pálinkák története és népi hagyománya	62
9. A magyar népi pálinkafőzés gyakorlata.....	65
9.1. A pálinkafőzés módszerei	65
10. A pálinka reneszánsza és gasztronómiája	82
11. A magyar pálinka jövője	88
Felhasznált irodalom.....	92

1. A népi italok kutatástörténete

A magyar pálinkatörténet kutatásának kezdetét Marton Szabolcs (2007. 153.) Weszprémi István 1778-ban megjelent orvostörténeti munkájához köti. Ebben az erdélyi humanista orvos-író először kereste az aqua vitae Hungariae reginae (a magyar királynő életvize), az első magyarországi pálinka eredetét (Weszprémi 1970. IV. 444–449). Egy évszázaddal később Stehno Ferenc (1879. 10–19.) munkája indította el a magyar szeszfőzés utáni kutatást. Őt követte Kosutány (1887) cikke a szeszfőzés történetéről, majd Magyary-Kossa Gyula (1927) könyve a magyar királyné életvizéről. Az akkor fellelhető adatok nyomán Magyary-Kossa úgy vélte, hogy az „életvíz” történetének nincs valóságalapja. A kérdést végül Marton Szabolcs (2007. 163–171.) az adatok ismételt kritikai elemzésével az életvíz 14. századi megléte melletti állásfoglalással dönti el.

A magyar pálinka kutatását ezek után szakmai folyóiratok folytatták. A legfontosabbak: Magyar Szesztermelő (1898–), Általános Szeszipari Közlöny (1898–), Szeszipar (1930–). A következőkben vegyész Torbágyi-Novák László (1948) könyvét kell kiemelni a hazai szesziparról és annak történetéről. Ezután ismét megszakadt a pálinka kutatása. Érdekes módon az „antialkoholizmus” jelszava alatt és köntösében bukkant föl ismét a téma Kárpáti Endre (1979) rendkívül alapos és fontos szeszipari adatokat tartalmazó könyvében (és szöveggyűjteményében). Ezt a munkát követte Balázs Géza (1998) néprajzi-nyelvészeti szemszögű pálinka-monográfiája és további publikációi, majd pedig Marton Szabolcs (2002, 2004, 2007) munkái, illetve disszertációja, amelyek történetileg tovább pontosították, árnyalták a magyar pálinkával kapcsolatos ismereteinket.

A népi táplálkozásról szóló néprajzi szakirodalomban a népi italok rendszerint másodrendű szerepet kapnak, ha nem feledkeznek meg róluk. Az egyes italféleségek kutatásában pedig további aránytalanságot tapasztalhatunk. A bor viszonylag jól kutatott téma, a sör már kevésbé, a pálinka pedig egészen elhanyagolt területnek számít az utóbbi évtizedekig. Vannak olyan italféleségek, amelyekről egyszerűen elfeledkezett a néprajztudomány (pl. fröccsök, sör, üdítők).

A magyarság néprajza, az első nagyszabású összefoglaló monográfia első kötetében (a fűszerek társaságában) olvashatunk egy rövid összefoglalást az italokról (Bátky é. n. (1941) I/85–92). A szerző, Bátky Zsigmond itt a következő italféleségeket nevezi meg: víz (forrás- és kút-víz), lóser (kumisz), bóza (magyar ser), árpaser (gabonaser), mézser, pálinka, kávé, tea. Általában mindegyik italféleséget csak megemlíti. A pálinkáról például tizenegy sor szerepel.

Ugyanez a munka más helyen említi a bodzabort, a bodzaürmöst, a nyírvizet, valamint külön szol a szőlőművelésről és a borkészítésről (Bátky é. n. (1941) I/35–36, 50–53).

Pálinkakönyvet, pálinkakalauzt egészen a 2000-es évekig nem ismertünk, azonban e területen is megtört a jég, és napjainkban sokasodnak a kiadványok (pl. Balázs 1998. és azt követő munkái mellett: Bickel, 2003, Tamás é. n., A legjobb pálinkák, 2007. stb.).

Korábban (mielőtt foglalkoztunk volna vele) nem gondoltuk, hogy a pálinkának is lehet népköltészete, sőt vannak pálinkás szokások, pálinkás dalok is. Ezekre csak jelen kutatásaink során derült fény, s bár nem gondoljuk, hogy túl kellene ezeket értékelni, mindenestre nem állíthatjuk, hogy a magyar nép nem alkotta meg ezen a területen is a tárgyi, szokásbeli, nyelvi hagyományt.

A pálinkáról szóló viszonylag kevés néprajzi ismertetés első „sűrűsödési pontja” a 20. század harmincas-negyvenes éveire tehető. Addig jobbra csak elszórt utalások, illetve szociográfiai vagy orvosi megfigyelések, vélemények adnak támpontot a kutatónak.

A magyarság néprajza, az első nagyszabású összefoglaló monográfia első kötetében (Italok és fűszerek alcímmel) olvashatunk egy rövid összefoglalást a pálinkáról: „A paraszti sörfőzést a pálinkafőzés váltotta fel. Pálinkát (szava a tót ’palenká’-ból) vagy másképp ’égetett bor’-t többféle gyümölcsből (szőlőtörköly, borseprő, szilva, szelíd- és vadkörte, barack, szeder, málna stb.) és gabonából főztek. A régiségben pálinkának a gyümölcsből vagy gabonából főzött italt hívták, a borseprőből főtt itálnak ’égetett bor’ volt a neve. A borókamagból és földi bodzából főtt pálinka inkább orvosság. Az előbbi erdélyi neve: ’fenyővíz’” (Bátky é. n. 90.)

A pálinkakészítésről és -fogyasztásról született tanulmányok egyik gyűjtőpontja lehetett a népi írók ösztönzésére indult falukutató mozgalom, de bizonyítottan hatott Adam Maurizio égetett szeszes italokról szóló monográfiájának megjelenése is (Maurizio 1933). Benedekfalvy Luby Margit (1939) a szatmári szilváról írt munkájában tesz említést a pálinkáról, ugyanakkor Vajkai Aurél (1939) cserszegtomaji néprajzi monográfiájában is foglalkozik a pálinkakészítéssel. A népi táplálkozás néprajzi szakirodalmában kitüntetett hely illeti meg Kardos László (1943/1982) monográfiáját az őrségiek népi táplálkozásáról. Itt sem marad ki a pálinkakészítés és -fogyasztás leírása. Ugyanakkor jelenik meg egy zalabaksai közlés is a pálinkakészítésről (Bődei 1943). Két évvel később Némethy Endre (1945) írja le a dunántúli primitív pálinkafőző eljárást. Az egyik utolsó zalai pálinkafőző kunyhót Szentmihályi Imre (1956) mutatta be. A kunyhó később a zalaegerszegi Göcseji Falumúzeumba került, s ma az egyetlen ilyen relikviának számít. Ujváry Zoltán (1957) az abaúji–zempléni hegyvidéki pálinkafőzésről ad pontos képet.

A Magyar néprajzi lexikonban Kisbán Eszter (1981. 158–159.) összefoglalja a pálinkáról tudhatókat. Írásában már minden fontos tudnivaló jelzésszerűen megtalálható: az újkori parasztháztartásban a nem szőlőtermelő vidékeken a legfontosabb szeszes italnak számít; a hűvösebb éghajlatú felföldi és erdélyi vidékeken főleg gabonából, máshol gyümölcsből, szőlőtörkölyből készül; az északi és keleti kárpáti övezet jellemzője a borókafenyő magas cukortartalma bogyóiból készült borókapálinka (Felföldön borovicska, Erdélyben fenyővíz); a burgonyapálinka a 19. század második felében a Felföldön volt jelentős; az 1836. évi VI. törvénycikk lehetővé tette a korábban földesúri jogokkal korlátozott főzés felszabadulását; a paraszti főzőberendezések: a katlan fölött lévő rézüst (kazán), az ezt lezáró sisak, fából készült hűtőkád, valamint a sisakból a kádon át a kicsepegő párlat felfogására szolgáló edényhez vezető két cső; a főzés fő időszaka a hűtésnek kedvező tél; házi főzésnél a másodszori lepárlás gyakran hiányzik; egyes területeken léteznek külön pálinkafőző kunyhók; 1920-tól a házi főzdék megszűntek és elterjedtek a községi főzdék; kialakultak az első táji pálinkák: kecskeméti barack-, szatmári szilvapálinka; a pálinka a paraszti étkezésben a bortermelő vidéken ünnepi ital, másutt nem számít annak, de mindkét vidéken szokás a napi munkájukat állatgondozással kezdő férfiak napi első – hajnali – étkezése egy korty pálinkával, kenyérfogyasztó övezetben egy falat kenyérrel... A lexikonban vannak még további címszavak is, amelyek a pálinkaszatra utalnak, pl. pálinkabíró, pálinkásbutykos.

Jól megfigyelhetően a 20. század második felében mintha csökkent volna a néprajzi érdeklődés a pálinka témája iránt. A magyar néprajzban a jelenkutatás felemás értelmezése és gyakorlata, általában elhanyagolt volta miatt témák sokasága maradt dokumentálatlanul. A pálinka-kérdésben az utóbbi évtizedekben (akárcsak száz-kétszáz évvel ezelőtt) a másodlagos forrásokhoz, a sajtóhoz, a statisztikákhoz, az antialkoholista-propaganda részeként megjelenő kiadványokhoz (Kárpáti 1979, Boór–Franka–Nagy 1982), illetve a szépirodalomhoz fordulhatunk. Az írói-szociográfiai elemzések (pl. Zám Tibor munkái, 1987.) néprajzi dokumentumként is értékelhetők.

A magyar pálinkáról szóló történeti és területi leírások tehát azt mutatják, hogy viszonylag ritkán és kevesen foglalkoztak a témával, egyes szerzők csak mellékesen utaltak rá, mások figyelembe se vették. Közrejátszhatott ebben a tudományos probléma iránti érzéketlenség, a már említett mindenkori jelenkutatás elhanyagoltsága, s talán ehhez járult az alkoholizmus szégyellni, takargatni való volta is, amely a témát társadalmi (tudományos, értelmiségi) tabuként kezelte.

Ám nemcsak a pálinka volt mostohagyermek a kutatásnak. Ilyen sorsra jutott sok egyéb népi ital: az ásványvizek (savanyúvizek), a gyógyvizek, a szóda, a sokféle népi üdítőital (gyümölcslé), tea, kávé, illetve a pezsgő (a téma fölvetése: Balázs 1987., azóta néhány témában már megjelentek fontos tanulmányok: pl. a kávéról Kisbán 1988, az erdélyi sós vizekről Hála 1995).

Örvendetes, hogy a pálinka tematikája az elmúlt évtizedben fölszabadult a tabu hatása alól, s a természetes életmód iránti felfokozott érdeklődés a többi népi ital újra fölfedezését, sőt kultuszát indította el.

A tudományos érdeklődés egyik jele az „új” Magyarság néprajza, vagyis a *Magyar néprajz (nyolc kötetben)* sorozat IV. kötetében található Táplálkozáskultúra fejezet (Kisbán 1997.), amelyben már méltó helyen és terjedelemben, az elmúlt évtizedek kutatásait is felhasználva sorakoznak az adatok – egyoldalnyi terjedelemben – a magyar pálinkáról: A borból zárt lepárlással desztillált égettbor az európai középkorban először gyógyszer volt a 12. századtól kezdve – A 15. századtól megjelennek az első tilalmak – A borpárlatot követte a törkölypálinka - Észak-Európában a 15. századtól gabonamalátából desztilláltak – Pozsony város 1526/27. évi számadáskönyve pálinkamérő üzletektől ad hírt – Háztartásokban desztilláló készülék a 16. század közepétől található – Házi italként csak a 17. század második felétől írják le – A pálinka 17. század eleji szlovák jövevényszó (valószínűleg gabonapálinkát jelentett) – A pálinka nemcsak a nagyfogyasztó zónában, de országszerte fontos ital volt... stb. Valamint egy eseteírás is szerepel a sorok között: „Az 1960-as évek elején veszprémi középiskolai kollégiumban akadt még olyan környékbéli 14 éves kisdíák, akinél sorozatosan pálinkásüveget találtak. Ezt paraszt apja adta a fiával, lelkére kötve, hogy minden reggel igyon egy kortyot, hogy meg ne betegedjék a nagyvárosban.” (Kisbán 1997. 540.)

2. Az emberiség és az égetett szeszek

Csak találgathatunk azzal kapcsolatban, hogy hogyan találta (fedezte) fel az emberiség a szeszkészítés titkát, s hogy miért kezdett el az ember égetett (tömény) szeszt fogyasztani. Marton Szabolcs (2002. 11.) szakszerű összefoglalójában föltételezi, hogy az égetett szesz főzése ott alakulhatott ki, ahol már létezett alkoholos (erjesztett) ital, rendelkezésre állt tüzelő, s a hideg időjárás miatt szükség volt „lélekmelegítő” italra.

A technológia igen egyszerű, mivel a víz 100, az alkohol viszont 78,3 Celsius-fokon forr, tehát alkoholos-vizes keverékből forralással viszonylag könnyű az alkoholt kinyerni. Az elegyet föl kell forralni, az alkoholos párákat a főzőedény hidegebb részén össze lehet gyűjteni. Az

alkohol és víz szétválasztása, a nagyobb szeszfokú, íz- és aromaanyagokat tartalmazó tartalmazó párlat vagy a tiszta szesz előállítása azonban már komolyabb technológiát igényelt – ezért úgy véljük, hogy elemi (primitív) szinten csak alkalmilag, alacsony szesztartalmú, változó minőségű szeszt tudtak előállítani; s a valódi tiszta szeszek előállítására csak az arab, majd pedig az európai alkímisták voltak képesek.

Az alkohol elterjedésére, „forradalmára” több elmélet is született. Braudel és Montanari szerint az alkohol olcsó kalóriaforrás. Ebben van részigazság, de nem szabad feledni, hogy az alkohol előállítása sokszor igen költséges. Balázs Géza (1998. 7.) az eltarthatóságban látja a rohamos terjedést, de ezt Marton Szabolcs (2002. 12.) nem fogadja el. Szerinte „az égetett szeszek előretörése kizárólag a magas alkoholtartalomnak köszönhető... Az emberek általában alkoholos italokat akarnak/akartak inni...” Különösen igaz ez a fiatalokra és a kemény fizikai munkát végzőkre; a 20. századig pedig ők voltak többségben minden társadalomban, gondoljunk csak az alacsony átlagéletkorra és a mezőgazdaság rossz termésátlágaira. Vagyis az alkoholos italok terjedésének a fő oka: a senki által nem cáfolt bódító hatás, vagyis egyfajta öröm-funkció.

Szeszes lepárlás rövid története. „Kilencezer éves pálinka” címmel jelent meg egy közlemény az egyik napilapban. Mivel az égetett szeszes italok keletkezésének időpontját, a technológia, technológiák fejlődésének pontos útját nem ismerjük, nem bizonyítható ez a kijelentés (Gelencsér 2005). A mai fogalmainkkal a pálinka, azaz erjesztéssel és desztillálással előállított magasabb alkoholtartalmú szeszesitalok két-három ezer évesek lehetnek, bizonyos előzmények még további ezer évvel korábbi nyomokat mutatnak. Mai tudásunk szerint a pálinka nyomait tehát legfőljebb négyezer évvel ezelőtt fedezhetjük föl.

Azonban a sörkésztés kezdeteit sem tudjuk pontosan meghatározni, s ugyanúgy vagyunk az égetett szeszesitalokkal is.

A (tiszta) szesz (alkohol) előállításával a szeszes italok történetében új korszak nyílt (Szutórisz 1905. 182). Az égetett szeszes italok készítéséhez technikai ismeretre van szükség. Ezért sok szakembert foglalkoztat a kérdés, hogy vajon mikortól ismeri az emberiség, illetve egy-egy nép a lepárlás műveletét. A „feltalálást” illetően sokféle nézet ismeretes. Korábban azt hangoztatták, hogy a lepárlás az északi (pl. skandináv vagy szláv) népek találmánya, és Magyarországra is ebből az irányból érkezett ez a tudás. (A pálinkafőzés magyarországi elterjedésére később visszatérek.)

Julius Lips (1962. 244.) egyszerű, elemi dolognak gondolja a lepárlás feltalálását: „Valószínűleg megfigyelték, hogy egy borral telt edény, mely a forró égővi napsugarak hatására felmele-

gedett, cseppeket választott ki, amelyek jelentősen töményebb italnak bizonyultak az edény eredeti tartalmánál. Bármint lett légyen is: a fedél meghosszabbítása és az alkoholgőzök hűtését szolgáló rendszer hozzákapcsolása létrehozta a lepárló készüléket.”

A technikai tökéletesítéssel bonyolult lepárló készülékek születtek Jáva, Ceylon szigetén, Sziámban (Thaiföldön).

A néprajzi vizsgálathoz a kiindulópontot Adam Maurizio munkája jelenti az erjesztett italok történetéről (Maurizio 1933). Ennek a könyvnek egyik fejezete nyomon követi a lepárlás (a desztilláció) történetét. A frissebb adatokat Marton Szabolcs (2002, 2004) munkái tartalmazzák, amelyekre én is támaszkodom.

A szeszes lepárlás történetét kutatva a következő lehetőségek állnak rendelkezésünkre: 1. többnyire közvetett történeti adatok, irodalmi följegyzések kutatása, 2. (természeti, primitív népeknél) mai, recens egyszerű technológiák (elemi gondolatok) megvizsgálása, és ezekből a kezdetekre való következtetést. Elsőre talán meglepő, de a szeszes erjesztés, valamint a lepárlás (desztillálás) egyszerű, primitív módszereit (technikáit) a legtöbb természeti népnél megtalálhatjuk. A legősibb eljárás – Maurizio szerint – valószínűleg a tejpálinka (Milchschnaps) készítése. Az ázsiai sztyeppe népeknél – pl. a kalmüköknél – megfigyeltek és leírtak egy körte alakú lepárlóeszközt. Az erjesztett tejjel (kumisszal) töltött agyag- vagy fémüstöt melegítik, tetejét lezárják egy homorú, rendszerint fából készült fedővel, ebből egy hajlított, görbe, belül üres ágat vezetnek át egy másik edénybe. Ha nincs agyag, akkor friss tehéntrágyával tapasztják a fedőt az üsthöz. (Hasonló módszerről jelenkori – recens – beszámolónk is van.¹) A másfél órás desztilláció eredménye a pálinka (neve: *arki*, *araki*, *raki*). A kalmüköknél háromszoros, más népeknél hatszoros desztillációt is megfigyeltek. 18. századi orosz források szerint az orenburgi területtel határos kalmükök, baskírok, tatárok jól ismerik ezt a módszert. Tehén- és lótejéből készítik a párlatot vassfazék és facső segítségével. Ugyanezt a módszert 1913-ban megfigyelték a Jenyiszej melletti abakanoknál, akik 40%-os alkoholtartalmú italt voltak képesek ezen a módon készíteni (Maurizio 1933. 216–219). Almásy György (idézi Szutórisz 1905. 184.) leírja, hogy a Przsevalszk mellett lakó kalmükök kumiszból és árpából „rettenetes” pálinkát készítenek: „E pálinkának az a jó tulajdonsága, hogy a részegség álmából fölébredve, elég néhány korty vizet inni s újra kezdődik az ittas állapot. E miatt a kalmükök nagyon szeretik ezt az ismétlődő pálinkát”. Erre a szokásra egyébként magyar, jelenkori szólásmondásunk is van: „Nem iszik sokat, csak mindig rátölt”.

¹ Több adatközlőm is említette, hogy a fedőt tehéntrágyával tapasztották az üsthöz. A facsőre ugyancsak van – később említendő – jelenkori magyarországi adat!

Rögtön fölvetődik egy technikai kérdés: lehetséges-e fából készült eszközökkel párlatot készíteni? Úgy vélhetnénk ugyanis, hogy az égetett szesz italok készítéséhez fejlett rézművességre (rézcsőre) van szükség. A történeti és jelenkori néprajzi leírások azt mutatják, hogy az elemi lepárlás igenis megoldható a természetben talált anyagokkal (pl. fa, agyag). A fából készült lepárlócső tehát valószínűleg elemi gondolat (Elementargedanke). Jelenkori, magyarországi adatot is hallottam rá. Magyar pénzügyőrök mesélték, hogy az 1980-as évek elején Tapolca környékén lefoglaltak egy „primitív” pálinkafőző készüléket, amelynek lepárlócsöve bodzából volt.

A primitív pálinkafőzés következő fontos technikai fejlődési fokozata a hideg vizes hűtés felfedezése. Ezt a módszert ugyancsak sikerült jelenkori néprajzi adatokkal gazdagon bizonyítani. Maurizio kutatásai alapján a hideg vizes hűtéssel történő lepárlás ismeretes a szibériai és kaukázusi népeknél (pl. grúzoknál, örményeknél), az oroszoknál, a lengyeleknél. Van, ahol folyó vízen, pl. patakon vezették át a lepárlócsövet!² A 19. század végén a votjákoknál és az osztjákoknál is lerajzolták ezt a desztillációs módszert. Maurizio (1933. 220.) szerint az örmények ezzel a módszerrel készítették a rózsavizet és a konyakot is.

Ebből következően tehát a legtöbb primitív nép önmaga is rájöhetett a desztillációra. Ezzel a módszerrel föltehetőleg alacsony alkoholtartalmú italokat tudtak előállítani. (Bár egy korábbi adat szerint 40%-os szesz is előállítható.) A desztillálásnak ez a formája megtalálható az észak-amerikai indiánoknál, az óceániai bennszülötteknél. Többen is hivatkoznak rá, hogy Cook kapitány a 18. században Óceániában készen találta a desztillálást. Számos további – nem bizonyíték erejű – utalás bizonyítja, hogy Kínában már az ősidők óta ismerték, titokként kezelték a lepárlás művészetét. A legkevesebbet az afrikai népek lepárlási ismereteiről tudunk (Maurizio 1933. 221).

A legelterjedtebb nézet szerint (ezt tartalmazza az *Encyclopaedia Britannica* is) a először a kínaiak készítették rizs-sőrből égetett szeszt, majd Indiában cukornádból és vízből készítették az arrakot, és az arabok fejlesztették ki a bor desztillálását.

A középkori lepárlás tudományos leírását adja Michaele Savonarola (1384–1462) domonkos szerzetes 1560-ban Baselben megjelent munkájában (*De confidentia aqua vitae*, idézi: Maurizio, 1933. 225).

A 16. századig az égetett szesz leginkább gyógyszernek számított. Ezt jelzi az európai terminológia is. Arnoldus Villanovus a 13. században latin *aqua vitae* (élet vize) és *aqua vini* néven említi a tömény szeszt. Raymundus *aqua ardens*, *aquae ardens* néven hivatkozik rá. A borszeszre vonatkozik

² A mai Magyarországon Velemben és a Bakonyban máig működik patakra települt főzde. (Reményi Tibor velemi pálinkafőző mester közlése, 2008.) Erdélyben több ilyen jellegű főzderől tudunk.

még: *mentsrum vegetabile, lucerna coelica, anima coelica, spiritus vivus, stella, diana, sanguis menstrualis, urina sublimata* stb., Basiliusnál a 15. században a *spiritus vini, vinum ardens* elnevezés (Windisch 1913. 188). A német és más patikákban élt az *aquavit* (aqua vitae), *spiritus vini rectificatus simplex, spiritus vini vulgo aqua ardens* stb., illetve *Lebenswasser, brennbare Weinwasser, gebranntes Wasser* megnevezés.

Német területen az égettbor első említése 1361-ből a Majna melletti Frankfurtból származik. Ebben az időben még borból készítették („égették”) a pálinkát. Egy 1493-ból származó bambergi nyelvemlékben így maradt fenn: „Wem der geprant Wein nutz sei oder schad, / un wie er gerecht oder falschlich gemacht sey”, valamint „Nach dem un nun schir yederman / gemeinlichen sich nimet an / zu trinken den gepranten Wein” (Maurizio 1933. 228). A németeknél a 16. században megjelenik a vad- és telepített gyümölcsökből készült pálinka. A lepárlással való kísérletezés tovább folytatódik: egy Libav nevű alkimista pl. mindenféle „bogyóból”: bükkmakkból, borostyánból, borókafenyőből készít párlatokat.

A középkor vége felé Európában a pálinka már kereskedelmi cikknek számít. A kereskedelemben nem csak az áru, hanem eljárások is terjedtek. A 14. századtól az itáliai Modena az egyik ilyen központ (lakosai állítólag az arabokkal folytatott kereskedelemmel jutottak hozzá a lepárlási ismeretekhez (Stehno 1879). Később ilyen központ lesz Velence is. A két kereskedőváros hatóköre Németországig és Törökországig kimutatható.

A kereskedelmi adatok bizonyossága szerint Marton (2002. 37.) arra a következtetésre jut, hogy a 15. század végén történhetett meg a borpárlat esetében a gyógyszerből az élvezeti cikké válás.

A 16–17. századtól a kereskedelmi célokra szánt pálinka egy részét nyilvánvalóan gabonából készítik. Ekkortól számítjuk a németalföldi *genevert*, illetve a németországi Quadlingburgban a *Kornbranntweint*.

A pálinka fokozatos térhódítását több tény jelzi. Megszületik az első vers az égettborról: 1490-ben a nürnbergi Hans Folz verset ír az égettborról (Gedicht über den Branntwein), amely bemutatja a jó pálinkát, annak gyógyászati jelentőségét, szól a sörlesztőből nyert hamis égettborról. Megkezdődik a pálinkacsata. A reformáció kezdetén a katolikusok és a lutheránusok nem bántották a szeszes italokat, a kálvinisták azonban veszedelmesnek tartották.³ Szárnyat bont az antialkoholista mozgalom. A 16. században már megjelennek az első, iszákosság elleni felhívások, írások (Maurizio 1933. 228–231).

³ Marton 2002. 38. nyomán. Köztudott, hogy a későbbi hitviták során mindig elítélték a részegeseket.

Franciaországban 1624-ben válik elismert iparrá az égettborkészítés. A szakmai esküt az égettborosok a limonádésokkal együtt teszik le.

Egészen biztosnak látszik, hogy a 16. századtól Európa minden országában már fogyasztották a pálinkát. A 17. században terjedtek el a gyümölcspálinkák, a 18. században burgonyából, a 19. századból (az 1870-es évektől) pedig a cukorrépából készült ipari méretekben a szesz.

A lepárlás tehát minden valószínűség – történelmi említés, jelenkori adat és következtetés szerint – elemi gondolatként (Elementargedanke) született meg a természeti, primitív népeknél. A módszerek tökéletesítésében nagy szerepet kaptak a görög, az arab és más középkori – főként olasz, német – alkimisták. Talán nem véletlen, hogy a több helyen is fölbukkanó Faust-motívum (Johann Faust, Faustus/Georg Zabel: 1480 k.–1536/1539 között – német mágus, asztrológus, a 16. századi német mondakör hőse) kapcsolódik a desztilláláshoz mint tudományos és titokzatos eljáráshoz (Maurizio 1933. 223). A lepárlást régen misztikum övezte. Márquez *Száz év magány* című regényében a főszereplő Buendía család letelepedésekor (honfoglalásakor) mint szekunder (másodlagos) „találmány” bukkan föl a lepárlókészülék, „amelyet maguk a cigányok szerkesztettek a zsidó Mária háromágú lombikjának modern leírásai alapján” (Márquez 1983. 11).

Az európai terminológia bizonyítja, hogy föltehetően arab eredetű, görög és olasz közvetítésű égettbor-készítés terjedt el a kontinens nagy részén. Emellett nem zárható ki egy korábbi, óeurópai (eurázsiai) archaikus lepárló eljárás megléte sem; ennek azonban nincs nyoma a mai terminológiában. Ezt kelta, illetve talán más korai népek hagyományának tarthatjuk. A kelet-európai, valamint szibériai primitív eljárások talán ugyancsak ennek az eljárásnak az emlékei. Magyarországon mindenképpen számolhatunk a régi óeurópai (eurázsiai), a középkori, reneszánsz kori olasz (és közvetítés révén a német), valamint főleg az ezt követő időszakban az északi (szláv) pálinkafőző hatásokkal. Ezt a magyar terminológia (pl. a már említett *alkohol*, *aqua vitae* és a később említendő *pálinka* is bizonyítja).

3. A világ égetett szeszesei

A „kilencezer éves pálinka” tehát nem bizonyítható (Gelencsér 2005), de akkor mi a biztos? Egyiptom, Mezopotámia. Marton Szabolcs (2002, 2004) két könyvet is szentelt az égetett szeszek történetének. A korábbi könyvben Indiát jelöli meg a desztillálás bölcsőjének, a későbbiben már Mezopotámiát is föltételezi. De ezekre nincsenek bizonyítékok. Vannak olyan elképzelések, mely szerint az egyiptomiak ismerték a lepárlást. Kr. e. 3000-ben már 28 borfajtát ismertek, és sört is főztek. Kr. e. 1800-ban „megjelentek az első szeszfőzők is, akik havon-

ta több száz liter párlatot állítottak elő. Alapanyagként faforgács, fűvek, ciprusfa és mirtuszágak szolgáltak. Ezeket azonban nem alkohol, hanem illóolajok előállítására használták. Viszont csak az arabok korában gondoltak arra, hogy ezzel a módszerrel szőlő- és pálmabort is kezelhetnek.” (Bickel 2003. 16.)

Az egyiptomi templomokban található „parfümériák” csak közvetett bizonyítékot jelentenek arra, hogy esetleg italokat is pároltak. Egy adat szerint már Kleopátra udvarában is készítettek törkölypálinkát, de ezt nem lehet bizonyítani.⁴

India. Az ókori India szeszfőzéséről azonban már biztos adatokkal szolgál Marton (2004. 101–102). A Kr. e. 1200 körül keletkezett Rig-védában szerepel a pálinkát jelentő *szurá*, a pálinkafőzöt jelentő *szurákava* szó. A Kr. e. 4. században Indiában számos további italféleség bukkan fel: rizssör, almabor (ezt le is párolták), mangópálinka (ez talán a legelső gyümölcs-pálinka), rizspálinka, méhser (madhu). Az arab hódítással az *arrak* vette át a *szurá* helyét.

Mongólia. A mongol pálinkafőzés kezdetét a történeti források alapján egészen pontosan be tudjuk határolni: 1247 és 1253 között ismerhették meg a technikai fogásokat, s első pálinkájuk a karakumis (tejpálinka) lehetett (Marton 2002. 24.)

Európa. Marton Szabolcs (2002. 28.) minden korábbi utalással szemben határozottan állítja, hogy az ókori Európában még nem értették az alkohol lepárlásához.

Arisztotelész (Kr. e. 384–322) megemlíti, hogy a tenger vize lepárlás útján ihatóvá tehető (Windisch 1913. 187.), másutt arról ír, hogy ha bort öntünk tűzbe, akkor láng tör fel (idézi Marton 2002. 28.). Marton szerint, a rómaiak lefőzték olykor a bort, de ezzel csak gyengítették, aromásították. A római mezőgazdasági írók nem említik a lepárlást.

Okkal föltételezhetjük, hogy az első európai égetett szeszes ital: a whisky.

Az arabok közvetítő szerepe. Európába föltehetőleg az arabok közvetítették a lepárlás művészetét. A modernebb, tisztább, zárt rendszerű desztillálás föltehetően arab és görög alkímisták műhelyeiben formálódott.

Talán erre vonatkozik a Révai nagy lexikon azon utalása, hogy a 8. században az arabok állítottak elő első ízben borszeszt (RNL. 1925. 17/572). Mások is osztják ezt a nézetet (pl. Solyom 1986. 15). Stehno Ferenc (1879.) szerint a véletlennek volt szerepe abban, hogy az arab tudósok lótejből szeszt tudtak előállítani. Az ismeret azután a Gibraltári-szoroson keresztül eljutott a spanyolokhoz, ahol már égetett bort is készítettek. Abul Kasim arab orvos 1122-ben tesz erről említést. Szutórisz (1905. 183.) így írja le ezt a folyamatot: „Az arabok voltak az elsők, a kik észrevették, hogy a szeszes italok gyengülnek, azaz hogy a szesztartalmuk elillan,

⁴ Mester, 2008. említése.

ha nyitott edényben állnak s hogy e gyengülés feltűnőbb, ha az ital meleg helyen áll, vagy ha melegítik, ennek egyszerűen az okát az, hogy a szesz 78 C fokon, a víz pedig 100 fokon forr. Ez vezetett az úgynevezett lepárlásra (desztillációra), más szóval: a cukrot tartalmazó nedvből erjedés útján keletkező szesz italok szesztartalmát külön fogták fel.” Ezt az eljárást különféle italokon kísérelték meg, míg végül a 8. században a bor lepárlása sikerült. Az így keletkezett terméket nevezték el borszesznek (*spiritus vini*), arab néven alkoholnak.

Az arab lepárlási ismeretek jelentőségét bizonyítja az *alkohol* szó története is.⁵ Ez a nemzetközi szó végső soron az arab *al-kohlu* (antimon-szulfid) szóra vezethető vissza. Európában először alkimista műszóként jelent meg 'finom por' jelentésben. A mai 'borszesz' jelentése a középlelatin *alcohol vini* szókapcsolatból Németországban jött létre. Elterjesztése Paracelsus (1493–1541) orvos és filozófus nevéhez kapcsolódik. Közvetlenül innen ered a magyar *alkohol* szó is, amelyre első előfordulási adatunk 1789-ből van: „egészen lángá meno Spiritussal, melly Alkoholnak is mondatik” (TESZ 1/133–134). Windisch még másként vélte: „Ez az elnevezés általános fölfogás szerint arab eredetű. A legtöbb szerző úgy magyarázza, hogy tulajdonképpen nagyon finomul elosztott testet jelent. Csak később mondták, hogy ez az elnevezés egy kaldeai szóból származik, mely 'égetést' jelent” (Windisch 1913. 188). Paracelsus – korábbi példák nyomán – borból állított elő alkoholt. A vizet kifagyasztotta belőle.

A 4. században élt görög tudós, Zosimos, valamint később az arab Geber (másutt: Giaber) – 750 körül – munkáiban ismét előkerül a lepárlás (Maurizio 1933. 223.), de még nagyon sok további alkimistát emlegetnek, akik a mai pálinkafőző eljáráshoz hasonlóan állítottak elő „égővizet”, s talán „játékszernek” használták. Ám közben egyre finomodott a lepárlás módszere. Albertus Magnus (1193–1280) regensburgi püspöknél már készen van az egész pálinkafőző arzenál, hiszen lombikról, csepegtetőről és (főltehetőleg üvegből készített) kigyócsőről ír (Marton 2002. 31). Taddeus Florentinus (1223–1303) bolognai orvos a 14. század fordulóján már rézből készített forralóüstöt: ő volt az első ember, aki rézüstöt használt és szakszerűen megfogalmazta a szakaszos lepárlást (Marton 2002. 32).

A borból desztillációval kapott *spiritus vinit* az olaszok 1250 körül már pestis elleni gyógyszerként alkalmazták (Sólyom 1986. 16). Olasz hatásokra utalhat az is, hogy a legtöbb európai nyelvben a *desztillálás* alapszava latin eredetű ('kicsepegés, lepárlás' értelemben), olasz alkimisták szókinéséből származik (TESZ 1/622). Marton (2004. 102.) óvatosabban a 12. század végére teszi a desztilláció megjelenését Európában.

⁵ Az arabok lepárlási ismereteinek jelentőségét az alkohol szó mellett az alkímia és a lombik szó arab származása is bizonyítja. (Vö. A francia borok... 1994. 82.)

Maurizio a 20. század első felében már hasonló állásponton volt, de az arab alkímisták hatását nem feltételezte. Szerinte a lepárlást a kelták honosították meg és terjesztették el Európában, tőlük vették át a rómaiak (Maurizio 1933. 222). Írország angol megszállásakor, 1170-ben Skóciában a gabonapálinka-készítés már ismert volt. A 13–14. században a házaknál való főzés általánosnak tekinthető. A „házi brandyt” a patikákban, a vendéglőkben és a borkereskedőknél is be lehetett szerezni. A készítés módszere Maurizio (1933. 224.) szerint lényegesen nem különbözött a 19–20. században a szibériai népeknél vagy örmény parasztoknál megfigyelt és lerajzolt eljárástól. Ez az északi eredetű pálinkakészítési eljárás indíthatta Rapaics Raymundot (1932. 206.) arra, hogy föltételezze: a lepárlás a 16. században az angolok révén terjedt el Európában. Némethy Endre (1933. 225.) azonban cáfolja ezt.

A párlat Amerikában. Bár Amerika őslakóinak esetleges párlatkészítéséről és –fogyasztásáról nincsenek biztos adataink, mégis több szerző is föltételezi, hogy Mexikó őslakói, az olmékok (Anderle Ádám szerint a maják) ismerhették a szeszes lepárlást, s az ő felfedezésüknek köszönhetjük a tequilát. A tequila lepárlásáról 1539-ből vannak spanyol följegyzések.

Mexikóban az agavé erjesztett levéből készítik a *mescalt* és a *tequilát*. A tequila neve a 20. századtól kezdett el terjedni, s azóta megkülönböztetik a mescaltól. A tequila ma Mexikó nemzeti itala, s Mexikó állam óriási sikeres népszerűsítő hadjáratot indított, amelynek következtében a tequila napjainkban Európában is igen elterjedt, és sóval, citrommal való fogyasztása a fiatalok gyakori szertartása (tequila-party). Temesi Ferenc (1992. 26.) *Pejote* című kisregényében – személyes, helyszíni tapasztalatok nyomán – is felbukkan az ital: „A magueyből főzik Jalisco állam büszkeségét, a tequila pálinkát”.

3.1. Az egyes pálinkafélék megjelenése Magyarországon

A magyar égetett szeszes italok történetét a korábbi kutatások hiánya, a történeti és néprajzi említések hézagos volta ellenére ma már világosabban látjuk. Tisztán látszik, hogy a 14. századtól a magyarok ismerték a mai értelemben vett égetett szeszt (pálinkát). Egyelőre azonban nem tudunk biztos választ arra, hogy a magyarok a 14. század előtt, s különösen, hogy a honfoglalás előtt ismerték-e az égetett szeszes italokat, holott erre vannak föltételezések.

Érdekes megfigyelni azt, hogy szaporodó művelődéstörténeti kutatásaink eredményeként a nyelvészeti etimológiák folyamatosan bővülnek, az „első említések” egyre korábbra tolódnak. Nagyon sokáig tartotta magát az a nézet, hogy a pálinka szót 1630-tól adatolhatjuk. A mi pálinkakutatásaink csaknem egy évszázaddal korábbi (igaz két esetben nem eléggé biztos) ada-

tokra is felhívták a figyelmet. Korábbi adatokat hoztunk az égettborra, borégetőre is. A szesz szavunk története is érdekes, sőt egy kicsit ködös is.

Az italok történetének kutatásában a nyelvészeti adatok mellett történeti és néprajzi forrásokhoz kellett fordulni, több esetben a régészet eredményeit is segítségül hívni; s ezeket az adatokat kellett értelmezni, kritikusan elemezni. A következtetések levonásában szükség volt (leginkább európai) összehasonlító vizsgálatokra is. Végül a 19. és a 20. századi eseményekkel kapcsolatban a néprajz hagyományos módszerét, a résztvevő megfigyelést, a kikérdezést is segítségül lehetett hívni.

Aqua vitae reginae Hungariae. Égetett szesz ital kapcsolatos első magyarországi adat a 14. századi királyi udvarból származik. Johannes Praevotius, a páduai egyetem tanára 1656-ban megjelent munkájában (*Opera medica*, Frankfurt) írja, hogy Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné köszvényét rozmaringos *aqua vitae*-vel gyógyította (Kárpáti 1979. 41). Több szerző említi az *aqua vitae reginae Hungariae*-t, azaz „a magyar királyné életvizét”. Nem tudjuk egészen pontosan, hogy ez a középkori *aqua vitae* milyen ital volt. Nagy valószínűséggel borpárlat lehetett, mert olasz orvos készítette. A szövegből egyértelműen következően gyógyszerként alkalmazták. Az elnevezés biztosan, talán a termék is az Anjouk olasz kapcsolatai révén jutott el Magyarországra. De ez nem zárja ki azt a lehetőséget, hogy „népi” környezetben másféle lepárló eljárás létezett volna. Maga az *aqua vitae* szó *akovita* formájában a 20. századig élt, és német, skandináv párlatféleség is viselte a nevét.

Az *aqua vitae reginae Hungariae*, azaz a magyar királyné életvize, az első magyar pálinka köré valóságos legendárium szövődött.

Marton Szabolcs (2007.) a legendagyánús történet eseményeit és szereplőit alapos történeti vizsgálat alá vonva, mégsem tartja elképzelhetetlennek az 1332-es magyar csodaszor-pálinkát. Nem ismertetem oknyomozását, csak eredményeit. Erzsébet királyné korának világlátott uralkodója volt, járt Rómában, Kölnben és Aachenben is. Ez azért is fontos, mert ezek a német városok voltak az európai szeszfőzés első központjai. Az örök női lélek föltehetőleg már akkor is hajlamos volt különféle panáceaakat (csodaszereket) kipróbálni, így könnyen lehet, hogy megtanulta és magával hozta a receptet. Marton (2007. 171.) még két bizonyítékkal toldja meg a korai magyar *aqua vitae* lehetőségét. Egy 15. századi, Kalocsán őrzött kódexszel, amelyben egy 14. századi leírás van az *aqua vitae*-ről. Ha ez a kódex a 15. században már Kalocsán volt, akkor pillanatnyilag ez a legősibb, Magyarországon fellelhető, szeszfőzéssel foglalkozó kézirat. A másik bizonyíték pedig egy, a magyarországi inkvizícióval foglalkozó

könyv, amelyben egy 13. század végi vagy a 14. század eleji jegyzőkönyvi adat szerint egy magyar sámán (Both sámán) értett az *aqua vitae* készítéséhez rothadt gyümölcsből (!).

„Mindezek azt mutatják, hogy [ha a felsorakoztatott adatok helytállóak, B. G.] a 13. század végére a Kárpát-medencében is megjelentek az alkimisták, a nyugat-európai trendtől nem sokkal elmaradva, sőt az élet vize is létezett már nálunk” zárja elemzését Marton Szabolcs (2007. 171).

Kitérő: honfoglalás előtti pálinkák? Az erős kritikai vizsgálat alá vett történeti adatok alapján az első magyar pálinka (*aqua vitae*) megjelenését tehát a 14. századra, az említés évszáma szerint 1332-re tehetjük. De továbbra is időszerű a kérdés: vajon a magyarok korábban ismerték-e, ismerhették-e az égetett szeszes italokat?

Több szerző – kellően nem bizonyítva, ám etnológiai párhuzamok alapján föltételezve – említi, hogy a honfoglalás kori, illetve előtti magyaroknak lehetett pálinkája.

Egy másik írástörténeti-nyelvészeti érvelésben konkrét adatokkal is felbukkan egy esetleges korai Kárpát-medencei (magyar) pálinkaféleség. Vékony Gábornak (2004.) egy több helyen is ismertetett adatáról, majd pedig elemzéséről van szó, amelyben bonyolult nyelvi levezetés után azt állapítja meg, hogy a 9–10. századi magyarok már ismerték a pálinkát. Az írás lényege az, hogy a Vékony által alaposan kutatott nagyszentmiklósi kincs több edényén egy bizonyos *βúsud* 'bizánci' és egy helyen egy *izdβan* feliratot olvas ki rovásírásból. Az *izdβan* formában Vékony szerint a magyar *izd-*, *izz-* igéből képzett névszói alak ('hevítmény, párlat') található, a teljes szöveg rekonstrukciója e szerint: 'bizánci párlat' – és a feliratok a 10. század második felére keltezi. Következtetése pedig: „Keletre, a Kaukázus vidékére a Kárpát-medencéből kerülhetett a szó, noha az sincs kizárva, hogy azoknak a forrása is a Balkán-félszigeti szláv volt... Vagyis keletre a lepárlás technikája magyar területről jutott, aminek máig is van nyelvi nyoma némely török nyelvben. A kirgizben, altájiban a primitív pálinkafőző készülék kifolyó csöve *coryo*, a mongolban *coryo*. A hakasz (kacsa, szagaj) *sorya*, (sor, kizol) *sorya*, sor *sorga*, tofalar *soryo* szavakat (jelentés a 'lepárlócső' mellett 'teáskanna csőre', 'szamovár csapja') mongol, illetve burját jövevényeknek tartják. Ezek a szavak elválaszthatatlanok a magyar *csorgó* szótól, noha Németh Gyula az altaji szavak kapcsán (a többit nem említi) ellenkező véleményének ad hangot. A szó keletre kerülése csak a diftongusok egyszerűsödése után következett be, tehát aligha a 13. század vége előtt. Természetesen a szó ott maradt fenn, ahol az eredeti technika még a legújabb korig is továbbélt.” (Vékony 2004.)

Voltaképpen érdekes nyelvészeti feladat lehetne az *iz-* (*izzad, izzik, izzít* stb.) szótő és a *csorgó* (*csurog* stb.) szó megvizsgálása pálinkatörténeti szempontból; de ezek csak egy nagyobb szóetimológiai összefüggéseket figyelembe vevő kutatással lenne elvégezhető, és még akkor is csak a nyelvnél maradnánk, amely nem minden esetben lehet bizonyíték tárgyakra. Marton Szabolcs határozottan elutasítja Vékony Gábor feltételezését.

Régészeti bizonyítékok a középkori szeszfőzésre. A feliratos (rovásírásos) és a nyelvészeti vizsgálatok láthatóan nem nyújtanak megdönthetetlen bizonyítékot a korai magyar pálinkafőzésre. A rekonstrukciós eljárás során más tudományok adatait is figyelembe kell venni, s együttesen már bátrabban megkockáztathatunk kijelentéseket. A középkori magyarországi szeszfőzésre egyre inkább szaporodnak a régészeti bizonyítékok, amelyeket ismét Marton Szabolcs (2007. 173.) vett számba. Magyarországi több középkori városából kerültek elő nyomok a desztillálásra. A legfrissebb feltárások között említhető az 1998–1999-es budai ásatás a Teleki palota (volt Honvéd főparancsnokság épülete) környékén, amelynek során az egykori ciszternákból/kutakból a 15. századból származó, cserépből készült pálinkalepárló, ennek alkatrészei, valamint szőlőmag került elő (Gyulai 2002. 110.). Ugyancsak budai ásatásokból üvegből készült lepárlók is előkerültek, föltehetően alkímisták munkaeszközei, az azonban nem bizonyítható, hogy pálinkafőzésre használták ezeket (Gyürki 1991. 22). A kőszegi várban folytatott ásatáskor 1450-re, valamint az 1532-es ostrom idejére datált lepárló berendezés került elő (Holl 1992. 34). 14. századi budai, soproni, sőt pusztaszeri desztillálókészülékről is van említés.⁶

A lepárló készülékek mellett az ásatások során a felszínre hoztak égettboros palackokat is. Gyürki Katalin (1971. 214, 217–220.) a budai dominikánus kolostorból előkerült palackmaradványok kapcsán megállapítja, hogy azok az 1254-et követő időszakból (a dominikánusok beköltözését követően) maradtak fenn, és föltehetőleg olasz eredetűek. Egyébként a budai palota alól is előkerültek palackmaradványok. Holl Imre (1982. 121.) legalábbis úgy véli, hogy a mai coca-colás üvegekre emlékeztető (összeszűkülő derekú) pálinkás üvegek ún. kettős kónikus⁷ palackok voltak. Föltehetően a lepárló alakú edénnyel jelezték az üvegben lévő tartalmat: a kettős palack föltehetően az összerakott lepárló készüléket utánozza, szimbolizálja. Ráadásul középkor vége felé az üvegek nagysága folyamatosan nőtt. Marton Szabolcs

⁶ Vékony Gábor hívta föl a figyelmemet egy e-mailben (2003. szeptember 19.), hogy Budáról, Sopronból 14. századi desztilláló készülék maradványa került elő. (Boldizsár P.: Egy 14. századi desztilláló készülék.... Budapest Régiségei XXVI. 1984. 217. kk. Van hasonló darab Pusztaszeren is...

⁷ Kúpszerű, kúp alakú.

(2007. 177.) következtetését logikusnak, találónak érzem: „Valószínűnek tartom, hogy ahogyan az orvosságból közkedvelt ital lett, úgy vált az orvosságos üvegből is pálinkásüveg”. Gyürki (1997. 218) elkészítette a kettős kónuszos (vagy kónikus) üvegpalackok rekonstrukcióját, amelynek alapján elképzelhetően tarthatjuk, hogy valóban orvosságként szolgáló szeszes ital lehetett bennük.

Az első biztos nyelvi adatok a magyar szeszfőzésre. A magyar királyné életvize (*aqua vitae*) föltételezéseink szerint borpárlat (égett bor) lehetett. Ez tekinthető az első magyarországi égetett szeszes italnak, bár magyarországi készítéséről és fogyasztásáról nincs adat, voltaképpen gyógyszer volt. Ráadásul a latin *aqua vitae* megnevezés a 15. században egész Európában eltűnik.⁸ Helyén – így Magyarországon is – most már a valódi, gyártott és fogyasztott égetett szeszes italok bukkannak fel: de még nem megállapodott néven (Magyarországon latin és német, a 16. századtól pedig szláv neveken).

Az első, valódi magyarországi pálinka-adatok tehát a 15. század első feléből származnak.

A latin eredetű, sokféle változatban élő 'égettborra' első adataink több forrás szerint is Bártfa város 1438-as latin nyelvű számadáskönyvéből származnak. Ezek között szerepel például az, hogy a város *égettbor*t főző üstjei mellett dolgozók természetbeni juttatásként sört kapnak (Fejérpataky 1885. 388; Bevilaqua 1931. 377). Ezek szerint a 15. században Bártfán már iparszerűen készítették égettbor. Más adat szerint 1439-ben Pozsonyban az égettbor élvezeti cikknek minősül (Szathmáry 1932). Tehát az idézett korszakban már szélesebb körű elterjedésről, és már korántsem csak gyógyszerként használt égetett szeszes italokról van szó. Az 1438-as bártfai adatok (öt adat!) a szakirodalomban gyakran szerepelnek (Fejérpataky 1885. 385. és 388). A szövegekben előforduló pálinkamegnevezések voltaképpen kifejezések, körülírások: *vino combusto* ~ *vinum combustionum*, *sublimatione vini* ~ *vinum sublimatum* (szublimált: égetett/párolt bor), *ussit vinum* (bort éget), *ustum vinum* (égett bor), *cervisia cum qua vinum usserum* (sörből égetett bor). Ezek a kifejezések még bizonytalan terminológiát (vagyis a terminológia nem meglétét) mutatják.

A bártfai adatok a pálinkamegnevezések sokrétűségén túl másról is árulkodnak. Kiderül belőlük, hogy bort pároltak (tehát konyakszerű szeszes italt készítettek), és „sörből bort égettek”. Mit jelenthet ez? Föltehetőleg gabonapálinkát, amelyet tehát a sörkészítés melléktermékéből pároltak. Gabonából nehezebb, de gazdaságosabb szeszt főzni. Számos rendeletet ismertetünk később, amely az éhínségek elkerülése végett tiltja gabonából szeszes italok készítését.

⁸ Későbbi példaim mutatják, hogy a népnyelvben akovita, ákovita formában fennmarad, és Akvavitás családnévként is felbukkan 1677-ben.

Az 1438. május 2-i adatból azt is megtudhatjuk, hogy egy Miklós nevű ember égette a bort – ő tehát az első magyarországi, néven nevezett szeszfőző. Akár szimbolikus is lehet Miklós szeszfőző neve, hiszen később Szent Miklóst választották a pálinkafőzők védőszentjévé.

Magyarországon a késő középkorban a pálinkafőzés rendszeres említése a Felvidékről származik. Ez bizonyítani látszik azt a régi művelődéstörténeti megfigyelést, hogy a pálinka északról tört be Magyarországra. Ez esetben elsősorban a gabona alapú pálinkafőzésre, valamint a később említendő pálinka szóra gondolunk.

Az égettbor megnevezés szemantikája. Az első magyar és szélesebb körben elterjedt kifejezés az égetett szeszes italra az *égettbor* szavunk. Ebben a formájában 1570-ből ismerjük rá az első adatot az Erdélyi Szótörténeti Tár tanúsága szerint: „Myhal deak... Mindenkor Montha hogy penze Ninchen hane(m) Egethet Bort ad ely es megh aggya” (vagyis: Mihály deák mindenkor mondta, hogy pénze nincsen, hanem égetett bort ad el és megadja - ti. a házbértartozását, EMSZT. 2/578).

Égettbor szavunk egészen biztosan tükörszó, tükörfordítás, amelynek mintájára lásd a német Branntwein-t, régiesen Pranntwein. Német ajkú városainkban könnyűszerrel megalkothatták ezt a korai tükörszót, amely igen korai és szép példája az elsősorban német kisugárzású közép-európai összetett szavas areának (övezetnek). Az égettbor szó keletkezésekor nyilvánvalóan égetett borról, azaz borpárlatról van szó. Később természetesen jelentésátvitellel más típusú égetett szeszes italt is jelentett. Égettbor szavunk, csakúgy, mint a kölcsönzött pálinka szó jelentésköre fokozatosan bővült, végső soron mindhárom alapanyagú (bor, gabona, gyümölcs) égetett szeszes italra vonatkozott.

Az 1570-ből származó égettbor adatunk egyértelműen borpárlatot jelentett. Egy 1590-ből való adatban a „nyers” és az „égetett” bor szembeállítását találhatjuk (EMSZT. 2/578).

Valamivel később az égettort már a gyümölcsből készült, s föltehetőleg újabb keletű pálinkaféleségre is ráérthették. A szó jelentése tehát kibővült. Például ezt mutatja egy 1658-ból származó adat: „mely gyomolczöt az iden szettunk... azt hagyó(m) mind az en feleségemnek, Czinallya Egetet Borra” (Mely gyümölcsöt az idén szedtünk, azt hagyom mind az én feleségemnek, csinálja égetett borra, EMTSZ. 2/571). De más megerősítő adatok is vannak: 1774: „a' Szilvát mind eget bornak főzték” (EMTSZ. 2/580). Látnivaló, hogy időben későbbiek – a 17. századtól kezdődőek – a 'gyümölcspálinka' jelentések. Még későbbinek tűnik az égettbor 'gabonapárlat' jelentése. Egy 1722-ből származó idézetből kiviláglik, hogy ingadozik a jelentés: „Kenyérgabonából tilos éget bort vagy palyinkát főzni”, ám egy 1766-os adatban egyér-

telmű az azonosítás: „Egetbornak való gabona” (EMSZT. 2/580). Sőt, igazi jelentéstani kuriózum, hogy egy említésben szerepel a burgonyapálinkára a *krompli-égettbor* (Kósa 1970; 1980. 45.) megnevezés. Nem fából vaskarika, csak jelentésváltozás!

A nyelvi adatokból nyilvánvaló tehát, hogy az új magyar szó, az égettbor eleinte borszeszt jelentett, majd jelentése felölelte a gyümölcs- és a gabonapálinka jelentését, vagyis az összes, Magyarországon készíthető pálinkaféleség megnevezését is. A 16. század elején fölbukkant *borégető* ~ *égettbor* szavunknak jó esélye volt arra, hogy végleg meghonosodjon, s az égetett szesz italok összefoglaló terminusává váljon a magyar nyelvben. Nem lett így.

Mint láttuk a gabonapálinka („sörből készült égetett szesz”) sem egészen új jelenség Magyarországon. Már Mátyás király egyik 1459-es leiratában elítéli, hogy egyesek „gabonából – mint mondani szokták – lombiktól fellengített bort gyártani merészkednek” (Péché 1967. 1/397). Az új típusú égetett szeszt a latin szövegben eleinte *crematum*, *crematura* névvel különböztették meg a borszesz jelentésű *aqua vitae*-től. Azután megszületett az égettbor szó, amelynek jelentése szélesebb körben elterjedt, azonban máig mégsem maradt fenn, mert már a 17. századtól elkezdte leváltani a szláv, azon belül szlovák eredetű *pálinka*. De miért volt szükség egy új szóra, ha már bizonyíthatóan szélesebb körben elterjedt az égettbor, égetett bor? A pálinka szót azért vehette át a magyar nyelvi beszélők, mert az égettbor szavunk jelentése erősen idézi a bort, amely mégiscsak a magyar nép egyik alapvető népjellemző itala. Szükség volt olyan szóra, amely nem asszociál egy másik italra. De más ok is lehetett. Az égettbor eleinte egyértelműen égetett bort (konyakszerű szesz ital) jelentett. De gyümölcs- vagy gabonaalapú szeszt csak jelentésmódosítással (jelentésbővüléssel) lehet égettbornak nevezni. A korabeli emberek is nyilván ügyeltek a nyelvhasználatra. Így történhetett: „A bor az bor, az égetett bor, az égetett bor, a gyümölcsszesz, a gabonaszesz pedig valami más. Talán éppen: pálinka.” A pálinka szó életútja érdekes: először minden valószínűség szerint a gabona alapanyagú (újabb, talán északi eredetű) pálinkára vonatkozott, majd együtt élt a kiterjedt jelentéskörű égettborral, végül gyakorlatilag kiszorította azt.

A pálinka mellett egy sorozat szláv eredetű szó jelent meg az írásos emlékekben: *gorolyka*, *gorelyka*, *gurulyka*, *goselka*, *rabasunka*, *hrabasunka*, de a pálinkán kívül egyik sem maradt meg tartósan a magyar nyelvben (Csefko 1932). Magyar szövegekben a pálinkára vonatkozó szláv szavak nagy száma interkulturális hatásokat jelez, és erősíti az újfajta „északról” jövő pálinka elképzelését.

Egy 1839-es adat szerint a gabonapálinkára szórványosan használták még az *életpálinka* elnevezést (Kerekes 1839), de ez nem terjedt el.

3.2. A *pálinka* szó születése

Az óeurópai (eurázsiai) archaikus, gabona alapanyagú szeszkesztés magyar terminológiája sok rokonságot mutat a szlávokéval. Az égetett szeszre vonatkozó, ma legismertebb *pálinka* szavunk történetét a 16. századtól tudjuk nyomon követni. Érdekesség, hogy kutatásom kezdetén a *pálinka* szó etimológiája még egy 1630-as adattal kezdődött. A kutatások hatására ez az évszám azóta legalább egy évszázaddal korábbra tolódott (a Borégető szóval kapcsolatban is sikerült korábbi adatot találni).

A gabonából, rozsból főzött pálinkára van egy – bizonytalan – 1572-ből származó debreceni adat: *balinca* (Ballai 1943/1988. 93). Az adat pontosan: tilos volt a gabonából és rozsból főzött *balinca*. Ha tehát nem elírásról van szó, akkor a *pálinka* szó egyik első magyar nyelvi előfordulását tisztelhetjük benne. Örömmre szolgál, hogy fölfedezésemet a Marton Szabolcs (2002. 108.) és az új etimológiai szótár (Zaicz 2006. 609.) elfogadta.

A legújabb etimológiai szótár (Zaicz 2006. 609.) szerint tehát 1572-ből van elsőként adatolva a szlovák jövevényszó (vö. szlovák *pálenka* 'pálinka'), amely a szlovák (és más szláv nyelvekben ugyancsak meglévő) *pálit* 'éget' igéből származik. Jelentéstani párhuzama az angol *brandy* vagy a német *Branntwein*. „Nyelvünkben a *pálinka* szó eleinte minden bizonnyal más gyümölcs- vagy gabonafajtából készült szeszes italt jelölt, mint a korábbi égett bor [1544] szó szerkezet. Igei származéka a *pálinkázik* [1790]. A román nyelvjárási *palinca* 'ugyanaz' a magyar szó átvétele”.

Tehát a szó a nyelvtörténészek szerint közvetlen szlovák átvétel, megegyezik a szlovák *pálinka* (*pálenka*) szóval. A szó észak felőli terjedését tükrözni látszanak a nyelvi adatok, például az a tény is, hogy Erdélyben a legutóbbi időig fennmaradt a pálinkára vonatkozó régi magyar szó, az *égettbor*, míg az ország többi részén a *pálinka* szó vált egyeduralkodóvá, és a gabonapárlat jelentése hamarosan kiterjedt a gyümölcs- és borpárlatokra is. Ugyancsak tükrözi a gabonapálinka eredetét a *tótpálinka* (talán eleinte részben tautologikus) kifejezés (Csefko 1932) is.

Nem terjedt el széles körben a gabona- és törkölypálinkára utaló *dühütke*, *dühöttke*, amelyet pl. 1698-ban a gyulafehérvári országgyűlés egyik jegyzőkönyvében használnak (Kárpáti 1979. 73–74). Talán helyi vagy egyszerű képes szó volt a *pálinka* által kiváltott hatásra.

3.3. A gyümölcspálinkák egyéb megnevezései

A borszeszt, a gabonaszeszt követő harmadik alapvető égetett szeszestál fajtánk, a gyümölcspálinka kis késéssel, de a gabonapálinkával párhuzamosan tör utat Magyarországon. Zolnay László szerint a 15. század végén már megpróbálkoztak Budán a gyümölcspálinkakészítéssel, de ezt nem tudjuk más adatokkal alátámasztani (Zolnay 1977. 319). Az első, biztosan gyümölcspálinkára utaló adatot 1658-ból ismerjük (EMSZT. 2/578). 1684-ben Thököly Imre számadásai között is egyértelműen szilvapálinkára való utalás szerepel: „néha szilvából is jó égett bort vagy pálinkát főznek, mikor ideje vagyon az gyümölcsnek” (Lehoczky 1894. 163). Mátyus István 1787. évi följegyzéseiben a gyümölcspálinka újabb terminusai bukkanak föl: „Hallottam hiteles emberek felvetéséből, hogy mikor ennek a gyümölcsnek (ti. szilvapálinkának) bő termése vagyon, könnyen készülhet Erdélyben ötvenezer veder szilva égettbor, vagy amint néhol hívják Gugyi, vagy mai tisztesebb neve silvórium (K. Mátyus 1787. 387). A *gugyi* ~ *kogyi* egyébként már 1697-ben Debrecenben fölbukkan: „égettboros asszonyok által arultatni szokott égett borral összeelegyített rossz, haszontalan kogyi vagy pálinka” (TESZ. 1/1104; Ballai 1943/1988. 149). A *gugyi* ~ *kogyi* szó néhol máig él, jelentése pejorativizálódott; mindenféle rossz pálinkára használják (vö. ÉKSZ. 1972. 475).

Burgonya-, kukoricapálinka, konyak. A legfiatalabb szeszféleség az Újvilágból érkezett terményekből, a burgonyából és a kukoricából készült pálinka. A sikert sok kísérlet előzte meg. 1747-ben Skytte írta le az első burgonyaszesz-receptet. 1769-ben pedig az első Erdélyi Földművelő Egyesületben Lázár János bejelentette, hogy Zilahi József gyulakutai lelkésznek sikerült burgonyából kenyeret és pálinkát készítenie (Eckhardt 1922. 27; Kósa 1970. 364). A Nemzeti Gazda a krumplipálinkáról és a hozzávaló felszerelésről közöl írást 1817-ben. Egy ideig használták a burgonyapálinkára a *krompli-égettbor*, illetve a *kolompérpálinka* elnevezést (Kósa 1970; 1980. 45). 177-ben Fridvalszki János természettudós bemutatta az első, kukoricából készített pálinkát (Csetri 1965).

Petrov obsitos 1849-es magyarországi emlékeiről beszámolva különleges adatot közöl a magyar pálinkáról: „Vodkát is csinálnak rozskenyérből (ti. a magyarok), ez már a pálinka, vagy ahogy mi (ti. az oroszok) mondjuk: gorelka” (Horváth 1988. 315). Tehát az 1848/49-es szabadságharc idején a magyarok rozsból készítettek szeszt (pálinkát, amely az orosz gorelkának felel meg).

Bár a borszeszfőzés Magyarországon igen régi hagyományokra tekinthet vissza, a 19. században szükségesnek látszott a sokféle új pálinkától elkülöníteni a borpárlatot. Ezért – idegen minta követéseként – német közvetítéssel 1815-ben megjelent a *konyak* szó (TESZ. 2/558).

3.4. Égettboros családnevek

Mint már utaltam rá, az égettbor szó első adatolása 1570-ből, a *Borégető* családnév azonban korábbról maradt ránk. A Borégető családnév egyértelműen pálinkafőző emberre (mesterre) utal. De a magyar Borégető családnévnek is vannak előzményei, mégpedig német nevek, pl. *Weynbrwer* ('borégető'). Bártfa város már többször idézett számadáskönyvében 1463-ban emlegetik az első Weynbrwer-t, akit mintegy féltucatnyian követnek (Marton 2007. 182–183). Az adatok sorolása helyett azonban térjünk át a német nevekről a magyar nevekre. Ahogy a pálinkanevek (*aqua vitae*, *crematum*, *vinum sublimatum*, *Branntwein* stb.) esetében is történt, úgy a „pálinkás” családnevek is magyarosodtak.

A Régi magyar családnevek szótára (Kázmér 1993. 168.) a következő első adatokat hozza a magyar pálinkás családnevekre:

1524. Thoma Boregethew, 1525. Boregethew – majd pedig a következő években az adatok száma egyre gyarapodik. Mintha a 16. század egyik divatneve lett volna! Ráadásul további szinonim családnevek is vannak, igaz ezek már későbből, többnyire a 17. századból:

1561. Egethő (Kázmér 1993. 322., de ez az adat lehet mészégető, szénégető is, ahogy a szótár megjegyzi).

1634. Palinkás (Kázmér 1993. 816.), illetve Pájinkás, Pályinkás stb.

1637. Egettboros Mihály (Kázmér 1993. 322.)

1677. Akvavitás (Kázmér 1993. 32.)

Marton Szabolcs (2007. 188.) korábbi adatokra is felhívja a figyelmet. Egy 1510-es budai bortizedjegyekben szerepel egy Mathews Borgethew nevű szőlőbirtokos. Az 1513-as jegyzékben már három másik Boregethew szerepel. Ebből is látszik, hogy a rendszeres kutatás a nyelvi adatokat egyre nagyobb mélységben tárja fel.

Összefoglalva azt mondhatjuk, hogy a családnevek jellege (német -> magyar), szinonimái, illetve azok sorrendje (Borégető – Égető – Pálinkás - Égettboros) jórészt tükrözi azt, amit eddig a szavak és az italféleségek megjelenéséről írtam. Egyedül az Akvavitás (1677) név lóg ki a sorból – korábbi logikánkat követve ennek hamarabb kellett volna megszületnie. Lehet, hogy meg is született, csak nem jegyezték fel. De az is lehet, hogy nem volt ilyen név, hanem csak később, a 17. században idegen hatásra keletkezett.

A megnevezések, jelen esetben a családnevek nyilvánvalóan a köznévi szavak megszületése után alakulhattak ki, paradox módon mégis ezek maradtak fenn korábbról. A nyelvi adatok életét ismerve ez persze nem különlegesség. Az első följegyzések gyakorlati okokból születtek, a nevek pontos lejegyzése fontosabb, mint a közszavaké. Ráadásul ezek a feljegyzések

mind idegen nyelvűek, a neveket, családneveket azonban az azonosíthatóság miatt magyarul kellett írni. Ezért maradtak fenn korábbiakról, az egyébként később születt nevek.

4. A magyar pálinkafőzés története

10-14. század: A honfoglaló magyarok szeszfogyasztási szokásairól semmit sem tudunk. Mai tudásunk szerint erjesztett italokat igen, de égetett szeszes italt nem ismertek és nem is fogyasztottak.

A nagyszentmiklósi kincsen (9. sz.) lévő rovásírástos felirat egyik lehetséges olvasata szerint ('bizánci párlat') ismerhették a magyarok a párlatokat. A *csorgó* szó altáji eredete miatt is fölvetődhet, hogy a lepárlókészülék ismerete honfoglalás előtti, vagy legalábbis honfoglalás kori. Ezeket a nézeteket nem erősíthetjük meg.

Elképzelhető, hogy szesz szavunk honfoglalás előtti török jövevényszó.

Az ún. primitív vagy természeti népeknél meglévő egyszerű lepárlókészülékek, technológiák, a szibériai népeknél meglévő hasonló készülékek kapcsán föltételezni lehet, hogy ezek a messzi múltba nyúlnak vissza, és a vándorló magyarok találkozhattak ilyen készülékekkel. De ezt sem tudjuk megerősíteni.

Amit viszont biztosan tudunk, az az, hogy 1332-ben Magyarországról tesznek említést az aqua vitae-ről, amelyet lepárlással állítottak elő, és gyógyszer lehetett. Az aqua vitae azonban olasz, esetleg német kapcsolatokkal rendelkezik.

Azt is tudjuk a budai várban folytatott ásatásokból, hogy az 1254-et követő évekből (lehet, hogy az 1300-as évekből) föltehetően (!) pálinka fogyasztására alkalmas üvegek maradtak fenn.

Ebből az időszakból az adatok hiányossága miatt teljes képet adni nem tudunk.

15. század: Az 1400-as években magyar földön is megszorodnak a lepárlással kapcsolatos latin, majd német kifejezések, s ezek azt bizonyítják, hogy a 15. században a bor lepárlása már folyt Magyarországon.

Azt azonban tudjuk, hogy 1450 körüli időre datálva lepárlókészülék került elő a kőszegi várból. (Egy másikat 1532-re datálnak.)

Az adatok hiányossága miatt teljes, árnyalt képet adni nem tudunk. De nyilvánvalónak látszik, hogy Mátyás udvarában az égetett szeszes italok egy fajtáját (a borpárlatot) egészen biztosan ismerték.

16–17. század: A 16. században már bizonyíthatóan volt szeszfőzés (égett bor, Borégető, pálinka szavunk ebben a században érkezett). A 16. századtól a városi sörfőzdékben fokozatosan pálinkafőzők is működtek, az aqua vitae-ből mint gyógyszerből élvezeti cikk lett, értelemszerűen a fogyasztás is folyamatosan növekedett.

A 16. és 17. században a legtöbb említés a városi és az uradalmi szeszfőzdekről szól. 1593-ban Nádasdy sárvári uradalmából, 1678-ban és 1684-ben Thököly Imre uradalmából vannak pálinkás adataink (Marton 2002. 111).

A 16. században már megjelennek a különféle szeszkorlátozások (pl. az este 9 óra utáni és a vasárnapi istentisztelet alatti időszakban a kocsmák zárva tartása); az árusítás (kereskedelem) korlátozása; a gabonából való szesz készítésének tilalma. Ekkor indul meg az északról jövő új pálinkaféleség beáramlása is, amely magával hozza a pálinka szót.

A 17. században a sörfőzdeket szinte kivétel nélkül pálinkafőzőkké is váltak.

Első magyarországi leprálókészülék-rajzunk Comenius 1650–1654 között Sárospatakon keletkezett *Orbis sensualium pictus* (A látható világ képekben) című munkájában maradt fenn.

A korszak végéről 1677-ből származik első szilvapálinka adtunk.

A 16. században szesz elterjedését jelzi az is, hogy szinte minden jelentős költőnk, írónk, prédikátorunk foglalkozik a részegséggel, vagyis megindul az antialkoholista irodalom. (Pl. Székelyi Horváth András: Az fősvénységről, 1545, Tinódi Lantos Sebestyén: Sokféle részögről, 1552, Heltai Gáspár: A részegségnek és tobzódásnak veszedelmes voltáról, 1552, Károli Gáspár: Országoknak és királyoknak romlásoknak, jó szerencséjeknek vagy gonosz szerencséjeknek okairaul... 1563, Bornemisza Péter (névéhez illően): Korai ivási szokásokról, Vendégségben 1578, Tolnai Decsi Gáspár: Az részegségről 1582, Civilitas morum Erasmi... (Az erkölcsnek tisztességes volta, kire tanít Erasmus...) 1591, Kulcsár György: Postillák 1597. stb. Bár ezekben a példabeszédszerű versekben és írásokban többnyire a bortól való részegségről esik szó, úgy vélhetjük, hogy sok esetben az egyre inkább eluralkodó pálinka is bűnös lehet. Ahogy azt Tinódi Lantos Sebestyén egyik verséből kiolvasni véli egy szerző.

A részegeskedés legrútább „förmédvénye”, amely először Bornemiszánál jelenik meg, majd korunkig végigkövethető a folklórban: az „ördögi csapszék” vagy „fenékről ivás”, amely kapcsolatban lehet a „ráköszönés” szokásával. A ráköszönés lényege: halott ember torkába italt tölteni, ezzel „köszönteni”. De élő emberrel is, sőt annak alfeléből való köszöntés is előfordult, ez pedig már az „ördögi vagy pogányi csapszék”. Bornemiszánál: „Hallottam olyan vitézetet is kik egymásra a gazda al feléből köszöntötték az italt...” (Idézi: Kárpáti 1979. 238).

Bornemisza a lapszélre oda is írta: Piha rut Ebec. Az ördögi csapszék kérdésének Bornemisztól kiindulva Ujváry Zoltán (1999. 102–105.) járt utána, s bizonyította, hogy a jelenség egyáltalán nem egyedi, hiszen napjainkig vannak róla néprajzi följegyzések. Lakodalmi játékokban, szokásos dorbézolások során elő-előfordultak ilyen „förtelmes” események. A jelenségre utaló szólás: „Ihat a seggemből, ha hagyom”. A jelenség napjainkig úgy vezethető el, hogy (otromba) tréfából gyártanak különleges (így különféle emberi testrészeket ábrázoló) ivóedényeket.

A korszak művelődéstörténeti emlékeinek sorában szót kell ejteni Marton Szabolcs (2002. 106. és 2007. 191) egy fölfedezéséről, mely szerint Tinódi Lantos Sebestyén (1505u–1556) egyik versében megtalálható az égettbor említése. Különösen érdekesnek találom: (1548-ban Nyírbátorban, Báthory András udvarában született énekében: *A sokféle részögösről* címűben rejtetten az égettborfőzők leírását adja:

„Széken ülő sok tolvajok, lesnek piacon,
Nagy morgással átkozódnak szenes fazekon,
Alól gyújtják, folyul ontják az bort akkoron.

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

18. század: A 18. században a szesz a legszélesebb körökben elterjedt Magyarországon. A korábbi városi és földesúri-uradalmi pálinkafőzés mellett bőven vannak adataink a falusi, paraszti főzésekről. A gazdaságban és a kereskedelemben (kivitelben) is egyre meghatározóbb szerepet játszik az alkohol. A szesznek a Rákóczi-szabadságharcban játszott szerepéről is tudunk. Például azt, hogy gabonából sört és pálinkát készítettek, és azt zsoldként adták a katonáknak (Marton 2002. 114).

A század második felében, 1766-ban Munkácson létrejön az első szeszgyár, amelyet hamarosan mások is követnek, s amely a szeszgyártás új korszakát jelenti.

Az adatok megsokasodása azt is jelenti, hogy a pálinkával kapcsolatos mentalitásról is jóval többet tudunk. Felsorolja a régi és az új italokat az idősödő Apor Péter (1736/1987. 14.) is:

„ha valakit kínáltál volna rosóliissal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljötté előtt harmatot szedtél, s avval kínálod, avagy rozsól is sült kenyérrel kínálod. Híre sem vala ezeknek a régi időkben, hanem Brassóban főzték az fahéjvizet, azonkívül a reggeli italt hívták aquavitának, vagy tiszta égettbort ittanak, honnan is az úrasszonyok apró pincetokokban, úgy a nemes- és főasszonyok is úgy kínálták, s kivált az idegen embert. Vagy pedig égettbort töltvén tálban, azt megmézelték, egy vagy két fügét vagy egynéhány szem malosaszőlőt (mazsola) tettek közben, meggyújtották az égettbort, s úgy keverték az tálban kalánnal, azután megoltván a tüzet, azt itták, az fügét utána ették.”

Az idézetből kiderül, hogy változnak az idők, változnak az italozási szokások! A 18. században felbukkan a rozsólis, amely Apornak nem tetszik. Bethlen és Apor is inkább a fahéjvizet kedvelt. De mi az a fahéhvíz? Csak a Ballagi féle (1868. 345) szótárban találtam rá: fahéhvíz = fahéjjal fűszerezett víz. Nyilván nem erre gondoltak. Van azonban fahéjpálinka adat is. Jelen-tése: fahéjjal vegyített borszesz. Ez lehetett tehát Bethlen Miklós és Apor Péter kedvelt pálin-kája az aquavita, a tiszta égettbort, a mézes pálinka és valamiféle mazsolás ágyaspálinka mel-lett... Egy változatos, színes, édes pálinkakultúra korábbi hagyománya bontakozik ki a leírá-sokból.

1747-ben viszont Pesten már a rozsólisról értekeznek, még a pestis ellen is bevetik.

19. század: A szesz „hajtóerőként” jelenik meg a 19. században. A szeszgyártás technológiája sokat javult, a szesztermelés – főleg a gyárak belépésével – megugrott. Egyre több technoló-giai leírás, valamint gyakorlati főzési útmutató jelenik meg. Tökéletesednek a desztilláló ké-szülékek, a gőzkazánok, berobban a Gall-féle főzőüst. A nagybirtokok, egyes városok jöve-delmének egyre nagyobb részét jelentette a szesz, és immár az ország bevételeiben (kül- és belkereskedelem) is egyre számottevőbb forrás. „Századunkban nemcsak a városok, hanem a nagybirtokok jövedelmének is sokszor 80%-át adta a sör, a bor vagy a pálinka. Az uradalmak sorra építették fel szeszgyáraikat, és ekkoriban kezdődött el az a szokás, miszerint a napszá-mosok természetbeni járandóságként pálinkát kaptak.

A 19. században az aratómunkások pálinkája („aratópálinka”, pálinka-fejadag, kommenció – természetbeni juttatás) jelentős mennyiséget tett ki. Amikor az 1830-as és 1840-es évektől már az ország minden részében termeltek a szeszgyárak, a földesurak főként rosszabb minő-ségű pálinkáikat természetbeni juttatásként adták munkásaiknak. A munkabér nem, de a pá-linkamennyiség évről-évre nőtt.

Széchenyi István (1791–1860) a *Stádium* (1833) című munkájában bírálta a szeszesitalok árusításának földesúri jogát (regále jog), mert így csak ők tesznek szerint haszonra, s emiatt érdekük fűződik az alkoholizmus növeléséhez. Az 1845. évi rossz termés idején is nyugodtan folytatták tovább a termelést, miközben a köznépnek tiltva volt, s nem volt elég gabona.

Egyre inkább előtérbe kerül a túlzott pálinkafogyasztás, az alkoholizmus réme. Kazinczy Ferenc (1759–1831) erdélyi utazásáról szóló naplójában (1816) írja, hogy a román paraszt pénzt az első pálinkaárusnál hagyja. Egyetlen öröme az erős ital. Kossuth Lajos (1802–1894) Pesti Hírlap-jának *Pálinkamirigy* című (1841) vezércikkében a társadalmi romlást az alkoholizmus számlájára írja.

Kossuth belátva a gazdasági törvényszerűségeket, egyik következő cikkében (*Absentizmus és a pálinka*, 1842.) az alkoholizmus ellen a népnevelés eszközét vetné be.

A 19. századra jellemző az is, hogy az egyes fázekasközpontokban kivirágzik a pálinkásbutella-költészet.

20. század. Az antialkoholizmus propagandája és az antiprohibicionizmus (alkoholtiltás elleni mozgalom) lázadása. A század első két évtizedében még a 19. században kialakult gazdasági-társadalmi feltételek, szeszgyárak, egyéni főzés között folyt a termelés. 1920-ra azonban részben az üstök háborús begyűjtése, részben a világháborút követő szabályozás miatt megszűnt a házfőzők nagy része, és az ország jelentős területének (közte leginkább pálinkatermelő területének) elcsatolásával a szeszgyárak java része is a határon túlra került.

A két világháború közötti időszakban helyreállt az alkohol iparszerű, valamint helyi kisüsti termelése. Az 1920. évet követően a szabályozás a községi főzdek rendszerét helyezte előtérbe. Ekkor kerülnek előtérbe – a már korábban is létező – „kisüsti” pálinkafajták, egyúttal tiltott formában folytatódott az egyéni főzés.

A második világháború után, a fordulat évét követően a szeszgyárakat államosították, ezzel egy csapásra megszűnt a korábbi változatos magyar pálinkakultúra, megszűntek a valódi táji pálinkák. A szocialista szeszipar olcsón előállítható tömegtermelésre állt rá, az egyéni, otthoni főzés tovább kriminalizálódott. Az 1950-től kezdődő és körülbelül a rendszerváltásig (1990) tartó időszakra nagymértékben jellemző a magyarországi zugpálinkafőzés felfutása. Ez az 1980-as években már népgazdasági méretekben is észrevehető kárt okozott (a támogatott árú cukor „fogyasztásának” megugrása, jövedéki adó eltitkolás, rossz minőségű tömegpálinka).

A rendszerváltozást követő tíz év alatt az új szabályozások megszületése, a szeszgyárak privatizálása, a vállalkozói főzdek megindulása nyomán a magyar pálinkakultúra „újjaszületésé-

nek” lehetünk tanúi, amelynek eredményeit már a napjainkban, a 21. század első évtizedében tapasztalni lehet.

A faluról történő elszakadással, a városiasodással, a háborúskodással, a társadalmi lecsúszással, a különféle szubkultúrák terjedésével az alkoholizmus népbetegséggé vált. A 20. század az alkohol-elleni küzdelem évszázada is. 1905-ben Budapesten tartják a X. nemzetközi alkoholizmus elleni kongresszust – amelyről Ady Endre is elmondja – mai szemmel is kristálytiszta következetességű és persze a legszebb publicisztikai stílust idéző – véleményét: „Nagyon idejében jöttek el hozzánk a mi kedves vendégeink, részegjei egy gyönyörű józanságnak... Az alkoholizmus egy olyan kényszerű eredménye a társadalmakon uralkodó, még alig sejtett törvényeknek... mint az öngyilkosság, az elmebaj, a kivándorlás, az egygyermekrend... Ha igazodik a világ, az alkohol is fogyni fog. De önmaguktól való bűnök nincsenek. És az alkohol sem ilyen... A művészek alkoholvédő, szellemes és gyanús érveit nem kavarjuk ide. Arról sem szólunk, hogy a féllelkű társadalmakban, mint a mienk, miért rombol az alkohol még jobban, mint máshol... Ám azért a hívőknek legyen igazuk. Szeretettel üdvözljük a nemeseket és derekakát, kiket harcra tüzel a nagy emberi epidémia: az alkoholizmus. Legyen nekik igazuk.” (Idézi: Kárpáti 1979. 140.)

1904. november 30-án megalakul a Magyarországi Alkoholelles Munkásegylet. A Tanácsköztársaság kikiáltásának harmadik napján megjelent a II. számú rendelet a szesztilalomról: „Mindennemű szesz ital kimérése, forgalombahozatala és fogyasztása tilos.”

Mint minden társadalmi mozgolódásnak, az antialkoholista propagandának is kialakult az ellentéte. Amerikában és Európában erőteljes antiprohibicionista propaganda indult, például a Nemzetközi Szesztilalom Elleni Liga, amelynek magyar csoportja is alakult 1929-ben, majd pedig 1930-ban létrejött az Alkoholprohibíció Ellen Alakult Magyarországi Egyesület, amely a kulturált alkoholfogyasztás mellett tört lándzsát. Természetesen az újjászervezett Alkoholelles Munkásszövetség is folytatta munkáját. A két tábor, az antialkoholisták és a kulturált alkoholfogyasztást támogatók harca végigkíséri a 20. századot, és – igaz jóval kevésbé vehemens módon – ma is megfigyelhető.

A szocializmus (szovjet rendszer) időszakában az „alkoholizmus = népbetegség” voltáról sokat polemizáltak. Politikai, népegészségügyi, felvilágosító stb. programok születnek. Az orvosok és a szociológusok egyre árnyaltabb képet festenek az alkoholista társadalomról, a gazdasági szakemberek az alkoholból eredő állami bevételek és az alkoholizmusból becsült állami kiadások arányáról értekeznek (költségvetési bevételek, mérhető károk a termelésben,

a gyógykezelés költségei, a balesetekből származó károk stb.). Az állami intézkedések között szerepel például az Alkohol Elleni Országos Bizottság létrehozása.

A szocializmus megjavításának utolsó kísérleteként Gorbacsov a Szovjet Kommunista Párt utolsó főtitkára „szesztilalmat vezet be” bevezeti a hírhedt szeszrendeletét⁹ (amelynek Magyarországon is volt hatása; például a munkahelyeken nagyon óvatosan mertek alkohollal névnapot köszönteni).

A rendszerváltozás a szeszszel kapcsolatos attitűdökben is jelentős változást hozott. Visszavontak több belkereskedelmi rendeletet (pl. a híres „kilencórás” rendeletet, a kis pálinkásüvegek forgalmazását), de természetesen életben maradt a 18 éven aluliak alkohollal (és dohányjal) való kiszolgálásának a tilalma. De szigorítás is történt: 2008-ban bevezették a gépjárművezetésben a „nulla toleranciát”, amely azt jelenti, hogy bármilyen kismértékű alkoholfogyasztás esetén a vezető jogosítványát azonnal elveszik.

Mind a bor-, mind a sör-, mind pedig a pálinkakészítésben valóságos forradalomnak lehetünk tanúi – s a jobb, a minőségi készítmények terjedése az ivásról, az alkoholról kialakított kép fokozatos módosulásával jár. Ma már föltehetően nem gondolja mindenki azt, hogy aki iszik, az föltétlenül alkoholista.

5. A magyar pálinkafőzés gyakorlata és szabályozása

Pálinkafőzés a sörfőzdékben. Föltehetően már a 15. században voltak közös sernevelőházak és pálinkafőzdék; ám a 16. századtól már egészen biztosan. A két foglalkozás kapcsolatát jelenthette a hasonló erjesztési eljárás, valamint az, hogy sok anyagot – pl. a malátát – mindkét célra fel lehetett használni. Valószínű azonban, hogy a borszeszfőzés elemi szinten már korábban kialakult a jobbágyportákon, tehát megelőzi ezt a leginkább gabona alapanyagú sernevelőházi lepárlást, csak hogy nincsenek rá vonatkozó írásos emlékeink.

A már említett 1438-as bártfai adat sörfőzdében egyértelműen égettbor-készítőkre vonatkozik, és feltűnő benne az, hogy juttatásként sört kapnak az ott dolgozók (Bevilaqua 1931. 377). Takáts Sándor szerint a 17. századtól űzik a sernevelőházakban a pálinkafőzést (Takáts 1961. 104.), ám több adatunk van a felvidéki városokból az előző évszázadra is (pl. Demkó 1882). Liptóban 1698-ban minden serfőző pálinkafőző is egyben (Bevilaqua 1931. 286).

⁹ A szovjet irodalom fenegyereke, Viktor Jerofejev Vodkapusztítás címmel szociográfiát írt az orosz vodkáról, annak történelemformáló, a politikában betöltött szerepéről. A gorbacsovi korszak szesztilalmának (1985–1988) középpontjában a vodka állt. „Meggyőződésem, hogy a vodka megnyitotta Oroszország párhuzamos történelmét, és az orosz részegeskedés fantáziálásaiban sokkal több a népi elem, mint a hivatalos történészek által rögzített eseményekben.” (A mű bemutatása: E. Fehér, 2002.)

A kolozsmonostori apátság a 17. században megháromszorozta vagyonát, s ezt például a bérbe adott közös sör- és pálinkafőző házának köszönhette (Jakab 1889).

Comenius korábban említett munkájában a sörfőzde (serház) részeinek didaktikus ábrázolásánál megfigyelhetjük a pálinkafőző készüléket is. Két rajzon is kitűnően látszik a tűzhely, a lombik, a hűtőcső a hidegvizes hordóval, valamint a kannába kicsorgó pálinka. Két legény a vállára vetett rúdon cefrëshordót cipel (pl. Bevilaqua 1931. 79).

A sör- és pálinkafőző mesterség a későbbiekben is szorosan összekapcsolódott. A tabáni serfőzőházat ezzel a szöveggel adták bérbe: „az Arendatrix Asszonyságnak a ser mellett joga van pálinkát is főzni... Az árendásnak joga van a Serház ivójában sert és pálinkát kicsinyenként is kimérni...” (Bevilaqua 1931. 811). Az 1791-es bérbeadásnál pedig tételesen felsorolják a berendezést, benne az égettborfőző házat (Brandwein Haus): „Három vaspántos Kád. Négy Hűtőputtony. Légely. Egy pálinkás dézsa. Négy rézből való égettborfőző üst, katlanházaikon egy-egy vasajtó. Egy fafolyóka a kúttól bevezet a Serfőzőházba. Egy másik ilyen kifelé vezet a pálinkalét a pálinkás dézsába. Három cefrés dézsa” (Bevilaqua 1931. 819–820).

A sörházi pálinkafőzés nem sokáig maradhatott a városfalakon belül. A cefreszag, a kozmás bűz a környező lakosságot zavarta. Pesten 1815-ben kiköltözik a sörház a *hóstátra*, a külvárosba (Bevilaqua 1931. 717). A mai településszerkezetben is a pálinkafőzőház mindig kieső, szélső

területen található.

A jobbágyi, paraszti, városi és uradalmi pálinkafőzés. A feudalizmusban a pálinkafőzés területileg és társadalmilag megosztott volt. Vidéken a földesúri előjogokkal területenként változó mértékben korlátozott jobbágyi-paraszti főzésről, uradalmi főzésről, egyházi főzésről, a városokban a testületek által különbözőféleképpen, évről-évre változó mértékben szabályozott főzésről beszélhetünk. A pálinkafőzéssel kapcsolatos szabályozások sokszor tükrözik a fogasztási szokásokat is.

Az egyik legkorábbi szabályozás az 1497-es pozsonyi statútum (helyi alkotmány), mely szerint tilos a városban a pálinkaégetés és -árulás. 1519-ben azonban már 11 pálinkamérőhelyről tudunk (Ballai 1927. 68; Ortway 1890. 2/381). 1574-ben Rozsnyó város statútumában az szerepel, hogy az istentiszteletet semmiképpen sem zavarhatja meg a bor-, sör-, illetve pálinkamérés (Mazsáry 1941. 140). Ez a törvény tekinthető az alkoholizmus elleni küzdelem első dokumentumának. A helyi és országos szabályzatokban rendszerint visszatér a vasárnapi istentisztelet, illetve a választási időszak alatti italmérési korlátozás.

A 16. század közepén Putnok városa 12 forint büntetést helyez kilátásba annak, ha valaki idegen bort, sört, pálinkát hoz be.

1606-ban Besztercebánya tanácsa a malátából készített pálinkát tiltja be (Bevilaqua 1931. 302). Ettől fogva a Felvidéken és Erdélyben, de az ország más részén is gabonahiány idején időlegesen betiltják a gabonából főtt („lengyeles”) pálinkát (Bevilaqua 1931. 449).

1695-ben hozták az első országos törvényt Kolozsváron a jobbágyok pálinkafőzésének tilalmáról. A tilalom – amelyet két évvel később kiterjesztettek a nemesekre is – a gabonából való pálinkára (*gorolyka, creamtum*) vonatkozott, s ekképp szólt: „várasokon és falukon se hazafi-ai, se kereskedő rendek, rátzok, sidók, örmények és akárminemű rendek a Dühötkének főzésit és behozását ne usurpálják”. A fazekakat összegyűjtötték, csak a borseprő kifőzésére hagytak meg néhányat (idézi Kárpáti 1979. 73). Egy 1722-ből származó erdélyi utasítás: „Semmi kenyér(ne)k való gabonából szabad ne légyen éget bort vagy palyinkát főzni” (EMSZT. 2/580).

A 18. század közepi nagy gabonahiányra való tekintettel Mária Terézia országos rendeletben tiltja meg, hogy gabonából égett bort vagy sört főzzenek (Eckhardt 1958. 293). Bártfa városa 1773-ban megrovást kap a kamarától, mert a tilalom ellenére nagy mennyiségben főzik gabonából a pálinkát (Kállay 1972. 59). Egy 1789-es helytartótanácsi rendelet: „Búzából nem szabad pálinkát főzni, de gyümölcsből, söprűből és vermelt törkölyből igen” (Bevilaqua 1931. 823).

A pálinkafőzők településszerkezeti elkülönülésére 1592-ből van a legkorábbi adatunk: „eggiwt ualanak az eget bor zerben” (EMSZT. 2/583). Tehát itt égettbor szerről (település-résről) van szó.

1652-ben Besztercebányán 300 pálinkafőző üst van, ugyanakkor Bártfán tiltják a paraszti főzést, de a század második felében mégis a megyében 37 ser- és 36 pálinkafőző üst van (Tóth 1909–1912. 2/227, 202, 207).

1722-re vonatkozó adatok szerint Erdélyben a pálinkafőzők száma messze meghaladja a serfőzőkét¹⁰.

Az elsősorban pálinkafőző és -fogyasztó vidékről, a Felvidékről be- és áttelepülők magukkal hozták a pálinkafőzés gyakorlatát, és ez egyik fő jövedelemforrásuk lett: „A feldolgozás és a nyári idénymunka mellett még a szőlőművelés nyújtott a betelepült szlovákoknak igen komoly keresetforrást. A Mátraalján ráadták magukat a pálinkafőzésre. 1736-ban a szlovák ???? falvakban írták össze a legtöbb pálinkafőzőt: Domoszló 11, Kisnána 7, Gyöngyöshalmaj 7,

¹⁰ (Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 1894. melléklet):

Visonta 9, Gyöngyöspüspöki 25, Abasár 67, Pásztó 8 üsttel került be a listára.” (Soós 1955. 20.)

A 17–18. században sok helyen rendelkeznek az „északról” betörő pálinka, föltehetően gabonapálinka ellen.

A Felső-Tisza vidéken a 18–19. század fordulóján a szesz elsősorban a pálinka, pedig a közelben folyik bortermelés is. Beregben a szilvából készült pálinka a legjelentősebb, ám ekkor a közlekedési, értékesítési nehézségek miatt a rozsból főzött pálinka is nagy mennyiségben készült. Csiszár Árpád (1985) kutatásai szerint ebben a régióban a jelzett időszakban a jobbágyi-paraszti főzésen túl három főzéstípus létezett: a földbirtokosé (amelyet bérlők árendáltak), az egyházi és a faluközösségi. A főzde vagy karám paticsfalú épületben foglalt helyet, amelynek mázolt fakéménye volt. A kocsmát, karámot, kutat rendszerint együtt adták bérbe. 1795-ben Varga Pál tarpai teljes jobbágy „fejadót” fizetett a pálinkafazekáért: „A pálinka fazekát fél rénes forintja bánta, ugyanennyi, mint ami egy ökör vagy két köblös föld adója volt.”¹¹

A 17. században a pálinka már hódított Európában és Magyarországon is. „A pálinka bódító alkohola csak a 17. század második felében kezdte rabjává tenni Közép-Európa népeit, legelőször a műveletlen parasztot, az elszegényedett nemest és az obsitos katonát” (Zoltai 1936. 33). A városok jövedelmének egy része a pálinkafőzésből és -mérésből származott. Debrecenben a 16–17. század fordulóján még a seprőbörpárlat járta. A romlott borból, borseprőből, szőlőtörkölyből főzött pálinkák ügyeit pl. Szegeden, Gyöngyösön és Debrecenben az égettborbírók intézték (MNL. 1/639; Takáts 1961. 109). Debrecenben az égettboros asszonyok 1665-ben tizenketten, 1683-ban pedig már huszonhatan voltak (Zoltai 1905. 168).

A nagybirtokok, uradalmak életében és bevételeiben jelentős szerepe volt a szeszfőzésnek. A lévai uradalomban 1719-ben együttesen szabályozták a sör- és pálinkafőzést. Pálinkaházukban négy katlan működött a pálinkafőző tiszt vezénylete alatt. A szöveg szerint „Jó habos” pálinkát készítettek rozsból, amelyet a lévai pálinkásnék árultak ki helyben, s a Tisza mellékére járó kereskedőknek is eladtak belőle. Kisebb mértékben a borseprő lepárlásával is foglalkoztak (Merényi 1896). Az uradalom a külső pálinkát tiltotta, illetve megadóztatta, hogy a konkurencia ne rontsa az üzletet. Wellmann Imre (1933. 186.) megállapítása szerint a nagybirtok jövedelmének sok helyütt 80%-át a bor, sör és pálinka adja. A gödöllői Grassalkovich uradalomban, 1782-ben 11 kocsmá, 5 vendégfogadó és számos pálinkafőzőház üzemelt, 1803-ban a kocsmákban 13 ezer akó bort, 2860 akó sört és 402 akó pálinkát értékesítettek. A sárospataki és regéci uradalomban 8 szesz- és sörgyár működött, 1844-ben 78 ezer liter pá-

¹¹ (A pálinkamérés regulái. Kelet-Magyarország, 1982. október 31. 7. - névtelen cikk).

linkát értékesítettek (Oláh 1965). A tatái és gesztesi uradalom a 18. század végén Tatán, Tóvárosban, Tarjánban, Ászáron, Bogláron, Csákváron és Magyaralmáson rendelkezett pálinkafőzdével. Borsepróból, törkölyből, rozsból és burgonyából készült pálinka. A törkölyt a parasztoktól fölvasárolták, s vállalták a főzést fele, illetve harmada pálinkáért (Szabad 1957. 95–97). Egy 1799-ből származó mádi feljegyzés szerint: „Hersko Vainhander az pályinka serárulásáért... haszonvételekért köteles 170 Rforintokat az Nemes Városnak onoráriánkint fizetni... az Nemes Város Borait igaz mértékben árulni, minden el árult hordo bornak árát effective meg fizetni köteles lészen, minden el árult hordo borért fizetése xo 20 a bor seprő és az hordo a nemes városé marad és egész nyáron által az korcsmában muzsukusokat tartani tartozik.”¹² Gunst Péter megállapítja, hogy Kelet-Európában a pálinkafőzés földesúri joga jelentős jövedelmet biztosított. De hasonló volt a helyzet Nyugat-Európában is. Németországban a fogyasztás mennyisége, Hollandiában az exportálási lehetőség miatt volt jelentős a pálinkából származó bevétel (Gunst 1982. 8; Jármay 1930. 53).

A kocsmák és a szeszfőzdék árendálásában mindenhol nagy szerepük volt a zsidó bérlőknek. A 17–18. századtól egyre több felvidéki serházat és pálinkafőzdet béreltek. Az egyik legkorábbi szerződésben Thököly Imre szerződött Effraim bérlőjével: „Effraim zsidó hites szolgánkra bíztuk Munkács városában levő ser- és pálinkakorcsmainkat, melyekből mindenféle jövedelmet igazán s hitesen tartozik kezünkhez adminisztrálni és számot adni” (Ballai 1943/1988. 130–131). 1707-ben Munkácson a ser- és pálinkakocsmát Lachmanovics bérli, másnak tilos szeszesített főzni és árulni. 1799-ben egy zalaegerszegi „pálinkás zsidó” fordult vitás kérdésben a városhoz (Bevilaqua 1931. 433; Fülöp 1958).

A tokaj-hegyaljai zsidó kereskedők – más helyekhez hasonlóan – közösen határozták meg a bor és pálinka árát. Balassa Iván közlése szerint az 1791–1841 közötti időszakban a tállyai, mádi és a sárospataki zsidók kötöttek ilyen egyezséget: „Levi Sámuel volt zsidó bírónak vallása szerint világos: hogy a Mádi zsidók a' pálinka árát a zsinagógában határozták meg úgy, hogy a falusi embernek olcsóbban adják 2 garassal, mint a Városi lakosnak”. Az árkartell egyik korai magyarországi megvalósulását figyelhetjük meg ebben az esetben. A sárospatakiak a „magok közt tett egyességet valóságosnak lenni elesmérték, azt adván hozzá, hogy a' zsidóknak hasonló egyességük mindenütt megvagyon, mert e' nélkül egy árenda sem lehet meg” (Balassa 1982. 35).

¹² (SKÁL. Mád Prot. 1797–1806. 80. Balassa Iván gyűjtése.)

A zsidó bérlők kezén többnyire 1848-ig, illetve 1867-ig maradtak a pálinkafőzdék és kocsmák. Akkor, aki tehetett, megvásárolta, s egyéni tulajdonosként működtette. Egyes pálinkafőzdékből ekkor és így lett szeszgyár pl. az északkelet-magyarországi rutén falvak esetében (Bevilaqua 1931. 432).

6. A szeszfőzés típusai

6.1. Apátsági, kolostori szeszfőzés

A kolostorokban számos gyógypálinka receptje született meg. A szerzetesek közül mindig voltak olyanok, akik gyógynövényekkel és gyógyítással foglalkoztak, s így hamar eljutottak a felismerésig, hogy a gyógynövények szesszel ügyesen adagolva hatásos elixírt jelenthetnek. Ezeket a recepteket annyira szigorúan őrizték, hogy napjainkban folyamatosan bukkannak elő a kolostori könyvtárak mélyéről különféle leírások. Egy 1585-ben meghalt apáca (Anna asszony) 181 gyógyfüves pálinka receptúráját hagyta maga után – más kolostorokkal, erdészekkel, kertészekkel, alkimistákkal való levelezés mellett (Bickel 2003. 19).

Bőven találunk magyarországi adatokat a kolostori, apátsági szeszfőzésre is. Például a kolozsmonostori apátság a 17. században megháromszorozta vagyonát, s ezt különösen két kolostori kocsmája jövedelmének, a három falura kiterjedő kocsmárlási jognak, valamint a bérbeadott közös sör- és pálinkafőző házának köszönhette (Jakab 1889).

Hogyan zajlott a pálinkafőzés az egyház felügyelete alatt? N. Kiss István (1970) bemutatja egy ciszterci uradalomban a pálinkafőzés helyzetét. A pásztói ciszterciták a Rákóczi-szabadságharc után tértek vissza, s jelentős borgazdaságot folytattak amellet, hogy serfőzőházuk (braxatorium) és pálinkafőzőházuk (domus crematoria) is volt. 1715-ből már mindkettő működésére van adatunk. A törköly- és seprőpálinka mellett egyes években a kimutatás szerint jelentős mennyiséget főztek gabonából: rozsból, árpalepényből, szemetes, gyomos, hitvány gabonafélékből, sőt malomporból. A számítások szerint a gabonapálinka előállítása olcsóbb volt, mint a törkölyé. Ha az 1768-as kiugró évet nem tekintjük, a törköly-, a seprő- és a szilvapálinka termelése kiegyensúlyozott képet mutat, a gabonapálinka viszont erőteljes növekedést. 1772-ből talán valamilyen helyi tiltás miatt nincs termelés (vagy adat-szolgáltatás).

Az adatokból az is kiderül, hogy az egyházi pálinkafőzdében háromszor annyit termeltek, mint amennyit eladtak. Az uradalmi kocsmában kb. az éves készlet egyharmadát értékesítették. Eljuttattak bizonyos mennyiséget az egri kapucinusok gyógyszerertárába. Maguk is használták a pálinkát állatgyógyszerként: a lovak, marhák ápolásánál (pro ungendis pedibus). Az

uradalmi tisztek és cselédek évi pálinkafogyasztása 2 hektolitert tett ki. Fizetéskiegészítésként szolgált az úgynevezett „kijáró” pálinka. A kolostorba betérő vendégek, zarándokok ugyancsak kaptak pálinkát. S természetesen számottevő lehetett a „saját” fogyasztás is (N. Kiss 1970. 182–192).

A legrégebb likőrrecept 1634-ből a bencésektől maradt fenn (Szathmáry 1989. 37). A legérdekesebb anyag a Pannonhalmi Főapátság könyvtárából került elő. Reisch Elek gyógyszerész, bencés szerzetes 1735-ben számos gyógynövénylikőr receptjét jegyezte fel. Ezek nemrégiben előkerültek, s a főapátság előbb a Zwack Unicum Rt.-vel, később az Agárdi Pálinkafőzde Kft.-vel együttműködve gyártani kezdte a „Bencés likőrök” sorozatát (Bencés gyógynövénylikőr, keserűlikőr, meggylikőr).

6.2. A pálinkafőző céhek

A sernevelőházakban folytatott pálinkafőzés kedvezett a pálinkafőző céhek megalakulásának. Hiszen létezett egy régebbi, városi hagyomány, szokásrendszer, amelyet könnyen átvehetett az új szakma.

Hajnóczy Iván (1911) megállapítása szerint a 15–19. században a serfőzők céhei egyben a pálinkafőzőké is, hiszen a sernevelőházakban foglalkoztak szeszkészítéssel. Erdélyben a 16. századtól van adatunk a pálinkafőzőmesterségre (Várady 1910. 111). Egyes helyeken a 17. századtól a ser- és a pálinkafőzők az ecetfőző-mesterekkel, illetve a korábban már említett limonádékészítőkkel is társulnak. Pesten 1836-ban megalakult az ecet- és pálinkafőzők első önálló céhe. Három évvel később Budán létrejött ennek testvérszervezete. Pecsétnyomóján a következő felirat szerepelt: „Geistbrenner und Essigerzeuger von Ofen”. A rajz pedig: virágos mezőn álló, téglából rakott katlanházon görbe csővű lepárló lombik, mellette zsinóros, dolmányos, balját a lombikon pihentető, jobbában V alakú kémlelőpipát tartó pálinkafőző mester (Bevilaqua 1931. 7).

A pálinkafőzők és a hozzájuk csatlakozók örökölték a serfőzők védőszentjét, Szent Miklóst. 1851. augusztus 9-én helytartótanácsi rendelet intézkedett a pálinkafőző mester remekének (vizsgamunkájának) módjáról: „A pálinkaégetők és ecetfőzők remeküket a Városi Physicus, vagyis főorvos előtt tették. A Remek 80 font rozsdarának és 20 font árpadarának egy félakónyi 30 fokos 'spiritus'-szá való főzéséből állott” (Bevilaqua 1931. 768). Ebben az adatban figyelemreméltó az is, hogy egy leendő pálinkafőző mestertől a 30 fokos pálinkát kívánták meg. Jelzi ez azt, hogy ekkor a pálinkaféleségek kisebb alkoholfokúak voltak.

A 19. században a céhesedéssel párhuzamosan tankönyvek, hasznos kiadványok sorozata lát napvilágot a pálinkafőzésről. A legjelesebb szerzők egyike Mitterpacher Lajos, aki nyugati

mintára több vincellér, pálinka- és ecetfőző tankönyvet, szakkönyvet írt (pl. Mitterpacher 1817). Ugyancsak ebből az időszakból maradt fenn egy kéziratot könyvecske a pálinkafőzés technológiájáról. A 10. fejezetben Kerekes Szerén (1839.) összefoglalója:

„Ahol nincsen bor, ott pálinkát isznak az emberek. A pálinka északi találmány. A régi görögök és rómaiak nem ismerték. A magyarok az arab (!) kémikusoktól tanulták meg a készítését. Eleinte orvosság, aquavita néven forgalmazták. Borból készült az első magyarországi pálinka. Később borseprőből, törkölyből, gyümölcsből, gabonából készült, de előfordult burgonyából (kolompérből) (cukor)répából, sőt még „léjből” való pálinka is. A szerző szerint a modern pálinkánál a „kolompér a fundamentum” s ebből nagyobb a haszon, mint a gabonapálinkából.”

6.3. Szesz-, pálinka- és likőrgyárak, kisüzemek

A paraszti, a földesúri, az egyházi és a városi pálinkafőzdékben használt szeszfőző berendezések a gőzkazánok elterjedéséig nem különböztek lényegesen egymástól. Tartozékaik között van a kazán (rézüst), rajta a fémből készült sisak, ezt egy hűtőkádon keresztülvezetett kettős rézcső kötötte össze a pálinkát összegyűjtő edénnyel, melybe csepegett a lecsapódó pálinkagőz.

Páll István vizsgálatai szerint a paraszti gyakorlatban folytatott főzés Szabolcsban lényegesen nem tért el az uradalmi pálinkafőzdék eszközkészletétől. Az 1799-ben Szabolcs községben összeírt, Oroszlánosi Törös Mária tulajdonában lévő uradalmi pálinkafőzde berendezései: „Pálinka ház vályogból. Ebben: pálinka főző üst, négy csős vas kád abronccsal, egy itze és egy cserpák. A burgonyában gazdag Szabolcs megyében a 19. század elején kezdtek elterjedni a „gőzműves pálinkafőző intézetek” (Páll 1985. 72).

A 18. század végén létrejöttek a nagybirtokokon és a városokban az első szesz-, pálinka-, likőr- és rozsólisfőző üzemek (intézetek). Jettin József 34 fős manufaktúrája Pesten alakult meg az 1780-as években. Danzigi és francia likőröket, jamaicai rizs- és gyümölcs-pálinkát is készítettek. 1795-ben a Komárom megyei Marcellházán rozsóliskészítő likőrgyár alakult.

A szeszgyárak terjedéséhez a Gall-féle főzőüst megjelenése is hozzájárult (*Ludwig Gall als Techniker, Die Spiritusbrennerei*, Fehér und Ress 1992). Gall 1837–1840 között 47 szeszfőződet szerelt föl modern rendszerű szeszfőzőgéppel Szabolcs, Ung és Sáros megyében.

Fennmaradt a petneházi (1846) és a nyírbélteki (1847) szeszgyár inventáriuma. Ilyen volt Rós Jákob később leégett nyírbélteki szeszgyára:

„Szesz gyár hosza 18 öl szélessége 3 és 1/2 öl három sor 'sindellyel 's felül náddal vólt fedve, egy deszka hűtő, egy vasas forrózó kád 24 köblös, Rabota hűtő, egy vas abrntson mosó kád, négy vasas kád p 75 ft, három kisebb, két alaton hűtő kád, két élesztős kád, egy belső reserve a' padlaton, egy külső reserve, egy árpa csíráztató, egy kis reserve, két tisztáló eszköz, egy mais vermer, egy fa pumpa, egy csatorna, négy két fülű cserpák, egy réz gőz üst, két spiritus tányér minden hozzá tartozó eszközökkel edjűtt” (Páll 1985. 75–76).

Volt tehát egy Gall-féle főzőüst, ehhez két desztilláló készülék tartozott. A kellékek felsorolásából az is kitűnik, hogy a szeszgyárban gabonapálinka készítésére rendezkedtek be.

Viriot Károly Orbán kereskedő 1792-ben likőrüzemet alapított Pesten. Először borszeszt készített, majd 1818-tól 33 fővel üzemelő manufaktúrája lesz. 11 pálinkafőző nagy üst, 30 kisebb üst és kb. 3000 kisebb, 100 nagyobb üveg volt a felszerelése. Húsz munkása gyógyfüvek gyűjtésével foglalkozott. Csak a tulajdonos személyes jelenlétével lehetett likőrt főzni (Mérei 1951. 59–60).

Az ország területének minden pontján létrejönnek a nagyobb uradalmakban, városokban a szeszgyárak. 1788-ban a Sopron megyei Nagyhöflányban, az Esterházy-birtokon Strausz Ferenc alapított likörgyárat. Az urbárium szerint a jobbágyoknak a pálinkafőzés után üstönként 2 forintot kellett fizetni, a tulajdonos pedig évi 40 forintot fizetett az uradalomnak. 1818-ban 30 ezer palack likőrt, 10 akó ecetet állított elő. Ennek egyharmadát belföldön, kétharmadát Ausztriában, Stájerországban értékesítette (Mérei 1951. 69).

A gödöllői uradalom hivatalához 1858-ban „borból (cognac) gyár” alapítása ügyében érkezett kérvény. A gödöllői helytörténeti gyűjtemény levéltárában megvan a levél, de tudomásom szerint a konyakgyár nem jött létre. Kadisch Joachim 1813-ban Pest város tanácsához fordult hasonló kéréssel.

Budán az 1820-as években 26 pálinkafőző, likőr- és rozsólisgyártó működött, s céhek száma átellenben, Pesten 1836-ban 32 volt (Ballai 1943/1988. 72).

1836-ban a már emlegetett Ghillányi Sándor – akinek a modern szeszgyártásban nagy érdemei vannak – Szerednyén szeszkísérleti állomást és szeszfőzőiskolát alapított. Ugyanebben az évben alakul meg Rothberger Dávid pesti likörgyára, amelyben danzigi ánizslikőrt is készítettek. 1839-ben jött létre a Braun-testvérek gyára, amelyben a máig ismert Hubertus készült. 1866. június 22-én indul a Zwack-féle likörgyár. Bár a Zwack-gyár születésének időpontját korábbra teszi. Zwackék szerint a cég 1840-ben alakult meg. 1948-ig, az államosításig több mint kétszáz féle likőrt és konyakot gyártottak, köztük a híres Unicumot. Az államosítást kö-

vetően kétféle Unicum volt forgalomban: az egyiket csak Magyarországon és a szocialista országokban, a másikat az Olaszországba költözött Zwack-cég Európa más országaiban forgalmazta. Az Unicumból Magyarországon az ötvenes–hatvanas években 120–150 hl-t, 1988-ban viszont már közel 3 millió litert gyártottak. 1990-től Zwack Unicum Budapest néven vegyesvállalat jött létre (Kirsch–Szabó–Tóth–Zsiga 1986. 41–46; A Zwack Unicum Budapest Kft. sajtótájékoztatójának anyagából, 1989).

1861-ben Waiczner Gottlieb kezdeményezésére Óbudán alakult szeszfőzde, a mai Óbudai Szeszgyár őse. Az 1860-as években Leipziger Vilmos vezette a gyárat. Ez időből származik a mondás: „Rossz ökör az, amelyik a Leipziger kosztot nem hízik”. 1882-ben már Magyarország legnagyobb szeszgyára volt – az országban ekkor 628 szeszfőzde van. Híres gyártmányuk a *Royalsrit*, később *Royal-szesz* néven ismerik. 1950-től Óbudai Szeszgyár néven működött (Bán 1986).

Mindebből nyilvánvaló, hogy a különféle kérvények rendszerint különleges, általában külföldi eredetű, s elsősorban a középosztályok számára készülő likőrféleségek gyártására születtek. Ennek volt az oka, hogy a hagyományos pálinkafőzésre (a bor, a gyümölcs és a gabona alapanyagúra) kisebb eséllyel kaphattak engedélyt; illetve ezeket a kisfőzde is üzték. A közönséges pálinkaüzemek szaporítása azonban nem volt mindenütt kívánatos, mert sértette a földesurak évszázadok óta élvezett előjogait. Ezért még egy kis konyaküzem létrehozása is könnyedén megghiúsulhatott. A földesúri regálejogok megszűnése után azonban már nem volt akadálya a kis üzemek, szeszgyárak létrejöttének. A 18–19. századi kisüzemek még a pálinka- és likőrfélék számtalan változatát állították elő. Később az italféleségeknek ez a gazdagsága megszűnt.

7. A pálinkafőzés szabályozása

A feudalizmus időszakában a pálinkafőzés terén nem beszélhetünk egységes jogi szabályozásról. A földesuraknak, városoknak előjogaik voltak; hatáskörükben korlátozták, adóztatták a pálinkafőzést. Országos rendeletekkel csak ritkán, különösen nagyobb éhínségek idején lépett közbe a legnagyobb földesúr.

Az első központi szabályozás 1836-ban született. A VI. törvénycikk kimondja, hogy a jobbágy gabona kivételével mindenből főzhet pálinkát, de mivel a főzetési jog a földesúré, évenként két forint üstpénzt köteles fizetni (Stehno 1879. 13). A pálinka felhasználását nem korlátozta a törvény. Saját szükségletre és eladásra egyaránt lehetett főzni. Mint látható, ez a törvénycikk a korábbi gyakorlatot emeli a központi szabályozás szintjére.

A közteherviselés alapján megszületett az 1849. évi V. törvénycikk bevezeti a pálinkaadót. Községes pálinkáskazán után 1 forintot, a gőzgépes (Gall-féle) főzőedény nagysága után 1–6 forintot kellett fizetni évente.

A pénzügyőrséget 1850 után szervezték meg, a szesz állami monopóliumának ellenőrzésére. Feladatuk nagyságát jellemzi a tény, hogy 1851-ben az országban 105 129 szeszfőzde működött. Csaknem minden uradalom, város, falu rendelkezett egy vagy több főzővel (Sólyom–Nákovics 1983).

1851-ben rövid időre bevezetik a cefreadót. Ha sűrűbb volt a cefre, több a szesztartalma, akkor több adót kellett utána fizetni. Mivel ez csak igen körülményesen volt ellenőrizhető, 1862-től az egyértelműbb terményadó váltotta föl a cefreadót. A terményadó alapján (a szesz mennyisége és foka után) kellett adót fizetni a pénzügyőrségnek.

1875-től a terményadót nem akóban és pintben, hanem a méterrendszerre áttérve literben adták meg.

Az 1878. évi XXIV. törvénycikk a szeszdó mennyiségét a következőképpen határozza meg: 1 hektoliter 100 fokos szeszmenyiség után 11 krajcár fogyasztási adót kell fizetni. „Öntermesztette” anyagokból viszont ingyen is lehet főzni, ha annak mennyisége nem haladja meg az 1 hektolitert (Stehno 1879. 13).

A századforduló után a szeszgyárak létrejöttével, megerősödésével jelentősen csökkent a kisfőzdek száma. Az 1920-as években a mai Magyarország területén 260 szeszgyár működött.

Az első világháborúban a házi főzdek jelentős részre fölszámolódott. Az üstöket hadi célra összeszedték, másrészt a tanácsköztársaság szesztilalmat vezetett be, hogy „ne mérgezzék a testvéri proletariátust”. A tanácsköztársaság kormányának nyárvégi bukásához mint belpolitikai feszültséget növelő tényező a végig nem gondolt szesztilalom is hozzájárult. A szüret előtt álló ország, amely lakosságának mintegy egyharmada élt a szőlészetből-borászatból és borke-rekedelemről, nem lehetett a tanácskormány politikája mellett, hiszen a korábbi évek termése még a hordóban volt, az az évi szürete pedig bizonytalanná vált. Lám a bornak és pálinkának ilyen, a politikai számításokat is keresztülhúzó hatalma volt.

A házi főzdek megszűnéséhez vezetett az is, hogy az 1920. évi IV. törvénycikk a magánvállalkozás intézményesítését támogatta, és a korábban is létező községi főzdek rendszerének kiterjesztését segítette elő. Ehhez a korszakhoz fűződik a sokféle *kisüsti pálinka* megjelenése (MNL. 4/159).

1924-től szerelték föl a főzdeket szeszmérőgépekkel. Ettől az időszaktól a termelt mennyiség hivatalosan számítható (a zugfőzés adatai kivételével).

Az 1938. évi XXX. törvénycikk kétféle adórendszert érvényesít. A nagyüzemi bor- és szesz-főzdek fogyasztási adót fizettek, a községi kisüstök, pálinkafőzdek pedig termelési adót.

1945 után többször változott a szeszfőzés szabályozása. 1949-ben a 60 nagyobb bor- és szeszgyárat államosították.

1952-ben bevezették az ún. „feles főzést”. A lényege az volt, hogy a főzető a gyümölcsből, törkölyből és borseprőből főzetett pálinkának felét köteles volt a szeszfőzde útján kijelölt vállalatnak átadni. Szeszjövedéki forgalmi adót nem kellett fizetnie, ám a saját része után főzési díjat állapítottak meg, s neki kellett gondoskodnia a tüzelőről is.

1965-ben módosították a rendeletet. Ennek következtében a termelői pálinkafőzés 40%-kal megcsappant, a fekete főzés viszont vélhetően ekkor ugrott meg.

1970-ben megszüntették a „feles főzést”, és bevezették az adófizetéssel járó bérfőzést.

Az 1983. évi 36. számú rendelet lehetővé tette, hogy gyümölcsből készült pálinka előállításával magánszemély is foglalkozzon. Az 500 literes főzőüstök üzemeltetési engedéllyel bérbe adhatók lettek. A szakképesítést az évente szervezett tanfolyamokon lehetett megszerezni (Sólyom–Nákovics 1983. 81–84).

Ennek a rendeletnek az eredményeként a nyolcvanas években sok helyen föléledtek a korábban felhagyott kisebb községi főzdek. Míg 1970-ben 1070 főzde volt az országban (állami gazdaság, termelészövetkezet, Áfész, más vállalatok, tanácsok kezelésében), addig a szám 1982-ben már csak 815 volt (Sólyom 1986. 26).

Tehát 1982-ben az Áfészek és a termelészövetkezetek kezelésében működött a legtöbb főzde. 1984 végéig az országban 88 magánfőzde nyílt, s ennek hatására az év végére már 864 főzde működött az országban. Budapesten is nyíltak magán szeszfőzdek.

A legnagyobb főzőüst-kapacitással Bács-Kiskun, Szabolcs-Szatmár-Bereg és Pest megye rendelkezik. A termelt pálinka mennyisége 1975–1982 között Bács-Kiskun, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén és Hajdú Bihar megyében a legnagyobb (Sólyom 1986. 34; Sólyom–Ujszászi–Nákovics 1983).

A szeszfogyasztás korlátozását a munkáshatalom később is sokféle, igaz, sokkal enyhébb módszerekkel kísérte meg. Ilyen volt a rendszerváltásig az ún. „kilencórás” rendelet; vagyis az, hogy reggel 9 óráig nem lehetett szeszes italt kimérni, vásárolni. A másik minisztériumi határozat 1978-ban született: be kellett szüntetni a 0,05 l-es (fél deciliteres) szeszes palackok gyártását. Hiszen ez volt a legkedveltebb reggeli pálinkamennyiség. Célja talán az volt, hogy „föltehetően csökkenni fog az országban az alkoholizmus. Ez ugyan nem csökkent, de a miskolci gyáregység válságos helyzetbe került, mert a további léte forgott kockán” (Körmönczy

1991. 44). A kisvárdai szeszgyár 1988-ban próbálkozott a 3 cl-es minipalackok forgalmazásával. Ekkor már lehetett, de az ITJ-besorolás miatti magas adókulcs és ezáltal a magas fogyasztói ár megghiúsította a forgalmazást (Jáger–Hegedűs 1991. 47).

7.1. A pálinka, mint jövedéki termék

A jövedéki termékek forgalmazásáról az 1997. évi CIII. törvény rendelkezik (Mózs és Tóth 2001). A jövedéki szabályozás a pálinka előállítására alkalmas desztillálókészülék használatát vámhatósági engedélyhez köti. Pálinkát csak engedéllyel bíró szeszfőzdében vagy italgyárban lehet főzni. Engedéllyel rendelkező szeszfőzdében állampolgárok részére saját termés vagy begyűjtött gyümölcsből, bogyókból, borokból, borászati melléktermékből bérfőzetést is vállalhatnak, amely után kedvezményes jövedéki adót kell fizetni. A bérfőzető a bérfőzött pálinkát nem értékesítheti.

Az EU-val kötött megállapodás alapján 2015-öt követően ez a bérfőzetési lehetőség megszűnik, ami több száz kisfőzde halálát jelentheti.

2010-ben a kormány – korlátozott mennyiségben – ismét lehetővé tette a házi szeszfőzést, adómentesen és ellenőrzés nélkül.

8. Magyar történeti-népi pálinkák

8.1. A pálinka alapanyaga

Nagyváthy János 1820-ban megjelent *Magyar házi gazdasszony* című munkájában írja, hogy „égettborhoz jó” a szőlő, szilva, (kajszi és „szőrös”) barack, alma, körte, gabona, krumpli, földi bodza, meggy (Nagyváthy 1820/1987. 149).

Pálinka készülhetett vadon termő és termesztett gyümölcsből, szőlő alapanyagból, gabonából, krumpliból és más pótlékanyagokból, melléktermékekből, hulladékokból, amelyek erjeszthető cukrot tartalmaznak. Tiszadorogmai tréfás mondás szerint: „Inggombból is lehet pálinkát főzni”.¹³

Vadon termő gyümölcsök. Magyarországon a következő vadon termő gyümölcsöket használják föl pálinkakészítésre:¹⁴

Áfonya (*Vaccinium*). Az áfonya törpecserje, amely Erdélyben, a Dunántúlon (pl. a Soproni- és a Kőszegi-hegységben), valamint északkeleten, sovány, kavicsos talajon terem. A fekete

¹³ Ifj. Sánta Ferenc (Tiszadorogma) közlése, szavajárása, Tiszadorogma, 1984.

¹⁴ Újabban ezeket a vadon termő gyümölcsöket, sőt „dzsungelgyümölcsöket” előszeretettel keresi és használja fel az ingyencégeket kedvelő pálinkaipar, s az ebből előállított pálinkát nevezik biopálinkának.

áfonya gyakoribb, a vörös áfonya ritka növény (a növényleírásokhoz l. Jávorka–Csapodi 1958).

Berkenye (*Sorbus*). Dombvidékeken, szellős hegytetőkön és északi erdős lejtőkön él. Fajtái: déli, madár-, kerti-, barkóca- és lisztes berkenye. Bogyószerű, skarlátvörös termése gyümölcs-íz és pálinkakészítésre alkalmas. Magyarországon ritkán, Lengyelországban, Oroszországban rendszeresen felhasználják erre a célra. A magyar néprajzi irodalom még nem figyelt föl rá.

Bodza (*Sambucus*). Nagyváthy is említi pálinkakészítésre alkalmas voltát. Fekete-lilás, nagymagvú terméséből lekvárt vagy pálinkát készítenek. Fajtái: gyalog- vagy földi és fekete-bodza. Édes ízű, pálinkakihozatala 3–4%. Az éretlen gyümölcs mérgező, pálinkája szélhajtó hatású. A középhegységeken és az alföldön egyaránt előfordul, pálinkát is sok helyen készítenek belőle. A Börzsöny vidékén (Bernecebaráti, Kemence, Ipolyfödemes, Drégelypalánk) *borzang* vagy *borzáng* néven említik a *bocfa* (bodzafa) termését¹⁵. Erdélyi Zoltán szerint a borzáng volt a régi idők pálinkája. A „jó” ciberéhez (cefréhez) mindig tettek valami „vadat”, pl. borzángot (Erdélyi 1953). Ujváry Zoltán Abaújból, Zemplénből említi a gyalog- vagy földibodzából készült pálinkát (Ujváry 1957. 242). Van adat a Szilággy megyei Hármaspatakról a bodzabogyóból készített pálinkára – itt a megérett bodzabogyót kézzel szedik, vödörben, kosárban, hordóban élesztő segítségével erjesztik, esetleg búzakorpát adtak hozzá az erjedés elősegítéséért. Az így készült cefre és pálinka neve: bogyótörköly (Márkus é. n.). Az Alföldön is készül bodzapálinka. Tálasi István írja: „Itták a különféle, főként gyümölcs-pálinkát, közülük kiemelkedő a gyűjtögetéssel szerzett halasi bodzapálinka” (Tálasi 1977. 236). Nyugat-Bácskában a bodzapálinka neve: *csetepálinka* (Kovács 1989). A Középtisza vidéken ugyancsak ismerik ezt a pálinkát. Fölhívták a figyelmemet arra, hogy a kosányból nem szabad a cefrébe tenni. Tiszafüreden a szilvával vegyítették a bodzát. Dorogmán azért nem kedvelik a főzését, mert „föľhabzik” a csőben.¹⁶

Boróka (*Juniperus*). A közönséges boróka, vagyis a gyalogfenyő tobozpikkelyű, bogyóhoz hasonlatos tobozából főzik a borókapálinkát (egyéb elnevezései: *borovicska*, *fenyővíz*, *fenyőmagpálinka*, Erdélyben *bossikapálinka*). Göcsejben a burusánfenyő bogyójából készül. A termés 7–9 mm átmérőjű, lágy húsú, benne három mag van. A magok íze édeskés, illata a terpentintre emlékeztet. A gin típusú italok ízesítője. Európa szerte ismert a trencsényi *borovicska* (Gönczi 1914. 583). Az Északi-középhegységben inkább adalékanyagként használják

¹⁵ A borzáng megtalálható az Új magyar tájszótárban (B. Lőrinczy főszerk.) a bodza címszó alatt (1/508): borzang, borzáng (Drégelypalánk, Bernecebaráti), a Palóc tájszótárban (Tóth, 2007. 59.) pedig önálló címszóval: borzang: gyalogbodza; valamint borzanglekvár, borzángos, borzángozik.

¹⁶ Baka József, ifj. Sánta Ferenc (Tiszadorogma), Kendrei József, Kendrei Józsefné (Tiszafüred) közlése, 1984, 1985.

más pálinkákhoz. A ledarált borókát élesztővel almacefréhez keverték. Mások borókamagot és galagonyabogyót tettek a pálinkába.¹⁷ Nevezetes még a székelyudvarhelyi fenyővíz is.¹⁸ Erdélyben *bossikapálinka*, egyes helyeken *borovica* az elnevezése.

Csipkebogyó (vagyis: vadrózsa) (*Rosa canina*). A májusban–júniusban virágzó vadrózsa érett termését, piros, húsos bogyóját a gyógyászatban hasznosítják, mivel C-vitamin tartalma a hazai növények között a legnagyobb. Tea, lekvár (*hecsedli*), leves, bor és pálinka (illetve ízesítőszerként likőr) készülhet belőle (Kolos–Kolosné 1956. 229–230). Tiszacsegén hallottam csipkebogyó-pálinkáról, az irodalomban szerepel a börzsönyi csipkepálinka (Erdélyi 1953). A bodzával együtt gyakori adalékanyag más pálinkákhoz.

Galagonya (mint adalékanyag) volt – lásd Boróka, ma már önnálóan is készítenek belőle pálinkát.

Kökény (*Prunus spinosa*). Erdőszéleken és bozótban gyakori. Az Északi-középhegység néhány falvából van néprajzi adat arra, hogy a kökényből bor, illetve pálinka készül (pl. Ipolyfödemesről K. Kovács 1939). Petercsák Tivadar közlése Kovácsvágásról: „olyan erős pálinka van belüle, akár a spiritusz” (Petercsák 1978. 16). Cserépfaluban som- és kökénypálinkát készített Homoki János (Győri Lajosné közlése, 1983).

Nyírfavíz (vagy *virics*). Egyetlen adat van arra, hogy az Északi-középhegységben nyírfavízből (valószínű a nedvéből) készítették pálinkát (Ujváry 1957. 242).

Som (*Cornus mas*). A som kisebb fa vagy cserje. Meleg hegyoldalakon nő. Piros termése ehető, de gyümölcsízt és pálinkát is készítenek belőle. Teljes neve: húsos som. A sompálinkára vonatkozó legtöbb adat az Északi-középhegységből származik. Egyesek szerint a borsodi Kisgyőr a sompálinka központja. Paládi-Kovács Attila az upponyi sompálinkát tartja a környék nevezetességének (Paládi-Kovács 1982. 109). Pálinkafőzők szerint Sárospatak vidékén önmagában is főzik. Sályban 20–30 kg-ot is vásárolnak a pálinkafőzők a hegyekben somot gyűjtőektől. Doroszlón ugyancsak főzik. Petercsák szerint inkább „szaporítóanyag”, egyéb házi gyümölcsökkel összekeverik (Petercsák 1978. 16). Cserépfaluban a somot aszalva hasmenés ellen javallják; s így tartják, hogy 10 kg somból lesz 1 liter pálinka.¹⁹ Tiszacsegén évente egy-két alkalommal főzik. Tiszafüredről hozzák, kitűnő illata van.²⁰

¹⁷ Kendrei Józsefné (Tiszafüred), Baka József (Tiszadorogma) közlése, 1984, 1985).

¹⁸ Bencze Albert (Keményfa) közlése, 1992.

¹⁹ Tóth Lajosné (Cserépfalu) közlése, 1983.

²⁰ Csobán Antal (Tiszacsege) közlése, 1984.

Szeder (Rubus). A hamvas szeder leveleit teapótlónak használják. A hegyvidéki szederfélék (Rubus fruticosus) termése fényesfekete gyümölcs. A vadon termő gyümölcsök között előnyösen használható fel pálinkafőzésre (Sólyom 1986. 42).

Vadalma lásd Vadgyümölcsök

Vadcseresznye lásd Vadgyümölcsök

Vadgyümölcsök. Elsősorban a vadalma, vadcseresznye, vadmeggy, vadkörte (leginkább ez utóbbi) használható fel pálinkafőzésre. Vadalmapálinkára hoz adatot Kardos László az Őrségből (Kardos 1943/1982. 179). A Hegyközben a vadalmát *plánkának* nevezik, s inkább „szaporítóanyagként” használják (Petercsák 1978. 16). A vadcseresznyéből főzött pálinkára Hegyközből, valamint Abaújból és Zemplénből van adat (Petercsák 1978. 16; Ujváry 1957. 242). A vadgyümölcsök közül kétségtelenül vadkörteből készül a legnagyobb mennyiségű pálinka. A vadkörte vagy vackor (Pyrus communis, Erdélyben *vadvackor*) erdős, bokros helyen, legelőkön él. Az Északi-középhegységben Arlón, Borsodnásdon (Paládi 1982. 109.), valamint Abaújban és Zemplénben jegyezték föl a vadkörtepálinkát. Ujváry Zoltán szerint: „A vadkörte szaporább a többinél, mert bőven terem s több pálinkát ad, mint a többi vadgyümölcs” (Ujváry 1957. 242). A Hegyközben a vadkörte (dickát) házi gyümölcsökkel keverik (Petercsák 1978. 16). A Közép-Tisza vidéken csak esetenként főztek vadkörtepálinkát; a hozzávalót a Tisza-parti erdőben szedték.²¹ A csete- (bodza-) és sompálinka mellett Doroszlón is főznek vadkörteből pálinkát (Kovács 1989).

Vadkörte lásd Vadgyümölcsök

Vadrózsa lásd Csipkebogyó

8.2. Borgazdasági alapanyagok

A borgazdasági alapanyagok közül magát a szőlőt, a bort, a törkölyt és a borseprőt használják föl pálinkakészítésre. A bornak, amelyet főzésre szánnak, fehérnek, frissnek, üdének, kellemes zamatúnak, csekély kénessav-, kis cukortartalmúnak, nem tükrösnek, még nem vagy csak egyszer fejtett seprős bornak kell lennie.

Szőlőtörköly. Törkölynek a szőlő feldolgozása után a présben visszamaradó, növényi részekből (kocsány, héj, mag) álló anyagot nevezzük. Az évjárattól, a fajtától és a feldolgozás módjától függően 15–30% törköly keletkezik a borkészítés során. A vörös szőlők törkölye a préselés után közvetlenül főzhető, mivel kierjedt, alkohol-tartalmú melléktermék. Értéktelenebbnek tartották, mert hamar ecetes erjedésnek indult. Nyilvánvaló, hogy az édes törköly pálin-

²¹ Molnár János (Tiszacsege) közlése, 1984.

kakészítésre alkalmasabb. A törköly részaránya csökken az összes feldolgozott nyersanyaghoz képest. Szőlőmagra, törkölyre vonatkozó adataink már a középkorból vannak. Az egyes várasításokban fölleltek törkölyvermeket is. Nyilvánvalónak látszik, hogy a törkölypálinka készítése nagyon korai lehet a magyar pálinkászatban. Hogy Balassa Iván (1991. 261) a Tokaj-Hegyalján csak a 18. század második felében véli a nagyobb mennyiségű törkölypálinkakészítést, az adatok hiányával tudjuk csak magyarázni. Az 1950-es években az összes pálinkatermelés közel 30%-a volt törköly alapanyagú, ez az arány az 1980-as évek elejére 10%-ra esett vissza.

Seprő. A seprő a mustból erjedő bor során keletkező üledék. Ez az anyag a bor 3–8%-a. A borseprő természetesen bort is tartalmaz, de azon kívül borolajat, borkövet, fehérjeanyagokat, vitaminokat is. Petrás Ince János 1841-ben moldvai adattal szolgál: „A szőlő magvát, mellyet törkölynek is, de többnyire románosan tiszkovinának neveznek, sokan a szemétre dobják. Mások a zsidóknak adják csekély fizetésért, pálinkaégetésre” (Petrás 1841/1985. 436.) Újabban szívesen keverik bele a seprőt más gyümölcspálinka (pl. szilva, alma) cefréjébe.²² Doroszlói adat szerint a szőlő törkölyét nem szokás más gyümölccsel keverni pálinkanyerés céljából, de a borseprőből szokás hozzáadni (Kovács 1989). Csökken a borseprő felhasználása is a pálinkakészítésben. Míg az 1960-as években a borseprő 30, addig 1982-es adat szerint csak 7,7%-át dolgozták fel pálinkának. Ma már csak seprőpárlatnak nevezhetjük a LXXIII./2008-as Pálinka Törvény rendelkezése szerint.

A törkölypálinka részarányos termelésének csökkenése a nagynyomású szőlőprések elterjedésével, a seprőpálinkaé az alapanyag megsemmisítésével, illetve újrafelhasználásával magyarázható (Sólyom 1986. 46–50). A paraszti gyakorlatban a törköly- és seprőpálinka készítése továbbra is jelentős - ez a parasztság értékmentő tevékenységének fontos eleme. A borgazdasági előírásokat figyelembe nem véve sokszor nemcsak tiszta borból, hanem ecetes vagy „fordult” borból is főznek pálinkát (Nagy 1943). Sőt, az értékmentés szellemében többnyire ebből! Doroszlón nem kevernek más anyagot a törkölypálinkába (Kovács 1989.), Ároktőn köménymaggal ízesítik, hogy ne legyen szőlőíze.²³ Mecseknádasdon a felhígított, kevert pálinkát csiger- vagy vizes törkölynek nevezik.²⁴

²² Réti Nagy Bálint (Tiszadorogma) közlése, 1984.

²³ Baka József (Ároktő) közlése, 1985.

²⁴ Schaub János (Mecseknádasd) közlése, 1983.

8.3. Gyümölcsök

A mai pálinkafőzés harmadik legfontosabb alapanyaga a gyümölcs.

Alma (*Malus*). Nyári, őszi és téli érésű almafajták vannak. Pálinkakészítésre legelőnyösebb a téli, legrosszabb a nyári alma. A 90-es évekig még azt vallották, hogy szeszipari felhasználásra a romlott, hullott, szabványon aluli alma alkalmas /SÓLYOM/. Természetesen jó pálinkát csak jó gyümölcsből lehet készíteni. Jelenleg Magyarországon az alma a gyümölcsszeszipar legfontosabb alapanyaga, az összes e célra feldolgozott gyümölcs 50%-át meghaladja. Jelenlétebb fajták: Jonatán, Starking, Golden, Húsvéti rozmaring (Sólyom 1986. 37–38). Az almapálinkára már a 19. század elejéről vannak adataink. Szabolcs–Szatmárban elterjedt az almahéjból készített pálinka. A hámozott almát ugyanis jó áron veszik meg egyes üzemek. Az almahéj 300 l-nyi cefréjéből a tapasztalat szerint 26–30 l pálinka lesz.²⁵ Ma Magyarországon a szabolcsi és a szatmári almapálinka a leghíresebb és a legjelentősebb, a Szabolcsi Almapálinka eredetvédett termék.

Barack. Két jelentős faja a kajszi- vagy sárgabarack, illetve az őszibarack. Őshazájuk Kína. A rómaiak hozták be Európába. A kajszi- (Prunus armeniaca) fő termőterülete a Duna–Tisza köze, különösen Kecskemét környéke. A kecskekméti barackpálinkát az 1884-ben alapított Kecskeméti Városi Gyümölcsszeszfőzde Rt. hozta forgalomba. A környéken akkor már mintegy 250 szeszfőzde működött, de ez volt az első korszerű, nagyobb teljesítményre képes ipari üzem. Híres magyar termék volt még a fűtülös és pecsétes barackpálinka (Sólyom 1978. 189–190), illetve a Gönczi (!) barack (Miskolci Likőrgyár Rt.). Az őszibarack (francia barack, Prunus persica) ugyancsak a Duna–Tisza közén terem nagyobb számban (pl. a Ford fajta), de más vidékeken is vannak központjai (pl. Buda vidékén a Champion-fajta – a filoxéra-pusztítás után telepítettek ide barackot). Mivel az őszibarack kimagozása nehézkes, a termés cukortartalma viszonylag kevés, leginkább adalékanyagként használják különböző vegyespálinkákban (Sólyom 1986. 39–40). A kajszi- és szőrös barackot már Nagyváthy is emlegeti (Nagyváthy 1820/1987. 173). Feltűnő módon kevés adat van népi vonatkozásairól. A mezőtúri pálinkafőzdében hallottam, hogy az igen ritka pálinkaféleség, először 1984-ben főzték.²⁶ Tiszadorogmán az őszibarack-pálinkát különleges értéknek tartják – állítólag tíz éves állás után olyan lesz, mint a konyak.²⁷

Cseresznye (*Prunus avium*). Hazája a Fekete-tenger vidéke. Magyarországon őshonos. Fő termőterületei: Eger és Gyöngyös, Szeged vidéke, a Balaton-felvidék, a Budai-hegység, a

²⁵ Rácz Lajos (Tyukod) közlése, 1984.

²⁶ Szilassy Gábor (Mezőtúr) közlése, 1983.

²⁷ Ifj. Sánta Ferenc (Tiszadorogma) közlése, 1984.

Nyírség déli része, valamint a Szolnok megyei Nagykörű újabb telepítése. Jellemző fajtái: Germesdorfi óriás, Hedelfingeni óriás, Szomolyai fekete. Cukortartalma nagy, pálinkakihozatala az összes hazai gyümölcs között a legjobb (Sólyom 1986. 38). Az üzletben kapható cseresznyepálinkák a következők: a kőagyag edényekben érlelt, üvegbéléses vasbeton tartályokban tárolt Kecskeméti cseresznyepálinka, a Szomolyai feketéből készült Kirsh of Eber (vagy Egri víz) (Sólyom 1978. 191–2). Népi gyakorlatban tisztán cseresznyéből ritkán főznek pálinkát. Őrségi adatunk azonban van rá (Kardos 1943/1982. 179).

Eper, faeper, fehér eperfa (szeder, *Morus alba*). A Tiszántúlon *eperfa*, a Dunántúlon *szederfa* az elnevezése. Az érdes levelű, sötétbíbora színű termésű a fekete eper (*Morus nigra*), a fehér vagy rózsaszínű termésű a fehér eper (*Morus alba*). Az előbbi iráni eredetű, már az ókori görögök is termesztették, az utóbbi Kínából származik, és a 12. században került a selyemhernyóval együtt Európába. A 19. század eleje óta falusi házak és tanyák udvarára ültetik, a fehér eperfát sorfaként utak mellé is. A népi pálinkafőzési gyakorlatban fontos szerepe van (MNL. 1/693). Bezerédj Pál selyemhernyó-tenyésztési kormánybiztos 1883-ban kiadott egy népszerűsítő füzetet *Utasítás a szederfamag szedésére* címmel. Ebben írja, hogy az eperpálinka „igen jóízű szeszes ital” (Bezerédj 1883. 17).

Eperpálinkáról sok helyről van adatunk. Pl. Debrecenből (Ecsedi 1935. 198.), Bácskából (Penavin 1988. 110) stb. Ahol foglalkoztak selyemhernyó-tenyésztéssel, ott megtalálható az eperpálinka-készítés is. A Közép-Tisza vidékén minden évben készítenek eperpálinkát. A fa kézzel való szedése szaporátlan, „haladatlan” munka lenne, ezért a lehullott gyümölcsöt szedik össze ponyva, fólia segítségével. A ponyváról kétnaponként gyűjtik hordóba az érett, lehullott, lerázott epret. Az utolsó szedés után 7–9 napra kiforr a cefre, amelyet azonnal főzteni kell. Az eper júniusban érkezik, a cefre hamar kiforr, ezért rendszerint ezzel kezdődik a pálinkafőzési időny. Állítólag a ceglédi eperpálinka mennyiségét az 1930-as években a londoni tőrszén is jegyezték.²⁸

A Közép-Tisza vidékén a népi terminológia a következő eperfatípusokat különbözteti meg: koránérő, fakó- vagy fehéreper, tarkaeper, nagyfekete, vörös szemű, feketeeper. Ezek két hét különbséggel érnek be. Az eperpálinka főzését nagyobb mennyiségben az 1960-as években kezdték ezen a tájon. A főzési időny július 20–augusztus 20. közé esik. Ilyenkor a főzdek környékén finom eperillat érezhető. A kifőtt, jó eperpálinka vagy szagtalan, vagy enyhén eperillatú. Nagy becsben tartják, különleges alkalmakkor fogyasztják, más itallal nem keverik ös-

²⁸ Kocsis Gyula (Cegléd) közlése, Cegléd, 1983.

sze.²⁹ Nem csoda, ha a pálinka iránt érdeklődő kutatónak több év alatt csak egyszer volt szerencséje hozzá!

A kiskunfélegyházi tanyavilágban is az utóbbi évszázadban jelent meg az eper: „újólág az eperfa kapott lábra, mely többféle szempontból hasznos. A lehullott eperből ugyanis a jószág eddegélhet, de meg a gyerekek se kérnek oly sűrűn kenyeret, ha a fán lakmározhatnak nyári délutánomon. Aztán meg pálinkát is főznek az epercefréből” (Zsigmond é. n.).

A bácskai Doroszlón az eperpálinkát szederpálinkának vagy a szerb dud 'eper' szóból eredően *dudibrendinek* nevezik.

A szlavóniai Szentlászlón az utak mentén állnak az „epörnyefák”, termésüket a szegényebb emberek gyűjtögették. Kb. 16 gradusra (fokosra) főzték az epörnyepálinkát Penavin Olga közlése szerint Péter-Pál napján (június 29-én) a legízesebb az eper Szlavóniában. Ekkor verik mindenfelé a fáról.³⁰ Nagy Lajos zsadányi adata szerint az eperpálinkát a nép csemegepálinkának tartja (Nagy 1961). Mivel az úthálózat bővítésével és növényvédelmi okokból az eperfákat tömegesen irtják, e – amúgy is ritka – különleges pálinkaféleség visszaszorul.

Faeper lásd Eper

Szamóca (földieper) legkorábbi gyümölcsünk, illatos pálinka készíthető belőle.

Kajszibarack lásd Barack

Körte (Pyrus). Eurázsia mérsékelt égövében honos, mintegy 1500 fajtája ismeretes. Régi magyar fajtái: nyári veres, apró muskotály, árpával érő és kálmánkörte (MNL. 3/309). Mai jelentősebb fajták: Bosc kobak, Clapp kedveltje, Vilmos körte, Téli esperes, Hardenpont téli vajkörte. Fő termőterületei: Zala, Somogy, Vas, Pest és Bács-Kiskun megye, de az ország minden területén kertekben terem. Pálinkaanyagként növekszik a jelentősége (Sólyom 1986. 39–40). Tiszta körtepálinkát csak ritkán és kevés helyen készítettek; de az ország több részéről említik.

Málna (Rubus idaeus). Ez az évelő cserje Európa erdejeiben őshonos. Régtől gyűjtögetett erdei csemege. A 15–16. századtól kertekben is termesztik. Jelentősége a házi kertekben csak a 20. században nőtt meg. Ekkor alakult ki legfontosabb termőtája a Dunakanyarban (Dunabogdány, Vác, Nagymaros, Szob), az Ipoly-völgyben, Ménfőcsanakon, Kisbarát és Nagybarát községekben (MNL. 3/510). A Fekete-Körös-völgyéből Györffy István jegyezte föl a havasi málnapálinkát, amelynek a tárkányi magyarok messze földön híres szakértői (Györffy 1986. 41). Málnapálinkát nem készítettek sehol sem nagyobb mennyiségben, főleg a málnalé gyár-

²⁹ Papp Lajos és Csobán Antal (Tiszacsege) közlése, 1984.

³⁰ Takács Lajosné (Szentlászló, Jugoszlávia) közlése, 1984.

tásakor visszamaradt málnatörkölyt használták föl erre a célra. Ma az egyik legkedveltebb, alacsony kihozatala miatt a legdrágább termék.

Meggy (*Cerasus vulgaris*). A Kárpát-medencében is őshonos bokor, illetve fa. A magyarság már a honfoglalás előtt megismerhette. A múlt században bukkan föl híres fajtája: a pándimeggy. Lényerésre előnyös még az apró szemű cigánymeggy és az érdi nagy gyümölcsű. Termőhelyei a Duna–Tisza közén, Szeged és Szentés vidékén, valamint a Debrecen–Nyíregyháza–Újfehértó vonalon vannak (MNL. 3/548). Bálint Sándor érdekes (tréfás?) szegedi történeti adattal szolgál 1825-ből: „Barátom Uramnak egy két pohar Szilvóriumot, vagy meggyóriumot örömetst fizetek” (Bálint 1957. 2/141). Tehát a latin szilvórium formájára alkották meg – talán csak egyszeri tréfaként – a meggyórium formát.³¹ Nagyváthy is említi a meggypálinkát, Knézy Judit adatai szerint Somogyban főként úri házaknál készítették (Knézy 1984. 153).

Őszibarack lásd Barack

Sárgabarack lásd Barack

Szederfa lásd Eper

Szilva (*Prunus domestica*). Őshonos a Kárpát-medencében, a Balkánon és Elő-Ázsiában. Az egyik legjellegzetesebb magyar gyümölcs. Pálinkakészítésre az alma után legnagyobb mennyiségben a szilvát használták. A 16–17. században aszalványként jelentős kiviteli cikk volt. Egyik első kereskedelmi központja az erdélyi Beszterce. Fontosabb termőterületei: a Felső-Tisza vidék ártéri gyümölcsösei Szatmárban, Zala megye déli része, a Hegyalja, a Bükk és a Mátra környéke, a Duna–Tisza köze, a Körösök vidéke, a Szilágyság és Háromszék (MNL. 5/42). A szilva hosszan érlik, nagy mennyiségben terem, magas cukortartalmú, ezért pálinkafőzésre igen alkalmas. Az összes környező országban jelentős pálinkafőzési nyersanyag. Azért is népszerű és kedvelt, mert feldolgozása egyszerű, kimagozás nélkül is megoldható (Sólyom 1986. 41). Már Nagyváthy is említést tesz az egyik szilvafajtáról, a boldogasszony vagy gömbölő szilváról: „ezt szárazgatni nem lehet, hordóra kell szedetni pálinkának” (Nagyváthy 1820/1987. 21). Mazsáry közlése szerint 1798-ban Ácson egy hajókiránduláson sligovicát ittak az utazók (Ballai 1943/1988. 259). Gönczi szerint a göcseji szilvapálinka messze földön híres. Fajtái: a hosszú-, a sárga- és a búzaszilva. Akkor szedik, ha „fölpattanik és leveles” (Gönczi 1914. 583). A szilvapálinkának a legtöbb magyar pálinkatermelő vidéken kitüntetett helye van. Országsszerte ismerik a besztercei (bercencei, berbencei) szilvát.

³¹ Időközben a latin végződésű pálinkás nevek száma szaporodott. 2008-ban Szatmárban nagyon sok helyen megjelentek a helyi termékeket árusító ún. Szatmarikum üzletek, de létezik Pálinkárium üzlet is.

Benedekfalvy Luby Margit a „szilva hazájáról”, Szatmárról, a Vásárosnaménytől Tiszabecsig húzódó területéről a következő szilvafajtákat sorolja föl: a) kékszilva vagy macskatökű: „Sem aszalásra, sem lekvárnak nem alkalmas. [...] b) penyigei vagy nemtudom szilva (másoknál nemtudomka): „Nem annyira kéklik a fáról”, pálinkaszolva, de lekvárfőzésre is alkalmas. c) boldogasszonyszilva: „setétveres kék” színű, csak pálinkafőzésre használják ezt a Nagyváthy is említette fajtát. d) lotyó vagy fosószilva: kimondottan pálinkaszilvának tartják. Luby Margit szerint: „Ebből a négy kékszilvafajtából főzött szilvórium hasonlíthatatlanul értékesebb, zamatosabb, mint az ország többi részén veres szilvából főzött szilvórium. Vetekedik, ha nem is ízesebb, a kecskeméti baracknál. Amikor a világháború után egyre-másra állították fel ezen a vidéken a nagy szeszfőzdeket, akkor a szilvóriumunk márkás itallá emelkedett” (Benedekfalvy 1939. 300–301.) Természetesen további szilvafajták is vannak. Főleg csemegének, fogyasztásra, valamint befőzésre használják Szatmárban a következőket: duránci, bencei („Azt tartják, hogy kár pálinkának kifőzni”, inkább befőzik, aszalmánynak készítik), veresszilva (csemege a „pulya” számára), fehérszilva (vagy fecskeszilva, paradicsomszilva) (Benedekfalvy 1939. 300–310).

Tiszadorogmán éppen a bencei (besztercei) szilva a leggyakoribb pálinkaszilva.³² A szomszédos Tiszakeszin a legjobb aromájú pálinkát az aszányi szilvából főzik. Korábban egy 100 holdas szilvás volt a faluban, amely 1945 után kipusztult.³³ Ároktőn a következő szilvafajtákat ismerik: debreceni muskotály vagy kékszilva (ez a legédesebb), vörösszilva, debreceni szilva, bódiszilva, mórálóra, piramisa, macsaktökű, rózsaszilva.³⁴

1818-ból származó debreceni adat szerint: „A jó szilvapálinka tiszta, 'igaz pálinka legyen, gabona, krumpli, vagy almapálinka ne legyen elegyítve. Füstös, olajos, vagy idegen ízű ne legyen, 40 gradusa legyen” (Ecsedi 1935. 198). Az Őrség szélén a horvátok és vendek (szlovének) foglalkoztak pálinkafőzéssel: „A szőlőkben szilvafák állanak, melyeket a vendek jól ápolják és gyümölcsükből erős pálinkát főznek, melynek messze nincs párja” (Bellosics é. n. 26).

Vegyes gyümölcs. Sólyom (1986. 42–43.) szerint a könyve megjelenése időszakában, tehát a nyolcvanas években a gyümölcs alapanyagú pálinkafélék 70%-a tartozik ebbe a csoportba. A szeszfőzdek vezetői szerint ennek két oka van: 1. A termelők a különböző fajtájú gyümölcsöket érésük sorrendjében egy gyűjtőedényben szedik össze, erjesztik és főzetik, 2. A kisebb

³² Ifj. Sánta Ferenc (Tiszadorogma) közlése, 1984.

³³ Baka József közlése (Ároktő) közlése, 1985.

³⁴ Molnár János (Ároktő) közlése, 1985.

tételeket a szeszfőzdekben vegyítik, öntik össze, hogy a nagyobb üstkapacitást ésszerűbben használják ki. Ehhez hozzá lehet még tenni az ízlésbeli okot is: bizonyos pálinkafajtákat a fogyasztók nem annyira kedvelnek (pl. így volt ez sokáig az almapálinkával), s ezért már a cefrézés során igyekeznek az előállítók a különböző gyümölcsöket összekeverni.

Emiatt van fontos szerepük a kisebb főzdeknek. A nagy főzdek ugyanis nem szívesen foglalkoznak kis mennyiséggel. Tehát éppen a saját fogyasztásra szánt, minőségi házi pálinkák készítésétől ódzkodnak. Ezeket továbbra is a kis főzdekben, a gazda szeme láttára főzetik szívesen.

Vegyesgyümölcs-pálinkát az ország minden részében főzetnek. Ehhez természetesen vadgyümölcsöt (pl. somot, bodzát) is tehetnek.

Biopálinka. A legújabb termékek az ún. biopálinkák. Biopálinkát hagyományosan a gondozatlan, elvadult „dzsungelgyümölcsök” terméséből főznek, de egyéb vadon termő gyümölcsöket is ide számítanak: fán termő szeder, vadkörte, vadalma. (Hargitai 2007. 77.) A biotermesztést ellenőrzött körülmények között végzik, csak megengedett permetezőszerek használata mellett.

Kóserpálinka. A kóser jelző azt jelenti, hogy a nyersanyagul szolgáló gyümölcsöt (főként szilvát, barackot) gondosan válogatják, cefrézik, erjesztik, az üstöket és hordókat többször alaposan kimossák. Tehát mindenféle szempontból tökéletesnek kell lennie a munkafolyamatnak. A kóser pálinka készítését a mai napig a rabbiság megbízottja (vallásfelügyelője) ellenőrzi.³⁵ A Magyarországon gyártott kóser szilvapálinkát 12–15 évig hordóban érlelik, zöld üvegben forgalmazzák (Sólyom 1978. 191)./

A pálinkának feldolgozott gyümölcsök mennyisége alapján az utóbbi évtizedekben a következő elmozdulást látjuk. Az 1956–1960 közötti időszakban a pálinkamennyiség döntő többségét kitevő szilva és vegyes gyümölcs aránya 1984-re jelentősen eltolódott a vegyes gyümölcs javára. Némileg növekedett az almapálinka mennyisége, jelentősebben a körtepálinkáé. Tehát növekedett az alma- és körtepálinka presztízse is. Jelentősen csökkent viszont a tiszta cseresznye-, meggy-, barack- és vadgyümölcs-pálinkák mennyisége és aránya, eltűnt az eperpálinka (Sólyom 1986. 44.)

8.4. Egyéb pálinkaféleségek, pálinkapótlékok

A pálinkafőzés szakkönyve szerint: „Minden olyan melléktermék és hulladékanyag felhasználható pálinkafőzési nyersanyagként, ami erjeszthető cukrot tartalmaz, a végtermékre kedvezőtlenül ható íz- és illatanyagot nem tartalmaz és feldolgozása gazdaságos” (Sólyom 50). A népi gyakorlatban a legkülönbözőbb terményekből kíséreltek meg szeszes italt főzni. Ezek a

³⁵ Kohn Lajos vallásfelügyelő (Budapest, Zwack Unicum Rt.) közlése, 1989.

próbálkozások különösen ínséges időkben történtek. Utoljára az 1950-es években készítettek nagyobb mennyiségben „pótlékanyagokból” pálinkát.

Akácvirág-pálinka. Egyetlen helyen, Tiszadorogmán említették az akácvirág-pálinkát. A helyi szeszfőzde vezetője mesélte, hogy egyszer egy ároktői fiatalember „kasba” szedte az akácvirágot, ezt törkölycefrébe tette, s kifőzette. Ebből lett az akácpálinka.³⁶

Cirokpálinka. A népi gyakorlatban is megtaláljuk a gabonából készített pálinkát. Már Nagyváthy (1820/1987. 149) is említi, de csernátoni (Haszmann 1976-1977.), sőt bukovinai (Sebestyén 1986. 392.) adat is van a *szekerika* pálinkára. A gabonapálinka különösen gyümölcsstelen vidéken járta. Idősebb tiszacsegei emberek mesélik, hogy az I. világháború előtt a környéken „rozspájinka” is előfordult (Papp József közlése, 1984). Több helyről említik a cirokból (takarmánycirokból) főzött pálinkát. A *cirok* különféle takarmánynövények, különösen köles, kukorica, tönkoly összefoglaló neve (TESZ. 1/449).

Cukorpálinka. Cukorszesz. Csak a 20. században alakult ki, hogy tisztán cukorból állítottak elő szeszt, s a kész szeszt ízesítették a kívánt pálinkafajtának megfelelően. Ez különösen a zugfőzés keretében virágzott.

Cukorrépa-pálinka lásd Répapálinka

Denaturált szesz lásd Pálinkapótlék

Dinnyepálinka. Legrégibb utalást a Magyar Hírmondó 1782-es évfolyamában találtam: „Az is iratik, hogy azon a részen, úgymint a Tisza-melléki Alföldön majd közönséges a dinnyéből főzött égetett ital. De azt nem írják, hogy vajjon ott készítik-e avagy máshonnan hordják oda.” (Idézi: Trócsányi 1937. 94.) Van rá adat Tyukodról is. Réti Nagy Bálint édesapja kertész volt, állítólag ő főzött a tanyán cukor- és ananászdinnyéből pálinkát.³⁷ Szóbeli adatom van rá még Zalából és Tiszacsegéről. Bálint Sándor (1957. 588.) szerint bőséges dinnyetermés idején Szegeden is főzték. Morzsoltkával (kenyérsütésre használt élesztővel) indították meg az erjedést.

Fügepálinka. Pénzügyőrök a praxisukban találkoztak fügepálinkával is.³⁸

Gabonapálinka I. Cirokpálinka

Konkolypálinka. 1840-es adat szerint konkolyból (*Agrostemma githago*), a liláspiros szirmú, apró fekete (mérgező) magvú gyomnövényből is készítettek pálinkát (S. Cs. J. 1840).

Krumplipálinka. Mária Terézia többször sürgette a burgonyatermelés elkezdését, hogy gabonánság idején a lakosságnak legyen mivel táplálkoznia. A gabonahiányt olykor fokozta, hogy

³⁶ Ifj. Sánta Ferenc (Tiszadorogma) közlése, 1984.

³⁷ Réti Nagy Bálint (Tyukod) közlése, 1984.

³⁸ Nagy Kálmán (Budapest) közlése, 1984.

a nem szőlőtermelő és gyümölcsstelen vidéken olykor nagy mennyiségben főzték gabonából a pálinkát. Az ösztönzés ellenére a parasztok nehezen barátkoztak meg a burgonyával (Kósa 1970.), így szeszt is csak ritkán készítettek belőle. Az országban létrejött kisebb-nagyobb szeszgyárak azonban éppen a burgonyaszesz előállítására alakultak. Csehimindszent mellett Endrédpusztán 1949-ig működött a gabona- és krumpliszeszt előállító üzem. A vasúttól a gyárig 5 km-es lóvasút épült. 90 fokos szeszt állítottak elő (Kovács József közlése, 1983). Ceglédén ugyancsak nagyüzemben készítettek krumplipálinkát (Monori Ferenc közlése, 1983). A Tyukod melletti Kálmántanyán működött egy szeszgyár, ahol „krumpliból csináltak szeszt beélesztéssel”.³⁹

Kukoricapálinka. Ugyancsak ínségital. Már 177?-ből van adat rá (Csetri 1965).

Balassa Iván (1960. 424.) kukoricáról szóló monográfiájában garbolci és monori adatot közöl, de magam is gyűjtöttem rá adatot Tyukodon (tengeripálinka, Réti Nagy Bálint közlése, 1984), Cserépfaluban.⁴⁰ Doroszló adat: „Takarmánycirokból, cukorrépából, dinnyéből a háború ínséges éveiben főztek pálinkát. A szomszédos szerb faluban (Sztapáron) erjesztett kukoricamáléból is, de ez nem jellemző” (Kovács 1989). (Lásd még Cirokpálinka.)

Narancs, citrom. A szakkönyv óva int a narancs és citrom felhasználásától: „Túl intenzív, tolakodó aromaanyagokat (pl. narancs, citrom) tartalmazó gyümölcsöket nagyobb mennyiségben adagolva a pálinkát eredeti jellegétől annyira eltéríthetik, hogy nem kerülhet forgalomba” (Sólyom 1986. 51).

Répapálinka (cukorrépa-pálinka). Szinte minden gyűjtőhelyen említették. Bálint Sándor (1957. 588.) szerint Szegeden különösen 1945 után főzték: „A répapálinka átható erejű, inkább hétköznapi isszák, esetleg teába öntik.”

Sárgarépapálinka. Sárgarépapálinkára egyetlen szóbeli adatom van Tiszadorogmáról.

Pálinkapótlékok. Pálinkapótléknak az emberek minden szeszt fölhasználhattak. A denaturált (fogyasztásra alkalmatlan) szesz alkalmankénti elfogyasztásáról időről-időre hallani. Néprajzi adatok is vannak rá. A 20. század elején Hegyi Mózes (1911. 131.) közli, hogy Máramaros vármegyében a nép előszeretettel issza az ipari célokra készült denaturált szeszt. Úgy tartják, hogy „jó ereje van és olcsó”. Ugocsa, Bereg és Ung megyében az alkoholizmus legsúlyosabb változatáról az ún. denaturált alkoholizmusról kell beszélni. Denaturált szesszel itatják a gyerekeket. A máramarosszigeti elmeógyógyintézet kezeltjeinek 40%-a szenved alkoholos elme-zavarban. Ugyanerről a jelenségről tudósít Végh Antal (1972) szociográfiájában.⁴¹

³⁹ Somogyi – Ecsedi – József (Tyukod) közlése, 1984.

⁴⁰ Mizser Lajosné (Cserépfalu) közlése, 1983.

⁴¹ A szociográfia nyomán forgatták a Penészlek, valamint a Vannak változások című filmet.

A denaturált szesz – hígított és ízesített – fogyasztására további adatok vannak. A szegedi nép – gúnyosan – „csatlólánccal kevert” (*csatlóláncos*) pálinkának nevezi a „nem üstön főtt, hanem spiritusszal és vízzel hamisított pálinkát, amelyet a kocsirúd végéről lekasztott csatlólánccal kevernek” (SzegSz. 1/232).

Bundapálinka. Sokféle vegyes, valamint pótlékanyaggal is gyarapított pálinkát nevez a nép bundapálinkának, illetve subapálinkának. A terminusokat az országban sok helyen használták. Az elnevezés alapja a pálinka „melegítő” hatása lehet. Egy 1879-ben megjelent jászberényi antialkoholista propagandakönyvben ez áll: „Vitriolból, kútvízből és Isten tudja miből keverik, bundapálinkának hívják” (Bartók 1879. 8).

Sósorszesz. A sósorszesz egyik fajtánának, a ferencpálinkának a fogyasztásáról is van nyelvjárási adat (SzegSz. 1/448, Imre 1973. 65), az utóbbi évtizedekben a Diana sósorszeszt ugyancsak többen itták pálinkapótlék gyanánt.

8.5. Gyógypálinkák, likőrök

Népi környezetben a rumkészítésre csak egyetlen adatom van. Cegléden Pesti Antal „drogemista” (drogista) készítette az ún. Barázda rumot. A helyi rum nevezetessége az volt, hogy az asztalnál figyelve az üvegben egyre többnek látszott a mennyisége. Egyre szűkebb lett a hely az ital és a dugó között.⁴² Egy likőröket készítő iparos elmondta, hogy konyakot, rumot, likőrt egyaránt készít. A konyakot, rumot karamellel színezi. A likőripar a drogok, fűszerek gazdag választékát ismeri, ezeknek egy részét a nép körében is megtalálhatjuk (Sólyom 1978. 39). A növényrészek szerinti csoportosítás:

Gyökerek, gyökértörzsek: édesgyökér, gyömbér, petrezselyemgyökér, rebarbaragyökér, tárnicsgyökér stb.

Föld feletti növényrészek (füvek): bazsalikomfű, ezerjófű, ürömfű, izsópfű, kakukkfű, rutafű, szagosmüge stb.

Fa, fakéreg, faanyagok: ceyloni fahéj, kínai fahéj, mirha, tölgyfakéreg, tölgyfaforgács stb.

Levelek: babérlevél, borsosmentalevél, citromfűlevél, diólevél, fodormentalevél, narancslevél, rozmaringlevél, tealevél, zsályalevél stb.

Virágok: akácvirág, bodzavirág, hársfavirág, kamilla, kökényvirág, levendulavirág, narancsvirág, szegfűszeg, szerecsendió-virág stb.

⁴² Monori Ferenc (Cegléd) közlése, 1984.

Termések, termésrészek: angelika, ánizs, boróka, citromhéj, dió, édeskömény, kakaó, kávé, koriander, köménymag, curacaonarancshéj, narancshéj, szegfűbors, szerecsendió, vanília stb. (Sólyom 1978. 39–60.)

A különféle ízesített, gyöngye gyógypálinkák, likőrök fogyasztása különösen ünnepnapokhoz fűződött, s akkor is inkább az asszonyok csemegéjének számított. Ezért is nevezik az efféle pálinkákat tréfásan *kontyalávaló*-nak.

Ágyaspálinka. Más néven: *ágyas*, *öreglegény-pálinka* (Röszke) vagy *gugyi*. Régen természetes fűszerekkel (levél, virág), változatos gyümölcsökkel vagy magokkal ízesített, aromásított szeszes italt jelentett. Az ágyaspálinkák legfontosabb alkotóeleme a zöld dió volt. Többnyire kristálytiszt, a világossárgától az óaranyon át egészen a dióbarnáig terjedő színárnyalatú, színe, íze, illata, aromája a felhasznált gyümölcsökre és fűszerekre jellemző, általában édeskés. Alkoholtartalma: 30–50%.

Az ágyaspálinka nevében az „ágy” szó rejlik. A rendszerint nagy fenekű üveg alján található az ágy, amely lehet téli vagy nyári ágyás, aszerint, hogy milyen összetevőket tartalmaz. Nevezték még dióágyásnak, meggyágyásnak stb. a felhasznált gyümölcsök és fűszerek alapján.

Készítéséhez általában törköly- vagy más, gyengébb minőségű, kevésbé jellegzetes pálinkát használtak föl, esetleg finomszeszt vagy brandyt.

Jelenleg friss, vagy aszalt gyümölcsre saját pálinkáját töltik és érlelik, ízfokozása fűszerekkel tilos.

Korábbi, történeti változatának tekinthető a rozsólis.

A Fűszerek könyvében szereplő szegedi ágyaspálinka receptje a következő. Az egyik téli ágyás: 1-1 dkg csillagánizs, vaníliarúd, 2-2 dkg szerecsendió, szerecsendió-virág, egész fahéj, gyömbér, szegfűbors, kardamommag, szegfűszeg, 3-3 dkg ánizsmag, angelikagyökér, borsmenta, 5-5 dkg szagos müge, borókabogyó, diólevél, áfonya vagy kökénybogyó, 30 dkg mentolos cukorka. A másik – egyszerűbb - téli ágyás: 2-2 dkg szerecsendió-virág, fahéj, gyömbér, 3 dkg ánizsmag, 30 dkg mentolos cukorka. Az első recept szerinti keveréket 3 liter, míg a másodikat 1 liter pálinkával vagy brandyben áztatják 8-10 napig, majd leszűrve, kisebb üvegekben, jól ledugaszolva tárolják – a fogyasztásig. Temesi Ferenc szépírói munkásságában támaszkodik Bálint Sándor kutatásaira. A Por című szótárregényben az ágyaspálinka („szép-apja kedvence”) készítmódja is szerepel: „Végy egy széles szájú üveget, s vesd meg abban ágyát a pálinkának a következőkből: cukor, narancs- és citromhéj, mazsola, szegfűszeg, fahéj, de lehet barackmag, meggy, dió, birsalma vagy más gyümölcs is. Tehetsz bele ezerjófűvet, köményt, csillagánizst, borsot, gyömbért, piros paprikahüvelyt. Erre az ágyra fektesd a tiszta

pálinkát, dugaszold be jól az üveget, s vagy két hétig hagyjad aludni. Ha közben nem fog el a kísértés, hogy felébreszd, nagy dolgokat leszel még véghezvivendő. Amikor eljött az ideje, nyisd fel az üveget, igyál, s boldogan élj. Ha leitted a pálinkát az ágyásról, tölthetsz rá újat. Egy ágyás egy-két évig is jó, az ember meg kis híján örökké.” (Temesi 1986. 16.) Bálint Sándor (1980. 2/188.) szerint az ágyaspálinkák „a régi liktáriumok⁴³, öreg patikák, tömör kolostori medicinák elpolgáriasodott hagyományait és készítmódjait őrizték meg egészen a századfordulóig”, de mai adatok is jelzik, hogy a falvakban is élt. Jelenkori adataim vannak az ágyaspálinkára Csongrádról és Ceglédre. Itt az egyik főző saját receptje alapján készíti a *Vaskeserűt*⁴⁴, amelyet ágyaspálinkának tart. A pontos receptje titkos, de alkotóelemeit fölsorolta: dió, meggy, fahéj, zöld dió, narancs, enciángyökér, fehérüröm, vaniliacukor. Az ágyaspálinka hagyománya a nép körében ma is él. Bolyhos Zoltán több éven át kísérletezte ki a hagyományokon alapuló, de új technológiájú ágyaspálinkát. Az ágyaspálinkát sokszor éri az a vád, hogy a gyümölcs aromája mintegy feljavítja („felturbózza”) az esetenként rosszabb minőségű pálinkát. Bolyhosék azonban nem ebből indultak ki. „A tiszta aromájú, kellemes ízű pálinka több hónapig tartályokban érlelődik, ezt követően, a palackozáskor kerül az üvegbe a párlat, meg a fajtájával megegyező aszalt gyümölcs. Ezután újabb érlelési szakasz következik: az aszalt gyümölcs a nedűben visszanyeri eredeti alakját, és kellemes színt kölcsönöz neki.” (Doros 2007. 50.) Ezt az újfajta ágyaspálinkát 2001-ben szabadalmaztatták, 2003-ban pedig Újszilváson az uniós szabályokhoz illeszkedő kisüsti pálinkafőzdet, majd látogatóközpontot hoztak létre.

Cujka (pitesti cujka). Egyszer főzött szilvapálinka a románok között. Darált borsot tettek bele, felfőzték, úgy itták. Gyógyszernek, hideg ellen kitűnő (Homoród-mente).

Cukrospálinka, cukrozott pálinka (édespálinka). Kalotaszegen a tejbemérés (juhmérés) alkalmával korábban az asszonyok cukrozott pálinkát ittak – újabban vodkát, likőrt (Vasas–Salamon 1986. 147). A kalotaszegi legényavatón Faragó József (1981. 147.) írta le a cukrospálinkát: „cukrot, szeszt vásárolnak és cukrospálinkát vegyítenek”. Az Őrségben így készül a cukrozott pálinka: „Égetett pálinkát cukorral is csinálnak. Vagy egy negyed liter pálinkát töltenek egy tányérba, két kockacukrot vetnek beléje. Meggyújtják. A szesz kiég belőle, a visszamaradó pálinka gyöngye és édes lesz.” (Kardos 1943/1982. 181.)

⁴³ liktárium – lekvár (B. Lőrinczy, 1992. 3/864.), tévedésből sokan likörnek gondolják.

⁴⁴ A készítő saját vezetéknéve Vas, innen származik az ital neve. 1984-es gyűjtésemkor kérte, hogy nevét ne jegyezzem föl. Azóta egészen biztosan elévült az akkori tiltott likörkészítés, de neve, személye kettőnk titka marad.

A cukorral, mézzel stb. ízesített és szesztartalmában gyöngített pálinkára vonatkozó sok adat azt bizonyítja, hogy korábban széles körben elterjedt pálinkázási szokás lehetett. (Lásd még: köménymagos pálinka, parasztpálinka, a meggyújtott pálinkára: krampampuli.)

Diópálinka. Kimondottan diópálinka nincs, de a diót ízesítőszerként használják a pálinkához. Ebben az esetben azonban már ágyaspálinkáról van szó. Petrovits Döme (1890.507.) szerint: „Sokan a törkölypálinkát zöld dióra szokták önteni, hogy jobb arómát kapjon; de csak kisebb mennyiségben. Az ilyen pálinkát diópálinkának nevezik.” Dióserdők, -ligetek vannak a dél-nyugat-erdélyi folyóvölgyekben, valamint a Felső-Tisza vidékén Vásárosnamény és Tisza-becs között (MNL. 1/584–585). Az ország legkeletibb falva, Milota különösen híres a diópálinkájáról.

Ecsedi István (1935. 203.) szerint a módosabb tiszántúli portákon a kamra vagy pince „vaklyukában” butykosban vagy üvegben állt a „dióspályinka”. Ezt úgy készítették, hogy májusban gerezdekre vagdaltak egy gyenge diót, belerakták az üvegbe. Ez volt az „ágy”. Erre „pompás kisüstönfőtt pályinkát” töltöttek. Reggelenként egy-két pohárral ittak meghűlés, fejfájás, nátha ellen. Turi Sándor (1950) Paszabról adja közre, hogy „cintóronról” (cintórium⁴⁵) és „zölddióról” itták a pálinkát. A cintórium az ezerjófű latin formájában (Centaurium) népetimológias változata (B. Lőrinczy 1979. 1/707). Tiszacsegén a dió ízesítésű pálinkát „zsidópájinkának” nevezték.⁴⁶ Egy városi kézirat recept szerint: „Diópálinka: 1 liter mennyiséghez: 10 szem zöld dió, 4 részre vágva, 2 evőkanál porcukor, egy rúd vanília, 2 szem szegfűszeg, fél liter víz és fél liter 96%-os alkohol. Három hétig napon érleljük és azután kisebb üvegekbe leszűrjük és lezárjuk. Az alkoholt mindig utoljára tesszük a hideg főzetekhez!”⁴⁷

Gyógypálinka. Ezek a likőripari drogok régi magyar hagyományból erednek. Apor Péter (1736/1987. 14–15.) említi a Brassóban főzött fahéjvizet, a tálban „megmézelt” vagy fűgével, esetleg „malosaszőlővel” (mazsolával) ízesített égettbort. Apor hozzáteszi, hogy „nem vala olyan paszomántos gyomrok,⁴⁸ mint a mostaniaknak”, tehát az efféle italok nem ártottak. Az erdélyi szótörténeti tár gyöngyvirágos égettborról tesz említést (lásd Népi pálinkaízesítők). Mindez azt jelzi, hogy évszázadokkal korábban egy sokkal jelentősebb gyógypálinka-, illetve likőrkultúra volt Magyarországon.

⁴⁵ cintórium – ezerjófű, hidegrázás ellen használt gyógynövény (B. Lőrinczy, 1979. 1/707.), lásd még cintóriumfű, -virág stb.

⁴⁶ Papp József (Tiszacsege) közlése, 1985.

⁴⁷ Édesapám, P. Balázs János kéziratosa följegyzése (Budapest), 1984.

⁴⁸ Tudniillik a régi embereknek. (B. G.)

Köménymagos pálinka. A cukrozott vagy cukrospálinkához hasonló ital a köményes vagy köménymagos pálinka. Sütő Andrásnál (1976. 27, 30, 90, 120, 129.) sokszor előfordul. Pl. „A szoba megtelik a pergelt cukor és köménymag illatával... a pálinkának szép rubinpiros színe van”. Ároktőn a tökölpálinka tesznek köménymagot, hogy elvegye a szőlő ízét.⁴⁹

A köménypálinkának az északi népeknél (pl. Riga) van nagyobb hagyománya.

Krampampuli, beszélt nyelvi formában: *krambambuli* néven is előfordul.⁵⁰ Az égetett meleg italok egyik legnépszerűbbike volt a 18–19. században. Német eredetű italféleség (grog). A krampampuli cukorral kevert, fűszerezett pálinkából vagy rumból készült, felszolgáláskor (fogyasztás előtt) rövid időre meggyújtott erős szeszes ital. Jelentős történeti utat futott be a krampampulinak nevezett likőrféleség. Sokan az „ördög italának” tekintették. A szó föltehetően a latin *Crampus* 'ördög' szóra megy vissza. A franciáknál *Crampon-boullie*, a lengyeleknél *krupnyik* a neve (Bevilaqua—Mazsáry 1935. 296–267). Az etimológiai szótár (TESZ. 2/642.) szerint a magyar krampampuli közvetlenül a németből (*Krambambuli*) ered. 0,8 liter vizet használ fel. A málnalikört szörpből készíti. Különlegessége a mazsolalikör, amely 1 dl 70%-os szeszt, 10 dkg tisztított, szártalanított mazsolát, szeszaromát, fél rúd vaníliát, fél l barna sört, 40 dkg cukrot tartalmaz. Három napig külön, majd egybeöntve érleli az ágyat. Kakaólikörje 10 dkg kakaóporból, 1 kg cukorból, 1 l tejből, 8 dl párlatból, 1 csomag vaníliacukorból készül. Naponta egyszer-kétszer főlrázza, két hét után fogyasztható. A specialista még a kávélikör receptjéből is elárult valamit: 10 dkg kávéből, 1 l tejből, cukorból főzi. A régi patikusok, liktáriusok, kocsmárosok likörjei, gyógypálinkái egy régi paraszti-polgári hagyományt jelentettek, amelynek ma már csak a nyomai vannak meg.

Szent Márton gyógynövénylikör. Reisch Elek gyógyszerész, pannonhalmi bencés szerzetes 1735-ben jegyezte le szép kiállítású, „Initium sapientiae est timor Domini” mottójú kéziratot receptkönyvébe a 15 fajta gyógynövény kivonatából készült páratlan ital, a Szent Márton gyógynövénylikör receptjét. Az ital gyógyhatása és jellegzetes aromája a szerzetesek ősi kísérletező kedvének és tapasztalatának az eredménye. A Pannonhalmi Főapátságban fölelevenítették a régi gyógylikört, s jelenleg minden látogató megvásárolhatja.

Mézes pálinka. A már Apor Péter (1736/1987. 14.) emlegette mézes pálinka („megmészelt égettbor”) a legutóbbi időkig egyes népszokások fontos itala. Különösen jeles ünnepeken – karácsonykor, húsvétkor, kézfogókor, a lakodalomban a kontyolás után – fogyasztják. „Jászberényben mézes pálinkával kínálták az ifjú párt, hogy az életük olyan édes legyen... Mézes kenyér is szerepelt a kínált ételek között. Jászfelsőszentgyörgyön mézeskalácsot nyomtak a

⁴⁹ Baka József (Ároktő) közlése, 1985.

⁵⁰ Monori Ferenc (Cegléd) közlése, Cegléd, 1983.

fiatalok szájába, hogy amilyen édes a kalács, olyan édes legyen az ifjú pár élete is” (T. Bereczky 1986. 96.)

A krampampuli-szerű égő, meleg, valamint a hideg mézes pálinka őrségi receptje: „tálba öntik a pálinkát és a tál alját teleöntik mézzel. Meggyújtják. A szesz kiég a pálinkából, a méz megolvad. Szép piros színe lesz az itálnak... Égetés nélkül, keverve is ismerik a mézes-pálinkát: egy literes üvegbe 2 dl mézet és 8 dl pálinkát öntenek. Jól össze kell rázni” (Kardos 1943/1982. 156.)

Népi pálinkaízesítők, drogok. 1697-ből van adatunk a „gyöngyvirágos égettborra” (EMSZT. 2/580.), belsőleg nem fogyasztható, mivel mérgező. Külsőleg viszont használható: szívre ható szer volt.

A diópálinkák között említettem már a cintóriumot (ezerjófű), mint ízesítőszer. A lilimos pálinka (SzegSz. 2/48.) ugyancsak egyfajta ízesített ital. A rutafű nem csak az ipari drogok között szerepel, hanem a nép által is használt pálinka-ízesítőszer. A *Ruta graveoleus* a Földközi-tenger vidékén honos, 1 m nagyságú évelő, kertekben ültetett cserje. Föld feletti részét virágzás előtt gyűjtik, droga erősen fűszeres illatú, a keserű italok ízkiegészítője (Kolos–Kolosné 1956. 192). Kovács Endre Doroszlón „sírról szedett rutafűvel” ízesített törkölypálinkát készít.⁵¹ A rutafű „sírról való” volta nyilván valamiféle hiedelem. Másutt a bodzabogyó virágát, vagy az akácvirágot alkalmazzák ízesítőnek. Gyimesbükkön – mások mellett – a következő növényeket használják föl pálinkaízesítésre: „keménmag” (*Carum varvi*), vadfodormenta (*Mentha longifolia*), borsika bogyója (*Juniperus communis*), veresfenyő toboza (*Picea abies*), kórusfa termése (*Sorbus aucuparia*), gyertyánburján gyökere (*G. cruciata*), hidegmenta, fekete fodormenta, metoszan (*Mentha pierita*) stb. (Rab–Tankó–Tankó 1981). (Vö. Diópálinka, Kőménymagos pálinka.)

Paprikás pálinka. Bálint Sándor Szegedi szótára mellett említi Ecsedi (1935. 203.) is emlegeti a paprikás pálinkát (de korábban szeszipari terméként is ismert volt). Berze Nagynál (1988. 116.) pedig mint népi grog, „forró paprikás pálinka” szerepel.

Parasztpálinka („parasztpályinka”). Hidegen a cukrospálinkához, felmelegítve a krampampulihoz hasonló népi ital Szabolcsban. A pálinkába tesznek 4-5 kockacukrot, kevés vizet, 50–60 fokosra melegítik, esetleg zöld dió burkát is beleteszik (Dienes 1939. 226). (Lásd még Cukrospálinka, Krampampuli.)

Rozsólis. A rozsólis fűszerekkel és gyümölcsökkel ízesített szeszes ital. Általában értékes gyümölcsök (barack, eper, narancs) az alapanyagai. Apor Péter (1736/1987. 14.) szerint a

⁵¹ Kovács Endre (Doroszló) közlése, 1989.

rozsólis az „új módi” terméke: „ha valakit kínáltál volna rosólisal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljötté előtt harmatot szedtél, s avval kínálad, avagy rozsból is sült kenyérrel kínálad.” Ennek ellenére a 18. században sem lehetett népszerűtlen ital, mert egyre-másra alakultak a kis rozsólisfőző üzemek. Pl. 1795-ben a Komárom megyei Marcellházán rozsóliskészítő likörgyárat hoztak létre. A rozsólis az akovitához hasonlóan olasz hatásra terjedhetett el Magyarországon. Csokonai Vitéz Mihály *Dorottájában* találkozunk a rozsólisos butellával, amelyben narancsból, barackból, eperből készült likőr volt. Mikszáth Kálmán *Különös házasság* című regényében a rozsólisfőzés mint vállalkozás szerepel (idézi Prohászka 1956. 476–8.).

Mikszáthnál a *rozsólis* népetimológiásan a rózsával, Apor Péternél a rozssal kapcsolódik össze. Egyébként pedig a középlelatin *ros solis* ('napharmatfű') jelentésű szóból származik. Ezt az italfélét tehát ízesítőszeréről nevezték el, de lehet fantázianév is. A szó megtalálható a francia, spanyol, német nyelvben. Magyarországon 1708-ban bukkan föl (TESZ. 3/454).

A rozsólis népi környezetben is elterjedt. Egy 1762-ből származó somogyi összeírásban egy háznál *rozsolis égetőt* és *rozsolis poharat* vetek számba (Knézy 1984. 154.), s milyen érdekes, hogy a Csokonai *Dorottája*, amelyben ugancsak rozsólisos butella van, éppen Kaposváron játszódik. Lehet, hogy a somogyi népeletben a rozsólis elterjedtebb volt, inkább fennmaradt?

A 19. század elején a sok kisüzem létrejöttekor valóságos rozsólis háború dúlt az országban. A kávésok céhe pert indított a rozsólisfőzők ellen. Ennek az lett a vége, hogy az 1820-as évektől a „rozsólismérő butikákban” már kávé is kezdtek mérni (Bevilaqua–Mazsáry 1935. 296–297). A rozsólis a 20. században már csak egyes peremvidékeken tartotta magát. Tersánszky Józsi Jenő (1980. 100.) Kakuk Marcija fél deci rozsólispálinkáért húzatta ki a fogát egy disznóherélővel. A rozsólis népszerűsége a 20. században leáldozott.

Zsidópálinka. Föltehetően nem a kóserpálinka népi változatáról van szó. Tiszacsegen zsidópálinkának tartják, amikor a tiszta szilvapálinkába beletesznek 8–10 szem aszalt szilvát, melynek következtében az ital elszíneződik, olyan lesz, mint a „konyak”.⁵² Tehát ez inkább ízesített pálinkának tekinthető.

8.6. A mézes pálinkák története és népi hagyománya

A méhek által gyűjtött mézet a legősibb idők óta fogyasztja az ember, valamint felhasználja ételeinek, italainak ízesítésére, gyümölcsök és főzelékek eltevésére, utóbb cukrozott (kandíro-

⁵² Papp József (Tiszacsege) közlése, 1984.

zott) gyümölcs elkészítésére, napjainkban ezerféle sütemény fontos alkotórészeként. Mivel a méz a cukornál értékeesebb és egészségesebb édesítőszer, napjainkban az „egészségkultusz” időszakában ismét fölfedezik a mézet, és van esély rá, hogy az élelmiszeriparban újra nagyobb szerepet kapjon, például az egykori szélesebb körű mézes ital kultúrát is föl lehet támasztani. A mézbort egyértelműen gyógybornak, a mézes pálinkát gyógypálinkának tartották. Mézes pálinkára az egyik legkorábbi írásos adatunk, sőt fogyasztásának receptje Apor Pétertől (1736) származik. Apor kesereg: „az régi időkben... Brassóban főzték a fahéjvizet, azonkívül a reggeli italt hívták aquavitának, vagy tiszta égettort ittanak... Vagy pedig égettort töltvén tálban, azt megmézelték, egy vagy két fügét vagy egynehány szem malosaszőlőt tettek közibe, meggyújtották az égettort, s úgy keverték az tálban kalánnal, azután megoltván az tüzet, azt itták, az fügét utána ették...” (Apor 1736/1987: 14.)

Balogh Sámuel 1827-ben közzétett írása a gömöri parasztlakodalomról szól. Ebben nagy szerepet kapott a pálinka, sőt a mézes pálinka is megjelent (közli: Paládi-Kovács 1985. 156.). Etédi Gedő János 1843-ban a Magyar Gazdában tette közzé Udvarhelyszékről szóló vázlatát, ebben kétszer is szerepel a mézes pálinka (közli: Paládi-Kovács, 1985. 357. és 360.).

A palóc mézes pálinkáról 1857-ben Reguly Antal (1857. 114.) is megemlékezik.

A szőlő- és a gyümölcsművelés elterjedése visszaszorítja a korábbi mézes italok hagyományát. Franciaországban az I. világháború előtt megpróbálták fölleveníteni a mézbort. Ausztria, Lengyelország, Oroszország a mézes italokat jobban őrizte, az adatok szerint Abesszíniában (ma: Etiópia) „nemzeti italként” tartották számon.

A mézsör hagyományainak, készítésének, a szőlőművelés elterjedésével visszaszorulásának történetét a magyar néprajzi szakirodalom alaposan feldolgozta (Szabadfalvi 1961). A mézser említése a pálinkánál azért fontos, mert a középkorban Magyarországon is létrejövő pálinkafőzők szinte kivétel nélkül sör- és pálinkafőzők voltak, a két szakma tehát összetartozott (Balázs 1998. 29).

A 19. században még jelentősebb volt a mézkultúra. Özv. Kremnitzkyné Fröhlich Ilona (1925) a 19. század legvégétől foglalkozott az erdélyi mézes készítmények és termékek történetével és terjesztésével. 1910-ben a budapesti kiállításon ezüst és bronz, 1912-ben Kolozsvárott arany és ezüst, 1913-ban ugyanott arany, 1914-ben Pozsonyban aranyérmét kapott, részt vett székelyudvarhelyi és bodenbachi élelmiszeripari kiállításokon is, ahol oklevéllel tüntették ki. Népszerű munkája sok kiadást megélt *Házi mézes tésták és méhtermékek földolgozása* című kedvelt receptkönyv. Ebben több mint 50 mézes terméket (jobbára süteményeket) ír le, de az 51. a mézlikőr receptje. Kremnitzkyné mézlikőr receptje: 7 dl mézhez 1,5 l erős pálinkát

vagy 60%-os szeszt kell tenni (utóbbi esetben fél liter vizet is), ehhez pár csepp fahéj vagy szegfűszeg, vagy narancs, vagy kömény, ánizs és éter (illószer). Egy üvegbe töltve 6 hétig érintetlenül hagyjuk a konyhában vagy más meleg helyen. Amennyiben szüksége filtráló (szűrő-) papíron át kell szűrni és kész az ital. (A következőkben megadja még a mustórium és a mézbor receptjét is.) (Kremnitzkyné 1925. 22.)

A mézes pálinka a népi pálinkakészítésben és fogyasztásban. A népi pálinkakészítésben több helyen a legutóbbi időkig a „hideg úti”, tehát az utólag édesített, ízesített pálinkakészítmények között fennmaradt a mézes pálinka készítésének és fogyasztásának a szokása. Elszórt adatokkal rendelkezünk a „meleg úti” készítésről is. Gyakorlatilag minden népi táplálkozásmonográfiában rábukkanhatunk a mézes pálinka említésére, ez azt bizonyítja, hogy a legutóbbi időkig a falusi gyakorlatban élt készítésének az ismerete; bár a néprajzkutatók nem fordítottak kellő figyelmet rá (mint általában a pálinkára).

A kétféle őrségi mézes pálinka, mézbor és mézes sütemény. Kardos László (1943/1982. 156.) leírása szerint a 20. század első felében az Őrségben a mézes pálinka kétféle, a hagyományos és szélesebb körben elterjedt ízesített, valamint a másutt krampampulira emlékeztető meggyújtott szeszes ital: „tálba öntik a pálinkát és a tál alját teleöntik mézzel. Meggyújtják. A szesz kiég a pálinkából, a méz megolvad. Szép piros színe lesz az itálnak. *Kehe* (köhögés) ellen orvosság.” A mézes pálinka másik, ízesített formája: „egy literes üvegbe 2 dl. mézet és 8 dl. pálinkát öntenek. Jól össze kell rázni.” És a csatlakozó termékek: „A *mézes-bor*-ba is ugyanez az arány, ezt lehet forralni is. Tehát korábban szélesebb körben elterjedt mézkultúrával, mézfogyasztási szokásokkal találkozhattunk. A mézes szeszes italok között a kétféle (hideg- és melegúti) mézsör, a mézbor és az ismét kétféle mézes pálinka (mézespálinka) fordul elő. A magyarországi történet az mutatja, hogy a mézes pálinkák a középkorban föltehetőleg ismertek voltak, mert az első magyarországi adat a 18. században már a visszaszorulásukon kesereg. A 19–20. században, a népi gyakorlatban főleg az ízesített pálinkák, gyógypálinkák között találkozunk a mézes pálinkával – a legtöbb népi táplálkozási monográfia ezt megemlíti. Nyilvánvalóan korábban a kisebb szeszfőzdékben is előfordulhatott. Nyomokban él a melegúti mézspálinka-készítés hagyománya. Manapság a köztudatban legfőljebb a már említett mézzel ízesített pálinka él, a nóta is erre utalhat: „Úgy szerettem Jánoskát, mint a mézes pálinkát”.

A mézes pálinka hivatalos, gyári készítéséről nem tudunk. Az egészségkultusz előtérbe kerülésével a mézes ételek és italok ismételt forgalomba hozatala, korábbi receptek fölélesztése sikerrel kecsegtet.

9. A magyar népi pálinkafőzés gyakorlata

9.1. A pálinkafőzés módszerei

A 20. századi magyarországi pálinkafőzés népi, illetve nem hivatalos formái több csoportba sorolhatók. Ezek a következők: (a) archaikus, primitív pálinkafőző eljárás vagy fazék-módszer, (b) egyéni, kisüsti főzés, (c) mai kisüzemi főzdék, (d) zugfőzés (kukta-módszer, hagyományos paraszti főzés, modern „kisüzemi” szeszgyártás).

A 20. század első felében a néprajzkutatók fölfigyeltek már az archaikus, házilagos, ún. primitív pálinkafőző eljárásra, amely némi változtatásokkal napjainkig él. Ugyancsak alapos leírásaink vannak a múlt században felfutó, 1920-ig tartó egyéni kisüstös-korszakról. Ebben az időszakban szabad volt a főzés, egyes városok, falvak az egyéni-közösségi pálinkafőzésre szakosodtak. A kisüstös-korszakban bizonyos tájakon külön pálinkafőző-kunyhók épültek. A mai állapotot a hivatalos, engedélyezett és ellenőrzött szeszfőzdék, valamint a tiltott vagy zugfőzés kettőssége jellemzi. Szeszfőzdét gazdasági társaságok (a szocializmus idején állami gazdaság, áfész, termelőszövetkezet, tanácsi vállalat stb., 1990-től részvénytársaság, korlátolt felelősségű társaság vagy betéti társaság), valamint 1982-től újra magánember (egyéni vállalkozó) is üzemeltethet. Ezeknek a hivatalos szeszfőzdéknek is vannak néprajzi vonatkozásai.

Még inkább a néprajz területe a nem hivatalos szeszfőzés, a zugszeszfőzés. Ennek nagyságát csak becsülni lehet: a családi lepárló készüléktől egészen az üzemszerű pálinkakészítésig sokféle fokozata van. Ez a terület legeredményesebben néprajzi módszerekkel (megfigyelés, ki-kérdezés) kutatható. A néprajzi vizsgálódásnak nem területe az égetett szesz italokat gyártó nagyüzemek, a szesz- és likörgyárak bemutatása. Illetve csak annyiban, amennyiben a néprajzilag érdekelt területekkel kapcsolatban vannak. Kialakulásuk, történetük az üzemtörténet területe, technológiájukról az ipari kézikönyvek szólnak. Ami a nagyüzemi szesztermelésből a néprajzkutatót föltétlenül érdekli, az a gyártott és forgalmazott italféleségek jellege, összetétele, valamint az általuk kialakított fogyasztási, ízlésbeli szokások kérdése. Tehát például az a kérdés, hogy mit és miért gyárt, mit és miért nem gyárt egy nagyüzem. A zugfőzést ugyanis nem csak az olcsóság, hanem olykor a hiány is motiválja. Ugyancsak néprajzilag értékelhető és kutatható a szeszital-fogyasztás teljes szokásrendszere. A gyári italoknak néha tréfás neveket adnak (pl. *cserkő*, *cs-vitamin*, *végycé ~ vegyes gyümölcs pálinka*), máskor a „gyáriakat” egy kalap alá veszik (*monopol* - szeszgyári pálinka Romániában). Egy-egy italfajta fogyasztása korokat, rétegeket, nemeket jellemez; s tágabb társadalmi szokásokba illeszkedik.

A primitív pálinkafőző eljárás vagy a fazék-módszer.

A 20. században több néprajzkutató is fölfigyelt egy általánosan elterjedt, házilagos, ún. primitív pálinkafőzési eljárásra, amelyet először paraszti környezetben jegyeztek fel, de később városi adatokat is gyűjtöttek rá. A pálinkafőzés kezdetleges, házias módja nyilvánvalóan ősi eljárás, még az olyan korszakokban is élhetett, amikor adófizetés mellett szabad volt a főzés. A *primitív pálinkafőző* eljárás lényege, hogy a minden háznál megtalálható hétköznapi, más funkcióra is alkalmas eszközökből (mosdótál, kukta) állítják össze a kezdetleges lepárló készüléket. Ezért nevezhetnénk *fazék-* vagy *kukta-módszernek* is. Ezzel az eljárással tipikusan az egyén, a háztartás szükségleteit elégítik ki. A kezdetleges, alkalmi módszer miatt a pálinka minősége esetleges.

A falusi primitív pálinkafőző egyik első bemutatója Bödei János (1943. 43). Bödei 1940-ben Zalabaksán végezte a megfigyelést. Akkor már az ilyen főzés tiltottnak számított. A pálinkát éjjel a pincében, padláson vagy a pajtában főzték. Az eljárás pedig a következő:

Egy 25–30 literes fazekat megtöltenek félig cefrével. Ebbe beleállítanak (belenyomnak) egy háromlábú kisszéket. Erre állítanak egy kisebb tálat. A fazék tetejére egy fenekével lefelé álló mosdótálat (lavórt) illesztnek, a fazék és a mosdótál érintkezési szélét körülsározzák. A mosdótál a hűtő, ebben van a hideg víz, amely, ha fölmelegszik, cserélik. A fazekat alulról elkezdik melegíteni, vagyis a cefrét főzni. A fazék belsejében keletkező alkoholos gőz a hideg lavór fenekére rácsapódik, s onnan a közepén álló tálba csöpög. Ez az első „főzet” a *plávis*. Ezt hagyják kihűlni, s ugyanezzel a módszerrel most már magában csak a plávist főzik. A második főzés eredménye a tálban visszamaradó tiszta, fogyasztható „pálinka”.

Bödei (1943. 43) szerint a nép ennél gyakrabban főzi pálinkáját kisüstön, hivatalos szeszfőzdében.

A hetési Petesházán Némethy Endre (1945. 68) figyelt meg ehhez hasonló, széltében elterjedt pálinkafőzési eljárást. Közvetlenül a főzés előtt megbontják a légmentesen elzárt törkölyt. Szétmorzsolják, majd vízzel nedvesítik, nehogy a főzésnél odaégjen. 20 literes teli fazék törkölyre 4 liter vizet szoktak önteni. Az így előkészített törkölyt horganyzott krumplifőző fazékba rakják. A zalabaksaitól eltérő módon itt nem a kisszékre, hanem a törköly tetejére állítják a bádoggal vagy cseréptálat, a kisszékre csak a második főzésnél, a tisztázásnál van szükség. A fazekat a már ismert módon mosdótállal vagy vájdlinggal lefedik, hóval, illetve vízzel hűtik. Ezután következik a főzés. A másodszori főzés eredményeként a plávisból iható pálinka lesz. A főzőkészséget a művelet közben megbontani nem szabad, mert akkor sok alkoholpára megszökne. Az emberek tapasztalatból tudják, hogy mikor bonthatják meg a főzőkészséget.

Berkó Pál (1978.) szerint Zalában az 1940-es években a rézüst, az 1950-es években a zománcüst, az 1960-as években a vashordó szolgált pálinkafőzés céljára.

A vadkörte-*lavorica* (szláv képzéssel: 'lavórban főzött pálinka') készítése a

A kisüstök emlékei

1920-ig, a községi szeszfőzdék létrehozásáig szabad volt a főzés Magyarországon. Ennek a régi paraszti kisüstös korszaknak sok emléke él. A korszak nevezetes népi építészeti emléke a – településszerkezetben a portától elkülönülő – pálinkafőző kunyhó. Ebben a korszakban gyökeredzik a későbbi kereskedelmi *kisüsti pálinka*. Amíg a szeszfőzést az egyének szabadon gyakorolhatták, nem is lehetett szó a mai értelemben vett zugfőzésről. (Legföljebb akkor, ha tisztességesen nem adóztak a főzött mennyiség után.)

Benedekfalvy Luby Margit (1939. 309.) szerint 1919 (a Tanácsköztársaság) óta tilos kisüsti pálinkát főzni Szatmárban. Addig, aki főzni akart, *bárcát* váltott. Ügyeskedés persze lehetett: a bárcát kevesebb időre váltották, mint ameddig főztek. Ha a finánc akadékoskodott, legföljebb leittatták. A legkisebb üstje Balogh Bálintnak volt (60 literes), a legnagyobb Illyés Károlynak (110 literes). Az első világháború alatt rekvirálták az üstöket, utána pedig a rendelet tiltotta meg a kisüsti-főzést. A kisüstös-korszak befellegződésével a matolcsi hivatalos szeszfőzdébe járnak a cefrével, és természetesen lábra kapott a zugfőzés.

A Békés megyei Zsadányból származó adat szerint 1860-ban jött létre az első kisüst „Pálinkás” Dány Lajos tulajdonában (Nagy 1961).

Tiszakécskén gyűjtött nyelvjárási szövegben értékes adatok bukkannak föl erről a korszakról: „Hát aztán főztük szilvábú, főztük barackbó, szintén miko így kiforrott, akko voltak itten az én gyerekkoromba még kisüstök, ugyhogy magán üstök voltak, magán emberek tulajdona volt. Aztán akkor a tizedik litert kivették belőle, az volt a vám, amibő kifőzni megfizettük az államnak a kifőzési engedélyt, oszt akkor kifőztük, aztán hát eladtuk, abba az időbe egy forintír literjét vagy ilyesmi”⁵³

Tehát az 1920-as rendelet csak Magyarországon vetett véget a kisüstös korszaknak. A környező országok többségében továbbra is engedélyezték az egyéni főzést. Kardos is megemlíti (1943/1982. 178.), hogy Jugoszlávián (ma: Szlovéniában, Szerbiában) szabadon főzhetnek otthon az emberek pálinkát. A jugoszláviai (bácskai) pálinkafőzés mai állapotáról Kovács Endre (1989.) azt írja, hogy korábban a főzés *monopol* alá tartozott, hatóságilag ellenőrizték, s forgalmi adót kellett utána fizetni. Ezért a szeszfőzdéket (*kazányházakat*) nyilvántartották,

⁵³ Az adat különös érdekessége, hogy gyűjtője Szépe György, a későbbi jeles nyelvész, aki föltehetően nyelvjárásgyűjtő egyetemistaként került kapcsolatba a pálinkafőzéssel. Madi Ferenc közlése, Szépe György gyűjtése (Tiszakécske), 1961. ELTE Magyar Nyelvészeti Tanszék Archivuma.

időközönként fináncok jártak, akinek ügybuzgósága és korruptsága közismert volt. A második világháború végén azonban megszüntették a pálinka után járó forgalmi adót, nem járnak-
kelnek a fináncok, mindenki annyi pálinkát főz és árul, amennyit akar. A pálinkafőzéssel na-
gyobb mennyiségben a *kazányosok* mint adófizető kisiparosok foglalkoznak. Vannak
vándorkazányosok is, akik négy kerékre szerelt egyetlen üsttel, hűtőberendezéssel rendelke-
znek, s ezzel járnak ki a házakhoz. Ma azonban az eladás után már adózni kell.

Hasonlóan szabad volt a főzés Romániában. A nagyobb vásárokon a rézművesek árulják
pálinkapárolóikat (*caza de tuica*) (Butura 1978. 181). Tilesch Nándor (1922.) a marokházi
(Kolozs megye) pálinkafőzésről írja, hogy a „román megszállás” (a Romániához kerülés –
1918/1920) alatt szabad lett a pálinkafőzés. Minden jómódú családnál volt szeszfőzőüst. A
szeszfőzést jobbra folyóparton gyakorolják. A főzőgazdák 4-5 m távolságban foglalnak he-
lyet egymástól. Nyalábokba kötött szőlővenyigével tüzelnek. Október közepétől november
közepéig tart a főzőszezón. Rendszerint két-két ember áll össze, hogy kölcsönösen segítsék
egymást. Még éjszaka is virrasztott az egyik, ugyanis: „Éjszakára nem szabad hagyni a főzést,
mert a gonosz szellemek a szeszt elviszik az ördögök éjszakai mulatóhelyére”.

Újabban már Ausztriában sincs zugfőzés, hiszen különböző kedvezményekkel legális útra
terelték a pálinkafőzőket. Gaál Károly (1969. 17. kép) az 1960-as években – főként a Felső-
Őrségben – folytatott gyűjtései során közöl egy kisüstös pálinkafőző berendezést.

A kisüstös korszak megteremtette a nevezetes táji pálinkaféleségeket. Ekkor jöttek létre a re-
gionális pálinkaközpontok. (Pl. az egykori nyugat-magyarországi, ma közép-burgenlandi
Kukmir község; vagy a gönci, kecskeméti barack, szatmári szilva stb.)

Sokféle pálinkafőzési technológia élt egymás mellett a történelem során. Petrovits (1890.
508.) szerint: „mindenki önfeje szerint főzi a pálinkát; nincs megállapított szabály, a melyhez
ki ki magát tartaná”. Ennek következménye az is, hogy sok a hibás, például a kozmásodott
(füstölődött) pálinka. „Valamennyi boszniai slivovicában, a mit alkalmam volt ízlelni, tisztán
érezhető a füst szaga” (Petrovics 1890. 508).

Falusi főzdék az 1980-as években

A ma működő főzdék elődjei jórészt a két világháború közötti időszakban alakultak ki. A hú-
szas években szerelték föl az első szesz mérőgépeket (tréfás nevük: *finánc*).⁵⁴ A főzdék közül
néhány a korábbi egyéni vagy közösségi főzdék maradványai, másokat az 1920-as évektől
kezdődően kizárólag új szeszfőzde céljára építettek.

⁵⁴ Monori Ferenc (Cegléd) közlése, 1983.

Egy ilyen folyamatos pálinkafőzde például az alsóörsi *kukulló*. Korábban a nemesi közbirtokossághoz tartozott, majd a termelészövetkezeté lett. Jablonkay (1973. 95.) szerint már az 1800-as évek elején üzemelt. Följegyzések vannak arról, hogy vettek a pálinkaház részére egy villát, egy sajtárt, megjavították a kazánt. A nemesi és jobbágyi közbirtokosság között háromnegyed–egynegyed arányban oszlott meg a pálinkaház tulajdonjoga. Az üzemben tartást, hasznosítást a többségi nemesi közbirtokosság végezte, s mindig elszámoltak a jobbágyokkal. A helyi gazdákat kötelezték, hogy a helyi kukullóban főzessenek. Egy intézkedés 1851-ből: „aki pálinkaházunkhoz tartozik minden pálinkafőzető gazda, 2 forint pengőre büntetetik, mi-helyt kiviláglik, hogy törkölyét más pálinkaházba viszi főzetni”.

Az alsóörsi pálinkaház 1952-ben már községi tanácsi, később termelészövetkezeti tulajdonban volt, a hatvanas években fölszámolták, s ezzel ott megszűnt a régi paraszti bormelléktermék-főző üzeme (Jablonkay 1973. 99–101).

A csehimindszenti főzde helyén is volt már az 1800-as években pálinkafőző ház. A bővítés és a mai forma kialakítása 1921-ben történt. A vasvári Rákosdiaké volt a főzde, 1950-től az Áfész üzemeltette. Kovács József háromhónapos tanfolyamon tanulta a mesterséget a vasvári főzdében, 1950-től dolgozik itt.⁵⁵

A mai mezőtúri szeszfőzdét 1932-ben alapították.⁵⁶

A mecseknádasdi főzde 1927-ben épült. A régi együstös főzde 1948-ig magántulajdonban volt. A mai főzdét 1956-ban építették, a berendezést Péntes József pécsi rézműves készítette. Előbb a mecseknádasdi tanács, majd az Áfész, utóbb a termelészövetkezet lett a tulajdonosa. Schaub János – egy kéthónapos tanfolyam elvégzése után – 1939-től irányítja a szeszfőzdét, megélt több tulajdonosváltást.⁵⁷

A Közép-Tisza vidéken a 20. század harmincas–negyvenes éveiben szinte minden faluban volt főzde, így pl. Ároktőn, Tiszacsegén, Tiszakeszin, Tiszadorogmán is. Az ároktői főzde egy nyári konyhából átalakított épületben működött. Ma fészernek használják. Magánfőzde 1985-ben nyílt a faluban. Tiszacsegén 1960-tól üzemel a Béke Termelészövetkezet főzdéje, a tiszadorogmai a harmincas évektől folyamatosan működik, akkoriban az áfész kezelésében.

Tyukodon korábban nem volt főzde, Csengerbe jártak pálinkát főzetni. Tyukod külterületén, Szalmavárosban a termelészövetkezet kezelésében 1968-ban nyílt meg a szeszfőzde.⁵⁸

⁵⁵ Kovács József (Csehimindszent) közlése, 1983.

⁵⁶ Szilassy Gábor (Mezőtúr) közlése, 1983.

⁵⁷ Schaub János (Mecseknádasd) közlése, 1983.

⁵⁸ Réti Nagy Bálint (Tyukod) közlése, 1984.

A főzdék kivétel nélkül különálló épületek, amelyekhez lovas kocsival vagy autóval járható út vezet. Mivel telepítésük zömmel a két világháború közötti időszakra esett, a már kialakult faluszerkezettől elkülönítették, a falu határába, lehetőség szerint folyóvíz mellé telepítették, pl. a velemi főzdet egyenesen egy patakra.⁵⁹

A lepárláshoz szükséges vizet forrásból vagy kútból is nyerhették. Somlóvásárhelyen artézi kutat fúrtak a pálinkafőző gazdák. Ugyanitt Abelec Samu kocsmáros egy helybeli forrás vizére alapozta a pálinkafőző működését. A felső-háromszéki Albis faluban ugyancsak forrásra épült a főzde.⁶⁰

A szeszfőzdek területi elhelyezkedése változó. Vannak kevésbé ellátott vidékek, másutt minden falunak megvan a saját főzdéje. Az emberek általában előnyben részesítették a saját főzdet. Itt ismerték a viszonyokat, kisebb gond volt a szállítás. Ennek ellenére vannak messze földön elhíresült, nagy vonzáskörzetű főzdek. Leginkább környéki vonzásról beszélhetünk. Távolabbról csak elszármazottak járnak vissza főzetni. A csehimindszenti főzde előjegyzési naplójában a helyi gazdákon kívül körmendi, szombathelyi, sárvári, sőt siófoki főzető neve is szerepelt. A mecseknádasdi főzde Pécsről, Pécsváradról, Szekszádról is jártak. A Borsod megyei Emőd pálinkafőzdéjébe Bükkaranyosról, Vattáról, Harsányról, Miskolcra, Nyékládházról, Hejőkeresztúrról és Igricből is vitték a főzetni valót. A tiszacsegei főzdet Hajdú-Bihar megye északnyugati vidékének lakosai kedvelték. Borsod és Heves megye sok tájáról fölkeresik a régi dorogmai főzdet. A helybelieken kívül a leggyakrabban Tiszavalkról, Négyesről, Egerlővőről, Szentistvánból, Poroszlóról, Kétútközből, Egyekről, Ároktőről érkeznek, de egy mohácsi főzető is akadt. Az illető a szomszédos faluból származott el, s amikor jönnek a szülőket meglátogatni, egyúttal lefőzetik a pálinkát.

Szent Mihálytól Szent Györgyig élet a szeszfőzdeben

A főzetési szezon helyenként különbözik. Az üzemrendet az igényekhez alakítják. Kivétel nélkül minden főzdes tart tavasz végén, nyár elején 1–3 hónapos szünetet. Ilyenkor végzik el a szükséges karbantartásokat, kiveszik a szabadságot. Év közben folyamatos üzemen dolgoznak, sokszor nincsenek szabadnapok, éjjel-nappal dolgoznak, mert a leállás miatt energia-veszteség lép föl.

⁵⁹ A velemi főzde mai tulajdonosa Reményi Tibor pálinkafőző mester, a Magyar Pálinka Lovagrend tagja 2008. augusztus 9-én A magyar pálinka reneszánsza című ozorai rendezvényen megerősítette ezt a tényt. Elmondta, hogy ő volt a kezdeményezője a szomszédos Horvátzsidányban a „szentek parkjában” a pálinkások védőszentje, Szent Miklós szobrának felállításának.

⁶⁰ Csoma Zsigmond (Budapest) közlése, 1984.

Először a barackot, cseresznyét, körtét, novembertől a szilvát és a vegyes gyümölcsöt, januártól a törkölyt és a seprőt főzik. Szükség esetén a lezárt hordókban álló cefrét nyáron is kifőzik.⁶¹ A tyukodi főzde használata megoszlik a tulajdonos, a termelőszövetkezet és a helyi lakosság között. Október közepétől kb. májusig a lakosság főzethet, júniustól szeptemberig a szövetkezet. A sorrend: szilva, körte, alma (a törköly itt ritkaságszámba megy).⁶²

Egyes helyeken, pl. Mecseknádasdon és Csehimindszenten újabban azonban már kiadják az üzemeltetőnek a heti szabadnapot.

A tipikus pálinkafőző szezon tehát Szent Mihálytól Szent György napig tart, ezen belül különösen a téli hónapokban főzetnek pálinkát.

A tüzelő biztosításának kétféle módja van. Hagyományosabb módszer és általában a kis főzdeket jellemzi, hogy a főzetők viszik magukkal a tüzelőt. A nagyobb főzdekben ez már megfizetendő szolgáltatás. A tiszadorogmai főzdébe a tűzrevaló fát ki-ki maga viszi; a tapasztalat szerint 3–4 zsák fa kell egy üstnyi cefre lefőzetéséhez. Tiszacsegén a főzetők 400 kg „anyaghoz” (cefréhez) 1 mázsa tüzelőt visznek. A mecseknádasdi főzdében a főzdes biztosítja a tüzelőt, külön favágót fogad segítségnek. Egy hektoliter nyersanyagot 1983-ban a következő díjak terheltek: 90 Ft szeszdó, 25 forint főzetési díj, 14 forint tüzelő.⁶³

A pálinkafőzés társas munka. A főzető rendszerint igényli, a kisebb főzdekben a főzdes szinte megköveteli a megrendelő jelenlétét. Ennek oka a kölcsönös bizalom, hogy biztosan a saját pálinkáját kapja meg, és a segítség (valakinek mindig ébren kell lennie, a cefre beöntése és kiszedése pedig két emberes munka). Minden főzde irodájában van egy fekhely.

A főzés szakértelmet igénylő munka. A segítő gazdák az évek során eltanulják ennek fortélyait.

Az első főzés eredménye az *alszesz* vagy *vodka*. (A Homoród mentén *csángó*, illetve *cujka* – utalva a pitești cujkára, amely egyszer főzött 25–30 fokos pálinka). A kazánban lévő nyersanyagot addig kell főzni, ameddig van szesztartalma. Ezért az alszeszt vizsgálják: egy fél pohárra valót rálöttyintenek a sisak tetejére, és meggyújtják. Ha lobogó, kék lánggal ég, akkor még kellő szesztartalom van a cefrében, ha már alig gyullad meg, akkor „loment a dara”, „megszakasztják” a főzést. Kihúzzák a tüzet a kazán alól, huzatot csinálnak, majd kesztyűvel hirtelen lerántják a sisakot. Az összegyűlt gőz elárasztja a főzdet. Néhány vödör vizet bezúdítanak a kazánba, hogy lehűtsék, majd a maradékot kiszedik egy kondérba.

⁶¹ Kovács József (Tyukod) közlése, 1983.

⁶² Rácz Lajos (Tyukod) közlése, 1984.

⁶³ Schaub János (Mecseknádasd) közlése, 1983.

Ha a főzetőnek valamennyi cefrét lefőzték már, kezdődhet a *vodka* (alszesz, alapszesz) finomítása. Az alszeszt átpumpálják a finomító kazánba. A tisztázás során egyenletesen kell tüzelni, hogy a megindult pálinka is egyenletesen áramoljon át a hűtőcsöveken keresztül a *söntés*be, ebbe a 60 cm átmérőjű, 40–45 cm magas, felfelé keskenyedő, fából készült pálinkagyűjtő-edénybe. Ha ugyanis túl vastagon csorog a pálinka, akkor nem tud kellően kifőni, és sok visszamarad a kazán alján. Ha pedig túl vékonyan csorog, akkor elakadhat a főzés. Ezért a tisztázó kazánt tartja leginkább szemmel a pálinkamester. Azért is nagy az izgalom a tisztázásnál, mert itt dől el, hogy milyen lesz a pálinka minősége, ereje. A megindult pálinka először méregerős, 90 szeszfok körüli. A csövekről leoldott anyaga miatt *rézeleje*nek hívják. Alsóörsi elnevezése: *bak* (*a pálinka baktya*), mert olyan erős, mint a bakkecske. Ezt szinte mindenütt leválasztják, külön pohárba teszik: népi gyógyszerként használják. Akad olyan főzető, aki a pálinka erejének növelése érdekében nem veszi ki. Alsóörsön az 50 fokos pálinkával még nem elégedtek meg, inkább 51–52 fokosra főzték. A nagyobb szeszfokot úgy lehet elérni, hogy a tisztázás során hamarabb megszakítják a főzést, így kevesebb gyöngé pálinka, desztillátum jut a főzetbe. A szeszfok csökkenése veszélyes is lehet, *megszőkülhet* (opálos lesz) a pálinka. A megszőkülés a pálinkafőzők réme! Ha ugyanis a szeszfok 45–48 fok alá csökken, meghomályosodik a pálinka. Ezért inkább 50 foknál leállítják a főzést, illetve elhúzzák a gyűjtőedényt, hogy a gyengébbje véletlenül se rontsa el a többi. Következik a pálinka szeszfokának „beállítása”. Az elhúzott pálinkát *fokolják* (megméri a szeszfokát). Ha szükséges, külön edényből vizet öntenek hozzá, hogy meglegyen a kívánt fok, minőség.

Doroszlón két embernek, Szőlősi Jánosnak és Diósi Istvánnak van *kazányháza*. A két működő szeszfőzdén kívül magánházaknál is vannak saját célra vásárolt üstök. A két kazányházban két-két üst üzemel. A pálinkafőzés nagy esemény a faluban, különösen a férfiak jönnek lázba hírére. Megbeszélik a napot a kazányossal. Üres hordót kérnek, abban szállítják a törkölyt. A hordók mellett fűtőanyagot: kévébe kötött venyigét (*venyege*), rőzsét, kukoricaszárat (*szárizék*), fölöntözött kukoricacsutkát, szedett-vedett gyümölcsfaágat és fatuskót szállítanak. „Röndös” fát csak kivételesen használnak pálinkafőzésre. A főzetők hamarabb érkeztek, hogy még a forró kazánynál bekapcsolódhassanak. Akkor kevesebb tüzelővel megúszták a főzést. A munka megszakítás nélkül folyik éjjel-nappal. A kazányos a nagyobbik üstbe teszi a cefrét, búzakorpából készült péppel tömíti a sisak és az üst közti rést. A főzető gazda rakja a tüzet, néha megkeveri a cefrét a beépített keverővel. Az alkoholgőz a víztartályon át vezetett csövön lecsapódik, s megindul a *votyka*. Egy befőttes üvegben megméri, hogy hány fokon indult. Óvatosan tüzelnek, hogy a pálinka olyan vékonyan folyjon, „mint a gyufaszál”. Rendszeresen

próbálják, hogy meggyullad-e még a vodka, van-e elegendő szesztartalma. A kisebbik üstben még nagyobb gonddal tisztáznak. Az induló pálinka méregerős. A pálinkát ágasfára helyezett, tölcsérbe terített vásznon vagy gézen szűrik keresztül, amelyre mindenki a maga „titka” szerint helyez valamilyen érett gyümölcszeletet, diófagyökeret vagy mást, hogy a pálinka ízét, színét kedvezően befolyásolja. Ezt csak tiszta gyümölcsből készült pálinka esetében mellőzik. A hagyományos pálinkafőzdékben rézüstök vannak. A rézüstöt a nevébe is belefoglalta a pásztói Rézkatlan Kft. A tulajdonos így foglalja össze a rézüst lényegét: „ez a fém katalizátorként működik a párlás során, és kiemeli a gyümölcs ízét. Minél több réz, annál jobb pálinka...” (Sárközi 2007. 62.)

A főzdekből bekerült néhány tárgy a múzeumokba is. A legtöbb helyen kiszorult a használatból a fából készült pálinkagyűjtő edény (Alsóörsön *söntés*, korábban Erdélyben: *pálinkát fogó tölgyfa cseber*, EMSZT. 2/218). A Néprajzi Múzeumban Sonkádrol származó pálinka mérésére használatos keményfából készült, NG 1857 jelzettel ellátott *mérőruúd* (iccemérő) található.⁶⁴ A bajai Türr István Múzeumban kovácsolt vas *üstvakarót* őriznek, amely a leégett cefre eltávolítására szolgál.⁶⁵ A gyulai Erkel Ferenc Múzeumba bekerült egy háromlábú, két lapos füllel ellátott *pálinkaasztalka*, amelyre a cefrés fazekat állították. Korábban talán a kemencében pecsenyesütésre használták.⁶⁶ A Magyar Mezőgazdasági Múzeumban gyári *rézüst* van.⁶⁷ Sokféle találmány, innováció figyelhető meg a falusi főzdekben. A békési szeszfőzde a Sarkadi Cukorgyárból megvásárolt egy gőzmozdonyt, s ebből alakították ki a kazánt. A szeszfőzés végeztével elbúcsúzik a főzető. Szokás ilyenkor pár deciliter pálinkát beletölteni egy erre szolgáló demizsonba, a közösbe, ahogy mondják: „a köztársaságnak” (Jablonkay 1973. 99).

Egy mai szeszfőzdenek a kisvállalkozások szakmai és gazdasági (adózási, pénzügyi) követelményeinek is meg kell felelnie. Ma már minden főzdehez moslékgödröt kell építeni, a főzőhelyiséget ki kell csempézni, ügyelni kell a higiénéjára, mellékhelyiséget, pihenőszobát kell létesíteni, a veszélyes padlót csúszásgátló felülettel ellátni stb. A szeszfőzdeknek szakképesítést kell szerezniük, a vizsgáztatást a Szeszipari Kutató Intézet végzi. Létezik a szeszdó, a bérfőzési díj, 1988. január 1-től 25%-os általános forgalmi adó, valamint további vállalkozási

⁶⁴ Lelt. szám: 71.8.3.

⁶⁵ Lelt. szám: 61.247.10.

⁶⁶ Lelt. szám: 70.49.1.

⁶⁷ Lelt. szám: 60.21.1.

adóterhek. 1990. december 31-ig a szeszmérőgépeket az alszeszmérés helyett a kész pálinka mérésére kellett átállítani (Nákovics 1989).

A szabályozások jelentős mértékben befolyásolják, meghatározzák a pálinkafőző kultúrát. Egyes szabályok hatására a hivatalos pálinkatermelés területi és mennyiségi mutatói jelentősen megváltozhatnak.

A zugpálinkafőzés gyakorlata az 1980-as években

Zugpálinkát valószínűleg már mindenki ivott, a zugpálinkafőzés néprajzi leírására még nem vállalkoztak. Tehát néprajzi szempontból nem kutatott jelenség a pálinkafőzés mai egyéni, otthoni, „népi” gyakorlata, az ún. *zug-, fekete-, tiltott (vagy tilos) főzés*. A kutatót elriaszthatja a gyűjtési nehézség: a titkolódzás, esetleges megfenyegetés. Ismeretségi alapon több zugfőzőnek voltam vendége. Cegléden egy titkos „likörgyárosnál”, Budaörsön és Pilisvörösváron egy családi üzemben tettem látogatást.⁶⁸ A pálinkafőzés tiltott módszereiről nyilvánvalóan a pénzügyőrségnek van a legátfogóbb képe. Az elkobzott eszközök ún. bűnjelraktárakba kerülnek. Munkámhoz – különösen e fejezethez – nagy segítséget nyújtott az Országos Vám- és Pénzügyőrség központja és kiskörösi kirendeltsége.

A zugfőzésnek régi hagyományai voltak Magyarországon belül. Bevilaqua-Borsody Béla (1931. 514, 530.) írja, hogy a 18. században, amikor a céhbeli sörök váltak egyeduralkodóvá, a kis falusi, paraszti serfőző üstök üzemeltetői egyszeriben *zugfőzőkké, zugnevelőkké* váltak. Ecsedi István (1935. 197–198.) 1706-ból származó adatban említi meg a debreceni *vakbort*, illetve *vakpályinkát*.

A szeszfőzés állami monopólium, csak hivatalos, ellenőrzött és nyilvántartott üzemekben folytatható. Bizonyára sok oldalról védhető ez a szigorú törvény: pl. állami bevételek, egészségügyi okok, ám az is bizonyos, hogy egy törvénnyel állampolgárok tömegét törvényszegésre kényszeríteni sem előnyös. Ausztriában, a volt Jugoszláviában (Szerbia, Horvátország stb.), Romániában engedélyezett az otthoni főzés, a volt Szovjetunióban viszont még a magyarországi gyakorlatnál is szigorúbban büntették a törvényszegő feketefőzőket.

Zugpálinkafőzéssel a mai Magyarország minden területén találkozhattunk. A gyakorlatot sarkallja az ősi népi törvény, hogy ne vesszen kárba a hullott gyümölcs, illetve az is, hogy amit az ember saját maga olcsóbban, gazdaságosabb tud előállítani, azért nem dob ki fölöslegesen pénzt. Ez az ökonomikus szemlélet a falusi és városi lakosokat egyaránt jellemzi.

⁶⁸ A gyűjtés az 1983-1985. között történt. Az Országos Vám- és Pénzügyőrséghez az ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszékének vezetője adott ajánlást.

A kelet-közép-európai történelemben végigsöprő elszegényedési, illetve „hiánykorszakok” idején a nép körében mindig lábra kapott a zugfőzés. Sok adatközlőm említette, hogy a második világháború, illetve az ötvenes évek időszakában gyakori volt a zugfőzés. A Szovjetunióban a gorbacsovi korszak elején még határozott szesztilalommal kívánták a népet az alkoholtól leszoktatni – ennek hatására viszont rendkívüli módon megugrott a zugfőzés. A skandináv országokban pedig a tömény szesz forgalmazását korlátozták radikálisan – ezzel együtt föllendült a Dániába, Lengyelországba, Szovjetunióba (Észtországba, Oroszországba) irányuló szeszturizmus.⁶⁹ Magyarországon a zugfőzés társadalmi méretűnek tekinthető a 20. század második felében. A törvény kijátszását a népi értékítélet ezen a téren (sem) tartja bűnnek, csak akkor ítélik el a zugfőzőket, ha termelésük már kimondottan a meggazdagodást szolgálja, ha a zugpálinka jövedelméből luxusfogyasztás lesz.

A földerített zugpálínkafőzők három jellegzetes típust képviseltek Magyarországon. Ezek részben területileg és társadalmilag is körülhatárolhatók, bár teljesen egzakt adatok természetesen nincsenek. A három típus különböző fejlődési fokozatot képvisel:

1. Familiáris eljárás; „kukta-típus”. Lényegében a már megismert ún. primitív pálinkafőző eljárás városi változata.
2. Hagyományos paraszti pálinkafőzés; dunántúli típus. Részben ez is az ún. primitív pálinkafőző eljárásból fejlődött. Jellemzője, hogy csak saját szükségletre való mennyiséget termelnek.
3. Modern kisüzemi szeszgyártás; alföldi típus. Jellemzője a cukor alapanyag, kereskedelmi mennyiség előállítása.

Familiáris eljárás; „kukta-típus”. Talán nincs is olyan falusi vagy városi háztartás, ahol ne próbálkoztak volna valamikor pálinkafőzéssel. Mégis inkább a városi háztartásokat jellemzi, mert eszközkészlete szerény; a művelet egy lakótelepi kis konyhában is gyakorolható.

Alkalomszerűen, egyszerű konyhai edényekből állítják elő a pálinkafőző készüléket. Az üzletben megvásárolható kuktafazék légmentesen záródó tetejébe egy rézből készült hűtőcsövet szerkesztenek, amelyet egyszerűbb vagy bonyolultabb eljárással hűtenek, s a végén kicsepeg belőle a pálinka. Ezzel az eljárással közepes minőségű, élvezhető pálinkát lehet nyerni.

⁶⁹ Napjainkig a Skandináviából a kontinensre (Dánia, Lengyelország, Észtország stb.) közlekedő hajójáratok voltaképpen „piajáratok”. Magam is tapasztaltam ezt a Helsinkit–Tallinn között közlekedő kompon 2003-ban.

Tulajdonképpen az archaikus, primitív pálinkafőző eljárás (mosófazék vagy horganyzott krumplisfazék, tetejére illesztett mosdótál) továbbfejlesztett változatáról van szó. Gyakorlatilag csak a rézcső beillesztéséhez van szükség némi hozzáértésre.

A pénzügyőrök számára a kuktafazékban történő szeszfőzés jobbra érdektelen, mert ezzel a módszerrel csak kisebb mennyiséget lehet előállítani, valamint a tettenérés és a bizonyítás lehetősége is csekély.

Hagyományos paraszti főzés; dunántúli típus. A pénzügyőrök tapasztalata szerint főleg a Dél-nyugat-Dunántúlon elterjedt módszer volt. Érdekes módon éppen erről a területről, tehát Zala és Vas megyéből, valamint Veszprém megyéből rendelkezünk a legtöbb néprajzi leírással a kisüstös korszakról, valamint a későbbi ún. primitív pálinkafőző készülék használatáról.

Ez a módszer a primitív pálinkafőző technológiájának továbbfejlesztése. Két jellemző eszköze, amelyről a pénzügyőrök bizonyítékot szerezhetnek a főzésre, a szeszpáracső és a hűtőberendezés. A szeszpáracső egyszerűbb kivitelben csak egy rézcső, de előfordul kettes (dupla) változata is, a hűtőberendezés egy vizes hordó, amelyen átvezetik a rézcsövet. Ha a zugfőzőnek sikerül eldugnia a szeszpáracsővet, gyakorlatilag bizonyíthatatlan a főzés. A szeszpáracső leggyakoribb rejtékhelye a nádfedelű tető vagy a szárjúp.

Az üst ebben az esetben is más célra egyaránt alkalmazható eszköz: horganyzott fazék, lekvarfőző üst. A tetejére kerülő sisak legarchaikusabb változata egy felfordított egyszerű fadélsa. Ennek az oldalából vezet ki az egy vagy két szeszpáracső, majd ez vagy ezek egy vizes hordón is keresztülmennek. Ha a pénzügyőrök látnak egy fahordót két lyukkal, már gyanakodnak a pálinkafőzésre. A fahordó kettő vagy négy lyukát egyébként parafa dugóval vagy csutkával bedugják a főzés végeztével, s attól fogva a hordó újra alkalmas vízgyűjtésre vagy cefreérlelésre.

A sisak újabban egyszerű mosdólavór is lehet. Ugyanaz, mint a primitív pálinkafőző eljárásnál, csak itt fordítva (fejjel lefelé) kerül az üstre. Hiszen nem az a cél, hogy az alkoholpára a domború fenekéről az üstben lévő kistálba visszahulljon, hanem az, hogy a legmagasabb ponton, a lavór fenekébe vagy oldalába fűrt lyukon a szeszpáracsőbe juthasson. Ezt a lavórt a főzés befejeztével tehát már nem lehet más célra használni.

Modern kisüzemi szeszgyártás; alföldi típus a „Bermuda-háromszögben”. Talán legnagyobb mértékben az 1960-as évektől alakult ki a tiltott szeszkészítés modern, kisüzemi, iparosodott változata, amelyet elterjedési területéről alföldi típusnak nevezhetünk el. Az Alföldön belül különösen Bács-Kiskun megye a központja, azon belül Akasztó, Bócsa, Császártöltés, Kecel,

Kiskörös, Soltvadkert körzetében dívott. A tréfás megnevezés szerint a „Bermuda-háromszögben” (Kecel–Soltvadkert–Kiskörös) folyt a legnagyobb mennyiségben a bor- és pálinkahamisítás.

Zám Tibor (1977, 1982, 1987.) híres szociográfiája a Szeszmesterek. Nyomozása szerint az 1960-as évek elején még az Alföldön is a hagyományos szeszfőzést gyakorolták. Gyümölcsöt és borászati mellékterméket dolgoztak föl a főzők. Fával tüzeltek. A hetvenes évek első felére (riportjainak születési ideje) minden megváltozott. Ugyancsak Zám állapította meg, hogy Bács-Kiskunban a borhamisítás és a tiltott pálinkafőzés összefügg. Ennek oka részben a természeti adottság (keves cukorfokú gyümölcs), részben a nem megfelelő törvényi szabályozás. Az alföldi kis cukortartalmú szőlőből ugyanis alacsony alkoholtartalmú bor lesz, amely nehezen tartósítható, ezért szükséges a cukrozása. Az 1970-es ún. bortörvény pedig egyértelműen tiltja ezt, holott van más szőlőtermelő ország, ahol engedélyezik. A bor „hamisításától” (cukrozásától) csak egy lépés a szeszgyártás, különösen akkor, ha a környezeti feltételek szinte sarkallják erre a gazdálkodókat. Ezt írja Zám (1987. 456.) a hetvenes évek elején: „A termelői főzés minden literjét 35 forint adó és 15 forint főzetési díj terheli. Ha a hullott gyümölcs összeszedését, a cefre érlelését, a fuvart, a ráfordított időt is felszámoljuk, a termelőnek legalább 80 forintjában van egy liter pálinka – aminek a zugpiaci ára 40–50 forint. Ha a termelőnek nincs szüksége tömény italra, a fa alatt hagyja a hullott gyümölcsöt, és kiönti a törkölyt, a seprőt. (Esetleg bort készít belőle.) Ha szüksége van pálinkára, vagy beállít egy üstöt, vagy kölcsönöz egyet. A pénzügyőrök tudomása szerint a bócsai és a bugaci tanyavilágban némelyik ember 3–4 főzőkészüléket is vándoroltat.”

Ezzel párhuzamosan sorra zárnak be a szeszfőzdék. Csak Bács-Kiskunban a 87 főzdéből 1970–1973 között 17 zárt be (Zám 1987. 457). A találékony elme emellett rájött arra, hogy a cukorból rendkívül olcsón előállítható a szesz. Zám (1987. 459.) adatai szerint: „Egy hektoliter pálinka kb. 125 kiló cukorból és 1,5 kiló élesztőből készül 1,5 palack háztartási gáz felhasználásával. A zugpiacon 4.000 forintot érő pálinka anyagköltsége 1.300 forint körül van, a haszon 2.700 forint”. Ebben a számításban természetesen az akkor, támogatott 10 forintos cukorarat vették számításba. A cukor sokszori áremelése után kialakult ez a vélemény a zugfőzők között: „Egy kiló cukor árából lesz egy liter szesz”.

Mindezek alapján nem csoda, ha Magyarországon Bács-Kiskunban a „legédesszajúbb” a nép; pontosabban itt fogyott a legtöbb cukor.

Az Alföldön eléggé elterjedt a cukorcefréből készülő pálinka. Cukorcefrét már önmagában is tilos készíteni, tehát ezt is titokban végezték.

Az alföldi típusú pálinkafőzésnél használt eszközök már nem a népi kézművesipar, hanem szakemberek termékei. A nyomozások során földerített készülékek eredetéről többnyire azt mondják: „A MÉH-től vettem”, „Magam készítettem”, „Egy általam ismeretlen személytől vásároltam”. A különböző bűnjelraktárakban körülnézve megállapítható, hogy ezek a készülékek többnyire sorozatgyártásban készülnek, tehát vannak speciálistái (Zám 1987. 471–412). A készülékek főbb alkotórészei a következők: főzőüst, főzőüstsíak (csavarral erősíthető az üstre), szeszpáracső, hűtőkígyócső vagy hűtődob a hűtőedényben.

A csavarral fölerősíthető főzőüstsíak veszélyesebb, mint a hagyományos eljárás, amikor sárral, korpával tapasztják körbe a síakat. Túlfűtés esetén ugyanis ebben az esetben az üst vagy a síak robban, míg tapasztásnál a gőz egyszerűen csak „fölemeli” a síakat. Az alföldi típusnál a szeszpáracsővet mindig a síak tetején vezeték ki, ezért hajlított. (A dunántúli típusnál kivezethet a síak oldalából is, akkor természetesen a cső egyenes.) A kígyócső is az Alföldön tűnt fel először, mint hatásos, gazdaságos hűtési eljárás. De az alföldiek ellesték a hivatalos pálinkafőzés más eszközeit is. A hűtődob (vagy dobhűtő) egy kb. 30 cm átmérőjű edény, amely nagy térfogata révén jobban és gyorsabban hűti a pálinkát. Mivel ezeket az eszközöket már nem könnyű elrejtetni a nádkúpban vagy a kukoricaszár között, a nagyban dolgozó fekete-főzők akár külön helyiséget is építhetnek erre a célra. Beszélnek olyan zugfőzőről, aki épülő házába rejtett pálinkafőzdét terveztetett. A többség azonban elhagyott tanyákon, külterületen üzemeltette készülékét. Bács-Kiskun megye az ország leginkább tanyás vidéke. Gépkocsival könnyen telepíthető a készülék. Még a füst sem árulkodó jel, mert leginkább háztartási gázpalackkal tüzelnek. Ez ismételten olcsó eljárás, hiszen ugyancsak támogatott termékről van szó, amellet gyors és biztonságos. A gázpalackkal ugyanis sokkal egyenletesebben lehet tüzelni, mint más tüzelőanyaggal. Állítólag négy óra alatt lefő egy adag pálinka. A tüzet sem kell őrizni, csak el kell indítani a főzést, majd pedig vissza lehet menni a kész pálinkáért. A pénzügyőrök sokszor találnak felügyelet nélkül önmagában működő készüléket. Zám Tibor (1987. 492.) az egyik csengődi szeszimestert idézi, aki elszomorodott, amikor lefoglalták „kicsi, de nagyon fain” készülékét. Ő ugyanis este 11-kor meggyújtotta a főzője alatt a gázt, hajnalig nyugodtan aludt, addigra kiforrt az adag. – További „előnye” a cukorcefréből készülő pálinkának, hogy nem marad utána moslék; ami a rendes cefréből készülő pálinka esetében árulkodó jel.

Az alföldi modern szeszfőzési eljárással kevesebb munkával nagyobb mennyiségű pálinka állítható elő. Nyilvánvaló, hogy ez már nem saját fogyasztása készül, hanem eladásra. A Bács-Kiskun megyei „gazdag” településekről, a modern emeletes házakról, autósodákról,

luxus életvitelről sokféle népi anekdota kering (ilyen pl. az egy emeletes házba szerelt olasz lift), de ezekhez sokszor hozzáfűzik: minden a borból és a pálinkából lett. A pénzügyőrök leginkább ezt a vidéket ellenőrzik. Kiskőrösi szakaszuk bűnjelraktárában számtalan elkobzott készülék található. 1972-ben 392, 1975-ben már 647 főzdét foglaltak le. Kecelpolgárdiban 10 hl-es főzőhengert találtak (Zám 1987. 405–406), amely valóban az ipari jelleget mutatja.

Az alföldi típusú zugpálinkafőzéssel megtermelt nagy mennyiségű szesz a megrendelők kívánságának megfelelően aromásítva lesz szilva- vagy barackpálinkának, rumnak stb. Az áruvá válásnak több módja van. A régi népi módszer, a *batyuzás* is előfordul, de ezzel nem lehet nagyobb mennyiséget szállítani. A vevők elmondása szerint pl. a *kiskőrösi feketepálinka* híre a népi hírlánc segítségével terjed. Pl. „A budapesti piacon hallottam almaárusítás közben egy mándoki asszonytól, hogy olcsón lehet pálinkát vásárolni Kiskőrösön. A vonaton említették, hogy csak érdeklődni kell, és majd útba igazítanak a községben” (Zám 1987. 467.)

Vannak olyan pálinkafőzők, akik ügynököket tartanak, s ezek már az állomáson leszólítják a butykossal, demizsonnal érkezőket. Újabban gépkocsival és műanyag kannában szállítják a pálinkát. Ezzel nagyobb mennyiség nagyobb távolságra juthat el, bár a gépkocsi-ellenőrzéskor a lebukás elkerülhetetlen. A harmadik módszer, amikor közvetítők lépnek be a kereskedelembe, felvásárolják a pálinkát és még mindig a piaci ár alatt adják tovább.

Az Alföldről származó szesz gyakran csak újabb törvényszegések, esetleg balesetek alkalmával bukkan a felszínre. Az aktákban a következő helységnevek szerepelnek gyakran: Abony, Battonya, Bácsborsod, Bátaszék, Berkesd, Békéscsaba, Budapest, a Balaton vidéke, Dombóvár környéke, Gerendás, Gelej, Kalocsa, Miskolc, Nagydobos, Nagykőrös és vidéke, Pitvaros, Szabadkígyós, Szeged, Tar, Tiszaluc, Zagyvarékas (Zám 1987. 466).

A pálinkafőzésnek ez a modern változata nyilvánvalóan nem értékmentő célzatú, hanem kizárólag profittermelő vállalkozás. Ezt ösztönzi az életszínvonal megtartásának vágya, a könnyűnek vélt meggazdagodás, a nem túl szigorú büntetés. Pl. az egyik elkövető szerint: „Azt hittem, a pálinkafőzés megengedett, mivel a községben (Kecelen) sokan ezzel foglalkoznak” (Zám 1987. 465). A törvény kijátszása egyébként nem is számít akkora erkölcstelenségnek, bűnnek. Évszázados hagyomány, hogy törvény a kisember megnyomorítására születik, ezért egyfajta „civil kurázsi”, az életben maradás feltétele a törvény kijátszása. A pénzügyőröknek ugyanúgy vannak tréfás elnevezései (*spenótbakter*, *muslicakergető*), mint más hivatalos közegeknek.

A pénzügyőrök (fináncok) érkezését népi hírlánc, jeladás adja tudtul. Sok egyéb mellett a gémeskút állása, a vödörnek a kúthoz verése stb. a jel, hogy pénzügyőr érkezett.

Vándorüstök és rejtések. A három nagy zugfőzési típus mellett két kisebb jelentőségű tiltott pálinkafőzési eljárásról van még adatunk. Ezek: a patak melletti főzés és a vándorüst.

A patak melletti főzésre erdélyi párhuzamok vannak. A pénzügyőrök az 1960-as években néhány mátraalji faluban (pl. Markazon) találkoztak ezzel a módszerrel. A főzők kivitték a készüléküket a *horhosba*, a patak mellé. Ott főztek, iszogattak. A főzés hagyományos, primitív pálinkafőző-készülékekkel történt. Az ilyen természeti főzés földérítése igen nehéz, mivel a cefreszagot elviszi a szél. Föltehető, hogy ez a gyakorlat sem halt ki egészen.

Új módszer az alföldi típus keretén belül az ún. vándorüst. A mozgó szeszfőzőt nevezik így. Ez gyakorlatilag vállalkozás. A vándorüst tulajdonosa egy vállalkozó, aki csak üzletet köt, és pénzt hajtja be. Napszámosai autóval és kerékpárral viszik a vándorüstöt. Többnyire a tanyákat járják. A Bács-Kiskun megyei tanyavilágban volt egy Nemcsák nevezetű ember, aki kefével és vödörrel járta a tanyákat mint vécépucoló(!). Kiderült, hogy valójában pálinkafőzéssel foglalkozik.⁷⁰

A tiltott pálinkafőzés állandó figyelmet és leleményt igényelt. Az árulkodó eszközöket és a készterméket a legötletesebb módon álcázták. A cefreérlelésnek például gyakori helye az istálló. Ott meleg van, ami az érlelés szempontjából előnyös, és a trágya alatt jól elrejtethető a cefrés hordó.

A pálinkafőző-készüléket a dunántúli típus esetében elég szétszerelni, csak a szeszpáracsövet kell eldugni. Leggyakrabban a nádtetőbe rejtik. Az alföldi típusnál szétszerelik a készüléket, az alkatrészeket különböző helyekre dugják el. A főzőüstöt és a hűtőedényt általában elől hagyják, mert azokról, ha üzemen kívül vannak, nem állapítható meg, hogy szeszfőzésre használták őket. A főzősisakot és a hűtőberendezést leginkább elássák, szalmába, kukoricaszárba, farakásba teszik, esetleg egy lombos fa ágai közé kötik, vagy éppen a kút mélyébe eresztik.

A kész pálinkát is el kell rejteni, hiszen mindenkinek számlával, igazolással bizonyítania kell tudni, hogy honnan való a pálinkája. A pénzügyőrök szerint a legkedveltebb módszer a földbe ásás, üres kád ráborítása, ágy alá dugás vagy beágyazás. Volt eset, hogy valaki trágyába, szalmába, szárkúpba, szekrénybe, gépkocsiba rejtette a pálinkát. A legmeglepőbb eset az volt, amikor a pénzügyőrök egy babakocsiban bukkantak rá a pálinkára.

Az orosházi parasztok rejtési „tudományáról” Nagy Gyula (1983. 197.) írt érdekes tanulmányt. Véleménye szerint Orosházán nem éltek minden tanyán a szeszes itallal, inkább a dohányt rejtegették, mégis akadt példa a tiltott pálinka eldugására. A pálinkát a kertben egy-két

⁷⁰ Nagy Kálmán (Budapest) közlése, 1983.

literes üvegekben ásták el. A friss ásás helyét - pl. a méhes mellett - falevelekkel takarták. A rejtekhelyet sokszor elfelejtették. Pl. „1946-ban sokan termeltek cukorrépát és a gyártól kaptak melaszt. Sokan egy részéből pálinkát főztek. Az egyik gazda literes üvegekben tárolta, és a kertben több helyre eldugta. Volt úgy, hogy tett rá egy kis földet, de legtöbbször csak bokorba, faderékba dugta. Egyik-másik üveg csak akkor került elő, amikor a kertet ásta. Volt ilyenkor öröm, mert ekkor már fogytán volt a pálinka, és a megtalált már megérett, sokkal jobb volt, mint főzéskor. Egy gyulamezei paraszt a román katonák elől a *gádor* padlására padlására rejtette a pálinkát. Létrát támasztott az ereszethez, a harmadik sorban egy-két cserepet fölemelt, és a gádor padlására fektette a 2 literes üvegekben levő pálinkát.”

Bár Jugoszláviában⁷¹ szabad a házi főzés, az előállított pálinka után adót (vámot) kell fizetni. Aki ezt elmulasztja, csalást követ el, és dugdoshatja a pálinkáját. Tehát a fináncok előli pálinkaeldugást megtalálhatjuk a szabad főzés rendszerében is.

Más típusú óvatosság, a családban történő rejtegetés. Kovács Endre (1989.) írja, hogy a pálinkás ember orra elől a felesége mindig eldug egy-két üveggel arra az esetre, ha vendég érkezik, vagy valamely munkának végzésére segítségre szorul. Eldugják a pálinkát a padláson lévő búzába, a szomszéd szalmájába, a disznóólba, akár egy fa sűrű lombjai közé is. Ha a folyton szimatoló férj mégis fölleli, kiissza, és vizet tölt a helyébe. Amikor aztán vendéget kínálnak vele, az meg méltatlankodik, hogy pálinka helyett vízzel itatják, a szégyenbe hozott feleséget azzal védik, hogy a pálinka elállta magát, vízzé változott.

Néhány múzeumunk is szert tett az 1980-as években tiltott szeszfőző készülékre. A Mezőgazdasági Múzeumban őriznek egyet a dunántúli⁷² és egyet az alföldi⁷³ típusból. A dunántúlinak (Maróc) 50, az alföldinek (Kiskőrös) 70 literes főzőüstje van. A tiltott pálinkafőzés teljes eszköze természetesen nincs múzeumokban. Nem is lehet, hiszen az egyéni találékonyság, az innováció ezen a területen határtalan, naponta születnek újabb és újabb ötletek.

Az alföldi gyakorlatban az 1980-as években fölbukkant a *cefremelegítő*. A pénzügyőrök Császártöltésen figyelték meg, de másutt is megjelent. A cefremelegítő a merülőforralóhoz hasonló eszköz, amellyel a cefrét 35--40 fokra melegítik az erjesztés elősegítése, meggyorsítása érdekében.⁷⁴ A pénzügyőrök évente jelentős mennyiségű főzőeszközt és kb. 25.000–60.000 hl „bizonytalan eredetű” pálinkát foglaltak le. Mindez föltehetően csak egy csepp a tengerben,

⁷¹ Ez jelenleg is így van Szerbiában, Horvátországban és Szlovéniában.

⁷² Lelt. szám: 78.1.1.

⁷³ Lelt. szám: 78.4.1.

⁷⁴ Nagy Kálmán (Budapest) közlése, 1983.

hiszen a nyilvánosságra került adatok mögött egy széles körben elterjedt népi pálinkafőzési gyakorlat áll, amelynek pl. az alföldi típusa beépült a feketegazdaságba.

Utószó a zugpálinkafőzéshez. A zugfőzésről szóló gyűjtőmunkám javarészt az 1980-as évek elején született. Azóta a helyzet gyökeresen megváltozott. Mózs Elek dandártábornok, a Vám- és Pénzügyőrség bevételi főigazgatója szerint a feketefőzés visszaszorult, ma már sem a cukor ára, sem pedig a szabad vállalkozás miatt nem éri meg „tiltott pálinkaüzemet” működtetni. Ráadásul „zárt piacról” van szó, vagyis mindenki ismer mindenkit, tudják, hogy ki mekkora mennyiség előállítására képes. Napi kapcsolatban állnak a pálinkaszövetséggel. Így gyakorlatilag azonnal tudomást szereznek minden esetleges visszaélésről: „A tapasztalatok azt mutatják, hogy az évekkel ezelőtt még mindennapos visszaélések (a cukrozott cefre, az eltúlzott kihozatali arányok, a nem a főzető gyümölcsöséből származó gyümölcs felhasználása) ma már szinte csak elvétve fordulnak elő. Gyakorlatilag megszűntek.

A saját gyümölcsből, saját fogyasztásra készített pálinkával szemben 'lazábbak' a higiénias követelmények, ráadásul a mindenki szeszadó felét kell csak befizetni az államkasszába a bérfőzésből származó pálinka után. A pálinkafőzők és a törvénytisztelő szeszipar épp ezért figyelni gyanakodva a bérfőzdék működését. Szerintük az ott főzött házi pálinka egy része, a tiltó szabályok ellenére, illegálisan mégis kereskedelmi forgalomba kerül.” (Fekete Gy. 2007a. 84.)

De azért a pénzügyőrök nem maradnak munka nélkül. A kis mennyiségben önmagának feketén pálinkát főző parasztokat eddig is békén hagyták, a hagyományos zugfőzdék talán valóban föladták, az EU-tól kiharcolt engedéllyel a falusi bérfőzdék, a magyar falu képének meghatározói egy kis lélegzethez jutottak (így tovább élhetnek a helyi hagyományok, és persze a szabálytalanságok), de a legutóbbi évben felbukkant a zugpálinka-készítés eddigi legveszélyesebb módszere: a vegyipari vállalatoknál ipari célra használt szeszből hamisított pálinka. A Vám- és Pénzügyőrség már feltárta az első ügyeket, amely több milliárdos adócsalást jelentenek, de itt a fő baj nem csak az, hogy adót csaltak, hanem az, hogy a kétségtelenül gyümölcs-illatú és bódító hatású termékekből csak jól-rosszul vonták ki a festékanyagokat, és ezek miatt az ilyen szeszek fogyasztásra alkalmatlanok, mert az egészségre károsak. A nyomozás eddigi adatai szerint ilyen pálinkából bőven jutott a kocsmákba is (Fekete 2007b. 85.).

10. A pálinka reneszánsza és gasztronómiája

Könyvem egyik kulcsgondolata: a pálinkaivás nem egyenlő az alkoholizmussal. Az égetett szeszes italok készítésének, fogyasztásának az emberiség történetének mélyébe nyúló hagyo-

mányai vannak. A pálinkakészítés sokszor értékmentés (a nem jó bor, a hullott gyümölcs mentése), máskor értékteremtés (a pálinka sokszor csereeszköz, értékes ajándék), de a fő motiváció nyilvánvalóan az alkoholhatás, amely hozzájárul az életörömhöz, az élet elfogadhatóbbá, könnyebbé tételéhez. Nem szabad lekicsinyelni ezt a hatást!

A pálinkázási szokások át- és átszövik az emberi élet minden eseményét, megkoronázzák a jeles napokat. A mértékletes alkoholfogyasztás – s ezt tanúsítja a népelet – kedélyt, jó étvágyat, kellemes hangulatot teremt. A nyelvi adatok egyértelműen bizonyítják, hogy „az italról való beszéd” tele van iróniával, incselkedéssel, kedélyességgel, tréfálkozással – és természetesen nyelvben őrzött hagyománnyal (szólások, közmondások, szállóigék, anekdoták stb.). Mindezek az alkoholnak, az alkoholhatásnak mélyen az emberi kultúrába való beágyazottságát mutatják.

Kutatásaimból kitűnik, hogy korábban Magyarországon jóval gazdagabb és változatosabb pálinkakultúra virágzott. A 20. században, történelmi és gazdasági okokból (politikai-gazdasági rendszerek változása, társadalmi problémák) azonban ez a sokszínű pálinkakultúra visszaszorult.

A rendszerváltozás (1989) óta a gyártók, a kereskedők és az idegenforgalmi szakemberek sokat tettek a hagyományos magyar pálinkakultúra fölélesztésére. Egyre többet beszélünk a magyar pálinka „reneszánszáról”. A „reneszánsz” kezdetét a második ezredforduló körüli években (1998–2002. között) jelölik meg. Papp József, a Zsindelyes Pálinkafőzde vezetője a 2001. évet tartja annak (Soós 2007b. 74). Mások a 2002. évi pálinka-rendelet megszületését tekintik az új korszak nyitányának (pl. Agárdi Pálinkafőzde).

Nyilvánvaló, hogy a pálinka „rendszerváltása”, „reneszánsza” nem köthető egyetlen évhez, de az elmúlt két évtizedet áttekintve valóban úgy látható, hogy az 1990-es évek a lassú magára találás és készülődés, a 2000-es évek pedig a látványos élénkülés és a sikerek időszaka a magyar pálinka történetében. Az első nélkül nem lett volna a második korszak sem.

Mi minden történt a magyar pálinkászatban a rendszerváltás óta? Az általam összegyűjtött és közreadott események sorozata beszédes módon mutatja az ipar- és üzletág fokról-fokra való építkezését, a pálinka márkanév (brand, hungarikum) megteremtését, s az ezzel kapcsolatos mitológémák (sokszor ismételt szavak, gyakran elbeszélte történetek, szervezetek, öltözékek, fesztiválok, szentkultusz, rítusok stb.) megszületését és folyamatos kiterjedését. Egyébként ebbe a sorozatba kapcsolódik be szervesen (illetve talán valamiféle mozgatórugója is) az én művelődéstörténeti-néprajzi-nyelvészeti stb. munkálkodásom a pálinka területén – amelynek

kisugárzó hatása is érvényesül, amennyiben a témában további néprajzi konferenciák, kiállítások és kiadványok születtek.

Egyértelmű, hogy a „pálinkáról való nyilvános és más stílusú tudományos-irodalmi-stb. beszéd” jót tett a pálinka „rendszerátalakításának”.

A pálinka mint hungarikum (EU-védettség); rendeletek, szabályok, törvények.

A Magyar Szeszipari Szövetség és Termékintézet 2000-ben kezdeményezte az Európai Uniónál, hogy az olasz grappához, a görög ouzóhoz, a német Kornhoz hasonlóan a magyar pálinka név is kapjon kizárólagosságot. Azaz az EU területén pálinka névvel csak az e kategóriájú magyar termék jelenhessen meg. Az EU két feltétellel fogadta el a kérést. Az egyik az volt, hogy a *pálinka* név (megnevezés) a hazai termékeken is csak akkor legyen feltüntetve, ha azok 100 százalékban magyar gyümölcspárlatok. A Magyar Élelmiszerkönyv módosításával ezt teljesítettük, vagyis 2002. június 1-től Magyarországon csak a tiszta gyümölcsből készült szeszes ital viselheti a pálinka nevet. A többi italnak nevet kellett módosítani (pl. „körte ízű szeszes ital”). Az EU másik feltétele volt, hogy a csatlakozni kívánó országokban saját termékekre a pálinka név ne legyen regisztrálva. E második feltétellel kapcsolatban néhány évig Magyarország Romániával vitatkozott. A román fél a „palinca” szóra igényt tartott (egyébként a románban kölcsönszó a magyarból). A vita azzal zárult, hogy Románia elfogadta a pálinka szó magyar kizárólagosságát, Romániában pedig kizárólag a román írásmód szerinti „palinca” formában forgalmaz pálinkát.⁷⁵

A másik EU-s védelem a földrajzi eredetvédett termékekre vonatkozik, amelyek közé eddig nyolc magyar pálinkaféleség került be. Valamint létezik egy magyarországi, helyi táji védettség is, amelyeket a *Hagyományok – ízek – régiók* program állapított meg, s ezek között 15 magyar pálinka és likőr szerepel.

A pálinkatörvény kidolgozása és vitája 2008 második félévében folyt, s ez év végén megszületett a magyar pálinkatörvény is, mely további szigorításokat tartalmaz az EU-s szabályozáshoz képest.

Fesztiválok, versenyek. A magyar pálinka reneszánszának egyik kiindulópontja föltétlenül a 2000. áprilisától a Gyulai napok keretében minden évben megrendezett országos, majd nemzetközi kisüsti (gyümölcspálinka-)fesztivál. A fesztivált a Lovász Reklámiroda indította el, s hamarosan összefogott mindenkit, aki a magyar pálinka kérdésében érintett lehet: a főzések-

⁷⁵ Egyezség a tokajiról és a pálinkáról. HVG 2004. június 19. 16.

tól a döntéshozókig. 2002-ben a fesztiválon rendezték meg a Guinness-rekordok számát gyarapítandó „a legnagyobb együttes koccintás világrekordját”.

Budapesten egy másik szervezet, a Pálinka Társaság 2006. május 5–7. között a Városháza parkban rendezte meg az első Pálinkafesztivált (www.budapestipalinkafesztival.hu), amelyet azóta minden év május elején újabb követett.

A Magyar Szeszipari Szövetség és Termék Tanács karöltve a Magyar Élelmiszertudományi Egyesület (MÉTE) Szeszipari Szakosztályával először 2001. augusztus 30–31-én Kecskeméten rendezte meg országos pálinkaversenyét, amelyhez közönségköstöltetés és tudományos szimpózium is kapcsolódott. Azóta minden augusztus végén a „Hírös héten” Kecskemét „pálinkanapokat” rendez s ezáltal „pálinkavárossá” válik. További (helyi) versenyek, rendezvények: Vinagora, szeszipari verseny (Kecskemét, 2002), HunDeszt Nemzeti Pálinka- és Nemzetközi Párlatverseny (Budapest), Újfehértói fűrtösfesztivál (fűrtös meggypálinka, 2006. október 6.), Eredetvédett szilvapálinkák versenye (Békés, 2007), Első cigánymeggy-fesztivál (Agárd, 2007). 2008. szeptember 26–27-én Tarpán rendezték meg az V. Szatmár-beregi szilvanapokat, amelynek keretében Tarpát „a szilvapálinka fővárosává” avatták.

Konferenciák. Fordulópontot jelentett a pálinkához való hozzáállásban a Magyar Szeszipari Szövetség és Termék Tanács és a Magyar Szabadgyök Kutatók Társaságának 2000. szeptember 29-én, a Gellért szállóban „Életmód és életöröm az ezredfordulón” címmel megrendezett konferenciája. Ezen a konferencián tudományos bizonyítékok hangoztak el az alkohol pozitív hatásáról (például a káros szabadgyököket lekötő voltárol), a kulturált alkoholfogyasztásról, és természetesen a pálinkához kapcsolódó pozitív népi érzelmekről. A Magyar Szeszipari Termék Tanács és a MÉTE Szeszipari Szakosztálya néhány tudományos konferenciája: 2002. augusztus 30. *Pálinkával az EU-ba* (Kecskemét).

2004 óta a Pálinka Céh Agárdon Szakmai napokat tart, amely a tudományos ismeretek mellett számos szakmai túrával segítette a hazai gyártókat döntéseik, útkereséseik során. Nagy segítséget jelentettek a technológiai-, technikai- minőségi útkeresésben – vagyis az un. „ütős” pálinka helyett, a Világban bárhol elfogadható, eladható minőséget megteremteni. A külföldi szakmai látogatások alapján indultak meg a kóstolócentrumok kialakításai. A Pálinka Céh csak pálinkát előállító cégeket és a pálinkát pártoló, nem termelő tagokból áll. Létszámuk jelentősen meghaladja a MSZSZT pálinkát előállító tagjainak létszámát.

2008. november 10-én rendezték meg Miskolcon a Borsodi madárka II. *A magyar pálinka* című konferenciát.

Lovagrend, szerveződések. A minőségi pálinka elkötelezettjei (12-en) 2004 januárjában megalapították a „pálinka lovagrendrendet” (Magyar Pálinka Lovagrend Egyesület) amelynek első tagjait az V. Nemzetközi Kisüsti Pálinka Fesztiválon Gyulán 2004 áprilisában lovaggá ütötték, és megválasztották az egyesület elnökét (nagymesterét), Piros Lászlót.

A Magyar Pálinka Lovagrend Egyesület avatási esküszövege

Ünnepélyesen fogadom barátaim, a Magyar Pálinka Lovagrend lovagi tanácsa és minden tagja előtt, hogy hű és odaadó tagja leszek a Magyar Pálinka Lovagrendnek.

Fogadom, hogy a magyar pálinka évszázados értékeit, készítését és fogyasztását, nemes hagyományait és kultúráját megőrzöm és ápolom.

Fogadom, hogy a pálinka és a lovagrend hírnevét a magánéletben és az egyesületi tevékenység keretei között növelem.

Mindezt a lovagi erények gyakorlásával teszem, hűséggel, odaadással és mértékletességgel.

*Tudom, hogy a magyar pálinka nemzeti kincs, minden cseppjét féltő gonddal védem, minden lehetőséggel elősegítem, hogy a pálinka minél előbb a nemzet itala legyen.*⁷⁶

Az első, a „nagy” lovagrendet úgy látszik, hogy újabbak követik. 2006-ban megalakult és bemutatkozott a Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend. További szakmai-társadalmi szerveződések: Magyar Szeszipari Szövetség, Pálinka Céh, Országos Pálinkafőzők Egyesülete, Délkelet-magyarországi Pálinkafőzők Egyesülete. Néprajzi szempontból külön is érdekes a (nem bejegyzett) Magyar Pálinka Egyesület. A pálinka kérdése iránt elkötelezett néprajzkutatók a Magyar Néprajzi Társaság egyik közgyűlése után baráti társaságot hoztak létre előbb Tüzesvíz Alapítvány, később Magyar Pálinka Egyesület néven. Fő mozgatója Hála József és Eperjessy Ernő, de „tagja” Ujváry Zoltán, Máté György, Knézy Judit, Balogh Balázs, Balázs György, Pávai István, Füvessy Anikó, Kemecsi Lajos, Bali János, Kádár Natália, Klamár Zoltán, Sári Zsolt, Balázs Géza stb. A társaság tagjai Budapesten, Szentendrén már többször találkoztak, kisebb megbeszéléseket rendeztek.

Védőszent: Szent Miklós. Reményi Tibor velemi pálinkafőző mester javaslatára 2006. július 2-án a Vas megyei Horvátzsidányban, az erdei Peruska Mária-kegyhelyen, a „mesterségek szentjeinek ligetében” avatták fel Szent Miklósnak, a pálinkafőzők védőszentjének szobrát.

A pálinka napja. A Magyar Pálinka Lovagrend 2007-ben december 6-át Szent Miklós napját tette meg a pálinka napjává. Ezen a napon Győrben áldották meg azt a keleti hagyományt

⁷⁶ Forrás: A legjobb pálinkák... 2007. 13.

ápoló ikont, amely a 4. század elején élt, három lány férjhezmenetelét segítő tevékenysége miatt is tisztelt egyházi vezetőt ábrázolja. Évszázadok óta ismert Szent Miklós kapcsolata a lepárlókkal is, még ha a pálinkáról valószínűleg fogalma sem volt. Kis-Ázsiában, a mai török Riviéra melletti Myrában föltehetően már a görög és a római időben szerepe lehetett az illatok és aromán lepárlásos kinyerésének. Miklós mint Myra püspöke állítólag maga is részt vett a lepárlásos kísérletekben. A lovagrend Myrába is tervez utakat.

Az új pálinka ünnepe. Az új bor ünnepéhez hasonlóan kitalálták „az új pálinka ünnepét” is. A Szatmár-beregi szilvanapok közönségnapját (2008-ban szeptember 27-ét) „az új pálinka ünnepének” nevezték el.

Pálinkaházak. 2003. október 31-én Budapesten a Rákóczi út 17. szám alatt megnyílt A magyar pálinka háza, ahol megvásárolhatók a legjobb magyar pálinkák. Most félszáz hazai termelő 650 féle pálinkáját árulják. Azóta két újabb pálinkaház is nyílt. A még újabbakat „pálinkáriumnak” nevezik. Sok régióban a pálinkafőzdek időnként megnyitják kapuikat a turisták előtt, a pálinkakóstolás turisztikai látványossággá vált.

Múzeumok. A Helsinkiben működő The Historical Museum of Wines & Spirits-hez hasonló múzeumunk még nincs, de több helyen, elszórtan nagyon sok gyűjtemény, kiállítás mutatja be a magyar pálinka relikviáit.

A Magyar Mezőgazdasági Múzeum 2005-ben a *Gyümölcstől a pálinkáig* munkacímrel tervezett kiállítást (de anyagi okokból meghiúsult).

Szinte valamennyi néprajzi gyűjteményben találhatunk pálinkás relikviákat.

A közönség a Göcseji Falumúzeumban (Zalaegerszeg) láthatja az egykori csödei pálinkafőző kunyhót, a Sóstói Múzeumfaluban (Nyíregyháza) pedig 2007-ben avatták fel a hajdani tarpai pálinkafőzde eredeti felszereléséből berendezett szobányi üzemet (Páll 2007. 94).

Látogatható még az izsáki szeszfőzde Izsáki Pálinkamúzeum, a Zwack Kecskeméti Pálinka Manufaktúra és Múzeum (korábbi néven: Zwack Gyümölcspálinka-főzde és Kiállítás, Kecskemét, Matkói út 2.), és létezik egy majdnem-múzeum, Gelencsér Emil, az Angyalföldi Liskőrgyár volt igazgatója jóvoltából (jelenleg a Zwack Rt. Soroksári úti gyárában). A gyűjteményen 15 ezer palack található a világ minden részéből (Daniss 2003). „Aki iszik belőle, váljon egészségére!” címmel a szentesi Koszta József Múzeum külön is bemutatta butellagyűjteményét. A Budai vár alatti alagutakban megnyílt új múzeumban kiállították a vár feltárása során előkerült desztillálókészüléket, valamint pálinkás palackokat. 2010-ben a Matheus Pálinkaházban megnyílt A magyar pálinka története című kiállítás (rendezte: Balázs Géza), amely azóta vándorkiállítás formájában járja az országot.

Látogatóközpontok, látványfőzdek. Egy mai „valamirevaló” pálinkafőzde PR-jához hozzátartozik a látogatók fogadása. Régen az ismerősök „potyapálinkára” tértek be, körülnéztek, beszélgettek. Ezt továbbgondolva az új pálinkafőzdek már szorgalmazzák is a látogatásokat – igaz a körülnézés és a kóstolás most már pénzbe kerül. 2006. október 11-én az agárdi Sreiner tanyán nyílt meg az Agárdi Pálinkafőzde látogatócentruma. A „borutak”, „szilvautak” stb. több állomásos turisztikai programok, amelyek útba ejtik a környéken található pálinkafőzdeket, pl. szatmár-beregi szilvaút, *nagyszilvaút* (Vásárosnamény).

Mitológiák. A pálinka reneszánszával együtt jár „a pálinkáról való beszéd” bővülése. Minden „pálinkás” rendezvényen hallani arról, hogy a magyarok ősei a Kazár Birodalomból pálinkával váltották meg magukat. A másik történet szerint dr. Antall József (a miniszterelnök édesapja) a koalíciós időben államtitkárként az orosz háborús károkat három év alatt pálinkával fizette ki.

A helyi mitológiák még gazdagabbak: ezek közé sorolhatjuk azt, amikor egy helyen kikiáltják a helyi pálinkát a legjobbnak („Olyan a mi eper- és körtepálinkánk, hogy az angyalok is megisszák”), vagy egy település a pálinka fővárosának kiáltja ki magát, vagy a pálinka védőszentjének kultuszát teremti meg.

Megjelentek ismét a nevesített táji pálinkák, egyre gazdagabb a likőrválaszték is, amelyek közül több pálinka alapú. Változatosság az elnevezések, a címkék, az palackok, egy-egy szép palack pálinka értékes és gondos cég- vagy magán ajándék.

11. A magyar pálinka jövője

A mexikói tequila példája jól mutatja, hogy állami segítséggel, tudatos marketinggel akár más földrészekén is elterjeszthető egy égetett szeszes ital. Egészen meglepő, sőt megdöbbentő, hogy az elmúlt tíz évben a tequila Magyarországra is betört, s a fiatalok körében egyfajta „kultuszitallá” vált. Ugyanebben az időszakban a magyar pálinka forradalmi változáson ment át – s minőségét tekintve a világ élvonalába került. Csak még nem ismerik mindenhol, sőt itthon sem mindenki.

A magyar pálinkakultúra már most olyan eredményeket mutatott fel, amelyekre akár tíz éve sem gondolhattunk. Úgy látszik, hogy végleg magunk mögött hagytuk az egysíkú, s inkább az alkoholizmusra utaló pálinkakultúrát.

A magyar pálinkások sokat vártak a 2008-ban előterjesztendő pálinkatörvénytől. A törvény pontosan meghatározza, hogy mi különbözteti meg a magyar pálinkát más párlatokról. Körül-

írja a minőségi, ún. prémiumtermékek jellemzőit. A prémiumtermékek a magyar pálinkakultúra zászlóshajói: olyan pálinkák, amelyeknek illata és íze tökéletes harmóniát tükröz. Ugyancsak a pálinkatörvénytől várják a pálinkás ügyek szervezeti szabályozását. A szakmai szervezetek javaslata alapján a Pálinka Nemzeti Tanács felállítása megtörtént. Ez a tanács többek között kijelöli az országos versenyt, gondozza bírálói szaknévsort. A remények szerint jövőben nemzeti díjat csak magyar országos pálinkaverseny lesz hivatott kiadni. Feladata a pálinka minőségbiztosításának, az eredet igazolhatóságának megteremtése.

A magyar pálinka jövőjén gondolkodók egy minőségpiramist (Hajba 2007. 57) képzelnek el a következő szintekkel:

csúcspálinka (jelenleg 8 – európai és magyar földrajzi védettség)

Magyar termék nagydíjas, Kiváló Magyar Élelmiszer-pálinkák

Magyarország legjobb pálinkája (országos pálinkaverseny)

Nagy Aranyérmes Termék címet kiérdemlő termékek (cserélődhetnek)

A minőségpiramist egy szervezeti piramis biztosíthatná:

csúcs: nemzeti pálinkatanács

középen: nagyobb palackozó üzemek

alul: néhány száz helyi főzde

legalul: széles gyümölcstermelő réteg

A magyar pálinkát már elismerte az Európai Unió, most arra vár a pálinka, hogy valóban felfedezzék az európaiak. Európában ma főként a gabonaalapú párlatok a divatosak. Sok példa mutatja, hogy aki megkóstolta a magyar prémiumtermékeket (legjobb magyar pálinkákat), félretette a whiskyt vagy a vodkát. „Egy spanyolt nehéz meggyőzni arról, miért pároljuk le a szép, érett gyümölcsöt, ahelyett, hogy megennénk. De ha megkóstolja a pálinkánkat, akkor nem kell tovább magyarázkodni...” mondja Eck Tibor (Dlusztus 2007. 53).

Szicsek János pedig úgy véli, hogy a legjobb piac a magyar pálinka számára az északi: Az északi és az angolszász területeken magas a szeszes italokat sújtó adó, ezért ott eleve drágábbak az alkoholos italok, ebből következően a minőségi pálinkák magasabb árfekvését jobban elfogadják (Doros 2007b. 65). És meghódításra vár az orosz piac is, amelyen van kereslet a minőségi pálinkákra.

Jelenleg a 3,5–4 millió literes mennyiségű, kereskedelmi forgalomba kerülő pálinkát harmincszázöt cég állítja elő. Mellettük – az EU külön engedélye alapján jelenleg még kb. 600 bérfőzde működik. Ezen a területen mintegy 10 millió (!) literest termelést mutat a statisztika, s mintegy 300 ezer ember főz ki ily módon a pálinkáját. Az EU-csatlakozást követően családonként már csak ötven liter pálinka bérfőzésére van lehetőség. 2015-től pedig, előreláthatóan megszűnik a bérfőzési lehetőség, ami a helyi főzdek megszűnését is jelenti (Nánási 2004).

A magyar pálinkakultúrában csoda történt az elmúlt másfél évtizedben. A legnehezebb lépéseken már túl vagyunk, de a magyar pálinka termelésében még egy óriási, társadalmi problémákhoz is vezető átalakulás előtt állunk.

A pálinka a gasztronómiában. A pálinka gasztronómiájáról még keveset írtak. A gasztronómiában a pálinka mindmáig mellékszereplő volt. Azzal, hogy a jó minőségű pálinka a kultúrált életmód része lesz, a gasztronómiában is helyet fog kapni. A szak- és a szépirodalom, de különösen a színvonalas pálinkakóstolók tapasztalatai nyomán Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács kérésére, egy prospektus számára 2003-ban a következőket állítottam össze a pálinkának az étkezésekben való szerepéről.⁷⁷

Ünnepi étkezésekenél elmaradhatatlan az aperitif, az étvágygerjesztő szeszes ital. Magyarországon ez általában tömény ital. Az italkínálatban aperitifként leginkább barack-, cseresznye- vagy körtepálinka szerepel.

A tömény szeszes italok az étkezés végén kapnak újra szerepet. A süteményhez vagy egyéb édességhez édes italt szokás ajánlani likőrt vagy aszúbort, esetleg édes pezsgőt.

Az étkezés befejezése után vagy a kávé mellé likőrt, konyakot vagy pálinkát lehet javasolni. Ilyenkor lehet eldicsekedni a különleges, házilagos (gyógy)likőrrel (tojáslikőr), ágyaspálinkával, mézespálinkával, köményes pálinkával. Vagy meg lehet kóstolni a ritka alkalmakra tartogatott ínycsekeknek szánt pálinkákat, pl. a barrique jonatánalma- pálinkát, a házi berkenyepálinkát, a vadkörte- vagy feketeribizke-pálinkát.

A pálinkát célszerű 18 °C fokon kínálni, így érvényesül legjobban a gyümölcs illata, jellege. Egyes vélemények szerint a különleges pálinka 18 fok hőmérsékleten a legfinomabb, és – ellentétben a közhiedelemmel – kortyolgatva kell fogyasztani.

A kóstoló pohár alakja felfelé szűkülő legyen, így az ital felett kialakuló illatfelhő nem szökik el.

Tömény szesszel minden esetben kötelező koccintani.

⁷⁷ Egy korty a magyar pálinkából. Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács prospektusa, www.szeszipar.hu

Különleges pálinkákból bemutatót, pálinkakóstolót is szoktak rendezni. Ilyen alkalommal előkerülhetnek a különlegességek, például a vadmálna- vagy a vadszederpálinka – persze mindegyikből csak egy-egy kortyintásnyi. Mellé apró szendvicset, sajtot szokás adni. Így fest egy pálinkakóstoló étlapja: körtepálinka pasztrámis sonkával, muskotályos szőlőpálinka pácolt libamájjal, cigánymeggy pálinka füstölt szürkemarha hátszínnel, birspálinka érlelt báránygerinccel, szilvapálinka szarvaspástétommal.

A pálinka felhasználható különféle turmixok és sütemények készítésére is. A hagyományos konyakmeggy mellett ritka gyümölcs-pálinkákból különleges töltött csokoládé, desszert is készül, tovább éltetve a magyar pálinka jó hírét.⁷⁸

⁷⁸ Ilyen pálinkás desszerteket csokoládékat készít Harrer-Abosi Beatrix (www.harrercafe.com, www.harrerchocolat.com).

Felhasznált irodalom

1. A három testőr: szilva, lekvár, pálinka. *A Vörös Postakocsi*. 2008/tavaszi.
2. *A legjobb pálinkák*. 2007. Főszerk.: Issekutz Erzsébet. Szakszerk.: Soós Kálmán. Top Népszabadság, Budapest.
3. A magyar orvosok és természetvizsgálók I. Fehér Ipoly szerk.
4. A vám- és pénzügyőrség szabályairól, 1989. In: *Házi jogtanácsadó*, XI. 7.
5. Ady Endre 1964. *Ady Endre összes prózai művei*. Szerk.: Koczás Sándor, Vezér Erzsébet. Budapest
6. Alkohol, 1985. Központi Statisztikai Hivatal. Közl.: *Magyar Nemzet*, 1986. október 30.
7. Andrásfalvy Bertalan, 1957. A vörösbort Magyarországon. *Néprajzi Értesítő*, 39. 49–69.
8. Andrásfalvy Bertalan, 1958. A lótej erjesztése és fogyasztása Bogyiszlón. *Néprajzi Közlemények*.
9. Andrásfalvy Bertalan, 1990. *Magyar népismeret*. Néprajz történeteknek. Tankönyvkiadó. Budapest.
10. Apor Péter, 1987. *Metamorphosis Transylvaniae azaz Erdélynek változása (1736.)*. Szépirodalmi, Budapest. (Olcsó könyvtár.)
11. *Az Alkoholizmus Elleni Országos Bizottság röplapja*, 1981. Budapest
12. Bahtyin, Mihail, 2002. *Francois Rableais művészete, a középkor és a reneszánsz népi nevetéskultúrája*. Osiris, Budapest
13. Bakos Ferenc, 1982. *A magyar szókészlet román elemeinek története*. Akadémiai. Budapest.
14. Bakos József, 1960. Újabb adatok a tokajhegyaljai régi szőlőművelés szókincséhez és történetéhez. In: *Az egri Pedagógiai Főiskola Évkönyve VI*. 515–541.
15. Baksa Brigitta, 1990. Adatok Böde gyűjtőgető gazdálkodásához 54–66. In: Hála–Horváth, 1990.
16. Balassa Iván, 1944. Adalékok a székely népi italok ismeretéhez. *Ethnographia*, 55/2. 1–6. (Különlenyomat.)
17. Balassa Iván, 1958. Vegyes gyűjtés Gyöngyöstarlórról (Zemplén). *Ethnológiai Adattár* 6538.
18. Balassa Iván, 1960. *A magyar kukorica*. Néprajzi tanulmány. Budapest.
19. Balassa Iván, 1975. A tokaj-hegyaljai borféleségek terminológiája. *Magyar Nyelv*, 71. 1–17.
20. Balassa Iván, 1982. Adatok a zsidók szerepéhez Tokaj-Hegyalja vidékének szőlőművelésében (1791–1841). In: *Évkönyv 1981/82*. Magyar Izraeliták Országos Képviselője, Budapest.
21. Balassa Iván, 1991. *A tokaj-hegyaljai szőlőművelés a 16–20. században*. Tokaj-Hegyaljai ÁG Borkombinát, Tokaj.
22. Balassa Iván–Ortutay Gyula, 1979. *Magyar néprajz*. Corvina, Budapest.
23. Balázs Géza, 1983. *Firkálások a gödöllői HÉV-en*. Magyar csoportnyelvi dolgozatok, 18. Budapest.
24. Balázs Géza, 1985. Égetett szeszes italok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza vidéken 273–288. In: *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXIV*. Miskolc
25. Balázs Géza, 1987a. Népi italaink kutatástörténetéhez 157–163. In: Balázs–Voigt, 1987.
26. Balázs Géza, 1987b. *Sátorfirkálások*. Magyar csoportnyelvi dolgozatok 34.
27. Balázs Géza, 1998. *A magyar pálinka*. Aula, Budapest
28. Balázs Géza, 1989. *Mutató az Ethnographia – a Magyar Néprajzi Társaság folyóirata 1970–1989. évfolyamához*. Akadémiai, Budapest.
29. Balázs Géza, 1991a. Az égetett szeszesitalok történetének, készítésének és fogyasztásának néprajza vázlata. *Szeszipar*, 39/3. 88–100.
30. Balázs Géza, 1991b. „A pálinkázó magyar.” *Honismeret*, XIX/3. 78–86.
31. Balázs Géza, 1991c. A pálinkafőzés népi gyakorlata Magyarországon. *Múzeumi Kurír*, VII/2. (62. szám) 32–36.
32. Balázs Géza, 1991d. A szeszes lepárlás etnológiai párhuzamai. 401–406. In: *A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Tanulmányok Andrásfalvy Bertalan tiszteletére*. Szerk.: Halász Péter és munkatársai. Budapest
33. Balázs Géza, 1991e. A magyar égetett szeszes italok történeti terminológiája és néprajzi összefüggései 51–55. In: *Emlékkönyv Benkő Loránd hetvenedik születésnapjára*. Szerk.: Hajdú Mihály és Kiss Jenő. Budapest
34. Balázs Géza, 1991f. A pálinka néprajzához (Pálinkafogyasztás a mindennapok során és a közösségi munkák alkalmával). 306–312. In: *A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei* 27. Szerk.: Rémiás Tibor és Viga Gyula. Miskolc
35. Balázs Géza, 1991g. Pázmány Péter nyelve és stílusa mint új diszkurzustípus. In: *Pázmány Péter és kora*. Szerk.: Hargittay Emil. Pázmány Péter Katolikus Egyetem BTK, Piliscsaba, 2001. 333–341.
36. Balázs Géza, 1992. Jeles alkalmak pálinkafogyasztása 1/133–339. In: *Kultúra és tradíció 1–2*. Tanulmányok Ujváry Zoltán tiszteletére. Szerk.: Viga Gyula. Miskolc
37. Balázs Géza, 1994a. Úgy csinálták egy üveg pálinkáért! *Magyar Nyelv* XC. 463–465.
38. Balázs Géza, 1994b. *Beszélő falak*. Magyar csoportnyelvi dolgozatok 64. Budapest.
39. Balázs Géza, 1998. *A magyar pálinka*. Aula, Budapest.

40. Balázs Géza, 2000. Panaszok a média szóhasználatára ellen. 65–74. In: *Médianorma. A nyilvános megszólalás esztétikája*. Magyar Rádió, Budapest
41. Balázs Géza, 2001. A társadalmi kommunikáció zavarai. 114–125. In: *Beszédkutatás 2001. Elméleti és alkalmazott fonetikai tanulmányok*. Szerk.: Gósy Mária. MTA Nyelvtudományi Intézet, Budapest
42. Balázs Géza, 2002a. A bor a szólásokban és a közmondásokban. 285–290. In: Benyák–Benyák, 2002.
43. Balázs Géza, 2002b. *Nyelvünkben a világ*. Ister, Budapest
44. Balázs Géza, 2003. *Pálinka a közös nyelvünk*. Állami Nyomda, Budapest.
45. Balázs Géza, 2004a. *Pálinka, a hungarikum*. Állami Nyomda, Budapest.
46. Balázs Géza, 2004b. (2008) Szógyakorosság és fogalmi körök a Magyar szőlőstárban. In: Balaskó Mária és Balázs Géza szerk.: *Konvergenciák, 2004*. Nyugat-Magyarországi Egyetem Savaria Egyetemi Központ, Szombathely.
47. Balázs Géza. 2005. A borivó tízparancsolata. *Napút*, 9. 59–63.
48. Balázs Géza, 2007a. Az életvíztől a gúgyig. Kis pálinkatörténet. 91. In: *A legjobb pálinkák...*
49. Balázs Géza, 2007b. Barátság és szerelem. A pálinka folklórja. 95. In: *A legjobb pálinkák...*
50. Balázs Géza, é. n. *Zöld erdőben jártam... Locsolóversek*. Pazu-Westermann Könyvkiadó, Celldömölk.
51. Balázs Géza–Voigt Vilmos (szerk.), 1987. *Arator. Dolgozatok Balassa Iván 70. születésnapja tiszteletére*. Magyar Néprajzi Társaság, Budapest.
52. Balázs Gusztáv, 1987. Lakodalmi szokások és táncok a nagyecsed oláh cigányoknál. *Ethnographia*, 98. 364–384.
53. Balázs mester [Draveczky Balázs], 1994. Krampampuli. Asztali örömök története. *Rakéta Regényújság*, XXI. február 25. 44.
54. Balázs, Géza, 1992b. Law Regulations and Folk Mentality Concerning (Alcoholic) Spirits' Procession and Consumption in the Carpathian Basin 2/571–587. In: *Ethnographica et Folkloristica Carpathica*. Tom. 7–8. Red. Bartha, Elek--József Kotics. Debrecen
55. Balázs, Géza, 2004. *Pálinka Hungaricum*. (Angol nyelven.) Állami Nyomda, Budapest.
56. Bálint Sándor, 1957. *Szegedi szótár 1–2*. Budapest.
57. Bálint Sándor, 1977a. *A szegedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete*. Második rész. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve, 1976/77-2. Szeged
58. Bálint Sándor, 1977b. *Ünnepi kalendárium 1–2*. Szent István Társulat, Budapest.
59. Ballagi Mór, 1868. (MDCCCLXXIII) *A magyar nyelv teljes szótára...* Kiadja Heckenast Gusztáv, Pest. (Reprint: Nap Kiadó, Budapest, 1998.)
60. Ballai Károly szerk., 1943/1988. A magyar vendéglátóipar története. Budapest
61. Ballai Károly, 1927. *Magyar korcsmák és fogadók*. Budapest
62. Balogh Balázs–Fülemile Ágnes, 2004. Társadalom, tájszerkezet, identitás Kalotaszegen. Akadémiai, Budapest. (Néprajzi tanulmányok.)
63. Balogh Sámuel, 1827/1985. Rövid rajzolatja a parasztlakodalomnak Gömörben 148–162. In: Paládi-Kovács 1985.
64. Bán Károly, 1986. *125 éves az Óbudai Szeszgyár*. Budapesti Szeszgyári Vállalat, Budapest
65. Barabás Jenő szerk., 1987–1992. Magyar néprajzi atlasz I–VI. Akadémiai Kiadó, Budapest.
66. Barabás Jenő, 1977. Etnikus specifikum. In: *Magyar Néprajzi Lexikon 1/742*.
67. Barabás Jenő, 1980. Nemzeti karakter. In: *Magyar Néprajzi Lexikon 3/707–708*.
68. Bárczi Géza, 1931/1980. A „pesti nyelv” 237–279. In: Bárczi Géza: *A magyar nyelv múltja és jelene*. Budapest
69. Bárdosi Vilmos, 2003. *Magyar szőlőstár*. Tinta Könyvkiadó, Budapest
70. Bartók István, 1879. *A pálinkaivásról*. A magyar nép számára. Jászberény
71. Bathó Éva, H., 1988. *Népi méhészkedés a Jászságban*. Debrecen. (Folklór és Ethnographia, 47.)
72. Bátty Zsigmond, é. n. (1941) Táplálkozás. Italok és fűszerek. 1/85–92. In: *A magyarság néprajza I*. Budapest
73. Békésy Géza, 1892. A pálinka pusztítása. *Természettudományi Közöny*, 31. !!!!
74. Belényesi Márta, 1957. *Szőlő- és gyümölcstermesztésünk a XIV. században*. Néprajzi Értesítő 37. 11–30.
75. Bellosics Bálint, é. n. Jegyzetei Csaplovics János munkáiból. Ethn. Adattár 122/H.
76. Benedekfalvy Luby Margit, 1939. A szilva hazája. *Néprajzi Értesítő XXXI*. 300–310.
77. Benkő Loránd I. TESZ.
78. Benyák Zoltán–Benyák Ferenc szerk., 2002. *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe*. Második, javított, bővített kiadás. Hermész Kör, Budapest.
79. Bereczky Ibolya, T., 1986. *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. Debrecen (Studia Folcloristica et Ethnographica 19.)
80. Berkó Pál, 1978. Veszélyes italt – titokban. *Magyar Hírlap*, augusztus 29.
81. Bertha Bulcsu, 1982. Pálinkafőzdeben. *Élet és Irodalom*, július 30. 1.
82. Bevilacqua Borsody Béla, 1931. *A magyar serfőzés története. 1-2*. Budapest

83. Bevilaqua-Borsody Béla–Mazsary Béla, 1935. *Pest-budai kávéházak 1–2*. Budapest
84. Bezerédj Pál, 1883. Utasítás szederfagag szedésére. Budapest
85. Bickel, Gabriele, 2003. *Likörök, pálinkák, gyógyitalok*. Sziget Kiadó, Budapest. (Németül: Bickel, G.: *Liköre und Schnäpse von der Kräuterhexe*. Frackh-Kosmos Verlags, Stuttgart, 2001.)
86. Bimmer, Andreas C., 1986. Das Volkskundliche am Alkohol. 10–36. In: *Alkohol im Volkslebens*. Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung. Neue Folge 20. Jonas Verlag.
87. Bodrogi Tibor, 1957. A néprajzi terminológia kérdéséhez. *Ethnographia*, LXVIII. 1–55.
88. Bogdán István, 1987. Régi magyar mértékek. Budapest
89. Boglár Lajos (és munkatársai), 2005. *A tükör két oldala. Bevezetés a kulturális antropológiába*. Nyitott Könyvműhely, Budapest.
90. Boór Károly–Franka Tibor–Nagy György, 1982. *Alkohol, társadalom, munkahely*. Adatok és vélemények. Medicina. Budapest (Alkoholológiai kiskönyvtár 4.)
91. Bornemiszsza Yvó, é. n. *150 bordal*. Kókai Lajos kiadása, Budapest
92. Borzsák Endre, 1941. Régi tűzhely, ételek, étkezés (Gomba, Monor, Pest megye). *Néprajzi Értesítő*, 33. 225–226.
93. Bozsik Péter: A pálinka apológiája, avagy a bevezető. <http://www.zetna.org/zek/folyoiratok/84/bozsik01.html> (2008. szept. 19.)
94. Bödök Zsigmond, 1992. *Harmatlegelő*. Nap, Dunaszerdahely
95. Braudel, Fernand, 1985. *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV–XVIII. század*. Gondolat, Budapest.
96. Buda Béla, 1996. Sémák, algoritmusok és sajátos szabályozó gesztusok a magyar személyközi kommunikációban. 5–15. In: Lipták Ildikó szerk.: *Ahogyan I*. Marczibányi Téri Művelődési Központ, Budapest
97. Burány Béla, 1988a. *Szomjas a vakló*. 66 vajdasági magyar erotikus népmese. Képzőművészeti Kiadó, Budapest.
98. Burány Béla, 1988b. *Piros a tromf*. 77 vajdasági magyar erotikus népmese. Antikva, Budapest.
99. Burány Béla, 1990. *A legkisebb királyány kívánsága*. 88 vajdasági erotikus és obszcén népmese. Képzőművészeti Kiadó, Budapest.
100. Burns, Robert, 1973. *Robert Burns versei*. Európa Könyvkiadó, Budapest.
101. Butura, V., 1978. *Etnografia poporului Romania*. Cluj
102. Buziássy Károly, 1934. Budapest szeszitalfogyasztása. *Statisztikai Közlemények* 73. kötet, 3. szám.
103. Büky László, 1992. Rosszkezdünk tele. *Édes Anyanyelvünk*, 4/13.
104. Cey-Bert Róber Gyula, 2002. *A bor vallása*. Paginarum Kiadó. Fót.
105. Crystal, David, 1998. *A nyelv enciklopédiája*. Osiris, Budapest
106. Czauner Péter, 2007. Oltalom a termőföldtől az asztalig. 78–79. In: *A legjobb pálinkák...*
107. Csaplár Vilmos, 2000. *Semmit, örökké*. Ister, Budapest
108. Csapodi István, 1891. Válasz. *Természettudományi Közöny*, 649–50.
109. Csávossy György, 1994. *Gondolatok a bortékában. A bor derűs kultúrhistoriája*. Dacia, Kolozsvár.
110. Csefko Gyula, 1932. Pálinka. *Magyar Nyelv*, XXVIII. 166–169.
111. Csepeli György, 1992. *Nemzet által homályosan*. Századvég Kiadó, Budapest
112. Csepeli György, 1993. *A meghatározatlan állat*. (Alkotó szerkesztő: Koncz István). Ego School, Budapest
113. Csetri Elek, 1965. Fridvalszki János, a természettudományok hazai úttörője (1730–1787). *Korunk*, III. 1521–1526.
114. Csikszentmihályi Mihály, 2007. *A fejlődés útjai. A harmadik évezred pszichológiája*. A flow folytatása. Nyitott Könyvműhely, Budapest, 2007.
115. Csiszár Árpád, 1985. Adatok a Felső-tiszavidéki pálinkafőzésről és -felhasználásról a XVIII–XIX. század fordulóján. *Agrártörténeti Szemle*, XXVII. 247–255.
116. Csoma Zsigmond, 1979. Adatok Nagyváthy János munkásságához és életéhez. In: Dobrossy István szerk.: *Borsodi Történelmi Évkönyv*, 6. 105–116.
117. Csoma Zsigmond, 1986. *Nászéjszakák bora: a somlai*. Budapest.
118. Csoma Zsigmond, 1997. *Kertészet és polgárosodás. Az európai szőlészeti-borászati-kertészeti ismeretek oktatása, szaktanácsadása a Georgikonban és a Keszthelyi Uradalomban a 18. sz. végétől a 19. sz. közepéig*. Centrál Európa Alapítvány, Budapest.
119. Csontos Tibor, 2008. Pálinkás jó reggelt! *Szabad Föld Kalendárium*, 2008.
120. Daniss Győző, 2003. Tizenötezer bontatlan palack. „Majdnemmúzeum” a Soroksári úton. *Népszabadság*, 2003. december 2.
121. Demkó Kálmán, 1882. *Polgári családélet és háztartás Lőcsén a XVI–XVII. században*. Lőcse
122. Dienes István, 1939. A nép itala. In: *Szabolcs vármegye*. Szerk.: Dienes István. Vármegyei szociográfiák IV. Budapest
123. Divéky Adorján, 1914. *Zsigmond lengyel herceg budai számadásai (1500–1502., 1505.)* Magyar Tudományos Akadémia, Budapest.
124. Dobos Ilona, 1981. *Gyémántkígyó*. Budapest

- 125.Doros Judit, 2007a. Ahol megágyaznak a pálinkának. 50–51. In: *A legjobb pálinkák...*
- 126.Doros Judit, 2007b. Jó kezekben a tiszaföldvári szeszfőzde. 64–65. In: *A legjobb pálinkák...*
- 127.Dömötör János, 1973. *Borivóknak való*. Budapest
- 128.Dömötör Tekla, 1979. *Naptári ünnepek – népi színjátszás*. Akadémiai, Budapest
- 129.E. Fehér Pál I. Fehér Pál, E.
- 130.Égető Melinda, 1980. Kocsma. 233–235. In: Ortutay Gyula főszerk.: Magyar néprajzi lexikon, III. Akadémiai, Budapest.
- 131.Eckhardt Ferenc, 1922. *A bécsi udvar gazdaságpolitikája Mária Terézia korában Magyarországon*. Budapest
- 132.Eckhardt Ferenc, 1958. *A bécsi udvar gazdaságpolitikája 1780–1815*. Budapest
- 133.Ecsedi István, 1935. *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása*. Debrecen
- 134.Éder Zoltán, 2003. Borúra derű (A Magyar Tudományos Akadémia jelmondatának születése). *Magyar Nyelv*, XCIX. 331–334.
- 135.ÉKSz., 1972. = *Magyar értelmező kéziszótár*. Akadémiai, Budapest (Második, bővített kiadás: *Magyar értelmező kéziszótár*. Főszerk.: Pusztay Ferenc. Akadémiai, Budapest, 2003.)
- 136.Elekes Zsuzsanna Alkohol és társadalom
- 137.EMTSz. = *Erdélyi magyar szótörténeti tár*. Szerkesztette: Szabó T. Attila (később tanítványai). Kriterion, Bukarest, 1975- (majd Budapest, eddig 12 kötet)
- 138.Erdélyi Zoltán, 1953. Népi erdőgazdálkodás. *Ethnológiai Adattár* 5847.
- 139.ÉrtSz., 1959–1962. = *A magyar nyelv értelmező szótára*, 1–7. Szerk.: Bárczi Géza és Országh László. Akadémiai, Budapest.
- 140.EWUng., 1993–1995. = *Etymologisches Wörterbuch des Ungarischen. I–II*. Főszerk.: Benkő Loránd. Akadémiai, Budapest.
- 141.Fajcsák Attila, 1990. *Az egri szőlőművelés szokásai és hiedelmei*. Eger (Studia Agriensia 10.)
- 142.Faragó József, 1981. Téli legényünnepek a kalotaszegi Kiskapuson 138–159. In: *Népismereti Dolgozatok*. Szerk.: Kós Károly–Faragó József. Bukarest
- 143.Faragó Tamás, 1981. Szeszipar és szeszfogyasztás Buda környékén a XVIII. században 175–184. In: Nagybakay Péter szerk.: IV. Kézművesipar-történeti Szimpózium, Veszprém, 1980. december 1–2.
- 144.Farkas Adrienne, 2004. Alkoholfokozás. *Magyar Nemzet*, július 10. 28–29.
- 145.Farnadi Éva szerk., 2001. *Hagyományok – ízek – régiók. I–II*. Agrármarketing Centrum, Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Budapest.
- 146.Fehér György und Imre Ress, 1992. Ludwig Gall als Techniker und Wirtschaftspublizist in Ungarn 1837–1849. 82–103. In: *Kurtierisches Jahrbuch*, 32. Jahrgang, Verein Kurtierisches Jahrbuch, Trier.
- 147.Fehér Ipoly szerk., 1875. *A magyar orvosok és természetvizsgálók... vázlata és munkálatai*. Budapest.
- 148.Fehér Pál, E., 2002. Az orosz vodka. Szociográfia a „tüzes víz” politikai szerepéről. *Népszabadság*, december 17. 7.
- 149.Fejérpataky László, 1885. *Magyarországi városok számadáskönyvei*. Budapest
- 150.Fekete Gy. Attila, 2007a. Az ára mellett a fináncok is védik. 84. In: *A legjobb pálinkák...*
- 151.Fekete Gy. Attila, 2007b. Vigyázat: ízesített bódító vegyszerek! 85. In: *A legjobb pálinkák...*
- 152.Fekete János I. Zám Tibor, 1982.
- 153.Fél Edit, 1943. Martosi gyűjtés. *Ethnológiai Adattár* 1545/2.
- 154.Fél Edit, 1944. *A nagycsalád és szokásai a Komárommegyei Martoson*. A SZMKE Kisalföld-kutató Intézetének kiadása, Budapest
- 155.Fél Edit, é. n. Jelentés a Törökkoppányban végzett tanulmányútról. (Somogy megye.) *Ethnológiai Adattár* 175.
- 156.Feldmann Bódog, 1903. A szeszes italok és az iszákosság elleni küzdelem. *Természettudományi Közlöny*, 35.
- 157.Fényes Elek, 1837. *Magyarország és a hozzákapcsolt tartományoknak mostani állapota...* Pest
- 158.Feyér Piroska, 1980. *Szőlő- és borkeltermelés Magyarországon 1848-ig*. Akadémiai, Budapest
- 159.FNESZ, 1988. = Kiss Lajos: *Földrajzi nevek etimológiai szótára, I–II*. (Negyedik bővített és javított kiadás.) Akadémiai Kiadó, Budapest.
- 160.Fülep Lajos, 1976. *Művészet és világnézet*. Cikkek, tanulmányok, 1920–1970. Magvető, Budapest
- 161.Fülöp István, 1958. Adatok a zalamegyei Generalis Congregatio és a particularis Congregatio jegyzőkönyveinek irataiból 1800–1807. *Ethnológiai Adattár* 4635.
- 162.Gaál Ernő, 1988. *A sör*. Gondolat, Budapest.
- 163.Gaál Karl, 1969. *Zum bauerlichen Gerätebestand im 19. und 20. Jahrhundert*. Wien
- 164.Galgóczi Erzsébet, 1984. *Vidravas*. Budapest
- 165.Gánti Tibor, 1983. *Eltűnő szigetek*. Budapest
- 166.Géczi János, 2002. Művelődés- és/vagy neveléstörténet. 7–26. In: Monok szerk., 2002.

167. Geertz, Clifford, 1997. Sűrű leírás: az út a kultúra értelmező elméletéhez. 713–742. In: Paul Bohannon – Mark Glazer (szerk. + bevezetés): *Mérföldkövek a kulturális antropológiában*. Panem Kft.–McGraw-Hill, Budapest.
168. Gelencsér Emil, 2005. Hány éves a pálinka? *Népszabadság*, január 25. 14.
169. Gelencsér Emil, 2005. Kisüsti vagy szeszgyári? *Népszabadság*, október 26.
170. Gerencsér Emil, 1983. Egy és más... X. *Szeszipar*, 31. 115–117.
171. Gerencsér Emil, 1984. Egy és más... XIV. *Szeszipar*, 32. 110–112.
172. Gombocz Zoltán, 1906. A bor. *Magyar Nyelv* 2. 145–152, 193–199.
173. Göllész Viktor – György Mihály 1967. *Alkohol dilemma. Igyunk vagy ne igyunk?* Medicina, Budapest
174. Gönczi Ferenc, 1914. *Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése*. Kaposvár
175. Grünblatt Jakab, 1875. Felső-Zemplén megyében általában különösen a megigézés ellen használt népgyógyszerekről 208–209. In: *A magyar orvosok és természetvizsgálók...*, 1875.
176. Gunst Péter–Lőkös László szerk., 1982. *A mezőgazdaság története*. Budapest
177. Györffy István, 1916. Babonás hiedelmek és szokások a fekete-körösvölgyi magyaroknál. *Ethnographia* 27. 86.
178. Györffy István, 1983. A káromkodás. 448–452. In: Györffy István: *Alföldi népelet*. Gondolat, Budapest
179. Györffy István, 1986. *A Fekete-Körös völgyi magyarság*. Budapest
180. Gyulai Ferenc, 2002. A Kárpát-medence szőlő- és borkultúra régészeti-növénytanai emlékei. 101–114. In: Benyák Zoltán–Bernyák Ferenc szerk.: *Borok és korok*. Második, javított, bővített kiadás. Hermész Kör, Budapest.
181. Gyürki Katalin, H. 19771. Glasfunde aus dem 13. und 14. Jahrhundert im Mittelalterlichen Dominikanerkloster von Buda. In: *Acta Archaeologica Hungaricae*
182. Gyürki Katalin, H., 1991. *Úvegek a középkori Magyarországon*. Budapest.
183. Haas Mihály, (1845)1985. Baranya földirati, statistikai és történeti tekintetben 86–100. In: Paládi-Kovács (szerk.) 1985.
184. Hajba Ferenc, 2007. Felfedeztük, ami régóta része életünknek. 56–57. In: *A legjobb pálinkák...*
185. Hajnal László Gábor szerk., é. n. *Fantasztikus világ. Történetek az alkohol(izmus)ról*. Alkoholizmus Elleni Országos Bizottság, Budapest. (Bólya Péter, Császár István, Fekete János, Hajnal László Gábor, Hajnóczy Péter, Lázár Ervin, Ördögh Szilveszter, Szentgallay Géza, Vermes Éva írásával.)
186. Hajnóczy Iván, 1911. *A céhek életéből. XV. és XVI. századi céhszabályok*. Budapest
187. Hajnóczy Péter 1982. *Hajnóczy Péter művei*. Szépirodalmi, Budapest
188. Hajnóczy Péter é. n. A veradó. 107–136. In: Hajnal László Gábor szerk., é. n.
189. Hála József, 1995. A sós víz hasznosítása a Kis- és Nagy-Homoród menti falvakban 347–365. In: Hála József: *Ásványok, kőzetek, hagyományok. történeti és néprajzi dolgozatok*. MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest (Életmód és tradíció 7.)
190. Hála József, 2003. *Hogyan gyűjtötték eleink? Néhány fejezet a magyar néprajztudomány történetéből*. Mentor Kiadó, Marosvásárhely.
191. Hála József–Horváth Gyula (szerk.), 1990. *Néprajzi dolgozatok Bödéről*. Szentendre
192. Halász Péter, 1987. A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról 165–184. In: Balázs–Voigt (szerk.) 1987.
193. Halász Zoltán, 1981. *Könyv a magyar borról*. Budapest
194. Halász Zoltán–Székely Ildikó, 1989. *Borkönyv*. Agroinform, Budapest
195. Hamvas Béla 1999. A bor filozófiája. Editio M. Kiadó, Budapest.
196. Hankiss Elemér, 1983. *Társadalmi csapdák – Diagnózisok*. Magvető, Budapest (második kiadás)
197. Hárdi István, 1985. A beszéd és a mentálhigiéné. 11–37. In: Hárdi István és Vértés O. András szerk.: *Beszéd és mentálhigiéné*. A Pest Megyei Köjál Egészségnevelési Osztálya és a Pest Megyei Alkoholizmus Elleni Bizottság
198. Hargitai Miklós, 2007. Igényes pálinkanövények. 76–77. In: *A legjobb pálinkák...*
199. Haszmann Pál, 1976–1977. Adatok a csernátoni népi pálinkafőzéshez. *Aluta*, VIII–IX. 313–315.
200. Hegyi Mózes, 1911. A denaturált alkoholizmus. In: *A magyar orvosok és természetvizsgálók... XXXV. vándorgyűlésének története, vázlatok és munkálatai*. Szerk.: Kerekes Pál és Csibi Ernő. Budapest
201. Héjjas Pál, 2004. Pálinka-affér a reformkori Tihanyban. 23–29. *Tihanyi Kalendárium, 2004*.
202. Hérics-Tóth Jenő–Taxner Károly, 1926. *Szeszesitalok és ecet készítése mézből*. Magyar Királyi Erjedéstan Intézet, Budapest.
203. Holl Imre, 1982. Középkori desztilláló készülék cserépből, Kőszeg várában. In: *Archeológiai Értesítő*.
204. Holzmann Ignác, é. n. Babonák Bács-Borsod megyéből. *Ethnológiai Adattár* 801/11.
205. Hoppál Mihály, 1970. *Egy falu kommunikációs rendszere*. MRT TK, Budapest.
206. Horváth István, 1980. *Magyarózdí toronyalja*. 2. kiadás. Budapest
207. Horváth Iván, 1988. Újból Petrov obsitos megjegyzéseiről. *Magyar Nyelvőr*, 112. 315.

- 208.Hölbling Miksa, (1845) 1985. Baranya vármegyének orvosi helyirata. 102–115. In: Paládi-Kovács (szerk.), 1985.
- 209.Hunyady Sándor, 1971. Narancslé és diópálinka. 207–208. In: Hunyady Sándor: *Három kastély*. Szépirodalmi, Budapest.
- 210.Imre Samu, 1973. *Felsőöri tájszótár*. Budapest
- 211.Imreh István, 1983. *A törvényhozó székely falu*. Bukarest
- 212.Issekutz Erzsébet főszerk. I. A legjobb pálinkák
- 213.Jablonkay Géza, 1973. Pillantképek egy kukulló életéből. 95. In: *Veszprém megyei honismereti tanulmányok II.* Szerk.: Éri István. Veszprém
- 214.Jäger János–Hegedűs Ferenc, 1991. Gyártmányfejlesztés a Kisvárdai Szeszipari Vállalatnál. *Szeszipar*, 39/2. 46–49.
- 215.Jakab Elek, 1998. A kolozsmonostori apátsági zárda. *Századok*, 23. 91–120.
- 216.Jankó János, 1892/1993. *Kalotaszeg magyar népe*. Budapest (Reprint kiadás: Néprajzi Múzeum, Budapest, 1993.)
- 217.Jármay Edit, 1930. *A regézi uradalom üzemei a XVIII. század első felében*. Budapest
- 218.Jávorka Sándor–Csapody Vera, 1958. *Erdő-mező virágai*. 3. kiadás. Budapest
- 219.Jókai Mór, 1973. *A három királyok csillaga*. Budapest
- 220.K. Mátyus István I. Mátyus István, K.
- 221.Kállay István, 1972. *Szabad királyi városok gazdálkodása Mária Terézia korában*. Budapest
- 222.Kapitány Ágnes–Kapitány Gábor, 1999. *Magyarság-szimbólumok*. Európai Folklór Központ, Budapest (Örökség-sorozat)
- 223.Karácsony Sándor, 1985. *A magyar észjárás*. Magvető, Budapest
- 224.Kardos László, (1943) 1982. *Az Órség népi táplálkozása*. Budapest. (Az 1943-ban megjelent a „Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára” című sorozat 8. kötetének hasonmás kiadása)
- 225.Kárpáti Endre, 1979. *A magyarországi alkoholizmus elleni küzdelem múltjából*. Alkoholizmus Elleni Országos Bizottság. Medicina, Budapest.
- 226.Katona Imre, 1963. Szeszfogyasztás, kocsmázás, mulatozások kubikmunkán. *Néprajzi Közlemények VIII.* 1–2. 378–411.
- 227.Katona József, 1987. *Magyar borkalauz*. Corvina, Budapest (2. átdolgozott kiadás, 1990.)
- 228.Kázmér Miklós, 1993. *Régi magyar családnevek szótára. XIV–XVII. század*. Magyar Nyelvtudományi Társaság, Budapest.
- 229.Kecskés Péter–Pető Mária, 1974. A pannóniai szőlőművelés és mustnyerés tárgyi értékeléséhez. *Néprajzi Értesítő*, 56. 131–159.
- 230.Kellner Miklós–Érczhegyi László–Török Sándor, 1969. *Pálinka, csemegebor, pezsgő*. Budapest
- 231.Kerekes Szerén, 1839. *Technológia*. Kézirat. Ethn. Adattár 1863.
- 232.Keszeg Vilmos, 1981. A mezősegi Detrehemtelep népi gyógyászata. 97–117. In: *Népismeretei dolgozatok*. Szerk.: Kós Károly–Farágó József. Kriterion, Bukarest.
- 233.Kézdi Balázs, 1987. A tagadás igenlése. *Kortárs*, 1987/10 (XXXI.) 81–92.
- 234.Kézdi Balázs, 1994. Önpusztítás és lelki egészség. 174–183. In: Münnich Iván és Moksony Ferenc összeáll.: *Devianciák Magyarországon*. Közélet Kiadó, Budapest.
- 235.Király István, 1982. *Intés az őrzőkhöz. Ady Endre költészete az első világháború éveiben. I-2.* Szépirodalmi, Budapest
- 236.Kirsch János, Szabó Loránd, Tóth-Zsiga István (szerk.), 1986. *A magyar élelmiszeripar története*. Budapest
- 237.Kisbán Eszter, 1981. Pálinka. 158–159. In: Ortutay Gyula főszerk.: *Magyar néprajzi lexikon. IV. kötet*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- 238.Kisbán Eszter, 1988. A kávé bevezetése Magyarországon. *Ethnographia* 99. 149–77.
- 239.Kisbán Eszter, 1997. Táplálkozáskultúra. 417–584. In: *Magyar néprajz IV. Életmód*. A szerkesztőbizottság vezetője: Paládi-Kovács Attila. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- 240.Kiss István, N., 1970. Pálinkafőzés a pásztói cisztercita uradalomban. In: *A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei, 1969–1970*. 182–192.
- 241.Kiss Jenő, 1980. Szőlőnevek. *Magyar Nyelvőr*, 104. 48–50.
- 242.Kiss Jenő, 1983. *Mihályi tájszótár (Rábaköz)*. Nyelvtudományi Értekezések 103. Budapest
- 243.Kiss Lajos [etnográfus], 1981. *A szegény emberek élete I–2*. Budapest
- 244.Kiss Lajos [nyelvész], 1968. Szőlő- és borfajtáink szláv eredetű nevei. *Nyelvtudományi Közlemények*, LXX. 397–408.
- 245.Kiss Lajos [nyelvész], 1988. *Földrajzi nevek etimológiai szótára, I-II. kötet*. (röv.: FNESZ.) Akadémiai Kiadó, Budapest.
- 246.Kissházy József, 1932/1988. *Nevetős fejfák*. Miskolc
- 247.Klaniczay Tibor szerk., 1964. *A magyar irodalom története. I.* Akadémiai Kiadó, Budapest

- 248.Knézy Judit, 1984. Somogy XVIII. századi táplálkozástörténetéből. In: Kanyar József szerk.: *Somogy megye múltjából. Levéltári évkönyv, 15.* Kaposvár
- 249.Koczás Sándor szerk. I. Ady Endre
- 250.Kolos Ede–Kolosné Pethes Edit, 1956. *Hazai gyógynövények.* 2. kiadás. Budapest
- 251.Kolozsvári Grandpierre Emil, 1979. *Herder árnyékában.* Magvető, Budapest
- 252.Kósa László, 1970. „Búza szükségben felsegítő jegyzései.” A burgonya a magyarországi táplálkozásban a XVIII. század végén és a XIX. század elején. *Ethnographia*, 81. 363–375.
- 253.Kósa László, 1980. *A burgonya Magyarországon.* Akadémiai, Budapest.
- 254.Kósa László, 1993. *Egyház, társadalom, hagyomány.* Debrecen. (Societas et Ecclesia 1.)
- 255.Kósa László, 2001. „Hét szilvafa árnyékában.” *A nemesség alsó rétegének élete és mentalitása a rendi társadalom utolsó évtizedeiben Magyarországon.* Osiris, Budapest.
- 256.Kósa László–Filep Antal, 1975. *A magyar nép táji-történeti tagolódása.* Akadémiai Kiadó, Budapest.
- 257.Kosutány Tamás, 1887. A szeszfőzés történetéről. *Természettudományi Közöny*, 17.
- 258.Kotics József, 1988. *Népi méhészkedés Gömörben.* Debrecen, 1988. (Gömör néprajza, XVIII.)
- 259.Kovács Ákos szerk. 1987. *Feliratos falvédők.* Corvina, Budapest
- 260.Kovács Endre, 1989. *Pálinkafőzés Doroszlón.* Kézirat
- 261.Kovács László, K., 1939. Ipolyfödemes, Drégelypalánk. *Ethnológiai Adattár* 1.
- 262.Köpeczi Béla, 2002. A művelődéstörténet tárgya és módszertana. 117–130. In: Monok szerk., 2002.
- 263.Körmöczy Imréné, 1991. A Miskolci Likörgyár története. *Szeszipar*, 39/2. 41–45.
- 264.Kremniczkyné Fröhlich Ilona (özv.), 1925. *Házi mézes tészták és méhtermékek földolgozása.* 5. bővített kiadás. Cluj–Kolozsvár. (Providentia Könyvnyomdai Műintézet.)
- 265.Kresz Mária, 1983. *Magyar népi cserépedények.* Budapest
- 266.Kubinyi András, 1992. Kocsmázás, becsületsértés és fogadás a későközépkori Magyarországon. 231–238. In: Novák László szerk.: *Hiedelmek, szokások az Alföldön. I.* (Az Arany János Múzeum Közleményei, 7.) Nagykőrös.
- 267.Lammel Annamária és Nagy Ilona, 1985. *Parasztbiblia. Magyar népi biblikus történetek.* Gondolat Könyvkiadó, Budapest.
- 268.Lehoczky Tivadar, 1894. Gazdasági viszonyok Thököly Imre fejedelem uradalmaiban 1684-ben. *Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle*, 1. 146–163.
- 269.Lips, Julius, 1962. *A dolgok eredete.* Tudományos Könyvkiadó, Bukarest.
- 270.Lőrinczy Éva, B. (főszerkesztő), 1979–2002. *Új magyar tájszótár. I–IV.* Akadémiai Kiadó, Budapest.
- 271.Luby Margit, 1928. Rontó babonák. *Ethnographia*, 31. 200–202.
- 272.Lukács Csaba, 2006. Életvíz csupa króm üzemből. A borászat után a pálinkakészítésben is megkezdődött a minőségi forradalom. *Magyar Nemzet*, december 2. 33.
- 273.M. A., 1904. Olvasói levél. *Természettudományi Közöny*, 36. 606.
- 274.Magyar Péter, 2004. Lévédelem. A skót whisky. *Heti Világgazdaság*, január 3. 33–34. Mester Zoltán, 2008. Bassano del Grappa, a törököl városa. *Népszabadság*, február 28. 8. (utazás)
- 275.Magyary-Kossa Gyula, 1927. *Aqua reginae Hungariae.* Budapest.
- 276.Mailand Oszkár, 1905. *Székelyföldi gyűjtés.* Magyar Népalköltési Gyűjtemény VII. Budapest
- 277.Márkus Mihály, 1972. Interetnikus Rákóczi-hagyományok a kárpátaljai népek karácsonyesti vacsorájának érendjében. *Herman Ottó Múzeum Közleményei*, 12. 121–124.
- 278.Márkus Mihály, é. n. Hárompatak (Szilágy vármegye). *Ethnológiai Adattár* 1373.
- 279.Márquez, G. García, 1971. *Száz év magány.* Szépirodalmi, Budapest
- 280.Marton Szabolcs, 2002. *Az égetett szeszek és az emberiség.* Bába Kiadó, Szeged.
- 281.Marton Szabolcs, 2004. *Az italok és az italozás története.* Jegyzet. Második bővített, javított kiadás. JATE Press, Szeged.
- 282.Marton Szabolcs, 2007. *A magyar középkori szeszestitalok története (kumis, sör, pálinka).* PhD-disszertáció. Szegedi Egyetem, Szeged.
- 283.Marx, Karl, 1952. *A filozófia nyomora.* Budapest
- 284.Matuska, Pommén–Kardos Ernő, 1972. *Italok A-tól Z-ig.* 2. kiadás. Budapest
- 285.Mátyus István, K., 1787. *Ó és Új Deatetica.* Pozsony
- 286.Maurizio, Adam, 1933. *Geschichte der gegorenen Getränke.* Berlin.
- 287.Mazsáry Béla, 1941. *A magyar italmérés gyakorlata a jövedéki törvény megalkotásáig (1367–1888).* Budapest
- 288.McLuhan, Marshall, 1962/2001. *A Gutenberg-galaxis.* Trezor Kiadó, Budapest. (Eredeti kiadás: Herbert Marshall McLuhan: *The Gutenberg Galaxy. The Making of Typographic Man.* University of Toronto Press, 1962.)
- 289.Mérei Gyula, 1951. *Magyar iparfejlődés 1790–1848.* Budapest
- 290.Merényi Lajos, 1896. A lévai uradalom sör- és pálinkafőzés szabályozása 1719-ben. *Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle*, 3. 175–184.

- 291.Mitterpacher Lajos, 1817. *A Földműveltség Elementumai 1-3.* Buda
- 292.MNA. = *Magyar Néprajzi Atlasz I–VI.* Főszerk.: Barabás Jenő. Budapest, 1987–1989.
- 293.MNL. 1977–1982. = *Magyar Néprajzi Lexikon 1–5.* Főszerkesztő: Ortutay Gyula. Akadémiai, Budapest.
- 294.Mód László, 2004. Butellák a Koszta József Múzeum néprajzi gyűjteményében. 33–49. In: Szabó János József szerk.: „Aki iszik belőle, váljon egészségére!” *Butellakiállítás és pálinkatörténeti konferencia. 2003. január 22.* A Szentesi Múzeum Füzetei 3. Szentés.
- 295.Moldova György, 1986. *A pénz szaga.* Budapest
- 296.Moldova György, 1988. *Bűn az élet.* Budapest
- 297.Monok István szerk., 2003. *A művelődéstörténet problémái.* MTA Művelődéstörténeti Bizottsága, Budapest.
- 298.Morvay Judit, 1952. Vegyes néprajzi gyűjtés. Mezőkövesd. *Ethnológiai Adattár* 3503.
- 299.Mózs Elek és Tóth László, 2001. *Jövedéki tájékoztató a bor és pálinka termékekről.* Vám- és Pénzügyőrség Parancsnoksága, VIVA Média Holding.
- 300.N. Kiss István I. Kiss István, N.
- 301.Nagy Gábor, O., 1982. *Magyar szólások és közmondások.* 3. kiadás. Gondolat, Budapest.
- 302.Nagy Géza–Erdész Sándor, 1985. *Karcsai népmesék 1–2.* Új Magyar Népalköltési Gyűjtemény XX–XXI. Budapest
- 303.Nagy Gyula, 1983. Az orosházi parasztok rejtési tudománya 197. In: *A Békés Megyei Múzeumok Közleményei* 7. Békéscsaba
- 304.Nagy Imre, 1943. Csoma községből (Somogy). *Ethnológiai Adattár* 666.
- 305.Nagy Lajos, 1961. Zsadány. Kézirat. *Ethnológiai Adattár* 12930.
- 306.Nagyváthy János, 1791. *A szorgalmatos mezei gazda a Magyarországon gyakoroltatni szokott gazdaságnak rendjén keresztül 1–2.* Pest
- 307.Nagyváthy János, 1820. *Magyar házi gazdasszony.* Pest. (Reprint: 1987.)
- 308.Nákovics László, 1983. Az Országos Vám- és Pénzügyőrség jelentése. Sokszorosított anyag. Budapest
- 309.Nákovics László, 1989. Szesz szeptember. (Nyilatkozat.) Dátum, szeptember 30. 9.
- 310.Nánási Tamás, 2004. Az egi gyógyír. Piaci védelemre várnak a hungarikumok (6.). *Magyar Nemzet*, június 26. 24.
- 311.Némethy Endre, 1945. Adatok egy primitív pálinkafőző eljárás előfordulásához. *Ethnographia* 56. 67–69.
- 312.Nováki Gyula, 1970. Törkölyverem Pásztón a XVIII. század második feléből. 177–182. In: *A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei, 1969–70.* Szerk.: Balassa Iván. Budapest
- 313.Nyíri Kristóf, 1989. *Keresztút. Filozófiai esszék.* Kelenföld Kiadó, Budapest
- 314.O. Nagy Gábor I. Nagy Gábor, O.
- 315.Oláh Andor, é. n. Népi gyógyszer (Békés megye). Kézirat
- 316.Oláh István, 1965. A sárospataki és regéci uradalmak ipari üzemei a XIX. század első felében. Agrártörténeti Szemle, XXXV. 506–515.
- 317.Orbay Antal, 1875. Népgyógyászat és kuruzslás a Jászságban. In: *A magyar orvosok és természetvizsgálók...*, 1875.
- 318.Ortutay Gyula I. Kisbán Eszter
- 319.Ortutay Gyula I. MNL.
- 320.Ortutay Gyula–Katona Imre, 1975. *Magyar népdalok I–II.* 2. bővített kiadás, Budapest
- 321.Ortvay Tivadar, 1890. *Pozsony város története.* Pozsony
- 322.Örsi Ferenc, 1987. A magyar parasztság ivási szokásai. Új Forrás, XIX. 1. 63–71.
- 323.Pach Zsigmond Pál főszerk., 1980. *Magyarország története, 5/1.* Akadémiai, Budapest
- 324.Paládi-Kovács Attila (a szerkesztőbizottság vezetője, 1997- *Magyar néprajz nyolc kötetben.* Akadémiai Kiadó, Budapest.
- 325.Paládi-Kovács Attila (szerk.), 1985. *Magyar tájak néprajzi felfedezői.* (A magyar néprajz klasszikusai.) Gondolat, Budapest
- 326.Paládi-Kovács Attila I. Kisbán Eszter
- 327.Paládi-Kovács Attila, 1966. A boza kultúrtörténeti hátteréhez. *Műveltség és Hagyomány* VIII, 71–84.
- 328.Paládi-Kovács Attila, 1967. *Paraszi bortermelés néhány abajjal faluban.* Közlemények a KLTE Néprajzi Intézetéből 20. Debrecen.
- 329.Paládi-Kovács Attila, 1982. *A Barkóság és népe.* Miskolc (Második, bővített kiadás: Herman Ottó Múzeum, Miskolc, 2006.)
- 330.Paládi-Kovács Attila, 1993. *A magyarországi állattartó kultúra korszakai.* MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest.
- 331.Pálinka párviadal Dobokán, 1843. *Mult és Jelen*, 55. szám 218.
- 332.Páll István, 1985. Pálinkafőzők a múlt század eleji Szabolcs megyében. *Múzeumi Kurír*, 49. sz. november
- 333.Páll István, 2007. Keverték tálban kalánnal. 94. In: *A legjobb pálinkák...*
- 334.Pap Miklós, 1985. *A tokaji.* Gondolat, Budapest
- 335.Papp László–Végh József szerk., 1974. *Somogy megye földrajzi nevei.* Budapest

336. Pável Ágoston, 1976. *Válogatott tanulmányok és cikkek*. Szombathely
337. Pázmány Péter 1987. *Pázmány Péter prédikációi*. Válogatta és a szöveget gondozta: Tarnóc Márton. Szépirodalmi, Budapest
338. Péch Antal, 1967. *Alsó-Magyarország bányaművelésének története 1650–1750 között*. Sajtó alá rendezte: Kosáry Domokos. Budapest.
339. Penavin Olga, 1988. *Népi kalendárium*. Újvidék.
340. Petercsák Tivadar, 1978. *Hegyköz*. Miskolc.
341. Petrás Ince János, (1841) 1985. Petrás Ince János feleletei a moldvai magyarok felől 430–56. In: Paládi-Kovács (szerk.) 1985,
342. Petrovics Döme, 1890. A pálinka az Alföldön és környékén. *Természettudományi Közlöny*, 22. 505.
343. Pongrácz Jenő szerk. A Forradalmi Kormányzótanács és Népbiztosságok rendeletei. Tanácsköztársasági Törvénytár. Budapest, I. füzet (Megjelent:
344. *Budapesti Közlöny*, 1919. márc. 24.)
345. Popovits Radován szerk., é. n. (1912.) *Vendéglősök kézikönyve. Szerencsés korcsmáros mely szeszes italok készítésére ugymint szilvrium, törköly, rum, likőr stb. tanít és hogy kezeltenek a beteg borok*. Natosevity, Újvidék.
346. Pósa Tibor, 2004. Koktél hét végén. Tiltások és engedélyek: szeszesital-fogyasztás Európában. *Magyar Nemzet*, július 10. 28–29.
347. Prohászka Ferenc, 1958. *A szőlő és bor*. Budapest
348. Prohászka János, 1956. A régi magyar demizson és ami benne volt. *Magyar Nyelvőr*, LXX. 476–478.
349. Puszta János, 2003. *Közép-Európa: nyelvi konvergenciátáj. Fejezetek a nyelvi egységesülés vizsgálatához*. Szombathely. Dissertationes Savariensis, 30.
350. Pünkösti Árpád, 2005. Igyunk, hogy bodorodjunk? Az alkohol majdnem megtizedeli a magyar férfilakosságot. *Népszabadság*, július 23. 2. (Hétféje)
351. R. A. L., 1879. A pálinkafélék mérgező hatásáról. *Természettudományi Közlöny* 14. 433.
352. R. Várkonyi Ágnes I. Várkonyi Ágnes, R., 2002.
353. Rab János–Tankó Péter–Tankó Magdolna, 1981. Népi növényismeret Gyimesbükkön. 23–38. In: *Népismerteti Dolgozatok*. Szerk.: Kós Károly–Faragó József. Bukarest
354. Rajnai Attila, 2006. A fűtülös barack hazája. *Népszabadság*, augusztus 14.
355. Rapaics Raymund, 1932. *A magyarság virágai*. Budapest
356. Rapaics Raymund, 1940. *A magyar gyümölcs*. Budapest
357. Reguly Antal, 1857/1985. *Reguly Antal palóc jegyzetei*. Sajtó alá rendezte: Selmeczi Kovács Attila. Eger
358. Révai Nagy Lexikon, 1925. 17. kötet. Budapest
359. S. Cs. J., 1840. A vetéseit védő gazda. *Gazdasági Tudósítások*, 44. 7–52.
360. Sándor István (sajtó alá rendezte), 1992. *Jókai Mór: Az önkényuralom adomái I. kötet (1850-1858)*. Akadémiai Kiadó–Argumentum Kiadó, Budapest, 1992.
361. Sándor Tünde, 2004. Nem minden az, ami annak látszik. *Népszabadság*, 2004. január 13. 23.
362. Sárközi Judit, 2007. Több réz – jobb pálinka. 62. In: *A legjobb pálinkák...*
363. Sárosi Zsófia, 2003. Morfematörténet. 129–172. In: *Magyar nyelvtörténet*. Szerk.: Kiss Jenő–Pusztai Ferenc. Osiris, Budapest
364. Schram Ferenc, 1983. *Magyarországi boszorkányperek I–2*. Második kiadás. Budapest
365. Schvarzer Viktor, 1871. A szilvapálinka készítése. *Természettudományi Közlöny*, III. 472–474.
366. Schwalm Edit, Cs., 1981. A palóc lakodalmi kalácsok. *Ethnographia*, 92. 350–73.
367. Sebeők János, 2002. Olvasószemüveg. (Enciklopédia énezer.) *Magyar Nemzet*, 2004. május 25.
368. Sebestyén Ádám, 1986. *Bukovinai székely népmesék 4*. Szekszárd
369. Sille István, 1995. *Illem, etikett, protokoll*. Átdolgozott, korszerűsített 2. kiadás. Budapest
370. Silling István, 1993. *Kupuszinai tájszótár*. Jugoszláviai Magyar Művelődési Társaság, Újvidék (Második kiadás, Loisir Kiadó, Budapest, 2007.)
371. Simon István, 1976. *Gyönyörű terhem*. Szépirodalmi, Budapest. (A pálinkások esete 12–13.)
372. Simonovits István 1966. *Társadalomegészségtan és egészségügyi szervezéstudomány*. Budapest
373. Sinkovicsné Kalina Julianna, 1958. *Rákoskeresztúr*. Budapest
374. Solymos Ede, 1950. Dunai halászat. Bátmonostor. *Ethnológiai Adattár* 2355/25.
375. Solymosi Figyes (körkérdés, válaszok), 2000. Lehorgasztott fejjel? A magyar pesszimizmusról. *Magyar Tudomány* 2000/1. 3–67.
376. Súlyom Lajos szerk., 1978. *Likőripari kézikönyv*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
377. Súlyom Lajos szerk., 1981. *Szeszátszámitási adatok*. Budapest
378. Súlyom Lajos szerk., 1986. *Pálinkafőzés. Kézikönyv kisüzemek számára*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
379. Súlyom Lajos–Nákovics László, 1983. A pálinkafőzés kialakulása, szabályozása és a szeszfőzdék jelentősége. *Szeszipar*, 31. 81–84.

- 380.Sólyom Lajos–Ujszászi János–Nákovics László, 1983. A gyümölcs-szeszfőzdék területi elhelyezkedése, kapacitásuk kihasználása. *Szeszipar*, 31. 128–141.
- 381.Soós Imre, 1955. *Heves megye benépesülése a török hódoltság után*. Eger
- 382.Soós Kálmán szerk. I. A legjobb pálinkák
- 383.Soós Kálmán, 2007a. Jó szívvel ajánlott pálinkák. 10–12. In: *A legjobb pálinkák...*
- 384.Soós Kálmán, 2007b. Álom a tanyán. 74–75. In: *A legjobb pálinkák...*
- 385.Sós József, 1942. *Magyar néptáplálkozás*. Budapest
- 386.Sós Mihály, 1943. A serdülőkor népi szokásai és hagyományai. Kapuvár, 1943. *Ethnológiai Adattár* 3365.
- 387.Stehno Ferenc, 1879. *Vázlatok a szesztermelés és a szeszadó történetéből, különös tekintettel a hazai viszonyainkra*. Budapest
- 388.Sütő András, 1976. *Anyám könnyű álmot ígér*. Kriterion, Bukarest.
- 389.Sylvester József, (1869) 1982. Néma mester (kézirat). Részleteket közöl belőle az *EGYT-Híradó*, 1982. márc. 16. és jún. 8.
- 390.Szabad György, 1957. *A tatái és gesztesi Esterházy-uradalom áttérése a robotrendszerrel a tőkés gazdaságra*. Budapest
- 391.Szabadfalvi József, 1961. A magyar méhsörkésztetés. In: *Műveltség és Hagomány*, 3. 107–128. (Debrecen)
- 392.Szabó Bálint, 1981. Az étkezés rendje Nyárádszentimrén 82–96. In: *Népismereti dolgozatok*. Bukarest
- 393.Szabó Ferenc, 1966. Dél-tiszántúli munkásszerződések (1889–1944). *Néprajzi Közlemények* XI. 233.
- 394.Szabó István–Szabó László, 1978. *Ünnep és táplálkozás*. Szolnok
- 395.Szabó János József szerk.: „Aki iszik belőle, váljon egészségére!” Butellakiállítás és pálinkatörténeti konferencia. 2003. január 22. A Szentesi Múzeum Füzetek 3. Szentes.
- 396.Szamota István–Zolnai Gyula, 1906. *Magyar oklevél-szótár*. Budapest.
- 397.Szathmáry László, 1932. Újabb adatok a pálinkafőzés elterjedéséhez a magyarországi városokban. *Általános Szeszipari Közlöny*, július 31.
- 398.SzegSz. I. Bálint Sándor: Szegedi szótár
- 399.Székelyné Körösi Ilona, 2008. Hol találták fel a kecskeméti pálinkát? *Metro*, április 17. IV.
- 400.Szekfü Gyula, 1922. *A magyar bortermelő lelki alkata*. Budapest
- 401.Szémán Zsuzsa, 1983. A lakodalom hagyományörző szerepe és társadalmi funkciója Felsőtárkányon. *Ethnographia* 94. 285–296.
- 402.Szentesi Zöld László, 2002. Önpusztító népek. *Magyar Nemzet*, november 30. 29.
- 403.Szentmihályi Imre, 1955. Gyümölcstermesztés és népi közlekedés kutatása a Zala völgy 17 községében. *Ethnológiai Adattár* 2317.
- 404.Szentmihályi Imre, 1956. A csödei pálinkafőző kunyhó. *Néprajzi Közlemények* I. 23–28.
- 405.Szepessy Géza, 1989. Tallózás a szeszipari régiségek között. *Szeszipar*, 37/1. 31–39.
- 406.Szilágyi Ákos, 2005. Az élhető ország. Avagy lehet-e Magyarországból olyan ország, ahol jó élni? *Élet és Irodalom*, 2005. november 11. 15, 20.
- 407.Szinnyei József, 1893–1901. *Magyar tájszótár*. Hornyánszky Viktor kiadása, Budapest. (Reprint: Nap Kiadó, Budapest, 2003.)
- 408.Szirmay István, é. n. [1924] *A magyar tolvajnyelv szótára*. Budapest
- 409.Szutórisz Frigyes, 1905. *A növényvilág és az ember*. Budapest
- 410.Szücs Erika, 1991. *Mai feliratok az alföldi boroskancsókon és pálinkásbutellákon*. Szakdolgozat, kézirat, ELTE TFK, Gödöllő.
- 411.Szücs Judit, 2004. A szentesi pálinkáról. „A szilvapálinkát, azt szerették.” 7–24. In: Szabó János József szerk.: „Aki iszik belőle, váljon egészségére!” Butellakiállítás és pálinkatörténeti konferencia. 2003. január 22. A Szentesi Múzeum Füzetek 3. Szentes.
- 412.Takács Lajos, 1951. Dohánytermesztés. Verpelét. *Ethnológiai Adattár* 3037.
- 413.Takáts Sándor, 1921. *A régi Magyarország jókedve*. Budapest.
- 414.Takáts Sándor, 1961. *Művelődéstörténeti tanulmányok*. Budapest
- 415.Tálas István, 1977. *Kiskunság*. Budapest
- 416.Tamás Jenő, é. n. [kb. 2000] Pálinkák. Alexandra, Pécs.
- 417.Tarján Gábor, 1984. *Mindennapi néphagyomány*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- 418.Temesi Ferenc, 1986. *Por*. Első kötet. Budapest
- 419.Temesi Ferenc, 1987. *Por*. Második kötet. Budapest
- 420.Temesi Ferenc, 1992. *Pejote*. Pannon, Budapest
- 421.Terbócs Attila: Italozás a régi Nagykőrösön (1770–1780). 23–42. In: Barabás Máté és Terbócs Attila szerk.: *Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából*. Dolgozatok a Tárgyi Néprajzi Tanszékről, 1. Budapest, 1998.
- 422.Tersánszky Józsi Jenő, 1980. *Kakuk Marci*. Szépirodalmi Könyvkiadó, Budapest. (Olcsó könyvtár.)
- 423.TESu, 1967–1976. = *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára 1–3*. Főszerk.: Benkő Loránd. Akadémiai, Budapest.

424. Tilesch Nándor, 1922. Házi pálinkafőzés. Marokháza, Kolozs megye. *Ethnológiai Adattár* 9758.
425. Torbágyi-Novák László, 1948. *Az égetett szeszesitalok*. Budapest.
426. Tóth Imre, 2007. *Palóc tájszótár*. Második, bővített kiadás. Nap Kiadó, Budapest.
427. Tóth Mihály, 1983. *Köszönések és megszólítások Bag községben*. Magyar Csoportnyelvi Dolgozatok 20. ELTE, Budapest
428. Tóth Sándor, 1909–1912. *Sáros vármegye monográfiája*. Budapest
429. Tóthné Bükki Edit, 1984. Régi idők meleg italai. *Élet és Tudomány*, 52. 1640–1641.
430. Török Sándor, 1995. *Magyar borkultúra*. Mezőgazda, Budapest
431. Tóttós Gábor, 1987. *A szekszárdi szőlő és bor. A történelmi borvidék története a kezdetektől a II. világháborúig*. Szekszárd
432. Trócsányi Zoltán, 1937. *Kirándulás a magyar múltban*. Budapest
433. Turi Sándor, 1950. Vegyes néprajzi gyűjtés. Paszab. *Ethnológiai Adattár* 2232/9.
434. Udud István, 1999. *Szavak, segítsetek! Versek*. Jánkmajtisi Önkormányzat, 1999. (Legendás részegség 62–63.)
435. Udvary Sándor, 1977. Az ónodi fazekasok 110–22. In: *A Herman Ottó Múzeum Közleményei* 16. Miskolc
436. Ujváry Zoltán, 1957. A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abauj–zempléni hegyvidéken. *Néprajzi Értesítő*, XXXIX. 242.
437. Ujváry Zoltán, 1977. A kolera gyógyítása 1831-ben. *Múzeumi Kurír* 23. 1977. április 55–58.
438. Ujváry Zoltán, 1978. *A temetés paródiája*. Temetés és halál a népi játékokban. Debrecen. *Studia Folkloristica et Ethnographica* 1.
439. Ujváry Zoltán, 1986. *Menyecske a kemencében*. Világjáró palóc adomák és huncutságok. Budapest
440. Ujváry Zoltán, 1991. *Népi táplálkozás három gömöri völgyben*. Debrecen, 1991. (Gömör néprajza, XXIX.)
441. Ujváry Zoltán, 1999. *Folklór az Ördögi kísértetekben*. Csokonai Kiadó, Debrecen.
442. ÚMTSZ. = *Új Magyar Tájszótár I–.* 1979– Főszerk.: B. Lőrinczy Éva. Akadémiai, Budapest
443. Uszkay Mihály, (1846) 1985. Tiszaháti népélet Bereg megyében 271–287. In: Paládi-Kovács 1985.
444. Vajkai Aurél, 1989. *Szentgál*. Budapest
445. Vajna Tamás, 2005. Magyar spiritusz. Újfajta pálinkafőzés. *Heti Világgazdaság*, május 7. 92–93.
446. Várady Erzsébet, 1910. *Adatok Erdély művelődéstörténetéhez János Zsigmond korában*. Budapest
447. Várkonyi Ágnes, R., 2002. Vázlat a művelődéstörténet helyzetéről. 27–38. In: Monok szerk., 2002.
448. Vasas Samu–Salamon Anikó, 1986. *Kalotaszegi ünnepek*. Gondolat, Budapest
449. Vásony Lajos, 1903. Válasz. *Természettudományi Közlöny*, 35. 196, 253.
450. Végh Antal, 1972. *Erdőháton, Nyíren*. Budapest
451. Végh József–Ördög Ferenc szerk., 1964. Zala megye földrajzi nevei. Budapest
452. Vékony Gábor, 2004. Hunisc drúbo – hun szőlő, Búsud izdiban – bizánci párlat. In: Erdei Gyöngyi–Nagy Balázs (szerk.): *Változatok a történelemre. Tanulmányok Székely György tiszteletére*. BTM, Budapest. (Vékony Gábortól kapott nyomtatvány.)
453. Veres László, 1989. *Magyar népi üvegek*. Herman Ottó Múzeum, Miskolc
454. Veres László, 2006. *Üvegművességünk a XVI–XIX. században*. Szerk.: Viga Gyula. Herman Ottó Múzeum, Miskolc.
455. Vidra-Szabó Ferenc, 1984. *Szakkát kap a gyerek*. Budapest. (Gyorsuló idő.)
456. Viga Gyula, 1985. Gyümölcstermesztés és gyümölcszel való kereskedelem a Bükkalján. 285–307. In: *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XXII–XXIII. Miskolc
457. Viga Gyula, 2006. A táj hasznosításának évszázadai a Bodroghözben. 463–480. In: *A miskolci Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XLV., Miskolc.
458. Viga Gyula, 2007. *Gazdasági kapcsolatok hagyományos formái. A Felföld és a Magyar Alföld táji kapcsolatainak néprajza*. Debrecen. (*Studia Folkloristica et Ethnographica* 50.)
459. Vikár Béla, 1896–1906. Vegyes néprajzi gyűjtés. *Ethnológiai Adattár* 4535/A.
460. Vincze István, 1957. Magyar szőlőmetszőkésék és metszési módok. *Néprajzi Értesítő*, 39. 71–101.
461. Vincze István, 1958a. Magyar borsajtók. *Ethnographia*, 69. 1–28.
462. Vincze István, 1958b. Magyar borpincék. *Néprajzi Értesítő*, 40. 83–104.
463. Vincze István, 1971. Történeti-néprajzi összehasonlító vizsgálatok a kelet-európai szőlőkultúra körében. *Népi Kultúra–Népi Társadalom V–VI*. 310–314.
464. Vincze István, 1975. Taposók és prések. (Adatok a kelet-európai borkultúra történetéhez.) *Ethnographia*, 86. 104–152.
465. Vincze István, 1984. A bortárolók történeti formái: verem–dolium–hordó. *Ethnographia*, 95. 1–9.
466. Vitéz F. Ibolya, 2004. Lefokozás. Árnyomás a szeszesital-piacon. *Heti Világgazdaság*, június 4. 109–111.
467. Voigt Vilmos szerk., 1998. *A magyar folklór*. Osiris, Budapest.
468. Weiss, Richard, 1978. *Volkskunde der Schweiz*. Erlenbach–Zürich
469. Wellmann Imre, 1933. *A gödöllői Grassalkovich-uradalom gazdálkodása*. Budapest

470. Wespriemi István, 1970. *Magyarország és Erdély orvosainak rövid életrajza*. IV. Ford.: Kővári Aladár. Medicina, Budapest. (Az eredeti cím és kiadás: *Succinta medicorum Hungariae et Transilvaniae biographia*. Trattner, Bécs, 1778.)
471. Wilson, Anne C., 1993. Water of Life: its Beginnings and Early History. In: C. Anne Wilson (ed.): *'Liquid Nourishment'. Potable Foods and Stimulating Drinks*. Edinburgh.
472. Windisch Rikárd, 1913. A szeszes italokról. *Természettudományi Közlöny*, 45. 187.
473. Wüthrich, Peter, 1979. *Alkohol in der Schweiz*. Frauenfeld, Huber
474. Zaicz Gábor, főszerk., 2006. *Etimológiai szótár. Magyar szavak és toldalékok eredete*. Tinta Könyvkiadó, Budapest.
475. Zám Tibor 1987. *Tények és indulatok. Válogatott szociográfiai írások*. Magvető, Budapest
476. Zám Tibor, 1977. Szeszmesterek. In: Zám Tibor: *Tanyabejáró*. Kecskemét
477. Zám Tibor, 1982. Szeszmesterek 234–252. In: *Alkoholizmus*. Összeáll.: Fekete János. Budapest
478. Zám Tibor, 1987. Szeszmesterek. (Szociográfia a borhamisításról és a tiltott pálinkafőzésről.) 442–506. In: Zám Tibor: *Tények és indulatok*. Budapest
479. Zieme, Peter, 1997. Alkoholische Getränke bei den alten Türken. In: Árpád Berta (ed.): *Historical and Linguistic Interaction Between Inner-Asia and Europe*. Szeged.
480. ZO, 1931. = *Gróf Zichy Okmánytár. III–XII. kötet*. Budapest, 1874–1931.
481. Zolnay László, 1977. *Kincses Magyarország*. Budapest
482. Zoltai Lajos, 1905. *Debrecen a török uralom végén. A város háztartása 1662–1682*. Debrecen
483. Zoltai Lajos, 1936. *Ismeretlen részletek Debrecen múltjából*. Debrecen
484. Zsigmond Elek, 1910. Válasz. *Természettudományi Közlöny*, 42. 542., 544.
485. Zsigmond Konrád, é. n. A kiskunfélegyházi tanyai paraszt nép. *Ethnológiai Adattár* 87.

