

Gyógyszer és valuta Az oroszhegyi szilvapálinka

Az oroszhegyi szilva és a belőle készült termékek mindig nagy népszerűségnek örvendtek a környéken. A csíki és gyergyói falvakban örömmel vásárolják a kőberes szekerekről az oroszhegyi szilvát, az udvarhelyi piacon nagy becsülete van az oroszhegyi szilvaíznek, és ki ne ismerné a szilvából készült legnépszerűbb terméket, a pálinkát.

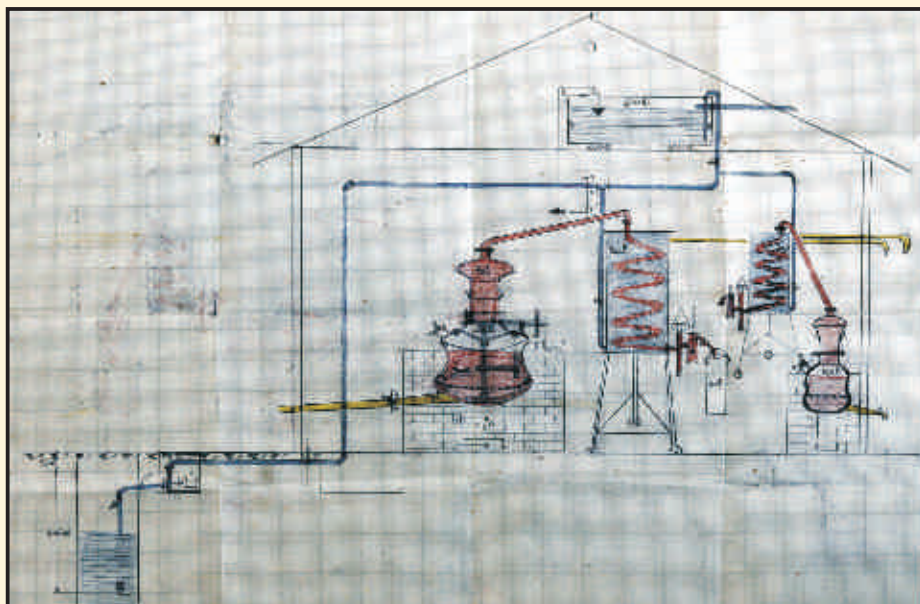
A pálinkafőzés a szilva feldolgozásának talán legismertebb módja. Szeptemberben a gyümölcs egy részét a csíki, gyergyói falvakba szállítják, ott értékesítik, a másik, nagyobb részből pedig pálinkát főznek. Az érés folyamán lehullott szilvát, a hullást, és a pálinkának szánt gyümölcsöt válogatás nélkül összegyűjtik egy fakádba, amit előzőleg vízzel teleengedtek, hogy „degedjen”. Az edényeket nem szabad a napra tenni, de túlságosan hűvös helyre sem, az ideális az, ha huzatos, árnyékos helyre kerülnek, például a csűrbe. Az erjedés függ a hőmérséklettől, a teljes átalakulás több hónapot is igénybe vehet. Az erjedésnek indult gyümölcs bőséges levet ereszt, forr, habzik, szaga csípős, alkoholos. A gondosabb gazdák ki is próbálják, hogy eléggé megkészsült-e a cefre: egy kisebb edénybe vesznek belőle, tűz fölé teszik, a kiáramló gőzt meggyújtják, ha jól ég, akkor lehet vinni a főzdébe. A főznilvót és a kifőzéshez szükséges tűzifát előre megbeszélte időpontra traktorral, szekérral szállítják a főzdébe. A gazda általában végig jelen van, felügyeli a tüzet, se-

gédkezik a munkafolyamatban, hiszen a főzőüstök feltöltése is legalább kétemberes feladat. Maga a pálinka kifőzése két mozzanatból áll. Elsőként a főzőüstbe öntik a cefrét, a főzéshez gőzt engednek bele, ami átjárja azt, ezáltal megakadályozza a lezomálást, amiből káros anyagok és ízek keletkezhetnének. A folyamat utolsó szakasza, amikor a cefréből kivált gőz áthalad egy hűtőberendezésen, lecsapódik, ezt fogják fel, ezt hívják alszesznek. A főzés második mozzanata a finomítás, ami a finomító üstben történik. A finomítás az alszesz gőzzel való főzése, aminek a gőzök lecsapódása utáni végeredménye már maga a pálinka. A második főzetnél az első fél litert vagy litert, a *rezest* külön edénybe fogják ki, mert az annyira erős, hogy nem lehet meginni. Ezt rendszerint elteszik, és külső gyulladásokra használják borogatásként. Miután lecsapegette a tiszta pálinka, már csak a megfelelő edényekbe kell tölteni. Hűvös helyen tárolandó, hogy minél tovább elálljon, s ekközben ne törjön meg az íze. A legjobb, ha eperfa hordóba kerül, ettől enyhe sárgás színt kap, de

ami ennél is fontosabb: megmarad az aromája, az enyhén kesernyészilva-magíz. Elsősorban a terméstől függ, hogy milyen lesz a pálinka: ha meleg, napos a nyár, akkor a szilvának nagyobb a cukortartalma, és erősebb, finomabb pálinka fő belőle.

Az oroszhegyi emberek világában fontos szerepet játszik a pálinka. Ezt használják jókedvcsinálónak, de sok esetben ez a gyógyszerük is. Úgy tartják, hogy reggelként, az étkezések előtt egy-két korty elfogyasztása meghozza az étvágyat, de az egészségre is igen jótékony hatással van, csökkenti a vérnyomást, *öli a bacilusokat*. Sok népi receptúra alapján készült gyógy-pálinkát ismerünk, melyet külsőleg vagy belsőleg használnak. Külsőleg az előpárlatot, a rezest fogfájásra, fertőtlenítésre, ízületi bántalmakra használják. Belsőleg gyomorbántalmak, rekedtség ellen langyosított mézes pálinkát fogyasztanak, a fokhagymás pálinka pedig a magas vérnyomás, a fertőző betegségek ellen véd. Az emberi élet fordulópontjainál is nagy szerepet tulajdonítanak e nemes italnak, hiszen ma is él az a szokás, hogy a szülők gyermekük, unokájuk születésekor eltesznek egy bizonyos mennyiségű pálinkát azzal a szándékkal, hogy majd csak az kicsengetésén, esküvőjén bonthatják fel. Az idősek a temetésükre tesznek félre pár litert, amit a halotti tor résztvevői fogyasztanak el. A messziről érkezőt, a rokont, a vendéget is egy-egy pohár pálinkával köszöntik, távozásakor pedig igyekeznek egy-két literrel megörvendeztetni. Máiig elmaradhatatlan a családi vagy baráti összejövetelekről, legyen disznóvágás, keresztelő, lakodalom vagy névnap.

A mindennapi felhasználáson túl a pálinka fontos jövedelem-kiegészítő eszköz, sokszor a megélhetés egyik alapja, gyors és biztos pénzszerzési lehetőségnek bizonyul. A megtermelt fölösleget értékesítik, eladják pénzért, elcserélik gabonára, élelemre. Házi szükségletre, a baráti, rokoni, szomszédai viszonyokat erősítő kulturális tőkére (mint lakodalom, keresztelő), valamint az adóra szükséges pénzt is



Orbán Pál és József lövétei pálinkafőzdéjének tervrajza

sok esetben a pálinka biztosítja. Különböző krízishelyzetekben a pálinka kiváló fizetőeszköznek bizonyul. Pálinkával fizetnek az orvosnak, a rendőrnek, az ügyvédnek (a különböző hivatalokban sok kaput megnyitott már az általa bekérezkedőnek). Több humoros történet szól arról, hogy hogyan játszották ki a kapzsi hivatalnokokat az oroszhegyiek: „*Mentem a hivatalba, s vittem egy nagy rafianecőt, benne valami üvegök voltak. Először az embör nem es akart szóba állni velem, de osztán megkocogtattam az üvegöket a neccömbe, s há úgy beszélget, mint a virág. Elintézte neköm, de nagyot csalódott, met nem adtam semmit, me nem es vót nálam semmi, semmi pálinka.*”

A gyümölcsöt, fát szállító szeke-
resek is visznek magukkal belőle, hiszen az olyan helyeken, ahol kevésbé terem meg a szilva, magasabb áron tudják értékesíteni azt. A legtöbb gazdának kialakult vevőköre van, ha van eladnivaló feleslege, kereslet mindig akad a jó minőségű pálinka iránt. Elmondhatjuk tehát, hogy a pálinka az élet szinte minden területén szerepet játszik. A megélhetés érdekében az embereknek ismerniük kell néhány olyan technikát, amivel jövedelmüket pótolhatják, hiánycikkeiket beszerezhetik, gondjaikat elintézhetik.¹ Véleményem szerint ilyen technikának minősül a pálinkával való kereskedelem is, hiszen a megtermelt felesleget egy informális rendszerben értékesítik.

Az oroszhegyi pálinka nagy múltal rendelkezik, először a házi feldolgozása volt ismert, mindenki otthon, saját magának főzte ki, később pedig elterjedtek a főzdek is. A szövetkezetek megalakulásával ezeket a főzdeket államosították, így szabályozott keretbe került a pálinka kifőzése. Mivel ebben az időszakban nem lehetett nagyobb mennyiségű italhoz hozzájutni, az emberek innen vásároltak, legtöbb esetben illegális módon. Így az itt dolgozók nem kis jövedelemre tehetettek szert a pálinka árusításával. A rendszerváltás után a főzdek számának növekedésével többféle, sok esetben olcsó, rossz minőségű szeszessital

*Péter Pál főzdeje (Oroszhegy, 2008)
A szerző felvételei*



jelent meg, így egy kis időre a pálinka veszített a fontosságából, értékéből. Manapság a fogyasztókultúra átalakulásával, az igények növekedésével egyre inkább fontossá válik a jó minőségű termékek vásárlása. Részben ennek, részben pedig az utóbbi években megváltozott törvényeknek köszönhetően, amelyek ellehetetlenítették a legtöbb főzde működését, a pálinka ismét felértékelődött. Manapság a faluban lévő hat főzdeből csak kettő működik a szigorú előírások és ellenőrzé-

sek miatt. Reméljük, hogy ezt a sokaknak megélhetést biztosító hagyományt továbbra is élni hagyják, a pálinka pedig méltó helyet foglalhat el asztalunkon a házikenyér és a töltött káposzta mellett.

Vass Melánia

1. Szabó Á. Töhötöm: Informális technikák a hagyományos gazdálkodásban. In: Uő (szerk.): *Lenyomatok. Fialat kutatók a népi kultúráról*. Kriza János Néprajzi Társaság. Kolozsvár, 2003. 115.

