

„A pálinkázó magyar”

Némethy Endrének

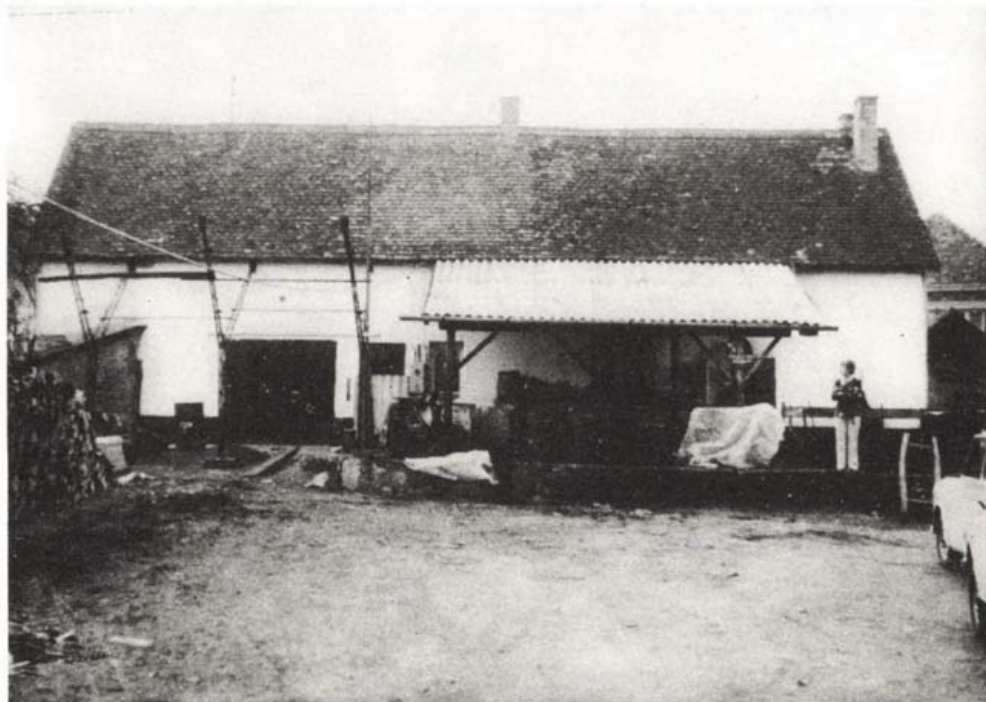
Az egy évszázaddal ezelőtti népelelmezési statisztika azt mutatja, hogy egyes területeken, különösen a Kárpát-medence északi és keleti vidékén már a pálinkafogyasztás áll az első helyen a szeszes italok választékában. Bár ezeknek a területeknek a java részét időközben elcsatolták Magyarországtól, az utóbbi évtizedek alkoholfogyasztási statisztikái azt bizonyítják, hogy a borfogyasztás némileg visszaesett, a sörfogyasztás jelentősen nőtt, a töményesz-fogyasztás pedig megduplázódott Magyarországon. A magyar ember a töményesz-fogyasztásban a világranglista élére került.

Kis kutatástörténet

A népi italok készítésével, fogyasztásával hagyományosan a néprajztudomány „népi táplálkozás” fejezetében találkozhatunk. Már a magyar néprajz első retrospektív összefoglalójában, *A magyarság néprajzában* rövid áttekintést kapunk az italokról – a fűszerek társaságában. Bátky Zsigmond itt a következőket nevezi meg: víz (forrás- és kútvíz), lóser (kumis), bóza (magyar ser), árpaser (gabonaser), mézser, pálinka, kávé, tea. A pálinkáról összesen 11 sor szerepel, de a többi italfajtát is inkább csak megemlíti. Ugyanez a munka más helyen említi a bodzabort, a bodzaürmöst és a nyírvizet, valamint szőlő a szőlőművelésről és a borkészítésről.

A magyar szőlészetről és borászatról viszonylag kiterjedt szakirodalom áll az érdeklődő rendelkezésére. A magyar „ser” nagyszabású művelődéstörténeti monográfiáját az 1930-as években Bevilacqua-Borsody Béla írta meg. Kisebb áttekintések születtek a bozáról (Paládi-Kovács Attilától), a mézserrel (Szabadfalvi Józseftől) és a kávéról (Kisbán Esztertől). A pálinka kérdése valamiért kutatatlan maradt.

A mecseknádasdi pálinkafőzde (1983)



A pálinkáról szóló kevés néprajzi adatközlés első „sűrűsödési pontja” századunk harmincas-negyvenes éveire tehető. 1939-ben Benedekfalvy Luby Margit a szatmári szilváról és a kiváló szatmári szilvapálinkáról, ugyanakkor Vajkai Aurél Cserszegtomaj-monográfiájában a pálinkafőzésről szól. 1943-ban Kardos László mintaszerű őrségi táplálkozásmonográfiájában bemutatja a pálinkakészítést. Bödei János, Némethy Endre a primitív pálinkafőző eljárást dokumentálja, Szentmihályi Imre a csödei pálinkafőző kunyhó típusát ismerteti, Ujváry Zoltán 1957-ben az abauj-zempléni vidékről mutatja be a „lavoricát”, a lavórral készült pálinkát.

Az utóbbi évtizedekben született szociográfiai munkák közül némelyik néprajzi dokumentumként is olvasható. Végh Antal *Erdőháton, Nyíren* című megrendítő írásában szól a denaturált szesz fogyasztásáról, Zám Tibor pedig a *Szeszmesterek* írásfűzérében a Bács-Kiskunban már-már nagyiparrá vált fekete szeszfőzést tárja elénk. Szociológiai adatokkal bőven szolgál az Alkoholológiai kiskönyvtár sorozata, valamint bő szeszörténeti dokumentumgyűjtemény pl. Kárpáti Endre *A magyarországi alkoholizmus elleni küzdelem múltjából* című vaskos könyve.

Mindezek ellenére azt mondhatjuk, hogy eddig nem történt meg a magyarországi pálinka és pálinkázás néprajzának körvonalazása; az önkéntes gyűjtőket segítő kérdőív sem áll a rendelkezésünkre. Az első ilyen (eddig még nem publikált, csak a kutatás során használt) kérdőívet magam készítettem el.

A külföldi szakirodalomból néhány munkát föltétlenül meg kell említeni. Az európai kutatásokra ösztönzően hatott Adam Maurizio 1933-ban, Berlinben megjelent könyve az erjesztett (s benne az égetett) szeszes italokról (*Geschichte der gegorenen Getränke*). A Svájcban folyó dicséretes jelen néprajzi kutatások egyik méltányolandó eredménye Peter Wüthrich *Alkohol in der Schweiz* (Zürich, 1979) című munkája. Németországban 1986-ban tanulmánykötet jelent meg *Alkohol im Volksleben* (Alkohol a népeletben) címmel.

A különböző pálinkák megjelenése Magyarországon

Az égetettszesz-itallal kapcsolatos első magyarországi adatunk a XIV. századból származik. Allítólag Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné a köszvényét rozmaringos *aqua vitae*-vel (latinul: élet vize) gyógyította. Az aqua vitae föltehetően borpárlat lehetett, s talán az Anjouk olasz kapcsolatai révén juthatott el az eljárás mód Magyarországra. 1570-ből van adatunk az „égett bor” terminus megjelenésére, amely közli velünk, hogy borégetésről, azaz kenyérszerű italról van szó. Később az égettbor szavunk jelentésmódosuláson ment át: jelenthette a gyümölcs, sőt a gabona alapanyagú égetett szeszes italokat is. Pl. az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár adatai szerint: „kenyérgabonából tilos éget bort vagy pályinkát főzni” vagy „a szilvát mind éget bornak főzték”.

Pálinka szavunk etimológiai szótárunk szerint csak 1630-tól adatható, bár talán erre vonatkozik egy 1572-es debreceni *balinka* előfordulása is. A szlovák jövevényszó az újonnan megjelenő, „északról betörő” pálinkafajtára, a gabonapálinkára utalt eleinte, s később lett csak valamennyi égetett szeszes italunk gyűjtőnévévé. A szlovák jellegre utal a palóc nyelvjárásban máig meglévő terminus: *tótpálinka*.

A gyümölcspálinkákra vonatkozó első adatunk 1658-ból származik. Mátyus István 1787-es leírásában a terminusok „vetélkedését” is nyomon követhetjük: „Hallottam hiteles emberek felvetéséből, hogy mikor ennek a gyümölcsnek (ti. szilvának) bő termése legyen, könnyen készülni Erdélyben ötvenezer veder szilva égettbor, vagy amint néhol hívják, gügy, vagy a mai tisztesebb neve silvórium.”

A pálinkafőzés szabályozásáról

A feudalizmus korszakában nem beszélhetünk a pálinkafőzés egységes jogi szabályozásáról. A földesuraknak és a városoknak előjogaik voltak; hatáskörükben korlátozták, adóztatták a pálinkafőzést. Országos (királyi) rendeletekkel csak nagyobb éhínségek, veszélyeztetettség idején léptek közbe.

Az első központi szabályozás 1836-ban született. A VI. törvénycikk szerint a jobbágy gabona kivételével mindenből főzethet pálinkát, de mivel a főzetési jog a földesúré, évente 2

forint üstpénzt köteles fizetni. Saját szükségletre és eladásra egyaránt lehetett főzni. Mint látható, ez a törvénycikk a korábbi gyakorlatot emeli a központi szabályozás szintjére.

A közteherviselés alapján 1849-ben bevezetik a pálinkaadót. Ezt követi 1851-ben a körülményesen ellenőrizhető cefreadó. 1862-től ismét terményadó lesz: a szesz mennyisége és foka után kell fizetni. A szesz állami monopóliummá válik, s ezzel párhuzamosan létrejön a pénzügyőrség. 1851-ben az országban 105 129 szeszfőzde működött az uradalmaiban, városokban, falvakban. Ez a korszak az emlékekben máig felfedezhető kisüstös korszak.

A községi főzdek rendszerét az 1920. évi IV. törvénycikk hozta létre. 1924-től főszerelik a főzdekben a szesz mérő gépeket. Ettől az időszaktól számíthatjuk a zugfőzés megjelenését; ezek egy része nyilvánvalóan a szesz mérő gépekkel föl nem szerelt magántulajdonú üzemekben folyt.

1945 után többször változott a szeszfőzés rendszere. 1952-ben bevezették az ún. „feles főzést”. A lényege az volt, hogy minden főzető a gyümölcsből, törkölyből és borseprőből főzetett pálinkának felét köteles volt a szeszfőzde útján kijelölt vállalatnak átadni. Így nem kellett szeszjövédék adót fizetnie, ám a saját részének főzetési díja volt. Ugyancsak a főzetőnek kellett gondoskodnia a tüzelőről is.

1965-ben módosították a törvényt, ennek következtében a termelői pálinkafőzés 40%-kal megcsappant, a fekete főzés pedig vélhetően ekkor ugrott meg. 1970-ben szüntették meg a feles főzést, s bevezették az adófizetéssel járó bér főzést. Egy 1983-as rendelet lehetővé tette, hogy gyümölcsből készült pálinka előállításával magánszemély is foglalkozhat. E rendelet eredményeként az utóbbi években sok helyen föléledtek a korábban felhagyott kis községi főzdek. 1970-ben 1070 főzde volt az országban (állami gazdaság, termelőszövetkezet, áfész, vállalat, tanács kezelésében). E szám 1982-ben már 815-re csökkent. Az utóbbi években a főzdek száma ismét gyarapszik.

A magyar pálinka alapanyaga

Egyik tiszadorogmai adatközlőm tréfás véleménye szerint: „inggombból is lehet pálinkát főzni”. Magyarországon a vadon termő és természetű gyümölcsökből, borgazdasági termékekből főznek főként pálinkát, de ismeretesek ínséges időkben a különféle pálinkapótlékok, valamint a kísérletezés céljából készült alkalmi pálinkák is.

Különösen a következő vadon termő gyümölcsökből készülhet pálinka: áfonya, berkenye, bodza, boróka, csipkebogyó, kökény, som, szeder, vadalma, vadkörte. A bodzapálinka neve a Börzsönyben *borzban*, Bácskában *csetepálinka*. Híres volt egykor a (kiskun)halasi bodzapálinka. A borókapálinkát sokan *borovicska*, *fenyővíz*, illetve *fenyőmagpálinka* néven ismerik.

A borgazdasági alapanyagok között bort, törkölyt és borseprőt használnak fel pálinkakészítésre. A paraszti gyakorlatban a törköly- és seprőpálinka előállítása jelentős.

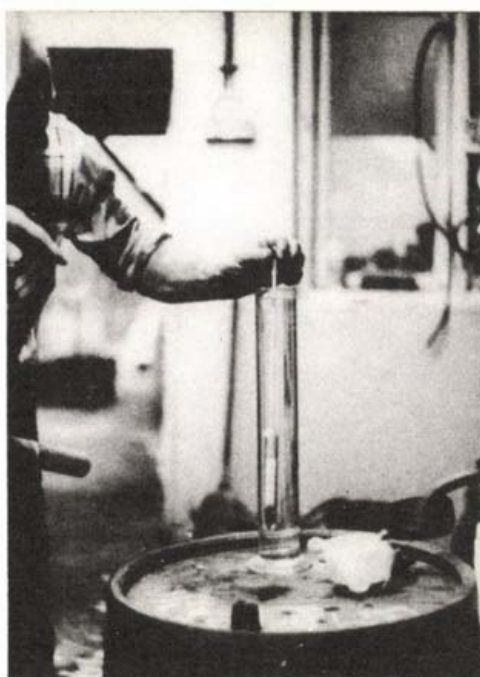
A gyümölcsök között az alma, a barack, a cseresznye, a dió, a (fa)eper, a körte, a málna, a meggy, a szilva szerepel a pálinka alapanyagaként, s természetesen a keverék, a vegyes gyümölcs is. Magyarországon különösen nevezetes a szabolcsi és szatmári alma-, a kecskeméti barack-, az alföldi eper-, a szatmári szilvapálinka. Az eperpálinka készítése különösen érdekes népi módszereket igényel. A fa kézzel való szedése szaporítatlan munka lenne, ezért fólia, ponyva segítségével gyűjtik. A kiterített ponyváról kétnaponként gyűjtik hordóba az érett, lehullott, lerázott epret. Az utolsó szedés után 7–9 napra forr ki a cefre, amelyet rögtön főzetni kell ezután. Ezért a pálinkafőzési szezon – ahol van – az eperpálinkával kezdődik. Bácskában külön szedreskertek is voltak a pálinkafőzés céljából.

Luby Margit egy tanulmányában bemutatja Szatmárt, a „szilva hazáját”. A következő népi szilvajafajtákat ismerteti: *kék- (macskatókú)*, *penyigei (nemtudomka)*, *lotyó- (fosó-)* és *boldogasszonyzilva*. Mint írja: „Ebből a négy kékszilvajafajtából 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.”

Különösen háborúk idején, illetve ínséges időszakokban jelentek meg a népi gyakorlatban a gabonából és más pótlékanyagokból főzött pálinkaféleségek. Inkább a gyümölcsstelen vidékeken járta a gabonapálinka. Sok helyen emlékeznek a rozspálinkára, bőven vannak adataink a kukoricából készült égetett szesz italra. De hallottam dinnyepálinkáról, (cukor)répapálinkáról, krumpilpálinkáról is.



Pálinkagyűjtő edény (Csehimindszent, Vas m., 1983)



A pálinka fokolása (Mecseknádasd, Baranya m., 1983 – Balázs Géza felvételei)

Gyógypálinkák, likőrök

Apor Péter a *Metamorphosis Transylvaniae*, azaz *Erdélynek változása* című munkájában bemutatja a régebbi, tehát az 1736 előtti kedvelt ízesített égetett szeszes italokat. Ezek között említi a Brassóban főzött fahéjvizet, a tálban „megmézelt” vagy fűgével, esetleg „malosaszőlővel” ízesített égettort. Nyugodt szívvel tarthatjuk ezeket korai gyógypálinkáknak. Apor néhány sorral később megemlíti, hogy „nem vala olyan paszomántos gyomrok, mint a mostaniaknak”.

Az Apor említette mézes pálinka a legutóbbi időkig megfigyelhető a magyar falvakban. Különösen jeles ünnepeken fogyasztják, karácsonykor, húsvétkor, lakodalomban a kontyolás után, esetleg már a kézfogókor is. Kalotaszegen a tejbemérés (juhtejmérés) alkalmával régebben az asszonyok cukrozott pálinkát ittak, ma már inkább vodkát, likőrt. Hasonló ital, de még köménymag is van benne, a Sütő András által többször emlegetett pusztakamarási köményes vagy köménymagos pálinka: „A szoba megtelik a pergelt cukor és köménymag illatával... a pálinkának szép rubinpiros színe van.”

Három likőrféleség különösen nagy történeti utat járt be: több néposztály körében volt népszerű. Ez a rozsólis, a krampampuli és az ágyaspálinka.

A rozsólis fűszerekkel ízesített szeszes ital, különösen a XVIII. században kedvelték, később külön rozsólisfőző kisüzemekben gyártották. A középlatin *ros solis* ('napharmatfű') szó Magyarországon először 1708-ban bukkan föl. Az italfajtát valószínűleg az ízesítőfűről nevezték el, de lehet fantázianév is. Csokonai Vitéz Mihály *Dorottyájában* már találkozunk a rozsólisos butellával, amelyben narancsból, barackból, eperből készült likőr volt. Mikszáth Kálmán *Különös házasság* című regényében a rozsólisfőzés már mint az „úri rendek” számára és ízlésének megfelelő vállalkozás szerepel.

A *krampampulit*, a másik likőrféleséget sokáig az „ördög italának” tekintették. A szó föltehetően a latin *crampus* 'ördög' szóra megy vissza, innen is az „ördögi” motívum. Első előfordulására 1834-ből van magyarországi adat. Jelentése: cukorral kevert, fűszerezett pálinkából vagy rumból készült, felszolgáláskor (fogyasztás előtt) rövid időre meggyújtott

erős szeszes ital. Jókai Mór a pontos receptjét is megadja *A három királyok csillaga* című regényében. A ceglédi tanyákon a két világháború közötti időszakban a legények még készítették a krampampulit. Kovács Endre doroszlói (Jugoszlávia) gyűjtése szerint jeles napokon, húsvét és karácsony böjtjén a mézes pálinka, megfázás ellen pedig a krampampuli dukál mindmáig.

A harmadik kevert pálinkaféleség az *ágyaspálinka*, amelynek hagyománya máig fölfedezhető. Bálint Sándor Tömörkény István nyomán inkább a polgári háztartások pálinkakeverékének tartja: „olyan pálinka, amelyet többféle gyümölcsből, magból, levélből, virágból álló pálinkaágyra szoktak önteni, hogy minél alkalmasabb orvosság, minél ízelesebb ital legyen belőle. A pálinkaágyat nagyobb, széles szájú üvegeben vetik meg... Egy ágyás általában egy-két évig használatos. Volt külön dióságyás, meggyeságyás is. Ezek összefoglaló neve nyáriágyás... A téliágyás viszont olyan pálinka volt, melynek száraz növényekből, kömény-magból, szemesborsból, csillagánizsból, fűgéből, szentjánoskenyéből, fahéjból, szegfűszegből, sárgafehér cukorból volt az ágya.”

Nemcsak a folklórban, hanem a tárgyi néprajzban is találunk nagy egyéniségeket. A népi italkészítésben ilyen néhány megszállott főzész, aki mindig kísérletezik, finomítja a pálinkáját, de vannak otthon próbálkozó specialisták is. Megismerkedtem egy ceglédi specialistaival, akihez sokan eljárnak likőrféleségeit megkóstolni. Különösen a *vaskeserűnek* nevezett likőre híres.

Csak remélhetjük, hogy a régi patikusok, kocsmárosok kontyalávalói, gyógypálinkái nyomán működő kísérletező háziipar nem hal el teljesen, sőt talán legálissá is válhat, és a ma élő specialisták tudománya nem vész el nyomtalanul.

A cefrekészítés

A *cefre* a pálinkafőzés céljára az alapanyagból erjesztett sűrű lé. Nevezik *erjesztésnek*, *kelesztésnek* is. A cefrére használják még a *csoré*, a *cibere*, a *moslék*, a *csömöge*, a *dara* és a *brescka* szót is.

Az erjesztést nem tartják nagy tudománynak, szinte mindenki ért hozzá. Egyfenekű (ún. *ablakos* vagy *ajtós*) hordóba, kádba vagy cefrengödörbe öntik a magától lehullott vagy lerázott gyümölcsöt. Általában az asszonyok és a gyerekek gyűjtik a gyümölcsöt, alkalmanként a *zumicskolónak* nevezett eszközzel összezúzzák. Ha a cefre kiforrt, akkor légmentesen lezárják, nehogy elillanjon belőle az alkohol. Lesározva legtovább a törkölycefre áll el, ezért rendszerint ezt hagyják a főzésnél utoljára.

Nem tekinthető újdonságnak a cukorból készült pálinka sem, bár vészes megszaporodása kétségtelenül századunk hatvanas éveitől figyelhető meg. Fél Edit már 1943-ban Martoson lejegyezte az „imőlygős” ízű cukorpálinka készítését. A mai alföldi zugfőzdek legnagyobb részében bolti cukorból készítik a cefrét. A zugfőzések szakmai titkaiba nem szívesen avatják be a jegyzetelő idegent, nekem a következő cukorcefre-receptet sikerült gyűjtenem: 100 literes hordóba tesznek kb. 10 l borseprőt, 20 kg cukrot. A többit tiszta vízzel töltik föl. Tetején gallért, kis levegőt hagynak, hogy az erjedés során le ne repüljön a hordó teteje. Az erjesztés 22 C-fokon 9 napig tart.

Az erjesztéshez a már említett cefrekavarón (*zumicskoló*) kívül olykor cefremelegítőt alkalmaznak. Ez az eszköz egy évszázada Nyugat-Európában tűnt fel.

Pálinkafőzési típusok a mai Magyarországon

A mai magyar pálinkafőzési gyakorlatot három fő típusba sorolhatjuk: 1. házilagos, primitív főzés; 2. falusi-városi bértőzés; 3. zugfőzés.

1. Századunkban több helyen fölfigyeltek a néprajzkutatók egy általánosan elterjedt, házilagos, ún. primitív pálinkafőzési eljárásra. Ennek lényege, hogy minden háznál megtalálható hétköznapi, más funkcióra is alkalmas eszközökből állítják össze a lepárlókészüléket. Ezzel az eljárással ritkán főznek nagyobb mennyiséget, inkább a háztartás szükségleteit elégítik ki, s kezdetleges módja miatt az így készült pálinka minősége is esetleges. A nagyvenes évekből Zalából két pontos leírással rendelkezünk. Az eljárás menete a következő: Egy 25–30 l-es fazekat félig megtöltenek cefrével. Ebbe beleállítanak (belenyomnak) egy

háromlábú, e célra faragott kisszéket. Erre állítanak egy kisebb tálat. A fazék tetejére fenékével lavórt illesztenek, ezt körülsárosszák. A lavór a hűtőeszköz, ebbe vizet öntenek, s ha fölmelegedik, cserélik. A fazekat alulról elkezdik melegíteni, vagyis a cefrét főzni. A fazék belsejében a keletkező alkoholos gőz a hideg lavór fenekére rácsapódik, s onnan a tálba csöpög. Ezt nevezik *plávis*nak. Néhány óras főzés után hagyják kihűlni, majd később ezt a plávist főzik ki ugyanezzel a módszerrel. A második főzés eredménye a fogyasztható pálinka.

Ezt a „lavóros” eljárást az országnak szinte minden részén fölfedezték már. Gömörben sajátos szláv képzéssel *lavoricának* nevezik az így főzött pálinkát.

A másik elterjedt „primitív” módszer az ún. kukta típusú pálinkafőzés. Kis ügyességgel a mindenhol kapható, jól záródó kukták könnyűszerrel átalakíthatók „mini” pálinkafőzővé. Különösen a városokban, lakótelepeken próbálkoztak így pálinkafőzéssel. Ennek kis mennyisége, familiáris jellege miatt a pénzügyörök nem is nagyon törődtek vele.

2. A kisüstös korszak végével kezdődött el a községi és városi bérfőzések időszaka; s ekkortól válik el egymástól élesen a szabályos és tiltott főzés. E korszakban válnak az enyészetté a korábbi pálinkafőző (pálinkaégető) kunyhók. Göcsejben, Hetésben és az Őrségben a népi építészeti sajátos remekei voltak ezek az építmények. Kardos László kiváló Őrségi táplálkozásmonográfiájában Magyarországon már csak emlékeket gyűjthetett a régi kisüsti pálinkafőzésre, ám a Jugoszláviához került Őrségi falvakban (pl. Bükkallán) működő formájában is megfigyelhetette ezt a pálinkafőzési módszert.

Szemléletesen bizonyítja ez a jelenség azt, hogy a központi rendeletek, szabályzatok milyen hamar képesek átalakítani a népi gyakorlatot. Ezekre a rendeletekre a nép persze sokféle praktikával válaszol (lásd fekete főzés).

A mai falusi főzdék legtöbbször a két világháború közötti időszakban alakult. A főzdek szinte kivétel nélkül különálló épületek, a már meglévő faluszervezetbe jellegzetességének megfelelő módon illesztették. Vízszükséglete miatt folyóvíz (ritkán kút) mellé, „illata” miatt pedig inkább a faluszélre került. Somlóvásárhelyen 1920 körül egyenesen artézi kutat fúrtak a pálinkafőzésre szövetkezett gazdák.

Az idő során kialakult minden főzde nek az egyéni vonzáskörzete. Leginkább a szomszédos települések lakói látogatják egymás főzdeit. A távolabbról érkezők rendszerint az „elszámazók”, akik jobban megbíznak a hazai főzdeben. Sokan azért kedvelik inkább a kis, falusi főzdeket, mert ezekben nem keverik össze a cefrét, mindenki a saját pálinkáját kapja meg. A főzetési szezon helyenként különbözik. Az üzemrendet az igényekhez alakítják. Rendszerint tavasz végén és nyáron tartanak 1–3 hónapos szünetet, s ősszel kezdődik el a „nagyüzem”. Szlavóniában Borszűrő Szent Mihálytól (szeptember 29.) Szent György-napig (április 24.) tart a pálinkafőzés. A falvak ilyenkor pálinkaszagúak, „meg a levegőtől is be lehet csípni”. Ceglédén azt hallottam, hogy a főzde a „nyár utolján” kezdi meg a működést az eperpálinkával, a Kisasszony napi lekvárfőzést követően indul meg a szilvapálinka-készítés, majd egész télen követi ezt a törkölypálinka lepárlása.

Általános szokás, hogy a kisebb főzdekből maguk a főzetők hozzák a tüzelőt, a fát, míg a nagyobb helyeken ez megfizetendő szolgáltatás. A pálinkafőzés a falusi főzdeben társas munka. A főzető igényli, a kisebb főzdekből a főzde szinte megköveteli, hogy a főzető jelen legyen, amikor a munka folyik. Ennek egyik oka az, hogy teljes és kölcsönös legyen a bizalom: hogy nincs semmi „mesterkedés” a pálinka körül. A másik ok az, hogy a pálinkafőzés folyamatos üzem, valakinek mindig ébren figyelnie kell az üzemet, s bizonyos munkafolyamatokat eleve csak két ember végezhet. A munka társas jellegét mutatja az is, hogy rendszerint megjelennek a főzető barátai, családtagjai, s ott van már a következő főzető is, várva sorára.

E társas szellem miatt a falu társadalmi életének kiemelt fontosságú helyévé, public place-szé avatják a pálinkafőzdeket. Az emberek beszélgetnek, vitatkoznak, politizálnak és természetesen tréfálkoznak.

3. Néprajzi szempontból eddig kevésbé kutatott, megfigyelt jelenség a pálinkafőzés tiltott gyakorlata, az ún. fekete vagy zugfőzés. Zugfőzéssel az ország minden táján találkozhatunk. A gyakorlatot sarkallja az ősi törvény, hogy ne vessen kárba a hulladék gyümölcs, illetve az, hogy amit az ember olcsóbban, gazdaságosabban tud előállítani, azért nem dob ki fölöslegesen pénzt. Végezetül megfigyelhető egyfajta virtus is, amely a hatalom kijátszásában, a népi furfangban nyilvánul meg. A már említett „kukta típuson” kívül a mai Magyarországon megfigyelhető a tiltott pálinkafőzés hagyományos dunántúli és új módszerű alföldi változata.

A dunántúli típusnál az eszközök, a nyersanyag és a főzés módja archaikusnak, népinek tekinthető. A „készülék” horganyzott fazékból vagy lekvárfőző üstből, a tetejére kerülő sisak fadézsából vagy lavorból áll. Ennek oldalából vezet ki az egy vagy két szeszpáracső. Ezt vagy ezeket egy vízeshordón vezetik át hűtés céljából. Ha a pénzügyőrök egy portán találhatnak fahordót két lyukkal, már gyanakodnak a pálinkafőzésre. A fahordó kettő vagy négy lyukát egyébként parafadugóval vagy csutkával dugják be a főzés végeztével, s attól fogva nyugodtan szolgálhat tovább vizgyűjtésre vagy cefreélelésre.

Az utóbbi évtizedekben alakult ki a tiltott pálinkafőzés (helyesebben: szeszkészítés) modern, szinte iparszerűen üzött változata, amelyet gőcpontjáról leginkább alföldi típusnak nevezhetünk el. Az Alföldön belül főként Bács-Kiskun megye a központja, s különösen Akasztó, Bócsa, Császártöltés, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert körzetében dívik. Korábban ezen a vidéken is inkább a hagyományos szeszfőzést gyakorolták, ám az alföldi, kis cukortartalmú szőlő szinte megkövetelte a cukrozást; s innen már csak egy kis lépés volt a kizárólagos cukorcefre. Saját gyűjtésemből tudom, hogy a pálinkafőzők egyszerű számítása szerint: „egy kiló cukor árából lesz 1 liter szesz”. Ez azt jelenti, hogy nincs az a drasztikus cukoráremelés, amely után még ne érné meg belőle az azt főzni! Nem csoda, ha az ország összes megyéje közül éppen Bács-Kiskunban a „legédesszájúbb” a nép, vagyis itt a legnagyobb az egy főre jutó cukorfogyasztás.

Az itt használt pálinkafőző készüléket külön erre a célra készítik ügyes kezű szakemberek. Ennek fontosabb részei a következők: üst, sisak, szeszpáracső, hűtőcső, hűtődob, hűtőedény. Megfigyelhető az is, hogy az ipari szeszyártás eszközeiből is ellettek néhányat a „maszek szeszmesterek” (pl. kigyócső, hűtődob). Mivel ezekben a készülékekben már üzleti mennyiségű szeszt állítanak elő, ügyelnek a körülményekre. A főzés sokszor külön erre a célra épített „titkos” helyiségben zajlik, vagy az elhagyott tanyákon, külterületeken folytatják. Leginkább háztartási gázpalackkal tüzelnek: ez egyrészt olcsó, másrészt nincs árukladó füstje, harmadrészt biztonságos, mert egyenletesen fűt.

A Bács-Kiskunban és környékén ilyen módon termelt szesz aromásítva (barack- vagy szilvapálinkaként, esetleg rumként – a megrendelő kívánságának megfelelően) kerül a közvetítőkhöz, majd pedig a fogyasztókhöz. Az áruvá válásnak többféle módja van. Létezik a régi népi módszer, a batyuzás. A vevő elmondása szerint a kiskőrösi feketepálinka a *népi hírlanc* segítségével terjed. Egyes pálinkafőzők ügynököket tartanak, akik már az állomáson leszólítják a batyuzókat. Ennél azonban jóval nagyobb mennyiség jut el a kocsmárosokhoz gépkocsikkal.

A Kiskőrös vidékéről elszármazó pálinka gyakran csak újabb törvénszegések, esetleg balesetek alkalmával bukkan elő. A rendőrségi aktákban a következők nevek szerepeltek gyakran a kiskőrösi pálinka kapcsán: Abony, Battonya, Bácsborsod, Bátaszék, Berkesd, Békéscsaba, Budapest, a Balaton vidéke, Dombóvár, Gerendás, Kalocsa, Miskolc, Nagydobos, Nagykőrös, Szabadkigyós, Szeged, Tar, Tiszaluc, Zagyvarékas.

Természetes, hogy társadalmi veszélyessége révén a pénzügyőröket is leginkább ez a tiltott pálinkafőzés izgatja a legjobban. Az elkobzott kazánok ún. bűnjelraktárakba kerülnek, s ezek az egyéni innováció számos ékes példáját mutatják a néprajzosnak. De nemcsak főzés, hanem szállítás közben is sok tiltott pálinkafőzőt sikerül elfogni. Ugyanis, ha valakinél nagyobb mennyiségű pálinka van, s nem tudja papírral igazolni annak tisztaságát – már szabálysértést követ el.

Mint látjuk, a pálinkafőzésnek ez a modern változata már nem értékmentő, hanem egyenesen értéktermelő célú vállalkozás.

A pálinka tárolása

Az égetett szeszes italoknak hagyományos tárolóeszközei a fahordó és különféle cserépedények. Ezeket napjainkban a modernebb tárolóeszközök lassan kiszorítják.

Általános vélemény szerint a pálinka tárolására legjobb az akácfa hordó. A fahordótól ugyanis szintén kap a pálinka: szép sárga színű lesz. Amiért a fahordótól egyesek mégis ódzkodnak: az a pálinkafok-vesztesség. Megfigyelték, hogy a kb. 51 szeszfokos pálinka a fahordóban történt tárolás után minimalisan 1 fokot veszít az erejéből.

A nagyobb kerámiaközpontok vonzáskörzetében inkább korsóban, szilkében tárolják a pálinkát. A cserépkorsók rendszerint 5–20 literesek. A szilkék rövid idejű tárolásra, illetve a pálinka összegyűjtésére, keverésére szolgálnak.

Egyre jobban terjed a pálinkának üvegben (szalmás üveg, demizson) való tárolása. Van adatunk bádog pálinkáskannára – Bajáról. A feliratok tanúsága szerint Schenk Lipót bádogos készítette ezeket. Újabban terjed a műanyag hordókban, ballonokban történő tárolás – ám ettől óva intenek a szakemberek.

A pálinkát hűvös helyen: kamrában vagy pincében tárolják. Előfordul az is, hogy fogyasztás előtt a kútban hűtik.

A magyar múzeumokban van néhány tökből készült pálinkáskobak, a Göcseji Múzeumban őriznek egy pálinkáshébert. A napi mennyiséget leginkább butellában (butykos, butélia) tartják az emberek.

A pálinkafogyasztás

A pálinkafogyasztásnak vannak jellegzetes minden- és ünnepnap alkalmi.

Csiszár Árpád a Felső-Tisza-vidék református egyházközsegeinek XVIII. századi számadáskönyveiben évente mintegy harminc alkalmat talált, amikor följegyeztek pálinkafogyasztást. Pl. áldomás a közösen végzett munkák kezdetén és végén, bikavételkor, harangkötél-vásárláskor, haragos felek kibékülésekor, rektor fogadásakor, instanciaíráskor, gyermekek vizsgájakor, követségbe menéskor, a bika kaszálójának felbecsülésekor, hordó-emeléskor, rektor kútja csinálásakor, csordás fogadásakor, pallókészítéskor stb. Mivel ezen a tájon a szesz leginkább a pálinka, természetesen ezeken az alkalmakon mindig pálinkával koccintottak. Könnyűszerrel megkereshetnénk az ennek megfelelő körülményeket mai világunkban.

A régi paraszti világban, de a munkások körében is a reggeli munka és étkezés pálinkaívással kezdődött. A reggeli alkoholfogyasztást szóláskincünk is alátámasztja. Csehimindszenten azt hallottam: „Reggel a bor alszik, nem szabad fölbreszteni, pálinkát kell fogyasztani.” A Pálinkás jó reggelt-féle köszönések országszerte elterjedtek. A mindennapi fogyasztás másik gyakori alkalmi az étkezés előtti „étvágygerjesztőként” fölhörpintett rövidital. Ecsedi István egy trefás mondatban összefoglalta a debreceni és tiszántúli ember újabb táplálkozási jellemzőit: „Bor előtt pályinka, utána egy kis kolbász, hogy a kávé meg ne ártson.” Általánosnak tekinthető még a munkaáldomás, a közösen végzett munkáknál elmaradhatatlan szeszfogyasztás. A pálinka korábban beépült a munkabérekbe is: a részes aratók a pénz és a termés mellett leginkább pálinkát kaptak. Ezt a pálinkát nevezték arató- vagy járópálinkának.

A jeles napokon ugyancsak sokszor kap fő szerepet ez az italféleség. A gyermekszületés alkalmával rövid időre fölfüggesztődik az az erkölcsi norma, hogy asszonyoknak nem illik égetett szeszes italt fogyasztani. Hölbling Miksa már 1845-ben följegyezte: „A komaszszonynak ugyanis első és fő kötelessége a csak most szült asszonyt fájdalom enyhítésére pálinkával jól tartani, így a csecsemőnek első tápja is méreg!” Gyermek születésekor szokás az ún. *örömpálinka* fogyasztása, illetve leviaszozott dugóval eltétele. A magam gyűjtése során hallottam erről az Ormánságban, a Közép-Tisza-vidéken, Mezőtúron és Szatmárban. Ezt az örömpálinkát fölbontani csak a gyermek esküvőjekor, tehát legalább 18–20 év múlva szabad.

A keresztelőkor fogyasztott pálinkát olykor boldogasszony poharának nevezték.

Az emberi életút során meghatározó szerepe van az első kínálásnak, a pálinka megkóstoltatásának, a vele elkövetett trefának. Szatmárban például úgy tartják, hogy ha a gyermek megkívánja az italt, legyen bármilyen fiatal is, adni kell neki, nehogy a kívánás miatt betegség álljon belé.

Az utóbbi években különösen megnőtt a pálinka szerepe a magyar lakodalomban. Ha egykori és mai lakodalmi néprajzi leírásokat vizsgálunk, megfigyelhetjük, hogy a pálinka mennyiségében jelentős növekedést tapasztalunk. A nyárádszentimrei leírás szerint: „A pálinkák félliteres, literes üvegekben az asztalokon állottak, és mindenki annyit ivott, amennyit akart, közben kalácsot, süteményt evett.”

Az életút alkalmi között a virrasztás, a temetés és az azt követő halotti tor fontos pálinkafogyasztó alkalom.

„A pálinkázó magyar”

Bordalokat bőven ismer a magyar népköltészet, pálinkadalokat aligha, hacsak a butellaverseket nem tartjuk annak. Pl. az ilyeneket: „A pálinka gonosz ital / Ki azt issza,

korán meghal / Nyáron szárazst, télen fagyaszt / Komoly ember nem issza azt / Csak amíg él!"

Bár a statisztikák adatai magyar szempontból eléggé elszomorítóak az égetett szeszital-fogyasztás tárgyában, néprajzi szempontból és módszerrel ezeket még ki lehet egészíteni.

Nem szólhatnak a statisztikák pontosan a mennyiségről, hiszen nincsenek adataink az országra „lábon bekerült”, illetve a zugfőzéssel előállított jelentős mennyiségű égetett szesz italról. Létezik – különösen az 1980-as években – egy jelentős népi kereskedelem: különösen Lengyelországból és Jugoszláviából érkezik sokféle tömény szesz. Nem lehet csekély mennyiségről szó, hiszen aluljárókban, ún. KGST-piacokon a bolti árnál olcsóbban, és a boltokban sohasem látott választékban lehet ezekhez hozzájutni. A Csepel-szigeti Makádon pedig azt hallottam, hogy a jugoszláv hajók rekeszszámra hozzák az olcsó konyakot.

A mennyiségi-minőségi bizonytalanság után meg kell említeni azt is, hogy történetileg a magyar pálinka szeszfoka egyre növekedett. 1751-ben Selmechányáról még 25–32 fokos pálinkáról is szólnak, a mai pálinkafőzők nem tartják pálinkának az 50 fok alattiakat. Ezzel szemben a boltokban kisebb szeszfokú pálinkákat árulnak. A kettő közötti különbség, a népi ízlés éppen ezért a saját készítésű pálinkák iránt fogékonyabb. Megállapítható tehát az is, hogy nemcsak a mennyiség, hanem a szeszfoknövekedés is tendencia, s ez utóbbi tekintetben az állami forgalmazás és az egyéni főzés szétvált. Éppen ezért manapság nyugodtan beszélhetünk az ősi, régi „borfogyasztó” magyar nép helyett a pálinkafogyasztó magyarról.

A pálinkatermelés egyik legfontosabb termelési meghatározója az értékmentés. A paraszti háztartásban minden mellékterméket föl kell használni, ez motiválja a pálinkafőzést is. Az értékmentéshez szorosan kapcsolódik az értéktermelés. A pálinka ugyanis nemcsak saját fogyasztásra készül (persze arra is, és a bolti emelkedő árakat nézve a saját pálinka így is komoly nyereség), hanem ajándék, cseretárgy, tehát pénzkímélő eszköz.

A termelés fontos gazdasági meghatározója rejlik a paraszti gazdálkodás időrendjében. A cefrőzés többnyire ősszel, a pálinkafőzés ősszel–télen zajlik. Tehát éppen abban az időszakban, amikor nem folyik más, fontos munka. A pálinkafőzésre ösztönző erővel hatnak bizonyos éghajlati, mezőgazdasági, közgazdasági tényezők (pl. szabolcsi almapálinka, illetve alföldi cukor alapanyagú szeszlőzés).

A fogyasztás szociális okai között szerepel a konfliktusos élethelyzet, az otthonról való távollét, a gyökértelenség (régbben kubikosok, summások, ma ingázók, munkásszállásokon lakók, katonák) és számos más ok. Megfigyelhető az „egy kis hazai” kifejezés jelentésköre, amely magában foglalja rendszerint a pálinkát is. Újabbban egyre inkább beszélhetünk jóléti alkoholizmusról.

Feltűnő, hogy némely vallási felekezeteket, munkásmozgalmi törekvéseket, mértékletességi irányzatokat leszámítva a magyar társadalomban mennyire nincsenek absztinens hagyományok. Furcsának, különösnek tartják azt az embert, aki nem fogyaszt szeszt.

A legújabb statisztikák az alkoholfogyasztás némi csökkenését jelzik (persze lehet, hogy csak a bolti forgalomét). Jó lenne, ha ez valódi tendencia lenne. Ady Endre sorait tartom nagyon érvényesnek a társadalom és az alkohol kapcsolatáról: „Budapesten internacionális kongresszus dűl újra. Az antialkoholisták eljöttek Tokaj nemzetéhez, hogy lebeszéljenek minket az ivásról... Az alkoholizmus olyan kényszerű eredménye a társadalmakban uralkodó, még alig sejtett törvényeknek, mint akármilyen... Nyomorúság és szomorúság ez... Ha igazodik a világ, az alkohol is fogyni fog...”

Balázs Géza

Fontosabb irodalom: *Apor Péter:* Metamorphosis Transylvaniae, azaz Erdélynek változása. Bp., 1972. – *Balassa Iván:* Adatok a székely népi italok ismeretéhez. Ethn., 1944:88–93. old. – *Balázs Géza:* A magyar égetett szesz italok története, terminológiája és néprajza. Kandidátusi értekezés. Bp., 1990. – *Gönczi Ferenc:* Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár, 1914. – *Kardos László:* Az Órség népi táplálkozása. Bp., 1943. – *Kárpáti Endre:* A magyarországi alkoholizmus elleni küzdelem múltjából. Bp., 1979. – *Katona Imre:* Szeszfogyasztás, kocsmázás, mulatózások kubikmunkán. Néprajzi Közlemények, VIII/1–2. 1963., 378–411. old. – *Keleti Károly:* Magyarország népességének élelmezési statisztikája. Bp., 1887. – *Luby Margit, Benedekfalvy:* A szilva hazája. Néprajzi Értesítő, 1939:300–310. old. – *Mátyus István:* Ó és Új Diatetica. Pozsony, 1787. – *Némethy Endre:* Adatok egy primitív pálinkafőző eljárás előfordulásához. Ethn., 1945:67–69. old. – *Sólyom Lajos (szerk.):* Pálinkafőzés. Bp., 1986. – *Zám Tibor:* Tények és indulatok. Bp., 1987.