Írta: Balázs Géza
2017. február 06. hétfő, 06:30 - Módosítás: 2017. február 06. hétfő, 17:33

Esszé a magyar pálinkáról



Akárki megmondja, hogy a magyar nép alapvetően borfogyasztó. Ezt mutatja a legfrissebb mentalitás-kutatás is. A bor a magyarosnak tartott italok között és a kedvenc italok között is az első helyen van. Ám a magyarosnak tartott italok sorrendjében a második helyen már a pálinka áll – igaz, a kedvenc italok között csak a 12. helyet foglalja el. (Kapitány Ágnes - Kapitány Gábor: Magyarság-szimbólumok. Bp., 1999. 34.) A égetett szeszes italok fogyasztását mutató statisztikák azt jelzik, hogy pálinkafogyasztásban a magyarság sokszor az élre tört (igaz, a statisztikákra nem mindenkor lehet hagyatkozni).

A „pálinkázó magyarról" kialakított kép tehát összetett. A magyar ember leginkább reggel iszik pálinkát. A reggeli pálinkaivás szokása a Pálinkás jó reggelt! köszönésben is megőrződött. Egy „bölcs" mondás szerint: Reggel a bor alszik, nem szabad fölébreszteni, pálinkát kell inni. Egy városi szólás úgy tartja, hogy a pálinka folyékony nagykabát és tisztítja a fogakat is. A reggeli és a nehéz fizikai munka közben fogyasztott pálinka mögött az a hiedelem áll, hogy a pálinka adja az erőt.

Nem tudjuk, hogy a magyarság mikor ismerkedett meg az égetett szeszes italokkal. Adam Maurizio, a legnagyobb pálinkakutató szerint az arab tudósok fedezték fel a modern lepárlást, ám előttük Európában már a kelták, a görögök és a rómaiak is ismerték s szeszkészítést. Skóciában 1170-ben gabonapálinkát pároltak.

Magyarországon a 14. században, Károly Róbert király feleségével kapcsolatban emlegetik az aqua vitae reginae Hungariae-t, azaz az élet vizét, amellyel köszvényes fájdalmait enyhítette. Az első írásos följegyzés tehát az égetett szeszt mint gyógyszert mutatja be.

1438-ban Bártfa városában az égettborfőző üstök mellett dolgozókról tesznek említést - itt tehát már szó van a borból párolt szeszről: az égettborról. Ez tehát valamilyen konyakféleség lehetett. Comenius Orbis pictus című munkájában a sernevelőház ábráján egy lepárlókészülék is fölfedezhető. Az égetett szeszes italokra vonatkozik a korai égettbor kifejezésünk. A pálinka szavunk frissebb: a szláv, azonbelül szlovák eredetű szó első írásos előfordulását 1630-ra teszik a nyelvészek, de magam korábbi adatokat is találtam, s ezek be is kerültek az újabb szótárakba. A kérdés azonban nyitott: ha már korábban létezett a latin akovita, a magyar égettbor, akkor miért volt szükség a szláv eredetű pálinka szóra? Talán azért, mert újfajta, északi hatást mutató gabona-alapanyagú égetett szeszt (párlatot) érthettek rajta. Amely később az összes égetett szeszes italra, a gyümölcs alapanyagúra is vonatkozott. Akovita néven még a 20. században is forgalmaztak szeszt; az égettbor szó Erdélyben napjainkig fennmaradt - de a lepárolt szesz általános neve ma már szinte mindenütt: pálinka.



A párlatoknak számtalan népi elnevezése is van: gugyi, morgó, papramorgó, kerítésszaggató, anyatej, lámpás, nyakolaj, torokolaj - a könnyű, asszonyi pálinkákra pedig azt mondják: kontyalávaló.

Középkori adatok szerint a pálinkát eleinte a városi sernevelőházaban, sörfőzdékben készítették, később kialakult a kolostori, az uradalmi, majd pedig a paraszti főzés. Egyes kolostorok és uradalmak bevételének nagy százalékát jelentette a szeszfőzés. A 19. században megszaporodtak a kisebb konyakgyártó üzemek, később szeszgyárak.

Magánszemélyek mindig valamilyen korlátozással főzhettek pálinkát. A középkorban a főzetési jog a földesuraké volt, a jobbágyok nekik adóztak. 1850-ben, a pénzügyőrség megalakítása után cefreadót, később szeszadót kellett fizetni. A kis, községi, paraszti főzdékben 1924-ben szereltették föl a szeszmérőgépeket. Ez a korszak volt a hagyományos paraszti, kisüsti pálinkafőzés virágkora. Göcsejben a házak mellett kis pálinkaégető kunyhók álltak. A kisüstök végét az államosítás jelentette: 1952 után több mint harminc évig magánszemély nem főzhetett pálinkát. Ebben az időszakban mérhetetlen módon elterjedt a feketefőzés: a városokban, lakótelepeken kuktában, vidéken átalakított fazekakban és mosdótálakban főzték a zugpálinkát. A tiltott pálinkafőzés „fellegvára" Bács-Kiskun megye lett,

különösen az ún. Aranyháromszög (Soltvadkert, Kiskőrös, Kecel vidéke), ahol valóságos titkos zugüzemekben cukorból készítették a cefrét. A pénzügyőrség folyamatos hadjáratot folytatott a zugfőzés ellen: nagy számban foglalták le a TPF-eket, azaz a tiltott pálinkafőzőket, amelyeket egy időben az ún. bűnjelraktárban (pl. Kiskőrös) őriztek. „Főzték a cseresznyét, a szilvát, / a seprőt s ami még akadt. / Eresztették a jó pálinkát / nálunk az atyafiak...” kezdi versét Simon István. Népi mondás szerint: „Inggombból is lehet pálinkát főzni". Ez nyilvánvaló túlzás, de korábban vadon termő gyümölcsökből, romlott borból, törkölyből, seprőből, illetve mindenféle gyümölcsből főzték a pálinkát. Azután ínséges években kísérleteztek a krumpliból, kukoricából, dinnyéből főzött pálinkával is.



A leghíresebb magyar kisüsti pálinkaféleségek: a cseresznye-, a szilva- és a barackpálinka. A kecskeméti fütyülős barackpálinka nevét nem arról kapta, hogy az embernek fütyülni támad tőle kedve: hanem korábbi üvegének szűk szájáról, amelyből ha ittak, fütyülős hangot adott. Szatmárt „a szilva hazájának" is nevezték, szilvapálinkája, szilvóriuma márkás itallá emelkedett, amikor a 20. század elején egyre-másra állították fel a szeszfőzdéket. Ma Szatmár és Szabolcs a 20. század második felében telepített almaültetvények miatt az almapálinkájáról nevezetes. A Kárpátokban híres a boróka- vagy fenyőpálinka. Borovicska néven is emlegetjük. Az eperpálinka - egyes helyeken: epörnyepálinka - nem földi-, hanem faeperből készül. A fa neve a Tiszántúlon eperfa, a Dunántúlon szederfa. Selyemhernyótenyésztés céljából nagyszámú eperfasort ültettek a 19. század végén. Az Alföldön és a Dunántúlon szinte mindenhol megtalálható volt, amíg a szövőlepke kártétele miatt nem kezdték el irtani a fákat. Népi vélemény szerint az eperpálinka az egyik legfinomabb pálinka volt: csemegepálinkának is nevezték. Inkább csak népi közegben készítették a ritkaságnak számító a bodza-, a som- vagy kökénypálinkát, de napjaink pálinkareneszánsza ezt is fölélesztette.

A hagyományos pálinkafőzés jól beilleszkedett a paraszti életrendbe. A lehullott gyümölcs gyűjtése asszonyok, gyerekek feladata volt; a főzés főként a téli, a mezőgazdasági munkáktól

mentes időszakban zajlott. A pálinkakészítés legfőbb oka tehát az értékmentés: a romlott bor, a lehullott gyümölcs megmentése. A kisüsti, ma kisipari pálinkafőzdékben Szent György napjától Szent Mihály napjáig élénk az élet. Először az faeper vagy szederpálinkát főzik, mert annak a cefréje romlik meg a leghamarabb. Később a barack-, a körte-, az alma-, a vegyesgyümölcs-, végül a törköly- és seprőpálinka következik. A pálinkafőzde a társasági élet központja is: a környékbeliek betérnek egy-egy potyapálinkára, megízlelik az új pálinkát, megbeszélik, hogy ki, mikor kerül sorra a főzetésben. A fiatalokat megtréfálják az új pálinka először kibuggyanó cseppjeivel, a méregerős rézelejével. Az asszonyok és a gyerekek is megkóstolhatják a pálinkát: egy-egy cseppet a kenyérre cseppentve - ez a pálinkás kenyér.

A pálinka korábban agya

gkorsóban, pálinkásbutellába került: ezek oldalára festve valóságos pálinka-költészet alakult ki, ami hungarikumnak tekinthető:

Az én nevem butella / bennem van a pálinka / igyál pajtás belőle / csak föl ne bukjál tőle

Aki ezt a butellát ellopja / törje ki a nyavalya!

Fene gége, fene torok / mindig ége, mindig korog / Igyunk pajtás egy keveset / Hadd oszoljon a kereset.

Valaha gazdagabb volt az égetett szeszes italok választéka. Több volt a kisebb szeszfokú, édesített, fűszerezett pálinka, úgy is mondták: gyógypálinka. Erdélyben napjainkig készítik ünnepeken a cukros vagy mézespálinkát. Kardos László – őrségi – leírásában így szerepel: „tálba öntik a pálinkát és tál alját teleöntik mézzel. Meggyújtják. A szesz kiég a pálinkából, a méz megolvad. Szép piros színe lesz az italnak... Égetés nélkül, keverve is ismerik a mézes-pálinkát: egy literes üvegbe 2 dl mézet és 8 dl pálinkát öntenek. Jól össze kell rázni." A likőrszerű italok között a 20. század elejéig a rozsolis volt a legnépszerűbb. Mikszáth Kálmán

így ír róla a Különös házasságban: Horváth Miklósnak az „az ötlete támadt, hogy pálinkafőzésre adja magát. De minthogy közönséges pálinka nagyon olcsó, mert csak a parasztok isszák, valami mást kombinált ki... az úri rendnek is gyártani kell egy ilyen külön pálinkát, mert az úri rendnek pénze van, jól meg tudja fizetni. Legyen a színe rózsából, az íze vetekedjék a cukorral, de mégis csípős legyen és zamatosabb, és végre ne hiányozzék belőle a köménymag mellékíze se, mert a magyar ember szeret böfögni... Így pancsolta össze Horváth uram nagy fifikával a rozsólist. Üstöket vett és egy szeszfőzőgépet hozatott Bécsből... s nagyban kezdte el főzni az új szokatlan italt." A rozsolis forrón tálalt párja: a krampampuli, az ördög itala. A szó és az ital első népszerűsítője Jókai Mór volt. A három királyok csillaga című regényében pontos receptjét is megadja: „Egy cintányérba jó erős törkölypálinkát öntenek, azt meggyújtják, s aztán a lobogó szesz közé cukordarabkákat, fügét, mazsolaszőlőt, mandulát dobálnak. A sercegő borszesz kék-zöld lángot vet, a füge pirosat, a mandula sárgát; a lobogó láng előtt ülő embernek az arca; ha nevet, mint egy elkárhozotté... Azután egy levesevő kanállal mereget az ember azon forrón a lángoló szeszből... Még lobog, mikor a szájához viszi. De elfújja, mielőtt lenyelné. Különben elviszi az ördög." A krampampuli fölelevenítése jelentős (a lángoló palacsintához hasonló) gasztronómiai élmény – van is rá próbálkozás.

A hagyományos paraszti gazdaságban semmi sem ment kárba. A vajdasági doroszlóiak szerint: a gyümölcsfák annyi fát termelnek, amennyivel a termésükből kifőzhető a pálinka. A pálinkakészítés pontosan beleilleszkedik a paraszti életrendbe. A romlott borból, hullott gyümölcsből, a kipréselt szőlőtörkölyből értékmentés céljából készül az értékké váló pálinka. A kész pálinka ugyanis: ajándék, cseretárgy, fizetőeszköz. És nem utolsósorban a pálinka mindennapi és jeles napi ital: kis mennyiségben bizonyos betegségekre gyógyszer, étvágygerjesztő, a nehéz fizikai munkák megkönnyítője, illetve a társas környezet, hangulat megteremtője.

A közismert mondás a mértékletességre utal: A pálinka kis mé



A pálinkások 12 pontja – Balázs Géza ajánlásával

1. A pálinka hungarikum - főzd gyümölcsből vagy szőlőtörkölyből!

2. Jóból jót! Csak jó minőségű alapanyagból készíthetsz ízletes pálinkát.

3. Fontos alapfeltétel hozzáértésed és türelmed!

4. Pálinkád szeszfoka általában 40 vagy 50 fok, kiválóan társíthatod ételeidhez.

5. Fogyaszd tulipán formájú pohárból, szobahőmérsékleten (18-20 C fok)!

6. Ügyelj a mértékletességre: „Egy liter sem használ jobban, mint egy pohár”!

7. Egyszerre legfeljebb 4 cl-t igyál !

8. A pálinkát ne hajtsd föl egyszerre, ízlelgesd, „rágd meg” alaposan!

9. Ivás után végezz szárazpróbát, élvezd poharadban a zamatos gyümölcsillatot!

10. Ügyelj a jeles pálinkázási alkalmakra (üdvözlés, köszöntés aperitif, búcsúpohár)!

11. Ne feledd: első pohár a barátságé, a második a vidámságé, a harmadik pohár a gyalázaté !

12. Gondolj arra, hogy a pálinka nemzetünk itala, növeld jó hírnevét, hiszen „pálinka a közös nyelvünk”!

Balázs Géza pálinkakönyvei:

A magyar pálinka, Aula, Budapest, 1998.

Pálinka a közös nyelvünk, Állami Nyomda, Budapest, 2003.

Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda, Budapest, 2004.

Pálinka, Hungaricum (angolul), Állami Nyomda, Budapest, 2004.

Nagy párlat- és pálinkáskönyv, Inter Nonprofit Kft., Budapest, é. n.

Közelítések a pálinkakultúrához. Szerk.: Balázs Géza és Viga Gyula. Inter, Budapest, 2013.