

ÉGETETT SZESZES ITALOK KÉSZÍTÉSE ÉS FOGYASZTÁSA A KÖZÉP-TISZA-VIDÉKÉN

BALÁZS GÉZA

1. Az égetett szeszes italok népi készítéséről, fogyasztásáról, a hozzá kapcsolódó hiedelmekről, szokásokról, eseményekről még nem rendelkezünk monográfiával, de még sok részletkutatásnak is csak a legelején tartunk. A borászat néprajzi irodalma viszonylag elég gazdag (gondolok itt elsősorban *Andrásfalvy Bertalan*, *Balassa Iván*, *Vincze István* munkásságára), és a többi népi italunkról is vannak monográfiaszámbe illő tanulmányok pl.: *Bevilaqua Borsody Béla* a magyar „serfőzésről”, *Paládi-Kovács Attila* a bozáról, *Szabadfalvi József* pedig a mézsörrelről írt úttörő tanulmányt.¹

A meglévő kisszámú, de nagyon értékes, recens információkat szolgáltató néprajzi adatközlés fontos kiindulópontnak tekintendő. *Gönczi Ferenc* göcseji és hetési monográfiájában részletesen leírja az akkor még gyakorolt pálinkafőzést. A pálinkáról szóló néprajzi irodalom „sűrűsödési pontja” századunk harmincas–negyvenes éveit. Ennek egyik oka lehet a kitűnő német monográfia megszületése (*Adam Maurizio: Geschichte der gegorenen Getränke*, Berlin, 1933.), amelyet a korabeli tudományos élet viszonylag hamar megismert. A másik ok a szociográfikus érdeklődés, a népi irodalom szárnybontogatása volt. A Vármegyei Szociográfiák több kötetében található értékes adatokat a pálinkafőzésről. 1939-ben jelent meg *Benedekfalvy Luby Margit* tanulmánya a szilva hazájáról, *Vajkai Aurél* Cserszegtomaj-monográfiája, 1943-ban *Kardos László* az őrségi népi táplálkozásról szóló úttörő monográfiája (amelyben bő leírások vannak a pálinkakészítésről), *Bódei János* tanulmánya Zalabaksa gyűjtőgazdálkodásáról (a népi pálinkafőzés részletes leírásával). A sort *Némethy Endre* folytatta hetési adalékkal, amelyben primitív pálinkafőző eljárást írt le. *Szentmihályi Imre* 1956-ban a csödei pálinkafőző kunyhóról, 1957-ben pedig *Ujváry Zoltán* az abauj-zempléni hegyvidékről szolgáltat értékes adatokat.²

Az utóbbi évtizedekben csökkent az érdeklődés a népi pálinkafőzés és -fogyasztás iránt. Ennek természetes oka az lehet, hogy a kutatás – főleg a tiltott vagy „fekete” főzés területén – sok nehézségbe ütközik. E területen kitűnő szociográfákat adott közre a nemrégiben elhunyt *Zám Tibor*.³

1. Népi italaink alapvető irodalmához: *Andrásfalvy B.*, 1957; *Balassa I.*, 1944; *Vincze I.*, 1957; 1958/a és 1958/b; *Paládi-Kovács A.*, 1966; *Szabadfalvi J.*, 1961; *Bevilaqua Borsody B.*, 1931.

2. Tanulmányok a pálinkakészítésről: *Gönczi F.*, 1914; *Maurizio, A.* 1933; *Benedekfalvy Luby M.*, 1939; *Vajkai A.*, 1939; *Kardos L.*, 1943; *Bódei J.*, 1943; *Némethy E.*, 1945; *Szentmihályi I.*, 1956; *Ujváry Z.*, 1957; *Balázs G.*, 1985.

3. *Zám T.*, 1977. és 1982.



1. kép. Az első magyarországi pálinkafőző-készülék ábrája egy sernevelőben.
(Comenius nyomán közli: Bevilaqua Borsody Béla, 1931.)

2. Az égetett szeszes italok történetéről nincsenek eléggé biztos, megnyugtató útmutatók. Egy bizonyos: tarthatatlan az a nézet, mely szerint az égetett szeszes ital az északi népek találmánya és Magyarország területére csak a XV–XVI. század után tört be. *Adam Maurizio* kutatásai alapján nyilvánvaló, hogy a legtöbb ún. primitív, természeti nép ismerte a lepárlás kezdetleges módját.

A legelső Magyarországon följegyzett pálinkaféleség az *aqua vitae*. Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné gyógyszerként használta, de Európa-szerte híres volt a Magyarországon gyártott „élet vize”. Pontosán nem tudható, hogy ez vajon miféle égetett szeszes italt jelenthetett. Valószínűleg többfélét, de mindenképpen bor, seprő, törköly alapanyagú égetett szeszes italokról lehet szó. A XVII. században Apafi Mihály fejedelem *akovitát* szállított a töröknek. *Apor Péter* *Metamorphosisában* (1736) régeinek, tehát „jónak” tartja az égettbor: „Brassóban főzték az fahéjvizet, azonkívül a reggeli italt hívták aquavitának, vagy tiszta égettbor ittanak, honnan is az úrasszonyok apró pincetokokban, úgy az nemes- és főasszonyok is úgy kínálták . . .”⁴ Az *égettbor*, *égetett bor* szavunk első adata 1544-ből származik.⁵ A gabonapálinkára a legkorábbi magyarországi adat föltehetőleg Mátyás uralkodásának második évéből, 1459-ből ismeretes. Mátyás tiltja a „gabonából fellengített bor” előállítását.⁶ Az 1630-ban először föltűnő *pálinka* szavunk föltehetően gabonapálinkát jelentett.⁷ Erdélyben – a Szótörténeti Tár tanúsága szerint –

4. *Apor P.*, 1972. 14.

5. *Zolnay L.*, 1978. 319.

6. *Kárpáti E.*, 1979. 41.

7. *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*, 1976. 71.



2. kép. Pálinkafőző-készülék rajza egy XVII. századi sernevelőházban.
(Comenius nyomán közli: Bevilaqua Borsody Béla, 1931.)

csak 1658-ban jelenik meg a szó. A *pálinka* szláv jövevényszó, jelentése később átvette az *égettborét* is, amely – a Székelyföldet leszámítva – ki is szorult nyelvünkéből.

A harmadik alapvető égetett szeszesital-fajtánk, a gyümölcspálinka a gabonapálinkával párhuzamosan jelenik meg. Föltételezhetően a török időkben Budán már megpróbálkoztak a barackpálinka készítésével. 1684-ben Thököly Imre számadásai között szerepel a *szilvapálinka*: „néha *szilvából* is jó égett bort vagy *pálinkát* főznek, mikor ideje vagyon az gyümölcsnek.”⁸ K. Mátyus István, Küküllő vármegye főorvosa pedig 1787-ben ezt veti papírra: „Hallottam hiteles emberek felvetéséből, hogy mikor ennek a gyümölcsnek (ti. a szilvának) bő termése vagyon, könnyen készülhet Erdélyben ötvenezer veder szilva *égettbor*, vagy amint néhol hívják *Gugyi*, vagy a mai tisztesebb neve *silvórium*”.⁹

Az újabb fajta, kevert, likőrszerű szeszes italok között legnépszerűbb a *rozsólis*. Apor Péter szerint a rozsólis az új „módi” terméke: „ha valakit kínáltál volna rosólisal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljötté előtt harmatot szedtél, s avval kínálad, avagy rozsól is sült kenyérral kínálad . . .”¹⁰ Apor Péter idegenkedésének tárgya a rozsólis, a XVIII. századtól lett kedvelt italunk. Ez a fűszerekkel zesített szeszes ital – talán az akovitához hasonlóan – olasz hatásra terjedt el nálunk. A rozsólisfőzéssel Mikszáth Kál-

8. Lehoczky T., 1894. 163.

9. K. Mátyus I., 1787. 387.

10. Apor P., 1972. 14.



3. kép. A tiszadorogmai szeszfőzde cefretárolója
(Balázs Géza felv.)

mán „Különös házasság”-ában is találkozhatunk, ahol Horváth Mihály uram az úri rend számára készít jó üzleti fogással rozsólist. A rozsólis századunk elején végleg kiment a divatból, helyét más likőrök, *gyógypálinkák* foglalták el.

Burgonyapálinkát (*krumpliszesz, kolompérpálinka*) először 1769-ben főztek Magyarországon; gróf *Lázár János* jelentette be az Első Erdélyi Földművelő Egyesületben.¹¹ Ugyanott 1771-ben *Frivaldszky János* természettudós kukoricából készült pálinkát mutatott be.¹²

3. Az égetett szesz italok készítésének házi és ipari gyakorlata már a korai időkben szétválik. A serfőzők céhei kezdtek el a legkorábban – már a XV. században – foglalkozni az égettbor készítéssel. Az első magyarországi lepárlókészülék rajza is egy sernevelőház ábráján maradt ránk. *Comenius* közli ezt *Orbis pictus*-ában. Erdélyben a XVI. századtól beszélhetünk önálló pálinkafőző mesterségről. Később a pálinkafőzők az alapanyagok kapcsolata révén az ecetfőzőkkel társultak. A XVIII. század végén némi tőke is kezdett beáramolni ebbe a szakmába: állandó bérlők, manufaktúrák, s az 1790-es évektől szeszgyárak alakultak.

Emellett azonban mindig megvolt a paraszti, népi főzés is. 1848-ig földesúri jog, jövedelemforrás volt a pálinkafőzés és -forgalmazás. 1849 után bevezetik a mennyiség utáni pálinkaadót, amely véget vet a földesurak egyeduralmának. A házi főzés elterjedésének, gyakorlatának az első világháborúig nem volt akadálya. Sok magyar falu képehez hozzátartozott a pálinkafőző-konyha. Az első világháborúban begyűjtötték a rézüstöket. Az 1920. IV. tc. a magánvállalkozások intézményesítését szorgalmazta, s ennek következtében a községi főzdek létrehozását sürgette. 1924–26 között szerelték föl a főzdekben a szeszmérő gépeket. Az egyéni főzés többé nem volt megengedve. 1952-ben rendelet vezet be a „feles főzést”, amelyet 1970-től a bérfőzés vált fel. Mivel a hetvenes években a magasabb szeszfőzési díjak miatt sok helyütt elrohadt a gyümölcs a fák alatt, ezért olcsóbb bérfőzési díjjal, újabb szeszfőzdek üzembe állításával, valamint 1982-től magán-

11. *Kárpáti E.*, 1979. 79. További adatokat sorol: *Kósa L.*, 1980. 44–45.

12. *Csetri E.*, 1965. 1521–1526.



4. kép. Falu szélén a tiszadorogmai szeszfőzde
(Balázs Géza felv.)

személyeknek is vállalkozásba adott szeszfőzdékkel kívánnak segíteni. Természetesen az illegális, ún. „fekete” főzésnek a mai napig rendkívül nagy szerepe és hagyományai vannak. A második világháború után a legtöbb „fekete” pálinka kukoricából, gabonából készült. A hetvenes években pedig – főként az Alföldön – „maszek nagyüzemmé” vált a cukorból készült bor és pálinka.

4. A Közép-Tisza vidék a pálinkafogyasztásban az átlagosnál valamivel nagyobb szerepet játszik. *Keleti Károly* közel egy évszázaddal ezelőtti statisztikájában – 1887-ben – Magyarországon megkülönböztet elsősorban pálinkafogyasztó és borfogyasztó vidékeket. A bort nem termelő vidékeken (Felföld, Kárpátok, Erdély) erős a pálinkafogyasztás, az Alföldön és a Dunántúlon viszonylag kevés. A Közép-Tisza vidék ebből a szempontból átmeneti zónának számít. *Keleti Károly* egyik statisztikája a folyók szerinti bontásban is tükröz adatokat a bor- és pálinkafogyasztásról:¹³

Fejenkénti átlagos fogyasztás literekben

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

13. *Keleti K.*, 1887. 138.



5. kép. Ma ólnak használják az egykori ároktói szeszfőzde épületét
(Balázs Géza felv.)

A Tisza bal partjáról származó számadat kimagaslónak tűnik a pálinkafogyasztás tekintetében. Ha azonban a megyénkénti megoszlást figyeljük, a témánk szempontjából figyelemre méltó két megye – Borsod és Hajdú – adatai a jó középmezőnyben foglalnak helyet:

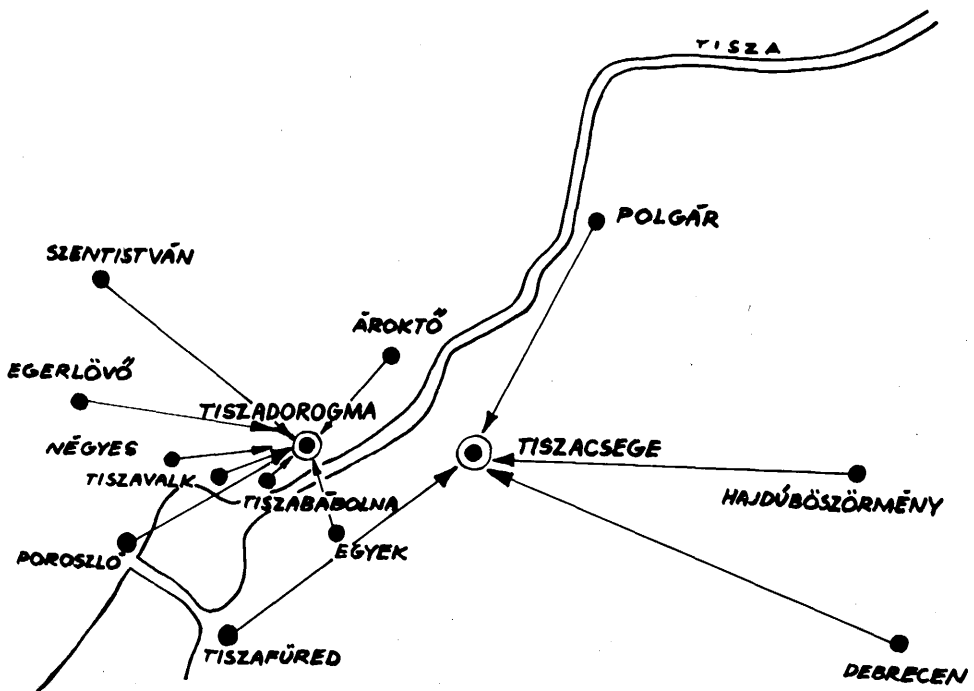
A pálinka átlagos fogyasztása
literekben néhány megyénkben:¹⁴

Kis-Küküllő	41,34
Túróc	39,75
Trencsén	34,06
Hajdú	31,44
Bihar	31,33
Abaúj-Torna	18,25
Borsod	16,57
Baranya	10,96

5. Mint az ország minden területén, a Közép-Tisza vidéken is a jobbágyfelszabadításig élt a földesúri előjogokkal korlátozott jobbágyi pálinkafőzés. Sőt, talán egyes helyeken még szigorúbb is lehetett a helyzet. Ezt látszik tükrözni Ároktó község urbárium, amely 1771. július 17-én készült. A jobbágyoknak Szent Mihálytól karácsonyig volt szabad saját bort árulni, azontúl csak az uraság pincéjéből. Ez a szokás általános volt más területeken is. Viszont szerepel egy pálinkára vonatkozó kitétel: „A Pályinka akkor is a T. Nemes Káptalané”.¹⁵ Tehát pálinkát forgalomba hozni nem volt szabad. Ezt a rendeletet – vagyis inkább szóbeli „contractust” – bizonyára kijátszották a jobbágyok. Hiszen a XVIII. századi falvak mindegyikében volt már szeszfőzésre alkalmas kazán (s titokban, vagy fél rénes forintokért) főzték a pálinkát.

14. Keleti K., 1887. 137.

15. Ároktó község urbárium. Borsodi Levéltár, 3658.



6. kép. A tiszadorogmai és a tiszacsegei szeszfőzde vonzáskörzete

A Közép-Tisza vidék nemcsak termelő, hanem befogadója is volt az idegen pálinkának. A pálinka származásának hagyományos útvonala az északi-északkeleti országrészekből vezetett az Alföld felé. A lévai uradalom sör- és pálinkafőzési adatait vizsgáló Merényi Lajos közzéteszi, hogy a rozsból készült pálinkából, valamint a seprőből égetett borból 1719-ben a lévai pálinkásnék és kereskedők nagyobb mennyiséget hordtak el a Tisza mellékére.¹⁶ A Közép-Tisza vidék szegényebb falvaiból később eljáró summások és kubikusok állandó járandósága volt a pálinka.

6. A Közép-Tisza vidéken pálinkafőző-házak, -kunyhók meglétét nem sikerült fölfedezni. Viszont az első világháborúig a községekben több háznál is volt üst, pálinkafőző. Ezek nagy része az első, majd a második világháborúban megszűnt. Ároktő egykori falu végén (a csegei rév felé) még ma is áll egy fészernek használt épület, amely a gazda elmondása szerint a két világháború között pálinkafőzőként üzemelt. A harmincas–negyvenes években községi főzde működött Ároktőn, Tiszakeszin, Tiszadorogmán. Tiszadorogmán kisebb megszakításokkal a régi főzde üzemel máig, Ároktőn az új bérleti rendszer eredményeként 1984-ben újra indították a szeszfőzést. Tiszacsegén a főzde az 1960-as évektől üzemel mint a Béke Mgtsz. egysége.

Két Közép-Tisza vidéki pálinkafőzdet vizsgáltam meg részletesebben, a tiszacsegeit és a tiszadorogmait. A tiszacsegei pálinkafőzde nagyobb, modernebb. A kapacitása a legnagyobb főzdekének felel meg, üstje 550 literes. Éppen 1984 nyarán – a „leállás” idején

16. Merényi L., 1896. 175–184.



7. kép. Alföldi pálinkáshordó
(Balázs Géza felv.)



8. kép. Alföldi pálinkásbutella.
Felirata: „Készült 1884. Évbe
akki iszik belöle vájjónn Egységére”.
(Balázs Géza felv.)



9. kép. Alföldi pálinkásbutella.
Felirata:
„Szép butella az én nevem
Mikor pálinka van bennem
Reggel mikor én felkelek
Egyenesen ezért megyek
Ha megiszom a tartalmát
Ki rugom a ház oldalát”.
(Balázs Géza felv.)

– újították fel, s egy újabb 550 literes főzőüstöt szereltek fel. A felújítást a Gyöngyösi Áfész rézműves részlege – amely kimondottan erre a feladatra szakosodott – végezte. A csegei pálinkafőzde vonzáskörzete Hajdú-Bihar megye északnyugati vidéke. A legtávolabbi főzetők a megyeszékhelyről, Debrecenből, valamint Hajdúböszörményből, Polgárról jönnek. Mivel a főzőüst kapacitása nagy, a munkával rendszerint áprilisa végezek, s ilyenkor júliusig szünetel a főzés. A főzetők 400 kg nyersanyaghoz 1 mázsa fát hoznak.

A tiszadorogmai szeszfőzde üstje csak 260 literes. Ennek megfelelően hosszabb ideig kénytelen üzemelni, csak júniusban és júliusban tartanak szünetet. Borsod és Heves megye szinte minden tájáról szívesen keresik föl a dorogmai főzdet. Leggyakrabban – a helybelieken kívül – Tiszavalkról, Négyesről, Egerlövőről, Szentistvánról, Poroszlóról, Kétútközről, Egyekről, Ároktőről. (Egyek ugyan tiszántúli község, de ennek a falunak hagyományosan régi kapcsolatai vannak Dorogmával. A két falu között rendszeres kompjárat van; egyeki cigánykereskedők vásárolják föl a dorogmaiak vesszőkosarait, s gyakran járnak át egymás üzleteibe is. A pálinkafőzdébe azonban nem komppal, hanem Tiszafüreden keresztül, hídon járnak az egyekiek.) A dorogmai szeszfőzde „előjegyzési naplójában” még mohácsi illetőségű főzető is szerepel. A bábolnai születésű nagymamához járnak vissza látogatóba, s közben lefőzetik a pálinkát. A kisebb kapacitású szeszfőzde azért nagy a vonzereje, mert kisebb mennyiségű cefrét a nagyobb főzdek rendszerint nem vállalnak. Mezőkövesden nagy szeszfőzde van, ám oda azért nem szívesen viszik a nyersanyagot, mert állítólag nem azt kapják meg pálinkában, amit ők vittek. A tűzrevaló fát a dorogmai főzdebe is ki-ki maga viszi; 3–4 zsák fa kell egy üsthöz. A dorogmai szeszfőzde az áfész kezelésében van, a felszabadulás óta Barati Mihály, Lapostyán Ferenc és ifj. Sánta Ferenc üzemeltette.

7. A főzetési szezon mindkét pálinkafőzdeben az eperpálinkával kezdődik. Az eperpálinkát kell a legkorábban, általában július 20. és augusztus 20. között kifőzetni. A Közép-Tisza vidéken a mai napig eleven hagyománya van az eperpálinka-főzésnek. Szeptemberben, októberben a szilva- és vegyepálinka van soron. Novemberben kezdődik az alma-pálinka, januárra–februárra marad a törköly és más maradék főzése.

Tiszacsegén és Dorogmán a főzetésre kerülő nyersanyagot *cefrének* nevezik, ettől délre, Tiszafüreden, Poroszlón már *csórénak*, *mosléknak*. (Az Északi-középhegység több vidékén *ciberének* nevezik a cefrét.)

Tiszadorogmán a pálinkafőzésnek hagyományosabb eszközkészletét lehetett megfigyelni. A *cefrét* vagy *csórét* többen hozták fahordóban (állítás szerint a cefrének jót tesz a fahordó), s többen vitték el, tárolták fából készült pálinkáshordóban, ami manapság egyre ritkább. Tiszadorogmán a fahordót Papp Gyula kádármester máig készíti, s az emberek igénylik is. A pálinkáshordók kisebb úrtartalmúak és több – gyakran 6 – aroncs fogja össze őket.

Nem találkoztam a Közép-Tisza vidéken a gödörben való cefreérleléssel, bár bizonyára nem ismeretlen ezen a tájon sem. Elbeszélésből tudom, hogy a borsodivánkai termelőszövetkezet *fóliás gödörben*, silógödörben 5000 liter pálinkát érlel.

8. Általános vélemény szerint „inggombból is lehet pálinkát főzni”. Mégis ennek a vidéknek is vannak hagyományos, nagy múltú és időszakosan ismert, főzött periférikus jelentőségű pálinkafajtái.

A Közép-Tisza vidék jellegzetessége az *eperpálinka*. Viszonylag újkeletű. Egyes vélemények szerint a két világháború között, mások szerint csak a felszabadulás után kezdtek el nagyobb mennyiségben főzni az eperpálinkát. Az eperpálinka a faepret termő fa (*Morus*) terméséből készül. A faepret selyemhernyó-tenyésztési célból a múlt században ültették nagyobb számban az Alföldön. Az emberek szeretik az eperfát, mert termését csemegének hasznosítják. Körülbelül az ötvenes évekig tartott a *hernyózás*, s annak megszűnésével az eperfákat vagy kivágták, vagy terméséből pálinkát főzettek.

Nem újkeletű dolog, hogy az eperfa terméséből kitűnő minőségű pálinka főzhető. *Bezerédj Pál* selyemhernyó-tenyésztési kormánybiztos 1883-ban adott ki egy füzetet *Utastás a szederfamag szedésére* címmel. Ebben azt is leírja, hogy az *eperpapálinka* „igen jóízű szesz ital”.¹⁷

Régen Tiszacsegétől egészen a Tiszáig, Tiszafüredig az út mentén eperfasorok álltak. A közterületen lévő eperfa gyümölcséből máig ki-ki tetszése szerint szedhet. Eperpálinkát ma legnagyobb mennyiségben Tiszacsegén, Poroszlón és Tiszavalkon készítenek. Az eperfa kézzel való szedése „haladatlan” munka lenne, ezért csak a lehulló gyümölcsöt szedik össze. Fóliát, ponyvát (*nylonponyvát*) terítnek a fa alá, alkalmanként megrázzák a fát és a ponyváról kétnaponként gyűjtik össze hordóba az érett epret. Ilyenkor megkeverik a cefrét. Bár tilos, de szinte mindenki tesz hozzá egy kis cukrot is. Általában 120 literhez 3 kg-ot. Az utolsó szedést követően 7–9 napra kiforr a cefre, s ekkor rögtön főzetni kell. Az epercefre nem áll el!

A csegeiek a következő faepersajtákat ismerik, amelyek kb. két hét különbséggel érnek: *korán érő, fakó eper (fehéreper), tarka eper, nagy fekete, vörösszemű, feketeeper* (júliusban dömpingszerűen érik).

Az eperpálinka-főzés idején (július 20. és augusztus 20. között) a főzdében és környékén finom eperillat érezhető. A jó eperpálinka egyébként lehet szagtalan is. Nagy becsben tartják, különleges alkalmakkor fogyasztják, más italokkal nem keverik.

Júliusban szinte minden csegei ház udvarán, ahol eperfa áll, ott látszik alá terítve a fólia, vagy a „maguk szótt ponyva”.

A másik, hagyományosabb pálinkaféleség a *szilvapálinka*. Ezen a vidéken is számtalan szilvafajta van; *debreceni muskotály, kékszilva* (édesebb), *fehérringlő, vörösringlő, vörösszilva, bercencei* (< besztercei), *bódiszilva, bónamóna, piramisa, macskatökű, rózsaszilva*. A leggyakrabban a bercencei szilvából főznek pálinkát. Abból a fajtából, amelyre a szilva hazájában, Szatmárban azt mondják: „kár pálinkának kifőzni”. A jó szilvapálinka az érett, túlérett szilvából készül. Azt tartják, hogy a szilva inkább legyen férges, mint éretlen. A Közép-Tisza vidéki falvak közül a dorogmai szilvapálinkát tartják a legnagyobb becsben. Általában ennek a legmagasabb az ára is. *Almapálinkát* csak a legújabb időkben főznek vidékünkön. Főzetni főleg Egerből hozzák az almát, birsalmát. Még nem számít gyakori pálinkaféleségnek. Ritkán főznek más tiszta gyümölcspálinkákat. Kisebb mennyiség készül *cseresznyepálinkából, meggyepálinkából*. Szintén ritkaság az *őszibarackpálinka*, bár róla azt tartják, hogy ha 10 évet áll, akkor olyan finom lesz, mint a konyak.

Viszonylag nagy mennyiséget főznek *vegyespálinkából*. (Ebbe a vegyes gyümölcsön kívül nemegyszer somot, kökényt is tesznek).

17. *Bezerédj P.*, 1883. 17.

Legutoljára főzik ki a rossz bort *borpárlatnak*, *konyaknak*, valamint a *törkölypálinkát*. A törkölycefre légmentesen lezárva, lesározva bármeddig eláll károsodás nélkül.

A vadon termő gyümölcsök kifőzése még mindig élő hagyomány a Közép-Tisza vidéken. Az országos statisztika szerint a vadgyümölcsök feldolgozott mennyisége a következő:¹⁸

Pálinkának feldolgozott vadgyümölcs mennyisége
ezer kg-ban 1983-ban

Szolnok	512
Pest	73
Nógrád	24
Hajdú-Bihar	21
Borsod-Abaúj-Zemplén	8
Zala	1
Bács-Kiskun	1

A többi megyénkből nincs adat vadgyümölcsből készült pálinkára. Érdekeség, hogy 1983-ban a vadgyümölcsökből készült pálinka mennyisége egyharmada az 1982. évinek. Tehát a vadgyümölcsből készült pálinka termelése – amely vidékünkön még élő gyakorlat – rohamosan csökken, illetve az is elképzelhető, hogy főzése áttolódik a „fekete” főzés területére.

Tiszacsegén és Tiszadorogmán a következő vadgyümölcsökből főzettek pálinkát az elmúlt esztendőkből: *vadkörte* (Tisza-parti erdőkben szedik, de ma már csak esetenként főzetik), *csipkebogyó* (a *becselli* nevű fajtából készül nagyon ritkán), *borókapálinka*, *bodzapálinka*, *sompálinka*.

A *borókapálinkát* almával együtt főzetik ki. A borókát ledarálják, élesztőt adnak hozzá, három napig kelesztik – utána almával forralják. Egy héten belül főzni kell. Ritkaságnak számít.

A *bodza- vagy bodzabogyó-pálinkával* nyolc–tíz család foglalkozik Tiszacsegén és Tiszafüreden. A bodzabogyó lehullott apróját rendszerint szilvapálinkával vegyítik. Mások likőr ízesítésére használják. Értégtető hatásúnak tartják. A dorogmai szeszfőzdében nem szeretik kifőzni, mert *fölhabozhat* a csőben.

Sompálinka készítésével egyedül Kendrei József tiszafüredi Drogunion-átvevő foglalkozik. Elmondása szerint a somot az Északi-középhegységben (főleg a Zemplénben, Bükkben) vásárolja föl. Súlyban például 20–30 kg-ot vesz. Magológéppel kimagolja, a húsból pedig Tiszacsegén pálinkát főzet. Sárospatak környékén a somot magában is kifőzik, de ő szilvát, körtét kever bele. Állítása szerint 10–20 kg som 400 liter cefrének (*csórénak*) is megadja a kitűnő som aromát. A som cefréje műanyag hordóban 2 hónapig forr. A pálinka nem olyan „szapora”, mint a többi gyümölcsé. 1 mázsa cefréből 4–5 liter pálinka lesz. Ugyanennyi szilvából 10 liter is lehet. A sompálinka szagos, erős illata van. A csegei pálinkafőzőnek – Csobán Antalnak – is adnak belőle kóstolót. Csak ünnepi alkalomkor fogyasztják.

Befejezésül meg kell említeni egy egészen új, egyéni innovációt, amely azt tükrözi, hogy a pálinkakészítés valóban „nem ismert határokat”: ez az *akácfavirág-pálinka*. Első

18. Az Országos Vám- és Pénzügyőrség hivatalos adata.

izben 1984-ben főzték Tiszadorogmán. Egy *ároktövi* fiatalember szedte az akácfavirágot kis japánkosárral, szénahordó kerekkasba. 30 kosárnyi akácvirágból, 1 zsák törkölyből és 10 kg cukorból lett 170 liter cefre. Ebből 14 liter akácfavirág-pálinka főtt ki.

Tiszacsegén emlékeznek még a *sárgadinnyéből* főzött pálinkára, valamint az első világháború után főzött *rozspálinkára*. Tiszadorogma és Tiszafüred régen gyümölcstelen vidék volt, ezért elképzelhető, hogy az első világháború előtt nagyobb mennyiségben főzhettek ezen a tájon is az ún. *életpálinkát*, amelynek mára nyoma sem maradt.

Már csak az emlékezetben él a *zsidópálinka (zsidópájinka)*: szilvapálinkába 8–10 szem aszaltszilvát tettek, ettől a pálinka elszíneződött, s olyan lett, mint a konyak.

9. Az égetett szeszes italok hagyományos tárolóedénye a fahordó. Országszerte, így a Közép-Tisza vidékén is kezdenek átállni a műanyag tárolóedényekre, ballonokra. De azért két hagyományosabb pálinkatárolási módszert máig megfigyelhetünk.

Tiszadorogmán még tartja magát a fahordó. Általános nézet szerint a pálinkának legelőnyösebb az *akácfahordó*. Csak másodsorban emlegetik az *eperfahordót* (érdekes, hogy országszerte az eperfahordót sorolják első helyre). Szintén általános vélemény, hogy akácfahordóban érik meg legjobban a pálinka, a cseresznye- és szilvapálinka szép sárga színt kap tőle. A fahordók egyetlen hátránya, hogy párolognak, a bennük levő pálinka szesztartalma csökken. Aki 51 fokos pálinkát főzet, rövid fahordóban való tárolás után 50 fokos pálinkát vehet ki a hordóból.

Míg Tiszadorogmán a fahordó, Tiszacsegén és vidékén a cserépkorsó tekinthető hagyományos pálinkatároló-eszköznek. A leginkább a tiszafürediek őrzik ezt a hagyományt. A *pálinkakorsók* lehetnek 5–6, de 15–20 literesek is. A tiszafüredi kerámiaipar termékei.

A Tisza-mellékén is egyre inkább meghonosodik a pálinkának üvegben való tárolása. 5–10–15 literes *demijonokban* (vesszővel befont üvegekorsókban) tárolják egyre többen a pálinkát. A demizsonnak a Közép-Tisza vidékén több hagyományos neve is van: *kosárüveg*, *fontüveg*, *fonottkorsó*. Többek között Tizsanánáról jegyezték föl ezeket a kifejezéseket, de élnek a „vesszős faluban” Tiszadorogmán, valamint a „kubuzosoknál” (gyékényeseknél), Tiszavalkon is.¹⁹ Használja a *szalmáskorsó* kifejezést a közeli Balmazújvárosban élt *Veres Péter*, sőt *Csokonai Vitéz Mihály* Dorotttyájában is találkozhatunk a *szalmás üveggel*. A *szalmáskorsó*, *fonottkorsó* a Közép-Tisza vidéki települések általános pálinkatároló-eszköze lehetett és sok helyütt ma is az.

Ahogy eltűnőben van a tiszafüredi *butykos korsó*, úgy vonódik ki a használatból és válik presztizstárggyá a *pálinkásbutella*. A butellát az Alföld északi részén – a két híres Közép-Tisza vidéki fazekasközpontban: Mezőcsáton és Tiszafüreden – *butykosnak* hívják (ezért is nevezik nagyobb formáját butykos korsónak). A cserépbutykos a magyar Alföld jellegzetessége, s csaknem minden háznál megtalálható volt. Tiszafüreden gyártották az ovális formájú butykosokat, amelyeknek keskeny szájából külön művészet volt inni. Ma már múzeumi ritkaságnak számít a tiszafüredi *pálinkáskönyv*, azaz imádságoskönyv alakú butykos. *Kresz Mária* bemutat egy ilyen *zoltáros-pálinkáskönyvet* Tiszafüredről, amelynek gerincén a következő felirat díszel: „Kovács József é Ez a Reggeli könyörgéses könyv”.²⁰ A felirat utal a reggeli pálinkafogyasztás szokására is. Ma a kisadag pálinkát

19. *Prohászka J.*, 1956. 476–478.

20. *Kresz M.*, 1983. 34.

általában gyári üvegben viszik magukkal az emberek, amelynek egyetlen hagyományos „kelléke” lehet a *csutkadugó*, azaz a kukorica csutkájából készült dugó.

Az üvegedényeket tartják a leghigiénikusabb tárolóeszköznek, mégis előfordul, hogy nagyobb mennyiségű pálinkát tárolnak műanyag kannákban, ballonokban is. Bár egyesek véleménye szerint a műanyagot oldhatja a pálinka, ez a szokás mégis terjedőben van. (Bács-Kiskun megyében egyes „nagytermelőknél” már csak ez fordul elő.)

Általános vélemény az is, hogy a pálinka annál jobb, minél tovább áll. A pálinka erőssége, „karcossága” az idővel megfinomul. A helytelenül lezárt pálinkásüvegben az ital *benyarasodik, bevirágosodik, megtörik* – tartják Dorogmán. A pálinkából – akárcsak a borból – háromféle minőséget lehet kivenni: a *tetejét* (ez a legerősebb), a *közepét* és az *utolját* vagy *alját*.

A pálinka fokának, szesztartalmának megállapítására is használják azt az ország-szerte ismert népi módszert, mely szerint, ha a fölrázott pálinkának *gyűrűje* van (apró buborékok ülnek ki körben a felszínén), akkor megvan az 50 fok. A 49 fokosnak és az 55 foknál több pálinkának már nincs *gyűrűje*.

A pálinkát legelőnyösebb pincében tárolni: ez a hőmérséklet a legmegfelelőbb a minőségének és a fogyasztás igényeinek.

10. A pálinkázásnak a Közép-Tisza vidéken is megvannak a jellegzetes, „kötelező” alkalmai. Általánosságban elmondható, hogy a pálinka fogyasztásának az emberi élet, valamint a gazdasági év minden jelesebb alkalmakor szerep jut. A gyermekágyas asszonynak illik pálinkát vinni (sőt ő maga gyakran a párnája alatt tartja). A szesz italal való megkínálás első alkalmá a felnőtté válás jele. A pálinka nemcsak „barát a bajban”, hanem gyógyszer is lehet. A halotti tor legfontosabb italának szintén a pálinkát tartják. Fogyasztásának jeles alkalmá a reggel: a reggeli féldeci errefelé is általános, főleg karácsonytól húsvétig. A nyári gazdasági munkák idején szívesebben fogyasztják a pálinkát, mert attól nem izzad annyira az ember. S végül a disznótor sem képzelhető el pálinka nélkül: ekkor a szorgalmasabb, ügyesebb gazdák már az új pálinkával kínálják meg a segítőiket.²¹

Az *örömpálinka* szokása nem elterjedt. Mégis egyes adatközlőimtől hallottam, hogy gyermek születésekor (mások évente egyszer) eltesznek egy-egy liter pálinkát, amelyet majd csak a lakodalmkor lehet fölbontani. Ezek a pálinkák a legértékesebbek, hiszen húsz–huszonöt évet értek.

A pálinka átveszi a legfontosabb ital szerepét a falusi lakodalmakon is. Tiszacsegei adatközlőim szerint régen „boros” volt a magyar nép, de ma már egyre inkább „pálinkás” lesz, s ezt mutatják a lakodalmak is. 1984-ben a reggeltől másnap reggelig tartó lakodalmra körülbelül 300 emberre számítva a következő italféleségeket vették: 44 l pálinka (ebéd–vacsora előtt fogyasztották), 101 bor, 30 láda sör, 600 üveg üdítő, 8 üveg likőr az asszonyoknak. Az üdítőből, a likőrből, valamint az amúgy is kevés borból maradt valami, a pálinka és a sör hiánytalanul elfogyott.

A pálinka kijár a nehéz fizikai munkát végző, kalákában segítő embereknek is. Ilyen nevezetes munka Tiszacsegen pl. a kútásás. Adatközlőim szerint az 1940-es években egy kútásásnál – nem a szegénység miatt – két embernek két dl kevert pálinkát volt illendő adni. Ma ugyanezért a munkáért ugyancsak két embernek 4 l pálinka jár.

21. Balázs G., 1984. 13.

A pálinka lehet gyógyszer is. Míg általánosságban az a vélemény, hogy „a pálinka adja az erőt”, speciálisabb gyógyírnek is tekintik. A reggeli előtti féldeci étvágygerjesztő. De jót tesz a pálinka gyomorrontás és más gyomorbetegségek esetében is. Dagadt testrészek borogatására pálinkába áztatott ruha a legmegfelelőbb. Vágott sebek, fertőzések elhárítására pálinkás liliomszirmot javasolnak. Pálinka, sőt melegített pálinka fogyasztását javasolják *elrekedés*, rekedtség ellen.

Mezőcsátról van adat arra, hogy a pulyka lábát kikelés után pálinkás vízben kell megmosni, hogy erősödjön. Ha a kacsza beteg, nem eszik, paprikás szalonnát etettek vele, ha „krampog”, nyálkás a torka, pálinkát tettek az ivóvizébe.

A *pálinkás kenyér* fogyasztásának szokását ismerik a Közép-Tisza vidékén is. Pálinkás kenyérnek nevezik az ország nagy részén a gyerekeknek kenyérré csepegtetett pálinkát. Tiszadorogmán a pálinkás kenyér fogadás tárgya is lehet: ki tud 1 dl pálinkát kimártogatni kenyérrrel. Állítólag ez kemény legénypróba, s csak keveseknek sikerül.²²

11. Összefoglalásképpen a következőket állapíthatjuk meg a Közép-Tisza vidék néhány jellegzetes településének (Mezőcsát, Ároktő, Tiszadorogma, Tiszacsege, Tiszafüred) pálinkával kapcsolatos hagyományairól: A Közép-Tisza vidék gyümölcstelen településein volt hagyománya a gabonából készült pálinkának, de ma már kizárólagos a gyümölcspálinka-készítés. A szűkebb határon túl is jegyzik a csegei és a dorogmai szilvapálinkát, különlegességnek tartják a vidék illatos eperpálinkáját.

Különlegesség és ritkaság, egyéni innovációnak számít e vidéken a sompálinka, bodzapálinka, borókapálinka és akácfavirág-pálinka. Egyre kisebb szerep jut a vadgyümölcsökből valaha sokkal nagyobb mértékben készült pálinkáknak (vadkörte, csipkebogyó).

A Közép-Tisza vidék pálinkatermelése önellátó. A feleslegből néha eladnak, elajándékoznak. Néhány évvel-évtizeddel ezelőtt a Bükkaljáról, Jászságból jártak kocsmárosok a dorogmai szilvapálinkáért. Újabban a Nyírségbe járnak sokkal olcsóbb almapálinkáért. Tiszadorogmán 1984-ben 150–200 forint volt literje a szilvapálinkának.

Vidékünkön a „fekete főzés” jóval viaszosabb, mint az Alföld más vidékein (pl. Bács-Kiskun megyében). Nem jellemző a cukorból készült pálinka és borhamisítás sem. Az utóbbi években újabb főzdek is nyíltak az igények ellátására.

A pálinka tárolásának jellegzetes hagyományos eszköze Tiszadorogmán a fahordó és fonottkorsó, a Tisza bal partján pedig a cserépkorsó. A mezőcsáti és tiszafüredi kerámia-központ látta el butykos korsókkal és kis butykosokkal ezt a vidéket.

A pálinkának kitüntetett szerep jut az emberi élet és a gazdasági év jeles alkalmain. Megfigyelhető, hogy egykori „boros” szokások egyre inkább „pálinkássá” válnak. Jól mutatja ezt a lakodalmon elfogyasztott égetett szeszes ital mennyisége és aránya.

A Közép-Tisza vidék jellegzetesen átmeneti vidéknek számít a magyarországi boros és pálinkás vidékek között, de a pálinka szerepe meghaladja a többi szeszes italét. A pálinka szeszfoka itt is az országos ízlésnek megfelelő 51–53 fok, de írásos adataink vannak arra, hogy korábban az egész Alföldön a kisebb szeszfokú pálinka járta.²³

22. Adatközlők: Csobán Antal (Tiszacsege), Kendrei Józsefné (Tiszafüred), Kendrei József (Tiszafüred), Molnár József (Tiszacsege), Papp József (Tiszacsege), Ratkai József (Tiszadorogma), Ifj. Sánta Ferenc (Tiszadorogma), Takács János (Ároktő), Vattayné Berecz Mária (Mezőcsát).

23. *Petrovits D.*, 1890.

IRODALOM

- Andrásfalvy B.*, 1957. A vörösbor Magyarországon. Néprajzi Értesítő, XXXIX. 49–69.
- Apor P.*, 1972. Metamorphosis Transylvaniae, azaz Erdélynek változása. Budapest
- Balassa I.*, 1944. Adatok a székely népi italok ismeretéhez. Ethnographia, LV. 88–93.
- Balázs G.*, 1984. Pálinkázási szokások. Turista Magazin. 95. 4. szám 13.
- Balázs G.*, 1985. Égetett szeszes italok a magyar népeletben. Szakdolgozat. ELTE Tárgyi néprajz tanszék.
- Benedekfalvy Luby M.*, 1939. A szilva hazája. Néprajzi Értesítő XXXI. 300–310.
- Bevilaqua Borsody B.*, 1931. A magyar serfőzés története. I–II. Budapest
- Bezerédj P.*, 1883. Utasítás a szederfagag szedésére. Budapest
- Bódei J.*, 1943. Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához. Néprajzi Értesítő XXXV. 69–96.
- Csetri E.*, 1965. Frivaldszky János, a természettudományok hazai úttörője (1730–1784). Korunk III. 1521–1526.
- Gönczi F.*, 1914. Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár
- Kardos L.*, 1943. Az Őrség népi táplálkozása. Budapest
- Kárpáti E.*, 1979. A magyarországi alkoholizmus elleni küzdelem múltjából. Budapest
- Keleti K.*, 1887. Magyarország népességének élelmezési statisztikája physiológiai alapon. Budapest
- Kósa L.*, 1980. A burgonya Magyarországon. Budapest
- Kresz M.*, 1983. Magyar népi cserépedények. Budapest
- Lehoczky T.*, 1894. Gazdasági viszonyok Thököly Imre fejedelem uradalmaiban 1684-ben. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle I. 146–163.
- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára III.* Főszerkesztő: Benkő L., 1976. Budapest
- Maurizio, A.* 1933. Geschichte der gegorenen Getränke. Berlin
- K. Mátyus I.*, 1787. Ó és Új Diætetica II. Pozsony
- Merényi L.*, 1896. A lévai uradalom sör- és pálinkafőzés szabályozása 1719-ben. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle III. 175–184.
- Némethy E.*, 1945. Adatok egy primitív pálinkafőző-eljárás előfordulásához. Ethnographia LVI. 67–69.
- Paládi-Kovács A.*, 1966. A boza kultúrtörténeti háttéréhez. Műveltség és Hagomány VIII. 71–84. Debrecen
- Petrovits D.*, 1890. A pálinka az Alföldön és környékén. Természettudományi Közöny 254. füzet. 505–516.
- Prohászka J.*, 1956. A régi magyar demizson és ami benne volt. Magyar Nyelvőr LXX. 476–478.
- Sólyom L.–Nákovics L.*, 1983. A pálinkafőzés kialakulása, szabályozása és a szeszfőzdek jelentősége. Szeszipar XXXI. 81–89.
- Sólyom L.–Ujszászi J.–Nákovics L.*, 1983. A gyümölcseszszeszfőzdek területi elhelyezkedése, kapacitásuk kihasználása. Szeszipar XXXI. 128–141.
- Szabadfalvi J.*, 1961. A magyar mézsörkészítés. Műveltség és Hagomány III. 107–128. Debrecen
- Szentmihályi I.*, 1956. A csödei pálinkafőző-kunyhó. Néprajzi Közlemények I. 236–238.
- Ujváry Z.*, 1957. A vadon termő növények szerepe a táplálkozásban az abauj-templéni hegyvidéken. Néprajzi Értesítő XXXIX. 170–204.
- Vajkai A.*, 1939. Cserszegtomaj. Egy hegyközség élete. Néprajzi Értesítő XXXI. 170–204.
- A vám- és pénzügyőrség szabályairól.* A szesz jövedéki ellenőrzése. 26–37. Házi Jogtanácsadó. 1984. 7. szám.
- Vincze I.*, 1957. Magyar szőlőmetsző kések és metszés módok. Néprajzi Értesítő XXXIX. 71–101.
- Vincze I.*, 1958/a. Magyar borsajtók. Ethnographia LXIX. 1–28.
- Vincze I.*, 1958/b. Magyar borpincék. Néprajzi Értesítő XL. 83–104.
- Zám T.*, 1977. Szesz mesterek. 161–234. In.: Tanyabejáró. Kecskemét
- Zám T.*, 1982. Szesz mesterek. 234–252. In.: Alkoholizmus. Összeállította: Fekete János. Budapest
- Zolnay L.*, 1977. Kincses Magyarország. Budapest

HERSTELLUNG UND GENUSS VON GEBRANNTEN ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN IN DER MITTEL-THEISSGEGEND

(Auszug)

Die ungarische ethnographische Forschung hat keine Monographie von der Herstellung und Genuss der gebrannten alkoholischen Getränke und von den Glauben, Sitten, die sich an ihn knüpfen. Deshalb ist es wichtig, dass mehrere regionale Beschreibungen entstehen.

Die ersten Daten von den gebrannten alkoholischen Getränken in Ungarn stammen von der Mitte des 14-ten Jahrhunderts. Das war das aqua vitae, das in ganz Europe bekannt war und als Arznei verwendet wurde. Die ersten schnapsartigen Getränke waren die sogenannten Branntweine, das heisst, die Getränke, die aus Wein, Treber und Hefe gemacht wurden. Das Wort „pálinka“ (Schnaps) kommt das erste Mal in Dokumenten aus dem Jahr 1630 vor. Das ist ein slawisches Lehnwort und bedeutete anfangs den vom Norden stammenden Kornschnaps. Vom Obstbranntwein haben wir vom 17-ten Jahrhundert an Daten. Kartoffelbranntwein in Ungarn wurde das erste Mal 1769 und Maisbranntwein 1771 gebrannt.

In einigen an Obst armen Siedlungen der Mittel-Theiss-Gegend (in Mezőcsát, Ároktő, Tiszadorogma, Tiszacsege, Tiszafüred) hatte der aus Weizen gemachte Schnaps Traditionen. Heute macht man Schnaps ausschliesslich aus Obst, aber natürlich ist auch der Treberbranntwein zu finden. Ausserhalb der engeren Gegend ist der Pflaumenbranntwein von Csege und Dorogma bekannt, man hält für eine Seltenheit den duftigen verhältnismässig neueren Maulbeerbranntwein.

In dieser Gegend gilt als persönliche Innovation der Akazienblütenbranntwein. Der in den Gebirgsgegenden öftere Hartriegelund Wacholderschnaps ist hier eine Rarität. Die aus Wildobst hergestellten Schnäpse, die einst viel bedeutender waren, spielen heute eine immer geringere Rolle. (Waldbirne, Hagebutte). Die Schnapsherstellung der Mittel-Theiss-Gegend ist selbstversorgend. Manchmal wird vom Überschuss verschenkt oder verkauft. Vor einigen Jahren haben die Kneipwirte von Bükkalja und Jászság den Pflaumenbranntwein in Dorogma gekauft. Heute kaufen sie lieber den billigeren Apfelbranntwein in Nyírség. In dieser Gegend ist das „schwarze Brennenkochen“ zurückgedrängter als in den anderen Gegenden der Tiefebene. Die Brauerei in Dorogma hat eine grosse Anziehungskraft.

Der Schnaps wird in Tiszadorogma traditionell in Holzfässern und geflochtenen Krügen, am linken Ufer der Theiss in Töpferkrügen gehalten. Das Keramikzentrum von Mezőcsát und Tiszafüred hat diese Gegend mit Schnapsflaschen versehen.

Die Mittel-Theiss-Gegend gilt als ein spezifisches Übergangsgebiet zwischen den ungarischen Wein- und Schnapsgegenden aber der Schnaps spielt eine wichtigere Rolle als die anderen alkoholischen Getränke. Der Alkoholgehalt des Schnapses beträgt hier dem Landesdurchschnitt entsprechend 51–53 Grad aber Daten beweisen, dass früher in der Tiefebene Schnäpse mit kleinerem Alkoholgehalt hergestellt wurden.

Géza Balázs