

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): ADATOK A MAGYAR SZESZ- ÉS LIKŐRGYÁRTÁS TÖRTÉNETÉHEZ¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A szesztermelés a bortermeléssel szoros kapcsolatban áll, mert a szesz nyersanyaga először a bor volt. Miként Edmund Lippmann megállapította, az alkoholt a 11. században fedezték fel, valószínűleg Dél-Olaszországban.² Az alkohol felfedezéséhez ugyanis feltétlenül szükséges a hideg vízzel hűthető desztilláló-készülék, mert az alkohol 80 °C-on forr, összegyűjtése tehát a 11. század előtti desztilláló-készülékekkel nem volt lehetséges. A londoni British Museum könyvtárában levő, 12. századból származó kézirat elsőnek említi a bor desztillálását olyan formában, hogy az minden bírálatot kiáll. Ez a kézirat az alkoholról, mint általánosan ismert anyagról beszél. Nem tévedünk tehát, ha az alkohol megjelenési idejét egy évszázaddal előbbre, a 11. századra tesszük. Tévednek azonban azok, akik Kr. u. 800-ra helyezik (Grupp stb.) a szesz előállítás idejét, hivatkozva Nagy Károly villatörvényére. Természetesen ezzel nem azt akarjuk mondani, hogy a vízzel hígított szesz tulajdonságait és hatásait a régiók nem ismerték. Ellenkezőleg, már Arisztotelész említi, hogy a bor áldozati tűzben lángot vet, s hogy a részegséget a bor szaga okozza, amennyiben az az agyig száll. De így írja le hatásait Plinius is. A régiók megfigyelték az alkohol egyes tulajdonságait, de előállítani nem tudták. Hatásait mi is ismertük (Saint-Gallen, Anonymus).

Hozzánk az alkohol valószínűleg az Anjou-ház uralkodása alatt került Olaszországból. Praevotius, a padovai egyetem tanára említi 1656-ban megjelent munkájában, hogy Erzsébet királyné, Róbert Károly hitvese köszvényét rozmaringos alkohollal (aqua vitae) gyógyította. Ez az illatos alkoholos kivonat lett később a kölnivíz, az 'aqua reginae Hungariae' alapja is. Az alkohol nálunk tehát a 14. század legelején tűnhetett fel, és 'égetett bor' név alatt nagy népszerűsége tett szert. Az első alkohol tulajdonképpen borpárlat (konyak) volt.

A 14. század közepén honosodott meg a gabonapálinka főzése, amelyre a német és a lengyel telepesek tanították őseinket. Ez a fajta pálinka a Felvidéken és Erdélyben, különösen a nehéz munkát végző bányászok között terjedt el.

A szesz harmadik nyersanyaga a burgonya. A burgonyából főzött szeszt először 1769-ben az erdélyi földművelő egyesület ülésén, Bánffy Farkas báró és Zilahy József, gyalakutai református lelkész mutatták be, melyet a jelenlévők jó minőségűnek mondtak. A burgonyaszesz-főzés ezután terjedt el. 1822-ben említi Keess, hogy Magyarországon burgonyából sok szeszt főznek, de hangsúlyozta, hogy a főzéshez gőzölőre van szükség. 1839-ben Petz Károly főzőmester már a gőzölés módját is leírta és közzétette. Ezekből az adatokból tehát arra kell következtetnünk, hogy a burgonyaszesz-főzés nálunk a 18. század közepén vette kezdetét.

¹ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 631–633. + Adatok a magyar szesz- és likörgyártás történetéhez. = Magyar Szesztermelő, 1930. No. 2. pp. 16–17.

² Edmund Oskar von Lippmann: Abhandlungen und Vorträge zur Geschichte der Naturwissenschaft. 1. Bd. Leipzig, 1906. pp. 203–215.

1770-ben Fridvaldszky jelenti az erdélyi földművelő egyesület ülésén, hogy tengeriből jó minőségű szesz állítható elő. Ezek szerint tehát, mint külföldön, nálunk is négy nyersanyaga volt a szeszfőzésnek: bor, gabona (búza, rozs, árpa), burgonya és tengeri.

A legtöbb bajt a gabonapálinka-főzés okozta. Előfordult ugyanis, hogy a szeszfőzők lefoglalták a gabonát, s így nem maradt elég lisztre. Erre az uralkodók tiltó rendeletekkel korlátozták a szeszfőzést. Így tett Mátyás király is 1459-ben, mikor a nagymértékű gabonapálinka-főzés miatt a Felvidéken éhínség következett be. 1676-ban a gabonahiány miatt haditanácsot kellett összehívni. A haditanács a nagyarányú pálinkafőzésben látta az ínség okát. 1677. január 20-án megtiltották a gabonának pálinkafőzésre való felhasználását, és a főzőüstöket összeírták. Egyedül a lipcsei uradalomban 150 üstöt írtak össze.

Ezután még sokszor adtak ki tiltó rendeletet, így az erdélyi országgyűlés 1695-ben, majd 1697-ben, Máramaros vármegye pedig 1718-ban tiltotta el a gabonapálinka főzését.

A nemesség széleskörű joggal rendelkezett, s így többek között szabadon főzhetett gabonapálinkát. Mihelyt azonban azt látta, hogy a polgárok, parasztok, idegenek, zsidók is főznek, feljajdult és tiltó határozatokat erőszakolt ki. A hatóság és a gabonapálinka-főzők között tehát szakadatlan harc folyt. A harc többnyire a nemesség érdekeinek megfelelően intéződött el. A tiltó és korlátozó rendeleteket azután a polgárság, parasztság igyekezett kijátszani.

Érdekes, hogy 1843-ban már a burgonyaszesz-főzést is be akarták tiltani.

Arra nézve, hogy milyen nagy méretű volt a pálinkafőzés, megemlítjük, hogy a 17. században egyedül Besztercebányán 300 pálinkafőző állt. Egyesek, például Sonau György kamarai ellenőr, a felvidéki erdők pusztulását a nagymértékű szeszfőzésnek tulajdonították. Thököly uradalmaiban 1684-ben 4000 icce³ pálinkát főztek. Erdélyben 1721-ben 3774 pálinkafőző volt. Alsó- és Felső-Fehér megyében (144), Torda megyében (126), Udvarhelyen (501), Maroson (415), Brassón (401), Szebenben (236) különösen sok volt a pálinkafőző.

1849-ben, mikor az osztrák hadsereg Marosvásárhelyre vonult be, az osztrák generális, Kham-Gallas gróf, megparancsolta a városi tanácsnak, hogy katonáinak 500 veder pálinkát szolgáltatasson ki. Négy nap múlva újabb 500 veder pálinkát követelt, amit a város meg is adott.

A desztillált szesz hamar átalakult likórré, mert kézenfekvő gondolat a szeszbe édesítő, ízesítő és színező anyagokat keverni, hogy ezzel ivásra ízletesebbé váljék.

Legrégibb pálinka az akovita (aqua vitae) volt. Ez a pálinka 1662-ben tűnt fel okmányainkban, amikor Máramaros vármegye megtiltotta a zsidóknak az akovita árulását. Az akovita erősen fűszerezett pálinka volt. Fűszerként felhasználták a szegfűszeget, fahéjat, szerecsendiót, ánizst, zsályát és még sok más anyagot. Apor Péter báró írja, hogy az ő korában nem kávétt ittak reggelire, hanem akovitát. Az asszonyok az akovitát poharakba töltötték, mézzel édesítették, egy-két széttépett füget vagy mazsolát dobtak bele, majd meggyújtották, megkeverték és a lángok kialvása után megitták.⁴

Régi eredetű pálinka volt a seprőpálinka is, amelyet boros seprő lepárlásával állítottak elő. Ennek első írott emléke 1540-ből származik.

Valószínű, hogy a régiek bora legtöbbször, különösen tavasz felé, zavaros volt. A bor iskolázása akkor még fejletlen volt, hiszen a borban lefolyó kémiai folyamatokat nem ismerték. A nagy mennyiségű seprőt nem öntötték el, hanem pálinkát főztek belőle. Egyes városokban, mint pl. Debrecenben, asszonyok vették bérbe a seprőpálinka-főzést. Ezek voltak az 'égettboros asszonyok'. 1665-ben 12, majd 14, 1666-ban 20, 1670-ben 24, 1677-ben 25, és 1683-ban 26 volt a számuk. Debreceni borkimérők, városiak és magánosak egyaránt ezeknek az asszonyoknak adták el a boros seprőjüket. A városba beengedték a seprőt, de kivinni tilos

³ 1 icce = 0,8484 l

⁴ Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. In: Magyar történeti emlékek. Altorjai B. Apor Péter munkái. Közl.: Kazinczy Gábor. Bp., 1863. p. 321.

volt. Abból a célból, hogy az adózó főzők érdekét védjék, tilos volt a pálinka behozatala is. Debrecenben 1669-ben csak egy bártfai főző főzhetett akovitát.

Hogy a törkölypálinka-főzés mikor kezdődött nálunk, pontosan nem állapítható meg, de az adatok arra utalnak, hogy a 16. században általánosan főztek törkölypálinkát. 1822-ben mindenesetre Magyarország fő pálinkafajtája volt.

Nagy szerepet játszott a pálinkák között a rosolis. Míg az akovita borpárlatból, a rosolis a gabonaszeszből készült édes likőr volt. Ennek készítését Segner János András, a magyar származású hallei egyetemi tanár is leírta.

A szilvóriumnak nincs olyan nagy múltja hazánkban, mint a többi pálinkának. Biztosan tudjuk, hogy Apor Anna bárónő 1772-ben főzött szilvából pálinkát. 1822-ben a határőrvidéken már 16.000 Eimer szilvapálinkát főztek.

A 17. században, amikor a teázás nálunk is divatos lett, megjelent a rum vagy taffia. Az igazi rum utánzása hazánkban 1822-ben kezdődött, erre Bergamenter Zsigmond 1822. október 28-án kapott privilégiumot öt évre. Ez a bécsi szeszgyáros közönséges alkoholból készített jamaika rum-utánzatot, amely „erősségben, ízben és aromában” vetekedett az igazival.

Magyarországon, mint látjuk, nagy mennyiségű pálinkát főztek és sokat vittek külföldre. Ausztriából és a hozzá tartozó tartományokból a kamara igyekezett kiszorítani a magyar pálinkát, mert ott is nagy mennyiségben főzték. A magyar kereskedők azonban nem jöttek zavarba, elhelyezték árujukat a neoacquistikai területeken. Pálinka behozatalunk tehát kis mértékű volt.

A 17. és 18. században a zsidóság mint bérlő átvette a sörfőzőket, s ekkor jelent meg hazánkban a sörfőző- és pálinkafőző üst mind nagyobb és nagyobb számban. A pálinkaivás fokozatosan terjedt a parasztság körében. A pálinkafőzők egyre nagyobb kapacitással dolgoztak csaknem 1848-ig, illetve 1867-ig, de a zsidó bérlők kezében maradtak akkor is, amikor az egyenjogúsítás folytán a bérletek átalakultak egyéni üzemekké, és így a későbbi szeszgyárak alapját vetették meg.

*

Sokszor halljuk azt a vádat, hogy nemzetünk az ipar terén semmit sem alkotott, mindaz, amivel ma büszkélkedünk, újabb keletű. Hogy mennyire alaptalan ez a vád, azt legjobban a helytartótanács levéltára bizonyítja, amely ma az Országos Levéltár polcain hever. Volt itt ipari alkotás bőven, nem ebben volt a baj, hanem abban, hogy azokról még senki sem vett tudomást. Pedig ezek az akták szép műltről tanúskodnak.

Célunk nekünk sem az volt, hogy összegyűjtsük az elmúlt századok szesz- és likörgyárait. Más okból kutattunk a poros akták között, de azokat az adatokat, amelyek véletlenül kezeink közé jutottak, feljegyeztük, hogy bizonyítsák: az ellenünk emelt vád minden alapot nélkülöz.

Bizonyos, hogy eleink a pálinkaféléket jól ismerték, de az is kétségtelen, hogy az Alföldön szívesebben itták a bort, mint a pálinkát. Nemcsak azért, mert bőven állott rendelkezésükre, hanem azért is, mert az alföldi klíma nem tűr meg túl erős pálinkázást. A tikkasztó meleget pálinkaivással nem lehet csökkenteni. Egyébként az Alföldön kevés víz volt, a kőkút ritkaságszámba ment. A dolgozó mezei munkások vagy utazók – mint Mátyus István vármegyei physikus írta – sokszor az állatnyomokban és kerékvágásokban összegyűlő esővizet itták. Eleink jól tudták, mit jelent a rossz víz ivása, ezért vagy forralt vizet ittak, vagy bort. A pálinkafogyasztás annál inkább elterjedt a hegyes vidékeken. Besztercebányán, ebben az aránylag kis városkában, 1652-ben 300 pálinkafőzőüst volt üzemben. Ez az adat világosan jelzi a pálinkafőzés nagyságrendjét a Felvidéken.

Azt sem szabad elfeledni, hogy a pálinkafélék bizonyos mértékig gyógyszerek voltak. Nálunk különösen a csömör ellen javallták, amelyet a régi írások is gyakran említenek. Gvadányi, peleskei nótáriusa csömörét akovítával gyógyította.

Nálunk főként gabonából készítették a pálinkát, vagy érett szilvából. Az utóbbit Erdélyben guginak is nevezték.

A pálinkát az egyes gyárak likórré dolgozták fel. Ilyen volt az akovita és a rosoglio. Az akovita, a latin 'aqua vitae'-ből magyarosodott át; a rosoglióból pedig roszólisz lett. E termékeket cukorral vagy mézzel édesítették, s növényi kivonatokat is tartalmaztak. A növényi kivonatok között találjuk a borókát, a kardamoniumot, az ánizst, a köményt, a kalmuszgyökeret, a violagyökeret, a zsályát, az ürmöt, a fodormentát, a méhfüvet, az ezerjófüvet stb. Néha megfestették pirosra alkannagyökér vagy áfonya, ill. sárgára orleán-sáfrány felhasználásával. E termékektől – tekintettel a növényi kivonatokra – a gyógyító jelleget megtagadni nem lehet. Fogyasztották is bőven. Elsősorban az idegen zsoldos hadsereg, amely sokat tanyázott az országban, de jutott belőle bőven a töröknek is. Apafi Mihály, aki maga is igen erős ivó volt, 1662-ben 25 akó akovitát rendelt Brassóban Ali basa számára, ahol szintén nagy számban éltek pálinkafőzők.

Szeszgyáraink nagyobb lendületet a 18. században vettek, azelőtt inkább pálinkafőzők épültek. Egyik szeszgyárunk 1785-ben Marcalházán (Komárom vm.) épült, az alapító Werthmüller Fülöp volt. Nemcsak szeszt, hanem likőröket is gyártott, így elsősorban roszóliszt. Ez volt a 18. század kedvenc likőrje, amelynek univerzális gyógyító jelleget tulajdonítottak, és még a pestis ellen is ezzel védekeztek. 1739-ben például Zechner Antal, a nagyszombati 'Fekete Medve' gyógyszertár tulajdonosa, 592 forint 9 kr-t vett fel a város pénztárából a pestises kórházba küldött különféle szerekért, amelynek javarésze roszólisz volt.

Mint az aktákból megállapítható, sokkal több roszólisz-gyárunk volt, mint amennyit itt megemlítünk.

Werthmüller a helytartótanácshoz beadott folyamodványában harminc évi privilégiumot kért, hogy gyártmányait az örökös tartományokban szabadon árusíthassa, mert nagy tőkét akart a gyár építésébe fektetni. A helytartótanács az aktákat véleményezés végett leküldte a vármegyének, hogy megbízhatóságát megvizsgálják, s végül miután elég aktát készítettek, kiadták az engedélyt. A gyár felépült, dolgozott, de hogy mit és mennyit gyártott, továbbá, hogy meddig állt fenn, nem sikerült megállapítanunk.

1786-ban új szeszgyárat alapított Gaillard József, akinek illatszergyára is volt. A helytartótanácshoz beadott folyamodványban 8000 forintot és privilégiumot kért szesz és likőr gyártására. A helytartótanács mindenekelőtt kivizsgálta, hogy megfizette-e pontosan az adóját. Ma ez szokatlanul hangzik, de akkor nem tűnt annak, hiszen az adófizetés pontossága hathatós érv volt valaki mellett, vagy ellen. Kiderült, hogy a 'desztillátor' rendes ember. Segélyt ugyan nem kapott, de annál több jó tanácsot. Úgy látszik a gyár ennek ellenére felépült, mert 1802-ben és 1803-ban újra feltűnik az iratokban.

Szintén 1786-ban alapította meg üzemét Jety József, amelyben szeszt és pálinkaféléket akart gyártani. Csak egy nagy baj volt, az, hogy az állam pénzével akarta felépíteni. Erre a célra 20 ezer forint kölcsönt kért és ígérte, hogy azt részletekben, pontosan visszafizeti.

1796-ban Szervierc József kért engedélyt és privilégiumot, amelyet kézhez kapván, Pest-Budán építette fel gyárát. A gyár jól dolgozott és szép eredményt ért el. Neve még az 1797–1798-as években is olvasható az iratokban.

1766-ban Munkácsen épült szeszgyár. A munkácsi uradalom a Schönborn gróf család tulajdonában volt. Az egykori híres Rákóczi-birtokot ez az idegen család kapta. A család tagjai gyakorlati érzékű emberek voltak, akik birtokukon hamuzsír-, timsó-, bőr- és egyéb gyárakat alapítottak. Ezek mellé építettek szesz- és likörgyárat. A likőrök közül a roszóliszt is gyártották. Az engedélyért nem kellett sokat fáradniuk, csak a polgárnak volt nehézsége, a

főúrnak soha. A gyár jól jövedelmezett, mert 1792-ben Podheringen (Bereg vm.) rendeztek be új gyárat, amely 12 üsttel dolgozott, s amelyet 1794-ben újabb 6 üsttel szaporítottak. Ebből látható, hogy a podheringi gyár aránylag nagy üzem volt a maga korában. A grófi család 1792-ben még egy szeszgyárat alapított Alsóverecskén (Bereg vm.). Ez a gyár nyolc üsttel dolgozott. Az üstök a mai cefrézőkádak, amelyek ürtartalma aránylag nagy volt.

1829-ben Pesten akart Rothberger Dávid szesz- és likörgyárat alapítani. Benyújtotta a helytartótanácsához kérvényét, amely kivizsgálta helyzetét, mert gyanúsnak vélte. Ugyancsak így járt Heim Márton is, aki Temesvárott szeretett volna gyárat alapítani 1830-ban.

Íme néhány szeszgyár a magyar múltból, amely csak véletlenül került más akták társaságában kezünkbe. A javát még por lepi.