

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A RÉGI MAGYAR VILÁG GABONAPÁLINKÁJÁRÓL¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A borpárlat és a gabonapálinka felfedezése között legalább 3–4 évszázad telt el. A borpárlat készítése nálunk a 11. század után honosodott meg, míg a gabonapálinka-főzés a 14. század után. A borpárlat készítésével az olaszok ismertették meg bennünket. A gabonapálinka-főzésre a bevándorolt német telepesek tanítottak meg minket, de segítettek ebben a lengyelek is. Határozott emlékeink vannak, hogy a lublóiak, sőt részben a szepesiek is, a lengyelektől tanulták meg a gabonapálinka-főzést.

Ha a régi, magyar vonatkozású írások között kutatunk, gyakran találkozunk a borpárlat egykori nevével, az 'aqua vitae'-vel, mikor azonban a gabonapálinka-főzés terjedni kezdett, a 'crematum' vagy 'crematura' elnevezés került előtérbe. Az a szeszes ital, amelyet a régi írások „pro combustione seu sublimatione vini” vagy „sublimationi vini” névvel jelölnek, valószínűleg szintén borpárlatot jelentett.

A elődeink tehát jól ismerték a szeszes italok között fennálló különbséget. A gabonapálinka főzése a felvidéki bányavárosokban talált legmelegebb fogadtatásra. A nehéz testi munkát végző bányász és kohász szükségét érezte az erősebb szeszes itálnak. Az alföldi magyar inkább a szomjat csillapító könnyű borokat kívánta. Ezzel nem azt mondjuk, hogy az alföldi városokban nem volt pálinkafőzés. Feljegyezték például, hogy Szeged városa 'égettborbíró'-t tartott. A régi városi szokások szerint az 'égettborbíró' feladata a pálinka minőségének megvizsgálása és árának megszabása volt. Ő is, miként a vásárbíró, rendes tisztviselője volt a városnak. Szeged városa bizonyára nem azért alkalmazta az 'égettborbíró'-t, mert ott pálinkát nem főztek.² Ez volt a helyzet a többi alföldi városban is, ami a pálinkafőzés elterjedtségére mutat.

Hogy a Felvidéken milyen nagy mértékben terjedt el, azt igazolja egy 1652-ből fennmaradt jelentés, amelyből kiderült, hogy ebben az időben Besztercebányán 300 pálinkafőző állt. A felvidéki erdők pusztulását egyenesen a nagymértékű szeszfőzésnek tulajdonították. Mikor Bécsből a kamara ellenőrt küldött ki az erdők pusztulásának tanulmányozására, Sonau György jelentésében – mint okot – ezt is felemlítette. A jelentés kétségkívül túlzott, mert az erdők kiirtásához, a fémkohók működésén kívül a nagyméretű hamuzsírtermelés, az üvegyártás és a házi tüzelés is hozzájárult.

Ugyanez volt a helyzet Erdélyben. Hogy fogalmat alkothassunk a pálinkafőzés nagyságáról, ismertetünk néhány történelmi adatot.

Thököly uradalmain – 1684-ben – 4000 icce pálinkát főztek, amelynek iccáját 18 polturáért adták el. A termelt szesz eladása érdekében Thököly szerződést kötött Efraim izraelita kereskedővel, aki Munkács városában lakott. Maga is, amikor táborba szállt, nem

¹ Forrás: A régi magyar világ gabonapálinkájáról. = Általános Szeszipari Közlöny, 1930. No. 17–18. pp. 2–3., No. 19. pp. 2–3.

² Takáts Sándor: Rajzok a török világból. 3. köt. Bp., 1917. p. 275.

egyszer kért gazdatisztjeitől nagyobb mennyiségű pálinkát. 1671-ben egy régi írásban a gönci pálinkafőzőről esik szó, ahol szó szerint ez áll: „a nevelőben vagyon pálinkafőző rézfazék, hozzá tartozandó eszközeivel együtt”.³ Ugyanott sörfőzés is folyt; megjegyezzük, hogy a 17. században csaknem általános szokás lett sörnek és pálinkának ugyanabban a helyiségben való előállítás. Ezek voltak a régi ’nevelős házak’.

1736-ban Apor Péter báró azt írja levelében feleségének: „Vég Zsigmond hat hordó bort árultatott ki a maga számára Galaczon; azonban az itt való szegény jobbágyokkal hordatta Galaczra az sok asszu fát, s az én rosomból főzette éjjel nappal az égett bort; az sok istentelenségit ki sem tudom írni, de ha Isten haza viszen, bizony megzaklatom...”.⁴ Apor egyébként nagy gondot fordított a pálinkafőzésre. 1724-ben ezt írja: „Égett bor felől parancsoltam Márton Mihálynak: az gyermekek égett borának is hat ejtel volt héja, azt bizony hét-hét polturán vették ejtelit”.⁵ Ismét máskor Haller János grófot várja Csík-földről, azért birtokára Torjára írt, hogy küldjenek 10 veder égettort, amiből kitűnik, hogy szeszfőzője Torján állt.⁶

Rokonának, Apor Anna bárónőnek bikkfalvi házában 1772-ben két pálinkafőzője volt. Az „egyik mindenestől fogva, sisakjával, csüjével edjűtt oda” volt.

Es ezeket az emlékeket tovább folytathatnók, de csak egyet említünk még, amely azért érdekes, mert a híres széplaki íróval, Kazinczy Ferencsel áll összefüggésben. 1829. február 14-én levél érkezett Kazinczyhoz Cserey Miklóstól, amelyben szívességet kért. A levélnek ez a része szó szerint így hangzik: „... egy pálinkafőző Destillatorius Apparatusra vágynám, olyanra, mely legkevesebb fával legrövidebb üdő alatt, legtöbb és legjobb Spiritust ad (...), de egyszersmind olyanra, mely sokba ne kerüljen – tehát az üstök nagyok ne legyenek –, hanem csak akkorák, hogy egy télen 500 Posoni mérő rozst ki főzethessenek – kérlek tudakozd meg, mibe kerülne egy olyan apparatus –, a fa edényeken kívül, mivel elég fa edényem van. – Ha practice succedált volna a gőzzel való pálinka főzés –, és ha felette sokba nem kerülne, azt leginkább szeretném.”⁷ Arról nem maradt emlék, vajon utánajárt-e Kazinczy Pesten a kisüstnek, de aki őt ismeri, tudja, hogy a kérésnek valószínűleg eleget tett.

Gabonapálinka-főzésre többnyire búzát, rozst használtak. Ha bőven volt termés, akkor búzát dolgoztak fel, ha nem, akkor rozst. Egyébként a rozspálinkafőzés céljából történt felhasználása a 17. században csaknem általános volt nálunk, mert a búzát inkább liszté őrölték. A már említett nyersanyagokon kívül még „Haritskából, Törökbuzából, Pityókából, Tzékylából s többféle édes gyökerekből, sőt némely borsókból is” főztek pálinkát. Ezenkívül még lisztből is, amiként a kuruckor egyik vitézi éneke mondja: „Maradt még amaz kasban lisztem buzám hordóban, jó lesz égett borra”.

Azonban volt idő, különösen Erdélyben, amikor nem termelt elegendő gabona, s az erdélyi fejedelmek több ízben megtiltották annak feldolgozását. A tilalom azonban nem járt kellő eredménnyel. 1766-ban újra megtiltotta a Gubernium. Az akkori helyzetet élénken megvilágítja Halmágyi István naplórészlete, mely így szól.

„... Erdélybe ezen esztendőbeli terméketlenség miatt a búzának ára 7–8 sustákra vékájának felmenvén, megtiltá a gubernium, hogy senkinek sert és égettort gabonából főzni szabad ne légyen. Sub poena confiscationis frumenti et ahenorum, az urak és nemesek pedig accedáljanak sponte pro communi bono. Ezt referálá a gubernium ő felségének is, melyet ő felsége nem csak approbált, hanem hogy az urak és nemesek ellen az articularis poenára a director procedáljon, megparancsolta; le is szálla a gabona ára promiscue 4–5 sustákra. De a sok égettort és serfőzők bójóvén, hogy ők arról contributiót adnak, éléseket, adajokat abból

³ Takáts id. műve 2. köt. p. 421.

⁴ Báró Apor Péter verses művei és levelei (1676–1752). Szerk.: Szádeczky Lajos. 2. köt. Bp., 1903. p. 229.

⁵ Uo. p. 144.

⁶ Uo. p. 161.

⁷ Kazinczy Ferenc levelezése. Közzéteszi: Váczy János. 21. köt. Bp., 1911. p. 16.

keresik, praeterea sok naturájok ahhoz készülve, megőrölve készen van, melynek egyéb hasznát venni nem lehet, megengedé a gubernium, hogy azon naturákat kifőzhessék és búzán, rozson, kukoriczán kívül egyébből continuálhassák. Így osztán nagy lón a praevaricatio, mert fele is a gabonának malomporrá vált és sub praetextu, hogy nem kenyérnek való, minden gabonából széltibe főzték s az esztendő végével ismét jól felhága az ára.”⁸

Íme az akkori 'szeszgyárosok' harca a Guberniummal.

A pálinkafőző üstökről is hagytak némi emléket a régiek. „Égetbor főzésre legalkalmasabb az hegyes tetejű és tsatornás alju sisak, melly a' leszivárgo nedvességet, egyenesen a' meghűtött tsőkbe vezeti. Napkeleten, tserép sisakkal élnek, melly az egészségre nézve sokkal jobb”.⁹

Sokkal részletesebb az a leírás amelyet Fábrián József veresberényi 'reformata eklésia tanítója' hagyott hátra.

„A Főzőedények állanak ez idő szerént, olyan lapos fenekű kazányokból, mellyeknek oldalai, a' fenekétől fogva mintegy 22 hüvelyknyire mennek fel egyenesen; itten összébb jönnek, annyira, hogy tizenegy, vagy tizenkét hüvelyk a' szájok vagy nyílások. Ez a' nyílás egynehány hüvelyknyi nyakon végeződik, melyre egy kupak jár, mely sisaknak neveztetik; e' fellyebb fellyebb mind szélesebb, és egy olyan süveg formát mutat, a' melynek szélesebb a' teteje. A sisak fenekének a' szegeletéből egy tső jó-ki, mely arra való, hogy az égetbor gőzét által vegye, és a' kigyó-tsőnek odébb adja, a' melyhez is hozzá vagyon alkalmaztatva. Ez a' kigyó-tső, hat vagy hét tekerületekből szokott állani, és egy hordóban van, melynek mindenkor tele kell lenni hideg vízzel, hogy a' gőzök annál könnyebben megsűrűdhessenek. Ezek osztán úgy folynak le, mint valamely vékony tzérna szálak, abba az edénybe, a' mely erre rendeltetett, és alá tétetett.

Rendszerént a' kazányok, egész nyakokig fal közé vagynak rakva és tsinálva; és tsak a' fenekek vagyon egyenesen kitétetve a' tűz' melegségének.”¹⁰

Valóban ez a leírás jól elénk tárja a régi szeszleparlót. Most nézzük a pálinkafőzés menetét:

„... a' gabonát a' mint van, vagy szaladót készítvén belőlle, malomban megdarálják, meleg vízzel békeverik, midőn ezen malota meghűlt, jó féle élesztővel, forrásra indítják, és ha már hójagotskákat nem hány-fel, s' pesgése megszűnt, azonnal égetbor főző üstbe töltvén, gyenge tűzzel kifőzik; ezen első tsorgatás igen gyenge, kedvetlen izzú, és szagu, azért ujra kitisztaltatik; a' kétszer tisztált igen erős, legerősebb pedig az úgy nevezett *borláng*.”¹¹

De a gabonapálinka-főzésről van nekünk Kováts Mihály orvostól egy másik magyar emlékünks is:

„A' gabona v. ro's szaladót a' költéssel együtt a' nevelő-botskába töltik, e're mindég melegebb vizet öntözgetnek, még végre forró vizet öntögetvén reá, azt úgy öszszekeverik, hogy utóljára híg péppé válik, és azt e'kor befedik. Ez a' keverék egy néhány óráig így áll, a' midőn azonban ottanottan meg-is-kavargatják azt; azután a'nyi hideg, télben pedig a'nyi langyos vizet töltenek a'ra, hogy ez a' keverék tej melegségű legyen; végre e'hez jó élesztőt tesznek, hogy benne a' forrást segítsék, v. neveljék és ilyenkor tsendességben hagyják az egész keveréket. E'ben a' keverékben kevés idő múlva észrevehetni a' forrás kezdetét. Midőn pedig ez a' keverék már többé buborékokat nem ver-ki, megtsendesedik, és a' nedv felül megtisztul; a'kor az egész keveréket öszszekavarják, 's azután a'val a' nagy lombikot vagy rézfazekat 2/3 résznyire megtöltik. E'kor a' sisaktalan rézfazekat egyszerre úgy felhevítik, hogy a' nedv benne felforjon és azután a' keveréket még egyszer öszszekeverik, hogy a'nak

⁸ Halmágyi István naplói. pp. 283–284.

⁹ Gergelyffi András: Technologia, vagyis a' mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 82.

¹⁰ Fábrián id. fordítása 2. köt. pp. 207–208.

¹¹ Gergelyffi id. műve pp. 81–82.

a' sepreje a' rézfazek fenekéhez ne égjen. Most a' rézfazék sisakját felteszik 's a' rajta lévő hízakokat bemázolják, a' tüzet egyenlően égetik, hogy a' letsepegés elkezdődvén, szüntelenül egyenlően folyjon, a'ra vígyáztván, hogy a' nedv szakadatlanul hidegen és minden pára nélkül menjen-által a' szedőbe, és a' keverék maga egészen fel-ne- emelkedjék. Ez az először letsepegő nedv (votka) még igen vizes, sőt savanyútska, és kedvetlen szagú, és ízű. Ezt ugy tisztítják-meg a' víztől, hogy még egyszer felöntik a' rézfazékra, s' mind a' dig tsepegtetik-le, valameddig a' papírosra tseppenő nedv meggyúlhat, 's ezt a' munkát megtisztálásnak nevezik. Az előbb letsepegő pályinka, v. az előpályinka erősebb, az utópályinka pedig gyengébb. Az a' roszz szag, és kedvetlen íz, a'mely a' ro'pályinkán szokott lenni, onnét származik, hogy v. a' nevelés sokáig forrott, v. a' pályinkát, v. a' votkát kellett-nél tovább tsepegtették-le, v. a' letsepegtetéskor a' hévség felettébbvaló volt. Ezt a' kedvetlen ízt v. roszz szagot legjobban lehet úgy elvenni a' pályinkáról, ha a' tisztáló lombikba elégséges por faszenet töltenek; 's e'vel együtt a' pályinkát illendően megtisztálják."¹²

Íme egy szép, és eredeti magyarsággal megírt recept, mely nemcsak azt mutatja be, hogy miként főztek a régi gabonapálinkát, hanem azt a régi elnevezésekkel hagyta az utókorra.

Eleink a 'maláta' szót nem ismerték, ahelyett a 'szaladot' használták. A mai cefrésző kád neve 'nevelő bocska', az édes cefrét pedig 'virics'-nek hívták. Magát a helyiséget 'nevelő'-nek mondták. Mily kár, hogy e jó hangzású szavakat idegen jövevények kiszorították.

A gabonapálinka, bár a borpárlattal nem versenyezhetett, kedvelt ital lett. Ezt mutatja különböző neve: gurulyka vagy gorolyka, dühötke, rabasunka, kogyi, tót pálinka. Ezek szorították háttérbe a nemes ízű borpárlatot. Ezekből az egyszerű gabonapálinka-főzőkből – hogy mai szóval éljek kis üstökből – fejlődött mindenütt a szeszipar.

1795-ben báró Lillien József alapított Ercsiben szeszgyárat. Lillien 1753-ban született Szászországban. Mint katona, a tábornoki rangig vitte. Magyar lányt vett feleségül, Szapáry Péter gróf leányát, s vele hozományul kapta az ercsi-i uradalmat. Itt alapított később szeszgyárat.

Ebben az időben a Károlyi grófok is berendeztek egy szeszgyárat Megyeren.

Ugyancsak ezen idő tájt alapított szesz- és likörgyárat Forgács Alajos gróf Újlakon. Gyárában 52 fajta likórt állítottak elő. Ebből sok jött Pest-Budára, de sok ment külföldre is.

1804-ben Betléren alapítottak szeszgyárat. Ennek termékeit főként az ottani izraelita kereskedők vásárolták meg és adták tovább.

1823. október 28-án Clement Glaubenwerth kapott szabadalmat szeszfőzésre és likörgyártásra.

Ugyancsak 1823. szeptember 2-án nyert privilégiumot tíz évre Strausz Ferenc Nagyöflányban (Sopron vm.), aki a szesz- és likörgyártás mellett ecetet is készített.

1845-ben Pécsen alapítottak szesz-, likőr- és rosogliogyárat.

Azóta persze nagyot fejlődött a szesziparunk, megváltozott a nyersanyaga, más lett a berendezése. Érdemes megemlíteni, hogy az uradalmi szeszgyárat a tulajdonosok rendszerint bérbe adták. A bérlők, mint a régi írások mondják, nem értettek az üzem vezetéséhez, újításoktól pedig idegenkedtek. 1821-ben például még alig használtak nyersanyagul burgonyát.

Így született meg a mi szesziparunk – és nem kell pirulnunk érte.

¹² Kováts id. fordítása 3. köt. pp. 61–63.