

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): ÚJABB ADATOK A TÖRKÖLYPÁLINKA TÖRTÉNETÉHEZ HAZÁNKBAN¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

Az 'icsar' régi magyar szó, amely Gombocz Zoltán megállapítása értelmében már a honfoglalás előtti magyar nyelvben megvolt.² Szinnyei József tájszótára szerint ma lőrét, csigért jelent.³ De tekintettel arra, hogy a 'törköly' német eredetű szó (Treber), a szőlő borrá való feldolgozását pedig honfoglalás előtt ismertük, az 'icsar' szóban a törköly eredeti nevét kell keresnünk, mint a 'szür' szóban a mustét. El sem képzelhető, hogy akkor, amikor a honfoglalás előtti magyar nyelvben megvoltak a bor, csiger, seprő, szőlő, szür szavak, a törköly – amely feltűnően nagy tömegben maradt hátra – régi magyar szó ne lett volna. Az 'icsar' szó korán eltűnt a magyar nyelvből, s helyét a 'törköly' foglalta el, mely régi nyelvemlékeinkben 'terkely', 'törköly', 'törköly', 'törkö' és egyéb nevek alatt található meg.⁴

E szó különös meghonosodása azt igazolhatja, hogy a törköly értékesítését jórészt a bevándorolt németektől tanultuk el.

A törkölynek más magyar neve is volt, a 'szőlőmaláta', azonban ez sem őseredetű szó. A 'maláta' szó német származású (Malz), és főként Erdélyben terjedt el, ahová valószínűleg az erdélyi szászok vitték be. A magyar leleményesség azután párosította az ősrégi szőlő szóval és így keletkezett a szőlőmaláta.

A törköly szó azonban nagyon korán kerülhetett nyelvünkbe, mert a 16. századbeli nyelvemlékeinkben igen sűrűn találkozunk vele. Így az 1508-ban íródott Nádor-kódexben ez olvasható: „A pocolba ol nagy zorosság lezen mint az saytoba igen megzoretoth zölö törköly”.⁵ Vagy egy levél a 16. század elejéről ezt írja: „Az zewlewnek az tewrkelye, kyth az presbewl ky wethenek wala”.⁶ És így folytathatnók. Pápai-Páriz Ferenc szótárában, amely 1708-ban jelent meg Lőcsén, a törkölyvel kapcsolatban a következő szavakat olvashatjuk: „törkölyhordó-kád, törkölyhordó-talyiga, törköly-nyomó”.⁷ Az utóbbi szavak azért érdekesek, mert bepillantást engednek eleink szőlőfeldolgozási módszerébe.

Kezdetben a szőlőt taposással dolgozták fel. Az érett szőlőfürtöket zsákba téve lekötözték, majd kádba dobva kitaposták. A kád fenekére egy helyen át volt fúrva úgy, hogy a kitaposott must azon keresztül egy másik, alatta álló kisebb kádba folyhatott. A zsákban

¹ Forrás: Újabb adatok a törkölypálinka történetéhez hazánkban. = Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No. 21–22. p. 2., No. 23–24. pp. 4–5.

² Magyar Nyelv, 1906. p. 196.

³ Szinnyei József: Magyar tájszótár. 1. köt. Bp., 1893–1896. 924. has.

⁴ Magyar Nyelv, 1906. p. 194.

⁵ Nyelvemléktár. Régi magyar codexek és nyomtatványok. 15. köt. Buda, 1908. p. 185. (Az eredeti kódexben a hivatkozott rész a 82. lev.)

⁶ Magyar Levelestár. 400 magyar levél a XVI. században. 1. köt. Pest, 1861. p. 263.

⁷ Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 3. köt. Bp., 1893. 764. has.

törköly maradt vissza, amely azonban még sok szőlőlét tartalmazott, mert taposással az összes szőlőbogyót szétzúzni lehetetlen.

A taposás akkor is fennmaradt, amikor a sajtó meghonosodott. Ez pedig nagyon korán történhetett, mert 1490-ben már mint közönséges szerszámot említi egy régi okiratunk.⁸

A sajtó azonban sok pénzbe került, s így nem minden szőlősgazda állíthatta fel, annál kevésbé, mert a sajtóhoz préházra is szükség volt. Ezen a bajon a régiek úgy segítettek, hogy a sajtót – a préházzal együtt – a várossal, illetve községgel állíttatták fel, s szükség szerint tőle vették bérbe. Ezért mondja egyik oklevelünk 1674-ben: „Vagjon Gönczön az közép uczaban, egy regi sajto Házz, Közös abban egy egész jo sajto, kj nem közös”.⁹ (A ház ti. nem közös.)

A szüret ennek megfelelően úgy módosult, hogy a szőlőt előbb zsákban kitaposták. A törkölyt azután törkölyhordó-kádba öntötték, ráállították a törkölyhordó-talyigára és elhordták a törkölynymóhoz, ahol alaposan kisajtották belőle a mustot. De bármilyen tökéletes volt a sajtó, azt sem ma, sem a múltban nem tudták elérni, hogy az összes must kifolyjon belőle. Maradt benne lé, s így cukor is bőven.

A törkölynek – addig míg pálinkává nem dolgozták fel – egyik értékesítési módja az volt, hogy disznókkal ettették meg. A régi írónknál sokszor találkozunk olyan hasonlattal, amely a disznót és törkölyt hozza összefüggésbe. Így Sylvester János 1541-ben ezt írja: „Maláta, ie’gez ez ighe minden allatot, mellnel disznót tartanak, akar törköly le’gen, akar bor seprü”¹⁰ Heltai Gáspár pedig 1562-ben ezt mondja: „Betölteni hasát a törkölyöckel, mellyeket az disznoc észnec vala”.¹¹

A másik értékesítési módja a törkölybor, a csigér készítése volt. Ahogyan Comenius írja: „A’ szőlő magokból avagy törkölyökből löre avagy tsigér lészen”.¹² A törkölyre vizet öntöttek és erjesztették. Ez talán a legrégebbi feldolgozása a törkölynek, mert a csigér honfoglalás előtti szó. Ha nem volt bor, szívesen fogyasztották a csigert, de elragadtatva tőle sohasem voltak. Bár a régi írásokban sok csípős megjegyzést találunk a csigerre, egyesek igen jó minőségű csigert tudtak készíteni. Így nagyajtai Cserei Mihály is említi, hogy olyan édes csípős csigert ivott, hogy a jó borhoz szokott többi urak sem ismerték fel annak csigert voltát.¹³

A törköly további felhasználása volt a törkölyecet-készítés. A hordót teletöltötték friss törkölyvel, fatuskóval jól ledöngölték, kendővel – melyre fahamut hintettek – letakarták, hogy az apró rovarokat távoltartsák. Amikor a törköly ecetesedett, bort öntöttek rá. A bor csakhamar utána ecetesedett. A törkölyecetről 1553-ban Nádasdy Tamás gróf is megemlékezett, mondván: „Vagyon törköles ecet három hordó”.

Amint látjuk, a törkölyt a régiek sokféle módon hasznosították. Ennek dacára, egy-egy jó termés esetén olyan tömegben maradt vissza, hogy nem tudták mind hasznosítani. 1708-ban a kassai tanács levele szerint oly nagy arányú volt a szőlőtermesztés, hogy a törkölyt hasznavehetetlenül kidobták.

Bár a törköly értékesítése, mint e sorokból is kitűnik, sokoldalú volt, igazi alkalmazásra mégis akkor talált, amikor pálinkát kezdtek főzni belőle. Hogy a törkölypálinka főzése nálunk mikor vette kezdetét, az nehezen állapítható meg, de a 17. században nagyon elterjedhetett, mert az 1697-i erdélyi országgyűlés a szőlőmalátából való pálinkafőzést – éppen úgy, mint a gabonapálinka-főzést – betiltotta. Egyedül borseprőből volt szabad pálinkát főzni. Az indok: a szőlősgazdák tönkremennek. A rendelet szerint a városokban és falvakban „se haza fiai, se kereskedő rendek, rácok, sidok, örmények és akárminemű rendek” által gabona- és

⁸ Magyar oklevél-szótár. 825. has.

⁹ Uo. 826. has.

¹⁰ Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 2. köt. Bp., 1891. 674. has.

¹¹ Uo. 764. has.

¹² Johann Amos Comenius: Janua linguae latinae...Coronae. 1738. p. 82.

¹³ Nagyajtai Cserei Mihály Históriaja. Kiad. Kazinczy Gábor. Pest, 1852. 237. has.

szőlőmalátapálinkát „főzni, árulni és behozni” tilos volt. A rendelet ellen vétőket szigorú büntetéssel sújtották, a szeszfőző-készüléket elkobozták, összetörték és pénzbírságot szabtak ki.¹⁴

Ha tehát a törkölypálinka-főzés a 17. században annyira elterjedt, hogy törvénnyel kellett szabályozni, nem tévedünk, ha meghonosodását egy-két évszázaddal előbbre helyezzük. A 15. században mindenesetre már ismerték eleink a törkölypálinka főzését; mestereink valószínűleg a németek voltak.

A törkölypálinka-főzés menetéről 1810-ben Szirmay Antal cs. kir. udvari tanácsos tesz említést. Elmondja, hogy a sajtóból kikerülő törkölyt mindenekelőtt kapával szétvágják, hogy morzsalékos legyen. Az így előkészített törkölyt kádba vagy felfenekelt hordóba tették, ledöngették, majd agyaggal jól bekenték, hogy a levegő át ne járja. A kád vagy hordó sokat romlott ez idő alatt, azért sokan úgy jártak el, hogy a prэшázban vermet ástak, azt deszkákkal jól kibélelték és agyagos sárral kikenték. A meglazított törkölyt azután ide helyezték úgy, mint fent említettük. Ha a hordó felületét jól tapasztották be az agyaggal, akkor a cukorerjedés simán ment végbe. A pálinkafőzés Szirmay szerint februárban, márciusban, de legkésőbb áprilisban megindult, különben a törköly hasznavehetatlenné vált.¹⁵

A pálinkafőzés úgy történt, hogy az agyagot lekaparták, s a törkölyt desztillálóüstbe tették, vizet öntöttek rá és lepárolták. A párlat azonban nem volt elég erős, ezért újra desztillálták.

Így főzték tehát a régiek a törkölypálinkát, és tegyük mindjárt hozzá, hogy a főzés ma is így folyik.

Volt idő nálunk, amikor a törkölypálinka-főzés nagyon elterjedt. Élelmes kereskedők összevásárolták a gazdáktól a törkölyt s nagy vermekben gyűjtötték össze, hogy erjedés után lepárolják. Mivel a törköly ára alku tárgyát képezte, s ebből sok huzavona és panasz származott, Erdélyben a törköly árát törvényesen szabályozták. Egy köből árát 20 dénárban állapították meg. Végül néhány ipartörténeti adat:

1795-ben Lillien József báró ercsi-i szeszgyára például egyebek között törkölypálinkát is főzött. 1796-ban Dercsényi János, Kazinczy Ferenc sógora említi, hogy ő is főzött törkölypálinkát. Érdekes, hogy ő következetesen „frantz égett bor”-nak nevezi. Úgy látszik a törkölypálinka-főzés első úttörőit Franciaországban kell keresni. 1805-ben Fábrián József, 1822-ben Stephan Keess említik, hogy a törkölypálinka Magyarország egyik fő pálinkafajtája.

¹⁴ Erdélyi országgyűlési emlékek. Szerk.: Szilágyi Sándor. 21. köt. Bp., 1898. p. 289.

¹⁵ Szirmay Antal: A' tokaji, vagy is hegyaljai szőlőknek ültetéséről... Pest, 1810. pp. 35–36.