

A királyné életvívétől a magyar pálinkáig...

A pálinka történetének forrásvidéke még a magyarok eredeténél is rejtélyesebb. Jószérivel azt sem tudjuk, hogy melyik irányból érkezett a Kárpát-medencébe a lepárlás tudománya. Talán keletről? A leghízelgőbb legenda hívei amellet kardoskodnak, hogy már a honfoglalók is desztillálták az erjesztett kancatejet, vagyis a kumiszt. A Közép-Ázsiában máig népszerű, alacsony alkoholtartalmú, pusztai ital fogyasztása ugyan az Árpád-házi királyok idején keltezett oklevelekben is tetten érhető, de az ebből főzött égetett szesznek nincs írásos nyoma. Nem valószínű tehát, hogy az ősmagyarok tejpálinkát főztek volna, de ha mégis sikerült nekik ez a kísérlet, cseppet se bánkódjunk azon, hogy e bizarr ízvonat már a középkorban kihalt az ital-kultúránkból.

Északról is érkezhetett a technológia. Ezen elmélet szerint a gabona lepárlását korán elsajátító kelták tudománya – évszázadokat felölelő vándorlást követően – a cseh területekről szivárgott be a Kárpát-

medencébe. Pálinka szavunk is szlovák eredetű, s a XVI. században, amikor elterjedt nálunk e szó, kimondottan gabonapárlatot értettek alatta a kortársak. A pálinka akkoriban általában rozsból készült, de főzték búzából, sőt lisztből is, ahogy a kuruc kor egyik vitézi énekéből tudhatjuk: „Maradt még amaz kasban lisztem búzám hordóban, jó lesz égett borra”. Ám nem ritkán égetett szesz lett a törökbúzából, vagyis kukoricából, meg a pityókából, azaz krumpliból, miként a cékla, a különféle édes gyökerek, s „némely borsók” is alkalmasnak találtattak pálinkafőzésre. Annyi bizonyos csupán, hogy mindig volt a történetnek egy népi és egy úri vonulata.

A pálinkafőző kunyhóknak csak az elterjedtségéről alkothatunk fogalmat: már az 1500-as években százazres lehetett a számuk a magyar királyság területén. Az is sokat mond a gabonaszesz korabeli kedveltségéről, hogy az erdélyi fejedelmek több alkalommal is megtiltották, hogy a gyenge búzatermést égetett szeszre pocsékolják. Ám az is a történethez tartozik, hogy a tilalom sosem járt kellő eredménnyel. Az uradalmi és kolostori főzdek esetében a lefőzött mennyiségről és az eszközök minőségéről is vannak szórványos adatok. Így például, a Thököly uradalmakban 1684-ben 4000 icce pálinkát főztek. Egy 1671-es feljegyzés szerint a gönci főzdeben, vagyis „a nevelőben vagyon pálinkafőző rézfazék, hozzá tartozandó eszközeivel együtt”. Ahogy azt is feljegyezték, hogy a ciszterciek Heves megyében 1715-ben működtettek serfő-

ző házat, azaz braxatóriumot és pálinkafőző házat, azaz domus crematoriát. Amiből az is tudható, hogy a crematurának vagy crematumnak nevezett gabona-pálinkát főzték.

A legkorábbi leletek és a leghitelesebb dokumentumok mégis a királyi udvari szeszfogyasztásról szólnak, ami a hazai lepárlás déli eredetét erősíti. Egészen korán eljutottak ugyanis a magyar királyi udvarba az itáliai égetett borok. Erre utalnak a Buda környékén feltárt XIII. századi régészeti leletek égett boros üvegei. Abban az időben a Magyar Királyságban nem készítették üveget, a borpárlat csak Itáliából érkezhetett, hiszen ekkoriban csak innen jött Magyarországra palack. Az írásos emlékek arra utalnak, hogy a XIV. században a királyi orvosok már ismerték a fűszeres borpárlatot mint gyógyszert. A magyar pálinkát általában a padovai Joannes Praevotius 1656-ban kiadott orvosi könyvében, az Opera medicában szereplő középkori anekdotától eredeztetik. Eszerint 1332-ben Károly Róbert magyar király az elhatalmasodó közsvénye miatt kénytelen volt megszakítani nápolyi útját. Erzsébet királyné (aki egyébként a lengyel király lánya volt) rozmaringos borpárlatot rendelt, s azzal kúrálta az uralkodót, aki csodálatosképpen felgyógyult betegségéből. A csodaszert Praevotius úgy említi, mint „Aqua vitae reginae Hungariae”, tehát „a magyar királyné életvize”.

A legvalószínűbb verzió szerint a magyar pálinka kulturális gyökerét a középkori Itáliában kell keresnünk.

Gyógyszerészek hozhatták az első fűszeres borszesze-
ket míves üvegflaskáikban. A gyógyital hagyománya
később sem halt ki egészen, még a múlt század köze-
pén is élt például Újfehértón, ahol gyógynövényeket
áztattak és tároltak a pálinkában, és csak betegség
esetén fogyasztották.

» 14 « Az első középkori „pálinkák” bizony borpárlatok vol-
tak. Az elnevezés olyannyira beleégett nyelvünkbe,
hogy a gabonapárlatok és a gyümölcspálinkák elterje-
dését követően is fennmaradt az „égett bor” kifejezés.
Mátyás király korától már bizonyosan megkülönböz-
tették a borok, a gabonák és a gyümölcsök párlatait.
Egy 1459-ben kelt uralkodói leirat szavá is teszi a felvi-
déli éhínség kapcsán, hogy egyesek szeszfőzésre po-
csékolják a sörnek, kenyérnek és takarmánynak való
gabonát. Ennek ellenére a pálinkafőzőt még a török
korban is borégetőnek nevezték. A pálinkafőző réz-
üstre pedig azt mondták, hogy „bor egeteo resz fazek”.
Sőt, azt is tudhatjuk, hogy „Égetbor főzésre legalkal-
matosabb az hegyes tetejű és tsatornás alju sisak,
melly a' leszivárgo nedvességet, egyenesen a' meghű-
tött tsótkbe vezetí”.

Az orvosi célú borégetést a gabonapálinkák évszá-
zadai követték hazánkban. A gyümölcspárlatok csak
Mária Terézia korában nyertek némi teret, s a múlt
század elejétől mondhatjuk határozottan, hogy a
magyar pálinkát gyümölcsből főzik. Kár lenne kár-
hozotatni eleinket, amiért oly könnyen elhajoltak a
gabonapárlatok irányába. Ekkoriban terjedt el ugyan-

is az égetett szesz fogyasztása, s olyan technológiai forradalom zajlott a kora újkorban, ami képes volt kiszolgálni a megnövekedett mennyiségi igényeket. Amíg a középkori borpárlatok laboratóriumi körülmények között, üveglombikokban készültek, addig a XVII. században már a két-három hektós üstök sem ritkák. Ekkor terjedtek el a „borégető” házak, olyannyira, hogy 1652-ben Besztercebányán 300 pálinkafőző üzemelt. A gabonalepárlás hosszú időszakában tanulta meg a magyarság a pálinkafőzés csínját-bínját. Ebből a korszakból már részletes leírások maradtak fenn a lepárlóberendezésekről, s pontos receptúrákkal is rendelkezünk. Ha nem is versenyezhetett a népi gabonapálinka a nemes borpárlattal, mégis népszerű ital lett, melyet kedvvel becéztek fogyasztói. Hívták gurulykának és gorolykának, mondták rá, hogy dühötke és rabasunka, de volt kogyi és tótpálinka is. Ezekből az egyszerű gabonapálinka-főzőkből eredtethetjük a kisüsti technológiát. A kisüsti eljárás, mely nevét a rézüst kis méretéről kapta, két egymás utáni desztillációt jelent. Előbb a cefréből az első desztillációval kinyerik az etil-alkoholt és az illó anyagokat. Az így kapott alszeszt a második desztillációval finomítják tovább, hogy a párlathoz jussanak. A manapság szintén elterjedt, oszlopos-tornyos lepárló berendezéseket, melyek egy fázisban jutnak el a párlatig, csak a XIX. század végén szabadalmaztatták. Ezt a technológiát nemcsak a szeszgyárok vették át, de az olajipar is.

A veresberényi református iskola feljegyzései között megőriztek egy korabeli leírást a desztilláló berendezésről:

» 16 «

„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 égettbör 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' fenekék vagyon egyenesen kitétetve a' tűz' melegségének.”

A fennmaradt emlékből megállapítható, hogy a desztillálókészülék rézből készült. Az üst alsó része ke-

mencébe volt beépítve – oly módon, mint faluhelyen a mosókatlan –, s így a tűz közvetlenül érte. A főzőre rézből készült sisakot helyeztek, amelynek alakja változott. Oldalából rövid cső nyúlt ki, ez a hűtőcsőbe illeszkedett, amely hideg vízben állt. A hűtő közönséges fahordó volt, amelyben ferde irányban feküdt a rézcső. A rézcső két vége a hordóból kiállt, s ezek egyikébe illett a sisak csöve, másikába pedig a szedő. A hordóban fekvő rézcső, ott, ahol a hordón áthaladt, tömítve volt úgy, hogy a hordóból víz nem csurgott ki. A hűtővizet a hordó alján lévő csapon eresztették le, ha túlságosan felmelegedett. Mai szemmel nézve bizony kezdetlegesnek találjuk a régiek desztillálókészülékét, főként ha meggondoljuk, hogy a kemence füstcsatornáit nem torkolltak kürtőbe, hanem a füst szabadon terjedt szét a desztillálóhelyiségben.

» 17 «

Ízes magyar nyelven írt receptúrát köszönhetünk Kováts Mihály reformkori orvosnak, a magyar tudományos nyelv megújítójának, aki számtalan orvosi, kémiai, botanikai szakkifejezés kitalálója. Annyit érdemes előre bocsátani, hogy akkoriban a maláta kifejezést még nem ismerték, ehelyett a „szaladó” szót használták. A ceفرéző kádra azt mondták, hogy „bocská”, míg az édes ceفرé neve „virics” volt. A főzőhelyiséget pedig úgy hívták, „nevelő”. De nézzük az akadémikus-hoz illően tudományos receptet:

„a' gabona vagy ro's szaladót a' költéssel együtt
a' nevelő-botskába töltik, e're mindég melegebb

vizet öntözgetnek, még végre forró vizet öntöget-
vén reá, azt úgy összekeverik, hogy utóljára híg
péppé válik, és azt e'kor befedik. Ez a' keverék egy
nehány óráig így áll, a'midőn azonban ottanottan
meg is kavargatják azt; azután a'nyi hideg, tél-
ben 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,
vagy neveljék és ilyenkor tsendességben hagyják
az egész keveréket. E'ben a' keverékben kevés idő
múlva észrevehető a' forrás kezdetét. Midőn pe-
dig ez a' keverék már többé buborékokat nem ver
ki, megtsendesedik, és a' nedv felül megtisztul;
a'kor az egész keveréket összekavarják, 's azután
a'val a' nagy lombikot vagy rézfazekat 2/3 résznyire
megtöltik. E'kor a' sisaktalan rézfazekat egyszerre
ugy felhevítik, hogy a' nedv benne felforjon és az-
után a' keveréket még egyszer összekeverik, hogy
a'nak 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 vigyázzván, hogy a' nedv szakadatlanul
hidegen és minden pára nélkül menjen által a' sze-
dőbe, és a' keverék maga egészen fel ne emelked-
jék. 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' rézfazékre, 's mind a'dig tsepegtetik le,

valameddig a' papírosra tseppenő nedv meggyűlhat, 's ezt a' munkát megtisztálásnak nevezik. Az előbb letsepegő pályinka, vagy az előpályinka erősebb, az utópályinka pedig gyengébb. Az a' rossz szag, és kedvetlen íz, a'mely a ro'spályinkán szokott lenni, onnét származik, hogy vagy a' nevelés sokáig forrott, vagy a' pályinkát, vagy a' votkát kellettnél tovább tsepegtették le, vagy a' letsepegtetéskor a' hévség felettébbvaló volt. Ezt a' kedvetlen ízt vagy rossz szagot legjobban lehet úgy elvenni a' pályinkáról, ha a' tisztáló lombikba elégséges por faszenet töltenek; 's e'vel együtt a' pályinkát illendően megtisztálják."

» 19 «

Csodálatos nyelvi emléke ez a recept a magyar pálinka történetének. Miközben ízlelgetjük a korabeli szavakat és elképzeljük a desztillálóhelyiség füstös hangulatát, felfedezhetjük benne a kisüsti lepárlás elemeit. Láthatjuk, milyen gondosan választja szét a főzés három szakaszának eredményét, az első cseppeket adó rézelejét, a középpárlatot és az utópárlatot. Mai szemmel azon sem szabad fennakadni, hogy a reformkor embere nem a ma elfogadott gyümölcscefrével dolgozott, hanem az akkor természetes malátából desztillálta italát. Abban az időben a „borégető” vagy „nevelő” házakat még gyakran egybeépítették a serfőzővel, a maláta tehát mindig kéznél volt, a gyümölcsnemesítés pedig gyerekcipőben járt. A kor gyümölcspálinkáit jobb esetben lehullott vadgyümölcsök cefréjéből főzték

olyan szegény emberek, akiknek nem tellett gabonára. Jellemzőbb volt azonban, hogy a gyümölcspálinka egyszerűen gyümölcsborból készült. Ám a fősodor ekkor még egyértelműen a malátás ízvilág. Ez volt, ezt kellett szeretni. Ehhez voltak megfelelő adottságok, hiszen a gabonapárlat készítéséhez a sörfőző tudására és eszközeire is szükség volt. Nem véletlen, hogy Petz Károly 1839-es kézikönyve, A pálinkafőzés titka, a gabonapárlatok készítéséről szól, némi kitérővel a krumplipárlatok irányába – egy olyan korban, amikor Szatmár még a rozspálinkájáról volt ismert, Erdélyben pedig a legtöbb pálinkát kukoricából főzték. Hogy végképp ne becsüljük alá a XIX. századi magyar gabonapálinkákat, vegyük észre, hogy jórészt megegyezett azzal az alig érlelt, fogyasztásáig fahordókban tárolt kisüsti roz-, búza- vagy kukoricapárlattal, amit a vadnyugaton whiskey néven töltöttek a poharakba.

A lepárlás technológiája rohamléptekben fejlődött. Az 1800-as évek első felében nálunk is egymást követték a desztillálóberendezésekre vonatkozó szabadalmak. Ezek jórészt bécsi polgárok találmányai voltak, a hazai szakirodalom ezért általában Remolt Ferenc pesti rézkovácsmester 1822-ben szabadalmaztatott lepárlójára, vagy a budai Werther Frigyes 1839-ben levédett „gőz-spiritusz-égető-apparátusára” hivatkozik. A Naumburgból érkezett, s elmagyarosodása után magát Nemes Numváriként címező Werther a korabeli hírlapokban is hirdette „életitalát”, és az Aqua vitae oly sikeres volt, hogy a „cs. kir. osztrák aranyérmét” is

elnyerte. Ebből arra következtethetünk, hogy a budai lepárlóberendezés már vetekedett a bécsiekkel. Az elhivatott főzdefejlesztők ebben az évszázadban tették „ihatóvá” a korábban egyenetlen minőségű gabonapárlatokat.

A reformkorig a pálinkafőzés földesúri előjog volt. Korlátozták az uradalmi jobbágyok „borégető” tevékenységét, például úgy, hogy csak bizonyos időszakokban, mondjuk, Szent Mihály napjától pünkösdig engedélyezték a főzést, továbbá tiltották a kenyérgabona felhasználását, és istentiszteletek idején sem pattoghatott a tűz az üstök alatt. Ezt az ősi előjogot azután 1836-ban törvényerőre emelték, ám a nemesi országgyűlés törvénye sem tudott gátat vetni a népi pálinkafőzésnek. Annyira nem, hogy a korszakban elképesztő karriert futott be a zugfőzdekben készült „kolompérpálinka”. A krumplipárlat volt a legolcsóbb szesz, s természetesen ebből fogyott a legtöbb. A legnagyobb magyar, Széchenyi István 1845-ben vitairatot szentelt a kolompérpálinka betiltásának. Mindhiába. A történethez tartozik, hogy a krumplipálinka a század végén a szeszgyárakban érte el termelési csúcspontját. A filoxéravész idején – ami töredékére csökkentette a bortermelést – a burgonya lett a vezető szeszalapanyag. Az 1890-es években egy liter sör 36 krajcár, egy liter bor 30 krajcár volt, míg egy liter 50 százalékos burgonyapárlatért mindössze 10 krajcárt kellett fizetni.

A magyar pálinka kátyúktól szabdalt, girbegurba útját a szabadságharc leverését követő gyászos korban

kövezték ki a császári hivatalnokok. Jókai Mór Az új földesúr című regényének bevezető fejezetében már megengedő humorral tekint vissza e rossz emlékű időszakra, amikor megszábták a Habsburg Birodalom egységes gazdasági kereteit, s új adók és állami monopóliumok sorát vezették be: „mikor a magyar ember lemond arról, hogy dohányozzék, hogy bort igyék, hogy ismerőseivel összejöjjen, hogy vadászni járjon, hogy az utcára kimenjen, az mind elég nagy eset, de mikor arra szánja magát, hogy nem perlekedik többet: az már az »ultima Thule«!” A nagy mesemondó a pálinkáról bizony elfeledkezett, pedig a pálinkaadót is ekkor vezették be Magyarországon, mégpedig 1850. szeptember 29-én. A nevezetes dátumot azért érdemes megjegyezni, mert a pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az időponttól lehet azt mondani, hogy a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. Így tehát az első pontos adatunk, hogy 1851-ben 105 129 főzdet tartottak számon, ami azt jelenti, hogy az országban szinte minden nagyobb uradalomban, gazdaságban, illetve városban és községben volt szeszfőzde.

Az XIX. század második felében aztán ipari méreteket öltött a hazai szeszgyártás. Mind az ipari szeszgyárakban, mind a mezőgazdasági szeszfőzdekben elterjedtek a finomítóoszlopok. Minden létező alapanyagból – gabona, krumpoli, cukorrépa, melasz – finomszeszt gyártottak, s abból likőröket, „rumokat” palackoztak. A múlt század elejének népszerű itala volt a mesterséges „cognac”, egy kommersz borpár-

latutánszat. Az utolsó békeévben már 860 szeszgyár működött Magyarországon, és a kommersz likőrök ipari forradalma teljesen beleillett a korabeli nyugat-európai trendbe. Ekkoriban a „pálinka” már jellemzően nem gabonapárlatot jelentett, mint a megelőző évszázadokban, hanem jobbára ízesített finomszeszt. Majd csak az első világháború után kezdik megkülönböztetni az ízesítetlen, tehát tiszta párlatokat a likőröktől. A múlt század húszas éveiben válik le a „magyar konyak”, vagyis a borpárlat vagy brandy, és lassan leszűkül a pálinka fogalma a seprőből, törkölyből és gyümölcsből készült párlatokra. Bár még a két világháború között is a pálinkák közé sorolták a vodkát, az abszintot és a whiskyt.

» 23 «

Különös intermezzo volt a magyar pálinka történetében az 1919-es országos szesztalalom, amely március 21-től augusztus 1-ig tartott. A Tanácsköztársaság kikiáltásának napján megjelent II. számú rendelet a későbbi amerikai alkohiltalomnál is szigorúbb szabályokat vezetett be, mert nemcsak az italmérést és forgalmazást tiltotta, de a fogyasztást is – „Tilos szesz italokat árulni és fogyasztani”. (Érdekes, hogy az elég nagy horderejű változást maga elé tűző rendszerben a megalakulás napján az egyik első, közvetlenül a statárium kihirdetését követő rendelet az alkohollal foglalkozott.) A rendelet ideológiai alapját az képezte, hogy az alkohol a proletariátus kizsákmányolásának eszköze. Attól is tarthattak a frissen hatalomra jutottak, hogy a forradalom alkoholtámor-

ba fullad. A rendelet szerint, akit tiltott italozáson kaptak, egyéves fogházbüntetéssel sújthatták, míg a kocsmáros vagy italkereskedő pénzbüntetés mellett üzlete elkobzására számíthatott. Jellemző, hogy a rendeletet még a helyi direktóriumok is szabotálták, különösen a bortermelő vidékeken. Sok helyen enyhítő rendelkezéseket hoztak, így például Egerben, ahol a felnőtt dolgozók napi másfél liter bort vételezhettek, borjegyre. A végrehajtás döccenőit a népbiztosok is érezhették, mert júliusban „borfröccs” forgalomba hozataláról döntöttek. A literes palackokba 3 dl bor és 7 dl szóda került. Egyúttal arról is intézkedtek, hogy a vörös katonák hetente kétszer hozzájussanak egy-egy korsó sörhöz.

A gyümölcspárlatok hazai elterjedését egy újabb korlátozás segítette. 1921-ben termelési kvótákat vezettek be, s ezáltal csökkent az előállított szeszmenyiség. Így arányaikban jelentősebbé váltak a gyümölcsalapú, vagyis borból, borseprőből, törkölyből és gyümölcsből főzött párlatok. A megszabott keret összesen 240 ezer hektoliter volt évente, ebből 160 ezer jutott a mezőgazdasági szeszfőzdeknek, a többit megkapták az ipari szeszgyárak. Annak ellenére, hogy ezt a harmincas évektől különadó fejében ismét át lehetett lépni, a gyümölcsalapú párlatok a második világháború végéig átlagosan csak évi 40 ezer hektolitert tettek ki. A gyümölcspálinka akkoriban nagyrészt szilva volt, utána következett jóval kisebb arányban az eper. A harmincas években lett népszerű a barack-

pálinka, de csak 1938-tól ugrott meg igazán a termelése. A nemzetközi ismertsége Edward walesi herceg 1935-ös budapesti látogatásától datálható. A technológia fejlődése is hozzájárult a gyümölcspálinkák hazai térnyeréséhez. A húszas években jelentek meg azok az ipari pontosságú szeszmérő gépek, amelyekkel a termelés minősége végre szabályozhatóvá vált. Tulajdonképpen ettől az időtől kezdve beszélhetünk a mai értelemben vett szilvapálinkáról vagy barackpálinkáról.

A két világháború közti időszak hozta a magyar pálinkatörténet legdrámaibb fordulatát. Az 1938. évi XXX. törvény ugyanis bevezette az állami szeszmonopóliumot. Ettől kezdve a szesz előállítása, finomítása, víztelenítése, behozatala és értékesítése felett kizárólag az állam rendelkezett. A képviselőházi vitákból kitűnik, hogy a döntést elsősorban a költségvetés helyzete indokolta. Amíg a nagy világgazdasági válság előtt évi 32 millió pengő folyt be az államkasszába a szeszdóból, addig a válság idején, sőt 1933 után sem haladta meg ez az összeg a 9–10 millió pengőt egy esztendőben. A kialakult helyzetért persze, jelentős részben a költségvetési politika volt a felelős. Az egymást követő pénzügyminiszterek ugyanis mereven tartották magukat a literenkénti 2 pengős szeszdóhoz, miközben a szesz ára 2 pengő 40 fillér és 2 pengő 59 fillér között mozgott. Volt olyan esztendő, amikor az 1600 hazai „kisüst” közül 540 volt „üzemen kívül”, mert az adó a pálinka árának a 80 százalékát közelítette. Ugyanezen okból fordult elő, hogy a cefrének szánt

gyümölcs kétharmadát fel sem szedték a gazdálkodók. Nem volt értelme a kifőzésnek. A kistermelők és a kislejtes érdekében felszólaló parlamenti képviselők időről időre a szeszadó mértékének 40–50 százalékra mérséklését javasolták. Mindhiába. A harmincas évek végére kimunkált kormányzati válasz az állami szeszmonopólium bevezetése volt.

» 26 «
Az éves pálinkatermelési adatokat nézve azt látjuk, hogy a válság éveiben körülbelül 30 ezer hektoliterre csökkent évi mennyiség a harmincas évek derekán megduplázódott. Ez a mennyiség stabilizálódott 1935 és 1937 között, ám a szeszmonopólium okozta sok újra megfelezte a termelést. Pontosabban, annak a statisztikailag kimutatható legális részét. A következő, részben háborús években aztán elképesztő volatilitás jellemezte a hazai pálinkatermelést. Az éves mennyiség 14 ezer hektoliter és 64 ezer hektoliter között ingadozott. A front átvonulása és a háborús pusztítás a szeszmonopólium bevezetéséhez hasonló visszaesést hozott. A pálinkatermelés 1945–46-ban 24,5 ezer hektoliterre, vagyis valamivel az 1938–39-es szint – 27,9 ezer hektoliter – alá zuhant. A háborús újjáépítést követően az évtized végére visszaállt a termelés a 60 ezer hektoliteres mennyiségre. Az akkori rendben a főzdek pálinkáért főztek, s a nekik járó pálinkát az italmérési törvény alapján szabadon értékesíthették. Ezt a rendszert még az sem ingatta meg, hogy 1949-ben államosították a 60 legnagyobb szesz-

főzdet, s megalakult a Gyümölcseszepari Nemzeti Vállalat.

Az újabb termelési mélypontot az 1951-es átfogó szabályozás hozta, amely már az első évben megbukott. A bonyolult elvonási rendszerben a főzetett pálinka nagy részét az állami iparnak kellett volna átengedni, ám a vállalatok sem felvásárolni, sem felolgozni nem tudták a „fölös” gyümölcsmennyiséget, így az veszendőbe ment, miközben pálinkahiány alakult ki az országban. Ezt az áldatlan állapotot szüntette meg az 1952-ben bevezetett és 1970-ig működő, úgynevezett „feles főzés”, melynek az volt a lényege, hogy a gyümölcsből, törkölyből és seprőből főzetett pálinkából a főzető csak a fele mennyiséget vette át, míg a másik felét a szeszfőzde a Magyar Likőripari Vállalatnak adta. A főzetőnek jövedéki adót nem kellett fizetni, csak a bérfőzési díjjal tartozott. A feles főzés létjogosultságát mutatta, hogy 1958–59-ben a pálinkatermelés elérte a 120 ezer hektolitert, s ennek háromnegyede a bérfőzésből származott. Ezekben az években 1260 szeszfőzde üzemelt az országban. A két világháború közti időszak jobb éveikhez képest is dupla nagyságú hivatalos pálinkatermelés ellenére se gondoljuk, hogy az illegális pálinkafőzés visszaszorult volna az ötvenes–hatvanas években.

A zugpálinkafőzés elleni harc mindennapjaiba enged bepillantást a Bács-Kiskun megyei napilap, a Petőfi Népe 1964. október 19-i cikke. „Az erősből kérek, hadd

marja a torkom” címmel megjelent írásból megtudhatjuk, hogy amíg a megyében 1963-ben 68 illegális főzőhelyet derítettek fel a pénzügyőrök, addig 1964-ben már az év első tíz hónapjában 76 pálinkafőzdet számoltak fel. A legtöbbet Kiskőrös, Kalocsa, Kecel, Soltvadkert, Helvécia, Ladánybene, Kunbaracs és Kiskunmajsa környékén. Az elkobzott pálinkafőző berendezések „szétzúzás” után a MÉH-telepre kerültek. Az újságcikk emlékeztet, hogy a házi gyümölcskeverékből az államilag engedélyezett és ellenőrzött főzdek visszatartják a törvényes adóösszegnek megfelelő pálinkamennyiséget, vagyis a zugfőzdek megkárosítják a népgazdaságot. A riporter konkrét esetekről, rajtaütésekről is beszámolt. Így például 1964 áprilisában Kerekegyházán egy családi házban a szoba falába épített „kincsesládában” 5 liter zugpálinkára bukkantak a pénzügyőrök. Még ugyanaznap Lajosmizsén is házkutatást tartottak, s az istállóban találtak egy 60 literes pálinkafőző készüléket, meg 6 liter zugpálinkát. A foglalás nem mindig ment szépszerével. Augusztus 23-án a kiskunmajsai pénzügyőr járőr Ötfapusztán behatolt egy tanyára, ahol éppen üzemelt a 180 literes pálinkafőző készülék, melyet azonnal lefoglaltak, a 22 liternyi vegyes gyümölcsből főzött pálinkával és 10 liternyi alszesszel együtt. A berendezést és a palackokat kocsira rakták, és éppen indultak volna, amikor a szomszédos tanyákról megjelent négy ember, akik „megpróbálták – először vesztegetéssel, majd verekedéssel – a járórt megakadályozni a pálinka és a készü-

lék elszállításában. A pálinkát és az alszeszt tartalmazó üvegeket összetörték, így akarták megsemmisíteni a bűnjelet. A pénzügyőrök csak riasztólövés után tudták teljesíteni kötelességüket.” Annyit tudhatunk még az írásból, hogy a berendezést üzemeltető Csábinét – idős korára tekintettel – csupán 3040 forint pénzbírsággal sújtották, míg a pénzügyőrökre – hivatalos személyekre – támadók ügyét a megyei ügyészség vizsgálta. Az újságíró saját tapasztalatait is megosztja az olvasóval. A Dózsa talponállóban figyelt meg egy hétköznapi jelenetet:

» 29 «

„Egy férfi támaszkodik a pultra. Fekete fejkendős öregasszony somfordál mellé: »No, kell?« A férfi körülnéz. Rekedt hangon mondja: »Az erősből adjon, hadd marja a torkom!« Az öregasszony tölt neki a kabát alatt. A férfi iszik. Sokan vannak a helyiségben. A csapos nem látja a »suba alatti« üzletet. A vénasszony nyújtja a markát: »Egy deci volt, hétötven...« Aztán csörgetve az aprót, a kijárat felé oson.”

A zugfőzés elterjedtségére nem csak abból következtethetünk, hogy még a kocsmákban is kínáltak illegális pálinkát, de az is érdekes, hogy a cikkíró a zugfőzőket jobbára „megtévedt” embereknek tartja, nem pedig „elvetemült” bűnözőknek. Egyúttal a zugfőzetek egészségügyi veszélyeire is felhívta a figyelmet, mondván, nem szakszerű a berendezések tisztítása és a cef-

re szűrése. Nos, a korszak szociografikus megfigyelései alapján azt lehet mondani, nem a cikkben említett szűrés és tisztítás volt a legfőbb probléma a zugpálinkákkal. Az még hagyján, hogy a második világháború után jellemzően kukoricapárlatok készültek az illegális főzdekben. A múlt század hetvenes éveiben ugyanis elterjedt a műtrágyával (!) megbolondított cukros víz mint „cefre”, melyből hihetetlen mennyiségben készült „bor” és „pálinka” – vagy legalábbis valami távolról ahhoz hasonló dolog.

» 30 « A feles főzést 1970-ben szüntették meg, ettől kezdve a jogszabály csak a kereskedelmi főzést és az adófizetéssel terhelt bérfőzést ismerte el. Ebben az évtizedben a szeszfőzdek száma 1070-ről 815-re zsugorodott. Érdekes módon a pálinkatermelés nem esett vissza, de a háztáji kertekben és a nagyüzemi gazdaságokban a gyümölcs nagy része a fákon és a fák alatt maradt. Ebből arra következtethetünk, hogy a hetvenes években nemcsak a zugpálinkák „minősége” romlott, köszönhetően a műtrágyás „innovációnak”, de a legális magyar pálinkák is csak nyomokban láthattak gyümölcsöt. Talán nem járunk messze az igazságtól, ha azt mondjuk, nem nevezhető mai értelemben pálinkának az évtized produktuma. Hogy mennyire nagy lehetett a baj, az is mutatja, hogy 1982-ben a magyar állam önként lemondott 44 éves, társadalmi rendszereken átívelő szeszmonopóliumáról. Törvény mondta ki, hogy „gyümölcsből készült pálinka előállításával magánszemély is foglalkozhat”. Ekkortól magánszemély

legfeljebb 500 liter főzőüst kapacitású szeszfőzdét létesíthetett, illetve a szesz előállításával foglalkozó gazdálkodó szervezet ilyen kapacitású szeszfőzdéjét adhatta bérbe vagy szerződéses üzemeltetésre a magánszemélynek. A magyar pálinka szempontjából ennél is fontosabb volt, hogy a szocializmus idején először követelték meg a szakértelmet. Hiába lett nyitott a jogi szabályozás, hiába érkeztek szakemberek az ágazatba, a hiánygazdaság mocsarából nem tudott kikecmeregni a magyar pálinka. Ma már anekdotikusan hangzik, hogy a rézművesek csak olyan úrméretű főző- és finomítóüstöket készíthettek, amihez alapanyagot tudtak szerezni. Márpedig a szocialista ipar nem alkalmazkodott a pálinkafőzdek igényeihez. A rézlemezek vastagsága, hossza és szélessége adott volt, azon változtatni nem lehetett. Így egy időben mindenütt azonos, korántsem alkalmas méretű üstöket helyeztek üzembe.

» 31 «

Zűrzavaros helyzetet, romokban heverő ágazatot talált a rendszerváltás. 1989-ben 880 szeszfőzde üzemelt, közülük 202 volt magánszemély birtokában. Az üzemek technikai felszereltsége, a szakemberek hiánya és a gyenge alapanyag miatt lehetetlen volt kiváló pálinkát készíteni. Azt lehet mondani, hogy a hazai és külföldi piacokról is eltűnt a gyümölcspálinka. Ahogy az korábban is történt válságos években, a gyümölcspárlatok helyett a hideg úton, finomszeszből előállított aromás szeszitalokat ittak az emberek. Talán ez a minőségi mélyrepülés, a piacot elöntő,

ihatatlanságig lebutított szeszek is kellettek ahhoz a szemléletváltáshoz, ami a magyar pálinka szabadságharcához vezetett. Persze jól jött a vasfüggöny leomlását követően beáramló nyugati technológia is. A kilencvenes évek elején privatizált kócerájok közül sokat modernizáltak az új tulajdonosok, megalapozva ezzel az ágazat jövőjét. De mit sem értek volna a korszerű leparlóberendezések, a réz és a krómacél csillogása, ha ezeréves vajúdást követően nem definiálják végre a magyar pálinkát, amire az uniós csatlakozás kínált el nem szalasztható, kivételes alkalmat. 2002-ben az olasz grappához, a görög ouzóhoz, a német kornhoz és a francia calvadoshoz hasonlóan a pálinkát is felvették a védett italok listájára.

Kevésbé köztudott, hogy a pálinka definíció nem annyira nemzeti felbuzdulásból, sokkal inkább uniós kényszerből született. Már javában folytak a tárgyalások a magyar pálinka védelméről, amikor az Európai Szeszésital Szövetség „definíciós bizottságának” elnöke, Norbert Boutard, az egyik szünetben próbavásárlást végzett egy fővárosi boltban. Majd hóna alatt 3 üveg „pálinkával”, csúfondárosan megkérdezte, hogy az 500 forintos, a 2500 forintos vagy a középáras terméket akarja a magyar fél uniós védelem alá helyezni? Emlékezhetünk, hogy az ezredfordulón nem csak a tiszta gyümölcs párlat futott itthon pálinka néven, de a csupán 10–20 százaléknyi gyümölcs párlatot tartalmazó, döntően finomszeszből készült „vágott”, sőt, leginkább az aromával beízesített, „tisza” finomszesz

is. Boutard azzal a feltétellel javasolta védelemre a pálinkát, ha az megfelel a gyümölcspárlatokra vonatkozó uniós előírásoknak, és a környező országokban nem állítanak elő ilyen néven terméket. A gyümölcspárlatok hazai győzelme tehát az EU 1576-os alaprendeletének köszönhető. A területi hatály kapcsán csak Ausztria jelezte, hogy négy tartományában – Burgenland, Alsó-Ausztria, Stájerország és Bécs – főznek pálinkát, de velük egyezsége jutott a magyar termék tanács a kajszibarackra szűkítve a cefrézhető alapanyagok körét. Míg a román „palinca” legendaként épült be a

» 33 «

E sokszor cáfolt, de a fejét újra és újra felütő legenda szerint a magyarok a románokkal csatáztak a pálinkáért az Európai Unióban. A történet leggyakrabban idézett, meseszerű fordulata, hogy az uniós főbiztos (!) előtt kellett a feleknek előadniuk a bizonyítékaikat. Mire a magyar tárgyaló elővette a román értelmező kéziszótárt, s föllapozta a „palinca” szónál, ahol állítólag ez állt: „magyar eredetű, kifőzött gyümölcspárlat.” A főbiztos azonnal lezárta a vitát: „Önöké a jog”. Azon túl, hogy efféle középkori hangulatú audienciának realitása sincs az Európai Bizottság elnökénél, valójában szükség sem volt rá. A román palinca ugyanis hideg eljárással készített, aromás finomszesz, aminek semmi köze a gyümölcspárlatokhoz. A román értelmező szótár (Dicționarul Explicativă) egyébként szót sem ejt a gyümölcspárlatról, a palinca csupán úgy szerepel, mint a magyarból átvett tájszó.

Akárhogy is, de 2008-ban elfogadták a pálinkatörvényt – aminek a hosszabb neve a „2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról” – és azóta egyértelműen tisztázott, hogy ez a hungarikum kizárólag gyümölcsből készült párlat lehet, amely semmilyen adalékanyagot sem tartalmazhat. Kizárólag Magyarországon termelt és termelt nemes és vadgyümölcs, illetve szőlőtörköly és aszúszőlő-törköly lehet az alapanyaga. A gyümölcsöt, illetve törkölyt Magyarországon kell cefrézni, párolni, érlelni és palackozni. Az ital alkoholtartalma legalább 37,5 százalék és legfeljebb 86 százalékos, a nevet pedig pálinka alakban kell írni. Szoros kivételt képez a négy osztrák tartomány kajsziból főzött barackpálinkája.

Elmondhatjuk tehát, hogy a pusztai tejpálinka legendájából, a középkori égett borok itáliai módszerével, a gabonapárlatok között eltöltött sok évszázados kalandozás után, túlélve országos alkoholtilalmat és állami szeszmonopóliumot, a műtrágyás zugszeszek-től még kissé kótyagos szülők és az uniós bába nagy örömeire, a harmadik évezred hajnalán csak megszületett végre nemzeti büszkeségünk: a magyar pálinka.