

„Pálinkás jó reggelt!”



Készítette: Csiszár Nikolett és Kántor Magdolna
Felkészítő tanár: Ötvösné Kéki Piroska Ibolya

**Hajdúnánás
2017.**

Tartalomjegyzék

Bevezető	3
1. A pálinka története	4
2. Pálinkafajták	5
3. A szervezetre gyakorolt hatásai	8
4. Pálinka fogyasztás hagyományai	9
5. Bódító kultúra.....	10
6. Pálinkafőzés Hajdúnánáson	13
Összegzés.....	18
Mellékletek.....	19
Irodalomjegyzék	31

Bevezető

A pálinka egy olyan ital, ami nagyon ért ahhoz, hogy megszerettesse magát, az ízével, az illatával, a melegségével és az erejével. Egy pálinka az alapanyagoktól és a gondos lepárlástól lesz jó. Magyarországon még ma is tartja magát az a nézet, hogy mennyire menő egy kupica pálinkával indítani a napot, bár az orvosoktól a dietetikusokig nagyon sok szakember figyelmeztet arra, hogy ennek a kétes hagyománynak kevés köze van a menőséghez. Hacsak nem a gyomrunk kikészítésére hajtunk.

A pálinka nagy becsben tartását mi se jelzi jobban, minthogy van pálinkatörvényünk. 2008. évi LXXXIII. jogszabály meghatározza, hogy mi is a pálinka: olyan gyümölcspárlat, amely elkészítésének minden fázisa Magyarországhoz köthető, vagyis a gyümölcsöt, amelyből készült, hazánkban termesztették, és szintén itt végezték a cefrézést, a lepárlást, az érlelést, és a palackozást is. Nagyon fontos még, hogy a pálinkát nem lehet sem színezní, sem ízesíténí, sem édesíténí. A pálinka hungaricum, ezt az elnevezést csak nálunk és négy osztrák tartományban előállított gyümölcspárlatok viselhetik.

A pálinka a magyar emberek büszkesége és a magyar gasztronómia kihagyhatatlan tartozéka. (1. melléklet) Egy pálinkafesztivál programjai a nemes gyümölcspárlat és a magyar hagyományörzés köré fonódnak. Céljuk a pálinkafogyasztás népszerűsítése. Kézműves kirakodóvásár, könnyűzenei programok várják az odalátogatókat. Mindezek közben lehet üríteni a kupicákat, a fesztiválok ideje alatt a pálinkaverseny során megválasztják a város és fesztivál pálinkáját is. A fesztiválok hozzájárulnak a pálinkának, mint hungarikumnak a megőrzéséhez.

- Gyulai Pálinkafesztivál
- Győri Pálinkafesztivál
- Siófoki Márton napi Pálinkafesztivál
- Székesfehérvári Toros Pálinkafesztivál
- Debreceni Toros Pálinkafesztivál

Hajdúnánáson immáron 4. alkalommal rendezik meg a „Nánás legfinomabb házi pálinkája”versenyt.

Dolgozatunkban szeretnénk e nemes nedű történetét bemutatni, körbejárni a pálinka fogyasztásával kapcsolatos mítoszokat. Milyen rendezvények teszik még sikeresebbé fogyasztását. Végezetül pedig egy nánási pálinkafőzdet látogatunk meg.

1. A pálinka története

A szeszfőzés első egyértelmű említése a 12. századi Itáliához köthető. Az első írásos emlékek 1320-as évekből származnak. Károly Róbert király itáliai útját volt kénytelen megszakítani köszvény miatt. Felesége, Erzsébet királyné gyógyíttatta rozmaringos borpárlattal. Ezt nevezték „Aqua vitae reginae Hungariae”-nak, azaz a Magyar királyné életvizének. Királyunk e nehezen múló betegségből hamar felgyógyult.

Mátyás király már különbséget tett gyümölcsből és a gabonából készült párlatok között. A XVI. században a pálinkafőzés nagyon elterjedt. Házi főzést folytattak a jobbágyságok. Kifejezetten e célra készített pálinkafőző kunyhókban folyt a főzés, mely eredményét saját célokra használták fel. Írásos emlékek szerint a XVI. században több százezer pálinkafőző kunyhó létezett a Kárpát-medencében. Ez az irányzat alapozta meg a bérfőzés alapjait.

Kezdetben eladásra főztek az uradalmak és az egyházi főzdek, akik sörből és borból készítették a pálinkát. A városokban pálinkacéheknél folyt a főzés. A XVI. században lehet először hallani törkölyről. A főzés egyébként földesúri előjog volt, a paraszti főzést ezért korlátozták. Tilos volt a főzés az istentiszteletek idején.

A XVII. századra a legkedveltebb pálinka a szilvórium volt. A szilvapálinkát először Thököly Imre említi 1684-ben, majd a 18. század folyamán egyre több helyen jelenik meg. A pálinkafőzés kezdetén még nem különítették el az üstöket, így a gyümölcsöt, a bort, gabonát, burgonyát egyaránt főztek benne. A XVIII. században az üstök kapacitása még elég kicsi volt. Magyarország földrajzi adottságai lehetővé tették kiváló minőségű gyümölcsök termesztését. Érdekességként említenénk meg, hogy Pesten 1815-ben a külvárosba kellett kiköltözni a serfőzőnek, kellemetlen szaga miatt, ami zavarta a finnyás városi orrokat. Viszont az eredmény, az nem! ☺

1850-től állnak rendelkezésre megbízható mennyiségi adatok, mivel ekkor vezették be a szeszadót. 1851-ben Magyarország területén 105129 pálinkafőzdet írtak össze. Előírták, hogy a pálinkafőző mester mutassa be munkáját a városi főorvosnak. A pálinkafőzés védőszentje Szent Miklós volt. Sorra jelentek meg a pálinka-, likőr-, szeszgyárak, melyek szükségessé tették a tevékenység szabályozását.

A 19. századi Magyarországon népszerű volt a szilva- és a törkölypálinka, ahogyan a gabonapárlat is, és egyre nagyobb mennyiségével országszerte népszerűvé tette az égetettszeszfogyasztást, és a század végére katasztrofális mértékű össznépi alkoholizmushoz vezetett. Több helyen is olyan nagy mennyiségű gyümölcs termett, hogy gyümölcs pálinkát főztek belőle. A

XIX. század második felében a nagybirokok különféle, más célra nem hasznosítható termékeit a szeszfőzdek dolgozták fel. A főzdek száma évről évre csak növekedett.

Az állam az 1920-as években jelentősen korlátozta a szesz előállítását. A házi szeszfőzést betiltották, így hagyományos, kisüsti jellegű párlatok egyre inkább csak gyümölcsből, törkölyből, borból és borseprőből készültek. A szeszmérő gépek felszerelése is negatív hatást gyakorolt a pálinkatermelés alakulására. 1938-ban született törvényt követően Magyarországon „szesz előállítása, finomítása, víztelenítése, behozatala és értékesítése felett kizárólag” az állam rendelkezett. 1949-ben a Gyümölcsszeszipari Tröszt 60 nagyobb szeszfőzdest olvasztott egybe. A második világháborút követő szocialista rendszerben a hibátlan gyümölcs szeszipari felhasználását pazarlásnak nevezték, ezért az üzemi gyümölcspálinkák hibás, illetve rossz minőségű gyümölcsből készültek. A legnagyobb mennyiségben feldolgozott gyümölcs ekkor az alma volt, ezért minőségi vodkát is finomítottak belőle. 1951-től szabályozták a pálinkafőzdeket, termelési keretet állítottak fel számukra.

1982-től az állam megszüntette a szeszmonopóliumot. Megjelent a bérfőzés intézménye, azaz a hivatalos szeszfőzdekben magánszemélyek saját erjesztésű cefréjét is kifőzték, az így készült pálinka felét és kisebb pénzösszeget kellett beszolgáltatni – ezt nevezték feles főzésnek. A házi pálinkát még inkább jellemezte a rossz minőségű, romlott gyümölcs, amit általában hozzáértés nélkül erjesztettek meg. A szocializmus idején követelték meg először a szakértelmet.

1989-ben már csak 880 szeszfőzde üzemelt, ebből 202 volt magánszemély tulajdonában. Az üzemek technikai felszereltsége, a szakemberek hiánya és a gyenge alapanyag miatt, az itthoni és a külföldi piacokról is eltűnt a gyümölcspálinka. Helyét a hideg úton finomszeszből, vízből és aromából előállított szeszesital vette át, amit pálinkaként adtak el. Az 1992-es kiadású Magyar értelmező kéziszótár a pálinkát még nem nevezte sem gyümölcsből készült párlatnak, sem pedig magyar italnak. Pálinkának nevezte azonban például a whiskyt, a vodkát és az abszintot is. Szerencsére, voltak olyan emberek, akik nem hagyták a jó minőségű pálinka eltűnését, melynek eredményeképpen 2002-ben a pálinkát az Európai Unió elismerte magyar italként és a pálinka *hungarikum* lett. (2. melléklet)

2. Pálinkafajták

Az eredetvédett pálinkák esetében, a pálinkák egy olyan csoportjáról van szó, amelyek földrajzi származása, előállításuk módja speciálisan meghatározott és körülhatárolt, és mint ilyenek, névhasználatukban az Európai Unión belül oltalom alatt állnak.

A gyümölcspárlatokon belül eredetvédett név a pálinka, s ezen belül földrajzilag körülhatárolt területekre, gyümölcsfajtákra kaptuk meg a földrajzi eredetvédelemet, az EU területére. Minden földrajzi eredetvédett pálinkára érvényes, hogy alapanyaga kizárólag az adott földrajzi eredetvédelem alá tartozó területen termett vagy termesztett gyümölcs, melynek cefrézése, lepárlása, érlelése és palackozása is kizárólag az adott földrajzi területen történhet.

Magyarországnak jelenleg nyolc földrajzi eredetvédett pálinkája van: Békési Szilvapálinka, Göcseji Körtepálinka, Gönci Barackpálinka, Kecskeméti Barackpálinka, Pannonhalmi Törkölypálinka, Szabolcsi Almapálinka, Szatmári Szilvapálinka, Újfehértói Meggyepálinka. (3. melléklet)

A pálinka készülhet vadon termő és termesztett gyümölcsből, szőlő alapanyagból, gabonából, krumpliból és más pótlékanyagokból, amelyek erjeszthető cukrot tartalmaznak.

Kisüsti pálinka:

Az elnevezés onnan származik, hogy régen a pálinkát 400-500 literes kis üstben készítették. A termelés fejlődésével, növekedésével már nagyobb térfogatú üstöket is alkalmaztak, többnyire rozsdamentes acélból, továbbra is fontos azonban, hogy az üst egy része rézből legyen.

Érlelt pálinka:

Élvezhető, jó minőségű pálinka csak elegendő ideig és megfelelő körülmények között végzett érleléssel érhető el. Az érlelési folyamatokban a fahordónak jelentős szerepe van. Ó pálinkának nevezik azokat a törköly- és gyümölcspálinkákat, amelyet legalább egy évig érleltek.

Ágyas pálinka:

Gyümölcságyon érlelt pálinkának nevezik azt a pálinkát, amelyet gyümölccsel együtt, legalább 3 hónapig érleltek. Az ágyas pálinka régi hagyományokkal rendelkező magyar ital. A népi főzésben kétféle ágyas pálinkát különböztettek meg, a nyárit és a télit. Az előbbi friss gyümölcsök hozzáadásával, míg az utóbbit a legkülönbözőbb fűszernövények felhasználásával készítik.

Törkölypálinka:

Korábban a legelterjedtebb pálinkafajta volt, az ország szinte minden szőlőtermelő vidékén készítették. A törkölypálinkához a szőlő feldolgozásából keletkező, a préselés után visszamaradó részek - kocsány, héj, mag - szolgálnak alapanyagul. Az édes törköly a legalkalmasabb pálinka készítésére. A Tokaji aszú törkölyének kifőzéséből származó tokajiaszú-törkölypárlat kifejezetten különlegességnek számít.

Gyümölcspálinkák:

A szatmári szilvapálinka és a Tarpa elnevezés Európai Unió védettséget élvez. A barackpálinka az egyik legismertebb pálinkaféle, fő termőterülete Bács-Kiskun megye, azon belül is Kecskemét és környéke. A népi pálinkafőzésben nagy múltja van a faeperből főzött pálinkának. A 19. század eleje óta a falusi házak és tanyák udvarára ültették az eperfát. A szüretelést könnyen megoldották, a fa alá egy ponyvát terítettek és ezután jól megrázták a fát.

A körte Kiskunhalas és környékének jellemző ízű és illatú pálinkája, amelynek alapanyaga a Kiffer körte, mely a környéken igen bő, rendszeres termést ad. Illata, zamata utóéréssel kiváló. Elsősorban ünnepi asztalok megtisztelő itala.

Cseresznyepálinka készítéséről viszonylag kevés adat maradt fent. A leghíresebb, történeti jellegű cseresznyepálinkát Kecskeméten főzték, méghozzá kőanyag edényekben, üveggel bélelt vasbeton tartályokban.

Vegyes gyümölcs alapanyagú pálinkák a 20. század elején az összes pálinkák 70 %-át adták, részben azért, mert a termelők a gyümölcsöket érésük sorrendjében, egy gyűjtőedényben erjesztették, majd főzték, illetve a kisebb tételeket nem főzték külön az üstkapacitás ésszerű kihasználása végett. Ilyen vegyes gyümölcs pálinkákat az ország minden területén főznek.

Vadgyümölcs pálinka:

A vadalma, a vadcsersznye, és a vadkörte kedvelt alapanyag pálinka főzésére. A bodza fekete/lilás terméséből készítik a bodzapálinkát. A Közép-hegységben és az Alföldön egyaránt előfordul az édes ízű pálinka készítése. A bodza bogyót kézzel szedik, vödörben, kosárban, hordóban élesztő segítségével erjesztik.

A csipkebogyó gyakori adalékanyag más pálinkához, de különálló párlatként is elkészítik. A csipkebogyó piros, húsos, érett termését használják fel pálinkafőzéshez.

A mai napig különleges, ritkaságnak számító párlatok a vadgyümölcsből készült pálinkák, melyet szívesen fogyasztanak mind hazai, mind pedig külföldi pálinkakedvelők.

Ízesített pálinkák:

A cukorral, mézzel ízesített pálinkának nagy múltja van, számos írásos adat őrzi, így korábban széles körben elterjedt pálinkázási szokás lehetett, feltehetően a gyengébb íze miatt. Az őrségben két kockacukrot tesznek fél liter pálinkába, majd meggyújtják, megvárják, míg kiég belőle az alkohol, így a visszamaradó pálinka gyöngye és édes lesz. Krampampuli név cukorral kevert, fűszerezett pálinkát takar, melyet fogyasztás előtt rövid időre meggyújtanak.

Fokhagymás pálinka készítéséről főképp népi utalásokban, versekben olvashatunk. Leginkább gyógyításra, influenza ellen és járványok megelőzésére szolgáló ital lehetett.

3. A szervezetre gyakorolt hatásai

„A pálinka kis mértékben gyógyszer, nagy mértékben orvosság.”

Mint a tengeri hajósoknak a rum, a magyar embernek a pálinka volt az univerzális, külsőleg-belsőleg használható csodagyógyszer. Lábgyörcsök enyhítésére természetes gyógymód a vádli bedörzsölése pálinkával. Értágító hatása miatt sokan az egyik legjobb vérnyomás csökkentőnek tartják. Gyomorfertőzések megelőzésére, gyulladáscsökkentésre, fájdalomcsillapításra is használták.

Az idősebbek azt mondják, naponta elfogyasztanak egy kupicával és kutya bajuk. Elkerüli őket a nátha, az influenza, nem fájnak az ízületeik és rendben van az emésztésük is. A pálinka jótékony hatásai csak akkor érvényesülnek, ha mértékkel fogyasztják, tiszta pálinkáról beszélünk (nem pancsolt), ellenkező esetben inkább a magas alkohol tartalom miatt a részegség állapota állhat fenn.

A pálinka reggeli fogyasztása a paraszti élet elmaradhatatlan része volt. Segítette az állati eredetű zsírok megemésztését, és a fizikai munka fáradalmainak megkönnyítését is szolgálta. Különböző gyógynövényes tinktúrák, ecsetelők alapanyagaként is használhatjuk külsőleg, vagy belsőleg.

A legtöbb gyógyszer fogyasztása alatt szigorúan kerülni kell az alkoholt, mert egészen váratlan hatásokkal kell szembenéznünk. Van azonban néhány gyógyszercsoport, melyre nem jelentős, vagy nincs hatása az alkoholnak.

Egy könnyű fehérbor vagy pezsgő kitisztítja, felfrissíti a szánkat, ezért érdemes ezeket étkezés előtt inni. A pálinka viszont lezsibbasztja az ízlelőbimbókat, így már nem tudjuk annyira élvezni az ételek ízét. Sokaknak talán nem jutna eszébe, a pálinkának nemcsak evés előtt vagy után van helye, hanem főzés közben is, ugyanis remek hozzávaló. A

gyümölcslevesek, a liba- és a kacsahús szinte könnyörögnek a finom nedűért, de a csirkét és a mangalicát is képes megbolondítani.

A legfontosabb viszont, hogy ha a pálinkára gondolunk, hogy ne a gyógyszer legyen az első asszociációnk. Mivel a pálinka egy tömény szeszes ital, nem szabadna, hogy vírusölőként vagy görcsoldóként értelmezzük, és ez legyen az első gyógymód, amihez nyúlunk. Kis mennyiségben, mértékkel fogyasztható, de nem szabad elfelejteni, hogy mégiscsak alkoholról beszélünk, amelynek az agyra vagy akár a keringési rendszerre gyakorolt hatását is észben kell tartani. A rendszeres alkoholfogyasztás, mely már függőségbe hajlik át, súlyos idegrendszeri és májkárosodást okoz!

Sebek, egyéb sérülések, horzsolások fertőtlenítésére is használták/használják. Viszont egy minimum 37,5 % alkoholtartalmú párlatról van szó, amelynél azért van ártalmasabb gyógymód is. Tiszta pálinkához ma már nem nehéz hozzájutni, de még mindig figyelni kell. Az üzletekben a szabályozás ellenére is rengeteg a magát pálinkának álcázó termék. Az elnevezésekkel, címkékkel, grafikákkal könnyen meg lehet téveszteni a vásárlót. Nézzük meg, hogy szerepel-e az üvegen a pálinka szó, és az összetevőkre is érdemes vetni egy pillantást. Ha igazi pálinkával van dolgunk, legfeljebb két összetevőt találhatunk a címkén: a gyümölcs nevét, amelyből készült, és a vizet, amelyet hozzáadtak.

4. Pálinka fogyasztás hagyományai

A társasági illemszabályok a tömény szeszes italok fogyasztására is vonatkoznak. A pálinka mára már képes meghaladni korábbi negatív megítélését, s mint ital, igényt tart arra, hogy a gasztrokultúra részét képezhesse. Az alábbiakban a pálinka fogyasztásához köthető régi beidegződéseket, hagyományokat mutatjuk be.

A régi hagyomány szerint: a pálinka kis mértékben gyógyszer, étvágygerjesztő, elősegíti az emésztést. A „Pálinkás jó reggelt!” köszönés eredendően egy, a vidéki ember reggeli szokására utal. Különösen a falusi lakosság körében volt régebben szokás, hogy reggel egy pohárka pálinkával kezdték a napot. Egészséges voltát hangsúlyozták, ami abból állt, hogy reggel éhgyomorra megettek egy almát, s ittak rá egy stampedli pálinkát. Elvégezték a munkát az istállóban, s utána jóízűen tudtak reggelizni, mert a hajnali pálinkázás ehhez jó alapot teremtett. Vannak alkalmak, amit el se képzelhetünk pálinka nélkül. Ilyen a disznótor, ahol a hajnali hideggel dacolva jól esik egy kupica szívmengető (fogó pálinka).

Magyarországot vendégszerető nemzetként tartják számon. Vendégek fogadásakor mindig előkerül egy kis házi pálinka. Nem csak a vendégeket, hanem a ház körül segítőköt is meg

szokták kínálni. Ugyancsak régi szokás gyerekszületés alkalmával, pálinkával köszönteni az újszülöttet és eltenni egy-egy üveggel, amelyet csak a gyerek esküvőjén lehet felbontani. Múlt századunk közepétől jelentősen megnőtt az égetett szeszek (pálinkák) fogyasztása a lakodalmakban. Ekkor még az asszonyok sem vetik meg az égetett szeszesitalokat, holott régebben cukrozott vagy mézes pálinkát fogyasztottak.

A disznótorral megegyezően a halotti torban kötelező a pálinka fogyasztása. Nincs ez másképp közös sírásánál, ahol pálinkával kínálják a sírásót. Jelentős pálinkafogyasztáshoz kötődnek még a névnapok, születések, állami ünnepnapok, családi ünnepek, keresztelők. Szórakozóhelyeken egyre több fiatal fogyaszt pálinkát, amit a baráti társaság kellemes légköre csak ösztökél. A pálinka fogyasztása a téli napokra jellemzőbb.

A pálinka fogyasztás alapszabályai:

- A pálinkát 18-20 Celsius fokon fogyasszuk. A hűtött pálinka elveszti a legfontosabb élvezeti értékeit; az illatát, a gyümölcsös jellegét. Az aromaalkotók ilyenkor nem jelennek meg és csupán az alkoholérzet, annak neutrális jellege válik dominánssá.
- Megfelelő formájú, un. tulipán formájú pohárba kell kitölteni, amelynek az alsó része öblös, felfelé haladva pedig összeszűkül. Ez vezeti az orr irányába a pálinka illatanyagait, elősegítve, hogy az illatok ne vesszenek el. (4. melléklet)
- Célszerű a poharat egy kicsit megdönteni és „hintáztatni” a pálinkát, mert így még több illatanyag szabadul fel és válik érzékelhetővé.
- A pálinkát lassan érdemes fogyasztani, hogy az ital a szájüreg teljes egészében jelen lehessen, és így ízlelésünk minél részletesebb képet adhasson a pálinkában meglévő értékekről.
- Szárazpróba: Ha négy-öt perccel a pálinka elfogyasztása után az orrunkhoz emeljük a poharat, kellemes illatok felszabadulását érezhetjük. A gyümölcs legintenzívebb, legkarakteresebb illatai köszönnek ilyenkor vissza. Ez egyben a pálinka próbája is (innen az elnevezés). Ez az illat csak akkor van jelen és csak akkor érezzük kellemesnek, egyértelműen a gyümölcsre utalónak, ha a pálinka hibátlan.

5. Bódító kultúra

A magyar írók és költők életét és ihletét is átszötte az alkohol. Legyen az akár pálinka, akár bor. Népszerű és nagyírú költők, írók. Művészberek, akik az egyszerű emberekhez hasonlóan, szívesen nyúltak a pohár után, s néztek annak fenekére. Ez nem meglepő, hiszen köztudott, hogy a művészeket gyakran az alkohol juttatta/juttatja ihletett állapotba. Sokszor

pedig ennek az ihletett állapotnak a gyümölcsként kerültek/kerülnek napvilágra neves alkotásaik.

Ady Endréről köztudott, hogy szerette az életet, és hogy tudott élni. Alkohol, nők, kalandos élet, és persze nem utolsó sorban fenomenális költészet jellemezte. Egyes források szerint Ady nagy versei mámoros állapotban születtek. Leitta magát, majd bódult állapotban kitárult előtte a világ, s azt teljes valójában láthatta. Élete vége felé egyszer Nagyváradra utazott Csinszkával, aki megkérte Ady barátait, hogy ne adjanak inni a költőnek. Egy ideig ez működött is, de valahogy mégis tömény pálinka került a költő keze közé, aki egy óra leforgása alatt egy litert el is fogyasztott az italból.

Önpusztító életének meglett az eredménye: Ady 42 évesen halt meg. Élete utolsó három hónapjában szinte csak vergődött, alig beszélt és nem evett. Hogy mi volt halálának pontos oka, azt máig sem tudják, de több tényező is közrejátszhatott, közte az alkohol is.

Krúdy Gyula igazi ínyenc volt, regényeiben is nagy figyelmet szentelt az ételeknek és az italoknak. Krúdy nevéhez egy fröccsfajta megalkotása is fűződik, amely olyan tömény, hogy a fröccs elnevezés inkább a vicc kedvéért van ráaggatva. A róla elnevezett fröccsben (*Krúdy-fröccs*) ugyanis 9 deci bort kell 1deci szódával keverni. Az író szerint ilyen arányban a víz „megnevelteti” a bort.

Weöres Sándor szeretett inni, s ezt is úgy valósította meg, mint egy gyerek, aki először fogyasztott alkoholt. Amit elétettek, gondolkodás nélkül megitta, aztán álmélkodott a hatásán.

Felesége (Károly Amy), annak érdekében, hogy férje ne juthasson szeszhez, bezárta a szekrénybe. A későbbiekben pedig kötelezvényt íratott vele alá, hogy napi fél liter bornál nem fog többet inni. Egy alkalommal Károlyi Amy mielőtt elment otthonról, rázárta férjére a dolgozószoa ajtaját. Weöres eközben sem maradt rest! Mivel nem tudott kijutni a házból, ezért az utcán dolgozó munkások segítségét kérte, hogy hozzanak neki pár palack italt, amit testvériesen megosztott velük, saját részét pedig madzagon húzta fel a szobába.

„Az alkohol nem serkenti a költészetet, saját tapasztalatomból tudom, hogy részegen nem tudok verset írni, csak firkálni s a részeg firkálmányok lélektanilag érdekesek és önfelfedezőek, de művészileg vacakok.” (Weöres Sándor)

A pálinka a Magyar zenei világban sok zenészt megihlet, egyaránt a könnyű és a mulatós műfajban. De a régi, még nagyszüleinktől tanult népdalokban is gyakran vissza- visszatérő motívum. Íme, néhány ezekből, a teljesség igénye nélkül:

Gringó Sztár: Pálinka Sunrise (részlet)

Kedvem szittyan, illa berek, odaverek,
hol a helyi kocsmá?
Bármi van is odamegyek!
Mindenki őrizze meg a pánikját,
nyugalomra semmi ok,
a **pálinkát** mint egy linket,
nyomom, ami innen mutat egy vészkijáratot!

Pálinka sunrise: ez a kelet nyugatja, a nyugat keletje!

Pálinka sunrise: milyen a huzatja? Na olyan a keletje!

pálinka sunrise: tapad a fapad, az adag kimérve!

pálinka sunrise: letöltjük, ami még hátra van belőle!

Kárpátia: Pálinka dal (részlet)

A jó magyar **pálinkának**
Nincsen párja
Nincsen párja
Egyedül van mint a magyar
A világba
A világba
Szilva, körte, cseresznye
Éljen a haza!
Egészségünkre!

A jó magyar **pálinkának**
Nincsen párja
Nincsen párja
Aranyból van, gyémántból van
Minden cseppje
Minden cseppje
Olyan mint a tűzről pattant
Kis menyecske
Kis menyecske
Szilva, körte, cseresznye
Éljen a haza!
Egészségünkre!

Magna Cum Laude: Pálinka dal (részlet)

Álmaim kéklő egén,
Gyümölcsfáim tetején,
Pálinka, szerelmem, légy az enyém!

Nyújtsd hát a karod felém,
Nélküled meghalok én,
Pálinka, szerelmem, légy az enyém!

.....

Egy kupica reggelire - abból bajod nem lehet,
A magyarnak csak ez adhat ihletet.

De nekem így is megérte, életen át várni rád.
A halálos ágyamon az infúziómba ne töltsetek csak **pálinkát**!

Egy szem búza két szem rozs (népdal)

le az úton le le le
leverkucka levele
fel az úton fel fel fel

kell **pálinka** kell kell kell

Komámasszony kakasa, kakasa

(széki csárdás)

Egy krajcárért (hagymáért) nem adom, nem adom

Pálinkáér' a szegre felakasztom

Ha **pálinkát** ad az úr, ad az úr

Hová akar oda nyúl (szúr), oda szúr

(A **pálinkát** ne sajnálja, ne bánja

Mert olyant kap, hogy tátva marad a szája)

6. Pálinkafőzés Hajdúnánáson

„A pálinkafőzés szabadsága,
a pálinkafőző csillogása,
a pálinka magyarsága,
szívünk büszke boldogsága.”

Magyarországon olyan, nagy hagyományokkal rendelkező, patinás főzdek találhatók, melyek régóta bizonyítják, rátermettségüket, megbízhatóságukat, a pálinka készítés területén. Hajdúnánáson két pálinkafőzde működik: Józsi Pálinkaház és a Hajdúnánási Pálinkafőzde. A pálinka kifőzése nem nagy boszorkányság, gondolhatják sokan, ezért, akit érdekel e tevékenység a nagyobb üzletláncokban pénztárcájához mérten vásárolhat pálinkafőző berendezést. A szükséges törvényi előírások betartása után, már indulhat is a főzés. Az idősebb korosztály viszont megbízik a pálinkafőzdek szakértelmében és rájuk bízva a nyáron oly gondosan összegyűjtött cefre kifőzését.

Józsi Pálinkaház: Kétféle berendezéssel rendelkeznek, az egyik az egyik legmodernebb Spirit lepárló berendezés, mely lényege, hogy aromában gazdag párlat szülessen, őrizve a gyümölcs elsődleges illatanyagát. (5. melléklet) Ennek az egyutas lepárlásnak a lényege, hogy gyors és hatékony.

A másik a Hagyományos Kisüsti lepárló berendezés. A hagyományos magyar kisüsti pálinka készítésének meghatározó eleme a vörösrézből készült kétlépcsős lepárlóberendezés, amely anyagának és működési módjának köszönhetően garanciája a testes, illatos, hosszan tartó ízt adó kisüsti pálinkának.

2017. március 1.-én ellátogattunk a Kecskés Zoltán Hajdúnánási Pálinkafőzdéjébe (6-8. melléklet), ahol betekintést nyerhettünk a hagyományos kisüsti pálinkafőzdek titkaiba. Kecskés Úr nagyon készségesen válaszolt minden kérdésünkre és személyes humoros történetekkel színesítette az interjút.

A főzde története visszanyúlik egészen 1904-ig, amikor a vidéki szőlőtulajdonosok megalapították. 1925-ben került bejegyzésre a hajdúböszörményi Földhivatal nyilvántartásába, Kecskés Úr által mutatott képek hátoldalán dokumentált adatok is ezt bizonyítják.

A látogatás a feldolgozás menetével megegyezően történt. Először azt mutatta meg nekünk, hogy hová szállítják a cefre tulajdonosok a hordóban tárolt cefrét. A cefrét túlérlett gyümölcsből ajánlatos készíteni, ugyanis annak magasabb a cukortartalma. Minél több gyümölcscukor van benne, annál több alkohol készül belőle.

Majd bevezetett minket a pálinkafőző helyiségbe, ahol a 2 légcső hagyományos kisüsti pálinkát készíti. Ez azt jelenti, hogy 1000 liter alatt kell lennie a főzőüst tartalmának. Kecskés úrnak 465 literes üstje van. 400-420 literig képes beletölteni a cefrét, mert gőztérnek kell felül lenni a cefre kitágulása miatt. Az elő párlat, vagyis a rézelejét nem szabad meginni a különböző mérgező anyagok miatt, és az alacsony hőmérsékleten párologó alkohol miatt, ami az etil alkohol előtt jön, ezek mellett még az elő párlatban megtalálható a metil alkohol, amely vakságot okoz, meg is lehet halni tőle.

Az elő párlat utáni terméket különböző csapokkal el lehet választani, vagy a szemétbe engedi vagy a gyűjtő tartályba, vagy ha jónak találja, rá engedi a szeszmérő gépre. A szeszmérő gépen szezononként 20.000 liter szeszt lehet vele lemérni, ugyanis egy 10 literes tartály található, ami minden második literből 1ml mintát vesz le. Mikor mi tettük a látogatást a pálinkafőzdében, láthattuk a Nemzeti Adó és Vámhivatal által lezárt, a főzdében található műszereket. Amikor kijönnek az ellenőrzésre, akkor mintát vesznek az alkoholból és megnézik, hogy egyezik-e az a mérőműszeren való számláló mennyiségével a tartályokban lévő szesz. Ha a 10 literes tartály megtelik, automatikusan kijönnek ellenőrizni. Régebben 3 havonta jártak, most már csak évente kötelező az ellenőrzés.

Ha az elő párlat közepétől jó a pálinka, akkor ráengedi a szeszmérő gépre. Egy finomítás 80-100 liter közötti pálinkát eredményez. Szivattyúval engedi bele a tartályokba, majd ráírja a megrendelő nevét.

Érdekességként mesélte el nekünk Kecskés Úr, hogy ő bizony már szerepelt a Kossuth Rádióban. Egyik nyáron egy fiatal férfi sétált be a főzdébe. Megkérdezte, hogy körbevezetné – e. Szó szót követett, s kiderült, hogy ő riporter és szívesen bemutatná főzdéjét műsorában, a *Hajnaltájtban*. A látogatás során a következő kérdésekre is választ kaptunk:

Mióta foglalkozik pálinkafőzéssel?

2005 óta.

Miért kezdett el pálinkát főzni?

A pálinka az utóbbi években hungarikummá vált. Jó ötletnek tűnt annak idején az egyik barátunk megkeresése, hogy felesben vegyük meg az akkoriban eladóvá vált Nánási Pálinkafőzdet. Nyilván gazdasági szempontból fogtunk bele ebbe a tevékenységbe.

Hogy a szakmát elsajátítsam, tanfolyamot végeztem Budapesten, mely 5 hónapig tartott. A kurzus végén vizsgabizottság előtt, pálinkafőzői szakmunkás bizonyítványt szereztem.

Milyen alapanyagokból készíti pálinkát?

Legnagyobb mennyiség a szilva, de főzök sárgabarackból, őszibarackból, cseresznyéből, meggyből, körtéből, szederből, csipkebogyóból, eperből, almából, szőlőből, borból, bírsból, de narancsból is.

Milyen eljárással és gépekkel készíti a pálinkát? Milyen gyakran kell karbantartani az eszközöket?

A cefre átvételekor azt érzékszervi vizsgálatnak vetjük alá, esetleg megkóstoljuk. A közhiedelemmel ellentétben, miszerint "dobáljunk bele mindent, a cefrébe megy, annak mindegy", csak jó gyümölcsből, odafigyeléssel készített cefréből készül jó minőségű pálinka!

Teljesen hagyományos u.n. kisüsti, kétlépcsős, lepárlásos módszerrel készül nálunk a pálinka. A főzőüst nettó 400 literes, duplafalú, vízköpenyes, saválló. A finomító pedig 300 literes saválló üst.

Szokott-e különleges pálinkákat készíteni?

Igen, de nem túl gyakran készül pálinka szederből, narancsból, csipkebogyó és alma keverékéből, illetve eperből.

Milyen visszajelzéseket kap a vendégektől?

Mint már volt is erről szó, jó pálinkát jó cefréből lehet készíteni. A főzetők visszajelzései pozitívak, a saját cefréjükből készült pálinkát kapják meg. Sokan évről évre visszatérnek.

Mikor van a pálinka főzetésének a szezonja?

A szezon a nyár közepén kezdődik a cseresznye szedése után, és az őszi gyümölcsök, leginkább az alma szüretelése és erjesztése jelenti a végét, általában decemberben.

Milyen széles a vevőköre?

Vannak törzsfőzetőim, akik a kezdetektől a Nánási Pálinkafőzdébe hozzák a főzetni valójukat. A többség hajdúnánási, de Hajdúdorogról, Görbeházáról, Tiszavasváriból, Nyíregyházáról is járnak hozzám. Ez 500-700 főzetőt jelent évente.

A vevőinek mennyi az átlag életkora?

60 év körül, mivel gyümölcsöt az idősebbek természetnek, a főzetők is ebből a korosztályból kerülnek ki. Ahogyan a pálinkafogyasztás népszerűsége nő, egyre több fiatal érdeklődik és kezd cefrekészítésbe.

Meddig kívánja ezt a szakmát folytatni?

Mivel néhány évvel ezelőtt engedélyezték az otthoni pálinkafőzést, illetve pályázati pénzekből is egyre több bérfőzde épült, ezért egyre nehezebb talpon maradni. Az otthoni főzéseknél a bérfőzési szeszadó megfizetését ki lehet játszani. Sokan nem tudják, hogy a minőség nem ugyanaz.

Miután betekintést nyertünk a pálinkafőzés rejtelseibe, kíváncsiak voltunk e termék fogyasztóinak véleményére, szokásaira. Kérdőíveinket (9. melléklet) 50 piacra látogató személy töltötte ki. A mellékletben megtalálható kérdésekre adott válaszok alapján a következő megállapításokra jutottunk (10-13. melléklet): A válaszadók egyharmada havonta fogyaszt pálinkát kikapcsolódás alkalmával, míg a többség ennél ritkábban, főként ünnepi alkalmakkor. A kérdőívet kitöltők 90%-a a házi pálinkát részesíti előnyben a boltival szemben. Közel 50%-uk főzetni is szokott magának, a többiek termelőktől szerzik be italukat. A legkedveltebb ízek közé tartozik a szilva, barack és alma. A pálinkafogyasztás kultúrája Magyarországon is növekvőben van, amit alátámasztani látszik, hogy a válaszadók túlnyomó többsége nem ár, hanem minőség alapján választ pálinkát. Nemek szerinti megoszlást tekintve nincs számottevő eltérés a válaszok között, kiemelni csupán azt tudnánk, hogy a nők inkább családi összejövetelekkor pálinkáznak.

Összegzés

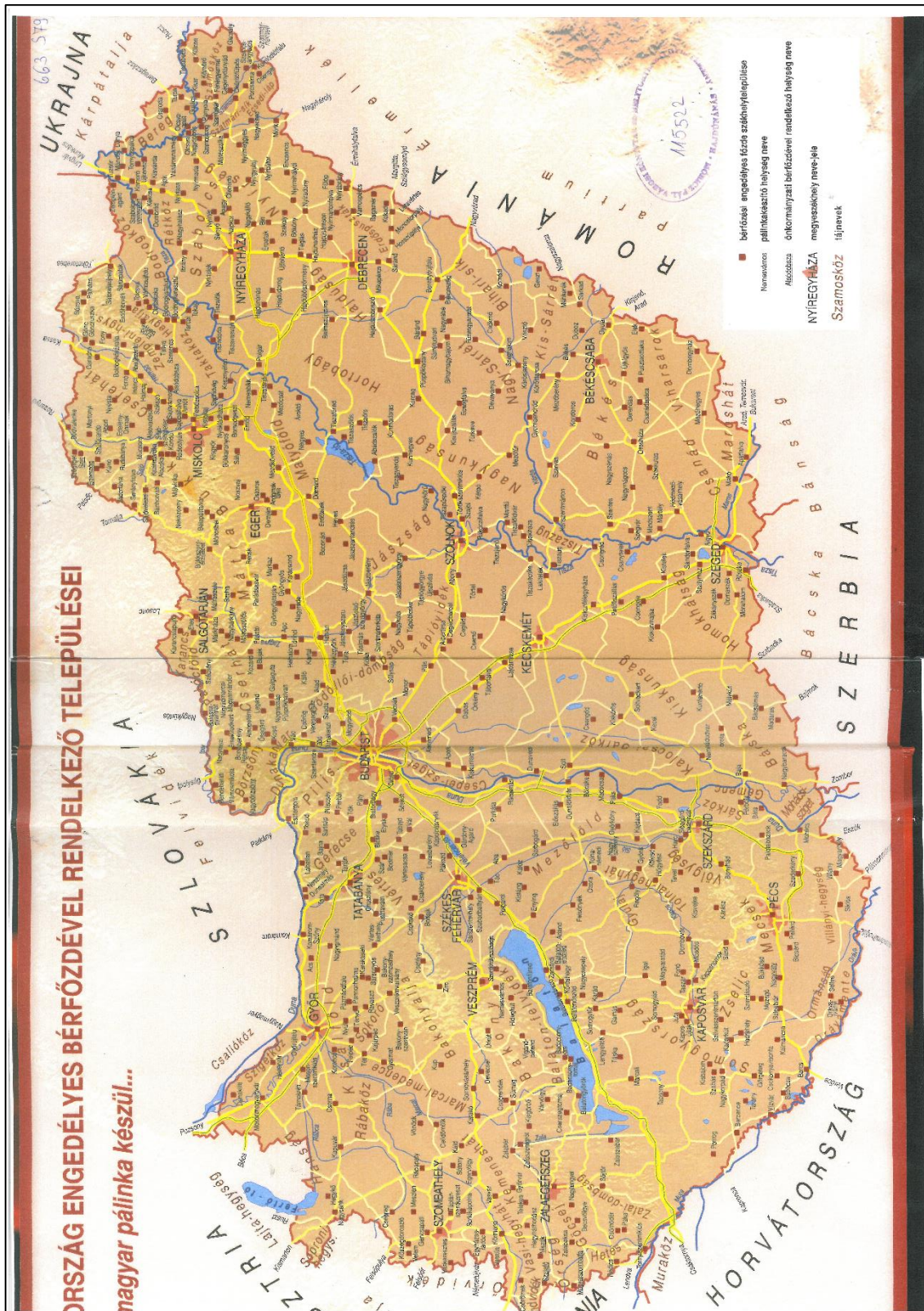
A legízesebb pálinkafélék a Kárpát-medencében találhatók, ahol a gyümölcsből készült pálinkák zamata egyedülálló az egész világon. A pálinka készítése művészet: megteremtéséhez több feltétel együttes megléte szükséges, ez teszi oly becses kincssé. Csak azokat a szeszesitalokat nevezhetjük pálinkának, amelyek bármilyen kiegészítő hozzáadása nélkül készülnek, alapanyaguk kizárólag egészséges, érett, magas cukortartalmú gyümölcs, illetve alkohol.

A pálinkafogyasztásnak megvannak a maga szabályai. Nem mindegy, hogy miből, milyen minőségűt, hogyan iszunk. A minőségi pálinka a kulturált fogyasztási szokások terjedését is ösztönzi. A magyar ember egyik rosszul rögzült szokása, hogy minden rövidített egy mozdulattal „küld le”. Ez hiba! Ha egyszer az első három apró korttyal hozzászoktatja magát az egyébként minőségi pálinkák esetében kifinomult alkoholos ízhez – miután a nyelv megszokta -, már jönnek is elő a gyümölcsös aromák.

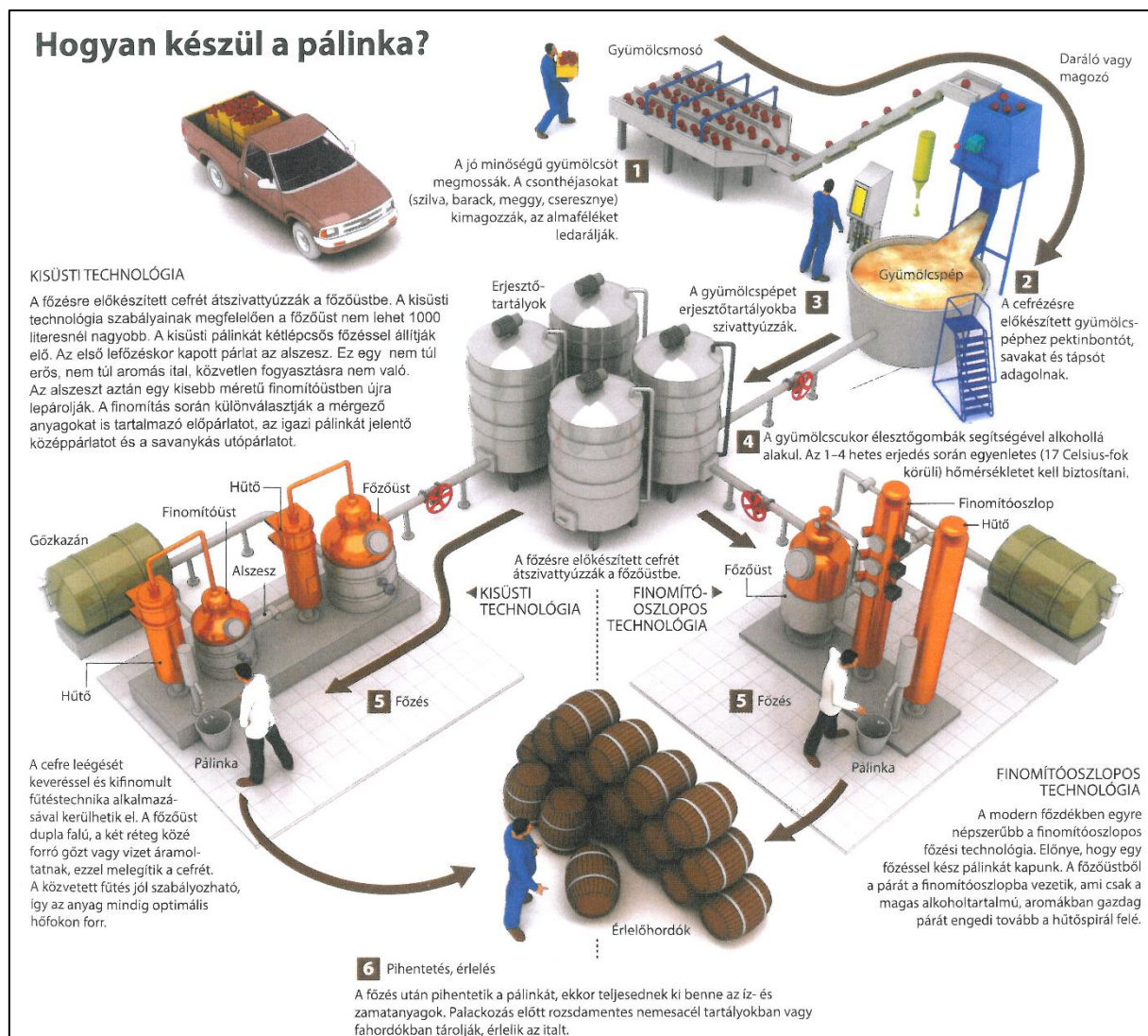
A pálinka nemcsak fogyasztása során deríti jókedvre fogyasztóját. Közösségi portálon megannyi szórakoztatóbbnál szórakoztatóbb, leleményes bölcsesség, mém olvasható. Házibulikon társasjáték formájában is találkozhatunk vele (14. melléklet). A pálinka, ha akarjuk, ha nem, ott van az életünkben. Behálózza mindennapjainkat.

Mellékletek

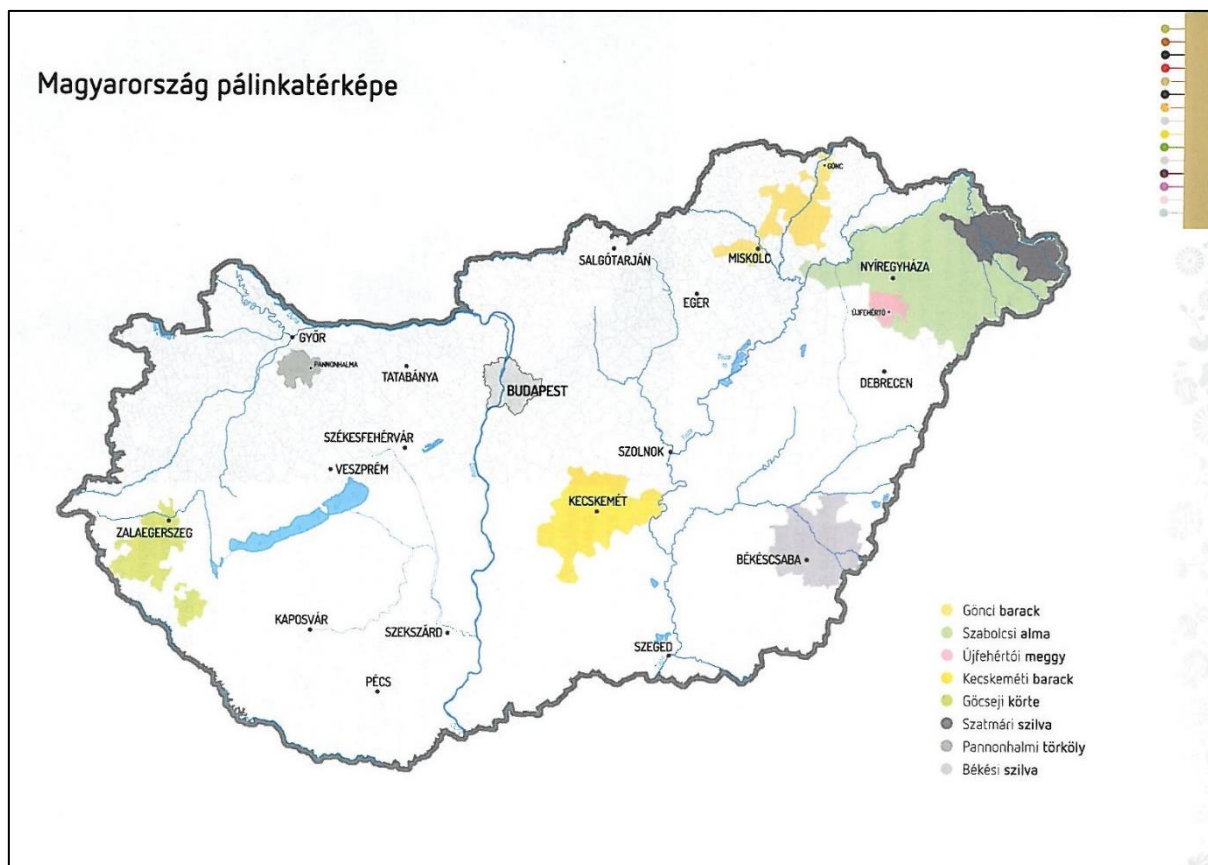
1. számú melléklet: Magyarország engedélyes bérfőzdével rendelkező települései (2015)



2. számú melléklet: A pálinkakészítés folyamata



3. számú melléklet: Eredetvédelem alatt álló pálinkafajták



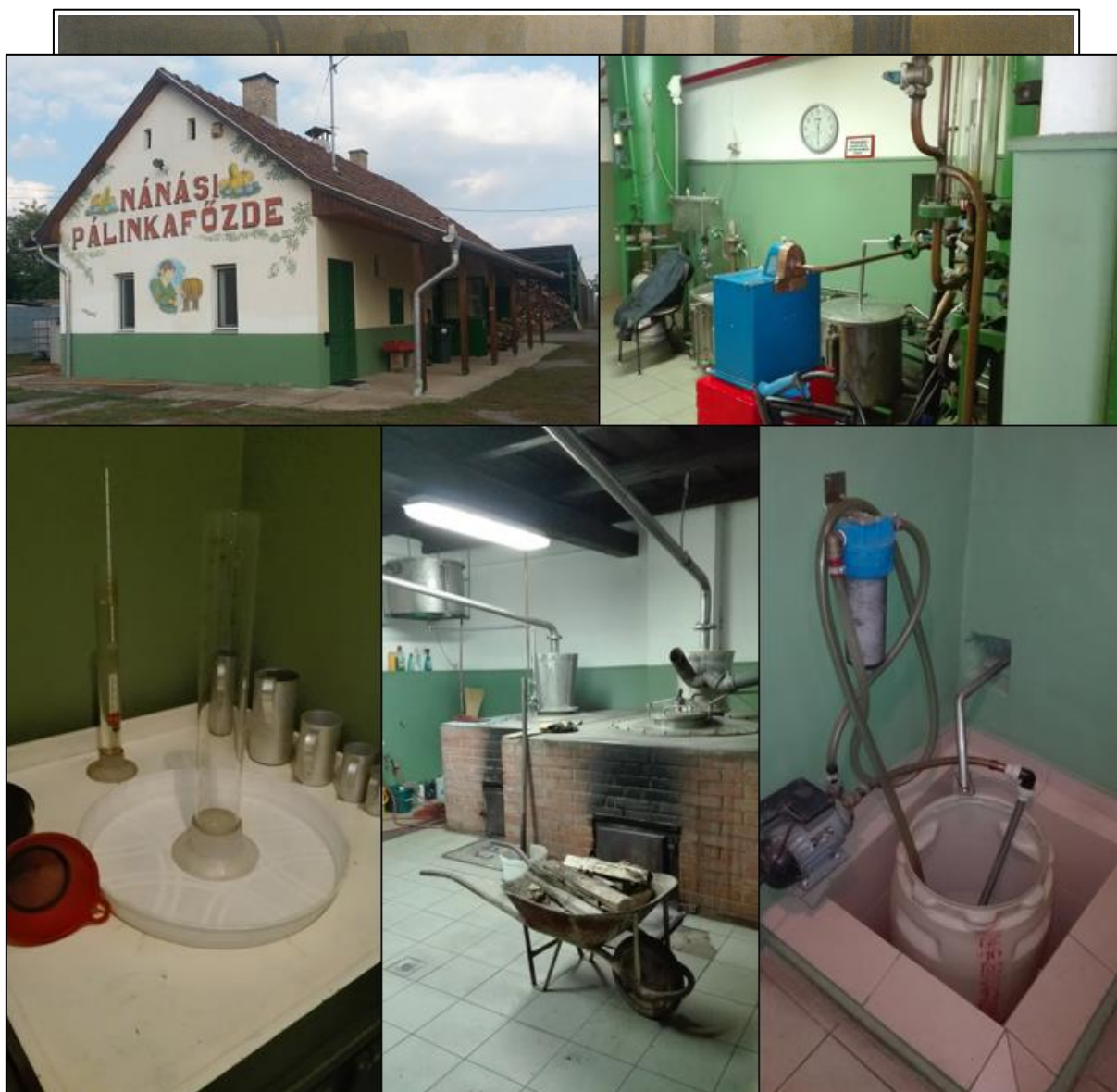
4. számú melléklet: Tulipános pálinkáspohár



5. számú melléklet: Józsi Pálinkaház, Hajdúnánás (2017)



6. számú melléklet: Nánási Pálinkafőzde (1925)



7. számú melléklet: Nánási Pálinkafőzde (2017)

8. számú melléklet: A Nánási Pálinkaházban interjúkészítés közben

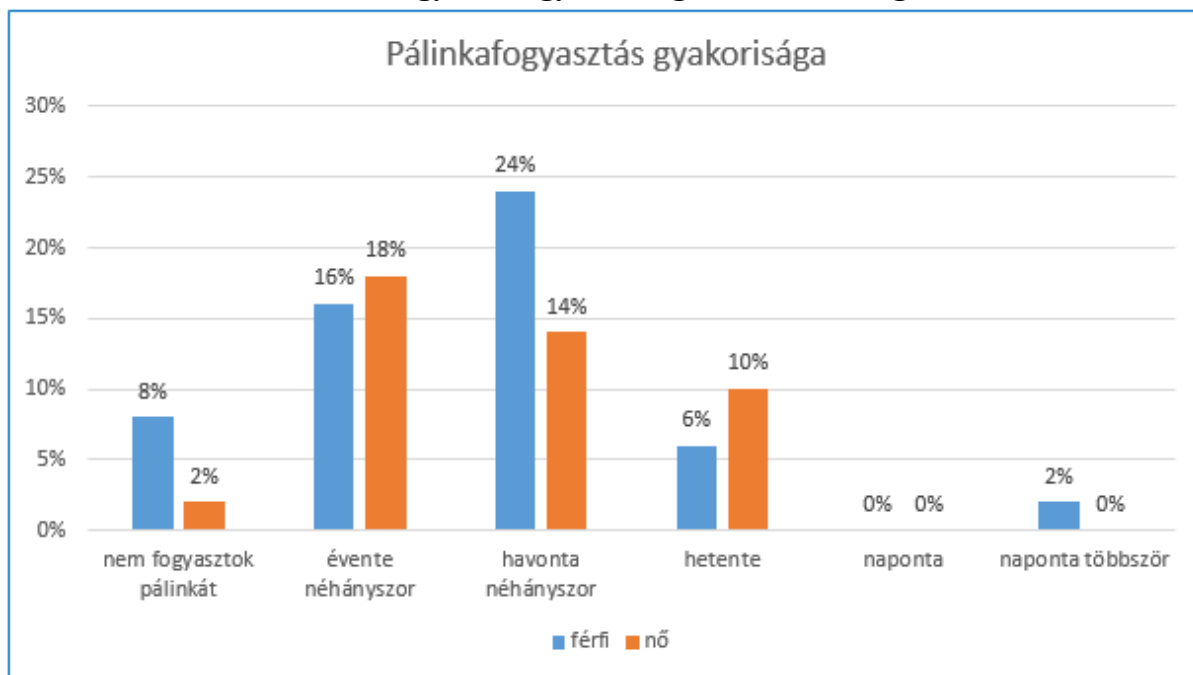


9. számú melléklet: Kérdőív

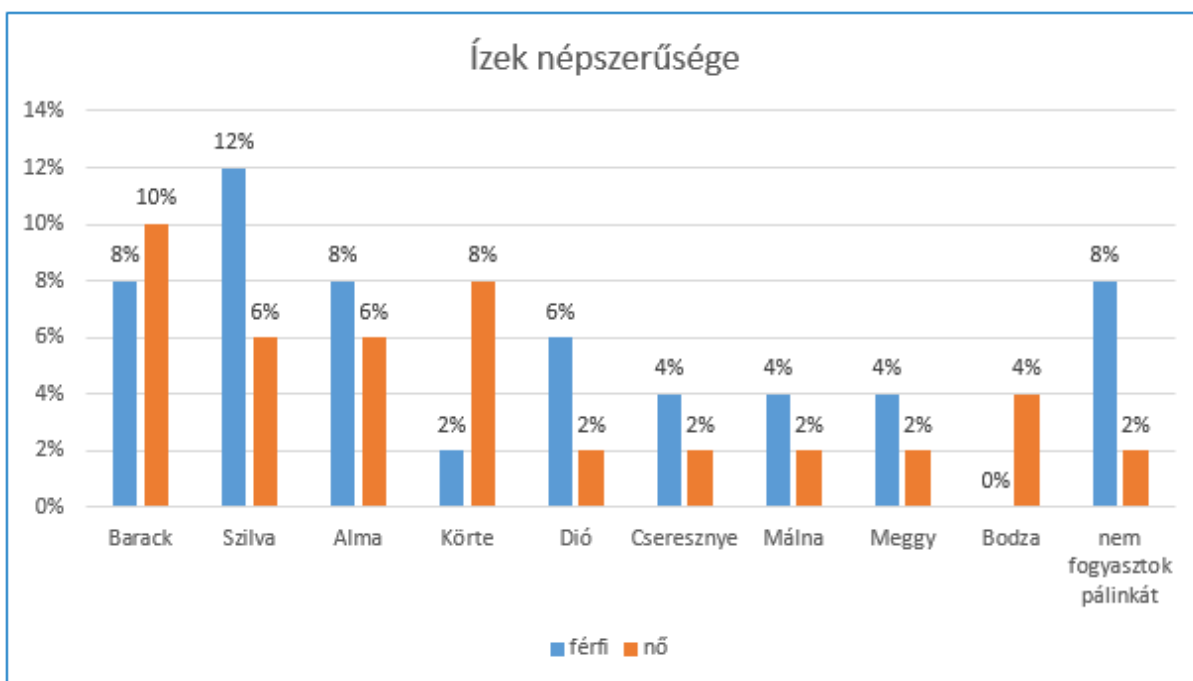
Pálinkafogyasztás kérdőív

1. Neme: Férfi:.....Nő:.....
2. Születési éve:
3. Mi az Ön foglalkozása?
 - a. diák
 - b. alkalmazott
 - c. nyugdíjas
 - d. munkanélküli
4. Milyen gyakran fogyaszt pálinkát?
 - a. évente néhányszor
 - b. havonta néhányszor
 - c. hetente
 - d. naponta
 - e. naponta többször
 - f. nem fogyasztok pálinkát
5. Milyen pálinkát fogyaszt szívesen?
 - a. Fürtös
 - b. Kósher
 - c. Zsindelyes
 - d. Rézangyal
 - e. Panyolai
 - f. Hírös
 - g. Tarpai
 - h. Bolyhos
 - i. nem fogyasztok pálinkát
6. Milyen ízű pálinkát fogyaszt szívesen?
 - a. Szilva
 - b. Alma
 - c. Barack
 - d. Körte
 - e. Meggy
 - f. Cseresznye
 - g. Dió
 - h. Málna
 - i. Bodza
 - j. nem fogyasztok pálinkát
7. Mi befolyásolja a vásárláskor?
 - a. Ár
 - b. Márka
 - c. Minőség
 - d. Akció
 - e. Alkohol fok
8. Hol vásárol pálinkát?
 - a. Hipermarket
 - b. Italdiszkont
 - c. Szórakozóhely
 - d. Kis boltok
 - e. Termelő
9. Milyen alkalmakkor fogyaszt pálinkát?
 - a. családi összejöveteleken
 - b. ünnepi alkalmakkor
 - c. lazítás, kikapcsolódás
 - d. nem fogyasztok pálinkát
10. Egyetért – e az alábbi állításokkal?
 - a. A pálinkát inkább az idősebbek szeretik igen/ nem
 - b. Gyomorproblémákra kifejezetten jó a pálinka igen/nem
 - c. A bolti pálinka nem igazán olyan jó, mint a házi igen/nem
 - d. A pálinkát bármikor lehet inni igen/nem
 - e. Férfias ital igen/nem
 - f. A pálinka Hungarikum igen/nem
 - g. A pálinkát csak különleges alkalmakkor fogyasztják igen/nem
11. Főzet –e pálinkát?
 - a. Igen, Hajdúnánáson
 - b. Igen, más városban:
 - c. Nem

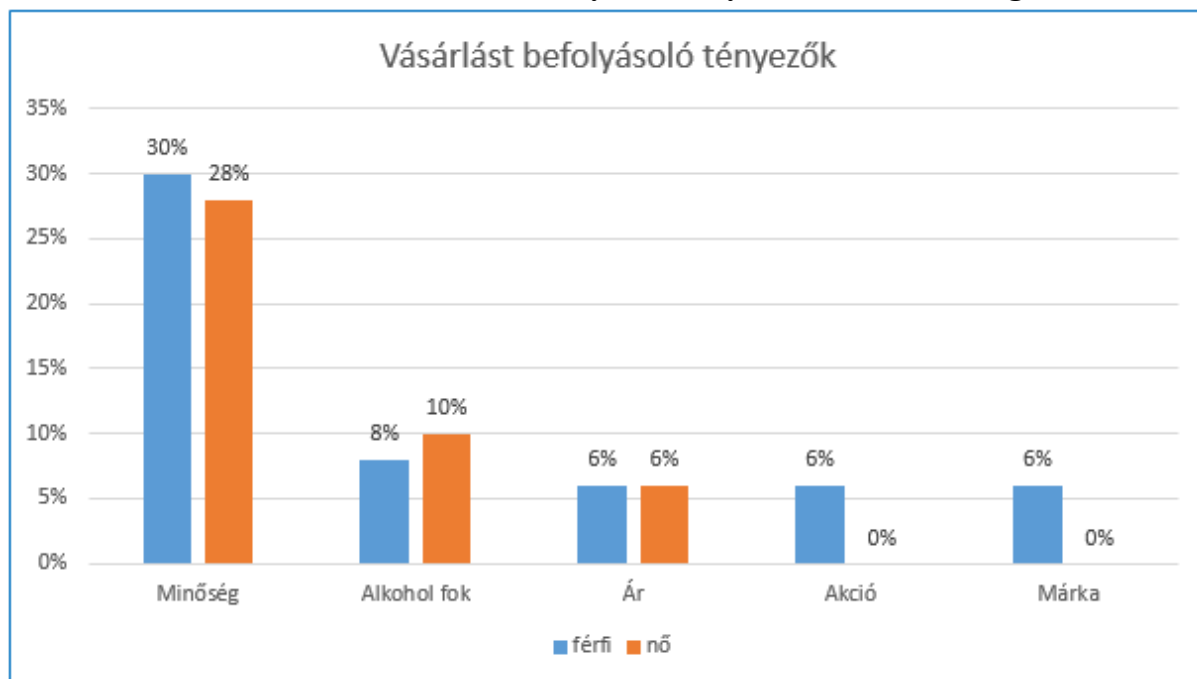
10. számú melléklet: Pálinkafogyasztás gyakoriságát ábrázoló diagramunk



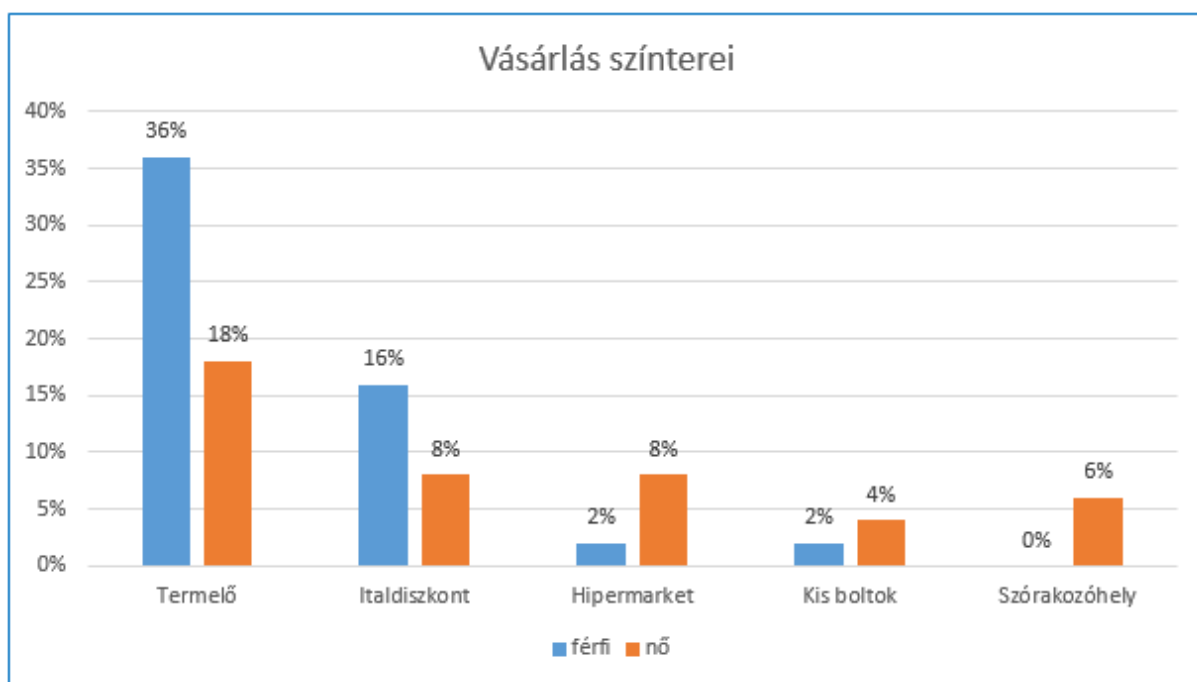
11. számú melléklet: Pálinkafajták népszerűségét ábrázoló diagramunk



12. számú melléklet: Pálinkavásárlást befolyásoló tényezőket ábrázoló diagramunk



13. számú melléklet: Pálinkavásárlás helyét ábrázoló diagramunk



14. számú melléklet: Vicces pálinkás mémek

**A PÁLINKA OLYAN,
MINT A GYANTÁZÁS**



**HA EGYBEN HÚZOD LE, AKKOR
HATÁSOSABB ÉS KEVÉSBÉ FÁJ**

Szedtem két vödör



pálinkát

Irodalomjegyzék

1. Balázs Béla: Pálinka, a hungaricum (2004)
2. Dlusztus Imre- Soós Kálmán: A jó magyar pálinka (2015)
3. Békési Zoltán- Pándi Ferenc: Pálinkafőzés (2005)
4. <http://www.magyarpalinkahaza.hu/honnan-szarmazik-a-magyar-palinka/#more-632>
5. <http://hajraegeszseg.hu/cikk/2013-11-11/mertek-az-ertek>
6. http://www.palinkafozes.com/hirek/20100920_palinkafozes-tortenete
7. <http://www.poet.hu/cimke/p%E1linka>
8. <http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20131105-a-palinka-mint-gyogyszer-fogyasztasanak-veszelyei.html>
9. <http://versek.aranyosiervin.com/tag/palinka/>
10. <http://www.boraszportal.hu/beszamolo/amit-a-palinkafogyasztasrol-erdemes-tudni-2062>
11. <https://www.facebook.com/profile.php?id=100006418605950&fref=ts>
12. <http://www.palinka.com/hu/palinka/eredetvedett-palinkak/>
13. <https://www.facebook.com/nanasipalinkafozde/?fref=ts>
14. Eredetvédelem: Földművelésügyi Minisztérium kiadványa (2015)
15. Interjú Kecskés Zoltánnal
16. Kérdőív a pálinkafogyasztásról
17. http://www.agrarunio.hu/images/cikkek/201512/depositphotos_42026993_original.jpg
18. Corvinus Egyetem, Kertészettudományi Kar – grafika: Dancsák András, Mikola Bence (2015)
19. Hajdúnánási Újság (2013.június 10.)