



Hol van már az az idő, amikor csak lesajnált búfelejtőként gondoltunk a pálinkára, amit magára valamit is adó honpolgár nagy ívben elkerült. Évtizedeken keresztül csak a maradi parasztok, vagy a külvárosi lecsúszott elemek búfelejtőjének számított a városi folklórban, és egyetlen minőségi fokmérőjének az ereje számított. A „kerítésszagatók” ideje szerencsére lejárt, bár természetesen minden baráti társaságnak megvan a saját „pálinkás” története, de manapság a pálinka újra hódít az elit között is, és a belvárosi éttermekben ismét sikk lett egy kupicával kezdeni a vacsorát.

„Pálinkának csak az a gyümölcspárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt nemes és vadgyümölcsből, szőlő törkölyből, illetve aszú szőlő törkölyből készítettek, és amelynek cebrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték.” A 2008-ban hozott törvény ezenkívül azt is kimondja, hogy a párlatot nem lehet cukrozni, ízesíteni, és édesíteni sem. Az alábbiakból kiderül, hogy Magyarországon ez alapján bizony sokáig nem beszélhetünk valódi pálinkáról.

A gyümölcs párlásának kezdete a múlt kódébe vész. Bár már az ókoriak is ismerték az erjesztés technológiáját, a sör és a bor készítésén ritkán merészkedtek túl a nyugati kultúrkörben. Egyiptomban illóolajok, parfümök, dro-

## Az újjászülető hungarikum bölcsője: a pálinka története

gériák előállítására használták a desztillálás módszerét, egyedül Indiából vannak biztos adataink arról, hogy már Kr. e. 2000-ben fogyasztottak égetett szeszt. A nyolcszáz évvel később szüle-

tett Rig-védában már szerepelt a pálinka és a pálinkafőző kifejezés szurá, illetve szurákava formában. Későbbi adataink említik a rizssört, almabort és a mangóból készült, valószínűleg legősibb gyümölcspálinkát. A legerjedtebb természetesen a rizspálinka volt, ami Kínában is Jézus korában már rendkívül népszerű volt. Más ázsiai országokban nincsen nyoma ennek a tudománynak, de az ókori hellén és római világban sem bizonyíthatjuk a desztillálás ismeretét. Bár Arisztotelész említette a tengervíz kapcsán a párlás folyamatát, a későbbi római mezőgazdasági írók azonban hallgatnak róla. A legvalószínűbb, hogy arab közvetítéssel jutott el nyugatra a lepárlás művészete. Így érthető, hogy az első ezredforduló idején





emlékeznek meg a keresztények először a borból és a gabonafélékből készített párlatokról, és Európában csak a 13. századtól kezdve terjedt el. Magnus (1193–1280) regensburgi püspök sorolta fel először az egész pálinkafőző arzenált, amikor lombikról, csepegtetőről és – esetleg üvegből készített – kigyócsőről ír.

Az európai pálinkafőzés bölcsője minden bizonnyal Itáliában ringott a szoros arab kapcsolatoknak köszönhetően. A borból desztillációval nyerték ki a „bor lelkét”, és a spiritus vini néven emlegetett párlatot a pestis ellen gyógyszerként használták. Nem véletlen tehát, hogy az európai nyelvekben olasz alkímisták terjesztették el a desztillálás kifejezést. Újabb felfedezésként Taddeus Florentinus bolognai orvos elsőként használt rézüstöt a 14. század elején, és ő fogalmazta meg szakszerűen a szakaszos lepárlás folyamatát.

Magyarországon a párlat első említése 1332-ből való. Erzsébet magyar királynéval kapcsolatban jegyezte meg egy 17. században készült írás, hogy rozsmaringos borpárlatot használt a köszvényének kúrálására, és „*az aqua vitae reginae Hungariae*”, azaz a magyar királynőnek életvize valóban meggyógyította őt.

A Marton Szabolcs által felkutatott forrás szerint a recept így hangzott a királyné előadásában: „*Végy négyszer párolt aqua vitae-t, három részben rozsmaring levelét, és virágát két részben mindenekelőtt rakd bele egy jól bezárt edénybe, álljanak 50 óráig meleg helyen, akkor lombikban desztilláld le, és reggel ételben vagy italban végy magadhoz egy drachmányit minden héten egyszer, és kezedet, arcodat és fájós testrészeidet mosd meg benne. Megújítja az életerőt, élesíti az elmét, tisztítja a velőt és az idegeket, helyreállítja és megőrzi a látást, és megnyújtja az életet.*”

Mivel az aqua vitae-t



borpárlatból, rozsmaring hozzáadásával készítették, így ma bízvást gyógylikörnek nevezhetnénk. Egy bizonytalan eredetű forrás szerint a domonkos szerzetesek Nyulak szigeti kolostorában találták ki a receptet, így ők tekinthetők az első magyar pálinkafőzőknek. E történetből látszik, hogy kezdetben gyógyszerként tekintettek az égetett szeszekre, és ezt támasztja alá, hogy Mátyás királyunkat is így gyógyította orvosa, Hans von Dockenbun, amikor sebébe többek között rózsaoajlajnak nevezett szeszt öntött, fertőtlenítés gyanánt.

A 15. századi írások alapján úgy tűnik, hogy Magyarországra lengyel közvetítéssel érkezett meg a pálinka. Bártfa városában 1438-ban említettek először szeszfőzőt, ez az első biztos említése a párlat hazai készítésének. Ekkor *vinum sublimatum, ustum vinum*, esetleg a német *Branntwein* néven illették, mindegyik égetett bort jelent. Ezek azonban ekkor szinte kivétel nélkül gabonából vagy borból készültek, gyümölcsöt nem gyűjtöttek ilyen célból. Mátyás király alatt beszélhetünk a pálinkafogyasztás első virágkoráról. A bányászok már olyan mértékben védekeztek a hideg és a nyirkosság ellen nedűvel, hogy a nagy királyunknak törvényt kellett hozni ellene, mert „*egyesek kapzsiságuk által ösztökélve, a gabonát nem kenyérsütésre, sörfőzésre, vagy lovuk táplálására fordítják, hanem a gabonából mint mondani szokták, lombikból fellepitett bort gyártani merészkednek.*” A mértéktelen ivás másik bizonyítéka, hogy 1466-ban egy derék selmecbányai polgárt Johann Schnapshanzel-nek neveztek, amit magyarra Szeszkazánnak lehetne fordítani. A 15. század végén kivétel nélkül Pozsonyban találunk adatokat a pálinkafőzésre, valószínűleg ezen város szeszfőző házai (latinul *domus crematoria*) látta el az

később terjedt el, miután a név 1630-ban írásos formában is megjelent. A pálenka a szláv pálif, azaz éget ige származéka, és ezt vette át a korabeli magyar nyelv. Ekkor azonban még mindig alig beszélhetünk gyümölcspárlatokról, és ezek inkább a kolostorokban voltak elterjedtek. Például a beregszászi apátság birtokán élő ferences szerzetesek gyógyító céllal ekkor már készítettek csonthéjas gyümölcsökből készült pálinkát. A rendkívül erős, sok esetben hetven fokos párlatba gyógyfüveket, valamint fűszereket áztattak, és így sokoldalú esszenciákat állítottak elő. Ez volt a híres szatmári szilva első bizonyítható felhasználása, de a gyümölcspálinka valójában majd a 18. századi újjászületés egyik fontos elemeként terjedt el hazánkban.

egész országot az új itókával, és az élelmes főzők, valamint kereskedők csinos summákhoz jutottak általa. Innen származik 1526-ból a törköly kifőzésének első említése is, lám, még a mohácsi csata idején is történtek pozitív dolgok az országban...

A pálinka tömeges elterjedésének ideje a Jagelló-korra esik. Ekkor van először arra utalás, hogy a megromlott, azaz értéktelenné vált bort lepárolták, és az új alapanyag révén az ital ára gyorsan zuhanni kezdett. II. Ulászló idejében már megszokottá vált a német Branntwein kifejezés magyar használata, a veszprémi Borégető Tamásé az első erre utaló név. Az égettbor kifejezés önállóan először 1544-ben került lejegyzésre ily módon: „*Vöttem éget borhoz két öreg rez korsot czeuest*”. A ma használatos pálinka csak száz évvel



LEJEGYZETTE: DR. VARGA SZABOLCS  
FOTÓK: WWW.HAZAIPALINKA.HU