

**„Csak az aljas köznép előtt kedves” italtól a Hungarikumig, avagy a  
pálinka becsülete**  
**From the „just for the naked public good” drink to the Hungaricum; the  
faith of the pálinka**

**Harcza I. M.**

**PhD-hallgató, Debreceni Egyetem, Ihrig Károly Gazdálkodás- és Szervezéstudományok Doktori Iskola,  
harcza.i.milan@gmail.com**

*Absztrakt*

*A tanulmány a pálinka nemzeti kincsé válásának az útját kívánja bemutatni. Kitér a lepárlás hagyományaira, bemutatta a több évszázadra visszatekintő, nem mindig dicső múltját az italnak. A rendszerváltást követő fejlődés eredményeként, illetve azzal párhuzamosan alakult ki a pálinkafogyasztás mai kultúrája. Míg korábban csupán a parasztok reggeli italaként tekintettek rá, napjainkban, a pálinkatörvénynek, illetve számos egyéb tényezőnek köszönhetően prémium termék színvonalra emelkedett. 2014-től kezdődően minden évben kiválósági program keretében „Országkóstolón” értékeli a legkiválóbb párlatokat. A lepárlás kezdeteit illetően a vélemények jelentősen megoszlanak, azonban a tömény italok készítésének kapcsán megközelítőleg ezer éves tradícióról beszélhetünk. Érdekes végig kísérni, hogy – míg a 19. században elítélték az alkoholfogyasztókat, a pálinkát pedig „csak az aljas köznép előtt kedves” italként titulálták – hogyan tett szert elismerésre és emelkedett hungarikum rangra.*

*Kulcsszavak: hungaricum, pálinka, pálinkakóstolás, történeti áttekintés*

*Abstract*

*The study is show the way how the pálinka became a national treasure. Going out to the traditions of distillation, showing the over-centuries-old, not always glorious past of the drink. As a result after the regime change the culture of pálinka consumption is changed as well. While previously only regarded as peasants' morning drink, today's premium product has been upgraded thanks to the Pálinka Act and many other factors. From 2014 onwards, every year, under the Excellence Program, the most excellent spirits are valued as "Country Tasting". Regarding the beginning of distillation, the opinions differ significantly, however, regarding the preparation of concentrated beverages, we can speak about a thousand years of tradition. It is interesting to follow that - while the alcoholists were condemned in the 19th century, and the pálinka was called "just for the naked public good" drink - how it gained recognition and increased to "Hungaricum" rank.*

*Keywords: hungaricum, palinka, palinka tasting, historical overview*

*JEL kód: N90*

**Bevezetés**

A tanulmány szekunder kutatásra alapozva kívánja feltárni a pálinka történetét. A szeszes lepárlás története ezer éves múltra tekint. Külföldi közvetítéssel Magyarországra is eljutottak az égetett szeszek, s a 14. században már a királyi udvarban gyógyszerként használták. A pálinka szavunk első írásos előfordulása Debrecen városából származik (1572). Eleinte ez elsősorban bor, később gabona, vagy burgonya párlatát jelentette, s csak a 18. sz.-től értették alatta a gyümölcspárlat fogalmát. A világháborúk jelentős hatással voltak a pálinkakészítésre, hiszen az első világháborút követően megjelentek a zugfőzés különféle módszerei, a második világháborút követően pedig államosították a szeszipari vállalatokat. A rendszerváltást követően a pálinkák minősége egyre javuló tendenciát mutatott. Magyarország uniós csatlakozásakor eredetvédeltséget nyert a pálinka, majd 2008-ban megjelent a Pálinkatörvény. A hazánkban termesztett gyümölcs-alapanyag minősége, a lepárló készülékek technikai fejlődése és a több évszázados szakmai tapasztalat együttes hatásának köszönhetően 2012-ben a pálinka a hungaricum termék rangjára emelkedett.

**1. Anyag és módszer**

A pálinka történetének ismertetéséhez a szekunder adatgyűjtés módszere került alkalmazásra. Míg a témához kapcsolódó szakirodalom az ezredfordulót megelőzően főként szűkebb volt, napjainkban egyre bővül azok száma. Ezek a munkák elsősorban a gyümölcstől a késztermékig vezető út folyamatát

mutatják be, a pálinka történetével csupán érintőlegesen foglalkoznak. A kézirat hozzá kíván járulni a már említett területet ismertetve a pálinkakultúra terjesztéséhez.

A történeti áttekintés bemutatja a lepárlás kezdeti időszakát, az eljárás magyarországi megjelenését és elterjedését, valamint a napjainkban is használatos technológiai berendezéseket. A közelmúltban számos kezdeményezés látott napvilágot, melyek a minőségi pálinka előállítását eredményezték. Ismertetésre kerülnek a kulturált pálinkafogyasztás alapjai, illetve egy 2017-es felmérés alapján a főbb fogyasztói csoportok ismérvei.

## 2. Eredmények

### 2.1. A lepárlás kezdetei

Egyesek szerint már az ókorban is alkalmazták a lepárlást. Ezt a véleményt osztja KAI – SZETEI is, aki a lepárlás hagyományát kb. háromezer évesnek tartja, ugyanakkor megemlíti, hogy az akkori technológia az alkohol lepárlását nem tette lehetővé, viszont magasabb forráspontú anyagok elválasztására alkalmasnak bizonyult [1].

MARTON az időszámításunk előtti Indiát jelöli meg a lepárlás felfedezőjeként. A kínai desztillálás megjelenését (rizsből készített párlat) az i. e. 3. századra datálja. Az ókori Európában a desztilláció tudományának jelenlétét kizártnak tartja [2]. Mások szerint – és ez az elfogadottabb álláspont – **a 8. századtól beszélhetünk a desztilláció tudományáról**. Ekkoriban az arabok készítettek borból párlatot, tudományos céllal, ugyanis az arany előállítása volt eredeti törekvésük. Tudományukat vándorútjaik, külföldi utazásaik alkalmával továbbadták, így ért el Európába is. Mitterpacher az 1800-as évek elején írt könyvében már állítja, hogy a pálinkafőzés, vagyis a „*destillatio*” tudománya „*több századok óta esmeretes*” [3].

OSZTRÓVSZKY korabeli kutatásokra hivatkozva cáfolja, hogy az aqua vitae ókori eredetű lenne, sőt azt is elveti, hogy az araboknak lenne tulajdonítható a szesz kinyerése. A mai Olaszországot jelöli meg az első lepárlások lefolytatásának helyeként, ugyanakkor bizonytalan az illetően, hogy kik lehettek az első lepárlók; alkímisták vagy szerzetesek. Ugyancsak nem talált hiteles bizonyítékokat ezek idejét illetően, így csupán valószínűsíti, hogy a 11. században már kísérleteztek a lepárlással [4].

TORBÁGYI-NOVÁK [5] szerint a gabonapárlatok készítését a német és lengyel telepesektől tanulták a magyarok a 14. században. Ő és OSZTRÓVSZKY azt állítják, hogy Taddeus Florientinus lepárló készüléke az első, mely a pálinkafőzéshez szükséges alapvető feltételeket teljesíti. Az üst ugyanis rézből készült, csőkigyós hűtéssel volt ellátva, melyben a vizet folyamatosan cserélték, továbbá alkalmazták a mai értelemben vett finomítást is. A BÉKESI-CSARNAI szerzőpáros a 11. századra teszi a lepárlás felfedezését [6].

OLÁH szerint az időszámítás előtti alkoholos lepárlással kapcsolatos eszmék tévesek, ugyanis alexandriai tudósok használtak ilyen készülékeket az 1. században. Adatgyűjtései alapján az első évezred desztillációs gyakorlatát nem jellemezte sem az érdemi hűtés, sem a párlatrészek elválasztása olyan formában, ahogyan az szeszfőzéskor történik [7].

### 2.3. A pálinka térhódítása Magyarországon

**Hazánkban az első bizonyítható emlék**, mely a pálinkához kapcsolódik, **1332-ből, Károly Róbert udvarából származik**. Erzsébet királyné köszvényét kezelték az élet vizével, azaz aqua vitae-vel, mely akkoriban borból készült párlat volt, melybe rozmaringot áztattak. Később más alapanyagokat is kerestek és találtak is a szeszfőzéshez: gabonaféléket, burgonyát, gyümölcsöket.

A 14. században a pestis ellenszereként használták az akkor még alacsony alkoholtartalmú szeszt, s vélhetően erre az időszakra tehető a gabonafélék szeszipari feldolgozásának kezdete is, hiszen a borhoz viszonyítva gazdaságosabb alternatívát jelentettek. Már akkoriban készültek rézüstök, s a technika és az emberi találékonyság révén egyre tökéletesítették azokat. Nem sokkal később már a likőrök is elindultak hódító útjukra, Paracelsus munkásságának köszönhetően. A 14. században tehát már adottak voltak a feltételek a nagybani szeszfőzéshez.

1438-ban, Bártfán egy bizonyos Miklós már főzött pálinkát, vagyis „*égette a bort*”, valamint sörből is készített párlatokat. Hamarosan fel is tűnt a lepárolt ital, méghozzá gyógyszerként, különböző gyógynövényekkel keverve (mai értelmezésünkben ezek a likőrök). „*A gyógyszerészek szinte minden baj ellen ajánlották a spiritust, az emberek pedig itták. Egy idő után pedig már nem volt megállás.*” Míg BALÁZS [8] 1570-re, MARTON 1524-re datálja az „*égettbor, borégető*” kifejezések megjelenését. A pálinka exportjáról már 1542-től kezdve állnak rendelkezésre adatok. I. Ferdinánd 1550-ben engedélyezte Lócs lakosainak a szabad szeszfőzést. Hazánkban a **pálinka szavunk** első írásos előfordulása a 16. századra tehető: BALÁZS kutatásai alapján **balinca alakban található meg, 1572-ben, Debrecen városában**. Előfordulási alakjai között szerepelnek az aqua vitae, crematum, vinum sublimatum, brannt wein, melyek utalnak a borból történő készítésre. TORBÁGYI-NOVÁK szerint sokszor olyan mértékű volt a gabona szeszipari feldolgozása, hogy az gyakran éhínséghez vezetett, így törvényekkel, rendeletekkel kellett azt korlátozni, már Mátyás király uralkodása alatt is. Az egyik ilyen törvényi tiltás alkalmával rendelték el a pálinkafőzők első összeírását, 1677-ben. A 17. sz.-től alkalmazták a hosszú, üst felé lejtő páracsőveket, valamint a széles sisakot, a kisebb számú újrafőzés érdekében. 1769-ben, Erdélyben jelent meg és aratott sikereket a burgonyapálinka.

MITTERPACHER ismerteti a korabeli vizsgálati módszereket: a pálinkák minőségét többféleképpen ítélték meg. Ezek közül csak kettőt említ. Az első módszer szerint az üvegbe kétharmadáig töltött pálinkát felrázták, a habzás erősségéből és tartamából vonták le következtetéseiket. A második módszer szerint, ha a puskaporra locsolt pálinka meggyújtva lángot vet, az megfelelő. Ebben jelentett változást a 18. század végén a szeszfokológ megjelenése, mellyel egzakt módon meghatározható az alkoholtartalom. Ekkoriban még többnyire csak egyszer főzték ki a szeszt, a kétszeri lepárlást ritkán alkalmazták. Ezidőtájt kezdett elterjedni az erjedést gyorsító élesztők használata is. Ahogy múlt az idő, úgy fejlesztették, tökéletesítették a lepárló berendezéseket is. Már az 1830-as években képesek voltak elérni a 96%-os erősségű alkoholtartalmat, Aeneas Coffey folyamatos lepárló berendezésének köszönhetően, melyet ma oszlopos vagy tornyos üstnek nevezünk.

1836-tól a parasztság számára is megengedett volt a főzés, a gabona kivételével, illetve ha megfizették a földesúrnak az üstpénzt. 1849-ben vezették be az adót a pálinkafőző készülékek után, majd létrehozták a pénzügyőrséget. A szesz mennyisége és foka után először cefre-, majd terményadót vezettek be. Egy hektoliter mennyiségig mentesültek ezalól a saját alapanyagból főzők. A nemesség közbenjárására az 1800-as évek derekán a parasztok és zsidók számára megtiltották a pálinkafőzést. Az intézkedés igen intenzív kereskedelmet eredményezett, a jelentős megtermelt mennyiségből külföldre is exportáltak.

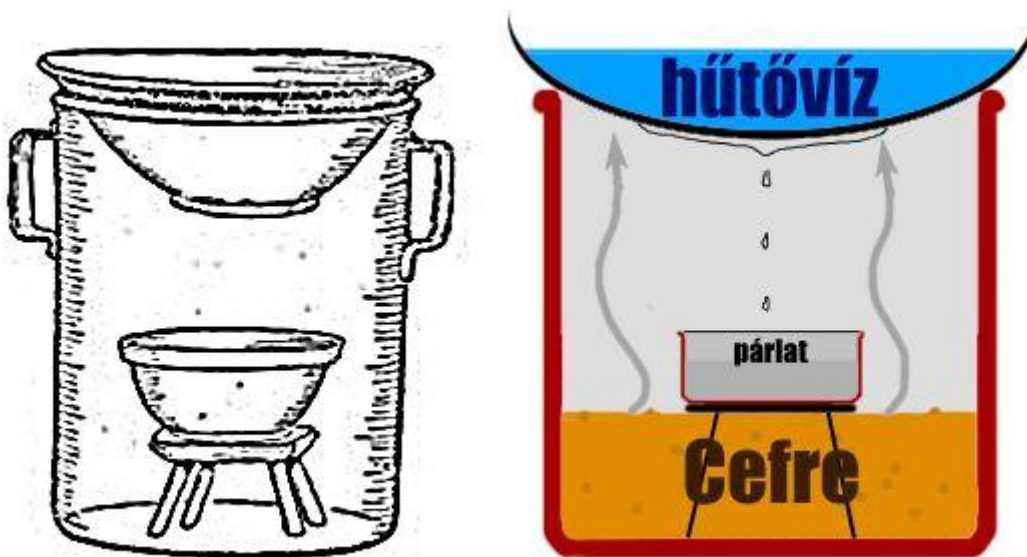
**Nem volt mindig elfogadott ital a pálinka.** Miután széles tömegek számára elérhetővé és igen kedvelté vált, rengeteg „mellékhatást” vont maga után. Leginkább a 19. sz.-ban tartották kifejezetten elítélendőnek mind magát a párlatot, mind fogyasztóit. SZÉCHENYI „*közönséges, csak az aljas köznép előtt kedves*” italnak titulálta a pálinkát. Úgy vélte, Lengyelországból és Sziléziából ered a kultúrája. A romló moralitást, a magasabb bűnözési arányt, az emberek testalkatának változását a növekvő pálinkafogyasztás okozatának tartja. Bírálta a szeszfőzés magas tüzelőanyag-szükségletét, illetve az ennek nyomán kialakuló fahiányt. Problémaként felrótta az emésztést ellehetetlenítő hatását – holott manapság ennek ellenkezőjéről van tudomásuk. Előnyeit a többi italféleséggel szemben magasabb alkoholtartalmában, könnyebb tárolhatóságában, nem romlandó mivoltában, valamint abban vélte felfedezni, hogy fogyasztásához nem szükséges különösebb alkalom. A „*pálinkavész*” megfékezésére nem tartotta elegendőnek a korabeli józanságot hirdető intézetek működését, néhány intézkedési tervet is megfogalmazott. Betiltatná a gabonafélékből készülő pálinkák árusítását, engedélyhez és adófizetéshez kötné a főzés jogát. A maximális szeszfokot négy fokban állapítaná meg. Úgy vélte, így a csupán gyümölcsből készülő pálinka ára a gabonapárlatokéhoz képest jócskán emelkedne, így attól a fogyasztás visszaesését várja. Mintegy megjósolja, hogy mindenféle gyümölcsből fognak majd az emberek pálinkát készíteni [9].

A manufaktúrális jellegű termelést a 19. század közepétől váltották fel az ipari méretű szesz- és likörgyárak. Ekkor „*A magyar vidékek közül a legtöbb pálinkafőző gyár Szabolcsban volt.*” MARTON

szerint „...a magyar szeszgyárok voltak a legfejlettebbek a világon” az 1870-es években. Ekkor már ismert és elismert volt a hazai szeszipar.

#### 2.4. Az első világháborútól napjainkig

A szabad pálinkafőzést az első világháború lehetetlenné tette, be kellett szolgáltatni a lepárló alkalmatosságokat. Ekkoriban állították fel a központi szeszfőzdéket, ide fordulhattak az üst nélkül maradt gazdák. A pálinkára való igény a törvényi tiltás után is fennmaradt, így a találékonyság nagy szerepet kapott, ki hogy tudta, főzte továbbra is. A költségtakarékosság jegyében a falusiak mindennapi használati eszközeikből állították össze a kezdetleges lepárló készülékeket. A főzés során egy nagyobb fazekat töltöttek meg cefrével harmadáig-feléig. Ennek a közepébe egy kisszéket állítottak, melynek tetejére egy lavort helyeztek el (ebbe csepegett a párlat). Az egész alkalmatosság tetejére egy újabb mosdótál került. Ez töltötte be a hűtő szerepét – segítette a párlat kicsapódásában. Miután apránként lefőzték a háznál összegyűlt cefrét, a kapott nyerspálinkát újra az edénybe töltötték és megismételték a folyamatot. Az így előállított pálinka minősége azonban igencsak változó, gyakran mérgező hatású volt.



1. ábra: primitív pálinkafőző készülék és működési elve  
Figure 1: Primitive distillery equipment and its operating principle

Forrás: Oláh 2015

BALÁZS a zugfőzés további módszerei közt három típust különít el:

- kukta-módszer (ld. 1. ábra): hagyományos háztartási eszközökből, minimális átalakítással, saját szükségletre állítottak elő így párlatot;
- dunántúli típus: szintén mindennapos használati tárgyakból, de nagyobb méretekben, pl. lekvárfőző üst átalakításával, külön páracsővel és hűtésre szolgáló fahordóval rendelkeztek, így egyszerre nagyobb mennyiségű cefre lepárlására nyílt mód;
- alföldi típus: a cefrét cukorból és élesztőből készítették, a nagyüzemi üstök lekicsinyített másait használták, céljuk a haszonszerzés, a pálinka eladása volt.

A zugfőzési gyakorlatot sarkallta az az ősi népi törvény, hogy ne vesszen kárba a hullott gyümölcs, illetve az is, hogy amit az ember saját maga gazdaságosabban tud előállítani, azért nem dob ki fölöslegesen pénzt. Ez az ökonomikus szemlélet a falusi és városi lakosokat egyaránt jellemezte.

A pálinka ára folyamatosan emelkedett. Popovits Radován könyvét saját bevallása szerint azért készítette, hogy abból megtanulhassák az italok előállításának olcsóbb módját. A desztillációhoz gyümölcsöket, szőlőt és gabonaféléket egyaránt használhattak ekkoriban. A pálinka, „tüzön desztilláltatik, mert itt a pálinka zöme a növényekből párolog ki, a víz pedig a kazánban marad és történik ez a kétszer vagy háromszor égetett pálinkánál, melyet tényleg szesznek nevezünk”.

Megkülönbözteti a szeszitalok, likőrök és a rozsólis kategóriákat a tömény italok terén. Állítása szerint „*a művészes pálinka kijavítja a természetet, a természeti pedig a művészi*”. Példaképpen számításokat végez, melyek szerint az általa javasolt módszerrel készített italok mindenképpen nyereséggel adhatók el, beleszámítva a segédanyagok és a könyv árát is. Példáiban 32 fokos pálinkát említ meg, ami jelzi, hogy akkoriban még az volt az általánosan elfogadott [10].

Az iparág - különösen a két világháború között - gyors fejlődésen ment keresztül. 1924-től alkalmazták az üzemekben a szeszmérő gépeket, akkor még az alszesz mérésére, majd 1938-ban fogyasztási adót róttak ki a nagy- és termelési adót a kisüzemekre. Az 1938. évi szeszgyedárusági törvény két kategóriáját különbözteti meg a főzdeknek [11]. A nagyobb méretű „*bor- és gyümölcsszeszfőzde*” jelentőségét TORBÁGYI-NOVÁK abban látja, hogy az étkezési célra alkalmatlan termékek feldolgozásával biztosítja a környezetének szeszitalal való ellátását. A kisebb méretűeket nevezi pálinkafőzdeknek, melynek a körzetéhez tartozók itt főzethetik ki saját felhasználásra vagy eladásra pálinkájukat. 1936-ban 1500 gyümölcsszeszfőzdet tartottak nyilván, azonban csak 800 üzemelt. Jelentős szerepe volt Osztróvszky Antalnak a szeszek bírálatának kidolgozásában, mely a mai pálinkabírálat elődje. Már 70 évvel ezelőtt alkalmazta a napjainkban is használatos, tulipán alakú poharat az érzékszervi vizsgálathoz, melyet ő még körte alakúnak nevez. Az önállóan elvégzendő feladatok közé az íz, illat, szín, valamint az alkoholtartalom megállapításának képességét sorolja. Akkor az alkoholtartalom megállapítását 15 °C -on végezték, napjainkban pedig ez 20 °C -on történik. „*Gyümölcspálinkát „valódi” jelzéssel csak akkor szabad ellátni, ha az tényleg kizárólag a feltüntetett gyümölcsből készült és azon kívül semmi más szesztartalmú idegen anyagot nem tartalmaz.*” Tehát már ekkoriban megkülönböztették a legkiválóbb minőséget biztosító párlatokat. Felhívja a figyelmet a folyamatos tanulásra, külföldi tapasztalatszerzésre és az egyéni kezdeményezések, kísérletezések szükségességére.

**A második világháború után** a helyreállítás gyorsan megtörtént, majd a szesz- és likörgyárakat 1951-ig államosították. Az ezt követő évtizedekben a szeszipari vállalatok számos szervezeti változáson estek át, az iparágban domináltak a nagy állami vállalatok. Mellettük kisebb méretű, inkább helyi jelentőségű tanácsi és mezőgazdasági szeszüzemek is tevékenykedtek.

1952-ben vezették be a feles főzést, melynek lényege abban állt, hogy a pálinka felét kapta meg a főzető, ezután kellett megfizetnie a főzésdíjat és a tüzelő térítést. 1970-től engedélyezték a bér főzést, szeszadó megfizetése mellett, majd **1983-tól tették lehetővé magánszemély számára is szesz főzde üzemeltetését.** A nyolcvanas és kilencvenes évek fordulójától a szeszipari vállalatok is jó gazdálkodási körülmények közé kerültek. A gyorsan változó piaci körülményekhez való alkalmazkodást elősegítette az állami vállalatok átalakulása és gyors ütemben haladó tulajdonosváltása. Ezek nyomán nemzetközi hírű cégek is megjelentek a magyar szesziparban.

Magyarországon nagyon sokáig háromféle ital volt forgalomban pálinka megnevezéssel. Ezzel a jelzővel illették a finomszeszből aroma hozzáadásával készült, napjainkban pl. szilva ízű vodka megjelöléssel ellátott termékeket; ide sorolták a finomszesz és aroma, valamint valódi gyümölcspálinka vegyítésével készült, úgynevezett „vágott” tételeket; de a ténylegesen csak gyümölcsből készült párlatokat is. Ebben a zűrzavaros helyzetben tett rendet a pálinkatörvény és az uniós szabályozás. Pálinkának ugyanis csak a 110/2008/EK rendelet II. számú mellékletének 9. számú kategóriája szerinti eljárással készített olyan gyümölcspárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt gyümölcsből készítettek, és amelynek cefrészését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték [12]. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának. A pálinka tehát egy kiemelt italkategóriává vált, a **2008. évi LXXIII. törvény** (Pálinkatörvény) pontosan meghatározza a fogalmát. Ez alapján csak azok a termékek nevezhetők pálinkának, illetve törkölypálinkának, melyek:

- Magyarországon termelt gyümölcsből, illetve szőlőtörkölyből készülnek,
- 100%-os gyümölcstartalmúak, azaz sem egyéb alkoholt, sem pedig színező-, ízesítő- vagy édesítőanyagot nem tartalmaznak.
- Minimum 37,5 %-os alkoholfokkal rendelkeznek [13].

Magyarországon kívül a pálinka megnevezést csupán négy osztrák tartomány (Burgenland, Alsó-Ausztria, Stájerország és Bécs) használhatja, ők is csupán a barackból készült párlatot illethetik ilyen jelzővel.

Az utóbbi évtizedekben az alkohol, mint nyersanyag szerepe is kiszélesedett, számos iparág (gyógyszeripar, növényvédőszer-gyártás, háztartásvegyipar, kozmetikai ipar, stb.) számára nélkülözhetetlen alap- és segédanyag, sőt jó néhány országban alternatív gépjármű-üzemanyagként is alkalmazzák.

## **2.5. A korszerű technológia kialakulása**

A pálinkakészítés alapanyagául a cefre szolgál, amit gyümölcsből, meghatározott műveleti sorrend alapján készítünk. BALÁZS szerint „*A gyümölcsöt összetörik, és az így keletkezett cefrét általában 5-10 napig erjesztik.*” Ilyen gyors erjedésre csak ritkán van példa, néhány, különleges feldolgozást igénylő gyümölcsfajta esetében. Helyesebb, ha 2-3 hetet tarunk átlagos időtartamnak, de ezt a külső hőmérséklet nagyban befolyásolja, így például a kései almánál akár 6-8 hétig is elhúzódhat az erjedés folyamata.

Kezdetben csak az úgynevezett spontán erjesztést alkalmazták, amikor is semmilyen enzimet, illetve élesztőt nem adagoltak a cefréhez, az alkohol kinyerésében a gyümölcs felületén jelenlévő vadélesztők játszottak szerepet. Mivel ezek csekély mennyiségben fordulnak csak elő és hosszú a szaporodási szakaszuk, így nem biztosítják a megfelelő alkohol-kihozatalt, illetve minőséget. Később már a boltokban is megtalálható sütőélesztőt használták a folyamat kontrollálására. Ennek íze azonban visszaköszönt a végtermékben, további megoldások iránt ösztönözve az ital szerelmeseit. Napjainkban a fájélesztős beoltás a leginkább alkalmazott technológia. A gazdaboltokban kapható, szárított formában előre csomagolva. Segítségével az erjedés egyenletesen, mellékreakcióktól mentesen vezethető. A legkorszerűbb megoldás az irányított erjesztés. Ekkor a megfelelő hőmérsékletet is biztosítjuk, a fájélesztő, élesztőtápsó adagolása mellett. Ezzel érhetjük el az aromákban leginkább gazdag alapanyagot. Használata leginkább üzemi méretekben elterjedt.

TORBÁGYI-NOVÁK szerint a nyersanyagok kiválasztásánál nem az elérhető szeszhozam, hanem az adott tételre jellemző aromákban gazdag végtermék szerint kell választani. Hangsúlyozza, hogy a gyümölcs aprítására mindenképpen szükség van, hiszen csak így tudják lebontani az élesztők a sejtek belsejében található cukrot. Az alapanyagok mosására is felhívja a figyelmet, a káros talajbaktériumok kellemetlen hatását bemutatva. Mivel a cefrét számos hatás éri, továbbá a lepárláshoz azt hevíteni is kell, „*a gyümölcsök eredeti aromájához a nyert párlat aromája csak hasonló lehet, de sohasem vele megegyező*”. A spontán erjedés helyett az irányított erjesztést ajánlja, élesztőtápsó adagolása mellett, ezáltal biztosítva a magasabb rendű alkoholok képződését és kellemesebb pálinkát.

BALÁZS adatgyűjtései közben, az 1980-as években, még nem volt gyakorlat a műanyag hordó használata, míg ma háztáji méretekben jóformán csak azzal találkozhatunk. Megjegyzi, hogy a főzdekben nem is fával, hanem hulladékokkal fűtöttek. Szent Mihály napjától Szent Györgyig volt jellemző a főzdek üzemelése, ami szeptember 29 és április 24 közé esik. 1-3 hónapos szünetet tartottak a javítási-karbantartási munkálatok elvégzéséhez. Manapság nem engedhetik meg a főzdek az ilyen kései kezdést, hiszen ott van például a cseresznye és a meggy, mint korai gyümölcsök, melyeket, ha minőségi pálinkát akarnak előállítani, már nyáron érdemes és kell is kifőzni.

1990. december 31-ig át kellett állni a főzdeknek az alszesz méréséről a finomítvány mérésére. Már akkor kötelező volt a csempézés, sőt! OSZTRÓVSZKY követelményként szerepelteti a megfelelő megvilágítás, elegendő munkaterület, könnyen tisztítható felületek, stb. meglétét. Ennek ellenére manapság is találni még olyan bérfőzdet, amelyik olajfestékkel le kent falakkal, simított beton padlóval üzemel.

BALÁZS-nak tulajdonítható a pálinkafőzés okainak igen korrekt meghatározása: „*A paraszti pálinkafőzés négy fontos gazdasági tényezője az értékmentés, az értéktermelés, értékteremtés, a paraszti munkarendben elfoglalt hely és a szükség.*” Az értéktermelés és értékteremtés szavakat szinonimaként használja. Az értékmentés a hullott, hibás gyümölcs, a melléktermékként jelentkező szőlőtörköly, borseprő felhasználása, hasznosítása. Általában saját részre kerül előállításra, azonban így is értéket képvisel, hiszen gazdája büszke lehet munkájának gyümölcsére, a barátainak, szomszédainak dicsekedhet vele, megkínálhatja őket. Értéke, értékessége akkor nyilvánul meg leginkább, ha más kapja

meg, ajándékként vagy valamilyen ellenszolgáltatásként. Kisebb munkák elvégzéséért, szíveségekért cserébe pálinkát (is) szoktak ajándékozni. A pálinka falun és városban maig az elmaradhatatlan kötelező ajándékcseré egyik legfontosabb eleme, a vidéki rokonok a városiaknak adnak pálinkát. A pálinka tehát érték, ugyanis ha meg szeretnék venni, pénzt kell adni érte, ha pedig eladásra kerül, akkor pénzt lehet kapni érte. Mindezek alapján a pálinka tehát pénzkímélő, pénzhelyettesítő eszköz. A vidéki lakosság, a falun élők számára tavasztól ősziig tartanak a földeken a munkálatok, így nem lenne idejük és erejük sem a pálinkafőzéssel foglalatalkodni. A gyümölcsök gyűjtésében, feldolgozásában segíthetnek a családtagok, barátok. Ezt a gyümölcsök érésekor, nyáron és ősziig végzik, míg a szőlő, illetve törköly cefrézését a munkálatok végeztével, szüret után. Ha beérett a cefre, ki lehet és kell is főzni. Néhány gyümölcs esetében, mint például az eper, erre azonnal szükség van, míg a legtöbb gyümölcs cefréje lényeges minőségi romlás nélkül rövidebb-hosszabb ideig tárolható. A főzés tehát rendszerint a nagyobb munkák befejezésekor, vagy éppen a teljes munkaszünet idejében zajlik. A pálinkafőzési tilalmak idején, háborúk, válságok közepette nem, vagy csak igen nehezen lehetett pálinkához jutni. A szükség ugyanakkor ösztönözte a lakosságot, hogy előállítsa kedvelt italát. Szintén ösztönző tényezőként hathat az előállítás költsége, hiszen a saját gyümölcsből készült pálinka, bolti társaihoz viszonyítva jóval kevesebb ráfordítással elérhető.

Napjainkban is jellemző, sőt egyre inkább előtérbe kerül az otthoni főzés, melyre legálisan 2010. szeptember 27-től van lehetőség [14]. Az üzemek nem mindenki igényét képesek kielégíteni a kellő időben, illetve mennyiségben. Jellemzően a kisebb tételben előforduló, kuriózum termékek készül(het)nek házi főzéssel, mint például eper, som, bodza. A pálinkakészítés kitűnő hobbi lehet, munka mellett végezhető tevékenység. Az elhagyott vidéki szülői házak, valamint a városiak által vásárolt hétvégi kertek ugyancsak kedveznek a pálinkafőzésnek. A friss gyümölcsért nem tudnak mindig elmenni, a hullott gyümölcs pedig már csak pálinkának jó.

A korai időkben nagyobb kultusza volt a különböző ágyas, illetve mézes szeszes italoknak. Manapság ez utóbbiakat a jogszabályi korlátok miatt – még ha rendelkeznek is a megfelelő alkoholtartalommal és teljesítették a pálinkára vonatkozó előírásokat, az adalékanyagok miatt – nem nevezhetjük pálinkának. Napjainkban újra terjed a pálinka alapú likőrök fogyasztása, a gyártók felelevenítik a régi recepteket, új különlegességeket vezetnek be, melyek jó eséllyel nyerhetik el a fogyasztók tetszését. Ilyen, jonatán almapálinka alapú ital például a Zsindelyes keserű (korábban Bazilita keserű), melyet tölgyfahordóban érlelnek, 33 gyógynövény kivonatának hozzáadásával.

A házi pálinkafőzés keretében leginkább az egyszerűbb ágyas pálinkák készítése figyelhető meg. A bérfőzött párlatoknál előfordul, hogy a gyűjtőedénybe csorgó pálinka fölé gyümölcsöt helyeznek, hogy azon átfolyva kellemesebb legyen az ital. A főzőüstbe is tehetnek frissen vágott gyümölcsöt, vagy akár például akácvirágot is. Egyesek a szeszfok beállítását saját hozott vízzel, mások tonikkal, sprite-al, gyömbérral kéri. A tárolóedényekbe néha már előre elhelyezik az eper-vagy tölgyfadarabokat.

**A pálinka kétféle technológiával készülhet: hagyományos kisüti, vagy modernebb oszlopos berendezéssel.** Az eredeti kisüti (ld. 2. ábra) pálinkát rézüstben, kétlépcsős eljárással készítik, olyan hőtechnikai folyamat során, amikor a lepárlandó anyagot hőközléssel gőz állapotba visszük át, majd hőelvonással (hűtéssel) cseppfolyósítjuk. Az első „lépcsőben” még fogyasztásra alkalmatlan, tejfehér színű folyadék keletkezik, melyet alszesznek nevezünk. Ez a különálló finomító üstbe kerül, ahol az előbb említett folyamatot újra megismétlik. A második lepárlás folyamata három szakaszból áll: az első szakaszban az előpárlatot választjuk le, amit a középpárlat követ, míg a legvégén az utópárlat jellegű alkotók következnek. Számunkra a középpárlat a legfontosabb, ugyanis csak ezt engedjük át a szeszmérőgépen, mely az elkészült pálinka mennyiségi mérésére szolgál. Az elő- és utópárlat méreganyag tartalma miatt megsemmisítésre kerül. A nemes nedű útja itt még mindig nem ér véget, hiszen a szakember az általunk elképzelt alkoholtartalomra állítja be a pálinka fokát, desztillált víz hozzáadásával. A bérfőzetők jelentős hányada 50 v/v% -ra kívánja beállítani pálinkája szeszfokát. Terjedőben van egy modernebb, úgynevezett egylépcsős, vagy népiesen „tornyos” pálinkafőzési eljárás is. Ennek lényege, hogy külön finomító üstöt nem alkalmaznak, az üst tetején lévő aromaoszlop hivatott ennek feladatát kiváltani. Ezáltal a főzési idő csökken, valamint az elkészült ital aromájában gazdagabb, gyümölcsösebb illatú. Alkoholtartalmát jellemzően alacsonyabbra, 40-45% körüli értékre kívánják beállítani a bérfőzetők.



**Napjainkban a legnagyobb forgalmat a bérfőzés generálja.** A fogalom azt takarja, hogy a magánszemély által elkészített cefréből pálinkafőzdében, szakember állítja elő a párlatot réz, illetve saválló desztilláló eszközökön egy- vagy kétlépcsőben. Jelenleg 43 hlf (egy hlf=1 liter 100% alkoholtartalmú párlat) pálinkát jogosultak főzteni háztartásonként, amelyet kizárólag saját fogyasztásukra használhatnak fel, és nem kerülhet a termék kereskedelmi forgalomba. Az Európai Unió területén ez a főzési jog ismeretlen, tehát magyar sajátosságnak tekinthető. Az üstöket többféle méretben és formában készítik az erre szakosodott gyártók.



2. ábra: kisüsti rendszerű pálinkafőzde

Figure 2: Distillery with small pot technology

Forrás: <http://www.origo.hu/tafelspicc/nagyhasab/20140826-palinkafozes-nagykepes.html> [15]

A kereskedelmi főzés során a gyümölcscefrét saját jogon állítják elő és párolják le, a nyert pálinka értékesítésre kerül (saját jogon, vagy más adóraktárban), zárjeggyel ellátva, a teljes jövedéki adó megfizetése után.

2013 májusában a Nemzeti Adó- és Vámhivatal összesen 610 szeszfőzdet tartott nyilván, melyek közül 504 (83%) csak bérfőzéssel, 106 (17%) pedig kereskedelmi- és bérfőzéssel egyaránt foglalkozik.

## 2.6. A közelmúlt eseményei

„A kiváló minőségű pálinkák megismertetése érdekében a Pálinka Céh Egyesület kezdeményezésére a WESSLING Hungary Kft. a Budapesti Corvinus Egyetemmel közösen 2010-ben kezdte el kidolgozni a Pálinkavédjegy rendszert, amely 2012 őszén került bevezetésre. A Pálinkavédjegy garancia arra, hogy a matricával ellátott palackokban laboratóriumi és érzékszervi vizsgálatokkal ellenőrzött minőségű tételből származó pálinka van. Csak az előírt követelményeknek mindenben megfelelő termék kaphatja meg a védjegyet” [16]

Amióta legalizálták a házi pálinkafőzést, számos dologgal járultak hozzá az ország legkiválóbb szakemberei, egyetemi tanárai, hogy aki pálinkát szeretne készíteni, minél magasabb tudással tegye azt. Mindenképpen említésre méltó a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszeripari Karán indult számos OKJ-s képzés, továbbá a BSc végzettséget adó Pálinkamester képzés. Fontos megemlíteni, hogy az első évfolyam végzett hallgatói alakították meg az első magyarországi pálinka ügynökséget, amely a pálinka



turisztikával, versenyek, szakmai programok, képzések szervezésével foglalkozik, ezzel is fejlesztve a pálinkát, mint nemzeti kincsünket.

2014 márciusában lépett életbe a Magyar Élelmiszerkönyv kézműves élelmiszerekre vonatkozó irányelve, mely meghatározza a kézműves pálinka fogalmát. Meg kell felelnie az így készült terméknek a Pálinkatörvényben foglaltaknak, azontúl speciális elvárásoknak is. Azok a cégek használhatják az előállított késztermékre a kézműves pálinka jelzöt, amelyek kisüsti technológiát alkalmaznak és saját előállítású cefréből, saját pálinkaként hozzák forgalomba. Csak egyféle gyümölcs felhasználásával készülhet a cefre. Az ilyen módon előállított párlat mennyisége éves szinten legfeljebb tízezer hektoliterfok mennyiségű lehet. A fentiek alapján vegyes gyümölcspálinka, valamint a házasított párlatok sem hozhatók forgalomba kézműves jelzővel. Különös figyelemmel kell lenni a csonthéjasok kimagozására, ugyanis a magsúlyarány 4-15% között megengedett. Ezek, a tömegtermékeknél kisebb mennyiségben készített, hagyományos technológiával előállított produktumok megfelelnek az új vásárlói szokásoknak, elvárásoknak [17].

2014 óta minden évben megjelenik a Pálinkakiválóságok könyve, amely a Pálinka Országkóstoló versenyre benevezett italok legkiválóbbait, illetve előállítóikat mutatja be, magyar és angol nyelven egyaránt. Hasonló kezdeményezés a 2016-ban indult Quintessence – a pálinka világa könyvsorozat, melyben az ongai verseny kiemelkedő tételei mellett számos pálinkás szakcikket találhat az érdeklődő.



3. ábra: Pálinkakiválóság címke.  
Figure 3: Pálinka excellency label

Forrás: Kiss, 2014 [18]

Az Európai Unió jól ellátott gyümölcs piacán egyre jobban nő a földrajzi eredetvédelem szerepe. A földrajzi eredetet a földrajzi márkanév fejezi ki. A vidékre való hivatkozás az áru márkanévben közvetlenebb kapcsolatot teremt a termelő és a fogyasztó között. A definiált földrajzi márkanévben a vásárlók jobban bíznak, garanciát látnak az egyedi termelésben. A 110/2008 EK rendelet értelmében az Európai Unió területén 348 alkoholos ital élvez földrajzi eredetvédelemet. Magyarország jelenleg hat uniós és öt nemzeti oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett pálinkafajtával rendelkezik.

### 2.7. A pálinkafogyasztás kultúrája

Korábban, a szocializmus időszakában, illetve mondhatni a Pálinkatörvény megjelenéséig a pálinka egy jóval másabb, szerényebb élvezeti értékű minőségi szintet képviselt. Ennek köszönhetően a fogyasztás „kultúrája” is más volt, a kellemetlen élménytől gyorsan meg akartak szabadulni, ezért gyakran hűtve került a poharakba az ital, amit „egy húzásra” fogyasztottak.

A jó pálinka kulináris élvezetek forrása, benne félreérthetetlenül felismerjük annak a gyümölcsnek az aromáját, amelyből készítették. Ha bármilyen más illatot, szagot érzünk, amely akár kellemetlen is lehet, az gyártási, előállítási hibát jelez. A jó pálinka elfogyasztása után az ember nem kel másnaposan, tiszta a feje és gyomra. Legjobb 16-20 °C-n felszolgálni, hogy a gyümölcs kellemes ízét teljes mértékben élvezhessük [19]. A teljes íz, és aroma, amely a pálinka minden cseppjében megtalálható, csak akkor élvezhető igazán, ha a megfelelő formájú pohárból fogyasztjuk. Ez az úgynevezett tulipánforma, amely alul öblös, felül összeszűkül. Ez azért fontos, mert az alsó, öblös részben található nagy felületű párlat illatanyagait a felső rész összeszűkítve az orrhoz vezeti. Így elég, ha egy kicsit megdöntjük a poharat, és mozzgatjuk, hintáztatjuk az italt - és máris érezzük, élvezük illatát. A pálinkát nem szabad egy szuszra behörpíteni, csak lassan kortyolgatva, ízlelgetve szabad fogyasztani, mert így élvezhető igazán a minősége.

Szegedyné et al. vizsgálatukban kimutatták, hogy a pálinkafogyasztás alkalmi jellegűnek tekinthető, illetve nem okvetlenül a kereskedelmi forgalomban kapható tételekre irányul. Ezen termékeket leginkább ajándékozási céllal vásárolják. A fogyasztási alkalmaknak a válaszadók leggyakrabban az esküvőket, illetve házibulikát említették, valamint harmadik helyen a betegségek tüneteinek kezelése állt. A vásárlói döntések legfőbb szempontjai sorrendben a gyümölcs fajtája, az ismerősök ajánlásai, valamint a termék ára. Felmérésük alapján a 18-24 év közöttiek, illetve az 50 év felettek fogyasztanak kifejezetten gyakran pálinkát. A pálinkapiac fő célközönségének, illetve véleményvezetőinek pedig egyaránt a 18-49 éves korosztály tekinthető. Klaszteranalízis alkalmazásával négy fogyasztói csoportot sikerült szegmentálniuk (ld 1. táblázat) [20].

1. táblázat: Pálinkafogyasztói csoportok és jellemzőik  
Table 1: Pálinka consumer groups and their characteristics

Csoport fantázianeve, tulajdonságai	„Érdeklődők”	„Passzív elfogadók”	„Pálinkakerülők”	„Mindenivők”
Részarányuk a mintában	35,07%	26,80%	16,91%	21,22%
Nem	Heterogén	Heterogén	Nők	Férfiak
Lakóhely	Budapest, más nagyvárosok	Városok	Kisebb városok, községek	Községek
Alkoholfogyasztás gyakorisága	Alkalmi	Alkalmi	Szinte soha	Hetente többször
Pálinka beszerzési helye	Kereskedelem	Ajándékba kapják	–	Ismerőstől szerzik be és vendéglátóhelyeken is fogyasztanak
Tájékozottság, érdeklődés	Átlag feletti érdeklődés és tájékozottság. Kulturális értéket társítanak hozzá. Borkóstolók, gasztronómiai rendezvények is érdekesek számukra.	Alacsony szintű tájékozottság és hiányzó érdeklődés. Kínálás esetén nem utasítja vissza, de nem értékeli a pálinkát.	Nem társítanak kulturális értéket az alkoholos italokhoz, elutasítják még kínálás esetén is.	A magas fogyasztási szint ellenére nincs különösebb érdeklődés és elmélyült tudás a termékkel kapcsolatban.

Forrás: Szegedyné et al. 2017

### 3. Következtetések, javaslatok

A korábbi szemlélet, mely szerint az étkezési célra alkalmatlan gyümölcsöt szükséges pálinkának feldolgozni, mára háttérbe szorult. Emellett a technológia fejlődése is lehetővé tette a magasabb minőségű párlatok előállítását. Ezt a célt szolgálja többek között az irányított erjesztés alkalmazása, valamint a kereskedelmi főzdekben az aromagazdagabb végtermék nyerésére alkalmas oszlopos lepárló berendezés. Kilencven évnyi tiltás után, 2010-ben újra engedélyezetté vált az otthoni főzés. Számos kezdeményezés jött létre a közelmúltban. A minőségi italra vágyók a Pálinkakiválóságok könyvéből tájékozódhatnak, a boltokban Pálinkavédjegy címkével találkozhatunk a palackokon, a pálinka legelkötelezettebb rajongói pedig akár egyetemi végzettséget is szerezhetnek. Mindezeknek (illetve számos, terjedelmi okokból nem említett) a tényezőknek köszönhetően az egykor lenézett, a pórnép italaként szamon tartott pálinka a közelmúltban elfoglalta méltó helyét a hungarikumok rangsorában. Javasolható a pálinkával kapcsolatos fogyasztói ismeretek bővítése érdekében tájékoztató kampányok indítása, illetve az „Érdeklődők” célcsoportba tartozó fogyasztói réteg számára célzott marketingtevékenység tervezése és indítása.

### Összefoglalás

Korábban, a szocializmus időszakában, illetve mondhatni a Pálinkatörvény megjelenéséig a pálinka egy jóval másabb, szerényebb élvezeti értékű minőségi szintet képviselt. Ennek köszönhetően a fogyasztás kultúrája is más volt. A pálinkafőzés szakirodalmának kialakításában úttörő szerepet játszott Mitterpacher, aki már megkülönböztette a berendezés fő részeit, ismertette az alkoholtartalom meghatározásának vizsgálati módszereit, valamint javaslatot is tett a jó minőségű végtermék előállításának érdekében az üst belső felületének cinnel történő bevonására. Hazánkban hosszú idő alatt alakult ki a bérfőzés rendszere, mely az Európai Unió területén is egyedi sajátosságnak tekinthető. Nagy szerepe volt ebben annak, hogy 1983-tól magánszemély részére is engedélyezték pálinkafőző üzemek működtetését. Nemzeti italunk felemelkedése akkor kapott lendületet, amikor pontosan definiálták a pálinka kifejezés jelentését. A pálinka jelenleg három helyen: kereskedelmi- vagy bérfőzdekben, illetve 2010 szeptemberétől otthon is készülhet, legfeljebb 43 hl mennyiségben. Az előállítás technológiája lehet hagyományos kisüsti, vagy modernebb oszlopos lepárló berendezés. Az otthon készült termék azonban csak a párlat megnevezést viselheti, pálinka megnevezéssel csak az üzemekben előállított, és a Hungarikum Bizottság által elismert gyümölcspárlatok rendelkezhetnek.

### Irodalomjegyzék

- [1] Kai M. – Szetei D.: *A tradicionális lepárlás művészete*. Editorial Unico, 2011. 13-23.
- [2] Marton Sz.: *Az égetett szeszek és az emberiség*. Bába Könyvkiadó, Szeged, 2002. 1-160.
- [3] Mitterpacher L.: *Rövid oktatás a' szőlő mivveléséről és bor, pálinka, és etzet készítettéséről*. Buda, 1815. 91-116.
- [4] Osztróvszky A.: *Ipari likörgyártás*. Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Bp., 1943. 5-125.
- [5] Torbágyi-Novák L.: *Az égetett szeszitalok gyártása, vizsgálata és minősítése*. Hernádi Árpád adó-, illetékügyi és közigazgatási szakkönyvkiadó, Bp., 1948. 17-25, 100-142, 418-440.
- [6] Békési Z. – Csarnai E.: *Házi pálinkafőzés*. Mezőgazda Kiadó, Bp., 2010. 11-15.
- [7] Oláh Ádám: Honnan (nem) ered a szeszfőzés? <http://abszint.com/2015/02/09/honnan-nem-ered-a-szeszfozes/> 2017.11.01
- [8] Balázs G.: *A magyar pálinka*. Aula Kiadó, Bp., 1998. 23-154.
- [9] Széchenyi I.: *A' pálinkáról*. Budán, A' M. Kir. Egyetem' betűivel, 1845. 1-58.
- [10] Popovits R.: *Szerencsés korcsmáros – vendéglősök kézikönyve*. Szövetkezeti Könyvnyomda, Újvidék, 1916. 1-40.
- [11] 1938. évi XXX. törvény cikk a szeszgyedaruságról
- [12] 110/2008/EK rendelet a szesz italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről
- [13] 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- [14] 2010. évi XC. törvény Egyes gazdasági és pénzügyi tárgyú törvények megalkotásáról, illetve módosításáról  
2017.11.01

- [15] <http://www.origo.hu/tafelpicc/nagyhasab/20140826-palinkafozes-nagykepes.html> 2017.11.01
- [16] <http://hu.wessling-group.com/hu/szolgaltatasok/termekmegfeleloseg/palinkavedjegy/> 2017.11.01
- [17] Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 számú irányelve
- [18] Kiss E.: Kiderült! - Ezek ma a legjobb magyar pálinkák. <http://www.agrarszektor.hu/bor-italok/kiderult-ezek-ma-a-legjobb-magyar-palinkak.3819.html>
- [19] Birkás I. – Láng J.: *A borturizmus alapjai*. Szombathely, 2011.
- [20] Szegedyné Fricz Á. – Szakos D. – Bódi B. – Kasza Gy.: *Pálinka: fogyasztói ismeretek, preferenciák, fogyasztási szokások, marketinglehetőségek*. Gazdálkodás 61. évf. 2. szám: pp. 158-170. 2017