

MÓD LÁSZLÓ – SIMON ANDRÁS

A PÁLINKAFŐZÉS MINT HELYI TUDÁS A MURAVIDÉKEN

PÉLDÁK DOMONKOSFA ÉS HODOS KÖRNYÉKÉRŐL

A 20. század folyamán Magyarországon a pálinkafőzés jelentős változásokon ment keresztül, mivel az első világháborút követően a házi lepárlás illegális tevékenységgé vált, az égetett szeszes italok előállítására már csak községi szeszfőzdékben nyílt lehetőség. Más volt a helyzet az utódállamok, különösen a Szerb-Horvát-Szlovén Királyság, a későbbi Jugoszlávia esetében, ahol nem érvényesült ez a szabályozás, azaz a korábbi gyakorlat élhetett tovább. A pálinka előállításához, különösen a szeszes lepárláshoz kapcsolódó helyi tudás kontinuuusnak tekinthető, nem tűnt el vagy nem szorult vissza az illegális szeszgyártás szférájába. Az Őrség tájegység Szlovéniához tartozó települései (Bükalja – ma Domonkosfa része, Domafölde, Hodos, Kapornak) kiváló lehetőséget kínálnak arra, hogy ebben a témában kutatásokat végezhessünk. Térségünkben a gyümölcsstermesztés a múltban kiemelkedő mezőgazdasági ágazatnak számított, a termés sokoldalú hasznosítása magában foglalta a különböző párlatok előállítását is.¹

Kutatásokat ebben a témában a 2000-es évek elején kezdtünk végezni, amikor a Magyar Nemzeti Művelődési Intézettől megbízást kaptunk arra, hogy a kapornaki tájházban egy állandó kiállítást állítsunk össze a pálinka készítésének helyi tradícióiról. Ennek a háttérét az szolgáltatta, hogy az épületben az 1940-es évektől szeszfőzde üzemelt, ahol megmaradtak a desztilláló berendezés alkotóelemei. A lepárló készüléket magában foglaló helyiség ideális környezetet biztosított ahhoz, hogy befogadhassa az állandó tárlatot.² A kiállítás rendezését megelőzően Hodos környékén intenzív terepmunkát végeztünk azzal a kimondott céllal, hogy dokumentáljuk a pálinka előállításának folyamatát a cefre készítésétől a szeszes lepárlásig bezárólag. A kutatás során azt tapasztaltuk, hogy az otthoni szeszégetés még mindig élő gya-

1 Balázs Géza a „Népi pálinkászat a Dunántúlon” című írásában a térséget egyenesen „pálinkatájnak” nevezte, ahonnan a témára vonatkozóan a legértékesebb néprajzi leírások származnak. Lásd: Gönczi Ferenc 1914. 583–585.; Kardos László 1943.; Bödei János 1943. 69–96.; Némethy Endre 1945. 67–69.; Szentmihályi Imre 1956. 23–28.

2 A pálinkafőző berendezés eredeti helyén történő megjelenítésén túl fényképekkel, rajzokkal és táblázatokkal illusztrált tablók segítségével igyekeztünk bemutatni a térség szőlő- és gyümölcsstermesztését. A különféle mezőgazdasági munkaeszközök, a szeszfőzés és a pálinka tárolásának kellékei különböző méretű dobogókon nyertek elhelyezést. A szőlőstermesztés, szőlőfeldolgozás kiállított tárgyai között metszőollókat, kapákat, permetezőt, porozót, szőlődarálót, boroshordót és a Skerlak család által használt középsorsós prést találhatunk.

korlatnak számított, sőt egy számunkra teljesen újszerű szerkezet segítségével történt, melynek párhuzamai egészen a koraujkorig nyúlnak vissza. A terepmunka során több helyi gazdaságban vizsgáltuk a pálinkafőzéshez kapcsolódó szerkezeteket, építményeket, illetve a fogyasztási szokásokat, Domaföldén pedig lehetőségünk nyílt arra, hogy a szesz lepárlás folyamatát teljes egészében dokumentálhassuk. Kutatásainkat a 2010-es években tovább folytatva újabb megfigyelésekkel tudtuk kiegészíteni korábbi eredményeinket.³ Azt tapasztaltuk, hogy a pálinkafőzéshez kapcsolódó tradicionális tudás újabb és újabb elemekkel, innovációkkal bővíthet a cefrézés, a szesz lepárlás, valamint a különféle ágyas pálinkák összeállítása terén. Mielőtt górcső alá vennénk az égetett szesz készítésének folyamatát, fontosnak ítéljük jellemezni azt a két mezőgazdasági ágazatot, a szőlő- és gyümölcsstermesztést, amelyek alapanyagot szolgáltatnak e tevékenységhez.⁴

Kutatásaink tehát először a kapornaki tájházban található szeszfőzde kiállítótérre alakításához, az állandó tárlat előkészítő munkálataihoz kapcsolódtak, aktualitásukat azonban nem veszítették el azóta sem, hiszen a Délnyugat-Dunántúlon, különösen az Őrségben egyre felfokozottabb érdeklődés mutatkozik az őshonos gyümölcsfajták, termesztési technológiájuk, illetve hasznosítási lehetőségeik iránt. Különösen igaz ez a megállapítás a párlatokra, amelyeknek az elkészítéséhez a gyümölcsösök kiváló alapanyagot szolgáltatnak. Az elmúlt évek pomológiai kutatásai hívták fel a figyelmet arra, hogy az őshonos fajták közül nem egy szinte kizárólag pálinkafőzésre alkalmas. Különleges ízvilágukat minden bizonnyal hamarosan felfedezi a modern gasztronómia is, ami jelentős mértékben hozzájárulhat fennmaradásukhoz.⁵

SZŐLŐTERMESZTÉS

Településeink nem tartoztak Vas megye jelentős szőlőtermő falvai közé, de szőlőműveléssel és borkészítéssel évszázadok óta szívesen foglalkozott az itt élő ember. Legkorábbi adatunk a 17. századból, 1641-ből származik Hodosról, ahonnan Pap Mihályné azt kérvényezte a tiszttartótól, hogy mentesítsék egy ideig a robot teljesítése alól, mivel pincéjét feltörték. 1720-ban Kapornakon 8 és fél *kapás*⁶ szőlőt műveltek, köztük új telepítésekkel. Egy *kapás* szőlő ekkor másfél akó bort termelt. 1728-ban ugyanitt hat helyi és három extraneus szőlőbirtokost tartottak nyilván, akik 40 *kapásnyi* területen gondozták szőlőültetvényeiket. Hodoson a Mária Terézia-féle úrbérrendezés (1767) idején a gazdák még elkerülték bortermésük földesúri megdézsmálását, ám saját vizsálykodásuk azt eredményezte, hogy az 1770-es években az uradalom tisztjei ezen a településen is hegyvámot szedtek.⁷ 1785-ben a falu területén 19 *kapásnyi* szőlőt tartottak nyilván, 19 gazda tartozott hegyvámval az uradalomnak. Kapornakon ekkor 10 helybeli és 15 hodosi valamint domaföldi birtokos 25 és fél *kapás* szőlőt művelt.⁸

3 Ezúton is szeretném köszönetet mondani adatközlőinknek (Ábrahám Sándor, Ábrahám Borisz, Jakosa Emerik, Krányec József, Laczó Géza stb.), akik a terepmunkák során megosztották velünk tudásukat.

4 Az Őrség szőlő- és gyümölcsstermesztéséről lásd legutóbb: Illés Péter 2017. 59–84.

5 A tanulmány a „Védett területek a szlovén-magyar határ mentén. Az együttműködés és a fenntartható fejlődés kihívásai.” című projekt támogatásával készült. (NKFIH SNN 126230)

6 Az egy nap alatt egy ember által megkápálható szőlőterületet jelentette. Négyszögöltre átszámított értéke – a talaj- és művelési viszonyok eltérései miatt – jelentős különbségeket mutatott. A 18. század folyamán 190–400 négyszögöles határok között mozgott.

7 A földesúri járandóságok körüli vitákra vonatkozóan lásd: Pável Ágoston 1936. 211–212.; Illés Péter 2017. 65–66.

8 Benczik Gyula 2005. 35.; Illés Péter 2017. 62.

Nemes-Népi Zakál György 1818-ban ekképpen jellemezte az örségi szőlő- és bortermeles állapotát: „...a' Bor sem utolsó termés Eörségben (...) minden Helységnek vannak különös Szőlő ültetései közel a' Helységekhez a' magasabb Helyeken, és ha idejében szüretölne a' nyalánk Ember, meg lehetős Borokat Sajtolhatna. Nevezetesen pedig a' Kercai és Kapornaki ültetéseken termő borok a' Tót Borokkal vetélkedhetnek.”⁹ Az 1828-as országos összeírás a kapornaki szőlőhegy adottságait a következőképpen mutatta be: „földje kemény kövekkel vegyített sárga agyagból álló” Hodoson ekkor a kövecses homokkal kevert agyagtalajon fél holdnyi területen 5 akó bor termett.¹⁰

A települések határában művelt szőlőhegyek már az első katonai felmérés térképszelvényein szerepelnek, nem egy esetben, mint ahogyan Hodos vonatkozásában is látható, épületekkel, amelyek sorokba rendeződtek a dűlőutak mentén vagy a szőlőparcellák végében. Kapornak 1855-ből származó úrbéri térképén a relatív korjelző *Öreg-hegy* mellett „Új ültetés” névvel megjelölt szőlőültetvények is feltűnnek.¹¹ Hodos tagosított határáról 1863-ban készített mappáció két helyen, az *Öreg-hegyen*, illetve a *Kányú-hegyen* jelzett összefüggő szőlőket. Ezen a térképen is jól kivehetőek a szőlőhegyi épületek, amelyek egymás közvetlen közelében, a parcellák végében helyezkedtek el.¹²

A szőlőművelés gazdag múltjára utalnak a Nemes-Népi Zakál György leírásában szereplő szőlőfajták: *fehér vállas*; *rózsaszőlő* vagy *rókaszőlő*; *kecskecsöcsű*; *tökszőlő*; *lipovina*; *fehérszőlő* vagy *tótszőlő*; *mézesfehér*; *rakaszőlő* vagy *járdovány*; *csillongás szőlő*; *Szent Mártony szőlő*; *kadarka*; *cigányszőlő* vagy *fekete bajor*.¹³

Az 1873. évi szőlészeti statisztika tanúsága szerint egy-egy gazdának 2–3 holdnyi szőlője volt.¹⁴ A bor színéből (siller) arra következtethetünk, hogy a szőlőbirtokosok a fajtákat nem külön dolgozták föl, hanem a termésből vegyes bort készítettek. Az 1880/90-es években a *filoxéra* (szőlőgyökértetű) az ültetvények jelentős hányadát kipusztította, ezt jelzi – összehasonlítva a kártevő megjelenése előtti állapotokat rögzítő 1873-as számadatokkal – az 1895-ös mezőgazdasági statisztika adatsora. A 19. század végén Hodoson mindössze 10 kat. holdat vettek számba, Kapornakon ugyanekkor valamivel többet, 16 kat. holdat. Domonkosfán 43 kat. hold még termő szőlőt regisztráltak, 12 kat. holdat viszont már kiirtottak vagy parlagon hevert.¹⁵ A Keleti-féle statisztikával szemben ezek az adatok a szőlőtermesztés jelentős mértékű visszaszorulásáról tanúskodnak, hiszen az 1873-as állapotok szerint Hodoson 140, Kapornakon 102, Domaföldén 12, Domonkosfán pedig 80 kat. holdnyi szőlőt műveltek.¹⁶

A *filoxéra* után vidékünkön is a különféle szőlőbetegségeknek ellenálló direkttermő szőlőfajták terjedtek el: a *smarnica* (*noah*), a *kurtanoha*, az *izabella*, a *klitán* és a *kormin* (*jurka*).¹⁷ Ezek a fajták díszlenek napjainkban is a falubeli portákon álló támrendszerekre

9 Nemes-Népi Zakál György 1985. 20.

10 Benczik Gyula 2005. 35.

11 Kapornak térképe (TK 981, Országos Széchényi Könyvtár)

12 Hodos tagosított határa (TK 1479, Országos Széchényi Könyvtár)

13 Nemes-Népi Zakál György 1985. 20–21.

14 Keleti Károly 1875. 386.

15 A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája. Budapest, 1897. 222.

16 Keleti Károly 1875. 386.

17 Az amerikai eredetű szőlőfajtákat már a két világháború idején próbálták a hatóságok különböző rendeletek kibocsátásával kiszorítani a termesztésből. Dobronak és Lendva környékén a fajtaváltás sikeresen le is zajlott, az Örségben azonban továbbra is meghatározó a jelenlétük a lakóházak körüli lugasokon. Manapság egyre többen kezdik felismerni azt, hogy ezekben a fajtákban sokkal több potenciál rejlik, mint ahogyan azt korábban számon tartották. A borkészítés mellett kiválóan alkalmasak ecetek, szörpök, illetve különböző lekvárok előállítására is. Az ún. oltott szőlők inkább a településektől távolabb elhelyezkedő szőlőhegyeken találhatóak meg kordonrendszerű ültetvényekben, jöllehet a direkttermő fajták is kezdenek visszatérni. Napjainkban különösen a *kormin* vagy *jurka* iránt mutatkozik nagy érdeklődés, amiből siller jellegű borok, ivólevelek és szörpök készülnek.

futtatva. Az ún. *gunyhólugasok* oszlopait, a *lugaslábakat* kemény *agácfából* állítják, *átkötőfának* a fenyő is kiválóan megfelel.¹⁸ A bő termést adó szőlőlugasok viszonylag kevés gondozást igényelnek: a vesszőket metszik, a lugas alját kaszálják, s nyáron a dús zöld hajtásokat sarlóval vagy metszőollóval ritkítják.



*Szőlőlugas egy hodosi portán
(Mód László felvétele, 2002.)*

A termést szeptember végén, október elején szüretelik, minden fajtát egybe szednek, így siller vagy rubinpiros színű bort szűrnek. Az elmúlt évtizedekben a vizsgált településeken a szőlő- és bortermelésben jelentős változások történtek, amelynek következtében a szőlőhegyeken megjelentek a modern támrendszerekkel ellátott magasművelésű ültetvények. Gondozásukhoz ma már elengedhetetlenek a különböző típusú gépek, traktorok, amelyekkel a permetezés és más szőlőmunkák könnyedén elvégezhetőek.

Hodos község képviselőtestülete az 1892. június 12-i ülésén foglalkozott a főszolgabírói rendelet nyomán a *peronoszpóra* elleni védekezés kérdésével. Elfogadták a szabályrendeletet, mely arra kötelezte a gazdákat, hogy az 1893. évtől május 1-je és június vége között rézgálicoldattal rendszeresen permetezzék szőlőültetvényeiket. A hegybíróóság előljárói kötelesek voltak beszámolni az előírt kötelezettségek teljesítéséről. Azok a gazdák, akik nem tettek eleget az előírásoknak, 3–5 forintos büntetést fizettek a hegyközség pénztárába.¹⁹

A szőlőbirtokosok Hodos, Kapornak és Domonkosfa települések határában lévő szőlőhegyeken karós-tőkés művelési rendszerű ültetvényeket gondoztak. Itt a korábban felsorolt direkttermő fajták mellett egyre nagyobb területen oltott szőlőket (*rizling*, *hárslevelű*) is termesztettek, melyek rendszeresebb gondozást, permetezést kívánnak. A 20. század közepéig adatolható, hogy szőlőérés idejére a hegyi gazdák a hegygyűlésen *szőlőpásztort* fogadtak, aki addig vigyázta a termést, amíg az utolsó gazda is le nem szüretelt. Munkájáért ellátást és némi terményt, leginkább búzát kapott. Éjjel-nappal a hegyen tartózkodott, a csőszkunyhóban lakott. A lugasról vagy a tőkéről leszüretelt szőlőt *szőlőmorzsolóval* zúzták össze vagy a *présváluban sulokkal*, *sukkal* törték meg. A lédús szőlőcefrét gyakran napokig hagyták a héjon erjedni, s csak ezt követően sajtolták. Az Őrség területén a hagyományos, fából készített prések közül mind a főfás (*bábányos*) mind pedig a középorsós (*srófos*) típust használták szőlő és gyümölcs sajtolására egyaránt. A mustot a *borválum* keresztül töltötték a hordóba, s ha a bor kitarzott a következő szüretig, kétszer fejtették. A szőlőhegyeken boronapincék álltak, melyek mára szinte teljesen eltűntek, mivel egykori tulajdonosaik lebontották az építményeket. Napjainkban többnyire a falubeli háznál zajlik a szőlő feldolgozása, a bort a házipincében vagy a ház melletti domboldalba fűrt, hűvös lyukpincében tárolják. A borkészítés területén is tetten érhető a modernizálódás, hiszen az erjesztés, gyakran az

18 További kutatásokat igényelne az Őrségi lugasos szőlőművelés. Párhuzamként lásd: Égető Melinda 1983. 119–150.

19 Göncz László 2005. 101–102.

érelés is saválló fémtartályokban történik, amelyek alkalmasak a must hűtésére, az erjedési folyamat szabályozására. A feldolgozásban megjelentek a legkorszerűbb zúzó-bogyózó berendezések, illetve szőlőprések.

GYÜMÖLCSTERMESZTÉS

Az irtványokon, a legelőkön és a kaszálóréteken tenyésző fák termését az őrségi ember sokféle módon hasznosította. A szilvából lekvárt,²⁰ pálinkát főzött, a felszelt almát, körtét a napon vagy a kemencében szárította, aszalta.²¹ Különlegességnek számított az összezúzott gyümölcsből sajtolt, savanykás ízű bor, amelyet nyári melegben hűsítő italként fogyasztottak.²²

„Gyümölcse Vasnak jó is, sok is. A' nyugoti járások, mellyeknek kevesebb természet ajándék jutott, kettőztetett szorgalommal igyekeznek ezen hiányt kipótolni. Innen sok gyümölcsfát ültetnek, 's almájokat, körtvélyeiket a' róna magyar vidékekre hordván: ott gabonával cserélik fel. A' vendustótnak legkedvesebb gyümölcsök a' szilva, úgy hogy a' hegyek allyai ezen fáktól szinte ellepettetnek, 's a' szilvapálinka égetés – amelly ízére igen édes és erős, – majd minden háznál folyamatban van.” E mondatokkal jellemezte Fényes Elek Vas megye gyümölcsstermesztését, ami főként a nyugati járások fálvaira volt leginkább jellemző.²³ Az idézetből többek között az is kiderül, hogy a termés meghaladta az önellátás szintjét és a sík vidékek felé irányuló árucserre alapját képezte. Jelentős lehetett a pálinkafőzés is, ami főként a szilvára alapozódott. Hasonlóképpen vélekedik az Őrség egykori gyümölcskulturájáról Kardos László, aki az 1943-ban napvilágot látott, mind a mai napig egyedülállónak mondható monográfiájában a korabeli viszonyok bemutatása során már csak múlt időben beszél e gazdálkodási ágazatról: „Az elmúlt másfélszázad alatt a gyümölcsösöket is ugyanaz a sors érte, mint a szőlőket, kipusztultak.” – sommázza röviden, majd így folytatja: „Mai állapotukban jelentőségük korántsem olyan nagy, mint amilyen a múltban lehetett.”²⁴

20 Hodos környékén lekvárt főként hosszú szilvából készítettek, mivel magja könnyen elvált a gyümölcs húásától. A dránci édes volt, ezért nem igényelte jelentősebb mennyiségű cukor hozzáadását. A szilvát a kimagozást követően a sparheton vaslábasban főzték. Akadtak olyanok is, akik a gyümölcsöt egy napig 2–3 dl borecetben áztatták, mivel így hamarabb elkészült a lekvár. Nagyobb gazdaságokban a termést az udvaron rézüstben főzték, máshol viszont a ruhamosásra és szappanfőzésre használatos katlan szolgált erre a célra. Főzés közben állandóan kevergették, máskülönben a lekvár könnyedén odaéghetett, lekozmasodhatott. Nemcsak szilvából, hanem almából, barackból, sőt még szőlőből is készítettek lekvárt, amivel különböző tésztafélétet ízesítettek.

21 A gyümölcstartósítás széles körben alkalmazott technikái között kiemelkedő helyet foglal el az aszalás vagy szárogatás. Az almát és a körtét négy–hat darabra szelték, a magot és magházat eltávolították, majd a gyümölcsöt tepsikben a kenyérsütést követően kemencében aszalták. Akadtak olyanok is, akik a tüzelőberendezés tetején szárították a téli csemegének szánt almát, körtét vagy szilvát. A takaréktűzhelyekben (sparhet, redli) is aszalták, amelyeknek az ajtaját időnként nyitva tartották, mivel a magas hőmérséklettől könnyen megéghetett az aszalmány. Gyümölcsöt napon is szárogattak, amennyiben az időjárási feltételek ezt lehetővé tették.

22 A gyümölcs sokoldalú felhasználásában kitüntetett hely illette meg a borkészítést, amelynek alapanyagát a gazdag alma- és körtetermés biztosította. A feldolgozás technológiája tulajdonképpen két mozzanatból, a gyümölcs összezúzásából és a préselésből tevődött össze. Legtöbb alkalommal a szőlő kisajtolásához használt szerkezeteket vették igénybe, de ismeretesek kis méretű, kizárólag az alma és a körte levének kiszorítására használatos préstípusok is. A gyümölcslé 4–5 napig, egy hétig édes maradt, utána kezdett megerjedni, azaz „csípőssé” válni. Többszöri fejtés után a bor letisztult, nyáron a gyümölcs ízt sem lehetett már nagyon felfedezni benne. Melegben hűsítőként fogyasztották, hiszen jóval kevesebb alkoholtartalommal rendelkezett, mint a szőlőből készített nedű.

23 Fényes Elek 1991. 8.

24 Kardos László 1943. 144.

Az Őrség tájegység első néprajzi leírója, Nemes-Népi Zakál György is felfigyelt a gyümölcsfajták sokszínűségére, amit a következőképp próbált bemutatni: „Az Igyekezeti avagy Szelid Eörségghi Termések között még említett érdemelnek a’ Gyümölcstfák, a’ mellyeknek bősége van. Az almának sokféle nemei közt leg közönségesebb a’ pogátsa alma – az úgy nevezett metétt alma, a’ melly édes és más



Szőlő szedése egy kapornaki portán
(Mód László felvétele, 2002.)

Tartományokban nem igen látni -, a’ piros alma, a’ macz alma, a’ melly hosszúkás, zöld és savanyú, igen kemény és sokáig álló, – a’ muskota alma, apró, fehér; édes, – a’ tök alma a’ mely igen nagyra nyön; a’ bális alma, borizú: – a’ vaj-alma, édes és porhanyu; – a’ fehér pogátsa alma, – a’ koszos alma, és mindezeknek többféle nemei, a’ mellyek korábban vagy későbbben érnek.

A’ körtvélynek hasonlóképpen sok nemei találtnak; leg nevezetesebbek a’ búza érő, – zabérő, sárga, – torsátlan, – vörös, – Somogyi, – sozu, – fekete sat. körték.

Úgy nem különbömben a’ Szilváknak még több neveivagynak ú.m. a’ korán érő Szilvák a’ Sárga szilva, a’ mely tiszta sárga és magvaválós, a’ fejtér Szilva, rövidebb, édesebb és magvaválótlan; – a’ buzaérő, – zab érő, – apró, – dobzu Szilvák, a’ mellyek mint többnyire fejérek vagy pirossak, és igen könnyen nyavalyát hideglelést vérhast okozók. A’ duranczi Szilvának többféle nemei; a’ hosszú Szilva,

legtöbb; – a Varjú Szilva; kökény Szilva, Lomonyu Szilva sat. Régen az Eörségghiek a’ Szilvát megasztalták és úgy használták; mára az Emberi torkoskodás azt hozta magával, hogy minden Szilva pályinkának főzettesen fel.”²⁵ Kardos László az egyes gyümölcsfajták aprólékos jellemzésén túl gyakran a felhasználásuk módozatait is bemutatta, ami jól példázza a népi táplálkozásban és a gyógyításban betöltött szerepüket: „Savanykás téli alma a sárga mosánszki, nagy öreg, édes a kerek-óma, pirosas zöld, kemény az őszi vas-óma, a vasalmánál nagyobb a pogácsa-óma, nagy zöldes a tök-, savanykás, hegyes, piros a csöcs-, sujtákos piros a darás-óma. Rozsérő, édes a szentivány-alma, piros a buzaérő. Van még száraz piros alma, koraérő fehér pogácsa-alma, rikácsos piros koraérő: egér-alma, piros-sárgás, csikos arany-alma stb. Egészen újfajta a Jonathán-alma. A körték közül: hosszúkás, húsos, sárga színű a zabérő-körte, sárgás a rozsérő is; barnás, édes a tüskis-körte, hosszúszarú, őszi a sózu-körte, nem egészen érik meg a fán, utóbb puhul meg, régi fajta, sok pálinkát főztek belőle; nagy, sárga a császár-körte, lopu-formájú a hiéber-körte, Lukács-napkor érik a téli-, vagy telető-körte, szintén téli körte a lómonyu-körte; a legrégebbi fajták közé tartozik a későőszi pogácsa-körte, aranszínű az őszi arany-körte, őszi a fekete-körte is, stb. A körték meg az almák mind ojtvány-ok, a szilvák mind magántermők. Ismernek koraérő és későérő ringlu-szilvá-t. Aratásban érik a buza, meg a sárga-szilva. A búza-szilvához hasonló a varju-szilva, de egy-két héttel később érik. Magvaváló az őszi hosszú szilva, lekvárfőzésre a legjobb; nem magvaváló a kékespiros duranczi. Még orvosság is. A fekete hólagra jó. – A nyári

25 Nemes-Népi Zakál György 1985. 19–20.

sárgabarack-ot itt-ott látni, rendszerint beérik, őszibarack-fák a szőlőben vannak. Ojtványi cseresznye a koraérő pünkösdi-cseresznye: van fehér, fekete, piros változata; vad-cseresznye az édesízű piros-sárga hólagos cseresznye, – pálinkát főznek belőle. – Az apró piros meggyre is akadhatni. – Hasonlóan szórványos az eperfa (fekete, fehér, piros). A szintén ritka szelid-gesztenyé-t sűtik, főzik. Koszorúba fonva még a piacon is árulják. Diufa is több volt régen, mint ma. A papírhéjú diu belit tésztába használják. – Kertenkint akadhatni ribizlire, egresre is.”²⁶

A 19. század végén településeink határában jelentős számú gyümölcsfát regisztráltak, ami egyértelmű bizonyítéka a gyümölcstermesztés jelentőségének, kiemelkedő szerepének. Hodoson 1895-ben 5520, Kapornakon 3423, Domonkosfán 4979 fát vettek nyilvántartásba. Mindhárom településen a szilvák számítottak meghatározónak 3320, 2397, illetve 2870 darabbal, ezeket követték az almafák és a körték.²⁷

Hodos környékén ez az egykor igen gazdag fajtaállomány napjainkra jelentősen megritkult, a gyümölcsfák többsége megfelelő gondozás hiányában kipusztult, újratelepítésükre nem került sor. Az almák közül a *batul*,²⁸ a *jonátán*, a *bobovec*, a *cigán*,²⁹ a *vas*,³⁰ a *mosánszki*,³¹ a *fehér pogácsa*³² és a *bor*³³ elnevezésűek számítottak elterjedtnek. Adatközlőink az almafajták közül az alábbiakat így jellemezték:

Cigánalma: nagytermésű, vérpáros, porhanyós

Vasalma: télen is elállt, tésztaféleségekhez használták

Mosánszki alma: nem nőtt nagyra, de sokáig el lehetett tartani

Fehér pogácsa alma: fehéres, nagy termést hozott

Boralma: hónapokig elállt

A helyi lakosok a szilvák közül a *hosszit*, a *dráncit* vagy *deráncit*, a *ringlut*, az *ojtottat*, a *sárgát*, valamint a *buzaérőt* tartják számon mind a mai napig. A *hosszi*, ahogy neve is mutatja, hosszúkás és magvaváló, a *dránci* viszont *gömbölű* és ragadós volt, azaz a gyümölcs húsát nehezen lehetett elválasztani a magjától. Napjainkban is ismerik a *sozu*,³⁴ a *nagyasszony-*

26 Kardos László 1943. 144–145.

27 A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája. Budapest, 1897. 222.

28 A Kárpát-medence legrégebbi almafajtája, amely az Őrség területén is elterjedtnek számított. Ambrus Lajos – Darázi Zsolt – Dóka László – Halász Elemér – Kovács Gyula – Szakné Bor Tímea 2014. 204.

29 Nyári és téli változata is ismert, amelyeket rendszerint frissen fogyasztottak. Ambrus Lajos – Darázi Zsolt – Dóka László – Halász Elemér – Kovács Gyula – Szakné Bor Tímea 2014. 156.

30 Több változata ismert, amelyeknek a közös jellemzőjük, hogy alapszínük zöldes, napsütötte oldalukon pirosan mosott. Savanyú, fanyar íze miatt fogyasztásra kevésbé volt alkalmas, de kiváló ecet és pálinka készült belőle. Ambrus Lajos – Darázi Zsolt – Dóka László – Halász Elemér – Kovács Gyula – Szakné Bor Tímea 2014. 218.

31 Nagyon régi és viszonylag gyakori fajta volt a Nyugat-Dunántúlon. Termése szeptembertől érik, a tavasz második feléig is fogyasztható marad. Ambrus Lajos – Darázi Zsolt – Dóka László – Halász Elemér – Kovács Gyula – Szakné Bor Tímea 2014. 205.

32 Korábban széles körben elterjedt nyári almafajta, amely augusztusban érik. Leginkább frissen fogyasztható, hosszú ideig nem tárolható, leginkább aszalásra és gyümölcslevek készítésére alkalmas. Ambrus Lajos – Darázi Zsolt – Dóka László – Halász Elemér – Kovács Gyula – Szakné Bor Tímea 2014. 148.

33 A Göcsejben és az Őrségben több változata ismert, nevét felhasználásáról kaphatta. Ambrus Lajos – Darázi Zsolt – Dóka László – Halász Elemér – Kovács Gyula – Szakné Bor Tímea 2014. 180.

34 A Göcsej és az Őrség ismert és kedvelt körtefajtája, amelyet elsősorban a belőle készített pálinka különleges, egyedi ízvilága miatt tartanak számon. Ecet készítésére is alkalmas, de a terméséből aszaltak is. Ambrus Lajos – Kovács Gyula – Óvári Miklós 2016. 113.

napi,³⁵ a *lómony*,³⁶ a *tüskis*³⁷ illetve a *mézes*³⁸ körtét. A *szot* borkészítésre és pálinkafőzésre használták leginkább. A gazdák olyan erős bort tudtak belőle erjeszteni, hogy könnyedén le-részedgethetett, aki nagy mennyiséget fogyasztott belőle. A *nagyasszonynapi* és a *tüskis* aszálásra volt leginkább alkalmas. A *lómony* augusztus végén ért be. Adatközlőink a cseresznyefajtákat a gyümölcs színe alapján különböztették meg, vagyis fehéret, pirosat és feketét tartottak számon.

A gyümölcsfák szaporítása, nemesítése oltás útján történt. Alanynak leginkább az erdőben kiásott vadkörte, illetve vadalma csemetéket tartották alkalmasnak, amelyeket a vég-

leges helyükre ültettek és megvárták, amíg kellőképpen megerősödtek. Az oltáshoz akkor láttak neki, amíg a fa még nem hajtott ki, vagyis nem *mozgott*. Az alanyt vízszintesen elvágták, majd kisméretű kalapács és egy kés segítségével behasították. A hasítékba ezt követően kihegyezett oltógallyat illesztettek gondosan ügyelve arra, hogy a külső héj a vadéval egy irányban helyezkedjen el. Legtöbbször két nemes gallyacskát tettek az alanyba, hogy az eredés sikeresebb legyen. Az oltást végül agyaggal tapasztották be, a vad csemetére egészen a tövéig ruhát húztak, amit cérnával gondosan átkötöttek.

Erre azért volt szükség, hogy az eső az

oltás számára légmentességet biztosító szigetelést le ne mossa. A gyümölcsfákat a múltban nem igen gondozták, nyesésüket sem végezték el, esetleg a száraz ágakat, gallyakat távolították el.

A 2010-es évek elejétől úgy tűnik, hogy a határ mindkét oldalán kezd megváltozni a hagyományos gyümölcsstermesztéshez való viszonyulás, hiszen egyre többen tekintenek megőrzendő és hasznosítható értéként a régi fajtákra, amelyeknek a szaporítása, telepítése a jövőben akár az öko-gazdálkodás, illetve az ökoturizmus különböző formáinak az alapját is képezheti. A hodosi magyar nemzetiségi önkormányzat kezdeményezésére 2012-ben a kapornaki tájház mellett létrehozták Muravidék első, őshonos fajtákat felvonultató gyümölcsös-kertjét, ahova 46 csemetét ültettek. A szaporítóanyagot a környéken gyűjtötték össze, amelyekből Kovács Gyula, pórszombati erdősz készített oltványokat. A Tündérkertben leginkább az almafajták képviseltetik magukat, de megtalálhatóak a berkenyék, a cseresznyék és a körték is. A csemeték mellett elhelyezett táblákon az oltóágak adományozóit és a fajták

- 35 Több fajtát tartottak számon ezen a néven, amelyeknek a közös vonása az volt, hogy augusztus közepe táján értek. Az őrségi változat termése kisebb volt a többinél. Ambrus Lajos – Kovács Gyula – Óvári Miklós 2016. 76.
- 36 Térségünkben számos változatban maradt fenn, melyek ízben, külső jegyekben eltérést mutathatnak. Közös bennük az, hogy mindegyik augusztusban érik, termésük nagyméretű és gyorsan romlásnak indul. Ambrus Lajos – Kovács Gyula – Óvári Miklós 2016. 67.
- 37 A fajta elnevezését sajátos ágrendszeréről kaphatta, amelyet sokoldalúan hasznosítottak, hiszen a terméséből készülhetett pálinka, ecet és aszalvány is. Ambrus Lajos – Kovács Gyula – Óvári Miklós 2016. 124.
- 38 Augusztusban érő körtéfa, melynek gyümölcsét rendszerint frissen fogyasztották. Ambrus Lajos – Kovács Gyula – Óvári Miklós 2016. 71.



*Mosánszki alma Hodos határában
(Mód László felvétele, 2002.)*

megnevezéseit is feltüntették. A mintakert létesítésekor célként fogalmazódott meg, hogy egyfajta génbankként is funkcionáljon, ahonnan szaporítóanyagot nyerhetnek a helyi fajták ültetése iránt érdeklődők.

Kérdés persze, hogy ez a nagy munkával létrehozott gyűjtemény szolgál-e követendő példával, lesznek-e olyan helyi gazdálkodók, akik hajlandóságot mutatnak a régi fajták telepítésére és termesztésére? Betölti-e azt a szerepet, amit létesítői szántak neki vagy megmarad a kapornaki tájház egyik attrakciójának?

Legutóbbi, 2019 októberében végzett terepmunkánk során azt tapasztaltuk, hogy a fajtagyűjteménynek már érzékelhető a pozitív hatása. A helyi lakosok közül többen szedtek oltóágakat, sőt Hodoson létesült egy magántulajdonban lévő Tündérkert is, az Ábrahám család gondozásában, ahova kb. 80 darab oltott gyümölcsfát telepítettek.

PÁLINKAFŐZÉS, SZESZES LEPÁRLÁS

A vizsgált településeken pálinkát különféle gyümölcsökből, leginkább almából, körtéből és szilvából, valamint szőlőtörkölyből, illetve borseprőből főznek. Kisebb mennyiségben cseresznyéből, újabban pedig berkenyéből is készítenek párlatokat.³⁹ Domonkosfán manapság is úgy tartják, hogy a *sozu* illetve a *tüskés körtéből* lehetett a legjobb pálinkát főzni. Előbbi az erjesztés során nem esett annyira szét, utóbbi viszont leves volt. Aki sok fával rendelkezett, az cefrét is fajtánként külön is erjeszthette és főzhetett. Adatközlőink legjobbnak a vadkörtéből készített párlatokat tartották, ám az apró gyümölcsből nagyon sokat kellett összeszedni. Hodoson manapság többen próbálkoznak a berkenye összegyűjtésével, cefrézésével és kifőzésével.⁴⁰ A fák többségét kivágták, egy-kettő maradt csak hírmondónak a határban. Akadnak olyan helyi gazdák, akik a közelmúltban berkenyefákat ültettek azért, hogy a jövő generációi is készíthessenek majd termésükből pálinkát.⁴¹

A megérett gyümölcsöt hosszú botokkal verik le vagy a fák ágait rázzák. A gyümölcsfák alá gyakran ponyvát is terítenek, ami nagymértékben megkönnyíti a termés összegyűjtését. A berkenyét Hodos környékén szeptember közepén kezdik szedni, termését a fáról rázzák le. Gyümölcséből nem tudnak nagy mennyiséget összegyűjteni, ezért a belőle készített párlatot csak ritkán, leginkább gyógyhatása miatt fogyasztják.

A gyümölcsöket speciális eszközzel, ún. *sukkal* (*sukke*) zúzzák, török össze, amelyet rendszerint szilva- vagy körtéfából készítenek. A berkenye termését ezzel szemben darálják, vízzel szaporítják, mivel cefréje nem eléggé lédús. Az összezúzott gyümölcsöt kádakban vagy hordókban erjesztik. Korábban erre a célra főleg fából készített, dongás edényeket használtak, manapság viszont a különböző típusú és ürtartalmú, műanyagból gyártott kelékek terjedtek el széles körben, amelyeknek a tetejét légmentesen le lehetett zárni. A szőlő kipréselt törkölyét szüret után fából- vagy műanyagból készített kádba tapossák, majd gondosan lefedik azért, hogy a cefre ne érintkezzen levegővel, azaz ne penészedjen meg.⁴² Akad

39 Az egyes fajtákat nem választják külön, hanem együtt dolgozzák fel. A körték közül a *sozu körtét*, illetve a vadkörtét együtt erjesztették ki.

40 A berkenyéről mint alapanyagról lásd: Sonnevend Imre 2013. 43–52.

41 Gönczi adatai szerint a Göcsejben pálinkát leginkább szőlő, illetve vadkörte törkölyéből, szilvából, borseprőből, ritkábban cseresznyéből, meggyből, *sozu* és *tüskés körtéből*, őszibarackból, szederből, valamint bodzából (*fődi bozza*) főztek. Gönczi Ferenc 1914. 583.

42 Göcsejben a kádban, egyfenekű hordóban elhelyezett törkölyt szőlő- illetve töklevéllal borították be, amire tenyérnyi vastagságban földet tapasztottak vagy *sulykoltak*. Gönczi Ferenc 1914. 584.

olyan gazda is, aki a szőlőt nem préseli, csak a levét engedi le, a visszamaradt zúzalékot használja pálinkafőzésre. Voltak, akik szőlőlevelekkel borították be a törkölyt, majd homokkal, agyaggal vagy földdel szigetelték. Hamut is szórtak a „földelés” tetejére, ami az esetleges repedéseket teljes mértékben tömítette. Újabb megoldásnak számít a cefrével töltött kádakra nájlön (nájlong) terítése, melyet kerékpárbelsővel szorítanak a tárolóedény falához. A gazdák a kierjedt cefrét nem főzik ki azonnal, hanem decemberig állni hagyják, amikor a lepárláshoz több idő áll rendelkezésre.⁴³

Ahogy tanulmányunk bevezetőjében említettük, 1920 után a pálinkafőzés gyakorlatában az új határok meghúzásával és az egymástól eltérő szabályozás érvényesülésével alapvető változások következtek be. Amíg Magyarországon a házi lepárlás illegálissá vált, addig a délszláv állam területén nem kötelezték a gazdákat arra, hogy községi szeszfőzdekben készítsék el pálinkájukat. 1941 és 1944 között a Muravidék magyar közigazgatás alá kerülésével a házi lepárlás tiltott tevékenységgé vált. Kardos László a következőképpen próbálta monográfiájában érzékeltetni a változásokat: „A régi kisüsti pálinkafőzés az állami szeszmonopólium következtében elűnt, ma már csak a községi szeszfőzőben lehet nagy beépített kazánban pálinkát főzni. A régi kisüstnek mégis a nyomára lehetett akadni itt az Őrségben. Domaföldön, Őrihodoson, Kapornakon, Domonkosfán, Bükallán a jugoszláv megszállás alatt szabadon főzhettek otthon pálinkát.”⁴⁴



*Vegyes gyümölcscefre hársvirággal
(Mód László felvétele, 2015, Hodos)*

Kardos László szerint az Őrségi pálinkafőző konyhók viszonylag kezdetleges változata lehetett a sátoralakú forma, amelyet úgy készítettek el, hogy hosszú szálfaakat támogattak egymásnak, aljukat a földbe verték, végeiket pedig felül, csúcsban összekötötték. Ágaikat nem nyesték le, hanem meghagyták, az egész szerkezetet pedig vastagon hajdinaszalmával borították be. A konyhó aajtáját vesszőből fonták. Másik típusba tartozott a külön erre a célra épített, fából készült, boronafalú építmény, amelyet Kardos Bükalján (ma Domonkosfa része) működés közben tanulmányozott: „Négyszögletes, zsuppetős kis hajlék, egyik sarkára átlósan tüzelős kemence van a földbe tapasztva. A kazánba van süllyesztve a kotlán, katlan vagy üst, amelyből két rézcséve szolgál ki és megy keresztül egy hidegvizes hordón. A végük a hordón túl egy mélyedésbe helyezett pálinkás korsu-ba nyúlik. A rézkotlánban főzik a pálinkát.”⁴⁵ Az idézetben bemutatott, hagyományos Őrségi pálinkafőző konyhók egyik utolsó darabja a 2000-es évek elején Hodoson, Breszkócs Géza portáján állt. Az épületben kialakított lepárló

43 Göcsejben a cefrét 1–3 hónapig hagyták állni, néha tovább is, ha kétfenekű, jól zárható hordó állt rendelkezésre. A pálinkát késő ősszel vagy télen főzték ki, a seprőt pedig tavasszal, borfejtés után. Úgy tartották, hogy ősszel és télen jobb minőségű párlatok készülnek, mivel a lepárláshoz havat, illetve jeget is fel lehetett használni, ami alacsony hőmérsékleten tartotta a hűtővizet. Gönczi Ferenc 1914. 584–585.

44 Kardos László 1943. 178.

45 Kardos László 1943. 177–178.

készüléket a környékbeli, illetve a szomszédos gazdák néhány esztendővel korábban még használták, akik rendszeresen égettek szeszt benne. Kapornak környékén a családi tulajdonban lévő szeszfőző szerkezetek rendszerint a lakótelken elhelyezkedő gazdasági épületek egyikében, külön helyiségben üzemeltek, amelyekkel tulajdonosaik az 1941 és 1944 közötti időszakot leszámítva rendszeresen váltaltak bérfőzést.⁴⁶ A szerkezetek használatáért vámot kellett fizetni, ami minden hetedik vagy nyolcadik liter pálinka átengedését jelentette a tulajdonos számára.

Az Őrségben mind a mai napig sajátos formájú lepárló készülékeket alkalmaznak, amelyeknek a legszembevetőbb jellemvonása az, hogy a kazán tetejéből, azaz a *sisakból* vagy *púp*ből a hűtőberendezés felé és azon keresztül két, egymással párhuzamos rézcső⁴⁷ vezet a szeszpárát.⁴⁸ A hűtés hatására cseppfolyóssá váló párlat ugyanezen a két csövön keresztül távozik a készülékből. A rézből kialakított, 70-80 literes üstöt két, vasból készített fogantyú segítségével helyezik a félig földbe süllyesztett tüzelőberendezésbe, amelyben a láng nem érintkezik közvetlenül a *kotla* falával, éppen ezért a cefre keverésére sincs szükség. Az edényt nem töltik tele, mivel a melegítés hatására az erjedt gyümölcs megdagad, s könnyedén ráéghet a készülék falára. A *sisak* vagy *púp* a kazán nyílásához olyan szorosan illeszkedik, hogy a szeszpára tapasztság, vagyis



*Pálinkafőző kunyhó Hodoson
(Mód László felvétele, 2002.)*

szüllyesztett tüzelőberendezésbe, amelyben a láng nem érintkezik közvetlenül a *kotla* falával, éppen ezért a cefre keverésére sincs szükség. Az edényt nem töltik tele, mivel a melegítés hatására az erjedt gyümölcs megdagad, s könnyedén ráéghet a készülék falára. A *sisak* vagy *púp* a kazán nyílásához olyan szorosan illeszkedik, hogy a szeszpára tapasztság, vagyis

46 Gönczi Ferenc Várföldéről, Bázáról, Bánokszentgyörgyről, Zebeckéről, Szentmihályfalváról és Ballahidáról közölt adatokra hivatkozva a belső és a külső telkeken egyaránt megtalálható pálinkafőző kunyhók következő típusait különböztette meg egymástól: 1. kör alakú, sátorhoz hasonló 2. kör alakú, falazott 3. házhoz hasonló (gerinces, sátorfődeles) Ettől a három típustól némileg különbözik a Szentmihályi Imre által részletesen bemutatott hétszög alakú, csödei pálinkafőző kunyhó, amely 1892-93-ban épült. Az építményt földbe mélyítették, falazatát boronából állították össze. Az 5 méter belső magassággal rendelkező kunyhó eleinte kémény nélküli volt, 1900 után látták el füstelvezető nyílással. 1914-ig használták pálinkafőzésre, mivel a rézből készített elemeket hadi célokra lefoglalták. Gönczi Ferenc 1914. 478–480.; Szentmihályi Imre 1956. 23–28.

47 Gönczi szerint a párhuzamos csöveket a göcseji településeken *csévének*, a hűtőkádat pedig *csévéskádnak* neveztek. Gönczi Ferenc 1914. 584.

48 E sajátos szerkezet előzményei, ahogyan tanulmányunk bevezetőjében is említettük, időben visszanyúlnak a 17. századig. Comenius „Orbis pictus” című munkájában a sörfőzés bemutatása során a serházban egy hasonló készülék tűnik fel, melynek sisakja, a szeszpáracső formája, kivitelezése szinte teljes mértékben megegyezik az őrségi szerkezetekkel. Ezek a készülékek azért kaphattak helyet a sörfőzdekben, mivel a gabonafélékből égetett szeszitalokat is készítették. Egyik domonkosfai adatközlőnk szerint azért volt szükség két páracsőre, mivel a szeszpára nagyobb felületen érintkezett a hűtővízzel, könnyebben kicsapódott. Gönczi Ferenc részletes leírással szolgált a göcseji lepárló berendezésekről, amelyek nagyon sok hasonlóságot mutatnak a vizsgált településeken alkalmazott szerkezetekkel. A *pálinkafőző kemence* a kunyhó közepén vagy valamelyik szélén nyert elhelyezést: „*Rendesen négyszögletű. Van még kör alakú, melynél a felső rész fut le kör alakban. Ennél köröskörül ütlőhelyek is vannak. A négyszögletű kemence egy-egy oldala 1–1.25 m. hosszú. Falazata téglá. Közepén a kazánval való lyuk. A kemence előtt a kemence szája felől kerek vagy négyszögletű gödör, onnan futenek. A katalmba helyezik a rézkazánt, melynek felső részén rendszeren két vasfogó (fűl) van. A felső részén a púp vagy silap.*” Gönczi Ferenc 1914. 583.

szigetelés alkalmazása nélkül sem távozik a főzőedényből. Az egyenes, nem spirális pára-csővek tisztítása az első és a második főzést követően egy hosszú bot végére erősített rongy-darab segítségével történik.

Ahogy a bevezetőben említettük, a szesz lepárlás technológiájában, a készülékek összetételében, működtetésében különféle újítások is jelentkezhetnek, amelyeknek a kifejlesztése és alkalmazása egy-egy helyi lakos tevékenységéhez kapcsolódhatott. Kérdés per-



Ábrahám Sándor modernizált
főzőszerkezte
(Mód László felvétele, 2019. Hodos)

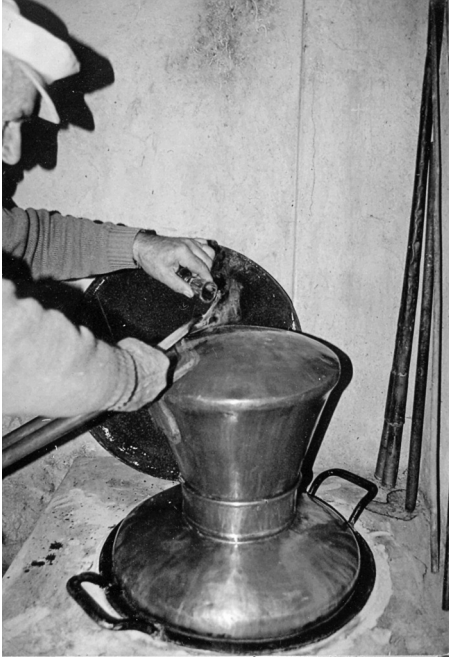
se, hogy ezek az innovációk milyen mértékben találtak követőkre és terjedtek el szélesebb körben. Ábrahám Sándor hodosi lakos például gépesítette a cefre ürítésének munkafolyamatát, mégpedig oly módon, hogy egy motorral hajtott szerkezet segítségével könnyedén kiemelheti a főzőüstöt vagy kazánt a katlanból kiiktatva ezzel két személy összehangolt munkáját.

Napjainkban a készülékek hűtőberendezéseit fémhordókból alakítják ki, évtizedekkel ezelőtt viszont erre a célra fából készített, vasabroncsokkal összefogatott, 5-600 literes kádakat használtak, amelyeket a főzést megelőzően beáztattak azért, hogy a víz ne szivárogon a dongák között.⁴⁹ Ezek a kádak a nem megfelelő karbantartástól gyakran tönkrementek, annyira kiszáradhattak, hogy nem voltak képesek a víz megtartására. A fémhordók esetén a hűtővíz szivárgásával nem kell számolni, mivel a csöveket a hűtőhöz hegesztik. A kádokban a víz előbb-utóbb felmelegedett, ezért egy részét cserélni kellett. Ez úgy történt, hogy 4-5 vödörrel

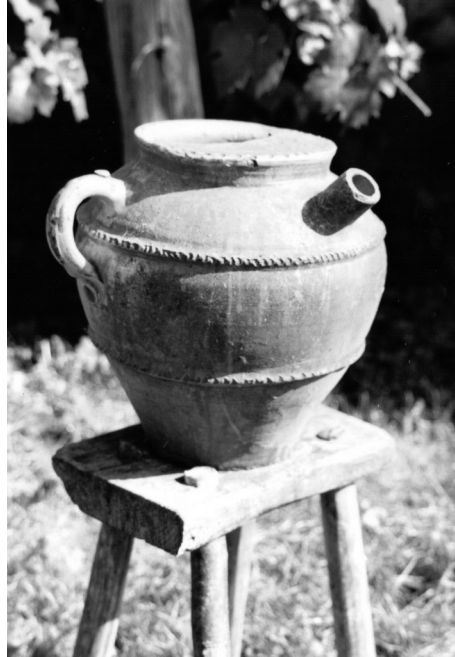
kimertek, majd ugyanennyi hideg vízzel pótolták a hiányzó mennyiséget. A legtöbb fémhordó csappal rendelkezik, ezért a hűtővíz cseréje nem annyira körülményes, mint a fakádak esetében. A *sisakból* kiágazó, illetve a hűtőhöz rögzített pára-csőveket az összeillesztésnél ronggyal gondosan körbetekerik, ami megakadályozza a szesz elillanását. A pálinka pamutszálból és faágakból összeállított *szarkalábon* csepeg a gyűjtőedénybe, amit két darab kétágú szilvaágacsokból és kenderzsinórból állítanak össze. A madzagot rendszeresen kimossák, mivel a kioldódó réztől zöldes, kékes színűvé válik. A pálinka égetése során a tüzelésre nagy gondot fordítanak. Az üst feltöltését követően lényeges mozzanatnak számít az, hogy a cefre minél korábban felforrjon. A 2000-es évek elején Domaföldén a tüzeléshez kemény és puhafát használtak. Amíg előbbi erős parazsat szolgáltatott, addig utóbbi jobban égett. A főzés alatt ügyelni kell arra, hogy a szesz ne folyjon erősen, mivel ilyen esetben a pálinka elszíneződik, zavaros lesz, azaz a *leves megszőkül*. Ha nagy intenzitással égett a tűz, akkor a katlan ajtaját kinyitották. A főzés során először lepárolt, 2–3 deciliternyi mennyiséget a helyi gazdák *sárkánynak* nevezik, amit mind a mai napig gyógyításra használnak fel, főként fogfájás, megfázás ellen tartanak hatásosnak.⁵⁰ A cefrét addig főzik, amíg a kazán *púpjára*

49 A rézcsöveket gyékénnyel szorították a hűtő kialakított lyukakhoz, ami szinte tökéletes szigetelést biztosított.
50 Gönczi adatai szerint ennek az elnevezése a göcseji településeken *pélávis*, *pelávis* vagy *votyka*. Gönczi Ferenc 1914. 585.

öntött párlat meggyullad, azaz tartalmaz még valamennyi alkoholt.⁵¹ Domaföldén a 2000-es évek elején a pálinkát fenyőfából készített *foklával* gyújtották meg, amivel korábban a lakóházakban világítottak. A vizsgált településeken a pálinkát kétszer főzik, az első párlat elnevezésére napjainkban is a *leves* kifejezés szolgál. A múltban a szesz agyagból égetett pálinkásedényekbe csorgott, amit a domonkosfai vagy magyarszombatfai agyagiparosok, azaz *gerencsére*k készítettek. E sajátos fazekastermékek 7-8 literesek, kétfülűek, oldalukon ujjbenyomásokkal díszített abronccsal.⁵² A szesz erősségét manapság leginkább mérő- vagy



*A párlat meggyújtása foklával
(Mód László felvétele, 2002, Domafölde)*



*Pálinkás korsu Domonkosfáról
(Mód László felvétele, 2002.)*

fokolószerkezetek segítségével állapítják meg, 20–21 *grádra* hagyják, ami 50–51 foknak felel meg. Akadnak olyan gazdák is, akik a párlatot pohárba vagy *fityókos üvegbe* öntik. Enyhe mozdulattal megrázogatják, majd a felszínen megjelenő gyöngyökből próbálnak meg a főzet minőségére, szesztartalmára vonatkozóan következtetéseket levonni.⁵³ A nagyméretű,

51 Tisztázás előtt a göcseji településeken a kazánt, a *púpot* és a csöveket hamus vízzel vagy nedvesített ronggyal tisztították meg. Gönczi Ferenc 1914. 585.

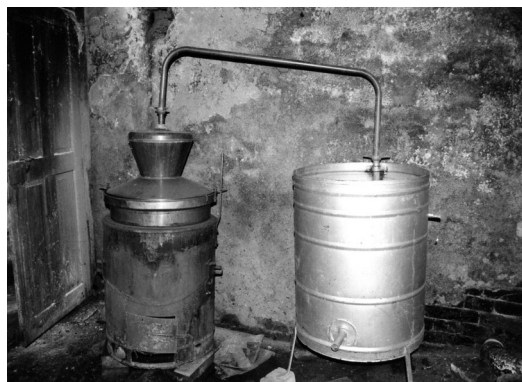
52 A kapornaki gyűjteménybe Laczó Géza helyi lakostól került be egy 1928-ban készített kétfülű, zöldmázas, abroncsos edény, amelyet tulajdonosa egészen a közelmúltig használt. Domonkosfán a tájházban három darab, egykoron a Kalamár család tulajdonát képező *pálinkás korsu* maradt fenn, amelyeken vésett monogramok utalnak hovatartozásukra. Az egyikben egy 1838-as vagy 1858-as évszám is olvasható.

53 A jelenséget *pálinkagyöngynek* vagy *pálinkaláncnak* nevezik, amikor a megrázott üveg szegélyén gyöngyök vagy buborékok keletkeznek. Kardos László *pálinkakoszorúként* emlegette, a buborékok nagysága jelezte a főzet szesztartalmát.

ún. *öreg gyöngyök* vagy *szemek* azt jelentik, hogy a párlat erős, nagy mennyiségű alkohollal rendelkezik. Nemcsak a buborékok méretéből, hanem az üveg megrázása és eltűnésük között eltelt időtartamból is következtetni lehet a pálinka erősségére. Domonkosfán úgy tartják, hogy akkor jó a párlat, ha a gyöngyök addig tartják magukat, míg el nem számolnak 35-ig, 37-ig. Akad olyan gazda is, aki egy kanálban gyújtja meg a párlatot, így próbálja meghatározni annak szesztartalmát.

A kétsöves, beépített szerkezetek mellett az utóbbi évtizedekben megjelentek a gyári készítésű, lepárló üstből és hordó formájú hűtőből álló készülékek, amelyeken – egyes vélemények szerint – nem lehet olyan jó minőségű pálinkát főzni, mivel a csöveket nem tudják kellőképpen megtisztítani. Domonkosfán jelenleg már senki sem használ hagyományos készülékeket, hanem a gyári berendezések terjedtek el, amelyeknek jelentős részét Muraszombatban állították össze egy erre szakosodott üzemben. Ezek a szerkezetek 100 literes üstökkel rendelkeznek, hordozhatóak, ezért előfordulhat, hogy több gazda vásárolt egy pálinkafőzőt, amit közösen használnak.

1941 és 1944 között a térség pálinkafőzésében tehát alapvető változások következtek be, mivel a magyarországi szabályozás bevezetését követően lepárlásra hivatalosan csak a



*Gyári készítésű lepárló készülék
(Mód László felvétele, 2002, Kapornak)*

községi főzdeákban nyílt lehetőség. Ennek az időszaknak az emléke az egykori Skerlak-ház (ma kapornaki tájház) egyik alagsori helyiségében található, zárt rendszerű, különböző mérműszerekkel felszerelt készülék, amelyet Zalaegerszegen Pásztor István műhelyében állítottak össze.⁵⁴ A szerkezet szembetűnő sajátossága a bukatható üst, amely a fedelének leemelését, eltávolítását követően könnyedén kiüríthető, így kiválóan alkalmas például törkölycefre főzésére.⁵⁵ Adatközlőink szerint 1941-42-ben a házaknál már nem lehetett pálinkát égetni, mivel a pénzügyőrök rendszeresen ellenőrizték a készülékeket. A

Skerlak-féle szeszfőzdebe főleg a környékről, Hodosról, Salból és Domaföldéről származó cefrét főztek, Domonkosfáról viszont Tótkeresztúrra szállították, ahol minden bizonnyal ebben az időszakban községi szeszfőzde működhetett. Kapornakon egy Koronkai nevezetű pénzügyőr ellenőrizte a szerkezetet, amely nagy mennyiségű pálinka lepárlására bizonyult alkalmasnak. Miután a Skerlak család tagjai felhagytak ezzel a tevékenységgel, a készüléket egy Zvezda nevű muraszombati, vendéglátással foglalkozó vállalat bérelte a községtől. Szilvafákat is telepítettek környékre, melyeket az alkalmazottak, a pincérek és a szakácsok

54 A lepárló szerkezet réz elemei (üstök, Weszicky-féle szeszmérő, Szöllősy-féle szeszszűrő, Epruvetta) ma is viszonylag jó állapotban maradtak fenn, a hűtők viszont annyira elrozsdásodtak, hogy azokat ki kellett cserélni.

55 A pálinkafőző berendezések különböző típusairól lásd részletesen: Sólyom Lajos (szerk.): Pálinkafőzés. Kézikönyv kisüzemek számára. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó, 1986.

gondoztak rendszeresen. Domonkosfán hat darab beépített kazánt tartottak számon, amelyek a település lakossága kiegészítette cefróját. A tulajdonosokat minden hetedik liter párlat illette meg. Volt olyan időszak is, amikor a lepárlás fináncok jelenlétében zajlott, akik a munka befejeztével *leplombálták* a készülékeket, nehogy valaki nem hivatalosan, azaz *feketén főzzön* velük. Szlovéniában a jelenleg hatályban lévő szabályozás értelmében a főzőtőknek 150 liter alatti mennyiség esetén minden liter után három eurót, 150 liter felett pedig hat eurót kell fizetniük az illetékes hatóságoknak.

A domonkosfai és a hodosi háztartásokra egyaránt jellemző, hogy manapság is többféle pálinkát készítenek és tartanak odahaza, amivel szívesen megkínálják az arra vetődő idegent. Nem számítanak ritkának a különböző évjáratú párlatok, némelyikük akár több évtizede is érlelődik a kamrában vagy a padláson. A gyümölcsből, törkölyből erjesztett és készített pálinkát szokás hántolt szilvaággal színezni, amitől a szeszes ital sárgás színárnyalatot nyer. Az ún. égetett pálinkába kockacukrot helyeznek, majd meggyújtják. Az égés következtében az alkohol mennyisége csökken, a pálinka édeskés, nem túl erős szeszes itallá alakul. Napjainkban is nagy népszerűségnek örvendenek a különféle mézekkel (akác, gesztenye stb.) édesített, ízesített párlatok, amelyeket nemcsak a nők, hanem a férfiak is különböző alkalmakkor előszeretettel fogyasztanak. Elkészítésüknek többféle módzata ismeretes, ízlés kérdése, hogy milyen arányt képviselnek az egyes összetevők. Először mézet töltenek az üvegbe, majd a pálinka következik. Ezután jól összerázzák, így a két összetevő elkeveredik egymással. Korábban szokás volt a mézzel dúsított párlatot meggyújtani, amitől a szeszes ital piros színárnyalatot nyert.

Ábrahám Sándor Hodoson ágyas pálinkákkal is kísérletezik, melyek napjainkban egyre inkább kezdenek népszerűvé válni a helyi lakosság körében. Magozatlan meggyre nyaranként borpárlatot tölt, majd 2–3 hétig a napon érleli. Hasonló módszerrel sompálinkát is készít. Teljesen újszerű égetett szeszes italokkal is kísérletezik, amelyeknek az elkészítéséhez akác-, bodza-, kamilla- és körtevirágot használ fel oly módon, hogy pálinkát tölt rájuk. Ezeket a különlegességeket alkalmanként cukorral is édesíti, amitől ízük sokkal markánsabbá válik. Az ágyas pálinkákhoz leginkább az almából készített párlatokat tartják a legalkalmasabbnak, mivel neutrális jellegük miatt nincs speciális illat- illetve ízviláguk, azaz jobban érvényesülhetnek a szeszes italban áztatott hozzávalók. Az először kifőzött almapárlatba szárított növényeket, például borókát (*pattogu*) is tesz, melynek illatát és zamatát a második lepárlás alkalmával



*A hodosi pálinkagyűjtemény Ábrahám Sándor portáján
(Mód László felvétele, 2019.)*

a főzet teljes mértékben átveszi. Domonkosfán *korminszőlőből* is készítenek ágyas pálinkákat, vagy likőröket, melynek kék és sárga változata egyaránt kiváló alapanyagként szolgál. A befőttesüvegekben elhelyezett, lecsumázott szőlőbogyókra párlatot töltenek, majd egy hónapon keresztül érlelik. A napra is kiteszik, hogy a hozzáadott cukor könnyebben feloldódjon. Az érlelés után leszűrik, a bogyókat *töpörtyűsátún* kinyomják, hogy a maradék levét is kinyerjék a szőlőtermésből.

A pálinkát nemcsak élvezeti cikként fogyasztják, hanem gyógyhatását is számontartják. Az égetett szeszesitaloknak a 20. század eső felében egy sajátos felhasználási módja is ismertnek számított a vizsgált településeken, ahol a megkopasztott szárnyasok tollpíhéinek eltávolítására szolgált. Ez oly módon történt, hogy egy tányérba pálinkát öntöttek, meggyújtották, a lánggal pedig leégették az apró tollat a baromfiról. Azért alkalmazták ezt a módszert, mivel a párlat szemben a papírral az égés közben nem bocsájtott ki kellemetlen szaganyagokat.

A pálinkát különféle edényekben, szederfából készített kisebb méretű hordókban vagy vesszővel befőtt üvegekben tárolják.

A hodosi magyar nemzetiségi önkormányzat a 2010-es évek első felében nemcsak a fajtagyűjtemény létrehozásában játszott meghatározó szerepet, hanem próbálta felmérni a helyi háztartások által előállított pálinkák sokféleségét is. Hodoson kb. 50 háznál 179 különféle párlatot találtak, nem egy esetben a padlásokon a helyi lakosok 50–70 éves pálinkákat is őriztek. Az volt a tervük, hogy a tételekből egy gyűjteményt állítanak össze a kapornaki tájházban, ám ez az elképzelés nem valósult meg. A pálinkák kisméretű üvegekben jelenleg Hodoson, Ábrahám Sándor portáján találhatóak, ahol a mintákat egy fából kialakított állványzaton helyezték el. A magyar önkormányzat 2013-ban a kapornaki Tündérvásár fennállásának egy éves évfordulója alkalmából pálinkafesztivált is szervezett, amelyen az érdeklődők a helyi párlatok mellett délvidéki, erdélyi és felvidéki pálinkákat is megkóstolhattak.

ÖSSZEGRZÉS

Az Őrség napjainkban Szlovéniához tartozó településein az első világháborút követően az eltérő jogi szabályozás miatt a pálinkafőzést nem érintették a központosító törekvések, amelyek Magyarországon egészen a közelmúltig nem tették lehetővé saját tulajdonú készüléken az otthoni lepárlást. Napjainkig fennmaradhattak azok a sajátos, két páracsőves szerkezetek, amelyek minden bizonnyal az első világháborút megelőzően az Őrség más településein is használatban voltak. Esetünkben nemcsak egy technikatörténeti emlék továbbéléséről beszélhetünk, hanem a működtetéséhez kapcsolódó tudásról, ami lehetővé teszi jó minőségű párlatok előállítását. Térségünkben a pálinkafőzés kisüzemi keretek között, jórészt a saját fogyasztói igények kielégítését szolgálja, bár vannak olyan gazdálkodók, akik kisebb mennyiséget rendszeresen értékesítenek is. Kérdés, hogy ezt a sajátos helyi tudást mint egyfajta kulturális örökséget miképpen tudják a 21. században a lokális közösségek hasznosítani, a régi gyümölcsfajták újratelepítésével párhuzamosan a pálinka mint helyi termék előállítása és értékesítése kiálthat-e kiutat, megélhetési stratégiát a helyi gazdálkodók számára? A kutatás további lépéseként érdemes lenne kiterjeszteni vizsgálatainkat az Őrség magyarországi településeire is, ahol a közelmúltig egészen eltérő gyakorlat érvényesült, más lehetőségek adódtak, mint a Muravidéken.

IRODALOM

- AMBRUS Lajos – KOVÁCS Gyula – ÓVÁRI Miklós
2016 Göcsej és Őrség hagyományos körtefajtái. Göcsej Természetvédelmi Alapítvány, Pókaszeptek
- AMBRUS Lajos – DARÁZSI Zsolt – DÓKA László – HALÁSZ Elemér – KOVÁCS Gyula – SZAKNÉ Bor Tímea
2014 Őrség és Göcsej hagyományos almafajtái. Göcsej Természetvédelmi Alapítvány, Pókaszeptek
- BALÁZS Géza
2008 Népi pálinkászat a Dunántúlon. Néprajzi adalékok a magyar népi pálinkafőzés dunántúli gyakorlatához. Vasi Szemle 36. évf. 6. sz. 788–801.
- BENCZIK Gyula
2005 Hodos, Kapornak és Domafölde története a magyar honfoglalástól a 19. század közepéig. In: Göncz László (szerk.): Hodos és Kapornak története. Magyar Művelődési Intézet, Lendva, 13–52.
- BŐDEI János
1943 Adalék Zalabaksa gyűjtögető gazdálkodásához. Néprajzi Értesítő XXXV. évf. 3. sz. 69–96.
- ÉGETŐ Melinda
1983 A lugasos szőlőművelés vizsgálata. Népi kultúra–népi társadalom XIII. 119–150.
- FÉNYES Elek
1991 Vas vármegye mostani állapotja statisztikai és geographiai tekintetben 1836. Vas megyei levéltári füzetek 4. Szombathely
- GÖNCZ László
2005 A dualizmus korától a 20. század végéig. In: Göncz László (szerk.): Hodos és Kapornak története. Magyar Művelődési Intézet, Lendva, 96–131.
- GÖNCZI Ferenc
1914 Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Szabó ny., Kaposvár
- ILLÉS Péter
2017 Tájéfontartó szőlőhegyi közösségek. Néprajzi, történeti és szociokulturális antropológiai írások az Őrség, a Vasi-Hegyhát/Kemeneshát és a Kemenesalja kistájokról. Savaria Megyei Hatókörű Városi Múzeum, Szombathely
- KARDOS László
1943 Az Őrség népi táplálkozása. Államtudományi Intézet Táj és Népkutató Osztálya, Budapest
- KELETI Károly
1875 Magyarország szőlőszeti statistikája 1860–1873. Athenaeum, Budapest
- NEMES-NÉPI ZAKÁL György
1985 Eörséghegnek Leírása...Őrségi Baráti Kör, Szombathely
- NÉMETHY Endre
1945 Adatok egy primitív pálinkafőző eljárás előfordulásához. Ethnographia LVI. évf. 1–4. sz. 67–69.
- PÁVEL Ágoston
1936 A hodosi hegyvám. Vasi Szemle III. évf. 3. sz. 211–212.
- SONNEVEND Imre
2013 A berkenyék és pálinkáik. (Pillantás két elfeledett gyümölcsfánkra, a pálinka fényében). In: Balázs Géza – Viga Gyula (szerk.): Közelítések a pálinkakultúrához. Inter Kultúra-, Nyelv- és Média kutató Központ, Budapest, 43–52.
- SZENTMIHÁLYI Imre
1956 A csödei pálinkafőző kunyhó. Néprajzi Közlemények I. 23–28.