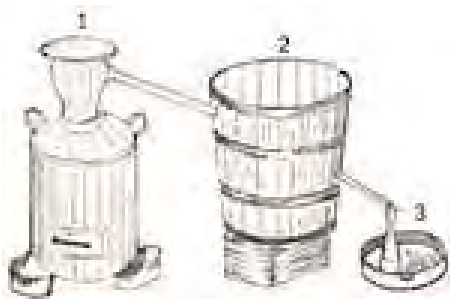


Az égetett szeszes italok története



A szeszes italok viszonylag „fiatal” termékek. A népvándorlás korából származnak az első, tömény szesz főzésére utaló leletek. A szeszes erjesztés és a lepárlás a legtöbb természeti népnél megtalálható. Ezzel a módszerrel készítettek minden erjedő anyagból égetett szeszt.

Az első ilyen ital talán az ázsiai sztyeppéken előállított *arki* vagy más néven *araki* vagy *raki*, azaz a tejpálinka volt.

A modernebb lepárlás feltehetően az araboktól és a görögöktől származik. Ezt a nézetet erősíti az a tény is, hogy maga az alkohol (al-kohl) szó is arab eredetű. Ez a kifejezés került át a latin szövegekbe. A magyarok már innen vették át az alkohol kifejezést, emlékeink szerint 1789-ben.

Az égetett szeszes itallal kapcsolatos első magyarországi adat a 14. századból maradt ránk. Ez volt az *aqua vitae reginae Hungariae*, vagyis a magyar királyné életvize, amely borpárlat lévén, mai fogalmaink szerint konyak lehetett (az *aqua vitae* kifejezést ma már minden olyan italra használják, amelyet erjesztett gyümölcs lepárlásával állítanak elő). Az *égettbor* kifejezés 1570-ből származik, de ez jelenthette a különféle



gabonából, gyümölcsből készített italt is.

A történeti-etimológiai szótár a *pálinka* kifejezés születését az 1630-as évre teszi, a nyelvtörténészek szerint minden bizonnyal szlovák eredetű szó. A szlovák eredetet bizonyítja egyrészt, hogy a kifejezés megegyezik a szlovák *pálinka* szóval, másrészt, hogy még 1932-ben is használták a *tótpálinka* kifejezést hazánkban a gabonapálinkára. Fennmaradt adatok szerint a *pálinka* kifejezés eleinte kizárólag csak a gabonából előállított szeszes italt jelentette. Közvetett bizonyítékok szerint a 15. században Budán már készítettek gyümölcsből égetett szeszt, konkrét írásos emlékek azonban csak 1658-ból ismertek.



A 16. századig az égetett szesz gyógyszernek is számított. Thököly Imre 1684-ből származó számadásaiból egyértelműen kitűnik, hogy gazdaságában szilvából főztek „jó égettort vagy pálinkát”. 1698-as adatok bizonyítják, hogy már ismert volt a *törkölypálinka* is. 1787-ből származó adatok szerint Erdélyben igen jó *szilvóriumot* főztek. Az „égettbor” és a „pálinka” kifejezés sokáig váltotta egymást, például Nagyváthy János 1820-ban megjelent *Magyar házi gazdaszszony* című munkájában azt írja, hogy „égettornak mind jók azok a gyümölcsök, amellyeknek édes levekből valami bort lehet a forrás által készíteni. Ilyen a Szőlő, Szilva, Baratzk, Meggy, Alma, Körtvély, Gabona, Kolompér és a földi bodza termése is”.

(N. Nagyváthy János: Magyar házi gazdaszszony. (Reprint kiadás) Mezőgazdasági Kiadó, 1987. 151. o.)

Hazánkban a pálinkafőzés a kezdetekben a serfőző házakhoz (sernevelőkhöz) kapcsolódott, majd ezek megszűnésekor alakultak ki a paraszti serfőzők, alakultak a zugpálinkafőzők a 18. században. Létrejöttükben a paraszti takarékoság nagy szerepet játszott. Arra törekedtek, hogy ne vesszen kárba a lehullott gyümölcs, valamint az otthoni pálinkafőzés olcsóbbá is tette az itókát, amit azután a család, a barátok, a szomszédok ellátására, sőt fizetőeszközként használtak. Ezzel fizették a mesterembereket, a munkánál segítőket.

A *likőrgyártásra* vonatkozó első utalások a 13. századból származnak. Biztos, hogy *a likőr a gyógyitalokból fejlődött ki*. XIV. Lajos szívpanaszai enyhítésére már likőrt fogyasztott. A likőrök a 19–20. század fordulóján éltek virágkorukat. Sajnos jó néhány kedvelt likőr ma már a feledés homályába veszett. Ilyen volt a *Rozsolis*, amely narancsvirággal, narancssziruppal ízesített fűszeres ital volt. Ekkor jelentek meg a krémlikőrök, valamint az alapitalok (rum, vodka, whisky) édesített, ízesített változatai is.