

Honnan indult a pálinka?

A pálinka művelődéstörténete

Prof. dr. Balázs Géza

egyetemi tanár

ELTE – PKE

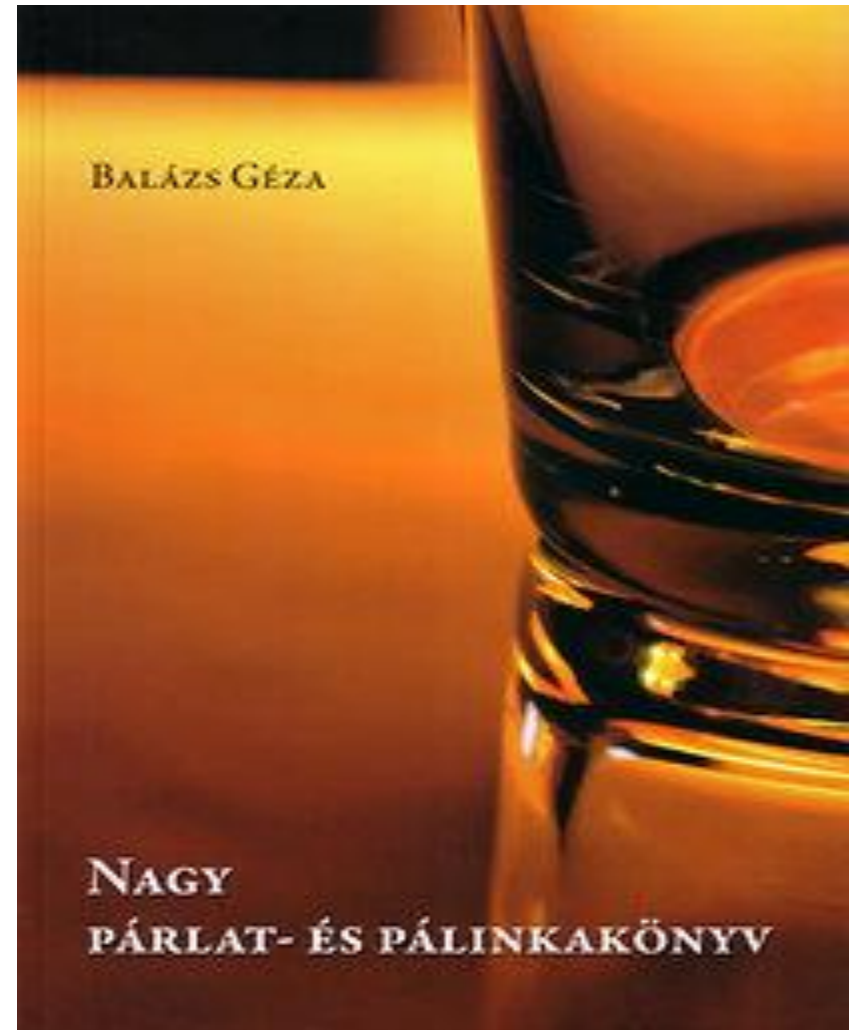
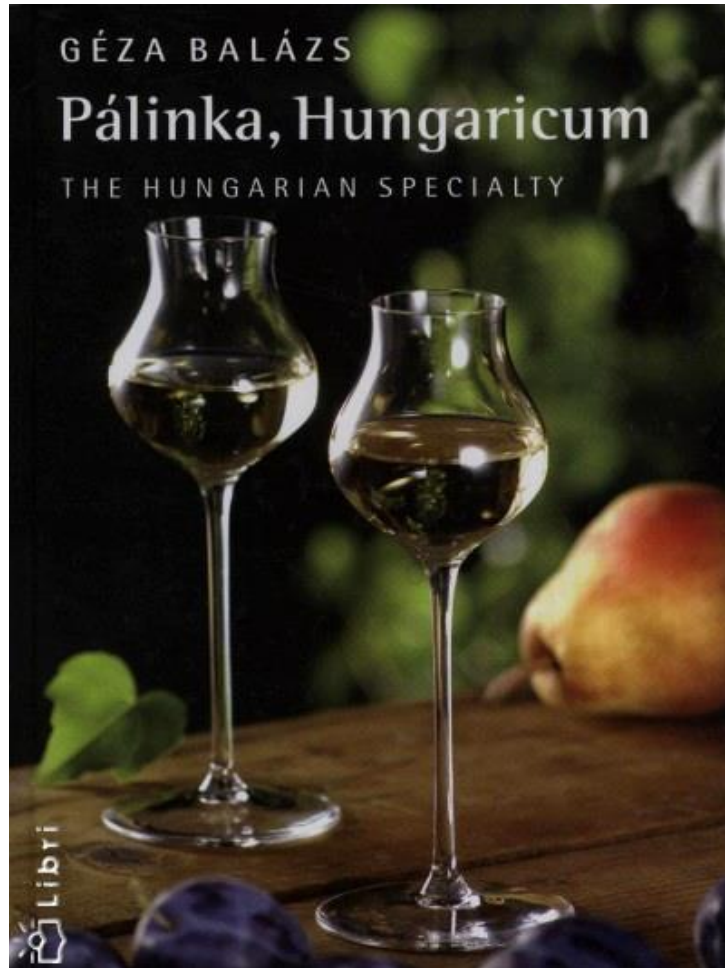
Balázs Géza pálinkakutatása innen

- 1986. Égetett szeszes italok készítése és fogyasztása Közép-Tisza vidéken (Herman Ottó Múzeum Évkönyve, Miskolc)

1998, 2003



2004 (angol, magyar), 2012



Kutatástörténet

- Maurizio, Adam: Geschichte der gegorenen Getränke, 1933.
- Wüthrich, Peter: Alkohol in der Schweiz, 1999.

Magyar kutatás

- 1898- Magyar Szesztermelő
- 1898- Ált. Szeszipari Közlöny
- 1930- Szeszipar
- 1948. Torbágyi-Novák László: Az égetett szeszesitalok

- 1979. Kárpáti Endre: A magyarországi alkoholizmus elleni küzdelem múltjából
- 2002. Marton Szabolcs: Az égetett szeszek és az emberiség
- 2004. Marton Szabolcs: Az italok és az italozás története

Néprajzi adatok

- 1933. Luby Margit: Szatmár, a szilva hazája
- 1939. Vajkai Aurél: Cserszegtomaj
- 1943. Kardos László: Őrség
- 1943. Bödei János: Zalabaksa
- 1945. Némethy Endre: Dunántúli prim. pf.
- 1956. Szentmihályi Imre: Csöde pf. (Zeg)
- 1957. Ujváry Zoltán: Zemplén pf.
- 1987. Zám Tibor: Szeszmesterek

A lepárlás titka

Erjesztett (alkoholos) ital + tűz + hideg

Az alkohol olcsó kalóriaforrás

A bor és sör megelőzhetette

Julius Lips: elemi dolog a lepárlás: borral telt edény melegítése...

Maurizio: tejpálinka (Milchschnaps), kumis

Enc. Brit.: kínaiak rizssörből, indiaiak cukornádból (arak), arabok bort desztilláltak

Elemi, gondolat, Burma



Elemi gondolat, Laosz



Laosz: rizspálinka, „kígyópálinka”



Európában több párlatkultúra

*eurázsiai, archaikus (kelta?, szibériai?)
ázsiai -- arab – görög/olasz közvetítésű

Magyarországon:

*Honfoglalás előtt, honfoglaláskor?

Középkori olasz hatás

Északi szláv hatás

A világ égetett szeszes italai

*Mezopotámia: desztillálás, illatszer...

India: Kr.e.1200 Rig-véda: szurákava (rizs)

Kína: 300. rizs

Mongólia: 1247u. Karakumisz

Európa 6. sz. whisky (-Közel-Kelet?)

8. sz. arab alkímisták desztillálás, al-kohlu (finom por)

12. sz. desztilláció borból – spiritus

13. sz. lombik, kígyócső

14. sz. rézüst, szakaszos lepárlás

15. sz. gyógyszerből – élvezeti cikk

*15. sz. *maja-olmék – desztilláció? Tequila?

- Rum (<cukornád): indiai eredetű
- Gin < borókabogyóval ízesített rozsp.
Németalföld
- Whisky < rozs, árpa alapanyag, ír, skót
- Vodka < rozs, burgonya, orosz, lengyel
- Konyak < borpárlat, francia
- Abszint < ánizs ízű likőr, francia, svájc
- Tody < pálmabor, indiai, burmai

- Arak, arrak < ánizs íz., rizs, cukornád, arab
- Raki < ánizsmaggal íz. törköly- v. gyümölcs-, török nemz. ital (rekije, Csongrád)
- Szake < rizs, japán
- Grappa < törköly, olasz
- Calvados: almapálinka, francia

Németország:

Észak:

Evangélikus pálinka: alma, körte

Dél:

Katolikus pálinka: szilva, cseresznye, barack
(D)

Honfoglalás előtt?

- Vékony Gábor, 2004.
nagyszentmiklósi
kincsen:
- Búdud izdában –
- bizánci párlat



Aqua vitae reginae Hungariae

- 1310-1342: Károly Róbert felesége
- Akovita, ákovita, Akvavitás
- 14-15. sz.
budai/kőszegi/soproni
vár:
desztillálókészülék



Első történeti szóelőfordulások

Aqua vitae 1332 borpárlat, gyógyszer

Sublimatione vini 1438 borpárlat

Weynbrwer 1463 borpárlat

Vino palone 1502 ?

Balinka 1572 gabona?

Égettbor 1570 bor

Pálinka 1572 bor, 1668 g., 1684 gy.

Szesz 1585 (?)

Palinkas 1663

Crematura 16. sz. gabona

Tótpálinka, gorolyka, rabasunka, gozuefka 17. sz. gabona

Kogyi 17-18., sz.

Szilvórium 18. sz.

15. sz. szaporodó terminológia

1438 Bártfa sörfőzdében égettbor

1450, 1532 lepárlókészülék (Kőszeg, Buda)

Mátyás udvarában a borpárlatot
valószínűleg ismerték

1497. Pozsonyi statutum: tilos a városban a
pálinkaégetés, árulás

16—17. század

16. sz.: égett bor, Borégető, pálinka szó

1593 Nádasdy sárvári uradalma, 1678

Thököly uradalma – pálinkás adatok

16. sz.: első szeszkorlátozások (este 9 óra utáni, vas. Istentisztelet előtti, gabonából készített szesz tilalma)

1634. első likőrrecept (Pannonhalma)

1695 A jobbágyok pálinkafőzésének tilalma, Kolozsvár, orsz. törvény

Comenius, Orbis sensualium pictus, 1658

(71)

and being received
in a great *Tub*, 10.
it is poured into
Hogsheads, 12.
it is stopped up, 15.
and being laid close in *Cellars*
upon *Settles*, 14.
it becometh *Wine*.

It is drawn out of the
Hogshead, with a *Cock*, 13.
or *Faucet*, 16.
(in which is a *Spigot*) the
Vessel being unbunged.

& exceptum
Orcâ, 10.
infunditur
Vasis (*Doliis*), 12.
operculatur, 15.
& abditum in *Cellis*,
super *Cantherios*, 14.
abit in *Vinum*.

Promitur e *Dolio*
Siphone, 13.
aut *Tubulo*, 16.
(in quo est *Epistomium*)
Vase relito.

Brewing.

LVII.

Zythopoeie.



Where *Wine* is not to be
had they drink *Beer*,
which is brewed of *Malt*, 1.
and *Hops*, 2.
in a *Caldron*, 3.
afterwards it is poured
into *Vats*, 4.

Ubi *Vinum* non habetur,
bibitur *Cerevisia* (*Zythus*),
quæ coquitur ex *Byne*, 1.
& *Lupulo*, 2.
in *Aheno*, 3.
post effunditur
in *Lacus*, 4.

És hová érkezett a pálinka?

Köszönöm a figyelmet!

Prof. Dr. Balázs Géza

www.balazsgeza.hu

