

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű házi pálinkafélék készítése

Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XII. kötet)

Magyaros, tájjellegű, régi és rusztikus, tömény-szeszes italok előállítása.

Házilag kifagyasztott és lepárolt italok készítésének sajátosságai.

Égetett borok, gyümölcs- és gabona-pálinkák, ízesített italok.

Alapanyag-előkészítés, cefrézés, feljavítás és beállítás.

Erjesztés-erjedés, lefejtés-szűrés és lepárlások.

Tisztítás, utólagos ízesítés, tárolás-érlelés.

Régi és neves házi-pálinka receptek.

Tájjellegű ízes likőr-szerúségek.

Sikeres kísérletezést kívánok!

Élvezetes próbálkozást!

Egészségünkre!

Kézirat

Budapest, 2017.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	6
HAGYOMÁNYOS PÁLINKAFÉLÉK KÉSZÍTÉSE	7
Értelmezések	7
Pálinkafélék.....	7
Párlatok.....	8
Égetett bor	8
Égett-bor.....	8
Bor-párlat.....	8
Borláng.....	8
Vinko.....	8
Töményítések	8
Bepárolás.....	8
Kifagyasztás.....	9
Besűrítés	9
Lepárlás.....	10
Alszesz.....	10
Elő-párlat.....	10
Közép-párlat	10
Utó-párlat	10
Maradvány.....	11
Szeszmérés	11
Savjelzés.....	11
Gyümölcs-pálinkák	11
Gyümölcs-pálinka készítésének folyamatai.....	12
Készítési műveletsorok.....	12
Válogatás	12
Tisztítás.....	12
Áztatás	13
Aprítás	13
Előfőzés.....	13
Előérlelés	13
Folyósítás.....	13
Élesztő-készítés.....	13
Oltókészítés	13
Beállítás.....	14
Beoltás	14
Erjesztés.....	14
Lepárlás.....	15
Hígítás	15
Érlelés.....	15
Hagyományos gyümölcs-pálinkák	15
Szőlő-pálinka.....	15
Törköly-pálinka.....	16
Égett-bor.....	16
Márc-pálinka.....	16
Nyírvizes törkö	16
Lőrés törkö	16
Seprő-pálinka.....	16

Szilva-pálinka.....	16
Barack-pálinka.....	16
Körte-pálinka.....	17
Alma-pálinka.....	17
Eper-pálinka	17
Meggy- és cseresznye-pálinka.....	17
Cider-pálinka.....	17
Seprős gyümölcs-pálinka.....	17
Vadgyümölcs-pálinkák.....	17
Vegyes-pálinkák	17
Hagyományos-neves gyümölcs-pálinkák	17
Magyar királyné vize	17
Szatmári szilvórium.....	18
Szerémségi sligovica.....	18
Békési szilva-pálinka	18
Udvarhelyi gugyi.....	18
Szepesi szlivovica	18
Szamosháti lotyó-pálinka.....	18
Kecskeméti fűtyűlős	19
Gönci barack-pálinka.....	19
Bácskai tudovica	19
Szabolcsi alma-pálinka.....	19
Göcseji körte-pálinka	19
Nyírségi meggy-pálinka.....	19
Bükki kökény-pálinka.....	19
Megyesi bodza-pálinka.....	20
Palóc áfonya-pálinka.....	20
Gyergyói szeder-pálinka.....	20
Gömöri drenka-pálinka	20
Pozsonyi lasponya-pálinka	20
Homokháti vegyes-pálinka.....	20
Nyárádi vegyes-pálinka	20
Hagyományos ágyas-pálinkák	21
Készítése	21
Valódi ágyas-pálinka.....	21
Ágyas törköly-pálinka.....	21
Vegyes gyümölcs ágyas-pálinka.....	21
Ágyas vegyes-pálinka	22
Díós ágyas-pálinka.....	22
Borókás ágyas-pálinka	22
Paprikás ágyas-pálinka	22
Fokhagymás ágyas-pálinka	22
Medvehagymás ágyas-pálinka	22
Mézes ágyas-pálinkák.....	22
Ízes gyümölcs-pálinkák	22
Akavita.....	23
Mézes pálinka.....	23
Viricses pálinka.....	23
Köményes mézes-pálinka.....	23
Kapros mézes-pálinka	23
Ánizsos mézes-pálinka.....	23
Hagymás pálinka.....	23
Illatos ürmös-pálinka.....	24
Balzsamos gyógy-pálinka	24

Gabona-pálinkák	24
Gabona-pálinka készítésének folyamatai	24
<i>Készítési műveletsorok.....</i>	<i>25</i>
<i>Előkészítés.....</i>	<i>25</i>
<i>Mosás.....</i>	<i>25</i>
<i>Beáztatás.....</i>	<i>25</i>
<i>Csíráztatás</i>	<i>25</i>
<i>Szárítás</i>	<i>26</i>
<i>Tördelés</i>	<i>26</i>
<i>Összezúzás</i>	<i>26</i>
<i>Áztatás</i>	<i>26</i>
<i>Pótlás-adás</i>	<i>26</i>
<i>Pörkölés</i>	<i>26</i>
<i>Előfőzés.....</i>	<i>26</i>
<i>Bekeverés</i>	<i>27</i>
<i>Cefrézés</i>	<i>27</i>
<i>Élesztő-készítés.....</i>	<i>27</i>
<i>Oltókészítés</i>	<i>27</i>
<i>Beállítás</i>	<i>27</i>
<i>Beoltás</i>	<i>28</i>
<i>Erjesztés.....</i>	<i>28</i>
<i>Lepárlás.....</i>	<i>28</i>
<i>Hígítás</i>	<i>28</i>
<i>Érlelés.....</i>	<i>28</i>
Hagyományos gabona-pálinkák	28
<i>Égetett-kvasz.....</i>	<i>28</i>
<i>Kvasz-pálinka.....</i>	<i>29</i>
<i>Maláta-pálinka.....</i>	<i>29</i>
<i>Gabona-pálinka.....</i>	<i>29</i>
<i>Kenyér-pálinka.....</i>	<i>29</i>
<i>Tót-pálinka.....</i>	<i>30</i>
<i>Dühötké.....</i>	<i>30</i>
<i>Seprős gabona-pálinka</i>	<i>30</i>
<i>Ser-párlat.....</i>	<i>30</i>
Hagyományos-neves gabona-pálinkák.....	30
<i>Alamázia</i>	<i>30</i>
<i>Malvázia</i>	<i>30</i>
<i>Életvíz.....</i>	<i>30</i>
<i>Szepesi borovicska.....</i>	<i>30</i>
<i>Szebeni ánizs-víz.....</i>	<i>31</i>
<i>Illatos fenyővíz</i>	<i>31</i>
<i>Fenyőtű-víz.....</i>	<i>31</i>
<i>Menta-víz</i>	<i>31</i>
Ágyas gabona-pálinkák	31
<i>Készítése</i>	<i>31</i>
<i>Hamis ágyas-pálinkák</i>	<i>32</i>
<i>Liptói borovicska.....</i>	<i>32</i>
<i>Bihari dió-pálinka</i>	<i>32</i>
<i>Tétényi mandula-pálinka</i>	<i>32</i>
<i>Csongrádi dinnye-pálinka.....</i>	<i>32</i>
<i>Ágyas gömbér-pálinka.....</i>	<i>32</i>
<i>Ágyas kalamus-pálinka.....</i>	<i>32</i>
<i>Ágyas medvehagyma-pálinka.....</i>	<i>33</i>

<i>Létai torna-pálinka</i>	33
<i>Ágyas paprika-pálinka</i>	33
Ízes gabona-pálinkák	33
<i>Rozsolisz</i>	33
<i>Mézes gurulyka</i>	33
<i>Viricses gurulyka</i>	33
<i>Ánizsos krematúra</i>	34
<i>Mézes-köményes</i>	34
<i>Trencsényi borovicska</i>	34
<i>Sós páló</i>	34
<i>Hajdúsági babinka</i>	34
<i>Goréjka</i>	34
<i>Balzsam-víz</i>	35
Egyéb pálinkák	35
Cukortartalmú alapanyagú párlatok	35
<i>Méz-pálinka</i>	35
<i>Virics-pálinka</i>	35
<i>Répa-pálinka</i>	35
<i>Igazi boróka-pálinka</i>	36
<i>Kumisz-pálinka</i>	36
<i>Akácvirág-pálinka</i>	36
<i>Bodzavirág-pálinka</i>	36
Keményítő alapanyagú párlatok.....	36
<i>Kolompér-pálinka</i>	36
<i>Csicsóka-pálinka</i>	37
<i>Szükség-pálinka</i>	37
<i>Liszt-pálinka</i>	37
<i>Ínség-pálinka</i>	37
Likőrök	38
<i>Hagyományos elvárások</i>	38
<i>Készítési eljárások</i>	38
<i>Régi eljárások összehasonlítása</i>	39
<i>Szőlő likőr-pálinka</i>	40
<i>Barack likőr-pálinka</i>	40
<i>Szilva likőr-pálinka</i>	40
<i>Kökény likőr-pálinka</i>	41
<i>Cseresznye (meggy) likőr-pálinka</i>	41
<i>Körte likőr-pálinka</i>	41
<i>Alma likőr-pálinka</i>	41
<i>Birs likőr-pálinka</i>	41
<i>Sárgadinnye likőr-pálinka</i>	41
<i>Faeper likőr-pálinka</i>	41
<i>Málna (szeder) likőr-pálinka</i>	42
<i>Eper (szamóca) likőr-pálinka</i>	42
<i>Afonya likőr-pálinka</i>	42
<i>Ribizli likőr-pálinka</i>	42
<i>Bodza likőr-pálinka</i>	42
<i>Likőr-szaporító pálinka</i>	42
Zárszó a Tizenkettedik kötethez	43

BEVEZETÉS

E könyvsorozat IX. kötete a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű *erjesztett italok* rövid bemutatásával foglalkozott. A X. kötet már a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű *borok* készítését mutatta be, egykori receptekkel igazolva. A XI. kötet pedig a *sörszerű* erjesztett *italok* hagyományos készítési módját és receptjeit tárta az érdeklődő olvasó elé. A mostani XII. kötet a régi-hagyományos, pálinkaszerű, *tömény szeszes italok* készítését ismerteti. Olyanokét, amelyek manapság is elkészíthetők (megfelelő lepárló berendezés és némi ismeret megléte esetén). A leírások általában könnyen megérthetők, és kipróbálásuk nem okozhat gondot azoknak, akik már készítették (vagy pároltattak) saját erjesztésű pálinkát.

HAGYOMÁNYOS PÁLINKAFÉLÉK KÉSZÍTÉSE

A „pálinkafőzésre” utaló korabeli leírások és emlékek azt jelzik, hogy XI. századi a Kárpát-medencében már készítettek borpárlatokat. Ugyanakkor azt is sejtetik, hogy a pálinkafőzés rejtjelmeit már régebből is ismerhették, mivel a római és bizánci kultúrkörben ezt az eljárást már korábban is művelték. Így vélhető, hogy Pannoniában és Erdély egyes részein már régebben meghonosodott ez az eljárás. Főleg azokon a vidékeken, ahol elég sok gyümölcs termett, valamint a szőlő-termesztés és bor-készítés sem volt ismeretlen.

A Kárpát-medencei gabona-pálinka főzések széles körű elterjedése a XIV. századra tehető. Először a Felföld északi és keleti részén, ahol már korábban is ismert volt. Tény, hogy a sör-főzéssel egyidejűleg vált egyre népszerűbbé a szeszlepárlás is. Feltehetően azért, mert a gabona-pálinka készítés és a sörfőzés műveleteinek jelentős része igen hasonló. A könnyebb megértés érdekében felületesen akár úgy is mondható, hogy a gabona-pálinka: egy valójában malátasör párlat, amelyet utólag érlelhettek, ízesíthettek. Főleg azon vidékeken készítették, ahol nem termelt elég gyümölcs, és szőlőtermesztés-borkészítés is gondot okozott.

Néhol répa-léből is főztek pálinka-szerűséget, de leginkább csak szükségből. Viszont a XIX. századi cukorrépa-termelés fellendülésével a répa- és melasz-szesz főzése általánossá, szinte iparszerűvé vált. Ekkor terjedtek el a pityókából (burgonyából) és csicsókából erjesztett-párolt italok is, e jövevény növények térhódításával egyidejűleg. Főleg azért, hogy drágább és néha szűkében lévő kenyérgabonát ne pazarolták szeszfőzésre. Különösen Erdélyben és Felvidéken vált széles körűvé az ilyesféle gabona-pótlós szesz-főzés.

A XIX. században megjelenő gyári cukor tömeges használata a „hagyományos pálinka-főzés” leáldozását is eredményezte. Tény, hogy a cukor mennyiségének növelése segítette a szesz-mennyiség növelését. Ugyanakkor, a pálinka aromáját nem növelte (a gyümölcsök, gabonák részarányának csökkenése miatt). Ezért, a régi receptek alapján készített pálinka-szerű italok - mai ízléshez képes - kevésbé édeskesőbbek, de sokkal ízesebbek, teltebbek.

Értelmezések

Fontos előrebecsíteni, hogy a pálinkaféle italok régi megnevezései és azok értelmezései némileg eltérnek a mostani fogalmaktól. Az italfélék könnyebb besorolása és átláthatósága érdekében célszerű a mai fogalmakat következetesen használni, de a korabeli leírások megértése érdekében megjelölve a régi elnevezéseket és besorolási meghatározásokat is.

Pálinkafélék

A mai fogalmak szerint a pálinka olyan tömény szeszes ital, amely:

- friss szőlő-gyümölcs vagy szőlőtörköly készül, erjesztéssel és lepárlással;
- nem tartalmazza ezek aszalványát, szárítmányát vagy sűrítményét;
- párlatát nem édesítették, nem ízesítették (leszámítva a hordós érlelést vagy ágyazást);
- alkoholtartalma meghaladja a 37,5%-ot.

Vagyis, manapság már csak a gyümölcsből erjesztéssel és lepárlással készült tömény szeszes italt nevezik pálinkának. Ha utólag ízesítették (fűszerezték, mézezték, gyümölcsözték), akkor megnevezése is bővült (pl.: köményes pálinka, mézes pálinka, ágyas pálinka).

Ugyanakkor, a pálinka szót régebben sokkal szélesebb értelemben használták. Ugyanis, a pálinka szó eredetileg a „pállik” szóból származik, amely jelentése: befülled, kiizzad. Ezért régebben - a XX. század elejéig - pálinkának neveztek minden olyan szeszes italt, amely:

- lepárlással vagy sűrítéssel készült, alkoholtartalma meghaladta a 25%-ot¹;
- természetes cukor vagy keményítő tartalmú levek alkoholos erjedésével készült;
- alkoholt, vizet és csekély mennyiségben különféle anyagot tartalmazott;

Természetesen ezek több változatát is megkülönböztették, alapanyagaik és ízesítésük alapján. Például: bor-pálinka, gyümölcs-pálinka, gabona-pálinka, mézes-pálinka, szükség-pálinka, fűszeres-pálinka, füves-pálinka, kumisz-pálinka, likőr-pálinka stb.

Párlatok

A régi pálinkafőzési szakszavaink a borpárlatok készítéséhez kapcsolódnak. Ebből adódik, hogy egyes korabeli leírásokban még a gabona-pálinkát is égett-bornak vagy égetett bornak nevezték. Ugyanis, a korabeli szóhasználatban a „bor” szó: a borban lévő alkoholt is jelentette (lásd: borszesz = etilalkohol). A „bor-égető” jelentése pedig: szesz-lepárló. Idők során az egyes régebbi szakszavak és borpárlatok megnevezése és értelmezése módosult, de korabeli rendszerezési elvek megértése érdekében célszerű maradni a régi besorolásoknál.

Égetett bor: más néven első szesz-párlat, borszesz (spiritus vini). Régi, *egyszeri* lepárlással készült párlat, amely íz- és szesztartalom tekintetében a mai párlatokhoz képest savanykásabb és karcosabb. Főleg az akkori lepárlási hiányosságok és sajátosságok miatt (cefre odakozmálás, túlmelegedés miatt ecet-áthajtás). Mai értelemben: alszesz.

Égett-bor: más néven „franzia égettbor” vagy francz égetett bor (latinul: spiritus vini gallici). Olyan égetett bor, amelyet *kétszeri* lepárlással készítettek, gyakran utólagos érlelés nélkül. Régen a gyengébb, de jó minőségű borok erősítésére vagy gyógyfüves borok készítésére használták. Mivel nem volt sajátos aromája, így gyümölccsel vagy fűszerrel ízesíthették.

Bor-párlat: konyak, brandy. Olyan égett-bor, amelyet tisztán (ízesítés-édesítés nélkül), egy ideig tölgyfa-hordóban érleltek. Töménysége meghaladhatta az 50%-ot, ezért néha vízzel hígították. A XX. század elejétől a nagyon tiszta, tömény és érlelt borpárlatot jelentette.

Borláng: borlelke, borszesz, igen tömény alkoholos párlat. *Háromszor* lepárolt (háromszor tisztált) igen erős szeszes ital. Amely olyan töménységű (általában 70%-nál nagyobb), amely meggyújtva maradék nélkül elég. Eredetileg csak borból párolták, később már más pálinkaféléből is készítették, mivel a harmadik párlat szinte mentes az eredeti aromától.

Vinko: más néven vinka. Mai nevén: cefremoslék. Lepárlás végén a lepárlóban maradt zagy. Ezt régen is kidobták, trágyával keverve a veteményes földjét ezzel javították.

Töményítések

A régi házi pálinkafőzők szigetelési hiányosságai (szeszgőz-elszökések) nem tették lehetővé az alacsony szesztartalmú folyadékok hatékony lepárlását. Ezért, igyekeztek minél olcsóbb módszerekkel a lepárlandó folyadék szesz-töménységét növelni, felesleges vízmennyiségét csökkenteni. A népi furfang erre több megoldást is kitalált, amit sikeresen alkalmazott.

Bepárolás: amely során az erjesztésre szánt alacsony cukor-tartalmú levet melegítéssel vagy forralással töményítették. Az eljárás lényege: a levet felmelegítették, ezáltal a felesleges víz elpárologtatásával a lé töményebbé vált. Ezt a módszert főleg alacsony cukor- és savtartalmú

¹ Révai Nagy Lexikona. XV. kötet: Pálinka.

leveknél alkalmazták, mivel a sűrítés hatására nemcsak a cukor töménysége, hanem a savé is jelentősen megnövekedett. A túlzottan magas savtartalom pedig már akadályozhatta az erjesztést. A besűrítést legalább 14% cukortartalomig növelték, hogy a lé erjedéskor meg ne romolhasson. De legfeljebb csak 22% körüli cukortartalomig növelték, mert felette az erjedés lelassulhatott. A cukorfok nem érhetette el a 28%-ot, mert a cukortöbblet már nem erjedt alkohollá. A bepárolás jól bevált a 2% körüli cukortartalmú virics² és más, az alacsony (<5%) cukortartalmú gyümölcs- és egyéb levek³ erjesztés előtti besűrítésére. Ez a fajta „előfőzés” jól előkészítette az erjesztést, mert segítette a nem kívánatos anyagok lebomlását, forralás és erjedés utáni kiülepedését. A bepárolás hátránya, hogy melegítéskor az illat- és aromaanyagok egy része is eltávozott, de a maradék besűrűsödése miatt nem volt feltűnő.

Kifagyasztás: *erjesztés előtti* eljárás a cukor- és sav-töménység növelésére. Már az ókorban is sokféle ismert módszer. Főleg ott, ahol a környezeti átlaghőmérséklet tartósan -5 °C alá csökkent. Vagy, ahol a gyümölcsök beérésük idején gyakran „elfagyhattak”, amely esemény némely gyümölcs esetében kifejezetten segítette a további feldolgozhatóságot.

A kifagyasztásos töményítés során a sűrítendő lé víztartalma *kifagyasztással* csökkenthető. Az eljárás egyszerű: a sűrítendő levet kitették a fagyra, és időnként megkeverték, (a nagyobb jégdarabokat összetörve) ezzel a kifagyást meggyorsítva és a későbbi szűrést megkönnyítve. Ilyenkor a lé vizes fázisa részben megfagyott. A jeges rész főleg vizet tartalmazott (gyakran magába zárva a nem kívánatos szilárd szennyeződések és üledékeket, amiket így kiszűrhettek. A tiszta, híd folyóan maradt fázis víztartalma csökkent, ezáltal a többi összetevők részaránya (főleg a cukor, sav és alkohol töménysége) megnövekedett.

Ez az eljárás különösen akkor előnyös, ha az erjesztésre szánt lé (gyümölcs-lé, must, virics, főzet) cukortartalma alacsony. Ha az ilyen levet -4-6 °C-on hagyták kifagyni, akkor a kifagyott jégről leszűrt folyadék cukortartalma (savtartalmától függően) a 15-25%-ot is elérhette. Ezért e módszer jól bevált az alacsony cukortartalmú, későn érő „dércsípte” gyümölcsök leveinek, gabona- és aszálvány-főzeteknek „sűrítéséhez”. Gazdaságos eljárás volt a télutón gyűjtött híg virics besűrítésére (amit a korai csapolást követő fagyos időkben megtehettek). Jól helyettesíthette (vagy elősegíthette) a melegítéses-forralásos sűrítést.

Besűrítés: *erjesztés utáni* eljárás a szesz- és cukor-töménység növelésére. Régi tapasztalat, hogy fagyasztással jelentősen megnövelhető a már kierjedt-kiforrt italok alkoholtartalma is. Például, ha a hidegre kitett gyenge szesz ital fele jéggé fagyott, akkor a folyékony rész töménysége majdnem kétszeresére növekedett. A mérsékelt éghajlati öv sztyeppén a nomád népek ezzel a módszerrel töményítették a híg erjesztett italaikat (például: kumis, boza, bor). A ligetes és erdős vidékeken pedig az ott készült itókákat (például: gyümölcs- és virics-bor, kvasz, kovasz) töményítették fagyasztással. Így fokozva ízüket-aromájukat, alkohol- és savtartalmuk növelésével az eltarthatóságukat. Ha az ital kétharmada fagyott ki, akkor a folyékonyan maradt itálrész már közel háromszoros töménységűvé vált (az eredeti-kezdeti töménységhez képest). A gyakorlat azt mutatja, hogy a -5 °C-on történő kifagyasztással az alkohol-tartalom közel 8-10%-ra, -10 °C-on 15-18%-ra, -15 °C-on 21-24%-ra, -20 °C-on akár 26-30%-ra növelhető. Nagy idegben (-20 °C és -25 °C között) a leönthető folyadék rész alkohol-töménysége elérheti a 30-35%-ot. Majd -30 °C alatt a töménység már a 40%-ot is. Vagyis, ha a jegesre fagyott részt kiszűrték, a folyékony fázis alkohol-töménysége közel annyival megnövekedett (és részben kitisztult), „mintha egyszer már lepárolták volna”. Ez a módszer különösen alkalmas volt a gyenge alkohol-tartalmú készítmények (gyenge másod- és hamis-bor, szalad-ser, méh-ser, kvasz stb.) „lepárláshoz való előkészítéséhez”.

² Magyar Néprajzi Lexikon. Nyírvíz. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

³ Például: boroszlán, őszibarack, dinnye, málna, szeder, vackor, naspolya, bodza, kökény, répa stb.

Mindkét fagyasztásos eljárás egyszerű, ezért különösebb szakértelmet és felszerelést nem igényelt. Viszont, csak eléggé hideg időszakokban volt alkalmazható. Hasonlóan hátrányuk, hogy az alkohol-tartalom növekedésével a víz-alkohol keverékében is oldódó nemkívánatos íz- és szaganyagok is „felszaporodnak”. Ezért az ilyen töményítés csak megfelelő minőségű erjesztett italok „felerősítésénél” vált be, mivel az aromahibákat is erősíthette. Viszont, elősegíti a derítést és a kiülepítést, ezért a fagyasztást gyakran használták gyenge-nyúlós borok feljavítására, tisztulás segítésére vagy minőségi borok töményítésére is.

Lepárlás

A lepárlás olyan rég-ismert eljárás, amely segítségével az erjesztett cefréből az illó alkohol és aroma-anyagok (vagyis a szesz) „kivonhatók”. Ennek során a cefrét felmelegítették egy bizonyos (az alkohol és víz forráspontja közötti) hőmérsékletre. Ekkor az alkohol gőzként kipárolgott a cefréből (az illó aromaanyagok többségével). Az így keletkezett gőzt hideg felületre vezetve lecsapatták, a kivált cseppeket edénybe gyűjtötték. A lepárlás legkényesebb művelete volt (és ma is az): a cefre megfelelő hőmérsékleten tartása. Ugyanis, ha a hőmérséklet alacsony, akkor: a lepárolt alkohol tömény-aromás, de a mennyisége kevés, és a cefrében sok alkohol marad vissza. Ha a hőmérséklet magasabb, akkor: a lepárolt alkohol hígabb, a mennyisége is több, és cefrében sokkal kevesebb alkohol marad vissza. Ha pedig a cefre hőmérséklete túl magas volt, akkor: a lepárolt alkohol vizes és ecetes lett. És, ha még a cefre is odaégett a lepárló falához, akkor: a párlat kozmássá-bűzössé válhatott.

Alszesz: a cefre egy ütemben történő teljes lepárlása során nyert szesz. Mivel tartalmazza az elő és utó-párlatot is, ezért a minősége igencsak kifogásolható. A lepárlás során az alszesz elejét (kb. 1/10-ét, amely a kozmaolajakat is magával hozta) külön edényben felfogták, és közel ugyanannyi hideg vízzel felöntötték. Ekkor a kozmaolajok jelentős része a szeszből kiválva a felszínen összegyűlt, amit kanállal lemertek⁴. Az így tisztított vizes szeszt azután hozzáöntötték a többi alszeszhez. A középkorban gyakran pálinkaként fogyasztották, de a XVII. végétől egyre általánosabbá vált az alszesz újbóli lepárlása (második párlás). Amelynél az elő- és utó-párlatot különválasztották, és csak a közép-párlatot fogyasztották.

Elő-párlat: a lepárlás során nyert szesz minősége nem állandó. A lepárlás kezdetén a szesz eleinte igen tömény, de sok szúrós-édeskés szagú és csípős ízű anyagot tartalmaz, valamint a lepárlóból kimosó szennyeződések. Az alszesz mennyiségének 1-2%-a tekinthető ilyen élvezhetetlen párlatnak. Manapság kiöntik, régen többféle módon hasznosították⁵. Az elő-párlat népies megnevezései: réz-eleje, sárkány, elő-pálinka, lecsepegő.

Közép-párlat: amikor a kifolyó elő-párlat kellemetlen szaga megszűnt, a lejövő szeszt külön edénybe gyűjtötték, amit már közép-párlatnak neveznek. Ennek mennyisége az alszesz közel 30-40%-a. Ez adta az „igazi pálinkát”, amely alkohol-töménysége 50-65% körüli is lehetett. A régi időben a lepárlást addig folytatták, amíg „a” papírosra tseppenő nedv meggyűlhat”.⁶ Vagyis, kb. 20-25%-os töménységű kifolyásnál fejezték be a középpárlat elvételét (ami a mai igényeknek már nemigen felel meg).

Utó-párlat: amikor a kifolyó közép-párlat hígga lett, illata enyhén savanykásra váltott, és kóstoláskor némi főtt „edényíz” volt érezhető, akkor ismét edényt váltottak. A továbbiakban

⁴ A kozmaolaj a gyenge szeszeket „pálinkává hamisíthatta”, vagy az elő-párlathoz keverve hasznosulhatott.

⁵ Festék hígítására, folt eltávolítására, kátrány, méhviasz és gyantaszappan feloldására (melegen), mécses táplálására, frissen égetett faszénporral és hamuzsírral (mészporral) „tisztítva” illóolajok kioldására. Ritkán, a tömény alszeszt vízzel hígítva hamis pálinkaként eladták, amit a törvény büntetett.

⁶ Kovács Mihály orvos: Magyar patika, az az Magyar- és Erdélyországban termő patikai állatok, növények és ásványok, orvosi hasznaikkal egyetemben. II. Kötet. 1835.

már egy másik edénybe gyűjtötték az utópárlatot, amely szesztartalma 15-20%-ra csökkent. Ennek mennyisége az alszesznek közel 20-30%-a. Ezt sem keverték a fogyasztásra szánt pálinkához. A lepárlás vége felé a szesztartalom egyre csökken, egyre vizezebbé-savasabbá és kellemetlen ízűvé-szagúvá válva. Mivel az utópárlat mérgező-ártalmas anyagot nem tartalmazott, „csak savanyú és bűdös”, ezért gyakran feljavították. Főleg gyógynövényes bedörzsölőként használhatták (fájdalmas testrészeken, élősködők távoltartására stb.). Régi megnevezése: utó-pálinka, és néhol feljavítva pálinka-pótlóként fogyasztották. Íme, az utópárlat javítására egy régi orvosi-gyógyszerészi javallat a XIX. század elejéről: „Az a' rossz szag, és kedvetlen íz, a' mely a' ro'spályinkán szokott lenni, onnét származik, hogy v. a' nevelés sokáig forrott, v. a' pályinkát, v. a' votkát kelletlenül tovább tsepegtették-le, v. a' letsepegtetésekor a' hévség felettébbvaló volt. Ezt a' kedvetlen ízt v. rossz szagot legjobban lehet úgy elvenni a' pályinkáról, ha a' tisztáló lombikba elégséges por faszenet töltenek; 's e'vel együtt a' pályinkát illendően megtisztálják.”⁷

Maradvány: a lepárlást követően az alszesz közel 30-50%-a a lepárlóban visszamarad. E zavaros folyadék összetétele: főleg víz, savanyú és kellemetlen szagú-ízű maradék, kevés szesz. Amit nem volt érdemes hasznosítani (kár égetésére fát pazarolni), ezért kiöntötték.

Szeszmérés: a régi szeszpárlatok minőségét, természetesen régi módszerekkel végezték. Amelyek egyszerűségük ellenére eléggé pontos eredménnyel szolgáltak. Legismertebb az olaj- vagy zsírcseppes töménység-vizsgálat. Ennek lényege, hogy a langyos (15-25 °C) szeszbe óvatosan egy csepp, hideg növényi étolajat cseppentettek (olyant, amelyet előzőleg felforrósítva víztelenítettek). Ha az olajcsepp lesüllyedt, akkor a szesz töménysége: 56% felett volt. Ha a felszínén lebegett, a szesz-töménység 54% alatt volt. A módszer⁸ különösen bevált a pálinka töménységének ellenőrzésére (túlhígítás kimutatására). Hasonló próba végezhető egy méhviasz-golyócskával is. Ha az szeszbe ejtve lesüllyed edény aljára, akkor az alkohol töménysége 33%-nál biztosan több. Ha felszínre emelkedik, akkor 25-30%-nál biztosan kevesebb. Ezt a módszert a közép-párlás befejezésének előrejelzésére használták. Ha a golyó lesüllyedése után gyenge savanyú vagy kozmás szag is megjelent, a közép-párlást befejezték. A viaszgolyós-módszer jól bevált a likőr-pálinkák ellenőrzésénél.

Savjelzés: régi-ritka módszer a lepárláskor lecsöpögő szesz savasságának ellenőrzésére. Főleg, a közép-párlás befejezésének előjelzésére szolgálhatott. Az eljárás egyszerű. Jelző növény⁹ friss metszetére „néhány mákszemnyi” sót hintettek. Amikor a metszet levét eresztett, néhány csepp friss ivóvízzel egy kis tálkába lemosták. Ebből a színes folyadékból egy tálkára (szövetre, papírra) csöppentettek. Ha az erre cseppentett szeszpárlat a folyadékot kékebből lilára-bíborosabbra változtatta: a párlat túlzott savasságát jelezte. Ha élénk vörösre: a lepárlást „túlhajtották”, sok az utó-párlat. Ma ezt indikátor-papír helyettesíti.

Gyümölcs-pálinkák

Kárpát-medence időjárási és természeti adottságai igen változatosak, sokféle gyümölcs számára igen kedvezőek. Tájai sokféle és zamatos, vadon termő és termesztett gyümölcsöt érlelnek. Klímája kifejezetten kedvez a szőlő, szilva, kajsziparack, cseresznye faeper, alma és körte termesztésének. Ezekből kiváló és egyedülállóan különleges gyümölcspálinkák készíthetők. Tájanként jellegzetes aromákkal és gyümölcs-fajtánként eltérő sajátosságokkal.

⁷ Kovács Mihály orvos: Magyar patika, az az Magyar- és Erdélyországban termő patikai állatok, növények és ásványok, orvosi hasznáikkal egyetemben. III. Kötet. 1835.

⁸ Az olaj minőségétől függően a mérési hiba alig 1-2%. Ezt a módszert alkalmazták a régi idők égettbor-bírái is, akik hatóságként ellenőrizték a céhek által főzött pálinkák minőségét.

⁹ Leginkább bevált: kék-szőlő héja, cékla, fekete-eper, lila-káposzta, vörös-retek héja.

Gyümölcs-pálinka készítésének folyamatai

A hagyományos értelemben „igazi pálinkának” tekinthető a friss vagy főtt gyümölcsből (és szőlő-törkölyből) erjesztéssel-lepárlással készült tömény, szeszes ital. Kezdetben a gyümölcs-pálinkát az égetett borhoz hasonlóan készítették. Vagyis, először gyümölcs-bort készítettek, amit egyszer lepároltak. Vagy, a gyümölcs levét főzéssel besűrítették, majd az abból készített tömény bort egyszer lepárolták. Idővel a pálinkakészítés gyorsítása miatt áttértek a gyümölcs-cefrés érlelésre és a cefrés lepárlásra. Ezáltal elhagyhatták a gyümölcs-bor időigényes kiülepedését és lefejtését. De ez az eljárás már kétszeres lepárlást igényelt (a cefre savanyodása, lepárlás közbeni lepörkölődése miatti kellemetlen aromák miatt). Tágabb értelemben - készítésük hasonlósága miatt - ide sorolhatók a cukortartalmú termékek (répa, cékla) erjesztésével előállított pálinka-szerű tömény szeszes italok is.

Készítési műveletsorok: többféle változatban ismert eljárások. Ezek kezdeti műveletei még eltérőek, de erjesztési módjuk már hasonló, az azt követő eljárások pedig megegyezők.

Puha-leves gyümölcsből	Érett-kemény gyümölcsből	Éretlen gyümölcsből	Aszalványból, törkölyből	Lekvárból, befőttből	Mustból, lé-sűrítmenyből	Borból
Válogatás	Válogatás	Válogatás	Válogatás	Válogatás	↓	↓
Tisztítás	Tisztítás	Tisztítás	Tisztítás	↓	↓	↓
↓	↓	↓	Áztatás	Áztatás	↓	↓
Aprítás	Aprítás	Aprítás	Aprítás	Aprítás	↓	↓
↓	Előfőzés	Előfőzés	↓	↓	↓	↓
↓	↓	Előérlelés	↓	↓	↓	↓
↓	Folyósítás	↓	↓	Folyósítás	↓	↓
Beállítás	Beállítás	Beállítás	Beállítás	Beállítás	↓	↓
Beoltás	Beoltás	Beoltás	Beoltás	Beoltás	Beoltás	↓
Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	↓
Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás
Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás
Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés

A műveleteket összesítő táblázat segít „észrevenni” a sajátosságokat és különbségeket, a régi és mai technológiák összehasonlítását, egyúttal megkönnyíti a további eligazodást.

Válogatás: a gyümölcs milyensége alapvetően meghatározta a pálinka minőségét. Csak érett-édes gyümölcsöket gyűjtöttek (lehetett túlrett is), penészeseket és betegeket eltávolították. Az éretlenül leszedendő¹⁰ gyümölcsöket előzőleg tárolva érlelték¹¹, csak azután cefrézték. Egyes gyümölcsöket csak az első dér (fagy) után gyűjtöttek¹². Aszalt vagy szárított gyümölcs nem lehetett penészes, sem bűzösen szennyezett. Megbuggyant, savanykás szagú lekvárt vagy befőttet sem használtak fel, de a tartósítóval (kénezéssel) készítettet sem.

Tisztítás: a felesleges növényrészeket (gally, szár levél), idegen anyagokat (hulladék, kő, föld) eltávolították. A gyümölcsöket vízzel teli kádban mosták-fürösztyözték, majd szűrővel kimerték. Ezután a beteg, romlott gyümölcsrészeket kivágták. A csonthéjas¹³ nagy magvú gyümölcsöket kimagozták. A birs (keseredést okozó) szőrös héját eltávolították. A felhasználásra szánt lekvár penészes részét eltávolították, a tisztát forróra felmelegítették.

¹⁰ Például: birs, naspolya, vadkörte, téli alma, téli körte.

¹¹ Éretlen gyümölcsöket hordóba tették, tetejére érő gyümölcsöt rétegeztek, majd lezárva 1-2 hétig tárolták. Vagy hűvös kamrában, padláson egy rétegben szalmára terítve hagyták puhára érlelődni.

¹² Például: kökény, csipkebogyó, galagonya, berkenye, som.

¹³ Cseresznye, meggy, szilva, ringló, mirabolán, kökény, kajsziparack, őszibarack, nektarin.

Áztatás: ha a gyümölcs száraz, aszalt vagy erősen kötött, akkor pépje túlságosan sűrű, összeálló. Ekkor aprítása nehezebb, erjedése egyenlőtlen és nehézkes, feltapadhat a lepárló készülék falára, esetleg lesülhetett. Ezért víz hozzáadásával az alapanyagot lágyították.

Aprítás: a megtisztított gyümölcsöt pépesre darálták, vagy törő-fával pépesre zúzták. Némi pihentetés után, amikor kevés levét eresztett, újra alaposan áttörték (grízesre) és fakanállal összekeverték. A cefrébe szánt tiszta lekvárokat 1-2 szeres vízzel hígfolyósra kikeverték.

Előfőzés: egyes kemény gyümölcsöt¹⁴ az aprítás előtt kisebb darabokra vagdalták és kevés vízben puhára párolták. Ennek kifőtt levét a gyümölcspéphez adták (aprításkor).

Előérlelés: ritkán, előre nem látható okok miatt, a „félíg érett” gyümölcsöt is fel kellett használni (korai fagy, szélvihar okozta gyümölcshullás, jégverés). Ilyenkor, a gyümölcspép magas keményítő-tartalmát (paraszi fufanggal) részben cukorra alakíthatták. Vagyis, a gyümölcspépet 55-65 °C közötti hőmérsékletre¹⁵ felmelegítették, és ehhez tized-huszd résznyi rozs- vagy búza-korpa és víz feles keverékét elegyítettek. Mindezt, ezen a hőfokon legalább 2-3 óráig „cefrézték”, mint ahogy a liszt- vagy kenyér-sörök készítésénél¹⁶ is tették. A túl besűrűsödött, kevés vízzel hígították úgy, hogy tejföl sűrűségű maradjon.

Folyósítás: némely gyümölcs¹⁷ pépje nehezen ereszt levét és sűrű, ami nehezíti gyors és egyenletes érlelődést. Ezért, az ilyen pépet néhol előzetesen felmelegítették (55-65 °C-ra) és állandó kevergetés mellett megpárolták (az elpárolgó vizet pótolták). Ha elfolyósodott, hagyták lehűlni. Amikor kézmeleg lett, frissen fejtett bor-seprővel vagy erjedő csigerről lemer nyálkás héj-törkölyvel keverték. Ezt jól helyettesítette a lottyadtá érett és bebarnult húsú egészséges gyümölcs, vagy a langyos kamrában aszalt szőlő, szilva pépje is. Ezt az elegyet néhány órán át „lázasan” (40-45 °C-on) érlelték, majd hagyták lehűlni. Manapság ezt a műveletet mesterséges pektin-bontó enzimekkel végzik, a régi természetesek helyett.

Élesztő-készítés: a cukor alkohollá történő erjedésének irányított elősegítése érdekében, a cefrében fellelhető összes cukor alkohollá alakításához. Valamint, hogy az esetleges zavaró spontán erjedési folyamatok ne ronthassanak a készítendő pálinka-féle minőségén. Régen erre a célra házi élesztőket¹⁸ használtak, úgymint: erjedő must vagy gyümölcslé (főleg a habja), friss erjedő törköly vagy borseprő, nyers vagy hidegen szárított fekete gyümölcsök¹⁹ pépje (héjuk), valamint sör-seprő, erjedő méz-sör hab. Az őszi pálinka-cefrézéskor sok helyen a frissen lefejtet borseprőt, vagy törkölyén érő mustról felszínéről lemer törköly-kalapot²⁰ tartották erre a legalkalmasabbnak. A XIX. század végétől egyre inkább a bolti sütőélesztő (vagy a gyári sörélesztő) terjedt el (100 liter cefréhez 2-5 dkg). A későbbiekben ismertetett receptekkel való kísérletezéshez a bolti sütőélesztő jól megfelel.

Oltókészítés: e művelet során az élesztőt „beindították” és a gyors erjedés érdekében előszaporították. Régen ez úgy történt, hogy néhány nappal a gyümölcs feldolgozása előtt, kevés gyümölcsöt (a pálinkába szánt gyümölcs tizedét-huszdát) előzetesen beoltották. Vagyis, megmosva-megtisztítva pépesre zúzták, rövid ideig melegen párolták (rotyogtatták). Majd

¹⁴ Alma, körte, birs, vackor.

¹⁵ Ezt a hőmérsékletet méhviasz-darabkával ellenőrizték (ezen a hőfokon a viasz már nyúlósan lágy).

¹⁶ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi sör-italok készítése (2017). Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XI. kötet)

¹⁷ Például: alma, körte, birs, szilva, meggy, cseresznye, némely barack és direkt termő szőlő.

¹⁸ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (VII. kötet)

¹⁹ Hamvas sötét színű gyümölcsök: szilva, kökény, sötét és aszú szőlő, áfonya, szeder, ribizli és eper stb.

²⁰ Törköly-kalap: az erjedő must felszínén összegyűlő erjedő törköly.

amikor kézmelegre hűlt, hozzákeverték az erjedés-indítót. Ezt lefedve hagyták erjedni konyhai (18-24 °C) hőmérsékleten, 2-4 napig, naponta többször is átkeverve. Ha bolti sütőélesztőt használtak, akkor az oltókészítés jóval egyszerűbb. Ilyenkor az élesztőt kb. tízszeres mennyiségű vízben (vagy kipréselt gyümölcslében, mézes vízben, mustban stb.) csomómentesre feloldották, keverték (vagyis 1 dkg-nyit kb. 1 dl-ben). Ezt a műveletet az erjesztés beindítása előtt akár negyedórával is elvégezhetnék.

Beállítás: ekkor ellenőrizték a gyümölcspép ízét, és ha szükséges volt, módosították annak savasságát. Ezt egyszerű és természetes módon ellenőrizhették. Kifacsartak néhány cseppnyi „bíró-levet”²¹, amit egy kis kanálnyi gyümölcspépre csepegtettek. Ha a „bíró-lé” színe mélyvörös maradt, akkor a gyümölcspép „úgy jó, ahogyan van”. Ha a színe sárgult-zöldült vagy bíborosodott-kékesedett, akkor a gyümölcspép „savanyót kívánt”. Ilyenkor a gyümölcspéphez „hozzá illő”²² savanyú gyümölcsöt választottak. Ebből szintén (válogatás, mosás-tisztítás után) savanyú pépet készítettek, amit a gyümölcspéphez keverték. Mivel a régi gyümölcsök nem voltak annyira „vizesek és édesek” mint a maiak, ezért a „hozzá illő” savasító gyümölcsből elég volt 1/10-1/20 résznyi is (az édes gyümölcs-péphez). Ilyen kis mennyiség nem torzította el a gyümölcs-pálinka eredeti aromáját. A savasítást ma már gyári savpótlókkal végzik, de ez már nem tekinthető hagyományos módszernek.

Nagyobb gondot okozott, ha a pálinkába szánt gyümölcs túl savas volt. Ma már ez könnyen kezelhető hígítással és cukrozással (régén erre nem volt lehetőség), de a pálinka aromáját ez alaposan gyengíti. Egykor, az éppen elérhető édes-savtalan gyümölcsökkel²³ javították a savas összetételt, de ezzel a pálinka ízét is megváltoztatták. Ismert volt az a módszer, amikor a savtartalmat tiszta ásványi anyagok²⁴ hozzáadásával csökkentették. Ilyenkor, a lepárlás után visszamaradó zagyot kiszárították, elégették és annak hamujából kimosott hamuzsírt újra felhasználhatták. De ezt ritkán, csak vészhelyzetben alkalmazták.

Néhol szokásban volt, hogy a túl savas vagy nem túl édes gyümölcspépre „ráédesítettek”. Ehhez megfeleltek a régi-felesleges lekvárok és befőtt-pépek, valamint virág-, must-, gyümölcs- és virics-mézek. Vagyis minden, ami édes, de nem romlott, nem szennyezett.

Beoltás: a lezárható tetejű erjesztő dézsát külön helyre állították (vagy földbe ásták). Ebbe öntötték az előkészített gyümölcspépet, közben hozzákeverték az előkészített és kimért oltót (élesztős keveréket). A dézsát csak 80-85%-ig töltötték fel, nehogy erjedéskor kifusson.

Erjesztés: a beállított és beoltott keveréket tartalmazó dézsát lefedték, és a tartalmát hagyták kiejedni. Hűvösebb kamrában (15-18 °C körüli) a keverék általában 10-15 nap alatt kiforrt, és az erjedék aromában gazdag lett. Melegebb körülmények között (22-25 °C) a keverék sokkal gyorsabban, akár 6-10 nap alatt is kiforrasztott. De az így kapott erjedék aromában kissé szegényebb. Az erjedésnek indult keveréket az első nap nyugton hagyták, de másnaptól kezdve naponta többször is ellenőrizték, átkeverték. Különösen ügyelve arra, hogy az erjedék felszínén összegyűlt bundaszerű réteget (kalap) visszanyomják a keverékbe (az erjedő cefrébe). Amikor az erjedés lelassult (a keverék tetején a törköly már nem gyűlik össze, hanem kezd leülepedni) a napi keverést elhagyták. Ekkortól a dézsa tetejét nemcsak lezárták, hanem ponyvával letakarták. Ha kiejedés után nem párolták le azonnal, akkor agyagos kóccal légmentesen le is tapasztották (nehogy a levegőtől megecetesedjen).

²¹ Bíró-lé: természetes pH indikátor. Például: vörös-cékla, kék-szőlő, vörös-káposzta, fekete-faeper, fekete-ribizli, fekete-áfonya, fekete-szedér, cigánymeggy, fekete-bodza kipréselt leve.

²² Hozzá illő savanyú gyümölcs: abban az időszakban termő savanyú gyümölcs. Például: meggy, ribizli, egres, kökény, csipkebogyó, galagonya, berkenye, homoktövis, naspolya.

²³ Például: túlérett alma, körte, szilva vagy szőlő.

²⁴ Például: hamuzsír K₂CO₃, szik-szóda Na₂CO₃, mészkő, Ca(CO₃), dolomit CaMg(CO₃)₂.

Lepárlás: az erjedés befejeztével a kierjedt keveréket (cefrét) mielőbb lepárolták. Ahogy egy XVIII. század végi műben így olvasható: „*ha már hójagotskákat nem hány-fel, s' pesgése megszűnt, azonnal égetbor főző üstbe töltvén, gyenge tűzzel kifőzik; ezen első tsorgatás igen gyenge, kedvetlen izzú, és szagu, azért újra kitisztaltatik;*”²⁵. Vagyis, a pálinkát kétszer párolták. Az első főzés az alszeszt adta, és ezt egy második főzéssel finomították. Ezen eljárás folyamata az előző fejezet részben részletesen már leírásra került (lásd: Lepárlás). Lényegében ezt a módszert alkalmazzák ma is a házi lepárláskor.

Hígítás: ha a lepárolt pálinka túl töményre sikeredett, szükséges volt a hígítása. Régi szokás szerint a pálinka szesztartalmát 50% körüli értékre állították be²⁶. Egy igen egyszerű módon ellenőrizve a töménységet²⁷. A hűvös pálinka-mintába óvatosan 1 csepp étolajat és 1 cseppnyi szilárd zsírt helyeztek. Ha mindkét csepp lesüllyedt, akkor a szesztartalom magasabb volt 55-59%-nál. Ha mindkettő a tetején úszott, akkor a szesztartalom kevesebb volt 45-54%-nál. Ezzel a 2 cseppestes módszerrel viszonylag pontosan be tudták állítani az akkoriban szokásos 50-55%-os töménységet. A XIX. század elejétől elterjedő az egyszerű „fajsúlymérők” és „fokolók” már megkönnyítették a töménység beállítását. Ekkortól a pálinkákat is hígabbra kezdték hígítani (45-50%-ra). A minőségi házi pálinkákat felforralt és lehűtött esővízzel vagy friss hó levéllel hígították. Később lepárolt kút- vagy forrásvízzel.

Érlelés: régen a beállított töménységű gyümölcs-pálinkát kisméretű (6-12 és 20-24 icces²⁸) hordócskában tárolták. A megfelelő minőségű fahordóban tárolt pálinka minősége javult. Ekkor alakult ki a sajátos virágos és gyümölcsös, édeskés és fűszeres többlet-aroma. Tárolás közben a hordóban tárolt pálinka mennyisége csökkent (3-5%-kal), de nem egyenletesen. A száraz pincében tárolt pálinka víztartalma csökkent (vagyis szesztartalma kissé nőtt). Nedvebb pincében a szesztartalom csökkent (vagyis a pálinka kissé hígabbá lett). És, ha az érlelődése befejeződött, akkor egy idő után már az aroma-tartalma is lassú csökkenést mutatott. Nem feledhető, hogy hordón keresztül a pálinka is lélegzett, és ez is módosította a minőséget. A házi pálinkát akkor tekintették *érleltnek*, ha legalább 3 hónapig fahordóban érlelődhetett. Ha pedig legalább 1 évig érlelték, akkor *ópálinka* névvel illették.

Hagyományos gyümölcs-pálinkák

Kárpát-medence gyümölcs-pálinka választéka igencsak bőséges. Sokféle, eltérő érettségű gyümölcsből (azon belül különböző fajtákból) és többféle módon, eltérő keverési arányokkal készülhettek. Így, gyakran még a szomszédos települések vagy tanyák pálinkái is eltérhettek aromában, színben vagy töménységben. Ugyanakkor, a hagyományos gyümölcs-pálinkák egy közös vonással rendelkeztek: csak gyümölcsből készültek, cukrozás nélkül.

Szőlő-pálinka: saját cefréjén kierjesztett mustból (nem fejtett-érlelt borból) készített, félkész bor párlata. Eredetileg, az összezúzott szőlőszemeket „héjastul-magostul-levestül” hordóba zárták, és engedték kiforrni (csak a „csaplyukán eressze ki gázát”). Vagy kádban erjesztették, sűrű szövettel letakarva és agyaggal lekenve („levegő ne érje, ecet ne verje”). Néhol időnként megkavarták, nehogy a teteje kiszáradjon-besavanyodjon. Kierjedés után lepárolták.

²⁵ Gergelyffi András (Kraszna vármegye tisztii főorvosa): Technológia, vagyis a mesterségek és némely alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809.

²⁶ Szathmáry László (1880-1944): Az alkohol erősségének megállapítása az elmúlt századokban. Magyar Szesztermelő, 1931. No. 10. pp. 95-96.

²⁷ Leginkább tökmag, repce, napraforgó, dió olaját alkalmazták, amelyek 50-55% között jól jeleztek. A zsír vagy olvasztott vaj cseppje 45-55% között jelzett. A viasz golyócskák 25-33% között, a paraffin golyócskák pedig 59-65% töménység körül emelkedtek-süllyedtek.

²⁸ 5-10 és 15-20 literes hordócskák, amely régi neve: csobolyó (alföldi), berbence (zempléni), légény, budulló (erdélyi). 1 icce = kb. 0,84 liter.

Törköly-pálinka: más néven törköly-pálinka. A korabeli leírások arra utalnak, hogy a törköly-pálinka készítése csak a XVI. századtól kezdett szélesebb körben elterjedni (addig a törkölyt másod-bor készítésekor felhasználták, vagy feletették a disznókkal). Mivel régen a szőlőt nem sajtolták, hanem taposták, így a törköly több cukrot-levet tartalmazott. Ezért a törkölyhöz némi vizet adva hordókba tömörítették, agyaggal lefedték és levegőtől elzárva hagyták kiejedni. Ezt követően lepárolták.

Égett-bor: bor-párlat, égetett bor. Már a XIV. századi leírások is utalnak ilyen borok „égetésére”. Főleg olcsó-száraz, fehér borok lepárlásával készült igen régi ital. De némely hibás borokat is megmenthettek ily módon, megfelelő előkezelés után²⁹. Általában 1 liter borból 1,5 dl-nyi pálinkát nyerhettek. Eredetileg csak egyszer párolták, de a XV. századtól a bor-pálinkánál is a kétszeres párlás vált szokásossá. Nemcsak szőlő-borból készítették, mivel bármely gyümölcs-borból párolható bor-pálinka.

Márc-pálinka: egy igen ritka, régi és érdekes pálinka-féle, amely mára szinte elfelejtődött. A XVII. században már bizonyára ismerhették, mert néhány akkori irat említette a mézzel való keverést. *Közelítő összetétel*: 1 kg kiperéselt szőlő-törkölyt 0,3 kg mézzel elkeverték, majd 1,5-2 liternyi vízzel elkeverték. Ezt a törkölyös zagyot lefedett hordóban (kádban) hagyták kiejedni (pincében, lassan), majd zsákba töltve leszűrték és gyorsan kiperéselték. A kapott szeszes levet a szokásos módon lepárolták, és hordóban legalább 1 hónapig érlelték.

Nyírvizes törkő: a felföldi borvidékek határ-területein elterjedt pálinka-féle. A törkölyön erjesztett bort február környékén gyakran lefejtették. Ekkor, a bor tetejéről lement „törkölykalapot” még egyszer hasznosították. Úgy, hogy ugyanannyi frissen csapolt virics-lével felöntötték, és hagyták újra kiejedni („kiforni”). Ezt követően az erjedéket lepárolták és hordóban érlelték. A törköly-pálinkánál valamivel jobb és több pálinkát adott.

Lőrés törkő: a nyírvizes törkőhöz hasonló módon készült. De virics helyett, gyenge borral (lőrével) erjesztették a hasznosítandó szőlő-törkölyt. Úgy, hogy a törkölyt 2-3-szor annyi lőrével (csigerrel) felöntötték, és hagyták a keveréket újra erjedni. A „kiforrt” keveréket általában leszűrve (ritkábban zagy-állapotban) az égetett-bor módjára lepárolták.

Seprő-pálinka: a borok lefejtése során összegyűjtött seprőből párolt ital. Régen, ezt is égett-bornak tartották. Lepárlása némi óvatosságot igényelt, mert ha a seprő a lepárló falához sült, akkor igencsak kellemetlen szagúvá-ízűvé válhatott a párlat. Ezért, ha volt rá lehetőség, akkor a lepárlásra szánt seprőt előbb kissé kifagyasztották. Ez lehetővé tette, hogy a nemkívánatos üledékek jelentős részét előbb kiszűrhesék, és a levét is töményítsék.

Szilva-pálinka: régi nevén szilvórium, gügyi, szilva-égettbor. Tiszta-kimagozott és cefrézett érett-túlérett szilvából erjesztett és lepárolt pálinka. Különösen Erdélyben, Felső-Tisza árterek vidékén, Szatmár, Békés és Örség vidékén terjedt el, de palócföldön is készítették. Valamint, a délvidéki árterek vidékeken is igen népszerű házi-pálinkának tartották. Fekete szilvából készített változata a délvidéki sligovica. Néhol a szilvacefréhez kevés magtőreket is kevertek, ezzel érdekes mandulás aromát adva a pálinkának. Szepes vidékén a szilva-cefréhez kevés borókabogyót is adtak. Székelyföldön népszerű a köménymagos változata.

Barack-pálinka: kajszi barack cefréjéből erjesztett és lepárolt pálinka. Különösen a Duna-Tisza közén és Hernád vidékén vált híressé, de Kárpát-medencében sok helyen ismerték. Némely változatát kevés magtőrekkkel erjesztve markánsabb aromájúra készítették.

²⁹ Frissen égetett faszenes szagtalanítás és szűrés, vagy hamuzsíros savtalanítás után.

Körte-pálinka: körte cefréjéből erjesztett és lepárolt körte-égettbor. Főleg Duna, Maros és Nyárád, valamint Göcsej, Gömör-Hont és Szlavón vidékeken ismerték, kedvelték és főzték.

Alma-pálinka: édes-érett alma cefréjéből erjesztett és lepárolt pálinka. Frissen szintelen, de éréskor kissé megsárgul és az alma-zamata is erősödik. Főleg Szabolcs, Szatmár, Bereg vidékén, és Maros-Nyárád völgyében készítettek ilyen pálinkát.

Eper-pálinka: más néven tudovicza, epörnye-pálinka, dudi-pálinka. Valójában, faeper-égettbor. Leginkább fehér-eperből készítették, a fekete-eperből (amely savasabb) többnyire bort erjesztettek, vagy likőr színezésére-ízésítésére használták. Főleg Délvidéken és Tisztán-túl készítettek nagy mennyiségben ilyen pálinkát.

Meggy- és cseresznye-pálinka: vagyis, e gyümölcsökből erjesztett-párolt pálinka. Valójában különböző gyümölcsök, de gyakran a neveik összecserélődtek. Néhol meggynek nevezték a cseresznyét is (Felföld keleti részén, Kárpátalja és Galícia vidékén). Máshol pedig a meggyet savanyú cseresznyének mondták (szász és sváb vidékeken). Cseresznyéből főleg Nyírség és Mezőség vidékén főztek pálinkát. Meggyből készült pálinka inkább Duna-Tisza közén, Hajdúság, Nyírség és Tiszahát vidékén volt szokásban. Néhol a cefrét kevés magtörökkel keverték, ezzel enyhe marcipános-mandulást ízt adva a pálinkának.

Cider-pálinka: a XVIII. századtól lelhető utalás ilyen pálinkára. A kétszer lepárolt almabort nevezték így. Később már bármely gyümölcs-bor kétszeres párlatát is. Nem szokványos megoldás, hanem gyakran így tették ihatóvá a nem túl sikerült vagy savanyodott borokat.

Seprős gyümölcs-pálinka: olyan gyümölcs-pálinka, amely borseprő és valamely gyümölcs-pép keverékéből erjesztettek. Mai mértékegységekre átszámítva az alapanyagok aránya: minden 1 liter sűrű frissen fejtett, egészséges borseprőhöz 4-6 kg gyümölcs-pép. Élesztőre nem volt szükség, azt a friss seprő bőven tartalmazta. Különösen az alma- és körte-péppel készültet kedvelték, mert ezek párlata nagyon hasonlított a minőségi szőlőbor-párlatokhoz.

Vadgyümölcs-pálinkák: olyan gyümölcs-pálinkák, amelyek vadon termő gyümölcsökből készültek. Például: vadalma-, naspolya-, vadcseresznye-, vadvörte-, bodza-, csipkebogyó-, kökény-, berkenye-, som-, galagonya-, szeder- és áfonya-pálinka.

Vegyes-pálinkák: az egyik leggyakoribb és legismertebb pálinka. Sajátossága, hogy két vagy több gyümölcs cefre-keverékének erjesztésével és lepárlásával készül. Azért válhatott népszerűvé, mivel így lehetőség volt a kis mennyiségben beérő gyümölcsöket egyszerre feldolgozni. Valamint, a többféle gyümölcs jól kiigazíthatta az egyes gyümölcsfajták egyedi hiányosságait (pl.: savasság vagy annak hiánya, aromák kiemelése). Megjegyzendő, hogy sokfelé nem tekintették vegyes pálinkának a meggy-cseresznye vagy a vörös-kékszilva keverékéből készített párlatot. Ugyanakkor, egyes helyi pálinkák csak bizonyos szilva-fajtából készülhettek, ha másfajta szilva is került bele, „abból már nem lett igazi szilvórium”.

Hagyományos-neves gyümölcs-pálinkák

Ide sorolódnak azok a Kárpát-medencei pálinka-különlegességek, amelyeket nemcsak régi iratokban méltattak, de ma is kedveltek, egyediségüket elismerik.

Magyar királyné vize: régi magyar gyógyital (aqua Reginae Hungariae), amelyet Károly Róbert magyar király felesége tett ismertté, aki állítólag ezzel gyógyította köszvényét³⁰. Valójában egy olyan bor párlata, amelyhez lepárlás előtt apróra vagdalt friss rozmaringot keverték.

³⁰ Joannes Praevotius: Opera medica. Pádua, 1656.

Ha italként fogyasztották, akkor 1 liter borhoz feltehetően 1-2 g-ot. Ha bedörzsölő-szerként, akkor ennek többszörösét (azt valószínűleg a lepárolt égett borban áztatták).

Szatmári szilvórium: hasonló szilva-pálinkáról először Thököly Imre említ 1684-ben, de az 1700-as években már az „erdélyi silvórium” tömeges lepárlásáról adnak számot a korabeli feljegyzések. Főleg Máramaros, Szatmár és Beszterce környékéről. A szatmári szilvórium csak penyigei és besztercei kék-szilvából készülhetett. Sajátos keserű-mandula illatát az adta, hogy az eltávolított szilvamagok közel ötödét-harmadát megtörve (néhol az összeset egészben hagyva) az erjedő szilva-cefrébe keverték. Amit, földbe ásott, lefedett és agyaggal letapasztott nagy kádban erjesztettek (cserép-kotyogóval a tetején) 15-20 °C-on, így őrizve meg minél többet a szilva aromájából. A szilva vadélesztői beindították a forrást Általában 4-5 hét alatt kierjedt. Ekkor, cserépből készült pálinkafőző fazékban (hogy le ne égjen a cefre) kétszer lefőzték. Legalább 3 hónapig érlelték, főleg tölgyfa-hordókban.

Szerémségi sligovica: a szatmári szilvóriumhoz hasonlóan készült, kizárólag a helyben termő sötét gyümölcsből, úgymint: magyar, besztercei, pozsegai vagy petróci szilvából. A szerémségi sligovica mindig kimagozott szilvából készült (vagyis mandula-aroma nélküli). A szilva-cefrét fedett kamrában erjesztették, nagy lefedett fakádakban (20-25 °C-on) ami két hetes kierjedést eredményezett. Az intenzív erjedést - eredetileg - szerémségi szőlő erjedő mustjával indították (0,5-1 dl-nyi cefre-kilogrammonként?). A kétszer párolt szilvóriumot gyümölcsfa (főleg cseresznye-, meggy- és eperfa) hordókban érlelték, legalább 2 hónapig.

Békési szilva-pálinka: más néven Körös-völgyi szilvapálinka. A szerémségi sligovica sajátos dél-alföldi változata. Eredetileg csak magvaváló vörös-szilvából³¹ készítették. De jóval kevesebb szilva-mag hozzáadásával (néhány változatában anélkül, mivel a magvaváló vörös-szilva húsa gyakran már eleve mag-aromás. A szilva aromája diszkrét, de kellemes édeskés ízt-illatot ad a párlatnak. Ezt kisebb kádakban, „vagy bornak már nemigen való” hordókban érlelték, általában kamrában (18-23 °C között), lefedve. Az élesztés általában spontán beindult, de néha házi-bor seprőjével rásegítettek). Mivel intenzív volt, ezért napjában többször is megkeverték. Általában 2-3 hét alatt kiforrt a cefre, amit kétszer pároltak, majd meggy-, tölgy-, kőris- vagy akác-hordókban érlelték. Később kék-szilvával is keverték és élesztővel indították. De a vörös-szilvának többségben kellett lennie.

Udvarhelyi gugyi: a helyi székelyek régi, sajátos szilva-pálinkája. Különleges aromáját az adta, hogy kimagozott kökény-szilvából készítették. Az erjedését erdei gyümölcs erjedő levével indították, de magától is könnyen elindult. Néha kevés kökényt is keverték a cefréhez (ha nem volt eléggé savas). A békési szilva-pálinka módján erjesztették. Kétszer párolták. Úgy tartották, hogy a szilva-fából készült hordó adja meg a pálinka igazi aromáját.

Szepesi szlivovica: Szepes- és Sáros-vidéki régi szilva-pálinka. A békési szilva-pálinkához hasonlóan készítették, de helyi kék-szilvából, és mag nélkül. Valamint, a szilva-cefrét némi pépesre zúzott boróka-bogyóval keverték (véltetően 2-5 g-nyi 1 liter cefréhez). Állítólag, kevés erjedésnek indult fekete-áfonya levével indították be a cefre forrását. Ezt, az erjedés spontán beindulása után adták hozzá, hogy gyorsítsa a „forrást”. Kétszeres lepárlás után a szlivovicát fahordókban érlelték, többnyire tölgyfa-hordókban, 4-6 hónapig. Hasonló változatát Gömör-vidéken is ismerték, de az ottani gömőri-szilva erősebb aromája fele annyi boróka-bogyóval is jó ízt adott (igaz, ott kevés magot is hagytak a cefrében).

Szamosháti lotyó-pálinka: a szatmári szilvóriumhoz hasonló párlat. De, kék-szilva helyett helyben termő mirabolán-ból erjesztve. Ez a pálinka kevésbé szilva-aromájú, de mézesebb és

³¹ Neve már Fabricius Balázs XVI. századi szójegyzékben is szerepel. Más néven ungi veres-szilva. Eredete ősi, helyi. Húsa aranyárga, lédús, nem fűszeres, édes, héja vöröses, világoskék hamvú.

gyümölcsösebb. Mivel ez a szilva-féle éretten igencsak szétfolyós és viszonylag gyorsan erjedt, azért jó pálinka-alapanyag. Alföld egyes vidékein szintén ismerték, kiváló tanyai pálinkát főztek belőle, sőt részben még a kajszi-barackot is helyettesíthette. Néhol, összekeverték a hasonlóan sárga fecske-szilvával, amely nem volt ennyire pálinka-barát.

Kecskeméti fűtyülős: ez a pálinka-különlegesség Kecskemét-környéki kajszi-barackból készült. A pálinka különlegességét a helyi, különleges aromás kajszi-barack adta. Ezt a pálinkát eredetileg eper vagy tölgyfa-hordókban érlelték, „fűtyülős” palackokba csapolták. A „fűtyülős” elnevezés a 18-19. században elterjedt, alul öblös, feljebb annál 3-4-szer hosszabb és vékonyabb nyakú poharakra (korsókra, palackokra) utal. Népszerűségét annak köszönhetette, hogy a hosszú nyakrészben az illatok összetorlódtak. És, ha gyengén belefűjtak, akkor a pohár enyhe sűgő-bűgő hangot adott, miközben az aromás párák egyből az orrba jutottak. Így, már „egy szippantás” elég volt a pálinka minőségének ellenőrzésére.

Gönci barack-pálinka: a kecskeméti fűtyülős hegyvidéki rokona. Gönc környéki kajszi-barackból készült, hagyományos módon, kétszeri lepárlással és mindig tölgyfából készült gönci boroshordóban érlelve. Állítólag, a XIX. század végén a cefre erjedését kevés aszalt szőlővel indították (rituális szokásként, a filoxéra okozta helyi szőlőpusztulás emlékére). Más változat szerint a cefre erjedését a bor harmadik fejtésének söprűjével gyorsították.

Bácskai tudovica: régi, faeper-pálinka. Helyben termő fehér- és fekete-faeper közel feles keverékéből erjesztették. Kétszer párolták: Másodszorra óvatosan, mert annál értékesebbnek tartották, minél kevésbé ment át a cefre bíbor-szerű színe a párlatba, és minél kevésbé volt savanykás az illata-íze. Eper- vagy meggyfa-hordókban erjesztették.

Szabolcsi alma-pálinka: eredetileg Szabolcs, Szatmár és Bereg vidéki helyi-ösi almákból készült pálinka. A XIX. században főleg Jonatán-alma szolgált alapanyagául. A szatmári szilvóriumhoz hasonló módon erjesztették (földbe ástott kádakban, lefedve és agyaggal letapasztva, kotyogóval ellátva). Friss párlata vízszínű, de kissé sárgás szívévé érlelődik. Zamatos alma-ízzel és illattal könnyű, de „ütős pálinka”. Akácfa-hordókban érlelték.

Göcseji körte-pálinka: helyben termő, sárga-aromás héjúra utóérlelt körtéből készítették. Jellegzetes ízéhez hozzájárult az is, hogy a körtét nem érlelték puhára, így az jól megtartotta az ízeket-illatokat. Régi kedvelt, és ilyen „pálinkába-való” fajták: Kálmán-körte, Vilmos-körte császár-körte, pap-körte, stb. Hagományos módon, kádban erjesztették. Kétszeri lepárlás után a színe tükrösen tiszta. Tölgyfa-hordóban barnás-sárga színűre érlelődik.

Nyírségi meggy-pálinka: egy XIX. század végén elterjedt helyi pálinka-különlegesség. Alapanyagául a helyi sajátos aromájú, édes, nem túl savanykás meggy szolgált. Valamint az, hogy cefréjébe kevés (3-5%) meggy-mag-töredék is keverték, amely marcianos (mandulás) ízt-illatot adott a párlatnak. A szatmári szilvóriumhoz hasonlóan készítették, de nem tölgy-, hanem meggyfa-hordókban érlelték. A sajátos, diszkrét ízű helyi meggyet néha savanykás meggy és édes cseresznye keverékével is „hamisították”. Az ötletet az adhatta, hogy régen, a nem önporzó meggy-fákat... a mellékük ültetett cseresznye-fákkal poroztatták.

Bükki kökény-pálinka: a szepesi szlivovicához hasonlóan készült. Azzal az eltéréssel, hogy kék-szilva helyett: vadon termő és kimagozott, tüskés kökény-szilvából vagy érett-dércsípte kökényből erjesztették. A cefre forrását az első borfejtés seprőjével végezték, ami gyors és határozott erjedést eredményezett. Némiképp szárított boróka-bogyó örleményt keverték a cefréhez (1 literhez 3-5 g szárítottat, vagy 5-8 g-nyit, ha fáról szedték a töppedt bogyókat). Sajnos, ez a pálinka-féle mára elfelejtődött, már az 1970-es években is csak kisebb hegyi-erdei településen volt ismert. A kétszer lepárolt italt eredetileg kisebb hordókban érlelhetették. De a XX. század első harmadától inkább üvegpalackokban tárolták-formálták.

Megyesi bodza-pálinka: Elek-környéki egykori helyi-házi pálinka, de hasonlót készítettek Háromszék és Marosszék vidékein is. A környéki fekete-bodza bogyóit begyűjtötték, melegszellős helyen kissé megszikkasztották, majd mosták-válogatták, szárukat eltávolították. Ezt követően pépesre zúzták és korai szőlő erjedő mustjával „beoltották”. Kierjedést követően óvatosan párolták, mert a túl sok utópárlat főtt ízt adhatott. Tölgyfa-hordóban érlelték.

Palóc áfonya-pálinka: a megyesi (medgyesi) bodza-pálinkához hasonlóan készítették. De, fekete-bodza bogyója helyett fekete-áfonyából. Édeskés, enyhén gyümölcsös, kissé aszús vagy lekváros háttér-ízzel. Hasonlót készítettek Hargita vidékén (kokojsza-pálinka), de annak erjesztését nem szőlő-musttal, hanem méz hozzáadásával indították.

Gyergyói szeder-pálinka: régi, észak-csíkszéki helyi pálinka-különlegesség volt egykor. A helyben termő, válogatott-tiszta szeder-bogyókat pépesre zúzták és közel ötödannyi virág-mézzel elkeverték, majd felállított és lezárt hordóban hagyták kiforrni (a csapnyílásba kotyogót helyezve). Amikor kiforrt, az erjedt cefrét kétszer lepárolták. A második párlást óvatosan végezték, mert a túlzottan sok előpárlat-eltétel a szeder-aromát szegényítette. A XIX. századvégi filoxéra okozta szőlő-pusztulást követően hasonló pálinkát főztek Tokaj-Eperjes vidékén is, de az ottani változat erjedését méz mellett aszalt-szőlővel is indították.

Gömöri drenka-pálinka: a gyergyói szeder-pálinkához hasonlóan készült, de szeder helyett erdőszeleken termő „dércsípte” som-bogyókból. Hasonlóan mézzel „erősítve”, és a szokásos módon erjesztve-lepárolva. Különlegességét az édes-savanykás aroma keveredése adja. Mára már csak egyfajta helyi különlegességként maradt fenn.

Pozsonyi lasponya-pálinka: mai nevén naspolya- vagy noszpolya-pálinka. Már a XV. században is ismert (termesztett) Kárpát-medencei gyümölcs sajátos párlata. „A noszpolyafa gyümölcsseit, minek előtte meglágyul, akkor szedik: de jobb, ha a fáján hagyják, hogy egyszer vagy kétszer megcsípje a dér, s edesebb leszen”³². Sőt, a későbbi tapasztalat azt igazolta, hogy a naspolya igazán akkor pálinka-érett, ha már folyósra „elszottyosodott”. Ezt a gyümölcsöt tisztították, pépesre zúzták és környékbeli szőlő kevés kipréselt és erjedő mustjával (esetleg szőlő-cefrével vagy friss bor-seprővel) erjesztették. Majd 2x lepárolták.

Homokháti vegyes-pálinka: egykor a kiskunsági homokhát³³ sajátos pálinkája. Ezerjó szőlő törkölyének és a szüretre beérő körték (Vilmos-, császár- körte) keverékből készítették. A törköly mennyisége általában 20-50% között változott (a szőlős-aroma érdekében). A cefrét, bortárolásra már nem alkalmas (de nem penészes vagy dohos) hordóban keverték. Majd, a hordó fedelét lezárva és letapasztva egy külön kamrában erjesztették (20 °C alatti hőfokon). A cefre forrása - törköly miatt - igen intenzív, és általában 3 hét alatt kiforrt. Kétszer párolták, többnyire olcsóbb akác-hordóban érlelték. A pálinka aromája a törkölyből készülnél lágyabb, gyümölcsösebb. Éréskor világos, akácméz-színűvé válhat. Készítették körte helyett szüretre érő almából is, de annak aromája kevésbé gyümölcsös.

Nyárádi vegyes-pálinka: régi, székelyföldi vegyes-pálinka. A homokháti vegyes-pálinkához hasonlóan készítették. Azzal az eltéréssel, hogy a szőlő-törkölyt helyi (gyógyi?) almával keverve erjesztették (1:2 arányban). Így hasznosították a távolabbi szállítást vagy tárolást nem viselő alma-felesleg egy részét. Sajtos ízét a tölgyfa-hordós erjesztés is formálta.

³² Lippai János (egyetemi tanár): Pisoni kert, III. kötet. Gyümölcsös kert. Bécs, 1667.

³³ Szabadszállás, Fülöpszállás, Kerekegyháza, Izsák és Orgovány környete.

Hagyományos ágyas-pálinkák

Ide sorolódtak azok a különleges gyümölcs-pálinkák, amelyeket az elkészültük után még valamilyen gyümölccsel (vagy terméssel) érleltek. És, amelyről a pálinkát általában nem volt szükséges lefejtetni. A nyári ágyas-pálinka friss-érett, a téli ágyas-pálinkát szárított vagy aszalt gyümölccsel készült. Hagyományos ágyas-pálinkákhoz főleg az alacsony savtartalmú és a keményebb húsú (nem szétmálló) gyümölcsöket³⁴ kedvelték. Ugyanis, a gyümölcs-savak túlzott kioldódása az ágyas pálinkát zavaróan savanykás ízűvé tehetné, amit az édeskés íz már nem volt képes hatékonyan elfedni. A szétmálló húsú „ágyon” érlelt ágyas-pálinka pedig utólagos lefejtést-átszűrést igényel, amivel a kész pálinka mennyisége csökken. A pálinka színe az érlelés során részben átvette a „belé helyezett” „ágyas” színét. Az íze pedig aromásabb és karakteresebbé, egyúttal lágyabbá és selymesebbé vált. Ágyas-pálinka házi készítése nem volt jellemző a Kárpát-medencében. Inkább, egyfajta pálinka-javító eljárásnak tekintették. A XIX. században is csak nagyobb pálinkafőzdék készítették, úrias és ínycsikiztető igények kielégítésére, és akkor még díszes-különleges likőr-szerűségnek tekintették. Néha az ágyas gyümölcs-pálinkákat mézzel is ízesítették.

Készítése: általában 10 liternyi pálinkához 1-1,5 kg-nyi friss-érett, vagy 0,5-0,8 kg-nyi aszalt és 0,5-0,6 kg szárított gyümölcs szükségeltetett. Régen a válogatott és tisztított gyümölcs-mennyiséget egy megfelelő nyílású tiszta hordócskába tették. Erre rátöltötték a hűvös pálinkát (amely lehetett frissen párolt, de több hónapos érlelt is). A pálinkát legalább 3 hónapig együtt érlelték a gyümölccsel, de legkésőbb fél év múlva lefejtették és külön hordócskákban érlelték. Az üvegben árusított, néhány gyümölcs-darabkával ellátott ágyas-pálinka többnyire újszerű látványfogás. Ezeknél a gyümölcsöt csak az üveg töltésekor adták hozzá a már régebben érlelt-lefejtett ágyas-pálinkához. Erre utal, hogy az ilyen üvegekben túl kevés a gyümölcs ahhoz, hogy elegendő legyen a pálinka „ágyasításához”.

Valódi ágyas-pálinka: az ilyen pálinkáknál fontos követelmény, hogy a pálinka alapanyaga és a gyümölcságy egyféle gyümölcsből készüljön. Például, az ágyas szilva-pálinka: olyan szilva-pálinka, amelyet szilva ágyon érleltek. A minőségi ágyas szilva-pálinka esetében még a pálinka és az ágy gyümölcs-fajtája is megegyezett. Jól utal erre a szabályra a régi-híres „szatmári ágyas szilva-pálinka”, amely kizárólag csak teljesen érett penyigei és besztercei szilvafajtából készülhetett. Kivételnek tekinthető az ágyas faeper-pálinka, amely pálinkáját és gyümölcságyát eltérő színű-fajtájú faeper szolgáltathatta. Így a színe és aromája is eltérő lehetett, amire a megnevezés utalt (veres ágyas eper-pálinka, fehér ágyas eper-pálinka).

Ágyas törköly-pálinka: friss-érett vagy aszalt szőlőn törkölypálinka. A szőlő-törköly és a gyümölcs-ágy szőlőfajtája többnyire eltérő volt. Mivel, csak kevés szőlőfajta aszaltványa volt alkalmas a „gyümölcs-ágy megvetéséhez”. Viszont, szinte bármely szőlőfajta törkölyéből lehetett törköly-pálinkát készíteni. Így aztán előfordulhatott, hogy fehér szőlő törkölyéből készült pálinkát kékszőlőn érleltek. Néhol az egyedi-tájsajátos szőlő-ágyas pálinkáknál ügyeltek a fajta-azonosságra, amit névvel is megjelöltek. Például: Kadar-ágyas törköly-pálinka: amely aszalt kadarkán érlelt kadarszőlő törköly-pálinkára utalt.

Vegyes gyümölcs ágyas-pálinka: olyan ágyas-pálinka, amelyet többféle gyümölcsön érleltek (például: cseresznyén és meggyen, aszalt szőlőn és szilván, barackon és szilván, kökényen és szilván, áfonyán és szilván, körtén és áfonyán, almán és körtén stb.). Ezek általában helyi, nem túl ismert ház-pálinkák voltak. Többnyire egyfajta „kármentett” pálinkaként készültek, amikor jobbfajta gyümölccsel próbálták javítani a gyengébb minőségű vegyes-pálinkát.

³⁴ Például: alma, körte, birs, szilva, cseresznye, meggy, áfonya.

Ágyas vegyes-pálinka: olyan vegyes-pálinka (többféle gyümölcsből főzött pálinka), amelyet egy-vagy többféle gyümölcsön érleltek. A házi pálinka-készítésnél a rosszabbul sikerült pálinkákat javították ilyen módon. Például: a túl kozmás vagy dohos pálinka szag- és íz-hibáit először faszénnel „kiszúrték”. Majd illatos-ízes érett gyümölccsel együtt érlelve a még megmaradó zavaró aromát elnyomták. A köznép nem tekintette igazi pálinkának.

Diós ágyas-pálinka: valójában zöld-dióval „feljavított” valamely pálinka. Általában a nem túl aromás házi-pálinkák alkalmasak ilyen ital készítésére. Egy liter pálinkába 5-6 db négy részre vágott zöld diót tettek, és ezen az ágyon a pálinkát legalább 3 hónapig érlelték. Az erre alkalmas zöld dió héja még nem kemény, belsejében a dióbél még lágy és fehér-tejes, a hártyája is fehér-bőrszerű. Az alma-pálinka gyakori alapanyag, de gyakran kezelték dióval a törköly-pálinkát is. Sok helyen mézzel is édesítették, de az már likőrnek számított.

Borókás ágyas-pálinka: a diós ágyas-pálinka módján készült. De zöld dió helyett tiszta-egészséges boróka-bogyón érlelték. Általában 1 literhez 3-5 dkg-nyi szárított, vagy kétszer annyi a frissen érett bogyó elegendő ízesítést adott. Sőt, a nem túl sikeres pálinka ízét is javította. Kiskunságban törköly-pálinkát, Bükk-alján alma-pálinkákat ízesítettek így.

Paprikás ágyas-pálinka: főleg Rösztke-Szentmihály és Kalocsa környékén ismert ágyas-pálinka. Valójában olyan törköly-pálinka, amelyet csípős fűszerpaprikán érleltek. Az érett és egészséges, alaposan letisztított fűszerpaprika hegyét és csomóját levágták úgy, hogy a magház a paprikában maradjon. Egy liter pálinkához 1 közepes nagyságú (kisarasznyi) csípős fűszerpaprikát adtak, és hónapig hagyták az ízeket-erőket összeérni. Nemcsak italként fogyasztották, hanem gyakran fájós testrészek bedörzsölésére is használták. A csak ivásra készített „paprika-pálinkát” néhol kevés mézzel is édesítették.

Fokhagymás ágyas-pálinka: úgy készült, mint a paprikás ágyas-pálinka, de csípős paprika helyett 8-12 közepes nagyságú, megtisztított fokhagyma-gerezddel és egy kis szelet almával vagy körtével. Néhol 1-2 kisebb szárított hajtást (bازsalikom vagy kakukkfű ágacskát, vékony tormagyökér-csikot) is helyeztek a pálinkában ázó fokhagymák közé. Legalább 2-3 hétig érlelték. Ha a folyadék zavarosnak tűnt, lefejtették. Emésztésvajítóként itták, sebek bedörzsölésére használták. Főleg Máramaros, Szatmár, Bereg és Ung vidékein készítették.

Medvehagymás ágyas-pálinka: régi, mecseki-zselici helyi pálinka-különlegesség. A frissen szedett medvehagymák alsó, fehéres-zöldes levél-szárát kis-arasz (12-14 cm) hosszúságúra vagdalták, folyó víz alatt „leverették” és tiszta kendővel „leitatták”. Ezt követően a szárból 50-80 szálát egy „literes üvegbe” állítottak, amire törköly-pálinkát öntöttek, néha egy evőkanálnyi mézet is adva hozzá. Az üveget lezárták és hűvös pincében legalább 2 hétig hagyták érlelődni. A medvehagyma aromája a rosszabb törkölyt is jól javította.

Mézes ágyas-pálinkák: valójában olyan hagyományos ágyas-pálinkák, amelyeket gyümölcs mellett némi virág-mézzel (esetleg virics-mézzel) is édesítettek. A méz mennyisége a helyi szokástól és ízléstől függően igen eltérő lehetett (2-5 dkg literenként). Az ennél édesebbet már az „egyszerű nép” nem tekintette igazi pálinkának, hanem „urizálós likőrnek”.

Ízes gyümölcs-pálinkák

Ide sorolták a nem gyümölccsel ízesített vagy édesített gyümölcs-pálinkákat. Eredetileg az ilyen pálinkákat nem italként, hanem gyógyszerként fogyasztották. Ezért, egyszerre csak kis mennyiségben készítették. Manapság ezeket az italokat likőrként tartják számon, amelyek számtalan összetétellel-ízesítéssel készültek, de valójában már külön kategóriába sorolhatók. Ugyanis, csak az olyan ízes(ítésű) gyümölcs-pálinkák tekinthetők hagyományosnak (vagy

tájjellegűnek), amelyek: nem tartalmazzak Kárpát-medencében nem termő ízesítőt vagy mesterségesen előállított édesítőt, és ágyas-pálinkáknak sem tekinthetők. Íme, néhány ízes:

Akavita³⁵: mai értelemben gyümölcs-pálinkából készült likőr. Régi neve az „aqua vitae”, a latin kifejezés (életvíz) korabeli torzított változata. Azt az égetett bort nevezték így, amelyet különféle növényel (nem gyümölccsel) fűszereztek és virág- vagy virics-mézzel (később cukorral) édesítettek. Mézes-gyógynövényes változatukat főleg gyógyszerként itták.

Mézes pálinka: régi ital. Mézzel ízesített törköly-pálinka. Egy liter 50% körüli töménységű pálinkát közel 50-60 °C körüli hőmérsékletre felmelegítettek. Ezután 10-30 dkg-nyi mézet öntöttek hozzá és alaposan összerázták. Máshol a mézet előbb kevés pálinkában feloldották és a többi pálinkához „szűrték” (ezzel elkerülve a szennyeződések bekerülését). Ha a méz már „ikrásodott” akkor előbb kevés vízzel felforralták, habját levették, majd leszűrték. A méz eleinte kissé opálosan keveredett a pálinkában, de 1-2 hét alatt a folyadék kitisztult-kiülepedett. Ekkor óvatosan átfejtették, és egy tiszta üvegpalackba zárták. Hűvös helyen néhány hétig érlelték. tárolták. Erdélyben törköly-pálinkát (törkölyt), Őrség vidékén inkább alma és körte-pálinkát méyeztek, Felföldön a boróka-pálinkát édesítettek hasonló módon.

Viricses pálinka: a mézes pálinkához hasonlóan készült. De nem virág-mézzel, hanem főzéssel besűrített virics-mézzel. Háromszéken főleg áfonya-, vadszeder-, vadmalna-, erdei szamóca-, vagy som-párlatokat édesítettek virics-mézzel. Palócföldön pedig a virics-mézes vadalma-, vadvörte-, naspolya-, áfonya-, som- és kökény-párlatok voltak kedveltek. Ezeket gyakran boróka-bogyóval is ízesítették. Két hét kiülepedés után, lefejtés, majd 3 hét érés.

Köményes mézes-pálinka: mézes-köményes székely pálinka. *Összetétele*: 1 liter 50% körüli pálinka (szilva vagy törköly), 1,5-3 dkg fűszerkömény-mag, 5-8 dkg méz és 1-1,5 dl víz. *Készítés*: a mézet és köménymagot összekeverték és gyenge tűzön kissé megrotyogtatták (vigyázva, nehogy leégjen). Majd hozzáöntötték a vizet és néhány percig gyengén forralták. Ezután lehűtötték, és hozzáöntötték a pálinkához és jól elkeverték. Egy hétig hagyták együtt érlelődni, majd a pálinkát tiszta üvegbe átfejtették, magoktól egy szövetdarabon átszűrték, és üvegbe töltve hűvösön tárolták. Egy hónap éppen elegendő idő a pálinka érlelődéséhez. Néhol a fűszerkömény-magját frissen megtörve keverték a mézhez. Ez kissé erőteljesebb ízt adott, de a pálinka is kissé nehezebbé tisztult, ülepedett. Erdélyben, gyakran reggeli „napkezdő” italként fogyasztották, máshol többnyire ünnepi italként kínálták. Érdekes, hogy a pálinka régi zabori- és örvidéki változata hasonlóan készült, de fűszerkömény-mag helyett: római kömény magjával, de ma már arrafelé is divatosabb a fűszerkömény-magja.

Kapros mézes-pálinka: a köményes mézes pálinka régi, járszági, hajdúsági változata. Mára szinte elfelejtődött. Úgy is készült, de annyi eltéréssel, hogy: a fűszerkömény-maghoz kapor-magot is keverték (1:2-5). Néhol ezt is kissé „megmézesték”. Az arányok „akár házanként is” eltérhettek, például a beregi csak kapor-maggal készült. „Zöld változatban” a kapor-magvat frissen szedett kaporlevél és szár pótolta, ami tényleg kissé zöldítette a pálinkát.

Ánizsos mézes-pálinka: a köményes mézes-pálinkához hasonlóan készült. De fűszerkömény helyett ánizs (vagy édeskömény) frissen tört magjával. A mag- és méz-arány is hasonló (bár, gyakran az 1-2 dkg/liter ánizs-mennyiség elegendőnek bizonyult). Főleg Bácska, Bánát, Maros-Cserna közti vidéken és Szeged, Csepel környékén készítették ilyen „kontyalávalót”.

Hagymás pálinka: régi, Makó környékén, Bihar és Bukovina némely vidékén ismert pálinka-féle. *Összetétel*: 1 liter 50% körüli pálinka (törköly, alma), 5-7 dkg vöröshagyma (egy közepes fej) és 2-3 dkg fokhagyma (4-5 gerezd). *Készítése*: a hagymákat megtisztították, apróra

³⁵ Szathmáry László: Régi magyar szeszes italok és szeszipari műszavak. Általános Szeszipari Közlöny, 1931.

vagdalták, majd zárható edénybe töltötték és a pálinka negyedét-ötödét (2-2,5 dl-nyi) rátöltötték. Alaposan összerázták és hűvös-sötét helyen hagyták, hogy levet eressen. Egy hét elteltével ezt az elegyet sűrű szövésű kendőn átszűrték, és a maradék (7,5-8 dl-nyi) pálinkához öntötték. Az ilyen pálinkás-üveget hűvös-sötét helyen tárolták, és két hét után (ha szükséges volt) átfejtették. Néha a hagyma-vagdalékhoz fűszer(ek)e)t kevertek, amelyek összmenyisége nem haladta meg 1-1,5 dkg-ot. Például: bazsalikom, kakukkfű, borsfű, tárkony, szurokfű, boróka-bogyó, fűszerkömény-, kapor-, ánizs-mag. Makó környékén néha csak kevés csípős paprika. Gyógyszerként itták, kiskanál mézzel édesítve.

Illatos ürmös-pálinka: néhol rác-pálinkának is nevezték, mert íze hasonlított a rácürmösként ismert kesernyés borhoz. *Összetétele*: 1 liter 50% körüli pálinka (főleg törköly, alma), 0,7-1 dkg fehér ürmő szárított virága és gyenge levele, 0,7-1 dkg, édeskömény-mag, 1,5-2 dkg ánizs-mag. *Készítése*: fűszereket összezúzták, egy kisebb üvegbe szórták és kb. 2 dl pálinkát ráöntöttek. Ezt ledugaszolták, és napjában többször alaposan összerázták. Egy hét után egy sűrű szövésű tiszta rongyon átszűrték, és a kapott levet hozzáöntötték a többi pálinkához. Általában 2-3 hét alatt az ízek jól összeértek. Íze az abszinthoz hasonló.

Balzsamos gyógy-pálinka: valójában balzsamos fűszerezésű gyümölcs-pálinka. Készítése egyszerű volt, mivel a pálinkába elegendő volt a megfelelő fűszereket belekeverni. Két hét alatt a hatóanyag kioldódott, és akkor leszűrhatték-lefejthették. Újabb 2-3 hét alatt tükrösre letisztult, de már előtte is felhasználhatták. *Alapszabály*: legalább 3-4 különböző szárított balzsamos fűszert tartalmazzon, de ezek összmenyisége ne haladja meg az 3-5 dkg-ot. Balzsamos fűszerek: bazsalikom, kakukkfű, rozmarin, borsfű, vagy zsálya. Emellett még javító fűszert is rakhattak hozzá, összesen 1-2 dkg-ot (ánizs, menta, majoránna). Ezt a pálinkát gyógyszerként itták (emésztési zavarokra, féreghajtásra), külsőleg bedörzsölésre (seb fertőtlenítésre, gyulladásokra, bőrbetegségekre, élőködők ellen).

Gabona-pálinkák

Kárpát-medence időjárási és természeti adottságai igen változatosak. Sokféle gabona és sokféle keményítő-tartalmú termény növesztésére kedvező feltételekkel. Ennek ellenére, a gabona-pálinkák készítése - sajátos módon - nem a gabonát gazdagon adó, hanem inkább a gyümölcsben szegény vidékeken terjedt el. Furcsa módon, főleg azon vidékeken, ahol gyakran a kenyér-gabona megtermelése is gondot okozott (Kárpátok magasabb régióiban). Kivételt jelent az alföldi és a kárpát-aljai terület, ahol a boza-, kvasz- és kumisz-párlatok jó ideig fennmaradtak, de az újkor elejére a gyümölcs-pálinkák ezeket is kiszorították.

Gabona-pálinka készítésének folyamatai

A hagyományos értelmezés szerint igazi gabona-pálinkának (újabb nevén égetett szesznek) tekinthető: a kenyér-gabonából cefrézéssel, erjesztéssel és lepárlással készült tömény, szesz ital. E pálinka-félét a sörökhöz hasonlóan erjesztették, pálinka módjára párolták.

Tágabb értelemben - készítésük hasonlósága miatt - ide sorolhatók a keményítőtartalmú termések (burgonya, csicsóka, bab, borsó, lencse, kenyér stb.) erjesztésével előállított pálinkaszerű tömény szesz italok is. Kezdetben a gabona-pálinkát az „égetett bor módján” készítették. Vagyis, először sörszerű italt erjesztettek, amit leszűrtek, és a kapott levet egyszer lepárolták. Idővel, a folyamat gyorsítása érdekében áttértek a kierjesztett sör-cefre közvetlen lepárlásra. Ezáltal elhagyhatták az időigényes kiülepedést és a lefejtést. De ez az eljárás már kétszeres lepárlást igényelt (a cefre spontán erjedése és savanyodása, valamint lepárlás közbeni lepörkölődése miatt kialakuló kellemetlen aromák miatt).

Készítési műveletsorok: a gabona-pálinka készítésének többféle eljárás-változata ismert. Ezek kezdeti műveletei - a kiindulási alapanyagtól függően - eltérőek, de erjesztési módjuk már hasonló, az azt követő eljárások pedig szinte megegyezők. Sőt, ezek a hasonló műveleti lépések lényegében azonosak a gyümölcs-pálinka készítésénél már leírtakkal.

Friss gabona-malátából	Szárazított malátából	Száraz gabona-malátából	Maláta- és pótlás-lisztből	Állott cefréből	Kenyérből, tésztából	Gabona-sörből
Előkészítés	Előkészítés	↓	↓	↓	↓	↓
Mosás	Mosás	↓	↓	↓	↓	↓
Beáztatás	Beáztatás	↓	↓	↓	↓	↓
Csíráztatás	Csíráztatás	↓	↓	↓	↓	↓
↓	Száritás	↓	↓	↓	↓	↓
Tördelés	Tördelés	↓	↓	↓	↓	↓
Összezúzás	Összezúzás	Összezúzás	↓	↓	Összezúzás	↓
↓	Áztatás	Áztatás	Áztatás	↓	Áztatás	↓
↓	↓	↓	Pótlásadás	↓	(Pótlásadás)	↓
↓	↓	↓	(Pörkölés)	↓	Pörkölés	↓
↓	↓	↓	Előfőzés	↓	Előfőzés	↓
Bekeverés	Bekeverés	Bekeverés	Bekeverés	↓	↓	↓
Cefrézés	Cefrézés	Cefrézés	Cefrézés	↓	Cefrézés	↓
↓	↓	↓	↓	Beállítás	Beállítás	↓
Beoltás	Beoltás	Beoltás	Beoltás	Beoltás	Beoltás	↓
Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	Erjesztés	↓
Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás	Lepárlás
Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás	Hígítás
Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés	Érlelés

A műveleteket összesítő táblázat jól érzékelteti a sajátosságokat és különbségeket, lehetővé teszi a régi és mai technológiák összehasonlítását, könnyíti az eligazodást.

Előkészítés: magába foglalja a megfelelő minőségű alapanyag (gabona, termés) begyűjtését, ellenőrzését, a minőségi problémás (dohos, penészes, szennyezett, idegen) szemek-részek eltávolítását. A gabona-szemeket átrostálták, portól és törektől megtisztították, a hulladékot, beteg szemeket és szennyező gyom-magvakat kiválogatták. A keményítő tartalmú termések és kenyerek sérült-beteg, héjas és kemény részeit eltávolították. Lisztet-darát átszitálták,

Mosás: az előkészített magvakat leöblítették (különösen azokat, amelyeket nem csíráztattak, hanem liszt-vagy daraként hasznosítottak). A keményítő termék-részeket alaposan átmosták és apró (búzaszemnyi) darabokra aprították, vagy vékony csíkokra szecskázták, reszelték.

Beáztatás: a mosott alapanyagot langyos vízben beáztatták. Ez elősegítette a magvak későbbi csíráztatását (maláta-készítését), a keményítő-bontó enzimek aktiválását. Hozzájárulva a rostok fellazulásához, megkönnyítve keményítő későbbi lebontását.

Csíráztatás: a keményítő-tartalom cukorra alakításának elősegítése, a malátázás előkészítése. A magvakat langyos vízzel felöntötték úgy, hogy azokat 2-3 ujjnyival ellepje. Közben keverték, a víz felszínén összegyűlt szemetet (hulladék, törek, beteg vagy idegen magvak) pedig lemerték. Egy nap elteltével a magvakat szűrővel kimerték, a régi vizet és a szennyes üledéket pedig kiöntötték. Ezután a magvakat tiszta-langyos vízzel újra felöntötték. Időnként egy-egy magot kivettek és ujjak között morzsolgatták. Néhány nap elteltével a mag annyira átnedvesedett, hogy morzsoláskor a héját „ledobta”. Ekkor a magvakat langyos-félhomályos és nem

túl száraz helyen szétterítették. Fél naponként átforgatták, és ha száradni látszott, vízzel permetezték. Addig csíráztatták, amíg csírahossz elérte az elvárt méretet. Vagyis: gyökércsíra a maghossz 3-4 szeresét, levélcsíra a maghossz 1-1,5-ét. Ami közel kétszerese a sör-malátáénál. Ez a csíráztatott termék volt a maláta (vagy régebbi nevén: szalad).

Szárítás: a nedves (kicsírázott vagy csak áztatott) magvakat általában ilyen állapotban azonnal felhasználták. De ha a malátát csak később vagy máshol hasznosították, a penészesedés megakadályozása érdekében meleg-szellős és nem napos helyen szárították (25-40 °C között). Gyakran forgatták, hogy egyenletesen száradjon. És ha már csírázott, akkor a csíra- és gyökér-rész is annyira kiszáradjon, hogy keveréskor magától letöredezzon. Házi malátaszalására jól bevált a kézmelegre (35-45 °C-ra) fűtött gyümölcs-aszaló vagy kemence. Néhol a maláta egy részét (mint a sörkészítéskor) kissé megpörkölték, esetleg meg is füstölték, de az ilyen pörkölt-füstölt pálinka-íz nem terjedt el a Kárpát-medencében.

Tördelés: a csírázott magvak gyökér- és csúcs-nyúlványait a feldolgozás előtt eltávolították. Szárítás után a magvak morzsolásával-forgatásával a nyúlványok maguktól letöredeznek. A magok átszitálásával a töredékeket könnyen eltávolították. Régen a csíráztatott magvakat (hogy a szárítási időt megspórolják) gyakran nem szárították, hanem szárítás nélkül feldolgozták. Ilyenkor a csírákat kézzel voltak kénytelenek leszaggatni (ami megerőltető), vagy az összezúzás után kiszűrték.

Összezúzás: a magvak aprításával elősegítették a keményítő kioldhatóságát. Ezért arra törekedtek, hogy a magbél minél lisztesebb-pépesebb legyen. Ha a magvakat előzőleg nem szárították ki, akkor azokat nedvesen hengerek között pépesre zúzták. Majd, szűrőn átpasszírozva eltávolíthatták a maghéjakat (és csíramaradványokat). A szárított maláta maghéjat viszont célszerűbb volt darabosabbra törni, hogy könnyen eltávolíthassák. Ezért, a „csontkeményre szárított” magvak héját kissé megnedvesítették, majd datálóval vagy törővel pépesre zúzták. Más változat szerint, a száraz magvakat előbb hántolták, majd a tiszta magbelet megőrölték.

Áztatás: feldolgozás előtt a száraz maláta-örleményt először hideg (10-16 °C körüli) vízben áztatták, körülbelül fél napon át. Feltétlenül hideg vízben, mert magasabb hőmérsékleten savanykás erjedés indulhatott meg. Ilyenkor a száraz maláta-örlemény megduzzadt és rostjai is fellazultak. Ez elősegítette a keményítő későbbi lebontását, a keletkezett dextrin és cukor kioldását. A nedves maláta-zúzalék esetében nem volt szükség beáztatásra.

Pótlás-adás: a gabona-maláta jelentős mennyiségű keményítő-bontó enzimet tartalmaz. A maláta egy részét - ezért - keményítőtartalmú magvak darájával/lisztjével helyettesíthették. Ez lehetővé tette, hogy a drágább malátát liszttel pótolhassák. Valamint, ha kevés kenyér-gabona állt rendelkezésre, akkor más, keményítő tartalmú terményeket is hasznosíthassanak (pl.: burgonya, csicsóka, gesztenye, lencse, száraz kenyér, morzsa, héj, k(o)vasz-tészta stb.).

Pörkölés: nagyon ritkán a maláta egy kisebb részét aszalták (80-120 °C-on). Ez sajátos ízt adott a gabona-pálinkának, de az erjesztését némileg csökkentette. A lisztes pótlás egy részét már gyakrabban pörkölték (120-180 °C-on). Ez nem okozott erjesztési zavart, viszont igen erőteljes aromákat eredményezhetett ízesítést (akár füstöset is), ami zavaró is lehetett. Kárpát-medencében az ilyen pörkös-füstös gabona-pálinkák ritkaságnak számítottak.

Előfőzés: a pótlásokat gyakran felfőzték, mielőtt hozzáadták volna a malátás cefréhez. Ez elősegítette az elfolyósításukat és a későbbi erjedésüket. A művelet egyszerű: az elaprózott (őrölt, ledarált, lereszelt) alapanyagot 4-5-szörös mennyiségű hideg vízben elkeverték, majd közel forráspontig felmelegítették („éppen csak pöszörögjék”). Állandó keverés mellett közel 1 órán át főzték. Ügyelve arra, nehogy leégjen, mert az a gabona-pálinka aromáját kesernyész-

kozmássá tehetette. Ezért, a főzés közben elpárolgott vizet állandóan pótolták. Időnként csömöszlő fával a darabos részeket pépesre zúzták. A főzés sikerét az édeskissé vált íz és a finomselymesen folyós állag jelezte.

Bekeverés: magába foglalta a cefrézéshez szükséges anyagok (maláta, pótlás, fűszerek, víz) összeállítását, kimérését. A nyers maláta-pépet 2,5-3-szoros, a száraz malátát (nem előfőzött a pótlást is hozzákeverve) 4-5-szörös mennyiségű langyos vízben csomómentesre keverték. Egyes előkészített fűszereket már ilyenkor hozzáadhatták (de ez nem jellemző).

Cefrézés: a keveréket lassan 60-70 °C-ra felmelegítették, majd gyakori keverés közben ezen a hőfokon 1-1,5 órán át „főzték”. A cefrézés folyamatának felénél hozzáadták az előfőzött pótlást (néhol már a cefrézés elején). A cefrézés utolsó harmadában hozzáadhatták az ízesítő fűszereket is. A melegítés során elpárolgott vizet feltétlenül pótolták. Ügyeltek arra, hogy a hőmérséklet ne emelkedhessen 75 °C fölé, különben a cefrézés folyamata lelassulhat.

Élesztő-készítés: a gabona-cefre erjesztésére régen házi élesztőket³⁶ használtak, úgymint: erjedő must vagy gyümölcslé (főleg a habja), friss erjedő törköly vagy borseprő. Valamint, előzőleg készített kierjedt gabona-cefre darabos szűrletét vagy kiülepedett seprőjét. A XIX. század elejétől a sörélesztő, később a bolti sütőélesztő terjedt el (100 liter cefréhez 5-10 dkg). A később ismertetett receptekkel való kísérletezéshez a bolti sütőélesztő éppen megfelel.

Oltókészítés: e művelet során az élesztőt „beindították”, illetve az erjedés meggyorsítása érdekében „előszaporították”. Vagyis, a cefrézés előtt fél nappal a szükséges élesztő-mennyiséget 5-10-szeres mennyiségű vízben szétáztatták és kevés (1/20-nyi rész) mézet (ami lehetett must- vagy virics-méz is) keverték hozzá. A hamarosan megjelenő buborékok-pezség jelezte az élesztő alkalmasságát. Ha bolti sütőélesztőt használtak, akkor azt vízben (vagy 15-20%-os cukor-töménységű mézes vízben, mustban, később bolti cukorral édesített vízben stb.) csomómentesre feloldották (1 dkg-nyit kb. 1 dl-ben). Ezt a műveletet az erjesztés beindítása előtt akár negyedórával is elvégezhették.

Beállítás: ekkor ellenőrizték a cefre ízét, és szükség esetén módosították annak savasságát. Ezt régen „bírói lével” végezték (lásd: a gyümölcs-pálinka készítésnél). Ha a savasság nem volt megfelelő, akkor éretlen savanyú-gyümölcs kipréselt levét adták hozzá (de ecetet vagy tejsavót soha!). Ez megelőzte a cefre ecetesedését, és a maradék keményítő lebontását is elősegítette (növelve a szesztartalmat). Manapság ezt mesterséges savazással végzik, de az már idegen a régi, hagyományos módszerektől.

Ha a cefre túlzottan megsavanyodott volna, akkor az akadályozhatta az erjedést. Ilyenkor kevés tiszta mészkőporral (esetleg szikszódával, hamuzsírral) csökkentették a savasságot.

Frissen készült gabona-cefrénél túlzott savasság nem fordulhatott elő. Sőt inkább savhiányos lehetett, amit savanyú gyümölcs levével (kőkeny, som, galagonya, egres, stb.) állíthattak be. Állott cefrénél a túlzott savasság ritkán előfordulhatott (például ecetesedés), amit némi savtalanító ásványi anyaggal³⁷ még helyrehozhattak, de gyakran erre sem volt szükség.

Az olcsó cukor megjelenésével egyre gyakoribbá vált, hogy a drága maláta mennyiségének egy részét olcsó cukorral pótolták. Ez a megoldás növelte az alkohol mennyiségét, ugyanakkor a gabona-pálinka „lelkét adó” aromák részarányát csökkentette. Nem véletlen, hogy a cukros cefréjű gabona-pálinkák csak gyenge árnyékai a régi gabona-pálinkákénak.

³⁶ Remete Farkas László: Magyaros és tájilegű házi sör-italok készítése. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XI. kötet)

³⁷ Például: hamuzsír K_2CO_3 , szik-szóda Na_2CO_3 , mészkő, $Ca(CO)_3$, dolomit $CaMg(CO_3)_2$.

Beoltás: az erjesztés lezárható tetejű dézsában történt. Ebbe öntötték a cefrét, majd amikor az kézmelegre hűlt, alaposan hozzákeverték az kimért oltót (élesztős keveréket). A dézsát csak 80-85%-ig töltötték fel, nehogy erjedéskor kifusson.

Erjesztés: hasonló módon történt, mint a gyümölcs-cefre erjesztésekor. A beoltott és beállított keveréket tartalmazó dézsát lefedték, és a tartalmát hagyták kierjedni. Hűvösebb kamrában (15-18 °C körüli) kamrában a keverék általában 15-20 nap alatt kiforrt, és az erjedék aromában gazdag lett. Melegebb körülmények között (22-25 °C) a keverék sokkal gyorsabban, akár 7-15 nap alatt is kiforrasztott. De az így kapott erjedék aromában kissé szegényebb. Mindenképpen elkerülték, hogy az erjedés hőmérséklete túllépje a 28 °C-t, mert ekkor a tejsavas erjedés fokozódott, ami kevesebb szeszes és savanykásabb párlatot adott. Az erjedő keveréket naponta többször ellenőrizték, átkeverték. Különösen ügyelve arra, hogy az erjedék felszínén összegyűlt bundaszerű „kalapot” visszanyomkodják az erjedő cefrébe. Az erjedés lassulásával (a kiüledés megkezdődésével, de amikor még érzékelhető a buborékolás) a napi keverést elhagyták. Ekkor a dézsa tetejét nemcsak lezárták, hanem ponyvával le is takarták. Ha kierjedés után a cefrét nem párolták le azonnal, akkor a dézsa és fedél réseit agyagos kóccal légmentesen tapasztották (nehogy a levegőtől ecetesedjen).

Lepárlás: az erjedés befejeztével a cefrét mielőbb lepárolták. Hasonló módon, mint a gyümölcs-pálinkát. Az első „lefőzés” adta az alszeszt, amit a második pedig ezt finomította, Ezen eljárás folyamata az előző fejezet részben részletesen már leírásra került (lásd: Lepárlás). Lényegében ma is ezt a módszert alkalmazzák a házi lepárláskor.

Hígítás: ha a másodszorra lepárolt gabona-pálinka (közép-párlat) túl töményre sikeredett, akkor kissé hígították. Régi szokás szerint a szesztartalmat 50-55% körüli értékre állították be. Nem véletlen, mert a régi „olajcseppes” ellenőrző vizsgálat ezt könnyen lehetővé tette (elég pontos eredménnyel). E módszer, a „Lepárlás” fejezet rész „Szeszmérés” bekezdésében olvasható. Ugyanúgy hígították, mint a gyümölcs-pálinkát. Középkorban az erre használt víz: felforralt-szűrt esővíz vagy hólé, később lepárolt kút- vagy forrásvíz.

Érlelés: régen, a beállított töménységű gabona-pálinkát (ahogyan a gyümölcs-pálinkát is) kis fa-hordócskában (10-12 icces³⁸) tárolták. Az így tárolt pálinka minősége jelentősen javult. Ekkor alakult ki - főleg a hordó anyagából átvett - a sajátos szín és íz-aroma, amely megadta a pálinka sajátos-egyedi ízét. Természetesen, a tárolás során a szesz töménysége is kissé változott, a hordó anyaga és „légzése” pedig az aromákat érlelte.

Hagyományos gabona-pálinkák

Ezek az italok - bár a régi magyar szóhasználat szerint pálinkák - manapság már gabonából készült égetett szeszes italnak „minősülnek”. Közös sajátosságuk, hogy kenyérgabona³⁹ alapú erjesztett lé lepárlásával készülnek. Készítésük a régies fehér szalad-ser⁴⁰ vagy kenyér-ser főzéséhez hasonlítható, amely kierjedt cefréjét azután lepárolták. Íme, néhány változat:

Égetett-kvasz: valójában a régi, XIV. században már jól ismert kvasz tömény párlata. Úgy készült, mint az eredeti kvasz-sör, csak sűrűbbre. **Alapanyag-arányok:** 1 kg száraz rozs- vagy árpamaláta örleményhez 0,5-1 kg liszt (rozs, zab, hajdina, búza vagy árpa) és 5-6 liter víz. **Élesztő:** kvasz-sör seprője vagy jól erjedő gyümölcs (szőlő, alma, körte, áfonya vagy szeder) tört pépje (1-3 dl). **Készítése:** a maláta és liszt keverékét 1-1,5 liter vízzel összekeverték és alaposan átdagasztották. Nagy tepsiben vékonyra elegyengették és kissé meleg (60-75 °C)

³⁸ 8,4-11 literes hordócska, amely régi neve: votka (felvidéki), bucska (őrségi). 1 icce = kb. 0,84 liter.

³⁹ Leggyakrabban: árpa, rozs, búza, zab, hajdina, köles, kukorica.

⁴⁰ Fehér szalad-ser: malátából (néha lisztből is) cefrézve, többnyire fűszer nélkül főzve, majd erjesztve.

kemencében megaszalták. Ezt a szárított tésztát akár több hónapig is tárolhatták. Ha pálinkát akartak készíteni, a szárított tésztát alaposan összetörték és 4-4,5 liter 60-70 °C hőmérsékletű vízben több órán át édeskés folyadékká cefrézték. Amikor a cefre kézmelegre hűlt, hozzákeverték a bogyók levéből erjedő élesztőt és több nap alatt kierjesztették. Amikor a forrása leállt, és megkezdődött a kiüledés, az elegyet lepárolták, és a kapott alszeszt „újra áthajtották” második lepárlás). Az aroma javítása érdekében a cefréhez gyakran (cefrézés utolsó harmadában) mentát is adtak (1 kg tésztához 1-2 g szárított vagy 3-5 g friss mentát).

Kvasz-pálinka: úgy készült, mint az égetett-kvasz, de frissen csíráztatott zöld malátával (ami meggyorsította a készítését). *Alapanyag-arányok*: 1 kg árpa-maláta pépjéhez 1,5-3 kg liszt és liszt-kilogrammonként 2-2,5 liter víz. *Élesztő*: igen változatos lehetett, leginkább erjedő gyümölcs-must, vagy frissen fejtett és egészséges szőlő-seprő. *Készítése*: az alapanyagokat összekeverték, 60-70 °C-on 2-3 órán át cefrézték. Majd lehűlés után élesztővel keverve erjesztették, nem túl meleg (17-25 °C közötti) helyiségben, napi megkeveréssel. A „cefre-forrás” leállása után kétszer lepárolták. Néhol a lepárlás előtt le is fejtették (leszűrték), a sűrűjét pedig élesztőként használták a következő pálinka-cefre erjesztéséhez.

Maláta-pálinka: régi, de ma is népszerű, legigazibb gabona-pálinka. Más néven: szalad-pálinka, szalados égett-bor. Főleg a XV. századtól vált általánosan elfogadottá, gabona-pálinka etalonná, céhek és hatóságok által hivatalosan elismert minőségűvé. *Alapanyagok*: 1 kg frissen csíráztatott zöld malátához 3-4 liter víz. 2-5 dkg borseprő (ami 0,5-1,5 dkg sütőélesztőnek megfelelő). *Készítése*: a malátát vízzel elkeverték és 65-70 °C-on legalább 1,5-2 órán át cefrézték. Ezt követően hagyták kézmelegre hűlni, majd hozzá keverték a borseprőt és lezárt (kotyogóval ellátott) dézsában hagyták erjedni. Miután a „forrása lecsendesedett és ülepedése is megkezdődött, a cefrét kétszer lepárolták. Ha szárított maláta-örleményből készítették, akkor maláta-kg-onként 1 literrel több vizet adtak hozzá.

Gabona-pálinka: a kvasz-pálinkához hasonlóan készült, de szárított maláta és valamely liszt keverékéből. Ez a XVIII. század végétől elterjedő technológia, ma már szinte általános eljárás. *Alapanyag-arányok*: 1 kg langyos helyen szárított (nem aszalt!) maláta örleményhez 4-8 kg liszt és liszt-kilogrammonként 3-4 liter víz. *Élesztő*: régen erjedő szőlő- vagy gyümölcslé, majd sör- és bor-seprő, később sörélesztő. Manapság bolti sütőélesztő (2-5 g élesztő 1 liter vízhez), amit egy kevés langyos vízben előzőleg tejesre kevertek. *Készítés*: a lisztet hideg vízben csomómentesre elkeverték és közel a forráshoz legalább 1 órán át főzték-kavargatták. Majd, miután 60-70 °C-ra hűlt az elegy, hozzákeverték a maláta-örleményt, és ezen a hőfokon 2-3 órán át „cefrézték”. Majd engedték hűlni (20-25 °C-ra), és hozzákeverték az élesztő folyadékot és naponta többször keverve hagyták erjedni (20-25 °C-on). Az így készített cefre 2-4 nap alatt „kiforrt”, amit kétszer pároltak. A párlatot fahordóban érlelték.

Kenyér-pálinka: házi gabona-pálinka, a felszaporodott kenyér-maradékok hasznosításának módszere. A kenyér-maradékot és leszegett héjat meleg kemencében megaszalták 60-70 °C körül, hogy a dohosság-penész se okozzon gondot. Ezt követően alaposan összetörték, hozzákeverték 1/5 résznyi zöldmaláta-pépet (vagy 1/10 résznyi maláta-örleményt). Ezt 6-8 szoros mennyiségű vízzel elkeverték és legalább két órán át gyenge tűzön (60-70 °C-on) cefrézték, gyakran megkeverhetve. Majd, hagyták kézmelegre hűlni, és házi élesztővel (erjedő gyümölcslével, bor- vagy kvasz-seprővel) beoltották (1 liter cefreléhez kb. 1 dl-nyit adva). Ezután először langyos (20-25 °C-on), majd hűvösebb helyen (15-20 °C-on) lefedve hagyták erjedni. Néhol, a kenyér- és sült-íz ellensúlyozására az erjedő cefréhez kevés mentát vagy rozmaringot adtak (literenként 2-5 grammnyit). Amikor a forrása leállt, a kierjedt cefrét egy szöveten át leszűrték, és a levét egyszer vagy kétszer lepárolták.

Tót-pálinka: más néven gorélyka, gorolyka. Már a XIV. században is ismert „égett bor”. Ezt a pálinkát rozs-, abajdóc- (rozs+búza), árpa- vagy zab-malátából főzték. Az élesztős erjedést a hasonló módon készített sörök seprőjével (vagy érett fekete erdei bogyós-gyümölcsök⁴¹ erjedő levével) indították. *Közelítő összetétel*: 1 kg zöldmaláta-péphez 2-2,5 liternyi víz és 2-3 dl sörseprő vagy 3 napos erjedő gyümölcsmust. A kiejert cefrét kétszer párolták.

Dühötké: más néven rabasunka vagy brabasunka. A gabona-pálinka régi erdélyi változata, a XVII. századtól az iratok többször is megemlíti. A tót-pálinkához hasonlóan készült azzal a lényeges különbséggel, hogy az erjesztéshez friss szőlő-törkölyt használtak. *Közelítő összetétele*: 1 kg zöldmaláta-péphez 0,3-0,6 kg szőlő-törköly és 1,5-2 liter víz. Kiejedés után a cefrét kétszer párolták. Gabonahiányos időkben a készítését többször is betiltották.

Seprős gabona-pálinka: egy régi, 1701-ben már ismert⁴² gabonából készített égett bor. Készítési arányok mai mértékegységek szerint: 1 kg rozshoz (búza-rozs feles keverékhez) 1-1,5 liter friss borseprő. A gabonát csíráztatták, zöld malátát pépesre zúzták, cefrézték, utána borseprővel elkeverve kiejesztették, majd kétszer lepárolták. Ennyi mennyiségből kb. 3-4 dl-nyi tiszta „égett bort” tudtak előállítani, közel 50-55%-os szesztartalommal.

Ser-párlat: rég ismert ital, a házi sörök és kvaszok párlata. A bor-párlathoz hasonlóan, ez sem terjedt el általánosan. A házi lefőzéseknél az ilyen ital készítése: egyfajta kármentő megoldás, amely a „nem sikerült”⁴³ sörök és erősebb kvaszok hasznosítását segítette. A nem kívánatos ízek-illatok elfedése érdekében - lefőzés előtt - aromás fűszerekkel keverték a lepárlandó folyadékot. Ez lehetett például: menta, ánizs, édeskömény, borókabogyó, koriander, bazsalikom. Ezek mennyisége nem haladta meg víz-literenként a 0,3-0,5 g-ot.

Hagyományos-neves gabona-pálinkák

Ide sorolódnak azok a Kárpát-medencei különleges gabona-pálinkák, amelyeket nemcsak régi iratok méltattak, de többségükben ma is kedveltek, egyediségüket elismerik. Ezek száma (gyümölcs-pálinkákhoz képest) viszonylag kevés.

Alamázia: régi, kelet-felvidéki gabona-pálinka. Árpa- vagy búza-malátából, sörkészítésnél szokásos élesztővel erjesztették. Az első lepárlást frissen égetett faszén-porral és tiszta fahamuval keverték. Majd néhány napos állás után leszűrték, és újból lepárolták. Ez az ital igen tiszta és mentes a zavaró aromáktól. Töménységét olajcsepp-módszerrel ellenőrizték. Kelleme, nem karcos, de igen erős ital (55-60% körüli). Mivel szinte aroma-mentes, ezért igen alkalmas volt rozsolisz (likőr) és gyógyszernek számító tinktúrák készítésére.

Malvázia: az alamázia erdélyi változata. Rozs- vagy tönköly-malátából készítették, szőlő-malátával (harmad-negyed résznyi erjedésnek indult szőlő-zúzalékkal) erjesztve. Illata kissé égett-bor jellegű, de íze mentes a bor- vagy gabona-aromától. Különösen megfelelt a jó ízű, de alacsony alkohol-tartalmú szőlő-borok szesztartalmának fokozására.

Életvíz: régi, igen tömény gabona-párlat. Az alamáziához és malváziához hasonlóan készült, de a második lepárlást egy harmadik is követte (mint a borláng-nál). Töménysége 75-80% körüli lehetett. Gyógynövény-kivonatokat, gyógy-italok készítéséhez használták (hígítással).

Szepesi borovicska: más néven szepesi fenyővíz. Olyan tót-pálinka, amelyet zab- és árpa-malátából készítettek. És, pépesre zúzott boróka-bogyóval aromásítottak (1-2 g-nyit adva 1 liter zöld maláta-péphez). Cefrét erdei gyümölcsök (áfonya, szeder, kökény-szilva) mustjával

⁴¹ Például: fekete-áfonya, fekete-szeder, fekete-bodza, érett hamvas kökény, kék-szőlő.

⁴² Rákóczi Ferenc erdélyi fejedelem podheringi uradalmának sörfőzőjében.

⁴³ Például: savanyúra sikeredett, vagy ecetesedett, buggyant italok.

val „indították” (kb. 0,5 dl-nyi 1 liter maláta-péphez). Lezárt és kóccal tömítve hordóban erjesztették. Kétszer párolták, tölgyfa-hordóban érlelték. A XIX. századtól a malátát részben főtt burgonyával pótolták és sörélesztővel indították az erjedését. De az ilyen borovicska íze gyengébb, hiányosabb és kevésbé gyümölcsös aromájú.

Szebeni ánizs-víz: régi búza (alakor, tönköly) és zab maláta-cefréből lepárolt, igen aromás gabona-pálinka. Hasonló módon készült, mint a szepesi borovicska, de más fűszerezéssel: 1,5-2 dkg ánizs-mag és 0,8-1 dkg koriander-mag, mindez 1 liter friss-zöld maláta-péphez. Feltehetően sörseprővel vagy erjedő sörcefrével indították. Brassó és Szeged vidékén készült ilyen égett-szesz, feltehetően szász-görög együtthatásra.

Illatos fenyővíz: aromás ízesítésű erdélyi boróka-pálinka. Úgy készült, mint a szebeni ánizs-víz, de más összetétellel. *Cefre*: rozs- és zab-maláta keverékéből. *Fűszerezés*: 2-3 dkg borókabogyó, 1-1,5 dkg ánizs-mag és 1,5-1 dkg koriander-mag. Erjesztés indítása leginkább szőlőtörkölyvel (kb. 5%) vagy erjedő gyümölcs-musttal. Kétszer párolták, szokásos boros-hordóban érlelték. Íze, a ginhez volt hasonló, de gyümölcsösebb aromával.

Fenyőtű-víz: friss-zsenge fenyőhajtásokkal erjesztett „tót-pálinka”. Nem tévesztendő össze az „fenyővízzel”, amely a boróka-pálinka egyik régebbi neve. Készítése egyszerű, 1 kg frissen csíráztatott, zöld rozs-malátához 10-15 dkg fenyőhajtás-vagdalékot⁴⁴ kevertek. Ezt cefrézték, majd a szepesi borovicskánál leírt módon erjesztették. Kétszer párolták és tölgyfa-hordóban érlelték. Őrség és Hargita némely vidékén egykor készítették ilyen itókat.

Menta-víz: mentával erjesztett „tót-pálinka”, a Kárpátok ruszin vidékéről. Úgy készült, mint a fenyőtű-víz, de friss-zsenge menta-levelekkel. Igen aromás, régi itóka.

Ágyas gabona-pálinkák

Ide sorolódtak azok a különleges gabona-pálinkák, amelyeket - az ágyas gyümölcs-pálinkák mintájára - az elkészültük után még valamilyen gyümölccsel (terméssel) érleltek. A nyári változatot friss-érett, a téli változatot szárított vagy aszalt gyümölccsel „egyesítették”. Régi leírások arra utalnak, hogy az „ágyazás” igen alkalmas volt a semleges ízű gabona-pálinkák ízesítésére, értékük növelésére. Ugyanis, a gabona-pálinka színe az érlelés során részben átveszi a „belé helyezett” „ágyas” színét. Íze pedig aromásabbá és karakteresebbé, egyúttal lágyabbá és selymesebbé válik. Az ágyas gabona-pálinka házi készítése a XVIII. században vált népszerűvé és leterjedt a Kárpát-medencében, a „rozsolisz” (lásd: később) mintájára. Ugyanis, ezzel az eljárással az olcsó gabona-pálinkát is jóval értékesebb termékévé tehetik.

Készítése: általában 10 liternyi gabona-pálinkához 1,2-2 kg-nyi friss-érett, vagy 0,6-1 kg-nyi aszalt és 0,5-0,8 kg szárított gyümölcs szükségeltetett. Régen a válogatott és tisztított gyümölcs-mennyiséget egy megfelelő nyílású tiszta hordócskába tették. Erre rátöltötték a hűvös gabona-pálinkát (lehetőleg a frissen pároltat, mert az érett, nehezebben veszi fel az újabb aromákat). Ha kétszer és töményre párolt (> 65 %-ra) gabona-pálinkát használtak alapanyagként, (utólag párolt vízzel hígítva kb. 50%-osra), akkor az élvezeti értéke még az ágyas gyümölcs-pálinkáét is meghaladhatta. Ugyanis, a 60% alatti párlatokból a „gabona- és élesztő-íz” kiérződhetett. Az ágyas gabona-pálinkát legalább 3 hónapig együtt érlelték a gyümölccsel, de legkésőbb fél év múlva lefejtették és külön hordócskában érlelték. Vagy, a pálinkát gyümölcs-ágyon tartották, és időközönként az arról lecsapolt ízes gabona-pálinka helyébe frissen főzöttet adtak. Úgy érlelődhetett a gyümölcságyon, mint a rác-ürmös vagy némely rámpás bor). De ez a módszer nem terjedt el, ritka-házi megoldásként maradt fenn.

⁴⁴ Főleg erdei-fenyő friss hajtásával készítették. De a fekete-, jegyenyé- és luc-fenyő hajtása is megfelelt.

Hamis ágyas-pálinkák: ezek az italok a hagyományos ágyas pálinkák receptjei alapján készültek, de *gyümölcs-pálinka helyett* gabona-pálinka adta a szeszes alapot. Ilyen italokhoz a megfelelően párolt-tisztított és semleges ízű gabona-pálinka igencsak alkalmas, mert torzítás nélkül átveheti az „ágy” (gyümölcs, termés) aromáját. Manapság, már így „gyártják” nagy tételben az olcsó „ágyas-pálinkák” többségét.

Liptói borovicska: régi felvidéki ágyas gabona-pálinka. Árpa- és zab-malátából erjesztett és kétszer párolt égetett szeszből készült. Egészséges-egész és tiszta-érett boróka-bogyókból 6-10 dkg-nyit 1 liternyi gabona-pálinkával felöntöttek. Ezt 2-4 hétig hagyták, hogy kiázzék és aromáját átadhassa. Majd lefejtették, tölgyfa-hordókban legalább negyed évig érlelték.

Bihari dió-pálinka: a diós ágyas-pálinka módján készült. Egy liter rozs-malátából készített gabona-pálinkába 5-6 db négy részre vágott zöld diót tettek, és legalább 3 hónapig érlelték. A rozs-maláta erjedését szőlő-törkölyvel vagy erjedő gyümölcs-musttal indították és másodszorra is csak 50-55% körülire párolták (hogy ne kelljen vízzel visszahígítani).

Tétényi mandula-pálinka: búza- vagy árpa-malátából erjesztett, kétszer párolt, 55-60%-os szesszel készült. Az érett, de még nem száradó friss-fehér mandulabelet apróra törtek, amit a szesszel elegyítettek. *Arányok:* 1 liter szeszhez 15-25 dkg mandula-morzsa. Szokás volt néhány szem keserű mandulát is aprítani az édesek közé. Ezt a keveréket sötét és hűvös helyen legalább 2 hétig érlelték. Ezután a pálinkát lefejtették, és hagyták kiülepedni, majd újra átfejtették. A szeszben kiázott mandula-töredékeket süteményekhez, marcipánhoz felhasználták. Mindig jól zárható üvegpalackban vagy cserépkorsóban tartották, mert a fahordó az aromákat eltorzította. Ritka-drága italnak tartották, ezért a mandulát néha kajszibarack magjával keverték. Ennek, kb. 5% mézzel édesített balatonfüredi változata a XX. század eleji fürdővendégek kedvelt likőr-itala volt.

Csongrádi dinnye-pálinka: régi, mára szinte ismeretlen pálinka-különlegesség. Egykor az előkelőségek egyik ínycsiklós itala. Besorolása szerint hamis ágyas-pálinkának tekinthető. De valójában „ez az igazi” dinnyés ágyas-pálinka, mert a sárgadinnye aromája csak tiszta és semleges ízű-illatú (búza-cefréből készült) gabona-pálinkában tud igazán érvényesülni. A 20-25 dkg-nyi mézédessé, kimagozott sárgadinnye-belet apróra kockázták. Egy nagyobb üvegedényben arra 1 liternyi 55-60%-os gabona-pálinkát öntöttek. Ezt, egy hétig hagyták érlelődni, majd a pálinkát leszűrték, sőt egy sűrű szövetbe kötve még a dinnye-darabok levét is kinyomták. Ezeket a leveket egy nagyobb üvegpalackba összeöntötték, és hűvös-sötét pincében hagyták legalább 1 hónapig érni-letisztulni. Hordóban soha sem tartották. Ezután lefejtették. Néha 2-3 hét után igényelhetett egy második fejtést is. Szegényebb helyeken törköly-pálinkával készítették, de az „nem az igazi”, annál a dinnye-aroma túl „pálinkaszagú” és íze is karcosabb-aszúsabb, kevésbé gyümölcsös. Állítólag bihari vidékeken is készítették ilyet (búza-kukorica szesszel), de erről nem sikerült pontos adatokat fellelni.

Ágyas gömbér-pálinka: régi, egyszerű házi pálinka-féle. Tisztára mosott, hibás részeitől megtisztított 20-25 dkg-nyi gömbér-gumót 0,5-1 cm-es szeletekre vágdaltak. Majd ezt leöntötték 1 liternyi gabona-pálinkával, és hűvös-sötét helyen legalább 3 hétig hagyták érlelődni. Lezárt cserép- vagy üvegedényben (de fa és fém nem lehetett). Ezt követően fogyasztották, leöntve az ágyon aromásított gabona-szeszt. De mielőtt túlságosan leürült (a gömbér-ágy tetejéig), újból tiszta gabona-párlattal felönthették. Vagyis, ugyanazon az ágyon több adag pálinkának is ágyazhattak (de a továbbiak már gyengébbre sikeredtek).

Ágyas kalamus-pálinka: hasonlóan régi házi ágyas-pálinka. Az ágyas gömbér-pálinkánál leírtak szerint készült, de gömbér helyett: tisztított és apróra vágott kálmos-gyökér rizómákkal. Ezt az ágyat is többször feltölthették. Főleg étvágygerjesztőként, gyomor-erősítőként, nyugtató italként itták. Ma már e növény védett, gyűjtése tilos.

Ágyas medvehagyma-pálinka: régi, manapság már ritka, nemigen ismert ital. Egészséges és ép, mosott és csíkokra vágott medvehagyma levelekkel lazán-szellősen megtöltöttek (3/4 részig) egy jól zárható cserép- vagy üvegedényt. Ezután, felöntötték gabona-pálinkával és legalább 3 hétig érlelték, pince-hőmérsékleten, félhomályban. Ha a negyedét már „leitták a tetejéről, friss szesszel utántöltötték. Néhány ilyen „újraágyazást” jól elviselt. A gyümölcs-pálinkával készülő hasonló ital eltorzíthatta a medvehagyma diszkrét aromáját.

Létai torna-pálinka: egyszerű, házi pálinka-különlegesség. Minél semlegesebb ízű (búza, kukorica) párlattal készítették. Így érvényesülhetett leginkább a friss torna-aroma, ezért gyümölcs-pálinkával ilyen szinte nem is készítették. Készítése egyszerű: 1 liter pálinkában 15-20 dkg megtisztított és apróra vágalt friss torna-gyökeret áztattak. A keveréket 10-14 napig hűvös-sötét helyen érlelték, majd leszűrték (nehogy szürküljön). Üvegbe töltötték és 2-3 hétig hagyták érlelődni-tisztulni. Hajdúsági változatát kevés mézzel is ízesíthették.

Ágyas paprika-pálinka: úgy készült, mint a paprikás ágyas-pálinka. Ugyanakkor, hogy ne legyenek túlságosan „zöld ízűek”, csak az érett csípős fűszerpaprika „kivágott erejét” és magját (hatod-nyolcad részben) áztatták a gabona-pálinkában. Különösen Felföld és Erdély némely vidékein terjedt el, a távolról beszerzett csípős fűszerpaprikák erejének megőrzésére. Néhol, az íz és csípősség erősítése érdekében kevés boróka-bogyót is adtak az „ágyhoz”. Főleg gyógy- és bedörzsölő-szerként használták, vagy savanyúságok „csípősítéséhez”.

Ízes gabona-pálinkák

Ide sorolhatók a nem gyümölccsel ízesített vagy édesített gabona-pálinkákat. Vagyis, a gabona-pálinkából készült fűszeres-édes likőrök. Csak az olyan ízesítésű gabona-pálinkák tekinthetők hagyományosnak vagy tájjellegűnek, amelyek: nem tartalmaznak Kárpát-medencében nem termesztett (vagy mesterséges) fűszert vagy édesítőt. Íme, néhány példa:

Rozsolisz: a „ros solis”, a latin kifejezés (napharmat) korabeli torzult változata. ahogy egy régi technológiai leírás meghatározta⁴⁵: „A' Rosolisok, égetborban hoszason ázzott, több féle fűszerekről, letsorgattnak, vízzel felelegyítettnek, és nádmézzel megédesítettnek”. Eredetileg az ilyen ízes gabona-pálinkákat nem italként, hanem gyógyszerként fogyasztották, ezért csak kis mennyiségben készítették. Leggyakoribb középkori *hagyományos fűszerek*: koriander, köménymag, bazsalikom, rozmarin, kakukkfű, borsfű, szurokfű, ánizs, kapor, kálmos-gyökér, viola-gyökér, üröm, méhfű, zsálya, lestyán. *Édesítők*: virág-méz, virics-méz. *Színesítők*: pirítófű-gyökérrel, áfonya-lével vagy cékla-lével pirosra; sáfrányos szeklicével sárgára; faeperrel vagy kék-szőlővel veresre vagy kékesre. *Általános összetétel*: 1 liter 50% körüli kétszer párolt gabona-pálinkához 0,2-10 dkg fűszer (aromától függően) és 5-20 dkg méz (ízlés szerint). Általában szűrést vagy ülepedés utáni lefejtést igényelt. Készítették külhoni fűszerekkel és nádcukor-édesítéssel is, de az már nem hagyományos változat.

Mézes gurulyka: a mézes pálinka gabona-párlatból készített változata. Virág-mézet 4-szeres mennyiségű meleg gabona-pálinkában feloldották, és alaposan összekeverték-rázták. Ezután hagyták 2 hétig kiülepedni-tisztulni. Ezután lefejtették és fogyaszthatták. Erdélyben és Őrségben főleg rozs-pálinkával, Felföldön inkább árpa-pálinkával készítették.

Viricses gurulyka: a mézes gurulyka virics-mézzel készített változata. Ezt általában olcsóbb alapanyagból (zab, köles, hajdina, kukorica) párolt szesszel készítették. Erdélyben néhány szem boróka-bogyóval is ízesítették (literenként). Kárpátján néhány menta-levéllal.

⁴⁵ Gergelyffi András orvos, vegyész, Kraszna vármegyei tisztiorvos: Technologia, vagyis a' mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 83

Ánizsos krematúra: már a XV. században is ismert likőrszerű ital. Egy liter gabona-párlathoz 3-5 dkg-nyi ánizs- és fele annyi édeskömény-magot kevertek. Legalább 7-10 napig hagyták a magvakat kioldódni, majd az aromás szeszt leszűrték és 5-15 dkg-nyi mézzel beédesítették.

Mézes-köményes: a régi köményes mézes-pálinka gabona-párlatból készített változata. Felvidék nyugati részeken római kömény magjával készítették, árpa-pálinkából. Erdélyben a fűszerkömény-magos változat vált népszerűvé, rozs- vagy zab-pálinkából. A szász-lakta részeken a köménymag mellett kevés koriander-magot is adtak hozzá. Némely hajdúsági és jázsági változat pedig kevés kapor-magot is tartalmazhatott.

Trencsényi borovicska: valójában, boróka-bogyó párlatával ízesített gabona-pálinka. A boróka-bogyókat alaposan összetörték és kb. 20 szoros mennyiségű, igen tömény szesszel (borlánggal) elkeverték. Néhány napi állás után ezt a folyadékot lepárolták. A kapott illó-olajos szeszpárlattal - amely nem tartalmazta a vízben oldódó boróka-összetevőket - gabona-pálinkát ízesítettek. Néhol, ízlés szerint kevés kb. 5%-nyi mézzel is édesítették. A borókabogyó-tinktúra lepárlása után visszamaradt boróka-cefre sem ment veszendőbe. A helyi tót-pálinkák cefréjéhez keverték (szepesi borovicskához hasonló módon).

Sós páló: sós vízzel hígított tömény gabona-párlat. Néhány erdélyi fürdőhely és sótelep⁴⁶ sós-gyógy vizeinek egyfajta helyi hasznosítása. Az ilyen „sós-pálinka” sótartalma 0,7-1% körül volt, de a korondi és székelyudvarhelyi italok só-töménysége elérhette a 1,5-2%-ot. A keserűsós italokat gyakran kevés mézzel tették „élvezhetőbbé”. Kúra-italként árusították.

Hajdúsági babinka: régi, elfeledett köles-párlat (talán a bozái?). A korabeli lepárlóknál gyakran előfordult, hogy a túl kásás vagy savas cefre párlata kellemetlen ízűre vagy szagúra sikeredett. Ennek ellensúlyozására a cefréhez némi illatosító-ízjavító fűszert is adtak. Ami később (amikor a lepárlók már jobban működtek) szokásként megmaradt, átadódott. Így javítva a különböző gabona-párlatok szegényes vagy sajátos aromáján. Gyakori fűszerek: majoránna, kakukkfű, gyömbér, rozmarin. Kevesed adtak a cefréhez (0,2-0,5 dkg/liter), mivel a cél: hogy „leheletnyi aromával” sajátos jelleget adjanak a párlatnak.

Goréjka: régi, melegítő hatású gabona-pálinka. A hagymás pálinkához hasonló módon készült, de más összetétellel, és mindig vöröshagyma nélkül. *Összetétel*: 1 liter 50% körüli gabona-pálinka, 3-5 dkg fokhagyma (6-10 gerezd), 5-10 szem boróka-bogyó, 2-3 borsfű-ágacska, 1-2 kakukkfű-ágacska, és egy kisarasznyi vékony torna-csík. *Készítése*: a fokhagyma gerezdeket „hosszában négyrét vágják”, a boróka-bogyókat megroppantották, a fűszereket 2-3 cm-es darabokra vagdalták. Mindezt egy zárható cserép- vagy üveg-edénybe szórták és ráöntötték a gabona-pálinkát. Hűvös-sötét helyen érlelték. Az első héten minden nap megrázogatták (hogy keveredjen, levegő benne meg ne szoruljon). Második héten hagyták nyugodni, ülepedni. Ezt követően sűrű szöveten átszűrték, és egy üvegbe töltve hűvös helyet tárolták felhasználásig. Gyógyszerként itták, csak kis mennyiségben. Néhol egy kiskanál mézzel is édesítették. Alföldi vidékeken borsfű helyett egy nagyobb csípős fűszerpaprika kivágott erejét adták hozzá. Néhol illatosítóként rozmarin vagy bazsalikom is kerülhetett bele. A boróka-bogyót sok helyen feketeborssal helyettesítették, de ez már nem tekinthető hagyományos változatnak.

Gömöri ürmös-párlat: az illatos ürmös-pálinka módján készült, de gyümölcs-pálinka helyett gabona-pálinkával. Ezért íze nem annyira erőteljes (tolakodó?), mintha törköly-pálinkával készült változat. Gyakran kevés koriandert is adtak hozzá.

⁴⁶ Például: Vízakna, Görgénysóakna, Szováta, Marosujvár, Alsósebes, Csíz, Cigelka, Szászpéntek, Korond, Székelyudvarhely.

Balzsam-víz: a balzsamos gyógy-pálinka gabona-párlattal készített változata. Számtalan összetétele ismert, különböző alapanyagú szeszpárlatokkal készülhetett. Gyógyszerként itták, külsőleg bedörzsölésre, fertőtlenítésre, seb és var kezelésére használták.

Egyéb pálinkák

Kárpát-medencében pálinka-szerű erjesztett párlatokat nemcsak gyümölcsből és gabonából készítettek. Hanem, más cukor- és keményítő-tartalmú természetes eredetű terményekből és termékekből is. De ezek nagyrészt mára elfelejtődtek vagy csak helyi érdekességek. Íme, néhány ilyen hagyományos „pálinka-féle”, amely megérdemelné felelevenítésüket.

Cukortartalmú alapanyagú párlatok

Ide sorolódnak a cukortartalmú - de nem gyümölcsalapú - termények, termékek erjesztésével készített párlatok. Amelyek alapanyaga lehet: méz, növényi nedvek, gyökerek cukros leve vagy tej. Olyan párlatok, amelyek a mai szóhasználat szerint nem tekinthetők pálinkának. Annak ellenére, hogy a középkorban ezeket is pálinkának vagy égettbornak tartották. Bár eredetük és sajátosságaik igen eltérőek, a készítésük módjuk részben igen hasonló. Íme, néhány hagyományos pálinka-szerű párlat:

Méz-pálinka: régóta ismert virág-mézből erjesztett-készített párlat. A mézet (2,5-4-szeres mennyiségű forró vízzel) közel 24-16%-os cukor-töménységűre hígították. Ha nem volt eléggé tiszta (vagy kiikrásodott), akkor az oldatot felforralták. A felúszó habot lemerték, a kiüledett szennyet leszűrték. Amikor kézmelegre hűlt, némi erjedésnek indult savanykás gyümölcs-lével⁴⁷ beoltották. Tapasztalat szerint 0,5-1 dl-nyi elegendő volt 1 liternyi hígított mézes-víz „beindításához”. Lezárható edényben vagy hordóban (kotyogóval), 18-22 °C-on engedték kiforrni. Amikor az erjedés befejeződött, mielőbb lepárolták. Eleinte csak egyszer, később már kétszer is. Ezután legalább 1 hétig hagyták érlelődni, mielőtt pálinkaként tovább ízesítették volna, de akár fogyaszthatták is. Néha lefejtést is igényelhetett.

Virics-pálinka: hasonlóan rég ismert párlat. Az összegyűjtött híg (1,5-2%-os töménységű) édeskés levet lassú forralással 16-24%-nyi cukor-töménységűre besűrítették. Vagyis, közelítőleg 15-20-ad résznyire. Ezután a méz-pálinkánál leírtak szerint jártak el, vagyis úgy kezelték, mintha mézes-vizet erjesztettek-pároltak volna. Főleg Gyergyó és Háromszék környékén készítettek ilyen szeszt, máshol inkább bort vagy sört készítettek viricsből. Az így kapott szeszt pálinka módjára kezelték, fogyasztották vagy ízesített itallá alakították.

Répa-pálinka: a XVIII. századtól egyre terjedő olcsó pálinka-féle. A tarló-, kerek-, cékla- vagy cukor-répából erjesztett-párolt szesz ital. Feldolgozáskor a répát először alaposan megmosták, levéltövét levágták, beteg részeit kivágták. Ezután lereszelték (vagy csíkokra vagdalták) és zsákba kötve a levét alaposan kiperéselték. Majd a lé nélküli répa-törkölyt (zsákostul) ugyanannyi vízzel leforrázták, egy órán át lassan párolták-áztatták (70-80 °C-on). Ezt a kifőzött cefrét zsákostul újra kiperéselték és a levét a hidegen kiperéselthez öntötték. Az így „kilúgozott”, majd kihűlt répa-reszeléket állatokkal feletették. Az összegyűjtött répalevet 17-22 %-os cukor-töménységűre besűrítették (forralással, kifagyasztással). Ehhez gyakran erősen savanyú gyümölcs⁴⁸ levét (pépet) is keverték, nehogy a répa-lé megbüdösödjék. Majd, miután a lé langyossá vált, a „beindították” az erjedését (gyakran erjedő szőlő- vagy gyümölcs musttal, borseprővel vagy szőlő-törkölyvel), és a továbbiakban az méz-pálinkánál leírt módon ott leírtak szerint kezelték. Az kapott szesz lét kétszer párolták.

⁴⁷ Például: szőlő, alma, vackor, naspolya, kökény, szeder, szamóca, ribizli, som stb.

⁴⁸ Például: még nem „dértsípte” berkenye, csipkebogyó, homoktövis, kökény, galagonya.

Igazi boróka-pálinka: valójában ez az igazi-tiszta boróka-pálinka, amely készítése már némi hozzáértést és tapasztalatot igényelt. A késő ősszel begyűjtött boróka-bogyókat (amelyek cukor-tartalma közel 30%) kiválogatták, folyó víz alatt lemosták, majd pépesre zúzták és vízzel felöntötték (1 kg bogyópéphez 0,8-1 liter vizet adva). Élesztőként⁴⁹ valamely erdei gyümölcs erjedő levét vagy pépjét használták (1 kg bogyópéphez 5-10 dkg-nyit). Az erjedő cefrét lezárható (éppen csak lélegző) edényben 15-20 °C-on engedték kiforni. Ezt követően kétszer lepárolták. Igazi erős-aromás pálinka, amely gyakran annyira aromás, hogy szeszességét igényelt. Néha, az alszeszt lehűtötték, és a tetején kiváló boróka-olajat lemeríttek. Ezzel balzsamokat keverhettek, tót-pálinkát ízesítve „hamis borovicskát” készíthettek.

Kumis-pálinka: a XIII. század előtt még sokfelé népszerű, de már a XVII. században is alig ismert (mára teljesen elfelejtett) ital-féle. Valójában lepárolt kumis⁵⁰ (erjesztett lótej). Pontosabban, a XI. század előtt kifagyasztással töményített kumis, amit később felváltott a lepárló töményítés. Ilyen italt manapság szinte csak Mongóliában készítenek (arkhi néven).

Akácvirág-pálinka: régen igazi alföldi hungarikum, manapság ritka ínycsiklós-ital. Valójában akácvirággal erjesztett méz-pálinka. Csak egészséges, még nem elvirágozott virágokból készítették. A leszedett virágzatot lerázogatták, arról a virágokat egyenként lecsipegették, leszedve a csésze-leveleket (és minden zöld részt). Ezt követően a virágok tömegét lemérték, és ahhoz arányosan kimérték a többi összetevőt is. *Arányok:* 1 kg akác-virághoz 50 dkg virág-méz és 2-2,5 liter víz. *Élesztő:* általában aszalt szőlő pépesre zúzva. *Készítése:* a vizet felforralták, a tűzről levéve félrerakták. A forró vízbe beleszórták a virágokat, és amikor azok „összeestek”, hozzákeverték a mézet is, közben alaposan kevergetve. Amikor az elegy kézmelegre hűlt, hozzákeverték az élesztőt, és hagyták erjedni (ahogy a méz-pálinkánál szokás). Amikor az erjedés „elcsendesedett”, az erjedéket leszűrték és a kapott levét kétszer lepárolták. Az ilyen pálinkát illető akác-fahordóban érlelni, amittől a színe kissé zöldes-sárga lett, és az íze gyengéd-kesernyős ízzel is bővült, jól visszaadva az akác aromáját.

Bodzavirág-pálinka: régen, fel- és székely-földi különlegesség, manapság talán már nem is készítenek ilyen ínycsiklós-italt. Úgy készült, mint az akácvirág-pálinka, még az összetétele is hasonló. Az eltérés: akác-virág helyett másfél-kétszer annyi bodza-virággal, és a virág-méz helyett néhol virics-mézzel. Erjedést indító élesztő: valamely helyi gyümölcs erjedő leve. A kiejedt cefrét szüretlenül lepárolták, és kétszer párolták. Mivel a hordótól az aromája megváltozhatott, ezért inkább mázas cserép- vagy üveg-palackokban hagyták érlelni.

Keményítő alapanyagú párlatok

Régi mondás szerint: „Amiből lepény süthető, abból pálinkát is főzhető. Csak jóféle maláta és élesztő kell hozzá”. Vagyis, ha van keményítő tartalmú terményünk, hozzá maláta (a keményítőt cukorrá alakító) és élesztő (a cukrot alkohollá alakító), akkor erjesztés utáni lepárlással alkoholhoz juthatunk. Keményítő-tartalmú alapanyag pedig bőven akad, íme:

Kolompér-pálinka: valójában burgonyából (krumpliból, pityókából) készült égetett szesz. *Alapanyagok:* 8-9 kg mosott, hámozott és kockázott nyers burgonya és 15-20 liter víz. *Maláta:* 1-2 kg pépesre zúzott friss-zöld maláta. Kevesebb az árpa-malátából, több a rozs- és búza- még több a zab-malátából. *Élesztő:* régen, leginkább szőlő-törköly vagy borseprő 0,5-1 dl-nyi 1 literhez. De jól megfeleltek az erjedésnek indult gyümölcs-mustok is. (XIX. századtól már sör- vagy sűrítőélesztő 0,5-3 dkg 1 literhez). *Készítése:* a nyers-kockázott burgonyát 2/3

⁴⁹ Például: aszalt áfonya, dércsípte kökény, csipkebogyó.

⁵⁰ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű házi sör-italok készítése. Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XI. kötet)

résznyi vízzel felöntötték, és lassú tűzön 1-1,5 órán át párolták (80 °C körül, nehogy leégjen). Közben az elgőzölt vizet pótolták. Ezután, a főtt burgonyát pépesre törték, hozzáöntötték a maradék 1/3 résznyi vizet és azzal alaposan elkeverték. Majd, hozzáadták a maláta-pépet és 60-70 °C-on ezen a hőfokon legalább 1,5-2 órán át „cefrézték”. Ezt követően kézmelegre hűtötték, és élesztővel beindították. Néhol egy-két, fél-érett alma pépjét is hozzákeverték, ami segítette az erjedést. Langyos (18-24 °C körüli) helyen hagyták kiforrni, majd leszűrték és a levét kétszer lepárolták. Gabona-pálinka pótlóként hasznosították.

Csicsóka-pálinka: hasonlóan készült, mint a kolompér-pálinka. De mivel keményítő helyett főleg inulint (sajátosan összekapcsolódott cukrot) tartalmazott, így a cefrézése is sokkal egyszerűbb volt. Mivel, intenzív főzéssel és némi savanyú gyümölcs hozzáadásával szinte malátára sem volt szükség. Ennek ellenére a kolompér-pálinkánál leírt módon jártak el, mert a maláta: a gabona-pálinkához hasonló aromát adott a csicsóka-párlatnak.

Szükség-pálinka: egy olyan gabona-szerű pálinka, amely jelentős részben gabona-pótlóval (keményítő-tartalmú termések⁵¹ lisztjéből vagy pépjéből) készült. *Alapanyagok*: 1 kg friss-zöld maláta-péphez 4-5 kg keményítő-tartalmú termés pépje és 13-15 liter víz. Ha szárított alapanyagból készítették, akkor 1 kg maláta-liszthez 3-4 kg termés-liszt és 18-20 liter víz szükségeltetett. *Élesztő*: minden kg-nyi termés-liszthez 1-2 dl gyümölcs-keverék erjedő mustja, vagy sűrű borseprő. *Készítése*: a keményítő-tartalmú termés-alapanyagot vízben szétfőzték (közel 1 órán át, pótolva az elpárolgott vizet), majd 60-70 °C-ra hagyták lehűlni. Ekkor a malátát hozzáadták és legalább 1,5 órán át ezen a hőfokon cefrézték. Ezt követően engedték kézmelegre hűlni, és „beindították” élesztővel. Néhol, az élesztő hozzáadása előtt savanykás gyümölcs-reszeléket vagy pépet is hozzákeverték (fele annyit, mint a maláta mennyisége, ezzel akadályozva a cefre ecetesedését). Lezárva, kotyogósan erjesztették. A forrás leállása után kétszer párolták. Sajátos ízt gyümölcs- vagy fűszer-ággal javíthatták.

Liszt-pálinka: olyan liszt-alapú pálinka-féleség, amely maláta hiányában is készíthető. Rég ismert maláta-pótlók: nagy cukor-tartalmú gyümölcsök⁵² fél-érett terméseinek pépjei, de a vegyes virágméz is megfelelt (mert ezek tartalmaznak keményítő-bontó enzimeket). Bevált maláta-pótló keverék: 3/4 résznyi félérett gyümölcs pépje és hozzá 1/4 rész erdei méz. *Alapanyagok*: 1 kg liszthez 0,2-0,3 kg maláta-pótló és 4-5 liter víz. *Élesztő*: minden kg liszthez, 1-2 dl erjedő gyümölcs-must (szőlő vagy keverék gyümölcsből, esetleg szőlő-törköly vagy sűrű borseprő). *Készítés*: a lisztet vízzel elegyítették, majd forráspont-közeléig melegítve (állandó keveréssel) selymes-csirizesre főzték. Kb. 1 óra kellett ahhoz, hogy az íze is édeskissé váljon. Ezt követően hagyták 55-65 °C körülire hűlni, hozzáadták a maláta-pótlót. Ezen a hőfokon tartva, közel 1,5 órán át cefrézték. Majd, szobahőmérsékletre hűtötték és hozzákeverték az élesztőt. Engedték e hőfokon erjedni (lezárva, kotyogóval), és „kiforrás” után kétszer lepárolták. Kellemes ízű, diszkrét aromájú ital, átmenet a gyümölcs- és gabona-pálinka között. Ezen eljárás hátránya, hogy a malátás erjesztésünél kissé kevesebb pálinkát ad. Viszont, ha óvatosan párolták (odakozmálás nélkül), akkor a lepárlóban maradt zagyot újra felhasználhatták (következő cefre-adaghoz adva).

Ínség-pálinka: egy olyan gabona-szerű pálinka, amely gabona felhasználása nélkül készült. A régi időkben ilyen pálinkát akkor készítettek, amikor vészhelyzet⁵³ miatt hatóságilag tilos volt a kenyér-gabona felhasználása. Ekkor a malátát (annak keményítő-bontó hatását) is maláta-pótlóval helyettesítették. Például: édes gyümölcsök fél-érett terméseinek pépjével, vagy régi, rosszabb minőségű virág-mézzel. A gabona-lisztet vagy liszt-pótlókat pedig ínségkenyér-

⁵¹ Például: cirok, bab, borsó, lencse, gesztenye, sulyom, harmakása.

⁵² Például: alma, körte, szilva, szőlő, meggy, cseresznye, áfonya, ribizli, barack.

⁵³ Például: éhínség, aszály, háború, beszerzési-ellátási nehézségek, tartalékok megcsappanása stb.

lisztekkel kiváltva (amelyek bármely-ehető keményítő-tartalmú termények lehetettek). *Alapanyag:* 1 kg ínségkenyér-liszthez/péphez 35-50 dkg félig érett gyümölcs pépje, 5-10 dkg savanyú gyümölcs és 4-5 liter íz. *Élesztő:* minden kg liszthez/péphez 1-2 dl érett gyümölcskeverék erjedő mustja. *Készítése:* a gabona-pótlót és a savanyú gyümölcs pépjét a vízzel összekeverték és 1,5-2 órán át lassan szétfőzték (az elpárolgó vizet pótolták). Ezután 60-65 °C-on, hozzáadva a maláta-pótlót (félérett gyümölcsök pépjét, mézet) legalább 2 órán át cefrézték. Majd kézmelegre hűtve az „élesztő” hozzáadásával beindították az erjedést. Jól lezárva, 18-24 °C-on erjesztették. Amikor a forrása elcsendesedett (3-5 nap után), az erjedéket kétszer lepárolták. A kellemetlen aromát ízesítéssel javíthatták.

Hideg, téli időben - lepárlás előtt - a cefrét (gyakran) először kifagyasztották, és csak a jégről leszűrt levét párolták le. Ez kevesebb fűtést igényelt, és sokkal töményebb szeszt is adott. A jeges cefre-maradékát (felolvasztva) újra felhasználták, a következő adag ínség-pálinka készítéséhez (részben pótolva annak vizét, élesztőjét). De ezek már olyan kényszer-megoldások, amelyek a mai kényes ízléseknek (és előírásoknak) nemigen felelnének meg.

Likőrök

A XVIII. századtól ide sorolták azokat a töményebb szesz italokat, amelyek: pálinka-félék felhasználásával készültek, gyümölcsös-fűszeres ízesítéssel, és szesz-töménységük elegendő volt ahhoz, hogy hosszú ideig tárolgassák. Idézve egy régi, hitelesnek tekintett leírásból⁵⁴ (a régi helyesírással): „*Likőr (franc, liqueur). így nevezik azokat a borszesztartalmú s többnyire édes italokat, melyekhez különféle gyümölcsnedvek (barack, körte, meggy, cseresznye, eper, málna, narancs stb.) vagy más zamatos növény-kivonatok (kávé, kakaó, vanília stb.) vannak hozzáelegyítve. Borszesztartalmuk többnyire 30-55 térfogat-százalék között váltakozik... A nagyon sok cukrot tartalmazó, olajsűrűségű likőröket krémeknek (crémes) nevezik.*”. Vagyis a likőr: édesített, ágyas-ízes pálinka, amelyet lefejtettek. Természetesen a hagyományos, táj-jellegű házi likőrt nem idegen fűszerrel vagy cukorral készítették (az már nem hiteles).

Tény, hogy a szeszipar közel kétszáz éve „ontja magából” az ilyen italokat. Ennek ellenére, a házi pálinka-főzés nem követte ezt a divatot. Házi „likőr” többnyire csak abból a párlatból készült, amit „már a ház népe sem ivott szívesen”. Mert a jó minőségű pálinkát „vétek és szégyen lett volna elpacsmagolni”. A korabeli „házi likőrkészítés” idegen volt a „magyaros ízléstől”. Így, egyfajta pálinka-mentő eljárásnak tűnhet. Ennek ellenére érdemes néhány bevált változatot megismerni, hátha szükség lesz rájuk a „bajos pálinkák” megmentésénél.

Hagyományos elvárások: a régi-hagyományos házi készítésű likőrök szesztartalma 30% körüli volt. Azért, hogy legyen ereje, de sok pálinka se kelljen hozzá. A cukortartalma pedig közel annyi (legfeljebb csak 5-8%-kal több), mint amennyi az édes-érett gyümölcsnél megszokott volt. Azért, hogy „legyen igazi íze”, de a drága mézet se kelljen feleslegesen „el-pocsékolni”. Az édesítés mértékét a gyümölcs savassága is meghatározta, mivel a több sav több mézet igényelt (hogy a cukor/sav arány gyümölcs-szerű maradjon.).

A mai likőrök cukortartalma 10-60%, szesztartalma 15-55% között mozog. Régi ízlés szerint ezek a készítmények (25-30%-nál nagyobb cukortartalmú) többsége túl édesnek-ragadósnak bizonyulna, nem lenne eléggé „igazán gyümölcsös”. A 30% alatti (főleg a 15-20%-os) szesztartalmú likőr-félék pedig vizezettnek, túlcukrozott „pacsmagnak” tünnének.

Készítési eljárások: a régi, hagyományos „házi likőrök” alapanyaga az 50-55% töménységű házi pálinka. Ez lehetett, gyümölcs-, gabona vagy egyéb pálinka. Kétféle eljárás terjedt el:

⁵⁴ Révai Nagy Lexikona: XII. kötet. Likőr. Budapest, 1915.

Első eljárás: a friss gyümölcs kipréselt levét pálinkával keverték, amelyet mézzel is édesítettek. Ez a változat több gyümölcsöt igényelt (a második módszerhez képest), de nem volt pálinkavesztés. Valamint, gyorsabban elkészült, kevesebb munkát igényelt, és a kipréselt friss gyümölcs-maradékot is könnyen hasznosíthatták. A házi likorkészítésnél ez a módszer terjedt el leginkább, a régi receptek többsége is ezen eljárásra utal.

Második eljárás: a pépesre tört gyümölcsöt egy ideig pálinkában áztattak, majd az ízesedett pálinkát leszűrték-kipréselték és mézzel édesítettek. Ez a változat kevesebb gyümölcsből aromásabb likört adott, de a cefréből nem kipréselhető pálinka veszteséggé jelentkezett, bár azt utólag részben hasznosíthatták egy később leparlandó pálinka cefréjében. A házi likorkészítésnél e módszert ritkán alkalmazták, de az ágyas-pálinkákat ekképp készítették.

Harmadik eljárás: nagyrítkán a két módszert együtt is alkalmazták. Leginkább akkor, ha az ízes-cukros lé kinyerése préssel megoldható volt, De ugyanakkor az aroma-anyagokat (illó olajokat) inkább a gyümölcs héja tárolta, aminek kinyerése már töményebb szeszes áztatást (macerálást) igényelt. Ezt a módszert a céhes és társas pálinka-főzők művelték szívesen, mert az alap-anyagok adta lehetőségeket minél jobban kihasználhatták.

Negyedik eljárás: amikor friss gyümölcs helyett a főtt gyümölcs főzetéből készítették a likört. Ez a módszer főleg a céhes-társas és a városi-otthoni likör-készítés körében volt népszerűbb. Mivel, a gyümölcs-főzés elősegítette a likör gyorsabb kitisztulását, a mielőbbi fogyaszthatóságot. Ugyanakkor, a főzés a gyümölcs-aromát kissé szegényítette-eltorzította.

Régi eljárások összehasonlítása: nyers és főtt gyümölcs egyaránt alkalmas likör-készítésre. Szerencsére, mindkét változatról fellelhetőek régi receptek. Olyanok, amelyek ugyanolyan gyümölcsökből és egyaránt 50-55%-os házi főzésű pálinkával készültek. Ha e régi leírások lényegét kiemeljük, egységes nyelvezetre formáljuk, műveleteket összevethető sorrendbe szerkesztjük, akkor könnyebb és látványosabb az összehasonlításuk. Ha pedig a recept szerinti cukrot mézzel helyettesítjük, akkor még inkább feltűnő hasonlóságuk a régi-házi hagyományos készítményekhez, sőt eredményességük is összevethetőbbé válik. Íme:

Vörös gyümölcsökből likőr (1888-as recept alapján ⁵⁵)	Vegyes gyümölcs-pálinka (1892-es recept alapján ⁵⁶)	Házi veres likőr-pálinka (hagyomány alapján)
Vegy 1/3 rész érett fekete cseresznyét, 1/3 rész málnát, 1/3 rész földiepret.	Vegyünk 1/3 rész érett fekete cseresznyét, 1/3 rész málnát, 1/3 rész földiepret.	Vegyél 1/3 rész érett fekete cseresznyét, 1/3 rész málnát, 1/3 rész földiepret.
A cseresznyét magozd ki, törd össze, a többi gyümölcsöt nyomkodd szét, add hozzá.	A cseresznyét magozzuk ki és a többi gyümölccsel együtt pépesre nyomkodjuk szét.	Magozd ki a cseresznyét, és a többi gyümölccsel verd ki egészen pépesre.
Tedd mind ezt tiszta fazékba, borítsd be s hagyd hűvös helyen 5-6 óráig állani.	↓ ↓ ↓	Tedd tiszta fazékba, borítsd le, hagyd hűvös helyen 5-6 óráig érlelődni.
Sajtolj át ritka kendőn.	Törjük át szitán a pépet (passzírozzuk ki).	Nyomjad ki a pép levét sűrű kendőn át.

⁵⁵ Czifray István: Magyar Nemzet szakácskönyve. Nyolczadik tetemesen javított és bővített kiadás. Budapest 1888. Nyomtatja és kiadja Rózsa Kálmán és neje.

⁵⁶ Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv. Második bővített kiadás. Budapest, 1892. Kiadja: a "Magyar Nők Lapja"-nak kiadóhivatala

Végy 1 liter pálinkához: 1 liter gyümölcs-levet és 40 dkg mézet.	Számítsunk 1 liter pálinkához: 0,25 liter gyümölcs-levet és 15 dkg mézet.	Szükséges 1 liter pálinkához: 0,6 liter gyümölcs-lé és 0,15 dkg méz.
↓ Keverd össze ezeket. ↓ ↓	A mézet melegítsük. Amikor forrni kezd, keverjük hozzá a levét. Majd adjuk hozzá a pálinkát és főzzük még fél óra hosszáig.	↓ Keverjed össze ezeket. ↓ ↓
Töltsd nagy üvegbe, zárd be jól és rázd fel naponként, 2-3-szor.	Öntsük üvegbe és dugjuk be. Egy hétig minden nap rázzuk fel az üveget,	Töltsd zárható üveg- vagy cserép-palackba, naponta 1-2-szer rázd fel alaposan.
Így állván 4 hétig, itatós- papíron át szűrd le, töltsd palackokba, dugd be és hagyd hűvös helyen legalább 8 hónapig állani.	Azután (1 hét után) szűrjük át sűrű ruhán és tegyük tiszta üvegbe, dugóval zárjuk le Néhány nap után már kínálhatjuk a vendégeket.	Hagyjad érlelődni 2-3 hétig. Utána fejtsd át (szűrjed le) tiszta üvegbe. Majd, hagyjad hűvös helyen érlelődni 3 hétig.
EREDMÉNY: Szesz-tartalom: 20-23% Gyümölcs-tartalom: ~41% Cukor-tartalom: ~17%	EREDMÉNY: Szesz-tartalom: 25-30% Gyümölcs-tartalom: ~18% Cukor-tartalom: ~10%	EREDMÉNY: Szesz-tartalom: 30-33% Gyümölcs-tartalom: ~30% Cukor-tartalom: ~10%

Az összehasonlító táblázatból kitűnik, hogy 3 recept közül a „házi veres likőr-pálinka” szesz-tartalma a kedvezőbb. Cukor-tartalma is leképezi a gyümölcs ízét, gyümölcs-tartalma kellő aromát biztosít. Friss-nyers alapanyaga is megőrizni a gyümölcs üdeséget, hasznos vitamin-tartalmát. Úgy tűnik: a gyűjtések és hagyományok (helyi szokások) alapján összeállított minta-recept teljesíti leginkább az elvárásokat. Ezért a továbbiakban, a hasonlóan „minőségi házi likőrök” receptjeivel érdemes néhány példa erejéig megismerkedni:

Szőlő likőr-pálinka: talán a legrégebbi házi likőr-féle. A készítése igen egyszerű. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához (kezdetben égett borhoz, törköly- vagy seprű-pálinkához), 0,4-0,5 liter frissen préselt-szűrt édes szőlő-must és 15-30 dkg méz (ízlés szerint). *Készítése:* a táblázat „veres likőr-pálinka” leírása szerint. Kisebb hordóba pihentették, ahol 3 hét alatt letisztult. Ilyenkor tiszta hordóba átfajtották, majd ledugaszolva 2-3 hónapig érlelték.

Barack likőr-pálinka: ez a régi-hagyományos házi likőr-féle készülhetett őszi- vagy kajszi-barackból. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os nem túl aromás házi-pálinkához, 0,5-0,65 liter kipréselt barack-lé (kisebb szesz-töménység esetén a kevesebb érték, nagyobbánál a több) és 13-17 dkg méz (édesebb baracknál kevesebb, savanykásabbnál több). *Készítése:* az alaposan mosott és kiválogatott barackokat egy kanállal forró vízbe merítették (néhány másodpercre), majd hideg vízbe. Héját leszedték, kimagozták, a hibás részeit kimetszették és a barack húsát összevagdalták. Ezt összetörték és 2-3 órán át pihentették, majd szövetzacskóba kötötték és megnyomatták, a kicsorgó levét összegyűjtötték. A levét lemérték, az alapján kimérték a likőrhöz szükséges pálinka és méz mennyiségét. Ezt követően az táblázat „rég-házi veres likőr-pálinkánál” leírtak szerint jártak el. Általában 3 hét érlelődés-ülededés után tiszta üvegpalackba átfajtották és ledugózták. Hűvös helyen tárolták, ekkortól már fogyaszthatták.

Szilva likőr-pálinka: az egyik legrégebbi házi likőr-pálinka. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5-0,6 liter kipréselt szilva-lé (töményebb pálinkánál a több) és 15-20 dkg méz (édesebb szilvánál a kevesebb). *Készítése:* a barack-likőrnél leírtak szerint készült azzal az eltéréssel, hogy nem szükséges a szilva meghámozása, csak tisztítás, kimagozás és a zavaró részek eltávolítása. Ha kevésbé édes kökény-szilvából készítették, akkor sem növelték a méz mennyiségét 20 dkg fölé, mert a méz-íz tompította volna a szilva igazi savanykás aromáját.

Ha viszont a szilva túlságosan édesnek és savnélkülinek tűnt, néhol kevés kökényt vagy éretlenebb szilvát is adtak hozzá, hogy „legyen valami íze is, ne csak ragadjon”. Nektarinnal készítve kevesebb méz is elegendő (12-15 dkg). Mirabolánnal nem készítettek, mert a „fosóka” leve igen nehezen ülepedett, és az íze sem érvényesült igazán a pálinkában. Palóc- és Székelyföld egyes vidékein virág-méz helyett virics-mézzel is készítették.

Kökény likőr-pálinka: ilyen likőrt csak „dércsípte” édes kökényből készítették, különben élvezhetetlenül savas italt adott volna. Úgy készült, mint a szilva likőr-pálinka, de eltérő arányokkal: 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5-0,65 liter kipréselt kökény-lé (töményebb pálinkánál a több) és 10-15 dkg méz (ízlés szerint). A kökényt néhol kökény-szilvával keverték, hogy túlzott savasságát tompítsák. ÉK-felföld és Háromszék környékén a virág-mézet gyakran virics-mézzel helyettesítették.

Cseresznye (meggy) likőr-pálinka: a táblázat „rég-i-házi veres likőr-pálinka” leírása szerint készült, de csak tisztított magozott cseresznyével. Készítették csak meggyel, de cseresznyés-meggyes kevert változatban is. Az arányok szintén megegyeznek az ott leírtakkal.

Körte likőr-pálinka: régi, igen ízes házi likőr-készítmény. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5-0,6 liter körte-lé (töményebb pálinkához a több) és 15-20 dkg méz (ízlés szerint). *Készítése:* a körtét alaposan megmosták, kicsumázták, hibás részeit kivágták, pépesre zúzták és gyorsan kipréselték. A kapott levét azonnal szűrték, bekeverték, nehogy barnuljon. Az előbbi likőr-pálinkák szerint készült. Kiülepedése 1 hónap, utána lefejtették-szűrhették. Különösen kedvelt volt a Vilmos- vagy császár-körtéből készült házi-likőrt.

Alma likőr-pálinka: a körte likőr-pálinkánál leírt módon készült, még arányai is egyeznek (ha édes téli alma az alapanyag). Ha jól érett nyári almával készítették, akkor 0,1-0,15 kg méz is elegendő volt az ízesítéshez. A savanykás almából nem készítettek ilyet.

Birs likőr-pálinka: az eddigiektől eltérően előfőzéssel készült. A birset megtisztították, meghámozták, kicsumázták és apróra vagdalták. Ezután annyi vízben, hogy éppen ellepje, puhára főzték. Majd pépesre zúzták, levét kipréselték, szűrték. Néhol, a levét forralással fele mennyiségűre besűrítették. Ez nemcsak erősítette az ízeket, de elősegítette a későbbi kiülepedést is. Majd lemérték a lé mennyiségét. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5 liter birs-lé és 18-22 dkg méz (ízlés szerint). Az alkotók összekeverése után 1-1,5 hónap is eltelhetett, hogy kiülepedjék. Majd tiszta üveg-palackba fejtették-szűrték, és 3 hétig hagyták érlelődni. Ezt követően néha szükség lehetett egy újabb lefejtésre is.

Sárgadinnye likőr-pálinka: nem túl régi, igen ízes-aromás házi készítmény. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5 liter dinnye-lé és 15-25 dkg méz (ízlés szerint). *Készítése:* a dinnyét megmosták, cikkekre vágták, magvas részt kikanalazták, héját vékonyan levágták. A dinnye húsát apróra kockázták és a levét kipréselték. Az alkotók összekeverését követően az elegyet a hagyták érlelődni-ülepedni. Két-három hét után tiszta üvegbe átfejtették-szűrték. Hűvös helyen tárolták. Néhol a dinnyéhez kevés őszi-barackot is adtak, ami ízesebbé tette.

Faeper likőr-pálinka: csak magától „fárol leváló” érett faeperből készült. Fekete-eperrel, mert annak savassága jól harmonizált az édességével, és a házi likőrt szépen színesítette. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5 liter faeper-lé és 10-20 dkg méz (ízlés szerint). *Készítése:* a táblázat „veres likőr-pálinka” leírása alapján. Általában hamar (2-3 hét alatt) kiülepedett, és lefejtés-szűrés után már nem igényelt újabb átfejtést. Szép színt és kellemes ízt hozott, de aromája nem volt elég erős ahhoz, hogy az esetleges zavaró pálinka-hibákat elnyomja. Ha éretlenebb fehér-eper keveredett a gyümölcsök közé, akkor enyhe kesernyés háttér-ízt is adhatott a házi likőrnek. Fehér-eperből gyümölcs-pálinkát főztek.

Málna (szeder) likőr-pálinka: a faeper likőr-pálinkához hasonlóan készült, még arányaiban is megegyezett. És, csak érett-édes gyümölcsből, különben a likőr igencsak savanyú ízűvé lett, amit a méz mennyisége már nemigen javíthatott. Székelyföldön a virág-mézet gyakran a néhány hónappal előbb gyűjtött-főzött virics-mézzel pótolták.

Eper (szamóca) likőr-pálinka: ritkán készített házi-likőr. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5 liter eper-lé és 15-20 dkg méz (ízleéstől függő). *Készítése:* a táblázat „veres likőr-pálinka” leírása szerint. Csak válogatott, mézédessé és egészséges eperből készíthették, különben a végtermék íze zavaróan savanykás, aromája pedig gyengén dohos lehetett. Érlelődés közben a kezdeti élénk piros színe pedig fakulhatott (még üveg-palackos tárolás esetén is). A bükki palócok szívesen készítették erdei szamócából.

Áfonya likőr-pálinka: régi, ritkán készített, házi likőr-féle. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5 liter áfonya-lé és 10-20 dkg méz (ízleés szerint). *Készítése:* a szokásos módon, mint az előbbi likőrök esetében. Csak igazán érett és egészséges gyümölcs volt alkalmas ilyen likőr készítésére, különben fanyar íze csak rontott volna a pálinkán. Ugyanakkor, az érett-édes gyümölcs aromája képes kissé javítani a nem túl sikeresen lefőzött törköly- vagy szilva-pálinkán. Főleg Felföld és az Erdélyi havasok némely vidékén készítették. Ismert volt virics-mézés változatban is. A mézézése igen szélsőséges lehetett.

Ribizli likőr-pálinka: ritka házi likőr-féle. Az áfonya likőr-pálinka módjára készült, még az arányok is hasonlóak. Az érett gyümölcs erőteljes aromája a pálinka kisebb zavarait jól elfedte. Mivel eléggé savanykás volt, néhol a hozzáadott méz mennyiségét másfél-szeresére is megnövelték. Székelyföldön szilva-, Mátra-vidéken törköly-pálinkával készítették.

Bodza likőr-pálinka: régen, sokfelé ismert pálinka-változat. Az áfonya likőr-pálinka leírása szerint készült, hasonló arányokkal, és csak fekete-bodza bogyókból (amelyeknek még a kocsányait is eltávolították). Főleg gyógy-italként fogyasztották. Ha túlrejtett már nem volt eléggé savanykás (túl lekvár-ízű volt), akkor kevés szedret vagy almát kevertek hozzá. Főleg törköly- és szilva-pálinkával elegyítették. Ismert virics-mézés változatban is.

Likőr-szaporító pálinka: valójában 30-33% körüli szesz- és kb. 10% méz-tartalmú pálinka. Olyan töménységű, amivel a házi-likőrök mennyisége növelhető. Úgy, hogy csak az aroma gyengüljék, de ereje-íze megmaradjon. *Arányok:* 1 liter 50-55%-os házi-pálinkához, 0,5 liter víz és 25 dkg méz. *Készítése:* a vizet felmelegítették és a hozzáadott mézet abban feloldották. Néhány perces forralás után a habját leszedték és hagyták kihűlni. Ezután leszűrték és a pálinkához keverték. Ledugaszoló üvegben tárolták, de az első hét minden napján többször is felrázogatták. Néhány hetes pihentetés után az elegy összeért, opálössége kitisztult. Ezt a „szaporító pálinkát” nemcsak a likőrök „gyarapításához” használták. Hanem jól bevált különböző „gyógy-italok” készítéséhez is (például: abban ánizs-, kömény-magot, boróka-bogyót, fekete ürömet, bazsalikomot, kakukkfűvet, tárkonyt stb. kiáztatva).

Érdeklődés felkeltéséhez talán ennyi is elég - a hagyományos likőr-pálinkák választékából.

Zárszó a Tizenkettedik kötethez

Röviden és általánosságban - bizonyára - ennyi is elég a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű házi pálinkafélék készítéséről. A közzétett ismeretek elegendőek ahhoz, hogy a régi égett-borok és pálinkák, akaviták és rozsoliszok ízeit feleleveníthessük. Aki már főzött házilag pálinkát, annak nem okozhat nehézséget a régi receptek kipróbálása, felújítása.

Előzetes: a jelen könyvsorozat következő (XIII.) kötetének témája még bizonytalan. Az eddig összegyűlt túl sok információ és recept-változat rendszerezése, tematikus kötetekbe szervezése igen időigényes. Valamint, az eddigi kötetek közreadása óta is gyarapodtak az ismeretek. Ezért, felvetődött egy kiegészítő kötet összeállításának szükségessége is. Amely mindazt tartalmazhatná, ami az előző 12 kötetből kimaradt. De az is lehetséges, hogy a régi-magyaros és tájjellegű levesek „kerülnek terítékre”. Majd meglátjuk...

Az előbbiekben jelzettek miatt a következő kötet elkészültének ideje bizonytalan. A kötet megírása ezért még várat magára. Addig is jó kísérletezést és kóstolást kívánok!

Kézirat lezárva: Budapest, 2017. március 25-én.