

**XI. Erdélyi Tudományos Diákköri Konferencia  
Kolozsvár, 2008. május 23-24.**

**“-S ezt a rengeteg pálinkát ki issza meg?  
-Há én, s te.”**

Társadalomnéprajz dolgozat a pálinka társadalomformáló hatásairól,  
valamint az ebben betöltött szerepekről

**Témavezető:**

Drd. Szabó Árpád-Töhötöm, tanársegéd  
BBTE, Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék

**Szerző:**

Kádár Kincső és Tímár Krisztina  
BBTE, Bölcsészettudományi Kar,  
Néprajz-magyar szak, III. év

## 1. Bevezetés

Jelen dolgozatunk egy közösségben intézményszerűen működő pálinkafőzdek szerepéről próbál képet nyújtani. A kutatás helyszíne Homoródalmás, a gyűjtés időpontja 2007. december 20—23. A kutatásban használt módszerek: terepmunka, részben résztvevő megfigyelés módszere, valamint a szakirodalom előzetes feltérképezése.

A kérdés, amire választ kerestünk az volt, hogy egy ilyen közösségben a pálinkafőzés vállalkozást vagy pedig hagyományos melléküzemágot képez. A téma megközelítésében elbizonytalanodást okozott az a tény, hogy nőkként hogyan fogunk a pálinka főzéséről, annak maskulin jellegéről információkat szerezni. Meglepetésünkre kiderült, hogy a pálinka főzésének folyamatában ugyanolyan fontossággal bír a nőkre háruló feladatok elvégzése is.

A szocializmus koraszakában jól bevált, a hatalommal ellentétben működő eljárásokat, cselekvéseket megisméltódní véljük a jelenben. Az informális legitimizálása mellett a pálinkafőzés közelebbi megfigyelése kiváló esély a helyi társadalom gazdasági, társadalmi és jogi értékeinek feltárására. További céljaink a pálinka főzésének vizsgálata három egymás után következő történeti szakaszban: szocializmus előtti, szocializmusbeli valamint rendszerváltás utáni időszakban. Az elkülönítést indokolja, hogy a három szakaszban más-más módon szerveződött a pálinkafőzés technológiája, piaca, valamint a készítésben artikulálódó szerepek. A második nagy egység a készítés folyamatát és eszközkészletét mutatja be, ennek ismerete a társadalmi interakciók megértését is szolgálja. A harmadik részt a pálinka fogyasztásának és felhasználásának elemzése képezi, amely során a pálinkafőzésben betöltött szerepeket, a főzés és a fogyasztás valamint a terjesztés informális jellegét vizsgáljuk. A dolgozat elméleti keretét képezi Bourdieu tőkefelosztásának rendszere, amely kitér a társadalmi, gazdasági, kulturális, szimbolikus tőkék vizsgálatára, valamint ezek ágazatainak bemutatására. Mindez azért fontos, hogy átláthatóvá váljanak a pálinkafőzés és főző gazdasági, társadalmi, kulturális valamint szimbolikus értékei.

## 2. A pálinkafőzés korszakonkénti áttekintése

*„Azt örökké főztek, amióta világ a világ.”*

Romániában az állam 1947-től, korábban nem tapasztalt mértékben kiszélesítette rendelkezési hatáskörét a gazdasági életben. A falusi termelőmunkában olyan gazdasági cselekvéseket szabályozott, amelyek korábban a termelők egyéni döntéseinek szférájába tartoztak: minimálisra korlátozta az egyén tervezések, döntések mozgásterét.<sup>1</sup>

Homoródalmáson a szocializmus idején a falut körülvevő dombokra a hatalom gyümölcsösöket ültetett. A falu idősebb generációja arra emlékezik, hogy gyermekkorukban gabonából vagy nagyon kevés gyümölcsből főzték a gazdák a pálinkát. Ezt viszont mindenki otthon tette, mivel „nem volt szabadalmazva”. Amikor a faluban a kollektív alatt elkezdett működni az első pálinkafőző, a gazdák egy része ugyanúgy főzte egy ideig otthon a pálinkát, mert: „...*aztán engedélyt kellett váltani*”. „*S akkor, aki főzött, az a néptanáctól kellett váltson egy olyan papírt, hogy van kertje, s vannak gyümölcsfái, mert ha nem adtak ilyent, akkor nem főzhetett. Volt a papír.*” A kérdésre, hogy miért mentek végül a főzőbe kifőzni a pálinkát az volt a falubeliek válasza, hogy azért, mert sokkal hamarabb meglesz. Ebben az időben a hatalomnak sikerül a falu tevékenységeinek időbeosztását befolyásolni. Erre egy relevánsabb példa az, amikor nem engedték meg a főző beindítását (annak ellenére, hogy „szezont volt” már), mert a kései gyümölcsök egy része nem volt még leszedve. „S addig pedig sokszor elromlott a nyáriszilva, a kora őszi gyümölcsök.” Ezekben az esetekben a falu lakói már otthon kezdték a pálinka kifőzését, azért, hogy gyümölcsük ne vesszen kárba.

A községben feltehetőleg 1937-től működik a pálinkafőzés intézménye. Jelenleg egy főző sem működik a hiányos vagy nem megfelelő felszerelések miatt. A közelmúltban, körülbelül fél éve zárták be azt a két főzdet, amelyek túléltek a kollektívet, majd magánvállalkozók kezei alatt, a rendszerváltástól napjainkig működtek. Az általunk vizsgált két főzdet Csáka Pál és Bencző Dénes Szabó Lajossal működtették. Az első esetben egy technológiailag jobban felszerelt főzről van szó, amely újbóli működtetését már a gyűjtésünk során emlegették. A második főző

---

<sup>1</sup> Oláh 2001. 199.

újranyitása problémásabb a két tulajdonos konfliktusai miatt, de az anyagi háttér miatt is(költséges az új inox eszközök beszerzése) .

Erről a két legális főzderől tudunk, az illegális, be nem jegyzett harmadik mellett. Látszólag a falubeliek is keveset tudnak, vagy akarnak tudni arról, hogy létezik egy harmadik kifőzde is, amelyik egy helyi, anyagilag jól szituált cigányemberé. Arról, hogy kifőzik-e titokban:

*Nem lehet megbeszélni, hogy kifőzzenek valamennyi pálinkát?*

*K.J.: Én egyszer beszéltem . S azt mondta, hogy ne törődjek, mert kifőzi, s utána nem kérdeztem. Főzi, hogyne. Magának.*

*K.E.: Juujj, te honnan tudod, hogy éjjel mit csinál?*

*K.J.: Ott laknak Sanyi bácsiék felé, de azok tiszták, olyan rend, hogy sok magyarnál nincs olyan. Tisztaság és rend.*

### **3. A készítés folyamata és eszközkészlete**

Mint minden mesterség és foglalkozás, a pálinkafőzés is rendelkezik tárgyi kellékekkel. A pálinkafőzés folyamatát szem előtt tartva ismertetjük a főzdet és eszközkészletét, valamint a gazdánál megtalálható eszközök elnevezéseit és a folyamatban betöltött szerepüket. Ezek az eszközök egyenként fontos szereppel bírnak, de sokat közülük nem tekinthetünk specifikusnak, a foglalkozásra nézve. A felsorolásban a homoródalmási elnevezésekre támaszkodunk, a tényleges, hivatalos terminológia meghatározására itt nem vállalkozunk. A főzés aktuális időintervalluma kora tavasztól késő ősziig tart, mégis legtöbbször télen főzik ki, amikor már a gyümölcsök erjedése is végbement.

A főzőmesterek véleménye szerint pálinkát bármikor lehet főzni, csak gyümölcs legyen. Mivel az itt honos gyümölcsök közé főleg a szilva, az alma és a vackorkörte tartozik a pálinkafőzés időszakának kezdete a gyümölcsökérésének idejével egyezik meg. A pálinka főzésének előzményeként lényeges a gyümölcs leszedéséről és kiválasztásáról is szót ejteni. A begyűjtés során szelekciós folyamatot hajtanak végre: különválasztják a mindennapi fogyasztásra szánt, egészséges gyümölcsöt a pálinkának valótól, azaz a gyengébb minőségűtől (éretlen), esetenként, amelyik már a fa alatt erjedésnek indul. Mivel az éves termés függvényében készítik a pálinkafajtákat, így a szelekció, például alma- és szilvapálinka anyaga, csak akkor kerül külön hordókba, ha

mindkettőből elegendő mennyiség termett. Az éretlen gyümölcs, kevés cukortartalma miatt nem alkalmas, az ilyen gyümölcs miatt romolhat el a pálinka. A mesterek szerint az a megfelelő minőségű gyümölcs, amelyet el is lehet fogyasztani.

A szakértők főleg a fagyott almából készült pálinkát tartják tiszta pálinkának. Azt mondják, hogy több anyag lesz a fagyott gyümölcs magas cukortartalma miatt.

Ha kiválasztották a gyümölcsöt, akkor második lépésként következhet annak előkészítése. Az almási pálinkafőző gazdák nem szokták kimagolni a szilvát, mert úgy vélik, hogy jobb aromája lesz a pálinkának, ha a gyümölcs nincs kimagolva. A szakirodalom leírása szerint viszont a pálinkába kerülő gyümölcsöt ki kell magolni, hogy a magban lévő ciántartalom ne kerüljön a masszába.<sup>2</sup>

A főzés, pontosabban a kifőzendő anyag fontos járuléka az *időjárás*, mivel, ha az időjárási feltételek nem kedvezőek, akkor az alacsony hőmérséklet miatt nem tud kellőképpen megerjedni, vagy hosszabb ideig készül a *cefre*<sup>3</sup>. A gyümölcs kezelésének következő lépése a péppé alakítás. Amennyiben alma vagy nagyobb gyümölcs áll rendelkezésükre, azt egy házilag gyártott *darálóval*, *szacskálóval* felaprítják, ezzel is meggyorsítva az érlelés folyamatát. A nagyobb hordókban, műanyag tárolóegységekben, *bidonokban* 6-8 héten keresztül érlelik az anyagot. Időnként keverőlapáttal, vagy valamilyen erre alkalmas fadarabbal, például a *kertléccel* belekavargatnak, hogy megnézzék az állagát, és biztosítsák az egyenletes érlelődést. A cefréhez sok gazda adalékként cukrot vegyít, ugyanis a cukorból alkohol keletkezik, így több pálinka lesz. Almáson a cukor hozzáadásáról megoszlanak a mesterek véleményei. Van, aki a cukrot nem találja károsnak az anyag minőségére nézve abban az esetben, ha a cukor közvetlenül a gyümölcs leőrlésekor adódik hozzá az anyaghoz. Ezt felöntik vízzel és várják, hogy elkészüljön az erjedt cefre. A felszedett, betakarított gyümölcsöt *hordókban* tárolják. Az optimális hőmérséklet a szobahőmérséklet alatti 16-17 °C fok. Az erjedő cefrét a gazdák általában a pincékben tartják, aki késleltetni akarja az erjedés folyamatát és a pálinkafőzést, az télen az udvaron tárolja a masszát, ahol alacsony hőmérsékleten az erjedési folyamat nagyon lassan következik be, vagy leáll. Az erjedés

---

<sup>2</sup> Balázs 1998. 168.

<sup>3</sup> Cefre: az érett, ledarált gyümölcs pépes masszává alakulása az erjedés során.

következtében keletkező különböző gázokat a gazdák időközönkénti kavarással távolítják el.

A leendő pálinka minőségét leginkább a cefre lepárlás előtti állapota határozza meg. Ezért nagyon fontos a gazdának felismerni pontosan, hogy a cefre mikor készült el, hogy az erjedési folyamat mikor éri el az optimális állapotot.

A cefre elkészülését az edény tetejére került víz, valamint a buborékolás és a pezsgés jelzi.

Otthon is elvégezhető a főzendő anyag beérettségének tesztje. Amikor a gyümölcs már nem jön fel a hordó tetejére, akkor a gazda egy literes edénnyel kimer belőle, és felforralja. Kerek kartonpapírt helyez az edény tetejére, melynek közepére egy lyukat vág, és e fölé helyez egy tölcsért. Amikor forrásban van az anyag, a tölcsér száján gőz keletkezik. Gyújtásra ez a gőz, ha megérett az anyag, kékes lánggal ég. Ez a láng jelzi azt, hogy a cefre elkészült, hogy az anyagban elegendő és jó minőségű alkohol keletkezett.

Körülbelül két hónap elteltével a gazda időpontot kér a pálinkafőző tulajdonosától, hogy mikor viheti a beérett anyagot. A főzős ezt egy erre a célra szánt *füzetbe* jegyzi, hogy felállíthasson egy sorrendet a jelentkezők között. Ebbe a füzetbe kerül bele a gazda neve, a főzés ideje, a tiszta pálinka literekben kifejezett mennyisége, és a vám, amit a főzős a mindenkori megszabott mértékegység, vámarány szerint, a főzés fejében elvesz. A gazda ezután fogatost keres, aki a megbeszélte időpontra szekérrel elszállítja a hordókat a főzdéhez, kivárja a főzést, és azután a fogatos hazaszállítja a tiszta pálinkát is. A szekérre a hordón kívül felkerül még a kemence hevítésére szánt fa is, és a pálinka tárolására szánt *vödör*, *kicsi bidon*, és különböző méretű palackok. A gazda általában nincs egyedül főzés közben, mivel néha az időpontok megcsúsznak, és egymást beérik a szétmérés, vagy az üstök tisztítása közben. Van, aki közelebb lakik a főzőhöz, és hamarabb odamegy, hogy érdeklődjön, kóstolgasson. A főző kellékei közé tartoznak az üstök, ezeket kell hevíteni, hogy a 250 literes tartályokban az anyag 2 óra alatt le tudjon főni. Az üstbe való öntéstől kezdődik a tulajdonképpeni főzés. A lepárlási folyamat célja az aroma és az alkoholnyerés. A folyamat során a cefrét desztillálják, miközben az alkohol, amely alacsonyabb hőmérsékleten forr, mint a víz lepárolódik. Az üstöt, miután beletöltötték a cefrét, melegítik, a hevítés során keverni kell a cefrét, nehogy odaégjen.

Régebben a kevergetést kézzel oldották meg, a gazda felült a kemence fölötti székre és két órán keresztül keverte, ma ezt egy *villanymotor* végzi. Bizonyos idő után eléri azt a hőmérsékletet, amelyen az alkohol már forr, de a víz még csak párolog.

Ehhez a főzőmesterek soha nem felejtik el hozzátenni, hogy rossz gyümölcsből nem lehet jó pálinkát készíteni és megfelelő minőségű gyümölcsből is csak nagy odafigyeléssel, lehet jó pálinkát varázsolni. A *kemencéből* rézcsöveken keresztül halad a párlat, elérve a hideg vizes tartályig, ott lecsapódik a gőz, és ebből, az első főzetből nyerik a csángót. Az első főzetet *alszesznek* is nevezik az almásiak, második főzést pedig finomításnak, amely egy *kisüstön* keresztül történik és eredménye a *rezes*. A kettő közötti különbség az alkoholpárlat finomításában áll, mindkettő rendkívül erős. Amíg első körben az alkohol, addig a második körben az ízek, aromák kifinomítása a cél. A tiszta pálinka a középpárlatban keletkezik.

A pálinkafőzés során több ok miatt is elromolhat a pálinka. Az egyik leggyakoribb ok a fenebb is említett rossz gyümölcsökből előállított cefre. A pálinka elromlásának másik oka lehet a figyelmetlenség a főzés azon fázisában, amikor a nagy fokszámú rezes kezd csepegni. Ezt a pálinkát figyelmesen külön kell választani és figyelni, hogy az lefokolódott pálinka ne keveredjen a tiszta pálinkával, mert keveredés során az egész pálinkamennyiség megfehéredik és ezt a szakértők zavaros, rossz pálinkának ítélik. A jó pálinka tehát tiszta, nem fehér.

A folyamat végén a hulladék anyagot, malátát kiürítik, ez általában a főzde melletti patak vizébe kerül. A főzdéhez tartoznak még különböző méretű edények, literes fazekak, melyek a szétmérést segítik elő. Egy pálinkafőzdéből sem hiányozhat a fokmérő, amely az első csepp csángótól jelen kell legyen, hogy végeredménynek 50 fokos, jó pálinka készüljön. Cs. P. főzője bizonyos szempontokból jobban megfelel az uniós normáknak. A főző épületéből kivezettek egy csövet, amely az épületen kívül ásott, deszkákkal kibélelt mély gödörbe gyűjti a hulladék anyagot. Ezzel a megoldással megakadályozzák a malátának a gyors vízbe kerülését. B. D. főzdéjében a kifőzött anyagot a patakba öntik. Az uniós szabványokra a későbbiekben még szót ejtünk. Végezetül ide tartozik még a főzők karbantartása is, amit általában a főzde tulajdonosai hajtanak végre. A modernizálással megpróbálnak lépést tartani: igyekeznek a rézcsöveket inoxra cserélni, mivel a réz oxidációja mérgező az emberi szervezetre, ők szerzik be az eltörött fokmérőket, valamint azokat az eszközöket, amelyeket előírnak a szabályzatok. Képzett kapcsolatrendszerük, ismeretségük által könnyen találnak hozzáértő személyeket, akik

megfoltozzák a kemencét, megjavítják a tartályokat. A tulajdonosok és adatközlőink elmondása alapján nem kell különösebb iskola a pálinkafőzéhez.

#### **4. A pálinka fogyasztása és felhasználása**

##### ***4.1. Csoportok, szerepek és viselkedésmódok***

A továbbiakban kitérünk a férfi és női szerepekre, azt elemezzük, hogy milyen szerepeket formál Almáson a pálinka főzése és fogyasztása a nemek körében, valamint arra, hogy ezek a szerepek és az ezeken belül megnyilvánuló aktivitások hogyan tükrözik a férfiak és nők közösségének értékrendjét.

A közösség létezésének feltétele a kapcsolatok létezése. Bourdieu tőkefelosztásának egyik fajtája a társadalmi tőke, amely „azon aktuális és potenciális erőforrások összessége, amelyek a kölcsönös ismeretségek vagy elismerés többé-kevésbé intézményesült viszonyai tartós hálózatának birtoklásához kapcsolódnak, vagy másként kifejezve, olyan erőforrásokról van szó, amelyek az egy csoporton való tartozáson alapulnak.”<sup>4</sup> Ez a tőkeforma tehát a társadalmi kapcsolatokról fakad, és ennek elismerése azért is lényeges esetünkben, mert az erőforrások, amelyekkel a homoródalmási közösség rendelkezik/rendelkezik, egy csoporthoz való tartozáson alapulnak.

A pálinkafőzés esetén a homoródalmási közösségben egy olyan csereviszony alakul ki, amit a gazdák anyagi, valamint szimbolikus befektetések révén valósítanak meg. Egy gazda például társadalmi részvétel nélkül nemcsak, hogy nem tarthatja meg addig elnyert státusát, helyét a társadalmi hierarchiában, de nem is alakíthat ki új kapcsolatokat. Egy normák aluli kihágás következménye a kiközösítés, kibeszélés.

Esetünkben is a kötelezettségek alapulhatnak szubjektív érzéseken (elismerés, tisztelet, barátság), amelyek közösségi normákat interiorizálnak.<sup>5</sup> Homoródalmáson azt tapasztaltuk, hogy a szubjektív érzéseken túl egy közösségi norma lapul és erre épül rá a kötelességtudat, ami aztán összefonódhat az illető személy kapcsolathálózában létező többi szereplő kötelességtudatával. A barátság egyből más fényben látható, ha megfigyeljük, hogy a pálinkafőzők minden

---

<sup>4</sup> Bourdieu 1997. 267.

<sup>5</sup> Bourdieu 1997. 169.

cselekvésében felfedezhető egy tudatos vagy kevésbé tudatos gazdasági motiváció, amit a következő interjúrészlet igazolhat:

*K.: Volt olyan kérés, hogy amikor mentek kifőzni, akkor a komák egy napra kerüljenek?*

*K.J.: Hát ott is volt a pofa.*

*K.: Ez mit jelentett?*

*K.J.: Hát, hogy nekem a komám volt a főző s akkor hamarabb kifőzte s a másét félretette. Úgy ment. Mikor annyi volt főznievaló.*

Kanyarodjunk vissza, és lássuk konkrétan, hogy mit kell tennie egy férfinak a pálinkafőzés időszakában, azért, hogy fenntartsa társadalmi kapcsolatait vagy ahhoz, hogy a faluközösség ellenőrzése alatt bekerüljön egy ilyen csoportba.

A gyümölcs szedésekor besegíthetnek (az asszonyok mellett) a fiatal férfiak is.<sup>6</sup> A lefőzés egész ideje alatt az igénybevett segítség (mint például a fogatos, a cipekedő, a tüzet tápláló) ugyancsak a legények részéről érkezik.

Ez tehát az a férfikategória, amelynek feladatkörébe a kisegítés jár, cserébe a segítség igénylőjétől, aki általában nő, pálinkát kap.<sup>7</sup> A segítség visszautasítása, értelemszerűen komoly következményekkel jár, ami a fiatal férfi további integrálódását illeti.

A következő férficsoportba tartoznak azok a férfiak, akik éppen nem főznek pálinkát, ennek ellenére ott vannak a főzőben, beszélgetnek, várják a kóstolót és az alkalmat, hogy segíthessenek.<sup>8</sup> Az ilyen férfiakat a helyiek téblábolókként ítélik meg: „Vannak ilyen lesők.” Ezekkel a férfiakkal szemben a faluközösségnek semmilyen külön elvárása nincs, ugyanúgy, ahogyan azokkal szemben sincs, akik már fiatalon „elrontják magukat”: „*Van D. bácsinak két fia s egyik otthon van, nem nőült meg, de azt se lehet a pálinkafőző közelébe eresztetni. Az is tönkretette magát. Az apja nem is hívja segélynek.*”

Harmadik csoportnak azoknak a férfiaknak a csoportját tekintem, akik azért vannak a főzőben, mert éppen főzik a pálinkájukat. Ilyenkor olyan íratlan társadalmi normáknak kell a gazdáknak eleget tenniük, amelyek áthágása szégyenletes a faluközösség szemében. Például

---

<sup>6</sup> Lásd. Függelék: „Az úgy kezdődik, hogy egy jó ügyes asszon, leány, legény elmejen, s azt a gyümölcsöt összeszedi.” 25.

<sup>7</sup> Lásd. Függelék: „Hát, akik szekeret fogadtak, kell pálinkát adni nekik, egy liter pálinkát. S akkor vannak az emberek, akik szeretnek mindig ott lenni, hogy segédkezzenek, s iganak.” 16.

<sup>8</sup> Lásd. Függelék: „Aztán közben, amelyik úgy van még megkóstolja, hogy hallám, milyen ereje van, hogy jár már, mint jár.” 6.

zsugorinak szólíthatják azt a gazdát, aki nem szívesen kínálta a pálinkáját, vagy nem kellő mennyiséget kínált szét társainak a főzőben.

Az utolsó csoportba azok a férfiak tartoznak, akik a pálinkafőzés terének a tulajdonosai, a főzősök. Státusuknak köszönhetően, az ebbe a csoportba tartozók több tiszteletnek, hírnévnek örvendhetnek. Ugyanakkor, az évek során a falusi társadalom egyik legvitatottabb férficsoportját képezik a pálinka *dílerei* (ki mennyi adót von le, hogyan méri a pálinkát, mennyit főz, hogyan tolt ki az emberekkel stb.).

Első pillantásra úgy tűnhet, hogy a pálinkafőzés igencsak maszkulin jellegű tevékenység. Ha jobban górcső alá vetjük a problémát, kiderül, hogy a nők tevékenysége, is jelen van a folyamatban. Kezdjük újra az elejétől. Kevés férfit tudunk elképzelni, amint egyenként szedegeti, válogatja az apró szilvákat. A valóságban, a legtöbb gazdaságban, ahol nem kell számolni például az özvegyesség problémájával, a nők vagy gyermekek, unokák végzik a főzés folyamatának legelső lépéseit. A főzőben is ugyancsak erre a két csoportra hárult a kevergetés feladata.

A nők szerepét ebben az esetben azonosítják a gyermekekével. Ellenben abban az esetben, ha egy özvegyasszony kíván pálinkát főzni, akkor a vele járó munka mintegy hetven százaléka rá hárul. Az özvegyasszony felszedi a gyümölcsöt, érleli, kevergeti, majd kénytelen megfogadni valakit fogatosnak, és még legalább egy személyt, hogy a nehéz hordókat emelgessék le a szekérről, majd segítsenek neki beönteni az üstbe. Ezen személyek főleg a legközelebbi rokonai sorából kerülnek ki. K. E. elmeséli, hogy amíg a férje beteg volt, ő maga főzte a pálinkát. Bejegyeztette magát egy időpontra, és amire odaérkezett, már valaki beöntötte a kemencébe az anyagát. Hétfő reggeltől kedd hajnali ötig várta, hogy kifőzhesse a pálinkáját. Az asszonyok nem találták megbotránkoztatónak a pálinkafőzést, sőt ha megfigyeljük, mennyiségileg sok pálinkát, évi 15-25 litert főznek, ez pedig elég elképzelhetetlen, hogy ekkora mennyiséget el is fogyasszanak.

A női szerepeknek egy másik aspektusa a főzdék vezetésében is megnyilvánul. Homoródalmáson számon tartanak néhány asszonyt, aki főzdét vezetett. K.J. három ilyen asszonyról tett említést, és semmi kivétnivalót nem talált abban, hogy asszonyok végzik ezt a

feladatot. Azzal viszont nem értett egyet, hogy az egyik ilyen asszonyt, Sós Julát, a régi rendszerben, a párt rendelte a pálinkafőzők környékére.

Ezt az asszonyt senki nem szerette, mindenbe beleszólt. Egy másikat Muszka Eszternek hívták, ő az első férje halála után vette át a pálinkafőzőjük irányítását.

*Miért dolgoztak az asszonyok? Férfifoglalkozásnak tűnik.*

*Azért, mert ez az Eszter néni, ennek a férje is ilyen volt, ilyen főzős. Annak vettem én, mert volt nekik saját főzőjük. Ez egy bakk asszony volt. Aki odakerült. Olyan férfi természete volt neki. És megvette a(férje) a testvérivel a főzőt. S akkor együtt főztek. S akkor ennek a Nagy Ferencnek a felesége megütötte magát, s meghalt, s akkor elvette volt ezt a bakk asszonyt. S aztán főzte ez a Muszka Eszter egy darabig. K.J.*

Az idézet több szempontból is érdekes. Egyrészt bizonyítja, hogy amíg egy asszony becsületesen végzi a munkáját, addig a falu társadalmának konfliktusa vele, ellenben a másik példán láthattuk, hogy amikor valaki hozzá nem értő személyt kihelyez a hatalom, akkor a helyi gazdák megszólják viselkedése miatt. A hatalom befurakodásáról nem egy szerző számol be erre az időszakra tekintve. Kiss Dénes A falusi elit átalakulása Erdélyben című tanulmányában idézi Verderyt, aki úgy vélekedik, hogy az utóbbi két és fél évszázadban az állam és falu kapcsolatában, az állam falusi lakosság fölötti uralmának hihetetlen nagymértékű a növekedése, és ezzel egyidejűleg a mindennapokba való beavatkozás, rálátás növekedése.<sup>9</sup> Sós Jula esetében is ezt tapasztalhatjuk, hiszen ő tölti be az ellenőr szerepét. Ha ezt a kollektív gazdálkodásban vizsgáljuk, látható, hogy a termékek különböző formában való elvonásai igen jellemzőek, esetünkben a vám nagyarányú számolása (10 liter pálinkából 4 az államé).<sup>10</sup> A falusi közösség és az állam között tehát érdekkonfliktus áll fenn. Ez az asszony közvetítő szerepet tölt be két világ, a hatalom és a falusi közösség között.

A nőkkal való foglalkozás egy újabb kérdést feltételez. Szabad-e a nőknek inni, mikor szabad, és mennyit? Deviáns magatartásként értelmezi-e a helyi társadalom?

Adatközlőink beszámolóí alapján egy nő is bármikor fogyaszthat alkoholt, csak mértékkel fogyassza. Megszólják és megszegényítik azokat az asszonyokat, akikről tudják, hogy a kelleténél (napi 2-3 pohár) többet isznak. Az asszonyok, mint tudjuk, a falusi társadalomban még ma sem járnak kocsmába, vagy legalábbis a többségükre nem jellemző. Tabuként tekintik

---

<sup>9</sup> Kiss idézi Verderyt 2004. 10.

<sup>10</sup> Uo.

az erről való beszélést, az asszonyok egymás között is elítélendőnek tartják az efféle magatartást. De van az otthoni, privát szféra, ahol, ha jól esik, megihatja a pálinkát. A mérce a részegség. K.E. egy falubeli részeges asszonyról számol be:

*K.E.: Egy asszon is van olyan, aki szerette.*

*Itt a faluban?*

*K.E.: Igen, hazament s mondta: „Kredenc! Ne gyere ide!”*

*S mit gondoltak az emberek erről az asszonyról?*

*K.E.: Há tudták, hogy szereti a pálinkát s asztán ment a bodegába, s a fiatalok várták, hogy csináljon egy csúnyát, felfordította a szoknyáját. I. néni. Itt hevert a sáncba örökké. S a gyermek csihánnyal az órát megcsiklítottta, míg ott hevert.*

Az ilyen asszonyokat deviánsnak minősítették, a nyilvános szférákban kinevették, megszólták, hasonlóan azokhoz, akik fényes nappal az utcán lődörögtek.

A mértéktelen alkoholfogyasztás a családok életében is megmutatkozott. A klasszikus történet itt is megismétlődik: hazamegy a férj részegen, és az asszonyt jól megveri. K.J. és K.E. idős házastársak, közös gazdaságban élnek. K.J. alkoholista, feleségét többször bántalmazta fizikailag. Körülbelül 40 év házasság után egy udvaron belül külön házakba költöztek, mindezt az alkohol miatt. Tudta ezt az egész falu, és ki is beszélték alaposan.

Levonhatjuk a következtetést, hogy az alkoholfogyasztás nemek szerint elkülönül: a nők esetében antiszociális viselkedést testesít meg, a deviancia jele a mértéktelen, nyilvános fogyasztása.<sup>11</sup> Kivételt képeznek az ünnepek, népszokások, amelyek alkalmával megszűnik ez a korlátozás. Férfiak esetében is megkérdőjelezhető a pálinkaivás vagy alkoholfogyasztás szokásának gyakorlása.

Esetünkben is mindkét nemnél deviánsnak minősül az, aki egyedül, magányosan fogyaszt pálinkát.<sup>12</sup> A férfiaknál másképp tevődik fel a kérdés, más kontextusban kell értelmezni. Úgy, ahogy egy nőhöz nem talál az erdélyi faluban a pálinkafogyasztás, ugyanannyira talál a férfiakhoz. A férfi munkavégzés közben, reggeli előtt, étkezések előtt, és számos alkalommal egy nap alatt talál legalább öt okot, amire vagy amiért meg tud inni egy pohár pálinkát.

---

<sup>11</sup> Szelják 2001. 25.

<sup>12</sup> Uo.

Hozzátartozik a férfi szerepköréhez, főleg az idősebb generációhoz a pálinka. A gyermekeket, ezen belül is a fiúgyermekeket korán elkezdik szocializálni az ivás akkor a négyéves gyermek az ujját belemárthatja, hogy kóstolja meg. A másik példa a Faragó József által leírt kalotaszegi legényavatókhoz hozzátartozó ritualizált alkoholfogyasztás. A fiatal legényeknek a férfítársadalomba való beavatásukhoz mondhatni útlevél az alkohol.<sup>13</sup>

#### **4.2. „Nem játék”. A pálinka egészségre gyakorolt hatása**

*„Olyan betegség nincs, ártson egy pohárral. Csak eggyel. Nálunk kicserélték a poharakot, megsokallták, hogy igen nagyok. Azt mondták, hogy: „maguk igen nagy poharakba töltik a pálinkát.” S hoztak kicsi poharat. Nem játék.”*

A pálinka fogyasztását csakúgy, mint a többi alkoholét, a fogyasztói összekötik bizonyos egészségügyi problémák gyógyításával. A pálinka mértékletes fogyasztása kedvezően hat az étvágy meghozatalában, jó a vérereknek, fejfájásra, fogfájásra. A csángót sokan hazaviszik, és a reumás lábat borogatják vele. Egy pohár pálinka reggel, egy pohár pálinka élnben, egy pohár pálinka este, tagolja az ember napjait. Az orvosok is ajánlják, hogy napi egy pohár tiszta pálinkát bárki megihat. Gyógyfüvekre rátöltve tinktúrát nyernek belőle.

#### **4.3. Szabadság és tiltások. A pálinka fogyasztásának és terjesztésének informalitása**

A hivatalos módon történő tőke felhalmozására a szocializmus ideje alatt a gazdáknak kevés esélyük volt. A többlettermelés megvalósítására a falu megszervezte annak az intézménynek a kereteit, amely lehetőséget ad a gazdasági tőke felhalmozására, és ennek pénzzé való konvertálására. Az eljárási módszerek kapcsán viszont beszélünk kell a pálinkafőzés informális részéről is. Informális gazdaságról olyan saját törvényeken alapuló, jövedelemkiegészítő tevékenységként beszélhetünk a pálinkafőzést illetően, amely az egyének jóllétével kapcsolatos munkát jelenti, és amelyre a hatalomnak nincs rálátása,<sup>14</sup> vagy ha van is, szemet kíván hunyni fölötte, valamilyen alku következtében például. Esetünkben, egy beszélgetőtársunk elmeséli, hogy a főzde beindításakor a hatalom tíz literből hetet akart elvenni a gazdától. Ez viszont lehetetlen volt, mert a gazdák tiltakoztak, nem akarták már kifőzni a pálinkának

---

<sup>13</sup> Faragó 112-118.

<sup>14</sup> Szabó 2003. 106., 111., 115.

valót. Abban állapotott meg az akkori főzőmester a hatalommal, hogy négy liter pálinkát adnak, de pálinkában, nem pedig pénzben. Ettől a perctől kezdve a falu lakói azt mondják a múlt rendszerben történő pálinkafőzésről, hogy: „Ugyanúgy volt.”, „Há’ ugye úgy, mind most.” Az tárgyalás vagy kibúvás módszereiről Oláh Sándor megállapítja, hogy „a hatalom melletti lojalitás, az engedelmesség, jóindulat, tudatlanság, őszinteség színlelése és eközben az adófizetés elmulasztása, a termés eltitkolása, az állatok eltagadása, egyszóval az ellenállás álcázása akár hazudozással, meglehetősen veszélytelen, de annál gyakoribb taktikai eszközök.”<sup>15</sup>

### ***„Tiltsa. Ez így megyen maszek-feketén.”***

A következőkben arra szeretnék kitérni, hogy mit jelentettek a kiskapuk a pálinka főzésének alkalma körül. Kiskapuk alatt a külső nyomással szemben a helyi társadalmak speciális védekező magatartását értjük.<sup>16</sup> Először is, érdemes kiemelni a főző tulajdonosának centrális szerepét. A falu társadalmán belül olyan státussal rendelkező ember a pálinkafőzős, akinek feladatköréhez tartozik úgy a hatalommal való tárgyalás (a vám leadásakor, a kifőzött mennyiségek beszámolásakor stb.), mint a faluközösséggel való kapcsolattartás. Azért érdemes erre kitérni, mert a kiskapuk ebben az esetben, két irányba működnek.

Egyrészt közös megegyezésen alapuló döntés volt Homoródalmáson, hogy a vámba leadott pálinkát ne a tisztából adják. Ez azt jelentette, hogy a főzés elején meginduló, magas alkoholtartalommal rendelkező rezes pálinkát a főzés végén nyert gyengével vegyítik össze, addig ameddig elnyerik az 50%-os szesztartalmat. Ezt a „nem valódi” pálinkát adta majd le a főzős vámként a begyűjtőcentrumokba.

Másrészt a falu lakói olyan kihágásokról is beszámolnak, amelyek külön a főzős jóllétét szolgálták. Például közös megítélés alatt van az adagoló mester reszkető keze, amely csak akkor nem reszket, amikor magának tölti a pálinkát: „*Ó, úgy reszket a keze. A nagyfazékba csepeg.... s mikor az övébe tölti, akkor nem reszket s mikor a miénkbe tölti,*

---

<sup>15</sup> Oláh 2001. 211.

<sup>16</sup> Oláh 2001. 243.

*akkor úgy reszket, hogy fele locsogjon vissza...úgy reszket a keze.*”A másik eset az, amikor az alszeszt lopja egy tálba a pálinkafőzős, amit később *bidonokba* tölt és megtartja magának. „*S akkor neki annyi gyűl, megmossa, s aztán magának kitölti. Ott marad neki 2-3 tál azt ő dobja az ágy alá félre.*” Érdekes, hogy a faluközösség csalásként ítéli meg, hogy decire osztva is árulja a pálinkát a főző tulajdonosa.

A dolgozat elején már említettünk egy harmadik, tejesen illegális főzdet is, amely egy jó módú, falubeli cigány kezében van. Erről az derült ki, hogy a legnagyobb titokban tartják, ide csak nagyon szoros társadalmi kapcsolatokkal rendelkező emberek járhatnak. Ez a főzde nem is rendelkezett működési engedéllyel. Az informalitásnak ezen formája a legerősebb a három főzde közül. Konkrétan kisvállalkozóról sem beszélhetünk ebben az esetben, mivel igen szűk a kliensköre, inkább a saját családja részére főzi a pálinkát. Ezt a tulajdonost nem érinti az uniós szabályozás, a követeléseknek való megfelelés, hiszen be sincs jelentve.

Az európai uniós szabályrendszer alól már születtek kihágások. A fennálló jogi rendszert azzal sértette meg az egyik főzős, hogy újra kinyitotta a pálinkafőzöt, levágva a pecsétet, ezzel beindítva a tiltott folyamatot, a pálinka készítését. A tett leleplezése aktualitás a faluban, mindenki erről beszél. A büntetés egy mindenkit elbátortalanító óriási pénzösszeg.

A főzdetulajdonosok megpróbálnak alkalmazkodni az uniós elvárásokhoz. A malátás gödör építése kötelező ahhoz, hogy a főzde megfeleljen az új kritériumoknak. Ennek a már megépített, lécekkal bélelt gödörnek azt a célt kellene szolgálnia, hogy megakadályozza a maláta patakba való kerülését, ennek ellenére az egyik főzdes más megoldást nem látott a gödör időnkénti ürítésére, mint a tartalmának a fokozatos patakba eresztését.

Az új szabályzat másik követelménye, egy külön helyiség létezése, amely a tárolásnak és a kimérésnek ad helyet.<sup>17</sup> Ez a leválasztott szoba azonban a főzős erkölcsével ütközik, akkor, amikor a kimérést kell végrehajtania úgy, hogy a gazda nincs jelen.

---

<sup>17</sup> “Jött ez az uniós menet s nem lehet főzni akármilyen kondícióban.” Cs.P.

Az új szabályok kényelmetlen helyzetet generálnak, mivel főzés előtt a gazdának ki kell gondolniuk, hogy hogyan kerülhetik ki a magas vámot, vagy a főzésért fizetendő pénzüsszeget. Konkrét eset az, hogy egy család több mint hetven liter pálinkát szeretne lefőzni, és ezen a mennyiségen túl az uniós szabályok szerint a gazdának minden literért 13 lejt kell fizetnie. Ez az eset, az előzőhöz hasonlóan, megint csak ütközik a gazda erkölcsi igazságosságába vetett hittel. Beszélgetéseink során kiderült, hogy a gazdának már erre is van megoldása. A gyümölcsöt szétosztja házas fiai között, így megakadályozva a veszteséget.

### ***Informalitás a terjesztésben***

Ez a férfiszerep többféleképpen jelentkezik. Korlátozódhat a gazdára is, aki többletet termel, és ezt árusítja, de nem fogyasztja ő maga a pálinkát, vagy éppen a főzde tulajdonosára, aki ellátja a főző körüli dolgokat, de ő sem él alkohollal, vagy harmadik esetben, ez a szerep egymásra rájátszva, egy személyben is megtestesülhet. B.D. pálinkafőző tulajdonosa kisebb részt anyagi okok miatt kereskedik pálinkával. A felhalmozott gazdasági tőkét, a vámot értékesíti.

Aki távolabbi vidékről érkezik, azaz a pálinka piaca ameddig kiterjed, mindenki a főzdest keresi, a falu társadalma pedig az idegent útbaigazítja, megmutatja, hogy hol lakik a terjesztő. Mivel a hivatalos piaci forgalmazásba nem kerül be a pálinka, ezért csak informális úton juthat hozzá a pálinkához az érdeklődő. Az idegen tapogatózik az ismeretlen terepen. Keresi, hogy hol a legjobb a pálinka, és hol a legolcsóbb. A terjesztő, főzdes nem kizárólag és mindig egy bizonyos mennyiséget ad el, hanem a „rászorulóknak” kisebb mennyiséggel is tud szolgálni. Az almási példában is hasonló: B. D., hogy tőkét áruba tudja bocsátani, nem csak literszámra adja a pálinkáját, hanem a főzdeben a litert felbontja a tizedeseire, így lehetőséget kínál a kisebb mennyiségek eladhatóságára is.

Az informalitás a hatalom kéréseire adott válasz. Az emberek közti cinkos viszonyok, a falusi társadalom belső rendszere megoldásokat talál a törvény megkerülésére, hiszen mindenkinek érdeke, hogy időben kifőzze a pálinkáját, vagy legalább jó minőségű italt szerezzen be.

#### **4.4. Társadalmi viszonyok**

A falusi ember, főleg egy ilyen vidéken, ahol nem terem a szőlő, és nem divat a borozás, kénytelen az italozás szükségleteit pálinkával és mindenfajta tömény alkohollal enyhíteni. A kifőzés időszakában a komák, szomszédok igyekeznek egy időpontra helyezni a főzést, de ez a szervezkedés nem feltétele mégsem a főzésnek. Ha mégis szervezeten bonyolítják a folyamatot, akkor ebben az időszakban, a főzdében ápolják kapcsolataikat. K. J. visszaemlékezik egy olyan esetre, amikor a komákkal megvettek közösen egy juhot, azt elvitték a főzőbe, megnyúzták, felakasztották az ajtó mögé, és főzés közben vágtak le belőle, majd azt a szénen megsütötték. Gyakran betévedt egy-egy közeli szomszéd, ilyenkor a friss pálinkából őt is megkínálták, és bevonták a kártyázásba. Gyakran vittek magukkal ennivalót, hiszen elég hosszú időbe telik a főzés, és nem utolsó sorban üres gyomorral nem lehet sokat inni. Ki gondolná, hogy a főzdébe sörrel készülnek a gazdák? Megvan ennek is a magyarázata, hiszen a pálinkától hamarabb elkezd az ember szédülni, és sok időbe telik, amíg minden gazda adagját kivárják. B. D. elmeséli, hogy nem egy esetben adódott arra is példa, hogy a gazda, kóstolgatás közben, nem tudta a mértéket tartani, nélküle lefőzték, reggel egy családtagja hazaszállította a pálinkát, és mikor ébresztették nem tudta, hogy melyik világon van, úgy megrészegetett. Látható, hogy a főzdek elsődleges szerepükön túl, biztosítják a társadalmi kapcsolatok működtetését, a munkán túl szórakozási lehetőséget nyújtanak a falusi ember számára.

A férfiak aktivitásai tehát nagyban segítenek az értékrendek megértéséhez. A pálinkafőzőben, vagy a főzön kívüli pálinkafogyasztás jelentőségére szeretnénk kitérni a következőkben.

Az alkohol fogyasztása, használata változatos motivációkhoz kötődik. Ezek közül Keszeg Vilmos kiemeli a farsang időszakában fogyasztott alkohol mágikus hatását, valamint az agrárünnepek keretében történő italfogyasztás a termés bőségét, az állathasznót garantálja. A halottvirrasztóban, a temetési torban, a temetőlátogatás során fogyasztott italt a halott nyugalmaira köszöntik el. Egyéb alkalmakkor az egyéni boldogulásra, a házasság boldogulására, az együttlétre, a viszontlátásra koccintanak.<sup>18</sup> Más esetekben az alkohol a jól végzett munkáért való fizetség része.

---

<sup>18</sup> Jakab - Keszeg. 272.

Az alkoholfogyasztás a hagyományos falusi társadalomban, a nyilvános szférában a férfiszerep, a társadalmi érintkezés és az ünneplés tartozéka.<sup>19</sup> A férfiasság velejárója a pálinka fogyasztása már gyerekkortól.

Olyan esetekről számoltak be adatközlőink, amelyekben már gyerekkorban a fiú ujját pálinkába dugták, neki is meg volt engedve a kóstolás, ilyen szinten. Továbbá, a legénynek a pálinkát bírnia kell, mert az alkohol fogyasztása a férfiak privilégiuma,<sup>20</sup> így gyenge férfi az, aki annyira bírja az alkoholt, mint egy nő, a pálinka félegészség, ugyanakkor mértékkel kell inni és olyan helyzetek is vannak, amikor a pálinka visszautasítása megítéléssel jár.

A bálók olyan alkalmat nyújtanak a legények számára, ahol rivalizálhatnak egymással, megmutathatják erejüket (a pálinka ivásában is), ugyanakkor az agresszió és az erő szimbolikus bemutatása ez, amely nem egy esetben a mértéktelen alkoholfogyasztással jár együtt, kellemetlen és veszélyes esetekhez vezetve.

Az értékek megfogalmazásában, amint már fennebb is szó volt erről, erősen fontos a férfiak közös italozása a pálinkafőzés intézményén belül. A kapcsolatok létezésének egyik kulcsszava az együttműködés. Minden férfinak pontosan meghatározott szerepe van a munkavégzés folyamatában és ezt kölcsönös tiszteletbentartás rögzíti, akkor is, amikor munkáról van szó és akkor is, amikor koccintásról. A tisztelet megadásával szorosan összefüggő és a közösség által elfogadott értékrend másik fontos eleme az egyenlőség<sup>21</sup>. Mindenkitől egyenlően várják el azt, hogy a közösség által fenntartott értékrendeket tiszteletben tartsa: megkínálja társait a friss pálinkával, hogy segítsen főzéskor stb.

A pálinka fogyasztásának egyik legfontosabb funkciója, amely nem csak a férfiak csoportjára redukálódik, ennek közösségformáló erejére vonatkozik.

Temetéskor, torban, különböző beavató rítusokon, konfirmáció után a falu társadalma közösen, egyként éli át a fájdalmat, a bánatot, az örömet vagy a sikert.

#### ***4.5. A pálinka fogyasztásának és felhasználásának tőkejellege***

##### ***Szimbolikus tőke***

---

<sup>19</sup> Uő. 273.

<sup>20</sup> Szelják 2001. 14.

<sup>21</sup> Uő. 18.

A pálinka szimbolikus értéke megragadható az orvosok világában. Ha egy orvosnak a beteg megfelelő ellátása érdekében (bár ennek nem lenne szabad előfordulnia) kényszerülünk rá valamit ajándékozni, akkor vagy pénzzel, vagy valamilyen többletértékkel rendelkező, az adott társadalomban elfogadott termékkel cserélhetjük be a beteggondozást. Hasonló a pálinka a hús szimbolikus értékével, amit Andor Mihály a Húsosfazék című tanulmányában kifejt. A hús esetében, a fizikaiságán túl, képvisel valamilyen többletértéket.<sup>22</sup> Az effajta többletérték íratlan szabályok között jelenik meg, az adott társadalom tagjai többletjelentéssel ruházzák fel. Amikor elfogyasztjuk a pálinkát és a húst, nem csupán azt az ételt vagy italt fogyasztjuk, hanem valamilyen jelentést szimbólumot is egyszerre.<sup>23</sup>

Az orvosnak a pálinka adományozásában szimbólumot adunk, nem kifejezetten gazdasági értéket, a pálinka adományozásával. Ezt a jelrendszert és a pálinkának tulajdonított kiemelt szerepet az orvos is ismeri. Egy liter pálinka 25 lej napjainkban, ezzel ellentétben néhány egészségügyi kivizsgálás vagy horribilis összegbe kerül, vagy jóindulatba. Általában a jóindulat kerül pénzbe, vagy más ajándékeszközbe. A hozzátartozók ebben az esetben mindent megtesznek, csak hogy a családtag, beteg egészséges legyen. Ezt a rendszert ki lehet játszani, és ki lehet használni mindkét fél részéről. Az orvos, vagy bármilyen hivatali intézmény képviselője mindkét kenőeszközt elfogadja, vagy kéri egyenesen, mert tudja, hogy a család számít betege meggyógyulására. A hozzátartozók alárendelt viszonyban állnak az orvossal szemben. 25 lejjel nem lehet messzire menni, ha baj történik, ám 25 lejt érő egy liter pálinkával, szépen csomagolva, már mindjárt másképp alakul az orvos-páciens közötti viszony.

### ***Gazdasági tőke***

A közgazdaságtan a tőkét fontos termelési tényezőnek tekinti a föld és a befektetett munka mellett. Ez utóbbi kettővel ellentétben a tőkét meg kell termelni, és csak azután használható fel. Esetünkben először meg kell teremteni a pálinkafőző működéséhez szükséges eszközöket, felszereléseket, és csak azután lehet munkához látni. A tőketermelési, illetve a tőkefelhalmozási folyamat időigényes feladat.<sup>24</sup> A piacgazdaságban a tőke általában

---

<sup>22</sup> Andor 1997. 117.

<sup>23</sup> Andor 1997. 135.

<sup>24</sup> Samuelson—Nordhaus 2000. 33.

magánszemély tulajdonában, s a tőkéből származó jövedelem is magánszemély kezébe kerül.<sup>25</sup> Ahogy minden földterületnek van tulajdonosa, úgy az építmények és berendezések is valakinek a tulajdonát képezik, és adataikat nyilvántartás rögzíti.<sup>26</sup> A tulajdonjog alapján a tulajdonosoknak módjuk van arra, hogy működtessék, elcseréljék, kihasználják javaikat.

A könnyebb megértés érdekében a pálinkafőzőket A(Cs.P.) és B(B.D. és Sz.L.) jelöléssel használom. Az A főző egy személy tulajdonában van, B a kutatás időpontjában két személy tulajdonát képezte. A fentiek alapján a B főző problémásabbnak bizonyul, mivel Sz. D. tulajdona a terület és az egy helyiségből álló épület, Sz. L. tulajdona a főzéshez tartozó összes eszköz. 1989 után kisvállalkozókként társultak, Sz. D. rendelkezett előzetes tapasztalattal a foglalkozás terén. Gyakran akadtak konfliktusok közöttük, mivel Sz. L. a szobafestést is szeretne volna folytatni a főzés mellett. Egyikük sem szeretne volna feladni ezt a mellékkeresetet, így megegyezés alapján, a javak fölötti osztozkodáshoz alkalmazkodtak. A tőkeeszközök piaci értékkel bírnak, e javak adhatóak, vehetőek a mindenkori piaci áron. Ez a kapitalista rendszer egyik előnye, hogy az egyének tőketulajdonosok lehetnek, és nyereséget érhetnek el tőkéjük révén.<sup>27</sup> Bármennyire is magántulajdonon alapul a társadalom, ebbe a keretbe ágyazva a tulajdonjog korlátozott. A társadalom határozza meg, hogy az egyén tulajdonából mennyi juthat saját céljainak megvalósítására, és ez alapján mekkora adót kell fizetnie az állam részére.<sup>28</sup> A pálinkafőzésen belül az adózás kétféleképpen mehet végbe: egyfelől a mindenki által használatos, egységes fizetési eszközzel, a pénzzel való fizetés lehetősége, másfelől a terménnyel való fizetés is elfogadott. A kétféle fizetési eljárás szoros kapcsolatban áll egymással, és újabb kölcsönösséget feltételez a kliens-főzdés, főzdés-hatalom között. Állami szabályzat és utasítás alapján a főzések leveszik a vámmennyiséget literben kifejezve. 1989 előtt a lefőtt, tiszta, 50 °C fokos pálinka 40%-át, azaz tíz literből négyet az államnak kellett elkülöníteni. A gyűjtés idején, de a főzdek bezárása környékén ma már csak két litert vámolnak el, az pedig a főzős tulajdonába kerül. Lehetőség nyílik arra is, hogy valaki kifizesse a vámost mennyiségnek megfelelő összeget, de általában erre nem kerül sor, mindenki igyekszik olcsón megúszni a főzést, és ha már megtermett a gyümölcs, azt nem szabad a földön felszedetlenül hagyni.

---

<sup>25</sup> Uo.

<sup>26</sup> Uo.

<sup>27</sup> Uo.

<sup>28</sup> Samuelson—Nordhaus 2000. 34.

A főzdesnek is érdeke, hogy továbbra is a faluban főzzék az emberek a pálinkát, ezért a begyűjtött vámot (bőséges gyümölcsstermés esetén főzdeként ezer liter fölött), a tulajdonos értékesíti. A kliens-főzdes közötti kapcsolat mikro szinten ilyen módon valósul meg. Makroszinten a főzdes-hatalom esetében is kölcsönösség fedezhető fel: a tulajdonos minden kliens után feljegyzi az adatokat, ki mennyit, mikor, melyik főzőben, mennyi vámmal főzött. A hatalom felé való elszámolás pénzzel történik. Kiszámolják a vámmennyiséget, azt a tulajdonos kifizeti, és továbbra is ő maga értékesíti áruját. Az A főzde tulajdonosa Cs. P. megjegyzi, hogy időnként túkefelesleg halmozódhat fel, és ez által megnehezedik a pálinka áruba bocsátása. A társadalom határozza meg, hogy hol és milyen feltételek mellett működhet egy-egy intézmény. Erre példa az uniós szabályrendszer, amelynek követeléseit főleg a higiéniai körülményekre fektetnek óriási hangsúlyt. A gyűjtés idején mindkét főzött bezárt stádiumban találtuk, pontosan a nem megfelelő eszközök és körülmények miatt. Látható, hogy bármennyire is magántulajdonban van a két főzde, nem működtethetik önállóan. A társadalom az egyént rákényszeríti az alkalmazkodásra, az ember saját otthonát sem tekintheti a sajátjának, ha például az ő földterületén kíván az állam utat létesíteni, akkor az egyénnek ehhez alkalmazkodni kell.<sup>29</sup> Az új törvény szabályozza a főző hulladék anyagának a megfelelő tárolását. Mivel mindkét épület a Homoród mellett található, eddig a kifőzött anyagot a patakba engedték. A terület és épület magántulajdonban van, a patak viszont nem, ezért az új szabályoknak megfelelően, más megoldást kell találni a gazdáknak. Kuczi Tibor *A vállalkozói kultúra – az életutak finalitása* című tanulmányában azt vizsgálta, hogy 1989 után miért nő meg robbanásszerűen a kisvállalkozók száma. Kérdés, hogy ezek a vállalkozók a megnyíló piaci lehetőségek okán, a meggazdagodás érdekében, vagy éppen a szükség miatt, amit a munkanélküliség jelentett, kezdtek el kisebb vállalkozásokat beindítani.<sup>30</sup> A szerző kitér a személyiség problémájára is, azaz hogy milyen személyekből lesz vállalkozó: azokból, akik nem tudnak beilleszkedni alkalmazottként semmilyen intézménybe, vagy azokból, akikben az önállósodás gondolata a munkanélküliség indítékeként hamarabb megfogalmazódik. A vizsgált településen csupán a legfontosabb állami intézmények képviseltetik magukat. A faluban ezeken kívül (oktatás, helyi vezetés, egészségügy, szociális munkás, tejbegyűjtő központok, posta) mezőgazdasággal foglalkoznak. Mivel a települést megrongált, javítatlan útviszonyok jellemzik, és nem halad át

---

<sup>29</sup> Uo.

<sup>30</sup> Kuczi 1998. 177.

főbb kereskedelmi központokhoz vezető út, így nehéz munkahelyekhez jutni az ott élőknek. Az ember vállalkozói hajlama, mindig az adott kultúrában testesül meg.<sup>31</sup> Brigitte Berger *A modern vállalkozás kultúrája* című tanulmányában a vállalkozókat a közgazdaságból ismert homo economicusból vezeti le. Ez a típusú vállalkozó képes a folyamatosan új dolgok létrehozására. Megkülönbözteti a kapitalista vállalkozók két csoportját, a nagyvállalkozókat, akik képesek a tőkefelhalmozásra, és a kézműveseket, vagy kiskereskedőket, akik egyszerűen a család életszínvonalát kívánják fenntartani.<sup>32</sup> Jelen esetben a második típus szereplőit ismerhetjük fel. A gazdák portáit megtekintve, láthattuk, hogy azt a gazdasági nyereséget, amelyet a pálinkafőzéssel kerestek, újabb eszközökre fordították, valamint kisebb épületeket hoztak létre a portán belül, az új felszerelések tárolására. Egyik főzőtulajdonos háza táján sem láthattunk több autót, vagy különösebb nagyobb pénzösszegre utaló jeleket. Nyilván a megélhetés miatt folytatják ezt a tevékenységet, de a belőle származó jövedelem nem olyan tetemes értékű, hogy akár egy személy több efféle intézményt létre tudjon hozni, és azt tudja működtetni. Sz.L. és B.D. főzőjében Sz.L. a pálinkafőzés mellett szobafestéssel is foglalkozik, hogy családját el tudja tartani és anyagi szükségleteit tudja biztosítani. B.D. a nyugdíj pótolására szánja ezt a plusz jövedelmet. Bármilyen vállalkozás beindításának nélkülözhetetlen feltétele a gazdasági tőke megteremtése. Bourdieu ebben a tőkefajtaban látja az összes tőke integrálódását.<sup>33</sup> Ebbe a kategóriába tartozik minden termék, ami pénzzé konvertálható.<sup>34</sup> Bourdieu a kulturális tőke egyik alfaját, a tárgyiasult kulturális, vagy objektivált tőkét határozza meg úgy, hogy az is gazdasági tőkévé alakítható. Mindaz, amit a gazdák a hosszú éveken keresztül építettek, hozzátettek, felújítottak az látható az érdeklődő számára. Bourdieu megjegyzi, hogy a tőke a dolgok objektiválódásában rejlő erő, amely „arról gondoskodik, hogy ne minden legyen meg egyszerre.”<sup>35</sup> Ez a tőkefajta materiálisan adható át, ebben az esetben eszközök, épületek formájában.<sup>36</sup>

## 5. Összegzés

---

<sup>31</sup> Berger 1998. 174.

<sup>32</sup> Berger 1998. 174.

<sup>33</sup> Bourdieu 1997. 158.

<sup>34</sup> Uo.

<sup>35</sup> Bourdieu 1997. 157.

<sup>36</sup> Bourdieu 1997. 163.

Összefoglalva a fentieket, elmondható, hogy nem egyszerű feladat a pálinkafőzés vizsgálata. Fontosnak tartottuk a több szempontú elemzést, hogy ne csupán a főzőt, hanem az azt használó személyeket szerepeik megvillantásával is vizsgáljuk, és ez alapján próbáljuk meg megérteni a jelentőségét. A főző fizikai jellegén túl, társadalmi kapcsolatok ápolásának színhelye is egyszerre. A pálinka társadalomra gyakorolt hatása kettős: egyrészt deviáns személyek kerülnek ki ebből a körből a túlzott alkoholfogyasztás miatt, másrészt még mindig sok intézménybe a belépőt a pálinka ajándékozása biztosítja. Bourdieu hangsúlyozta, hogy a közgazdaságtan a dolgoknak csak a gazdasági oldalait vizsgálja, és nem szentel figyelmet az egyéb tényezőkre, mint például a kulturális, vagy szimbolikus tőkék vizsgálatára. A gazdasági tőke is elengedhetetlen a vállalkozó számára, ellenben Brigitte Berger szavaival élve, ezt kulturális rendszerbe helyezve érthetjük meg. Esetünkben a két pálinkafőző közül Cs.P. vállalkozónak bizonyul, a főzőjén keresztül a falu gazdasági elitjéhez tartozik, míg B.D. a pálinkafőzés révén egy hagyományos melléküzemágot visz tovább.

Kérdés marad, hogy az uniós rendeletek érvénybe lépte után működőképes lesz-e a pálinkafőzés intézménye, és milyen esetleges további kikapukat találnak a működtetésükre.

## Használt könyvészet

ANDOR Mihály: 1997 *Húsfazék avagy a hús különleges társadalmi szerepe*. Replika 27. 117–140.

BALÁZS Géza: *Az égetett szeszes italok megjelenése*. Néprajzi Látóhatár 1997. 1–4. 194–198.

BALÁZS Géza: *A magyar pálinka*. Aula Kiadó, Budapest, 1998.

BERGER Brigitte: *A modern vállalkozás kultúrája*. Replika 29. 1998.

BOURDIEU, Pierre: A szimbolikus tőke. In: *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése*. Gondolat, Budapest, 1978. 379-401.

BOURDIEU, Pierre: Gazdasági tőke, kulturális tőke, társadalmi tőke. In: Angelusz Róbert (szerk.): *A társadalmi rétegződés komponensei*. Új Mandátum, Budapest, 1997, 156-178.

CHELCHEA, Liviu: A hiány kultúrája az államszocializmus idején. Áruk, fogyasztók és stratégiák egy román faluban a nyolcvanas években. *Replika* 39. 2000, 135–157.

KESZEG Vilmos: Van-e szubkultúrája a népi kultúrának? In: Jakab Albert Zsolt, Keszeg Vilmos (szerk.): *Kriza könyvek 29, csoportok és kultúrák, tanulmányok szubkultúrákról*. Magyar Néprajz És Antropológia Tanszék Kriza János Néprajzi Társaság. Kolozsvár, 2007. 253-295.

KISS Dénes: *A falusi elit átalakulása Erdélyben*. WEB 2004. április, 9-17

KUCZI Tibor: *A vállalkozó és kultúra*. Replika 29.1998.157-170.

LÁZÁR Béla: A pálinka nevezetei. [Nagyvárad.] Magyar Nyelvőr. XVI. évf. (1887) 12. sz. 572.

SAMUELON P. Paul—NORDHAUSS D. William: *Közgazdaságtan*, KJK-KERSZÖV Jogi és Üzleti Kiadó, Budapest 2000.

OLÁH Sándor: *Küzdelem a túlélésért*. In: Csendes csatatér. Pro Print Kiado Csikszereda 2001.

PETI Botond: Szőlőtermesztés és borkultúra Csáváson. In: Peti Lehel – Szabó Á. Töhötöm (szerk.): *Agrárörökség és specializáció a Kis-Küküllő mentén*. Nis Kiadó, Kolozsvár

SZABÓ Á. Töhötöm: Informális technikák a hagyományos gazdálkodásban. In: Szabó Á. Töhötöm (szerk.): *Lenyomatok. F fiatal kutatók a népi kultúráról*. 2. KJNT, Kolozsvár, 2003.

SZELJÁK György: Alkoholfogyasztási minták egy mexikói nahua indián közösségben. *Tabula* 2001. 4. (1) 14–33.

<http://adatbank.transindex.ro/cedula.php?kod=33>

## FORRÁSOK

FARAGÓ József: Legényavatás Magyarokiskapuson. Erdélyi Múzeum. LII. évf. (1947) 1–4. sz. 112–118.

FARAGÓ József: Legényesték a kalotaszegi Kiskapuson. In: Kós Károly – Faragó József (szerk.): *Népismereti Dolgozatok* 1978. Kriterion Könyvkiadó. Bukarest, 1978. 220–231.

FARAGÓ József: Téli legényünnepek a kalotaszegi Kiskapuson. In: Kós Károly – Faragó József (szerk.): *Népismereti Dolgozatok* 1981. Kriterion Könyvkiadó. Bukarest, 1981. 138–159.

BOURDIEU, Pierre: A szimbolikus tőke. In: *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése*. Gondolat, Budapest, 1978, 379-401.

RANGYÁK József, V.: Egy jellegzetes székelyföldi edénytípus: a pálinkamelegítő. In: Boér Hunor (szerk.) *Acta – 1996. II. Székely Nemzeti Múzeum–Csíki Székely Múzeum–Erdővidéki Múzeum*. Sepsiszentgyörgy–Csíkszereda, 1997. 195–214.

RANGYÁK József, V.: Egy jellegzetes székelyföldi edénytípus: a pálinkamelegítő. *Ethnographia*. CIX. évf. (1998) 1. sz. 169–174.

# Függelék

# INTERÚK

## 1. Kádár J. és Kádár E.

Melyik a legjobb pálinka?

Hát a szilva, almából is lesz, de a szilva a legjobb.

Mikor szokták főzni a pálinkát?

Mikor megérik. Mikor megérik a gyümölcs, lehull a földre, s akkor. A tavaly én szeptember, októberben szedtem le. Azán le kell őrölni.

S azt házilag?

Itthon, itthon, az almát által kell őrölni vagy össze kell vágni, s bele a kádba vagy a hordóba hogy lepje el a víz. Me ha nincs jó sok leve az almának, akkor aztán megszárad. Ha dúsítani akar az ember, akkor cukrot tesz reája.

Szoktak-e maguk tenni?

Igen, hogyne.

S hogy van a mennyiség? Hogy például száz literhez mennyit?

Akármennyi sokat. Úgy több pálinka lesz, ha több cukrot teszünk, több pálinka lesz. Tíz kiló cukrot egy kétszáz literes edényhez. De ez a dúsítás a szilvához nem kell. A szilva édösebb.

Semmi cukor nem kell a szilvához?

Há kicsi mehet, ha akarod.

Nálatok fele nem főznek?

De főznek, ott is főznek.

Aztán vagy hat hét, amíg az megáll. Bele kell tenni egy kádba, vagy egy edényben s közben vagy két vagy három nap meg kell mozgatni, meg kell forgatni.

Van egy külön keverőlapát?

Hát aztán egy fával, vagy kerítesz egy deszkát.

Van ennek egy saját neve? Vagy az eszközöknek, amit használnak, mi a neve?

Hát aztán egyszer ez az erjedés, ez az erjedés, s amikor készen van, felfőtt, főrik vagy öt hat hétig, másfél hónapig, de ha melegebb az idő, akkor hamarabb megérik s ha hideg, akkor később. Meg kell várni, hogy erjedjen meg, száradjon meg, de ha feljön a tetejére akkor nem forrik egyáltalán, akkor viheted főzni, a pálinkafőzőbe, bele az üstbe

s akkor kifőzik. A főzési folyamat: egyszer főzöd, s akkor lejő a csángó, mi ennek úgy mondjuk, hogy csángó, s aztán abból lesz, attól függ, hogy mennyi a szesztartalom benne, ötven liter, hatvan liter, hetven liter, amennyi lejő vékonyan, az első főzés ez, aztán ez a másik üstben, a kicsiben újrafőzik s akkor ebből lesz az igazi, a valódi pálinka.

Az első főzést meg szokták inni?

Meg, há hogyne, há szeretik.

S az erősebb?

Nem. Az gyenge, annak azt mondják, hogy csángó vagy cujka.

És ennek az íze ugyanolyan jó, mint a rendes pálinkának?

Há. Elején jó, elején jó. Mondjuk amikor megindul, mondjuk egy üstből lejő tizenöt, húsz liter. Az jó. Akkor aztán kezd savanyodni. Az egész savanyú lesz, amikor kifőzted, amikor aztán újrafőzöd lesz belőle melyik milyen na, melyik mire jó. Ha jó az anyag akkor egy olyan húsz liter pálinka lesz egy üstből. Már a második főzésre.

Milyen edényben erjesztik? Műanyagbidonban is lehet?

Igen, akármben, nem számít az edény, csak aztán mikor főzik ki, akkor rézűst kell. Rézcsőn kell menjen keresztül s az üst réz kell legyen.

Melyik gyümölcs erjed a leggyorsabban meg?

Hát aztán attól függ. Me ha jó az idő s jó édes, akkor az alma is megerjed, a szilva is. A nyári szilva az elég hamar megerjed me akkor ugye jó meleg van s három négy hétre meg van erjedve.

Van-e olyan itt a faluban aki kimagolja a szilvát s úgy főzi a pálinkát?

Nem, nem. Én a tavaly megőröltem, de nem, pattogatni nem. Az almaőrölővel atalőröltük, hogy hamarabb érjen. De a szilvának a magja az kell. Kell bele a pálinkába mert attól lesz olyan...megadja azt a magízet tudod?

De nem mérgező a szilvamag?

Hát nem, így nem, az, ha megtöröd a szilvamagot az úgy nem jó. De ha mondjuk azt, hogy alma, s osztán akkor megtörsz egy kupa szilvamagot s beléteszed az almaközé, akkor szilvapálinka lesz. Akko érződik a szilvának az íze. Sok ága-boga van.

Mikor szoktak többféle gyümölcsből?

Amikor lesz. Amikor jó gyümölcsstermés van.

Most például a szilvából nem főztünk, me nem lett szilva. Mikor kevés lett mindenikből összetettük. Ha kevesebb van, akkor egy helyre belé, s legyen.

S régebb hogy volt? Minden háznál főztek, vagy voltak a nagyfőzők is?

Nem volt ennyi főző ezelőtt. Most kettő van de ezelőtt csak egy volt. De voltak a kicsi főzők...

Ott mennyit főztek?

Há keveset, me kicsi üstök voltak, még most is vannak. Sok háznál vannak ilyen kicsi üstök. De nem foglalkoztak avval, mindenki vitte a nagyüstbe. De ha nagy vámot tesznek, akkor ejsze már oda se viszik, a nagyüstbe.

De pénzbe veszik le vagy pálinkába?

Há pálinkába, a pálinkát kiveszik s a vám az tíz literből kettőt s úgy. S ha több lesz hetven liternél akkor aztán hát lejt kell fizetni egy literre.(ez már az únió!) De ott asztán felosztja a nép, mert annyi eszük nekik is van, hogy hetven litert elosszanak. Sok pálinka kell legyen, hogy mind elvegyék.

S ezt a vámot a pálinkafőző tulajdonosa határozza meg?

Azt igen, ő. Tízből kettőt.

Ő mit csinál annyi pálinkával?

Há eladja.

Kinek adja el?

Megvan, hogy a faluból kinek. Jőnek, veszik, megvan az ismeretség, máshonnan is jőnek. A nyáron jött a miénk a Pista is s mondtam neki, hogy ne haragudjék, de a miénk annyira elfogyott a pálinka, hogy nem tudok adni s asztán, hogy lehet-e venni valahol? Mondom igen, asztán lementünk a temetőbe, ott a pálinkagyáros. Dénös bácsi, a malomnál. Ott van. Oda bémentünk s vettünk.

Mennyibe kerül most egy üveg pálinka?

Huszonöt lej.

Bárki csinálja, mindenkinek huszonöt lejt ér a pálinkája?

Azt mondják, aztán én nem tudom, mi nem adjuk el.

Mennyit főznek az emberek?

Attól függ, hogy mennyi az anyagja.

Maguk mennyit szoktak főzni úgy egy évben?

Jaj, hát ha volt egy üsttel, lett tizenöt, húsz liter.

S az mennyi időre elég vagy hova kerül a pálinka?

Tavaly főztünk vagy hetven litret, tavaly előtt vagy száztizenötöt, mikor milyen a menet.

Inkább megmarad a házon belül vagy odaadják ajándékba?

Hát adunk hogyne, de asztán jöttek, fát hoztak s ilyen-olyan de el nem adjuk. Most például, hogy betegeskedik, nem is iszunk, el se adjuk, s mégis elfogy.

Inkább mit isznak, pálinkát vagy bort?

Itt jobban szeretik a pálinkát a falusi emberek. Bort nem csináltunk, nincsen szőlő, kicsi van.

A falusi ember egy nap alatt mikor szokott pálinkát inni?

Hát, elkezdi hajnalban, s estig ez megy. Amelyik szereti az egész nap illogatja, de olyan is van, hogy megiszik egy-két pohárral s utána mejen s végzi a dolgát. Még közben délkor egy pohárral megiszik. De amelyik iszik az iszik, olyan is van, hogy annyit ivott, hogy belehalt. Na. Hókusz-pókusz. El van temetve. Az nem jó.

Mit mondanak, mire jó a pálinka? Az egészségnek jó-e?

Ha keveset iszik, úgy egészség szempontjából, reggel egy pohárral, az jó. Azt mondják, hogy megjő az étvágya. Ez a valódi pálinka, azt mondják a doktorok es, hogy egy pohárral nem árt. Olyan betegség nincs, ártson egy pohárral. Csak eggyel. Nálunk kicserélték a poharakot, megsokallták, hogy igen nagyok. Azt mondták, hogy: „maguk igen nagy poharakba töltik a pálinkát.” S hoztak kicsi poharat. Nem játék.

Étvágy mellet, mire jó még?

Hát, szórakozásra. Pálinka s a jó bor. Jó bor jó egészség. A főtt pálinkából es amelyik jó az jó. De rosszat is csinál. Ha megrészegődik s mulat. Há hogyne csinálna. Akkor mejen neki a falnak fejjel. Egy asszon is van olyan, aki szerette.

Itt a faluban?

Igen, hazament s mondta: „Kredenc! Ne gyere ide!”

S mit gondoltak az emberek erről az asszonyról?

Há tudták, hogy szereti a pálinkát s asztán ment a bodegába s a fiatalok várták, hogy csináljon egy csúnyát, felfordította a szoknyáját. I. néni. Itt hevert a sánca örökké. S a gyermek csihánnal az órát megcsiklintotta, míg ott hevert. Nincs családja, egyedül volt, gyermekei vannak, de mind el vannak széjedve. Aztán egy idő óta, van egy éve, hogy bé van zárva. Ez a leánya, E. néni, az a leánya, s ő mejen, megnézegeti de van egy éve, hogy bé van zárva s nem jó ki. Ül az ágyban s várja, hogy vigyék neki az ételt.

Az asszonyok is ugyanilyen pálinkát isznak?

Há van amelyik nem olyan erős.

Há nem iszik mindegyik, van amelyik vodkát iszik. Aztán vendégségekben, lakadalmakban oda van téve az asztalra, aztán igyék mindenki amennyit akar. S amikor meg is hal valaki s tor van akkor négy elejibe tesznek fél liter pálinkát. Az asszonyok azok egyet ha megisznak s a férfiak többet. De asszony is van olyan emelyik megiszik két-három pohárral.

S ez szégyen?

Há nem szégyen, mé legyen szégyen? Csak az szégyen, ha megreszögődik.

Ha nincs ünnep s otthon egy asszony iszik, az milyen?

Há van, hogyne. Igya, ha jól esik. Harap egy kicsi kenyeret vagy valamit utána s gátá.

Külön szoktak-e vegyíteni, úgy, hogy külön szeszt rátöltenek?  
Igen, hogyne. Mama vegyít magának, nekem nem vegyítünk.

A főzdekben hogy működik a foglalás? Ki mikor mehet?  
Bé kell jelenteni.

Mennyi idővel azelőtt?

Hát megmondod, hogy neked van egy üstre való vagy amennyi van s osztán akkor béösszák.

Kell-e segítség, hányan főzik?

A főzőbe valaki örökké örködik, egy kell, egy segítség még. Alkalmazott nincsen.

Hány emberre van szükség akkor?

Kettőre. Mert villanymotor van felszerelve, s az kever. Régebb nem volt ilyen villanymotor, kézzel kellett kevergetni. Volt oda feltéve...van a kazán s abban van az üst, katlan oda fel volt téve egy szék s úgy kevertük. Mikor gyermekek voltunk oda ültünk föl s jó meleg volt ott, s kevergettük, örökké kellett kevergetni.

A gyermekek voltak oda beosztva?

Nem, aki főzte, s ha volt gyermek, akkor azt oda föltették.

Mennyi időbe telik kifőzni?

Két óra egy üsttel, a nagy álláson, amelyik rendösen adja.

Akkor egy éjszaka alatt megvan a pálinka?

Attól függ, hogy hány üsttel van. Két órát lehet számítani egy üstre, asztán attól függ, hogy mennyi a szesztartalma, ha több a szesztartalma, akkor tovább tart, nem jó le olyan hamar. Ha kevesebb a szesztartalom, akkor egy-kettő lejár.

A segítők, aki szomszéd, koma vagy valaki.

Milyen eszközök vannak még egy ilyen főzőben?

Van egy nagy cseber, oda kell két ember, mert az kint van, a házon kívül le van rakva, benne a gyümölcs. Viszed a hordóba vagy a bidonba s akkor azt átal kell merni a cseberbe, hogy bé lehessen vinni. A cseberből bele az üstbe.

Voltak-e kóstolók? Gyültek-e össze a férfiak a pálinkafőzőbe?

Há van, hogy igen, van, hogy igen. Vannak ilyen lesők. Van olyan is, hogy hajnalig volt, aztán volt olyan is, hogy ettek egy jót. Megölték, ott szén elég volt, megkenték a jufeneket, aztán ettek s ittak. Akinek több pálinkája volt, minden esetre.

Volt a faluban olyan, akiről tudták, hogy sok pálinkája lesz, mert jó a termése?

Volt, igen. Van olyan es, amelyiknek háromszáz liter pálinkája lesz. Nagyobb telke van, több gyümölcsfája van. Aztán a kollektív egy nagy darabot bégyümölcsözött vót almafával. Aztán olyanok vannak, hogy három-négy remorka almája lesz, s abból aztán rengeteget főz. Pálinkát.

Eladja?

Adja, s ha nem megiszogassák. Olyan is van most, hogy sok gyermek el van széjedve, mindenkinek valahol valakije van. Kifőzi, s aztán ad egy-egy bidonnal, eladja, s úgy. Mi főzőgettünk de nem adtunk el soha.

S mikor Erzsi napja volt, annyit ünnepeltünk itt, hogy szombaton megkezdttük s vasárnap s hétfőn, folytattuk. Délelőtt elkezdttük s estig tartott, s mikor elmentek a vendégek mondom, megyek s a tyúkokot bérekesztem s hát bé vannak, há reggel nem eresztettük ki. Jó korán megkezdttük a négynapolást s a tyúkokot nem eresztettük ki.

Volt-e olyan család, hogy a háztartásuk hanyag volt a pálinka miatt?

Á, hogyne! Minden rossz, ami nem jó. Olyan is van, hogy egyik a másikat méri. Nálunk is mindig elfogyott, ameddig nem betegeskedtünk, nem volna itt pálinka, ha én nem volnék beteg.

Szoktak-e kántálni karácsonykor?

Van úgy, hogy igen, de most kiment divatból. Ezelőtt kántáltak s mentek a muzsikások es. Adtak nekik disznyólabat s szalonnát, kalácsot s ilyenek. Most kiment divatból, nem mennek. A muzsikások van úgy, hogy mennek, mert ugye van István s János napja, akko mennek.

Kinek szokták ajándékba adni a pálinkát?

Mikor főznek?

Igen.

Hát adnak utána mindenki a gyermekének s ott még egy-egy pohárral de nem. Há mé aggyunk? Egy jó barátomnak igen, behívom, hogy: né, főztem, s megkínálom egy pohár pálinkával.

Hogyan kóstolják meg, mondjuk be van ülve a pálinkafőzőbe, főzi a sajátját, előtte is főzött valaki, utána is fog. Meg kell-e kínálni ezeket az embereket?

Megkínálják. Megkínál mindenki amikor végez s a főnök elméri a pálinkát, annak az illetőnek, aki éppen főzte. Végeztem, lemérték, akkor egy csiporral kimeríték az enyimből, s megkínálom az embereket.

S ugyanígy visszakínálják?

Úgy, úgy, mikor jön sorra másik akkor szerre mindegyik megkínál. Aztán közben amelyik úgy van még megkóstolja, hogy hallám, milyen ereje van, hogy jár már, mint jár.

Fiatalok főznek-e?

Nem igazán. Nem.

És isznak pálinkát a fiatalok?

Há inni hogyan innának, azok isznak.

Az asszonyoknak van-e keresnivalójuk a pálinkafőzde környékén?  
Hát amelyiknek nincsen apja, vagy ura, akkor menyen, hogyan menne.

Ő várja ki ott egyedül?

Az igen, s segédkeznek is. Mint I. néni itt a szomszédban, neki nincsen ura s ment főzte s csinálta.

Neki ki segített? Ő kiket tud megkérni?

Ott a veje neki.

Ezt hogy szállítják oda le?

Szekérrel. Lovas szekérre réja, fát réja s viszed le.

Miért zárták be a pálinkafőzdeket?

A szabályok miatt, únió.

Kinyitják még?

A, nem tudom.

Be szabad menni oda?

Bé hogyan, hogyan, csak főzni nem.

Van olyan, aki csak megélhetésért főzi a pálinkát?

Ilyent nem hallottam. Nehogy csak tiszta pénzért főznék. De hát azt megveszik, tudjátok-e a pálinkát. Olyan nincs, hogy ne vegyék meg. Viszi. Jőnek Csíkból, s jőnek Brassóból s Udvarhelyről, s megveszik, megveszik.

S mondjuk egy özvegyasszony mit tud csinálni ötven liter pálinkával?

Eladja, vagy ha gyermeke van, odaadja.

Akit megfogadnak munkára?

Igen, igen. Megkínáljuk. Meg, hogyan. Eléteszik a pálinkát.

S mennyi jár egy munkásnak?

Jöttek fahasítani s tettük ki az asztalra a fél liter pálinkát s a kávé, s a borvizet s a tésztát. Pálinka nélkül nu merge. Egy egyszer hasogatta itt a fát s kiáltja: „Erzsi néni, magának benzinje van-e?”- mondom: „Nem tartok benzint.” „Hát ilyen né...van-e?” – van, van mondom. „Há adjon egy cseppet.”, aztán kivitt egy fél litert, letett e a kútra s ott elkelt.

Egy fogatosnak, aki hazahozza a szánét, mennyit adnak?

Két pohárral, hárommal. S azt úgy hajcsa be.

Hozták a fát s meg voltak fázva s töltöttünk két pohárral, igen, hárommal is. Bévágták s mentek tovább. Meg kell kínálni.

Orvosoknak adnak-e?

Há, há!

S az hogy működik?

Há úgyhogy viszi az ember, egy üvegbe s szép fehér papírba bécsomagolva, s szépen odadugja, vagy leteszi oad az íróasztal mellé, amikor irogat az orvos.

S pénzt érdemesebb adni, vagy pálinkát, húst?

Ejsze mindent. Pénzt is adnak s kinek sok húsa van ejsze azt is ad. Biztos elfogadja.

Ritkán főzik gabonából a pálinkát?

Hát most nem nagyon. Avval több baj van, avval sok baj van. Megdarálják s rozstot. S békavarják az élesztőt... ennek nagy receptje van.

S volt cukorrépa amikor az állami gazdaság volt. A kollektívben. A cukorrépát megreszeltük s az is ugye olyan cukros, megfőztük. Volt amikor pityókat is tettünk bele s rozslisztet, s egyszer nem lett volt semmi belőle. Teljesen elromlott volt. Az utcára ide kiöntöttük, úgy elromlott. De most már nem termelnek ennyi gabonát, inkább gyümölcsöt. Mingyá mindennek vége. Van, aki vet törökbúzát de a disznyók mindent tönkretesznek ősszel.

Kik a nagy szakértői a pálinkafőzésnek a faluban?

Én es az vagyok, mikor vagyok.

Szoktak tanácsokat kérni, hogy hogyan kell főzni?

Persze, többen is. Mert csudálkoztak, amikor főzték, hogy hogy lett neki ennyi pálinkád? Igen, hogyne. Ha nem teszel cukrot akkor kevés lesz.

Én megőröltem a szilvát s egy kicsi cukrot hozzá, s annak mér van értelme.

A cukros az nem fejfájósabb?

Nem, nem alkoholt teszel hozzá. Ha azonnal teszed belé, akkor amikor megőrölted, akkor nincs semmi baj. S amikor az almát is megőrölted s az edény tele van adj hozzá cukrot s annyi vizet tölts réja, hogy a víz jöjjön fel az edény tetejire. S akkor haggyad el úgy. Aztán az kezd kelni s két-három napba meg is forgatod s ott üljön addig amíg megkel s a víz a tetejire feljő. Aztán kipróbálsz, úgy ég, mint a hegesztőgép, olyan langja van. Még azt is csinálják, hogy amikor gondolják, hogy megért hat hétre, hét hétre, akkor visznek bé egy fél liter formát s tesznek a literes edény tetejére egy papndéklit s a közepibe vágnak egy lyukat. Réáborítsák a tölcseért, s amikor kezd főni az az anyag, akkor elgyújtanak egy gyufát s akkor a tetjén meggyúl, ahol jó ki a gőz. Magos kék lánggal ég. S akkor az azt jelenti, hogy kész, jó. Me ott a nagyüstben is, amikor nézik, hogy mennyi szesz jött le, s akkor vajon még van-e benne, az anyagba, akkor onnan előről vesznek egy kicsit s réjaöntik az üstre, ha forró az üst, s meggyútsák. S ha

ég még, akkor még főzik, még van benne s ha nem ég, akkor eresztik hátul ki a malátát, akkor már nincs szesztartalma. Hátul, az épületnek a hátánál foly el a Homoród víz s ott van egy csatorna s ott engedik ki. Bele a Homoródba a malátát. Az a baj, hogy most már nem eresztetik bele, csak a bazinba. De onnan is, hova lesz el? Mert most így követeli az únió.

Hány fokos a jó pálinka?

Ötven, ötvenegy.

Amikor jó le, ott az eleje, akkor van kilencven is. Amikor elindul a kicsi üstből, akkor van annyi. Ez a rezes, jó le egy kicsi rezes. Legelőre, mikor jó le, egy csészét odatartnak s egy negyed liter abból rezes, az egy kicsit kékes színű. De megisszuk azt es. Osztán addig eresztik, addig foly, amíg lejő ötven fokra, s akkor aztán vége. Közbe lejő húsz fokra, huszonötre, igen de elől jó hatvan hetven fokkal s aztán összevegyítjük. Úgy, hogy ötven fokra hagyják meg.

Mikor főzik a pálinkát?

Azt akkor főzik, amikor van.

Főzik-e kétszer?

Olyan is van, hogy kifő a cefre, s nem ereszti bele a vizet, hanem kifogja s aztán hazaviszi s tesz reja cukrot még s ez egy más adag. De ez már nem olyan jó, mert ez csíp, ebből is lesz pálinka, de ez csíp. Nem olyan.

Olyan is van, hogy a gyümölcs ott áll az udvaron s meg van fagyva, s hogy abból több lesz. Több lesz, mert megfagy s kap egy adag cukrot, átalakulás. Megcukrosodik az alma. Ha hideg van később erjed meg s ha meleg van akkor hamarább. Nem lesz baj, ha jó az anyag ősztől tavaszig főzheted.

Műszerek vannak, fokmérő?

Van ott, van fokoló.

Aki otthon főzi, az hogy méri le a fokot?

Az a szájával. Van akinek van itthon is. Lázmérő...úgy néz ki, csak nagyobb.

Miben szokták tárolni a pálinkát?

Ki-e? Mü-e? Hát mi például úgy szoktuk mostanába, hogy van ez a hatvan literes bidon s abból beleöntjük az üstbe, aztán mama kimossa a bidont s abba belétöltik. S aztán hazahozzuk s aztán itthon elszortérozuk. Korsóba s flakonba s üvegbe.

Pálinkának a minősége nem változik ettől?

Nem, ennek semmi kutya baja nem lesz. A tejeskandárok nem jók, az alumínium nem jó, nem jó tartani benne. Azt meghúzza valami, furcsa íze lesz. Ezek a nájlakonok jók, egye meg a franc. Flakonokba. Két literes, három literes, csak meg ne szúrja valami, me ha azt is valami éri, akkor már lyukas.

A tisztálás az a második kifőzés?

Az az. A második az a tisztálás.

Ha a nagyjárás lefőtt, akkor töltötték vissza a másikat, s újrafőzték, egy üstben. Oda beterelték volt a másik üstöt, abba a kicsibe.

Volt olyan kérdés, hogy amikor mentek kifőzni, akkor a komák egy napra kerüljenek?

Hát ott is volt a pofa.

Ez mit jelentett?

Hát, hogy nekem a komám volt a főző s akkor hamarabb kifőzte s a másét félretette. Úgy ment. Mikor annyi volt főznivaló.

A kollektív alatt volt egy nagy könyv s bé kellett írja. Aztán engedélyt kellett váltani. S akkor, aki főzött, az a néptanáctól kellett váltson egy olyan papírt, hogy van kertje s vannak gyümölcsfái, mert ha nem adtak ilyent, akkor nem főzhetett. Volt a papír.

Amikor gyermekek voltam, ugyanennyi gyümölcsös volt?

Nem ennyi. A kollektív alatt teleültették. Voltak kertek akkor is. Aztán akkor nem főztek almából, csak szilvából s vackorból.

Van olyan gépe, amivel meg lehet őrölni a gyümölcsöt?

Van. Ott a csűrben.

Ameddig a pálinka lefőtt, azalatt mit csináltak ott, főleg, hogyha többen voltak?

Közben beszélgettünk, s tüzelgettünk. S akinek volt, az hozott jó szalonnát, házi sültkenyeret s hagymát s kipakolta az aszton az asztalra s ettük a kenyeret s hagymát s aztán közben egy-egy pohár pálinkát bugy-bugy-bugy... hanem akkor jó húst. A szokás ott volt, azon megsütték, aztán úgy. Sör is volt.

Vitték a pálinkafőzőbe a sört?

Igen, hogyne. Dénes bácsi nem is iszik pálinkát. Aztán vettünk egy juhot s felakasztottuk az ajtó mögí s vágtuk, s süttöttük s ettük úgy. A juhot megnyúzva felakasztottuk.

Volt olyan, hogy ottmaradtak, miután a pálinka már lefőtt?

Hogyne, sőt. A komák aztán hazavitték. Kicsi szekérral s talicskával. Bébaszkuláltuk a kapun.

Azt akartuk még kérdezni, hogy a kollektívbe hogy működött ez a pálinkafőzés?

Úgy, mint itt, mint most.

De hogy adóztak?

Négy litert vettek el. Tízből négyet. A kollektívbe.

Úgy, hogy kettőt a főből és kettő az adó a közösbe?

Tíz liter ha lett, abból négyet elvettek. Kollektív. Úgyhogy nekem a gazdának csak hat maradt meg. Egy literből négyet is vettek el. A gazda nem fizetett, de elvettek négyet a tíz literből. Egy liter pálinkát adtak s elvettek négy decit, vámot. Majdnem felét elvette. Nem a felét. Most azután vettek el többet.

Most azt mondják, hogy két eurót fognak elvenni a gazdától minden liter pálinkáért. Az igen. Én úgy hallottam, hogy ha hetven liternél több lesz egy gazdának, ha hetven literen feljül.

De nekünk nem. Mert hatvan litert...elosszuk mi hárman. De valami kedvezmény csak kell legyen.

Többet nem tetszik főzni?

Mert ha ilyen drága lesz, többet nem főzünk az Európai Unióba, nem főzünk. Hókuszpókusz. Írjad alá. Ha nem érdemes, nem foglalkozunk véle. Nem járunk így. Hát a szesz tizenöt lej, abból lesz három liter pálinka. Sehogy nem túl jó. Hát meglássuk na, hogy mit csinálunk

Maga melyikbe járt? Melyik főzőbe többet?

Én itt főztem izénél, Benkőnél. Benkőnél, nem Palinál. Palinál egyszer főztem ki.

S miért jobb ennél főzni?

Hát itt nekünk közelebb van. Közelebb van s aztán kortársak vagyunk avval az emberrel. Barátok vagyunk s megszoktuk. Mikor az ember megszokja, s akkor ugye Festő Lajival-ismered? Dénes-báccsival ketten voltak s aztán már ehhez vagyunk szokva. Ember ahol megszokja, oda megy. Úgy is volt, hogy egyszerre kettőhöz. De én mondom, hogy csak ide egyhelyre vigyük né. Egyszer összeveszték Dénesbáccsival.

Miért veszték össze?

Hát azért, hogy..(mama). Azért, mert hazudott!(tata). Odarendelt münköt, hogy mikorra vigyük s akkor közbe valakit már bévitt..már fel volt töltve..s annyi gyűlt fel annak az embernek, hogy egész napra való..vagy négy üsttel. Ott maradtunk éjjelre. Reggel hát óra előtt odajárt a mama péntökön, s azt mondta, hogy hétfő reggel hét órakor legyen ott. Érti? S én mondtam, hogy negyed óra alatt következünk, de nem, hát az megvan beszélve, s megvolt beszélve, s mikor hetfűn reggel megyünk az anyaggal, hát az már fel volt töltve, s öt üsttel volt. S egész nap ott volt. S akkor én kellett ott maradjak egyedül(mama) s belementem a hajnalba . Hajnalba jött haza öt órakor(tata). Lázár Berci segített, hogy akkor ő hozta haza, hazahozta kicsi vederrel a pálinkát. S azután még egyszer összevesztünk

Hát miért veszték össze megint?

Hát aztán az is akkor csak valami ilyen volt.

S hogy méri szét? Jól méri szét?

Ó, úgy reszket a keze. A nagyfazékba csepeg. Van egy nagy fazék, negyven litres s abba főzi. S ha kész van, akkor van egy litres meregető s akkor teszi az edényekkel az övébe s mikor az övébe tölti, akkor nem reszket s mikor a miénkbe tölti, akkor úgy reszket, hogy fele locsogjon vissza...úgy reszket a keze.

S még ilyen sunyiságok vannak-e?

Olyanok is vannak, hogy az alszesz ahová foly le, akkor amíg ő átmer a tisztálóba, s akkor van még egy bidonocska s magának oda áttalloccsantja. S akkor neki annyi gyűl, megmossa, s aztán magának kitölti. Ha megiszi, vagy ott marad neki 2-3 tál azt ő dobja az ágy alá fére.

Tudják az emberek?

Persze. Gyanítják, hát lássák. Kétszer fizet.

S még miket csinál?

Ó hát osztán, huncut s aki kívánja, bemegy oda, s ott pénzért fizeti.

S decit is ad?

O hát hogyne. Decit is, féldecit is.

S mennyi a deci?

Hát a deci, van decise neki, olyan...egy literben van tíz deci. Huszonöt ezerért eladja. Hát igen. S a másik egy lej ötvenbe. Ad hát. S akiét elvégezték, amelyik meglett, akkor a másikat ugye felöntik, hogy menjen, főjjon. S tüzelnek, s közben akkor az elsőt megméri. Akkor egy csiporral méri s mindenkit megkínál aki ott van. Akárkit. Van, aki csak odamegy és érdeklí, hogy még mi van, s akkor mindenkit megkínál. Van egy olyan negyed liter egy olyan csészében.

De ezt ő vagy a gazda?

Hát egyszer ő s akkor a gazda. Az övéből nem tölt. Az övéből nem. A tiédből, mert a fazéknak a fenekibe ugye még feldölti s akkor még a csiporral kimeri s akkor azt elkínálhassa egy mocskos kicsi pohárban.

Megkínálják az embert. S ha olyan gazda, hogy ő is szereti, akkor még egy kis poharat megtölt, s még avval is megkínálgassa. Ha olyan, akkor nem is siet haza.

Várja a következő rendet?

Igen. S akkor míg ül ott s mind mondja, hogy mindjárt megyek, mindjárt megyek -s bele volt pakolva- s még egy poharat meritek. S egyszer úgymegrészedett volt, hogy alig tudott hazaérni. Úgy még más is járt.

Most hallottuk, hogy nemcsak férfiak foglalkoztak ezzel, hanem Dénesbácsi is ott asszonyokkal fogott neki annak idején  
Vele főztek? Dénessel? Ezt nem tudtam.

Igen. Vagy hárommal. Így sorban.

Hát hogyne. Kollektív elején. Asszonyokkal kezdett főzni.

Miért dolgoztak az asszonyok? Férfifoglalkozásnak tűnik.

Azért, mert ez az Eszter néni, ennek a férje is ilyen volt, ilyen főzős. Annak vettem én, mert volt nekik saját főzőjük. Ez egy bakk asszony volt. Aki odakerült. Olyan férfi természete volt neki. És megvette a(férje) a testvérivel a főzőt. S akkor együtt főztek. S akkor annak a Nagy Ferencnek a felesége megütötte magát s meghalt s akkor elvette volt ezt a bakk asszonyt.

Há de közben nem volt bakk, mer született gyermeke.

Olyan fataróféle lehetett. De olyan volt, aszonták neki, hogy Faszeszter. S akkor fogták maguot s kiépítették a hazukot oda a faluvégére. S akkor oda kimentek. S legalább tízszer elváltak egymástól. Törvényesen. S összeálltak. Mocskoskodtak ott. S aztán jött a kollektív s aztán a kollektív kezet tett reá. S aztán főzte ez a Muszka Eszter egy darabig. S aztán volt Antal Gyuri s Kicsi Mihály s ott voltak elegen. S főztek egy darabig. S aztán a kollektív átalvette. S kicédulázták Esztert úgy, hogy csak Dénes maradt ott. Aztán ő végigvitte, asztán úgy vette át Lajossal.

A kollektívbe volt még egy másik főző, a ház még megvan. Megreperáltatta volt Karcsi. Ott volt, miko én ott jártam. Csak részeket vettek meg belőle, a többi a Nagy Béláé.

Más asszonyok főztek?

Volt, hogyne lett volna. Sós Jula. Sós Mihályné.

De hogy került oda, hogy főzzön?

Hát a párttal. Béállott a pártba. S asztán a párt odatette. A párt s a kormány.

Volt valami más dolga főzésen kívül?

Hát ott járta a helyet, és agitált. Valami műegyletes volt.

S szerették a faluban?

Nem. Valami ellenőrnek vették föl. Minden volt. Képviselő is volt, megyei. Olyan, hogy semmik voltunk, ne mik lettünk ez. Aztán vége lett. Lett a Lajosé s a Dénesé. Egy darabig az az üst Darócon volt, asztán onnan költöztették fel ide.

Az üst volt a Lajosé. S a ház, a hely a Dénesé. Úgy egyeztek ők meg. De asztán most, úgy vagy két éve valami szór lett a vonalon s vége. Összement a barátság. Na. Osztán most külön vannak. Laji ki van cédulázva.

Tudják, hogy Lövétén működik pálinkafőző?

Igen?

Igen. Viszik fel innen is. Hát, akinek van fogatja az felviszi.

Vajon hol? Hol? Mert kettő es volt, három es volt. Hogy melyik működik, nem tudom. Mert egy idő óta a falu végén. Lövétének az alsó végében ott. Igen, kettő es volt. Egyszer volt alul, s egyszer volt feljül. Ott a pataknál ki. Mi is főztük volt ott. Nem volt villany s kellett kevergetni kézzel. Egy van odafent a kórházon alul. Főző.

Elég volt a két főző a faluban?

Mostanában nem volt nagy gyúródás. Itt még egy van, itt még van egy olyan főző, csak azzal nem főznek, csak magánok. A cigánynak olyan van, hogy első osztályú. Kicsi üst, s nagyüst felszerelve, komplekt.

S arról tudnak-e?

Nem. Nincs bejelentve. A hogy vóna? Az ok kifőzik ott együtt egymásét né. Nem kell sehova menjenek. Megcsinálta az üstöt ő maga.

Cigányok járnak pálinkát főzni?

Igen, amelyiknek van.

Nem lehet megbeszélni, hogy kifözzenek valamennyi pálinkát valakinek? Vagy nem akarják?

Én egyszer beszéltem . S azt mondta, hogy ne törődjek, mert kifőzi, S utána nem kérdeztem. Főzi, hogyne. Magának. Juujj, te honnan tudod hogy éjjel mit csinál? Itt van azoknak a nagy üzlet itt fent. Azoknak annyi bajuk van. Annyi, s még többet csinál. Mert az övéké az üzlet is.

Ott a sarkon Sanyi bácsiéktól a cigányok felé. Az cigány, de olyan tisztaság s olyan rend van, hogy sok magyarnál nincs olyan rend. Olyan rend s olyan tisztaság

Hányban lett itt az első pálinkafőző?

Körülbelül 1937-1938. A kollektívé volt a legelső. A mi gyermekkorunkban ott volt a víz mellett.

S azelőtt főztek pálinkát?

Azt örökké főztek, amióta világ a világ. Csak nem volt szabadalmazva. Most is szabad, csak látod-e. Mindent úgy kell csinálni, olyan szerelékkel kell beléteni, ahogy megköveteli az unió. Na. Legelsőbe amikor idehozták azt, ami oda fent van, amelyikről mondtam, a Muszka Eszteres, az vette volt meg a közös épületet. A kollektívet.

## 2. Kincső nagymamája....név?:) szüdat.

Szokott-e pálinkát főzni ?

Igen.

S mennyit?

Tizenöt litret.

Minden évben?

Nem. Minden másodikban, mikor gyümölcs meggyűl.

S mennyi gyümölcs kell tizenöt liter pálinkához?

Hát né. Két hatvan litres vödör.

S milyen gyümölcsből tetszik főzni?

Mikor van alma. Máskor szilvából.

S vegyíteni nem?

S ha nem, vegyíteni. Úgy van, akkor essze lehet vegyíteni.

Elmesélné nekünk ezt a folyamatot? A gyümölcsszedéstől kezdve.

Meg kell sarvalni. Ha nem, akkor ütni, hogy mennyen széjjel, bidonba vagy kádba, s akkor folyamatosan megtelik, annyi lesz, hogy legyen teli. S akkor szoktak még cukrot is hézza tenni, hogy több legyen.

Mennyit?

Hát három s ötöt.

De mennyihez mekkora mennyiségben?

Hát attól függ, hogy mekkora az edény. Egy hatvan litreshez legalább három, négy kg cukrot. Legalább amit elvisznek, azt üsse meg. Mert ugye vesznek el vámba. S akkor ez megéri ott.

Mennyi idő alatt?

Hát ha melegebb van, akkor hamarább. Két hónap. S akkor oda kel szállítani a főzőhöz.

Mivel szállítják oda?

Szekérre kell tenni.

Kinek a szekérére?

Hát kell fogadni szekeret vagy traktort, avval oda kell szállítani, s akkor kell fát vinni. Kétféle fa kell: ilyen hosszú, amilyenel a kemencét fűtik a kenyérnek, mert ahol nagyolják le az anyagot, oda ilyen hosszú fák férnek bé, s akkor a kicsi üstbe, ahol tisztálják, olyan- nem is tüzi fa, hanem ilyen apróra vágott. Na s mindent fel kell pakolni a szekérre, el kell vinni, sorba kell menni. Ha van éppen akkor meg kell várni, s ha nincs senki, akkor lehet bemenni.

S milyen segítségeket lehet hívni? Kivel lehet odamenni?

Hát a segéddel. S ott is szokott lenni ilyen...

S mivel szokták fizetni, vagy hogy hálálják meg a munkáját az ilyen segédeknek?

Hát akik szekeret fogadtak, kell pálinkát adni nekik, egy liter pálinkát.

Egy literrel odaadnak?

Igen. S amikor mérik a pálinkát, akkor megkínálnak mindenkit abból. S akkor vannak az emberek, akik szeretnek mindig ott lenni, hogy segédkezzenek, s iganak..

S amikor megérkeznek a főzőhöz, akkor ott mi történik?

Mondom, hogyha valaki már főz, fel van öntve oda, van egy cső, abba belémerik, s a cseberrel behordják. S úgy öntik belé. Ha félig van az üst, akkor is kifőzik, s ha teli van, akkor is kifőzik, s ha több van, akkor még egyszer.

S azt ott végig kell ülni, amíg kifőzik ?

Két óra, amíg ez lejár.. a főzéstől, mikor ez lejár. De az üst ugye meleg, mikor állandóan főzik, s a főzés kimenyen, ott hátul ahol engedik ki ezt, ami lefőtt már.

Ezt hogy nevezik?

Cefre.

S azt ott kiengedi. S a vizet tölti bele, hogy kimossa azt az anyagot.

S minden ember után kimossák ?

Ki,ki, mert ugye, ha ugye ha szilvából főzik, a sok mag oda lerakódik. S ott egy pár fazék víz van. A nagytartályokban van víz. Öntik, s kimosódik. S akkor kell újra tölteni. S le kell szigetelni. S mikor már fel van öntve..az a tűz sosem alszik ki. S nehéz, amíg ezt a műveletet csinálják..töltik fel..

S mit szólnak ahhoz, hogy egy asszony viszi egyedül?

Hát, aztán ha nem viszi egy asszony, viszi kettő... vitetik. Nem számít. Az asszonyok is ki tudják főzni.

S ott két fehérnép keveri?

Nem kell kevergetni. A villany keveri. Ezelőtt úgy volt, hogy volt egy olyan kerék, s oda felkellett ülni s állandóan kellett hajtani. Most másképp van, nem kell keverni.

S mivel telik el az idő, az a két óra?

Hát ott beszélgetnek, s tüzelnek. Állandóan kell rakni, hogy a táz jól égjen.

Nem kell kóstólgatni?

Nem kell kóstólganti, csak a végén.

S mikor maguk gyerekek voltak, akkor hogy zaljott? Többen főztek, vagy..?

Akkor is.. Akkor nem is emlékszem nagyon, nem volt ilyen nagy főző. Akkor voltak házaknál olyan kicsi főzők.

S mindenki magának megcsinálta?

Hát sokan csináltak akkor. Akkor gabonából főztek. Akkor még nem volt ilyen, hogy gyümölcsből főzzek pálinkát. Gabonából. Pityókából.

S az erősebb volt? Finomabb?

Nem volt finomabb. Szilvánál finomabb nincs. Szilvapálinka a legfinomabb. S az a valódi, ha szilva, ha alma, csak cukor ne legyen benne.

Pedig abból több lesz, nem?

Hát több lesz, több lesz.

Az fejfájósabb, nem? Ha cukor van benne?

Vágós. Jah, akkor rágja..

Nagynak kell elképzelni a pálinkafőzőt? Mekkora, s mi van benne?

Hát egy ilyesmi, ennél kisebb, mint egy szoba. S ott van a nagyüst, ott van a kicsiüst. Van egy heverő.

Le lehet feküdni? Kóstolóba aki elfárad..

Le lehet. Nem, egyik pálinkafőzős öreg, öregebb.

A pálinkafőző tulajdonos mindig ott van?

Persze, hogyne.

Mindig ott kell legyen?

Hát a főzősnek, egyiknek kötelező, hogy ott legyen. Nem engedik, izé, úgy, hogy a gazda csak tüzelni tud...

S odaviszik?

Odaviszik. Felöntik, s a főző ott kell legyen. A főzőbe nagy csövek vannak, s akkor megyen egy nagy bidonba belé, a nagyüstbe, általpompálja oda a kicsiüstbe. Akkor csángó-úgy mondják, ami még nem pálinka. Na. S akkor kezdődik akkor a pálinka a kicsiüstből. Oda a csatornán van egy veder, s annak van gegy olyan csorgója, s ott aztán kezd csorogni a pálinka. S akkor kell vigyázni, amikor már egy olyan tíz litres vödöt van, és kilenc liter van benne, akkor öntik bele – van egy olyan nagy 40-50 litres fazék az asztalon fődővel, s oda öntögeitk bele, kinek mennyi kellett. Kinek lett 5 liter, kinek lett tíz liter, s kinek 20,30.

S az a tizenöt liter mennyi idő alatt fogy el? S hogy fogy el, vagy kinek adják, vagy hogy van?

Hát aztán, én nem tudom, mi soha seadtunk el.

De ajándékba szoktak adni?

Há igen, igen.

Mikor fogyasszák a pálinkát a faluban? Mikor fogyasztanak többet? Mikor fogyasztanak kevesebbet?

Hát mikor ünnepnap van, akkor többet. Vagy amikor jön valaki ide. Télen. Télen fogyasztanak többet, mert akkor járkálnak egymáshoz többet az emberek, s ha valaki idejön, akkor megkínálják egymást borral vagy pálinkával.

Mit isznak többet a fiatalok? S mit isznak többet az öregek? Bor vagy pálinka?

A fiatalok az ilyen főtt pálinkát nem szeretik. Mostanában mennek a korcsomába s vesznek valami likórt, sört s bort.

Mit szóltak azokról az asszonyokról akik pálinkát ittak s megrészedtek például? Most részegeznek-e meg?

Most nem, régebb részegedek biza.

Nos milyen híreket mondtak róla? Vagy hogy pletykálták?

Hát úgy volt, hogy régebb sütötték a kenyeret. Ezelőtt úgy volt, hogy háznál sütötték a kenyeret, mert ezelőtt minden háznál kenyeret sütöttek, nem úgy volt, hogy vettük a kenyeret. S csak hallásból mondom, hogy főzték háznál a pálinkát. Nem engedték, csak úgy dugva. Ha megfogták, akkor megbüntették. S úgy feketén főzték. S főzték, s ugye komámasszonyék felhajtották a garatra, megrészedtek, s volt olyan, hogy az asszony sütni akart s beakarta vetni a tésztát a kemencébe, betenni, s a kemencébe, s a tyúkpajtába mind odabérakta, bévetette a tésztát. Én is ezt csak úgy hallásszerűen hallottam gyermekkoromban.

S ezért haragudtak a férfiak? Kibeszélték?

Hát azok biztosan. Ki örvendett, amikor az asszony megrészedett?

S most vannak-e ilyen asszonyok, hogy az italozásért, pálinkázásért megszólják?

Persze, hogy megszólják. Fiatalokat nagyon megszólják.

Hogy szólják meg? Mít mondanak?

Hát azt, hogy azokon még jobban fog, a legényeken, mint a leányon. Na. S amelyik olyan, mint egy leány, s kicsit olyan nem figyelnek, oda a legények beléöntik ugye oda a hűsítőbe vagy mibe az italt, s akkor azt megisszák, s akkor ugye megszépülnek. Így legalább azt mondhatja, hogy véletlen volt, hogy nem az ő hibájából. Azt mondják, hogy a fehérség sokkal csúfabb részegen.

Voltak-e bajok a faluban a pálinkaivás miatt? A lármázáson kívül?

Hát...ezelőtt voltak verekedések. Ezelőtt, a mi időnkben.

Hogy zajlódtak?

Hát ilyen bálokban volt akkor. Ott, ahol csinálták most a sporttermet, úgy mondták ezelőtt: táncolóház. Oda mentünk táncolni. S akkor volt karzat, s ott a karzaton muzsikáltak a muzsikások. Ott volt vagy 6-7-8-10 muzsikás . S akkor ugye az egészen megvoltak részegedve s mentek fel oda s rúgták meg a másikat s mondtak, hogy „menj már haza”. S amit énekeltek s táncoltak- egyiknek ilyen kellett, s másiknak olyan kellett. Sokszor úgy összeverekedtek. Sokszor meg a párjáért is leszedtek egyik a másikat. Ezelőtt úgy volt, igen.

S két férj, feleség összevesszenek pálinka miatt?

Az igen.

Volt-e olyan család, ahol a feleségnek járt híre arról, hogy többet iszik, mint a férje?

Hát volt. Mindeütt kitűnődik, ha a fehérség iszik.

S az nagy szégyen volt?

Hát hogyne volna szégyen?!

A pálinka tesz-e jót az emberrel? Van jó hatása, azt mondják. Étvágyat gerjeszt...

Hát olyan, hogy reggel, főleg nyárba, amikor megy az ember kaszálni, reggel egy-két pohárkát megisznak, de annál több nem igen jó..mikor megyünk dolgozni. Na. Csinálja a jó étvágyat ez a jó tiszta pálinka . De most nem mennek a fiatalok pláne kaszálni sem, sehova. Ihatnak akármennyit, mert őket a nap nem süti meg. Most megy a gépkasza, nem ember.

S ha a másik megfogad valakit fát vágni?

Hát ahhoz már mindjárt ital kell. Ha valakit megfogadok s enni adok azelőtt, akkor két pohár pálinkát kell töltsék.

Tényleg ennyit, két pohárral? Mennyit illik adni?

Hát két pohárral ...az csak a minimum. Eggyel nem..a koldusnak is egyet adnak. Akkor már kettőt

Valahogy jelzik, hogy kellene még egy? Vagy hogy?

Hát nem..vannak olyanok akik még el is kérik, ha töltnék. S akkor ugye délebed van, s ha nem végezte el a munkáját,, akkor utána töltsz még egy pohár bort, két pohár bort, s meg is fizetik, mert ha nem, többet nem végez.. Most nincs ugye, segéd sincs, most

kell fogadni a segédeket, és ezelőtt minden háznál sokan voltak, nagy volt a rokonság, mentek a rokonok minden munkára. De most nincs. Most ki van halva a falu. El vannak széledve. Most nincs. Most cigányokat kell megfogadni..Sajnos.

Hol lehetett meg pálinkával fizetni? Milyen helyeken?  
Hát én mit tudom én.

Ha valamit intézni kellett?

Azt mondták, ha valamit intézni kellett, engedélyt, mit tudom én, akkor pálinkát vittek. Volt-e valamilyen híres ember a faluban s attól vették a pálinkát? Hogy az övé a legjobb, hogy ő főz a legjobbat? Volt-e ilyen ember vagy család a faluban? Ezek most mind magánpálinkafőzők s mindegyik elég sokat főz. Mert ezelőtt volt egy olyan ami az államé volt. Az is itt volt valaki, volt egy asszony aki rendezte

S hogy volt az államé?

Hát úgy volt, hogy lekellett adni valamennyi százalékot a pálinkából az államnak.

Sokat?

Hát nem tudom mennyit.

És sokan mentek oda?

Hát mindegyik. Amikor nem volt magán.

Mennyibe kerül egy liter pálinka ma?

200-230-mittudomén.

Mekkora területről jönnek ide? Honnan jönnek? Honnan veszik?

A főzősöktől.

Ezek a főzősök csak abból élnek, hogy van pálinkafőzőjük?

Nem.

Van pontos időpontja annak, hogy mikor főzik a pálinkát?

Hát ősszel. Késő ősszel, akkor már a nyári gyümölcsök az már megérik. Mert ősszel még meleg van s ilyenkor a nyári gyümölcs hamarabb érik. Erjed. S akkor abból már késő ősszel lehet már főzni. S akkor tél folyamán, tavaszig lehet ebből főzni. Nyáron nem nagyon főzik. Mindenki abban jár, hogy tavaszig- tavaszig már elfő.

A gyerekeket bevonták-e ebbe a munkába vagy egyáltalán nem?

Nem.

Szabad volt bemenjenek a főzdébe?

Hát bementek úgy széjjelnézni, de másképpen nem.

Van olyan hogy a gyerekek adnak már kicsikorában egy kicsit, hogy szokja. Csinálták?

Igen, úgy van. Igen. Az ujját dugja bele a pohárba. Ez előtt..

S főleg a fiúgyermek, ugye?

Igen.

Azt akartam meg kérdezni, hogy orvosoknak mivel lehetett fizetni régebb? Ott a pénz az nem működött, hanem ott a bőröndbe mi kellett legyen?

Hát..a pénz is működött. Elvették a pénzt is. Attól függ, amikor a kommunizmus volt, akkor az üzletek üresek voltak. Akkor élelmet s mindent elvettek s vittek..S elvettek: tyúkot vagy fel házikenyeret vagy pálinkát vagy fél sajtot vagy valami ilyesmit. Akkor nem volt az üzletben, akkor nem lehetett semmit sem kapni. Az üzletben nem volt élelmiszer s azt feltétlen elvettek. Inkább, mint a pénzt. Főleg amikor orvos kerül az ember s egy olyan probléma van hogy élet-halál, mikor ilyen műtétről van szó vagy nem tudod, hogy hogy lesz, odaadsz. Mindent odaadsz. Csak hogy sikerüljön.

S melyiknek van több értéke? Ha egy üveg pálinkát viszel egy orvosnak vagy annak az árát? Az orvos melyiket várja? ő nem tudja megcsinálni( a pálinkát)..50 ezerlejt, százat vagy mit?

Azt már nem lehet úgy általizálni, mert nem elég. Pálinkát nem helyettesíti az ára.

S volt-e tiltás? Amikor nem szabadott pálinkát főzni?

Volt. Mondom, hogy nem szabadott akkor sem. Leánka voltam s főztek ott az emberek a pálinkát.

S hogy oldják meg?

Hát a pincébe, ott főzték. Gabona sok volt: rozs, inkább rozs.

S hogy csinálták meg azt a szerkezetet?

Nem tudom..én nem tudom..csak hallottam. Nem szabadott főzni. S úgyis főztek.

Annak olyan borszaga van..

Erős szaga van..s olyankor bezárták kaput. Ott az út mellett nem lehetett..utcákban né.

Nem lehetett ilyen helyt pálinkát főzni. Annak szagja van.

S most tesznek-e ilyen kibúvót? Le van pecsételve-e az ajtó?

Hát nem..Csak falun csinálnák. Elviszi a nép vidékre is. Most traktorra rakják fel 2-3-4-5 litert(?) s viszik kifőzni. Nem lehet elintézni, csak gyümölcsökből. S kicsihelyt nem lehet kifőzni.A gabonából nem akkora mennyiségű, mint a gyümölcsből.

Mennyi a vám amit levesznek? Mondjuk 10 literből?

10 literből vagy 3-at levesznek. Ha most már nem többet, de egyszer úgy volt.

Nincs különbség a cukrozott s a másik között?

Nincs

Nem azért cukrozták, hogy legyen töb?

Azért cukrozták.

Kik a szakértői ennek a pálinkafőzésnek?

Nem kell legyen szakértő. Jó gyümölcsöt, s cukrot; s melyik le jön fel a tetejére- a gyümölcs leszáll s a le feljön a tetejire s akkor lehet inni.

Van most is itt magánál? Pincében vagy valahol?

Nincs. Sokat főztünk egyszer.

Kicsiszekérrel húzták el vagy hogy?

Hát megfogadtunk egy szekeret s elvitte .

Ki segít, a rokonok, vagy hogy?

Hát ott örökké van valaki, aki szereti a pálinkát ott a főzőbe, lézengő ember aki ott ül, van ideje s ott üldögel es segít s kap 1-2 pohár pálinkát s elbeszélgetnek.

Kínálkozni szoktak?

Igen.

S mennyit?

1 pohárral. Mindenki. S kicsi csiporka tejet, hogy ne töltse bele az övébe se. Megméri s mindenkinek van kicsipohára s töltenek s megkóstolják. Mindeki megkóstoltatja a magáét, akik ott vannak, egyik a másiknak.

Gyengébb pálinka, erősebb pálinka, mit szeretnek jobban?

A jó erőset.

Hány fokos a jó pálinka?

Hát ha 50-re hagyja akkor még úgy melegen lehet, melegen fokolják meg. Egy olyan 50 fok. Más alább lesz s akkor nem olyan jó pálinka..olyan lesz hogy nem jó föl.

Mitől függ az, hogy elromlik vagy nem?

Én nem tudom. Olyan, hogy olyan fehér színe lesz, s az már vége, az nem jó.

Dobják is ki, s veszítenek egy csomó pénzt. S így pénzbe nem kerül a kifőzés, csak a vámot veszik le.

Lehet több. Nekünk nem volt jármű s kellett fogadjunk olyant, aki elvigye.

S mennyi költségbe kerül? 15 literre? Hogyha magának 15 liter marad meg, akkor mennyit fizet rá?

Hát Irén nényével adtunk egy liter pálinkát.

S maga egy nap alatt mennyi pálinkát fogyaszt el?

Én? Egy nap alatt? Nem tudom hogy két pohárral megiszok-e. Annyi se ejsze.

S mégis elfogy.

Hát el. Mert ide-oda eladogatom.

Minden háztartáshoz hozzátartozik, hogy legyen ?  
Hát persze.

Mi történik ha nincs pálinka?

Hát akkor...ha jött valaki idegen, akkor sose mentem el a korcsomába egy üveggel venni. Sose szerettem azt, hogy ne legyen itthon, amivel megkínálni, s elkelljen menni venni. Úgy szeretem, hogy legyen, hogy tudjam elővenni.

S részegségre van valami beszéd/mondóka?

Ezelőtt is mondtunk a részegségről.

De a kocsmákba lehetett inni szilvapálinkát?

Nem.

Nem árulhatják?

Én szoktam látni, amikor templomból kijönnek férfiak, mennek be oda.

Igen. Hát ezelőtt, most amennyi üzlet van, ezelőtt annyi korcsoma volt. Sok volt.

Kötelező-e a szilvapálinkának vagy a pálinkának a jelenléte? Milyen ünnepeken?

Nincs egyezés kötve, hogy csak szilvapálinka. Nincs olyasmi, hogy milyen ünnepekkor. Disznótóron. Ott olyan hideg van. Halottak napján is. Hát nem nagyon jó olyan nagy közösségben az ilyen erős pálinka.

Miért nem jó?

Hát azért, mert többet inni egy halottas tóron nem illik. Nem . Félnek, hogy megrészegeudnek.

Ilyen történetek nincsenek, hogy hogyan kerülnek haza a pálinkafőzők?

Nem tudom. De most szokás lett, hogy amikor kimennek a templomból, akkor mennek. De hát nem megrészegeudnek, az össze. Hát mennyi van? 6-7-8

Régebb a kocsmá helyett.. vagy mikor voltak azok a helyek, ahol csak férfiak, ahol férfiak és nők is, vagy ahol csak nők ittak együtt vagy külön vagy..? Kocsmába oda szoktak a nők járni egyáltalán?

Nem. Nem. Mondom hogy ilyen tánc, bálónál, oda ment nő-férfi. Oda mentek így közösen. De így, hogy a férfiak külön, az csak a kocsmá.

S a nők külön jártak-e valahova?

Nem.

S otthon illogattak-e? Voltak olyanok?

Hát igen . Voltak, voltak.

S gúnynevet sem adtak?

Hát adtak. Melléknevek szoktak lenni. Hogy megkülönböztessük őket.

Hogy-hogy asszonyok is főznek pálinkát? Ez nem egy férfifoglalkozás?

Igen, de a kollektívbe tartozik a gazdaság s adtak neki normát, amit meg kell csináljon, s akkor bevállalták ezt is. Mind a gyümölcsöt is. Minden ment a közösbe, jártak oda kifőzni az emberek, Mer a kollektivisták ugye nem jártak málnaszedni.

Most milyenek a főzők?

Most mocskosság van ott, meszelni is kéne, mi régebb itt főztük, mert közelebb volt Dénes bácsi. Van Dénes bácsinak két fia s egyik otthon van, nem nősült meg, de azt se lehet a pálinkafőző közelébe eresztetni. Az is tönkretette magát. Az apja nem is hívja segélynek. De haszon mindig annyi volt, hogy megért, hogy menjenek s éjjeleskedjenek. Főleg ezerkétszáz literek után.

Mikor kóstolták?

Tölti a vámot, tölti a gazdának s utána kóstolhatják.

Hogyan romlik el a pálinka?

Fehér úgy lesz, hogy megindul a rezes és abból fél liter formát, vagy egy litert leengednek, azt haza szokta vinni a gazda, hogy ha fáj a lába, hát bésúrolja, s akkor azt leengedték, jött a pálinka, jött, jött, nagyjából ő már tudja, hogy mennyi pálinka kell legyen, s ha nem figyelnek oda, mer az ugye mingyá-mingyá fokolódik lefelé, akkor belemegy abból a léből a pálinkába, a gyenge belemegy a pálinkába s elrontja. Az olyant már nem lehet egy orvosnak vagy valakinek odaadni. Nem jó az, amelyiknek olyan fehér színe van. Csak egy kicsi kell belemenjen s már mingyár elrontja..

Kinek szokták adni a rezeset?

Senkinek, mindenki megissza magának, vízzel felkeverik.

Ezt nem adják el?

Nem. Annyi nincs is.

Mire használják még a pálinkát?

Reumának is jó a pálinka, beleáztatnak növényeket. Van egy könyv, Isten patikája, abba van, hogy milyen gyógynövény mire való. Itt a határon sok gyógynövény van. Az öregek használják még.

Minden gyümölcsből pálinka lett?

Hát, amelyik nem eltennivaló, abból mind főznek. Amit el akarnak tenni télire, azt elteszik. Gyenge gyümölcsből se lesz pálinka.

### 3. Csáka Pál, szüldat?

Hogy készül a pálinka?

Az úgy kezdődik, hogy egy jó ügyes asszon, leány, legény elmejen, s azt a gyümölcsöt összeszedi. S akkor be kell sarvalni, az almát meg a körtét. Van sarvaló. Teszik be a kádba, villanyos, teszik be a kádba s sarvalják meg. Megőröli s aztán ilyen esetben, ilyen téli időben inkább melegebb hely kell ahhoz, hogy megkészüljön. Hidegben nem készül. Megfagy, s nem készül, nem erjed. Az őszi alma s körte s ezek a nyári szilvák abban a melegben egy hónap alatt már kész is vannak. Kinn is szoktuk az udvaron hagyni az edényeket. De a többit, azt valahova melegebb helyre, hogyha úgy akarjuk, hogy hamarabb megkészüljön, vagy pincébe, vagy pajtába, oda kell tenni. S aki nem siet véle, az hagyja tavaszig, márciusig s akkor megkészíti. Hát mondjuk, amit most későn sarvaltam ki, azt hagyhatom úgy márciusig nyugodtan. Akkorra, ha megkészül. Mer a hidegben nem készül, nem ér meg. S ha pedig nincs megkészülve, nem lesz pálinka belőle. S ha így elhagyod, savanyú kell legyen, amikor megkóstolod, megnyalántod. Mer van annak a vize s leszáll a vastagabb része az aljába, amikor kész van s a leve feljő a kád tetejére, vagy a többi tetejére. S akkor lehet tudni, hogy az kész van, s ha nem akkor még ki is szokták próbálni a kályha tetején.

Hogy próbálják?

Merítnek egy pléh csuporral, litressel, ki abból az anyagból, összekavarják, a kályhára fölteszik, leborítják papírral, papír közepét kilukasztani s jó a tölcsér. Megmutatom, milyen formán.(FILM) A papír le van téve, a közepe ki van lukasztva, a tölcsért így rátesszük, s amikor kezd főni, de itt bedugjuk, amikor jól kezd főni, akkor a dugót kivesszük, mikor jó ki a gőz, akkor a gyufát elgyújcsuk, s az szépen ég itt a tölcsér fölött, mikor készen van s jó az anyag. Máskor pedig, mikor nincsen kész, vagy nem jó az anyag, akkor nem gyúl meg.

A rossz anyaggal mit tesznek?

A rossz anyagból vagy kevés pálinka lesz, vagy semmi se lesz. Kell jó érett gyümölcs, mert abból a zöld elején lehullott mindenfélékből, abból nem lesz. Amit nem jó megenni, abból nem nagyon lesz pálinka sem. Na így működik. A szilvák, azok hamarabb megkészülnek, főleg azok a nyári szilvák, de az őszi is meg, könnyebben,

mint az almák, mert azok levesesebbek és hamarább lehullnak. Az almák egy része még a fák alatt van, októberben is, sok helyen. Abból csak tavasszal tud aztán pálinka lenni.

A fagyos almával mi lesz?

A fagyos almából, abból márciusban, amikor felenged, abból kell betörni s akkor még jobb, mint az őszi.

Miért jobb?

Jobb, mert az annyira puha lesz, a fagy megkészíti s még több a cukortartalma, mint a rendes almának, úgyhogy több pálinka lesz belőle.

Milyen minőségű a cukros pálinka?

Hát, ha nincs sok cukor benne, az nem baj s nem árt, de minél több cukor van benne, annál több a pálinka. S akik eladásra készítene, azok tesznek jó sok cukrot, hogy sok pálinka legyen. Aztán mindegy, hogy cukros vagy nem cukros, mert pálinka, s meg lehet inni. A tiszta főzött pálinka, a gyümölcs-pálinka az pedig jó, mert érszűkölésfélékre a jó gyümölcs-pálinkát, a cukornélküli gyümölcs-pálinkát, azt még az orvosok is ajánlják az embereknek.

Még mire ajánlják?

Hát aztán nem tudom még van-e olyan betegség, amire ajánlják. Étvágyért, egy-egy pohárt reggelire, mondjuk, azt még az asszonyok is megihassák. Akinek fáj a lába, érszűkület az igyék meg egy-egy pohárral. Étél előtt is.

Az asszonyok mikor nem ihatnak?

Az asszonyok akkor ihatnak, amikor innának. Nem mindegyik iszik, van, aki igen. Nem olyan van, hogy jár az ital után, de olyan van, hogy két-három pohárral megiszik s az aztán elég, hogy megszédüljön.

A múlt rendszerben hogy zajlott a pálinkafőzés?

Ugyanígy volt, csak nehezebb volt annyival, hogy amíg a kollektív gazdaság nem végzett az őszi vetésekkel, mindennel, addig nem engedték meg, hogy a főző meginduljon. S addig pedig sokszor elromlott a nyáriszilva, a kora őszi gyümölcsök.

A vám hogyan működött?

Úgy volt, ahogy most. Tíz literből kettőt s kettőfeleket vettek el. Idáig így ment, aztán, hogy ezután hogy lesz, nem tudom, mert fizetni kell a gyártójogért, sokat kell fizetni.

Újra ki akarják nyitni?

Igen.

De hogy aztán meg fizetik-e azok, akiknek gyümölcsük van, de azoknak nagy része nem, mert nem lesz pénze.

A kollektívben gyümölcsöt kellett leadni egyszer, a pálinkafőzők összegyűjtötték a gyümölcsöt az emberektől s Udvarhelyen a MAT-nál le kellett adni így a pálinkafőző

engedéllyel. A MAT szedte össze a pálinkát is, az almát is. Csak pálinkafőzésre vonatkozott. A sok almát összeszedték, ott főzték meg biztos nyáron.

Hogy volt, az emberek előre szóltak, hogy mikor jönnek pálinkát főzni?

Hát az úgy zajlott, akinek volt gyümölcse s akart pálinkát főzni, az főzhetett, ő megdolgozta, s mikor kész lett az anyag, akkor érdeklődött, hogy na mikor kerül sor, mert akkor a kollektívben egy főző volt. Úgy is volt, hogy egy hétig is a szekerek ott álltak az anyaggal együtt, amíg sorra kerültek. S az után, most a változás után két főző van, de minden esetre az emberek jöttek előre s érdeklődtek, hogy na mikor hozhassa, mikor főzzük?

Ezt vezették egy füzetben?

Igen, volt erre egy külön füzet. Ki hány órától van, mikor következnek.

Amikor az államnak kellett elszámolni, hogy volt?

Megvolt, hogy kinek mennyi pálinka lett s a szerint, amennyi vámot kaptak, azt kellett vinni Udvarhelyre. Megvolt, hogy hány liter, hány fokos pálinkát kell vinni. Aszerint, hogy mennyit főztek, a szerint kellett az államnak adni. Aszerint, hogy hány üstöt főztek, kellett bevinni Udvarhelyre. Még most is megvan az a hely. Voltak hatalmas nagy tartályok. Nagy gyümölcsbegyűjtő központok. Úgy is volt, hogy egész évben a gyümölcsök ott álltak egy rakásban, aztán közben az emberek sarválták, töltötték be azokba a nagy betontartályokba s főztek rendesen az emberek, akik oda voltak alkalmazva. Állandó jelleggel ott dolgoztak az államnak. Főzték a pálinkát.

Honnan tanulták a pálinkafőzést?

Hagyományos ez, nem kellett annak iskola. Azok akik régebb kezdtek főzni, azoktól vettük átál mi is ezeket a dolgokat. Néztük, hogy csinálják, mit csinálnak, hogy fokolják, kicsi odafigyelés, nem nehéz megtanulni. Aztán ott közben van baj, mert vagy elromlik a pálinkának való anyagjuk, s azért nem lesz pálinka, vagy nincsen jól megkészülve, s az idő ugye lejár. Mert megvan, hogy hány óra alatt kell meglegyen a pálinka s az idő lejár de nincs eredmény, nincs pálinka. Akkor elmúlt a két óra. Meg volt adva minden üstnek a lefőzési ideje: a két óra. Ha tovább nyúlott akkor az már ment a plusz időbe. De volt olyan is, amelyik hamarabb lejárt, s akkor az egyik pótolta a másikat. Valahogy a végén csak kijöttek, mert a néptanácsosok, az elnökék rendezték a lezárást s az indítást. Nem volt probléma, hogy esetleg túlmentek az idővel, s nem lett annyi pálinka, amennyi időt főztek.

S most idáig se volt baj, amíg a pénzügyösökhöz tartoztunk a változás után, de most idéntől az új engedélyekkel a vámosok indítanak, zárnak s ez rossz hírekkel jár.

Mit csinálnak a sok vámmal, ami begyűl?

Most az utóbbi két évben mi fizettük az árát, annak, amit elvettünk. Felírtuk, hogy mennyi liter s annak az árát. Írtuk, hogy Sz.L.-tól van húsz liter pálinka s abból négyet elveszünk. S a négy liter pálinkának az értéke, ára. S e szerint adtuk ezt, amikor mentünk adóvallomásra. Vittük a füzetet s adták össze vagy adtuk össze s aszerint

fizettük mi az adót. Mert a vámot ki kellett volna fizessék, aki főzte. Nem kellett volna mi vámot vegyünk, hanem pénzel kellett volna kifizessék. S úgy, hogy ne fizessenek pénzzel, úgy a vámot a pálinka értékét adtuk be s úgy fizettünk, mintha pénzt vettünk volna el, hogy ne fizessenek. Mert biza sokan nem fognak főzni, ha fizetni kell pénzzel.

Hol lehet még pálinkával fizetni?

Azt akárhol elveszik jó szívvvel.

Pálinka vagy pénz az orvosnak?

Nem is kéri s nem is mondják. Megvizsgál s te előveszel egy bécsomagolt üveget s nem is látja, hogy mi van benne, bor vagy pálinka. Ha odaadod megköszöni, s elteszi. Vagy ha a pénzt a zsebébe teszed, azt se kéri. Nem kéri de van olyan, amelyik kiveszi s megnézi, hogy mennyit adtál. De ha van egy kicsit komolyabb probléma, akkor ott egyszer pénzel megfizeted jól, akkor azután asztán vihetsz pálinkát is. A falusiak viszik inkább a pálinkát de a városiak inkább egy jó minőségű, szép kivitelű üvegbe valami konyakot vagy bort. Ott inkább olyasmit adnak.

Vannak olyanok, hogy kell menjenek a doktorhoz, pálinkájuk nincsen, akkor vesznek. Jönnek, hogy: kellene menjek az orvoshoz, s kell egy liter jó pálinka. Mondják, hogy mire kell. De van olyan orvos is Udvarhelyt, hogy egyáltalán nem veszi el, me mondták, hogy a zsebibe bele akarta rakni a pénzt, s mondta, hogy: „Néni magának elég gondja, baja van.”

Pálinka miatt vannak-e bajok?

Bajok akkor vannak, ha sokat megiszunk belőle, s jól megrészegeudünk. Másnap fáj a fejünk, de attól még mejen a menet.

Főzés közben történt ilyen?

Á, minden nap, minden nap. Az szokásos, aztán jönnek oda a segédek, vagy az anyagot betölteni, vagy a fát rakosgatni. Főleg ha egy özvegyasszony jó, az nem bír egyedül semmit. S akkor még kell fogadjon két keményt, amelyik felrakja a szekérrre, s fogadjon egy szekeret, s ezt mind meg kell fizetni. Akkor még egy másikat, hogy a cseberbe be kell rakni, leviszik a főzőbe, ott akkor meg mind le kell szedni. Akkor bévinni a főzőbe s ott apránként betenni. Úgyhogy egy napra egy özvegyasszony kell fogadjon két személyt, ha pálinkát akar főzni. Akkor még kell fa, mert a tüzet rakni kell, úgyhogy nem kerül kevésbe. S most ha hazaviszi minden literér kell fizessen, amit hazavisz azon a két literen kívül. De még nem tudjuk, hogy a vámot ehessük-e, azt még nem tudjuk. A parlament eleibe van terjesztve ez az adófizetés, hogy abból a kicsi gyümölcsből, öt-hat liter pálinkáért annyi ne kelljen fizetni. De hogy ebből mikor lesz valami, azt nem lehet tudni. Egy előre ez a beszéd van, hogy fizetni kell s sokan azt mondták, hogy beléöntik a vízbe.

Van-e olyan, aki otthon főzi meg magának kisebb mennyiségbe?

Ezelőtt volt, még gyermekkorunkban, hogy árpából s gabonából főzték otthon. Akkor még nem volt ennyi sok alma s gyümölcs. Kisebb fazakakban, egy pár litret maguknak, a családnak, de így nagy mennyiségben nem. Nem lehet, hát azzal sok baj van. Most a

két főző megvolt, de kétszáz liter anyagot kifőzni azokkal a kicsi húsz literes főzőkkel, hát az két nap, Így sokkal egyszerűbb.

Mennyi főztek?

Mi is főztünk, mer az a miénk volt, arra nem kellett vámot adni.

Dénes bácsi többet tud, hogy hogy főztek a kommunizmusban. Ő arról tudna mesélni. Ő is egy főzős volt.

Elég sok időt felvesz ez az egész főzés.

Van egy olyan foglalkozás a faluban, ami hasonló a pálinkafőzéshez?

Vannak olyanok, hogy teheneket tartanak, többet.

Elég volt a két főző a faluban?

Nem kellett ide több, elég volt a kettő. Mert nem mindig van gyümölcse mindenkinek.

Hogy lehet fenntartani?

Nagyon nehéz a rézmunka. Egy kicsi üst is öt millió lej. Aztán a másíknak csak feneket csinálni az vagy hat millió.

Kifizetődő, hogy van egy ilyen főzde?

Hát így megért eddig, ahogy volt, de még sokat nem kellett javítani, az üstök jók voltak. A nyugdíjhoz sokat számított, hogy annyi pálinkát eladtunk.

*Az utcán egy asszony jön:*

- A pálinkafőzőt indítsák-e be?
- Most néztük meg a leányokkal, az új évkor csak.
- Sok a gyümölcs.
- Eddig sokat kifőztünk volna.
- De látja, Lövétén mejen, Lövétére mennek-e,
- Csak egyik megy ott is.

Várjuk mi a revizort. A papírokat Csíkban elrendeztük mi. Valamit még beszélgessünk velük, hogy az engedélyt kapjuk meg.

Mit kell még újítani a helyen?

Egyelőre azt a malátagödröt kell elrendezzük s a többi fele így ahogy van az egyelőre így mehet.

Fajanszot nem kérnek bele?

Nem, most még nem, aztán jövőben hogy lesz... újévben kérik a pénzt a pálinkáért.

Tudják, hogy mi lesz a pénzel?

Nem, még nem. Egyelőre nyolc lejt kérnek literenként de amikor már az egész község főz, akkor már tizenhárom lejt kell fizetni egy literért. Sokan nem fogják tudni kifőzni, mert drága lesz. Még ameddig a gyümölcsét kisarvalja s ide hozza, s még fizet is érte... Olyasmi, mint akkor az a hetven százalék...

Kérdeztük, hogy akkor mi mit kapunk a főzésért s még mit kérjünk az emberektől... s mondják, hogy akkor drágábbak adjuk a pálinkát, de az nem úgy van, hogy nekünk ezer liter pálinkánk van. A főnökök nem így gondolják. Azt gondolják, hogy nagy mennyiségünk van, sok pálinkánk s csak adjuk el, egyéb dolgunk nincs. De a parlament elejibe van terjesztve a dolog, aztán tudják, hogy nem éppen úgy van, hogy télen-nyáron főzünk.

Lövétén nem zárták le az egyik főzőt.

Nem tudják még a vámosok, hogy dolgoznak, biztosan. A miénket leállították, s azt mondták, hogy főzhessük, de ha megfognak, akkor százmilliótól kezdődik a büntetés. Leálltunk, mert nem éri meg, akármennyit is főzhetünk, nem fizetődik ki.

Csak ebből meglehet élni, a pálinkafőzde működtetéséből?

Ez csak mellékereset. Még meg is lehet halni az ilyesmibe, nem csak élni belőle.

Voltak-e munkabalesetek?

Kellett régebb keverni. Én is kevertem, még a kezem is elégettem volt. A gyermekeket s az öregeket tették oda keverni. A fiatalok hasították a fát, hordani kellett a vizet is, mert volt egy csövecske, amin folyt be a víz, de ha nem volt elég, akkor még vedderrel is hozták. Aztán ilyenek voltak, hogy megrészegettek s miután kifőzték, s a huszonöt literes bidont pakolták fel a szekérra a fedőnek a tetejét fogta meg s nem a bidon fülét, felemelte, a fedő feljött s a huszonöt liter pálinka mind kiment oda a szekér alá. Ennél különösebb baleset nem volt, nem tudom.

Hogyan osztódtak a falubeliek a két főző között?

Nagyjából mindenki minden évben ugyanoda megy. Hát harag nem volt. Ki hova vitte. Ha itt sokan voltak, akkor oda kellett vigyék, ahol nem voltak annyian. S ha hamarabb akartak főzni s üres volt a hely, akkor oda mentek. De még úgy is volt, hogy az ő rokonai és a barátai inkább oda mentek s a mi körzetünkől ide jöttek, ha nálunk sokan voltak, vagy ott sokan voltak, akkor jöttek, próbálkoztak, hogy lehet-e jönni. A vám ugyanannyi mindenhol.

Hány napig tartott, ameddig mindenki lefőzte a pálinkáját?

Sokat tartott. De meg is szakítottuk. Mentünk két hetet, mentünk egy hetet pár napig leálltunk, akkor újra megindítottuk. Volt úgy is, hogy valami javítanivaló volt, akkor javítottunk. Főleg amikor sok gyümölcs van, karácsony előtt szoktunk sokat főzni. S az is van, hogy a gyümölcs nem egyszerre érik: van a korai szilva, a korai körte, a késői alma, úgyhogy már október novemberben már kezdik is.

Menjünk be, mutassam meg a főzőt.

#### **4. Szabó Lajos, született: 1939.**

Lajos bácsi

Hogy készítik a pálinkát?

Hát van a gyümölcs, s akko bele a kádba, s ha akarja, hogy több legyen, akko cukrot teszen bele, legalább nyolc hétig ott hagyja, megélléd, nyolc hét után lehet főzni. Ha melegben van, minden esetre, akko lehet főzni.

Régebb volt-e olyan, hogy közösben főzték?

A régi rendszerben? Há ugye úgy, mind most.

Kellett adózni érte?

Hát aztán kellett biza, me meg volt szabva a pálinkafőzésnek, hogy mennyit kell fizetni egy évre.

Mennyit kellett?

Liter után. Van, amikor úgy volt, hogy meg volt szabva a kóta, hogy kellett regiszterbe írni, hogy egy nap mennyit főzünk. Megállapította az állam, hogy egy nap kellett főzni tizenkét üsttel s kiszámították, hogy mennyi kell kijöjjön, s aztán az kellett üsse széle-hosszát. Aztán ha húsz napig főztél, vagy negyvenig mindegy volt, csak le kellett adni a vámpálinkát, bé oda né, a vámhoz. Bé kellett vinni az ötven fokos vámpálinkát. Idáig mindig tíz literből kettőt vettünk el.

Az nem számít, hogy cukros a pálinka vagy nem cukros?

Számít, me a cukros pálinka nem olyan egészséges a fejnek, mint a tiszta.

Fejfájósabb?

Hát asztán, hogyne lenne...ez érthetődik is, mert a gyümölcs, az alma, ha cukrot teszünk bele, akkor szaporodik, a szilvába nem igen szoktak tenni.

Mióta foglalkozik pálinkafőzéssel?

El kell gondolkozzak...

A demokráciát ugye tizenhét éve számolják... tizenhét, s azelőtt tizenöt. Na. Harmickettő. Darócon voltam tizenkét évet. Ezek az üstök ott voltak.

Mennyire nehéz a karbantartás?

Hát a karbantartás, hogy ha jó a kazán, az működik tíz évig. Aztán mikor kezd romlani akkor aztán kiég, kezd kiégni, mer ugye nagy tüzelés alatt van, akkor aztán kell javítani, vagy ki kell venni a kazánt, meg kell hegeszteni, vagy ha ki van likadva, ott meg kell toldani. Volt kiadás. Nem csak abból áll, hogy béülök a melegbe s főzöm a pálinkát, fizetni is kell. Kavarni is kell. Az elég problémás.

Bonyodalmas a lefőzés, mennyi időbe kerül?

Hát az két óra. Annyi kell egy üsthöz. Kettő s fél.

S ez így le volt osztva az embereknek, hogy csak két órájuk volt lefőzni egy üstöt?

Hát asztán úgy volt megszabva, hogy kettő s fél összesen. Hát mondjuk először nem számított. Amikor Brassó megyében voltunk. De lehetett öröké valami kiutat találni.

Főztek-e gabonapálinkát?

Mi sem...

De tud róla, hogy főztek?

Hát rozsból szoktak, árpából. Az elég jó pálinka. Ezelőtt nem volt ennyi gyümölcs.

Voltak ilyen kicsi főzők, húsz, harminc, negyven literesek, lenn a pincébe... úgy főzték, nem szabadott... a másik román világban nem lehetett. Negyvenig el.

Miért nem lehetett?

Hát mert nem engette a román hatóság. Nem is volt sok gyümölcs akkor, azért főzték rozsból. Amikor asztán megalakult a téesz, mikor is, ötvenkettőben, akkor asztán lett itt gyümölcs elég, volt amiből. Ültettek fákat. A téeszbe biza sokat kellett főzni.

Ki itta meg azt a sok pálinkát?

Hát például én is. S mások. Aztán avval ügyelni kell mert az erősen hat az egészségre, ha sokat iszik az ember.

Jó hatása van-e?

Jót, nem tudom, azt mondják, hogy étel előtt egy pohárral megiszol, az jó étvágygerjesztő. Étvágyat csinál a parasztnak, hogy jobban tudjon enni.

Okoz a pálinka falun belül bajokat?

Almásan még nem tudok ilyenről. De volt ahol etilalkoholt ittak, s belehaltak, megvakultak. Elmegy a szeme világa mert az erős mocsok dolog. Ha alkoholista, akármennyi kicsit iszik belőle a máját megöli. Aki mindennap megiszik egy fél litret, litret, annak a mája tönkremegy.

Az asszonyok szoktak-e inni?

Há mé ne innának? Néha bé is rúgnak.

Az székelyen?

Hát nem túl jó, ha egy asszony lődörög az úton igaz-e? De van elég nő is, aki megissza.

Pálinkafőzésből kellett-e az asszonyokat hazavinni?

Nem. De azért férfiakat igen. Vannak olyanok, amelyikek megillogassák, amelyik olyan, hogy nem bírja ki.

Most már nem főzök. Meg van szigorítva.

Nem tudják újraindítani?

Mi ki tudjuk nyitani az ajtót, csak le van pecsételve a kazán s főzni nem lehet.

Sokba kerülne újraindítani?

Jött ez az uniós menet s nem lehet főzni akármilyen kondícióban.

Sok újítást várnak el?

Most nem tudom, hogy mi lesz, most az lesz leghamarább, hogy még a parlament határozzon, mer még eddig nem határozott. Egy példát mondok. Én oda viszek egy üstanyagot, az üst kétszázötven liter, abból lesz tizenöt liter pálinka. A vámos elveszi az övét, s abból ami jut nekem, kell az államnak fizessen két eurót egy liter pálinkára. S akkor ki kell fajanszozni a főzöt, inox üstöt kell tenni. Nem tudom mi lesz, én így hallottam.

Nem fog már főzni?

Én aztán nem. Ott vannak, rendezzék, én már nem vagyok benne. Meguntam. Meleg van, akko nyiccsák ki az ajtót, jó bé a gőz, mejen ki.

Meg lehet élni a pálinkafőzésből?

Meglehet, mer huszonöt lejt adnak egy liter pálinkára, meg lehet élni.

Honnan jönnek ide pálinkát venni?

Van, aki elszármazott. Bukarest s Brassó, jönnek haza: „Adjon két-három literrel”. Ingyen. De nem lehet. S el se lehet adni pénzér a pálinkát. Se neked se a másíknak. Engedély kéne legyen. Tiltsa. Ez így megyen maszek-feketén. Nem szabadna. Hát ha az ellenőr engem elfog, hogy adom a pálinkát s pénzt veszek el, s nincsen eladási engedélyem, akkor abba a helybe meg kéne büntessen.

Akkor az a sok vám hová kerül?

Hát asztán, az úgy van, hogy viszi ki az állam, s az állam főzi újra, s adja el.

Aztán lehet, hogy ezeket a kicsi főzőket megszüntetik, valaki aztán pályáz s megindul a nagy pálinkagyár.

Akkor a sok ember a gyümölcsével mit tesz?

Hát mit csinál? Megetessük a tehennel, ha lesz kivel. Ott né, eladjuk, ha lesz kinek. Magyarországon is beszélgettem, hát ott is gondok vannak. Ugyanúgy, de ott még hamarább rájött a krumpli a cselre. Nagy problémák vannak s ide is eljő, ide is eljő.

Fagyos gyümölcsből milyen pálinkát lehet?

Még jobb, még több lesz belőle, mert a víz kifagy belőle. Akkor ugye tömörebb lesz mikor megérik, mert ugye víz nincs benne. A fagyos pálinka az jó. Az alma megfagy, cukor lesz benne, s ha nincs víz, több a szesz.

Hány fokos a jó pálinka?  
Há ötven. Negyvenöt-ötven.

Ezeket otthon még szokták vegyíteni?  
Hát nemigen szokták, mert megszínesedik a főtt pálinka. Amikor vizet töltünk hozzá, akkor megszínesedik.

Milyen színe lesz?  
Fehér. Olyan gusztustalan. Pohár jó pálinkát megiszok s isten vele, nem kell azt pütyülgetni. Töltjük bele a vizet s akkor megfehéredik. A milyen?

Hova lesz a sok pálinka?  
Eladjuk, odaadjuk, viszik el a gyerekek is két-három litert. Jó a pálinka.

Van értéke, elveszik mindenhol?  
Hát osztán hogyan vennék el: „adjál nekem Lajos egy liter pálinkát, de jót adjál me mejek a doktorhoz...”. Ó, akármilyen pálinka legyen, csak tiszta legyen, mit tudja a doktor, hogy te milyent vittél.

Van rossz pálinka is?  
A rossz pálinka az, amelyik fehér, a csángó s az már nem odavaló. Üvegbe beteszed, felemeled, már mingyár látszik, „nekem ne adj fehér pálinkát”- mondják is- „me doktornak viszem”.

Ott kell legyen végig a pálinkafőzős?  
Há hogyan, az egyik, s akkor mejen az egyik huszonnégy órát, akkor cserélnek.

Nehéz-e?  
Nem, ott nincs nehézség. Mindig eléggé figyelni kell, tüzelni s mikor lejár, a csángó mikor lejő, a rezes, akkor le kell venni a rezes, az mind a pálinkafőzésnek a kötelessége az ilyen. Legyen tiszta pálinka, rezes ne menjen belé, nehogy elfuttassa, sok ága-boga van ennek.

Aki gyümölcsöt visz, annak mi a dolga a pálinkafőzőben?  
Az, hogy odajön egy nyolcvanliteres csebert megtölt s kettő béhozza, bele a nagyüstbe s bétüzelünk alája, tüzelget az az illető, figyeli, hogy víz van-e, rendszeresen. Aztán amikor megindul, akkor kezdi nyalogatni, s a végére meggémberedik(?). „Hallám, hogy milyen íze van”- ugye, próbálgassa.

## 5. soførsulis bácsi...név?

Szoktak pálinkát főzni?  
Szoktunk.

Mennyit?  
Hát attól függ, hogy mennyi a gyümölcs. Többet, mint tíz litert. Húsz litert s harminc litert, s ilyesmi.

Elmondják, hogy hogyan készül? Onnan, hogy a gyümölcs fenn van a fán.  
Hát egyszer le kell jöjjön onnan. Hordóba rakod s vagy besarvalod, vagy nem. A szilvát nem sarvalják. Másfél- két hónap kell, amíg elkészül. Pince melege... hány fok? Nyolc-tíz fok. S utána következik a lényeg.

Hány főző működött?  
Kettő.

Megoszlik a falu, hogy ki melyikhez megy?  
Igen, ismeretség alapján inkább.

Van harag, ha máshoz mennek?  
Elméletileg nem, hát ez annyira nem nyilvános. Gondolom... hát van, ahol igen.

Lehet tudni a faluban, hogy ki mennyit főz?  
Személyenként?  
Hát úgy, hogy kinek mennyi van.  
Jaj, nem, szerintem nem. Hát kinek mennyi gyümölcsöse van.

A sok gyümölcsből általában mind pálinka lesz?  
Hát igen.  
Mennyibe kerül egy liter pálinka?

Hús-huszonöt lej.

Mind elfogy annak is, aki száz litert főz?  
Én ezt nem tudhatom.

De ha elmegy egy öregasszony s főz hús litert akkor azzal mi lesz?  
Gyermekei vannak, vagy fenn a padláson van a pálinka. S minden évben nem főz.  
Lehet, hogy három évben egyszer csinál.

Mire emlékszik gyerekkorából, a pálinkafőzéssel kapcsolatban?  
Hát, ugyanúgy volt minden, mint most, csak most egy kicsit modernebb. Villannyal  
megy a főző s nem kell ottan kézzel kavargatni, hogy ne süljön oda.

Ezek most magán főzők?  
Igen.

Magán főző előtt volt állami főző?  
Nem, akkor is így volt. Valakié volt.

Egy ember tulajdona egy főző?  
Nem, két családé, ketten vannak mindig.

Meg lehet élni pálinkafőzésből?  
Hát itt ilyen nincs, ilyen nincs. Mindenki még valamit csinál emellett.

Meséltek a vámról. Mennyi itt a vám?  
Tíz literből kettőt.

A cukrozott és a nem cukrozott közti különbséget ott a vámnál mérik?  
Nem. Azt nem. Pedig fontos.

Honnan jönnek ide pálinkát vásárolni?  
A Hargitáról, Csíkból, Udvarhelyről.

Jó vagy rossz a pálinka?  
Semmire nem jó, olyan értelemben. Nem is tudom mértékkal is jó-e.

Mennyit szokott inni egy év alatt?  
Én biztos nem többet egy liternél.

Melyik generáció issza inkább a pálinkát?  
Ez sincsen így meghatározva. De hát a középréteg, inkább.

A fiatalok mit isznak?

Hát fiatal s fiatal közt is különbség van, de nem nagyon pálinkát. Én ahogy látom. A pálinka már kezd kimenni divatból, de még mindig főzik.

Miért zárták be a főzdeket?

Nem engedik már ebben a formába működni. Ki kell takarítani rendesen s kifajánszozni s ilyenek. A tartályokat lecserélni, ne rézüst legyen. Inox kell mindenhova, hogy semmi ne rozsdásodjon.

Nem is lehet bemenni?

Nem tudom, hogy belehet-e menni. Hát szerintem meg lehet nézni.

Szokták-e megkínálni a következőt?

Megkínálják. Vagy két pohárral.

Van neve ennek az első adagnak?

Ez az alszesz.

Milyen hónapok között szokás főzni?

Hát, novembertől márciusig.

Egy rendben le szokták főzni?

Hát, ha egyszerre be volt erjesztve, akkor igen.

Külön a főzésre kell pénzt fizetni?

Nem, csak a vámot. De ha most újraindítják, akkor lehet valami valamit kell fizetni.

Ajándékba kiknek lehet adni?

Például neked. Ismerősnek, rokonnak.

Mit lehet elintézni a pálinkával?

Például orvoshoz menni. Igen. Egy literrel, kettővel vinni kell. A főzősök már úgy teszik fére, hogy hova kerül. Tiszta vagy gyümölcs...

Van még a buszos sztori ami nem hallatszik, majd kihámozom, üdv.

