

## Égetett szeszek a 15–16. századi Magyarországon

**A** MAGYAR KÖZÉPKORI PÁLINKAFŐZÉS nem igazán ismert eleme történelmünknek, ezért fontos részletesebben is foglalkozni vele. Európában a 13. századtól terjedt el ez az újfajta ital, de Észak- és Kelet-Európában csak a 15. századtól vált ismertté.<sup>1</sup> Magyarországon hasonló a helyzet, annyi különbséggel, hogy az először 1332-ben felbukkanó magyar királyné vize már égetett szesz volt. Egzakt módon sajnos nem lehet ezt a feltételezett dátumot hitelesíteni, de több jel mutat a létezése irányába, mint a *falsum* voltára.<sup>2</sup>

Azt ugyan nem tudni pontosan, hogy a magyar királyné vizének alapjaként szereplő *aqua vitae* mi is volt, de valószínűleg borpárlat lehetett. A gabonapálinka a 14. század végén terjedt el Magyarországon német és lengyel telepések közvetítésével. Valószínű, hogy a németek nyugatról, a lengyelek északról egyszerre terjesztették Magyarországra felé az új ismereteket és italfajtákat. Weber Samu mindenesetre egyértelműen a lengyelek mellett tört lándzsát.<sup>3</sup>

Bártfa városának számadáskönyvében az 1438-as évnél öt helyen említik az égetett szeszeket. Ezek az első biztosan szeszfőzésről szóló feljegyzések hazánkban.<sup>4</sup> A forrás alapján meg tudjuk nevezni az első magyarországi

---

<sup>1</sup> Lengyelország északi részén, Gdanskban csak 1454-ben jelent meg az égetett szesz a számadáskönyvekben. Svédországban 1469-es az első említése ennek az itálnak. Ahogy észak felé fokozatosan terjedt az új italfajta, úgy nálunk is fokozatosan terjedt kelet felé a tömény szesz. Vö. MARTON SZABOLCS: Az égetett szeszek és az emberiség. Szeged 2002. 51–52.

<sup>2</sup> A hannoveri Johannes Praevotius írt erről először részletesen 1656-ban. *Johannis Praevotii Rauracensis Opera Medica Posthuma*. Hanoviae [Hannover] 1666.

<sup>3</sup> WEBER SAMU: Újabb adalékok Szepesmegye történetéhez. Budapest 1905. 56.; TORBÁGYI-NOVÁK LÁSZLÓ: Az égetett szeszestitalok. Budapest 1948. 17.; SZATHMÁRY LÁSZLÓ: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. Magyar Statisztikai Szemle 1939. 631.; Borpárlat és gyümölcspálinka. Szerk.: KELLER MIKLÓS. Budapest 1977. 92. Érdekes, hogy Keller szerint a 14. század végén az égetett szeszestitalokat már nagyobb üzemek is termelték nálunk, sőt exportáltak is belőlük. Ez nyilvánvalóan tévedés, vagy elírás.

<sup>4</sup> 1438. február 21. „Item pro ollis pro combustione seu sublimatione vini den. 7.”; március 7. „Item sublimatori vini den. 65.”; 1438. május 2. „Item Nicolao qui ussit vinum 50 den.”;

szeszfőzőt, Miklóst. Az öt feljegyzés két különböző ember szóhasználatát tükrözi, és az égettborral kapcsolatos kifejezéseik különbözőek: *vinum sublimatum*, *ustum vinum*. Ezen szóhasználatok mellett Magyarországon a középkorban a német *Branntwein* szót használták még az égettborra. Végül a 16. század elejére a *vinum sublimatum* és a *Branntwein* használata válik jellemzővé. Sörből, vagyis gabonából készítették már ekkor a pálinkát Bártfán, ami egyértelműen az európai pálinkafőzés élvonalába emelt bennünket. Ez a hatás teszi egyébként egyértelművé, hogy német, illetve lengyel közvetítéssel kezdődött nálunk a szeszfőzés, ugyanis ezek a nemzetek már ismerték a gabonapálinka előállításának rejtelmeit.

1439-ben már Pozsonyban is állítottak elő égetett bort. Sőt a pozsonyi számadáskönyvben is szerepel szeszfőző, akit Mihálynak hívtak.<sup>5</sup>

Sopronban 1453-ban jelent meg először a pálinka (*prantwein*) a számadásokban. Innentől kezdve az 1460-as években felkapottnak tűnik a pálinkafőzés ebben a városban. Érdekes módon azonban 1468 után nincs több említése, majd csak 1526 után válik újra kedveltté az erős ital.<sup>6</sup>

A 15. század közepére Észak-Magyarországon elharapózott a gabonapálinka készítés, elsősorban a bányászok között, akik a hideg és a nyirkosság ellen védekeztek a pálinkafogyasztással. Mátyás (1458–1490) királyunk is felfigyelt erre, és a gabona kötött felhasználását rendelte el a kamaragrófhhoz intézett 1459. október 16-i leiratában: „...sőt egyesek kapzsiságuk által ösztökélve, a gabonát nem kenyérsütésre, sörfőzésre, vagy lovuk táplálására fordítják, hanem a gabonából, mint mondani szokták, lombikból fellengített bort gyártani merészkednek...”<sup>7</sup>

---

1438. május 9. „Item pro flasculo ad ustum vinum 20 den.” és „Item pro cervisia cum qua vinum usserum 16 den.” Kiadása: FEJÉRPATAKY LÁSZLÓ: Magyarországi városok régi számadáskönyvei. Budapest 1885. 385., 388.

<sup>5</sup> SZATHMÁRY LÁSZLÓ: Újabb adatok a pálinkafőzés elterjedéséhez a magyarországi városokban. Általános Szeszipari Közlöny 1932. júl. 31. (a továbbiakban: SZATHMÁRY, 1932.) 3.; Pozsony város: Kammerrechnungen 1542-ig. 1439/40. év (MOL C380) 213., 280.

<sup>6</sup> Vö. HÁZI JENŐ: Sopron szabad királyi város története II/3–4. Sopron 1933–1936. II/3. 394., II/4. 3., 153., 175., 189., 203., 226., 235–236., 256., 269., 286., 288., 300.

<sup>7</sup> Kiadása: PÉCH ANTAL: Alsó Magyarország bányamivélése története. I. Budapest 1884. 397–398.; Magyar fordítása KÁRPÁTI ENDRE: A magyarországi alkoholizmus elleni küzdelem múltjából. Budapest 1979. (a továbbiakban: KÁRPÁTI, 1979.) 41–42.

A Felvidéken még egy bizonyítékát találjuk az ekkoriban terjedő pálinkaivásnak. 1466-ban Selmecebányán az egyik polgárt Johann Schnapshanzel-nek hívták.<sup>8</sup> Ennek legvalószínűbb magyar olvasata Szesz kazán.

Az égetett szeszt a gyógyításban is alkalmazták a középkorban. Mátyás királynak egy Hans von Dockenburt nevé sebésze volt, aki egy – a királyba fúródott – nyílvezzőt úgy távolított el, hogy a seb felületét hűtőkenőccsel kente be, mely örmény agyagból, kámforból, ecetből, rózsaoaljból (*rosoglio* – égetett szesz, mely a 15. századtól terjedt el külföldön) és tojásfehérjéből, azaz gennyesedést fokozó, részben fertőtlenítő hatású szerekből állott.<sup>9</sup>

Pozsonyban a 15. századra oly jelentőssé vált a égetett szeszek készítése, hogy szabályozása vált szükségessé. Az 1497-es pozsonyi italmérési rendszabály így szólt az égettborról: „Azzal se károsítsa urát [a csaplár], hogy ő maga égetett bort főz és árul, mert ha abban találtatik, örök időkre el kell tiltani a kocsmárlástól.”<sup>10</sup> Magyarországon a 15. században szinte kizárólag Pozsonyból származik a pálinkafőzés rendszeres említése, és valószínűnek tartom, hogy ekkoriban még csak az ország északi részén terjedt el a pálinkaivás, és az utánpótlásról főleg Pozsony város lakossága gondoskodott. Valószínűleg ebben központi helyzete, és ebből következően a pálinka iránti nagyobb érdeklődés játszhatott szerepet.

A 16. század elején a pálinkafőzés és árusítás tilalma megszűnt, mivel az égettborral 1519-ben már maga a vásárbíró foglalkozott üzletszerűen Pozsonyban. Működése idején még tíz másik pálinkamérő volt a városban. Összesen 8 font dénárt és 2 schillinget adóztak a városnak, ami nem volt egy jelentős összeg, de már nem is elhanyagolható. Sőt 1526-ban már törkölyből is főzték pálinkát a városban.<sup>11</sup>

<sup>8</sup> SZATHMÁRY, 1932. 2–3.

<sup>9</sup> MAGYARY-KOSSA GYULA: Magyar orvosi emlékek. Értekezések a magyar orvostörténelem köréből. I. Budapest 1929. 297.

<sup>10</sup> Kiadása: KIRÁLY JÁNOS: Pozsony város joga a középkorban. Budapest 1894. 126.; Vö. MAZSÁRY BÉLA: Az italmérés középkori városainkban a tatárjárástól a mohácsi vészig. In: A magyar vendéglátóipar története. Szerk.: BALLAI KÁROLY. Budapest 1943. 82.; MAZSÁRY BÉLA: A magyar italmérés gyakorlata a jövedéki törvény megalkotásáig (1367–1888). Budapest 1941. 104.; KÁRPÁTI, 1979. 42.

<sup>11</sup> DANNINGER JÓZSEF: Pozsony szabad királyi város 1526/7. évi számadáskönyve. Budapest 1907. 59., 125.; KÁRPÁTI, 1979. 42.; ORTVAY TIVADAR: Pozsony város története. II/2. Pozsony 1898. 381.

1480-ban, Kassa város számadáskönyvében is fennmaradt az említése egy bizonyos Lorencz nevű pálinkafőzőnek. Ebben a városban is – Pozsonyhoz hasonlóan – elterjedt lehetett a szeszfőzés, ugyanis 1507-ben már két lakos is ezt a szakmát űzte.<sup>12</sup>

1500 és 1505 között II. Ulászló (1490–1516) testvére, Jagelló Zsigmond hosszabb időt töltött Magyarországon bátyjánál. Budán töltött évei élete legboldogabb szakaszát jelentették számára. Igazán nem tagadott meg magától semmit. Mivel egész életében pontos ember volt, ittlétekor is részletes számadáskönyvet vezetett. A számadásokat Szydlowiecki Kristóf írta. Ezen számadásokban található a fogkefe és az egérfogó első magyar emléke, de természetesen az égetett szeszekre is találunk benne adatot. A legérdekesebb része az, ahol a számadó leírja, hogy a megromlott bort elvitték lepárolni. Ez tehát az első magyar emléke annak, hogy a romlott [felfordult] bort is elkezdték hasznosítani, azaz lepárolni. Mindez Budán, 1501 júliusában történt.<sup>13</sup>A romlott bor hasznosítása azért nagyon fontos a szeszfőzés történetében, mert lehetővé teszi, hogy teljesen értéktelen alapanyagból is szeszt tudjanak főzni. Ennek következményeként csökkenhetett a pálinkák ára, és nőhetett a főzés-fogyasztás mennyisége.

A herceg számadáskönyvében van egy bejegyzés az 1502-es évnél, amikor Esztergomban jártakor pálinkát (*pro vino palone*) vásárolt. Ez a félig latin, félig szláv szókapcsolat már előre vetíti a pálinka szó használatát (pálif – éget szláv szóból).<sup>14</sup>

Természetesen ekkor még nem a pálinka szót használták – ez későbbi jövevényszó, mely majd csak a 17. században terjed el nálunk –, hanem az égettbor német megfelelőjét. Ekkorra teljesen egyeduralkodóvá vált a német Branntwein magyar tükörfordítása, mely 1524-ben jelent meg először a forrásokban. A veszprémi Borégető Tamás volt az első ilyen név, amely megőrizte borégetés szavunkat. A mohácsi csata előtt, de valószínűleg már a Ja-

<sup>12</sup> Kiadása: KEMÉNY LAJOS: Kassa város régi számadáskönyvei 1431–1533. Kassa 1892. 39.; KERÉKES GYÖRGY: Kassa polgársága, ipara és kereskedése a középkor végén. Iparosok olvasótábor. 1913. 25.

<sup>13</sup> Kiadása: DIVÉKY, 1914. 117–119., 121–122.

<sup>14</sup> DIVÉKY ADORJÁN: Zsigmond lengyel herceg budai számadásai (1500–1502., 1505). Budapest 1914. 190.; A pálinka szó 1630-ban jelent meg először írott forrásban. A szláv pálif 'éget' ige származéka a szlovák pálenka szó, amelyet átvett a magyar nyelv. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. Főszerk.: Benkő Loránd. III. Budapest 1976. 71.

gelló-korban használták ezt a szép magyar szót a pálinka megnevezésére az alapanyag fajtájától függetlenül. Az égettbor kifejezés önálló megjelenésére sem kell sokat várnunk, ez 1544-ben maradt fenn a következőképpen: „Vöttem éget borhoz ket öreg rcz korsot czcuest”.<sup>15</sup>

Végül 1528-ban elért Brassóba is a pálinka, melyet, mint valami *novum*-ot írtak le a helyi számadáskönyvek.<sup>16</sup> Az ottani szeszfőzőnek úgy kellett bizonygatnia, hogy az urak ettől frissek és egészségesek maradnak, mintha még soha nem hallottak volna az égettbor áldásos hatásairól.

Tulajdonképpen ezzel végigértünk Magyarország középkori szeszfőzésén térben és időben egyaránt. Jól látható, hogy északnyugat felől (Pozsony) terjedt el a pálinkafőzés hazánkban, és majd egy évszázad kellett ahhoz, hogy a délkeleti országrészbe eljusson az új fajta ital.

Ahhoz természetesen nem férhet semmi kétség, hogy a szeszfőzés még teljesen marginális jelenség volt a mohácsi vész előtti Magyarországon. Ellenben az is látszik, hogy bizony valóban létezett pálinkafőzés már a 15–16. században is hazánkban. A pálinkafőzés elterjedését mutatja az alapanyagok egyre szélesebb körű felhasználása, melyek olcsóbbá tették ezt az új italt. Pozsonyban például kifejezetten nagyban főzhatték az égett szeszeket, ennek felderítése további kutatásokat igényel majd.

---

<sup>15</sup> SZAMOTA ISTVÁN – ZOLNAY GYULA: Magyar Oklevél – Szótár. Budapest 1902–1906. 84., 168.; Balázs Géza művében ennek ellenére az 1570-es évszám szerepel az égettbor szavunk megjelenésére. Vö. BALÁZS GÉZA: A magyar pálinka. Budapest 1998. 23.

<sup>16</sup> Quellen zur Geschichte der Stadt Kronstadt [Brassó] in Siebenbürgen. II. Ed.: Julius Gross. Brassó 1886. 102., 115., 117., 124., 402.