

*Alább bemutatjuk egy alkoholos ital elkészítésének módját egy pécskai résztvevő szemszögéből, aki részt vett az egész folyamatban: a gyümölcsök begyűjtésétől a pálinka tárolóedénybe töltéséig.*

### **Hogyan készül a házi pálinka Pécskán**

Részt vettem az erjedt gyümölcsöknek a legjobb minőségű pálinkává való átváltoztatásán.



Țuică, pálinka, horinca, szilvapálinka, függetlenül attól, hogy milyen elnevezést kap a különböző régiókban - az az ital amely a nemzeti eredetünk részét képezi. A mioritikus tájainkon fogyasztott alkoholos italok egyik legnépszerűbbike. Nem számít, hogy keresztelő, lakodalom vagy halottvirrasztás van, a pálinka mindig megjelenik az asztalon.

A helyzet az, hogy ez az elixir nem magától készül el, az éjszaka leple alatt, mint a mesékben.

Halványan emlékszem még gyermekkoromból, mekkora kaland volt nekem és a fiútestvéremnek, amikor a nagyszüleink magukkal vittek a pálinkafőzésre. Nem érdekelt minket hogyan készül, de sok ember volt ott, a környék búzlótt, mi pedig a pálinkafőzde mögötti nádasban fészkelő vízityúk után leskelődtünk.

Most azonban, teljes jogú felnőttként, először vettem részt ebben az aprólékos folyamatban, amelynek eredményeként a gyümölcs alkoholos itallá alakul át.

El fogom most itt mesélni, hogyan zajlik ez az összetett eljárás, ha esetleg valaki ilyen munkába akarna fogni.

#### **Az ecet muslinca legfelsőbb áldozathozatala**

Először is, idejében el kell határozni, hogy akarsz-e pálinkát főzni, mivel ehhez alapanyagra is szükséged van. Ha nem akarsz másoktól megvásárolni, akkor nyár végétől őszig, te kell összegyűjtsd a gyümölcsöket.

Nem éppen a legkellemesebb időtöltés, hogy szombaton reggel felkeljél és a nedves fűben keresgéljél a különböző állapotban lévő szilvák után, az éretlenektől kezdődően a félig rothadtakig.

De édesapám gondoskodott az ébresztésről és állandó jelleggel segített is. A szomszédok libáinak is aktív szerepük volt, akik valóságos szenvedélyt alakítottak ki maguknak a lehullot szilvaszemek összeszedéséből. A kert-szomszédasszony mesélte, hogy tavaly vagy két apró jószág is elpusztult, akik rákaptak a fáról lehullott erjedő almák izére. Jelentvén, hogy falun még az állatok is az erjedt gyümölcsöt választják inkább.

Sokan esküsznek rá, hogy a legjobb pálinka csak egyfajta gyümölcsből (szilva, alma, körte stb.) készülhet, akkor is ha a román, akik lényéből adódóan feltalálja magát, megtalálta a tyúkürülékre és a régi bélelt kabáton („pufajka”) alapozott receptet is.

Mi úgy határoztunk, hogy a kertben és a ház körül található összes fa gyümölcsseit fogjuk felhasználni: kezdtük a meggyel, következett a mirabella szilva (sárga, rendkívül leves, másnéven cseresznyeszilva), az alma, őszibarack és végül vagy két fajta szilva. Nagymamám is összegyűjtötte az udvarában az almákat, amelyek nem voltak használhatóak süteménybe, csak hogy növekedjen a mennyiség. Ilyenformán egy piros színű, meggy üdítő illatú, házi tutti frutti kerekedett ki belőle.

Szükség volt egy kezdő befektetésre is: vásároltunk két, egyenként 200 literes műanyag hordót, amelyekhez adódott szükség esetére a nagymama régi zsírós bődönje.

Az idő teltével az gyümölcs egyveleg mind keményebbé vált: a folyadék a leszállt a hordók aljára, a felső részén



pedig egy egyre sűrűbbé és keményebbé váló kéreg képződött.

Pár hetes időszak eltelté után, amely alatt mindig arra ügyeltem, hogy a hordók fedelét rendszeresen helyezzem el, megtudtam, hogy éppen ellenkezőleg, a cefrének levegőztetésre van szüksége. Sőt, az idegesítő muslincáknak, amelyek a hordók környékét elárasztották, jól meghatározott szerepük van. Nem tudom, hogy ez az elmélet tudományosan mennyire számít megalapozottnak, de úgy tűnik, hogy ezek a rovarok feláldozzák magukat, hogy az én házi pálinkám minél jobb legyen. Azon a tényen keresztül, hogy a cefrés hordóban élnek és ott is pusztulnak el, hozzájárulnak a megfelelő kéreg kialakulásához.

Az eredmény egyáltalán nem vonzó, és ha az volt az érzésem, hogy a pálinka bűzlik, akkor valószínűleg nem volt még alkalmad belélegezni a frissen lehártyázott cefre által árasztott szagot.

## Újratalálkozás a gyermekkorom pálinkafőzdéjével

Amikor ez a folyamat teljessé válik, áttérünk a következő lépésre: a pálinkafőzdéhez való bejelentkezésre.



Annak ellenére, hogy az emberek egy része inkább kifőzi a saját pálinkáját otthon vagy azon szomszédoknál, akik jó áron vásároltak valamelyik üzletben vagy a világhálón kisebb kapacitású üstöt, a pálinkafőzdénél való főzésnek van egy nosztalgikus hangulata és persze jó alkalom a pálinkafőzési recepteknek egymás közötti cseréjére vagy dicsekvési lehetőség a legjobb pálinka készítésére a cukornak a cefréhez való hozzáadása nélkül is. A hozzáértők azt mondják, ezt az ivást követő napon fogod érezni. Ha a pálinka édesített volt, fájni fog a fejed.

A cefrét és a pálinkafőzéshez szükséges fát időben oda kell szállítani, általában egy-két nappal azelőtt, hogy sorra kerülnél. Ez olyan mintha foglалásod lenne, hogy az utánad következők láthassák, hogy még várniuk kell.

Mi a szomszédokkal álltunk össze, ő talált egy kocsi, aki a szükségesekkel együtt elszállított bennünket a pálinkafőzdéhez, mivel a legrégebbi módszer egyben a legolcsóbb is.

A szállítás már magában egy külön eljárás. Mivel olyan ember nem létezik aki a százliteres hordókat felemelje, ezek pedig akár meg is repedhetnek a rakosgatásuk során, így szükség van másik hordókra, amelyekbe vedrekkel átmerjük a cefrét.

A vedreket kézről-kézre adtuk és a dolog így gyorsabban haladt a vártnál, a cipőnkre vagy földre lecsorgott minimális veszteséggel számolva.

Otthonról a pálinkafőzdéhez vezető út másik gyermekkori emléket élesztett újra, az alkalmat amikor utoljára utaztam szekéren. Szerencsénkre a ló nem ijedt meg az elkerülő úton száguldó kamionok keltette szélről.

A pálinkafőzde semmit sem változott a gyermekkori emlékeimhez képest, csak a környéke. A mögötte lévő tavacska szinte teljesen kiszáradt, a vízityúk eltűntek, szemközt pedig új a építmények jelentek meg.



Normális esetben, a pálinkafőzde reggeltől estig működik, de megeshet, hogy összekeveredik a program vagy pedig az ügyfélnek több a cefréje mint amennyit előtte felbecsült és ilyenkor történnek a „hosszabbítások”.

Mi is később kezdtük mint kellett volna, szinte már besötétedett, annak pedig, aki pedig utánunk következett, megadatott az az öröm, hogy a fél éjszakát az üstök mellett tölthette. A felügyelő elmondása szerint ebben az évben még csak nem is volt a legjobb termés. A megelőző évben, amikor a fák ágai törtek le a termés súlyától, a pálinkafőző megállás nélkül üzemelt.

Megfigyelői szerepből, gyorsan munkára is lettem fogva. A cefrét újra kikellett meregetni a hordókból egy régi fából készült vederrel, amelynek már magában pár kilogramm volt a súlya. A dolog gyorsan ment, de még így is jó pár kört megtettem, amíg megtöltöttük az üstöt és elkezdhattuk a pálinka kifőzését.

Óvatosan megkezdtük, nehogy összecsapjuk a bemeszelt széleit és közben azon gondolkodtam, hogy létezik, hogy az előttünk levők semmit nem

öntöttek ki, nekünk pedig már a második hordónál sikerült föntről leig összecsapnunk. Jóval később megmutatták az egyik sarokban eldugott meszes vödört, amellyel minden nap végén a szükséges kisebb szépítő javításokat megteszik.

### **Hogyan vonsz ki 39 fok tiszta gyönyört**

Miután az alapanyag az üstbe kerül, jól megrakják a tűzet. A pálinkafőzde kiségitői, Laci és Jancsi, foglalkoznak ezzel, mivel azok akik jönnek pálinkát főzni hajlamosak arra, hogy folyamatosan tűzeljenek az üst alá, hogy hamarabb kész legyenek vele, amitől viszont nagyon megnövekedhetne a nyomás benne és akár fel is robbanhatna.

A folyamat magában egyszerű és nagyon régi. A cefre felforralása során keletkező gőzök felemelkednek, amelyek a helységen keresztül haladó vastag csővön át a hideg vizes tárolóedényben lévő szerpentin csőbe kerülnek. Ennek hatására a csap alatt lévő vederbe elkezd csöpögni, majd lassan folyni a pálinka.

Ehhez azonban szükség van a cefre állandó kevergetésére. A régi, több mint száz éves réz üst forgattyúját állandóan mozgásban kell tartani, egyenletes a ritmusban.

Ezt tettük mi is egymást váltogatva.

Első látásra könnyűnek tűnik, de néha megtörténik, hogy a magvak vagy a gyümölcsök keményebb részei összeállnak, ilyenkor többszöri próbálkozásra is szükség lehet, hogy a forgattyún mozdtítani tudjunk, akkor is csak nagyon óvatosan, anélkül, hogy ezt nagyon erőteljesen tennénk. Hamar megfeledkeztem a kinti hűvösebb időről és a kabát levétele után, a blúzomat is le kellett tennem, az üst adta meleg még a fagyos téli napokon is elégséges.

A pálinkával megtelt vödrök számát, a hidegvizes tárolóedény oldalán krétával jelölik, valamint az órát is amikor elkezdett folyni a pálinka. Kevesebb mint egy óra alatt a folyamatnak vége.

A vége felé az alkohol fokának teszteléséhez, pálinkát csapkodnak az üstre és azt meggyújtják. Ha már csak alig ég, az annak a jele, hogy, ami lehetséges, azt már kifacsatruk a cefréből és nincs értelme tovább kavargatni. Minden eshetőségre alkoholszint mérőt is használtuk, amely 39 fokot mutatott. Nekem kevésnek tűnt, de mindannyian biztosítottak róla hogy ez jó így.

Amikor az üstből kiürítettük a pálinkától kicsavart cefrét, megvoltam győződve róla, hogy forgattyúnak a maximális sebességgel való tekerésétől izomlázam lesz, ami másnapra úgy is lett.

Az *üst javításra szorul*, magyarázta el Laci és megmutatta az üst világosabb színű és vékony repedéseket látszó alsó részét. A plafonról lelogó energiatakarékos égő fényénél tükröződni látszott a több száz kalapácsütés nyoma, amelyet az üst készítő cigányok ejtettek rajta az elkészítési eljárása során. Az aprólékos munkájuk megérte, hiszen az üst kora száz év körüli lehet és senki sem tudná megmondani hány ezer ember részegedett le a benne készült pálinkától.



### **Végül is, 50 fokosan a pálinka jobb. "Van ereje, de nem éget"**

Egyes régiókban az elkészült pálinkát így isszák, nálunk ezt „újra fordítják (újra főzik)”, vagyis az eljárást újraindítják az elejétől. Nagy örömmre, ez esetben már nem volt szükség fizikai erőre és csak vártuk, hogy a megfelelő módon táplált tűz elvégezze a dolgát. Mikor már szinte elaludtunk, Laci jó hírral szolgált: készen vagyunk!

Egy kis csupor segítségével mintát vettek és újra megmérték az erejét: 50 fok feletti. Ez több mint elégséges, van ereje, de nem éget - mondák a szakértők.

Az ajtó melletti falon felakasztva lévő, különböző méretű tölcsérek és rézedények, amelyekről azt hittem, hogy csak díszítő szerepet töltenek be, nagyon hasznos segítséget nyújtottak a pálinkának a hordóból az előre elkészített edényekbe való áttöltése során.

A közel fél éves munkánk eredménye megtöltött egy 20 literes műanyag tárolóedényt. Ez egy elég jó mennyiségnek számít, mondták a témában tapasztaltabbak.

Ha azt szeretnénk, hogy aranyló színt kapjon, akkor egy beletett akácág segítségével pár hónap után ezt elérhetjük.



A végén, más teendő nem maradt, mint pár hétre a pálinkát a tárolóedényben hagyni letisztulni, amelyet követően pont jó lesz kostólni az ünnepekre.

A teljes eljárást összefoglalva, a gyümölcsök szedésétől, az üst forgattyújának tekeréséig, most értettem meg miért is olyan büszke mindenki a saját pálinkájára, hogy szinte erőltetve beszélnek rá, hogy igyál egy pohárával, amikor látogatóba mész vagy egyéb alkalmakkor.

Végül is ez is egy ok a büszkeségre: az erjedésnek indult gyümölcsökből egy nemzeti márkaként elismert itókat készítsél!

Nem tudnám megmondani, hogy jövőre megismétlem-e a kalandot, de mindenképpen egy érdekes élmény volt.

A pálinkafőzdében úgy tűnik az idő lassabban halad, mivel a kifőzési folyamatot nem lehet siettetni, van idő mesélgetni. Ez a ok, ami miatt meg vagyok győződve róla, hogy a pálinka készítés is, de főleg a pálinka fogyasztásának hagyománya nem fog a közeljövőben eltűnni.

Bizonyos bántalmakra gyógyítószerként, étvágyhozóként vagy akár italként fogyasztva, a pálinka, függetlenül a fokoktól amelyekkel bír, a jövőben is még nagyon sok asztalon meg fogja találni a helyét.