

Novák László Ferenc

Pálinka vagy égettbor?

A hagyományos népi kultúrában is fontos szerepet töltöttek be az italok. Nem csupán a vízre kell gondolnunk, amely az élővilág nélkülözhetetlen eleme, embernek, állatnak, növénynek lételeme egyaránt. A víz mellett különböző üdítő italok is fontos szerepet játszottak. Gondoljunk csak az erdélyi havasokból még az Alföldre is szállított szénsavas borvízre, vagy a különleges nyírvízre, amelyet hegyvidéki tájainkon egyes fák kérgének meghasításával „csapoltak” meg, s gyűjtötték össze fogyasztás érdekében.¹ Az italok között különös jelentőséggel bír a szőlő levéből, mustból erjesztett bor, amely évezredes kultúra részének tekinthető. A honfoglaló magyarság már az Etelközben megismerkedett vele, hozta magával a Kárpát-medencébe, s innen származik a szó őtörök eredete.² A bor mellett különböző párlatok is készültek, amelyeket főzéssel, „égetéssel” állítottak elő, ez az égett, tömény szeszes ital. Ennek a közismert neve a pálinka, amely mint nemzeti sajátosság vált védett *hungarikum*má napjainkban.³

Az égett szeszes ital vonatkozásában a történeti etimológia a XVII. századból ismer adatokat. A pálinka név 1630-ban bukkan fel, 1674-ben „palyinka”, 1678-ban „palénka”, 1689-ben „pályénka”, 1691-ben „pajinka” néven ismeretes. A pálinka északi szláv eredetű szó, a „palit” – „éget” szóból származik. Ennek átvétele a biblikus cseh nyelvből eredeztethető, melyet a felső-magyarországi szlávtság (*tótok*) hatásának tekinthetünk. A magasabb fekvésű hegyvidéki tájakon a gyümölcs kevés helyen terem meg. Nagyobb mennyiségben nem lehetett szeszesitalt készíteni belőle, ezért a gabonából (kétszeres, rozs, árpa, tönköly) erjesztett cefréből főzték. Erre utal a történeti etimológia egyik adata 1668-ban, amikor azon utasítás került említésre, hogy „gabonából, árpából pedig pálenka főzessen”.⁴

A XVIII. században *pálinka* néven széles körben elterjedt volt az égett, tömény szeszes ital. A kocsmá haszná, mint regáléjog, a földesurat illette meg. Szőlőtermő vidékeken a borászat, másutt, a sörfőzés bírt nagy jelentőséggel, de a szeszifőzetés is fontos jövedelmi forrása volt a földesúrnak, illetve földesúri hatóságnak, valamint mindazon közösségeknek (jobbágyfalvak, kiváltságos mezővárosok), amelyek bérelték tőlük az italmérés jogát, a kocsmát. A XVIII. században, a Mária Terézia-féle úrbérrendelet (1767. január 23.) során

1 A kérdéssel kapcsolatban lásd Gunda, 1966; Kiss, 1930.

2 A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (MNYTESz) 1. AGY. Akadémiai Kiadó, 1967. 341.

3 A lepárlás több szakaszból áll. Elsőként készül el a vodka, amely viszonylag gyenge szeszfokú (kb. 35–40 fok), amely további finomításon megy keresztül, s így éri el a pálinka az 50–52 szeszfokot. A nemzeti kultúránkban ez vált általánossá, míg például a románok nemzeti itala, a gyenge szeszfokú, szilvából főzött *cujka*. Az erős ital nagy tisztaságú, s megőrzi az alapanyag aromáját, ha gyümölcsből készül (eredetileg szilva, barack, körte, alma, eper, bor, illetve annak mellékterméke, a tönköly és borsóprű).

4 MNYTESz Harmadik kötet Ö-ZS. Akadémiai Kiadó, Budapest. 1976. 71.

készített kilencpontos felmérés számos helységben említi a pálinkából eredő haszonvételt is. A magyar és szláv jobbágyok nyelvhasználatában egyöntetű a „pálinka” szó használata.

Felső-Magyarországon (pl. Gömör-Kishont, Hont, Nógrád vármegye) a kocsmákban a sör és pálinka kimérés játszott elsődleges szerepet, de a bor is fontos haszonvételnek számított. A kocsmákban a földesúr dézsmaborát, s ahol megtermett a szőlő, a jobbágyság is mérhette saját termelésű borát Szent Mihálytól (szeptember 29.) Szent György- (április 24.) napig. Számos példát ismerünk erre vonatkozóan.

Gömörben Andrassy Károly báró betléri tót jobbágyai 1771-ben az uraságnak fizetett 89 német arany bérleti összeg tartalmazta a „*Palenčenu Krčmu*”, a pálinkakocma használati jogát is.⁵ Henckó úrbéresei magyar nyelven írták a 1769. március 20-án, Derynőn készített kontraktust, amelyben Gróf Andrassy Istvánnak fizetett cenzus fejében a szlovák jobbágyok kikötötték, hogy „az Mlgos Uraság köz szüksegünkre esztendőnkent 20 Magyar forintokig ingyen fog *pálinkat* adni maga kortsmajabul, ehez minden fundus után esztendőtt által 12 Tyukmonyot és így in Concreto 336. Tyukmonyot, bőjt más havába és Mind Szentí Napokra, nem külömben egy borjút eo Nsga Konyhájára in Natura szolgáltatni.”⁶ Migleszen a szláv jobbágyok földesúrnak teljesítendő kötelességei között említik 1771-ben, hogy „a kazdi Celo dwornik poddani mussel priwgest pedesat wozou Rudy do sywetickeho panskeho Hamra, pritom kazdi rok gali gedom was pre garec druhi pre Wino do druheg Stolicy. Czasto museli z Jelsawi Wino Piwo y *Palene* na Woze do siwetic priwgest. Zawoznikowi slussbe wogakom zemku Muranskem bidlicim.” Gróf Koháry Ignác földesúr egész telkes jobbágya köteles a süvétei hámorba történő vasércszállítás mellett az uradalmi központba, Murány várába szállítani Jólsváról bort, sört és pálinkát.⁷

A perláci jobbágyok hasonlóképpen teljesítettek szolgálatot Koháry grófnak: „wozno Rudy do Súwetrekeho Hamra dowest, pritom kazdi rok prsnteni boli dwe wozi pre Barec a dwe pre Wina, do druheg S Stolici ustanowit okrem teho casto museli ist do Jelsawa pre Wino, *Palenku* a Piwo na Woze”.⁸ Ugyancsak a süvétei jobbágyok: Wozno’ Rudy do Hamra dowest, Pritom kazdy Rok prinuteni boli sstiri wozi pre Barec. Sstiri pre wjna do druheg Stelicy ustanowit, okrem teho často museli ist do Jelsawi pre Wina; Piwo, a *Palenku*, nekedy do Muranya na woze.”⁹ Oláhpatakon az uraság pálinkakocsmájáról történik említés: „za kterj wssak platjgm Panstwo *Palenčenu Krčmu* pre pustilo”.¹⁰

Alsó-Sajón is hasonlóképpen nyilatkoztak Andrassy Károly báró jobbágyai 1771-ben: „platili tež in Summa R.f^{nos} 101. X^{rem} 40. a hogdukom na Zamek R.f^{nos} 12 w ktore Sume *Krčmu Palencenu* držaly, ale gak gjm ge ta že Krčma Roku predessleho Prse Panstwo odnyata čili hore doloženo Suma budejgm od pusstena čili nye to onj Sami ne znagu”.¹¹

Az umralehotai jobbágyok robotszolgálati közé is tartozott a pálinka szállítása Murányba: „často do Muranyu dawagu zwoz pre Piwo a do Jelsawa na *Palenku*”.¹² „Na Panske Krčmi Mokrolucku, Lubenicku, Teplicku, a Sumgacku woza wino a *palenku* z Murania a z Gelsawy, platja pomocnikom pry piwowarni Muranskem Rfl. 8

5 Possessio Betlér. Puncta Responsoria 3. 1771. június 7. OL (Magyar Országos Levéltár) HTL (Helytartótanácsi Levéltár) C 3003. 86 c. 17. sz.

6 Possessio Henczko. OL HTL C 3006. 89 c. 66. sz.

7 Possessio Miglesz. Štatni Archiv v Banske Bistrice (ŠABB) VII. Úrb. iratok.

8 Possessio Perlacz. ŠABB VII. Úrb. iratok.

9 Possessio Süvethé. ŠABB Úrb. iratok.

10 Possessio Oláh Pataka. OL HTL C 3009. 92 c. 116. sz.

11 Possessio Alsó-Sajó. OL HTL 94 c. C 3011. 94 c. 152. sz.

12 Possessio Umra Lehota. ŠABB. VII. Úrb. iratok.

zawoznikowy, Rfl. 2. okrem teho gake roboty se na dwa magu, okolo panstwa to gak ze statkem, tak na pesso wssecko robja.” Azaz a földesúr vizesréti, lubeniki, teplici és sumjáci kocsmáira szállítottak Murányból és Jólsváról pálinkát robotban – nyilatkozták Koháry Ignác vizesréti jobbágysai 1771. június 3-án.¹³

A szőlőtermesztéséről, borászatáról nevezetes Hont vármegye falvaiban is mérték a pálinkát a földesúrtól bérelt kocsmában. Cselócon a bozói prépost földesúr szláv jobbágysai az úrbéri kérdőpontra 1769. május 26-án adott válaszukban robotszolgálataik között említik: „Wino, Piwo, *Palinku* po Hostiniczach Panských rosnasatý”, azaz a földesúr vendéglőjébe bort, sört és pálinkát szállítanak.¹⁴ Az uradalmi központ, Bozók tót jobbágysai hasonló szolgálatot tettek: „Bzousky, Krupinsky, Seličansky Majorssak zrabat poważat [...] Celeho Panstwa su, powini Ninicze zrabagu, Wino, *Palenko* po Krczmach nozmažagu.”¹⁵

A szláv falvak kocsmáiban rendszerint tehát a bor és sör mellett pálinkát is mértek, de volt külön pálinkakocsmá is. Pálinkát a magyar helységekben is fogyasztottak. Sajógömörön Csemnyiczky Imre földesúr 1764. március 19-én jobbágysaival kötött kontraktusában a következőkben állapodott meg: „vallyuk, ezen Levelünknek rendiben hogy méltó tekintetben vevén Sajó Gömöri szegeny Embereinkk Jobbagyinkk sok kéréseket és reménykedéseket Sz. Joseph napjátúl fogvást IC: a 19 Marty Esztendeig őkett, ujobban Taxara bocsátottuk és az ide való Jóságoknak Jövedelmet, ugy mind majorság béli, es particulariter reqvizallt Szántó földeket, Reteket, kaposztás és gyümölcsös Kerteket /:ki vévén az Rétt a mely mult esztendoben az Urasag kezénél volt, és Háznal való Kertett, s mellette lévő Szilvásával együt: / *ser es palinka hazat* meszar székett Kováts műhelyt, Gömörön lévő szabad korcsmakat, egész malombeli jövedelmet, Őszi Tavaszi vetésbül, és Borbúl egy szóval mindenbul obvenialando Désmaval együtt in hoc dun taxat A^{no} Szabad Földes Uri hatalmúkbán felől Irít Sajó Gömöri Jobbagyink két ezer magyar forintokban IC Mft. 2000 [...] ex arendaltuk.”¹⁶

A déli, alföldi vidékeken is az égetett szesz egyik fő haszonvétele volt a földesúrnak, de a jobbágysoknak is haszna származott belőle. Albertin a jobbágysok arról beszéltek 1768-ban történt összeírásuk alkalmával, hogy: „Mivel magunk Költségén föl állított Száraz Malomnak, Mészár Szek[ne]k, Korcsmának jövedelmit, és hasznát Földes Urunk nekünk engette, tartoztunk tulajdon cselédgyeinek vám kivetés nélkül magunk marháin Örölni, Mészár Székben Földes urunk[na]k Bányáit, marháit ki vágásra elvenni [...] Korcsmánkra Földes Urunk[na]k Borát, Serit, *Pálinkáját* folyó áron be venni”.¹⁷ Tehát, az alberti tót jobbágysok haszonra árusították a földesúruk, Szeleczy Márton által főzetett pálinkát is.

Alpáron a váci püspök földesúrral kontraktust kötöttek időről időre a jobbágysok. Az 1742-ben kötött egyezség szerint a kocsmát 1747-ig úgy használták, hogy „3. holnapi bor, és 6. holnapi *Pálinka Korcsmának* folyamattyaért 50. f.” összeget fizetnek, s „minden helyes Gazda¹⁸ censusban csak egy Tallért, *Pálinka főző üstért*, ugy Tisza béli csónakjáért is egy tallért fizetett”. Az 1765-ös kontraktus alapján fizetésre került „Bor-korcsmának árendájában 60 f. Pálinka Korcsmának használásért 12. f. oly képpen hogy az *Pálinka* tellyességgel az

13 Possessio Vizesrét. OL HTL C 3012. 95 c. 198. sz.

14 Possessio Czelócz [Osady Czelouskeg]. OL HTL C 3022. 105 c. 24. sz.

15 Possessio Bozók [Osady Bzouskeho]. OL HTL C 3022. 105 c. 21. sz.

16 Oppidum Sajó-Gömör. OLHTL C 3011. 94 c. 159. sz.

17 Novák, 2006. 101.

18 A „helyes gazda”, egész telkes jobbágys.

bort pedig ha adódik folyó áron Mélghos Földes Uraságtul vegyük” – nyilatkozták 1768-ban.¹⁹

A Vác környékén elhelyezkedő „Kiss-Vác” falu jobbágycsoportjai azt nyilatkozták, hogy „fél esztendeig való köz=Korcsmát birván, melyben Szent Mihály Naptól fogva Sz. György napig borunk árultatni szokott, annak jövedelmét Helységünk szükségünkre fordítjuk. Nem különben azon Korcsmákban Mgos Uraságunk engedelméből a’ Sört=is fél esztendeig minden pénz nélkül szabad árulunk; Ezen fölüll a’ Pálincának Árultatása=10. forintnak füzetése mellett egész esztendőben a’ M. Uraság által meg engedtetik.”²⁰

Monor az egri káptalan birtokához tartozott. A török pusztítás után, 1696-ban ülték meg újra lakosai, s a jobbágyok kontraktusban meghatározott szolgáltatásokat teljesítettek és haszonvételekkel élhettek. Az 1768-as felmérés alkalmával a jobbágyok azt nyilatkozták, hogy: „Helységünknek Beneficuma [...] vagyon fél Esztendeig való Bor, *Pálinka*, szabad Korcsmánk, melyben [...] usque ultimam Martij fölüll specificált Italok minden Árenda nélkül Helységünk számára árultatnak, és annak jövedelmit köz=szükségünkre fordítjuk.”²¹

Nagykátá mezőváros a Keglevich grófi család birtokához tartozott. A földesúr majorsági, uradalmi központot épített ki ott. A cenzusként fizetett adó fejében „fél esztendeig való korcsma mindenkor az helység lévén, fél esztendőre pedig ser, és *pálinka* szabad árulással /:de nem jut eszünkben hány forintokban:/ az mészár széket pedig esztendő által 20. ^{fban} és egy mázsa fagyuban árendáltuk” – mondták 1768-ban.²² Ócsán, Belezna Miklós gróf jobbágycsoportjai szintén fél esztendeig árendálták 10 forintért a „Bor korcsmát”, ahol „sert, és *palinkát*” is árulhattak.²³ Pilis ugyancsak a Belezna grófi család birtokát képezte. A helység újranevesedésekor, 1722-ben, kötött úrbéri egyezség szerint: „Meg szállítás idején fön álló Korcsma házát Becs szerent aranak le tétele után az Helység használására Földes Urunk, Esztendőnként úgy engedte, hogy 15 akó tulajdon borát tartozunk ki árultatni, és nyereségével edgyütt az Árát megfizetni, tartozunk ezen kívül Földes Urunk, borát Serit, *Palinkáját* az mennyire Kivántatott folyó Árán Korcsmankra elvenni” – nyilatkozták a jobbágyok 1768-ban.²⁴

Tápióság falu gróf Koháry Miklós, gróf Eszterházy Károly és a Styrum grófi család birtokához tartozott. Az 1755-ben kötött úrbárium szerint „Bor Korcsma, egy fertály Esztendeig, ser pedig és *Palinka* árultatás Esztendőt által az Helységnek meg engedtetett”.²⁵

Az említett XVIII. századi dokumentumok, mind a magyar, mind az északi szláv (tót) lakosságú helységekben regisztrálják a kocsmátlátsási jog körébe tartozó „palenka”, „palene”, „pálinka” kimerését. Rendszerint a sörfogyasztáshoz kapcsolódik, tehát a földesúr által működtetett „ser” és „pálinka házakban” történt az előállítás. Külön szerepel a bormérésről, hogy a *pálinka*-alapanyag nem gyümölcs, hanem gabona. Ezt Cegléd példája is igazolhatja. A Clarissa apácarend birtokához tartozó mezőváros jobbágycsoportjai 1768-ban arról beszéltek, hogy: „Nevezetes hasznunkra szőlő hegyünk, és szőlőink bőven vannak, melyek’ Termesébül lattzatos jövedelmünk Esztendőnként vagyon

19 Novák, 2006. 105.

20 Novák, 2006. 276.

21 Novák, 2006. 344.

22 Novák, 2006. 351.

23 Novák, 2006. 359.

24 Novák, 2006. 386.

25 Novák, 2006. 400.

Szőlőnkben lévő feles gyümölcs faink termésükből alkalmas hasznot látunk [...] *Palinka Korcsmát*, Mészár Széket Esztendőnként ugyan 900 Ftokban arendállyuk, ezen sumából mindazon által az Földes Uraság már egynehány Esztendőktől fogva Instantiánkra 300. fokat szokott elengedni, Törvényes fél Esztendeig tartó Bor Korcsma használása mellett az Földes Uraság engedelmiből, és további tettéséig Esztendőnek más felében is minden Arenda vagy fizetés nélkül el rendelt helyen bort árulhatunk, és onnand venni szokot jövedelmet köz haszonra fordíttyuk.”²⁶

A helységek többségében nem történik említés pálinkáról, annak kocsmáltatásáról. Különösen fontos e vonatkozásban Püspök-Vác város, ahol a bornak és sörnek nagy fontossága volt, de pálinka nem került szóba 1768-ban: „Köz jora Városunknak 1^o Sör=Háznak Beneficiuma, mellytől M. uraságnak különösen azt főntt specificált Sumán kívül 100. ftokat fűzetünk, és azon Sör=házat magunk kölcségeivel conserváljuk, sőt ezelőtt mintegy 30 Esztendővel egészen köz költségükkel építetett. 2^o Vásároknak Beneficiumat 2000. forintoknak M. Uraságtúl arendálván, azokk’ jövedelmét köz=hasznunkra fordíttyuk, melly vásári beneficiumhoz M. uraságtúl két Téli Vásárk’ alkalmatosságával edgy különös Bor Korcsmánk is engedtetik, Sörnek árultatása pediglen egész Esztendőben Korcsmáinkban szabados; úgy az vásárokon is, sőt az M. uraságnak edgy Korcsmáján egész Esztendeig, a’ másikán pediglen fél=Esztendeig magunk Sör=Házból való Sörünk tsupán az mi hasznunkal árultatik. 3^o Vagyon fél Esztendeig való Bor=Korcsmánk melynek jövedelme Városunkk’ köz szükségére fordítatik, s attúl az M. uraságnak semmi Arendát sem fűzetünk. 4^o Vagyon Városunkk’ edgy köz=Szőleje is, hol 80. hol 90. akó Bort termő, melyk’ Désmáját M. Uraságunk különös jóvoltából Instantiánkra Esztendőnként el szokta engedni, és attúl egyedül recognitionem Iuris Terestralis Anni egy akó Bort adunk. Ezen=köz=Szőlőnkön kívül vannak Lakossainknak /:kinek több, kinek keveseb nagy darabbul álló Szőlleje:/ mellyekk’ hasznával, ha Isten áldását adgya, magunkat főképpen segélttyük.”²⁷

Az úrbéri felmérés során tehát egyértelműen megnyilatkozik az, hogy az égetett szesz ital a „pálinka” nevet viseli. A gabonából főzött tömény ital mellett elterjedt volt azonban a gyümölcsből főzött szeszital is. Különösen a jelentősebb szőlőtermesztő vidékeken. Tanulságos felidézni a Zichy grófi család, majd jogutódja, a Királyi Kamara Pest vármegyében fekvő „O-Buda” mezőváros úrbéres lakosságának a véleményét 1768-ból: „Ezen Városnak maga határában Vagyon Notabilis Szőlő hegye, és ide való Termés feő Borok közé e Vármegyében számláltatik, abból kiváltképpen ilelmetet táplállyák, hogy minden Esztendőben ottan termet Borait pénzé tehetik, ehez járúl azis, hogy Buda Várossának tövibe laknak, és szolgálattyok által minden napi Pénz Keresésibe alkalmatosságok Vagyon; Nem külömben Beneficium, hogy az Uraság engedelmiből a’ Városnak két Vendég fogadója Vagyon, és azokban egész esztendő által Bort árulhatnak [...] és mivel a’ Szőlő hegyek különös Nevvel neveztetnek, valahány czedulát ki ki kivesz maga szőlleinek meg szedésire nézve, két két Garast fűzetni tartoznak; Jelentik azt is, hogy ezen Városban Dohányak, Sónak, Gyertyának, Szappanyak, Lisztnek, Kenyérnek épületre való Talp fának, Deszkának Kereskedése ki Vagyon az Uraságtúl arendálva’, és azokkal való kereskedés nem másoknak engedtetik, hanem egyedül azokk’, kik az Uraságtúl Árendállyák, ez pedig csak ez előtt hat esztendővel hozatott be’. Jelentik nem külömben aztis, hogy a’ magok Határából lévő *Törkölnök ki égetésért* is a’ Város in Concreto fűzet 50. f. és a’ *ki égetett Pálinkát* Ice számra el adni nem szabad.”²⁸

26 Novák, 2006. 152–153.

27 Novák, 2006. 203–204.

28 Novák, 2006. 357–358.

A fenti adatok rendkívül fontosak a kutatásunkat illetően. A jelentős szőlőkultúrával, borászattal rendelkező Óbuda mezővárosban egyértelművé válik, hogy itt a pálinkát szőlőből főzték. Pontosabban „égették” a törkölyt, de mivel nem borból készült a szeszes ital, hanem szüretkor a szőlő kisutulásakor keletkezett erjesztett törkölyből, „ki égetett Pálinka” névvel illették a munkafolyamatot, illetve annak termékét. Tehát égetett szeszes italról esik szó, amely kapcsolatba hozható az „égettborral”.

A korábbi évszázadokban is borból, illetve a bor fejtése során keletkezett „söprűből” főztek szeszesítalt, amelyet „égettbornak” neveztek más borvidékeken, mint például a Duna–Tisza köze Homokhátságán, nevezetesen Nagykőrösön. Érdekes módon, az 1768. évi úrbéri felmérés során, Cegléden, Nagykőrösön, de Kecskeméten sem történt említés az égettborról. A nagykőrösiek vallomása szerint „Hatarunkban Szőleink vannak, és azokk’ az földnek térségéhez és homokos voltához képest való gyöngye vörös borokat szűrünk, azon Szőleinkben Gyümöls fainkis vannak.” Az 1755. évi kontraktusban rögzítették, hogy a mezőváros jobbágysága a Keglevich grófi földesúri familiának, többek között, 200 akó bor beszolgáltatását is köteles volt teljesíteni (ezt 25 szekéren szállították a megjelölt helyre, „szüret után az Borokk’ megtisztulásával”). Kocsmát, vendégfogadót tarthatott fenn a mezővárosi hatóság, ahol rendszerint bort mértek, de sem sör, sem pálinka mérése nem ismeretes.²⁹ A kecskemétiak is hasonlóképpen nyilatkoztak: „Határunkbeli térségin bőven gyümöls fánk, és Feles szőlőink vannak, azokbul pedig homokos földihez képest, némelly esztendőben ugyan bőven, de mindenkor gyöngye és más esztendőre nem tartható Borokat szűrünk.” Ebben a mezővárosban is bérelte a hatóság a kocsmákat és vendégfogadókat a földesúrtól, de sör- és pálinkakimérésről nem történt említés.³⁰

Nagykőrös és Kecskemét lakossága szerényen nyilatkozik a borászat jelentőségéről, nyilvánvalóan azzal a szándékkal, hogy csökkentsék a jobbágyközösség adóteher-viselő képességének megítélését a felsőbb hatóság részéről. Nagykőrös a XVIII. században jelentős bormennyiséget szállított a Tiszántúlra (Öcsöd, Szarvas, Tiszafüred), s ez nem erősíti meg azt az állítást, hogy gyenge borok lettek volna, hiszen az a szállítását hátráltatta volna. Érdekességként szükséges megemlíteni, hogy Bél Mátyás az 1730-as években Nagykőrösön is megfordult, és nagyon dicsérően szólt az itteni bor minőségéről. A kőrösi vörösbort jobbnak tartotta az egri boroknál, s kiemelte, hogy mivel nagyobb mennyiségben termelik, jövedelmező termék, azzal is túlhaladja az egrit.³¹ Bél Mátyás nem lelkendezik a kecskeméti borért, de a XVIII. század végéről annak kiválóságáról győznek meg bennünket. A város nótáriusa feljegyezte 1797-ben, olyan kellemes éghajlati viszonyok uralkodtak abban az esztendőben, hogy korán beérett a szőlő és kiváló, édes mustot nyerhettek, amelyből nagyon jó minőségű bor forrott ki. Pestre vitték butellaszámra, de még Budán a nádor, József főherceg asztalára is került belőle, vetekedve a tokaji bor minőségével.³²

Az *égettbor* tehát pálinkaféle, égetett tömény szeszes ital. A már említett 1668-as történeti etimológiai adat bizonyossága szerint a pálinkát gabonából főzték, égették, míg „az bor söprűből égett bort” készítettek. Egyértelmű tehát, hogy a virágzó szőlőkultúrával rendelkező alföldi homokvidékeken az *égettbor* volt a borseprűből, törkölyből, alkalmasint

29 Novák, 2006. 355–356.

30 Novák, 2006. 295.

31 Bél, 1977; Vö. Novák, 1994.

32 Szabó, 1934. 46–47.

a rossz minőségű borból főzött, égetett szeszes ital neve. Ennek legkorábbi előfordulása 1544-ből ismeretes.³³ Kecskeméten 1599-ből van adat rávonatkozóan.³⁴

Nagykőrös a Duna–Tisza köze egyik legjelentősebb mezővárosa, amely átvészelve az évszázadok viharait, kontinuusnak tekinthető. Ellentétben más helységekkel – mint a szomszédos másik két várossal, Cegléddel és Kecskeméttel³⁵ – jelentős történeti forrás anyag maradt fenn levéltárában a XVII. századig visszamenően. A XVI. századból dokumentumok nincsenek, de a török adóösszeírások fontos ismeretekkel szolgálnak a társadalmi, gazdasági viszonyokkal kapcsolatban. Az 1546., majd az 1562. évi összeírás Nagykőrösön nem igazol szőlészetet és borászatot, csupán a gabona, kerti vetemények és gyümölcs termesztését, valamint juhokból történő adózást, s mézárszéki illetéket.³⁶ A Nagykőrössel szomszédos településeken voltak szőlőskertek, megtalálható a szőlőtermesztés és borászat. Kecskeméten 1546-ban 100 akcse borvámot fizettek a törököknek, de 1562-ben már nem szerepel az adóösszeírásban ez a tétel.³⁷ Cegléden musttizedet még nem fizettek 1546-ban, de 1562-ben már igen, 1600 pintnek (kb. 8 hl) megfelelően.³⁸

Az 1546., majd az 1562. évi összeírás Nagykőrösön nem igazol szőlészetet és borászatot, csupán a gabona, kerti vetemények és gyümölcs termesztését, valamint haszonállatokból történő adózást, s a mézárszéki illetéket.³⁹ A XVI. század végi tizenöt éves háborút követően, az 1606 utáni nyugalmas időszak kedvezően hatott a gazdasági fejlődésre. Erre az időszakra tehető a szőlőskertek („szőlőhőgyek”) kialakulása Nagykőrösön, a mezővárost körben övező homokhátságokon. Legkorábbi adat 1636-ból a „Kálmán-hegy” létezését bizonyítja a mezőváros délkeleti részén. Ebben az esztendőben „Az Kalma’ hegie dezmaia” 29 termelőtől származott (összesen 78 köből, 6 pint és 1 icce: a budai mértékegységet véve figyelembe kb. 7,5 hl⁴⁰). A város határán másik szőlőterület is volt, amelyet a városi számadáskönyv a szőlőbirtokosról nevezett meg (ennek helyét nem ismerjük, feltételezhetően a várostól északra eső homokhátságon volt): „Az Agh Janos szöllejebe’ walo dezma” megjelölés szerinti területen (innen 68 köből, 88 pint, 21 icce bort szolgáltatottak be, közel annyit, mint a másik szőlőhegyről).⁴¹ A város nyugati részén is létezett már szőlőskert, amelyet az itt lévő halomról (bronzkori földvár) neveztek el (később kapta a *Lencsés-Világos* nevet). Ismeretes, hogy 1657-ben egy „Kécskej Emberén Föld wari Szölökbe’ walo kár tételertt” 80 dénár bírságpénzt vett a város illetékes embere.⁴² A XVII. század végén kezdték telepíteni a Zsíros nevű szőlőhegyet a várostól keletre eső homok borította legelőterületen, a *Kálmán-hegy* és a Kocsérra vezető országút közötti területen. A XVIII. században már léteztek a később név szerint is ismert szőlőhegyek, amelyek a mezővárost szinte körbevették (északon a *Pöcök*, *Bokros*-, *Hosszúhát*, délen a *Zsíros*-, *Kálmán*- *Temető*-, *Tormás-högy*, nyugaton a *Földvári*, illetve *Lencsés-Világos* szőlők).

33 MTESZ 3. 1976. 71.

34 Szabó, 1934. 51–52.

35 Kecskemétet pótolhatatlan veszteség érte a második világháború idején, amikor a rendkívül értékes XVI–XVII. századi levéltári anyaga elpusztult, illetve nyoma veszett.

36 Káldy-Nagy, 1985. 385.

37 Káldy-Nagy, 1985. 349.

38 Káldy-Nagy, 1985. 165.

39 Káldy-Nagy, 1985. 385.

40 Bogdán, 1991. 221.

41 PML NkV SZK 1636. 222–24. pag.

42 PML NkV SZK 1657/58. 148. pag.

Nagykőrös város számadáskönyvei 1626-tól maradtak fenn, s ezek fontos adatokat szolgáltatnak a borászatra, de a szőlőfeldolgozásra, az égetett szeszes italra vonatkozóan is.

Nagykőrös mezőváros, illetve annak vezető testülete (magisztrátus) saját gazdasággal, háztartással rendelkezett a XVII–XIX. században. Konyhát tartott fenn, jószágállománnyal rendelkezett. Pincéjében a vásárolt és az adó, dézsma fejében beszolgáltatott, helyben termelt borokat tartották. A fenntartásról, a különböző bevételekről, kiadásokról, vásárlásokról pontos számadást vezetett a városi hatóság.⁴³ A XVII. században a nagykőrösi borok mellett nagy mennyiségben hoztak bort Baranyából, Budáról, Szegedről, Csongrádról, Gyöngyösről, Vácról.⁴⁴ A borfogyasztást nagymértékben megnövelte a rendszeresen ide „látogató” végvári magyar vitézek és török katonaság.⁴⁵

A nagy borforgalom, borászat – a borfejtés során visszamaradt nagy mennyiségű seprő – lehetővé tette az égetett szeszes ital készítését is. A hivatali adminisztrációnak köszönhetően a város életére vonatkozóan nyerhetünk képet általa, s szerezhethetünk adatokat az égett szeszre vonatkozóan is. A XVII. században Nagykőrösön – akárcsak Kecskeméten⁴⁶ – egyöntetűen *égettbornak* („*Vino Cremato*”) nevezik a pálinkát.⁴⁷ Ebből arra következtethetünk, hogy borból, illetve annak melléktermékéből, seprőből, törkölyből főzték. A városi számadások bizonyága szerint mind az ó-, mind az újbor fejtéséből származó seprőből készítettek égettort. Legkorábbi adatot a fennmaradt első számadáskönyv 1626-ból említi. A számadást végző bíró feljegyezte, hogy „Eget bort hoztunk az Pesti törökökk”.⁴⁸ 1630-ból kiderül, hogy miből készül: az „Üy bór Sőprőyének Eget borat” adták el kimérésre szatócsoknak.⁴⁹

A város saját főzőüzemet tartott fenn, mivel a nagy mennyiségű vásárolt és helyi dézsmaborok fejtése során keletkezett melléktermék, a *cefre*, borseprő, törköly kifőzése töményebb szeszé, városi privilégiumnak, fontos további bevételi forrásnak számított. A berendezés készíttetése, javíttatása költségeit feljegyezte a számadást végző bíró. „Égőt bor Egető fazekat Czinalttak mögh Tőczérőkkel eszve” 1631-ben, amiért 10 dénárt fizettek.⁵⁰ A város számadó bírójának költségelszámolása szerint 1632-ben, „Az bor egető fazokat Varos hazához czinaltattuk mögh f 4 dn 25”; „Baltanetul wöttünk bor egető czerőket” 2 forint értékben, ugyancsak 1632-ben „Wöttünk Kőczerőket az Waros szama-

43 Ezek a történeti források rendkívül fontosak a mezőváros társadalmi, gazdasági életének vonatkozásában, mivel a hatóság készített csupán feljegyzéseket, regisztrációt, a lakosság életét, mindennapjait családi feljegyzések nem örökítették meg.

44 Pest Megyei Levéltár (PML) Nagykőrös Város (NkV) Számadáskönyvek (SZK) 1626–1660.

45 Érdekesként emlíjtük meg, hogy 1645-ben a törökök – annak ellenére, hogy vallásuk tiltotta az alkoholfogyasztást – 2457 pint bort (kb. 46 hl), s ezzel szemben a magyar végvári katonák mindössze 170 pint bort ittak meg. 1649-ben az egri, szolnoki, pesti, váci, hatvani, csanádi, földvári törökök a város óborából 496,5 pintet, az újborból pedig 3865,5 pint mennyiséget (kb. 74 hl) fogyasztottak el. A magyar végvári katonák az óborból 491 pintet, az újborból pedig csupán 597 pintet ittak meg. Novák, 1978. 33.

46 Rávonatkozóan 1599-ből ismerünk adatot. Szabó, 1934. 51.

47 A történeti forrásanyag „*Vino Cremato*”, s nem „*Vinum Crematum*” szóhasználatot alkalmaz. Az ablativusos alak rövidülésnek tekinthető. Más esetben csupán „*ex cremato*” kerül említésre.

48 PML NkV SZK 1626/27. 96. pag.

49 PML NkV SZK 1630/31. 65. pag.

50 PML NkV SZK 1631/32.1. pag.

ra” 2 dénár értékben.⁵¹ A „czerőke” vagy cserőke a tulajdonképpeni fenyőfa⁵², amelyből az *égettbor* főzésére alkalmas eszközt készítettek. Mivel égettbor készítésére használták a cserőkét, s kőből is készült, valamilyen főzőedényre, fazékfélésegre kell gondolnunk⁵³. Az árát tekintve is nagyobb értéknek tekinthető, más eszközökhöz, edényekhez viszonyítva. 1651-ben „Fazekakat ide be Waros szamara az Rema Szombatiaktul vöttönk dn 24 penzarat Ugian azoktul ket Egót Bóros Úveget vöttünk” 8 dénárért a számadó feljegyzése szerint,⁵⁴ majd 1640-ben „Ket kis Úveget eget borost wettünk dn 6”, „Úwegh poharakat ./eget borosnak walo Úveg poharakat wettünk dn 28”. – regisztrálták.⁵⁵

Rendszeresen kellett javíttatni a főzőberendezést. „Az Egót Bor Egető Ústótt hogý Mattiastul Budara Küldöttük czinaltatny Fizettünk az Kolompárnak f 1 dn 7” – jegyezték fel 1635-ben⁵⁶, „Az Egetboros Ústnek az Cevit az kompolarral Czinaltattuk dn 48”, ugyancsak 1643-ban „Az eget boros Ústót czinaltattuk meg dn 45”⁵⁷. 1645-ben „Az Eget bor főző ústót a’ kolompárral foldoztattunk megh” 45 dénárért, s „Ugian azon Kolompárral a’ Czaphoz Czinyaltattunk ket tóczereket” 30 dénárért – jegyezte fel a számadó bíró.⁵⁸ Az üst, a főzéshez nélkülözhetetlen csó javításával a kolompár vagy „kompolár” cigányok foglalkoztak.

Az égettborfőzéssel a helyi gazdák is foglalkozhattak. „Fructus Martontul egi Egetbor főző ústót wettünk f 12” – 1648-ban, a városi számadás szerint.⁵⁹ Fruttus Márton a mezőváros egyik tekintélyes cívis gazdája volt, aki feltételezhetően bádigos mesterséggel is foglalkozott, de kereskedelemmel is, tőle szerezte be a magisztrátus a szükséges főzőedényt. A városi tanács 1691-ben a helyi vegyeskereskedésből vásárolta meg a szükséges edényt: „Egy Égettbor főző Óreg Ústót wettünk az Szatocsoktul Flr. 12. den. 90” – tanúsítja a számadáskönyv.⁶⁰ 1705-ben is „Eget bor főző ustót” vásároltak, melynek ára 9 tallér 40 poltúra volt.⁶¹

A városi magisztrátus alkalmazta és fizette a város életéhez, egyházhoz, iskolához, a saját gazdálkodásához, konyhájához alkalmazott személyeket (református „predikátor”, a lelkész, „iskola mester”, fejtő, meddő, sajtkészítő juhászok, kospásztor, kondás, szakácsok, gulyás, lovasz, csósz, vachter, szolgáló stb.). Köztük található az égettbor főzését

51 PML NkV SZK 1632/33. 114., 123., 132. pag.

52 Nagykőrös számadó bírása 1767. március 18-én jegyezte fel, hogy „Szilosi Mihály Cserőkéért hír nélkül menvén” az erdőre, s ezért a kihágásért 28 1/2 dénár bírságot fizetett a város kasszájába. PML NkV SZK 1767/68.; Nagykőrös szomszéd Nyársapát pusztáján, egy erodált homok hegyen, Varjason egy tanúkihallgatás során 1818-ban elmondották, hogy „ezen a’ hegyen boczfa apró Cserőkefa, galagonya, csipkefa etc. termett”. Tehát „boczfa” bodzafa és „cserőke”, azaz fenyőfa is megtalálható volt a szél tépázta domboldalon. Novák, 1994. 28, 896.; A *cserőke* fenyőfanév őrződik „Ceglédbercel-Cserő” vasútállomás nevében is. Ez a terület a XVIII. század végéig – míg a clariss apácák örökébe lépő Vallásalapítványi Uradalom létre nem hozta Bercel telepés községet – Cegléd mezőváros keleti ligetes, erdős részét alkotta *Cserő* néven. Vö. Novák, 1982.

53 A történeti etimológia nem ismeri ezt a szót.

54 PML NkV SZK 1631/32. 107. pag.

55 PML NkV SZK 1640/41. 200. pag.; SZK 1644. 165. pag.

56 PML NkV SZK 1635/36. 112. pag.

57 PML NkV SZK 1643/44. 185., 188. pag.

58 PML NkV SZK 1645/46. 186. pag.

59 PML NkV SZK 1648/49. 201. pag.

60 PML NkV SZK 1691/92. 25. pag.

61 PML NkV SZK 1705/1706. (1705/09.) 41. pag.

végző szakember is.⁶² „Az Egőt Bor egetó Gergyóly bére” 21 forint volt 1632-ben, továbbá járt neki természetben „Egý Szúr egy Dolmany 2 Labra walo, egy Nadragh”, amelyekkel összesen 38 forintra rúgott a járandósága.⁶³ Az „egetbor főző Gergell fizetése” következő volt 1638-ban, tételes kimutatás szerint: „Attunk elsőben Nekj Kezpenzt f 1. ittem f 1 dn ittem f 7 dn”, „Egi Sarut vettünk neki f 1 dn egi Czepelót dn 40”, „Ket imőgert gataiert f 2.”, „Egi Szúrerert attúk nekj f 1 dn 61”, „Egi domaniert f 3 dn”, „Egi Nadragert dn 90”, „Az mellj Tehenet 12 forintot vettük tule aba’ marattunk volt adossa neki f. 3.”, „Summa fizetések f 31 dn 50” – jegyezte fel a számadó bíró.⁶⁴ A későbbi évtizedekben már arról szerezhetünk tudomást, hogy a város által alkalmazott juhász ember főzte a seprót szeszes itallá. A sajtkészítéssel foglalkozó juhász értett az égettbor készítéséhez. Érdekességként említhető meg, hogy a város juhászatában alkalmazott sajtnyomó bérezésében az égettbor is szerepel korábban: „Az Sajt nyomo berý f 25 dn”, „Egez ruha, 4 fertaly búza”, „Ket Tehenet wettünk neký f 20 dn”, „Eget bort eggý Píntót attunk dn 60 Attunk Isment f 1 dn 60” – jegyezte fel a számadó bíró 1639-ben.⁶⁵ A következő esztendőben már több égett szeszt kapott a sajtnyomó: „Attunk szolgálatiaba’ egi Szúrt 1 Tall.: Ismet attunk eget bort szolgálatiaba’ f 3 dn [5 pintet, kb 9,5 liter a budai mérték számítása alapján] Egi úmőghnek walo waznat dn 75”, „eget bort a’ szolgálatiaba’ 7 icce f 2 dn 10”, „Eget bort Szolgálatjaba 3 icce = az arra dn 90”, „Eget bort attunk 7 iccet f 2 dn 10”, „Item 3 iccet dn 90 Item dn 20”, „Ismet atu’k Eget bort szolgálatjaba’ 13 icce Eget bort f 3 dn 90 Item 3 Iccet dn 90”, „Edigh f 14 dn Az uta’ atunk Eget bort 12 Iccet az arra f 3 dn 60”, azaz további mintegy 32 liter – tájékoztat az elszámolás 1640-ből.⁶⁶ A sajtnyomó bérébe számolt nagyobb mennyiségű égettbor (kb. 41,5 liter) nemcsak saját fogyasztásra, hanem többségében eladásra került. A felesége („Sajtosné”) kofaként foglalkozott a városi tanácstól pint- és icceszámra vásárolt égettbor kimérésével is. Az 1682. évi számadásban az szerepel, hogy „Sajtos Thot Andras beri Eget bór főzessel Eztendeigh f 15. Búza 2 Fert 2 Sajt 2 Gomolja Egesz Ruha Egy Csizma”.⁶⁷ Az 1706-os számadás szerint is a város alkalmazásában állott a szeszfőző: „Sz. Szabo János Eget boros béri Magyar forint 28 Egy vegh Aba Fertaly búza 1. Csizma pár 2. Huszonket singh vászon Egy déli és estveli fejős tej egy Súveg” volt a járandósága. Az, hogy a déli és esti fejésből is járt neki, arra enged következtetni, hogy az illető egyben a város juhásza is volt.⁶⁸ A következő, 1707-es esztendőben is Sz. Szabó János lett a város „égettboros” alkalmazottja, akinek fizetése volt „Magyar forint 18. Egy Szúr Egy Nadrag Egy Ing Lábravalo Egy Pár Csizma fel Kösoo Egy bór csizmák’ valo Keszittes az mint szereti”.⁶⁹

A sajtos juhász mellett más pásztorember is főzött égettbor. 1666-ban jegyezték fel, hogy „Buitár vagy Eghet bor főző Jantsinak szolgálatya bér” 12 forint, ugyanakkor „Eghet

62 Kecskeméten is hasonló volt a helyzet. Ismeretes, hogy 1670-ben „Söprős János borégetésre fogadott ember esztendőre való fizetése” 10 forint készpénz, valamint ruhafélék (szúr, nadrag, „imegh”, csizma) voltak. Szabó, 1934. 77.

63 PML NkV SZK 1632/33. 19. pag. Itt jegyezzük meg, hogy a lelkész pénzbeli fizetése 120 forint, a „Mestör” fizetése ennek fele volt.

64 PML NkV SZK 1638/39.

65 PML NkV SZK 1639/40. 24. pag.

66 PML NkV SZK 1640. 17. pag.

67 PML NkV SZK 1682/83. 44. pag.

68 PML NkV SZK 1706/09. 74. pag.

69 PML NkV SZK 1707/08. 1217. pag.

boros Jansinak egy fejles⁷⁰ árrát fizettük megh dn.40".⁷¹ Tehát a fiatal juhpásztor, bojtár is értett a szeszfőzéshez.

A városi tanács helyi lakosokkal is főzetett égettort. Ismeretes 1657-ből, hogy „Kalmarusnak, Egy Üstől való Eghet bor főzesert” fizettek 12 forintot. „Biro Istvánnak Eghet borfőzőssertt adtam dn 10”, ugyanakkor „Éghet borfőző Fazokat vöttem fl. 10. dn 10”, „Toth Mattjasnak Éget bor vas fazek ala hozattatasert adtam dn 45” – jegyezte fel a városi számadó.⁷² Tehát a mezővárosi lakosok (kereskedő, civis gazda) is foglalkoztak égettortfőzéssel, ugyanakkor – mint utaltunk rá – Nagykőrös városa nemcsak helyben, de Pestről is vásárolt égettortfőző fazekat, azaz üstöt.

A város szeszfőzdéjéből kikerült és a mások által kifőzetett égettort értékesítette a városi tanács. Rendszerint vegyeskereskedő asszonyok foglalkoztak a forgalmazásával, de vidékre is vittek el belőle Nagykőrösről. Jelentős bevétele származott belőle a borral egyetemben. Példaként emeljük ki az 1639-es esztendő, amikor „Az oh es Uj Borok hazna az eget Borral eggiütt f 1441 dn” volt a számadáskönyv tanúsága szerint.⁷³ A saját mellett a város a lakosoktól is vásárolt égettort. Például „Az Penzen vett egetbork’ arra” 1700-ban 65 tallér, 21 pultura és 1 dénár volt, az „Introitus ex Cremato” kimutatása szerint.⁷⁴

A városi számadás szerint 1639-ben összesen 1085 icce (közel 10 hektoliter) égettort főztek (ennek értéke 271 forint 75 dénár volt). Egy icce 30 dénárba, egy pint égettort pedig 60 dénárba került. Balaskó Zsuzsannának, „Susának” 66 alkalommal 444 icce, a sajtkészítő juhász feleségének, „Sajtosnének” 86 alkalommal 241 icce, „Kurdinének” 23 alkalommal 80 icce, Kurdiné lányának 14 alkalommal 45 icce, Szilágyinének 16 alkalommal 21, Ványi Gergelynének 30, Németnének 24 alkalommal 48 icce, Juhász Máténének 9, Szabó Balázsének 12 icce került eladásra. A kőrösi Csorcsány Dömötör 50 iccét, Szívós János deák 3 iccét, vásárolt, s „Kys Dus Janos Napanak” 52 iccét adtak el 21 alkalommal. Vidékiek is vásároltak égettort. Tiszakécskére „Keczkej Szabo Giorgi” vitt 17 iccét, „Czegledieknek” 8, „Abonyi Hevesy Gasparnenak” 8, „Abony Borj Palnenak” 6, „Szenkírályáknak” 11 icce égettort adtak el. „Az eztendőbely eget bor ký Adasunk tet Suma szerent f 271 dn 75” – jegyezte fel a számadó bíró.⁷⁵ „Az eget bor hordas az 1640 Eztendőben”, a számadás szerint, külön tüntetve fel az „Oh Bor Seprejenek az Eget Bora”, valamint az „Uj Bor Seprejenek egót bora”: az óboréből 77 pintet és 66 iccét és 1 meszelyt (értéke 98 forint 5 dénár), az újboréből 119 pintet, 256 iccét, 12 meszelyt adtak el (értéke 140 forint 80 dénár). Nagyobb mennyiséget Sajtos juhászné és Zsuzsa vásárolt. Az 1639. évi kimutatásban feltüntetettekén kívül még „Anna Azoni” („Cikay Anna” vagy Czika Anna), „Borbély János Napa” (anyósa), Benko Máténé, Török Gáspárné, Toth Gáspárné „Tavalj Szakacz Azoni”, Szalmáné, Varga Péterné, Pogar Péterné, Szőke Máténé is a vásárlók között szerepelt 1640-ben.⁷⁶ A következő, 1641. esztendőben Farkasné, Gyűrűsné, Ágh Jánosné, Szarka Jánosné, Pestiné, Takaczné kereskedők is vásároltak égettort Nagykőrös várostól (az eladott mennyiség 682 icce, kb. 7 hl, melynek értéke 204 forint 60 dénár volt).⁷⁷ A törökvilág után, a XVII. század végén, a XVIII. század elején, Nagykőrös városa

70 Ti. fejlesés, megjavított, újrafejelt használt csizma.

71 PML NkV 1666/67. 58., 129. pag.

72 PML NkV SZK 1657/58. 88–89, 93. pag.

73 PML NkV SZK 1639. 161. pag.; A város óriási adóterhet viselt, s ez is annak fedezését szolgálta.

74 PML NkV SZK 1700/01. 55. pag.

75 PML NkV SZK 1639. 403–427. pag.

76 PML NkV SZK 279–292. pag.

77 PML NkV SZK 1641. 281–287. pag.

továbbra is égettet szeszes italt a borseprójéból, azonban annak mennyisége csökkent, legalábbis a számadáskönyvek nem tanúsítják annak jelentősebb haszonvételi lehetőségét. Egy apróbb feljegyzés szerint az „Eget bor Haszna” mindössze 4 forint 81 dénár volt, s ez a pénz „Kásané”-től származott, aki három részletben fizette meg az égettbor árát 1691-ben.⁷⁸ Az „Introitus ex Cremato hoc modo Seguitar” kimutatás szerint 1693-ban „Die 20. Mai Egett bort adtunk el Polt. 12”. Ebben a számadási évben 159 alkalommal, május 20. és 1694. március 20. között 81 tallér és 62 poltura értékű szeszes italt értékesített a város.⁷⁹ A következő esztendőben „Die Prima maji eget bort adtunk el Rh 2. Polt. 26”, „Die 16 Maji Vino Cremato percipit poltr 4.” – a második bíró számadása szerint. Összesen 96 alkalommal május 1. és 1695. február 20. között 67 tallér 78 poltura értékű pálinkát mértek ki a város kocsmáján.⁸⁰ Az 1695/96-os számadási évben 162 alkalommal, 1696. április 13-ig 56 tallér 95 poltura árú égettborot mértek ki.⁸¹ „Die 23 Aprilis emputaltatván az eget bor árrát es annatáltuk a Regestrumban Tallr. 27. poltr. 9. den. 2. Iam Generalis Summa ex Cremato Tallr. 32. Poltr. 28. 2.” – könyvelte el a számadó bíró az 1697-es számadás szerint.⁸² A számadó bíró feljegyezte 1708-ban, hogy „Eget borbol percipialt Polt. 52, den 2.”. A „Reditus Cremati” kimutatás szerint Halasi Miklós is foglalkozott az égettbor értékesítésével. Július 28. és október 16. között mindössze 4 tallér 48 poltura és 2 dénár haszon származott belőle.⁸³

A városi tanács tehát nemcsak a saját főzetesű égettborát árusította a város kocsmáján, és a kofákkal, hanem vásárolt értékesítésre is. 1700. május 7-én a saját részről „adtunk el egett bort pol 5”, a későbbi tételekkel együtt összesen 79 forint 92 dénár összegben. Ugyanekkor „Az Penzen Vett egetbork’ arra” „In Summa Tall 65 21. 1.” Volt („22 Itzeer s edgy meszelyert Tall 9 p 12”).⁸⁴ A számadóbíró feljegyzése szerint 1709-ben „Vöttünk három ako 1 fertaly eget bort akajat 19 Re forinton fizettünk érte 60 forintot 20 .polt.”⁸⁵

Arra vonatkozóan, hogy a városi tanács üstjén kívül létezett-e más égettbor főző üst Nagykőrösön a lakosság körében, az 1648/49. évi városi számadáskönyv erre vonatkozóan szolgáltat adatot, következőképpen égettborfőzéssel a civis lakosság is foglalkozhatott. A városi tanács kofákkal mérte ki, illetve adta el nekik a saját égettborát, azonban, szükség esetén, kisebb mennyiséget vásárolt az italmérő asszonyoktól is. A számadó feljegyzése szerint 1648-ban „Eget bort Melegh Petörnetul az Egrj törökökk vettünk 3/II pintót f 2 dn 30”.⁸⁶ Tehát nemcsak a városban megforduló magyar katonák, különböző hivatalos vendégek, de a törökök is fogyasztották az égettbor tömény italt, a borhoz hasonlóan.

A város üstjével hozzáértő lakosok foglalkoztak. Mint városi alkalmazottnak, tudjuk, hogy Gergelynek nevezték a város égettborfőzés-mesterét. Arra is fény derül, hogy a sajtos juhász Thot András, a Jancsi nevű bojtárgyerek is főzte az égettborot. Az 1706–1708-as években „Sz. Szabó János Egetboros” foglalkozott szeszfőzéssel. A XVII. században a városi adóösszeírásokban még nem szerepel az „Égettboros” családnév, csupán ragadványnévként fordul elő. A század végére már vezetéknevvé vált az „Égettboros”, más

78 PML NkV SZK 1691. 90. pag.

79 PML NkV SZK 1693/94. 23–28. pag.

80 PML NkV SZK 1694/95. 23–26. pag.

81 PML NkV SZK 1695/96. 203–208. pag.

82 PML NkV SZK 1696/97. 15. pag.

83 PML NkV SZK 1708/09. 169–170. pag.

84 PML NkV SZK 1700/01. 55. pag.

85 PML NkV SZK 1705/09.

86 PML NkV SZK 1648/49. 231. pag.

foglalkozásokhoz (pl. Varga, Fazekas, Szűcs, Kovács, Takács, Szíjgyártó, Szappanos stb.) hasonlóan. Az 1695/6. évi adóösszeírásban szerepel az I. tizedben lakos „Éget boros György”, aki 9 forint adót fizetett.⁸⁷ Ennek az embernek a valódi neve Német György volt, aki a város égettborát árusította, s ezért kapta az „Éget boros” ragadványnevet. „Nemet György Eget borarulásra valo Conventioja Tall. 15. az bolt beretis hozza tudván” – jegyezte fel 1695-ben a város számadását könyvelő perceptor.⁸⁸ Az 1700/1701. évi adókönyvben már „Égettboros” és „Boros” János nevű adózó cívis is szerepel (1755-ben „Boros Tóth” András). Az 1715/16. éviben „Égettboros” István, 1745/46-ban „Égettboros Tóth” János, az 1800/1801. éviben „Égettboros” István és „Boros” Mihály.⁸⁹

Az „Égettboros” név a foglalkozás átalakulásával kiveszett a névadásból. Ebben közrejátszhatott az *égettbor*t felváltó *pálinka* térhódítása, amelynek főzésével a kőrösi gazdák is foglalkoztak. Ennek okát az *égettbor*t felváltó *pálinka* nevű égetett szeszes ital főzésében kereshetjük. Ez a funkcióváltozás visszavezethető a XVII. század végére.

A „pálinka” név a XVII. század végén bukkan fel. Az 1691. évi számadáskönyvben az adózók sorában szerepel „Tott György Pálinkás” 15 forint adófizetéssel. Tehát Tott György – bizonyára valamilyen rokonsági kapcsolatban állhatott az égettborfőzéssel is foglalkozó, 1682-ben ismeretes sajtnyomó Thot Andrással – ragadványneve volt a „Pálinkás”, utalva arra, hogy annak készítésével, pálinkafőzéssel foglalkozott. Ettől az időszaktól terjedhetett el a „pálinka” név használata Nagykőrösön. Míg 1691-ben égettborfőző üstöt vásárolt a kőrösi tanács embere, ami azt jelentette, hogy főzték még a tömény szeszt, ugyanakkor 1692-ben már azt jegyezték fel a város kiadásai között, hogy „Palinkát vettünk” 2 poltura értékben.⁹⁰ A piacon vásárolt kis mennyiségű pálinkát nem helyben főzték, hanem idehozták – pl. Rimaszombatból – értékesíteni.

Az „égettbor” és a „pálinka” név keveredik a XVIII. század legelején. Hogy miből készült az égettbor, köztudott volt, de nem állapítható meg, hogy a pálinka miből készült. Ebben az időszakban már hoztak távoli helyekről pálinkát Nagykőrösre. 1698. május 7-én „Egy R. Szombati ember arulvan palyinkat”, mivel ez tiltott volt, 34 poltura büntetést fizetett a tanácsnak.⁹¹ A számadó második bíró feljegyezte 1699-ben: „Komaromi Aszszonytúl vettünk Aqvavitat f 22. Ürmös Palyinka nyeressege Tall 3 pol 43 d 2.” Ugyanakkor a „Proventus ex Cremato” jegyzék „egett borbúl” 60 tallér 41 poltura és 2 dénár hasznot könyvelt el.⁹² A következő esztendőkből már rendszeresen említésre kerül a pálinka a számadáskönyvekben. 1707-ben „Elsőben percipialtam die 2 Maÿ égetborbol Tall 2. p 46”, „Die 31 Maÿ Tatar Andras Palinkajan jött Tall. 152 p 28.”, „Die 22^{9ber} egetborbul jött p 45,, 1.”, „Die 21 Martÿ 1708 egetborbol p 20,, 2” – számolt el a város embere. Ugyanebben az esztendőben a „Proventus de Palinka” kimutatás neve alatt regisztrálták: „Die 29^{7br} Egetborbul adott Gimes Istvan 11 mariast”, „Adott el Kis Biro Úr Die 20 Febr Egetbort polt 22,, 2. Item polt. 15”, „Summa Reditus ex alba Prunie ad duem usq. 13 Apr 1708 Talle 213 Polt 24,, den 1”. Tehát jelentős bevétel gyarapította a pálinkának is nevezett égettbor a város pénztárát.⁹³

87 PML NkV 1695/96. 61.

88 PML NkV SZK 1695/96. 185. pag.

89 PML NkV Tan. Regestrum Census Annualis. 1700/01-1800/01.

90 PML NkV SZK 1692/93. 60. pag.

91 PML NkV SZK 1698/99. 20. pag.

92 PML NkV SZK 1699/1700. 35–36. pag.

93 PML NkV SZK 1707/08 (1705/09). 134. pag.

A nagy mennyiségű tömény égetett szesz fogyasztásának okát a háborús viszonyokban is kereshetjük, hiszen a Rákóczi-szabadságharc idején számos hadinép fordult meg Nagykovács városában. II. Rákóczi Ferenc fejedelem utasítására az egész város népe három alkalommal menekülésre kényszerült, egészen Tokajig jutottak el.⁹⁴ Bizonyára az őrség visszamaradt, így nem pusztult el a város, még a pincében őrzött égetett szesz ital sem. „Masodik futasunkk’ alkalmatosságával helben hagyott Hordobul hozott Gémes István [a kocsmáros – NLF] Tall. 84. Éget bor arrát Tall. 43. Palinka arrát Tall. 51 p. 20.” – jegyezte fel a számadó. Tehát a pincében egyaránt volt „égettbor” és „pálinka”. A pálinka nem borseprűből, hanem – mint a későbbi időben – gyümölcscefréből vagy erjesztett gabonából készült, s ezért könnyelték el külön a belőlük származó hasznot.

A pálinkát nem csupán a város főzette, hanem fel is vásárolta. Ugyancsak 1706-ban „Palinkas hordót” vásároltak 20 polturáért. „Hat akó Palinkat Tall. 62. P. 40.”, „Mense Aug. 1706. N. V. Pataki Gaspar urtol Két hordo Pálinkat 6 akost Tall. 57. P. 30.” A vásárolt pálinka jelentős mennyiségű volt (közel 7 hektoliternek felelt meg).⁹⁵ 1707-ben a kereskedő Tatár Andrástól hetedfél akó (kb. 3,6 hl) „Palinkat Tall. 127. P. 30.” vásároltak, a továbbiakban szintén nagyobb mennyiséget: „Palinkat vettem Tall 152. p. 20.”, „Palinkat 4 A[kó]. 2 ½ fert Tall 196 polt 4.” – regisztrálták. A kőrösi mellett Gömörből származó italt is felvásárolt a város. „Négy akó Palinkat a Rimaszombatiaktul” vett a számadó bíró 256 tallér összegben.⁹⁶

Ha szükség volt rá, vendéglátás miatt, akkor a piacról is hozattak kisebb mennyiségű pálinkát a város konyhájára, így például 1705-ben: „Palinkat Nyulat” vásároltak 14 polturáért, „két hordokat egetbor[na]k” 30 polturáért⁹⁷, 1709-ben „Safránt .s. Palinkat Tall 8 P.22/2”, „Palinkat 25 ittzet Tall 6. p 40.”, valamint „Harom ako .s egy frt egetbort Tall 40”, haszonnal történő értékesítésre. Az italmérőket a város fizette: „Halasinénak Palinka arulasaért adtunk Tall 2.” – ugyancsak 1709-ben.⁹⁸ Halasi Miklósné is a kofák közé tartozott. Korábban, 1705 májusától 1706 áprilisáig, 216 icce (kb. 2 hl) égettort árusított ki a város megbízásából. Ebből 114 tallér 51 poltura haszna származott a városnak, továbbá „Vévén 35 Ittze Palinkat tiz tiz Polt Itcejét jött haszon Tall. 5. P 50.”. Regisztrálták a számadáskönyvben.⁹⁹

Az égettbor név még előfordul, de a pálinka évek múltán egyedülálló nevű égetett szesz italá vált Nagykovácsoson is. Például 1720-ban „Egetborert” 116 forint 96 ½ dénárt fizettek, a kocsmára összesen („Educily et Vini Cremati”) 478 forint 80 ½ dénár hasznot hozott a városnak.¹⁰⁰ „A’ Palinkabul, és Égetborbul valo Jövedelemnek Continuatioja Die 23. Mens’ Decembr’ 1741” már *égettbor* nevű szesz italét nem, csak egyöntetűen *pálinka*-értékesítést regisztráltak. Például december 23-án „Innen az Váras Házatul Ittze számra el hordott Pálinkabul percipialtam f. 6” – dokumentálja a számadó bíró.¹⁰¹ Hogy valójában borseprűből főzetett a város égetett szesz italát, bizonyítja a város számadása 1741-ből. Elszámoltatták a kocsmárosokat a borértékesítésről. November 13-án az egyik csapláros,

94 Novák, 1994; Vö. Galgóczy, 1896.

95 PML NkV SZK 1706/07 (1705/09.) 92, 100–101., 105. pag.

96 PML NkV SZK 1707/08. (1705/09.) 139–140. pag.

97 PML NkV SZK 1705/06. (1705/09.) 38. pag.

98 PML NkV SZK 1709/10. (1705/09.) 217., 219–221. pag.

99 PML NkV SZK 1705/06. (1705/09.) 58–59. pag.

100 PML NkV SZK 1720/21. 34–35. pag.

101 PML NkV SZK 1741/42.

„Varga János egy Hordo Kecskeméti Borbul, 7 2/4 Akobul hozott bé” 27 forint 61 ½ dénár összeget, megjegyezve, hogy „120. Ittét belőlle égetbornak főzték ki, mert nem jó volt”.¹⁰²

Az 1720-as évektől már pálinka néven ismeretes az égetett szesz ital. Például 1723-ban Barta Györgyné és Turi Mihályné „Palyinka arulasert” fizetett 1 forint 25 dénár, illetve 1 forintot a város pénztárába. A „Reditus ex Cremato” már a pálinka kimérésére vonatkozik: „Sirosné hozott be” 34 alkalommal kimért pálinkaért pénzt, Boszáne hozott be” 23, Bancsi Ferencné 27, Bencze Mihályné 6, Székely Jánosné 8, Rus Andrásné, Komjáti Ferencné és Eördög Mihályné 1-1 alkalommal, összesen 152 forint 26 dénár hasznot könyveltek el. A város rendre vásárolt a piacról és magánosoktól kisebb-nagyobb mennyiségű pálinkát: „Palyinkaért adtam f. 6.”, „Palyinkaért 12” forintot, „4 Csetses Palyinkának Üvegekert” 75 dénárt, valamint 1 akó (56 l) „Sarga Palyinkat” 10 forint 60 dénárért.¹⁰³ A *sárgapálinka* – az ürmöshöz hasonlóan – specialitás lehetett.

A város pénzügyi elszámolásában fontos tételnek számított az égettbor vagy pálinka, amelyet továbbra is helyben főzték, hiszen a vásárolt és dézsmabor mennyiségéből sok seprő keletkezett. Példaként említjük az 1741/42-es esztendő. Ebben a hivatali esztendőben¹⁰⁴ a város kocsmáin, a vendégfogadóban s a város megbízásából kiméréssel foglalkozó civis polgárok által kimért bor mennyisége 1874 ¼ akó (kb. 1050 hl) volt. Ebből a visszamaradt seprő mennyisége 5715 icce (kb 52 hl).¹⁰⁵ Egy évtized alatt megduplázódott a borforgalom. A város kocsmáiban, borkimérésein 1775. április 25. és 1776. április 23. között 3579 ¾ akó (kb. 2004 hl), kőrösi gazdaktól vásárolt és dézsmaként beszolgáltató bort értékesítettek. A seprő belőle 14 319 icce maradt (kb. 130 hl).¹⁰⁶ Ebből főzték az égettort, az új nevén pálinkát, amely eladásra, illetve iccenkénti kimérésre került. A város továbbra is üzemeltetett szeszfőzdét. A berendezésnek még továbbra is a régi nevét használták. Ismeretes, hogy 1741. május 23-án „Hoffer András Úr egy égetbor főző csövét csináltatván”, amelynek költsége 1 forint és 10 dénár volt.¹⁰⁷ Egy évtized múltán már eltűnt az égettbor terminológia: 1751. május 9-én „Kecskeméti vásárbul hozattam Vásár bíró Fenyés Uram által egy Pálinka főző Üstöt 14. forinton és 50. Pénzen, de mivel az Ócská[na]k’ = is az ára ment 5 forintra 25. pénzre, tehát nem ment több reá, hanem f 9,, 25.” – jegyezte fel a számadást végző tanácsi hivatalnok.¹⁰⁸ A város perceptora 1775. május 10-én is arról adott számadást, hogy „Kecskeméten vettem egy Pálinka főző üstöt” 12 forint és 16 dénár értékben.¹⁰⁹

A szeszfőzéssel a városi tanács továbbra is megbízott embereket. A számadáskönyv biznysága szerint 1751. április 23-án, az új gazdasági esztendő kezdetén, a város kályháinak, tűzhelyeinek fűtőjét és a szeszfőzőt is felfogadták: „Szurok és Borsodi Pálinka főző két – Kankójáért Szántai Istvánnak fizettem f 2,26”.¹¹⁰ „Pálinka főző Babát István” 1767-

102 PMLNkV SZK 1741/42. nov. 13.

103 PML NkV SZK 1723/24. 22., 268., 54., 56., 62. pag.

104 A XVIII. középig, 1756-ig, a főbíróválasztás és tisztviselők választása Szent György napján (április 24.) történt, egyéves időtartamra, 1757-től a mezőgazdasági esztendő bevégződésével, a Dömötör-napi (október 26.) vásár után, Mindenszentek napján, november 1-jén. NOVÁK László, 1994. 331.

105 PML NkV SZK 1741/42.

106 PML NkV SZK 1775/76.

107 PML NkV SZK 1741/42.

108 PML NkV SZK 1741/42.

109 PML NkV SZK 1775/76.

110 PML NkV SZK 1741/42.

ben került a város alkalmazásába, akinek bére 14 forint volt, s járt még neki természetbeni juttatásként 8 véka búza, 2 pár csizma, 1 nadrág, 1 süveg, 1 kankó, 1 „Bundának való Bőr”, „2. Pár fehér Ruha”.¹¹¹ 1775-ben is Babát Istvánt fogadta fel a magisztrátus, „Babát Istv Pálinka főzők” 14 rhénes forint készpénz, 2 pár csizma, 1 kankó, 1 nadrág, 1 bundának való bőr, 1 süveg, 2 pár fehér ruha (ing és gaty), valamint 8 véka búza járt fizetségül.¹¹²

A pálinkát a város saját üstjén főzette, de a civis gazdák is főzték, borseprőből vagy romlott borból, gyümölcsből, de nagy mennyiségben vásároltak pálinkát idegenektől. Az 1741/42-es városi számadáskönyvben „Reditus Vini Cremati” név alatt könyvelték a pálinkaértékesítést. A kocsmák mellett kereskedők, főleg – mint a XVII. században is –, asszonyok foglalkoztak vele: Pap Pálné, Samu Kata, Borosné, Horváth Gergelyné, Vajkóné, Csuziné, Csapóné, Kecskeméti Györgyné, Borbély Mihályné, Erdélyiné. A görög kereskedő felesége is elszámolt: „A Görög Asszonytul jött be” a fizetség – a könyvelés szerint.¹¹³ A „Perceptiones ex Vino Cremato” kimutatása szerint 1775. július 3. és 1776. március 26. között 11 akó (kb. 6 hl) és 113 icce (kb. 1 hl) pálinkát mértek ki a kocsmákon, s a számvevő a „Piaczi Asszonyoktol”, „Kofáktol”, a név szerint ismert Borbély Imrénétől, Velónétől összesen 106 forintot és 62 dénárt vételezett be.¹¹⁴

A XVIII. században is a helyi lakosság, civis gazdák is főztek égettborot és pálinkát. A város felvásárolta tőlük is, amelyet a korcsmákon értékesített, hasznot húzott belőle. Az 1741. május 9. és december 23. között kimutatás szerint ismeretes, hogy ki és kinek a pálinkáját mérte: „Pap Pálné Palinkát árulván, mely vetetett Szalai Andrástul hozott bé hasznot f. 3”, a kisnemes „Nyári Páltul vett egy Ako Pálinkából jövedelem jött be f 3”, az ugyancsak rangos kisnemes „Beretvás István Urtul vett egy Ako Pálinkából” szintén három forint hasznot könyvelt el a perceptor.¹¹⁵ A „Reditus Vini Cremati” szerint 1751/52-ben következőképp alakult a pálinka forgalmazása.¹¹⁶

<i>Kimérő</i>	<i>Termelő</i>	<i>Akómennyiség</i>
Város	Nemes Borotvás János	1 (6 forint)
Bajomi Péterné	Vida János	1 hordó (8 forint)
Város	Balla Gergely nótárius	1
Város	Dain István	½
Fényes István	Fényes István városbíró	1
K. Hegyes István	Fényes István	1
Nemes Bajomi Péter	Fényes István	1
Város	Sánta Ferenc	1
„Bajomi Uram”	Nemes Kalotsa András	1
Sáfár Gergelyné	Nemes Dabasi Halász Márton	1
Borbély Mártonné	Kováts János	1
Fekete István	Sallai János	1
Sáfár Gergelyné	Kaszap János	1

111 PML NkV SZK 1767/68.

112 PML NkV SZK 1775/76.

113 PML NkV SZK 1741/42.

114 PML NkV SZK 1775/76.

115 PML NkV SZK 1741/42.

116 PML NkV SZK 1751/52.

K. Fekete István	Boros Mihály	1 „hordótska Pálinkabul f. 7,,50”
Nemes Bajomi Péter		„egy hordótska Palinkabul f. 7”
Sáfár Gergelyné	Lakos János	1
Hegyes István	Tantsa Istvánné	1
Nemes Bajomi Péter	Somogyi István	1
„Bajomi Úr által merettetett”	Szúts Pál	1 (akós hordó)
Balogh Isvánné		1
Hegyes István	Som Gergely	1
Hegyes István		1
Borbély Mihályné	Ihász Istvánné	1
Nemes Bajomi Péter		1
Hegyes István		1
Fekete István		1
„Bajomi Péter Aszszonyom által merettetett”		1
Sáfár Gergelyné		1
Sáfár Gergelyné	Nemes Borotvás János	2

A mintegy 30 akó (kb. 17 hl) pálinka 239 forint 50 dénár jövedelmet hozott Nagykőrös városának.

Felső-Magyarországról (Gömör-Kishont, Nógrád, Nyitra) nagy mennyiségben hoztak eladásra pálinkát. „Pálinkáért fizettem a’ Totokk’ f 15” – a perceptor számadása szerint 1741. július 13-án. Borbély Mihályné 1741. augusztus 31-én számolt el, „hozott bé f. 27,,75”, „egy Ako Pálinkából Tottul vettük”, szeptember 5-én „Samu Kata Ket Ako Tottul vett Pálinkából hozott be f 27,,75”, szeptember 6-án „Pap Pálné egy Ako Tot Pálinkából hozott bé f 14”, „Ismét Idevalo Pálinkából hozott Lucrumot hozott bé f. 2”, szeptember 28-án Borosné „Egy Ako Pót Pályinkából hozott bé f. 14”, „Samu Kata Ket Ako Tottul vett Pálinkából hozott bé f 27,,75” – a számvevő könyvelése szerint. 1742. február 25-én Nyitrából szállított, „Duranyi János, Privigyei¹¹⁷ embertül 22. Akó Palyinka árában” fizetett 61 forint vételárat a város számadója.¹¹⁸ A nógrádi Nagyfaluból¹¹⁹ ezerszámra hoztak Nagykőrösre kancsókat a város kocsmái számára. Egyik beszállító Lőrintzi Pál volt, akitől „vévén egy hordó Pálinkát”, egy akót hat forintért, a számadó perceptor 1767. május 9-i könyvelése szerint.¹²⁰

117 „Privigye (Privicz, Previcza), népes és vagyonos tót m. v. Nyitra vármegyében, Bajmócához ½ órányira; 2469 kath. Lakossal, s kath. Paroch. Templommal. Lakosai között sok a posztós és varga; Erdeje nagy, gyümölcsöse sok; a legelője a hegyekben jó; vízimalmi is vannak a Nyitra vizén [...] Híres gabonavásárok.” Fényes, 1851. II. 265.

118 PML NkV SZK 1741/42.

119 „Nagyfalu (Welka-ves), tót f. Nógrád vmegyében, 69. kath., 311 evang. Lak. Földje jobb mívelést megvár mint a milyen lakosai adnak; rétje kevés; erdeje nevendék; olly jó agyagbányái vannak, hogy más helységbeli fazekasok is innen vitetnek anyagot, azért a lakosok többnyire vagy fazekasok, vagy bognárok.” Fényes, 1851. II. 129.

120 PML NkV SZK 1767/68.

Az egyéni pálinkafőzést tehát nem tiltotta a város, azonban a kimérést – a borhoz hasonlóan – igen, mert a kocsmáltatás a város haszonvételi joga volt. 1731. május 19-én jegyezték fel, hogy Sebestyén István „Pályinka korcsmarosságban találtatván”, amiért 3 forint 70 dénár büntetést fizetett.¹²¹ Rendre előfordultak lopások is. „Jo János Gyurka Pálinka lopásban találtatván fizetett f 11,, 98 ½ „ Item Szépe István ugyan abban találtatván adott f 12” 1742. március 14-én, március 15-én pedig „Fekete István Pálinka lopásban találtatván fizetett f 12” – regisztrálták a város bevételei között.¹²²

Az égettbor név egyértelműen a borseprőből főzött szeszes italt jelentette. A XVII. század végén megjelenő, s a Felső-Magyarország hegyvidéki tájairól hozott pálinka név csak a gyümölcsből, inkább a gabonából főzött szeszes italra vonatkozhatott. Mint utaltunk rá, 1699-ben a város embere a nagykőrösi piacon vásárolt egy komáromi asszonytól „Aqvavita”-t, azaz pálinkaféleséget, amely ürmös ízesítésű, „Ürmös Palyinka” volt. A későbbiek során is vett a város „Aquavita”-t, amely azonban nem volt azonos a pálinkával. 1742. január 15-én „Egy Privigyei embertül vettem 19. Ako Pálinkát f. 133,, Ket Ako Aquavitat f. 28”. Tehát az „akvavita”, vagy későbbi nevén *ákovita* és a közönséges pálinka minőség tekintetében különbözött egymástól.¹²³ Ugyancsak 1742 februárjában végzett számadás szerint a városházára „Boros Istvánné 1. Akó Anisos Pályinkából hozott be f 16 – Másik Közönséges Palyinkából, egy Akóbul hozott f. 14”.¹²⁴ Az *ákovitának* megfelelő ánizsos pálinka drágábbnak bizonyult a közönséges pálinkánál. Hogy ezt a közönséges pálinkát miből főzték, nem derül ki, valószínű, gyümölcsből, feltételezhetően gabonából. A már említett 1708-as adat szerint a város bevétele „ex alba Pruine”, azaz égettbor mellett fehérszilva-pálinkából is származott. Az 1723-ban előbukkanó „Sarga Palyinka” megnevezése utalhat a barack gyümölcsre, azonban a későbbiek folyamán csak szilvapálinkáról esik szó a „közönséges pálinka” mellett. 1741. május 2-án „Szilva Pálinkáért adtam 15 dn”, amelyet a piacról hozott a perceptor.¹²⁵ Gyümölcscefréből Nagykőrösön is főztek pálinkát. Például 1767. július 9-én „Kováts Mártonytól vett és a’ Város szükségére költ egy Akó Szilva Pálinkát”, 10 forintért vették, szeptember 30-án „Borotvás János Uramtúl vett’ ki nem mért egy Akó Szilva Pálinkáért fizettem f 11” – regisztrálta a számvevő perceptor.¹²⁶

Tekintettel arra, hogy Kecskemét hagyományos kultúrája, gazdálkodása, társadalma sok közös vonást mutat Nagykőrössel, a szeszkészítéssel kapcsolatban már ott sem használatos az „égettbor” terminológia a XVIII. század második felében. Nagykőrössel ellentétben az 1772-es úrbéri összeírás nem dokumentál „Égettboros” nevű civis jobbágyot, ellenben „Pálinkás” nevéek többen is éltek a mezővárosban (az I. tizedben Pálinkás Mihály, s a zsellérként megnevezett szintén Pálinkás Mihály, a II. tizedben Pálinkás István, a zsellérként megnevezett Pálinkás Jánosné, a VI. tizedben Pálinkás Dávid, a VII. tizedben Pálinkás Gergely és János¹²⁷). Cegléden az 1769-es úrbéri összeírásban szerepel „Pálinkás György”, aki egy telkes jobbágy volt.¹²⁸ Nagykőrösön az 1772-es úrbéri összeírásban is szerepel „Égett Boros János” (fél hold fundusa mellett 14 hold szántó és 8 hold kaszáló volt a birtokában), viszont „Pálinkás” nevéek nem ismeretesek, jöllehet az 1691-es adat

121 PML NkV SZK 1731/32.

122 PML NkV SZK 1741/42.

123 PML NkV SZK 1741/42. 1742. jan. 15.

124 PML NkV SZK 1741/42. 1742. február 16.

125 PML NkV SZK 1741/42. 1741. máj. 2.

126 PML NkV SZK 1741/42. 1741. július 9., szeptember 30.

127 Novák, 2005. 157., 158., 159., 161., 175., 176–177.

128 Novák, 2005. 80.

szerint már a foglalkozás ragadványnévként előbukkant.¹²⁹ A későbbiek során, a XIX. században bukkan fel Nagykőrösön a „Pálinkás” vezetéknév – amely azonban már nem vonatkozott közvetlenül a foglalkozás mivoltára –, jóllehet akkor már a pálinkafőzés volt gyakorlattá, de az égetett szeszes ital főzésével foglalkozók már ragadványnévként sem viselték a „Pálinkás” nevet. Az „égettbor” terminológia a teljes feledés homályába veszett.

Az „Égettboros” család- és ragadványnév alapján megállapítható, hogy égettborégetéssel a város foglalkozott a XVII. században, a XVIII. század elején, majd a civis gazdák is foglalkozhattak vele már a XVIII. században. A XVII. század végén jelent meg a pálinka, de főzése csak a XVIII. század közepe táján vált általánossá Nagykőrösön is. Ennek okát abban kereshetjük, hogy már nemcsak borseprőből, törkölyből főzték, hanem gyümölcsfélékből készített cefréből is, s ezt már nem *égettbornak*, hanem *pálinkának* nevezték, hasonlóan ahhoz a pálinkához, amelyet más helyről – így Gömörből, Nyitrából – hoztak Nagykőrösre.

A szeszforgalom s az adóösszeírások vizsgálata kapcsán egyértelművé válik, hogy a civis gazdák már pálinkát főztek a XVIII. században, (Kecskeméten pl. 1774-ben 253 „kazány” vagy „pálinka főző üst” került összeírásra. Kecskemét és Nagykőrös rendeletekben szabályozták a pálinka főzését, tiltották a „kurta kocsmában” történő kimérését.)¹³⁰ Ezt bizonyítják a végrendeletek, vagyonösszeírások is. Például említhető meg, hogy egy nagykőrösi lakos, Nagy János 1802-ben íratott testamentumában négy pálinkáshordóról tesz említést.¹³¹ Somodi Jánosné Kristóf Sára 1806-ban íratott végrendeletében az akolbéli¹³² javai között sorolták fel az istállót, amelyben pálinkafőző üst „fel készülve”¹³³, „bor sutu”, egy pár „kortsolya”¹³⁴, 6 kád, 9 boroshordó, 3 darab 5 akós pálinkás hordó (kb. 3 hl-es), két hordó színbor, három kád, három tele hordó must, három kád tele musttal, két kád „félbe mustal” volt található. Nemes Csete István 1810-ben végrendeletileg hagyatékozott ingó és ingatlan javairól, köztük az akolban található pálinkafőzőről és borászati eszközökről, edényekről.¹³⁵ Nemes Gál Gergely elhalálozásakor 1802-ben az aklában „Egy fedél alatt kamra volt”, s „ennek közepin pálinka főző ebben pálinka üst”, valamint „egy csüves 4 vasabrintsal”, ugyanott két „Nagyfazék”, amelyek a pálinkafőzésre szolgáltak. Ezekon kívül „Aprós pálinkás Hordót” is találtak az inventárium készítői.¹³⁶ Tömösközy János szintén az akolban főzte a pálinkát, a „Pálinka főzőbe”. Az itt 1823-ban összeírásra került javai között volt „Egy pálinka üst 2 akós”, „egy sipák”, „két nagy fazék”, „egy ittze, egy töltésér” is.¹³⁷

129 Novák, 2005. 212.

130 Novák, 1979. 189. Iványosi Szabó, 1991. 95.

131 PML NkV Tanács. Ir. Végrendeletek. Nro. 25.

132 Nagykőrös jellegzetes ún. kétbeltelkű, kertes település. A sövényvel, árokkal, a *garágyával* körbevett város központjában halmozosan elhelyezkedő lakóházak álltak, kisebb gazdasági épületekkel (istálló igás és a beszállásolt katonaság lovai részére), kamra, sertés- és baromfiól. Az árokrendszeren kívül a lakótelektől elkülönült a gazdasági udvar, kert, amelyet *akolnak* neveztek Nagykőrösön. Itt álltak az istállók (fejős marha, ló részére). Színek, mezőgazdasági eszközök, szerszámok tárolására, akol és esztrenga a juhtartás számára, de tűzveszélyesség miatt más építmények, mint például a kovácsműhely is. Novák, 1978. 134–142.

133 Tulajdonképpen a pálinkafőzéshez szükséges eszközöket, a felszerelést jelentette (réz főzőüst, a lepárláshoz, finomításhoz szükséges rézcsövek).

134 Ti. „borkorcsolya”, olyan létraszerű alkalmatosság, amelyen a hordókat lehet leereszteni és felgurítani a pincéből. Vö. Novák, 1975.

135 Novák, 1978. 139–140.

136 PML NkV Tan. Ir. Végr. (XIX. sz.) 412. sz.; Vö. Novák, 1994. 533.

137 PML NkV Tan. Ir. Végr. (XIX. sz.) 284. sz.; Vö. Novák, 1994. 533.

Az égetett szeszes ital készítése, pálinkafőzés során gyengébb szeszfokú ital is készült, a *vodka*. A finomítás során belőle készül a nagyobb szeszfokú pálinka. A XIX. század elején számos adat található erre vonatkozóan. Nagykőrösön, amikor az 1802-ben elhalálozott Gál Gergely ingóságait vették lajstromba, akkor az akolban lévő pálinkafőzőben a kis pálinkáshordó – melyben 8 icce pálinkát találtak – mellett összeírtak egy „Korsó”-t is, amelyben „Votka” volt található. Tömösközy János aklában a pálinkafőzés kellékei között „egy 1 akós votkás hordó” is összeírásra került 1823-ban.¹³⁸

Tehát az égetett szeszes italt már nem „égettbor”-nak, hanem „pálinká”-nak, „votká”-nak nevezték Nagykőrösön – de Kecskeméten is – a XVIII. században. A főzésével zsidók is foglalkoztak üzletszerűen. Abonyból és Tápiószeléről is jöttek ide vállalkozással. Például „Ábrahám Jákob Szelei ‘Sidó’ itt való pálinka főző kazánnya” után fizetett adót Nagykőrös városának 1802. december 1-jén. Rothbaum Sámuel Páhán János házában lakott, s köztük támadt viszálykodás 1837-ben: Rothbaum sérelmezte, mivel „Contractus szerént kötelezett fél pinczéből borait ki szorította ’s azok meg fagytak – úgy szinte a’ köz megegyezéssel sótt előre meg állapított alku mellett be állított Pálinka főző Csatornáit kész akarva több ízbe le szaggatta nékie tetemes kárt okozott, ’s ezen kívül feleségét hol maga Páhán János, hol annak fija és felesége meg rángatták, kurvázták s.a.t.”. Páhán János tagadta a vádakát, s utalt arra, hogy a „háznak pálinka főzővé lett változtatásával okozott károk megtérítésére” még a múlt esztendőben kötelezte a magisztrátus Rothbaum Sámuelt. Ő a pince egy részét a „folyamadó jelenlétében, és meg nyugvással rekesztvén azt által is adta”, ugyanakkor elhárította magáról a bor megfagyása miatti vádat, mondván „a’ borok pedig már fagyottan és csak *pálinkának* vétetvén nem a’ folyamodóé hanem más Zsidóei voltak – kiknek a’ folyamodó tsak számadója volt”. A városi hatóság megbékélésre szólította az egymással viszálykodó feleket.¹³⁹

Összegzőképpen hangsúlyozni szükséges, hogy a magyar nemzeti karakter vonatkozásában igen fontos tömény, égetett szeszes ital eredetileg – a legkorábbi előfordulása vonatkozásában – az *égettbor* volt. Neve is jelzi, hogy borból, illetve boralapanyagból főzték, pontosabban „égették”. Nagykőrösön a XVII. századból igazolható az égettbor megléte, azonban a XVIII. század folyamán átvette szerepét a pálinka néven megnevezett szeszes ital, amely szintén égetett szeszes ital (a cefrét üstben főzik, s lepárolják, magas fokú szeszé finomítják). Nagykőrösön is a bor mellett gyümölcsből készített *cefre* szolgál a pálinka alapanyagául. A szőlőben, gyümölcsben szegényebb hegyvidékekkel ellentétben, Nagykőrösön, s általában az alföldi tájakon a gabonából főzött, eredetileg is pálinkának nevezett szeszes ital (*vodka*) nem honosodott meg. A *pálinka* – jóllehet megtalálható más szomszéd népeknél is, mint a románok szilvából főzött *cujkája*, a szerbek *slivovicája* – magyar nemzeti itallá vált, annak specifikus nemzeti jelleggel bíró kulturális szimbólumává nemesedett. Karakterét a magas szeszfok, valamint a különböző gyümölcsök által meghatározott íz határozzák meg.

Míndezek függvényében, mint valóban igazi magyar nemzeti sajátosságot, az *égettbor* „*Vino Cremato*”-t, „*Vinum Crematum*”-ot fel kellene támasztani a feledés homályából, hiszen ez a borból, boralapanyagokból főzött, égetett, finomított szeszes ital válhat igazi *hungarikummá*, a szláv eredetű *pálinka* megnevezés mellett erősítve, hangsúlyozva a magyar régmúltra visszavezethető nemzeti sajátosságokat a táplálkozási, illetve az ahhoz szorosan kapcsolódó élvezeti kultúrában.¹⁴⁰

138 Novák, 1994. 533.

139 Novák, 2002. 62–63.

140 Itt szükséges utalnunk arra, hogy napjainkban az egyik legkeresettebb, különlegességnek számító szeszesital a palackozott tokaji „aszútörköly pálinka”, amely a régiségét tekintve, eredeti nevéen,

Irodalom

- Bél Mátyás, 1977: „*Notitia Hungariae Novae Historico Geographicae Divisa...*” Fordította: Tóth Béla. In: Bél Mátyás Pest megyéről (szerk. Ikvai Nándor). Pest megyei Múzeumi Füzetek X. Szentendre
- Bogdán István, 1991: *Magyarországi úr-, térfogat-, súly- és darabmértékek 1874-ig*. Akadémiai Kiadó, Budapest
- Fényes Elek, 1851: *Magyarország Geographiai Szótára* III. k. Pest
- Galgóczy Károly, 1896: *Nagy-Kőrös város monographiaja*. Budapest
- Gunda Béla, 1966: *Ethnographica Carpathica*. Akadémiai Kiadó, Budapest
- Iványosi Szabó Tibor, 1991. *Kecskeméti szabályrendeletek*. Kecskemét
- Káldy-Nagy Gyula, 1985: *A Budai Szandzsák 1546–1590. évi összeírásai. Demográfiai és gazdaságtörténeti adatok*. Pest Megye Múltjából 6. Pest Megyei Levéltár, Budapest
- Kiss Lajos, 1930: *A nyírvíz*. A Földgömb I. évf. 1–6.
- Novák László [Ferenc], 1975: *A szőlő Albertirsa és Pilis hagyományos telekrendszerében és üzemszervezetében*. Studia Comitantensia (Tanulmányok Pest megye múzeumaiból) 3. Szentendre, 231–275.
- Novák László [Ferenc], 1978: *Nagykőrös mezővárosi fejlődése és településrendszere a XVII–XIX. században*. In: Tanulmányok Nagykőrös történetéből és néprajzából (szerk. Novák László). *Acta Musei de János Arany nominati – Nagykőrösi Arany János Múzeum Közleményei* I. Nagykőrös, 9–168.
- Novák László [Ferenc], 1979.: *Nagykőrös város önrendelkezése (Az 1747 és az 1817. évi statútumok)*. In: *Fejezetek Pest megye történetéből* (szerk. Ikvai Nándor) I. Studia Comitantensia 7. Szentendre, 171–211.
- Novák László [Ferenc], 1994: *Nagykőrös története és néprajza a XIX. század közepéig I–II*. Nagykőrös Város Monográfiája I. Nagykőrös
- Novák László Ferenc, 2002: *A zsidóság Nagykőrösön (XVII–XX. század)*. Az Arany János Múzeum Kismonográfiái 13. Nagykőrös
- Novák László Ferenc, 2005: *Mária Terézia úrbéri összeírása Pest-Pilis-Solt vármegyében*. Archivum Musei de János Arany nominati II. Nagykőrös.
- Novák László Ferenc, 2006: *Pest-Pilis-Solt vármegye népe a XVIII. században*. Archivum Musei de János Arany nominati III. Nagykőrös
- Szabó Kálmán, 1934: *Kecskemét szőlő- és gyümölcsstermelésének múltja*. A Katona József Társaság Kiadása, Kecskemét

„Tokaji Égettbor”, „Vinum Crematum Tokajiensis” nevet kellene, hogy viseljen. Továbbgondolva a dolgot: „Vinum Crematum Villányiensis” (Badacsonyiensis, Somlóiensis, Egriensis, Abasáriensis, Hajósiensis, Érmellékiensis stb.).