

# A MÉZES PÁLINKÁK TÖRTÉNETE ÉS NÉPI HAGYOMÁNYA

BALÁZS GÉZA

A méhek által gyűjtött mézet a legősibb idők óta fogyasztja az ember, valamint felhasználja ételeinek, italainak ízesítésére, gyümölcsök és főzelékek eltevésére, utóbb cukrozott (kandírozott) gyümölcs elkészítésére, napjainkban ezerféle sütemény fontos alkotórészeként. Mivel a méz a cukornál értékesebb és egészségesebb édesítőszer, napjainkban az „egészségkultusz” időszakában ismét fölfedezik a mézet, és van esély rá, hogy az élelmiszeriparban újra nagyobb szerepet kapjon, például az egykori szélesebb körű mézes ital kultúrát is föl lehet támasztani. A mézbort egyértelműen gyógybornak, a mézes pálinkát győgpálinkának tartották.

## *Helyesírás*

A szakirodalomban ingadozik a mézes pálinka helyesírása (többen egybeírják: mézespálinka). Mivel a magyar hagyományban főként a mézzel ízesített pálinkával találkozunk, a jelzős szó szerkezet, *mézes pálinka* használata indokolt. Valódi mézzel történő erjesztéssel és lepárlással keletkezett pálinkát (amelyre csak nyomokban vannak adatok) már *mézespálinkának* vagy *mézpálinkának* is írhatnánk.

## *A legrégebbi – ókori és középkori – hagyományok*

A mézet kezdetben vízzel vagy gyümölcsmusttal keverve élvezték. Igen korán, már az ókorban rájöttek a vízzel kezelt méz – természetes, spontán – erjesztésére, mely által szesz képezhető belőle. A mézsör, a mézbor az emberiség első szeszes italai közé tartozott. Plinius leírja a Thalassometi nevű italt, amely mézből, esővízből állt, hasonló, de már erjesztett ital volt a Columelle által leírt Mulsum. A Mulsum mézből, esővízből állt, amelyet háromszor felforraltak, utána négyszer annyi szőlőmusttal keverték, 40 napig erjesztették, majd a seprőről lefejtve amforákban lezárva füstölték.<sup>1</sup>

A középkorban a mézser általánosan elterjedt volt. Szabadfalvi József kutatásai szerint ősi, honfoglalás előtti hagyományról van szó, amelyet később nyugati (flandriai) hatások is értek.<sup>2</sup> A mézes vízből erjesztett ital neve márc, márcos ital (márciusi ser, Bártfa, 1488.), méhser vagy mézser volt, a szlávoknál medovka. A 19–20. században a mézeskalács-készítők gyártották a mézsert. Bevilaqua Borsody Béla,<sup>3</sup> a magyar serfőzés

---

<sup>1</sup> Vö. Hérics-Tóth J.–Taxner K., 1926. 5.

<sup>2</sup> Szabadfalvi J., 1961.

<sup>3</sup> Bevilaqua Borsody B., 1931.

történetének földolgozója (és jelentőségének eltúlzója) szerint a méhser valódi „ser”, mert erjesztik, főzik, szénsav képződik benne, a „márczos” ital viszont nem valódi, mert hideg úton készítik, szőlőtörkölyre öntik.

#### *Az első biztos adat: 1736*

Mézespálinkára az egyik legkorábbi írásos adatunk, sőt fogyasztásának receptje Apor Pétertől származik. Apor azon kesereg, hogy a régi idők változatos italai mind elfelejtődtek, „manapság” kávé, herbathé (tea), csokoláta járja, de még a rozsólist is az új „módi” termékének tartja. Azelőtt, „az régi időkben... Brassóban főzték a fahéjvizet, azonkívül a reggeli italt hívták aquavitának, vagy tiszta égettort ittanak... Vagy penig égettort töltvén tálban, azt megmézelték, egy vagy két fügét vagy egynehány szem malosaszőlőt tettek köziben, meggyújtották az égettort, s úgy keverték az tálban kalánnal, azután megoltván az tüzet, azt itták, az fügét utána ették...”<sup>4</sup> A szőlő- és a gyümölcsművelés elterjedése visszaszorítja a korábbi mézes italok hagyományát. Franciaországban az első világháború előtt megpróbálták fölleveníteni a mézbort. Ausztria, Lengyelország, Oroszország a mézes italokat jobban őrizte, az adatok szerint Abessziniában (ma: Etiópia) „nemzeti italként” tartották számon.

#### *Kutatások, leírások*

A mézsör hagyományainak, készítésének, a szőlőművelés elterjedésével visszaszorulásának történetét a magyar néprajzi szakirodalom alaposan feldolgozta.<sup>5</sup>

A mézser említése a pálinkánál azért fontos, mert a középkorban Magyarországon is létrejövő pálinkafőzők szinte kivétel nélkül sör- és pálinkafőzők voltak, a két szakma tehát összetartozott.<sup>6</sup>

Mézpálinkáról, mézes pálinkáról azonban alig történik említés a szakirodalomban. A nagyobb pálinkafőző, illetve likőripari kézikönyvek (pl. Sólyom 1978, 1986.) még csak meg sem említik, ez azt mutatja, hogy a hivatalos, hivatásos főzési eljárásban az elmúlt évszázadban nem foglalkoztak vele. Az utolsó – igaz nem részletes – technológiai leírást Hérics-Tóth Jenő–Taxner Károly 1926-ban megjelent, a Szeszesitalok és ecet készítése mézből (Magyar Királyi Erjedéstani Intézet) című munkájában találjuk – mindössze 16 oldalon!

A magyar pálinka című monográfia<sup>7</sup> nem feledkezik meg a mézes pálinkáról, rendszertani helyén a gyógypálinkák, likőrök között tárgyalja, és azt főként a népeletben előfordulónak tartja. Elsősorban a gyengébb szeszes italt kedvelőknek (főleg nőknek) és ünnepi alkalmakra készítették.

Ezen a besoroláson, véleményen azóta sem kellett változtatni. Az egykor szélesebb körben elterjedt mézes italok tehát visszaszorultak, a 20. században megszűnt a márczos ital is, a mézes pálinka pedig a népeletben ízesítési eljárásként fennmaradt. Ezt a néprajzi szakirodalom a legtöbb helyről dokumentálta is.

---

<sup>4</sup> Apor P., 1736/1987. 14.

<sup>5</sup> Szabadfalvi J., 1961.

<sup>6</sup> Balázs G., 1998. 29.

<sup>7</sup> Balázs G., 1998. 56–61.

### *Ipari leírások: a mézmust erjesztése (cefrézése)*

Mivel Hérics-Tóth és Taxner „erjedéstannal” foglalkozó szakember volt, ezért különösen arra összpontosítottak, hogy a mézből miként lesz szesz.

A méz átlagos összetétele:

16–17% víz

70–80% cukor

0,07–0,63% fehérje- és nitrogéntartalom

0,04–0,5% hamutartalom

Közismert, hogy a cukorból az élesztő termeli a szeszt. A színmézbe a méhek kevés élesztőt hordanak, de azért a pollenekkel együtt bejut egy kevés (a fehérje-, a nitrogén- és a hamutartalom foglal magában élesztőt). Ezért megfigyelhető a vízzel hígított méz spontán erjedése (*Sacch. Apiculatis*, *Torula*), de jobb erjedés céljából javasolják kiegészítő erjesztő anyagok felhasználását, úgy mint: gyümölcsmustot, malátakészítményt, tápsókat, illetve egy Diamant nevű mesterséges élesztőanyagot. Ha így dönt az előállító, akkor 1 l mézmusthoz 2-5 gramm tápsót kell keverni.

Gyümölcskeverékkel is lehet segíteni az erjesztést. A szőlőn, almán, körtén túl különösen ribizke, egres, szamóca, málna, szeder, áfonya, cseresznye, szilva és berkenye jön szóba. A szerzők legjobbnak a szamóca és a ribizke keverékét tartják. Adataik: 1 hl italhoz szükséges

4–5 kg szamóca és 4–5 kg ribizke

5–10 kg szőlő

10–20 kg alma, körte

A megzúzott vagy lereszelt gyümölcsöt hordóba teszik, ráöntik a lehűtött mézoldatot, de az is lehet, hogy kipréselik a gyümölcsöt és csak a mustot használják fel.

A cefrezés úgy történik, hogy az élesztőanyagot már néhány nappal korábban előkészítik. A színmézet vízben oldják (hideg vagy forró vízben, nem színméz, hanem másodrendű sütő- vagy üledékes méz esetén a forralást is javasolják), ezután a felszínre kerülő szennyet lehabozzák, szűrik. 20–22 fokon hordóba vagy üvegedénybe kerül a cefre, bele az élesztőanyag (tápsó), tiszta bottal keverik, a borkezelésnél használt kotyogót erősítének a nyílásra. A főerjedés 18–20 fokon 1 hónapig történik, ezt követi az utóerjedés.<sup>8</sup> A cefréből előállítható mézbor, pezsgőmézbor és mézsör. A mézsör 4–8% szesztartalmú, éppen feltisztult, de még enyhe erjedésben lévő szénsavdús ital.

#### *A gráci mézsör receptje*

25 kg színmézet feloldunk 100 l langyos vízben. Hozzáadunk 50–500 gramm komlót, 200 gramm megőrölt sörmalátát + ízesítőszerként fahéj, szegfűszeg, koriander, szerecsendió főzetét (tüllzacskóba téve).<sup>9</sup>

#### *A melegüti mézszesz (mézpálinka) készítésének leírása*

Hulladékmézből (lásd korábban, sütő- vagy üledékes méz, melléktermék), legfeljebb 8–10% szeszfokú borból erjesztést indító tápsóval, 1 hl-enként 250 gramm borkősavval kiegészítve kell teljesen kierjeszteni. A lepárlást kisüstön kell végezni. A mézszesz 45–60%-os alkoholtartalmú lesz.<sup>10</sup>

<sup>8</sup> Hérics-Tóth-Taxner i. m. 6–10.

<sup>9</sup> Hérics-Tóth-Taxner i. m. 12.

<sup>10</sup> Hérics-Tóth-Taxner i. m. 13.

### *A hidegúti mézpálinka (mézlikőr, borlikőr) készítése*

Likorkészítményekhez csak színmézet lehet felhasználni! A borlikőrnek nevezett ital elkészítése: 1 l övörös vagy fehér borban 2 napig kell citromhéjat áztatni. A citromhéjat kivéve a borhoz 1 dl finom szeszt + 125 gramm vízfürdön megolvasztott mézet, valamint 10 gramm angelikamagot kell tenni, majd két napi állás után az egészet megszűrni.<sup>11</sup>

### *Korábbi általánosabb mézskultúra*

Említettem, hogy a 19. században még jelentősebb volt a mézskultúra. Özv. Kremnitzkyné Fröhlich Ilona<sup>12</sup> a 19. század legvégétől foglalkozott az erdélyi mézes készítmények és termékek történetével és terjesztésével. 1910-ben a budapesti kiállításon ezüst és bronz, 1912-ben Kolozsvárott arany- és ezüst-, 1913-ban ugyanott arany-, 1914-ben Pozsonyban aranyérmét kapott, részt vett székelyudvarhelyi és bodenbachi élelmiszeripari kiállításokon is, ahol oklevéllel tüntették ki. Népszerű munkája sok kiadást megélt Házi mézes tészták és méhtermékek földolgozása című kedvelt receptkönyv. Ebben több mint 50 mézes terméket (jobbára süteményeket) ír le, de az 51. a mézlikőr receptje. Csak az érdekesség kedvéért néhány mézes termék: egészség csillaga, fütty, gödöllői csók, méhészbundás, mézostya, Mézes Giza, mézes linzi, habart mézlepeny, méhkenyér, mézes tészta, mézkenyér, mézesrétes, mézkrém, mézkokas.

### *Kremnitzkyné mézlikőr receptje*

7 dl mézhez 1,5 l erős pálinkát vagy 60%-os szeszt kell tenni (utóbbi esetben fél liter vizet is), ehhez pár csepp fahéj vagy szegfűszeg, vagy narancs, vagy kömény, ánizs és éter (illószér). Egy üvegbe töltve 6 hétig érintetlenül hagyjuk a konyhában vagy más meleg helyen. Amennyiben szükséges filtráló (szűrő-) papíron át kell szűrni és kész az ital. (A következőkben megadja még a mustórium és a mézbor receptjét is).<sup>13</sup>

### *A mézes pálinka a népi pálinkakészítésben és fogyasztásban*

A népi pálinkakészítésben több helyen a legutóbbi időkig a „hideg úti”, tehát az utólag édesített, ízesített pálinkakészítmények között fennmaradt a mézes pálinka készítésének és fogyasztásának a szokása. Elszórt adatokkal rendelkezünk a „meleg úti” készítéséről is. Gyakorlatilag minden népi táplálkozásmonográfiában rábukkanhatunk a mézes pálinka említésére, ez azt bizonyítja, hogy a legutóbbi időkig a falusi gyakorlatban élt készítésének az ismerete; bár a néprajzkutatók nem fordítottak kellő figyelmet rá (mint általában a pálinkára).

### *Az első magyarországi adatok (18–19. század)*

Apor Péter 1736-os erdélyi adatát már említettem. Balogh Sámuel 1827-ben közzétett írása a gömöri parasztlakodalomról szól. Ebben nagy szerepet kapott a pálinka, sőt

<sup>11</sup> Hérics-Tóth-Taxner i. m. 13.

<sup>12</sup> Kremnitzkyné Fröhlich I., 1925.

<sup>13</sup> Kremnitzkyné i. m. 22.

a mézes pálinka is megjelent: „Ekkor még csak a pálinkázás kezdődik és foly két-három óráig először tisztán, azután mézesen”.<sup>14</sup> Etédi Gedő János 1843-ban a Magyar Gazdában tette közzé Udvarhelyszékről szóló vázlatát, ebben kétszer is szerepel a mézes pálinka: „Lakomás ebéd vagy vacsora itt abból áll, hogy akkor az asztalra mézespálinka, bor, töltött tyúk, palacsinta, kürtöskalács, pánkó (= fánk), s másféle sütemények kerülnek”... „A dolog végével, a nehezebb munkáknál háromféle étellel, s természetesen mézes pálinkával vendégeltetnek meg a segítők...”<sup>15</sup> A palóc mézes pálinkáról 1857-ben Reguly Antal is megemlékezik.<sup>16</sup>

#### *A kétféle őrségi mézes pálinka, mézbor és mézes sütemény*

Kardos László leírása szerint<sup>17</sup> a 20. század első felében az Órségben a mézes pálinka kétféle, a hagyományos és szélesebb körben elterjedt ízesített, valamint a másutt krampapulira emlékeztető meggyújtott szeszes ital: „tálba öntik a pálinkát és a tál alját teleöntik mézzel. Meggyújtják. A szesz kiég a pálinkából, a méz megolvad. Szép piros színe lesz az italnak. *Kehe* (köhögés, B. G.) ellen orvosság”.<sup>18</sup> A mézes pálinka másik, ízesített formája: „egy literes üvegbe 2 dl. mézet és 8 dl. pálinkát öntenek. Jól össze kell rázni.”

És a csatlakozó termékek: „A *mézes-bor*-ba is ugyanez az arány, ezt lehet forralni is. A méz legkimódoltabb fölhasználása a *mézes sütemény* formájában ide is elérkezett...” A mézes pálinka fogyasztása itt is az ún. „jeles”, vagyis ünnepnapokhoz kapcsolódott. Kardos László szerint disznóöléskor fogyasztották.

#### *Mézes pálinka a Jászságban*

A Jászságban a méznek sokféle felhasználása ismeretes, pl. mézes kenyér, vajas-mézes kenyér, sokféle mézes sütemény, sőt mézes befőzött (a gyümölcsöt mézes vízben főzték fel), mézes tea, mézes liszt stb. De bort és pálinkát is édesítettek mézzel, ez utóbbinak itt már háromféle, két hidegüti és egy melegüti eljárása ismert. H. Bathó Edit leírása szerint: „A *mézes pálinkát* és a *mézes bort* búcsúra és egyéb családi ünnepekre (névnap, keresztelő, lakodalom) készítették, főleg nők részére. A mézes pálinka úgy készül, hogy meggyújtották a pálinkát és az égő pálinkába öntötték a mézet, de volt úgy is, hogy a mézes vizet a pálinkával összevegyítették. Mézes pálinka készítése napjainkban is előfordul.” És itt következik a melegüti mézes pálinka készítés leírása (amely ezek szerint a népeletben ha ritkán is, de előfordul): „Némely méhészek a napraforgó mézet a cefrébe öntik és belőle pálinkát főzetnek. (Jászberény)”<sup>19</sup> H. Bathó Edit ezek után még a mézsör népi leírását is megadja.

T. Bereczky Szolnok megyei leírásában is felbukkan a mézes pálinka: „Jászberényben mézes pálinkával kínálták az ifjú párt, hogy az életük olyan édes legyen.”<sup>20</sup>

<sup>14</sup> Közli: *Paládi-Kovács A.*, 1985. 156.

<sup>15</sup> Közli: *Paládi-Kovács A.*, 1985. 357. és 360.

<sup>16</sup> *Reguly A.*, 1857. 114.

<sup>17</sup> *Kardos L.*, 1943/1982. 156.

<sup>18</sup> A krampapulira lásd: *Balázs G.*, 1998.

<sup>19</sup> *H. Bathó E.*, 1988. 47–48.

<sup>20</sup> *T. Bereczky I.*, 1986. 96.

### *A gyógyító mézpálinka Gömörben*

Ujváry Zoltán a gömöri mézfelhasználásról közöl értékes adatokat. Itt is ismerik a mézsört és a mézbort, a mézsörnek két receptjét is megadja. Külön mézes pálinkáról nem tesz említést, de a méz mint gyógyító táplálék fejezetben hasonló „gyógyterméket” ismertet: „Gyomorfájás elleni gyógyszer az, amikor az *ürömből* (*Artemisa vulgaris*) teát főznek, a főzetet mézzel és rummal összekeverik. Ebből egy kávéskanállal naponta kétszer-háromszor vesz be a beteg.”<sup>21</sup>

Kotics József a gömöri népi méhészkedésről szóló könyvében már közli az ízesített mézes pálinka receptjét: „Készítése igen egyszerű volt. A mézet serpenyőben felolvasztották, majd miután meghűlt, a pálinkát ráöntve ismét a tűzre tették és összelegetítették. Az így elkészített édes italt főleg az asszonyok fogyasztották lakodalom alkalmával.”<sup>22</sup> De fogyasztották a mézes bort és mézes pálinkát disznótorban, csigacsináláskor, húsvétkor pedig a lányos házaknál mézes pálinkával kínálták a locsolkodó legényeket. Szokás volt, hogy a gyermekágyas asszonynak is mézes pálinkát vittek ajándékba.

### *A szabadkai népi mézes pálinka*

30%-nyi alkohol, 60%-nyi 45–50 fokos pálinka, hozzá 30%-nyi méz, 1%-nyi cukor és fűszerek.<sup>23</sup>

### *Összefoglalás*

Korábban szélesebb körben elterjedt mézkultúrával, mézfogyasztási szokásokkal találkozhattunk. A mézes szeszes italok között a kétféle (hideg- és melegíti) mézsör, a mézbor és az ismét kétféle mézes pálinka (mézespálinka) fordul elő. A magyarországi történet azt mutatja, hogy a mézes pálinkák a középkorban föltehetőleg ismertek voltak, mert az első magyarországi adat a 18. században már a visszaszorulásukon kesereg. A 19–20. században, a népi gyakorlatban főleg az ízesített pálinkák, gyógypálinkák között találkozunk a mézes pálinkával – a legtöbb népi táplálkozási monográfia ezt megemlíti. Nyilvánvalóan korábban a kisebb szeszfőzdékben is előfordulhatott. Nyomokban él a melegíti mézpálinka-készítés hagyománya. Manapság a köztudatban legföljebb a már említett mézzel ízesített pálinka él, a nóta is erre utalhat: „Úgy szerettem Jánoskát, mint a mézes pálinkát”.

A mézes pálinka hivatalos, gyári készítéséről nem tudunk. Az egészségkultusz előtérbe kerülésével a mézes ételek és italok ismételt forgalomba hozatala, korábbi receptek fölélesztése sikerrel kecsegtet.\*

<sup>21</sup> Ujváry Z., 1991. 63–67.

<sup>22</sup> Kotics J., 1988. 92–93.

<sup>23</sup> Draveczky Balázs szóbeli közlése.

\* Az IWS Kereskedelmi és Vállalkozási Kft. (Szombathely) 2001-ben saját recept alapján többféle mézes pálinkát, pontosabban, az új, 2002. június elsejével belépő szabvány szerint likórt (Mézés vilmoskörte-pálinkás likőr, Mézes barack likőr stb.) kezdett el gyártani és forgalmazni. Jelen tanulmány az IWS Kereskedelmi és Vállalkozási Kft. felkérésére készült.

## IRODALOM

- Apor Péter*  
1736/1987 *Metamorphosis Transylvaniae* azaz Erdélynek változása. Szépirodalmi, Budapest
- Balázs Géza*  
1998 *A magyar pálinka*. Aula, Budapest
- T. Bereczky Ibolya*  
1986 Népi táplálkozás Szolnok megyében. Debrecen (*Studia Folkloristica et Ethnographica*, 19.)
- H. Bathó Edit*  
1988 Népi méhészkedés a Jászságban. Debrecen (*Folklor és Ethnographia*, 47.)
- Bevilaqua Borsody Béla*  
1931 *A magyar serfőzés története*. 1–2. Budapest
- Kardos László*  
1943/1982 *Az Őrség népi táplálkozása*. Budapest (Az 1943-ban megjelent a „Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára” című sorozat 8. kötetének hasonmás kiadása)
- Hérics-Tóth Jenő–Taxner Károly*  
1926 *Szeszesitalok és ecet készítése mézből*. (Magyar Királyi Erjedéstan Intézet)
- Kotics József*  
1988 Népi méhészkedés Gömörben. Debrecen (Gömör néprajza, XVIII.)
- Kremniczkyné Fröhlich Ilona*  
1925 *Házi mézes tészták és méhtermékek földolgozása*. 5. bővített kiadás. Cluj-Kolozsvár (Providentia Könyvnyomdai Műintézet)
- Paládi-Kovács Attila (szerk.)*  
1985 *Magyar tájak néprajzi felfedezői*. Gondolat, Budapest
- Reguly Antal*  
1857/1985 *Reguly Antal palóc jegyzetei*. Sajtó alá rendezte: *Selmeczi Kovács Attila*. Eger
- Sólyom Lajos (szerk.)*  
1978 *Likőripari kézikönyv*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest  
1986 *Pálinkafőzés*. Kézikönyv kisüzemek számára. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- Szabadfalvi József*  
1961 *A magyar méhsörkésztés*. In: *Műveltség és Hagyomány*, 3. 107–128. Debrecen
- Ujváry Zoltán*  
1991 Népi táplálkozás három gömöri völgyben. Debrecen (Gömör néprajza, XXIX.)