

KOLOSTORPÁLINKÁK

SZERZETESEK, KOLOSTOROK PÁLINKAKULTÚRÁJA

Balázs Géza

Írásom célja, hogy feltárja a magyarországi kolostorokban folytatott szerzetesi pálinkakészítési hagyományt, különös tekintettel a ferences hagyományra, és rámutasson a további – esetleg kolostori könyvtárakban, levéltárakban való – kutatási lehetőségekre.

KOLOSTORI PÁLINKÁK

Bár a magyarországi párlat- és pálinkakészítés történetének megírásával¹ elkezdődött az égetett szeszes italok művelődéstörténetének föltárása, sőt a sokszínű magyar pálinkakultúra újra fölfedezése, még számos kérdésben lehet további kutatásokat végezni.

Például a kolostori pálinkafőzés, pálinkaárulás, illetve a szerzetesi pálinkák története nincs kikutatva, s így megírva sem. Csak elszórt adatokkal rendelkezünk. Teljes kép egyelőre nem állítható össze. Ennek a hiányosságnak az oka lehetett korábban a téma iránti érdektelenség, talán némi túlzott óvatosság (az egyház és a pálinkakészítés, -árúsítás összekapcsolásából téves következtetésekre lehetne jutni), és persze az adatok hézagos volta is. Pedig a szerzetesrendeknek fontos szerepük volt a leginkább gyógyászati célú pálinkakultúra terjesztésében, európai hatások közvetítésében, általában a magyar pálinkatörténetben, és természetesen a szerzetesrendek gazdasági alapjához is sok helyen hozzájárult a pálinkatermelés és kimérés.

Szerzetesrendekről lévén szó, vallatóra fogtuk a *Magyar katolikus lexikont*. A X. kötetben (2005) rövid említés van a pálinkáról, de a szerzetesi kapcsolatokról nem esik szó. Az V. kötetben (2000) egy nagyon rövid leírás található a kolostorok kötelező kellékéről, a hortus sanitatisról ('a gyógyítás kertjéről'). A gyógynövény, a gyógyszerár és a kolostorkert címszavaknál van utalás a pálinkára, bár kimondottan a szerzetesi pálinkafőzésről ott sem esik szó.

Egészen biztos, hogy a szerzetesi levéltárak még nagyon sok anyagot rejtnek. Ezek egy része azonban szétszóródott, anyaguk összekeveredett, és jórészt feldolgozatlan. A feltárást segítheti a "kolostorgazdaság", "kolostorturizmus" létrejötte. A kolostorok történetének, hagyományainak föltárása már nem csupán bölcsészeti tevékenység, hanem komoly gazdasági érdek is.² Ennek jegyében indult a mi kutatásunk is.

KOLOSTORKERTEK, HORTUS CLAUSTRALISOK

A kolostorkert a kolostor épületei által közrefogott zöld terület. A kolostorkertek legfőbb értékei a gyógynövények, de volt gyümölcsös-, zöldséges- és szőlőkert is. A szerzetesek számára a kert a bibliai paradicsomkert képe is, ezért különösen becsülték, ápolták.³ A bencések jelmondata: Ora et labora! (Imádkozzál és dolgozzál.) A kolostorkertről ezt írja Korzenszky Richárd – mottónak is szánható a kolostori kultúra megközelítéséhez: "A béke egy régi meghatározás szerint az a nyugalom, ami a rendezettségéből származik. Ez a rend a paradicsomi állapot. Isten megteremtette a világot, a káoszból kozmoszt formált. És ebbe az elrendezett világba helyezte el az embert, azzal a feladattal, hogy művelje azt, legyen kertésze. Életünknek központra van szüksége. Az apátság udvara ilyen kertet szimbolizál. A kolostorkert a legbelső, csendes magja házunknak. A kertépítészeti segítségével jeleníti meg azt, ami szerzetesi életünk lényege. Középpontjában a kút áll, ami a Napot jelenti... Sugaras alakban pedig növényeket ültettünk, a fűgefától kezdve a fűszernövényeken át a gyógynövényekig sok mindent. Olyan

növényeket, amelyek az ételnek és az életnek ízt adnak. Rendezett világot kell teremteni, azt óvni kell, hogy béke legyen. És gondoskodnunk kell arról, hogy világunknak íze legyen, jó íze."⁴ A kolostorkertnek, a barátok kertjének prototípusa a szentgalleni kert 950-ből való leírása. Trogmayer Ottó szerint⁵ a kalandozó magyarok is láthatták. A "hortus" ágyásaiban zöldséget és fűszereket termeltek (hagyma, zeller, koriander, kapor, mák, retek, cékla, mángold, fokhagyma, petrezselyem, turbolya, fejes saláta, zsásza, paszternák, káposzta, kömény stb.), külön volt a temető és gyümölcsöskert (alma, körte, szilva, berkenye, naspolya, babér, gesztenye, füge, birs, őszibarack, mogyoró, mandula, eperfa, dió).

950-ben tehát minden együtt volt a kolostori gyógyászathoz, és persze a pálinkakészítéshez, de hát ez utóbbiról még mindig nem tudunk semmit.

KOLOSTORI GYÓGYNÖVÉNYKERTEK, HORTUS SANITATISOK

A középkorban a szerzetesek tudatosan gyűjtötték a gyógynövényeket, a kolostorokban külön gyógynövénykertet, hortus sanitatist ('a gyógyítás kertje') hoztak létre, melyekben elsősorban az ószövetségi szent növényeket, füveket ültették. Ezek közül a legfontosabbak a következők a *Katolikus lexikon*⁶ szerint: A lilium, az ártatlanság, szüzesség jelképe, oltárdísz, gyógyhatása: hagymája vizelethajtó, de étkezésre is használják, olajával égési sebeket kezelnek. (Pálinkába keveréséről is tudunk.) – A rózsagyógyító szirmait fürdővízbe hintik. – A bab vércukor-, vérnyomáscsökkentő. – A borsikafű reuma ellen jó. – A zsálya italok, fürdővizek illatosítására alkalmas. – A ruta (szagos- vagy holdruta, virnác) magas vérnyomás ellen jó. (A népeletről ismerjük pálinkába való keverését is.) – A dákoska olaja sebgyógyító. – A csombormenta görcsoldó, szélhajtó. – A zomborfüből féreg- és vizelethajtó tea készülhet. – A konyhakömény jeles fűszer, főzete bélgörcsökre, étvágytalanságra jó. (Pálinkába is szokták tenni.) – A lestyán teáját szívbetegségekre javallják. – Az édeskömény is étvágyfokozó. – A görögszéna vizelet- és szélhajtó. – A mentát ősidők óta használják gyomor- és bélgörcsökre, légzőszervek fertőtlenítésére. (A fodormenta enyhébb hatású.) – A ciprusfű bogyós magját balzsamozásra, vizelethajtásra használják.

ROZMARING, BORÓKA ÉS SZEGFŰSZEG A GYÓGYÍTÁS KERTJÉBEN

Végül következnek a *Katolikus lexikon*⁷ három olyan növény, amely a pálinkakészítésben különösen kiemelt szerepet kaphat.

A rozmaringot magyar növénynek tartják. Imakönyvekbe préselik, innen a vasárnapi "szagos mise" megnevezés. Híres reuma elleni ifjítószert, a középkorban Európa-szerte elterjedt "magyar királyné vize" (Aqua reginae Hungariae) legfontosabb alkotóeleme. A legenda szerint I. Károly Róbert király (uralkodása: 1308–1342) feleségének egy remete adta a receptet "köszvényének" gyógyítására. A rozmaring balzsamos olaja lineolt és borneolt tartalmaz. Máj- és epebaj gyógyszer. Szesztes oldalat (ez lehetett a "királyné vize") isszák is, s bőrbe dörzsölve a köszvényes fájdalom ellenszere.

A második növény, amelynek szesztes kivonatát említik, a boróka (vagy gyalogfenyő, borovicakafenyő). Tobozbogyója C-vitamint is tartalmaz. Vizelethajtó, vese-, epeköldő, reumás és légzőszervi megbetegedésekre jó. Vizes párlatából erjesztéssel borókapálinkát (boroviczka, gin) készítenek.

Végül pedig a szegfűszegből (szegfűbors) készített szesztes kivonat gyomor-, bél- és szélgörcsök ellen használatos. "Szent" növénynek tartották, régen csak a papok használhatták.

A SZERZETESOK A NÉP ORVOSAI

A *Kolostori gyógyászat* című könyv⁸ beszámol arról, hogy a középkorban a VIII–XIII. század között a szerzetesek voltak a nép orvosai, s különösen a természetgyógyászathoz, a fitoterápiához (a gyógynövényterápiához) értettek. A kolostorkertekben gyógynövénykerteket gondoztak, sőt kolostori patikákat is működtettek. A kolostori gyógytermékek a következők voltak: tea, illóolaj, kenőcs, tinktúra és alkoholos kivonat. Különösen ez utóbbi lehet érdekes pálinkatörténeti szempontból. A tinktúrákról például ezt írja a könyv:⁹ "A tinktúrákat 40, 50 és 70%-os alkoholból készíthetjük, régebben vörösbort vagy valamilyen pálinkát is alkalmaztak. Az alkoholos-vizes folyadékban a gyógynövény vízben és alkoholban oldódó hatóanyagai is kioldódnak... Az alkohol tartóssága is teszi a kivonatot..."

A kolostorok gazdálkodási-kereskedelmi tevékenységének fölélesztését a sok évszázados hagyományon

túlmenően a természetgyógyászatához való visszatérés, valamint a biogazdálkodás egyre fokozottabb jelentősége is szorgalmazza.

SZERZETESI PATIKÁK

Az már az eddigiekből is kiderült, hogy a gyógyítással foglalkozó szerzetesrendek a kolostorokban berendezett kórházak és nyilván minden beteg számára a gyógyszereiket maguk készítették, főként gyógynövényekből. Magyarországon a *Katolikus lexikon*¹⁰ szerint a gyöngyösi, pécsi, andocsi ferencesek, a móri kapucinusok, a pozsonyi klarisszák és orsolyiták, s főként a jezsuiták, az irgalmasok tartottak fenn patikákat. Ezek egy része eleinte házi patika volt, és szinte észrevétlenül álltak át a nyilvános eladásra, a legtöbb helyen sértve a szabad királyi városok jogkörébe tartozó patikaműködtetést.

A szerzetesi patikák gyógyszerei gyógyszerkönyvek szerint készültek. A gyógyszerész szakembereket a renden belül képezték. Az 1773–1775. között elkészített gyógyszerertári leltárak fontos gyógyszerészettörténeti, gyógyszerészeti muzeológiai dokumentumok...

A DOMONKOSRENDIEK PÁRLATA AZ AQUA VITAE?

Égetett szeszes itallal kapcsolatos első magyarországi adat a XIV. századi királyi udvarból származik. Johannes Praevotius, a páduai egyetem tanára 1656-ban megjelent munkájában (*Opera medica*, Frankfurt) írja, hogy Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné köszvényét rozmaringos *aqua vitae*-vel gyógyította. Több szerző is említi az *aqua vitae reginae Hungariae*-t, azaz "a magyar királyné életvizét". Nem tudjuk egészen pontosan, hogy ez a középkori aqua vitae milyen gyógyszer/ital volt. Nagy valószínűséggel borpárlat lehetett, mert olasz orvos készítette. A szövegből egyértelműen következően gyógyszerként alkalmazták. Az elnevezés biztosan, talán a termék is az Anjouk olasz kapcsolatai révén jutott el Magyarországra.

Praevotius eredeti szövegét Marton Szabolcs kutatta fel. Erzsébet királyné 72 évesen, egyes szám első személyben írja, hogy betegségére, köszvényére milyen jó hatással volt a recept: "Végy négyszer párolt aqua vitae-t, három részben rozmaring levelét és virágát két részben.

Mindenekelőtt rakd bele egy jól bezárt edénybe, álljanak 50 óráig meleg helyen, akkor lombikban desztilláld le, és reggel ételben vagy italban végy magadhoz egy drachmányit minden héten egyszer, és kezedet, arcodat és fájós testrészeidet mosd meg benne. Megújítja az életerőt, élesíti az elmét, tisztítja a velőt és az idegeket, helyreállítja és megőrzi a látást, és megnyújtja az életet."

Erzsébet királyné korának világlátott uralkodója volt, járt Rómában, Kölnben és Aachenben is. Könnyen lehet, hogy nyugatról hozta magával a receptet. Így az első magyarországi szeszt nyugodtan lehet 1332-re datálni. Az aqua vitae-t borpárlatból, rozmaring hozzáadásával készítették, így mai elnevezéssel egyfajta gyógylikörnek nevezhetnénk.¹¹

Eddig a tudományos leírás. A kérdés az, hogy ezt az első magyar pálinkaféleséget vajon kik készítették. Nyilván a királyi házhoz közelállók. Talán éppen szerzetesek. Egy bizonytalan adat szerint domonkosrendiek: "Eau de le Reine d'Hongrie, azaz 'a magyar királyné vize' néven vált közismertté a rozmaringos párlat (kétrésznyi rozmaring, háromegységnyi alkohol), amelyet a francia király udvarában is felhasználtak köszvényes nyavalyák gyógyítására. Az egyik eredettörténet szerint a Nyulak szigetén, a mai Margitszigeten ötlötték ki a receptet".¹² A Nyulak szigetén domonkosrendieknek volt kolostora, ezek szerint föltételezhető, hogy ők foglalkoztak az első magyar pálinkával!

A SZENTGOTTHÁRDI CISZTEREK

Szentgotthárdon III. Béla idejében telepedtek meg a ciszterek. Itt hozták létre anyamonostorukat, amelynek csakhamar majorságai és leányapátságai lettek. Borászattal a kezdetektől foglalkoztak: "A bor mérsékelt élvezetét a szerzeteseknek egyébként is megengedi Szent Benedek szabályzata."¹³ A magyar ciszterciek bortermeléséről több okmány szól. Valószínű, hogy hazánkban mindegyik apátságuk foglalkozott bortermeléssel. Legnagyobb mértékben a cikádori apátság. Kalán pécsi püspök nem is nézte jó szemmel, hogy az egyházmegyéjében levő ciszterciek egymásután vásárolják össze a szőlőket, ezáltal őt a bor után járó tizedtől megfosztják.... Ipolyi a bélapátfalvi apátság és az egri káptalan buzgólkodásának tulajdonítja Eger híres borát. Zirc szőlőművelésére 1396-ból van adatunk. A szlavóniai ciszterciekről

tudjuk, hogy nagyban foglalkoztak borkereskedéssel..."¹⁴ Ahol szőlő van, ott gyümölcs is van: "A szőlőműveléssel volt kapcsolatos a gyümölcsstermelés is. Ez a monostorok mindegyikében megtalálható kisebb-nagyobb mértékben".¹⁵ És a fűszerekről is szó esik: Szent Bernát szavai szerint: "a bors, a gyömbér, a kömény, a zsálya és más ezerfajta fűszere az ínyeket csiklandozza, de a kéjelgésre is izgat... Aki okosan és mértékletesen akar élni, annak elég fűszer a só, meg az éhség".¹⁶ Fontos erkölcsi tanítás: "jaj nekünk, ha csak egy valaki is éhenhal ajtónk küszöbén, míg egyetlen harapás kenyere van!"¹⁷ Sajnos pálinkatermelésre nincs adat a monográfiában. Nem úgy a pásztói cisztercieknél, a későbbi évszázadokban.

A PÁSZTÓI CISZTERCIEK (1700-AS ÉVEK)

Balázs Géza első pálinkamonográfiájában¹⁸ már szerepelt a középkori serfőzőcéhes, földesúri (uradalmi) mellett a "szerzetesi" pálinkafőzés is. N. Kiss István tanulmányát idézi a szerző, amely részletesen, adatokkal bemutatja a pásztói ciszterci kolostor gazdálkodásában a borkészítést és a pálinkafőzést. A pásztói ciszterciak a Rákóczi-szabadságharc után tértek vissza birtokaikra. Jelentős borgazdaságot folytattak amellet, hogy serfőzőházuk (braxatorium) és pálinkafőzőházuk (domus crematoria) is volt. 1715-től már mindkettőre van adatunk. A törköly- és seprőpálinka mellett egyes években – a kimutatások szerint – jelentős mennyiségű pálinkát főztek gabonából (rozsból, árpalepényből, szemetes, gyomos, hitvány gabonafélékből, sőt malomporból. A számítások szerint a gabonapálinka előállítása olcsóbb volt, mint a törkölyé. 1763 és 1774 között pontos kimutatásunk van a pálinkafőzésről. Ha az 1768-as kiugró évet nem tekintjük (ekkor állították elő a legtöbb pálinkát, 13,18 hektolitert, amelynek fele szilvapálinka volt), akkor a törköly-, seprő- és szilvapálinka termelése kiegyensúlyozott képet mutat (évi 0,5 –1,5 hektoliter közötti mennyiséget), a gabonapálinka mennyisége viszont évről évre nő.

Pontos adatok maradtak fenn a pásztói ciszterci gazdaság kezelésében lévő kocsma bevételeiről is. Az 1753 és 1769 közötti években a boreladásból 1096–1944 forintnyi, a söreladásból 104–695 forintnyi éves bevételről esik szó, a pálinkaeladás viszont csak 43–74 forintnyi éves bevételt eredményezett.

Az adatokból kiderül, hogy pálinkafőzdéjükben háromszor annyit termeltek, mint amennyit eladtak. A saját kocsmájukban kb. az éves készlet egyharmadát értékesítették, eljuttattak bizonyos mennyiséget az egri kapucinusok gyógyszerárába (tehát a pálinka mint gyógyszer még ebben az időben is bevett gyakorlat volt), maguk is használták a pálinkát állatgyógyszerként, pl. lovak, marhák ápolásánál (*pro ungenis pedibus*). Az uradalmi tisztek és cselédek évi pálinkafogyasztása két hektolitert tett ki. A "kijáró pálinka" fizeteskiegészítésként szolgált. A kolostorba betérő vendégek, zarándokok ugyancsak kaptak pálinkát. És természetesen lehetett "belső" fogyasztás is.¹⁹ 2004-ben meglátogattam a város közepén, a múzeum mellett lévő pásztói kolostorromokat. Semmilyen utalást nem találtam ott a törkölyveremre, az egykori bor- és pálinkakészítésre.

BENCÉSEK (SZENT BENEDEK-REND). A PANNONHALMI BENCÉS FŐAPÁTSÁG PÁLINKÁI (1500-AS?–1600-AS?–1700-AS ÉVEK)

Balázs Géza első pálinkamonográfiájában szerepel egy ilyen adat: "A legrégebb likőrrecept 1634-ből a bencésektől maradt fenn. (SZATHMÁRY 1989. 37.) A Benediktiner valójában gyógyszerként használt likőrféle volt..." A forrás sajnos téves, talán erre a tanulmányra utalt a szerző: SZATHMÁRY László: Újabb adatok a pálinkafőzés elterjedéséhez a magyarországi városokban. In: *Általános Szeszipari Közlöny*, 1932. július 31.

Balázs Géza harmadik pálinkamonográfiájában²⁰ a pannonhalmai bencés főapátság történeti pálinkáiról tesz említést. Várszegi Asztrik főapát és Hortobágyi T. Cirill perjel tájékoztatása szerint a főapátság gyógyászati múltjának feltárása közben akadtak XVI. és azt követő századokból kéziratos és nyomtatott könyvek, amelyek bizonyítják, hogy az apátság ősi hagyománya a gyógyászati és az élvezeti célú italkészítés. Az első valóban megnevezett adat Reisch Elek gyógyszerész, pannonhalmai bencés szerzetes 1735-ös *Initium sapientiae est timor Domini* mottójú kéziratos receptkönyve, amely tartalmazza a 15-fajta gyógynövény kivonatából készült Szent Márton gyógynövénylikőr receptjét. Az ital gyógyhatása és jellegzetes aromája a szerzetesek ősi kísérletező kedvének és tapasztalatának az eredménye.

Napjainkban a Főapátság a szerzetesi hagyományok föllevenítése érdekében és gazdasági-

kereskedelmi szempontok miatt támogatja a hagyományos gyógylikőrök készítését. Először a Zwack-gyárral együtt készítették az első pálinkát, később az Agárdi pálinkafőzdével (Agárdi Pálinkafőzde Kft.) egyetemben. Termékeik: Bencés keserűlikőr (a címkén ez szerepel: "Összetevők: víz, almapálinka, cukor, keserűkivonat, karamell", gyógynövénylikőr, meggylikőr).

Az *Új Ember* így számol be a gyógyhatású italokról: "A bajor származású bencés több mint hatszáz receptet tartalmazó könyvében mintegy ötvenféle gyógynövény alapú tea és alkoholos gyógyital szerepel. A gyógynövénylikőr tizenöt fajta gyógynövényből készült, természetes tisztasága mellett jótékony élettani hatást is kifejt.

A keserűlikőr hétfajta gyógynövény kivonatát tartalmazza. A jellegzetes aromájú ital varázsa az összetevők kivételes összhangjában rejlik. A meggylikőr a szerzetesek már évszázadokkal ezelőtti magas gyümölcskultúrájáról tanúskodik. Harmonikus ízvilága valóban a természet ajándékának tekinthető."²¹

A perjel atya a *Keresztény Életben*²² így számol be a termékekről: "az apátsági termékcsalád a turizmus másik oldala. Azt tapasztaltuk, hogy az ideérkező turista vásárolni is szeretne valamit, aminek helyi jelentősége van. Műtárgymásolatokkal, képeslapokkal kezdtük, majd körvonalazódott egy egész termékcsalád lehetősége. Gyógynövény - hagyományunkra alapozva indultunk. Gyógyszerész és sebész szerzeteseink szakkönyvtárában megtaláltuk régi receptjeiket. Kerestünk egy céget, megfelelő tapasztalatokkal és gyártási kapacitással a mi tradícióinkhoz kapcsolódva. Így jött létre a teacsalád, de vannak még boreceteink, szappanaink, levendulatermékeink, csokoládé- és gyógynövénylikőrünk. Ez a termékcsalád az apátság profitorientált vonala."

A SZERZETESI LIKŐRÖK A XX. SZÁZAD KÖZEPÉIG

Balázs Géza *Pálinka, a hungarikum*²³ című könyvében a XX. század első feléből a következő, szerzetesekre-kolostorokra utaló pálinkacímkék vannak felsorolva, bemutatva (értelemszerűen ezek mind tovább éltették az egykori kolostori pálinkák hagyományát): Klostrom likőr, Monasterium, Zárdalikőr, Zárda szilvórium, Franciskánus likőr, illetve ilyen felirat: "Aqua vitae: Régi zárdaitók szerint gyógyfüvekből készült." (A címkék a Zwack-gyár Soroksári úti üzemtörténeti kiállításán megtalálhatók.) Ismert okokból (a szerzetesrendek megszüntetése miatt) 1950 után semmilyen szerzetesi, kolostori pálinkáról nem esett többé szó. Több mint ötven év után most kezdődik a korai és korábbi szerzetesi pálinkák fölfedezése és fölélesztése.

FERENCES PÁLINKÁK

A mostani kutatás a szerzetesrendek, elsősorban a ferencesek pálinkakészítő hagyományaira irányult. A ferenceseknek három águk van Magyarországon: obszervánsok (OFM, barna ruhások), kapucinusok (OFM kap) és minoriták (OFM com). Ez utóbbiak központja Miskolc. A magyarországi ferences kultusz alapja az éppen 800 éve (1209-ben) született Szent Ferenc-i Regula.

Ferences pálinkákra utaló nyomokat sikerült találni. Biztos adat az 1934. évi Szegedi Szabadtéri Játékokra szabadalommal védett Franciskánus likőr – erről egy szórólap maradt fenn (a címke pedig a Zwack-gyár üzemtörténeti gyűjteményében is látható). A szájhagyomány szerint a szegedi Franciskánus likőrt egy zsidó család készítette, amely a háborúban eltűnt, gyárukat később a szolnoki szeszgyár tulajdonolta (erről érdemes lenne még további adatokat gyűjteni).

Kiss István Didák szegedi ferences obszerváns atya szerint 1480-ból származik a szegedi ferenceseknél vezetett füveskönyv (jelenleg az új informatikai központban található, a régi könyves részlegben), benne beírás: mire használják a gyógyfüveket. Állítólag benne szerepel az is, hogy az egri pasa kéri a szegedi guardiantól, hogy adjon neki gyógyításra alkalmas gyógyfüveket.

A szegedi alsóvárosi ferenceseknél van egy kézirat Barcsay Istvántól: *Gyógyító növényeink középkori alkalmazása mai szemmel*. A mintegy négylapnyi kézirat ezzel kezdődik: "A délvidéki bogumil eretnokség ellensúlyozására a ferencesek két rendházat is alapítottak Szegeden az 1400-as években. A szigorúbb előírások szerint élő és dolgozó ún. obszerváns franciskánusok telepedtek le Alsóvárosban és működtek okiratokkal bizonyíthatóan 1444-től." A ferencesek gyógyító tevékenységének bizonyítékát két ősnymtatványban találta meg. Az első Bartholomeus Anglicus angol ferences rendi szerzetes munkája 1483-ból, amelynek lapszéli magyar jegyzetei tanúskodnak a gyógyító tevékenységről. A másik munka

Leonardhus Fuchsius 1542-ből származó latin nyelvű könyve (a cím magyarul: Feljegyzések a növények tudományáról). Mindkét könyvben vannak adatok a gyógyító tevékenységről, de a kijegyzetelés nem tér ki a pálinkára. (Az első könyv a Szegedi Egyetemi Könyvtárban tanulmányozható, a másiktól nincs információ.)

A PAPRIKÁS PÁLINKA ÉS A FERENCESEK

A sok bizonytalan, homályos adat után van valami biztos is. Teljesen biztos, hogy a szegedi paprika hagyománya is összekapcsolódott a pálinkával, és föltételezhető, hogy ebben a ferenceseknek is szerepük volt. A "szegedi nemzet" monográfiája, Bálint Sándor alaposan földolgozta a kérdést. A később világhírűvé vált paprikát Bálint Sándor föltételezése szerint a ferencesek honosították meg Szegeden. Ezt írja: "Szeged történetéből tudjuk, hogy az alsóvárosi franciskánus kolostor a török hódoltság idején hatalmas missziós terület központja, amelynek hatóköre egész Dél-Magyarországra kiterjedt. A barátok a népnek nemcsak papjai, hanem tanítómesterei, sőt orvosai is ebben az időben. Erről könyvtárunknak számtalan egykorú orvosi szakkönyve is tanúskodik. Tudjuk azt is, hogy a szegedi kolostornak valamikor hatalmas kertje volt, amely gyógyító füvekben, egzotikus növényekben, hatalmas fákban egyaránt bővelkedett. Egyáltalán nem lehetetlen tehát, hogy ők plántálták be török földről, a Balkánról, és ismertették meg az alsóvárosiakkal, a paprikatermelés későbbi nagymestereivel. Tudjuk, hogy ezekben a századokban különösen a hideglelés (malária) tizedelte népünket, és éppen ennek orvossága, csillapító szere gyanánt tűnik föl a paprika."²⁴ A kolostori növénytermesztés, gyógynövénytermesztés és a pálinkakészítés pedig könnyűszerrel kapcsolódhatott össze, például a paprikás pálinka receptjében. Annyit tudunk, hogy Isztambulból, esetleg Spanyolországból hozták a növényt. A növény fogyasztás és ételízesítés mellett a pálinkakészítésben is szerepet kapott.

Bálint Sándor írja: "A múlt század ötvenes éveinek elején (1850 körül, B. G.) egy magyar szűrszabólegény vándorolt ki New Yorkba, és egy szabóműhelyben dolgozott. Egyszer hascsikarás vett rajta erőt, amelyet hazai paprikás pálinkával orvosolt. Másokat is gyógyított vele, orvosságának híre kerekedett, keresni kezdték. Ő aztán Tincturus Papricus, Tinctura Papricus néven árusította, és meggazdagodott belőle. Rendelője is volt."²⁵ A paprikás pálinkáról Tömörkény István is beszámol. Valamikor a hideglelés ellenszere volt. Némelyik beteg éveig szenvedett: "A betegség furcsa sajátsága volt, hogy két napig békén hagyta, de harmadnap alaposan meggyötörte, ezért harmadnapos hideg néven is emlegették. Akire rájött, az a forró nyárban suba alatt is fázott, kint a napon. Ellene paprikás pálinkát itattak, és a pálinkába minél erősebb paprikát keverték. Ilyen pálinkát egyébként erős gyomorfájás, hasgörcs ellen máig is szoktak inni. Egyébként az a vélemény járta, hogy a paprikás ételek fogyasztása következtében a szegedi népet kevésbé gyötörte a váltóláz, mint másokat."²⁶ Szegeden a paprikás pálinka gyógyászati célt szolgált: például csípés ellen használták. A megfigyelések szerint Szegeden a járványok idején 30–40%-kal volt kevesebb áldozat, mert az egészségvédő paprikás pálinkát fogyasztották. A paprikában lévő C vitamint az alkohol oldja, ennek egészségvédő hatására tudományosan az ugyancsak szegedi Szent-györgyi Albert jött rá. Kis túlzással azt is állíthatjuk, hogy a népi és szerzetesi gyógyászati hagyomány, a paprikapálinka is egy kis lépés lehetett az eddig egyetlen magyarországi kutatáson alapuló Nobel-díjhoz!

Szegeden a paprika kultusza értelemszerűen ma is jelentős. Alsóvárosban paprikafesztivált, paprikanapot szerveznek. Mivel a szegedi piros paprika is hungarikum, no meg a pálinka is, a paprikás pálinka kétszeres hungarikumnak tekinthető!

Paprikapálinkát ma is több helyen készítenek, kimondottan ferences és szegedi paprikapálinkáról azonban nem tudunk. Főlevenítese ezért is üdvös lenne.

FERENCES PÁLINKASZENTELÉS

A pálinka művelődéstörténetében szerepe van tehát az egyháznak is, különösen az apátsági, gyógyászati célokat szolgáló pálinkakészítmények előállításában. Napjainkban, az újjászülető magyar pálinkakultúrában a pálinkafőzők védőszentjének megnevezése (Szent Miklós) mellett felbukkant a pálinkaszentelés egyházi szokása is. Régi időkre visszanyúló hagyományról van szó. "A szentelmények a testileg létező embernek értelmes és áldásos vallási megvalósulásai az Egyház kézzelfogható

közösségében, és értelmük hasonló a szentségekéhez" – írja a *Teológiai kieszótár*.²⁷ A katolikus egyházban a szentelmények közé tartozhatnak profán tárgyak is (ház, gépkocsi stb.), s a megszentelés célja az, hogy az ember használat közben gondol az egyháznak erre a közbenjárására. A szentelmények kiemelkednek hétköznapi használatukból. A megszentelés sok régi, kereszténység előtti hagyományt is magába olvasztott (ilyen például a gyertyaszentelés). Föltehetőleg már a középkorban kialakultak a népéletben máig szerepet játszó egyházi szentelmények: az alma, a barka, a bor, a búza, a tűz megszentelése. Némelyik szentelmény általános segítővé vált: például a szentelt alma és bor a torokbetegségek megelőző szere lett. Vannak néprajzi adatok Benedek napján szenteltetett hagymáról és zsírról, Sarlós Boldogasszony napján szenteltetett szénáról, fűről, kukoricaszárról, amelyeket leginkább gyógyításra használtak.

A pálinkaszenteléshez legközelebb álló borszentelés is a középkorig nyúlik vissza. A római egyház december 27-ére, Szent János napjára írja elő a bor megáldását. A pannonhalmi főapátságban régi szokás a borszentelés. A szentelt bort fül- és fogfájás és a rontás ellen használták az emberek. Szentelt borral kínálták meg az útnak indulókat, a búcsúzkodókat, ezt nevezték Szent János áldásának. A megnevezést ma is használják a búcsúpohárra, amely természetesen bor mellett pálinka is lehet.

Elszört adataink vannak a borszentelés mellett pálinkaszentelésre is.

A ferences (franciskánus) hagyományok szorosan összekapcsolódnak a népélettel. Nem véletlen, hogy az első magyar kézzel írott könyv 1372-ből (amelyet ma Jókai-kódexnek nevezünk) Assisi Szent Ferenc legendáit tartalmazza. Ezek a csodálatos és sokszor nagyon emberi történetek hozták közel a vallási tanítást az emberekhez. A magyar pálinka történetében ferences (franciskánus) likőrök is szerepelnek, amelyek régi kolostori receptúrák alapján készültek. Régi iratokban kutatva napjainkban ezeknek a föllevenítésére is sor került. Történeti, néprajzi és pasztorációs szempontból egyaránt indokolható a pálinkaszentelés föl-, illetve megteremtése. A minőségi, kiváló magyar gyümölcspálinka hungarikumnak, magyar sajátosságnak tekinthető. A jó pálinka az ünnepnapok, az emelkedett pillanatok itala, amikor az ember kicsit felülemelkedhet a hétköznapiakon. A gyógypálinkák pedig – nevükből is következik – segíthetnek bizonyos betegségekben.

A Matheus Pálinkaház ösztönzésére 2009. október 4-én a miskolci ferences templomban tartották meg az első magyar pálinkaszentelést. S hogy miért éppen ezen a napon? Mert október 4-e Ferenc-nap, Assisi Szent Ferenc emléknapja. Az ezt megelőző hét pedig a magyar népéletben a ferenchét, amely göcseji hagyomány szerint a legalkalmasabb a búzavetésre. Október 4-e pedig sok helyen a szüret kezdete. Mostantól ferences pálinkaszentelő nap is, egy újabb kapcsolat az egyház "kézzelfogható közösségében".

NYITOTT KÉRDÉSEK, TOVÁBBLÉPÉSI LEHETŐSÉGEK

A szerzetesi pálinkák kutatásában még további nyitott kérdések vannak:

1. Annak a pontos feltárása, hogy a hazai szerzetesrendek közül melyek foglalkoztak gyógynövénygyűjtéssel, esetleg pálinkafőzéssel (a pásztói cisztereken kívül még kik)?
2. Milyen további kézíratos vagy egyéb forrásai vannak a gyógynövénygyűjtésnek, különös tekintettel a gyógypálinkákra?
3. Van-e olyan szerzetesrend, amely 1950-ig pálinkát forgalmazott (akár gyógyászati célból)?
4. Milyen hagyománya van a szerzetesrendek életében a pálinkafogyasztásnak? A szerzetesek bort ihattak, de pálinkát is? Ha igen, mikor, milyen, mennyit? Nyilván mértékkel, de volt-e erre valamilyen rögzített vagy nem rögzített szabály?
5. Lehet-e különbséget tenni a szerzetesi likőrök (bencés, ferences) között? Nyilván mindegyikben valamilyen gyógynövény volt, az éghajlati viszonyok alapján ugyanazok a gyógynövények, de vajon a titkos receptúrák mennyiben tértek el? (A "titkos" jelleg miatt ennek a kérdésnek a fölfejtése a legnehezebb...)

További kutatások a ferences rendházakban, a központi ferences könyvtárban és levéltárban (Budapest), illetve egyéb levéltárakban, könyvtárakban még bőven végezhetők. Szép feladat lenne a témának külön szakdolgozatként vagy doktori dolgozatként való feldolgozása.

A jelen anyaggyűjtéshez nyújtott segítségért köszönetet mondok Bíró Gergelynek (Cák), Holczer Józsefnek (Kecskemét), Dede Évának (Erd), valamint Kiss István Didáknak (Szeged). A kutatómunkát 2009-ben a Matheus Pálinkaház Kft. támogatta.

JEGYZETEK

- 1 Vö. BALÁZS Géza: A magyar pálinka. Aula, Budapest, 1998.
- 2 Lásd: TRAUTTWEIN Éva: Pannonhalma mint gazdaság. In: *Keresztény Élet*, 2009. augusztus 9.
- 3 Katolikus lexikon, 2000. 93–95.
- 4 KONCZ Veronika: Keresd a békét, és járj utána! A tihanyi bencés apátság. In: *Új Ember*, 2008. március 16.
- 5 A barátok kertje. In: *Új Ember*, 2001. december 16.
- 6 1999. 308.
- 7 1999. 309.
- 8 MAYER, Johannes Gottfried – Uehkke, Bernhard – Saum, Pater Kilian, Magyar Könyvklub, Budapest, 2004.
- 9 Uo. 395.
- 10 1999. 310.
- 11 MARTON Szabolcs: Az égetett szeszek és az emberiség. Bába Kiadó, Szeged, 2002. 97.
- 12 Magyarország sziklái. In: *Magyar Nemzet*, 2008. április 26. 31.
- 13 KALÁSZ Elek: A szentgotthárdi apátság birtokviszonyai és a ciszterci apátság a középkorban. Budapest, 1932. 91. (Tanulmányok a magyar mezőgazdaság történetéhez 5.)
- 14 Uo. 95.
- 15 Uo. 96.
- 16 Uo. 115.
- 17 Uo. 65.
- 18 BALÁZS, i. m. 1998. 32–33.
- 19 KISS István, N.: Pálinkafőzés a pásztói cisztercita uradalomban. In: *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei*, 1969–1970. 182–192.
- 20 BALÁZS Géza: Pálinka, a hungarikum. Állami Nyomda, Budapest, 2004. 39.
- 21 ELMER [István]: Gyógyhatású italok. In: *Új Ember*, 2005. október 30.
- 22 2009. augusztus 9.
- 23 Állami Nyomda, Budapest, 2004.
- 24 BÁLINT Sándor: A szegedi paprika. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1962. 20–21.

25 Uo. 1962. 104.

26 Uo. 1962. 107–108.

27 RAHNER, Karl–Herbert VORGRIMLER, Szent István Társulat, Budapest, 1980. 646.