

SZAKDOLGOZAT

Hunya Krisztina

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Pálinkamester szaktanácsadó szakirányú továbbképzési
szak

EGY TELEPÜLÉS ÉGETETSZESZ KULTÚRÁJÁNAK A
KÉPE

Belső konzulens: Dr. habil. Temesi Ágoston
egyetemi docens

Belső konzulens
intézete/tanszéke: Agrár- és Élelmiszeripari
Gazdaságtan Intézet, Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék

Külső konzulens: Prof. Dr. Balázs Géza
egyetemi tanár

Készítette: Hunya Krisztina

Budapest

2024

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	5
1 A pálinka története	6
1.1 A pálinkafőzés korai időszaka.....	6
2.2. XX. század rendelkezései.....	8
2.2.1. A század eleje	8
2.2.2. 1945 utáni korszak	8
2.2.3. A rendszerváltás után	9
3. A pálinka szó eredete, megnevezése.....	10
3.1. A pálinka szó eredete	10
3.2. A pálinka megnevezése	10
3.2.1. A pálinka megnevezés használata.	11
4. A pálinkafőzés működési formái	12
5. Tiszaöldvár város rövid bemutatása	13
6. Tiszaöldvár település lakosságának kapcsolata a pálinkával	14
6.1. A gyümölcstermesztés megjelenése a településen	14
6.2. A jobbágyi pálinkafőzés megjelenése	15
6.2.1. Örökváltsági szerződés.....	17
6.3. Az „Aranykert”	18
6.4. A XIX. század végi XX. század eleji pálinkafőzési szokásokról.....	24
7. A házi pálinkafőzés megszűnése Tiszaöldváron	28
8. Államosítás időszaka	29
8.1. A kertek a termelősövetkezeti időkben	29
8.2. A szeszfőzdék államosítása	30
8.3. Főzetési szokások a vállalatnál	31
8.4. A kor italozási szokásai.....	33

9.	A rendszerváltás utáni pálinkafőzdék és főzési szokások a településen.....	35
9.1.	Főzdék a településen	35
9.2.	Napjaink főzetői szokásai.....	38
10.	A pálinka minősége a településen.....	43
11.	A „tiltott” főzés, árusítás.....	45
11.1.	Zugfőzés	45
11.2.	Zugkimérés, avagy a tanuk nélküli bögrecsárdák	46
12.	Rézműves nélkül nincsen pálinkafőzde (egy letűnt szakma kötődése a tiszaföldvári pálinkafőzdekhez).....	48
	ÖSSZEFOGLALÁS.....	51
	IRODALOMJEGYZÉK.....	53
	TÁBLÁZATJEGYZÉK/ÁBRAJEGYZÉK	56

BEVEZETÉS

Szakedolgozatom célja, hogy Tiszaöldvár város égetettszesz kultúráját, történetét szedjem egy csokorba, mivel a városban jelentős darabszámú pálinkafőzde működött és a mai napig működik.

Dolgozatomban kutatásokat végzek a településen fellelhető pálinkafőzdek történetéről, eredetéről. Gyűjtést végzek a cefrézés, pálinkafőzés, pálinkatárolás, pálinkafogyasztás szokásairól, valamint ezek különleges elnevezéseiről.

A dolgozat bevezetéseként röviden bemutatom a pálinka történetét, meghatározom az égetettszesz szó jelentését, megjelenését, a pálinka fogalmát, ismertetem a pálinkafőzés működési formáit. Ezt követően írnám le Tiszaöldvár város rövid történetét, és térnék át dolgozatom fontos elemére a Tiszaöldvári szeszfőzdek történetére, mely egyben egy utazás lenne a város pálinkafőzdéi között. Itt említeném meg a magánfőzést és a feketén főzést is, mint jelenséget. Továbbá bemutatom, hogy a rézművesség, mint szakma Tiszaöldváron hogyan segítette a főzdek megnyitását, létrehozását. Zárásként a helyi közösség pálinkával kapcsolatos szokásait gyűjteném össze.

A szakedolgozat megírását a volt és jelenlegi tulajdonosok felkutatásával, megkérdezésével szeretném alátámasztani, a velük készített beszélgetések során. Ezen felül tervezem levéltárban fellelhető írásos, és digitális adatok átnézését, gyűjtését, múzeumi anyagok felhasználását beletenni, valamint átvizsgálnám az interneten található adattárakat is. A helyi képviselőtestületi jegyzőkönyvek, határozatok, alapszabályok, végzések áttekintését, amely alkalmas arra, hogy a településen történeteket az emberek mindennapjait, gondjait, akár a pálinka szokásokkal kapcsolatban megismerhessük. Emellett átnézem a még létező főzdek webes megjelenését, honlapjukat, publikációikat. Többet részt pedig keresem a szakirodalomban fellelhető írásokat, folyóiratokban található tartalmakat.

A téma tudományos átfogó feldolgozása még nem történt meg, amely rendszerezte volna a tiszaöldvári pálinka készítés történetét és szokásait. Ezeket a külön-külön létező területeket, részeket, könyveket, iratokban lejegyzett írásokat komplexen összegyűjtve szeretném szemléltetni dolgozatommal.

1 A pálinka története

A pálinkáról elmondható, hogy a világon mindenhol fogyasztják, hiszen ez az egyik legősibb italunk. Magyarország éghajlata, domborzata, földrajzi fekvése kiválóan alkalmas a gyümölcstermesztésre, mely lehetővé teszi-e nemes ital előállítását hazánk egész területén. Röviden szeretném bemutatni, hogy a gyümölcsből készült pálinka, milyen hatással volt történelmünkre, nyelvünkre, kultúránkra.

1.1 A pálinkafőzés korai időszaka

Pálinka fogyasztásunk egészen az őskorig nyúlik vissza. Előállításának folyamata társadalmunk fejlődésével együtt változott és fejlődött a tej pálinkától egészen a gyümölcs lepárlásig. A kezdetekben használt primitív egyszerű lepárló szerkezetektől a mai modern pálinkafőző üstig.

A desztillált szeszes italokat, -melyek eleinte borpárlatok voltak-, kezdetben növényi kivonatok hozzáadásával készítették, melyet kizárólag gyógyszerként használtak. A kor előrehaladtával az orvosság közkedvelt itallá vált. Elterjedésük hazánkban a XIV. századi királyi udvarokhoz kötődik, ebből a korból származik első bizonyítható írásos emlékünks is, mely Erzsébet királyné nevéhez köthető. A főzet neve aqua vitae reginae Hungariae. (Balázs 1998)

Balázs (2003) kutatásai szerint, Praevotus, a páduai egyetem tanára 1656-ban megjelent munkájában írja, hogy Károly Róbert (1288-1342) felesége, Erzsébet királyné köszvényét rozmaringos aqua vitae-vel gyógyította.

Kis idő elteltével a borpárlat lepárlása mellett elkezdtek más alapanyagokat is használni a pálinka főzéséhez: gabonaféléket, gyümölcsöket, valamint burgonyát, kukoricát. Ezekből az alapanyagokból előállításuk gazdaságosabb volt a borpárlatnál.

A gabonapálinka készítése és fogyasztása Balázs (2003) szerint, -amit már Mátyás király korában crematum, crematura névvel jegyeztek, megkülönböztetve a borpárlattól-, sokszor olyan nagymértékű volt egy-egy évben, hogy többször is éhínséghez vezetett. Ahhoz, hogy ez ne fordulhasson többet elő, már Mátyás király idejében törvényekkel, rendeletekkel próbálják korlátozni a kenyérgabonából készült alkohol gyártást. Torbágyi-Novák (1948) szerint az egyik ilyen tiltó törvényhez fűződik, a pálinkafőzők első összeírása is 1677-ben.

A desztillálás kezdetben a kolostorokban, a szerzetesek tevékenysége volt, akik gyógyászati céllal készítették a párlatokat. Az alkohol finomítása később az alkimisták foglalatosságává

vált, majd lassan megjelent a középkori városokban, ahol az uradalmak serfőző házaiban főzték a szeszt, amelyek egyben pálinkafőzők voltak. Valamint kezd elterjedni a legszegényebb társadalmi réteg a jobbágyság körében is a főzés, a tevékenységet a saját maguk által épített pálinkafőző kunyhókban végezték. (Balázs 1998)

2 A törvényi szabályozás korszaka

2.1. A XVIII. század vége, XIX. század eleje

Ez a korszak változásokat hozott az eddig folytatott főzési szokások mellé. A manufaktúrális termelési tevékenység mellett megjelent az ipari méretű szeszgyártás, létrejöttek az első szesz-, pálinkafőző-, és likörgyárok. Továbbá bevezetésre kerülnek, olyan a pálinka adóztatásával kapcsolatos törvények, melyeket már központilag szabályoznak. Ilyen volt az 1836-ban létrejött első központi pálinka szabályozásra vonatkozó törvény. (Balázs 1998.)

Takács (2020) szerint, ez a törvény kimondja, hogy a jobbágy a gabona kivételével mindenből főzhet pálinkát saját szükségletére és eladásra is. A főzési jog a földesúré volt, akinek évente 2 forint üst pénzt fizettek. Ennek a korszaknak a másik említésre méltó rendelete, az 1849 évi pálinkaadó, ettől fogva a nyilvántartások nyomon követhetők, megbízható adatok állnak rendelkezésünkre a pálinkafőzéssel kapcsolatban. Valamint létrehozták a pénzügyőrséget. Bevezették a cefre adót, később ezt a terményadó váltotta. Az adót a szesz mennyisége és foka után fizették.

2.2. XX. század rendelkezései

2.2.1. A század eleje

Takács (2020) közlése szerint az első említést érdemlő rendelkezés, az 1920. évi IV. törvény, mely megtiltja a házi pálinkafőzést. Főzés csak közösségi főzdében lehetséges. Ezzel vége lett a hagyományos otthoni kisüsti főzésnek, hozva magával a zugfőzés megjelenését.

1924-ben kötelezik a szeszfőzdeket szeszmérőgépek használatára. Csak bejelentett mérőszerkezettel ellátott berendezéssel lehet főzni pálinkát, ellenben zugfőzésnek minősül.

1938. évi törvény a szeszegyedáruságról, amely értelmében a termelési adó alá eső főzdeket méretük alapján két típusba sorolta, a nagyokat bor-, gyümölcs-, a kicsiket pálinkafőzdévé minősítette. Továbbá kizárólag az állam rendelkezik a szesz előállításával, finomításával, külföldről való behozatallal és értékesítésével, ezt nevezzük szeszegyedárusításnak.

2.2.2. 1945 utáni korszak

Pálinkatörténeti szempontból a század második fele a szocializmus időszaka, nagy változást hoz a szesz ital készítés terén. Ugyanis 1951-ben megtörténik a szeszfőzdek államosítása, ettől kezdve termelési keretek között folyt a szeszfőzés, melynek következtében pálinka hiány alakult ki az országban. Oka, hogy a főzdek részére termelési időszakra meghatározta az

előállítható mennyiséget, a gyümölcstermelők részére pedig a főzhető mennyiséget. A fennmaradó felesleget az állam számára lehetett volna átengedni, de ezt felvásárolni, feldolgozni sem tudták, így ez kárba veszett és ennek következtében alakult ki a hiány a pálinkából.

Balázs (1998) szerint a hiányállapot megszüntetésére hozták létre 1952-ben a „feles főzés” intézményét. Lényege, hogy minden főzető az általa főzetett pálinkájának a felét köteles volt átadni annak a vállalatnak, melyet a szeszfőzde számára megjelölt. Ekkor még szeszadó nem volt, főzési díjat kellett fizetni. A főzető gondoskodott a tüzelésről, vagy ellenértéket fizetett ére. Ez az időszak 1970-ig tartott. Ezt követően az állami vállalatoknak szeszadó megfizetése mellett engedélyezték a bérfőzést.

Ennek az időszaknak egyik korszakalkotó rendelete, amikor 1983-ban magánszemélyek számára is lehetővé tették és engedélyezték a saját szeszfőzde létrehozását, üzemeltetését.

2.2.3. A rendszerváltás után

A rendszerváltás időszaka lehetővé tette az állami vállalatok gyors átalakulását, tulajdonosváltását, változó piaci körülményekhez való alkalmazkodását. Ez az átmenet azonban nem volt zökkenőmentes, mert az elmaradott technikai felszereltség, a rossz alapanyag használata nem tette lehetővé a jó pálinka készítését. Változásra volt szükség, ennek a több év alatt megfogalmazódott legfontosabb mozzanata a „Pálinkatörvény” 2008-as elfogadása. Ennek a 2008. évi LXXIII. törvénynek köszönhetően a pálinka elfoglalja méltó helyét az italok piacán azáltal, hogy egy kiemelt termékként pontosan meghatározza a pálinka fogalmát.

Újabb mérföldkő a törvényi szabályozások korában, 2010 szeptember 27-én megjelent rendelet, amely engedélyezi 90 év eltelté után újból az otthoni magánfőzést. Lehetővé teszi, hogy a magánszemély 86 liter 50 térfogatszázalékos etil-alkohol párlatot főzzön saját otthonában, vagy gyümölcsöseben legfeljebb 100 liter űrtartalmú desztillálóberendezésen. Ez a 2010 évi XC. jogvesztéki törvénymódosítás.

A Pálinka Nemzeti Tanács javaslatára a Hungarikum Bizottság hungarikummá nyilvánítja a pálinkát és a törkölypálinkát.

3. A pálinka szó eredete, megnevezése

Mivel dolgozatom az égetettszesz kultúrájáról szól, elsődlegesen magáról a pálinka szavunk eredetéről, másodlagosan pedig a fogalmáról szeretnék ejteni pár szót.

3.1. A pálinka szó eredete

Nemzeti röviditalunk szavára első írásos emlékünkből Balázs (1998) kutatásai alapján 1572-ből Debrecenből származik balinca alakban. Jövevényszó, melyet a szlovák eredetű „palenka” szóból vettünk át és a magyarból került át a románba „palinca”. Magyarországon előtte nem a pálinka szót használtuk, hanem több más előfordulási alakját: aqua vitae, crematum, crematura, égetett bor, branntwein stb. Ekkor még nem gyümölcsből készült párlatról beszélünk, hanem gabona alapú szeszes itálról.

3.2. A pálinka megnevezése

Hazánkban a „pálinkatörvényt” megelőzően pálinka megnevezéssel háromféle ital volt forgalomban, melyek a következők voltak:

-finomszesz, víz és aroma hozzáadásával készült tételek. Ezek voltak az úgynevezett „kommersz” italok. A legismertebb a barack és a cseresznye ízű, de a rendszerváltás hozta magával a legkülönbözőbb fajtájú gyümölcsízek megjelenését is.

-úgynevezett „vágott, vagy különleges” tételek, melyhez a hozzávaló finomszesz és aroma, valamint valódi gyümölcspálinka. Az ital ezek összekeverésével készült.

- a „valódi”, „kisüsti”, „eredeti” jelzővel ellátott tételek. Ezek voltak a csak gyümölcsből készített pálinkák.

A kereskedelemben nem volt kötelező az elnevezések - kommersz, vágott, különleges – megkülönböztetése, használata. Továbbá nem számított, hogy ezek a fent említett italok soha nem láttak valódi gyümölcsöt. Viszont ezeknél a termékeknél tilos volt használni a „valódi”, „kisüsti”, „eredeti” szavakat a címkén. Ugyanis ezek a jelzők csak a tiszta gyümölcspálinkára vonatkoztak, az előző kettőre nem.

Ebben az átláthatatlan káoszban tett rendet a 2008. évi LXXIII. törvény, amely szabályozza a pálinka, törkölypálinka megnevezés használatát, rendelkezik továbbá a pálinka előállítása során alkalmazott különleges eljárásokról, valamint a Pálinka Nemzeti Tanácsról.

3.2.1. A pálinka megnevezés használata.

Pálinkának csak az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 9. pontjában meghatározott eljárással készített olyan gyümölcspárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termett gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készítettek, és amelynek cefrőzését, lepárlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának.

Ez a rendelet a 110/2008/EK rendeletet helyezte hatályon kívül. Nem azért, mert nem felelt meg a hazai és európai elvárásoknak, sőt igen sikeresnek mondható volt a szeszipari szabályozásban. Egyszerűen a legújabb technológiák, tapasztalatok, a piac és a növekvő fogyasztói elvárások miatt naprakésszé kellett tenni a szabályokat.

4. A pálinkafőzés működési formái

A jelenkori Magyarországon jövedéki szempontból három pálinkafőzési típus létezik. Mind a három szeszfőzési mód, fajtája szerint más működési formával bír, melyek a következők: kereskedelmi-, bér-, és magánfőzés.

A hazánkban működő szeszfőzdék legnagyobb számban bérfőzéssel foglalkoznak, ehhez viszonyítva a kereskedelmi főzdek száma jóval kevesebb. Legnagyobb létszámban a magánfőzők vannak, számuk több mint 20 ezer felett van.

Kereskedelmi főzés: amikor a pálinkafőzde üzem tulajdonosa saját jogon állítja elő a gyümölcsből készült cefre lepárlása során a pálinkát. A lepárolt, palackozott pálinka kereskedelmi értékesítésre kerül saját jogon, vagy más adóraktárban, zárjeggyel ellátva, a teljes jövedéki adó megfizetése után.

Bérfőzetés: bérfőzött párlat előállítása a bérfőzető részére a szeszfőzdében. A Jöt. 63/A § szerint, bérfőzető az a 18-dik életévét betöltött személy, aki saját gyümölcsét lecefrézve, bérfőzdében állíttat elő bérfőzött párlatot. Mely a bérfőzési díj megfizetése után saját tulajdonába kerül, ami mennyiségében nem lehet több 86 liter 50 V/V % pálinka. Ennyi a jogosult literenkénti főzés háztartásonként, és ennyi a jogosult mennyiség. 2021. január 1-től újból adómentesen. Kizárólagosan csak saját fogyasztásra használhatja fel. Nem értékesítheti, nem kerülhet kereskedelmi forgalomba.

Az Európai Unió területén ez a főzési jog kevésbé elfogadott és ismert, tehát „magyar sajátosság”-nak is tekinthető.

Magánfőzés: a Jöt. 67/A § szerint, magánfőző az a 18-dik életévét betöltött személy, aki saját lakóhelyén, saját gyümölcsből készült cefréből, saját tulajdonában lévő maximum 100 literes desztilláló berendezéssel párlatot állít elő. A házi főzést 2010. szeptember 27-től lehet folytatni Magyarországon, amely 2021. január 1-től szintén adómentessé vált 86 literig. Itthon közel 100 év eltelte után újra megengedett a magánfőzés. A magyar emberek életében egyre jobban előtérbe kerül ez a főzési forma, ugyanis egyes régebbi és modern, korszerű üzemek nem felelnek meg a mai főzető igényeinek, akár az üstök mennyiségi kapacitását, vagy a végtermék minőségét vesszük alapul.

5. Tiszaföldvár város rövid bemutatása

Tiszaföldvár a Tisza és a Körös folyó által ölelt Tiszazugi kistérséghez tartozó 11 település egyike. Az egykori mezőváros, mely nevét a földsáncokból emelt hajdani váráról kapta félszigetként nyúlik be a Tisza árterületébe, a kistérség északi peremén. Földrajzi elhelyezkedésére utal a helyi lakosok által is jól ismert és használt kifejezés „Tiszazug északi kapuja”. Ezek közül a települések közül szőlő és gyümölcsstermesztésre igazán Tiszaföldvár, Cibakháza, Tizsakürt és a Dél-Tiszazugi részeken fekvő Csépa és Tizsasas volt alkalmas. Óhatatlanul hozta magával, nemcsak a szőlőstermesztésből adódó borászati hagyományokat, hanem a pálinkafőzéssel, pálinka fogyasztással kapcsolatos szokásokat is.

6. Tiszaföldvár település lakosságának kapcsolata a pálinkával

Ahhoz, hogy belelássunk a tiszaföldvári pálinkakészítés kultúrájába, először magának a településnek a történetét kell megismernünk. Viszont, ezt nem szeretném külön feldolgozni dolgozatomban, hanem közösen egybefűzve a szőlő- és gyümölcsstermesztéssel. Ebből adódóan, hogyan jelenik meg az itt élő lakosok életében a pálinkakészítés.

6.1. A gyümölcsstermesztés megjelenése a településen

Sajnos a város története kutatási szempontból elég nehézkes, mivel kevés levéltári anyag, és publikáció ismert, mivel a II. világháború idején 1944-ben a város levéltára egy találat során megsemmisült, ebből adódóan csak szórványai maradtak meg. Ezeket a tényeket figyelembe véve, nemhogy a város történetét, de pálinka kultúrájának a megismerését is megnehezíti.

Ha visszatekintünk a város múltjába Tiszaföldvár már a kőkorból lakott terület volt a Tisza mocsaras árterületén. A kőkori emberek a környék kiemelkedő magasabb területein, mai nevük: „Sziget”, Sulymos part”, „Homok” telepedtek le. Ezek a helyek megfeleltek az ősközösségi társadalmi élet megteremtéséhez, a hozzá tartozó foglalkozások: halászó, vadászó, gyűjtögető életmód kialakulásához.

Említést érdemel még az ásatások során megtalált bronzkori öntőde helyén feltárt bronzöntő minták felfedezése is. Bizonyítékaul annak, hogy a bronzkorban is volt élet a településen. Kedvező földrajzi adottságai révén a későbbi korokban is állandó lakhelyül szolgált az itt élő emberek számára.

Első írásos emlék egy XV. századi oklevél, mely Thyzafeuwdwart a hozzá tartozó Marthjenővel együtt jegyzik, mint a dunaföldvári apát tulajdonában lévő jobbágyfalu.

A törökök ittléte alatt az állandó zaklatások, pusztítások mindennapossá váltak az itt élő jobbágyok életében. Ennek hatására a jobbágyfalu elnéptelenedett. Elhagyták vályogházait, fűzfavesszőből font kunyhóikat, földbe vájt veremlakásaikat. (Kelemen és munkatársai 2002.)

Itt jegyezném meg, hogy ezáltal tisztán láthatóvá válik, hogy Tiszaföldvár lakosai jobbágyok voltak. A pálinkafőzés hagyományai ekkor még nem alakultak ki a térségben. Semmilyen írásos, tárgyi emléket nem találtam erre az időszakra a kutatásaim során. Ennek ellenére, kis mértékű szőlőstermesztés már folyt, és számos vadgyümölcsnek adott otthont a terület. Ha az említett korszakokból bármilyen pálinkafőzéssel kapcsolatos leírás, vagy tárgyi emlék előkerült

volna a településen a lakosság összetételét nézve, az egyértelműen a jobbágyi pálinka készítéssel függött volna össze.

6.2. A jobbágyi pálinkafőzés megjelenése

A falu az 1720 évek legelején kezd újra betelepülni, amikor gróf Podmaniczky János földesúr irányítása alá kerül. Vezetésével új lehetőségek nyílnak a földvári-, valamint az elszökött-, visszahívott- és betelepített tót ajkú jobbágyok számára a településen. Többek között 1730-40-es években az itt élők már megkezdtek a szőlő telepítését az ősi Duna által lerakott homoktalajra. Soós Imre (1958) adatai alapján telepítési szerződés jött léte Podmaniczky Jánossal, melynek tartalma a következő:

„Kívánván tiszaföldvári örökös helységemet meg szállítanom és mind mostani idevaló szegény embereimet, min pedig ezután másunnan ide szállandó és letelependő lakosoknak könnyebb megmaradásához való alkalmatosságot nyújtanom: kiki egy pár vonómarhátul fog fizetni 25 garast, 3 vonó lóval 25 garast, minden szegény gyalogember 20 garast, vagyis 1 frtot, minden külön kenyeres ember két napi kaszálást. Désmát a földvári földből kilencedén, Telkitek, Martfű és Homokszállási pusztáimból pedig nyolcadán ki fogják adni s azt vermekbe önteni. A korcsmában 3 rész lesz az helységé. Minden gazda ad egy icze vajat, az helyiség pedig egy mázsa faggyút, egy pár meghtzlalt ártánt, 30 lutdat, 30 kacsát, 30 tyúkot. Szabad lesz akár homoki, akár földvári határaitban szőlőt csinálni, tíz esztendeig szabadság engedtetik.” (Soós 1958: 32)

Aki a településen szőlőtermesztésbe fog az 10 év adómentességet kap. Tehát elmondható, hogy erre az ősi homokos területre települt rá a szőlő és gyümölcs kert kultúra, ezzel együtt elindult a bor- és pálinka készítés hagyománya.

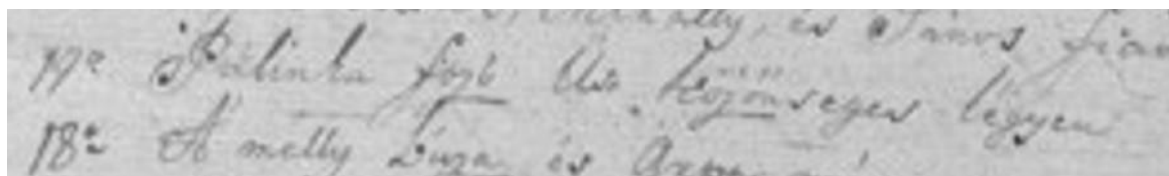
Ugyanis, ha a szőlő- és gyümölcsstermesztés megjelenik egy település határában az, azt jelenti, hogy már a lakosság állandó. Tudniillik, hogy szőlőt, gyümölcsöt nem lehet úgy ültetni, hogy majd egy év múlva visszajöve, mivel folyamatos gondozást odafigyelést igényel. Ekkor még a gyümölcsstermesztés nem külön ültetvényeken történt, hanem a szőlő közé gyümölcsfát ültettek. A gyümölcsfák rendezetlenül, szórtan helyezkedtek el a tőkesorok között, mivel az elhullott magvak, vagy gyökérsarj kikeléséről keletkezett. Pálinkát ebből a hullott gyümölcsből, valamint törkölyből és seprűből főzték. Ekkortájt a másodszori lepárlást nem igazán alkalmazták.

Ebből következik, hogy Földvár életében a szőlő és gyümölcsstermesztésre alkalmas homokos rész kihasználása egyre nagyobb, és jobb lett, mivel a paraszti jobbágyok, és a zsellérség

mindennapjaiban egyre jelentősebb szerephez jutottak ezek a területek. Ez a rendkívül igényes és nehéz munka komoly jövedelmet, ezáltal megélhetést biztosított az itt élők számára. Ezzel párhuzamosan fellendül a borászat és a pálinkafőzés is. A lakosság saját tulajdonában, már voltak pálinkafőző üstök. Ennek bizonyítéka a település történetére vonatkozó dokumentumok egyike, melyek a község életének a legkülönbözőbb területéről származnak. Az 1700- as évek végéről származó néhai Nagy Mihálynak a „Testamentuma” végrendelete, melyben a számos végrendekezés mellett, örökségül szolgál egy pálinkafőző üst is.

1. ábra: Nagy Mihály Testamentuma

(Forrás: Tanácsgyűlési végzések és más érdekes dolgok jegyzőkönyve T Földvár községnek 1790-1815. évig. Tiszazugi Földrajzi Múzeum)



Az 1936-os törvény, miszerint a pálinkafőzés földesúri jog törvényerőre emelkedett, nemcsak az ország lakosságára, de a földvári jobbágyok életébe is változást hozott. A hivatalosan és bejelentetten működő kocsmák és pálinkafőzők mellett jelentős az adó meg nem fizetése alól kieső, feketén történő pálinka- és bor eladás. Ugyanis a megszabások, -mint a saját borát, pálinkáját a földesúr-, vagy a település kocsmájában adhatta csak el,- sok nehézséget okoztak a tulajdonosok számára. Már ebben a korban is voltak olyan jobbágyok a faluban, akik próbáltak más módon plusz jövedelemhez jutni. Jól mutatja, hogy a szívos munka eredményeként a gyakorta letagadott jövedelmükből utolérhetetlen pénzforrásokra tettek szert. Egy 1840-ben történt feljelentés, a következőket tartalmazza.

2. ábra: Feljelentés illegális szeszárusításról

(Forrás: 11. Lap 66. Sorszám 85. Tiszazugi Földrajzi Múzeum)

51. 1840. Ábr. 17. Rózsomai Helybirtokos Büchler Salamon fia Mő
L. meg a muli kéniofiu pauerolva hogy Mőc László var-
ga István Öreges bors. i palkai némi pauerolva. 1840. ő. 1. kén
iure bors. kőreolt. melyek kőreoltásában Mőc Lászlóval
egy nem egészen sőt kőreolt. bors. bors. nem volt, akkor mind
jelen István Mőc László István által kőreolt. a helység Mőc
László kőreolt. maga igazolása ereideig idő engedelmén:
de mivel maga inkább megvalósult hogy Rózsomai Sándor 22.
iure. kőreolt. sőtve ugyan. de itte palkai. Öreg Mőc László
László fősere nádor egy palkai. Kőc Lászlóval palkai
dig kőreolt. adon legyen. Kőc Lászlóval palkai ere
sőt. i palkai mindon hogy. némi nem val. mőc. de sőt
mőc. adon palkai mőc. iure. hogy ő. sőt. mind
mőc. palkai. mőc. iure. mind bors. kőreolt.
dott. al. sőt. sőt. Kőc. a kőreolt. bors. 1833/34. évi
Mőc László fősere 22. sőt. palkai palkai a Mőc László
által kőreolt. Büchler Salamon Helybirtokos adonolt.
a bors. által

6.2.1. Örökváltsági szerződés

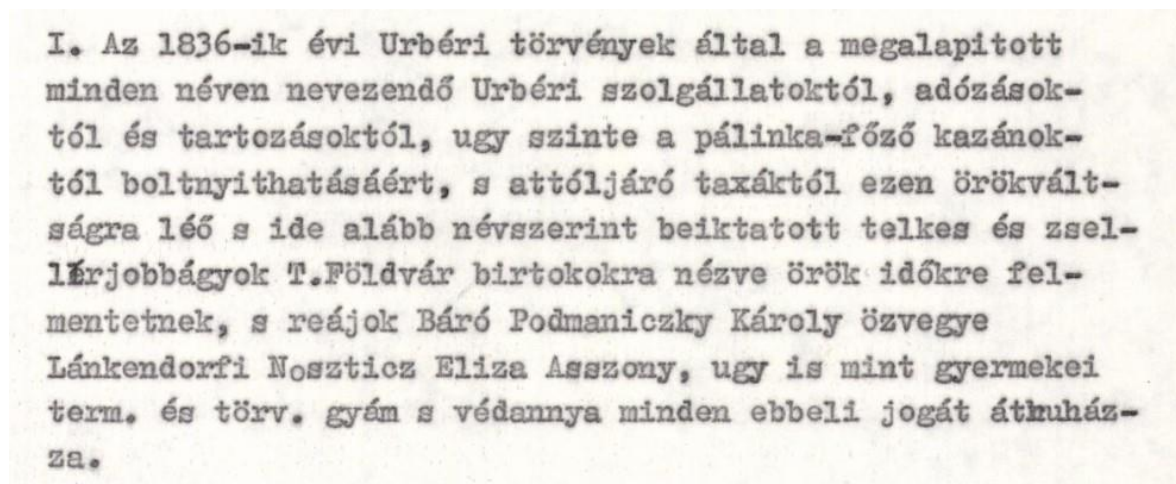
Ekkora már kezdett kibontakozni, hogy a szőlő- és gyümölcstermesztés, valamint a bor- és pálinkakészítés egyre nagyobb bevételhez juttatta földvár lakosságát. Gyökeres változást hoz a falu életébe. Míg a földbirtokos Podmaniczkyak anyagi gondokkal küszködik, addig a bérleti szerződéseknek köszönhetően a jobbágyság a maga hasznára kezdett gazdálkodni. Ezáltal a földesúri személyi függés egyre jobban lazult. Érezhető volt, hogy ez így nem tartható fenn a továbbiakban. A megoldási lehetőséget, mindkét fél számára a jobbágyfelszabadítás, az örökváltság jelentette.

Legelőször özv. báró Podmaniczky Károlyné, született Lánkendorfi Noszticz Eliza 1845 február 15-én, majd két hónap múlva ugyanolyan feltételekkel Podmaniczky János és László is egyezséget kötött a hozzájuk tartozó jobbágyokkal. Az örökváltság fő feladata a birtokosok szemszögéből nézve az anyagi gondok megszüntetése volt. A jobbágyok pedig a szabad

paraszti fejlődést tartva szem előtt már az okirat legelején meghatározzák legfontosabb feltételeiket, az úrbéres telkek megváltását. A szerződés semmilyen jogcímen nem vonható vissza. A község szempontjából nézve a pálinkafőzés kultúráját szem előtt tartva a szerződés leglényegesebb és egyben különleges pontja az I. volt, mely kivonat a következő szöveget tartalmazza:

3. ábra: Örökváltság szerződés részlet

(Forrás: Tiszazugi Földrajzi Múzeum)



Ebből is következtethetünk arra, hogy a helyi lakosok életében ekkora már, milyen fontos volt a pálinka, mint termék előállítás és bevételi forrás. A parasztok országosan is egyedüli megoldásnak köszönhetően szabadon élvezhették munkájuk eredményét.

6.3. Az „Aranykert”

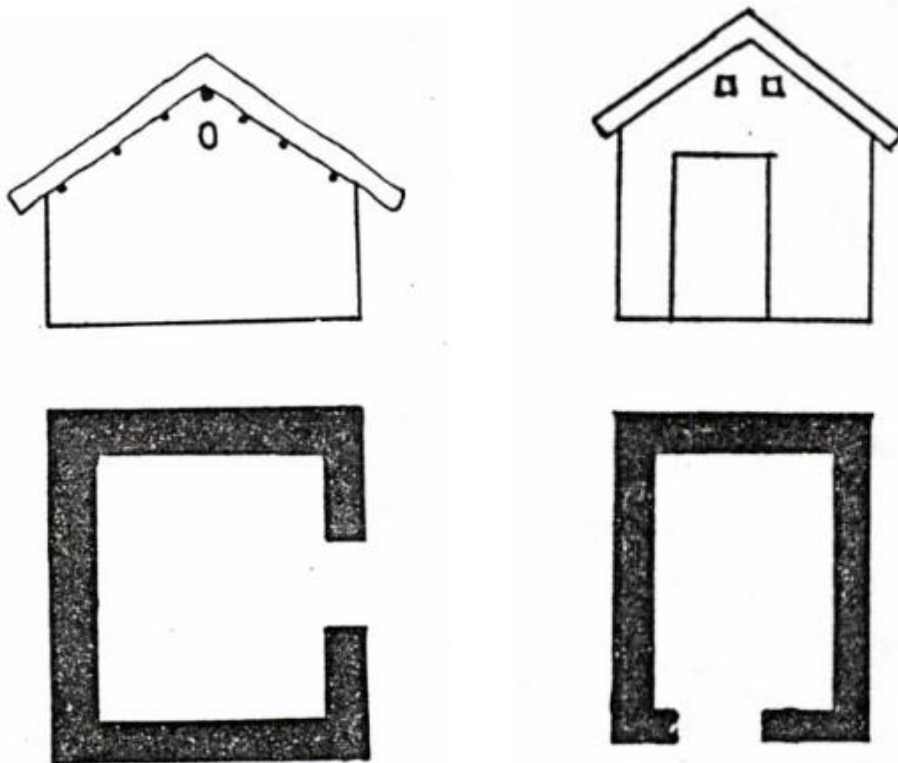
Tiszaföldvár társadalma és gazdasága folyamatosan gyarapodott. A kiegyezés után a község mezőgazdasági területein a szőlő és gyümölcstelepítés vált nyereségessé. A mezőgazdasági termelés fő jellege lett. Továbbá hozzájárult még a szőlő és gyümölcs területek növekedéséhez a nagy filoxéra járvány (1875-1890) is. Ugyanis a gyökértetű nem tud megélni a homokos talajon. Ellenben a hegyvidéken, ahol mondhatni szinte teljesen elpusztult a szőlő, ha egy terület megfertőződött. Mielőtt dolgozatomban írnék ennek az időszaknak a pálinkafőzési szokásairól, ejtenék pár szót a tiszaföldvári kert kultúrához szorosan kapcsolódó építményekről, helyiek nyelvén a „gunyhókról” (ezen a vidéken így hívják a kunyhókat,), melyek sajátos gazdasági egységek voltak a szőlő és gyümölcstermesztő lakosok számára.

A kisparcellás szőlőskertek egész képét meghatározták ezek az épületek. Elképzelhetetlen volt egy-egy parcella: a rá épített gunyhó, a szőlő, a tőke sorok közé ültetett gyümölcsfa, a köztes növények termesztése, valamint a kert végébe és a gunyhó elé ültetett diófák nélkül. Szabó László (1997) kutatásai szerint, ezeknek az épületeknek három típusa volt:

Magányos, egyosztatú, szőlőbeli gunyhó, beépített tüzelőberendezés nélkül

Ezt az épületet az úthoz közel eső végére építették. Az építményt ottlakásra nem használták, mindösszesen egy helyiséggel rendelkezett, mely épület alaprajza jól szemléltet.

4. ábra: Egyosztatú gunyhó alaprajza oldalsó bejárattal, aszimmetrikus elülső bejárattal.
(Forrás: Szabó 1997.)



Elsődleges szerepe a szerszámok tárolása és megóvása volt. Azok a lakosok, akik ezekhez az építményekhez tartozó földeket használták, nem piacra termeltek. Termékeiket nem adták el, hanem saját maguknak a családnak termeltek. A gyümölcs egy részéből lekvárt, befőttet, a hulló gyümölcsből pálinkát főztek.

5. ábra: Egyosztatú gunyhó Tiszaöldvára

(Forrás: saját kép, Tiszaöldvár 2024.)

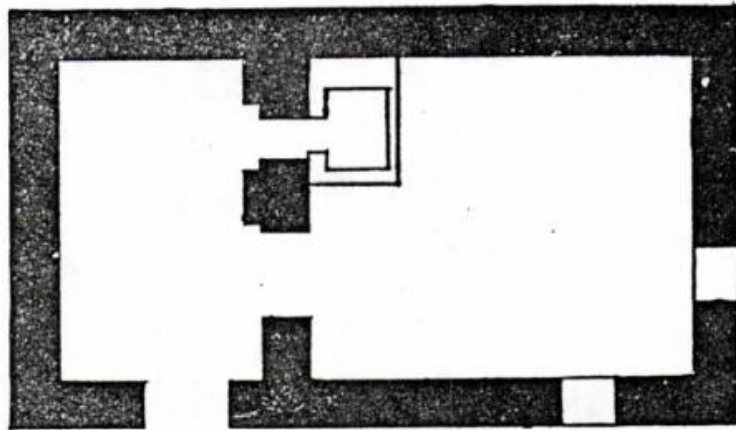


Nagyobb szőlőbeli gunyhó (egy- vagy kétosztatú) beépített tüzelőberendezéssel

Ez az épület már állandó kinlakásra is alkalmas volt, konyhából és egy szobából állt.

6. ábra: Nagyobb kétosztatú gunyhó alaprajza

(Forrás: Szabó, 1997.)



Ez a csőzház típusú építmény a szőlőbeli munkások, más néven kapások lakhelye volt, akik a nagybirtokosok, vagy a községben lakó módos gazdák földjét művelték.

7. ábra: Kétoasztatú gunyhó Tiszaföldváron

(Forrás: saját kép, Tiszaföldvár 2024.)



Komplex szőlőbeli tanya, lakóházzal, szükséges melléképületekkel.

Akik ilyen típusú épületekben laktak, (ami konyhából, szobából, borházból, toldalékként éléskamrából állt) (8. ábra), kizárólag gyümölcs és szőlőtermesztéssel foglalkoztak. Némely ház háta mögött még cefrész gödör is állt. Az egész gazdaság a család kétkezi munkájára épült, monokultúrás termelést folytatva. A megtermelt gyümölcs egy részét, az ebből készített bort, pálinkát, olykor a lekvárt eladták. Ebből bevételi forrást biztosítva a család számára. A köztesként termesztett zöldség, aszalt gyümölcs, valamint a lekvár nagy részét saját célra használták fel, saját szükségleteiket szolgálva.

8. ábra: Komplex tanya.

(Forrás: Szabó, 1997)



A gunyhók saját eszköztárral rendelkeztek. Az 1-es és a 2-es típusúban, csak a termesztés eszközei voltak az épületekben, a 3-ban a nevéből adódóan komplexen a borkészítés, pálinkakészítés, aszalás, lekvárkészítés, a cefrekészítés eszközei, melyek a következők:

- a szőlőtermesztés eszközei: kapák, karaszolók, ásók, gereblyék, permetezők, porzók, permetlészűrő sziták, permetes edények, kötöző anyagok, metszőollók,
- a gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei: almaszedők, eper gereblye, eperszedő villa (ezek az eszközök az eperfa gyümölcsének felszedését szolgálták, melynek terméséből kizárólagosan csak pálinkát készítettek a lakosok), ágfűrészek, hernyózók, meszelők, drótkéfék, s hatalmas kasok és aszalásra használt szögletes, vagy kerek párszáritók, nagyméretű karos kaskák (gyümölcs szállításra, tárolásra)
- borászat eszközei: kádak, léhók, cserpákok, kármentők, borszűrő kasok, taposózsákok, daráló, csömöszölők, prés, puttony, hordótisztító eszközök, ócska hordók
- az udvar eszközei tartozékai: a 3-mas típus épület udvarai rendelkeztek még további eszközökkel, melyek a szőlő- gyümölcsstermesztést, feldolgozást segítették, ilyenek a kutak, a mellettük álló betonkádak, félig földbe ásott nagyméretű hordók (permetlé kikeverésére

használták). Több udvarai katlan, üstház található az udvaron, a több mázsa szilva kifőzésére lekvárnak, aszalványnak, vagy pálinkának.

9. ábra: Szabadon álló üstház.

(Forrás: Asztalos Árpádné képe, Tiszazugi Földrajzi Múzeum 1991)



A földbe ásott hordókból készített aszalók, mert az udvari kemencék nem győzik az aszalással kapcsolatos munkákat, pálinkafőző üst.

A kertekben még megtalálhatók voltak az egyedülálló pincék. Melyek teljesen külön álltak a lakóépületektől.

10. ábra: Lakóépülettől független pince

(Forrás: saját kép, Tiszaföldvár 2024.)



A földvári homokos területek kertjeinek épületeire az első és a harmadik típus a jellemző. Ezek az épületek voltak a tárházai a régi munkaeszközöknek, árulkodik a kezdeti gazdálkodás formáiról. Nem véletlenül használtam a múlt időt, mivel már ezek az építmények meg sem közelítik régi fényüket, állnak elhagyatottan omladozó falakkal, vagy teljesen elpusztultak, vagy már nem a régi céljuknak felépítve használják őket, de azért még akad egy-két kivétel.

6.4. A XIX. század végi XX. század eleji pálinkafőzési szokásokról.

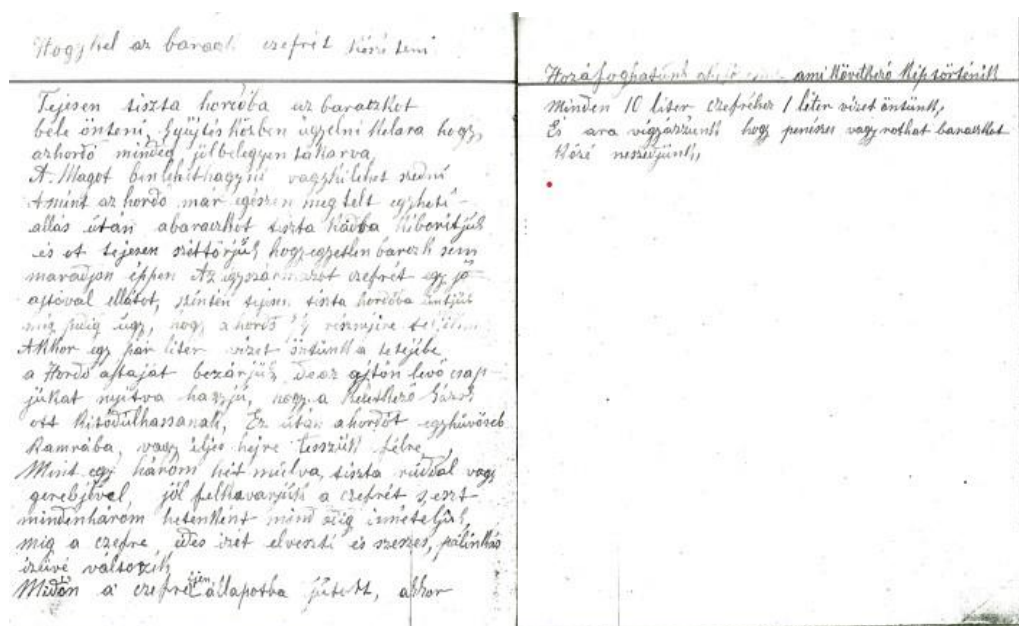
A határban megtermett nagy mennyiségű szilvából, valamint körtéből, almából, cseresznyéből, meggyből, kajszibarackból (melléklet újság), amit nem tudtak eladni és még hozzáadódott a hullásból felszedett gyümölcs, továbbá a nagyszámú eperfák összes terméséből és az elmaradhatatlan törkölyből, visszamaradt seprőből, borból, többnyire a bejelentett magán pálinkafőzők dolgozták fel és főztek pálinkát. Busa Ákos (1907) adatai szerint, ekkor 167 hivatalos főzőről van adat a tiszazugi térségben. Ebből adódóan Tiszaföldváron is jó néhány szőlőbirtokosnak van saját üstje. Nem volt nehéz saját üsttel rendelkezni, ugyanis a környéknek nem egy rézműves mestere volt, erről később tesztek említést dolgozatomban. A szőlő és gyümölcsfák számából is láthatjuk, hogy legnagyobb mennyiségben az eper, szilva, törköly és seprő pálinkát készítik, ezen felül még meggy, cseresznye, körte, alma és többfajta barackpálinka is készül (kajszi, őszibarack). Ekkor a településen évenként 3000 hektolitert főztek, amihez az alapanyagot a tiszaföldvári szőlőkben termesztették meg. Ekkoriban csupán

Tiszaükrt előzi meg a maga 5000 hektoliternyi pálinka mennyiségével. Megállapítható, hogy az ilyen hatalmas tömegű gyümölcstermelés mellett, a gazdák egyik legnagyobb bevételi forrását a kisüstön való pálinkafőzés hozza és nem mellékesen vonta maga után a közép kapacitású borpincék és szeszfőzdék építését. Busa Ákos (1907) írásából, aki a Tiszai Alsó-járás főszolgabírója ismerhetjük meg a pálinkafőző családokat ebben az időszakban Tiszaföldváron: Pintér Jánosné, Zs. Tóth László, Soós István, Soós Lajos, Süveges Bálint, Molnár József, Komondi Béni, Bende Ferencz, Molnár Jánosné, Cibakházán: Pintér Albert, Tóth Gergely, Klein József voltak.

Ennek a nagy mennyiségű pálinkának a főzéséhez a településen ismerni kellett a cefrézés tudományát is, ami a következőképpen történt, egy helyi lakos N Kovács Imre naplójából származik 1800-as évek végéről.

11. ábra: Barack cefrézése

(Forrás: Részletek N Kovács Imre Jegyzék Könyvéből 1876-1893. Tiszazugi Földrajzi Múzeum)



Említést tennék még a földvári földbirtokosokról, akinek szintén fontos szerepük volt abban, hogy a pálinkakészítés, ilyen nagy hagyományokkal bírjon a településen. Ekkortájt a kisparcellás paraszti gazdaságok, paraszti pálinkafőzés mellett, megjelennek a nagy gazdasággal rendelkező birtokosok is, akik borkészítés mellett, már főzték, vagy főztették a pálinkát. Teljesen más művelési formát alkalmaztak a köztes művelés helyett. A birtokaikon a nagy kiterjedésű szőlőn elhelyezkedő szőlőben, gyümölcsösben, melyek már egy fajtára koncentráálódtak, kapásokat szerződtetve művelték meg.

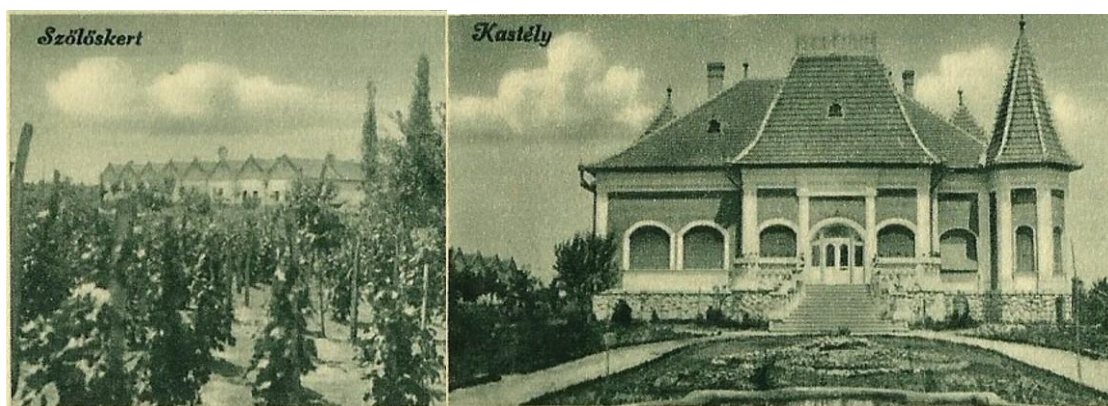
A földvári birtokosok közül csak azokról tennék említést, akiknek nevéhez kapcsolódik a pálinkafőzés, vagy fogyasztás.

Basch Loránt budapesti ügyvéd, akinek birtokai Tiszaföldvár és Cibakháza határában voltak Homokréten és Nagyhátpusztán. A XIX. század második felében vásárolt mintagazdaság uradalmi épületei, magtárai, istállóí, pincéi, cselédházai és a példásan kezelt szilvása, melyből ellenőrzötten főzette a szilvóriumokat Homokréten volt. Kúriája Nagyhátpusztán Cibakházán található, melyet nyaranta látogatott. Ugyanis Basch Lóránt a Baumgartner Irodalmi Alapítvány kurátora volt. Az idők folyamán elmondhatjuk, hogy a kúria az irodalmi élet egyik központja lett, abban az időszakban. Híres költőink, akik jártak többek között a Basch kúriában Babits Mihály, Szabó Lőrinc, Erdélyi József, Illyés Gyula, aki napló bejegyzésében említést is tett a pálinkázásról. 2004-óta a gazdaság a Homokréti ménesnek ad otthont.

Kovács-testvérek: Károly, Lajos és Gyula az 1910-es években vásárolták a Kovácsmajornak hívott telepet Tiszaföldvár Homokon a Kincsem-hegyen. Emellett a korábban említett Basch majort és intéző kúriát is a Kovács testvérek vásárolták fel és folytatták a gazdálkodást. Gazdálkodásuk fő iránya a szőlőtermesztés volt, de a borászat mellett ecetgyártással és szeszgyártással is foglalkoztak.

12. ábra: Kovács testvérek kastélya, és szőlőskertje:

(Forrás: Tiszazugi Földrajzi Múzeum)



A szeszfőzde felépítése 1930-ban történt a bortermeléssel visszamaradt törköly, borseprő, valamint az 1200 fából álló gyümölcsös hulló termésének hasznosítására. A főzdet a legkorszerűbb üsttel és a finomítóval szerelték fel. Az egykori főzde a szocializmus alatt TSZ. központ volt, ma a Szicsek szeszfőzdének ad otthont.

De ide sorolhatnám még a Podmaniczky, Beniczky mintabirtokot, Gött családot, Baloghékat, Lankóékat és még számos szőlővel és gyümölcsössel rendelkező birtokost, akik a földvári határban nagyobb földterületekkel rendelkeztek és termelték a bort, főzték a pálinkát.

Azáltal, hogy a szőlő- és gyümölcsstermesztés a településen ilyen szintre jutott, a nagybirtokos családok mellett nagy szerepe volt benne a paraszti lakosoknak is. Ugyanis elindított egy paraszti polgári fejlődési folyamatot. Ennek bizonyítéka földvár főutcájának a gyönyörű házai, amelyekből mára nem sok kivétellel középület lett, mert annak idején az államosítás során elvették a tulajdonosoktól. Ezek az épületek, mind a szőlőből, gyümölcsből, borból, pálinkából meggazdagodott földvári polgárok tulajdona volt.

7. A házi pálinkafőzés megszűnése Tiszaföldváron

Ez a folyamat már az I. világháború idején elkezdődött Tiszaföldváron, ugyanis a házi főzők nagy részét hadi célokra összeszedték. Továbbá az 1920-as évi IV. törvény, amely nem kis felháborodást keltve a helyi lakosok körében megszünteti a házi pálinkafőzést, támogatva a közösségi főzdek intézményét. Ezzel megteremtve Magyarországon, így Tiszaföldváron is a központi pálinkafőzést, párhuzamosan ezzel elindítva a településen a zugfőzést, ugyanis alapanyagban és a főzés tudományában nem voltak híján a lakosok, hiszen a kisparcellás területeken gazdálkodó parasztok erre a pálinkafőzési formára voltak berendezkedve. Aki viszont megtehetette az az ezt követő időszakban létesült közép kapacitású magán pálinkafőzdekben főzette pálinkáját. A Szénási-féle, Varga-féle, Molnár-féle, Javernyk-féle főzdekben, melyeket a helyi lakosok nagyon egyszerűen a tulajdonosok nevével azonosítanak egymás között, valamint a Kovács-testvérek főzdéje. Ami a minőséget illeti nem volt olyan, mint még mikor szabadjára volt hagyva a kisüsti főzés és a gazdák saját maguknak főzhatték le pálinkájukat. Ettől az időszaktól fogva megkezdődött egy minőségi romlás a pálinkafőzés terén, mondván: Minek vigyek jót, mikor az is jót kap érte, aki rosszat visz. A régi tudás elveszni látszott. Sajnos ez a negatív folyamat az államosítással, nemhogy jobb, még rosszabbá vált.

8. Államosítás időszaka

8.1. A kertek a termelőszövetkezeti időkben

A szőlő- és gyümölcs kultúrával megismerkedett földvári parasztság kitartó munkával a homokos területeken kisebb „paradicsomot” létesített. Amikor a termesztés már hasznot hozott, jött a kulákvilág, majd az államosítás. Nem törődve azzal, hogy az értéket megsemmisítve a korszerűtlenség címén megkezdte szövetkezetek létesítését.

Az 1950-60-70-es években még virágzott a paraszti szőlő és gyümölcsstermesztés és a pálinkafőzetés a településen, annak ellenére, hogy nem beszélhetünk minőségi főzésről. Ebben az időben még bőven volt alapanyag, mivel ezeket a kisparcellás területeket a termelőszövetkezetek nem tudták nagyüzemi gazdálkodásra bevonni, többek között azért is, mert ezek a homokos területek belterületek voltak. A gazdák a szövetkezetekbe belépve, továbbra is a köztes művelést alkalmazták. Szőlőpásztánként nagyjából kétféle gyümölcsöt termesztettek, elsősorban vörös- és bódi szilvát, sárgabarackot, meggyet meg cseresznyét. Őszibarackot akkor még kevesebbet. Ebben az időben az őszibarack az őszibarack volt, nem voltak még akkoriban nemesített fajták, hanem ősszel érett kukoricatöréskor. Most úgy hívják őket, vadbarack.

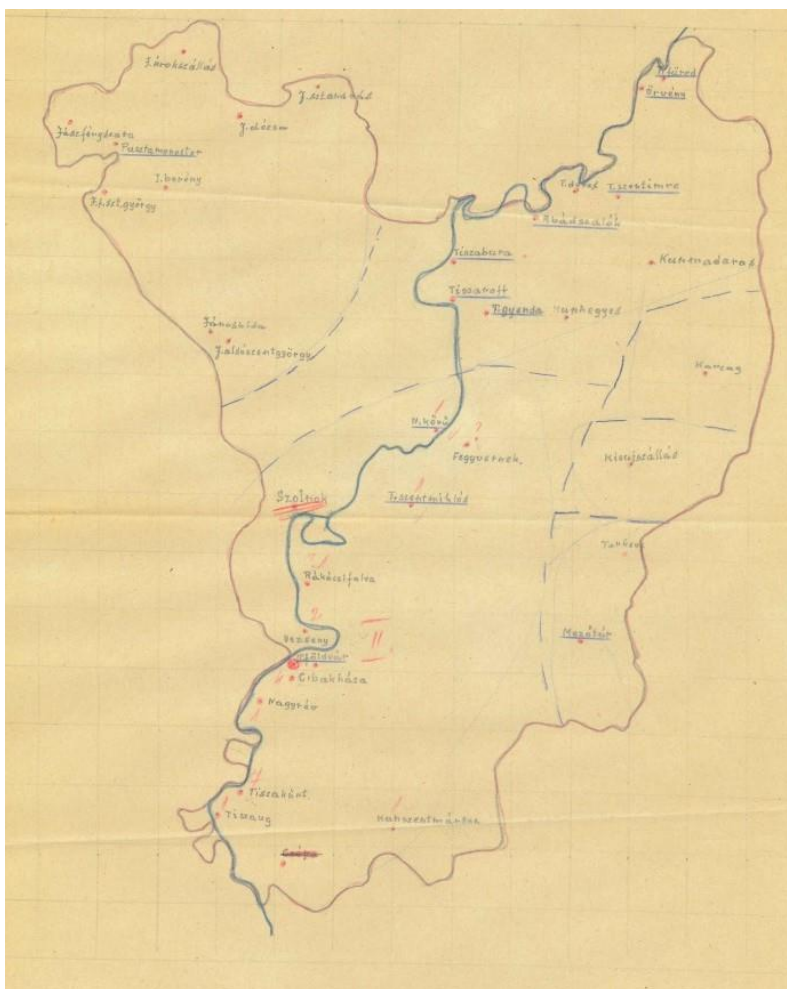
A vidéken kedvelt gyümölcs fajták közül pálinkát a vörös szilva és faeper kivételével (amit csak pálinkának szedtek), csak hullásból főztek a környéken, azért, mert a többi termést eladásra szánták. A vörös szilva azért volt kivétel, mert az a fenének sem kellett. Ennek a szilvának a szedésével kapcsolatban, olyan szokás, technológia alakult ki a környéken, hogy a szilvát *„fél éretten kell leszedni pálinkának, mert ha megéri, locsossá válik, ezáltal visszaépül az a cukor, amiből alkohol keletkezik”* a helyi gazdák szerint. A helyi gyümölcs felvásárlók híresek voltak arról a szokásukról, hogy az Újszőlőben található gyümölcsátvevőjébe behozott vörös szilvát át sem vette, ha éretten hozták. Az átvett gyümölcsöt cementmedencékben tárolták, (amiben pár hónappal előtte még a permetet készítették a gyümölcsfák permetezéséhez).

A másik pálinkának való termék, a minden létől megszabadított szőlőtörköly, melyet másodszori sutulás után cefréztek a környéken. Azért volt kedvelt pálinka a helyiek körében, mert szerintük azzal nem lehet hibázni, nem tartalmaz ciánt, mint a csonthéjasok. A törkölyt is már az előbb említett cementkádban tárolták. Belerakták a cementkádba a törkölyt, utána csömöszölték (döngölték), és homokkal fedték be a tetejét, se fagy se semmi nem ártott neki

A 70-es évek végére a fejlődés megtört, a szőlőkben, gyümölcsösökben a pusztulás jelei erősen mutatkoztak. Kezdték jellemzővé válni az elhagyott parcellák, a vadmenderrel benőtt szőlők, az értéktelenné vált eperfákat, diófákat, egykori lakóhelyeket elhagyták, vagy eldózerolták. Ez a folyamat napjainkban is tart, az „Aranykert” megszűnt létezni. (kép ide). A rossz pálinka még rosszabbá vált.

1951-ben megkezdtek a szeszföldék felmérését és területi felosztását. A szeszföldékről készített kimutatás alapján. A megye területén található földéket elhelyezkedésük szerint 6 körzetre osztották fel, létrehozva a szeszföldé vállalatokat.

(Forrás: MNL JNSZ VML Szolnok Megyei Tanács Ipari Osztály XXIII. 8.)



A 2. számú körzet Tiszaföldvár székhellyel jött létre. Az előzetes felmérésekhez és tervekhez képest kisebb változásokkal. Az egyesített főzdek immáron Tiszaföldvár és Környéke Szeszfőzde Vállalat néven működött tovább, mely később 1964-ben a működő jégüzemeket, üdítő- és szikvízüzemeket egyesítve Szolnok Megyei Szesz- Üdítőital és Jéggyártó Vállalatként folytatta tevékenységét. Székhelyül megmaradt Tiszaföldvár egészen a rendszerváltásig.

Az összeírást követően 1952-ben alakultak meg a körzetek, ezzel megtörtént a megyei szeszfőzdek nagy részének az egyesítése. Az egyesítéskor a Tiszaföldvári központhoz 17 szeszfőzde tartozott, ebből 4 darab volt Tiszaföldvári tulajdon, az ötödik Javernyik-féle nem kezdte meg a főzést. A szeszfőzdek felmérése és rendbehozatala után kezdték meg működésüket. Némely főzde olyan állapotban volt, hogy üzemeltetésre teljesen alkalmatlan. A vállalat a probléma megoldására rézművest alkalmazott, hogy megjavítsa az üstöket és el tudják kezdeni a főzést. Továbbá ekkor még a vállalat gépjárművel sem rendelkezett, csak egy 125-ös motorkerékpár segítette az egyetlen karbantartó munkáját, valamint az ellenőrzési feladatokat.

8.3. Főzetési szokások a vállalatnál

A pálinkafőzés eleinte nem volt egyszerű feladat a főzdekben, a főzéshez szükséges hűtővizet kézzel szivattyúzták egy-két főzde kivételével, fával felfűtött üstöket használtak, amihez a fát, vagy vitte a főzető, vagy kifizette a felhasznált fa árát a főzetési díjjal együtt. Ekkor még mindenütt kézzel kavarták az üstben lévő cefrét a leégés ellen. Az irgalmatlanul unalmas több órás munkát, -amelyet általában a főzető család legkisebb, illetve legidősebb tagjai végeztek. A gyerekek már 8-10 éves kortól csinálták ezt a feladatot. A Szeszfőzdek története (1973) leírása szerint, volt olyan főzde is, ahol még fatüzelésű üsttel főzték a pálinkát. A főzdek fejlesztése létkérdéssé vált, ami a későbbiekben meg is történt. Kiépült a vízellátás, a kézi kavarást felváltották a villanymotorral működő kavarók, a fatüzelés helyett áttértek a gázolaj tüzelésre. Kiépült a TMK műhely, beszerzésre került egy gépkocsi, melyet a helyiek „Mancinak” hívtak. A műszaki fejlesztések hozzájárultak az önköltség, a munkaerő csökkentéséhez, a szolgáltatás jellegű főzés színvonalának emeléséhez, melynek következményeként szükségessé vált cefretárolók létesítése. Ezek megépítése lehetővé tette a nagyobb mennyiségű alapanyag beszerzését és a főzési időszak meghosszabbítását.

A főzdek termelési időtartama változó volt. Volt, hogy egy időszakban éjjel-nappal főztek, mert a termelők nem tudták eladni megtermelt gyümölcsöt a rossz időjárás miatt. Ilyenkor nem volt más lehetőség cefrét kellett készíteni belőle. Ezekben az években a termelők össze is veszték azon, hogy kinek a cefréje főjön ki először. A helyi lakosoknál olyan szokást alakítva ki

ilyenkor, hogy a férfiak az asszonyaikat elküldték a főzdébe, azzal a szándékkal sírjanak, panaszkodjanak, hogy hamarabb kerüljön rájuk a sor. Ha a következő év úgy hozta, hogy nem volt gyümölcs, vagy az eső miatt nem kellett leszedni a termést, természetesen tolongás sem volt.

A vállalatok számára a pálinka készítéshez az alapanyag átvétel sem volt egyszerű, amit az üzemvezető végzett. Ugyanis a szövetkezeti gyümölcsösökből szállító gépkocsikisérőkkel, nagyon kellett vigyázni, mert szerettek több göngyöleget visszavenni, mint amit mondtak. Egy-két nap múlva termelőként megjelenve a szeszfőzdében jutányos áron akarta eladni a gyümölcsöt a megkárosított üzemvezetőnek. Valamint az alapanyagok minőségére is ügyelni kellett. Adódott az egyik alkalommal, hogy a Cséparól éjszaka ömlesztve hozott cefreszilva közé paradicsomot és uborkát kevertek, amit csak másnap reggel láttak meg. Mondani se kell, milyen pálinka főtt le belőle. Ezzel ellentétben a termelőkkel, sokkal nagyobb szigorral jártak el, mivel tőlük megkövetelték, hogy a hordóra írják rá, milyen cefre van benne. Ha pedig gyümölcsátvételtől volt szó, és más gyümölcs került közé át sem vették, mivel egy szem más gyümölcs sem lehetett közte.

Az üdítőgyártás beindítása az 1960-as évek közepétől is egy érdekes csavart hozott a cefrőzési szokásokba, ugyanis a gyártásból visszamaradt Márka aljat tettek a cefrébe. Ami nem más, mint a Márka gyártásnak a mellékterméke. Nyilván csinálták, ha már adott volt a dolog, a már meglévő gyümölcscefréhez vegyítették kisebb-nagyobb mennyiségben.

Amikor megkezdődött a pálinkafőzés a megtermelt gyümölcsökből, valamint a törkölyből a tiszaföldvári vállalati főzdékben, elsőnek az epert dolgozták fel, pár napra rá megkezdtek a barackpálinka, ezt követte szinte egyszerre a vörös és kék szilva, vegyes pálinka, majd utoljára a borpárlat, seprű és törkölypálinka főzése. Szolnok megyében 23 üzem volt, amely rendszeres karbantartást igényelt. A pálinkafőzdékben a vállalati főzés mellett folyt termelői bérfőzés is. Ahhoz, hogy a főzés folyamatos lehessen külön karbantartó brigádot állítottak fel és végezték a főzdek berendezéseinek karbantartását, javítását. Ezek a munkálatok Kiss András bácsi elmondása szerint, -aki a Szolnok Megyei Szesz-, Üdítő- és Műjéggyártó Vállalat brigádjának karbantartó vezetője volt 1970-től 1978-ig-. A csapat létszáma változó volt, de általában 6-8 főből állt, esetenként 12 főből is állhatott. A csapatot a következő végzettségű személyek alkották általában: a vezető, aki gépésztechnikus, rézművesek 2-3 fő, vízvezeték szerelő, esztergályos. A legáltalánosabb meghibásodás a kilyukadás volt, akár az üstről, páracsőről, vagy a hűtőről beszélünk. A javítási, karbantartási munkákat a következőképpen végezték. Úgy működött, hogy az üzemvezető minden szezon előtt, minden üzemben, vagy megjelent, vagy

egyeztetett a főzde vezetőjével, hogy mi a panasz, észrevétel és akkor annak megfelelően bontották meg a főzőberendezést. Ha nem volt, értelme, vagy nem kellett megbontani, akkor nem bántották a rendszert. A helyi szeszfőzdekben előforduló leggyakoribb hiba a páracső meghibásodása, ugyanis a környék szőlőtermesztéséből adódóan a borseprő kifőzése pálinkának elmaradhatatlan volt, viszont a túl kénes borseprő főzése tönkretette a berendezést, leginkább a páracsővet. Abban a főzdeben, ahol minden évben nagy mennyiségben főzték a bornak e melléktermékét, két évet sem bírt ki a cső, olyanná vált az alja, mintha sörétes puskával lőtték volna szét, ugyanis a kén szétmarta a páracső alját. Ezt a jelenséget, ahol rendszeresen főztek borseprőt, úgy próbálták megoldani, hogy a páracső élettartamának idejét, minőségét növeljék. Nagyobb lejtést adtak a csőnek ügyelve arra, hogy „csurgalék” ne keletkezzék, mert az deficites volt. A másik leggyakoribb meghibásodás az üstök kilyukadása volt, amely a fa-szén-, és olajtüzeléses időszakban volt a legjellemzőbb. A meghibásodás oka a főként a hőhatás, illetve a folyamatos kavarási miatti súrlódás. Az üstnek vagy az alja, vagy az oldala lyukadt ki. Amikor átálltak a főzde olajtüzelésre az üstök kilyukadása nagymértékben csökkent. A javításuk a következőképpen történt: ki kellett venni az üstöt a tüztérből, kivéve a gőzfűtéses üstöket, mivel nem voltak külön beépítve a tüztérbe, ezeket nem kellett kibontani. A többinél már előre tudták, hogy az üst 1 méteres átmérőjű, erre sablont használtak. A rosszat levéve, az újnak fel kellett hajlítani a peremét és utána a rézműves domborított kalapáccsal az egyik ütést a másik mellé ütögette, mert az könnyebbé tette az üst alját, mivel hő hatására kilágyult volna. Ugyanis mikor fel lett hajtva a széle azt meg kellett merevíteni. Az oldala egyszerűbb volt, mivel henger alakú volt. A megfelelő átmérőnek a megfelelő kerület kiszámítása után lemez csíkból lehetett meghajtani az oldalát. A tetejét meg megint ugyanígy. Azzal a különbséggel, hogy az aljához 4-es mm-es lemezt, az oldalához és a tetejéhez 2,5-ös vastagságú lemezt használtak.

Ez a pálinkafőzési szokás a település lakosainál fennmaradt a rendszerváltásig. Az emberek nem álltak neki otthon főzni, mivel a jelentős számú szeszfőzde főzési árában és a főzés minőségében is kielégítette az igényeket.

8.4. A kor italozási szokásai

Mint ahogyan a cefrekészítés és pálinkafőzés terén, itt is megfigyelhető volt egy negatív folyamat. A település italozási szokásai átalakultak. Még régen nem volt szokás 5-6 felest ledobni a torkukon az embereknek, hanem reggel ivott egyet, reggelizett utána egy nagyot és semmi baja nem volt utána. Ezt az idős asszonyok is így csinálják a mai napig. Később azonban szokássá vált, hogy több féldecit is megittak. Ez akkoriban annyira elfajult nemcsak a

településen, hanem az egész országban, hogy államilag bevezették 9 óra előtt nem lehetett alkoholt árulni, nem nyithattak ki a kocsmák. Erre elkezdtek boltból árulni, melyből kifolyólag óriási módon megnőtt a boltok szeszesital fogyasztása. Válaszként elrendelték, hogy a boltból sem lehet 9 óra előtt szeszes italt kiadni, de ez sem jelentett akadályt, mert megvették előző nap a másnapi adagot. További válaszként tilos volt féldeci kiszerezésű italt árusítani. Továbbá hozta magával, azt a jelenséget, hogy megjelentek a „bögrecsárdák” a háznál árult szeszes italok, ez főlváron sem történt másként.

Ami még hozzájárult e rossz szokások kialakulásához, hogy a piacon megjelentek a kommersz italok, többek között a földvári lakosok által is oly kedvelt, „CS-vitamin” nevezetű, cseresznyepálinkának nevezett, gyümölcsöt nem látott szeszesital. Egy sajátos harmóniát képviselt: olcsó volt.

A fogyasztást illetően egy dolog még említést érdemel. A helyi lakosok által oly kedvelt nem magyar jelenség, amely szokás német is, meg orosz is. A pálinkát együtt fogyasztja (német szokás) hígabb alkohollal, mint például sörrel, vagy unikummal keverve. Az oroszoktól átvett italozási szokás, ami közkedvelt volt a lakosok körében, az északifény elnevezésű koktél, fogyasztása. „Hát azt látja, amikor megissza”. Ugyanis a pohár aljára öntött vodkára rátölti a pezsgőt és megissza, ezt a helyiek, mint jó magyar szokásként a vodkát lecserélték pálinkára, és még megfajelték azzal, hogy éhgyomorral itták meg.

A szocializmus időszakban így folyt a termelés kisebb-nagyobb változásokkal egészen a rendszerváltásig. A rendszerváltás után az államosított pálinkafőzdék, vagy megszűntek, vagy a helyi lakosok kivásárolták, és saját vállalkozásként üzemeltették, vagy az állami főzdekben dolgozó volt pálinkát főző munkások, saját főzdet nyitottak.

9. A rendszerváltás utáni pálinkafőzdék és főzési szokások a településen

9.1. Főzdék a településen

A település első főzdéi 1920-30-as években épültek, amelyek az akkori kornak megfelelően magánfőzdék voltak. A homoki területtel szorosan egybeolvadó Cibakházán pedig ekkor már 4 db főzde üzemelt. Az államosítás időszakában, -a helyi szokások szerint a tulajdonosáról elnevezett főzdék- TSZ tulajdonba kerültek, amelyek közül Tiszaföldváron Javernik-féle főzde nem kezdte meg működését. Az államosított bor és szeszfőzdék közül napjainkban csak a Szicsek pálinkafőzde üzemel.

14. ábra: Szicsek szeszfőzde

(Forrás: <https1://szicsek.hu/hu/>)



1982-től az állam megengedte magánszemélyek részére is saját főzde üzemeltetését, maximum egy darab 500 liter kapacitású üst telepítésével. Ahhoz, hogy ebben az időszakban valaki főzdet nyithasson szeszfőzdevezetői tanfolyamot kell végeznie, csak így lehet üzemeltetni. Ebben az időben volt egy olyan kedvezmény is, aki már főzdében dolgozott, azt az időszakot gyakorlati időnek számítják be és elfogadták. Ekkoriban két főzde nyitotta meg kapuit Tóbiás Klára új főzdével és Molnár István újraindította a családi a TSZ. időszakban leszerelt főzdet teljesen új berendezéssel.

A pálinkafőzdekről elmondhatjuk, hogy mára az egykor működő 13 db főzdeből, 8db Tiszaföldvár homoki városrészben található, amelyből mostanra már 5 db nem üzemel, 1 db

bérfőzdeként, 1 db kereskedelmi főzdeként működik. 1 db pedig Tiszaföldvár vasútállomása mellé települt, (Zsoldos Pálinka Manufaktúra) mely a város legfiatalabb szeszőzdeje, ami bér- és kereskedelmi főzde egyaránt. A területileg szorosan összekapcsolódó

1. táblázat: Tiszaföldvár szeszőzdei

(Forrás: saját munka)

Sorszám	Tulajdonos	Iparengedély éve	Telephely	Jelenlegi tulajdonos
1.	Kovács testvérek	1930	Tiszaföldvár, Újkincsem u. 17.	Szicsek Szeszfőzde
2.	Szénási Sándor	1930-as évek	Tiszaföldvár, Ókincsem II. u. 10.	Spiritus Primus (jelenleg nem üzemel)
3.	Varga Ferenc	1931	Tiszaföldvár, Óvirághegy I. u. 39.	Lekrinszki Tivadarné (Piri néni) Megszűnt
4.	Molnár István	1940, 1984	Tiszaföldvár, Óvirághegy I. u. 49.	Megszűnt
5.	Javernyik Imre	1930-as évek	Tiszaföldvár, Árpád u. 82.	Megszűnt
6.	Kovács Lajos	1991	Tiszaföldvár, Csomagoló u.	ifj Kovács Lajos
7.	Zsoldos Pálinka Manufaktúra	2015	Tiszaföldvár, Tűri u.	Zsoldos Pálinka Manufaktúra
8.	Szőke Gábor	1987	Tiszaföldvár, Ókincsem I. u. 120.	Megszűnt

Cibakházán pedig az 5 darabból 4 darab, melyek az államosítási időszak előtt nyitottak, napjainkban egy sem működik. Mára már csak 1 működő főzde üzemel teljes egészében, amelyik 1983-ban kezdte meg bér- és 2015-ben a kereskedelmi főzést.

2. táblázat: Cibakháza szeszőzdei

(Forrás: saját munka)

Sorszám	Tulajdonos	Iparengedély éve	Telephely	Jelenlegi tulajdonos
9.	ifj Jauernik Imre	1936	Cibakháza, Újszőlő 18.	Megszűnt
10.	Marik Mihály	1940	Cibakháza, Újszőlő 159.	Megszűnt
11.	Kalóz Benjámin Sándor	1920-as évek	Cibakháza, Bátorszőlő II. dűlő 62.	Megszűnt
12.	Debreczeni Dezső	1931	Cibakháza, Újszőlő 100.	Megszűnt
13.	Tóbiás Klára	1983	Cibakháza, Bátorszőlő I. dűlő 96.	Tóbiás Klára Cibakházi pálinka

A kivásárolt szeszőzdek közül, a legátfogóbb modernizáláson a Szicsek pálinkafőzde ment keresztül, kizárólag csak kisüsti technológiával főz, ezzel megalapozva egy új korszak kezdetét,

a mai hungarikumnak, a magyar pálinkának. A többi bérfőzde viszont a régi kisüsti rendszert használta, akár a 1930-40-es években épült, akár 1982 után, vagy a rendszerváltást követő 1990-es évek elején létesített főzdéről beszélünk. Megszűnésükig azok az állapotok uralkodtak, kisebb modernizálásokat elvégezve -a kor és főzetési igényekhez igazodva-, ahogyan azt felépítették, a szocializmus alatt kialakult rossz pálinkafőzési szokásokat folytatva. A település legújabb főzdéje a Zsoldos, az új aromatornyos rendszert választotta, energetikai, hatékonysági és a gyorsasági szempontokat szem előtt tartva. Mivel nemcsak kereskedelmi főzde, hanem bérfőzde is az üstök mérete jól tükrözi a mai korra jellemző főzetői szokásokat.

A pálinkafőzdék telephelyeit a következő térkép szemlélteti, melyben számozással jelöltem a főzdek helyét. A számozások megértésében a táblázatok segítenek. A vastagon kiemelt számok a működő szeszfőzdek.

15. ábra: A szeszfőzdék területi elhelyezkedése.
(Forrás: Várostérkép M 1:17. 500 2001)



9.2. Napjaink főzetői szokásai

Korábban a nagy tételek voltak jellemzőek. Tonnaszámba hozták a cefrét a környék kertjeiből, lovaskocsin, vagy ha kisebb mennyiségű cefréjük volt kézikocsin tolva árkon-bokron keresztül a pálinkafőzdéig. Napjainkban a településen ennek töredéke kerül kifőzésre, mely mennyiségek akár elférnek egy utánfutó hátuljára is. Mára már a 400-500 literes főzőüst, vagy ahogy a

helyiek hívják a „gazoló”, vagy cefrés üst is néha sok. Ezeket az olykor kis tételekben érkező cefréket a régi kisüsti típusú főzdék nem öntik fel külön-külön, mivel nagyon gazdaságtalan lenne. Egy szóval veszteséges, nem éri meg lepárolni, hanem több megoldást használva lesznek lefőzve. A főzések megbeszélve a főzetőkkel más személy azonos fajtájú és hasonló minőségű cefréjét megvárva az elegendően összegyűlt mennyiséget egy üstbe összeöntve főzik ki. Végezetül a hozott mennyiség arányában visszaadják bérfőzetőiknek. Másik eljárás, amit még használnak a kevés mennyiség kifőzésére, hogy egy jó anyagot, az egészséges cefrét lefőzve előre, a főzés után nem engedve ki az egész cefrét az üstből, hanem valamennyit benne hagyva arra fejelve rá a hozott kisebb mennyiséget. Így lesz belőle egy egész üstnyi anyag és ennek alakapcsolva lesz a lefőzött mennyiség a másik bérfőzetőé. Ezáltal nem vízzel lesz hígítva a cefre, így nem romlik a pálinka minősége.

A magánfőzés bevezetése nem volt hatással a helyi főzdekre, nem volt tapasztalható mennyiségi visszaesés. Sőt ellenkezőleg, pozitív hatásként élték meg, hogy kevesebb kis mennyiségű cefre kerül be a telephelyre, ezzel is megkönnyítve a főzést.

Ahogy csökkent a környéken termett gyümölcsből készített cefre mennyisége, arányosan rövidült vele a főzési időszak is. A főzetők napjainkban mindenféle gyümölcsöt hoznak, melyet a bejelentkezés és fogadás után tárolóedénybe átrakva hagyják a cefrét a főzdében.

16. ábra. Cefre fogadása és átöntése Molnár István főzdéjében Tiszaföldváron.
(Forrás: Népszabadság, 1999. október (57. évfolyam, 229-253. szám)



Régen nem főztek ennyi mindenből pálinkát. A szezon általában júniusban kezdődik a faeperrel, mert az korán érkezik és régen itt a környéken szinte minden udvarban volt eperfa. Most már nagyon ritka, de még található a kertekben néhány faeper matuzsálem, ami adja a pálinkát.

17. ábra: Öreg eperfa, egyedülálló pincével. Hátterben Kovács Lajos szeszfőzde.
(Forrás: saját kép, Tiszaföldvár 2024.)



A faeperből csak eperpálinka volt. Akad még jó néhány lakos itt a környéken, aki epret főzet, de ez a mennyiség a 3-4 szeresére csökkent. Azért, mert a fák elpusztultak, vagy kivágták őket tüzelőnek, vagy egyszerűen nem kilódnak vele, mert aprólékos munka, minden nap kell szedni és arról nem is beszélve, hogy időjárásfüggő. Az, aki még foglalkozik a cefrészéssel, a fa alá raschel hálót terít le, vagy függeszt ki, arra potyog az eper. Valaki fóliát tesz alá, azon seprírendbe, kiszemelteti és fellapátolja a hordóba jóval tisztább cefrét szállítva a főzdébe, mint egykoron. Ez régen nem így zajlott, volt az eperszedő villa, melynek vékony kis tűskéi voltak és nagyon sűrű volt. Azzal szedték fel az epret a földről a rengeteg szeméttel együtt. Ebből adódott, hogy át is kellett fejteni a cefrét, mert nagy mennyiségű homok került közé, ugyanis akkoriban még nem mosták, mert hát a lényegét sem ildomos kimosni belőle. Amikor a cefre elkezdett megindulni, át lett fejtve, hogy a hordó aljára leült homok ne kerüljön felöntésre. Az epret követi a meggy, a cseresznye, a kajszibarack, szilva, körte, alma, birs, szőlő, vegyes pálinka, -abba minden van, ami megtalálható a kertekben-, és az év legvégén decemberben a törköly. Régen a törköly és a bor és borseprő lepárlása átnyúlt tavaszra is, de ez szinte teljesen megszűnt, nagyon ritka, hogy ekkor még megy a főzés.

18. ábra: Pálinkafőzés Szabó Gábor főzdéjében Tiszaföldváron.

(Forrás: Új Néplap, 2005. december 16. évfolyam, 281-306. szám).



A hagyományos, vagy klasszikus pálinkák mellett ritkán lepárlásra kerül egy-egy egzotikus, vagy vad gyümölcs is. A szezon zárása a karbantartási folyamatokkal zárul, mely időszak a holt hónapokra, tavaszra esik.

Érdeemes még szót ejteni a cefrék, -helyiek nyelvén „lőre”- minőségi változásáról is. A település főzdéiben is megjelentek a minőségi, irányított erjesztéssel, nagy odafigyeléssel készített cefrék. Ezek készítése általában a fiatalabb korosztályt jellemzi, de az öregek között is akad néhány. Ők a cefrekészítők, de akadnak még jócskán a helyiek nyelvén csak komposzt készítőknak hívott főzetők. Embere válogatja, az idősebb korosztály az úgy van vele, „Ami eddig jó volt, akkor ezután is jó lesz. Van, aki el szokta kezdeni júniusban gyűjteni a gyümölcsöt szeptemberig aztán elviszi a főzdébe a cefrét és várja a minőséget, és a mennyiséget. Akad olyan is, aki veszélyes cefréket hoz, egészben összedobálva darálás nélkül rakja a hordóba a gyümölcsöt például körtét, almát, még a lapát is megáll benne. Ezek azok, akik még a jó tanácsot sem fogadják meg. A főzdékben a rossz minőségű cefrék különböző gúnyneveket kaptak. A kezeletlen nyúlós cefrét „takonypócnak”, míg a gyenge rossz minőségű cefrét „poklának” nevezik. Az utóbbiak a cefre tetején fehér egybenőt réteggel rendelkező hibás erjedésű tételek.

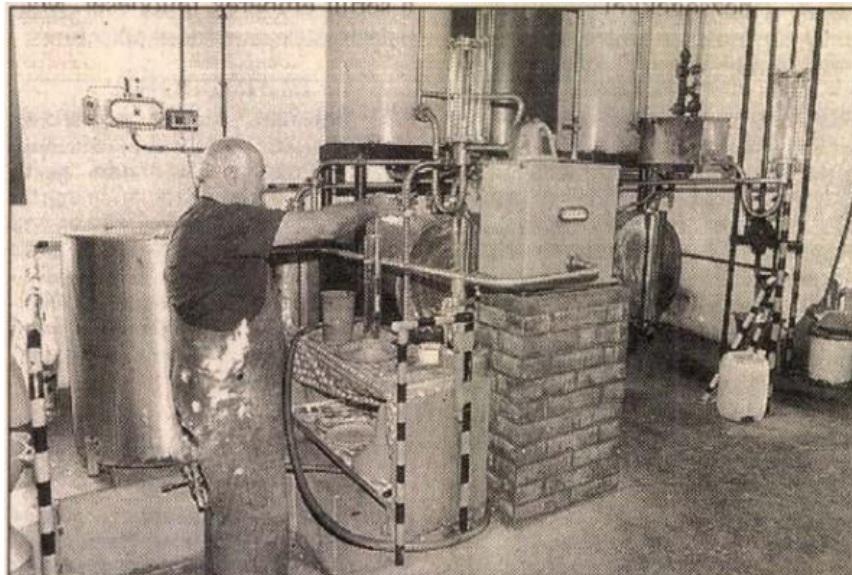
Napjainkra, azért elmondható, hogy a tanácsokat könnyebben fogadják és általában be is tartják, főleg a különlegesebb, nehezebben cefrézhető gyümölcsöknél.

A pálinka jó minőségéhez hozzátartozik az élvezeti értéke is, vagyis a szeszfoka. Régebben az 50-52 fokra beállított pálinka volt a megszokott. Az itt élő embereknek ez kellett, ugyanis azt

hitték, hogyha magasabb a fok kevesebb a liter és kevesebbet kell érte fizetni. Ez a felfogás főként az idősebb korosztályt jellemezte és a mai napi 50 fokra kérik a pálinkát. Az alacsonyabb szeszfokra beállítást a fiatalabb korosztály szokta szorgalmazni, lemennek egészen 46 fokig is.

19. **ábra:** Szeszfok beállítása Kovács Lajos főzdéjében Tiszaföldváron.

(Forrás: Új Néplap, 1996. szeptember 7. évfolyam, 204-228. szám).



A pálinkák szeszfoka tisztított vízzel, vagy aki kéri, annak ásványvízzel van beállítva. A főzdéből hazavinni és tárolni általában műanyag, vagy üveg edényben szokták, de előfordul olyan eset is még a TSZ. időszakban, hogy műanyag zsákban szállította haza a pálinkáját a főzető.

10. A pálinka minősége a településen

Elmondhatjuk, hogy nemcsak rossz cefre van, hanem rosszul lefőzött pálinka is akad. Napjainkban javuló tendencia tapasztalható, de azért van még mit finomítani rajta. Az elő- és utópárlat levétele fontossá vált az emberek számára, ezzel élvezeti értékében jóval élvezhetőbb italt kapnak vissza a lakosok a főzdekből.

Ha rossz pálinka kerül a helyiek asztalára, ennek orvosolására is többféle módszert alkalmaznak, ebből néhányat említenék: újra főzés, hígítás, rossz pálinkát ráönteni új cefrére, fűszerezés, aromásítás, odaégett pálinkát ánizs, méz hozzáadásával próbálják javítani, hogy elnyomják az égett ízt.

Itt említeném meg, hogy nemcsak a pálinka javítására használják a fűszereket, egyéb más alapanyagokat, hanem pálinka alapú likőrök készítésre is, Ezekből néhány recept, melyet a környéken szoktak készíteni:

Receptek:

Fokhagymás pálinka

-1 liter pálinka

-2 fej zúzott fokhagyma

Áztatás, 3 hét után szűrés, és fogyasztható. Ez a recept orvosi javaslatra készült. Fogyasztása 3cent mennyiség egy nap.

Ökörfarkkóró pálinka

-1 liter pálinka

-összemarék (egy marék) ökörfarkkóró virág.

3 hét áztatás, szűrés, szűrés után

-10ml propolisz,

-1dl méz,

-2 fej zúzott fokhagyma hozzáadása.

Emésztési problémákra, gyomorbántalmakra ajánlott.

Kakukkfű szirupos pálinka

-1 kg cukrot karamellizálni

-1liter vízzel feltölteni

-20 szál kakukkfűvet/ vagy 2 evőkanál szárított kakukkfűvet belefőzni

- 1 éjszakát állni hagyni Másnap leszűrni, hűtőben tárolni.

Fogyasztása: pálinka fogyasztására alkalmas pohárba 1:1 arányba kitölteni. Hurutos megbetegedésekre, Covid ellen ajánlott.

Körömvirág tinktúra

1 liter pálinka

egy marék friss körömvirág (levele, szára, virága)

3 hétig befedve áztatni, néha felrázni, utána gézen leszűrni, lecsepegtetni. Fém eszközt kerülni.

Sötét falú üvegben kell tárolni. Kiváló sebkezelő, gyógyír a pattanásos bőrnek.

11. A „tiltott” főzés, árusítás

11.1. Zugfőzés

Ha egy településen gyümölcsöt termesztnek, legyen az akár több hektáros gyümölcsös, vagy kis zártkerti termesztés, vagy csak egy családi udvar telkén ültetett egy-két darab gyümölcsfa, akarva akaratlanul megjelenik a zugpálinkafőzés. Ez nincs másképp Tiszaföldváron sem.

Még az engedélyezett magánfőzés előtti időkben az otthon készített, tákolt pálinkafőzőkkel főzték a „tiltott” szeszt. Ekkor még a pénzügyőrök próbálták felderíteni a zugfőződéket és elkobozni a berendezésüket.

20- ábra: Saját készítésű pálinkafőző berendezés

(Forrás: saját kép, Tiszaföldvár 2022.)



Ez 2010-óta, az engedélyezett magánfőzéssel annyiban változott, hogy megjelentek a saját készítésű főzők mellett a vásárolt, de be nem jelentett pálinkafőző berendezések is. Ezek a főzők általában interneten rendelt árusításra engedélyezett termékek. A városban is megtalálhatók azok a személyek, akik tilos pálinkafőzéshez folyamodnak. Van aki, csak saját magának főz, mondván: „A kis mennyiséget a szeszfőzdében nem főzik ki külön, összeöntik máséval. Nem azt kapom vissza, amit leadtam. Így a keveset kifőzöm otthon.” (Tiszaföldvári lakos 2022.)

Van, aki magának is, és másnak is főz. Ebből törvénytelen jövedelemre tesz szert, a saját részre főzött pálinka eladásából, és legális bérfőzésből. Mivel intézkedés a NAV és jegyző által nem

történik, ha csak, valaki feljelentést nem tesz, gyakorlatilag ellenőrizetlenül folytathatja tevékenységét. De nemcsak a pálinkakészítéshez vannak legyártott eszközök, hanem egyéb a gyümölcscefre feldolgozását segítő eszközöket is gyártanak.

Amikor ennyi tudatlan, -nevezhetjük kontárnak is őket-, vagy tudással rendelkező, -mert akad olyan zugfőző is, aki minden csinját-binját ismeri a szakmának-, elkezd főzni, csak idő kérdése, hogy ne történjen baleset, vagy tragédia az otthoni eszközök használata során. Tiszaföldvár ez alól sem kivétel.

11.2. Zugkimérés, avagy a tanuk nélküli bögrecsárdák

A városi zugfőzdek mellett, még néhány helyi lakosnál a mai napig megmaradt a háznál árult pálinka, és bor eladása, kimérése, akár nagyobb tételben, vagy kis mennyiségben, decizgetve. Ez a nem engedélyezett szeszárusítás, másik nevén zugkimérés mindig is jelen volt. Fénykorát a rendszerváltás előtti időszakban élte Földváron, melyeket régen és most is csak egyszerűen „bögrecsárdáknak” hívnak. Amikor 1970-es évek végén bevezették, hogy reggel 9 óráig nyilvános helyen alkoholt nem lehetett árulni. Ennek következtében gombamód elszaporodtak a magánházaknál az illegális árusítóhelyek. Mondhatni a „szívmelegítőt”, a többnyire „rossz” pálinkát adta-vette bárki. Pedig a törvény világosan fogalmaz, hogy pálinkát az adhat el, aki származását tudja igazolni.

A zugárosok nem riadtak vissza a hamisítástól sem, a nagyobb mennyiség, vagy jobb íz elérése végett cukorral, és aromával javították az eladásra szánt pálinkát. Büntetni ezeket a deci-felest árusító helyeket nemigazán lehet, mert rábizonyítani nagyon nehéz a kimérést, mivel tanúk nincsenek, és nem is lesznek soha.

Az egykori megyei tanács akkori dolgozóját idézve szemléltetném, az akkori helyzetet:

„- Tudunk róla, hogy a Tiszazugban szüret után százával főzik feketén a pálinkát. Ám, ha két-három tettest sikerül elcsípnünk, már jó évünk volt. Folyik tehát a harc a zug-italkimérés ellen – ennek ellenére folyik a bor, a pálinka reggel, délben, este. Hisz a bögrecsárda „szálai” több felől érkeznek – és több felé vezetnek.” (Szolnok Megyei Néplap, 1979. április, 30. évfolyam, 77-100. szám)

Mára már ezeknek zugitalozó helyeknek, csak a töredéke létezik Tiszaföldváron. Miért? Mivel az a generáció, aki ezzel foglalkozott, szinte teljesen kihalt, ideértve a féldecit mérőt és féldecit ivót is. Továbbá a szokások átalakultak, a gyümölcsöskertek nagy része tönkrement, és töredékét főzetik, főzik feketén a régen főtt nagy mennyiségnek.

12. Rézműves nélkül nincsen pálinkafőzde (egy letűnt szakma kötődése a tiszaföldvári pálinkafőzdekhez)

Az 1800-as évek végén egyre több gyümölcsfát ültetnek a környéken a szőlők közé. Ezzel együtt a térségben Tiszaföldvár Homokon a borkészítés mellett kezd megjelenni a gyümölcsből, és törkölyből készült pálinka és törkölypálinka főzés is. Ezen tevékenységek elvégzéséhez szükséges a gyümölcstermesztést segítő, valamint a pálinkafőzést lehetővé tevő berendezések beszerzése, megléte.

A pálinkafőzésre, pálinkafőző berendezések készítésére a fémek közül csak a vörösréz alkalmas, mert könnyen forrasztható, az anyag hővezető képessége jó, nem korrodálódik, részben gátolja a leégést, megköti a káros anyagokat, és javítja a gyümölcspárlat aromáját. A szakma, ami ilyen edények elkészítését lehetővé teszi, nem más, mint egy ősi fémműves mesterség, a rézművesség.

Ezt a mesterséget Tiszazug térségben magas színvonalon a Jauernik család művelte Cibakházán. Jauernik Ferenc rézműves fiai Jauernik Imre a szülői háznál maradva Cibakházán folytatta a mesterséget. Míg testvére Jauernik Károly Kunszentmártonban 1885-ben nyitotta meg rézműves műhelyét. Fiai Ferenc, Károly és Miklós követve a hagyományokat, szintén rézművesként dolgoztak, sikeres és virágzó műhelyt vezetve. Imre fia pedig felhagyva a mesterséggel, de nem teljesen eltávolodva tőle Cibakházán pálinkafőzdet nyitott.

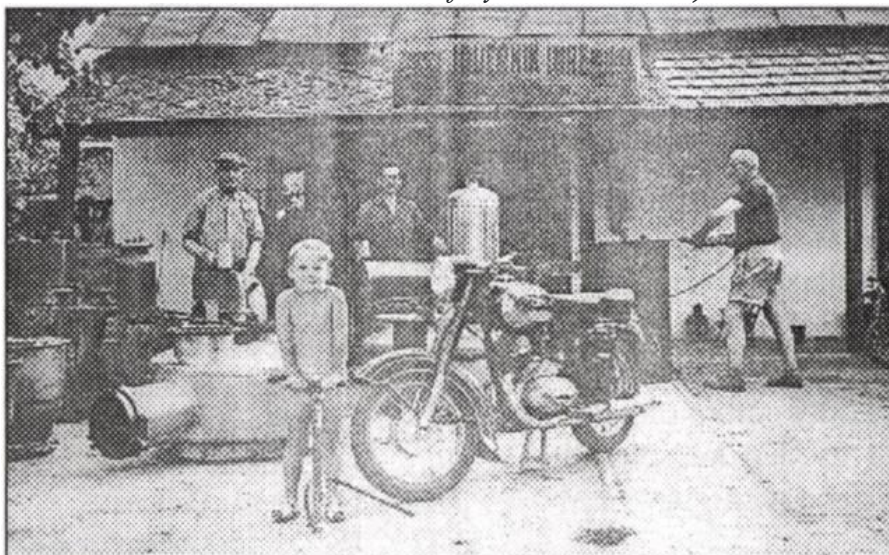
Termékeik közé tartoztak a rézüstök gyártása, amelyek előállításához a különböző méretű sálák, más néven rézlemezek szolgáltak. Emellett még készítettek, a szőlő és gyümölcstermesztéshez nélkülözhetetlen permetezőket. 3 fajtát állítottak elő, és javítottak a műhelyben: Turult, Vermorelt, és saját találmányukat a Jauernik-féle permetezőt. A szőlészethez, borászathoz és pálinkafőzéshez is nagyon sok eszközt gyártottak például tartályokat, csöveket, főzőüstöket.

21. **ábra:** Cibakházi műhelyben készült főzőüstök szállítása. 1930-as években.
(Forrás: Ferenczi György Tiszaföldvári lakos tulajdona)



Valamint nem maradhatott el a konyhai eszközök gyártása sem. Ezeket a tárgyakat megrendelésre és piacra egyaránt előállították. Emellett vállaltak speciális rézműves munkák elkészítését, valamint javítási, ónozási, cinezési munkákat is. Termékeiket egész Tiszazug igényelte, ez alól Tiszaföldvár sem volt kivétel.

22. **ábra:)** Cibakházi műhely, előtte a három rézműves mesterrel.
(Forrás: Cibakháza - Cibaki Hírek, 1999. 9. évfolyam, 1-12. szám)



A legkisebb testvér Jauernik Miklós a rézművesség mellett 1953-tól öt éven át a cibakházi szeszfőzde javítását végezte, később a főzde vezetője lett a Bátorszőlőben, majd az Újszőlői szeszfőzdet vezette nyugdíjba vonulásáig, ezt a főzdet nagybátyától Jauernik Imrétől vette át.

Testvérei halála után a szerszámokban gazdag műhely, mely szerszámok a saját kezük által készített eszközök voltak, Miklóstra szállt. Ezt az ipartörténeti szempontból ritka műhelyt adta át a család a Kunszentmártoni Helytörténeti Múzeumnak 1999 -ben.

23. ábra: Jauernik Miklós berendezett műhelye a kunszentmártoni múzeumban.

(Forrás: saját kép, Kunszentmárton 2023)



Halálával a fémműves szakma egyik jeles és egyben a Jauernik rézműves család utolsó képviselőjét temették el a Tiszazug térségben.

ÖSSZEFOGLALÁS

A lepárlás története több évszázadra nyúlik vissza. Hazánkba külföldi közvetítéssel került. Eleinte királyi kiváltsággként gyógyszerként használták, de készítése eljutott egészen a jobbágyokig. A borpárlat előállításán át a gyümölcsből készült pálinkafőzésig.

Változásokat a főzési szokásokban a törvényi szabályozások megjelentése hozta. Irányítottá vált a főzés és ellenőrizhetővé.

Pálinka szó első írásos megjelenése 1572-ből Debrecenből származik. Maga a megnevezés a „pálinkatörvényig” többféle módon fordult elő és ebben az átláthatatlan káoszban tett rendet a 2008. évi LXXIII. törvény.

Magyarországon jelenleg három helyen lehet pálinkát főzni, kereskedelmifőzdében, bérfőzdében és otthon magánfőzőként. Az utóbbi két helyen lefőtt pálinkát viszont csak párlat névvel lehet megnevezni. A lepárlás folyamata lehet kisüsti, vagy egylépcsős technológiával készített termék.

Tiszaföldvár fekvéséből adódóan kiválóan alkalmas volt a szőlő és gyümölcstermesztésre, mely tevékenység leginkább a homoki területekre összpontosult. A területen a kisparcellás gazdálkodás vált jellemzővé. A településen a pálinkafőzés egyre nagyobb bevételhez juttatva a jobbágyokat.

A folyamatosan gyarapódó társadalom és gazdaság egy sajátos gazdasági egységet hozott létre a területen. A szőlőskertek egész képét meghatározó épületeket a „gunyhóhat”, melyeknek három típusa található meg Tiszaföldváron.

Mire munkájuk gyümölcse igazán kifizetődővé vált jött az államosítás, tönkretéve, mind azt a tudást, amit őseiktől megtanultak, mind a javakat, amit megteremtettek maguknak az itt élő családok. A virágzó „Aranykert” megszűnt létezni, az államosított szeszfőzdék elkezdtek működesüket.

A Tiszaföldvári szeszfőzdék nagyobb része mára megszűnt, bezárta kapuit. A három megmaradt főzdéből bérfőzéssel mindösszesen egy főzde foglalkozik. A településen a kifőzött pálinka mennyiségében folyamatos csökkenés tapasztalható. Ennek legfőbb oka, a kisparcellás területek elgazosodása, valamint a megnövekedett főzetői díjjak.

A szocializmus alatt berögzült rossz fogyasztási szokások a lakosság körében is átalakultak. A kocsmába járó emberek száma lecsökkent, az italozási szokások is elindultak egy kulturált fogyasztás felé. A mindennapos alkoholizálásból, alkalmankénti pálinkázás lett.

1920-ban megtiltották a magánfőzést, ezzel párhuzamosan megjelent a zugpálinkafőzés, ez alól Tiszaföldvár sem volt kivétel. Ez a tevékenység mindig is jelen volt a településen. Napjainkban is tudják a helyi lakosok, kik főzik otthon a pálinkát tiltottan. Ez a jelenség viszont nem állt meg itt, hozta magával a bögrecsárdák megnyitását a családi házaknál, mára már jóval kevesebben árulnak tiltott deci-felesekot otthonukban, mint a rendszerváltás előtt.

. Ahhoz, hogy a környéken, ilyen nagymértékben lehessen főzni a pálinkát, nemcsak a szőlő- és gyümölcsstermesztés járult hozzá, hanem az is, hogy a település közvetlen környezetében az 1800-as évek elejétől a Jauernik rézműves család is itt nyitotta meg első műhelyét Cibakházán, majd második műhelyét Kunszentmártonban. Számos pálinkafőző berendezést készíve az itt élő lakosok számára.

IRODALOMJEGYZÉK

Könyvek

Balázs Géza (1998): *A magyar pálinka*. Budapest: Aula.

Balázs Géza (2003): *Pálinka a közös nyelvünk*. Állami Nyomda Rt., Budapest,

Bellon Tibor (2003): *A Tisza néprajza*. Budapest: Timp.

Bellon Tibor – Szabó László (1987): *Szolnok megye népművészete / Népművészeti örökségünk*. Budapest: Európa.

Béres Mária (2011): *Tiszavilág A Tiszazugi Földrajzi Múzeum közleményei*. Tiszaföldvár: V. Gyomai Knerr Nyomda Zrt.

Dr. Botka János (1989): *Adatok Szolnok Megye Történetéből II. kötet*. Szolnok: Szolnok Megyei Levéltár.

Busa Ákos (1907): *A Jász-Nagykun-Szolnokvármegye tiszai alsó járásában fekvő szőlőskertek bor-gyümölcs- és pálinka termelésének ismertetése*. Gyoma: Knerr.

Fülöp Zoltán-Czégény Istvánné (2014): *Zounuk 28*. Szolnok: Levéltári Évkönyv.

Jász-Nagykun-Szolnok Megye Kézikönyve (1998): Budapest: Ceba.

Kelemen Éva-Pató Mária-Szlankó István (2002): *Tiszaföldvár-Fejezetek a város történetéből*. Tiszaföldvár: Kapitális.

dr. Panyik Gáborné (2013): *Pálinkafőzés Ágyas pálinka és likőr készítése*. Budapest: Cser.

Pataki Attila-Takács László-Turi Zsolt (2020): *Quintessence-2020 A pálinka világa*. Onga: Ongai Kulturális Egyesület.

Pusztai Gabriella (2006): *Tiszazugi füzetek 9. sz. Jeles Kunszentmártoniak*. Kunszentmárton: Helytörténeti Múzeum.

Simon Béla (2002): *Tiszaföldvár a XXI. század küszöbén*. Budapest: Ceba.

Soós Imre (1958): *A jobbágyszőlő helyzete a Szolnoki Tiszatájon 1711-1770*. Szolnok: Damjanich János Múzeum.

Szabó László (1997): *A munka néprajza*. Debrecen: Ethnica.

dr. Szatmári László (1928): *Magyar alkémisták*. Budapest: Kir. Magy. Természettudományi Társulat.

T. Bereczki Ibolya-Gulyás Katalin (1996): *Múzeumi levelek 75. II.* Szolnok: Damjanich János Múzeum.

Torbágyi-Novák László (1948): *Az égetett szeszesitalok gyártása, vizsgálata és minősítése*. Budapest: Hernádi Árpád adó-, illetékügyi és közigazgatási szakkönyvkiadó

Folyóiratok

Balázs Géza (2012): A magyar pálinka újjászületése Nyelvünk és Kultúránk - *A Magyar Nyelv és Kultúra Nemzetközi Társaságának folyóirata*, 168-171. szám (42. évfolyam)

Cibakháza - Cibaki Hírek, 1999 (9. évfolyam, 1-12. szám)1999-06-01 / 6. szám

Cibakháza - Cibaki Hírek, 2004 (14. évfolyam, 1-12. szám)2004-03-01 / 3. szám

Cibakháza - Cibaki Hírek, 2008 (18. évfolyam, 1-12. szám)2008-02-01 / 2. szám

Észak-Magyarország, 1962. december (18. évfolyam, 281-305. szám)1962-12-09 / 288. szám

Napló, 2019. augusztus (Veszprém, 75. évfolyam, 177-202. szám)2019-08-09 / 184. szám

Néplap, 1990. március (41. évfolyam, 51-70[76]. szám)1990-03-10 / 59. szám

Népszabadság, 1982. szeptember (40. évfolyam, 204-229. szám)1982-09-09 / 211. szám

Népszabadság, 1999. október (57. évfolyam, 229-253. szám)1999-10-19 / 244. szám

Népújság, 1942. július-szeptember (15. évfolyam, 146-222. szám)1942-07-11 / 156. szám

Szolnok Megyei Néplap, 1959. január (10. évfolyam, 1-26. szám)1959-01-27 / 22. szám

Szolnok Megyei Néplap, 1960. február (11. évfolyam, 27-50. szám)1960-02-05 / 30. szám

Szolnok Megyei Néplap, 1962. november (13. évfolyam, 256-280. szám)1962-11-16 / 268. szám

Szolnok Megyei Néplap, 1979. április (30. évfolyam, 77-100. szám)1979-04-15 / 88. szám

Szolnok Megyei Néplap, 1981. szeptember (32. évfolyam, 204-229. szám)1981-09-09 / 211. szám

Szolnok Megyei Néplap, 1984. március (35. évfolyam, 51-77. szám)1984-03-24 / 71. szám

Szolnok Megyei Néplap, 1986. szeptember (37. évfolyam, 205-230. szám)1986-09-23 / 224. szám

Tiszaöldvári Hírlap, 1990 (2. évfolyam, 1-12. rész)1990-08-01 / 8. szám

Új Néplap, 1999. szeptember (10. évfolyam, 203-228. szám)1999-09-09 / 210. szám

Új Néplap, 2004. november (15. évfolyam, 255-279. szám)2004-11-26 / 276. szám

Új Néplap, 1996. szeptember (7. évfolyam, 204-228. szám)1996-09-11 / 212. szám

Új Néplap, 2005. december (16. évfolyam, 281-306. szám)2005-12-10 / 289. szám

Új Néplap, 2002. május (13. évfolyam, 101-125. szám)2002-05-03 / 102. szám

Új Néplap, 2003. október (14. évfolyam, 229-254. szám)2003-10-15 / 241. szám

Új Néplap, 2005. december (16. évfolyam, 281-306. szám)2005-12-10 / 289.

Új Néplap, 1999. január (10. évfolyam, 1-25. szám)1999-01-07 / 5. szám

Új Néplap, 2014. november (25. évfolyam, 255-278. szám)2014-11-12 / 263. szám

Új Néplap, 2011. július (22. évfolyam, 152-177. szám)2011-07-12 / 161. szám

Internet

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0787&from=EN>

<https://hu.wikipedia.org/wiki/P%C3%A1linkat%C3%B6rv%C3%A9ny>

<https://www.hungaricana.hu/hu/search/results/?list=eyJxdWVyeSI6ICJUaXN6YWZcdTAwZjZsZHZcdTAwZTFyIHBCdTAwZTFsaW5rYWZcdTAxNTF6XHUwMGU5cyJ9&fbclid=IwAR0hwPhxnmK2W8NnltWwx4yFML8AKGSdc2KYCGCaPFzavTDh5KaFfirE96s>

<https://cibakhazipalinka.hu/>

<https://tiszafoldvar.hu/>

<https://www.zsoldospalinka.hu/>

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1600068.tv>

<https1://szicsek.hu/hu/>

Dolgozat

Helytörténet (1973): *A Szolnok megyei Szesz-Üdítőital és Műjéggyártó Vállalat története Tiszaöldvár.* Tiszaöldvár: K. n.

TÁBLÁZATJEGYZÉK/ÁBRAJEGYZÉK

1. **táblázat:** Tiszaföldvár szeszfőzdéi 35. o.
2. **táblázat:** Cibakháza szeszfőzdéi 35. o.
1. **ábra:** Nagy Mihály Testamentuma 16. o.
2. **ábra:** Feljelentés illegális szeszárusításról 17.o.
3. **ábra:** Örökváltság szerződés részlet 18. o.
4. **ábra:** Egyosztatú gunyhó alaprajza oldalsó bejáratral, aszimmetrikus elülső bejáratral. 19.o.
5. **ábra:** Egyosztatú gunyhó Tiszaföldváron 20. o.
6. **ábra:** Nagyobb kétosztatú gunyhó. 20.o.
7. **ábra:** Kétosztatú gunyhó Tiszaföldváron 21. o.
8. **ábra:** Komplex tanya. 22.o.
9. **ábra:** Szabadon álló üstház. 23.o.
10. **ábra:** Lakóépülettől független pince 24.o.
11. **ábra:** Barack cefrézése 25.o.
12. **ábra:** Kovács testvérek kastélya, és szőlőskertje: 26. o.
13. **ábra:** JNSZ. megyei főzdek területi felosztása 30.o.
14. **ábra:** Szicsek szeszfőzde 35.o.
15. **ábra:** A szeszfőzdek területi elhelyezkedése. 38.o.
16. **ábra:** Cefre fogadása és átöntése Molnár István főzdéjében Tiszaföldváron. 39.o.
17. **ábra:** Öreg eperfa, egyedülálló pincével. Hátterben Kovács Lajos szeszfőzde. 40.o.
18. **ábra:** Pálinkafőzés Szabó Gábor főzdéjében Tiszaföldváron. 41.o.
19. **ábra:** Szeszfok beállítása Kovács Lajos főzdéjében Tiszaföldváron. 42.o.
20. **ábra:** Saját készítésű pálinkafőző berendezés 48.o.
21. **ábra:** Cibakházi műhelyben készült főzőüstök szállítása. 1930-as években. 49.o.
22. **ábra:** Cibakházi műhely, előtte a három rézműves mesterrel. 49.o.
23. **ábra:** Jauernik Miklós berendezett műhelye a kunszentmártoni múzeumban. 50.o.

NYILATKOZAT

szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Hunya Krisztina
A Hallgató Neptun kódja: E3LDV0
A dolgozat címe: Egy település égetettszesz kultúrájának a képe
A megjelenés éve: 2024.
A konzulens intézetének neve: Agrár- és Élelmiszeripari Gazdaságtan Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemitulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumába. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumában.

Kelt: Budapest, 2024. április 21.



Hallgató aláírása

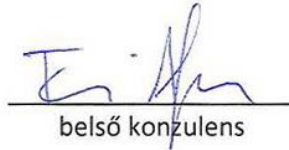
NYILATKOZAT

Hunya Krisztina (név) (hallgató Neptun azonosítója: _E3LDV0_) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre **javaslom**.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*1}

Kelt: _2024_ év __április__ hó _20_ nap


belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendő.