

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

Hunya Krisztina
Egy település égetettszesz kultúrájának a képe

Belső témavezető: Dr. habil. Temesi Ágoston, egyetemi docens, Agrár- és Élelmiszeripari Gazdaságtan Intézet, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék

Külső témavezető: Prof. Dr. Balázs Géza, egyetemi tanár, Színház- és Filmművészeti Egyetem, Doktori Iskola és Németh Antal Drámaelméleti Intézet

Dolgozatom központi témája a Tiszaföldvári pálinkafőzés és fogyasztás történeti bemutatása egybefűzve a település pálinkázási szokásaival. Valamint említést teszek a témához szorosan kapcsolódó zugfőzésről és bögrecsárdákról. A téma zárásaként kitérek egy eltűnt szakmára a rézművességre, mely szorosan kötődött a környék lakóihoz és a pálinkakészítéshez.

Dolgozatom célja egy átfogó ismeretanyagot összegyűjteni a Földvári pálinkafőzésről a hozzá tartozó szőlő- és gyümölcstermesztésről, sajátos gazdasági egységekről a „gunyhókról”, valamint a főzetési szokásokról elindulva a jobbágyi főzéstől az államosítás időszakán át a településen megtalálható szeszfőzdék főzetési szokásainak bemutatásáig.

A célom eléréséhez kutatómunkát végeztem a vármegyei levéltárban, a helyi és környékbeli múzeumokban, könyvtárakban, településen élő lakosok körében és nem utolsósorban a homoki városrész szeszfőzdéit felkeresve próbáltam kellő információhoz jutni a főzetési szokásokról, pálinkafőzdékről.

A dolgozatom elején tárgyalom a pálinkafőzés múltját, jelenét, főbb fogalmakat. A főrészen a történelmi időrendiséget szem előtt tartva mutatom be a tiszaföldvári pálinkakészítés korai és jelenkori helyzetét, hol és hogyan főzték a pálinkát, a zugfőzést is megemlítve. Zárásként bemutatom a Jauernik családot, akik a környék utolsó műhellyel rendelkező rézművesei voltak. Kutatásom során arra az eredményre jutottam, hogy a településen kialakult jobbágyi főzés a XIX. században és a XX. század első felében élte fénykorát. Az államosítás időszakában megindult egy nagymértékű hanyatlás, a régi tudás kezdett elveszni minden téren. Az egykoron virágzó kert és pálinkakultúrából származó tudásnak mára a töredéke maradt fenn. A kertek

tönkrementek, műveletlen gazos területekké váltak. A területen található „gunyhók” nagy része romos, vagy összedőlt. A főzdek bezártak, vagy épületeik teljesen eltűntek. Az egytucatnál is több pálinkafőzdekből mindösszesen négy üzemel. Ezek a kereskedelmi- és bérfőzdek büszkén hirdetik a hungarikumunk a pálinkakészítés hagyományait. Sajnos ugyanerre a következtetésre jutottam a környéken dolgozó rézműves mesterekkel kapcsolatban, munkásságuk teljesen elveszett volna, de szerencsére a kunszentmártoni múzeumban a mai napig megtekinthető egy berendezett műhely, a teljes szerszámkészletével együtt.