

A bányászok pálinkázása¹

HADOBÁS SÁNDOR

A bányászokra a 19-20. század fordulóján, a szénbánya-telepek és kolóniák létrejöttének idején ráragadt az a stigma, hogy könnyelmű, iszákos népség. Ez azonban túlzó és leegyszerűsítő felfogás. Igaz, hogy a bányászok többsége nem vetette meg az alkoholt, ami nehéz, veszélyes munkájukkal, kemény sorsukkal magyarázható. De csak annyit ihattak, ami nem ment az egészség és a munkateljesítmény rovására, mert különben nem sokáig mondhatták magukat bányásznak. Akik 4 évtizednyi kemény földalatti bányamunka után mentek nyugdíjba, semmiképpen sem élhettek önpusztító módon. Ezzel szemben szabadidejükben műkedvelő csoportokat – zenekarokat, színjátszó-csoportokat, dalárdákat –, olvasóköroket, könyvtárakat, tűzoltó- és sportegyesületeket hoztak létre, melyek évtizedeken keresztül fennálltak, s még hosszan lehetne sorolni a hajdani bányászélet pozitív vonásait.

Kétségtelen azonban, hogy a szeszitalok – a bor, a sör és a pálinka – mindig hangsúlyozottabban voltak jelen a bányászok életében. Míg a klasszikus időkben ellátásuk természetes, megszokott részét képezték, addig a modern, nagyüzemi bányászat korában már teljes tiltás alá estek, legalábbis a munkaidőben.

A témáról tudomásunk szerint még nem készült összefoglaló munka; a néprajzi és bányászati monográfiák is csak érintőlegesen foglalkoznak vele. Előljáróban lássunk néhány kiragadott példát a bányászok alkoholfogyasztásáról.

Rudabánya, 1720: „...*Ugyanazon tető alatt van a serfőző, maláta-ház, 27 urna befogadására, teljes felszereléssel; emellett van*

¹ A Miskolci Akadémia Bizottság székházában 2008. november 10-én megrendezett „A magyar pálinka” című konferencián elhangzott előadás szerkesztett és némileg bővített változata.

a kút és 1 kamra 20 hordó befogadására. ... Majd három pálinkafőző üst, melyek egyike 112 itzés, a másik 106 itzés és a harmadik 50 itzés.” – Nem messze tőle van a borkimérő elég tágas szobával és 1 pince kb. nyolc rendes hordó befogadására. A bányászok itt üdítik fel magukat: egy év alatt elfogyasztottak kb. 30 hordó bort és 135 hordó sert, a pálinkából pedig kb. 300 iccét. – Jelezve a serfőzéssel kapcsolatban a kiadások árpára, komlóra, tűzifára, munkabérré és fuvarra. – Külön hozza a bor-, sör- és pálinkafogyasztásból származó jövedelmeket. (UC 2004, 69:25)

A dobsinai bányász *„Nagyon kedveli a pálinkát, a bort drágállja. Azelőtt a házilag előállított sör és méhsör (Meth) járta*”. (EISELE G. 1908)

„Régi hagyomány a bánya- és vasiparban, hogy a műszakot egy porció, azaz fél deci pálinka elfogyasztásával kezdik. Azokban a gömői bányákban, ahol délben ebédszünetet tartottak, hogy megfőzzék a bányászhaluskát, páronként megittak egy fél liter bort is ebéd után.” (PALÁDI-KOVÁCS A. 1988.)

Egy szélsőségesen negatív, felületes benyomások alapján változott helyzetkép (Salgótarján, 1930 körül): *„Mint a legtöbb bányásznak, úgy az ittenieknek is megvan a jellegzetes rossz szokása, az iszákosság. Ez a szerencsétlen szenvedély aztán igen sokra rányomja végzetes bélyegét, ami miatt igazi nyomorultjai lesznek a társadalomnak. Ha csak pár garast éreznek a zsebökben, ez a szenvedély már nem hagy nekik nyugtot. Fizetéskor, vagy előlegkor a nagy számban található kocsmák zsúfolásig megtelnek meg gondolatlan emberekkel, akik azután fél éjszaka alatt jóformán teljesen eldorbézolják azt, amit két heti kínos verejtékkel kerestek. Ezt aztán a család is megkoplalja. Bár itt is, míg a bányász a kocsmában iddoggál, felesége sem tesz különbséget. Ő meg odahaza fogyasztja az alkoholt, különösen a rumot, amiből hatalmas adagokat tölt kisgyermekének a reggelijébe is, mert ez »ád erőt«*”. (NOSZKY J. 1931, publ. 2007.)

Egy 1802-es évszámot viselő, valószínűleg a *Gömör-Kishont vármegyei Dobsináról* származó öntöttvas bányász-síremlék ábrázolása között feltűnik a pálinkásüveg is, ami arról tanúskodik, hogy az ital – a szintén látható pipa mellett – fontos szerepet játszott az elhunyt életében. (1. kép. – A *Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Bányászattörténeti Múzeum* gyűjteményéből.)



1. kép. Öntöttvas bányász síremlék 1802-ből, pálinkás butykossal.



2. kép. Bányászokcsma-céger Brennbergbányáról.

A bányatelepeken kora reggeltől késő estig italmérő helyek, kocsmák, vendéglők várták a szomjas bányászokat. Cégereiket stílszerűen bányászszimbólumok díszítették. A mellékelt fotón bemutatott darab vaslemezből készült, s *Brennbergbányáról* származik. (2. kép. – A soproni *Központi Bányászati Múzeum* tulajdona.) Közgűjteményekben is találunk olyan 19-20. századi kocsmái üveg-poharakat, amelyekbe bányászjelvényt gravíroztak, ezzel is jelezve, kik alkotják a vendégekört.

Itt következő, a bányászok pálinkázásával kapcsolatos adatainkat elsősorban a mai *Borsod-Abaúj-Zemplén Megye* északnyugati részén található két szomszédos bányásztelepülésről, *Rudabányáról* és *Ormosbányáról* vettük, tekintettel arra, hogy ezeket ismerjük a legjobban. A párosítás szerencsés, mert az egyiket (*Rudabányát*) több évszázados múltta visszatekintő, de újabban csak 1880-tól virágzó ércbánya-helyként ismerték a termelés 1985-ben történt megszűnéséig, míg a másik (*Ormospuszta*, 1953-tól *Ormosbánya*, eredetileg *Disznóshorvát*, a mai *Izsófalva* része, 1993-tól önálló község) a 20. században szénbányászatáról volt ismert (1908–1987). A két eltérő bányászati kultúra (az ősi „érces” és a modern „szenes”) tehát egymás mellett vert gyökeret, kitűnő lehetőséget biztosítva együttes tanulmányozásukra.

Mindkét helyen szinte a semmiből nőtt ki a bányatelep a 19. század végén, illetve a 20. század elején. A szakképzett bányamunkások többnyire a *Felvidékről* és *Galíciából* költöztek be (néhány eredetileg más borsodi bányahelyekre), német, szlovák, ruszin vagy lengyel anyanyelvűek voltak. A napszámosok, segédmunkások többnyire helyből vagy a környékbeli falvakból verbuválódtak. Ők évtizedeken át kétlaki életmódot folytattak: a bányamunka mellett mindvégig megtartották háztáji gazdaságukat is.

Az alkoholfélék közül a telepések a pálinkát kedvelték jobban, míg az őslakos magyarok inkább borivók voltak. Az e téren eleinte megmutatkozó különbözőségek hamar kiegyenlítődtek, és „egységes” szeszital-készítési és -fogyasztási kultúra alakult ki, mely napjainkban is él.

Első lépésként az újonnan érkezettek szőlőt, gyümölcsöst telepítettek a lakásuk mögötti kertben vagy az e célra vásárolt külterületi földön, hogy bort és/vagy pálinkát készíthessenek a termésből,

éppúgy, mint a régóta itt élők. A bányászok által 80-100 éve létrehozott ültetvények közül – többszöri megújítás után – jónéhány még jelenleg is művelés alatt áll.

A bányatársaság is igyekezett gondoskodni a munkások pálinka- és borszükségetéről: az üzemi „magazinban” italbárcákat is beválthattak tetszés szerint.² Ez azonban csak töredékét fedezte az „igényeknek”. Így aki tehetett, saját maga is főzetett pálinkát, aki nem, az időnként kisebb-nagyobb mennyiséget vásárolt a szomszédoktól vagy valamelyik cimborától, aki pedig egyik lehetőséggel sem tudott élni, az a kocsmára fanyalodott.

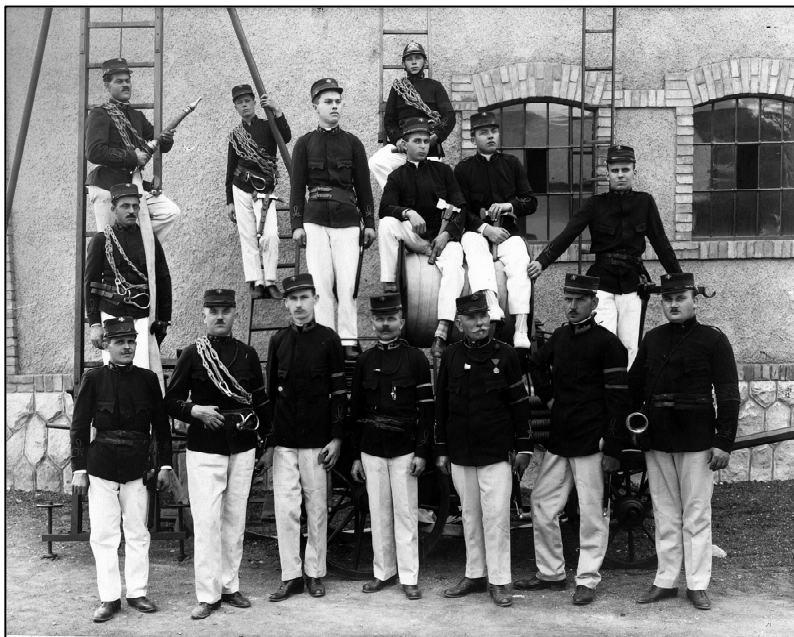


3. kép. A Borsodi Bányatársulat rudabányai borbárcája. (1900 körül.)

Miből készítették a pálinkát? A lehetőségektől függően sokféle alapanyagot használtak. Akinek volt gyümölcsöse, éréskor gondosan hordókba gyűjtögette a cefrének valót. Ha a termés jónak mutatkozott, külön-külön szedték a szilvát, az almát és a körtét, ez a három gyümölcs fordult elő a vidéken a leggyakrabban. Barack kevés volt, azt inkább frissen fogyasztották, vagy befőttként eltették. A szilvafélék közül különösen az édes, lédús és bőven termő ve-

² Kétféle italbárcát ismerünk Rudabányáról: a. 1 üveg = ½ lit. rum v. szilvórium (35 kr értékben, nikkel); b. 1 liter bor (30 kr értékben, sárgaréz).

resszylvát tartották alkalmasnak a pálinkafőzésre. Kedvelték a körtepálinkát is, az almát azonban kevésbé. Ha rossz volt a gyümölcs-(elsősorban a szilva-)termés, akkor kénytelenek voltak mindent egybegyűjteni, hogy mégis legyen valamennyi pálinka („vegyes”).



4. kép. A rudabányai önkéntes tűzoltó-egyesület tagjai – egy-két kivételtől eltekintve felvidéki származású vasércbányászok. (1925 körül.)

Aki nagyobb szőlővel bírt és sok bort készített, legtöbbször törkölypálinkát is főzött. Ha mégsem, akkor a törkölyt eladta, vagy egyszerűen csak átengedte másnak. Akinek sok bora volt, időnként seprőpálinkát is készített (seprőnek nevezik a hordók alján felhalmozódott iszapszerű üledéket). Ha a bor rosszul sikerült, vagy valamilyen baj érte, nem hagyták veszni, abból is pálinka lett.

Ha nem volt saját gyümölcsöse a bányásznak, a környék hatalmas erdőseiben gyűjtött pálinkának valót. Bőven termett vadlal-

ma, vadkörte, szeder, kökény és som. Különösen a sompálinkát kedvelték és becsülték, aminek az ára igen borsos volt. Az útszelen mindenütt jelenlévő lágyszárú bodzából is főztek pálinkát, ha más lehetőség nem kínálkozott. Aki gyűjtögetni sem akart, cefrét, seprőt, törkölyt, gyümölcsöt vásárolt vagy kért attól, aki ezeknek bővében volt, vagy nem tartott rá igényt. Tehát így vagy úgy, a bányászok jó része mindig tudott gondoskodni a saját pálinkának való alapanyagáról.

A pálinkafőzés napján szabadságot kért vagy műszakot cserélt a bányász, és 2-3 cimpora meg egy fuvaros segítségével a helyi, vagy valamelyik jó hírű közeli földébe szállította a cefrét meg az előre gondosan elkészített tűzifát, s ott tartózkodott mindaddig, amíg a pálinka a kannákba nem került. Közben iszogattak, eszegettek, adomáztak, hogy jobban teljen az idő. A friss pálinkát megízlelték, és rögtön bírálatot is mondtak róla. Ha dicsérték, a tulajdonos jókedvűen tért haza az új készlettel, ha nem, dohogott magában, de akkor is vígan fogyasztotta a pálinkáját, amíg tartott.

A zug-pálinkafőzés sem volt ritka, sőt napjainkban is előfordult, súlyos következményeket vonva maga után. (A tilosban járó bányászt ugyanis feljelentették, megtalálták nála a lepárló-berendezést, ezért a pénzügyőrség és az adóhivatal keményen megbüntette.) Mégis vállalkoztak rá egyesek, mert bár rosszabb minőségű pálinkát adott, de a „hivatalos” főzéssel szemben semmibe sem került, és kevés alapanyag is elegendő volt hozzá. Viszont a lebukás veszélye mindig fennállt.

A pálinkát a pincében vagy a kamrában tartották, régebben fahordóban, később fonattal védett nagyméretű üvegekorsókban, újabban pedig már csak 5-10-20 literes műanyag-kannákban. A „termést” úgy kellett beosztani, hogy kitarson a következő főzésig. Ez általában mindig sikerült is, mivel a pincekulcsot többnyire az aszszony őrizte...

Szokás volt, hogy a pálinkafőzés után a bányász kóstolót vitt munkatársainak. Ha az ital megnyerte a tetszésüket, tulajdonosa büszke volt rá, ám ha fanyalogtak tőle a többiek, később nem dicsekedett vele, dugta, csak maga itta. Voltak kiváló „pálinkás” hírében álló bányászok, akik minden évben az átlagosnál jobb mi-

nőségű italt főztek. Ezt elsősorban az alapanyag gondos megválogatásával és kezelésével érték el. Különleges alkalmakra (lakodalom, keresztelő stb.) ezért gyakran kértek vagy vettek tőlük pálinkát még azok is, akik egyébként rendelkeztek saját főzésüvel.

Aki nem főzött, vásárolt pálinkát. Honnan? A településen mindig voltak olyanok, akik szükségleteiken felül vagy éppen azért főztek pálinkát, hogy eladhassák. A bejáró falusi bányászok is mindig tudtak hozni, ha nem a sajátjukból, akkor más falubeliektől. Többségük ugyanis az egykori *Torna megye* területéről (*Hídvégardó, Komjáti, Bódvaszilas, Bódvarákó, Szögliget, Szőlőszardó, Égerszög, Perkupa, Teresztenye, Varbóc* stb. községekből) ingázott az észak-borsodi bányákba az újabb (a második világháború utáni) időkben. Ez a vidék a 18-19. századi leírások és statisztikai adatok szerint az ország egyik legjobb gyümölcs- (elsősorban szilva-) termő helye volt, így a pálinkafőzés is virágzott. A egykori források egyöntetűen dicsérik a tornai pálinka illatát, zamatát és más tulajdonságait. Nem csoda tehát, hogy a bányászok kedvelték, és amikor csak alkalmuk nyílt rá, vásároltak belőle.

Mikor ivott pálinkát a bányász? A rosszmájúak szerint mindig, amikor csak alkalma nyílt rá. De a valóságban nem történhetett így. Naponta reggel, munkakezdés előtt és esetleg munka után felhőrpintett egy felest. A nagyobb fogyasztás a jeles ünnepekhez (húsvét, karácsony, bányásznapi) vagy családi eseményekhez (esküvő, keresztelő, temetés) kapcsolódott, amikor kellemetlen következmények nélkül lehetett inni. Az 1950-es évektől ugyanis a bányászok munkavédelmi felelősök, bevezették az alkoholellenőrzést, ezért már a reggeli féldecivel is vigyázni kellett. Tudniillik ha a bányászt „megfújatták”, és a szonda elszíneződött, azonnal hazaküldték a munkából, sőt többszöri előfordulás esetén akár el is bocsáthatták. Ez nagy visszatartó erőt jelentett még a legvagányabb dolgozók számára is.

Hol ivott pálinkát a bányász? Akinek volt, természetesen otthon, aki nem főzött saját pálinkát, az a hajnali 5 órától nyitva tartó kocsmákban. Ide olykor azok is betértek, akiknek egyébként volt saját pálinkájuk, egyrészt azért, mert a cimborákkal jobban esett, másrészt pedig azért, hogy a többiek meg ne szólják különcködéséért.

Régebben nem kellett azonnal kifizetni az elfogyasztott pálinka és más italok árát, felírták, és elég volt hetente, vagy előleg, fizetés alkalmával rendezni a számlát. Amikor azonban a vendéglátóipari vállalatok vették át a kocsmák üzemeltetését, erre már nemigen nyílt lehetőség, mert a pultosnak naponta el kellett számolnia a bevétellel. A rendszerváltozás után viszont az italboltok ismét magántulajdonba kerültek, így hát a legtöbb helyen megint kaphat hitelt a most már nyugdíjas bányász...



4. kép. Rudabányai bányászok a Sörkertben. Itt éppen sört isznak, de a pálinka sem hiányozhatott a sorból. (1960 körül.)

Amikor az alkoholelles propaganda jegyében bevezették a munkaidő megkezdése utáni (délelőtt 9 órai) kocsmanyitást, a bányászok akkor sem maradtak a szokásos reggeli féldecijük nélkül: néhány élelmes társuk ugyanis otthoni feleslegét (vagy esetleg az éppen e célból beszerzett pálinkáját) rendszeresen becsempészte az öltözőbe, és munkakezdés előtt suttyomban kimérte. A fogyasztást az eladó feljegyezte, és a hó végén, fizetéskor törlesztették a tartozást, amiből olykor komoly viták kerekedtek. Így három legyet ütöttek egy csapásra: kijátszották a reggeli alkoholtilalmat, mégis csak hitelben ihattak, és ráadásul a kocsmainál valamivel olcsób-

ban kapták a pálinkát. Igaz, hogy többnyire gyalázatosan rossz itallal traktálta őket a zugkocsmáros, de nem volt más választásuk.

A magyar bányászat klasszikus ágazata, a mélyművelésű érc- és szénbányászat sajnos gyakorlatilag halott. De az egykori bányászok, a széncsaták hősei közül még sokan közöttünk vannak, s nosztalgiaiával gondolnak vissza a hajdani bányászéletre, melynek megpróbáltatásait – sok egyéb mellett – a módjával fogyasztott pálinka is segített elviselni. Akinek az egészsége engedi, azért természetesen ma is megissza a magáét...

A téma, vagyis a magyar pálinka története és néprajza iránt érdeklődők a fentieknél jóval részletesebb és szakszerűbb tájékoztatást nyerhetnek *Balázs Géza* idevonatkozó könyveiből és tanulmányaiából.³

I r o d a l o m

- EISELE G. (szerk.) 1907: *Gömör és Borsod vármegyék bányászati és kohászati monografiája. Első rész. Gömör és Kishont törvényesen egyesült vármegyének bányászati monografiája.* Selmechánya, Joerges A. özvegye.
- NOSZKY J. 1931: *Salgótarján és barnaszén-bányászata, különös tekintettel a néprajzi viszonyokra.* Rudabánya, 2007. Érc- és Ásványbányászati Múzeum Alapítvány, 92 old.
- PALÁDI-KOVÁCS A. 1988: Régi bányászélet Gömörben. = *Életmód, foglalkozás, nemzetiség. Bányászat és erdei iparűzés a régi Gömörben.* Debrecen, KLTE Néprajzi Tanszék. (Gömör Néprajza XIV.)
- UC 2004: *Urbáriumok és összeírások a Magyar Országos Levéltárban. (Urbaria et conscriptiones.)* Bp. Arcanum Adatbásis Kft. (CD-ROM)

³ *A magyar pálinka.* Bp. 1998. Aula Kiadó, 168 old.; *Pálinka, a hungarikum.* Bp. 2004. Állami Nyomda, 76 old.; *A magyar pálinka folklórja és névkincese.* = *A Vörös Postakocsi*, 2008 tavasz, 23-32. old. stb.