



MÉZES HETEK

A mézes pálinka szókapcsolat hivatalosan már nem létezik. A pálinka-törvény felszámolta a terminus technicust, a mézeseket a komolytalan likőrök világába számúzta. Neve a múlté, népszerűségéből azonban mit sem veszített. Pláne ha olyan mesterek állnak mögé, mint Márton János, aki bebizonyította, hogy ebben a műfajban is lehet nagyot alkotni.

Szöveg: Jónás György

Fotó: XXXXXXX XXXXXXX

A pálinkatörvény kimondja, hogy a pálinka nevet csak olyan párlat viselheti, amely semmilyen adalékanyagot nem tartalmazhat. Még mézet sem. Az ágyas más kérdés, érveltek a szakemberek, hiszen a gyümölcs, amiből a pálinkát főzték, természetes alapanyaga a párlatnak. Óriási vitákat generált a kérdés, végül a gyümölcság maradt, a méznek mennie kellett. A törvény rendelkezik még a minimális alkoholtartalomról, amely nem lehet kevesebb, mint 37,5% v/v. A pálinka immár márkánév, egyre növekvő presztízzsel. A mézes verzió éppen ezt veszítette el. Mert a mézes likőr vagy párlat, valljuk be, mégsem ugyanaz. A pálinkafanok többsége a likőrt elnéző atyáskodással lekezeli, és kizárólag női, azaz valami édes, szirupos, ragacsos italként aposztrofálja. A nőknek ehhez természetesen semmi köze. Másról van szó. A nagy bor, jelentette ki egyszer Demeter Zoltán neves tokaji borász, nem demokratikus. Úgy tűnik, a pálinka sem az. Ugyanakkor a mézes pálinka, attól, hogy megfosztjuk pálinka mivoltától, még nem biztos, hogy likőr. A likőr definíciója szerint ugyanis: „olyan alkoholos ital, melynek cukortartalma fajtától függően legalább 70–100 g/l, alkoholtartalma legalább 15%.” Márton János mézesei még mindig sokkal közelebb állnak a pálinkához, mint a likőrökhöz.

Pálinkatrendek

Az utóbbi években szemtanúi lehettünk a pálinka felfutásának. Megjelentek a piacon a tiszta ízek, ma már világos, a pálinkafőzés nem kármentésről szól, nem a földre hullott, rohadt gyümölcsöt dolgozzák fel a szakemberek. A klasszikus gyümölcsíz mellett hamar kezdetét vette az aromaverseny. Azon versengett a szakma, ki tud minél izgalmasabb, meghökkentőbb ízvilágú pálinkával reflektorfénybe kerülni. Márton János málnapálinkájával dobogós helyet vívott ki magának. Azóta boldog-boldogtalan utánozza, de még senkinek sem sikerült a kis piros gyümölcsöt olyan pasztikusán, minden ízében megjeleníteni, mint neki. Aztán jött a som, a berkenye, a szakma rákatant a vadakra. A vadgyümölcsök iránti érdeklődés fellángolt, majd hamvába hullt. A vadakat, összegzi János, a piac nem honorálja. Ahogy a törkölypálinkát is nagyon nehéz eladni, a seprőpálinkát meg egyenesen lehetetlen. A domesztikált kerti gyümölcsök, a klasszikus ízek ismét reneszánszukat élik. Alig egy tucat fajta, amit igazán szeret a fogyasztó. Málna, szamóca, szilva, barack, meggy, cseresznye, alma, körte, szőlő, és a legújabb örület, a birs. A birsnek akkora a keletje, hogy gyakorlatilag lehetetlen



beszerezni. A magyar mezőgazdaság meg van rökönnyödve. Mellőzött, mostoha gyermeke a birs a termesztett gyümölcsök családjának. BirsKompót, birssajt a legtöbb gyerek rémálma. Pedig szinte minden falusi kert végében ott áll a fa, ősszel úgy világítanak rajta az aranyalmák, mint a vilánykörték. Pálinkához azonban egyetlen fa termése kevés. Legalább 150–200 mázsa szükséges ahhoz, hogy forgalmi tételt lehessen belőle főzni. Ráadásul macerás a feldolgozása, alacsony a lékihozatala. Mégis ez az új sláger.

Dafke

A pálinkakultúra újjászületésében úttörő szerep jutott a mézes pálinkának. Sokan rajta keresztül találtak vissza a műfajhoz. Felmérések szerint máig mézesből fogy a legtöbb, ezt isszák a fiatalok, boldogok és boldogtalanok. A férfiak ősellenségei a mézes pálinkának. Fejben én is közéjük tartozom. Még az ágyas pálinkával sem tudok mit kezdeni, nemhogy a mézessel. Tagadhatatlan, hogy a piac tele van gagyi termékekkel, sok esetben a méz meg a gyümölcság csak arra jó, hogy elfedjék az apróbb hibákat, a kicsit több elő- és utópárlat kellemetlen aromáit. A pálinkafőzdek többsége készségesen kiszolgálja a populáris elvárásokat, alacsonyabb alkoholszint, ragacsos édesség. Valóban inkább likőrök ezek, mint pálinkák. Viszont ebben a szegmensben is léteznek igényesebb fogyasztók. Ráadásul, ecseteli Márton úr, nem igaz, hogy a



csony alkoholtartalmú likőrök, hanem minimum 40%-os szeszek voltak. Alapszabályként működött ez az alkoholfok, mint valami alsó határ. Ráadásul nem lehettek túl édesek sem, hiszen mindössze tíz százalék akácmézet tartalmazhattak. Azért akác, mert az csak háttérként jelenik meg, nem torzítja el a gyümölcsös aromákat. Márton János megfogadta a tanácsokat és da'fke nekiállt mézes pálinkát készíteni. Nem törődve a szakmai kritikákkal (Megőrültél, János?) nekiállt, hogy bebizonyítsa, minden műfajban lehet minőséget produkálni. A mézes pálinka nem azonos a gagyival.

Gyümölcságyon napozó

Márton gyö'rkönyi főz'déje szakmai műhely is egyben. Főzömesterein és két saját lányán kívül van még két lánya, az izmesterei, akiket ő nevelt, tanított a mesterség titkaira. A lányok nagyon ügyesek, rátermettek, kifinomult ízléssel és egyre nagyobb szakmai tudással csalogatják elő a gyümölcs lelkét. A szortiment három komoly, jobb híján likőrnek titulált mézes pálinkát állít csatasorba. Mézes ágyas áfonya, zö'lddió, és konyakos cigánymeggy. Az áfonyához a gyümölcsöt Székelyföldön, Csikdánfalván szerzi be. Mondhatni az Ibolya panzió tulajdonosnője ihlette. Amikor Márton úr megkóstolta a hölgy házilag készített áfonya pálinkáját, elkérte a receptet, amit aztán sikerült lefordítania az itthoni technológiára. Az áfonya észvesztően drága gyümölcs. Kivonatolni kell ahhoz, hogy pálinkát készíthessen belőle az ember, közvetlenül a gyümölcsből azért lehetetlen, mert olyan mennyiség kel-

mézes pálinkának nem volt tradíciója. Márton János Gyö'rkönyben, ahol a főz'déje található, bukkant rá olyan idős emberekre, akiknek még volt közvetlen tapasztalatuk, tőlük első kézből kapott tanácsot. Régen a falu ön-ellátó volt, minden háznál főztek pálinkát, ötvenfokosat. Húsvétkor, karácsonykor, hogy kicsit színesebb legyen a világ, fogták az asszonyok és megédesítették. A visszaemlékezésekből kiderült, ezek a mézes pálinkák nem ala-





lene hozzá, amit végső formájában nem lehetne megfizetni. A kivonatolással gazdaságosan előállított valódi áfonyapálinka másfél hónapig van a friss gyümölcsön. Van vele munka bőven, ugyanis másfél hónapra keresztül minden áldott kitolják a főzde udvarára napozni, este meg beviszik aludni. A napsütés még ebben a formában is kihozza a gyümölcsből a színeket és aromákat. Ráadásul minden megkavarják, olyan ez, mint a bornak a batonage (seprőfelkeverés). A negyven napos tiltóli után a pálinkát lefejtik a gyümölcságyról, magát a gyümölcságyat pedig finoman kipréselik. A gyümölcs kiadja legféltettebb aromáit is. Tíz százalék mézet kap (szakszóval: bemézelik), hagyják leülepedni, majd leszűrik, beállítják az alkoholfokot, és már mehet is a palackba. Nagyjából ugyanez történik a zölddióval és a konyakos cigánymeggyel is. Már ami az ágyon-napon érlelést illeti.

Kóstolási jegyzetek

Az eredmény mindhárom esetben megdöbbentő és elgondolkodtató.

A fajtajleg megszólal a pohárban. Az áfonya valósággal meghatványozódik. Tintakék színe olyan sötét, hogy el lehet benne veszni. Illatában az áfonya direkt aromái vörösburos emlékeket idéznek. Fölsejlik mögötte az erdő titokzatos világa. Ízben a mézesség csak érintésnyi, éppen csak annyi, hogy kerekítse a zamatot. A tiszta, intenzív gyümölcsíz élénk, az áfonya természetes fanyarságával az utóízben. Lecsengése száraz, távol minden negédes, szirupos felhangtól. A zölddió tulajdonképpen az észak-olasz Emilia-Romagna tartomány „nemzeti italának” tökéletes alteregója. Színében az éretlen dió zöldes reflexei visszaköszönnek. Olajos, sűrű struktúra. Illatában az ősz minden aromáját felfedezhetjük. Eszünkbe sem jut, hogy van benne méz, hiszen minden porcikájában a dió aromái dominálnak. Már az illata is keserűdes, az íze

fokozottan az. Őszi avar, csonthéjasok, kávé, csokoládé, gyanta, mogyoró, szárított gyógynövények, mindezek távoli asszociációként merülnek fel az illatból és ízből. Lecsengése száraz, édes-keserű, mint egy nemes gyógynövény eszencia. A konyakos cigánymeggyben a gyümölcs fanyarsága és a Mártonféle 10 éves borpárlat szárazsága eszményi párost alkot. Illatban és ízben a konyakos meggyet imitálja, a megszólalásig élethűen. Még a keserű csokoládét is érezni véli benne a kóstoló. Lecsengésében a meggy egy pillanatra felerősödik, fanyar, hosszan tartó, üdítő utóíz marad a szájban. Talán mondanom sem kell, a férfiak imádják. Mindháromat.

