

Kádár Kincső – Tímár Krisztina

„– S ezt a rengeteg pálinkát ki issza meg? – Há' én s te.” A pálinka társadalomban betöltött szerepeiről

Jelen tanulmányunk, melynek alapját egy 2007-ben zajlott terepkutatás képezi, egy falusi közösségben¹ működő pálinkafőzdeknek, a pálinkafőzésnek és a fogyasztásnak a szerepéről próbál képet nyújtani. Ezen belül a kérdésünk az volt, hogy egy ilyen közösségben a pálinkafőzés vállalkozást vagy pedig hagyományos melléküzemágot képez, ugyanis a szocializmus korszakában jól bevált, a hatalmi intézkedéseket kijátszó eljárásokat, cselekvéseket az uniós szabályok bevezetése következtében megisméltódni véljük a jelenben. Az informális vizsgálata mellett a pálinkafőzés közelebbi megfigyelése kiváló esélyt nyújt a helyi társadalom gazdasági, társadalmi és jogi értékeinek feltárására.

A tanulmány első részében egy rövid történeti áttekintést végzünk el, nagyvonalakban elkülönítve a szocializmus előtti, szocializmusbeli valamint rendszerváltás utáni időszakokat, mivel a három szakaszban más-más módon szerveződött a pálinkafőzés technológiája, piaca, valamint a készítésben artikulálódó szerepek. A második nagy egység a készítés folyamatát és eszközkészletét mutatja be, ennek ismerete a társadalmi interakciók megértését is szolgálja. A harmadik részben elemezzük a főzéssel és fogyasztással kapcsolatos szerepeket és az ezek nyomán artikulálódó társadalmi viszonyokat, majd a negyedik részben a pálinka fogyasztásának és felhasználásának, a terjesztés informális jellegének különböző aspektusait vizsgáljuk. A dolgozat elméleti keretét Pierre Bourdieu tőkefelosztásának rendszere alkotja, amely kitér a társadalmi, gazdasági, kulturális, szimbolikus tőkék vizsgálatára, valamint ezek alágazatainak bemutatására. Mindez azért fontos, hogy átláthatóvá váljanak a pálinkafőzés és főző gazdasági, társadalmi, kulturális valamint szimbolikus értékei.

A téma megközelítésében némi elbizonytalanodást okozott az a tény, hogy nökként hogyan fogunk a pálinka főzéséről, annak maszkulin jellegé-

¹ Hegyek alján, dombok közt elterülő udvarhelyszéki település, melynek nevét etikai megfontolásból a tanulmányban elhallgatjuk.

ről információkat szerezni. Meglepetésünkre kiderült, hogy a pálinka főzésének folyamatában fontossággal bír nemcsak a férfiakra, hanem a nőkre háruló feladatok elvégzése is.

A pálinkafőzés korszakonkénti áttekintése

A községben feltehetőleg 1937-től működik a pálinkafőzés intézménye, bár a helyiek azt mondják, hogy *azt örökké főztek, amióta világ a világ*. A falu idősebb generációja arra emlékezik, hogy gyermekkorukban gabonából vagy nagyon kevés gyümölcsből főzték a gazdákat a pálinkát. Ezt viszont mindenki otthon tette, mivel *nem volt szabadalmazva*.

Romániában az állam 1947-től korábban nem tapasztalt mértékben kiszélesítette rendelkezési hatáskörét a gazdasági életben. A falusi termelőmunkában olyan gazdasági cselekvéseket szabályozott, amelyek korábban a termelők egyéni döntéseinek szférájába tartoztak: minimálisra korlátozta az egyéni tervezések, döntések mozgásterét (Oláh 2001: 199). A szocializmus idején a falut körülvevő dombokra a hatalom gyümölcsösöket ültetett. Amikor a faluban a kollektív alatt elkezdett működni az első pálinkafőző, a gazdák egy része ugyanúgy főzte egy ideig otthon a pálinkát, mert: *...aztán engedélyt kellett váltani. S akkor, aki főzött, az a néptanáctól kellett váltson egy olyan papírt, hogy van kertje, s vannak gyümölcsfái, mert ha nem adtak ilyent, akkor nem főzhetett. Volt a papír*. A kérdésre, hogy miért mentek végül a főzőbe kifőzni a pálinkát, az volt a falubeliek válasza, hogy azért, mert sokkal hamarabb meglesz. Ebben az időben a hatalomnak sikerült a falusiak tevékenységeinek időbeosztását befolyásolni. Jó példa erre az, amikor nem engedték meg a főző beindítását (annak ellenére, hogy *szezon volt már*), mert a kései gyümölcsök egy része nem volt még leszedve. *S addig pedig sokszor elromlott a nyáriszilva, a kora őszi gyümölcsök*. Hogy gyümölcsük ne vesszen kárba, ezekben az esetekben a falu lakói már otthon elkezdték a pálinka kifőzését.

Jelenleg egy főző sem működik a hiányos vagy nem megfelelő felszerelések miatt. A közelmúltban, körülbelül fél éve zárták be azt a két főzdet, amelyek túléltek a téeszt, majd magánvállalkozók kezei alatt, a rendszerváltástól napjainkig működtek. Az általunk vizsgált két főzde közül az egyiket Cs. P. egyedül, a másikat B. D. Sz. L.-lél közösen működtette. Az első esetben egy technológiailag jobban felszerelt főzőről van szó, amely újbóli működtetését már a gyűjtésünk során emlegették. A második főző újranitása problémá-

sabb a két tulajdonos konfliktusai, de az anyagi háttér miatt is, mivel költséges az új inox eszközök beszerzése.

A falubeliek legtöbbször erről a két legális főzdéről beszéltek, az illegális, be nem jegyzett harmadikról, amelyik egy helyi, anyagilag jól szituált cigány személyé, mintha keveset tudnának, vagy akarnának tudni. Jellemző az ezzel kapcsolatos beszédmód és viszonyulás:

K.: *Nem lehet megbeszélni, hogy kifőzzenek valamennyi pálinkát?*

K. J.: *Én egyszer beszéltem. S azt mondta, hogy ne törődjek, mert kifőzi, s utána nem kérdeztem. Főzi, hogyne. Magának.*

K. E.: *Juuuj, te honnan tudod, hogy éjjel mit csinál?*

K. J.: *Ott laknak Sanyi bácsiék felé, de azok tiszták, olyan rend, hogy sok magyarnál nincs olyan. Tisztaság és rend.*

A készítés folyamata és eszközkészlete

Mint minden mesterség és foglalkozás, a pálinkafőzés is rendelkezik tárgyi kellékekkel. A pálinkafőzés folyamatát szem előtt tartva ismertetjük a főzdet és eszközkészletét, valamint a gazdánál megtalálható eszközök elnevezéseit és a folyamatban betöltött szerepüket. Ezek az eszközök egyenként fontos szereppel bírnak, de sokat közülük nem tekinthetünk specifikusnak, csak ehhez a tevékenységhez tartozónak. A felsorolásban a helyi elnevezésekre támaszkodunk, egyes eszközök sajátos jellege miatt a hivatalos terminológia meghatározására itt nem vállalkozunk.

A főzési időny kora tavasztól késő őszig tart, mégis legtöbbször télen főzik ki, amikor már a gyümölcsök erjedése is végbement. A főzőmesterek véleménye szerint pálinkát bármikor lehet főzni, csak gyümölcs legyen. Mivel az itt honos gyümölcsök közé főleg a szilva, az alma és a vackorkörte tartozik, a pálinkafőzés időszakának kezdete a gyümölcsök érésének idejével egyezik meg. A pálinka főzésének előzményeként lényeges a gyümölcs leszedéséről és kiválasztásáról is szót ejteni. A begyűjtés során különválasztják a mindennapi fogyasztásra szánt, egészséges gyümölcsöt a pálinkának valótól, azaz a gyengébb minőségűtől, éretlentől és esetenként attól, amelyik már a fa alatt erjedésnek indul. Mivel az éves termés függvényében készítik a pálinkafajtákat, így például az alma- és szilvapálinka anyaga csak akkor kerül külön hordókba, ha mindkettőből elegendő mennyiség termett. Az éretlen gyümölcs – alacsony cukortartalma miatt – nem alkalmas a pálinkafőzésre, az ilyen gyümölcs miatt romolhat el a pálinka. A mesterek szerint az a meg-

felelő minőségű gyümölcs, amelyet el is lehet fogyasztani. A szakértők főleg a fagyott almából készült pálinkát tartják tiszta pálinkának: azt mondják, több anyag lesz a fagyott gyümölcs magas cukortartalma miatt.

Ha kiválasztották a gyümölcsöt, akkor második lépésként következhet annak előkészítése. Az almási pálinkafőző gazdák nem szokták kimagolni a szilvát, mert úgy vélik, hogy jobb aromája lesz a pálinkának, ha a gyümölcs nincs kimagolva. A szakirodalom leírása szerint viszont a pálinkába kerülő gyümölcsöt ki kell magolni, hogy a magban lévő ciántartalom ne kerüljön a masszába (Balázs 1998: 168).

A gyümölcs kezelésének következő lépése a péppé alakítás. Amennyiben alma vagy nagyobb gyümölcs áll rendelkezésükre, azt egy házilag gyártott *darálóval*, *szacskálóval* felaprítják, ezzel is meggyorsítva az érlelés folyamatát. A nagyobb kádakban, hordókban, műanyag tárolóegységekben, *bidonokban* hat-nyolc héten keresztül érlelik az anyagot. Időnként keverőlapáttal, vagy valamilyen erre alkalmas fadarabbal, például a *kertléccel* belekavargatnak, hogy megnézzék az állagát, és biztosítsák az egyenletes érlelődést. A cefréhez sok gazda adalékként cukrot vegyít, ugyanis a cukorból alkohol keletkezik, így több pálinka lesz. A cukor hozzáadásáról viszont megoszlanak a mesterek véleményei. Van, aki abban az esetben, ha a cukor közvetlenül a gyümölcs leőrlésekor adódik hozzá az anyaghoz, ezt nem találja károsnak az anyag minőségére nézve. Az anyagot felöntik vízzel és várják, hogy elkészüljön az erjedt cefre. A főzés, pontosabban a kifőzendő anyag érésének fontos járuléka az *időjárás*, mivel ha az időjárási feltételek nem kedvezőek, akkor az alacsony hőmérséklet miatt nem tud kellőképpen megerjedni, vagy hosszabb ideig készül a *cefre*². Az optimális hőmérséklet a szobahőmérséklet alatti 16-17 fok. Az erjedő cefrét a gazdák általában a pincékben tartják, aki késleltetni akarja az erjedés folyamatát és a pálinkafőzést, az télen az udvaron tárolja a masszát, ahol alacsony hőmérsékleten az erjedési folyamat nagyon lassan következik be, vagy leáll. Az erjedés következtében keletkező különböző gázokat a gazdák időközönkénti kavarással távolítják el.

A leendő pálinka minőségét leginkább a cefre lepárlás előtti állapota határozza meg. Ezért nagyon fontos a gazdának pontosan felismerni, hogy a cefre mikor készült el, hogy az erjedési folyamat mikor éri el az optimális állapotot. A cefre elkészülését az edény tetejére került víz, valamint a buborékolás és a

² Cefre: az érett, ledarált gyümölcs pépes masszává alakulása az erjedés során.

pezsgés jelzi. Otthon is elvégezhető a főzendő anyag beértetségének tesztje. Amikor a gyümölcs már nem jön fel a hordó tetejére, akkor a gazda egy literes edénnyel kimer belőle, és felforralja. Kerek kartonpapírt helyez az edény tetejére, melynek közepére egy lyukat vág, és e fölé helyez egy tölcsért. Amikor forrásban van az anyag, a tölcsér száján gőz keletkezik. Gyűjtásra ez a gőz, ha megérett az anyag, kékes lánggal ég. Ez a láng jelzi azt, hogy a cefre elkészült, hogy az anyagban elegendő és jó minőségű alkohol keletkezett.

Az anyag beörlésétől számítva tehát körülbelül két hónap elteltével a gazda időpontot kér a pálinkafőző tulajdonosától, hogy mikor viheti a beérett cefrét. A főzős ezt egy erre a célra szánt *fűzetbe* jegyzi, hogy felállíthasson egy sorrendet a jelentkezők között. Ebbe a fűzetbe kerül bele a gazda neve, a főzés ideje, a tiszta pálinka literekben kifejezett mennyisége, és a vám, amit a főzős a mindenkori megszabott mértékegység, vámarány szerint a főzés fejében elvesz. A gazda ezután fogatost keres, aki a megbeszélte időpontra székérrel elszállítja a hordókat a főzdéhez, kivárja a főzést, és azután hazaszállítja a tiszta pálinkát is. A székérre a hordón kívül felkerül még a kemence hevítésére szánt fa is, és a pálinka tárolására szánt *vödör*, *kicsi bidon*, és különböző méretű palackok. A gazda általában nincs egyedül főzés közben, mivel néha az időpontok megcsúsznak, és egymást beérik a szétmérés, vagy az üstök tisztítása közben. Van, aki közelebb lakik a főzőhöz, és hamarabb odamegy, hogy érdeklődjön, kóstolgasson.

A főző kellékei közé tartoznak az üstök, ezeket kell hevíteni, hogy a 250 literes tartályokban az anyag két óra alatt le tudjon főni. Az üstbe való öntéstől kezdődik a tulajdonképpeni főzés, melynek során keverni kell a cefrét, nehogy odaégjen. Régebben a kevergetést kézzel oldották meg, a gazda felült a kemence fölötti székre és két órán keresztül keverte – ma ezt egy *villanymotor* végzi. Bizonyos idő után eléri azt a hőmérsékletet, amelyen az alkohol már forr és párologni kezd. Ehhez a főzőmesterek soha nem felejtik el hozzátenni, hogy rossz gyümölcsből nem lehet jó pálinkát készíteni, és megfelelő minőségű gyümölcsből is csak nagy odafigyeléssel lehet jó pálinkát varázsolni. A fortyogó *kemencéből* rézcsöveken keresztül halad a párlat, elér a hidegvizes tartályig, ott a cső hideg falán lecsapódik, és ebből az első főzetből nyerik a *csángót*. Az első főzetet *alszesznek* is nevezik, a második főzést pedig *finomításnak*: ez utóbbi egy *kisüstön* keresztül történik, és eredménye a *rezes*, majd a tiszta pálinka és végül a főzést záró gyenge minőségű párlat. Amíg első körben, a cefre lefőzésében az alkoholnyerés, addig a második körben, a finomításban az íz, aromák kifinomítása, a tisztítás a cél. A tiszta pálinka tehát a középpárlatban keletkezik. A folyamat

végén a hulladékanyagot, *malátát* kiürítik, ami általában a főzde melletti patak vizébe kerül.

A pálinkafőzés során több ok miatt is elromolhat a pálinka. Az egyik leggyakoribb ok a fennebb is említett rossz gyümölcsökből előállított cefre. A pálinka elromlásának másik oka lehet a figyelmetlenség a főzés azon fázisában, amikor a nagy fokszámú rezes kezd csepegni. Ezt a pálinkát figyelmen kívül kell választani, majd figyelni, hogy a végén a lefokolódott pálinka se keveredjen a tisztával, mert keveredés során az egész pálinkamennyiség megfehéredik, és ezt a szakértők zavaros, rossz pálinkának tartják. A jó pálinka tehát tiszta, nem fehér.

Az eddig említett eszközökön, felszereléseken kívül a főzdehez tartoznak még különböző méretű edények, literes fazekak, melyek a szétmérést segítik elő. Egyetlen pálinkafőzdeből sem hiányozhat a fokmérő, amelynek az első csepp csángótól jelen kell lennie, hogy végeredményként ötven fokos, jó pálinka készüljön. Cs. P. főzője bizonyos szempontokból jobban megfelel az uniós normáknak.³ A főző épületéből kivezettek egy csövet, amely az épületen kívül ásott, deszkákkal kibélelt mély gödörbe gyűjti a hulladékanyagot. Ezzel a megoldással megakadályozzák a malátának a gyors vízbe kerülését. B. D. főzdéjében a kifőzött anyagot a patakba öntik. Végezetül meg kell említenünk a főzők karbantartását is, amit általában a főzde tulajdonosai hajtanak végre. A modernizálással megpróbálnak lépést tartani: igyekeznek a rézsöveket inoxra cserélni, mivel a réz oxidációja mérgező az emberi szervezetre, ők szerzik be az új fokmérőket az eltörtek helyett, valamint azokat az eszközöket, amelyeket előírnak a szabályzatok. Képzett kapcsolattrendszereik, ismeretségük által könnyen találnak hozzáértő személyeket, akik megfoltozzák a kemencét, megjavítják a tartályokat. A tulajdonosok és adatközlőink elmondása alapján *nem kell különösebb iskola* a pálinkafőzéshez.

Csoportok, szerepek és viselkedésmódok a főzésben és a fogyasztásban

A továbbiakban kitérünk a férfi és női szerepekre, azt elemezzük, hogy milyen szerepeket formál a pálinka főzése és fogyasztása a nemek körében, valamint azt, hogy ezek a szerepek és az ezeken belül megnyilvánuló aktivitá-

³ Az uniós szabványokról a későbbiekben még szót ejtünk.

sok hogyan tükrözik a férfiak és nők közösségének értékrendjét. A közösség létezésének feltétele a kapcsolatok létezése, a társadalmi tőkék folyamatos fenntartása és újratermelése: „azon aktuális és potenciális erőforrások összessége, amelyek a kölcsönös ismeretségek vagy elismerés többé-kevésbé intézményesült viszonyai tartós hálózatának birtoklásához kapcsolódnak, vagy másként kifejezve, olyan erőforrásokról van szó, amelyek az egy csoporton való tartozáson alapulnak” (Bourdieu 1997: 267). Ez a tőkeforma tehát a társadalmi kapcsolatokból fakad, és ennek elismerése azért is lényeges esetünkben, mert az erőforrások jelentős része, amelyekkel a közösség rendelkezett/rendelkezik, az egy csoporthoz való tartozáson alapulnak. A pálinkafőzés esetén a közösségben egy olyan csereviszony alakul ki, amelyet a gazdák anyagi, valamint szimbolikus befektetések révén valósítanak meg. Egy gazda például társadalmi részvétel nélkül nemcsak, hogy nem tarthatja meg addig elnyert státusát, helyét a társadalmi hierarchiában, de nem is alakíthat ki új kapcsolatokat. A közösségen belüli normák be nem tartásának a következménye a kiközösítés, kibeszélés, amivel együtt jár a társadalmi tőke csökkenése is.

Esetünkben a kötelezettségek alapulhatnak szubjektív érzéseken (elismerés, tisztelet, barátság), amelyek közösségi normákat interiorizálnak (Bourdieu 1997: 169). Ebben a faluban azt tapasztaltuk, hogy a szubjektív érzéseken túl egy közösségi norma lapul, és erre épül rá a kötelességtudat, amely aztán összefonódhat az illető személy kapcsolathálójában szereplő többi szereplő kötelességtudatával. A barátság egyből más fényben látható, és a különböző tőkefajták konvertálásáról is árulkodik, ha megfigyeljük, hogy a pálinkafőzők minden cselekvésében felfedezhető egy tudatos vagy kevésbé tudatos gazdasági motiváció:

K.: *Volt olyan kérdés, hogy amikor mentek kifőzni, akkor a komák egy napra kerüljenek?*

K. J.: *Hát ott is volt a pofa.*

K.: *Ez mit jelentett?*

K. J.: *Hát, hogy nekem a komám volt a főző, s akkor hamarabb kifőzte, s a másét félretette. Úgy ment. Mikor annyi volt főznievaló.*

Kanyarodjunk vissza, és különböző korcsoportokra bontva lássuk konkrétan, hogy mit kell tennie egy férfinak a pálinkafőzés időszakában azért, hogy fenntartsa társadalmi kapcsolatait vagy azért, hogy a faluközösség ellenőrzése alatt bekerüljön egy ilyen csoportba. A gyümölcs szedésekor az aszszonyok mellett besegíthetnek a fiatal férfiak is: *az úgy kezdődik, hogy egy jó ügyes asszon, leány, legény elmejen, s azt a gyümölcsöt összeszedi. A lefőzés*

egész ideje alatt – különösen ha özvegyen élő nő főzi a pálinkát – az igénybevett segítség (mint például a fogatos, a cipekedő, a tüzet tápláló) ugyancsak a legények köréből kerül ki. Ez tehát az a férfikategória, amelynek feladatkörébe a kísézés jár, cserébe a segítség igénylőjétől, aki általában nő, pálinkát kap: *Hát, akik szekeret fogadtak, kell pálinkát adni nekik, egy liter pálinkát. S akkor vannak az emberek, akik szeretnek mindig ott lenni, hogy segídkezzenek, s igyanak.* A fiatal férfiak megítélése szempontjából az igényelt segítség visszautasítása értelemszerűen komoly következményekkel járhat.

A következő férficsoporthba tartoznak azok a férfiak, akik éppen nem főznek pálinkát, ennek ellenére ott vannak a főzőben, beszélgetnek, várják a kóstolót és az alkalmat, hogy segíthessenek: *aztán közben, amelyik úgy van, még megkóstolja, hogy hallám, milyen ereje van, hogy jár már, mint jár.* Az ilyen férfiakat a helyiek téblábolókként ítélik meg: *vannak ilyen lesők – mondják.* Ezekkel a férfiakkal szemben a faluközösségnek semmilyen külön elvárása nincs, ugyanúgy, ahogyan azokkal szemben sem, akik már fiatalon *elrontják magukat: van D. bácsinak két fia, s egyik otthon van, nem nősült meg, de azt se lehet a pálinkafőző közelébe eresztetni. Az is tönkretette magát. Az apja nem is hívja segélynek.*

Harmadik csoportnak azoknak a férfiaknak a csoportját tekintjük, akik azért vannak a főzőben, mert éppen főzik a pálinkájukat. Ilyenkor olyan íratlan társadalmi normáknak kell a gazdáknak eleget tenniük, amelyek áthágása szégyenletes a faluközösség szemében. Például zsugorinak nevezhetik azt a gazdát, aki nem szívesen kínálja a pálinkáját, vagy nem kellő mennyiséget kínál szét társainak a főzőben.

Az utolsó csoportba azok a férfiak tartoznak, akik a pálinkafőzés terének a tulajdonosai, a főzősök. Státusuknak köszönhetően az ebbe a csoportba tartozók több tiszteletet vívhatnak ki maguknak, nagyobb hírnévre tehetnek szert, ugyanakkor az évek során kifejtett tevékenységük révén a falusi társadalom egyik legvitatottabb férficsoportjává is válhatnak, amennyiben viselkedésmódjuk eredményeként a faluban elkezdik megkérdőjelezni legitimitásukat, hisz mindig figyelik, hogy ki mennyi adót von le, hogyan méri a pálinkát, mennyit főz, hogyan tol ki az emberekkel stb.

Első pillantásra úgy tűnhet, hogy a pálinkafőzés igencsak maszkulin jellegű tevékenység. Ha jobban górcső alá vesszük a problémát, kiderül, hogy a nők tevékenysége is jelen van a folyamatban. Kezdjük újra az elejétől. Kevés férfit tudunk elképzelni, amint egyenként szedegeti, válogatja az apró szilvaszemeket. A valóságban a legtöbb gazdaságban – hacsak nem özvegyen élő férfiról van szó – a nők vagy gyermekek, unokák végzik a főzés folyama-

tának legelső lépéseit. A főzőben is ugyancsak erre a két csoportra hárul a kevergetés feladata.

Ebben az esetben a nők szerepét a gyermekekével azonosítják, ellenben ha egy özvegyasszony kíván pálinkát főzni, akkor szerepei átértékelődnek, és az ezzel járó munka mintegy hetven százaléka rá hárul. Az özvegyasszony felszedi a gyümölcsöt, érleli, kevergeti, majd kénytelen megfogadni valakit fogatosnak, és még legalább egy személyt, hogy a nehéz hordókat emelgesék le a szekérről, majd segítsenek neki beönteni az üstbe. Ezen személyek főleg a legközelebbi rokonai sorából kerülnek ki. K. E. elmeséli, hogy amíg a férje beteg volt, ő maga főzte a pálinkát, bár bizonyos hátrányos megkülönböztetésben volt része: bejegyeztette magát egy időpontra, és amire odaérkezett, már valaki beöntötte a kemencébe az anyagát. Hétfő reggeltől kedd hajnali ötig várta, hogy kifőzhesse a pálinkáját. Összeségében nézve az asszonyok nem találják megbotránkoztatónak a pálinkafőzést, sőt ha megfigyeljük, mennyiségileg sok pálinkát, évi 15-25 litert főznek, az pedig elég valószínűtlen, hogy ekkora mennyiséget el is fogyasszanak.

A női szerepeknek egy másik aspektusa a főzdek vezetésében is megnyilvánul. A helyiek számon tartanak néhány asszonyt, aki főzdet vezetett. K. J. három ilyen asszonyról tett említést, és semmi kivetnivalót nem talált abban, hogy asszonyok végezték ezt a feladatot. Annak kapcsán viszont, hogy az egyik ilyen asszonyt, Sós Julát, a *régi rendszerben* a párt rendelte a pálinkafőzők környékére, rosszalló véleményének adott hangot, mivel ezt az asszonyt, aki mindenbe beleszólt, senki nem szerette. Valójában ebben az esetben a közösség és a hatalom közötti konfliktussal magyarázhatók az események, hisz ezt az időszakot elemezve nem egy szerző számol be a hatalomnak a közösségbe való befurakodásáról. A társadalomtörténet-írásban találkozni olyan véleménnyel, miszerint az utóbbi két és fél évszázadban az állam, a hatalom és a falu, a parasztság kapcsolatának az alakulása az államnak a falusi lakosság fölötti uralma hihetetlen nagymértékű növekedésével, és ezzel egyidejűleg a mindennapokba való beavatkozás, rálátás fokozódásával írható le (Katherine Verderyt idézi Kiss 2004: 10). Sós Jula alakjában is ezt tapasztalhatjuk, hiszen ő töltötte be a hatalom által kirendelt ellenőr szerepét. A falusi közösség és az állam között tehát érdekkonfliktus állt fenn, és ez az asszony úgy töltött be közvetítő szerepet a két világ, a hatalom és a falusi közösség között, hogy a falusiak érdeke ellen cselekedett egy olyan korszakban, amikor a hatalom változatos elvonási technikákkal ellenőrizte az erőforrásokat: a téesszaggádzkódás idején például a termékek különböző formában való elvonása igen jellemző volt, a főzés után minden tíz liter pálinkából négyet az államnak tartottak vissza.

Egy másik asszonyt Muszka Eszternek hívtak, ő az első férje halála után vette át a pálinkafőzőjük irányítását: *...ez az Eszter néni, ennek a férje is ilyen volt, ilyen főzős. Annak vettem én, mert volt nekik saját főzőjük. Ez egy bakk asszony volt. Aki odakerült. Olyan férfi természete volt neki. És megvette a [férje] testvérivel a főzőt. S akkor együtt főztek. S akkor ennek a Nagy Ferencnek a felesége megütötte magát, s meghalt, s akkor elvette volt ezt a bakk asszonyt. S aztán főzte ez a Muszka Eszter egy darabig.* Az idézet több szempontból is érdekes. Egyrészt bizonyítja, hogy amíg egy asszony becsületesen végzi a munkáját, addig a falu társadalma elfogadja rendhagyó tevékenységét – bár megjegyzendő, hogy egyfajta maszkulin jelleget mégis társítanak hozzá –, ellenben a másik példán láthattuk, hogy amikor valaki hozzá nem értő személyt kihelyez a hatalom, akkor a helyi gazdák megszólják viselkedése miatt, így a nőiség és a hatalomhoz való tartozás kölcsönösen felerősítik egymást, és a személy értékelését negatív irányba tolják el.

A nők szerepeinek elemzése kapcsán újabb kérdésként merülhet fel, hogy szabad-e a nőknek inni, mikor szabad, és mennyit, deviáns magatartásként értelmezi-e a nők ivását a helyi társadalom. Adatközlőink beszámolóí alapján egy nő is bármikor fogyaszthat alkoholt, csak mértékkel fogyassza. Megszólják és megszégyenítik azokat az asszonyokat, akikről tudják, hogy a kelleténél, napi két-három pohárnál többet isznak. Az asszonyok, mint tudjuk, a falusi társadalomban még ma sem járnak kocsmába, vagy legalábbis a többségükre ez nem jellemző, az erről való beszélést is tabuként kezelik, és egymás között is elítélendőnek tartják az efféle magatartást. Ezzel szemben azt mondják, hogy az otthoni, privát szférában, ha jól esik, egy asszony is megihatja a pálinkát, a normákon belül maradásnak a mércéje a részegség.

K. E. egy falubeli részeges asszonyról számol be:

K. E.: *Egy asszon is van olyan, aki szerette.*

K.: *Itt a faluban?*

K. E.: *Igen, hazament s mondta: „Kredenc! Ne gyere ide!”*

K.: *S mit gondoltak az emberek erről az asszonyról?*

K. E.: *Há tudták, hogy szereti a pálinkát s asztán ment a bodegába, s a fiatalok várták, hogy csináljon egy csúnyát, felfordította a szoknyáját. I. néni. Itt hevert a sáncba örökké. S a gyermek csihánnyal az órát megcsiklítottta, míg ott hevert.*

Az ilyen asszonyokat deviánsnak minősítették, a nyilvános szférában ki-nevették, megszólták, hasonlóan azokhoz, akik fényes nappal az utcán lődörögtek.

De a mértéktelen alkoholfogyasztást a férfiak esetében is elítélik, hisz a családok életét megronthatja az alkohol: K. J. és K. E. idős házastársak, közös gazdaságban élnek. K. J. alkoholista, feleségét többször bántalmazta fizikailag. Körülbelül negyven év házasság után az alkohol miatt egy udvaron belül külön házba költöztek. Az egész falu tudta ezt, és ki is beszélték alaposan.

Mindezek alapján levonhatjuk a következtetést, hogy az alkoholfogyasztás nemek szerint elkülönül: a nők esetében antiszociális viselkedést testesít meg, a mértéktelen, nyilvános ivás a deviancia jele (vö. Szeljak 2001: 25), ugyanakkor kivételt képeznek az ünnepek, népszokások, amelyek alkalmával bizonyos mértékig megszűnik ez a korlátozás. Ám arra is érdemes figyelniünk, hogy a mértéktelen fogyasztás esetén – és nyilván, ez a mérce más a nőknek és a férfiaknak – férfiak esetében is megkérdőjelezhető a pálinkaivás vagy alkoholfogyasztás szokásának gyakorlása. Mindkét nem esetén deviánsnak minősül az, aki egyedül, magányosan fogyaszt pálinkát (vö. Szeljak 2001: 25). A férfiaknál másképp tevődik fel a kérdés, más kontextusban kell értelmezni: ha az erdélyi faluban egy nőhöz nem talál a pálinkafogyasztás, legalább annyira talál a férfiakhoz. A férfi munkavégzés közben, reggeli előtt, étkezések előtt, és egy nap folyamán számos alkalommal talál okot, amire vagy amiért meg tud inni egy pohár pálinkát. A férfiak szerepköréhez – különösen az idősebb generáció esetén – hozzátartozik a pálinka mértéktelen fogyasztása. De a fiúgyermeket is korán elkezdik hozzászoktatni az iváshoz és a pálinka ízéhez: a négyéves gyermek az ujját belemárthatja az apja italába, hogy kóstolja meg. A fiatal legényeknek a férfitársadalomba való beavatásukhoz mondhatni útlevelel az alkohol: a legények erejének, rátermettségének és virtusának egyfajta fokmérője az, hogy ki mennyire bírja az erős italokat (vö. Faragó 1947: 112–118).

A pálinkafogyasztás és a társadalmi viszonyok kapcsolata

A falusi ember, főleg egy ilyen vidéken, ahol nem terem a szőlő, és nem divat a borozás (lásd például Peti 2006), kénytelen az italozás szükségleteit pálinkával és mindenfajta tömény alkohollal kielégíteni. A kifőzés időszakában a komák, szomszédok igyekeznek egy időpontra helyezni a főzést, de ez a szervezkedés mégsem feltétele a főzésnek. Ha mégis szervezeten bonyolítják a folyamatot, akkor ebben az időszakban a főzdei tevékenységek arra is alkalmasak, hogy ápolják kapcsolataikat. K. J. visszaemlékezik egy olyan esetre, amikor a komákkal megvettek közösen egy juhot, azt elvitték a főzőbe,

megnyúzták, felakasztották az ajtó mögé, és főzés közben vágta le belőle, majd azt a szézen megsütötték. Gyakran betévedt egy-egy közeli szomszéd, ilyenkor a friss pálinkából őt is megkínálták, és bevonták a kártyázásba.

A gazdák legtöbbször ennivalót is visznek magukkal, hiszen elég hosszú időbe telik a főzés, és nem utolsó sorban üres gyomorral nem lehet sokat inni. Ki gondolná, hogy a főzdébe sörrel készülnek a gazdák? Megvan ennek is a magyarázata, hiszen a pálinkától hamarabb elkezd az ember szédülni, és sok időbe telik, amíg minden gazda adagját kivárják. B. D. elmeséli, hogy nem egy esetben adódott arra is példa, hogy a gazda, kóstolgatás közben, nem tudta a mértéket tartani, nélküle lefőzték, reggel egy családtagja hazaszállította a pálinkát, és mikor ébresztették, nem tudta, hogy melyik világon van, úgy megrészegett. A főzdekre a nyilvános szféra olyan pontjaiként is tekinthetünk, amelyek elsődleges szerepükön túl teret biztosítanak a társadalmi kapcsolatok működtetésének, a munkán túl szórakozási lehetőséget nyújtanak a falusi embereknek, akik itt részt vesznek egymás életében, figyelik egymást, és különböző, egymásról formált véleményeknek teremtenek alapot. A férfiak férfias tevékenységei nagyban hozzásegítenek a helyi értékrendek megértéséhez, így célszerű röviden kitérnünk a pálinkafogyasztás különböző alkalmaira és csoportokhoz köthető mintáira.

Az alkohol fogyasztása, használata változatos motivációkhoz kötődik. Ezek közül kiemelhető a farsang időszakában fogyasztott alkohol mágikus hatása, valamint az agrárünnepek keretében történő italfogyasztás: ezek rituális folyamatoknak képezik a részét, általuk a termés bőségét, az állathasznat igyekeznek befolyásolni. A halottvirrasztóban, a temetési torban, a temetőlátogatás során fogyasztott italt a halott nyugalmaára köszöntik el. Egyéb alkalmakkor az egyéni boldogulásra, a házaseset boldogságára, az együttlétre, a viszontlátásra koccintanak (vö. Keszeg 2007: 272). Más esetekben az alkohol a jól végzett munkáért való fizetség része. Az alkoholfogyasztás a hagyományos falusi társadalom nyilvános szférájában a férfiszerep, a társadalmi érintkezés és az ünneplés tartozéka (Keszeg 2007: 273). Temetésekor, torban, különböző beavató rítusokon, konfirmáció után a falu társadalma közösen, egyként éli át a fájdalmat, a bánatot, az örömet vagy a sikert.

A férfiaság velejárója a pálinka gyerekkortól történő fogyasztása: a legénynek a pálinkát bírnia kell, mert az alkohol fogyasztása a férfiak priviligiuma (vö. Szeljak 2001: 14), így gyenge férfi az, aki csak annyira bírja az alkoholt, mint egy nő. A bálók olyan alkalmat nyújtanak a legények számára, ahol rivalizálhatnak egymással, megmutathatják erejüket a pálinka

ivásában is, ugyanakkor az agresszió és az erő szimbolikus fitogtatására is sor kerülhet, és ez nem egy esetben a mértéktelen alkoholfogyasztással jár együtt, ami a maga során kellemetlen és veszélyes esetekhez vezethet.

A pálinkafőzés és az alkoholfogyasztás folyamatán belül az értékek megfogalmazásában – amint már fennebb is utaltunk erre – erősen fontos a férfiak közös italozása. A kapcsolatok létezésének egyik kulcsszava az együttműködés. A különböző tevékenységekben – munkában és ivásban egyaránt – kortól és társadalmi státustól függően minden férfinak pontosan meghatározott szerepe van, ezt kölcsönösen tiszteletben tartják. A tisztelet megadásával szoros összefüggésben a közösség által elfogadott értékrend másik fontos eleme az egyenlőség (vö. Szeljak 2001: 18). Mindenkitől egyenlően várják el azt, hogy a közösség által fenntartott értékrendeket tiszteletben tartsa: megkínálja társait a friss pálinkával, hogy segítsen főzéskor, hogy szerepeinek megfelelően bekapcsolódjon a tevékenységekbe stb. A helyi vélekedés szerint a pálinka félegészség, ugyanakkor mértékkel kell inni, és olyan helyzetek is vannak, amikor a pálinka visszautasítása rosszallást vált ki. A pálinka fogyasztásának egyik legfontosabb, és nem csak a férfiak csoportjára vonatkozó funkciója a közösségformáló erő: egymás kisegítése, az együttműködés a különböző munkafolyamatokban, a találkozás a főzdeben, egymás megkínálása, a koccintás és a közös ivás megerősítik a közösségi kapcsolatokat.

A pálinka fogyasztása és felhasználása

Nem játék. A pálinka egészségre gyakorolt hatása

Olyan betegség nincs, ártson egy pohárral. Csak egyyel. Nálunk kicserélték a poharakot, megsokallták, hogy igen nagyok. Azt mondták, hogy: „maguk igen nagy poharakba töltik a pálinkát”. S hoztak kicsi poharat. Nem játék. A pálinka fogyasztását csakúgy, mint a többi alkoholét, a fogyasztói összekötik bizonyos egészségügyi problémák gyógyításával. A pálinka mértékletes fogyasztása kedvezően hat az étvágy meghozatalában, jó a vérereknek, fejfájásra, fogfájásra. A csángót sokan hazaviszik, és a reumás lábat borogatják vele. Egy pohár pálinka reggel, egy pohár pálinka délben, egy pohár pálinka este tagolja az ember napjait. Az orvosok is ajánlják, hogy napi egy pohár tiszta pálinkát bárki megihat. Gyógyfüvekre rátöltve tinktúrát nyernek belőle.

Szabadság és tiltások: a főzés és a terjesztés informalitása

A szocializmus ideje alatt – a rendszer központosított gazdaságirányítási elvei és gyakorlata következtében – a tőke hivatalos módon történő felhalmozására a gazdáknak csak korlátozottan volt lehetőségük, így az alkohol előállítására és terjesztésére egyfajta informális-illegális módját adta a különböző tőkékhöz való hozzáférésnek. Ezek a gyakorlatok – mivel az alkoholforgalmazás általában szigorú ellenőrzés alatt áll – a poszt szocializmusban is érvényesek maradtak, ennek okán pedig beszélünk a pálinkafőzés és terjesztés informális részéről is. Informális gazdaság alatt saját törvényeken alapuló olyan jövedelemkiegészítő tevékenységet értünk, amely az egyének jólétével, anyagi gyarapodásával kapcsolatos munkát és cserefolyamatokat jelent, és amelyre a hatalomnak nincs ráhatása, vagy ha van is, valamilyen, legtöbbször helyi alku következtében szemet kíván hunyni fölötte (vö. Szabó 2003: 106). Az informalitásra a főzés szerepein keresztül igyekszünk rávilágítani, hisz ő mind a főzés, mind a terjesztés szintjén centrális pozícióval rendelkezik, ennek megfelelően pedig a kiskapukat mindkét szinten egyrésztől mint a helyi társadalmaknak a külső nyomással szembeni védekezési stratégiáit (vö. Oláh 2001: 243), másrésztől mint a magánhaszon szerzésének módját nagyon jól ismeri. A pálinkafőzős a falu társadalmán belül olyan státussal rendelkező ember, akinek feladatköréhez tartozik mind a hatalommal való tárgyalás, mind a faluközösséggel való kapcsolattartás. Ennek eredményeként alakja ambivalens, hisz a falubelieknek a főzés beleegyezésével és támogatásával sikerült kivívniuk, hogy amikor a hatalom tíz literből hetet akart elvenni, négy liter pálinkát adtak, valamint a közös megegyezés részét képezte az is, hogy a vámként leadott pálinkát ne a tisztából adják, hanem a *nem valódíból*, ami nyilvánvalóan előnyös helyzetbe juttatta a gazdákat. A közösség érdekeinek a védelme mellett ott állnak a másik oldalon a szétméréskor tapasztalt apró kihágások: a helyiek azt nehezményezik, hogy a szétmérést végző mesternek a keze csak akkor nem remeg, amikor magának tölti a pálinkát, így ekkor a mérőedényből nem locsog vissz a tiszta alkohol az edénybe.

Az informalitásnak a főzést követően nagy szerepe van a terjesztésben is, s bár ebben a pálinkát főző gazdák is részt vehetnek – különösen azok, akik főznek, de nem fogyasztanak –, itt is a főzés a főszerep. Egy gazda, amennyiben nem fogyasztja el pálinkáját és többletet termel, és ezt árusítja. A főzés viszont a vámot értékesíti, vagy egyes esetekben – amennyiben gazdagsága is van – a sajátját és a vámot, így neki van több eladható pálinkája. Aki

távolabbi vidékről érkezik a faluba, a főzdest keresi, a falu társadalma pedig az idegent útbaigazítja, megmutatja, hogy hol lakik. Mivel a pálinka hivatalos piaci forgalmazásba nem kerülhet, csak informális úton juthat hozzá az érdeklődő. Az idegen tapogatózik az ismeretlen terepen. Keresi, hogy hol a legjobb és hol a legolcsóbb a pálinka. De általában a helyiek is a főzdest keresik, aki rugalmasan viszonyul a helyi informális piac igényeihe: nem kizárólag és mindig egy bizonyos mennyiségen felül bocsátja áruba a terméket, hanem a „rászorulóknak” kisebb mennyiséggel is tud szolgálni. B. D., az egyik főzdest, hogy pálinkáját áruba tudja bocsátani, és ne veszítse el vásárlóit, nem csak literszámra méri az italt, hanem a főzdestben a litert felbontja a tizedeseire, így lehetőséget kínál a kisebb mennyiségek megvásárlására is.

Az informalitás a hatalom nyomására és a helyi közösség igényeire adott válasz. Az emberek közti cinkos viszonyok, a falusi társadalom belső rendszere megoldásokat talál a törvény megkerülésére, hiszen mindenkinek érdeke, hogy egyrészt időben és nagyobb ráfizetés nélkül kifőzze a pálinkáját, másrészt hogy különböző helyzetekben különböző mennyiségű és jó minőségű italt szerezzen be.

A pálinka fogyasztásának és felhasználásának tőkejellege

Szimbolikus tőke

A pálinka szimbolikus értéke leginkább az orvos–páciens, vagy hivatali alkalmazott – kérvényező viszonylatban ragadható meg. Ha egy orvosnak a beteg megfelelő ellátása érdekében kényszerülünk valamit ajándékozni, akkor vagy pénzzel, vagy valamilyen többletértékkel rendelkező, az adott társadalomban elfogadott értékkel rendelkező termékkel (vagy a pénz és a termék együttes ajándékozásával) próbáljuk befolyásolni a viszonyulását, elérni a jóindulatát. A pálinka ebből a szempontból hasonló a húshoz, hisz tényleges értékükön túl valamilyen társadalmilag kodifikált többletértéket hordoznak (Andor 1997: 117). Az effajta többletérték iratlan szabályok között jelenik meg, az adott terméket a társadalom tagjai ruházzák fel többletjelentéssel. Amikor elfogyasztjuk a pálinkát és a húst, nem csupán azt az ételt vagy italt fogyasztjuk, hanem valamilyen jelentést, szimbólumot is egyszerűen (Andor 1997: 135). A pálinka esetében ennek a többletjelentésnek a kialakulásában szerepe van annak a vidéknek is, ahol a pálinkát készítették, hisz nem egyszer az ebből fakadó autenticitás is növeli az értékét.

Ha az orvosnak pálinkát adományozunk, akkor nem kifejezetten gazdasági értéket, hanem szimbólumot adunk. A dolgoknak itt olyan értékük van, amelyet a gazdaság korlátozott definíciója alapján mint kiszámíthatatlant nem tudunk figyelembe venni (Bourdieu 1978: 387), de amelyet a rendszerben részt vevők nagyon is jól ismernek. Egy liter pálinka napjainkban 25-30 lej, ezzel ellentétben néhány egészségügyi kivizsgálás ennél jóval nagyobb összegbe kerül, következőképp a pálinka többletértékkel ruházódik fel, és a jóindulat csereeszközzé válik. A hozzátartozók mindent megtesznek, csak hogy a családtag, beteg egészséges legyen. Ezt a rendszert ki lehet játszani, és ki lehet használni mindkét fél részéről. Az orvos, vagy bármilyen hivatali intézmény képviselője mindkét kenőeszközt elfogadja, vagy kéri egyenesen, mert tudja, hogy a család számít betege meggyógyulására. A pálinka pénzben kifejezett ellenértéke ebben a rendszerben nevelésesen kicsi, de ha baj történik, a szépen csomagolt egy pálinka átalakíthatja az orvos–páciens közötti viszonyt. A pálinka tehát nem csak a helyi kapcsolatok megerősítését szolgálhatja, hanem a külső kapcsolatok megteremtésében, az orvos–páciens, alkalmazott–kérelmező aszimmetrikus viszonyán belül egyfajta cinrosság kialakításában, a kölcsönös jóindulat jelzésében is szerepet játszhat.

Gazdasági tőke

A közgazdaságtan a tőkét fontos termelési tényezőnek tekinti a föld és a befektetett munka mellett. Ez utóbbi kettővel ellentétben a tőkét meg kell termelni, és csak azután használható fel. Esetünkben először elő kell teremteni a pálinkafőző működéséhez szükséges eszközöket, felszereléseket, és csak azután lehet munkához látni. A tőketermelés, illetve a tőkefelhalmozás időigényes folyamat (Samuelson–Nordhaus 2000: 33). A piacgazdaságban a tőke általában magánszemélyek tulajdonában van, s a tőkéből származó jövedelem is magánszemély kezébe kerül. Ahogy minden földterületnek van tulajdonosa, úgy az építmények és berendezések is valakinek a tulajdonát képezik, és adataikat nyilvántartás rögzíti (Samuelson–Nordhaus 2000: 33). A tulajdonjog alapján a tulajdonosoknak módjuk van arra, hogy működtessék, elcseréljék, kihasználják javaikat. Bármilyen vállalkozás beindításának nélkülözhetetlen feltétele a gazdasági tőke megteremtése, amely valamiképp az összes többi tőkefajta alapja (Bourdieu 1997: 173). Ebbe a kategóriába tartozik minden termék, ami közvetlenül és magas transzformációs költségek nélkül pénzzé konvertálható. Az képezi ennek a gazdasági tőkének az alapját, amit a földék tulajdonosai hosszú éveken keresztül épí-

tettek, hoztátettek, felújítottak Ez a tőkefajta materiálisan, ebben az esetben eszközök, épületek formájában termelhet profitot és adható át, ám csak abban az esetben, ha a társadalmi normák betartásával folyik ez a tőketermelési tevékenység, így a tőke használata is összekapcsolódik más tőkefajták működésével.

A vizsgált faluban az első főző, Cs. P. főzdéje egy személy tulajdonában van, a második a kutatás időpontjában két személy, B. D. és Sz. L. közös tulajdonát képezte. A fentiek alapján a második főző problémásabbnak bizonyul, mivel B. D. tulajdona a terület és az egy helyiségből álló épület, Sz. L. tulajdona a főzéshez tartozó összes eszköz. 1989 után kisvállalkozóként társultak, B. D. rendelkezett előzetes tapasztalattal a foglalkozás terén. Gyakran akadtak konfliktusok közöttük, mivel Sz. L. a szobafestést is szeretne volna folytatni a főzés mellett. Egyikük sem szeretne volna feladni ezt a mellékkeresetet, így megegyezés alapján a javak fölötti osztozkodásban állapodtak meg.

Bármennyire is magántulajdonon alapul a gazdaság, ebbe a keretbe ágyazva a tulajdonjog korlátozott. A társadalom határozza meg, hogy az egyén a tulajdonából mennyit fordíthat saját céljainak megvalósítására, és ez alapján mekkora adót kell fizetnie az állam részére (Samuelson–Nordhaus 2000: 34), vagy hogy jövedelméből mennyit kell a ceremoniális alapok keretében közösségileg meghatározott módon felhasználnia. A szabályozás tehát többszintű lehet: egyik szinten találjuk a helyi társadalom szokásgyakorlatából fakadó normákat, amelyek bizonyos mértékig kényszerítő erővel hatnak a főzések viselkedésére. A pálinkafőzésnek is érdeke, hogy jó viszonyban legyen a falusiakkal, hogy továbbra is a faluban főzzék az emberek a pálinkát, ezért a begyűjtött vámot (bőséges gyümölcsstermés esetén főzdeként ezer liter fölött) a tulajdonos értékesíti. A kliens–főzdes közötti kapcsolat mikroszinten ilyen módon valósul meg. A másik oldalon a makroszintű szabályozások is befolyással vannak a tevékenységekre, hisz az állam a maga során megadóztatja a jövedelmeket, és ez végső soron megint kihat a kliens–főzdes viszonyra. A pálinkafőzésen belül az adózás kétféleképpen mehet végbe: az adókötelezettségnek egyfelől pénz befizetésével, másfelől a termény egy részének beszolgáltatásával lehet eleget tenni. 1989 előtt a lefőtt, tiszta, ötven fokos pálinka 40%-át, azaz tíz literből négyet kellett vámként elkülöníteni. A szocializmust követő időszakban egész a főzdek bezárásáig csak két litert kellett benthagyni, és ez a főzős tulajdonába került, aki maga is adót fizetett. Lehetőség nyílt arra is, hogy valaki kifizesse a vámost mennyiségnek megfelelő összeget, de mivel a főzés a legtöbb gazda esetében

az önellátásra törekvő, készpénzfizetést kerülő gazdaságnak képezte a melléküzemágát, általában erre nem került sor: ha már megtermett a gyümölcs, azt nem akarták a földön felszedetlenül hagyni, de attól is óvakodtak, hogy a munkafolyamatok pénzkidást jelentsenek a háztartásnak.

A földésnek az állam fele is számot kell adnia a tevékenységéről: a tulajdonos minden kliens után feljegyzi az adatokat, ki mennyit, mikor, melyik főzőben, mennyi vámmal főzött. Adókötelezettségeinek leróvása pénzben történik. Kiszámolják a vámmennyiséget, azt a tulajdonos kifizeti, és továbbra is ő maga értékesíti áruját. Az első főzde tulajdonosa, Cs. P. viszont egyszer megjegyezte, hogy időnként tőkefelesleg halmozódhat fel, és ezáltal megnehezedik a pálinka áruba bocsátása. A makroszintű szabályozásnak viszont a legjobb példája az uniós szabályrendszer, amelynek követeléseai főleg a higiéniai körülményekre fektetnek óriási hangsúlyt, ezért a nem megfelelő eszközök és körülmények miatt a gyűjtés idején mindkét főzöt bezárva találtuk, és így a meglévő tőkék nem termelhetnek profitot. Látható, hogy bármennyire is magántulajdonban van a két főzde, nem működtethetik önállóan. A társadalom az egyént több szinten is rákényszerítheti az alkalmazkodásra. Az új törvény szabályozza a főzők hulladékanyagának a megfelelő tárolását. Mivel mindkét épület a falut átszelő patak mellett található, eddig a kifőzött anyagot a patakba engedték. A terület és épület magántulajdonban van, a patak viszont nem, ezért az új szabályoknak megfelelően más megoldást kell találniuk a gazdáknak.

A meglévő gazdasági tőkék és a munkafolyamatokhoz kapcsolódó ismeretek – melyek esetleg kulturális tőkeként definiálhatók (vö. Bourdieu 1997) – kapcsán érdemes felvetnünk a kérdést, hogy a főzések a megnyíló piaci lehetőségek okán, a meggazdagodás érdekében, vagy éppen a munkanélküliségből fakadó szükség miatt kezdtek el kisebb vállalkozásokat beindítani (Kuczi 1998: 177). Ugyanakkor arra is érdemes rákérdeznünk, hogy milyen személyekből lesz vállalkozó: azokból, akik alkalmazottként nem tudnak beilleszkedni semmilyen intézménybe, vagy azokból, akikben a munkanélküliség következményeként az önállósodás gondolata hamarabb megfogalmazódik (vö. Kuczi 1998). És végül azt is érdemes megnéznünk, hogy az adott helyzetben milyen vállalkozásokat, vállalkozókat találunk, mivel az ember vállalkozói hajlama mindig az adott kultúrában testesül meg (Berger 1998: 174). A vizsgált településen csupán a legfontosabb állami intézményeket és munkalehetőségeket (oktatás, helyi vezetés, egészségügy, szociális munkás, tejbegyűjtő központok, posta) lehet megtalálni, ezeken kívül az emberek mezőgazdasággal foglalkoznak. Mivel a településre csak egy megrongált, ja-

vítatlan út vezet be, és nem halad át főbb kereskedelmi központokhoz vezető út sem a közelében, az itt lakóknak nehéz munkahelyekhez jutniuk. Mindezek fényében nehezen tartható egy olyan magyarázati modell, amely az itt tevékenykedő főzdeket a közgazdaságból ismert *homo oeconomicus*-szal helyezné egy keretbe. Ha viszont elfogadjuk a vállalkozások komplex, kulturális és társadalmi tényezőket is számításba vevő magyarázatát, melynek megfelelően a folyamatosan újításra képes kapitalista nagyvállalkozók mellett ott találhatók a kézművesek vagy kiskereskedők, akik egyszerűen a család életszínvonalát kívánják fenntartani (Berger 1998: 174), esetünkben is közelebb kerülünk egy, a körülményeket adekvátabban értelmező magyarázathoz. Jelen esetben a második típust ismerhetjük fel. A főzdes gazdák portáit megtekintve azt láthatjuk, hogy azt a gazdasági nyereséget, amelyet a pálinkafőzéssel kerestek, újabb eszközökre fordították, valamint az új felszerelések tárolására kisebb épületeket emeltek a portán belül. Egyik főzötulajdonos háza táján sem láhattunk több autót, vagy különösebb nagyobb pénzüsszrege utaló jeleket. Nyilván a megélhetés miatt folytatják ezt a tevékenységet, de a belőle származó jövedelem nem olyan tetemes értékű, hogy akár egy személy több efféle intézményt létre tudjon hozni, és azt tudja működtetni. B. D. és Sz. L. főzdeje kapcsán már említettük, hogy Sz. L. a pálinkafőzés mellett szobafestéssel is foglalkozik, hogy családját el tudja tartani és anyagi szükségleteit tudja biztosítani. B. D. a nyugdíj pótolására szánja ezt a plusz jövedelmet. Úgy tűnik tehát, hogy a főzés folyamataiban való részvétel nem csak a pálinkát főző gazdák, hanem a pálinkafőzdesek esetében sem lép túl a falusi gazdaság melléküzemágának keretein.

Összegzés

Összefoglalva a fentieket, elmondható, hogy a pálinkafőzés folyamata – bár egy kívülállónak csak a gyümölcs leszedését, érlelését, majd a pálinka kifőzését és végül alkalmankénti fogyasztását jelenti – igen komplex, különböző tevékenységeket, tudásokat és szerepeket magába ölelő tevékenységsorozat. Fontosnak tartottuk a több szempontú elemzést, hogy ne csupán a főzdet láttassuk, hanem az azt használó személyeket és szerepeiket is, és ez alapján próbáljuk megérteni a pálinkafőzés és fogyasztás jelentőségét, hisz a főző társadalmi kapcsolatok ápolásának is színhelye, a pálinkafogyasztás pedig a társadalmi kapcsolatok formálásának is eszköze. A pálinka társadalomra gyakorolt hatása többértű: egyrészt a túlzott alkoholfogyasztás miatt deviáns

személyek kerülnek ki ebből a körből, másrészt a pálinka nem egy szociális eseménynek, versengésnek, rivalizálásnak, békülésnek és egyszerűen a kapcsolatok fenntartásának nélkülözhetetlen eleme, és végül harmadrészt az informális gazdaságon belül is fontos szerepet tölthet be, mert megtermelésén túl sok, hatalmi helyzetben levő személy jóindulatának megnyerését lehetővé tevő társadalmi interakciónak képezi a részét. Bourdieu hangsúlyozta, hogy a közgazdaságtan a dolgoknak csak a gazdasági oldalait vizsgálja, és nem szentel figyelmet az egyéb tényezőkre, mint például a kulturális vagy szimbolikus vonatkozások vizsgálatára (Bourdieu 1997: 157–158). Ebben a dolgozatban ezekre a szimbolikus és kulturális vonatkozásokra is igyekeztünk rávilágítani, mivel a gazdasági tevékenységeket, így a vállalkozást is kulturális kontextusába helyezve érthetjük meg.

Végezetül csak egy kérdést kell megfogalmaznunk: az uniós rendeletek érvénybe lépte után működőképese lesz-e a pálinkafőzés intézménye, és milyen esetleges további kiskapukat találnak a falubeliek ezek működtetésére.

Szakirodalom

ANDOR Mihály

1997 Húsfazék avagy a hús különleges társadalmi szerepe. *Replika*. (27) 117–140.

BERGER, Brigitte

1998 A modern vállalkozás kultúrája. *Replika*. (29) 171–184.

BOURDIEU, Pierre

1978 A szimbolikus tőke. In: *Uó: A társadalmi egyenlőtlenség újatermelődése. Tanulmányok*. Gondolat, Budapest, 379–401.

1997 Gazdasági tőke, kulturális tőke, társadalmi tőke. In: ANGELUSZ Róbert (szerk.): *A társadalmi rétegződés komponensei*. Új Mandátum Könyvkiadó, Budapest, 156–178.

FARAGÓ József

1947 Legényavatás Magyarkiskapunon. *Erdélyi Múzeum* LII. (1–4) 112–118.

KESZEG Vilmos

2007 Van-e szubkultúrája a népi kultúrának? In: JAKAB Albert Zsolt – KESZEG Vilmos (szerk.): *Csoportok és kultúrák. Tanulmányok szubkultúrákról*. (Kriza Könyvek, 29.) BBTE Magyar Néprajz És Antropológia Tanszék–Kriza János Néprajzi Társaság. Kolozsvár, 253–295.

KISS Dénes

2004 A falusi elit átalakulása Erdélyben. *WEB. Szociológiai folyóirat* (12) 9–15.

KUCZI Tibor

1998 A vállalkozói kultúra – az életutak finalitása. *Replika.* (29) 157–170.

SAMUELSON P. Paul – NORDHAUSS D. William

2000 *Közgazdaságtan.* KJK-KERSZÖV Jogi és Üzleti Kiadó, Budapest

OLÁH Sándor

2001 *Csendes csatatér. Kollektivizálás és túlélési stratégiák a két Homoród mentén (1949–1962).* Pro-Print Könyvkiadó, Csíkszereda

PETI Botond

2006 Szőlőtermesztés és borkultúra Csáváson. In: PETI Lehel – SZABÓ Á. Töhötöm (szerk.): *Agrárörökség és specializáció a Kis-Küküllő mentén.* (Kriza Munkák.) Nis Kiadó, Kolozsvár, 242–267

SZABÓ Á. Töhötöm

2003 Informális technikák a hagyományos gazdálkodásban. In: Uő (szerk.): *Lenyomatok 2. Fiatal kutatók a népi kultúráról.* (Kriza Könyvek, 19.) Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 105–125.

SZELJAK György

2001 Alkoholfogyasztási minták egy mexikói nahua indián közösségben. *Tabula* 4. (1) 14–33.