



Budafok, Cabinet, Lánchíd — és Rapszódia

# A magyar brandy „forrása”: a Budafoki Likőrgyár

Moszkvában egy nemzetközi konferencia vacsoráján hallottam egyik nemrégiben Kanadában járt orosz ismerősömtől: jó magyar konyakot ivott az Ontario-tó partján.

— Lánchíd és Budafok! — csettintett a nyelvével.

— Nem konyak az — mondtam —, hanem brandy. Így nevezik hivatalosan. Ez is borpárlat ugyan, csak hát a nemzetközi kereskedelmi jog a konyak nevet fenntartja a francia Cognac város szőlőművelőinek, illetve borpárlóinak.

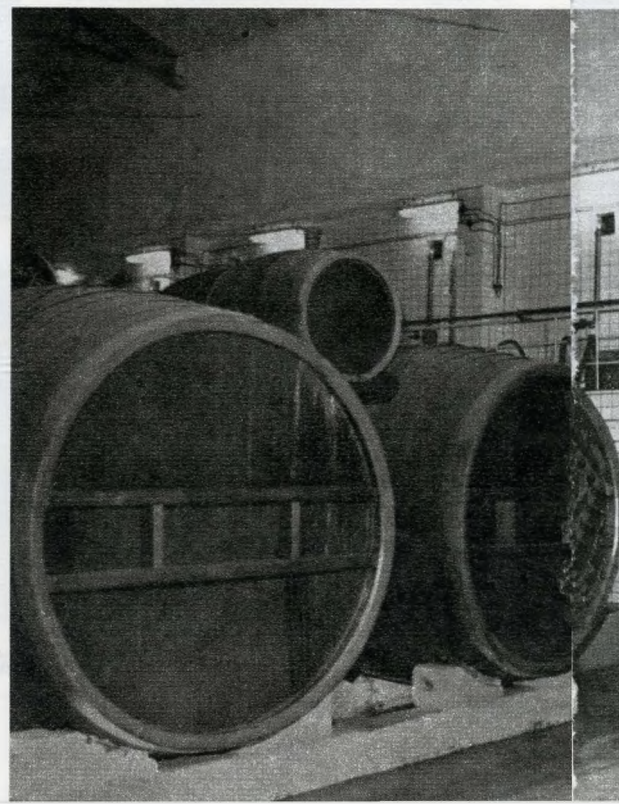
Több se kellett, élénk eszmecsere kezdődött a különböző nemzetiségű asztaltársaság tagjai között. Gyorsan kiderült, hogy a történészek és az írók mily sok érdekeset tudnak a szőlő- és gyümölcslelepárlásának történetéből. Bort már az időszámításunk előtti évezredekben is ivott az emberiség, az erjesztéssel készített alkoholtartalmú italok készítése közismert volt a történelmi előtti időkben is. Ám a

töményebb szeszt csak jóval később kezdték előállítani. Egy biztos: az „alkohol” arab eredetű szó, a VII. században lepárlással finomították a borból és nádcukorból készített szeszt.

S amikor a lámpák fénye felé fordítottuk Budafok aranyló brandyjét, valakinek eszébe jutott, hogy a XVI. században Basilius Valentinus „spiritus vini”-nek nevezte az alkoholt.

— A bor lelkének? — csodálkoztam —, hiszen később „aqua vitae”, az élet vize volt a neve a cukros anyagokkal édesített gyógyitalkeveréknek, a likőr ősenek.

A francia Cognac város környékén a XVII. században kezdték el a borpárlat, a konyak gyártását. De kétszáz évvel előbb a XIV. században már Magyarországon is főztek pálinkát. Lengyel és német telepések hozták be a gabonából főzött szesz készítésének titkát. A kisüstit pedig egy olasz orvos: Thaddeus Florentinus találta ki. XVI. századbeli forrásokból tudunk a törköly-



pálinka terjedéséről, majd száz év múlva a magyar szilvából készített szilvórium is népszerű lesz.

Egy közismert irodalmi vonatkozás: Lev Tolsztoj írja a Háború és békében: az orosz pálinkafőzők már a napóleoni háborúk idején hosszú utakra vállalkoztak, csak így tudták felvásárolni a magyar nyersanyagot saját földjeiknek, hiszen az „aranyhomokban” érett zamatos alföldi gyümölcsök, a vulkanikus hegyoldalon szüretelt szőlők már „híresek” voltak akkortájt is.

— És Budafok története hogyan szól? — kérdezték tőlem.

Bevallom, erről vajmi keveset tudtam. Mostanában azonban egyik gyárlátogatás alkalmával módom nyílt megkérni Lujber Tibor igazgatót, a hazai likőripar történetének jó ismerőjét, beszéljen ennek a délbudai üzemnek az eredetéről, múltjáról.

1853-ban Gschwindt Mihály kereskedő és dohányiparos megvásárolta Pesten az Üllői út és az akkori Serfőző utca között levő szesz- és élesztőkészítő üzemet. Három év múlva már engedélyt kért likőrgyártásra. A Zwack-féle likőrgyár a cégjegyzékben 1866. júliusi bejegyzéssel szerepel, de ez a cég, az Unicum Likőrgyár elődje, a régi címkéken 1840-et tüntetett fel alapításként. Ha az évszám nincs is hitelesen bizonyítva, az biztos, hogy jó minőségű termékeit választékosan csomagolta, és az 1880-as évek elején hat külföldi kitudntetést kapott, köztük két aranyérmét is nyert.

A különböző tulajdonú szeszgyárakat a felszabadulás utáni esztendőkből, az államosításkor közös ipari igazgatósághoz, központhoz, majd egységes nagyvállalathoz csatolták. Így a MOSZK Budafoki Rum- és Likőrgyárát, a Hangya Szövetkezetek Rum- és Likőrgyárát is. A nagyvállalat centralizált fejlesztési lehetőségeivel élve gépesítették a palackmosást, a töltést, a dugózást-zárást, a címkézést, és a XXII. kerületben levő több telephelyből létrejött a mai Budafoki Likőrgyár.

Lujber Tibor szavaiból kiderült, hogy a nagyvállalat hat gyára közül ma Budafok adja a termelés 20—25 százalékát, mégpedig

több mint kétszázmillió forint értékben. Ez évenként 13—14 millió palacknyi brandyt jelent, hiszen a gyárat erre szakosították. Termékeiknek 80 százalékáa exportra megy, a szocialista országokba palackozva, tartályban pedig eljut Kanadába is. Itthon közismert a Lánchíd, a Budafok, a Cabinet, külföldön kapható a Rapszódia is.

— Csak brandyt készítenek?

— Nem. Csinálunk Éva vermutot is, de most éppen „vendégmunkánk” van: Hubertust palackozunk.

Járjuk a műhelyeket. Az ügyes, gyors forgású gépek csövei egyforma adagokat csurrantanak a palackokba, a szalag folyamatosan viszi őket, a címke máris rátapad az üvegre, a forgókefe lesimítja az éppen odaragadt papírt, és a kupakolószerkezet már zárja is a palackokat.

A szalag mellett dolgozó asszonyokat kérdezem:

— Mennyit isznak meg naponta, hiszen a nyomtató lónak sem kötik be a száját.

— Eltelünk az illatával. Aki sokáig itt dolgozik, az meg sem kóstolja — hangzott a válasz.

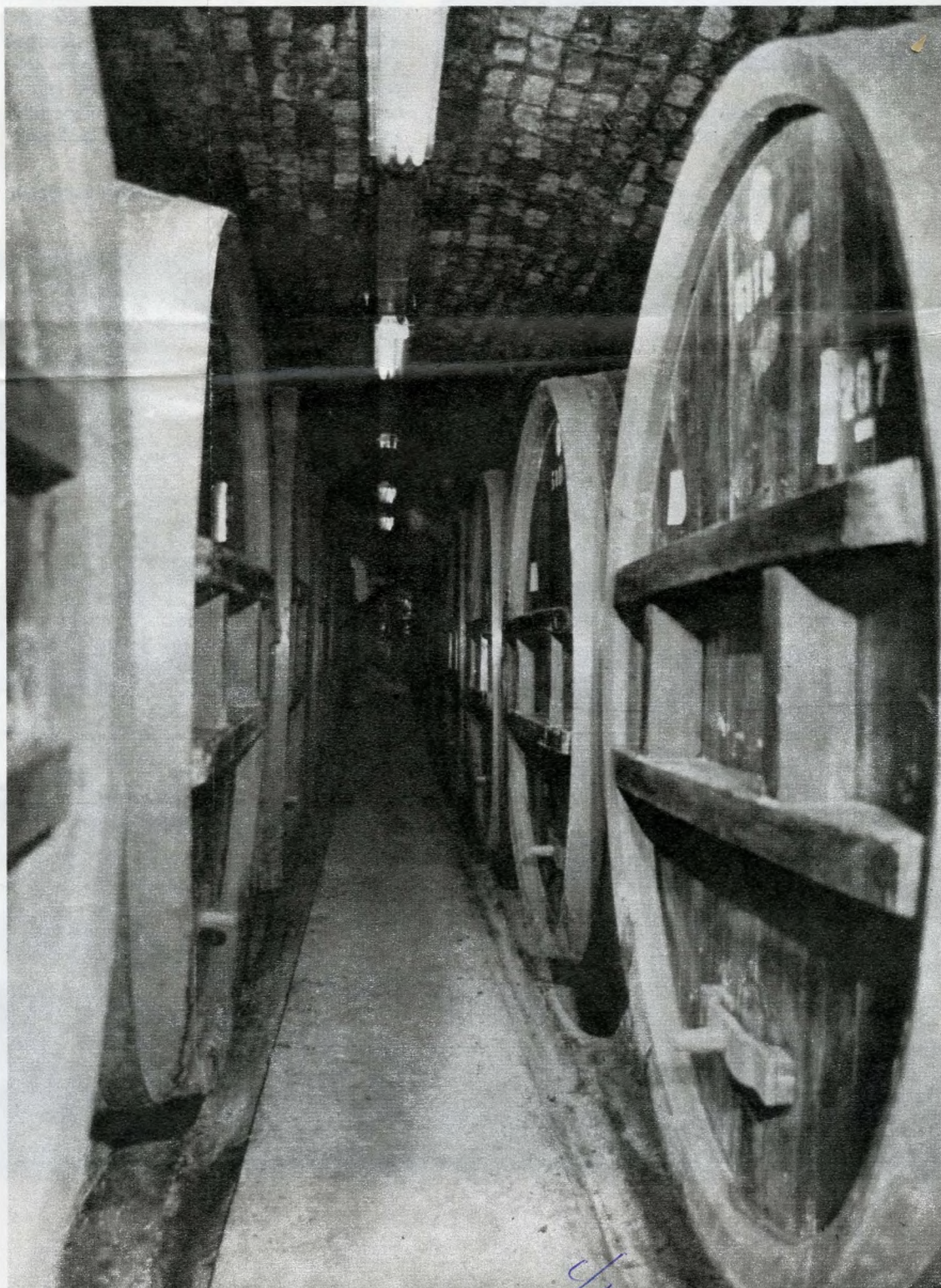
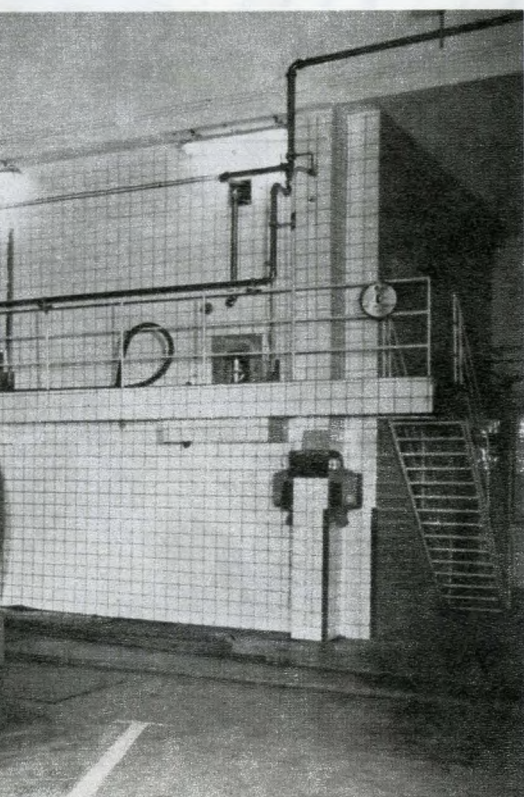
Az igazgató azonban pontosít:

— Csak a 94—95 százalék ilyen. A 4—5 százalék a munka végén megissza azt a fél vagy egy decit. Egy százalékra tehető az olyan dolgozók aránya, akik nem tudnak parancsolni maguknak, de tőlük gyorsan megszabadulunk. Ez a gyár 1979-ben termelési eredményeivel és fegyelmével elnyerte a Szocialista Munka Gyára címet!

A szomszéd teremben már hűvösebb van. Negyvenezer literes cementtartályok sorakoznak. Egyik hordóból nagy szivattyúk „emelik át” az értékes nedűt a másikba. Arrébb fahordók. Ebben az üzemszben — tokaji bor felhasználásával — érlelik a borpárlatot.

— Mi nem használunk semmiféle szintetikus anyagot — mutat körbe az igazgató.

— Akkor miként hozzák létre a különböző zamatokot?





— A laboratórium dönti el, hogy milyen párlatokból, milyen arányban készüljön a brandy.

Az arányok keverését „házasítás”-nak nevezik. S ez a már házasított párlat a hor-

dókban meghatározott hőmérsékleten és idő alatt összeérik, kialakul sajátos márkája, színe, illata.

Amilyen rend van a palackozókban és az érlelőben, olyan a zsúfoltság az udvaron. A teherautók és a villástargoncák alig-alig férnek el a szállításra váró áruhegyektől. A kis telep falainál, a kerítésen túl egy gumiraktár, autójavító, szociális épületek, előre-gedett lakások.

— Négy kis telephelyen dolgozunk — tárja szét a karját Lujber Tibor igazgató. — Egyelőre nem építközhetünk, igazodnunk kell Budafok városközpontjának eljövendő rekonstrukciójához. Alattunk nagy kiterjedésű pincerendszer van, amit 2—300 éve vájtak ki a kőbányászok, másokat a Törley-gyár építtetett. Közülük négy olyan, amelyiknek a területe négyezer négyzetméter. Mégsem panaszkodom, mert a vállalat — egyetértésben a kerületi tanács vezetőivel — tervezi az egységes, nagy telephely megteremtését.

Budafok új városközpontjának képét most tervezik. Egyet akar a XXII. kerületi Tanács V. B.-je, a Budapesti Likőripari Vállalat, a BUVATI, és ebben az évtizedben a Budafoki Likőrgyárban egy helyre koncentrálnak a termelést. Egységes lesz a technológia, a munkafolyamat, megszűnik a felesleges szállítás, és az ezzel járó költségnövekedés.

— Az új telepen több brandyt gyártanak majd?

— Nem ez az első...  
ban, kisebb létszámmal szeretn...  
gozni.

A palackozók többsége vidékről jár be. Rég kialakult, „stabil” brigádok állnak, illetve ülnek egy-egy gépsor mellett. Személyi változás többnyire csak akkor van, ha valaki nyugdíjba megy. Mégis, úgy kell számolni a jövővel, hogy a munkások létszáma nem lesz nagyobb, esetleg csak kevesebb.

Amikor összetorlódnak a feladatok, több műszakot szerveznek, s olyankor besegít a portás, a rakodó, az irodista és az üzemvezető egyaránt.

A Budafoki Likőrgyár telepei ma a Duna és a budai hegyvonulat déli lánca között terülnek el. Földszintes épületei még szá-zadeleji hangulatot árasztanak, gépsorai azonban fejlett technikáról árulkodnak. Furcsa ellentmondás, épp olyan, mint a kerületé, ahol az avított városnegyedről néhány száz méternyire már toronyházak sorakoznak. Érdeemes lenne ezt a gyárat is feltérképezni, emlékéit megőrizni sok-sok fényképpel, mert egy évtized múltán már megváltozik e táj, és a mai fotók, szociológiai tanulmányok érdekes adatokat nyújthatnak a jövő században élő várostörténeti kutatóknak. Azoknak, akik itt fognak élni ezen a vidéken függetlenül attól, hogy szeretik-e vagy sem Budafok brandyjét.

(x)

