

létét. Ez a feladványt ugyanúgy nem lehet megoldani, mint Krúdy műveiben a mulandóság érzete által keltett életunalom és az életöröm elmentmondását. E két életmű tehát bizonyos mértékben körbe jár, ami elvi szempontból ugyan nem szükségszerűen jár együtt esztétikai hiányosságokkal, de az adott két szerző esetében aligha vonható kétségbe, hogy az önisméltásnak negatív vonatkozásai is vannak. Műveik nagy dózisban történő fogyasztása az olvasói érdeklődés érzékelhető lanyhulását idézi elő. Bár Krúdy prózájának nyelvi bravúrjai és iróniára való hajlama miatt önisméltó szövegei elfogadóbb olvasói magatartásra számíthatnak, mint a pátosz beszédmódját erőltető Ady-versek, némely sztereotip megoldásaiba olykor mégis belefáradunk. Az isméltóds monotóniáját talán mindkét életmű esetében enyhíthette volna a szövegek poétikai önreflexiója, amely egyik lehetséges útja annak, hogy az állandósult létprobléma ne automatikusan hívjon elő rögzült poétikai eljárásokat, de erre az esztétikai öntükrözésre sem Ady lírai beszédmódja, sem Krúdy narrációja nem mutatott nagy hajlandóságot.

Balázs Géza

ÍZLELÉS, ÍZLÉS – A BOR- ÉS PÁLINKAÍZLELÉS SZEMIOTIKÁJA

Gasztroszemiotikai jegyzetek

Ízlelés, ízlés

Az ízlelés (ízérzékelés) biológiai, kémiai alapon nyugszik, a vele kapcsolatos antropológiai, kommunikációelméleti, nyelvészeti és szemiotikai diskurzus – akárcsak a szaglászás vagy tapintásé – viszonylag szegénynek mondható. Az ezzel kapcsolatos témák közül kiemelendő: az érzékelés hierarchiája, az érzékeveredés (szinesztézia), az ízlelési kód leírása, az ízérés nyelvi kategorizációja, az érzékelést jelentő igék szemantikája, az íznevek történeti vizsgálata, jelentésfejlődése, az ízérés univerzalisztikus és kultúrafüggő vonásai. Valamint beszélhetünk egyes étel- és italféleségek, például a bor és a pálinka ízérzékelésének szemiotikájáról is. Mindezt gasztroszemiotikának vagy ételszemiotikának, azaz az ételek, az étkezés jeltanának is nevezhetnénk.

Az ember kapcsolattartása környezetével öt érzékszervvel történik. Az érzékszervek elkülönülése csak a törzsfjlődés magasabb szintjén következik be, s ez máig sem teljes. A szaglászás és az ízlelés közötti szoros kapcsolat közismert. Például a szaglászérezkét elvesztő náthás ember képtelen az ízek érzékelésére. Az érzékelés alapformájának tekinthető a tapintás, mert itt fizikai kapcsolat jön létre az érzékelő és az érzékelt között. Walter Ong a tapintáshoz kapcsolja az ízlelést, a szaglászást, sőt a hallást is, mert mindháromban van fizikai kapcsolat érzékelő és érzékelt között, míg a skála túlsó végére a látást helyezi.¹ Az ízlelés és a szaglászás áll a legközelebb egymáshoz, mindkettő a tapintás különleges fajtái, csak az érzékelt anyag koncentrációjában különböznek: az ízlelésnél cseppfolyós, a szaglászásnál légnemű halmazállapotú anyag érzékeléséről van szó. Az ízleléshez az ízlelőbimbókon kívül nyálra is szükség van. Ong „rangsora” tehát a követ-

1 Idézi BENCZIK Vilmos, *Jel, hang, írás. Adalékok a nyelv medialitásának kérdéséhez*, Trezor, Budapest, 2005.

kező: TAPINTÁS (tapintás, ízlelés, szaglás – hallás) – LÁTÁS. Más csoportosítás szerint beszélhetünk fizikai és kémiai érzékelésről. Fizikai: fény-, hang-, hő- és tapintási ingerek, kémiai: íz- és szagérzékelés. A közeli/közvetlen–távoli/közvetett skála szerint pedig így rendeződnek az érzékszervek: ízlelés, szaglás, tapintás – fény, hang. Látható, hogy a különféle rendszerezésekben nincs teljes összhang, az azonban nyilvánvaló, hogy az ízlelés meghatározó kategóriái: fizikai kapcsolat, közeli, közvetlen, tapintáshoz, szagláshoz kapcsolódó, cseppfolyós anyag érzékelése. A pszichológia érzethierarchiája szerint a csúcson a látás és a hallás áll (a kulturálisan leginkább befolyásolt érzetek), s csak ezt követi a többi, „alacsonyabb értékű”, kevésbé szocializált érzékelési forma.

A rendszerezésben, hierarchiában mutatkozó keveredést a nyelv is tükrözi. A jelenséget szinesztéziának, érzékek szintézisének, érzék-szint-váltásnak nevezzük. Látást, hallást és ízlelést kapcsolja össze Ady Endre: „Napsugarak zúgása, amit hallok, / számba nevednek jó íze van” (*Köszönöm, köszönöm, köszönöm*). A tapintás- és ízelmény keveredése Szabó T. Annánál: „A bőröd sima mindenütt. / Az íze áprilisi szél” (*Szonett*). Fónagy Iván szerint az érzékcseré lényege: egy ismeretlen keresztül, az ismertet meghaladva érzékeltetni az ismeretlent. Ezzel visszakanyarodik a múltba, amikor a kisgyermek tudatában még szoros kapcsolatban álltak egymással a különböző érzékszerveken befutó élmények (ingerek). A szinesztézia „kerülőútja” az élmény körüljárására, a felszín alatti összefüggések megragadására szolgál.² Az ízlelési élményt tükröző melléknevek előszeretettel kapcsolódnak olyan egyéb érzékterületekhez, mint a szaglás, hallás, látás (íz/édes beszéd, jóízú kisváros).³

A szemiotikai érzékelési kódok rendszerének terminológiája még nincs teljes egészében tisztázva, a teljes felsorolás sem található meg sehol. A következő rendszer látszik körvonalazódni:

tapintás: haptikus/taktilis kód

ízlelés: organoleptikus (azon belül: gusztatív, kulináris) kód

szaglás: olfaktorikus/oszmatikus kód

hallás: auditív/akusztikai (fonetikai) kód

látás: vizuális kód

2 FÓNAGY IVÁN, *A költői nyelvről*, Corvina, Budapest, é. n., 153–154.

3 BARTOS TIBOR, *Magyar szótár. Egymást magyarázó szavak és fordulatok tára*, I., Corvina, Budapest, 2002, 668.

Az öt érzékelési terület közül az ízek és a szagok terminusairól tudunk a legkevesebbet.

Az ízésre vonatkozó főbb magyar szókészlet a következő:

pozitív vagy semleges szemantikájú (ízlik): ízlel, kóstol, smakkol, próbál(gat), belenyal, torkoskodik, pákosztoskodik
negatív szemantikájú (nem ízlik): nincs ínyére, nem fűlik hozzá a foga, nem veszi be a bögye, utál(ja), undorodik, kiütést kap (tőle)

Az „íz” ősi örökség a finnugor korból, ősi jelentése szag, íz.⁴ Vagyis az érzékterületek az ősiségben még egyértelműen összekapcsolódnak. A konkrét biológiai ízlelésből fejlődött ki a szó újabb, elvont, esztétikai jelentése, az ízlés (ízléses, ízléstelen). Az íz első jelentéséből fejlődött az édes (ízés) szó. (Újabb átvitel: lekvár = gyümölcslé, ízés palacsinta.) Antropológiai és kulturális szempontból figyelemreméltó, hogy a gyakorlati érzékelésből, ízlelésből fejlődött az elvont, esztétikai kifinomultságot kifejező ízlés. Az ízlelés – ízlés jelentésképződés európai mintá: így történt a latin *gustus*, az angol *taste*, a német *Geschmack* esetében is (ez utóbbi a nyelvjárásokban szagot, illatot is jelenthet, utalva az érzékterületek kapcsolódására).

Az ízekre vonatkozó magyar szókészlet természetesen ennél bővebb: ízés – íztelen (ízetlen), se íze, se büze, finom, megnyalja a száját, mind a tíz ujját is megnyalhatja utána, jó (rossz) konyhája van, kakastejjel süttöt, (mi) szem-szájnak ingere, összeszalad szájában a nyál, cukros (édes-) szájú, keserű, mint az epe (üröm), nagy kanállal eszik, nem sok kárt tesz az ételben, olyan, mint az olaj (moslék), degeszre (hülyére) tömi magát, végigeszti az étlapot, Ilyet még a király se evett! stb.⁵

Még ennél is gazdagabb szószeretet tartalmaz Bartos Tibor munkája:⁶

Ízes: ízletes, finom, fincsi, fajin, jóízű, étvágygerjesztő, nyálcsordító, ínycsiklandozó, vonzó (gusztusos, gusztu), zamatos...

Ízlel: régen ízlel, kóstol, ízlelget, nyalogat, próbálgat, belenyal, kuktálgat, pákosztoskodik, torkoskodik, csemegéz (nassol)...

4 *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*, II., főszerk. BENKŐ LORÁND, Akadémiai, Budapest, 1967–1976, 347.

5 BÁRDOSI VILMOS, *Magyar szólások, közmondások értelmező és fogalomköri szótára*, Tinta, Budapest, 2009.

6 BARTOS, I. m., 668–675.

Ízlik (smakkol): eltalálták, jólesik neki, csúszik, ínyére való, kanalaz, rágsicsál, töltekezik, habzsol...

Sós: sós, savanykás, sóskasav, sódar, köményes-sós...

Savanyú: savanya, sónyó, sebes víz, kovászos, erjesztett, ecetes, fanyar, csípős, karcos, fojtó...

Édes: édes, mézes, negédes, émelyítő, szirupos...

Keserű: epe, ürom, kesernyész, epés, csípős, keserédes...

Rendszerint négy tipikus ízt különítenek el: édes, sós, keserű, savanyú. Valószínűleg ezek az alapízek. A további ízek összetettnek tűnnek: (csípősen) fanyar, (illatos) menta, pikáns (csípős?), avas, fűszeres-ízes, zsíros, füstös (füstölt) stb. A kutatók még nem állapodtak meg abban, hogy az alapszínvevekhez hasonlóan vannak-e univerzális alapízek (*basic taste*). Egyelőre azt sem tudjuk, hogy a szerény nyelvi adatok alapján mit mondhatunk az alapízek univerzális és kultúraspecifikus tulajdonságairól.⁷

Az érzékelést jelentő igék szemantikája

Kicsi Sándor András a magyar érzékelést jelentő igéket szintaktikai/szemantikai rendszerbe sorolta.⁸ (A rendszerezésben statív – aktív – passzív kategóriákat különböztet meg, amelyben a statív statikusságot, az aktív cselekvést, a passzív szenvedést jelent.)

Az alapigék: lát, hall, szagol, ízlel, tapint. Most csak az ízlelés különféle igei megvalósulásait tekintjük át: (statív) érez, (aktív) ízlel, kóstol, megpróbál, (passzív) érződik, ízlik, esetleg: tűnik, *kóstolódik, *ízlelődik.

Valódi variancia, valamennyi érzékterületre utaló külön kifejezés csak aktív viszonyban van: néz, hallgat, szagol, ízlel, tapint. A másik két állapotban (statív és passzív) a szaglász-ízlelés-tapintás érzékterületre nincsenek külön igék (csak az általános érez és az érződik). Adódnak azonban helyi vagy most alakuló változatok – talán éppen az elkülönítés céljából. Ilyen a szaglász érzékterületén formálódó „illatol”, amely az illatozik passzív pár cselekvő kiegészítője kíván lenni. Például megillatolja a bort/pálinkát (megszagolja a bort/pálinkát). Az ízlel színonimája a kóstol, illetve esetleg a megpróbál. Például megkóstolja/meg-

7 SZEVEÉNYI Sándor, *A nganaszan íz- és szagvevek rendszere*, Nyelvtudományi Közlemények 2009 (106), 211–213.

8 KICSII Sándor András, *Szószemantika*, Tinta, Budapest, 2007, 34–37.

próbálja az ételt. A *kóstolódik, *ízlelődik ritka vagy egyáltalán nincs használatban. A tűnik ige ugyanolyan átfogó jelentéstartalma, mint az érződik. Például: Milyennek tűnik ez az étel? (Elsősorban: milyen az íze, de vonatkozhat szagra is, például: Rossznak tűnik nekem ez az étel...)

A négy alapízre a magyarban különálló szavak vannak. Az édes az íz szóból származik, s az ízes – ézes (’jóízű’) melléknévből különült el.⁹ A keserű ősi ugor szó, jelentése: ’valaminek keserű íze van’, rokonnyelvi megfelelői között azonban feltűnik a ’valamit savanyúnak érez’ is, tehát itt is találunk érzetkeveredést. Ízre vonatkozó továbbképzése az édes mintájára: kesernyész.¹⁰ A só szó is a savanyú szócsaládjából származik, ahogy a szótár írja: „A jelentés-összefüggést az magyarázza, hogy a savanyú, illetőleg a sós ízérzetet számos nyelv, így az ősmagyar sem különítette el, vö. sóstej ’savanyú tej’ [1577], sóska”.¹¹ Az -s képzős só (sós) első előfordulása 1252-ből adatható. A savanyú is alapnyelvi, ’savanyú’ jelentésű szó.¹² Változatai: savanyúság, savanykás stb. Megállapítható, hogy az alapvető ízek megnevezései ősiek, leginkább ugor, ritkábban finnugor eredetűek, s hogy a ’savanyú’ jelentés nemcsak a savanyút, hanem a sósat, sőt egy halvány utalással esetleg a keserűt is jelenthette.

Elharmarkodott lenne általános véleményt mondani az ízérzés, ízérzet univerzalizisztikus vonásairól. Feltételezünk genetikai okokat is (az afrikaiak érzékenyebbek a keserű érzetekre). Az ízérzetek átvitelének nyelvi lehetősége (szinesztézia) ugyancsak univerzálisnak tűnik. Az átvitelek sokszor ősi egyezésekre, szinkronicitásra utalnak. Ezt tükrözik a nyelvi adatok is, amennyiben – több nyelvből kimutathatóan – bizonyos érzékterületek nemcsak szóképzéstanilag, de szintaktikai területeken (például *taste*) is összekapcsolódnak. Gyümölcsözőnek tűnik az egyes nyelvek szóképzésének, frazeológiájának vallatása is, hiszen ebből „nyelvből kódolt világkép” hámazható ki.

2000-ben elkészült Magyarország íztérképe. Eszerint alapvetően édesszájú nemzet vagyunk. Háromszáz hagyományos magyar étel elemzéséből kiderült, hogy leginkább édesszájúnak számít Közép-Magyarország, a fűszeres ízlés a Dél-Alföldet, a sós ízek Nyugat-Magyarországot és az Észak-Alföldet jellemzik.¹³ A sós ételek hazája Kelet-

9 *Etimológiai szótár. Magyar szavak és toldalékok eredete*, főszerk. ZAIICZ Gábor, Tinta, Budapest, 2006, 165.

10 *Uo.*, 403.

11 *Uo.*, 741.

12 *Uo.*, 723.

13 NÁNÁSI Tamás, *Savanyú Palócföld, édes Dunántúl*, Magyar Nemzet 2000. február 8.

Magyarország, a savanyúaké Észak-Magyarország, míg a keserű íze-
ket leginkább a Dél-Dunántúlon kedvelik. Hogy mindennek van-e
kapcsolata vagy tükörképe a nyelvi anyagban, nem tudjuk. E témában
pontos fölméréseket nem ismerünk.

A bor szemiotikája

A bor szemiotikájának, jeltanának nem lehetne jobb bevezetője, mint
ez a mondás: Miért iszik a magyar ember? – A színét látja, az ízét érzi,
azért iszik, hogy a hangját is hallja!¹⁴

De honnan tudható, hogy ez a mondás a borra vonatkozik? Mert
a magyar ember bort iszik. Sőt: bort iszik az úton járó, akár szegény,
akár báró. Tehát a magyar ember bort iszik, ráadásul valamennyi érzék-
szervével. Minden érzékszervnek van jelvonatkozása. A látás és a hal-
lás a leginkább társadalmiasult érzékszerv, ezen működnek a modern
kor jelrendszerei, a beszéd, az írás-olvasás, illetve ennek újabban ki-
alakult kevert formái. A többi érzékszerv rendszerint egy-egy kiemelt
területen kap nagyobb súlyt: az ízlelés a kulinariásban (étkezésben-
ivászatban), a szaglás az illatszerkultúrában, a tapintás az emberi érint-
kezésben. Az egyes érzékszervekkel kapcsolatos megnevező-nyelvi
anyag rendkívül változatos eloszlású, s ez önmagában is jelzi, hogy meny-
nyire tudunk, akarunk beszélni az adott kommunikációs közegekről, jel-
rendszeréről. Értelemszerűen a kevésbé társadalmiasult jelrendszereket
„érezzük”, spontán módon „vesszük” és nem verbalizáljuk. Ez termé-
szetesen így van jól, hiszen a kutatók nem győzik hangsúlyozni: a nyelv
nem alkalmas a teljes értékű kifejezésre, a nyelvi közlés korlátozott.
Az alábbiakból kiderül, hogy a magyar ember „öterzékesen” tud beszél-
ni a számára olyannyira fontos borról (külön műfaj is kialakult a borral
kapcsolatban, a bordal), bár az egyes érzékszervek között különbség
mutatkozik.

A szólásmondás szerint a magyar ember látja az ital színét, érzi az
ízét, de még a hangját is hallani akarja. Hogyan is vagyunk a szemioti-
kai érzékelésbeli teljességgel? Mennyire hatja át a bor az összes érzék-
szervet, legalábbis a frazeológia vallomása szerint?

Meglátni és megszeretni. Nyilván így van ez a borral is. Vannak he-
lyek, amelyek magukért beszélnek. Borház vagy pince. Hordó, üveg,

14 Saját gyűjtés, 1986.

palackozott bor fadobozban. Vizuális élmény a bor állaga is: tiszta-e
vagy zavaros. Beleköpött a koldus a pohárba (ha november elején a tiszta
bor felületén vékony hab mutatkozik), fölfordul a bor (üledékes), meg-
török a bor (a színe zavarossá válik). És a borhatás is vizuális élményt
(látványt) vált ki: borvirág nőtt az orrán, kiverte a borhimlő, Igyunk,
hogy pirosodjunk!

Ahogy a szólásmondásban is, a meglátás után következik a megsze-
retés, azaz az ízlelés. Persze szemlégetni, nézegetni, méregetni soká
illik; gyertyafényben és talpas pohárban. De csak meg kell ízlelni, kós-
tolni, fel kell hörpinteni, hajtani, le kell húzni. „Azt mondta az öreg
Kis, ne csak együnk, igyunk is”, no meg „azt mondta a kabai asszony,
igyunk egyet komámasszony!” (Kabán kikutatták a szólás eredetét: a vi-
tatkozókat, egymás hajának esőket – ereszd el a hajamat! – az asszony
ivászatra buzdítással állítja le.) A két szólásmondás érdekessége, hogy
az angol folklórban elterjedt wellerizmus szinte példa nélküli párjai
(minden fölfedhető közvetlen hatás nélkül, tehát – talán – „elemi” gon-
dolatról van szó). Bort sajt után – tartja az egyik mondás, tehát ügyelni
kell, hogy mit mire. (Az italok közötti átjárást egész bonyolult szólás-
rend uralja: Aki leves után bort iszik, attól nem kérek tanácsot, Aki vi-
zet tesz a borba, a guta üsse orrba, Sörre bor mindenkor...) Az ízlelés
lényege: a bor reumája (bocsánat a nyelvbtlásért, de ez is folklóradat:
a bor aromája). S hogy a tréfánál maradjunk: a budai (piros) bor nyelízű
(nyelhető, itatja magát). Sokan nem állják meg, hogy megszólják a rossz
bort: Ennek a bornak is csak a teste van meg, a lélek kiszorult belőle.
Vagy: Olyan savanyú, hogy ha a kecske seggébe (farkába) töltenék, el-
rivanna (felordítana) (nagyon rossz, savanyú bor). Az ízlelésre a szaglás
kapcsán még visszatérünk.

Az ízlelés folyamata tapintásos érzékelésen keresztül valósul meg.
A bor végigsimogatja a száját, az ízlelőbimbókat, a torkot, a nyelvcső-
vet, legvégül a gyomrot: Csúszi, mint a jó bor. A másik szólás a nagy-
zólókra vonatkozik; nincs olyan, aki borban mosdana: Borral mosdik,
kolbásszal törülközik.

Hogy is tartja a bevezetőben idézett szólásmondásunk? A bor hang-
ját is hallani akarjuk! Ez tehát az akusztikum világa. Hogyan „hallat-
szik” a bor? Hallatszik például a dugóhúzás. Az etikett szerint társaság-
ban koccintással indul az ivászat. Ezzel szemben azt mondja a szólás:
A jó bort koccintás nélkül is meg lehet inni. Aki gyorsan iszik: Jól be-
leharap a borba. Innen a borozó elnevezése: borharapó. Aki lassan: az
szürcsöli, ehhez nem kapcsolódik szólás. Nyilván a legtöbb akusztikus

élmény a bor hatására bontakozik ki: a bor megoldja a nyelvét. És a többi: Felvágta a nyelvét Boriska. A jó bor hosszú meséje az iszákosnak. Borban az igazság. A bor beszél belőle. A bor megoldja a nyelvét. A borhatás akusztikus túlzásokhoz vezet. Az összehatás egyik eleme részben szintén akusztikai: borbeszki, azaz bor be, ész ki.

A szaglás eddig kimaradt az érzékterületek közül. Elsőre valóban úgy tűnik, hogy a szólások fényében a magyar ember a bort nézegeti, tapogatja (lehajtja), ízleli és legföljebb hallgatja. De nem szagolgatja. Pedig a valóságban a borosüveg éppen kihúzott dugóját mindig megszagoljuk, a borba is beleszimatolunk, s szinte mindig, amikor pohárba töltik, beleszagolunk. Mintha a szőlő/szentjánoskenyér stb. illatát éreznénk benne. A magyar nyelvben a szag és az illat elnevezés a legtöbb esetben szétválik. Néha csak az egyik van meg, néha csak a másik. De egyes esetekben mindkét alak él: például ételszag és ételillat, csakúgy, mint borszag és borillat. Alaposabb kutatással azonban találunk a bor illatával (illat + íz = aroma, zamat) kapcsolatos szólásokat: Illatta maga e bort? Illassa (illat – szagol, Moldvában), jó illama van ennek a bornak (Székesfehérvár), szamatlan (zamatlan = nincs szaga, Csekelaka), bor zamata (bukéja). Ezekből a példákából látható, hogy a két érzékterület, a szaglás és az ízlelés az aromában (zamatban) összekapcsolódik.

S ha már az érzékszervek keveredésénél tartunk, a bor ízére, zamatára, állagára vonatkozó magyar nyelvi megnevezésekben tovább keverednek az egyes érzékterületek (jellemzően a vizualitás, az ízlelés és a szaglás jelrendszere). A bor ízére, zamatára (bukéjára) számos ellentét-párba is rendezhető kifejezés él a magyar nyelvben: száraz, fanyar, éles – édeskés; kemény – lágy; könnyű levegő-ízű, üres, vékony, nyúzott, nyújtott, hosszú – nagy, nehéz, zsíros, olajos, gömbölyű, testes, kövér, gazdag, bársonyos, óízű; illetve: tiszta, harmonikus, gerinces, galléros, tüzes, kész; nyers, zöldízű, savas, karcos; törött, pirkadt, poros, tükrös, opálos, kesernyés, egérízű, seprőízű, földízű, fátyolos, fáradt, főttízű, faízű, avas, rókaízű (direkttermő). A bor lehet még fordult, zákányos (üledékes, zavaros), nyárlott, nyáras, nyáros, nyárjas, nyúlós, búsult bor (Pápai Páriznál), állott, pennyedt, színehagyott...

A magyar ember nemcsak szereti a bort, nemcsak könnyebben tud megnyilvánulni (érintkezni, közölni, locsogni stb.) hatására (segítségével), hanem róla is sokat, minden érzékszervet megjelölve, tehát árnyaltan és „ötérezkesen” tud beszélni. Nincs még egy olyan italfajtánk, amelynek ilyen teljes és gazdag terminológiája lenne.

A pálinka szóláskincse

A népi szóláskincsből, az irodalomban a bor többször szerepel, mint a pálinka. A szólások között országsszerte ismert és használt köszönésforma: Pálinkás jó reggelt! Tréfásan utal a reggeli pálinkafogyasztásra. Ha valaki a késő délelőtti órákban talál így köszönni, a szegediek ezt mondják rá: Nem pálinkás jóröggelt mán, hanem boros jónap! E köszönésforma még tovább alakított változata: Papramorgós jó reggelt!, illetve Doroszlón, jeles napokon: Mézespálinkás jó reggelt... Ezt azzal illik viszonzni: Igya meg, aki hozzájut. A pálinka–reggel kapcsolatra utal a bagi buzdítás: Kejjetek fő, mer mán nem jó a pályinka! Akinek a szava nem sokat ér, arra azt mondják: Beszélj, olcsó pálinka, beszélj! Vagy: Beszélj, pálinka, beszélj, míg a bor elérkezik. Kisdörgicsei változata: Beszéjj, pálinka, fogy a rum. Szegedi változata: Beszélj, beszélj, ócsó pálinka, ég a regália.

Cser László nyugalmazott iskolaigazgató (Pécel) így emlékezett nagyapjára: „Nagyapám korán, nyáron 6 órakor kezdte a munkát, és kezdés előtt egy kupica (kb. 3 cent) törkölypálinkát ivott, és utána meg-evett egy kiskocka kenyeret, mondván: fertőtlenítette és tisztára söpörte a torkát. – Egy »verset« dolgoztak, és a bőséges reggeli előtt azt mondta: szilvát igyunk, mert az jó étvágyat csinál. Reggeli után, hogy lendületbe jöjjünk, csak illatos barackot igyunk, mert emberek közé megyünk, a pálinkától szagosak ne legyünk. Ezek után szent meggyőződéssel azt mondta: Aki 9 óra után töményt iszik, az alkoholistá.”

A disznóöléskor kötelezően fogyasztott pálinkára vonatkozik a következő szólás: A disznó sem döglök meg anélkül, hogy a böllér ne igyon egy kupicával, a kaszálás sem megy féldeci nélkül.

A részeg embert rángatja a pálinka, ha kijózanodik: kicsámborog a pájinka a fejből. Szabolcsban a síró gyermeknek mondják: Sírjál Pálinkás Mária, meghalt Pálinkás János. Tréfás magyarázat a pálinka fogyasztására: A pálinka azért jobb, mert nem száll úgy a fejbe, mint a bor, és ha tejet iszik utána, nem válik túróvá benne. A férfi Doroszlón, ha túl van élete derekán, legfontosabbnak a három P-t tartja: A pinát, a pipát és a pálinkát.

Betűkkel jelölt szólásnak tarthatjuk ezt, akárcsak a következőket (péceli adatok, saját gyűjtés):

A törköly 3F-es pálinka: fejfájás, fülfájás, fogfájás ellen.

A törköly 3H-s pálinka: hurut, hányás, hasmenés ellen.

A törköly 3K-s pálinka: köhögés, kólika, köszvény ellen.

Még egy betűs szólás: A 3P-ről letiltották, 3B-re kellett váltania (3P = pálinka, pipa, pina, 3B = bor, bagó, baszás).

Italozás (pityókázás) közben ha nagymellű nőt látnak, kajánul megjegyzik: Egyikbe bort, a másikba pálinkát. Régi nagyszalontai szólás szerint a pálinka nem a magyar embernek való: Hozz bort a magyarnak, pájinkát a tótnak. Ez talán egy nagyon régi szólás, amely a magyar nép boros, a szláv pálinkás szokására figyelmeztet. Ha valaki elkésik, Szakadátón rámondják: Elkéstél, mint Kántor Kata a mézespálinkától. Ha valami elfogyott: Úgy járt, mint a Hévar pájinkája. Ha valami rosszulesik az embernek, hajdúböszörményi szólás szerint: Felfordult benne a tavalyi pálinka.

A pálinka azonban nemcsak megfordulhat, hanem a hiedelem szerint meg is gyulladhat. Ma azt mondjuk: ég a gyomra; illetve gondoljunk az indiánok által tüzes víznek nevezett égetett szeszes italra (whisky). Korábban valóságos meggyulladásra is gondoltak. Például: Meggyulladt benne a pálinka. A teljesen tiszta, régi pálinkára a legrégebb magyarországi pálinka-elnevezést használták, s ez a szóláskincsben a 20. századig megőrződött: Tiszta, mint az ákovita.

A beregi emberről mondják: „A bereginek fél liter pálinkától még csak jó hangulata van, de fél liter bortól berúgik”. Tehát – persze némi iróniával – ezen a tájon sokkal jobban hozzászoktak az emberek az erősebb pálinkához, s a gyöngébb, nem annyira szokott bortól rúgnak be könnyebben. Jó tartású öregekre vonatkozik a dicséret: Még pályinkán nevelkedett fel. Ennek alapja az a széltében elterjedt hiedelem, hogy: A pályinka adja az erőt. Békés megyei adat szerint karácsony esti megkínáláskor mondták ezt, inkább „felmentés”, mint meggyőződés miatt: Pálinkát azért kell inni, hogy jól fogalmazzon, ha felnőtt (a gyerek), hogy jól tudjon gondolkozni. Nehezen rekonstruálható, milyen hatásra kapcsolódott össze a hiedelemben a pálinkaivás és a fogalmazás (gondolkodás).

Részeges ember halálhírére Doroszlón így sóhajtanak: Megócsul a pálinka!

Néhány mondás a pálinkára a mai folklór köréből: a közmondás szerint a pálinka folyékony nagykabát, és a fogakat is tisztítja; illetve arra, aki ivott: teli volt vadvízzel.

A mértékletességre figyelmeztet: Egy liter sem használ jobban, mint egy pohár. A pálinkát iszik szólást a hintázó gyerekekre vonatkoztatták, talán azért, mert a gyerek is becsavarja magát a hinta kötelébe, s azután gyorsan kicsavarodik. A szólás alapja tehát hasonlóság (metafora).

Tóth András nagykorú pálinkafőző mester mesélte, hogy olasz vendégeivel nem tudott társalogni, mivel nem volt közös nyelv. S ekkor koccintáskor azt mondta nekik: „A pálinka a közös nyelvünk” (hapax legomenon-szólás, voltaképpen a szóláskeletkezés pillanata).

A népköltészetben vannak olyan darabok, amelyek a pálinkával kapcsolatosak, ám ezek nem képeznek olyan csoportot (illetve folklorisztánk nem képeztek belőlük olyan csoportot), mint a bordalok. Kimondottan „pálinkadalokról” nem szoktunk említést tenni. Vegyes jellegűek, vagyis borra és pálinkára egyaránt vonatkoztathatók a következő népdalrészletek:

Jobb a bor, jobb a bor
Jobb a pálinkánál
A magyar menyecske
A német lánykánál!

Igyunk egy kis pálinkát
Lemossa az út porát
Igyunk egy kis kadarkát
Lemossa a pálinkát!

Pálinkát iszom én, nem bort,
Egyék a fene mind sógort.
Bort iszom én nem pálinkát,
Asszonyt szeretek, nem leányt.

Végül egy – Homoródszentpálon gyűjtött – talalós kérdés, amellyel visszatérünk a szemiotikai tanulságokhoz (Forrai Tibor közlése, 1992): Szagát nem érzi, színét nem látja, hogy dönti el 50 méterről, hogy pálinkát isznak? – ? – Hát úgy, hogy ha vizet isznak, kiloccsantanak belőle a földre, ha pálinkát, megtörlik az üveg száját és isznak.