

ADATOK A PINCEÉPÍTÉS, SZŐLŐFELDOLGOZÁS ÉS BORTÁROLÁS HAGYOMÁNYAIHOZ A SZEGED KÖRNYÉKI HOMOKON¹

BÖRCSÖK VINCE

(Szeged, Móra Ferenc Múzeum)

A magyarországi szőlő- és borkultúra monográfikus feldolgozását Vincze István avatott kézzel elvégezte. Megvizsgálta a szőlő eredetét és beállította az európai, illetőleg eurázsiai összefüggések láncolatába. Figyelme elsősorban a hegyvidéki szőlőkre irányult.

A filoxéraszedelem a hegyvidéki szőlőket majdnem teljesen letarolta. A forró homok ellenállt a kártevőknek. Ekkor indult meg Szeged környékén a nagyarányú telepítés. Méretei hamar túlhaladták az oltványokkal megújított történeti borvidék területét. A homoki szőlők problémáival aránylag kevesen foglalkoztak. Debrecen környékéről Kurucz Albert², Solt vidékéről Égető Melinda³ tárt fel sok értékes adatot. A szegedi táj mediterrán hatásokat élvező szőlőkultúrája feltétlen megérdemli, hogy foglalkozzunk vele.

A homoki szőlők telepítése után hamar jelentkezett a boros kamrák kialakításának és a pinceépítésnek az igénye. A Szeged környéki termelők élen jártak a homoki táj szőlőtelepítésében, viszont nagyon elmaradtak a tárolásban. Ez a must minőségét sokáig rontotta és az árakat is hátrányosan alakította. Akinek volt egy darabka homokföldje, feltétlen telepített néhány *mérés*, *kapa* vagy *kapás* szőlőt.⁴ Szeged város tulajdonában lévő bérföldekre is ültettek szőlőt.

Az új telepítésű szőlő néhány év alatt termőre fordult. Nagy feladat elé állította a kezdő szőlősgazdákat a termés szüretelése, feldolgozása, elhelyezése és értékesítése.

BORTÁROLÁS

Szeged tanyavilágában eleinte pincét nem építettek, a hordókat a kamrában helyezték el. Ma is találkozunk ilyen megoldással a város földjén települt községek külterületén, ahol a kamra bortároló jellege egyáltalán nem szembetűnő.

Szatymaz község egyik dűlőjében szüret idején megvizsgáltunk egy közel 100 éves tanyát.⁵ A kamrának van egy kis ablaka és szokásos méretű, udvarra nyíló

¹ Részlet a szerző a Szeged környéki, homoki szőlő és borkultúra c. kéziratos monográfiájából.

² Kurucz A., 1964. 101.

³ Égető M., 1974. 133—158.

⁴ Szabó I., Szabadka (1894). Egy mérés 100 út szőlő. Kapás elnevezés is hallható. A mérés 400 □-öl. *Csongrád megyei Levéltár*: Az 1828 évi országos összeírás szerint a kapa 200 □-öl. (1827—1829—1834/4).

⁵ Paragi Péter szatymazi tanyaházának boroskamrájában található: egy db 300 l-es ászok-hordó, egy db 60 l-es, egy db 47 l-es kisebb hordó, egy db 35 l-es és egy db 13 l-es kishordó. Nagy kosarakban három q, egy ládában 30 kg téli alma. Egy karospad, rajta két bődön és egy fazék. Egy pár csizma. Egy stelázi befőttekkel, kopaszüvegekben eltett paradicsomlé. Az állványon egy zománcos vajling, egy zománcos vödör, két db egy l-es üveg, egy szódásüveg és egy db zománcozott, piros kanna. Három q burgonya, egy asztal, rajta egy lábatlan hús-vágó tőke, befőttek, lopó, tölcser alumíniumból, négy db különböző méretű bekötött üveg és három egy l-es alumínium kanna.



1. Boroskamra Nagy Antal röszei tanyájában
(Juhász Antal felv.)

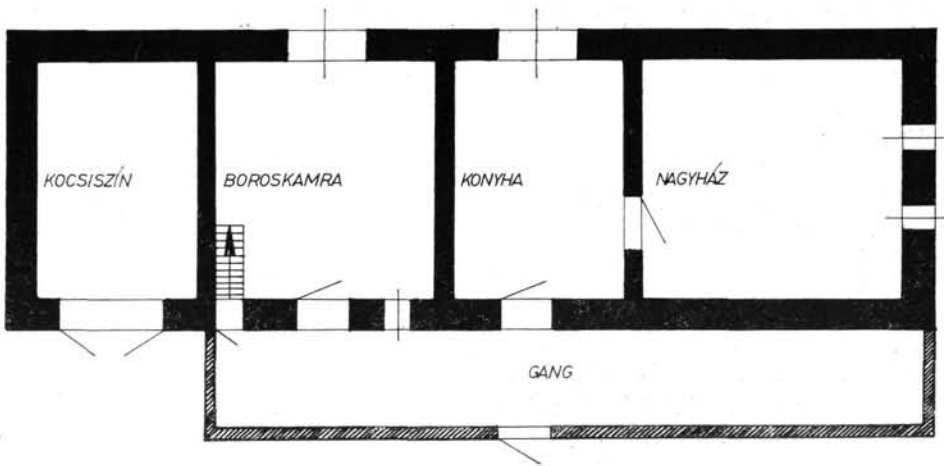
függőleges falú, *putriszerű*, téglalap alapú gödröt ástak. A kihányt földet, homokot közvetlenül a gödör falának folytatásaként, meredeken halmozták föl, kívülről pedig lejtősen teregették el és ledöngözték. A tanya körül ültetett fák vastag gallyaiból *nyerögtetőt* készítettek. A *szarufák* eleinte a földet érték. Később a pince belső falát négy-öt sor vályoggal magasztották. A szarufákra nyárfából készült lécc került. Erre előbb mindenféle kórót raktak, majd földdel borították be. Később szalmával vagy zsuppal, majd a náddal való födésre is sor került. Az ilyen pincét nem *pallalták* le, azaz nem készítettek mennyezetet. A hordókat jobbról és balról *ászokra* helyezték. A középen felmagasodó tető alatt aránylag jól lehetett mozogni. A borral bajlódó ember könnyen végezhetette el a soron következő munkát. Elvértve napjainkban is akad ilyen építkezés.

A gabonatermelés fejlődésével, a termés tárolásának fokozottabb igényével a boroshelyiség mint *pince*, *pinceszín*, *pincepallas*, együttese jelentős épületté nőtt a tanyaudvarban. Elhelyezésére nagy gondot fordítottak. Ha egyéb megfontolások nem szóltak közbe, a pincét az északi oldalra telepítették. A fent leírt módon, ez alkalommal is függőleges falú, *hónaljig* erős gödröt ástak, amelynek alapterülete a szőlőföld nagyságától függően, 16-30 m² között mozgott. Az alapot — ha közelben

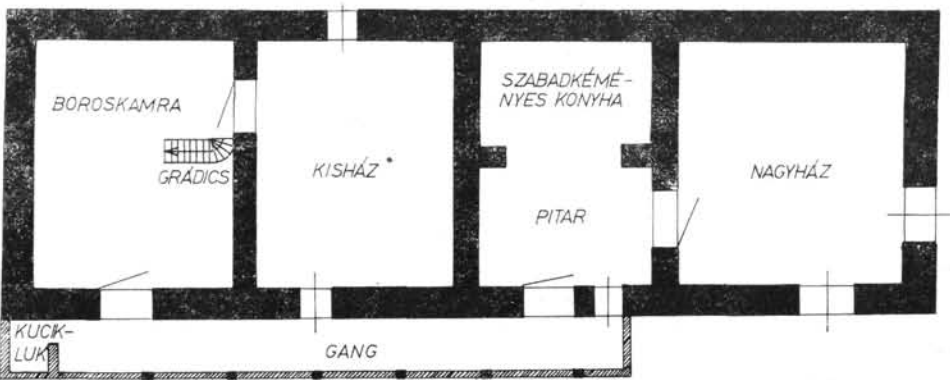
ajtaja. Az épülethez kapcsolt kamra a tanya-házzal együtt hátával északnak helyezkedik el. Találtunk fejlettebb, a hőmérséklet ingadozását könnyebben kiegyenlítő, a kényelmet inkább szolgáló boroskamrákat is. Az udvarra nyíló ajtó megmaradt, de ajtó készült a *kisház* néven emlegetett szoba felé is. Így rossz idő esetén nem kellett kimenni az udvarra, ha be akartak menni a boroskamrába. Ha ablakot sem vágtak rajta, a legyek és a szúnyogok elkerülték. Nagy téli fagyok idején az udvarra szolgáló ajtót kukoricaszárral berakták. A szoba búboskemencéjének melege fűtött falat biztosított a kamra felé. Ha tartós hideg volt, a kamrába nyíló ajtót hosszabb-rövidebb időre kinyitották. A boroskamra külső falát 1 m magasan lótrágyával körülrakták. A hordókat rossz subával, elhasznált pokróccal, *gúnyával* leterítették. Nyáron viszont befülledt a levegő. Éjszaka az udvar felé eső ajtó kinyitásával szellőztettek. Az ilyen tárolás mellett a bor nem tartotta a minőségét.

Lassú fejlődés volt a századfordulón a pinceépítés primitív formáinak megjelenése⁶. Először 100-120 cm mély,

⁶ Vincze I., 1971. 311—312. „A bortermelésben és tárolásban megnyilvánuló konzervatívitás, a hagyományos formákhoz való ragaszkodás lassítja a technológiát. A fejlődést gátló tényezők egész sorával találkozunk. Ilyen volt a népvándorlás, törökpusztítás és végül a filoxera.”



2. Boroskamra elhelyezése Paragi Péter szatymazi tanyájában.



3. Boroskamra fejlettebb változata Csányi Antal szatymazi tanyájában

hozzájuthattak — *darázkű* néven emlegetett, vízjárta laposokban, a talaj szintje alatt felbukkanó, édesvízi mészkőből, terméskőből rakták. Egyébként vályoggal, újabb időben téglával alapoztak. Az alapfalat a tanyaudvar többi épületeinek talajszintjéig rakták. A falakat ugyancsak a többi épület magasságáig emelték. Így módon a belső magasság 3 m, a külső magasság pedig 2 m lett. A falakat erős nagygerendával áthidalták és keresztbe egy m távolságban kisgerendákat raktak. Nagy terhelést elbíró pallatot készítettek a szemtermés tárolása céljából.

A pincére eleinte ablakot nem vágtak. A szellőzés a *pincelyukak* segítségével történt. A pincelyuk 40X20 cm nagyságú nyílás, amely a külső talajszinttől 20-30 cm-re indul befelé a falba. Az első vályogsornál azonban megtörik, lefelé halad, majd 30 cm-nyi függőleges menet után ismét megtörik és vízszintes irányban tér be a pince belső légterébe. Az ilyen pincelyukon keresztül nem süt be a nyári nap sugar, nagy hidegben pedig könnyen be lehet dugni szalmával. A harmincas években

épült pincékre vaskeretes ablak került. Nyáron deszkával, zsádkarabbal elsötétítették. Télen a fagy ellen kukoricaszárral támogatták be.

A pince második szintje fölötti szarufákra ritkán léceket szögeltek és vastag nádtetj került rá. A pincepadlás térségét a különféle szemestermények tárolása céljából deszkafallal elválasztották.

Sem a keményfából készült kétszárnyú ajtó, sem a könnyebb kivitelű pincepadlásajtó nem nyílhatott a szabadba. Ezért a pince ezen oldalára pinceszín épült. A tetőmagasság és a falmagasság folytatódott a pinceszín fölött is. Ablakot nem feltétlenül csináltak rá. Ez a helyiség a szín és prэшáz kettős feladatát látta el. Ősszel a szőlő feldolgozására használták, egyébként a *féderős kocsit* tölték be, hogy védjék az időjárás viszontagságai ellen. Éppen ezért a szín teljes szélességében puhafa deszkából kétszárnyú ajtót készítettek. Kisebb paraszti gazdaságokban az előtér mérete csökkent és a kamra funkcióját töltötte be.

A pinceszínből fából készült széles lépcső, a *pincegrádics* segítségével jutottak le a pince térségébe. Mellette ugyancsak deszkából készült lépcső vezetett a pincepadlásra.

A pince alján mindenkor ledöngölt föld maradt, amelyet homokkal vékonyan felszórtak. Falát polyvás sárral betapasztották és mésszel fehérre meszelték. Az *úri szőlőkben* találkozunk téglából épített, boltíves, tágas pincékkel is. Legtöbbször vakolatlanok és meszeletlenek. Így könnyebben telepednek meg és terjednek el a borérelő penészgombák.⁷

Leginkább Szatymaz környékén vannak ilyen pincék. Domaszéken az 1879-es nagy tiszai árvíz előtt Várad Ignác mérnök egy homokdombon épített hatalmas épületet teljesen alapincézve. A környék legidősebb adatközlői még ma is mondják: „*Mer tutta, hogy lössz árvíz! Azé menekítette ki a pézit a homokra. Az egész árvíz úri huncucság vót. Palotákat akartak építeni. Sajnátták a kőccségöt a kisajátításé. E mosatták a Tiszáva.*” Az ilyen igényesebb pincék adásvétel útján kerültek paraszti tulajdonba. Megismerték előnyeit és a harmincas években módosabb szőlőtermelők maguk is építettek ilyen pincéket. Nem sok helyen találkozunk vele, mert költséges.

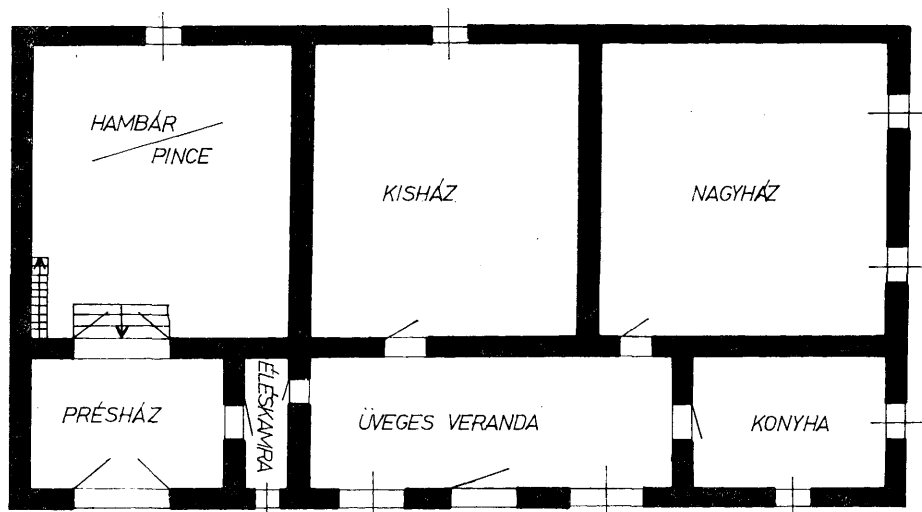
Ha a pince mély, nyáron hűvös, télen fagymentes, fönnáll viszont a talajvíz veszélye. Ha a pince sekély, nyáron könnyen fölmelegszik, télen pedig a fagy ellen kell fokozott mértékben védekezni. A helyes építési módokat népünk sok évig tartó bölcs megfigyelése alapján vidékenként más-másképpen alakították ki.⁸ A pince legjobb építőanyagának a vályogot tartják. A vastag vályogfal télen, nyáron egyaránt jó hőszigetelő. Az időjárás káros hatásai ellen évenkénti külső meszeléssel

⁷ *Vajkai A.*, 1963. 171. Közvetlen a Balaton mellett polgári hatás érvényesül és a formagazdagság a jellemző a pinceépítésben. Kissé távolabb 10–15 km-re eltávolodva egyszerűbb pinceegyütteseket találunk. — *Kodolányi J.*, 1958. 163. Pécs közelében hasonlóan a Balaton mellékehez, meglátszik a szőlőkben kialakult épületeken a várostól való távolság. Emellett társadalmi hatások is érvényesültek. Nagyobb területű szőlőhöz rangosabb pincék épültek.

⁸ *Vincze I.*, 1958. 86–94. A pinceépítést a vidék földrajzi adottságai szabják meg. Fában gazdag helyen boronapincék épültek, a fátlan vidéken lyukpincék. Primitív tárolást, primitív feldolgozás előzi meg. A gönczi hordók adott méretéhez alkalmazkodni kellett a pincének is. — *Dám L.*, 1972. 26–28. Az agyag legkülönbözőbb felhasználásával épültek szőlőspajták a fában szegény Hajdúságban: paticsfal, sárfal, vertfal, vályogfal, sövényfal, nádfal, dorongfal. — *Balogh I.*, 1947. 70. Debrecen környékén is szőlőpajtákról tesz említést. — *Dornyai B.*, 1939. 53–54. A fa erőteljesebb felhasználása tapasztalható a pinceépítésben a Balatoni Felvidéken. — *Vajkai A.*, 1958. 59–60. Ugyanerre a megállapításra jut.

kell védekezni. A vályog jó építőanyag. Hangsúlyozni kell azonban a szilárd alapok lerakásának, a szigetelésnek és a rendszeres karbantartásnak fontosságát.⁹

A pincében a hordókat két egymás mellé fektetett, erős, keményfa gerendára rakták. Ennek *ászok* a neve. Az egyik sarokban deszkával elkerített *kötröc*, *kutrica* a burgonya tárolására szolgál. A grádics alatt homokba ágyazva tárolták a család téli zöldség és sárgarépa szükségletét. De itt kapott helyet a téli alma, a káposztás dézsa és a savanyított paprika is. Nyáron, a nagyobb ünnepekre levágott bárány nyers húsát fehér kendőbe, majd zsákba tették, és a pince földjén több napig eltarították. Idekerült a rangosabb ételmaradék és a tejtermék is. (Hetenként egyszer jártak a piacra.)



4. Gyergyádes Imre pincével egybeépített háza Mórahalmon

Gyakran előfordult, hogy a pincét a tanyaház folytatásaként építették. Találkoztunk olyan ügyes megoldásokkal, amikor a pince előterét nemcsak az udvarról, hanem a lakásból is megközelíthették. Az ilyen pince biztonságosabb, mert a legkisebb zajra *fölheszelnék* és elriasztják a hivatlan vendéget.

⁹ Mődukban volt személyes benyomásokat gyűjteni az ország különböző borvidékeinek pincéiről. Tokajban magas szőlő-, bor- és pincekultúra a jellemző. A hegyoldalba vágott pincék aránylag kis költséggel építhetők. Jól tartják télen-nyáron az átlagos 12° C körüli hőmérsékletet (Rákóczi pince). Egerben a Szépasszony völgye rendelkezik hasonló kedvező adottságokkal, nagy idegenforgalmi vonzással. A Balatoni Felvidékre magasszintű pince- és borkultúra jellemző. Zalában a dombtetőkön egyetlen hosszúra nyúlt utcából álló, borona falu pincéket találtunk. Vörösfenyőből építették. A völgyekben tölgyfa volt az építőanyag. A szőlőskertekben Izabella és noa direkttermő fajták vannak. A szőlősorok között zöldség és tőkére felfuttatott folyóbab díszlik. Augusztus végi hőségben hiába próbálkoztunk szomjunkat oltani, minden pince üres volt. Egyetlen helyen hulladék alma összezúzásával almabor készítésének lehettünk szemtanúi. Amikor bíraltuk a direkttermő szőlőket, igyekezték azt megvédeni: *vó az kérem! Szódával felvágáttjuk és oltya a szomjunkát!* Nem véletlen, hogy az ország legcsapadékosabb vidékén kísérletezték ki a *Zala gyöngye*, modern, permetezést nem igénylő szőlőfajtát. Hajóson egészen sajátosan ötvöződik a hegyvidéki pince- és a homoki szőlőkultúra. A falutól egy km-re lőszfalba vájt pincék azonos értékűek akár a tokaji pincékkel is. Az elszűrt termést viszont a Duna—Tisza hátságának homokja érlelte meg.

Sajnos, kevés helyen használják a pincét kizárólagosan bor tárolására. „A bornál ugyanis finnyásabb vendég nincs a világon. Azonnal megérzi a rossz kvártélyt és beteg lesz” írja *Tömörkény István* Borfejtésnél c. írásában.¹⁰ Az egyébként minden igényt kielégítő pincében a boroshordók társaságában ott találtunk két q burgonyát, karfiolt, sárgarépát és két db káposztásdézst. Az egyik sarokban 48 db almásládában 16 q almát raktároztak.

A Nyírségben a gyengébb talaj, a sík vidéken csökkenő napfénytartam miatt rosszabbak a borok. A *nyíri vinkó*, ahogyan ők nevezik, csak helyi igények kielégítésére való. A pinceépítésben is az igénytelenség a jellemző.¹¹

A pincék megépítése után a legfőbb gond a hordóállomány kialakítása. Hordó, kád, dézsa készítésére még ügyeskező *barkácsoló* ember sem vállalkozott; ezeket az edényeket *kádár* korábbi nevén *pintér*¹² készítette.

Ismeretes, hogy hordónak legalkalmasabb a tölgyfa. Régen a Tiszán úsztatták Szegedre. Később kitapasztalták, hogy eperfából, sőt akácból is lehet hordót készíteni. Miután a jól termő eperfa jelentős mértékben besegít a sertésállomány takarmányozásába, ezért csak a kiöregedő fákat vágják ki és használták fel hordókészítésre.

A kivágott fát héjában hagyták megszáradni. Utána géppel a dongák kialakítására alkalmas deszkalapokra vágatták fel. A deszkákat lehetőleg nádtetejes padlásra rakták, ritkásan, hogy jól levegőzhessenek, arányosan kiszáradhassanak. Amikor a kádárnak nem volt sok munkája, kivitték a tanyára és együttesen *főlnézték* az anyagot. Legtöbbször úgy egyeztek meg, hogy a hordók elkészítésére kint a tanyán került sor. A kádár kosztot és szállást is kapott. Így a hordó kevesebbe került, a forgács megmaradt és a nehezen kinevelt anyagból más célra nem kallódott el semmi. Az anyag természete szerint ilyenkor készültek különféle méretű hordók, káposztásdézsták, dézsták, *csöbrök* és *csobolyók*.¹³ Természetesen a vásárokon is megvehették a kádáripár termékeit.

Az újonnan készült hordókat hitelesítették. Ezt a hatóságok végezték el. Megmérték az új hordó súlyát üresen, majd vízzel megtöltve is. A súlykülönbséget minden kg-ot liternek számítottak. Ez adta a hordó úrtartalmát. A kialakult értékeket rásütötték a hordó végére. Olyankor egyéb díszítések is kerültek a hivatalos jelzés mellé.

A hordó használat során összebb szárad, belül *küvesödik*, azaz borkő rakódik le a dongákra. Úrtartalma kisebb lesz. Ilyenkor vagy újra hitelesítik, vagy a régi sütésű hordókra 100 literenként ráhagynak egy litert. A nem hitelesített hordónak *sütetlen hordó* a neve.

A bor szívásához *lopótök*, *kabak* néven ismert növényt vetnek (*kucurbita lagenaria*) a kerítés mellé vagy a gyümölcsfa tövébe. A fiatal fát fejlődésében akadályozza, ezért melléje nem tanácsos ültetni. Készítenek lopót réz- és alumíniumlemezből, de vásárolható üvegből is.

A bor tárolására való hosszabb lélegzetű előkészítés voltaképpen már a szőlőtelepítés után elkezdődik és folyamatosan tart több éven keresztül, míg a teljes fölszerelés, a szükséges hordóállomány ki nem alakul. Van azonban évről-évre ismétlődő előkészület is, mely mindig ugyanazokból a teendőkből adódik.

Mielőtt a *kancahordókat* használatba vennék, vizet öntenek beléjük és megállapítják, hogy folynak-e. Kisebb hiba esetén fenékkal fölfelé fordítják és vizet öntenek

¹⁰ *Tömörkény I.*, 1960. 203.

¹¹ *Andrásfalvy B.*, 1964. 158. — *Vajkai A.*, 1958. 59. — *Tóth J.*, 1951. 80 — *Erdész S.*, 1974. 92.

¹² *Bálint S.*, 1957. 308.

¹³ *Bálint S.*, 1957. 255. 259.

a felső karimába. Ha nagyon elszáradtak, fenékre állítják és egy vödör forró vizet töltenek a hordókba. Pokróccal, ponyvával letakarják. Így a gőz minden nyílásba behatol és *mögdagasztalja* a hordót. Utána kimossák, kisúrolják, ami nem nehéz feladat, mert a kancahordó egyik vége nyitott.



5. A hordó szüret előtti dagasztalása Domaszéken

Hasonló eljárással teszik rendbe a *taposókádat* is. A prést is lemossák. Ha van hely, a pincszímben helyezik el, ha nincs, az udvaron dolgoznak vele. A taposókádnak inkább kell földött helyen lenni.

A *szűrőhordók* előkészítése, ha újak, vagy a fejtés utáni kiürítéskor jól kezelték őket, nem okoz nagyobb gondot. Az új hordót kiöblítik, és annyi szál *áslúg* vagy *kénvirág* néven emlegetett ként égetnek el benne, ahány hl-es a hordó. A használt hordóba beleszagolnak és megállapítják, milyen kezelésre van szükség.

Tulajdonképpen a hordókat nem a szűrés előtt kell rendbetenni, hanem amikor a bor elfogy belőlük. Ilyenkor könnyebb a kezelésük. A kiürítés után néhány vödör vízzel körülöblögetik, majd a vizet kicsorgatják belőle. Mindez a munka *borkorcsolya* néven ismert készségen történik. A hordó külsejét *sikárkefével* lesúrolják és a fa hűvösében száradni hagyják. Az abroncsok *mozdonylag* felhasználásával védik a rozsdá ellen. A legidősebb szőlőtermelők Szeged környékén is hallottak a mogyorófa abroncsról, de itt nem használták.¹⁴

¹⁴ *Seemayer V.*, 1935, 12—16. Zala megyében a hordót pintér, az abroncsot mogyoró- és nyírfavesszőből szőlősgazdák készítették. Az ágat kettéhasították és madzaggal vagy fűzfahánccsal megkötötték. Néhány év alatt tönkrement, cserélni kellett.

A kiöblített és megsikkadt hordóba egy liter tiszta bort öntenek. Ezzel is összerázzák, de benne hagyják a hordóban. Mielőtt véglegesen bedugnák, két szál kéknt égetnek el a hordó légterében. Az így kezelt hordónak a dugó kihúzása után *szeszös aromája* érződik. A kén nehezen ég el benne.

Nagyobb gondot okoz az elhanyagolt, *bebüdösödött, begombásodott* hordók megtisztítása. Erősen *dohos* hordóba néhány forró vizet öntenek. Azután a pányvalánc végére csomót kötnek és a felső dugón keresztül egészen a csomóig leengedik. Megfelelő fortéllal úgy mozgatják a hordót, hogy a forró vízben összeütődő láncszemek alapos tisztító munkát végezhessenek. Ha ez mégsem jár kellő eredménnyel, hl-ként egy-egy kg oltatlan meszet raknak a hordóba, majd egy-két vödör meleg vizet öntenek rá, bedugják, és hengergetik. A mész közben megoltódik és lemarja, fertőtleníti a hordó belső falát. Előfordul, hogy a mész oltódása során keletkező gázok a dugót kiröpítik. A túladagolt oltatlan mész az öreg hordó fenekét is kinyomhatja; akkor kancahordó lesz belőle. A mésszel való tisztítás után mosósódás majd tiszta vízzel kell a hordót kiöblíteni. Használatba vétel előtt az új hordót is kimossák.

Gyakran radikális eljáráshoz kell folyamodniuk. A hordót kifenekelik. A nyílással lefelé fordítva, pereménél 20 cm magasra feltámasztva *szőlővenyigét* gyűjtanak meg alatta. Amikor a parázs javában izzik, beledobják a hordóba és úgy hengergetik, hogy mindenütt érje. Azután a hordót kifenekelt végével lefelé fordítják és úgy hagyják, amíg a parázs teljesen el nem fullad. A gombásodás kiég. Az elszenesedett felületet rossz kanállal kikaparják és oltott mésszel kimossák. Tisztítás után a hordót újra befenekelik és az abroncsokat kellően megszorítják. Mindez a karbantartó munka kádár közreműködése nélkül, családi, szomszédi segítséggel történik.

Penészes hordót *borsöprővel* is lehet tisztítani. A söprőt beletöltik, bedugják és körülhengergetik. Utána kiveszik a dugót, mert a keletkező gázok szétfeszítenék a dongákat. A hosszabb ideig bedugott hordó a lazán összeillesztett dongák mellett *könnyezik*. A gyorsan kiemelt dugó után keletkező gázok feszítő erejével szökőkút módjára tör fel a söprő.

Nagyon elhanyagolt hordót *törkö* tárolásával is rendbe lehet hozni. A kifenekelt hordót végére állítják és a pálinkafőzésre szánt törkölyt beletapossák. Amikor a pálinkafőzés megtörtént, a hordó sabaddá válik. A törköly tisztára marja a dongák belső falát. Egyszeri öblítés után befenekelik és fejtéskor már használatba is vehető.

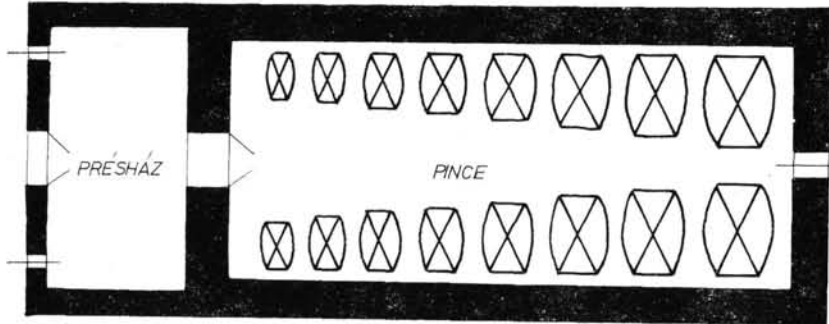
A dugókat minden beillesztés után *csuhéval* körületekerik. Így jobban zár. — A pince fontos tartozéka a *garaboly* különféle méretű dugókkal, csuhéval kalapáccsal.

Dagasztálás után minden hordó abroncsát meg kell húzni. Rossz vésőt vagy hidegvágót vagy bármilyen hegyes végződésű vasat tesznek az abroncs szélére és kalapáccsal körben addig ütögetik a szélesedő rész irányába, amíg meg nem szorul.

A taposókád legtöbbször nem fér be a pincébe, ezért a pincészinben tartják. Itt viszont könnyen elszárad. Rajta az abroncsot csavarral szorítják meg. Az abroncs szélesebb vasból készül, és teljesen nem éri körül a hordót. Mindkét végét merőlegesre visszahajtják. A felhajtott két végén lyukat fúrnak, amelybe csavarral ellátott *anya* kerül. Amikor a csavart ráhajtják, az abroncs szorulni kezd. Az évi száradást rendszeresen ráhúzzák.

A pincét is kitakarítják. Öt-hat évenként kimeszelik. Ezzel tönkreteszik a bor érlelését elősegítő nemes penészt (*Cladosporium rhacodium cellare*). Környünkön csak a kellően lemélyített, vastag falu pincékben találtunk penészgombá-

kat.¹⁵ Sok helyen időnkénti meszeléssel megsemmisítik. Ha nem is meszelnek, lesöprik a falakat a pókhálótól. A pince földjét, különösen a zöldség és burgonya telettésére használt sarkokat, felkaparják. Az egész pincét felseprik. A pince-lyukakat bedugják. A kártevők elpusztítására, fertőtlenítésre zárt ajtók mellett ként égetnek. A kénezést két-három havonként megismétlik.

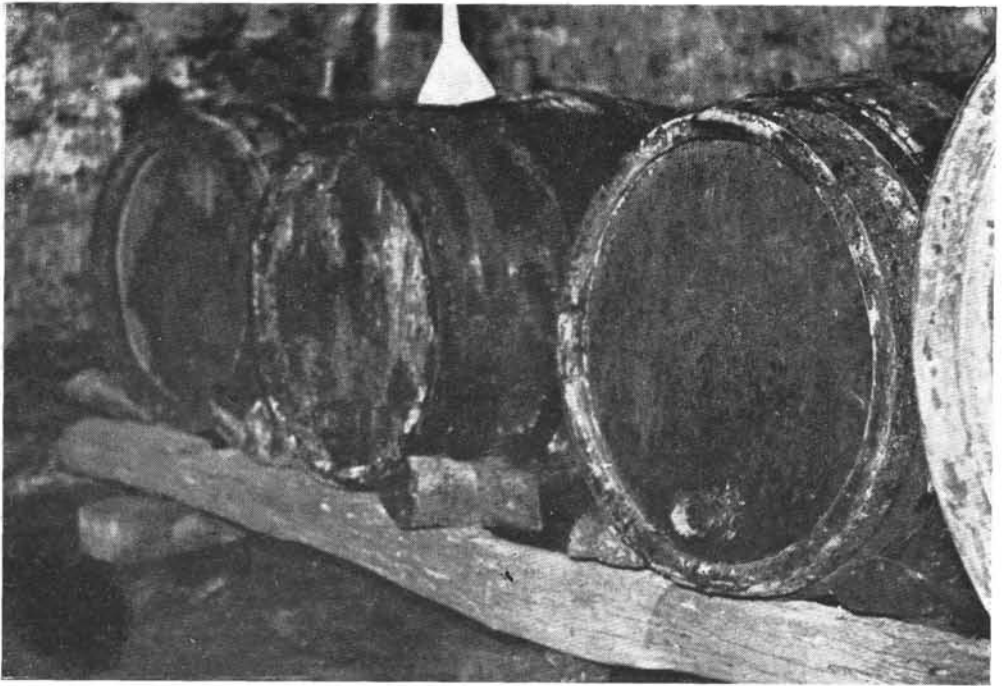


6. Önálló, csak bortárolásra épült pince présházzal
Forráskút Átokháza dűlőben. (Sándor Alajos tulajdona)



7. Elöl a présház, mögötte a pince Forráskúton

¹⁵ A vázrajz és a fényképegyüttes olyan pincét mutat be, amely rendkívül alapos mikroklímatis megfigyelés alapján készült. Átokházán az állandóan mozgó futóhomok törvénye szerint lapo-



8. Nemes penész a pince falán és a hordókon Forráskúton

A kívül-belül megtakarított hordókat *borkorcsolya*, *borfa* néven ismert kézzel gurítják a pincébe, az ászokra, a végleges helyükre, s a faltól bizonyos távolságra nagyság szerint sorba rakják. Arra ügyelnek, hogy a hordók külső vége legyen egy síkban.¹⁶

A SZŐLŐ FELDOLGOZÁSA

A filoxéra-pusztítás előtt kisebb területű szőlőt feltételező, primitív módszerrel történt a feldolgozás. A szűrőhordót csapdugós végével fölfelé fordították. A dugót kivéve a dongák vége és a fenék alkotta kb 5 cm mély tányérszerű mélyedésben, kisebb zsákban megtaposták a szőlőt. A must a nyitott csapdugón folyt a hordóba. Amikor a hordó háromnegyedrészben megtelt, helyére tették.

Még a filoxérát megelőző években tovább fejlődött a taposás. A taposókád átmérője 150 cm, a magassága 50 cm volt. A *taposózsák* megtöltésének megkönnyí-

sok és homokháta ritmikusan követték egymást. A tanyák, szőlőskertek a hátságokon vagy annak szélén települtek. Esetünkben a pince már a völgy szélére került, ahol az év nagy részében talajvíz van fűzfásorokkal. A présházból a talaj szintjén lépnek be a pincébe, amelynek falán és a hordókon is jól érzékelhető a nemes penész. A pince fala 60 cm vastag, jórészen földdel körülhánnyva. Tervezték ugyan föléje terménytároló padlást, de nem készült el. Előtte présház két szőlőpréssel és pálinkafőzés céljából eltett két kancahordóban törköly. Mindkét helyiség kizárólagosan a borkészítést és tárolást szolgálja. A két világháború között hat és fél kat. hold szőlő tartozott hozzá.

¹⁶ *Lekiasvili, A.*, 1959. 75. A szerző az imetiai földbesüllyesztett agyagedényekben való bortárolást mutatja be. Részletesen tárgyalja a tisztítás eszközeit és módját. Érdekessége, hogy a tárolóedények kitakarítását a szüret előtt végzik el.

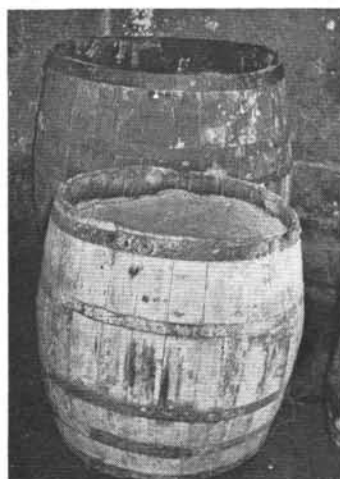
tésére a kád felső végére egy-egy szöveget vertek. Erre akasztották rá a zsák szájának egyik szélét. Ennél biztonságosabb volt, amikor a kádár két dongát magasabbra hagyott. Ebben a kisebb méretű taposókádban egy ember dolgozott. A taposózsák is kisebb volt. — A három m átmérőjű és 70 cm magasságú nagyobb taposókádban ketten, hároman is dolgozhattak egyszerre.

A taposókádat a pince előterében állították föl.¹⁷ A kád két oldalának alsó részén, közvetlenül a fenék fölött kör alakú nyílást készítettek. Ezen, később az ebbe beleütött csapon folyt ki a must. A taposókádat a csap felé kissé lejtősen helyezték el, hogy a must a nyílás felé terelődjön. A csap alatt ásóval olyan mélyedést alakítottak ki, hogy a kisdézsza vagy a faragott teknő jól elfért benne. A melléje tett deszkára helyezték a favödröt. Így nem lett homokos. A vödör mellett *cserpák*, amivel a mustot mérték ki a csapdugó alatti edényből.

A munka folyamata viszonylag egyszerű, de hosszadalmas volt. A szőlőt szüretkor kancahordókba öntögették, és bevontatták a pincészin elé. Innen vödrökkel hosszabbra szabott, ritka szövésű kender vagy lenzsákba, a taposózsákba öntögették. *Mesztéláb* addig taposták, míg folyt a must belőle. Munka közben összefogódzva ugráltak és kurjongattak. A hangulat és a jó munka érdekében bort is kaptak.



9. Törkő kancahordóba taposása pálinkafőzés céljából Domaszéken



10. Letapasztott törkőshordók a préházban Forráskúton

Ha a taposás következtében a zsák laposodott, újra összerázták, és *csókaszájúra* kötötték.¹⁸ A zsák üresen maradt felső részét megsodorták és csiga módjára föltekerték a tetején. A must csapdugón keresztül a csap alatti dézsába folyt. Innen *cserpákkal* vödörbe mérték, majd *léhón* keresztül a hordóba töltötték.

¹⁷ *Lekiasvili, A.*, 1958. 24—25. Grúziában a pásztoréletben használt itatóvályúhoz hasonló edényben meztéláb taposták a szőlőt. A kifolyó vályú végén olyan magasságban volt, hogy a mustot felfogó edényt nem kellett földbe süllyeszteni. — A tanulmányból nem derül ki, hogy a szőlőfeldolgozáson kívül másra is használták volna a taposóvályút.

¹⁸ *Andrásfalvy B.*, 1957. 67. Tanulmányában típrókád elnevezést is használja. A lyukakkal ellátott típrókád új eljárás sejtet, amellyel vidékünkön nem találkoztunk. — *Vincze István*, 1960. 71. Taposókád, bornyomókád elnevezést is feljegyezte. — *Égető Melinda*, 1974. 151. Kunszentmiklósról közli egy *gázlókád* rajzát.

A kitaposott szőlőt a zsákból kancahordókba öntötték, majd jól lenyomkodták. A hordó oldalán lent levő nyílás dugóját kivették és azon keresztül a szőlőszemekben maradt must lefolyt. Amikor a kancahordó megtelt, az alsó nyílást bedugták, tetejét pedig deszkákkal, homokkal légmentesen elzárták. Alaposabb munka esetén sárral letapasztották. Az ilyen törkölyből sok pálinkát lehet főzni.

A lábbal taposott szerémi bort tartották a legjobbknak. A középkorban a szegedi polgároknak Szerémségben és Baranyában is voltak szőlőik.¹⁹ A termést hajókon hozták haza. A török hódoltság idején a szőlőművelés lehanyaglott. A mohamedán vallás tiltja a bor fogyasztását. A bizonytalanság mellett ez is oka volt a középkori szegedi szőlőkultúra hanyatlásának.

A szőlő feldolgozását megkönnyítette az 1910-es években elterjedt *szőlődaráló*, *szőlőőr*, *szőlőőrő*, *szőlőőrítő* többféle típusa. A legegyszerűbb szőlődaráló két-két fogazott fahengerből áll, mindkét végén fogaskerékkel. Az egyik fogaskerék végén fogantyúval ellátott lendítőkerék van. Ez mozgatja a hengereket, amelyek fölött fából készült, felül nyitott tartály van. Ebbe öntik fel a szőlőt. Ez szállításkor le is kapcsolható. Az egész szerkezet két szögletes gerendán nyugszik. Munkába állítva úgy helyezik el, hogy a ledarált szőlő a kádba hulljon. A szőlőfűrt csumája, héja, magva könnyen elzárja a csapot. Ezért a tarlókon található *nyúlballa*, *vörösbballangó* száraz kóróját összegyűjtik és szűrőként odanyomkodják a taposókádban a csap belső nyílásához.



11. Szőlődarálás Domaszéken

Az első szőlődarálókat bognárok készítették. Később gyárban állították elő és a hengerek is vasból készültek. Eleinte mindenütt, később is sok helyen a csoma belekerült a taposókádba a must közé. A csoma csak rontott a minőségenn. Ha száraz volt, a must felszívásával csökkentette a termés mennyiségét. Ezért, ha igazán jó bort akartak készíteni és a fáradtságot nem sajnálták, nagylyukú szövött dróton rázták, majd átdörzsölték a fűrtöket.

A visszamaradt csumákat trágyára dobták. Így készült a *szemelt bor*, amelyet kevesen, inkább a módosabbak saját részükre csináltak.

A kísérletezések során olyan szőlődaráló alakult ki, amelynek hengerei fölött a cséplőgép szalmarázó villáihoz hasonló, vasból készült villaágak vannak a csumák visszatartására. Amikor a darálóból kifogyott a szőlő, a csumákat kiszedték, vagy egyszerűen kiöntötték.

A mustkészítés első szakaszában a törkölyben sok értékes *lé*²⁰ maradt vissza. Prést nem használtak.

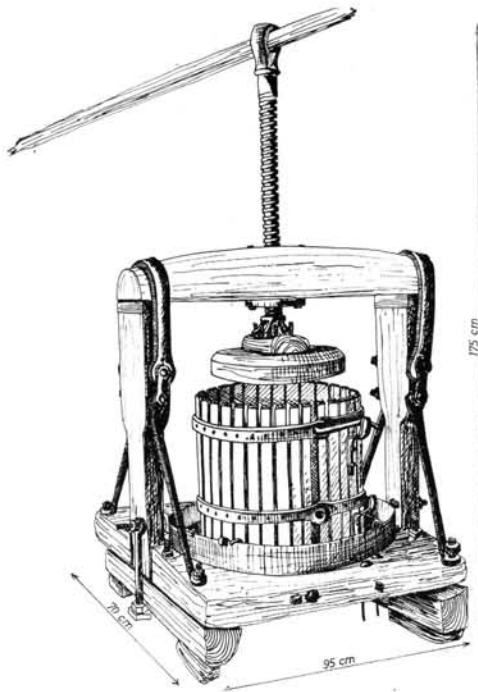
A *sutú*, *prés*, *borsajtó*²¹ barkácsoló emberek, majd bognárok közreműködésével készült. A régebbi fajta sutút teljesen fából csinálták. A kialakult vélemény sze-

¹⁹ Szűts M., 1914. 48. 169—170. — Belényesi M., 1955. 22. — Paládi-Kovács A., 1973. 368.

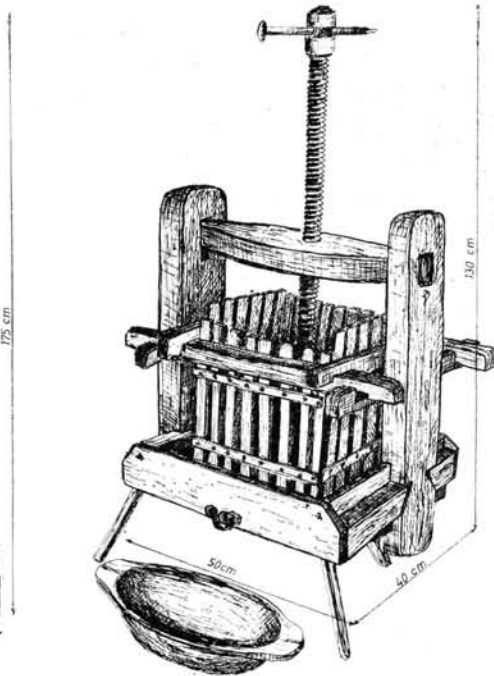
²⁰ Pais S., 1964. 97. A taposás, szőlőőrítés során leeresztett must a legédesebb. Csumaiz nem érezhető rajta. Zalában *előlé* a neve.

²¹ Vincze I., 1958. 1. A borsajttal kapcsolatos tanulmányában megkísérli azok rendszerezését. Gazdag anyagot nyújt, azonban a homoki szőlőket illetően Kecskemétiig. Kiskunhalasig jut el. Ehhez a munkájához szántuk adaléknak a Szeged környéki homoki szőlők sutúinak bemutatását, részben fényképek, részben rajzok segítségével. Korlátozott lehetőségeink miatt részletes leírást csak a vidékünkön legrégebben és legutóbb használt sutútról nyújtunk.

rint első példányai a múlt század közepén jelentek meg. Nagyobb szőlőterület birtokában jelentősebb úrtartalmú, erősebb présre volt szükség. Megjelennek a vasalkatrészek is. Két hatalmas keményfatalpon 150 cm átmérőjű, kör alakú vastag lap, a *tányér* van. Ennek szélébe abroncs beépítésével must elvezető vályulatot alakítanak ki. Kívülről egymással szemben kettő, csapolással beépített, szögletes keményfaoszlop magasodik föl, mindkét oldalról vastámasztékkal rögzítve. Az oszlopokon egy-egy lehajtható kengyel. Az oszlopokat fönt egy *csavartartófa* néven emlegetett keresztgerenda köti össze, amelyek végei kengyelekkel rögzíthetők. A keresztgerenda közepén vasból készült, egy cm metszésű *csavarorsó* emelkedik ki. Ennek felső végén horogszerű kiképzés, ebbe kerül beleszorításkor a *körösztfá*.



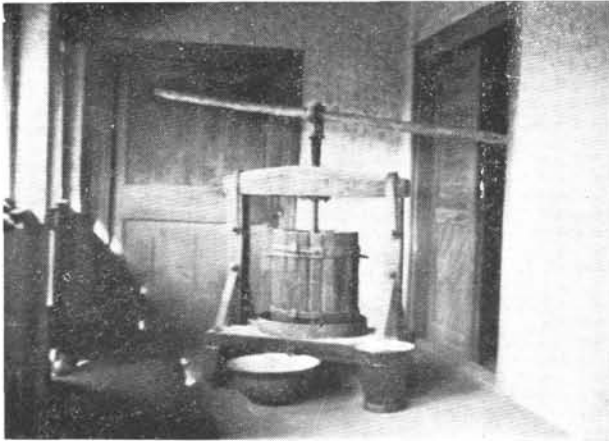
12. Nagyobb teljesítményű barkácsolt sutú Mórahalom külterületéről. Készítette *Tanács Sándor* az 1880-as években. — Lelt. sz.: 62. 12. 1.



13. Teljesen fából barkácsolt sutú Szatymaz környékéről. Készítette *Enyingi Antal* szőlőmolnár a századforduló tájékán. — Lelt. sz.: 64. 11. 1.

A *tányér* közepén van a *préskosár* amely öt mm vastagságú abroncsra ujjnyi hézagos közökkel felszerelt keményfalécekből áll. Két darabból készítették, melyek egy csuklóspánt segítségével szétnyithatók. A megtöltött kosár lefedésére a *kosáretetj*, *kosárfödő* szolgál. Ez szétszedhető és összerakható, kör alakú, keményfadeszkalap, közepén áthidalással. Az áthidalás és egyben a kosárfödő közepén, vasból készült, olyan anyacsavar van, amelynek csak a felső vége nyitott. Ide illeszkedik bele a lefele hajtott csavarorsó. A sutú elmozdítására jobbról, balról egy-egy fogantyú szolgál. Egyaránt készülhet vastag drótból abroncsból és kovácsvasból. Az ilyen 80-100 éves sutúkkal napjainkban is dolgoznak Szeged környékén. Jónak tartják és nem szívesen válnak meg tőle. Általában egy-két hl nagyságúak.

Munkába állításkor a csavartartófát elfordítják, és ha a préskosár nem egyből van, összekapcsolják, pontosan középre helyezik. A kitaposott vagy ledarált szőlőt a préskosárba²² rakják. *Csumiszlóval lecumiszolják*,²³ hogy sok férjen bele. A must már ilyenkor megindul és lassan csordogálva telítődik a prés kifolyója alá helyezett kisdézsra, faragott teknő, vagy a *kármentő*. Amikor a préskosár megtelt, ráhelyezik a kosárfödőt. A csavartartófát helyére rakják és a két kengyel segítségével rögzítik. A csavarorsóra eleinte kézzel hajtják rá a fejet. Amikor szorulni kezd, beleteszik a csavarorsó végének hurokszerű kiképzésébe a keresztfát és a másik végét egy ember kézben tartva körül halad vele, s ezáltal fokozatosan ráhúzza a kosárfödőt a lecumiszolt szőlőre. A szorítás elején ügyelnek arra, hogy a kosárfödő széle lefelé haladtában ne akadjon meg a kosár oldalán. Ha szükséges, kalapáccsal,



14. Hagyományos sütő munkakezdés előtt



15. Kovácsműhelyben készült sütőt az 1920-as években

baltafokkal ütögetik a helyére. Egy-egy ráhúzás után pihentetnek, cigarettáznak. Közben a lecsurgó mustot egy fakupával — utóbbi időben zománcos bögrével — vödörbe merik és hordóba töltik. Megpihelve újra húznak egyet a sütún, ami mindig nagyobb erőt követel. Később a keresztfát középre tolják és mindkét végén, azaz ketten húzzák. Amikor a préskosár tartalma jócskán összelapult, a húzás is nehezen ment, a must csorgása is szűnőben volt, kibontották.

A csavarorsót a keresztfával visszafelé hajtva meglazítják, s kézzel hajtják föl a szokott helyére. A kosártetőt leemelik, a préskosarat szétnyitják. A hengeralakúvá összekeményedett törkölyt ásóval kisebb darabokra vágják, és kétfülű nagykosárba buktatják. Itt vasvillával, kézzel fellazítják és kancahordóba rakják. Az összepréselődött szőlőszemek más helyzetbe kerülve, a második sutulásnál kiadja a héjban bennszorult édes mustesöppeket. A többszöri sutulás a pálinkafőzés rovására történt. Sok helyen nem főzték ki, mert mind kevesebb pálinkát adott a törköly,

²² *Seemayer V.*, 1935. 96. Zalában a préskosár helyett *garat* elnevezést használtak. A fában gazdag vidéken hatalmas, bálványos préseket készítettek.

²³ *Viski K.*, II. kiadás 197. A Magyarország Néprajzának második kiadása rendkívül tömören, de sok variációt közöl a szőlőműveléssel kapcsolatban. Pl. a szőlőt csömöszlővel csömöszölik, gyömörlik, dürrückölik. — *Seemayer V.*, 1935. 95. Zalában maszolás a neve és az így nyert must a színmust.

amit azután inkább takarmányozásra használtak föl. Ugyanakkor a bor minősége is gyöngült.

A már ismertetett sutú elvén működik a gyári előállítású prés is, amelynek zománczott, öntöttvas tányérja öntöttvas lábakon áll. A tengely képező csavarorsó köre kerül a két részből álló, ugyancsak keményfa lécekből készült kosár, amelyet a taposókádból villával vagy vödörrel töltenek meg.²⁴

A prést gyakran az örlőkád mellé állítják, hogy ne kelljen vödörözni. Kisebb a szóródás, csöpögés okozta veszteség. Ovális vagy kerek kármentőt tesznek a téglákkal megemelt örlőkád alá. A kármentő egyik végébe a présből folyik a must, a másik végébe pedig az örlőkádból.



16. Szőlőfeldolgozás együttese Mórahalom környékén

Már töltés közben, a csumiszolásnál megindul a must a kosár lécei közt és a prés tányér szélén körbefutó vályúba kezd gyűlni. Majd a kifolyón keresztül a dézsába ömlik. A prést púposra töltik. A tetejét símára egyengetik, hogy a nyolc-tíz cm vastag borítódesszkák jól ráfeküdjenek. Ezek középre, a csavarorsó köre illeszkednek. Elhelyezésük után a nyomófák következnek. Valamennyi tíz cm vastag, hasáb alakú, ívben végződik, hogy préseléskor lefelé haladva a henger alakú kosár formájába jól beilleszkedjen. A borítódesszkák tetejére keresztbe kell felrakni az első nyomófákat, majd ezekre ismét keresztbe a következőket. Az első préselésnél gyakran a harmadik pár nyomófát is fölteszik, mert a kosár tartalma gyorsan esik össze. Legfőleg van a *sutúfej* másként *présfej*²⁵. Ezt nem szokás levenni

²⁴ Vincze I., 1960. 8.

²⁵ Vincze I., 9158. 15. Kiskunhalas környékén kososprés elnevezését jegyezte fel, amely már gyári készítmény. Teljesen azonos az általunk ismertetett fejlettebb sutúformával.

a csavarorsóról. A töltés és a nyomófák felrakása után a présfejet lassan rászorítják a nyomófákra, majd kézzel húzzák körbe a vízszintesen fekvő kerekét. Később külön erre a célra szolgáló vasrúd segítségével folyik a szorítás. A *pötyögtető* néven ismert vasékek megfelelő helyzetbe történő beállításával a vasrudak körbejárnak. Szorításra gyorsan halad lefelé a sutúfej és valósággal ömlik a must a kosár lécei között. Amikor nehezebbé válik a munka, állítanak a vasékeken. Most már a vasrúd előre és hátrazogatásával folyik a szorítás. Eleinte egy ember is könnyen bírja húzni, később kettő, végül három áll a rúd végére. Egy-egy ráhúzás után pihentetni kell, míg kifolyik a must. Amikor a présfej eléri a kosár felső részét, tovább már nem húzható. A prést lebontják. Az ékeket megfordítják és először vasrúddal, majd kézzel forgatják visszafelé a nyomófákra fekvő kereket. A nyomófákat és a borító deszkákat kétfülű kosárba teszik. A kapcsokat kinyitják, és így a két félkosár levehető. A henger alakúvá összepréselődött tömböt ásóval függőlegesen négybe vágják, és kancahordóba, hosszúkádba gyűjtik. A lefolyt mustot hordókba töltik. Így váltogatják egymást a munkafolyamatok, míg az örlőkád ki nem ürül. Ez az első préselés. Mustja cukorfok és zamat tekintetében azonos a örlőkádból kifolyt musttal.

A negyvenes évektől rendszeresen sutulnak másodsor is. Ez alkalommal az elsőpréselés szétmorzolt törkölyéből történik a töltés. A munkamenet teljesen azonos az előbbivel. A lecsurgó must ez alkalommal nem lesz olyan édes; csumaízü, sokszor egészen fanyar. Természetesen sokkal kevesebb a must, mint az első sutulásból. A második préselés törkölyéből még lehet pálinkát főzni, de sokkal kevesebbet.

A harmadik sutulás ritka. A must szaporodnék ugyan vele, de a minőség romlik. Ennek a törkölyét állati takarmányul vagy trágyázásra használják fel.

Nem minden szőlősgazda tartott külön sutút. A testvérek három-négyen *birtak* egyet. A szüretnél alkalmazkodtak egymáshoz. Idegennek is kölcsönadták. Pénzt nem fogadtak el használatáért. Munkával viszonzották a segítséget.

Jellemző a munkaeszközökben, munkafolyamatokban való előrehaladás. Találkozunk a paraszti észjárás egészen ügyes megoldásaival is. A *borvájú*²⁶ nem egyéb: V alakúra összeszőgelt két deszka, amelynek egyik vége az örlőkádtól vagy préstől indul. Fokozatosan lejt és halad a pinceajtón vagy ablakon át a hordó fölé, a léhóba. A must így a borvályún keresztül jut el végleges helyére, az ászokon lévő hordóba.

Ahol nagyobb területű szőlő van, a szőlőmunkások részére szokásos volt *csigerbor*, *csiger* készítése. Az első sutulás után a kancahordóba rakott törkölyt letaposák, ledöngölik és annyi vizet öntenek rá, hogy ellepje. Három napig állni hagyják, aztán kipréselik. Mustját megsűrrik. Ez is megforr, de bora gyengébb, savanykás ízű. A fináncnak külön kell jelenteni, mert a fogyasztási adó szempontjából 50 %-os kedvezményt adnak rá.²⁷ Nyáron nagy melegben víz helyett isszák. Boroskamrában a meleg beköszöntésével gyakran *fölfordul*, *mögbornyúsodik*. Emlegetik *kocsisbor*, *kapásbor*, *bicskanyitogató* néven is.

Vidékünkön a filoxerát megelőző időben taposták a szőlőt. A viszonylag sok mustot tartalmazó törköly sok pálinkát adott. Az 1850-es években a kítaposott szőlőt házilag barkácsolt sutúban préselték ki. A szőlődaráló a századforduló után jelent meg, és lassan háttérbe szorította a taposást. Égető Melinda idézett dolgozatában Solt vidékén az 1880-as években már bognár műhelyben készült sutúkat

²⁶ Pais S., 1964. 97. Zalában borvállú.

²⁷ Fél E.—Hofer T., 1961. A kisutult törkölyt felmorzsolják, vízzel meglocsolják s újra préselik. A kifolyt lének Átányban lőre a neve.

említ. Szeged környékén megvizsgált és begyűjtött anyag sem korábbi. A szegedi Helytartó Tanács 1863-ban szüret időpontját szabályozó rendeletének visszhangja présről szól. Giba Antal városi mérnök 1840-42 között készült térképén jelentékeny szőlőterület volt Szeged külső határrészein is. Világosnak látszik, hogy a feldolgozás technikája nem számítható csupán a homoki szőlők filoxéra utáni fellendülésétől. Hiszen a város kertjeiben, a városkörnyéki feketeföldeken, sőt a tápai, tiszai ártéren is termeltek szőlőt, s egyidejűleg kezdték telepíteni az első tanyai szállások körül. Ezek a viszonylag kis szőlőskertek bizonyították be a homok ellenálló képességét a filoxérasezedelemmel szemben.

A város közvetlen környékén levő szőlőskertek a török alatt teljesen tönkrementek, a török kiűzése után azonban ezekben a kiskertekben újult meg először a szőlőtermelés. Innen került ki a homokra, és az 1880-as évek végétől gyorsan fellendültek a szőlőgazdaságok.

Megfigyelték, hogy a firssen ledarált kadarka, ha azonnal présbe került, mustja, később a bora fehér vagy halványpiros lesz. Ha viszont néhány napig állni hagyják a mustot a törkölyön, a szőlőszemek héjában levő festékanyag kioldódik, csersavtartalma megnövekszik és könnyebben eltarthatóvá válik.²⁸ A kadarka bora mélypirossá, a bikavérhez lesz hasonlóvá. E tapasztalatok birtokában már a harmincas években kialakult gyakorlat alapján néhány napig vártak a darálással és préseléssel. Így erősen piros kadorat borokat szűrték. A Szeged környéki homoki borok ekkor alapozták meg hírnevüket (Ásotthalmi vörös).

A második világháború után terjedtek el a műborok. Izabella, Otelló szőlő mustjával, vagy *alkörmös* növény piros színű bogyójának levével a *csinált* borokat megfestették. Az igazi régi piros kador a borivók előtt elvesztette hitelét, méltánytalanul. műbornak vélték. Így került sor a feldolgozás ütemének meggyorsításával a *lángkador* kikísérletezésére. Megtanulták, hogyan kell szabályozni a kadarka borának színét a fehértől a mélypirosig. A lángkador színe egészen áttetsző, a kövidinkához hasonló lehet. Ha viszont a kövidinkát dolgozzák fel gyorsított eljárással, mustja, bora kellemesen zöldes árnyalatot kap. A *sillerbor* enyhén piros, kevesebb festékanyaggal és csersavtartalommal. *Fuxosbor* néven jelölik azt a bort, amelyet különböző szőlőfajták együttes feldolgozásakor nyernek. A bor zamatát színe, csersavtartalma határozza meg. Emezek változásával együttjár zamatának megváltozása is. Az egyébként fehér bor igényével feldolgozott kadarka *sillerös lösz*, ha olyan hordóba töltik, amelyikben előzőleg piros bor volt.

A must forrása lehet gyors és lassú. Hűvös időben lassan forr, meleg időben már másnap *mögindul*. Ha a must forrását lassítani akarják, akkor az enyhe őszi időben leszedett szőlőt egy éjszakára nyitott pincészinben, vagy az udvaron hagyják és csak másnap dolgozzák föl. Ha viszont a forrást gyorsítani akarják, az őszi verőfénytől fölmelegedett szőlőt azonnal munkába veszik. Éjszakára becsukják a pincészin ajtaját, hogy a lehülést megakadályozzák. Szokás egy-egy üst fölmelegített mustot a többi közé önteni, ez is sietteti a must forrását. Az újbor hamar *letisztul, kifényösödik*.

Gyorsítják a must megforrását, ha már kifogyott a bor a háznál, továbbá ha *kisfarsang* idején lakodalomra készülnek. A kisfarsang népünk szóhasználatában az újbor és Katalin napja (nov. 25.) közötti időszak. — A forrást akkor lassítják, ha jó minőséget akarnak.

²⁸ *Andrásfalvy B.*, 1957. 65. Buda környékén kaca névvel illették azt a hatalmas taposókádat (150 hl-es is volt), amelybe csinger készítése céljából a színlel leeresztése után a törkölyt rakták és vízzel felöntötték.

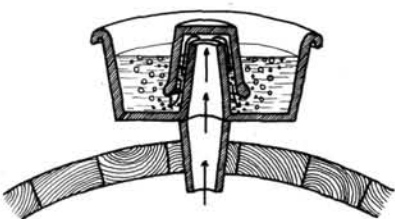
A hordóval való ellátottság az utóbbi időben, különösen bő termés idején okozott nagy gondot a szőlősgazdának. A visszaemlékezők szerint 1908-ban annyi szőlő termett, hogy a termést nem tudták hova tenni. A *betyárúton* összeöntögették nagy rakásokba. Az is előfordult, hogy amikor a rendes szüreti időben leszedett szőlő mustja megforrt, eladták, és akkor fogtak hozzá a tőkén maradt termés betakarításához. Gyakran megjött az első fagy és leesett az első hó. A szőlőszemek nagy cukortartalmuk miatt nem fagytak meg. Vödörben paraszt vittek magukkal a szüretelők és úgy melengették hidegtől elgémberedett kezüket.

Ha nem volt más mód, a mustot kancahordóba szűrték. Előfordult, hogy még földel alá sem tudták tenni. Deszkákkal lefedték, pokróccal letakarták s a must szabad ég alatt forrt meg. Siettették a must forrását, hogy a kancahordókban kialakult újbórral mielőbb feltölthessék a boroskamrában, pincében elhelyezett hordókat. Az udvaron tárolt mustból gyöngye borok keletkeztek. Amennyiben a hordók feltöltése után is maradt a kancahordókban bor, a tetejét bedeszékálták, és a hordó egész tetejét polyvás sárral letapasztották.²⁹ Ha értékesítésre, rendes hordóba való töltésre nem sok kilátás volt, igyekeztek a fagy ellen védettebb helyre tenni. Kukoricaszárral körültámogatták. Az alsótanyaiak közismert vendégszeretete az ilyen bornak bővében különösen megnyilatkozott. Egy pohár borra az útról is bekiabálták az ismerősöket, sőt még az idegen járókelőket is.

Hordóhiánnyal magyarázható a kadarka és kövidinka párhuzamos előfordulása a régi, alsótanyai szőlőkben. A kadarka egy hónappal korábban érik. Mustja már meg is forr, *összéb szödi magát*, mire a kövidinkát szüretelni kell. Az edénygond is kisebb, sőt a kövidinka szüretelésére újbórral kínálják a vendégeket.

Az edénygond miatt a szegényebb szőlőtermelők eladták a szőlőt mázsás tételben. Ha mustként adták oda, valamennyivel többet kaptak érte. Akik megfelelő edénnyel rendelkeztek, olcsón megvásárolták a szőlőt és maguk dolgozták föl. A megszorult termelő kénytelen volt odaadni a mustot is áron alul.

A pincében a hordókat a forráskor keletkező hab miatt nem szabad tele tölteni. A dugótól egy arasznyi távolságot szokás hagyni. Gyakran cserépből készült *puttyogató*, *kutyogató* néven ismert készséget tesznek rá. A kutyogató cseréptől-cseréhez hasonló, de a belső perem széle egy kör alakú vállal felmagasított. A forráskor keletkező gázok felhatolnak a leborított cserép alá. Amikor az megtelik, a gázok feszítő ereje megemeli a cserép szélét és a záró vízrétegen keresztül kutyogó hangot adva távozik. A be nem dugott felső nyíláson a forrás befejeződésével *szellőzik a bor*. A kutyogató beiktatásával nem távozik el az újbór szesztartalmából, aromájából semmi.



17. A kutyogató működési elve

vissza kell fordulni, mert a gázok halálos mérgezést okozhatnak. Tekintettel arra, hogy a gázok a levegőnél nehezebb fajsúlyúak, a láng égése esetén sem tanácsos lehajolni.

Amíg a szőlőt, a mustot kis és nagy tételben korlátlanul adták-vették, addig a bort az állam fogyasztási adóval terhelte. Éppen ezért az elszűrt bor mennyiségét

²⁹ *Andrásfalvy B.*, 1957. 60. Hasonló eljárással Buda környékén találkozhatunk.

a *fináncok fölnézték*. A szüretet a pénzügyőrségen jelenteni kellett. A bortermés föl-vételére csak az újbor letisztulása után került sor. A finánc a felső dugón keresztül leeresztett mérőlécc³⁰ segítségével megállapítja a hordóban levő bor mennyiségét. A söprőt leszámítják. A termés összébszorításának igénye alakította ki a *nyálkázás* néven ismert eljárást. A must elszűrése után néhány nappal letisztul és a söprő a hordó aljára ülepedik le. A tiszta mustot gumicső segítségével lefejtik és új hordóba töltik. A söprő a törkölyre kerül, azt erősíti. A nyálkázott must forrására a hordó-ban úgyszintén rá kell hagyni kisebb helyet. Ilymódon a söprő helyére is must kerül, s nem kell érte adózni. Erre az ügyeskedésre a pénzügyőrök hamar rájöttek, ezért a nyálkázást a termés fölvételekor be kellett jelenteni. A szőlőtermelők egy része sze-rint a nyálkázás a bor minőségére jó hatással van. A *kékkü* és egyéb szennyező anya-gok leülepsznek a hordó fenekére, ami két-három hét múltán eltávolítható. A nyál-kázott must nehezebben indul forrásnak, mert feltételeit a söprő kivételével csak-nem teljesen megszüntették. Pótlására *fai élesztő* néven ismert, vattára telepített éleszt-őtömböket használnak. Külön fajta van a kadar és a kövidinka mustja részére. Először kisebb mennyiségű mustba teszik, és lassan hígítják föl.

A családfő kedvezményes borfejadagja után kedvezményes adót, népies nevén *kisadót* kell fizetni. A termés többi elfogyasztott vagy eladott részéért a *nagyadó*³¹ jár. A felvett termés fogyasztási adójának felét előre, közadók módjára kell fizetni. — A két világháború között literenként 4 filléres kisadóra és 9 filléres nagyadóra emlé-keznek.

A viszonylag magas fogyasztási adó miatt a bortermés egy részének eltitkolá-sát célzó számos kísérletről tudunk. Egyik helyen szalmakazlat raktak rá, másutt a gyümölcsfa alatt vagy a betyárúton ásott gödörbe gurították a hordót és homokkal letakarták.

A fináncok időközönként megjelentek, megállapították a fogyasztási adó mér-tékét és szorgalmazták az adó befizetését. Akik szőlőföld birtoklása nélkül, felvá-sárolt termést dolgoztak fel³² vagy mustot vettek, minden áron igyekeztek meg-szerezni a kedvezményes fejadagot. A ház körül egy-két direkttermő tőkét ültettek és a rendelet betű szerinti értelmezése folytán „szőlőtermelőkké” váltak. Ha a szőlő-területhez viszonyítva nagyon kicsi volt a termés, a finánc kutatásba kezdett. Rajta állt a hordón és hangoskodott: „Meg kell annak lenni!” — miközben hosszú vas-pálcával túrkálta a földet. Hosszan tartó egyenlőtlen küzdelem volt ez, amely leg-többször a hatóság győzelmével végződött. A szomszédok is visszaéltek a helyzet-tel: a szalmakazalból, szárkútból, a szőlőskert homokja alól eltűnt bor után nem lehetett nyomozni.

Szegedről a külterjesebb halasi földekre elvándorolt szőlőművesek szőlőt is telepítettek. A hatóságtól távol eső tanyaiak nem literenként adóztak, hanem *kamra-váltság* címén a közadókhoz hasonlóan, hosszú éveken át nem változó általányt fizettek.

A legutóbbi időben (1974) a helyi tanács hatáskörébe utalták az egész bor fo-gyasztást és a probléma megnyugtatóan rendeződött.

³⁰ *Mühl N.*, 1964. 36.

³¹ Az 1974-es esztendőben a családfő kedvezményes *bortaksája* 150 l volt, és minden család-tagra (gyermekekre is) 80 l-t számítottak. A kisadó literenként 1,60 Ft, a nagyadó 5,— Ft volt. Napjainkban a családfő kedvezményes borfejadagja függetlenül a család létszámától 250 liter. E mennyiség után kell literenként 1,60 Ft-ot mint kisadót, a termés többi része után literenként 8,— Ft nagyadót fizetni. — Az adózáshoz vö. még *Bálint S.*, 1957. 55.

³² *Román y.*, 1964. 30. 12. Sárospatakon is szokás volt szőlőt vásárolni. Az adósságot borral is törleszthették.

Az óbor ritkaságának egyik oka, — a szájhagyomány szerint, — hogy a fináncok az új termés számbavételekor a régít is felírták és újra fogyasztási adót követeltek érte. Így tájékoztattak ásothalmi adatközlőink. Az óbor a hiányos tárolási feltételek miatt sem gyakori. Nagyon sok termelőnél az előző évi termés nem érte meg az újat. Éppen ezért a félig megforrt, kissé zavaros bort is fogyasztották. Ennek *murci*, *karcos* vagy *rampás* a neve. Szokás volt a kerítésre futtatott lugasszőlő termésének szeptember közepén történő feldolgozása. Szt. Mihályra (szeptember 29) félig megforr és a kadar szüretelésekor már fogyasztható. Sűrű, habzó, forrásban levő must: *Étel-ital éccörre*. Ha van a múlt évi borból, a musttal feles arányban keverik. Így nem *csapja el az ember hasát*, mint a must, de nem is árt meg olyan könnyen.

A szeptember végén elszűrt kadarka félig megforrt állapotában biztos italellátást ígér a kövidinka szüretelőinek.

Amikor a borok megforrtak, a hordókat feltöltik, és bedugják. A pinceajtót becsukják, a pincelyukat szalmás zsákkal elzárják. A feltöltés után megmaradt *darabhordóra* járnak rá a családfő és a család felnőtt, leginkább férfi tagjai.

Karácsony tájékán, ünnepek után következik az *első fejtés*³³. A munka megindításához ismét üres hordóra van szükség. A kármentőt a lefejtendő hordó csapdugója alá teszik. A dugót kalapáccsal meglazítják, és kirántás után gyors mozdulattal a csapot illesztik a helyére. Óhatatlan, hogy ki ne fröccsenjen valamennyi bor. A kár elhárítására szolgál a kármentő. Bizonyára innen a neve is. A hordó tetején levő dugót is meg kell lazítani. A csapot leginkább fából, esztergályos készítette, de találkoztunk rézcsappal is, amely bizonyára a szegedi rézművesek műhelyéből került ki. Újabban elterjedt a gumicsővel történő fejtés. Jobbnak tartják a csapot, mert a fejtés alatt szellőzik a bor. A kármentőbe nagy csobogással kivágódó bort egyfülű bögrével vödörbe merik és a léhó segítségével új hordóba töltik. Amikor a hordó már félig kiüresedett, sűrűn *mustrálják*³⁴. A pohárba merített bort világosság felé tartva, főleg a színét nézik. Amikor a bor kezd elhomályosodni, elzárják a csapot. A söprő és a tiszta bor között vékonyabb rétegben a *szalványos bor* van. Színe homályos. Külön szűrik. Legalul van a söprő, amelynek szerepéről egymással ellentmondó tapasztalatok alakultak ki. *Ha soká rajta a söprő, nehezen gyün mög a bor színe*. Másutt elhúzzák a fejtés időpontját farsangig, mert *a bor ereje a söprőben van*.

A fejtés végén a söprőt is leengedik. Miután a pálinkafőzésre szánt törkölyt jóval korábban letapasztották kiöntötték a *poszmatra*, más néven trágyadombra. Itt a disznók szabadon nyalogatták, túrkáltak benne. Közben be is rúgtak. Bizonyára van köze ennek népünk ítékezéséhez, amikor azt mondják, a nagyon berúgott emberre: *Részög disznó*. Újabban a söprőt nem dobják ki. A pálinkafőzésnél és *borpancsolásnál* hasznosítják. A hordót rendbeteszik és abba ismét más hordó tartalmát fejtik át.

Kisebb szőlőskert borát jó szomszédi, rokoni segítséggel fejtik le. Munkadíjat nem fizetnek. A társasélet olyan alkalmi ezek, amelyeken évődnek, tréfálkoznak egymással. Világosság felé tartva a poharat, kóstolgatják ízét, kémlelik színét és fényét. A gazda állandóan hangsúlyozza: *Nyomatató lónak nincs bekötve a szája*. Élnek az alkalommal és a munka befejezésekor már italoznak is. A házigazdának azonban józanul kell maradnia.

A második fejtés a *nagyfarsang* végén, hamvazószerda előtt szokás. Úgy járnak el, mint az első fejtésnél. Kevesebb a szalványos bor, kevesebb a söprő. Jobban *kölleti magát* a bor. Ivása nagyobb óvatosságra inti a fejtésnél segítkezőket.

A megtöltött hordókat állandóan figyelemmel kísérik. Az apadást időnként feltöltik. Legtöbb apadása az új hordónak van. A borköves öreg hordó kevesebb pót-

³³ Pais S., 1964. 98. Zalában úgy tartják, hogy szent Márton napra (nov. 11.) kiforr a bor.

³⁴ Bálint S., 1957. 163.

lást kíván. Igaza van a szólás-mondásnak: *Könnyebb egy rúgott borgyút kiteleltetni, mint egy tíz hektós új hordót.*

Tavasszal a szőlő nedvkeringésének megindulásakor *mögindul a bor* is. Lassú pezsgés figyelhető meg a hordóban. Nem igényel semmiféle beavatkozást. Magas cukortartalmú mustból készült, édeskés boroknál fokozott mértékben tapasztalható.

IRODALOM

- Andrásfalvy B.*, (1954) A pátyi Pincehegy. NÉ. XXXVI. 113—126. (1957) A vörösbor Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai. NÉ. XXXIX. 49—69. (1964) Népi építkezés a sárközi szőlőhegyekben. JPME. 147—168.
- Bálint S.*, (1957) Szegedi Szótár. Bp.
- Balogh I.*, (1947) Adatok az alföldi magyar ház tüzelőhelyéhez. Szőlőfajták Debrecen környékén. Ethn. LVIII. 70—81.
- Belényesy M.*, (1955) Szőlő- és gyümölcsstermelésünk a XIV. században. NÉ. XXXVI. 11—30.
- Dám L.*, (1972) A hajdúböszörményi szőlők népi építkezései. Debrecen.
- Dornyai B.*, (1939) A balatonparti Gyenesdiás régi fapincéi. NÉ. XXXI. 48—59.
- Égető M.*, (1974) A szőlőművelés átalakulása a századfordulón a Solt-vidéken. Cumánia II. Ethn. 135—158.
- Erdész S.*, (1974) Nyírség. Bp.
- Fél E.—Hofer T.*, (1961) Az átányi gazdálkodás ágai. NK. VI. 2. (1974) Geräte der Átányer Banern. Bp.
- Katona I.*, (1962) Sárköz. Bp.
- Katona I.—Dömötör J.*, (1963) Magyar borok, borvidékek. Bp.
- Kodolányi J.*, (1958) Adatok a Nyugati Mecsek paraszti szőlőgazdálkodásához és borászatához. JPMÉ, 117—178.
- Kurucz A.*, (1964) Az észak-bihari szőlőművelés és borgazdálkodás. Hajdú-Bihar megyei Múz. Közl. 5. Debrecen.
- Lekiasvili, A.*, (1958) Szőlőprések Racsában és Lecshumiban. NÉ. IV. 4. 59—70.
- Lekiasvili, A.*, (1959) Adatok az imetiai bortermeléshez. NK. IV. 4. 74—77.
- Paládi-Kovács A.*, (1973) Mit mondhat a gazdasági néprajz a közgazdaságtannak. Ethn. 366—376.
- Román J.*, (1964) A sárospataki szőlőművelés történetének 16—17. századi forrásai a mezővárosi protokollumokban. Sárospatak.
- Seemayer V.*, (1935) Régi szüret a Bóni-hegyen Zala megyében. NÉ. XXVII. 1—4. 92—96.
- Szűts M.*, (1914) Szeged mezőgazdasága. Szeged.
- Tóth J.*, (1971) Az őrsegek népi építészete. Szőlőhegyi pincék. Bp.
- Tömörkény I.*, (1960) Válogatott elbeszélései. Bp.
- Vajkai A.*, (1958) A hegyközségek kialakulásának kérdése. NK. III. 1—2. 59—70.
- Vajkai A.*, (1963) Adatok a balatonmelléki szőlőhegyek népi építkezéséhez. VMMK. 171—178.
- Vincze I.*, (1958) Magyar borpincék. NÉ. XI. 83—104.
- Vincze I.*, (1958) Magyar borsajtók. Ethn. LXXI. 1—21.
- Vincze I.*, (1960) A borkészítés módjai és eszközei, különös tekintettel a borsodi Hegyközre. Ethn. LXXI. 1—21.
- Vincze I.*, (1971) Történeti, néprajzi összehasonlító vizsgálat a Kelet-európai szőlőkultúra körében. MTA Néprajzi Kutató Csoport Évkönyve. Bp.
- Viski K.*, Szőlőművelés. A magyarság néprajza. Bp.

BEITRÄGE ZU DEN TRADITIONEN DER KELLERBAUWEISE, DER WEINKELTERUNG UND -LAGERUNG IM SANDGEBIET UM SZEGED

von

Vince Börcsök

Der Weinanbau in den Sandgebieten erfuhr um die Jahrhundertwende, nach dem erinnerlichen Reblausbefall einen neuen Aufschwung.

In zwei-drei Jahren fingen die Rebstöcke an, die ersten Früchte zu tragen. Bald kamen die Sorgen um die Weinaufbewahrung; es hiess: Weinkammern und Weinkeller zu bauen, den nötigen Bestand an Fässern anzuschaffen. Vorerst wurden noch keine Keller errichtet. Der gekelterte Most wurde in Fässern, in den Kammern untergebracht. Die Fässer stellten Szegeder Böttchermeister her. Der Wein in den Kammern war verschiedenen Gefahren, sommers der Hitze, winters dem Frost ausgesetzt. So ging man allmählich auf grösseren Weinplätzen zum Bau von Kellern über. Der Keller konnte ein vom Gehöft abseits stehender Bau sein, aber Keller wurden auch an das Wohnhaus gebaut. Bedauerlicherweise brachte man im Keller nicht nur Wein, sondern auch noch Kartoffeln, Sauerkraut, den Gemüsevorrat der Familie, Milchprodukte u. s. w. unter, was sich auf die Weinqualität nachteilig auswirkte.

Die Kellergrösse hing von der Grösse des Weingartens und den materiellen Möglichkeiten der Inhaber ab. Nach jahrzehntelangen Beobachtungen entstanden auch Keller, in denen auch schon die edlen Schimmelpilze vorzufinden waren.

Die Verarbeitung der Weinbeeren erfolgte in der ersten Zeit in Tretbottichen. Vor der Jahrhundertwende wurden die aufbereiteten Weintrauben in gebastelten Weinkeltern gepresst. Nach der Jahrhundertwende erschienen die die Tretbottiche ablösenden Traubenmühlen, und nach dem ersten Weltkrieg die Serienkeltern.