

## ADATOK A SZEGEDIEK BORKERESKEDELMÉRŐL ÉS BORFOGYASZTÁSÁRÓL

BÖRCSÖK VINCE

(Szeged, Móra Ferenc Múzeum)

### TÖRTÉNETI MÚLT

A szegedi borkultúra nagy múltú termelési, fogyasztási és kereskedelmi hálózatba ágyazódott be. A várost először III. Béla az 1183. évben kiadott, só kiutalásával kapcsolatos oklevele említi. A tatárjárás után IV. Béla vár építését rendeli el. Éppen a sószállítás révén kerültek kapcsolatba a Probus római császár (I. sz. 276—282) uralkodása alatt kialakított szerémségi borvidékkel, amely többszöri hanyatlás után mindig megújult.<sup>1</sup>

A Kárpát-medencében már a rómaiak előtt is volt szőlőművelés. Pannónia területén a kelták, Erdélyben a dákok annyira előtérbe helyezték a szőlőtermelést és borfogyasztást, hogy akadályozta a rómaiak elleni fölkészülést.<sup>2</sup>

Feltehetően a római provinciákká vált Pannóniában és Dáciában újra fellendült a szőlőművelés. Közvetve a honfoglalást megelőzően itt élt néptörödékek útján, a rómaiak szőlőtermelési hagyományait vették át honfoglaló őseink. Déli hatások a szerémségi borvidék révén erőteljesebben kirajzolódnak.

Moór Elemér nyelvészeti kutatásokkal megkísérli annak bizonyítását, hogy az előkelő magyarok már az őshazában is élték a bort. Amikor megszállták a Kárpát-medencét, a szlávok útján szerezték be boraikat, majd a közmagyarok is megkezdték a szőlőtermelést.<sup>3</sup>

A Kárpát-medencében letelepült és keresztény hitre térített magyarok liturgiájában elengedhetetlen volt a bor. Nem véletlen tehát, hogy, a kolostorok foglalkoztak elsősorban bortermeléssel és borkereskedelemmel. Eleinte laikus testvérekkel műveltették a szőlőt. Ez a grangia-rendszer nem vált be, ezért megszüntették.<sup>4</sup> Az egyház ezután a szőlődézsma, a borkereskedelem és a birtokain áthaladó borszállítmányok után szedett vám révén szerezte be borszükségletét.

A szegedi pusztával határos Kecskemét szőlőtermelését már II. Géza királyi oklevele is említi. Délről, bár nagyobb távolságra, a rómaiak által telepített szerémi szőlők révén nagy valószínűséggel állíthatjuk, hogy Szeged népe már az Árpád korban termelte a szőlőt és fogyasztotta a bort. Okleveles adatok alapján igazolható, hogy a szegedieknek már IV. Béla korában voltak szőlőbirtokaik a Szerémségben. Mátyás 1471-ben kelt oklevele ugyanis Béla, András, Károly, Lajos és Zsigmond által adott vámmentességet újítja meg.<sup>5</sup>

Az Aranybulla 25. cikkelye közvetve ugyancsak elősegítette a szegediek borkeres-

<sup>1</sup> *Bálint S.*, (1973) 67; *Bálint S.*, (1975) 15; *Kovács J.*, (1901) 238; *Oltvai F.*, (1968) 15; *Szűts M.* (1914) 29.

<sup>2</sup> Andrásfalvy B. szíves közlése.

<sup>3</sup> *Égető M.*, (1975) 450; *Moór E.* 1963. febr. 20-án a JATE Bölcsészettudományi Karán tartott előadásából.

<sup>4</sup> *Bálint S.*, (1973) 67; *Bálint S.*, (1975) 15; *Szűts M.*, (1914) 28.

<sup>5</sup> *Gulácsy S.*, (1927) 178; *Kovács J.*, (1901) 238; *Varga F.*, (1875) 82.

kedelmét, amikor kimondta: „Továbbá sőt az ország közepén ne tartsanak, hanem csak Szabolcson és Szegeden és a határvidéken.<sup>6</sup> Szegeden a Tisza partján levő pajtákból már a XII. század végén eljutottak a sóval megrakott hajók a Tiszán, majd a Dúnán a Szerémségbe. Megüresedett hajóikon bort hoztak Szegedre.<sup>7</sup>

A hajósgazdák eleinte csak kalmárkodtak, kereskedtek, később szőlőt vásároltak és maguk is bortermelőkké váltak. Jól tükrözik e folyamat tartósságát az 1522. évi tizedlajstrom és az 1578-ban kiadott török defter összeírási adatai, amelyekben bőven találhatóak részben szerémségi borvidékre utaló, részben borral foglalkozókra jellemző vezeték és személynév.<sup>8</sup>

A szegedi polgárok boraikat Kamancról Kőszentmártonig kocsival, vagy a Dúnán Titelig hajón szállították. A bor egyrészét fogyasztásra, a többi föld alatti vermekben, a város gót stílust utánzó pincéiben helyezték el. A Rosewelt tér 12.13. és az Oskola u. 6. sz. házak alatti pincék a legrégebbiek (XVI—XVII.), sajnos a városfejlesztés során lebontásra kerültek. A felesleget kocsival továbbították Sáregyháza, Kecskemét, Buda, Diósgyőr, Kassa, Bártfa útvonalon Lengyelországba. (Első ábra) A városnak Budán háza is volt, (Hess András tér 4. sz.) két barlangszerű pincéjében szegedi borokkal. Üzleti kapcsolatban álltak a budai kiskocsmákkal, ugyanakkor részt vettek az európai kereskedelemben is.<sup>9</sup> A másik út, amelyiken a szegedi kalmárok egyéb árút szállítottak Bukarest, Nagyszében, Nándorfehérvár, Temesvár, Pest, Bécs és Trieszt városokon vezetett keresztül. A rossz útviszonyok miatt télen és a tavaszi vadvizek idején hat-nyolc lovat fogtak be. A kocsisok egyenruhát viseltek. Nyáron nagy ezüstgombos, sötétkék mellény, gyolcs ing, gyolcs gatya volt az öltözetük, télen kék ujjassal és magyar nadrággal bővült a viseletük.<sup>10</sup>

Szerémség kiváló bora versenytárs nélkül kelendő volt az európai piacokon, mert a tokaji borok csak a XV. sz. legvégén váltak híressé. Szeged pincéiben voltak borok az aradi Hegyaljáról, Somogyból és Baranyából is. Szeged középkori gazdagságát elsősorban a borkereskedelmének köszönhette. A jólét egyik forrása volt.<sup>11</sup>

Útonálló, fosztogatók és a Tisza kiöntése miatt, ha valaki hosszabb útra ment, először végrendelkezett.<sup>12</sup>

Sokszor meg kellett harcolni a szabad királyi városnak kijáró vámmentességért, amit IV. Bélát követő minden uralkodó megújított. Mátyás király többek között ismételtel biztositja a szegedi polgárok szabad közlekedését a Tiszán, a Szerémségben termelt boraik vámmentességét és ugyanakkor megújítja a szegedi borkereskedők régi kiváltságait.<sup>13</sup>

A szegediek jogait gyakran megsértették. Maróthi János macsói bán vámot követelt minden egyes *átalag (tonna, tunella)* bor után 100 dénárt, minden rakomány után tíz dénárt, félteher után és a borszállítási okmányért tíz dénárt. Ezen felül a Péterváradon átszállított borok és üres szekerek után fokvámot szedtek. Fokvám a régi magyar nyelvben vízvezető kaput, csatornát jelent. Nyilván az épített csatornán, hajtón húzott áru után vám járt.<sup>14</sup> Ebben az esetben Varga F. szerint a Péterváradon áthaladó minden üres és borral megrakott kocsit után szedett díjat jelentette.

<sup>6</sup> Bálint S., (1975) 6—15; Oltvai F., (1968) 15.

<sup>7</sup> Bálint S., (1959) 18; Bálint S., (1970) 200; Csermák G., (1956) 3; Gráfik I., (1975) 74; Juhász A., (1966) 4; Kovács J., (1901) 238; Varga F., (1877) 146—149.

<sup>8</sup> Bálint S., (1963) 22; Bálint S., (1973) 68; Péter L., (1973—74) 246; Szűts M., (1914) 42.

<sup>9</sup> Bálint S., (1973) 58.

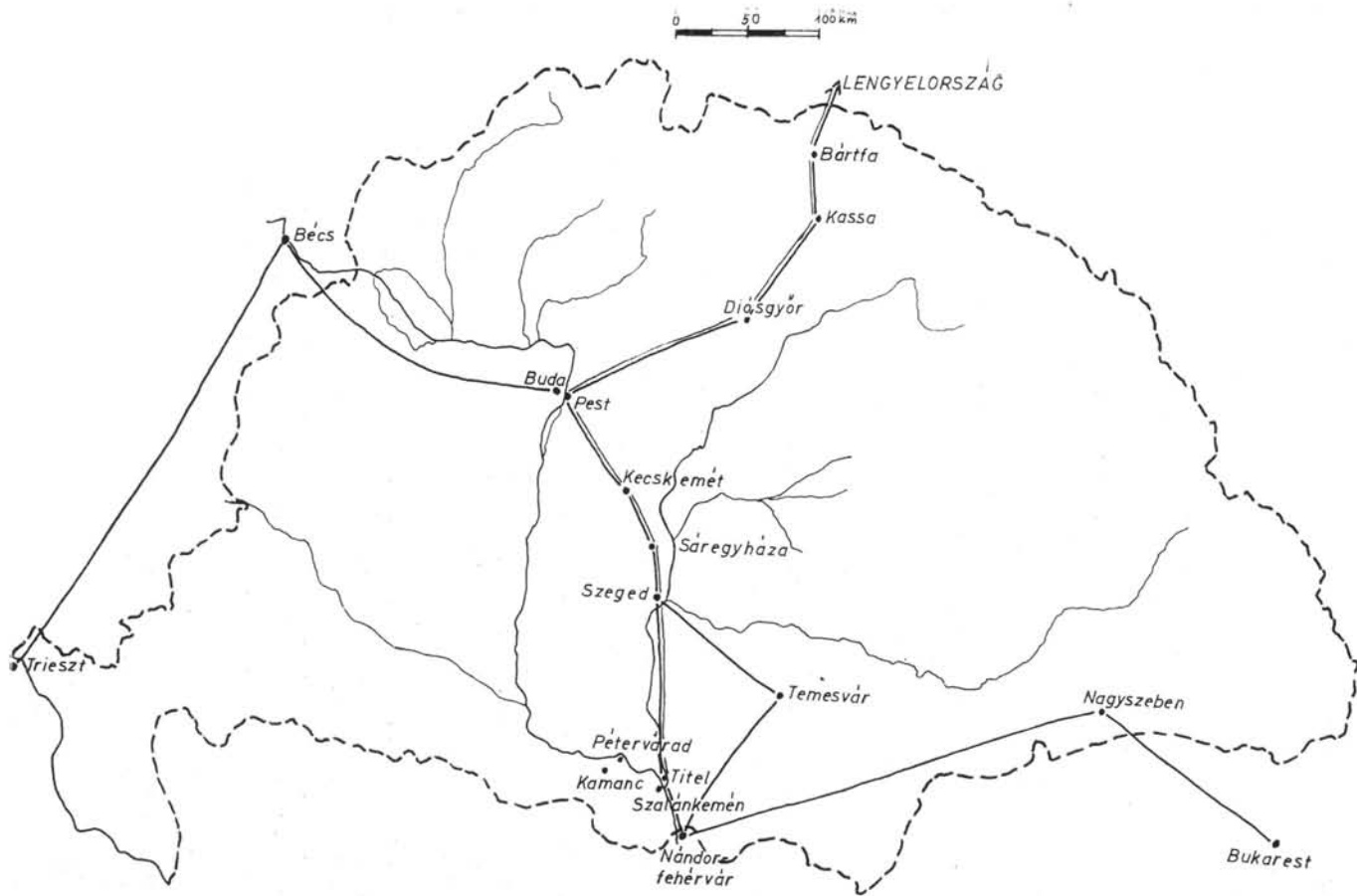
<sup>10</sup> Reizner J., (1899) 125; Varga F., (1877) 171.

<sup>11</sup> Bálint S., (1959) 26; Varga F., 1877. 146.

<sup>12</sup> Reizner J., (1884) 88.

<sup>13</sup> Bálint S., (1959) 20.

<sup>14</sup> Andrásfalvy B. szíves közlése.



= A szerémi borok leggyakoribb útja

1. A szegedi kalmárok kereskedelmi útvonalai a török hódoltság előtt

Osorai Pipó temesi bán Zsigmond király utasítására kivizsgálta a sérelmeket és a szegediek javára döntött. Csupán a borszállítási okmányért kellett két-két dénárt fizetni és szürethelypénz címén a szokásos négy-négy dénárt kérhettek. A papi tizedet csöbörpénzzel váltották meg.

A titeli révnél a prépost vámszedési kísérletét Hunyadi J. kormányzó betiltotta. Zenta város földesura, a budai káptalan többször megsértette a szegediek kiváltságait ezért Mátyás király tudtával és beleegyezésével fegyveres szegedi polgárok megszállták Zentát. Végül kiegyeztek. Minden 20 hordó után egy frt a vám, kisebb hordók után pedig nem kellett fizetni. Zsigmond 1389-ban megparancsolta a szeri földesuraknak, hogy a Budára utazó szegedi polgároktól a sáregyházi úton semmiféle vámot ne szedjenek. A sáregyházi út Szeged és Kecskemét között a magasabb részekeken haladt át.<sup>15</sup>

Borbála királyné 1415-ben Kecskemét város adószedőinek tiltja meg a szegedi kereskedők megadóztatását. A szegediek kiváltsága sértette Kassa, Bártfa jogait, ezért csak a borok áthaladását engedélyezték, a bormérést nem.

Sajátos, a szállítmányok milyenségére és mennyiségére utaló elnevezésekkel találkozunk.<sup>16</sup> *Fekvőbor* a telt hordókkal, az *álló*: üres hordókkal megrakott hajó. Megkülönböztettek *nagy*, *közép* és *kisebb* borokat. Az *egész* bor 20 hordó volt. A hordók általában tíz *akósak* voltak. Tíz hordó, azaz egy tunella, (átalag) 100 akót tett ki.

A borkereskedelemmel egyidőben, már a XIII. sz-ban megindult a Szerémségből hozott szőlővesszőkkel a városkörnyéki feketeföldeken a szőlőtelepítés. Ekkor ültették a szilléri, a tarjányi és a Ballagi tó környéki szőlőket.<sup>17</sup>

#### A TÖRÖK HÓDOLTSÁG ALATT

Amikor a török megszállta az országot, a szerémi szőlőművelés lehangyolott. A Korán tiltotta a borfogyasztást. A nagy kockázat miatt nem járt haszonnal a borral való foglalkozás.<sup>18</sup> A török nem támogatta a szőlőtermelést, mint adótárgyat kedvelte. A török defterek szerint a szőlő- és bordézmát 1545-ben három évre 100 000 akcebérért adták ki, 1549-ben pedig 61 030 akce jövedelmet hozott a török kincstárnak. (Az akce török váltópénz, amelyből 50 db tett ki egy magyar forintot). Népmonda szerint a szegedi vár pasája a tarjányi kertekben vásárolt szőlőt és az ott emelt nyaralóban szívesen töltötte idejét.<sup>19</sup>

A szerémség elvesztése miatt és a város környékén levő feketeföldeken a XVI. sz. közepén újabb telepítési hullám indult meg. Megújították a tarjányi, szilléri szőlőket, Kálvária, Jerikó, Hernyó, Kétérköz és az alsóvárosi temető táján újakat telepítettek.<sup>20</sup>

A bortermés minden nehézség ellenére kereskedelmi forgalomba került. Baranyai borok is voltak Szegeden. Tóth Mihály Szeged bírása 1552-ben hajdúkat toborozva vissza akarta foglalni a szegedi várat. A kaland sikertelen volt. A fegyelem felbomlott. A feltört pincékben szerémségi és baranyai borokat ittak és tivornyáztak.<sup>21</sup>

A török hódoltság területén a legnagyobb kereskedelmi forgalom Szegeden bo-

<sup>15</sup> Horváth F., (1975) 363; Reizner J., (1899) 80; Varga F., (1877) 147.

<sup>16</sup> Reizner J., (1899) 82—84; Varga F., (1877) 150.

<sup>17</sup> Kovács J., (1901) 43; Varga F., (1877) 158.

<sup>18</sup> Kovács J., (1901) 238.

<sup>19</sup> Varga F., (1877) 157.

<sup>20</sup> Gulácsy S., (1927) 150; Kiss F.—Tonelli S.—Sz. Szigethy., (1927) 149; Szűts M., (1914) 44.

<sup>21</sup> Bálint S., (1969) 34; Bálint S., (1973) 70; Káldy Nagy Gy., (1970) 67; Oltvai F., (1968) 43; Reizner J., (1899) 125 Szűts M., 1914) 42; Varga F., (1877) 153.

nyolódott le. Jelentős szerepe volt a borkereskedelemnek, amely a lassan pusztuló szerémségi szőlők borai mellett, baranyai borok forgalmazásával is foglalkozott. A török túrta, sőt védelmébe vette a szegedi kereskedő polgárokat, mert adót szedett tőlük. Miksa 1574-ben kiadott rendeletével a török megszállás alatti szegedi polgárok kiváltságait megerősítette, megtiltotta, hogy tőlük bárki is adót, rév- és vámpénzt szedjen. A városnak két gazdája volt. Egyik földesura, a szegedi vár pasája — élt is jogaival, — a másik: szabad királyi jogállásából eredően a király, akinek az adózást először megtagadták, de később képletesen megadták. Csak így értelmezhető a király törődése a török megszállás alá került szegediekkel.<sup>22</sup>

## A HÓDOLTSÁG UTÁN

A másfél évszázados török megszállás során a szerémi szőlők, de a város közvetlen környékén telepített szőlők is teljesen leromlottak. A borfogyasztás és a borkereskedelem lehangolt. Több mint 200 év kellett a szerémi szőlők megújításához. A XVIII. sz. közepén kezdődött a homoki szőlők nagyobb arányú telepítése. Ez egybeesett a futóhomok megkötésének nagy munkájával. Hamar rájöttek, hogy az erdőtelepítés mellett gyümölcsfák, sőt a szőlő is alkalmas a homok megkötésére. A város sok pénzt adott ki olyan eszközökért, amelyeket a telepítendő erdőkből itthon is előállíthattak volna. Nevezetesen a baranyiai sze kereket, kocsikat és ekéket, a Bihar megyeiek csónakokat, vályúkat, a békésiek kaszanyeleket és villákat, az aradiak teknőket, vedreket és dézsákat adtak el a szegedieknek. Rengeteg pénzt vittek magukkal portékájukért.<sup>23</sup>

A szőlők koncentrikus körök formájában a városból kifelé haladva települtek. Mindez jól megfigyelhető az 1788-as Balla térképen, amelyen a város környékén a *Frantzia Hegy*, *Roma Hegy*, *Kálvária Hegy*, *Aszaló Hegy*, *Ballagi Hegy*,<sup>24</sup> a szállásföldeken *Mórahegy*, *Kászonyi Hegy*, *Fazekashegy*,<sup>25</sup> a külső határszéleken *Kosárhegy*, *Nyárihegy* található.<sup>26</sup> A szőlők három év után termőre fordultak.<sup>2</sup> Eleinte nem nagy bizalommal fogadták a homoki szőlő bortermését. Fajtajelleg megkülönböztetése nélkül egyszerűen csak *buckai bor* elnevezéssel illették. Ez leginkább halványpiros, *sil-lerrős* volt. A homokon termelt borok, ha minőségükkel nem is, bőséges termésükkel annál inkább elismerést érdemeltek ki. 1834. évben olyan nagy termés volt, hogy teknőbe, vályúba is szűrték és állatokat takarmányoztak vele. Az átlagos terméshozam kat. holdanként 15 hl volt. Ebben az évben a Szeged környéki borok forgalmazása évi négy millió koronát tett ki.<sup>27</sup>

A XVIII. sz. folyamán ismét fellendült a vízi szállítás, vele együtt a szerémi borok kereskedelme is. A borkereskedők a Szerémségen kívül eljutottak Baranyába, az aradi Hegyaljára is. A Szerémségben az *ámbitusra* kiakasztott *evenka* számából tudták meg, hogy hány akó bor van eladó a háznál. Készítése délszláv hagyomány. Az állani való szőlőből a legszebb fürtöket egy szál *venyigére* úgy kötözték fel, mintha egy fürt lett volna. Súlya általában 5 kg volt. A kereskedő a bor megvételével ráadásnak kapta az

<sup>22</sup> Káldy Nagy Gy., (1970) 169.

<sup>23</sup> Szűts M., (1914) 64; Vedres I., (1825) 118.

<sup>24</sup> Juhász A., (1975) 282.

<sup>25</sup> Juhász A., (1975) 287.

<sup>26</sup> Juhász A., (1975) 291.

<sup>27</sup> Szűts M., (1914) 180.

<sup>28</sup> Bálint S., (1973) 71.

<sup>29</sup> Horváth L., (1960) 125; Zoltai L., (1914) 57.

eladótól.<sup>28</sup> Hasonló megoldással Sopron környékén és a tokaji Hegyalján találkozhatunk.<sup>29</sup>

Szegedre hajókon vagy tengelyen szállított borokat a polgárok pincéjébe helyezték el és részben saját fogyasztásra használták fel, részben továbbították az engedélyvel bíró bormérőknek. Az 1858. évben a tanács elrendelte a városban levő bormérők számbavételét, abból a célból, hogy megállapíttassék, szükséges-e új engedélyek kiadása.

#### Bormérő helyek alakulása 1858-ban

Palánk, Belváros	130
Felsőváros	68
Alsóváros	43
Rókus, Külváros	48
összesen	289

A 289 jogosított bormérő egyharmada ülvendéget is tudott fogadni. Éppen ezért a tanács úgy döntött, hogy ülvendégeket fogadó bormérő helyek számát nem kell növelni. A sajáttermésű borok utcán keresztül történő bormérése a továbbiakban növelendő. Így a termelők kellő áron értékesíthették boraikat, s a bormérők által fizetett illeték növeli a város bevételét.<sup>30</sup>

Néhány évvel később újabb összeírás készült. *Szeged város Palánk részében létező bormérőkről vezetett jegyzék pro anno 1862.* A jegyzék 127 bormérést sorol fel, ami csaknem megegyezik a megelőző összeírás adataival. A legkorábban kiadott engedély 1846-ban kelt. Az aláírás helyén gyakran kereszt található, ami tanúsítja, hogy az írni-olvasni tudás nem volt feltétele az engedély kiadásának. Egy évben forgalmazott bor 19831 akó. Legtöbb bormérő volt a Pétervári<sup>31</sup> úton (16) és a halpiacon (19). Az összeírójegyzékben gyakran találunk magyarázó megjegyzéseket. *Gádzsér József: Aigner Áron borát méri, mint iccés. Róth Antal pincében méri. Nagy János tulajdon termését méri.*

A palánki összeírással egyidőben készült Szeged felsővárosi részén létező bormérőkről vezetett jegyzék az 1862. évben. A jegyzékben szereplő legkorábban kiadott engedély 1855-ből való. A bormérők száma 50, ami 18-al kevesebb, mint az 1858. évi összeírásban. Kimértek 5070 akó bort. Legtöbb bormérő hely és a legnagyobb kimérési tételek a Tisza szélén voltak. (Az egyes tételszám alatt 400 akó). Megjegyzés rovatban: *Újhelyi Ferenc, Kiss Istvánnak az iccése, Murkai Menyhért az iccése Bernát Illésnek*<sup>32</sup>. (Alsóvárosra és Rókusra vonatkozó az 1862. évi összeírási adatok nem kerültek elő. Ha összevetjük a két összeírási jegyzék adatait, megállapíthatjuk, hogy az élet súlypontja a Palánkban volt.<sup>33</sup> A polgárosult Felsőváros<sup>34</sup> a halhasítókkal, tímárokkal, superokkal, fazekasokkal a borfogyasztás tekintetében is második helyre szorult vissza. A rangsort Rókus<sup>35</sup> folytatja, ahol a hízlalók, nagyvágók és cincárlegények jelentős mennyiségben éltek a homoki borokat. Nem véletlen a szólás-mondás: Rókusra ha rossz vagy! Az értékelés utal a mértéktelen borfogyasztásra is. Rókus után Móraváros<sup>39</sup> következett, részben a városrészben ültetett szőlők boraival, részben a homoki

<sup>30</sup> Csml. 76/1858.

<sup>31</sup> Péter L., (1974) 291. A péterváradi kamenicai szőlőtulajdonos szegedi polgárok gyakori útvcnala. Most Petőfi S. sugárút.

<sup>32</sup> Csml. 76,1862.

<sup>33</sup> Bálint S., (1962) 147.

<sup>34</sup> Bálint S., (1963) 123.

<sup>35</sup> Bálint S., (1957) 165.

<sup>36</sup> Bálint S., (1968) 140.

(Buckai) borok fogyasztásával. Alsóváros<sup>37</sup> kertjeinek jelentős részét *beszőlőzték*, így miként később a szálláshelyeken is, saját termésű borainak mértéktartó fogyasztói voltak. A teljesség kedvéért szólnunk Újszegedről<sup>38</sup>, a legfiatalabb városrészről is. Híres kertészetének egyik ága a faiskola és gyümölcsstermelés. Borszőlővel nem foglalkoztak. Lugasszőlővel is csak a századforduló után kísérleteztek. Elsősorban azért, hogy *mögövé* szőlővel ellássák a családot.

A tanyai szállások kialakulásával megjelennek a csárdák is. A Szeged melletti *Putri* csárdáról tudjuk, hogy folyosójának kettős fala fegyverek elrejtésére szolgált. Gémeskútjának különböző állása jelzés volt a betyárok számára. A betyárokkal való cimborálás miatt az 1850-es évek elején Csongrád megyében kilenc csárda lerombolását rendelték el.<sup>39</sup>

Komoly gondot okozott a borkereskedelemnek az egységes mértékrendszer hiánya. A Helytartó Tanács figyelmeztette a helyi hatóságokat, hogy az eltérő mértékek használata éppúgy megkárosítja a vevőt, mint az eladót. Csongrád megye panaszolta, hogy a szabadon mozgó török kereskedők török mértékkel mérnek, amit a rác határőrök is támogatnak.<sup>40</sup>

A bor mértékegysége egészen a XIX. sz. végéig az *akó*, ill. annak váltása az *icce* volt. Ahány vidék, annyi változat. Sok vitára, visszaélésre adott alkalmat. Aki szedte a dézsmát, annak a nagyobb akó volt a kedvezőbb, akinek adni kellett, a kisebb mellett kardoskodott. Az átváltásnál ismét sok zavar adódott. Miután a szegedieknek Budán is volt borpincéjük, kézenfekvő volt a *budai akó* használata. Ez azonos volt a *pozsonyi akó*val. Ez utóbbi megegyezett a régi bécsi akóval. Nagysága valamivel 54 l fölött volt. A *budai boricce* 0,84 l, és a *pint* két icceből állt. Használták még a *cseber (tina)* mértékegységet is, amely 50 budai boriccéből állt.<sup>41</sup> Török mértékegység volt a *kupa*, ami 1,69 liternek felelt meg.<sup>42</sup>

Tekintettel arra, hogy a szegedi borkereskedők útjaik alakalmával érintették a hegyaljai borvidéket, az itt kialakult bormértékek hatását figyelhetjük meg. Az 1807-ben kiadott mértéktörvény megtúrta a hordónak mint mértékegységnek használatát. Azonban úgy rendelkezett, hogy a jövőben csak 2, 2/3 pozsonyi akó nagyságú hordót szabad készíteni. A pozsonyi akó 64 icce, ennek két és félszerese kb. 150 l-t tett ki.<sup>43</sup> Amíg a fában gazdag hegyaljai borral együtt adták a hordót is, addig az erdőszítéssel bajlódó Szeged környékén ez a szokás nem vert gyökeret.

## A FILOXÉRAVESZEDELEMTŐL AZ I. VILÁGHÁBORÚIG

Az 1880-as évek elején a filoxéra a hegyvidéki szőlőket majdnem teljesen letarolta. A homok ellenállt a pusztításnak. Ekkor kezdődött a homoki szőlő telepítésének második nagy hulláma, amelyről már szoltunk korábban megjelent dolgozatunkban.<sup>44</sup>

Az új telepítésű szőlők három év alatt termőre fordultak és növekedett a fogyasztás, kiterelvényesedett a kereskedelem. A borértékesítés megkönnyítésére megalakult

<sup>37</sup> *Bálint S.*, (1960) 125.

<sup>38</sup> *Bálint S.*, (1969) 288.

<sup>39</sup> *Szabó F.*, (1964) 104.

<sup>40</sup> *N. Kiss I.*, (1975) 275.

<sup>41</sup> *N. Kiss I.*, (1975) 281.

<sup>42</sup> *N. Kiss I.*, (1975) 276.

<sup>43</sup> *Mühl N.*, (1964) 28. *N. Kiss I.*, 1975. 274.

<sup>44</sup> *Böröcsök V.*, (1970) 101.

a Homoki Szőlősgazdák Egyesülete.<sup>45</sup> 1890-ben létrehozták a Szegedi Kereskedelmi és Iparkamarát, amely évenként kiadott évkönyvében, jelentést nyújt a borral kapcsolatban is. Hozzátartozott Szeged, Hódmezővásárhely, Csongrád, Baja és Bács-Kiskun megye. Igyekeztünk a Szegedre vonatkozó adatokat elhatárolni, ahol nem volt lehetséges, lemondtunk az adatok elemzéséről. Az I. világháború kezdetétől, 1914—1920 között nem közöltek adatokat. A múlt század utolsó évtizedeiben a borszőlő ára 14 és 34 krajcár, ill. fillér, a csemegeaszőlő 50—60 krajcár, ill. 30—36 fillér között ingadozott kg-ként. A holdankénti termésátlag nyolc és 20 hl között mozgott. Eleinte a termés nem fedezte a szükségletet. Az olcsó importboroknál jobban kedvelték a saját termelésű borokat, hl-ként négy-hat frt-tal többet adtak érte.<sup>46</sup> A kereskedők leginkább a fehér bort kedvelték, ami az árak alakulásában is megmutatkozott.

#### Borárak alakulása a múlt század végén

	1894 <sup>47</sup>	1895 <sup>48</sup> frt/hl	1896 <sup>49</sup>
Schiller	11—33	10—16	8—14
fehér	14—16	12—22	14—22
vörös	18—22	16—20	16—24
fajbor	22—26	20—24	19—23

A királyhalmoki csemegeaszőlők a telepítés negyedik évében termőre fordultak és 1896-ban 13 ezer finom *postakosár* szőlőt szállítottak Felső-Magyarországra, Budapestre és Bécsbe. Ez a mennyiség 1897-ben megtöbbszöröződött, 67 ezer postakosár volt. A csomagolást merániai asszonyokkal végeztették, akik jól értettek a szőlő szoros csomagolásához. Bécsben részvénytársaság alakult és 120 ezer frt költséggel 200 holdas homoki csemegeaszőlő telepítését kezdték meg.<sup>50</sup> Századunk első évtizedében 20-24 fillérről 50 fillérré emelkedett a borszőlő kg-kénti ára. A csemegeaszőlő kg-ját 28 és 46 fillér közt jegyezték. Az óbor l-je 80-100, az újboré 40-60 fillér volt. A nagykereskedők pincét építettek Királyhalmon, kialakult a szatymazi bor jó híre és megjelentek a bort vásárló külföldi nagykereskedők.<sup>51</sup>

#### Bortermelés mennyiségének alakulása

1905 <sup>52</sup>	48 000 hl
1907 <sup>53</sup>	77 000 hl
1911 <sup>54</sup>	100 000 hl

#### A KÉT VILÁGHÁBORÚ KÖZÖTT

A Szegedi Kereskedelmi és Iparkamarát a trianoni békeszerződés során elveszített területek miatt újraszervezték. Az új elosztás szerint Szeged, Hódmezővásárhely, Csongrád megye, Baja, Békés megye, továbbá Bács-Bodrog, Arad, Torontál és Csa-

<sup>45</sup> *Szűts M.*, (1914) 183.

<sup>46</sup> CsmI. A szegedi Kereskedelmi és Iparkamarai Kerület közgazdasági viszonyairól. 1892. 102.

<sup>47</sup> CsmI. 2674/59. 1894. 37.

<sup>48</sup> CsmI. 2674/59. 1895. 31.

<sup>49</sup> CsmI- 2674/59. 1896. 37.

<sup>50</sup> CsmI. 2674/59. 1897. 37.

<sup>51</sup> CsmI. 2674/59. 1911. 92.

<sup>52</sup> CsmI. 2674/59. 1905. 54.

<sup>53</sup> CsmI. 2674/59. 1907. 68.

<sup>54</sup> CsmI. 2674/59. 1911. 76.



nád megye megmaradt részei tartoztak hozzá. A húszas évek elején szűkszávi évi jelentéseikben több éven át alig említik a borkereskedelem alakulását.

A lassan fokozódó infláció ellenére a borárok emelkedtek. Az 1924. év elején 1 hl bor egy q búza, decemberben már két q-t is megadtak érte. Ausztriába világgiacon alul exportáltak 200 000 hl bort. Az 1930. évben a jó termés hatására csökkentek az árak. A borszőlő 3, a csemegeszőlő 15 fillér volt kg-ként. A must literjéért öt-hat fillért adtak. A termésátlag szépen emelkedett, 30-40 hl bor termett holdanként. Az olasz import borok minősége gyengébb volt, de szőlőfajtái sokkal többet termettek: 80-90 hl/kat. hold.

A kormányzat igen magas fogyasztási adóval terhelte meg a bortermelőket. Gyakran a bor árának felét, literenként (1928-ban) 18,8 fillért kellett fizetni. Hatására eladatlan borok halmozódtak fel. A felvásárlási ár maligán fokként öt fillérről 2 fillérré esett vissza.<sup>55</sup> A termésátlagok 1890-es évekhez képest jelentős mértékben emelkedtek<sup>56</sup>.

Nagy gondot okozott, különösen a városi kisbérloknak a termés (szőlő, must, bor) értékesítése. A szőlőért fizettek a legkevesebbet. A must eladása kedvezőbb volt. Még viszonylag a boreladásból származott a legnagyobb haszon. Szeged városa 1937-ben a súlyos és visszatérő értékesítési gondok, a hordóhiány megszüntetésére a must árletörésének megakadályozására *borkőpincék* építését javasolta a földművelésügyi kormányzatnak.<sup>57</sup> A telket (egy kh. 1400 négyzetöl) díjtalanul rendelkezésre bocsátotta. A vízellátást, a villanyáram bevezetését, bekötőút létesítését és a pincemesteri lakás megépítését a város magára vállalta. Összesen 20 ezer hl bor tárolására alkalmas pincében 6000 hl cementtartály és 4000 hl fahordó beállítását tervezték. Az építés költségeit 100, 000 pengőben állapították meg. A pince az 1937. év őszére el is készült. A bort részben felvásárolták, részben tárolásra vették át. Viszonylag magas árat fizettek, maligán fokként minimum 1,4 fillért. Tárolási díjként havonként és hl-ként 16 fillért számítottak fel. A tárolásra átvett borokat kizárólag fahordókban tartották.

Állami borpince építési akció révén az érdeklődés központjába került a városi kisbérlokk által termelt borok sorsa. A borpince 1937 októberének második felében készült el. Ezért a korábbi musttermésből a Hangya 550 hl mustot átvett cukorfokként 0,7 fillérért az uralkodó 0,5 filléres árakkal szemben.<sup>58</sup> A királyhalmi Népkör kérését Szécsi György elnök tolmácsolta a polgármesternek. Azt kérték, hogy a borpince Királyhalmon és Átokházán a hordókkal nem rendelkező kisbérloktól a helyszínen vásárolja fel a mustot és a seprőbort.

Felmerült egy olyan terv, amely szerint a borkőpincét csak 5000 hl kapacitására építenék. Szeged környékén az évi termés 100 000 hl körül mozgott. Így a borkőpince mindenképpen kicsi lesz, írja a város polgármesterének Katona István tanácsnok.

A borkőpince megépítése megmozgatta a város szakmai közvéleményét. Többben jó üzletet látva, segíteni akartak a homoki borok tárolásának megoldásában. Beck Bernát fiai szegedi gőzmalom és vízvezeték rt. felajánlotta a közraktári telepen levő pincéjét bor tárolására. Ugyanakkor az Agrária kereskedelmi rt. hasonló beadvánnyal fordult a polgármesterhez. Stein Mátyás borkereskedő Bécsből 20-25 ezer hl bor tárolására alkalmas fahordók szállítására tett ajánlatot. Pestről és Baranyából 700-800 hl-ig régi és új hordókat adott volna el.<sup>59</sup>

<sup>55</sup> Csm. 2674/59. 1927. 73.

<sup>56</sup> Csm. 2674/59. 1930. 14.

<sup>57</sup> Csm. 10.455/44. Szeged szab. kir. város törvényhatósági bizottságának 1937. évi július 7-én tartott rendes közgyűlési jkv-ből.

<sup>58</sup> Csm. 207/1973. Tanácsi iratok.

<sup>59</sup> Csm. 10.455/44. Tanácsi iratok.

A borpince példás gyorsasággal megépült. A Szeged környéki bortermésnek csupán tíz százalékát fogadta be, mégis példamutató kezdeményezésnek tekinthetjük, mert azokon a szőlővel bajlódó városi kisbérlelőkön segített, akik hordóállomány hiányában ki voltak téve a kocsmárosok, borkereskedők túlkapásainak. Nem kis mértékben árstabilizáló szerepet töltött be.

Kisebb anyagi erővel rendelkező szőlőtermelők a termés nagyobbik részét szüretelés után feldolgozatlanul eladták. A piros szlanka bogyói vékony héjúak, nedvdúsak. Keletje volt a jól beérett kadarfürtöknek is. Mindkét szőlőfajtát már szüret előtti garabolyozták, azaz garabolyokba rakva piacra vitték. Válogatva szedték le a fürtöket, a *többi möhet a sutúba* — mondták. A piacon étkezési szőlőként adták el. Borszőlőként módosabb termelők vagy kereskedők nagy tételben vették meg. Nemcsak szőlőként éltek, hanem különösen bő termés esetén házi fogyasztásra sokféle változatban feldolgozták. Részben a vendéget kínálták meg vele, részben a népes családok gyermekeinek *kosztolásában* segített. Az *állanivaló* szőlőt már szüretkor kiválogatták, a *töpött* szőlőt mazsolának összegyűjtötték. *Szőlőbefőtt, szőlőlekvár, mustméz, állított bor* a sok apró bibelődés miatt újabban nem készül. A must járulékos felhasználásával készült a gyümölcslekvár, *töklekvár, tökbefőtt* és a *borpár*. Erről részletesen szólunk korábbi dolgozatunkban.<sup>60</sup>

A kistermelő csak annyit szűrt el, amennyi szűkös hordóállományában elfért. Ez a mennyiség nem tette lehetővé a napi borfogyasztást, csak arra törekedtek, hogy a családi és *sátoros ünnepeket* kiszolgálja. Pincéjük sem volt. Kamrába helyezték el a hordókat. Télen még csak *rájártak* a hordóra és többször megkóstoltgatták. A meleg közeledtével mindig nagyobb kockázat a darabban tartott bor.

A pince vagy kamra tehát tulajdonképpen anyagi kérdés. A szegényebb szőlőművesek nem bírtak pincét építeni. Nem készült pince a Tisza mentén, a jó fekete földeken megtelepült tanyákban sem. Itt a föld külterjes művelése, kevesebb munkával is megadta azt a hasznot, amit a homokon a sok munkával járó szőlőtermés hozott. A tanya mellett, annak egyik kertjeként ültettek szőlőt, hogy mögövé szőlővel, kevés borral ellássa a családot. Nem volt értelme a pinceépítésnek. Sajnos a pincével nem rendelkező kistermelők jó termés esetén ki voltak téve a felvásárlók önkényének. Annyiért vették a szőlőt, amennyiért akarták. *Inkább odaattuk sémmit, minthogy é vesszön.*

Többet kaptak, ha mustként adták el. Akik tehették, törekedtek erre. Tisztább üzletnek látszott mindkét fél részéről. Amíg a szőlőt csak *főlnézték*, a mustnál már volt fogható értékelés, a cukorfok. A mérőműszernek *grád* a népies neve. A szegedi homok mustja 16—22 cukorfok között mozog.

Szegeden gombamód elszaporodtak a kiskocsmák, de az utak mentén, útkereszteződéseknél kialakult a tanyai csárdák hálózata is. A tanyai kocsmáros emellett a saját földjén is gazdálkodott. A legtöbbjük fogattal rendelkezett és eljártak Mélykútra, Jánoshalmára, ahol a kisebb kereslet folytán olcsóbban vettek bort. A városi kiskocsmák sok mustot vásároltak fel. Cukorfok szerint fizettek, és a bor árának felét adták meg érte.

A kocsmárosok általában háromszor vásároltak nagyobb mennyiséget. Ősszel, amikor szőlőt vagy mustot vettek, karácsony tájkán újbort és tavasszal fejtett bort, amikor a következő évi termés már megmutatkozott. Ha jónak ígérkezett, levették a bor árát, fagykarak esetén pedig áron felül vásárolták össze a kint levő borokat.

A szállítás mindig az eladó feladata volt. Nagy gonddal történt. A *lőcsös kocsi* oldalát és az *alcsereányt* levették, és helyére a *borkorcsolya* néven ismert készség került.

<sup>60</sup> *Börcsök V.*, (1963) 135.

Erre általában még üresen tették fel a hordót, azután töltötték meg. A kocsit szárral, *szárizékkal*, *szőlővenyigével*, jobbról-balról a rázódás ellen kibélelték, a kocsi elején szőlővenyigéből ülést készítettek. A mustos hordót szállításkor nem szabad tele tölteni, sem bedugni. A must kilötyögésének megakadályozására a hordó felső dugója helyett belétől megtisztított 80—100 cm hosszú *tányéricszár*, napraforgó került. Ha a must megmozdul, legfeljebb a habja jut ki a csövön, de az értékes szállítmány mennyisége nem csökken. (2. kép) Újabban higgasztó nevű vegyszert tesznek bele. Így bedugott hordóban is szállítható must.

Az újbort a kocsmáros egyszeri fejtés után vette át. A rosszul kezelt hordóban tárolt bornak sajátos, sokszor kellemetlen mellékíze van, *hordóízű*. Gyakran *dohos* az edény, ezt átveszi az újbort s így csak házi fogyasztásra alkalmas. A szőlő is lehet penészes vagy rothadt. Mustján megérik. Forrás alatt a sörprő *lehúzza* és az újbort mentesül a káros hatások alól.

Az árak a két világháború között rendkívül alacsony szinten mozogtak. Egy l borért 15 fillért kaptak a termelők. Koccintgatás közben szódavizet nem használtak, *mer aszt csináják, oszt sokba kerül, a bor mög teröm*.



2. Must szállítására előkészített kocsi Mórahalmon

A bor szállítása úgy történt, ahogy a mustnál megismertük. (3. kép) A kocsmárosok elfogadták a hordóra rásütött mértéket. Ha régi volt, a kövesedés miatt 100 l-ként öt-hat litert ráhagytak.

Mind a piacra, mind a kocsmáknak eladott bort a vámháznál feljegyezték. Amikor a kocsi a piacról hazafelé tartott, megállapították az eladott bor mennyiségét. Kifizették az érte járó vámot és fogyasztási adót. Ha a termelő otthon literezgette el a borát, vagy túlhaladták a fejadag mértékét, fizetnie kellett a fogyasztást.

A borfogyasztási adót évenként állapították meg, és a termőterület nagyságához szabták. Az 1923. évi 33. tc. alapján városi szabályrendelet módosítása szerint minden bortermelő saját termésű boraiból 50 százalékos borfogyasztási adókedvezményben részesült, éspedig az első hold után 200 l, minden további hold után 100-100 l a járandóság. A kedvezményes bor mennyiségében a 20 hl-t nem haladhatja meg. Az igényt a közzétett időpontig, legkésőbb október végéig, a szüret megkezdéséig jelenteni kellett a városi fogyasztási adóhivatalnak, Alsótanyán és Felsőtanyán a községi bírónál. Az igénybejelentés elmulasztása a kedvezmény megvonásával járt. A be-

jelentésről a termelő igazolást kapott, és ennek birtokában a 100 l-kénti kilenc pengő nagyadó helyett, négy pengő 50 fillér kisadót kellett fizetni a megállapított mennyiség után. Szegeden a kedvezményes bor 1939-ben 1 776 043 l volt és ez 79935 pengő kiesést okozott a város bevételében.

**A fogyasztási adóhivatal javaslata:**

0—1 holdig	200 l
1—2 holdig	250 l
2—3 holdig	500 l
3—4 holdig	600 l
4—5 holdig	700 l
5—6 holdig	800 l
6—15 holdig	1200 l
15 holdon felül	
10 holdanként	400 l
legfeljebb	2000 l <sup>61</sup>



3. Borszállítás Ásotthalmon

Az 1888. évtől 100 l-nél kisebb tételt egyszerre nem adhattak el a termelők saját termésű boraikból. Később, 1899-től 50 l volt a taksa,<sup>62</sup> végül is 25 l-re mérsékeltek.

A kereslet és kínálat könyörtelen törvénye, továbbá a kocsmárosok és *borkufák* mérhetetlen kapzsisága sokszor sújtotta a megszorult kistermelőt. A két világháború között kialakították az állami borpincék országos hálózatát, ami mind az árak, mind a minőség kialakítására kedvezően hatott.

A régi Szegednek kellemes színfoltja volt a borpiac. A *kakasos templom*, tehát a Kálvin tér környékén árusítottak. A süppedő homokban nem volt könnyű a bor bevontatása. Ezért előző este 10-11 óra körül elindultak, hogy jó helyet foglalhassanak

<sup>61</sup> Csml. 12.561/1937. Tanácsi iratok.

<sup>62</sup> *Feyér P.*, (1970) 227.

el maguknak. Mindenkinek kóstolót adtak, aki vásárolni akart. A hordó tetején egy dl-es poharakban a *mustra*. A hordó mellett ott volt a bor kiemelésére szolgáló lopó. A bekötött üvegből is tettek ki mintát.

Nem volt mindenkinek fogata. Előfordult, hogy két db hét-tíz l-es bekötött üveget megtöltöttek borral, a fülénél fogva átkötötték egy kenderből készült törölközővel és úgy gyalogosan jobb és bal vállukon átvetve-váltogatva vitték a szegedi piacra. Egyik üveg elöl, a másik üveg hátul volt. Bejártak Szegedre, Szabadkára, miközben 20 km-t gyalogoltak. Az így árult pénzt nagyon megbecsülték.

A Tisza menti feketeföldeken lakók trágyáért bort cseréltek. A jó öntvénytalajon nem kellett sűrűn trágyázni. Gazdag állatállomány mellett bőven volt trágyafelesleg. A homok pedig humuszban szegény, trágyaigényes. A vásárolt vagy cserélt trágyával nagyon takarékosan bántak. Kukoricavetéskor minden bokor helyét kivágták és kézzel *kétösszemarék* trágyát tettek. Homokkal összekeverték és úgy vetették bele a kukoricaszemeket. A tápaiak megrakták kocsijukat trágyával, lerázódás ellen meg is locsolták és Szegeden keresztül indultak a homokra bort cserélni. A tanyákba *behu-jángattak*, míg valaki beinvitálta őket. Lerakták a trágyát, megtöltötték bekötött üvegeket borral és indultak vissza. Különösen jelentős volt a forgalom a húsvéti bor miatt a *nagyhéten*. Ha a cserélők meg voltak elégedve egymással, tartós kapcsolat alakult ki köztük. Egy-két *fával* (hordóval) mindig maradt bor a pincében is.

Amikor a tápaiak befejezték a trágyacserét, otthon borbálat tartottak. Beinvitálták a szomszédot: *Igyunk egy kis trágyalevit* — mondták tréfásan. Az idősebbek megszólták a trágyacserélőket: *mer jó az tápai föld, de trágyázássá még jobb*.

Ugyancsak a Szeged környéki homokon szereztek be a bort a tápai lakodalmakhoz is. Vétel előtt alaposan ízlelgették, megvizsgálták színét és fényét. A fényes bor akkor értékes, ha fényét nem mesterségesen, kénezéssel alakítják ki. A túlkénezt bor fejfájást okoz. Nagyobb tételt a termelő szállította a lakodalmas házhoz. Az eladót is meghívták a lakodalomba és az köteles volt elfogadni a *mögtisztölést*. Ajándékot nem vártak tőle.

A kocsmárosok is kialakították a maguk vevőkörét, a kocsmá jellegzetes bormárkáját. Ilyen volt Szegeden a *Nógrádi gyöngye*, később Újszegeden a *Liget gyöngye*, amelynek szesztartalmát, színét, ízét, zamatát, olykor mesterségesen is, de állandósították. „Csak olyan bort szabad venni, amelyet a vendégek szeretnek, ha nem olyan ízű mint amilyenre rászoktak, elmaradoznak.”<sup>63</sup>

Ahogy a mustnál mérővel állapítják meg a cukorfokot, úgy mérik a bor szesz-fokát maligán fokkal. Vidékünkön átlagban 18 cukorfokos must terem, amiből 11,5 maligán fokos bor lesz. Ritka évjárat, amikor a termés eléri a 22-24 cukorfokot és megforrás után a 15-16 szeszfokot.

A bor fokolása csak egyik módja a minőség megállapításának. A bor ízét kóstolgatni kell, de az igazi borszakértő a szájába vett bort nem nyeli le, hanem jól megforgatja, *mögrágja* és aztán kiköpi. Különösen akkor van erre szükség, ha egymás után több fajta borról kell véleményt mondani.

#### FOGYASZTÁS

Élnek a borral ünnepi alkalmakkor, de munkában is fogyasztják. A szőlővel bajlódó munkások gyakran munkabér kiegészítésként kialakudnak napi egy-egy liter bort. A magyar ember iszik örömeiben, iszik bánatában. A tőkés polgári szemlélet szerint a szegénység oka, hogy elitták pénzüket. Valóságban a kilátástalanság miatt ittak.<sup>64</sup>

<sup>63</sup> *Tömörkény I.*, (1960) 359.

<sup>64</sup> *Katona I.*, (1963) 375.

Mustként csak asszonyok és gyerekek fogyasztják. A mustot is módjával kell inni, mert *elcsapja az embör hasát*. Egyébként hamar forrni kezd. Édes ízét elveszti és a szesztartalom erősödik benne. *Gázosak* még ilyenkor a forrásban levő borok. Ha mértéktelenül fogyasztják megárt, megbolondítja a férfinépet. *Mögkompul, mögkompojodik az embör túlle*.

A letisztult újbor lehet *húzós*, különösen a kadarka bora, a préseleésből származó gazdag csersavtartalma miatt. Lehet *csunaizü*, különösen a harmadik sutulás. Lehet *édösitalú*, a must magas cukortartalma miatt. Lehet *kékkü izü*. A jó újboron, ha érzik is valami, azért megmutatja milyen bor várható belőle.

A must és bor minőségét az 1893. évi 23. tc. védi. Mesterséges bort készíteni és forgalomba hozni tilos. Szőlőtörköly *csiger, löre* készítésére csak egyszer használható fel. Ha a bor minőségével kapcsolatban gyanú merült fel, ötagú borvizsgáló bizottság elé került. A gyanú alaposága esetén denaturálást rendeltek el, ami sóval vagy ecettel történt.<sup>65</sup>

A Szeged környéki parasztember ha rokon, vagy *érdömös* férfivendég érkezik, lehívja a pincébe. Ha hordót kezd meg, az *nagy tisztosság*. Még nagyobb, ha minden hordót végigkóstoltat. A hordó megkezdésekor vagy darabhordónál, amíg a felső dugón leeresztett lopó eléri, azzal emelik ki a bort. Ennek sajátos fortélyja van. A leeresztett lopót felül addig kell szívni, amíg meg nem telik. Szíva kell kiemelni, majd a jobb kéz mutatóujjával el kell zárni az alsó nyílást. Úgy kell irányítani, hogy a jobb váll és a fej segítségével biztosan támaszkodják. Azután a pohárba a jobb kéz mutatóujjának elmozdításával lehet kiengedni a bort. (4. kép) Ósi szokás szerint mindig a gazda iszik előre, majd tölti a poharat a vendég részére is. Ezzel a tiszteletlenségnek látszó magatartással azt akarja érzékeltetni, hogy a bor nem mérgezett, iható. Idősebb gazda szívesen átengedi a szívást fiatalabb vendégének, aki ha olyan, kis ravaszsággal túlszívja a *kabakot* és jót kortyol a hordó tartalmából. Egyik pohár követi a másikat. Gyorsan *bekapnak* fél-fél litert, és a maradékot a hordóba visszaengedik. A kabak helye nyáron a pinceszínben vagy az épület előtti fán van. Télen a fűtött kemence vállán szárad ki. Így a legközelebbi borkivételnél nem oltja be a hordót ecetgombával.<sup>66</sup> Ha a hordóban a bor megfogy, csapraverik. Télen hosszabb, nyáron kevesebb ideig tartható a bor darabban, borbetegség veszélye nélkül. *Szét köll szödni*. Melegben a darabhordó tartalma *mögvirágosodik, mögbornyúsodik, mögecetösödik*. A gyenge szesztartalmú bor *fölfordul, megbüdösödik*.

Vasárnap *többedmagával* érkező vendéget asztal mellé *invitálják*, és mindenkinek külön pohárba töltenek, koccintanak.<sup>67</sup> Koccintáskor arra is kell ügyelni, hogy a poharak felső széle egy magasságban érjenek össze. A lebecsülés biztos jele, ha a koccintó a pohárnak alsó szélét hanyagul odaüti a másik poharának felső széléhez. A bort jobb kézzel befelé hajló mozdulattal kell tölteni. A kifelé hajlított kézből öntött bort nem szívesen adják. Koccintáskor: Egészségére! Egészségünkre! — mondják. Ivás közben a házigazdát kell figyelni. Ha nem issza fenékgig a poharát, a vendégnek sem illik.

Búcsúzáskor mondják: *Igyuk mög a szent János áldását!* Bálint Sándor szerint a középkorban szentelt borral kínálták meg azokat, akik útra keltek, hogy szent János áldása az út veszélyeitől oltalmazza meg őket.<sup>68</sup> Nyugat-Magyarországon Schwartz Elemér szerint szent János napján (dec. 27-én) megáldattak egy l bort. Elő-

<sup>65</sup> Csanády G., (1899) 133.

<sup>66</sup> Rassay T., (1969) 166.

<sup>67</sup> Pais S., (1964) 99.

<sup>68</sup> Bálint S., (1938) 216.

szőr a családfő ivott, majd betegségek ellen egy kis üveggel eltettek belőle a *sublót* tejére. A többit borshordókba töltötték, hogy bővebben legyen a következő évi termés.<sup>69</sup>

Jelentősebb összegű adásvételnél, különösen vásárokon azt is kialakulták, hogy ki fizesse az áldomást. Alku után elmentek a *duttyánba*, másként sátoros kocsmába és bort ittak. Jeles alkalom volt a borozgatásra a juhászoknál a gyapjúátadás. Gyakran több napon át tartott a *darvadozás* és jelentős összeget költöttek el. *Hát eccő van egy évben pásztorünnep*, mondogatták és egymás után rendelték a bort asztalukra. Kocsmákat, vendéglátó helyeket azok is látogatták, akiknek otthon volt saját termésű boruk. A barátság kedvéért elborozgattak és közben fogyasztottak.

#### Szeged és Szeged Járás vendéglátó egységeinek száma

év	Szeged	Szeged járás	összesen
1966 <sup>70</sup>	98	117	215
1967 <sup>71</sup>	105	122	227
1968 <sup>72</sup>	119	116	235
1969 <sup>73</sup>	121	119	240
1970 <sup>74</sup>	142	119	261



4. Borkiemelés lopóval Üllésen

<sup>69</sup> Schwartz E., (1929) 70.

<sup>70</sup> Csml. 1807. Csongrád Megye Statisztikai Évkönyve. 222.

<sup>71</sup> Csml. 3946. 200.

<sup>72</sup> Csml. 1644. 180.

<sup>73</sup> Csml. 4223. 181.

<sup>74</sup> Csml. 4529. 169.

*Jelős napok* el sem képzelhetők bor nélkül népünk életében. Szilveszterkor, újévkor nincs vendégjárás, de fogyaszt bort a család. Azt tartják: *Ha újévkő van, az év mindön napján van*. Másik nagy esemény a disznóvágás. Pálinkával kezdik és borral folytatják. A böllér addig nem ihat, amíg a fűszerezés meg nem történt. Vacsoránál sűrűn koccintanak. A zsíros ételekre jól csúszik a bor. Közben beszélgetnek, *darvadoznak és évődnek* egymással.<sup>75</sup>

A lakodalomban több hl bor fogy el. Az asztalnál mindenki külön pohárból iszik. Asztalbontás után egy pohárból kínálják végig az egész vendégsereget. Jelentős mennyiségű bor fogyott el a kocsmárosok vagy egyesületek által rendezett bálakon.<sup>76</sup> A bor, a jókedv hatására az arcok kipirulnak. A *borközi állapot* első állomására mondják: *spiccös, piccös*. Kiskundorozsma környékén *kattyas, kattyos*. *Csicsás, mólés, bekávézott* — mondják Tápén —: élénk, beszédes lesz az ember. Az öregebbek háborús élményeiket mesélik, igyekeznek egymást túlszárnyalni a fronton átélt borzasztóságok elmondásával. Gyakran nézeteltérésre is sor kerül. A legyőzött így védekezik: *Úk mán ketten vannak — a Boris nénivē* (azaz a borral). A csöndes beivott emberre mondják: *Ez is beszszött*. Amikor a bor teljesen uralja a vendéget, elcsendesedik. *Berúgott, elütötte a gyászkocsi, elütötte a Boldogasszony szekere*. Ha annyira leittasodik, hogy az asztal alá kerül: *Részög disznó* — mondják. *Célszörű* homoki emberrel ez ritkán történik meg. Lakodalomban kikísértetik magukat a muzsikásokkal, dolguk végeztével kiszellőződnek és nótaszó mellett visszatérnek. Két féle részeg ember van, a csendes és az izgága. Az előbbi alszik, az utóbbi beleköt társaiba.

Szűk körben borozgatásra ad alkalmat a fentiekén kívül a *mönyasszony pohara*, keresztelő, rokon látogatás, de még a haláleset is. A halotti torban bort is adnak az asztalra. Mindegyik esetben jól *mögvetik a bor ágyát*, azaz bőségesen és zsíros ételeket vagy érett túrót fogyasztanak. Ha egyéb alkalmakkor nem várt férfivendégeket kell fogadni, érett sajtot és érett túrót tesznek az asztalra. Erre jól csúszik a bor. Ilyenkor is használják a *borkorcsolya* elnevezést.

A bor hatása másként jelentkezik a fiataloknál és másként az öregeknél. A fiatalok körben állva összefogódzva és nagyokat kurjongatva dalolnak. Aki az ivásban következik, megtöltött három dl-es pohárral a középre állítják és így énekelnek:

Három fehér szőlőtőke, három fekete,  
Dicsértessék az Úr Jézus drága szent neve.  
Szécsi Antal iszik most,  
Annak örvendezzünk most,  
Le, le, le, le, le, le, (addig dalolják, míg a  
pohár ki bem ürül)

Válják egészségére!

A másik rigmust *Fölsőtanya* (most: Balástya) tanyavilágában jegyeztük fel:

Szent Pétör emönt Rómába,  
Bottyát vevé a vállára,  
Bottyá végén csutora,  
Csutorában jó bora.  
Kovács Ferit az Úristen éltesse.  
Rutyu — rutyu — rutyu,  
Rutyu — rutyu, — rutyu, (addig ismétlik,  
míg a pohár ki nem ürül)

Kovács Ferit az Úristen éltesse!

<sup>75</sup> Felföldi L., (1974) 469.

<sup>76</sup> Balogh F., (1905) 302.



(A rigmust éneklő kar unszolására fenékiig kell üríteni a pyharat.)

Pajzánabb fiatalok között divatos rigmus:

Nem, nem, nem, nem, nem, nem,  
Nem megyünk mi innen el,  
Míg a gazda, házigazda  
Bunkós bottal ki nem ver.

Ha nem tetszik a gazdának,  
Hogy mi itten mulatunk,  
Vigye el a házát innen,  
De mi itten maradunk.

Válasz:

Félig van mán a hordó  
Nem éri mán a lopó.  
Öleget ittatok, öttetök mán,  
Vigyön a fene bennetöket haza mán.

A borfogyasztás ünnepi alkalmai után szólnunk kell a borozás hétköznapijairól is. Szatymazon, ahol jelentős mértékben voltak *úri szőlők*, fogadott munkásokkal dolgoztattak. A napi bér mellé kijárt az egy liter bor (csiger).

A gyorsan elvégzendő munkához a szomszédok segítségét kérték. Munka közben borral kínálták az *ingenős* munkásokat. Aratás, cséplés, ősszel a tányericaverés során is körbejárt a pohár.

A piacra induló tanyai mindig vitt egy *kulacs* vagy *csobolyó*, későbbi időben egy *kopaszüveg*, legutóbb bekötött üveg bort. Hosszú volt az út a városra és vissza. *Az uram éccő este berúgott, de azé éfél után két órakó indút a hetibe Szögedébe* — mondták Bordányban. A ülésládába tett másfél-egy l bort. A nyári hőségben a munkát abahagyva, ebéd előtt jól esik egy-egy pohár bor. Szokás este is iszogatni, de csak a vacsoráig.

Estefelé a jószágot legeltetők, borral megtöltött kélliteres, szíjjal ellátott kishordóból itták a bort. Ennek külön fortélyá van, mert egyetlen szűk nyílásán kell kicsalogatni az italt. Hiába emeli szájához a hordót, aki inni akar, ha nem fúj bele, a belső nyomás növelése céljából, szomjasan marad. Hasonló megtréfálásra alkalmas az olyan kulacs, amelynek egyik felében vizet, a másik felében bort töltenek. A csutora elfordításával vagy vizet vagy bort ihatnak belőle.

Aki rendszeres borivó és sűrűn túllépi a határt, arca borvirágos lesz. A családfő állandó borközi állapota és az egész fiatalon fogyasztott sok bor szellemi károsodást idéz elő.

Népünk szóláshagyományaiban a szőlőre és a borra gazdag anyagot találunk. A teljesség igénye nélkül Bálint Sándor Szegedi példabeszédek és jeles mondások c. munkájára támaszkodva ismertetünk néhányat.<sup>77</sup>

*Másrú beszél, mint Bodoné, mikó a bor árát kérték.* Ehhez nem is kell magyarázat. *Vizet prédikál, maga mög bort iszik,* azaz mást tesz, mint amit beszél. *Jó bornak nem köll cégér.* A jó munkát végzőnek nem kell reklám. *Borban az igazság.* A beborozott ember kibeszéli, amit egyébként nem mondott volna el. *Részög embör, igaz embör.* Kimondja az igazságot. *A bor beszél belüle.* Éppen ezért nem veszik komolyan. *Aprózza a szót.* A bor hatására felgyorsul a beszéd. *Ennek a bornak sē kerepöltek.* Pancsolt bor. *Csak hámmizva jó a bor,* amelyet szőlőszemekből préseltek ki. *Félreáll a kontya.*

<sup>77</sup> Bálint S., (1972) 71.

Berügött fehérnép. *Iszik mint a kefekötő.* Az iparosok általában szeretik a bort. *Le-  
issza magát a sárga fődíig.* Nagyon részeg. *Fenekire nézött a pohárnak.* Mind kiitta a  
bort. *Mögverte a keze.* Saját kezével emelgette a borospoharat. *Fölöntött a garatra.*  
Teleitta magát. *Csak kéccő iszi mög a bort.* Harangozás előtt és harangozás után.

Dugonics András gyűjtéséből a borral foglalkozó néhány jellemző szólás.<sup>78</sup>  
*Két pénzes szatyornak egy pint bor az ára.* Sokba kerül a borozás. *Mindig mást beszél,  
mint Bodóné, mikor a bor árát kérik.* Nem akar fizetni. *Bátor a kocsmában.* A bortól  
megjött az önbizalma. *Otthon vízzel, de másutt borral él.* A saját borát sajnálja. *Nem  
iccével, hanem gyűszűvel méri a bort.* Félti a borát, hogy elfogy. *Csendes, mint az  
üres kocsmá.* Hallgatag. *Vörös, mint a budai bor.* A bortól kipirult az arca. *Lyukas hor-  
dóba tölti a bort.* Sok bort meg tud inni. *Szomjúnak kezébe illik a pintes korsó.* Megér-  
demli a bort. *Nem kell a jó bornak cégér.* A jó bor magáért beszél. *Szőlőnek kapa a bi-  
kája.* A jól művelt szőlő többet terem.

## IRODALOM

- Balogh F.*, (1905) Régi szüret a Hegyalján Ethn. mell. VI. 2. 301—305.  
*Bálint S.*, (1938) Szent János áldása Ethn. XLIX. 214—217.  
(1957) Rókus, MFMÉ 1957. 165—169.  
(1959) Szeged városa. Bp.  
(1960) Alsóváros. MFMÉ. 1960. 123—126.  
(1962) Palánk MFMÉ. 1960—62. 147—159.  
(1963) Felsőváros. MFMÉ. 1963. 121—127.  
(1963) Az 1522. évi tizedlajstrom vezetéknevei. Bp.  
(1968) Móravárps. MFMÉ. 1968. 139—141.  
(1969) Újszeged. MFMÉ. 1969. 287—294.  
(1970) Újabb adatok Szeged középkori történetéhez. MFMÉ. 1970/I. 199—212.  
(1972) Szegedi példabeszédek és jeles mondások. Bp.  
(1973) Szeged és a Szerémség bora. Hungarológiai Intézet Tudományos Közl. V. évf. 14. sz.  
67—72.  
(1975) Szeged reneszánsz kori műveltsége. Bp.  
*Böröcsök V.*, (1963) A szőlő és must a szegedi tanyák népének téli táplálkozásában. Néprajzi Dolgoza-  
tok 14. Szeged. 135—139.  
(1970) A szeged vidéki szőlő telepítésének szerszám és eszközei. MFMÉ. 1970/I. 101—118.  
*Csanády G.*, (1899) Útmutató a must és bor okszerű kezelésére kisebb szőlőbirtokokok számára. Bp.  
*Csermák G.*, (1956) A magyar hajózás múltjából. Bp.  
*Dugonics A.*, (1820) Magyar példabeszédek és jeles mondások. Szeged.  
*Égető M.*, (1975) XVIII—XIX. századi paraszti szőlőművelés néhány jellemző vonása. A solti példa.  
Agrártörténeti Szemle 3. 4. Bp. 450—462.  
*Feyér P.*, (1970) Szőlő és borgazdaságunk történetének alapjai. Bp.  
*Gráfik I.*, (1975) Hajóvontatók. NÉ. 67—112.  
*Gulácsy S.*, (1927) Szeged mezőgazdasága. Bp.  
*Horváth F.*, (1975) Szer plébániatemploma és a település középkori története. MFMÉ. 1974—75/I.  
343—374.  
*Horváth L.*, (1960) Budapest—Győr—Sopron. Magyarország írásban és képben. Bp.  
*Juhász A.*, (1966) A deszki hajóvontatók. Csongrád megyei múzeumi füzetek. 6. Szeged.  
(1975) Adatok a szegedi tanyák kialakulásához. Ethn. 1975. 2—3. 277—312.  
*Felföldi L.*, (1974) Békés és Csongrád megyei disznótöri szokások dramatikus mozzanatairól. Ethn.  
1974. 2—3. 469—478.  
*Katona I.*, (1963) Szeszfogyasztás, kocsmázás, mulatozások kubikmunkán. NK. VIII. 1—2. 378—411.  
*Káldy-N. Gy.*, (1970) Harács-szedők és ráják. Török világ a XVI. századi Magyarországon. Bp.  
*Kiss F.* — *Tonelli S.* — *Sz. Szigeti V.*, (1927) Szeged.

<sup>78</sup> *Dugonics A.*, (1820) 1—300.

- Kovács J.*, (1901) *Szeged és népe. Szeged Ethnographiája. Szeged.*
- Mühl N.*, (1964) *A soproni szőlészet története 1845—1946-ig. Sopron.*
- N. Kiss J.*, (1975) *Mérték, állam, társadalom. Agrártörténeti Szemle 3—4. Bp. 273—292.*
- Oltvai F.*, (1968) *Szeged múltja írott emlékekben, 1222—1945. Szeged.*
- Pais S.*, (1964) *A becsvölgyi gazdálkodás. NK. IX. 2.*
- Péter L.*, (1974) *Szeged utcanevei. Szeged.*  
(1973—1974) *Szegedi személynevek 1578-ban. Nyelvészeti dolgozatok 133. Szeged. 231—263.*
- Rassy T.*, (1969) *Felsőrajki hegytörvény 1746-ból. NK. XIV. 3—4. 164—171.*
- Reizner J.*, (1884) *A régi Szeged. Szeged.*  
(1899) *Szeged története. Szeged.*
- Schwartz E.*, (1929) *A szentjánosnap borszentelés Nyugat-Magyarországon. Ethn. XI. 69—73.*
- Szabó F.*, (1964) *A dél-alföldi betyárvilág. Gyulai Erkel Ferenc Múzeum. 53—54.*
- Sziits M.*, (1914) *Szeged mezőgazdasága. Szeged.*
- Tömörkény I.*, (1960) *Válogatott elbeszélések. Bp.*
- Varga F.*, (1875) *Szeged városának viszonyáról, szőlőműveléséről és borkereskedelméről a XV—XV. században. Történelmi és Régészeti Értesítő. Temesvár. 80—88.*  
(1877) *Szeged város története. Szeged.*
- Vedres I.*, (1825) *A sivány homokság használhatósága. Szeged.*
- Zoltai L.*, (1914) *A debreceniek szőlőműveléséről és szőlőskertjeiről. NÉ. XV. 1—2. 57—68. Bp.*

## ANGABEN ZUM WEINGESCHAFT UND WEINKONSUM IN SZEGED

von

*Vincke Börscök*

Die Szegediner Weinkultur hat sich in ein große Vergangenheit habendes Anbau-, Konsum- und Handlungsnetz eingebettet. Die Schiffe, die Salz geliefert haben, sind mit den Weinen der Weingärten Syrmiens, die noch die Römer angepflanzt haben, aufgeladen nach Szeged zurückgekehrt. Später haben die Schiffsherren Weingärten gekauft, so sind auch sie Weinbauern geworden. Die aus der Fremde mitgebrachten Reben haben sie um die Stadt angepflanzt.

Aus königlichen Urkunden geht hervor, daß die Szegediner schon in der Arpadenzeit Wein angebaut und konsumiert haben. Szeged war eine freie königliche Stadt, so genoß sie Zollfreiheit, die oft verteidigt werden mußte.

Wegen der Unsicherheit während der Türkenherrschaft sind Weinbau und Weinhandel in den Hintergrund gerückt. Der Koran hat das Weinkonsumieren verboten, aber als Steuerobjekt brachte es bedeutendes Einkommen ins türkische Schatzamt. Deshalb wurden die Weingärten um die Stadt neu angepflanzt.

Nach der Vertreibung der Türken stieg wieder der Verkehr der Syrmien- und Sandweine. 1862 wurden in Szeged 300 Berechtigte für Weinhandel zusammengeschrieben. Diese haben zum Teil ihre eigenen Weine, zum Teil die Weine verkauft, die aus Syrmien und Baranya stammten und in den Stadtkellern gelagert wurden.

Nach der Phylloxeregefahr wurden Delikatessen- und Weintrauben in größerem Maße auf dem Sand angepflanzt. Die Delikatessentrauben wurden fachgemäß verpackt und in 5—6 kg wiegenden Postkörben nach Pest und Wien geschickt. Die erste Fechsung der Weintrauben wurde mit dem Namen Höckerwein vertrieben. Später hatte sich die Qualität der Sandweine so verbessert, daß man 6—8 Forint pro Hektoliter mehr dafür zahlte, als für die italienischen Importweine. In Királyhalom haben die Weingroßhändler Keller gebaut. Der gute Ruf des Szatmazer Weines hat sich weit verbreitet, und es erschienen die ersten ausländischen Händler, die Wein kauften.

Den städtischen Kleinpächtern mangelte es an Keller und Fässern, so waren sie — besonders bei reicher Fechsung — der Willkür der Händler preisgeben. Aus Interesse der Minderung der Preiswucherung wurde 1937 ein staatlicher Weinkeller gebaut, der die Weine der Kleinpächter entweder gekauft, oder für geringe Gebühr gelagert hat.

Gefälligere Ereignis war im alten Szeged der Weinmarkt. In der Umgebung des Calvin-Platzes wurde der Wein verkauft.

Dem Gast wurde Wein geschenkt, aber er wurde auch nach der Arbeit getrunken. Bälle und Hochzeiten in den Einzelgehöften sind ohne Wein gar nicht vorzustellen. Vom Weintrinken werden die Ungarn zum Singen angespornt. Unser Wortschatz wird von Sprüchen und Redewendungen, die im Zusammenhang mit dem Wein stehen, weitgehend bereichert.