

miség távlatos, a politikai döntéshozók időszerű felelőssége és kötelessége. Egyébként hogyan értheti meg az egri gyerek Kossuth Lajos üzenetét: „*Itt nem hirdetni, itt csak tanulni lehet a hazafiságot.*” Mert nem elég megtanulni a történelmet, meghallgatni a nagy szavakat, de fontos, hogy megláthassa és megérthesse: az Eger vár bástyáinak tövében nincs piros és fehér zöld nélkül. A bástyák köveiben ott megynék ereje, azért maradhatott állva. Aki ezt nem tudja, aki ezt nem vallja, annak még járni kell az iskolát, hogy Egerben magyarrá, s magyarként egrivé válhasson. Ezen az úton juthat el a gyermek, az ifjú értelmű a francia gondolkodó felismerését átforgató csángó költő, Duma András súlyos üzenete: „*Először vagyok ember, s aztán magyar.*” Így vétehetjük fel kortársainkat és gyerekeinket „új ordas eszmék” támadása ellen. A történelmünket nem ismerők, a Szent Istváni állameszme évezredes örökségének értékeit tagadók e hazán belül is elfogadják a magyar nép intoleránságát hirdető propaganda csúsztatásait. Ezek a nemzeti öntudatot támadó próbálkozások nem mindig jelennek meg nyíltan, kifinomult eszközökkel folytatják a magyar kultúra elleni negatív diszkriminációt. De mitől is lenne értékeinket helyén kezelő magyarsága annak, aki nem talált otthonra a világban?

Miként lehetne nemzeti elkötelezettséget kialakítani a gyermekben, ha a közösség erejét nem tapasztalhatja meg. Ebben az életkorban ez a közösség nem lehet a nagyvilág. Tamási Áron pontosan megmutatta, mit kell elvégezni a felnőtteknek ezen a téren. Minden nemzet rendelkezik önvédelmi reflexszel. Fontos eleme a nemzeti önvédelemnek, hogy a gyerek megismerje saját szülőföldje történelmét, szülőfaluját, városát örökségét, értékeit. Ezért minden törekvésünk arra irányul, hogy visszavezessük a helytörténetet az oktatásba. Van rá példa megyénkben Gyöngyösön és Hatvanban, ahol kézbe vehető a helytörténeti olvasókönyv. A példák, a helytörténet és a helyi értékeket felmutató megyei erőforrások, a működő szellemi és kapcsolati tőke, a kaleidoszkóp programban megnyilvánuló értékorientált-ság okán kijelenthetem, hogy lesz erő megírni a helytörténeti olvasókönyveket. Olyan helytörténeti olvasókönyveket, amelyben a városok és az egy járásra élők közösségének földrajza, gazdasági és társadalmi öröksége, közösen megélt történelme élményszerűen válik láthatóvá gyermekeink számára. Ebben a vállalkozásban az értelmiség szerepe világos, mint ahogy az is, hogy a megvalósítás felelőssége megosztott kell, hogy legyen a döntéshozókkal, politikai szereplőkkel. Erre a valóságosan tetten érhető cselekedetre van időnk az elkövetkező években.

A Kulturális kaleidoszkóp magunknak szabott mérleg és leltár is egyben: mit tettünk szülőföldünk felemelkedéséért ma, holnap és holnapután? Beszédre lesz, ha elkészül a leltár – közös sikere vagy kudarca minden városban mindkét oldal szereplőinek. Intézmények, civil szervezetek, szakemberek, fiatalok tartják és kérhetik számon a folytatást. Az emlékezés így válik élő folyamattá, s ennél többre mi egyszerű emberek nem vállalkozhatunk. Az atyák bölcs tanításából vett idézettel valljuk: „*A munkát nem neked kell bevégezned, de nem vonhatod ki magadat alóla.*”

Valljuk, hogy csak az erős lelkű nemzet tud nagylelkű lenni. A tárlat szolgáljon tapasztalásként és egyfajta főhajtásként a XL. Országos Honismereti Akadémia résztvevői és az általuk képviselt szervezetek áldozatos munkája előtt.

F. Gál Sándor
az Egeri Közművelődési Tanács elnöke

A magyar szőlő- és a borkultúra társadalmi szerepe

Az Európa szerves részét képező magyarországi szőlészet-borászat különlegességnek számított kiváló ökológiai-természeti adottságaival, a szőlőtermesztés északi határához közeli, szép savakat és keveset borkat termő szőlőhegyeivel, aszúsodó szőlőivel, mediterrán jellegű dél-magyarországi területeivel, nagymértékű nyugati, majd észak-keleti irányú távolsági borkereskedelmével és sok nemzetiségűvel. Ebben a nagy konglomerátumban különböző hatások, területi-történeti különbségek, a fejlődés különböző szintjén álló, felzárkózó és leszakadó szőlő-bortermelő területek színes mozaikja tarkította az egységesnek nem mondható magyar bortermelést.

Magyarországon a finom bor állandó kísérője volt az asztali örömeinknek. A jobbágyok asztalától a királyi lakomáig mindenhol fontos és kizárólagos szerepet kapott a szőlőből erjesztett ital, amelynek ebben az időben még nem kellett megküzdenie olyan mértékben a sörrrel és a XVII. század óta terjedő pálinkával, mint manapság. A magyar konyha zsíros, füstölt fűszeres, nehéz ételei és ízei a száraz borkat igényelték. A bor fogyasztása és a bor szervirozása a középkorban is megkülönböztetett figyelmet kapott. Ez részben a borkak, mint isteni eredetű italnak, részben a borkészítési alkalmaknak, ünne-

peknek szólt. A bort általában az étkezés kísérőjeként különleges ízei, zamatai, illatanyagai (buké) miatt fogyasztották. A maiakkal összehasonlítva ezek a borok savasabbak, markánsabbak voltak. Sok közülük borhibával rendelkezett. A nem megfelelően gondos tárolás, kezelés, szállítás miatt esetleg újraerjedhettek, ecetesedhettek, borbetegségek léphettek fel. Azonban nemcsak a zsiros, fűszeres középkori konyha igényelte a lakomák fontos kellékeként a bort. A fertőzött kutak, az általánosan rossz közegészségügyi viszonyok is megkövetelték a borfogyasztást, sőt, a bor fontos szerepet játszott a népi gyógyászatban. Bőjtűidőben is sűrűn itták a bort, hiszen a régi példaszöveg szerint a hal úszni szerepel!

Számos különleges alkalom is adódott a bor ösztársadalmi fogyasztására. Borral ünnepelték a keresztelőt, lakodalmat, név- és születésnapokat, a harci győzelmeket, az adásvételi szerződéseket, áldomásokat. A várakban, főúri udvarokban igen sokat ünnepeltek és nagy lakomákat rendeztek. E szokást a köznemesség is átvette, lakomáik éppen olyan gazdagok voltak, mint a főúri vendégségekben. A középkori étrend alapját a húsételek alkották és természetesen a borok. Korabeli leírások szerint a koccintás kötelező módja az úgynevezett *exelés*, a teli pohárnak fenékgig való kihörpintése volt.

De csak a magyaroknak és a jó földrajzi adottságoknak volt köszönhető a szőlő-bor társadalomalakító hatása? Mit köszönhet a magyar borkultúra a bevándorlóknak? Egyáltalán mikortól beszélhetünk magyar borkultúráról, amely többes gyökerű. Egyrészt az ókori Pannónia révén, a Dunántúlon Kr.u. a II. századtól kialakuló antik civilizációval kapcsolatot tartó szőlő-bortermelést tartja a mai tudományosság kiinduló alapnak. Erre rétegződött a IX. századi magyarság honfoglalása révén a Transz-Kaukázus felé rokonságot mutató keleti szőlő-borkultúrája, ami a XIII. századig markánsan megosztotta a Kárpát-medencét. (Folyó-menti galériaerdők fára futó szőlőiről fűrtök gyűjtögetése, balta nélküli metszőkés használata, a prés csekély mértékű alkalmazása, a taposás általánossága, verem használata a dongás edények helyett, alacsony alkoholtartalmú, savanykás üdítő ital, mint bor fogyasztása jellemezte ezt.) A középkori betelepítések maradandó hatása a kolostori birtokok (996-ban alapított pannonhalmi, majd az 1055-ben alapított tihanyi bencés kolostorok) szőlőművelésének, majd a tatárjárás után betelepített francia-vallon népességnek köszönhető, akik a szőlőművelés (annak is az erdőirtásos) nyugat-európai (az ókori római tapasztalatokra építő) módszereit erősítették meg. Emlékük máig él az északkelet-magyarországi (Eger-vidéki, Tokaj-hegylajai) szőlőművelésben. Somlón is, ahol 1270-ben Kun László királyt finom borral kínálták meg, aki tudakozódván a pincemester után, azt a választ kapta, hogy az illető hat éve jött a „frankok” földjéről. De a középkori német-magyar népi érintkezés is eredményezhetett hatást a szőlő-borkultúrában.

A reneszánsz nemcsak az ókori teljesítményekre rácsodálkozást jelentette, hanem az itáliai hatások felerősödését is, amit Mátyás király udvartartása, luxusa csak erősített. Az ürmősborok általános elterjedését, a malváziai (Ragusa, a mai Dubrovnik kereskedői) édes borok, az első aszúborok elterjedését, a gyógyborok, fűves-illatosított borok használatának felerősödését jelentette. Mátyás király nagy pártfogója volt a szőlőművelésnek és a bornak. Budai palotája, ahol állandóan igen sok külföldi tartózkodott, nemcsak kultúrájáról volt híres Európa-szerte, hanem vendégszeretetéről és különösen pompás magyar borairól. Nevezetesen voltak a királyi kertek szőlőlugasai is. A vörösbort adó szőlőfajták vesszőit Itáliából (Campaine) és Franciaországból (Champagne és Burgundia) hozta. A borospincékre nagyobb urak ügyeltek, mint pl. a tisztartó és a sáfár, de gondját a kulcsár viselte.

A külföldiek a magyar borokat általában dicsérték, de Mátyás borait különösen kitűnőnek találták, és mint külföldön szokatlan dolgot jegyezték meg, hogy a király és a főurak egyaránt sokféle bort fogyasztanak evés közben. Módjával Mátyás király is kedvelte a bort, főleg a szerémit, budait, pozsonyit (1463-ban például 32 hordóval hozatott). A külföldi borok közül az olasz borokat, főleg a csemegeborokat itták a királyi étkezéseknél. A Mátyás király udvarában tartózkodó itáliai és magyar humanista tudósok (Bonfini, Galeotto Marzio, Vitéz János) írásaiból tájékozódhatunk a korabeli legjobb borokról. Bonfini sokra értékelt a szerémi és budai borokat. Nyilván azért, mert – Mátyással együtt – maga is ezt itta. Említi a jó minőségű egrit, valamint a Pozsega körüli mocsaras vidéknek és Zengnek a borait is.

A török megjelenése, és az előlük menekülő balkáni népcsoportok révén a *kadarka* szőlőfajta és a kadarkából készített vörösbörök nagymértékben átszínezték a korábban főleg fehérbort termelő ország térképét. A kadarkával együtt a szerbek által alkalmazott balkáni nyílt erjesztésű borkészítés terjedt el, ami új eszközök (Káci-félfenekű, csonkakúpos dongás edény, az összetört szőlőfűrtök kiszedésére szolgáló íves, fogas kézi meregetők), illetve új borfélések (mint a rác ürmös) megjelenésével járt. Ennek az időnek a terméke Tokaj-hegylaján a *tokaji aszú*, majd a XVIII. század elejétől az eszencia, vagy nektár, amit Kölcsey Ferenc a Himnuszban is megénekelt. A XIX. század elején a lengyel borkereskedők által készített *szamorodni* is megjelent, ahol az aszús, töppedt szemeket a nem aszússokkal együtt dolgozták fel. A tokaji bor készítésében, forgalmazásában a magyarok mellett németek, zsidók, lengyelek, ruszinok, örmények, görögök vettek részt és tették azt világhíres hungarikummá!

A XVII. század végétől, a török alóli felszabadulás után három nagy hullámban érkeztek nyugat-európaiak, elsősorban németek dél- és közép-német területekről, akik spontán betelepülés, illetve szervezett telepítési akciók (kamarai és földesúri) révén telepedtek meg. A sajátos német munkamoráljuk és szaktudásuk mellett eszközöket, fajtákat, technológiát is elterjesztettek (fajtatiszta telepítés, sziv alakú gömbölyű kapák, trágyázás, ásó, ill. fedés-nyitás, karóhúzás és karóverés, a szőlő zöld munkák precíz elvégzése, zöld oltás, szín szerinti szüret, az első gépek pl. szőlődaráló, német fajták, zárt erjesztés, fejtés, a borkereskedelem és termesztés kézbentartása, szakirodalmi ismeretek, stb.).

A XVIII. század végétől a francia befolyás növekedett, szakirodalmi fordításban terjedtek az erjedéssel, a borkészítéssel kapcsolatos új tanok, amik azonban követésre nem találtak a dézsmával, robottal sújtott Magyarországon. De a kozmopolita új francia fajták (elsősorban a vörösbor szőlőfajták) Magyarországon is nagymértékben elterjedtek eleinte az uradalmakban, majd jóval később a jobbágy-paraszti szőlőkben is. A francia példa azonban a XIX. század végén is fennállt, amikor a filoxéra (szőlőgyökértetű) európai óriási kártétele esetében is a francia tapasztalatok segítettek. Franciaországi szakemberek ismeretei, kutatási eredményei révén sikerült ezt a hatalmas pusztítást legyűrni, amikor óriási számban váltak a szőlőművesek nincstelenné, és vándoroltak ki új élet reményében külföldre, Amerikába is.

A szőlő termesztése a középkortól kezdve a kedvező, sőt kitűnő ökológiai adottságú dülőkön folyt. Ez a jó adottság elsősorban a napsütötte, meleg területekre, a jól felmelegedő vulkanikus talajokra, a jó beesés-szögű domboldalakra vonatkozott. Itt telepítettek először szőlőket. Ezek a dülőket hívták *málok*nak (a szó eredeti értelme kiemelkedő mellkas). Ezek a középkori málok, erdővezeti irtások, észak-keleten ún. *lázok* képeztek a magyar szőlő- és bortermelés legértékesebb területeit. A középkori szőlőtermesztés már egyértelműen a hegyoldalakra felkészült szőlőket jelentette.

A nagyhirű, jó bortermő szőlőhegyektől közelebb-távolabb fekvő községek, városok társadalmáról már a szőlőhegyi iratok, leírások is említik, hogy lakóik szőlőkkel bírtak, abból éltek, borral kereskedtek. A középkorban kialakult az az életforma, amely a szőlőbirtokos bortermelőket jellemezte, akik esetleg távolabbi városi polgárként, nemesként nem helyben laktak, de a híres szőlőhegyen szőlőterületet birtokoltak. A szerémségi borvidéken, majd Tokaj-Hegyalján, Somlón, Biharban és később egyre több kiváló adottságú szőlőhegyen lett általános az idegen, ún. *extraneus* birtoklási módszer. Vagyis szőlők, pincék kötötték a gazdákat a szőlőhegyhez, állandó lakóhelyük máshol volt. A szőlőbirtok a bor jó ára miatt is jelentős vagyontárgynak, ingatlannak számított, amit adni-venni lehetett. A jó és híres szőlőhegyeken így már a középkorban – majd a XVI. századtól még inkább – jelentőssé vált az extraneus birtoklás. Az ország középső területein, a Duna mentén is jelentős idegen, külső birtoklás alakult ki a jobb szőlőtermő vidékeken.

A hegytörvények szigorúan megkövetelték – elsősorban a szomszéd szőlőbirtokosok érdekében – a rendszeres munkáltatást, a szőlő gondozását, a szőlőhegy állandó karbantartását az extraneus, külső gazdáktól is. A távolból történő műveltetés olyan szakemberréteg kialakulását segítette elő, akik nemcsak nagy szakértelemmel dolgoztak a hegyen, hanem a munkákat önállóan szervezve és irányítva, anyagi és erkölcsi megbecsülést szereztek. Ezek voltak a *vincellérek*, akik vagy munkairányítók és szervezők voltak, vagy maguk dolgozták meg vállalkozásba véve a szőlőterületeket.

Az őszi munkák dandárját a szőlőszüret adta mind a jobbágy-paraszti, mind az uradalmi-allodiális gazdálkodásban. A szüretre készülődés a szőlő őrzésével, fegyveres szőlőpásztorok-szőlőcsőszök felvételével kezdődött. Az érő szőlőt senki és semmi nem károsíthatta, a szőlőt megdezmálót a legszigorúbban büntették. Ma a szüretet a társadalom vidám munkának tartja, pedig rendkívül komoly, jól megtervezett feladatokat jelentett a borosgazdáknak. A szüretidő megválasztása a rendi társadalom időszakában a földesúri jogot képviselő adminisztráció dolga volt, engedélyük nélkül – a dézma- és a tizedszedés kötelezettsége miatt – a szüretet nem lehetett elkezdni. A szüretelés az Alföldön Szent Mihály napján (szzeptember 29.), Erdélyben, a Dunántúlon–Balaton-felvidéken Gál, illetve Terézia napján (október 15–16.), Somlón és a Ság-hegyen Orsolya napja körül (október 21.), Tokaj-Hegyalján pedig Simon és Juda napja táján (október 28.) kezdődött. Ekkor szabadították fel a hegyet, s mindenki szüretelhetett.

Először az uradalmi szőlőkben kezdődött a szüret, robotban, majd bérmunkásokkal. Már a XVIII. század második felében felismerték a robotmunka alkalmatlanságát, ezért egyre inkább a fuvarozásra korlátozták a robot felhasználását, ami napszámos pénzkereseti lehetőséget jelentett a szőlővidékek szegényeinek. A nagyobb uradalmakban a XVIII. század végétől többmenetes szüretre törekedtek, vagyis a különböző időben érő, illetve a fehér és a kék szőlőfajtákat külön szedették a minőségi bortermelés érdekében. A jobbágy-paraszti szőlőgazdák vegyesen és egybe szüreteltek, ami miatt a boraik, illetve a beszolgáltatott dézsmaborok minősége gyengébb volt.

A szüretre gazdag szokáshagyomány is tartozott, amelyben a munka és a termésbegyűjtés, a szüret ünnepe összekapcsolódott. A megelénkült szőlőhegyen a vidám hangoskodás, zene-énekcszó, mozsárgyűcskák és petárdák robbanása jelezte egy-egy vigadózó nemesi társaság jó hangulatát. A kádárok, a borkötők, a kapások céhei és társulatai is színesítették és gazdagították a szüreti felvonulók tarka seregét. A szüreti felvonuláson középen feldíszített hintón a szüreti bíró és bíróné vagy király és királyné haladt, környezetükben maszkos és maskarás alakok. A menetet ünneplőbe öltözött férfiak szüreti koszorús csoportja nyitotta meg, vállon vitt hatalmas szőlőfürtös koszorúval a kánaáni bőséget és termékenységét szimbolizálva. A lányok és lovas bandérium menete után a feldíszített kocsik és hintók sora következett, majd gyalogosok, maskarások vidám menete zárta a szüreti felvonulást, amely vidékenként és történelmi koronként eltérő elemeket tartalmazott.

A szüreti felvonulások általában bállal, mulatsággal végződtek, amik az egész társadalmat megérintették. A szüreti bálók jellegzetessége volt a felkötözött szőlőfürt, amit ellopni, a kedves bálozó lánynak átnyújtani nemes virtusnak számított. A fürtökre báli szőlőcsöszök vigyáztak, akik a „tolvajt” valamilyen tréfás büntetésre vagy zálogra ítélték. A játékos csintalanság utáni büntetéspénz megfizetése a bál megrendezését, a báli költségek finanszírozását segítette. A szőlő és a szőlőművelés évszázadok óta a társas együttlétnek és az életbe vetett hitnek, az élni akarásnak, az örök reménységnek a szimbóluma is.

A bor nagy átváltozása a pincék mélyén általában november közepére bekövetkezett. Az édes mustból csipős, sokszor már kierjedt bor lett. Márton napján kóstolták meg először a bort a gazdák, elismerően és kíváncsiskodva pincszereztek egymás pincéiben. A borok kezelésével nem sokat törődtek, mert nem ismerték a biokémiai összefüggéseket. Pasteur nevéhez kötik annak kimutatását, hogy mikro-élőlények hatására következik be a must cukrának alkohollá erjesztése. Mint ahogy az lenni szokott, egy magyar, Preysz Móric soproni borkémikus négy évvel Pasteur előtt kimutatta mindezt, de mivel magyarul tette közzé megfigyeléseit, a világ borásztársadalmá nem vett róla tudomást. A magyar parasztság hosszú ideig seprején hagyta az új borokat, nem, vagy csak későn fejtett, ami a borok újraforrásához, a borhibák gyakoriságához vezetett. Mindezek ellenére a jól kezelt magyar borok, az uradalmak mintaborai Európa-hírviek voltak, ami a kiváló adottságú magyar szőlőhegyeknek volt köszönhető.

A magyarországi társadalom által ma hungarikumként ünnepeelt jó magyar bor így és ennyiben „magyar”, vagyis ahol a föld, a szőlőhegyek magyarországiak, magyarok, de a művelés, az eljárások, a szaktudás, a hagyományok, az innovációk-újítások számos kulturális gyarapodás, az átvétel, a külföldi hasznosított tapasztalatok pedig a nagy európai, közép-európai migrációk, megtelepülések eredményei. Ezek a hatások azonban Magyarországon kristályosodtak ki, híres magyar borokat adva. Ma már senki sem kérdőjelezheti meg a soproni, a villányi, a szekszárdi, a budai, az egrői, a hajós-bajai borokat, mint magyar borokat és borvidékeket. Pedig a termelő kultúrájukban a német, a szerb is megtalálható a magyar mellett. Mert mi is a magyar? Fel lehet tenni a kérdést ezután? A magyar anyaföld, a szőlő-borvidék, a természeti-ökológiai kiváló adottságok, a szőlő-borkultúra szeretete, ápolása és óvása, amelyben a bevándorlóknak, migránsoknak, a magyarországi társadalmat alkotóknak is nagy szerepe volt és van.

Ma az amerikai, francia barik hordók, a külföldi eljárások, az olasz borászati eszközök, a hűthető-fűthető rozsdamentes krómácell tartályok már a magyar bort és borászatot szolgálják, és biztosítják, hogy az éleződő európai és világméretű gazdasági versenyben a terroá, a magyar termőhely kiváló ökológiai adottságait megőrizve, európai szintű, kiváló borok készülhessenek.

Csoma Zsigmond

A szőlőhegyek közigazgatása a XVI. században

Sopron vármegye

A kora újkori dunántúli szőlőhegyek igazgatásáról a vármegyei keretekre vagy borvidékekre koncentrálva számos történelmi, etnográfiai tanulmány jelent meg. Az alábbi kis dolgozat nem az eddigi eredmények összegzését kívánja adni, hanem egy kevésbé kutatott évszázad egyes dokumentumai alapján a további forrásfeltárások szükségességére szeretné felhívni a figyelmet. A szőlőhegyek rendjét, igazgatását szabályozó normatív források, a szőlőhegyi rendtartások, avagy artikulusok megjelenését az eddigi forrásfeltárás a késő középkorra teszi. A publikált dokumentumok legrégebbike a pozsony-