

GYÜMÖLCSTERMESZTÉS ÉS A GYÜMÖLCCSEL VALÓ KERESKEDELEM A BÜKKALJÁN

VIGA GYULA

A Bükkalja, a Bükk déli előterének dombsága nagy múltú bortermő vidék. Nagy hagyományai vannak – a szőlőkultúra kísérőjeként – a gyümölcsstermesztésnek is ezen a területen. Jelen tanulmány néprajzi módszerekkel igyekszik feltárni a gyümölcskultúra főbb vonásait, elsősorban arra keresve választ, hogy milyen szerepet kapott a gyümölcsstermesztés az itt élő népesség életmódjában, s hogyan hatott gazdálkodása egészére, valamint arra, hogy miként illeszkedett a táj gyümölcsstermesztése az Alföld és a hegyvidék közötti hagyományos munkamegosztás és termékcseréjébe. Nem érintem itt a szőlőstermesztés kérdéseit, csupán akkor, ha a szőlő gyümölcsként kerül fogyasztásra.

A borsodi és a Bükk-vidéki gyümölcsstermesztés jellemzőire, egyszersmind legalapvetőbb ellentmondására már *Fényes Elek* felhívta a figyelmet: „A meleg és szelíd éghajlat igen kedvező a gyümölcsfáknak, s innen *gyümölcs bőséggel találtak, ámbar termesztésére, nemesítésére a lakosok felette kevés szorgalmat fordítanak*. Különösen szép és sok gyümölcsöt adnak el Diós-Győr és Kis-Győr helységei, hol egyszersmind legnemesebb barack és mandolafák lepik el a szőlőhegyeket.”¹ Diósgyőről később újra említi, hogy „... gyümölcse bőséggel...”; Gesztről, hogy „Szőlőhegye igen jó fehér bort terem, úgy hogy aszút is szoktak csinálni.”; Kisgyőről pedig, hogy „Igen sok és híres gyümölcsöt termeszt”.² Kisgyőről másutt külön említi: „gyümölcsstermesztésben a nép különös szorgalmat fejt ki, mindazonáltal (fő) jövedelemagát a szőlőművelés teszi.”³

A gyümölcsstermesztés nagy múltjára és jelentőségére utalnak a kéziratos térképek helynevei is. Néhány érdekesebb név, a teljesség igénye nélkül: Andornaktálya: *Gyümölcsöskert* (1858); Balaton: *Cseresznyehegy* (1873); Bélapátfalva: *Gyümölcs* (XVIII. század vége), *Kerek gyümölcs* (1858), *Szilvás* (1864), *Vad almás* (XVIII. század vége); Borsod-geszt: *Birsalmás tető* (1863); Bükkaranyos: *Szilvás völgy* (1861); Bükkmogyorósd: *Szilvás* (1788), *Körte völgy* (1856); Bükkzsérc: *Cseresnye* (XVIII. század vége), *Szilvás* (XVIII. század vége); Cserépfalu: *Keserű alma völgy* (XVIII. század vége), *Körtvélyes lápa* (1859); Harsány: *Meggyes* (1846), *Meggyes hegy* (1846); Kisgyőr: *Somos bérc tető* (1894), *Somosvölgy* (1894), *Vadalma völgye* (1894), *Nagy meggyes* (XVIII. század vége), *Almás bérc* (1894); Kondó: *Szilva völgy* (1786); Miskolc: *Birsalmás* (1861), *Kis szilvás völgy*

1. *Fényes E.*, 1847. II. 244.

2. *Fényes E.*, 1847. II. 247–248.

3. *Fényes E.*, 1851. I. 72.

(1862), *Nagy szilvás völgy* (1862); Sály: *Körtvélyes völgy* (1777), *Medjes tető* (1777); Varbó: *Bata szilvás* (1871),⁴ s bizonyára ide kapcsolható maga *Szilvásvárad* neve is.⁵

A helynévanyag jelzi azt, hogy a gyümölcsfák, gyümölcsösök jelentős szerepet játszottak egy-egy faluközösség topografikus ismereteiben, a különböző egységek, a faluhatár részeinek lokalizálásában, ill. ezek nyelvi áttételében. A helynevek jobbra egységes gyümölcsösökről, de legalább domináns gyümölcsfajok elkülönült meglétéről tanúskodnak. Szembetűnő az is, hogy egyaránt szerepelnek vadgyümölcsök és – feltehetően – nemesített, tenyésztett gyümölcsfajok a névanyagban. Ez – a recens adatokkal együtt – jelzi, hogy a vadgyümölcsök gyűjtése, feldolgozása, konzerválása a közelmúltig része volt a terület gyümölcskultúrájának, s a kettő összefonódott.

A jeles gyümölcsstermő táj és az alacsony szintű termelési tevékenység közötti ellentmondást a gazdasági szakemberek jól ismerték. 1859-ben Borsod megye területére kiterjedő hatáskörrel *Gyümölcsészeti Társulat*ot hoznak létre, melynek célja a termesztői kedv fellendítése lett volna, valamint a nemesebb gyümölcsfajok és fajták elterjesztése.⁶ Jelentős lendületet adott a gyümölcsstermesztésnek a filoxera-vész: az általa sújtott szőlősgazdák és birtokosok a gyümölcsstermesztésben igyekeztek kárpótlást lelteni. Olyan felfogás is élt, mely szerint a szőlőműveléssel addig igénybe vett magasabb térszíneket át kell engedni a gyümölcsstermesztésnek, s a termékenyebb, sík részeket kell szőlővel beültetni.”⁷ Mennyiségi és minőségi fellendülés is jellemzi ezt a korszakot, s – *Laczkó István* szerint – ebben az időszakban teremődik meg az alapja a később országos jelentőségűvé váló bükkaljai cseresznyetermő tájnak: az 1880–1890-es évekre tehető az első szomolyai rövid szárú cseresznyefa termése.⁸ Mindez nem változtat azon a tényen, hogy a Bükkalja gyümölcsészete alapvetően gyenge minőségű faállománnyal, s alacsony szintű művelési rendszerrel éri meg századunkat (lásd alább).

A Bükkalja falvaiban általában nem voltak összefüggő gyümölcsöskertek, a gyümölcsfák a ház körüli kertekben, de elsősorban a szőlőkben teremtek. Itt-ott még a kaszálókon és a legelőkon is voltak gyümölcsfák. A gyümölcsösök fajtaösszetételét az 1895-ös és az 1935-ös üzemi statisztikák adatai jól szemléltetik.⁹

4. *Román J.*, (szerk.) 1977–1979.

5. *Kiss L.*, 1978. 614. A „szilvás” előtag tulajdonképpen „szilvás hely” jelentésű.

6. *Laczkó I.*, 1964. 10.

7. *Laczkó I.*, 1964. 11.

8. *Laczkó I.*, 1964. 12.

9. *Magyar Statisztikai Közlemények* 1. 338–344.; *Magyar Statisztikai Közlemények* 100. 342.

A gyümölcsfaállomány összetétele – 1895

	Alma	Körte	Cseresznye	Meggy	Őszi barack	Kajszin	Szilva	Dió	Mandula	Gesztenye	Eper	Összes
Bogács	917	48	4	158	14	46	559	23	4	17	166	1357
Borsodgeszt	573	161	586	472	354	5	4239	201	89	1	211	6892
Bükkzsérc	658	481	571	177	223	62	5585	192	3	–	51	8003
Cserépfalu	2190	899	2787	667	540	237	14724	223	10	10	366	22653
Cserépváralja	331	35	204	275	64	30	1620	34	8	–	97	2698
Kisgyőr	1911	1039	4975	892	2281	231	13571	389	46	–	449	25784
Noszvaj	3509	2319	6574	822	760	568	28949	1012	97	24	200	44804
Sály	1785	641	1759	760	821	99	13119	344	41	2	541	19912
Szomolya	1250	150	2472	512	221	150	15277	132	15	1	128	20308

A gyümölcsfaállomány összetétele – 1935

	Alma	Körte	Birs	Naspolya	Cseresznye	Meggy	Őszi barack	Kajszi barack	Szilva	Ringlő	Dió	Mogyoró	Mandula	Gesztenye	Eper	Összes
Bogács	1619	873	196	–	1339	509	718	392	5928	27	698	1	59	4	1044	13407
Borsodgeszt	948	434	256	61	781	446	2098	79	2386	37	330	2	33	3	110	8004
Bükkzsérc	1090	993	189	1	1033	209	520	210	4179	56	269	11	12	–	19	8792
Cserépfalu	699	443	77	18	1074	156	258	104	2782	32	208	–	1	8	323	6183
Cserépváralja	138	111	69	–	239	74	163	44	957	17	64	–	8	11	141	2036
Kisgyőr	696	542	334	–	1581	263	885	122	3236	35	352	1	44	4	134	8229
Noszvaj	1714	2131	1060	10	4201	1606	739	298	7645	88	1221	–	33	–	265	21011
Sály	2992	535	139	23	1048	411	1204	743	6079	104	425	53	51	5	1351	15163
Szomolya	560	222	11	6	2514	57	221	124	4448	55	50	–	1	13	90	8372

A két adatfelvétel között eltelt négy évtized meglehetősen intenzív változásokat rögzít, pozitív és negatív irányban egyaránt. A nagy gyümölcsfasűrűség, s az egy lakosra jutó nagy gyümölcsfa mennyiség változatlanul jellemzője maradt a terület falvainak, a termesztés átcsoportosulása azonban jól megfigyelhető. Bogács, Noszvaj és Sály kiemelkedő szerepét jól tükrözik a statisztikák, Szomolya közepes számértéke viszont egy – a többinél lényegesen intenzívebb – cseresznye-monokultúrát takar.

A fajták megoszlásának változása lényegében az országos képet tükrözi. A XIX. század végén – országos szinten – az igénytelenebb gyümölcsök uralták a gyümölcsfaállományt. Vezetett a szilva, ezt követte az alma, a meggy, majd az őszibarack, a körte s végül a cseresznye. Századunk első harmadában nem csak mennyiségi, hanem bizonyos minőségi változás is megfigyelhető. Ez adatszerűen – százalékban kifejezve – a következőket jelenti, országos állományt tekintve:¹⁰

	1895	1935
alma	15,59	18,41
körte	8,97	8,9
birs	–	1,62
cseresznye	5,01	6,34
meggy	13,19	7,64
szilva	36,56	29,76
kajszi	4,79	8,65
őszibarack	8,97	11,77
mandula	0,69	0,73
dió	5,55	5,86
gesztenye	0,68	0,32
	100%	100%

A szilva még őrzi vezető szerepét, de aránya csökkent. Az almafák száma némiképp nőtt. Csökkent a meggy aránya, de nőtt a körte és a barack; tehát az intenzív fajták jelentősége fokozódott.¹¹ Régióink statisztikai adatai lényegében ugyanezen változásokat jelzik.

Az országos tendenciát követi a faállomány számbeli gyarapodása is. 1895–1935 között hazánkban a gyümölcsfaállomány a következők szerint alakult:¹²

1895 – 21 917 180 db

1935 – 32 394 746 db

Tévedés lenne azonban azt gondolni, hogy a bemutatott szám adatok területileg jelentős, a határhasználat egészében jelentékeny részt kapó, s intenzív kertkultúrát rejtenek. A kert és a gyümölcsös terület csak igen kis hányadot képviselt falvaink határában.¹³

10. Elek L., 1966. 279.

11. Elek L., 1966. 272–274.

12. Elek L., 1966. 279. Megyénkből nem áll rendelkezésemre az 1959-es számlálás részletes adatsora, de kétségtelen, hogy az ország gyümölcsfaállománya ekkor már 87 736 537 darab volt, s ebből – a Duna–Tisza köze után – Borsod megye részesedik leginkább a nem egészen 7 millió gyümölcsfájával.

13. Mezőgazdasági statisztikai adatgyűjtemény 1870–1970. Földterület III. Községsoros adatok.

A földterület hasznosítás szerinti megoszlása (kh):

	Összes ter.	Szántó	Rét	Legelő	Erdő	Szőlő	Kert, gyümölcs
Bogács	4267	2428	138	653	746	—	95
B.-geszt	2787	1949	87	477	8	—	98
Cserépfalu	7791	1173	148	311	5781	27	95
Cs.-váralja	2541	515	44	410	1462	—	31
Bükkzsérc	6461	700	100	172	5294	5	76
Kisgyőr	12205	2107	362	515	8898	55	66
Noszvaj	3272	1272	88	493	961	43	246
Sály	4438	2669	174	897	395	5	80
Szomolya	3922	1550	77	918	1155	—	95

1935

Bogács	4286	2478	119	484	780	120	131
B.-geszt	2783	1796	102	480	12	168	117
Cserépfalu	7704	1116	124	197	5799	116	158
Cs.-váralja	2540	480	65	385	1454	32	43
Bükkzsérc	6465	644	80	186	5267	58	100
Kisgyőr	12104	1826	313	1190	8255	131	61
Noszvaj	3244	1317	72	293	1136	110	170
Sály	4421	2490	192	898	420	108	117
Szomolya	3940	1818	107	302	1178	247	149

1966

Bogács	4286	2303	59	307	897	283	110
B.-geszt	2512	1340	70	599	10	171	204
Cserépfalu	7757	1243	56	414	5601	131	87
Cs.-váralja	2547	474	51	268	1533	59	37
Bükkzsérc	6474	594	55	119	5274	84	146
Kisgyőr	12365	1067	368	1543	8340	123	283
Noszvaj	3273	1150	76	198	1185	199	277
Sály	4441	1840	157	960	497	195	395
Szomolya	3940	1220	91	334	1218	464	360

A bemutatott gyümölcsfaállomány rendkívül vegyes összetételű, gyenge minőségű volt. A fák gondozása és védelme, az okszerű gyümölcsstermesztés szinte teljesen ismeretlen volt.¹⁴ A gyümölcsfák olyan hasznot jelentettek a parasztgazdaságok számára, amelyért külön nem nagyon kellett dolgozni, s nem igényelt külön befektetést. (Mindez azért nehezen érthető, mert a gyümölcsstermesztés révén megszerezhető haszon nem volt jelentéktelen az egyes családok általános jövedelmi lehetőségeihez mérten) (lásd alább).

Az egyes gyümölcsfajokon belül is a gyenge minőségű termést adó fajták voltak túlsúlyban, az alacsony termelési színvonal következtében sajátos természetes kontra-szelekció érvényesült, melynek eredményeként az értékesebb, ám kényesebb fajták eltűntek a természetből.¹⁵ A gyümölcsfák többsége *magántermő* volt, melyeket alig gondoztak. Bár voltak falvainkban gazdaiskolát végzettek, s a férfiak jelentős része értett a fák oltásához és metszéséhez, mégsem gondozták azokat, s nem gondozták nagyobb

14. Laczkó I., 1964. 13.

15. Laczkó I., 1964. 13.

részüket ma sem. A gyümölcsfák ápolása esetenként a körülásából, – a kerttel és a szőlővel együtt történő – trágyázásból, a száraz gallyak kitördeléséből vagy kifűrészeléséből, a hernyós ágak lenyeséséből állt. A facsemeték jelentős része is magról nőtt, esetleg vad alanyba oltották őket, később Miskolcon vagy nagyobb gyümölcsstermesztő falvakban (Bogács, Szomolya, Tibolddaróc) létesített faiskolákból szerezték be.¹⁶ A permetezés egészen az 1950-es évekig nem volt szokás, s nagyon sokan ma sem permetezik gyümölcsfáikat, még szőlőjükben sem. A hernyós ágakat nyesóollóval levágták, s összegyűjtve, esetleg petróleummal leöntve elégették. Ha a fa levéltetves volt, akkor fahamuval bepergetve igyekeztek leszárítani az apró kártevőket. Általában nem ismerik azonban a gyümölcsfák kártevőit és betegségeit sem és azok védelmére nem fordítottak gondot. A szőlőket az 1920-as években kezdték – szórványosan – *kékkővel* (rézgalic) permetezni. Az első permetezőgépek azonban csak kis számban jelentek meg falvainkban, így a permetlevet rossz seprűvel, libatollból kötött *tajjus csutakkal* hordták fel a növényre. Jobbára azonban csak a második világháború után, s főleg a tsz-ek megalakulása óta terjedt el a permetezés falvainkban, de ma is elsősorban a szőlőt permetezik.

Szegényes volt a gyümölcsstermesztés eszközkészlete is: kis fűrészt használtak, melyet esetleg hosszú nyélre, póznára kötöztek, hosszú nyelvű hernyózó ollót, metszőollót, melynek egyik szára hosszú pózna, másik pedig dróttal vagy madzaggal húzható, ily módon közelítve a két vágóélt egymáshoz. Minden háztartásban fellelhető a metszőolló, kevesebb helyen a *kapircs*. Az oltáshoz általában éles zsebkés szolgált, kevesek használtak külön szemzőkést erre a célra.

Télen, a nagyszámú vad, főleg a nyúl kártétele ellen papírral, szöges dróttal, zsúppal, venyigével, ronggyal tekerték be, s ily módon igyekeztek megvédeni – főleg a fiatalabb – fák törzsét.

A gyümölcsállomány vegyes összetételéről tanúskodik az a gazdag névanyag is, amely a Bükkalja falvaiban a gyümölcsfajtákkal kapcsolatban fellelhető. Mivel a bükkaljai gyümölcsnevekkel külön írásban foglalkoztam,¹⁷ ezért itt csupán a névanyag bemutatására vállalkozom, annak elemzésére nem.

A gyümölcsnevek között igen nagy számban szerepelnek a szilvafajták elnevezései. Minden faluban a *berci* vagy *bercencei* fajtából termett a legtöbb, de a két névalak mellett előfordul a *berci* és *besztercei* forma is. Mindenütt megtermett a *bódi* szilva, amit egy noszvaji adatközlő *boldogasszony-szilva* néven említett. (Megjegyzendő, hogy rendszeresen járt árulni Pest megyébe, főleg a Galga-mente falvaiba.) Általánosan ismert nevek a *lószemű*, a *vörös* vagy *veres* szilva, s felbukkannak a *durkó* vagy *duráncai*, *füstös*, *gömbölyű*, *dürgő*, *fehér*, *herceg*, *kutyatökű*, *király*, *cukor*, *muskotályos*, *tojásszemű*, *barack*, *törökberci*, *Dániel* szilvanevek is.

Talán még változatosabbak a körtenevek. Általában elterjedt a *bacsa*, *pirosbacsa* vagy *pirosbacsó*, *búzás* vagy *búzával érő*, *árpás* vagy *árpával érő*, *zabos* vagy *zabbal érő*, *epres*, *fejedelem* és *Sándor* körtenevek. Több fajtája ismert a *császárkörte*nek: *Vilmos*, *olasz* és *őszi-császár*. Több helyen előfordul a *téli*- és *nyári-pergament*, másutt *zöld*- és *sárga-pergament*. Ritkábban említik a *Mihály*- vagy *Szentmihály-körtét*, a *méz*, *szép*-

16. Laczkó I., 1964. 12.

17. Viga Gy., 1983. (Sajtó alatt)

asszony, nyakas, zöd, pulyka és szotykos körtét. Általánosan ismert tulajdonságot tükröz a *muskotály* jelzőnév, viszont csak Cserépfalun ismert a *bákó* és *paramancs* körtenév.

Aránylag kevés cseresznyefajtát ismer a Bükkalja népe, noha – elsősorban a *szomolyai rövid szárú* fajta révén – jeles termőterülete a táj ennek a gyümölcsnek. Általában ismert a *korai* vagy *májusi* cseresznye, a *fekete, karmazsin, ropogós, rövid szárú* (az utóbbi kettő több fajtához is kötődik jelzőként is), a *halyag, nagyszemű, ótott* jelző-nevek. Csak Szomolyán bukkan fel a *póta*, s csak Bogácson a *kovácsjankó* cseresznyenév.

Még szegényesebb a meggyfajták elnevezése, a természetett fajták sora. Valamennyi településen ismerik a *spanyol, cigány, pándi* fajtákat valamint a *halyag* és *ótott* meggyet. (Ez utóbbi több fajtát takar.) Ritkább a *piros meggy* (Cserépfalu) valamint a *csáti, üveg* és *ragyogós-meggy* névalak.

Hasonlóan szegényesek a sárgabarack nevek, fajtákat – hasonlóan az őszibarackhoz – nem tartják számon. Említést érdemel az *arany-barack*, az apró szemű *tengeri-barack*, valamint az általánosan ismert *kajszi* vagy *kajszin* és a *rózsa-barack* név.

Lényegesen gazdagabbak az almanevék, melyek között több, ma már nem természetett fajta neve is felbukkan. Mindenütt ismerik a *borézű*, a *selyem* vagy *selymes, csörgő* vagy *csörgős, szentiváni* vagy *szentiványi*, a *fontos, rétes, kormos, sóvári, jonathán, delic* vagy *delicsecs* (!) almanevet. Több helyen felbukkan a *mesánszki*, a *jáncsecsű* vagy *jány-csecsű*, s előfordul a *paradicsom-alma*, újabban az *aranyparmin*. Ritkábbak a régi alma-fajták: *batur* vagy *batul*, a *törökbálint* vagy *törökbálinti*.

Említést érdemel még néhány diófajta neve is, bár ezeket aránylag kevesen ismerik. Általános a *papírhajú* vagy *papírhéjú* elnevezés, s előfordul ezen kívül a *varacskos, tőkös* és *bikadió* elnevezés is.

A Bükkalja szőlő- és borkultúrájával együtt, behatóbb vizsgálatot érdemelne a szőlő-fajták és borfélék terminológiája, mivel ez nem csupán nyelvi és gazdaságtörténeti, hanem népesedéstörténeti folyamatokra is fényt deríthetne.¹⁸ Ezúttal csak néhány, a területen általánosan elterjedt szőlőnevet mutatok be: *rizling, leányka, olasz, hárslevelű, nagy-burgundi, delevári* vagy *delavári, saszla, mézesfehér, oportó, medok, csabagyöngye, kecskecsű, furmint, ezerjő, otelló, izabell* vagy *izabella*. Külön említést érdemel a *lompos saszla*, a *bánáti*, a *pasatutyi*, valamint a Szomolyán *deravera* alakban felbukkanó *delavári*.

A Bükkalja gyümölcsfaállományát, annak számbeli és minőségi jellemzőit, valamint a művelés jellemzőit egybevetve meglehetősen ellentmondásos kép áll előttünk a terület gyümölcskultúrájáról, annak a tradicionális kultúrában elfoglalt helyzetéről. Ez az ellentmondás, vagyis az intenzív művelési lehetőséget kínáló gazdálkodási ág extenzív módon való kezelése alapvető jellemzőként húzódik végig vizsgálati eredményeinken. Ennek okát – egyebek között – az értékesítési lehetőségek hiányában, ill. ellentmondásosságában kell keresni. A gyümölcsfelvásárlás e területen lényegében megszervezetlen volt. Igaz ugyan, hogy az 1920-as évektől, a kialakuló egri felvevő piac hatására megszületett a bükkaljai cseresznyetermő táj, ez azonban elsősorban csak Szomolyára és Noszvajra koncentrált. Lengyel és német kereskedők is felfigyeltek a különlegesen jó adottságú gyümölcsre, s nagy mennyiségben szállították exportra is. 1937-ben Szomolyán már két gyümölcs-csomagoló is épült.¹⁹ Ez azonban nem volt képes átalakítani a terület gyümölcstermesz-

18. Balassa I., 1975.

19. Laczkó I., 1964. 14–15. Kezdetben többféle néven volt ismert a mai *szomolyai rövid szárú* cseresznye (egri fekete, noszvaji stb.). Később ismerte el a Pomológiai Bizottság ezen a néven.

tésének – fentebb vázolt – struktúráját. Alapvető ellentmondás volt, hogy a gyümölcs-termesztés és -kereskedelem elsősorban a kisparaszti gazdaságokban játszott meghatározó szerepet, éppen azokban, amelyek – egyebek mellett – éppen fogatható állapot hiányában választották ezt a termelési ágat. Így a termelési táj ezen árucikke sokkal kisebb mennyiségben jutott el felvevő körzetébe, főleg az Alföldre, mint amit az igényelt volna. Vagyis a terület népessége – a megmerevedett gazdasági és társadalmi struktúra miatt – nem élhetett azzal a lehetőséggel, amit a terület adottsága kínált, s ami számára prosperitást hozhatott volna.

A gyümölcsfák és a szőlő termésének védelme fontos feladat volt a bükkaljai falvak népessége számára. A gyümölcseréskor fokozottan kellett védeni a gyümölcsösöket a madaraktól, no meg a tolvajoktól is. Falvainkban *kerülő*k, *csősz*ök óvták a szőlőket, s így az ottlevő gyümölcsfákat is. Borsodgeszten még az 1950-es években is a *hegyközség* fogadta a *kerülő*ket a szőlőkhöz. A hegyközség elnöksége szabta meg a kerülők bérét, amit aztán az maga szedett össze a gazdáktól. Bérüket terményben kapták: évente 14–16 köből gabona jött így össze számukra. Ajándékot, sorkosztot nem kaptak, esetleg szüretkor kínálták meg őket 1-2 pohár borral. A falu szőlőinek három kerülője volt: egy a *Csáti fák*nál, a másik a *Baracs-szőlő*ben, a harmadik a *Nagyhegy*en. Őzre a kerülő mellé még egy-egy *szőlőpásztor* is fogadtak. A kerülők és a szőlőpásztorok a szegényebb emberek közül kerültek ki. Hasonló módon, a *közbirtokosság* alkalmazta a kerülőket a Bükkalja többi településén is.

A kerülők naponta kétszer, általában reggel és délután körülkeresték a gyümölcsös, a szőlőket. De részt vettek a madarak távol tartásában a gazdák is a szüretet megelőző időszakban. Különösen a feketerigók és a seregélyek tettek tetemes károkat a termésben. Kapákat, kapát és kalapácsot ütögettek egymáshoz, azzal riasztották a madarakat. De használtak kolompokat, fémdarabokat, fémdobozokat, csengőket is. Az emlékezet szerint Szomolyán és Noszvajban – cseresznyeéréskor – egykor mozsár-ágyúkkal is riasztották a madarakat. Adataim szerint a madárijesztő állítása újabb keletű falvainkban, s ma sem általános. Régebben főleg rongy- vagy papírcsikokat, újabban nylon-szalagokat akasztanak a fákra, amelyeket a szél lenget, s ezzel távol tartja a madarakat. Bár legtöbbször úgy vélik, hogy a madarak – főleg a seregélyek – hamar kiismerik az effajta praktikát, s 2-3 nap alatt megszokja. Az egyes esztendőkből más-más volt a madárinvázió mértéke, de ha nagy tömegben árasztották el a gyümölcsösöket, akkor tetemes kárt okoztak abban.

A szőlőhegyek és gyümölcsösök általában *garáddal*, *garádgával* voltak körülkerítve (venyigéből, tövisből és földből állt), de az emberi kártételtől elsősorban a szokásjog, a közös birtoklás hagyománya védte a termést, s nem annyira a csősz és a kerülő.

A gyümölcsstermes betakarítása általában folyamatos munkát jelentett, az érés ritmusának megfelelően. Június elejétől októberig állandóan érett valamilyen gyümölcs. A cseresznyét, meggyet, puhább húsú almát és körtét óvatosan szedték kézzel, hogy ne sérüljön. A kosarat drótból készült kampókon akasztották fel a fára, hogy kéznél legyen. A fára általában felmáztak, de használtak kétágú létrát és *kazlázó* létrát, fából épített állványokat, *székeket* is. A vékonyabb ágakról általában a gyerekek segítettek leszedni a termést. Hosszú nyelvű fa- és vaskampókat is használtak, melyekkel lehúzták a kihajló ágakat. A szilvát általában ponyvára rázták le, de gyakran verték le póznával is, elsősorban az ágak megütögetésével. A diót mindig rúddal verték le a fáról, s azt tartották, hogy



1. kép. Gyümölcsöt szedő asszony, Szomolya 1907.
(Kóris K. felv.)

minél alaposabban leverik a fa leveles hajtásait, annál többet terem az a következő esztendőben.

A *gyümölcszedő* használata az 1920-as években kezdődött falvainkban. Az első példányokat ügyesebb férfiak készítették, fából kifaragva a kör alakú keret kanálszerű fogait. Újabban már boltban vásárolnak lemezből készült gyümölcszedőt, de használata ma sem jellemző falvainkra.

A szőlőfürtöt kiskéssel vagy metszőollóval nyelik le a tőkéről. A szőlő szüretelése mindig társas munka, amelyben a férfiak is részt vesznek, szemben a gyümölcszedéssel, amelyből – kivéve a dióverést – inkább csak a nők és a gyerekek vállaltak részt.

A Bükkalja falvainak táplálkozásában a gyümölcs nem játszott jelentős szerepet, legalábbis a gyümölcsstermesztés és termés jelentőségéhez, mennyiségéhez mérten. Fel-tűnő, hogy a gazdag gyümölcskultúra mellett sokáig megőrizték szerepüket a vadon termő gyümölcsök is, különösen az erdős határu falvak népi táplálkozásában. Aki őszibarackot és szőlőt termesztett és árult a piacon, az is fogyasztott somot, vadkörte, egyéb erdei gyümölcsöt vagy abból készült aszalványt. A kétféle gyümölcs elkészítése és felhasználása nem alkot külön vonulatot a táplálkozás rendszerében, sőt, szorosan összefonódik. A nemes gyümölcsökkel gyakorta együtt vitték piacra árulni a vadon termő gyümölcsöket is.

Az értékesebb gyümölcsöt inkább piacra vitték, s értékesítették, nem maguk fogyasztották el. A szomolyai cseresznyére különösen vonatkozott az a – sokak által tréfának, anekdotának tartott, mások által egyszerűen zsugoriságnak tűnő – történet, melyet több adatközlő is egyformán mond el. „A cseresznyének óriási értéke volt a faluban. Még ha a saját nagyanyámnak szedtem – pedig nagyon szeretett –, akkor is füttyülni vagy énekelni kellett a fán, hogy ne sokat egyek belőle. De így volt ez minden háznál! Ami lepergett, azt is össze kellett szedni, s ment aszalni.”²⁰ A példa szélsőségesnek tűnik, de jól kifejezi a gyümölcs szerepét, értékét falvainkban.

A gyümölcsöt legtöbbször csak nyersen fogyasztották. Nyáron gyakran nyomtak a gyerekek kezébe egy-egy darab kenyeret, aki aztán pár szem gyümölcsöt szedett magának a ház körül, s letudta vele az étkezést.

Az egyes családoknál eltérő volt a gyümölcsből készült ételek fogyasztásának mértéke, ez elsősorban ízlés, hagyomány kérdése volt. Van, ahol hetente kétszer is főztek *habart ételt*, másutt egyáltalán nem. Kisgyőri adatközlőm véleménye igen szélsőséges: „Gyümölcs ritkán került a konyhára, inkább a disznónak főztük meg, mint embernek.”²¹ A gyümölcsöt főleg habarva fogyasztották ételnek. Főleg meggyet, büszkét, almát, ritkábban birsalmát, szilvát habartak. A fentebb említett, ízlés és szokásbeli eltéréseket látszik igazolni egy bogácsi adatközlő elmondása: „Nálunk szilvalevest soha nem főztek. Levest egyébként sem igen főztek gyümölcsökből. A Jászságban ettem ilyet először. Mikor árultuk a szilvát, elkapott egy nagy eső bennünket, s estére átázva-fázva kaptunk szállást egy öreg néninél. Ő kínált szilvalevest, s az nekem olyan jól esett, hogy azóta is gyakran megfőzi a feleségem; ő is ott szerette meg.”²²

Borsodszentn, Kisgyőrben, Sályban, Noszvajon füstölt hússal főzték a *büszkét*. A füstölt húst – áztatás után – puhára főzték, aztán hozzátették a büszkét, s behabarták. Sályban az így készült ételt hívják *ciberének*. A meggyből, büszkéből, ribizliből *szósz* is habartak. Úgy tűnik azonban, hogy ezt a polgári konyha hatásának kell tartanunk. A különböző gyümölcsöket össze is keverték a habart levesekben: főleg a meggyet és cseresznyét, a cseresznyét és a büszkét, valamint a cseresznyét és a ribizlit főzték szívesen együtt.

Használták a gyümölcsöt tésztafélékbe is. Általános volt a *szilvás gombóc* készítése, a *kifaggatott* (magvált) meggyel, cseresznyével, reszelt almával, sárgabarackkal pedig *köttes* vagy *zsiros tészta*t sütöttek. Helyenként rétes is készült gyümölcsöttelekkel, ennek elkészítése azonban nagy szakértelmet követelt.

Kedvelt gyümölcs volt falvaink népének a birsalma. Frissen a habart babba is belevágták (ecet helyett), tették savanyított káposztába ízesítőnek, készítettek belőle kompótot, befőzték, s újabban birsalmasajtot is sokan főznek belőle. Befőzték a birsot mustba is: a második sajtolás mustot, ami már tisztább volt, felfőzték, s a cikkekre vágott, hámozatlan birsalmát beledobták. Mikor az egész újra felfőtt, akkor a gyümölcsöt – a lével együtt – üvegekbe szedték, s kevés szalicillal tartósították. Melegen kötötték le, s dunsztba tették.

Nagyon sok kertben és szőlőben található egy-egy *noszpolya* (naspolya) fa, melynek termése – pincében megérlelve – télen a gyerekek kedvenc csemegyéje volt.

20. Lukács Ferenc 69 éves adatközlő, Noszvaj.

21. Bihari Gyuláné 72 éves adatközlő, Kisgyőr.

22. Kovács Imre 83 éves adatközlő, Bogács.

Az ünnepi táplálkozásban a gyümölcsök ugyancsak nem kaptak megkülönböztetett szerepet. Szokás volt – főleg katolikusoknál – a karácsonyi asztalra almát helyezni, s szívesen akasztanak almát és diót a karácsonyfára is.

A legnagyobb értéket a friss gyümölcs képviseli, ám az eltartható nyers gyümölcsöknek egész évben keletje van. A tárolásra vidékünkön elsősorban a pince szolgál, ahol polcokon szétrakva, vagy ládákban tárolják az almát, téli körtét, a leszedés után puhuló naspolyát. A pincében történő gyümölcstárolásnak igen régi hagyományai vannak, mióta pincék léteznek, azóta bizonyára megvolt – a bor mellett – másodlagos tárolási funkciójuk is. Számos történeti adat tanúskodik arról, hogy a pincék feltörésekor jelentős kár éri a gazda télre eltett gyümölcsét is.²³ De tároltak gyümölcsöt – főleg *állani való szőlőt* – a lakóházak padlásán, kamrájában is. Falvainkban a legszebb szőlőfürtökből, főleg nagy szemű csemegeszőlőből, 20–30 fürtöt a venyigével együtt vágtak le, s azokat összekötve a lakóház padlásán vagy a kamrában akasztották fel. Az így egybekötött szőlőkoszorú neve *csengettyű*. Készítésének alkalmá, funkciója, szokása több rokonságot mutat az aratás végét jelző aratókoszorú készítésével.

A szép szőlőfürtökből szokás volt – rafiára kötve és felakasztva – tárolni télre a kamrában. Szőlőt, almát és körtét zsupszalmán is tároltak a padlásokon, a fagy ellen papírral takarták le a gyümölcsöt. Ugyanitt terítették szét száradni a diót is. A leszedéskor még félig érett birsalmát télen a szobában, a sifon tetején tartották, jellegzetes illata szinte hozzátartozott a házakhoz.

A gyümölcs felhasználásának módja a fajtától és a termés minőségétől is függött. A bogyós termésűeket frissen használták fel vagy értékesítették. A cseresznyét rögtön a leszedés után piacra vitték, a szedéskor lepergett szemeket megaszalták. A szilvát is eladták 1-2 napon belül; a puhábból lekvár lett vagy pálinkát főztek belőle. A gyümölcsfélék egész nyáron folyamatosan értek, s állandó tevékenységet jelentettek júniustól októberig. A gyümölcs szedése, értékesítése és feldolgozása – a nagy mezőgazdasági munkák kíséretjeként – állandó feladatot adott a parasztgazdaságok számára.

A Bükkalján a gyümölcs feldolgozásának legfontosabb módja – napjainkig – a lekvárfőzés volt. Főleg szilvából és barackból főztek lekvárt, de készült az meggyből, cseresznyéből, málnából és csipkéből is. Főleg a *berci* szilvát szerették lekvárnak. Lekvárfőző üst nem volt minden háznál, így – pénzért vagy *dologért* – kölcsönkérték egymástól. A lekvárt nagy fakanalakkal (*lapicka*) kavarták, a körben forgó kavarók újabb keletiek falvainkban. Utóbbiak helybeli bognárok által készített mintadarabok nyomán készültek. A lekvárfőzés gyakran volt társas munkaalkalom: szomszédbeli fiatalok mentek segíteni kavarni, s a szomszéd gyerekeket is gyakran áthívták *ciberét nyalni*. Újabbán már főzés előtt húsdarálón ledarálják a szilvát, s így finomabb főzetet kapnak.

A lekvárt a kamrában vagy padlásán tárolják, nagy cserépfazekakban és *szilkék*ben. A hosszabb ideig eltartott, kissé megsikkadt lekvárt kevés vízzel *törték fel* a felhasználás előtt. Tették gombócba, derelyébe, sült tésztákba is. Azt tartották, hogy a kisgyermeknek

23. 1711-ben Varbón egy pincefeltörés során – egyebek mellett – almát visznek el. Borsod vármegye közgyűlési jkv. 16. kötet 739. B.-A.-Z. megyei Állami Levéltár (továbbiakban BmÁL.); 1825-ben a diósgyőriek „az ennek előtte termett s jövendőkre el készített” gyümölcs elfogyását panaszo lják. *Véga Gy.*, 1982. 235.

hasznos naponta adni belőle egy-egy kanállal, mert megakadályozza a szorulást. Orvosság-nak tartják ma is a székrekedéses emberek számára.

A lekvárt piacra is vitték: különösen a noszvajiak voltak híresek a lekvárjukról. De a többi faluból is árultak lekvárt a kövesdi, miskolci és diósgyőri piacon. A bükkzsérciek az Alföldre, főleg Tiszanána felé is elvitték árulni a szilvalekvárt. Nagy fazekakban vagy hólyagpapírral bélelt faládikákban szállították. Egy-egy 4-5 literes fazék tartalmát egy helyen vették meg általában.

Elterjedt gyümölcskonzerválási mód volt falvainkban az *aszalás* is. Főleg almát, körtét, szilvát aszaltak, de gyakran aszalóba került a cseresznye, meggy, som, sőt – erdős határú falvakban – a vadkörte, kőkény és berkenye is. Ez utóbbiak csak a fonóban szolgáltak, *nyálazó*ként. Különösen a keményebb húsú almát és a szotykos körtét aszalták szívesen.

Falvainkban nem voltak aszalókemencék. A gyümölcsöt napon vagy – sütés után – a sütőkemencékben fonnyasztották. Ez utóbbi volt a gyakoribb, annak ellenére, hogy nem kedvelték, mert hirtelen *felforrt* a gyümölcs, s gyengébb lett az aszalvány minősége. Az aszalt gyümölcs neve általánosan *szuszinka*, Kisgyőrben *susinka*. Az aszalványt – általában vászonzsákban – a padláson, szellős helyen tartották.

Ételként az aszalt gyümölcsöt nem nagyon fogyasztották. Elsősorban a gyerekek csemegéje volt, karácsonyi böjtben a katolikusok főzték, különösen pedig a fonóban fogyasztották. A szuszinkát is elvitték piacra is: főleg Mezőkövesden volt keletje, de Egerben és Miskolcon is árulták, literre mérve. A sályiak és a cserépfalusiak a bükki huta-településeken is házaltak az aszalt gyümölcssei.

A gyümölcs befőzése újabb szokás falvainkban, ami elsősorban a II. világháború után terjedt el széles körben. Amint mondják: „Nem a cukor hiánya vagy a drágaság miatt nem főztünk be, hanem egyszerűen nem volt *divat*.”²⁴ Az elmúlt évtizedekben a befőzés általánosan elterjedt, s szinte mindenféle gyümölcsöt eltesznek így télre. A befőttek révén fokozatosan nagyobb teret nyer a gyümölcs a Bükkalja lakosságának táplálkozási struktúrájában is.

A megtermett gyümölcs jelentős része került a cefrébe, s pálinkát főztek belőle. A gyengébb minőségű, s a hulló gyümölcs mindjárt ide jutott, de gyakran főztek pálinkát jó minőségű alapanyagból is. Főleg a *bódi* szilvából főtt pálinkát kedvelték, de főztek almából, körtéből, eperből, meggyből, sőt még somból is. Falvaink nagyobb részében az elmúlt három évtized alatt létesült szeszfőzde, korábban távolabbi falvakban főzték a pálinkát. Vannak hagyományai a házaknál való pálinkafőzésnek is, ez azonban az 1920-as években – főleg a magas adó miatt – mindenütt megszűnt. Egyedül Borsodszegsten él az emléke speciális pálinkafőző objektumoknak (ún. *pálinkások*, *pálinkás házak*), amelyek néhány nagygazda portáján álltak.²⁵ Ezekbe beleépítették az üstöt és a csöveget, s bennük főzték az egész falu pálinkáját. A szinyszerű építményekből a század első két évtizedében még 5-6 állt a faluban, mára azonban már nyomtalanul eltűntek.

A pálinkafőzés az elmúlt évtizedek során mind nagyobb szerepet kapott falvainkban. Ma már alig van jelentősége a gyümölcskereskedelemnek, a termés zöme így módon kerül hasznosításra. A pálinka – magas ára miatt – fontos értékképző falvaink gazdaságai-

24. Bényei Józsefné 77 éves adatközlő, Bogács.

25. A pálinkafőzőkhöz vö.: *Gönczi F.*, 1904.

ban – közösen és egyéniben egyaránt –, s jelentős értékek fekszenek benne. Ez mindenképp megváltoztatta, sok vonatkozásban szegényítette vidékünk gyümölcskultúráját.

Fában gazdag vidékünkön nem volt különösebb haszna, jelentősége a gyümölcsök fájának. A fák egészen öreg korukig, teljes letermésükig a helyükön maradtak, utána zömük a tűzre került. A dió fáját szívesen vették meg aszталosok, a cseresznye kemény fájából boronakávéat, szerszámnyeleket, kocsialkatrészeket készítettek.²⁶ A döntő azonban itt is elsősorban a fa alkalmas formája, s mérete volt – hasonlóan az erdő fáihoz –, s csak ritkán a gyümölcsfa különleges tulajdonsága, minősége.

Igen szegényesek a gyümölcsfához, gyümölcsökhöz kapcsolódó szokások, hiedelmek. Falvainkban azt tartják, hogy *havibajos* asszonynak nem szabad a gyümölcsfára mászni vagy gyümölcsöt szedni, mert akkor elszárad a fa. A cserépfalusiak hasonlóan tartanak a terhes asszonnyal kapcsolatban is. Ugyancsak általános vélemény szerint nem volt ajánlatos a terhes asszonynak a gyümölcsfa alatt járni, mert ha véletlenül ráesett egy szem gyümölcs, akkor gyermekén ahhoz hasonló formájú folt vagy jegy támadt.

A gyümölcs értékesítése jelentős hasznot jelentett falvaink népessége számára. Különösen a kistályi emberek gazdaságai esetében volt ez a haszon – arányaiban – számottevő, ahol a gyümölcs értékesítése fontos kiegészítő jövedelem, a megélhetés egyik alapja volt. A gyümölcs révén egyes szegényebb családok több jövedelemre – készpénzre – tettek szert, mint összes, egyéb fajta tevékenységükkel.

A gyümölcskereskedelemnek két fő vonulatát tudjuk megkülönböztetni. Az egyik, a kistály határain belül maradó, melynek gyűjtőpontjai az egri, mezőkövesdi, mezőkeresztesi, miskolci és diósgyőri piacok, vásárok voltak. A másik pedig átszelte a termelési táj határait, s elsősorban az Alföld népességének termékfeleslegére cserélte a Bükkalja gyümölcsét. Úgy tűnik, hogy mindkettőnek igen régi hagyományai vannak, bár kellő adatok hiányában csupán a XIX. század első harmadáig tudjuk jelenleg visszakövetni. *Fényes Elek* 1847-ben Kistályáról a következőt írta: „Lakosai sok dohányt, *gyümölcsöt*, dinnyét termesztenek, s azt *Egerbe hordják*.”²⁷ 1816-ban, amikor egy parasznai lakost idéznek az úriszék elé, szomszédja a következőket közli: „Úgy mongyák, hogy az Alföldre ment gyümölcsöt árulni.”²⁸ 1825-ben a diósgyőriek panaszos levelében szerepel a következő: „Ha gyümölcs volna, a mit az Alföldre Búzáért el cserélni vihetnénk, a mész után nem átsingóznánk.”²⁹ A gyümölcs tehát egyik fontos eszköze, terméke volt az északi hegyvidék és az Alföld közötti termékcsereinek, s az emlékezetben, a közeli egy-két évtized távlatában is jól megragadható gyümölcskereskedelem a két nagytáj közötti munkamegosztás hagyományos és jelentős vonulatát képezi.

A gyümölcsárulás szezonja június elején kezdődött, a korai cseresznyével, s tartott egészen októberig, sőt néha egészen decemberig.

A gyümölcskereskedelem legfontosabb terméke a szilva volt; legtöbbet abból adtak el, s azzal jártak a legmesszebbre. A szilva elsősorban az Alföldön talált gazdára, a kistályon belül nem kereskedtek vele, mert itt minden faluban megtermett. A többi gyümölcs értékesítése lényegében egyenlő arányban oszlott meg a két régió között.

26. Szögedi Tibor gyűjtése. HOM néprajzi adattára 1554. 8.

27. *Fényes E.*, 1847. II. 248.

28. A diósgyőri úriszék iratai 1800–1827. BmÁL. XI–601/7. Szám nélküli irat.

29. A diósgyőri úriszék iratai 1821–1826. BmÁL. XI–601/8. Szám nélküli irat.



2. kép. Csomókban árult cseresznye a miskolci piacon
(Viga Gy. felvételei)

Az alföldi fuvarokat a fogattal rendelkező gazdák bonyolították, akik vagy saját gyümölcsüket vitték piacra, vagy bérben fuvarozták az árut a fogattal nem rendelkezőknek. A kistájon belül a háton való szállítás játszott főszerepet a gyümölcskereskedelemben, bár itt is előfordult, hogy több asszony közösen fogadott meg egy fogatot, ami piacra szállította a portékájukat. Borsodgeszti adatközlőm ezt a következőképp mondta el: „Nekünk két fogatunk is volt az 1930-as években, azzal vittük a gyümölcsöt a piacra, Miskolcra. Volt olyan, hogy 30 asszony is pakolt a két szekérré. A kocsidereket tele-raktuk kosarakkal, széna közé, több sorban. Ezt ledeszkáztuk, majd újabb sor ment rá. A deszkák túlértek a kocsi oldalán, s kiálló végükre is tettek kosarakat. A lőcshöz két rudat erősítettek dróttal vagy láncsal, s az asszonyok, akik a kocsi oldalán ültek, ide támasztották a lábukat. Volt, hogy tíz asszonyt is elvitt a két szekér, a sok kosár mellett; aki nem tudott felülni, az gyalog előre ment. Az asszonyok pénzzel fizettek a szállításért, kosaranként valami keveset. Volt olyan, hogy 50–60 kosár is elment a két szekeren.”³⁰

A szilvát ponyva közé öntötték fel a szekérré, melyre ilyenkor – főleg bogácsiak – a Tisza-mentérről beszerzett *vesszőkast* tették fel. A szilvát zöld gallyakkal takarták be, hogy a melegtől védjék. Egy szekérré 12–20 véka szilva fért fel, a szekér méretétől függően. A keményebb gyümölcsöt (alma, körte) a kiszalmázott szekérderékba öntötték,

30. Lukács Béláné 64 éves adatközlő, Borsodgeszt.



3. kép. Batyuzó asszony (Sály)



4. kép. Abroszba kötött kosárral batyuzó asszony (Kisgyőr)

s ponyvával takarták be. A puhább, kényesebb gyümölcs kosarakba került. Egy szekérrre 6–10 kosár fért fel. A diót kis vászonzsákokban vagy kosarakban szállították.

A Bükkalja gyümölcskereskedelmének, ill. a gyümölcs tárolásának és szállításának legfontosabb eszköze az egyfülű kézikosár, a *kaska* melyet nyugat felé haladva, Noszvaj környékén fokozatosan felvált a *hátyi*, a hátikosár.³¹ A vesszőből vagy hánctsból font kosarakat elsősorban nem kézben vitték az asszonyok, hanem *batusruhába*, *batuzóruhába*, *batulóruhába*, *hamvasba* (Kisgyőr) kötötték, s háton vitték.³² Piacra menet gyakran még egy kisebb kosarat, *negyedrésztes kosarat* (Sály) is rákötöttek elől, a batyu csomójára. A törékeny gyümölcsöt – málna, ribizli – gyakran vödörbe tették, amiből kettő került a kosárba, s úgy kötötték be a hátaló ruhába.

A szilvát az 1930-as évekig vékaszámra mérték. Egy-egy helyen általában 2 vékányi kelt el, ami kb. fél mázsa volt. Ebből kb. 15–18 kg lekvár főtt, ami fedezte egy család évi szükségletét. Később a vékát általában a *rudas* vagy *húzó mérleg* váltotta fel, a II. világháború után pedig legtöbbször *tányéros mérleget* használtak. A szekér oldalán volt egy kampó, ahova a húzó mérleget fel lehetett akasztani. Ilyenkor kis vászonzsákba tették a gyümölcsöt, s abban akasztották a mérlegre. Az árulás azonban igen gyakran csak „szemre” ment. Apró szemű gyümölcsöt literes vagy fél literes bögrével is mérték, a korai gyümölcsöt pedig még elsősorban *csomóra*. A korai cseresznyét 15–20-as csomókba kö-

31. Paládi-Kovács A., 1973/a. 513–514.; Szendrei J., 1969. 97–104.

32. Paládi-Kovács A., 1973/b. 433–434.



5. kép. Asszonyok hátikosárral és gyümölcszedővel
(Noszvaj)

tötték száránál fogva, s úgy árulták. A szomolyaiak 15–20 szem cseresznyét 10–15 cm hosszú cseresznyefaágacskára kötözték fel, s úgy árulták a piacon.

Háton kizárólag az asszonyok vitték a gyümölcsöt árulni, esetleg nagyobb gyerekek – fiúk és lányok egyaránt – voltak ebben a segítségükre. Saját fogattal általában a férj és a feleség árult, fogadott fuvarossal közeli piacra a feleség, az Alföldre a gazda ment. Egyszer-egyszer elvitték a gyerekeket is az útra, akik a kocsira vigyáztak, amíg a felnőttek bementek valahová a gyümölcszel.

Hosszabb úton általában megszokott éjszakázó helyeik voltak: évről évre ugyanazon helyeken szálltak meg. Gyakran annyira megkedvelték egymást a szállásadókkal, hogy akkor is beállhattak szekerekkel, ha a háziak már aludtak, s útnak indulhattak azok ébredése előtt is. Tartós családi kapcsolatok is születtek így. Pl. egy bogácsi adatom szerint az 1930-as években olyan jó barátság szövődött a bogácsi fuvaros és a szállásadó jázsági család között, hogy azok gyerekei most is feljárnak nyaranta Bogácsra – a falu strandja miatt – nyaralni, s ilyenkor mindig náluk laknak, 1-2 hétig az ő vendégeik.

A szállásért és takarmányért pár kiló gyümölcszel fizettek a fuvarosok. Még a pálinkát is gyümölcsért kapták: a korcsmárosok egy szakajtó szilváért adtak egy-egy féldecit.



6. kép. Gyümölcsös kofa az egri piacon
(Bakó F. félv. Egri Múzeum fototára. Ltsz.: 855.)

Voltak ugyan útközben *állások, fogadók*, – főleg a dormándi állásokat emlegetik sokan –, de szívesebben szálltak meg házaknál.

A bogácsiak a gyümölcsöt főleg a kövesdi piacra vitték. Elsősorban az asszonyok jártak, háton vitték a termést a 10–12 km távolságra levő piacra. Hajnali 2–3 órakor indultak, hogy reggel korán ott legyenek. Az 1940-es években még sokan jártak a faluból, főleg amikor rendszeres lett az autóbuszjárat Mezőkövesdre. Napjainkban már nem nagyon mennek, mert drágának tartják az autóbust.

Sok szilvát szállítottak a bogácsiak az Alföldre árulni. Adatközlőm szavai a gyümölcskereskedelem jelentőségét is jelzik: „Már az én apám is járt a gyümölccsel az Alföldre, de már az ő apja is. Az Alföldre hordták a gyümölcsöt eladni. Az apósomnak volt 12 holdja, de a szilvából több termés bejött, mint ami a földjén megtermett. Akinek Bogácson szekere meg lova volt, az mind árulta a gyümölcsöt, még a nagyobb gazdák is. Még falun belül is megvettük a nagyobb gazdáktól a szilvát, s azt is vittük eladni. Ebből pénzelték az itteniek.”³³ Volt olyan család, aki 20–30 q szilvát is eladott egy-egy nyár végén.

33. Kovács Imre 83 éves adatközlő, Bogács.

A gyümölcsöt főleg gabonáért cserélték 1 : 1 arányban. A terménynek zsákokat vittek magukkal az útra. Az így kapott gabonát vagy maguk felélték, vagy pénzért adták el mezőkövesdi kereskedőknek. A II. világháború után már pénzért árulták a gyümölcsöt, megszűnt a közvetlen termékcseré.

A bogácsiak a szilvát főleg *Jászapáti, Jászkisér, Jászdózsa* felé vitték, de mentek lefelé a Tisza-mentén is: elindultak *Mezőkövesden* át, majd *Egerlövőn, Ivánkán, Poroszlón* át haladtak *Tiszafüredre*, ahol átkelve eljutottak *Debrecenig, Balmazújvárosig, Nádudvarig* is.

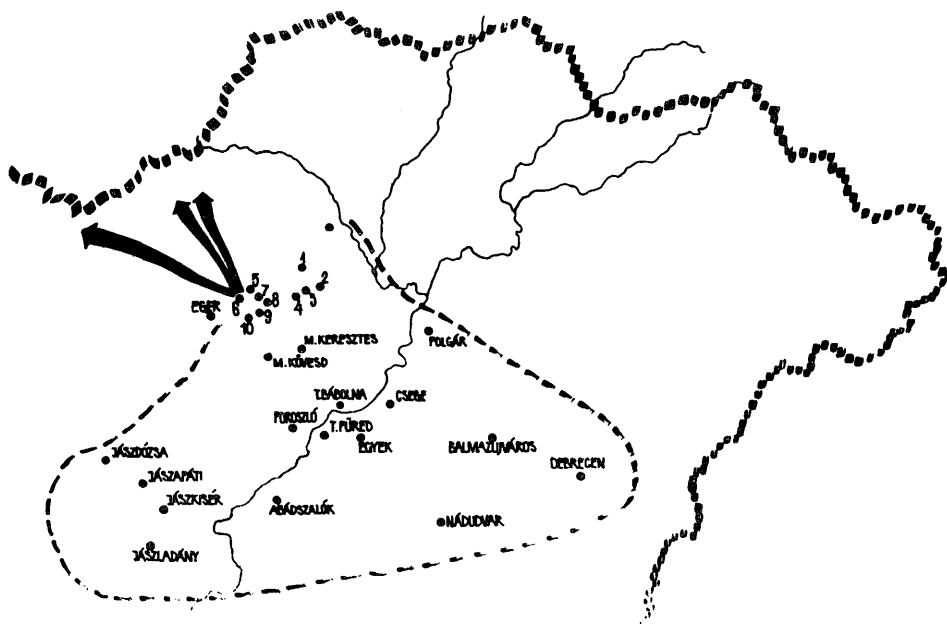
A Jászságba leginkább a csütörtöki piacokra mentek: főleg a *Kisasszony-nap* környéki piacokon lehetett sok szilvát eladni. Ha nem kelt el a gyümölcs első nap, akkor maradtak még egy napot. Házaltak is a gyümölccsel, s hangos „Szilvát vegyenek!” kiáltásokkal hívták fel magukra a figyelmet.

Gyakran vittek Bogácsról szőlőt is árulni. Legtöbbet *Miskolcra*, de ezzel is elszekereztek a *Jászságba* is és *Polgár* irányába, a Tisza-mentén. A bogácsi asszonyok sok vadgyümölcsöt is gyűjtöttek (som, mogyoró, vadvadkörte, csipke), s azt a mezőkövesdi piacon értékesítették. Főleg a som volt kelendő, mikor – néhány nappal a leszedés után – *megívedett* (puhára érett). A bogácsi kertekben is voltak oltott somfák. A csipkéből lekavart főztek, s azt is a kövesdi piacon adták el.

Jeles gyümölcsös falu volt a Bükkalján *Sály* is. A faluból meg *Latorból* az 1940-es évek elején még 20–25 szekérral hordták rendszeresen a szilvát a *keresztesi* piacra, ahová az alföldi gazdák is feljártak vásárolni. De vitték a szilvát *Nyárádra* és *Bükkábrányba* is. Kövesdi és keresztesi kereskedők is feljártak *Sályba*, s szekérszámra vásárolták fel a szilvát, almát, körtét. Voltak *kofák* is a faluban, akik 40–50 kg szőlőt vásároltak fel egy-egy alkalommal, s ők adták tovább a keresztesi vagy a miskolci piacon. A *kácsi* szentháromság-búcsúban *sályiak* és *borsodgeszti*ek árulták a cseresznyét, ami akkor érett legjobban. De sok cseresznyét adtak el *Keresztesen* is. A szőlőt főleg *Miskolcra* hordták. Vitték szekéren, kosarakban, de jártak asszonyok gyalog, *batuval* is: a *Kömázsa* felé mentek, *Mocsolyáson, Kisgyőrön* át. A nagyban való gyümölcskereskedelem már a II. világháború előtt megszűnt *Sályban*, ma már csak néhányan piacoznak a gyümölccsel; autóbusszal viszik a piacra az árut.

Harsányból az asszonyok cseresznyét, szőlőt, almát, körtét vittek a *miskolci* piacra. A *batus ruhába* kötött kosarakat háton cipelték, a *Pingyomon* keresztül.

Cserépfaluból a gyümölcsöt főleg *Mezőkövesd* és *Eger* piacaira vitték. Főleg csütörtökön és szombaton, a nagy piaci napokon árultak. A gyümölcsöt hátikosarakban vitték, s *kötővel* takarták le. Egy szekérré 10–12 kosarat is felpakoltak. Az 1950-es évektől már jobbra ládákat használtak a gyümölcs szállítására. A cserépiek legfontosabb áruja a *berci-szilva* volt. Érdemes idézni itt egy adatközlő szavait: „A szilvát szekérszám vitték árulni az Alföldre. Én is vittem *Tiszaörsre, Tiszaszőlősre, Egyekre, Csegére, Abádszalókra*. Úgy szedtük a szilvát, hogy *hamvas* maradjon, úgy jobban kelt. A szilvát vagy edényszámra mértük, egyesek vékával is mérték, mások húzós mérleggel vagy rudas mérleggel. Attól függően mentünk, hogy mennyi volt a termés, vagy tudtunk-e venni olyanoktól, akinek nem volt fogatja. Én egy esztendőben két alkalommal mentem szilvával. Hozott egy kis pénzt a konyhára. A gyümölcsöt én általában pénzért adtam, nem cseréltem.



7. kép. A Bükkalja gyümölcsárusainak kereskedő körzete. 1. Kisgyőr, 2. Harsány, 3. Borsodgeszt, 4. Sály, 5. Bükkzsérc, 6. Noszvaj, 7. Cserépfalu, 8. Cserépváralfa, 9. Bogács, 10. Szomolya

A feleséggel együtt mentünk árulni, főleg faluhelyen házaltunk vele, de bementünk a tanyákra is.^{33,34}

A cserépiek szombaton és vasárnap Lillafüredre és Miskolcra is vittek gyümölcsöt, amit a kirándulóknak árultak.

Varbóról szilvát, almát, körtét, barackot és cseresznyét szállítottak a miskolci piacra árulni.³⁵

Borsodgesztről ugyancsak főleg Miskolcra vitték a gyümölcsöt, s csak kevesen jártak el a szilvával az Alföldre. Ezek a Tisza-mentén indultak délnek, főleg Bábolna irányába. De elmentek Keresztesre, Nyárádra, Nagymihályba, Szentistvánra is. Az asszonyok – Harsányon és a Pingyomon át – gyalog is vitték, háton a szőlőt, ribizlit, büszkét, almát, körtét, őszi- és sárgabarackot a miskolci és a diósgyőri piacra.

Bükkzsércről leginkább Keresztesre, Egerbe és Mezökövesdre mentek a gyümölccsel. A szilvát és a szőlőt azonban az Alföldre is elvitték: a Tisza völgyén indultak, s Tiszafürednél átkelve eljutottak a Hajdúságig. De eljártak a Jászságba is: elsősorban Jászladány, Jászkísér, Jászapáti volt az úticél. Egyedül Bükkzsércről van adatunk a téli gyümölcsárulásra: decemberben, mikor a Sándor-körte megpuhult, szalma és pokrócok közé rakták, s úgy vitték árulni. Szekérrel vagy szánnal közlekedtek. A Tisza-mentére vitték a gyümölcsöt árulni. Csizmát húztak, bekecset vettek, meleg kendőt kö-

34. Tóth János 71 éves adatközlő, Cserépfalu.

35. Manga János gyűjtése (1941). HOM néprajzi adattár 155.

töttek, s a férfiak bundát vettek magukra. Nem volt rendszeres ez a forma, de többször előfordult a téli gyümölcsárulás.³⁶

Szomolya gyümölcsstermése sajátos helyet foglal el a Bükkalja árucseréjében. Részen azért, mert egyedül ez jutott be a nemzetközi árucserre-forgalomba,³⁷ részben pedig – az előző következményeként is – kialakult egy sajátos gyümölcsmonokultúra, ill. termesztői körzet, amely a rövid szárú fekete cseresznye termesztésén alapult. (Ez nem jelenti persze, hogy csak a „névadó” falut érintette, de legnagyobb súllyal Szomolya részesedett belőle.) A bécsi és németországi, valamint a budapesti szállítások természetesen csak egy részét vették fel a cseresznyetermésnek, s bőven jutott abból a *mezőkövesdi* és az *egri* piacra is. A cseresznyét – bodnárok által készített – *faputtonyban* vagy *hátyiban* vitték a piacra. Eljártak a *miskolci* piacra is: ilyenkor *Mezőkeresztesig* legyalogoltak, s onnan vonaton utaztak tovább. Miskolcon sok szőlőt is eladtak a szomolyaiaik. Volt a faluban 2-3 család, aki a szőlőt, körtét, cseresznyét az Alföldre is lehordta. A *bercencei* szilvát már az 1910-es években elvitték fogatokkal a Jászságba is.

Noszvajon ugyancsak sok cseresznye termett, amiből már az 1930-as években 2-3 vagonnyit vásároltak fel a pesti kereskedők. A fogatosok az Alföldre is eljártak a cseresznyét és a szilvát árulni: a Tisza-mentén cserélték el terményre. Cseresznyét és szőlőt kocsiszámra vittek árulni a *nógrádi* és *borsodi* bányavidék településeire is, ahol pénzért adták azt el.

Rendkívül fontos volt a gyümölcskereskedelem *Kisgyőr* életében, gazdálkodásában is. Mivel Miskolcon nagy volt a gyümölcskínálat, s elég olcsó is volt ott a gyümölcs, ezért a kisgyőriek ritkán látogatták a miskolci és diósgyőri piacokat. Ilyenkor a *Kékmezőn*, *Háromhatáron*, a hejőcsabai *Szepesi-mezsgyén* át gyalog mentek a *Búza térre*. Kereskedőútjaik elsősorban a bükki huta-településeket célozta: a falu „felső része” főleg *Bükk-szentkeresztre* és *Répáshutára* ment az „alsó része” pedig *Harsányon* át *Vatta* irányába indult, s *Csincse-tanyára*, *Szentistvánra*, *Hejőszalontára*, *Nemesbikkre* ment. Gyakrabban hátalták a gyümölcsöt, s elsősorban egy-egy tál lisztre, egy-egy *kötő* vagy *kosár* kukoricára cserélték azt. Ha kocsival vitték árulni a termést, akkor *Emődön* mindig túlmentek, az Alföld felé. Elsősorban körteféléket, almát, zöld büszkét és ribizlit vittek árulni. De még a vadkörtének és az aszalt gyümölcsnek is mindig akadt vevője. A fekete cseresznyére mindig egy miskolci kofa tartott igényt.³⁸

A faluban főleg a szegényebb családok foglalkoztak gyümölcskereskedelemmel, a kisföldűek, akiknek kiegészítő jövedelmet jelentett ez a tevékenység. A család egy része summásmunkára járt, de a gyümölcsből is jól lehetett pénzelni. „Ha nem termett a gyümölcs, akkor sokkal kisebb volt a kenyér, mint máskor!”

*

A fentebb bemutatott adatok változatos képet festenek a Bükkalja településeinek gyümölcskereskedelméről. Ennek oka az, hogy ez a tevékenység nem zárt rendszerként működött, hanem igen változatos formákban; különböző útvonalakon, változatos

36. Marton Sándorné 62 éves adatközlő, Bükkzsérc.

37. Részletesebben lásd: *Laczkó I.*, 1964.

38. Bihari Gyuláné 72 éves adatközlő, Kisgyőr.

gyümölcsanyaggal, a mindenkori terméshez valamint a kereslet–kínálat változásaihoz igazodva. A rendszer lényege, a kistájon belüli és az Alföld-hegyvidék közötti munkamegosztás azonban egyértelműen kitűnik belőle.

Úgy vélem, hogy a gyümölcsstermesztés a táji, geográfiai feltételekhez való alkalmazkodás egyik formája ezen a területen, s az ily módon nyert termékek az Alföld és a hegyvidék közötti termékcseré fontos eszközei. A termékcseré azonban gyenge minőségű gyümölcsfaállományra és alacsony művelési színvonalra épült, ily módon változó, esetleges eredményt produkált. A gyümölcsstermesztés a gazdaságok „extenzív” termelési ága volt, mintegy kísérője a többi gazdálkodási ágának, elsősorban a szőlőstermesztésnek, eredménye ugyanakkor jelentős – ám esetlegesen – kiegészítője a gazdasági tevékenységből származó jövedelemnek. Csak sajátos színtartó maradt mindvégig az Alföld és a hegyvidék közötti munkamegosztásból eredő termékcseré skáláján, bár alkalmas lehetett volna e terület századunkban egy – a Duna–Tisza közén vagy a Nyírségben megvalósíthatóhoz hasonló – intenzív kertkultúra kialakítására. S ez nagymértékben csökkentette volna azokat a gazdasági-szociális feszültségeket, amelyek ezt az területet jellemezték. A gazdasági-szociális struktúra azonban maga volt gátja a más irányú fejlődésnek, így e vidék gyümölcsstermesztése más alapokon épült fel, s más irányban is fejlődött, mint a fentebb említett intenzív kertkultúráké. A kiváló földrajzi adottságok azonban a jelenleginél is nagyobb szerepet szánának mai gazdaságunkban is e táj gyümölcsészetének.

IRODALOM

- Balassa I.*,
1975. A tokaj-hegyaljai borfélések terminológiája. Magyar Nyelv LXXI. 299–308.
- Elek L.*,
1966. A gyümölcsstermelés alakulása Magyarországon 1859–1959. Agrártörténeti Szemle VIII. 272–302.
- Fényes E.*,
1847. Magyarország leírása I. Pest.
- Fényes E.*,
1851. Magyarország geographiai szótára . . . I–VI. Pest.
- Kiss L.*,
1978. Földrajzi nevek etimológiai szótára. Budapest.
- Laczkó I.*,
1964. Borsod-Abaúj-Zemplén megye gyümölcsstermesztésének múltja. Borsodi Szemle 4. szám. 9–17.
- A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája 1895.*
Budapest 1897. Magyar Statisztikai Közlemények 15.
- Magyarország állatállománya, gazdasági gépfelszerelése és gyümölcsfaállománya az 1935. évben.*
Budapest 1937. Magyar Statisztikai Közlemények 100.
- Mezőgazdasági statisztikai adatgyűjtemény 1870–1970. Földterület III. Községsoros adatok.*
Budapest 1970.
- Paládi–Kovács A.*,
1973/a. Néhány megjegyzés a magyar parasztság teherhordó eszközeiről. Ethnographia LXXXIV. 511–526.
- Paládi–Kovács A.*,
1973/b. Batyuzó lepedők és elnevezésük Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XII. 431–462.

- Román J.*, (szerk.)
1977–1979. Földrajzi nevek Borsod-Abaúj-Zemplén megye kéziratos térképein. Borsodi levéltári füzetek 6–9. Miskolc.
- Szendrei J.*,
1969. Teherhordás Szomolyán. Népi hagyományok Borsodban 1. 95–113.
- Viga Gy.*,
1982. A Bükk-vidéki falvak 19. századi életmódjához. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXI. 231–239.
- Viga Gy.*,
1983. Gyümölcsnevek a Bükkaljáról (Sajtó alatt a Névtani Értesítő 8. kötetben.).

OBSTBAU UND OBSTHANDEL AM FUSSE DES BÜKK-GEBIRGES

(Auszug)

Das südliche Hügelland des Bükk-Gebirges hat im Weinbau bedeutende Traditionen. Als eine Begleiterscheinung der Weinkultur hat auch der Obstbau eine grosse Bedeutung. In der vorliegenden Studie werden die Hauptzüge der Obstkultur mit der Forschungsmethoden der Ethnographie freigelegt. Der Verfasser sucht den Antwort auf die folgenden Fragen: was für eine Rolle der Obstbau im Leben der hiesigen Bevölkerung gespielt hat, wie sich die Obstkultur in das System der Arbeitsteilung und des Warenaustausches zwischen dem Tiefland und dem nördlichen Berggebiet eingefügt hat.

Der Obstbau dieser Gegend ist durch einen eigenartigen Widerspruch zu charakterisieren. Die geographischen Gegebenheiten sind zum Obstbau besonders günstig, der Obst bringt hier reiche Früchte, das Anbauniveau war aber sehr bescheiden. Die Obstkultur war auf diesem Gebiet ein „extensiver“ Wirtschaftszweig, trotzdem, dass sie einen bedeutenden, oft den grössten Gewinn brachte. Der Obstbau hätte die Möglichkeit, die schwierigen wirtschaftlich-sozialen Probleme am Jahrhundertsanfang zu erleichtern, die Entwicklung ging aber – gegenüber der intensiven Gartenkultur von anderen Landschaften – nicht in dieser Richtung.

In den Dörfern am Fusse des Bükk-Gebirges gab es keine abgesonderte Obstgärten, die Obstbäume waren im Hausgarten oder im Weingarten. Bis zu den zweiten Weltkrieg war der Baumbestand von schwacher Qualität, es waren vor allem anspruchlose Bäume. Besonders die Pflaume hatte eine grosse Bedeutung. Die Bäume waren eigentlich un gepflegt, die Besprengung gegen die Schädlinge verbreitete sich erst in den 1950-er Jahren, aber bis heutzutage ist es nicht allgemein.

Der Obst spielte in der Ernährung der Bevölkerung keine wichtige Rolle. Man hat mit Obst vor allem gerührte Speisen gekocht oder Gebäck gebacken. Ein bedeutendes Teil der Früchte wurde zur Marmelade gekocht oder gedörnt. Aus den Pflaumen hat man viel Branntwein gekocht. Das Eingemachte, das Einkochen der Früchte verbreitete sich erst in den 50-er Jahren in breiten Kreisen, damit hatten die Früchte in der Ernährung eine gewachsene Rolle. Die Obstfrucht war vor allem für Verkauf bestimmt. Ein Anteil wurde innerhalb der Kleinregion verkauft, die Pflaumen aber hat man mit Fuhrwerk auf das

Tiefland transportiert, wo man es für Getreide getauscht oder für Geld verkauft hat. Die einzigen Dörfer hatten spezielle Handelswege, die Bauern haben jedes Jahr denselben Weg durchwandert, sie hatten auch den Unterkunft immer ebendort. Auch die Frauen haben im Ruckkorb oder im Bündeltuch viel Obst auf den Markt der Nachbarstädte, nach Eger, Mezőkövesd, Miskolc getragen.

In der Studie wird der Obstbau vor allem als eine Form der Ökologie, als die Anpassung zu den geographischen Bedingungen bewertet und vorgestellt. Diese Erscheinung hat sich auf eine jahrhundertlange Arbeitsteilung zwischen dem Tiefland und dem Bergland gegründet.

Gyula Viga