

KÜLÖNSZÁM

RUBICON

MAGYAR BORTÖRTÉNELEM



Tematikus gyűjtemények

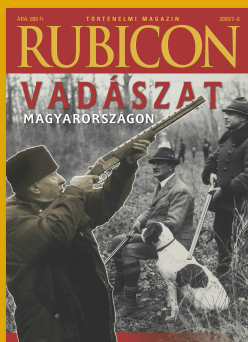
Jobban elmélyülne kedvenc témájában?
A Rubicon gyűjteményeivel igazi szakértővé válhat!

Néhány példa:

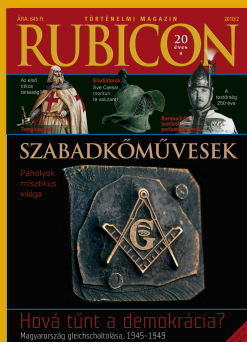
Népszerű témák I.



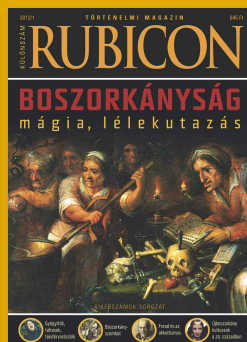
2008/7-8.



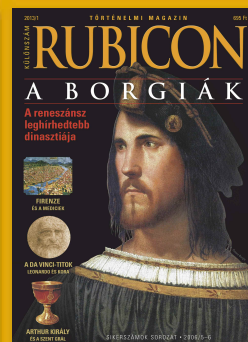
2009/7-8.



2010/2.

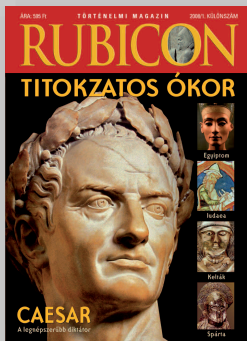


2012/2. különszám

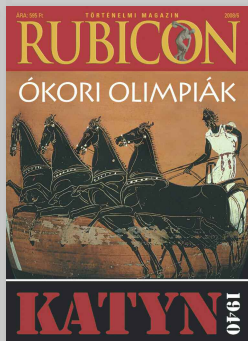


2013/1. különszám

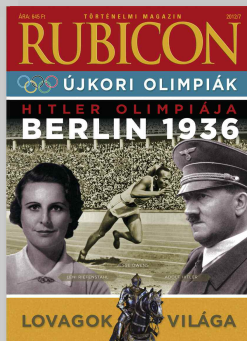
Népszerű témák II.



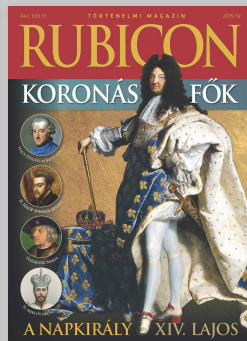
2008/1. különszám



2008/6.



2012/7.



2015/12.



2017/11.

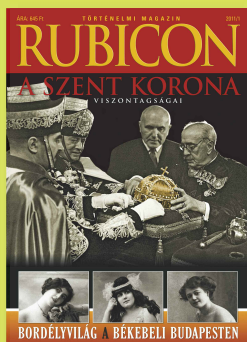
Nőtörténelem



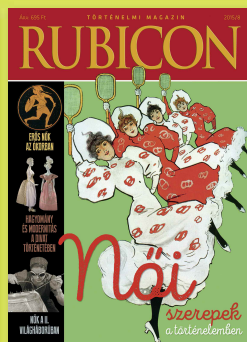
2007/8.



2010/7.



2011/1.



2015/8.



2017/1. különszám

5 lapszám – 30% kedvezmény

További ajánlataink: bolt.rubicon.hu

ALAPÍTVÁ 1989

RUBICON

TÖRTÉNELMI MAGAZIN

XXIX. ÉVFOLYAM 328. SZÁM
LEKTORÁLT FOLYÓIRAT

Főszerkesztő:
Rácz Árpád

Szerkesztőbizottság:
Bertényi Iván, Csorba László,
Gyarmati György, Hahner Péter,
Hermann Róbert, Magyarics Tamás,
Mezey Barna, Németh György, Oborni
Teréz, Orosz István, Rainer M. János,
Rácz György, Romsics Gergely,
Szakály Sándor, Ujváry Gábor

Lapmenedzser:
Rácz Gábor

Olvasószerkesztő:
Potencsik Erika

Képszerkesztő:
Vajda László

Fotó:
Kardos Judit,
Mudrák Attila

Térkép:
Nagy Béla, Sebők László

Tervezőszerkesztő:
Czeizel Balázs

Kiadja a Rubicon-Ház Kft.
Felelős kiadó: Rácz Árpád
A szerkesztőség címe:
1161 Budapest, Sándor u. 60.
Telefon: 402-1848
e-mail: rubicon@rubicon.hu

honlap: www.rubicon.hu

Megjelenik évente 12 szám

Nyomtatás: Ipress Center Central Europe Zrt.
2600 Vác, Nádas utca 8.
Felelős vezető: Borbás Gábor

Terjeszti a Lapker Zrt.
Előfizethető a RUBICON-HÁZ Kft.-nél
(Bankszámlaszám: Budapest Bank Zrt.,
10102237-77185300-00000001),
valamint Budapesten a Magyar Posta Zrt.
Levél- és Hírlapüzletági Igazgatóságán
(XIII., Lehel u. 10/A,
levélcím: LHI, Budapest 1900),
illetve kerületi ügyfélszolgálati irodáiban,
vidéken a postahivatalokban.
Külföldön terjeszti a COLOR Interpress Kft.
1039 Budapest, Hatvany Lajos u. 14.
Tel.: +36 1 243 9232



4



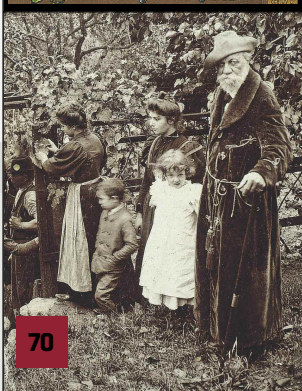
22



46



68



70



76

TARTALOM 2018/2. KÜLÖNSZÁM

MAGYAR BORTÖRTÉNELEM

- 4 Csona Zsigmond:** Bor és borászat a Kárpát-medencében
- 9 Hevesi Attila:** Borvidékeink természeti adottsága és hírneve
- 14 Buza János:** A szerémségi borok török kori nyomai
- 17 Andrásfalvy Bertalan:** Szőlő és bor a Délkelet-Dunántúlon
- 22 Pércsy András:** A nemesség borfogyasztása a török hódoltság idején
- 25 Mezey Barna:** Bor és jog. *A borforgalom jogi szabályozása a Corpus Juris Hungarici tükrében az 1848 előtti Magyarországon*
- 32 Mód László-Simon András:** A szőlővédőszentek tisztelete
- 37 Krisch András:** A soproni bor. *A kékfrankos legendája*
- 40 Máté Andrea:** A bikavér legendája
- 42 id. Heimann Zoltán:** A kadarka és a kékfrankos
- 45 Balázs Géza:** A bor szemiotikája
- 46 H. Balázs Éva:** Porto és Tokaj
- 50 Orosz István:** Bortermelésünk a polgári átalakulás korában
- 53 Beck Tibor:** A filoxéra pusztítása
- 58 Pálvölgyi Balázs:** A fuchsintól a tamarindig. *Borhamisítás a békeidőkben*
- 63 Majdán János:** Elfeledett borvidékek a Kárpát-medencében
- 66 Csona Zsigmond:** Erdélyi ürmösök és aszúk
- 68 Draveczy Balázs:** Jókai Mór, a borász
- 72 Draveczy Balázs:** Krúdy Gyula a borról
- 74 Majdán János:** Vasutak, restik és a bor
- 76 Draveczy Balázs:** Fröccstörténelem
- 78 Égető Melinda:** Szőlő- és borkultúra Magyarországon a filoxérvészéstől a második világháborúig
- 82 Gál Tibor:** A világ négy borégtája

Képek: Magyar Mezőgazdasági Múzeum · Magyar Nemzeti Múzeum
Történelmi Fotótár, Történelmi Képcsarnok, Történelmi Tár · Néprajzi Múzeum ·
Photocon



RUBICON A FACEBOOKON

www.facebook.com/rubicon.tortenelmi.magazin

Bor és borászat a Kárpát-medencében

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

Magyarországon a finom bor állandó kísérője volt az asztali örömöknek. 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 17. század óta terjedő pálinkával, mint manapság. A magyar konyha zsíros, füstölt, fűszeres, nehéz ételei és ízei a száraz, egészséges borokat igényelték emésztést segítő, jó étrendi hatásaik miatt.

A bor fogyasztása és a bor szervirozása a középkorban is megkülönböztetett figyelmet kapott. Ez részben a bornak mint isteni eredetű italnak, részben a borfogyasztási alkalmaknak, ünnepeknek szólt. A bort általában étkezés kísérőjeként, különleges ízei, zamatai, illatanyagai (buké) miatt fogyasztották. A borok színe, tisztasága, illata, íze sokat elárult róluk, a természetőről, a borkultúráról. A maiakkal összehasonlítva ezek a borok savasabbak, markánsabbak voltak. Sok közülük borhibával rendelkezett. A nem megfelelően gondos tárolás, kezelés, szállítás miatt esetleg újraerjedhettek, ecetesedhettek, borbe-

CSOMA ZSIGMOND

tégségek léphettek fel. Azonban nemcsak a zsíros, fűszeres középkori konyha igényelte a lakomák fontos kellékeként a bort. A fertőzött kutak, az általános rossz közegészségügyi viszonyok is megkövetelték a borfogyasztást, sőt, a bor fontos szerepet játszott a népi gyógyászatban is. Bőjtidőben is sűrűn

itták a bort, hiszen a régi példaszöveg szerint a hal úszni szeret!

Számos különleges alkalom is adódott a borfogyasztásra. Borral ünnepelték a keresztelőt, lakodalmat, név- és születésnapokat, a harci győzelmeket, az adásvételi szerződéseket. A várakban, főúri udvarokban igen sokat ünnepeltek és nagy lakomákat rendeztek. E szokást a köznemesség is átvette, lakomáik éppen olyan gazdagok, fűszeres húsban dúskálóak voltak, mint a főúri vendégségekben. A középkori étrend alapját a hústelekek alkották – és természetesen a borok. Korabeli leírások szerint szentségtörésszámba ment, ha a felemelt poharat nem körömpróbáig itták ki. A koccintás hajdani kötelező módja az úgynevezett exelés, a teli pohárnak fenéig való kihörpintése volt.

MÁTYÁS UDVARÁBAN

Mátyás király esküvői lakomájáról (1476. december 22.) a következőket írta Bonfini: „Az ebédlőteremben tartották a lakomát. [...] A terem közepén, a királyi asztal előtt, a kőoszlop körül volt egy-egy négyszegletes pohárszék, nyolc emelet-



tel. Ezeken helyezték el az ételhordó tá-
lakat. A király és királyné serlegét s más
mágnások borait a királyi asztal szol-
gálatára. A többi hét polcán boroskan-
csók, kupák, meritókanalak, kelyhek
álltak, finom mívű arany- és ezüstedény
valamennyi. [...] A levegőbe egy ezüst-
ből készült kétakós és négy részre osz-
tott hordót függesztettek, melyben
négyféle italt tartottak. Ezeken kívül
volt nyolc más pohárszék is. [...] 983
edény volt rajtuk, a használatban lévő
kelyheken és kancsókon kívül.”

Mátyás király nagy pártfogója volt a
szőlőművelésnek és a bornak. Budai pa-
lotája, ahol állandóan igen sok külföldi
tartózkodott, nemcsak kultúrájáról volt
híres Európa-szerte, hanem vendégsze-
retetéről és különösen pompás magyar
borairól. Nevesek voltak a királyi ker-
tek szőlőlugasai is. A vörösbort adó sző-
lőfajták vesszőit Itáliából (Campaine) és
Franciaországból (Champagne és Bur-
gundia) hozták be. A borospincékre
nagyobb urak ügyeltek, mint például a
tiszttartó és a sáfár, de gondját a kul-
csár viselte. Ő adta ki a megszabott
mennyiségű bort az udvari személyzet
asztalához és a pohárnokok kezébe is,
akik az italokat a király asztalánál fel-
szolgálták. A szeszes italok közül a sört
is fogyasztották, de a bornak elsőbbsé-
get adtak.

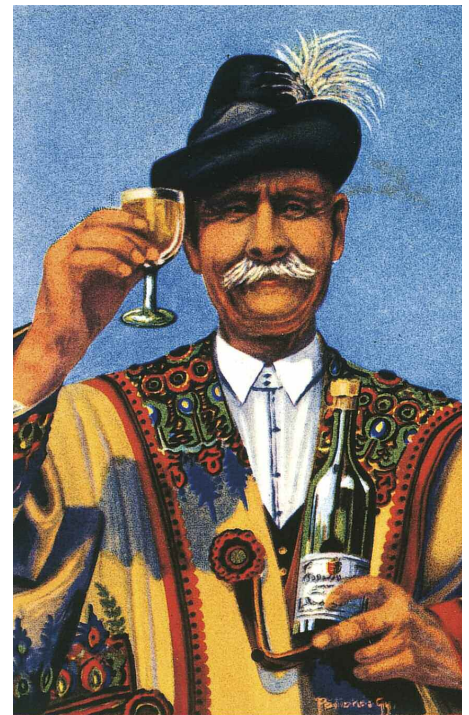
A külföldiek a magyar borokat álta-
lában dicsérték, de Mátyás borait kü-
lönösen kitűnőnek találták, és mint
külföldön szokatlan dolgot jegyezték
meg, hogy a király és a főurak egyaránt
sokféle bort fogyasztanak evés közben.
Módjával Mátyás király is kedvelte a
bort, főleg a szerémit, budait, pozso-
nyit (1463-ban például 32 hordóval ho-
zatott). A külföldi borok közül az olasz
borokat, főleg a csemegeborokat itták
a királyi étkezéseknél. Vízkereszt ün-
nepén, az 1477. évi farsang kezdetén
anyja, Erzsébet asszony is részt vett az
ünnepélyen. Seybold bajor vendég nap-
lójában feljegyezte, hogy a király csak
anyja távozása után nyúlt a borosku-
pához.

A budaszentlőrinci pálosok évköny-
vében olvasható, hogy a király a nyéki
vadászkastélyából sűrűn átruccant Bu-
daszentlőrincre, hogy a főkolostor per-
jelével, Gergely mesterrel a kolostor
pincéjében lelkét felvidítsa. A Mátyás
király udvarában tartózkodó itáliai és
magyar humanista tudósok (Bonfini,
Galeotto Marzio, Vitéz János) írásaiból
tájékozódhatunk a korabeli legjobb bo-
rokról. Bonfini sokra értékelte a szeré-
mi és budai borokat. Nyilván azért,

mert – Mátyással együtt – maga is ezt
itta. Említi a jó minőségű egrit, vala-
mint a Pozsega körüli mocsaras vidék-
nek és Zengnek a borait is.

A szerémségi borok voltak Mátyás
udvarában a legkedveltebbek. A 12.
században már dunai gályák hordták a
városok, főleg Buda város piacára a
Szerémségnek „arannyal felérő borát”.
A követek, átutazók, útleírók mind di-
csérték a hazai borokat. „Nem tehetem,
hogy a Szerémség boráról hallgassak
– írta Galeotto Marzio –, annyira kelle-
metes ez, hogy nehéz lenne párját ta-
lálni a föld kerekességén.” Ranzani az er-
délyi borokat emelte ki, Bertrandon de
la Brocquiere, a burgundi herceg főlo-
vászmestere a budai fehérborokat di-
csérte: „részegítők azok, jó erősek”.
Maffeo, aki 1482 és 1490 között itáliai
követként hosszabb időt töltött Budán,
említette, hogy igen drágák a budai
vendéglők, ahol „jó éjszakákon” temér-
dek bor fogy. Panaszolta viszont, hogy
rengeteg borralalót kell fizetni, sőt
még a királyi udvar szolgálai és inasai is
a markukat tartják.

A kitűnő természetes borok mellett
– az akkori európai divatnak megfele-
lően – csemegeborokat is készítettek
a királyi és főúri pincék pincemesterei.
Ezeknek a boroknak a cukortartalmát
aszalt szőlőn történő erjesztéssel, aro-
máját pedig különböző fűszerek hoz-



került felszolgálásra. Hozzánk az olasz
kapcsolatok révén és a Szerémségen át
jutott el ez a bor, majd később ennek
készítési technológiája. Megaszalódott
vagy leszüretelt és tovább aszalt sző-
lőből – az antik korban már kidolgo-
zott és ismert eljárással – készült édes,
kiváló csemegebor volt, jól szállítható
és eltartható.



záadásával érték el. Európa-szerte igen
kedvelt, divatos csemegebor volt a
malvázia, királyi udvarokban gyakran

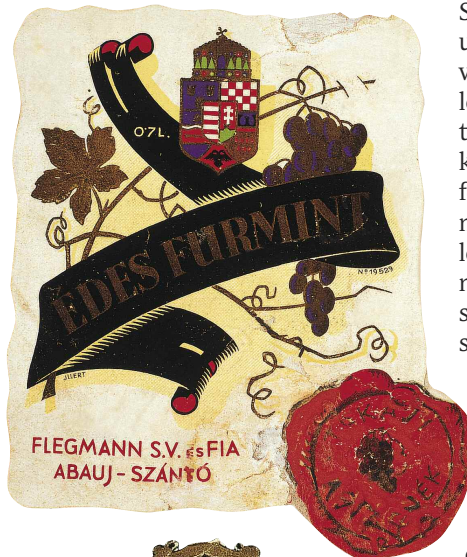
Kedvelt ital volt még a fehérborból
készült ürmös vagy a keserű narancs-
héjjal zamatosított vörösbort és a kína-

héjjal fűszerezett sherry is. Lefekvés előtt álmodt hozó italként gyömbérrel, fahéjjal, szegfűszeggel ízesített bort ittak egyes előkelő urak. Sok helyen az ilyen borokat ételelixírnak is neveztek. Az erős édesítés és fűszerezés nemegyszer a rossz, savanyú borok ízbeli hiányosságait próbálta eltakarni. A pozsonyi ürmöst 1489-ben Estei Hippolit érsek udvarában olyan finomnak találták, hogy receptjét fel is jegyezték: mézet, gyömbért, szegfűszeget, fahéjat, mazsolát, szerecsendiót, ámbrát – egy cefajta belének váladékából való, illatszerként használt viaszszzerű anyagot – és pézsmát – közép-ázsiai szarvasfajtának illatszer készítésére használt mirigyváladékát – főztek bele. Ezt pigmentbornak is nevezték.

A HAGYOMÁNYOS SZŐLÉSZET

A szőlő termesztése a középkortól kezdve a kedvező, sőt kitűnő ökológiai adottságú dűlőkön folyt. Ez a jó adottság elsősorban a napsütötte, meleg területekre, a jól felmelegedő vulkanikus talajokra, a jó beesésű szögű domboldalakra vonatkozott. Itt telepítettek először szőlőket. Ezeket a dűlőket hívták máloknak (a szó eredeti értelme kiemelkedő mellkas). Ezek a középkori málok, erdőövezeti irtások, lázok képezték a magyar szőlő- és bortermelet legértékesebb területeit. A középkori szőlőtermesztés már egyértelműen a hegyoldalakra felkúszott szőlőket jelentette. A honfoglalás korára visszavezethető ártéri, ligeterdős, folyóparti szőlőtermesztés csak relikumszerűen maradt meg az Alföld egyes helyein.

A középkori lugasművelés a 13–14. századtól fokozatosan visszaszorult, s helyette – különösen a 16. századtól a kadarkával, a balkáni vörösorkultúra térhódításával – az alacsony fejművelés terjedt el. A termékeny, alaprügyeiből is fürtöket hozó balkáni fajtacsoport (kadarka, kövidinka) a rendkívül rövidre metszést, az ún. kopasz-metszéses fejművelés elterjedését segítette. Mivel az ország nagy részén, közepén török hatásra ez a fajtakör terjedt el, az igénytelen, egyszerűbb szőlőtermesztéssel a kopasz fejmetéses általánossá vált. A 19. században csak egy-két borvidéken és az uradalmak minőségre törekvő területein



metszettek hosszabbra. Még Tokaj-Hegyalján is kopaszra metszették a kősránagságúra megnőtt tőkefejeket.

A 19. század közepén csak a Balaton-felvidéken metszettek 2-3 rügyre, rövid csapot és főleg Badacsony környékén elágazó, többéves fásodott részeket hagyva. Sopron környékén már a középkortól szálvesszőre metszettek, amit sajátos módon leívelve leszúrtak a vessző végénél a tőke szomszédságába. Ezzel nagyobb termést értek el a Sopron-Fertő tó környéki szőlőkben, ugyanakkor a meggyökeresedő leszúrt vessző révén a kipusztuló tőkét pótló gyökeres szaporítóanyagot is nyertek. Mór környékén intenzív zöldmunkával összekapcsolt kopasz-metszéses fejművelés terjedt el, amely itt sajátos módon a minőségi szőlő- és bortermelet jele volt. Mátraalja és Erdély (Ménés-Arad-Hegyalja, Küküllő mente) szőlőiben szálvesszőre, a Rajna menti szőlészeti hagyományoknak megfelelően karika formára, a tőke alá leívelve metszettek.

A metszőeszköz majd ezer évig azonos volt: az ókori vágó-metsző szerszámként is ismert szőlőmetsző kés. Két jellegzetes típusa terjedt el: a baltácskával rendelkező és a baltánélküli. A metszőollót Magyarországon először Schams Ferenc próbálta ki 1820 körül, majd ajánlotta a termelékenyebb munkavégzés céljából. A metszőolló elterjedése a szőlőművelési mód megváltozását eredményezte. Ugyanis az ollóval a gazdák már nem tudtak kopaszra metszeni, így lassan a kopasz-metszéses fejművelés helyét a csapos, illetve bakművelés vette át, ami a szőlőtőke eltávolodását jelentette a talaj közeléből.

A középkori szőlőket még felásták, ez volt az első munkafázis, amely az összetömörödött talajt meglazította, és még emlékeztetett az ásóval tövüknél körbeásott lugasszőlőkre. A kiszoruló ásót a kétágú kapa váltotta fel, illetve a parragkapálásnak hívott mélykapálás. Az évről-évre mélyművelés után a sekélyebb, gyomirtó kapálások következtek. A minőségi bortermeletre törekvő területeken 3-5 kapálás után készítették elő az érő szőlőt a szüretre. Kora nyár táján és a szüretet megelőző időben a kötözés mellett a minőségi szőlőtermesztő vidékeken nagy gondnal végezték a zöldmunkákat is: hajtásválogatást, lelevelezést a fürtök érése, a rothadás megakadályozása érdekében.

IDEGEN BIRTOKLÁS A SZŐLŐHEGYEKEN

A nagy hírű, jó bortermő szőlőhegytől közelebb-távolabb fekvő községekről, városokról 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, pincéik kötötték a gazdákat a szőlőhegyhez, állandó lakóhelyük máshol volt. Főleg olyan területek lakosai (északi városok polgársága, majd a borkereskedő városok lakói) szereztek ilyen jellegű ingatlant, ahol kedvezőtlen volt az időjárás a szőlő termesztéséhez, vagy a kedvező földrajzi fekvés, a szállítási lehetőségek a borkereskedelmet éltették. Az ilyen típusú idegen birtokosokat, extraneusokat – eltérő jogaik miatt – mindig különválasztották a helybeli birtokosoktól.

Magyarországon az extraneus birtoklás a 13. század végétől erőteljesen növekedett. A nagy hírű borvidékeken a közelebbi-távolabbi városi polgároknak már voltak szőlők. A szőlőbirtok a bor jó ára miatt is jelentős vagyontárgynak, ingatlannak számított, amit adni-venni lehetett, a termelt kiváló minőségű bor pedig presztízsértékű volt jó ára, gyógyászati és élvezeti értéke miatt. A jó és híres szőlőhegyeken így már a középkorban – majd a 16. 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, mint Solt, Decs, Apostag, Ócsény környékén. Különösen a déli fekvésű, értékesebb bortermő hegyoldalokon jelentek meg és sokasodtak a külső, extraneus birtokosok.

Az extraneus birtoklás esetében fennállhatott a veszély, hogy távol lakván a szőlőtől, a gazda nem tudja kellően gondját viselni a munkaiigényes szőlőnek. Ez még nemesi extraneus birtokosoknál is előfordulhatott, akik pedig vincellér tartásával, a dolgoztatás lehetőségével is élni tudtak. A hegytörvények szigorúan megkövetelték –

elsősorban a szomszéd szőlőbirtokosok érdekében – a rendszeres munkáltatást, a szőlő gondozását, a szőlőhegy állandó karbantartását az extraneus, külső gazdától 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 a szőlőhegynek, a vidék lakóinak. Ezek voltak a vincellérek, akik vagy munkairányítók és szervezők voltak, vagy maguk dolgozták meg vállalkozásba véve a szőlőterületeket.

A SZÜRET

Az őszi munkák dandárját a szőlőszüret adta mind a jobbágy-paraszti, mind az uradalmi-allodiális gazdálkodásban. A szüretre készülődés a szőlő őrzésével, fegyveres szőlőpásztorok-szőlőcsöszök felfogadásával kezdődött. Az érő szőlőt senki és semmi nem károsíthatta, a szőlőt megdézsmálót a legszigorúbban büntették. Egyes hegyrendeletek, törvények csak a terhes nőknek engedélyeztek minimális csipkedési lehetőséget. A szőlőhegyeket, szőlősker-

teket lezárták, sorompó, kerítés és szigorú őrzés biztosította a felgereblyézett szőlők nyugalalmát szüretig.

Ma a szüretet vidám munkának tartjuk, pedig rendkívül komoly, jól megtervezett feladatokat jelentett a borosgazdának. A népi társas munka természetesen alkalmat adott a vígságra és kellemes együttlétre is. A szüretidő megválasztása a rendi társadalom időszakában a földesúri jogot képviselő adminisztráció dolga volt, engedélyük nélkül – a dézsmaszedés és a tizedszedés kötelezettsége miatt – a szüretet nem lehetett elkezdni. A szüretelés az Alföldön Szent Mihály napján (szep-tember 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 bér-munkásokkal. Már a 18. század második felében felismerték a robotmunka alkalmatlanságát, ezért egyre inkább a fuvarozásra korlátozták a robot felhasználását, ami napszámos pénzke-

→
Szüret, 1935
→



reseti lehetőséget jelentett a szőlővidékek szegényeinek. A nagyobb uradal-
makban a 18. század végétől többme-
netes szüretre törekedtek, vagyis a kü-
lönböző időben érő, illetve a fehér és a
kék szőlőfajtákat külön szedették a mi-
nőségi bortermelés érdekében. A job-
bágy-paraszti szőlősgazdák vegyesen
és egybe szüreteltek, ami miatt a bo-
raik, illetve a beszolgáltatott dézsma-
borok minősége gyengébb volt.

A szürethez gazdag szokáshagyó-
mány is tartozott, amelyben a munka
és a termésbegyűjtés, a szüret ünnepe
összekapcsolódott. A megélénkült szőlő-
lőhegyen a vidám hangoskodás, zene-
énekszó, mozsárágyúcskák és petárdák
robbanása jelezte egy-egy vigadozó ne-
mesi társaság jó hangulatát. A kádárok,
a borkötők, a kapások céhei és társula-
tai is színesítették és gazdagították a
szüreti felvonulók tarka seregét.

A szüreti felvonuláson középen fel-
dísztített hintón a szüreti bíró és bíróné
vagy király és királyné haladt, kör-
nyezetükben maszkos és
maskarás alakok. A szüreti
menetet tiszta ünneplőbe
öltözött férfiak szüreti ko-

szorús csoportja nyitotta meg, a vállon
vitt hatalmas szőlőfürtös koszorúval a
kánaáni bőséget és termékenységet
szimbolizálva. Lányok és lovas bandé-
rium menete után a feldísztített kocsi-
k és hintók sora következett, majd gya-
logosok, a maskarások vidám és meg-
hökkenítő menete zárta a szüreti fel-
vonulást, amely vidékenként és történe-
ti koronként eltérő elemeket tartalma-
zott (pl. Tokaj-Hegyalján a kapáscső
felvonulásán Bacchust, a népi „bak-
sust” magyar huszáruhában, hordóra
ültetve hordozták végig).

A szüreti felvonulások általában bál-
lal, mulatsággal végződtek. A szüreti
bálok jellegzetessége volt a felkötözött
szőlőfürt, amit ellopni, a kedves bálo-
zó lánynak átnyújtani nemes virtusnak
számított. A fürtökre báli szőlőcsőzők
vigyáztak, akik a „tolvajt” valamilyen
tréfás büntetésre vagy zálogra ítélték.
A játékos csintalanság utáni büntetés-
pénz megfizetése a bál megrendezését,
a báli költségek finanszírozását segítette.
A szőlő és a szőlőművelés évszázá-
dok óta a társas együttlétnek és az élet-
be vetett hitnek, az élni akarásnak, az
örök reménységnek a szimbóluma is.

A bor nagy átváltozása a pincék mé-
lyén általában november közepére be-
következett. Az édes mustból csípős,
sokszor már kierjedt bor lett. Márton
napján kóstolták meg először a bort a
gazdák, elismerően és kíváncsiskodva
pinceszereztek egymás pincéiben.
A borok kezelésével nem sokat törőd-
tek, mert nem is ismerték a biokémiai
összefüggéseket. Pasteur nevéhez kö-
tik annak kimutatását, hogy mikroélő-
lények hatására következik be a must
cukrának alkohollá erjedése. Mint
ahogy az lenni szokott, egy magyar,
Preysz Móric soproni borkémikus
négy évvel Pasteur előtt kimutatta
mindezt, de mivel magyarul tette köz-
zé megfigyeléseit, a világ borásztársá-
dalma nem vett róla tudomást.

A magyar parasztság hosszú ideig
seprején hagyta az újborokat, nem
vagy csak későn fejtett, ami a borok új-
raforrásához, megzavarosodásához, a
borbetegségek és borhibák gyakorivá
válásához vezetett. Mindezek ellenére
a jól kezelt magyar borok, az uradal-
mak mintaborai Európa-hírűek voltak,
ami a kiváló adottságú magyar szőlő-
hegyeknek volt köszönhető. ♦

◆ Szüret, 1928



Borvidékeink természeti adottsága és hírneve

Az alábbiakban – nem országnagyobbító szándékkal – a Kárpát-medence és hegységkeretének medence felé ereszkedő hegylábi lejtőin fekvő borvidékek természeti adottságairól és hírnevéről írok; a teljesség igénye nélkül, szemelgetve, mint a szép, szemelt rizlingnek való fürtöket, fanyar, édessé töppedt, aszúnak való szőlőszemeket.

A minőségi szőlőtermesztés éghajlati feltételei Európában, illetve a Földközi-tenger tágabb környezetén jelenleg az északi szélesség 34. és 49. foka között adóttak. Északabbra hidegebb van: sem az évi hőmennyiség, sem a napsütéses órák száma nem elegendő, délebbre – ahol már csaknem forró, félsivatagi az éghajlat – túl sok a hőségnap (napi csúcstérték >30 °C) és nem elég a csapadék. A „jelenleg”-et azért kell hozzátenni, hogy megérthessük, miért gyakoriak nálunk az olyan szőlőművelő községek, melyeknek vallon alapítói a 12–15. században az Alsó-Mosel és az Alsó-Rajna vidékéről – vagyis valamivel az északi szélesség 50. fokán túlról (!) – települtek be Magyarországra.

HEVESI ATTILA

AZ ÉGHAJLATI FELTÉTELEK

Az északi féltekén a 10–14. század között lényegesen melegebb volt, mint ma. A szőlőtermesztés északi határa kb. az Ardennek és az Eiffel-hegység déli hegy lábain húzódott. A 14. századdal kezdődően fokozatos lehűlés indult meg (ún. „kis jégkorszak”), emiatt a vallon szőlőművelők tömegesen vándoroltak dél-délkelet, így Magyarországra fel is, magukkal hozva néhány

más szőlőfajtát, szőlőművelési és tárolási módot.

Természetes tehát, hogy a szőlő fő termőterülete a mediterrán Európa: a Pireneusi-, az Appennini- és a Balkán-félsziget a hozzájuk tartozó szigetekkel, valamint Dél-Franciaország, továbbá a Kaukázus nyugat-délnyugati, Fekete-tengerre ereszkedő előtere (Délnyugat-Oroszország, Grúzia). Földrészünk valódi mérsékelt övbe eső szőlő- és borvidékei – Loire mente, Champagne, Burgundia, Mosel és Rajna mente, Dél-Morvaország, Kárpátok–Kárpát-me-

*A szekszárdi szőlővidék.
Kimmach László akvarellje*



dence – lényegesen kisebb területűek. Mennyiség és minőség tekintetében tehát Dél-Európa a földrész, sőt a „világ” vezető szőlőtermesztője és borkészítője.

Annak okait, hogy a Kárpát-medencének és hegységkeretének szőlője és bora néhány tekintetben versenytársa lehet Mediterráneumból való rokonainak, szőlő- és borvidékeink sajátos természeti adottságaiban kell keresnünk. A Kárpát-medencének és hegységkeretének nyara esősebb, rövidebb és kevésbé forró, mint Dél-Európáé. Ezért itt később virágzik, később érik a szőlő. Az őszebe nyúló tenyészidő és a mérsékelt szarazság miatt néhány szőlőfajtából itt nem vagy kevesebbet termesztnek, más a fajták aránya, mint a Mediterráneumban, és az azonos fajták illat- és zamatanyagai sem egyformák. Így van ez a valódi mérsékelt öv többi szőlő- és borvidékén is. De a hosszú és derűs vénasszonyok nyara igazán csak a Kárpát-medencének és hegységkeretének jellemzője. Nyugatabbra, az Atlanti-óceán felé párásabb és rövidebb ez a szeptember végi-október eleji időszak. Délebbre, a Földközi-tenger mellékén pedig a szüretet ilyenkorra már befejezték.



AZ ASZÚSODÁS TITKA

Annak, hogy a történelmi Magyarország borai közül a legkülönlegesebb és az egyik leghíresebb az aszú, melyet a 19. századi szőlőgyökértetű- (filoxéra) járvány előtt nemcsak Tokaj-Hegyalján

és nemcsak fehér, hanem fekete (kék) szőlőfajtákból is készítettek (Fertőmélék: Ruszt; Mátraalja; Nyugat-Bükkalja: Eger; Kelet-Bükkalja: Miskolc; Beregszázi-Hegyalja: Muzsaly; Aradi-Hegyalja: Ménes), szintén a hosszú vénasszonyok nyara a fő oka.

Az aszúsodásnak két lényeges időjárási feltétele van. Az egyik a tartós verőfényes, száraz időjárás szeptember végén-október elején. Ilyenkor a szőlőszemek cukortartalmuk növekedése közben összetöpednek. Azok az évek, amikor a vénasszonyok nyara az átlagosnál hosszabb, az ún. „főzősztenedők”. Az aszúsodás másik feltétele, hogy október elején-közepén 1-3 nap csöndes esője a szemek „hárttyáját meglágyítsa, következzenek megint fényes, meleg napok, de harmatos, hideg és deres éjszakák, melyek a szőlőszemeket fonnyasszák, szárítják, meg aszalják”. (Szirmai Antal, 1810.) A csöndes esők után a Botryotinia fuckeliana tömlőgomba könnyen behatol a meglágyult héjú szemekbe, ahol, az újabb száraz időjárás miatt a vizet ugyan elvonja, de a cukrot alig lebontva nemes rothadást okoz.

Az aszúsodás föltételei tehát a Kárpát-medencében és hegységkerete belső szegélyén a legkedvezőbbek Európán

Egri látkép



ban, mert nyugatabbra rövidebb a vénasszonyok nyara, a Mediterráneumban pedig, mivel ott a szőlő érésekor (nyár vége) még a rövid eső is ritka – ha viszont előfordul, zivatarosan erős és elveri a szemeket –, a nemes rothadáshoz szükséges gomba megtelepedésének alig van esélye, ezért aszúsodás helyett inkább mazsolásodás történik.

DOMBORZAT ÉS TALAJ

A szőlőtermesztés domborzati és talajadottságait illetően a Kárpát-medence és hegységkeretének belső pereme kevésbé különbözik a nyugatabbra fekvő térségektől. Tény azonban, hogy a szőlőgyökértetű-járvány után itt volt a legtöbb lehetőség a homokbuckák déli, délies lejtőire telepített szőlők kialakítására, mert nyugatabbra e szélességek között kevesebb a bucka, keletre nem elegendő a csapadék.

Bár a szőlő mélyre nyúló gyökérzete következtében nem igazán talajigényes, a jó talajt meghálálja. Tőlünk nyugatabbra, a hegységek és dombságok lejtőlábain lényegesen ritkábbak az olyan nagy tápértékű talajok, mint a mezőségi erdő- és mezőségi talaj. Tudjuk továbbá, hogy azokon a lejtőkön, amelyeken több száz éve folytatnak szőlőtermesztést, a talajok felső s többnyire középső szintje is megcsonkult vagy teljesen lehordódott, s a művelés e hiányos talajok legelső szintjén, vagyis az „anyakőzet” aprózódott-mállott felszínén folyik. Ezért igen fontos tényező az anyakőzet aprózódásra-mállásra való hajlama, ásványos összetétele.

Történelmi borvidékeink javán a talaj anyakőzete valamilyen vulkáni tufa, láva, illetve lösz, továbbá belőlük származó lejtőhordalék. E kőzetek törmelke-málladékának szemcsenagysága változatos, könnyen fölvehető ásványai miatt szinte „nyers” állapotában is megfelelő, esetenként jó „szőlőtálat”, amely lényeges szerepet játszik a szőlő, illetve a bor illat- és ízanyagainak meghatározásában. Alföldi szőlővidékeink homokos talajai kevésbé csonkák, de ásványösszetételük szegényesebb, előnyük viszont, hogy a szőlőgyökértetű nem kedveli a homokot.

A HÜVÖS PINCE

Bár a kőzetösszetétel szőlőminőséget jelentősen megszabó tényező, a borászatban egyéb, szinte még lényegesebb



szerepe is van. Az igényes borászathoz elengedhetetlen a jó érlelési és tárolási lehetőséget biztosító száraz, egyenletesen hűvös és egyenletes légnedves-ségű pince.

Ahhoz, hogy a bor illat- és zamatanyagai igazán összhangba érlelődjenek, nem elég egy esztendő. Tudjuk továbbá, hogy az időjárástól függően vannak gyöngé, közepes, jó és kitűnő évjáratú borok. Az igazi borásznak a kitűnőből és a jóból tárolnia kell annyit, hogy bora minőségét – szakszerű följavítással, házasítással – évtizedeken át állandósítani, vagyis, amikor szükséges, az időjárástól függetleníteni tudja. Borospincének a legalkalmasabbak az állékony, de lyukacsos (laza szerkezetű), ezért jól szellőző, könnyen faragható kőzetek. Az ilyen kőzetekbe vájt pincék légnedvessége és léghőmérséklete az év folyamán alig ingadozik; lyukacsokban könnyen megtelepednek a nemes rothadást segítő gombák és baktériumok. Ezért borospincének legmegfelelőbb kőzetek a vulkáni tufák, a lazább (fiatalabb) mészkövek és a lösz. A Kárpát-medencében és hegységkeretének belső szegélyén mindhárom kőzetfélése elterjedt. A Bükkalja (egri

Szüret, 1919



borvidék) Európa egyik legnagyobb riolit-riodácittufa térsége. Ezek a kőzetek Tokaj-Hegyalján és a Mátraalján andezittuffáival együtt fordulnak elő.

A Balaton-felvidéken, a Badacsonyi, a Boglári és a Somlói borvidéken gyakori a bazalttufa, a soproni és Fertőmelléki borvidéken a lyukacsos fiatal mészkő; ez utóbbi „ad szállást” Budafok és Kőbánya pincészeteknek. A tufák mellett az ún. hegyaljánok mindenütt előfordul a lösz, amely a szekszárdi, mecsekalji, Móri, Neszmélyi, Etyeki borvidéken és az Alföldön a fő „pincehordozó”. A lösznek is köszönhető, hogy a Duna-Tisza közén a borok minősége néhol megközelíti a történelmi borvidékek boraiét (pl. Hajós).

KORAI HÍRVERŐK

A szőlőtermesztés és borkészítés a Kárpát-medencében és belső hegységkeretében valamivel több mint két évezredre, a kelták idejéig (Kr. e. III–I. sz.) vezethető vissza. A Római Birodalomhoz tartozó Pannoniában (Kr. u. 2–3. sz.), Északnyugat-Moesiában (a mai Bácska és Bánság [Temesköz]), valamint Dáciában (Kr. u. 3. sz.) a szőlő- és borkultúra igazi mediterrán hatások révén fejlődött tovább. A népvándorlások népei közül a hunok, az avarok és a magyarok a Fekete-tenger és a Kaukázus érintkezési sávjából már jelentős – és a rómaiakétól eltérő – szőlő- és borfogyasztó tapasztalatokkal érkeztek a Kárpát-medencébe.

Priszkosz rétor és történetíró, aki 448-ban követként járt a hunoknál a Kárpát-medencében, megírta, hogy „Attilának boros kupát adtak, s akkor a hun király fölköszöntötte a küldöttség vezetőjét”. A bizánci *Suidas* lexikon (10. század) megemlíti, hogy Krum bolgár kán avar foglyai szerint birodalmuk bukásának (8. század vége, 9. század eleje) egyik oka az „iszákoság” volt, „mert mindenki részeges lett, mivel a bor kimeríthetetlen mennyiségben állt rendelkezésre”.

A középkori Magyarországról szóló történelmi-földrajzi leírásokban szinte mindenütt szerepel a szőlő és a bor.



Antonio Bonfini írja *Rerum Hungaricarum decades* című könyvében (1494): „A pilisi megye pedig a Dunára rúg ki, hegyes-dombos terület, egészében szőlőtermő, a hévizek miatt kéntartalmú bor terem, mely gyorsan részegít.” (Fordította: Kulcsár Péter.)

Ehhez szinte folytatásul kínálkozik Oláh Miklós Magyarországról szóló könyvében (*Hungaria*, 1536) a pesti borpiacot leíró sorok: „nevezetes sok különleges boráról, nemcsak az édes ízükkel kiváló szerémiokról (mintha krétiak volnának), hanem a baranyaiakról, somogyiakról és más fajtákról is. [...] A lengyelek, sziléziak és sok különféle nemzeti fiai itt veszik a bort. [...] A Duna [...] partján sok heverésző

embert láthatsz fényes nappal, ezek Pesten az édes Bakkhoszt mértéken túl hörpölték, most gőzölgik ki, és hosszú órákon át tisztulnak meg hortyognak.” (Fordította: Németh Béla.) Könyvében Oláh Miklós hosszú bekezdést szentel Magyarország bortermelésének; az ún. történelmi borvidékek leírásakor a későbbi szerzők többsége e munkához nyúl vissza.

Erdély borainak első igazi hírverője, Heltai Gáspár *Krónika az magyaroknak dolgairól* címmel Kolozsvárt 1575-ben megjelent könyvében olvashatjuk, hogy „A székelyeknek földjén Vásárhely felett nem törem bor, de mindenféle gabona sok. A több helyeken pedig Erdélyben (csak Brassótól és Fogaras környékétől megválva) bőv bor terem, elannyira, hogy soholt egyebet nem isznak bornál, mert igen olcsó, elannyira, hogy egynéhányszor egy budai pintet [1 budai pint = 1,67–1,83 l] vesznek egy pénzen.”

A HAZAI BOR DICSERETE

A jó bornak nem kell céger. E közismert szólás(köz)mondás csak részben igaz. Hírnév a jó bornak is kell. Tény, hogy ennek alapja a bor minősége, de jó hírét a szó, a tudós és az író-költő betűje hordja szét.

Mátyus István, Marosszék főorvosa így írt *Ó és új Diaetetica* című művében (1787–1793): „Régen dolgoznak az emberek és nagy szorgalmatossággal keresnek olyan barátságos eszéköt, melly rólok minden nyavalyát és erőtlenséget elfordítana, és őket hosszú életűekké tehetné. De vallyon a bornál jobbat és alkalmasabbat lehessené ki-gondolnoki, én nem láthatom. Vagynak sok hasznos és dítséretes orvosok, de a borhoz éppen nem hasonlíthatók, mivel ez nem tsak a testben dolgozik, hanem az elmét-is meg-újítja, s annak munkáit tsuda-képpen segíti. Mitsoda, ugy mond, az élet bor nélkül? A bor az elmének tehetségeit tsudaképpen neveli. A földi unalmok közül kivesszi és tsak nem égbé emeli; jókká, igazakká, bátorokká, böltsékké teszi az embereket.”

Benkő Sámuel, a hazai orvosföldrajz-orvoslégtörténet egyik megalapozója, aki 1778-tól haláláig, 1825-ig volt Borsod vármegye főorvosa, egyebek között a következőket írja a miskolci és a tokaj-hegyaljai borokról: „Ha valaki a miskolci borokat mérsékelten issza, az emberi szervezetre a hatásuk ez: szorulást nem okoznak, erős vizelethajtók, az epebajban és a székrekedésben szenvedőknek kevésbé ártanak, mint a városon kívül termelt borok. A tokaj-hegyaljai [...] borok ellenkező hatást gyakorolnak az emberi testre: amíg kóstolgatják őket, kábító illatot és ízt árasztanak; a beleket inkább eldugítják és felhevítik; ezért a vizeletet kevésbé indítják meg; a búskomorságban szenvedőknek ártanak; hatásukra gyorsan elálmosodik és hamar lerészegedik az ember [...] néha az érett szemekben enyvel balzsammá sűrűsödött illó olajat lehet találni, amit a magyarok arany tseppnek neveznek.” (Topographia oppidi Miskoltz historico-medica; Kassa, 1782, ill. Miskolc, 1818. Fordította: M. Kiss Júlia.)

Bár Miskolc határában a gyökértetűjárvány után a szőlőket alig újították meg, a borházakat és a pincéket a két világháború között is rendeltetésüknek megfelelően használták, s az Avason még országos híre volt a pincészezésnek. A hordókban ugyan már nem miskolci, hanem főleg a bükkaljai Borsodgesztről meg Tokaj-Hegyaljáról való borokat tároltak, de a présházaknál a város tudósai és művészei olyan jeles vendégeket láttak szinte rendszeresen vendégül, mint *Móra Ferenc* és *Móricz Zsigmond*. *Sassy Csaba*, Miskolc egyik érdemes verselője 1925-ben írja:

„Szögedében Móra Ferenc
úgyis folyton ásat,
Hogy idejött az Avasra,
itt sem talál másat.
De itt az elődök ástak
az Avas gyomrába
Finom, hűvös, mély pincéket,
sokat, egyre-másra.”

A borházak és pincék jelentős része az Avason és a Tetemváron mindmáig megvan, némelyikben a bor is. S ha jó hírük eddig megtartotta őket, talán megújulnak.

S befejezés előtt még – mivelhogy leginkább a földrajztudományt művelem – elmondom, hogy id. Lóczy Lajos (1849–1920), a magyar földtan- és földrajztudomány messze földön híres művelője, bizonyos mértékig a szőlőnek és a bornak köszönheti, hogy nagyszere-

rű tudóssá lett. Szüleinek az arad-hegyaljai Ménes mellett, Ópáloson (Paulis) volt 20 hold kitűnő szőlője. Annyira nevezetes, hogy Széchenyi István fiai, Béla és Ödön 1858-ban fölkeresték a Lóczy-birtokot, ahonnan bort a bécsi előkelőségek is vásároltak. Találkoztak az akkor 9 éves Lajossal is. Lóczy Lajos édesapja meghalt, mielőtt fia befejezhetné volna gimnáziumi tanulmányait. Édesanyja a szőlő jövedelméből biztosította, hogy fia Aradon érettségizhessen, majd egyetemi tanulmányait Svájcban (!) végezhesse. Sajátos tény, hogy Széchenyi Béla nevezetes ázsiai fölfedezőútjának (1877–1880) legértékesebb tudományos eredményei Lóczy Lajos kutatómunkájához fűződnek.

A borok hírnevének öregbítéséhez költők is hozzájárulnak. Ezért végezetül idemácsolom Kányádi Sándor *Az elveszett követ* című versének utolsó előtti szakaszát:

„Gördítsük le hát
titokról a követ:
vénséges vén pince
mélyén ült a követ.
Az történt ugyanis,
Enyedre bójövet
szörnyen megsomjazott,
s vizet kért a követ.
– De vízzel Enyeden,
ó, nagyságos követ,
akkor se kínáljuk,
ha kerébe töret!
Kortyolt egyet-kettőt,
de minthogyha tüzet,
lett a bortól egyre
szomjasabb a követ.
Lement a pincébe
– elég is a szöveg! –
még most is ott iszik
az elveszett követ.
Agák, bégék, basák
Enyed táján jövet,
jutottak a nyomon,
ahová a követ.
Ott van a szultán is,
– azt fújja az öreg:
Tudtam én, hogy egyszer
megkerül a követ.”

Nagy kár, hogy Kányádi Sándor csak valamikor az 1970-es években írta meg ezt a verset. A sok, különböző irányból jött követnek, agának, bégnek, basának és szultánnak korábban is bőven lett volna hely és még bor is Magyarországon pincéiben. S szőlősgazdáink értékesítési gondjai is csökkennének. ♦


SEBESTYÉN
Szekszárd



Előzetes telefonos egyeztetés
után, nagy örömmel
fogadunk borbarát társaságokat,
illetve csapatát erősíteni
szándékozó cégeket
20-25 főig.

A borkóstolót angol
nyelven is vállaljuk.

7100 Szekszárd, Kalász u. 26.
Telefon: 06-30-378-1210

www.sebestyen-szekszard.hu

Borainkat forgalmazza
a Budapest Bortársaság.

A szerémségi borok török kori nyomai

„Szerémségöt bírják az fene törökök” – kesergett 1567-ben Bornemissza Péter, s nem véletlenül: a Szerémség a Mohács előtti Magyarország legjobb borát adta, ám vérmesebb vélemények szerint a török hódítás következtében nemhogy szőlő, de még fű sem nőtt többé a Szerémségben. A nyilvánvaló túlzás után ismételjük meg Leopold Ranke alapkérdését: *hogyan is volt tulajdonképpen?*

Nándorfehérvár 1521. évi eleste után az ország déli és középső része védelem nélkül maradt, de az elnéptelenedés még nem vált jellemzővé, a helyben maradt gazdák nyilván a szőlőműveléssel sem hagytak fel. Szapolyai János udvari papja, a szerémségi származású Szerémi György szerint „amikor az 1526. évet írták, Szerémsziget még ép volt, Szalánkemén városban még laktak, Karom város még tele volt, Szalánkeméntől egészen Budáig az egyes városok is; a Duna folyó mellett mindkét part népes” volt.

KAROMI BOR ZRÍNYI ASZTALÁN

A városok, pontosabban mezővárosok közül Karom – ismertebb, későbbi nevén Karlóca – kiemelése különösen fontos, ugyanis „Szerém-sziget” borát a kortársak többnyire karomi bornak nevezték. S az áruforgalmi adatok, ha nem is nagy számban, de azt tanúsítják, hogy a karomi, azaz szerémi bor nem tűnt el nyomtalanul a török kori Magyarországon.

A szerémségi szőlőművelés és borterelés fontos bizonyítékai továbbá azok a feljegyzések, amelyeket az Oszmán Birodalom központjába utazó követek, illetve a kíséretükben lévő személyek hagytak az utókorra.

Verancsics Antal követ, későbbi esztergomi érsek 1553-ban megrázó képet

BUZA JÁNOS

festett a török igáját nyögő Szerémség pusztulásáról, Karomról azonban azt jegyezte fel, hogy Tolnát követően nem láttak hozzá hasonló népes települést, szántóit és szőleit szépen művelték. Így nem kételkedhetünk abban, hogy Zrí-

Főúri ruhában lévő férfi mulat hegedűszóra. 19. századi önmázás tál



nyi Miklós szerémi nedűhöz jutott akkor, amikor Karomból hozatott bort 1565-ben, illetve előtte. Mind Verancsics, mind a kíséretében lévő Hans Dernschwam – korábban a Fuggerek magyarországi megbízottja – megemlítette a Pétervárad után sorakozó hajóalmokat, amelyek szintén az élet és a gazdasági tevékenység jelei voltak.

Jó egy évtized múltán Jakob von Betzek 13 hajóalmot számlált meg Karom térségében, ugyanitt sok és jól művelt szőlőskertet látott. Stefan Gerlach lelkipásztor 1573 nyarán jegyezte fel naplójába, hogy Újlaktól Nándorfehérvárig Magyarország legszebb, szőlőskertekkel és szántóföldekkel ékes hegysége látható. Melchior Besolt és társai 1584-ben azzal a tudattal töltötték fel Tolnán bor- és élelemkészletüket, hogy e mezőváros alatt már úgysem találunk arra alkalmas helységet. Karomba érve azután meglepetéssel tapasztalták, hogy a település nagy mezőváros, amelyben olyan jó bort készítenek, hogy Bécstől odáig jobbat nem ittak – úgy tűnik, a tolnainál többre tartották a szerémségi bort.

A 16. század végén az Oszmán és a Habsburg Birodalom között dúló tizenöt éves háború súlyos terheket zúdított a török uralom alatt élő lakosságra. Maximilian Brandstetter a zsitvatoroki béke után két évvel, 1608-ban utazott Konstantinápolyba. Karomot ekkor már rációk laktak, ők adtak három nagy hordó

bort, szárnyasokat és más élelmiszereket az utazóknak.

Egy évtizeddel a békekötést követően Adam Werner a dél-baranyai borokról és szőlőskertekről írt elismeréssel. A „Carlevvitz”-nek írt Karom is kiheverhette a háborús éveket: templomát szép képekkel ékesítették, s az utazó azt is megemlítette, hogy a helybeliek egy rác lakost egy kanna borral együtt temettek el.

A 17. század közepéről Hermann Czernin csehországi gróf naplója többet árul el a szerémi borról. 1644. augusztus 5-én jegyezte fel: „Isten segedelmével Péterváradig egy Karlóca nevű faluig utaztam. Itt jobb bor található az átlagosnál. Feltettem belőle készletünket. Előkelő emberek közül néhányan több szolgálval együtt olyan mértéktenül poharaztak, hogy belebetegedtek. Elláttattam őket, és itt maradtam egy napig.” A keresztények által vezetett naplók mellett említésre méltó a török világotazó, Evlia Cselebi, aki 1664-ben szintén megemlékezett „Karlofdsa” – azaz Karom – szép szőlőiről.

A Szerémség gazdálkodása, szőlőművelése nyilván követte a politikai és még inkább a katonai események alakulását, s így sem a folyamatos hanyatlás, sem a hosszan tartó fellendülés nem lehetett rá jellemző. Az 1564. évi török adólajstromok szerint Karomban 456 család, 86 özvegy és 5 cigány-család élt, két évtized múltán pedig 477 családot és 14 özvegyet írtak össze. A lakosság zöme szőlőműveléssel foglalkozhatott, hiszen az állami jövedelem háromnegyedét a bor után fizetett adó tette ki. A népesség az ország más településeihez hasonlóan élt az extraneus művelés adta lehetőségekkel, azaz a város határán kívül is művelt szőlőket, s a beköltöző mohamedán lakosok között is akadtak olyanok, akik szőlőbirtokra tettek szert.

Karlóca, a Szerémség legtöbbet emlegetett települése mezővárosi arculatú helység volt, lakosságának egy része a kézműiparosok közül került ki, akik más országrészek mesterembereihez hasonlóan szintén művelhettek szőlőket. A 16. század második felében akadt ott fazekas, kovács, ötvös, szabó, szücs, varga, csizmadia, szíjgyártó, borbély, vízimolnár, s aligha véletlenül, hordót készítő kádár és pálinkafőző is; az utóbbiakat másutt „égettborosoknak” hívták, ugyanis a hordók alján maradó borseprőből ők készítették a borpárlatot.



Táncoló pár egy 19. századi ónmázás tálon

A NÉPSSÉG KICSERÉLŐDÉSE

A török adóösszeírások a délszláv elem térnyerését erősítik meg, egybevégezve Salamon Schweigger megfigyelése, aki szerint 1577-ben a Carlowitz nevű faluban rácok, magyarok és törökök laktak. Néhány évvel később Besolt részvétellel tért ki a török császárnak súlyos adókat fizető keresztény népesség sanyarú sorsára. Az 1606. évi békekötést, az adóprés lazítását nyilván a Szerémségben is regenerálódás követte, Brandstetter már 1608-ban arról számolt be, hogy a zsúpfődeles házacskák lakói megkezdtek az elpusztult szőlőkben a munkát. Nyilván telepítettek is szőlőket, idővel pedig távolabbra ugyancsak jutott a Szerémség borából.

Bármennyire elszórtak az áruforgalmi adatok, értékes bizonyítékai a népesség kicserélődése után is folytatódó szőlőművelésnek. A homoki borairól ismert Nagykőrös 1631. évi számadáskönyvében jegyezték fel azt, hogy hat hordó karomi bort vettek, s az „egyik rácnak, Kolionak karomi embörnek két hordó bora ára 240 forint” volt, ami szép összegnek tekinthető, hiszen akkor 9-11 forintért egy tehenet lehetett venni. Nagykőrös előljárósága 1635-ben és 1636-ban is vásárolt karomi borokat Csongrádon; Kecskeméten pedig feljegyezték, hogy az 1640-es évek elején két karomi hordó közül a kisebbikbe 161, a nagyobbikba 173 pint bort tölthettek, mai mérték szerint

mintegy 270-290 liter ital fért beléjük. S mivel ezeknél nagyobb, ún. „öregebb hosszú karomi” hordókról is tudunk, ha az átutazókat szintén az utóbbi hordókkal ajándékozták meg 1608-ban, akkor túlzás nélkül állították, hogy 3 nagy hordó bort kaptak.

BIZTOS HASZON

A borkereskedelem révén nyereségre lehetett szert tenni a török uralom alatti országrészen is. Nagykőrös 1635-ben egy kisebb hordó karomi bort vett meg Csongrádon 110 forintért. Kifizettek még a „borvonyóknak” – azaz a hordót a hajóról szekérre rakóknak (borkorcsolyásoknak is hívták őket másutt) – 1 forint 40 dénárt, „harmincad” néven 3 forint vámot a törököknek, végül szekérbér címen 7 forintot a fuvarosoknak, azaz a 110 forintért vásárolt szerémi bor 121 forint 40 dénárba került, mire Csongrádról Nagykőrösre ért. A 10 százalékos költségnövekedés mégis megérte, ugyanis a csaplárok bére mellett is 25 százalékos nyereséggel mérték ki a bort a Duna-Tisza közti mezővárosban.

Miskakancsó Tiszafüredről 1890-ből. A huszárt ábrázoló kancsóféleséget Bodó Mihály fazekas készítette



Talán csak a szegedi vásár vonzása miatt, de az sem lehetetlen, hogy a biztos haszon reményében szekereztek a nagykőrösiek 1641-ben a Tisza-parti városba, az azonban bizonyítható, hogy igen nagy összegért, több mint 816 tallérért vettek 8 hordó karomi bort. A szerémségi bort azután 20 százalékos haszonnal mérték ki, annak ellenére, hogy a mezővárosban megforduló katonák – köztük a próféta tilalmát megszegő igazhitűek is – a bor nyolcadrésztét fizetség nélkül itták meg („bitangba ment” – írták róla a mezővárosiak).

A nagykőrösiekhez hasonlóan a kecskemétiak is vásároltak az 1660-as évek elején karomi, azaz szerémi bort Csongrádon, ahol egy bizonyos „Istanko” nevű rác volt az üzletfelük. Neve 1670-ben is felbukkan Kecskemét számadáskönyveiben, amikor a „Csongrádról hozott karomi borokon jött” hasznot elkönnyvelték.

Minden jel arra mutat, hogy a Duna-Tisza közén akkor itták a legjobb borokat, amikor karomi hordókból szerémit mértek, mellettük azonban többnyire helyi, továbbá kedvelt baranyai, szekszárdi, pesti és váci borokról van még tudomásunk. Pestről is került karomi hordó Nagykőrösre, de nem minden karomi hordóban lehetett valódi szerémi bor, erre az árból következtethetünk, ugyanis 1636-ban a helyi dézsmabor pintjét 7-8 dénárért, a Csongrádon vett karomi borét viszont 18 dénárért vették meg!

Ha olcsón adták a karomi hordókból mért bor pintjét, akkor nyilvánvaló, hogy a kiürült hordókat nem vitték vissza a Szerémségbe, hanem a kevéske – gyengébb minőségű borokat töltve beléjük – helyben hasznosították őket addig, amíg szállításra és a bor tárolására alkalmasak voltak. A szerémségi borok kiváló minőségét a 17. századi szórványadatok nyomán sem lehet kétségbe vonni, az azonban valószínű, hogy a hegyaljai borokkal versenyre kelhettek volna.

A szerémségi bortermelés török kori folyamatosságát hangsúlyozva említésre méltó az 1683. évi török ostromnapló híradása. Amikor Kara Mustafa Bécs alatt táborozott, néhány szerémségi keresztény lakos titkon bort akart



Üvegbutella ónszájjal a 18. századi Erdélyből. A „csákós” szabású süveget és mentét viselő férfi ivásra buzdít a kezében tartott pohárral

Ónmázás, szarvast ábrázoló, ún. „győri bokály” a 18. század végéről és egy tordai bokály 1859-ből



becsempészni a körülzárt császári fővárosba. Török fogságba estek és keservesen meglakoltak, vélhetően az életükkel fizettek vakmerő tettükért, ugyanis kicsi a valószínűsége annak, hogy túléltek a rájuk mért 200–300 botütést.

A Szerémség bora kapcsán gyakran visszatérő kérdés a bor színe. Ez idő szerint nincs arra egyértelmű bizonyíték, hogy csak fehérbort adó szőlőket termesztettek a Szerémségben, de az átutazók azt sem említették meg, hogy vörösborral kínálták volna őket. Melchior Besolt eddig az egyetlen ismert utazó, aki 1584-ben nemcsak igen jónak tartotta a karomi bort, hanem azt írta: „a bornak a színe is szép, olyan tiszta, hogy ilyen minőségűt a magyar borok között hiába is keresne az ember.”

A 16. század végén már kevés magyar ajkú lakosa lehetett Karomnak, a bor minőségének romlása azonban nem vagy csak kissé mértékben következhetett be. Az etnikai váltással – a délszláv lakosság többségbe kerülésével – nem járt együtt a szőlőművelés és a borászat hanyatlása, nem következett be a szerémségi bor eltűnése.

Bizonyos, hogy az országos forgalomban – a török uralom előttihez képest – veszített jelentőségéből, többek között azért is, mert a török uralom alatti országrész városi hálózata zsugorodott, népessége csökkent, s így a fellelőpiac is szűkebbé vált. A töredékes áruforgalmi adatok egyébként azt bizonyítják, hogy a szerémségi bor értékesítésének számos más feltétele adott volt: a Dunán és a Tiszán egyaránt feljebb lehetett vontatni, az ital minősége elbírt a szállítási költségeket, s a folyó menti rác telepek vállalták a közvetítői, esetleg a viszonteladói szerepet.

Megnyugtatóbb képet rajzolhatnánk a szerémségi (karomi) bor múltjáról, ha írott forrásainkból több maradt volna ránk. Vallatóra fogható számadáskönyvekkel 1626-tól csupán Nagykőrös, 1662-től pedig Kecskemét rendelkezik. Pest, Buda, Székesfehérvár, Szeged – s lehetne még több jelentős települést említeni – forrásait elsodorták a történelem viharai, így gazdaságtörténetünk számos – igencsak érdekes – kérdésére nem tudunk egyértelmű választ adni. ♦

Szőlő és bor a Délkelet-Dunántúlon

Az a terület, amelynek szőlő- és borkultúráját bemutatom, valamivel nagyobb, mint amit általában Délkelet-Dunántúlon értünk. Lényegében arról a területről van szó, amely tartósan török hódoltság alá került a 16. század végén: az 1606-os bécsi béke vonalától délre eső vidékről, ahol a török elől elmenekült magyarok helyére telepedő rác népesség meghonosította a kadarkakultúráját.

Sokszor idézett közhely, hogy Pannoniában a rómaiak honosították meg a szőlőművelést, mégpedig Probus császár uralkodása idején. Azonban a szőlőművelés és borkészítés valószínűleg már sokkal korábban megkezdődött területünkön. Kelet-Közép-Európában a kelták, tőlünk délre, a Balkánon a thrákok műveltek szőlőt. Kétségtelen, hogy a rómaiak korában már nagy jelentőségű termelési ágat jelentett a karózott, alacsonyan művelt szőlő. Marcus Tullius Cicero (Kr. e. 106–43) felszólalt az Alpokon túli szőlőtelepítések ellen az itáliai borok védelmében. Domitianus császár ugyanezen okból a provinciák szőlőültetvényeinek mintegy felét kiirtatta, és Itáliában is megtiltotta a szőlőterületek további növelését, mert ez már veszélyeztette Róma kenyérellátását. Probus császár 200 évvel később feloldotta ezt a tilalmat, és állítólag veterán katonáit is befogta a szőlőművelésbe.

A pannoniai szőlőművelés nem szűnt meg a római uralom után sem, legfeljebb kissé visszaesett a népvándorlással járó háborús években. Amikor Krum bolgár kán a 800-as évek elején legyőzte az avar ellenállást, maga elé hívatta az avarok vezetőit, és megkérdezte tőlük, hogy minek tulajdonítják ennek az egykor erős és hatalmas birodalomnak a gyors bukását. Azok egybehangozóan így vallottak: a legderekabakat igaztalanul megvádolták, a gonosztevők összejátszottak a bírakkal, mindenki megvesztegethetővé vált és mértéktelenül részegeskedett.

ANDRÁSFALVY BERTALAN



Krum ezt hallván kiirtatta az összes bortermő szőlőt.

Történezeink sokáig vitatkoztak azon, hogy a magyarok műveltek-e szőlőt és készítettek-e bort, vagy csak fogyasztották. A nyelvészeti bizonyítékok cáfolhatatlanok: a szőlő, bor, csige, seprő, dug, homlit, ültet, metsz és nyit szavaink szőlőművelésre és borkészítésre utalnak. E szavak a honfoglalás előtt kerültek nyelvünkbe, tehát nem itt ismerték meg őseink a rómaiaktól örökölt szőlőművelést. Történeti és régészeti adatokon kívül a honfoglalók szőlőkultúrája mellett szólhat az is, hogy híres, bortermő szőlőfajtáink közt nem egy a borszőlő keleti fajtaváltozatai közül való (*Vitis vinifera convarietas orientalis*, illetve *pontica*), s ezek alaktanilag is jól elkülöníthetők a feltevezett itáliai vagy nyugat-európai fajtaváltozatoktól, melyeket itt találhattak őseink, vagy amelyeket nyugat-

európai telepések, szerzetesek, franciák, vallonok, olaszok hozhattak be hazánkba a középkorban.

Égető Melinda meggyőzően bizonyította be helynevek és az élő emlékezet lejegyzésének segítségével azt, hogy folyóink közelében, ligetekben fára futtatva is természetek szőlőt őseink a honfoglalást követő századoktól szinte máig. Legelső okleveleink, a tihanyi és a pécsváradi alapító oklevél egyaránt említ borral adózó, félszabad szőlőműveseket még a nyugati telepések nagyobb mértékű beáramlása előtti időből.

A magyar államalapítással viszonylag békésebb korszak kezdődött el a Kárpát-medencében, így területünkön is felvirágozott és kiterjedt a szőlőművelés. Oláh Miklós 1536-ban írt könyvében már azt olvassuk, hogy „*bor olyan bőségben van, hogy Magyarország majdnem valamennyi tája [...] nemes, édes, savanyú, e két előbbi közű eső, könnyű és közepes erejű borokat terem, de sokkal több fehéret, mint vöröset. [...] a bor akkora mennyiségben árasztja el, hogy alig akad a bor eltevéséhez elég hordó, amint azt magam saját szememmel láttam Baranya vármegyében, míg Pécsett voltam [...] arra kényszerültek, hogy másféle házi használatra készült hordókat bortöltés céljaira fordítsák és az üres hordókért egy másik, borral töltött hordót adjanak ellenszolgáltatásul. A borok közül jobb és nemesebb elsősorban, amelyik a Szerémségben, másodsorban, amelyik Somogy, Baranya, Sopron, Eger, Borsod,*

Ujvár, Veszprém és Zala megyében, végül Erdélyben és Szlavóniában terem."

Oláh Miklós arról is ír, hogy sok szőlő vadon terem, s ezek nagyobb fürtöket és nagyobb szemeket hoznak a legtöbb vidéken, főként a Szerémségben. A püspök arról is tudósít, hogy a szerémi bort forgalmazó pesti kereskedők Baranyában és Somogyban is igyekeztek szert tenni szőlőbirtokokra, mert a szerémi bor kiesése – Nándorfehérvár eleste, 1521 – után a baranyai bor vált a legkeresettebbé. Kisebb-nagyobb megtorpanásokkal a töröknek meghódolt Délkelet-Dunántúlon tovább növekedett a bortermelés, mert a bort legnagyobb mértékben fogyasztó katonaság és hajdúság, illetve a török oldalon harcoló rác martalócok és haramiák száma is egyre emelkedett. A török nem tiltotta vagy akadályozta a szőlőművelést és bortermelést, sőt, a határon átnyúló borkereskedelmet sem, hiszen annak adójából és vámjából bőségesen jutott neki is.

Tinódi Lantos Sebestyén – miként közel 700 évvel korábban Krum bolgár kán – a részegséget a vitézkedés legfőbb akadályának tekintette. Tinódi a magyar hajdúk 1552 februárjában végrehajtott szegedi rajtaütésének kudarcát is annak tulajdonította, hogy a első sikereik után „*nagy vigan ők iszják Baranya, Somogy borát*”. Egy évszázaddal később, 1664-ben Zrínyi Miklós pécsi kudarcát is a várost lerohanó, győzelemittas katonák mértéktelen borfogyasztása okozta, akik a házak pincéjében rátaláltak a hordókra és lerészegedtek. A várba visszahúzódtott törökök ezt észrevették, rárontottak a részeg magyar vitézekre, és kiverték őket a városból.

A bortermelés súlypontja a 16–17. századra – minőségben és mennyiségben egyaránt – Baranyára (Baranyához sorolták e tekintetben Tolna megyét is) és Somogyra esett, pedig az akkor már török kézre került. A hithú muzulmán török katona nem ihatott bort, legalábbis nyilvánosan, annál többet vedelt éj-jel az úgynevezett gyertyás házakban. A törökök oldalán harcoló rácok szabadon ihatták, sőt a török ellen harcoló magyar katonák és zsoldosok is nemegyszer a török kezén lévő országrész borával, a „török borral” tüzelték föl magukat a csata előtt. Ezt a „török bort” Bátán és Mohácsott rakták hajókra és szállították nagy mennyiségben a királyi Magyarországra, miután a török megvámolta és megadóztatta azt. Ez a borkereskedés csak a tényleges harcok idején szünetelt.

A „török borból” – és más, a királyi Magyarországon termelt borból – jutott kivitelre is, északra, német földre, Sziléziába, a balti városokba, de nyugat felé, Stíriába és Tirolba is bőségesen. A török adóösszeírásokban majd minden hódolt falunál és városnál feljegyezték a bortizedből származó jövedelmet. Ezekből tudjuk, hogy egyes jobb bortermő szőlőhegyeken távoli falvak és városok lakóinak is voltak szőlőkertjeik, s mint bebirtoklók – extraneusok – műveltek szőlőt és adóztak a szőlőhegy urának. Sok embernek jelentett a szőlő megélhetést abban az időben is.

Hithú mohamedán nem ihatott bort, ám bornak csak a kiforrt, letisztult, kész bort tartották, az édes, kiforratlan bort vagy mustot viszont serbet címen fogyaszthatták. Evlia Cselebi 1660-ban, amikor Magyarországra ér-

kezett, kíséretének halálbüntetés terhe alatt tiltotta a bor fogyasztását, de mire befejezte útját 1664-ben, már számos kitűnő magyar bor ízéről és kiválóságáról áradozott – saját tapasztalata alapján. Többek közt Pécs mézédés borát is megemlítette.

A török uralom idején terjedt el vidékünkön a pekmez készítésének és fogyasztásának szokása. Erről a forrással mézszerűvé besűrített mustról ad hírt Mikes Kelemen egyik levelében, amikor beszámol egy vendégségről, melyen a fejedelemmel együtt vett részt Rodostóban. A vacsora végén szolgálták fel ezt az édességet, jejes hóval elkeverve – hűsítőként. A pekmez, pekmesz, pökméz iráni eredetű török szó a magyar nyelvben, melyet aztán átvettek a 18. században vidékünkre települt német telepesek, a svábok is. A sűrített mustba sütőtököt, birsalmát aprítottak és mint a lekvárt ették csemegeként. A szegényebb svábok, kiknek nem volt szőlőjük, a bodza bogójából készítettek ugyanígy főzéssel sűrített „attich-pekmeszt”, vagy „áttyot” (a német szó nyelvjárási hangzását magyar helyesírással próbálom visszaadni). Akiknek nem tellett kolbászra, szalonnára, azok pekmeszes kenyeret tettek iskolába induló gyermekeik tarisznyájába.

Valószínűleg ugyancsak a török korban honosodhatott meg az ún. „hordós szőlő” is. Ép, zúzatlan szőlőfürtöket helyeztek a hordóba, befenekelték és feltöltötték musttal vagy borral, majd egy idő után csapról fogyasztották a mindig pezsgésben lévő bort. Amennyit leeresztettek belőle, annyi borral vagy vízzel pótolták a hiányzó mennyiséget. Az Alföldről is ismert ez, ott „gazdasszony borának” nevezték. Ennek talán a török serbethez van valami köze. Ezt az italt sem tekintették bornak, így nem esett tilalom alá.

Miközben folyamatosan vitték a bort a keresztény és török oldalon egyaránt mindig szomjas katonáknak, a bortermelésében lassú változás indult meg vidékünkön. E változás oka az volt, hogy a török által ellenőrzött területre egyre több szerb – korabeli szóhasználat: rác – települt be. A háborúk ugyanis szétzúzták a balkáni népek és tájak közt századok alatt kialakult együttműködést, gazdasági munkamegosztást, melyben a hegységek kisállattartása, a domboldalak és a tengerpart szőlő- és olajfakultúrája, a völgyek kertészkedése, a síkságok gabonatermesztése és a kisvárosok színvonalas kézművessége



kölcsönösen kiegészítették egymást termékeikkel.

A törökök csak a völgyeket, síkságokat, dombvidéket szállták meg, ellenőrizték, a hegyekbe visszahúzódott albánok, crnagorácok és más néptörzsek folyamatosan ellenálltak és visszaverték a török katonaságot, ha azok behatoltak a sziklás hegyek közé. Ennek a nehezen megvédett szabadságnak azonban nagy szegénység lett az ára. Ez nemcsak a hegyi törzseket, hanem a völgyekben élőket is sújtotta. Az ínséggel küszködő falvak népét papjaik vezették az „ígéret földjére”, a „Kánaánba”, Baranya termékeny lankáira. A rácok tömegesen telepedtek be a háborúban megtizedelt magyar falvakba, elfoglalt városok köré, az úgynevezett Tabánba.

A török támogatta őket az őslakó, a királyi Magyarországgal mindig kapcsolatot tartó, a török ellen harcoló végvári vitézek és hajdúk állandó szövetségeseit jelentő magyarokkal szemben. Ha ezek a szerbek vállalták a zsold nélküli harcot háború idején a törökök oldalán, úgy kiváltságokat is kaptak martalócként vagy haramiaként. Amelyik feldúlt, kirabolt, megnyomorított magyar faluban megjelentek, onnan a maradék népesség elbujdosott Észak-Magyarországra vagy Baranyába, a Duna és a Dráva vízjárta területeire vagy később, a 17. században a Kiskunsági mezővárosokba.

A dél felől jött rác népesség számára a vízjárta árterületek letelepedésre alkalmatlanok voltak, de a magasabb szinteken, domboldalakon lévő szőlőművelést hozzáértően átvették és folytatták, saját eljárásaikkal és szőlőfajtájukkal, a kadarkával. Rövid idő alatt a bécsi béke vonalától délre eső területek fő fajtája a kadarka lett, beleértve a szőlőműveléséről és boráról híres Szerémséget is, mely a török háborúk előtt fehérborainak köszönhetette hírét.

Mi volt a kadarka és a hozzá kapcsolódó művelési mód, valamint a belőle készült vörösbor előnye, hogy ilyen gyorsan visszaszorította a fehérbortermelést?

A kadarka bőtermő, vesszei erősek, nem kell karózní, legfeljebb az erős vesszőket összekötözni. Metszése is egyszerű, fejre vagy kopaszra metszik. Szüretkor az összetört szőlőt – a csemeget vagy csömögét (szekszárd-sárközi szőlőhegyek szóhasználat) – nem préselik ki, hanem nagy, felfelé szűkülő kádakba, kacákba öntik, deszkával lefedik és lesározzák a bor törkölyén va-



ló megerjedése után. E nagy kádakból fogyasztják úgy, hogy az edényt feneke felett néhány ujjnyira csapolják meg, a seprő üledék felett. A törköly felszáll, csak a bor kifogyása után éri el a csapolást. (A törkölyből a 17. századtól kezdve pálinkát égettek.) Nem kellett prés, hordó, fejtés, pince. Ez az egyszerűbb eszközkészlet és eljárás a nyugtalan, háborús időkhöz igazodott, az így készült tartalmas, savas vörösbor nyilván összhangban volt az akkori táplálkozási igényekkel. Valószínűleg a 17. század végére a „török boron” már ilyen kadarka vörösbort kell értenünk.

Nem véletlen, hogy későbbi felmérésekben, például Keleti Károly 1875-ben készült szőlészeti és borászati statisztikájában csak a bécsi béke vonalától délre találjuk meg a kadarkából készült vörösbort – ez egyértelműen igazolja, hogy elterjesztése a rácokhoz fűződik. Maguk a martalóc, haramia rácok, valamint békésebb telepeseik a vörösborkészítés és szőlőművelés szakembereinek számítottak a 19. század végéig még Romániában is. *Sadoveanu* híres regényében, a *Baltában* egy moldvai román népmesét idéz arról, hogy az Úristen a

világ teremtésekor milyen szerepet és sorsot szánt a különböző népeknek. A cigánynak hegedűt adott a kezébe, a németnek srófot, a szerbnek pedig a szőlőművelés jelképét, a kapát. 1686 után a Budán maradt szerbség a Tabánban lakott, a Rác-fürdő körül, és a budai német polgárok szőlőit művelte a főváros gyors kiterjeszkedéséig, a filoxeravész beköszöntéig. Hasonló szerb városrészeket találunk Esztergomban, Egerben, Miskolcon, Székesfehérvár alatt és Pécsen is.

Bár pontos számadatok nem állnak rendelkezésünkre, nagy a valószínűsége annak, hogy a 17. század végére a Balatontól délre eső területeken a rác települések és falvak nagyobb, összefüggő foltokat alkottak, főleg Tolnában és Baranya északkeleti részén. Rác városként emlegették például Törökkoppányt és Döbröközt is. Mi lett velük? Buda visszavétele után a rácok vezetői felkeresték Lipót császárt, azzal az ajánlattal, hogy ha Bécs megadja azokat a kiváltságokat a rácoknak, amelyeket a töröktől kaptak eddig, akkor

→ Szőlőművelés,
1955
→

a vitéz rác katonanemzet kardjával a császárt fogja szolgálni. Lipót ezt 1690-es diplomájában elfogadta, és a török alól felszabadított magyar lakossággal állandó viszályban lévő rácok pártjára állt. A 17–18. század fordulóján Tolna megyében valóságos állóháború folyt a magyar jobbágyok és a rácok közt. Bécs többször is intette a megyét, hogy tartsa tiszteletben a rácok kiváltságait, adómentességét, de a megye leghatalmasabb földesura, Esterházy magyar jobbágyai mellé állt a hatalmaskodó rácokkal szemben.

Ebbe az állandósuló viszálykodásba robban bele Rákóczi Ferenc szabadságharca. A kurucokat a dunántúli parasztok felszabadítókként fogadták, így történhetett meg, hogy három hét alatt az egész Dunántúl – egészen a Dráváig – a felkelők kezére került. Közben azonban a rácság egy részében a kurucokkal való szövetség is felmerült, mert azokat a rácokat, akik nem fogtak fegyvert és nem szálltak táborba a török ellen, Bécs meg akarta adóztatni. E körülményben látott Rákóczi reményt arra, hogy megnyerje magának a „vitéz rác nemzetet” – így nevezte őket a szerbekhez küldött kiáltvány-

ban. Bécs mindent elkövetett, hogy a rácokat megnyerje magának Rákóczi ellen. Legékeőbb bizonyítéka ennek Kollareck hadbiztos jelentése, melyet 1704-es működéséről írt a császárnak. Ebben leírja, miként kereste fel az ingadozó szerb vezetőket Eszéken, Vukováron és még sok más helyen személyesen, és azzal biztatta őket a császárral való szövetségre a kurucok ellen, hogy ő biztos helyről tudja: a kurucok megesküdtek minden rác kiirtására Magyarországon. Végül, ha nehezen is – ezzel akarta érdemeit hangsúlyozni –, sikerült a rácokat megtartani császár hűségén, és a kurucok ellen vezetni a császári katonaság segítségével. Kegyetlen harcokkal, melyeknek igen sok asszony, gyermek és pap is áldozatul esett, sikerült a kurucokat kiszorítani a Dél-Dunántúlról és Pécsről. A kurucokhoz csatlakozott lakosságon véres bosszút álltak, de a magyarok bosszújától tartó rác lakosok is elmenekültek a Dráván túlra. Az egykori rác falvak elnéptelenedtek. Ezekbe telepítették aztán a császárhűségükért megjutalmazott földesurak a német telepeseket.

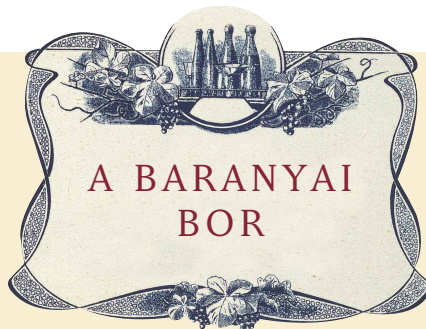
A császár az adománybirtokokat falvanként adta, nem tudta azonban megmondani senki a lakatlan faluban, meddig is tart a birtok határa. A német földesurak kénytelenek voltak megkeresni a Dráván túlra futott rác lakosok közül néhányat, akik a kuruc háborúk előtt az adott faluban laktak. Napidíjat fizettek nekik és elhozatták őket, hogy eskü alatt mutassák meg: meddig terjedt a falu határa akkor, amikor ők ott laktak. E tanúvallomásokat a Pécsi Levéltár őrzi. Ezekből azt is megtudhatjuk, hogy csaknem az összes német telepesfal, mely középkori magyar helynevet visel, a 16–17. században rác faluvá lett. Ezt bizonyítják a német telepesek által használt dűlőnevek: például Ráctemplom-dűlő, Régi rác szőlők, Ráctemető, Régifalu helye. E német falvak már az első összeírásokban is jelentős szőlőterületekkel rendelkeztek. A későbbi összeírásokból kitűnik, hogy kadarkából vörösbort készítettek, vagyis átvették, tovább művelték a rácok hátrahagyott kadarkatökeit.

A bor iránt ugyanis nem csökkent a kereslet. Igaz, változni látszott az ízlés, gondosabb borkezelést alkalmaztak, sok helyütt pedig a kadarka kék bo-

„A' földmivelés után leginkább bortermesztéssel foglalkodik a' baranyai nép. Már a mult században 50 ezer holdnál többre ment a' szőlő, azóta pedig igen megsaporodott, minthogy különösen a' németek, hol csak lehet, mindjárt szőlőt ültetnek és a' legszegényebb kisházás is minden igyekezetét arra fordítja, hogy minél előbb egy kis szőlőcskét szerezessen. [...] Soknemű mind erő, mind jó iz által kitűnő boraink' királya a' híres villányi. A' villányi és a' szomszéd vidék házáknak valódi Burgundiája, mert bora, értők állításai után mondom, vetekedik a' legjobb burgundival.”

(Hölldbling Miksa: *Baranya vármegyének orvosi helyirata. Pécs. 1845. 104–106. o.*)

(A villányi bor) „Sötét gránátpiros, igazi szőlővér, jó évjáratokban különösen az óbora is édes és sajátos illatú, ami a szamócáéra emlékeztet. Ehhez kell azonban egy kis képzelet is. Annyi bizonyos, hogy minden magyar nemes vörösbort idősödve egy finom kátrány-szagot kap, amint a malaga bor, s ez a mi nemes kadarkáknak a sajátja. A budai, a szekszárdi, a villányi és a szerémi vörösbort eltérő zamata az eltérő talajoknak köszönhető. A villányi a koronája minden baranyai



bornak, ezért a rómaiak hagyománya szerint ezeket a hegyeket Aranyhegynek nevezik. Az viszont baj, hogy aránylag kicsi ez a borvidék, alig terem évente 10 000 akót, de a szomszédos hegyek is jó bort teremnek és a villányi neve alatt kelnek el. Itt és a Siklósi-hegyen a tőkék már sorokban vannak. Karók nélkül nőnek egy-másfél láb magasra és egy szemre metszenek. A fehér fajták, különösen a Siklósi-hegyen, magasabbra vannak vágva. Itt nem gyomlálnak, nem törik ki a terméketlen vesszőket virágzás előtt. Az alacsonyabb tőkéket nem is kötözik. A kapa nem hegyes, hanem vágott, döntéssel és gyökérnyakba oltással fiatalítanak és nemesítenek itt is. A tizedet a püspök, a 11-ed részt a földbirtokos urak szedik borban. A kadarka elsöprő fölényben van, mint mindenhol, ahol a legjobb vörösbort termelik. Hasonló vörösbort terem Siklóson, Kövesden, Palkonyán,

Rác-Petrén. E borokat is villányi nevének adják el, de ezekből hiányozhat a villányi nektár íze, zamata. Egyes uradalmak óriási mennyiségű dézsmabort szednek. A pécsváradi 24 000 akót, a bellyei 20 000-et, a siklósi 12 000 akót. Baranyában összesen kb 800 000 akó bor terem, melyet messze földre szállítanak és nagyrészt Mohácson raknak hajókra. Vittek nagy mennyiségben Bécsbe, Triesztbe, Grázba, Prágába.”

(Schams, Franz: *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange. Pest. 1832. 134. o.*)

„A fehér borok közt legjelesebbek a szilvási, pécsi, helyesfai [...] üszögi borok. [...] A helyesfai fehér borból így tudósít Tesla plébános úr: A helyesfai bor mind jóságga, mind ereje és kellemetes édessége által kitűnő. Ha ezen bor három év alatt teljesen kifejtett és erejéből a nyersséget elvesztette, különös finom és gyengéd zamata és illata van. Kitűnő édességével leginkább megkedvelteti magát és vidám életerőt ad. Egy kis mesterséggel e borból igazi nektárt lehetne készíteni. És ha van e világon bor, mely 'dámák borának' nevezhető, bizonyosan a helyesfai az.”

(Haas Mihály: *Baranya. 1845. 27–28. o.*)

győiből, ha azokat összetörve rögtön különválasztották a mustot a törkölytől, rózsaszín, siller vagy kástélyos bort, sőt fehérbort is lehetett készíteni. Schams Magyarország szőlőműveléséről írt összefoglaló munkájában is megemlíti, hogy a szerémségi németek a kadarkából fehérbort szűrnék a 19. század elején. Kadarka vörösboráról, a bikaverről híres Szekszárdon és Egerben is az eredeti rác – balkáni – borkészítést finomították a fehérborkészítéssel kapcsolatos eljárásokkal, például a törkölyén megerjedt bort néhány nap vagy egy hét múlva hordókba szűrték és pincében érlelték tovább.

A német telepések már régi hazájukban rákényszerültek a piacra termelésre, és új hazájukban is keresték az árutermelés lehetőségeit. Ezt a dohánytermesztésben, de még inkább a bortermelésben meg is találták, illetve itt folytatták azt, amit korábban a magyarok, majd a rácok csináltak. A bor iránti kereslet tovább nőtt a 19. században, a németek egyre nagyobb mértékben és egyre újabb területeken termeltek bort.

Egy délkelet-dunántúli kistáj, a baranyai Hegyhát falvainak összeírását részletesebben tanulmányozva meglepő megállapításokat tehettem. Az 1828-as országos összeírás (*Conscriptio Regnicolaris*), majd az első országos statisztikai összeírás (1868), valamint Keleti Károly 1870-es szőlészeti összeírása azt mutatja, hogy egyes falvak 40 év alatt szőlőterületük nagyságát megtízszerezték, egyes esetekben hússzorosára is növelték. Volt olyan zsellérfalu, mely minden művelhető területét szőlővel ültette be, nem hagyott magának sem legelőt, sem szántót. Ugyanakkor a Hegyháton megmaradt néhány magyar falu az 1828-ban rögzített szőlőterületét nem növelte 1868-ig. Az 1895-ös összeírás pedig szőlőterületeik fogyásáról ad hírt. Van olyan falu, mely már 1870-re – tehát még a filoxéra előtt – kivágta szőlőinek a felét.

A délkelet-dunántúli bor nagy részét a termelők saját maguk vagy fuvarosokat fogadva szállították nyugat felé. A véletlenek meglepő részletekre deríthetnek fényt. Az 1960-as években a baranyai Gödrén végeztem néprajzi adatgyűjtést. Az egyik német nemzetiségű gazda elmondta, amit apjától hallott a bor eladásáról. Édesapja az első világháborúban az olasz fronton szolgált, és egyszer egy dél-tiroli német házában szállásolták el. Házigazdája beszélgetés közben megkérdezte, hová valósi. A ka-

tona elmondta, hogy a baranyai Gödrére. Erre házigazdája elmesélte, hogy náluk régen – ezek talán az 1880-as évek lehetnek – többször megszálltak gödreiek, akik bort hoztak a helyi kocsmákba. Végül már nem vették át az összes bort, mire a gödreiek kimentek a piacokra, és a kocsin lévő hordókból poharaként árulták borukat: nem akarták az árut visszavinni Magyarországra.

A fenti eset arról árulkodik, hogy a 19. század végére – még a filoxeravész jelentkezése előtt – a borkivitel „bedugult”, a racionálisan gazdálkodó, árutermelő német parasztnak más, jobban eladható árut kellett keresniük. Ezt meg is találták a jól tejelő, svájci fajtákkal keresztezett magyar tarka vagy bonyhádi szarvasmarhafajtában, melyre az egész országban nagy volt a kereslet, mert ezzel akarták leváltani az elsősorban igavonásra és hústermelésre kialakított szürke magyar fajtát.

A kivágott szőlőhegyeken ezek a svábok kezdték meg a zöldtakarmány termesztését, a lucerna, lóhere, eszperzet, baltacim vetését. Sok sváb gazdálkodó már egyáltalán nem hajtotta legelőre teheneit, inkább egész évben istállóban tartotta és takarmányozta. Ekkor – az 1880-as évek végén, 1890-es évek elején – jelentkezett hazánkban az óriási pusztítást végző szőlővész, a filoxéra. A jó bortermő szőlőhelyekben bámulatos gyorsasággal történt meg a rehabilitáció, az oltványszőlőkkel az első világháborúig szinte teljesen visszanyerték a szőlőterületeket, ám nagyon sok helyütt már direkt termő fajtákat alkalmaztak.

A termelőségcsökkenésbe kényszerítés ismét a szőlőterületek jelentős csökkenését hozta magával. Mára – a nagyarányú állami szőlőtelepítések ellenére – a 19. század közepén szőlővel beültetett területek tizedére zsugorodott a bortermelés. Falvainkban többnyire csak az idősebb nemzedék művel szőlőt, termel bort magának, s ha az öreg meghal, örökösei gyümölcsösé vagy hétvégi telekké alakítják át az egykori szőlőskertet.

Néhány nemes bortermő vidéken, szőlőhegyen töretlen csak a bortermelés, de itt is néhány tőkeerős szőlész kezébe kerülnek az egykor többségükben egy holdat sem elérő szőlőparcellák. Nagy kár ez, nagy veszteség. A sokszínű és egyedülálló minőségű borokban gazdag szőlőkultúra olyan magyar sajátosság, „hungarikum”, mely több figyelmet érdemelne a gazdaság- és művelődéspolitikai oldaláról. ♦

Élvezetes élménytúra a villányi dűlők között Polgár Zoltánnal



Rendszeresen viszi túrázni vendégeit Polgár Zoltán. Az 1996-ban Év Bortermelője címmel kitüntetett borász a Villányi borvidék dűlőibe kalauzolja az érdeklődőket, és mutatja be úgy a borvidéket, a szőlőfajtákat, ahogy csak nagyon kevesen tudják.



A dűlők között túrázók minden igényt kielégítő ismeretekre tehetnek szert Villány klímájáról, a különböző területek mikroklimájáról, talajtani adottságairól, a talajszelvényekről és a tőkeművelés formáiról. Eközben megismerhetik a különféle dűlőket, mint a Jammertal, Remete, Csillagvölgy, Kopár, Ördögárok, Agancsos, Hunyadi, Bocor... Hallhatnak a hegy élővilágáról, a rómaiak szőlő- és borkultúrájáról, az 1687-es győztes nagyharsányi csatáról csakúgy, mint a szocialista korszak kezdetén épített déli határvédelmi bunkerekéről.



Akiket jobban érdekelnek a borkészítés rejteltelmei, azok számára a Polgár Pincészetben tett pincéséta lehet vonzó. Ezen megismerkedhetnek a technológiákkal, és megkóstolhatnak három hordós tételt is. Lehetőség van a bortezor meglátogatására is, ahol több évszázados, ódon falak között izlelhetnek meg egy muzeális tételt.



POLGÁR PINCÉSZET ÉS PANZIO

+36 20 938 8702

panzio@polgar-pince.hu
<http://polgar-pince.hu/szolgal-tatasok/pincese-tak-es-duloturak/>

A nemesség borfogyasztása a török hódoltság idején

„Az részegség, az tobzódás, mely igen uralkodjék az magyar nemzetségben, mindennél nyilván vagyon. Mert földkerekségen nem lehet vitézb nemzetség az boritalra, részegségre, tobzódásra az magyar nemzetnél.” E meghökkentő sorokat Károlyi Gáspár írta 1563-ban. Négy és fél évszázad elteltével persze nehéz megállapítani, hogy a bibliafordító prédikátor hitelesen ábrázolta-e az akkoriak iszákosságát. Mindenesetre hasonlóképp vélekedett száz éve a művelődéstörténész Takáts Sándor is: minden nemzet történetében vannak a részegségnek nagy századai, s a magyarok esetében ez a hódoltság korára esett.

Meglehet, hogy a szélsőségeknek ható korabeli források túlzások és általánosítók, mégis figyelemre méltó, hogy a 16–17. század világi és egyházi értelmisége igen egyöntetű véleménnyel van a kortársak ivási szokásairól.

A szétszakított ország tollforgatói összefüggésbe hozták az iszákosságot társadalmi-történeti kérdésekkel, így az ország legsúlyosabb gondjával, a török megszállással is. Ennek okát – többek közt – a mértéktelenségben vélték megtalálni. A „nemzetséges bűn” a magyar történetírásban Mohács óta visszatérő elem, s rögtön előkelő helyet vívott ki a nemzetvesztő bűnök sorában. Elgondolkodtató volt számukra vélt vagy valós – de legalábbis sokat emlegetett – részegeskedésük és a török veszedelem egybeesése. Cserei Mihály szerint „addig ivék a szegény magyar, a józan életű pogány török elborítá szegény hazánkot, s mi még meg sem tudtuk tanulni, hanem pohár mellett való köszöntésekkel akarjuk a török császár hadát megverni”. Az egyháziak hitelvi kérdésekkel kapcsolták össze a mértéktelenséget: a „felfuvalkodás, bujálkodás, kevélység, tobzódás, részegség, paráznaság és egyéb mindenféle fertelmesség” a magyarság évszázados bűnei, s ezekért – miképpen Farkas András soraiból is ol-

PÉRCSY ANDRÁS

vasható – megérdemelt büntetés volt a nyakunkba zúduló török veszedelem: „kezdők bosszantani Istent [...] az Szerém borának nagy torkosságával.”



A részegség racionális okaira kevésbé figyeltek. Közismert, hogy a szabályozatlan folyamatok miatt a vízfogyasztás súlyos járványok okozója lehetett. E magyarázat azonban aligha elégséges, hiszen a kocsmai élet a vezetőkes, tiszta vízzel ellátott városok falai közt is virágzott. De nemcsak a polgárság körében burjánzott a hírhedt szokás: a jobbágyoknak – előállításán túl – a bor elfogyasztásának „terhét” is viselniük kellett. Az exportlehetőségek beszűkülése miatt ugyanis a földesúri borkereskedelem országon belül keresett felvevőpiacot, s őket tette kényszerfogyasztóvá. A maga termelte bort a jobbágyok urbéri szolgáltatásként adta a nemeseknek, majd pénzért kellett visszavásárolnia. S ha már milderre rákényszerült, hát szorgosan fogyasztotta is.

A nagy létszámú vitézi réteget az állandó életveszély készítette arra, hogy a feszültséget borral tegye elviselhetővé. Az egységnyi hordók ráadásul megkönnyítették a készletezést és az italforrás adagolását ostrom idején. Komoly borfogyasztóvá vált tehát a társadalom valamennyi rétege, s a kívülállók döbbenetesen írtak az ország akkori lakóinak sajátos értékrendjéről: „azt tartják ők az vendégségben legbötsültebbeknek az ki mindeneknél többet ihatik, és annak tesznek mindenek fe-

let nagyobb tisztességet, aki másokat kiihatik. Sőt, ha oly bor-ivó eshetik közikben aki egy huzomban minden pihe-nés nélkül az ő torkának tsatornáján nagy kupa borokat alá tölthet, azt ő közöttük nagy jutalomra méltónak itlik.” Zvonarics István evangélikus püspök szerint a „részség oly dolog, kit igen ritka ember; aki szégyenlene. Sok, ha megrészségzik, úgy dicsekszik vele, mintha valami jeles vitézi dolgot vitt volna véghez.”

Jobbágy, polgár és vitéz azonban csak sereghajtó lehetett a részeskedés versenyében. A nemesség – legalábbis e téren – a kortársak szerint élenjárónak mutatkozott. Többféle módon is élvezték a bor áldásait, melynek ára nem csupán a gazdasági konjunktúra alatt, hanem a 17. századi visszaesés idején is emelkedett. Már a kocsmáltatási monopólium is tetemes hasznot hozott számukra. A kiváltságosok azonban nem annyira értékesítőként, mint inkább serény fogyasztóként híresültek el. Ilosvai Selymes Péter egyik műve sokatmondóan *A magyar urak híres torkáról* címet viseli, Nádasdy Ferenc *Oratiója* szerint pedig a nemesek „oktalan dísznő részsége a világ előtt nyilván vagyon”.

Ismeretesek a nemesi lakomák elképesztő adatai. Miksa császár koronázási lakomáján borral töltött ezüstveder járt körbe-körbe, amit – ha tele volt – három ember is nehezen mozdított! A szolgálóknak mégis újra meg újra meg kellett tölteniük. Bethlen Miklós erdélyi kancellár a fejedelemség hanyatló korszakának nevezetes borivóiról és lakomáiról írt. Késmárkon, a Thökölyek udvarában „szörnyű vendégség, részség, muzsika, tánc, vadászat, multság telék el tovább egy hétnél [...]. Józanok is voltunk ugyan néha, én és Teleki Mihály, de a gazda és a több vendége körülöttünk minden istenáldotta nap részség volt, és gyakran kétszer is napjában.”

Megfelelő alkalom sokszor adódott ilyesfajta multságra. Születéskor, temetéskor, keresztelőn, „szerelmes leányuknak derekasan keresztényül egybeszerkötetésekor”, vagyis esküvőn mindig kínálta magát a bor, „mert az emberek nem tartják jóllakásnak, ha vendégestül a gazda meg nem részségzik: nem itélik boldog örömmek vagy szerencsés menyegzőnek, melyben mindnyájan meg nem tántorodnak”. Különösen jeles eseménynek számított a szüreti multság: „a tábor szinte kiürült, mivel a szüret és egyéb otthoni dolgai kedvéért az ellen-séggel mit sem gondolva szétszéledt úgy-



szólván az egész nemesség” – írta Szamosközy István Mihály vajda támadására emlékezve.

A borisszaság azonban nem korlátozódott az ünnepi alkalmakra. A fennmaradt adatok általában a nemesség mindennapjairól tájékoztatnak, így ró-luk tudható, hogy rendszeres adagjuk is igen tekintélyes volt. Bethlen Miklós napi egyliteres átlaga meglepően csekélynek számított, s emiatt örökké szomorkás, egykedvű embernek tartották az iszákos kortársak. A részségnek veszedelmes undokságáru cí-mű prédikációjában Pázmány Péter így

Pincebelső a Zemplén megyei
Herceghúton, 1957 (fent)
Hordósánka, Monor, 1960 (lent)

ír: „sovány és ízetlen embernek tartják, aki más ember részségítésére újabb formákat nem tud kitalálni.” A háború és a létbizonytalanság – különösen Erdélyben – egyébként is pazarlásra készítetett: „Az előtt egy tál éték akármely úr asztalán elég volt, most egymás há-tára kell rakni. És az a jó szertartás, mi-dőn rókát szaggat vendégeivel...”

A protestánsok elítélték a hiábavaló és felesleges költekezést, hiszen az „*ef-féle tobzódással hatszor több bor kél el, hogymint a szükség kívánná*”. A boron való takarékoskodás kívánalma azonban nem felekezeti függő. „*Azt a pénzt, melyet torkokra tékozolnak, az ország javául való tanácskozássra és közönséges jónak oltalmára fordítanak: minden ember elhiggye, hogy jobban volna dolgunk*” – javasolja Pázmány Péter is, s a reménytelen helyzetre a rá jellemző képletességgel ad keserű választ: „*ha egy nagy völgybe vinnénk a török császár erejét és reá eresztenénk azt a bort, melyet a sok részegeskedésben megittak, nem kellene sem vízőzön a török veszedelmére, mind a borban halnának meg*.”

Az erkölcsi dörgedelmekek mellett az egészségkárosodás is fenyegetett. A kora újkor magyar nemesei 44-46 év-nél ritkán éltek tovább, s „*ebben az életet borral megrövidítő Bethlen családban* – írta Bethlen Miklós – *másfél száz esztendő alatt ezt az üdőt, a hatvanhét esztendőt, kivált ilyen erő és egészséggel nem érte, mint én egy is*”. Hoszszan sorolta az önálló fejedelemség idején élt felmenőit, akik mind rengeteget bort ittak – egyikük ebéd után rendszerint egyvedernyt –, s többnyire „emberkorban”, nagy szenvedések közepette haltak meg.

Heltai Gáspár már másfél évszázaddal korábban figyelmeztetett a következményekre: „*könnyező és pecsenyés szemek, a büdös lehelletek és fekete fogak, a fájó és nem emésztő gyomor, a reszkető kezek, a vízkórság, köszvény minden testében, a kólíka és bélnek poklossága, az olajjal származó és túrós lábak. Röviden: minden betegségek a fölette való életből és italból származnak*.” Közvetett veszélyt jelentettek a részegen elszenvedett balesetek és elkövetett gyilkosságok. Nem véletlen, hogy az ilyesmi a jegyzőkönyvek szerint többnyire este vagy éjszaka, tehát huzamosabb mulatozást követően esett meg.

Aki mértéket kívánt tartani, számolhatott mások haragjával és erőszakos, sőt olykor végzetes marasztalásával. Diószegi Bónis Mátyás szerint „*oly erős törvének tartják egészségéért elköszönt pohárnak meg italát, hogy senki annak elfogadásától nem meri magát mentegetni, vagy akarják, vagy nem, vagy lehet, vagy nem*”. Bornemissza Péter egy elképesztő történettel illusztrálta a közös ivás élményét: „*a fő püspök szolgálja megfult és megholt az*

nagy italba. De az több részeg látván mégis torkába töltötték az ő részét.”

Minden meggyőző érv ellenére az italozás igen korán kezdődhetett. Nem túlzás azt állítani, hogy némelyek előbb tanultak meg borozni, mint járni. „*A gyermekkéket még idején rászoktatják a borra, még a bölcsőben azt adják innya: mert félnek, ha felnevelkednek, nem tanulhatják meg azt innya. Ezokáért idején hozzákezdenek*.” Bethlen Miklósban a tűzkeresztség mély nyomokat hagyott – majd hatvan év múltán is emlékezett rá –, de zsenge kora miatt időpontját ő sem tudta. Annnyit írt csupán, hogy „*igen kicsiny koromban*” történt mindez.

A felcseperedő ifjakkal jó esélyük volt hát a kétes örökség folytatására, s a nemesi műveltség kritikusai rendszeresen kifogásolták a tanuló korú ifjak henyeségét és mértéktelenségét: „*mikor fiok annyit tanulhat, hogy hogy egy levélkét tud magyarázni – elég aztán. Azután mindjárt lóra ültetik hosszú sarkantyúval, lakásról-lakásra megyen, eszik, iszik, tobzódik. [...] Törvényt kellene tenni a jobbágyoknak: – tehát annyit tud hozzá, mint a bagoly a Pater Nosterhoz!*” – méltatlankodott Heltai Gáspár. Egy évszázaddal később Zrínyi Miklós is morgolódnivaló volt kénytelen: „*egy magyar úr udvarában beállanak és szerződnek: ott mit tanulnak? innya, mi többet? [...] Az úrfiak szintén ilyenek, az ital a legnagyobb mesterség [...] osztán ha a hús esztendőt alig érik is el, mindeniknek feleség kell*.”

A részegeskedés legsúlyosabb következménye abból fakadt, hogy a nemesiség – a politikai jogok és tisztségek birtokosaként – országos ügyek irányítója volt, s e feladatának az italozás miatt gyakran nem tudott megfelelni. „*Vakmerőség nélkül merem mondani, hogy eleitül fogva, minden veszedelmünknek oka volt az uraknak és tiszt-viselőknél éjjel-nappali részegeskedése*” – állapította meg Pázmány. A részegeskedések az országgyűléseken is szokványosak voltak. Az 1526-os tokaji királyválasztás valósággal borba fulladt, kétségessé téve Szapolyai János megválasztásának jogosságát. A borgőzös diéták gyakorlata töretlenül folytatódott, ami nem is csoda: egy országgyűlésre igyekvő nemes útja hetekig is eltarthatott, s közben gyakorta megszállt atyafiainál. Apor Péter szerint Erdélyben akkortájt nem is volt szükség fogadókra, hisz bármely porta szívesen látta a betérőt. Ha pedig megszálltak valahol – akarták, nem akarták –, inni kellett. Nem

csoda tehát, ha Szentpéteri István prédikátor szerint „*a magyar tanács délig fejfájó, szédelő, délután részeg*”.

„*Délután úr, főember, tábla mind részeg*” – írta Bethlen Miklós is. 1694 júliusában épp csak összeültek az erdélyi rendek, de harmadnap már „*gubernátor uram önagysága itálja miatt az ország öszve nem gyűlhetett*”. Máskor a diéta rögtön ivásba fulladt, de volt, hogy össze sem ülhetett, mert „*némelyek ittak az szokás szerént*”. A fejedelmi hatalom ki is használta a ragyogó lehetőséget, s az 1670-es országgyűlés alatt 23 hordó bort sikerült eladnia az összegyűlteknek.

A kiváltság azonban komoly kötelezettséggel párosult: az ország védelméért a felelősséget elviekben a nemesiség viselte. S hogy a katonáskodásban a józanságnak mekkora jelentősége volt, arra épp egy nemesember, Zrínyi Miklós figyelmeztetett: „*Ha az ellenségnek vagy innepé, vagy más öröme vagyon, az melyben részegeskedik és gondatlan: akkor vagyon ideje, hogy rá menj*.” Másfelől „*a bornak természeti minden titkot kimutatni*”. Ilyesmi pedig előfordult – „*kivált részegségében, mely igen gyakran esett*” –, s Heltai Gáspár így foglalta össze a keserű következményeket: „*a borital után megszalad a nyelvek, és olyant pottyantanak ki, hogy mind magokat és mind egyébekeket vélek egyetembe nagy nyavajába és keserűségbe hoznak. És olyat csácsognak olykor, kit józankorába nagy kénzással sem vallottak volna meg. Ebből támadott az a közmondás, hogy: a részegök, a bolondok és a gyermekék öremest igazat mondanak...*”

A helyzet orvoslása nem ígérkezett könnyűnek. Pázmány szerint „*nehéz a megrögzött szokásból kivenni az embereket, kiváltképp abban az országban, melyben az emberek pincetokok*”. A józanság nem volt olyan társasági elvárás, amelyet legalább az arisztokrácia követendőnek tartott volna. Kérdéses, miképp módosult – vagy módosult-e egyáltalán – a borfogyasztás a török kiszorítása után, de a részegség megítélésében mindenestre változás következett. A mértéktelenség igénye lassacskán az egész országban meghonosodott, s a 18. század derekára a részegséget legtovább toleráló ország-részt, Erdélyt is elérte. Ekkor írhatta le végre Rettegi György, hogy „*a mostani aetásban az a legdicséretesebb, hogy aki jó hírét-nevét akarja megtartani, a részegeskedésről le kell mondania*”. ♦

Bor és jog

A borforgalom jogi szabályozása a Corpus Juris Hungarici tükrében az 1848 előtti Magyarországon

A bor jelentőségének változása a hétköznapi életben és a gazdasági életben viszonylag pontosan nyomon követhető a rá vonatkozó törvényi szabályozás jelentkezésében. Természetesen a középkori és újkori dekrétumok és artikulások vizsgálata arra nem adhat választ, hogy a jogéletben milyen szerepet töltött be a bor, hiszen a praxis nagyobbik része törvényi érintettség nélkül zajlott. Végül soron azt az adatot, hogy a törvényi szabályozásban milyen gyakorisággal és milyen súllyal jelenik meg a bor, csupán abból a szempontból használhatjuk: mikor jut az artikulációs jogalkotás királyi (rendi országgyűlési) szintjére a bor problémája, s e körön belül milyen vonatkozásban tartják szükségesnek a borral kapcsolatban felmerült kérdések törvényi szabályozását a normaalkotók.

A bortermelés hazánkban már az Árpád-korban ismert volt; jellegzetes, átlagos minőségű borokat adó szőlők teremtek a Kárpát-medencében. A törvényi szabályok mégis inkább az adóztatás és nem a kereskedelem vonatkozásában említik először a bort, ami feltehetően annak köszönhető, hogy európai ismertségre a magyar bor csak a 15–16. századra tett szert. A bor jelentőségének növekedése a magyar

MEZEY BARNÁ

gazdasági életben kapcsolatban állott Tokaj-Hegyalja borvidék kiemelkedésével is, melynek a kora újkori termelés egyik legnagyobb találmánya, az aszúbor készítésének eljárása biztosította a világhírnevet. Emellett a jó bor készítéséhez elengedhetetlen befektetés igénye és lehetősége is hiányzott a korábbi évszázadokban, márpedig „a szőlőművelés tőkeigényes

mezőgazdasági ágazat volt. Sem a termő szőlő megvásárlása, sem a telepítés nem nevezhető olcsónak [...] temérdek munkára, árkok ásására volt szükség, majd karókra, hordókra, pincékre stb.” (Búza János) A minőségi borok megjelenéséig, az exportcikké váló bor termeléséig évszázadok teltek el. De a bor mint a szabályozás tárgya már a törvényalkotás kezdeteinél megjelent.

BESZÁLLÁSOLÁS

A beszállásolás (*descensus*) magától értetődő joga volt a patrimoniális monarchia uralkodójának. A király maga, a király családja s a nevében és képében eljáró országnagyok és ispánok igényt tarthattak utazásuk





Lyukpincék Bükkzsércen, 1958

során az alattvalóktól kíséretük számára az elszállásolás mellett ételre, italra. A meglehetősen nagy terhet jelentő beszállásolással szemben már a 12. században megindult a küzdelem, s az *Aranybulla* átmeneti szabályozását követően a nemesség teljesen megszabadult ettől a teheről. A 15. századra jóformán valamennyi nagybirtok elérte a descensus alóli mentességet. Végül már csak a szabad királyi városok számára maradt fenn korlátozott formában az étellel-itallal ellátás kötelezettsége.

BORJÁRADÉK

Közismert a katolikus egyház jelentős történelmi szerepe a magyar keresztény királyság megteremtésében. Szent István és utódai számíthattak a klérusra államszervező munkájukban, a diplomáciában, jogalkotásban, közigazgatásban egyaránt. A tevékeny szerep egyik természetes viszonzásaként első királyunk törvényeiben biztosította az egyház működésének anyagi feltételeit. Ezek között szerepelt az egyházi tized (decima, dézsma), melynek kezdettől fogva vitathatatlan részét ké-

pezte a bor. Az adóztatás szótárában a tized terményjáradék, s tartalma „mit a föld terem, bor vagy gabona”. Utóbb ezt a fogalmat tágították, de a bor nem hiányozhatott belőle. (A dézsma a 15. században borból, gabonából, bárányokból, méhekből, kölesből, rozsból, árpából és zabból állt.)

Anjou Lajos kilencedtörvénye értelmében a kincstárat megillető terményjáradék mértéke azonos lett a tizeddel, így a *nóna* keretében „bármely néven nevezendő szabad községben, valamint az udvarnoki és királynoi községben

levő összes szántóvető és szőlőbirtokos jobbágyainktól (kivéve a falakkal bekerített városokat) minden terményüknek és boruknak kilencedét beszedjük és a királyné asszony is be fogja szedetni. És a fönt nevezett bárók és nemesek bármely birtokaikon levő minden szántóvető és szőlővel bíró jobbágyoktól ezek minden terményének és borának kilenced részét a maguk szükségére hasonlóképen hajtsák és szedik be.” (Így a jobbágy terményének nyolcad része maradt meg). A földbirtokosok azonban, mint azt egy 15. századi törvényhely bizonyítja, nem elégedtek meg a kilencedik tizedből rájuk eső bormennyiséggel, hanem „vannak bizonyos megyékben olyanok, a kik egyes birtokaikon a dézsmálás idején [...] egy pince bort szoktak a maguk részére visszatartani és az ezekből járó dézsmákat maguk számára beszedni”. A törvényhozó szigorúan meghagyta, hogy „ez a visszaélés megszűnjék és örök időkre eltöröltnek tekintessék, úgy, hogy a földesurak részére dézsmálás alkalmával semmi csűr és semmi pince se maradjon”.

A kilenced borra vetített sajátos formája lett a 16. századra az ún. hegyvám. A bortermelés bizonytalansága, illetve ingadozása miatt a gyakorlatban kialakult vagy szerződésben rögzített, a terméstől független, állandó mennyiségben teljesítették a jobbágyok a borkilencedet.

A fennmaradt források tanúsága szerint egyébként is a dézsma- és kilencedszedők visszaéléseitől volt han-



Pincék a szőlőhegy oldalában, Eger, 1915

gos az ország. A dézsmásnak jelentős hatalma volt: ő vitathatta a (jobbágy által eskü alatt) bevallott termés (és ennek megfelelően a tized) mennyiségét, ő igazolta a szolgáltatott járadékot. Természetes volt, hogy többen közülük kihasználják a kínálózó lehetőséget, és hol zsarolással, hol alkuval mellékjövedelemre tettek szert. Miként azt a korrupció ellen fellépni kívánó 1495. évi törvény tartalmazta: „a magányereszkedésükben gyönyörködő bordézsmálók a legtöbb megyében, nevezetesen a pannonhalmi Szent Márton-apátság dézsmálói Somogy vármegyében némely helytelen zsarolás behozásával azoktól az eladóktól a viaszpecsétek fejében némely helyütt két, másutt pedig tizenkét dénárt szoktak kicsikarni.”

A 16. században a dézsmaszedők a szokásos illeték fölött ún. „pennapénzt” követeltek a jobbágyoktól. Az 1655:31. tc. bizottság kiküldését rendelte el, miután a tapasztalatok nyomán bizonyosodott, hogy a hegyvámok szedői évtizedeken keresztül sérelmesen rótták ki a fizetendő mennyiségeket, „felülfizetésekkel” operáltak. Az egyes vármegyékben az alispánok a melléjük rendelt nemesekkel a bíró által megállapított és kiderített visszaéléseket és felülfizetéseket azonnal orvosolni voltak kötelesek. A jövőre nézve pedig az országgyűlés hatalmaskodás büntettként definiálta a kilenced és a hegyvámok beszedése körüli, az elrendelt mértékek és mennyiségek meg nem tartásából eredő visszaéléseket. A bor a dézsmá és a kilenced mellett királyi járadékként is felbukkant, méghozzá a mérték után elnevezett csöboradó vagy akoadó (*cibrones*) formájában, mely lényegében a szőlőművelőket terhelő földadóként honosodott meg a magyar joggyakorlatban. Az Árpád-korban ezt a járadékot a várnépek mellett a szabadoknak s a hospeseknek is szolgáltatniuk kellett.

BORKERESKEDELEM

A nyugat-európai-magyar kereskedelem 13. századi fordulópontja, mely a magyar nemesfémkincs iránt keltette fel a külhoni kalmárok érdeklődését, megalapozta a 14–15. századi áruforgalom látványos bővülését. Az importált árucikkéért cserébe Magyarország immáron élő állatot, halat és bort is kínált. Zsigmond, megkérdőjelezve a kizárólagos budai árumegállító jogot,

a külföldi kereskedőknek széles körű mozgásszabadságot és jogot biztosított a kalmárkodáshoz.

A bor nemzetközi kereskedelmi tepepe a 16. századra nőtt jelentősebbre. (Igaz, a bor az 1542. évi harmincadjegyzékek szerint az exportcikkek sorában a második helyen állott, volumene azonban a 93%-ot kitevő élőállat-kivi-



tel után csupán 4% volt.) A belkereskedelemben azonban a só, a vas, a szűrposztó és a vászon mellett keresett cikk volt már a 13. századtól a bor. A borkereskedelem kialakulása jól megfigyelhető a törvényi rendelkezések tükrében.

A kereskedelem általános szabályozása az Árpád-korra megy vissza, de ezen belül a borkereskedelemé a belső árucserre megerősödésével, az országos kereskedelem kiszélesedésével összefüggésben alakult. A 15. század világosan megfogalmazott elvárása volt a központi hatalommal szemben a kereskedelmi biztonság megteremtése, a kiszámíthatóság, a kockázat kalkulálhatósága. A királyi gazdaságpolitikában egyre fontosabb helyet elfoglaló városok polgárai, az ország kereskedelmi igényei, az árutermelés jogi feltételei az egységes jogi szabályozást követelték. Ennek egyik jele a mértékek törvényi egységesítése volt. Zsigmond 1405-ben a fonttal, mérleggel, öllel való mérést, a bornak, gabonának s álta-

lában minden megmérhető és mázsálható dolognak a kimérését a Buda szabad királyi város által használt mértékekhez rögzítette. Ahogyan rendelkezett: ettől fogva a budai mértékek voltak érvényesek minden szabad királyi városban, mezővárosban, várban, faluban az ország határain belül. A határozott szándékot a király a klerussal szemben

nem tudta keresztülvinni: a rendelkezés a dézsmákra és a papi haszonvételekre nem vonatkozott. A II. dekretumban megismételt intézkedésben már nem olvashatjuk a kivételeket.

A kor szokásának megfelelően a közigazgatási intézkedés megszegése kriminális szankcióval járt: ha valaki a törvénnyel ellenkezően cselekedne, azt a megmázsált vagy kimért áru elkobzásával fenyegette meg a jogalkotó. Az intézkedés végrehajtása akadozott, ezt jelzi a törvény többszöri megerősítése is. A földbirtokosok, vármegyék számára kedvezőbb volt a mind bonyolultabb átszámítási rendszer, mely ugyancsak biztosított lehetőséget a haszon növelésére. A források azt látszanak bizonyítani, hogy hasonlóképpen jártak el a városok is: „a karok és rendek a tekintetes vármegyék panaszaiból azt vették észre, hogy az említett szabad és királyi városok a nemesi kiváltság sérelmére, az 1647. évi 28., 1649:19.,

Egri pincesor,
1911

1681:42., s 1655:31. és az ezekben hivatkozott cikkelyek tartalma ellenére különféle kihágásokat és visszaéléseket követtek el. A milyenek: eleségvámok kicsikarásai, szilárd és folyó tárgyak mértékének önkényes és nyereszkedő megváltoztatásai s leszállításai, és annak megkísérlése, hogy magukat a megyék joghatósága alul kivonják.” A 19. század kereskedelmi reformjai között ismét jelentős helyet kapott a mértékek és a pénzek egyneműsítése. Így került sor az 1807:22. tc. kibocsátására, mely a borkimérésnél a pozsonyi akó mellett foglalt állást, sőt ehhez igazította a hegyaljai hordóürmértéket is. Gondoskodott az új hordók ürmértéke ellenőrzésének és hitelesítésének szabályozásáról is.

A mértékek egységesítésének első kísérletével egy időben jelentős dekrétum látott napvilágot. A budai árumegállító jog kizárólagosságát megszüntetve az uralkodó lehetővé tette a szabad kereskedelmet, mely bármely árura, közte a borra is kiterjedt. A magyar kalmárok tehát rendelkeztek azzal a joggal, hogy „mindannyian együtt és egyenkint, országunkból kimenvén, vagy országunkban tartózkodván összes és bárminemű árucikkeiket, eladó és elcserélni való portékájukat egész országunkon keresztül és országunkon kívüli

akárhová, akárhányszor és akármikor egészen szabadon és teljes biztonsággal vihessék, szállíthassák, hajthassák, visszahozhassák, lerakhassák, és a lerakottakat eladhassák, elcserélhessék, onnan elszállíthassák, elhordhassák és azokkal akaratum s tetszésük szerint rendelkezhessenek”. A kereskedelem ilyenén liberalizálása a szövegből is nyilvánvaló módon a magyar gazdaság fejlesztését célozta.

Az a deklarált cél, hogy ti. „országunk, országlakosaink és kiváltképpen polgáraink meg kereskedőink jövedelmének gyarapítása és helyzetének emelése, valamint közjára érdekében” születtek meg az új rendelkezések, megelőgezték a külhoni vállalkozók magyar terjeszkedésének akadályozását tartalmazó szabályozást. A kemény határvám és az útkényszer az árumegállító jog alá eső külhoni kereskedelmi társaságok és kalmárok számára lehetlenné tette a szabad kereskedés lehetőségének kihasználását. Világosan leszögezte, hogy úgy a kereskedők, mint az ország bármely lakója számára tilos külföldi vállalkozó árucikkeit sajátjaként piacra vinni (átvenni, magánál tartani, megőrizni, árusítani, elcserélni, róluk intézkedni), továbbá az idegenekkel a külhoni áru magyarként történő szabad forgalmazására megállapodást kötni, ilyen célra bármiféle társaságot létesíteni. A kemény elhatározást és a kérdés súlyát mi sem jellemzi jobban, mint hogy a szokásos elkobzás mellett

további kriminális szankciót is kilátásba helyezett a törvényalkotó a kereskedelmi és vámszabályok kijátszása esetén („személyüket illetőleg a Felsőnk tetszése szerint megállapítandó büntetéssel lakoljanak”).

A kereskedelem a három részre szakadt országban bizonytalanná, veszélyessé vált. A háborús helyzetben az élelmiszerek, köztük a bor ára soha nem látott mértékűre emelkedett. (Erre hivatkozva a rendek még a király által kért külön segílyt is mérsékeltek.) A nagy értékű borkiviteli privilégiumokat siettek megerősíteni a kiváltságoltak, miként Csallóköz lakossága is. Arra kérték az uralkodót, hogy „a királyi felség Csallóköz sziget nemeseinek, valamint jobbágyainak és egyéb lakosainak is engedje meg, hogy a gabonát és bort, régi szokásukhoz és szabadságaikhoz képest szabadon vihessék ki és hozhassák be. És parancsolja meg ő felsége az ő kapitányának és többi, úgy német, mint magyar kapitányainak, hogy a nevezett sziget lakosainak a szabadságát sérthetetlenül tartsák meg”. A királyi kincstár is igyekezett befolyásolni a borkereskedelmet, elsősorban az ellenőrizhetőség érdekében. 1567-ben azt vizsgálta az országgyűlés, miért tilos az, hogy valaki a saját fekvő jószágán a maga borát kimérje. Miután kiderült, hogy az addig gyakorlatban nem levő szokást csak a megelőző évben „találták ki” a pénzügyigazgatás szakemberei, a 38. tc.-ben rögzítették, hogy „borait is mindenki a maga fekvő jószágán szabadon mérhesse”.

A külföldre irányuló borkereskedelem birtoklása hatalmas jövedelemmel kecsegtetett. A 16. században a megerősödő bortermelők a szabad kivitelt és a magyar termelést védő intézkedéseket igyekeztek elérni, a kincstár pedig a forgalom ellenőrzését. Így került sor a század második felében a korlátozások felszabadítására („a miképpen a császári felség az ő válaszában az országlakóknak kegyelmesen megengedte, ezutánra a bornak a külső országokban való kivitele szabad legyen”), a borbehozatal korlátozására (miszerint Ausztriából Magyarországra, Stíriából Szlavóniába bort behozni „a borok elvesztésének büntetése alatt” tilos, viszont a fordított irányú kereskedelem megengedett), valamint a borharmincadolás új szabályozására.

A bevétel fokozása érdekében a kincstár kísérletezett a (vélekedése szerint rosszban sántikáló s a borharmincadolást megkerülő) magyar ter-

A hercegiúti pincesor, 1957



melők és kereskedők megrendszabályozásával is. 1609-ben a teljes magyar bor-külkereskedelmet külhoni kalmárok kezébe adta. Néhány év múlva azonban be kellett látnia tévedését, s ismét teljes szabadságot biztosított kül- és belföldi borkereskedelemre, „mivel a karok és rendek arra ügyelnek, hogy ez ő felsége jövedelmeinek ne kárára, hanem inkább mentől nagyobb hasznára történjék”.

A magyar bortermelés fellendülésével a 17. század második felében új piacok keresése is napirendre került. Kézenfekvőnek tűnt a Habsburg Birodalom örökös tartományainak meghódítása, ahhoz azonban a vonatkozó tartományok gyűléseinek döntésére volt szükség. Ennek kieszközlése után pedig a konkrét tárgyalások lefolytatására országgyűlési bizottság alakult. A karok és rendek a győri és a veszprémi püspököt, az országbíró, Esterházy Pál grófot, Méhes Pál pécsi prépostot, Rabby István személynöki ítélőmestert s Hölgy Gáspárt, a királyi tábla felesküdt ülnökét nevezték ki biztosokká. A kapcsolatok súlyát jelzi, hogy az uralkodó és a rendek több alkalommal is visszatértek a kérdés rendezésére.

A borkereskedelem alkalmat szolgáltatott a különféle érdekek és előjogok ütközésére is. Pozsony és Sopron szabad királyi városok például a bor vonatkozásában éltek ősi árumegállító jogukkal, akár az ország mágnásaival szemben is. Az országgyűlésnek külön törvényt kellett alkotnia a borra vonatkozóan az árumegállító jog érvénytelenítésére. Ez az ügy is igazolja, milyen jelentős értékek forogtak kockán a bor forgalmazásánál. A pozsonyi vámolással később is problémák voltak, ezért szabályozni kellett a szedhető illeték mértékét.

BORHARMINCAD

A regále, vagyis a hasznot hajtó tevékenységek monopóliumára épülő járadékforma eredetileg a királyi kincstár illető bevétel volt. A *jus regale* köre a 13. században kettévált. Jelentősebbik hányada, az ún. nagyobb királyi haszonvételek csoportja a királyi kincstár domináló bevételi formájává vált (kamara haszna, nemesfém-monopólium, bányaregále, sómonopólium, harmincad stb.). A kisebb királyi haszonvételek, a *regalia minora* fokozatosan a helyi hatalom kiváltságává lett: a vármegyék és a földbirtokosok, a városok



és városi polgárok joga. Így a hídvám, révdíj, útvám, vásártartási jog. Ezt az eredetileg királyi felségjogon szedett s a földbirtokosoknak átadott haszonvételekört a 15. században kiegészítették a *regalia minora* élvezői egy további jogosítványcsoporttal: a malomjoggal, a mészárszéktartási joggal, a sör- és szeszfőzési monopóliummal, a vadászati és halászati joggal, nemkülönben a borforgalmazás jogával.

A bortermelés nem csekély hasznából a *fiscus* is részt kért. Miután a termelők hordójövedékének bevezetésével kapcsolatos kísérlet zátonyra futott, a kormányzat a regálék körébe eső vám eszköze felé fordult. A borharmincadolás szabályozásakor a törvényhozó nem is rejtette el a kormányzat abbéli törekvését, hogy a külhonba irányuló borkereskedelem szervezettebb megvámolása, a magyar-lengyel borkereskedelem ellenőrzés alá vonása a *fiscus* bevételeinek fokozását célozza. A borkereskedelem ellenőrzésének megszigorításával „ő felsége pedig egyúttal magát a beszedendő harmincadot is emelhetné és fokozhatná, a mi a *fiscus*-nak nem kevés hasznot és nyereséget hajtana”. Ettől fogva egymást érik a harmincad-ellenőrzést szigorító intézkedések. A diéta megróttá Lubló várának urát és a tizenhárom szepesi város polgárait, mert a harmincadolás mellőzésével folytattak borkereskedelmet. Jóságvesztés terhe mellett rendelte a törvényhozó, hogy a jövőben csak a borharmincad pontos megfizetése

Pincék Komlóska mellett, 1957

mellett folytathatják a borkereskedelmet. Utóbb ezt a normát valamennyi szabad királyi városra kiterjesztették. A harmincadigazgatás rendbetételével is javítani igyekeztek a harmincadolás hatékonyságát. A kamara jogot kapott a harmincadosoknak, az érintett fő- és alispánoknak a kibocsátott borok értékében történő elmarasztalására, ha mulasztást állapított meg. 1681-ben már hatalmaskodás büntetése alá vonták a harmincadosok visszaéléseit.

Érdekességképpen megemlíjtük, hogy a felső-magyarországi borharmincad volt a forrása a nádor fizetésének is.

KORCSMÁLTATÁSI JOG

A kisebb haszonvételek körét bővítő korcsmárlás vagy kocsmáltatási jog (*educillatio*) elterjedése abból a nehézségből fakadt, hogy a dézsma és kilenced keretében a földesúr által beszedett terményjáradékot (így a bortizedet is) a meglehetősen szűk belső piacon nehéz volt értékesíteni. Ugyanakkor a pénzforgalom ízet immáron megérező nemesség változatlanul igényt tartott a pénzbevételekre, amit többek között a bor kényszerértékesítésével, illetve a borforgalmazás monopóliumának kialakításával kísérelt meg realizálni.

A monopólium magva az italmérés kizárólagossága volt, melynek értelmében a jobbágyok saját boraikat csak meghatározott időszakban árusíthatták. A tilalmazott hónapokban bormérésre kizárólag a földesúr (vagy annak megbízottja, kocsmárosa, az *educillator*) volt jogosult – ekkor bűncselekményszámba ment, ha a jobbágyok saját borukat árusították. (A szőlőhegyeket nélkülöző birtokokon, ahol „a jobbágyok kívülről behozott és idegen borokat kénytelenek inni”, egy negyed esztendeig, Szent Mihály napja (szepember 29.) és karácsony között árusíthattak saját bort. Ha a fekvő jószággon szőlőtermesztés folyt, a jobbágy italmérési joga április 24-éig, Szent György napjáig tartott.

A földesuraknak nem kellett feltétlenül kocsmát fenntartaniuk vagy kocsmárosot fogadniuk. Egyszerűbben is megoldhatták a borértékesítést: kötelezheték jobbágyaikat a majorsági bor árusítására. Ez esetben a birtokos megtakarította a kocsmárosnak fizetendő jutalékot. Nem véletlen tehát a törvény jobbágyvédő rendelkezése, mely szerint „mindazonáltal, hogy a jobbágy azalatt, a míg a bort méri, az urának tartozó heti robot alól mentes legyen és ezenfelül ura az ő fáradságáért és korcsmálási költségei fejében minden veder után (a melyek mindenütt harminckét pinttel számíthatók) négy-négy magyar dénárt tartozzék neki fizetni”.

A monopólium garanciájaként szigorú büntetés terhe mellett tilalmazták a lakoságnak, hogy máshol igyanak bort, illetve máshonnan szerezzenek be italt. („Azért végeztük, hogy akármsoda szín és praetextus alatt vigen bort be a paraszt ember ennek utána, a nemes ember korcsmálása idején, sőt ha faluba be nem vinnék is a bort, és akár mezőn-erdőn adnák el, tegyenek executiót az articulus szerint a tisztek ellene.”) Helyenként a földesúr vételi kényszert léptetett életbe, s megvásároltatta jobbágyaival fölös borát, olykor alacsony áron kalkulált elővásárlási jogával élt, megfosztva a falusi lakosságot hasznától, hogy azután magasabb értéken vásároltassa vissza velük saját borukat. Nemritkán a bor értékesítésének biztosítására italkényszert is meghatározott a földesúr, a falvakat meghatározott mennyiségű bor elfogyasztására kötelezve.

Német mintára az ország egyes részein a jobbágyok szárazkocsmapénzzel válthatták meg a földesúr által rájuk testált kötelezettségeiket. Nem

csoda, ha az úriszékek tele voltak a kocsmáltatási jog megsértéséből adódó perekkel. A jobbágyok hol az árusításra megküldött bort nem vették át, hol az italmérési tilalmat szegték meg, máskor a szomszéd falvakból hoztak bort maguknak. Az eljárás soha nem maradt el, s az ítélet többnyire pénzbírság volt: 20-40 forintnyi (tehát a vérdíjig terjedő) pénzbüntetést kellett fizetniük a jobbágyoknak. A földesúr így biztosította bevételeit, ha nem is a bor eladásával, de a monopólium megszegőinek megsemmisítésével.

A borkereskedelem és az italmérés jelentőségének növekedését bizonyítja az a törekvés, mely a szabálytalan (tilalmi időben folytatott) borforgalmazás utáni kriminális szankciók átalakulásával járt. Míg korábban a javak (az inkriminált bormennyiség) elkobzásával büntették csupán az elkövetőt, az 1655:31. tc. már „hatalmaskodás büntetése alatt” tilalmazta az italmérést. A földesúri előjogok és a városi kiváltságok sajátos ütközésének vagyunk szemtanúi a nemesek városba költözését szabaddá tevő törvénycikk olvasásakor. Jellemző módon a városban élő nemesek jogairól és terheiről szóló szabályozás tetemes része a saját használatú bor bevitelének joga körül forog. A jogalkotó lehetővé tette, hogy a szabad királyi városban lakó, illetve ott házat föntartó nemesek saját házi használatra – a város italmérési monopóliumát megsértve – bárhol termelt bort vihessenek be és fogyaszthassanak. A városok nem nézték tétlenül a nemesek borbehozatalát, hanem különféle „kitalált” adókkal terhelték a nemesi borforgalmat. Aminek nyilván oka lehetett a nemesek jogsértő italmérése is, miként azt a Kassát és több mezővárost megrendszabályozó törvénycikk is elismerte, hiszen ismételtelen eltiltotta a nemeset a korcsmáltatás gyakorlásától a város területén. Úgy tűnik, hogy egyes városok területén a rendelkezés dacára sikerült még a nemesi borárusítási jogot is érvényesíteni. Országgyűlési döntésben szólították föl a rendek Szentgyörgy városát arra, hogy Pálffy Miklós és Pálffy György grófokat, valamint „a többi nemeseket” ne gátolja „a szokott bormérésben”, a „korcsmálás megszokott gyakorlatában”.

Az egyház (mint földbirtokos) ugyancsak féltékenyen őrködött az italmérési jog monopóliumán. Czudar László szentbenedeki nemesember ügyét például országgyűlés elé vitte, a rendek segítségét kérve előjoga biztosítására.

Kérte egyben, hogy a saját borát nemesi kiváltságai alapján mérő Czudart szorítsák az egyházi földesúri jogok tiszteletben tartására, s más alattvalókkal egy sorban, csak a földesúri jogokat gyakorló apátság után legyen jussa a borárusításra.

A végvidéken megtelepedett katonák (így a Körös, Kaproncza és Varasd környékiek) kiváltságolása kapcsán úgyszintén fölvetődött a kocsmáltatási jog kérdése, s a rendek határozottan utasították a „bennszülött és külföldi katonákat” arra, hogy a „polgárok s más földesurak és országglakók hátrányával” végzett borkiméréstől tartózkodjanak, ellenkező esetben boraikat „legott elveszítik”.

A kocsmáltatási jog nagy bevételi jelentőségét látszik bizonyítani, hogy az uralkodónak kifejezett tilalommal kellett gátat szabnia a körmöcbányai és a nagybányai kamaraispánok parttalan italmérési gyakorlatának. Az arany- és ezüstművelés felelősei, saját nemes-érbányák fenntartói, bitorolva a bányavárosok haszonvételi jogait, nyilván jelentős hasznot hajtó kocsmát üzemeltettek. A törvényalkotó a kocsmáltatást megtiltva csupán a „saját házi cselédek részére a maguk pincéjéből bor és sör” mérését engedélyezte.

Jóllehet a korcsmáltatási jog eredetileg nem tartozott a királyi haszonvételek közé, a kincstár emberei, a bevételi forrás jelentőségét érzelve, azonnal megjelentek a bortermeleknél, s hordónként hat forint jutalékot hajtottak be a fiscus javára. Csak 1567-re sikerült elérniük a termelőknek, hogy a királyi kincstár lemondjon erről a bevételéről. Egyébiránt a kincstár is működtetett kocsmákat, azokat haszonbérlelőknek adva ki.

KÖZBIZTONSÁG

A prevenció jegyében született meg Mátyás 1486. évi törvénye, mellyel a sokadalmak, heti vásárok, kocsmák látogatóitól megkövetelte, hogy – bármilyen rendű-rangúak legyenek is – az emberölések, sebesítések elkerülése végett fegyvereiket szállásaikon hagyva, fegyvertelenül fogyasszák az alkoholt. Mert, miként a tapasztalat mutatja, az italozás miatt „sok veszedél és végtelen számú másféle gonosztettek szoktak előfordulni, mert hát a vak szenvedély mindenütt fegyvert követel”. Ellenkező esetben pusztán a fegyverviselés ténye megalapozta a bünte-

tőjogi tényállást, melynek szankciója a nem nemes esetében a megkalodázta-tás volt két napon át, étlen-szomjan. A nemes két márka pénzbüntetést fizetett, s az ispán mindkét esetben elkobozta a fegyvert.

MINŐSÉG

A bor minőségvédelméről az elsők között egy 1553. évi törvényalkotói rendelkezés tanúskodik. A földesúr, monopóliumával élve – mint fentebb láttuk – a majorsági bor árusítására szoríthatja jobbágját. Előfordult azonban, hogy az árusítási kényszer nem csak a forgalomra terjesztette ki, hanem a rossz minőségű, savanyú bortól is igyekezett haszonnal megszabadulni a birtokos. Ennek elkerülésére szabályozta a kérdést a törvényhozás. Az árusított bor minőségének garanciájaként építette be a forgalmazási szabályok közé az előkóstolási kötelezettséget. Amennyiben a földesúr borának árusítására kötelezte jobbágját, a helység bírása köteles volt a bort előre megkóstolni. Ha ő a bort rossznak s ennél fogva annak kimérését veszélyesnek ítélte, a jobbágy megszabadult a borméresi kényszer alól. A rendelkezés jelentőségét s a törvényalkotói akarat komolyságát jelzi az esetleges további földesúri kényszer esetében alkalmazott szankció. Ha a jobbágyot ura a fentiek ellenére erőszakkal szorítaná a parancs végrehajtására, „szabadságában álljon, a hová tetszik, urának fekvő javairól elköltözni”.

Az 1723:118. tc. már nem szűkítette le az elkövetői kört: általában szólt a borhamisításról és annak büntetéséről, melynek alanya így mindenki lehetett: bortermelő, árusító és kereskedő egyaránt. „*Igazságos (nehogy némelyek magán csalárádsága miatt a közönség szenvedjen), hogy azokat, a kik a kiváló borokat bármi módon meghamisítják, vagy azokat silányabb szőlőkből helyettesítik s ezek neve alatt elárusítják, s így a vevőket megcsalják s a közkereskedést megakadályozzák, az illető megyék hatóságai azonnal s tetteleg összes boraiknak elvesztésével büntessék.*”

A diéta felszólította a megyéket, hogy ne csak a felelősségre vont borhamisítók példás büntetéséről gondoskodjanak, de a hamisítás elkerüléséről, a megelőzésről is. Preventív intézkedésként tilalmazták az aszúzóló árusítását nem birtokos, következőképpen elégtételt adni sem tudó kereskedőknek. S miután a jogalkotó a borhami-



sítás egyik forrását a déli kereskedelemben lelte föl, a görög, örmény, rác és zsidó kalmárok számára megtiltotta a borral való üzletelést.

BESZÁMÍTÁS

Jóllehet a büntetőjogi felelősségre vonás a vizsgált korszakban nem volt tárgya a törvényi szabályozásnak, jelentőségénél fogva mégsem hagyhatjuk szó nélkül. A büntetőperек a pallosjog és a városi privilégiumok következtében zömében az alsóbíróságokon zajlottak, azok szabályait pedig elsődlegesen a gyakorlat alakította. A szokásjogon alapuló büntető törvénykezés pedig a praktikus, megragadható és a kor szakmai szintjén bizonyítható tényeket és körülményeket vette csak figyelembe. A beszámíthatóság valamiféle korlátozottságát alig vagy egyáltalán nem méltányolták. A tudatzavar, az alkoholos befolyásoltság, az elmebetegség alkalmanként még súlyosabb büntetést vont maga után, mint a tiszta elmeállapotban elkövetett bűncselekmény.

A 18–19. század fordulóján formálódik ki a jogi praxisban a beszámítást korlátozó, a felelősséget enyhítő (másfelől súlyosbító) körülmények köre. A részegség sok esetben önmagában is bűncselekményszámba ment. Abban a világban, ahol kodifikáció hiányában a bűncselekményi tényállásokat még nem fogalmazták meg, a bíró bármely cselekményt bűncselekménynek ítéltetett. Így azután azt látjuk, hogy a

Pincék Komlóska mellett, 1957

„szüntelen részegség” megalapozta az ítéletet: 1783-ban a veszprémi káptalan úriszékén ez okból 50 botütésre ítélték egy férfit. Fejér vármegye törvényszéke 1782-ben a feleséggyilkost halálra szentenciázta, s mellékbüntetésként, mivelhogy egész életét italozással töltötte, keze levágását is elrendelte. Eperjesen 1769 második felében a rabok harmada azért került a tömlöcbe, mert „*állandóan részegeskedtek*”. Bártfán tizenhét éliteltet őriztek mindennapos ivászat vagy részegeskedés, mértéktelen italozás és munka helyetti táncolás címén.

Máskor halál helyett 100 botütésre találták érdemesnek a vádlottat az egeri püspökség bírái, mivelhogy, bár az istenkáromlás bűnében bűnösnek bizonyult, „*nagyon tele volt borral*” az elkövetéskor. Petruska Máriát a szepesi városok törvényszéke 1882-ben pallos helyett azért ítélte csupán 40 ostorcspásra a sógorával elkövetett vérfertőzés miatt, mert részegen követte el a cselekményt. Mindenesetre a ittassággal védekezők esetében a bíróság többnyire elutasító volt. „*Minthogy az részegség senkit meg nem ment [...] és országunk törvénye szerént az gonoszság cselekedők és abban egyezők egyenlő büntetéssel szoktanak büntettetetni*”, a részeg állapotban közreműködő a józanokkal azonos ítélet alá esett 1671-ben a pápai úriszék előtt. ♦

A szőlővédőszentek tisztelete

A szőlőhegy a magyar paraszti kultúrában nemcsak a szőlőművelés és a borkészítés helyszíne, hanem közösségi, társadalmi funkciója is figyelemre méltó. A szőlőhöz és borhoz kapcsolódó mágikus eljárásokon, rituális cselekedeteken kívül, amelyek a különböző természeti csapások és kártevők ellen védelmezték a termést, a múltban és a jelenben számos ünnep, szokás és hiedelem kötődött a szőlőhegyhez. Ezek egy része mára teljesen eltűnt, illetve csupán az idős generáció emlékezetében él, más része pedig hiedelemhátterét elveszítve közösségi ünnepként van jelen a hegyi gazdák életében. A szőlőhegyek a búcsúk, kereszték, körmenetek révén ma is fontos szerepet játszanak egy-egy település vallási életében, szakrális térhasználatában.

Éves fejlődése során a szőlő számtalan időjárás- és természeti hatásnak van kitéve. A növény számára e kritikus időszakok átvészelését a múltban különböző szentek pártfogása biztosította. A szőlővédőszentek többsége ugyan nincs kapcsolatban a szőlő- és bortermeléssel, de ünnepük egybeesik valamilyen fontosabb munkaalakkal vagy a növényre káros időjárás tényezővel. Ezek a szentek éppen emiatt válhattak egy-egy kritikus időszakban a szőlő-, illetve bortermés védelmezőivé. Lehetnek időjárás-védőszentek (pl. Orbán, Donát) és a termés-munka-szüretidő patrónusai (pl. Márton). Vannak azonban olyan szentek is, akiknek kultusza egy adott helyen valamilyen természeti csapás következtében alakult ki.

A szőlővédőszentek tisztelete már a középkorban elterjedt Magyarországon, a 18. században pedig erőteljes egyházi és főúri támogatással tovább erősödött kultuszuk. A szentiszteletnek az ökológiai viszonyokkal, adottságokkal való szoros kapcsolatát mutatja az a tény, hogy a 19. század második felében Európa borvidékeit végigpusztító filoxeravész után elmaradtak a szőlővédőszentek tiszteletére tartott körmenetek, misék, búcsúk, és felújításuk csak a szőlők újratelepítését követően történt meg.

Tiszteletük ma sem merült feledésbe, sőt számos szőlőtermő vidéken új kultuszformák elterjedésének lehetünk tanúi. A szőlővédőszenteknek tulajdonított óvó, védelmező funkció ugyan háttérbe szorult, a hozzájuk kapcsolódó hiedelmek eltűntek, de a szőlőhegyi közösségek ma is szívesen emlékeznek meg ünnepeikről, amelyek sokfelé turistalátványossággá váltak. A manapság kialakult ünnepi szokások, rítusok, amelyek gyakran tudatos hagyományteremtési folyamat eredményeként jöttek létre, már egészen más szerepet töltenek be egy-egy közösség életében. Elsősorban az adott közösség összetartását, a közösségiség megteremtését célozzák, vagy éppenséggel általuk válnak felismerhetővé a közösség határai.

MÓD LÁSZLÓ SIMON ANDRÁS

SZENT VINCE (JANUÁR 22.)

Középkori tisztelete Európában francia-vallon gyökerekre megy vissza. Nevének a *vinum* (latin 'bor') szóval rokon hangzása miatt válhatott a szőlőművesek védőszentjévé. Ünnepnapjának időjárásából az őszi bortermés mennyiségét jósolták meg a gazdák. A Kárpát-medence legtöbb borvidékén a következő regula variánsai éltek: Ha megcsordul Vince, megtelik borral a pince. A megfigyelés alapjául az az analógia szolgált, hogy ha ezen a napon megenyhül az idő, olvad a hó és a jég, akkor bő termésre lehet számítani. Bálint Sándor kutatásai szerint e Vince-napi regula első hazai előfordulása a pesti ferencesek középkori misekönyvének 1498 tájáról származó kézirásos bejegyzése.

A vincellérek e napon kimentek a szőlőbe, Vince-vesszőt vágtak, ezt otthon vízbe tették, és a hajtásokból az új termésre következtettek. E szokás racionális alapja az volt, hogy a vessző csak akkor kezdett rügyezni, ha a tél során nem fagyott el. A vesszővágást és -hajtást egyes szőlővidékeken Balázs napján (február 3.) gyakorolták. A mai Horvátország néhány magyarlakta településén a Vince-napi mulatságot követően gömböcöt akasztottak egy-egy szőlőtőkére, hogy minél nagyobb fürtök teremjenek.

SZENT GYÖRGY (ÁPRILIS 24.)

A magyar néphagyományban Szent György napjához számos szokás kapcsolódik. Szent György-nap a 18–19. századig országszerte a közigazgatási év kezdetének számított. A Kárpát-medence szőlőtermő vidékein a hegyközségek is ezen a napon tartották a második törvényt napjukat. Sitkén (Vas megye) a hegybíró vezetésével ekkor körbejárták a hegyet. Megvizsgálták a gyepűt, a bíró pedig a különféle közösségi ügyekben ítéltetett. A büntetés mértékétől függően

a vétkesnek valamennyi pint bort kellett fizetnie, amit aztán a hegyközség tagjai együtt ittak meg. A közösség tulajdonát képező megyeköveknél a társasággal tartó fiatal gyerekeket lefogták, és mogyoróvesszővel jól elverték őket, hogy öregkorukban is emlékezzenek a helyre, ahol megcsapkodták őket.

Szent György-nap számos településen fogadott ünnepnek számított. A Zala megyei Esztereghegyre a 18. században e napon körmenettel vonultak ki a helybeliek, mert a szőlőket és a vetéseket ez alkalommal áldotta meg a pap. Szent György-nap Csörötneken (Zala megye) a falu hat fogadott ünnepének egyike volt. A szőlősgazdák azért fogadták, hogy a jég elkerülje a szőlőhegyet. Sármelléken (Zala megye) a hegyközség a jó termés érdekében ekkor misét mondatott.

Sajátos helyi fejlődés eredményeként jött létre a Kőszegen máig gyakorolt, szőlőhöz és borhoz kapcsolódó szokás, a szőlőjövések ünnepe, amely feltehetően egy középkori jogszokásból alakulhatott ki. Kőszegen e napon került sor a városi tisztségviselők újraválasztására. A tisztújítás a városbíró, a belső és külső tanács, valamint a hivatalnokok lemondásával kezdődött. Ekkor mondtak le a hegymesterek is, akik ilyenkor a szőlőhegyről frissen levágott hajtásokkal tértek vissza. Ezeket egy díszes borítójú könyvbe berajzolták. Az ún. szőlőjövésnek könyvét 1740 óta vezetik, és a szőlő fejlődésének három fontos periódusát tartalmazza: a Szent György-napi hajtások mellett a Lőrinc-napi fürtök rajzát, illetve a szüretéről szóló feljegyzéseket. Szent Lőrinc napján eskették meg ugyanis a szőlőpásztorokat, akik ekkor a városi tanács elé érőfélben lévő fürtöket hozták.

A könyv bejegyzéseiből megtudhatjuk azt is, hogy melyik évben volt tavaszi fagy, mikor pusztított jégverés vagy kedvező volt-e az időjárás a szőlő érésekor. Néhol a borárokra és az értékesítési lehetőségekre is találunk adatokat. A szőlőkönyv 1900-tól már feltűnteti, hogy a jövéseket „fekete” vagy „fehér” tőkéről vágták-e le, 1930-tól pedig a dűlőnevek is szerepelnek az ábrák mellett. A rajzok többsége ceruzával készült, de találhatunk tollrajzokat is. A könyv 1868-tól kizárólag színes képeket, főleg vízfestményeket tartalmaz.

SZENT ORBÁN (MÁJUS 25.)

Orbán, az „utolsó fagyosszent” ünnepének időpontja a szőlő fejlődésében a virágzás szakaszával esik egybe. A növény vegetációja szempontjából tehát igen fontos, a jövőendő termés mennyiségét befolyásoló tényező az időjárás.

A szőlőműveléssel kapcsolatos szentek közül Orbán időjárási patrónus. I. Orbán pápa 223-ban került a pápai trónra, 230-ban vértanúhalált szenvedett. Középkori hagyomány szerint ő rendelte el, hogy a miseáldozat kelyhét és paténáját (tányérkáját) aranyból vagy ezüsből készítsék. Személyének a borral való illetén kapcsolata és emléknapjának a szőlő fejlődése szempontjából kritikus időpontja együttesen tette Orbánt a szőlőművesek, kádárok és kocsmárosok védőszentjévé.

—→
Szent Orbán szőlővédőszent Kesztlőcön
—→



I. Orbán pápa földi maradványai több mint hat évszázadon át Rómában nyugodtak. Az Orbán-ereklyét 849-től 1771-ig az elzászi szőlővidéken található Erstein városka kolostorának templomában őrizték. 1771-ben XIV. Benedek pápa Andrassy István grófnak ajándékozta, aki birtokán, a Tokaj-Hegyalja közeli monoki kápolnában helyezte el.

Szent Orbán magyarországi tiszteletének kezdetét a kutatás a középkor legvégére teszi. Valószínűleg a kontinentális német szőlőterületekről: a közép- és délnémet, az osztrák, valamint a dél-tiroli szőlő- és bortermő vidékekről kerülhetett hazánkba ennek az ünnepnek az ismerete. Terjesztésében szerepük lehetett a török hódoltság után érkező telepeseknek.

Az Orbán-kultusznak Nyugat-Európában és hazánkban a középkortól a 19–20. századig igen hasonlóak az elemei: ha az idő enyhe volt, ünnepi körmenetben dicsőítették a szentet, szobrát, képét megkoszorúzták, szőlőhajtásokkal díszítették, s meglocsolták borral, kedvező termést kérve. Ha Orbán fagyot hozott, fennhangon szidalmazták, megfenyítették, olykor tetteleg megszegényítették: szobrát vagy képét a sárba dobták, levizelték, megcsonkították.

Nürnbergben egészen a 17. századig május 25-én ún. Orbán-lovaglást rendeztek: Orbán megtestesítője egy apró tükrökkel és pohárkakkal teleaggatott fenyőcskét vitt, amit végül egy vízzel teli teknőbe dobott. Sargansban (Svájc) e napon a szőlővédőszent képét megmerítették a kútban. Ez a vízzel való keresztesítés tulajdonképpen áldást kérő termékenységvarázslás volt egy jó bortermést hozó év reményében. Szokás volt a szentet borral leönteni, majd áldomást inni.

Egy 16. századbeli sváb kéziratos forrás szövege szerint a szőlőtermesztő parasztok a szent szobrát vagy képét tiszta, derült időben bevitték a kocsnába, poharakat, üvegeket, szőlővenyigét akasztottak rá, és tiszteletére serleget ürítettek. Az ilyen, üvegből vagy porcelánból készült „Orbán-pohárkakat”, amelyekre a szent képe volt vésve, illetve festve, csak e napon használták.

A frankok a középkorban a szent szobrát a piactéren egy asztalra állították, jó időben megkoszorúzták, borral locsolták, rossz időben viszont sáros vízzel öntötték le. A későbbi időkben a magasztalás vagy megszegényítés szokását ősszel is folytatták. Ezek az események Orbán egész éves munkájának őszi értékelését mutatták.

A magyar borvidékeket tekintve leginkább az Alföldön, Észak-Magyarországon és a Nyugat-Dunántúlon találkozhatunk Szent Orbán tiszteletének múltjával. Az Orbán-ünnep az utóbbi évtizedekben majliszerű, sok esetben idegenforgalmi célzatú rendezvényekké váltak, legismertebb ezek közül hazánkban a hajósi Orbán-ünnep.

FOGADOTT VÉDŐSZENTEK

Az érés küszöbén álló szőlőfürtök sorsát nagyban befolyásolták a július végi szeles, viharos, jégesőktől veszé-

lyeztetett napok (Illés – július 20., Mária Magdolna – július 22., Jakab – július 25., Anna – július 26.). Illés napján ha megzendült a mennybolt, azt mondták: Illés hordókat gurigáz az égben. Ugyancsak nagy viharok esetén hangzott el: Illés meg Jakab Annát kergeti. Egy-egy nagyobb csapás után kápolnát is emeltek tiszteletükre, ahol évente búcsún vett részt a hegy népe, és a szőlőművesek e szentek segítségéért fohászokdtak a vihar és a jégeső elkerülése érdekében. Az elemi csapások elleni védekezés módjai között kell megemlítenünk a szentelmények (barká, nyírfaág stb.) használatát, az élével fölfelé állított fejszének a küszöbre vagy udvarra való kirakását, illetve a harangozást.

SZENT DONÁT (AUGUSZTUS 7.)

Szent Donát kultusza különösen a dunántúli, a felvidéki és az erdélyi szőlősgazdák körében volt jellemző. Donát Arezo püspökeként szenvedett mártírhalált, tisztelete a barokk kori Németországból indult. Amikor ereklyéit 1652-ben Rómából a Rajna-vidéki Münstereifel városába vitték, csodás esemény történt: a kíséző papot villámcsapás érte, de semmi baja nem esett. A 18. század óta Ausztriában és Magyarországon is a villámcsapás és a jégeső elhárításáért könyörögtek hozzá. Ünnepnapján körmenettel emlékeztek meg a szentről.

A magyar nyelvterület számos borvidékén a szobrokon kívül keresztet, kápolnát emeltek vagy harangot szenteltek tiszteletére. A felszentelt harang meghúzásával a szőlőt fenyegető jégfelhőket igyekeztek szétoszlatni, távol tartani. Valószínűsíthető, hogy a 19. században – akárcsak Szent Orbán esetében – Donáton is bosszút álltak a szőlősgazdák vihar és jégkár esetén: Egerben elverték a szentet, Gyöngyösön pedig egy kéve venyigét kötöttek a hátára és meggyújtották.

SZÜRETKEZDŐ NAPOK, SZÜRETI MULATSÁG

A szüret megkezdése az elmúlt századokban nem a szőlősgazdák egyéni döntésétől függött, hanem időpontját a közösség (a városi tanács) határozta meg. Az egész évben nagy fáradsággal megművelt szőlők termésének betakarítása a bortermelő közösség számára „félíg munka, félíg ünnep” volt. A legjelesebb szüretkezdő napok Szent Mihály (szeptember 29.), Teréz (október 15.), Orsolya (október 21.) és Simon-Júda (október 28.) ünnepével estek egybe. Mihály nevét a borszűrő jelzővel is illették, mivel a korai érésű szőlőkből nyert must ekkorra már kiforrt, az új bort meg lehetett kóstolni.

Már a szőlőszedés közben hangosan szólt a nóta, jókedvű élcelődés oldotta a munka egyhangúságát. A termés betakarításának alkalmával a korábbi századokban családi-baráti mulatságokat rendezett a gazda, ilyenkor a szőlőjében egész évben napszámoként dolgozókat, illetve a szüreti munkásokat is megvendégelte étellel és néhány pohár borral. A han-



gulatot az egész évben a jég ellen védelmet biztosító vihar-ágyúk megszólaltatásával, illetve puskalövésekkel fokozták.

A szüreti multság közösségi formája a felvonulás és az azt követő bál volt. A népviseletbe öltözött lányok és legények végigvonultak a települések utcáin. A menet élén haladtak a csikósok vagy lovas legények, őket követték a fúvósok, a szüretelő fiatalok, a sort gyakran cigányzenészek zárták. A bálokat többnyire a helyi vendéglőkben, kocsmákban rendezték. Az *Alsólendvai Híradó* 1909-ből e szavakkal tudósít a szüreti bálról: „*Tréfás szüreti multság. Lányaink körében nagy sürgés-forgás. Lázasan készülődnek a szombati multságra és kíváncsian kérdezik, hogyan lesz, mint lesz. [...] A nagyterem a multság alkalmára még nem látott szőlő-dísz fog ölteni, amelyből azonban lophat mindenki, ha nem látják. Ha 35 szebbnél szebb pásztorleány közül csak egy is meglátja a lopást, büntetést kell fizetni, melyet Nábránczy Béla, a hegybíró állapít meg. Hegybírónét ott a helyszínen választanak, mégpedig titkos szavazással.*”

Napjainkban a legtöbb nevezetes borvidéken, szőlőtermő helyen rendeznek őszi (augusztus vége–szeptember-október hónapokban) helyi, országos, sőt nemzetközi szüreti fesztiválokat. Minden ilyen, elsősorban turisztikai célú rendezvény elmaradhatatlan eleme a felvonulás, a folklórbemutató, gyakori a nép- és iparművészeti kirakodóvásár, a borverseny, a borkóstoló, amit sok helyütt pincetúrával kötnek össze, a bál és a sportversenyek.

SZENT MÁRTON (NOVEMBER 11.)

Szent Márton azon védőszentek egyike, aki életében ugyan nem volt kapcsolatban a borral, de ünnepének időpontja a must kiforrásával, az újbor kierjedésével esik egybe. Valószínűleg ez a momentum hívhatta életre a borral kapcsolatos Márton-napi szokásokat. Szent Márton és a bor szoros kapcsolatát fejezi ki Nyugat-Európa számos szőlőtermő vidékén elterjedt hiedelem is, amely szerint Márton Krisztushoz hasonlóan a vizet borra tudta változtatni. Tours-i Gergely (538–594) Mártont a bor gyarapítójának és adományozójának nevezi. Feljegyzései szerint Tours-ban volt egy csodatévő szőlőtőke, melyet Márton ültetett. Gergely leírásában egy Ingetrud nevű apáca a szent sírjáról egy edénybe vizet gyűjtött. Ebből a vízből egy cseppnyi elegendő volt ahhoz, hogy a sírra helyezett félig töltött borosedény egy éjszaka alatt tele legyen borral.

A magyar nyelvterületen sokfelé elterjedt Szent Márton személyének és a bornak az összekapcsolása. A szatmári és a balástyai (Csongrád megye) szőlősgazdák szerint Márton napjára már kiforr, lehiggad az újbor. A hordóba be lehet ütni a dugót, s lehet inni a borból. Ezért tisztelték meg a Borfűjtő Szent Márton névvel. Bálint Sándor szerint Szent Márton pohara a középkorban szentelmény lehetett, az elnevezés pedig a Márton-napi áldomás és a gyógyító célú borivások emlékét őrzi. A középkori hagyomány szerint Márton tours-i sírjától a kenyér és bor elfogyasztása után a lázbeteg és az ördögösök gyógyultan távoztak.

Csík-szentmártonban a Márton-napi búcsú alkalmával kóstolták meg az újbort. Innen ered a patrónus Nagypoharú Szent Márton elnevezése. Sopronban a 17. században a bérlők dézsmaszedés előtt, Márton napján megvendégelték a városi tanács tagjait és a dézsmaszedő tisztségviselőket. Ambrózy Ágoston Mártont a síkvidéki szőlők védőszentjének tartja. Szerinte a borkötés határnapja is ekkor

volt. Az abroncsokat összefogó berkét ez idő tájt kellett megújítani. Márton-nap a fehéregyházi hegyen a hegyköz-ség harmadik törvéynapja volt.

A német és a szlovén szőlővidékeken napjainkban is sokfelé elterjedtek és közkedveltek a borral kapcsolatos Márton-napi szokások. A német szőlősgazdák Márton napján bort ittak a jó termésért, valamint azért, hogy erősek és szépek legyenek. Sok helyen szokás volt a Márton-napi borkeresztelés is. A Rajna-vidéken Márton-nap előestéjén kóstolták meg az újbort. A borkégyeket szőlőlevéllel díszítették, és meghívták az embereket az ivóba bort inni. Alsó-Ausztria szőlőtermő tájain Márton-naptól lehetett az újbort kóstolni. A szőlőbirtokosok a gazdasági év ezen ünnepnapján borkeresztelést végeztek. Aki megszegte ezt a szabályt, annak egy pint bor büntetést kellett fizetnie. Szinte egész Ausztriában azt tartották, hogy a bor Márton napján lesz megkeresztelve, ekkor kapja meg a nevét. Márton-nap előtt viharosnak, utána pedig újbornak hívják. A szőlőkapások ezen a napon meglátogatták egymást, Bécsben pedig a kézműveseket az előjáróság „Márton-borral” ajándékozta meg.

Ausztria szőlőtermő vidékein, főként a kolostorok környékén a szüret záró ünnepén, azaz Márton-napkor már a 12. század óta szüreti vagy préslibát (Lesgans, Preßgans) ettek. Dél-Morvaországban és Neusiedelben a szőlőkapások a következő Márton-éneket énekelték körmenetes felvonulásaik közben:

*„Ma éjjel van Szent Márton éjszakája.
Ekkor változik a must borra.”*

Hallában Márton-nap reggelén a gyerekek korsókat vittek a sóbányába, a következő versike elmondása közben: „*Márton, Márton, csinálj a vízből bort!*” A szülők ezt követően megtöltötték a korsókat borral, és Márton-kiflit raktak rájuk. Márton napjához jó néhány időjárási megfigyelés is kapcsolódott, amelyekből a következő évi szőlő- és borteremésre próbáltak következtetni: Ahogy Márton-napján az ereszcatornák zúgnak, úgy zörögnek majd a prések jövőre. Ahány csepp eső hull a szőlőtőkére, olyan sok szőlő lesz rajta őszi.

Szlovéniában, Bela Krajinában és Dolensko vidékén Márton napján a gazda meghívta az ismerősöket és a barátokat a szőlőhegyre. Az ünnepi vacsora elfogyasztása után az asztalon egy kancsó bort és poharakat hagytak, hogy az arra járó lelkek is részesülhessenek a Márton-napi lakomából. Zavrčben a Márton-napi vacsora maradványait az asztalon hagyták, hogy a következő évben is sok termés legyen. Bela Krajinában Márton napján a papot is felhívták a hegyre, és végigkóstoltatták vele az összes hordót. A bor megkeresztelését a gazda végezte el, az ünnepi beszéd után a vendégek állva kóstolták meg az újbort.

Slovenski Gorice környékén Márton napján a legényeknek a szőlősgazdák által elrejtett borral teli üvegeket kellett megkeresniük. Az asszonyok erre az alkalomra sütöttek-főztek, s az ételt a szőlőhegyen fogyasztották el. Azt tartották, hogy Márton napján az asszonyok isszák meg az utolsó mustot, a férfiak pedig az első újbort kóstolják meg. A pincékben ekkor a bort is megkeresztelték. A szertartást a gazdaasszony végezte el, egyik kezében hébert, a másikkal pedig szentelt vízbe mártott rozsmaringát tartva. A pinka (a hordó felső nyílása) eltávolítása után szentelt vízzel meghintette a lyukat, a gazda pedig a héberrel bort szívtott, miközben azt mondta, hogy ő a hordóba mustot ön-

tött, de most bort vesz ki belőle. A nők ezután felállva elkezdtek sikongatni, az egyikük pedig a következőket kiabálta: „Nézzétek Szent Márton szekerét! Utána egy borshordó gurul. Akkora csap van rajta, amilyen még soha nem volt.” A szertartás után a társaság végigkóstolta az összes hordót, majd eldöntötték, hogy melyikből igyanak. A gazda ezt követően csapra verte a kiválasztott hordót, egy faedénybe bort engedett, s a vendégek abból meregetve ittak.

E naphoz számos időjárási megfigyelés is kapcsolódott: ha a szőlő levele Márton napján még zöld, akkor enyhe télre lehet számítani. Ha esik az eső, akkor a következő évben szűk termés és kevés bor lesz. A Lendva-vidéki (Szlovénia) magyarok körében az 1990-es évektől szlovén hatásra terjedt el a Márton-napi borkeresztelés szokása, amikor a mártonozó csoport (püspök, ministránsok, zenészek) végigjárja a szőlőhegyeket és egy tréfás miseparafrázis keretében a mustot megkereszteli, borrá változtatja.

JÁNOS (DECEMBER 27.)

János evangélista tiszteletének sajátos formája a borral való köszöntés, áldomás, azaz a Szent János áldása. Ez a középkorban szentelménnyé vált, amely az egyházi év liturgiájába is bekerült. Napjainkban is ismert e kifejezés, a baráti beszélgetést lezáró utolsó pohár ital elfogyasztásakor gyakran elhangzik, hogy „*igyuk meg a Szent János poharát!*”

A premontrei szerzetesek közvetítésével honosodott meg Magyarországon a János-napi borszentelés szokása.

A pannonhalmi főapátságban e napon áldották meg az új bort, s kezdtek el fogyasztani. A Kárpát-medence szőlőtermő vidékein szokás volt, hogy a gazdák a János-napi misére vittek egy üveg bort, amit a pap megszentelt. A megáldott italt betegség esetén fogyasztották, de a hordókba is csepegtettek belőle, nehogy megromoljon az egész éves bormennyiség.

A SZŐLŐHEGYEK SZAKRÁLIS EMLÉKEI

A határbeli szakrális építmények: keresztek, szobrok, haranglábak és kápolnák a vallásos népelet fontos kultuszhelyei. A népi vallásosság, a közösségi áhítat tekintetében a határbeli, hegyi kápolnákhöz kapcsolódóan őrződtek meg a legrégebbi szakrális elemek. E szakrális objektumok legtöbbször ugyanis a hivatalos liturgia helyétől távolabb eső, archaikusabb vallási gyakorlat helyszíne volt. Legtöbbjük fogadalomból épült. Bár csak időszakosan, a búcsúk napjain látogatták, mégis évente rendben tartották, meszelték, takarították. A nagyobb átépítések e kápolnákat kevésbé érintették, így a szőlőhegyek látványát és az egész tájat meghatározó építmények, kultuszhelyek megőrizhették eredeti állapotukat.

A szőlőhegyek a búcsúk, körmenetek alkalmával a közösségi ünnepek színterévé válnak. A szőlőhegyi fészületek előtt az arra járók kalapot emeltek, keresztet vetettek vagy így köszöntek: Dicsértessék! A környékbeliek friss virággal vagy nagyobb ünnepekkor égő gyertyával tisztelték meg a hely szentségét. ♦

TAKLER BORBIRTOK
www.takler.com | www.taklerkuria.hu
 +36 74 311 961 | +36 20/4292 430
 rendel@takler.com

TAKLER
 BORBIRTOK

Különleges borok a Szent-Annáról elnevezett apátsági birtokról, a Szent-hegyről....

A soproni bor: a kékfrankos legendája

Amikor 1809. április 10-én kitört az újabb háború a napóleoni Franciaország és a Habsburg Birodalom között, Sopron polgárai még nem sejtették, hogy a francia seregek hamarosan elfoglalják városukat. A megszállás terhei mellett azonban a derék soproni bortermelők éppen a francia katonáknak köszönhetik legkiválóbb boruk nevét. Amikor a franciák bort vásároltak, frankkal fizettek, a soproniak viszont csak a jobbik fajta, kék színű frankot fogadták el. Ezért azt mondták: „Kékfrankot ide!” Azóta hívják a bort kékfrankosnak.

VÁROSI KIVÁLTSÁGOK

Az 1277-ben szabad királyi városi rangot kapott település egyik legfontosabb királyi privilégiumát jelentette az a kiváltság, amely a város polgárainak bizonyos feltételek mellett megengedte a bormérés jogának gyakorlását. Eszerint aki letette a polgáresküt, vagyis Sopron polgára lett, az a saját borát abban a negyedben, ahol lakott, egy meghatározott időszakban szabott áron, a kocsmai bornál olcsóbban árulhatta. Ezek a házi borkimérések voltak a „Buschenschankok”. A bormérés során természetesen sok kihágás történt, a vendégek gyakran megzavarták az éjjeli csendet. Ezért a városi tanács 1523-ban elrendelte, hogy este 8-kor szólaltassék meg a „Lumpenglocke” (lumpenharang), jelezve: ideje hazaindulni. Buschenschankokat ma is szép számmal lehet a város területén találni. Könnyű őket a kiakasztott fenyőágakról és az ágakra kötött vörös vagy fehér – esetleg mindkettő – posztószalagról felismerni, a kereszt alakú papálcika pedig az óbort jelenti.

A bor – mint a legfontosabb bevételi forrás – állandó vita tárgyát képezte az egyházat megillető

KRISCH ANDRÁS

Egy másik tipikus soproni jelenség az, hogy a szőlőskertekben még ma sem lehet pincéket találni. Ennek az oka abban keresendő, hogy a gyakori határvillongások miatt a borosgazdák biztonságosabbnak találták, ha a bort a városfalakon belül, a kőházak alatti pincékben tárolják. Említhető egy másik ok is: a szőlőtermelő szőlőjét gyermekei és örökösei között két-három részre osztotta, rendszerint hosszában. Az így keletkezett területek túl keskenyek lettek ahhoz, hogy pincét építsenek rájuk.

A soproni bor a kiváló talajnak, a fertői területek mikroklímájának és az itt élő emberek szorgalmának köszönhető hírére. A 14. századra Sopron már Magyarország egyik legjelentősebb borvidéke lett, kereskedelmi kapcsolatai pedig messze túlmutattak az ország határain. A bor jelentette Sopron polgárai számára azt a gazdasági alapot, amelyre támaszkodva a város megvédhette kiváltságait a környék földesuraival szemben.

A SOPRONI BORVIDÉK JELLEGZETESSÉGEI

Ez a történelmi borvidék néhány olyan jellegzetességet is felmutat, amely egyedülállóvá tette, illetve teszi. A soproni szőlősgazdák, a helyi német tájszólásban a „Ponzichterek” (Bohnenzüchter – babtermelő) nevüket onnan kapták, hogy a szőlősorok között babot termeltek. A bab ugyanis nem árnyékolta be a szőlőt, a szüretet sem zavarta, és – egy szintén nem elhanyagolható szempont – az így megtermelt bab után nem kellett semmilyen adót fizetni. A babból készülőnek ma is a jellegzetes soproni ételek, mint a babsterc vagy a babos rétes.



tizedre igényt tartó győri püspök és a város érdekeit foggal-körömmel védő soproni tanács között. A városalapító oklevél szerint a püspöknek járó bordézsmát mindjárt a szüret idején, még must formájában kellett természetben vagy pénzben befizetni, mindenkor egy tanácsbeli bizottság jelenlétében. 1365-ben azonban Kálmán győri püspök változtatni szeretett volna a beszéd idején. A polgárok ragaszkodtak a hagyományos dézsmaszedéshez, mire a püspök a várost interdiktum alá vette. Ez azt jelentette, hogy szünetelt a szentségek kiszolgáltatása, nem tarthattak nyilvános istentiszteleteket, és tilos volt az egyházi temetés. Nagy Lajos király a soproni polgárok sérelmét jogosnak találta, és utasította a püspököt, hogy oldja fel a várost az interdiktum alól.

A város évszázadokon keresztül szabadulni akart a bordézsmaszedésének kötelezettsége alól, ami rendszeres pereskedést eredményezett. Nem hozott megoldást az sem, hogy a 16. század végére a városi polgárság többsége áttért az evangélikus hitre, s a város a püspöki fennhatóság alól is szabadulni igyekezett. Az egyház pedig többször megpróbálta a dézsmabort a falakon belül tárolni, illetve kimérni, amihez nem volt joga, ám az egyházi borok is nagyobb biztonságban voltak a falakon belül, mint a rákosi (ma Fertőrákos) püspöki palota pincéjében.

A soproni tanács és a borosgazdák tudatában voltak annak, hogy minősé-

gi borukat védelmezni kell az olcsó vidéki borokkal szemben. A védekezés legeredményesebb fegyvere a borprivilegium volt. A város még a nemeseknek is csak annyi bort engedett a falakon belülre hozni, amennyi a saját szükségletüket fedezte. A védelmet oly szigorúan vette a városi tanács, hogy az olyan soproni gazdák, akiknek a szomszédos Rákos határában volt szőlőjük, az ottani termésüket nem hozhatták be a városba.

A 18. század elején a városban állomásozó császári katonaság ezredésének, báró Freiburgnak a titkára azt kérte a polgármestertől, hogy a báró Meggyesen (ma: Mörbisch) vásárolt borát behozhassa Sopronba. A város úgy döntött, hogy nem engedi be a konkurens bort. A felháborodott ezredes ekkor megfenyegette a várost: saját borát, ha kell, fegyveres erővel is behozza. A város tiltakozott az erőszak ellen, s egyben fegyverkezett is. Egy lovast küldtek Meggyesre, hogy kémelje ki, mikor rakják kocsira a báró borát. A kapuknál a fegyveres őrséget megerősítették, az örök tűzparancsot kaptak. Az ezredes azonban meghátrált, és nem hozta be a városba a borát. Gyengébb termésű években azonban az is előfordult, hogy maga a tanács hozott vidéki bort a hiány enyhítésére, bár az sem volt teljesen mindegy, ki kérvényezte a bor behozatalát.

Ugyancsak középkori eredetű az a privilegium, amely szerint Sopron polgárai, de még a soproni borkereskedők is szabadon – azaz felmentve a harmincad- és a vámfizetés alól – szállíthatták a városi címerrel hitelesített hordókban a soproni bort. A bor jelen-

tős része a 15–18. században a távol-sági kereskedelembe került értékesítésre, elsősorban Morvaországban, Csehországban és Sziléziában. Az említett területek borkereskedői is gyakran felkeresték Sopront. A szüret után, novemberben és decemberben minden utcában idegenek sürgölődtek, akik pincéről pincére jártak, hogy az üzlet megkötése előtt megkóstolják a bort. A vásárlás után megkezdődött a rakodás a szekérkaravánokra. A feljegyzés szerint 1566 novemberében 232 szekér, decemberében 158 szekér hagyta el boroshordókkal megrakodva a várost. Ebben az évben elsőnek az olmütziek jelentek meg, őket követték a boroszlóiak, majd jöttek a többiek.

Ha figyelembe vesszük Sopron távol-ságát a borfogyasztó városoktól, akkor bizony elképzelhetjük, hogy a szekerek hetekig úton voltak, és ez a hosszú út igen megrágitotta a bort. A soproni hordós bor bírta a szállítást, és a fogyasztóhoz érve tartós sikerre számíthatott. A tekintélyes fuvar költséget a kereskedők úgy próbálták csökkenteni, hogy az üres boroshordókat teleakták áruval, többnyire posztóval és vászonnal, amit útközben eladtak. Az így szerzett pénzen vásárolták a bort.

A kereskedők természetesen a legjobb borokat vették meg, így fordulhatott elő, hogy a polgárok pincéiben a gyengébb minőségű borok maradtak meg, melyeket aztán helyben, alacsony áron mértek ki. Ezen a helyzeten a városi tanács úgy igyekezett segíteni, hogy a város borospincéjében mindig csapon tartott egy kitűnő minőségű bort tartalmazó hordót. Ebből a borból pedig csak a rászoruló betegek és terhes nők kaptak

Vincenz Reim: Sopron látképe 1830 körül



– orvosság gyanánt. Az osztrák örökösödési háborúban (1740–48) elvesztett sziléziai piac hiánya sodorta válságba az oly jövedelmező soproni bortermelést. Ebből a válságból a kilábalás kezdete éppen a napóleoni francia megszállást megelőző évekre tehető.

NAPÓLEON KATONÁI ÉS A SOPRONI BOR

Mint ahogy egyetlen soproni sem, úgy a szőlősgazdák sem örültek a több ezer francia katona megjelenésének, hiszen idegen katonaság felbukkanása csak a legkritkább esetben tesz jót a borkészletnek. Ráadásul a franciák mindig is nagyon szerették a bort. Már három nappal a bevonulásuk után, 1809. június 2-án a fejadag-szabályozásban a mindennapi ellátás részévé tették a bort, vagyis a polgárság házaiba beszállított katonáknak a napi háromszori étkezéshez járt bor is. Reggelire fél messzelyt bort (kb. 2 dl), ebédre egy messzelyt, vacsorára ismét fél messzelyt kellett adnia a „vendéglátónak”. Természetesen egy katonának ilyen mennyiség elfogyasztása meg sem kottyant, ezért a franciák igyekeztek ebből a nemes nedűből esténként is minél többet meginni a Buschenschankokban. A katonák züllése ellen a francia térparancsnoknak, Billet ezredesnek tennie kellett valamit, ezért megtiltotta, hogy a kímérésekben a legénységnek este 9 óra után, a tiszteknek és a polgároknak 11 óra után bort adjanak el. A francia hadsereg katonái a soproniaknak jó boltot csinálhattak, hiszen a városiak a tiltás ellenére is kiszolgálták a katonákat, akik éjszakánként sokszor karddal a kezükben, az asztalon táncolva mulattak.

Nem volt már ennyire nyereséges a városnak az, hogy az itt állomásozó francia csapatok számára a megszállás ideje alatt 1543 soproni akó (kb. 108 797 liter) bort kellett szállítani. Ehhez a mennyiséghez jött még a franciák által hadisarcként a vármegyére kirótt és magukkal vitt bor is. A város vezetése a franciák folyamatos követeléseit úgy tudta teljesíteni, hogy kötelezték a környék falvait és az egyházakat, hogy készleteik egy részét adják át a városnak. E feladat összehangolásával a városi vezetés Andreas Fabriciust bízta meg, aki folyamatosan vezette a nyilvántartásokat, és elismervényt adott a beszolgáltatott borokért cserébe.

A szőlőskertek is megsínylelték a megszállást. A franciák a szüret előtt

még az éretlen szőlőt is letépkedték és köretként megfőzték, a részegen randalírozók pedig egész szőlőtökeket téptek ki, s a szőlőkarókból tüzet raktak. A káresetek súlyosságát és gyakoriságát látva Billet ezredes kénytelen volt még a szüret előtt börtönbüntetés terhe mellett megtiltani a francia katonáknak, hogy a földeken és a szőlőkben bármilyen kárt okozzanak. A kapuknál álló őrknek parancsba adta, hogy a városba belépő katonákat vizsgálják át, és akinél lopott gyümölcsöt találnak, azt azonnal tartóztassák le.

A féléves francia megszállás idejéből fennmaradt néhány olyan történet, amelyek szereplője szintén a bor.

A francia katonák, főleg ha már itt voltak, szinte mindent megtettek, hogy némi italhoz jussanak. A megszállás első napjaiban esett meg, hogy három részeg katona elfogott egy a földeken dolgozó gazdát, és a „vin” szóval bort követeltek tőle. Ő azonban azt hitte, hogy a katonák „Wient” emlegetik, ezért Bécs felé mutatott, amit a franciák nem nagyon értékelték. Eltelt vagy negyedóra, mire a szomszédok kiszabadították emberünket, majd az őrség fogta le a részeg katonákat.

A következő történet, amely egyben a legismertebb a városban, kedves „választ ad” arra a kérdésre, hogy honnan is származik a „kékfrankos” szó. Amikor a franciák a poncichterektől bort vásároltak, akkor frankkal fizettek, viszont a poncichterek csak a jobbik fajta, kék színű frankot fogadták el. Ezért azt mondták: „Kékfrankot ide!”. Ekortól hívják a bort kékfrankosnak. Azt azonban hozzá kell tennünk, hogy bár a ma oly híres soproni kékfrankos már a 19. század elején ismert volt Sopronban, e vörös szőlőfajta tömeges telepítésére csak a filoxeravész után, a 19. század utolsó harmadában került sor. Bármily meglepő, abban az időben még a fehérborok voltak a városban az elterjedtebbek: a „Zapfner” néven ismert furmint és a „Weyrer”, vagyis a sárga muskotály.

A franciák a schönbrunni béke értelmében 1809. november 20-ig elhagyták a várost. Ezzel véget ért Sopron egyik leghosszabb katonai megszállása. Bár időre volt szükség, amíg Sopron borgazdasága és borosgazdái kiheverték a megszállás okozta megrázkódtatást, Richard Bright neves angol utazó néhány év múlva már a következőket írhatta útinaplójába: „Ez a város, melynek hírneve nagy, borainak révén székhelye a megyének.” ♦

TASCHNER BOR ÉS PEZSGÓHÁZ SOPRON



Saját termelésű borok, pezsgők, pálinkák a Soproni borvidékről!

TASCHNER

Hűsítő nyáreste a teraszon, világmegváltó baráti beszélgetések, üdítő rosé a borospohárban, mindent betöltő friss gyümölcsillat. Teljes harmónia. Erről az élettérzésről a *Pihenőkereszt* közelében fekvő *Taschner Borház* sokat tudna mesélni. A Taschner családról Sopronban és környékén sokan tudják, hogy több generációra visszavezethető *poncichter* ősökkel büszkélkedhet, ahol apáról fiúra szálló örökségként maradt fenn a szőlőtermesztés és a borkészítés tudománya.

A VENDÉGEK, mielőtt elmerülnének a finomabbnál finomabb borok és pezsgők élvezetében, megtekinthetik a korszerű technológiával felszerelt pincét. A világos, 64 fős borbemutató terem mellett egyedülálló panoráma kényeztet a Borház tágas erkélyéről a látogatókat. A vendégek a hibátlan, magas élvezeti értékű borokból haza is vihetnek, amelyeket izléses, egyedi palackokban árusítanak a vinotékában.

BORAINK Korai piros veltelini, Irsai Olivér, Zenit, Rosé, Zweigelt, dűlőválogatott Kékfrankosok, Pinot noir, Merlot, Cabernet sauvignon, Cuvée Fidelissima, Cabernet franc.

KÜLÖNLEGESSÉGEINK alkoholfmentes szőlőlevelek, pezsgők (méthode traditionnelle, non dosage, brut nature) és törkölypálinkák (40% vol.)

SZÁLLÁS a Borháztól alig öt percnyi sétára lévő *Pihenőkereszt Panzióban*.



WWW.TASCHNER.HU
telefon: +3620 9315 225
9400 Sopron, Balfi út 168.

A bikavér legendája

A bikavér igazi magyar vörösborkélesség: nemes száraz vörösborkélessége.

Az előállítás módja szerint pedig több (minimum három) vörösborszőlő-fajta házasított borából készült borkülönlegesség. A fantáziánév a vér vörös színét és a bika által jelképezett vad természeti erő képzetét egyesíti. A bikavér legendáját az is táplálja, hogy a bor születésének helyét, időpontját, készítésének eredeti módját homály fedi, a dicsőségért sokáig vetekedett két város: Eger és Szekszárd.

A bikavér kifejezés 150 éves múltra tekint vissza, bár a tudatos névhasználat ennél kissé fiatalabb. Ilyen mély, telt vörös színű borkélességet már korábban is készítettek az egri és a szekszárdi borvidékeken. A bikavér készítése az egri és a szekszárdi borvidékek dűlőinek eltérő természeti adottságaira vezethető vissza. Egy gazdának több dűlőben volt kisebb-nagyobb szőlőültetvénye, amelyeket a természeti csapások (fagy, jégeső) és a betegségek nem egyforma mértékben érintettek, így soha nem ment tönkre az összes termés, és a termelő nagyobb biztonsággal számíthatott sikerre. A különböző adottságú – fekvésű, mikroklímájú – dűlők eltérő minőségű terméseit együtt feldolgozva optimális minőségű bort készíthettek maguknak a gazdák.

Korábban a egyes szőlőfajtájú ültetvényekből egyszerre szüretelték a különböző szőlőket, és vegyesen dolgozták fel. A kék szőlőt taposással zúzták szét, majd a kádban rövid héjon erjesztéssel készült az egri vörösborkélesség, amely a szőlőhéjból kiáztott festékanyagától sötétvörös, szinte feketébe hajló színt kapott. „Az egri borvidék pincekezelése is külön-

böző a termesztők szerint – írta Keleti Károly, a szőlészeti statisztikusa 1874-ben –, s míg egyes kiválóbbak a legnagyobb gondot fordítják rá, fentartván vele az egri borkélesség hírére, mások s a nép általában még nem jutottak el a zárt erjedésig, a szorgalmas fejtésig, szóval az okszerűbb kezelés általános elfogadásáig. [...] Tolna borvidékein az új borkélesség az erjedés után azonnal a hordóba kerül törkölyéről. A zárt erjedés a legnagyobb pontossággal szokott végrehajtatni.”

Az elmúlt 100-150 évben azonban átalakult a bikavér készítésének filozófiája és

technológiája. A szőlőültetvények a szőlőrekonstrukciók hatására egyre egységesebb képet mutattak, az eltérő szőlőfajtákat külön-külön ültették, egymástól elkülönítve szüretelték és tárolták. Majd a fajtatiszta borokból házasítással készítették a bikavért.

A szőlőművelési és borászati eljárások fejlődésével megváltozott a bikavér fajtaösszetétele is. A 19. századig szinte kizárólag a kadarka és annak változatai jelentették a vörösborkélesség alapanyagát a két borvidéken. Az első szőlőrekonstrukció (1880–1910) hatására a fűszeres zamatú kadarka mellett

más kék szőlők jelentősége is megnőtt.

Egerben megjelent a mélyvörös, testes kékfrankos (ekkoriban nagyburgundi néven emlegették), a tüzes és illatos medoc noir (francia neve mornen noir), valamint a lágyságot adó oportó, néha cabernet. Az így összeállított Egeri Bikavér vált annak idején világhírűvé. Szekszárdon a kadarka, a kékfrankos és a merlot szőlőkből titkolt recept alapján készült a karakteres, fűszeres, gazdag ízvilágú, gránátvörös színű, zamatos, testes bikavér.

A nagyüzemi termelés bevezetésével a tömegtermelésre alkalmatlan kadarka és a medoc noir kiszorult, a helyükre kékfrankos, zweigelt, merlot, itt-ott cabernet került. Ezután a bikavér alapját a kadarka helyett a kékfrankos adta, a tüzeséget pedig a cabernet-fajták nagyobb részarányával próbálták biztosítani, bár ezáltal átalakult a bikavér korábbi karaktere. Az utóbi időszakban újra szorgalmazzák a szőlősgazdák a kadarka telepítését, és keresik az utat a bikavér eredeti ízvilága felé.

A honfoglalás után a szekszárdi bencés apátság I. Béla király által kiállított alapító oklevele tartalmazta az

MÁTÉ ANDREA



első biztos adatot a környék szőlőműveléséről, amely felsorolta az 1061-es adományokat. Ebben név szerint is szerepeltek a Csin és Bika nevű szőlőskertek, amelyek a mai napig létező dűlőnevek. Sokan azt a következtést vonták le, hogy a bikavér kifejezés a Bika dűlőnevből alakult ki.

Az egri hagyományok a bikavér elnevezést Eger első, 1552-es török ostromához kötik. Úgy tartják, hogy a vár parancsnoka, *Dobó István* kapitány az ostrom szorongató óráiban vörösbort hozott a várfalon harcolóknak. Az asszonyok hordták a falra a vérszínű folyadékot, amely vörösre festette a védők szakállát, sőt olykor még a páncélját is. Az ostrom döntő napjaiban az a hír terjedt el a török seregben, hogy a magyar katonák bikavért isznak. Így a bika ereje lüktet a magyarok ereiben, ettől váltak olyan vadakká, ezért a törökök inkább abbahagyták az ostromot.

A kutatások szerint azonban hazánkban a török hódoltságig csak fehérbort készítettek. A törökök elől menekülő, illetve a török seregekkel együtt beérkező rákok hozták magukkal a kadarka fajtát és a héjon erjesztéses vörösborkészítést

technológiáját Magyarországra. A kadarka alapvetően a török hódoltság területén terjedt el, így jutott el a Budai, az Egri, a Szekszárdi és a Villányi borvidékre (1541 Buda és Szekszárd, 1596 Eger elfoglalása). A 19. század közepéig azonban nem jelenik meg a bikavér kifejezés írott formában sem összeírásokban, sem oklevelekben, sem útleírásokban.

A 19. századtól kezdve számos irodalmi alkotásban megjelenik a szekszárdi táj és legfőbb jellegzetessége, a bor. Szekszárd Garay Jánosnak – a nagyotmondó, kicsit itókás Hány János-figura megalkotójának – köszönheti a helyi övörös borra használt bikavér nevet, amelyet a költő először *Szegszárdi bordal* című versében írt le 1846-ban.

„Töltsd pohárba, és csodát látsz!

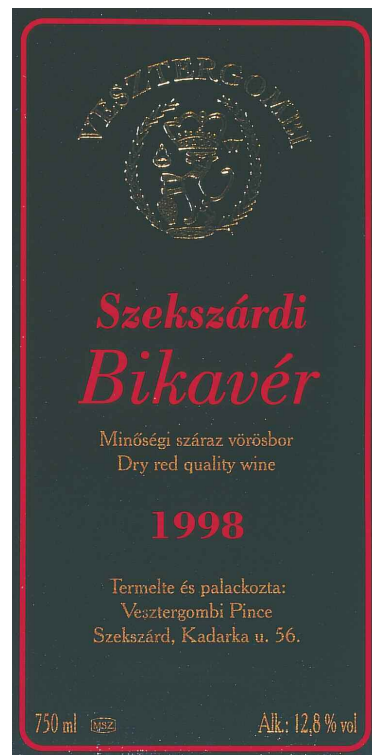
*Színe mint a bikavér,
S mégis a gyöngy, mely belőle*

*Fölragyog, mint hó, fehér.
És a tőke, melyen termett,
Nemde oly zöld, mint a rét?
Hol leled föl szebben együtt
Szép hazánk háromszínét?”*

Az *Erdélyi János* által szerkesztett *Magyar Közmondá-*

sok Könyvében a „Bikavér” címszónál a következőt olvashatjuk: *„Így nevezik az erős veresbort, például az egrit.”* A szócikk nem zárja ki más borvidék hasonló névhasználatát, de nem is említi más vidéket. Azt azonban érdemes megjegyezni, hogy ebben az időszakban – 1850 és 1852 között – Garay, aki korábban Erdélyivel közösen indította el a *Regélő Pesti Divalapot*, az egri fürdőekben próbált gyógyulást találni súlyos betegségére. Így nem zárható ki, hogy a költő személye hatással volt a bikavér kifejezés terjedésére. A „ki használta előbb a nevet” vitában nem érdemes egyik borvidék felett sem pálcát törni, mivel az Egri és a Szekszárdi Bikavér a hazai borászat különlegességének számít, és sikerei az ország hírnevét öregbítették évtizedeken át.

Az első tudatos bikavérkészítők – mint például a Gröber család – a 20. század elején tűntek fel. Vagyis a század első felében már Egerben és Szekszárdon egyaránt készítettek bikavért. A fejlődés sokáig töretlen volt, ám a második világháború után a szocializmus időszakának tervutasításos módszere nem került el a borvidékeket sem. Eldöntöt-



ték, hogy az Egri Bikavérből exportmárkát faragnak. Ez egyet jelentett azzal, hogy Szekszárdot megfosztották a névhasználat jogától, a Szekszárdi Bikavért száműzték a szakkönyvek, az értelmező szótárak oldalairól. Ahogyan Garay János emléke a magyar irodalomban a feledés homályába merült, úgy vesztette el Szekszárd a bikavér hírnevét. Az Egri Bikavért ugyan világszerte ismert márkává tették, ám nem kiváló, hanem gyenge vagy csak közepes minőségű áruként, ami a nagyüzemi tömegtermelés elkerülhetetlen következménye volt.

A változást az elmúlt nyolc-tíz év hozta meg. Szekszárd például újra használhatja a bikavér nevet – bár ezt Egerben inkább vesztésként élték meg. A Szekszárdi Bikavér visszakerült a borászati kiadványokba, de még mindig csak egy-egy rövid mondatban utalnak létezésére, míg az Egri Bikavér kiválóságáról hosszasan beszélnek. Sok idő és munka kell azonban ahhoz, hogy az Egri és a Szekszárdi Bikavér megtépázott hírneve helyreálljon. ♦



A kadarka és a kékfrankos

A kadarka túlélte a filoxéravészt, de erősen megtépázta a szocreál korszak.

A Keleti Károly által kiadott első Borstatisztikai évkönyv szerint 1875-ben még a kékszőlő-területek több mint kétharmadát a kadarka adta. Ez az arány mára 1% alá süllyedt.

A kadarka vagy szép lassan eltűnik a történelem útvesztőiben, vagy újra fel kell építenünk.

A KADARKA

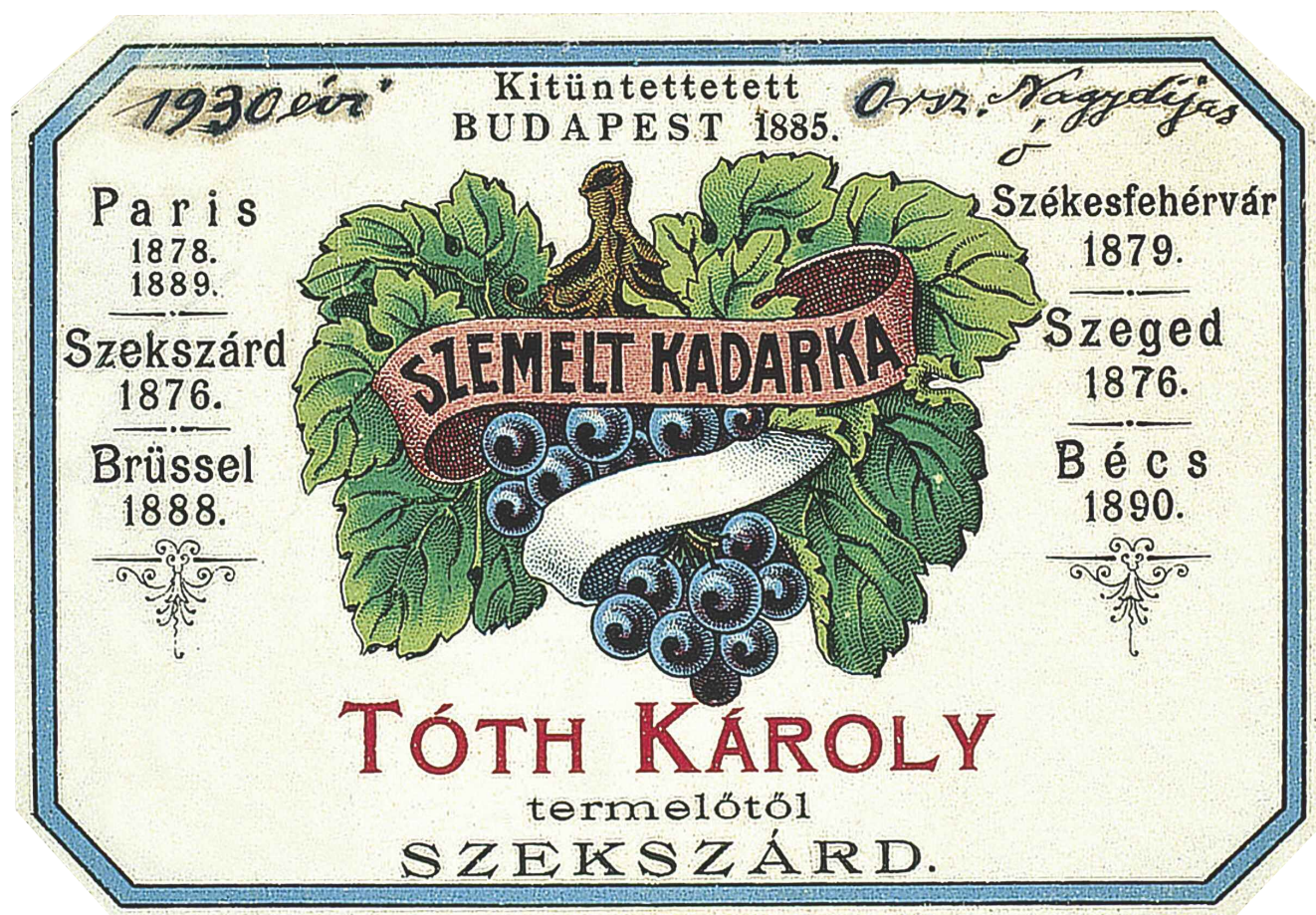
A kadarka eredetéről több ország szakemberei vitáznak, maguknak vindikálva az ősiség jogát. Az egyik a Balkánra, a jelenlegi albániai Shkodra-tó környékére teszi a fajta kialakulását, de Bulgária is őshonos fajtaként tekint rá. A másik népszerű teória Törökország ázsiai részére teszi a kialakulását. A Jancis Robinson szerkesztette *Wine Grapes* című kötet szerint (Penguin Books, 2012) a DNS-vizsgálatok nem

id. HEIMANN ZOLTÁN

adnak egyértelmű választ, de inkább az albán eredet valószínűsíthető. A török hódoltság idején a rácok (mai néven szerbek) hozták Magyarországra a fajtát. A középkor magyar embere fehérbort ivott, így bizalmatlanul tekintett a kadarkára. Thököly Imréről

jegyezte fel egy nem túl jóindulatú krónikás: „*olyan aljas ember volt, hogy még a vörösbort is megitta.*”

Andrásfalvy 1952–53-ban a Tolna megyei Sárközben gyűjtött néprajzi anyagot, és voltak közlői, akik szerint a szegények körében gyakran előfordult, hogy a kadarka szőlőt egy sárral tapasztott, máglyával „kiégetett” gödörbe szüretelték, taposták, majd a kiérjedt bort nádszállal szívták ki a törköly alól. Mindenesetre tény, hogy 1875-re a kadarka már meghatározó a



magyar vörösborkultúrában. Liszt Ferenc kadarkát ajándékozott a pápának, s a hagyomány úgy tartja, hogy Schubert ennek mámorában vetette papírra a *Pisztráng ötös* hangjegyeit.

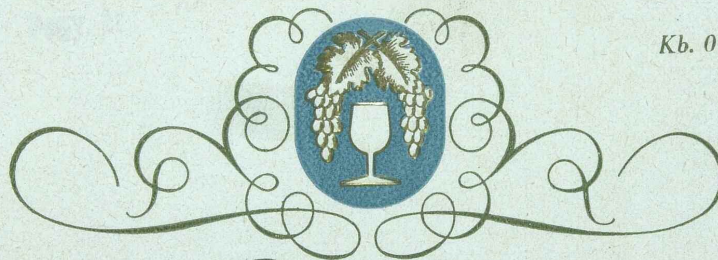
A fajta az időjárásra és a betegségekre különösen érzékeny. Tömött fürtje, vékony héja, könnyed teste és világosabb színe megnehezíti a termelők munkáját. A kadarka kimagaslóan finom zamatokot, egyéniséget, kiváló minőséget tud produkálni, de ehhez jó évjárat, nagyon szigorú és odaadó szóleszeti munka, minőségi elkötelezettség kell. Csak így lehet a kadarka könnyed eleganciája tiszta, jól strukturált különlegesség, amely ragyogóan közvetíti az évjárat és a termőtáj jellegzetességeit. Nem összevethető a csersavban gazdag francia cabernet vagy merlot borokkal, de egyedisége éppen ezért sikerre ítéltetett. Gál Tibor (az Év Bortermelője – 1998) tragikusan korán eltávozott borász barátom fogalmazta meg szellemesen: „A kadarka még nem döntötte el, hogy fiú legyen-e, vagy lány.” Ezt a kérdést megválaszolni mi sem tudjuk, de kezünkben van egy fajta, amely nagyon nehéz munkával, de újra feltehető a borkultúra világtérképére. Megpróbáljuk.

A KÉKFRANKOS

A Fränkisch (frank) név a kora középkor óta használt kifejezés, de nem egy szőlőfajtát, inkább fajtacsaládot jelentett, melynek népszerű legendája magát Nagy Károlyt említi, mint aki személyesen telepíti és kedvtelve fogyasztja azt, illetve akinek közvetlen utasításai alapján elterjed. Bingeni Szent Hildegard írja a 12. században, hogy a Fränkisch erőteljesebb, míg a másik szőlőcsalád, a Heunisch (hun, ami ebben a korban magyart jelent) inkább hígabb bort ad. E két fajtacsalád genomja adja együtt ma is a legtöbb régi európai fajta genetikai alapját.

A legelső leírt, Fränkisch névvel meghatározott fajta a 14–15. századból maradt fenn, így jó ötszáz év homálya fedi a Nagy Károlyhoz köthető legenda igazolhatóságát. Itt kell megjegyeznünk, hogy a 15. században majd a kén mint bortartósító megjelenése és elterjedése a borászatban hozza meg a lehetőséget a primer gyümölcsösség megőrzésére és így a fajták árnyaltabb megkülönböztetésére s ennek révén az eltérő fajták definiálására, rögzítésére és elterjedésére is.

Kb. 0-35 l



Csongrádi

KADARKA

CSONGRÁDVIDÉKI ÁLLAMI PINCEGAZDASÁG, SZEGED

CCA 1 L.



PALACKOZVA:

HOSSZÚHEGYI ÁLLAMI GAZDASÁG

Hajósi kadarka

PINCÉSZETÉBEN HAJÓSON

0,7 l

BAJAI ÁLLAMI GAZDASÁG TERMÉSE
PALACKOZZA: VASKÜTI PINCÉSZET



M° 10,5–11,5



Vaskúti kadarka

FOGY. ÁR: 20 Ft MÉMSZ 1551





A Blaufränkisch mint önálló fajta megnevezése először 1862-ben a bécsi szőlőfajta-kiállításon jelenik meg s 1875-ben Colmarban jegyzik be hivatalosan a Nemzetközi Ampelographiai Bizottságnál. Németországban a fajta 1875-ben jelenik meg Lemberger néven. Magyarországon a kékfrankos – mint szövegű fordítás – jelen ismereteink szerint először 1890-ben kerül említésre. A genetikai vizsgálatok a kékfrankos/Blaufränkisch/Lemberger természetes „szelektálódását” a K.u.K. éra magyar-osztrák-dalmát területére teszik, de ennél pontosabb helyet nem tudunk igazolni.

Villányban a filoxéra után Montenuovo Nándor herceg honosította meg a kékfrankost. A családnév a svábos Neipperg (magyarul Újhegyi) névre ve-

zethető vissza. A Neipperg őrgrofok ősei a svábföldi Württembergből származtak, s katonaként a Habsburgokat szolgálták. A családi archívumból származó dokumentumok és a hagyomány szerint (Schlumberger-számla, 1865-körül) tőlük eredeztethető a kékfrankos fajta Lemberger elnevezése. A jelenlegi őrgrof ötödik felmenője szolgált a Monarchia idején Lembergben (ma: Lvov, Ukrajna) mint a császár helytartója, miatta hívják lemerberginek az általa telepített kékfrankost.

Egy másik teória szerint a harmincéves háború (1618–48) után sokan telepedtek át Karintiából, Voralbergből és a mai Burgenland területéről a részben kiürült sváb Württemberg provinciába. Ők is vihettek magukkal kékfrankos-identikus szőlővesszőket.

Amikor Mária Lujza császárné, I. Ferenc Habsburg császár lánya nem követte férjét, Napóleont az Elba-szigeti száműzetésbe, hanem inkább a bécsi udvarban maradt, Adam Albert Reinhard von Neipperg őrgrofot, császári és királyi tábornokot kérték fel a császárné őrzésére. Napoleon halála után összeházasodtak. I. Ferenc József 1864-ben megengedte utódaiknak, hogy Parma hercegeiként felvehessék a Montenuovo nevet. Az ő fiuk, Wilhelm házasodott Batthyány Júliával, és hozományként átvették a Batthyányak dél-baranyai birtokait. Később unokájuk, Montenuovo Nándor herceg, az I. világháború hős huszártisztje vette át a birtokok irányítását. Elektromos áramot vezetett be a majorságokba és az iskolába, vasutat épített, és Zsolnay Vilmos mellett ő lett a Baranya Megyei Kereskedelmi és Iparkamara alelnöke, Európai hírű kéksajtüzemet fejlesztett, s még hosszan sorolhatnánk vállalkozói munkája gyümölcseit. Később zárása ennek a szép történetnek, hogy 1954-ben az ÁVO márianosztrai börtönében halt meg, családja pedig emigrált az országból.

Szerencsések vagyunk, hogy rendelkezünk egy olyan kékfrankoslegendával, mely keresztülvezet Közép-Európa zegzugos történelmének. Senkinek sincs esélye kizárólagosan magáénak tudni a fajta eredetét, hiszen közös múltja ott van Ausztriában, Magyarországon, Németországban éppúgy, mint Horvátországban, Szlovákiában, Szlovéniában vagy Romániában. A kékfrankos/Blaufränkisch/Lemberger/Frankovka modra... egy igazi Lingua franca, közös nyelv lehet a közép-európai borászok között az együttműködés útján. ♦

Az egyes érzékszervekkel kapcsolatos megnevező-nyelvi anyag rendkívül változatos eloszlású, s ez önmagában is jelzi, hogy mennyire tudunk, akarunk beszélni erről a kommunikációs közegről, jelrendszeréről. Értelemszerűen a kevésbé társadalmiasult jelrendszereket „érezzük”, spontán módon „vesszük” és nem verbalizáljuk. Ez természetesen így van jól, hiszen a nyelv kutatói nem győzik hangsúlyozni: a nyelv nem alkalmas a teljes értékű kifejezésre, a nyelvi közlés korlátozott. Az alábbiakból kiderül, hogy a magyar ember „ötérzékesen” tud beszélni a számára olyannyira fontos borról – külön műfaj is kialakult a borral kapcsolatban: a bordal –, bár az egyes érzékszervek között különbség mutatkozik.

Meglátni és megszeretni. Nyilván így van ez a borral is. Vannak helyek, amelyek magukért beszélnek. Borház vagy pince. Hordó, üveg, palackozott bor fadobozban. Vizuális élmény a bor állaga is: tiszta-e vagy zavaros. *Beleköpi a koldus a pohárba* (ha november elején a tiszta bor felületén vékony hab mutatkozik), *fölföldul a bor* (üledékes), *megtörik a bor* (a színe zavarossá válik). És a borhatás is vizuális élményt (látványt) vált ki: *borvirág nőtt az orrán, kiverte a borhimlő*. A borhatásban is van látvány: *Igyunk, hogy pirosodjunk!*

A meglátás után következik a megszeretés, azaz az ízlelés. Persze szemlélgetni, nézegetni, méregetni azért soká illik; gyertyafényben és talpas pohárban. De csak meg kell ízlelni, kóstolni, fel kell hörpinteni, hajtani, le kell húzni. *„Az mondta az öreg Kis, ne csak együnk, igyunk is”, no meg „azt mondta a kabai asszony, igyunk egyet, komámasszony”*. Kabán kikutatták a szőlés eredetét: a vitatkozókat az asszony ivászatra buzdítással állítja le.

Bort sajt után – tartja az egyik mondás, tehát ügyelni kell, hogy mit mire. Az italok közötti átjárást egész bonyolult szőlésrend uralja: *Aki leves után bort iszik, attól nem kérek tanácsot. Aki vizet tesz a borba, a guta üsse orrba. Sörre bor mindenkor*. Az ízlelés lényege: a bor reumája – bocsánat a nyelvbőlésért, de ez is folklór adat: a bor aromája. S hogy a tréfánál maradjunk: *A budai (piros) bor nyelvű* (nyelhető, itatja magát). Sokan nem állják meg, hogy megszólják a rossz bort: *Ennek a bornak is*

A bor szemiotikája

*A bor szemiotikájának, jeltanának nem lehetne jobb bevezetője, mint ez a mondás:
Miért iszik a magyar ember? A színét látja, az ízét érzi, azért iszik, hogy a hangját is hallja!
De honnan tudom, hogy ez a borra vonatkozik? Mert bort iszik a magyar ember.
Sőt, bort iszik az úton járó, akár szegény, akár báró. A magyar ember tehát látja
a bor színét, érzi az ízét, még a hangját is hallani akarja. Hogyan is vagyunk a szemiotikai
érzékelésbeli teljességgel? Mennyire hatja át a bor az összes érzékszervet,
legalábbis a frazeológia vallomása szerint?*

csak a teste van meg, a lélek kiszorult belőle. Vagy: olyan savanyú, hogy a kecske seggébe (farkába) töltenék, elrivanna (felordítana), tehát nagyon rossz, savanyú bor.

Az ízelelés folyamata tapintásos érzékelésen keresztül valósul meg. A bor végigsimogatja a száját, az ízelelőbimbókat, a torkot, a nyelőcsövet, legvégül a gyomrot: *Csúszik, mint a jó bor.* A másik szólás a nagyzólokra vonatkozik: *Borral mosdik, kolbással törülközik.*

Hogyan „hallatszik” a bor? Hallatszik például a dugóhúzás. Az etikett szerint társaságban koccintással indul az ivászat. Ezzel szemben azt mondja a szólás: *A jó bort koccintás nélkül is meg lehet inni.* Aki gyorsan iszik: *Jól beleharap a borba.* Innen a borozó elnevezése: *borharapó.* Aki lassan: az szürcsöli, ehhez nem kapcsolódik szólás. Nyilván a legtöbb akusztikus élmény a bor hatására bontakozik ki: *a bor megoldja a nyelvét.* A borhatás akusztikus túlzásokhoz vezet: *Felvágta a nyelvét Boriska. A jó bor hosszú meséje az iszákosnak. Borban az igazság. A bor beszél belőle. A bor megoldja a nyelvét.* Az összehatás egyik eleme szintén akusztikai lehet: *borbeszki, azaz bor be, ész ki.*

A szaglás eddig kimaradt az érzékszervek közül. Elsőre valóban úgy tűnik, hogy a szólások fényében a magyar ember a bort nézegeti, tapogatja (lehajtja), ízeleli és legfőleg hallgatja. De nem szagolgatja. Pedig a valóságban a borosüveg éppen kihúzott dugóját mindig megszagoljuk, a borba is beleszimogatunk, s szinte mindig, amikor

BALÁZS GÉZA



pohárba töltik, beleszagolunk. Mintha a szőlő/szentjánoskenyér stb. illatát éreznénk benne.

A magyar nyelvben a szag és az illat elnevezés a legtöbb esetben szétválik. Néha csak az egyik van meg, néha csak a másik. De egyes esetekben mindkét alak él: például ételszag és ételillat, csakúgy, mint borszag és borillat. Alaposabb kutatással azonban találunk a bor illatával (illat + íz = aroma, zamat) kapcsolatos szólásokat: *Illatta maga e bort? Illassa* (illat – szagol, Moldvában),

jó illama van ennek a bornak, szamatlan (zamatlan = nincs szaga, Csekela-ka), *bor zamata* (bukéja). Ezekből a példákban látható, hogy a két érzékszervet, a szaglást és az ízelelést az aromában (zamatban) összekapcsolódik.

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

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

Porto és Tokaj

Porto és Tokaj, e két borvidék nagy keresletnek örvendő, exportálható borok névadója: említésük századok távolában, de ma is Portugáliát és Magyarországot idézi. Társadalom- és mentalitástörténeti szempontból komparációjuk talán bizonyos tanulságokat kínál. Az ipari forradalom kibontakozása idején két, egymástól távol, de mindenesetre – ahogy manapság divatos mondani – a periférián fekvő ország függési viszonyainak egyezése és különbözősége gondolkodásra készíten. Ezúttal a bor forgalmazásának társadalomtörténeti vonatkozásait kísérem meg kérdőjelekkel ellátni, a számomra véglegesnek tűnő válasz igénye és ígérete nélkül.

Porto és Tokaj között alapvető hasonlóság, hogy szinte országuk névjegyévé váltak az évszázadok folyamán. Porto azonban a nemzeti piac részese, annak válságai érintik, azokból a politikai vezetés igyekszik kiragadni. Tokaj a Habsburg Birodalomba ékelt Magyarország egyik, bár legbecsebb borvidéke. A bécsi politikai vezetés tudatosan nem támogatja, sőt, szinte a büntető-tanító leckéztetés módszerével sorolja emi-nens helyéről a második-harmadik sorba.

A PORTUGÁL BOR KARRIERJE

Luzitánia, csakúgy, mint Pannónia, a Római Birodalom provinciája volt, annak világgazdasági vérkeringésébe kapcsolódott. (A Balaton környéki vagy nyugat-dunántúli magyar borokat antik előéletük besorolja a Traianus szabályozta francia, spanyol és portugál borok mellé. De Tokaj vidéke, mely a limesen túl húzódott, nem tartozhatott oda.)

Nagy különbséget jelent a két terület között az is, hogy a szalag keskenységű, szé- rény kiterjedésű Portugália

Velence után az első gyarmatosító, s a bennünket érintő időszakban Brazília termelvényei befolyásolják mezőgazdaságát s fejlesztésre szánt, de korlátozott iparát.

Az 1668. évi lisszaboni béke biztosította az ország felszabadulását a spanyol uralom alól. De ekkor már megkezdődött hanyatlásának látványos korszaka. A hollandok – akik, azt mondhatnánk, hogy a gyarmatosítás technikáját tanulták tőlük – soroz-

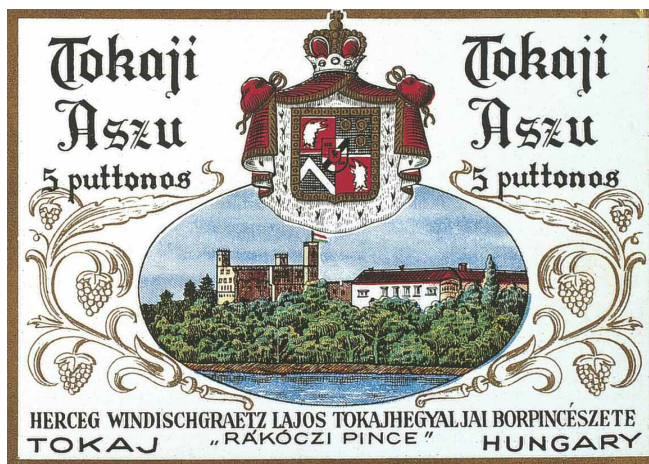
tosan rekesztik ki a portugálok az ázsiai érdekeltségeikből. Brazília ugyan megmarad, de egymást követi a dohány-, majd a cukorkrízis, s a portugál gazdasági élet megrendül.

E periferikus s ugyanakkor gyarmattartó ország – helyzete nekünk, közép-európaiaknak különösen elmentmondásosnak tűnik – a rossz szomszédok helyett a szigetországgal igyekezett kapcsolatait elmélyíteni.

A John Methuen lisszaboni angol követ nevéhez fűződő szerződés, mely a portói bor szempontjából korszakhatárt jelent, csak egy folyamat tetőzését jelzi. 1642, 1654 és 1661 még olyan portugál-angol gazdasági szerződések évei, amikor a portugálok küzdenek, védik iparukat, kereskedelmi mérlegüket. A századforduló előtt a kormány fellépett a luxusimport ellen, textilmanufaktúrákat igyekezett meghonosítani, szorgalmazta a manufaktúrák fejlesztését. De 1703 májusában Methuen kimondhatta: „Öltözzenek a mi szöveteinkbe, mi megiszuk az önök borát.”

A Methuen-szerződés is tanúsítja, hogy milyen mértékben gyűri maga alá a nagypolitika a kereskedelmet, illetőleg az annak alávetett agráréletet. A portói bor angliai karrierje szorosan a francia-angol ellentét következménye, függvénye. A Methuen-szerződést követően Anglia csak harmad vámszószeggel terhelte a portugál importot, és a portugál társadalom, annak minden rétege különleges ambícióval igyekezett kihasználni az így adódó lehetőségeket.

H. BALÁZS ÉVA



A pálinkával felerősített, állítólag 77 szőlőfajtából előállított desszertbor ugyan nem szorította ki az angolok az idő tájt már kedvencé vált italát, a gint, de valóban legyőzhetetlen ellenfélnek bizonyult az Európa közepéről vagy éppen a Kárpát-medencéből érkező borok számára. A Douro folyó két partján, gránitközetes talajon igen forró nyarakon érlelődtek a szőlőfürtök, melyeket a köznapis asztali borokkal szemben háromszor annyi ideig, 72 órán át kellett taposni. 1715-től „pálinkaoltással” is ellátták – ettől őrzi meg erjedése után is cukortartalmát a portói.

A hároméves érlelés kötelező volt, hogy az angol „faktorok” – azok az angol kereskedők, akik az előző évszázadban már ott működtek, s dohány- és cukorkivitellel foglalkoztak – a behozott textil-, vasáru és élelmiszerek fejében portóit exportáljanak. (Időközben azonban a virginiai dohányültetvények és a nyugat-indiai cukorültetvények termése fokozatosan kiszorította a portugál importot.) 1739-ben a spanyol bor, a súlyos vetélytárs a külpolitikai feszültségek következtében kiesett – a kereslet nőtt, az árak is emelkedtek, és egyre több, addig szemtermelésre szánt területet hódított meg a szőlő. Kialakult a társadalmi feszültségnek egy sajátos válfaja: az addigi világi és egyházi nagybirtokosok fölénye 1750 táján megszűnt, s megnőtt a szőlőművelést folytató kis- és törpebirtokosok száma. Az angol faktorok a kistermelők olcsóbb borát vásárolták fel.

Pombal márkihoz, a mindenható miniszterhez, aki előzőleg bécsi követként működött, ekkor két petíciót nyújtottak be. A portói kereskedők kereskedelmi társaság létrehozását javasolták, s azt, hogy új piacokat nyissanak, nevezetesen a Baltikum és Levante irányában. A nagy-



birtokos nemesek adták be a másik petíciót. Ők is kereskedelmi társaságot kívántak létrehozni, de demarkált területen. Javaslatukat elvben a minőség védelmében, valójában a kisemberek konkurenciája ellenében tették. 1755-ben Pombal márki – akiről az a közhely rögződött a történeti munkákban, hogy a nemesi előjogok ellenzője, letörője volt – a nagybirtokosok javaslatát fogadta el. (Tegyük hozzá, nincs itt közép-európai értelemben vett latifundiumokról szó, csupán a kisbirtokosokénál terjedelmesebb birtokokról és társadalmilag exponált birtokosokról.)

1756-ban létrejött az Alto Douro Bortermelő Társaság, s e 60 négyzetmérföld de-

markált területen (ez természetesen, a protekciók jegyében kijelölt terület) termelt bort lehetett ezentúl a portói kikötőből exportálni. A Douro-vidék többi borát csak a hazai piacon volt szabad értékesíteni. 168 000 korabeli angol fonttal indult a társaság. A részvényesek felerészt borban, felerészt pénzért vehették át osztalékukat. A krónikus pénzhiányon a kormány kedvező hitelekkel segített. A részvényesek száma 195 volt, ezek közül 43 személy társadalmi helyzetét nem sikerült tisztázni. A maradék 152 fő fele birtokos (négyen Pombal rokonai), s e birtokosok fele rendelkezett nemesi privilégiummal, a többi részvényes portói kereskedő volt.

A társaság a konzulátusok módján rendelkezhetett: saját bíraskodással intézhette a jogkörébe tartozó ügyeket, övé volt a Brazíliába irányuló bor-, pálinka- és ecetexport monopóliuma, a borkimérés joga Porto városában és környékén, s végül a pálinkakészítés és -árusítás kizárólagos joga Portugália három északi megyéjében. A társaság tevékenysége nyomán Porto nagyvárossá nőtt, lakossága felduzzadt a nap számosokkal.

Az export megnövekedett volumenét azonban csak viszonyítva értékelhetjük. Minthogy az angol import arányszámai kedvezőtlenül magasak voltak, végezetül az egész folyamat portugál szempontból negatívnak minősíthető. A Methuen-szerződést követően a portugál export ugyan 40%-kal nőtt, de ez elenyésző a 120%-os angol importnövekedéshez képest. Anglia összimportjából Portugália részesedése 3,5%-ról csak 5,6%-ra nőtt, viszont az angol export teljes volumenéből a Methuen előtti 9%-ról közel 15%-ra emelkedett a Portugáliába irányuló export.

Összefoglalva és néhány évtizedre korlátozva a tanulságokat: a portói borral kapcsolatos intézkedések a 18. század közepén a társadalom és a gazdaság szerkezetében nemkívánatos változásokat hoztak létre. A kisemberek háttérbe szorításával az uralkodó osztály protekciós rétege került a borelőállítás és -forgalmazás terén előnyös helyzetbe. De ez nem csökkentette a szőlőművelés vonzerejét, az attól várható jövedelmek reményét. A mezőgazdaságban egészségtelen átrendeződés következett be. Immár nemcsak az arra kiválóan alkalmas gránitközetes teraszos területeket, hanem az évszázadok óta szemtermelésre állított lapályokat is jobbrosszabb szőlő termesztésére fogták. A borexport való-

ban felfutott, de az élelmi-szerimport igénye még nyomasztóbbá vált. Az ország gazdasági függősége nem is titkolt politikai függéssel párosult.

A gyarmattartó Portugália tehát aligha volt jobb helyzetben, mint a kortársak által – gondoljunk Skerlecz Miklósról vagy Berzeviczy Gergelyre, a kor nagy közgazdászaira – osztrák gyarmatnak minősített Magyarország. Vagyis az Atlanti-óceán partját elhagyva Tokaj-Hegyalját keressük fel. Azt a dombvonulatot, melyről a 18. század végén Magyarországra látogató skót mineralógus, Robert Townson csodálkozva jegyezte meg: a híres tokaji borvidék nem is legjelesebb bortermelő városáról kapta a nevét.

RANG PIAC NÉLKÜL

Tokaj – alkalmazzuk mi is összefoglaló nevét – nem tekinthet vissza évezredek múltra, mint a Dunántúl szőlővidéke, de a reneszánsz írók már elismerően emlegetik: „*Oppida vini optimi feracia.*”

A tokaji bor kivételes tulajdonságainak méltatásában mindenki egyetértett. Uralkodók és költőfejedel-

mek kedvenc itala volt. Voltaire mindössze néhány levelet írt Magyarországra: ezek címzettje az a Fekete János gróf volt, aki mint dilettáns költő versei mellé tokajit küldött Ferney-be. Megmaradt a párizsi levéltárban a bécsi francia ügyvivő levelezése Marie Antoinette-tel: a királyné tokajit kívánt mindenáron, és nehezen értette meg, hogy a szállítás kockázatossága miatt nagyon körültekintően kell Barthélémy-nak (ő volt az ügyvivő, a követ helyettese) eljárnia.

A tokajinak volt rangja, csak a piaca hiányzott a 18. század utolsó harmadában. Ha Portugáliában a mezőgazdaság szerkezetének a szőlő irányába történt eltolódását vázolhattuk, Magyarország számos bortermelő vidékén (ez a tokaji zónára egyébként nem vonatkozik) ennek ellenkezője történt, szemtermesztésre tértek át. Itt is, mint tőlünk igen messze, az Atlanti-óceán partján, a nagyhatalmak politikája szabályozta a kistermelő mindennapját. Lengyelország felosztása, az igen jó lengyel piac elvesztése volt az első csapás. A napóleoni háborúk

okozta gabonakonjunktúra lett az az egyébként pozitív előjelű, de a szőlőtermesztés szempontjából hátrányos fejlemény, amely a borral kapcsolatos reményeket mintegy megcsapolta.

A tokaji dombvidéken a portói zónához hasonlóak voltak a tulajdonviszonyok – ha csak magát a szőlővidéket tekintjük. Arisztokraták, középnemesek, mezővárosi polgárok és parasztok szőlői sorakoztak egymás mellett – az utóbbiak birtokaránya mintegy 30%-ra tehető. De Portóval szemben itt – ha nem is helyben – volt latifundium. Ily módon a tulajdonosok társadalmi helyzete és lehetőségei között sokkal élesebb volt a különbség, bár a szőlővidék nagy pozitívuma a kisbirtokosok számára is tagadhatatlan volt. A feudális társadalmi szerkezetben jobb helyzetet, mozgékonyabb, derűsebb életet, fantáziával tovább építhető lehetőségeket nyújtott. Úgy is mondhatnánk: a borvidéknek nevelő hatása volt, és nem tekinthetjük véletlennek, hogy a tokaji dombvidék nemesi birtokosai között találjuk a 18. század utolsó harmadában a korabeli modern

ökonómus szakirodalom iránt leginkább érdeklődő, néhány alkalommal – így az első magyar nemzetgazdának nevezhető Berzeviczy Gergely esetében – az alkotás szintjéig eljutó embereket.

Az ország északkeleti zónáját ezért minősíthetjük a tudatos „gazdaságpolitizálás” leglényegesebb területének – Fiumén és környékén kívül, ahol a szabadkikötő fontos –, mely háttérmegegyével együtt a Trieszt és Velence árnyékában bontakozó magyar külkereskedelem másik központja lett.

Tokajhoz visszatérve, akár csak Portóban, itt is kereskedelmi társaság alapítása volt napirenden a portugál akció után hús esztendővel. Ezt a nemesi szövetkezést az 1694 óta Rákóczi Ferenc privilégiuma birtokában működő örmény borkereskedő társaság megfojtása érdekében hozták létre. Az örmények ugyan az 1780-as években még működtek, sőt, még 1796-ban is eljárást indítottak ellenük – árvák örökségének hűtlen kezelését hozva fel ürügyül –, de tevékenységük a nemesi presszió alatt szinte illegalitásba kényszerült. Nem lehettek portugál módon vállalkozók.

GAZDASÁGI-POLITIKAI BALFOGÁS

Közhelynek számít a bécsi gazdaságpolitika tudatos kedvezőtlen szisztémája Magyarországgal szemben. Ennek csak az értelmezését vitatja a szakirodalom. Ok és okozat viszonya a kérdéses: nevezetesen a magyar nemesség korszerűtlen adómentességének fenntartása mint ok, az osztrák örökös tartományok elmaradt iparának felfuttatása Magyarországra mint másik ok, avagy megfordítva, védekező magyar álláspont, védekező osztrák gazdaságpolitika? Az ilyen vagy amolyan sorrend mit sem változtat a történelmi tényen: Magyar-



ország gazdasági élete a kortársak szerint koloniális függésben, csak torz módon fejlődhetett. Beszéljen a már idézett Berzeviczy: „Ha II. József Montesquieu-t, Stuartot, Adam Smithet tanulmányozta volna, s nem a haditaktikát, kevésbé irányította volna az államügyeket hadvezér módjára. [...] Szívem vérezik, ha arra gondolok, mire juthatott volna Magyarország a Habsburg-uralom két és fél évszázada alatt, ha érdekeinek megfelelően kormányozták volna.”

Mint ismeretes, Luxemburgi Zsigmond elzáróította a szepességi városokat a lengyel királynak, s ezek csak Mária Terézia uralma alatt kerültek vissza a magyar korona alá. Volt tehát egy terület, ahol magyarok és lengyelek mintegy szimbiózisban éltek: a Szepesség, mely sokáig a Lubomirsky, majd 1764-től a Poniatowsky család sztarosztija volt, s mintegy összekötő területként mozdította elő az igen nagy volumenű tokaji borkivitelt Lengyelországba.

Lengyelország felosztása, Galícia elfoglalása lehetővé tette a bécsi udvar számára, hogy súlyos vámhatárt iktasson be a tokaji bor kárára. Ez alapjában gazdaságipolitikai balfogás volt, mert a rendelkezésnek nem az osztrák borok, hanem elsősorban a francia, majd a spanyol borok látták hasznát. Ezek a század utolsó két évtizedében a lengyel piacon kívül már a bővülő orosz piacot is meghódították. Azt az orosz piacot, mely előzőleg nyitott volt a tokaji számára, sőt maga is próbált tokaji jellegű szőlőt telepíteni.

Robert Townson angol nyelvű, de később franciára is lefordított *Travels in Hungary* című útleírása közvetlen tapasztalatok alapján vázolja a helyzetet. Leírja a munkafolyamatokat, a Trocken-beers mennyiségét az Ausbruch vagy Maschlass



készítésénél, és érdekesen vázolja a tokaji bor szerepét a belső piacon. Jelzi a pincékben elfekvő, a lengyel exportra csak csökkent mértékben számítható borok okozta problémákat.

Townson ugyanazokkal a hegyaljai szőlőtulajdonosokkal találkozott, ugyanazok látták vendégül, akik a fides és creditus érdekében felerészben magyar, felerészben lengyel tőkével 1775-ben alapított s szinte pillanatok alatt megbukott társaság életre hívói voltak. (A magyar-lengyel borkezeskedelmi társaság iratanyaga az 1774–1775. években származik. Ezt az iratanyagot, amely a Lengyelország első felosztását követő politikai helyzet magyar hatására világít rá, a Berzeviczy, illetve a Horváth-Stansith család őrizte meg. Az iratok ismét csak a politikum és a gazdasági lehetőségek hazai összefüggéseit tanúsítják.)

A hetvenes években a szőlőbirtokok nemes tulajdonosai a megváltozott politikai helyzetben is kitarítottak a vízi úton, egészen Danzigig tervezett szállítások mellett. Még a szállítást sem kereskedők bonyolították – éppen a krakkói kereskedők hasznát akarták kiküszöbölni –, ők maguk vagy megbízottjuk szállított. A századforduló idején a tudós Berzeviczy Gergely és barátja, Újházy László több kalandos tutajúttjáról maradt fenn napló: Poprád, Dunajec, Visztula volt az útirányuk. Bevételük a befektetett energiához mérten siralmasnak minősíthető.

A portugál Alto Douro Társasággal szemben a nemesi magyar társulások nem engedték a kereskedő elemeket partnerként maguk mellé felnőni. Az örmény és zsidó kereskedőkkel szemben állandó volt a vád, hogy a tokaji borokat hamisítják, s így annak nemzetközi hírnevét veszélyeztetik. A korszakhatárt jelentő, gazdasági reformokat sürgető, annak érdekében bizottságot is delegáló 1790–91. évi országgyűlés bizottsági javaslataiban is a nemesi tulajdon védelme dominál, párosulva a polgári tevékenységgel szembeni bizalmatlansággal.

Ugyanez tapasztalható a századforduló utáni nagy, már nem is nemesi, hanem arisztokrata tőkével alapított társaságnál is. Ebben nem tokaji birtokosok, hanem csak a forgalomban érdekelt, zömmel osztrák származású, kisebbségben magyar elemekkel tarkított, csak néhány évig működő privilegizált társaságban Alois Ritter von Schwiekhart volt a részvénytársaság igazgatója. A 300 000 forint tőkét jegyző részvényesek részvényeiket a K. k. Oktroyierte Bankban Bécsben vagy a nádor budai kamarai pénztáránál helyezték el. Az Oktroyierte Hungarisch-nordische Handlungsgesellschaft a lengyel piacon túl is tekintett: Svédországot akarta meghódítani. Sajnálatos módon ezúttal, amikor a kormány maga is vállalt némi kockázatot, s Ferenc császár is a részvényesek között szerepelt, a napóleoni háborúk okozta politikai zsi-

tuáció hatott kedvezőtlenül, s az igazgató szélhámosnak bizonyult. A részvénytársaságot néhány év után, közel 25%-os tőkevesztéssel fel számolták.

ÖSSZEGZÉS

Az Atlanti-óceán partján húzódozó Portugáliában nem hiányzott az ország gazdasági életét kiegyensúlyozni törekvő merkantil gazdaságpolitika. Ez előkelő szerepet szánt a bor exportjának, de törődött a hazai ipar fejlesztésével is. Ennek ellenére került sor a Methuen-szerződésre, amely végzetesnek bizonyult a portugál ipar számára, bár nem nyitott meg új folyamatot, hanem csak tetőzni engedett jelenségeket, melyek a brazil arany beáramlása okozta inflációból amúgy is következtek. Mégis – az Alto Douro Társaság életképesnek bizonyult, a portugál bor kiemelt képviselője, a portói a nemzetközi borpiacon tekintély volt és maradt. Igaz, a kibontakozó ipari forradalom korában éppen a legidőszerűbb tenivalóktól vonta el a szereplőket: a nemes urakat, a polgárokat, a parasztokat.

A torzult nemzeti piac képletével szemben Magyarország egy birodalmi merkantil politika szenvedő alanya volt. A 17. század végén kimunkált merkantilizmus – félig bécsi, félig importált kameralizmus – az osztrák piac, az osztrák fogyasztó érdekeit helyezte a magyar termelői érdekek fölébe. A közepes osztrák borok védelmében kirótt méltánytalan vámrendszer a nemzetközi piacon tekintélyt élvező tokajit az ingyenecsek, a luxuscikkeket fogyasztók ritka csemegéjévé degradálta. A bor termelése és forgalmazása, mely a társadalom mobilitását a 17. században még előmozdította, száz év múltával már a tulajdonosok valódi és virtuális osztályelhatárolódását erősítette. ♦

Bortermelésünk a polgári átalakulás korában

Már a filoxéravész előtt egyfajta válsághangulat uralkodott a magyarországi szőlőtermesztők körében. A kor leghíresebb szőlészei azt hangoztatták, hogy a magyar szőlőtermesztés a 18. század végétől hanyatlásnak indult. A feltételezett hanyatlás okai között gyakran hivatkoztak a helytelen művelésre. A hazai szőlők nagy többsége 1848 előtt jobbágyok használatában volt, akik a kor egyik legnagyobb szőlésze, Schams Ferenc szerint ültetvényeiket „öntapasztalás és aggszokás szerént” művelték. Ez is okozta, hogy a szőlőművelésben igen csekély, a borkészítésben pedig semmilyen javulás nem volt tapasztalható. Széchenyi István úgy vélte, hogy a magyar bortermelők nem tudnak alkalmazkodni a (világ)piac megváltozott igényéhez, amely a könnyebb borokat jobban kedvelte a nehezebbeknél.

Magyarország szőlő- és bortermelése nemcsak a középkor és a kora újkor századaiban, de a 19. században, a polgári átalakulás időszakában is jelentős volt. Hazánkat Franciaország, Itália, Spanyolország és Portugália mellett a legfontosabb európai bortermelő országok között tartotta nyilván a közvélemény. Talán mi magunk kissé túl is becsültük bortermelésünk szerepét az európai országok között. A pontos statisztikai felméréseket megelőző évtizedekben a valóságosnál nagyobb-nak véltük a hazai szőlőterületet. 1790 és 1851 között olyan adatokat is ismerünk, amelyek Magyarország és Erdély szőlőültetvényeit több mint 1,4 millió kat. holdnak tartották, de a legalacsonyabb becslés is meghaladta a 900 ezer holdat.

E vélekedésekkel szemben az 1858. évi kataszteri felmérés alig több mint 600 ezer kat. hold szőlőt talált Magyarországon, Erdélyben, Horvátországban és a Határőrvidéken. Talán mondanunk sem kell, hogy a későbbi adatok a kataszteri felvétel adatait erősítik meg, mert 1867-ben csak 574 ezer, a filoxéra meg-

OROSZ ISTVÁN



jelenésének évében 622 ezer kat. hold szőlőt mutattak ki Magyarországon. A filoxéra pusztításának eredményeként az 1890–95 közötti években már csak mintegy 374 ezer hold szőlő volt Magyarországon.

Többen felrótták a termelőknek, hogy a promontóriumok ültetvényei nem azonos szőlőfajtákból állnak még egy-egy termelő parcelláján sem, így a készített bor jellegtelen. Sokan észrevették azt is, hogy a társadalmi viszonyok sem kedveztek a szőlőtermesztés fejlődésének. A szőlőből készített must ugyanis dézsmaköteles volt, s a szőlőbirtokok többségén a birtokosok – akár jobbágyok voltak, akár nem – földesúri kilenceddel és egyházi tizeddel (együttesen ötöddel) tartoztak termésük után. Joggal állapíthatta meg Nagyváthy János, hogy „a jó borcsinálásnak a kilenced és tizedszedés nagy akadályá”.

A szőlő köztudomásúlag nem tartozott a jobbágy telki állományához. Ennek az örökös jobbágy-ság korában, a 16–17. században inkább az előnyei, a 19. században inkább a hátrányai mutatkoztak meg.

Előnyös volt, hogy a szőlőket szabadon lehetett adni-venni, míg az úrbéres földeket nem, de hátrányos, hogy a szőlőkből a földesúr kibecsültehetette jobbagyát, míg a telki földekből 1723 után nem. A legnagyobb problémát azonban az okozta, hogy 1848-ban az áprilisi törvényekkel csak az úrbéres földek szabadultak fel, a szőlők nem. 1848. szeptember 15-én országgyűlési határozattal eltörölték ugyan a szőlődézsma-t is, Világos után azonban a győztes osztrák hatalom visszaállította.

A szőlőföldek végleges felszabadulása csak 1868-ban került sor. Ekkor azonban nem állami kárpótlással törölték el a szőlő után fizetett járadékot, hanem önmegváltással, s a bordézsma tőkésített ellenértékét 22 évig a közadókhoz hasonlóan kellett törleszteni a dézsmaköteles szőlő birtokosainak. Mire a törlesztésnek vége szakadt s tulajdonba vehették birtokukat, a filoxéra a magyarországi szőlők jelentős hányadát már kipusztította, így a megváltás értelmetlenné vált.

A hanyatlás okai között sokan hivatkoztak az export kedvezőtlen alakulására. A borkivitel csökkenésében szerepet játszott az is, hogy a nehéz magyar borok (tokaji, ménesi) nehezen találtak piacot, amit az ízlés megváltozása mellett a hiányos kezelés is okozott. A legnagyobb gondot Lengyelország, Szilézia és Oroszország piacainak elvesztése jelentette. Az 1840-es években nem volt alaptalan az a megállapítás, amely szerint „a honi szőlőművelés [...] megszünt rendes jövedelemforrás lenni”.

A válság tünetei mellett azonban a 19. századi magyarországi szőlőtermesztésben voltak olyan jelenségek is, amelyeket a kortársak érzektek ugyan, de nem látták az általunk már ismert jövőt, ezért helytelenül ítélték meg. Ezek egyike volt a szőlő elterjedése olyan vidékeken, amelyek napjainkban már a magyar bortermelés legnagyobb hányadát adják. Ebben a korban kezdődött ugyanis az alföldi szőlővidék jelentős növekedése. Schams a szőlőknek a „síkságon való irtóztató szaporodásáról” beszélt, s a statisztikák is arról vallanak, hogy a század derekán már terjedelmes szőlőskertek voltak az Alföldön.

Fényes Elek 1847-ből származó becslése szerint az összes magyarországi szőlőnek 21%-a feküdt az Alföldön. Még a filoxéra elterjedése előtt ez az arány 40%-ra nőtt, majd a század végéig tovább emelkedett. Az alföldi homoktalajokon nem pusztított a filoxéravész, így a hegyi szőlők pusztulása



eleve növelte az Alföld részarányát, de az új telepítések jelentős hányada is az Alföldre esett, már csak azért is, hogy ne legyenek kitéve a betegségeknek.

Az alföldi szőlőskertek művelési rendje is eltért a hegyvidékiektől – a szőlőbirtokosok egy része „a jószág rendszerét felcserélte a bőségével”. A szőlők hozamát ugyanis a metszéssel lehet befolyásolni. Úgy tűnik, az alföldi szőlőkben alkalmazták a legáltalánosabban a 19. században a hosszúcsapos metszést és a szálvesszőzést, ami megnövelte a terméshozamokat. A kortársak úgy vélték: a magyar klíma- és talajviszonyok mellett a rövidcsapos metszés, „a tőkének törpére metszése” a legcélrányosabb és leghasznosabb. Schams Ferenc azt hirdette, hogy a hegyeken egy szemre, a rónán viszont kettőre kell metszeni. A minőségi borvidékeken, így például Tokaj-Hegyalján, a neszmeélyi körzetben, Gyöngyös környékén vagy a budai hegyekben simára metszettek vagy a rövidcsapos metszést alkalmazták, míg a többi borvidéken egyre jobban terjedt a hosszúcsapos metszés és a szálvesszőzés.

Az alföldi szőlőskertekben a kortársak szerint 6-8 csapra is metszettek, de ezt a módszert alkalmazták a Muraközben vagy Kismarton környékén is. Ez utóbbi tájon ugyancsak korabeli vélemény szerint a márciusi metszéskor „minden tőkén egy ívessző és egy csonkavessző hagyatik”. Az ívesszőt metszés nélkül hajtották vissza a karóhoz, a csonkavesszőt 6-8 csapra met-

szették. Hasonló eljárást tapasztalhatunk az erdélyi Szilágy megyében és a szomszédos Szatmárban is, ahol kétféle művelést különböztettek meg: a tőkére és a karikára metszést.

A szőlőtermesztés szakirói nem rajongtak az említett módszerekért, mert úgy gondolták, hogy a hosszúcsapos metszés vagy szálvesszőzés rablógazdálkodást eredményez, ha a szőlőkben nem biztosítják a teljes talajerő-visszapótlást. Erről azonban – bár a trágyázás szempontjából az ország számos vidékén a szőlő kivételezett helyet foglalt el – a 19. században nem beszélhetünk.

A hosszúcsapos metszés és a szálvesszőzés mellett új elemnek tekinthető a soros ültetés általános elterjedése is. A hagyományos szőlőművelésben a tőkék nem voltak sorba ültetve és nem is mindenütt karózták őket. Ez a helyzet a legáltalánosabb szaporítási módokból, a döntésből és a bujtásból könnyen megmagyarázható, hiszen a ledöntött tőkét vagy elbujtatott vesszőt rendszerint nem a sornak megfelelően irányították, hanem arrafelé, ahol valamelyik tőke kipusztult s így üres tér volt a szőlőben. A soros ültetés, amely megkönnyítette a szőlőmunkákat, a budai, a Balaton környéki és a nyugat-dunántúli szőlőhegyeken kezdett először terjedni. A szőlők homlításal történő szaporítását is össze tudták egyeztetni a soros ültetéssel. Erről tudósít Sátoraljaújhely környékéről Katona Dienes 1846-ból. Szerinte először az anyasor kialakítá-

sához hosszú árkot ástak, ebbe rakták metszékora a legszebb vesszőket, amelyeket néhány évvel később mindkét oldalra elhomlították úgy, hogy az új tőkék, „*valamint az anyasorban, egymástól egy lábnyi távolságra álljanak*”. Ezáltal a szőlő soros rendszerű lett s művelése is könnyebbé vált.

A szőlőművelés új elemei közé tartozott a zöldoltásos nemesítés. Ezt abban az esetben alkalmazták, amikor a már termő, de különféle fajtájú tőkét azonos fajtájúvá kívánták alakítani. Schams szerint oltás „*akkor történik, ha a silányabb fajú szőlő más venyige hozzáillesztése által [...] nemesebbre, hasznosabbra változik*”. A nemesítésnek ezt a formáját Franciaországban vagy Németországban a 19. század elején már általánosan alkalmazták, s ezáltal nemcsak egyöntetűvé, de nemesebbé is változtatták egy-egy szőlőbirtok termését. Magyarországról azonban 1842-ben Ramszauer Ferenc még azt állapította meg, hogy „*a szőlő oltása nincs közös szokásban*”, hiába igényelt a piac azonos ízt, összetételt és minőséget, az ültetvények fajtaösszetétele igen vegyes volt.

Az oltás széles körű elterjedését akadályozta a hagyományos technikával együtt járó nagy kockázat. Az oltás ugyanis a tőke nyakába történt, úgy,

nem fűrték a tőkét, de az eljárás hasonló volt. Az eredmény azonban gyakran kétséges volt: a vessző nem fakadt meg, de elpusztulhatott a tőke is. Ráadásul az oltás eredménytelensége esetén a tőke pótlására csak a következő évben kerülhetett sor. Ezért is visolyogtak a szőlősgazdák a nyakba oltás alkalmazásától.

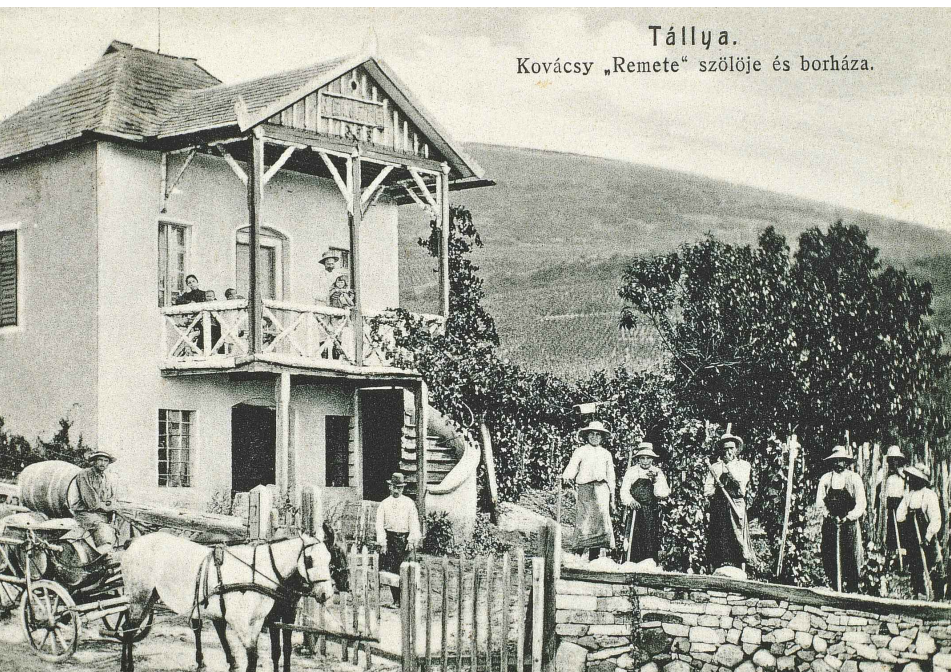
E problémák elkerülhetők voltak a zöldoltással, amelyet először a Pécs környéki szőlőkben alkalmaztak, s amelyről Jankó János azt írta, hogy új korszakot teremtett a szőlőművelésben, mert a legalkalmasabb fajták elterjesztéséhez nem kellett újraültetni a szőlőket. A „zöld ággal nemesítés” nagy előnyének Schams azt tartotta, hogy a tőke akkor sem pusztult el, ha az „*egybeforrasztás*” (*copulatio*) során a zöld vessző nem fakadt meg, illetve a tőke akkor sem maradt termés nélkül, ha egyetlen oltás sem sikerült, mert termő szemet a nemesítendő vesszőkön is hagytak. A kortársi leírás szerint a zöldoltásnál május végén a már kihajtott vesszőket „*a föld feletti harmadik csomónál éppen a szemek alatt levágván*” meghasítják, a hasítékba beleillesztik az ék formára metszett nemes vesszőt, és rögzítő kötéssel látják el. Az oltás eredményességét már 4-6 nap múlva meg lehetett állapítani.

A zöldoltás különös jelentőséget kapott a filoxeravész után újraterlepitett szőlőknél. Kiderült ugyanis, hogy a filoxéra ellen a vadalanyok jelentenek csak teljes védettséget, így az új ültetvények vadalanyba oltással születtek meg. A zöldoltásos nemesítés arra utal, hogy a 19. századi magyarországi szőlőtermesztésben volt törekvés a fajták egységesítésére és ezáltal a megváltozott ízlés kielégítésére. Ez a törekvés azonban nem teljesedett ki. Teljes szőlőkataszter nem született, a budai szőlőiskola fajtamegállapító bizottsága is csak az első lépésekig jutott a vidékenként különböző nevekkkel illetett, de nem különböző fajták azonosításában.

A kortársak „*válságtudata*” ellenére tehát a szőlőművelésben voltak új elemek is a 19. században, a borkészítés technikája azonban nem sokat változott. Ez a technika a taposás és a préselés kettősségére épült. A néprajzi irodalomban felvetődött az a hipotézis, hogy a taposás és a préselés két külön munkafolyamat volt. A Dunántúlon a római hagyományok emlékeként préseléssel, az ország keleti felében taposással készítettek mustot. A 19. században azonban e különbségtételnek nem volt alapja. A fehér szőlőket először mindenütt taposták, majd a visszamaradó törkölyt préselték. A hagyományos prések fából készültek. Még az 1895. évi statisztika szerint is csak a sajtók 8,5%-a volt vasból készült, többnyire középorsós prés. A vörösbor-készítés, amely csak a török kor óta terjedt el Magyarországon, a nyílt kádakban törkölyön való erjesztés miatt természetesen más technológiát igényelt.

A kiforrt bort általában kétszer színelték, hogy teljesen elválasszák a seprőtől. A borok tisztításának legfőbb eszköze a tejjel, tojásfehérjével, vízahólyaggal és helyenként már „*francia zselatinnal*” történő derítés volt. Pasteur felfedezéséig nem volt tisztázott a borok utóerjedésének és megzavarosodásának elméleti alapja. Preysz Móric ugyan fél évtizeddel Pasteur felfedezése előtt, már 1861-ben ugyanazt a módszert ajánlotta a tokaji bor utóerjedésének megakadályozására, mint nagynevű francia kortársa, a pasztörözés azonban csak a század végén terjedt el Magyarországon, s nem Preysz felfedezése nyomán.

A polgári átalakulás korában, miként ezt Entz Ferenc, az 1850–70-es évek legjelesebb borásza megállapította, a legfontosabb feladat a minőség javítása és a korszerű borkezelés megteremtése volt. ♦



Tálya.
Kovácsy „Remete” szőlője és borháza.

hogy a tőkefej lefűrészelése után a meghasított nyakba ék formájában beleillesztették a 2-3 szemre visszametszett vesszőt. Egyes helyeken, például a Somló hegyen nem hasították, ha-

Az eljárásnak egyetlen hátránya volt, hogy a zöld vesszőt nem lehetett messziről szállítani, míg a nyakba oltásnál még ki nem hajtott oltóvesszőt használtak.

A filoxéra pusztítása

Magyarországon 1875-ben tűnt fel a filoxéra, amely tíz év alatt kipusztította történelmi borvidékeink ültetvényeinek közel 40%-át, de voltak olyan megyék is (pl. Esztergom, Nógrád), amelyekben a kártétel közel 100%-os volt. A filoxéravész hatalmas veszteséget okozott a magyar szőlőbirtokosságnak. A válság mélypontja az 1890-es évek első felében következett be, amikor Magyarország szőlőterületeinek nagysága a kártevő megjelenése előtti 350 ezer hektárról kevesebb mint 200 ezer hektárra szorult vissza. A filoxéravész pontot tett a hagyományos szőlő- és borkultúra évezredes fejlődésére, de egyben elindítójává vált modernizálásának is.

A filoxéra (a népnyelvben szőlőgyökértetű, szőlőféreg) a szőlőn kívül más növényfajokon nem található meg. A szőlő gyökerén és levelein élőszködik nagyobb csoportokban, sárgászöld színű, mintegy 1,5 mm nagyságú rovar. Szívókájával a szőlő nedveivel táplálkozik, ennek következtében dudorok keletkeznek a növény gyökerén, amely később elhal. Ezek a dudorok a hajszálgyökereken hosszú

BECK TIBOR

nyúlványú, apró, körte alakú megvastagodások formájában, a vastag gyökereken pedig akár ököl nagyságú torzulások formájában figyelhetők meg. A föld felett a gyengén fejlett vesszők,

a sárguló vagy halvány levelek, a bogytöpörödés, a törpefürtösség jelzik a kártevő jelenlétét. A filoxéra egy központi helyről (amely maga a fertőzött tőke) kiindulva körkörösén terjed, s a sárguló szőlőlevelek már messziről jelzik a fertőzést.

Szőlőbéli pince belseje. Szekszárd, 1932





A filoxérának szűznemzéssel történő szaporodás útján – éghajlattól függetlenül – nagyszámú nemzedéke jön létre. Magyarországon a kártevő számára kedvező körülmények között 7-8 nemzedék jelenik meg évente, ami egy anyától mintegy 20 millió utódot jelent a szaporodási időszak során. Franciaországban 10-14, Németországban 5-6 nemzedék fejlődik ki egy év alatt, tehát az éghajlati különbségek igen jelentős tényezőnek számítanak a kártevő szaporodása szempontjából, ami az érintett országokban nagy különbségekhez vezetett a vész terjedésének intenzitásában és a filoxéra elleni védekezés módzataiban. A rovar terjedése az éghajlati viszonyokon kívül nagymértékben függ a domborzati adottságoktól, illetve attól, hogy milyen mértékben egybefüggő az adott ültetvényterület. (Ez egyben sajnos azt is jelentette, hogy a kártevő a legnevesebb borvidékeken terjedt a leggyorsabban.)

A filoxérát 1854-ben (egyek szakírók szerint 1856-ban) fedezték fel Észak-Amerikában. Asa Fitch, a rovaratan New York állambeli tudósa írta le először, és a *Pemphigus vitifoliane* nevet adta neki. A 19. század közepétől a tengerentúli kereskedelem egyre növekvő lehetőségeit kihasználva a nagy európai bortermelő országokban egyre több figyelmet fordítottak a többet termő, jobb minőségű bort adó, illetve az idő-

járás viszontagságainak jobban ellenálló szőlőfajták beszerzésére.

Elsősorban Franciaországban kísérleteztek a hagyományos fajtáknál erősebb amerikai szőlőkkel, amelyeket nem kellett a lisztharmat elleni – sokakban idegenkedést kiváltó – kénporozással kezelni. Nem meglepő tehát, hogy a filoxérát a kontinensen először Franciaországban észlelték 1865-ben, s innen terjedt tovább a környező államokba. Németországban 1867-ben, Portugáliában 1870-ben, Spanyolországban 1877-ben, Olaszországban 1879-ben fedezték fel a kártevőt. 1872-ben az ausztriai Klosterneuburgban, a híres szőlészeti kísérleti telepen – ahonnan a Monarchia egész területére szállítottak szaporítóanyagot – is feltűnt, de nem vették komolyan.

1868-ban Planchon montpellier-i tanárnak véletlenül (a beteg tőkét kiásó munkásai félig kiástak egy egészségesnek látszó tőkét is) sikerült azonosítania a szőlők pusztulásának okozóját, amit a tölgyfa már ismert kártevője, a *Phloxera quercus* után *Phloxera vastatrix*-nek nevezett el.

A VÉDEKEZÉS ELSŐ FORMÁI

A kártevő megjelenésekor az irtással történő védekezést alkalmazták ott, ahol a környező, még nem fertőzött te-

rületek megmentése volt az elsődleges cél. Ez azonban akkor volt hatékony, ha a talajt a szőlőültetvény kiirtása után – amelyet a szőlőtöke és a kiásott gyökérzet teljes elégetésének kellett követnie – erős szénkénegezéssel fertőtlenítették. Tekintve, hogy megjelenése után a filoxéra általában rohamos gyorsasággal nagy területeken kezdett el terjedni, ezt a védekezési eljárást csak a kártevő megjelenésének kezdetekor, kis területeken alkalmazták. Az egyetlen kivétel Németország volt, ahol az éghajlatnak köszönhetően viszonylag lassan szaporodott és terjedt a kártevő.

A vízzel történő elárasztást 1874-ben Faucon francia mérnök és szőlőbirtokos alkalmazta először, s már félig elpusztult szőlőültetvényeit sikerült ezzel a módszerrel megmentenie. Nagy hátránya volt, hogy csak kevés helyen, teljesen sík terepen lehet alkalmazni, télen, enyhe klíma mellett a nedvkeringés megszűnte után. Ugyanis ha a vegetációs időszakban alkalmazták az eljárást, nemcsak a kártevő, hanem a szőlő is kipusztult. Emellett igen költséges volt, mert 55-70 napig kellett tartani a 20-25 cm-es vízmagasságot, de hatékony is, tekintve, hogy az eljárást után a kártevő jelenléte az így kezelt ültetvényben teljesen megszűnt. További hátránya volt, hogy a közeli, árasztásra nem alkalmas filoxé-

ralepett területekről az élődsi általában egy-két éven belül újra visszakerült a már mentesített ültetvénybe, így az eljárást két-három évenként meg kellett ismételni. Ha azonban a közelben nem voltak fertőzött ültetvények, az elárasztás huzamosabb időre megoldást jelenthetett.

A szénkéneggel való gyérítést először Thénard francia szőlőbirtokos alkalmazta ültetvényeiben az 1860-as évek végén. A kezdeti sikerek után azonban – mint utólag kiderült, a túl- adagolás miatt – nem sikerült komolyabb eredményeket elérnie. 1873-ban csökkentett mennyiségű szénkéneggel újakezdte kísérleteit. Kiderült, hogy a szénkéneget a kártevő teljes kiirtására ugyan alkalmas, de olyan mennyiség kell hozzá, ami magát a szőlőt is elpusztítja. Ugyanakkor a szőlőre nem ártalmas kisebb adagokban alkalmazva olyan mértékben gyéríti a filoxéra populációját, hogy az nem képes elpusztítani az ültetvényt, amelynek termőképessége, csökkent mértékben ugyan, de megmarad.

A szénkénegezés célja tehát a filoxérával fertőzött ültetvények termőképességének minél hosszabb ideig történő fenntartása volt. Ennek érdekében az ültetvény talaját olyan mennyiségű szénkéneggel (kb. 4x24 gramm egy tőke körül 15 cm sugarú körben) mérgezték, amely a kártevő populációját már jelentős mértékben ritkította, de a szőlőtőkének még nem ártott.

A szénkéneget (szén-diszulfid) záptojászagú, illékony, színtelen, a víznél nehezebb folyadék, gázállapotban pedig a levegőnél nehezebb és roppant gyúlékony. Földbe juttatásának módja az volt, hogy az ún. szénkénegefcskendővel (amely leginkább egy nagyméretű injekciós tűre hasonlít) közvetlenül a szőlőtőke mellett a talajba fecskendezték, ahol mérgező gázzá átalakulva elpusztította a filoxérát. Az eljárást évente egyszer, leginkább közvetlenül a szüret után vagy kora tavasszal, még a szőlő fakadása előtt alkalmazták, kivéve a nedves talajú ültetvényeket, ahol nyáron gyérítettek. Ennek oka az volt, hogy túl nedves talajban a mérge nem elég hatásos.

A gyérítést végzőknek arra is ügyelniük kellett, hogy túl száraz, repedezett se legyen a föld, mert ilyen esetben az illékony gáz hamar elpárolgott. Ezért a szénkénegezők után a napszámosok

(tömők) a szénkénegefcskendő által a földben nyitott rést egy bottal (tömőfával) betömtek, hogy a földből „ne jöjjen ki az erő”. A sikeres gyérítés feltétele volt még a talaj legalább 30 cm-es vastagsága, ennél vékonyabb talajon a munkálatok nem vezettek sikerre. (Ezért pl. Tokaj-Hegyalján már nem is próbálkoztak ezzel a módszerrel.)

Azt, hogy az eljárást milyen időközönként kellett megismételni, a talaj és az éghajlati adottságok szabták meg. Általában évenként, szerencsésebb esetben két évenként kellett rá sort keríteni. Ezzel az eljárással 1880-ban már több mint 3000 hektár ültetvényt tartottak fenn Franciaországban, s a gyérítés bekerült a szőlő éves munkafolyamatai közé. Igaz, hogy ez az eljárás megnövelte a termelt bor önköltségét, de lehetőséget, időt adott a szőlőbirtokosoknak a filoxéra elleni védekezés végleges megoldásának megtalálására.

Magyarországon költséges és nehézkes volta miatt (a szénkéneget, amely robbanásveszélyes is volt, hordókban kellett felvinni a szőlőhegyekre, ezenkívül az így kezelt ültetvényt trágyázni is kellett) először a nagybirtokokon próbálták ki, s a kisbirtokokosok az állami propaganda ellenére is csak évek múltán, az eredményeket látva kezdték el szőlőiket szénkénegezni. Az említett okok miatt Magyarországon a szénkénegezésben rejlő lehetőségeket nem használták ki kellőképpen, s az így kezelt területek nagysága a fertőzött ültetvényterületek egészéhez képest mindvégig viszonylag alacsony maradt. A szénkénegezés legfőbb hátránya az volt, hogy az eredeti termőképességet teljes mértékben nem lehetett helyreállítani. Ezért a kártevő legyőzéséhez végül más módszerekhez kellett folyamodni.

A filoxéra elleni küzdelem első szakaszában (amely az oltványokból álló ültetvények telepítésének megkezdéséig tartott) az irtás és a szénkénegezés mellett a védekezés fő eszköze a fertőzött területek közigazgatási zárlat alá vétele volt. A vézlepített ültetvényekkel bíró városok, falvak határának zárlat alá helyezése azt jelentette, hogy az adott településről gyökeres vagy gyökértelen (sima) szőlővesszőt, szőlőnövényt, szőlőlevelet és „általában a szőlő minden egyéb alkotórészét” a szőlőfürt kivételével más település területére tilos volt átvinni. Ugyancsak tilos volt „bármilyen fa vagy cserfaszerű ültetvény, használt szőlőoszlopok és szőlőkarók, valamint szőlőlevelbe csoma-

golt bármilyen tárgy” kivitele. Tilos volt a fertőzött területek napszámosait vézmentes ültetvényekben foglalkoztatni, mert ruhájukon és szerszámaikon magukkal hurcolhatták a kártevőt. (A filoxéravész hatására alakult ki az a szokás, hogy a szőlőbirtoknak rendelkeznie kellett a napszámosok munkájához szükséges eszközökkel.)

Ezek a rendelkezések a közös határrú, zárlat alá helyezett községek egymás közötti forgalmát általában nem korlátozták. A zárlat alá vétel fontos eleme volt a filoxéra elleni védekezésnek, de mint látni fogjuk, sok esetben a természeti adottságok vagy az emberi felelőtlenség miatt nem érte el célját. Ennek ellenére a szénkénegezéssel és az irtással együtt foganatosítva arra alkalmas volt, hogy a filoxéra terjedését a védekezés végleges módjának megtalálásáig valamelyest lassítsa.

A HOMOKTALAJRA TELEPÍTÉS

A filoxérával való hosszú távú együttélés egyik lehetősége az immúnis homoktalajra történő telepítés volt. Ezt a megoldást elsőként Franciaország déli részén alkalmazták. Itt vették először észre, hogy az általános pusztulás közepette a kártevő terjedése a Földközi-tenger homokos partvidékein lévő ültetvényeknél megállt. E jelenség tanulmányozása során derült ki, hogy a homoktalaj nem tapad szorosán a szőlő gyökereihez, nincsenek benne repedések, lyukak, amelyek elősegítenék a filoxéra mozgását, ezenkívül a homoktalaj száraz, a nedvesség hiánya pedig tovább pusztítja az élődsit.

Ezután számos kísérletet végeztek a Cap-Pinede nevű filoxérakisérleti telepén, amelyek során az is kiderült, hogy a filoxéralepett szőlőgyökerekről homokba ültetés után a kártevő néhány hét alatt teljes mértékben eltűnik. Megállapították azt is, hogy a talajnak a filoxéramentességhez legalább 70% tiszta homokot kell tartalmaznia, és a 75%-ot meghaladó homoktartalom már teljes védelmet nyújt a kártevővel szemben.

Miután ezek a felfedezések teljes bizonyossággal beigazolódtak, valóságos szőlőtelepítési láz tört ki Franciaország déli – a Földközi-tenger és az Atlanti-óceán mellett fekvő – partvidékein, és néhány évtized múlva már hatalmas szőlőültetvények borították az addig senkinek sem kellő homokos sík vidéket. Igaz ugyan, hogy az itt termelt bo-

rok nem vehették fel a versenyt a nagy hírű francia borvidékek boraival, de középminőségű és olcsó asztali borok nagy mennyiségű előállítására tökéletesen alkalmasak voltak a hektáronként 300(!) hektoliter termést is adó ültetvények, melyek létrejötte egy új, homoki borkultúra felvirágzását jelentette. Ezért vált nagy jelentőségűvé Magyarországon is a homoki szőlőkultúra.

A SZŐLŐMŰVELÉS FOLYTATÁSA KÖTÖTT TALAJOKON: OLTVÁNYÜLTETVÉNYEK LÉTREHOZÁSA

A filoxéra végleges leküzdésének másik lehetséges módját a nem immúnis, kötött talajú szőlőkben (amilyenek Magyarország történelmi borvidékeinek ültetvényei is voltak) a vad amerikai fajokból (direkt termőkből) álló ültetvények létrehozása, illetve ezeknek a fajoknak európai vesszőkkel való beoltása és az így létrehozott oltványokból álló ültetvények telepítése jelentette. Az ilyen oltványokból álló ültetvényekben a filoxéra már nem volt képes nagyobb mérvű pusztításra. A kísérletek során ugyanis bebizonyosodott, hogy ezeknek a fajtáknak az ellenálló képességét nem pusztán az európai szőlőfajtákénál erősebb és dúsabb gyökérszerkezetük eredményezi, hanem alapvetően az, hogy tömörebb és fásabb gyökérszerkezetük hatékonyabban tud ellenállni a kártevőnek, amely nem képes azt – mint az európai fajtáknál – a gyökér belső szerkezetéig szívókájával átlyukasztani s így a gyökérszerkezetét elpusztítani.

Az oltványszőlők telepítése azonban két újabb problémát vetett fel, amelyeket csak az első telepítések tapasztalatainak figyelembevételére után, újabb nehézségek árán sikerült megoldani. A filoxérának ellenálló oltványok a felhasznált amerikai alanyoknak a talajhoz és az éghajlati adottságokhoz való alkalmazkodóképessége (adaptációja) szempontjából több csoportra oszlottak. A helyes alanyválasztás csak akkor vált lehetségessé, amikor a szőlőhegyeken helyben elvégzett kísérletek alapján az állam már borvidékenként bevált alanyokat tudott ajánlani a szőlők felújítására készülő gazdáknak. (Magyarországon a minisztérium 1883-ban állította össze a különböző borvidékekre ajánlott fajták jegyzékét.)

A talajhoz való alkalmazkodás problémájának megoldását végül is az ame-

rikai hibrid alanyok jelentették, melyek létrehozásában úttörő szerepe volt Teleki Zsigmond villányi szőlőbirtokosnak és szőlőnemesítőnek. Mésztűrő, gyors növekedésű nemesített alanyfajtái a 20. század első évtizedének végére nemcsak Magyarországon váltak be, hanem az egész világon ismertté és keresetté váltak. A második fő probléma az oltás sikeressége volt, ez pedig az oltási módtól függött. A magyar szőlőművelésben az oltás (leginkább baranyai zöldoltás) már a filoxéra előtt is ismert volt. Nagyobb mértékű oltványkészítésre azonban nem volt szükség, az eljárást csak egy-egy ritka szőlőfajta vagy rosszul termő tőke esetében alkalmazták. Magyarországon a filoxeravész hatására elsősorban a zöldoltás (hasítékba oltás), az angol párosítás és a szemzés terjedt el.

AZ 1893. ÉVI BORTÖRVÉNY ÉS A HEGYKÖZSÉGI TÖRVÉNY MEGSZÜLETÉSE

A filoxeravész mélypontján az agrárszakigazgatás megpróbálta megteremteni a szőlő- és borágazat kibontakozásának törvényi feltételeit és így biztosítani az ágazat jövőjét. Fontos előrelépést jelentett ennek területén a hosszas előkészítés után az év során életbe lépett 1893. évi XXIII. törvény-cikk, amely a korszak egyik legátfogóbb szemléletű borászati szabályozását vezette be. A magyar szőlészet-borászat történetében különösen fontos törvény hazánk első borvidéki besorolását is rögzítette, és meghatározta az egyes vidékeken telepíthető fajtákat. A fajtajegyzék az 1883-as minisztériumi ajánlásokon alapult, de figyelembe vette az eltelt időszak tapasztalatait is. A törvény egyetlen, de súlyos hibája az volt, hogy bár megtiltotta a mesterséges borok forgalomba hozatalát, a törkölybor (csiger, löre) készítését engedélyezte, s ez a későbbiekben a borsaporítás parttalanná válásához vezetett.

A filoxéra pusztítása, a felújítás és a szervezett növényvédelem érdekében mind fontosabbá vált a szőlőhegyek közigazgatásának egységes elvek szerint történő megszervezése. Az 1894. évi, „A mezőgazdaságról és mezőrendőrségről” szóló XII. törvény-cikk – a francia rendszert követve – előírta és szabályozta a hegyközségek megalakulását. A törvény VIII. fejezete alkotta meg azokat a jogi-adminisztratív kereteket, melyek alapján a szőlőbirtoko-

sok önkormányzati alapon érdekvédelmi egyesületté szerveződhetnek.

A lehetőség tehát megteremtődött, ugyanakkor nem volt kötelező élni vele. A hegyközségek megalakulásának elősegítése érdekében azonban a törvény úgy rendelkezett, hogy amennyiben az adott borvidék gazdáinak birtokarány szerinti egyharmad része meg kívánja alapítani a szervezetet, úgy a többi birtokos köteles belépni a hegyközség tagjainak sorába.

A hegyközség hatáskörét a törvény igen szélesre szabta. Ide tartozott többek között az ültetvények őrzése és a hegyrendészet, a szőlőrekonstrukció összehangolása, a filoxéra, a peronoszpóra és egyéb szőlőbetegségek elleni védekezés, valamint a szőlőművelési módok és borkezelési eljárások modernizációjának elősegítése. A hegyközségek feladata lett a felújításhoz szükséges szőlővesszők és oltványok beszerzése, közös anyatelepek létesítése, vintellerek alkalmazása. További előnyt jelentett a hegyközség gazdáinak számára, hogy közösen (nagy tételben) olcsóbban juthattak hozzá a felújítás és a védekezés eszközeihez. A hegyközségek szervezésében tanfolyamokat tartottak, könyvtárat alapíthattak, azaz kulturális-szakmai tevékenységeket folytathattak. A hegyközségek megalakításával járó kedvezmények tehát újabb lehetőséget jelentettek a szőlőbirtokosok számára szőlők felújítására és az új kártevők elleni védekezésre.

A hegyközségi törvény komoly előrelépést jelentett az addig minden állami támogatás ellenére lassan haladó szőlőrekonstrukció intézményes kereteinek helyi megteremtésében. Ez az évek óta zajló folyamat az 1896-os szőlőfelújítási törvényben teljesedett ki, amely nemcsak az elpusztult szőlők felújításának adminisztratív-közigazgatási kereteit szabta meg, hanem a szőlőművelés korszerű alapokra helyezésének szakmai-oktatási feltételeit is megteremtette.

A SZŐLŐREKONSTRUKCIÓS TÖRVÉNY

A magyar földművelésügyi minisztérium 1895-ben végzett számításai szerint 1885–1895 között évenként mintegy harmincmillió forint nemzetijövedelem- és egymillió forint közvetlen adókiegészítést okozott a filoxéra. Az egyéb helyeken keletkezett károk mértékét még felbecsülni sem tudták. Az agrár-

tárca 1881 és 1895 között jelentős összeget, több mint kétmillió forintot költött a védekezés támogatására. Miután a kártevő ekkorra Magyarország összes borvidékét ellepte, és a gyérítéses védekezés csak a pusztulás lassítására volt alkalmas, az agrártárca vezetése elérkezettnek látta az időt arra, hogy a magyar szőlőkultúra megmentésének lehetséges módjairól törvénytervezetet terjesszen a képviselőház elé. Ennek célja az volt, hogy központilag kidolgozott természetstechnológiai elvek alapján az egész országban egységesen, a kor legmagasabb színvonalán álló eszközökkel, tájegységenként a legalkalmasabb fajtákkal, a legkorszerűbb művelésmódok kialakításával menjen végbe a rekonstrukció. Az 1896-ban elfogadott szőlőfelújítási törvény ennek jogi-adminisztratív kereteit teremtette meg, és kiindulópontjává vált az egész ágazat modernizációjának.

A szőlőrekonstrukciós törvény rendelkezett a rekonstrukcióhoz szükséges oltványmennyiség jutányos áron történő biztosításáról. Ekkor már 1656 katasztrális hold (amelyből 656 katasztrális hold még nem termelő új telepítés volt) állami anyatelepen folyt az oltványtermelés, ezenkívül 472 katasztrális hold magánkézben lévő oltványtelep működött, éves szinten közel 45 millió db-os termeléssel. (Az új állami anyatelepek termelését is beszámítva ez a szám 1898-ra meghaladta a 60 millió db-ot, ami fedezte az országos rekonstrukció teljes szükségletét.)

1896-tól kezdődően hat éven át az országgyűlés évi 200 000 forintot (tehát összesen 1 200 000 forintot) bocsátott a Földművelésügyi Minisztérium rendelkezésére a filoxéra elleni védekezés címén folyósított összegben felül. Ez a filoxéra elleni védekezés módjait kutató kísérleti telepekre, a védekezés eredményeinek propagálására, a pinceszövetkezetek támogatására és egyéb, a kártevő elleni küzdelemmel kapcsolatos intézkedések finanszírozására volt felhasználható.

A rekonstrukcióra szánt állami kedvezményekből (az oltványok ingyenes vagy jutányos áron történő biztosítása, kedvezményes kölcsönlehetőség) azonban csak azoknak a filoxéralepett hegyvidéki területeknek a tulajdonosai részesülhettek, amelyek már kipusztultak vagy pusztulófélben voltak, illetve a felújítás még nem fejeződött be rajtuk, és amelyeknek adottságai biztosították, hogy a rekonstrukció költ-

séges munkája ne vesszen kárba. (Az immúnis homoki területen fekvő alföldi borvidék nem tartozott a törvény hatálya alá.) Amennyiben a kipusztult szőlőterületet az újratelepítésre alkalmatlannak minősítették, tulajdonosa más, hasonló adottságú területen azonos feltételek mellett telepíthetett a törvény ötödik paragrafusára alapján. Ez azt jelentette, hogy egy elpusztult tokaji ültetvény helyett nem lehetett például Szekszárdon szőlőt telepíteni.

Fontos szakmai előrelépést jelentett, hogy a törvény direkt termő ültetvények létrehozását nem támogatta. Ezenkívül előnyt élveztek azok a gazdák, akiknek egyetlen vagy fő bevételi forrásuk a szőlőtermesztés volt.

Az elpusztult ültetvények felújítása azonban modern szakismereteket követelt, s ezeknek jelentős számú szőlőtermesztő nem volt birtokában. Ezért a törvény végrehajtási utasítását *Útmutatás a szőlőművelésre, különös tekintettel a phylloxéra által elpusztított területek felújítására* címmel a minisztérium 1898-ban nagy példányszámban kiadta és igyekezett minél szélesebb körben terjeszteni. A felújítási törvény megszületése nagymértékben hozzájárult az elpusztult ültetvények felújításához, tekintve, hogy biztosította az újratelepítés három fő előfeltételének (a kellő mennyiségű szőlőoltvány kedvezményes áron történő beszerzésének, a szakmai felügyeletnek és a kedvezményes hitelfelvételnek) jogi és adminisztratív hátterét.

A SZŐLŐTERÜLET TOPOGRÁFIAI ÁTRENDZŐDÉSE

Magyarország és Erdély ültetvényterületeinek nagysága 1872 és 1896 között 357 745 hektárról 202 865 hektárra csökkent, ami 154 880 hektárnak (a teljes szőlőterület több mint 40%-ának) a pusztulását jelentette. A filoxéra kártétele az egyes években, illetve területenként azonban ennél jóval nagyobb volt, tekintve, hogy 1896-ig évről évre egyre jelentősebb mértékben újratelepítésekre is sor került. A minisztérium adatai sajnos nem adnak teljesen megbízható képet a területcsökkenés folyamatának egészéről, ugyanis 1890-ig a vészlepett szőlőket is beleszámították az ültetvények területébe, ekkortól viszont nem. Ennek következtében az a hamis kép alakulhat ki bennünk, hogy 1884-ig egyáltalán nem pusztított a filoxéra, 1885 és

1890 között csak elhanyagolható mértékben csökkent a szőlőültetvények összterülete, ezután viszont egy év leforgása alatt egyszerre közel 57 000 hektárt pusztított el a kártevő. Ezért a minisztériumi adatsor elemzésekor akkor járunk el helyesen, ha ezt az 57 000 hektárt az előző öt-hat év pusztításának számlájára írjuk. (Mindebből sajnos az következik, hogy erre az időszakra vonatkozólag az éves pusztítás mértékét nem tudjuk megállapítani.) Az előkövetkező évek erőteljesen változó nagyságrendű (1892-93: 22 731 hektár; 1893-94: 6258 hektár; 1894-95: 16 977 hektár) pusztulást hoztak, s a folyamat 1895-ben érte el „csúcspontját”.

A filoxéra 1896-ra Magyarország filoxéra előtti kötött talajú szőlőültetvényeinek közel 90%-át (!) semmisítette meg, ezzel jelentősen átrendezte a magyar szőlő- és bortermelet topográfiai térképét, elsősorban a történelmi borvidékek kárára és az alföldi bortermelet javára. 1872-ben a magyarországi és erdélyi szőlőterület 27%-a (közel 100 000 hektár) volt homoki ültetvény, ennek azonban csak kisebb hányada lehetett immúnis talajon. 1896-ban már a termőképes állapotban lévő szőlőültetvények 35%-a, azaz 74 386 hektár volt bizonyosan filoxéramentes területen.

A filoxéra hatására 1886 és 1896 között több mint 12 000 hektár szőlőt telepítettek a homokon – elsősorban Pest vármegyében –, így alakult ki az a helyzet, hogy míg a dunántúli szőlőterületek mintegy 15-20%-a, az erdélyi területeknek 10%-a, addig a tiszántúli ültetvényeknek már közel 50%-a volt immúnis talajon, a Duna-Tisza közén pedig ez az arány 1896-ra meghaladta a 80%-ot.

A filoxéramentes talajon létesített szőlők százalékos aránya az oltványokból álló ültetvények területének növekedésével a későbbiekben csökkent ugyan, de a legjelentősebb topográfiai és gazdasági változást – az alföldi borvidék egyenrangúvá válását ősi borvidékeinkkel – ez már nem tudta befolyásolni. Miután a hegyvidéki szőlőterületeknek alig több mint 60%-át telepítették újra, az alföldi borvidék súlya a 20. században tovább növekedett, 1925-ben Magyarország ültetvényterületének több mint 50%-a az alföldi borvidéken feküdt. Ez a folyamat végül oda vezetett, hogy 1990-re Magyarország közel 112 000 hektár szőlőültetvény-területéből majdnem 70 000 hektár az alföldi borvidékhez tartozott. ♦

A fuchsintól a tamarindig

Borhamisítás a békeidőkben

Szűkebb értelemben borhamisítás alatt azt értjük, amikor a bort vizezik, megfestetik vagy más néven, valótlan származási hely megjelölésével árusítják.

Tágabb értelemben szintén borhamisításként kezeljük az ún. borgyártást is, mely alatt a szőlő nélkül készített és borként eladott italok tömegtermelését értjük. Magyarországon a 19. század hetvenes éveiben a borhamisítás minden formája ismert volt.

1899-ben vizsgálat indult egy pécsi bornagykereskedő ellen. Nem kis tétje volt az elmúlt századforduló legnagyobb borhamisítási perének. Több évtizedes múltra visszatekintő, a hazai borforgalmazásban meglehetősen komoly szerepet játszó, igazi nagykereskedő cégről volt ugyanis szó, mely szállított többek között a MÁV fogyasztási szövetkezetnek, de kitűnt a hadseregnek teljesített szállításokban is.

A VÉG KEZDETE

Az Engel József-cég neve már az 1878-as boszniai okkupáció idején kezdett gyanússá válni. A hadsereg-élelmezésben megrendeléshez jutott cég nem is egyszerűen rossz, hanem túlnyomórészt hamis vagy éppen műbort szállított a hadsra. A boszniai akció idején a hadsereg élelmezésének kérdése a sajtó vissza-visszatérő témáját jelentette, többek között a rossz bor számlájára írták a hasfájási eseteket. Az is előfordult, hogy a katonai élelmezési bizottság több száz akó bort öntetett a Drávába, mert amikor a pécsi cégtől vásárolt italt átvette, kiderült, hogy a katonaság a legrosszabb minőségű műbort kapta. Jóllehet az ügygel a Belügyminisztériumban és a Földművelésügyi Minisztériumban egy-egy osztálytanácsos, a rendőrségnél pedig külön az erre az esetre kijelölt kapitány foglalkozott, mivel a cég tulajdonosai jó kapcsolatokat ápoltak egyes kormányzati körökkel, bukásra senki

PÁLVÖLGYI BALÁZS

sem számított. Péccsett, a vállalat székhelyén a helyi szóbeszéd szerint a cég egyik tagja egy aktaatáskát mutogatott azzal, hogy amíg azt ő nem nyitja ki, nem történhet semmi baja, mert a táskában fontos emberek számára nagyon kellemetlen iratokat őriz. „Ha elítélnék, leálczázom őket!” – fenyegetőzött a tulajdonos.

Az eljárás során a rendőrség által mintának lefoglalt 135 palack bort teljesen szabálytalanul kiadták a gyanúsítottaknak, akik nem haboztak rögvést kiönteni az italt, remélve, hogy így nem lesz elegendő bizonyíték. A bizonyíték megsemmisítését célzó művelet nem érte el a célját: a rendőrség gondatlan eljárása miatt lehetetlenné vált vegyi vizsgálatról remélt bizonyítékokat a pénzügy-igazgatóságok kimutatásai és a vasúti statisztikák pótolták. Ezekből kiderült, hogy a cég 1897–98 között nagy mennyiségű szeszt és cukrot szállított Pécsre, ráadásul az ide érkezett bornak és mustnak csak kisebb része magyar és horvát, a túlnyomó része olasz. A pécsi Engel József-céget tehát hosszú vizsgálat után mégiscsak elítélték.

Az ítélet mesterséges bor készítésében és forgalomba hozásában, törkölybor szabálytalan raktározásában, jelzésének elmulasztásában és a nem megfelelő eredetmegjelölésben marasztal-

ta el a kereskedőket: húsznapos elzárásra és a lehető legnagyobb pénzbüntetésre ítélve őket. Ez a döntés egy hosszú, minden tekintetben sikerrel űzött hamisítási gyakorlatot zárt le.

A HAZAI BORHAMISÍTÁS

A magyar bortermelés igazi fordulópontját a filoxéravész jelentette. A 19. század hetvenes éveiben elterjedt járvány átrajzolta az európai bortérképet, s Magyarországon is hatalmas pusztítást végzett. Az 1875-ben a déli területeken megjelent filoxéra megállíthatatlanul nyomult észak felé, és két évtized alatt a kötött talajú – azaz a hagyományos – borvidékek szőlőinek több mint felét kipusztította. A járvány miatt néhány év alatt a termőterület és ennek megfelelően a hazai bor mennyisége is jelentős mértékben csökkent. A hazai borvidékek közül azonban – a filoxéra sajátossága miatt – a viszonylag újnak számító homoki borvidékek nem károsodtak.

A filoxéra éveiben Magyarország társadalma átalakulóban volt. Nemcsak az igényes, minőségi bort fogyasztó közönség gyarapodott ezekben az években, hanem az urbanizáció és az addig nem tapasztalt mértékű iparosodás előrehaladtával a hamisbor-piac szempontjából fontosnak tekinthető heterogén városi népesség is megjelent. Ez a réteg már nem rendelkezett saját szőlővel, így nem tudott saját bort fogyasztani, másrészt nem is igényelte a minőségi bort. A bővülő belső piac igé-

nyeit pedig a hazai termelés a filoxéra miatt nehezen volt képes kielégíteni.

A vegyipar fejlődése a 19. század második felében az élelmiszer-tartósítási új módszereinek bevezetését és az élelmiszer-színezés soha nem látott mértékű alkalmazását tette lehetővé. A kínált megoldások azonban korántsem voltak veszélytelenek. Az újabb és újabb festékekanyagok élelmiszeripari alkalmazását nem előzte meg igazán körültekintő előzetes ellenőrzés, a hatósági kontroll – tiltás formájában – általában a már megtörtént mérgezési esetek nyomán jelent meg. Ez az időszak az ólom- vagy éppen színesfém-tartalmú festékekkel élénk színűre varázsolt cukorkák és fagyaltok, krémek és sütemények korszaka. A technikai fejlődés a borászatban – borgyártásban – is jól használható megoldásokat kínált.

Az eredetileg a bor minőségének javítását célzó eljárások gyakran éppen a borgyártás újabb technikáinak megjelenését segítették elő, melyek közül kiemelkedik a hazánkban is elterjedt peptizálás, az ugyancsak a 19. században megjelent nagyipari cukortermelésre épülő eljárás, mely lényegében a törköly cukros vízzel való felöntésével teszi lehetővé a bor nagybani szaporítását.

A hazai borásztársadalom a dolgok kedvezőtlen alakulását növekvő aggodalommal és tehetetlenséggel figyelte, s a filoxéra pusztítása, a széles körben elterjedt borhamisítás és borgyártás kettős szorításában a kormányzattól várta a megoldást. Mivel azonban a hathatós megoldás késett, a várakozás és az elkeseredés nőtt. A szakemberek egyre gyakrabban panaszták a mesterséges borkészítés hatalmas fölényét és a hagyományos bortermelés visszaszorulását. A gyártott borok kérdésének megoldására a Földművelésügyi Minisztérium 1874 decemberében, tehát már a filoxéra előtt szakvéleményt kért az Országos Gazdasági Egyesülettől. A fölvetett szempontok rávilágítanak a kormányzatot igazán érdeklő kérdésekre. Ekkor az állami bevételek csökkenése és a hazai borok jó hírének csorbulása voltak a legfontosabb megoldandó problémák, melyek azonban összefüggésben álltak a borgyártás gyakorlatával is.

A gyártott bor kérdésének jogszabályi rendezése korántsem volt egyszerű. Az egyesület elnöke először is tisztázandónak tartotta, hogy mit is lehet bornak nevezni. Szakmai körökben heves vita kezdődött arról a látszólag nevetséges és könnyen megválaszolha-

„Újabb időben a bornak, különösen pedig a vörös boroknak méregtartalmú fuchsinnal és egyéb kátránfestőanyagokkal való hamisítása annyira lábra kapott, hogy ez által nemcsak a közegészségügy komolyan veszélyeztetik, hanem a magyar borok jó hírneve és hitele is érzékeny módon megingatható.”

BM 1879/58.053 körrendelet a borfestékekkel üzérkedők, valamint a bortermelők és borkereskedők irányában fogantatosítandó óvrendszabályok tárgyában

tó kérdéstről, hogy voltaképp mi is a bor. A válasz azonban mégsem olyan egyszerű. Tény ugyanis, hogy ebben a korszakban olyan új technikák jelentek meg a borkezelésben (színkezelés, az alkoholtartalom módosítása), melyek a hagyományos bortermeléstől idegenek voltak, s amelyek egy része a bor hamisítására is lehetőséget adott.

A szakemberek úgy vélték, a törvényi szabályozás megalkotása előtt meg kell vizsgálni, hogy a borkezelésben hol kezdődik a bor hamisítása, meg kell határozni, hogy a műbor készítése milyen káros következményekkel jár, és egyáltalán, lehet-e a borgyártást a törvényes iparszabadság ellenében tiltani. Ekkor csupán abban tudtak megegyezni, hogy azt az italt, mely szőlő nélkül készült, nem lehet bornak tekinteni. Ez a közös alap azonban kevés volt a probléma megoldásához.

Két fejlemény miatt a borgyártásról és a borhamisításról alkotott vélemény a századfordulóhoz közeledve mégis szigorodott. Az egyik a vegyi úton előállított festékek használatában rejlő veszélyek nyilvánvalóvá válása, a másik a magyar borok külföldi hírnevének érzékelhető romlása volt.

FUCHSIN-BOTRÁNYOK

A korszak kezdetén a műborkérdést – az iparszabadság elvének tiszteletben tartása miatt – csakis egészségügyi szempontok szerint vélték szabályozhatónak. Azaz a műborgyártást akkor lehetett egyes esetekben megakadályozni, ha annak „gyümölcse” az egészségre ártalmas volt. A borivók egészsége pedig valóban a legnagyobb veszélynek volt kitéve. Az a fogyasztói

igény, mely a bortól a jó íz mellett megkövetelte a szép színt is, a borászok nagy részét a borkezelés újabb és újabb módszereinek kipróbálásához vezette. A különböző növényi alapanyagokból (pl. bodza, mályva) nyert festékek mellett megjelentek a vegyi úton előállított anyagok is, melyek túlnyomó többsége az egészségre káros volt. A legelterjedtebb és leghírhedtebbé vált anyag a fuchsin volt.

A fuchsin kátránalapú festékekanyag, mely elvileg nem tartalmaz mérgező anyagokat, a gyártási technológia miatt azonban szinte minden esetben olyan súlyosan mérgező anyagokkal szennyeződött, mint a higany és az arzén. Ráadásul kiválóan oldódik a borban, gyönyörű vörös színe van, így a gyengébb színű vörösbor javításának kedvelt eszközévé vált. A fuchsin mérgező voltáról a kortársaknak is tudomásuk volt, de használatának korlátozásában csak az 1880-as években, két borbotrány miatt következett be nagyobb fordulat.

Egy berni lap 1879 decemberében nagyobb mennyiségű hamis magyar bor lefoglalásáról számolt be. A feljelentés nyomán indult eljárás során kilenc hordó (mintegy 6000 liter) vörösborot foglaltak le, melyből kettő Engel József pécsi, a többi Neugebauer Miksa budafoki borkereskedő szállítmánya volt. A borokat fuchsinnal és egy közlebről meg nem határozott kékfestő anyaggal színezték, mely piros üledéket hagyott. A lap a fogást kommentálva tudósított arról is, hogy ugyan svájci kereskedő által, de szintén Magyarországról szállított, hasonló hamis bort koboztak el a hatóságok Thunban, és felháborodva állapította meg, hogy a magyar borhamisítók a szigorú intézkedések ellenére nem tartják magukat távol a svájci piactól.

Ezzel szinte egy időben pattant ki a belföldi fuchsinos hamisítások ügye. A berni eset révén hírhedtté vált Engel József fia ellen a pécsi kereskedelmi és ipartársulat tett feljelentést. A vizsgálat során a kereskedőnél nagy mennyiségű fuchsinos bort találtak. A másik az úgynevezett Oppenheim-Kaufmann-ügy volt. A kereskedők budafoki pincéit a belügyminiszter rendeletére zár alá vonták, és az elvégzett vegyelemzések nyomán kiderült, hogy a vizsgált szinte valamennyi vörösbor fuchsinos.

Az 1879–80-ban kipattant botrányok a szakma tisztességes képviselőit a legnagyobb aggodalommal töltötték el, mivel mind a külföldi, mind a belföldi

piacon a magyar borba vetett maradék bizalom elillanásától lehetett tartani. Az aggodalmak ellenére, mindent összevetve azt lehet mondani, hogy a botrányok bizonyos értelemben még használtak is a magyar bornak, ugyanis ráirányították a kormányzat figyelmét a kérdésre. Frontális támadás indult a fuchsinnal történő hamisítás ellen. A Pénzügyminisztérium körrendeletet bocsátott ki a szer behozatala ellen, melyet ekkor főképp a morvaországi Brünnből szállítottak, ártalmatlan festőanyagként hirdetve, ami persze csöppet sem felelt meg a valóságnak. A parlamentben pedig a borászként is ismert Jókai Mór képviselő interpellálta Tisza Kálmán miniszterelnök-belügyminisztert az árusított borfestékek kérdésében. Tisza válaszában elismerte, tudomása van arról, hogy fuchsin-tartalmú borfestékeket árulnak egyes kereskedők.

MEGOLDÁSI KÍSÉRLET – A BORTÖRVÉNYEK

A visszas helyzet rendezésére a kortársak egy körültekintően megalkotott bortörvényt láttak legcélszerűbbnek. A korszak első bortörvénye azonban csak igen hosszú vajúdás után született meg. Az első kísérletből, az 1876-ban benyújtott javaslatból nem lett törvény. A borászok (és a Széchenyi alapította Országos Gazdasági Egyesület) szinte egyöntetűen egy szigorúbb

megoldás mellett szálltak síkra, míg a kereskedelmi és iparkamarák a „gyártott borokról” szóló javaslat ellen foglaltak állást. A kereskedők általában ellenezték a bortörvény megalkotását, azzal indokolva álláspontjukat, hogy egy ilyen törvény rendkívül rossz fényt vetne a magyar borokra, nagyon megnehezítené a külföldi értékesítést, azt sugallva, hogy az országból kivitt borok mind hamisak. A vitába bekapcsolódó vegyészek pedig azt hangoztatták, hogy azért fölösleges egy bortörvény megalkotása, mert az országban nincs is műborkészítés.

A svájci és a hazai borbotrányok hatására az álláspontok kissé közeledtek egymáshoz, és a közvélemény is egyre határozottabban követelte a bortörvény megalkotását. A készülő tervezet azonban többször is elakadt a törvényhozás folyamatában. Még a koncepciók teljes újragondolásának lehetősége is felmerült, mégpedig úgy, hogy a kérdést nem egy új törvény megalkotásával, hanem a már meglévő büntető, közegészségügyi és fogyasztásiadó-törvények segítségével kellene rendezni.

A kérdést hazánkban elsőként szabályozó törvényt – heves szakmai viták után – végül 1893-ban szavazta meg az országgyűlés.

A megszületett törvény az első olyan hazai – és egy ideig Európában is egyedülálló – jogszabály, mely kategorikusan tilalmazta a mesterséges bor készítését. A törvény szükségszerűen tisztázta a szakmai vitákban sokáig állan-

dó kérdést: mit is lehet mesterséges bornak tekinteni. Rendelkezése szerint ugyanis borhoz tisztított szeszen és konyakon kívül más anyagot nem lehet hozzáadni. Mesterséges bor ebben az értelmezésben tehát az az ital, mely az engedélyezett anyagokon kívül mást is tartalmaz.

A „műbortörvény” külön rendelkezett az eredetmegjelölésről is, ami nem tartozott a korszak kereskedőinek erősségei közé. A bortörvény megalkotása után nem sokkal, 1894-ben a kereskedők értekezletet tartottak, melyen hangot adtak elégedetlenségüknek. A heves indulatokra jellemző, hogy felhívást tettek közzé, melyben az ország összes borkereskedőjét felszólították: ne jelöljék meg a forgalmazott borok származását. *„Eddigél a borok elnevezése nem annyira az elhatárolt termelési helyet, mint inkább jellegét jelentette ama terméknek, melynek nevét viselte”* – érveltek a kereskedők a régi gyakorlat mellett.

A borászszakma azonban éles kritikával illette ezt a törekvést: a kereskedők csak azért akarnak kibújni törvényes kötelezettségeik alól, mert a gyakorlat szerint az elnevezések csak és kizárólag a könnyebb eladhatóság miatt nem felelnek meg a valódi származási helynek, a más néven eladott borok származási helyének leggyakrabban semmi köze sincs a címkén föltüntetett származási helyhez, sőt, ezzel a gyakorlattal csakis a silány minőségű borok eladását kívánják elősegíteni.



A törvény külön rendelkezéseket tartalmazott a tokajira is. Magyarország világhíres bora valóban rászolgált a különös védelemre, mely azonban nem az 1893-as törvény újdonsága, mivel a 18. században már született szabályozás e bor védelméről.

A külföldön hamisított vagy készített, magyar borként eladott borok is meglehetősen főfájást okoztak a hazai szakembereknek. Az a tény, hogy a magyar borok híre nem csupán attól függ, sikerül megállítani a széles körben elterjedt hazai hamisítási gyakorlatot, megoldhatatlan feladat elé állította a kormányzatot. A magyar bor, különösen pedig a tokaji hamisítása ugyanis az egész korszakon átível. Németországban több esetben szabtak ki bírságot „magyar” bor készítése miatt, mi több, egy hazai szakember megjegyezte, hogy Németországban lassan külön iparágat képez a magyar borok gyártása, és hogy ott minden valamirevaló patikus maga készíti el a gyógyszerként kimért tokaji bort. Nem csoda – mivel külföldön valódi magyar tokajival nehéz lehetett a korszakban találkozni –, hogy egy német borászati szaklap keményen leszólta az „elcukrozott” magyar borokat.

A korszakban a tokaji hamisítása tehát vissza-visszatérő témát szolgáltatott a sajtónak és a borásztársadalomnak egyaránt. Hamisításának kérdését a borászok és a laikusok méltán kezelték kiemelten, mert az valóban aggasztó méreteket öltött. Hamis tokaji készítése ekkor leggyakrabban külföldi mazsola (főleg olasz és görög) hozzáadásával történt, ezért a törvény külön megtiltotta az így készült bor tokaji vagy szamorodni név alatti árusítását.

Ami a végrehajtást illeti, a hamisítás megállapítását a jogalkotók a heves vitákat kiváltó „vegykísérleti állomásokra” kívánták bízni. Az új szabályozással szemben megfogalmazott kifogások között szerepelt, hogy sok esetben sem a vegyszert vizsgálat, sem a hagyományos kóstolás nem tudja teljes bizonyossággal kiszűrni a hamisított borokat. A hamisítás megállapításához ugyanis nem elég az adott területen termelt bor jellemző tulajdonságait ismerni, szükség van az évjárat ismeretére is, mivel a bor egyes alkotórészeinek aránya évről évre változhat.

Ez persze nem azt jelenti, hogy a durva hamisításokat, a vegyszerrel tör-



„Színe egészen víztiszta, csak vastagabb rétegekben kissé vörhenyes, íze rabvallató s szaga oly kevésbé borszerű, hogy ezen műbor miatt bizony egészen nyugodtan alhatnánk, mert ha az ugyancsak Pollák által ajánlott borfestékekkel a legszebb arany sárgára vagy vöröstre festjük is, nem képzelek embert, ki azt borképpen elfogyasztaná.”

Dr. Kosutány Tamás a prágai borporgyáros boráról, 1891

„Budapestén a vendéglőkben bárki meggyőződhetik, hogy természetes tiszta bort rendszeren nem szolgálnak fel, ha csak külön pecsételt üvegekben megjelelt vidékről való borokat nem kíván a vendég.”

Bizony Tamás, a Borsod megyei gazdasági egyesület alelnöke, 1886. szeptember 1.

tént festéseket, a különféle porok, alkohol és víz segítségével gyártott italokat ne lehetne kiszűrni, hanem azt, hogy a hamisítások nem elhanyagolható hányadát kitévő vizezések, más név alatt történő árusítások egy részét nehéz biztonsággal megállapítani. A probléma megoldását egyes szakemberek egyfajta bortörzskönyv létrehozásában vélték megtalálni.

Az elképzelés szerint a termelőnek szüret után igazolványt kell kiállítania a boráról, melyet a községi előjáróság hitelesít. A hamisításokat a termelt bor mennyiségének szüret utáni rögzítésével kívánták megállítani, úgy, hogy az igazolvány és az állami fölragasztható jegyek segítségével ellenőrizetlen bor nem jelenhetett volna meg a piacon. Így egyszerűen a hitelesítőjegy nélkül értékesített bor minősült volna hamisítványnak.

Az 1893-as „műbortörvény” megszületése után lassan megváltozott a borgyártás kezelése az európai államok többségében. A századforduló után a német, francia, olasz bortörvények a korábbi helyi megoldásoknál lényegesen szigorúbb szabályozása már egész más fénybe helyezte a sokáig legradikálisabbnak számító magyar törvényt.

Így aztán amikor az osztrák bortörvény 1907-ben végre szigorúbb szabályokat állapított meg, mint a magyar, a hazai szakemberek évtizedes álma látszott megvalósulni: nevezetesen, hogy a közös vámhatár miatt figyelmen kívül nem hagyható osztrák szabályozás lehetőleg ne legyen túlságosan engedékenyebb a magyarnál. Mivel az 1893-as törvény után nem született olyan osztrák törvény, mely tiltotta volna a mesterséges bor készítését, a szakemberek nem látták tökéletesen végrehajthatónak a „műbortörvényt” sem. Ez a helyzet oldódott meg az 1907-es osztrák és az erre mintegy válaszképp, 1908-ban megalkotott második magyar, szigorúbb és szemléletében az előző, 1893-as törvénytől több pontban különböző bortörvénnyel.

HAMIS BOROK ÉS BORPOROK A VÁMCHATÁRON BELÜL

A szőlőt nem tartalmazó, mesterséges borok készítéséhez szükséges anyagok az első bortörvény előtt (és természetesen utána is) leginkább a birodalom nyugati feléből érkeztek. 1893 előtt ezeket a szereket nyugodt szívvel lehetett vásárolni. Számos reklámmal találkozhatunk a korszakban, melyek a bor szaporításához való csodálatos szereket vagy egyenesen borkészítéshez szükséges porokat hirdettek. A gyógyszerárakban zárt borítékban kapható receptek általában a különböző porok segítségével való borkészítés lehetőségét kínálták a vevőknek. A víz, tiszta szesz, színező- és aromaporok segítségével készíthető ital azonban a szakértők véleménye szerint nem bizonyulhatott a természetes borok említésre érdemes versenytársának. Egy cseh „extraktgyáros” által kínált szerrel készült italt vizsgálva a kortárs borász arra a megállapításra jutott, hogy a meg lehetőségeen gyenge illatú, vízszínű, „rab-

vallató” ízű műbortól egészen nyugodtan aludhat a szakma.

A cseh vegyipar eredményeire támaszkodó borporimporton kívül az országhoz tartozó Fiume és az Ausztriához tartozó Isztria a magyar piacot is fenyegető hamisbor-termelő terület volt. A fiumei térség és Isztria nemcsak a mesterségesbor-készítéséről híresült el, hanem arról, is, hogy a hamis borok egyik közvetítő területévé vált. A Triesztben és a Trieszthez közeli Barcolában működő műboryár termékeit, hogy kevésbé legyen feltűnő, a leggyakrabban Dalmácián keresztül, hajóval szállították át Fiumébe.

Az isztriai műborral együtt újabb hamisítási technikák is eljutottak az országba. Triesztben ugyanis olyan új anyagok jelentek meg a borhamisításban, mint az Indiából származó, tamarindból készített kivonat és a füge. A századfordulón a Dunántúl Ausztriával határos részén és a fővárosban a borkereskedők egyre nagyobb mennyiségű mazsolát és fügét vásároltak, a teljes diszkréció kikötése mellett, mivel ekkor már büntették a hamisítás ezen formáját is. A lelepleződés veszélye miatt a kisebb városokban működő kereskedők pedig inkább a szomszéd városba, más névre küldték a szállítmányokat.

A HAMISÍTÁS SZÍNTEREI

A hamisítás a 19. század utolsó harmadában részben hagyományos, részben új színtereken zajlott. Tradicionális helyszín a kocsmá volt. A borvizsgálatok beindulása után nem sokkal a szakemberek panaszolták, hogy az új fogyasztási szokások, az elterjedt „spriccerendszer” miatt sokkal nehezebb kiszűrni a vizezést, mint korábban, mivel a vendégek már eleve vizezve kérik a bort. Annyi ezzel együtt megállapítható, hogy a „spricceren” kívül, a vendégek tudta nélkül is állandó volt a kocsmákban a borvizezés. A borvizsgálók jelentéseiből leszűrni tanulság, hogy a kocsmák többségében kétfajta bort mérnek. Az egyik, amit általában a pincében tartanak, jó minőségű, de legalábbis nem vizezett. A másik, ami a pultnál található, az esetek legnagyobb részében vizezett. A kocsmái hamisítás másik, állandó formája a nem megfelelő eredetmegjelöléssel megvalósított hamisítás.



1893. évi XXIII. törvénycikk a mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról

„2. § Mesterséges a bor, ha az
a) nem kizárólag szőlőből, illetve szőlőmustból készült;

b) ha a borhoz, tisztított szeszen, vagy cognacon kívül víz, vagy bármely más anyagok kevertetnek.

Ellenben a szőlőből készült természetes mustnak az okszerű pinczekezelés elveinek megfelelő javítása útján előállított bor, mesterséges bornak nem tekinthető.”

„A legjobb bizonyítéka miként gyártják Fiumében a bort, a következő vevény, a mely után egy itteni »uri ember« borait készíti.

Az ő bora a következő anyagokból állott:

- 1 kg mazsola
- 1 kg szárított füge
- 250 gr bodzabogyó
- 5 l szesz
- 95 l víz

Három napi áztatás után szag- és ízjavítás végett hozzáadatott még:

- 250 gr gliczerint
- 500 gr. borkósavat és végre
- 200 gr. »Succo di Medoc«
(Medoc-lé)

Ezen Medoc-lé többnyire Olaszországból lesz Ausztriába becsempészve és vizsgálataim nyomán áll: Orseille és Rosanilinnak gliczerinbéli oldatból”

1896. jan. 26. A fiumei pancsolt borok (Borászati Lapok)

Hagyományos szintérnek tekinthető a termelői pincékben végzett vizezés is. Ez a viszonylag ártalmatlan módszerek alkalmazásától – például esővíz vezetése a borba – az olyan modern hamisítási módszerekig terjedt, amikor a vízzel együtt kevés alkoholt is juttattak az italba.

A 19. század valódi újdonsága azonban a nagyüzemi hamisítás megjelenése volt. A vegyipar oly mértékben tágitotta a hamisítás lehetőségeit, hogy immár az ipari módszereket alkalmazó borhamisítás minden formája jövedelmezővé vált. A korszak legnagyobb botrányai nem a lefűltt gazdák üzelmek, hanem a borkereskedők pincéiben fölfedezett fuchsinos borok miatt pattantak ki. A bortörvény megalkotása körüli viták megmutatták a borkereskedők igazi érdekeit: ha már elkerülhetetlen egy bortörvény kidolgozása, akkor az lehetőleg minél kevesebb ellenőrzést tegyen lehetővé.

Azt pedig, hogy éppen milyen módszerek terjedtek el, a lehetőségek döntötték el: hozzá lehet-e jutni a festékanyagokhoz, mennyire lehet szabadon használni a festékeket, illetve milyen kiskapukat lehet fölfedezni a korszak első (1893), majd második bortörvényében (1908). A tendencia azonban jól fölvezethető. A kiindulópontban a vizezés hagyományos uralmát és a „keményebb” festékanyagok használatát figyelhetjük meg. A hamisítási botrányok és az ezek nyomán szigorodó szabályozás következtében a fuchsin és a borpor a századfordulóra kiment a divatból. A vizezés mellett egyes természetes festőanyagok (pl. füge, karamell), a cukrozás más formái és a tamarind használata vált kedvelté.

A borhamisítás első nagy korszaka a bortörvények megalkotása nyomán lassan lezárult. A törvények alapján beindult borvizsgálatok, a nagy összegűnek nem mondható, de gyakran kiszabott bírságok, a festőanyagok behozatalának tilalma és a szigorodó külföldi szabályozás mind-mind hozzájárultak a hazai hamisítások visszaszorulásához. A jobb vendéglőkben egyre inkább terjedt a palackos borok fogyasztása, ami lehetetlenné tette a vizezést. A szőlővidékek újratelepítésével pedig a filoxéra (és a peronoszpóra) okozta borhiány sem fenyegette többé a tisztas magyar és külföldi fogyasztókat. ♦

Elfeledett borvidékek a Kárpát-medencében

Magyarországon 1875-ben tűnt fel a filoxéra, amely tíz év alatt kipusztította történelmi borvidékeink ültetvényeinek közel 40%-át, de voltak olyan megyék is (pl. Esztergom, Nógrád), amelyekben a kártétel közel 100%-os volt. A filoxéravész hatalmas veszteséget okozott a magyar szőlőbirtokosságnak. A válság mélypontja az 1890-es évek első felében következett be, amikor Magyarország szőlőterületeinek nagysága a kártevő megjelenése előtti 350 ezer hektárról kevesebb mint 200 ezer hektárra szorult vissza. A filoxéravész pontot tett a hagyományos szőlő- és borkultúra évezredes fejlődésére, de egyben elindítójává vált modernizálásának is.

KÜKÜLLŐ MENTE

Erdélyben a hosszú és hideg tél, a kései tavasz s a gyakorta előforduló szeptemberi dér és fagy nem kedvez a szőlőültetvényeknek. Egybefüggő nagy területen a Kis- és a Nagy-Küküllő mentén telepítettek szőlőket az évszázadok során, ahol a folyókkal párhuzamosan húzódó domboság védett déli oldalain beérett gyümölcsből helyben bort is készítek. A Görgényi-havasokban eredő két folyó délnyugati irányban szeli át az Erdélyi-medencét, s Balázsfalvánál egyesül, majd tovább folyik a Marosba. A viszonylag könnyen művelhető erdei és öntéstalajú, illetve helyenként agya-

MAJDÁN JÁNOS

gos dombokon az önálló Erdélyi Fejedelemség időszakában virágzott fel a szőlőművelés. A közeli Gyulafehérvár udvari fogyasztóinak, a fejedelmi vendégeknek az ellátását a gyakorta zavaros viszonyok miatt a környékről kellett biztosítani, mivel sem a szerémségi, sem a tokaji borok fuvarozása nem volt megoldható.

A Küküllő mentén termesztett fehér szőlő rövid tenyészidejű és nem kényes

fajtákból állt. Ilyen volt a korban népszerű járdoványi és a hóvíz, de nagy mennyiségben termelt itt királyleányka is. A Rákócziak erdélyi jelenlétét jelezte a Tokaj-Hegyalján jól bevált és nagy külföldi sikereket hozó furmint itteni megjelenése, melynek tőkén – ritkán ugyan, de – még aszúszemeket is találtak a szüretelők. A furmint népszerűségét jól mutatja, hogy a magyarok külön helyi nevet adtak a fajtának (som), de igen kedvelték a Küküllő mentén élő szászok is, akik „Schmieger” néven fogyasztották.

A 19. század utolsó harmadában pusztító filoxérajárvány Erdélyben is tönkretette a szőlőskerteket. Az álla-

Szüretelők a szőlőhegyen, Versec, Temes megye, 1914





—
Szőlővidéki ház (Versec, Temes megye, 1914)
Semayer Vilibáld és Ács Lipót képsorozatából, melyet az 1915. évi budapesti borászati kiállításra készítettek (fent)
Szőlőhegyi részlet, Versec, Temes megye, 1914 (lent)
 —



ARAD-HEGYALJA

Az Alföld peremén fekvő Aradtól keletre, a Fehér-Kőrösig tart az ottani Hegyalja néven ismert szőlő- és borvidék. Joggal hívják így ezt a területet, mivel a Zarándi-hegység nyúlványainak 100–200 méter közötti magasságú dombosága valóban a „hegy alja” látványát mutatja. A Kárpátok láncából évmilliók alatt lekopott és a vizek által lehordott málladékban, agyagban kiválóan érzik magukat a szőlővesszők. A törökök kiűzése után alakult ki az egybefüggő termőkörzet, melyet nem kímélt a filoxeravész. Az itteni gazdák – állami támogatással – élére álltak a szőlők újratelepítésének, s ebből a célból a Tiszántúl legnagyobb oltványiskoláját hozták létre, ahol a gyökereket rágó tetűnek ellenálló amerikai fajtákra alapozva szaporították a vesszőket. Nem volt véletlen az Arad-Hegyalján működő szőlészek rekonstrukciós törekvése, hiszen a fertőzés néhány év alatt nagy hasznot hozó, nagy hírnévnek örvendő borvidéket tett tönkre. A gyakorlatban két borvidék kapcsolódott itt szervesen össze: a magyarári és a ménesi, s ezeket sikerült az országban leggyorsabban ismét régi színvonalukra visszaemelni.

Magyaráton – és a környező falvakban – görögkeleti vallású román lakosság gazdálkodott már a 19. század első felében is több száz kat. hold szőlőn, ahol a legtöbb tőkén bakator ter-

milag támogatott újratelepítés után e tájon megjelent a rizling és a tramini, s mellettük, kisebb mértékben ugyan, de a cabernet fajtával a vörösbor készítése is megindult.

Bár jelenleg nem a kiemelten számon tartott szőlős körzetek közé tartozik, de továbbra is itt készül Erdély legjobb fehérbora, s az utóbbi évtizedben mind az állami, mind a magángazdaságok esetében minőségi javulás tapasztalható a földeken és a pincészetekben a Küküllő mentén.

ÉRMELLÉK

A magyar Alföld keleti pereme és a Bihar hegység találkozási pontján mentén található az Érmellék, melynek talaját a valamikor itt folyt Ós-Tisza alakította ki. Az Ér és a Berettyó vize között fekvő termőterületen található agyagos és öntéstalajon évszázadok óta folyik szőlő-

lőtermesztés. A középkorban az itt fekvő várak és vásárvárosok lakói termelték és fogyasztották a bort, melyből helyszíni látogatásaik alkalmával az erdélyi fejedelmek és kíséretük tagjai ugyanúgy fogyasztottak, mint az errefelé járó császári és török alakulatok.

A 16. században Itáliából származó új szőlőt honosítottak meg az Érmelléken: ez volt a bakator. A középérésű szőlő jól viselte a Kárpát-medence időjárását, nagy fürtjein található gömbölyű bogyói bő termést biztosítottak évszázadokon át. Olyan adottsággal rendelkezett, amelyek lehetővé tették, hogy az idők során az egyik legelterjedtebb hazai fajtává váljon. A hűvösebb erdélyi szőlőskertekben éppúgy termelt, mint a Balaton-felvidéken és a zalai birtokokon. A sárgás-zöldes színű, savanykás ízű pecsenyebor a filoxeravészig az egyik legnépszerűbb ital volt Magyarországon. A 19. század utolsó harmadában helyreállított szőlő-

mett. A kiváló minőségű fehérbort könnyen eladták, s az aradi vasútállomásról az 1860-as évektől nagy tételben szállították az egész országba. Az újból termőre fordult ültetvényekről a századfordulón a pezsgőgyárak is vásároltak bakator szőlőt, melyet a helyiek ménesi rózsának neveztek.

Arad-Hegyalja világhíressége az itteni aszúbor volt, amely vetekedett a nemzetközileg jobban ismert tokaji fajtával. Ménesen – a másik borvidék központjában – a talajadottságok, a klimatikus viszonyok nagyon hasonlítottak a Zemplén lábánál fekvő termőterülethez, de a fajta teljesen eltért, mivel nem fehér, hanem kék szőlő termett. A Kárpát-medencében igen elterjedt, nem túl sok munkát igénylő, a zord időjárási viszonyokat tűrő, nagy mennyiséget termő kadarka – melynek helyi nevet is adtak: skadárka – szolgáltatva a legtöbb szőlőt ezen a vidéken a filoxeravész előtt. Olyan jól sikerült helyi klónokat alakítottak ki a zömmel román gazdák, hogy elég gyakran bekövetkezett az aszúsodás, s világszerte egyedülálló volt a ménesi vörös aszúbor. Az oltványiskola segítségével új fajták is megjelentek a térségben: kékfrankos, cabernet, opartó. Esetenként e fajtáknál is előfordult a fürtökön aszúszem, de Ménes különlegessége a kadarkából készült aszúbor volt, amely csak ott és a környező hat-hét településen került hordókba. Ezen a területen szüreteltek jó minőségű mézes fehér, apró fehér, olaszrizling fajtákat is, de a borvidék különlegességét a kadarka jelentette, illetve a metszés, melynek során a termőnek hagyott szálvesszőt karikába kötve alakították ki.

A helyi gazdák által szépen felújított szőlőskerteket az első világháború után egyre kevesebb figyelemmel művelték, a második világhégyest követően az átalakult külső körülmények miatt szinte teljesen elveszett ennek a világszerte különlegességnek a termelése, s napjainkban sem foglalkoznak komolyan a minőségi borászattal Arad-Hegyalján.

ALSÓ-BEREG-ÜGOCSA

A mai Magyarország legkeletibb szőlőhegye Tarpa mellett „magasodik”. Ez a kis vulkáni dombocskája része a határ túloldalán fekvő Beregszász körüli történelmi borvidéknek, amely joggal szerzett hírnevet a török kiűzése után, s e hírnevet kétszáz évig meg is tartotta. Tokaj közelsége és a hasonló termő-



helyi-éghajlati viszonyok miatt ezen a kis borvidéken a filoxeravész előtt leginkább a furmint terjedt el, melynek helyi neve a görény vagy dömjén volt. Beregszászon ezernél több család élt meg a szőlőművelésből a 19. század második felében, míg Tarpán kétszáz, Kászonyban hétszáz. A másik közeli borvidék hatása is jól kimutatható volt, mivel az Érmelléken nagyon elterjedt fehér szőlő – a bakator – adta az ültetvények másik nagy csoportját, bakar névvel.

A vesszőket kipusztító vész után a lassan haladó újratelepítéskor sikeresen honosították meg a rizlinget, amely egyes években kiváló minőségű termést adott. A borokat az Alföld északi kisvárosaiban, illetve a környékbeli magyar falvakban fogyasztották el, e vidékről kevés kiszállításra került sor. Az egybefüggő és sokáig nem szétszóródó magyar közösség megőrzéséhez ez a borvidék is hozzájárult.

Az utóbbi négy évtizedben történtek ugyan kísérletek a szőlőtermesztés növelésére, de a gépesítésre hivatkozva fokozatosan átkerültek a szőlőtáblák a síkvidékre, s a magántulajdon teljes háttérbe szorítása mellett ez is nagyban hozzájárult a borvidék jellegtelenné válásához. Remélhetőleg a magyarországi gazdákkal ismét kialakuló egyre szorosabb szakmai kapcsolat segít visszaállítani a beregi borok hírnevét.

POZSONY

A nyugati kapunak számító Pozsony nagyrészt német ajkú polgárai betelepülésüktől fogva nagy gonddal művelték a várostól északra hosszán elnyúló szőlőskerteket. E tevékenységük annak ellenére sikeres volt, hogy a Kis-Kárpátok észak-déli fekvése, az itt betörő hideg szelek és a köves talaj nem kedvezett a szőlészkedésnek. A keletre néző domboldalokon és völgyekben több száz gazda foglalkozott szőlőtermesztéssel, akik saját maguk vagy kocsmá-

rosok segítségével adták el a fehérborait. Vásárló különösen a török utáni időszakban akadt sok, amikor a városban állomásozó katonaság, a megyei gyűlésekre bejáró nemesség mellett a Pozsonyban ülésező diéta követői óriási tételekben fogyasztották a zöldszilvái, a zöld dinka és a rakszőlő borát. Az egyre növekvő számú polgárok és vendégek szokásait mutatja, hogy a kizárólag csemegeszőlőként fogyasztott saszlát a 19. század elejétől nagy területen termesztették. A rendszeressé váló és esetenként hosszú évekig eltartó reformkori országgyűlések tovább növelték a pozsonyi borvidék jelentőségét. Bár sok követ és főúr – például *Széchenyi István* – saját borát hozatta itteni konyhája számára, a jurátusok nagy tömege állandó fogyasztónak bizonyult.

A jó piaci helyzetet a pozsonyiakon kívül kihasználták a Kis-Kárpátok keleti lábainál fekvő szabad királyi városok lakói is. Szentgyörgyön alig két tucat családdal kevesebben (780) foglalkoztak szőlőtermesztéssel, mint a koronázóvárosban. Modorban 750, Bazinban 550 szőlőbirtokost tartottak számon az 1870-es évtizedben, akik jól kihasználták a városok sorát Nagyszombatig összekapcsoló vasutat. A helyiek kísérleteztek vörösbor előállításával is, de a burgundi nem vált döntő fajtává még a filoxeravész után sem. Újratelepültek a fehér szőlők, de a város szerepe és az ehhez kötődő italozási szokások is lényegesen megváltoztak. Pozsony Bécs és Budapest között elveszítette korábbi jelentőségét, s a borvidék termését jórészt helyben fogyasztották el az iparosok és az egyre nagyobb létszámú diákság.

Az új csehszlovák állam létrejötté után minden rendszerben megfogalmazták Pozsony fontosságát és szlovák központkénti működését, de e szílmok negyven éven át ténylegesen nem változtatták meg a borvidéket. Az 1960-as évtizedtől kezdve lezajlott beköltözés (és költöztetés), az új közép- és felsőfokú intézmények működésének megindulása és hallgatói létszámának növekedése nagy lakosságnövekedéssel járt, épületekre, lakórészekre volt szükség. A Kis-Kárpátok szőlőtermő oldalain és völgyeiben eltűntek az ültetvények, helyükre nyaralók és lakótelepek kerültek. Másfelől a pozsonyiak jelentős része vett a szőlővidék területén ingatlant, s az első generációs városlakók többsége ott gazdálkodik, gyakorlta bort is termel. Átalakult, de nem tűnt el a szőlővidék a Kis-Kárpátokban. ♦

Erdélyi ürmösök és aszúk

A régi erdélyi borok között igen megbecsültek voltak az inkább házi használatra készült aszú- és szalmaborok, valamint az ürmösborok. Már a 17. század második felében számos udvarházban készítették aszú- és ürmösborokat nagyobb tételben, amelyek azonban megmaradtak a tehetősebb, nemesi uradalmak és háztartások csemege-, desszertitalainak s a főúri, főnemesi udvartartás reprezentációs italainak.

Az aszú megszásodott és száradó bogyókból készült. Általában, a tokaji mintájára, a leszemelt bogyókat tésztávé taposták és közönséges mustot töltöttek rá. Készült fehér és vörös változatban is. Rosszabb években, amikor nem aszúsodott a szőlő eléggé, fűtött szobákba akasztották a gerezdeket, vagy a kenyérsütés

CSOMA ZSIGMOND

utáni meleg kemencében aszalták a fürtöket, és ezekből készítették például a híres celnai „liquorokat”. Hasonlót készítettek Erdély-szerte máshol is.

A 19. század első harmadában Schams Ferenc az érmelléki 1827-es, 1833-as, 1834-es fehér, vörös és siller, valamint az 1836-os vörös aszúbort ír-

ta le. Ítélete szerint az érmelléki aszúborok minden táji aszúborok felett elsőséget érdemelnek, mert a valódi borivó az édes nyalánkságot nem szereti. Az 1854-es kolozsvári terménytárlaton két szilágysági aszú szerepelt, 1830-as és 1846-os évjáratú, az utóbbi I. „rangozást” nyert. Az 1855. évi bortárlaton viszont leppendi (Küküllőmenti) 1841-es aszúbor szerepelt, mely a bírálók szerint a tokajival mérkőzhetett. A szilágysomlyói aszú 1873-ban a bécsi világiállításon érdemérmét nyert.

A ménesi vincellériskola és kápolnája





Az érmelléki bakator aszúkat sokan méltatták, ám a múlt század egyik legismertebb aszúbora az erdélyi borvidékeken az arad-hegyaljai, ménesi aszú volt. Ez kadarkából és ménesi rózsából (bakatorból) készült, de a csúcsbor címet a ménesi vörös aszú érdemelte ki, a kor egyetlen neves vörös aszúja. Leszemelt fekete aszúszemekből készítették. Ezeket megtiporták és jó minőségű óborral együtt erjesztették. A *Borászati Lapok* (1858-ban) a bor aszútésztán tartását 6 héttől 8-10 hónapig terjedő időben jelöli meg, ez alatt a bor színén található szőlőmagokat pléhkanállal szedték, halászták le.

Az erdélyi hegyaljai aszút úgy készítették, hogy a leszemelt aszúsodott bogyókat csebrekben péppé gyúrták, kifenekelt hordóba rakták, két rész finom bort töltöttek rá, és április 10-éig hagyták erjedni, míg a szemek a fenékre leszálltak. Ez idő alatt naponta kétszer is jól felkavarták, tökéletes kierjedés után pedig lefejtették a bort, és a szemeket apró zsákokban kisajtolták. Arad-Hegyalján a szalmabort rózsásból (bakarból) készítették. A szalmán tartott vagy felakasztott fürtöket januárban sajtolták.

Az ürmös általános csemegének számított Erdélyben a 17. században. Nemcsak a főúri udvartartások nélkülözhetetlen csemegéje, hanem a nemesi kúriák és társas összejövetelek kedvelt szeszes itala volt. Széki Teleki Mihály erdélyi mintagazda fogarasi, szebeni, székelyföldi uradalmaiban is készítették már az 1680-as évek második felében, és rendszeresen beszámoltak a készítéséről, érleléséről, tárolásáról és szállításáról a földesúr és családja részére. Levéltári kutatásaim közben több olyan korai adatot találtam, amely például Széki Teleki Mihály (Apafi Mihály fejedelem belső bizalmas embere) és felesége, Vér Judit mintaszerű gazdálkodását mutatta. 1688-ban szebeni uradalmából és udvarházából 3 hordó aszúbort tüntettek fel. Később, ismét egy összeírásban, szintén ebből az évből aszúbor mellett citromos óbort, muskotályos bort említettek a források. 1690. január 11-én Kőhalom és Ebesfalva uradalmaiból 5 hordó major-sági ürmösbort írtak össze, mintegy 20 akó mennyiségben.

A főtt ürmöst úgy készítették, hogy a mustot gyenge parázson vagy tűzön egyharmadára besűritették, a keletke-

zett habot eltávolították, a kihűlt mustot hordóba töltötték, és egy hosszúkás vászonzacskóban, az akonán át ürömvirágot, ezerjófűvet és más fűszereket lógattak bele. Ezt izelés után, az izlésnek megfelelően egy-két hét múlva eltávolították. Egy eredeti kéziratos recept szerint 56 liter, vagyis 1 akó borhoz 4 lat üröm (1 lat = 14,175 g), 2 lat ezerjófű, 1 lat narancshéj, 1/2 lat citromhéj, 1/2 lat kálmosgyökér, 1/3 lat szegfűszeg, 1/4 lat koriander, 1/8 lat csillagánizs kellett.

A másik ürmösféle a rácürmös volt, ami szintén elterjedt. Ezt főleg a vörösboros, kék szőlőfajtákból készítették. A rácürmös készítésénél a kifenekelt hordó aljára egy réteg szárított ürmöt, két tormát, édes és keserű mustárlisztet, birsalmaszeleteket tettek, erre a hordó feléig gyékényen aszalt, leszemelt kadarka szőlőbogyót töltöttek, fürtkocsány nélkül, hogy finomabb és kevésbé fanyar legyen. Ezután ismét egy réteg fűszert szórtak rá, és a visszafenekelt, ászokra állított hordóba jó minőségű óvörösbort töltöttek. Hatnyolc hét után a hordót csapra ütötték, és a leeresztett bor helyébe friss vörösbort töltöttek. ♦

Jókai Mór, a borász

Jókainak mind a svábhegyi, mind a füredi kertje a jó kedélyét, egészségét, alkotó fantáziáját és lelki békéjét ápolta, tartotta karban. Boldog, megelégedett ember volt növényei, fái, szőlőbokrai környezetében. Ő maga így vallott erről: „Akinék nem gyönyörűsége az első oltványnak rügyfakadása, akinék nem repes a szíve az első virágbimbó kipattanásánál, az menjen a piacra s ne vesztesse az idejét a kertészkedésre.”

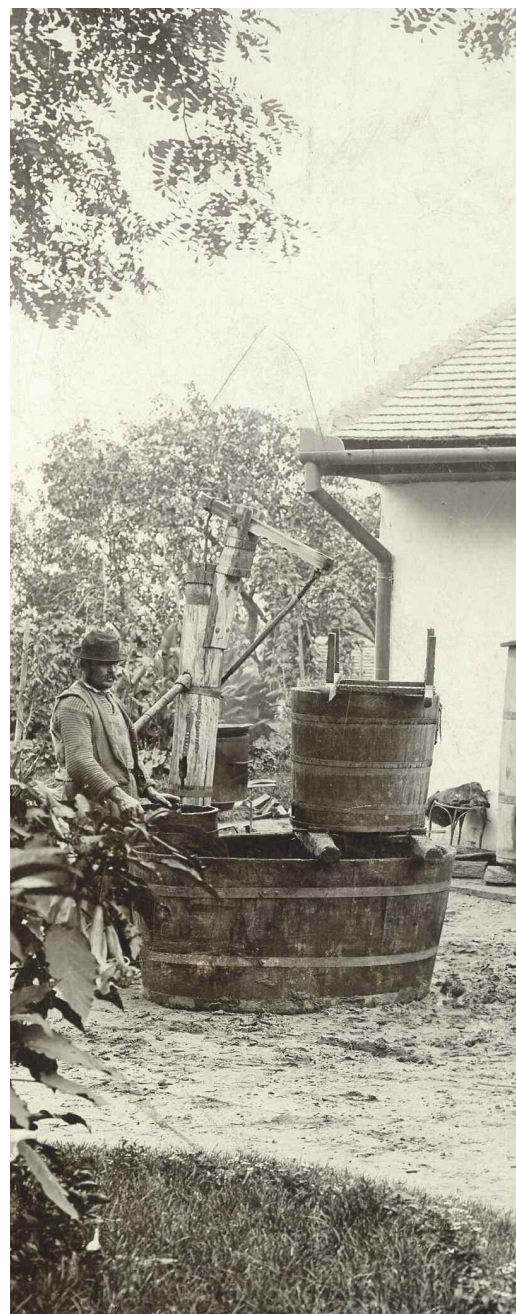
Hegedűs Sándorné Jókay Jolán – Jókai Mór bátyjának, Jókai Károlynak a lánya (ő megtartotta nevük nemesi y-ját!) – visszaemlékezéseit gyermekei jelentették meg 1927-ben. Nagy mesemondónk unokahúga megismertet bennünket a kertészkedő íróval, aki többek között szőlőművelőként és -termesztőként is figyelemre méltó dolgokat művelt.

Az *Egy magyar nábob* honoráriumából 1853-ban a Svábhegyen vásárolt telket (ahol ma a Jókai Emlékmúzeum található). „1858 őszén már nekünk is volt szőlőtermésünk, ugyanis a villa déli részén volt egy 10 négyszögöl szőlőültetvény, muskotály és az ugynevezett Hönigler, vékonyhéjú, aranyárga és mézédés. Mikor a szőlő megért, leszedtük és a javát felkötöttük télre, mert még bornak kevés lett volna. Még akkor semmi szürethez való eszköz nem volt a háznál. Ugyancsak azon az őszön rajzolt Móric bácsi egy prés formát, melyet télen át elkészítettett a budakeszi Johánnal: »Hogy jövő évre, ha Isten meg engedi élnem és bő szőlő termés lesz, legyen mivel kipréselni a pompás mustot.« A prés formája igen egyszerű volt, alapja egy keményfa deszka, mely négy lábra volt erősítve, a medencén négy csatorna, melybe a négy deszkaoldalt állították bele, az oldalakon lyukak, hogy a must szabadon folyhasson. Ezt a rajzot Móric bácsi odaadta Johánnak, hogy télen át faragja meg.”

A rajzon is kifundált remek eszköz elkészült. S mindent megtettek, hogy valóban jó szüret és megfelelő mennyiségű és minőségű bor teremjen a nagy mesemondó és vendégei kedvére. Idézzünk tovább az unokahúg feljegyzéseiből: „1860 nyarán már szép termés mutatkozott a ház melletti szőlőn, de volt

DRAVECZKY BALÁZS

is rá gond, hogy baj ne érje. Ha nehéz fellegek mutatkoztak az égen, akkor elő kellett minden a háznál levő rongyot szedni és gondosan betakarni a szőlőfürtöket, hogy esetleg ha jég talál esni, el ne verje. Tavasszal a fagy ellen folyton gallyakat égettek, hogy a szőlő virágja el ne fagyjon; madarak ellen ke-replő volt felállítva és zászlók, a tyukok be voltak zárva, amíg a szőlőérés tartott, nehogy leegyék a termést. Mikor a szőlő érni kezdett, tüllzacskókat varrtunk és a fürtöket abba kötöttük, hogy a darazsak ki ne kezdjék a szemeket. Móric bácsi naponta gyönyörködve nézte szőlőtermését és azon örült, hogy kifogott ő minden elemi csapás, a fagy, a jégeső, tyuk, madár, darázs ellen, szóval minden ellenséggel szembeszáll. Közeledett a szüret, a budakeszi Johán meghozta a Móric bácsi által tervezett szüretelő prést, igen ügyes kis alkotmány volt, örült neki Móric bácsi, mint egy gyermek a játékának. A külső ter-ráson állították fel a prést. A tavalyi szőlő, mely az éléskamra gerendáira erősített vaskapocsba huzott karókon lógott, már egész mazsolává aszott össze, azt leszedtük és lemorzoltuk egy kádba és hozzá a friss szőlőt, mit szinte szemenként szedtünk le a csutkájáról. Móric bácsi összezuzta egy sulyokkal a friss szőlőszemet és összekeverte az aszott tavalyi szőlővel. Azt mondta: »Na gyermekeim, ez tulatesz a puttonos tokajin is, de nem is adnám itcétjét egy aranyért!« Ez az összegyurt szőlő így állt egy hétig, de Móric bácsi naponta



többször megkeverte és elnézegette, hogy dagadnak a friss musttól az aszott szemek és ha kipattantak, mily mézédés a lé! »Ez lesz ám csak a jó kortes bor!« Egy hétre tüzték ki a szüretet, vagyis a préselést. Móric bácsi és Róza néni felöltöztek szüretiesen, mindegyiken nagy kötények, feltürt ingujj. Összehordatott a terrászra mindenféle szüretelő eszköz, vedret, rocskát, egy akós kád volt a prés alá állítva, hogy a drága nektár abba folyjon. Móric bácsi maga merte a présbe a cefetet, ahhoz nem enged senkit sem nyulni, nehogy baj érje, »asszony nép nem való a szüreteléshez, az csak ront, de nem segít«. Megrakja a kis sajtólót és szépen folyik az édes must, ebből mindenki kapott kóstolót,

nagyon édes, jó volt. Egy akós hordót bevitetett a dolgozószobájába, hogy a drága must ott forrjon tovább, nehogy a pincében baj érje. Mikor már a cefre mind fel volt rakva a présbe, Móric bácsi legyömösölte a sulykolófával és reá rakta a keresztfákat, melyek kiszoritják a mustot, minél lejjebb száll a cefre, annál több fát kellett a tetejébe rakni, hogy erősen szorítsa a cefrét. Egyedül igazgatta a prését. Egyszer, mikor ismét megszorítja, nagyott durran és szétesik az egész alkotmány, az oldaldeszkák, melyben a cefre volt, bele a mustoskádba. Az alacsony volt, feldült, minden drága nedv a kövezeten szaladt széjjel.”

Jolán asszony fia, ifj. Hegedűs Sándor, a maga korában elismert író is

könyvben emlékezett meg nagybátyja szőlőskerti tevékenységéről. Tőle tudjuk például, hogy a hírhedt peronoszpórájárvány – a filoxéra – pusztításai előtt Jókai a ház körüli szőlőben szénkénnel védekezett. Ő is megrajzolta Johan alakját (szerinte törökbálinti illetőségű volt a derék, sok anekdotát is „termelő” sváb kertész) és viselt dolgait, például hogy hogyan bánt el a nagy mesemondó kedvenc szagoskörte-fájával és annak termésével, amit annak idején mindenki csak Johan fája néven emlegetett...

Ifjabb Hegedűs Sándor jegyezte fel, hogy Jókai „egy iga-

—>
**Szüreti előkészületek
 Jókai Mór svábhegyi
 kertjében, 1892**
 —>





◆ Szüret a Svábhegyen, 1892.
Az előtérben Jókai Mór az unokájával

zán eredeti ötletet eszelt ki arra, hogy miként őrizze meg a fagy elől szőlőtermését. Tudvalevőleg a szőlő május elején kivirágzik, ám ugyanekkor jön fagyosságok korszaka, összeesik a szőlővirágzás idejével. Ilyen lehűléskor füstölni szoktak a szőlőkertekben, Jókai azonban azt nem tartotta helyesnek, mert szerinte a füst is feljebb száll, a fagy meg a dér pedig teljesen a talajmentén támadja meg a szőlőt. Ezért furfangos tervet eszelt ki.

Ezidőtájt az ő szerkesztésében jelent meg a »Hon«, aztán később a »Nemzet« – mind a két újság nagy lepedőszerű terjedelmű volt –, s ezeknek megmaradt példányait ő hazahordatta. Mint-

hogyan a szőlők májusban már ki voltak karózva, minden karón keresztülítve középen, leeresztett egy ilyen nagy lapot, ami az egész szőlőtökét eltakarta s a dér így nem lephette meg leveleit. A nagy papírlapokat, amelyeket az ember fehér sisakoknak nézett volna, ott hagyta a szőlőkön mindaddig, míg a fagyos éjszakák el nem múltak s az idő fel nem melegedett. A papírlapok majdnem légmentesen elzárták a szőlőtököket, s meleget adtak, így minden évben meg tudta őrizni szőlőjét a fagytól. Jókai nagyon büszke volt erre az ötletére, és nagyon ajánlotta mindenkinek: »Én ezt a magam hasznán tanultam meg, ami ritka eset a magyaroknál.«

A nagy mesemondó által alkalmazott, korszerűnek vélt és barátai által javallt praktikák végül is meghozták a várva várt eredményt: elérkezett a szüret, amely többnyire Mór-ic-nap után, szeptem-

ber végén szokott lenni. „Már napokkal előre készítették a hordókat – írta Jolán asszony –, meg a nagy prést, amelyet Benzától vett bátyám, mert mikor Iduska énekesnő lett s felment atyjával Bécsbe tanulni és a színpadra készülni, akkor Benza eladta svábhegyi házat és minden ingóságát. Bátyám megvette a szőlőprést, szüretelő kádait, hordóit és más mindenféle kerti eszközöket. De most már pince is kellett, mert a két szőlő 100 akó bort termett. Így hát borospincét a kocsiszinből vágatott be és igen jó hideg kocsizlára akadt. A kocsizín lett a pince-csarnok, ott állt a nagy prés, meg a szüretelő eszközök. Míg kevesebb termés volt, mindig lemorzoltuk a szőlőt a csutkájáról, mert azt tartotta bátyám, hogy a csutka teszi fanyarrá a bort. Rendkívül édes, zamatos szőlőnk volt, oly sárga, mint az arany.” Azt is megismerhetjük, hogy hogyan is

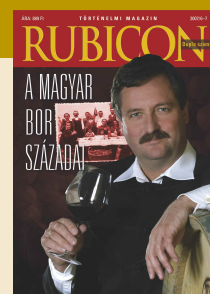


zajlottak az események: „Szüretkor rendszeren négy órakor keltünk fel, mert míg a reggeli elkészült, addig össze kellett szedni az eltevő szőlőhöz való kosarakat, az enniválóhoz külön és azokhoz ismét külön, amelyeket elküldözött ösmerőseinek. A szüretelők mind svábok voltak. Fuvarosunk az öreg Krén Károly volt, ő hordta ki a kádakat, melyekben a legyömösölt szőlőt hazavitték. A présháznál várta bátyám és néni a megrakott szekeret, mindkettőjük előtt nagy kék vászonkötény, fejükön nagy kerek szalmakalap. Megvárták, míg a gyömösölt szőlőt mind fel nem öntötték a présre, addig vagy bátyám vagy néni ott őrizte, nehogy baj történjen. Délben kihozta a kocsi, mely visszajött szőlőért, a szüreti ebédet, birkagulyást és ludaskását. De jól esett az a meleg, izletes étel az elfáradt és éhes szüretelőknél! Este, mikor hazamentünk,

a szüretelő lányok énekelve mentek haza és vitték a fejükön az eltenni való szőlős-kosarat. Mikor este megérkeztünk halálra fáradva, nem volt szabad azt mondani, hogy fáradt vagyok. Róza néni azt szokta mondani, egy fiatal leány nem lehet fáradt, annak nem szabad tudnia, mi a fáradtság. Pattanjon fel, mint a szikra, ha dolog van a háznál. Dolog pedig mindig volt bőven. Mikor a szüretnek vége volt, jött a szőlő felkötözése, a gyümölcs télire való elrakása, azt mind meg kellett válogatni. Móric bácsi nagyon féltette almáit és szagos téli körtéjét. Mikor már mindent betakarítottunk és a bor is kiforrt, készülődtünk a bemenetelre.”

Ide kívánczik, hogy „milyen viszonyban volt” nagy mesemondónk Noé itálával, a borral. Műveiben és visszaemlékezéseiben itt-ott felvillan egy-egy őszinte vallomás, poharazó pillanatkép, de a hiteles ismertetés Peti Józsefné Váli Maritól (1840–1915), unokahúgától maradt ránk. Ő férjének és gyermekének korai halála után Jókaiéknál élt, segédkezett a háztartásban. Még Jókai életében papírra vetette élményeit. A vaskos kézirat az Országos Széchényi Könyvtárban és a Pápai Református Kollégium könyvtárában van elhelyezve. „Móric bátyám sohase vett maga a felszolgált tálból, mindig a felesége rakta tányérjára a neki szánt falatokat. Itálul pedig akkor már a saját termésű, rendkívül kellemes zamatú »kástélyos« [siller] borát fogyasztotta, mindnyájunknak szívesen töltögetve belőle [...] A jó svábhegyi »kástélyos« csakugyan megérdemelte, hogy Móric bátyám jó pincéről gondoskodják számára.”

S hogy kertje, fái és szőlője mit jelentettek az írónak hétköznapi életében és mit nyújtottak szellemi (írói) tevékenységéhez, arról ő maga vallott 1883-ban a *Negyven év visszhangja* című írásában: „És mostan, legvégül, hadd szóljak rólatok, leghívebb munkatársaim, segítőim, gyámoltóim: édes szép zöld fáim! akiket ültettem, magjáról neveltem, ójtva idomítottam: égnek emelkedő földi társak. Ti tudjátok, mennyit suttoztatok nekem? mennyi gondolatot hullattatok alá virágaitokkal? hányszor kerestem nálatok eszmét, felüdülést? mennyi álmot, ábrándot árnyékoltatok be? egész világ üldözése ellen hogy rejtettetek el? szívnek nehéz háborgásait hogy csendesítettétek el? Ha egyszer valaki idejön, azt kérdeni, miért tudtam többet dolgozni nyáron, mint télen, mondjátok el neki, hogy ti is ott voltatok akkor.” ♦



AJÁNLÓ

A MAGYAR BOR ÉVSZÁZADI

2007/6-7.

ÉGETŐ MELINDA:

Az italfogyasztás tradíciói

CSOMA ZSIGMOND:

Magyar borvidékek Trianonon innen és túl

CSOMA ZSIGMOND:

Az Év Bortermelői, 1991-2006

OROSZ ISTVÁN:

Tokaj tündöklő borostyán nedűje

PALLAGI FERENC:

A tokaji veszte

CSOMA ZSIGMOND:

Villány és a Telekiek

BUZA JÁNOS:

Szőlők, borok, jogi esetek

TÖTTÖS GÁBOR:

A szekszárdi szőlő és bor története

KRISCH ANDRÁS:

Soproni cuvée. Mozaikok a soproni borvidék történetéből

DÉNESI TAMÁS:

A pannonhalmi bor. Szőlő- és borkultúra Szent Márton hegyén

PETERCSÁK TIVADAR:

Az egri bor. Szőlészet és borászat az egri hóstyákon

NEMES LAJOS:

Az egri szőlőtermesztés

GÁL LAJOS:

Vörös és fehér. Eger szőlővesszei

LICHNECKERT ANDRÁS:

A balatoni bor régi századai

Tar Ferenc:

A csereszegi fűszeres atyja. Bakonyi Károly, a szőlőnemesítő

TOMPA IMRE:

A Törley-saga

ANDRÁSFALVY BERTALAN:

Szüret és ifjúság

ROMSICS LÁSZLÓ:

Toscana és a chianti

KATUS LÁSZLÓ:

Európa történeti borregiói

SÁGHY MARIANNE:

Krisztus vére

Megrendelhető:

bolt.rubicon.hu

Krúdy Gyula a borról

Nagyon sok szépet, jót, hasznosat és szemet-lelket (nemegyszer torokbelsőt) melengetőt, gyönyörködtetőt leírtak már hazai boraink ismertetése, védelme és nemzetközi rangjának újra elfogadtatása érdekében. Krúdy Gyulát mint gasztronómiai irodalmunk legjelesebbjeinek egyikét illik közöttük is emlegetni. Idézzük is műveit, szentenciáit ma már akkor is, ha nem egészen odavaló lenne, amihez kapcsoljuk őket...

Kevesen ismerik és még kevesebben idézik borainkhoz, étkezési kultúránk elengedhetetlen és nagyon fontos részéhez fűzött megjegyzéseit, ajánlásait, jellemzéseit. Így például 1919-ben jelent meg *Kánaán* könyve című munkája, benne olyan, máig aktuális és figyelmet érdemlő – de sajnos nemcsak nem emlegetett, hanem mára el is feledett – írásai találhatók, mint *A borász* és a *Szüreti dal*. Az előbbi hangulatos írásából idézzünk most egy szép részletet.

„Bizonyos borok (a szőlők kipusztulásával) végleg eltűntek a magyar ember poharából, a filokszéra pusztítását, amely gyermekkoromban olyan szomorúvá tette Magyarországot, mint a tatárjárás, nem tudták pótolni az amerikai vesszők. Jégszürke fejű, veremhangú, száraz lóbőr módjára nyikorgó lépésű emberek már manapság azok a magyarok, akik még emlékeznek Magyarország boldog éveire, amikor a bort gödrökbe eresztették elegendő edény hiányában, ivott belőle a vándorlegény; megmerítették rongyos kalapjukat a kóborlók, akik valamikor nagy számmal lődörögtek a hazai országutakon, amint lát-szólagosan minden különösebb cél és tennivaló nélkül mentek egyik országrészből a másikba, elviselték a háznál található ócska ruhákat, pepitanadrágokat (midőn a gazda már megvénült), madárijesztő köpenyegeket, divatját múlt kürtőkalapot, s főként a sok régi csizmát és cipőt. A bor lefolyt a szőlőhegyről, ihatott belőle boldog, boldogtalan, még mindig maradt annyi belőle, hogy szekeren észak felé szállítsák kaftános kereskedők, akiknek herbergje Tokajban (a tűzvész előtt) egyik leg-

DRAVECZKY BALÁZS

nagyobb bor-börzseje volt Európának. A cárok festője, a magyar Zichy nem hiába illusztrálta a boroshordót a legvidámabb társaságban, táncoló fiatal nők, nevető öregek, bohócok és barátok körében: a bor körül mindig jókedvű emberek sürgölődtek. A jókedélyű korcsmáros, a tréfás borkereskedő, a pirosarcú vincellér, a duplaorrú borászati felügyelő (többnyire levitézlett urak állomása), a legkülönbözőbb élcekkel, vidám mondásokkal, jellemző kiszólásokkal felszerelt, már életükben szinte anekdota-kinccsé váltott »borászok«, ezek az országos hírű szakértők, akik behunyták a szemüket, amikor a bort kóstolták, nyelvükön megforgatták, szürcsölték, harapták, szagolták, ölegették, lenyelték vagy kiköpték: – immár mind a multak emlékei.”

Az óbudai Kéhli-vendéglő, ahol Krúdy és barátai annak idején törzsvendégek voltak, elmúlt százéves. Tanítványa, barátja és asztaltársa, Márai Sándor szerint két híres, a borivással kapcsolatos mondanója született itt: Az általa megfelelőnek tartott bort Krúdy „iható”-nak, a nagyon kiváló „bornál is borabb”-nak mondta! Utolsó óbudai napjairól és természetesen Kéhli-beli hangulatairól Márai szép regényt írt *Szindbád hazamegy* címmel. Borozásairól, kocsmai és asztali örömeiről szemléletes kép tárul elénk – Krúdy szavait, stílusát, szellemiségét hűen idézi fel Márai.

Itt most az *Asszonyosságok díja* című Krúdy-regényből idézzük érdekes és színes összefoglalóját hazai borainkról. (Kitűnő könyvét annak idején irodalmunk





A vereshaju bunyevácok, szőke verseciek vérsötét bora sem volt az én mindennapi italom, a forróság, a férfias pir, a bikavér, amely elöntött a borok fogyasztása alkalmával: szuronyként villanó szemű nőket, a fehér arcfesték alatt hevesen tüzelőket, tigriskarmu menyecskéket, lihegő vállu és keblü, lázt és tüzet lehelő ajku fiatal s koros asszonyokat hozott magával, mint a déli szél a tüzijátékos vihart. Sohasem voltam kedvelője a vágyában önfeledten ordító szerelemnek, mindig csak csendesen szerettem mendegélni girbegurba utcákon, kis házak eresze alatt és loppal megnézegetni a nőket, ha azok nem sejtik, hogy lesik őket. Ezért inkább könnyű, őszi fényként sárguló, nem nagy ünnepélyességet követelő, Parád és Szolyva vizével szívesen barátkozó kertibort öntöttem koccintáshoz szokott kis poharakba és hosszant, nagyon hosszant elüldögéltem a bor csöndesen duruzsoló mesélgetései mellett. [...]

jelesei közül Hunyady Sándor és Cholnoky László ajánlotta az érdeklődő olvasóközönség szíves figyelmébe.)

„A boroknak éppen olyan különböző nevük van, mint az embereknek. Ha egy embert Érmellékinek vagy Hegyaljainak hívnának; nem lehetne róla rosszat feltételezni távolról sem. A neveknek szaguk van, amelyek nyomban megütik az ember orrát, amint hallja őket. Lehet-e elképzelni egy embert, akit például Bakatornak hívnak: valamely vérszegény, életunt alakban, halotti fehér harisnyában és papírszínű füllel? Ellenkezőleg: életerős, vérpiros, harsogó hangú és nadrágszíjjukkal bíbelődő emberek jutnak eszünkbe, midőn egyes tájakról hallunk, ahol a jó borok teremnek. Azt hisszük, hogy Tokajban zöld pecsétviaszkfejú, piros és aranyfeliratos derekú, aszúboros-üveg alakú emberkék sétálgatnak az utcán – pedig, ha Tokajba érünk, csak öreg zsidókat találunk a Tisza-parton. Vagy vegyük például Mádot, Szerednyét, Tarcalt. Messziről úgy látszik, hogy itt minden ember füstös attól a füsttől, amely a pincék szelelőlyukán szivárog ki, odabenn a kormos lámpa vagy izzadt mécs világít, füstölt kolbász vagy oldalas megy nagy falatokban az emberek bajusza alá, csorba pohárból bort öntenek a gégéjükre, és nincs is szegény, vagy boldogtalan ember Mádon. A bor hatása alatt az emberek mindig Rákóczi Ferencről beszélnek, akinek itt nyúltak el messze terjedő birtokai és az ungvári pincékből jövet tárogató hangzik a hegyoldalban, sőt a képzelődés szerint nyergeslábu, pirostopános pávabüszke Zrínyi Ilona-maradékok sétálnak az esti korzón. Vagy például Badacsony borát kóstolgatja az ember bus magányos délután egy sötét kis ivóban – nemde eljön hozzá látogatóba a püspök keresztjével megjelölt hegy, a szigligeti öböl és a messzi fehérló országut, amelyen a kopasz Kisfaludy ur bricskája zörög a házi perpatvarok elől a pincébe? [...]

És bár nem nagy kedvelője vagyok a balatoni borvidéknek: sohasem tudtam megindultság nélkül szájamhoz venni a magas, meredek, badacsonyi csucs közelében fekvő Ányos-szőlő borát, sem Csopak szőke, habléány taposta nedvét [...] mindig messzi, régmúlt Anna-bálok izzadt leányderekai, libegő harisnyakötői és fehér sarkaikon ügyesen forduló bokái látogattak meg és dalárzók, éji zenészek, holdas nők jöttek az ablakom alá, a zsalugáter mögé. [...]



Öreg szilvafa tűzének kesernyés füstje kanyarog a diófa alatt, bográcsban tündér rottyogatja az apróra vágott gulyáshus levét, a só és asztalkendő fehérlik az őszülő fűvön és bábászarka billeg a szőlők homokja felett a karón, a kiáltás, a dal oly hosszant hangzik, mint a messzire nyuló nyugodalmas élet és csak lustán mozdítottam meg a szememet, ha gömbölyű szolgálók kapaszkodtak repkedő szoknyáikkal a fejem fölé, az almafára... Inkább az ősapám, meg más dohos vének jutottak eszembe.”

Számtalan írásában emlegeti még Krúdy hazai borainkat. Érdemes lenne ínyeskönyve mellé boroskönyvét is összeállítani... ♦

Vasutak, restik és a bor

A rossz szállítási lehetőségek évszázadokon át behatárolták a bortermelés növelésének lehetőségeit. A vasúti hálózat kiépülése új távlatokat nyitott a bortermelők és -kereskedők számára. A vasutak azonban nemcsak a szállítási kapacitás radikális emelésével járultak hozzá a bortermelés fejlesztéséhez. Az utasok az átszállások alkalmával, a vonatra várakozva betérhettek az állomások épületében működő vendéglőkbe, a restikbe, ahol pogácsával, fasírttal vagy bécsi szelettel csillapíthatták éhségüket és könnyű borral vagy fröccsel a szomjukat.

Az ország területén évszázadok óta sokféle folytattak szőlőtermesztést, a bor kedvelt és népszerű ital volt, de a fogyasztók leggyakrabban a helyi, környékbeli települések lakói közül kerültek ki. Különböző korszakokban szállítottak ugyan az országon belül vagy a határokon kívülre nagy tételben bort, de ez a művelet mindig nagy veszéllyel járt. A borok szesztartalma és az ebből eredő kezelési problémák, a hordók abroncsainak gyengesége sok esetben zavarossá tette a borokat, vagy egyszerűen elfolyt a nedű a szállítás alatt. A külföldiek és belföldiek – például *Széchenyi István* – által is joggal bírált rettenetes utak tovább nehezítették a borszállítást.

MAJDÁN JÁNOS

SZÁLLÍTÁSI NEHÉZSÉGEK

Viszonylag könnyen és nagyobb veszteségek nélkül a nagy folyók mentén fekvő borvidékekről lehetett jelentős tételeket útnak indítani. A jó termőhelyi adottságok, a kiváló fajták és a magas színvonalú megmunkálások, kezelése mellett ezért lehetett évszázadokon át a szerémségi szőlőtermő körzet egyúttal a legjelentősebb borexportot is lebonyolító vidék. A Dunán és a Ti-

szán észak felé vontatott bárkáiban, hajókon, dereglyéken a budai, pesti fogasztók mellett a bécsi és a lengyel ivók számára is szállítottak nagy tételben szerémségi bort. A törökök magyarországi megjelenése után és itteni tartózkodásuk alatt a tolnai-baranyai borvidék termelői ugyancsak kihasználhatták a folyóvíz nyújtotta szállítási előnyöket, s ez a szőlővidék vette át a Kárpát-medence ellátásában, illetve az exportban a vezető szerepet. A 18. századi telepítések közismerten sok esetben összekapcsolódtak a folyókkal, s a Dunán érkező német telepések közül sok szőlőtermesztő család talált új hazát és birtokot a folyóhoz közel, például Hajóson, ahol új borvidék alakult.



A reformkor híres pozsonyi országgyűlésein nagy számban részt vevők borigényét részben a várostól északra fekvő Kis-Kárpátok szőlőkertjeiből, részben a Duna és az Ipoly mentén fekvő pincékből elégítették ki. Egyszerűbb, olcsóbb és főleg biztonságosabb volt vízen szállítani a Csokonai által is nagyon dicsért Neszmély, Dunalmás környéki borokból vagy a filoxéravész által később teljesen elpusztított és azóta sem helyreállt Ipolyság és Balassagyarmat közötti borvidékről, mint a korban már jó nevű Badacsonyból, Füredről, Keszthelyről. Széchenyi Istvántól tudjuk, hogy milyen kételyei voltak a Pozsonytól száz kilométeren belül lévő cenki birtokáról történő borszállítást illetően. Hiába voltak otthon jó borai, hiába vásárolt kiváló minőségű italt Sopron és Ruszt környékén, ha a szekéren zötykölődő hordókban legtöbbször megtörve érkezett az áru Pozsonyba. A rossz utak akadályozta borkereskedelmet teljesen átalakították a vasutak.

A VASÚTI SZÁLLÍTÁS

A magyarországi vasúthálózat 1880-as évtizedig történő kiépítését nem a szőlősgazdák érdekei alapján folytatták, bár egyes borvidékekről ebben az időszakban is nagy tételben fuvaroztak árut a fogyasztókhoz. A vasút időjárástól független, gyors és rázkódásmentes szállítást biztosított, melyet az első osztályú vonalak megnyitásának korszakában elsősorban a tokaji, az aradi-hegyljai, a soproni, a móri, a pécsi és a szekszárdi borosgazdák használtak ki. A Monarchián belül ugrászerűen megnőtt borforgalom lebonyolítására új kereskedelmi központok alakultak, melyek közül a vasút adta lehetőségeket legjobban a tapolcai zsidó borkereskedők használták ki. A hatalmas tárolókat építő kereskedők rohonci üzlettársaik segítségével – akikkel gyakorta rokoni kapcsolatban álltak – Bécsbe és azon túl szállították a Balaton-felvidék, a Badacsony és Keszthely környékének borait. Másfelől különleges borfelvásárlási gyakorlatukkal, ún. „borcenzárok” segítségével minden gazda pincéjébe eljuttottak, s a legkiválóbb árut foglalózták le és adták ütemesen vasútra.

A helyi érdekű vasutak kiépülése során az ország minden nagyobb települését elérő hálózat segítette bekapcsol-



ni a kisebb borvidékeket is a gyors és egyszerű szállítási lehetőségbe. A Dunántúl első vicinális vasútja nem véletlenül Kőszeg és Szombathely között épült meg, s ez a rövid szakasz lehetővé tette a hírneves, de addig Bécsnél távolabb nem szállított bor egész Európával történő megismertetését.

A helyi birtokosok tőkéjét (is) felhasználó vicinális vasutak egyúttal a helyi igényeknek megfelelő vonalvezetéssel segítettek a szőlő- és borvidékek bevételeinek növelését. Ilyen módon kapcsolódott be a kor híres borvidékei közül Keszthely, Eger, Gyöngyös, Ruszt, az Érmellék, Csongrád, Pannónhalma környéke a borforgalomba. Az egyre jobb minőségű magyarországi borokat immár nemcsak a helyi és környékbeli fogyasztók élvezték, hiszen a híressé vált fajták a vasút segítségével sok helyre eljutottak. Jelentősen növelte a különféle vidékek borainak ismertségét a palackozás – az üveges bort szintén a vasút segítségével lehetett veszteségek nélkül szállítani.

A 19. században hazánkban is nagy pusztítást végző filoxéra vészterhes időszakában és utána két évtizeden át borhiány volt a Monarchiában, melyen az olcsó olasz borok ideszállításával lehetett csak úrrá lenni. A kiváló vasúti kapcsolatok lehetővé tették a gyors borszállításokat, s az olasz borok nemcsak a magyarországi fogyasztók ízlésének feleltek meg, hanem megteremtették a hazai borhamisítások alapját is, mivel a nagy hiány miatt a behozott árut megpróbálták itthoni márkánévvel forgalomba hozni.

A vasúti szállítás lehetővé tette az étkezési szőlő nagy távolságokra történő továbbítását is. A bor mellett jól jövedelmezett a nagyvárosokba, üdülőhelyekre szállított csemegeszőlő termelése, melyre sok gazdaság tudatosan állt át Kecskemét, Keszthely környékén. A kisebb-nagyobb fonott kosarakban, elegáns faládákban fuvarozott szőlő új fajták meghonosodását hozta, és Euró-

pa olyan nagyvárosaiban is megismerték a magyarországi szőlőtermelő körzeteket, ahová bor nem jutott el. Hasonlóan jó szállítási feltételeket biztosítottak a vasúti szerelvények a filoxéravész alatt és után megindult magyarországi pezsgőgyártás termékeinek szállításához. Az addig alig ismert új ital két márkával is európai hírnévre tett szert: a budafoki (promontori) Törley és a pécsi Littke.

A RESTI HATÁSA AZ ÉLETMÓDRA

A vasutak elsődleges feladata természetesen nem a szőlő és bor szállítása volt, más nagy tételű áruk, illetve az utazóközönség fuvarozása adta a forgalom nagyobb részét. Az utasok az átszállások alkalmával, a vonatra várakozva betérhettek az állomások épületeiben működő vendéglőkbe, a restikbe. A külön bérlők által működtetett vendégváró- és vendéglátóhelyek szerepe különösen a helyi érdekű vasutak gyors kiépülése után növekedett meg. A végállomásokon és nagyobb állomásokon megnyílt restik az új polgári szokások, értékek közvetítésének egyik helyszínévé váltak. A biztos anyagi háttérrel rendelkező s emiatt is nagy tekintélynek örvendő bérlők gyors, de jó minőségű szolgáltatást biztosítottak a melegkonyhával is rendelkező vendéglőkben.

A gyorsaság fontos volt, még ha a korabeli átszállási idők – a mozdonyok vízfelvétele, a csomagok és poggyászok átrakodása, a postai pakolások, a műszaki ellenőrzések miatt – általában viszonylag sok várakozást is iktattak be a menetrendbe. A 15-20 perc alatt a restibe betóduló vendégeket elsősorban itallal tudták ellátni, de az éhes utasok a kiváló minőségű magyar lisztből készült kelt pogácsákból, az egész nap tartott, darált húsból sült és zsömlébe tett fasírozottból, a borjúhúsból készült panírozott bécsi szeletből elfogadható áron vásárolhattak.

Az ételekhez adott borok az egész országból származtak, s a szóda elterjedésével a restikben is megjelentek a fröccsök. A savanykás borok mellett elterjedtek a muskotályos ízűek, a pezsgők és a borpárlatok. Az Európában egyik legsűrűbb vasúti hálózat az egész országban biztosította a borok további elterjedését. ♦

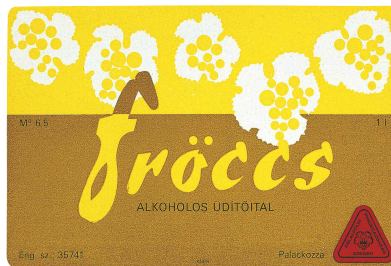
Fröccstörténelem

Dédszüleink a nyári hőségek idején még „vermelt fagyos”-sal (folyó, tó jegéből vágott jéggel) hűtött spriccet ittak. A gránicon inneni somogyi „kisváros”, Nagyatád jeles szülötte, Babay József mindig spriccet emleget novelláiban, regényeiben. Csak a millennium után, a 19–20. század fordulójának környékén kezdődött divatja a fröccsnek írásban és vendéglátóhelyi kínálatban egyaránt. Ady Endre még szívesen használta mind a két kifejezést.

A köznyelvben és az irodalmi művekben is hamar elterjedt a „fröccs, fröccsözni” kifejezés, mellyel Krúdy Gyula, Herczeg Ferenc, Cholnoky László, Molnár Ferenc, Bródy Sándor, Hunyady Sándor műveiben gyakorta találkozunk. Fokozatosan szokta meg a szót – hamarabb az italt – a nagyközönség. A németből átvett spriccer (spritzer) – a fröccs – szódavízzel (szikvízzel, vagy ahogyan dédapáink becézték: hóbörgő vízzel) hígított bor. Vannak azonban másfajta fröccsök is.

A maig népszerű Gundel vendéglő most is látható épülete teljes szépségében több mint 100 éve készült el, de már a 19. század hetvenes éveitől volt a helyén híres vendéglő – Wampetics-

DRAVECZKY BALÁZS



nek hívták. A belvárosból még omnibusz is járt ki odáig. Deák Ferenc is szívesen utazott arrafelé. Divat volt betér-

ni kerthelyiségébe. Az irodalmi, politikai és művészvilágból jeles asztaltársaságok tartották ott rendszeres találkozóikat. Az egyik törzsasztalnál, Rippl-Rónai József, Móricz Zsigmond, a híres konferanسیé Nagy Endre és barátai környezetében született meg Újházy Ede maig nevezetes leve-se, amely eredetileg kakashúsból készült. Ugyanennél az asztalnál itták először az ún. Újházy-fröccsöt. A híres színész szódavíz helyett a népszerű vendéglő kitűnő kovászos uborkájának levélével hígította a bort. Tisztelői, utánpótlói gyorsan elhíresztelték, elterjesztették fővárosszerte. Fogyasztásának divatja az első világháború végéig nyomon követhető. Szakemberek véleménye szerint jóval nagyobb mennyiségű bort lehet ilyen formában





meginni – komolyabb következmények nélkül –, mint szódavízzel keverve!

A 20. század elején a szegedi művészi asztaltársaságok hozták divatba – máig is fogyasztjuk – a vörösbort pezsgővel keverve. Ezt nevezték Kass- vagy Tisza-fröccsnek. Előbbi „jelző” a neves szegedi vendéglátós családnevét őrzi, akinek Tisza Szállójában született, lett népszerű s terjedt el a nevezetes ital. Tersánszky írja például a *Nagy árnyakról bizalmasan* című könyvében, hogy fiatal korukban Debrecenben Tóth Árpáddal a Bonbonier éjszakai szórakozóhelyen pezsgős fröccsöt ittak.

Egy másik fajta fröccsöt ugyancsak a századfordulón kínáltak először. Ez mindmáig ismert, de sokféle neve van. Bálóné Ráday utcai vendéglőjében hétfőnként találkozott az ún. Kagál asztaltársaság. A *Borsszem Jankó* című vicclap szerkesztői és barátai vacsoráztak együtt. Egyikük a savanyú alföldi borból készült fröccsöt jó evőkanálnyi málnaszörppel „javította föl”. Az ital nevet nem kapott, de a keverés illetén fajtája igen népszerűvé vált. Ma a meg-

nevezése helyenként (és vendéglátóhelyenként) más és más.

A vendéglátás megszámlálhatatlan tréfás nevű fröccsöt is kínál, ezek közé tartozik a „fordított”, másként a hosszúlépés: 2 deciliter szódavíz és 1 deciliter bor keveréke. A „fütyty” volt a kisfröccs vagy rövidlépés: 1 dl bor és 1 dl szódavíz – mert egy fütytyre ihatta meg a szomjazó. József Attila „két deci fröccs”-öt emleget. Ez valószínűleg a kisfröccsre vonatkozó megállapítása. A nagyfröccs – 2 dl bor, 1 dl szódavíz – tréfás neve „hajtás” vagy „húzás”, mivel egy hajtásra (húzásra) lehetett gallér mögé küldeni (Móra Ferenc). A „mafla” fél liter bor és ugyanannyi szódavíz keveréke. A „házmester” 3 dl borból és 2 dl szódavízből áll. Fordítottja a „viceházmester”. A „háziúr” 4 dl bor és 1 dl szódavíz, amit néhány helyen „nagy házmesternek” hívtak. A „lakófröccs” vagy „kis házmester” 4 dl vízhez kevert 1 dl bor volt. Érdekesség a „Krúdy-fröccs”, a nagy író kedvence. Aránya szokatlan: 9 dl borhoz 1 dl szódavíz kell önteni. Krúdy szerint

ilyen arányban a víz megnevezteti a bort. „Csattos” vagy „pintes” volt a kristályvizes üvegnyi 1 l bor és 1/2 liter szódavíz keveréke. „Lámpás”-nak hívták a másfél liter borba öntött fél liter szódavíz. Aki ilyet ivott, lámpással kereshette a józanságát – olvashatjuk Babay József egyik elbeszélésében.

Napjainkban is születnek érdekes nevű és különleges összetételű fröccsök. A „górőfröccs” esetében a kis pohár borhoz csak annyi szóda kívánczik, amennyi még a pohárba befér: A „sóherfröccs”: 9 dl szódához kell egy dl bort adni. A „kisvadász” 1 dl vörösbort és 1 dl kóla, a „nagyvadász” 2 dl vörösbort és 1 dl kóla keveréke. A „matrózfröccs”-nek semmi köze sincs a borhoz. Ha valaki ilyet kér, annak egy korsó sör mellé – ha ismeri a kifejezést – fél deci rumot szervíroz a pincér. A „postásfröccs”-höz sem kell bor: az dupla feketekávé rummal. S van még egy, már Krúdy által is emlegetett, de Ruffy Péter írásai révén híressé vált: a „színészfröccs”. Ahogyan ők írták: igen szegény ital: mindössze 2 dl szódavíz, az is langyosan kínálva. ♦

Szőlő- és borkultúra Magyarországon a filoxéravészről a második világháborúig

A világháborút lezáró békeszerződés következtében mind a belső, mind a külső borpiac tragikus mértékben lecsökkent. Az elszakított területek nagyobbik része 1920-ig a központi vidékeken termelt bor belső felvevőpiacát képezte. A megmaradt országrészen megtermelt mennyiség meghaladta a belső fogyasztás kétszeresét. Nyilvánvaló, hogy ebben a helyzetben csakis a kivitel fokozásával lehetett volna jövedelmezővé tenni a magyar borgazdaságot. Sajnos ennek éppen az ellenkezője történt: hamarosan még a háború előtt exportált mennyiséget sem lehetett kiszállítani. A két világháború közötti magyar borkultúráról elmondható, hogy mindvégig kényszerpályán mozgott.

A világháborút lezáró békeszerződés következtében mind a belső, mind a külső borpiac tragikus mértékben csökkent. Az elszakított területek nagyobbik része 1920-ig a központi vidékeken termelt bor belső felvevőpiacát képezte. A megmaradt országrészen megtermelt mennyiség meghaladta a belső fogyasztás kétszeresét. Nyilvánvaló, hogy ebben a helyzetben csakis a kivitel fokozásával lehetett volna jövedelmezővé tenni a magyar borgazdaságot. Sajnos ennek éppen az ellenkezője történt: hamarosan még a háború előtt exportált mennyiséget sem lehetett kiszállítani. A két világháború közötti magyar borkultúráról elmondható, hogy mindvégig kényszerpályán mozgott.

A magyar szőlészet-borászat már a filoxéravész megelőzően is mély válságban volt. A szőlők művelése és a borkezelés – európai mércével mérve – elmaradott színvonalon folyt. A korszerűsítésnek súlyos közgazdasági és társadalmi akadályai voltak. Az előbbi az állandó piac- és tőkehiány jelentette, az utóbbit pedig az, hogy Magyarország hatalmas szőlőterületének (350 ezer ha) túlnyomó része önellátásra termelő, apróparcellás paraszti birtok volt, ami erősítette a hagyományos faj-

ÉGETŐ MELINDA



Viharágú a szőlőben, Tolcsva, 1952

tákhöz és művelési formákhoz való ragaszkodást. Kivételek persze voltak, ezek azonban csekély számuk miatt nem befolyásolták számottevően az összképet. A termő szőlők nagy részének kipusztulása megkönnyítette a magyar szőlő- és borkultúra új alapokra helyezését.

A megújulás sikerében két tényezőnek volt döntő szerepe. Az egyik az állami szerepvállalás, a másik pedig egy szerencsés ökológiai adottság volt. Az előbbi szubvenciókkal tette lehetővé a történelmi jelentőségű hegyi borvidékek mielőbbi rekonstrukcióját, mégpedig úgy, hogy a támogatásokban csak azok részesülhettek, akik vállalták az új irányú szőlőművelés előírásainak betartását. A kedvező ökológiai adottságot a Duna–Tisza közén elterülő hatalmas, futóhomokkal borított földterület jelentette. Itt már jóval a filoxéravész előtt elindult egy spontán szőlőtelepítési folyamat. Amikor aztán az 1880-as években nyilvánvalóvá vált a magas kvarctartalmú homok filoxérával szembeni immunitása, akkor szinte egyik napról a másikra hatalmas lendületet vett a homoki szőlőültetés. A hegyi szőlőkhez képest viszonylag csekély költséggel létrehozható homoki ültetvények hamar termőre fordultak. Boruk gyen-

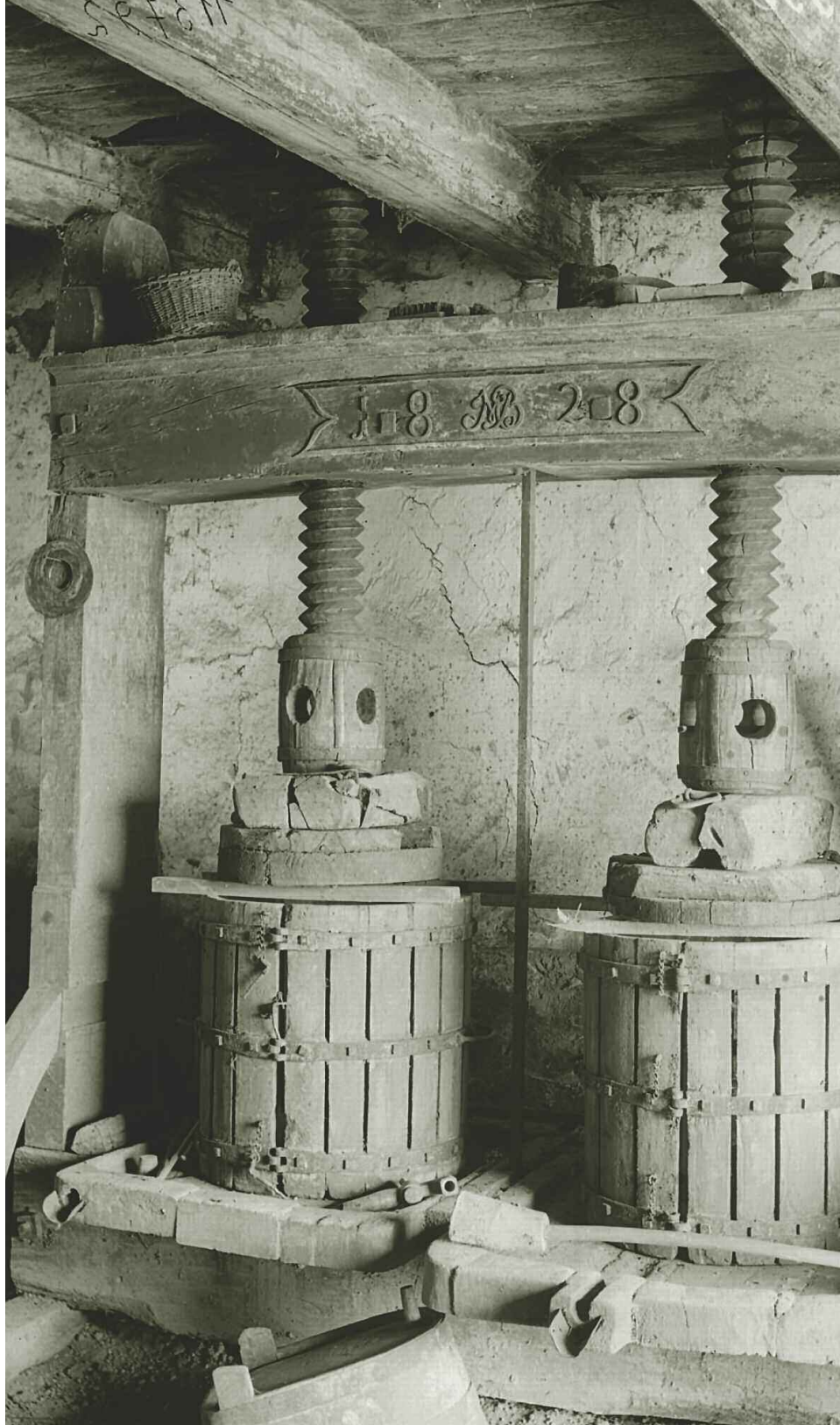
gébb minőségű volt, mint a hegyi szőlőké, mégis valódi bor volt. Az 1880–90-es éveket jellemző hatalmas borhiány idején a homoki borok minden cseppjére volt kereslet.

A hathatós állami segítségnek és a biztató borkonjunktúrának köszönhetően 1891-től mintegy 15 éven át egyenletes ütemben haladt a hegyi szőlők rekonstrukciója és az új szőlők telepítése immúnis homoktalajon. Egy súlyos gazdasági és társadalmi problémákkal terhes negyedszázad után Magyarország teljesen új alapokra helyezett szőlő- és borkultúrával léphetett át a 20. századba. A megújulás figyelemre méltó minőségi és szerkezeti átalakulással járt együtt. A minőségi változást a fajták, a művelési eszközök, a művelési technika és a borkészítési technológia modernizálása jelentette.

A szerkezeti átalakulás egyrészt a borvidékek területi (hegyi-síkvidéki) átrendeződésében, másfelől a birtoknagyságok arányának kedvező irányú változásában mutatkozott meg. Bár az apróparcellák száma csak kismértékben csökkent, az 50–100 hektáros, tőkés gazdálkodást folytató telepek száma növekedett. 1913-ra Magyarország szőlőterülete elérte a filoxéravész előtti termőterület 90%-át. Ezzel a területi növekedés folyamata be is fejeződött. A szőlők termőre fordulásának ütemében a bor mennyisége évről évre dinamikusan növekedett. A belső fogyasztás szükségleteit messze meghaladó termésből 1910 táján kb. egymillió hl-t exportáltak.

A világháború küszöbén úgy tűnt, Magyarország nemcsak sikeresen lábalt ki a filoxérakatasztrófából, hanem minden jel arra utalt, hogy ettől kezdve a bortermelés a nemzetgazdaság jól jövedelmező ága lesz. Az 1907-ben létrejött vámunióknak köszönhetően a Magyarországról kivitt boroknak több mint 90 százaléka a Monarchia határain belül talált gazdára. A Dunántúlról elsősorban Ausztriába, kisebb részben Cseh- és Morvaországba, Tokaj-Hegyaljáról Sziléziába és Lengyelországba, Erdélyből pedig Bukovinába szállítottak bort. Vámkülföldön az exportbornak csupán 3-4%-át értékesítették. Ennek túlnyomó része Németországba, Svájcba, Oroszországba és az Amerikai Egyesült Államokba került.

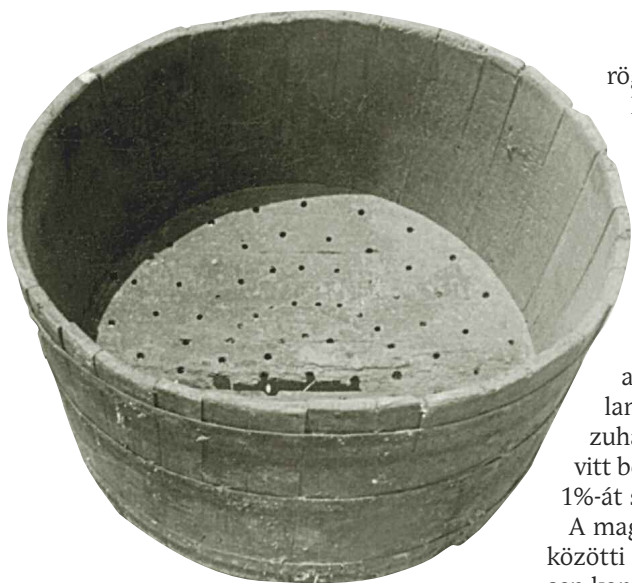
Az első világháború kitérősekor Magyarország bortermő területe arányban



volt a belső és külső piac felvevőképeségével. Ehhez képest a háború új konjunktúrát teremtett. Bár a szőlők elegendő munkáskéz hiányában – különösen a háború vége felé – sok helyen elhanyagolttá váltak, általánosságban mégis elmondható, hogy a fiatal ültetvények jól bírták a terhelést. A statisztikák szerint 1917-ben Magyarországon 6 millió hl bor termett, melyből 2 millió hl-t exportáltak. A háború befejező-

désével megszűnt a rendkívüli konjunktúra, ám a békekötés után nem állt vissza a háború előtti egyensúlyi állapot.

A trianoni békeszerződés értelmében Magyarország összterületének kétharmadát, összlakosságának pedig egyharmadát veszítette el. A szőlőkben mérhető veszteség jóval kisebb arányú volt, hiszen a Kárpát-medence ökológiai viszonyai miatt a borvidékek többsége az ország középső részén helyez-



Lyukacsos fenekű, vörösbor készítésére szolgáló szőlőtaposó kád, Eger

kedett el. Így hát a békediktátum után az ültetvények kétharmada, mintegy 200 000 ha az új országhatárokon belül maradt.

A magyar borgazdaság egy nagyobb országra és egy tágas külső felvevőpiacra volt méretezve. A magyar borok korábbi monarchiabeli piacai mind vámkülfölddé lettek, ami alaposan megdrágította a kivitt bort. Ez azért is érintette súlyosan a magyar borgazdaságot, mert a politikai határok megváltozásával tovább romlott a hegyi és a homoki szőlők aránya. Az országhatáron kívül rekedt borvidékek túlnyomó része kiváló minőséget adó hegyi, illetve dombvidéki szőlő volt (pl. keleten a ménesi borvidék, az Érmelléke, nyugaton Pozsony és Ruszt környéke). A homoki szőlőknek csak 10%-a került a határon túlra (Szabadka környéke az ország déli részén). Az új helyzetben évente megtermett 3-4 millió hl-nek már csaknem kétharmadát homoki (és egyéb síkvidéki) borok alkották. Ezek pedig jóval kevésbé voltak keresettek, mint a hegyi borok.

A békeszerződés következtében kialakult feszült légkörben az addig biztosnak számító piacok is bezárultak a magyar borok előtt. Helyüket olasz, gö-

rög és spanyol borok foglalták el. Ez a probléma nem vált azonnal láthatóvá. 1920 és 1924 között a borpiacon még érvényesültek a hagyományos reflexek. Például 1920–21-ben Csehszlovákia még Magyarországról szerezte be borimportja felét, 1924-ben már csak 5%-át. Hasonlóan alakult a helyzet a többi utódállammal is. Exportunk 1925-ben zuhant a mélypontra, amikor a kivitt bor mennyisége a korábbiak az 1%-át sem érte el.

A magyar borászat két világháború közötti súlyos válságának természetesen komoly belső okai is voltak. 1913-ban a termelési technika – legalábbis a 3 hektár feletti szőlőtelepeken – megközelítette az európai színvonalat. 1925 után a borok eladhatatlansága miatt nem volt pénz beruházásokra, s a bőséges és olcsó kézi munkaerő sem inspirált a modernizálásra. A technikai fejlődés nemcsak megtorpant, hanem megindult a hanyatlás. A termelők egyes munkafolyamatok elhagyásával, növényvédő szerek megtakarításával igyekeztek csökkenteni a termelési költségeket.

Baj volt a borok minőségével is. A nagyobb pincegazdaságok megfelelő minőségű borokat állítottak elő. A szőlőterület 70%-át alkotó apróparcellákon azonban lehetetlen volt piacképes típusborokat készíteni. A művelési hiányosságok miatt a termésátlagok alacsonyak voltak. A túltermelés következ-

tében nyomott borárak nem fedezték a művelési költségeket sem. A válság – a magasabb növényvédelmi költségek miatt – a kötött talajra telepített kis szőlőparcellák tulajdonosait sújtotta leginkább. Ez egy új negatív tendenciát indított el: a direkt termő fajtákra való áttérést. Területi arányuk 1938-ra elérte a 10%-ot, értéktelen boruk pedig tovább terhelte az egyébként is permanens túltermelési válsággal küzdő magyar borpiacot.

Ebben a helyzetben ismét előállt az állami beavatkozás kényszere. Csak hogy míg a filoxeravész idején ez a szőlőterületek növelését célozta, addig a két világháború között éppen a meglévő ültetvények méretét kellett volna csökkenteni. A súlyos szociális problémák miatt azonban radikális eszközökhöz nem lehetett nyúlni. Az ország mintegy 8 millió lakosából félmillióan közvetlenül a szőlőművelésből éltek. További félmillió ember pedig közvetve volt érdekelt a bortermelésben. Ekkora tömeget sem a fejletlen magyar ipar, sem a mezőgazdaság többi ága nem tudott volna felszívni.

A két világháború közötti magyar kormányok tiszteletre méltó erőfeszítéseket tettek a helyzet javítására. Számos olyan törvényt és rendeletet alkottak, melyek a jobb minőség elérését és a piacszerzést szolgálták. Az 1920-as években főként az első világháború alatt lábra kapott borhamisítás megszüntetése, a termőterületek növekedésének megállításása és a direkt termők visszaszorítása volt a cél.



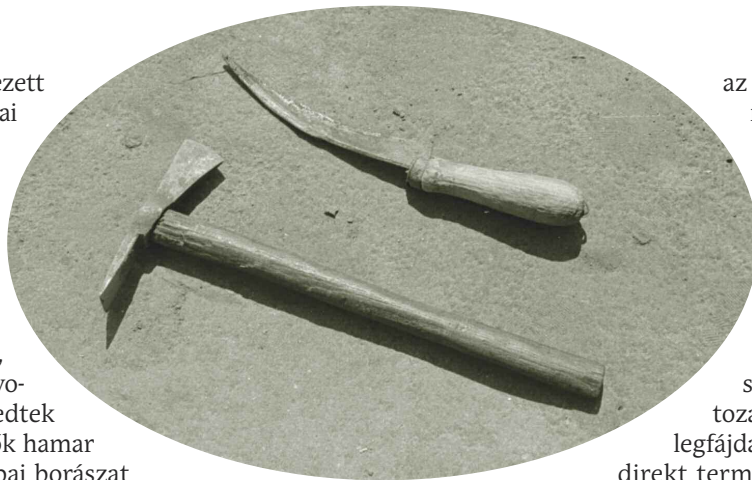
Kétorsós, faragott prés.
Felirata: Lásd meg uram én ügyemet, hoz bort inom, töltsd kedvemét csakkedvemet, mert az baktai jóbortul, danulhata ki nem busul. Szekszárd, 1926

A direkt termőknek nevezett szőlőfajták bizonyos európai és amerikai fajták keresztezésével előállított hibridek. Néhány közülük már a filoxeravész előtt is ismert volt. Mivel a betegségekkel szemben igen ellenállóak, ugyanakkor bőtermők is voltak, a filoxeravész pusztítása nyomán széles körben elterjedtek Európában. Bár a szakértők hamar rájöttek, hogy ez az európai borászat zsákutcája, sok helyen nem lehetett már gátat vetni terjedésüknek. Magyarországon a felújítások során még nem kaptak nagyobb szerepet. Lassú terjedésük csak az első világháború alatt vált észrevehetővé. Bár 1923-tól már törvény tiltotta telepítésüket, termőterületük mégis lassan, de biztosan növekedett. Elsősorban a Délnyugat-Dunántúlon (főleg Zalában és Somogyban valamint végig a Dráva mentén). Különösen a noah, de kisebb mértékben más fajták (pl. otelló, izabella, delaware) is tért hódítottak.

Az 1923-as törvény nemcsak a direkt termők telepítését tiltotta meg, hanem azt is kimondta, hogy a más mezőgazdasági termelésre is alkalmas földterületet tilos szőlővel beültetni. Engedély nélkül csak házi szükségletre (max. 3500 m²) lehetett szőlőt ültetni. Egy évvel később életbe léptették Európa egyik legszigorúbb bortörvényét, mely szerint a borok javítására csakis a szőlő saját anyagait (pl. must) szabad felhasználni. Nemcsak a bor vizezését tiltották meg, hanem répacukorral, gyümölcsborral vagy direkt termők borával való keverését is.

Módosították a borvidékek beosztását, meghatározták a helyi ökológiai viszonyoknak legjobban megfelelő fajtákat, és csak ezek termesztését engedélyezték. Ugyanezt célozta egy 1929-ben kiadott miniszteri rendelet is, mely a 30 ha feletti szőlőbirtokok vezetésére szakemberek alkalmazását írta elő, valamint állami támogatást biztosított a termeléshez szükséges növényvédő szerek és műtrágyák vásárlóinak. Még ugyanebben az évben törvényben tették kötelezővé a hegyközségek megalakítását. Ez azt célozta, hogy a közös érdekek mentén szervezzék meg a szükséges technikai eszközök beszerzését, a szakmai tanácsadást, hitelek és piacokat stb.

Sajnos a világgazdasági válság éveiben mindez nagyrészt írott betű ma-



Szőlőmetsző eszközök: kaszakés és metszőbalta, Monor, 1960

radt. Valamelyes javulás csak 1933 után mutatkozott. A jobb kereseti viszonyoknak és újabb állami intézkedéseknek köszönhetően megélnékült a belső piac. Felére szállították le a borforgalmi adóját, széles körben engedélyezték, hogy a termelők saját boruk értékesítésére borkimérést nyissanak. A szeszgyárak a korábbiaknál nagyobb mennyiségű bort dolgoztak fel borpárlattá. A belső fogyasztás növelésére a hadsereg élelmezésében is bevezették a napi boradagot. 1934-ben megszületett a közvetítő kereskedelem kikapcsolását célzó pinceszövetkezeti törvény. A fontosabb borvidékeken állami borpincéket építettek, és a Földművelésügyi Minisztérium felügyelete alatt intervenciók borvásárlásokkal igyekeztek csökkenteni a nagyobb termelők felhalmozódott készleteit.

E reményteljes intézkedések háttérében a borkivitel megélnékülése állt. Az 1920-as évek 1-2%-ával szemben 1939-re az export megközelítette a 10%-ot. Az 1930-as évek első felében a magyar borok legfőbb vásárlója Svájc volt, 1935 után pedig Németország. Kisebbségi mennyiség került a skandináv országokba és az Amerikai Egyesült Államokba. A piaci helyzet javulásával a technika terén is megvalósult bizonyos fokú modernizálás. Bár még mindig igen sok kézi munkát alkalmaztak a szőlőkben, az 1 hektárnál nagyobb bortermelő gazdaságok egyre inkább áttértek a lófogatós művelésre, az 5 hektár feletti a műtrágya használatára is. A korszak legmodernebbnek számító motoros gépei azonban csak a legnagyobb borgazdaságokban hódítottak tért.

A központi irányítás jobbító szándékának eredményeként a borhamisítást

az 1920-as évek végére némileg sikerült visszaszorítani. Az 1930-as években valamelyest javult a művelési és borkezelési technika is. Nem sikerült viszont csökkenteni a termőterületek nagyságát, és a termőhelyek kedvezőtlen szerkezete is nagyjából változatlan maradt. Végül, ami a legfájdalmasabb: nem sikerült a direkt termő fajtákat kivonni a természetből. Mindezt ékesen bizonyítja az 1938-as bortörvény, mely 3 évre ismét megtiltotta mindenfajta szőlőtelepítést, ismét kötelezte a gazdákat a hiányzó hegyközségek megalakítására, és elrendelte a direkt termő szőlők kiirtását. Ez utóbbi rendelkezést állami kártalanítás mellett, 3 év alatt kellett volna végrehajtani. Sajnos a hamarosan kitörő második világháború mindezt megakadályozta.

Az 1920-as évek csődhelyzete által gerjesztett negatív tendenciák mellett feltétlenül említést érdemel egy sajátos területen mutatkozó spontán pozitív folyamat. Ez a csemegeszőlők termesztésének térhódítása volt. A rekonstrukció során elterjedt kitűnő nyugat-európai borszőlőfajták termésé gyümölcsként történő fogyasztásra nem volt igazán alkalmas. Századunk első évtizedében az alföldi homokon már javában szaporodtak a kifejezetten étkezési szőlőt termő saszaültetvények. A maga nemében máig verhetetlen fajta mellett a századfordulón magyar szőlőnemesítők (Mathiász János, Stark Adolf stb.) is létrehoztak számos kitűnő csemegeszőlő-fajtát. Közülük később több is széles körben termesztésbe került (pl. csabagyöngye, szőlőskertek királynője).

A gyümölcsként eladott szőlő a borral ellentétben igen nyereséges volt. A kereslet alakulásával összhangban az 1920-as évek elejétől termőterületük is növekedett. Az 1930-as évek végére elérte az összes szőlőterület 8%-át, melynek túlnyomó része a Duna-Tisza közti homokon (Izsák, Cegléd, Kecskemét, Nagykőrös, Kiskunhalas), kisebb részben Eger és Gyöngyös környékén, továbbá Somogy és Zala megyében volt található. Bár az egyre erősebb versenytársnak bizonyuló bolgár szőlő miatt exportra viszonylag kevés csemegeszőlő került Magyarországról, a megtermelt mennyiséget a belföldi piacon jó pénzért lehetett értékesíteni. ♦

A francia borkereskedők felismerték, hogy ha hosszú távon a világ élvonalában kívánnak maradni, olyan borstílusokat kell kialakítaniuk, amelyeket nemcsak saját elképzelésük szerint formálhatnak, hanem a nekik leginkább tetsző módon értelmezhetnek a világ borbogyasztó társadalmá előtt. Offenzívát dolgoztak ki, amelyben nemcsak a borok egyedi jellegét kívánták megalkotni, de azt is, hogy erről mit gondoljon a fogyasztó. Így alakultak ki azok az eredetvédelmi rendszerek, ahol végtelen technokrata módon leegyszerűsítették a borászati vertikumot: egy adott helyen egy adott módszerrel kell foglalkozni. Meghatározták ezeknek a „kultúrköröknek” a helyét, s ez alapján egy rendkívül érdekes, jól megrajzolható stílusirányzat-rendszer jött létre.

Franciaországban alapvetően négy olyan borvidék és ezekhez tartozó borstílus létezik, amely ezt a négy égtájat felrajzolhatja számunkra. Mind a fehér-, mind a vörösborok terén két-két jól elkülönülő irányzat jött létre.

FEHÉRBOROK

1 | Az egyik fehérborstílust az Atlanti-óceánba ömlő Loire folyó völgyében alakították ki. E terület Franciaország északi harmadának déli részén, kelet-nyugati irányban terül el. A vidék étkezési struktúráját a tengerből származó étkek határozzák meg: halak, kagylók, csigák, rákok stb. S mivel ezek magas fehérjeteralommal bírnak, emésztésüket leginkább az élénk savakkal, üde, friss, gyümölcsös jelleggel és viszonylag magas alkoholtartalommal rendelkező borok segítik elő. Nem is beszélve arról, hogy a halak általában az étkezések elején kerülnek terítékre: előételként vagy könnyebb étkeként, amelyek nem taglózhatják le azonnal az embert. A Loire-völgyi borászat tehát követte az ökológiai adottságokat és az étkezési szokásokat is. A bort, melyet a *sauvignon blanc* szőlőfajtára alapoztak, nagy tartályokban, irányított erjesztéssel, levegőtől elzárva erjesztetik és tárolják. Ennek eredményeként a friss szőlőre emlékeztető elsődleges illat- és ízanyagok megmaradnak a borban, illetve az élénk savérzetet biztosító almasavat nem engedik lebomlani, melynek érzetét a természetesen visszatartott vagy mesterségesen visszajuttatott szén-dioxiddal is fokozzák. Mindezek eredményeként szüretelt meg a ma is oly divatos „reduktív” borstílus (reduktív = oxigéntől elzárt).

GÁL TIBOR | A VILÁG NÉGY BORÉGTÁJA

Ahhoz, hogy a magyar bornak és borászatnak a világban elfoglalt helyét és lehetőségeit megismerhessük, nélkülözhetetlen a világ borászatának feltérképezése. Természetesen átfogó világtérkép megalkotása gigantikus vállalkozás lenne. Mégsem reménytelen kísérlet a világ borstílusainak meghatározása, eleendő ehhez négy alapvető irányt kijelölni, amely aztán irányítéként szolgálhat a világ borkészítési szokásainak betájolásában. Az Európát jellemző főbb ökológiai adottságok, amelyek fontosak a szőlőtermesztés-borkészítés szempontjából, Franciaországban egy-egy borvidékhez kapcsolódóan külön-külön megtalálhatók.

2 | Ennek ellentettje Burgundia fehérbor-készítése, amely egy egészen más pályán helyezi el a gasztronómiát és a borászatot. Burgundia – melyről némi túlzással elmondhatjuk, hogy Európa gasztronómiai központja – Franciaország keleti határától 100-150 km-re, észak-déli irányban tájolható. Éghajlatát az ökológiai kiegyenlítettség, a négy évszak harmonikus megléte jellemzi. A helyi lakosság sokoldalúbb táplálkozási szokásait a borászatnak is le kellett fordítania a maga nyelvére. Itt is fogyasztanak halat, de a sertés és a szarvasmarha csakúgy megjelenik az étlapon, mint az éti csiga és a béka, amelyeket nem lehet egy „egyszerűbb” borral útjukra bocsátani. Testesebb fehérbort kellett megalkotniuk, amelynek alapjául a *chardonnay* szolgál, melyet kis pincék kis fahordóiban érlelnek szép, kerek, lágy borokká. Az almasav az oxidáció folytán lebomlik, az elsődleges gyümölcsízeket pedig szépen kiegészítik a fahordós érlelésből származó, ún. másodlagos, érlelési illat- és zamatanyagok.

VÖRÖSBOROK

Ha azt mondjuk, hogy a könnyebb, bevezető jellegű ételek kísérője a fehérbor lehet, akkor magától értetődően a főételek mellé is találni kellett megfelelő társakat – vörösborból.

1 | Az Atlanti-óceán partvidékének déli része híres vörösborkultúrájáról. A tájegység vörösbora a *cabernet sauvignon* és *franc*, illetve a *merlot*, amelyekre a magas tannin- és alkohol-, valamint az alacsony savtartalom jellemző alapvetően. Mivel a 44-45. szélességi foknál a melegebb éghajlat folytán zsírosabb ételeket már nemigen érdemes fogyasztani, a marhahús alapú ételek a főételek meghatározói, amelyek emésztésében a magas tannintartalmú borok tudnak segíteni a leginkább. Az e célra kitűnően alkalmas borokat a borvidék kikötővárosáról bor-

deaux-inak nevezik összefoglalóan, amely terület a Pireneusok északi lábától 150-200 km-re északra helyezkedik el.

2 | Burgundiában, illetve a Rhône völgyének északi részén készítik a másik vörösbort, amelyben a *pinot noir* szőlőfajtának van meghatározó szerepe. Az ökológiai viszonyok itt viszonylag késői szüretet tesznek lehetővé, s e késői szüret ellenére magas savtartalmú borokat lehet nyerni. A késői szüret magas cukor- és így magas alkoholtartalmat tesz lehetővé, amely a magas savtartalommal párosulva az ottani zsírosabb ételekhez is remekül párosítható. Ilyen ételek a sertés, a liba és a kacsa, illetve ezek belsőségei. A belőlük készült ételek megfelelő útitársat kaphatnak e vörösborból utolsó útjuk alkalmával. Itt tehát nem feltétlenül egy – a bordeaux-ihoz hasonló – sűrű, mély színű borra van igény, hanem könnyebb, de magas alkohol- és savtartalmú, markáns, nehezebben „értelmezhető” borokra.

Természetesen nagyon egyszerű lenne a kép, ha a világ borászatát erre a négy borra szűkítenénk. Sőt sem ejtettünk például az édes borok jelentős világáról. Emellett ennek a négy égtájnak, irányzatnak a kizárólagosságát sem lehet egyértelműen megfogalmazni, de abban segít, hogy nagy vonalakban leképezzük a borászat lehetőségeinek fő irányait. Ezek azok a fő borkészítési pályák, amelyekről nem szabad eltérnünk, mivel a természeti adottságok alapvetően behatárolják lehetőségeinket. Számunkra tulajdonképpen az a feladat, hogy e között a négy égtáj között el tudjuk helyezni a magunk borászatát, lehetőségeit is. A négy évszak, a mérsékelt kontinentális éghajlat – Magyarország legdélibb részeit kivéve – azt mutatja számunkra, hogy a burgundiai típusú borászkodás az, amelyet leginkább követnünk kellene. ♦



Érdeklík a magyar borok?

Látogasson el a budakalászi Kálvária Pincébe, ahol történelmi magyar bortermő területekről kóstolhat borokat. Előre meghirdetett tematikus kóstolókon ismerkedhet meg a pince több ezer palackos muzeális borkínálatával. Tematikus, személyre szabott borsorok, céges események, szakmai kóstolók borászokkal, szakértőkkel. Kiemelkedő választék a Mátrából és Tokajból, illetve kékfrankos, kadarka, furmint és aszú borokból.

Jöjjön el és kóstoljunk együtt!

Cím: 2011 Budakalász Kálvária utca 5.
Telefon: (+36 30) 297 2306
[facebook.com/kalvariapince](https://www.facebook.com/kalvariapince)



A Prima Primitissima Alapítvány kuratóriumának
2018. évi döntése alapján
Magyar sajtó kategóriában a Rubicon szerkesztősége
Prima Díjban részesült.

KÖSZÖNJÜK!

Egyben köszönet szeretett szerzőinknek szakavatott,
szívnvonalas szövegeikért és olvasóinknak olthatatlan tudásszomjukért!



A díj: Boldi Kisplasztikája. Az égve törő íjász