

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.

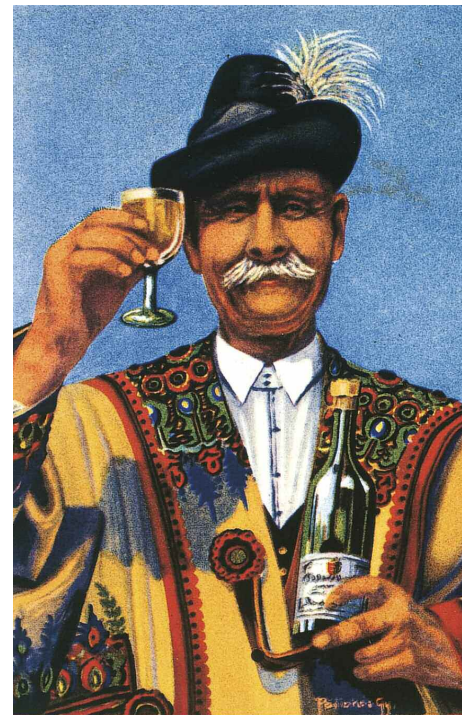
A külföldiek a magyar borokat álta-
lában dicsérték, de Mátyás borait kü-
lönösen kitűnőnek találták, és mint
külföldön szokatlan dolgot jegyezték
meg, hogy a király és a főurak egyaránt
sokféle bort fogyasztanak evés közben.
Módjával Mátyás király is kedvelte a
bort, főleg a szerémit, budait, pozso-
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

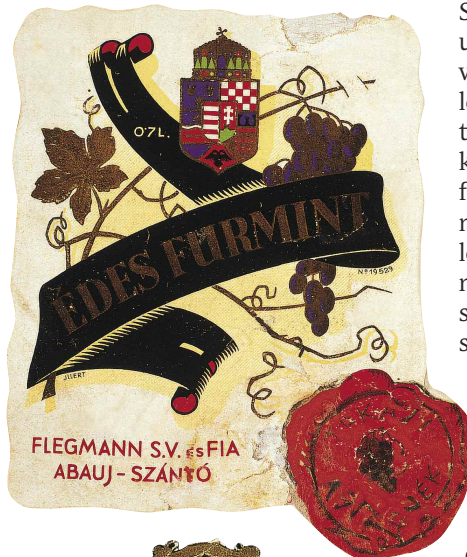
Kedvelt ital volt még a fehérborból
készült ürmös vagy a keserű narancs-
héjjal zamatosított vörösbort és a kína-

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 cefajtá 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 bortermelés 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 bortermelés 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 bortermelésre 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 gonddal 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 munkaigényes 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 nyugalmát 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
pincszereztek 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

