

Lackner László

Szőlőskertek múltja és jelene, határon innen és túl

Tantalics Béla: Szőlő- és borkultúra Lenti-Lendva térségében

„Kutasd a múltadat, hogy tudd, honnan jöttél, és ismerd meg ki vagy!” – tanácsolja egy bölcs mondás, és mintha az elmúlt évtizedekben egyre több település, tájegység lakóiban támadt volna fel a kutakodó kíváncsiság. Tanulmányok, könyvek születtek, múltunk eredményei, példái, példaképei közelebb kerültek hétköznapi, tevékeny jelenünkhöz.

A délnyugati határvidéken a múlt példázata azt üzeni, sugallja, hogy ami jól, sikeresen összetartozott évszázadokon át, az ma is közelebb kell, hogy kerüljön egymáshoz, hogy a történelmi Zala vármegye igazságtalanul szétszakított testrészei, a szlovéniai Lendva környéke és a magyar Lenti vidéke egyre több ponton egymásra találjon. Történelmi folyamatokat élünk át, hisz mindkét ország átesett egy gyökeres rendszerváltozáson, mindkét országban uralkodóvá vált a piacgazdaság, és mindkét ország tagja az Európai Uniónak, aminek lélekemelő következménye, hogy a határok átjárhatóvá, és egyre inkább jelképpé válnak.

A múlt kutatásának és elemzésének sajátos példázatát adta kezünkbe Tantalics Béla Lentiben élő tanár, több történelmi kötet, a Szőlő- és borkultúra Lenti-Lendva térségében című nagy ívű, sokszólamú munka szerzője. Nagy ívű, mert a földtörténeti felvezetés után a római provinciaként megélt évszázadok szőlőhonosító törekvéseitől napjainkig, az egyre nemesebb szőlőfajták kiválasztódásáig vezeti végig a kultúra fenntartásának, művelésének változatos folyamatát.

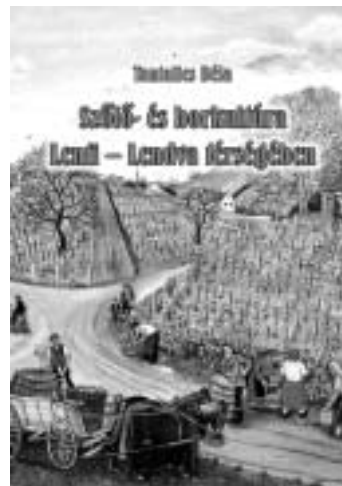
Az első oklevél, amelyben már megemlíti a Lenti (Nemthy) környéki szőlőket:

„IV. Béla király rendelete Arnold Zala megyei főispánhoz, Gosztola helység határai fenntartásának tárgyában, melynek folytán Arnold főispán ott határjárást tart... E föld első határszakasza keleten a Nemthy szőlők végén egy berkenyefa közelében indul ki, itt közös Batnyk faluval...”.

Aztán egy 1374-es dokumentum említi a bortizedet, tehát a középkor elején, a királyi vármegyerendszer kialakításakor már foglalkoztak a térségben élők szőlőtelepítéssel és bortermeléssel. A XIV. század folyamán a jobbágyok egyre nagyobb számban vállalták a földesúr szőlőinek művelését, amiért hegyvámot fizettek, az árendát mustban kellett beszolgáltatni.

Ízes, középkori hangulatú az a dokumentum, amelyet Alsólendva város adott ki a bor árusításáról: „Az borárusításról. A bírák, vagy az várostól arra választott emberek meglássák, megkóstolják az bort, meg is böcsüljék, mint kezdjék ki, az bornak járása szerint. Ehhez minden korcsmárosnak fából csinált pecsétes pintje, iczéje, harmadája, meszelye legyen. Ha valaki ez szerzésnek kivüle cselekednék, első bintetés 4 forint, ha azzal meg nem szünnék, másod bintetése az leszen, hogy esztendeig és két nap, bort ne árulhasson...”. Máiig ható szigorú rendelet, hisz súlyosabb szabálysértés esetén az APEH is bezárathatja a vétkes kereskedelmi és vendéglátó-ipari üzleteket.

Igazán érdekes a lendvai és lenti tiszttartónak írt utasítás a szőlők kötelező trágyázásáról: „Tagadhatatlan az itt való szőlők igen puszták, melyben tiszttartó uram cselekedje azt; most mindjárt minden egész helyes polgárra vessen négy szekér ganéjt, 3 csetertesre (negyedtelkes) hármat, 2 csetertesre kettőt, 1 csetertesre egyet, hogy az majorsági szőlőkbe szedés után vigyik be mindjárt, 12 forint bírság alatt. Annak végbevitelét ne csak bírákra és ispánokra bizza, hanem maga is, mint jó gazda, szüntelen körülötte legyen, hogy annál jobban menjen végbe.”.



A későbbi dokumentumokból tudjuk, hogy jellemzően a ma direkt termőnek nevezett fajták uralták a vidéket, hisz még egy 1965-ben végzett felmérés szerint is a telepítések 60 %-a ide tartozott, amin belül 67,4 %-ban noah, 30,1 %-ban othello, de 1,65 %-ban deloware fajták voltak jellemzőek. A fennmaradó 40 %-ot az olaszrizling, sasza és egyéb oltvány szőlőfajták tették ki.

A későbbi évtizedekben a direkt termőket lecserélték; ma már korszerű fajták tenyésznek a szőlőhegyi lankákon, egyre uralkodóbb az ajánlott fajták terjedése: az olaszrizling, a rajnai rizling, a szürkebarát, a királyleányka... és a keszthelyi Agrártudományi Egyetemen, Bakonyi Károly által nemesített, Európában is sikeres fajta a cserzei fűszeres.

A három néprajzi tájegység, Göcsej, Hetés és Muravidék ölelésében elterülő borvidék tized és hegyvámfizetési lajstromaiban sok olyan család nevét találjuk, amelyek ma is léteznek, ilyenek: Csöre, Király, Kozma, Göncz, Tánczos, Feiér (ma Fehér), Hermán, hogy a gyakori Kovács, Nagy, Molnár, Varga, Kiss neveket ne is említsük. A könyv ezen részei, az érintettek körében jelentősen erősíthetik a tájhoz, a szülőföldhöz való még szorosabb kötődést, a helyi családi eredet nyilvánvaló megerősítést.

A könyv ismerteti egy tudományos kísérletet is, melyet a Lendva-hegyen, az ún. ampelográfiai kertben végeztek. Erről így számol be Milan Lovrik dobrownai szőlősgazda: *„Az ötlet szerint a szőlőskert három részre osztódik. Az elsőben a Muravidék területén megengedett szőlőfajták kerülnek. A másodikban Szlovénia és más szőlőtermő vidék területein jelenlévő fajták találhatóak, főleg csemege szőlők. A harmadik rész 6 különböző fajtát képez, benne három késői Olaszrizling, Furmint és Rajnai rizling, valamint három Cserzei fűszeres kísérleti szempontból nő, mindegyik különböző alanyon... Az első és második rész szőlőtőkéit különböző termelők adományozták. Az utána lévő években az alanyokat és az oltóvesszőket pedig magyarországi barátunk, dr. Pálfi Dénes ajándékozta. A szőlőültetvény lehetővé teszi, hogy az egyes fajták viselkedését tudjuk követni a mi környezetünkben is.”*

A több évszázados szőlőkultúra az 1997. évi bortörvénnyel emelkedett méltó rangjára, amelyben, mint Balaton-melléke borvidék, önálló tájegységként került meghatározásra. Ezen belül a két elkülönülő terület Balaton-melléki, míg a délebbre eső – értekezésünk tárgyát képező rész – a Mura-vidéki besorolást kapta.

A kötet bemutatja a lendvai Szőlő és Gyümölcsstermelők Egyesületét, és közöl tizennégy tanulmányt, emlékeztet, amelyek tovább színesítik, árnyalják a nemes al-ágazat történetét, és jelenlegi állapotát, törekvéseit.

A könyv szépen, igényesen illusztrált, ezek közül kiemelkedik a színes borító, amelyen Göncz János Lendvai szüret című festménye látható. A belső fotók megidéznek a régmúltat is; középkori tizedjegyzékek, hegyvám-listák, a XVIII. században készült hegyközségi szabályzat, és az 1880-as években filoxéra járvány elleni intézkedések dokumentumai tanulmányozhatók. Ki kell emelni a lenti és lendvai hegyen egykor sorjázó zsúpos, borona pincék gyönyörködtesítő látványát, sajnos ezekből mára már csak keveset mentett meg az értékörző gondoskodás.

A szerző láthatóan teljességre törekedett, eredményes kutatómunkája és az ennek révén összeállt igényes, sokrétű kép nagyon fontos örökséget foglalt össze és nyújtott át akár az átlagos olvasónak is, hisz nyelvezete gördülékeny, témához méltóan egyszerű.

A könyvet dr. Nógrádi László, Lenti város polgármestere, országgyűlési képviselő többek között az alábbi szavakkal ajánlja az érdeklődők figyelmébe: *„Múlt, jelen, jövő – e három idősík megszedíthet minket, hiszen emberek jönnek, mennek a szőlőhegyen, apák, fiúk egymás után – a szőlőművelés, a bor szeretet azonban marad. A múlt feltárásán keresztül rajzolódik ki a jövő. Most Európa újraegyesítése után vidékünket új borutak hálózják be és kötik össze ezt a földrajzilag, gazdaságilag és ősi kultúrájában összefüggő, egymásra utalt régiót.*

Gyógyító erőként járja át testünket, lelkünket a zalai dombok közt megbúvó pincék rejtekében egy áldomásnyi bor...”

(Kiadó: a Lenti Honismereti Egyesület és a Muránia – a Mura-mentén élő, hagyomány- és értékörzők védőegylete, 2004)