

Mód László – Simon András

„... még a régi öregöktű hallottam...”

Szüret és szőlőfeldolgozás három avasi faluban

Bevezetés

„Cseppenni kész szőlőbogyók illata leng.
Csókák csőrében barna dió.”
(Panek Zoltán: Takarodó)

Avas, Avasság, Avas-vidék névvel az Avas-, a Gutin- és a Kőhát-hegységek övezte medencét illetik. A kistáj a mai Románia szatmári részén, Szatmárnémetitől keleti-északkeleti irányban fekszik. Az Avasságot túlnyomóan románok lakják, a magyarság három faluban él nagyobb számban: Avasújvárosban, Kőszegremetén és Vámfaluban. A medence összesen 16 települést foglal magába, az említett hármon kívül még Ráksát, Rózsapallagot, Lekencét, Kányaházát, Bujánházát, Túrvekonyát, Avasfelsőfalut, Avasújfalut, Mózesfalut, Bikszádot, Terepet és Komorzánt.

Az írásos források tanúsága szerint a XIII. század első felében az Avasból még hiányoznak az emberi települések. Falvait 1270-ben V. István adománylevele említi elsőként (Újváros, Parlag, Avas)¹. Szintén még a XIII. században, de 1270 után jött létre Remete. A XIV–XV. Század során keletkezett települések közül Túrvekonya, Bikszád, Vámfalu és Felsőfalu lehetett magyar alapítású.² A románság megjelenése az Avasban a XIV. századra tehető. A Máramarosból érkező, pásztorokodással foglalkozó román és kisebb számú rutén népesség a magasabban fekvő területeket szállta meg.³

A múlt századbéli és az e század eleji leírások tölgyes erdőket, makk termő bikkes bérceket, pompás gyümölcsösöket, derék szőlőtermő hegyeket és középszerű szántóföldeket említenek az Avasban.⁴ A vidék erdői és legelői a famunkáknak illetve az állattartásnak biztosítottak kedvező feltételeket, ugyanakkor mindenütt megvoltak és megtalálhatók napjainkban is a rendkívül gazdag fajtaállományú gyümölcsösök, s a gazdák többsége a települések határában lévő domboldalakon – többnyire csak saját szükségletre – szőlőt termeszt és bort készít.

Keleti Károly 1873-as szőlészeti statisztikája a 16 avasi település közül 11-ben regisztrál szőlő- és borgazdálkodást.⁵ Érdekes megjegyezni, hogy az általunk vizsgált 3 község közül Vámfalut nem említi. Kávássy Sándor térképe viszont, mely Szirmay Antal Keleti Károly statisztikájánál korábbi munkája alapján készült, mind a három településen jelez szőlőművelést.⁶ Igaz, Vámfalut illetően Szirmay Antal és Fényes Elek is hasonlóan nyilatkozik: „... kevés szőlőhegye, mely inkább gyümölcs, mint inkább szőlő kedvéért műveltetik.”⁷

A táj szőlészeti és éghajlati- és talajviszonyok mellett nagyon meghatározta a szőlőhegyek fekvése, s jelentősen befolyásolta az egyes települések birtokhatárának nagysága. Újváros szőlővel beültetett domboldalai javarészt a Szamos völgyére néznek, fekvésük déli. A remetei hegy keleti-délkeleti tájolású, a Vámfalu melletti parcellák nyugati fekvésűek. E szempontból a legkedvezőbb feltételekről Avasújváros esetén beszélhetünk, a legkedvezőtlenebb adottságok pedig Vámfalut érintik. Ami a másik összetevőt illeti: mindhárom település – de köztük fokozottan Avasújváros – szűk határu község. Az itt élő parasztok és mezővárosi polgárok intenzívebb növénykultúrákkal igyekeztek ellensúlyozni ezt.

Szőlővel, gyümölcsfákkal ültették be a más szempontból hasznosíthatatlan meredekebb hegyoldalakat.⁸ Az avasi szőlőtermesztés vizsgálatakor még egy tényezőt figyelembe kell vennünk. Andorfi Márton kutatásai szerint a szőlőművelés északi határa éppen áthalad vidékünkön, az Avasság belső oldalán.⁹ Jellemző a vizsgált területre az is, hogy a gazdák erősen ragaszkodnak a nemzedékről nemzedékre hagyományozódó művelési technikákhoz és szőlőfajtákhoz, s az újítások csak nehezen, lassan hódítanak teret.

Összességében azt mondhatjuk, hogy Vámfalu rosszabb fekvésű, kisebb területű szőlői csupán a családi borfogyasztás egy részét adják. Kőszegremete nagyobb területű, dombosabb szőlőhegyén jobb ízű s több szőlő terem, de az önellátás keretein az itteni szőlő- és borgazdálkodás sem lépett túl. Borkereskedelemről – főképp századunk első felére vonatkozóan – csupán Avasújváros esetében beszélhetünk.

Az Avasság lokális jellegű, minőséginek nem mondható szőlőtermő terület. Többek között a szőlő- és borgazdálkodás zömében önellátó jellegével hozható kapcsolatba, hogy a szőlőtermesztésnek nem elsősorban gazdasági jelentősége van, a gazdákat nem csupán az elvégzendő munka hívja a hegyre, hanem a táj szépsége is, mely kellemes kikapcsolódást biztosít a munkás hétköznapi világából. Tanulmányunkban az avasi magyarság szőlőkultúrájának egy szeletét, a szüret és szőlőfeldolgozás témakörét mutatjuk be. A munkafolyamat ismertetése mellett kitérünk munkaszervezeti kérdésekre is, bemutatjuk a szőlőfeldolgozás eszközkészletét, a mustnyerés technológiáját és leírást adunk a területen máig használt bálványos borsajtók működéséről és készítéséről.

Szüret és szőlőfeldolgozás

„A szüretkezdés ideje és rendje nem független a változó társadalmi feltételektől, a termelők társadalmi helyzetétől, a termelési körülményektől, a termelt borféleségektől és minőségi kérdésektől.” – vélekedik Vincze István.¹⁰

A szüret megkezdése – még századunk első felében is – országszerte valamiféle közösségi, hatósági döntés következménye volt. E szabályozás egyrészt és egyes területeken magyarázható a dézsmaszedéssel, ám „az országos helyzet elemzéséből inkább arra lehet következtetni, hogy a szüret egyszerre kezdése a szőlőhegyeken érvényesülő közösségi rend egyik sarkalatos pontja volt.”¹¹

Vidékünkön is élt e közösségi megkötés: „Ki vót hirdetve, mikó lesz natyszüret. Elötte is szethette, aki akart, de aki a natyszüret napján nem szüretelt le, azé őrizetlen maratt, mer lejárt a pásztor megbizása. Vót a faluba bakter, aki kidobóta, ő vót a bíró szógája. A natyszüret idejét az összes hegy gazdája döntötte el, megbeszéték a bíróva is. A szószólók itt is a nagygazdák vótak.” (B. Dohi Lajos, Kőszegremete) Századunk első felében, a már idézett gazdakönyv adatai szerint a szüretet október közepe táján kezdték, de sem az írott szöveg, sem a népi emlékezet nem utal arra, hogy ez valamely hagyományos szüretkezdő naphoz (pl.: október 15. – Terézia; október 18. – Lukács) kötődött volna. Kézírtos kútfőnk gyakran említi, hogy a szőlő a szüretre nem érett be teljesen, s ezt elsősorban az időjárási viszonyokkal magyarázza. Ne feledjük, hogy a szőlőtermesztés északi határa éppen az Avason vezet át, s azt sem, hogy a régióon belül a szőlőhegyek fekvése is különféle. Mindezen tényezőkhöz hozzávehetjük még, hogy a direkttermő fajták nem érnek korán, s cukorfokuk – természetesen az időjárási viszonyoktól függően – alulmarad a nemesített fajtákéhoz képest.

Ma már mindenki a maga választotta időpontban – tekintettel a fajtaállományra és az időjárás viszonyokra – kezd a szüret lebonyolításához.

A szőlő szedése előtt 2-3 nappal a gazda nekilát a szükséges előkészületeknek: a puttonyokat és a kádakat alaposan kimossa, a hordókat kiforrázza. A vizet vasháromlábba helyezett üstben, fazékban a kandalló tűzén forralják, majd a hordóba öntik, s addig rázogatják, míg az egész hordót eljárja, s a keletkező forró gőz kiöli a gombákat. Egy 400 literes hordó mosásához kb. 20 liter forró víz kell, amibe két kanál mosószódát is szoktak dobni. A bortároló edény akkor számít tisztának, amikor teljesen tiszta a belőle kiöntött víz. A mosás után újabban kénlap égetésével fertőtlenítik véglegesen a hordót.

A szüret hagyományosan családi munka. A faluban és a távolabb élő családtagok, rokonok, barátok igyekeznek kivétel nélkül segídezni a termés betakarításában. Munkájukat viszontmunka fejében végzik, vagyis sorban szüretelnek, egyszer az egyik, másszor a másik gazdánál. Aki egy szőlőbirtokoshoz az éves munkák során rendszeresen eljárt napszámba, az ott volt szüretkor is, de nem napszámért dolgozott, hanem egy kosár szőlőt meg egy üveg mustot kapott.

A szüretelők csapatán belül mindenkinek megvan hagyományosan a feladata. A szedést az asszonyok végzik. A fürtöt – főképp ha nagyon potyog a szem – nem kézzel törik le, hanem késsel vagy metszőollóval vágják le. A tőről leválasztott gerezdeket kosárba, újabban 10 literes nájlónvedérbe rakják, majd a *puttonba* öntik. Szedéskor maga a gazdasszony jár legelől, ő gyűjti össze az állószőlőt, vagyis a családnak télire eltett és a szüretelőknek ajándékba adott legszebb fürtöket. A dongás faputtont, mely mindig könnyűfából: fenyőből vagy szádokfából, azaz hársfából készül, a meredek hegyoldalon a fiatalabb férfiak hordják a hátukon a feldolgozás helyszínére. A puttonban a szőlőt általában kézzel vagy ágasfával kicsit megnyomkodják az asszonyok, hogy több férjen bele egy-egy forduló alkalmával. A szedést mindig a szőlőparcella tetején kezdik, hogy a puttonos a már leszedett tőkék közt haladjon, ellenkező esetben ugyanis könnyen leverné a gerezdeket.

Szüretkor a hagyományos ünnepi étrend fogásaiból a töltöttkáposzta és a dióskalács kerül az asztalra. A kalácsot már előző nap megsütik, a káposztát csupán előkészítik: a káposztalevélbe csavart rizses-darálthúsos töltelék cserépfazékba rakják, s hátikosárban viszik föl a hegyre. Míg zajlik a munka, a kandalló szélén lassan megfő a cserépfazékban a töltött káposzta. Mostanság egyre gyakoribb a szüreti étrendben a gulyásleves.

A szüret fogalomköréhez tartozik a szőlő szedésével szervesen összekapcsolódó munkafázis, a szőlőfeldolgozás, a borkészítés. Ennek helyszíne lehet a szőlőhegy, de lehet a falubeli porta is. Vámfaluban, ahol szőlőbéli pincék, hajlékok csak elvétve vannak, s azok is többségükben újonnan épültek, a leszedett termést a kosarokból a nájlónfóliával kibélelt szekérre (sráf) öntik fel, hazaviszik, s otthon dolgozzák föl. Avasúvárosban nemigen tudni olyan gazdáról, aki ne a hegyen készítene bort szőlőjéből. Kőszegremetén kb. 10 család végzi a feldolgozást otthon, a falusi háznál. Ők szintén sráffal szállítják le a hegyről a szőlőt, illetve újabban nejlonszakokban Daciával.

A szőlő hegyen való feldolgozásának is több helyszíne lehet. A szülői szőlőföldek felosztása a gyerekek között, illetve az, hogy egy-egy gazdának több tagban is van birtoka, előidézheti, hogy minden parcellán nincsen pince, présház. Ilyenkor a szőlőt kádba vagy hordóba öntik, s ugyancsak sráffal szállítják a másik birtoktestre, a feldolgozás színhelyére, ami lehet a szabad ég alatt, a pincegátdorban ill. a présházban. (Erről részletesebben később szólunk.)

A szőlőfeldolgozás munkafolyamatát, a darálást, a szűrést és a sajtolást a gazda végzi illetve irányítja.

A leszedett szőlőt, mielőtt a sajtolószerkezetbe helyezik, összezúzzák, A század elején jelent meg és terjedt el vidékünkön a Hoffer-típusú szőlődaráló (szőlőmorzsoló), melyet napjainkban is használnak az avasi szőlősgazdák. Az első világháború idején, amikor még újdonságnak számított, a szomszédok szüret idején sorban használták, mindenféle ellenszolgáltatás nélkül. Néhányan még a 70-80 éves szerkezettel dolgoznak, mások már újabb darálókat szereztek be. Korábban ágasfával, csumaszóták vagy kádban taposták a szőlőt.

„Vót mikó áva ágasfáva csumaszóták a szöllőt. Asztá zságba szették és taposták.” (Dohi Lajos, Kőszegremete)

„Ety kádszerúségben taposták, ami ki vót furva alú. Ahoty tapották, úgy ott a lé mind jött. Ezerkilencszáztizennégyben már vót aki Szinyérvárajjárú vagy Magyarországrú vett Hoffer darálót - azóta működnek ezek.” (Tatár Béla, Kőszegremete)

„Az illető, akié vót a szöllő, szépen megmosta a lábát, és akkó beleát meztláb és addig taposta, még széttaposta a szöllőt a kádba. Úgy rakták, hoty térdig ért a szöllő.”

(B. Dohi Lajos, Kőszegremete)

„A teknőt feltették a küszöbre és ekeszték nyomni. Beletették a montot a teknőbe és akkor a másik merte lefelé mindig.” (Dohi Károly, Kőszegremete)

A taposás területünkön nem a mustnyerés kizárólagos módja, hanem a sajtolást előkészítő munkafolyamat volt. A megtaposott illetve ledarált szőlővel teli kád közepébe egy fűzfavesszőből font, henger alakú, többnyire a kád magasságával megegyező hosszúságú szűrőkosarat helyeznek. A szűrőkosárban összegyűlt színmustot 2-3 literes cserépkancsóval vagy zománcos bádgedénnyel merik a kétfülű, kb. 10 liter űrtartalmú dézsába, amiből aztán a tölcésrszerű liun át öntik a hordóba. A sajtolás nélküli ledarált mustból kifolyó színbor világosabb színű, gyengébb (alacsonyabb alkoholtartalmú) és finomabb, mint a préseléssel nyert. Hátránya viszont, hogy kevésbé eltartható, hisz a bor konzerválásában fontos szerepet játszó csersav nagy része a préseléskor ható nyomóerő révén kerül a mustba. Vámfaluban a kádnak – amibe a szőlőt darálják – kifolyója van. Itt nem használnak szűrőkosarat, csak egy lécekből összeállított szűrőt raknak a kármentőbe távozó must útjába. Régebben ezt vesszőfonattal helyettesítették, mely a szűrőkosárral ellentétben nem zárt forma, csupán félkörívben hajlik a kifolyóluk elé. A vámfalusi gazdák közül néhányan a színmust leeresztése után visszamaradt montot nem préselik, hanem úgy, ahogy van kifőzik pálinkának.

A mustnyerésnek két eszköze ismeretes és használt az Avasban: a hatalmas méretű bálványos borsajtó és az újabb, kerek kosarú gyári vasprés. A két tárgy megkülönböztetése nyilvánvalóan is jelentkezik: míg az előző típust sajtónak, addig az utóbbit inkább *présnek* nevezik. E terminológiai kettősség a szerkezeti és mechanikai jellemzőiben eltérő préstípusok megkülönböztetését szolgálja, s nincs kapcsolatban a fehér és vörös lényerés kétféle módjával.¹²

A nagy múltra visszatekintő, már az ókorban ismert működési elvet megvalósító főfás vagy bálványos szőlőprés – melynek változatai főként még a Nyugat-Dunántúlon léteznek – erdélyi és avassági jelenléte talán a nyugatról települt szász lakossággal hozható összefüggésbe.¹³ Figyelemre méltó ugyanakkor az is, hogy a Grúziában használt *orsós prések* villánsan elágazó nyomógerendája szinte teljesen megegyezik az erdélyi és avasi példányok bálványával. A grúziai és az európai borkultúra történeti kapcsolata kétségtelen – vélekedik Vincze István – ám az átvételek kronológiai kérdései egyelőre tisztázatlanok.¹⁴

A bálványos sajtó nevét a 3-4 m hosszúságú hatalmas tölgy főgerendájáról, a bálványról kapta. (Erdélyben ezt medvének nevezik.) A bálvány szabad vége villásan szétágazik, ebbe beékelve, vagy a villára tetszés szerint alulról illetve felülről ráerősítve található a *kost*, azt a tokot, amelyben az orsó, csavar vagy sróf forog. Az orsó végére erős fakeretet (kb. 1 m × 1 m) illesztnek, amit kosárnak, saroglyának neveznek. A srófhhoz láncsal erősítik hozzá a karót (hajtórudat). A bálványt két pár láb fogja közre; az orsótól távolabbi lábakon halad át a tengely, mely rögzíti a bálvány vékonyabbik végét. A bálvány alatt helyezkedik el a serpenyő, ezen áll a deszkából összerakott, a két rigli és a két átkötő alkotta keretbe illesztett montszekrény. Az avassági bálványos sajtók melence nélküliek, ellentétben a nyugat-magyarországi típusok jó részével. Így a szőlő taposását – mint a sajtolást megelőző munkafázist – nem is végezheték máshol, mint egy külön edényben, a kádban. E hatalmas, kizárólag fából készült szerkezet az egykarú emelő elve szerint működik. A ledarált szőlőt (amelyet mind a színmust lemerése utáni lédús, mind pedig a sajtolás utáni száraz állapotában montnak neveznek, s csak kevéssé használják a Magyarország legtöbb vidékén ismert *törkölyszót*) kézzel egy kisebb, teknő formájú faedénybe – újabban műanyag vödörbe – szedik, majd a montszekrénybe öntik. Hogy a préselés után tömbbe összeállt montot könnyebben ki lehessen venni, néhány gazda rétegesen egy-egy falemezt helyez a megdarált szőlő közé a montszekrénybe. A megrakott szekrény tetejére deszkalapokat helyeznek. A nyomóerőt, melyet a bálvány, és a súlyos kövekkel megrakott, felcsavart saroglya együttes tömege ad, a papnak, baknak, bábnak nevezett hengeres fadarab közvetíti a mont felé.



Lassan csorog az isteni nedű

Régebben csupán egyszer sajtoltak. „Most má rájöttünk, hogy sok ez a hibrid szőlők, valahogy ez nem aggya uty ki a levet. Asztán eccer kinagyoyjuk egybe, asztán mégeccer ki-sajtolyuk. Nem sok jön, de jön belőle.” (Dohi Lajos, Kőszegremete)

„Kéccer sajtolyunk, eccer kinyomjuk csak úgy, ami kijön jószántából. Kivesszük a sajtóbul, felmoncsájjuk, újból felkavarjuk. Van ijen négyágu villa vasbul, aminek el van kopva az ága tejjesen, azza átkavarjuk, hogy a szőlőszemek meg a szőlőhaj forduljanak meg.” (Dohi Károly, Kőszegremete) Kinagyoláskor a saroglyát nem hajtják fel túl magasra. Miután a montot egy kádban szétmoncsálták kézzel, átkeverték villával, s újra berakták a montszekrénybe, a lehető legnagyobb nyomóerő elérése céljából a saroglyát alaposan megrakják kövel és felcsavarják a *sróftot*. Ekkor az *orsó*, végén a megterhelt *kosárral* a földtől 60-70 cm-re felemelkedik, majd anélkül, hogy kezelője felügyelné, lassan leszáll a földre, s kiszorítja a szőlő „lelkét”. Az orsót, hogy könnyen forogjon a kosban, autózsírral, csapágyszírral, olajjal vagy kenik meg.

Háziszírral sohasem, mert az egér megrághatja. De vigyázni kell, hogy ne nagyon zsírozzák vagy olajozzák meg, mert könnyen megszalad, azaz anélkül, hogy kellő nagyságú nyomóerőt fejtene ki, visszacsavarodik. Ez akkor is megeshet, ha a sróf vagy a *kos* már kopott. Ilyenkor a hajtórúddal (karó) kitámasztják a kosarat.

Első és második sajtoláskor – igazodva a szekrényben lévő mont mennyiségéhez – más-más hosszúságú bakot raknak a bálvány alá. A sajtó kifolyója alá kármentőt tesznek, s ebből ugyanazon edényekkel, eszközökkel merik a hordóba a préselt levét, mint a színmustot. A tölcészerű liu lehet dongás faedény, de lehet teknő formájú, fűzfából kivájt, rézcsappal ellátott töltőedény is.

A bálványos sajtó térbeli elhelyezkedése, így a szőlőfeldolgozás és borkészítés helyszíne is többféle lehet. Alhat a sajtó a pince előtti zárható gádorban, ahol a szőlőművelő szerszámokat, a kádakat és puttonyokat is tárolják. Ez esetben a gazda, esetleg a szűkebb rokonság használja. Találhatunk a szabadban, egyszerű lábas nyeregtető alatt elhelyezkedő sajtókat is. Ide több gazda jár sajtolni, többnyire a rokonság és a szomszédság, a szőlő feldolgozása az udvaron zajlik, ellenszolgáltatásként a tulajdonos a törkölyt (montot) kapja meg. Avasújvárosban a pincék előtt gádor nemigen van. Itt a szabadban, a föld feletti présházban, esetleg a pincében helyezik el a sajtót. A présházból gumicsövön vezetik le a hordókba a mustot. Korábban szóltunk arról, hogy Kőszegremetén néhány család a falubeli házban dolgozza fel a szőlőtermést, s a bort is otthon tárolja a földpincében. A bálványos sajtók nem csak a hegyen, hanem lenn a faluban is megtalálhatók.¹⁵

A gyári prések az 1930-as évektől jelentek meg az Avasban. Vámfalun, ahol sem szőlőhegyi épületek, sem bálványos sajtók nem voltak, s ma sincsenek, a szőlőfeldolgozás a faluban, a ház udvarában zajlik, a mustnyerés eszköze a kerek kosarú gyári vasprés. Remetén és Újvárosban azonban a gazdák többsége ma is bálványos sajtóval dolgozik. „Most má – nem tudom mér – most má térnek rátafele ere a vasprésekre, pedig az szaporátlanabb. Ez jobb. Jó naty szekrénye van, mektömi az ember, felemeli, tesz alája bakot, asztán követ és nyomja ki. Az a kis prés, aszt mingyá-mingyá tekerni kell, mellette nem lehet pihenni.” (Dohi Lajos, Kőszegremete)

A bálványos sajtók nagy számban való fennmaradását a célszerűség, a hagyományokhoz ragaszkodás mellett még egy tényező segítette, segíti, nevezetesen: hogy van olyan hozzáértő iparos, aki képes akár a teljes sajtószerkezetet elkészíteni, akár az egyes alkatrészeket megjavítani, kicserélni. Napjainkban egyetlen ilyen emberről tudunk, Erdei Imréről, az 50 éves újvárosi „srófmesterről”.

„Ács vót apám is, ő nem



Munkában a szőlőprés

foglalkozott evve. Remetérű vót egy bácsi, Henter Lajosnak hitták. Mék fiu vótam, akkó tanútam el tüle, mék katona se vótam. Ő csak mutatta, két nap alatt végeztünk is a sajtóva.” – emlékezik vissza e speciális tudást és sok gyakorlatot igénylő tevékenységgel való megismerkedésére Erdei Imre. A tanítómester, Henter Lajos alakjának megörökítője, Sike Lajos így ír a már a 70-es évek elején kihalófélben lévő sajtókészítőkről és munkájukról: „...tehetséges faragók, ácsok, asztalosok kényszerű mellékfoglalkozása vagy éppenséggel kellemes időtöltése.”

¹⁶ Erdei Imre 27 sajtót készített és állított össze ez idáig. Mestersége során a hagyományos ács-asztalos szerszámokat használja: fejszét, bárdot, szekercét, gyalut, kétnyelű kést, gömbölyű vésőt. A sajtó alja, a serpenyő elkészítéséhez „időt álló, szívós matuzsálemi tölgyekre van szükség, (...) sűrű egygyűrűkkel, a legkisebb repedés vagy gombásodás nélkül nehogy átszivárognon rajta a must.”¹⁷ Az anyagnak legalább két évig száradnia kell, nehogy megreppenjen. Ugyancsak tölgyből készül a bálvány, a lábak, a montszekrény deszkái és a riglik, az átkötők pedig gyertyánból. Az orsó anyaga keményfa: akác, vadkörte vagy vadcseresznye. A kosnak legjobb a dió. Ez puhább a sróf fájánál így a két anyag nem *eszi ki* olyan hamar egymást. A bak puhafából kell hogy legyen, így nem ugrik ki préseléskor a bálvány alól. Általában fenyőből készítik. A montszekrény deszkáit régebben több helyen kilyukasztották, hogy sajtoláskor a must gyorsabban és könnyebben távozzék. Ilyen megoldást láthattunk Avasújvárosban egy még ma is működő példányon. Erdei Imre nem fúr lukat a deszkára, mert „belemegy a szőlő magja”. Ha a deszkák szélessége nem haladta meg a 20 cm-t, az illesztés résein is könnyen kicsurogott a szőlő leve, ha viszont ennél szélesebbekből állt a szekrény, akkor alulról befűrészték a deszkákat.

A legnagyobb odafigyelést, szakértelmet, pontosságot és kezűgyességet az orsó és a kos kifaragása igényli. E menetes alkotórészek a sajtó leginkább kopó darabjai, élettartamuk 100-150 év, ami azt jelenti, hogy a több mint két évszázadon át működni képes sajtók élete során legalább egy alkalommal cserére szorulnak. A csavart egy 18¹⁸ cm oldalhosszúságú négyszögletű fából kiindulva először nyolcszögletűvé faragja, majd kör alakúra gyalulja a mester, úgy, hogy egy 16 cm átmérőjű karikát végig lehessen húzni rajta. Ezt követően felülről lefelé haladva 10 cm széles papírcsíkkal kijelöli, kirajzolja a menetet. E 10 cm széles sávot két oldalról a sáv közepe felé haladva 3 cm mélységig baltával kivájja, majd kétnyelű késsel lesimítja. Ehhez kell igazítania nagy gondossággal a *kost*, melynek kiinduló mérete egy 10 cm átmérőjű kerek luk. Ebbe vési a „srófmester” gömbölyű vésővel a 3 cm mély menetet, mely másfél fordulatot tesz ki.

A sajtó összeállítása a következőképpen zajlik: Elsőként a serpenyő kerül a helyére, ami két gerendán áll. Ezekbe csapolja a mester a lábakat. A tengely felőli két lábat gyakran beépítik a préház falába. Ezután foglalja el helyét a bálvány, villás végén a kossal, az orsóval és a saroglyával. A kos állhat a bálvány szétágazásába belevésve, vagy a bálvány alá rögzítve, ám leggyakrabban a bálványhoz felülről kapcsolódik. A kos két felén és a bálvány villájának két szárán 1-1 csavar halad át. Ezek kampószerűen illeszkednek egymásba, biztosítva azt a mozgást, csuklást, mely a bálvány és a kosban forgó orsó által bezárt, a préselés során állandóan változó szög folytán áll elő. A saroglya belső deszkái a sróf bevéssett alsó felét közrefogják, így kapcsolódik össze e két szerkezeti elem. A csavar vége egy gödörben forog.

„Mi sem természetesebb, mint az, hogy a mester díszítőmotívumokat is vésett a sajtó nagyobb felületű részeibe. Tulipánokat és más elemeket. Esetenként azonban megelégedett azzal, hogy mives betűkkel bevágta a gazda nevét és az évszámot, amikor az alkotás készült.” – írja

Sike Lajos.¹⁸ Gyűjtéseink során azonban azt tapasztaltuk, hogy az újvárosi és remetei sajtók szinte egyáltalán nincsenek díszítve, ellentétben a nyugat-dunántúli főfás *présekkal*.¹⁹ A készítés éve, a készítő és tulajdonos neve viszont a régi és új sajtók legtöbbször megtalálható.

Íme egy példa Kőszegremetéről:

860

860 ba

Dohi Jánose

tsinálta Bartas János

Erdei Imre nem díszíti sajtóit, de a fent említett adatokat minden általa készített darabba belevési, vagy a bálványba, vagy a kosba, vagy az orsóba.

Újváros és Remete szőlőhegyeinek legrégebbi datált sajtója, mely ma is működik, 1811-ben készült, szabadteri préselőszínen áll a kőszegremetei Nagy-hegyen. Az évszám a kosban olvasható.

A szabadban, tető alatt álló sajtók srófját a két szüret közti időszakban sokan a hegyi ház padlásán tárolják, így védve a nedvességtől, az időjárási hatásoktól. A nyeregtes, régebben zsúppal, napjainkban palával fedett színt nyáron széna tárolására használják.

Mint említettük, a bálványos sajtókat területünkön mindeddig nem tudta kiszorítani a gyári prés, illetve e folyamat még igen lassúnak mondható. A valamilyen okból mégis „halálraítelt”, s tűzifának felaprított szerkezetek bizonyos elemei másodlagos funkciót kapnak. Így például a bálvány kitűnő ülőalkalmatosságnak bizonyul az eresz alá téve. Az avasújvárosi szőlőhegyen sajnos olyan esetről is hallottunk, hogy a szülői jusson osztozkodó, egymást meg nem értő testvérek széthordták az ősi sajtó mozdítható alkatrészeit.

Irodalom

Andorfi Márton 1935:

A szőlőművelés északi határa Észak-Magyarországon. Szombathely.

Barbul Jenő 1900:

Az avasvidéki nyelvjárás. Bp.

Borovszky Samu é.n. [1908]:

Szatmár vármegye. Bp.

Börcsök Vince 1974:

Az érő szőlőtermés őrzése, szüretelése és a szüreti bál a Szeged környéki homokon. Ethnographia LXXXV. 479–493.

Égető Melinda 1993:

Az alföldi paraszti szőlőművelés és borkészítés története a középkortól a múlt század közepéig. Bp.

Fényes Elek 1839:

Magyarországnak s a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapota statisztikai és geographiai tekintetben. 4. köt., Pest.

Kávássy Sándor 1981:

Gazdasági viszonyok Szatmárban a XIX.

század elején. Agrártörténeti Szemle XXI-II. 133–151.

Kecskés Péter 1992:

Présházak és pincék a Dél-Dunántúlon. Ház és Ember 8. 167–203. Szentendre.

Keleti Károly 1875:

Magyarország szőlészeti statisztikája 1860–1873. Bp.

Kós Károly 1980:

Változások az avasújvárosiak gazdálkodásában. In.: Eszköz, munka, néphagyomány 388–443. Bukarest.

Maksai Ferenc 1940:

A középkori Szatmár megye. Bp.

Sike Lajos 1972:

Szőlősajtó és hegedű. Művelődés XXV. 22–23. Bukarest.

Szirmay Antal 1809–1810:

Szatmár vármegye fekvése, története és polgári esmérete. I–II. Buda.

Vajkai Aurél 1977:

Szőlőprések és díszítésük a Balaton északi mellékén. Ethnographia LXXXVIII. 448–462.

- Vincze István 1958/a:
Magyar borsajtók. Ethnographia LXIX.
1-28.
1975: Taposók és prések. Ethnographia
LXXXVI. 104-152.

Jegyzetek

1. Maksai F. 1940. 83.
2. Maksai F. 1940. 84.
3. Maksai F. 1940. 85-86.
4. Szirmay A. 1809. I. 324-328., 330-331,
335-340, Fényes E. 1839. 316., 323.,
326., Barbul J. 1900. 6-7., Borovszky
S. 1908. 38, 102., 165.
5. Keleti K. 1875. 363.
6. Kávássy S. 1981. 148.
7. Szirmay A. 1810. II. 335.; Fényes E.
1839. 326.
8. Kós K. 1980. 418.
9. Andorfi M. 1935. 40-41.
10. Vincze I. 1960. 2.
11. Égető M. 1993. 152.

12. Kecskés P. 1992. 176.
13. Vincze I. 1958. 7.
14. Vincze I. 1975. 114-115.
15. Kós K. 1980. 403.
16. Sike L. 1972. 22.
17. Sike L. 1972. 22.
18. Sike L. 1972. 23.
19. Vajkai A. 1977.

Adatközlők

Asztalnok Dezső (1926), Bak Ilona (1926),
Bú József (1941), Cseh Vilmos (1947),
Demeter Csaba (1963), Dohi Ambrus (1916),
Dohi Ferenc (1924), Dohi István (1939),
Dohi Károly (1929), Dohi Bak Lajos (1924),
Dohi Lajos (1907), Erdei Imre (1946),
From Menyhért (1934), From Erzsébet (1925),
Henter Imre (1940), Rákos Imre (1921),
Rákos Gyula (1930), Sike Gyuláné (1936),
Sike Dezső (1947), Sike Lajos (1938),
Tattár Imre (1940), Váradi Margit (1924), Vass
Árpádné (1939), Vass Imre (1926).

Bogár Anikó

A szilva aszalása és a lekvárfőzés

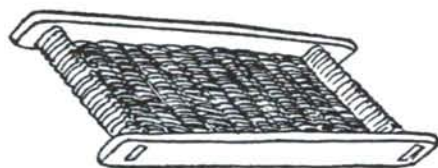
Ősz van, a gyümölcsérés ideje. Szatmárban jó szilvaterméskor ma is fővő lekvár illata lepi be a falvakat, ma is körül lehet ülni a rotyogó üstöt.

A szilva tartósításának két általánosan elterjedt módja van: az aszalás és a lekvárfőzés. Míg az aszalás elterjedt eljárás volt a parasztság körében, addig a lekvárfőzés a 18. század óta vált elterjedté¹, sőt a Szamoshátról és az Őrségből származó adatok szerint a friss gyümölcsöt nem főzik, hanem aszalják. Ilyen helyeken a megfőzött aszalt gyümölcsöt használták minden olyan ételbe, amibe mások lekvárt tettek.² Készült így rétes, kelt kalács, derelye.

Az aszalás mind a kerti, mind a vad gyümölcsök elterjedt tartósítási módja. A technikát Keleten fejlesztették magas szintre, innen jutott el hozzánk és került a magyar aszalt szilva Nyugat-Európába orvosságként. A múlt században csökkent csupán e termék kivitele, mert

helyét a Boszniából érkező áru vette át.³ Az országon belüli kereskedelem – elsősorban a jó szilvatermő Szatmárból – jelentős volt a 20. században is. Szatmárból Debrecenbe, Beregszászba, Zemplénből pedig a Felső-Tisza vidékéig és Kassáig vitték.

Kisebb-nagyobb mértékben az egész ország területén aszaltak gyümölcsöt, mennyiségtől függő technikával. A legegyszerűbb, kis mennyi-

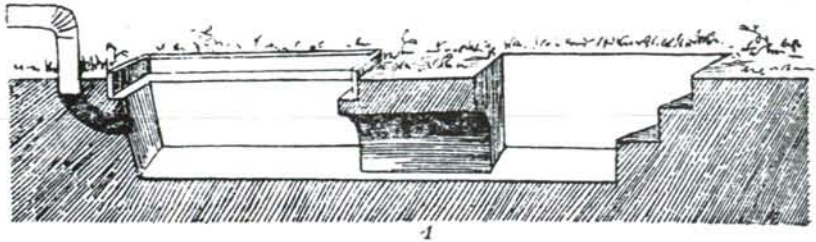


Aszalócserény rajza
Kovács 1943. 146.

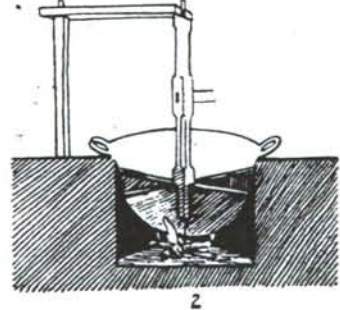
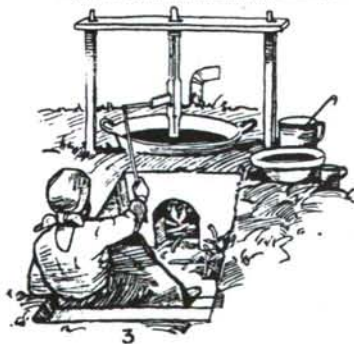
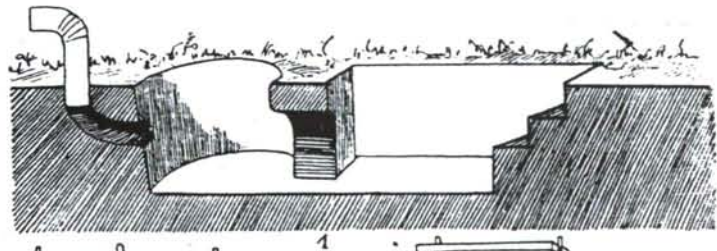
ségre alkalmazható módszer a napon szárítás. Nagy alapterületű, keskeny peremű, vesszőből font aszalócserényre tették a gyümölcsöt, olyan helyre, ahol a nap jól érte.

Ha ősszel a nap melege már nem volt elegendő, akkor kenyérsütés után a főlhevült kemencébe rakták be az aszalnivalót.⁴ Ismeretesek – már nagyobb mennyiség feldolgozására szolgáló, földbe vájt aszalók. Itt is vesszőkosárba tették a gyümölcsöt, de alatta állandóan melegítettek úgy, hogy a közvetlenül a gyümölcs alatt nem égett a (aszalás rajza) tűz, csak a hozzá vezető aszalótorokban, melyet az ugyancsak földbe vájt tüzelőgödörből fűtöttek. Körülbelül öt nap alatt készült el így az aszalt szilva.⁵ Ahol sok volt a feldolgozandó gyümölcs, ún. aszalókat építettek. Ezek egyetlen helyiségből álló épületek, melyeket kívülről, kemencével fűtöttek. Belül polcokként egymás fölé helyezett aszalófonatokon száradt a gyümölcs. Folyamatos, szinte „nagyüzemi” aszalást tudtak így megvalósítani.⁶

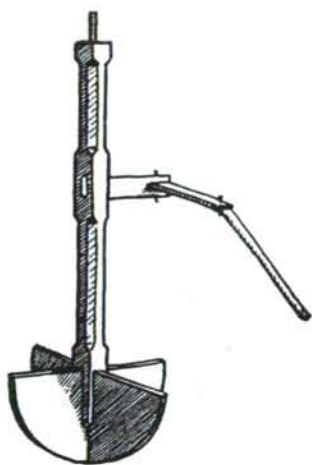
A megszállt szilvát vászonzacskóban vagy fedeles kosárban tárolták. Fogyasztása téli-tavaszi böjtben (advent, nagyböjt) általános volt. December 24-e böjtös napján az ország nagy részén elterjedt volt az aszalt szilva leves fogyasztása.⁷ Ahol sok gyümölcs termett, több zsáknyi aszalt szilva fogyott el évente. Gyakori volt, hogy a levest cukros



Szilvaaszalás
Ecsedi 1935. 315.



Lekvárfőzés
Ecsedi 1935. 318.



Vitorlás kavaró
Ecsedi 1935. 319.

vízben megfőzték, és tejes vagy tejfölös habarást készítettek hozzá.⁸ Ennél ma már furcsábbban ható összetételben is előfordult az aszalt szilva. A Székelyföldön füstölt húst, szárazbabot és aszalt szilvát főztek egybe, majd tejföllel behabarták.⁹ A Tiszántúlon ismerik a disznónyelvel, szívvel, gégével főtt aszalt szilvát,¹⁰ a Dunántúlon pedig a szárazbabból és aszalt szilvából készült tejföllel behabart böjti levest.¹¹

A szilva a legkedveltebb lekvárnak eltett gyümölcs a hagyományos paraszti kultúrában. Az első világháború előtt a cukor nélküli lekvárfőzés volt általános a magas cukorárak miatt.¹² Az érett szilvából készülő lekvárt ma is érdemes így elrakni, elég édes lesz. Nagy mennyiségben, rézüstben főzték a lekvárt. Kimagozhatták a főzés előtt is, de sok helyütt maggal együtt átfőzték, és utána törték át cserépszűrőn. Ezt a műveletet hívták ciberézésnek.¹³ 12-14 órán át főtt a lekvár. Állandóan tüzelni kellett alatta, de vigyázni arra, hogy oda ne kapjon az alja. A jó lekvárnak ugyanis két ellensége van: ha odaég és ha megfüstölődik. Emiatt használták az ún. vitorlás kavarót, amely

az üst egész fenekén mozgatta a fővő gyümölcsöt.

A füst ellen úgy védekeztek, hogy az üstöt pontosan illesztették az üstházba, illetve ha földbe vájva főtt, beletapasztották a földbe. Szokás volt az üst egész külső felületét betapasztani, amely szintén a leégéstől védte a lekvárt.¹⁴ Azt mondták, a lekvár akkor készült el, ha kanálra véve és azt felfordítva nem esik le. Melegen kisebb- nagyobb cserépszilkébe rakták. Ha bebőrösödött, lekötötték, esetleg olvasztott zsírt, vaját öntöttek a tetejére, ami légmentesen lezárta.¹⁵ Az ily módon eltett lekvár akár évekig is eltartható volt. Ha a lekvárt piacra vitték, a cserépszilkével együtt adták el. Nyersen kenyérre kenve vagy tésztákba töltve (barátfüle, kifli) fogyasztották.

Felhasznált irodalom

- ☞ Ecsedi István: A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása. in: A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve I. Debrecen, 1935. 149-405.
- ☞ Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása. Bp., 1943.
- ☞ Kisbán Eszter: Aszalás. in: Magyar Néprajzi Lexikon I. Szerk.: Ortutay Gyula. Bp., 1977. 145-146.
- ☞ Uő: Táplálkozáskultúra. in: Magyar Néprajz IV. Szerk.: Balassa Iván. Bp., 1997. 419-583.
- ☞ Luby Margit: A szilva hazája. = Néprajzi Értesítő XXXI. 1939. 300-310.
- ☞ Rapaics Rajmund: A magyar gyümölcs. Bp., 1940.

Jegyzetek

1. Kisbán 1977. 510.
2. Kardos 1943. 147.; Luby 1939. 306.
3. Rapaics 1940. 125-133.
4. Ecsedi 1935. 313.
5. Ecsedi 1935. 314-316.
6. Luby 1939. 308.
7. Kisbán 1997. 509.
8. Kisbán 1997. 509.
9. Kisbán 1997. 509.
10. Ecsedi 1935. 316.
11. Kisbán 1997. 145.
12. Kisbán 1977. 145.
13. Luby 1939. 306.
14. Luby 1939. 306-306.
15. Kardos 1943. 148.