

A SZŐLŐ ÉS A BOR KÖZÖSSÉGI SZEREPE AZ AVASI MAGYAROKNÁL

MÓD LÁSZLÓ–SIMON ANDRÁS

BEVEZETÉS

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. Tanulmányunk az említett három helységben tömörült avasi magyarság szőlőkultúrájának egy szeletét vizsgálja. A medence összesen 15 települést foglal magába, az említett háromon 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, pásztorkodással foglalkozó román és kisebb számú rutén népesség a magasabban fekvő területeket szállta meg.³

A múlt századbéli és az e század eleji leírások *tölgves 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 – ma is szőlőt termeszt és bort készít.

¹Maksai 1940: 83.

²Maksai 1940: 85–86.

³Maksai 1940: 86–88.

⁴Szirmay 1809: I. 324–328, 330–331, 335–340, Fényes 1839: 316, 323, 326, Barbul 1900: 6–7, Borovszky 1908: 38, 102, 165.

Keleti Károly 1873-as szőlészeti statisztikája a 15 avasi település közül 11-ben regisztrál szőlő- és borgazdálkodást.⁵ Érdekes megjegyezni, hogy az általunk vizsgált három község közül Vámfalut nem említi. Kávássy Sándor térképe viszont, mely Szirmay Antalnak Keleti 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 szőlő kedvéért miveltetik.*”⁷

A táj szőlészeti az éghajlati- és talajviszonyok mellett nagyban 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 Avassújváros esetén beszélhetünk, a legkedvezőtlenebb viszonyok pedig Vámfaluban vannak. Ami a másik összetevőt illeti: mindhárom település – de köztük fokozottan Avassújváros – szűk határu község. Az itt élő parasztok és mezővárosi polgárok ezt intezivebb növénykultúrákkal igyekeztek ellensúlyozni. Szőlővel, gyümölcsfákkal ültették be a más szempontból hasznosíthatatlan, meredekebb hegyoldalakat.⁸ Az avasi szőlőtermesztés vizsgálatakor még egy tényezőt kell figyelembe 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 Avassújváros 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 elsősorban nem gazdasági jelentősége van, a gazdákat nem csupán az elvégzendő munka hívja a hegyre, hanem a táj szépsége is, mely kellemes kikapcsolódást nyújt a munkás hétköznapi világából. Tanulmányunk célja, hogy a szőlőhegyhez fűződő történelmi hagyományok, a szőlőhegyi közösségi alkalmak és ünnepek, a borfogyasztási szokások és a szőlőhöz, borhoz fűződő szólások, közmondások tükrében bemutassa a szőlő és a bor szerepét a sziget helyzetű avasi magyar közösségben.

⁵ Keleti 1875: 363.

⁶ Kávássy 1981: 148.

⁷ Szirmay 1810: II. 335, Fényes 1839: 326.

⁸ Kós 1980: 418.

⁹ Andorfi 1935: 40–41.

SZŐLŐHEGYEK A TÖRTÉNETI HAGYOMÁNYBAN

Az avasi szőlőhegyekhez számos történeti monda kapcsolódik. Főleg a tatár betörések és a kuruc harcok emlékei őrződtek meg, melyek sok szenvedést okoztak az itt lakóknak. Több falu ekkor teljesen elpusztult (pl: Rózsapallag). A lakosságnak sokszor kellett a közeli mocsarak nádasaiban vagy a hegyekben menedéket keresnie a vidéket pusztító martalócok elől. Az újvárosi és a kőszegremetei hegyen is megtalálható a *Kuruc* helynév: *Kuruc-patak*, *Kuruc-gödör*. A hagyomány szerint az egykor ott tartózkodó kuruc csapatokról kapták nevüket. „*Valaha erdő vót, a kurucok bujkátak ott.*” (Rákos Imre – Avasújváros, *Kuruc-patak*) „*Álítólag it jártak a kurucok abba az időszakba. It jártak, azon a hejen telepettek meg, ot sátorosztak.*” (Rákos Gyula – Kőszegremete, *Kuruc-gödör*) A *Szukmán-* vagy *Szulejmán-szer* elnevezés a török harccokat idézi. „*Asztat meg a törökjárás alatt neveszték el, mert ott, abba a gödörbe huzóttak meg a törökök.*” (Rákos Gyula – Kőszegremete) A Kőszegremetén gyakori Tatár családnév eredetét az utolsó, 1717-es tatárdúlással hozzák összefüggésbe. „*A tatárok fen vótak a szőlőhegyen, ot tanyásztak, naty tüzekeket gyujtottak és feltörték a pincéket. Az eggyik tatár magáva vitt egy remeti kislányt is, László Erzsikének hífták. A lány hejébe kapott egy tatár fiut a falu. A visszatérő emberek it találták meg és nem átak bosszut rajta. Magyar nevet kapott, és feleségül vett egy remeti lányt. Leszármazottjai Tatár néven ma is élnek a faluba.*” (Sike Lajos – Kőszegremete) Kőszegremetén a *Muzsdaj* szőlőhegy alatt elterülő *Koszorúalj*-nak nevezett erdőrészhez a következő történet fűződik: „*Eszet az erdőt Koszoruajnak hífták. Hatszáz – hétszáz éve ott vót a debrecenieknek szöllejük. Semmi nyoma nincs neki. A talaj pedig nagyon köves.*” (Dohi Lajos – Kőszegremete) „*A legenda szerint debreceni tulajdonosoknak vót it birtoka. Jöttek szüretre, mekfőszték othon a tótóttkáposztát, mire ideértek, még mindig meleg vót*” (From Menyhért – Kőszegremete) Az újvárosiak is hallottak ilyesmiről néhányan. *Rákos Imre* például nagyapjától tudja, hogy jártak ide debreceniek szőlőt művelni, de hogy a hegy melyik részére, azt már nem tartja számon a népi emlékezet. E történetek a debreceni polgárok *extraneus* szőlőbirtoklásának emlékét őrizték meg.¹⁰

SZŐLŐHEGYI ÜNNEPEK, SZOKÁSOK, HIEDELMEK

1. Családi és baráti összejövetelek

Az avasi szőlősgazdák szívesen tartják névnapjukat kint a hegyen, a legények is kijárnak gyakran a *hegyi házakba* mulatni, nótázni. Kőszegremetén a 70-es, 80-as években a fiatal házások minden vasárnap délután kimentek a szőlőhegyre, ahol szalonnát, kürtös kalácsot sütöttek. Az emlékezet szerint ilyenkor csak úgy zengett a hegy

¹⁰Széll 1935.

a nótaszótól. Az újbárosi egyházközség múltjáról szóló kéziratos munka a szőlőhegyi keresztelés és esketés szokását is említi. *„Ősidőktől fogva szokásban volt ősszel, szüretkor vasárnap künn a hegyen tartani az istentiszteletet s régebben még eskettek és kereszteltek is a hegyen ez alkalommal. Mivel a templom a szent dolgok végbevitelére rendeltetett, tehát az egy szüreti alkalom kivételével nem szabad a hegyeken esketni vagy megkeresztelkedni. Ez a szokás a szőlő elpusztulása után megszűnt.”*¹¹

2. Szüret

A faluközösség és a család számára a szőlő szedése és feldolgozása, vagyis a szüret igen fontos közösségi munka, de egyben kiváló alkalom a közelebb vagy távolabb élő, ritkán látott vagy a hétköznapokon egymás mellett elsiető ismerősök, rokonok találkozására is. *„A szüretkezdés ideje és rendje nem független a változó társadalmi feltételektől, a termelők társadalmi helyzetétől, a termelés körülményeitől, a termelt borsfélésegektől és a minőségi kérdésektől”*- vélekedik Vincze István.¹² A szüret megkezdése – még századunk első felében is – országsszerte valamiféle közösségi, hatósági döntés következménye volt. Vidékünkön is élt a nagyszüret kezdőnapjának kihirdetése. A Kőszegremetén talált kéziratos gazdakönyv feljegyzései 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 (okt. 15. – Terézia, okt. 18. – Lukács) kötődött volna. Ma már mindenki a maga választotta időpontban – tekintettel a fajtaállományra és az időjárási viszonyokra – kezd a szürethez. A szüret hagyományosan családi munka. A faluban és a távolabb élő családtagok, rokonok, barátok kivétel nélkül igyekeznek segídekezni 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 között 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 *türől* leválasztott *gerezdeket* kosárba, újabban 10 literes *nájlionvedérbe* rakják, majd a *puttonba* öntik. Szedéskor maga a gazdasszony jár legelő, ő gyűjti össze az *állószőlőt*, vagyis a családnak télire eltett, és a szüretelőknak ajándékba adott legszebb fürtöket. A *dongás faputtont*, mely mindig puhafából: fenyőből vagy *szádokfából*, azaz hársfából készül, a meredek hegyoldalon a fiatalabb férfiak hordják a hátukon a feldolgozás helyszínére. A *puttonban* a szőlőt az asszonyok kézzel vagy *ágasfával* kicsit megnyomkodják, hogy több férjen bele egy-egy

¹¹ Széll 1935.

¹² Vincze 1960: 2.

forduló alkalmával. A szedést mindig a parcella 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 töltelékét cserépfazékba rakják, s hátikosárban viszik föl a hegyre. Míg folyik a munka, a *kandalló* szélén lassan megfő. Mostanság egyre gyakoribb a szüreti étrendben a gulyásleves.

Régebben általános volt, hogy akárcsak a Predikáció alkalmával, szüretkor cigánybanda járta a szőlőhegyet, és zenével szórakoztatta az egész napos munka után mulatni vágyó társaságot.

3. Predikáció

Avasújvároson és Kőszegremetén az egyházi és a gazdasági év egyik legfontosabb ünnepe, a *Predikáció* is a szőlőhegyhez kapcsolódik. A szokás eredetét így magyarázza Asztalnok Dezső, avasújvárosi református lelkész: „*Mikor az egyházközség a szőlőt megvette, akkor az vót a kívánsága a gyülekezetnek, hogy minden évben a hegyen legyen tartva egy faluünnep, mivel a szőlővel is foglalkoznak jórészen. Hát rendezzünk egy hálaadó ünnepet, de ne a templomban benn, hanem kinn a hegyek lábánál.*” Az egyházi iratok szerint 1788-ban Barta Mihálytól és Bartos Mihálytól valóban megvett egy-egy darab szőlőt az egyház.¹³ Ez a szokásmagyarázó történet az újvárosi emberek körében is közismert. A remeteiek csak annyit tudnak az ünnep eredetéről, hogy azt Avasújvárosból vették át és egyidős a szőlőheggyel. Hasonló népszokásokkal a dunántúli katolikusok körében is találkozhatunk. Pl.: Petőmihályfán a szőlőbeli kápolnánál Bertalan napon volt mise, majd utána a hegyre pecsenyesütők jöttek fel, a gazdák pedig a pincéknél itták a bort ebéd után.¹⁴ A szlovéniai Lendva-hegyen szeptember első vasárnapján tartottak hegyi búcsút. A két világháború között a lendvai és a környező falvak lakosságának volt évenkénti gyülekezési alkalmá. A mise után az emberek a hegyi pincéknél fogyasztották el az ünnepi ebédet. A búcsúra meghívták azokat a rokonokat, barátokat, akiknek nem volt a szőlőhegyen pincéjük.¹⁵

Kőszegremetén november első vasárnapján, Újvárosban pedig egy héttel korábban tartják a szőlőhegyi hálaadó ünnepet. A Ceausescu korszakban is megtartották az ünnepet. Az 1970-es években egyszer a hatóságok nem engedélyezték a *Predikációt*, ekkor a hálaadó istentiszteletet az újvárosi templomban tartották meg és utána mentek a szőlőhegyre az emberek. 1996 őszén mindkét faluban a novemberi választások miatt

¹³Széll 1935.

¹⁴Bálint 1977: 228.

¹⁵Varga 1993: 66.

október utolsó vasárnapján volt a *Predikáció*. Az ünnep alkalmat adott a választási propagandára is. Mindkét helyen RMDSZ képviselő beszélt az istentisztelet után a szavazásról. A párt jelenlévő tagjai a szőlőhegyi fákra, épületekre választási plakátokat ragasztottak, brosúrákat osztogattak a résztvevők között.

Az istentiszteletet a református egyház *hegyi házában* tartják délelőtt 11 órakor. Egy időben délután is volt hálaadás. Ilyenkor a remeteiek többnyire gyalog mennek fel a szőlőhegyre, mivel autóval – az utak rossz minősége miatt – csak nehezen lehet megközelíteni az istentisztelet színhelyét. Az újvárosiak fel tudnak jutni az egyház épületéhez autóval is. Akik a szőlőhegyen ünnepelnek, azok az istentisztelet előtti napokban kitakarítják *hegyi házaikat*, begyűjtanak a *kandallóba* és felteszik föni az ebédet. Az egyórás istentiszteletet általában meghívott lelkész tartja. 1994-ben Kőszegremetén a vámfalusi, 1995-ben a nyírgyulaji, 1996-ban a koltói pap prédikált. Az újvárosiak a nagybányai esperest szokták meghívni. A falubeliek és a meghívott vendégek kisebb-nagyobb csoportokban állva hallgatják végig az istentiszteletet. Az idős embereknek padokat készítenek az épület elé. A lelkész a hegyi ház erkélyéről prédikál a híveknek. A pap mellett a presbiterek, a helyi lelkész feleségével együtt szintén az erkélyen foglalnak helyet. Az eresz alá szőlőtökékről levágott, fűrtökkel teli *karikákat akasztanak*. A pap rendszerint valamilyen gazdálkodással, földműveléssel kapcsolatos ígereszt választ a Szentírásból és ezzel ad hálát Istennek az egész éves munkáért. A 37. dicséret (Himnusz) eléneklése után az emberek nagyrésze a szőlőhegyen folytatja az ünneplést. Akinek nincsen pincéje, az a faluban ünnepel. A *Predikáció* napján hagyományos ételek kerülnek az asztalra (cserépfazékban főtt töltöttkáposzta, diós kalács). A kalácsot már előző nap elkészítik, a káposzta az istentisztelet alatt fő meg. Ebéd után gyakran kürtös kalácsot is sütnék. Ma is sokan ragaszkodnak a hagyományos ételekhez, de vannak, akik már levest, sült húst, fasírtot készítenek erre az alkalomra. Az ebéd és néhány pohár bor elfogyasztása után megérkezik a cigánybanda is, amely pincéről pincére járva húzza a talpalávalót. Este mindkét faluban a fiatalok *regutabálba* mennek. A katonakorban lévő legények szervezik és fizetik az esti mulatságot.

4. Szőlőhegyi szórványtemetkezés

Az újvárosi szőlőhegyen a század elején még csak öt család lakott kint, de a két világháború között illetve a 60-as, 70-es években egyre több idős házaspár költözött ki a hegyre. Napjainkra közel 200 lakosú település jött létre. Kós Károly a szórvány kialakulását a szőlőőrzéssel hozta összefüggésbe. A filoxéra után újratelepített szőlőket a közeli hegyvidéki falvakból érkezett vincellérekkel műveltették az újvárosi kocsmárosok. Mivel az eddig zárt birtokosközösségbe idegen elemek kerültek, ezért vált idősze-

rűvé a szőlőörzés. Megoldásként az úJVárosiak nem elsősorban a szőlőpásztort fogadtak, hanem egyre többen költöztek ki a szőlőhegyre.¹⁶

Az úJVárosi szőlőhegyi szórványtelepüléshez (ÚJVáros-Szőlőhegy; Orasu Nou-Vii) sajátos temetkezési szokás kapcsolódik. A hegy alatt lévő gyümölcsösök kertekben elsősorban *családi temetőket* találunk. Balassa Iván Erdély más tájairól is említ hasonló példákat. Az 1940-es években Bádokon és Csomafáján talált kertek végében lévő sírokat. Más falvakban, mint például Kövenden, akkor kezdtek a kertekbe temetkezni, mikor a falu temetője betelt. Gyergyóban, Csomafalván a molnároknak volt külön temetőjük.¹⁷ Legutóbb Szabó Magdolna és Sütő Levente a hargitai szórványtelepülés, Fenyőkút temetkezési szokásait kutatva mutatta ki az úJVárosihoz hasonló szórványtemetkezés máig élő gyakorlatát.¹⁸

A szőlőhegyen élő emberek elmondása szerint a halottat kinn, a hegyi házban ravatalozzák fel és a temetési szertartás is a szőlőhegyen zajlik. A *családi temetők* református halottainak nyughelyét oszlopos fejfák, a katolikusokét kereszt jelöli. A fejfák feketére vannak festve. Gyakori rajtuk a szomorúfüz díszítés, és az **ABFRA** (A Boldog Feltámadás Reménye Alatt) rövidítés. A sírfeliratok rendszerint a halott nevét, születési idejét és a halál évét tartalmazzák (pl.: Itt nyugszik Csáky János szül. 1935 január 19-én Béke poraira). Az első világháborútól lett általános, hogy a halott hozzátartozói már nem egy rokont kértek fel, hanem a faragáshoz legjobban értő két-három mester közül valamelyiket bízták meg a munkával, pénzfizetség ellenében. Azóta terjedt el a fejfák gondos gyalulása, fekete kátránnyal való lefestése és a fekete alapba kerek vésővel berótt sablonos szöveg.¹⁹ A fejfákkal ellentétes oldalon, a halott lábánál gyakran két lábfá is van. A lábfák elsődleges funkciója nem a sír díszítése. Ezeket viszik ki a koporsót a temetőbe, majd leszúriák a földbe. A sírjelek mellett sírhant is jelöli a halott nyughelyét. Előfordul, hogy a sírhelyet bekerítik nehogy a háziállatok kárt tegyenek benne.

5. A szőlőhegyhez kapcsolódó hiedelmek

Kőszegremetén a hagyomány szerint az az öregember, aki még fel tud menni a szőlőhegyre, az abban az esztendőben nem fog meghalni. A jégverés ellen az avasi szőlősgazdák egyáltalán nem tudnak védekezni. A jég többnyire Péter-Pál napja (jún. 29.) körül szokta elverni a szőlőt. Az úJVárosi szőlőhegyen élő románok ma is harangoznak vihar idején, a magyarok körében elterjedt szokás volt, hogy „*nagy idő esetén a fejszét élire állították, élivel fölfele és akkó elhúzódot.*” (Várad Margit – AvasúJVáros)

¹⁶Kós 1980: 399.

¹⁷Balassa 1989: 14.

¹⁸Szabó – Sütő 1994–95: 1–12.

¹⁹Kós 1980: 438.

HEGYI ÉLET, SZŐLŐ- ÉS BORFOGYASZTÁSI SZOKÁSOK

„A szőlőbirtokos fáradhatatlanul kijár szőlőjébe, télen-nyáron, jó időben, rossz időben egyformán, majd minden nap. Kifogást és alkalmat mindig talál arra, hogy kimehessen a hegyre.”²⁰ Vajkai Aurél ezen megállapítása, hasonlóan másokéhoz, jól mutatja, hogy szőlőtermő vidékeinken országszerte érvényesült, hogy a hegy nemcsak a munkák helyszíne volt, nem csupán dolgozni ment ki a gazda; a hegyrejárás élet-elemévé vált a szorgalmas és lelkiismeretes szőlőmunkásnak, kinek „... a komor tél egyformás unalmaiban lúgasaik kiforrt leve, s lankáik csepegtette égetmény űzi maradosó gondjaikat.”²¹

Az avasi gazdának, ha dolgozni megy a hegyre, hátikosarában, tarisznyájában ott a szalonna, a vöröshagyma és a kenyér. Ha megéhezik a száraz venyigével néhány perc alatt lobogó tüzet gyújt a kandallóban, a szalonnáját nyársra húzza, s a láng és a parázs felett *megpirgálja*. A forró zsirt a bádogtányéron összévágott hagymára csepegteti, így falatozgat. Nyers füstöltszalonna a hegyi házban is van a konyhahelyiség gerendájába tűzött nyársszerű kihegyezett pálcán. Evés előtt sosem maradhat el egy pohárka pálinka, a szalonnázás közben pedig lecsúszik néhány pohár bor. Ha olyan munka adódik, hogy az asszonyok is felmennek a hegyre, ebédkor *hegyikrumplit* készítenek. A füstöltkolbászt felkarikázzák, hagymás zsirban kissé megsütik, s ezt hozzáöntik a vízben főtt, le nem szűrt krumplihoz. Az étel a *vasháromlábura* állított fazékban, vagy a vasból készült, nyéllal ellátott háromlábú lábasban fő meg a kandalló tüzénél. Őszi délutánokon néhány szem gesztenye is hamar megstül, s kellemes csemege a gazdának és családjának.

A *hegyi ház* és a pince kulcsát – főképp ha több testvérnek is bejárása van – az eresz alatt a gerendán, vagy más helyütt rejtik el, így nem kell minden alkalommal hozni-vinni, s nem fordulhat elő az sem, hogy a gazda otthonfelejtí. A pince világítását napraforgó olajba tett kanóccal vagy gyertyával oldják meg. Fenn a *hegyi házban* a *kandalló* vagy a karbidlámpa ad fényt.

Hogy ki a jó borosgazda, erről megoszlik az avasiak véleménye. Egyesek szerint az, akinek már nyárra elfogy a bora, mert ez jelzi, hogy jó nedűt termelt abban az évben. Többek szerint azonban az, akinek újtól újig kitart a bora, vagyis kellő mértékkel fogyasztja és kínálja. Ilyen ember volt Dohi Miska Kőszegremetén, aki sosem öntötte teli vendége poharát, csak háromnegyedig, mondván: jusson is, maradjon is. A faluban ma is azt mondják az olyan gazdára, aki így méri a bort, hogy *miskássan önti*. Dohi Miskánál egy emberöltővel idősebb volt Gugucz Lajcsi, aki télen a hideg borral megtöltött poharat a tenyerében melengette, s csak utána itta meg. Aki így langyosítja italát, azt mondják rá: *gugucmelegen* issza a bort. Télen egyébként szokás, hogy a

²⁰Vajkai 1938: 191.

²¹Halász 1831: 114.

pincéből felhozott, torokszakítóan hideg bort a *cserépkancsóban* a kandalló szélére helyezik, néha egy cső erőspaprikát is dobnak bele.

Fölfele menet a hegyre vagy lefelé jövet a hegyről a jó ismerősök szívesen behívják egy pohár borra s néhány szóra egymást. Ünnepkor, vagy ha egy-két órára beszélgetni megy a gazda a szomszédba, noha mindenkinek van saját bora, illendő, hogy vigyen magával egy *bidonnal* (műanyag demizson) saját pincéjének levéből.

Szívesen invitálják – főleg az idősebbek – a hegyet járó idegent (így minket, néprajzosokat is) egy kóstolóra a hegyi házba, hogy megtudják, ki is az illető és mi célból jár arrafelé. A kínálás több helyen tapasztalt módja, hogy egyetlen pohár jár körbe, amiből először a gazda iszik, mondván: nehogy azt higgyék, hogy rossz bort ad a vendégnek.

Régebben fa- vagy rézcsappal vették ki a bort a hordóból; lopót kevésbé használtak. Ma általánosan gumicsövet használnak, bár nem tartják túl higiénikusnak e megoldást. „*Lopót nemigen használunk, csapot is régebben, ma inkább gumicsövet. Legegészségesebb a csap meg a lopó. A gumicső kevésbé. Mikor az ember a hegyen van, szalonnát süt, elfogyott a kancsúbol a bor, aszongya: lemegyek ety kancsú borér. Közbe evett már szalonnát, zsiros a szája, keze, s mikor kiszivta a bort, meg kell fújni, hogy visszamennyen, ami a gumiban van, szóval ez nem jó a bornak.*” (Tatár Béla – Kőszegremete)

Látjuk tehát, hogy a bor, akárcsak a pálinka, elmaradhatatlan itala a hétköznapiaknak és ünnepnapoknak egyaránt. Az avasi, nem túl erős borokat általában tisztán isszák, nem túl nagy, másfél-két decis pohárból, legfeljebb egy kevés *borvizet* (ásványvíz) öntenek hozzá, de csak annyit, hogy éppen pezsegjen. Ha nem alkalmi kínálásról van szó, hanem étkezéskor fogyasztanak, akkor nem egy pohár jár körbe, hanem mindenkinek van sajátja, koccintással kívánnak egészséget egymásnak az emberek, s néha efféle köszöntéseket is mondanak:

„*Ami marad, annyi harag!*”

„*Ki a borát meg nem issza,
bújjon az anyyába vissza!*”

„*Fenekig a poharat, kár a cseppért,
mely fenekén ottmarad.*”

Szólnunk kell a szőlő és a must fogyasztásáról is. A szőlőt egyrészt frissen eszik, másrészt pedig a gazdasszony által szedett legszebb fürtöket, amit vesszővel vagy karikával együtt vágnak le, s a hűvös présházba, majd a must kiforrása, a gáz eltávolítása után a pincébe tesznek, egészen tavaszig csemegézik. Ezt hívják *állószőlőnek*. Az elnevezésről és a szőlő eltartásának hasonló módjáról más szőlőterületekkel

kapcsolatban is tudunk.²² Leginkább a fehér *Delavári* és az *Izabelli* alkalmas területeinken téli eltevésre.

A mustot frissen fogyasztják. Általában nem a színlet, hanem a tisztább, présből csepegő mustot isszák. Ha szalicilt kevernek bele, s üvegbe rakják, karácsonyig van belőle édesmust.

Mazsolát az Avasban nem készítenek, szőlőlekvárt sem főznek, hisz terem éppen elég gyümölcs, amit aszalhatnak, s amiből lekvárt nyerhetnek.

SZÓLÁSOK ÉS KÖZMONDÁSOK A SZŐLŐRŐL ÉS BORRÓL

A szőlő és a bor tárgyköréből vett szólások, közmondások, hiedelmek, népi megfigyelések összegyűjtését kétféle módon végeztük. Egyrészt összeállítottunk egy listát Bura László szatmári szólásokat és közmondásokat tartalmazó könyve,²³ valamint Székely Ferenc két erdélyi falu szőlészeti feldolgozó tanulmányának alapján²⁴, s kérdés után jegyeztük, melyeket ismerik az Avasban. Másrészt gyűjtöttünk néhány, e listán nem szereplő mondást is.

Lássuk, milyen szólásokat ismernek és használnak az avasi szőlősgazdák!

a) Az időjárással vagy valamely jeles nappal kapcsolatos megfigyelések:

– *Ha szépen fémlik Vince, megtelik borral a pince*

Gabonával a pajta, csűr,

Így Mihály jó édes bort szűr

(Ha Vince napján /jan. 22./ süt a nap, jó bortermés ígérkezik.

Ha Mihály nap /sept. 29./ után van a szüret, édes lesz a bor.)

– *Péter bátyánk kikerült minket, nem ért el idáig*

(Péter napján /jún. 29./ gyakori a jégverés. Ha elmarad, akkor mondják.)

– *Bő szüret, nagy csizma*

(Ha szüretkor esik az eső, a csizmára ráragad a sár, ugyanakkor az eső a mustot is szaporítja.)

b) Részegséget kifejező szólások:

– *A részeg embert Krisztus urunk is kikerüte*

– *Keresztben áll a szeme*

– *Részeg, mint a tök*

– *Részeg, mint a csap*

– *Részeg, mint a disznó*

²²Börcsök 1963: 135, Kovács 1993: 50, Major 1993: 38.

²³Bura 1987.

²⁴Székely 1993: 161–162.

- *Elissza/megissza az eszét*
- *A kancsó/pohár fenekére néz*
- *Leissza magát a sárga földig*
- *Felönt a garatra*
- *Annyit iszik, mint a göte/gödény*
- *Kirúg a hámból*
- *Jó borból is megárt a sok*

c) Egyéb, borral kapcsolatos közmondások:

- *Jó bornak nem kell cégér*
 - *Jó bor, jó egészség (Nótában szerepel.)*
 - *A jó bort nem kell dicsérni*
 - *Óbor, jó bor*
 - *Vizet prédikál, bort iszik*
 - *A seprű a bor anyja*
 - *Borban az igazság*
 - *Bortól okosodik a számár*
 - *Ha nincs bor, jó a víz is*
 - *Nem szereti a bort, csak a szőlő levét*
 - *Borbarát van, de bajbarát nincs*
 - *Keresztelő lesz*
- (Ha valaki feldönti a borospoharát, aki felé dől, annál keresztelő lesz.)

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), Tatár Imre (1940), Váradi Margit (1924), Vass Árpádné (1939), Vass Imre (1926)

IRODALOM

- Andorfi Márton 1935: *A szőlőművelés északi határa Észak-Magyarországon*, Szombathely.
- Balassa Iván 1989: *A magyar falvak temetői*, Budapest, Corvina.
- Bálint Sándor 1977: *Ünnepi kalendárium I-II*, Budapest, Szent István Társulat.

- Barbul Jenő 1900: *Az avasvidéki nyelvjárás*, Budapest.
- Borovszky Samu szerk. é. n. (1908): *Szatmár vármegye*, Budapest. Országos Monográfia Társaság.
- Börcsök Vince 1963: A szőlő és must a szegedi tanyák téli táplálkozásában. *Néprajz és Nyelvtudomány* 7, 135–139.
- Bura László 1987: *Szatmári szőlások és közmondások*, Budapest, ELTE–MTA.
- Fényes Elek 1839: *Magyar országnak s a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geographiai tekintetben I–IV*, Budapest. Trattner-Károlyi.
- Halászy József 1831: Szatmár Vidéke Jelességei, *Tudományos Gyűjtemény* 15, 102–115.
- Kávássy Sándor 1981: Gazdasági viszonyok Szatmárban a XIX. század elején, *Agrár-történeti Szemle* 23, 133–151.
- Keleti Károly 1875: *Magyarország szőlészeti statisztikája 1860–73*, Budapest, M. K. Statisztikai Hivatal.
- Kós Károly 1980: Változások az avasúvárosiak gazdálkodásában, in: *Eszköz, munka, néphagyomány*, Bukarest, Kritikon, 388–443.
- Kovács Endre 1993: Hagyományos szőlészet és borászat a vajdasági Doroszlón, *Néprajzi Látóhatár* 2, 47–68.
- Major Miklós 1993: Szőlészet és borászat a szilágysomlyói Magurán, *Néprajzi Látóhatár* 2, 127–139.
- Maksai Ferenc 1940: A középkori Szatmár megye. Budapest.
- Szabó Magdolna – Sütő Levente 1994–1995: *Temetkezési szokások Fenyőkúton*, kézirat, Szeged, JATE Néprajzi Tanszék.
- Székely Ferenc 1993: Szőlőhegyek, szüretetek, borok és bálók két erdélyi faluban, *Néprajzi Látóhatár* 2, 142–162.
- Széll György 1935: Az avasúvárosi református egyházközség vázlatos története, kézirat, Avasúváros, Református Parókia.
- Szirmay Antal 1809–1810: *Szatmár vármegye fekvése, történeti és polgári esmérete I–II*, Buda.
- Varga Sándor 1993: *A Lendva-hegyi bortermelés*, Lendva, Hazánk Könyvkiadó Kft.
- Vincze István 1960: A borkészítés módjai és eszközei, különös tekintettel a borsodi Hegyközre, *Ethnographia* 71, 1–25.

DIE GEMEINSCHAFTLICHE ROLLE DES WEINBAUS UND DES WEINES BEI DEN UNGARN IN DER KLEINREGION „AVASSÁG”

LÁSZLÓ MÓD – ANDRÁS SIMON

Im dem heute zu Rumänien gehörenden Gebiet des geschichtlichen Komitates Szatmár, östlich von Szatmárnémeti (Satu Mare), liegt – umgeben vom Avas-Gebirge – die kleine Landschaft Avasság. In diesem Becken liegen drei Siedlungen, in denen noch eine grössere Anzahl Ungarn lebt: Avasújváros, Kőszegremete und Vámfalu. Ausser den – für die Wirtschaft der hier lebenden Bevölkerung ausschlaggebenden – Satmarer Obstgärten liegen an den westlichen und südlichen Hängen manche Weingärten. Das Gebiet Avasság ist ein lokales Weinbaugebiet ohne besondere Qualität, wo die Weinbauer aber zäh an den von Generation zu Generation überlieferten Bearbeitungstechniken und Traubensorten festhalten.

Bei den dortigen Ungarn haben Weinberg und Wein nicht eminent eine wirtschaftliche Bedeutung; es geht viel mehr um eine gemeinschaftlich-gesellschaftliche Rolle des Weinbaus. Davon zeugt eindeutig, dass der Weinberg Schauplatz zahlreicher gemeinschaftlicher Zusammenkünfte und Festlichkeiten ist. Ausser den geselligen Zusammenkünften und Familienfeiern findet auf dem Weinberg vor dem Weinhaus der reformierten Kirche unter freiem Himmel alljährlich im Herbst als Abschluss des Wirtschaftsjahres das Erntedankfest, die sog. Predigt statt.

Der Volksmund verbindet mit bestimmten Teilen des Weinberges manche geschichtliche Traditionen aus der Zeit der Tataren, Türken und Kuruzen.

Das Anbieten und der Genuss von Wein unterliegen einer strengen Ordnung und sind an bestimmte Gelegenheiten gebunden. Unter den hiesigen Weinbauern leben auch zahlreiche Wendungen, Sprichwörter über Trauben, Wein, Betrunkenheit und über gutes oder schlechtes Weinbauwetter fort. In unserer Abhandlung wollen wir diesen Ausschnitt der Weinbaukultur sowie die gemeinschaftliche Rolle und Funktion der Festlichkeiten und Bräuche dieser kleinen „ungarischen Insel” verfolgen.