

PETI BOTOND

## Szőlőtermesztés és borkészítés Klézsén



### Bevezetés

A magyar néprajzi szakirodalmat megvizsgálva kitűnik, hogy a legkutatottabb magyar néprajzi csoportok egyike a moldvai magyarság. Főleg az 1990-es évektől kezdődően számos könyv és tanulmány látott napvilágot. Ezek elsősorban a csángók identitásának kérdését, valamint vallásos és társadalmi életét, illetve értékrendszerét vizsgálták. Ma már nagyon sokat tudunk a csángó folklórról és vallásosságáról, népköltészetéről és népművészetéről, a csángó nyelvjárásról stb. Ugyanakkor nagyon kevés azon tudományos dolgozatok száma, amelyek gazdasági életükről szólnak. Ezen területen belül pedig a szőlészettel és borászattal foglalkozó tanulmányok száma aránytalanul kicsi. A magyar szakírók közül Halász Péternek jelentek meg tanulmányai a csángók szőlőtermesztéséről és borkészítéséről A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról,<sup>1</sup> illetve Szőlőművelés, bornyerés<sup>2</sup> címmel. Kós Károly 1976-ban napvilágot látott Csángó néprajzi vázlatában pár bekezdés erejéig kitér a csángók szőlőtermesztés-technológiájára.<sup>3</sup> Lükő Gábor is A moldvai csángók című kötetében csupán egy féloldalmi leírást ad a moldvai magyarok egy jellegzetes eszközéről, a „szőlőültető botról.”<sup>4</sup> A román szerzők közül Valer Butur és Dorinel Ichim elsősorban a moldvai szőlőkészítés eszközkészletéről és a bortárolási szokásokról tesznek említést.<sup>5</sup>

Tanulmányomban a teljesség igénye nélkül egy moldvai csángó magyar település, Klézse, példáján keresztül próbálom meg körülhatárolni a csángók szőlőtermesztési sajátosságait és borkészítési technikáit. A Klézsén folytatott szőlőtermesztés (a fajtahasználattal és technológiával együtt) sok vonatkozásában eltér azoktól a gyakorlatoktól, mint amelyeket a magyar nyelvterület különböző régióiban alkalmaznak. Az általunk vizsgált faluban folytatott szőlőkultúra beleillik abba a hagyományos kelet-európai keretbe, amelybe szőlőtermesztés szempontjából Moldva is beletartozik.

A munkaeszközök történeti-néprajzi elemzésére alapozva borkultúránk két alaprétegét különböztették meg, és pedig a borkészítés préses, ill. prés nélküli formája között tettek különbséget.<sup>6</sup> „A magyar borkultúra történeti-néprajzi kutatása során nyilvánvalóvá vált, hogy a présesség, illetve préstelenség termelési szintjelző volta mellett történeti-kulturális területeknek is jellemzője lehet. A vizsgálatok ráirányították a figyelmet arra, hogy Közép- és Nyugat-Európa évezredes préses borkultúrájával szemben Délkelet-Európa és a Közel-Kelet régi és kiterjedt borkultúrájának jellemzője a borfeldolgozás préstelensége.”<sup>7</sup> Az tehát, hogy borkészítéskor kipréselik-e a szőlőt vagy nem, sok mindenben meghatározza a borkészítés technológiájának további lépéseit. A Kárpát-medencén belül élő magyarság préses borkészítési technológiájával szemben<sup>8</sup> a moldvai magyarok a szőlő feldolgozásakor nem használnak prést. Továbbá a moldvai csángók a fehér bor és vörös bor készítésekor is a törkölyön érlelési módszert alkalmazzák.

## 2. A település

Klézse község a Szeret menti csángó falvak csoportjába tartozó, Bákótól 20 kilométer távolságra, délre fekvő település. Lakossága közel 7600 lelket számlál,<sup>9</sup> melynek jelentős része (leginkább a fiatalabb generáció, kb. 1500 személy<sup>10</sup>) külföldön dolgozik vendégmunkásként. Kevesen állami munkahelyre a megyeközpontba naponta bejárnak dolgozni, illetve néhányan a magánszektorban keresnek megélhetési lehetőséget. A klézseiek legnagyobb része a mezőgazdasági ágazatban tevékenykedik, legtöbben növénytermesztéssel, kevesebben állattenyésztéssel foglalkoznak. A mezőgazdaságban dolgozók legnagyobb hányadát a nyugdíjasok alkotják, valamint azok a középkorúak, akik nem rendelkeznek állami munkahellyel, illetve szaktudással.<sup>11</sup> A növénytermesztéssel foglalkozó gazdaságok nagy része rendelkezik bizonyos számú állatállománnyal is, mivel tartanak egy-két tehenet, esetleg lovat vagy szamarat, amelyeket igavonásra is használnak azért, mert a falu lakossága egy-két kivételtől eltekintve nem rendelkezik mezőgazdasági gépekkel. Az állati munkaerővel próbálják pótolni a traktorok és a mezőgazdasági gépek hiányát, így a háztartások legnagyobb hányada állatokkal szánt, vet, boronál és fuvaroz.

A falu határához 2500 hektár mezőgazdasági terület tartozik, amelyből 1300 hektár szántóföld és 100 hektár szőlőterület.<sup>12</sup> „Az átlagos földbirtok nem haladja meg a 3–4 hektárt, és sok esetben 1 hektár alá szorul.”<sup>13</sup> A másik jellemző általánosság, hogy a földek nem egy darabban helyezkednek el, hanem több, sokszor egymástól több kilométer távolságban szétszóródva helyezkednek el.

Domináns kukoricatermesztés tekinthető, amelyet kiegészít néhány zöldségféle. A kukorica mellett a másik uralkodó növény a szőlő, amely Halász Péter kutatásai szerint az összes Szeret menti magyar település közül talán Klézsen töltötte be a legjelentősebb szerepet<sup>14</sup> A lakosság jelentős hányada általában ma is rendelkezik több-kevesebb szőlőterülettel a faluban.<sup>15</sup>

## 3. A szőlő termesztése

A moldvai gazdálkodásban és egyáltalán az életmódban nem zajlottak le bizonyos „modern” társadalmakra jellemző funkciószétválasztások. A terek, lakóterek funkcionális elkülönülése még nem mindenütt történt meg. Moldvában nincs például saját ágya a családtagoknak, étkezésnél sincsenek rögzült helyek, sőt az étkezések is sokkal képlékenyebbek. Nincs minden udvarban kút, közutakra járnak. Amellett tejelő állataikat igázzák (ez a 19. század végétől egy-két ritka kivételtől eltekintve máshol már nem szokás), és gyakran a haszonállatok az emberekkel egy térben tartózkodnak. Például borjú, tehén, bárány együtt van az emberekkel, nem zárják egy gazdasági udvarba, mert helyhiány miatt sok helyen nincs is gazdasági udvar. Az okszerűtlenségek sorozatának ugyanebbe a hiánykeretébe tartozik bele a moldvai csángók esetleges szőlőművelése is.<sup>16</sup>

A faluban csak direkt termő<sup>17</sup> szőlőfajtákat termesztenek. Klézse határában (egyébként ez a jellemző más csángó falvakra is) meglehetősen szétszórtan helyezkednek el a szőlőföldek, nem voltak, és ma sincsenek egy-egy területre koncentrált szőlősők. A szőlőültetvények tehát vegyesen helyezkednek el a szántókkal, a kaszálókkal és a gyümölcsösökkel. Ezért madártávlatból szemlélve a falu mezőgazdasági területeit, egy meglehetősen sokszínű és tarka képet látunk.

Klészén külterjes és hagyományos szőlőtermesztést folytatnak. A termesztés egyáltalán nincs gépesítve, a szőlő éves munkáit csak kézi munkaerővel végzik el. Fehér és fekete direkt termő szőlőfajtákat termesztnek, ezért vegyszeres növényvédelmi kezelést nem alkalmaznak. Ennek következtében kevés anyagi ráfordítással és nagyon olcsón tudnak szőlőt termesztetni, és bort előállítani. A szőlősők karós támrendszerűek, és nem hasonlítanak pl. az Erdélyben, és a magyar nyelvterület más részein is általánosan ismert egy karós támaszú, és az ehhez szorosan hozzátartozó karikás művelésmódhoz. Itt minden szőlőtő mellett (a tőke nagyságától függően) minimum 3, maximum 10–12 db herág, azaz karó áll. A támaszok a tőke körül sátorszerűen körben helyezkednek el, a tetejük felül össze van kötve. Ezekre vezetik rá körkörösén, és kötözik fel a szőlő vesszőit. A kollektivizálás hatására újabban megjelentek az oszlopos támaszú szőlősők is.

A Klészén termesztett direkttermő szőlőfajták az Észak-Amerikából származó szőlőfajok (*Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis aestivalis*, *Vitis monticola*, stb.) hibridjei.<sup>18</sup> Ezek a fajok nemcsak a filoxérával szemben ellenállóak, hanem a szőlőt leggyakrabban károsító gombás betegségekkel szemben is rezisztensek.

A vidéken valamikor egészen más fajtákat termesztettek, mint most. A régi szőlők igen termékenyek voltak és könnyű munkát igényeltek.<sup>19</sup> Ezeket a Moldvában őshonos szőlőket Indigén<sup>20</sup> szőlőnek nevezték. Klészén az Indigén szőlőt egy szőlőfajtaként emlegetik, de véleményem szerint több, egymáshoz nagyon hasonló fajtatulajdonsággal bíró, bennszülött szőlőfajtaról lehet szó. Nehezen képzelhető el az, hogy a 20. század előtt csak egyfajta szőlőt termesztettek volna Moldvában. Ugyanakkor a román nyelvű szakirodalom is „őshonos fajták” eltűnéséről beszél.<sup>21</sup> Az idősebb szőlősgazdák közül van, aki fehér, és van, aki rózsaszínű színváltozataira emlékszik. Az sem egyértelmű, hogy az Indigén szőlők mikor pusztultak ki. Sokan azt állítják, hogy ezek a szőlők a filoxéra pusztításának estek áldozatul, vannak, akik azt mondják, hogy az első világháború idején tűntek el.

A direkt termő szőlőfajták a filoxéra (aminek kártétele Moldvát az 1910-es években érte el, és súlyos gazdasági válságba sodorta az amúgy is szegény régiót) pusztítása után kerültek a csángókhoz. „Ezek javarészt egy Kágyi-Szabó nevű nagyváradi kertész közvetítésével kerültek ide a tengeren túlról.”<sup>22</sup> „Klészére egy kákovai (forrófalvi) ember hozta be az új szőlőt. De az első tőkérről egy éjszaka valami tolvajok minden vesszőt tövig levágtak, mert annyira drága volt. Egy másik, klézsei embertől, aki már az új, magántermő szőlővel telepített be egy darabot, a helybeli pap vette meg az 1930-as években azt a kis területet.”<sup>23</sup>

A kollektivizálás ideje alatt párszáz hektár oltott, fehér borszőlőt (Királyleányka, Ottonel muskotály, Olasz rizling), illetve asztali szőlőt (Saszla) telepített az állam Klézse határába. Teraszosítások révén átalakították a Klézséhez tartozó termőterületek jelentős hányadát, és belterjes, betonoszlopos, dróthuzalos támaszú, úgynevezett kordonművelésű szőlőkultúrát állítottak termelésbe. Ugyanakkor a szőlő gépesített műveléséhez szükséges gépparkot is létesítettek, a termesztést szakemberek irányították. A szőlőtermést a bákói borkombinátba szállították, és ott dolgozták fel. Az 1989-es forradalmat követő változások magukkal hozták a földek visszaadását (is) tulajdonosaiknak, vagy azok leszármazottaiknak. A kollektív gazdaságok felszámolásáról, és a földek újraelosztásáról az 1991. évi 18-as (Monitorul Oficial al României, vol. III. nr. 37. 1991. Feb. 20. Art. 8.) földtörvény rendelkezett,<sup>24</sup> amelynek értelmében mindenki visszakapta régi birtokait. A visszanyert szőlőültetvényeket kivétel nélkül mindenki felszámolta, kivágták az aránylag fiatal, és jó karban lévő oltott szőlőtőkét, és helyettük (hozzávetőlegesen az esetek 70 %-ban) direkt termőket telepítettek,

kevesen pedig kukoricával vetették be a helyet. Az eset példa nélküli a maga nemében. Az közismert tény, hogy 1991 után tőke-, illetve szakember és géphiány miatt Románia más területein is a kollektív ideje alatt telepített szőlősök jelentős hányadát az újdonsült gazdák felszámolták (pl. a Kis-Küküllő mentén), az így nyert területeken más növénykultúrákat termesztettek, vagy éppen parlagon hagyják, de direkt termő szőlővel sehol nem pótolták a hajdani területeket.

Az oltott szőlő felszámolásának oka itt is hasonló az ország más régióinak példájához: nem volt pénz, így nem tudták beszerezni a nemes szőlő növényvédelméhez szükséges kemikáliákat; nem volt szaktudás, így esetleg ha meg is tudták vásárolni a szükséges szereket, nem tudták azokat megfelelően használni, ezért vagy nagyobb koncentrációval permeteztek, és leforrázták a szőlő lombzatát, vagy nem tettek eleget, ezért nem volt a vegyszernek védőhatása, és a gombás betegségek tették tönkre a termést; és nem volt traktor és gép sem, így a szántást, és egyéb munkákat sem tudták biztosítani a szőlőnek. Ezen gyakorlati okokhoz még a tradíció, és az az általánosan elterjedt nézet is hozzájárult, hogy az itteni éghajlat nem kedvez az oltott szőlő termesztésének, hogy e klíma alatt gyengén terem, és nagyon sokba kerül a nemes szőlő termesztése.

A klézseiek paraszti, utóparaszti gazdálkodását, ill. borfogyasztási szokásait és a bor-  
nak a mindennapokban betöltött szerepét vizsgálva arra a következtetésre jutottam, hogy a pénzhiány mellet több más oka is van annak, hogy a nemes szőlőterületek helyét zömében miért váltották fel direkt termő szőlősök, melyeknek bora köztudottan silányabb és gyengébb minőségű a nemes szőlőből készült bornál, ráadásul hosszú távon káros hatással is van az emberi szervezetre nézve. Az első magyarázat az agrárszerkezetben rejlik. A klézseiek alapfoglalkozása a földművelés, a növénytermesztés. Azonban hagyományos agrotechnikájuk és szegényes eszközkészletük miatt egészen napjainkig egy olyan tradicionális paraszti gazdálkodást folytatnak, amelyből szinte teljesen hiányzik a modern technika és a piacra termelés,<sup>25</sup> és ez a mentalitás nem tette lehetővé a modern technológiájú szőlőültetvények megművelését. A mezőgazdasági és egyéb gépek hiánya, ha nem is törvényszerű, de egészen általános. Ezért olyan növénykultúrákat termesztettek, amelyek megműveléséhez nem szükségesek modern felszerelések és szaktudás sem. Másrészt viszont a mindennapi fogyasztásban a borra szükségük van, ezért kellett visszatérniük a direkt termő szőlőfajták termesztéséhez.<sup>26</sup> A baj csak akkor fog kezdődni, amikor Románia az Európai Unió teljes jogú tagjaként ugyanazokat a mezőgazdasági szankciókat fogja érvénybe léptetni, mint a nyugati országok, amelyek értelmében tilos lesz direkt termő szőlőfajtákat telepíteni és termesztetni.

#### 4. Borkészítés

A klézsei csángók szőlőtermesztési szokásainak néhány vonása ugyan hasonló, de lényegében sok helyen különböző a magyar nyelvterület egyéb szőlőtermesztő vidékein ismert termesztéstechnológiáktól. A lényeges különbség azonban a borfeldolgozás és a bor tárolása, illetve a bor kezelése terén van. Hogyha helyénvaló az az elmélet, mely szerint a csángók ősei a Kárpát-medencéből származnak, és az általunk vizsgált település csángó lakosságának elődei székelyek voltak, ez a szőlőkultúra azért más, mert a betelepült csángók Moldvában ismerték meg a szőlőtermesztés technológiáját, ami itt más volt, mint a Kárpát-medencében, és ezt tanulták meg. Ezt állítja Kós Károly is, amikor azt írja, hogy: „valóban, a kukorica és

szőlőművelés a csíki-háromszéki (külső székelgyföldi) zord éghajlat alatt lehetetlen, azt tehát a csángók sehogy sem hozhatták magukkal.”<sup>27</sup>

Az az általános gyakorlat a faluban, hogy szüretkor külön választják a fekete fajtákat a fehér fajtáktól. Ritka az a gazda, aki együtt dolgozná fel a fehér fajtákat a fekete színűekkel. Az egybeszedést csak olyan esetekben alkalmazzák, amikor olyan kevés szőlő termett, hogy nem érdemes különválogatni a fajtákat. Ilyenkor vegyesen dolgozzák fel a szőlőt. Viszont a szőlőfeldolgozás terén ugyanazt a borkészítési technikát alkalmazzák mindkét színváltozat esetében. Ugyanúgy készítik a fehérbort is, mint a vöröset. A moldvai csángók tehát a fehér bor és vörös bor készítésekor is a törkölyön érlelési módszert alkalmazzák. Ez a vörösbor készítése esetében érthető, mert (néhány festőlevű direkttermő szőlőfajta kivételével, pl. Izabella) a vörös-borszőlőfajták leve szintelen, és hogyha nem érlelnék törkölyön a mustot, akkor a kék szőlőkből is fehér bort lehetne csak készíteni. A fekete szőlőfajtáknál a festékanyag a héjban található, és az áztatás során innen oldódik ki, és festi vörösre a mustot. Ugyanakkor a szőlőmagban lévő különböző vegyületek, aromák is kioldódnak, innen kapja a vörösbor testesebb, aromásabb, nehezekebb illatát és zamatát. A Moldvában áztatással készített fehér borok is nagyon zamatosak, a „direkttermő inter íz” dominánsan érezhető rajtuk.

A leszedett szőlőt kádakba bémóriskálják és esszerocskolják. A szőlődarálót nevezik móriskának, amellyel a kádba zúzzák a fürtöket. Ha melegebb van, három-négy napig, ha korán beállnak az őszi hidegek, akkor hét-nyolc napig marad a must a törkölyön, hogy jól összeérjenek. Amikor ez a massa erjedésnek indult, akkor választják szét a mustot a szőlőkocsánytól és a héjtól. Az összetört és fővésnek indult szőlőzúzalékból a szilárd részek (gerezdnyél, szőlőhéj, szőlőmag) az erjedés következtében a must tetejére kerül fel, a folyékony must pedig alul marad. Az erjesztőkádak alján lévő fa csapon keresztül eresztik le a mustot a törkölyről, és teszik hordóba, ahol most már magára forr tovább, és alakul borra. A törkölyt nem préselik ki,<sup>28</sup> hanem felöntik vízzel, majd november elejétől kezdve már pálinkát főznek belőle.

Van azonban egy másfajta borkészítési mód is Klézsen. Sokan nem választják szét a mustot és a törkölyt, hanem a kettőt egész évben együtt hagyják, a bor együtt erjed és marad a törkölyvel. Az év során aztán a törkölyről szívják és isszák le a bort. Egyébként a törkölyön való erjesztés és tárolás a hagyományos kelet-európai bortermelés fő jellegzetessége, és ez összefüggésben van a préstelenséggel is.

„Románia nagyobb része – Erdély rendkívül összetett szőlőkultúrájú területeit nem számítva – a borkultúra préstelen övezetébe tartozik.”<sup>29</sup> A borfeldolgozás préstelen formája, a szőlő lábballal taposása az európai szemléletben úgy merül fel, mint az elmaradottság, igénytelenség vagy szegénység velejárója.

A présesség-préstelenség és az áztatás tekintetében elhibázott primitívnek tűnő eljárásokat olyannak ítélni, amelyek szegénységből, igénytelenségből vagy éppen hanyagságból következnek. A kérdés nem csupán a gazdasági fejlődés vagy a technikai ismeretek függvénye, esetenként itt a történeti-kulturális tényezők meghatározóbbak lehetnek. A préstelenség és taposás mögött hosszú ideig a borkészítmenyek ízléstől meghatározott minősége és azok hagyományosan kialakult technológiai igénye áll. A présesség és préstelenség a borkultúrában nem minden esetben jelentett fejlődési fokozatot, egymásutániságot, hanem a szükséglet kielégítésének hol a hagyományoktól, hol egyéb feltételektől meghatározott lokálisan kötött formáit, időben a különböző formák egymás mellett élését.<sup>30</sup>

Meg kell említenünk azt is, hogy Klézsen ismerik a középorsós szőlőprést, három-

négy darab akad is a faluban belőlük, de szinte egyáltalán nem használják őket. Úgy tartják, hogy ha kipréselik a szőlőt, akkor a kipréselt törkölyből már nem lehet pálinkát főzni. És a pálinka is fontos, ugyanis a pálinka a bor után a másik leggyakrabban fogyasztott szeszes italok egyike.

A bort hordókban, ill. kádakban tárolják. Nem ritkán két literes műanyag Coca-colás és egyéb hűsítő-, ún. pillepalackokban a házak tornácán is szokták raktározni a vörösbor.

A kád használata a bor „nem piacra előállító kistermeléshez kapcsolódik. Ez az edény formáját és úrtartalmát (méretét) tekintve egyaránt megfelelt a borkészítés hagyományos, kistermelői gyakorlatának.”<sup>31</sup> „A kád a maga sokrétű funkciójával karakterisztikus jellemzője a balkáni borkultúrának.”<sup>32</sup>

A boroshordók átlagos mérete 250, illetve 300 liter, és többnyire csak nyáron tartják pincében őket. Sok ház alatt nincs pince, vagy hogyha van, akkor az többnyire párás, nedves, és a hordók hamar megpenészednek és tönkremennek benne. Ezért a hordókat kamrákban, színekben, az eresz alatt és egyéb ezekhez hasonló helyeken tartják. Ugyanez a helyzet a kádakkal is. Nem egy helyen láttam tele kádat istálló, a disznóól, tyúkketrec és a trágyadomb közvetlen szomszédságában is.<sup>33</sup> Régi ruhákkal, rongyokkal takarják le őket, hogy télen valamennyire védve legyenek a hidegtől.

Moldvában a hordóba beletett bort általában többet nem kezelik. Az igényesebb gazdák az év folyamán legfennebb márciusban egyszer szokták lefejtetni. A hordókat nem szokás kénnel fertőtleníteni, a bor minőségét sem javítják cukor pótlásával.

## 5. Összegzés

Összefoglalva a klézsei szőlőtermesztés lényeges vonásait, megállapíthatjuk, hogy a településen folytatott szőlőtermesztés beleillik abba a hagyományos kelet-európai keretbe, amelybe szőlőtermesztés szempontjából Moldova is beletartozik. E növénykultúra termesztését nem a piacra termelés és a modern technológia, hanem a hagyományokhoz való ragaszkodás, és nem utolsósorban a pénzhiány szabja meg.

### FELHASZNÁLT IRODALOM

ANDRÁSFALVY BERTALAN

1957 A vörösbor Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai. *Néprajzi Értésítő* XXXIX. 49–69.

BENEDEK H. JÁNOS

1997 Csángó falyak gazdasági problémái In: Pozsony Ferenc (szerk.): *Krizsa János Néprajzi Társaság Évkönyve 5*. Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról. Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság. 15–23.

BUTURĂ, VALER

1978 *Etnografia populului român*. Cultura material . Cluj-Napoca, Editura Dacia

HALÁSZ PÉTER

2002 Szőlőművelés, bornyerés. In: *Uó: Bokrétába kötögetem vala*. A moldvai magyarok néprajzához. Budapest, Európai Folklór Intézet. 185–201.

ICHIM, DORINEL

1987 *Zona etnografică Bacău*. București, Editura Sport-Turism.

KÓS KÁROLY

1976 Csángó néprajzi vázlat In: *Uő: Tájak, falvak, hagyományok*. Bukarest, Kriterion Könyvkiadó. 103–217.

LÜKŐ GÁBOR

2002 *A moldvai csángók 2*. Budapest, Táton Kiadó

PETI BOTOND

2006 Szőlőtermesztés és borkultúra Csáváson In: Peti Lehel – Szabó Á. Töhötöm (szerk.): *Agrárörökség és specializáció a Kis-Küküllő mentén*. Kolozsvár, Nis Kiadó. 242–267.

VINCZE ISTVÁN

1975 Taposók és prések. *Ethnographia* CXXVI. 104–152

1984 A bortárolók történeti formái: verem – dolium – hordó. *Ethnographia* XCV. 1–9.

### JEGYZETEK

- 1 Halász 1987.
- 2 Halász 2002.
- 3 Kós 1976.
- 4 Lükő 2002. 123.
- 5 Buturá 1978.; Ichim 1987.
- 6 Vincze 1975. 104.
- 7 Vincze 1975. 104.
- 8 Kivéteklént megemlíthetjük a Furmint szőlőfajta esetében a tokaji taposásos borkészítési módszert, de itt – a moldvai gyakorlattal ellentétben – nem érlelik törkölyön a fehérbort, és lyukpincékben tárolják. Ugyanakkor az alföldi Kadarka bor is taposásos módszerrel készül. A kadarkabor azonban vörösbort, törkölyön érlelik. Ezeket a vidékeket szőlőtermesztés szempontjából balkáni hatás érte.
- 9 A 2002-es népszámlálási adatok nyomán.
- 10 Pozsony Ferenc, Peti Lehel és saját becsléseim alapján.
- 11 A fiatalabb generációhoz tartozók közül kevesen gazdálkodnak, ugyanis ők azok, akik külföldön keresik vendégmunkásként kenyertüket.
- 12 Vö. Pozsony 2002. 165.
- 13 Benedek 1997. 198.
- 14 Lásd Halász 2002.
- 15 Saját kutatásaim alapján, és becsléseim szerint a településen a családi gazdaságok kb. 90 %-a rendelkezik kisebb-nagyobb szőlőültetvényel.
- 16 Itt köszönöm meg Szabó Á. Töhötömnek, hogy mindezekre felhívta a figyelmemet.
- 17 Direkt termő szőlőfajtáknak azokat az észak-amerikai *Vitis labruscatól* és más *Vitis spp*-től származó szőlőfajtákat nevezzük, amelyek saját gyökéren megélnék, tehát nincsenek vad alanyra ráoltva, és gyökereik a szőlőgyökértetű (filoxéra) károkozásával szemben ellenálló. Az ilyen szőlőből készült borok viszont gyengék, élvezhetetlenek, egy részük pedig (rendszeres fogyasztás esetén) káros hatással bír az emberi szervezetre.
- 18 A faluban termesztett a.) fehér fajták: Fehér Noah, Konder, Delaware, Geliár, b.) fekete fajták: Fekete Noah, Rájon, Teráz, Rokmágyer.
- 19 Kós 1976. 121.
- 20 A román *indigen* szó bennszülöttet, belföldit, őshonosat jelent.
- 21 A filoxéravész következtében az őshonos fajták eltűntek, ugyanakkor ez előidézte bizonyos idegen fajták akklimatizációját: Rokmágyer vagy Okmánder (Madeira), Castel (Castilia),

- Delavár (de la Varre) stb. (Ichim 1987: 26).
- <sup>22</sup> Kós 1976. 121.
- <sup>23</sup> Halász 2002. 192.
- <sup>24</sup> Peti 2006. 256.
- <sup>25</sup> Néhány szőlősgazda kivételével mindenki csak önellátás céljából termeszt szőlőt. Azon kevesek, akik néhány liter bort pénzért adnak el, többnyire csak a falubelieknek adják, vagy esetleg valamilyen más terményért elcserélik.
- <sup>26</sup> Ennek bővebb kifejtését lásd a szőlőnek és a bornak a mindennapi életben betöltött szerepéről írott fejezetben.
- <sup>27</sup> Kós 1976. 109.
- <sup>28</sup> A csángók szőlőtermesztésével foglalkozó kevés szakirodalom (Kós Károly, Halász Péter) megemlíti a csángók szőlőprés gyanánt használt *szőlőnyomó zsákját*, *bornyomó zsákját* vagy *dömöcskölőzsákját*, amely arra szolgált, hogy a törkölyt ebbe tették, majd ebből meztláb kitaposták a még bennmaradt levet. (vö: Kós 1976: 122, Halász 2002: 198) Kutatásaim során nem akadtam rá ennek a munkafázisnak a meglétére Klézsnén.
- <sup>29</sup> Vincze 1975. 121.
- <sup>30</sup> Vincze 1975. 105.
- <sup>31</sup> Vincze 1984. 6.
- <sup>32</sup> Andrásfalvy 1957. 53.
- <sup>33</sup> „A moldvai csángó falvakban hagyományosan ritkán tartották pincében a bort, pincéjük – néhány módosabb gazdát kivéve – nem is igen volt. A hordókat a pajtában, az istálló melletti fészerszerű *sopronban*, szopronban vagy a tyilérnek, kilérnek nevezett kamrafélé épületekben tartották, ahol természetesen nem volt állandó hőmérséklet, sőt télen esetenként meg is fagyott a bor.” Halász 2002. 199–200.

The image shows the cover and back cover of a book titled 'Majd' halálra ítéelve'. The cover features a dark background with a portrait of a man in a white clerical collar. The title is in a large, serif font. The back cover has a similar design and includes a short blurb in Hungarian, followed by a list of titles in the series and a contact form for the publisher.

*Somorjai Ákos OSB - Zinner Tibor*  
**Majd' halálra ítéelve**  
 Dokumentumai Miklós Csizmadia életéről  
 Budapest, 2008. 158 oldal, 1200 Ft

Először az 1940-es években íródott meg az életrajz, majd az 1990-es években került ki a második kiadás. A könyv a Miklós Csizmadia életéről szól, aki az 1940-es években volt a Magyarországon élő első székely nyelvész. A könyv a Miklós Csizmadia életéről szól, aki az 1940-es években volt a Magyarországon élő első székely nyelvész.

Ár: 1200 Ft (kötésműanyag)

A kiadó címe: Budapest, Nádor utca 19. 1055 Budapest  
 Tel: +36 1 462 1100, Fax: +36 1 462 1101, E-mail: kiado@szekelybiblia.com

A kiadó címe: Budapest, Nádor utca 19. 1055 Budapest  
 Tel: +36 1 462 1100, Fax: +36 1 462 1101, E-mail: kiado@szekelybiblia.com

A kiadó címe: Budapest, Nádor utca 19. 1055 Budapest  
 Tel: +36 1 462 1100, Fax: +36 1 462 1101, E-mail: kiado@szekelybiblia.com

A kiadó címe: Budapest, Nádor utca 19. 1055 Budapest  
 Tel: +36 1 462 1100, Fax: +36 1 462 1101, E-mail: kiado@szekelybiblia.com

„Ha a Tisza borból volna...”