

Égető Melinda

BOR ÉS KULTÚRA*

Bor és kultúra – e két fogalom kapcsolatáról századunk egyik neves francia ampelológusa úgy vélekedett, hogy a bor története azonos az emberiség történetével. Ebben a fennkölt, és tegyük hozzá: Európa-centrikus megállapításban van némi költői túlzás. Az azonban valóban nem kétséges, hogy a bor már az európai kultúra legkorábbi frott forrásaiban jelen volt, s jelentősége ettől kezdve csak növekedett. A téma olyan hatalmas és annyira szerteágazó, hogy nemcsak egyetlen, rövidnek szánt előadásban nem mérhető ki, hanem tárgya lehetne akár egy egész konferenciasorozatnak is. Épp ezért most én sem vállalkozhatom többre, mint hogy egyrészt rövid áttekintést adjak az alkoholos italok típusairól és elterjedési területéről, különös tekintettel a Kárpát-medencére. Másrészt azt szeretném röviden számba venni, hogy a magyar népi kultúrában milyen helyet foglalt el a bor.

Közismert, hogy a közelmúlt évszázadokban Európában az erjesztett italoknak három fő fajtája volt: a bor, a sör és a pálinka. A borkészítés tudománya minden bizonnyal a szőlő őshazájában, valahol a Kaukázus vidékén – Grúzia, Örményország és Dagesztán területén – alakult ki, mintegy 5000–6000 évvel ezelőtt. A közel-keleti magaskultúrákból fennmaradt legrégebbi írásos emlékek tanúsága szerint (az ékírásos agyagtábláktól a Bibliáig) nemcsak ismerték a bort, hanem az istenek és emberek számára egyaránt értékes és becses italnak is számított. Az ampelográfusok és művelődéstörténészek egybehangzó véleménye szerint a borkészítés tudománya innen terjedt el előbb Görögországba, majd egész Dél-Európába.

A sörkészítés feltalálásának idejét és helyét korántsem tudjuk ilyen pontosan meghatározni. A különböző gabonafélékből erjesztett italok eredete minden bizonnyal az őskorig nyúlik vissza, és mind Európában, mind a világ más tájain egymástól függetlenül jöttek rá az emberek a készítés módjára. Ezek azonban igen alacsony alkoholtartalmú, könnyen romló, főként azonban csekély élvezeti értékű italok voltak. A mai értelemben vett (komlózott) sör karrierjét a 16. századtól számíthatjuk, amikor Nyugat-Európában részint gaz-

* A dolgozat az OTKA T 024119 program támogatásával készült.

dasági, részint ökológiai okok miatt a szőlőművelés drámai mértékben visszaesett.

Ugyanakkor az olcsóbban és gyorsabban előállítható sör a Németalföldről kiindulva rohamosan terjedt, olyannyira, hogy a sörfőzés az 1600-as évek közepére jól jövedelmező iparággá lett, elsősorban a városokban.

A három fő italféleség közül kétségtelen, hogy a pálinka a legfiatalabb. Az alkohol lepárlásának módját arab tudósok fedezték fel még a 10. században. Ez a becses és korszakalkotó találmány Dél-Itálián keresztül hamarosan eljutott Európába, de a tömény szesz még sokáig nem tartozott az élvezeti italok közé. A 12–13. század folyamán *aqua vita* néven a gyógyszerkészítés drága és megbecsült alapanyaga volt. A helyzet a 15. században változott meg, amikor az üzemszerű termelésre alkalmas desztillálókészüléket is feltalálták. Az 1600-as években Magyarországon is ismerték az *égettbor*t, ami akkoriban a bor, illetve a borseprő lepárlásával nyert új italfajta volt. A következő évszázadban a Nyugat-Dunántúltól a Székelyföldig mindenütt készítették és fogyasztották. Csak hogy az égettbor előállítása – alapanyaga miatt – drága és mennyiségileg is korlátozott volt, ezért főként a módosabb osztályok fogyasztották. A 17. században terjedt el észak felől a gabonából égetett szesz, melyet szlovák kölcsönszóval mi is *pálinkának* kezdtünk nevezni. Ez sokkal olcsóbb volt, mint az égettbor, s amikor kiderült, hogy csaknem minden gyümölcsből, sőt krumbliból is lehet szeszt párolni, akkor a pálinka végleg bevonult a népelelmezési cikkek közé.

Az előbbieken azt mondtam, hogy régiségük szempontjából a bor és a sör nem rangsorolható. Annál inkább megtehető ez az európai kultúrában játszott szerepük vonatkozásában. A helyzet ugyanis úgy áll, hogy a borkészítés ugyan valóban közel-keleti találmány, de magas szintű művészetté csak Európában fejlődött, mégpedig a görögök jóvoltából. Tőlük vették át ezt a tudást a rómaiak, akik aztán széles körben elterjesztették. Ha szemügyre vesszük a borkultúra ókori európai elterjedésének térképét, azt látjuk, hogy kisebb eltéréseket leszámítva, azonos a római birodalom területével. Ezen a ponton szükséges megjegyezni, hogy az elmondottak egyáltalán nem jelentik azt, hogy a kontinensnek azokon a vidékein, ahol az erdei vadszőlő honos volt, ne jöhettek volna létre autochton módon primitív borkészítési eljárások. A szőlőkultúra vonatkozásában a romanizálás jelentősége abban áll, hogy egy magasabb szintű termelési technikát honosítottak meg a megszállt területeken, mint amilyen ott korábban volt.

A borkultúra terjedése azonban nem egyszerűen egy termelési technika, sőt nem is csak egy italkészítési technológia térhódítását jelentette. A bor mint különleges szubsztancia épült be a görög és római, majd a keresztény mitológiába is. Évezredek át nem egyszerűen egyike volt a létező alkoholos italoknak, hanem sokkal több ennél: *áldozati ital* és *szimbólum*. Olyan ital, mely képes kapcsolatot teremteni a materiális világ és a spirituális világ között, tehát szakrális jellegű. Szimbólum, és pedig nemcsak az élet, erő, öröm és a halhatatlanság szimbóluma, hanem magáé az isteni lényegé is. A bor a keresztény Európa művészetében, irodalmában és zenéjében a legtökéletesebben testesíti meg a szent és a profán egységét. A Közel-Keletől és Észak-Afrikától eltekintve a borkészítés majd kétezer éven át csak az európai kultúrának volt szer-

ves része. A többi kontinensen, ahol ma megtalálható, szintén európaiak terjesztették el, mégpedig igen későn, mindössze két-háromszáz éve.

Európában a kora újkorig a bor élvezeti értékével semmi más ital nem vetekedhetett. Az addig ismert *gyümölcsborok*, a *méhser* (más néven *márc*) vagy a különféle gabonákból (pl. búzából, árpából) erjesztett *sörök* a borhoz képest csak helyi jelentőségű és igen szegényes italnak számítottak. A 16. században azonban az európai italkultúrában nagy fordulat következett be. Ekkor terjedt el a sörök komlózása, ami nagymértékben növelte eltarthatóságukat és szállíthatóságukat, s ekkor indultak el azok a folyamatok is, amelyeknek eredményeként létrejött a három fő italfajta máig érvényes táji megoszlása. Eszerint Dél-Európa és az Atlanti-partvidék, a Loire torkolatáig megmaradt bortermelő, és természetesen borivó övezetnek. Az 50. szélességi foktól északra eső területeket viszont – ahol már nem folytatható hasznos hajtó bortermelés – a két új italfajta hódította meg. Ettől kezdve a kontinentális Európa nyugati felében főként sört, keleti felében pedig főként pálinkát készítettek és fogyasztottak. A határ valahol a német–lengyel síkságon húzódott.

A Kárpát-medence Európa három nagy italfogyasztási régiójának találkozási területe. A magas hegyláncok miatt itt a szőlőhatár kissé délebbre került, nagyjából a 49. szélességi fokhoz. Ez azt jelenti, hogy a bortermelés északi határa a Kárpátok vonulatán belül húzódik, következésképpen a történelmi Magyarország borvidékei a medence belsejében helyezkedtek el. Az ettől északra és keletre eső, hűvösebb éghajlatú peremterületek pedig beolvadnak a Kárpát-medencét félkaréjban ölelő hatalmas pálinkaivó régióba. Ez az övezet délen egy keskeny sávban folytatódik nyugat felé, magában foglalva a Száván túli hegyvidéket, vagyis a történelmi Szerbia területét. Ez a határhelyzet azt eredményezte, hogy az utóbbi 300–400 esztendőben mind a bort, mind a pálinkát ismerték, készítették, és tájanként igen változó mértékben, de fogyasztották is a történelmi Magyarország egész területén, vagyis beépült a népi italkultúrába.

A sörrel egy kicsit más a helyzet. Itt egy régebbi keleti, és egy újabb nyugati hatás mutatható ki. A régi, mondhatnánk ősi, alacsony alkoholtartalmú serfélék a középkori és kora újkori Magyarországon is ismertek voltak. Közülük számunkra különösen érdekes a kölesből erjesztett *boza*. Magyarországon az 1500-as évek elején *Oláh Miklós* nagyváradi püspök jegyezte fel, hogy akkoriiban a Duna–Tisza-közén élő kunok kedvenc itala a boza volt, amit kölesből és vízből készítettek valami sajátos eljárással. Ez az ital nemcsak az ázsiai török népeknél, hanem Kelet-Európában is sokfelé ismert volt. Az újkorban azonban a jobb minőségű italok egyre inkább háttérbe szorították a kölessert. Kivétel ez alól a Balkán-félsziget, ahol a több mint 400 éves török uralom konzerválta a boza fogyasztást, mely számos más kultúrelemmel együtt beépült a helyi hagyományokba. Magyarországon másképp alakult helyzet. A kunok bozája a feledés homályába merült, hiszen maguk a kunok is, beolvadtak a magyar etnikumba. A török hódítók által közvetített italra viszont éppúgy nem tartott igényt a hódoltság magyar népe, mint a török ételekre, ruházatra. A serfélékkel kapcsolatos nyugati hatás a modern, komlózott sörök megjelenésében nyilvánult meg. A 16–18. század folyamán szerte az országban – de főként a városokban – működtek földesúri vagy városi kezelésű sörfőzdék, ezek azonban nagyjából a német ajkú telepés lakosság igényeit elégítették

ki, kisebb részben pedig – különlegesség gyanánt – az „úri passziót” szolgálták. A sör a magyar paraszti kultúrában még a 20. század első felében sem vete-
kedhetett sem a bor, sem a pálinka népszerűségével.

A múlt század végén, az első hiteles statisztikai adatfelvételek alapján, Ma-
gyarország – Franciaország után – Európa második legnagyobb bortermelő
országa volt. Bár az egy főre jutó borfogyasztás mértékében sohasem verse-
nyezhettünk a franciákkal, a magyarságot itthon és külföldön egyaránt a ha-
gyományosan borivó nemzetek sorában tartották számon. A történelmi Ma-
gyarország bortermő vidékei valóban nagyjából egybeesnek az összefüggő ma-
gyar nyelvterülettel. Bár a borvidékek elhelyezkedése elsősorban klimatikus
okokra vezethető vissza, az etnikai tagolódással való egybeesése az évszázadok
során nemzeti tradícióvá lényegítette ember és bor kapcsolatát. Ezt azonban
nem úgy kell értenünk, hogy a Kárpát-medencében csak a magyar a borivó
nemzet, hanem mindazok a népcsoportok (németek, szerbek, horvátok, szlo-
vákok) is, akik jó bortermő vidékeken telepedtek meg. Félig-meddig tréfásan
azonban mégis elkövetünk: Jó, jó, a borvidékek valóban ott vannak, ahol
lehetnek. De vajon véletlen az, hogy a magyarok kizárólag azokon a tájakon
telepedtek meg, amelyek alkalmasak voltak a bortermelésre? A válasz egyelő-
re várat magára.

Komolyra fordítva a szót: azt remélem, hogy az eddigiekben sikerült a bor
méltó helyét kijelölnöm az italok között. A továbbiakban a népi kultúrában
betöltött hagyományos szerepét szeretném röviden bemutatni. *Bor és kultúra*
– e két fogalom manapság szakmai és baráti beszélgetésekben egyaránt gyak-
ran hallható. Az együttemlítés oka azonban szinte mindig az a fájdalmas fel-
ismerés, hogy szűkebb és tágabb környezetünkben az italfogyasztás körülmé-
nyei, módja, mértéke és az elfogyasztott italok minősége egyaránt elképesztő
igénytelenséget tükröz. Bizony, nem ok nélkül hallani ma oly gyakran a kívánt
ital iránt tudakozódó szívélyes kérdésre válaszként az ironikus szállóigét:
„*Mindegy, csak ártson!*” Igen valószínű, hogy a mámor kedvéért való ivás,
magyarán a részegeskedés korszakonként változó mértékben, de valamilyen szin-
ten mindig is jelen volt minden társadalom életében. Én most mégsem erről
szeretnék beszélni, hanem arról, hogy az italfogyasztásnak létezett, és nyo-
mokban talán még ma is létezik egy olyan fajtája, melynek alkalmait, módját
és mértékét tradíciók szabályozták, s mely ezáltal az adott kultúra szerves ré-
szének tekinthető. Ennek a hagyományos borfogyasztásnak szintén két típusa
különböztethető meg: az egyik a *hétköznapi*hoz, a másik az *ünnepek*hez (csa-
ládi eseményekhez és jeles napi szokásokhoz), vagy más különleges alkalmak-
hoz (pincészer, munkavégzési vagy adásvételi áldomás) kötődő ivás. Ide kap-
csolódik még egy harmadik terület is: a bor gyógyszerként, vagy gyógyszer vi-
vőanyagaként való használata. Mivel a három közül a hagyományos, minden-
napi borfogyasztásról szoktunk a legkevesebbet beszélni, itt és most a min-
dennapok borfogyasztásáról szeretnék még néhány szót szólni.

Az írásos források és a néprajzi gyűjtések során rögzített személyes emlék-
anyagból egyaránt úgy tetszik, hogy a korábbi évszázadokban a bortermő tá-
jakon társadalmi rétegre, és talán korra és nemre való tekintet nélkül is álta-
lánosabb volt a rendszeres napi borfogyasztás mint ma. Nem meglepő ez, ha
meggondoljuk, hogy az 1873-ban készített első, hiteles szőlészeti statisztika
szerint Magyarországon kb. 355 000 hektár szőlő volt. Ezen a hatalmas ter-

mőterületen évente kb. hatmillió hl bor termelt. Ennek 1/3-át exportálták ugyan, de négymillió hl belső fogyasztásra maradt. Az otthoni, családi borfogyasztás jelentőségét jól tükrözi az, hogy a 355 000 hektár közel egymillió szőlőbirtokos között oszlott meg, vagyis az átlagos birtoknagyság alig érte el a 0,5 hektárt. Emögött az önmagában is kicsiny átlagszám mögött azonban párszáz négyszögölös paraszti szőlőparcellák százezrei húzódtak meg, melyeknek termése elsősorban a család és a helyi piac ellátását szolgálta. A magára valamit is adó szőlősgazda csak a saját borát itta, és vendégeit is azzal kínálta. Idegen bort akkor vettek, ha nem volt elegendő a saját termés vagy legfeljebb lakodalomra, választék gyanánt. Az apróparcellás paraszti borvidékeken szinte mindenkinek volt szőlője, akármilyen kevés is, de volt (pl. a Dunántúl nagyobbik részén, de a Duna–Tisza közén is). Ezeken a tájakon még a két világháború között is szegyenek számított, ha egy szőlősgazda a kocsmába ment bort inni.

Egzakt felmérések híján nehéz megállapítani, hogy mennyi bor fedezte egy-egy parasztcsalád éves szükségletét. Ez vidékenként, sőt családonként is változó volt. Saját néprajzi gyűjtéseimre alapozva mégis módom van egy példát hozni. A 19–20. század fordulóján a Duna–Tisza közén egy felnőtt férfi családtagra évi 1 hektoliter bort számítottak a rendszeres napi fogyasztás fedezésére. Ehhez külön jött még az ünnepekre, disznóölésekre szánt bor, fejenként és alkalmanként legalább 5 liter, s ha még lakodalmat is terveztek, akkor arra külön kellett gondoskodni borról, a vendégek létszámától függő mennyiségben. Nem mond ennek ellent az 1873-ban készített első, hiteles statisztika sem. Eszerint ezen a területen az 1 főre jutó borfogyasztás évente 80 liter volt. Márpedig köztudott, hogy a statisztikákba a csecsemők is bele vannak számítva.

A rendszeres napi borfogyasztás azonban nemcsak a szőlősgazdák kiváltságos szokása volt. A feudális évszázadai során minden rendű és rangú fizetett alkalmazott természetbeni bérének fontos része volt a *borjárandóság*. A papok és tanítók díjleveleiben csakúgy benne foglaltatott, mint az uradalmi alkalmazásban álló tisztviselők és cselédek évi bérében. Régi hagyományai vannak annak is, hogy különösen a szőlőben dolgozó napszámosoknak, akár *tartással*, akár a *maguk kenyerén* dolgoztak is, a gazdától kijárt a *kapásbor*. Ez általában fejenként napi 1, sőt helyenként 1,5 liter bor volt. Igen fősvény gazdának számított az, aki csak fél litert adott a munkásának.

A történeti és művelődéstörténeti szakirodalom a széles körű borfogyasztás kialakulásának egyik alapvető okát a jó ivóvíz hiányában látta. Való igaz, hogy a felszíni talajrétegekből táplálkozó kutak nyáron gyakran kiszáradtak, vagy a nagy melegben megromlott a vizük. A folyó menti területektől eltekintve az ivóvizet messziről kellett hozni, ezért takarékoskodtak is vele. Ha ehhez még hozzávesszük azt, hogy a 16–17. század során jelentős területeket érintő hadjáratok nyomán a kutak vize többnyire fertőzött volt, nem csodálkozhatunk azon, hogy a bor népi táplálkozásunk szerves részévé vált. Ehhez azonban szükség volt arra a csodálatra méltó borbőségre is, ami Magyarországot már a középkor végén is jellemezte. *Oláh Miklós* püspök előbbieken idézett munkájában ezzel kapcsolatban ezeket írta: „*Bor olyan bőségben van, hogy Magyarországnak majdnem valamennyi tája . . . nemes, édes, savanyú s e két utóbbi közé eső könnyű és közepes erejű borokat terem.*” A rendszeres, hétköznapi fogyasztásra szánt bor nem tartozott a tüzes, erős italok közé. Többnyire ún. másodborok (*csíger, löre*), vagy igen gyenge színborok voltak ezek. Az utóbbi-

akat még vízzel is hígították. Az alacsony alkoholtartalmú, savanykás ízű ital, különösen nyári nagy melegben jó szomjoltó volt. Kedvezően befolyásolta az emésztést, de a fej több pohár elfogyasztása után sem nehezedett el tőle. Ezért is nevezik az ilyen bort *kapásbornak*. A nagy uradalmak inventáriumainak tanúsága szerint az urasági pincékben száz és száz akószámra állt a lőre a 16. században éppúgy, mint a 19.-ben. A külső és belső cselédek, alacsonyabb rangú uradalmi alkalmazottak teljes egészében ebből kapták éves borjárándóságukat. Kisebbségi vagy nagyobb mennyiségű *szinbor* csak a rangosabb tisztviselőket illette meg.

A közvetlenül a filoxéravész előtt felvett statisztikai adatok szerint a Kárpát-medencében a legtöbb bort Esztergom vidékén, a Duna–Tisza közén, Fejér és Tolna megyében, továbbá a Nyugat-Dunántúlon fogyasztották. A legkevesebbet, illetve semennyit pedig a magas hegyvidékeken, pl. Árva, Liptó, Túróc, Máramaros és még több más hasonló fekvésű vármegyékben. A pálinkaivásnál magától értetődően fordított volt a helyzet.

A bor- és pálinkaivó övezet között egy elég széles átmeneti zóna húzódott, ahol a két italféleség többé-kevésbé egyenlő fontosságú volt. Ebbe a zónába tartozott a Délvidék is. A statisztikai adatok szerint a bácskai részen itták a legtöbb bort. A fejenkénti éves átlagfogyasztás 35 liter körül volt, ami akkor – országos átlagban – egy jó középmezőnyt jelentett. Ugyanakkor a pálinkafogyasztás is igen jelentős volt: évi 20–25 liter. A bánáti részen éppen fordítva állt a helyzet: míg a borfogyasztás (évenként és fejenként) csak 15–20 liter között volt, addig a pálinkafogyasztás 30 liter körül járt, helyenként még egy kicsit több is.

Ez a helyzet nem meglepő. A homokvidéket leszámítva Bácskában és a Bánságban sohasem termelt annyi bor, ami elegendő lett volna a helyi szükségletek fedezésére. A nagy becsben tartott saját bort mellett mindig szükség volt behozatalra. Igen jellemzőnek látszanak a megye monográfusának századunk elején papírra vetett sorai: „*Zombornak igen kellemes ivóvize van a belváros több kútjában, valamint a szállásokon s a szőlőkben is; a nép azonban nagyon kedveli a saját határában termelt borát. Ellenben a nemesek és vagyonosabbak baranyai, tolnai, szerémi, sőt Dunán hozott hegyi borokat isznak, melyeket drágán fizetnek meg.*” Ez bizonyára nemcsak Zomborban volt így. A Tisza mentén, főként Szabadka és Szeged környékén termelt homoki borokat ittak, kisebb részben azonban itt is szerepet kaptak a szerémi borok.

A 19–20. század fordulója változást hozott az akkor már több évszázadosnak mondható italfogyasztási szokásokban. A filoxéravész általános borhiányt okozott, aminek egyik következménye a borhamisítás elharapózása volt. Az 1890-es években éppen itt, Bácskában jegyezték fel, hogy „*a borhamisítás miatt a módosabbak többé nem bort, hanem sört, a szegényebb osztály pedig pálinkát ivott.*” Ez azonban akkoriban szinte mindenütt így volt. Bár a filoxéravészt követően akkora fordulat nem következett be az italfogyasztás területén, mint a 16. században, a hagyományos keretek mégis fellazultak. Századunk első felére nézve olyan részletes italfogyasztási statisztikát nem ismerek, mint amilyen az 1873. évi volt. Ez nagy kár ugyan, mégis vizsgálódhatunk azzal a gondolattal, hogy még a legprecízebb statisztika is csak az általánosság szintjén tájékoztat, a konkrét helyzetet azonban nem képes tükrözni. A mindennapi valóság és annak változásai csakis helyszíni kutatásokkal deríthetők fel.

Végigfutva mai tanácskozásunk programját, minden reményünk meglehet arra, hogy a helyi szokások gazdag tárházát fogjuk megismerni, melyhez az én előadásom csupán történeti háttérrel kívánt nyújtani.

IRODALOM

BALÁZS Géza

Népi italaink kutatástörténetéhez. In: Balázs Géza és Voigt Vilmos (szerk.): *Ara-tor*. Dolgozatok Balassa Iván 70. születésnapja tiszteletére. Budapest, 1987., 157–163.

BASSERMANN-JORDAN, Friedrich

Geschichte des Weinbaus, I–II. Frankfurt am Main, 1923

BENYÁK Zoltán és BENYÁK Ferenc (szerk.)

Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe. Budapest, 1999

BOROVSKY Sámuel (szerk.)

Bács-Bodrog vármegye monográfiája, I–II. Budapest, 1909

BORSODY BEVILÁQUA Béla

A magyar serfogyasztás története, I–II. Budapest, 1931

BÖRCSÖK Vince

Adatok a szegediek borkereskedelméről és borfogyasztásáról. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve, 1976–1977, 233–251.

ÉGETŐ Melinda

Középkori szőlőművelésünk kérdéséhez. *Ethnographia* XCI (1980) 53–78.

ÉGETŐ Melinda

Az alföldi paraszti szőlőművelés és borkészítés története a középkortól a múlt század közepéig. Budapest, 1993 (= Néprajzi Tanulmányok)

HOFER Tamás

A török hódoltság hatása a magyar paraszti műveltségre. Népi kultúra – Népi társadalom, XVII. Budapest, 1993 15–36.

KISBÁN Eszter

Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar néprajz* IV. Életmód. Budapest, 1997, 419–583.

ÖRSI Ferenc

A magyar parasztság ivási szokásai. *Új Forrás*, XIX. (1987), 1. sz. 63–71.

TERBÓCS Attila

Italozás a régi Nagykőrösön (1770–1780). In: Barabás Máté és Terbócs Attila (szerk.): *Dolgozatok a Tárnyi Néprajz Tanszékről*, I. – 23–42. Budapest, 1998

YOUNGER, William

Gods, men and wine. Edinbourg, 1966