

## ITALFOGYASZTÁS A NÉPI KULTÚRÁBAN

---

### *A bor készítése és fogyasztása Muzslyán*

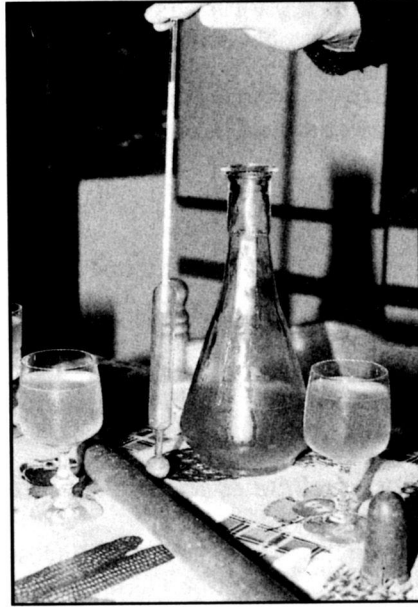
Muzslya a fiatal települések közé tartozik. Mindössze 110 éves. A lakosságot Bánság 18 helységéből telepítették Hertelendy József, az akkori megyei főispán kezdeményezésére, a becskerekai rétben levő Felső-Muzslya kincstári területre. Többségében elszegényedett parasztnép települt ide. Nem volt kegyuraság sem, aki templomot emelt volna. Ügyességüknek, szorgalmuknak és kitartásuknak köszönhetően alakult a falu arculata és népének kultúrája.

A nép ahány helyről jött, annyi helyről hozta magával a vallási, a munka-, az egyéni és a közösségi szokásokat. A nép az együttélés folyamán, sajátos módon, párját ritkító szokásokat alakított ki, amilyeneket nem találhatunk meg egyetlen más magyarlakta faluban sem a Vajdaságban. A nehéz fizikai munka: a nádvagás, a kapálás, a cséplés, a favágás, a kubikolás, a kukorica- és répaszedés után az emberek pihenést, szórakozást kívántak biztosítani önmaguknak és embertársaiknak. Még akkor is vigadtak, ha a sok munkába belefáradtak.

A tehetősebb iparosok egymás után nyitották a kocsmákat. Munkából, piacra jövet-menetkor tértek be oda az emberek. Ha vettek vagy jól eladtak valamit, áldomást fizettek, hisz azért mérték a jó borokat. Az is előfordult, hogy nem vásároltak malacot vagy borjút, de az árát elitták, elmulatták. A helyi cigányzenekarok pedig eközben kicsalták a zsebből a pénzt.

A falut körülvevő homokos területeken megtermett a szőlő. Még a filoxéra sem ütött bele.

A határban is voltak szőlőskertek. Majdnem 150 holdon termett szőlő. Eből hagyományosan, természetes folyamattal készítettek az ismert családok bort (Palatinus-Bricó, Mezei, Zakar, Tavas, Gyömbér, Duga, Süli, Bakos, Varga, Tóth, Tápai-Dani, Kazi, Kovács-Tyuk, Tassi, Kapás-Csada, Juhász [Tapasztó] Viola, Pópity, Gera, Labanc, Gyulai, Sutús, Palicska Illés, Kónya, Varga Matyi, Takács, Ezrös Kovács, Báló Örzse, Csábi, Csordás, Sziveri, Masa). Ezeknél a családoknál lehetett nagy mennyiségben várásolni lakodalomra, névnapki köszöntőre, halotti torra a bort, vagy mint zugkocsmában néhány po-



*Cukorfokmérő 1868-ból*

hárral fölhörpíteni. Borban az igazság! Bort iszik a magyar ember, attól piros az orcája! Ittak az emberek bánatukban és örömeikben egyaránt.

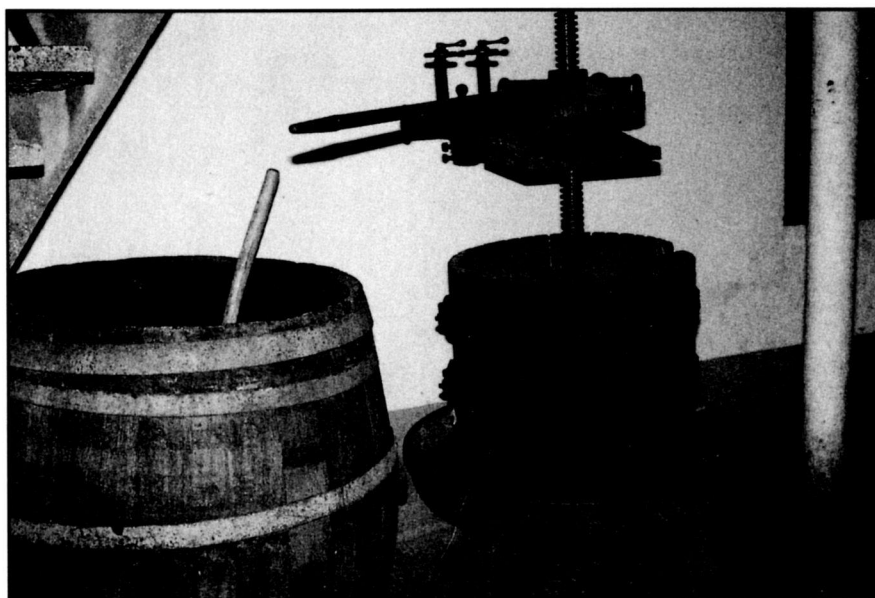
A bor a legtöbb ásványi anyagot tartalmazza, legtermészetesebb nyugtató. Táplál, energiát és jókedvet ad. Mértékkel fogyasztva orvosság. Meggátolja az emésztőrendszerben élősködő egyes káros baktériumok elszaporodását. Ha a vizet borral isszák, nincs hasmenés- és tífuszjárvány. Értégtető hatása is van.

Régen minden szőlőtermelő készített bort. Gyakoriak voltak a szüreti ünnepek, amelyeken összejött sógor, koma, jó barát. A gyerekek alig várták a szüretet, a mustot, a fiatalok és ifjú házaspárok pedig a szüreti bálakat. Kialakultak a szomszédolási szokások, a névnapköszöntések, a disznótorok, a karácsonyi, újévi és egyéb ünnepek. A hosszú téli estéken elfogyasztották a jó házi borokat, nyárára bizony kiürültek a boroshordók, megapadt a borospince. A lakodalmakban is kizárólag házi bort fogyasztottak.

A felszabadulás után Muzslya lakossága a gyorsan fejlődő Zrenjanin iparához kötötte sorsát. Gyorsan felismerték, hogy az iskolázott embereké, a jó szakmunkásoké a jövő. Gyermeküket iskolába és szakmát tanulni küldték. Közben hátat fordítottak a földnek. Idővel a szőlőskertek is megfogytak, mivel sok munkát igényeltek. A 150 holdból ma már mindössze 20 hold van. A hatvanas évek közepén Muzslya külváros lett, szerves része Zrenjaninnak. Házibor-készítéssel mind kevesebb család foglalkozott.

Muzslyának van egy része, amelyet a telepítéstől fogva a mai napig Partnak neveznek. A Parton a középosztály különösképpen ápolja a hagyományokat: a májusfa ünnepélyes felállítását, lebontását, a májusi ébresztőt, a szentiváni tűz átugrását. A hagyományápoló partiak közé tartozik a Palatinus, a Boldi-

\* Ha sok mustot ittak, utána bizony egy hétig hasmenéstől szenvedtek.



*Szőlőprés az 1800-as évekből*

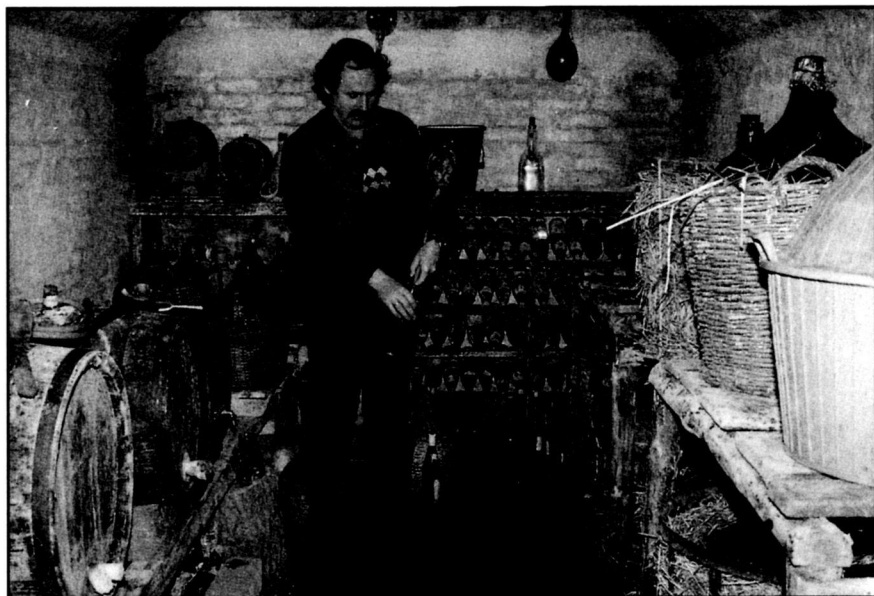
zsár, a Dobó és a Jaksa család. A Parton nyugodtabb élet folyik, összetartanak. A rohanó élet sodrában jut idő kiülni az utcára, barátkozni. Van egy jelszavuk: Kecske és házibor minden partinak. Szüreti ünnepségeket tartanak, és jó házi bort készítenek. November 11-én megünneplik a borszentelő Márton napját. Vacsora előtt a papok megáldják a bort. A borkóstolás belenyúlik az éjszakába, természetesen nem marad el a zene és a nótázás sem. Muzslyán a szalézi atyák is készítenek házi bort, ha nem is saját termésű, de jó verseci szőlőből. Így aztán a misebor igazi misebor!

Dr. Palatinus András biokémikus már gyermekkorában megszerette a szőlőművelést. Több mint húsz éve szőlőtermelő és hagyományos borkészítő. 400 tőke szőlője van, évente 800 liter házi bort készít.

Azt vallja: minőségi bort megfelelő minőségű borszőlőből lehet készíteni. Ez a Župljanka (viszonylag új szőlőfajta), Hamburgi muskotály. A magyar félhibridek: Hegyaljai mézes, Csabagyöngye, Zalagyöngye.

A szőlőskert igényes, jól meg kell művelni, mindent kellő időben kell elvégezni. Az időjárástól függően évente 6–7-szer meg kell permetezni: peronoszpóra, lisztharmat, szürke rothadás és egyéb gombabetegség ellen. Valamikor kékkő és mészhaveróval, úgynevezett bordói lével, ma már különféle szintetikus vegyszerekkel permetez.

Tavasszal metszéssel szabályozza, mennyi szőlő teremjen. Fontos, hogy ne legyen túltermés, mert akkor kevés a cukortartalom, és nem lesz jó bora majd. Kapálás, zöldmetszés (főleg hajtások eltávolítása, levegősebb, szellősebb, jobban járja a fény) következik, utána pedig a tetejézés. Amikor elvirágozott a szőlő, megfelelő hajtáshosszúságnál el kell vágni, hogy a tőke a fürtökbe adja az erőt, és azokat nevelje. Tetejézés után következik a kacsozás (az oldalhaj-



*A borospince*

tások eltávolítása). Ha több fürt maradt, zöldfürt-ritkítással lehet még szabályozni a termést, javítani a minőségét. Ha nem növekszik a szőlőben a cukortartalom, megállapodott, az azt jelenti, beért a szőlő, lehet szüretelni. Ezt a jó szőlősgazda valamikor kóstolással, ma korszerű műszerrel állapítja meg.

Muzslyán a búcsút Mária szent nevének napján, szeptember 12-én tartják. A korai szőlőt búcsú után, a későbbit pedig október elején szüretelik. Szüretkor hordókba darálják a szőlőt. A visszamaradt tömeget préselik. A lé házilag készített hordókban erjed, a hőmérséklettől függően (18 °C) 7–8 nap szükséges hozzá. Az első erjedési fokon iható szőlőlé a must. A rámpás, csípősebb, több benne az élesztőgomba – magasabb erjedési fokú szőlőlé. Amikor leáll az erjedés, tele kell tölteni a hordókat, nem szabad, hogy a hordóban levegő legyen, le kell szorítani, bele kell ütni a dugót, és várni az élesztőgombák ülepedését. November végén fejtik a bort. Minél többet fejtik, annál jobb. Fél év alatt legalább háromszor kell átfejteni. Az után lesz jó a bor. A borsarat vagy ülepet, amely a hordó alján marad, eldobják. Minden fejtés után ügyelni kell: a hordók tele legyenek, ne legyen bennük levegő, mert a tejsavas erjedés után ecetsavas erjedés következik. A hordókat kénezik, kénessav képződik, amely védi a bort a további erjedéstől. A bort lehet borkénnel (vinobran) is tartósítani. A jó borospince titka: szellőztethető, ne legyen túl nedves, megközelítőleg állandó hőmérsékletet tartson. Nyáron nem melegszik fel, télen pedig nem süllyed a fagyponthoz közeli hőmérsékletre. A kecskelábú asztal, három kis hokedli, egy boroscancsó és 3 borospohár sem hiányozhat belőle. A lopótök hidegen tartja a bort a nyári hőségben.

Egy hagyományos bordalt ismertetek, amelyet a borkészítő partiak énekelnek:

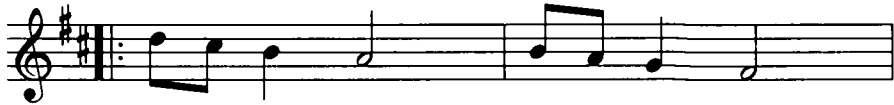
## JÓ BORT ISZUNK



Jó bort i - szunk, u - gye, paj - tás,



Nem é - lünk mi bú - val mint más.



Ha majd el - jön az u - tol - só,



Is - ten ve - led, jó éj - sza - kát, bo - ros - hor - dó.

Ha meghalok, majd elásnak,  
Mí köze van ehhez másnak.  
Csak te, pajtás, el ne felejtsé,  
A síromra, sírhalmomra szőlőt ültess!

Ne vigyetek temetőbe,  
Csak a kocsmá közepébe.  
Hadd tudják meg az emberek,  
Itt nyugszik egy jó borivó magyar gyerek!

### ADATKÖZLŐK

Palatinus János (56 éves), Magyar Kommün u. 100/a, közzgazdász  
Palatinus András (47 éves), Felszabadulás u. 23., biokémikus  
Zombori Gergely (75 éves), Felszabadulás u. 32., nyugdíjas  
Zombori Péter (77 éves), Kun Béla u. 115., nyugdíjas