

Borús Rózsa

## AZ ITALFOGYASZTÁS KULTÚRÁJA TOPOLYÁN

---

A múltban és ma is az emberek mindennapi itala a víz. Forrásból, patak-  
ból, ásott kutakból merítették. A víz a környezetszennyeződést megelőzően  
elfogadható volt. Járványok idején felforralták a vizet. Kolera ellen pálinkával  
védekeztek, vizet nem ittak. Topolyán a múlt század második felében dr. Ha-  
dzsi János orvos fúratott artézi kutakat. Bécsből telepedett ebbe a jelentékte-  
len kisvárosba, s áldásos munkája hatására lecsapoltatták a mocsarakat, így  
kiveszett a legsúlyosabb betegség, a malária. Topolya 1806 óta város. A gróf,  
Topolya földesura által alapított és működtetett ún. Nagykertben, mely Euró-  
pa egyik számon tartott díszkertje volt, s melyet a földesúr Topolya népének  
ajándékozott, az öreg, talán százéves vagy idősebb tölgyfák tövéből forrás fa-  
kadt. 1937 és 1944 között oda szaladtunk az iskolából, s ittunk a források  
vizéből. Ezek a források táplálták a Nagykert díszét, a tavat. Topolya és Bajsa  
között volt meleg vizes forrás, majd kút, sárgakút is, tehát gyógyvíz. Ez ma  
már nem vált ki csodálatot, hisz itt van a hőforrás Topolya közepén a Nagy-  
kertben, illetve ott, ami a Nagykertből megmaradt. Hadzsi Eugén geológus  
harminc évvel ezelőtt felkereste a város vezetőségét és elmondta, hogy nagyon  
forró gyógyvizet lehetne felszínre hozni, mellyel fűteni lehetne a várost, vagy  
fóliás kertészetet. Minderre kutatásai közben bukkant Belgrádban. Az olajku-  
tatók ugyan megtalálták ezt a forrást, de őket nem érdekelte. A jóindulatú  
topolyai tudós-kutatót sem hallgatta meg senki. Régen a mezei munkára is  
vizet vittek korszokban vagy csobolyában. Főleg a Krivajából hordták a vizet,  
korszokban, kantában, kézben, rúdon, vállon. A vízhordás a lányok és menyecs-  
kék dolga volt. Bizonyos ünnepeken jelképes jelentősége is volt a kútra me-  
nésnek, pl. a lakodalomban. Külön edényben tartották a szenteltvizet vagy azt,  
amit gyógyvíznek hittek. Az ivóedények cserépből készültek.

Parasztházban édes tejet felnőttek nem ittak. Esetleg kenyérrre öntöttek  
forró tejet, s ez már étel volt. Ételnék tekintették az aludttejet is. Tejet a gye-  
rekek ittak.

A cibere erjesztett gabonale, általában korpából készült. Nagy cserép-  
edényben forró vízzel leöntötték, hogy bőven álljon rajta a lé. Adtak hozzá  
párt, amit kenyérsütéskor tettek félre, ez segített az erjedésben. Télen a ke-

mence mellett tartották. Néhány nap múlva savanyú lét nyertek. A ciberét leves készítésére, ízcitítésére, de italként is használták savanyú íze miatt.

Topolyán nem emlékeznek az élő fák tavaszi megcsapolására, talán azért nem, mert ezen a tájon nem voltak nyírfák, esetleg csak a gróf kertjében, de ott tilos volt a fákhöz nyúlni.

Ezek voltak a nem alkoholos italok, melyeket fogyasztottak. Megitták a vajkészítésnél nyert írot és a túrónál nyert savót is.

Az alkoholos italok, melyeket a paraszti táplálkozáskultúrában fogyasztottak, s egy részüket ma fogyasztják, a következők:

*Boza.* A török hódoltságokkal a Balkánon keresztül érkezett hozzánk. Világos színű volt, kicsit a söre hasonlított, alkoholtartalma nagyon kicsi, csekély. Nálunk kukoricalisztból készítették, melyet először hideg vízzel öntöttek le, majd forró vízzel leöntik és főzik, adnak hozzá élesztőt és kevés cukrot. Néhány napig állni hagyják. Az 1950-es években Újvidéken még árusították, de szerb lakossággal vegyes területeken mindenütt ismerték.

A *kumis* vagy *kancatej* is ismert volt mindenki előtt, tudták, hogy az ősmagyarok fogyasztották, de senki sem emlékezett rá, hogy itt készítették volna. Viszont a tehéntejet felforralták, élesztőt és cukrot adtak hozzá, néhány órát állt, s mindjárt fogyasztották, mert az alkoholtartalma alacsony volt.

Az 1883. évi magyarországi statisztikai adatok szerint Magyarországon borból 25,5 l-t, pálinkából 23 litert fogyasztottak.

1970-ben a borfogyasztás 37,7 l, a pálinka fogyasztása 25,4 l, a söré 59,4 liter volt.

Valamikor a 19. században Topolya bortermő vidéknek számított. Szám-talan adatközlő megemlítette, hogy a szőlőből minden hatodik mázsa a földes-úr volt, tehát dézsmát fizettek. Topolya északkeleti részét ma is Szőlősornak nevezik.

A szőlőtermelésnek a múlt század végén filoxéra vetett véget. Pancsován észlelték először 1875-ben, a vész 1897-ig tartott. Magyarországnak a vész előtt 666 820 hektár szőlője volt, s ebből 391 217 hektár pusztult el. Topolyán szinte az egész. Így ma már kevés emléket őrzünk a hajdani bortermelésről. Még emlékeznek rá, illetve a szülőktől, nagyszülőktől hallották, hogy a földes-úrnak olyan borpincéje volt az északkeleti dombokon, hogy a bejáratát tor-nyos kapu díszítette. A század végén Fehér Jenő szőlőjében, a vasút mellett volt, a Zentai úthoz közel. Dalok és versek is születtek, ott mulattak az urak. Több olyan gazda volt, aki 20 hold szőlőt is művelt, viharágyújuk is volt, és használták is, ha vihar közeledett. A szőlőtermelésnek és a szüretnek a mai napig is megőrzött nagyon szép emléke: a szüreti bál. 1948-ban még megtar-tották, és jómagam csőszlány voltam. Az a szokás járta, hogy a szüretelő asszonyok üveget vittek magukkal. A nők szedték a szőlőt, a férfiak hordták. A gazda barátokkal, rokonokkal, ismerősökkel szüretelt. Ha szükség volt rá, napszamosokat is fogadott, tőlük más munkát várt, mint a vendégektől. A szü-ret vigalommal volt összekötve. Reggeli előtt pálinka, ebéd előtt pálinka és az óbor, délután must az asszonyoknak, bor a férfiaknak. A szüret végeztével mindenki azt a kosarat szedhette meg és vihette haza szőlővel, amellyel dol-gozott, és kapott egy üveg mustot. A leszedett szőlőt a férfiak nagy fából ké-szült kádba vagy kádakba öntötték. A szőlőt elválasztották a szilárd részekről, ez volt a zúzás. Az egyik módja a szőlőzúzásnak az volt, hogy a gyerekek, a

lányok taposták. A másik mód pedig, hogy bunkókkal zúzták össze, az utóbbi időben préselik. Igaz, hogy Topolya szőlőjének nagy része elpusztult, de kisebb területű szőlősök ma is vannak. Szinte minden háznál, ahol kert van, szőlő is van. A szőlő zúzása után a mustot leszűrik, s csak kis részét fogyasztják, a többi hordóba kerül. A topolyai szőlőkben főleg fehérbort készítettek. A parasztgazdaságokban nagyon fontos bevétel volt a bor árusításából származó jövedelem. A visszamaradt szőlőhéjból és magból nem mindig főztek pálinkát, bár leggyakrabban azt, hanem vízzel felöntötték, ez kifolyt, savanykás, kevés alkoholtartalma lé lett belőle (6–7%), ezt lőrének nevezték. A kis parasztkocsmában Topolyán is elsősorban az uraság borát kellett árusítani, s csak azután a gazdákét. Nagyobb szőlősgazda a napszámosok járandóságának egy részét borban is fizethette.

A borfogyasztás kultúrája nagyon jelentős volt minden tehetősebb családban. Fogyasztották a vasárnapi ebédhez, minden ünnepen, még a gyerekek is kaptak egy kicsit, mert azt tartották, hogy erősíti a vérüket. A tehetősebb iparosok, pl. a nagyapám, Bencsik Kálmán mindig Baranyából hozta a bort, az egész évi szükségletet. Minden tehetősebb gazda tartott egy kis hordóban olyan bort, melyet csak kedvelt vagy nagyon kedves vendégeknek szolgált fel. Lakodalomban, vendégségben, valami jeles összejövetelen, ma is jelentős ital a bor. Még az 1940-es években az volt a szokás, hogy az urak vendéglőbe, az egyszerűbb emberek kocsmába jártak. Sokféle elnevezése volt a bornak: hosszúlépés, rövidlépés, spriccer stb. Hosszúlépés: 3 dl = 1 dl bor + 2 dl szóda. Nagyfröccs: 2 dl bor + 1 dl szóda. Kisfröccs: 1 1/2 dl bor + 1/2 dl szóda, feles vagy rövidlépés: 1 dl bor + 1 dl szóda, házmester: 3 dl bor + 2 dl szóda.

A bort hordókban tartották és lopóval szívták ki.

1883-ban Magyarországon borból 25,5 l-t fogyasztottak, pálinkából 23 litert.

Nőknek almából készítettek bort. A ledarált almához gyömbért, szegfűszeget, cimetet, cukrot adtak, megerjesztették, leszűrték, s állni hagyták.

Szederből és bodzából is lehetett nőknek bort készíteni. Az érett szedret vagy bodzabogyót kézzel összetörték, cserépedénybe tették, tetejére vászonruhát tettek. 10 napig állni hagyták, hogy erjedjen. Tíz nap után leszűrték, mézet adtak hozzá, és felforralták, de úgy, hogy lobogva forrjon, majd lehűtötték. Ismét cserépedénybe rakták, lefedték, bár két hónapig kellett volna állni, de sohase lett tökéletes, mert hamarabb megitták.

Számtalan borköszöntő maradt ránk, melyek bizonyítják a bor múltbéli népszerűségét.

Idézek itt egy lakodalmi beköszöntőt.

Van egy rossz szokásom, magam is belátom,  
Amiért nem dicsér senki a világon,  
Nem egyéb ez, szeretem a jó bort,  
Asztal alá iszom sokszor én a sógort.  
Nem is tudom, hogy hol szerettem meg én az óbort,  
De a mai napig rájönni nem tudtam.  
Pincébe' születtem, s hogy a világra jöttem,  
Borban fürdettek meg, így hát megszerettem.  
Mióta megnőttem, a kocsmában iszok.

Vagy egy pár köcsöggel az asszonnyal a házhoz hozatok.  
A víztől irtózom, mosdásra se állom.  
Öreg és fiatal, férfi és asszony is ihatja,  
Csak ha elbírja viselni a kontya.  
A miatyánkot mondjuk el fölötte:  
Miatyánk kispohár,  
Ki vagy a kezemben,  
Miképp a kezdetben  
Itt vagy a szívemben.  
Te vagy az, aki az árokparton megfenyegettéél,  
A gyerekekkel kinevettetéél,  
Az asszonnyal összevissza verettél.  
Legyen meg a te akaratod.  
Üdvöz légy nyújtófa, lelkes mogyorófa,  
Feleségem jámbor legyen,  
S a piszkafával naponta ötször–hatszor  
Nehogy elővegyen.  
Vagy: Miatyánk, ki vagy,  
Kisüveg, hol vagy:  
Miképpen a kezdetben  
Itt vagy a zsebemben.

A boron kívül fontos ital a pálinka. Ismert mondás: Inkább a pap szeme folyjon ki, mint a pálinka. A XII. század óta említik. A borseprűből zárt lepárlással készült, és égettbor volt a neve. Kezdetben a gyógyszerészetben használták. A borpárlatot követte a pálinka, a törkölypálinka, majd a gabonamalátából készítették. A pálinka szó a 17. században bukkan fel, szlovák jövevényszó, és valószínűleg gabonapálinkát jelentett. Főzték búzából, kukoricából meg burgonyából is.

A pálinkafogyasztás kezdetben 7,7 liter volt, majd 10,96 liter lett, és egyre nagyobb méreteket öltött. A napi munkát végző férfiak első étkezése egy korty pálinka és egy falat kenyér. Az ünnepi köszöntőket reggel mindig pálinkával kínálták. A nép körében élt a hiedelem, hogy a pálinka gyógyít. Étkezések előtt is ittak pálinkát. Lakodalomban, disznóöléskor (hogy ne fázzanak) többet. Régen a pálinkásbutykos cserépből készült. Búzából, kenyérgabonából ritkán főztek. A kukoricapálinka főleg a II. világháború befejezése után jött divatba. Készítési módja: a kukoricát apróra, finomlisztszerűre darálták, majd forró vízzel leöntötték. Száz kiló kukoricaliszthez csíráztatott, megszáritott és ledarált búzát adtak, s összekeverték. Ha lehetséges volt, tettek hozzá 1–2% akkumulátorsavat, az segíti a bomlást, erjedést. Tettek bele krétaport, élesztőt. Az ilyen cefre néhány nap alatt kiforrt. S a megszokott módszerrel főzték ki, a vodkát még egyszer föltették. A lepárlás után a maradékot megetették a disznókkal. Ma már mindenből főznek pálinkát, de elsősorban gyümölcsből. Kétszeres lepárlással. Először vodkát, majd pálinkát nyerünk. Az a tiszta pálinka, amelyben nincs cukor. Azt a bodzapálinkát, mely az érett bogyóból készül, a gyógyszertár is megveszi. Igen kevés pálinka van a bodzából. Legkedveltebb a barack-, a körte-, a meggy-, a szilvapálinka. A búcsúra zarándokoló öregasszonyok a szoknyájuk alatti zsebben vitték a pálinkásbutykost. Megy az

ima: Üdvözlégy, szép szűz Mária – egy nyelves fiatal meghallja, hogy Örzse néni szoknyája alatt összeütődnek az üvegek, és odakiált: Örzse néni, kifolyik a pálinka. A szüle nem zavartatja magát:

Üdvözlégy, szép szűz Mária,  
Nem folyik az, be van gyugva . . .

A kocsmában a pálinkát pityókából itták, ez talán 1/2 decis lehetett, a stampedli még kisebb pohár volt.

A harmincas években már likórt is felszolgáltak, főleg nőknek. Igen kedvelt volt a császárkörte.

A városi, polgári, földesúri sörfőzés Magyarországon középkori eredetű. 1883-ban Magyarországon csak a városi sörfogyasztást regisztrálták, ahol személyenként 25,8 l fogyott. A lakosság fogyasztása 1934 és 1938 között 3,1 liter. A nagy fordulat 1950-ben következett be. 1960-ban 3 literről 36,8 literre emelkedett, 1990-ben pedig 106,9 liter volt.

A középkorban elterjedt volt az ún. mézsör. Ez a parasztság vásári, búcsúbéli csemegéje. Vízzel hígított, felfőzött, mézből készült, fűszereket adtak hozzá, élesztővel erjesztették hordóban. A 19. században még ismert ital.

Az 1936–37-es években már javában folyt a házisörgyártás Topolyán. A nagynéném a következő recept szerint készítette: 10 kg árpát ledaráltak és megfőztek, felforralták, tettek hozzá kissé lehűtve komlót, párt vagy élesztőt, kevés cukrot és hagyták nagy cserépedényben, hogy erjedjen, forrjon. A forrás 5–6 napig tartott. Ekkor leszűrték, üvegekbe öntötték, és a bort a pincében lefektetve hagyták 3–4 hétig. Ettől kezdve fogyasztották, minél több volt benne a komló, annál sötétebb volt a színe.

Az újabb kori italok: a kávé, tea, csokoládé. Közülük a kávénak jutott jelentős szerep. A magyar ember csak betegség vagy megfázás esetén iszik teát. A teázás nem terjedt el a parasztság körében egészen az 1960-as évekig.

A kávé török áruként került hozzánk, de előbb terjedt el Nyugat-Európában s mi onnan vettük át. Először a tejeskávé hódította meg a polgári rétegeket. Vendégeket kínáltak vele a nap minden szakában. 1891 után bukkan fel a feketekávé, amit azonban csak módosabb házakban szolgáltak fel. Lakodalomban csak az 1960-as évek óta divat. A csokoládé csak főúri vagy nagypolgári körökben volt szokás.

Nálunk a legelterjedtebb ital a sör, fiatalok között az üdítők. A feketekávé teljesen meghódította az embereket.

Ha férfiak teát isznak, az megfázás idején szokásos, és akkor is pálinkát vagy rumot öntenek bele.

## IRODALOM

*Magyar Néprajzi Lexikon*

*Magyar Néprajzi Társaság Évi Közleményei* 1995: Az italok

## ADATKÖZLŐK

Éter Jenő (1941)

Shigór Antal (1926)