

# LÉTÜNK

## TÁRSADALOM, TUDOMÁNY, KULTÚRA

Égető Melinda: Bor és kultúra

Bodor Anikó: Bordalok, ivónóták, mulatók

Nagy Abonyi Ágnes: Feliratos italosedények a zentai Városi Múzeum gyűjteményében

Tanja Lazić: Facsutorák a bijeljaini Semberija múzeumi gyűjteményben

Lalia Gábor: Borivó szokások Szabadkán, avagy Bacchus és Szabadka

Alojzija Stantić: A bunyevácok rituális borfogyasztása

Bacskulin István: Vajdaság szőlészete és borászata

Palatinus Aranka: Italfogyasztás a népi kultúrában

Kovács Endre: Az italfogyasztás népszokása Doroszlón

Balla Ferenc: A bor és a pálinka használata Bezdán népi gyógyászatában

Ljiljana Radulovački: A szerémségi italokról

Borús Rózsa: Az italfogyasztás kultúrája Topoiyán

Ninkov Kovačev Olga: A nyugat- és közép-európai kávéfogyasztás korai szakasza

Szlávics Károly: Csonoplyai kocsmák

Trifun Pavlović: Italnevek a szerb családnevekben

1–2

2000



# LÉTÜNK

TÁRSADALOM, TUDOMÁNY, KULTÚRA

XXX. évfolyam, 2000. 1–2. szám

FORUM KÖNYVKIADÓ, ÚJVIDÉK

KIADJA A FORUM KÖNYVKIADÓ

*Fő- és felelős szerkesztő:*  
Fehér Kálmán

*E számot szerkesztette:*  
Nagy Abonyi Ágnes

*Kéziratgondozás:*  
Buzás Márta és Márton Júlia

*Tördelőszerkesztő:*  
Buzás Mihály

*Kottagrafika:*  
Bordás Szilárd

*Korrektor:*  
Čekić Ida

Folyóiratunk támogatói: a Szerb Köztársaság Művelődési Minisztériuma,  
a Nyílt Társadalomért Alap, Jugoszlávia, valamint a Nemzeti Kulturális  
Alap Program és az Illyés Közalapítvány, Budapest



## TARTALOM

---

Nagy Abonyi Ágnes:	Tematikus számunk elé 5
Égető Melinda:	Bor és kultúra 7
Bodor Anikó:	Bordalok, ivónóták, mulatók 14
Nagy Abonyi Ágnes:	Feliratos italosedények a zentai Városi Múzeum gyűjteményében 31
Tanja Lazić:	Facsutorák a bijeljaini Semberija múzeumi gyűjteményben 48
Lalia Gábor:	Borivó szokások Szabadkán, avagy Bacchus és Szabadka 53
Alojzija Stantić:	A bunyevácok rituális borfogyasztása 59
Bacskulin István:	Vajdaság szőlészete és borászata 63
Palatinus Aranka:	Italfogyasztás a népi kultúrában 75
Kovács Endre:	Az italfogyasztás népszokása Doroszlón 80
Balla Ferenc:	A bor és a pálinka használata Bezdán népi gyógyászatában 92
Ljiljana Radulovački:	A szerémségi italokról 99
Borús Rózsa:	Az italfogyasztás kultúrája Topolyán 101
Ninkov Kovačev Olga:	A nyugat- és közép-európai kávéfogyasztás korai szakasza 106
Szlávics Károly:	Csonoplyai kocsmák 113
Trifun Pavlović:	Italnevek a szerb családnevekben 118



## TEMATIKUS SZÁMUNK ELÉ

---

*Italfogyasztás a népi kultúrában* címmel 2000. január 15-én Zentán a Városi Múzeumban rendezte meg IX. Néprajzi Tanácskozását a Kiss Lajos Néprajzi Társaság és a Thurzó Lajos Közművelődési Központ.

Az előző 1998. június 20-ai, a szőlőművelésről szóló, ugyancsak zentai néprajzi tanácskozáson a jelenlevők többsége természetesnek vélte, ha a szakemberek ezután az italokkal kapcsolatos kutatásba kezdenek, hiszen ez a téma a néprajztudományban alig érintett terület. Többnyire a népi táplálkozástudomány, a helyismeret-kutatók, illetve újabban a szociológusok foglalkoztak e téma egy-egy területével. Sajnos a VIII. Néprajzi Tanácskozás előadásai nem jelentek meg egy kötetben. Az elhangzott előadások összefoglalóit olvashattuk csak a zentai tanácskozásra készült meghívóban. A kéziratok egy része hiányosan ugyan, de megjelent a *Bácsország*, a Vajdasági Honismereti szemle 1998/3. őszi számában. Másik része pedig a *Néprajzi Látóhatárban*, a Győrffy István Néprajzi Egyesület folyóiratának jóvoltából az 1999. év 1–4. számában kapott helyet.

Amint említettük, helyismereti írásokban már nálunk is helyet kap az italfogyasztás kérdése. Tripolsky Géza: *Város, folyó, emberek* című könyvében megtaláljuk például a „Hanyattlöki” és a többiek (*Magyar Szó*, 1989), a História a pálinkáról (*Magyar Szó*, 1992) szőlő fejezeteket – csak hogy néhányat említsünk a szerző írásaiból.

Az italokról érintőlegesen szóltak már a neves magyarországi táplálkozástudományok, de komoly, magyar nyelven írt szakkönyv még tudomásom szerint nem született. A néprajzi bibliográfiában a gazdálkodás, termelés és életmód, a mezőgazdaság, a szőlőművelés és a gyümölcsstermelés címszavaknál kereshetünk ez ügyben. Kardos László az Őrség népi táplálkozásáról szóló tanulmányában külön címszó alatt az italokról is szólt (Budapest, 1943), Újvári Zoltán a mézsöréről, mézborról írt Népi táplálkozás három gömöri völgyben című munkájában (Debrecen, 1991). A szőlőműveléssel és a borászattal azonban már sokkal többet foglalkoztak a kutatók. A magyar néprajzi bibliográfiából 1995–1996 (Budapest, 1999) említek néhány nevet: Bereczki Ibolya, Boros László, Csoma Zsigmond, Égető Melinda, Gyulai Éva, Hoffmann Tamás.

Amint látjuk, e téma olyan hatalmas és annyira szerteágazó, hogy tanácskozásaink előadói sem meríthették ki. A tanácskozásunk előzetes programjában szereplő előadások közül, sajnos, kimaradtak a szociográfiai jellegű tanulmányok.

A zentai tanácskozás rámutatott az általános és konkrét, a jellegzetes és esetleges példákra, illetve kapcsolatokra, melyek sokszor a mai napig élnek, léteznek kultúránkban. Az italok, az italfogyasztás, az italokkal kapcsolatos képzetek, hiedelmek, valamint a népszokások, az ivónóták, az italosedények, az italok használata a népi gyógyászatban, az italkészítési módok és helyeik, a kocsmák is kutatásunk tárgyát képezték ezúttal.

Bár nem a teljesség igényével készültek a dolgozatok e kötetbe, mégis reméljük, hogy több oldalról megvilágítva felkeltettük az érdeklődést témánk iránt.

*NAGY ABONYI Ágnes*

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 ékírástól a Bibliáig) nemcsak ismerték a bort, hanem az istenek és emberek számára egyaránt értékes és becses italnak is számított. Az ampelográfusok és művelődéstörténészek egyhangzó 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 hasznot 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 belcolvadnak 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 sörfőzdek, 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 bort termő 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 négy millió 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 szegénynek 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

## BORDALOK, IVÓNÓTÁK, MULATÓK

---

A magyart borivó nemzetnek tartják. A nóta is azt mondja:

*Ménjünk innen el, mert itt mēgvernek,  
Nē ménjünk addig el, míg hegedülnek  
Hozz bort a magyarnak, pálinkát a tótnak,  
Sört a nímētnek!*<sup>1</sup>

Bordalaink, ivónótáink, mulatónótáink tekintélyes mennyisége is a bor iránti vonzalmunkat látszik igazolni, ahogyan azt népszerű betyár- és pásztor-dalainkban gyakran előforduló szövegek is megéneklék (6. példa):

*Bort ide, de ne vizeset,  
Hogy hiába nē fizessek!  
Bort iszik az útonjáró,  
Akár szēgény, akár báró!*

De Tinódi 1548-ban írt moralizáló gúnyverse is a bort emlegeti a részegség okozójaként (10. példa):

*Részögösök, megértsétök ti rendötöket,  
Az bor miá külömb-külobmb természetöket,  
Oroszlán vérben kik részesekek, mondják ezöket.*

Számos jó bortermő vidékünk közül Szerémség hírét dicséri egy régi följegyzés is:

*Hozd el, gazda, hozd el  
Az Szerémnek borát!  
Ha nincsen is pénzem,  
Vagyon emberségem.*<sup>2</sup>

Katona Imre bukkant rá, feljegyzésének ideje 1550, de a Szerémség akkor már rég török uralom alatt volt. Ugyancsak Katona mutatott rá, hogy a szöveg fennmaradt egy Pest megyei gyermekjátékdal részleteként:



*Igyon, édes komámuram,  
Ha nincsen is pénze,  
De van embersége.*<sup>3</sup>

Az idevágó dalanyagot műfajilag bordalokra, ivó- és mulatónótákra szokás felosztani, de közöttük a határ nem rajzolódik ki élesen, sokszor nem is dönthető el egyértelműen, melyik műfajba sorolhatjuk egy-egy példáját.

Bordalnak a borozás közben énekelt népi lírát szokás nevezni, ivónótának az ivás közben énekelt alkalmi dalt, mulatónótának a társas összejöveteleken többek által előadott vagy megjátszott vidám hangulatú éneket vagy bármely csúfolót. Mindegyiknek vannak alfajai, mint pl. a bordaloknak a kulacsköszöntők (8. példa), és butellaversek (ivődényre szerkesztett alkalmi verses feliratok, 6. példa, 5. vsz.), az ivónótáknak a sorbaitatók vagy körülköszöntők (2., 3., 4., 5. példa), lakodalmi dussok/tussok (7. példa), koccintók és hagyatkozások (9. példa); a mulatónóták fontos alcsoportja a különféle paródiák (egyházi népének, tréfás halottas, kántori búcsúztató stb. 8., 9. példa).

Éneklési alkalmak a hagyományos alkalmak, mint a lakodalom, névnapok, disznótorok, bálók, egyéb mulatságok, baráti összejövetelek borospincében és kocszmában stb.

A bordalok népi, félnépi és irodalmi példái az ókor óta ismertek. A magyar bordalok esetében is kimutathatók irodalmi és félnépi hatások, mint a középkori és újkori diákköltészet, falusi kántorok, verselgető kisnemesek és népies költőink hatása (4., 7., 8., 9. példák). Csokonai *Szelemdal a csikóbőrös kulacshoz* című verse rémlik fel pl. az ilyen kulacsköszöntőkben, mint:

*1. Kedves édös pintös üvegöm,  
Tebenned van mindön reményöm,  
Oltárod előtt könyörgöm,  
Ojjat iszom, csak úgy nyöszörgöm.*

*2. Három bagla mög egy kalangya,  
Nëm lészék én sënki bolondja.  
Így jár, aki mindig bort iszik,  
Míg a temetőbe nem viszik.  
Ha ja temetőbe nëm viszik,  
Isten ugysé, többet nëm iszik.*<sup>4</sup>

Az egyházi népéneket parodizáló kulacsköszöntő ugyancsak Csokonai *Szelemdalára* emlékeztet (8. példa).

A régebbi lakodalmakban elmaradhatatlan tréfás kántori búcsúztatóparódia zárósoraiban (9. példa) pedig a 12. századi vágánsköltészet egyik képviselőjének, az *Archipoeta*<sup>5</sup> bordalának késői utóda köszön vissza, ez régóta nyilvántartott tény:

*Életemnek végóráját töltöm a kocszába,  
Az angyalok onnét visznek fényes mennyországba.  
Az angyalok is azt mondják odafenn az égbe, hogy:  
Uram, ezt a jó borivót vegye kegyelembe!*

Az *Archipoeta* dalának népszerűségét bizonyítja Pálóczi Horváth Ádám 1813-ból származó feljegyzése és fordítása is:

*Korcsma tus:  
Meum est propositum in popina mori,  
Large vinum fundere sitiienti ori;  
Donec nigros angelos venientes cernam,  
Concientes ebriis requiem eternam.*

*Feltett szándékom nekem csapszéken meghalni,  
Jó bort tele torokkal nyelni, de nem nyalni;  
Míg a setét angyalok érettem eljönnek,  
S részegeknek aluvó nótát énekelnek.<sup>6</sup>*

A népi variánsokban Pálóczi magyar fordításának hatása azonban nem észlelhető, nyilván más fordításból folklorizálódtak, de ezeket csak 1900-ig visszamenőleg tudjuk írásos forrásokban követni.

Régi egyházi iskolai gyakorlat szerint verselték-énekeltek meg az ábécé magánhangzóit a következő ivónótában (al-dunai megfelelője csak egy versszakos, 4. példa):

1. *A, a, a, itt a tele csutora,  
Szomjas torkunk tútora,  
Ki né fogyjon a bora!  
A, a, a, itt a tele csutora,*
2. *E, e, e, adjuk egymás kezibe!  
Hadd follon ki izibe,  
Ami szorult közibe,  
E, e, e, adjuk egymás kezibe!*
3. *Í, í, í, még köll szépén ölelni!  
Szánkhoz jól fölemelni,  
És belőle jót inni,  
Í, í, í, még köll szépén ölelni!*
4. *Ó, ó, ó, igyék kend is, ez a jó!  
Jó az új is, mint az ó,  
Embër kívánja, nem ló,  
Ó, ó, ó, igyék kend is, ez a jó!*
5. *Ú, ú, ú, fölvidul a szomorú,  
Hogyha ebből jót iszik,  
Ha hiszik, ha nem hiszik,  
Ú, ú, ú, fölvidul a szomorú.<sup>7</sup>*

Ennek az egyházi iskolai gyakorlatnak a nyomai a népi betlehemesekben, a farsangi szokásokban és a balázsjárásban is bőven megtalálhatók.<sup>8</sup>

Ivónótáink között a sorbaitatókat említjük, melyeket játékos szertartással énekelnek (2., 3., 4. és valószínűleg 5. példa). Ezt az itató szertartást lehet keresztbe font kezekkel végezni, vagy egymásra mutogatni, miközben a pohár vagy üveg vándorol. Amíg iszik a soros, addig a kórus énekel:

*Imolácsi, mamolácsi,  
Most iszik a Pétér bácsi, ejeha!  
Ha ivott a Pétér bácsi,  
Igyék hát a János bácsi, ejeha!<sup>9</sup>*

Bácsfeketehegyi megfelelőjénél (3. példa) a *Haj, haj, haj, haj* hajtogatása alatt isznak a sorosok.

Sorbaitatók lehetnek a mára már szabályosabb alakot öltött drávaszögi és bukovinai ivónótáink (2. és 5. példa), de nem lehetetlen, hogy ivónóta szerepét töltötték be betyár- és pásztordalaink mulatónóta szövegei is (6. példa). Lakodalmi tussokként is előfordulhatnak az ivás biblikus igazolását célzó *Katekizmusi ének* vagy a *Kána menyegző éneke* is. Ugyanilyen rendeltetése volt a félnépi eredetűnek látszó *Mikor Noé a szőlőt ültette* kezdetű tréfás szerzeménynek is (7. példa).

Az ivónóták, bordalok és mulatók dallamai a legkülönbélebbek. Előfordul köztük a magyar népzene ősrétege is, ezeknek nem ritkán rokon népi megfelelőiről is tudunk (4. és 6. példa). Főleg azonban a kisebb-nagyobb mértékben meghonosodott jövevénydallamok jellemzők erre a műfajra. Ilyenek a híres Rákóczi nóta családja (1. példa), a fríg hangnemű, labilis formájú alakulatok (2. és 3. példa). Egyházi népének és gregorián zsoltárparódia a tréfás kulacs-köszöntő és kántori búcsúztató, ez utóbbi megtoldva legnépszerűbb kanásztáncdallamunkkal, az ún. Olájossal (8., ill. 9. példa). Tinódi korabeli német és cseh forrásokban már megtalálható népszerű dallamot vett kölcsön részegekről moralizáló gúnyverséhez (10. példa), melynek későbbi magyar írásos forrásokban dúr változataival is találkozunk. Új stílusú (visszatérő szerkezetű) ötfokú dallam hordozza a *Mikor Noé a szőlőt ültette* kezdetű félnépi alkotást, dallamában tehát hagyományosabb, mint szövegében (7. példa). Fállábal törzökös hagyományt képvisel a *Fehér kancsó, piros bor* kezdetű ivónóta: előtagja (azonos, megismételt sorok) az ötfokú dudánótákat idézi, utótagja azonban a műdalok világába való inkább (5. példa). Az itt felsoroltakon kívül nagy számban fordulnak elő ebben a műfajban kirívóan idegen dallamok (és szövegek), többnyire a népics műdalok vidékies-polgáris szellemében fogant alkotások.

Rövid áttekintésünkben igyekeztünk főként hazai (vajdasági) ivónótákat és rokonműveket bemutatni, de a szomszédos Drávaszög és Szlavónia dunántúli hagyományokat képviselő dalaiból is kölcsönvettünk kettőt (1. és 2. példa). Tinódi vándoréletének egy tetemes részét szintén a Dél-Dunántúlon töltötte, ebből a zenei örökségből is merített szerzeményeihez. *Eger vár viadaláról* című művének dallama pl. Erdélyben ma is népszerű (*Kifeküdtem én a magas tetőre* kezdettel), ugyanakkor igen emlékeztet egy hosszúhetényi (Baranya) lakodalmas párnatánc dallamára.



Bordal, ivónóta



3. Bort i-szom én, nem vi-zet, a' vi-dá-mít en - gē-met,



Mer a víz-be bé - ka van, é - le-tēm-nek vé - ge van!

4. Adott Isten szekeret,  
Szekeremnek kereket,  
Poháromnak feneket,  
Abbul iszom eleget!

Mulatónóta

5. – Kocsmárosné, angyalom,  
Eresszén bē az asszony!  
– Nem eresztlek, szép embēr,  
Mert az ēnyim cinedény!  
\*Ha eltöröd, szép embēr,  
Mibül fizeted, szēgény?

6. Nem tēsžek én ēgyebet,  
Lēülök a lādára,  
Lādárul az ágyára,  
Fordulok a hasára.

7. Kocsmárosné, angyalom,  
Nincsen gatyamadzagom.  
Feleségēm az ējje'  
Fogávó rágta szējje'.  
\*Bē van csukva az a bót,  
Kibe gatyamadzag vót.

\* A III–IV. dallamsorra

*Kiskősžeg (Batina)*, Szilvási Istvänné Lúcsán Borbála (92).

Kiss Lajos, 1944

*Kákics (Baranya)*, Kálmány Sándor (51).

Kiss Géza, 1934

*Ivónóta, sorbaitató*

Rubato

Ő már i - vott, mi nem it - tunk,  
Mi csak szo - mor - kod - tunk.

Szóló

I - haj, csu - haj, i - ha - lá - csi,  
Most i - szik az Er - nő\* bá - csi, *Kórus* hej, hej, hej, hej.

Detailed description: The image shows a musical score for a piece titled 'Ivónóta, sorbaitató'. It consists of four staves of music in a single system, all in a treble clef and a key signature of one flat (B-flat). The first staff is marked 'Rubato' and contains the lyrics 'Ő már i - vott, mi nem it - tunk,'. The second staff continues the melody with a quintuplet (marked '5') and the lyrics 'Mi csak szo - mor - kod - tunk.'. The third staff is marked 'Szóló' and contains the lyrics 'I - haj, csu - haj, i - ha - lá - csi,'. The fourth staff contains the lyrics 'Most i - szik az Er - nő\* bá - csi, *Kórus* hej, hej, hej, hej.' and features a triplet (marked '3') and a fermata over the final note. The piece concludes with a double bar line.

\*Ferkó, Román, Béla, Gyurka, Istók, Bordás stb. bácsi, vagy Boconádi – bácsi nélkül

*Bácsfeketehegy (Feketić), Bordás József (69).<sup>12</sup> Király Ernő, 1957*



*Ivónóta, sorbaitató, mulató*

♩ = 84



Bé, bé, bé, bé, bé, bé,



Be jó ez a kis i - zé!



Még - fo - gom a csi - csé - det.\*



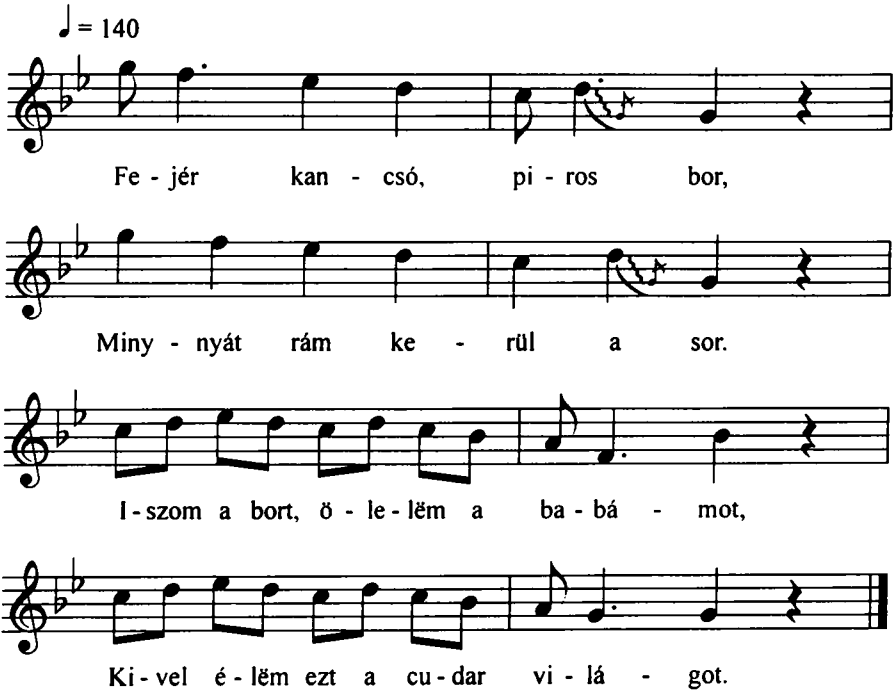
Te és még az e - nyé - mét.

\*csics: korszó csecse

*Hertelendyfalva (Vojlovica), Ömböli Mártonné Kis Mária (70).<sup>13</sup>Kiss Lajos, 1940*

*Ivónóta, mulató (sorbaitató)*

♩ = 140



Fe - jér kan - csó, pi - ros bor,  
Míny - nyát rám ke - rül a sor.  
I - szom a bort, ö - le - lém a ba - bá - mot,  
Ki - vel é - lém ezt a cu - dar vi - lá - got.

2. Akár iszom, akár nem,  
Mindig korhély a nevem.  
Inkább iszom, inkább iszom hát, mint nem,  
Légyen igaz, légyen igaz a nevem!

3. Fehér faszujkavirág,  
Ne jöjj nálunk napvilág!  
Gyere nálunk, gyere nálunk setétbe,  
Hadd újék a, hadd újék az ölödbe!

4. Nincsen pénzém, de majd lesz,  
Ha Kanakon\* vásár lesz.  
Eladom a feleségem dunnáját,\*\*  
*Eladom az uramnak a gatyáját,*  
Még az éjjel elmulatom az árát.  
*Még az éjjel mind megiszom az árát.*

\* Szilváson

\*\* párnáját

*Andrásfalva (Bukovina),  
Sebestyén Ádám, 1976.<sup>14</sup>  
Kanak (Konak).  
Király Ernő, 1965*

*Bordal, mulató (pásztor- és betyárköltészetben)*

Prlando rubato ♩ = 84–100



I - gyuk  ë - gyet,  na - gyot,  hosz - szút!



A jó  ló - nak  so - sincs  rossz  út,



De  a  rossz - nak  tél - be,  nyár - ba,



Min - dig  kék - lyó - bann  a  lá - ba.

2. Bort ide, de ne vizeset,  
Hogy hiába nő fizessek!  
Bort iszik az útonjáró,  
Akár szegény, akár báró!
3. Bort hozzonak, ne vizeset,  
Hogy hiába nő fizessek!  
Mégadom a borom árát,  
Nem akarom sënki kárát.
4. Bort iszok én, nem pálinkát,  
Asszont szereték én, nem lánt.  
Iszok én még pálinkát is,  
Szereték én még szép lánt is.

*(Butellaversként is szerepel):*

5. Ígyunk, kinek anyala van,  
Mer a bangónak dögi van!  
Valamënnyi rongyos bangó  
Mind a kocsmárosnak való.

6. Addig iszok, amíg ló lesz,  
Azután a víz is jó lesz!  
Kocsmárosné bizonyságom,  
Hogy én a bort nem utálom.
7. Iszom, iszom, mindig iszom,  
Még a lovam (subám) bē nem iszom.  
Ha a lovamat (subámat) bēiszom,  
Arra sē lesz sēmmi gondom!
8. Kicsit igyál, édes torkom,  
Nincsen százezēr forintom!  
Iszogatok jó vastagon,  
Hogy az Isten többet adjon.
9. Fene ja bolond eszēmet!  
Mind elittam a pénzēmet.  
Kit mēgittam, kit mēgēttem,  
Kit a lányokra kōtöttem!

A rokon népeknél is megtalálható, a Vajdaság egész területén előforduló, még ma is gyűjthető régi stílusú dallam. Főleg pásztor- és betyárdalok, de balladák, mulatók és egyéb szövegműfajok is kapcsolódnak hozzá.<sup>15</sup>

*Ivónóta, lakodalmi mulató*

♩ = 116



Mi - kor No - é a szől - lőt ül - tet - te,



Ak - kor még a ter - mést nem ös - mer - te.



No - é a szől - lőt kö - ze - pén ál - lott,



De még i - lyen szép bo - gyót nem lá - tott.

2. Noé mondja: Már megöregedtem,  
Szakállamat földig eresztettem,  
Pipámat is de sokszó megtömtem,  
De még ilyen jó bogyót nem ettem!

3. Isten mondja: Noé, fiam, Noé,  
Kóstoljuk meg, hogy a levi jó-é!  
Noé mondja: Iszom reggel óta,  
Gyere, pajtás, van még a hordóba!

4. Isten mondja: Noé, fiam, Noé,  
Kóstoljuk meg, hogy az újbor jó-é!  
Noé mondja: Ihaj, csuhaj, Sári,  
Most kezdek csak három Istent látni!!

*Királyhalom (Bački Vinogradi), Kovács Sándor (50).<sup>16</sup>*

Kiss Lajos, 1944

*Mohol (Mol), Zéltty Sándor (74).*

Burány Béla, 1978

*Bordal, tréfás kulacsköszöntő (népének-paródia)*

Rubato

Hol vagy, én sze-rel - mes bo-roos - ku - la - csom?

Hol ta-lál - ja-lak fel, szó - rrös pa-lac-kom?

Ó, é - des bo - ros - hor - dó, bo - rúj hoz - zám.

Ár - tat - lan csö - ved - del ön - tözdd gé - gám!

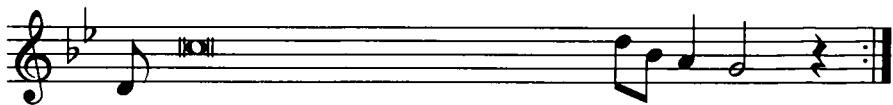
*Völgyes (Doline), Pósa Vilmos (61).<sup>17</sup>*

Bodor Anikó, 1994

Parlando, recitativo



Nem bálnám, ha egy mélységes pince fenekére lë-es-het-nék,  
Addig innék, még a fogam ki nem áz - na,  
Akkor is fokhagymás kolbászból legyen felettem az é - gő gyer-tya,



Háromszázhatvanhat akós hordó csapja alá fe-küd-het-nék.  
Még bennem a szőlő magja ki nem csí-ráz - na,  
Száz tizenhat éves kislány mondja el felettem a rek - vi - e - del - met.



Mert nem ma - ra - dunk min - dig a föld - be,



a bor se ma - rad min - dig ú - veg - be,



Még - áz - tat - ja az az én tor - kom,



a - mi - vel e - gye - sül - ni fog gyom - rom.



Giusto, ma poco rubato



É-le-tem-nek vég-ó-rá-ját töl-töm a kocs-má-ba,  
Az an-gya-lok is azt mond-ják o-da-fenn az ég-ben: hogy



Az an-gya-lok on-nét-visz-nek fé-nyes menny-or-szág-ba.  
U-ram, ezt a jó bor-i-vót ve-gye ke-gyelem-be.

Völgyes (Doline), György Imre (69) hegedűs.<sup>18</sup>  
Bodor Anikó, 1997

### Tinódi: SOKFÉLE RÉSZÖGÖSRŐL

Gúnyvers, moralizáló pamflet<sup>19</sup>



Sok ré-sző-gös, hall-gas-sá-tok er-köl-cső-tő-ke-t,



Is-ten el-len ré-szög-ség-ben ti vét-ke-tő-ke-t,



Mert gya-kor-ta fe-lej-ti-tök ti is-ten-tő-ke-t.

2. Részögösök, megércsétök ti rendötöket,  
Az bor miá külömb-külömb természetötök.  
Oroszlánvérben kik részesök, mongyák ezöket,
3. Alázatos, békességös egyik részögös,  
Az második csak garázdás és oly versönyös,  
Imádkozik és bűnén sír harmad részögös.
4. Az csélcspás többet használ az vitésségnél,  
Hízölködés, csúfolkodás lantnál, énöknél.  
Társim, ezzel se gondoljunk, igyunk jó kedvvel!

5. Olyak vadnak, gyaloghídat meg sem találják,  
Az híd mellett, hipp! az sáron általgázolnak,  
Lábok nékik négy is vagyón, vélnéd baromnak.
6. Az asszonyok, szép leányok nagy gyengén énekelnek,  
Az asztalnál ők sem esznek, nagy fittyel énekelnek,  
Maga még reggel szép sült kappant ők elnyeltének.
7. Sőt ők gyakran ablakokban hogy hímöt varrának,  
Rejtőkhelyről borosedént ők előrántnak,  
Egyet-kettőt akasztalnak, ők esmég isznak.
8. Vénasszonyok, jaj szegényök, ők is kullagnak,  
Setét herre, bort ha kapnak, eltoszogatnak,  
Az leányok ha ellopják, igen kogyognak.
9. Ímé elrejtősztenek volt az vígságtevők,  
Lantosok és hegedősök, kiknek bor lelkök,  
Csak borért is elzörgetnek néha szegényök.
10. Székön ülő sok tolvajok, lesnek piacon,  
Nagy morgással átkozódnak szenes fazékon,  
Alól gyujtják, fölyül ontják az bort akkoron.
11. Árujokat olcsón veszik, nagy drágán mérik,  
Néha ifjak alutt szénbe puskaport rejtik,  
Az fellobban, Valkó vidékét elpörzsölik.
12. Gondoljátok részegesök ti vétkezőket,  
Melyekbe megbántottátok ti Istentöket,  
Il erkölcsnek, részőségnek vessetök véget.
13. Az bort Isten nagy jó végre nekünk teremté,  
Mértékletösséggel véle élnek engedé,  
Józsággal minden őtet szépön dícsérné.
14. Bátor igyunk az jó borban, jó kedvet vegyünk,  
Istenünknek, nemzetünknek csak mi ne véccsünk,  
Ha különben cselekedünk, lelkünkben veszünk.
15. Az ki szörzé, neve Sebestyén, szoméhságába,  
Nyírbátorba ezörötszáz és negyvennyolcba,  
Udvarbfrák bort nem adnak, vannak átkjában.

\*A Vuka folyó magyar neve

## JEGYZETEK

- <sup>1</sup> Kodály Zoltán gyűjtötte Nagyszalontán, 1917-ben, de fél évszázaddal később Szlavóniából is előkerült közeli változata (1. példa). *Nagyszalonta* (Bihar, Románia), Erdős Ferenc (84). K-V: 373. sz. és ugyanennek a változatnak másik felvétele Alföld: 130. sz. A népzene-irodalom „nagyszalontai bordal” néven emlegeti.
- <sup>2</sup> MF: 364. l.
- <sup>3</sup> MNT I.: 679. sz. *Kartal* (Pest). Lajos Árpád: *A magyar nép játéka* (é. n.).
- <sup>4</sup> MNT III/B.: 96. sz. *Szilvásszentmárton* (Somogy), Bereknyci József (80). Gyűjtő Kiss Lajos, 1953. Vö. még MNT III/B.: 94–98. sz. is.
- <sup>5</sup> Középfelnémet költő, akit csak ezen a gúnynéven ismerünk, a középlatin vágánsköltészet képviselője. A 12. század második felében élt, Barbarossa Frigyes tágabb körében látszott forgolódni. Legismertebb bordala a *Meum est propositum in taberna mori* (Erősen föltett szándékom a kocsmába meghalni) kezdetű.
- <sup>6</sup> PHÁ: 355. sz. és jegyzetei.
- <sup>7</sup> *Osztopán* (Somogy), Horváth Topa György (89). Gyűjtötte Mathia Károly, 1955. MNT III/B.: 56. sz. Vö. MNT III/B.: 32–59. sz. és PHÁ: 317. sz.
- <sup>8</sup> Lásd az MNT II. megfelelő fejezetiben.
- <sup>9</sup> *Kiskomárom* (Zala), Raksa Katalin (75). Gyűjtötte Kodály Zoltán, 1925. MNT III/B.: 93. sz.
- <sup>10</sup> Szlavónia: 159. sz. A Rákóczi nóta családjába tartozik, hangneme fríg, formája a középkori szaffikum átalakult alakja, mely népköltészetünkben is nagyon népszerű.
- <sup>11</sup> 1–2. és 5–7. vsz. Drávaszög: 30. és 31. sz.; 3–4. vsz. Kiss Géza: Ormánság: 61. sz. Fríg dallam, formája és szótagszáma elég változékony.
- <sup>12</sup> Hangzója: Arch. 159 B 25. Plagális fríg „hangnemű” dallam, záróhangját kvartugrással éri el, közben nem érinti a közbeeső fokokat.
- <sup>13</sup> Al-dunai: 26. sz. és MNT III/B.: 59. sz. Mindössze egyetlen versszakkal gyűjtötték. Teljes, 5 versszakos szövegváltozatát Somogyból idéztük fentebb. Dallama a magyar népzene ősrétéget képviseli.
- <sup>14</sup> Andrásfalvi: 148. sz. és Gyöngyk. V: 20. sz. A dunántúli bukovinaiak változata Kiss Lajos gyűjteményében nem szerepel, de al-dunai székelyeink azért ismerik. Dallama részint törzsökös hagyományt képvisel (első két sor), részint műdalos közhelyekkel rokon (III–IV. sor).
- <sup>15</sup> Idézve VMND 1. 166. sz. Ide tartozó leggyakoribb szövegeit összeollóztuk a Vajdaság legkülönbözőbb helyeiről.
- <sup>16</sup> HN: 82. sz. és BB 29 A 83. Pentaton hangsorú, visszatérő szerkezetű dallam. új stílusú formája ritkaság ebben a műfajban.
- <sup>17</sup> BA 32 A 11. Dallamáról lásd SZDR II.: 210 és I. 94. l. Sokféle szöveggel elterjedt 17. századi egyházi népének (többek között halottas is), melynek számos világi ága is ismert, pl. a Kossuth verbunk – hogy csak egyet említsünk. A paródiák között is igen gyakori.
- <sup>18</sup> Hangzója: Arch. 149 B 12. Tréfás recitativ, kántori siratóparódia gregorián dallamra. Utolsó részét (*Életemnek végóráját...*) az Olajos kanásztánc dallamán éneklik (K-V: 41. sz.), ennek ritmusa megegyezik a középkori vágánsszöveggel.
- <sup>19</sup> Tinódi Lantos Sebestyén: Cronica. Kolozsvár, 1554. Az eredetileg 60 versszakos költeménynek csak részleteit idézzük (1., 17., 24., 31., 35., 45., 47., 48., 52., 54., 55., 57–60. vsz.). Dallamáról lásd RMDT I.: 37. sz.

## IRODALOM, FORRÁSOK

- Al-duna* = Kiss Lajos–Bodor Anikó: *Az al-dunai székelyek népdalai*. Újvidék, 1986. (A Jugoszláviai Magyar Népzene Tára II.)
- Alföld* = Paksa Katalin–Németh István: *Magyar Népzenei Antológia: Alföld*. (A MNA. IV. *Alföld* – Hungaroton LPX 18 159-63 – hanglemezalbum dallamai), Budapest, 1994
- Andrásfalvi* = Sebestyén Ádám: *Népdalcsokor*. Bukovinai andrásfalvi népdalok. Szekszárd, 1976
- Arch.* = A Zentai Múzeum népzenei archívumában található felvételei.
- BA* = Bodor Anikó hangzó felvételei.
- BB* = Burány Béla hangzó felvételei.
- Csokonai Vitéz Mihály Munkái*. Budapest, 1987
- Drávaszög* = Kiss Lajos–Bodor Anikó: *Drávaszögi népdalok*. Újvidék, sajtó alatt.
- Gyk.* = Király Ernő: *Gyöngykalász V*. Újvidék, 1974
- HN* = Kiss Lajos: *Horgosi népdalok*. Zenta, 1974

- K-V* = Kodály Zoltán: *A magyar népzene*. A példatárat szerkesztette Vargyas Lajos. Budapest, 1971<sup>5</sup>
- MF* = Katona Imre: *Líra*. In Magyar Folklór. Szerkesztette Voight Vilmos. Budapest, 1998<sup>2</sup>
- Magyar Néprajzi Lexikon I–V*. Budapest, 1977–1982
- MNT I.* = *Gyermekjátékok*. Sajtó alá rendezte Kerényi György. (A Magyar Népzene Tára I. Szerk. Bartók Béla, Kodály Zoltán.) Budapest, 1951
- MNT II.* = *Jeles napok*. Sajtó alá rendezte Kerényi György. (A Magyar Népzene Tára II. Szerk. Bartók Béla, Kodály Zoltán.) Budapest, 1953
- MNT III/B.* = *Lakodalom*. Sajtó alá rendezte Kiss Lajos. (A Magyar Népzene Tára III/B. Szerk. Bartók Béla, Kodály Zoltán.) Budapest, 1956
- Ormánység* = Kiss Géza: *Ormánység*. Budapest, 1986<sup>3</sup>
- PHÁ* = Pálóczi Horváth Ádám: *Ötödfélszáz énekek*. Pálóczi Horváth Ádám dalgyűjteménye az 1813. évből. Sajtó alá rendezte Bartha Dénes és Kiss József. Budapest, 1953
- RMDT I.* = Csomasz Tóth Kálmán: *A XVI. század magyar dallamai* (Régi Magyar Dallamok Tára I.). Budapest, 1958
- SZDR* = Szendrei Janka–Dobszay László–Rajeczky Benjamin: *XVI–XVII. századi dallamaink a népi emlékezetben*. Budapest, 1979
- Szlavónia* = Kiss Lajos–Bodor Anikó: *A szlavóniai szigetmagyarság népdalai I.* Újvidék, 1990. (A Jugoszláviai Magyar Népzene Tára IV/1.)
- Vargyas Lajos: Lírai népköltészet*. In Magyar néprajz V. Budapest, 1988
- VMND I.* = Bodor Anikó: *Vajdasági magyar népdalok*. Lírai dalok. Újvidék, 1997

## FELIRATOS ITALOSEDÉNYEK A ZENTAI VÁROSI MÚZEUM GYŰJTEMÉNYÉBEN

---

Visszatekintve az emberi kultúra kezdetére, a fennmaradt tárgyi emlékekből arra következtethetünk, hogy elődeink régen is nagy gondot fordítottak az ételek és italok tárolására. Edényeiket különböző anyagokból maguk készítették. Az italoledényeket általában tárolásra használták. A különleges alkalomra készített vagy fogyasztott italokat díszesebb edényekben tartották. A víztartó edény mindenütt nagyobb űrtartalmú korsó, s belőle előbb butykosba, kancsóba, majd csuporba, bögrébe, pohárba töltenek, de ha a butykos vagy korsó fülén van ivónyílás – „csecs”, akkor közvetlenül a tárolóedényből is ihattak.

A nomád népeknél a férfiak holmijai között mindig akadt legalább egy ivótűlök. Az ivócsanakot, a szeszes italt tartó edényt, a pálinkáskobakot vagy kulacsot személyes tárgyként mindig magánál hordta a tulajdonosa. A legrégebbi időkből a múzeumokban főleg agyagból készült edények maradtak fenn. A néprajz azt tanítja, hogy cserépedénye inkább a földművelő népnek van, a nomádé jobbára bőr, fa és fém.

Egyes kutatók szerint a lopótökből gyártott edény illetve a *kobak*<sup>1</sup> volt az agyagedények közvetlen elődje. A zentai Városi Múzeum gyűjteményében is található néhány ilyen tökből készült pálinkásedény. Három közülük feliratos.

*Kobaktök* (E. 98. Zenta). Vörösre festett, karcolt díszítésű pálinkásedény. Magassága 12,5 cm. Felirata cirill betűs: „Dok tikvice pune služe, Babe se ne tuže!”

*Kobaktök* (E. 1332. Zenta, 1. számú fénykép. A Vujić-gyűjteményből<sup>2</sup> került a Városi Múzeumba). Vörösre festett, karcolt díszítésű pálinkásedény. Magassága 11,5 cm. Felirata cirill betűs idézet: „Dok tikvica puna služi, Niko se ne tuži.”)

*Kobaktök* (E. 105. Zenta, A Vujić-gyűjteményből került a Városi Múzeumba). Sötét vörösbarnával festett, öt részbe osztott figurás díszítés borítja a kobaktök egész felületét. Magassága 12,5 cm. Feliratának egy része olvashatatlan a nyakrészen. „. . . Tikvica Kuzmana Vujkovoga.” Az alján fél cm széles körben cirill betűs írás: „Nikole Vujkovog 1900.”

A fából és egyéb anyagból készült edények között a zentai Városi Múzeum gyűjteményében alig akad egy-két edény, amelyen írás, esetleg monogram található. Az állandó kiállításunkon látható egy csobolyó<sup>3</sup>, melynek mindkét oldalán, a közepén fekete nagy betűk olvashatók: „R G”, alatta szintén „R G”.

Nálunk „csobolyónak”, másutt „vatalérnak” nevezik ezt az öt liternél nagyobb űrtartalmú, csutorához hasonló faedényt, pintér készíti dongákból, akár a hordót. A híres veszprémi csutorák már kimentek divatból, pedig régebben csobolyóból itatták a szőlőben dolgozó munkásokat, jegyzi meg dr. Vajkai Wagnhuber Aurél egyik tanulmányában.<sup>4</sup>

Néhány üvegedényen is találhatóunk írást, melyek sokszor helytörténeti adatként szolgálnak. A régi paraszti használatra szánt üvegáru közül kevés került múzeumokba. Az ilyen butykosokon, kancsókon s más folyadéktároló edényeken ritkán találunk írást. Azonban főleg a bor és a sör nagykereskedelmi forgalmazásával az üvegpalackokra a megrendelő kérésére gyártáskor ráolvastották az ital forgalmazójának a nevét, illetve a vállalat nevét és helyét. A feliratok tehát elárulják, hogy mikor, milyen italokat, kik kínáltak a fogyasztóknak. A híres zentai italgyártók és itallal kereskedők<sup>5</sup> palackjai közül néhányat bemutatunk múzeumunk gyűjteményéből. A sörös- és borospalackok sötétbarna, illetve sötétzöld színűek. Felirataik: „VAS TESTVÉREK SZABADKA HORGOS (0,33 lit)”, „BRAČA VAŠ SENTA HORGOS (0,33 l)”, „VASS TESTVÉREK ZENTA (0,33 l)”, „BREGHER ALBERT SZEGED DREHER SER 0,30 l”, „DREHER ANTAL SERFŐZDEI R. T.”. „BERGEL LEO ZENTA (0,50 l)”. Egy zöld unikumos üveg felirata: „BERGEL LEO LIQUEUR GYÁRA ZENTA (1 ltr)”. Egy félliteres keskeny nyakú, nyakrészből hirtelen szögletes formába váltó, négyzetes alapú átlátszó üvegpalack három oldalát díszíti írás. Negyedik oldala sima felületű. Egyik oldalán ovális alakban „MARQUE DEPOSÉ”, másik oldalán „FONDE KÖNIGSTADTLER 1861”, harmadik oldalán ovális keretben középen egy jelkép – felül zárt hegyű négyesbe végződő kereszt, középső részén, jobbról K és balról fordított B betű, a kereszt alja kétfelé nyílik, így vasmacskát ábrázol.

A zentai Városi Múzeum kerámiaedényei közül került elő legtöbb datált és névjeggyel ellátott italosedény. A gyűjteményünkben található kerámiatárgyak többségükben a múlt századbeli magyar fazekasműhelyekből, századunk elejéről származnak. A legújabb néprajzi tárgyak a kanizsai és zentai gölöncsérmunkák. Főleg Kanizsáról Cifra János és Zentáról Gyömrei János, majd fia Gyömrei Antal műhelyéből kerültek múzeumunkba. Az évszámok edények 1861 és 1937 közötti időszakból, a néprajzi gyűjtőterület szempontjából pedig főként Zenta, Horgos, Kanizsa községekből és a hozzájuk tartozó településekről valók.<sup>6</sup>

A megrendelésre készített italos ólommázás kerámiaedényeket még az első égetés előtt díszítették. A díszítés eszköze lehetett ecset, de a domborműrátét és az áttörés is gyakran alkalmazott díszítőtechnika a butellákon és a kulacsokon. Az edényre karcolással, véséssel vitték rá a mintázatot, amely nemcsak egyszerű geometrikus motívumokból állt, hanem rajtuk emlékeztető szöveg, írás is lehetett. A tárgyat alkotó mester saját nevét, illetve nevének kezdőbetűit az edény aljára írta. A feliratok sokszor megmondják, hol és mikor készült a tárgy. A készítés helye, ideje és a szöveg az edény látható falára – boroskancsón és -poharakon nemcsak a külső, hanem a belső a szájperemhez közel eső részre is kerülhetett egy-egy vers. Általában a megrendelésre készített edényekre ráírták a leendő tulajdonos nevét, a készítés helyét és idejét, valamint a kért idézetet. Tréfás szövegeket leginkább a boros- és pálinkásedényeken találhatunk. A boroskancsókon, a borospoharakon, a pálinkásbutellákon, a csutorákon, egyszóval a népi kerámián, sajátos módon szerepel a szónyelv, amely általában helyi jellegű. Például egy zöld mázas csutora előlapján, amely

a zentai Városi Múzeum állandó kiállításán látható, ezt olvashatjuk: „Bedi István úr csutorája készült 1881”, hátlapján: „Aki iszik belőle, váljon egészségire ez a bor”.

A tárgyak előtörténetéről többet tudhatunk, ha a begyűjtés alkalmával maga a tulajdonos szolgáltatja az adatokat. Sajnos, a Horgosról származó gyűjtemény<sup>7</sup> adatai elég hiányosak. Annyit azért tudunk, hogy Horgoson Varbai Jenő római katolikus plébános 1968 és 1971 között foglalkozott néprajzi gyűjtéssel. Ez az anyag 1973-ban került állami védnökség alá, majd a zentai Városi Múzeum gyűjteményébe.<sup>8</sup>

A következő tárgyakat a kerámiagyűjteményből válogattuk.

*Butella* (EV. 43. Horgos, 2. számú fénykép, Varbai Jenő gyűjtése, Bodor Géza leltározta). Tipikus hőmezővásárhelyi hasáb alakú butella<sup>9</sup>, kerek ívelő vállal, felül pici kerek szájjal. Négy kis lábon áll. Alapmáza sárgás színű, zöld és barna foltokkal. Karcolásos díszítés. Közepén az áttört rozetta felett és alatt olvasható a felirat. Magassága 23,5 cm, szélessége 10,5 cm, vastagsága 4,5 cm. Felirata az előlapján: „Gajdán Mártoné ez a butella. Aki iszik belöle vaj jon egészségire”, hátlapján: „Készült 1884 Melyet szer nem magáér ha nem töb jó barátáér”.

*Könyvbutella* (EV. 44. Horgos, 3. számú fénykép, Varbai Jenő gyűjtése, Bodor Géza leltározta). Magassága 14,5 cm. Karcolással díszített okkermázás könyvbutella<sup>10</sup>, fedőlapján ez olvasható: „Csak azért szeretem a mostani Gazdám, mert sűrűn megnyalja az én kerek kis szám Úgy, úgy Gazdám, úgy, úgy, úgy sádá ridi dájlam ha kend szeret én is úgy sádá ridi dájlam.” A másik felén: „A ki ezen könyvetskének szorul lopására szoruljon oly nagy Uraságra a Pesti és Budai taligás számár tolására Ergo bergo vigyorgo fatzipöbe járva barátoknak a füle legyen a vers Záro Eljen”. Az élén lévő felirat: „Köszö Jánosnak” élén „Készítette Nagy Ferentz”.

*Könyvbutella* (E. 627. Feketető, 4. számú fénykép, 1979. július 5. Klamár Zoltán bejegyzése). Igen szép, egyszínű, sötétbarna mázas pálinkásbutella. Az imádságoskönyv tréfás utánzata. Hátlapján, középen kereszt. Magassága 12 cm. Felirata a butella élén: „1897 Jn 24”. Ezenkívül az előlapján felül „Spekla József” (az első tulajdonos neve lehetett), alatta egy domborműszerűen bevésztett virág két oldalán „B” és „A” betűk láthatók.

*Szekerény alakú butella* (E. 1491. Zenta, 5. számú fénykép). Sötétbarna mázas pálinkásedény. Magassága 17 cm. Az előlapja kétajtós szekrényt mintáz. Hátlapján lévő felirata: „KUMZ 1902. II hó 9. Emlék”.

*Kulacs*<sup>11</sup> (EV. 45. Horgos, 6. számú fénykép, Varbai Jenő gyűjtése). Zöld mázas, kerek, két oldala domború, közepén kerek lyuk, négy kis lábon áll. Szája kerek, kicsi, oldalán négy akasztófül. Előlapján dombormű virágdísz, feszület korpusszal, mely átível a lyuk felett. Magassága 18,5 cm. Felirata a hátlapján bekarcolva: „Bálint Antal csináltatta Varga 1878”.

*Kulacs* (EV. 47. Horgos, Varbai Jenő gyűjtése). Korong alakú, lapos előlappal és hátlappal, négy kis lábon áll. Kis kerek száj, oldalain 4 fül a felakasztást szolgálja. Magassága 14,5 cm. A zöld alapmázon a kulacs mindkét oldalát fekete hálóminta díszíti, felette Ökrös Imre felirat olvasható.

*Kulacs* (E. 1486. Zenta, 7. számú fénykép). Korong alakú, lapos előlappal és hátlappal, két lábon áll. Kis kerek szája, felső oldalán két fül van. Zöldes-szürkésbarna alapmázon a kulacs mindkét oldalát nevető malacfej-karikatúra díszíti. Magassága 28 cm. Vészt felirata egyik oldalán: „A világból mi volna, ha szép asszony nem volna A szép asszony meg a bor megvigasztal mindenkor.

Éljen a társaság.” A másik oldalán: „Hogy tetszik mire használható hol található. Tessék kitalálni! Igyál míg van benne.”

*Pereculacs* (E. 1095. Zenta, 8. számú fénykép, Katona Pál gyűjtése). Karika alakú, két lábbal, négy füllel ellátott lakodalmas ivócedény. A fülekbe behúzott zsinór a kulacs felfüggesztésére szolgál. Fehér mázzal vékonyan fedett, egyedi darab. Magassága 14 cm. Felirata: „Jaj finom jaj a pálinka 1920 V/1”.

*Hal alakú kulacs*<sup>12</sup> (E. 1489. Zenta, 9. számú fénykép). Agyagból korong nélkül készített műalkotás. Rendelésre készült ez a hal alakú pálinkáscedény. Négy pici lábön áll. A hal hátán lévő fülon ivónyílás van, de használata igen gyanús, inkább csak dísz tárgyként szolgált. A hal testén halványbarna alapláma festett fehér pöttyök a pikkelyeket jelzik, a kidomborított alakzatok pedig kék, zöld, sárga színekkel díszítettek. Mindkét oldalán kék rózsák, s a szirmok tövében csigaház látható. Bal oldalán a hal hátán lévő ivónyílással ellátott fültre, melyen már ott van egy rák is, egy barna lábú, kék testű gyík mászik fel. A hal farkának felső része letört. Magassága 18 cm, hossza 54 cm. Felirata a hal orrán és hasán olvasható: „Emlék Vörös Teruska Küld Mária, Zenta 1937. VI 20.”

*Kancsó – Boroskancsó*<sup>13</sup> (E. 289. Zenta, 10. számú fénykép. Klauz Pál és Branovacszy Tódor munkája). A kancsó fenekén ez olvasható: „Készítette Klauz Pál Loncsár Senta, 1940/12 hó 4-én”. Szőlőleveles, virágos minta díszíti. Magassága 20 cm. A kancsó hasán, a legkiemelkedőbb részen, körben a fültől fülig balról jobbra haladva ezt olvashatjuk: „Hajtogasak az kancsúkat-föl találjuk ben jókat! a szép asszony mög a bor mögvíg’asztal mindenkor.”

*Boroskancsó* (E. 290. Zenta). Magassága 21 cm. Az alján „Klászik Géza, Zenta, 1908”. A kancsó hasán lévő felirat: „Ez a világ mi vóna, ha egy kis bor nem vóna. A szép asszony mög a bor mögvígasztal mindenkor.”

*Boroskancsó* (Az állandó kiállítás anyaga. Zenta, Klauz Pál és Branovacszy Tódor munkája). Magassága 20 cm. A kancsó fülén olvasható a bekarcolt dátum ezzel a szöveggel „Zenta, 1901 Decz. 12”; A kancsó szájperemén kívülre a következő idézetet írta szép kalligrafikus kézírással a zentai Branovacszy tanító: „Hazádnak rendületlenül légy híve, oh Magyar. Ha az ember sok bort iszik, vígan . . .”, belülre pedig: „Ki ebből poharát kétszer is tetözi, magát a hetedik menyországba érzi”.

*Boroskancsó* (E. 1336. Zenta). Magassága 21 cm. Készítésének idejét a kancsó fenekén találhatjuk: „1896 Todor Branovački Senta.” Halványzöld alaplámaon, a kancsó falán sötétebb olajzöld betűk rajzolódnak ki: „Car nam David veli da vino veseli. Serce čelovjeka od Nojeva vjeka do danas.” (Ez mind cirill betűs felirat.)

*Boroskancsó* (E. 2285. Zenta. 11. számú fénykép. Tripolsky Géza gyűjtése 1972. A zentai Forgács József ajándéka). Magassága 21 cm. Hagymás Ádám fazekas készítette. Kívül-belül vajszerű mázas. A festett díszítést kancsó hasán körbefutó kék árvaszkek és zöld levelek képezik. Feliratát a kancsó nyakára karcolták: „Emlék Bácska Zenta”.

*Boroskancsó* (E. 2286. Zenta, 12. számú fénykép. Az adatokat lásd az előzőnél). Magassága 20 cm. Fehér alaplámaon karcolt díszítésű. Felirata a kancsó hasán, a fül vonalán fut körbe: „Ha megtöltötted a gyomrodat öblícsd le az ártatlan torkodat”.

*Kiskancsó* (E 101. Zenta). Klauz Pál fazekas és a zentai Branovacszy tanító munkája. Magassága 10,5 cm. Felirata cirill betűs: „Rad je mučan jesti lako Ali radit mora svako!”



*Kiskancsó* (E. 294. Zenta, 10. számú fénykép). Klauz Pál fazekas munkája. Magassága 10 cm. Felirata cirill betűs: „Kraljević Marko je hrabar junak bio”.

*Kiskancsó* (E. 295. Zenta). Klauz Pál fazekas munkája. Magassága 10 cm. Felirata cirill betűs: „Maleno je brate u hrabar junak bio”.

*Kiskancsó* (E. 296. Zenta). Klauz Pál fazekas munkája. Magassága 9,5 cm. Felirata a kancsó hasán a fültől kezdődik, cirill betűs: „Pijmo braćo dokle traje vjeka. Ta vino je melem” és a kancsó belső peremére a fül irányába került a mondat folytatása: „za čovjeka”.

*Pohár* (E. 504. Zenta, 12. számú fénykép). Égetett agyag, mázas ivóedény, borospohár. A kidolgozás Balog Albert fazekas, a mintázat Forgács Flórián munkája. Magassága 7 cm. A pohár aljába vészték: „1901. decz 13. Forgács”

*Korsó* (EV. 129. Horgos, Varbai Jenő gyűjtése). Magassága 29 cm. Sötétbarna alapmázás, írókázott díszítésű, keskeny fenekű, vállas cserépedény. A korsó oldalát fehér írókás díszítéssel mintázták: hullámvonalakkal, koncentrikus körökkel, csigavonallal. A vállrészen és a fül két oldalán stilizált virág-, illetve szőlőminta. Felirata elől: „Maria Doroslov 1928”.

*Korsó* (E. 2223. Zenta, 13. számú fénykép). Vizeskorsó. Magassága 28 cm. Sötétbarna mázas, írókázott díszítésű. Felirata: „Maria Doroslov Emlék 1929”.

*Korsó* (E. 646. Zenta). Mázas korsó, öble kétoldalt lapított. Magassága 22 cm. Sötétzöld mázas, világoszöld írókázott díszítésű. Díszítőelemei képezik egyben a feliratot: virágos ág, stilizált virág mellett „B” és „F” betűk – monogram, valamint a korsó másik oldalán évszám: 1880.

A gyűjteményünkben található italosedényeket számba véve megállapíthatjuk, hogy a feliratos évszamosak között leggyakoribb az üvegformát utánzó butella. Ez mintegy 12–25 cm magas, hordozható cserépedény. Ez voltaképpen a butellának nevezett üvegedény cseréputánzata, és az alakkal együtt a nyugati eredetű üvegedény nevét is átvette. A butella csakis a magyar Alföldön készült, népszerűsége a XIX. század elején kezdődött, és a század végére érte el csúcspontját. Személyhez kötött kerámiaedény. Egyedileg emléktárgyként, megrendelésre készül. Felirataiból sokszor az ajándékozó és a készítő nevét is megtudjuk. A megrendelő megfelelő, általában humoros szöveget írat a mesterrel a butella oldalára. De ez a szöveg lehet áldás az ivókra, átok az italosedény ellopójára. Női név nagyon ritkán szerepel a feliratban, hiszen a pálinkásedény igencsak a férfiak magántulajdona volt. A bekarcolt vagy írókázott feliraton kívül a díszítés is karcolt, véselt, domborműves, írókázott, vagy ezek együttes alkalmazásával készült.<sup>14</sup>

Ahogy a butella, a többi dísz tárgy: a lapos kulacs, a pereckulacs sem korongolt holmi.

A kancsókat gyakran díszíti felirat, írás, humoros szöveg, különösen, ha előre meghatározott célra készülnek.

A boroskancsók és borospoharak oldalát és belső peremét is díszítheti felirat.<sup>15</sup>

A korsók esetében megállapíthatjuk, hogy nálunk csak az alkalmi használatra készült, általában szentkúti víz tárolására használt korsók voltak feliratosak, ezekre tettek évszámot is – emlékül, illetve emlékeztetőül.

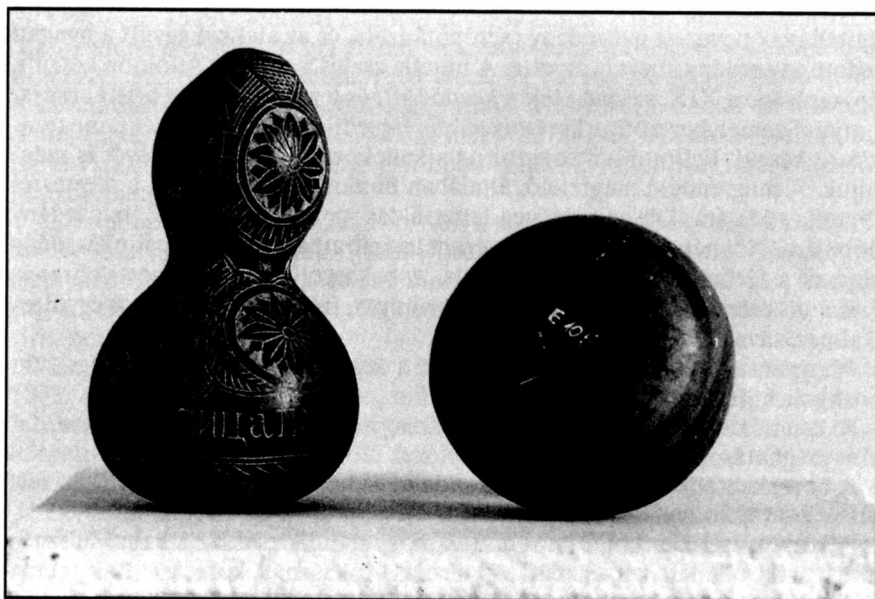
A butykoskorsó nem víznek, hanem pálinkának, esetleg bornak való. Amennyivel értékesebb a pálinka a víznél, annyival mázasabb, díszesebb a butykoskorsó a közönséges vizeskorsónál. Ezek mindig mázas korsók, mert

meg kellett akadályozni a pálinka, illetve bor elpárolgását. Szájában nincs rostély, fülén nincs csecs. Szája szoros, ledugaszolható, kiöntőnyílása kicsiny.

Alak és funkció szerint minden cserépedénynek sajátos emberi jellege van. Maga az edény is embert formáz: van szája, füle, nyaka, hasa. A kisméretű italosedény mindig csak egy ember személyes tulajdona volt. Közösségi használatban volt viszont a mázatlan vizeskorsó, a kanta és a kancsó.

Egy-egy italosedény korát és készítésének helyét sokszor pontosan megállapíthatjuk, sőt tényekkel bizonyíthatjuk, még akkor is, ha gyűjtéskor a tulajdonos már nem él, vagy nem tud pontos adatokat szolgáltatni a tárggyal kapcsolatban. A népi cserépedények között akadnak szép számban feliratosak, amelyeken a készítő nevéen és az előállítás helyén kívül a készítés évszámát is megtaláljuk. Ezek általában emlék-, illetve dísz tárgyak, melyek általában egyéni tulajdont képeznek. Ezek között találunk a szokványostól eltérő, megmunkálásában egyedi darabokat. A néprajzilag becsebb tárgyat, formát, technikát és díszítményt általában nem az iparos őrzi, hanem a nép kontár mestere. Minden mester egyéniségét, kézjegyét a munkáján hagyja, csak az ismertetőjeleket kell felismernünk. Az edények használati funkciója mellett idővel előtérbe kerül a díszítő funkció. Szép népművészeti emléktárgy például egy áttört rozettával díszített butella. Azonban az már szomorú, ha a tárgy formája és túldíszítettsége révén teljesen elveszti eredeti szerepét.

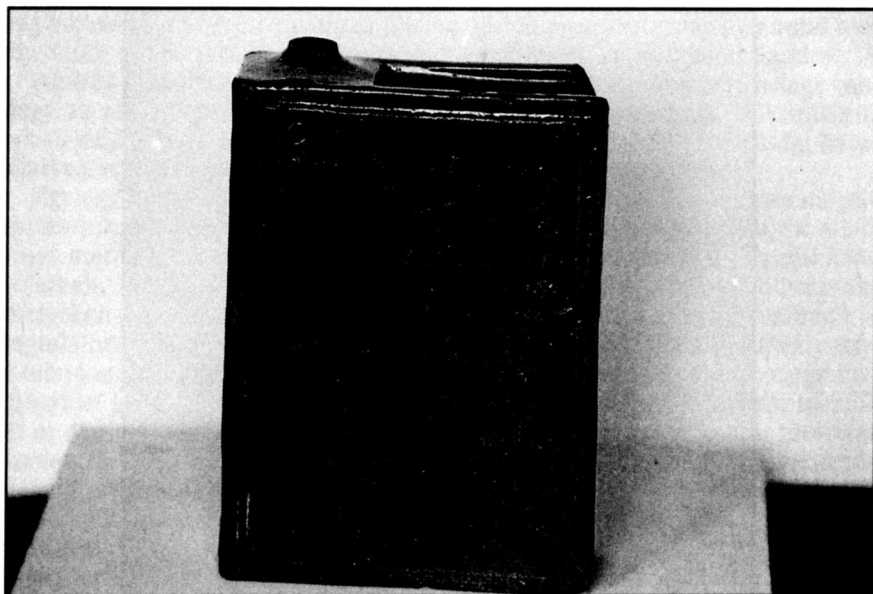
A bemutatott italosedények már nem voltak használatban, amikor hozzánk kerültek. Mégis reméljük, hogy a bemutatottakhoz hasonló tárgyakkal gyarapíthatjuk még gyűjteményünket. Talán olyan is lesz közöttük, amely valamely formában majd tovább él.



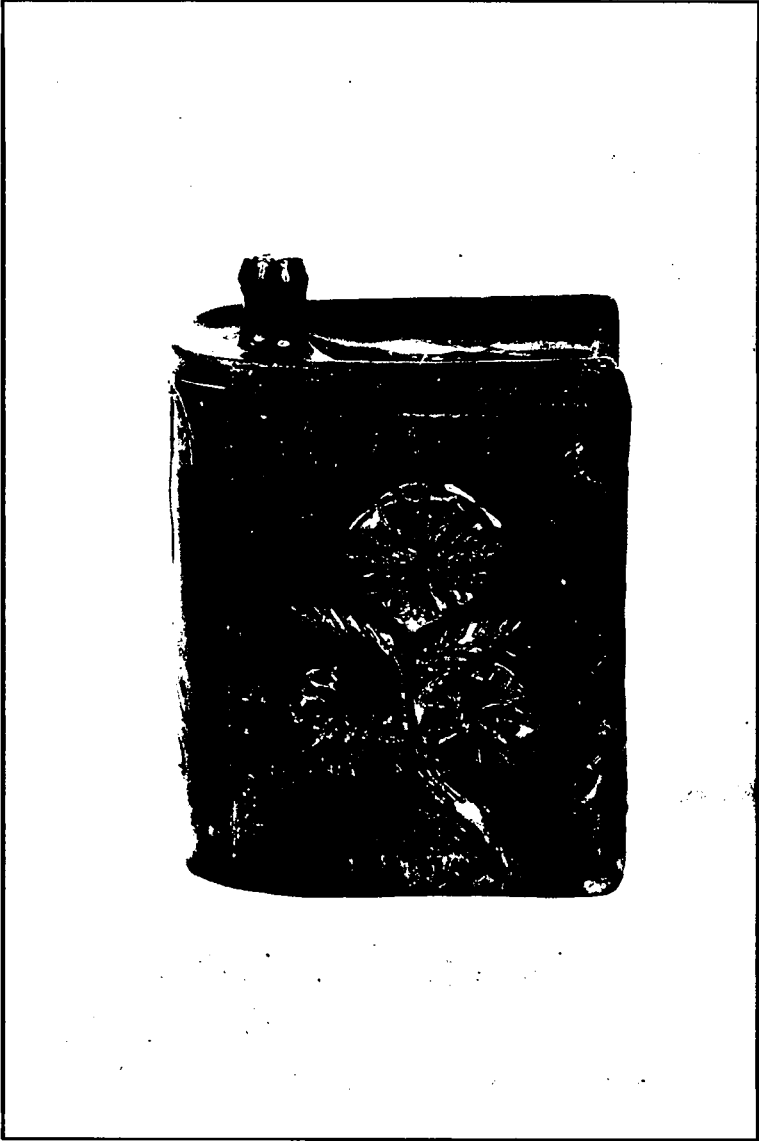
1. Kobaktök – pálinkásedény (E. 1332. Zenta)



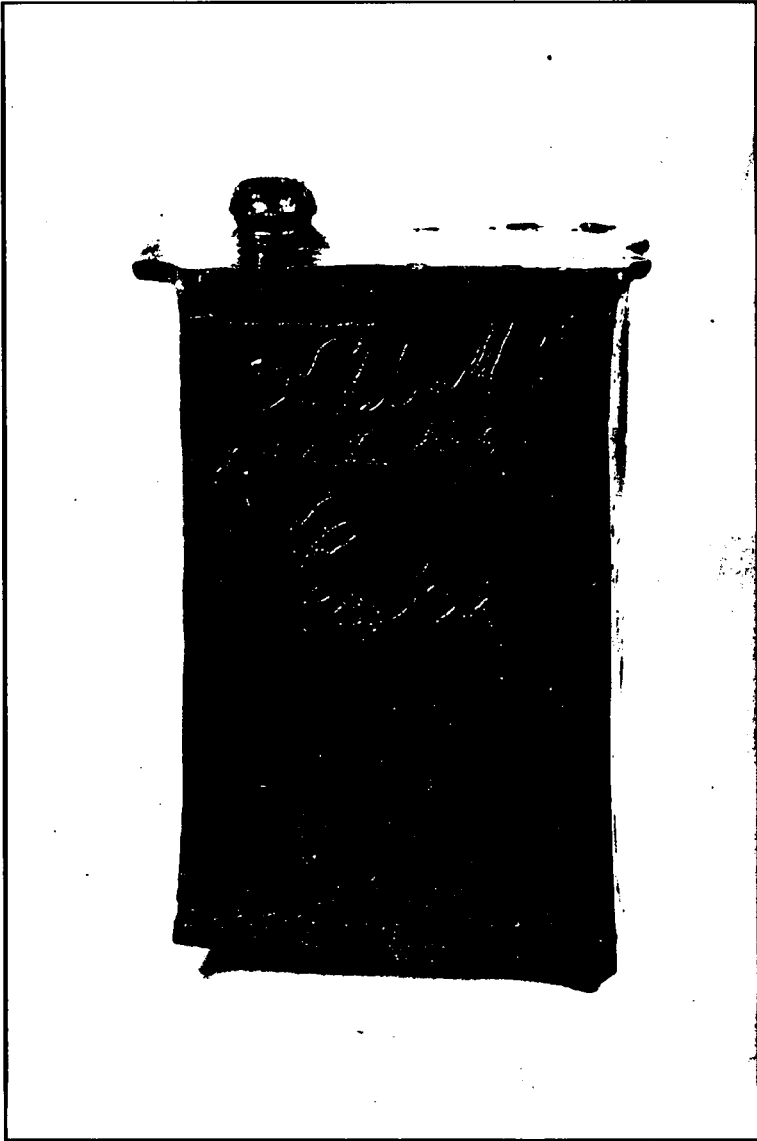
2. Butella (EV. 43. Horgos)



*3. Könyvbutella (EV. 44. Horgos)*



*4. Könyvbutella (E. 627. Feketető)*



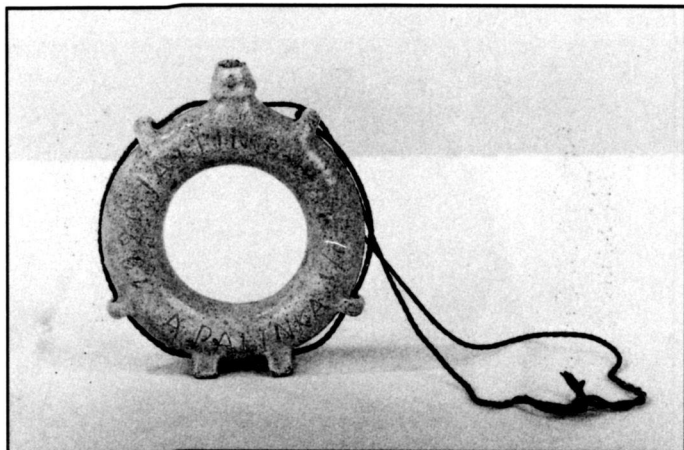
*5. Szekrény alakú butella (E. 1491. Zenta)*



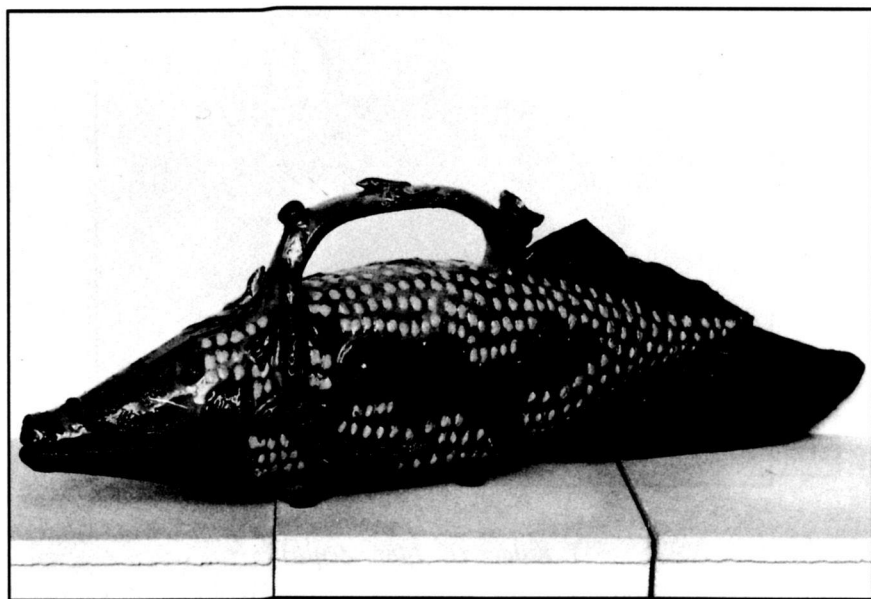
6. Kulacs (EV. 45. Horgos)



7. Kulacs (E. 1486. Zenta)



8. *Pereckulacs* (E. 1095. Zenta)

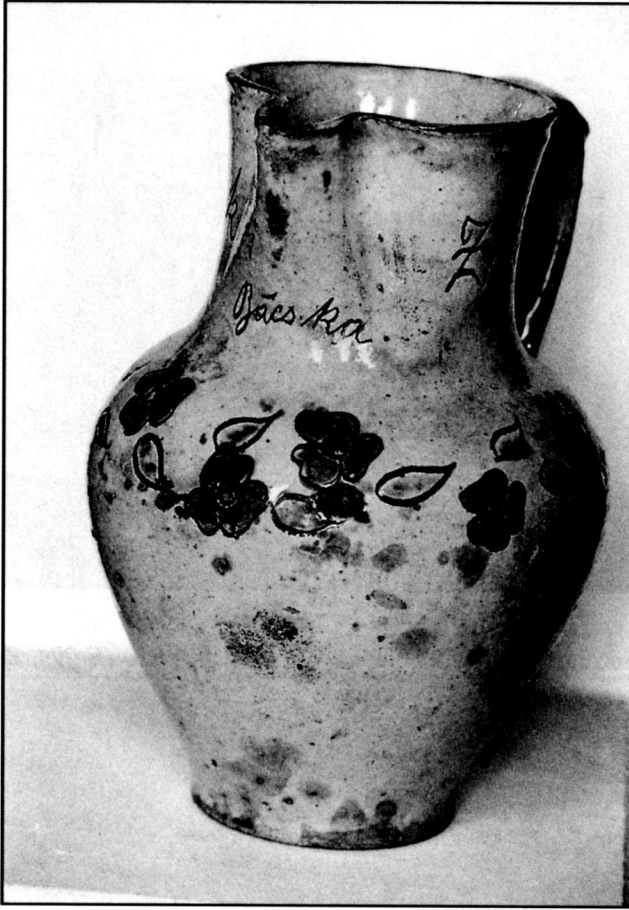


9. *Hal alakú kulacs* (E. 1489. Zenta)

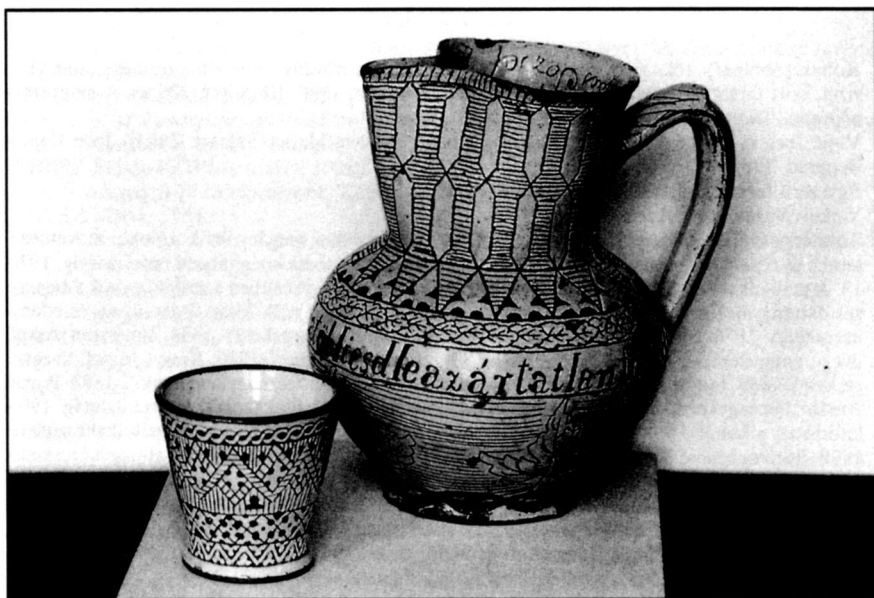




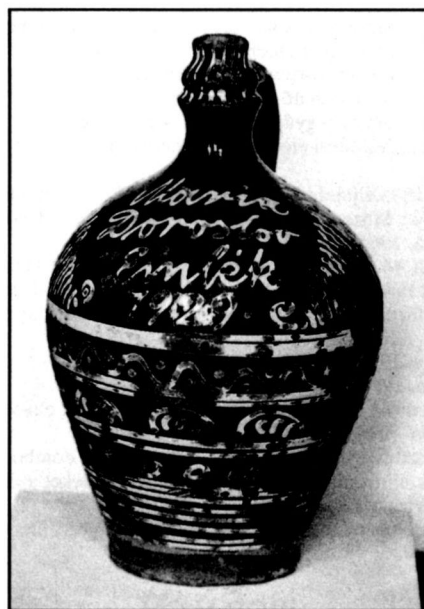
*10. Boroskansó (E. 289. Zenta) Kis boroskansó (E 294. Zenta)*



*11. Boroskancsó (E. 2285. Zenta)*



12. Boroskancsó (E. 2286. Zenta). Pohár (E. 504. Zenta)



13. Korsó (E. 2223. Zenta)

*A fényképeket Szénási Oszkár készítette*

## JEGYZETEK

- <sup>1</sup> Kobak (óbolgár): tök, gömbölyű lopótökfajta. Tököféle növény kiszáított termése, amelyben vizet, bort tartottak és viték. Magyar Néprajzi Lexikon, 1980. III. kötet, 226. és A magyarság néprajza, Tárgyi néprajz I., 85.
- <sup>2</sup> Vujić Joca gyűjteményéről lásd: Narodni Muzej, Galerija Matice Srpske: Zbirka Joce Vujića, Beograd, 1989.
- <sup>3</sup> Egyszerű forma. Leltárszáma: E. 226.
- <sup>4</sup> Vajkai-Wagenhuber Aurél dr., 1938. 186.
- <sup>5</sup> Tolmácsy Géza, Pénzügyi élet II. A tőkésvilág kereskedelmi magánvállalkozóinak, szövetkezeteinek és részvénytársaságainak cégjegyzéke 1876-tól, a második világháború befejezéséig. 1970. 13. A szabadkai Kir. Törvényszék kereskedelmi egyéni cégjegyzékében szereplő nevek a bejegyzés dátumával: Fischer Moricz, borkereskedő, 1876. Bauman szül. Münz Julia, üveg- és edénykereskedő. 1876. Shwarz Gyula, bor- és szeszes italokkal kereskedő. 1883. Baumann Adolf, üveg-, edénykereskedő. 1884. Tichy Rezső fűszer-, borkereskedő. 1889. Kraszl József, üvegkereskedő, 1889. Majer József, borkereskedő, Pollák Márton, „szesznagykereskedő”. 1893. Pupák Antal, „bornagykereskedő”. 1895. Bergel Leó, bor-, sör- és pálinkakereskedelmi üzletág. 1903. kiterjeszti alkohol-, bor-, sör és pálinka-nagykereskedésre, rum-, likőr- és pálinkakészítésre. 1928. Borivoj Manić bor- és sörnagykereskedő. 1923. Hauer Mor, alkoholisital-nagykereskedő. 1924. Bergel Leo utóda Hajduska Gizella bor-, likőr-, vinyak-, rum-, pálinka-, alkoholkereskedés és vendéglős. Vendéglőnyitás 1931. január 1. Vas testvérek, tulajdonos Vas Nándor 1938. Ez a cég rum, likőr és egyéb szeszes italok gyártásával is foglalkozik. 1942. Kesselring Ernő, bor-sör-, pálinka-nagykereskedés, rum- és likörgyártás. 1941. Obedár Bozsidár szeszesital-közvetítő. 1943.
- <sup>6</sup> A készítőik neveit lásd a tárgyaknál.
- <sup>7</sup> „A Tartományi Műemlékvédelmi Intézet végzést hozott...: Az intézet szaktanácsa 1972. január 13-án tartott első gyűlésén úgy találta, hogy a horgosi néprajzi gyűjteménynek olyan elemei vannak, melynek alapján néprajzi műemlékek közé lehet sorolni, és az intézet elé terjesztette, hogy hozzon végzést a műemlék tulajdonságának megállapításáról... A szabadkai múzeum előterjesztéséből, az Intézet szaktanácsának véleményezéséből megállapították, hogy a horgosi néprajzi gyűjteménynek műemlék- és kultúrértéke van, ezért szükséges, hogy a törvény védelme alá tegyék.” „A horgosi néprajzi gyűjtemény állami védnökség alá került, azonban az összegyűjtött tárgyak elhelyezése és a helytörténeti múzeum épületének kérdése megoldatlan maradt. Megoldást kellett találni. Varbai Jenő plébános a zentai Városi Múzeumhoz fordult, hogy a tulajdonában levő horgosi néprajzi gyűjteményt megőrizze az utókor számára” – írja Táborosi Imre: Fejezetek Horgos művelődési életének története című írásában (Beszélő múltunk. Agapé, Újvidék, 1995).
- <sup>8</sup> A zentai múzeum állandó kiállításának megnyitásakor, 1974 elején már gyűjteményünkben volt a tárgyak nagy része. Vö.: Múzeumi kerámia. Katalógus. Zenta, 1989
- <sup>9</sup> Igaz Mária–Kresz Mária, 1965., 117.
- <sup>10</sup> Ez a könyvbutella E. V. 44. Horgosról a Varbai-gyűjteménnyel került a zentai Városi Múzeumba. Könyvbutellának nevezik nálunk az imakönyvet utánzó italosedényeket. A hódmezővásárhelyi Maksa Mihály fazekas „zsolttárokknak” nevezte a fekete alapon fehérrel díszített butelláit.
- <sup>11</sup> Igaz Mária–Kresz Mária, 1965., 116.
- <sup>12</sup> Vö. Persida Tomić: i. m. 1983., 156.
- <sup>13</sup> A továbbiakban boroskancsó kifejezést használjuk, hiszen ezek elsősorban borosedények, nem vizeskancsók. Igaz Mária–Kresz Mária, 1965. 114.
- <sup>14</sup> Cserépedényünk ősi díszítménye a zsinórozás, a karcolás, a domború vagy vájt díszítmény, a újdélés, a körmözés, az ujnyomat, a hornyolás volt. Mindezeket a díszítómódotokat már az újkőkori embere is ismerte.
- <sup>15</sup> Klauz Pál fazekas és Branovacscky tanító közös munkái magyar, illetve szerb nyelvű versidézetekkel.

## IRODALOM

- BÁTKY Zsigmond–GYÓRFFY István–VISKY Károly (szerk.) (1941):  
*A magyarság néprajza*. Tárgyi néprajz I. Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest
- BENYÁK Zoltán–BENYÁK Ferenc (szerk.), 1999:  
*Borok és korok*. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe. Hermész Kör, Budapest

- BICZÓ Piroska–KULCSÁR Valéria, 1986–1987:  
*A kerámiaművesség emlékei a Duna–Tisza közén.* Kiállításvezető, Katona József Múzeum, Kecskemét
- IGAZ Mária–KRESZ Mária, 1995:  
*A népi cserépedények szakterminológiája.* Néprajzi Értesítő, a Néprajzi Múzeum évkönyve, Akadémiai Kiadó, Budapest
- KRESZ Mária–KÖVÉR Mária, 1983:  
*Magyar népi cserépedények.* Kolibri Könyvek, Móra, Budapest
- KRESZ Mária, 1954:  
*Évszámos hódmezővásárhelyi cserépedények a Néprajzi Múzeumban.* Néprajzi Értesítő, a Néprajzi Múzeum évkönyve, Akadémiai Kiadó, Budapest
- KRESZ Mária, 1991:  
*Magyar fazekasművészet.* Forum, Újvidék; Corvina, Budapest
- ORTUTAY Gyula (szerk.), 1980:  
*Magyar Néprajzi Lexikon.* Akadémiai Kiadó, Budapest
- NAGY Vera, 1987:  
*Vékony Sándor.* Hódmezővásárhely
- NAGY ABONYI Ágnes, 1999:  
 Feliratos és évszámos kerámiák a zentai Városi Múzeum néprajzi gyűjteményében (1826–1937). *Bácsország*, V. évf. szeptember–október, Szabadka
- NOVOSZEL János, 1903:  
*Mezőgazdasági és iparkiállítás útmutatója.* Kabos Ármin könyvnyomdája, Zenta
- STANOJEVIĆ Branislav. 1992:  
*Govor gline, Umetnost keramike na kolu.* (A kerámiaművészet korongon) Etnografski muzej u Beogradu, Beograd
- TOMIĆ Persida, 1983:  
*Grnčarstvo u Srbiji.* (A fazekasművészet Szerbiában.) Etnografski muzej u Beogradu, Beograd
- VAJKAI-Wagenhuber Aurél Dr., 1938:  
 A parasztszőlőművelés és bortermelés Veszprém megye déli részében. In: *A Néprajzi Múzeum Értesítője*, XXX. évfolyam 1. és 2–4. szám, Budapest

## FACSUTORÁK A BIJELJINAI SEMBERIJA MÚZEUMI GYŰJTEMÉNYBEN

---

A bijeljainai múzeumi gyűjteményben található különféle italosedények közül 21 fakulacsot választottunk ki. Annak ellenére, hogy a múltban ennek az edénynek igen sokrétű használata volt a nép körében, az irodalom<sup>1</sup> alig említi. A következőkben ezért szájhagyományok alapján is<sup>2</sup> megpróbáljuk ismertetni a kulacs fogalmát, általános jellemzőit, anyagát és kidolgozásának módját, díszítőelemeit, s a különféle alkalmakkor való használatát.

Vuk Stefanović Karadžić feljegyzése szerint a kulacsnak vagy csutorának két formája van: az egyik lapos (szerbül pljosna, s a csutorának ploska a neve), a másik pedig kerek és hosszúkás (bosanka a neve, magyarul talán butélia – a ford.).<sup>3</sup>

A gyűjteményünkben levők az első csoporthoz tartoznak, s a következő a meghatározásuk: „A kulacs vagy csutora (szerbül čutura, buklija, pljoska) kerek, lapos edény, 10–40 cm átmérővel, fából vagy égetett agyagból, felül szűk nyílással, alul rövid lábakkal. A facsutorát esztergapadon készítik, az agyagból valót kézzel formálják. Többnyire díszítik őket és szíjon függenek.”<sup>4</sup>

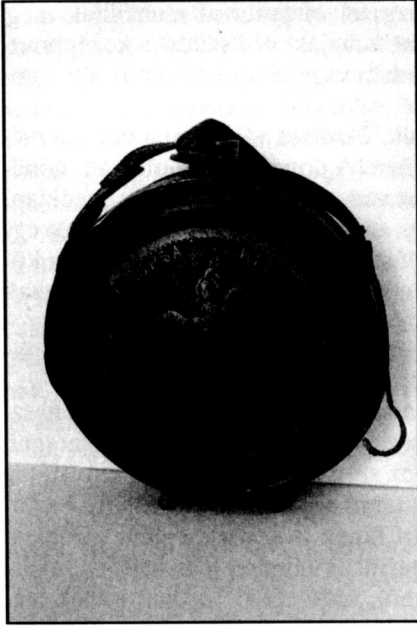
Az esztergályozott mellett a facsutorának van egy másik változata is, amelyet a hordóhoz hasonlóan készítenek, azaz kicsiny dongákból és két fenéklapból, fémpántokkal. Ezekre jellemző, hogy a lapokat faragás díszíti, amelyek motívumait az edény rendeltetése határozza meg.

Régen a legkülönbélebb alkalmakkor használták: a gyermekágyas asszony meglátogatásánál, keresztelőnél, leánykérésnél, lakodalomban, vallási ünnepnél, házszentelésnél, gyászesetnél<sup>5</sup>, tehát a népeletben gyakran előforduló tárgyról van szó, amely valóban a születéstől a halálig elkísérte az embert.<sup>6</sup>

A gyűjteményünkben 14 edény a hordókészítő kádár munkája, 7 pedig esztergapadon készült. Átmérőjük 13 és 23,5 cm között van, fél–másfél liter folyadék fért beléjük.<sup>7</sup>

A kádár által készített csutorák farészei: 2 fenéklap, 24 donga<sup>8</sup>, „szopóka” és dugó, a fémrészek pedig: 2 abroncs vagy pánt, 2–3 összekötő szalag az abroncsok között, 4 lábacska és fémggyűrű a szopóka körül. Elmaradhatatlan a vállra akasztható bőrszija is.

Fenéklap helyett tulajdonképpen oldallapról beszélhetünk. Szabályos kör alakúak, az egyik felük sima, a másik domború. Ezen a domborulaton van a



faragott díszítmény. A deszkát előbb fűrészsel és gyaluval munkálják meg, majd 15–20 különféle véső felhasználásával faragják. A díszítést a középpont-hoz igazodva faragják ki, s ezt övezi félkörben vagy teljes körben az alkalomhoz illő felirat.

A dongák ideális száma, mint említettük, 24, de ez változhat a csutora méretétől, illetve a mester ügyességétől függően. A dongák belső oldalán, mindkét végüktől fél centiméternyire szűk vájat van, amelybe beleillik a fenéklap.

A szopóka leginkább úgy készül, hogy az egyik dongán meghagynak egy kiemelkedő részt, amelyen azután lyukat fúrnak. Ez a donga kerül azután középre, a csutora tetejére. Van olyan csutora is, ahol nincs szopóka, hanem csak egy lyukat fúrnak a felső dongába.

A dugó gyakran díszes a külső, látható részén. Régebben ezt bicskával faragták<sup>9</sup>, ma viszont már esztergályozzák.

Csutorakészítéshez leggyakrabban juhar-, jávor-, eper- vagy körtefát használtak. Tölgyet és hársat azért nem választottak, mert az előbbit nehéz faragni, az utóbbit pedig nem tartós.<sup>10</sup> A dongákhoz szép piros színe miatt szilvafát is használtak, s váltakozva rakták a más-más színű dongákat. A legtöbbször a szintén piros színű tiszafát tartották. Ez szent fának is számít, a népi hiedelem szerint megvéd a boszorkányoktól, a rontástól és minden más bajtól<sup>11</sup>, akár csak a belőle készült tárgyak is. Ilyen okból, védő céllal<sup>12</sup> a csutorának legalább egy dongáját tiszafából faragták. A fémrészeket vasból, vörös- vagy sárgarézből készítették, gyakran közönséges pléhből. Minden rész egyforma anyagból készült. A sárgaréz ma is kedvelt a szép színe miatt. A csutorához minden anyagot a mester adott, mert a szükséges fát a felhasználás előtt néhány évig száradni hagyták.

Ezeknek a csutoráknak az egyik jellegzetessége a fenéklapra (azaz oldalukra) faragott díszítés. A motívumot a megrendelő választja, mindig az edény rendeltetésétől függően, hogy milyen alkalmakkor fogják használni. A leggyakoribb motívum a csutora egyik felén a szőlőtöke, vagy a természettel teli szilvaág, a másik felén pedig a pohárral (kehellyel) koccintó kezek, körül az alkalomhoz illő szöveggel. Ha a csutorát vallási ünnepen szándékoztak használni, akkor az egyik felére a ház védszentjét faragták ki. A két világháború között népszerűek voltak a címerek is: a Szerb Királyság, az SZHSZ Királyság, a Jugoszláv Királyság címere. A körbefutó szöveget nyomtatott cirill betűkből faragták, gyakran olvasható a házigazda és a védszent neve, illetve azoké, akiknek a csutorát szánják, továbbá a készítés éve.

A facsutorák vagy kulacsok másik fajtáját géppel készítik, esztergályozzák. A fadarabból előbb megformálják a csutora külsejét, majd az egyik lapos oldalán kiesztergályozzák a belsejét. A nyílást egy nagyméretű lapos dugóval (fedővel) zárják le, amelyet szintén esztergályoznak. Géppel készülnek a lábak, a szopóka, a dugó, s a dudorok, amelyeken a szíjat átbújtatják.<sup>13</sup> Ezeknek a csutoráknak nincsenek fémből készült részeik.<sup>14</sup> Az ilyen fajta csutoráknál leggyakrabban nem találunk díszítést, esetleg csak a géppel vésett koncentrikus köröket.

Mint már korábban említettük, a népszokásokban jelentős szerepük volt a csutoráknak. Jeles események kísérője, ajándéktárgy, vagy a vendég tiszteletének kifejezője; bizonyos szokásokban ma is megvan a hagyományos szerepe. Ezúttal a lakodalmi csutorákról, kulacsokról szólunk.



A leánykérés után, néhány nappal az esküvő előtt, a vőlegény apja esküvői komát keres. A pálinkácsutorával először ahhoz megy, akit násznagynak akar felkérni, ez általában a keresztkoma. Ezután következik a násznagy, a vőfély, a tréfamester, a szakács felkérése. Végül az örömapa meghívja a rokonokat, a barátokat és a szomszédokat.<sup>15</sup> A csutorája virággal van díszítve, a meghívottak pedig miután ittak egy kevés pálinkát, pénzt, zsebkendőt, törülközőt tesznek rá, s a csutorába a saját pálinkájukból töltenek.<sup>16</sup>

Az esküvő napjára mindennek készen kell lennie – a lakodalmas ebédnek, az útravalónak, a kalácsnak, pitének, s természetesen a „leánykulacsnak”. Ebben mézespálinkát töltenek, bazsalikkal díszítik, cigarettát, zacskó kávé és cukrot akasztanak rá. Amikor a menyasszonyért mennek, a leánykulacsot a tréfamester (čaja) viszi. Amikor közel érnek a házhoz, a menyasszony szüleinek képviselői jönnek elébük kulaccsal a kezükben. Mindenkit megkínálnak és azonnal indulnak tovább.<sup>17</sup>

A nászmenet küldönceit (mustulugdžije) a lány apja teli kulaccsal várja, s ezek is megkínálják a sajátjukból. A köszöntők elhangzása után a hírnökök visszatérnek a nászmenethez, hogy jelentsék, szívesen várják őket. Amikor a menet a lányos házhoz ér, a házigazda ismét teli kulaccsal várja. Kávé isznak, majd meghúzzák a házigazda kulacsát. Ezután az örömapa kínálja a saját csutoráját. Miután háromszor isznak belőle, a fiú apja jelt ad a tréfamesternek, hogy adja át a leánykulacsot, amely a nászok közötti békét jelképezi. Minden jelenlevő kortyol a leánykulacsból, amelyről ezután leszedik a díszítést és a jelképes ajándékot. Amikor véget ér a ceremónia a lányos háznál, s a menet a vőlegény házához indul, a leány apja újból teletölti a leánykulacsot. A lakodalmasok csutoráit is megtölti, hogy útközben megkínálhassák a falubelieket.

A lakodalom után az új asszony családjából jönnek látogatóba (öten vagy heten – mindig páratlan számban!), s az ajándékok mellett egy virággal, törülközővel, cigarettával, zacskó kávéval és cukorral díszített kulacsot is hoznak, benne mézespálinkával. Ez a csutora a násznál marad. Az új ember hasonló ajándékokkal és csutorával megy első látogatásra az apósáék házába. S amikor az esküvői koma először hívja meg az új párt, szintén csutorát visznek ajándékba.<sup>18</sup>

A kulacshoz fűződő esküvői szokások egy része ma is él, az esküvőre hívogató kulacsot visz magával, amelyet a meghívottak, miután ittak belőle, kendővel, törülközővel díszítik, és pénzt adnak a fiatalok számára.

A csutorának ma már emléktárgy jellege is van, mert számos vállalat készített ilyet úgy, hogy a gyár jelképét, védjegyét teszik rá.<sup>19</sup>

*KARTAG Nándor fordítása*

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> Lásd az irodalomjegyzéket

<sup>2</sup> Adatközlők: Zdravko Sekulić (1927-ben született, Donja Čadevica), Krunija (1925) és Savo (1922) Vidaković és Jovanka Lazić (1931, Bijeljina), a csutorakészítésről Ilija Đukić Brdak (Bijeljina)

<sup>3</sup> Karadžić Vuk St.: Srpski rječnik. Beograd, 1935, 49. és 859. o.

<sup>4</sup> Stanojević St.: Narodna enciklopedija srpsko-hrvatsko slovenačka, knjiga A-H, 443. o.

<sup>5</sup> Az adatközlők és az irodalom alapján

<sup>6</sup> Stanojević St.: i. m., 443. o.

- 7 Ilija Đukić Brđak magyarázata alapján. A bijeljaini Đukić Brđak családnak már három nemzedéke foglalkozik csutorakészítéssel.
- 8 Ilija Đukić szerint ez az ideális szám
- 9 Ilija Đukić szerint
- 10 szintén
- 11 Kulišić S., Petrović P. Ž., Pantelić N.: Srpski mitološki rečnik. Beograd, 1970, 282. o.
- 12 I. Đukić szerint
- 13 A szíjat gyakran különböző színű gyapjából készült fonat helyettesíti
- 14 Esetleg fémszalagokat tesznek rájuk erősítésként
- 15 Drobnjaković Borivoje M.: Svadbeni običaji kod pravoslavnih Srba u okolini manastira Tavne u Bosni. Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu, Beograd, 1937, 83. o.
- 16 Az adatközlők szerint
- 17 Savo Savić: Etnografska građa iz Donjeg Birca. Građa knj. XX ANUBiH, Sarajevo, 1976, Etnografska građa, 119. o.
- 18 I. m., 123. o.
- 19 Ilija Đukić Brđak és fia Radan a hagyományos csutorák mellett rendelésre mind gyakrabban készítenek ilyen vállalati darabokat

## IRODALOM

- KAJMAKOVIĆ Radmila  
*Semberija, emaloška monografija*. Poseban otisak, GZM BiH u Sarajevu, n. s. XXIX, Sarajevo, 1974
- KARADŽIĆ Vuk St.  
Etnografski spisi (Sabrana dela Vuka Karadžića XVII). Beograd, 1964
- KARADŽIĆ Vuk St.  
*Srpski rječnik*. Beograd, 1935
- FILIPOVIĆ Milenko S.  
Narodni život Srba u severoistočnoj Bosni prema jednoj anketi 1911. Članci i građa za kulturnu istoriju istočne Bosne, knj. IV, Tuzla, 1960
- MIKIĆ Ive Tunjo  
*Svatovanje prije prvog svjetskog rata u selu Vidovice kod Brčkog*. Članci i građa za kulturnu istoriju istočne Bosne, knj. VI, Tuzla, 1965
- SAVIĆ Savo  
*Etnografska građa iz donjeg Birča*. Građa, knj. XX, ANUBiH, Sarajevo, 1976
- Sestra Leke Kapetana  
*Srpske narodne pesme – Kosovo*. Narodna knjiga, Beograd, 1965
- STANOJEVIĆ St.  
*Narodna enciklopedija srpsko-hrvatsko slovenačka*, I knjiga A-H
- PANTELIĆ Nikola  
*Svadbeni običaji u Jadru*. GEM 30/1967, Beograd, 1968
- RADOVANOVIĆ Bosiljka  
*Narodna nošnja u Mačvi i Pocerini*, GEM XVI, Beograd, 1953
- KULIŠIĆ Š., PETROVIĆ-P. Ž., PANTELIĆ N.,  
*Srpski mitološki rečnik*, Beograd, 1970
- KAJMAKOVIĆ Radmila  
*Narodni običaji u Imljanima*, poseban otisak GZM u Sarajevu. etnologija, 1962
- BRATIĆ Toma A.  
*Svadbeni i pogrebni običaji na selu u Gornjoj Hercegovini*. GZM u Sarajevu XV, 2., 1903
- LILEK Emilijan  
*Ženidba i udadba u Bosni i Hercegovini*. GZM u Sarajevu X, 1., 1898

## BORIVÓ SZOKÁSOK SZABADKÁN, AVAGY BACCHUS ÉS SZABADKA

---

Mondanom sem kell, hogy eleink is értettek az élcélődő, meredek humorhoz! Ékes bizonyíték erre az a levéltári dokumentum, nyomtatvány, mely nemrég került kezem ügyébe, és amely a *Bort igyunk-e vagy pálinkát?* hangzatos címet viseli.

A dilemmát el nem döntő, sokat sejtető, vonzó csengésű cím arra készítette, hogy mohón átböngésszem a már sárguló naftalinos irományt. Bár küllemre, első pillantásra, szőlészeti-borászati szakirodalomnak véltem, az első sorok elolvasása után, a mosoly és kacagás határán már világossá vált, hogy itt egy mókás dologról van szó, rengeteg szatírával fűszerezve. Nem szaporítván tovább a szót, ragadjunk ki egy-egy idézetet a különböző fejezetekből!

A *pálinkaivás bűnre csábít* című fejezetben a következőket olvashatjuk: „A pálinkaivó nem törődik Istennel; nem imádkozik, templomba nem jár; nem jár pedig azért, mert a templomban azt tanítják, hogy részegségével ne tegye magát hasonlóvá az oktalan állathoz, melynek esze nincs, hanem uralkodjék magán. Uralkodjék szomjúságán és minden kívánságain. De hogy is hallgathatná ő az ilyen beszédet szívesen, mikor érzi, hogy neki már nincs annyi ereje, hogy nyakára nőtt kívánságainak parancsolni tudjon; no meg, valljuk meg az igazat, nem csak nem bír, de nem is akar megválni a pálinkaivás élvezetétől, mert ő ennél nagyobb gyönyört, ehhez fogható örömet, boldogságot nem ismer a széles világon. Olyan éppen, mint a tormába esett féreg; ez is azt gondolja, hogy a tormánál édesebb eledel nincsen a világon.”<sup>1</sup> Vagy pl. a következő sorok is igen szívbemarkolóak: „A pálinkaivó nem törődik családjával. Feleségének élete, éjjele-nappala csupa keserűség; gyermekeinek kenyeré a nélkülözés, ruházata a mezítelenség. Háza tájékára közelíteni sem mer a béke galambja; mert a czivakodás ördöge ott mindennapos vendég. S minthogy a pálinkaivónak is vannak derült, tiszta pillanatai, mikor aztán rongyoskodik, kesergő feleségén, éhező, siránkozó gyermekein megesik a szíve, hogy szívet ettől a fájdalomtól megkímélje, ismét a zsibbasztó szerhez, a pálinkához folyamodik, hogy ne kelljen látnia, ne kelljen átéreznie családjá inségét és nyomorúságát, a melynek – jól tudja – senki más, csupán csak ő az okozója.”<sup>2</sup>

A *pálinkaivás elbutít* című fejezetre sem lehet rábízni a „lány szöveg” jelzőt: „Aki eszének hasznát nem tudja venni, az olyanról azt mondjuk,

hogy buta. Nem nehéz pedig meggyőződni arról, hogy semmi sem teszi annyira butává az embert, mint a pálinkaivás. A kinek módjában áll, hogy néha megfordulhat az iskolában, tapasztalhatja, hogy míg némely gyermek a tanító egyszerű elmondásából is képes a leczkét megérteni; addig vannak gyermekek, a kiknek fejében akkor sem tudna megállani a tudni való, ha tölcserrel öntenék bele. Az ilyen buta gyermek csak megeg, mikor a többi folyékonyan olvas; tízig-húszig is csak nehezen számol az ujján, mikor más egykörtársú gyermek könnyen fejt meg a legnehezebb számtani feladványt. S ha az ember e szomorú jelenség okát kutatja, csakhamar rájön, hogy rendszeren azon szerencsétlen szülők gyermekei szenvednek ebben a rettenetes bajban, a kik a pálinkaivás bilincset nyögik; a kik e lélekölő méregre talán már a pólyában rászoktatták a gyermeket, hogy jobban aludjék . . . stb.”<sup>3</sup>

*A pálinkaivás sorvaszt és öl* című fejezet is tartalmaz egy-két kemény megállapítást: „A ki az iskolában gyakrabban megfordul, gyakorlott szemével megismeri azt a szegény, szánandó gyermeket, akibe pálinkafogyasztó szülei a sorvadás csíráját már fogantatáskor beleoltották. A mely gyermek szemében nem villog az elevenség, a kinek arcszínje szinte olyan szennyes fehér, mint a penészgombáé, kivált, ha meg az észjárása, felfogása is lomha és nehézkes, ha elszorul is az ember szíve, de bátran kimondhatja felette a szentenciát: édes gyermekem, te is idő előtt fogsz leszakadni az élet fájáról.”<sup>4</sup> Természetesen nem valószínű, hogy a fenti kizárólagos megállapítással a pedagógusok népes tábora maradéktalanul is egyetért. A statisztikai adatok hitelességére is komoly árnyékot vet a következő diagnosztika: „Mindnyájan tudjuk, hogy az emberek legnagyobb része tüdővészben, tüdősorvadásban pusztul el. Azt meg a statisztika bizonyítja megcáfolhatatlan számbeli adatokkal, hogy száz tüdővész-es ember közül kilenczven a maga vagy szülei által elfogyasztott pálinkának köszönheti, hogy sorvadásba esett.”<sup>5</sup>

Zárjuk a fenti példákat még két hasonló, úgyszintén „megbízható” statisztikai adata hivatkozva: „Csalhatatlan számokkal igazolja a statisztika, hogy édes hazánk azon vidékeiről vándoroltak ki legtöbben Amerikába, a mely vidékeken a pálinkafogyasztás legjobban el van hatalmasodva. A mi világosan annyit jelent, hogy a borral élő lakosság nem könnyen hagyja el apáinak földjét, azt a földet, mely neki a tejen, mézen, tiszta búzakenyéren kívül ilyen nemes, jó italt is terem.”<sup>6</sup>

Végül pedig az utolsó idézet: „Ki van mutatva hitelesen, hogy az 1873-iki nagy kolera ama szerencsétlen családokban pusztított legkegyetlenebbül, a melyek a pálinkaivásnak hódoltak; míg a borfogyasztó családokban egy-egy haláleset a legnagyobb ritkaság számba ment. S emlékezhetünk rá, hogy ama kétségbeeséssel, rettegéssel teljes napokban az orvosok is csak azt kommandáltak, hogy igyunk jó erős vörös bort; s bizonyára a jó vörös bornak köszönhető, hogy az orvosok közül, ama roppant veszély daczára, melyben a kolera idején forogtak, aránylag csak kevesen estek e rettenetes halálnak áldozatul.”<sup>7</sup>

Az 55 oldalas könyvecske csak úgy záporozik az elrettentő példázatoktól sárba tiporva, megalázva a pálinkázókat, ugyanakkor pedig egekig magasztalja és dicsóíti a borivókat. E könyvecskéről tudni kell, hogy a Magyar Szóírósgazdák Országos Egyesületének megrendelésére készült. Irodalmi pályázatot tűztek ki megírására, 1904-ben jelent meg, és tulajdonképpen egyszerű reklámfogásnak szánták a borfogyasztás serkentésére, illetve a pálinkafogyasz-

tás mérséklésére. Bármennyire is vidám hangvitelű azonban az írás, mint az a következőkben kiderül, a háttérben igen komoly okok lapulnak, melyek nagyon is kívánatosá tették az ilyenfajta reklámot.

„Az 1875-ben Pancsován fellépő szőlőbetegség, a filoxéra (szőlőgyökértetű) az 1880-as évek második felétől óriási pusztítást végzett a történelmi borvidéken (pl. a Balaton felvidék, Buda környéke, a Mátra, Bükk és Tokaj hegyalja, a Küküllő-vidék, Szerémség stb.) 1885-től 1895-ig a Horvátország nélküli szőlőterület 360 000 ha-ról 200 000 ha-ra, a bortermelés 4,5 millió hl-ről 1,4 millió hektoliterre csökkent.”<sup>8</sup> Más szőlőbetegségek térhódítása, mint pl. a peronoszpóra és lisztharmat csak tetézték az amúgy is súlyos károkat. Mind ebből az következett, hogy a bor magas ára a borfogyasztás drasztikus csökkenését vonta maga után, a gazdagok a sör, a köznép és a szegények mindinkább az olcsóbb pálinkafogyasztásnak hódoltak. Mindez hátrányosan befolyásolta a szőlőművelést, és a tönk szélére juttatta a szőlősgazdák több mint félmillió népes táborát. A szőlősgazdák kínjait még csak növelte az a tény, hogy színre léptek a borhamisítók, a piacot pedig elárasztották a lazább kötésű gyengébb olasz borok.

Mielőtt a könyvecskével kapcsolatos események fonalát tovább gombolyítanánk, elengedhetetlen néhány mondatban ismertetni városunk szőlészeti és borászati viszonyait a századforduló táján.

A szabadkai szőlőtermő körzet nagysága a több mint három évszázados társadalmi hatás eredményeként már meghaladta a 8000 holdat, a bortermelés mennyisége pedig jó esztendőben a 100 000 hektolitert. Ezen számadatok már akkor is figyelemre méltók voltak, és tovább gyarapították nagy lendülettel fejlődő városunk gazdaságát. Óriási szerencse, hogy e vidéket (Duna–Tisza közti homokos terület) nem dúlta a filoxéra, vagy csak igen kis mértékben, mert az ún. immunis sovány homoktalaj nem kedvezett szaporodásának. Így vészelté át városunk a promontoriumok (termőterület) károsodása nélkül e nagy csapást, és ahelyett, hogy csökkent volna a termőterület, még számottevően gyarapodott is. „A filoxera-vész felléptével a bor-árak tetemesen megnövekedtek: a szabadkai mustért szívesen fizettek az 1890–92-es években 21–22 frt-ot.”<sup>9</sup>

Igen fontos mozzanat volt Szabadka szőlészeti és borászatának fejlesztésében a palicsi szőlőiskola létesítése 1889-ben. Fő feladata a szőlősgazdák szőlővesszővel való folyamatos ellátásának biztosítása, a helyes ültetés, metszés, szüretelés, helyes borkezelés stb., és a hozzáértő szőlészeti szakértők kinevelése volt. A 10 holdon elterülő szőlőiskola és mintatelep megtervezése és beindítása Rátz Sándor ötödik kerületi borászati vándor tanár nevéhez fűződik.<sup>10</sup> „Fajok tekintetében a régi Kadarka helyett a bőven termő olasz Rizling, Kövidinka, Ezerjő, Mézes fehér, Szlankamenka, piros Veltelini foglalják el a tért fehér boroknak, míg a vörös bort adó fajták közül újabban a Nagy-Burgundi kezd terjedni; a legfinomabb csemege fajok a korai Chasselas-ok, Passa tutti, fehér és piros Kecskecs, Muscat Hamburg, Szemendriai stb. Úgy az újabb fajok fehér és vörös termései, mint a Kadarkából szűrt híres szabadkai »siller« nagy keletnek örvendenek, sőt határozottan kedveltebbek ma is, mint a szeszesebb hegyi sima borok.”<sup>11</sup>

Ilyen körülmények közepette történt, hogy 1904. december végén városunk törvényhatósága is megajándékozott egy példány reklámkönyvecskével. A

városi tanács nemigen lehetett elragadtatva a könyvecske tartalmától, és nem is igen járhatott kézzől kézre, mert 1905. január 5-én csak ennyit írtak címlapjára: „Tudomásul – irattárba!” A tanács bizonyára sértve érezte magát, hogy egy „ilyen” kiadvány még, ha ezerszer is vicces, éppen nekik legyen címezve, akik már így is régóta azon ügyködnek, hogy a „boros” jelző ne fémjeljeze tovább városunk nevét. Vizsgáljuk meg azonban, hogy mennyire voltak megalapozottak a városi tanács e témával kapcsolatos sérelmei. Csoór Gáspár 1881-ben a következő, hízelgőnek nem éppen mondható sorokat írja városunkról: „Az egész ország előtt téves fölfogás uralkodik rólunk. Olyan kicsinylőleg nyilatkoznak, hogy a legszebb név, amivel illetnek: a boros Szabadka. És sokszor hajlandók vagyunk magunk is csak ennyit tartani önmagunkról” – majd így folytatja – „ezt a várost tényleg eljegyezte magának Bacchus, és állandóan szesztől párolgó nászt ülnek a lakói”.<sup>12</sup>

Való igaz, hogy bárhogy is alakult az évi bortermés mutatója, azt mind egy cseppig „elnyelte” a város! Egy 1878-as történelmi-földrajzi leírás szerint: „A megyében termett bor közel sem elégíti ki a szükségletet, miért is Baranya és Szerém megyéből, valamint Temes megyéből, Versec tájékáról, sőt Arad megyéből is sok és jó bor szállítatik hozzánk. Nagyobb borkereskedő hely Baja, Újvidék, Kula. A megyei közönség nem csak a mennyiség, de a minőségre nézve is nagy tekintettel viseltetik. Az országban a mi megyénk, városok közt pedig Szabadka legtöbb bort fogyaszt.”<sup>13</sup>

Egy 1891-es leírásból a statisztikai adatokon kívül a szabadkai ember szép és érdekes jellembrázolása is megtalálható: „Bor átlag 40 ezer hektoliter terem évenként (felénél több siller), s ez mind itthon fogy el, sőt nem is elég, mert a szabadkai ember sokszor talál címet a rákőszöntésre melyet el nem fogadni, s vissza nem köszönteni épp olyan sértés, mint a kalapemelést nem viszonzni. A vendéglátásnál, mely közmondásosan szíves, legnagyobb élvezete a gazdának, ha vendégét megtöltheti, vagyis alaposan eláztathatja; hadd emlegesse meg, hogy Szabadkán járt.”<sup>14</sup>

1909-ből származó a kimutatás, miszerint: „A szabadkai szőlőterület meghaladja a 8000 holdat. A szőlőtermelés helyes irányát a gazdának a földműves-iskola adja meg, melynek mintegy ötven hold homoki szőlőtelepe van. A jelenlegi bortermelés mennyisége 90–100 000 hektóra tehető, mely nagyrészt helyben fogy el, sőt e mennyiséget még tekintélyes behozattal is kell növelni.”<sup>15</sup> Nem lenne azonban teljes a felsorolás, ha végül nem idéznénk Iványi Istvánt, városunk nagy ismerőjét, ki nevezetes monográfiájában a szabadkai buncyevácok jellemzésénél a következőket írja: „A társas borivás valódi szenvedélye e népnek, s a bor valami lényeges tényező az ő társasági életében, úgyhogy már egyszerű látogatáskor is néhány pohár bort a vendégre rá nem köszönteni vagy a vendég részéről el nem fogadni, annyi mint a vendégszeretet és barátság maximáját sérteni meg. Semmiféle összejövetel nem gondolható bor nélkül; annál kevésbé, mert soknak éppen ez a célja. Így Gyümölcsoltó B. Asszony napján (márc. 25.) midőn a természet téli álmából felébredvén, a fák nedvvel telnek meg, a buncyevácok is összjönnek krvatyára, azaz hogy magukban is a vért szaporítsák; s ekkor sok vörös, de más színű bort is isznak. Még a halotti tor (podusa) is csak sok bor mellett tartható.”<sup>16</sup>

Minden ünnep és az ehhez kapcsolódó szokás, mint pl. az ismert prelo (azonos a magyar fonóval – az asszonyok fontak és énekeltek, a férfiak ittak

és duhajkodtak), materica (anyák napja, a 3. adventi vasárnap, ezüstvasárnap), oca napja (apák napja, a 4. adventi vasárnap, aranyvasárnap), karácsonyorok az ún. polozsaj tartás (a gazda egy új kiválasztott vendégre bízta a gazdai teendők ellátását, mert ő már teljesen elázott, és így erre képtelen), húsvét, pünkösd, mind-mind kiváló ürügyül szolgált a hordók csapra verésére, hogy a lakodalmi multságokat még csak ne is említsem, melyek olykor hetekig is eltartottak. Az ünnepi mulatozások záróakkordjaként meg kell említeni az ún. pratizást, vagy magyarul hazakísérést, mely abból állt, hogy a társaság egy eminens tagját zenével (leginkább tamburakísérettel) hazakísérik, felveszik a ház népét, nagy dáridót csapnak, esznek-isznak, és miután az összes bort megitták, továbbállnak, és most egy másvalakit kísérnek haza. Van egy nagyon szép leírásunk is az ilyen pratizások alkalmával lefolytatott kissé morbid csínytevésekről: „1848 előtt még nagyobb mértékben folyt a mulatozás; nemcsak sokáig, de folytonosan ittak; némelyik rá sem ért kijozanodni, már új multság kezdődött; sokat elbírní, dicsőség volt, amivel az illető hírre kapott; még most is 3–4 pohárral (trojanica) egyszerre köszöntenek egymásra, de régebben többel is; s pedig nem is csak bort, hanem féktelen jó kedvökben sokszor ihatatlan folyadékokat is hajtottak le torkukon. Ami csztelenséget részeg fővel kigondoltak, meg is tették mindjárt. Egy-egy elázottat teknőbe fektetvén úri társai a latin temetési énekeket” (circum-dederunt . . .) mondták el fölötte, erre kis port és földet vetettek reá, és kitették a téli hideg éjszakában az árokba. A cselédek józansága akadályozta meg, hogy gazdáik kedvtelésének szomorúbb következményei nem lettek. Máskor meg a kazal szalmát gyújtották meg egy ivópajtásukra, aki abba bújt el mámorával. Ismét más kicsapongó jó kedvében a kéményről köszöntötte fel a társaságot, s másik meg a kútba ereszkedett és onnan felelt reá stb.”<sup>17</sup>

A társas borivással kapcsolatban Iványi megállapítja, hogy eme „nemes” szokásokat a magyarok is örömmel átvették, és ők is ugyanúgy eljártak matericát és ocát köszönteni, ugyanúgy pratiztak stb. Végül ő is ugyanarra a következtetésre jut, hogy: „Ilyen körülmények között el is fogy Szabadkán minden évben az egész bortermés, sőt még vidékről is hoznak ide.”<sup>18</sup>

A felsorolt adatok tükrében most már világos, hogy miért is került a reklámkönyvecske olyan gyorsan az irattárba. Mint mondani szokás: „A jó bornak nem kell cégér”, így Szabadkának sem kellett öregbíteni hírnevét a borfogyasztás területén, mert már akkor híres-hírhedt borivóközpont volt a Monarchiában, és polgárai fittyet hányva a maligánokra, fogyasztották is eszméletlen mennyiségben.

Itt jut eszembe Louis Pasteurnak, a nagy francia tudósnek a felfedezése és mondása: „A bor a leghigiénikusabb és legegészségesebb ital!”, melyhez ugyebár kétség nem fér, ám a fent ismertetett tények alapján egyértelműnek tűnik, hogy dicső és nagy múltú polgártársaink e felfedezésében időben jóval megelőzték.

## JEGYZETEK

<sup>1-7</sup> Szabadkai Történelmi Levéltár (a továbbiakban: SzTL). Városi tanács XII. 1887/1904; 27., 300. A nyomtatvány címe: Bort igyunk-e vagy pálinkát? Írták: Pogonyi Bernát r. k. lelkész és A nép egy barátja Zemplén megyéből. Budapest, 1904

<sup>8</sup> Dr. Frisnyák Sándor: *Magyarország történeti földrajza*. Budapest, 1992, 133.

- <sup>9</sup> Dr. Borovszky Samu: *Magyarország vármegyéi és városai*. Bács-Bodrog vármegye II. Budapest, 1909. 405. (A továbbiakban: Borovszky, I–II.)
- <sup>10</sup> SzTL, 5531/polg. 1888, 14.
- <sup>11</sup> Frankl István: *Szabadka szabad királyi város ismertetése*. Szabadka, 1899, 147.
- <sup>12</sup> Csoór Gáspár: *Bácska társadalmi élete*. Budapest, 1881, 171.
- <sup>13</sup> Fridrik Tamás: *Bács-Bodrog vármegye földrajzi, történelmi és statisztikai népszerű leírása*. Szeged, 1878, 24.
- <sup>14</sup> *Az Osztrák–Magyar Monarchia írásban és képen*. Magyarország II. Budapest, 1891, 592.
- <sup>15</sup> Borovszky, I., 196.
- <sup>16</sup> Iványi István: *Szabadka szabad királyi város története* II. Szabadka, 1892, 593.
- <sup>17</sup> Uo., 594.
- <sup>18</sup> Uo.



## A BUNYEVÁCOK RITUÁLIS BORFOGYASZTÁSA

---

Azt senki sem tudja, hogy kezdődött, de a legrégebbi írásos források is megemlékeznek a borról. Már az Ószövetségben is megemlékeznek az első szőlőművelőről, Noéről, aki szőlőtőkét ültetett. Annyi bort ivott a legenda szerint, hogy meztelenül feküdt a sátrában. Hogy mikor volt ez pontosan, nem tudjuk, csak sejtethetjük, mert Noé a vízözönt követően még 350 évig élt, összesen 950 évet. A görög-római mitológiában is megemlékeznek a borról, Dionüszoszról, illetve Bacchusról, az írásos források időszámításunk előtt 3500-ból ismereteseek, tehát már korábban is tisztelték. Egyes források szerint a ógörög Dionüszosz, az egyiptomi Nap, illetve a termékenység istenével, Ozi-risszal hozható kapcsolatba, a rómaiak boristene Bacchus volt. A mitológiában arról is olvashatunk, hogyan ismeri meg a szőlőből préselt nedűt Dionüszosz.

Már a régi görögök külön ünnepeket szerveztek a bor istenének tiszteletére, az őszi volt Ambrosziusz, míg a márciusban voltak a vidám ünnepek, ahol az első drámákat is előadták. Már ebben az időben figyelmeztettek a mérsékletes ital fogyasztásra, az ógörög szólásmondás „Meden agan”, ami annyit jelent, hogy mindet mértékkel, ebben az időben keletkezett.

Ha a borról szólunk, Homéroszról is meg kell emlékeznünk, az Odisszeában a bort 120 alkalommal említik. Augustus császár költője, Horatius is arról szól Homérosz kapcsán, hogy a „Bort szerető Homéroszt cserbe hagyta a bor hiánya (Laudibus arguitur vini vinosus Homerus)”.

Hippokratész (K. e. 460–377) a szervezet erősítésére ajánlotta a bor fogyasztását. Bevezetőkben csak néhány ókori forrást említettünk a bor fogyasztásáról.

### A SZENTÍRÁS A BORRÓL

A Bibliában 235 alkalommal emlékeznek meg a borról. A kivonulás könyvében olvasható, hogy a napi égőáldozat bemutatásánál is használtak bort, (Kv. 29:40), a vendégeket is borral kínálták (Sámuel I. 1:22, 10:3.) valamint felüdülését szolgálja a pusztai vándornak (Sámuel II. 16:2.) Ugyanakkor a Biblia a mértékletes ital fogyasztásra is tanít, arra, hogy mikor szabad inni, hogyan kell őrizni, még az imádságokba is beleszövi. Most csak Sirák könyvéből idé-

zünk: „A bor vidámság és öröm a szívnek, / ha kellő időben megfontoltan isszák” (Sir. 31:28).

Az emberiség összetartozását is segítette a bor. Ennek a jegyében ivott Jézus, és ezért is ítelték el. Erről így emlékezik meg Szent Lukács: „Mert eljött Keresztelő János, kenyeret nem eszik, bort nem iszik, s azt beszélik róla, ördöge van. Eljött Emberfia eszik is, iszik is. Azt mondják rá, lám milyen falánk, iszákos ember, a vámosok és a bűnösök barátja.”) Lukács 7: 33-34.) Jézus életének utolsó napján, Jeruzsálemben az utolsó vacsorán mondta a következő üzenetet: „Aztán fogta a kelyhet, hálát adott, így szólt: »Vegyétek, osszátok el magatok közt. Mondom nektek: nem iszom a szőlő terméséből addig, amíg el nem jön az Isten országa.«” (Lk. 22: 17, 18) Ez az üzenet ismétlődik meg minden szentmisén, amikor a pap összekeveri a bort és a vizet, amely Jézus emberi és isteni voltára emlékeztet.

### A RÓMAIAK ÉS A BOR

A régi rómaiak ismert borászok voltak, és szerették a jó bort. A szőlőtermesztéssel is ők ismertették meg az egykori birodalom lakóit. A régi latin szállóigék is a bor dicséretéről szólnak:

Az idősebb Plinius: Veritas attributa vino est. Az igazság a borból hallatszik.

Tacitus mondása: In vino veritas – Borban az igazság. A régi népi bölcsesség: Vina bibunt homines, aninantia cetera fontes. Az emberek bort, az állatok vizet isznak.

Számtalan könyvet írtak már a szőlészetről, borászatról, talán többet is, mint a többi élelmiszerről, ami arról tanúskodik, hogy hasznos az emberiség számára: fölvidítja. Enyhíti bánatát, sőt még beszédessé is teszi. A többi élelmiszernek nincs annyi elárúsítóhelye, mint a bornak: kocsmák, csárdák, borpincék stb.

Hogy mennyire hasznos a bor fogyasztása, azt a karthauzi szerzetesek is igazolják. A világ talán legszigorúbb rendjének tagjai vegetariánusok, naponta csak kétszer esznek, ebédelnek és uzsonnáznak, ha viszont valaki megbetegszik közülük, az vacsorára egy darab kenyeret és egy pohár bort kap.

Sorolhatnánk még a művelődéstörténeti példákat a bor hasznosságáról, de ezúttal a bunyevácok kultikus borfogyasztását szeretnénk ismertetni, amikor nemcsak az ivás kedvéért ittak.

### A BUNYEVÁCOK ÉS A BOR

A bunyevácok már őshazájukban, a mai Hercegovinában is foglalkoztak borászattal. A mai szabadkai határban a homokon: Kunbaján (a mai Skenderovo), Csikérián, Tavankuton, Kelebián és Radanovácon folyamatosan foglalkoztak szőlészettel. Ahogy növekedett Szabadka lakóinak száma, úgy gyarapodott a szőlőskertek területe. A bunyevácok szerették a homoki borokat, különösen a kövidinkát és a kadarkát. Itták szükségből is, addig, amíg be nem rúgtak, de néhány jeles nap elképzelhetetlen a rituális bor fogyasztása nélkül.

### GYÜMÖLCSOLTÓ BOLDOGASSZONY, MÁRCIUS 25.

Gyümölcsoltó Boldogasszony napján jelentette a Szűzanyának Gábrriel arkangyal, hogy megszállta a Szentlélek, és fia fog születni. Ez az emberiség legszebb üzenete. Ez a parancsolt ünnep a nagybőjt idejére esik. A bunyevácok

a régi időben szigorúan böjtöltek, ami azt is jelentette, hogy nem ittak és nem dohányoztak. Az ünnep szigorú dologtiltó nap. Csak a jószágokat etetik meg. A böjt idején, mivel nem fogyasztottak nehéz ételeket, nem is dolgoztak, ezen a napon néhány pohár bort megittak, ami a fejükbe szállt, ahogy a nép mondta, a bor vérré vált bennük. Ezért úgy tartják, hogy ha ezen a napon néhány pohár bort megisznak, akkor egész esztendőben egészségesek és erősek lesznek. Erre a legalkalmasabbnak a sillert és a kadarkát tartották, de ha épp nem volt a családnak ilyen bora, akkor más fajtát is ihattak.

Ezen az ünnepen természetesen misére mentek, csak utána iszogattak, hogy a bor vérré váljon szervezetükben. Sokan a nagy ünnep tiszteletére alaposan berúgtak, ami természetesen nincs kapcsolatban az ünnepi liturgiával, csak egy alkalom, hogy a böjt idején igyanak. Ezt a szokást napjainkban is gyakorolják a bunyevác családok.

### SZENT MÁRTON, NOVEMBER 11.

A szüretet többnyire mívában végezték, ilyen munkának számított a szőlő préselése is. Szent Márton napjára tisztul le a rámpás. Mivel a keresztény tanítás szerint a bor isten ajándéka, ezért így is viszonyulnak hozzá. Emiatt ünnepelek meg azt a napot, amikor felnyitják az újbort tartalmazó hordót. A gazda elhívja a barátait, hogy közösen vizsgálják meg a hordók tartalmát. Az asszonyok kenyeret sütöttek, előkészítették a sós túrót, sonkát, erre az alkalomra még egy kevés kulent is félretettek. És a jó falatok mellett azután addig kóstolgatták, értékelték a bort, míg végül nótára nem fakadtak. A nagyobb pincékben még zenészek is voltak, ezért a bor értékelése jó ideig eltartott. Gyakran paprikást is főztek, hogy az újbort alaposan értékelhessék.

### MATERICA, ADVENT HARMADIK VASÁRNAPJA

A bunyevácok legszebb, legkedvesebb ünnepe. Advent harmadik vasárnapján ünneplik az édesanyákat, az anyaságot, Isten legszebb ajándékát. Egyben megemlékeznek az Istenanyáról, a Szűzanyáról is. Ez az ünnep a mi vidékünkön csak a bunyevácoknál ismert. Ne sértődjenek meg azok, akik ünneplik a nők napját, de a Materica ünnepélyességével, meghittségével össze sem hasonlítható.

A reggeli után a gyerekek végigjárták a szomszédokat, rokonokat, ismerősöket, hogy köszöntsék az asszonyokat. Még az ismeretlen gyereket is szívesen fogadták. A köszöntőket megajándékozták: almával, dióval, aszalt szilvával. A rokon gyerekeknek olyan almát adtak, amelybe egy fémpénzt is beleszúrtak. Az ötvenes évekig a tíz év körüli fiúknak egy pohár bort is adtak, a pohár alján ugyancsak volt pénz. A gyerekeknek néhány pohár bor is megártott, emiatt az idősebbek jót nevettek, hogy nem forog a nyelvük, nem tudnak beszélni. Manapság a szokásnak ezt a részét már nem gyakorolják.

### BUKARICA

Karácsony napján a bunyevácok nem járnak vendégségbe. A második nap Szent István napja, amely közkedvelt név a bunyevácoknál. Ha nincs Stipan a családban, akkor van a rokonságban, a szomszédban vagy a barátok között, őket illik felköszönteni. A köszöntőt mondók egy teli üveget, bukaricát vittek magukkal. Hogy a butykost ne vigyék csak úgy meztelenül, ezért régebben sültliba, napjainkban csirkecombbal dugják be, hogy a gazdának, mielőtt meg-

húzza az üveget, legyen egy kevés alapja az iváshoz. Ha az üvegnek szűk volt a nyaka, akkor a libacombot az üveg mellé kötötték.

Az ünnepelt jól meghúzta az üveget, vele együtt a vendége is. Majd kiöntötte a bort, helyébe újat öntött, hogy ne keveredjen. A vendég pedig folytatta az útját a következő Stipanhoz. Hogy milyen eredményesen, azt a következő szólásmondás igazolja: No az kész van, az is vitte a butykost. (Taj je gotov. Nosio je bukaricu.)

Ez a szokás a régi hagyományok közé tartozik, a bukarica eredetileg fapoharat, illetve kéregpoharat jelentett.

## SZENT JÁNOS NAPJA, DECEMBER 27.

Ezen a napon a bunyevác szőlősgazdák megszenteltették az újbort. Erre az ünnepségre természetesen meghívták a rokonokat és a szomszédokat. A szentelés után meg is próbálták a bort, ami kimaradt, a hordóra öntötték, hogy ne ártson meg annak, aki inni fogja. Ezen a napon is sok jókedvű ember volt a városban.

## TROJANICE

Így nevezik a hármast is a bunyevácok, de mást is. Amikor még ezen a vidéken a törökök uralkodtak, és sanyargatták az itt lakókat, a népnek csak az maradt, amit eldugtak a töröktől. Különösen a lányok voltak veszélynek kitéve. Sok anya elsíratta a lányát, az anyósok a menyüket, mert a török útonállók elrabolták a lányokat. Ezért a nők napközben nemigen jártak kint. Nagy veszély fenyegette a lakodalmas menetet, mert nem biztos, hogy a menyasszony eljutott az édesanyjától az anyósáig. A lakodalmakat a régi elbeszélések szerint éjjel tartották. Hogy biztonságosabb legyen a lakodalmas menet, a menyasszonyra a két vőfély vigyázott. Gyakran megtámadták a törökök a lakodalmas menetet, ilyenkor a vőfélyek védték meg a menyasszonyt, még az életük árán is. Ezért nagy volt az öröm, amikor megérkeztek a vőlegényes házhoz. Ezért, amikor megérkeztek, három pohár bort ittak: három pohárból. Az elsőt az új asszony egészségére, a másodikat az első vőfély tiszteletére, a harmadikat pedig a másodikéra.

Napjainkban is a régi idők emlékére a menyasszonyt a házból a vőfélyek vezetik ki, ők őrzik egészen a templom bejáratáig. Természetesen, a menyasszony érkezését trojanicával ünneplik. Trojanicát azonban a násznagy, a koma tiszteletére is isszák. Mindig három pohárból isszák, vagy jó három kortyot az üvegből. Aki nem szokott az iváshoz, azt bizony gyorsan a földre teríti ez a régi szokás, s megmutatja ki a legény a gáton, ki az, aki a menyasszony tisztelességeért harcol.

Régebben a bort cserépkancsóból itták, vagy pedig decis poharakból.

Hogy mennyire megbecsülték asszonyaikat a bunyevácok, azt a következő közmondás is alátámasztja: A bor jót tesz az asszonyokkal, ha azt a férfiak isszák. (Vino čini dobro ženama, pogotovo kad ga piju muškarci.)

## VAJDASÁG SZŐLÉSZETE ÉS BORÁSZATA

### *Jugoszlávia szőlő- és borpincészetének rövid áttekintése 1992-ig*

A II. világháború előtt Jugoszláviában évi átlagban 800 000 t szőlőt és mintegy 4 millió hl bort termeltek. A háború alatt jelentős szőlőterület pusztult el, és igen sok borpincét zártak be. Azonban csak pár évnek kellett eltelnie ahhoz, hogy a szőlő- és bortermelés a háború előtti termelési színvonalat megelőzze, illetve a termelési eredmények kedvező mennyiségi alakulásában azon túlmenően jelentős mértékű minőségi változás is bekövetkezzen. Ezt bizonyítják az 1. táblázat adatai is.

1. táblázat: Szőlőterület és -termés alakulása Jugoszláviában, 1930–1980

Év	Szőlőterület ezer ha	Szőlőtermés t	Bortermés hl
1930–39.	226	790 000	4 000 000
1950–60.	271	891 000	4 240 000
1970–80.	261	1 183 200	5 577 300
1981–90.	248	1 123 000	5 810 000

A szőlőterületek köztársaságonkénti alakulását mutatom be a 2. táblázatban, a 3. táblázat pedig Szerbia adatait tartalmazza az 1987 és 1992 közötti években.

Jugoszlávia szőlőterülete 1994-ben 239 000 ha.

Ennek megoszlása a szövetségi köztársaságok között az alábbi:

1. Szerbia (autonóm területek nélkül)	91 124 ha
Vajdaság (autonóm terület)	15 195 ha
Kosovo (autonóm terület)	8 200 ha
2. Horvátország	69 717 ha
3. Szlovénia	20 269 ha
4. Macedónia	29 095 ha
5. Bosznia-Hercegovina	4 232 ha
6. Crna Gora (Montenegró)	1 838 ha
Összesen:	239 670 ha

2. táblázat: Jugoszlávia szőlőterületének alakulása 1987–92 között (ha).

Év	Jugoszlávia összesen	Horvátország	Szlovénia	Macedónia	Bosznia-Hercegovina	Crna Gora (Monten.)	Szerbia
1987	245 915	81 005	20 960	31 852	50 054	2125	104 919
1988	246 654	80 427	21 119	33 425	4 982	2268	104 433
1989	245 977	80 270	21 208	34 628	4 930	2588	102 355
1990	246 928	79 833	21 359	35 905	4 999	3125	101 707
1991	248 823	79 308	21 341	38 745	5 391	3666	100 372
1992	245 000	78 000	21 000	38 000	6 000	4000	98 000

3. táblázat: Szerbia szőlőterületének alakulása – szűkebb Szerbia és a két autonóm tartomány bontásában 1987–92 között (ha).

Év	Szerbia (autonóm tartományok nélkül)	Vajdaság	Kosovo
1987	77 376	19 107	8 436
1988	76 774	18 606	9 053
1989	74 732	18 321	9 302
1990	74 150	18 174	9 383
1991	73 096	17 695	9 581
1992	71 000	17 000	10 000

Jugoszlávia szőlőtermesztési körzeteinek köztársaságonkénti megoszlása  
Szlovén SZK

1. Tengeremelléki körzet
2. Száva menti körzet
3. Dráva menti körzet

Horvát SZK

4. Kontinentális horvátországi körzet
5. Horvát tengeremelléki körzet

Bosznia-Hercegovina SZK

6. Hercegovinai körzet
7. Észak-boszniai körzet

Crna Gora SZK (Montenegró)

8. Crna Gora-i tengeremelléki körzet
9. Titogradi körzet

Vajdaság SZAT

10. Szerémségi körzet
11. Dél-bánsági körzet
12. Szabadka–horgosi homokvidék

Szerbia SZK

13. Nagy-morava–šumadijai körzet
14. Nyugat-moravai körzet
15. Timoki körzet
16. Niši–dél-moravai körzet
17. Cer melléki körzet

Macedón SZK

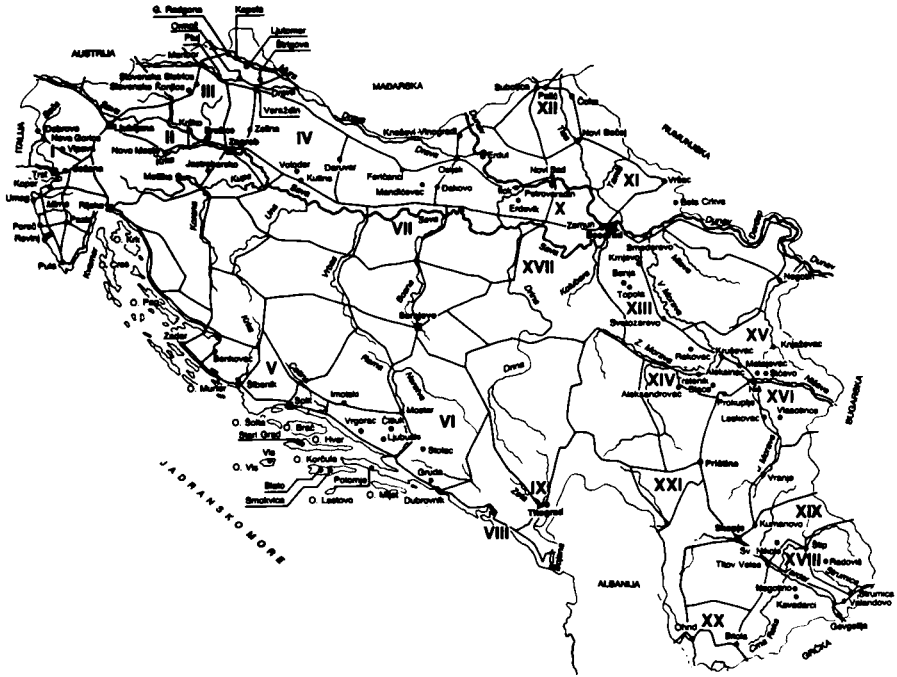
18. Vardar menti körzet

19. Pcsin–oszogovói körzet

20. Pelagóniai körzet

Kosovo SZAT

21. Metohijai körzet



*Jugoszlávia bortermelő vidékei 1992-ig*

## VAJIDASÁG AUTONÓM TARTOMÁNY

Vajdaság földrajzi fekvésénél fogva, amibe az éghajlat, termőterület és a lakosság munkaszokásai tartoznak, nagyon megfelelő terület mezőgazdasági termelésre. Ezeknek a feltételeknek hála a mezőgazdaság vezető gazdasági ágának számít, amely az elmúlt évtizedekben korszerű mezőgazdasági termeléssé és a kísérő feldolgozóiparral szerteágazó élelmiszer-gazdasággá fejlődött. A Vajdaságban található gazdag és a múltba visszanyúló borászati tradíciók összeszövődnek a korszerű termesztési technológiákkal. Az ún. házi technológiák, azaz kisebb és nagyobb kereskedelmi cégek, amelyek borászattal és borkereskedelemmel foglalkoztak, lépcsőzetesen modern borászati cégekké alakultak át. Az új borászati pinceszokások megalapozták Vajdaság ipari borászatát. Itt dolgozzák fel a szőlőt, kezelik a bort korszerű technológiákra alapozva, teljes mértékben betartva őseink tapasztalatát és hagyományait, amelyek a vajdasági boroknak különleges minőséget biztosítanak. Az állandó

fejlődés napi feladat, ehhez hozzásegítenek a természeti adottságok is. Így kielégítve Jugoszlávia lakosságának szükségleteit, az esetleges gazdasági fölöslegeket más országokban értékesítik.

## TÖRTÉNELMI FEJLŐDÉS

Vajdaságban a szőlőtermesztésnek és borászatnak nagy hagyománya van. Azt mesélik, hogy a római Probus császár (i. e. 275–282 uralkodott), aki Sirmiumban született (ma: Sremska Mitrovica, valaha: Szávaszentdemeter) ültette el az első szőlővesszőt a Fuška gorán, Almás területén (Alm). Amit az akkori írnokok így jegyeztek fel, azt a római kori romok is igazolnak, melyek egész pincehálózatot foglalnak még ma is magukban Grgurevci faluban.

Eleinte Vajdaságban a szőlőtermesztés és borászat a gazdag hűbéri és egyházi birtokokon fejlődött, és ahogyan változtak a társadalmi-gazdasági feltételek, a szőlőtermesztéssel és borászattal egyre inkább a falusi termelők kezdtek foglalkozni a saját földterületeiken.

A II. világháború után a termőterületek egy része az államosítás sorsára jutott, és ettől számítjuk a szőlészet és bortermelés új fejlődését. Az államosítással a nagy borászhagyományokat és a kereskedelmi tradíciókat egyesítve megalakultak Jugoszlávia első borászati ipari üzemei. A borászat elsősorban Szerémségben volt fejlett, amely a török hatalom megjelenésével, 1521–1529 között szinte teljesen megsemmisült. Fokozatosan újjáépül, és teljes virágzását az Osztrák–Magyar Monarchia alatt éri el. Bánságban a borászat fejlődését a nagy betelepítések idejére és Mária Terézia uralkodására lehet visszavezetni (1740–1780), Bácskában pedig a filoxéra megjelenése utánra tevődik.

Stefanović Orfelin Zaharijaš író és a Bécsi Tudományos Akadémia tagja (az egyik legműveltebb szerb a XVIII. században, Karlócán élt) 1783-ban Bécsben adott ki könyvet *Tapasztalt vincellér* (Iskusnij podrumar) címmel, Prokopije Bolićnak, a rakovaci kolostor szerzetesének pedig 1816-ban Budán nyomtatták ki a szőlőtermesztésről szóló könyvét, a maga nemében az elsőt, címe *A tökéletes borász* (Soveršen vinodelac). Ezek a vajdasági szőlészetrel és borászattal foglalkozó legrégebbi irodalmi emlékek. Az I. és II. világháború között új, korszerű pincéket építettek Ürögön, Karlócán (ezek borászati szövetkezetek), Versecen (Helvecija Társaság), Csókán (Léderer nagybirtok) és Horgoson. Ezek mellett nagyon sok kisebb pince is létezik, melyek kereskedők és szőlőgazdák tulajdonában vannak.

A II. világháború befejezése után és az ország újjáépítése során kb. 1960-ban kezdődik az új szőlőtelepítési tendencia. Az első korszerű szőlőültetvényeket az állami szektorban, Bánságban (Versec), majd Szerémségben Karlócán és Ürögön, Bácskában pedig Palicson hozzák létre. A magántermelők még ma is az örökölt szőlőtermesztési hagyományokat követik, de egyre több az új termesztési mód is.

Miközben az új szőlőterületeket telepítik, épülnek a korszerű pincegazdaságok is, így Péterváradon, Palicson és Versecen, melyek később az ipari borászat fellelőváraivá lesznek Vajdaságban. Ezek a pincék vagy a nagy korszerű mezőgazdasági-ipari kombinátok részei, mint a PK Beograd (Beograd Mezőgazdasági Kombinát) vagy a Vršački vinogradi (Verseci Szőlők), Versec, vagy pedig a nagy kereskedelmi termelőüzemekhez, mint a NAVIP, Zemun, Fruška gora, Pétervárad, Slovin–Ljubljana, Palics tartoznak. A saját termesztésű szőlő



mellett a pincegazdaságok felvásárolják a kooperációban művelt ültetvények szőlőjét, úgyszintén a szövetkezetek, magántermelők szőlőjét is, és így megfelelő bort házasítanak a felvevőpiacra.

A karlócai Szőlészeti Nemesítő Intézetben több új fajtát nemesítettek ki, mint pl. a Neoplantát, a Sirmiumot és a Župljankát, ezek az első nemesítési eredmények Jugoszláviában. Ezek a fajták fehérbor-előállításra vannak nemesítve, melyek gazdag termést hoznak, és jó minőséget biztosítanak.

A szőlőtermesztési szakembereket a verseci és a futaki középiskolában képezik Vajdaságban. A főiskolai és egyetemi képezést az újvidéki Mezőgazdasági és Technológiai (Vegyész-mérnöki) Karon érik el.

A Borászati Kutatóintézet Versecen található, melynek kihelyezett intézményi laboratóriuma az újvidéki Technológiai (Vegyész-mérnöki) Kar borászati tanszékén kapott helyet.

## ÉGHAJLAT

Vajdaságot délről a Dinári hegyvonulat határolja, illetve az adriai-tengeri éghajlat, az égei-tengeri klímától a Rodope- és Šar-hegység vonulatai. Így a tengerek viszonylagos közelségük ellenére kis mértékben hatnak ki Vajdaság éghajlatára. Északról a Kárpátok vonulata óvja Vajdaságot a sztyeppi éghajlattól. A Vaskapu-szoroson gyakoriak a légáramlatok, amelyek Ukrajna felől érkeznek (kossava). Az északi hideg szelektől a Táttra magas koszorúja védi, de a nagy távolság miatt csekélyebb mértékben. Így a hideg sarki áramlatok csak télen észlelhetők. Ez a légáramlat Vajdaságban északi szél formájában állandóan tapasztalható Észak-Bácskában, de Vajdaság más területein is észlelhető. Nyugatról néha, de általában nyáron atlanti éghajlati áramlat is észlelhető, ez meleg, viharos szeleket és csapadékból gazdag időjárást hoz magával. Vajdaság viszonylag izolálva van a környező területektől, így éghajlata specifikus, s ennek a területnek tipikus szárazföldi jelleget ad. E klimatikus feltételek mellett a szőlő vegetációja hét hónapig, téli nyugalmi állapota pedig öt hónapig tart.

Vajdaság borvidégeinek klimatikus tényezői:

Borvidék	Aktív vegetációs idő napokban	Tenyészedő hőösszege °C	Napfénytartam a vegetációs ciklus alatt/óra	Csapadék-mennyiség tenyészedő idő alatt/mm
Fruška gora	207	4000	1689	639
Dél-Bánság	208	3721	1675	656
Szabadka-Horgos	196	3428	1651	568

Az évi átlagohőmérséklet Vajdaságban ötvenéves átlagban 10,6–12,2 °C, az évi középhőmérséklet a vegetáció alatt 16,6–17,6 °C, az aktív hőmérséklet összege (10 °C felett vegetációs időben) pedig 3400–3600 °C.

Ezek a léghőmérsékleti tényezők lehetővé teszik a szőlőtermesztést, de a jelentkező téli hidegek sokszor kárt tudnak tenni az ültetvényekben.

Az évi átlagos csapadékmennyiség Vajdaságban 527–776 mm, amelyből a vegetációs periódusra 320–531 mm esik. A legkevesebb csapadék Észak-Bácskában, a legtöbb pedig Szerémségben és Dél-Bánságban esik. Legtöbb a csapadék nyáron, aztán tavasszal, majd ősszel, a legkevesebb pedig télen. A leve-

gő relatív páratartalma a nyugalmi állapotban 70–80% között mozog, a vegetáció alatt pedig 65–75% között.

A napsütéses órák száma évente 2100–2200, amiből a vegetációs időszakra 1665–1700 óra esik.

## TALAJÖSSZETÉTEL

Vajdaságban a szőlőtermesztést körzetesítették. Most van folyamatban a körzetek kijelölése, amelyeken belül sajátos minőségi szőlőfajtákat természetnek a minőségi és magas minőségű borok részére. A körzetek és szőlőtermő tájegységek: szerémségi körzet (Fruška gora-i termőtáj), bánági körzet, dél-bánági alkörzet, ahova a verseci, fehértemplomi és a Delibláti-homokpuszta tájegysége tartozik –, észak-bánági alkörzet, ide tartozik a kikindai és a Tisza menti tájegység, majd a szabadka–horgosi homokvidék körzete, ahova a palicsi és horgosi tájegység tartozik.

A szerémségi körzetben a szőlőültetvények lankás domboldalakon és a Fruška gora vonulatain található. A pararendzin típusú földek, valamint a csernozjom különböző módosult alakjai és a barna erdei talaj a meghatározó talajtípusok. Ezek a talajok sekélyek, az anyaközetük leggyakrabban lösz, mely mélyszántással (rigolozással) gyakran a felszínre kerül. Az említett talajtípusokon termelik a legjobb minőségű szőlőt.

A bánági körzet dél-bánági alkörzete a Kárpátok alsó lankáitól kezdve Versec és Fehértemplom környékén, valamint a Delibláti-homokpusztán terül el. Ebben a körzetben meghatározó földtípusok a következők: szurokföld, a barna erdei talaj csökkent termőképességű változatai, hordaléktalajok futóhomokon. A terepen lankák és teraszok váltják egymást. A Delibláti-homokpuszta területén a szőlőt a saját gyökerén termesztik, míg a többi területeken kizárólag oltással.

Az észak-bánági alkörzet felőleli Csóka és Törökkanizsa, valamint Kikinda környékét és a Tisza menti régiót. Az alkörzetre jellemző talajtípusok: a csernozjom löszplaton és különböző eróziós formái, különböző karbonátokban szegény homokos talajok, valamint alluviális földtípusok homokon és agyagon.

A szabadka–horgosi homokpuszta homokos talajokkal rendelkezik, egyes helyeken futóhomok is megtalálható, továbbá különböző könnyű szerkezetű talajok is. A terep sík, helyenként lankás.

## SZŐLŐTERÜLETEK ÉS BORTERMELÉS

Szerémségben 6609 ha, Bánágban 7464 ha, Bácskában 8307 ha szőlőterület található. Ez összesen 22 380 ha szőlőültetvény Vajdaságban.

Vajdaság szőlőtermesztési körzetesítési tanulmányából kitűnik, hogy Szerémségben 1245, Bánágban 1892, Bácskában pedig 1348 vagon bort palackoznak. Ez Vajdaságban összesen 4485 vagonjt jelent (1 vagon = 100 hl = 10 000 l).

Vajdaság szőlőterületének 70%-a oltott alanyon található, melynek alapja K5 BB, T8B, T5A és BxR504, 30% pedig saját gyökereztetésű.

Az ültetvények 74%-a a magánszektorban található, 26%-át pedig állami tulajdonban levő gazdaságok adják.

Vajdaságban elsősorban minőségi fehérbort, asztali bort és kisebb mennyiségben magas minőségű borokat palackoznak (fehérborfajták 64,3%-

ban, asztali fajták 31,7%-ban és kékszőlőfajták 4%-ban). A fehér- és kékszőlők kb. 80%-a minőségi bor előállítására szolgál.

## SZŐLŐFAJTÁK

A szőlőtermesztés körzetesítésével meghatározták azt a szőlőfajta-választékot, melyekből a minőségi, magas minőségű és asztali bort nyerik. A fajta-választék szőlőkörzetenként és termőtájanként változik, de összhangban van a borászatban ismert normatívakkal. Így megalkották a földrajzilag védett tájegységeket, melyek tulajdonképpen megfelelnek a hegyközségi telekkönyvi bejegyzéseknek.

Ajánlott szőlőfajták a magas minőségű és minőségi földrajzilag védett borok előállításához a szerémségi körzetben, a Fruška gora-i termőtáj területén az Olaszrizling, Rajnai rizling, Piros tramini, Neoplanta, Sirmium, Župljanka.

A bánási körzetben és dél-bánási alkörzetben a verseci, fehértemplomi és Delibláti-homokpuszta termőtájakon a következő fajtákat ajánlják: Olaszrizling, Piros tramini, Rajnai rizling, Sauvignon, Župljanka és a Sirmium. Ezek mellett megtalálhatók az ajánlott listákon az Ottonel muskotály, Zöldszilváni, Semignon. Ezen a termőtájon a következő kékszőlők is ajánlottak: Merlot, Game, Fekete burgundi.

Az észak-bánási alkörzet, a bánási – Tisza menti termőtáj fajtaösszetétele a következő: Olaszrizling, Ottonel muskotály, Semignon, Piros tramini, Župljanka, Fehér burgundi, Rajnai rizling és a Krokán muskotály. A kékszőlők pedig a következők: Merlot, Cabernet, Kékfrankos.

A szabadka–horgosi körzetben, ahol a palicsi és horgosi termőtájak találhatóak, javasolt fehérbor szőlőfajták a következők: Olaszrizling, Župljanka, Fehér burgundi, Ezerjő, Fehér és Piros veltelini, a kékszőlő fajtáknál pedig a Merlot, a Kékfrankos, a Fekete burgundi és a Cabernet. Ugyanígy meg vannak határozva és engedélyezve a minőségi és a magas minőségű, de úgyszintén az egyszerű asztali borszőlőfajták is, melyekhez hasonlóképpen jár a földrajzi védettség és név.

A direkttermő hibridek termesztése teljes mértékben tilos az egész ország területén.

A minőségi és magas minőségű borok címkéjén meg kell jelölni a termőtájat, az asztali szőlőknél pedig a körzetet, ahol a szőlőt termesztették és szüretelték.

## A SZŐLŐ TERMÉSHOZAMA

A szőlő terméshozama hektáronként változó, függ a termőtajtól, termőhelytől, az évjáratától, az ültetvény korától, erejétől és az agrotechnológiai tényezőktől. Az átlagos tízéves hozam 4400 kg/ha, legtöbbször Bánágban, majd Szerémségben, legkevesebbet pedig Bácskában teremnek a szőlők. Az állami szőlőterületeken az átlagos hozam 7600 kg, a magánterületeken 3600 kg. Az új, korszerű ültetvényeken a minőségi szőlők termésátlaga 12 000 kg felett is van, normál termesztési feltételek mellett. Ha a szőlőterületet agrotechnológiával megfelelően kezeljük, időben beérik, jó minőségű borokat tudunk nyerni. Mivel Vajdaság szőlőtermő körzeteit a körzetesítéskor a CL szőlőtermő zónába sorolták, az átlaghozamok be vannak határolva. Összértékük nem ha-

ladhatja meg a hektáronként 11 000 kg-ot, a must cukortartalma pedig a 18,7%-ot.

## PINCEKAPACITÁSOK

A nagy és modern pincegazdaságok mind állami tulajdonban vannak (Pétervárad, Versec, Csóka, Palics, Ürög, Horgos), de nagyon jó szolgálatot tesznek a régi szövetkezeti pincék is, és a magántulajdonban levő kisebb-nagyobb pincék. A pincekapacitások az állami szektorban a következőképpen vannak felosztva a szőlőtermő tájegységek szerint:

– Szerémségi körzet	1230 vagon
– Dél-bánsági körzet	2600 vagon
– Észak-bánsági körzet	280 vagon
– Szabadka–horgosi homokvidék	1400 vagon
Összesen	5510 vagon

A felszereltség és nagyság szerint a legjelentősebb pincegazdaságok:

– Beograd Mezőgazdasági Kombinát	
– Verseci pincék	2600 vagon
– NAVIP Zemun – Péterváradi pince	700 vagon
– Palicsi pince	1140 vagon
– Csókai pince	250 vagon
– Tavankúti pince	250 vagon
– Horgosi pince	250 vagon
– Ürögi pince	100 vagon
– Fehértemplomi	100 vagon
– Mezőgazdasági szövetkezetek	90 vagon

A legmodernebb borászati felszereléssel a verseci, a péterváradi és a palicsi pincék vannak felszerelve, amelyek nemcsak a szőlő feldolgozásával, hanem a bor kezelésével és finalizációjával is foglalkoznak. Folyamatosan újítják fel a palicsi, ürögi, csókai és gyöngyszigeti pincéket.

## BOROK

Legismertebbek a szárazborok, kevésbé a félédesek és legkevésbé a különleges borok. A minőségi megjelölés a fajta – Rizling, Tramini, Krokán muskotály stb. – feltüntetésé mellett mindig szerepel a pince neve is, ahol a bort előállították.

E boroknak sajátos minőségük van, a fajta és a termőtáj különlegességét hordozzák magukban. A kiváló sárgászöld színhez finom aroma és kiváló buké társul. Külön kiemelkednek a rizlingborok, a Tramini, Sauvignon, az utóbbi időben pedig a Neoplanta, a Sirmium és a Župljanka fajták is felzárkóznak.

A különleges harmóniájáról ismert Csókai merlot legjobban ismert a vajdasági vörösborok között. A minőségi vajdasági borok 11,5–12,5% alkoholt tartalmaznak, 5,5–6,5 g/l őrssavat és kb. 20–23 g/l összes száraz extraktumot. Minden termőtáj külön specifikus jelleget ad a bornak, tehát minden bornak van valamije, amiben eltér a másiktól. E termőterületekről időnként annyira kiváló borok kerülnek a palackba, hogy a világ borversenyein gyakran részesülnek rangos elismerésekben.

A fehér asztali borokat különböző szőlőfajtákból készítik, sokszor minőségi és asztali szőlők házasításával. Az elnevezéseikben fehér asztali vagy Fruška gora-i fehér, bánáti fehér, palicsi fehér és hasonlók szerepelnek. A legtömegesebb fehérborszőlő, melynek földrajzi védettsége van, a Bánáti rizling, amelyet magas minőség jellemez.

Ezek a borok halványsárgás színűek, zöldecs beütéssel, kellemes harmonikus illatúak, aromájúak, könnyen ihatóak, nem erősek, harmonikus az extraktum és a sav összetétele. Alkoholtartalmuk 10–11,5%, teljes savtartalmuk 4,5–6,5 gr/l, összes szárazextraktum-tartalmuk 18–22 gr/l. Megfelelő árfekvésük miatt ezek a fogyasztók körében kedvelt borok.

A vajdasági borászat másik területe, ahol gyöngyöző- és habzóborokat állítanak elő, a NAVIP Fruška gora-i kombinátja, ahol a Fruška gora gyöngye nevű habzóborot és a természetes pezsgőborot, a Miliont állítják elő. A szőlészeti-borászati kataszter bevezetésével egyetlen bort sem lehet földrajzi eredetvédelem nélkül piacra dobni. Így az asztali minőségű borokon meg kell jelölni a körzetet, ahol előállították, a minőségű borokon a termőterületet, a magas minőségűeken pedig a termőterületet. A minőségű megjelölés mellett a címkéken kötelező a névmegjelölés, a pincemegjelölés, ill. a termelő megnevezése. A származás- és minőségellenőrzés a szőlőszürettől kezdve figyelemmel kíséri a folyamatot a borászati technológián keresztül egészen a palackozásig.

### VAJDASÁG SZŐLŐ- ÉS BORTERMELŐ VIDÉKEI

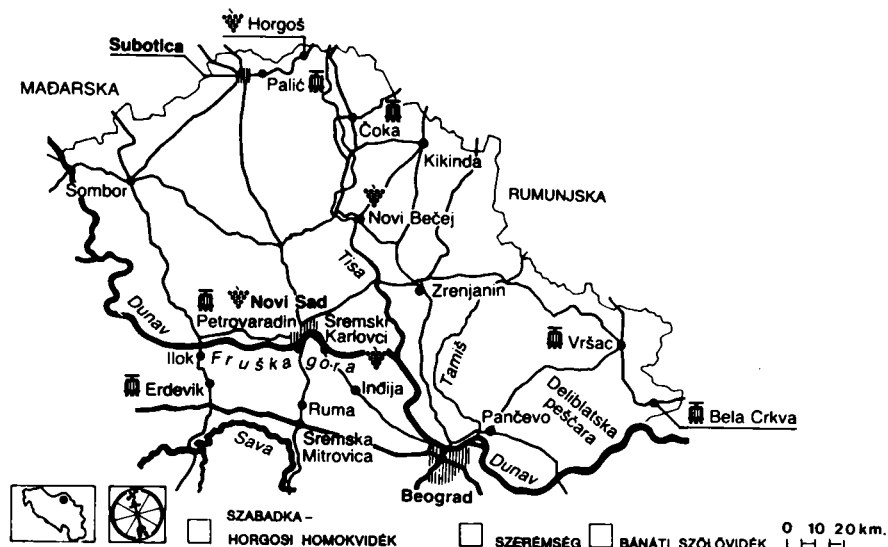
Erre a szőlőterületre elsősorban a fehérbor szőlőfajták jellemzőek. A szőlőterület kb. 22 380 ha, ebből 96% fehér, és 4% kékszőlő, 68%-ban a borszőlőfajták, és kb. 32% az asztali szőlők aránya, amely nagy különbség a szerbiai átlaghoz képest, ahol 5–10% az asztali szőlők aránya. Ellenben egyes borszőlőfajtákat Szerbiában csemegeszőlőként is ismernek, mint pl. a Smederevkát, a Hamburg muskotályt, a Prokupacot és a Plovdinát. Jellemző Vajdaságra, hogy az összterület 27%-a nem oltott anyagon (hazai vesszőn) terem, hanem saját gyökereztetésű különböző szőlőfajták.

Ebben a tartományban nagy kiterjedésű homokos területek találhatók, ahol a filoxéra nem tud fejlődni, és így adott a saját gyökereztetés lehetősége. Vajdaság szőlőterületeit a következők szerint osztjuk fel:

1. szerémségi körzet a Fruška gora-i szőlőterületekkel, ez 6609 ha,
2. bánáti körzet, két alkörzettel, összterülete 2460 ha,  
– verseci, fehértemplomi és a deliblati homokhátság  
– csókai, törökkanizsai, nagykikindai, Tisza-mente
3. szabadkai, horgosi homokvidék, területe 8307 ha.

Vajdaság ismert a minőségű és magas minőségű fehérborok előállításáról, mivel a szőlő nyersanyaga gyakorlatilag 100%-ban az állami szektorban található.

## VAJDASÁG SZŐLŐTERMŐ VIDÉKEI



### SZERÉMSÉGI KÖRZET – FRUŠKA GORA-I SZŐLŐTERÜLETEK

Ezen a területen elsősorban magas minőségű szőlőfajták találhatók, úgy mint a Tramini, Olaszrizling, a Semignon, Sauvignon, Zöldszilváni, Furmint és az új, nemesített fajták: Neoplanta, Župljanka, Sirmium és Fehérburgundi. Ezekből a fajtákból magas minőségű borokat állítanak elő. E borokat fajtajellegre való tekintettel a szőlő neve szerint nevezik el. Emellett az idős ültetvényeken nagyon sok régi honos fajta is megtalálható, mint pl. a Slankamenka és a Rukova, amelyek különböző házasításokban elfogadható minőségi, szép, egészséges bort adnak (Rizling, Burgundi, Tramini).

A legjellemzőbb borászati objektum a NAVIP pincegazdaság péterváradi objektuma, amely Karlócán (Sremski Karlovci), Ürögön (Irig) és Erdeviken rendelkezik pincékkel.

A legfontosabb bortípusok a Fruška gora-i fehér és a Plemenka. Ezeket a borokat túlnyomórészt Slankamenkából, Plemenkából, Mrkovačából és kevés mennyiségű jó minőségű borból, mint pl. Rizling házasítják. Ezekre a borokra jellemző a harmonikus, könnyű ihatóság 11,5% alkohol-, 5 g őrsvértéssel. Ezután következik a Fruška gora-i rizling, majd a Semillon, a Sauvignon, a Fehér burgundi, a Tramini és a Zöldszilváni.

A kékszőlőfajták közt kisebb mennyiségben 10–15%-ban megtalálható a Fekete burgundi, a Gamet, a Kékfrankos és a Prokupac. Ez a terület híres volt a régi jó nevű Karlovački bermet borról és a Fruška gora gyöngye pezsgőről.

## DÉL-BÁNSÁGI KÖRZET

Ez a szőlőterület a verseci, fehértemplomi és a deliblái homokvidékre terjed ki, ahol többnyire 90%-ban fehér fajtákat termesztnek. Az itt termelt borok átmenetet képeznek az északi és a déli bortípusok között, valamennyivel sötétebbek, alkoholban erősebbek az északi típusoknál, ahol a borok világosabbak, több savuk van és kevesebb az alkoholtartalmuk. Borszőlők 80%-ban, asztali szőlők 20%-ban találhatóak. A borszőlőfajták között megtalálhatók: az Olaszrizling 25%-ban, a Smederevka 20%-ban, a Kreace (Bánáti rizling) úgyszintén 20%-ban. Ez utóbbi szőlő bora nagyon hasonlít az Olaszrizlinghez és Jugoszlávia borkultúrájában elfogadott minőség. Emellett ismert a Fehér és a Piros chasselas (Plemenka), amit úgyszintén bornak, de asztali szőlőnek is használnak.

Magas minőségű fajták a Tramini, a Furmint, a Muscat ottonel, mely kiváló aromával és magas minőségével tűnik ki.

Kevésebb jelentős fajták a régi ültetvények kihálófélben lévő fajtái, mint pl. a Dinka, Slankamenka, Mirkovača és mások.

A kékszőlőfajtáknál vezető helyet foglal el a Gamet, amelynek minősége nagyon változik az évszám függvényében.

### *Deliblái homokvidék*

Sok jelentős szőlőterülettel rendelkezik. A legjelentősebb a bánági Karlócnán az Afuz Ali vezető szőlőfajtával. Ezek mellett Saszlát, Olaszrizlinget, Muscat ottonelt, Hamburgi muskotályt termelnek. Mivel homokterületről van szó, sok ültetvény saját gyökerezetetésű.

### *Fehértemplomi termőtáj*

E termőtájnak is nagy szőlészeti-borászati hagyománya van. A legismertebb termesztett fajták: Smederevka, Olaszrizling, Muscat ottonel stb.

## ÉSZAK-BÁNSÁGI ALKÖRZET

Ez a körzet a Tisza mindkét partját foglalja magában, így a legismertebb részek a csókai és a gyöngyszigeti (Törökbecse).

Legkiemelkedőbb fajta az Olaszrizling (Graševina). E borra jellemző a zöldessárgás színárnyalat, harmonikus aromás rizlingtípus.

Emellett kiemelkedő fajta a Muscat ottonel, erős muskotályos aromával és a kékszőlőfajták közül a Merlot, melynek kiemelkedő fajt tulajdonsága jellemző.

A Gyöngyszigeten legismertebb fajta a mikroklímának köszönhetően az országban egyedül itt termelt és elismert fajta, a Krokán muskotály. Erős muskotályos aroma és harmonikus buké jellemzi.

## A SZABADKA-HORGOSI HOMOKVIDÉKI BORVIDÉK

A szabadkai homoki ültetvények a Vajdaság legészakibb határain terülnek el. Így sok ültetvény határos a Magyar Köztársaság országhatárával is. Észak felől a termőtáj nyitott, és így gyakoriak a téli fagyok.

Itt a vegetációs idő 10–16 nappal rövidebb, mint a Fruška gora-i borvidéken. Az átlagos cukortartalom 2–3%-kal kisebb, a termés hozam pedig kb. 20–30%-kal kevesebb, mint a délebbi dombvidékeken.

E homoktalajú borvidéken korábban főleg a tömegbort adó fajtákat termelték, így pl. a Kövidinka, Piros szlanka, Mézes és Kadarka fajtákat. Ma már egyre inkább a minőségi borszőlőfajták területe növekszik. Így pl. az Olaszrizling, Ezerjő, Ottonel muskotály, Kékfrankos. Az 1990-as adatok alapján a magántermelők tulajdonában levő szőlőterületek fajtaösszetétele így alakult:

Kövidinka	45%
Olaszrizling	15%
Kadarka	14%
Piros szlanka	9%
Ezerjő	8%
Muscat ottonel, Zöld veltelini, Cardinal, Afuz Ali stb.	9%

A szabadka–horgosi homoki borvidék szőlőültetvényeinek nagy része magántulajdonú képez, melyek kooperációs viszonyban vannak a Palicsi Pincegazdasággal.

#### IRODALOM

- MUŠTOVIĆ, Salko: *Vinarstvo sa enohemijom i mikrobiologijom*, Szabadkai Mérnökök és Technikusok Egyesületének 50 Éves Közlönye
- SOKOLIĆ, Ivan: *Zlatna knjiga o vinu*  
*A Statistickai Intézet közlönyei*



## ITALFOGYASZTÁS A NÉPI KULTÚRÁBAN

---

### *A bor készítése és fogyasztása Muzslyán*

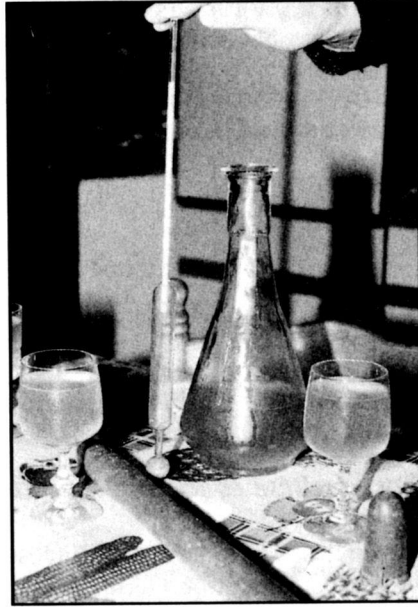
Muzslya a fiatal települések közé tartozik. Mindössze 110 éves. A lakosságot Bánság 18 helységéből telepítették Hertelendy József, az akkori megyei főispán kezdeményezésére, a becskerekai rétben levő Felső-Muzslya kincstári területre. Többségében elszegényedett parasztnép települt ide. Nem volt kegyuraság 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 nádvágás, 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, névnapra, 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.

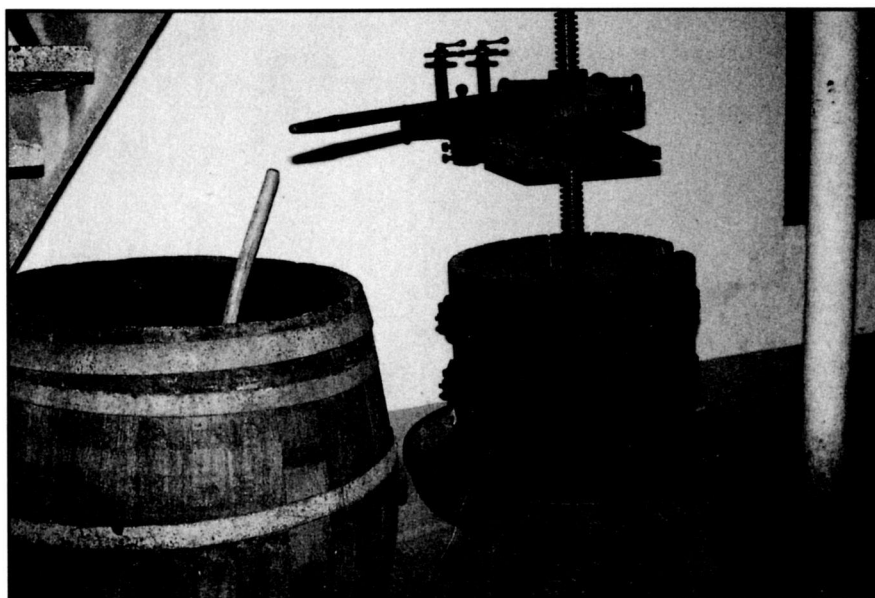
A bor a legtöbb ásványi anyagot tartalmazza, legtermészetesebb nyugtató. Táplál, energiát és jókedvet ad. Mértékkel fogyasztva orvosság. Meggátolja az emésztőrendszerben élősködő egyes káros baktériumok elszaporodását. Ha a vizet borral isszák, nincs hasmenés- és tífuszjárvány. Értágító hatása is van.

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*

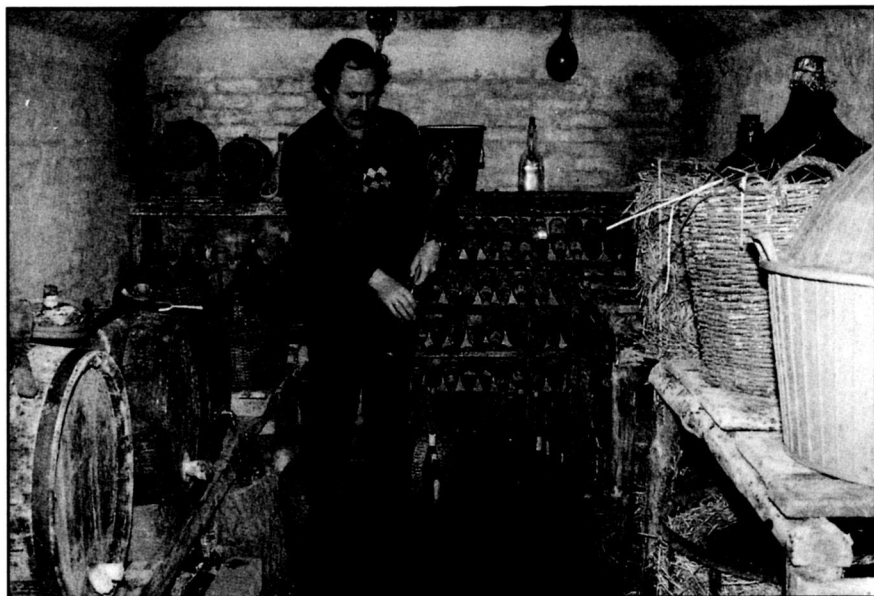
zsár, a Dobó és a Jaksa család. A Parton nyugodtabb élet folyik, összetartanak. A rohanó élet sodrában jut idő kiülni az utcára, barátkozni. Van egy jelszavuk: Kecse és házibor minden partinak. Szüreti ünnepségeket tartanak, és jó házi bort készítenek. November 11-én megünneplik a borszentelő Márton 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 mész keverékével, 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 (főlősleges 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 fagypont közelébe a hőmérséklet. 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:

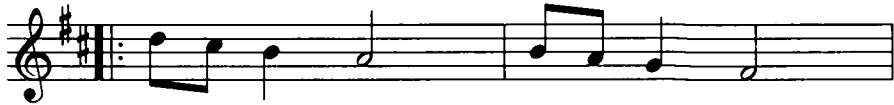
## JÓ BORT ISZUNK



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 felejtse,  
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

## AZ ITALFOGYASZTÁS NÉPSZOKÁSA DOROSZLÓN

---

*Képzetek, hiedelmek, anekdoták; használata a népi gyógyászatban*

A bácskai zsiros fekete föld nem igazán szőlőnek való. Ennek ellenére a 18. századtól a filoxéra megjelenéséig jelentős területen termesztették. Némely határrészek elnevezései, mint pl. a Szentkúti szőlők, Öregszőlők, Kertföldek nagybani termesztéséről tanúskodnak. Ismereteink szerint a Gyepföldön, a Rókásban, az Irtásban meg a Beltelekben is voltak szőlőskertek.

Italról, italfogyasztásról lévén szó aligha gondol valaki másra, mint a szőlőléből erjesztett borra, amely a tanulmány mottóját képezi. A bor kapcsán sokan valamely szőlőhegyre<sup>1</sup>, közismert bortermő vidékre gondolnak. Mindazonáltal a régi följegyzések, levéltári anyag tanúsága szerint a mezőségi szőlők területe és bortermése, csakúgy, mint az átlagos vagy egyéni borfogyasztás<sup>2</sup> meghaladta a hegyvidékit.

A szőlő termesztésének célja elsősorban a bornyerés volt.<sup>3</sup> A borból is a legtöbb parasztgazda önellátó volt. Ha netán nem volt szőleje, megszólták érte, hogy a bort szereti, de a szőlőt kapálni, azt nem! Merthogy a szőlő az ember árnyékában díszlik legjobban.

Korabeli följegyzés szerint a filoxéra meg a peronoszpóra megjelenése előtt sok bor termett, és a nép igen megszokta a borivást, mert potom áron, két forinton lehetett egy akó bort venni. Voltak emberek, akik leélték életüket, nagy kort értek, de vizet alig ittak.<sup>4</sup>

A szőlő bogyói Anna napján kezdenek tarkulni. A lehullott bogyókból *pu-dárbort* készítettek, és ha híján volt az óbor, akkor musttal, rámpással kínálták a szüretelőket.

Amíg nem indult meg a szőlőlé erjedése, addig *mustnak*, ha az élesztősejtekből zavarossá vált, és be lehetett rúgni tőle, *rámpásnak*, első borfejtés után *újbornak*, egy év elteltével *óbornak* nevezték. *Szüzbort* a szőlő első terméséből készítették.

Amikor a falu határában fogyni kezdtek a szőlőskertek, akkor a szőlőben dolgozó napszámosok részére *kapabort* vagy *kocsisbort* készítettek, amelyet a gazda háta mögött *káposztalének* neveztek. Ezzel kapcsolatban a közmondás azt tartja, hogy rossz bor nincs is, csak rossz gyomor! Tréfás hangulatban *abszolút rossz bornak* azt nevezték, amelyet a gombosi vasutasok hitelre sem akarnak meginni.



*Italozó lakodalmas legények (1954)*

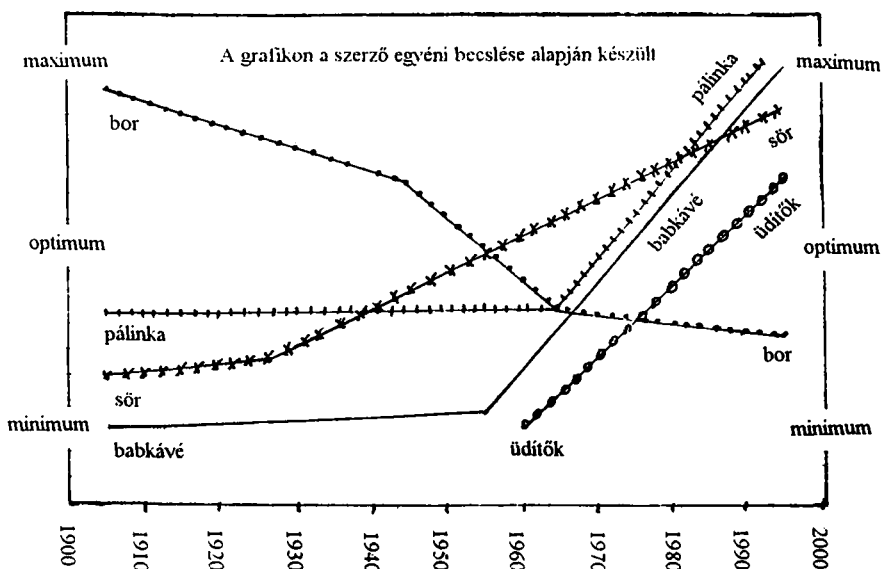
Azáltal, hogy a vendéget vele kínálták, a bor tekintélyt kölcsönzött a háznak. Ahol meg étkezéskor borosüveg állt az asztalon, ott aztán nem volt híján a mód sem.

Bora annak a szegényembernek is volt, aki más szőlőjét művelte, meg szeretelni járt<sup>5</sup>, és annyi szőlőt kapott, hogy lett belőle egy hordócskával. Azonkívül az asszonyok meg a gyerekek szőlőt böngésztek, és abból is bort préseltek.

1909. május 8-án és 9-én például borkiállítását szerveztek, amelyre kivonultak a népviseletbe öltözött fiatalok, fehér ruhás csószlányok meg a parasztgazdák lovas bandériuma. A kiállításon 68 fehér-, 61 siller-, 19 vörös-, összesen 148 féle bort állítottak ki. Az apatini, szilberek bortermelői mellett fehérboráért három doroszlói kapott második, öt pedig harmadik díjat. Kedvelt doroszlói ital a sillerbor és nem csoda, hogy ezzel az összes díjat a helybeliek kapták.

A borok leszűrése után, a törkölyből *törkölypálinkát*, a szőlő között termett szilvából, barackból *gyümölcs-pálinkát*, a ház körüli eperből *szederpálinkát*, diavatos nevéen *dudibrendit* főztek. Ezenkívül orvosságnak meg paradés itálnak, zöld dióval *keserűpálinkát* készítettek.

A magyar ember itala a bor meg a kisüsti pálinka, német, a sör<sup>6</sup>, a rácé az egyszer égetett pálinka volt, amelyet a magyarok *voťkának* tituláltak. Alkalmadtán egyikük sem vetette meg a másikat, és napjainkig már leomlottak a korlátok. Manapság részegesnek a pálinkaivók, mértékletesnek a borivók számítanak. A sört *folyékony kenyérnek* tartja a közvélemény. Üdítőitalt asszonyok, gyerekek meg az önsanyargató férfiak fogyasztanak. A „dzsezvában” (kávéfőző üstben) törökösen főzött feketekávé főképpen az asszonyok itala, de részeg férjeiket is vele élesztetik. Kevés ház van a faluban, ahol egyáltalán, vagy naponta legalább kétszer nem isznak feketekávé, ne járnának össze a szomszédasszonyok kávézás mellett tereferélni.



A mellékelt grafikon a 20. század italainak a fogyasztását szemlélteti.

A falu első urbáriumában: „Az 1550. esztendőnek I. Articulusa szerint . . .” (II. pont I. §, Tört. Lev., Zombor) Szent Mihálytól Szent György napjáig volt a falunak italmérése, melynek jogát először 1890-ben bérelték helyi vendéglősök.<sup>7</sup>

Öt-hat kocsmá mindig volt a faluban, amelyeket csakis férfiak látogattak. Híres régi kocsmák a Nagykocsmá, a Papp-féle vendéglő<sup>8</sup>, a Liba meg a szentkúti csárda voltak. Az utóbbi cégtáblájára az volt írva, hogy: Állj meg sárga, itt a csárda!

Italozás ürügyén kereskedők tértek be és tájékozódtak a kocsmárostól, csakúgy mint a csendőrök, rendőrök, meg a fináncok, ha valaki után *szuktat-tak*, ill. nyomoztak. A kocsmajárók viszont azt vallották, hogy a társaság kedvéért, meg a legfrissebb hírekért járnak kocsmába. A gazdák azzal kérkedtek, hogy nekik telik<sup>9</sup>, de a szegényebbjét kiszólták miatta. A kocsmajárók tekintélye és önbizalma akkor került válságba, ha nem kaptak kocsmahitelt.

Mindazonáltal illet néha becsípni. A bornemisszákat különcöknek tartották, annál is inkább, mert az *újhitűek* nem jártak kocsmába<sup>10</sup>, bort is csak *suba alatt* ittak. No meg a *józan bolond* sokkalta rosszabb, mint a részeg! Soha ki nem józanodik! Ezért egyszer az egyik asszony hites férjeurát arra kérte, hogy csípjén már be, mert akkor *olyan jó* tud lenni.

Az egyik háznál például az volt a szokás, hogy az apa meg a fia együtt ittak. Amikor hajnaltájt hazaértek, előbb az öreg, utána a fia lekurvázta, markába köpött, és jól elagyabugyálta az asszonyát.

Nagy szégyen volt, hogy némelyik háznál, ha inni akart az ember, akkor *maródit* jelentett, vagy *vendéget* hívott, mert az asszony ú. m. köténye zsebében hordta a pinceszakot, és a saját borához is csak fondorlattal juthatott.

Asszonyféle nem járt kocsmába, otthon sem igen italozott, mert ez ellenkezett az erkölcsi normákkal. Ennek ellenére az unatkozó gazdasszonyok oly-



kor *pájkát* öntöttek a *konty alá*. Azonban a faluban nagyon ritka volt a részegeskedő asszony.

A kocsmákon<sup>11</sup> kívül mindig voltak *zugkocsmák*<sup>12</sup>, *pálinkafőzők*. Minden szőlősgazda bort meg pálinkát mért, literszám is árusította a falubelieknek. Voltak idős emberek, akik a szőlő jövedelméből éldegéltek és *dumpingoztak*<sup>13</sup>, illetve italozó embereket szolgáltak ki a házuknál. Szívesen hangoztatták, hogy a kocsmárosokkal ellentétben *pogány bort* mérnek.<sup>14</sup> Rájuk sem az italmérés korlátozása, sem a záróra nem vonatkozott, amiért igen nehezteltek a *korcsmárosok*. De hát egy ilyen faluban, ahol mindenki rokona a másinak, mégsem akartak ujjat húzni. No meg a közfelfogás szerint az italmérés magasztos dolog, amelynek korlátozása közutálatot vált ki, és nincs ember, aki a szabálytalanságok leküzdéséért saját tekintélyét tenné kockára.

Egy szó mint száz, a 20. század közepén az italfogyasztás leginkább a borra vonatkozott, amelyről ezt mondták:

*Borban az igazság,  
Bor nélkül nincs igaz vigasság!*

A bor fogyasztása csecsemőkorban kezdődött, mert ha jött a gyerek foga, akkor vizes borral kengették az ínyét, hogy mielőbb kiserkenjen.

Később az éhes gyereknek boros kenyeret adott az anyja, amelytől *mint a piros alma*, olyan lett az arca. Büszke is volt rá és mondogatta, hogy *bizony ám, makkegészséges az istenadta*.

Ha netán sápadt volt a gyerek, vérszegénységre gyanakodtak, és napjában adtak neki kevéske vörösbort, amelyről ma is azt tartják, hogy vérerősítő. Mert a vér vörös, az ember pedig a vörösbortól sárgát vizel. Hát ezért erősíti, pirosítja a vért.

Ma is élnek a faluban, akiket nem anyjuk nevelt föl, mert korai árvaságra jutottak. Öreganyjuk borral bódította a kislányokat, ha nyűgösek voltak. Föl is neveledtek, és nagy kort értek.

A falusi gyerekek tizenévesen léptek szüleik nyomába. A lányok előbb csak segítettek, később anyjuk helyett dolgoztak, 12–13 évesen szolgálni adták őket. Hasonló korban a fiúgyerekek önállóan szántottak a határban. A felnőttként dolgozó kiskorúak jogai és igényei hozzájuk igazodtak. Fiatalon kezdték a dohányszántást meg az italozást. Egymás közt versenyeztek, ki bír többet meginni. Az egyik öreg azzal dicsekedett, hogy ő bizony legénykorában vödörből itta a bort, és unszolta, hogy ők is ezt tegyék.

Lányoktól, fiatal asszonyoktól viszont kegyesen tiltották, mondván, hogy semennyiért se igyanak bort, mert nagyra nől tőle a *csöcsük* (pedig a férfiak azt kedvelték).

Aratáskor az aratómunkások kevés pálinkát öntöttek az ivóvízbe, hogy a határbeli kutak rossz vize ne ártson meg, ne okozzon hideglelést, rosszulletet, meg hogy ne izzadjanak annyira a rekkenő melegben. Délutánonként pálinkás kenyeret ettek, hogy ne émelyegjen a gyomruk. Főlnőtt és gyerek egyaránt fogyasztotta.

## A BOR MINT SZENTELMÉNY

Szent János napján a templomban bort szenteltek, amelyből minden hordót feltöltöttek. Ezáltal a bor szentelménnyé, jelképesen Krisztus vérévé változott, amelyet egész éven át italként és bajelhárító céllal fogyasztottak.



*Doroszlói kazánház pálinkafőzéskor (1977)*

Jellemvizsgálat. Egyéves korában pénzt, bort meg könyvet helyeztek a gyerekek elé, mert amelyikért nyúl, azt fogja kedvelni egész életében.

Messziről jött ember azt mond, amit akar – tartja a közmondás. A paraszti vendéglátás leplezett célja, hogy a bor hatására, italozás közben az idegen kimutassa *foga fehérjét*, illetve a jellemét.<sup>15</sup> Rátöntenek, majd azzal unszolják, hogy a vendég igya ki a borát, nehogy patkány jöjjön a házhoz. Aztán meg ha berügött és megeredt a nyelve, akkor kifaggatják.

### AZ EMBERÉLET FORDULÓI

Az 1970-es évekig a falusi lakodalmakban<sup>16</sup> csak bort ittak, és amikor esküvő után kerülték a falut, akkor a bámészkodókat is megkínálták. A gazda tekintélyét növelte, ha a borától<sup>17</sup> jól berúgtak. Évek múltán is emlegették, hogy ott aztán *kidőltek* a menetből. Mindezt a falu népe megértéssel fogadta, mert hát *az ittasságot meg a terhességet nem lehet elítkolni!*

Hajnaltájban az új pár (Szent János poharával), sorba kínálja a lakodalmasokat, akik szívesen fogadják, és fenéki a boldogságukra ürítik a poharukat.

Temetéskor a virrasztó férfiakat borral kínálták, de koccintani nem volt szokás, mert a borospohár csengése kegyeletsértés, zavarja a halott nyugalmát.

Paszita, ill. keresztelés alkalmával kisebb lakodalmat tartanak, amelyen az újszülött egészségére bort isznak, és vidáman koccintanak.

Arad óta a magyar ember nem koccint sörrel. Ivóvízzel, üdítővel sem, mert nincs benne alkohol. Az utóbbi gúnyveve: *gatyafröccs*.

### ÁLDOMÁS

Ősi szokás adásvételkor inni a *ló bőrére*. Az 1545-ös erdélyi országgyűlés határozata szerint például minden „tiszteletes vásár jeléül illik meginni Szent János poharát, amit közönségesen áldomásnak szokás nevezni”. Rendszerint

az kezd fizetni, aki a pénzt kapja. Az első pohárnál koccintanak, aztán meg ahogy jön . . . Az ivászat hiedelmi lényege, hogy aki jószágot vesz, fizessen áldomást, másképpen nem lesz hozzá szerencséje.

Ha az ismerősök aznap újra találkoznak, akkor ezt mondják: – Ha még egyszer találkozunk, akkor (áldomást) fizetsz!

Amikor újszülött van a családban, vagy a számosállatoknál van szaporulat, akkor pálinkával isznak áldomást. Mielőtt behúznak a pálinkásbutellába, megrázzák, gyöngyözik-e? Akkor kalapot emelnek: No akkó, aggyisten vagy dicsértessék . . ., és akkor isznak belőle.

Ha elkészült a ház, a májusfára bort meg pálinkát helyeztek építőáldozatnak.

## A BOR INTEGRÁLÓ SZEREPE A FALUSI TÁRSADALOMBAN

A hagyományos János-napi, étkezéssel egybekötött ivászatok nem újkeletűek, hanem a vallás által tisztára mosott pogány népszokások továbbélését ismerjük föl bennük. Nélkülük<sup>18</sup> a falu társadalmi és gazdasági élete el sem képzelhető. Régi szokás szerint, ha válságba kerül valamely közös ügy, akkor a bogrács árnyékában iszogatnak. A bor hatására megnyílnak a szívek, építő jellegű párbeszéd kezdődik, közös nevezőre jutnak az emberek, és megoldódnak a gondok.

A bor integráló szerepét bizonyítja a tizedik évtizede működő Önkéntes Tűzoltó Testület is, amelynek elnöki posztjára például mecénás bortermelőt választanak. A testület, áldomásért a pártolótagokat végtisztességben részesíti, a húsvéti ünnepkör szakrális rítusait is bor ellenében támogatja, mivelhogy *Krisztus koporsóját sem őrizték ingyen*.

A hagyományos tűzoltóbálban csakúgy, mint mindenütt, az italok között a boré az elsőbbség.

A helyi Móricz Zsigmond Magyar Művelődési Egyesület szakosztályai önkéntesen működnek. Munkájukért itallal, közös vacsorával kedveskedik az elnök.

A földműves-szövetkezet munkaközössége minden évben aratóünnepséget rendezett, amelyre meginvitálta a parasztokat, a legközelebbi munkatársakat meg az önkormányzat vezetőit.

A hajdani gerebenezők nehéz akkordmunkát végeztek, viszonylag jól ke-restek, de sok *kenderport* beszívtak, és munka közben *pótútak*.<sup>19</sup>

## ÜNNEPEK

Húsvétkor, búcsúkor, disznóvágáskor, névnapkor meg karácsonykor hagyományosan minden háznál bort ittak. Ezekre az alkalmakra a szőlősgazda is bort előlegezett a cselédeinek.

## ÖSSZESEGÍTÉSEK (MÓVÁK)

Az összesegítésnek, mővának hagyománya van Doroszlón. A házépítést, hurcolkodást, aratást meg-hasonló munkákat a kölcsönösség elve alapján végezték. A közműveket, iskolát, kultúrházat meg mindent összefogással építettek a falu lakói. A munkavégzés alatt a *munkáltató* étellel-itallal látta el a munkásait, akik szorgalmasan dolgoztak, de el is várták, hogy legalább itallal traktálják őket.

## MAJÁLISOK

A helyi általános iskola tanulóit minden tavasszal kivitték majálisozni az erdőbe, de ennek semmi köze sem volt az italozáshoz. 1945-ben változott a

környék falvainak etnikai összetétele és az ország délebbi részeinek vadregényes tájairól szerbek települtek be. A nosztalgiazó népcsoportok, a május elseji díszfelvonuláson zöld ágakkal ékesített cséplőgarnitúrát vontattak a doroszlai nagyerdőben levő *római sáncokhoz*. Lakoma meg italozás mellett napestig hangos zene szólt, vigadtak és táncoltak. Az efféle majálisok mintegy tíz éven át ismétlődtek, de népszerűségük ellenére teljesen megszűntek. Mégis emlékezetesek maradtak.

## FARSANGI TOBZÓDÁSOK

Amikor elérkezik farsang, akkor ú. m. elszabadulnak az ördögök, és tobzódásra meg fajtalankodásra csábítják a gyanútlan hívó embereket. Hittudósok, nagy és tekintélyes prédikátorok évszázadokon át óva intettek a *becsali sátán* minden pompája ellen, mégis farsangban az emberek gondtalanul vigadtak, és köznapi szokásaiktól eltérően, mondhatni fölszabadultan viselkedtek. Mintha ördög büjt volna beléjük.

Adomaként él tovább az egyik idős ember története, kitől hittanórán a tisztelendő úr kérdezte, melyik a vallásunk legszentebb ünnepe. Hajdani köztudatra jellemző, hogy szinte gyerekként, gondolkodás nélkül azt felelte: *a szent farsang három napja*.

A farsangi bálak mintegy kötelező érvényűek voltak. Kinek milyen ötlete támadt, olyan bált szervezett. De nem úgy, mint manapság, hogy egyetlen bált is nehéz megtartani. Mindegyik kocsmáros bált tervezett, telt ház volt, annyian látogatták. Volt álarcosbál, iparosbál, vadászbál, sportbál, regrutabál, legénybál, párosbál, nősbál, halászbál, csíkbál, tűzoltóbál és még sorolhatnánk. Magánházaknál batyubál, gyerekbál meg hasonló volt.

Bálba kölcsönpénzen is elmentek az emberek, mert aki a farsangban nem mulatta ki magát, azt aratáskor, meg más fontos mezőgazdasági munkák idején bántotta a nyavalya: valamely betegségbe esett, amiatt nem bírt dolgozni. Tánc közben nagyokat ugráltak, magasba emelték táncosukat a férfiak, hogy akkorára nőjön a rostnak való kender. A mulatságból az idősebbek is kivették a részüket, ezért tartottak *özvegyasszony* bált. Régen bizony azt szólták meg, aki visszahúzódott, és ha év közben betegség érte, azzal magyarázták, hogy nem farsangolta ki magát.

A legények zenekísérettel járták a falut. Közülük valamelyik *bolondkereket* vontatott a kocsúton. A műkedvelők *halálparódiát* játszottak. Nem maradhatt el a *bögőtemetés* sem. A vénlegényekkel, -lányokkal tuskót húzattak. Állatmaszkot öltöttek magukra, medvének, lónak öltöztek.

Ha netán fehér volt a farsang, akkor a lányok utcakapuját hóval torlaszolták el a legények, ha nem esett hó, akkor pelyvát, töreket szórtak a házuk elé. Minden falunak megvolt a maga farsangi jellegzetessége.

Régi doroszlai szokás szerint a fiatalok farsangi mulatságán a lányos anyákkal együtt három sor szájtátó öregasszony ülte körül a parkettet. Húshagyó kedd éjjelén, a farsang végét jelentő éjféλι harangszó előtt a harangozó megcsörgette a templom kulcsait, és jámbor szavakkal kérte, hogy vessenek véget a vigasságnak, mert most a böjt időszaka következik. Kérte, hogy másnap valamennyien legyenek ott a templomi hamvazáson. Ekkor a zenészek *lefújták* a farsangot. Karmesterük fölállt, tisztelete jeléül levette a kalapját, és az új-évihez hasonló köszöntőt mondott, amelyben ott volt, hogy *bő bort, bő búzát adjon az Isten*. Sok szerencsét kívánt, a pártában maradt lányokat pedig azzal vigasztalta, hogy a következő farsangig ők is biztosan férjhez mennek.



*Búcsúkor a doroszlai parasztek szívesen kocsmáztak,  
és az ivószobában társalognak (1958)*

De az igazi mulatság csak ezután kezdődött. Mókára hajlamos legények borgőzös fejjel, heccből fölkiérték *móvatáncra*, meg sorra hamvazták a szájatátó öregasszonyokat. Egyikük vizet fröcskölt, a másik hamut szórt a pendelyük alá, mondván: *porból lettél, porrá válsz!* Harangszót sem várva, alaposan meghamvazták azt, akire nehezteltek.

A farsangi mulatozások homályos célja az egészség megőrzése, a termékenység növelése, a növények és állatok hasznának a biztosítása mágikus cselekménnyel, amelyhez bor adta a *szent* révületet. Amiért különösképpen kedvelték, a köznapi problémáktól való menekülés, a gondüzés, a közönség megnevetetése, de akkor sem sértődött meg senki, ha a tréfa kissé bántó volt. Farsang végeztével a bálak szervezői elégedetten dörzsölték tenyerüket, mert sok bort eladtak, a farsangolók pedig emelkedett érzéssel, megtisztultan távoztak.

## AZ ITALOK SZEREPE A GYÓGYÍTÁSBAN

Orvosságnak minden háznál tartogattak 1–2 liter kisüsti eperpálinkát.

Daganatra jót tesz a pálinkás borogatás. Ha dagad, gyúlik az ujjá, tartsa bele egy pohárka eperpálinkába. *Gyűlésre*, gyulladásra pálinkás kenyeret kell tenni. Szoptató anyának, ha megdagadt a melle, akkor háziszappanból, kristálycukorból, lisztből, pálinkából meg szalonnából pempőt főztek, ezt rakták rá.

Fájós fogukat is pálinkával borogatták.

Gyomorfájásról majorannás, ill. *kerti borsospálinkát* ittak.

Hajukat sörben mosták a lányok.

Hasmenés ellen csetepálinkát ittak, vörösborban fodormentát forraltak, és megitták.

Hűlés, megfázás ellen forralt bort meg *krampampulit* ittak.

Járványoktól, kolerától régen azok menekültek meg, akik fokhagymás pálinkát ittak.

Köhögés miatt a dohányzó férfiak rendszeresen isznak pálinkát.

Rontó céllal, szerelmi bájtalnak a lány havibajos váladékát keverte a legegény borába, hogy magához kösse.

Sebek kimosására, fertőtlenítésére is pálinkát használtak.

Valamikor, az első világháború előtt a Trí Kata néni javasasszony volt, aki mérget kevert az iszákos férfiak pálinkájába, vagyis megölte őket.

*Allatgyógyászatban*, ha viszket a kis pulyka lába, akkor pálinkás vízbe állítják őket.

Ha nem akar ülni fészken a pulyka, akkor pálinkával berúgatják.

Hibás lovat, ha vásárra hajtottak, akkor itallal bódították.

\*

## ÁLLATMESÉK

Csöpögött a pincében csap, és a szomjas egér becsípett tőle. Fölmászott a boroshordó tetejére és a dugón állva ezt kiáltozta: Hol az a nyomorult macska, hogy elbánjak vele . . .

\*

A mezei nyúl is annyira berúgott, hogy útközben elhagyta az ereje és összeroskadt. Két farkas ment arrafelé. Nem tudtak megosztani a prédán, azaz, hogy melyikük falja föl a nyulat. Annyira összeverekedtek, hogy ájultan roskadtak a földre. Amikor a nyúl magához tért, dörzsölni kezdte a szemét, aztán magában mondta: Tudtam! Ha becsípek, mindjárt bajt keverek . . . De ahogy ezzel a két farkassal elbántam . . . Magam sem hinném, ha nem látnám!

\*

Részegek egymás közt:

- Ha iszom, mindjárt a lábamba száll.
- Nekem a fejembe . . .
- Kinek hol van hely, oda megy . . .

## LAKODALMI BORKÖSZÖNTŐ, BORDALOK

1. Midőn Noé atyánk a vízözön elől futott a bárkába,  
Minden állatból és növényből egyet vitt,  
Hogy vízözön után ne nélkülözzön semmit.  
Ámbár mégis legbölcsebben tette,  
Hogy szőlőtőkét el nem felejtette.  
Neki köszönhetjük, hogy a bort ismerjük,  
Mellyel öröket és kedvünket szerezzük.  
Rajta tehát urak, töltsünk a pohárba,  
Igyunk Noé atyánk emlékére máma. Bívár!

\*

1. Én már többet nem, én már többet nem, nem, nem iszom  
Torkomat a szegre akasztom.
2. Azért is iszom, azért is iszom, azért is iszom, az angyalát,  
Én fizettem ki a bor árát.

\*

1. Isten mondja: kedves fiam, Nőé,  
Kóstold meg már, hogy az újbor jó-é?  
Nőé mondja: ihaj-tyuhaj, Sári  
Kezdek tőle három Istent látni!

### ANEKDOTÁK

Két atyafi Bajmokon járt, és betértek egy kocsmába reggelizni. Előszedték tarisznyájukból a kenyeret, szalonnát meg a vöröshagymát, amitől megszomjaztak.

Egyikük odaszólt:

– Kocsmáros úr, van-e jó bora?

– Méghozzá a legjavából! A pap is tőlem viszi misebornak! – felelte.

– Hát, ha tényleg olyan jó, hozzon ki két pohárral!

Evés után megtörölték a szájukat, becsattintották a bicskájukat és koccintottak. Hanem, amikor ittak, fanyar képpel egymásra néztek . . . Meg se itták, hanem fizettek, és távoztak. De azért nem állhatták szó nélkül, egyikük visszaszólt:

– Mondja, kocsmáros! Ettől a káposztalétől fordult le a papjuk az oltárról?

\*

A férjhez menő lány nagy gondban volt, kihez menjen feleségül? Kérői közül egyik kurvás, a másik részeges volt.

Anyja az előbbi választotta, mondván, hogy a férfiaknál a kurvásság mulandó, az iszákosság sírig tartó baj.

\*

Hörghurut miatt sok gyógyszert szedtem – mesélte az egyik atyafi. – Egyszer, amikor újra receptért mentem, az orvos a fejét csóválta, és tapintatosan kérdezte:

– Miért nem iszik reggelente egy kis pálinkát?

– Próbáltam, használt is! De a feleségem meglátta, és élcelődve kérdezte, hogy nálam ez a Szívem első gondolatja . . . ?

Az orvos szó nélkül fölírta a pálinkát. A receptet beragasztottam a bár-szekrénybe.

Takarításkor a feleségem meglátta, és kíváncsian kérdezte:

– Ez meg itt micsoda?

– Találd ki! – mondtam.

– Mit ír rajta? – kérdezte az asszony.

– Olvassam föl? – kérdeztem.

– Én is tudok olvasni! Hangosan olvasta: Elrendelem, hogy N. N., a betegem, igyon minden reggel pálinkát!

Ettől kezdve elhitte a családom, hogy nekem a pálinka valóban orvosság!

### JEGYZETEK

<sup>1</sup> Egyik legősibb kultúrnövényünk a szőlő, a szimbolikában élet- és haláljelkép. Ahol csak termesztették (a Mediterráneumtól az indiai Kasmírig), kezdetről fogva szent és isteni növénynek, életfának tekintették (Hoppál, 208. o.).

<sup>2</sup> A páli fordulat hatására a II. század közepétől már általánosnak mondható az Úrva-csora ételeinek kis darab kenyérré, az italok pár csepp borra zsugorodása a római katolikus egyház miseáldozatában (Gecse, 1983, 177. o.).

<sup>3</sup> Újszőlő telepítésekor az első tőkét jelképesen borral locsolták, hogy jól teremjen.

<sup>4</sup> Tancsik Fábián kéziratos krónikája.

- <sup>5</sup> Az egyik gazdánál egy vödör szőlő, meg öt liter búcsúra való bor volt a fizetség.
- <sup>6</sup> A sör fogyasztása valamikor az 1930-as években kezdett térni hódítani a faluban. 1943 nyarán a falu heti sörfogyasztása 12–18 hl volt, ma ennek a többszöröse. A falu egyetlen sörfejtője Pető János, fuvarosa Takács István volt, aki hetente 2–3 hathektós hordó sört fuvarozott Apatinból.
- <sup>7</sup> 1945-ben az összes kocsmát államosították, a kocsmárosok vállalati alkalmazottak lettek.
- <sup>8</sup> Régen a Papp-féle kocsmában éveken keresztül krcsedini bort mértek. A gyakori borhamisítások miatt az 1970-es évektől a kocszmákban csak palackozott bort szabad forgalmazni.
- <sup>9</sup> Amikor még az eladott jószág árát valamelyik kocsmában fizették ki, a pénz szagára odamentek a zenészek is. Régebben gyakran előfordult – utójára az 1950-es évek elején történt meg –, hogy valaki elmulatta a tehén árát.
- <sup>10</sup> Tréfából az igazat is meg szabad mondani – tartja a közvélemény. Ezért sokszor hallani ilyenféle párbeszédet:  
– Régen találkoztunk . . .  
– Nem is találkozhattunk: én nem járok kocsmába, te meg a templomba . . .
- <sup>11</sup> Összefüggő adataink nincsenek, de egy korabeli följegyzés szerint 1942-ben 9 kocsmaműködött a faluban. Az 1999. év közepén 5 kocsmá, ill. nyilvános italmérés volt, de a boltok, vegyeskereskedések előtt több söröző férfit lehetett látni, mint a kocsmában.
- <sup>12</sup> Zugkocsmának azt nevezték, ahol viszonteladásra vásárolt italt mértek.
- <sup>13</sup> A *dumping* megfelelője föltehetően az angol *dömping*, amely árufelesleget, olcsó árakat jelöl.
- <sup>14</sup> Kereszténynek a vizezett bort nevezték.
- <sup>15</sup> A néphiedelem szerint jelképesen mindenkiben *szelíd vagy vadállat* lakozik, amely cemberi alaptermészetét képezi, és a bor hatására felszínre tör.
- <sup>16</sup> A vőfények csikóbőrös kulaccsal járták a falut, és a lakodalmi hívogató elmondása után borral kínálták a meghívottakat. A bor ugyanaz volt, de mindkét kulacsból (csutorából) inni kellett, mert ú. m. egyik a vőlegényé, másik a menyasszonyé, és hát az utóbbi *édesebb*.
- <sup>17</sup> A jövendőbeli nászok, ha nem volt saját boruk, akkor egy hónappal a lakodalom előtt Erdődre, Szabadkára vagy Baranyába mentek *bort kóstolni*. Utána befogtak, és érte mentek, jól berúgtak; egy alkalommal árokba hajtottak, és fölfordultak. A telt hordókat a lakodalom helyszínén, a kocsmában helyezték el, ahová a lakodalmi tisztségviselők meg a közeli rokonok mentek bort kóstolni. Nagy hozzáértéssel iszogatták, és tetszésük jeléül ezt mondták: Halljátok-e mit mondok? Lesz ám ebbe nóta! Sok szép magyar nóta . . .!
- <sup>18</sup> Társas étkezéskor, ha késik az ital fölszolgálása, akkor valamelyik kedélyes atyafi meséli kezdi: Volt nekem egy kedves kis madaram . . . Etettem, etettem, inni meg nem adtam neki! Tudjátok, mi lett a sorsa? Belepusztult szegény! A szomjúságba!
- <sup>19</sup> *Pótuláskor* minden gerebenező annyit adott, amennyi pénze volt. A közösen vásárolt borból viszont annyit ivott, amennyit akart. A *házi bort* leginkább kandliból fogyasztották, amely kézről kézre járt, és senki sem ellenőrizte, ki mennyit iszik? Ha gyakran járt a *főkél*, ill. a kandli, akkor berúgtak tőle. A végén már szaporodott az ital, mert többet visszaokádtak, mint amennyit megittak belőle.  
Közülük egyik atyafi fogadásból, borért, a júliusi melegben, ganédomb tetején a *csibeurító* alatt töltött egy napot.

## IRODALOM

GECSI Gusztáv

*Vallástörténeti kislexikon*. Kossuth Könyvkiadó, Budapest, 1983

HOPPÁL Mihály, JANKOVICS Marcell, NAGY András, SZEMADÁM György  
*Jelképtár*, Helikon Kiadó, Budapest, 1995

KOVÁCS Endre

*Doroszló hiedelemvilága*, Forum, Újvidék, 1982



KOVÁCS Endre

*Bölcsőtől a koporsóig.* Az emberélet fordulóinak népszokásai Doroszlón. MNYIHKI, Értekezések és monográfiák sorozatának 18. kiadványa, Újvidék, 1988

KOVÁCS Endre–PENAVIN Olga

*Doroszló földrajzi neveinek adattára.* MNYIHKI, Vajdaság helységneveinek 13. füzet, Újvidék, 1988

KOVÁCS Endre

A bűvös bogrács. In.: *Dunatáj*, XX. évfolyam, 50. (998.) szám, 1989

KOVÁCS Endre

Az eperfák haszna. In.: *Föld Népe*, a Magyar Szó földművelési szakmelléklete XLV. évfolyam, 21. szám, 1991

KOVÁCS Endre

1991, Szent János pohara. In.: *Föld Népe*, a Magyar Szó földművelési szakmelléklete, XLV. évfolyam, 51. szám

KOVÁCS Endre

Hagyományos szőlészet és borászat a vajdasági Doroszlón. In.: *Néprajzi Látóhatár*, II. évf., 3. szám, 47–68. o., 1993

ORTUTAY Gyula

Szerk.: *Magyar Néprajzi Lexikon 1–5*, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977–1982

## A BOR ÉS A PÁLINKA HASZNÁLATA BEZDÁN NÉPI GYÓGYÁSZATÁBAN

---

A bor és a pálinka már az ókori népek életében is igen fontos szerepet játszott. A trákoknak, a görögöknek és a rómaiaknak még boristenük is volt: Zeusz fia Dionüszosz vagy Bacchus. Tiszteletükre az őrjöngésig fokozódó orgiával járó ünnepi szertartásokat rendeztek. Az ilyen vad tivornyákat táncával mindig egy papnő (bacchánsnő) vezette.

A görög-római kultúra nevezetes orvosai már ismerték a bor és a pálinka gyógyszerként való felhasználását is. Így Hippokratész, Arisztotelész is. Galenus (131–201) már vizes és szeszes kivonatokat is készített különböző növényekből, amelyekben a hatóanyagok már koncentráltabb mennyiségben fordultak elő. Meglátásai 1400 éven át megállták a helyüket a hivatalos orvostudományban.

A Bibliában is vannak a bornak gyógyszerként való felhasználásáról említések. Szent Lukács (II. század) evangélista, aki orvos volt, az irgalmas szamaritanusról szóló történetben megemlíti a bor fertőtlenítő hatását.

A középkori nagy járványok idején is a bor volt az egyik leghatásosabb gyógyszer. Vannak, akik azt állítják, hogy a bor volt az ókor és a középkor „penicillinje”. Ilyen megfontolásból itatták a bort katonáikkal a hadvezérek azokban a korokban, de az sem kizárt dolog, hogy a szeszes italok gátláscsökkentő hatásuk miatt voltak népszerűek a hadviselések idején. Ma már tudjuk, hogy a borban levő polifenoloknak baktériumölő hatásuk van. Például a kolera és a tífusz kórközoja, ha borba teszik, egy perc alatt elpusztul.

A honfoglalás kori magyarok négyféle italt ismertek: a bort, a pálinkát, a kumiszt (erjesztett lótej) és a mézsört. A szőlő termesztését és a bor előállítását a Kaukázus mentén, a Fekete-tenger és a Kaspi-tenger közötti területen való tartózkodásuk idején ismerték meg. Erre utalnak a honfoglalás kori régészeti leletek (Nagyszentmiklós) is, amelyekben már megtalálhatók a mind a négy ital tárolásához és fogyasztásához szükséges edények.

Erzsébet magyar királyné (XIV. század) reumás fájdalmait a rozmaring és a levendula alkoholos kivonatával gyógyította, és a végén olyan egészségnek örvendett, hogy 72 éves korában férjhez ment a lengyel királyhoz. Ezt a folyadékot a XVII–XVIII. században a Magyar Királyné Vize (Aqua Regina Hungariae) néven csodaszerként árulták. Az említett növényekben levő illóolajok

fertőtlenítő és bőrizgató hatásuk miatt fürdővizekben, valamint a beteg test-részek bedörzsölésére használták, és még ma is használják.

Ma már csak a szőlő megerjedt levéből készült szeszes italt nevezzük bornak, de tágabb értelemben a gyümölcsnedvekből nyert (alma, körte, meggy), valamint a gyógynövényekből kapott szeszes italokat is bornak nevezzük. A borok alkoholtartalma 10–15% körül van.

Ma a pálinka gyümölcscefre (szilva, eper, barack, cseresznye, meggy, alma, körte, birsalma) vagy szőlőtörköly erjesztésével, lepárlásával, finomításával készül. A pálinka legtöbbször 40–50% alkoholt tartalmaz.

1919-ben Bezdánban 208 gazdának 205 kat. hold szőleje volt. Legtöbb volt: Nicolaus Hemlnek (8 kat. hold), Kuzmán Miklósnak (7,5), Kedves Mihálynak (6), Müller Mihálynak (5), Csapó Jánosnak (4,25), Nagy Ferencnek (4), Papp Istvánnak (4), Szabó Pálnak (4), Szákovits Pálnak (4) és Varga Ferencnek (4). Ma már Bezdánban senkinek sincs szőleje. A bort mindenki a boltban veszi.

A pálinkafőzés valamikor elismert mesterség volt, és az állam ellenőrzése alatt állt. Bezdánban még az 1970-es években is 6 pálinkafőző mester működött. Ma már csak 1 pálinkafőző mester dolgozik, és az állam sem tulajdonít különösebb jelentőséget ennek a mesterségnek. Ezért számtalan polgárnak van a helységben pálinkafőző kazánja, amit tulajdonosán kívül a rokoni és baráti kör is használ. Így nincs is olyan ház a helységben, ahol ne lenne néhány liter pálinka.

A bor és a pálinka felhasználása a népi gyógyászatban szorosan kapcsolódik a gyógynövényekhez, a bort és a pálinkát azonban ma is önálló népi gyógyszerként használják Bezdánban.

Számtalan bezdáni polgár ma is gyűjt gyógynövényeket. Gyógynövényeknek nevezik azokat a növényeket, amelyeknek véleményük szerint gyógyító hatásuk van. A gyógynövény hatóanyagtartalmú részét (virág, levél, gyökér) drognak nevezik. A drogokból bor segítségével készült kivonatokat gyógyboroknak nevezik (*Vina medicamentosa*). A drogokból pálinka segítségével készült kivonat a tinktúra (*tinctura*).

A gyógyborokat csak belsőleg, míg a tinktúrákat belsőleg és külsőleg (fürdővízbe, bedörzsölésre) is használják.

A gyógynövényeket majdnem minden esetben a felhasználóik gyűjtik össze. A gyógynövény virágát a déli napsütés idején, leveleit a növény virágzása előtt vagy alatt, a gyökerét pedig kora tavasszal vagy ősszel, a termését az érés idején gyűjtik. A gyógynövényeket szellős, száraz helyen (padláson) megszárazítják. Szárazítás előtt csak a gyökereket mossák meg, majd feldarabolják. A megszárazított gyógynövényeket papír- vagy vászonzacskókban, esetleg kartondobozokban tárolják.

A tinktúrák elkészítésénél mindig ugyanazt az eljárást alkalmazzák. Egy jól zárható zöld színű (óvják a gyógynövényt a fénytől) üvegben lazán elhelyezik a drogot. Az üveget teleöntik 40–50%-os különböző gyümölcsökből készült pálinkával, majd jól lezárják. Az üveget két–három hétig szobahőmérsékleten (18–20°C) tartják. Az üveg tartalmát mindennap jól felrázzák. Két–három hét után az üveg tartalmát átszűrik, miközben a szűrőben a drogot kissé megnyomkodják.

A bort tisztán gyógyszerként a XIX. sz. közepéig használták a hivatalos gyógyászatban. Volt olyan gyógyszerár, ahol csak különböző borokat árultak

a különböző betegségek gyógyítására. Napjainkban a bort gyógyszerként Bczdán népi gyógyászatában spriccer – fröccs (bor szóдавizzel) alakban használják. A felnőttek több bort és kevesebb szóдавizet, a gyerekek és a fiatalok kevesebb bort és több szóдавizet tesznek a spriccerbe. A bort étkezés közben fogyasztják. Egy négy-öt tagú család egy étkezéskor kb. 3/4 liter bort iszik. Az étkezés előtt és az étkezés alatt ilyen formában fogyasztott bornak étvágyfokozó és emésztést elősegítő hatása van, amelyet a benne levő szerves savak és a számos ásványi anyag biztosítja.

A forralt bort az emberek (favágók, kocsisok, hótisztítók) leginkább télen isszák. Az a vélemény járja, hogy a forralt bor felmelegíti az összefagyott testrészeket. Habár édes borból készül, mindig tesznek hozzá valamilyen édesítőt, majd fahéjjal, szegfűszeggel és néhány szelet citrommal (mind behozatali drogok) ízesítik. A bort felmelegítik 50–60 fokra, majd a tűzhelyen félrehúzva állni hagyják, hogy a fűszerek zamata az italba szívódjon. Később újra felmelegítik 50–60 fokra, és melegen fogyasztják. Ilyen formában elősegíti az izzadást, és kitűnő népi orvosságként tartják számon a nátha gyógyításában. Itt említeném meg az ún. kalapkúrát, ami abból áll, hogy addig kell inni a forralt bort, amíg egy kalap helyett nem látunk két kalapot.

A német ajkú lakosság adventkor a forralt bort üdítőitalként fogyasztja.

A csalánbort csalánból (*Urtica dioica*) állítják elő. Ez a gyógynövény megtalálható a kertekben (elhagyott kerítések tövében) és a szabadban. Szára sokszor egy méter magasra is megnő. Levele érintéskor égető fájdalmat okoz.

A csalánbor az egyik legjobb vértisztító és vérképző kivonat. Előszertetel isszák azok a betegek is, akiknek vese-, epe- és húgyhólyagköve van.

Elkészítése: Fél kilogramm csalángyökeret jól megmosnak, darabokra vágják és négy liter vörösbortban, lefedett edényben addig főzik, míg meg nem puhul. Lehűtik, megsűrítik, és jól zárható üvegekben tárolják. Evés előtt egy kisebb pohárral isznak belőle.

A fokhagymabort fokhagymából (*Allium sativum*) állítják elő. Mint zöldség- és fűszernövény az egész világon elterjedt. Gyógyító tulajdonságai jól ismertek. Majdnem minden kiskertben termesztik. Jellemző szagát kéntartalmú illóolajától kapja, amely igen erős fertőtlenítő hatású.

A fokhagymabort eredményesen lehet használni magas vérnyomás, érmezsedés és cérnagiliszta esetében.

Elkészítése: Három fokhagymát jól összezúznak, és beleteszik egy liter fehérborba. Tizenkét óra múlva a fokhagymakivonatot megsűrítik, és jól lezárható üvegekben tárolják. Naponta többször isznak a kivonatból egy kis pohárral.

A rozmaringbort rozmaringból (*Rosmarinus officinalis*) állítják elő. Az emberek ezt a két méter magasra is megnövő félcserjét cserepekben, kiskertekben nevelik. A gyógynövénynek sötétzöld tűlevelei vannak. Virágai fehér vagy halványkék színűek. Mind a leveleket, mind a virágokat gyűjtik.

A rozmaringbort vizelethajtóként használják.

Elkészítése: egy liter vörösbortba 48 órára, egy liter fehérborba 24 órára rozmaringot tesznek. Azután a kivonatot leszűrítik, és jól zárható üvegekben tárolják. Napközben étkezéskor a két kivonatot felváltva kisebb pohárral fogyasztják.

A fecskéfűbort a vérhulló fecskéfűből (*Chelidonium majus*) állítják elő. Csöves, szögletes szárú 70–80 cm magas, csipkés levelű gyógynövény. Egész

évben virágzik. Virága sárga. Szárából és gyökeréből narancssárga, sűrű nedv csordul ki. A gyökerét, a szárát és a levelét gyűjtik.

A fecskefűbort a májbetegségekben szenvedők fogyasztják.

Elkészítése: Egy liter fehérborba 50–60 gramm fecskefűvet tesznek gyökere-  
restül. Két–három órai állás után a gyógynövényt kifacsarják és eldobják. A  
kapott gyógybort megsűrítik, és jól zárható üvegben tárolják. Napközben kor-  
tyonként fogyasztják.

A *kankalinbort* a tavaszi kankalinból (*Primula officinalis*) állítják elő. Lomberdeinkben és kaszálóinkon fordul elő. Bezdánban a bezdán–dunai töl-  
tésút és a Holt-Baracska közti határrészen gyűjtik. Levélrózsája közepéből 15  
cm magas virágzati kocsány emelkedik ki. Aranysárga virágai ernyőbe csopor-  
tosulnak, és mézhez hasonló kellemes illatot terjesztenek. A gyógynövény vi-  
rágait gyűjtik.

A kankalinbort szívpanaszok esetében használják, de vértisztítóként is is-  
merik, mert megszabadítja a szervezetet a köszvény és a reumás megbetege-  
dés kor keletkező mérgező anyagoktól.

Elkészítése: Egy–két literes üveget lazán megtöltenek kankalinvirággal,  
majd az üveget teleteszik fehérborral. Az üveget lezárva két hétig a napon  
tartják. Tartalmát megsűrítik, és lezárható üvegben tárolják. Naponta három-  
szor egy evőkanállal fogyasztanak belőle.

A *vérontó pimpóbort* a vérontó pimpóból (*Potentilla erecta*) állítják elő. Bezdánban a Bezdán–Becse csatorna partján végig megtalálható. Gyökértörz-  
szű, apró sárga virágú növény. Gyökértörzsét és levelét gyűjtik.

A vérontó pimpóbort az emberi szervezet általános erősítésére használják.

Elkészítése: Egy liter vörösbortba 150 gramm gyökértörzset és levelet tesz-  
nek. Az üveget lezárják, és tíz napon át naponta jól felrázzák. Megsűrítik és  
jól lezárható üvegben tárolják.

Naponta háromszor egy pálinkáspohárral isznak belőle evés előtt.

A pálinkát, minden különösebb előkészület nélkül, számos esetben hasz-  
nálják belsőleg és külsőleg is a népi gyógyászatban.

Étvágyfokozás céljából evés előtt, emésztési zavarok esetében pedig étke-  
zés után isznak egy kis pálinkáspohárral.

Lyukas, fájó fogat pálinkával öblögetnek.

Torokfájás esetén a pálinkát toroköblögetőnek használják.

A lázas beteg egész testét pálinkával dörzsölik be, hogy a felgyorsított vér-  
keringéssel tehermentesítsék a szívet, és megszabadítsák a szervezetet a bőrön  
keresztül a mérgező anyagoktól.

A sebeket fertőtlenítés céljából pálinkával kimossák.

Hastáji görcsök esetén a hasfalra pálinkával átitatott és darált borssal be-  
szórt törülközőt raknak.

Krampampulinak nevezi a lakosság a cukorral édesített, fűszerekkel ízesít-  
tett pálinkát, amit használat előtt meggyújtanak.

A *csalántinktúrát* csalángyökérből (*Urtica dioica*) állítják elő.

A csalántinktúrát a fejbőr naponta egyszeri bedörzsölésére használják,  
amitől a haj dúsabb, fényesebb, lazább, hajlékonyabb, egyszerűen ápoltabb lesz.

A *diópálinkát* a diófa (*Juglans regia*) termésének felhasználásával készítik.  
A diófa közismert gyümölcsfa vidékünkön.

A diópálinka jó hatással van a máj és a gyomor működésére. Sokan isszák a vér sűrűségének csökkentésére is.

Elkészítése: Június közepe táján vesznek 20 darab zöld diót és négyfelé elvágják. Egy liter gyümölcspálinkába tesznek a diókon kívül három szegfűszeget, egy fahéjat, egy vaníliát és egy fél narancs héját. Az üveget jól lezárják és három héten át a napon vagy meleg helyen tartják. Megszűrik. 250 gramm vízben feloldanak 500 gramm cukrot, és az oldatot hidegen a pálinkához öntik.

A diópálinkából naponta 3X1 kávéskanállal fogyasztanak.

A *feketenadálytő-tinktúrát* a fekete nadálytő (*Symphytum officinalis*) gyökeréből állítják elő. Bezdánban a Baracska–Duna-ág vizenyős partján található nagy mennyiségben. Sokan a vadon élő növényt áttelepítik a kertjükbe. Ez egy 70–80 cm magas szúrós, szőrökkel borított növény. Gyökérzete egy vastag gyökértörzsből és az abból elágazó vékonyabb gyökerekből áll. A gyökerek kívülről feketék, belülről fehérek. Nagy levelei lándzsa vagy tojás alakúak. Virágai harang alakúak és ibolya- vagy rózsaszínűek.

Reumatikus fájdalmak esetén naponta egyszeri bedörzsölésre használják.

A *kakukkfűtinktúrát* a kakukkfű (*Thymus serpyllum*) virágjából készítik. Bezdánban hatalmas ligetekben fordul elő a bezdán–monostorszegi töltésút és a bezdán–becsei csatorna közötti napos részen. Sokan kertjükben termesztik. Kellemes, jellemző illata van.

20–30 cm magas növény. Levelei keresztben áttellenesek, hosszúkás tojás alakúak. Kicsiny virágaik bíborvörösek vagy rózsaszínűek. Virágos, leveles hajtásait gyűjtik.

Izomgyengeség esetén (gyengén fejlett gyermek, sklerosis multiplex esetén) a végtagok naponta egyszeri bedörzsölésére használják.

A *körömvirág-tinktúrát* a körömvirág (*Calendula officinalis*) virágaiból készítik. A gyógynövény vadon terem, de sokan kertjükben is termesztik.

40–50 cm magasra nő. Virágai narancssárgák. Szára és levelei nedvdúsak és ragacsos tapintásúak. A körömvirág-tinktúrát forralt vízzel hígítják, és különböző elhanyagolt sebeket (elgennyesedett, felfekvés okozta, visszér vagy aranyér okozta) gyógyítanak vele.

A *levendulatinktúrát* a levendula (*Lavandula officinalis*) virágaiból készítik. Kertekben termesztik. Jól bírja a szárazságot, ezért a sziklakertek díszítésére is alkalmas. Félcserje. Magassága 10–20 cm. Levelei hosszúkásak, illatosak, liláskék virágai álfüzérben állnak.

A levendulatinktúrát a Magyar Királyné Vize előállításánál, de fürdővizek illatosítására is használják.

Az *orbáncfűtinktúrát* az orbáncfű (*Hypericum perforatum*) virágaiból készítik. A kaszálókon, legelőkön előforduló ágas-bogas növény. Magassága legtöbbször 40–60 cm. Ha virágait összedörzsölik, piros levet ereszt. Használják ideggyulladások, neurózisok, álmatlanság, beszédzavarok, hisztériás rohamok, ágybavizelés, depresszió esetén. A betegek naponta háromszor egy evőkanál vízben 15 csepp tinktúrát isznak.

A *pásztortáska-tinktúrát* a pásztortáska (*Capsella bursa-pastor*) frissen szedett szárából, leveleiből, virágaiból és terméséből készítik. Ahol fű nő, ott pásztortáska is található. A drogot összeaprítva helyezik a pálinkába. A hó elolvadása után azonnal megjelenik a mezőn. 20–30 cm magasra nő. Levelei rózsákban állnak. Lándzsa alakúak. Virágai fehérek és kicsik. A magasba

emelkedő szárán végig számos børszerű tapintású szív alakú termés helyezkedik el. A pástortáska-tinktúra belsőleg felhasználva szabályozza a vérkeringést (csökkenti a magas vérnyomást, az alacsony vérnyomást normális szintre emeli) és előállítja a különböző vérzéseket (menstruációs, aranyérsérülési, gyomorvérzés).

Naponta 3X1 evőkanállal szednek belőle.

Külsőleg a különböző izombetegségeknel bedörzsölésre használják.

A *rozmaringtinktúrát* a rozmaringból (*Rosmarinus officinalis*) készítik.

A rozmaringtinktúrát a Magyar Királyné Vize előállításánál, de fürdővizek illatosítására és azok fertőtlenítő és bőrizgató hatásának növelésére is használják.

A *svédcepptinktúrát* mindenkinek saját szükséglete szerint kell összeállítania. Nincs mindenre jó svédcepp. Ezért csak felsoroljuk, hogy melyik gyógynövényt miért teszik bele a tinktúrába: a rebarbara hashajtó, a kamilla görcsoldó és baktériumölő, a körömvirág gyulladáscsökkentő, a kakukkfű légzőszervi panaszok esetén és az immunrendszer erősítésére stb. A gyógynövényekből mindig egyenlő mennyiséget használnak.

A svédcepptinktúrából naponta 1 kávéskanállal fogyasztanak.

A *vadgesztenye-tinktúrát* a vadgesztenye (*Aesculus hippocastanum*) terméséből készítik. Mint ültetett díszfa Bezdánban még csak a főutcán található. Levelei tenyeresen összetettek, virágai fehérek, tüskés tokterméséből vörösesbarna héjú, dió nagyságú termés fejthető ki.

A levél-, virág- és magdrogot igen sokan használják. Főleg a vérerek erősítésére, a trombózis megelőzésére, lábfekélyek gyógyítására, a különböző sérülések utáni agy-, és tüdővízenyő csökkentésére. A vadgesztenye-tinktúrát külsőleg a reumás végtagok bedörzsölésére használják.

A *zsurlótinktúrát* a mezei zsurlóból (*Equisetum arvense*) készítik. A futballpályától nyugatra elterülő cserjésben gyűjtik. A gyógynövény kis karácsonyfához hasonlít. Virágtalan (sporás) növény. Tavasszal hajtó spóratermő szárain májusban megjelennek meddőhajtásai. Ezeket a meddőhajtásokat kell gyűjteni.

A zsurlótinktúrát vizelethajtóként 3X1 pálinkáspohárral fogyasztják naponta. Külsőleg lábizzadásra jó népi gyógyszer. A lábat először megmossák, megszárazítják, és utána naponta egyszer jól bedörzsölik.

A *vérontópimpó-tinktúrát* a vérontó pimpó (*Potentilla erecta*) gyökértörzséből és leveleiből készítik.

A vérontópimpó-tinktúrát a szervezet általános erősítése céljából, valamint a depressziós állapot javítására isszák, naponta 3X1 kávéskanállal.

A *macskagyökér-tinktúrát* macskagyökér (*Valeriana officinalis*) gyökeréből készítik. Bezdánban a Bajai-csatorna bal partján és a bezdán-dunai töltésút mellett, a szivattyúteleptől a dunai csárdáig nagy mennyiségben vadon terem. Vannak, akik kiskertjükben termesztik. Gyökértörzséből sok vastag gyökér ered. A gyökerek szaga átható és eléggé kellemetlen. Szára 1 m magasra is megnő. Virágzata elágazó. Apró fehér virágai vannak. Ezek kellemes illatúak. Keresztben átellenesen elhelyezkedő levelei lándzsásak, durván fogazottak.

A macskagyökér-tinktúrát idegcsillapítóként, nagyobb mennyiségben altatóként használják. 3X1 kiskanállal vesznek be belőle naponta.

Hogyan védekeznek az emberek az alkohol káros hatása ellen?

1. Az alkohol fogyasztása előtt 4–5 szem keserű mandulát esznek, vagy lenyelnek 1 evőkanál olívaolajat.

2. Mulatozás után 2 dl tiszta friss vizet isznak, de ha fájni kezd a fejük, akkor megesznek 4–5 szem keserű mandulát is.

3. A részeg embernek egy korty ecetet adnak.

Hogyan gyógyítják a már alkoholistává vált embert?

Egy liter forró vízhez hozzáadnak egy marék kakukkfűvet, majd az edényt lefedik. Két perc múlva a kapott teát termoszba teszik. Ebből a teából az alkoholista negyedóránként bevesz egy evőkanállal. Egy bizonyos idő múlva az alkoholista izzadni, szomjazni, hányni kezd. Székelési és vizeletelési inger izgatja. Akkor a teaivást abba lehet hagyni, de később több ízben is meg lehet ismétetni.

## ADATKÖZLŐK

Borus Istvánné Schwang Anna (1930) háztartásbeli

Jašarević Mitar (1918) ny. tisztviselő

Kedves Gyula (1931) ny. tanító

Mazák Pálné Szabó Mária (1931) háztartásbeli

Reéb Gáspárné Mazák Katalin (1908) háztartásbeli

Szójka Géza (1936) ny. géplakatos



## A SZERÉMSÉGI ITALOKRÓL

---

Szerémségben, így Mitrovicán is a slivovica, a szilvapálinka a legnépszerűbb tömény ital. Többféle szilvából főzik. A ma is termesztett régebbi fajták közül a leggyakoribb a besztercei (požegača, régebbi nevén magyarka), az újabbak közül pedig a Stanley és a čačaki (bőtermő, arany, korai). Gyengébb szilvóriumot készítenek még a vadringlóból (kőkényszilvából), a ringlóból és a korai cseresznyeszilvából is.

A készítése látszólag nagyon egyszerű. A szilvát akkor szedik, amikor a legérettebb. Műanyag vagy fahordóba, dézsába gyűjtik. Ajánlatos előtte megszeszézni szőlőpréssel, vagy répavágóval, de vigyázni kell, nehogy a mag megsérüljön. A legtöbbre azt a szilvapálinkát becsülik, amelyet mag nélkül főznek, mert így elkerülük a keserű ízt adó cseresavat.

Az így előkészített nyersanyagból kapott cefrét ezután addig hagyják állni, amíg be nem fejeződik az alkoholos erjedés. Ez az időjárástól függően tíz–tizenöt napig tart. Néhol hermetikusan lezárják a hordót, de a fedőn át vékony csövet vezetnek ki, amelynek a végét vízzel teli üvegbe dugják. Amikor a csőből nem jön ki többé buborék, az annak a jele, hogy befejeződött az erjedés, s a cefrét ki lehet főzni.

A másik eljárás szerint a szabadban nyitva hagyják a hordót. Az összegyűjtött cefre tetején megsűrűsödik az anyag, egyfajta kéreg keletkezik, amit nem szabad bántani az erjedés befejeztéig. A főzés előtt ezt a felső réteget leszedik, eldobják. Hogy a cefre készen áll-e a főzéshez, azt mérővel állapítják meg (ez mutatja az alkohol és a cukor százalékát).

A pálinkát rézkazánokban főzik. Vannak hordozható és beépített kazánok, mindkét fajtát több ember is használja. A pálinkafőzésért fizetni kell, vagy pálinkával, vagy pénzzel. A termékkel való fizetést vámnak (ušur) nevezik, s az előállított mennyiség tíz százalékát kell odaadni.

A törkölypálinkát szintén minden létező szőlőféléből készítik. Az eljárás ugyanolyan, mint az előbbi, csak itt a szőlőcsumát kell eltávolítani.

A pálinka erősségét fokmérővel mérik. Belemerítik az italba, s amennyi jelzésig elmerül, annyi fokos, azaz annyi benne az alkohol. Goran Hodoba adatközlőnk például 20 fokos szilvapálinkát és 21–22 fokos törkölyt készít. A jó szilvapálinka nem lehet 19 fokosnál gyengébb.

A pálinkát üvegedényben vagy hordóban tárolják. A hordó akácból, eperből vagy tölgyből készül. A törkölypálinka nem kaphat színt a hordótól, ezért mindig üvegedénybe töltik.

A szerémségi bortermelésnek tekintélyes múltja van, de erre most nem térünk ki, mert sokat írtak már róla. Viszont a borivásnak is megvannak a hagyományai, nemhiába mondja a szerémségi nép: „Aki iszik, rossz ember nem lehet!” (Ko pije, zlo ne misli!), s a szerémségi falvédőkön is gyakori a felirat: „Add meg nekem, jó Istenem, innivalóm mindig legyen!” (Dozvoli nam mili Bože, da se piti uvek može!), mint ahogy általános az a vélemény is, miszerint a bor megfiatalít, gyógyít, s „borban az igazság”.

Másik adatközlőink, a régi Dejanović család leszármazottai a Fruška gora-i Borovo faluban élnek. Július 15-én, Sveti Stefan napján tartják a búcsút a faluban, s ez az ünnepnap jelzi a csőszködés kezdetét, amikor a hegy lankáin szüntelenül őrzik a szőlőt minden kártevőtől egészen szüretig. Az itteniek szerint a bor felső része a legerősebb, mert az alkohol felfelé megy, s aki ebből az előborból iszik, bizony elterül.

A szerémségi falusiak mindig takarékosak voltak, sörre sem adtak ki pénzt, hanem otthon készítették. A hozzávalók: élesztő, cukor, komló és pörkölt árpa, víz. Főzés után üvegekbe töltötték, s folyékony viaszba mártott parafadugóval zárták le. Homokba rakva a pincében tárolták, és aratáskor fogyasztották.

A pálinkán, boron és sörön kívül a szerémségiek különféle szörpöket is fogyasztanak, amelyeket gyümölcsből, virágból és levélből (pl. petrezselyem) készítenek. Kedvelik a feketekávét, valamint a különféle növényekből, szárított termésből (galagonya, csipkebogyó stb.) készült teákat is.

*KARTAG Nándor fordítása*

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 alkoholtartalμού 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 megfenyegetté,  
A gyerekekkel kinevetté,  
Az asszonnyal összevissza veretté.  
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)

## A NYUGAT- ÉS KÖZÉP-EURÓPAI KÁVÉFOGYASZTÁS KORAI SZAKASZA

---

A kávé csupán tropikus éghajlati övben terem meg, de főzete az egész világot meghódította. A kávévásról szóló legkorábbi adatok a XV. század második feléből ismertek, és Áden, Mekka, valamint Kairó városokhoz kötődnek. A XVI. század végéig az egész korabeli mohamedán világ felső társadalmi rétegeiben elterjed. Európában, a török hódítások idején jelenik meg a magas állású török tisztviselőkkel, avagy más szórványos egyedi esetekben. Angliában 1650-ben Oxfordban, 1652-ben pedig Londonban nyílt meg az első európai kávéház. Innen terjed át a kávéivás szokása az angol magánszférába. Franciaországban néhány évvel később jelenik meg és kezdi meg hódítását a francia udvar és udvari nemesség körében. Ez Európa-szerte mintaként terjed a felső társadalmi rétegekben. Így jut el a kávé a közép-európai udvarokba és városokba 1680 körül. Az első itteni kávéházak Hamburgban 1677–79-ben, Bécsben 1685-ben, Nürnbergben és Regensburgban 1686-ban nyílnak meg. Pesten 1714-ben, Budán 1717-ben. Az állítólagos 1683-as első bécsi kávéház története, a török ostromlótól zsákmányolt kávékészletre alapozva császári privilégiummal nyitotta volna meg az évben kávéházát egy magát a hadi események során kitüntetett Koltshitzky nevű rác hírszerző, csaknem kétszáz éves pályafutása után, végül is mondának bizonyult.<sup>1</sup> A hírszerzőt Gyuro Kolcsics néven is emlegetik, és zombori származású.<sup>2</sup>

Közép-Európában a kávé ritka ital marad, s csak előkelő házakban isszák. A XVIII. század második évtizedében viszont Észak-Németországban és a szász választófejedelemségben már a polgárházakban is fogyasztják. A XVIII. század közepén északnémet falvak parasztsága is itta, s a XIX. század elejére a hétköznapi étrend részévé vált. Közép-Európa déli térségében majdnem egy évszázad múlva jut el a paraszti rétegig: a korábbi Svájc és Ausztria érintkező vidékein, az 1780-as évektől, pamutszövő háziipar fejlődésével (a vidék lakossága hétköznapi reggelire a kávéét még a XX. század elején is leves módjára fogyasztja), a császárváros körül, a bécsi medencében az 1800-as években. Itt, az 1930-as évek első felében, a Német Néprajzi Atlasz helyi gyűjtői hétköznapi reggeli folyadékként kizárólag kávé fogyasztására találtak adatokat.

A növekvő európai kávészükséglet fedezésére a XVIII. század elején új termőterületeket hoztak létre az ázsiai és amerikai gyarmatokon, a század





utolsó harmadában pedig bőven akadt előregyártott és házi készítésű pótkávé is. 1770-től például a cikória. Bécsben már 1800 körül 50 „kávégvár” működött. Ugyanakkor a kávéfogyasztás módozatait idő- és területi különbözősége jellemezte.

Magyarországon a kávé török italként és török áruként jelent meg a hódoltság korában, nem sokkal később, mint Isztambulban, pontosabban 1517-ben. A luxusnak számító italt kávéházakban, de otthon is fogyasztották. A magyar lakosság azonban távol tartotta magát a hódító sajátos szokásától. Nem itták egészen a XVII. század végéig, amikor a kávézás mint új nyugat-európai szokás megjelent.<sup>3</sup>

### A KÁVÉFOGYASZTÁS KORAI SZAKASZA A BALKÁNON

A bolgár népköltészetben gazdag anyag található a kávé és a bor ellentétére, a hódítók és az őslakosság ellentétének jelképeként.<sup>4</sup> Egy krónika szerint Szarajevóban 1591-ben működtek már kávéházak.<sup>5</sup> Az otthoni kávéfogyasztásról csak a századfordulón szólnak a kutatók. Így Antun Hangi tanító, a boszniai és hercegovinai muzulmánok életéről és szokásairól közreadott könyve, melyből kiderül, hogy a kávé ivása a mindennapok része – étkezés után isszák, a leggazdagabb házakban külön „kávémestert” tartanak e célra, de a szokásokban is megjelenik, mint pl. a leánykérés alkalmával, amikor a vendégeket várják vele és a női társaság is issza.<sup>6</sup> Hasonló szokásról szól egy 1927-ben publikált Gyevgyelija környéki gyűjtés: minden vendéget – karácsonykor, keresztelőkör, leánykérés alkalmával, a ház védőszentjének ünnepén, elsősorban kávéval kínáltak, ezt elutasítani bajt jelentett. A kávéét használták gyógyászati céllal is hasmenés vagy átfázás esetén.<sup>7</sup>

A II. világháború alatt és utána a Boszniában katonaságot szolgáló szabadkai adatközlő a közvetkezőket mondta el: „Ott már akkor a nők itták a kávéét és dohányoztak közben, 4–5 a ház előtt, többnyire estefelé, de gyakran délelőtt

11 órakor is. Még feredzsét viseltek. A férfiak reggelente a hegyekből lementek a „mejaná”-ba megkávézni a cimborákkal. Ez Vakuf, Prozor környékén volt. Ott láttam, hogy a kávé nem isszák, hanem szürcsölik, hogy 2–3 óráig is eltartson. Kis, fül nélküli csészét használtak. A kockacukrot a szájba teszik, és azon keresztül szürcsölik. Sose keveredett a férfi és női társaság.”<sup>8</sup>

A kávéivás nem jellemezte az egész déli területet: Sjenica környékén a Peštari tájon, pl. csak a 60-as években kezdik inni. Előtte csak Divka pótkávéfogyasztottak. Kezdetben férfiak itták, fiatal nők számára szégyen volt a fogyasztása.<sup>9</sup>

Belgrádban egy 1925-ben készített összeírás csupán egy „kafedžija”-t (kávé mestert, kávést) említ, azt is Miloš kenéz otthonában, és egyet 1827-ben, Jago Sijateljstvo udvarában.<sup>10</sup>

Branislav Nušić, a közkedvelt szerb drámaíró kimerítő, és ezért nagyszerű ismertetőt ír az oly közkedvelt, de a XX. század 30-as éveiben már kihalóban levő régi belgrádi kávéházakról.<sup>11</sup> Elmondja, hogy az I. világháború előtti belgrádi kávéházak a közélet egyedüli kifejezői voltak, az erősen zárkózott magánotthonok életével ellentétben.<sup>12</sup> Keletkezésük tekintetében, a török idők „čepenak” és „han”-ját, valamint a külvárosi „mehaná”-kat váltották fel, amelyek szintén a közélet fontos színhelyei voltak: „üzletek lebonyolítását is itt tették meg egy-egy dzsezva kávé mellett”, és gyékényszóttészeken ültek bennük törökülésben. Olyan boltocskák is voltak, ahol kávé pörkölték és főztek, utána pedig széthordták a környéken.<sup>13</sup> Egyik legrégebbi ilyen nagyobb bolt és egyben kávéház a város kapujánál állt. Ide keresztények be sem teheték a lábukat. Itt mást nem is szolgáltak fel csak kávé, rahat lukummal és vízzel. A pálinkamérés az első keresztény kis kávéházakban kezdődött.<sup>14</sup> Az asztaloszékes lakberendezésű későbbi kávéházakban a társadalmi élet a régi formát követte, és a város fejlődésével ezek a helyek még inkább fontos társadalmi aktivitások színhelyévé váltak: üzleti ügyek, politika, házasságkötések, mindennapi beszélgetések, előadások, művészetek, munkásbörze színhelye. Sajnos, sok esetben ezeken a helyeken sokkal több alkohol fogyott, mint kávé. Arról, hogy mennyi kávé fogyasztottak otthon, már nem szól a beszámoló. Egy, a 30-as években Belgrádban dolgozó palicsi asztalos adatközlő szerint ott már akkor mindenki reggelente kávé ivott. Szabadkán hasonló szociális szinteken nem.<sup>15</sup>

## A KÁVÉFOGYASZTÁS HAJNALA SZABADKÁN

Szabadkán a kávé már a török időben itták. Az első konkrét adat 1749. augusztus 25-éhez kötődik. Ekkor adományozzák Márkó Stojkovity (Marko Stojković) kereskedőnek, a kávé és az égetett bor árusításának monopolját városunkban.<sup>16</sup> A kávé mérés a keresletet követte a későbbiekben is: más aktivitásokkal párosul, közülük leggyakrabban szeszes italok mérésével. 1879-ben Galaudauer József, az I. körben levő Dimitrievics úr házában a kávé mérés és süteményfelszolgálat mellé, a bor és pálinka mérésének engedélyezését is kéri.<sup>17</sup> Ugyanígy, Szabó Péter kávé mérő a 8. körben, aki egy kéjhölgyet és kávé mérést tart.<sup>18</sup> Az 1892-ben publikált összeírás Francziskovics József, Teleky tér 359. szám alatti kávéházát biliárdhasználattal jelöli. Egy sokkal későbbi adat szerint pl. a kávé mérés mellé falatozás társul.<sup>19</sup> Az 1906-ból származó címjegyzék, a „Kávésok”-nál kilencet sorol fel: kettőt a papucspiacnál,

s egyet-egyet az edénypiacnál, közvetlenül a vasútállomásnál, a városháza előtti téren, az ehhez közeli Gombkötő utcában, valamint a színház mögött, a Reichl-palota utcájában, s a Halasi úton. Származásuk tekintetében a kávéosok nemcsak helybeliek lehettek, hanem idegenek is, mind Ádám Ödön kávéos, aki 1910-ben Szegedről költözött át Szabadkára.<sup>20</sup> Szegeden egyébként már 1819-ben 4 kávémezt és 4 inast említ a restaurációs összeírás.<sup>21</sup>

Szabadkán az első kávéház a XVIII. század második felében, 1787-ben nyílt meg, ami a műveltebb társadalmi élet egyik jele.<sup>22</sup> Egy századba telt, és a kávéházak száma növekedett, a kávéházba járásnak és a kávéivásnak pedig olyan jelentősége lett, hogy a *Szabadkai Friss Újság* 1901. évi novemberi számában Drágul a kávé címmel az alábbiakat közli: „A kávé Szabadkának nem sokkal kevesebb, mint Liptónak a krumpli. Ha nem volna kávé, nem volna kávéház, és ha kávéház sem volna, mi volna a szabadkai élet? Jaj nekünk, ha a pikkoló árát fölemelik! . . . Turi vásár sátor nélkül, mit ér a traccs kávé nélkül?”<sup>23</sup> 1893-ban a város legnagyobb kávéháza az 50 szobás Nemzeti Szálloda keretében működött.<sup>24</sup> A Pest városhoz címzett szállodát 1894 nyarán nyitották meg, kávéházat, éttermet és sörcsarnokot foglalt magába.<sup>25</sup> A *Szabadkai Közlöny* 1901. októberében beharangoz egy készülő tárcát Kávéházi törzsvendégek címen, amelyben sorra kívánja venni a szabadkai kávéházakat.<sup>26</sup> A beszámoló, sajnos, csupán a Nemzeti Kávéházról készült el.<sup>27</sup> A cikk írója Szabadka legélénkebb és legnagyobb kávéházának nevezi ezt a vendéglőt. Ide többnyire a kereskedők és iparosok jártak, valamint néhány törvényszékbeli úr és újságíró, de sok átutazó vendég is. A cikk még azt is megemlíti, hogy többségük zsidó hitvallású.

A Malusev-féle összeírásban 1906-ban, a Kávéházak címszó alatt 5 tulajdonost és kávéházat említ, ebből négy az akkor Kossuth utcán, a korzón: a fentebb említett Nemzeti, a Szécsényi, az Arany bárány és a Pesti, az Otthon Kávéház pedig a Szent István téren volt. Ezt örököltette meg Kosztolányi Dezső a *Pacsirta* című regényében.<sup>28</sup>

A város közelében levő Palics-fürdő Nagykocsmájának 1874. évi étel és ital árjegyzékén a meleg italok sorában találhatjuk a feketekávé és a tejeskávé, azaz kis pohár kávé és csokoládé is, valamint puncsot, oroszteát, császárteát, borlevest és limonádét.<sup>29</sup> A Kiskocsmá, 1907 óta Kisvendéglő árjegyzékén a kávé mint: edény kávé, csésze kávé, 1 fekete szerepel.<sup>30</sup> A feketekávé ára 12, a tejeskávé ára 20 kr, kis pohárral 32. Érdekes megjegyezni, hogy a Kiskocsmában, ahol a szerényebb anyagi lehetőségű közönség gyűlt össze, nem is szerepel a kis poharas kávé. Az I. világháború idején csak „hadikávé”, illetve pótkávé használnak. 1916-ban, a tej csökkentett fogyasztásának szabályozása folytán, a levéltárban olyan dokumentumok is megtalálhatók, amelyekből kiderül: a Szabadkán dívó szokás szerint a kávéházi közönség közvetlenül déli 12 óra után jár a kávéházba, s azok a korai délutántól esti 8 óráig állandóan zsúfolva vannak – ekkor fogyasztják a legtöbb feketekávé, míg reggel a tejeskávé isszák.<sup>31</sup>

A kávéházak és kávéosok mellett a cukrászdákban is szolgálhattak fel kávé. 1892-ben Szabadkán négy ilyen helyet említ a következő tulajdonosokkal: ifj. Dobel Károly, Gondovits Miklós, Kresztankovics Návó, Nedeljkovits Antal. Tizennégy évvel később egy újság reklámhirdetéséből kiderül, hogy „napon-

ként friss sütemény, fagylalt, jegeskávé kapható” Keppert János cukrászdájában Szabadkán, a Deák utcában.<sup>32</sup>

1894-ben, a magyar királyi pénzügyminiszter körrendeletet intézett a pénzügyi gazdatársaságokhoz, a szesz italoknak kávéházakban és cukrászdákban való kiszolgálása ügyében. E szerint a kávéházakban és kávémérésekben likőrök és más édesített égetett szesz folyadékok, különleges pálinkafélék, rum és konyak legföljebb 0,1 literig terjedő űrmértékkel bíró poharakban árusítható. A kávéházakban (ahova a finomabb és műveltebb vendégek látogatnak) finomabb bor és sör is árusítható palackokban. Cukrászdákban általában csak finomabb fajú égetett szesz italok és csak Budapesten, valamint a nagyobb vidéki városokban árusíthatók finomabb minőségű csemegeborok.<sup>33</sup> Két évtized elteltével, Szabadkán, ahol a kávéházak és kávécsok, kocsmák és pincék garmadája virult, úgy elterjedt az alkoholizmus, hogy pl. a gimnáziumban 1920-ban megalapítják a Józán fiatalok elnevezésű diákkört, amely az alapítás évében 110 tagot számlált.<sup>34</sup>

Milkó Izidor 1880-ban publikált, *Egy boldog ember otthona* (Rajzok a szobából) című elbeszélésében, a kávé az ebéd utáni időpontban említi nagy szeretettel, valamint fekete levesnek és mokkának is nevezi. Arról is beszámol, hogy a XIX. század utolsó harmadában: „A kávéivást sokan kárhozzátják, s egy nagy tudós bűnnek nevezi azt. Főleg hölgyeink vannak újabban sok üldöztetésnek kitéve ez ital imádása miatt, mely különösen faluhelyeken s bizonyos nyárspolgáros körökben – csakugyan a nevetséges rajongás színét veszi fel.” Ehhez fűződően említi meg, hogy Jean Paul a kávé (tejeskávé) „női bor”-nak nevezi, az ital imádását pedig „női iszákosságnak”. Mivel a kávé tejjel nem egészséges, folytatja – a tejeskávé uralmát aláassa a divat. Az előkelőbb női körök, nagyúri szalonok felső tízezer hölgye kezd nélküle pletykálni, s valószínűleg idővel teljesen lemond róla a középosztály is. Akkor nem lesz többé divatos, hanem „csak népszerű” ital. Kultusza a „misera plebs” rétegeibe fog vonulni, az „alsó” százcezer közé, a fokhagymás világba, amikor egy újabb Jean Paul „női pálinkának” fogja keresztelni.<sup>35</sup>

Am a feketekávé – az egészen más. Hite szerint divatban marad, ameddig lesz jó ízlés a világon. Gyönyörűség, költészet . . . „A mokka meghittén párolog a gyűszűnyi csészéből, vele lép tetőpontjára az ebéd utáni boldogság.”<sup>36</sup>

Egy másik szabadkai íróhoz fűződik egy 1923-beli, tejeskávéról szóló adat. Kosztolányi Dezső feleségével és 8 éves kisfiával az író iskolatársainak húszéves találkozására jöttek haza Szabadkára ötévi távollét után. Egy újságíró hírnül adja ezt. Az író fia kávé iszik, cukorral, tejjel és piskótával. Am, hogy nem Pestről hozott szokásról van csupán szó, bizonyítja a nagymama igyekezetét.<sup>37</sup>

A babkávé szabadkai árusításának tekintetében érdekes az 1899 és 1901 között indított, Kathreiner-féle Kneipp malátakávé reklámhadjárata. „Nagymama nekem is” – felirattal közli: „Évek óta kitűnő pótléknak bizonyul a babkávéhoz. Ideg-, szív- és gyomorbetegségeknél, vérszegénységnél orvosilag ajánlva. Legkedveltebb kávéital családok százczereinél.”<sup>38</sup> A reklám részeként a kávé rövid történetét is ismertetik.<sup>39</sup> 1899-ban Fiume a magyarországi kávécsok bevásárlási forrása. 1901-ben budapesti kávéraktárakat hirdetnek. 1927-ben „Meinl Julio kávé és tea behozatala” boltban gyakori volt a kávékóstoló. Kávépörkölőjük illata messzire szállt és csalogatta a népet. A kóstolókon bárki ihatott a felszolgált kávéból.<sup>40</sup> Mellette kávé árusítottak a gyarmatáru-nagy-

kereskedések is, melyekből 1927-ben 6 volt.<sup>41</sup> Csernik József a szabadkai színházzal szemben lévő üzletben, és a szegedi Kárász utca sarkán lévő üzletben inaskodott. Ő itt szerette meg a kávé, és naponta egy csészével megivott. 1945 után nem lehetett kávéhoz jutni, az „ersatz”-ot meg nem kedvelte (a háborús pótkávé elnevezése), így nem ivott többet.<sup>42</sup> Új idők szelét idézi Kőrösi Géza 1938-beli kávépörkölő cégjének reklámja: „Török kávé a vevő előtt villany-motorral darálunk.”

## ZÁRSZÓ

A II. világháború után, pontosabban a 60-as évektől, a kávé elvesztette státuszjellegét. A nép italává vált vidékünkön is, ahol a nyugati és balkáni kultúrák keveredése már addig is sok érdekességet eredményezett. Szabadkán például, mint mindenütt az északi országhatárig, török kávé isznak. Pörkölt és darált babkávéból, cukorral, „dzsezzában” főzve, többnyire tej nélkül, kis csészékben. Ennek a fajta kávénak a sajátossága, hogy a kifőtt kávé a csésze alján leülepedik, amit zaccnak neveznek. A csésze leborítása, a zacc lecsöpögtetése és megszáritása, a figurák nézése és a belőlük való jóslás egyfajta szórakozás rituáléjának a tartozéka – főleg nők körében. A 70-es évek végén már egy tanulmány is megjelent nálunk a kávéjóslás szemiotikájáról.<sup>43</sup> A kommunikáció és a doppingolás egyik fontos részévé vált,<sup>44</sup> de úgy tűnik, a 90-es években veszített jelentőségéből. Az újabb változások a kávéivás gyakoriságában és mennyiségében is megjelentek. A 80-as években például, mindenütt nagyobb kávécsészéket kezdtek használni, de csak félig, vagy háromnegyedig töltötték meg őket. Mára már teleöntik a nagy csészét is, sőt, sokan a munkahelyeken bögréből isznak, naponta többször is. Ugyanakkor sokunknál az étrend része a reggeli, vagy az ebéd utáni kávé, de a megvendéglés leggyakoribb módja is. A főzet erceje változatlan, tehát nincs benne több víz, vagy pl. tej. A kávéivás szertartásos jellege azonban máig megmaradt, s ha más nem, akkor a fellépő egészségügyi problémánk intenek mérsékelt élvezetére.

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> Kibán E. 1988, 150. o.

<sup>2</sup> Bővebben lásd: Palóczy E. 1943

<sup>3</sup> Kibán E. 1988, 152. o.

<sup>4</sup> Peneva-Vincze, Lili: A bor- és a kávéivás a bolgár népdalokban, mint a vallás és ethos ismertetőjele. In: Kiss Mária (szerk.): A hagyományos műveltség továbbélése. 211–221. Budapest 1984. Idézi: Kibán E. 1988

<sup>5</sup> Spaho, Fehim 1. VIII 1931. 41–42 o.

<sup>6</sup> Antun Hangi, 1990. 89., 159–160. oldal. (Az első kiadás 1900-ban, a második 1906-ban jelent meg.)

<sup>7</sup> Steva Tanović, 1927. 81., 90., 113., 152., 210., 240., 414. o

<sup>8</sup> Laza Kopunović palicsi lakos közlése

<sup>9</sup> Zoran Vasić, 1992., 149–150. o.

<sup>10</sup> Tihomir Đorđević, 1925, 29–30, 37. o.

<sup>11</sup> Branislav Nušić, 1935, 125–183. o.

<sup>12</sup> Uo. 128. o.

<sup>13</sup> Uo. 135. o.

<sup>14</sup> Uo.

<sup>15</sup> Brindza Balázs László (1914) palicsi lakos közlése

<sup>16</sup> SZTL F: 2.3. 208/22

<sup>17</sup> SZTL 3879/polg. 1879

<sup>18</sup> SZTL 6679/polg. 1879

- 19 SZTL F:57. 28. 1885–1932. Index. Vachmann Árminné. B 1. 1920  
 20 SZTL Polg. leány iskola. Jezókönyv 1910/11. Naplószt., 2., 3. osztály  
 21 Eperjessy Géza, 1988, 396. o.  
 22 Bács-Bodrog vármegye monográfiája, I. kötet, 203. o.  
 23 Szabadkai Friss Ujság, 1901. november 21., I. évf., 5. szám  
 24 Subotičke novine 24. decembar 1893  
 25 Bácskai Ellenőr, 1894. júliusi számának reklámjai  
 26 Szabadkai Közlöny, 1901. október 6.  
 27 Szabadkai Közlöny, 1901. november 3.  
 28 Kosztolányi Dezső: Pacsirta. 1923  
 29 SZTL F2: 1567/polg. 1874, F2: 1834 polg. 1875  
 30 SZTL Városi tanács XV 391, 1898  
 31 SZTL 862-eln. 1917  
 32 Bácsmezei Napló 1906. augusztus 19., 7. o.  
 33 Bácskai Ellenőr 1894. november 11.  
 34 Izveštaj Državne Muške gimnazije u Subotici za 1927/28 školsku godinu. 21–24. o.  
 35 Milkó Izidor, 1880, 86.  
 36 Uo. 89. o.  
 37 Hírlap, 1923. szeptember 16., 5. o.  
 38 Szabadkai Közlöny. 1899. január 1.  
 39 Kávéalunk. Szabadkai Közlöny, 1899. február 12.  
 40 Maković Marija szabadkai lakos közlése  
 41 Naslovník grada Subotice – Subotica város címtára. 1927., 56. o.  
 42 Csernik József, (Szabadka, 1890–Topolya, 1961). Adatközlő: Bábí Csaba, Topolya.  
 43 Reffle Gy. 1979–80  
 44 Kovačev I. 1999

## IRODALOM

- EPERJESSY Géza  
*A szabad királyi városok kézművesipara a reformkori Magyarországon.* Budapest, 1988
- FEHIM, Spaho  
 Prve kafane su otvorene u našim krajevima. *Novi behar* 1. VIII Sarajevo, 1931
- DORĐEVIĆ, Tihomir  
 Arhivska grada za zanate i esnafe u Srbiji. *Srpski etnografski zbornik* 33. Beograd, 1925
- HANGI, Antun  
*Život i običaji muslimana u Bosni i Hercegovini.* Sarajevo, 1990
- KISBÁN Eszter  
 A kávé bevezetése Magyarországon. *Ethnographia* XCIX. 149–177. Budapest, 1988
- KOSZTOLÁNYI Dezső  
*Pacsirta*, 1923
- KOVAČEV Ilona  
 A kávéivásról. *Családi Kör*, X. évf., 1999. dec. 2., 39. o.
- MILKÓ Izidor  
*Mindenütt és sehol.* Budapest, 1880
- NUŠIĆ, Branislav  
 Beogradske kafane. In: *Sabrana dela Branislava Nušića*. 125–183. Beograd, 1935
- PALÓCZI Edgár  
 A zombori kávéfőző diadalútja. *Kalangya*. XII. évf., 12. szám. 544–547. o., 1944
- REFFLE Gyöngyi  
 A kávéjósítás szemiotikája. *Tanulmányok*. 105–113. Novi Sad, 1979–80
- TANOVIĆ, Steva  
 Život i običaji naroda u Đevdelijskoj kazi. *Srpski etnografski zbornik*, 40. Beograd, 1927
- VASIĆ, Zoran  
 Ishrana stanovništva Sjeničko-Peštarske visoravni. *Glasnik Etnografskog muzeja* 56. Beograd, 1992

## CSONOPLYAI KOCSMÁK

---

A török kor végén néptelenedett el a régi Bodrog megyei helység, Csonoplya. Az 1701. évi összeírás szerint puszta. A zombori bunyevác határőrök telepítették újra 1747-ben. A magyar lakosság szervezeten 1752-ben érkezik a faluba. 1786-ban pedig németek. Tehát háromajkú, katolikus vallásúak laktak itt.

Az első kocsmáról korán, 1763-ból van adatunk. Anton Cothman, a faluról szóló jelentésében írja, hogy a központban, a templommal szemben található kocma téglából épült. Sajnos, az építés idejét nem említi. Négy helyiségből állt, hiányos felszereléssel. Mivel nem a Pétervárad utca mellett építették fel, csekély volt a bevétele, és nem volt gazdaságos. Tulajdonosa a kamara volt. A helyi hagyomány szerint a királyi kamarás utasítására a Telecskai-dombokba a temetőnél 80 méteres, patkó alakú pincét fúrtak. A falu élelmiszer-tartalékát őrizték itt. A XIX. és a XX. században a falu kocsmárosai bérelték. Sajnos, ez a páratlan műemlék barlangpince, mivel már évtizedek óta nincs használatban, pusztulóban van. A Cothman által emlegetett vendégfogadó lett később a „nagykocma”.

Az 1772-ben kötött úrbéri szerződésben több adat is vonatkozik a „kocsmáltatásra”. A 2. pontban foglaltak szerint a jobbágyoknak megengedetik saját boruk kimérése Szent Mihály napjától Szent Györgyig, továbbá, ha a kamara, a falu földesura, újabb kocsmákat nyittatna, azokban mindenféle ital eladását engedélyezik egész évben. Az italok, a pálinka, a sör kimérése, valamint ezek előállítását az uradalom kiváltságos joga. Ha az uradalom valamely jobbágynak ki is adná a kocma vezetését, akkor az a 1555. évi törvény 36. paragrafusára szerint, amíg a bort árulta, fel volt mentve a heti robot kötelezettsége alól. Megtiltották a kocsmák „Pohn Wein” mód szerinti bérbeadását, amit némely helységekben tévesen vezettek be. A jobbágyokat nem vonhatták felelősségre, ha romlott italt utalt ki az uradalom eladásra. Tilos volt a kocsmán kívül mindenfajta ital árusítása az említett időszakon kívül ott, ahol szőlőtermesztéssel is foglalkoznak. Ilyen volt Csonoplya is, a jobbágyok saját borukat is árulhatták a kamara kocsmájában. A XVIII. században a kamara a bort többnyire Szerémségből szerezte be, de baranyai bort is árultak.

A kamara a kocsmát bérbe adta. Az első ismert bérlő Csonoplyán Joszo Pality volt 1793-ban. Szerencsére fennmaradt az akkori szerződés, amelyet a bérlő kötött a kamarával, amely így szól: „*Odzdel imenovati na znanje dajem,*



*Vendégsereg a nagykocsmá előtt*

*da u 1793/4 god. kroz mene Csonopljanskog Szela Urbarsko Vinototsenje jeszte pod Arendu uzeto u Dve Szto Trideszet i jednu forintu, tojeszt 231 for, -Za koju virovatnost i szigurnosti mojrom rukom nacsinyenim krizsem svedocsim. U Csonopli dana 30. Maya 1793 god. Joszo Pality zakupnik.*

Ezt az adatot a kocsmákról a XIX. század első harmadában találtuk. 1836-ban Csonoplyának már 4256 lakosa volt. Ahogy gyarapodott a falu lakóinak száma, és javult anyagi helyzete, jelentkeztek a társadalmi élet első jelei is. Igen kedveltek voltak a táncmulatságok, ezért a kocsmák mellé megfelelő termet is építettek. Mivel minden nemzetiségnek más-más volt a szokása, ezért külön-külön kocsmákban szórakoztak, saját zenészeik voltak. Feltételezzük, hogy abban az időben legalább négy kocsmá volt Csonoplyán a nagykocsmán kívül, kettő német, s egy-egy magyar és bunyevác.

A következő adat a nagykocsmáról 1870-ből olvasható. A község akkor végezte el az ingó és ingatlan vagyonösszeírást, a kocsmát az 5. pontban sorolják fel, viszonylagos pontos leírást is adnak róla: földszintes, nádtetős ház, két szobával és egy pincével. Melléképületei egy fészter és egy istálló. Becsült értéke 600 forint. Évi bérlete 42 forint. Sajnos, az összeírás nem közli a bérlő nevét, de arról sem olvashatunk, mekkora a forgalma.

A kocsmákban általában pálinkát, bort és sört mértek. Az utóbbit Apatinból hozták. Kilenc évvel később, 1879-ben a falu előljárói a következő szabályzatot hozták meg felsőbb utasításra:

1. § *Vasárnap és ünnepnap a templomban folyó istentisztelet ideje alatt a kocsmárosoknak tilos alkoholos italokat felszolgálni, és bármilyen rendezvényeket tartani.*

2. § *A kocsmákban a táncok nyáron csak este 11 óráig tarthatók, télen este 10 óráig. A nyári időszak mindig Szent Györgytől Mindenszentekig tart, a téli időszak pedig Mindenszentektől Szent György napjáig. Ha a kocsmáros nem tartaná*





*Vendégek a Schleich-féle kocsmá udvarán*

*be ezeket a határozatokat, először 2 forint a bírsága, azután minden esetben 5-5 forint. A bírság összegét a helyi szegények javára fordítják.*

Ez a rendelet híven tükrözi a kor szellemét. A jobbmódúak idővel a kocsmákban is elkülönültek, s hogy ne keveredjenek a „pórnéppel”, külön teremben szórakoztak. Ezeket a vendéglőket kaszinónak nevezték. Az első polgári kaszinót a magyarok alapították a XIX. század utolsó évtizedében a nagykocsmában. Ide csak magyarok jártak. Nagy táncmulatságokat rendeztek, különösen farsangkor. Egy ilyen nagy sikerű bálról még a *Bácska* című hírlap is beszámolt 1894. január 16-án. A tamburások reggel 3 óráig húzták a talpalávalót. A csonoplyai tamburások messze földön híres zenészek voltak. Még Herczeg Ferenc is megemlékezik róluk: „... iszik, mint a csonoplyai tamburás”. A leghíresebb cigány muzikusok a Lakatos, Kolompár és Herka család tagjai voltak.

A németeknek is volt két kaszinójuk. Egyik kocsmában volt a Bauer verein, másikban pedig a Katolische verein. Ezekben fúvószenekarok játszottak.

Az első csonoplyai tamburazenekart Lakatos Gergő alapította 1925-ben. Lakodalmakon, ünnepségeken és táncmulatságokon zenéltek. 1937-ben Kolompár Péter szervezte meg a második tamburazenekart. Ebben Német Péter, Plac Károly, Galac György, Galac Antal és Turcsik András muzsikált. A bunyevácoknak külön bandájuk volt, ebben Stipan Astaloš, Ivan Probojević, Joso Stanković, Stipan Patarica és Franjo Paretić játszott. A német fúvószenekarok közül legismertebb volt Johann Rausch és Josef Krahl együttese.

1921-ben a faluban nyolc kocsmá működött, de a falu vezetősége szerint még kettőre lett volna szükség.

## KOCSMÁK A KÉT VILÁGHÁBORÚ KÖZÖTT

### *Nagykocsmá*

Utolsó bérlői: Balasi István, Gyerki Mátyás, Hemm Johann és végül özvegy Schleich Júlia és fiai Károly (elesett az I. világháborúban), Jenő és Zoltán



*Tóni Mári államosított kocsmája 1946-ban*

voltak. 1921-ben özvegy Schleich Júliának engedélyezték, hogy bővítse a nagy-kocsmát, és ezért öt évre felmentették a bérleti díj fizetése alól. Elsősorban magyarok jártak ide, ezért állandó magyar cigányzenekar muzsikált. Táncmulatságokat és különböző rendezvényeket szerveztek itt. A következő helyiségekből állt: polgári kaszinóterem (biliárdasztallal), táncterem, ivó, két hálószoba, gang és pince. Az udvarban volt egy fészker és egy istálló. Itt hagyhatták az átutazók éjszakára a kocsikat és lovaikat.

1940-ben egy táncmulatság idején a német legények provokálták a magyar fiatalságot, mert maguknak akarták a falu leghíresebb mulatóját. A magyar ifjúság viszont összefogott, és nem engedték be a hőzöngő német fiatalokat. Nagy verekedés kerekedett, ennek csak a rendőrség beavatkozása vetett véget. Az események után a magyar legények zenészekkel együtt átmentek a Schleich-féle kocsmába. Néhány hónap múlva viszont a korábbi szokás szerint működött a nagykocsmá. Az épületet 1945 után lebontották, és az épületanyagot az új szövetkezeti otthon felépítésére használták. Így tűnt el a falu legrégebbi épülete.

#### *Schleich Zoltán kocsmája*

1925-ben Schleich Zoltán bátyjával, Jenővel közösen a főutcán, a német fertály kezdetén megvett egy nagyobb házat, amelyhez hozzáépített egy 22X10 m területű színháztermet, ennek volt a legnagyobb befogadóképessége 300–350 fő is elfért benne. Volt itt még kaszinó biliárdasztallal, táncterem, ivó, gang, egy vendégszoba, lakodalmos konyha, egy szoba, ahol a lakodalmak alkalmával a tortákat tartották. Itt lakott a kocsmáros is. Az épület alatt pince volt, 1000 hektoliter bor fért el benne. Az udvarban volt a kuglipálya, jégverem, pálinkafőzde és a sörfejtő. A tulajdonos volt a pincér, felesége, anyai nagyanyám pedig a szakácsné. A kocsmának naponta 20–40 kosztosa is volt. Jól főzött a szakácsné. Édesanyámtól tudom, hogy még a „nacselnik” is, a falu

bírója a kosztosok közé tartozott. Egy alkalommal, amikor beteg volt, üzent a kisbíróval, hogy galamblevest kér ebédre. A kocsmában csak egy cselédlányt alkalmaztak. Kíségítőpincéereket is csak nagyobb rendezvényekre fogadtak. Ebbe a kocsmába csak a gazdag németek jártak. Itt ünnepelték letelepedésük 150. évfordulóját is. Turcsik János fúvószenekara játszott.

#### *A Fadi-kocsmá*

Korábban Pap János tartotta, tőle vette meg Fadi István, és innen a kocsmá neve is. A főutcán a templom közelében állt. Ez a magyarok vendéglője volt, ami ivóból biliárdasztallal, táncteremből és pincéből állt. 1930-ban itt alakult a Magyar Közművelődési Egyesület. Elnökének a plébánost választották. Az egyesület tagjai minden második vasárnap itt gyülekeztek, énekeltek, előadásokat szerveztek, és színdarabokat adtak elő. Az egyesületnek a legodaadóbb tagjai Péter István, Krizsán Mihály, Szabó András, Német Péter és felesége Klára, Eiman Csibi voltak. Mái g emlegetik *A bor* és *A piros bugyellár* című színdarabokat, melyeket a harmincas években adtak elő. Tehetséges amatőr színész volt Szabó Veronika, ezért primadonnának nevezték a faluban.

#### *A bunyevác kocsmá*

A pacseri út sarkán levő kocsmába bunyevácok jártak, mivel többnyire ezen a környéken laktak. Ezt a kocsmát Stipan Paštrović, Roko Burnać, Marko Drvar, majd Kristijan Ehrsam tartotta. A kocsmá ivóval, táncteremmel és pincével rendelkezett. A bunyevácokon kívül a környékbeli magyarok és németek is megfordultak itt. Az első bunyevác prelót 1921. február 2-án itt rendezték meg.

A főutcán volt a Kopping- és Kiefer-kocsmá. Ide csak németek jártak. Kisebb kocsmákat, ivókat tartott még Bodonyi Mari, Išpanović Ivan-Kaćmarac, Guldi Peter, Hermann Polak. A mozinál volt a Tóni Mária kocsmá. Híres ivó volt még a Mayer család tulajdonában levő Lina, valamint a Rentz-féle kocsmá.

A kocsmárosok a bort Baranyában, Tavankúton vagy Királyhalmán vásárolták. Évtizedeken át visszajártak egy-egy bortermelőhöz.

Május 1-jén a fiatalok a faluban több helyen májusfát állítottak. E helyek közé tartozott a Nagykocsmá és Schleich Zoltán kocsmája. A kocsmárosok a májusfát felállító fiatalokat itallal, cukorkával és aprósüteménnyel vendégtették meg.

1945 után a németeket kitelepítették, a faluba likai telepések érkeztek. A kocsmákat államosították, korábbi szerepük, melyet a művelődési élet szervezésben betöltöttek, ekkor megszűnt.

## IRODALOM

- RAUSCH, Joseph  
*Gemeide Tscobopel*. Nürnberg, 1989
- DŽINIĆ, Ilija  
*Conoplja* (kézirat), 1975
- BELJANSKI, Milenko  
*Šest vekova Čonoplje*. Sombor, 1996

## ITALNEVEK A SZERB CSALÁDNEVEKBEN

---

A szerbeknél számos néphagyomány, hiedelem, mágikus és kultikus művelet fűződik az italhoz. Különbőféle italok nevéből származik több szerb családnev is.

A pálinkát, ezt a lepárlással nyert erős alkoholos italt elsőként az arabok készítették, s orvosságként használták. Tőlük idővel más népek is átvették, Európában a XVI. század eleje óta van a mindennapi használatban. Ebből következően az ital neve is keleti eredetű, a szerb nyelvben nincs megfelelője. Az arab-török *raki* és *araq* szóból származik, amelynek alapjelentése az „izzadság, a datolya izzadsága”. Ezenkívül, főleg a vajdasági vegyes lakosságú környezetekben használják (vagy használták) a *pálinka* elnevezést is.

Ezekből a szavakból keletkeztek a *rakidžija*, *rakijan*, *palinkaš* és hasonló kifejezések, amelyek mindegyike olyan személyekre vonatkozik, akik készítenek, árusítják, vagy fogyasztják a pálinkát. Ezekből lettek a *Rakidžija*, *Rakidžić*, *Palinkaš* és *Palinkašević* családnevek. A *rakidžija* szó minden toldalék nélkül vált családnévvé, Belgrádban két *Rakidžija* nevű család is él.

A *Rakidžić* név ennél gyakoribb. A jellegzetes szerb (szláv) -ić patronim toldalék hozzáadásával keletkezett. Szerbia különbőféle tájain megtalálható, viszonylag nagy számban Pancsován és környékén. Pancsován ma körülbelül 30 ilyen nevű családot találunk, de élnek Dolovo és Gaj faluban is. Dolovóban igen népes családot képeznek, Jovan Erdeljanović<sup>1</sup> a Bánátban végzett kutatásai során 26 ilyen nevű családot jegyzett fel ebben az egyetlen faluban. A Kovin melletti Gajban élő *Rakidžić*ok is Dolovóból költöztek ide. Belgrádban ma körülbelül tíz *Rakidžić* család él, amelyek különbőző szerb lakta vidékről származnak.

A *palinkaš* hungarizmusból szintén önálló családnév keletkezett. Újvidéken, Versecen, Kikindán és másutt is élnek *Palinkaš* nevű családok.

Az -ev birtokos toldalék hozzáadásával jött létre a *Palinkašević* családnév. Több vajdasági helységben is felbukkan, így Kikindán is. Az ottani családi hagyomány szerint azonban másként keletkezett a név: „A Pljevlje környéki Žižić családból származnak. Egyik őjük, Jevrosim Žižić a szerbiai Smederevska Palankára költözött. Egy ideig ott élt, majd négy fiával átköltözött Bánátba, és Kovinban telepedett le. Az egyik fiú maradt ott tartósan, míg az apa a másik

hárommal Kikindára ment át. Mivel Palankáról jöttek, a Palankaši, illetve Palankašević név ragadt rájuk, s ez annyira elnyomta az eredeti családnevet, hogy 1760-ban a kikindai egyházi anyakönyvbe már Palankašev néven írták be őket. Később a Palankašev tovább alakult, s a Palinkašev forma maradt fenn máig. Kikindán már nincs senki ebből a családból, egy Palinkašev család él Belgrádban. Szent György napját ünnepli.”<sup>2</sup>

A birtokos -ev és a patronim -ić toldalék hozzáadásával keletkezett a Palinkašević családnév. Versecen él egy ilyen nevű régi polgári család.

A *rakidžija* és a *palinkaš* szavakéhoz hasonló jelentése van a török eredetű *bekrija* szónak is. Keletről jött, és olyan személyt jelöl, aki „szívesen iszik, iszákos, mulató”. Az arab bekra (= reggel) szóból keletkezett az arab-perzsa -i toldalék hozzáadásával. Olyan valakit jelöl, aki „már reggeltől kezdve iszik”. A *Bekrić* (*Bekrijić*) névben maradt fenn. Az Aleksandrovac melletti Vitkovo faluban élnek ilyen nevű emberek.

A pálinkával hozható kapcsolatba a *Nuša* (*Nušić*) cincár-szerb családnév is. „Nuša, belgrádi előnév a nuša perzsául iszákost jelent, de jelenti a boldog, gyengéd, barátságos, jóságos, melanholikus személyt is. Lehet, hogy a belgrádi Nuša család neve is ezekből ered.”<sup>3</sup> Így hívták az ismert szerb drámaíró, Branislav Nušićot is. Eredetileg Alkibiját Nuša volt a neve.

Tájainkon nemcsak a gyárakban, hanem házilag is készítettek sört. Ez különösen a Vajdaságban volt elterjedt. Külön foglalkozás is jelentkezett, a sörfőzés, amellyel egyének foglalkoztak. A sörfőző, vagy sörös (szerbül *pivar*) olyan személy, aki készíti és árulja a sört, illetve a sörös azt is jelentheti, hogy az illető több sört iszik, kedveli a sört. A sörost jelentő *pivar* szóból jöttek létre a *Pivar*, *Pivarev*, *Pivarov*, *Pivarović*, *Pivarski* és hasonló családnevek. A *Pivar* nevet Szarajevó környékén és az Újvidék melletti Koviljban, a *Pivarski* nevet Újvidéken, Čenejen és Zrenjaninban találjuk.

Az alkoholmentes italok közül leggyakrabban a kompótot és a bozát használták. A kompótot vízből, cukorból és gyümölcsből főzték. Egyes vidékeken a *hošaf* elnevezést használták, ami a perzsa „jó víz” jelentésű összetett szóból származik. Ezt az elnevezést az italtra ma már nem használják, de az ošaf *Ošap* családnévként fennmaradt a boszniai Banjaluka környékén. Az *Ošapović* családnévvél a szintén boszniai Travnik mellett találkozunk.

A bozából származnak a *Bozadžija*, *Bozadžić* és *Buzadžić* családnevek.

KARTAG Nándor fordítása

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> Jovan Erdeljanović: Srbi u Banatu. Novi Sad, 1986, 86. o.

<sup>2</sup> Adatközlő: Dušan Palinkašev. Belgrád (kikindai születésű)

<sup>3</sup> Glasnik Srpskog učenog društva, 59. füzet, Beograd, 1884, 160. o.

LÉTÜNK – társadalmi, tudományos, kulturális folyóirat. Kiadja a Forum Könyvkiadó Kft., Újvidék. Szerkesztőség: 21 000 Novi Sad, Vojvoda Mišić u. 1. Tel.: (021) 57–216, illetve 57-244 (600-as mellék). Előfizethető a 45700–603–8–10750-es zsírszámlára. Kérjük, a számlán tüntessék fel: „Létünk”. Egyes szám ára 40 dinár, kettős szám 80 dinár. Előfizetési díj egy évre 200 dinár, külföldre, illetve külföldön 40 DEM. Készült a Forum Holding Nyomdájában, Újvidéken. YU ISSN 0350–4158





