

Illés Péter

PARASZTI SZŐLŐHEGYEK A DÉLNYUGAT-DUNÁNTÚLON
(VAS, ZALA, NYUGAT-SOMOGY)



Szombathely, 2020

Paraszti szőlőhegyek

Illés
Péter

A DÉLNYUGAT-DUNÁNTÚLON
(VAS • ZALA • NYUGAT-SOMOGY)



© Vasi Múzeumbarát Egylet, Szombathely, 2020
© Illés Péter PhD, 2020

A könyv kézírata a Nemzeti Kulturális Alapprogram Ismeretterjesztés
és Környezetkultúra Kollégiuma támogatásával
és az MTA Bolyai János Kutatási Ösztöndíj keretében készült.

ISBN 978-963-88188-6-7

A szöveget gondozták: Schmidtné Vinczi Réka, Dr. Major Gyöngyi

Grafikai tervezés, borítóterv: MAUZ Kft.

Nyomdai kivitelezés: Yeloprint Kft.

Felelős vezető: a Kft. ügyvezető igazgatója

Kiadó:

Vasi Múzeumbarát Egylet
muzeumbarat.hu
9700 Szombathely Kisfaludy S. u. 9.
Tel.: +36 94 501 948
E-mail: titkar@muzeumbarat.hu



A kötet megjelenését támogatta:



AGRÁRMINISZTERIUM



*A borító a szombathelyi Savaria Múzeum Néprajzi Adattárában [K-173/I] őrzött
19. századi, bécsi kiadású [DR. u. VERLAG v. H. Gerhart Margarethen],
német nyelvű háziáldás felhasználásával készült.*

Tartalom

| | |
|--|---|
| ELŐSZÓ – A SZŐLŐHEGY DÍCSÉRETE [Ambrus Lajos] | 6 |
|--|---|

TÁJFORMÁLÓ PARASZTI SZŐLŐHEGYEK

| | |
|---|----|
| Szőlőhegyek hagyományos tájszerkezete | 9 |
| Szőlőhegyek népi építészet | 14 |

SZŐLŐHEGYI KÖZÖSSÉGEK HAGYOMÁNYVILÁGA

| | |
|---|----|
| Szőlőhegyi közösségek kialakulása | 20 |
| Feudalizmuskori önrendelkező hegybéli közösségek | 23 |
| Hegybéli közösségek íratlan és írott törvényei | 28 |
| Hegybéli határnapok | 38 |
| Szőlőhegyen lakás | 40 |
| Szőlőhegyi népi vallásosság, szőlővédő szentkultuszok | 41 |
| Paraszti borvidékek túlélő helyi hagyományai | 47 |
| Nők a szőlőhegyen | 53 |
| Szőlőhegyi betyártörténetek | 56 |

PARASZTI SZŐLŐ- ÉS GYÜMÖLCSTERMESZÉS

| | |
|-----------------------------|----|
| Régi hazai szőlők | 59 |
| Régi hazai gyümölcsök | 67 |

PARASZTI SZŐLŐ- ÉS GYÜMÖLCFELDOLGOZÁS

| | |
|---|----|
| Hagyományos fapréselésű, fahordós erjesztésű és érlelésű borászat | 71 |
| Hagyományos kisüsti pálinkafőzés | 81 |
| Gyümölcsecetek | 83 |
| Aszalványok | 85 |
| Lekvások | 85 |
| Gyümölcstárolás | 86 |

HAGYOMÁNYOS SZŐLŐHEGYI ÉTKEZÉSEK ÉS ITALOZÁSOK

| | |
|--------------------------------|----|
| Régi hegyközségi lakomák | 87 |
| Szőlőhegyi sütés-főzés | 90 |
| Paraszti borfogyasztás | 94 |

| | |
|---|----|
| UTÓSZÓ – SZŐLŐHEGYI RELIKTUMOK A MÁBAN | 99 |
|---|----|

| | |
|---------------------------------|-----|
| Irodalom | 103 |
| Múzeumi adattári források | 107 |
| Levéltári források | 108 |
| Egyéb források | 108 |

Előszó – A szőlőhegy dícsérete

A 'szőlőhegy' különlegesen csengő, sokféle jelentést hordozó kifejezése a magyar nyelvnek. Egyszerre konkrét „hely” (locus) – de több is ennél.

Merthogy közel sem egymás mellé ültetett szőlők sokaságát vagy halmazát értjük a 'szőlőhegy' alatt, és az sem biztos, hogy a szőlőhegy földrajzi alakzata minden esetben „hegy” volna – az Alföldön is gyakran ugyanígy hívják a szőlőskerteket. Meghatározó funkciója természetesen a szőlőtermelés – jelentése viszont több. Először is: termőtáj („terroir”). Természeti környezet. Biológiai-botanikai adottság. Talaj, éghajlat, napfény, növényélettan együttese. Művelési mód. Gazdálkodási forma, és építészettörténeti dokumentum. Szellemtörténet, vallástörténet és életforma is. A szőlőhegyen lenni és munkát végezni – a természet részének lenni, a Földdel, élővilággal, és az istenekkel társalogni. Több az egyszerűbb mezei munkáknál – a nemes munkának és az ünnep méltóságának különleges színtere.

A szőlőhegy sajátos magyar „nemzetkarakterológiai” adottság – jelen lenni a teremtés nagy munkájában, hisz a szőlőműves a földből az istenek legdrágább nedűjét készíti. Így a szőlőhegyi élet révén részt vehetünk az univerzális, egyetemes világértelmezésben. Nem véletlenül írja a régi krónikás, az öreg *Edvi Illés Pál* (1793-1871) literátor; író, költő, publicista, mezőgazdász; evangélikus lelkész, esperes, egyházi és nyelvészeti író, a tudományos akadémia tagja, hogy a szőlőhegy: „*szent hely*”. Az élet szerves része mindenfelé a Kárpát-medencében – Pozsonytól a Kis-Küküllőig, ahol a növény egyáltalán képes megélni.

Márpedig a régi Magyarország egész alakzatában gyönyörű szőlőskert „vala” – szinte minden falu határában telepítik és szorgosan művelik a szőlőt, kivéve néhány hidegebb klímájú felföldi, vagy székelyföldi vármegyét. A magyar tájképet alapvetően határozzák meg a szőlők és gyümölcsösök – olyannyira, hogy még a legsúlyosabb filoxéra-dúlás idején,

1880-90 táján, a millenniumi statisztikák összeírása idején is 1 millió holdnyi szőlőterületet mutat. Szőlő, szőlőskert hátán – az összes régi vármegyében mindenfelé virágzott a „borág”. Szüret idején, napos, csöndes, érlelő őszi időkbén, amikor ökörmýalak úsznak a levegőégbén, az iskolákban szüretet rendeltek el – az egész ország készült és útra kelt a többnapos szüreti munkálatok és ünnepeé idejére. „*Durrogtak a mozsarak, / Hogy a bércék ropogtak, / Kongtak a még üres hordók, / Az ostorok pattoztak. / Harsogtak a tárogatók, / A hegedúk zengének, / Szól a duda, tapsolt a tánc, / S a sarkanytúk pengének*” – írja Kisfaludy Sándor a Csobáncban.

A *Magyar Hazai Vándor* 'közhasznú kalendárium' 1835-ös évfolyamában jelenik meg Edvi Illés Pál *Miben áll a magyar nemzetiség?* című dolgozata, amely ma már kevésbé ismert dokumentuma és reformkori megközelítése a magyar nemzeti „charakternek” – melyben a szerző nyelvre, törvényekre, öltözetre, étel-italra, hajviseletre, gazdálkodásra, terményekre, geográfiára és „népinepekre” tesz megállapításokat. A mi szőlőhegyünkről rövid, sommás észrevételt ír – az „egyvelegek” közt jelenik meg, és e könyv szerzője, *Illés Péter* is idézi.

„*A szőlőhegy magyarnál különös szent hely. Ott nemcsak verekedni, de még szitokszót ejteni is keményen tilos. Abban nem szabad megjelenni sem napkölte előtt, sem napnyugta után, újhold vasárnapokon fára menni [gyümölcsöt szedni] és szombaton délután a szőlőben dolgozni is tilalmaztatik. Minden hegynek külön innepe van, amit aranyos hétfőnek szokás mondani.*”

A szőlőhegyi életet írott (és későbbi szokásjogok alapján: íratlan) szabályok, hosszú hegytörvényi artikulások rendezik, a 'hegyet' választott tisztségviselők és bírág igazgatják, fogadott hegypásztorok őrzik, egészen komoly időtávlatba visszanyúlóan. Legrégibb forrásunk a *hegymester* megnevezésére a *magister montis*, mely szervezett szőlőtermelésre utal, s majdhogynem az Árpád-korból való – 1319-ben bukkan fel latin nyelven. Egy *Vajnor* nevű, Pozsony megyei, Pozsony melletti Weinarn (Vajnor) nevű hegyen fekvő falu (a későbbi Pozsonyszőlős) hegyközségi leírásában szerepel, amely a heiligenkreutzi ciszterci apátság 1279-ben frissen szerzett birtoka volt. A későbbi, sorra-rendre alakuló hegyközségek rendeleteikkel (legtöbb a XVII-XVIII. századból maradt fenn), belső törvényeikkel, igazgatási rendszerükkel a szőlőhegyi munka és élet minden zegzugát bevilágítják – ez a hatalmas forrásanyag egy régi, kifejezetten demokratikus és emberszabású intézményrendszer jelentős szerepéről tanúskodik. A honi adórendszerben és közigazgatásban is, de abban a közösségi létezésben is, amely nemessé teszi a becsületes munkát, s magát az életet.

A szőlőhegyi élet örök kategória: hosszú századokig, olykor viharos történelmi körülmények között alakul és változik – de fenségessége semmit sem változik. A szőlőhegyi présházák mindig füstös mosollyal köszöntenek az arra járó vendégre – s a pincében falakra, gerendára írt évszámok mutatják az időt. Szivárványszínű üveglopók, pókhálós poharak, üldögélésre való ászokfák – no meg boroshordók tartoznak az ilyen történelmi pincék berendezéséhez. És zsiros papírosok jelzik, hogy ide a vendégek kolbászt, sódort meg egyéb hasznos

dolgokat szoktak hozni. De már Krúdynál is, aki a magyar szőlőhegyek legnagyobb vándora volt, szóval nála is halványulni, szürkülni és pusztulni kezd ez a régi szőlőhegyi bukolikus élet. Ám a 'szőlőhegy' lényegét a legjobbak mindig értik. Az egyébként kimérten visszahúzódo, „elitista” író, Márai Sándor is tudja, amit tudni kell róla – negyvenévesen írja szállóigévé vált sorait, amelyben bölcs megértés és sztoikus világnézet egyesül az élet értelmével és a földi élet végével.

„Ha megöregszem, pincét akarok, ezt márt szilárdan elhatároztam. Semmi mást nem akarok az élettől. A pince helyét is kinéztem, nem messze otthonomtól: gyalog járok majd ki, és vigyázok, hogy a környékbeliek, bortermelők, gyümölcsöskertek tulajdonosai, vincellérek ne tudjanak meg semmit városi múltamról. Ha megsegít a vaksi sors, hetvenéves koromra tisztességes emberek a maguk világából való tisztességes embernek tartsanak majd, tehát bortermelőnek, valakinek, aki tudja, hol kell meghalni.”

És most, a XXI. század első évtizedeiben, hogy a régi vincellérek, parasztagazdák, a szőlőhegyek munkát és örömeiket adó régi élete tűnik el lassan az időben; amikor a szőlőskertek oly végzetesen kezdenek eltűnedezni a föld- és telekspekulációk révén, amikor EU-támogatásokkal vágják ki a tőkét, ideje, hogy a szőlőhegyeinkre pillantsunk. És egy munkát és becsületet adó életformára. Forgassuk hát haszonnal egy szorgalmas mai tudós, *Illés Péter* új könyvét. Hogy e paraszti szőlőhegyeknek ne csupán dicső múltja és alig pislákoló jelene legyen. Foglaljuk el saját szőlőhegyeinket, rendezkedjünk be, mint tették ezt eleink és ültessünk szőlőt. A jövő reményét.

Ambrus Lajos
író, József Attila-díjas

Tájformáló paraszti szőlőhegyek

SZŐLŐHEGYEK HAGYOMÁNYOS TÁJSZERKEZETE

A kisparcellás művelésű szőlőhegyek a délnyugat-dunántúli (Vas, Zala, Nyugat-Somogy) országrész hagyományos tájkarakterétől évszázadokon keresztül elválaszthatatlanok voltak. Kialakulásuk egészen középkori gyökerekig vezethetők vissza: a 13–14. századtól a letelepült állattartó és földművelő gazdálkodást folytató, kézi munkaerőn alapuló szőlőtermesztés és az ahhoz kapcsolódó borkészítés érdekében, illetve védelmében szerveződött, sajátos jogállású hegybirtokos közösségek gazdálkodásának az eredménye. A faluhatárok igazítása kapcsán a földművelő parasztok szőlőikhez való ragaszkodására már a 16. századi jogtudós WERBŐCZY István nádor is felhívta a figyelmet. A földeket, erdőket, réteket és a szőlőhegyeket a falvak jobbágysági valóságos uralmuk („*reale dominium*”) alatt tartották, használatukban bírták. A dunántúli török hódoltság, illetve a kuruc kort követően a 18. században a szőlőművelés és borkészítés fontos művelési ággá vált, ami magában foglalta új irtástérületek létesítését és az elhagyott, parlagon maradt szőlők megújítását, és ez az uradalmi és a jobbágy-paraszti szőlőművelést egyaránt fellendítette. A 19. században a dombvidéki napos magaslatok és lejtők erdős területein lévő irtásokban számtalan kisebb-nagyobb szőlőhegy mintegy zárványszerűen ékelődött a tájba. Így volt ez a nyugati vasi határtérségben a Kőszeghegylajtól az Őrségig és a Vendvidékig („*Tótság*”), a Rábától keletre húzódó Kemenesaljától a Hegyhátig, a zalai Göcsej erdőségeiben és a Zala-Hátságon át a Muramelléken, valamint a somogyi Marcali-háton és a Zselicségben. A délnyugat-dunántúli kisparcellás szőlőhegyek hagyományos tájszerkezetét nagyban befolyásolta a szőlőterületek elhelyezkedése a dombvidéki tájban, illetve a feudalizmus kori jobbágy-paraszti, kismemesi-falusi gazdálkodásban betöltött önellátást biztosító szerepük. Az irtástérületeken a hegybirtokosok sokasága miatt rengeteg kisebb parcellából álló szőlőhegyeket az állandó művelés érdekében elősövényből, venyigéből és egyéb vágott ágakból,

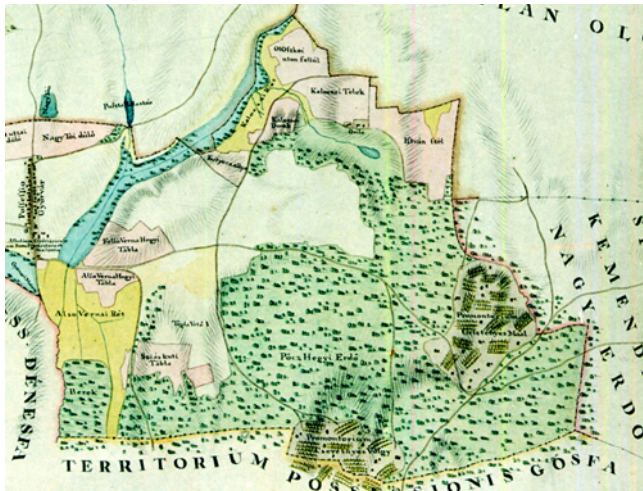


A Magyarország és Stájerország közötti határt képező Lapincs [Lafnitz] folyó partján, a magyar oldalon fekvő Nádkút [ma Rohrbrunn, Ausztria], Hidegkút [ma Deutsch Kaltenbrunn, Ausztria] és Radafalva [ma Rudersdorf, Ausztria] mögött húzódó, pincékkel ellátott szőlőskertek [Weingarten] parcellái 1742-ben [Magyar Nemzeti Levéltár Vas Megyei Levéltára, Szombathely]

tüskéből, valamint árokból álló „gyepű”-vel építették körbe. Vagyis ezek a termőterületek a leginkább szőlőművelésre alkalmasnak talált részekben, a hosszú napsütésű, déli domboldalakon [rég magyar kifejezéssel „mál”] mesterségesen telepített, megépített és állandó helyek voltak. Ez alapvetően eltért az ÉGETŐ Melinda által megfogalmazott, igen archaikus eredetű középkori ligetes szőlőműveléstől, aminek értelmében a természetes élőhelyén fára felkúszó szőlők környezetét irtották ki és tisztogatták az árnyékos adó lomboktól, bokroktól a nagyobb termés reményében. A

19. század közepén készült kataszteri térképek tanúsága szerint az Őrség szeres falvainak határában [pl. Szalafő, Vas m.] az elkerített szőlőhegyeken kívül, a dombháti szántók és kaszálók, gyümölcsös kaszálók között szórvány szőlőskerteket is műveltek.

A szőlővel beültetett és gondozott, elkerített területeket a magyar nyelvterületen „hegy”-nek, vagy „högy”-nek nevezték. A szőlőhegyek sok évszázados nevei maguk is az egykori tájhasználat emlékei, utalva régmúlt gyümölcsösökre [pl. Barkóca-hegy, Gesztenyés-hegy,



Győrvár [Vas m.] határában zárványszerűen az erdőbe ékelődő „Cseresnyés Völgy” és „Geiztenyés Maal” szőlőhegyek (promontorium) a 18. század végén, a Festetics család vasvári uradalmát ábrázoló térkép részletén [Országos Széchenyi Könyvtár, Budapest]



Szüret Nyugat-Magyarországon, a 19. század közepén [Magyarország és a Nagyvilág, 1865]

Szilvás-hegy, Matzfa stb.), környezeti adottságokra [p. Óreg kövecses-hegy, Arany-hegy], illetve tulajdonos nemesi családokra [pl. Balogh-hegy, Törcsök-szőlő]. A falvak belső telkeitől távoli erdőségek mélyén megbújó szőlőhegyekre csak a helyben élők által ismert mélyutak vezettek. A szőlőhegyi területekre azok nagyságától és fekvésétől függően, a gyepon keresztül csak egy vagy két, esetleg több kapun keresztül lehetett szekéren vagy gyalogosan be- és kijutni. Az elkerített területek belső tagolódásuk szerint a helyi táji adottságokhoz alkalmazkodva az idők során domboldali vagy dombháti formává fejlődtek. A domboldalra épített szőlőhegyek esetében a dombtetőn a szőlőműveléstől eltérő hasznosítási terület, főként erdő volt megtalálható. Ahogy azt SIMON András dél-zalai példák segítségével feltárta, a domboldali és dombháti formák területhasználatában azonban a



Bozsok [Vas m.] falu határában lévő irtástérületen gondozott kisparcellás szőlőhegy az 1920-as években [képes levelezőlap, a szerző magántulajdona]

helyi felszíni, éghajlatbéli adottságokhoz szervesen igazodó övezetes tagozódás is tartozott. A hegybirtokosok domboldali parcelláinak tagolódása általában három részből állt: alul volt a szőlők „*lábja*”, „*szőlőalja*” a gyümölcsös kaszálóval, veteményessel, középen a szőlővel beültetett szőlőterület, a „*szőlőderék*”, és legmagasabban a szőlők „*feje*”, „*szőlőfől*”, vagy „*fejálja*” megint csak gyümölcsös kaszálóval, haszonfákkal. Az alsó és felső szűkebb részeket „*tisztás*”-nak is nevezték. A 19. századi összeírások, kataszteri térképek tanúsága szerint a kisparcellás paraszti szőlőhegyeket a szőlőterületek mellett kaszálóként is hasznosított gyümölcsösök, illetve szántók, legelők, önálló kisebb kaszálórétek és helyenként zöldségesek tarkították. A szőlőhegyeket belső dűlőutak tagolták, az egyes szomszédos parcellákat a „*mezsgye*”, illetve barázda választotta el. A szőlőhegyek fontosabb határpontjaira megyeköveket helyeztek, de gyümölcsfák (pl. körte, gesztenye) meghagyásával („*megyefa*”) is jelöltek határos területeket. A dűlőutak mellett közös használatú forráskutakat és fűrt kutakat építettek. A hegybirtokosok szalagtelkein ez a sokféle területhasznosítás összességében sajátos mozaikos tájszerkezetet is eredményezhetett. Ennek részeként a szőlőhegyek beépítési szerkezetében a szabályos úthálózatot követő, utcás elrendeződésre emlékeztető építkezési forma és a szórt jelleg akár együttesen is kialakulhatott.

BOGDÁN István megállapítása szerint a 16–17. században még országszerte „*darab*” számmra számolták a szőlőket. A szőlőterület mértékegysége a 18. században viszont már a „*kapás*” („*fossor*”), amely mértékegység az egy nap alatt egy ember számára megkapálható szőlőtőkék mennyiségét jelentette [1 kapás max. 1500–2000 tőke]. De használatban volt a Nyugat-Dunántúlon a szántóföldekhez használt *királyi hold* a szőlőkre is. Szentgotthárd [Vas m.] környékén kapásban az adózáskor számoltak, a 18. század végi, 19. századvégi ha-

gyatéki leltárak tanúsága szerint egymás között, a területek értékének meghatározásakor azonban a „köz” számított egységnek, ami alatt a parcellákat érthették. Például „Négy köz szőlő kevés kaszáló és földel együtt 25 f.” (Háromháza, 1831). Ehhez hasonlóan GÖNCZI Ferenc 1914-ben készített leírása szerint is a zalai Göcsejben a parcellák két határát alkotó barázda által befogott területet „megyeköz”-nek nevezték, miként írta: „A köz 5–6 sor tőkéből áll.” NYÍRI Antal népnyelvi gyűjtése szerint Somogyban, Szennán úgy mondták: „A szőlőnek öt rőnd a szélössége.” és „1 vágó szőlő huszonöt-harminc rőnd.”. ENTZ Ferenc szerzőtársával 1869-ben közreadott borászati művében említi, hogy a történeti vasi Rohonc (ma Rechnitz, Ausztria) német nyelvű szőlősgazdái a 100 négyszögöles „Tagwerk” szerint mérték a szőlők nagyságát. Kőszegen (Vas m.) a város szőlőhegyein „font”-ban (80 négyszögöl) és „Eimer”-ben, vagyis vödörben (800 négyszögöl) számolták a szőlőterületeket, mialatt egy font után vártak egy régi magyar „akó” bortermést. A 19. század második felében a telekkönyvezéssel elterjedt az 1200 négyszögölben mért „régí magyar hold” helyett az 1600 négyszögöles „katasztrális hold” használata.



Szőlőhegyi mélyút Hollád Bari-hegyén (Somogy m.)
(a szerző saját fényképfelvétele)

Domboldalban fekvő szőlőhegyi kisparcellák Nyőgér (Vas m.) határában
(a szerző saját fényképfelvétele)



SZŐLŐHEGYEK NÉPI ÉPÍTÉSZETE

„A szőlőterület fogalma annyira összeforrott a hegyével, hogy a zalamegyei ember a szőlőterületeket egyszerűen „hegynek” mondja. „Menek a hegyre”, annyit jelent, hogy a szőlőbe indul, a szőlőhegyi pinczébe szándékozik menni.” – írta 1910-ben GÖNCZI Ferenc, de így volt ez a Közép- és Délnyugat-Dunántúl-szerzte. A falvak belső telkeitől távolabb fekvő szőlőhegyeken a hegygazdák a hegybéli utak mentén elterülő kaszálókra a helyi erdők fájából épületeket, régi magyar nevén „hajlék”-ot, pincét is emeltek. A „szőlőhegyi tanya” [TÁLASI István fogalma] egyike volt a gazdálkodó parasztok időszakosan használt telephelyeinek. Ez a falusi paraszti szőlő- és borkultúra eltért a mezővárosi paraszt-polgárokétól abban is, hogy a termést nem a beltelki lakóházaikhoz szállították [pl. Szombathely püspöki mezővárosban], hanem a szőlőhegyi présházás pincéikben dolgozták fel és boraikat ott is tárolták. Csoma Zsigmond összefoglalása szerint Nyugat-Dunántúlon a táji adottságoknak megfelelően a 18–19. század eleji szőlőhegyi épületek elsősorban ácsolt fagerendákból („borona”) a földfelszínen összeállított, keresztvéges vagy zsilipelt és csapolt gerendafalú, földes padozatú, ollólábas-szelemenenes tetőszerkezetű, rozsszalmával



Ódon szalmazsuppfedeles, boronafalú présházás pince Oszkó Csillag-hegyén [Vas m.] és a hozzá tartozó szőlőparcella [a szerző saját fényképfelvétele]



Egy helyiségből álló szalmazsuppfedeles boronafalú pincék a Cákai Pincesoron [Vas m.] [a szerző saját fényképfelvétele]



Boronafalú és sárral tapasztott sövényfalú prэшázás pince, színnel, Segesd [Somogy m.] szőlőhegyéről a Szennai Szabadtéri Néprajzi Gyűjteményben [a szerző saját fényképfelvétele]



Rozsszalma zsuppal fedett, keresztvéges boronafalú szőlőhegyi pincék Zalatárnokról [Zala m.] és Nemeshetésről [Zala m.] a zalaegerszegi Göcseji Falumúzeumban [a szerző saját fényképfelvétele]

fedett pincekamrák voltak. Minden oldaluk fehérre meszelt, keskeny, sötétszürke, piros vagy kék lábazati sávval. Az épületek faanyagát a szőlőműveléshez kiirtott területek tölgyesei, gesztenyései, magasabb helyeken fenyvesei adták. Egyes kőbányák [pl. Felsőcsatár, Vaskeresztes, Cák, Kőszegszerdahely, Sághegy, Vas m.] körzetében kőfallal is épültek prэшázak. Legegyszerűbb formájukban a prэшázpincék csak egyetlen helyiségből álltak [pl. Cák és Velem, Vas m.], amely egyszerre töltötte be a szőlőfeldolgozó prэшáz, a bortároló pince és tűzhellyel ellátott hálóhely funkcióját. TóTH János a 20. század közepén a vasi és zalai szőlőhegyeken még nagyszámú, évszázados boronafalú és favázás-sövényfalú, sáttortetős és tűzhelyes pincéket az állattartók tüzelős óljaihoz hasonló, de esetükben a szőlőtermelő *nyári szállás* ősi alakjának vélte. A legrégebbi pincék ugyanis kémény nélkül épültek, a falsarokban lévő tűzhely, sarkos kialakítású sárpadka felett, amely nagyságának megfelelő területet szikrafogóként csak lepadlásolták. A 18. század közepétől több helyiséggel [„*derék*”] épült prэшázás boronapincék sorakoztak Kőszeghegyaljától [Vas m.] délre, Szentkút [ma Heiligenbrunn, Ausztria] vidékéig, az Őrségben és a Rábától délre és

Rozsszalma zsuppal fedett, talpas boronafalú hegybéli hajlékok Petőmihályfa [Vas m.] és Velem [Vas m.] szőlőhegyeiről a szombathelyi Vasi Skanzenben [a szerző saját fényképfelvétele]



Zsuppfedeles, talpas, sövény- és boronafalú présházpince Petőmihályfa [Vas m.] szőlőhegyéről a Hegyhátszentpéteri Tájház épületegyüttesében. [a szerző saját fényképfelvétele]



keletre húzódó Hegyhát és Kemenesalja dombságain, a „Szala” [Zala folyó] forrásvidékétől délre, Göcsejen át végig a Zalai-Hátságon és a Muramelléken, a somogyi Marcali-háton és a Balaton déli partján húzódó Nagyberék, valamint a Zselicség számtalan szőlőhegyén is. Az egyes, eltérő korú épületrészek bővítésekor alkalmazhattak még talpas, favázás sövényfalú, később föld- és téglafalú megoldásokat is. A tehetősebb szőlősgazdák a munkateretek szétválasztására és a hegyen tartózkodást kényelmesebbé téve két, három, vagy akár öt részből álló présszínes, présházás, istállós, szobás [paddal, ácsolt asztallal, fonott szalmaággal], konyhás épületeket emeltek. A présház részen a mennyezet rendszerint mennyezet- és kötőgerenda nélküli a 18–19. században általános nagyméretű faprések paraszti használata miatt. A legfejlettebb göcseji lakóházas pincében a konyha a pitvar felé fallal épült, a pitvarból a szobába és a présházba is be lehetett menni [Botfa, Zala m.]. A présházás pince szobával ellentétes oldalán építettek nyári vagy téli istállókat, amelyek „hajlított” házalakot is eredményezhettek [Kéménfa, Zala m.]. De akár a falubéli „kerített

ház” mintájára a hajlított épületrészben akár kamrák és szobák is csatlakozhattak egymásba, és az udvar harmadik oldalán a pajta, az istálló és az ól helyezkedtek el. Ahogy Csoma Zsigmond felhívta rá a figyelmet, a hegybirtokosok számára a legértékesebbet, a bortároló pincerészt mindig boronafalal építették, amit a területi adottságoknak megfelelően esetleg félig vagy harmadában a földbe is süllyesztettek a termett borok nyáron hűsen, télen a fagyok ellen való melegen tartásához. A pincék köré ültetett gyümölcsfák (pl. dió, kajszi-barack, meggy, körte) jótékonyan vetett nyári árnyékukkal szintén az épületeket védtek. Szentkút (Heiligenbrunn, Ausztria) pincesorain a vastag tölgyfaajtók külső oldalán szalmából font második ajtó védett a nyári hőség ellen. A hegybéli hajlékok állandó hőtartását szolgálta a padláson tárolt és a külső falakat takaró takarmányszéna is.

KNÉZY Judit összefoglalása szerint Somogy megye szőlőhegyein is a felszíni pincék építése volt jellemző, tisztán boronafalú pincék a nyugat-somogyi dombokon maradtak csak fenn. A boronafalú, keresztvéges fakötésű présházpincék présház része rendszerint talpas sövényfonásos vagy karókkal rögzített [„főcskerakásos”] falazatú volt. A pincéket rozs-szalma zsuppal fedték, mindkét végükön „kontyolt” tetőformával. Egyes présházpincéket elől csonkakontyosra [„kisfaros”] alakítottak, de hátul általában azok is teljesen kontyoltak [„farazatos”] maradtak. A Kapos-mentén a nagyméretű, töbtagozatú pincék tömés- és téglafalal épültek. Hasonlóképpen a Balaton déli partján, a berényiek, keresztúriak és szentgyörgyiek (Balatonberény, Balatonkeresztúr és Balatonszentgyörgy, Somogy m.) közös szőlőhegyén is nádfedelű, „vertfalú vályog” épületek alkottak utcaszerű rendet a szőlőhegyi dűlőutak mentén. Itt egyvégtében épített, nagyméretű ikerpincék is álltak. De a 20. század közepén még arra is emlékeztek némelyek, hogy valamikor ezen a vidéken is a boronafalal építkezés volt az általános. Az oromfalas, „csúcsfalas” présházpincék divatja a 19. század végén, 20. század elején érte el a szőlőhegyeket, ezek padlására kívülről is be lehetett jutni egy fölül nyitott ajtón és létrán keresztül. KERECSENYI Edit Pogányszentpéter (Somogy m.) szőlőhegyének présházpincéit úgy jellemezte, hogy a 19. század végéig épült



Öreg szőlőhegyi hajlék Bajánsenye Kis-hegyén (Vas m.)
[a szerző saját fényképfelvétele]

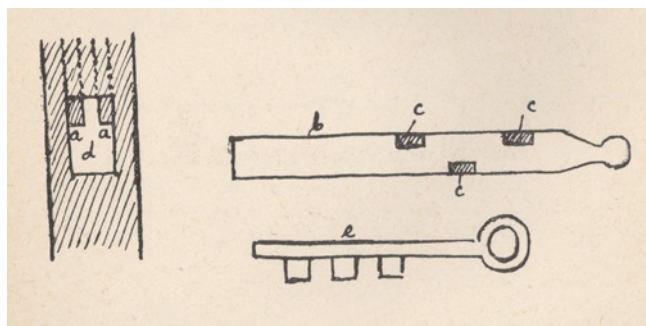
Nádfedeles tömésfalú ikerpince Balatonberény Berényi-hegyén (Somogy m.)
[a szerző saját fényképfelvétele]

tömés-, borona- vagy sövényfalú pincék többnyire két helyiségből álltak, egy nagyobb présház és a bortárolást szolgáló „*belső pince*” alkotta őket. A gerenda-falazatoknál keresztváges és zsilipelt megoldást az ajtókereteknél zsilipelést alkalmaztak. A fedést kötött rozsszalma zsupp szolgáltatta, sáttortetős, „*kakaspántos*” alakban. GYANÓ Szilvia a dél-baltoni Nagyberék vidékén fekvő Táska (Somogy m.) szőlőhegyéről készített ismertetése szerint a 19. századi, régmúltbeli hagyományos pincesorokat rakott sárfallal, tömással, illetve vályoggal, esetleg ezek vegyes, vagy téglával vegyített használatával épült pincék alkották. Ezek a felszíni présházpincék főként kétosztatú épületek voltak, amelyek itt is a szőlőfeldolgozásnak kialakított „*külső pince*” és a bor tárolását szolgáló „*belső pince*” részekből álltak, de igény szerint szobát is építhettek hozzájuk.

A táji környezetbe simuló, azzal harmonizáló szőlőhegyi paraszti épületek külső bejáratát rendszerint a déli, délkeleti hosszanti oldalra tették. Ezen az oldalon a présház és a bortároló pincehelyiség levegőzését szolgáló kis kerek szellőző lyukat is hagytak, és ha volt szoba, azon ablakot is. A hosszanti oldalon, a bejárati ajtó mellett lehetett még a több osztatú pincék istállójának ajtaja is. Ha egy vagy két szobaablakot a rövid oldalra is tettek, egészen kisebb földszintes házforma épületek benyomását keltették a szőlőhegyi épületek. A présházból nyíló belső bortároló rész ajtaja a pincetörök ellen gyakorta még erősebb, robosztusabb faszerkezet volt. Az ajtókat vastag és erős, két-három tölgyfadeszkából, alul és felül vízszintes fahevederekkel és sűrű faszegekkel állították össze. Az ajtókeret belső, jobb vagy baloldalán lévő archaikus faszerkezetű zár, a „*makkos*” vagy „*kölykes*” fazár védte a szőlősgazdák épületét, és ezt külső és a belső pinceajtókon is alkalmazták. Az ajtón nem volt kulcslyuk, a fazár egész szerkezete az ajtó belső oldalán volt, ezért kívülről belőle semmi nem volt látható. Csupán az ajtó mellett, méter magasan, balra vagy jobbra lévő reteszlyuk árulkodott a fazár meglétéről, amit avatatlan szem esetleg szellőzőlyuknak nézett. A belső retesz elmozdításához és az ajtó kinyitásához a kulcsot ezen a lyukon keresztül, benyúlva kellett használni. Az ácsmunkaként készült zár lényegében egy fatuskó, aminek a kivájt üregében elmozdítható, leeső kis fahasábok („*kölkek*”) voltak, és ezek rögzítették a fatuskón keresztül átvezetett, illetve az ajtót elzáró reteszt. A zárat magában foglaló reteszt



Kőfalú présházaspince vakolatdíszes homlokzata (1836 évszámmal)
Vaskeresztes Vas-hegyén (Vas m.)
[a szerző saját fényképfelvétele]



„Kölkes” fazár szerkezeti rajza [Nyíró Antal közlése]

az ajtó szárfájába, vagy a szárfa mellé helyezett, padlásig érő, az egyik gerendához támaszkodó oszlopfába („tomfa”) rögzítették. Mivel ezek a fazárak mindig egyedileg készültek minden egyes pincéhez, álkulccsal lehetetlen volt őket kinyitni. NYÍRÓ Antal a zselicségi Szenna (Somogy m.) vidékének népnyelvi leírója 1939-ben így írt ezekről a fazárakról:

„kölykes-zár kökes-zár: fából van. Részei: a) kőkek, amelyek az ajtószárfában, vagy a mögötte lévő oszlopban vannak elhelyezve; a zár csak akkor nyílik, ha a kőkeket a kujcsâ felhúzzuk; b) zár: fából való hosszú rúd, amelyet a d) ponton látható üregbe tolnak be; c) a kőkek fézske a záron. Bezáráskor ebbe illeszkednek bele a kőkek és a zárat ezért nem lehet kihúzni. A kökes-zár mindig belől van azon az ajtón, amit ki akarunk nyitni. A kulccsal úgy férnek hozzá a zárhoz, hogy egy az ajtó mellett lévő lyukon benyulnak és belől az ajtószárfán v. oszlopon lévő kulcslukba illesztik a kulcsot, amivel a kőkeket felemelik, a zárat kihúzzák és az ajtó így kinyílik. A kökes-zár borona-falú pincék ajtaján található.”

Még 1914-ben GÖNCZI Ferenc a zalai Göcsej szőlőhegyeinek jellemzésekor szintén nem mulasztotta el leírni a nyugat- és délnyugat-dunántúli faművességnek ezeket a még eredeti használatban lévő remekait:

„A kölkészár mintegy 4 dm. hosszú. Részei: a főfa, az abban elhelyezett kölkek, [rendesen 3] a kölkvâluk s ezeknek a földődeszkájuk, a závár és a kulcs, mely néhol vasból való. A főfát belülről függélyesen a tomfára vagy ajtószárfára szegezik. A kölkek, számukhoz képest, megfelelő számú foggal („tollal”) bíró kulcsccsal fölemeltetvén a závárból, az ajtó szabadon kinyitható. A kölkek különböző alakúak. Némelyek fölül lyukasak s oda illeszkedvén be a kulcs fogai, így emeltetnek föl; mások meg középen vannak e czélből erősen bevágva. Némelyek fölül karimásak, hogy lejjebb ne essenek, mint a hogy kell. A závárban három bevágásba ereszkednek le a függélyesen álló kölkek. Midőn azt a fölemeli, a kölkek föltoztatván, a tolózáár [závár] kihúzható.”

AUMÜLLER István szerint a göcseji pincezáarak leírása formailag ráillik az osztrák határvidéken fekvő Szentkút (ma Heiligenbrunn, Ausztria Burgenland tartománya) szőlőhegyén használt tomfás fazárakra, amelyek egykor vélhetően Közép-Európa-szerte elterjedtek voltak helyi és egyedi változataikban.

Szőlőhegyi közösségek hagyományvilága

SZŐLŐHEGYI KÖZÖSSÉGEK KIALAKULÁSA

Az egykor kézi munkaerővel, kézi szerszámokkal és vegyes gazdálkodásban (szőlőkkel, gyümölcsös kaszálókkal, szántókkal, veteményesekkel) fenntartott délnyugat-dunántúli apróparcellás paraszti borvidékek szőlőhegyein a hegygazdák ugyan külön művelték saját szőlőbirtokaikat, azonban a szőlőhegyek egésze a szomszédságokból szerveződő, önrendelkező, valódi közösségeket alkotott. A 19. század végéig, a műszőlészeti ismeretek rohamos elterjedéséig fennmaradt tradicionális jobbágy-paraszti szőlőhegyi műveltség igen mély történelmi gyökerekkel rendelkezett. Miként számos esetben maguk a szőlővel megművelt területek, a hegybéli közösségek kialakulása is középkori előzményekre vezethető vissza. Ugyanis a szőlőművelésnek kedvező táji-környezeti adottságokon túl a hegybéli közösségek gazdálkodását és hagyományossá vált működését alapvetően meghatározta a szőlőterületek-kerteknek a feudalizmussal együtt alakuló sajátos jogállása.

A vonatkozó történelmi kutatások szerint, a 11. században a bortermelés alapvetően a szőlőműves szolgák („*servus*”, „*mancipium*”) munkáján nyugvó urasági magángazdaságokban folyt, a természettel kizárólagosan a földesúr rendelkezett. A 11–13. századra a házatlan szolganépek között külön csoportot alkottak a különleges ismereteket és gondosságot megkövetelő szőlőkhöz tartozó, velük együtt adományozott vincellérek („*vinitores*”, „*vinicultores*”), majd megjelentek a királyi birtokokon, várbirtokokon borral adózó földesúri alattvalók („*vinidatores*”), és a 13. századra elterjedtek a járadékot adó szőlőterületek. Ahogy azt SOLYMOSI László összefoglalta, a járadék fizetése kezdetben a legarchaikusabb lényerési módot követte, a szőlőből kitaposott első, vagy elsőrendű mustot a földesúr kapta, a már megtaposott szőlőből préseléssel nyert maradékot a szőlőművesek. A termésmegosztáson alapuló járadék megfizetésének másik módja volt, hogy a termést a szőlőművesekkel egyszerűen megfizették, majd megjelent a termés mennyiségétől függetlenül

előre meghatározott mennyiségű borral való adózás gyakorlata. Az ország nyugati határmegyéiben azonban e korban jelentéktelen volt a szolgákkal való urasági szőlőtermelés, sokkal inkább a határvédelemre kötelezett népek, mint például a *lövők* foglalkoztak mellesleg szőlőműveléssel. A 14. század elején a jelentős szőlőkultúrával bíró Alsó-Ausztriában és Stájerországban honos gyakorlat átvételével a szőlő utáni járadék meghatározó terminusává a „*hegyjog*” (a nyugati határmegyékben németül „*pergrecht*”, latinul „*ius montanum*”), illetve a hegyvám („*tributum montis*”, „*tributum montium*”) vált. A hegyvám kezdetben egy konkrét bormérték („*mensura vini*”) volt, mégpedig a déli vagy nyugati szláv eredetű jövevényszó, a *csöbör* vagy *cseber* után elnevezett csöböradó („*collectam cybrionum*”). PALÁDI-KOVÁCS Attila néprajzi összefoglalása szerint maga az eszköz a leszedett fürtök gyűjtésére és szállítására a Nyugat-Dunántúl-szerte még a 19. század végén is közkeletű, rúdon vitt dongás faedény (kb. 40–50 literes) volt, amit a boros hordók úrmértékének megállapítására is használtak. HOLUB József a történeti Zala megye Mohács (1526) előtti okleveles forrásait vizsgálva úgy találta, hogy a 15–16. században a hegyvámot fizették helyi mérték szerint 5–8 köböl musttal is, de a gabona úrmértékhez hasonlóan akónak is nevezték. A hegyvámon kívül a jobbágyság a szőlőterület használatáért még ajándékkal („*munera*”), kenyérrrel, kaláccsal („*torta*”) és kappannal is tartoztak a földesúrnak. Az adózás alapuló szőlőbirtoklásnak ez a 13–14. században bevezetett („*hospes*” típusú), aztán a 14. századtól a jobbágyság kialakulásával meghatározó módjának a lényege, hogy a szőlőterület tulajdonosának, a földesúrnak megadott, meghatározott járandóságért fejében a már hegybirtokos a birtokjogát másra is átruházhatta.

A 15–16. századra a jobbágyság által robotban történő uradalmi szőlőművelés visszaszorult (pl. a történeti Zalában a Kanizsaiaknak Bakónakon, Gelsén és Kehidán, a Bánfiaknak az alsó-lendvai uradalomhoz tartozó Mártonfalván), helyette a földesúrnak inkább örökhaszonbérletbe adták a szőlőket vagy a szőlőtelepítésre alkalmas területeiket. A nyugati határvívidéken, miként Harald PRICKLER megállapította, a 15. századtól a történelmi Vas vármegyei, a mai Dél-Burgenland területén is a nemesi-földesúri tulajdon dominált, míg tőle északra Sopron megyében, a Fertő-tó környékén a városi polgártulajdon mellett még több számottevő vár- és kolostoruradalom működött. A földesúrnak való járadékfizetés folyamatosságán alapuló szőlőtermesztés és az ahhoz szorosan kapcsolódó paraszti borkészítés olyan érdekeltséget teremtett, ami az önellátást és a kiegészítő üzemággént való jövedelemszerzést is támogatta. E szerint az egyháznak megadott tized, a földesúrnak a termésből megfizetett dézsmáért (kilencedért), hegyvámért, vagy egység alapján megadott pénzért, valamint a szőlőhegyi munkálatok rendes elvégzéséért a szőlőhegyi parcella birtokosa a területét szabadon használhatta, termését megtarthatta, parcelláját eladhatta, zálog- és csereszerződést köthetett rá, örökösei között szétoszthatta. Vagyis a szőlőhegyi terület a földesúr tulajdonában állt, viszont a saját erejéből beleültetett és gondozott szőlővel, gyümölcsfákkal és más haszonnövényekkel, valamint a rá épített saját épülettel és mindezek használatával a hegybirtokos rendelkezett.

A feudalizmus idején Vas, Zala és Nyugat-Somogy az ország jellegzetesen hegyvámos szőlőhegyekkel bíró térségévé vált a 18. és 19. századok fordulójára. De a kilencedes szőlők is megmaradtak, akár egy szőlőhegyen belül egymással váltakozva. Továbbá a török hódoltság által kevésbé, vagy egyáltalán nem sújtott térségekben közös kismemesi birtoklású

Hegyremenők a 19. század végén
(A zalaegerszegi Göcseji Múzeum
fényképfelvétele)



szőlőhegyeket is műveltek. Előnye mellett az örökváltságot jelentő hegyvámos szőlőbirtoklás azonban kockázatos is volt, ugyanis egy olyan, a földesurat megillető, adónemként használták, ami egyszer és mindenkorra megszabott bor- vagy mustmennyiség, esetleg annak pénzértéken való megadását róta a szőlőgazdákra a szőlőbirtok művelése és használatában. Vagyis az uraságoknak a hegyvámot mindenképpen meg kellett adni, akkor is, ha az évben nem termett a hegybirtokosnak bora, elmulasztása esetén a földesúrnak hatalmában volt a birtokot elvennie. FÉNYES Elek a 19. század közepén hívta fel a figyelmet a hegyvámos szőlők okozta társadalmi feszültségekre Vas vármegye délnyugati, a Muraszombat (ma Murska Sobota, Szlovénia) környéki „Tótság” járásában élő vend [szlovén] népesség kapcsán: „Itt a' szőlőművelés annyira elterjedt, hogy majdnem minden háztelekhöz egyszerűen szőlő is tartozik, 's ha rossz esztendő jön a' borra: a' szegény vendusnak valóban semmije nincsen: mert nem csak elveszítette azt, a' miből magát táplálni szokta: hanem a' hegyvám miatt még adósságba merül: 's ezen tekintetben rosszabb állapotjok van azoknál, kik adózásokat dézmával szokták lefizetni.” Nyilván a járandóságok folyamatosságával

összefüggésben, szintén a hegybéli birtokvesztéshez vezetett a művelésre adott parcella elhanyagolása is. A földesurak elvárták legalább a metszés és kapálás elvégzését, és általában a terület két-három évig való parlagon maradása után kobozták azt el.

A járandóság elmulasztásán és a parcella elhanyagolásán túl, a szőlőhegyi birtokjog akkor is visszaszállt a földesúrra, ha a hegybirtokosnak nem maradt („*magva szakadtával*”) a földterület művelésére fiú örököse. Egészen a 19. század közepi jobbágyfelszabadításig, 1852-ig a szomszédságra (Somogyban „*tús*” vagy „*tűh szomszéd*”) vonatkozó országos szokásjog („*usus*”) szerint a szőlőhegyi parcella eladása, elzalogosítása előtt a szomszédnak elővásárlási joga volt. A késő feudalizmusra, a szomszédságokon alapuló hegybéli közösségek klasszikus korszakában, a szőlőhegyi fiúági öröklés azonban a folyamatos művelés és az abból következő járadékfizetés érdekében már nem volt mindenhol kizárólagos, az öröklésnek különféle helyi, térségi variációi alakultak ki. Például a Vas megyei Pácsonyban 1787-ben telepített szőlőhegy kapcsán a földesúr Szombathelyi Káptalan már úgy szerződött („*contractus*”) a helyi jobbágyokkal, hogy amennyiben a hegybirtokosnak nem maradt fiúgyermek, csak lánya, akkor ő is részesülhetett szőlőben, de azzal a kikötéssel, ha az a faluban lakott. A közeli Gersén (ma Gersekaráton, Vas m.) 1837-ben lejegyzett bizonyáglevél pedig arról tanúskodik, hogy a szőlőhegyi parcellára („*hegyi fundus*”) épített pincén a fiú- és lánytestvérek közösen osztottak („*ez a szokás köztünk mind egy Törvénnyé vált*”). A hegybéli közösségek fejlődésében és sok évszázados hagyományviláguk fennmaradásában szintén lényeges tényező volt, hogy a szőlőhegyi birtokon a saját szükségleten túl megtermelt bort, gyümölcsöt, veteményes zöldségeket és a hegyi szénát a hegybirtokosok árusíthatták, ami a legszegényebbeknek is jelentett valamennyi jövedelmet. De a nehéz közlekedési körülmények és szállítási viszonyok között élő kisbirtokos nemesek, vagy akár városi polgárok is megtermelhették helyben, vagy a közeli szőlőművelésre alkalmas adottságú területen a saját borszükségletüket. Vasban, Zalában, Somogyban a 18–19. században igen szegény embernek számított az, akinek legalább egy kis szőlőhegyi parcellája ne lett volna. Mindez azt is eredményezte, hogy a falvak határában lévő kisparcellás szőlőhegyeket művelő közösségek, nemzedékről nemzedékre, évszázadokon keresztül, sokféle jogállású és vagyoni helyzetben lévő hegybirtokosból tevődtek össze. Az érett feudalizmusban hegybirtokos lehetett a helyi falubeli vagy a másik földesúrtól függő és másik településen élő vidéki (latinul *extraneus*) jobbágy, zsellér, de akár nemes ember, egyházi személy és közeli városi polgár is, ám a szőlőhegyen mind egy közösséghez tartoztak.

FEUDALIZMUSKORI ÖNRENDELKEZŐ HEGBÉLI KÖZÖSSÉGEK

Az elkerített erdei írtásterületeken évszázadok alatt kialakult és nemzedékről nemzedékre tovább hagyományozott szokásjogok mentén gazdálkodó hegybirtokosokat sajátos területi önkormányzat fogta össze, amit a feudalizmuskori írott rendszabályok a „*helység*”, vagy a vele azonos értelmű „*hegység*” (latinul *promontorium*) néven nevezték. Ezekbe a falvak határában lévő szőlőhegyi öngazgató szervezetekbe a szőlőbirtokosok mindegyike kivétel nélkül személyesen beletartozott és kötelees volt annak szabályait betartani, de asszonyaik és gyerekeik már nem voltak tagjai a hegybéli helységeknak. A 18. századra elterjedt módon a szőlő-



1863-ban a történeti Zala vármegyei (ma Veszprém m.) óbudavári „helység” [hegyközség] részére készült kancsó. Karcolt felirata: „ÓBU / DA / VÁRI HELYSÉG / SZÁMÁRA KÉSZÜLT 1863 / Bertalan Kris / ztány Bíró / által / éljen.” és „R.F.” [A budapesti Néprajzi Múzeum műtárgy-felvétele]

hegyi közösségek élén a közösen megválasztott elöljáróság, a *hegybíróság* működött, amelynek a vezetését a *hegybíró* vagy *hegymester* végezte a mellette álló négy-tizenkettő *esküdt* vagy *esküdtbíra* alkotta tanáccsal. A Nyugat-Dunántúlon a termő szőlős, gyümölcsös területek őrzését végző hegymestereket a *szőlőpásztorok* segítették. A helység elöljárói szervezték és felügyelték a szőlőhegy védelmét, a földesúrral szemben képviselték és védtek a hegybirtokosok kü-

lönleges jogait, és a hegyközség által felruházott döntési joggal elbírálták a vitás ügyeket. A járadékok teljesítésén túl a hegybirtokosok alapvetően az önellátásuk biztosítására megművelt parcelláik védelmére és a szőlőhegy egészének tisztaságára és békés rendben tartására, ügyeik intézésére szerveződtek közösséggé. Ez mind az adózó zselléreknek és jobbágyoknak, mind pedig a földtulajdonukat maguk művelő kismemeseknek és a jövedelmeik beszerzésére törekvő földesuraknak is az érdekében állt. A középkori városok lakossága már a 13. században a városi magisztrátus, a városi tanács törvényei szerint művelte a településéhez tartozó szőlőhegyét. Például Szombathely püspöki mezővárosban (Vas m.) egy 1445-ben keltezett szőlőeladásról szóló oklevél a bíró és az esküdtek mellett a hegymestert („*magister montium*”) is említi. A Nyugat-Dunántúllal szomszédos történeti Stájerországban 1543-ban adták ki az első egységes tartományi hegytörvényt. A bor adójából szabad királyi városi rangra emelkedő Kőszeg (Vas m.) szőlőhegyeinek városi státútumát 1632-ben német

nyelven fogalmazták. Ám a kiegészítő gazdálkodásként folytatott, legfőképpen önellátást biztosító, szőlővel, gyümölcscsel, zöldséges kertekkel beültetett, kaszálóval és akár még szántókkal is művelt kisparcellás, főként paraszti-kisnemesi szőlőhegyek hegybirtokosai évszázadokig a falvak társadalmától elkülönült, íratlan szokáshagyományaikon alapuló zárt kultúrájukban léteztek. A hegytörvényeik írásba foglalásának igényét az írásbeliségnek a kora újkortól számítható fejlődésén túl legfőképpen a már többször említett földesúri jövedelemszerző érdekek szolgálták. A 17. századtól kezdenek elterjedni a magyar nyelven írásba foglalt szőlőhegyi rendtartások. Ezek aztán a 18. századtól egészen a jobbágyfelszabadításig [1848] készültek nagyobb számban a földesúri fennhatóság alatt lévő szőlőhegyekre, szerte a Közép- és Nyugat-Dunántúlon. WELLMANN Imre szerint a magyarországi hegytörvények szöveges műfajukat tekintve autonóm hegyközségi törvényekre, földesúri rendtartásokra és városi státúumokra tagolhatók. Ám ÉGETŐ Melinda levéltári forrásfeltáráson alapuló kutatási eredményei szerint az első két kategória nem könnyen választható szét.



Balatonberény, Balatonszentgyörgy és Balatonkeresztúr (Somogy m.) közös szőlőhegyén a hegygyűlésekkor használt „hegybíró kanna” (A budapesti Néprajzi Múzeum Etnológiai Archivumában őrzött fényképfelvétel)



Baltás hegypásztorok hagyományos mustszedése a „hegybíró” részére [„mustjárandóság”) a „hegykorsóba” egy szőlősgazdától Babosdöbréte (Zala m.) szőlőhegyén. (Szentmihályi Imre fényképfelvétele, 1951. Göcseji Múzeum, Zalaegerszeg)

A paraszti szőlőhegyi közösségek írásbeliségen alapuló fejlődését nagyban befolyásolta az egyes bortermő vidékek jelentős piacközpontokhoz, forgalmas kereskedelmi utakhoz való közelsége, az erős és jól szervezett uradalmakhoz (pl. Esterházy, Batthyány, Széchenyi, Festetics) való tartozása, és hátráltatta a török hódoltságnak való részleges (Vas, Zala, Veszprém) vagy teljes alávetettség, ami Somogy

megyét évszázados lemaradásban tartotta. A Délnyugat-Dunántúlon ismert korai írásos hegytörvények egyes példányai feltűnő módon egykor a nemesi közbirtokosok tulajdonában lévő, részint földesúrként, részint szőlőbirtokosként érdekelt hegybirtokosok közös elhatározásából születtek, az egymás közti viszonylatok tisztázásának igényével. Ilyenek voltak például a jobbágyok és kismemesek által vegyesen birtokolt Szentgyörgyi és Guári (ma Répceszentgyörgy és Górá, Vas m.) szőlőhegyekre 1643-ban, a Vonyarci és Diási (ma Vonyarcvashegy és Gyenesdiás, Zala m.) szőlőhegyekre 1653-ban és a tomaji (ma Cserszegtomaj, Zala m.) Bottyánháti szőlőhegy birtokosai részére 1682-ben megfogalmazott rendszabályok. A nyugati országhatár menti térségekben, az osztrák tartományok közelében a német nyelven írt szőlőhegyi rendszabályok [„*Berg Instruction*”, „*Instruction und Bergordnung*”) mellett készültek 18. századi szövegezek muravidéki [Tótság) szlovén nyelvjárásban, vagy magyarul azzal vegyesen, illetve gradistyei horvát nyelven is. A jobbágyfelszabadítás (1848) előtti késő feudalizmusban keltezett szőlőhegyi rendszabályok, földesúri rendtartások magukba foglalták a hegybéli közösségek életét irányító és

a régmúltban kialakult helyi szokásokat, így aztán szerves részét képezték az egyes hegy-ségek működésének. A jánosházi [Vas m.] uradalomhoz tartozó Ság szőlősgazdái például maguk foglalták írásba régi törvényeiket és vezették elő 1732-ben jóváhagyásra azokat a nagybirtokos gróf Erdődy Lászlónak. Az írásba foglalás azonban részben vagy egészben a más településeken vagy földesuraknál már bevezetett szabályok átvételét, bevezetését és a helyi körülményekhez igazodó új pontok felvételét is lehetővé tették. A legteljesebben kidolgozott példányaik kitértek a bírósági testület létrehozására, összetételére és hatáskörére, a szokásjog által meghatározott intézkedésekre és a birtokperek intézésre, a vagyonbiztonságot és a gazdálkodást biztosító előírásokra. A kézzel írt és pontokba foglalt rendszabályokat, az „*artikulusokat*” általánosan fel is olvasták az évente egyszer vagy kétszer megtartott hegygyűléseken, emiatt a hegemesterek kiválasztásánál is fontos szemponttá vált az írni és olvasni tudás. Tulajdonképpen a kiadott rendszabályok a 18. századi földesúri ellenőrzés megerősítésének és a jogaik érvényesítésének eszközeivé váltak. Így például Széchenyi Ignác 1753-ban az egervári [ma Zala m.], győrvári [Vas m.], boldogasszonyfai [ma Vasboldogasszony, Zala m.] és gősfai [ma Zala m.] szőlőhegyeken a helybeliekből megválasztott esküdteket maga hagyta jóvá, és a szőlőparcellák elzalogosítása és eladása is csak az ő beleegyezésével történhetett meg. Továbbá, miként arra már BELÉNYESSY Márta is felhívta a figyelmet az ország más borvidékeivel [bereg] kapcsolatban, a 17–18. századi jobbágybirtokokkal túlsúlyban lévő szőlőhegyeken a hatalmukat érvényesíteni kívánó földesurak igyekeztek magukat és embereiket kivonni a hegység közigazgatása alól és a város, vagy a vármege bíraskodása alá helyezni.

A török hódoltság megszűnte [1690] után a 18. századtól egyre inkább fejlődő megyei uradalmi szervezettség és adminisztráció is arra törekedett, hogy kiterjessze ellenőrzését a földesúri joghatóság alatt álló falvak és a földesúri függésben lévő, de gazdasági-kulturális és igazgatási feladatokat ellátó, legfőképpen vásár- és piacközpontokként jelentős mezővárosok [oppidum] szőlőhegyeire, csökkentse önkormányzatiságukat és növelje szolgáltatásaikat. Zalában 1753-ban vármegyei statútumban [„*Articuli promonthoriales*”) foglalták össze a szőlőhegyi rendszabályokat és adták ki azokat egységesítve, amelyeket aztán később többször módosítottak. Somogyban a vármegyei törvényszék és közgyűlés előtt zajló nagyszámú szőlőhegygyel kapcsolatos per miatt 1776-ban alkották meg a vármegyei hegytörvényt, amely *Hegybéli Articulusokat* ebben a megyében nyomtatásban adtak ki. Vas vármegyében az 1810-es években kezdték meg a szőlőhegyi rendszabályok másolatban történő begyűjtését az egységesítéshez, azonban a megyei statútum megalkotása a jobbágyfelszabadí-



Nagykutas [Zala m.] utolsó „*hegybírója*” a „*hegykorsóval*”, 1952-ben. Szent Imre herceg napján [november 5.] a szőlőpásztor ebbe a korsóba gyűjtötte a bort a hegybirtokosoktól a hegybéli előljáróság részére. Felirata: „*TSINYALTOTOT 1794-dik Esztendőben 17 [27?] november nagy kutosi helységben Takáts Görg öreg bíró altól Aki ést eltöri büntetése léssen Egy forent*” és „*Vas Vari Gerentser Molnar Janos Tsinyalto*”. A címer alá bekarcolt „*3 m*”, ami az edény úrtartalmára utal, a járandóság két korsó, vagyis 6 mérőnyi ital volt. [Szentmihályi Imre fényképfelvétele, Göcseji Múzeum, Zalaegerszeg]

tásig nem történt meg. A Balatontól északra fekvő Balaton-felvidék akkor még Zala vármegyéhez tartozott, a korabeli Veszprém szőlőhegyeire 1804-ben ugyan kidolgozták a megyei szintű szabályozást, de már nem vezették be.

A szőlőhegyi érdekvédelmi szervezeteknek a már késő feudalizmuskori működése nagyban hasonlított a kézműves céhekhez, saját ládájukban őrizték az olyan fontosabb irataikat, mint a földesúr által jóváhagyott és papírra írt hegytörvényt (*articulus*) vagy a szőlőhegyi birtokokat és adózást, illetve „*nevezetesebb végzések*”-et rögzítő hegykönyvet (*protocol-lum*). Mindennek jelentősége, hogy a 18. századig a paraszti-kisnemesi kisparcellás szőlőhegyekről nem készültek felmérések és telekkönyvezve sem voltak. Egyes dunántúli szőlőbirtokos közösségek addig fejlődhettek, hogy már saját pecsétnyomójuk, kancsójuk is lehetett, illetve bevételeik és kiadásaik intézésére pénztárat működtettek („*Hegység Cassája*”). A 19. században Kerkáskápolna (Vas m.) szőlőhegyén a hegygazdák tökeképzési módja volt, hogy a hegység pénzéből éves 5–6 százalékos kamatra („*interes*”) kölcsönt vettek fel („*haszon uzsora*”), az adósságokat pedig az őszi hegygyűlések alkalmával számadásban vezették. DORNYAY Béla közléséből tudható, hogy a 19. században „*hegybíró ládája*” bizonyosan volt Vonyarcvashegyen (Zala m.), akárcsak SZENTMIHÁLYI Imre Zalaegerszeg környéki néprajzi gyűjtései alapján az észak-zalai Petőhenye, Salomvár, Kávás és Hottó, valamint Nagykutas szőlőhegyein. A régi, akár barokk kori hegyközségi kancsók („*hegykorsó*”) használatáról 1952-ben sikerült lejegyeznie, hogy Nagykutas (Zala m.) és Babosdöbréte (Zala m.) szőlőhegyein november elején, a helyi hagyományok szerint Szent Imre napján (november 5.) a szőlőpásztorok ebbe gyűjtöttek mustot („*mustjárandóság*”), újbort a hegybéli előljárók részére, ami szokást 1902-ben hagytak el. Vas megye déli részén, az Őrségben, Kerkáskápolna szőlőhegyén is használatban volt hegyközségi láda. A Szombathely mellett fekvő Olad (Vas m.) igen nagy múltú szőlőhegyére vonatkozóan pedig 1838-ban a *Fülöp-Jakab* napi (ünnepnapja május 1.) hegygyűlésen hozták meg a következő határozatot:

„Elöl jövéen Szabó János Hegy Mesterünk mult évről szolló számadása is ' s mivel már ez üdeig 10 váltó forintok találatnának a' Hegység javára tehát annyival is inkább szükségesnek látván a' Hegynépe azt is; hogy az Hegység Jegyző Könyvei imitt, amatt, ne hányadtassanak, hanem, hogy rendes és bátorságos helyik lenne számokra egy kis Ládátskának tsináltatása. – melyet Ttes. Felső Büki Nagy Antal Úr, Szabó János Hegy Mesterünk 's az egész Hegynépe reá bizása mellett meg is Keszéttetett 8. az az; Nyolc váltó forintokért. Melly nyolcz forint Láda árt a' már is említett Hegy Mesterünk a' fellebb Hegység Javára bé jött tiz forintokból fizette lészen ki; - 's a' főnt irt naptól marad a Hegység Cassájában 2 for. váltó.”

HEGYBÉLI KÖZÖSSÉGEK ÍRATLAN ÉS ÍROTT TÖRVÉNYEI

Az alapvetően szóbeliségen alapuló sajátos szőlőhegyi közösségi műveltséget és öngazdátó működést a jegyzőkönyvek mellett leginkább a 17. század végétől a 19. század első feléig terjedő időszakban írott és fennmaradt rendszabályok alapján ismerjük. A feudalizmus kori szőlőhegyi artikulusok nem egyforma áttekinthetőséggel tárgyalták a szőlőhegyek életét meghatározó szabályokat, ami nem jelentette azt, hogy bizonyos kérdésekre vonat-



Nagyutasi (Zala m.) hegybíró ládája, amiben az iratokat, íróeszközöket és a hegyközség pecsétjét tartották. Szentmihályi Imre gyűjtése szerint a korábbi díszes, „cífra hegyládát” a benne lévő iratok egy részével 1908-ban „egy budapesti múzeumba” vitték. [Göcseji Múzeum, Zalaegerszeg]

kozó íratlan szokásjogok ne lettek volna érvényben. Ilyen például maguknak a hegybéli helységnek a bíraskodási és szervezetségi keretei, vagyis az előjárók esküvel való megválasztása, kötelességei és járandóságai, a peres ügyek intézése, a közösség hegygyűléseinek [„helység tartatik”) a meghatározott napokon, évben legalább kétszer való megtartásának szokásai. Ezeket viszont máshol részletesen taglalták. Előírták a szőlőtelepítések, adásvételek és zálogosítások, öröklések lefolytatását. Tulajdonképpen a hegybírószág legfontosabb feladata a szőlőterületek jogszerű birtoklása feletti őrködés volt, ami a földesurak ellenőrzése alatt az írott törvények kiadásával működhetett tovább. A szőlőhegyi parcellák adásvételekor szokásos felvállalások az egész hegybéli közösség működését befolyásoló eseményeknek számítottak, a parcellán lévő javak értékének meghatározása [„becsű”), jegyzőkönyvezése szintén az előjárók kiemelt jelentőségű feladata lett. A Zala vármegye területére összeállított és 1753-ban kiadott megyei statútum szerint a szőlőterület áruba bocsátásakor a hegymesternek és esküdtjeinek sorrendben először a földesurat kellett értesíteniük, azután csak az ősi szokásjog szerint az elővásárlási jogokkal bíró vérrokonoknak [„a' Vér szerént való atyafiaknak”), majd a szomszédoknak [„megyéseknek”), teljesen idegennek pedig csak az ő lemondó nyilatkozatuk alapján lehetett szőlőparcellát vásárolnia. Az eladó félnek a felvalló levelet magának is kézírással [„kereszt vonnyással”) kellett megerősítenie, amit a hegykönyvbe is bejegyezték. Ha valakinek az eladás ellen bármiféle kifogása volt, a vásárlást meg akarta akadályozni, arra egy év és még egy nap idő állt a rendelkezésére, nehogy az évek múltán más által felújított és művelt területet így szerezze meg.



Nagyutasi (Zala m.) hegyközségi pecsét Szent Jakab ábrázolással, 1728-ból. [Göcseji Múzeum, Zalaegerszeg]

Külön kitértek a hegyvám megadásának körülményeire, pénzbüntetést róhattak ki borhamisítókra, vagyis a hegyvámként adott, alma- vagy körtelével, esetleg vízzel kevert hamis, vagy máshonnan hozott borok után. A hegyvám mértékének megállapításához a területek felmérésére nem volt általános gyakorlat, ezt is a helyi szokások irányították. A szőlőterületek 18. századi felmérésnek, „*kiholdolás*”-ának műveletébe a Győrváron (Vas m.) bevezetett zalai rendszabályokhoz írt melléklet nyújt némi betekintést:

„[...] annak előtte ezen Tartományban is tsak Nézéssel Szokták végbe vinni, és a' Szőlőket fel Hegy vámozni, Mellyet meg tsalattak: Mert kinek a' Szeme többre Néz, kinek kevesebbre, S. Mindenkor vagy e Feldes Úr. Vagy is a' Szőlős Gazda meg Károsothaton S. Meg is Károsodott, azért e' féle fel Szabadult Szőlőt a' Királi Mértékkel kölly igazán meg Meg mémi, Mind a Szilét, Mind a' hosszét, Ugy Tudhattya Meg Nyilván az ember mekkora légyen A' Szőlőnek fundusa, és hány pénzt vagy is veder hegyvámot Éredemel [...]”.

A szintén a vasi-zalai megyehatár közelében fekvő, a Vasvári járás déli csücskét alkotó Egervár (egykor Vas, ma Zala m.) mezőváros 1729-ben kiadott szőlőhegyi szabályzatának mellékletében szintén a királyi mérték használatát írta elő a hegyvám kivetéséhez, mely szerint egy holdnak kellett venni azt, amelynek széle tizenkettő, hossza pedig hetvenkét királyi öl (egy királyi öl = 3,126 méter).

A hegybirtokosok kötelesek voltak rendben és épségben megtartani a szőlőhegy művelt területét védelmező állandó kerítést („*gyepű*”, *árok*, „*tanárok*”), eligazítani a rajta keletkező réseket („*röss*”), megóvni a szőlőhegyre gyalogosan vagy szekérral való kizárólagos be- és onnan kijárást biztosító kapukat, a parcellákat elválasztó füves mezsgyéket, barázdákat, illetve a szőlőhegyi határokat jelző megyeköveket. A szőlőhegyi utak közelében lévő kutakat is közösen óvták. Minden hegybirtkosnak láncsal mérték ki a gyepű rábizott szakaszát, akkor is, ha az nem a birtokán állt. A szőlőhegy külső és belső határait védő és jelölő részeket és helyeket a hegybirtokosok önkényesen nem változtathatták meg, minthogy azt is megszábták, hogy a szőlőhegyen belül a birtokosok gyalogosan vagy szekereikkel merre közlekedhettek, az utakat ezért pénzbírság ellenében jó állapotban is kellett tartaniuk. Minderre azért is szükség volt, mert a délnyugat-dunántúli dombhátak, domboldalak magaslatain a 18. századig csak erdőségekben kiirtott területeken műveltek elkerített szőlőhegyeket, olyanokat, amelyek folyamatosan veszélyeztetettek voltak. De nem csak az illetéktelen fosztogatóktól, hanem az erdei vadaktól, valamint a legeltetett állatoktól is. Így a tavasztól ősziig a legelőkre kihajtott és félszilajon tartott marhacsordáktól, a tölgyesekben makkoltatott disznó kondáktól, az uradalmak birkanyáraitól. Sőt, ahogy arra ÉGETŐ Melinda is felhívta a figyelmet, egy igen régmúltba nyúló gyakorlat szerint a Délnyugat-Dunántúl egykor hatalmas egybefüggő erdős területein fekvő, szűk határú falvakban a legelők hiánya miatt ősztől tavaszig a szőlőhegyeket is marhákkal legeltették, amelyek a gyepükön átgázolva szintén károkat okozhattak.

Kiemelt jelentőséggel bírt a szőlőhegyi termények, gyümölcsök védelme, különösen az éréző gyümölcs megóvása a kártevő állatoktól, tolvajoktól és az esetleges tűzkároktól. Ennek érdekében a 18. században már általánosan megtiltották tavasztól az őszi szüretekig az állatok őrzését, legeltetését a szőlőhegyeken. Miként Kissomlyó (Vas m.) szőlőhegyének

rendszabálya 1749-ben megfogalmazta: „a' Barmok ki menvén Sok Károkat tesznek nem tsak a' szilvásokban az oltoványokat, hanem a' Szőlőkben is az Űtetéseket, és Lugosokat le tőrdelik”. Általában megkülönböztették a nagytestű „őreg marhát”, vagyis a tehenet, ökröt és a lovat, amelyeket, ha kártételen találtak, általában a hegybíró vagy hegymester házához kellett kísérni, ami eleve pénzbüntetéssel járt, és az állatot csak akkor adták vissza, ha a tulajdonosa a kárvalóttal a kár megtérítéséről megegyezett. A Vas megyei Kám szőlőhegyének 18. század közepén leírt szabályzata szerint a saját parcelláik alján („lábjában”) őrzött marhájuk legeltetéséről a szomszédos hegybirtokosok egymás között is megegyezhettek. Amennyiben a két szomszédos parcellán túl egy harmadik területre engedték az állatot, annak büntetése egy meszely [kb. 0,4 liter] bor volt, ha az állat veteményesre („kapálásra”) ment rá, akkor négy meszely [kb. 1,6 liter] bort kellett megadni. Máshol a véletlenül elcsatangolt állatot különböztették meg a szánt szándékkal károkozóktól, amikor az első esetben az okozott kárt kellett jóvátenni, míg utóbb a büntetés Baltaváron [Vas m.] például négy forint volt, vagy, ha paraszt emberé volt az állat, akkor tizenkét pálcaütés. A 19. század közepére a szőlőhegyi legeltető állattartás teljes kiszorítása vált követendővé, miként azt az 1847-ben a Somogy megyére kidolgozott egységes rendszabály is tanúsítja. Ekkor már arra törekedtek, hogy mind az uraságoknak, mind a hegybirtokosoknak megtiltsák egész évben az állatok szőlőhegyi legeltetését. Ez alól kivételnek csak a szüreti időszakot szánták, azt is csak nappalra vonatkozóan.

A zsenge hajtásokat vagy a beért gyümölcsöt csemegéző „kisebb marhá”-nak nevezett juhot, kecskét, baromfit, valamint a kutyát és legfőképpen a disznót („sörtiles marha”) agyonüthették, le is teríthették. A disznók agyonlövését főként a Belső-Somogy, a Zalahátság és a Vas megyei Hegyhát vidékén írták elő, amely kistájak a kor jelentős sertéstartó vidékei voltak.



Oszkói [Vas m.] „helység” [hegyközség] 19. századi pecsétje [Helytörténeti Múzeum, Vasvár]

Petrikeresztúri [Zala m.] hegyközségi pecsét 1852-ből. Felirata: „P:KERESZTŐRI HEGYSÉG PECSÉT”. [Göcseji Múzeum, Zalaegerszeg]



Olad [Vas m.] 1783 és 1850 között írt hegykönyvének díszes rajzolatú, első oldala [Magyar Nemzeti Levéltár Vas Megyei Levéltára, Szombathely]



De a dél-zalai és somogyi megyehatáron fekvő Pogányszentpéteren [Somogy m.] is a 19. században tavasztól novemberig az erdőben legettették, hizlalták makkoltatással a mangalica disznókat. Nagymizdón [Vas m.] a szőlőhegyben megtalált disznót szabadon lelőhették és megehették, az állat levágott fejét a gyeű kerítésnek ahhoz a részéhez kellett tenni, ahol bejutott a szőlőhegyre és a terület szőlőbirtokosának kártalanítania kellett az állat gazdáját. Somogyban a nagybirtokos Széchenyiek Marcaliban fekvő szőlőhegyén a megtalált és ott helyben megölt disznó húsán a hegymesterrel és a kárvallottal megosztozhattak, miként ennek kapcsán 1740-ben írták, „réghi szokás szerint”. Porrog [Somogy m.] hegyén a lelőtt disznó felét a fejével együtt kellett az uraságnak beszolgáltatni, a többi részén a helység osztozott. Festetics Kristóf Bagola és Somogyszentmiklós [ma Nagykanizsa részei, Somogy m.] szőlőhegyeire 1751-ben kiadott rendszabálya szerint a kártételben megtalált és

lelőtt disznó fejét az uraság tisztartójának adták, a húson a hegybírók és esküdtek megosztották a kárvallott szőlősgazdával. Itt a földesúr azt is kikötötte, hogy a szőlőhegyre bejutó „csapatbéli sörtvéles” konda kihajtásakor csak egy állatot ölhetnek meg és osztozhattak meg annak húsnál.

Az ismert legrégebben lejegyzett Vas megyei szőlőhegyi rendszabályban, a Szentgyörgy és Guar [ma Répceszentgyörgy és Gőr] közös hegyére 1643-ban megfogalmazott artikulusban a lopást egyenesen a szőlőhegyi közösségből való kizárással büntették, miként azt megfogalmazták:

„Valaki oltványt, fartút [bujtást] szőlőkarót vagy egyébféle gyümölcsfát más szőlőjéből elviszen, és ellop, avagy levág, szőlejét vesztette el és szőlő-örökséget a hegyen soha ne tartson, ha szőleje nem léssen, megbizonyodván 20 forinton convicáltassék [ítéljék], melyet a földesurak exequáltassanak [végrehajtsák] főszolgabíró és esküdt erejével, vagy nemes ember vagy polgár kinek szőleje nincsen. [...] Valaki szőlőibül körtvélt, almát és egyéb gyümölcsöt a szomszédébul általszed, 4 forinton marad, melynek két része a földesuraké, harmada a hegyestereké; az káros embernek is keresse kedvét.”

A szőlők között, vagy a szőlő felett és alatt, körül lévő gyümölcsös kaszálók és veteményesek terméséből a birtokszomszédok nem szedhettek, egymás területeire át sem járhattak, erre csak földesurak elrendelésére a hegybíróknak, hegyestereknek, az érő gyümölcsöt őrző szőlőpásztoroknak volt joguk. „Aki más szőlőjébül, a gazda hire nélkül kapahajtásokat, karókat, oltványokat úgy akárminémü gyümölcsfát elhoz, megtudodván, büntettetik 4 forintra” – szölte az 1734-ben lejegyzett sághegyi (Vas m.) rendszabály. Hasonlóan büntették és kártétel megadására kötelezték a gondatlanságból szőlőben, gyümölcsfákban és épületekben tűzkárt okozókat. A Somogy megyei kötsei hegyeknek 1842-ben megfogalmazott rendszabály módosítása erről így vall:

„Szokásba van a' köttsei szöllös gazdáknál pintzékenél való éjjeli mulatozás borozás, ettől végkép eltiltassanak, mert ott rendessen tüzelő fajok nem lévén a' szomszéd szöllejéből a' karókat, lugasokat el tüzelik, sőt a' gyümölcs fákat is le vágják, éjjel erre nem annyira vigyázhat a' pásztor mint nappal.”

A Somogy megyei Porroiban 1764-ben a hegyen termő gyümölcs védelmében kénytelenek voltak az alábbi rendszabályt is bevezetni:

„Mindenféle gyümölcsnek az hegyen meg érése alkalmatosságával némely kor tapasztaltatott az is, hogy a roszbán meg rögzött indulatokból viseltetvén, az pásztorok mintegy köz tanátsból össze gyülekeznek és az hegyre rohanván aztat az szőlő gazdáknak nem kevés károkkal vakmerőkép pusztittyák, az ollyas ha meg fogattatik, minden ruhájából fosztassék ki, és az hegy-mesternél lántzra tétetvén, kenyéren 's vízen három nap tartassék, hogy ha pediglen el futna, avagy erőszakot a' szőlő gazdákon tévén, azoknak kezekből magát kiszabadéttaná, kitudódván az ollyas szabadon otthon is fogattassék meg, és az fentt említett mód szerént okvetlenül büntettessék.”

Az okozott kártételek kapcsán értékében régi szokásjog szerint megkülönböztették a különböző korú gyümölcsfákat, oltványokat és fajtákat is, ahogy azt az 1753-ban kiadott Zala megyei statútum is megfogalmazta:

„Az bőcsűkben illy forma rendet tarthatnak, egy Szőlő Tőnek Ki törését egy garasra bőcsülhetik, és egy esztendő oltványnak elrontását hat Garasra ítélik. De az üdösebb oltványnak Ki törésében, és tellyességgel való el rontásában, mind a Gyümölcs fának indulattját, s' mind annak Mivoltát Szükség tekintetben venni, Mert a' jó indulatu Kettő három, vagy négy esztendő oltvány többet ér az egy esztendősnél, és egy Porgámen, vagy Torsátlan Kórtvél, tiz Korpa Kórtvélnél is, azért fáját is többre bőcsülhetni, és ezen bőcsűk csak Kár tételek alkalmatosságával, mint egy büntetés helyet tartassék.”

A szőlőhegyen átutazóknak, terhes asszonyoknak viszont emberségesen megengedték, hogy vegyenek magukhoz pár gyümölcsöt, egy-két fűrt szőlőt. A szőlőhegyi gyümölcsszedést alighanem a legpontosabban 1734-ben a Sághegy alsósági részén fogalmazták meg. Az éró gyümölcs és szőlő őrzésére felfogadott szőlőpásztornak háromszor kellett rákiáltani a gyümölcsöt szedő „*úri ember*”-re, vagyis nemesre, aki „*2 vagy 3 fej szőlőt*” ételnek magához vehetett, a „*tékozlást*” viszont büntethették. Az „*egyházi ember*” számára a szerda vagy a szombati napot jelölték ki gyümölcsszedésre, egy kis keszkenő mennyiségig, de minden alkalommal másnak a hegybirtokára kellett mennie, az esetleges mértéktelenségért a tetét a földesúrnak kellett bejelenteni. A hegység szőlőpásztora és hegymestere étkezésére bárhol szedhetett gyümölcsöt, szőlőt, szintén keszkenővel, de zsákkal és kosárral el nem hordhatta. Azzal a további kitételrel, hogy a csak fáról lehullt gyümölcsöt szedhették maguknak össze, a gyümölcsfáról pedig csak annyit, amennyit állva elértek.

A szőlőhegyi kisebb tolvajlások (például karó, fű, széna) büntetése szintén a pénzbírság és az okozott kár becslés szerinti megtérítését foglalta magába. A termelt mustot, bort és gyümölcsöt és minden más terményt egyébként sem volt szabad a szőlőhegyről elhozni a földesúri járadékok megadásáig. Ezt a nagycsömötei (ma Lukácsháza része, Vas m.) szőlőhegyi rendszabály 1793-ban így kötötte ki:

„Minekelőtte közönsegessen fel nem szabadul a szüret, mind addig senkinek nem lészen szabad 12 forint büntetés alatt szedni meg szedvén pedig, valámig a Hegyvámot, Tizedet ki nem adgya az Földes Hegyvámos Urak hire nélkül borát el vinni el ne merészelle, és valameddig minden a Hegybül bé nem takarittatik az akár szőlő, akár Gyümölts, akár káposzta répa, fű, és akár mi legyen mind addig létskálni senkinek szabad nem legyen, ha valaki tapasztalni, azzonnal büntessék 4 Forintra Két része a Földes Uraké, harmadik a Hegymestéré legyen.”

A szürethez sem foghattak saját elhatározásból a hegybirtokosok, az országszerte általános jogszokás értelmében a szüret időpontját vagy a földesúr határozta meg, vagy a hegybéli előljárók döntötték el, majd hirdették ki. A 19. század első felében, a Szombathely mezővárossal közvetlenül szomszédos Olad (Vas m.) hegygyűlési jegyzőkönyve tanúsága szerint a szüretelésre vonatkozó döntések nem csupán bizonyos határnapokhoz való



merev igazodáson alapultak, hanem figyelembe vették az adott év aktuális körülményeit, az időjárást és a szőlő érési állapotát. Mint lejegyezték:

„Az 1842ik october holnapja 11dikén az eddég is szokásban volt szüretelés gyűlésünk alkalmával az üdönek esőzödségi miatt a szőlőnek rothadása végett a szüretelés két izekre határozatván olly alkalommal ellenben hogy először csak a rothadástul már hibába esett elő érőszőlők szedessenek le = másod izben pedig szokás szerint azt első napon a rendelt énekes Sz: Mise áldozat mutattasék bé a mindenhatónak, 's ugyan azon napon csak a' hegy emberei szokás szerint szüreteljenek – következő napon pedig, az egész hegynépe szüreteljenek.”

Egyes szőlőhegyeken külön rendszabályokkal igyekeztek megoldani a parcellák határán, vagy ahhoz közel ültetett közös gyümölcsfák körül a hegybirtokosok között létrejövő vitás helyzeteket. Vas megye észak-keleti részén, a Kemenesalján, Kemenesmihályfa szőlőhegyén, akárcsak a Sághegy kemeneskápolnai oldalán, ha a termő gyümölcsfa ága átért a szomszédos területre, akkor a fán termő gyümölcs a fa tulajdonosát illette, de a már földre lehullt gyümölcsöt a szomszéd magának összeszedhette. A környékbeli Kemenessömjén Szentkút és Gurdi szőlőhegyein, amennyiben a szomszédos parcellák határán álló gyümölcsfák termő ágai káros módon átértek a szomszédos területre, akkor az ágakat csak a hegybíró és a hegyesterek intézésével vághatták le, mégpedig annyit, amit fejszével a földről elértek. A hegybirtokok közös határára egyébként sem volt szabad gyümölcsfákat

A dávidházi (ma Bajánsénye, Vas m.) Kis-hegy 1828-tól napjainkig vezetett hegykönyvének részlete a „hegypásztor” és a „helység esküdttje” esküszövegével (Jankó Gyula bajánsényei „hegybíró” magántulajdona)

ültetni, miként ezt szintúgy a Kemenesalján fekvő Borgáta [Vas m.] szőlőhegye kapcsán 1740-ben megfogalmazták: „A szomszidságtalansagnak pedig el távoztatására nézve Nem léssen Szabad Fát ültetni vagy akár mely vad fábon oltanyi a b[ra]zda Szélekben.”

Ugyanerről rendelkeztek írásban 1749-ben Kíssomlyón. A közös gyümölcsfákra vonatkozóan is az egyes térségekben, szőlőhegyeken sajátos szokásjogok alakulhattak ki. Például a szintén Vas megyei Vönöck szőlőhegyének 1778-ban keletkezett rendszabálya az eddig ismertektől eltérően úgy intézkedett, hogy az áthajló gyümölcsfák termése közösnek számított, annak földre hullt gyümölcsét együtt kellett felszedniük a szomszédoknak. A károsnak talált szomszédos gyümölcsfát itt is a hegységnek, vagyis a hegybéli előljáróságnak kellett megvizsgálnia, és ha úgy találták, a hegyesterek kötelessége volt az ágakat levágni. Nagycsömöte [ma Lukácsháza része, Vas m.] szőlőhegyén az áthajló gyümölcsfaágakról a fa tulajdonosának beleegyezése nélkül nem lehetett a gyümölcsöt leszedni, vagy a földről felszedni, de a fa tulajdonosának is értesítenie kellett a szomszédot arról, ha a fáját leszüretelte. A Sárvár melletti Nagy és Kis Sitke [Vas m.] szőlőhegyein az átlógó gyümölcsfáról vagy a parcellájára lehullt gyümölcsből a szomszéd csak annyit szedhetett, amennyit éppen megevett, de tarisznyával vagy zsákkal nem hordhatta haza a szomszédos fa gyümölcsét. Hosszúpereszteg [Vas m.] szőlőhegyein az 1845-ben írt artikulus szerint: „A ki a feles fákat le vagdalja, lenyesi a szomszédja felül, a többit pedig Magának használja, Annak büntetése [2 forint]”. Itt nem csak a gyümölcsfákat védték artikulussal, hanem a hegybirtokosokra kiosztott gypürészeken nőző mogyoró- és fűz vesszőket is.

A jelentősebb bortermelő vidékeken a 18. századtól igyekeztek a szőlőtermő területeket a hegybéli gyümölcsöktől minél inkább elválasztani. Ennek oka az is volt, hogy a feudalizmus fejlődésével a török hódoltság utáni időkben a földesurak arra törekedtek, hogy kiszorítsák a parasztokat az addig közös használatú erdőkből, ahol nem csak vadat fogtak, gyűjtögettek, de jelentős mértékben gyümölcsészkedtek is. Vadalanyba oltással valóságos erdei gyümölcsligeteket hoztak létre, amelyek terméseit szabadon szedték. A paraszti gyümölcstermesztést az erdei irtásokon kialakított állandóan elkerített szőlőhegyekre akarták a földesurak beszorítani és ott annak helyet teremteni. Ez Dunántúl-szerte így volt, amit mutat az is, hogy Veszprém megyében a Bakony táján, Súr Répce hegyén is az 1775-ben kiadott rendszabályokkal próbálták az árnyékot adó gyümölcsfák szőlők közé ültetését megszüntetni és a gyümölcsösöket a szőlők aljába terelni: „Nem külömben a szőlőknek fölöttén ártalmas ugymint: dió, cseresnye, meggy, körtvél, alma, szilva, szeder, és más illyetin fák szőlők közül ki vágattassanak [...] A szőlők labjában mindazon által és a fejezetekben, vagy más helettis, ahol kár nélkül meg eshetik szederfán kívül aféle fáknak is meg hagyattatása és neveltetése nem tilalmaztatik, sőt inkább ajó [!] féle gyümölcsfáknak szaporítása, s-oltatása főképpen téli gyümölcsnek keményen parancsoltatik, hogy abból is a szegénység annak üdejében hasznot vehessen.” A 19. század első felében a Somogy megyei Böhönyén szőlőtelepítésre kiadott szerződések az őszibarackfák kivételével már egyáltalán nem engedélyezték a szőlőkre árnyékot adó gyümölcsfák ültetését. Az 1847-ben megfogalmazott új Somogy vármegyei szőlőhegyi rendszabályzat pedig, hivatkozva a „*czélszerű szőlő gazdasáttal*” való összeférhetetlenségre, az őszibarack és mandulafák kivételével minden egyéb gyümölcsfát tiltani szerettek volna, a régmúlt idők óta a szőlőkben álló vén fák kivágatását pedig a földesurak döntésére kívánták bízni.

Vas megye déli, Zala megyével határos részén, a Körmend melletti Nádasd és Halogy (Vas m.) hegyein a rajtakapott tolvajt azonnal meg kellett fosztani a ruháitól és így vitték a hegyelöljárókhoz. Máshol a fosztogatókat egyenesen a földesúr elé hurcolták, főként azokat, akiket többször is rajtakaptak lopáson. A közeli Petőmihályfán (Vas m.) igen sokáig élt a helyi emlékezetben a hegymester pincéjénél álló kaloda emléke, ahová a rendbontókat zárták, akár gyerekeket is. Egyes szőlőhegyeken a „pincetőrő” tolvaj hegybirtokost akár meg is foszthatták szőlőjétől. A Sárvár környéki Sótony és Nyógér (Vas m.) szőlőhegyeinek 1661-ban írott artikulusa meg is különböztette a különféle tolvajlásokat, úgy, mint a fiatal szőlőbujtások („fartú”), a pincénél lévő edények, kádak, hordók, a trágya, a kútra kivitt edények, vagy az elhagyott szerszámok ellopásának eseteit. A rendi társadalomban a különféle tolvajlások büntetése eltérő volt a paraszt, vagy nemes ember, esetleg városi polgár tekintetében. Istvándi (Somogy m.) szőlőhegye kapcsán a 19. század elején ezt így foglalták egybe:

„Tolvajok a' kármak meg téri[tésé]n kívül, 24 páltza tsapásokkal büntetődjenek, ha a' szőlős gazda, a' tolvajt el-titkolja, 24 páltzára ítéltessek. A' kik éjtszakának idején, szőlő, vagy gyümölcs lopást követnek 12 páltzát, nappali hasonló tolvajok hatot, és a' szomszéd, a' tolvajok meg fogására kiáltván, ha nem megy három páltza ütéseket szenvedjenek. Mellyeket, ugymint minden páltzát, a' nemes ember 25 pénzivel meg válthat, a' parasztnak pedig meg váltani egyáltalába szabad nem léssen, úgy mind azon által, hogy a' büntetés előtt, a' vádolt felek meg hallgattassanak.”

A hegybirtokosok, miután a falvak belső lakótelkeitől, a 18. században általános nyomásos gazdálkodás értelmében a többi külső határrészétől (erdők, rétek, szántók, legelők) állandóan elkülönült módon szinte kizárólag a saját törvényeik szerint művelték parcelláikat, az őket megregulálni igyekvő rendszabályok igyekeztek kitérni a szőlőhegyek elzárt kisvilágainak az erkölcsös és békés magatartására. Nem csak a lopást és az orgazdaságot büntették, hanem a káromkodást, a veszekedést, a verekedést és viaskodást, az éjjeli részegeskedést, valamint a paráznságot (Somogyban „bikapénz”) is.

„A szőlőhegy magyarnál különös szent hely. Ott nemcsak verekedni, de még szitokszót ejteni is keményen tilos. Abban nem szabad megjelenni sem napkölte előtt, sem napnyugta után, újhold vasámapokon fára menni és szombaton délután a szőlőben dolgozni is tilalmaztatik. Minden hegynek külön innepe van, amit aranyos hétfőnek szokás hívni.” – írta EDVI ILLÉS Pál 1835-ben megjelent „Miben áll a magyar nemzetiség?” című írásában. A szabályszegőket általában jogállásuk alapján különböztették meg, vagyis, hogy parasztok voltak-e vagy nemesek, a paráznak között továbbá a házasokat és a hajadonokat is. A dél-vasi, Hegyhát vidéki Béraltaváron a Zala megyei statútum alapján megfogalmazott rendszabály mindezt a következőképpen részletezte:

„Ha paráznság a Hegyben történik akár Szabad, akár Házas Személyek Között, és alylyasok gonosz tettekben vagy botránkosztató társaságokban tapasztaltatnak és Paraszt Személyek lésszenek azonnal meg fogattatván Feldes Urasághoz Kinek Jobbdgyi vagy földén lakosok vezettessenek, érdemelt büntetésre Nézve; ha pedig ollyasba Nem tapaszt-

taltatnak is, de mélytő gyanúsággal terhelytetnek a' botránkozás el tiltására nézvest be jelentessenek Feldes Uraságnak, vagy holy az nem volna Nemes vármegye Tisztének ilylen bűnösők fogásáért"

HEGYBÉLI HATÁRNAPOK

A feudalizmus kori kisparcellás paraszti borvidékek gazdálkodását a hagyományos tudás és szokások határozták meg, a falusi élet egyéb területeihez hasonlóan a szőlőhegyi gazdálkodás is évente azonos ciklikus rendben zajlott. A hegybéli közösségi együttműködés sarokköveit, a termés- és határidőt szentekhez kötődő határnapok jelölték ki, és ezek adták meg a tevékenységek éves ritmusát. A hegybéli gazdasági év első ilyen határnapja volt *Gyertyaszentelő Boldogasszony* napja (február 2.), a katolikusoknál az ezen a napon szentelt gyertya a középkor óta nagyra tartott házi szentelmény volt, amit főképpen vihar idején gyújtottak meg és mellette imádkoztak. A szőlőhegyi közösségekben a tavaszi hegybéli gazdasági munkák megkezdését megelőzően a hegybirtokok öröklésével, a foglалásokkal és a területek eltiltásával kapcsolatos vitás ügyek elintézésének időszaka kötődött hozzá, amit tizenöt nap alatt, vagy legkésőbb *Gyümölcsoltó Boldogasszony* napjáig (március 25.) kellett befejezniük és lezárniuk. Zalában ez a peres eljárások lefolytatására kijelölt időszak *Szent Márton* napjától (november 11.) *Szent Gergely* napjáig (március 12.) tartott. A Vasvár környéki Alsóújlak (Vas m.) 1709-ben lejegyzett rendszabálya szerint az itteni szőlőhegyen szintén Gyertyaszentelő Boldogasszony napján tartották a hegység évi első gyűlését, amikor is „*valaki valamely Joszágot a Kar az Hegyen Tiltanyi, azon nap tartozik veszeivel fogni és Tiltani*”. Miként ÉGETŐ Melinda arra rámutatott, a per elindításához a hegység elöljárói részére a vitás területről származó és azt jelképező szőlővessző bemutatásának szokása igen archaikus, a „rész” és „egész” viszonyát megjelölő felfogáson alapult, ami jogi szimbólumként a parasztság körében tovább élt. Ahogy arról már TAKÁCS Lajos is értekezett, a szokáscselekmény a középkori Európa- és Ázsia-szerte ismert, földdel, porral vagy fűvel való birtokbavételi szokásokkal rokon, a jogi rítusként földdarabbal („*hant-átadás*”) való birtokbavétel még a 19. századi Magyarországon is létezett. Az 1643-ban keltezett szentgyörgyi és guarai (ma Répceszentgyörgy és Gó, Vas m.) szőlőhegy rendszabálya még kikötötte, hogy „*Senki rüggel [a későbbi másolatokban „puszta szóval”] a hegyen szőlőt ne tartson és az hegy mesterek is ebbéli kereseteknek helyt ne adjanak szőlő-vesztések alatt*”, vagyis a szőlőadásvételeket a hegybirtokosok ne egymás között folytassák le az őseiktől megörökölt rítusok szerint, hanem a hegybíró előtt, annak rendelkezésével. A 18. századi keltezésű szőlőhegyi rendszabályokban ÉGETŐ Melinda megállapítása szerint Pápa környékéről, a Kemenesaljáról és a Balaton-mellékéről ismert a szőlőbirtokhoz tartozó egyik tőkéről levágott szőlővesszőnek a hegybéli bíróság előtt való felmutatása. A Nyugat-Dunántúlon ehhez hasonló módon Kőszeg szabad királyi városban a hegybíró *Szent György* napi (április 24.) megválasztását a szőlőhegyi tőkéről vágott, megújuló szőlőhajtásoknak a városbírónak történő bemutatásával végezték a 16. században, amely középkori jogszokás 1740-től kiegészült a szőlőhajtásoknak könyvbe való lerajzolásával, befestésével („*Szőlő Jövésének Könyve*”). Ezt kiegészítette a szó-

lópásztorok *Szent Lőrinc* napi (augusztus 10.) felesketése is, akik ekkor a városi tanács vezetői elé érő szőlőfürtöket hozták.

A Hegyhát és Farkas-erdő vidékén fekvő Petőolaszka (ma Olaszfa, Vas m.) szőlőhegyén, akárcsak a szomszédos Baltaváron (ma Béraltavár, Vas m.) *Szent Gergely* napja (március 12.) a szőlőhegyi téli vadászati tilalom végét is jelentette. A Kőrmend melletti Nádasd és Halogy (Vas m.) szőlőhegyein *Szent József* napja (március 19.) volt az elhanyagolt szőlőterület elvételének időpontja.

Még a *Húsvétot* megelőző nagyböjt első napja, hamvazószerda előtti szerdán tartották a Sárvár melletti Sótony és Nyőgér (Vas m.) szőlőhegyeinek hegybirtokosai az évi első gyűlésüket a 17. század közepén. *Húsvét szombatja* a Zalával határos dél-vasi megyehatár közelében fekvő Petőmihályfa, Sárfigmizdó, Hodász (ma Hegyháthodász) és Nagymizdó 19. századi szőlőhegyein a *Nagyasszony* napig (augusztus 15.) tartó szombati munkatilalomra vonatkozó időszak kezdőnapja volt.

Szent György napja (április 24.) a 18–19. századokban még országszerte a közigazgatási év kezdetének számított, számos település fogadott ünnepnapja volt. E napon, vagy e tájban általánosan hegygyűléseket tartottak, amikor is megerősítették vagy megválasztották a hegybíróságok tagjait, valamint a legeltetés hagyományos megkezdésével összhangban a szőlőhegyi területeket védő kerítést, kapukat, a hegybéli belső és külső határokat ellenőrizték. A Széchenyi Antal Somogy megyei Marcali hegyére 1740-ben kiadott artikulusa szerint a „*helység élő törvényre*”, vagyis a hegybíróság törvénykezését a gazdasági év megkezdését megelőzően háromszor is meg kellett tartani. Először *Szent Mátyás* napján (február 24.), majd az azt követő tizenötödik napon, illetve harmadszor *Szent György* napján. A Festetics Kristóf földesúri hatalma alatt lévő Petőmihályfa (Vas m.) szőlőhegyére 1727-ben kiadott rendszabály szerint a hegyet védelmező, ágakból, vágott venyigéből és élő bokrokkal beültetett „*gyepű*” kerítések ellenőrzésekor, „*hogy ha akkor valakinek az ő Gyepűjü roszszul taláztatik, ugy hogy a Marha által mehet rajta 4 fl. [florius, forint] a frángja, vagy is büntetése, hogy ha pedig olly Lukat találnak rajta kin a Süveget Boton Ki nyujthattya, és azon boton vissza bé huzhatja hogy le nem esik a Botrul a Süveg. annak buntetése 4. Hegybéli Öreg Mészszöl [1 meszely kb. 0,4 liter] Bor Lészen.*” A Batthyányiak kőrmendi uradalmához tartozó Nádasd és Halogy (Vas m.) rendtartása szerint már *Szent Mátyás* napján elkezdték a gyepűknek a hegybéli előljárókkal közös szemrevételezését, és tizenöt napot hagytak a javítások elvégzésére. A Vasvár melletti Újlak (ma Alsóújlak, Vas m.) 1709-ben írásba adott rendszabálya a gyepűn lévő rések javítását szintén *Szent György* napig határozta meg, a mulasztók *Pünkösöd Keddig* kaptak haladékot, amikor is „*helység*” bejárva ellenőrizte azt. A Szombathellyel szomszédos Oladon *Fülöp-Jakab* napja (május 1.) tájékán tartották az első tavaszi hegygyűlést.

A nyári időszakban a termő gyümölcs és szőlő őrzésével megbízott szőlőpásztorok felfogadása *Szent Lőrinc* napja (augusztus 10.) körül, valamint a *Nagyasszony* napjával (augusztus 15.) a szombati munkatilalom megszüntetése már az őszi szüretre való felkészülést jelezte. A szüret, vagyis a szőlőhegy „*megszabadulása*” után újra vadászhattak rajta tavaszig, valamint a délnyugati-dunántúli térségben az állattartó falusi gazdálkodás igényei szerint a marhák legeltetését is sok hegyen tradicionálisan megengedték, tulajdonképpen ezáltal illeszkedve a határbéli szántóföldi tarlók és kaszáló rétek őszi-téli legelőterületként való

hasznosításához. A szőlőművelés munkái végeztével *Mindenszentek* (november 1.) és *„Lelkek emlékezte”* napja (később halottak napja, november 2.), illetve legkésőbb *Szent Márton* napja (november 11.) körül tartották az utolsó hegygyűléseket a hegymesternél. Ekkor számoltak el a szőlőpásztorokkal, és a szőlősgazdák közössége előtt megvitatták az évközi tolvajlásokat és egyéb vitás ügyeket. A büntetések kiszabásai egyes hegyeken akár valóban közösségi döntések is lehettek, mint ahogy arról Olad (Vas m.) hegybirtokosai is közösen döntöttek 1820-ban:

„Minden büntetésre érdemes szőlő birtokos a’ Hegymesterek által fel irattassanak, s’ Heggyűlés alkalmatosságával az egész hegy népe által határozottasson, nem pedig tsak a’ Hegy mesterek által, a’ mennyi büntetésre fog a’ Hegynépe által ítéltetni, az meg állani, s’ minden Zugolodás nélkül a’ büntetést le fizetni tartozzon.”

SZŐLŐHEGYEN LAKÁS

A falvaktól elkülönült, de azokhoz hasonlóan elkerített és zárt szőlőhegyek nem csak a gazdálkodás egy ideiglenesen vagy időszakosan – legtovább tavasztól ősziig – használt telephelyei voltak, hanem mindenkor lényeges szerepük lehetett a legszegényebb, vagy veszélyeztetett helyzetbe jutott rétegek lakhatási gondjának megoldásában is. A határ-béli szőlőhegyi „tanyákon” való tartós, esetleg állandó megtelepedés szintén a középkor-ig nyúlik vissza. Ennek egy ritka emléke az 1576-ban Meszlen (Vas m.) hegybéli előljárói előtt írásba foglalt csereszerződés, amely a hegybíró és az írást készítő diákon kívül hat esküdtet sorol fel, akik közül az egyik hegy falusi („*hegy ffalwj*”) volt. A szőlőhegyekre való költözés középkori társadalmi háttérét és nagyságrendjét nem ismerjük, az bizonyos, hogy a 17. századi török elől való futások idején a zalai falvak lakói gyakran az erdőségek mélyén megbúvó szőlőhegyekre menekültek, akárcsak, mint például a Balaton környékén a Nagyberék nádasaitba. ZIMÁNYI Vera történelmi feldolgozásából tudható, hogy a nyugati vasi határszélen fekvő rohonc-szalónaki (ma Rechnitz és Schlaining, Ausztria) Batthyány uradalomhoz tartozó falvak szőlőhegyein a 17. században olyan zsellérek laktak saját vagy más házában, akik az uraság szőlőjében robotoltak. BENDA Gyula világított rá arra, hogy a 17. századtól Zala megyében a Keszthely városából kiszoruló népelesleg a tőle északra és keletre ívelő szőlőkben telepedett meg szórványosan. A kiköltözés folyamata a 18. század közepén tömegessé vált, amikor is a Festeticsek keszthelyi uradalmának megszervezésével a földjeiket, rétjeiket vesztő és súlyos jobbágyterhektől szabadulni kívánó lakosok inkább felhagytak a városban való lakással. A folyamat olyannyira megállíthatatlanná vált, hogy Gyenes és Diás (1840-ben), Cserszeg és Tomaj (1846-ban), illetve Vonyarc és Vashegy (1850-ben) egyesülve községekké is váltak. A 18. század második felétől szerte a Dunántúlon a tájanként és uradalmanként változó módon szórványosan lakott szőlőhegyek a földesurak számára egyre jelentősebb problémákat okoztak. ÉGETŐ Melinda megállapítása szerint a szőlőhegyi lakosok lehetnek egyrészt szőlőbirtokos zsellérek, akik a saját hegybéli házaikban laktak, másrészt csavargó életmódot folytató nincstelének, akik szőlőmunkásként és lopásból, pincefeltörésből tengették életüket. A szőlőhegyen való

kintlakást a 18. században a földesurak által kiadott, vagy velük érvényesített írott hegytörvényekbe foglalva is tiltották helyenként, de vármegyei rendelkezések is foglalkoztak vele, miként 1780-tól a Királyi Helytartó Tanács is Vas, Zala és Somogy megyével.

A szőlőhegyeken megtelepedők azonban nemcsak, hogy a faluközösségen kívül állóknak számítottak – lett légyen azok földesúri fennhatóságú jobbágyfalvak vagy a vármegye alá tartozó nemesi [kurialista] falvak –, hanem a hegybéli gazdálkodó közösségekkel való kapcsolatuk is konfliktusos volt. Ennek egyik sarkalatos területe a hegyi lakosok önfenntartó gazdálkodása volt, legfőképpen az állattartás, ugyanis ezek megélhetésükhöz fejőstehenet, disznót és valamennyi baromfit tartottak, veszélyeztetve a szőlők és gyümölcsösök, veteményesek épségét. Az 1830-as években Kemenesalján fekvő Kemenessömjén [Vas m.] és a szomszédos Kemenesmihályfa [Vas m.] szőlőhegyein megtelepülők például nem csak a saját maguk által épített házakban laktak, hanem egyes hegybirtokosok a pincéiket alakították lakóházzá, hogy ott zselléreket tartsanak. Itt a környéken felfogadott juhászok és családjaik alkották a szőlőhegyi lakosokat, akiket tolvajlásokkal, az állataik legeltetésével okozott károkkal, gyújtogatással és tűzkárokkal vádoltak, és nem egy „virtigli” pásztor közülük a szombathelyi vármegyei börtönt is megjárta.

SZŐLŐHEGYI NÉPI VALLÁSOSSÁG, SZŐLŐVÉDŐ SZENTKULTUSZOK

Az egykori paraszti szőlőhegyek gazdáinak mély keresztény vallásosságának emlékei a katolikus vidékeken a különféle hegybéli utak és keresztezések mellett állított kereszttek, szobrok és kápolnák. A szőlőhegyi fa- és kőkereszttek állítása a népi vallásos étellel összefüggésben többnyire valamilyen fogadalom, hála okán, vagy a családban történt haláleset, baleset kapcsán vált szokássá. A hegybéli kápolnák főhomlokzata elé is rendszerint kőkeresztet vagy védőszent szobrát állították, továbbá a szakrális hely hangulatához hozzájárulva fákat ültettek. Ilyen híres, nagy területet ellátó és szőlőhegyi keresztetek is készítő kőfaragó céh működött 1754-től például Keszthelyen. De nem csak egyes családok, hanem a szőlőhegyi területhez tartozó gazdaközösségek is kötődtek a fészületekhez, szakrális emlékhelyekhez. Ennek érzékletes példája a Vas megyei Hegyhát-vidéki Oszkó szőlőhegyi keresztjének 1787. május 31-én keltezett és tizenhárom gazda által aláírt alapító levele:

„Fölső Oszkaj ezen tekintetes N(em)es Vass Vár(me)gyei helységben az méltóságos Sárvári Uraság fundussán Ebtulok nevezetű szőlőhegynek birtokosi praesentibus recognoscilluk ezen levelünknek rendében, hogy lévén itt Szőlő hegynek megyejében egy keresztfánk, régente eleinktől föl épéttetve, az már maid romlásra jutván, annak ujjonnan való föl állításárho, és eörökös gondviselésére magunkat és maradékunkat kötelezvé, azt tellyes böcsülettel, Istennek nagyobb dicsősségére föl állétyuk, és eörökössen gondját viselyük, ezen kötelezésünknek nagyobb elhitelére adjuk ezen levelünket nevünk után tett kezünk kereszt vonyásávo meg erősítve.”

A szintén Hegyhát-vidéki Nagytilaj szőlőhegyén az 1908-ban épült Kisboldogasszony kápolna mellett álló fakereszthez a 20. század elején a falu népe Pünkösdi vasárnap zászlós

egyházi körmenetben vonult, mialatt útközben énekeltek és imádkoztak. A szőlőhegyi keresztnél a termések megmaradásáért imádkoztak, itt is énekeltek, majd a hegybéli pincénél bort fogyasztottak és körmenetben tértek haza. A 18. század közepétől a barokk hitéleti kiteljesedés a szőlőhegyeket is magába foglalta és az európai mezőgazdasági étellel kapcsolatos szentek kultuszai a magyar borvidékeket is szakrális építmények sokaságával gazdagította. Ezek példái a népi vallásosság szerint a fénylő napot a tél rabságából kiszabadító *Szent György* (ünnepe napja április 24.), a rajnamelléki szőlőművesek mintájára a tavaszi fagyokat elűző és a viharos nyár kezdetét jelző *Szent Orbán* (ünnepe napja május 25.), valamint szintén a betelepülő német nyelvű közösségek által meghonosodva a nyár közepi villámcsapásoktól és jégesőktől óvó-védelmesző *Szent Donát* (ünnepe napja augusztus 7.) kultuszai.

Az áldásos jelenlétükkel a szőlőhegyi gazdálkodás szakrális védelmét szolgáló kápolnákat általában időszakosan, legkevesebbszer a védőszentek ünnepe napjain tartott misék vagy búcsúk alkalmával látogatták. Ekkorra nem csak a kápolnát rendezték, de környezetét, a közös területeket is kaszálták, a hegybéli présházpincéket tapasztották és meszelték, kitakarították. Zalaszántón (Zala m.) a Derék-hegyen 1914-ben épült *Szent Donát* kápolna oltárát szőlőfürtökkel, szilvával, almával, körtével és virágokkal díszítették. A szőlőhegyek hagyományos arculatát meghatározó kisebb egyházi épületek liturgikus értelemben nem voltak önállóak, hanem valamelyik közeli plébánia miséző helyeiként működtek. A nemegyszer középkori eredetű keresztény kultuszhelyeket a tájból kiemelkedő dombok magaslataira, dombtetőkre építették, így jártak el a szőlőhegyi kápolnákkal is. A középkori, vagy akár 18. századi szőlőhegyi fakápolnák közül számos elpusztult, emléküik sem maradt. HORVÁTH Gyula összeírásából tudható, hogy a 13. században épített fakápolna állt egykor *Mária Magdolna* tiszteletére Hévíz-Egrygyen, egy másik Petőhenyén *Szent István király* tiszteletére (1708), Zalaegerszegen a Szent Erzsébet-hegyen (1748-ban még állt), Zákányban *Szent Izidor* tiszteletére (1750 k.), Kiskanizsán pedig *Sarlós Boldogasszony tiszteletére* (1748-ban még állt). Felsőcsatáron (Vas m.) 1719-ben épült kőből hegyi-kápolna, a Vas-hegyen ma is álló *Szent Fábrián* és *Szent Sebestyén* tiszteletére szentelt, középkori eredetű kápolnát a 18. század közepén *Nagyboldogasszony* kápolnaként is ismerték a vidéken. A Vas-hegyen, a Vaskereszteshez tartozó Waller-hegyen a 18. század végén még állt egy *Szent Donát* kápolna is, amely a helyi hagyomány szerint búcsújáró hely volt, és ahol körmeneteket is tartottak.

A barokk korban kezdődő, de a 19. században is még folytatódó és kiteljesedő szakrális szőlőhegyi építkezés további délnyugat-dunántúli példái: Nagykanizsán (Zala m.) a *Szent György* kápolna és a *Szent Anna* kápolna; Zákányban *Szent Izidor* kápolnája; Pacsa-Pacsat-üttösön (Zala m.) a *Szent Márk* kápolna; Tófejen (Zala m.) a *Sarlós Boldogasszony* kápolna; Nagyrécsce–Bacónak-hegyen (Zala m.) a *Mária Magdolna* kápolna; Öregförhéncen (Zala m.), Csácsbozsokon (Zala m.), Kemendolláron (Zala m.) és Bazsiban (Veszprém m.) az *Urunk színéváltozása* [*Transfiguratio*] kápolnák; Kőszegen (Vas m.) és Hollád–Bari-hegyen (Somogy m.) a *Szent Donát* kápolnák; Börzöncén (Zala m.) a *Szent Lőrinc* kápolna; Zalaegerszegen (Zala m.) a *Szent Erzsébet* kápolna és az egerszeghegyi *Nagyboldogasszony* kápolna; Nagykanizsa–Látó-hegyen (Zala m.) és Petőmihályfán (Vas m.) a *Szent Bertalan* apostol kápolnák; Magyarszerdahelyen (Zala m.) a *Jézus mennybemenetele* kápolna és



Útmenti kereszt Kőszegszerdahely (Vas m.) szőlőhegyén (a szerző saját fénykép-felvétele)

Zalatárnokon (Zala m.) a *Szentlélek eljövetele* kápolna, akárcsak a Vásárosmikén (Vas m.) szintén a 18. század végén épült hegyi kápolna. A 19. század második felében is még virágzó szőlővédő szentkultuszok szép példája a Marcaliban (Somogy m.) 1866-ban emelt, romantikus stílusú *Szent Orbán* szőlőhegyi kápolna.

A Vas megyei Petőmihályfán a Barkóca-hegyen *Karácsony* második napján borszentelést is tartottak a *Szent Bertalan* kápolnában. A 20. század eleji, a következő évi jó bortermés reményében végzett *Szent János* napi (december 27.) boráldásra itt így emlékeztek: „[...] A kösségi előljáróságon kívül még egy illen előljárósága vót a hegykösségnek is, hegybíróve az élen. Ippen ugy választották, mind a kösségit. Csak a hegyen, a helységháznál, karácsony harmadnaptján, Szent Jánoskor. Mer ez enne a hegynek az ünnepe még most is. Ott van egy templom, ahunn még most is minden Szent Jánoskor van mise. Amellett vót a helységház is, ami még most se szűnt meg egészen. De régebben a mise megkezdése előtt annyi boros öveget raktak az oltárra, hogy alig tudott a pap tülök mozognyi. [...]” BÁRDOSI János 1959-ben lejegyzett néprajzi gyűjtése szerint: „*Szent Jánoskor* reggeltől estig kín van a falu népe. Akkor szentelnek bort is. Ilyenkor még az ebédet is

kihozzák, hogy ne kelljen haza menni. Itt akkor bucsu van. Estig mulat a nép. Mind a három ünnepen így van, Bertalankor is, meg Áldozócsütörtökön is. A rokonok egyik pincéből mennek a másikba." A közeli Döröskén a dombháti Árpád-kori templom köré ültettek szőlőket, ahol régi szokás szerint a „János áldással” állva ürítették az utolsó poharukat az ünnepelt egészségére. A Szent János áldását, vagyis búcsúzáskor a koccintással közösen lehajtott bor szokását szerte az országban tartották, amely szokásnak az eredete az a rég elfeledett középkori gyakorlat volt, hogy az útra kelőket szentelt borral kínálták, hogy a szentelmény megvédje őket az út veszélyeitől és kísértéseitől. SCHWARTZ Elemér 1929-ben közölt leírása szerint a nyugati országrészben a néphagyomány szerint a Szent János napi szentelt üveg bort a templomból hazatérve a családfő megkóstolta, és a hozzátartozóit is megkínálta azzal a kívánsággal kísérve, hogy az Isten minden bajtól óvja meg őket. A Szentgotthárd (Vas m.) környéki német ajkú (hiénc) borosgazdák, akik a saját borukat vitték borszentelésre, az ilyenkor megmaradt bort a telt boroshordókba öntötték, és imádsággal az kérték, hogy a következő évben az Isten szerencsés és jó bortermeést adjon nekik. A János-napon megszentelt italból az Alsólendva (ma Lendava) környéki szőlőhegyek borosgazdái is tettek a hordókba. A mai dél-burgenlandi Pinka völgye mentén fekvő falvakban a szentelt bort részben betegségek (szaggyatás, ájulás, fejfájás, reuma) gyógyítására is félretették a szőlőt vagy szekrény tetején. BALINT Sándor összefoglalása szerint János evangélista napján szentelt és félretett borral Dunántúl-szerzte nem csak a betegeket itatták, hanem a házat, borospincét is fellocsolták vele, hogy a gonosz lélektől azokat megoltalmazák.

A jó szőlőtermés bizodalmaival dolgozó borosgazdák természetfélelme megmutatkozott a különféle dologtöltő napok megtartásában is. Győrváron (Vas m.) „Tüzes Antal”, vagyis Szent Antal napján (június 13.) nem volt szabad kapálni a szőlőhegyben, ha „permetütek”, a szőlő „megpörkent” és kifojt a leve, „összesütt” az egész szőlő. Csehiben (Vas m.) János-Pál napján (június 26.) volt a „hegy ünnepe”, ezen a napon nem dolgoztak a szőlőhegyen, úgy tartották, ha bántják, megharagszik a hegy. A viharok ellen a régmúltban kialakult szokásjog szerinti dologtöltő napokat a szőlőhegyekre kiadott 18. századi rendszabályok, földesúri rendtartások is őrizték még. Így például a Csehimindszent (Vas m.) határában, a tolnai Festetics mágnás családhoz tartozó Potyi-hegyre 1757-ban kiadott artikulusban előírták: „Vasárnapokon, és az Anyaszentegyháztul rendőlt Innepeken, nem külömben minthogy leginkább Égi háboruk ellen a' régiek a' Szőlő Hegyen szombat napot [...] meg ülleni fogattak, ahoz képest valaki gyepűn belül, akár szöllőben, a kár azonkívül dolgozni tapasztaltattik hasonlóképpen mint az káromkodó négy forintra büntetessék, és azon büntetés is három részrűl ugyan a' Templomra fordítassék a' negyedik a' Helységé légyen. Értvén itten azt is, hogy Ünnepe, és Vasárnapokon Sz: Mise előtt gyűmöltstöt szedni, és rázni, annál inkább bort vonni is szekéren vinni azon büntetés alatt szabad ne légyen.” Vagy miként a dél-vasi Döröske szőlőhegyén is 1761-ben a földesúr Márffy Zalai mintára elrendelték: „mint hogy leginkább égi háborúk ellen a' régiek a' Szőlő Hegyen szombath napot dél után Sz. György naptul fogva szüretkorig meg ülleni fogatták”. A jégverés ellen való harangozás széles körben elterjedt védekezési szokás volt. Az egykor Zala vármegyéhez tartozó Muravidéken a különféle szentelményeket, a virágvasárnapi barkát, az úrnapi szentelt nyírfaágat is használták erre a célra.



A szőlővédő szentekhez kötődő időjárás-regulák, termés-jóslások országszerte közszájon forogtak, a naptárban elfoglalt helyük alapján védelmező szereppel ruházták fel őket. Az egyik legáltalánosabban ismert szőlőtermesztési

megfigyelés szerint, ha *Szent Vince* napján (január 22.) megenyhül a tél, akkor abban az évben jó borterméssel szüretelhetnek. Zalában, Göcsejben is élt a mondás: „*Ha fénylik a Vince, megtelik a pince.*” A Muravidéken Hosszúfaluban (ma Dolga Vas, Szlovénia) és Csentevölgyben (ma Čentiba, Szlovénia) február harmadika számított az első szőlőmetező napnak, a szőlőtőről vágott vesszőt (általában „*vincevessző*”) otthon meleg szobában vízbe tették, és a hajtásaiból próbálták megjósolni a várható szőlőtermést. Kőszeghegyalján, Bozsokon (Vas m.) *Szent Ágota* napján (február 5.) volt ugyanez szokásban. Egervölgyön (Vas m.) az áprilisi szivárvány színeinek vastagsága mutatta meg az évi jó termést, a zöld szín jelezte a széna, a sárga a gabona lisztjéből sült kenyeret, a piros szín a bort. *Szent Medárd* (június 8.) napjáról Göcsejben úgy jósolták, ha ezen a napon esik, akkor még negyven napon át esős idő lesz, és bő bortermésre, vagy éppen rossz termésre lesz kilátás. Szintúgy, a már említett Bozsokon úgy jósolták, ha *Szent Vid* napján (június 15.) a szőlő már elvirágozott, akkor jó bortermésre van kilátás. *Szent Illés* próféta napján (július 20.) mennydörgéskor Vásárosmiskén (Vas m.) úgy tartották, Illés most abroncsolja a hordókat. A szőlőéréssel kapcsolatban azt is mondták Bozsokon, hogy „*Szőlősgazda kémleld a Mátét, kedved kövesse Mihályét.*” Utalva a *Szent Máté* (szeptember 21.) és *Szent Mihály* (szeptember 29.) napjai körüli kora őszi időszakra. Télen *Szent Szilveszter* napjára (december 31.) vonatkozóan úgy tartották Bozsokon: „*Szilveszter reggelén a napsugár, kevés bort hoz a jövő évre.*”

Szőlőhegyi pince homlokzati fülkéjében álló Szent Orbán szobor Vaskeresztes Vas-hegyén (Vas m.) [a szerző saját fényképfelvétele]

A bortermés- és munkaidő patrónusaként tisztelt *Szent Márton* napján (november 11.) az őrségi Kercavidéken úgy mondták, „*bepinkázzák*” a hordókat, vagyis a már kiforrt újborrá lehetett verni a dugót. NEMESNÉPI ZAKÁL György az 1818-ban az Őrség vidékéről leírt első magyar tájmonográfiájában említi, hogy „*a' ketske tsötsü a' Sz. Mártony szőlő, a' mely későn erő fanyar*”. A vasi tájnyelv használta a „*szenzmártoni szőlő*” elnevezést konkrét szőlőfajtára való utalás nélkül is, értve ez alatt a fattyúhajtásokon késő ősszel kifejlődő, ezért nem nagyon beérő, savanyú szőlőt termő fűtöket. A ZONGOR Ferenc által lejegyzett sághegyi néphagyomány szerint „*a szentmártonyi szüöllüt kuorúhattyák*”, avagy „*kóráthatják*”. Tehát a szüret után a „*fattyán*”, vagyis az oldalhajtásokon fent hagyott szőlő található már csak meg a tőkéken, amit a szegény „*kórálók*”, gyűjtögetők találnak meg.

Az 1914-ben Zalaszentő Derék-hegyén (Zala m.) állított Szent Donát kápolna
[a szerző saját fényképfelvétele]

Szent Orbán tiszteletére 1864-ben emelt kápolna Marcali (Somogy m.) szőlőhegyén [a szerző saját fényképfelvétele]



PARASZTI BORVIDÉKEK TÚLÉLŐ HELYI HAGYOMÁNYAI

A 19. század közepén a jobbágyfelszabadítás alapvetően megváltoztatta a falusi társadalom tulajdonszerkezetét azáltal, hogy az 1848. évi 9. tc. az úrbéres földeket szabad paraszti tulajdonná tette. Ugyan 1848 szeptemberében eltörlik a szőlődézszmát, de a forradalom leverésével 1849 szeptemberében azt vissza is állítják „szabadon” megválthatóvá téve, és ezt az eltérő helyeken továbbra is különféle szolgáltatásokban voltak kötelesek leróni (termésben, készpénzben, hányadban, hegyvámmal, napszámmal, robottal stb.). Az egyszerre felszabadító és vészterhes időket jól jellemzi, hogy 1849-ben a Rába-vidékkel szomszédos Muraszombati járás rakicsányi (ma Rakičan, Szlovénia) és tótmaráci (ma Moravske toplice, Szlovénia) uradalmaiban a tartozásaiktól szabadulni kívánó szőlősgazdák csak közvetlen karhatalmi fenyegetés hatására adták meg a hegyvámot és annak pénzbeli megváltását. 1853-ban császári nyílt parancs rendelkezett arról, hogy az 1848 előtt érvényben levő szolgáltatásokat mindaddig fizetni kell, amíg a birtokos azt meg nem váltja a földesúrtól, vagyis azt a földesúr és a volt dézsmafizető közötti megegyezés tárgyává tette. Ezt jól példázza, hogy az őrségi falvaknak a Batthyány grófokkal való szembenállása és ellenszegülése azzal is folytatódott ekkor, hogy 1848 után nem voltak hajlandók megadni a hegyvámot. Bükkalja (ma Domanjševci, Szlovénia), Kapornak (ma Krplivnik, Szlovénia), Dávidháza, Kotormány (ma mindkettő Bajánsenye része, Vas m.) és Velemér (Vas m.) szőlősgazdái ellen 1867 és 1869 között folytatták le a hegyvámos pert, amelynek értelmében az elmaradt tartozást pénzben fizették meg (Bükkaljának 770 forint 35 krajcárt, Dávidházának 592 forint 90 krajcárt, Hodosnak 264 forint 53 krajcárt, Kapornaknak 711 forint 34 krajcárt, Kotormánynak 326 forint 90 krajcárt és Velemérnek 330 forint 5 krajcárt). Mindennek következtében pedig még a per költségét (494 forintot) is a szőlősgazdákra hárították, akik aztán kamatos kölcsön felvételével adósodtak el. SÖPTEI Imre megállapításai szerint a Sághegy kápolnai (ma Kemeneskápolna, Vas m.) részén a szőlősgazdák már 1857-ben megegyeztek herceg Batthyány Fülöp földesúrral: 19 akó 31 és ¼ icce hegyvámot 780 forinton, a kappan pénzt 221 forint 20 krajcáron, a 34 akó 28 icce bortizedet 1378 forint 20 krajcáron, a az 1848-tól megtagadott tizedfizetést 1853-tól számolva 413 forint 30 krajcár értékben válthatták meg. Ám a szőlősgazdák újra pert kezdeményeztek vitatva a bortized jogosságát és a piaci középár megállapítását. Végül a megváltási kötelezettség holdanként 26 forint körül lett rögzítve. Szintén jól érzékelteti a kisparcellás szőlőhegyi területek megváltásának bonyolultságát, hogy a Sághegy alsósági (ma Celldömölk része, Vas m.) részén az Erdődy grófi családdal csak 1869-ben sikerült a szőlősgazdáknak megállapodni. Országos szinten a „szőlőváltás”, a szőlőbirtok utáni tartozás eltörlése egészen az 1868. évi 29. tc. megjelenéséig húzódott, amikor is a dézsma megváltását egy összegben tették kötelezővé. A helyzetet nagyban bonyolította, hogy az 1848. évi szeptemberi eltörlés visszavonása a szőlősgazdákat elégedetlenné tette és visszavetette, ugyanók pedig időközben sok helyen a földesurakkal örökváltás-szerződésekkel egyeztek meg és szereztek tulajdonjogot a szőlőparcellákra. A szabaddá váló parasztbirtok után a földesurak kártalanítását az állam kötvényekkel azonnal kielégítette, ám ezeket a váltásávkötelezett szőlősgazdák a váltáságdíjat adók módjára évtizedekig törleszthették, aminek tömegével nem tudtak eleget tenni. Végül az 1895. évi 15. tc. törölte el a dézsma váltással kapcsolatosan fennmaradt tartozásokat.

A hegyközségek 19. század végi és 20. század első felének modern állami szintű szabályozásai nem a feudalizmus kori szőlőhegyi gazdaközösségek rendszabályait fejlesztették tovább, hanem a jogalkotói szándék szerint sokkal inkább fontos mérföldkönek számítottak a minőségi bortermesztés irányában. A 20. század fordulóján a hegybéli helységek, hegységek helyett országosan a hegyközség fogalmát vezették be. Ennek szellemében 1894-ben született meg az első modern, a polgári társadalomhoz és kapitalista árutermelő gazdasághoz igazodó hegyközségi törvény, majd az erre épülő 1929. évi XVII. törvény és az 1938. évi XXXI. törvény cikk. Az 1894. évi VIII. törvény teremtette meg a lehetőséget, hogy a szőlőbirtokosok önkormányzati alapon mint szabad társuláson alapuló érdekszövetségek országos érdekvédelmi szervezetbe tömörüljenek. A hegyközségek hatásköre elsősorban az ültetvények őrzése és a hegyrendészet, a szőlőbetegségek elleni összehangolt védekezés és a szőlőrekonstrukció megszervezésére, a modern szőlőtermesztési, borkezelési eljárások bevezetésére terjedt ki. Az 1929. évi törvény egy háromszintű szervezet keretében már a 150 kataszteri hold összefüggő szőlőterületű hegyeken is kötelezővé tette a hegyközségek megalakítását, és előírta a területen természetből szőlőfajták összeírását. Az 1938. évi XXXI. tc. további szigorításaként 50 kataszteri hold területre szűkítette egybefüggő szőlőterületek nélkül a hegyközségek kötelezővé tételét, és erőteljesen fellépett a borhamisítás ellen. Azonban a minőségi bortermelés helyett a falusi népesség önellátó életformáját szolgáló kisparcellás paraszti szőlőhegyek művelésben tartása nem ezeken az állami szintű jogi-adminisztratív szabályozásokon múltott elsősorban. Sőt, számos paraszti szőlőhegyen inkább vonakodtak a szabályozásokban előírt modern formák szerinti intézményesüléstől, és inkább bezárkóztak saját, a városi központoktól távoli és ott ismeretlen gazdálkodási és közösségi hagyományvilágukba.

„A szőlőhegynek most is megvan a külön előljárója a hegybíró személyében, de koránt sincs oly széles hatásköre, mint a régi hegymesternek. Most jóval szabadabb a hegyi élet, sőt egészen szabad. Ki-ki mulatozhat ott tetszése szerint, káromkodhatik, a milyen nagyot s cifrát csak tud; bort vihet haza, a mikor s a mennyit akar, nem vonja őt senki kérdőre.”

– fogalmazott korának szőlőhegyi életvilágairól 1910-ben GÖNCZI Ferenc. A középkori eredetű, feudalizmus kori hegybirtokos közösségi kultúra olyannyira mély hagyományává vált a délnyugat-dunántúli periférikus falusi társadalmaknak, hogy egyes szőlőhegyi tradíciók a hegyközségi szervezetek 1949-ben végrehajtott felszámolását is túléltek. A filoxéravész után fennmaradt, kisparaszti lokális szőlőhegyek a falvak világától is elzárt helyekként működtek tovább, sajátos, közösségileg, de akár egyénileg is átélhető ellenvilágnak, egyfajta csendes, történelem nélküli időtlenséget nyújtó menedéknek adva otthont. Miként BÁLINT Sándor fogalmazta meg 1942-ben: *„Hogy azonban a szőlőtermelés mennyire hozzáért a magyarság szívéhez, mi sem bizonyítja jobban, hogy a megnehezedett termelési viszonyok ellenére is a könnyebb megélhetéshez jutott úr, paraszt egyaránt arra törekszik, hogy szőlője legyen, még ha ráfizet is.”* A századfordulón a feudalizmus kori hegybéli közösségek működésének rendje már csak a közösségi és ünnepi alkalmakra okot adó szokásként, a lassan polgárosuló parasztság még hagyományosan önszerveződő és archaizmusokat őrző tevékenységeként élt tovább. A szőlő-monokultúrává soha nem fejlődő, egykori jobbágy-paraszti szőlőhegyeket művelő helyi gazdák közösségei tovább hordozták a 19. század közepén kezdődő és a 20. század közepéig tartó polgárosulás időszakában, majd a



II. világháborút követő szocialista modernizáció idején is a korábbi évszázadokban kialakult tradicionális szokásvilág és mentalitás (pl. rang, presztízs, kölcsönösség), életmód-minták számos elemét. Szenna [Somogy m.] vidékén még az 1930-as években is úgy beszéltek a szőlőről, hogy az „*ősi-juss*”, 'apai örökség'. [NYÍRI Antal népryelvi gyűjtésében „*Ez [t.i. a szőlő] ősi-juss: apám halála uta hasznáalom.*”. SZENTMIHÁLYI Imre zalai gyűjtésében az örökölt szőlőt „*jussolták*”). A történelmi korokat átívelő módon a szőlőbirtokos családok hagyományos ünnepi helyszíne maradt a szőlőhegy, a névnapokat itt ünnepelték, az újesztendőt is itt köszöntötték. A délnyugat-dunántúli szőlőhegyi présházás pincék borosgazdái termelt boraikból hagyományosan csak keveset tartottak otthon, az idős gazdák számára a hegyre menés a mindennapok szerves részét alkotta. A saját termésű szőlőhöz és borhoz való ragaszkodással együtt a vasámapi szőlőhegyi tartózkodás és társasélet is általános szokás maradt. A paraszti szőlőhegyek elveszített életvilágát alighanem GÖNCZI Ferencnek az 1900-as évek legelején készült leírása örökítette meg a legérzékletesebben a zalai Göcsej népéről:

Szent Donát tiszteletére 1785-ben épített kápolna Hollád Bari-hegyén [Somogy m.] [a szerző saját fényképfelvétele]

*„Legnagyobb szenvedélye azonban a hegyre való járás. Életének legkedvesebb napjai ott folynak le. Itt keresi – főleg ünnep- és vasámaponkint – lelki üdülését. Testi fáradaimait, elheverésztelve, gyakran itt nyugossza ki. Itt önti ki örömét, búját, bánatját. Mert hát a borozás A bus szíveket vidámtítja,
A bubánatot is elhajtya.*

A Nagytílaj (Vas m.) szőlőhegyén 1908-ban emelt Kisboldogasszony kápolna (a szerző saját fényképfelvétele)



A községi életet nem egyszer itt tárgyalják meg azok, a kik irányadó szerepet visznek s kritizálják meg azok, a kiknek csak eddig terjed a jussuk. Néhol még a keresztelőt követő paszita ünnepet is itt ülték meg. Végül bor mellett kedélyeskednek s vigadnak.

Tavaszi s nyári időben sűrűen vonulnak ki, főleg a gazdák, kik különben elég gyakori, némelyek – ha a határban van a pincze – mindennapos vendégei a hegynek. A vidékiek a pákai fárában, vasárnap, miséről kimenet, családotól együtt a hegyre vonulnak s ott költik el ebédjüket. Régi, öröklött szenvedély, vagy mondjuk: szokás ez. [...] Űrügyet mindig találtak a hegyre menetelre. Ha télen ment a gazda s kérdezték tőle: „Há mégy kie suógor?” A felelet az volt: „A högyre, megniézém, ha nem fagyott-ë be a csap, ëb bagu tüzet rakok.” [...] Tavaszszal a sok szőlőmunka miatt tartózkodik ott a gazda; nyáron a gyümölcs, a hűsölés csalogatja ki, a családdal együtt. Ősszel, szüret után igen jó űrügy a gazdának a „borvéjü” várása.

Egyesek igazában a hegyen laktak, ott is háltak. Annyi ételt vittek ki, hogy egész héten át éltek vele. [...] A göcseji ember régebben bor nélkül nem lehetett. „Hogyan lehet bor nélkülü meglenni!” szokták gyakran mondani. Bor nélkül meg egyáltalán nem szoktak „danányi”. [Dalolni.] Némelyik azt sem tudta, mikor, hány éve ivott utolján vizet. A komolyabbak, takarékosabbak magukban is el-elidögálnak, többnyire azonban társaságban. A hegyen tartózkodik, a hol nyitott pinczét találnak, betérnek. Bátran beléphet egyik a másikhoz, mindig szívesen látott vendégül fogadják. De betérhet, koldus, vándor, vagy bárki idegen. Kínálás nélkül nem bocsátja el. A betémi vonakodókat néha a gazda csalogatja: „Na gyűj-jön a pinczibe, köszöncsünk egyet!” A böcsület azonban gyakran úgy kívánja, hogy egy kicsit vonakodjék a meghívott. De hát szó nincs róla, hogy szívesen ne térjen be.”

Ugyanennek a délnyugat-dunántúli tradicionális paraszti kultúrának az utolsó pillanatait BÁRDOSI János néprajzkutató az 1960-as években is még megtapasztalhatta a kollektivizálásból kimaradt vasi kisparcellás szőlőhegyeken:

„Számukra a szőlőhegy a tőkék megbúvó présházás pincével, – esetleg kis szobával – vassármapi pihenő és szórakozó hely volt évtizedeken, sőt évszázadokon keresztül, s bizonyos fokig az még ma is. Ilyenkor egy-egy pincében összejönnek a szomszédok, jóismerősök s borozgatás közben elbeszélgetnek a napi eseményekről, a régmúlt időkről. Olyan kikapcsolódás ez számukra – mint városi embernek a kirándulás – s rövid időre feledteti velük az előző heti munka fáradalmait. Koccingatás közben már nem gondolnak arra, hogy mennyi munkába, áldozatba került ez a kis nedű, amíg poharukba eljutott, legfeljebb csak a színét, ízét, zamatát dícsérik néhány kiemelkedően jó vagy gyenge termésről, az idei – meglehetősen rossz – kilátásokról beszélgetnek. Az arra vetődő idegent is szívesen megkínálják egy-egy pohár borral, mert ahogy mondják ez hozzátartozik a vasi vendégszeretethez.”

Tulajdonképpen a 20. század legelejétől fogva a térség falusi társadalmainak szokásanyagományait rögzíteni kívánó néprajzi feljegyzések a feudalizmus kori szokásjogok és az egykori földesúri előírások által szabályozott szőlőhegyi közösségi működés egynémely tovább élő reliktumait rögzítették. NAGY József 1900-ban közölt néprajzi összefoglalójában például így írt a Rába síkjától délkeletre húzódó Körmend és Vasvár környéki szőlőhegyek közösségeiről:

„A hegynek külön bírója van („hegybíró”), a ki a szőlős gazdák közül lesz időről-időre választva. Jogkörébe tartozik a hegy területén előforduló bírászkodás, vezetése alatt lesz a gyümölcs- és szőlőérés idején a szőlőpásztor megválasztva, ő parancsoltatja meg és ellenőrzi, hogy gyümölcs, illetve szőlőérés előtt mindenki a szőlőhegy „gyepü-jét” (kerítését) kijavítsa. Ezen ellenőrzést „gyepüjárásnak” nevezik, melyben a bírón kívül még más két-három előljáró is részt vesz és rendszeren áldomással végződik. [...] A szüret rendszeren október első felében tartatik, az egész község egyszerre végzi, a midőn annak idejét a hegybíró a kisbíróval „megparancsoltatja” (újabbán doboltatják). A szüret alkalmával kovácsnak, kanásznak, csordásnak szabad a „koledálás” (régebben a tanítónak „mesternek” is), a midőn a hegyben végig mennek és minden pinczében 1–2 liter mustot és némi válogatott szőlőt kapnak.”

A szőlőhegyek határának, kerítésének („gyepű”) és határjelző köveinek („megyekő”), hal-moknak („homp”) és gyümölcsfáknak, árkoknak a tavaszi, április végi közös ellenőrzésének szokása („gyepűjárás”) a Hegyhátvidéken, valamint a Kemenesalján is egészen sokáig fennmaradt. BABOS Lajos jegyzőnek 1943-ban a „Sárvárvidéki” falvak életéről közölt kismonográfiája is említi Sitke [Vas m.] szőlőhegyének kapcsán a fennmaradt hegyközönségi hagyományt:

„Szent György napján gyepűjárás volt szokásban. Ma már csak pár ember vesz benne részt. A hegybíró vezetésével valamikor minden hegybirtokos megjelent a kijelölt időben a hegykapunál. Jött velük néhány suhanc is. Megkerülték a hegyet, és megtapasztalták, hogy jókarban van-e a gyepű. Ma is ugyanígy teszik. Régebben ilyenkor ítélkezett a hegyközönségi ügyekben. A büntetést „pint” borokban szabta ki, amit együtt megittak. Szokásban volt még, hogy a fontosabb, főkép a község tulajdonát jelző megyeköveknél a velük lévő suhancokat lefogták és mogoróvesszővel jól elverték. Ezután a hegybíró figyelmeztette őket, hogy ráemlékezzenek öreg korukban is, hol kaptak ki.”

A Szent György-nap [április 24.] körüli szőlőhegyi határbejárásokat a Somogy megyei Szenna vidékén „hőgláttatás” néven jegyezte le NYÍRI Antal az 1930-as években végzett népnyelvi gyűjtésében. Mint írta: *„A hegyközség panaszának elintézése a hőgláttatás. A hőgláttatáskor mesgyeigazítás, part-elkapálás-féle ügyeket igazítanak el.”* DÖMÖTÖR Sándor Vasvár környéki néprajzi gyűjtése szerint az 1930–40-es években Gósfán [ma Zala m.] a tavaszi kapalásokat még társas munkában végezték. Április végén, Szent György nap [április 24.] táján nagy mulatságokat rendeztek a szőlőhegyen, ahonnan este nótaszóval tértek haza. Vas megye keleti, belső periférikus részén még a szocializmus korszakában is, vagyis a hegyközönségi szervezetek felszámolása (1949) utáni időkből is létezett a gyepűjárásnak a helyi társadalmakban mélyen gyökerező szokása. BÁRDOSI János néprajzkutató 1974-ben, a kőszegdoroslói [Vas m.] pogányhegyi pincék felmérésekor azt rögzítette, hogy 1945-ig a megválasztott két hegymester „szentgyörgyjárás” néven szervezett hegybejárást április 24-én, amikor is a vitás ügyekben döntöttek. 1961-ben még a sótonyi [Vas m.] szőlőhegyeken végzett kéziratos feljegyzéseiben részletezően számolt be a helyi tavaszi szőlőhegyi szokásról:

„Minden év májusának első szombatján van a gyepűjárás, amit a hegyelöljáróság [így!] és szőlőtulajdonosok közösen végeznek. Minden pincébe betémelek, a gyepűket is ellenőrzik. Addigra minden gazdának meg kellett csinálni a gyepűt és ezek akkor ellenőrizték, hogy nem nyomta-e valaki esetleg kijebbet a gyepűjét. Május első szombatjától a kapukat is felrakták, hogy az állatok kárt ne tehessenek a szőlőben. Gyepűjáráskor minden pincében van étel, sonka, pogácsa. Ilyenkor a gyepűjárók több csoportban jönnek, mert akinek pincéje van, mind jön. Olyan ember Sótonyban viszont kevés van, akinek nincsen pincéje. Azért szakadoznak széjjel több csoportra, mert egyszerre nem is férnek be egy pincébe. Május első szombatján a hegybe szekérral bejönni nem szabad, de még szőlőt kapálni sem. Az első kapalást addigra mindenki úgy intézi, hogy erre az időre elvégezze, és a pince környékét is föltakaríthassa. A gyepűjárók reggel először misére mennek és mise után jönnek ki a hegybe. Ezen a napon a hegy szolgáltatja misét.”

A régi hegybíróságok szokáshagyományai éltek tovább az 1920-as években a Balaton déli partjának lapos síkságából kiemelkedő Marcali-hát elzárt szőlőhegyein is, mint például a berényiek, szentgyörgyiek és keresztúriak (ma Balatonberény, Balatonszentgyörgy és Balatonkeresztúr, Somogy m.) által művelt területen. SIMON József néprajzi gyűjtő 1977-ben készült leírásában a helyi emlékezet szerint a hegygyűléseket itt májusban tartották, amikor is a megválasztott vagy újraválasztott hegybíró megvendégelte a hegyelöljárókat, aszszonyaik fejkosarakban vitték az enivalókat, bort a hegybíró-kannából osztottak minden résztvevőnek. A tagsággal közös gyűlés témája a hegyelöljárók választása mellett a felfogadott szőlőpásztorok kifizetése volt, valamint, hogy bottal vagy puskával felszerelve őrizték-e a szőlőhegyet. Egy időben olyan hegypásztort választottak, akinek volt vadászpuskája és fegyvertartási engedélye, majd olyat, aki bottal és kabát alatt hordott félbetört „rapsic” puskával járt.

NŐK A SZŐLŐHEGYEN

A paraszti szőlőhegyek alapvetően az idős boros gazdák alkotta zárt férfiközösségeknek a falutól különálló világai voltak, az idegenek ott tartózkodását a középkori eredetű jogszokások és a később írásba foglalt rendeletek is tiltották. A 19. századi patriarchális falusi társadalomban a nőknek általában is alárendelt szerepe volt, munkájukat a férfiktól elkülönülve végezték, általában külön is étkeztek, nem ülhettek az asztal mellé. 1848-ban VAHOT Imre a Vas megyei születésű országos hírvő betyár, Sobri kapcsán a következőket írta születésének helyéről, a Hegyhát vidékéről:

„– E' nép a' hegyet fölötte kedveli; a hajléknak (így nevezik a' pinczét) kulcsát a' gazda mindig magával hordozza, az asszony és gyermekei kizárásával. Csak néha, nagyobb ünnepeken, ballag férjével az asszony. Öröm ilyenkor látni őket. Egykét hörpintés után, mikor még nincs sok felöntve a' garatra, teljes megelegedés, nyugalom ül ki arcaikra, s' ha valamelly becsületes embert a' hajlék közelében meglátnak, szívesen kínálják. „Igyék komám, adott az isten – így szolnak ők – aztán majd a' telit is megkostoljuk, van még egy fával (így nevezik a' hordót), abba igen jó bort vertem össze.”

A falvak határában megbújó szőlőhegyek a falusi nők és gyermekeik számára tradicionálisan elzárt helyeknek számítottak, ahol csak a férfiakból álló szőlősgazda-közösségek szabályai szerint tartózkodhattak. Balatonberényben (Somogy m.) még az első világháborút követően is, ha a nők részt is vehettek bizonyos szőlőhegyi férfimunkák (metszés, préselés, borfejtés) elvégzésében, a vasárnapi hegybejárás nem volt számukra megengedett. BÁRDOSI János az 1950-es években végzett gyűjtése szerint Petőmihályfa (Vas m.) szőlőhegyére is vasárnaponként a férfiak mentek ki, a nők általában csak a munkára mentek fel a hegyre, tavasszal „nyitáskor”, kötéskor, kapáláskor. A pincéket tavasszal és szüret után az asszonyok takarították, meszelték, a földpadlót feltörölték és sárasták. Zalakarostól (Zala m.) délre fekvő Drávamentén „pudákordásnak” nevezték azokat az alkalmakat, amikor a lányok csapatostul vonultak ki szüretig a szőlőhegyre a beérő, termő szőlőt őrizni, ami egyben a

falvak társadalmában a társas és szerelmi kapcsolatok kialakulásának elfogadott szokása és ideje volt. SZENDREY Ákos 1938-ban a Dunántúl déli területeire vonatkoztatva határozta meg a szokás elterjedtségét. GUNDA Béla összefoglalása szerint a nőknek a férfiak kizárásával tartott mulatságai, farsangolása az asszonyok állandó szabadságkorlátozásának, elnyomásának feloldását tette lehetővé, ami a Dunántúlon összekapcsolódott az asszonyok pinceszerezésével. 1834-ben OLÁH János a Tudományos Gyűjteményben közölte elsőként a magyarok között is igen régi szokást a Balaton-melléki Köveskálról [Veszprém m.]:

„Itt a' szőlőhegyen ha valaki keresztül megyén, és az ő szőlások szerint lyukas pintzét (kinyílt ajtajút) lát, és hívatlan is bé nem tér, azért dorgálást, pironogatást, és szemrehányást nyer. Divatozik itt egy különös szokás; de leginkább Köveskál táján, mellyet pintze szerezésnek neveznek. Abból áll ez: hogy a' Komámaszszonyék Őszvesúgnak, ki kolbászt, ki rétest, ki sódart, ki fánkot, ki stílt baromfiat vitetvén ki a' szőlőhez, elkezdik a' lakozást a' szélső pintzénél, onnan tovább mennek, mindenütt mulatván vígan, de tisztességesen egy keveset, míg nem öszvejárták a' barátságos hajlékokat. Ilyenkor a' férjfiak is néha rajtok ütnek a' mulatókon véletlen, a' mikor még nagyobb szokott osztán lenni a' vígasság.”

SZENDREY Ákos az 1930-as években általánosságban, földrajzi helymeghatározás nélkül írt a 20. század eleji falusi férfiak és nők külön és közösen tartott pinceszerezéseiről:

„Majdnem országszerte általános azonban a farsangvasárnapi gazdaivó és igen sok vidék ismeri a zabáló-csütörtöki asszonyok ivóját is, amelyre férfiaknak nincs bemenetele. Az asszonyok is a kocsmában tartják, s bizony néha őket is danolásra, egymásközötti táncra bírja a konty alá való. [...] A szőlősgazda nem szereti, ha borához más is hozzányúl. Rendesen egy hétrealót hoz haza, s ha elfogy, ismét kimegy a pincébe. Ilyenkor eltesz-vesz és szívesen látja az arrajáró ismerőst. Néha összebeszélésszerű ez a pincelátogatás: több gazda is kimegy és dolguk végezte után egyjűknél találkoznak. Az eleinte csendes beszélgetés közben folyó poharazás később danolássá és tánccá erősödik. Különösen, ha úgy késő délután az asszonyok is előkerülnek, hogy a pinceszerezés a reggelbe ne nyúlják. De vannak asszonyos pinceszerezések is és ilyenkor a tánc is sűrűbbé válik, bár a magyar ember jókedvében nő nélkül is hajlamos a táncra. [...] Vannak aztán külön asszonyi pinceszerezések, amikor a férfi még a szőlőbe sem teszi be a lábát; egyébként olyanok, mint a már említett asszonyok ivója: összebeszélnek, ennivalót batyuznak, aztán sorrajárlják valamennyiök pincéjét.”

A szomszéd- és komaasszonyok húshagyókeddi ebéd utáni pinceszerezéseiről tett említést VAJKA Aurél a Veszprém megyei Ősi, Sály és Jásd falvakból, amely szerzésekhez itt fánkot, kolbászt, sonkát vittek magukkal a szőlőhegyre. A Keszthely melletti Balatongyörökön [Zala m.] és a Tapolcával szomszédos Diszelben [Veszprém m.] „húshagyóhétfőn” volt szokás az asszonyoknak kimenniük a hegyre. Somogy megyében, Mernyén külön mentek a szőlőhegyre a férjes asszonyok farsang utolsó vasárnapján, a leányok „húshagyókedden” pinceszereztek. A muravidéki Dobronakon [ma Dobrovník, Szlovénia] az asszonyok a nagybőjt első hetében, „sonkaacsütörtökön” mentek ki a szőlőhegyre, és egész nap ott mulatoztak.

Szattának, a Vas megyei, őrségi kis aprófalunak a 19. századvégi filoxéravészig volt saját szőlőhegye. Ennek kapcsán olvashatjuk azt a helyi szájhagyományban még az 1970-es években megőrzött mondát, amit AVAS Kálmánné néprajzi gyűjtőnek sikerült lejegyeznie, és amely értékes módon magában hordozza az asszonyok szőlőhegyi pinceszerezésének, dorbézolásainak igen régi gyökerű emlékét, a történetével pedig mintegy sajátos helyi, népi magyarázatot is megadva rá:

„Élt akkor Szattán egy rendkívül jó humorú, nagyot mondó ember László Ferenc, aki a történet főhőse. Csendes januári téli napokon volt a borfejtés ideje. Ilyenkor a borfejtés ürügyével hetekig kijártak a hegyre a gazdák, mert ha végeztek is a borfejtéssel csak utána kellett nézni nincs e valami baj a hordókkal, meg a szomszédnak, komának is kellett segíteni. A szattai gazdák olyan jól érezték magukat a hegyen, hogy a legtöbbször csak sötét este keveredtek haza, mindig jó hangulatban.

Mivel a hosszú nap megéheztek, a kenyér mellé hazulról valamit hoztak, egykis husféle harapnivaló is kellett, hogy a bor jobban csusszon. László Ferenc jó cimborá elmaradhatatlan volt ezekről az összejöveletekről. Neki volt egy rossz puskája, így könnyen megoldották az ebédnek, vacsorának valót.

A hegy mellett volt egy nagy erdő, ahol mindig akadt valami vad féle, ha más nem mókus. Akkor az emberek a mókus húsát is megették, azt mondták jó ízű izletes húsa van.

A nagyotmondó László Ferenc vette a puskáját, kiment az erdőbe, társainak azt mondta, lesz pecsenye meglátjátok, mert én csak a zsebkendőmet feldobom, rálövök és lesz éppen amit akarok, nyúl, fácán, vagy mókus. Pajtásai el is hitték neki, mert el volt döntve, hogy Ferkó boszorkány az ördögökkel cimborál, azok segítenek neki vadászni. Nem is engedte őket vele menni, csak mindig egyedül ment, nem is kísérték el soha, hadd menjenek egyedül. Lett is eredmény, alig ment be az erdőbe, szólt a puska és már vitte is a zsákmányt. Volt úgy, hogy messziről meglesték és tényleg úgy látták, hogy földobta a kalapját és rálőtt és nyúl lett belőle. Az elejtett vadat, megsütötték, jó ízűen megették. Erre aztán csúszott ám a jó bor. Így nem is csoda, ha néha elfelejtettek hazamenni, ott érte őket a sötét este.

A szattai asszonyok nagyon mérgesek voltak a férjeikre, hogy mindig a hegyen tanyáznak és késő este járnak haza részegen. Összebeszéltek és cselhez folyamodtak, hogy megboszuszulják férjeiket. Elmentek utánuk a hegyre körülnézni. Itt a jó hangulatban arra kérték párjukat, engedjék meg nekik, hogy egyszer majd egy nap ők, az asszonyok jöhessenek fel a hegyre, a férfiak meg otthon maradnak.

Az emberek jó kedvük lévén beleegyeztek mondván, egyszer hadd érezzék jól magukat az asszonyok is. Annyit csak megérdemelnek.

Másnap reggel az asszonyok ennivalót vettek magukhoz és elindultak a szőlőhegyre. Az egyik pincében el kezdtek iszogatni. Mindegyik asszony vitt oda bort a saját pincéjükből és azt mind megkellett kóstolni. Úgy állapították meg, minél többet megkóstoltak, mindig jobb lett és csak nem tudták abbahagyni. Iszogattak tovább. A végén olyan jó kedvük kerekedett, nótázni, sőt még táncolni is kezdtek.

Mondták is egymásnak, nem is csoda, ha a férfiak kíváncsiak ide a hegyre, lám ők is milyen jól érzik itt magukat.

Az emberek odahaza türelmesen várták az asszonyokat, minden munkát elvégeztek, várták már délre őket. Elmúlt a dél, lassan már a délutáni órák is, de csak nem jöttek ezek a huncut asszonyok. Hiába néztek minden sűrűn a hegyre vezető út felé. Mikor már lassan sötétedni kezdett rosszat sejtettek. Nyugtalanul mentek egymáshoz, hogy mit csináljanak. Döntöttek. Gyorsan menjünk utánuk föl a hegyre. Amikor sietve odaértek nagyon megijedtek, mert a pincékben néma csönd volt. Rosszat sejtve gyorsan benyitottak az egyik pincébe. A látványtól halálra rémültek. Asszonyaik holt részegen horkolva aludtak itt-ott a pincékben. Hiába költögették őket szépen, csúnyán, azok csak nem ébredtek föl. Kénytelenek voltak ölbevenni a részeg asszonyokat, mindegyik a magáét, úgy cipelték őket haza keservesen.

Nagy szitkozódva dobták őket otthon az ágyra. Ekkor megfogadták, hogy többet soha nem rúgnak be, csak annyit isznak, hogy józanok maradjanak, mert lám milyen csúnya aki részeg, a férfi is, hát még a részeg asszony."

SZŐLŐHEGYI BETYÁRTÖRTÉNETEK

A 18. század végétől a Dunántúlon fosztogató, útonálló, rabló bandákká szerveződő betyárok, Somogytól a Bakonyig az elhagyatott, erdős, mocsaras vidékeken bujkáltak a rájuk vadászó csendőrök elől. A délnyugat-dunántúli dombságok erdőségeibe zárványszerűen ékelődő, elzárt írtásterületekből álló szőlőhegyek a 19. századi bujdosó szegénylegényeknek, betyároknak is kedvelt rejtőzködő helyei voltak. DÖMÖTÖR Sándor és DOMONKOS János néprajzi gyűjtéseiben (1950–60 körül) a régi szőlősgazdák elbeszélései szerint számos ilyen betyár, vagy miként egykor őket nevezték, „*menős*” látogatója volt az Őrségtől a Kemenesaljáig húzódó Farkas-erdő és Hegyhát-vidéki szőlőhegyeknek. A betyárok azonban nem lopni vagy rabolni jártak a hegybe, hanem inkább pihenni, tanyázni, inni, vagy mulatni. Petőmihályfán (Vas m.) azt tartották, hogy a Belső-hegybe egy „*péterfai*”, hegyhátszentpéteri borosgazda pincéjében is rendszeresen megfordultak, és sok pénzt is adtak neki, mert ők maguk nem tudták elkölteni. Sőt, egy „*mihályfai*”, helyi gazdát is megkínáltak pénzzel, de az nem merte tőlük elfogadni. Szintén a petőmihályfai szőlőhegyen az egyik pince alatt volt egy „*hupa*”, erről azt tartották, hogy alatta a „*gyepűföldbe*” egy zsványt temettek el, akit ott is vertek agyon. A zsványokat egyébiránt megkülönböztették a betyároktól, mivel előbbieket, ha olyan kedvükben voltak, gyilkoltak is. Az általános romantikus idealizált betyárkép szerint csak az urakat rabolták, akik fizetést is adtak nem egynek, hogy megkíméljék őket. Hasonlóan Egervölgy (Vas m.) határában lévő Bánom-hegy legrégebbi pincéjéről is úgy tudták, hogy egykor sokat látogatták a betyárok, akik a borosgazdát soha nem bántották, mert borral kínálta őket. A környéken csak az urakat fosztogatták, Ikerváron (Vas m.) a Batthyányakat, Siktén (Vas m.) a felsőbüki Nagy Sándort. Mikor a pandúrok megerősödtek, a betyárok is felhagytak a rablással, és a puskájukat is ennek, az egyébként „*erdős*” pincetulajdonosnak adták.

A vasi hegyhátszentpéteri szőlőhegyeken megforduló betyárok közül a leghíresebbek voltak *Sobri Jóska*, *Patkó Pista* és *Savanyú Jóska*. Az országos hírnévre szert tett Sobri maga is vasi, hegyháti kanászcsaládban született. A Vas és Zala megyék határán fekvő Bérbaltavá-

ron Sobri-szőlő nevű rész is ismert volt, ugyanis a faluban élt Sobri rokonsága, a Papp-család, akiknek ez volt a szőlője. Az 1810-ben született Papp József, azaz Sobri szülővidékén különféle legendák éltek a 19. század első felének romantikus betyár alakjáról. Csehiben [Vas m.] azt tartották, hogy Bejcgertyános [Vas m.] környékén a Farkaserdőben „Subri-nak” hatalmas földalatti vára volt, nagy termekkel, fényes bútorokkal. Ide kapcsolódó történet, hogy Sobri egyszer szabót hivatott magához, akit bekötött szemmel vezettek át az erdőn és mikor a kötést levették a szeméről, egy fényes teremben találta magát, ahol bőven meg is vendégelték. Ezután mindenkiről méretet vett, és a megrendelt ruhákat otthon elkészítette. Csehiben azt is tudni vélték, hogy a zalaszentgróti útban állt az a csárda, ahol a Sobri kedvese is volt, aki aztán egyszer féltékenységből álomport tett a legyőzhetetlen betyár poharába, és így tudták azt elfogni a pandúrok. Sobri elfogásának és halálának körülményeiről persze többféle legenda is fennmaradt. Legvalószínűbb, hogy az országosan körözött rablót a Tolna és Somogy megyék határán fekvő Lápafőnél kerítették be a császáriak 1837-ben, ahol betyártársainak java része is odaveszett, és vélhetően ő maga is.

Szintén Vas megyében, a Sághegy lábánál fekvő Izsákfán született 1841-ben Savanyú Jóska, aki az 1880-as években a Dunántúl nyugati részén tett kalandozásai, rablásai és gyilkosságai miatt vált híressé, hírhedté. Az észak-zalai szőlőhegyek szájhagyománya szerint a híres bakonyi betyár jobban szerette a zalai piros borokat, mint az erős Balaton-mellékit, vagy a Nagykánizsa környéket, ezért is kalandozott ezeken a hegyeken. Boncodföldre [Zala m.] szőlőhegyén maradt fenn róla az alábbi monda:

„A boncodföldi idős emberek szerint egyszer nagyon megharagudott az itteni gazdákra, mert itt jártukkor bezárták előttük a pincéket s még egy pohár borral sem kínálták meg őket.

Savanyú Jóska bosszút forralt. Majdnem minden éjjel felgyújtottak egy házat a faluban. Az emberek meg voltak rémülve, már nem mertek feküdni sem. Cókmókjukat állandóan összekötve tartották, ruhástól feküdtek az ágyban, hogy gyorsabban tudjanak menekülni veszély esetén.

Az egyik gazda, Vincze Károly gondolt egyet – tudta, hogy a betyárokat ki kell békíteni, mert addig nem lesz nyugta a falu lakóinak. Egy este szomszédjával felment a hegyre. Víttek magukkal kenyeret és két egész sonkát. A pincében megterítették az asztalt és várták a betyárokat. Nem is kellett sokáig várniuk, jöttek a világosságra. A szíves fogadtatásra megennyhültek, jól érezték magukat. Egészen reggelig mulattak.

Békességgel búcsúztak el a gazdától. Mondták, hogy ezután aludjanak csak nyugodtan, a vörös kakas nem száll fel egy házra sem a faluban. Ígéretüket meg is tartották, elmentek más vidékre. Többet a boncodföldi szőlőhegyen nem láttak betyárokat.”

– jegyezte le Avas Kálmánné néprajzi gyűjtő.

A vasi Farkas-erdő és Hegyhát vidékén élt legendák szerint Savanyú Jóska a csipkerek [Vas m.] szőlőhegyet is sokszor felkereste, de soha senkit nem lopott meg, néhány pohár borral megelégedett. Itt történt meg vele egyszer, hogy nyulat lőttek, és a megnyúzás után feltették a pincébe sülni, majd egy pár perc múlva arra jött egy öreg néni, aki a pincébe belépve meglátta a nyulat és egyből keresztet vetett. Néhány szót suttogott, erre aztán a nyúl

kiugrott a lábosból. A szóbeli hagyományok szerint Savanyú Jóska megfordult a petőolasz-fai, vagy miként errefelé mondták, „*oloszkai*” hegyen is, ahol a helyiek úgy tartották, hogy a hegyen rendszerint egy Pintyőke nevű kováccsal „*mutyizott*”. *„Itt szokott lenni a Savanyu!” – mondták a pandúroknak, akik aztán három-négy héten át lesték, és várták. Így történt meg, hogy mikor erre jött, agyonlőtték. Az öregek szerint nagy gerebent tettek a fa alá és azon hajtották át a Savanyút sebesülten, hogy minél hamarabb meghaljon; mikor meghalt, két kezénél kötötték fel a fára, mintha imádkozna.”* – mesélték DÖMÖTÖR Sándornak 1955-ben. A valóságban Savanyút 1884-ben fogták el a zalahalápi csárdában és Szombathelyen ítélték börtönbüntetésre, amelyet a Temes vármegyei Illaván és Vác fegyházában töltött le, és innen a váci püspök kezdeményezésére 1906-ban szabadult. Ezután a Veszprém megyei Tótvázsonyba költözött testvéréhez, szabómesterségbe kezdett, de a következő évben saját kezével vetett véget életének.

Paraszti szőlő- és gyümölcsstermesztés

RÉGI HAZAI SZŐLŐK

„Ezeken kívül sokszáz fajok vannak: de majd minden Határban másképen nevezik; és inkább sokat mint jót teremnek. Némellyek pedig tsak ritkaságért tartanak. A' Hegyalljai pirosszinű Boros-bija épen olly sokat terem, mint a' Dunántúl a' fekete szemű Kadarka.” – írja sommásan NAGYVÁTHY János a „Magyar practicus termesztő” oldalain 1821-ben. Kortársa, FÁBIÁN József 1820-ban tette közzé „A' mezei gazdaság tudományának rövid summája” című értekezését, amiben ő így összegzett: „Magyarországon ezeket szokták rakni közönségesen: a' góhért, fehérszőlőt, szigetit vagy formint, szőke szőlőt, muskotályt, kecskecsöcsüt, juhfarkút, kadarkát, bakart, rósa szőlőt és többeket.” A délnyugat-dunántúli falvak határában meghúzódó apróparcellás, paraszti szőlőhegyeken termesztett hagyományos szőlőfajtákról az első leíró tudósítást ugyanezekből az időkből olvashatjuk, mégpedig NEMESNÉPI ZAKÁL Györgynek a „Szala” (Zala folyó) forrásvidékén fekvő Őrségről 1818-ban papírra vetett összefoglalásában: „A' Bor sem utolsó termés Eörségben, noha én itt azt utóllýára említtem. Kís Hegyen és Bükhegyen kívül, a' mellyekről már emlékeztem, minden Helységnek vannak különös Szöllő ültetései közel a' Helységekhez a' magasabb Helyeken, és ha idejébe szüretölne a' nyalánk Ember, meg lehets Borokat sajtolhatna. Nevezetesen pedig a' Kerczai és Kapornaki Ültetéseken termő borok a' Tót Borokkal vetélkedhetnek. A' Szöllőnek közönségesebb Nemei ezek: A' Kadarka, a' melynek savanyu erős bora van, ez leg több; – a Fejér szöllőnek többféle Nemei, – a' Vállas szöllő, a' mellynek váll formájú fürtjei vannak, – a' Tót szöllő, ez igen leves; – a' rák szöllő; – a' bajor – a' Csillongás Szöllő, – ez apró szemű édes; – a' tök szöllő, ez igen nagy szemű iztelen; – a' muskatal; – a' lépavina, tótul neveztetik; – a Czigány Szöllő, a' mellyet másutt fekete bajornak hívnak; – a' Rósa Szöllő, a' mely igen édes és husos, ezt a' Balaton mellett tulipirosnak, a' Hegyajján pedig Rózsásnak nevezik; – a' ketske tsötsü a' Sz.Mártony szöllő, a mely

Szőlőkötözés „szolgafa” segítségével.
[Dömötös Sándor fényképfelvétele,
Savaria Múzeum, Szombathely]



későn erő fanyar, satb-". A reformkori leíró munkák mindegyike említi, vagy ki is emeli a kor termesztett szőlőfajtái közül a *kadarkát*, amely balkáni eredetű vörös borszőlőt jelentős részben a 15. század közepétől a török elől magyar földre menekülő és megtelepedő szerbek [rácok] honosítottak meg hazánkban, főként az ország középső területein [Szerémség, Szekszárd, Buda] a 18. század elején. Elterjedése a legfontosabb vörösbor-szőlőként szerte a Kárpát-medence több borvidékére kiterjedt [Eger, Visonta, Ménes, Villány, Versec, Karlovic], hatásában alakítva nem csak a hazai borkészítési eljárásokat és borfogyasztási szokásokat, hanem a középkori lugasos szőlőtermesztés felváltását is az alacsony tőkeművelésre. A Délnyugat-Dunántúlon is jellegzetes régi hazai szőlőfajta-
val kapcsolatban fontos megjegyezni, hogy azt a 16. század közepén a Nádasdy család kanizsai uradalmában is már bizonyosan termesztették, ahonnan más főurak számára is küldtek telepítésre szőlővesszőket. Később a többi korabeli szőlőfajta-hoz képest bőtermő szőlő a Dunántúlon egészen a Rába folyóval határos dombvidékek paraszti művelésű szőlőhegyeit is meghódította, és a somogyi, zalai, vasi kisparaszti szőlő- és borkultúra meghatározó fajtává vált a 19. század végéig.

„A hazai kék szőlők közt a nemes kék kadarka az első helyet foglalja el, szintúgy, mint Bordeaux vidékén a carbenet-félék, és Burgundban a pinot-fajok. — Minden jobb hírű magyar vörös bor a kadarka levéből készül.” – kiáltja világgá a „Borászati Lapok” 1872-ben. A kadarka 19. századi közkeletűségét mi sem jellemzi jobban, mint az, hogy a Nagykanizsa melletti Szabadhegyen szőlészkedő TERSÁNCZKY József (1887) borászati szakíró a környék hegyháta-
inak legelterjedtebb szőlőfajtájának a kék kadarkát és a tótszőlőt nevezte meg. Azonban a kor termesztett fajtaállománya igen sokféle szőlőt foglalt magában, ami kiváltképpen igaz volt a délnyugat-dunántúli paraszti kisparcellás szőlőkre, amelyeknek vegyes színű és fajtájú ültetvényei mennyiségében is elsősorban az egybeszüretelt és érlelt félvörös (siller) borok készítését tették lehetővé. Hasonlóképpen ANDRÁSFALVY Bertalan is felhívta a figyelmet arra, hogy a félvörös borok készítése nem egyszerűen hanyagság kérdése volt, hanem a paraszti fehérbor-kultúra a termesztett vörös fajtákból is próbált a fehér borra hasonló, világos bort készíteni, amire például a gyenge festékanyag-tartalmú *kadarka* is igen alkalmas volt. KELETI Károly munkája, Magyarország szőlészeti statisztikájának első része (1860–1873) híven támasztja alá ezt a későbbi, a tradicionális szőlőtermesztésre és szőlőfeldogozásra vonatkozó néprajzi megfigyelésekben rögzített jellegzetességet, még akkor is, ha a számszerűsítés során nem válogatta szét a paraszti és úri, polgári, uradalmi szőlőtermő területeket. 1873-ban a teljes bortermés szerint a történeti Somogyban 81199,3 akó fehér, 105714,1 vörös és 190537,6 akó félvörös bor készült, Zalában 248298,1 akó fehér, 74598,9 vörös és 316065 akó félvörös bor, míg Vasban 49444,1 akó fehér bor mellett csak 3321,8 akó vörös és 15,059 akó félvörös bort szűrték a hegygazdák és borászok. Nagyobb mennyiségű vörösbort Zala vármegye nyugati sávjában, a lendvai és letenyei járás szőlőhegyein készítettek, ahol szintén a kadarka jelentette a vörös borszőlők többségét. 1869-ben a Borászati Lapok Alsó-Lendváról (ma Lendava, Szlovénia) így tudósít: „Az uralkodó szőlőfajok nálunk: a kadarka, vörössvesszős és lipovina; kevés furmint is fordul elő, mely nálunk a legértékesebb bort adja; az olasz rizling szintén, bár csak helyivel-közzel található, gazdagon terem, bora kitűnő, mely két megbecsülhetlen tulajdonát felismerve, már nagyobb szaporodásnak indult.” Vagy az 1890-es években is Murakeresztúr (Zala m.) Bóni-hegyén, ahol SEEMAYER Vilmos néprajzi leírása szerint a „fekete szőlő” kadarka adta a legjobb bort, a fehérekből pedig a *juh fark* és a *fosóka* (horvát *drislina*) fajtákat termesztették leginkább.

GÖNCZI Ferenc a századfordulót követően a zalai Göcsej vidékén végzett néprajzi összefoglalásában (1914) a térség termesztett szőlőiről a következőket írta: „Régebben más szőlő nem igen volt, mint a bőtermő tótszőlő, fehérszőlő, kadarka, vörös- v. rózsaszőlő, fehér- és feketeteratok- (rag) szőlő, birka- v. bárányszőlő, csiri-csári v. czigányaszőlő, hárslevelű- (lipovina-) vérszőlő, ifarku-, csinyaházi-, tők-, kecskecsöcsü- és mucskutaszőlő. Most ezek mellett meghonosult már a bajorherczeg-, keresztés-, sárfekete és mézesfekete-szőlő. A finomabb fajta szőlők is kezdenek lassankint meghonosulni, mint: burgundi, rizling, oportó stb. A házak homlokzatához nagyon szeretik az izabelát ültetni, mely rohamosan tért foglalt.” Ez az időszak azért is lényeges, mert a filoxeravész hatására a sok évszázados hagyományos kisparaszti szőlőkultúra tulajdonképpen végét is jelentette. A kipusztult régi hazai borszőlőket általánosságban felváltotta a vadalanyságra oltott nemes szőlőfajták kényeszerű termesztése, valamint az első világháborút követően az amerikai direkttermő szőlőfajták rohamos térnyerése. A néprajzos SZENTMIHÁLYI Imre 1951-ben végzett zalai gyűj-

tése még lehetőséget kínált a legidősebb szőlősgazdák között a 19. század végi állapotokra való visszaemlékezésekre. Ennek alapján szintén megállapítható, hogy Zalaegerszeg környékén, a Göcsej paraszti szőlőhegyein általában is a legelterjedtebb hagyományos szőlőfajta volt a *kadarka* („*fehér és fekete*”, „*kékes volt*”, „*ez volt a fő*”), valamint a *tótszőlő* („*fehér, leves szőlő, bőtermő, kemény bora volt*”), a *cseke* („*gyengébb, ízletesebb bora volt*”) és a *ratok* („*rag vagy ratok vagy herceg*”, „*mostan fehér mézesnek hívják*”, „*fehér és fekete*”, „*a legfinomabb szőlő*”). A paraszti fajtaállomány sokféleségét mutatja a további termesztett szőlők említése: *kecskecsöcsü* („*jótermő, hosszúszemű, fehér szőlő*”), *bajor* („*fekete*”), *hárslevelű* („*jó volt, de keveset termett*”), *vörösvállu* („*vörös bort termett, jótermő volt*”), *báránfyarku* („*ennek hosszú fürtjei voltak*”) és *juh farku, cigányszőlő, izabella* („*piros és kék*”), *tökszőlő* („*gömbölyű és nagy szemű*”), *rigómonyó* („*olyan volt, mint a rigótojás*”), *csiri-csári*.

KARDOS László 1943-ban az Őrség népi táplálkozásáról készített néprajzi gyűjtésekor szintén tudott a filoxéravész előtti állapotokra való visszaemlékezéseket rögzíteni, amelyek feltűnő hasonlóságot mutatnak Zakál György jó évszázaddal korábbi meglátásaival:

„A szőlőfajokra mind jól emlékeznek: finom szőlő volt a fehérvállas, jó „pálinkás” bora volt a piros rózsaszőlő-nek, volt fehér édes kecskecsöcsű szőlő, meg fekete is. A tökszőlő fehér volt (néhol még ma is van), csakúgy a lipavina; az öregszemű fehérszőlőt tótszőlőnek is mondták. Feketeszőlő volt a kadarka, aprószemű pirosfekete a cigányszőlő. Termesztették még a rizling-fajtát, hárslevelű-t és a mézes-fehéret stb. Ezek is magántermű szőlők voltak, de jobb minőségűek és jobban gondozták őket.”

Az évszázadokig jól bevált, bőtermő *kadarkához* való ragaszkodás a kisparcellás paraszti szőlőhegyeken még a 20. század első felében is megvolt, mialatt egyre inkább elveszítette jelentőségét a fajtaváltások következtében. De még így is bizonyosan termesztették a két világháború között a Kemenesalján, Sitkén [Vas m.], ahol ekkor már a többi borszőlő (*rajnai rizling, olaszrizling, ezerjő, furmint, othelló, oportó, burgundi*) mellett inkább a jövedelmezőbb csemege-szőlők (*saszla, csabagyöngye, madelini*) termesztésével és piacra hozásával foglalkoztak. A friss étkezési szőlővel való piacozás általánossá válását mutatja az is, hogy a dél-zalai Nagykanizsán az 1940-es években szintén a piacon árulták a *kadarkát, gyöngyszőlőt, delovárit* és *burgundit*, valamint az *otellót*. Sőt, a Hegyhát borosgazdái az 1960-as években is még emlékeztek Szarvaskenden [Vas m.] a hajdani *kadarkára* és *tót-*

Baltás szőlőmetszőkés
[Savaria Múzeum, Szombathely]



szőlőre. BÁRDOSI János néprajzos feljegyzése szerint Sótonyban (Vas) is úgy tudták, hogy a *kadarka* volt a helyben legrégebben termesztett szőlőfajta. KNÉZY Judit gyűjtése szerint az 1970-es években még emlegették Segesden (Somogy m.) a régi *bakator*, *csókaszőlő*, *tők-szőlő*, *furmint* fajtákat, és persze a *kadarkát*. Pogányszentpéteren (Somogy m.) az 1960-as években is úgy emlékeztek, hogy a filoxéravész előtt legjobban a *kadarkát* termesztették, ami mellett vörös szőlőfajták voltak még az *izabella*, a *József-nádor* és a *burgundi*, fehér-borszőlők pedig a *hárslevelű*, az *ifarkú* és az öregszemű *tökszőlő*.

A régi, történelmi hazai fajták leváltása a 19. századvégi, 20. század eleji filoxéra fertőzés hatására vált kényszerűséggé. Az 1880-as évektől országszerte rohamosan csökkentek a szőlőterületek, ami együtt járt nem csak az ellenálló fajták és az oltványszőlők meghonosításával, hanem akárcsak a Dunántúlon sok helyütt, a táji adottságoknak megfelelően a paraszti vegyes gazdálkodást biztosító szőlőhegyek gyümölcsösként való egyre intenzívebb használatával. Az 1930-as években készített GAYER Gyula szociográfiai leírást Gödörháza (Vas m.) javarészt még mindig önellátásra berendezkedett faluközösségéről, ebben így írt az „elhagyott falu” szőlő- és borkultúrájáról:

„Szőlőből korábban a kadarka, Lipavina, Tökszőlő, Vállas szőlő nevű régi fajtákat termelték. Ezeknek azonban már az emléke is majdnem kiveszett. Ma a község lakosságához mérten terjedelmes [és rengeteg parcellából álló] szőlőterület 98%-a Noah (Vitis labrusca X vulpina), a többi Százszoros és egyéb direkttermő. A százszoros fejlődése szembetűnően gyengébb a Noah-nál, mely valósággal gyom módjára tenyészik és kötözés előtt szinte áthatolhatatlan sűrűséget alkot. Mindig bőven terem. Költséget nem igényel, csak kapálást és kötözést, tehát munkát. A munkát pedig nem számítják értéknek. A bora bódító hatású, tehát „jó bor”. A község lakosságának zöme ma a „Noha” rabja. S ez veszedelmes, egészségrontó, silány minőségű ital ma mind jobban terjed s a szomszédos Zalában uradalom is van, mely nagy táblákat ülteti.”

Az amerikai direkttermő szőlőfajták valóban karakteres jellegzetességeivé váltak a délnyugat-dunántúli szőlőhegyeknek, azonban egyrészt kizárólagosságuk nem volt egyáltalán, másrészt termesztésük a filoxéravész utáni útkeresés során adott egyik lehetséges megoldásként kínálkozott.

SENTMIHÁLYI Imrénének Zalaegerszeg környéki kisparcellás szőlőhegyeken végzett, és már fentebb idézett gyűjtése jól árnyalja ezt a két világháború közötti időszakra kialakult helyzetet. A hagyományos paraszti szőlészkedés, kihasználva a táji és termesztési adottságokat, alapvetően az egyszerűsége törekedett. A régi hazai szőlőfajtákat a göcseji borosgazdák tradicionálisan bujtással szaporították („*porhéjjas*”), egy tőkéből 3–4 vesszőt bujtottak (a tőkétől távolabb leásták és csak a végét hagyták kiállni, Kemenesalján „*furtű*”), vagy a levágott vesszőket csak ledugták a termőtalanjba. A régi szőlőültetvények rendezetlenek voltak („*vetett szőlő*”), és csak a 20. század elején kezdtek elterjedni a rendezett sorokba ültetett szőlők. Metszéskor a szőlőtőkén („*tüke*”) bizonyos fajtáknál csak egy szálvesszőt hagytak, hogy ne menjen tönkre, és ezt az „*anya*” kőré tekintették vagy bujtották. Az igen tekintélyes múltú, baltás, húzva-metsző késeket a 19. század végén kezdtek felváltani a kovácsoltvas ollók. A tőkéről a száraz részeket („*böcköket*”) levágták, 4–5

rövidcsapot, vagy főcsapot hagytak. A vadalanysba készített, nemesített oltványokat nem ismerték, boraiktól is eleinte vonakodtak, bizalmatlanok voltak. A régi hagyományos szőlőfajták alacsony tőkeművelése és egyszerű gondozása is kevésbé volt munkaigényes, a metszést követően mindössze kétszer, esetleg háromszor kapálták szőlőiket (húsvétig „*parragkapálás*”, majd pünkösdig „*keverőkapálás*”), vagy csak aratás után a fűvet kisarlózták a szőlők közül („*vakarás*”), az első kapálás után zsuppszalmával kötözték, esetleg tetejezték a szőlőket, azokat egyáltalán nem permezték. A szalmával való szőlőkötözés hagyományos paraszti eszköze volt a tőkék mellé a földbe leszúrható, felül ágas „*szolga-fa*”. Mivel a 19. század végéig termesztett régi tradicionális szőlőfajták is magántermők voltak, tulajdonképpen az amerikai direkttermő szőlők művelése ezt a hagyományos paraszti munkakultúrát tudta a régi borásznemzedékek tudásával együtt továbbéltetni, míg ettől eltérően a nemesített oltványszőlők jóval munkaigényesebb, korábban ismeretlen termesztési eljárásokat követeltek.

Ez az alapjaiban paraszti önellátásra berendezkedett, helyi jelentőségű, ám földrajzilag összességében nagykiterjedésű kisparcellás szőlőhegyi termelési kultúra a termesztett szőlőfajták tekintetében is karakteresen eltért a minőségi, nagy mennyiségben árutermelő bortermőhelyektől. Magyarország első borvidéki beosztása az 1893. évi XXIII. tc. alapján készült. A kijelölt 22 borvidék földrajzi, szőlészeti és borminőségi szempontokból nem a legjobban sikerült beosztás volt, jelentős mértékben az adminisztratív megyebeosztáshoz igazodott, kevésbé figyelembe véve a helyi, regionális és történelmi hagyományokat. Így a Délnyugat-Dunántúl kisparcellás paraszti szőlőhegyei három borvidék területére is estek, ezek voltak a ruszt-sopron-pozsonyi, a somlói és a Balaton-melléki borvidékek. Ruszt (ma Rust, Ausztria), Sopron és Pozsony (ma Bratislava, Szlovákia) városok jelentős mennyiségű és kimagasló minőségű bortermőhelyek voltak, karakterét tekintve a német lakosság által kialakított városi, polgári szőlő- és borkultúra regionális központjaiként. Ez VINCZE István megállapítása szerint a fennmaradt eszközállomány vizsgálata alapján eltért az egészen antik (kelta-római) hagyományokra épülő paraszti szőlőműveléstől, amelynek jellegzetes területei voltak Vas, Zala, Somogy, Veszprém és Somogy megyék egyes részei. Ennek érzékeltetésére elég, ha csak azt vesszük figyelembe, hogy a Fertő-melléken, Ruszt környéke már a 15. századtól híres volt a „*zapfner*” (furmint) szőlőből készült inyenc és drága aszúborairól. Sopron vidékén pedig a 19. század végén még javarészt fehérborokat készítettek, akárcsak Pozsonyban, amely város kiemelkedően a *zöld veltelini* termesztésének a hagyományos területe volt. Az 1896-ban kiadott miniszteri utasítás erre a borvidékre a következő fajtákat ajánlotta, fehér bortermőnek: *furmint*, *rakszőlő*, *ezerjő*, *muscat lunel*, *zöldszilváni*, *olaszrizling*, *zöld* és *piros veltelini*, *rothgipfler*, *ruhländi*, *mézes fehér*, *piros tramini*; a vörösbor készítéséhez: *nagy burgundi*, *oportó*, *cabernet*, *merlot*, *kékfrankos*.

De érdemes a nyugat-magyarországi összefüggésekben a regionális különbségeket mélyebben is áttekinteni. A történelmi Vas vármegye szintén a ruszt-sopron-pozsonyi borvidékhez került beosztásra a Sághegy kivételével, amit a somlói borvidékhez soroltak. A „*Vas megyei borvidékekről*” ENTZ Ferenc és társai 1869-ben kiadott úti jelentése kínálja a legjobb összegzést a filoxeravészt megelőző évtizedek állapotainak áttekintéséhez. A „*nevezetesebb borvidék*”-ek főleg a Rábától nyugatra eső határmenti térségben a Soprontól délre



húzódó hegyvonalon fekvő városi központokra és környékükre vonatkoznak, amelyek között is az első és legnevezetesebb Kőszeg. *„Kőszeg intelligens bortermesztő közössége a szőlőfajok nagyobb keverékét nem tűri hegyeiben; a legelterjedtebb szőlőfaj náluk a sopronyiak módjára a furmint, melyet itt már nem Zapfler, hanem Gmäner azaz Allgemeiner-nek hívnak; kisebb mértékben, s leginkább a közösségebb szőlőkben fordul még elő a Grüner Muskateller, vagyis helyesebben elnevezve a zöld veltelini, továbbá a Grüner Zirifandler [zöld Sylvania] és Silberweiss=Rakszőlő, – az idevaló magyaroknál Rajkszőlő. A fekete szőlők közt majd csaknem kizárólag a jó vagy is nagy kék burgundit vehetni észre, melyből egyébiránt csak kevesen csinálnak vörös bort, mely ennél fogva Kőszegen ritka, de jó.”* Szombathely város polgárai szőlődombjukon kívül elsősorban a Vashegyen [Eisenberg] művelték szőlőiket, melynek szőlőfajtái megegyeztek a kőszegiekkel. Rohonc [ma Rechnitz, Ausztria] szőlőinek legfontosabb fajtája a „*der Gmäner*”-nak nevezett furmint volt, amelynek itt megkülönböztették „*a sárga fájú, a jó furmint*” és a terméketlenebb „*vörös fájú*” változatait is. A Rohonctól délre, a Pinkafolyó partján fekvő Nagykeresztes [németül Grossdorf, ma Vaskeresztes] falu határában fekvő szőlőhegy [Eisenberg, Vashegy] kapcsán a különböző szőlőfajták keveredése válik a főként paraszti tulajdonlású szőlőművelés gyakorlatának megfelelően inkább jellemzővé: „[...] azért még

Karózott gyalogtörkékből álló szőlőhegyi parcella Oszkó Ebtulok szőlőhegyi részén [Vas m.] [a szerző saját fényképfelvétele]



Kadarka szőlőtöke a szombathelyi Vasi Skanzenben [a szerző saját fénykép-felvétele]

is csak a következőket látjuk a tulnyomó többségben: 1. *furmint*, melyet itt is *Gmeinernek* hívnak. 2. *Haderl*, neme a fehér szőlőnek, mely a görögök gyöngyszőlőjéhez hasonlít, s szinte gyenge bort ad valamint amaz. 3. *Rumpel*, vizenyős fehér szőlő, mely a hasra való hatásánál fogva nyerte el ezen jellemző elnevezését = *fosóka* 4. *Tokaner*, változványa a *furmint*nak, mely sűrűbb fürtöket hoz mint a közönséges *furmint*.”

Németújvár [ma *Güssing*, Ausztria] a nyugati határvonalalt alkotó szőlővidék déli fekvésű végpontjaként „elvelyülvén itt Ausztria s Steierországnak magasabb s azért zordonabb társaival, annál inkább vesztik el a rajtok termesztett borok édességüket, anélkül azonban, hogy a zamatoságban, mely általán véve e hegyvonal borainak jellemző sajátsága, – kárt szenvednének; mely ritka és szerencsés körülményt e borvidék annak köszöni, hogy Sopronytól kezdve egész a németújvári vidékig tulnyomólag egyedül csak a nemes *furmint* fajtát műveli; egy és ugyanaz tehát ezen egész vonal borainak nemes karaktere, miutánmindnyájan ugyanazon egy faj után szürevék, habár az ősi jellemet észrevenni százféle árnyalatukban, melyek a talaj és egyéb kül befolyások módosító hatalma

alatt bennök kifejezést nyertek.” Vagyis a Pozsonytól, Sopronon, majd Kőszegen, Rohoncon át egészen Németújvárig húzódó, nyugati határmenti térséget ENTZ Ferenc egy szőlővidéknek látta, aminek a meghatározó szőlőfajtája a *furmint* [*Zapfler, Gmäner, Gmani*]. Ettől a vidéktől az ország belseje felé eső, a Rábától keletre húzódó dombvidék egyetlen jelentős bortermő helyének a Sághegyet találta. Az itt termesztett szőlőfajták kapcsán elsősorban szintén a fehérborok dominanciája mutatkozott, egyfajta átmenetet képezve délnyugat-dunántúli vegyes művelésű szőlőhegyek kultúrája felé, melynek alapján „a szőlőműves sági hegy környékén faj dolgában még magával tisztában nincsen; de igen is, vannak több egyesek, kik a nekik való fajok értékét felfogván, csak a szegszőlőre [*furmint*], mezőföldire [*cserbajorra* vagy *körteszőlőre*] szorítkoznak; a feketéből pedig a *burgundit* s *kadarkát* szaporítják”. A legnagyobb elterjedésben sorrendben a mezőföldi [*cserbajor*], *juh fark* [„a n.-barátiak muskotálja”], a *fehér szőlő* [*fosóka*] és *szegszőlő* [„szigeti vagy is *furmint*”], valamint a *sárfehér* fehér szőlőfajtákat jegyezte fel, ami mellett még voltak *rak szőlő* [„*Járdány* vagy *Járdovány*”], a „*Valódi Juh fark*” és „*Petrezselem*” [„*Chasselas*”) és a *feketéből bajor*, *vörösvári* [„*Vörösvallas*”) valamint kevés „*valódi kadarka*”. Mindezek alapján egy olyan kép rajzolódik ki, amelyben a 19. század végére a Rábától nyugatra eső német városi, polgári eredetű szőlő- és borkultúra meghatározó szőlőfajtájává ekkorra a *furmint* vált. A Rábától keletre és délre eső térségek kisparcellás paraszti szőlőhegyein a vegyesen művelt szőlőterületeknek viszont a *kadarka* adott sajátos karaktert, a termett félvörös [siller] borok túlsúlyát eredményezve.

RÉGI HAZAI GYÜMÖLCSÖK

A kisparcellás paraszti szőlőhegyek nem csak a szőlőtermesztés és a kapcsolódó fahordós erjesztésű és érlelésű borászkodás helyei voltak, hanem legalább ennyire fontos módon évszázadokig biztonságos gyümölcsfanevelő, értékes gyümölcsstermesztő területekként művelték azokat. A hegyeken a szőlők között álló, kevés árnyékot adó barack- és cseresznyefák, a szőlőket övező gyümölcsös kaszálók magányos öreg alma- és körtefái friss gyümölcsökkel szolgálták a gazdálkodó családok önellátását és valamennyi pénzelési lehetőséget is kínáltak. Egyes délnyugat-dunántúli sovány termőtalajú térségekben a szőlőhegyi gyümölcsösök nagyobb értéket képviseltek, jobban pénzeltek a gabonatermesztésnél is. A hegybéli hajlékok körül ültetett gyümölcsfák a gazdacsaládok élelmezésén túl az épületeket is védtek, nyáron hús árnyékot adtak, télen áteresztették a meleg napfényt és egész évben gyengítették a szél erejét. Az egyes hegybéli telken ültetett gyümölcsfák értékét mutatja, hogy a 19. század első felében a különféle adásvételekkor és örökléseknél készült összeírások is vagyonként kezelték őket. Például Felső-Oszkó [ma Oszkó, Vas m.] szőlőhegyén 1839-ben bizonyos Varga István hagyatékában szerepelt „egy „tűskés körtvélfá” 6 forint, egy „só körtvélfá” 3 forint, három termő „oltvány” 7 forint, egy elszáradt almafa 1 forint 15 krajcár, két rossz „oltvány” 2 forint, egy oltott „tseresnyafa” 3 forint, egy kis „piros alma” oltvány 2 forint, egy „fehér pogátsalmafa” 4 forint, egy „tűskés körtvélfá” 3 forint 30 krajcár, egy „fehér pogátsalmafa” 5 forint, egy nagy termő jó „sózófa” 10 forint, egy „tsákány körtvélfá” 4 forint, két jó „oltvány almafa” 5 forint, kilenc növendék szilvafák 5 forint. Mindezek összesen 63 forint 45 krajcár összeget tettek ki, úgy, hogy a telekhez tartozó fél hold szőlőt kaszálójával együtt pedig 450 forintra becsülték. A hagyományos népi gyümölcsstermesztés a 19. század végén, illetve az első világháborút követően alakult át rohamos mértékben az akkor újnak számító nemesített gyümölcsfajták elterjedésével, a régi gyümölcsösök kipusztulásával.

A 19. század elején, az Őrség vidékén termő tradicionális gyümölcsfajtákra vonatkozóan felbecsülhetetlen értékű dokumentációt jelent NEMESNÉPI ZAKÁL György leírása [1818], amelyben mintegy tíz termesztett almafajtról, nyolc körtefajtról és további tizenegy szilvafajtról számolt be:

„Az Igyekezeti avagy szelid Eörséghegyi Termések között még említettést érdemelnek a' Gyümölcsfák, a' mellyeknek bősége van. Az almának sokféle nemei közt leg közönségesebb a' pogátsa alma, - az ugy nevezett metétt alma, a' melly édes és más Tartományokba nem igen látni, - a' piros alma, - a' macz alma, a' melly hosszukas Zöld és Savanyu, igen kemény és sokáig álló, - a' muskota alma, apró, fehér, édes, - a' tök alma a' mely igen Nagyra nyőn; - a' bális alma, borizü; - a' Vaj-alma, édes és porhanyu; - a' fehér pogátsa alma, - a' koszos alma, és mindezeknek többféle nemei, a' mellyek korábban vagy későbbben éremek. - A' Körtvélynek hasonlóképpen sok nemei található; leg nevezetesebbek a' búza érő, - zab érő. - Sárga, - torsátlan, - vörös, - Somogyi, - Sózu, - fekete satb. Körték. Ugy nem különben a' Szilváknak még több nemei vagynak u.m. a' korán érő Szilvák, a' Sárga Szilva, a' mely tiszta Sárga és magva válós, a' fejtér Szilva, rövidebb, édesebb és magvaválótlan; - a' buza érő, - Zab érő, - apró, - dobzu Szilvák, a' mellyek mind többnyire fejérek vagy pirossak, és igen könnyen nyavalyát hidegtelest Vérhast okozók. A' duránczi Szilvának többféle nemei; a' hosszú Szilva, leg több;

- a' Varju Szilva; kőkény Szilva, Lómonyu Szilva satb. – Régen az Eörségiek a' Szilvát megaszalták és úgy használták; máma az Emberi torkoskodás azt hozta magával hogy minden Szilva pályinkának főzettesen fel. – A' Boroczknak többféle Nem emlitem”.

Ez a paraszti gyümölcskultúra, a maga teljességében a fák szaporításától a gyümölcs felhasználásáig a 20. század közepén, még ha némileg átalakulva is, de lényegében még mindig létezett. Az őrségi házak közelében, telkeken, a szántóföldek végében és a szőlős kertekben, szőlőhegyeken megmaradt régi gyümölcsfák terméseiről KARDOS László 1941-ben is fontosnak tartotta írni a népi táplálkozásról szóló monográfiájában, rövid jellemzés-sel is szolgálva az egyes fajtákról:

„Az alábbi fajták is inkább szórvány változatokat, semmint tervszerű gyümölcsgazdálkodást jelentenek. Savanykás téli alma a sárga mosánszki, nagy, öreg, édes a kerek-óma, pirosas zöld, kemény az őszi vas-óma, a vasalmánál nagyobb a pogácsa-óma, nagy zöldes a tök-, savanykás, hegyes, piros a csöcs-, sujtákos piros a darásóma. Rozséró, édes a szentivány-alma, piros a buzaérő. Van még száraz piros alma, koraérő pogácsa-alma, rikácsos piros koraérő: egér-alma, piros-sárgás, csíkos arany-alma stb. Egészen újfajta a Jonathán-alma. A körték közül: hosszúkás, húsos, sárga színű a zabérő-körte, sárgás a rozséró is; barnás, édes a tuskis-körte, hosszúszerű, őszi a sózu-körte, nem egészen érik meg a fán, utóbb puhul meg, régi fajta, sok pálinkát főztek belőle; nagy, sárga a császár-körte, lopu-formájú a hiéber körte, Lukács-nyakor érik a téli-, vagy teledő-körte, szintén téli körte a lómonyu-körte; a legrégebbi fajták közé tartozik a későőszi pogácsa-körte, aranyszínű az őszi arany-körte, őszi a fekete-körte is, stb. A körték meg az almák mind ojtivány-ok, a szilvák mind magántermők. Ismernek koraérő és későérő ringlu-szilvá-t. Aratásban érik a buza-, meg a sárga-szilva. A búza-szilvához hasonló a varju-szilva, de egy-két héttel később érik. Magvaváló az őszi hosszú szilva, lekvárfőzésre a legjobb; nem megvaváló a kékespiros duránczi. Még orvosság is. A fekete hólagra jó. – A nyári sárgabarack-ot itt-ott látni, rendszerint beérik, őszibarack-fák a szőlőben vannak. Ojtiványi cseresznye a koraérő pünkösdi-cseresznye: van fehér, fekete, piros változata; vad-cseresznye az édesízű piros-sárga hólagos cseresznye, – pálinkát főznek belőle. – Az apró piros meggy-re is akadhatni. – Hasonlóan szórványos az eperfa [fekete, fehér, piros]. A szintén ritka szelid-gesztenyé-t sűtik, főzik. Koszorúba fonva még a piacon is árulják. Diufa is több volt régen, mint ma. A papírhéjú diu belit tésztába használják. – Kertenkint akadhatni ribizlire, egresre is.”

GÖNCZI Ferenc a 19. és 20. századok fordulóján Göcsej és Hetés vidékének néprajzi értékeit felgyűjtve a korabeli gyümölcsösökre vonatkozóan a következő népi gyümölcsneveket írhatta össze:

„Gyümölcs e vidéken nagyon sok terem. Régebben még több volt. A vad gyümölcsfák, körte-, alma-, cseresznye- s gesztenyefák szinte erdőt alkottak. Különösen az előbbi kettőből volt sok. De szelid gyümölcsben is bővelkedett. A telket általában a ház körül fekvő területeiket, a szőlőhegyek alját, sőt a szőlőterületeket is [ezeket főleg őszibarackkal] most is gyümölcs-fákkal ültetik be és pedig az egyenletesebb, sík helyeket főleg alma-, körte- s diófákkal, a meredek helyeket hosszúszilvafákkal. Ez utóbbiak gyökereikből nagyon elszaporodnak.”



Dombháton fekvő karós szőlősparcella gyümölcsös kaszálóval Bajánsenye Kis-hegyén [Vas m.] [a szerző saját fényképfelvétele]

A göcseji hagyományos gyümölcsstermesztés gazdagsága, sokfélesége az almák, körték, szilvák, barackok és cseresznyék fajtáinak népi elnevezésében is megmutatkozott:

„Almák közül a legelterjedtebbek: a szentiván-, édes-, sárga-, csehországi-, kender-, csörgő-, pécs-, pántlikás-, öreg-, muskotály-, bor-, vas-, nagyaaszony-, kenderérő-, ordas-, aratási-, fehér-, kissavanyu-, meting-, pirosfogácsa-, fehérpogácsa-, darázs-, leánycsöcsű-, vér-, bőr-, cser-, kiskerti-, szélkerek-, imre-, réti s tőkalma. Körték: uras- v. uri-, magtalan-, tüskés-, bokros-, vörös-, árpa-, rozs-, kukoricza-, buza-, pákai-, koszos-, kisasszony-, nagyaaszony-, sózó-, zabéri-, rozsérő-, buzaérő-, sárga-, huygos-, mézes-, lómonyu-, ispán-, császár-, csengető-, s vöröskörte. Szilvák: hosszú-, sárga- és búzaszilva. Baraczkok közül az őszi magbaváló és duránczi, továbbá a sárgabaraczk közönségesebbjei vannak elterjedve. A cseresznyék közül a fekete és ropogós cseresnye.”

SZENTMIHÁLYI Imre a Zalagerszeg környékén fekvő kisparcellás szőlőhegyeket 1951-ben bejárva a néprajzi gyűjtései során még találkozott olyan hegygazdákkal, akik vissza tudtak emlékezni a 19. század végén általános hegybéli gyümölcsfajtákra. A Csácsbozsok, Bocföldre, Zalabesenyő, Babosdöbréte, Milej, Salomvár, Páka, Kávás, Hottó és Nagylengyel határaitban fekvő zalai szőlőhegyeken is a Göcsejből, Őrségből is még szinte mind a századfordulón leírt népi gyümölcsneveket sorolták.

Almák: ádánalma [apró piros], barátalma, boralma, bőralma, cigányalma, cukoralma, csehországi alma, csergő alma, darázi alma [darazsak igen szerették], fejtő alma, kálvin alma, kanizsa alma, kerek édes alma, kölesérő alma, lánycsöcs alma, lőrinci alma [Lőrinc napra ért, jó termő], muskota- vagy muskotályalma, nyári alma, pácsalma, pogácsaalma [fehér és piros], puha alma, pontos alma [sokáig elállt], széalma, szentivánalma [Szent Iván napra ért], tányéralma, tótalma, tőkalma [nagy szemű], vajalma, vasalma, véralma. Körték: árpás körte, borkörte, buzás körte, császárkörte, csengő körte, hébérkörte, höcskörte, kisasszony körte [Kisasszony napra érik], kobak körte, kukoricakörte, lisztes körte, lómonyó körte [olyan mint a „ló monya”], mézes körte, nagyasszonykörte [Nagyasszony napra ért], seggreeső körte [mikor leesik, mindjárt „elszottyantik”], sózó körte, télkörte, tüskéskörte, uramkörte, uraskörte, vörös körte, zabérkörte.

Szilvák: *hosszúszilva, duránci szilva, dobzószilva, ringlőszilva, sárga szilva, búzaszilva, busaszilva, kettősszilva.*

Cseresznyék: *borcseresznye, bőrcseresznye, fehér cseresznye, hólyagos cseresznye, percegős vagy porcogós cseresznye, pünkösdi cseresznye, ropogós cseresznye.*

Őszibarackok: *magbaváló barack, duránci barack.*

Miként az országban sokfelé, természetesen ismerték a kajszii- és franciabarackokat is.

A szőlőhegyek hagyományosan *meggyfákban, mandulafákban* (édes és keserű), *diófákban* (tengeri dió, apró dió), *berkenyében* és *naspolyában* is bővelkedtek. A szőlők aljában sok helyen gesztenyefák sorakoztak, Csácsbozsok (ma Zalaegerszeg része) szőlőhegyén valóságos gesztenyeerdő díszlett. Vas megyében a Kőszeg környéki ősi gesztenyések a 19. században még a szombathelyi szőlőhegyig is elértek. Kőszeghegyalján, Kőszegdoroszló Pogány-völgyi részén a szőlők hajdan gesztenyések közé, vagy gesztenyések helyére lettek telepítve. PESTY Frigyes írta 1864-ben kéziratos helynévgyűjteményében, hogy „*az Ondódi [ma Torony része, Vas m.] szőlőhegyben gesztenye is terem a szombathelyi piacra*”. De gesztenyeerdők álltak Jánosháza és Vasvár környékén is, utóbbinak *Gesztényes-hegy* nevű szőlőhegye is volt. A 20. század első felében még Szentgotthárdra, a Lukács-vásárra szekérszám hordták a szelídgesztenyét a Muraszombat (ma Murska Sobota, Szlovénia) környéki vendvidéki falvakból.

DÖMÖTÖR Sándor néprajzkutató 1955 júniusában járta be a Vasvárhoz közel fekvő Petőmihályfa (Vas m.) szőlőhegyét, a régi falusi családok hegybéli gyümölcsöseivel kapcsolatosan elé táruló kép ugyan még javarészt őrizte hagyományos jellegét:

„*Gyümölcsfa is sok van a hegyben. Fehér pogácsa és piros pogácsa almafákból 1 m átmérőjű törzsűek is vannak, meg a tuskés kőrtefából is. Ezek szeretnek itt a legjobban. Szilvafa is elég sok van, de azok fiatalabbak. [...] A hegyben sok a nagy fa. Legtöbb a cseresznyefa, aztán az almafa, szilva nem sok van. Cseresznyefák most sem kicsinyek, de még a felszabadulás [1945] előtt is volt néhány olyan nagy cseresznyefa, hogy 2–3 ember ha körülérte a derekát. Az öregebb cseresznyefákon kockázatos dolog volt felmászni, mert letört az ága. Ezért aztán rajtamaradt a sok cseresznye, nem tudták leszedni. A nagyobb fákon most sem tudnak hozzáférni a cseresznyéhez partos helyeken. Az idén nem nagyon sok rajtuk a termés. Más dolog nincs a cseresznyével, mint a leszedése, de nagyon sokszor a fán rohad a termése, mert ilyenkor van a szénagyűjtés és ez sokkal fontosabb, mint a gyümölcs leszedése. Leginkább Szombathelyre viszik eladni, mert ott lényegesen többet kapnak érte, mint Vasvárott. Megéri az utazást és a költséget is a nyereség, ha ráér valaki elbajlódni vele. Sokan küldik városba, Pestre vasúton-postán rokonoknak, gyerekeknek.*

Mivel sok a fa, a virágzás körüli időkből vándorméhészek is kihozzák kaptáraikkal együtt méheiket legelni. Ha jó az idő és van elég virág, egy jó méhcsalád egy nap behord 8–10 kg mézet. A fiatal méhek fűrtökben ülnek ki a kaptárajtókba, – csak úgy lafognak – mondja Miska bácsi. Ha nem vigyáznak a méhekre, ügyes orvméhészek estfelé tollal összesöprik őket egy szakajtóba, amit ruhával letakarnak és szaporítják vele a magukét. Ilyen emberek is vannak a hegyben. Legjobb mindent eltenni szem elől, elzárni, nehogy valami járókelő kezébe kerüljön és lábra keljen. Nem sok ember jár-kei a hegyben, mégis sok minden eltűnik.”

Paraszti szőlő- és gyümölcsfeldolgozás

HAGYOMÁNYOS FAPRÉSELÉSŰ, FAHORDÓS ERJESZTÉSŰ ÉS ÉRLELÉSŰ BORÁSZAT

A falvak határában, a lakóházak gazdasági udvaraitól messze fekvő paraszti szőlőhegyek épített hajlékai szolgálták a termelt szőlő feldolgozásának, mustnyerésének, erjesztésének és borrá érlelésének helyszíneiként. A 19. században, a szüretelt szőlőfürtöket régies módon, a két ember vállán hordozott rudak segítségével, láncon lógó csöbrökkel (kb. 50 liter), illetve kézi sajtárokkal, kosárral, később a földesúri-uradalmi szőlőmunkások mintájára háttas puttonnyal hordták a borosgazdák présházás pincéihez. Az édes mustlét a legegyszerűbb és legarchaikusabb módon csak kádba öntve, vagy ritkaszövésű kenderzsákba töltve lábbal taposták ki az érett szőlőfürtökből. A Dunántúlon a szőlőtíprás archaikus gyakorlatát, eszközkészletét VAJKA Aurél a dél-veszprémi kisparaszti szőlőhegyeken (Gyulafirátót, Csékút, Sóly) a két világháború között még le tudta írni. Ezek szerint típrás előtt a szőlőt a csöbrökben „*muszkolófa*” segítségével nyomkodták meg, majd az erős tölgyfából készült típrószekre helyezett kádakban lábbal taposták. A típrókádból kicsorgó must, az előlé, vagy első lé a szűrőkosáron keresztül csorgott a „*bucskába*”, ahonnan kis kézi mérítővel („*finak*”, „*káforka*”) a „*fertálysajtár*”-ba merték át, majd a méretes dongás fatölcsér, a „*tőtike*” segítségével öntötték a hordóba.

A 16. század végén a földesúri uradalmakban használt nagyméretű faprésekkel is a már először kitaposott szőlőtörkölyt sajtolták a gyengébb minőségű, de mennyiséget adó „*csiger*” borok készítéséhez. Az uradalmi, valamint a német városi polgárok által használt prések mintájára, a 18–19. századi délnyugat-dunántúli paraszti szőlőhegyi hajlékokban általánossá vált a nagyméretű, körülbelül 3,5–4,5 méter hosszú és 3–3,5 méter magas, bárdolt, nyomógerendás faprések használatával végzett másodlagos, vagy akár harmadlagos lényerés. A fából készült borsajtók elnevezése az ország nyugati részében általánosan a



Szüretelők Szentgotthárd határában,
1903-ban [privát fotó, a szerző
magántulajdona]

„prés” (még „prős”, „pörös”) volt, méretes nyomógerendája után „főfás” vagy „bálványos” présnek is nevezték őket. Különbféle típusváltozatokban a 18–19. századi főfás prések a régi közép- és délnyugat dunántúli (Veszprém, Vas, Zala,

Nyugat-Somogy) paraszti szőlőhegyek jellegzetes és uralkodó borsajtó eszközei voltak. Ilyen híres „préscsinyáló emberek” voltak például az Őrségben a 19. században az őriszentpéteri Baksák, akik a helyi emlékezet szerint még csak nem is pénzért, hanem kosztért és borért dolgoztak. A paraszti szőlőhegyeken használt főfás préseket gyakran faragással, festéssel, a készítés dátumának bevésésével díszítették.

A paraszti faművesek, ácsok, bognárok által bárdal faragott nagyméretű prések működésének lényege, hogy a faszervezetbe bele- vagy hozzáerősített orsóval ellátott, nagytömegű (kb. 2–3 mázsa), vízszintes gerenda nyomásának hatására a már egyszer taposott, zúzott, tört szőlőtörköly teljesen elveszítette a létartalmát. Az eredetileg 18–19. században készült szőlőhegyi faprések időtállósága, többgenerációs használata sokáig megőrizte, valójában kiegészítette és továbbfejlesztette az archaikus taposó lényerési módszert. Ugyanis továbbra is a prés tartozékát képező, tölgygerendából összeillesztett és vájt melencékben végezték a szüretelt szőlőfürtök lábbal tiprását, illetve a sulyokkal, lapáttal való törését, verését. A szőlő présmelencében való zúzását, majd a présgaratba, vagyis a törkölyös ládába tömitését is szolgálta a csonkakúpforma zúzófejvel és nyéllal ellátott „maszulófa”. [NYÍRI Antal: „Csöbörbe törtük a szőlőt muszulófává.”; „A szőlőt szokik lémuszóni vele.” Somogy m., Szenna vidéke.] Azok a gazdák, akiknek nem volt saját présük, kádakban, fedélnélküli hordókban, az Őrségben akár az eredetileg ruhamosásra használt, nagyméretű kerámia „páru”-edénye-

ikben „zsákolták”, taposták a frissen szüretelt szőlőjüket még a 20. század első felében is. A taposásból megmaradt törkölyt aztán nagy sajtárakba téve szállították valamelyik családtag vagy hegyszomszéd közös használatú préséhez, ahol már nem kellett a szőlőt sulykolni. KARDOS László az őrségi öreg facsavaros prések használatát 1941-ben így írta le:

„A melencébe hányt szőlőt mezétláb taposták össze. A melence előtti padra ült a gazda, az asszony megmosta a lábát s aztán ugrott rá a szőlőre. A szőlőt nagyjából szétnyomkodta a három- vagy négyágú maszítufá-val, maszítuvellá-val, a többit meg lábbal taposta. Az így kisajtolt lé a melence csapján vagy csöpögőjén folyt ki. A tört szőlőt lapáttal vagy sajtárral öntötték föl a garat-ra vagy a katruc-ba, eligazították, befedték deszkalapokkal, erre keresztbe került a páma [Domonkosfán a cinege], amire meg egy hengeres fa, a pap súlyosodott. Az orsót két ember megcsavarta, a felső bábán lesüllyedt, a pap rászorult a pámára, a szőlő megereszkedett, a must meg belefolyt vagy a melencébe, vagy a csutorán keresztül a szűrükosár-ba, onnan meg a meritü-sajtár-ba. Az első sajtolás után a szőlőtürkü-t ismét a melencébe töltötték a sulok-kal újra megtörték. Ezt aztán másodszor is kiszorították. A második lé már rosszabb minőségű volt az elsőnél, azért az elsővel nem öntötték egybe, hanem külön hordóba merték.”

A nagyméretű főfa leeresztésére a göcseji préseket („satulos v. „bábányos pöris”), „huzós” és „csatos” megoldásokkal készítették, az előbbinél a főfát mozgató orsó szabadon lógott és az alsó részén lévő „vezsnekre” helyezett súllyal húzták le, a másiknál pedig a hosszan kinyúló alsó „bábán”-ra vajt lyukba rögzítve illeszkedett. A zalai Göcsejtől északra fekvő, a Rába vasi szakaszától délre, délkeletre húzódó dombságon, az egykori Farkas-erdő vidékén, a Hegyhát kisparaszti szőlőhegyein szintén a melencés, végorós, „bábányos”, „bálványos” prések voltak hagyományosan használatban. 1900-ban NAGY József a Körmend és Vasvár környékén fekvő hegyháti falvak szőlőhegyein a főfás prések használatáról így írt:

„A prés egészen fából készült régi divatú; áll egy vastag, nehéz tölgyfa-gerendából, mely egyik végén két dúcz közötti keresztfán nyugszik, a másik végén van az erős facsavar; e mellett van a szétszedhető, körülbelül egy harmad köbméternyi nagyságú hely, a hová az összegyömösölt szőlőt teszik és a melyre a csavar segélyével a nagy gerenda nehezedik miáltal a szőlő nedve kisajtol-tatik. A préshez tartozik a vastag fából összerakott 1 ½ méter széles 2–3 méter hosszú vályú, a hol a szőlőt gázolják. Ide foly a présből is a must. A vályúból egy nyílás vezet ki, alatta van a földbe ásott, fönt nyitott 3–4 akós hordó vagy kád a melybe a must foly. Innen viszik a sajtárokban a boroskamrába, a hol a hordók „gántor fákön” elkészítve egymás mellett vannak.”

De még az Alpokalján, Kőszeghegyalján, Kőszegdoroszló, Cák, Kőszegszerdahely, Velem [Vas m.] kisparcellás paraszti szőlőhegyein is főfás présekkel végezték a mustnyerést. A Kőszeg vidéki kistájon „sudaras” présnek nevezték a hatalmas törzsű gesztenye- és tölgyfából bárdolt, húzósúlyos borsajtókat. Ezeknek a préseknek a sudárfája akár 5 m hosszú és 30x30 cm-es átmérőjű gerenda is lehetett. Kihasználva a kistáji adottságokat, a sudárt a cáki kőbányából bányászott, kb. 80 cm magasra faragott terméskő („préskű”) húzta lefelé.

A Kőszeghegyaljai paraszti pincékben használatban voltak kisebb, orsónélküli, lánc közbeiktatásával működtetett kőnehezékes, főfás prések is. A nagyméretű főfás és kő súlyos, kőhúzó prések egyébiránt az Észak-Dunántúl [Kőszeg, Sopron, Pozsony] németajkú városi polgárainak szőlő- és borgazdálkodásában voltak általánosan elterjedtek. A Balaton nyugati mellékén, a Keszthely [Zala m.] környéki szőlőhegyeken „szűrűs prés”-nek nevezték a taposó, súlykoló melencével épült préseket, de használtak melence nélküli főfás préseket is, mindkettő rögzített végorsós vagy lengőorsós megoldással is előfordult. A dél-zalai Belezna szőlőhegyén SEEMAYER Vilmos az 1930-as években írt és rajzolt le melence nélküli lengőorsós, főfás faprést. JANKÓ János a 20. század legelején a Balaton északi partján, badacsonytomaji kisparaszti használatban szintén beszámolt a „régős” vagy „gerendős” prések használatáról. A Balatontól délre, Somogyban, a Zselicségben ÉBNER János az 1930-as években írt a vidéken még eredeti használatban lévő „szűrűs sotu”-ról, vagyis a taposó melencével épült régi főfás présekről, amelyek alkatrészeit a helyi szőlősgazdák maguk faragták.

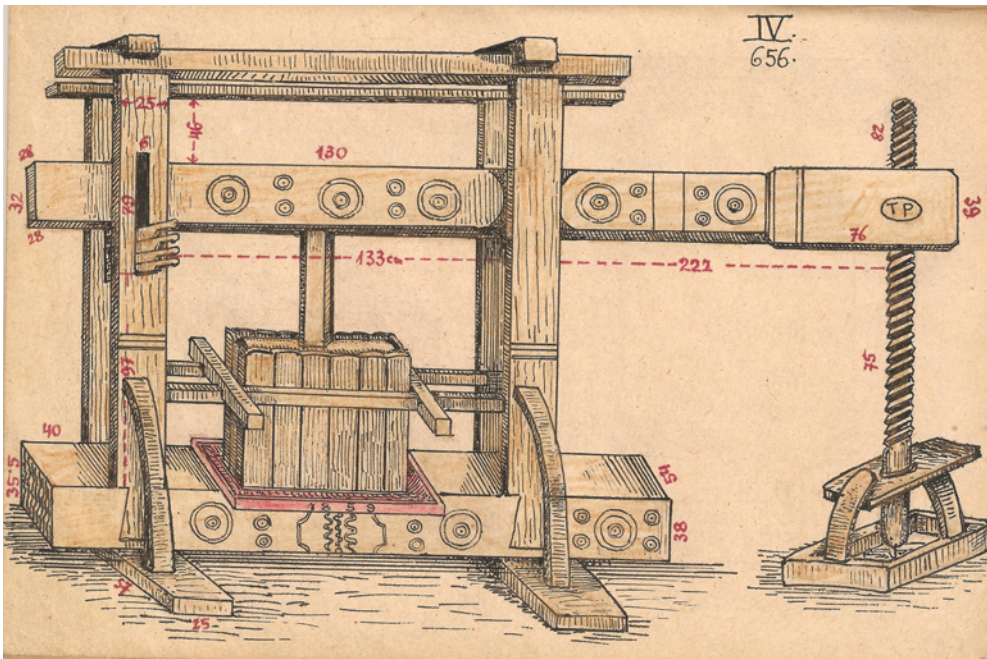
A szüretelt szőlőből taposással, típrással való mustlé nyerésre szolgáló présmelencék készültek a vízszintes nyomógerenda alatt aszimmetrikus és szimmetrikus szerkezetben is. Ilyen szimmetrikus, melencés főfás faprések voltak elterjedtek Hetés Lendva-vidéki [ma Szlovénia része] szőlőhegyein, valamint a történeti Vasvármegyéhez tartozó osztrák határvidéken, a Németújvár [ma Güssing, Ausztria] környéki Szentkút [ma Heiligenbrunn, Ausztria] kisparcellás szőlőhegyén is. A szimmetrikus présmelencés szerkezeteket használták a rájuk állított, falécekből szerkesztett törkölyládával is [„garat”, „katroc”] a már kitalaposott, zúzott törköly préselésére. Egy másik, igen archaikus eljárás szerint, a szimmetrikus melencében összerakott, lapátolt törkölyt az erdei iszalagból vagy borókafenyőből font, 10–11 méter hosszúságú gúzzsal tekerték körbe a nyomógerenda alatt. VINCZE Istvának a magyar borsajtókra vonatkozó összefoglaló munkája szerint ezeknek a gúzsos fapréseknek a használata a 20. század első felére már csak a Nagykanizsa környéki dél-zalai szőlőhegyekre szűkült be. Ha a szimmetrikus melencével szerkesztett főfás prést eredeti használatban meg is tartották, sok helyen inkább a lécszerkezetű garatos technikával használták. A gúzsos faprések egykoron elterjedtek voltak a szomszédos horvátországi és stájer területeken is. Történeti gyökereit tekintve a Dunántúlon a főfás prések római korig való visszanyúló folyamatos használata nem bizonyított. SIMON Andrásnak a szőlőfeldolgozás-mustnyerés hagyományos technológiájáról szóló összefoglalása szerint viszont a német történeti és nyelvészeti kutatások a Mosel-vidéken a kontinuitást tényként kezelik. A 20. század első felében, a két világháború közötti időszakban a főfás faprések használatát a kisebb méretű vascsavaros, gyári prések kezdték kiszorítani. Másrészt ebben a korban terjedtek el a különféle fakeretes szőlődarálók, amelyek fogaskerék áttéttel forgatott keményfahengerekkel végezték a szüretelt szőlő zúzását, a szőlőfürtökből való elsődleges lényerést. Ha az ódon nagyméretű fapréseket meg is tartották, a présmelencékre már nem volt szükség, mivel a darálókat egyszerűbb módon szüretelő kádra téve használták, amelyben a hosszúkás formájú vesszőkosarak segítségével választották el az átszivárgó tiszta mustlét a darált szőlőtől.

A főfás borsajtókon a törköly bárdolása, rakodása, préselése, a másodlagos, harmadlagos mustnyerés időigényes, lassú munka volt, akár 3–4 napig is eltartott, amely elhúzódó időszak jó alkalmat kínált a szőlőhegyi társasélethez. A régi paraszti szőlőhegyi szüretetek őszi

világát fogalmazta meg saját élményei alapján HORVÁTH Lajos, Kám [Vas m.] falu jegyzője az 1938-ban megjelent szociográfiájában, amely értékes módon számolt be az ódon fűtésprésekkel való szüreti munkákról:

„Olyan szépek a hegyeink tavasszal a virágzó gyümölcsfáikkal, meg az ide-oda rájuk bökött száz-százötven éves zsuppos pincékkel, amik pusztá jelenlétükkel is idézik a múltat, a régi jó világot, mint itt felejtett emlékei azoknak, akik, hej, de jókat is mulattak benne! Hol vannak azok már? A pincék itt maradtak azzal a különbséggel, hogy most már szalmakalap helyett cserép van a fejükön s az unokákat és azok vendégeit fogadják és kínálják helytel. Ugyanazok most is a háromlábú jellegzetes székek, amiknek az ülőkéje maga a láb: bakok, régi hegyi kis asztal, az óriási nagy prés, amely valóságos monstrum és műremeke is egyúttal a kézimunkának óriási csavarjával és még nagyobb gerendáival, belefaragva figurák és évszámok: 1788., 1857., 1860. De sok mindent hallottak, láttak, de sok mindent tudnának beszélni, ha szólhatnának ezek az öreg bútorok, a melegítéstől koromfekete bokállók, borroscancsók, csorbaszélű üvegek, no meg a faprics, az ágy, ott a sarokban. A hegyen is hullanak a falevelek s mindinkább jobban látható a szőlő, ahogy sárgállik vagy feketélik. Már számítják, hogy hány akóra van kilátás, kell-e még hordó. De sokat is megszenvednek a szegény emberek ezért a kis jóért is. Mikor a mezőn is legtöbb dolog van: tavasszal kell munkájukból ellopni és menni a szőlőbe kibontani, kapálni, kötni, permetezni. – de hányszor. De ez mind feledésbe megy, amikor itt a szüret.

Darnay-Dornyai Béla rajza Keszthely [Zala m.] környékén használt melence nélküli, lengőorsós fűtéspréről [Balatoni Múzeum, Keszthely]



Október 10-ike táján szokott kijönni a főbírótól a hivatalos szüret engedély. Ekkor az iskolában szünet van, de erre már mindenhol van jó édes must, sőt csípős murci is akad majdnem minden pincében, mert senki sem várja meg ám a hivatalos szüreti engedélyt, csak a pap, az adójegyző, meg a rumi doktor, akik szintén szőlősgazdák Kámban, az Öreghegyen. A szüretet a falu már el is felejtette, mikor ez a három szüretel és a kisbíró veri a dobot, hogy lehet szüretelni.

Szüret...! Gyermeknek külön öröme, boldogsága: a hegyen a jó édes szőlőt enni, édes mustot inni, viháncolni, szaladgálni, szőlőt szedni a kosárba és ott megesteledni, nézni, hogy a nagyok hogyan dolgoznak a présel, tőtikével, hallgatni a merítésnél, hogy tellenek a kettő, három, öt és hét akós hordók. Aztán begyűjtanak a sparhelthe, vagy a szabad tűzhelyen tüzet raknak a pince egyik sarkában, az izzó zsarátnokba krumplit tesznek, elő kerül a hús is, szalonna, kolbász, vagy pedig rendes gulyást főznek és víg nótaszó hallatszik minden pincéből és világosság szürenkezik át a vasrácsos kis pinceablakokból. Most már mindegyütt világot gyűjtanak.

Izlik a vacsora és hozzá még jobban az itóka. Szívesen ülnek, amint falatoznak és isznak, hiszen a folytonos hajladozásban, szedésben, kosár és csöbör hordásban elfáradtak.

Ámyékok vetődnek a pince falára, amint felállnak, mozognak, muszokolófaival a szüretelő kádba öntött szőlőt összezúzzák, mielőtt a présbe kerül. A prés pedig dolgozik. A kádban a kimuszikolt szőlőhéj és a lé, erre öntik rá a kosarakból szedett szőlőt, de előbb vagy megtiporják zsákbatéve és csak a lé folyik ki, a hőle kinyomva a zsákban marad, vagy a szüretelő kádra tesznek órlót és a kosarakból ebbe öntik, ledarálják és levestől, szőlőstől együtt potyog, folyik a kádba, ahol még a muszokoló fával jól megnyomkodják. A lét lemerik és az ott maradt, ledarált vagy kitiport hőle kerül a présbe.

Ennek a kis garatját tele tömködi az összemuszikolt szőlőhéjjal, akkor tetejébe ráteszik a „papot”, na nem ám a plébánosokat, ne tessék megnevetni, hanem azt a darab keményfából kifaragott téglalapalakú fedőlapot, amely lezárja a garatot. Ezt beillesztik úgy, hogy körülötte oldalt ne jöhessen fel a préselt szőlőhéj, azután ráteszik a prés nagy csavarját és amint azon fordítanak egyet, csak úgy csorog alá a garat minden eresztékén át a szőlőlé, bele a prés alá tett sajtárba, ahonnan aztán töltik a hordóba.

Most boldog aztán minden szőlősgazda, amint a prés csavarján húz, fordít egyet és hallja folydogálni leendő borát, az édes szőlőlét, amiért egész éven át kapált, nyesett, metszett, fattyazott, kötözött, permetezett és remegett egész késő őszig, hogy le ne fagyjon, a ragya, eső meg ne érje, a jég el ne verje. Hála Isten, már az övé, mert ma és holnap már hordóban lesz. Van öröm, boldogság. Itt is termés betakarítása folyik. Az ígéret: a munka gyümölcse, valóra vált Mindenünnen hangos beszéd, víg nótaszó hallik, amelybe belevegyül a hordó kocogtatásának jellegzetes hangja, amint a dugót verik jobban be a hordóba, hogy ki nyomakodjon a bor, vagy azt kémelelik, hogy meddig van már a hordóban, nem lesz-e már tele?

Közbe rikkant az öreg prés is, amint húznak egyet-egyet rajta, a lé pedig újra folyik vígan a sajtárba, s mikor már alig csepeg, még egy utolsót húznak a présen, aztán felengedik a csavart, leveszik a papot, széjjelszedik a garat oldaldeszkáit és egy darabban kivesszik és kidobják a szabályos téglalapalakú, összepréselődött szőlőhéjat. Aztán újból tele rakják a garatot és préselik tovább, ez így megy napokon és éjjeleken át, valaki mindig marad itt

éjjelre is, jaj, nehogy az Istenért eltévessze az utat a szőlőlé s a sajtárból kilépve véletlenül a pince földjét támadjon kedve megrészegíteni, megitatni.

Szüret: jókedv, öröm, boldogság, barátkozás, nótaszó, préseles, mustkóstolgatás, hordóköcिंगatás, kölcsönkérés, szőlőszedés, csöbrözés, öröm a termésnek, a sok munka gyümölcsének s ez mind-mind öntudat alatti hálaadás, hogy a föld meghozta a munka gyümölcsét, a termést.

Pedig, amiért mi annyit dolgozunk, aminek mi annyira örülünk, ezek az úgynevezett „márkás” boraink, amint kedves jó barátom, az apatikus Miklós mondani szokta: Noha, Latabár, Elvira, Otello mind finom jó különlegességek. Nem holmi badaacsonyi vagy somlói s mi mégis tudunk ennek is örülni és meg vagyunk ezekkel is elégedve, tán még jobban, mint a fajborok gazdái s ettől is van jókedv, nóta s a kengurut ragozza tőle sokszor a koma meg a sógor, amikor többszámban mondják: „nini hiszen kentek gurulnak”. Ettől is leszünk olyan okosak, mint amattól tudunk a végén, mikor már jól állunk, minden törvényt megrendeletet, sokkal jobban, mint aki csinálta és nem beszélünk, csak hangosan, mint az interpelláló képviselők a parlamentben, mert mindegyikünk azt hiszi, hogy azt az okos beszédet, amit máskor ki se tudunk találni, hátha nem hallja meg az a másik. Meg esetleg azt is hihetné ma, hogy nincs igazunk, azért beszélünk lassan. Én meg azt is hiszem, hogy pár órára megsiketülünk, mint az öregágyú, mert másképp valószínű, hogy nem kiabálnánk úgy, hogy már a kámi dombtetőn tudják, hogy mi vagyunk azok, akik ballagunk. Pedig még mindig csak a pince ajtónál keressük a nagy kulcsot..., be se zártunk.”

A délnyugat-dunántúli kisparcellás szőlőhegyeken a paraszti mintájú borkészítés egyik karakteres sajátága volt, hogy a vegyes szőlőfajtákkal telepített szőlősparellákról a termést leginkább egybeszüretelték, a termett mennyisége miatt gyakran a fehér és vörös fajtákat is. A főfás, melencés prések használata valójában a középkori eredetű dunántúli fehérbor készítésének műveltségét hagyományozta tovább, minthogy a 19. századig a régi hazai termesztett borszőlők is még fehér fajták voltak túlnyomó többségükben. A présmelencék használata a huzamosabb törkölyön, héjon való erjesztést és színnyerést nem tették lehetővé. A vörösborkészítés leginkább a 19. század végi filoxéravész utáni fajtaváltásoknak, az újratelepítésekkel elterjedő nyugat-európai kék szőlőknek köszönhetően, valamint a két világháború közötti időszakban a kézi darálók és a héjon erjesztést kiszolgáló nagyméretű kádak használatával [„kotlatás” 1–2 hétig] terjedt el a kisparaszti gyakorlatban. A 19. század végéig, még a filoxéravészt megelőző időszakban a délnyugat-dunántúli szőlőhegyeken ugyan a török kor hatására jelentős mértékben megnövekedett a *kadarka* termesztése, amely egyes dél-dunántúli minőségi bortermesztő vidékek (Szekszárd, Villány) jellegzetes vörösbor készítésére alkalmas szőlőfajtájává is vált. Ám az egybeszüretelésen alapuló elsődleges, illetve a főfás préshasználattal való másodlagos lényerés megtartása következtében a vasi, zalai, nyugat-somogyi kisparaszti pincék fahordóiban leginkább félvörös (siller) borok forrtak ki. A Délkelet-Dunántúlon, Tolnában és Baranyában meghonosodott és a *kadarkan* alapuló balkáni eredetű, délszláv népcsoportokhoz kötődő vörösborkultúrából egyébként is hiányoztak a prések és a hordók, a szőlőtörkölyt csupán nagyméretű, letapasztott kádban [„káci”] erjesztették.

Szűretelő kád és kézi szőlődaráló, illetve a szőlő zúzására szolgáló „maszulófa” a Szennai Szabadtéri Néprajzi Gyűjtemény segesdi (Somogy m.) présházában [a szerző saját fényképfelvétele]



A fahordós erjesztésű és érlelésű délnyugat-dunántúli paraszti borkészítés egyszerű eljárásokra, eszközökre szorított csupán. Mielőtt mustot öntöttek volna a hordókba, azokat vízzel tisztára kimoszták, a 19. században már esetleg kénezték is [„ánislag”]. A présből kifolyó mustlé a „mustmerő sajtár”-ba gyűlt, majd a kis favályú, a „borválló” [„tőtike”] segítségével öntötték bele a hordókba. [NYÍRI Antal Somogy megyei Szenna vidéki néprajzi gyűjtésében: „tőtike. Ojjan, mind a teknyő, osztán van néki ojjan liktya, avvâ tőtтик a bort hordóba.”] A must forrásakor a hordót nem zárták le, egyes boros gazdák mindössze csak egy almát vagy egy levágott tetejű „kobakhóbér”-t, tölcserít helyeztek a hordónyílásba, hogy „azon habozzon ki”. Közkeletű módon középen átfúrt fadugót is használtak erre a célra, aminek a lukas részébe faágat tettek. Ezeket a nyílt, levegővel közvetlenül érintkező erjesztési technikákat váltotta fel a 19. század végétől a hajlított üvegcsövek paraszti használata, amelyeknek a végét pohár vízbe állították, így az erjedéskor keletkező gázok eltávoztak, de a must így már nem érintkezett közvetlenül a levegővel. A zárt erjesztést lehetővé tevő cserép „kotyogó-

kat” német mintára [„*rajnamelléki erjcső*”) a hazai fazekasok is készítették és árulták, mint például Magyarszombatfán és Gödörházán [Vas m.]. Ezeknek parasztfazekasai maguk is foglalkoztak borkészítéssel a falvakhoz tartozó szőlőhegyeken. Zalában a kotyogó vizébe dió nagyságú égetett mész darabot is tettek, ami a keletkező gázok egy részét megkötötte. Akárcsak a nagyméretű faprések alkatrészeit, a paraszti borosgazdák maguk javították a pincék legvédehetőbb részében a „*gántérfákon*”, „*csántérfákon*” (földre elhelyezett párhuzamos gerendák) nagyság szerint álló hordóikat, ugyanígy a többi dongás faedényüket is. Így az „*abréncsoló*”, a borszivárgást megakadályozó, hordótömitésre használt „*gyékényező vas*”, vagy a hordók szétnyitására való „*fenékkerítő*”, „*fenékvonyó*” elmaradhatatlan eszközei voltak a régi szőlőhegyi pincék berendezésének. A 19. században a paraszti borospincék hordóinak nagy része még középkori eredetű módon faabroncsokkal volt megerősítve. A drágább, ám tartósabb, a borszállításra és kereskedelemre is inkább alkalmas vasabroncsok használata a német nyelvterület felől terjedt át a Dunántúlra. A faabroncsok elsődleges nyersanyagai a mogyoró-, nyírfa- és a kőrisvessző voltak, de a Délnyugat-Dunántúlon iszalagból is készítették. A vesszőket a borosgazdák kettéhasították, majd karikára kötve megszáritották, azután a hordó dongáira húzták a végeiket szorosan egymáshoz kötve. Murakeresztúr [Zala m.] vidékén a szétszedett hordók dongáiról két végén fanyéllal ellátott vassal faragták le a borkövet a vándorló „*gránerek*” [„*krajnaiak*”, „*krainci*”) és a „*rongszedő zsidók*”. A munkadíjuk nem pénzfizetség, hanem tűzkő volt, a megszerzett borkövet a borosgazdától összegyűjtötték és festéknek adták el, mivel az tartós sárga színt adott. A borpincék különféle méretű hordói a borfejtés miatt voltak szükségesek, a félbe hagyott hordókban a bor könnyen megpeshedt, megecetesedett [„*cigarosult*”). A nyúlóssá vált borokat lánccal felkeverve próbálták javítani. A régi paraszti borokat egyébként is egy évben egyszer-kétszer, vagy csak januárban egyszer fejtették, szűrés nélkül, hébérrel, kobaktölcsérrel, a levegővel érintkezve. A paraszti borokat inkább a borseprőn hagyták érlelődni [„*szívja az anyját*”), hogy attól nyerjen ízt, tartósságot. A rövid fahordós érlelést követően a jellemzően savanykás, alacsony alkoholtartamú borokat a következő szüretig el is fogyasztották, vagy legfeljebb maguk között árulták. Dunántúl-szerre a már tiport, préselt törkölyre



Hagyományos fahordók, „töltike” és mustmerő sajtár egy nagymizdói [Vas m.] öreg présházpincében [a szerző saját fényképfelvétele]

vizet öntve és megerjesztve, majd együtt újra kipréselve készültek a „*csíger*”-nek nevezett gyenge, savanyú lőrék is, főként nyári munkásbornak. Az önellátó jobbágy-kisparaszti szőlészkedés és borászkodás alapvetően nem kalkulált a bor többéves tárolásával, ellentétben az olyan bortermő vidékekkel, ahol a lakosság fő termelési ága, a megélhetés legfőbb forrása a bor volt. EDVI ILLÉS Pál evangélikus lelkész, a Vas megyei nemesdömölki (ma Celldömölk része) esperesség iskolai felügyelőjének és törvényszéki tanácsosnak „*Népszerű gazdaságtan*” című néptanító könyve 1844-ben a korabeli falusi gazdálkodás értékes leírását nyújtja. Az ebben megfogalmazott borászati útmutatása tulajdonképpen a filoxéravész időszakáig érvényes összefoglalása a hagyományos kisparaszti fahordós borkezelésnek:

„*A' borokkal-bánásnak módja a' pinczében a' következőkből áll:*

1) *Legyen elég mély és száraz pinczéd; tartsd azt tisztán, és ne tarts benne másféle dolgokat. A' tisztaságra vigyázz. Ha békák teremnek benne, pusztítsd azokat minden uton-módon; p.o. forrázd le fészkeket, tapasztsz kulimázt lyukaikba, hintegess rutát széllel st. eff.*

2) *Töltsd boraidat jól elkészített, tisztán kimosott, kiforrázott és nem dohos hordókba; és míg a' must kiforr, hagyd a' hordókat egy arasznyira töltetlenül. Az új hordókat, minekelőtte bort töltenél beléjük, megforralt borsóprúvel kell megöblíteni, azt két napig benne is hagyván, és kívül zsírral bekenni, hogy meg ne penészedjenek. Kénfüstölőt (áinslágot) is kell nekik adni. Mindazáltal a' kénfüstölés veres boroknál ártalmas, és színeket elrontja. Azok körül tehát legjobb: a' tiszta hordót borral kiöblíteni.*

3) *Míg a' bor meg nem forr, addig a' hordó' lyukját csak gyöngén be fődve kell tartani, és csak a' kiforrás után lehet az akonáját erősen becsinálni.*

4) *Az új bort februáriusban vagy márczius' elején (általában, míg a' szőlőtőkékben a' nedvesség meg nem indul), csöndes tiszta idővel és hold-tölte utáni napokban fejtsd le a' sепrűről, kénfüstölőt adván a' hordóba [tizenkét akósra egy lat kénfüstölőt számítva].*

5) *A' másodszori lefejtésnek május' utóján, a' harmadszorinak augusztus' utóján kell véghezmenni szinte hold' töltén és csöndes idővel.*

6) *Második esztendőben a' bort ismét le kell fejteni februáriusban és augusztus' végén; de akkor már csak fele kénfüstölőt kell adni. Harmadik esztendőben csak egyszer; utóbbi esztendőben pedig egyszer sem kell fejteni, ha t. i. a' bor fris és tiszta, azaz: ha pohárba-töltéskor gyöngyözik.*

7) *Mindenkor a' javaborral kell a' borokat feltölteni, és a' hordókat mindig tele kell tartani. A' töltögetést pedig minden hétben egyszer meg kell tenni, 's ugyan akkor a' hordókat kívül is szépen megtörölgetni és megvizsgálni, nincs-e valami bajuk.*

8) *Arra is vigyázni kell, hogy a' hordók egyenesen álljanak a' gantnár- (csántér-) fákon.*

9) *Mihelyt a' hordó megürül, ha ajtaja nincsen, ki kell venni egyik fenekét, meg kell tisztogatni, és ha lehet, a' levegőn meg kell szárogatni; azután barna kénkövel jól megkénfüstölöni; úgy befenekelni, jól bedugni és hives, de száraz helyre eltenni.*

10) *A' hordó nagyságát vagy az akók számát megtudhatni egy e' célzra készült különös mértékkel: az akólópálczával, mellyet, ha a' hordó tele van; rézsutt ütünk bele a' hordónak fenékszegletéig; ha pedig a' hordó nincsen tele, akkor függőlegesen alá a' fenékiig, aztán hozzávetőleg itélvén, mennyi lehet a' hordóban.”*

HAGYOMÁNYOS KISÜSTI PÁLINKAFŐZÉS

A paraszti pálinkafőzők megjelenését Somogy megyében a 18. század utolsó harmadától tudta KNÉZY Judit megállapítani. A 19. században pálinkafőző kunyhót a benne lévő pálinkafőző kazánnal vagy a szőlőhegyre vagy a falu szélére építettek. Boronafalú pálinkafőzők álltak Somogy délnyugati részén Somogyszobtól Szentmihályhegyig és Surdig a lakótelekeken is. A szőlőhegyi gyümölcsből főzött pálinkák nem csak a gazdák saját fogyasztását [pl. reggelenként, korai munkákkor, kaszáláskor stb.] szolgálták, hanem minden korban jelentős jövedelemként kalkuláltak vele a késő feudalizmus kori jobbágyok és földesuraik is. Ezt jól mutatja, hogy a 19. század első felében a mágnás Széchenyi és Festetics családok Somogy megyei birtokaikon, az új telepítésű szőlőhegyeken a szőlőtörköly szabad felhasználását is rendszabályban korlátozták. A termelt gyümölcsöt, törkölyt és borseprút csak az uradalmi pálinkaházban engedélyezték meghatározott rész fejében kiegészíteni. Gróf Széchenyi Ferenc a pusztaszemesi [Somogy m.] Új-hegyen a jobbágyaival 1806-ban megkötött és 1816-ban megerősített kontraktusában a szőlőtelepítésre átadott Kapási-dűlő kapcsán külön kikötötte:

„7mo A pálinka főzés egyedül, és mindenre nézve a m[é]l[tósá]g[o]s uraságot fogja illetni, és tsupán tsak annak szabad akaratján fog állani, nemis léssen szabad itten senkinek is kazánt tartani, sem a törkölyt szylvát, v[agy] akármí mást magának ki égettni, innét ki vinni, ell adni, vagy akármí másra fordéttani.”

Festetics Antal a böhönyei, terebezdí, kónyi [Somogy m.] szőlőhegyekre vonatkozó telepítési szerződésében a helybélieknek megszabta:

„Kilencedszer: Törkölyét és borseprűjét ugy ne talán pálinkának való fának gyümölcsét is köteles léssen az uradalom pálinka házába szokott részért kiégettetni, vagy ha tisztjeimmel megalkhatik számomra eladni. Ha ez ellenben cselekedne és vidéki pálinka házakra vinné, vagy elhányná, három egy más után következőben büntetésül minden törkölyét borseprűjét és gyümölcsét fiscalitásom mellett szölleje confiscatiója alatt tartozik ingyen pálinka házamba vinni.”

A 19. század első felében az Őrségben a szőlőhegyi gazdák közösségei a fennmaradt hegykönyvek tanúsága szerint azonban önrendelkező módon, a „törkölyfőzési árenda”, vagyis vállalkozónak bérbeadás keretében együttesen intézték a pálinkafőzést. A bérfőzésből származó bevételek a hegybéli közösségek közös pénztökjét növelte, amelyből a gyűléseik alkalmával elfogyasztott ételek és italok árát, a szőlőpásztor fizetését és egyéb költségeiket fedezni tudták. Ennek értelmében például a Senyeházához [ma Bajánsenye, Vas m.] tartozó Kishegyen „A' törkö főzés 1831^{től} három egy más következő Esztendőkre Zsoldos Jánosnak által adatott minden Esztendőn négy forint és két itze árendába az visszaváltás itzéje 15 xr”. 1845-ben ugyanitt pedig a senyeházi Hada Ferenc [árendás] vette meg a törkölyfőzést, amiért 8 forint váltó cédulát hagyott Róka János hegymesternél, továbbá foglálnak még egy pint [1,6 liter] pálinkát is. A törköly és a hordóban maradt borseprű főzéséről

az őszi hegygyűlésekkor döntöttek, az árendás a következő év tavaszáig, Szent György napig (április 24.) volt köteles fizetni. A pálinka visszaváltási árát is ekkor előre meghatározták (pl. 1 icce = 0,8 liter = 15 krajcár). Az Őrszentpéter (Vas m.) határában lévő „hegység”, vagyis hegybéli közösség saját „pálinkás gunyhót” is tartott. A Őrszentpéteri Baksa-szeri hegykönyv tanúsága szerint 1843-ban „Könye Josef az elromlott pálinkás gunyhót meg vette az hegységtől és le fizette árát 1 forint”. Az Őrszentpéteri hegyközösségben a közös pálinkafőzést a „pálinkás legény” intézte, az ebből befolyt jövedelemmel való elszámolást a hegykönyvben is rögzítették. Mint például az 1848. november 14-én:

„[...] meg tartatott a Szent Márton napi gyűlés a midőn a pálinkás legénytől szám vétettvén, és azon kazány keresetéből s jövedelméből a szálló pásztorok fizetése mind itt mind a Bányukai hegyen ki fizettetvén, meg maradt meg azon keresetből 3 f 40 xr”, majd a pálinkafőzésre visszatérve a következő év tavaszán „28dik aprilisbe 1849 évbe tartatott a Szent György napi gyűlés, amikor is a seprő főzésről igazán számolván Róka Ferentz pálinkás legény, es jutott a hegység számára egy kazánra 2 forint az az két forint 56 krajcár [...] és azon tull meg 6 az az hat ittze seprő pálinka a mit is akkor senki meg nem vévén az utóbbi el adásáig Roka István hegybiro kezén hagyatott”.

Őrszentpéteren a helyi emlékezet még a 20. században is tudott az egykori szőlőhegyi préházban működő, a hegység tulajdonában lévő és bérbé kiadott pálinkafőzőről. Az 1840-es években Kerkáskápolna (Vas m.) határában lévő hegységnek szintén volt saját pálinkaháza, hegykönyvük tanúsága szerint kiadásai között szerepelt „Gunyhó csinálási költség” (1843), valamint a „gunyhó ujjításért” (1847) is fizettek.

A pálinkát javarészt nem a szőlőhegyeken, hanem a patakok mentében épített kis körforma, vagy nyolcszegletű kunyhókban is főzték az Őrség-szerte. Az egykor ellenőrizetlenül szabadon, részért való pálinkafőzés jól megérte a gazdáknak, hiszen így fizetni sem kellett a pálinkáért. Pankaszon (Vas m.) a Hidegkúti-patak partján álló hajdani pálinkáskunyhó felszereléséről és működéséről a következőket jegyezte fel Avás Kálmánné az 1974-ben végzett néprajzi gyűjtésében:

„A fölszerelés egy nagy, 100 literes rézüstből, egy nagytekenőből (nagyteknő) és két nagy cseripfazikból állt. Középen volt egy katlan [téglából], abban volt a rézüst. A rézüstbe tették az anyagot, amit kifőzni akartak, alatt égett a tűz. Lassan fűtöttek, vigyázva, hogy le ne kozmájjon, mert akkor nem lett jó a pálinka. Az üstön kupak is volt, amit köröskörül lesároztak. A főzés első műveletét párás-nak nevezték, amin a lepárlást értették. A vékony rézcsövön, hidegvízen vezették keresztül, lassan lepárolgott a szesz, amit vatyká-nak mondtak. Az egész vatyka egy nagy cserépedénybe folyt le. Amikor az anyag kifőtt, régebben csak szilvával foglalkoztak, esetleg törkövel, – akkor a rézüstöt kimosták, majd ebben a vatykát újra lefőzték. Most már aztán a kész pálinka csepegett le a vizen átvezetett csövön. Így készítették régen a pálinkát, ami tűrhető minőségű volt.”

Göcsej a 19. század végén is híres volt szilvapálinkájáról, a gazdák négy-öt fős társaságban összeállva távoli vidékekre is elszekereztek vele, akár egészen Győrig is. Gönczi Ferenc

szerint a gazdák az eladott pálinka árából fedezték egész évnyi sóigényüket. Az első világháborút követően bevezetett szeszmonopóliumig és a községi szeszfőzők megépítéséig a pálinkát a házakhoz tartozó külső vagy belső telkekre épített pálinkafőző kunyhókban főzték. Főként őszi és téli foglalatosság volt ez, a söprűpálinkák leginkább tavasszal, borfejtés után készültek. BÍRÓ Friderika közlése szerint a Tormaföldén (Zala m.) a Papos-hegy pincéiben egykor gyakori volt az „égető”, vagyis pálinkafőző kamra. Szinte minden gazdának volt saját kazánja, a falvakban általában több pálinkafőző kunyhó is működött. A pálinkás kunyhók legegyszerűbb formájukban a telkekre épített kis sátoralakú építmények voltak, ágakból és szalmából, fonott ajtóval. A hagyományos kisüsti pálinkafőzéshez fejlettebb alakjukban vesszőfonatos, boronafalas, tömésfalú és téglából épült, zsuppfedeles kunyhókként is megjelentek. Ugyanakkor a fontos gyümölcsstermesztő helyeken, magukon a szőlőhegyeken is tartottak a hegygazdák a pincéikben söprűfőző réz- vagy vasfazekakat, amelyek még jó szolgálatot tettek a falvaktól távoli pincékben a pálinkafőzés tiltása után is. Ezek használatát VAJKAI Aurél a Keszthely közelében fekvő Cserszegtomajon (Zala m.) is leírta az 1930-as években:

„Pálinkát télen főznek, amikor jó hideg van és a hűtéshez hó van. Réz vagy vasfazekat vaslábra állítanak, sajtárból púpot csinálnak és abból csövet vezetnek ki a hideg vízzel vagy hóval töltött kádon keresztül egy sajtárba, amibe a cseppfolyósított pálinka csurog. A nagy hűtő hordónak csövés a neve, amit láttam 90 cm. magas és 98 cm. átmérőjű volt”.

A pálinkát a népi gyógyításban is felhasználták, Bocsföldén (Zala m.) a hegygazdák úgy tartották, hogy sebre a pálinka a legjobb, de gyomorfájásra is azt itták. A zúzóaszt fokhagymás, felforralt gyümölcssecettel dörzsölték be, meghűlésre pedig bort forraltak.

GYÜMÖLCSECETEK

A 19. században a különféle termett szőlőhegyi gyümölcsöket általában még csak nyersen [pl. *szentiváni almát, nyári piros almát, téli arany parmint, citromalmát, mosánszki almát, koszos körtét, lómonyú körtét, nyári körtét, téli körtét*], napon vagy kemencével aszalva [pl. *nyári bőralmát, arany parmin almát, darázs körtét, korpáskörtét*], valamint törve ecetként [pl. *nyári csörgő almát, borízú almát, darázs almát, vasalmát*] és pálinkának [pl. *rozsérő almát, őszi tökalmát, sózókörtét, rozsérőkörtét, zabérőkörtét, hosszúszilvát, kajsziaracot*] kifőzve fogyasztották.

Az összetört körte [pl. *sózóköрте, kisasszonköрте*] levét hagyták megecetesedni, a „törköly”-ét pálinkának főzték ki, a levével együtt hagyott és kifőzött anyagot nevezték „cefré”-nek. A parasztgazdák a még nyers, tört gyümölcsöt, vagyis a törkölyt, a törkölyös hordóba eltették, jól letömködték a „suk”-kal [„*lesukóták*”] felül szőlőlevéllel és nedves földdel levegőmentesen takarták, aztán ismét lesukkolták, majd november-december körül kifőzték pálinkának. Sőt, például Pákán (Zala m.), ha rossz volt a borteremés, a tört körtéből erjesztett-érlelt gyümölcsbort itták inkább helyette. Milejben (Zala m.) a szőlőhegyi termett borokkal nem is kereskedtek, a gyümölcsöt nyersen, aszalva fogyasztották, vadkörtéből és

vadalmából, valamint savanyúalmából ecetet készítettek. A termett gyümölcsfelesleget, ecetet, fejen hordták vagy szekéren vitték a zalaegerszegi piacra, de a kereskedők is járták értük a falvakat. Salomváron (Zala m.) is, akárcsak a szomszédos Göcsej falvaiban, a legtöbb háznál készítettek ecetet, főként vadalmából, de a *noah* szőlő törkölyéből is, amivel falun belül egymás között is kereskedtek. A nyers gyümölcsnél az ecetként vagy pálinkává való feldolgozás általában is jobban pénzelt.

Az Őrségben az almát, körtét gyümölcsprésekkel dolgozták fel, a gyümölcsöt először sulyokkal összetörték a prés vályúban, majd a megtört, zúzott gyümölcsöt kisajtották. A préselt édes gyümölcsmustot almabornak nevezték, amit italként [pl. *aratási almából, tökalmából, a nyári fehér és téli piros pogácsa almából, korpa almából, boralmából, nyári csörgő almából, csehországi almából, őszibatulból*] is fogyasztottak, asszonyok és gyerek is. Ősszel az ecetnek való gyümölcslét a gazdák nyitott fahordókban savanyították, majd a leszállt törkölyágyon legalább tavaszig érlelték, mire megfelelően savanykás lett. Vastag ágyon a gyümölcsecetet akár évekig is eltarthatták, a megfelelő ecetes-savanykás ízhez legkevesebb féléves érlelés volt szükséges. A gyümölcslevet lapos fedelű hordóban kis kenyérdarabbal is megerjesztették és hasonlóan az előző módszerhez az ecetes-savanyú gyümölcslét legalább tavaszig érlelték. Nyitott hordóban a szőlő törkölyéből is készítettek ecetet. Miután a vízzel felöntött szőlőzúalék két-három hét múlva megszívta magát, még egyszer kipréselték, és az így nyert szőlőlét ecetes hordóban hagyták tovább savanyodni. Az ecetet a szőlőhegyen kis dongás fahordókban érlelték, a házaknál kőkorsókban, a dél-zalai részeken fekete korsókban is tartották és a hegyen újratöltötték.

DÖMÖTÖR Sándor Vas megye Zalával határos hegyháti részén, Nagymizdó (Vas m.) szőlőhegyén 1950-ben írta le az almafacsarást, ahol azt négy-öttagú társas munkában végezték a hatalmas tölgyfából vagy gesztenyefából faragott bálványos préseken. Az almát sulykokkal a prés melencéjében törték, majd az alma törkölyét hordóba tették és ott pár napig állni hagyták, ahol kellően megsavanykásodott. Pár nap elteltével kipréselték és a leszűrt levét ecetes hordóba eltették. Az almát a szőlőőrlelőkhöz hasonló gyümölcsőrlelővel is aprították a falubéli lakóházak kamrájában, ez az őrlő a négy lábú állványon álló nagy tölcséren keresztül, az éles acélkésekkel bevett fahengerekkel vágta össze a gyümölcsöt. Az almaőrlelő alá „*bucskát*” tettek, ebbe gyűlt össze a lehulló aprított alma. A kis mennyiségű termett gyümölcsöt törősulyokkal jobb híján akár egy nagyméretű teknőben is megtörték.

A gazdag gyümölcstermással bíró Göcsej, Őrség és Hegyhát vidékén a házilag készült gyümölcsecetet ízesítésre és savanyításra [pl. uborka, piros-káposztával töltött paprika] használták. A gyümölcstörköly Szomorócon (ma Kercaszomor, Vas m.) répasavanyításra is jó volt, amit „*vend-jellegű*”, vagyis az Őrséggel nyugatról szomszédos történeti vendvidéki, vend-szlovén eredetű módszernek ismertek. Ősszel tört almával és hámozott, gyalult répával rétegesen töltöttek tele egy hordót, amelyet befedve, így együtt tavaszig savanyítottak. VAJJKAI Aurél jegyezte le, hogy Balatongyörökön (Zala m.) a hegygazda férfiak a ledarált, de nem préselt szőlőtörkölyt félretették és hagyták egy hét alatt felformi és megecetesedni, majd paprikával és paradicsommal tették le rétegesen három akós hordóba, és ezt aztán borral öntötték le és kövel lenyomva savanyították. Valódi szőlőhegyi csemegének számított a bor mellé fogyasztott savanyú törkölyös paprika.

ASZALVÁNYOK

A nehezen eltartható, gyorsan romló és arra alkalmas gyümölcsöt, szilvát, körtét, almát megaszalták. A házi gyümölcsaszalás, a napra kitett ponyvákön, a kemence tetején, vagy a kemencében tepsivel való szárítás, szárogatás még a 19. században szerte a Délnyugat-Dunántúlon általános volt. A nyers gyümölcsöt legnagyobb részben így hasznosították. A régi füstös, kemencés konyhák gyümölcsaszalására használt archaikus eszköze volt a vesszőfonatos, deszkaperemes tálca („szilvaszárogató-cserény”), amelyre szétterítve tették a kenyérsütést követően kihűlő kemencébe a megszárogatandó nyers gyümölcsöt. Az aszalással, szárítással, szárogatással tartósított gyümölcsnek, főleg szilvának, almának és körtének a téli időszakon kívül a hagyományos böjti étkezésekben is jelentős szerepe volt, ezeket megmosva tejben vagy csak vízben főzve fogyasztották. Az aszalt gyümölcs a gyerekeknek is kedvelt csemegéje volt, karácsonykor gyümölcskenyeret sütöttek vele, a forrázott, áztatott és metélt száraz szilvával a réteseket és kalácsokat töltötték meg. Ha túl sok volt a gyümölcsstermés a falvakban, háznál tartott disznókkal etették fel a felesleget. Az egykor évszázadokig általános gyümölcsbőséget jól jellemzi, hogy az őrségi szőceiek (Vas m.) 1690-ben még a töröknek is aszalt gyümölcsöt („siceorum fructuum”) szolgáltattak, sőt, a 18. század közepén is szakérszám hordták Pankaszról az őrségi szilvát mint értékes árufeleséget Kőszeg környékére, Nemescsóra (Vas m.).

LEKVÁROK

A termelt gyümölcsökből való lekvárfőzés csak a két világháború közötti időben kezdett terjedni az Őrségben, a konyhák katlanjaiban, sparhelten nagy lábosokban, vagy az udvaron rézüstben. A gyümölcs feldolgozásának, konzerválásának ez a módja azonban helyenként elterjedt nem csak a zalai Göcsej falvaiban, hanem a szőlőhegyeken is. GULÁCSI Zsuzsanna leírása szerint a Böde és Milejszeg (Zala m.) határában lévő hegyeken a vaslára állított, rézből, vagy vasból készített 20–30 literes üstökben főzték hagyományosan főként az édes szilvalekvárokat, ehhez a metszéskor levágott és szárított szőlővesszővel („vellencs”) tüzeltek. A fekete színű szilvalekvár lassú tűzön, folyamatosan fakanállal kevergetve való főzése, sűrítése, keményítése napokig is eltartott, és ehhez nem használtak cukrot. A finom édes ízt a szilva érettsége adta a lekvárnak. A régi szilvafajták közül a *hosszú szilvát* a kimagozást követően héjastul főzték meg, a *duránci szilvát* viszont a rövid előfőzést követően, miután lefőtt, a magjától átpasszírozták és újra kezdték főzni. A baracknak viszont lehúzták a héját („köpesztették”) és csak cukorral készítették. Az Őrségben, Szalafőn vasháromlábra („vasalja”) állított cseréplábosban, vagy vaslábosban főtt a szilvalekvár ugyanígy, ugyanezekből a szilvafajtákból. De lekvárt főztek még „epörgyéből”, csipkenyéből, barackból, almából, körtéből, cseresznyéből, valamint szőlőből. A göcsejiek főként a *noha* szőlőfajtát főzték lekvárnak, amit egynegyed részben parázsban sült tők („patyolattök”) húásával és almával dúsítottak, édesítettek, és a szilvához hasonlóan hozzáadott cukor nélkül főztek. A kész lekvárokat nagy fazekakban, fűles bögrékben tették el, a lekvár tetejét zsírral megkenték és fehér zsírpapírral fedték be.

GYÜMÖLCSTÁROLÁS

Egyes gyümölcsfajták azonban a huzamos, akár az egész téli időszakon átívelő, egészben való tárolást is jól bírták. Kőszeghegyalján [Vas m.], a kőszegdoroszlói Pogányokban, Cák, Kőszegszerdahely és Velem szőlőhegyi pincéiben a présel szemben vesszőfonatos állványokat, „*gyümölcskatroc*”-okat építettek, amelyek polcain nagy mennyiségű alma is elfért, megfelelően szellősen. Máshol a boroshordók mellett a földön állt halmokban az alma, vagy csak a kétfülű „*silinga*” kosárba tették. De legáltalánosabban a pajtákban lévő kicséptelt gabona pelyvájában, szalmájában, vagy a pincék hegyi szénájában tárolták az almát. A falubéli házakhoz szekéren lehordott gyümölcsöt a padlásra szétterítve, a megfagyás ellen zsákokkal és elnyűtt ruhákkal takarták le, vagy a felhalmozott gabona, rozs és búzaszemek közé dugdosták be. A zalai Bődén bő termés esetén nem csakhogy a szekéreny tetejét rakták meg almával, körtével, de akár a tisztaszobából az ágyakat is kitétték és tároló helyiséggé alakították. Ha szükséges volt, a ház mellett terménytároló pincét, fél méter mély vermet ástak az almának, akár a krumplinak, répának. A gyümölcsre szalmát terítettek, és a verem tetejét ledeszkázták. Ilyen jól tartható almafajták voltak az ősszel érő édes almák, az *eperalma*, a *maczalma*, a *leánycsöcsű*, az *aranyparmin*, a *citrom alma*, az *arany alma*, a *koszos alma*, a *téli kormos alma* és a *mosánszki*. A tél végére porhanyóssá váló *piros pogácsa alma* a hegygazdák borkóstoláshoz fogyasztott kedvelt gyümölcsfélésege volt. A dió száraz helyen, kamrában, padlásan zsákokban is elállt. A gesztenyét a házaknál lábasokban és tálakban homokkal fedve tartották. Kőszeghegyalján a gesztenyét tüskés burkában, „*gubában*” hagyva halmozták fel ideiglenesen a szőlőhegyi pincékben, amit aztán a háznál az otthonaikban pucoltak. Az itteni, kőszegdoroszlói [pogányoki], cáki, kőszegszerdahelyi és velemi egy helyiségből álló kis zsuppos pincékben nem csak a bort tartották, hanem a hegyi almát, körtét, aszalt gyümölcsöt, krumplit is. A fák alól kaszált szénát a pincék padlására halmozták, valamint az épület oldalait is körberakták szénával azért, hogy a pince a nagy hidegekben is meleg maradjon és védje a termést.

Hagyományos szőlőhegyi étkezések és italozások

RÉGI HEGYKÖZSÉGI LAKOMÁK

A paraszti kisparcellás szőlőhegyeken a hegygazdák hosszú évszázadokig a saját szokás-hagyományaik szerint működő, önrendelkező, elsősorban a területek rendes művelésére, a hegybéli vagyonvédelemre és erkölcsös rendtartásra szerveződő közösségeket alkottak, amelyek működése a közös lakomák és mulatozások megtartását is magába foglalta. Az íratlan szokásjog szerinti hegyközségi működést a 18. századtól egyre több szőlőhegyen írott hegytörvény szabályozta, amely előírások szórványosan kitértek a hegybéli előljáróknak, vagyis a hegybíróknak, hegymestereknek és esküdtjeiknek járó étel- és ital-szolgáltatásokra is. Ezek az alkalmak a hegybírák és hegymesterek jóvedelmébe is beszámítottak a bírságpénzekből való részesedésen felül, a kisebb eljárásokat a Dunántúlon főként borral való fizetségként határozták meg. A Sághegy tövében, Alsóságon (Vas m.) alkotó KRESZNERICS Ferenc nyelvész 1832-ben kiadott szótára is említi például a „valló-bor” kifejezést, amit „A szőlő bé vallásakor szokták hozatni, és meginni.” A hegybíró, a hegymesterek megválasztását „avató áldomás” ívásával, választási lakomával szentesítették. Az intézkedő hegybéli előljáróknak nyújtott bőséges szőlőhegyi lakomákat azonban a 18. század közepétől egyes földesurak inkább tiltani igyekeztek, valamint a 19. század közepétől ezeket már maguk a hegybéli közösségek is korlátozták, elhagyták. ÉGETŐ Melinda megállapítása szerint a magyar feudalizmus kori hegytörvények az ételjárandóság három esetét nevezték meg. Ilyen étel-italszolgáltatnak minősültek a hegybírók helyszíni kiszállásának olyan alkalmai, mint például a kárbecslés vagy az értékbecslés, továbbá a birtokperек intézése, valamint különösképpen a szőlőhegyi birtok adás-vételének ünnepi alkalmai. Ez utóbbi törvényességi záloga egyenesen az étkezéssel is együtt járó áldomás volt. Az 1653-ban lejegyzett Zala vármegyei diási és vonyarci hegytörvények szerint például „Az eladó és az vevő is egy-egy vödör borral és három tál étellel tartoznak a bírónak”. A Vas megyei Kámban 1734-ben lejegyzett szőlőhegyi rendszabály szerint:

„Az ki pedig szőlőt ád, vagy vásál, az olyan emberek az Helységnek egyik sem ád többet, mind a másik, hanem tizen két itze bort, és így ketten 4 itzét, és egy tál ételt, egy kenyéret, a bort pediglen az helységünk itzéivel kölletik az helységbélieknek be szolgáltatni.” Somogyban Visontán az 1761-ben írt hegytörvény így rendelkezett: „Valaki Szőlőt vészen, a Hegy Mesterek előtt vallattassék fel, akkoron pedig az el adó és a' vevő tartozik egy egy Kenyérrel, három három pint Borral, és egy egy tál étellel.”

A kiszállásokkor tehát borral és kenyérral, egy vagy két tál étellel kellett szolgálni, vagy fazék étellel és nyárs pecsenyével. Vas vármegyében 1835-ben a Szombathely püspöki mezővárossal szomszédos Olad [Vas m.] szőlőhegyén pontosan azt is írásba rögzítették, hogy adásvételkor minden hold terület után 32 icce bor [1 icce kb. 0,8 liter], 12 font [1 magyar vagy bécsi font kb. 0,56 kg] marhahúst és összesen két házi kenyeret kellett adni a vevőnek. Az oladi hegygyűlési jegyzőkönyv szerint a középkorias „szőlő eladás vagy vevésnél volt áldomás hus bor” szokása egészen 1856-ig fennmaradt, amikor is úgy döntöttek, hogy helyette az eladandó szőlő után holdanként 2 forint készpénzt fizessenek. A hegybéli adásvétellel együtt járó feudalizmuskori lakomázásoknak inkább a bőséges mennyiségben való tálalás kínált ünnepi jelleget, mintsem a fogások száma.

De nem csak a hegyközségi előljáróknak járt a fizetség szerinti lakomázás. Ezt mutatja, hogy az Őrségben a 19. századi szőlősgazdák évente két alkalommal, tavasszal és ősszel tartottak olyan hegybéli gyűléseket, amelyek rendszerint közös vacsorával végződtek. Ezekre az alkalmakra különféle megnevezéseket használtak, mint például a „közönseges Hegység” [Őriszentpéter, 1823], „Helység Háza Róka József pintzójánál” [Bajánsenye – Kercaszomor, 1844], „Hegység ülése” [Bajánsenye – Kercaszomor, 1854], „Szent Márton napi Hégy gyűlés” [Kerkáskápolna, 1833]. A gazdasági év kezdetét jelző Szent György nap (április 24.) körül szervezték az első összejevetelt, azzal a céllal, hogy előljáróikat megerősítsék tisztségükben vagy szükség szerint újakat válasszanak, emlékeztetőül az írott rendszabályokat is felolvasták a hegybirtokosoknak, illetve elvégezték a szőlőhegy körül épített gyeplük és árkok közös ellenőrzését. A gazdasági évet is hegybéli gyűléssel zárták, amire előírás szerint szüret után, de legkésőbb Szent Márton nap (november 11.) tájáig sort kerítettek. Ilyenkor fizették ki a gyümölcséresi időszakra étellel és itallal, áldomás keretében felfogadott szőlőpásztort is, akit ez idő alatt sorkosztos módon a hegybirtokosok láttak el élelemmel. Ezt úgy nevezték, hogy „szőlőpásztori főzés”, ekkor jelölték ki már jó előre a következő évben majdan soron következő társukat is. A hegybirtokosok Szent György napi (április 24. körül) és Szent Márton napi (november 11. körül) gyűléseit záró vacsora költségeiről az 1830–40-es években Őriszentpéteren [Vas m.] a Baksa-szeri szőlősgazdák előljárói pontos nyilvántartást is vezettek. A jegyzőkönyvből tudható, hogy 1819-ben is mindösszesen huszonnégy Baksa-szeri, három bángyukai és hat kovácsszeri szőlőbirtokosból állt a hegybéli közösség. A vonatkozó feljegyzések szerint a hegygazdák vacsorájára két gazdasszony is főzött. A közös lakomán marha- és borjúhúsból, sáfránnyal, sóval és borssal fűszerezett, szalonnaszíron lisztes rántással készített, egyszerű pörköltet vagy gulyást ettek, hozzá kenyeret, kalácsot fogyasztottak, illetve pálinkát és bort ittak. A költségeket a hegykönyvben tételesen is feljegyezték, mint például:



Sarokpadka és felette szikrafogó fődém a nemesbetei (Zala m.) présházpincében a Göcseji Falumúzeumban
[a szerző saját fényképfelvétele]

„15 font marhahús 2 f 45 xr”, „8 ½ borjuhús 1 f 25 xr”, „Két kenyér 1 f”, „Gazda asszonyok fáradsága 2 f”, „1 font szalonna és fél font só 34 xr” [1830. Szent György napi gyűlés]; „Két gazdasszony fáradsága 2 f 24 xr”, „Kalács és só 1 f 46 xr”, „Hús 30 font 4 f 36 xr” [1830. Szent Márton napi gyűlés]; „hus ára 4 f 11 xr”, „két gazdasszonynak fáradságokra 2 f”, „Három fertály szalonna 21 xr”, „Három tzipó 18 xr” [1833]; „két gazdasszonynak fizetése 2 f”, „másfél font szalonna ára 54 xr”, „sáfrány és bors ára 18 xr”, „búza liszt tésztára valo és rántani 30 xr”, „egy font sóért adatott 12 xr”, „Három kenyerét fizetődött 1 f 48 xr”, „Ismét tojásért ki adatott 24 xr”, „Ugyan megint 8 font hus ára 48 xr” [1834]; „Szent Mártony napi gyűléskor történt költségek feljelölése ugymint: Egy kis vacsorára husért kenyérért soért lisztért más egybekért es az gazdasszonyoknak fáradságáértki kellett fizetni 8 forint 40 xroat” [1844]; „Mindenféle költségek, hus ára, bor ára, mert bort is pénzért kellett venni 1 akot, azontul a gazda asszonyoknak is fáradságáért, so, sir, liszt, tojás, sáfrány, bors, kása, még a tavali esztendei is maradt fizetetlen a Könyénél, es Szent Mártony napi gyűléskor a gazda asz-

szonyoknak, tehát ki kellett fizetni költséget mindössze 21 f 36 xroat” [1848. Szent Márton napi gyűlés].”

Zalabesenyőn (ma Zalaegerszeg része, Zala m.) a helyi emlékezet szerint a századfordulóig működött a szőlőhegyen egy, itt mindössze tizenkét főből álló hegybéli közösség, élén a hegybíróval, amit itt hegymesterek is neveztek. Még megtartva a feudalizmus kori [1848 előtti] hagyományokat, tavasszal Szent György napján (április 24.) együtt ment a hegybéli elöljáróság templomba, majd azt követően a maguk hozta pálinkából iszogattak és közösen is reggeliztek a hegymester falubéli házában, ahol a hegymester felesége látta őket vendégül. Ősszel, az októberben tartott hegyközségi összezejövetelen a hegymesteren és a hegyesküdteken kívül minden hegygazda köteles volt megjelenni, ez volt a „bémondás” napja. A hegyszolgával, vagyis kisbíróval összehívott közösségi esemény beszédes elnevezése arra utal, hogy ekkor vonták felelősségre azokat a szőlősgazdákat, akik a rájuk bízott gyepűrészt elhanyagolták, káromkodtak, nem csukták be a szőlőhegyi kaput, esetleg loptak. A szőlőhegy rendjét megsértőket a hegymester pénzbírsággal büntette [20–30 krajcárt], a hegyközség bevételeiből mulatságot, közös vacsorát tartottak a hegymesternél, valamint a templomba gyertyákat vettek és misét szolgáltattak.

A hegyközségek azonban nem működtek teljesen függetlenül a mindenkori világi és egyházi hatóságoktól sem, amelyek tisztviselői számára adott megvendéglés is általános szokás volt. Ennek példáját találjuk az Őrségben, a mai Bajánsenye (Vas m.) határában húzódó, dombháti Kis-hegyen, ahol az 1830–80-as években bizonyosan élt szokásként a „pap tartás”. Ennek értelmében szüretkor a helyi lelkészt étkezéssel egybekötve vendéglétek meg, mégpedig szokás szerint húsettel és borral az egyik hegybirtokos pincéjénél.

A hegyközségi közös étkezések hagyományai egyes szőlőhegyeken népszokásokként élhettek tovább egészen a 20. század második felében is. A Sárvárhoz közeli Sótöny (Vas m.) „hegyláncain” hagyományosan május első hétvégéjén megtartott „gyepűjárás” alkalma egy ilyen tulajdonképpeni túlélő hagyomány. A szőlőhegy határainak, állapotának tavaszi közös szemrevételezése az egykori hegyközség emlékére vált hagyományos ünneppé. A közös szőlőhegyi mulatozás napján a pincék ajtajában várták az asszonyok a hegygazdák menetét, majd az üdvözlésüket követően paprikás túróval, házilag készített sajtokkal, töpörtös pogácsával vendéglétek meg őket.

SZŐLŐHEGYI SÜTÉS-FŐZÉS

„A hajdani patriarchális családi életnél a teljes hatalommal bíró gazda reggel, miután házanépének kiadta a parancsot, elővette börtarisznyáját, abba kenyeret, füstölt húst vagy disznóháját, [főleg ezt!] tojást, nyers burgonyát, avagy száraskörtét, foghagymát, túró, a gurgulába pedig paprikássót tett, ezzel nyakába vette még az elmaradhatatlan szijjas csutorát is s így felszerelten ballagott a hegyre. Füstölthús nyáron is volt. Azzal úgy gazdálkodnak most is, hogy az új disznóölésig eltartson. Egész nap a hegyen töltötte a gazda az idejét. Mikor aztán húsrá vagy ételre „áhitott”, elővette a tarisznyából s ha kellett megsütötte, megfőzte. Mert a pinczében mindenütt van tűzhely... Régebben egyesek igazán a hegyen

laktak, néha ott is háltak. Annyi ennivalót vittek ki magukkal, hogy egész héten át éltek vele. Még száraz körtén is napokig elmajszoltak, minden más étel nélkül. Csak éppen, hogy valami ennivalójuk volt, a mire jól esett az ivás.” – foglalta össze a 19–20. századok fordulóján a göcseji hegygazdák étkezését GÖNCZI Ferenc.

Szerte a Délnyugat-Dunántúl paraszti szőlőhegyein hagyományosan cserépedényekben főztek a hegybéli hajlékok tűzhelyein, a lábatlan edényt egyszerű vasháromlábba rakták. Ezek a sárpadként ülő alkalmatosságnak is szolgáló tűzhelyek általában a préház egyik sarkában álltak, a nagyméretű bálványos prés miatt földem nélkül épült helyiségben a tűzhely fölötti részt lepadlásolták, védve a szalmatetőt a felcsapódó szikráktól. Igényesebb gazdák a sárpadra kis nyitott kemencéket is építettek, akár a külön szoba helyiségben. A tűzhely füstje csak a nyitott ajtón, a szellőzőnyílásokon vagy a padlástéren keresztül jutott a szabadba. Akinek nem volt tűzhelye, a préház egyik sarkában sárpadlón vagy a gypű mellett rakott tűzön főzött.

A szőlőhegyi hagyományos pörkölt, gulyás főzésének széles körben elterjedt eszköze volt a sümegi fazekasok által is készített „*hegyi lábos*”. Ezek a pincék szabadttűzhelyeihez, vagy a pincék előtti tisztásokon rakott tűzön való főzéshez kialakított formájú, háromlábú, nyeles cserépedények voltak, fedővel és rajta fogóval. A lábakon álló hegyi lábossal úgy főztek, hogy alája tüzet raktak, de miután a csikósparheltek a szőlőhegyi hajlékokban is elterjedtek, az edények már igény szerint lábak nélkül készültek, a fedőkön fogók helyett gombbal. A jellegzetesen borban főtt nyúlhúst, vagy cseresznyepaprikás pörköltet, paprikáskrumplit, gulyást és más vadhúsételeket közösen a lábosból fogyasztották el. A lábas füles fedőjét tányérként használva az elkészült ételt állva is fogyaszthatták, a cserépbográcsokból, cseréplábasokból egyébként fakanállal ettek. Az Őrségben bográcsnak nevezett hagyományos szőlőhegyi tűzhelyek és edények használatáról KARDOS László a következőket jegyezte fel:

„Munkaalmakkor, melegebb időben a pince környékén tanyáztak a munkásokkal együtt, krumplit sütöttek, kenyeret pirítottak és hájat fogyasztottak hozzá. Vacsorázní is ott künn szoktak, amit hazatérve, éjfél tájban gyakran otthon is megismételtek. Bor volt hozzá bőven. A főzés miatt volt szükség a tűzhe-re. A főzést szolgálta ennek a tűzhelynek a legjellegzetesebb edénye, a bogrács. Guláshúst fullasztottak benne. Cserépből készült háromlábú gömbölyded nyeles edény, kis fogantyús fedővel. Otthon a konyhán ilyen nem igen tartottak, leginkább itt a szőlőben használták. Őszi-téli-tavaszi alkalmakkor benne fullasztották a krumplit, a gulást, fenyallá-t. Ez az az edény, a mivel a férfi is bánt és benne maga is főzött. A nyele legtöbbször rendszerint lukas volt, hogy főzéskor a gőz eltávozhassék belőle. Főzéskor tüzet raktak a tűzhegyre, ha az nem volt, a földre állították a bográcsot, apróra vágott húst döntöttek bele. A saját zsírjában, nedvében fulladt, majd musttal vagy borral teliöntötték, tetejére meg krumplit karikáztak. Kavarni nem kavarták. A fedőjét rátették. A gőzben hamar megfőtt, ez volt a bográcsos-gulás. Másként vöröshagymás-paprikás zsírban fullasztották a húst; az előbbi változat eredetibb. A benne fullasztott fenyalla is – mondják nagyszerű – ízt kapott. Általában húst, zsírt, krumplit, aszalt-körtét, ha volt, s kenyeret, sót, paprikát stb. vittek magukkal a szőlőhegyre. A szőlőpincék pusztulásával a bográcsok is elpusztultak.”

A préházak sarokpadkáin nem csak sütöttek-főztek, hanem Somogyban Segesd szőlő-hegye „tűzheh”-ének szikrafogója alatt halat is füstöltek, amihez a miki tóból való vagy a nagyatádi vásáron árult drávai halat hozták fel a szőlőhegyre. A préház sarkába épített alacsony tüzelőpadkán ősszel a hegygazdák a legkedvesebb csemegéjüket, a gesztenyét is sütötték.

„A hegyi mulatozás kellemes és kedves része volt régebben a szüretelés, melyet rendszeren Teréz napján kezdtek. Maga a megkezdés bizonyos ünnepies érzést keltett az emberekben. Ennek kifejezőjéül lődözgettek, vígan folyt a munka. A tehetősebb gazdák ilyenkor egy-egy tinót vágtak le. Különböen ilyenkor a birkagulyás járja, kaláccsal. A szőlőszedés ideje alatt rikogattak. Egy-két legény hujintott, (hujjogatot) a közelben szedők viszhangozták s tovább adták. Egész nagy utazást tett egy ilyen hujjintás.” – írta GÖNCZI Ferenc a zalai Göcsej szőlőhegyeiről 1910-ben. A kisebb zalai szőlősgazdák is szüretkor otthonról vitt húsból készítették pörköltet, gulyást a szőlőhegyen. SZENTMIHÁLYI Imre 1951-ben végzett Zala megyei néprajzi gyűjtése szerint Pákán, a szőlőhegyen hús nélkül hagyományosan nem szüreteltek. A marhát is a szőlőhegyen vágták, szarvval kürtölték a szőlősgazdáknak, hogy mehetnek a húsért, egy icce [kb. 0,8 liter] borért adtak egy „funt” [1 magyar vagy bécsi font kb. 0,56 kg] marhahúst. A literben való számolást 1876-ban vezették be országosan, akárcsak a kilogrammot a lat és a funt helyett. KARDOS László a Rábától délre fekvő vas-zalai megyehatáron fekvő Őrség népi táplálkozásáról közölt monográfiájában a régi szőlőhegyi szüretetek kapcsán 1940-ben szintén arról írt, hogy a nagyrákosi Öreg-hegyen a szőlősgazdák birkát vágtak és bográcsos gulyást készítettek. A birkagulyás az őrségi hegygazdák között nagy ritkaságnak számított, hiszen a térségben birkatartással az uradalmak foglalkoztak, ezzel is megadva a mozgalmas hegybéli esemény ünnepi jellegét.

Nagykanizsa környékén, a Zala és Somogy megyék határán fekvő Nemespátrón a pincében huzamosabban csak ősszel, szüret után tartózkodtak, ez volt szőlőhegyi társas tanyázások időszaka. A hegygazda férfitársaságok a pincében sütöttek, a sárpadkán a háromlábú cseréplábosban, láncon csüngő bográcsban főztek. A szőlőhegyi pincék elmaradhatatlan tartozéka volt a tavaszi metszéskor vágott és összehordott venyige [Somogyban „venyics”, vagy „szepre”), amit a következő év tavaszáig eltűzeltek. [NYÍRI Antal Szenna környéki néprajzi feldolgozásában: „szepre, szepkrét. Szöllőrü tavasszá lëvagdalik a venyicsét: az a szepre, étüzeni. Szepre-tüz: nincs meleggye.”] A pincében a főzésen kívül télen még a fagykárók ellen is tűzeltek, ez szintén társaságban folyt. Ezekre a hagyományos őszi, téli szőlőhegyi tanyázásokra így emlékeztek a régi hegygazdák FÉL Edit és HOFER Tamás 1951-ben Nemespátrón [Zala m.] végzett gyűjtéseiben:

„Egyik sarok be volt padlásolva, a préházba, a szabad tűz lent a földön égett, háromlábú cseréplábosba sütötték a húst, főzték a gulást. Minden zsupos pincébe olyan tüzelők voltak, ott is könnyeztek, sírtak, míg megfőtt a gulás. Mire kész volt, csupa szurok volt mindegyik, mint a kéményseprő. Lapos deszkával lelapozták, lesározták azt a sarkot, féltek, hogy fölmege a szikra. Én sose főztem gulást, de azért ez a tüzelő megvan, s kezünket legalább melegítjük... Szüretbe kezdődött a kinttartózkodás. Ritkának vót bor a nyáron. Délután is mentek már ki családi ünnepen, vagy, ha disznót öltek, ebéd után a gazda kiment a högy-



Zselickisfaludi (Somogy m.) pincebelső a Szennai Szabadtéri Néprajzi Gyűjteményben [a szerző saját fényképfelvétele]

be, ha vót aki a jószágot ötesse. Legényekről itt nem vót szó, csak az öregek mentek ki. Disznóöléskor ebéd után itthatták a munkát a gazdasszonyoknak, nem akartak akadozni, inkább kimentek. Annyi munka vót, zsírt süttek, hurkát töltöttek, ők aztán kimentek a pincéhez, jókedvűen hazajöttek, este víg vacsora vót otthon, 10 óráig, meg 12-ig, szép élet vót az sógorok, barátok mind kimentek a gazdával... Hust is sütöttek nyárson. A högybe is nyárson sütötték. Azelőtt jobban vótak kint a hegybe, tanyáztak egész éjszaka, ott ittak a pincéknél. Szüret után téli időbe vót. Györfi Ferenc Faddi, az is jó borívó ember vót, mindig mondta: november, december, aki a borát meg nem issza, gazember... Nyárra nem hagytak bort a régiek, vizet ittak egész nyáron. Olyan soványak vótak nyáron, megsütötte a nap, mintha szerecsenek lettek volna. Ősszel aztán nagy legények lettek. Vót bor, ráspickodtak [orrvadászat], sült a kacska, liba...Ott aludni nem lehetett, hideg pince vót az, ha az ajtót betették, akkor sötét vót, ablaka nem volt, legfőljebb kis luk a falon. Igen nagy hidegbe a belső pincébe tüzeltek, ott tartózkodtak, ahol a hordók voltak. Úgy megtüzeltek, hogy le lehetett

vetni a csizmát is, kaptát megszárogatni. Minden 3–4 napba el kellett menni, januárba, februárba, március 10-e tájáig. Kellott fűteni bent a pincében, tüzeltek. Az magamon is megtörtént, hogy 3–4 óra hosszat eltűzeltem, ha vót jó pajtásom.”

A téli fagyoktól tavaszig tartó szőlőhegyi tanyázásokra minden szőlővidéken kijártak a hegygazdák a pincéjükbe ellenőrizni a borokat, a hideg ellen szabad tüzet rakni. [NYÍRI Antal Somogy megyei Szenna környéki népryelvi gyűjtésében: „szepre szepre, szeprért. Szőlőrű tavasszâ lëvagdalik a venyicsét: az a szepre, étüzeni. Szepre-tüz: nincs meleggye.”] Az akár a hordókat is szétvetni képes téli fagyok ellen azok is tüzzel védekeztek, akik otthon a falubéli háznál tartották a borokat.

A téli disznóölések utáni huzamosabb, akár egy hetes hegybéli tartózkodás Salomváron [Zala m.] is szokás volt, még az 1870-es években bizonyosan. Ilyenkor a szőlőhegyi pincében sütöttek-főztek, „tusás kenyeret” (a rozsnak zabbal, hajdinával, kukoricával, árpával szőlőtörkölyvel stb. kiőrölt keveréklisztjéből sült savanyú kenyér) is vittek magukkal, és amíg az tartott, vissza sem tértek a faluba. A disznóölések utáni szőlőhegyi társas élet az 1890-es években az ország borvidékeit pusztító filoxeravészt követően szűnt meg, ami a hegybéli hagyományos gazdálkodást, de a teljes szőlőhegyi életet is felborította. Az ebergényi Új-hegyen [Zala m.] is disznóhúst sütöttek bográcsban, amelyet borral készítettek víz helyett. Az őszi szüreték édesmustjából teát főztek, amit apró cseresnyepaprikával forraltak össze, erről úgy tartották, hogy a rumos teától nem lehet megkülönböztetni. Itt is, akárcsak Bocsföldén [Zala m.], a prësházak tűzhelyein készített pörköltöz, gulyáshoz a húst borért vették. Csácsbozsokon [Zala m.] a „fojtott mustot” a nők fogyasztották Ezt úgy készítették, hogy vasfazékkal felforralt mustot öntöttek a hordóban lévő mustra, amely így sokáig elállt és iható maradt.

PARASZTI BORFOGYASZTÁS

Az önálló paraszti borkészítés lényege szerint minden gazda és család arra törekedett, hogy legyen legalább több-kevesebb saját bora, főleg az ünnepekkor, de legalább ennyire fontos módon a nehéz munkák idején. Bocsföldén [Zala m.] úgy tartották: „A bortól meg-erősül az ember, még étel helyett is jó, ha nincs étel.” Az Őrségben is így emlékeztek a századforduló körüli időszakra mintegy fél évszázad távolából: „Gyakran elismétlik az öregek: „kenyeret, saványat ettünk, de bor vuót”. Nagy volt a pincézés a hegyekben, szomszédoltak, mulattak, sokszor fél éjjel is „eldandároztak” egymás szőlőlakában. Az asszonyok sem nagyon maradnak el a férfiaktól; kilátogattak ők is a hegyre, vagy a gazda hozott haza esténként egy-egy korsó bort.” – fogalmazott KARDOS László, egyfajta az idővel megszépülő, idilli szőlőhegyi világot is megidézve. KERECSENYI Edit leírása szerint Pogányszentpéter [Somogy m.] szőlőhegyén szokásban volt, hogy borbőség idején a hordókat kitétték az eresz („üstök”) alá, fölé egy kis pohárral, hogy az arra járó szabadon fogyaszthasson. Ezeket a borokat főleg a legeltetést végző gulyások iszogatták el.

A termett borok jellemzésére csak néhány kifejezést használtak a régmúlt hegygazdák, Zalában, Csácsbozsokon az édes borra azt mondták, hogy „nyalás”, Göcsejben is „nyalós”,



Esztergált facsutura [Savaria Múzeum, Szombathely]



„Szentmihályi korsó” [Savaria Múzeum, Szombathely]

a rosszabb borokra pedig, hogy kemény, „csigér” (értsd. gyenge), ecetes, „hordóbajos” (értsd. penészes). Vagy csak egyszerűen „jó” és „szép”, ha nem jó, akkor „törött”, „zavaros”, szaga „erősebb” vagy „gyengébb”. Somogyban, Szenna környékén a zamattal jellemezték a paraszti borokat: „Az Izabéllának [ez egy szőlőfajta] is más szamatytya van.” – írta Nyíri Antal népryelvi gyűjtő. KRESZNERICS Ferenc reformkori nyelvész írta 1832-ben, hogy „Ki verte a' bor-szeplő. Hallottam 1792-ben.” A borszeplő fogalmát az 1970-es évek sághegyi borosgazdái még ismerték és megkülönböztették a borvirágtól, az előbbi ugyanis a bor színét elszórtan ellepő apró, fehér pontokra vonatkozott ZONGOR Ferenc népryelvi gyűjtő szerint. „Kadarka ne taszigálj! . . . Cseke ne ránczigálj!” – mondták szerte Göcsejben, Zalában a bortól megittasult emberek.

A szőlőhegyi tartózkodáshoz, időszakos kintlakáshoz a hegybéli hajlékokban nem csak bort tároltak, hanem amint egy 1772-ben készült összeírás tudósít, valóságos éléskamrákban felhalmozott élelem-féleségeket is. A tudósítás a Csehimindszent [Vas m.] határában lévő egykori Potyi-hegyen fölvert csipkerekéi hegybirtokosok pincéjéből ellopott holmikát foglalta össze:

„¹² Takács János Pincéjéből vezett el azon alkalomatossággal egy keszkenő bab, egy nagy főző fazék, egy fél sajt és fél kenyér, egy nagy övegben 5. icze törköly pálinka, egy szer-

kerce, egy kapacs, egy kapa, egy 7 funtos háj, egy meszőlős öveg, és két övegpohár, az borából pedig mit vettek ki nem tudja, de 8 akós hordonak sok híjját találta. *Ibidem* kész hébér. 2^a Vajda Joseff pinczejéből el vittek. Egy egész szalonnát 4.unyi vastagságot mindennémű húsával, egy egész hájjot mint egy 8. fontosat. *Ibidem* fél hájj volt 3 font. 2 lceze mézet, egy sajtot mintegy 2 fontost, egy kenyeret. Nagy fejszét, egy puskat mely megért volna hat foréntot. Ahoz valo 8 garas ára töltést. Egy Sz. Mihali korsot, egy hébért elvittek, egy ottan el törtek. Vajat, dohánt is mint egy 10 fontot. 3^a Hannich Mátyás pinczejéből vezett el egy kenyér, egy font dohán, és egy öveget földhöz ütöttek.”

A Vas megyei Farkas-erdő és Hegyhát vidékéről származó 18. századi összeírás valódi érdekessége a korabeli paraszti használatú, hegybéli üvegpoharak említése mellett a „szentmihályi korsó”, vagy hasonlóan a „jobbágyi kőkorsó”-nak is ismert boroskorsó, amely a Délnyugat-Dunántúl szőlőhegyeinek legrégebb és legáltalánosabb népi használatú edényei közé tartozik. A Vasvárhoz közeli Nagymákfa [Vas m.] szőlőhegyén a szőlőkapásoknak is az egy liter körüli kis kőkorsókban, a „szentmihálykorsókban” adták a bort, úgy, hogy minden két szőlőkapás kapott egy kis korsónyival. Az igen archaikus fazekasmunkát Őriszentpéter [Vas m.] környékén, az Őrségben szintén ismerték, mint „szentmihályi iccés kőkorsu”, akárcsak Zalában, Csácsbozsokon. A délnyugat-dunántúli paraszti szőlőhegyeken elterjedt körülbelül 8 deciliter tartalmú boroskorsó a nevét a mai ausztriai Burgenlandhoz tartozó, közelebbről a Felsőőr [ma Obewart, Ausztria] környékén fekvő Jobbágyi [ma Jabing] és Nagyszentmihály [ma Grosspetersdorf] falvak egykori magyar fazekasmesterei után kapta. A borivásra szolgáló durva felületű, keskeny boros kancsócskák szerte Vas és Zala megyékben egészen a Balatonig elterjedtek voltak.

A paraszti szőlőhegyek borosgazdái még az 1930-as években is használták a Szombathely mellett fekvő Ják [Vas m.] fazekasai által készített szemcsés, mázatlan kis bokályokat. Pétőmihályfa [Vas m.] hegygazdái szintén a jáki fazekasoktól vásárolták az edényben mért gabonáért a „vászonkorsót”, amely a napi fogyasztott bormennyiség tárolását szolgálta. Ezt a borosedényt nevezték még „pokállo”-nak, vagy „domokoskorsó”-nak is, Gősfán [Zala m.] „pannakorsó” volt a népi neve. Veszprém megye déli részének paraszti szőlőhegyein az 1930-as években VAJKAI Aurél még eredeti használatban láthatta azokat a régi boros vászonkorsókat („kükorsó”), amelyeket 19. századi horvát vándorárusok nagy kocsikkal járva, házalva terjesztettek el a vidéken. A hordókból a hébérrel felszívott bort ezekben töltve fogyasztották, és ezeket a korsókat használták Cserszegtomaj [Zala m.] pincéiben is, mivel úgy tartották, hogy a bor így „nem peshedt meg”. Télen a bort a cserépkorsókban a tűzhelyen megmelegítve is fogyasztották, ezt paprikával is ízesítették azért, hogy úgy hevítse a pinceszerezőket, akár a pálinka. A dunántúli fazekasközpontok boroskorsóit, csaposkorsóit, „bokálláit” a paraszti szőlőhegyek hegygazdái általánosan használták, és ha már lekopott a mázuk, díszítésük, még így is jók voltak a permetlé mérésére. A hegybéli tartózkodáskor, akárcsak otthon, a hegygazdák az ivóvizüket cserép „kantá”-ban tartották. KERECSENYI Edit szerint a Pogányszentpéter [Somogy m.] környéki szőlőhegyeken a nagyobb mennyiség kiszolgálására alkalmas szélesszájú boroskorsókat az 1930-as években váltotta fel a demizson („fonyottkorsó”), amelyet maguk készítettek a vett üveg fűzfavesszővel való befonásával.

Az egész országban általános bortartó edényként kulacsokat, „csutorát” használtak, amelyet diófából, bükkfából esztergáltak ügyeskező iparosok. A legszebbek és a legrangosabbak cifra bőrborítással készültek, bőrkantárral kezesebbé téve. A régi szőlőhegyi sótartó „gurgula” szintén esztergályos munka volt. A Közép-Dunántúlon a híres veszprémi egy fából kivájt és esztergált facsutorák voltak a legelterjedtebbek, ezeket nem csak a gazdák használták, de a szőlőben dolgozó munkásokat is ilyen ivóedényekből itatták. Sőt, ezzel kínálták a hegyszomszédot, idegent a hegyen, úton-útfélen, vagy az otthoni vendéget. A hegygazdák a kis mennyiségű bor szállítására kézi hordócskákat („bucska”) is használtak, amelyek kengyeles fogantyúval ellátott, vasabroncsos, dongás faedények voltak. A „csobolyó” víz tárolására szolgált, amit szintén a présházban tartottak. A pincékben a legegyszerűbb bortároló eszköz volt a „kobak”, de így nevezték a tölcsémek levágott kobaktököt is. A 20. század első felében, a két világháború közötti időszakban a Délnyugat-Dunántúl kisparcellás paraszti borvidékein, ha mélységeiben átalakulva is, de még volt hagyományos hegybéli élet, leginkább annak menedéket és vigaszt nyújtó voltában. A falusi társadalmakban nemzedékről nemzedékre tovább hagyományozott szenvedélyes szőlőhegyi kultúra talán legérzelmesebb jellemzését fogalmazta meg HORVÁTH Lajos, Kám [Vas m.] jegyzője 1938-ban kiadott szociográfiájában, amely a kor hegybéli bor- és ételfogyasztási szokásait is magában foglalta:

„Mert van ám hegyünk is. Mind a négy falunak. Kámban az Őreghegy meg a Virághegy, Ujlakon az Őreghegy, Kerékhegy, Kíshegy, Egervölgyön az Őreghegy, Bánomhegy, Hosszúföldi szőlő és Szemenyében a Magashegy meg a Búzadomb. De jó is, hogy vannak, mert legalább, amint én mondani szoktam, vasárnap elfelejtjük minden bűnkat, gondunkat egy hétre. Ha a pinceajtót beteszik maguk után s öntenek a pohárba és isznak, akkor ami fáj, az mind előjön és rendszerint el is lesz igazítva, ha mással nem, hát egy szőlőkaróval, hogy az ellentétek elsimittassanak.

[...]

Rövid az út a falu és a hegy között, 15 perc kényelmesen, de azt hiszem mi mindig másfél óra alatt tesszük meg, annyi a mondanivalónk egymásnak, pedig mindegyikünk elmondta már, amit most mond itt az úton.

De jó is, hogy van az a hegy! Ez egy külön világot jelent. Akármilyen fáradt is az ember, oda mindig szívesen megy! Nem az italért magáért, hanem azért, mert ott a hétköznapi élettől eltérő különélet van. Mihelyt a hegykapun az ember belép, a hegyepű határt vont már a mindennapi élet rögzös országútja között és köztünk. Az elkanyarodik be Szemenyébe, viszi a mi mindennapi bajainkat, gondjainkat, raja hagyott lábnyomainkkal együtt az élet terhét.

Mi pedig, mintha nem is azok lennénk, akik idáig jöttünk. Tán még pár lépéssel a kórház, az adó, a ruha, a cipő gondjaival voltunk teljesen elfoglalva, de mikor a hegykapun keresztül léptünk, mintha az öröklét levegőjéből szívtunk volna magunkba, most tele tudóval lélegzünk, vígabban lépünk, fütörészünk, dudolunk s örölkünk, hogy itt vagyunk.

És amikor a pinceajtót betesszük magunk után, befűtöttünk a kis robogó tűzhelybe, szívnunk egy bokálló bort, bemelegszik a kis pince. Kint meg sűrű nagy pelyhekben hull a hó. Elővesszük a sót, paprikát, kolbászt, kenyeret, falatozunk, beszélhetünk, akkor arra a pár

órára a betett pinceajtón kívül maradtak gondjaink s mi beszélünk, nevetünk, vicceket, jóízű történeteket mesélünk egymásnak és előjönnek olyan bizalmas kis históriák, amiket az ember csak véletlenül látott vagy hallott. Szereplőik legtöbbször a falubeliek.

Az a málészájú Péter, akiről az ember azt hihetné, hogy életében talán még két szót sem szólt, úgy eltalálja a nyulat a rozsdás puskájával 80 méterről, hogy csak úgy puffanik. Vagy a jámbor Kati néni, aki olyan ájtatosan pörgeti az olvasót, a Péter bácsival...

A felajzott, elégedetlen lelkek megbékélnek, megnyugodnak s ha vasárnap litánia után széjjelnéznek a falun, szállósgazdát nem igen látsz ott. Mind a kacsák húzáskor, úgy mennek. Kezükben demizsonnal igyekeznek kifelé a hegyre a sárvári vicinális úton, mely a szőlők előtt húzódik el, vagy a Szemenye felé vezető úton. Közülük sokan már fenn ballagnak a híres kámi dombtetőn, amely a vidék legmagasabb pontja, ahonnet esténként, tiszta időben hazám: a kivilágított Szombathely is látható, különösen az ívlámpa-soros Széll Kálmán-utca. A dombtetőről látható a két vár is, egyik járásunk középpontja: Vasvár, a másik szintén járási központ: Sárvár.

Jellemző a hegyi életre, hogy ott még a száraz kenyér, só és paprika is jobban ízlik, mint idehaza a legfinomabb hús, vagy sütemény.

Később már mindegyik pincéből hallatszik az ének. Még ha nem akar valaki, akkor is kell énekelnie, mint az itteni egyszeri ember mondta: „e r ő t e t a n ó t a”. Nem kell falukutatóknak mesterségesen gyűjteniök nótát, terem itt elég és lesz ezután is. A magyar népdal remekei születnek itt a szívben és a szájon. Minél többször jár körül a pohár kocintásra és szalad le a „kisbor” a gégen, annál több nóta jön föl helyette. Hogy aztán hazafelé a demizsonok, no meg néha a lábak is kalimpálnak, ez már igazán csak a szimmetria, a rend kedvéért történik, hogy meg legyen az egyensúly, ha máshol nem, hát a földön, amely úgy látszik néha, de csak néha csakugyan forog.

A jókedvet meg a nótát nem lehet egyszerre szegre akasztani. Bizony szól a nóta még a faluban is éjjél után is, nem kis bosszúságára azoknak, akik álmukból riadva kénytelenek élvezni mások hangos jókedvét. Az éjjeliőr még nappal se merne nekik szólni, mert fél, hogy e széles jókedvből bizony neki is jutna egy kis kóstoló.

Szüret után már csak ajándék minden napsütés, szélmentes szép idő.”

Utószó – szőlőhegyi reliktumok a mában

Az ország hagyományos kistáji, azon belül is kislelusi kulturális sokszínűsége mára a régmúlté, csupán árnyalataiban maradt fenn. Legszembetűnőbbek az épített emlékek, mintegy töredékes módon, részleteiben, magányosan, eredeti életvilágukat túlélve és esetenként talán idegenként is hatva a ma embere számára. Miként az akár sok évszázados vidéki közösségi hagyományok, amelyek vagy kívülről láthatatlanul beszűkültek az idők közé, vagy mint „felelevenítendő” ünnepi alkalmak, rendezvény elemek nyernek aktualitást a helyi nyilvánosságban. De a falvak határában, erdőségeiben megbújó kisparcellás szőlőhegyek reliktumai [pl. ódon présházak, szőlőhegyi keresztetek, kutak, gyalogtőkés szőlők, öreg gyümölcsfák stb.] még a falusi környezethez képest is periférikusabbak. A kulturális emlékek, hagyományos tudások és ismeretek, mint tudati tartalmak, eszmei értékek, gazdasági szereppel ruházódnak fel vidékfejlesztési összefüggésekben, önkormányzati és civil társadalmi aktivitásokban. Ám csak a reflexív módon az örökségpotenciált felismerő, a hagyományos műveltségelemekre érzékeny közösségekben és főként a rurális turizmus kereteiben. A digitalizáció okozta legújabb technológiai és ipari forradalom hatására azonban immár az Internet virtuális valóságában kelnek újfajta életre a múlt képes, szöveges és tárgyi emlékei, digitális fájlokba aritmetikusan kódolva, elektronikus-számítástechnikai eszközökön megjelenítve. Az emberi lélek, az őt biológiai és társadalmi mivoltában megtartó kultúra, vagyis műveltség is áthelyeződik az adatfelhőbe. De csak töredékesen, képzeteken keresztül – az elmúlt idő nem visszahozható.

Mégis maradva a még meglévő és reményeink szerint fenn is maradó emberi dimenzióknál, az elmúlt három évtizedben beinduló családi vállalkozások jelentették alapjaiban a szerves megújulást a minőségi bortermő vidékeken, a „szőlőhegyi rendszerváltást”, a kapitalista piaci termelésbe való sikeres bekapcsolódást. Ezekben akár már a nemzedék-váltás is megtörtént, és így a nemzetközi tapasztalatokat integráló professzionalizáció is

új lendületet vehet. Az egykor történeti paraszti, majd utóparaszti (zártkerti) kisparcellás szőlőhegyek sajátos önellátó vegyes gazdálkodást folytató hegygazdáinak utódai viszont mára leginkább hobbi szinten folytatják a szőlőtermesztést, valamint az ahhoz kapcsolódó borkészítést, a gyümölcsös területek, veteményesek gondozását. A kéziszerszámokat azonban mezőgazdasági gépek váltják fel, ám még így is a természetközelség megélése, a termőföld megmunkálása ősi ösztönének kiélése jegyében, valamelyest az önellátást is szolgálva és a regionális hagyományos földhasználati formát továbbbélteve. Sajnos sok az elhanyagolt, felhagyott parcella, akárcsak térségenként különböző intenzitással a vissza-erdősült terület. A falvakból történő elvándorlás és öröklések után a zavaros tulajdonosi viszonyok is gátolják a telkek megújulását, a szőlőhegyi területek fejlődését. Mindennek ellenére azért a földtulajdonért és annak termőre fogásáért érzett bensőséges szeretet és ragaszkodás is munkálkodik sokakban: „*Megörököltem, csinálni kell!*” – mondják. Egyéni törekvések ezek, akár a családokon belül is. A szőlőtermesztők a hegybéli gazdaközösség, vagyis működő hegyközség híján egyénileg oldják meg a területvédelmet is. Az elmúlt évtizedben a vadkárok (pl. őz, nyúl, vaddisznó) miatt, a befektetett munkát és a terményeket féltve, megóvva, az elmúlt évtizedben újfajta tájalkotó tényezőként jelentek meg az egyes szőlőhegyi parcellákat övező elektromos kerítések, a „villanypásztorok”, illetve egyre többen hálóval védik a lugasokat a madarak, illetve a jégeső ellen.

A mai szőlőhegyi, akárcsak házi termények azonban tömegében már nem jutnak el a közeli városi központok piacaira sem, a falvak határában húzódó szőlőhegyi telkeken termő szőlőből is egyre több telektulajdonosnál inkább a könnyebben elkészíthető és eltartható pálinka készül a többi gyümölcssterményhez hasonlóan. A régi, háznál készült gyümölcscecetekre, azok ízére pedig már nincs is, aki emlékezzen. Akárcsak a hegyi pincékben savanyított káposztára – bizony káposztáskertek is voltak a paraszti szőlőhegyeken –, sőt, akár a sajtokra, szalonnára, sonkára. Hiszen a régmúltbeli szőlőhegyi présházpincék nem csak a szőlőfeldolgozás, borkészítés, bortárolás helyszínei voltak, hanem mint élelmiszer-tartálékoló kamra is fontos szerepük volt a falusi családok megélhetésében. Az egykor oly közönséges, ma helyi termékeként megjelenő lekvárok, szörpök, aszalványok, kerti gyümölcsök is mint kis mennyiségű kuriózumok kerülnek árusításra termelői piacokon. Tulajdonképpen, a hagyományos népi tárgykultúrát továbbbéltező mai népművészeti alkotásokhoz hasonlóan, leginkább a kínálat bővítésében játszanak szerepet, kiegészítve a globális fogyasztói társadalom alapját és fennmaradását jelentő élelmiszeripari túltermelést. A szőlőhegyek gyümölcsös kaszálóinak szénája sem jelent már saját felhasználású vagy értékesíthető hasznot, hiszen a falusi állattartás is jelentősen beszűkült. Nemhogy a szarvasmarha, napjainkra még az olyan háziállatok is, mint a baromfik [kakas, tyúk, kacska, liba], is eltűntek a délnyugat-dunántúli falusi udvarokról, még inkább a szőlőhegyi parcellákról. A falvakat elhagyók okozta társadalmi változások mentén a saját termésen alapuló őszi szőlőhegyi szüretetek, mint családi, rokon, baráti és munkatársi együttműködés alkalmi maradtak fenn az ezredfordulót követő évtizedekben. Hasonlóan a disznóvágás téli családi ünnepi eseményeihez, amikor már leginkább nem is nevelt, hanem az idényre megvásárolt disznóhús feldolgozása jelent kooperációt valamilyen kölcsönösségi viszonyban, vagy éppen közös szórakozásként.

A szőlőhegyi hagyományos kiscsaládi gazdálkodás helyett a hegyi parcellák új társadalmi funkciókat nyerhetnek el, vagy egészülhetnek ki azokkal. Az urbanizációval kapcsolatos városias életmódmin­ták terjedése, a családok rekreációs célú telekigénye mentén az egykori présházpincék üdülőként hasznosulnak. Legújában pedig a parasztházak vidéki idillt megjelenítő szerepéhez hasonlóan a szőlőhegyi épületek, immár komfortosabbá téve, a közvetlenül kapcsolódó területeket pedig újfajta térelemekkel kiegészítve (pl. pergola, tűzrakóhely, grillező, gyerekhinta) vendégházakká alakulnak, integrálódva a rurális turizmus regionális gazdasági folyamataiba. Az eredetileg a 18. századi barokk idején és a 19. századi reformkorban épült, még archaikus faszerkezetű présházak, szintúgy későbbi agyagtömésfalú, téglafalzatú utódaik, elveszítve szőlőfeldolgozó és bortároló funkciójukat, a vidéken kalandot kereső városi fiatalok nomád turizmus-igényét elégíthetik ki. A szőlőhegyi vidéki vendégházak a periférikus pozícióból eredően átélhető természetközeli­séget, csendet és nyugalmat, a szabadság érzetét alakítják termék­ké és szolgáltatássá. Mialatt a táji, természeti és népi építészeti archaizáló adottságokat spektakulá­r­ként, a hagyományos munkafolyamatokban való részvételt pedig alkalmi élményként kínálják és hasznosítják. Az egykor paraszti, mára kisparcellás szőlőhegyek ma is a menekülést szolgálják, csak már nem a helyben élők keresik azokon a menedéket.

IRODALOM

- AMBRUS Lajos–DARÁZSI Zsolt–DÓKA László et. al. [2014]: Őrség és Göcsej hagyományos almafajtái. Pókaszeptek: Göcsej Természetvédelmi Alapítvány
- AMBRUS LAJOS–KOVÁCS GYULA–ÓVÁRI MIKLÓS et. al. [2016]: Göcsej és Őrség hagyományos körtefajtái. Pókaszeptek: Göcsej Természetvédelmi Alapítvány
- ANDRÁSFALVY Bertalan [1957]: A vörösbor Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai. Néprajzi Értesítő [39], 49–69.
- AUMÜLLER, Stephan [1975]: Makkos fazarak Burgenlandban. Savaria a Vas Megyei Múzeumok Értesítője, 5–6, 279–306.
- BABOS Lajos [1943]: A Sárvárvidéki körjegyzőség története. Csénye, Kissitke, Nagysitke és Rábasömjén községek monográfiája. Szombathely: Dunántúli Szemle
- BENCZIK Gyula [1996]: Répceszentgyörgy története. Szombathely: Répceszentgyörgy Község Önkormányzata
- BÁLINT Sándor: Ünnepi kalendárium I–II. Internet: <http://mek.oszk.hu/04600/04656/html/index.htm>; <http://mek.oszk.hu/04600/04657/html/>
- BÁLINT Sándor [1942]: Az esztendő néprajza. Budapest: Magyar Szemle Társaság
- BÁLINT Sándor [1981]: A hagyomány szolgálatában. Összegyűjtött dolgozatok. Budapest: Magvető Könyvkiadó
- BARISKA István [1979]: „Szőlő jövésnek könyve” és élő hagyománya Kőszegen. Honismeret, [7] 5–6, 96–100.
- BENCZIK Gyula et al. [2008]: Források a Muravidék történetéhez. 1. kötet. Szombathely – Zalaegerszeg: Vas Megyei Levéltár – Zala Megyei Levéltár
- BENDA Gyula [1988]: A keszthelyi uradalom 1850 előtti hagyatéki és vagyoni összeírásai I. Keszthely 1711–1820. Budapest: Néprajzi Múzeum
- BELÉNYESY Márta [1958]: Adatok a régi hegyközségek történetéhez. Két XVIII. századi beregi hegytörvény tanulságai. Néprajzi Közlemények, [3] 1–2, 280–296.
- CSOMA Zsigmond [1990]: Az archaikus faépítkezés emlékei a nyugat-magyarországi szőlőhegyeken. A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 361–402.
- CSOMA Zsigmond [1997]: A középkori magyarországi szőlőhegyek arculatának kialakulása és a szőlő-bortermelés kettős gyökere. In: Füleky György szerk.: A táj változásai a Honfoglalás óta a Kárpát-medencében. A Gödöllőn 1996. június 24–26-án megtartott tudományos konferencia kiadványa. Gödöllő: Gödöllői Agrártudományi Egyetem MSZKI, 127–160.
- CSOMA Zsigmond [2006]: Szent Vince tisztelete és a Vince vessző szedésének szokása a magyar parasztságnál. In: Selmeczi Kovács Attila (szerk.): Lélek és élet. Ünnepi kötet S. Lackovits Emőke tiszteletére. Veszprém: Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság, 127–133.
- CSOMA Zsigmond [2009]: A zalakarosi szőlő és bor helye az Alpok és a Balaton között. In: CSOMA Zsigmond – Novák Ferenc: Zalakaros szőleje és bora az Alpok és a Balaton között. Történeti-néprajzi, agrár- és helytörténeti monográfia egy zalai falu szőlő-borkultúrájáról kelet-nyugat és észak-dél között. Zalakaros: Zalakaros Város Önkormányzata, 7–164.
- DÖMÖTÖR Sándor [1985]: Adatgyűjtés Hegyhátszenpéteren. In: Vasi Honismereti és Helytörténeti Közlemények, [10] 1–2., 39–45.

- ÉBNER Sándor [1932]: A veszprémi csutorás mesterség. Néprajzi Értesítő, [24] 2, 81–83.
- EDVI ILLÉS Pál [1835]: Miben áll a magyar nemzetiség? Magyar Hazai Vándor, V., 51–60.
- ÉGETŐ Melinda [1994]: Szőlőhegyi települések kialakulása a Dunántúlon a 18–19. században. In: Kisbán Eszter szerk.: Parasztkultúra, populáris kultúra és központi irányítás. Tanulmányok. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet, 35–42.
- ÉGETŐ Melinda [1997]: „Fáradtságokért pedig lészen a' Biráknak és eskütteknek... ételbűl való képes gazdálkodás” (Hegybírákat megillető étkezések a XVII–XIX. században). In: Kuti Klára szerk.: Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézete, 37–49.
- ÉGETŐ Melinda [2001]: Az állattartás egyes kérdéseinek tükröződése 17–19. századi dunántúli hegytörvényekben. In: Hála József – Szarvas Zsuzsa – Szilágyi Miklós szerk.: Számadó. Tanulmányok Paládi-Kovács Attila tiszteletére. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézete, 19–27.
- ÉGETŐ Melinda [2001]: Szőlőművelés és borászat. In: Szilágyi Miklós szerk.: Magyar Néprajz II. Gazdálkodás. Budapest: Akadémiai Kiadó, 527–594.
- ÉGETŐ Melinda [2002]: Hegytörvények forrásközléseinek gyűjteménye [1470–1846]. Budapest: L'Harmattan Könyvkiadó
- ÉGETŐ Melinda [2004]: Vagyon szép szőlőhegyünk... Történeti-néprajzi elemzések középi és nyugat-dunántúli magyar nyelvű hegytörvények körében 1629–1846. Documentatio Ethnographica 21., Budapest: L'Harmattan Könyvkiadó
- ÉGETŐ Melinda [2009]: „...Gyertya Szentelő Boldog Asszony napján és nem más napon, fogja veszszéjét és azon napon vigye az hegy-mester asztalára...” A szőlővessző mint jogi szimbólum. In: Mezey Barbara – Nagy Janka Teodóra szerk.: Jogi néprajz-jogi kultúrtörténeti Tanulmányok a jogtudományok, a néprajztudományok és történettudományok köréből. Budapest: ELTE Eötvös Kiadó, 166–171.
- ÉGETŐ Melinda – Polgár Tamás [2011]: Hegytörvények és szőlőtelepítő levelek Somogy vármegyéből [1732–1847]. Budapest: L'Harmattan Könyvkiadó – Somogy Megyei Levéltár
- FÁBIÁN Gyula [1934]: A jáki gerencserek. Szombathely, Vas megyei Múzeumok Barátainak Egyesülete
- FEYÉR Piroska [1970]: Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai. Budapest: Akadémiai Kiadó
- GŐNCZI Ferenc [1910]: Szőlőhegyi mulatozások Zalában. Uránia, 161–166.
- GŐNCZI Ferenc [1996] [1914]: Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Zalaegerszeg: Városi Művelődési Központ
- GULÁCSI Zsuzsanna [1990]: A gyümölcs és felhasználásának hagyományos módjai Bődén. In: Hála József – Horváth Gyula szerk.: Néprajzi dolgozatok Bődéről. Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum, 91–107.
- GUNDA Béla [1989]: Farsangoló asszonyok. In: Uó: A rostaforgató asszony. Budapest: Múzsák Közművelődési Kiadó, 131–143.
- GYANÓ Szilvia [2012]: A táskai pincesor népi építésze. In: Füleky György szerk.: A táj változásai a Kárpát-medencében. Történelmi emlékek a tájban. IX. Tájérténeti Konferencia kiadványa. Keszthely: Balatoni Múzeum, 280–284.

- HENICS Zoltán – Gellértné Szikszai Edit [1983]: Az őrszentpéteri baksaszeri hegyközség protocolluma [1809–1913]. Vasi Honismereti Közlemények, 19–40.
- HOLUB József [1960]: A bortermelés Zala megyében 1526 előtt. A Göcseji Múzeum Közleményei 12. Zalaegerszeg, 181–203.
- ILLÉS Péter [2017]: Tájfenntartó szőlőhegyi gazdaközösségek. Néprajzi, történeti és szociokulturális antropológiai írások az Őrség, a Vasi-Hegyhát/Kemeneshát és a Kemenesalja kistájairól. Szombathely: Savaria Megyei Hatókörű Városi Múzeum
- JANKÓ János [1902]: A Balaton tudományos tanulmányozásának eredményei. III. kötet. A Balaton környékének társadalmi és embertani földrajza. 2. rész. A Balaton-melléki lakosság néprajza. Budapest: Magyar Földrajzi Társaság Balaton-Bizottsága
- KANYAR József–KERECSÉNYI Edit–KNÉZY Judit [1967]: Fejezetek Pogányszentpéter történetéből. Somogyi Múzeum 12. Kaposvár: Rippl-Rónai Múzeum
- KARDOS László [1943]: Az Őrség népi táplálkozása. Budapest: Államtudományi Intézet Tájéztető Osztálya
- KISS Gábor–TÓTH Endre–ZÁGORHIDI Czigány Balázs [1998]: Savaria – Szombathely története a város alapításától 1526-ig. Szombathely: Szombathely Megyei Jogú Város Önkormányzata
- KNÉZY Judit [1991]: Tájai különbségek a somogyi paraszti építkezésben, 1696–1860. A beltelek gazdasági épületeinek tekintetében. In: Cseri Miklós – L. Imre Mária szerk.: Dél-dunántúli népi építészet. Szentendre – Pécs: Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Pécsi Janus Pannonius Múzeum, 203–222.
- KNÉZY Judit [2013]: A szennai Szabadtéri Néprajzi Gyűjtemény „szőlőhegye” és a somogyi szőlőhegyi építmények változatainak kérdése. Vázlat. In: Muskovics Andrea Anna szerk.: Szőlő. Bor. Termelés. Fogyasztás. Társadalom. Budapest: Agroinform Kiadó, 84–93.
- KRESZ Mária [1996]: Gerencserek a nyugati határvidéken. In: Gráfik Imre [szerk.]: Vas megye népművészete. Szombathely, Vas Megyei Múzeumok Igazgatósága, 228–243.
- MÓD László – Simon András [2002]: A hajtástól az újborig. A szőlő és bor ünnepei a Lendva-vidéken. Lendva: Magyar Nemzetiségi Művelődési Intézet
- NAGYVÁTHY János [1984] [1821]: Magyar practicus termesztő. Budapest: Magyar Könyvterjesztő Vállalat
- NAGY József [1900]: A Hegyhát vidék néprajzához. Néprajzi Értesítő, [1] 8,9, 120–126, 132–140.
- NAGY Zoltán [2009]: A Képes Krónika és a veleméri templom XIV. századi faedény-ábrázolásainak értelmezése. Vasi Szemle, [63] 1, 79–93.
- NEMES-NÉPI ZAKÁL György [2002] [1818]: Eörségnek Leírása ugymint: Annak Természete, Története, Lakosai ezeknek szokásai, nyelv szokása. H.n., Fertő-Hanság Nemzeti Park Igazgatóság, 90 pp. [Reprint kiadás]
- NÉMETH József [1960]: A sümegi népi fazekasság. Néprajzi Közlemények, [5] 1, 186–235. 218–219.
- OLÁH János [1834]: Balaton mellyéki tudósítások barátságos Levelekben. Tudományos Gyűjtemény, [18] 3, 51–96.
- PALÁDI-KOVÁCS Attila [1981]: Hagyományos vízfordó módok és eszközök a Kárpát-medencében. Ethnographia, [92] 2–3, 307–333.

- POLGÁR Tamás [2011]: Somogy vármegye megyei szőlőhegyi rendszabásai a 18–19. században. In: Égető M. (szerk.): Hegytörvények és szőlőtelepítő levelek Somogy vármegyéből (1732–1847). Fontes Comitatus Simighiensis 2. Szőlőhegyek történetének forrásai V. Budapest: L'Harmattan Könyvkiadó – Somogy Megyei Levéltár, 39–54.
- PRICKLER, Harald [1993]: Vas megye szőlőhegyei – nemzetközi találkozások színhelyei. In: Tilosik György (szerk.): Vas megyei levéltári füzetek. Előadások Vas megye történetéről 2. Szombathely: Vas Megyei Levéltár, 161–170.
- SCHWARZ Elemér [1929]: A szentjánosnap i borszentelés Nyugat-Magyarországon. Ethnographia, [40] 2, 69–73.
- SIMON András [2007]: A település, a népi építészet és a gazdálkodás néhány vonása a dél-zalai szőlőhegyeken. Zalai Múzeum, [16], 71–84.
- SIMON András [2011]: A szőlőbirtokosok szervezetei a Nagykanizsa környéki szőlőhegyeken. Acta Academiae Agrimensis. Sectio Historiae, [38], 99–109.
- SIMON András [2012]: Hagyomány, újítás, minőség. A szőlőfeldolgozás-mustnyerés technológiája. A dél-zalai példa. Szeged: SZTE Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék
- SOLYMOSI László [1996]: A szőlő utáni adózás új rendszere a 13–14. századi Magyarországon. Történelmi Szemle, [38] 1, 1–43.
- SÖPTEI Imre [2000]: „Ság szőlőhegy rendszabályai”, 1867. Vasi Honismereti és Helytörténeti Közlemények, [27] 2, 50–59.
- SZENDREY Ákos [1938]: A népi élet társas összejövetelei. Ethnographia, [49], 124–138.
- SZIGETI Andor [1999]: Népi konyha. Dunántúli tájak ételei. Ételek, ételkészítési szokások, ünnepek. Budapest, Planétás Kiadó, 1999
- TAKÁCS Lajos [1983]: Hant-átadás, mint a birtokbavétel jele. Ethnographia, [94], 573–577.
- TÁRKÁNY Szűcs Emő [1981]: Magyar jogi népszokások. Budapest: Gondolat
- VAJKAI-WAGENHUBER Aurél [1938]: A parasztszőlőművelés és bortermelés Veszprém megye déli részében. Néprajzi Értesítő, [30] 1, 1–48.
- VAJKAI-WAGENHUBER Aurél [1938]: A parasztszőlőművelés és bortermelés Veszprém megye déli részében. Néprajzi Értesítő, [30] 2–4, 172–204.
- VAJKAI Aurél [1939]: Cserszegtomaj. Egy hegyközség élete. Néprajzi Értesítő, [31] 2–4, 170–204.
- VINCZE István [1958]: Magyar borsajtók. Ethnographia, [69] 1, 1–28.
- VINCZE István [1958]: Magyar borpincék. Néprajzi Értesítő, [40], 83–104.
- VINCZE István [1959]: Magyar szőlőmetszőkések és metszsmódok. Néprajzi Értesítő, [39], 71–101.
- WELLMANN Imre [1999]: Közösségi rend és egyéni törekvések a 18. századi falu életében. – In: Csiki T. & Rémiás T. (szerk.): 18. századi agrártörténelem. Válogatás Wellmann Imre agrár- és társadalmotörténeti tanulmányaiból. Officina Musei 9. Miskolc: Herman Ottó Múzeum, 240–317.
- ZÁGORHIDI CZIGÁNY Balázs [2002]: Oszkó. Budapest: Száz magyar falu könyvesháza Kht.
- ZÁGORHIDI CZIGÁNY Csaba [2000]: Az oszkói szőlőhegy pincéi. Hegyháti Tanulmányok. Helytörténeti és néprajzi tanulmányok a Vasi-Hegyhátról II. kötet. – Oszkó, Hegypásztor Kör – Vasvári Helytörténeti Múzeum – Panniculus Régiségtani Egylet
- ZIMÁNYI Vera [1968]: A rohonc-szalónaki uradalom és jobbágysága a XVI–XVII. században. Budapest: Akadémiai Kiadó

MÚZEUMI ADATTÁRI FORRÁSOK

- A balatonberényi szőlőhegy. [Szerző: Simon József. Kézirat, 1977. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma 19546]
- A megszűnő Vasvári Járás népi szövegei. [Szerző: Domonkos János. Kézirat, 1969, Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 676]
- A nagymákfai szőlőhegy története. [Szerző: Király Imréné. Kézirat, 1978. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 1118]
- A nagytilaji szőlőhegy. [Szerző: Nagy Gyula. Kézirat, évszám nélkül. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 1831]
- A szőlőtermelés műszókincse Kőszegdoroszlóban. [Szerzők: a 405. sz. Ipari Szakmunkásképző Intézet III/21. női szabó osztályának tanulói. Kézirat, 1980. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 1245]
- Adalékok Győrvar néprajzához. [Szerző: Székely László. Kézirat, 1975. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 994]
- Az Őrség szakrális emlékei, meséi, mondái. [Gyűjtő: Avas Kálmánné. Kézirat, évszám nélkül. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 1111]
- Bajánsényei Kis-hegy hegykönyve [repró]. [Gyűjtő: Illés Péter. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 2295]
- Csaba József ny. csákánydoroszlói főjegyző vegyes néprajzi gyűjtése [Szerző: Dömötör Sándor. Kézirat, 1952, Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma 2980]
- Gazdálkodási [szőlőművelési stb.] kutatás. [Szerző: Szentmihályi Imre. Kézirat, 1951. Néprajzi Múzeum Etnológiai Archívuma 2698]
- Gazdálkodási /szőlőművelési, stb./ kutatás. [Szerző: Szentmihályi Imre. Kézirat, 1951. Göcseji Múzeum Adattára 4.2.1.-1976]
- Kőszegdoroszlói pogányhegyi pincék felmérése. [Szerző: Bárdosi János. Kézirat, 1974, Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 970]
- Kőszeghegyalja részletes néprajza /Velem, Kőszegszerdahely, Bozsok, Cák, Kőszegdoroszló/. [Szerző: Pálffy József. Kézirat, 1980. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 1212]
- Népi megfigyelések az időjárással kapcsolatban Alsóságról. [Szerző: Zongor Ferenc. Kézirat, 1972. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 825]
- Néprajzi feljegyzések Vas megyében. [Szerző: Dömötör Sándor. Kézirat, 1955, Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 151]
- Néprajzi feljegyzések Vas megyében. [Szerző: Dömötör Sándor. Kézirat, 1951, Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 156]
- Néprajzi feljegyzések Vas megyében. III. Település, gazdálkodás, folklóre. [Sárfimizdó és környéke]. [Szerző: Dömötör Sándor. Kézirat, 1950. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 83]
- Néprajzi gyűjtés 1953-ban. Vasvár és környéke. [Szerző: Dömötör Sándor. Kézirat, 1953, Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 221]
- Petőmihályfa. [Szerző: Dömötör Sándor. Kézirat, 1955, Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 251]
- Részlet Döröske monográfiájából [Adalékok a falu néprajzához]. [Szerző: Keresztúri Józsefné. Kézirat, 1987. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 1661]

- Sótónyi szőlőhegy. [Szerző: Bárdosi János. Kézirat, 1961. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 320]
- Szőlőhegyi kutatás Lenti körül /Lentihegy, Gosztola, Lendvadedes: Zala megye/. [Szerző: Szentmihályi Imre. Kézirat, 1959. Göcseji Múzeum Adattára 95-1976]
- Szőlőhegyi kutatás: építkezés és berendezés. Zalaboldogfa, Kis- és Nagykutas, Nemeshe-
tés, Pölöske, Csatár /Zala m./ [Szerző: Szentmihályi Imre. Kézirat, 1961. Göcseji Múzeum
Adattára 147-1976]
- Szőlőművelési kutatás. [Szerző: Szentmihályi Imre. Kézirat, 1951. Göcseji Múzeum Adat-
tára 4.1-1976]
- Vegyes néprajzi gyűjtés /Petőmihályfa/. [Szerző: Bárdosi János. Kézirat, 1959, Savaria
Múzeum Néprajzi Adattára 292]
- Vegyes néprajzi gyűjtés. [Szerző: Fél Edit – Hofer Tamás. Kézirat, 1951, Néprajzi Múzeum
Etnológiai Archívuma 3524]
- Vegyes néprajzi gyűjtés. [Szerző: Hofer Tamás. Kézirat, 1951. Néprajzi Múzeum Etnológiai
Archívuma 3523]

LEVÉLTÁRI FORRÁSOK

- Heggyűlési Jegyzőkönyv (1835–1870), Olad. [Magyar Nemzeti Levéltár Vas Megyei Le-
véltára, Szombathely]
- Kerkáskápolnai hegyközség iratai. [Magyar Nemzeti Levéltár Vas Megyei Levéltára, Szom-
bathely]

EGYÉB FORRÁSOK

- KABAI Gergely: A bari-hegyi Szent Donát kápolna története. [Kézirat, évszám nélkül.]
- MARX Mária: A nagykutasi hegybíró korszója. [Kézirat, évszám nélkül.]
- Óriszentpéteri szőlőhegyi protocollum. [Óriszentpéteri Református Egyházközség könyv-
tára, 377. ltsz.]