

VITA ZSIGMOND

A NÉPI SZŐLŐMŰVELÉS HAGYOMÁNYAI NAGYENYED VIDÉKÉN

A Maros mentén Felvincről és főleg Miriszlótól dél felé Nagyenyed és Csombord környékén, valamint a Maros völgyében Tövis, Gyulafehérvár felé, egészen Alvincig Erdélynek egyik legismertebb és méltán leg híresebb borvidéke húzódik. Ide tartozik Tövistől délre, ahol a Maros völgye kiöblösödik, közvetlenül a hegyek alján, Krakkó, Magyarigen és Sárd vidéke is, amelyet régebbi földrajzi munkáink Erdélyi Hegyaljának neveznek, de ez az elnevezés borászati szempontból utóbb az egész vidékre kiterjedt.¹ A régi Aranyos menti szőlővidék ennek folytatása észak felé, de szőlőinek és borainak egészen más a minősége. E vidékhez tartozik Enyed környékén Miriszló, Csombord, Bagó, Magyarlapád, Bece, Vadverem, Asszonynépe, továbbá Marosszentkirály és Tompaháza is, ahol a déli, délkeleti vagy délnyugati domboldalakon évszázadok óta folyik a szőlő hagyományos, karikás művelési módja. A szőlőművelés ősi hagyományait még ma is többfelé őrzik a római provincia korából maradt kőszőlő alapok meg a szőlőfürtös, szőlőleveles régi kőfaragványok, a szőlőknek a középkorban való fennmaradását és gazdasági jelentőségét pedig számos régi oklevelünk igazolja (pl. Miriszlón 1381. IX. 15).

Az erdélyi szőlőműveléssel kapcsolatos eszközök nevét, a borok jellegére és színére vonatkozó legfontosabb szavakat megtaláljuk Pápai Páriz Ferenc 1708-ban Lőcsén kiadott latin—magyar, magyar—latin szótárában, a szőlőművelésről pedig egypár fontos adatot őriznek a XVIII. századi naplók, följegyzések, így például Szaniszló Zsigmond tordai birtokos naplója (1682—1711).² Eszerint a szőlőművelést általában csak április 15-e körül kezdték el, 15—20 között elvégezték a karóztatást és a hajtást (karikázás), ezt követte május 10—20 között az első, július elején pedig a második kapálás. Harmadik kapálásról nem olvashatunk ezekben a feljegyzésekben. Június 25-e körül elvégezték a levelezést, és szüret után, november elején, az utolsó metszéssel befejezték a szőlőművelést. Nagy vonalakban így folytatta a szőlőművelést nemcsak az aranyosszéki, hanem a Maros-menti falusi szőlősgazda még a XIX. században is, habár akkor már jó gazdasági szakmunkák jelentek meg. Az erdélyi szőlőművelésre jellegzetes karikás szőlőművelést és a szőlőművelés régi eszközeit azonban ezekből a feljegyzésekből nem ismerhetjük meg; ezekről régi néprajzi munkáink sem szólnak. Az 1940-es és 50-es években megpróbáltuk ezért Miriszlón, Gombáson, Csombordon, Bagóban, Magyarlapádon a legöregebb szőlősgazdák és vincellérek elbeszélése nyomán leírni azt a népi szőlőművelést, amely ezen a vidéken a múlt század végén, az újabb telepítések előtt még általános volt, és csak lassan, fokozatosan fejlődött a környék nagyobb szőlőgazdaságai, egy-egy tehetősebb, haladó szellemű gazda példaadása, az enyedi vincellériskola tanítása, gazdasági tanfo-

lyamok, előadások nyomán. Mindezekhez járult 1900 után az enyedi Ambrosi és Fischer gyümölcs- és szőlőoltványtelep is, ahol a csombordiak, szentkirályiak megtanulták a szőlőoltást, az új, oltott szőlőfajták telepítését.

Habár Morágyi István, az enyedi vincellériskola igazgatója közvetlenül a filoxéra pusztítása után a Nagyenyedi Gyümölcsészeti Egylet kétholdas kertjében már 1891-ben amerikai szőlőiskola létesítését kezdeményezte,³ és utasításokat adott a peronoszpóra elleni védekezésre, gépek beszerzésére, a falusi nép még sokáig nem tartotta jövedelmezőnek a szőlőtelepítést, nem volt lehetősége rá, hogy gépeket szerezzen be; kis szőlőjét tovább is a régi, hagyományos módon művelte.

Nem szakkönyvekből tanulta meg a szőlőmunkát, hanem egyik nemzedék a másiknak adta át a tapasztalatait, és azokhoz esetleg még hozzatott valamit. A Bethlen Kollégium miriszlói, a gombási Zeyk és a csombordi Kemény birtok mellett élő és ott is dolgozó falusi gazdák közül az ügyesebbek hamarabb tanulták meg a gondosabb, igényesebb szőlőművelést, mint azok, akik távolabb éltek vagy nem dolgoztak egy-egy ilyen jól kezelt mintagazdaságban.

Régi tapasztalatból, általánosan tudták, hogy „a szőlő több meleget és kevesebb vizet kíván, mint más plánta, ezért nékie legjobb hely a közép szerű hegyeknek déli és napkeleti oldala, ahol a nap sokáig érhesse, azonban hátulról magasabb hegyek által az északi hideg szelek és jégesős zivatarok ellen légyen megoltalmazva”. Ezt írta 1832-ben Milotai Ferenc,⁴ az egyik legkiválóbb erdélyi gazdasági szakember, és valóban Enyed környékén, az egész Erdélyi Hegyalján ilyen fekvésű domboldalakra telepítették a szőlőt már ősidők óta. A jó fekvés biztosította a szőlők beérését és a must édességét.

Ugyanilyen fontosnak tartották azonban a megfelelő talajviszonyokat is. Milotai Ferenc erre vonatkozólag *Az erdélyi gazda* című munkájában ezt ajánlotta: „A szőlőnek legtermékenyebb földje a mészszel, gránit vagy kovacs kőporonddal valamennyibe elegyes föld, továbbá az olyan föld jobb a szőlőnek, mely porhanyóssága és alkotó részeinek tulajdonsága által az elemek behatását könnyen magába veszi és a meleget sokáig megtartja.”⁵ Ilyen meszes, agyagos, márgás, laza talaja van a miriszlói, lapádi, vadveremi, becei szőlőhegyeknek is. Ezt tapasztalatból tudták a szőlősgazdák, nem könyvből tanulták, és hamar észrevették, hogy ha a szőlőt nem megfelelő helyre telepítik, akkor nem terem, és hamar kipusztul. Egy idős lapádi ember azonban érdeklődésünkre csak azt mondta: „Van fekete, van sárga föld is, van homokos is.” Mindegyik jó lehet a szőlőnek, ha megfelelő a fekvése és jó az időjárás.

Az időjárásra vonatkozó tapasztalatokat pedig tömören így foglalták össze Miriszlón: „Van káposzta-esztendő és van szőlő-esztendő.” A szőlő, a méh és a juh ugyanis nem szereti az esőt: melegre van szüksége.

Enyed környékének, a Hegyaljának kedvező fekvése mellett jó talajviszonya és többnyire enyhe időjárása is hozzájárult ahhoz, hogy itt a nép általánosan foglalkozott a szőlőműveléssel; gyermekkorától kezdve

szinte mindenki részt vett abban s idővel minden csínját-bínját megtanulhatta. Ez kihatott a vidék gazdasági életére, az enyedi és falusi kisparrá (kádárok, kovácsok stb.) is.⁶

A Maros-menti (egykor Alsó-Fehér megyei) szőlők területéről és erdélyi jelentőségéről beszédes tanúság az 1895. évi statisztikai összeírás egypár adata. Ez évben a megyében 7089 kat. holdat tett ki a beültetett szőlőterület. Ugyanakkor Kis-Küküllő megyében 7975, Nagy-Küküllőben 6038, Szeben megyében 3661 hold szőlőterület van. Ebben az évben a filoxéra az erdélyi szőlőknek már több mint 10%-át kipusztította. Azoknak egy része parlagon maradt, sok helyt kukoricával ültették be az egykori szőlőket, és az új szőlőtelepítések csak az 1900-as években kezdődtek el. A minket közelebbről érdeklő nagyenyedi járásban 1895-ben 1260 kat. holdat tett ki a szőlőterület (1901-ben 1322,3 kat. hold), ebből Nagyenyed 172, Csombord 69, Miriszló 54, Gombás 23, Magyarlapád 65, Bagó 99, Vadverem 41 kat. holdat számlált, általában jóval kevesebbet, mint egy-egy Magyarigen környéki község. A fenti területből helyenként 15—20—25 holdat tett ki egy-egy nagyobb, mintaszerűen kezelt szőlőgazdaság, és így a falusiak kezén a kedvező hegyoldalakon csak egészen kis szőlőterületek lehettek. A falusi gazdaságok felszerelése kezdetleges volt, egy-egy szorgalmas gazda, mint például Miriszlón Hari János valósággal úttörő munkát végzett, és az 1910—20-as években sor kerülhetett gyári sajtók és permetező gépek beszerzésére.

Habár a régi, népi szőlőművelés⁷ egyszerű volt és jóval kevesebb munkát kívánt, mint a mai, mégis szinte egész éven át adott valami dolgot a gondos szőlősgazdának.

A szőlőművelés első lépése a szőlő ültetése, telepítése. Ehhez nem volt föltétlenül szükséges a föld megforgatása, hanem egyszerűen felszántották vagy csak egy ásónyomnyira ásták fel. „Csináltak az emberek egy lyukat az ásóval, nem forgatták meg a földet” — mondta Lapádon Sipos Ferenc. „Ha volt egy jó tő szőlő, csak bétettük egy cseppet a földbe, megtapodtuk és kihajtott. Két évre rá termett.” Arra sem ügyeltek különösképpen, hogy *rendibe*, azaz sorba legyen ültetve. „Csak úgy né, szerteséjjel”, egymástól 1—1,20 m-es távolságra ültették, mint a kertben a gyümölcsfát. Többnyire azonban nem ősszel ültettek gyökeres tövet, hanem inkább tavasszal az előző nyáron kihajtott kb. 50 cm hosszú vesszőt, amelyet *késejfének* vagy *késajafának* hívtak. Az ültetés egy T alakú, vashegyű és fanyelű *furu* (fűrő) segítségével történt, amellyel előzőleg a földbe lyukat fűrtak, majd „a késajfát odanyomtuk a földbe, és az gyökeret eresztett” — mondja a lapádi ember. A késajfa négy-öt *bogos* (szemes) vesszője főleg a meredek oldalakon vált be, ahol nagy volt a hőmérséklet ingadozása, mert jól ellenállott a fagnak. „A vesszőt megválták csapnak, az alsó bog mellett, számítottak öt-hat bogot, fenn egy kissé hosszabb részt hagytak, úgy vágják le.” Ezt a vesszőt mélyen beültették a földbe, úgy, hogy négy szem benn volt a földben, csak a felső szem volt *becsirkézve*, vagyis mintegy két ujjnyi földet húztak reá védelméül. *Csapnak* hívták a rövidebb, mindössze két-három szemre metszett vesszőt; a megnőtt, erős

vesszőknek, amelyek majd termést hoznak, *magfa* volt a nevük. A következő tavasszal az így elültetett késajfa kihajtott, és a harmadik évben teremni kezdett.

A szőlőszaporítás ilyen módja *dugványozás* néven ismeretes. Ezenkívül tavasszal végezték a *homlítást*. Ez úgy történt, hogy egy jó erős vesszőt lehajtottak, egy árkot ástak neki, és befedték földdel. Az így befedett vessző a bogoknál gyökeret vert; így pótolták a hiányzó tőkét. A második évben levágták a vesszőt a töről, és így új tőkét nyertek. Az ehhez hasonló szaporítási eljárás neve a szakirodalomban *döntés* vagy *rokkantás*. Érdekesebb azonban számunkra az aranyosegerbegyi Szabó József magyarázata, aki még pontosan emlékezett arra, hogy a múlt század végén — bizonyára nemcsak náluk — hogyan fiatalították meg az elöregedett szőlőtökéket. Ezeket kerekén kikapálták, az apró gyökereket lemetszették, és a tőkét a vén tőke mellé ástott új gödörbe nyomták. Földet húztak rá, és így az a következő évben új hajtásokat hozott. Ez volt náluk a rokkantás, a homlítást pedig *húzásnak*, *bujtásnak*, *bujtatásnak* vagy *porbujtásnak* mondták. A munka a különböző vidékeken lényegében ugyanaz volt, de a népi nyelv találékonysága megnyilatkozott a változatos és jellemző szókincsben és kifejezésekben.

A filoxéra után Dezső Miklós tanítása szerint zöld oltással kezdték pótolni a szőlőket.

Lássuk most a szőlőmunkákat az év elejétől kezdve.

„Gyümölcsoltó Boldogasszonykor (március 25-én) kezdődött a nyitás” — mondták Csombordon. Mihelyt a fagy felengedett, és dolgozni lehetett, kivették a szőlőt a földből. Sokszor már József-naptól (március 19.) április végéig, Szent György-napig (április 24.) folyt ez a munka, főleg kétágú vasvillával vagy kapával. Miriszlón viszont — Szőke János szerint — csak április 7-én („Blagovestyén”), vagyis a régi román Gyümölcsoltó Boldogasszony napján szedték ki a szőlőt. „Tavasszal egyszerre nyitottak” — mondta Lapádon Sipos János. Kapával, kacorral hajtották el a gyökereket, *szakállakat*, azután karóztak és megmetszték a szőlőt. Meghagyták a magfákat, tovább két-három szemre metszett csapokat, és a jobb gazdák 1800 után, hogy a termést biztosítsák, még 2—4 darab 40 cm-es *ugarcsapot* is hagytak, ahogy ezt az uradalmi vincellérektől tanulták.

A férfiak egyúttal kikarózták a szőlőt a *karózó vassal* (1. rajz), amelyet a helyi cigánykovácsok (Miriszlón pl. Hiriza Péter), régebb pedig a torockóiak készítettek. „A karózó vasnak van egy horga — mondta Szakács István csombordi vincellér —, az meg van fogazva, hogy megfogja a karót. Fölköti az ember a talpára, aztán benyomhatta a karót egy méterre is.”

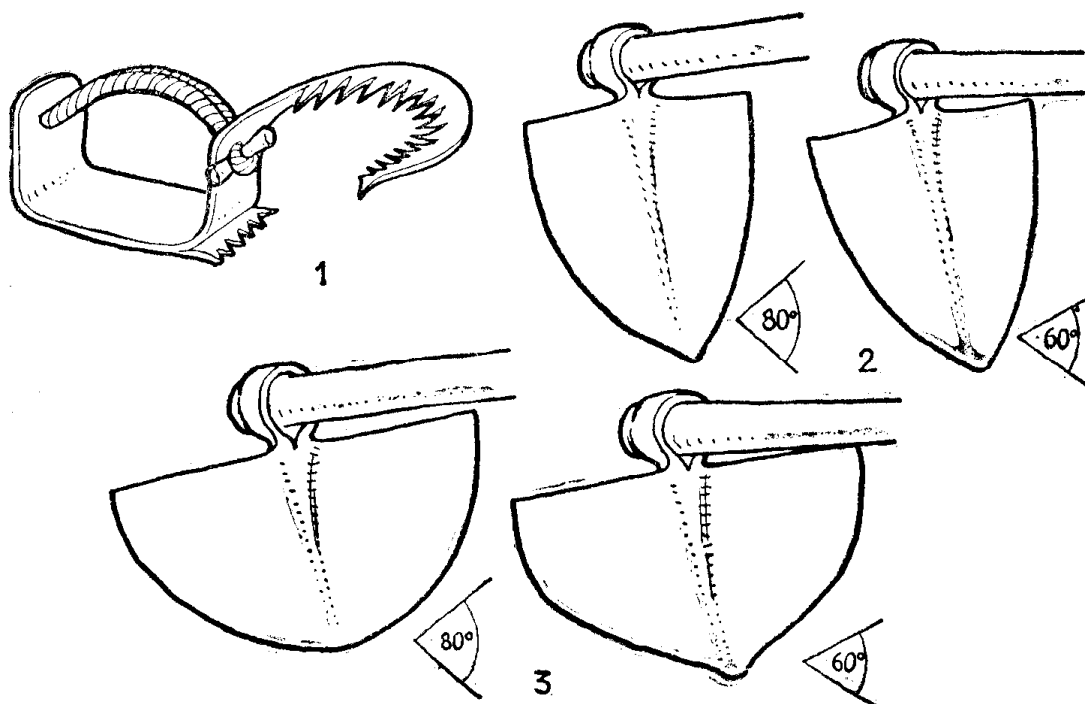
Legtöbbször kb. 2 m hosszú fűz- vagy akáckarót használtak. Miriszlón a patak mentén minden szőlősgazda beültethetett egy darabot magának fűzfával, és abból vágthatott karót, A fűzfakarót a héjától megtakarították, így sokáig tartott. Használtak ezenkívül *fenyűcsapkarót* és *hántott akáckarót*, amely 45—50 évig is eltartott.

Más helyt azt mondták, hogy gyökerezni nem kellett, permetezésről szó nem volt. „Odakötötte az ember az egészet kenderrel, kárával

a karóhoz, azután nem válogattak, nem szedték le a hónaljakat, kacsokat.” A kötözéshez a lányok és asszonyok Lapádon kákát használtak. „Olyan hátakkal vittünk ki — mondta Sipos Ferenc —, hogy majd megszakadtunk.”

Tavaszi kezdetén, amikor a rügyek megduzzadtak, a csombordiak, miriszlóiak azt mondták, hogy *borsószik* a szőlő. Amint kítavaszkodott, elkezdtek találgatni, hogy milyen termés várható. Ha korán tavaszodott, és nem fagyott le a szőlő, akkor jó termést vártak. Ha a galagonya szépen virágzott, akkor is azt mondták, hogy jó termés lesz a szőlőben. Ha a tavaszi metszések a szőlő erősen *könnyezett*, vagyis bőven folyt a leve, akkor szintén jó termést vártak. Ilyenkor azonban a metszést végző munkásnak vigyáznia kellett, nehogy a könnyezés megvakítsa a csapok szemeit, ne érje a szemeket. A szőlő nedvének gyógyító hatást tulajdonítottak: néha pohárba is felfogták, és az öregek fájós szemüket kenték be vele. Csombordon azt is mondták: „Jobb, ha nem nő nagyot a szőlő fája: ha kevesebbet nő, a száraz nyár után következő évben jól terem.”

A metszés és a kötözés után következett a *karikázás* vagy *hajtás*. Lapádon két-három, sőt négy karikát is csináltak. Mivel ez sok hajlongással, pepecseléssel jár, főleg asszonyok szokták végezni. Néha egy vesszőt átvittek a másik karóra, alul megkötözték dróttal, így akarták a termést fokozni. Ezt nevezték *rigó pajónak* (palló). Kötözéskor már a régi feljegyzések szerint is vigyázott a munkás, hogy a nap a karikákat délelőtt egyik felől, délután másik felől érje, vagyis a karikának rend-



1. Karózó vas, Gombás
2. Ugarló vagy ugarkapák, Gombás
3. Daraszoló kapák, Gombás

szerint észak-déli irányban állott a tengelye. A két karikát rendszeren ∞ -as alakban, a venyigét megropogtatva, előbb felül a vállánál, azután kétfelé lehajtva kötik a karóhoz. A karikakötözéshez fűzfavesszőt használtak; azt előbb megcsavarták és úgy kötötték a két venyigeszálát a karóhoz, mert így nem ugrik ki.

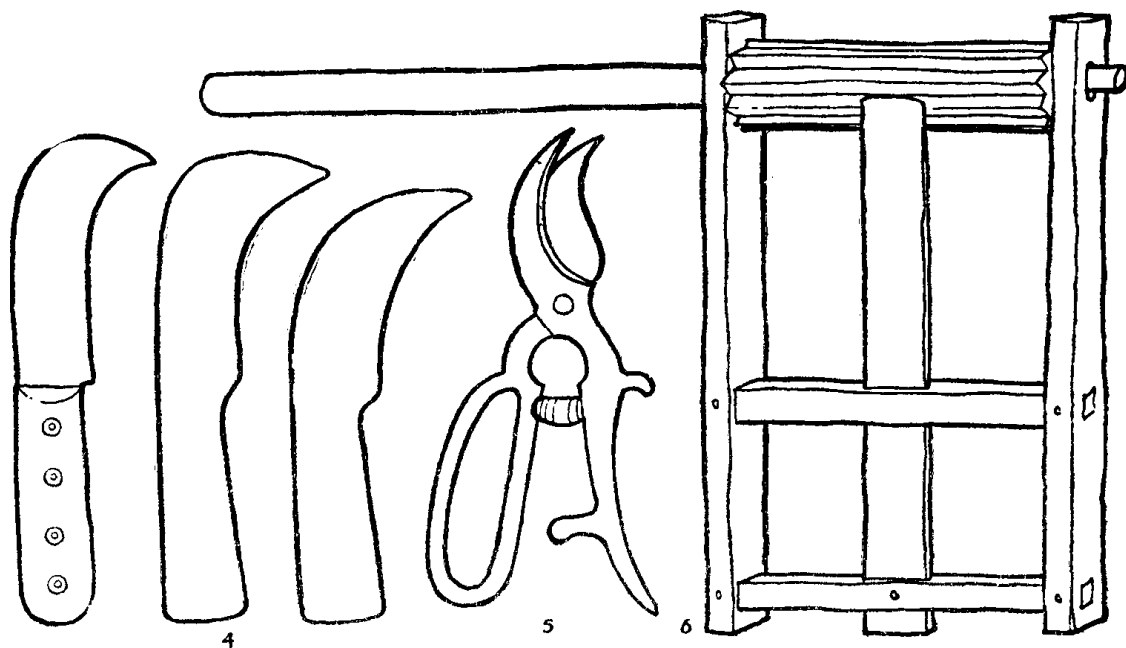
Április végén elkezdődött az *ugarkapálás* az *ugarló* vagy *ugarkapával* (2. rajz). Ebben a munkában a férfiak és a nők már egyaránt részt vettek. Nem ástak, hanem csak kapáltak, mert a meredek, palás hegyoldalon a víz könnyen leviszi a földet, ha erősen fel van ásva. A kapákat Csombordon, Gombáson a cigánykovácstól vették, Lapádon, Miriszlón inkább a torockói kapák használatára emlékeznek. Szőke János szerint Miriszlón első ízben ilyen hegyes torockói kapákat használtak, amellyel mélyen megkapálták a szőlőt, azután a széles, ovális formájú *daraszoló kapával* (3. rajz) *daraszolták*; ezt szintén a torockói kovácsok készítették. Amikor a kapa elkopott, azt mondták: „Visszük nádalni a kapát a kovácshoz.” A kovács *megnádalta*: még egy akkora részt kovácsolt, forrasztott hozzá, mint amekkora elvászott. Az ilyen kapát neveztek *nádalt kapának*.

A kapálás után az asszonyok végezték a gyomlálást, a szakirodalom szerint a zöldválogatást, itt azonban csak azt mondták: „Meghánytuk a szőlőt.” A rossz vesszőt, amelyen nem mutatkozott termés, lenyesték, a jókat pedig felkötötték. Amennyi *magfa* kellett — rendszerint háromnégy —, azt meghagyták. Ekkor hagyták meg a húzásnak (homlításnak) való vesszőt is.

Régebben az enyedi vagy felvinci késestől vásárolt kacorral (4. rajz) metszték a szőlőt, és Miriszlón az 1900-as években is azt tartották, hogy kacorral jobban lehet metszeni, mint a helyi kovácsok által készített *metszőollóval* (5. rajz), mert az hamar elromlott. Varró János az 1910-es években még Enyeden vásárolt metszőollót használt. Turzai Mihály szerint Gombáson régen nem is válogattak, nem gyomláltak, hanem a karikáról kijött hajtásokat *seprűbe kötötték*. Ezt bizonyítja az a régi miriszlói mondás is, amelyet a rosszul, sietve válogató és kötöző szőlőmunkásra napjainkban is mondanak: „Ölelem és kötöm, mint a régiek.”

Voltak, akik csak májusban végezték el a gyökerezést, amikor elhúzták a földet a gyökérről és kacorral *megborotválták*.

A gyomlálással vagy válogatással együtt Lapádon a többi munkát is egyszerre végezték. „Amikor meggyomláltuk, akkor el is csonkáztuk: a tetejét levágtuk, és többet nem volt vele bajunk metszésig.” Az öreg Turzai Mihály szerint Gombáson, amikor szalmaszínű volt, *visszacsonkázták*, „jó magas embermagasságban”. Pedig volt még közben fontos munka: a második kapálás. Ezt rendszerint július első két hetében, a gyomlálás és a csonkázás közötti időben végezték el együtt. Ha nem volt esős az idő, és a szőlő nem volt gyomos, akkor a harmadik kapálást régen el is hagyták, de az 1900-as években a jó gazdák már a *lágyszemre kapálást* tartották a legfontosabbnak; ezt Szent István napja (augusztus 20.) után kezdték el. Azután a szüretig nem mentek többet a szőlőbe, hanem jól elgereblyézték a helyet, hogy látsz-



4. *Kacor* és kacorsablonok Gazda Géza műhelyéből (Nagyenyed, a XIX. század végétől)

5. *Metszőolló*, Nagyenyed vidéke

6. *Csergettyű*, Nagyenyed vidéke

szanak a nyomok. Egerbegen azt mondják, hogy még négyszer is megkapálták a szőlőt a *kukoricakapával*, mert azt tartották, hogy így a szemben csak egy mag lesz, a többi mind must. Mindez az időjárástól is függött.

Megjegyezzük, hogy az 1900-as években a falusi szőlőkben is elkezdték a védekezést a peronoszpóra ellen, ezért egy nyírágseprűvel vagy meszelővel *megprecskelték* a szőlőt bordói lével. Permetező gépeket csak az 1920-as években kezdtek beszerezni. A régi vincellérek azt mondták, hogy a metszésre a kecskék és a szamarak tanították meg az embereket Ázsiában, a permetezésre pedig a meszelő asszonyok Franciaországban.

Ilyenkor kezdődik el a szőlő őrzése. A falusi szőlők többnyire egy hegyoldalon voltak, a nagybirtokok mellett (pl. Gombáson *Felső-Szőlők*, a *Magurák-köze*, a *Temetőknél*). Ezek együttesen *hegyközséget* alkothattak a maguk íratlan törvényeivel. Habár Enyeden a hegyközség hivatalos formában csak 1911-ben alakult meg, tudjuk, hogy ennek megvoltak a régi hagyományai, ugyanis a város 1679-es „constitutioi” már szigorúan szabályozták a szőlők gyepűjének rendben tartását.⁸

A hegyközség általában a szőlők őrzésére és a szüretre vonatkozólag hozott határozatokat; ezeket mindenkinek be kellett tartani. Felvincen a hegyközség szerződtette a pásztorokat; szüret előtt megszabta, hogy melyik napon szabad a szőlőbe menni, és kijelölte a szüret megkezdését. Itt a szüret első napját rendszerint vasárnapra tették, és azok kezdték el a szüretet, akiknek nem volt saját fogatjuk.

A szőlőtáblák közé egy-egy barázda volt húzva, így „mindenki tudta, hogy eddig az enyém”. A barázda egy sor szőlőt vesz fel, ott járnak be a szőlőbe. Az egész szőlőhegy mellett ment fel a *határút*, amely galagonya- vagy kökénybokrokra volt szegélyezve.

Dülönként egy pásztor őrizte a szőlőt, így például Gombáson három, Lapádon négy. „A falusiakét őrizte kettő, az urakét kettő.” Ha hideg volt, a pásztor éjjelre egy gödörben venyigét égetett vagy behúzódtott a venyigével, szalmával fődött *kalibába*. A szőlőt éjjel-nappal őrizni kellett. Nappal a pásztor a madarak ellen nagy ostorral csattogtatott vagy a *csergettyűt* forgatta (6. rajz), és az erdő szélére rongyokat aggattott ki madárijesztőnek. Rendszerint kutyája is volt, sőt Lapádon fegyvere is, hogy elijeszthesse a tolvajokat. Újévtől újévig a karót őrizte, mert azt is ellophatták.

Lapádon egy hold szőlő után *egy vider* must járt a pásztornak; máshol is ehhez hasonló volt a fizetése.

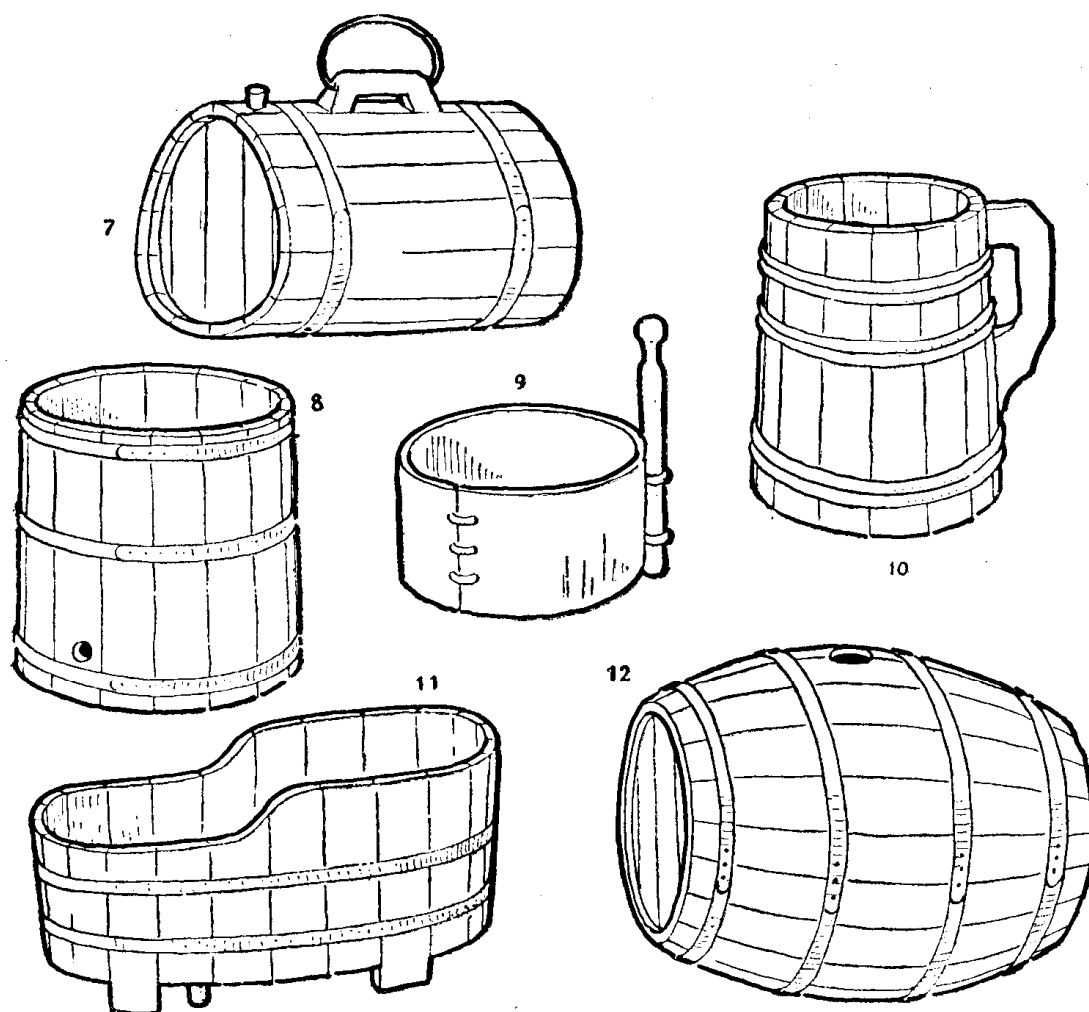
A községi előjáróság vagy a hegyközség határozata alapján rendszerint az enyedi vásár után, október 16-án kezdték el a szüretet. Akkor kikiáltották, kidobolták, hogy mikor lesz a szüret, hogy mindenki készülhessen rá, szerezzon be mindent, amire szüksége lesz. Az előkészülethez tartozott a hordók, kádak kiforrázása szódás vízzel és kiöblítése hideg vízzel. Régebben diófalevelet vagy ürmöt is tettek a forró vízbe, de általában nem kénezték.

A szüret nagy családi ünnepnek számított, amelyre az egész rokonság összegyűlt. Már előző nap rotyogtatták a töltött káposztát disznóhússal, vagy levágtak egy juhot és birkapörköltet főztek. Ehhez Csombordon kis cipókat, Gombáson *malozsás* fonott kalácsot, esetleg kürtőskalácsot is sütöttek. Lapádon este juhtokányt ettek hagymával, a hegyre pedig szalonnát, túrót, hagymát és pálinkát vittek ki. Az ivóvizet *légelyben* (7. rajz) tartották; azzal vittek vizet a határba is, ha kapáltak.

Miriszlón a legények, leányok ünnepi ruhába öltözve vonultak ki a hegyre a szekérrel, a *kádakkal* (8. rajz), csebrekkel és a kisebb szedőedényekkel együtt. A hordót vagy kádat otthon fehér abrosszal terítették le, és azt kinn vették le róla, Aztán tréfálás, víg mókázás közben elkezdődött a szedés kacorral. Sajtárokba, csebrekbe, *fertályosba* (9. rajz) szedték a szőlőt, a cseberből betöltötték az egyfenekű hordóba (Lapádon a *fennállóba*), ott *megcsomoszkolták*, vagyis összeroncsolták egy háromágú meggyfából vagy cseresznyefából készült *csomoszkolóval* vagy *csumuszkolóval*. Közben a pásztor végigjárta a hegyet, lött egyet-egyet, és mindenütt megvendégelték.

A szüret végén egypár tőkét megmetszettek, hogy a jövő évben jó termés legyen. Lázár István azt is följegyezte, hogy a szőlő négy sarkán a termésből a falu „tudós” emberével vagy asszonyával egy-egy bogot köttettek, hogy jó termés legyen.

Otthon az udvaron, hátul a színben kezdődött el a *taposás*. A szekér két *agyára* (tengelyére) gerendákat fektettek, és erre kötöttek fel egy 20—25 vedres kerek *taposó kádat*. A *nyomózsákba* beraktak vagy 30 kg

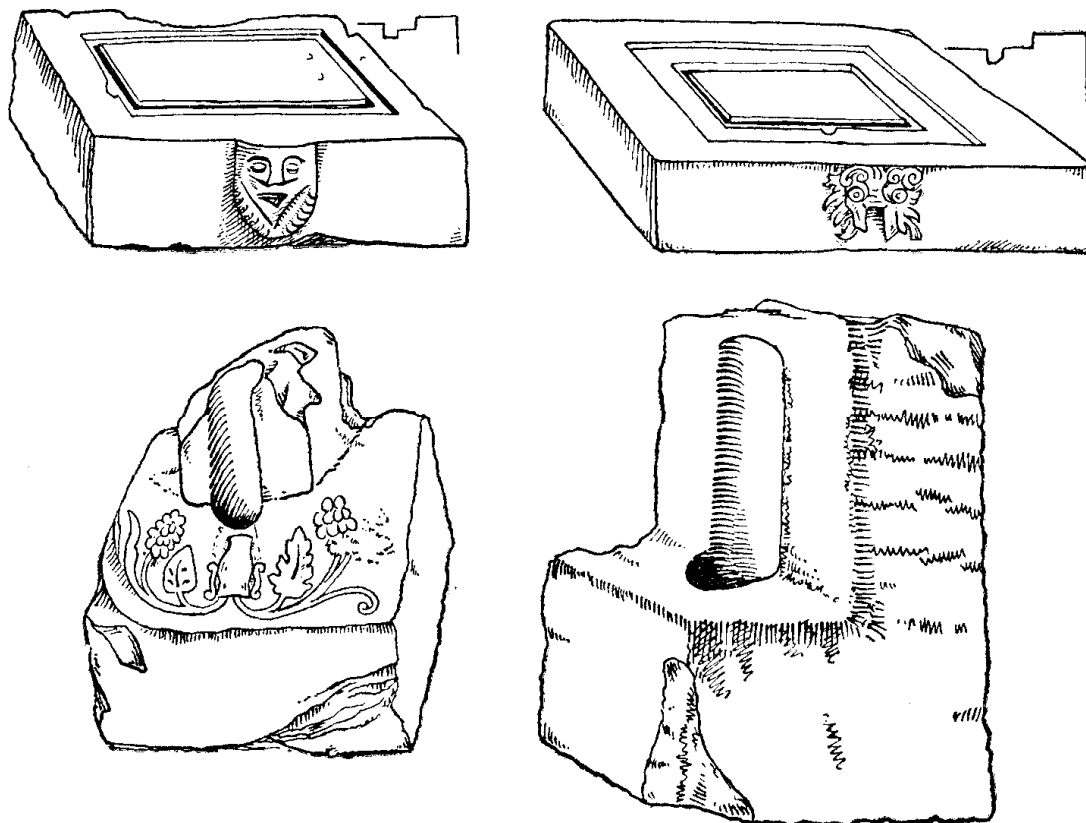


7. *Légely*, Nagyenyed vidéke
 8. *Kád*, Nagyenyed vidéke
 9. *Fertályos*, Nagyenyed vidéke
 10. *Kártya*, Nagyenyed vidéke
 11. *Liu* vagy *livő*, Nagyenyed vidéke
 12. *Hordó*, Nagyenyed vidéke

szőlőt. Az ilyen zsákot vastag kenderfonálból, ritkán szőtték. A taposó ember lábát a nők először jól megmosták, azután *kitáncolta a szőlőt*: „a zsákon szökdösött”. Ez volt a *zsákolt must* vagy a *taposott must*, amint Enyeden mondták. A kádból egy lyukon át a *csapaljába* vagy egy cseberbe folyt a must, és azt *kártyával* (10. rajz) töltötték át a *livőn* vagy *liun* (11. rajz) a *hordóba* (12. rajz). A gombásiak 5—600 literes hordókat használtak, és ugyanilyen hordókat szereztek be az enyedi kádároktól az egész környéken. A kártyákat, kisebb fenyőfaedényeket az enyedi vásáron vették a topánfalvi mokányoktól.

A kitaposott szőlőt, a *malátát* még lehetőleg ki kellett sajtolni; mindenik faluban volt egy-egy régi *bálványsajtó*, amelynek kőalapját

még megtalálhatjuk a nagyobb szőlőkben. Ilyen hatalmas bálványsajtót láthattunk az 1940-es években Felenyeden Fufezan Vasile udvarán, Felvincen a Nevelits-udvarban, a vadveremi és bagói görögkeleti egyház bálványsajtóját pedig még napjainkban is használták és dicsérték. Hasonló rendszerű olajsajtókat és tökmagsajtókat is sokféle használtak. Mindezeket vastag tölgyfagerendából faragták ki a felenyedi ácsok, faszegekkel állították össze, s így több nemzedéken át jól kitartottak.

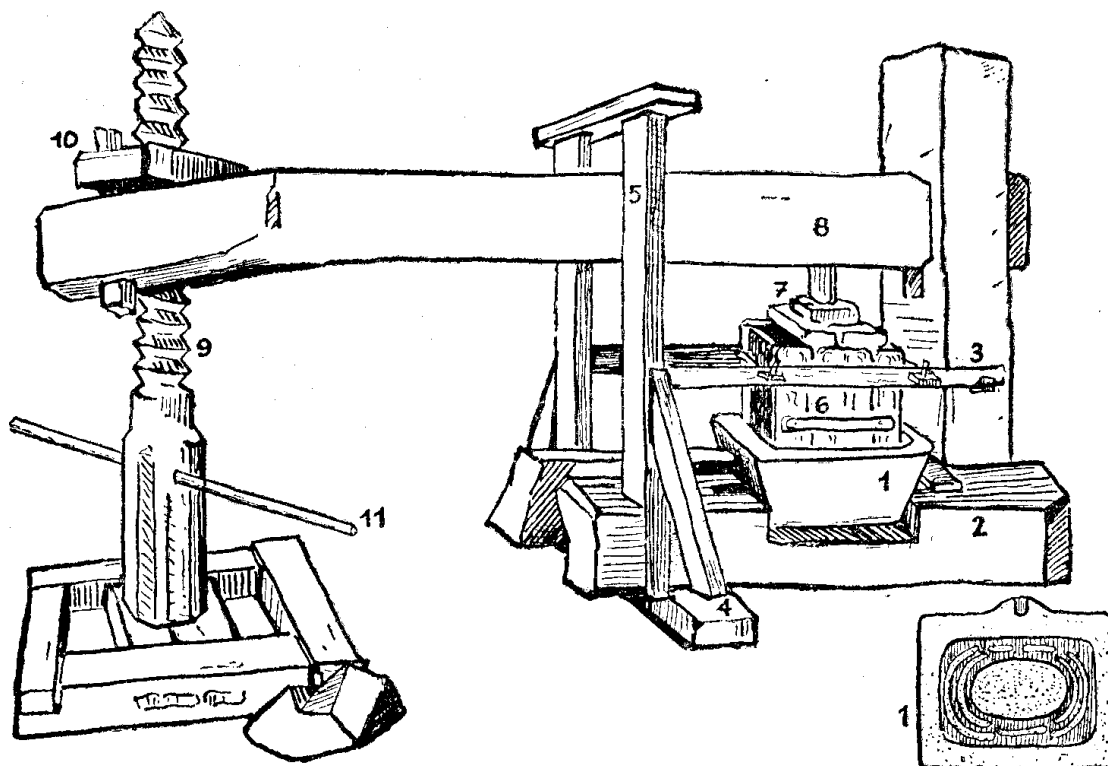


13. Borosbenedeki római sajtóalapkok kőből (K. Sebestyén József rajza)

Megemlítjük, hogy egy-egy régi uradalmi szőlőben, így például Borosbenedeken, Müller Zoltán szőlőjében az egykori római szőlősajtók szépen kifaragott kőlapjai is megmaradtak (13. rajz), mint az itteni szőlőművelés római korának fontos tárgyi bizonyítékai.

A fentiek után az ősi marosmenti sajtót az egerbegyi elnevezések szerint írjuk le; ezek régen bizonyára általánosan ismertek voltak. A *sajtókő* (14. rajz, 1) két vastag, közbül bevágott tölgyfagerendára volt felállítva. Ez volt az alap (2), amelynek egyik végén volt a *hátsó medve* vagy *sasfajárom* (3), a másik végén pedig a *talpra* (4) fölállított és két kötéssel megerősített *járom* (5). A sajtókőbe betették a *kast* (6), abba töltötték a malátát. Azt csomoszkolóval jól ledöngölték, azután beillesztették a kasba a *fákat*, és a tetejébe föltették a *papot* (7). Erre nehezített a *medve* (8): két ága átfogta az *orsót* vagy a *srófot* (9). Ugyan-

így volt kifaragva és beléillesztve a *kődek* (10), amelyet kétfelől a medvéhez rögzítettek. A *hajtórúddal* (11) két ember *facsarta* az orsót: körbe jártak vele, és így a medve nagy súllyal a papra ereszkedve kisajtolta a malátát. Az orsó egy talpra volt téve, és a talpat kőnehezékekkel erősítették meg, hogy ne mozogjon. A must a *kármentőbe* folyt (15. rajz), de erre csak egy-egy nagyobb gazdaságnak, az ekléziának vagy az uradalomnak volt szüksége. Azután a mustot 3—4 literes kártyával, tiszta



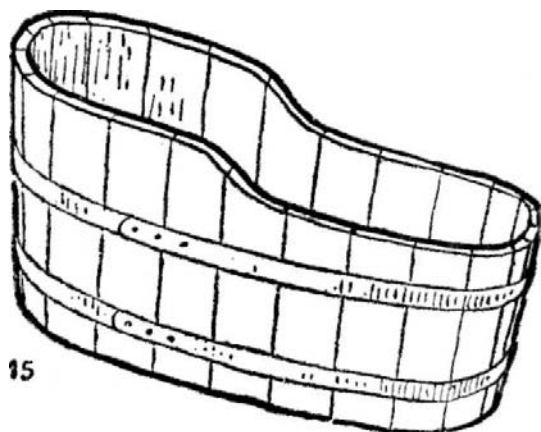
14. Régi bálványsajtó, Bagó. 1. Sajtókő (jobbra lent a keresztmetszete), 2. alap, 3. hátsó medve vagy sasfajárom, 4. talp, 5. járom, 6. kas, 7. pap, 8. medve, 9. orsó vagy sróf, 10. kődek, 11. hajtórúd

fenyőfaedénnyel töltötték át a hordókba vagy egy-egy kisebb (10 vedres) *átalagba*. Általában kis hordókat használtak, és azokat a tornácon vagy a ház mögött egy színben helyezték el.

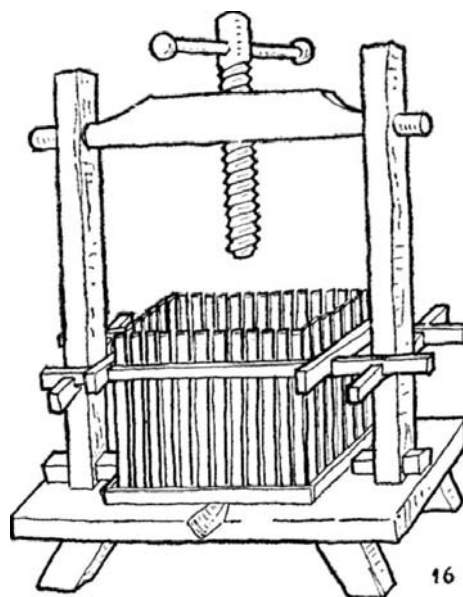
Gombáson és Miriszlón ennél egyszerűbb szerkezetű, részben kézi munkával készült sajtók is kerültek be a század elején Enyedre (16. rajz). Az egyiknek vasorsója és vasfogantyúja volt, négy munkás járta körül, így nyomta le a békát és az alája helyezett *szappanfát* a *kosár*-ban levő malátára.

Amikor a szőlőt kisajtották, „minden viderből vámot vettek”, egy kupát; egy *kupa* (1,4 l) must ára Lapádon a század elején 15 krajcár volt. Azután a kast szétszedték, kivették belőle a *törkét*, de általában nem főzték ki, hanem „ráhányták a ganéra”. Mások egy részét hazavitték, szétmorzsozták egy kádban, vizet öntöttek rá, úgy hagyták na-

pokig, azután újra kitaposták, és így *csüigert* vagy *fickóbort* nyertek belőle. Ha a fickóbort megfőzték, akkor *csügercibre* néven (Egerbegy) reggelire kenyérral fogyasztották. A csügerből ecet is készült: három napig egy cseberben tartották, azután vizet töltöttek rá, megecetesedett, s ezzel savanyították az ételeket (Egerbegy).



15



16

15. Kármentő

16. Régi fasajtó, Gombás

A must édességének fokát általában tojással mérték: a tojást bedobták a mustba, s ha a must feldobta, azt mondták: „Jó a must.” Ilyenkor elégedett a gazda és háznépe. Ahol eladó bor is volt a háznál, ott cégér gyanánt egy karóra kelkáposztát tűztek.

A gyermekeknek még szüret után is kedves hely volt a szőlőhegy: elmentek egy-egy *fillinket keresni*, *kurkászni*, *tallózni* (Lapád) vagy *tollászni* (Felenyed). A felnőttek, főként a férfiak számára azonban még hátramaradt egy munka: a kitermett venyige, a karika lemetszése, és a tél beállta előtt a *takarás*, a szőlő befedése. A szőlő tövéhez előbb egy kis földet húztak, hogy azt feküdj meg a tőke, azután a hegy irányában fölfelé fektették, és egynéhány kapa földdel befődték.

Az Enyed vidékén, valamint a Maros mentén kedvelt szőlőfajták elterjedéséhez lényegesen hozzájárultak a Kollégium miriszlói gazdaságának tapasztalatai. Miriszlón a falusi gazdaságokban elsősorban a következő négy kedveltebb fajta termett: a *járdován*, a *leányka* vagy *leányszőlő*, a *lámpor* vagy *királyszőlő* és a *kövér*; ezekhez még a Kollégium szőlőiskolájából jutottak hozzá a múlt században. Megemlítendő még a *szlamkamenka*, a *kecskececsű*, a bőven termő, de gyenge minőségű *hóvíz szőlő* („olyan piros volt, mint a rózsza, de a leve olyan, mint a hólé”), a *rózsaszőlő*, az *ágas farka*, a *baras* (boros) szőlő és a *muskatáj* is, ez azonban csak újabban terjedt el.

A kedvelt szőlőfajták azonban nem mindenütt teremtek egyformán, s így mindenkinek ki kellett tapasztalnia, hogy kis szőlőjében melyik fajta terem a legjobban. Az eredményes szőlőművelés ezért mindig nemcsak nagy ügyességet, pontos munkát, hanem változatos és gazdag gyakorlati tudást is kívánt a vidék lakosságától; így lehetett nagy hatással gazdasági és társadalmi életére. Ha jó termés volt, akkor el lehetett tenni *álló szőlőnek*, a gyermekek örömére, és novemberben inni lehetett a *karcost*, az új bort. A miriszlói, gombási, csombordi és más szőlősgazdák elsősorban a család, a rokonság számára művelték kis szőlőjüket, és így otthon fogyasztották el a bort, de jól tudták, hogy ezeken a szőlőhegyeken erősebb és jobb aromájú bor terem, mint a környéken másfelé vagy például a Küküllő mentén. Azt is megtanulta minden kiscgazda, hogy a jó terméshez, a jó borhoz nem elég a jó időjárás, hanem gondos, pontos és tiszta munkára van szükség. Ezért mondták: „Adj meg a szőlőnek idejében mindent, hogy ne vallj szégyent a koccintásnál!” Így a szőlő és a bor mindig kihatott a vidék gazdasági-társadalmi életére, a gazdasági-társadalmi fejlődés viszont együtt járt a gondosabb szőlőművelés meg a borkezelés fokozatos fejlődésével.

JEGYZETEK

¹ Csávossy—Horváth—Mezei—Szász: *Szőlőtermesztés*. Bukarest 1957. 17.

² Történelmi Tár 1889.

³ *Amerikai szőlőiskola Nagyenyeden*. Közérdek 1891. 4. és 20. sz.; 1892. 30. sz.

⁴ Milotai Ferentz: *Gazdasági Katechezis*. Első rész. Kolozsvár 1832. 59.

⁵ Milotai Ferentz: *Az erdélyi gazda*. Nagy-Enyed 1839. I. 134.

⁸ Lőcsei Lajos 1898. évi *Közhasznú Nagyenyedi Naptára* szerint Enyeden ekkor két kádár működött: Fonyi József és Selmeczi István. Ők készítették a hordókat, kádakat a vidék számára. Ugyanekkor Gyulafehérvárt hét kádár dolgozott. Az enyedi három késes között legismertebb volt a Gazda Géza műhelye. Itt készültek a kacrok, a bicskák és a kések.

⁷ A szőlőmunkálatok leírásához 1946-ban legfontosabb adatközlőim a következők voltak: Sipos Ferenc (sz. 1866), Magyarlapád; Turzai Mihály (1862) és fia: Mihály (1900), Marosgombás; Szakáts István (1894), Csombord; Szőke János (1872), Miriszló. Továbbá: Deák János, Miriszló; Varró János (1891), Gombás; Vásárhelyi Pál (1897), Miriszló; Bartha Márton (1890), Nagyenyed; Székely Mihály (1912), Gombás; Szabó Mihály, Miriszló és mások. Az egerbegyi adatokat Péter Károly volt tanítványomtól kaptam.

Az Enyed környéki népi szőlőművelésről l. még: *Alsófehér megye néprajza*. Nagyenyed 1899. 500—501 (Lázár István tanulmánya) és Szilády Zoltán: *Miriszló község tárgyi néprajzának vázlatja*. Népr. Ért. IX (1908). 41. Az újabb hazai szakirodalomban a szászmuzsnai népi szőlőművelésről összefoglaló leírást ad dr. Kós Károly: *Népelet és néphagyomány*. Bukarest 1972. 97—107. A kacor használatáról fontos erdélyi adatunk Bod Péter *Önéletírása*. Cluj-Kolozsvár 1940. 143. A kacor használatát bizonyítja Pápai Páriz (1708), Szenczi Molnár (1621) latin—magyar és Calpinus (Lyon 1585) tíznyelvű szótára. Ezekben a kacor metszőkés értelemben fordul elő. A sajtóról l. Vincze István: *Magyar borsajtók*. Ethn. LXIX (1958). 1—28.

⁸ *Város könyve...* 1679. Botskai István által le irattak. Ms. 317. Kézirat a Nagyenyedi Bethlen Könyvtárban.