

A moldvai csángókról szóló írásokat tanulmányozva láthatjuk, hogy az egyik legkutatottabb népcsoportok egyike, néprajzi szempontból is. A gazdálkodásról szóló írások száma ennek ellenére messze alulmarad a folklór-, a népművészeti-, stb. írásokkal szemben. A szőlészettel és borászattal foglalkozó tanulmányok száma pedig aránytalanul kicsi, annak ellenére, hogy a magyar nyelvterületről rengeteg kötet és tanulmány jelent meg ebben a témában. Ezt a hiányosságot csak kismértékben enyhítette dr. Kós Károly Csángó néprajzi vázlat című tanulmányában (1976). Ezt követően Halász Péter nyúlt hozzá - A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról című tanulmányában (1987) - ehhez a nem kevésbé problematikus témához.

Dolgozatomban egyrészt a Klézsén ma alkalmazott borkészítési módot szeretném vázolni egy belső fejlődési folyamat egyik etapjaként, másrészt a Halász Péter - tanulmány végén felvetett problematikához, miszerint a moldvai csángó borászat a hagyományos paraszti kultúra archaikusabb részeit őrzi, vagy pedig a magyar nyelvterületen ismeretlen kelet-európai, balkáni borkészítési eljárásokat idézi (Halász 1987: 176), szeretnék hozzászólni, és újabb adatokat ismertetni.

A bornyerés mai módszerének bemutatása azért lényeges, mert a későbbiekben kiindulópontként fog szerepelni bizonyos feltevések bizonyítására irányuló érvelésekben.

1. A terepmunkát 1999. november 24. és 29-e között végeztem Klézsén. Az eredmények feldolgozásának első fázisában kiderült, hogy jelentős változások álltak be a borkultúrát illetően az elmúlt néhány évtizedben. Ez a Halász Péter és Kós Károly, valamint a saját gyűjtésem összevetésekor vált nyilvánvalóvá. Ezek a változások egyrészt belső fejlődés eredményei, másrészt külső hatás következtében jöttek létre. Elsőként kell megemlíteni, mint külső hatást, a filoxéra járványt, mely máig ki nem hevert károsodást okozott - igaz nem csak Moldvában. Kipusztította az őshonos fajtákat, ezek helyébe új, nyugatról származó fajták kerültek, melyek mennyisége és minősége is elmaradt a régieké mellett. A filoxéra mellett ki kell emelni a téeszésítést, mely erősen visszaszorította a szőlőtermesztést. „A kommunisták kiszántották (a szőlőt), kukurudzátt tettek belé, csak összeszántották, szőlőt csak annyit, hova nem bírt bemenni a masinya, az oldalakon, meliknek ott még megmaradt. Egyiknek sincs sok szőlője, de ezelőtt volt, míg ki nem szántották.”¹

Mind Kós Károly, mind Halász Péter a móriska (daráló) alkalmazását, mint lehetséges feldolgozó eszközt írja le, a csömöszkölős módszer mellett. Az általuk leírt móriska még fából készült és a falubeli mesterek maguk készítették (Halász 1987), mára a fa móriskát teljes egészében felváltotta a vasból készített változat, melyet a gyárban dolgozó férfiak készítettek, készítenek. Az ilyen jellegű különbségek a technikai fejlődésből adódnak, és számuk jóval több az előbb felsoroltaknál, de ezek bemutatása nem célja a jelen dolgozatnak.

Belső fejlődés eredményének tekinthető többek közt a pince elterjedése. Az említett két tanulmány a pincét kizárólag a módosabb gazdáknak tulajdonította, ma azonban már nem tudnak olyat, akinek ne lenne pincéje „megfogy a pityóka, pince kell.”² „Pince nélkül nem bír az ember lenni.”³ Amint az idézett mondatból is kitetszik nem a hagyományos értelemben vett borospincére kell gondolni, hanem olyan pincére, amelynek elsődleges feladata az, hogy megvédje a benne tárolt dolgokat a megfagyástól. Sokkal

¹ Saját gyűjtés: Tapsi Mihály, 72 éves

² Uő.

³ Uő.

nehezebb viszont eldönteni a fejlődés lényegét, ha egyáltalán fejlődésről van szó, az előállítási módszerek egy-egy fázisában bekövetkezett változását vizsgálva. Gondolok itt a daráló egyedül jelen lévő, általánosan meghonosodott használatára, vagy akár a darálás utáni döngölés vagy taposás elmaradására, ezt viszont a drasztikus külső beavatkozások (filoxéra, kommunizmus) idézték elő. Mindkét említett tanulmány a szőlőfeldolgozás egyik fázisaként leírja, hogy: „A lemóriskált (ledarált) szőlőt azután tekenyőbe tették és fa döngölőkkel ütögették vagy lábbal taposták.” (Halász 1987.174.) A fejlődésfolyamat a következő képpen vázolható ebben az esetben: A daráló megjelenése előtt (az 1930-as évek végéig) a szőlőt csömöszkölővel törték össze, vagy pedig lábbal taposták, s ez után öntötték a kádba. A '30-as években megjelent a daráló, ettől kezdve a szőlőt ledarálták, taposták vagy döngölték, s csak aztán tették a kádba. Mostanra a taposás eltűnt, a szőlőt csak darálják, s egyenesen a kádba kerül. Az emberi munkaerő tehát nagyrészt elvesztette jelentőségét, átadta a helyét gépeknek.

A következőkben szeretném vázolni a ma általánosan alkalmazott folyamatát a bornyerésnek adatközlőim szavait visszaadva:

– Szeptember, szeptember asa. Akkor a 15 időtől elé idefelé fogja gyűjteni, ki hogy megéri fogják szedni le, fogják hordani.

[– Hol vannak a szőlők, amúgy a házak mellett vagy messzebb?]

– Mezőn. Mezőn van há. [...] Szatán, ha nem mész oda, hogy megdolgozod, hiába mész oda, hogy leszedd, meg kell dolgoznod, s aztól van mit leszedj. S aztán annyi. [...] Milyen a nyár, ha meleg nyár van, snem esős idők sok, úgy mint most, akkor le lehet szedni, ha hidegek vagynak, akkor az októmbriba. [...]

[– És nem tartják sokáig hogy még édesebb legyen?]

– Tartsák, hogy megüsse még a harmat es, de történik eljön még a hó es. De eljön az eső, s akkor ott csuszkálsz, ott né a sárba.

[– Hány napig szokták szedni? Szoktak hívni segítséget?]

– Egy hétbe, kettőbe kéne végezni, de aztán... [...] Ha elmentsz egy vagy kettő, akkor későbbre végez, ha elmentsz többen, ötön-haton két vagy három nap kész, leszedted. [...]

[–Hogy hozzák be a szőlőt a mezőről?]

– Há szekerral, van szekér.

[–De nem folyik ki oldalt a lé?]

– Nem, met tesszük a zsákokba, vagynak nájlón zsákok, chiar a kosba, ha a kosba teszed, tesz belé nájlont, abba benne marad, nemé folyik ki egy gramm. S oszt amikor hazaérődik akkor a geljátákkal mérik mind csak a kádba, a tetejére teszik azt a móriskát fel, geljátákkal öntik, s egy csak rakja, másik csak önti, másik csak sirítsa. S mikor megtelik, úgy kell majd a nagykádnak egy ilyen arasz vagy kettő, hogy az mikor két - három nap eltelik, akkor felemelkedik, fújja fel, kereken mintha rotyogna, úgy van nagy habja, kereken s há. Mikor az habja, az mikor egy nap kettő úgy fő, akkor eresztik le aztán. Mind feltaszítsa a csiszkovinát (kaccsát, törkölyt). S akkor van egy csap, helyet csánnak. [...] Csánnak egy csapot úgy alul [...] tesznek egy nagy linyánt, valamifélet, nagy edényt s osztán csak merik s hordják bé a pincébe. Vannak putyinák (hordók), ki van mosva, s abba öntik bé, csak lent na.⁴

A kádból a hordókba ugyancsak vederrel hordják a bort, a tölcser amivel beöntik a hordóba egy fából készült edény.

A megmaradt korcs (csiszkovina, törkö) négy további lehetséges művelet alanyává válhat. Az első a második bor-nyerés. Tulajdonképpen ez a legújabb a négy közül, mivel prést igényel. A megmaradt korcsot kiperéselik „A preszával még megnyersz

⁴ Saját gyűjtés: Szalka Márton és felesége

egy 50-60 liter bort.”⁵ Ezt második bornak nevezik és hozzáöntik az elsőhöz. A prés egészen kis méretű és még mindig ritkaságnak számít.

A második lehetőség: „Csiger lesz akkor, ha nem préselik ki a megmaradt csiszkovint, hanem csak úgy vizet öntenek rá s hagyják állni. 2-3 hétig, gengécskébb bor.”⁶

A harmadik lehetőség, hogy az előzőleg vízzel felöntött csiszkovint kifőzik pálinkának. Az utolsó lehetőség pedig az, hogy nem hasznosítják a megmaradt szőlőt, kidobják.

Még mielőtt áttérnék a második témakörre érdemesnek tartom a termesztett szőlőfajtákat megemlíteni és bővebben tárgyalni. A filoxéra okozta pusztulás után az őshonos fajták kipusztulásával, újabb a filoxérának ellenálló fajták telepítése vált szükségessé. Természetesen számos fajtával próbálkoztak, míg végül csak nagyon kevés vált általánosan elterjedt. Ennek legfontosabb oka a szükséges anyagi ráfordítás minél kisebbé tételében keresendő. Klézsén adatközlőim a következő fajtákat nevezték meg: teráz, kecskeszőlő vagy geluskaszőlő, rokmagyar, noha (fehér, fekete), konder.⁷ (vö. Halász 1987. 170.) Ezek a fajták mind direktermők. Teljesen általános az oltott szőlők hiánya. Legfőbb okai: a termesztéshez szükséges szakmai ismeretek hiánya, a nagyobb munkaigény, valamint a költséges kezelés (a permetezőszer nem megfizethető számukra).

A fentebb közölt ismertetés természetesen csak a keretet adhatja meg egy sokkal részletesebb leírás számára, ez azonban meghaladná jelen dolgozat méreteit.

2. A következőkben röviden szeretném felvázolni a klézsén tapasztaltak sajátosságára és rávilágítani ezek fontosságára. Ezért előbb szükséges néhány - a probléma körülhatárolásában nélkülözhetetlen - borászattörténeti adat ismertetése.

Az antikvitás borkultúrájának fejlődésvonalán két utat különíthetünk el a feldolgozó eszközök használatában. Így a Közép- és Nyugat-Európa évezredek préses borkultúrájával szembeállítható Délkelet-Európa és a Közel-Kelet borkultúrájának préstelensége. (Vincze 1975: 104.) Ez utóbbin a taposás maradt a borfeldolgozás kizárólagos formája. A préstelen forma az európai szemléletben mint az elmaradottság, igénytelenség, szegénység velejárója merül fel. (Vincze 1975: 104) A szőlőkultúra nagymértékben függvénye a helyi talaj és éghajlati adottságoknak. (Égető 1980), vagyis a szőlőben gazdag területeken a mennyiségi termelés fokozása nem a nyersanyag intenzív használatában, az eszközök tökéletesítésében, hanem az extenzivitás fokozásában, a méretek növelésében mutatkozott meg. Ezen felül a szőlő lábbal taposása inkább minőségi követelményhez, igényekhez kapcsolódik, mint a szegénységhez, vagy igénytelenséghez. „A présesség és préstelenség nem minden esetben jelentett fejlődési fokozatot, egymásutániságot, hanem a szükséglet kielégítésének hol a hagyománytól, hol egyéb feltételektől meghatározott lokálisan kötött formáit, időben a különböző formák egymás mellett élését.” (Vincze 1975. 105.)

Elhatárolva a két rendszert egymástól külön-külön megállapíthatjuk a kettő sajátosságait. A közép- és nyugat-európai ág fő jellemzői közé tartozik a prés használata, a fából készült zárt hordó és a borospince alkalmazása. A prések pedig a fehérbor készítésének jellegzetes eszközei. (Vincze 1984: 7.) Délkelet Európában (a Balkánon) és a Közel-Keleten ezzel szemben a préstelenség, a szabadtetejű edényekben⁸ való megmunkálás, tárolási mód volt elterjedt, s ez inkább a vörösbor készítésének volt megfelelő eljárás.

Andrásfalvy Bertalan írja, hogy a vörös szőlőt a törökök, illetve a törökök által leigázott balkáni keresztény népek hozták Magyarországra. (Andrásfalvy 1957: 59.)

⁵ Saját gyűjtés: Tapsi Mihály

⁶ Uő.

⁷ Helybéli fajtanevek.

⁸ Kezdetben vermek, később edények (doliumok), majd fából készült hordók.

Miután a kölcsönhatás megteremtődött beszélhetünk tulajdonképpen arról, hogy a különböző módszerek az illető közösség igényei szerint változtak, alakultak vagy kombinálódtak. Természetesen fejlődésfolyamat is létezett, így az agyagedényektől a zárt fahordók használatba vételéig terjedő időszak is hosszú volt, és az átmeneti időszakban széles körben elterjedt a kád, felül nyitott, fából készült edény, amelyet feldolgozás, erjesztés és tárolás céljára egyaránt alkalmaztak. (Vincze 1984: 5.), ugyanakkor a kád megmarad a balkáni borkultúra karakterisztikus jellemzőjének.

Ezeket egybevetve most már azonnal adódik a kérdés, hogy a moldvai csángók borkultúrája melyik nagy borkultúra ághoz tartozik, illetőleg - minthogy pontosan a kétfő határterületén lévő csoportról van szó - azt kell meghatározni melyik borkultúra gyakorlata hatolt be a másikba és milyen mértékben.

A „bizonyítékok”, melyek közül számos pusztán feltevés, a balkáni rokonságot látszanak erősíteni. Elsőként a kád jelenlétére kell gondolnunk, mint a bornyerés központi tárgyára. Továbbá, ha összevetjük a Kós Károly és Halász Péter által közölt régebbi taposómódszert a Vincze István Grúziában, Örményországban, Bulgáriában és Romániában gyűjtött anyaggal, akkor a részletekig menő hasonlóságot figyelhetünk meg, az eljárásokat illetően. Noha fényképen nem lett megörökítve szembetűnő a hasonlóság a Vincze István készítette fénykép és a következő leírás között, mely Halász Péter balászfalvi adatközlőjétől származik: „A vállúba a zákosz szőlőt béteszik, s táncolnak vala ritta.” Vincze szerint ki kell hangsúlyozni a hasonlóságot - vagyis nem beszélhetünk azonosságról, azonos a technika, a funkció, csak az azt használó ember más. (Vincze 1975: 132.)

Figyeljük meg a következő beszámolókat: „Jó bort ebben az országban keveset ittam, kezdi az egészen más összetételű francia borokhoz szokott utazó, de ennek oka nem a föld, vagy a szőlő [...] hanem, hogy az ország lakóinak nincs pincéjük, pedig könnyen építhetnének. A megerjedt bort házukba viszik ami egyben lakóhely és pince is, vagy nem egy esetben a ház előtt hagyják edényeiket, csak néhány szőlőlevéllel fedik be, feltételezve, hogy a bor a törkölyön maradt egészen az eladásig, hordót nem használtak.”⁹ Vagy: „A szőlőt hatalmas kádakba szedik, a mély edények a ház előcsarnokában állnak, s amelyekben a szőlőt a fa csömöszkölővel szétzúzzák. Ezután a bort hordóba teszik.” (az erjedés befejezése után).¹⁰

S ami a leginkább hasonlít: „a kihordott fűrtöket csömöszkölővel törlik vagy tiporják, s az út mellett nagy kádakba öntik ... csak a vagyonos gazdáknak van kamrájuk. A szegényebbeknek a kacája (kádja) vékony deszkatető alatta áll. A kacákról lefejtett bort töltik csak hordókba (prést nem használnak). A törkölyt a kacákban hagyják és betapasztják. Ebből pálinkát főznek.”¹¹

Egy másik közvetett bizonyíték lehet az hogy, székely eredetüként, nem hozhattak magukkal fejlett borkultúrát, mivel Székelyföldön a borkészítés nem tartozik és nem is tartozott az elterjedt mesterségek közé, ami a terület szőlőtermesztésre való alkalmatlanságának tudható be.

De említsük meg a csángók borkultúrájában szereplő két nyugat-európai elemet, a hordót és a prést.

Történetileg igazolt, hogy a hordó került be hamarabb, konkrét adatok azonban nem maradtak fenn erre vonatkozóan; ez is újként számíthat, hiszen még ma is vannak példák arra, hogy a bort kádban tárolják.

⁹ Vincze idézi Ivan Sahasovot, aki közli Besolt 16. századi utazásainak megfigyelését a török uralom alatt álló Bulgária szőlőműveléséről. Vincze 1957: 63.

¹⁰ Vincze idézi Leonard Schultze 1927-ből való, Makedóniára vonatkozó megállapításait. Vincze 1957: 63.

¹¹ 1832-es feljegyzés a szeremégi szerbekről.

A prés pedig máig nem tudott teret hódítani magának, s alkalmazását tekintve másodrangú a kád mellett. Ebben a környezetben elvesztette valós funkcióját, s megszakadt vagy legalábbis elhalványult a kapcsolat szorossága közte és a hordó közt. Míg a nyugati típusú borkultúrában e két tárgy köré rendeződik az egész borkészítés folyamata, úgy, hogy közben a kettő elválaszthatatlan egymástól, addig ebben az „idegen” környezetben szerepük másodlagos és egymástól független, abban az értelemben, hogy az egyik hiánya nem zárja ki a másik jelenlétét. A moldvai csángók borkultúrája jelenleg egy átmeneti fázisban van, amely állapot a nyugati típusú eljárás fokozatos térhódításának hatását örökíti meg. Ez nem jelenti azt, hogy meghatározott idő elteltével a csángók teljesen átállnak a nyugati módszerek alkalmazására. Lehetőségként ez is feltehetően ugyan, de függvénye annak a társadalmi, gazdasági, ízlésbeli változásnak, amely az igényeket irányítja.

Dolgozatommal szerettem volna felhívni a figyelmet a hagyományos néprajzi kutatások fontosságára, a népi gazdálkodás körébe tartozó témák kutatásának szükségességére.

Irodalom

- Andrásfalvy Bertalan, *A vörösbor Magyarországon*. in: Néprajzi Értesítő, XXXIX évf. 49-69, 1957
- Balassa Iván, Tokaj-Hegyalja szőlője és bora. Tokaj, 1991.
- Égető Melinda, *Középkori szőlőművelésünk kérdéséhez*. in: Ethnographia, XCI évf. 53-78, 1980.
- Halász Péter, *A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról*. in: Dolgozatok Balassa Iván 70. születésnapja tiszteletére, 165-184, 1987.
- Kós Károly dr., Csángó néprajzi vázlat. In: Tájak, falvak, hagyományok, 1976.
- Néprajzi Látóhatár, 1993/3 (II. évf.) Tanulmányok és közlemények a Kárpát-medence peremterületének szőlő és borkultúrájáról.
- Vincze István, Taposók és prések. In: Ethnographia LXXXVI. évf., 104-152, 1975.
- Vincze István, A bortárolók történeti formái: verem - dolium - hordó. XCV évf., 1-9, 1984.
- Vincze István, A borkészítés módjai és eszközei, különös tekintettel a borsodi Hegyközségre. In: Ethnographia LXXI évf., 1-25, 1960.

Fabricarea vinului la Cleja (jud. Bacău)

Rezumat

Lucrarea prezintă metodele și tehnologiile folosite în viticultură din localitatea ceangăiască Cleja (județul Bacău). Specificul viticulturii din satele ceangăiești este că se păstrează straturile arhaice a agriculturii țărănești. Tehnologia folosită la prelucrarea viței de vie, respectiv la producerea vinului prezintă elemente orientale, balcanice, neîntâlnite în viticultura maghiară și în viticultura vest-europeană. Aflându-se pe granița virtuală dintre cele două mari tradiții viticole, în viticultura satelor ceangăiești se pot observa elementele specifice ambelor părți.

