

Peti Botond

Egy moldvai csángó falu szőlőtermesztésének és borkészítésének technológiai sajátosságai

Bevezetés

A magyar néprajzi szakirodalmat megvizsgálva kitűnik, hogy az egyik legkutatottabb magyar néprajzi csoportok egyike a moldvai magyarság. Hogyha kézbe vesszük a 2006-ban Ilyés Sándor, Pozsony Ferenc és Tánczos Vilmos szerkesztésében megjelent *A moldvai csángók bibliográfiája* című kötetet (Ilyés–Pozsony–Tánczos 2006), látható, hogy főleg az 1990-es évektől kezdődően számos néprajzi könyv és tanulmány látott napvilágot. Ezek elsősorban a csángók identitásának kérdését, valamint vallásos és társadalmi életét, illetve értékrendszerét vizsgálták. Ma már nagyon sokat tudunk a csángó folklórról és vallásosságáról, népköltészetről és népművészetről, a csángó nyelvjárásról stb. Ugyanakkor nagyon kevés azon tudományos dolgozatok száma, amelyek e népcsoport gazdasági életéről és problémáiról – növénytermesztéséről és állattenyésztéséről – szólnak. Ezen területen belül pedig a szőlészettel és borászattal foglalkozó tanulmányok száma aránytalanul kicsi. A magyar szakírók közül Halász Péternek jelent meg tanulmánya a csángók szőlőtermesztéséről és borkészítéséről *A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról* (Halász 1987), illetve *Szőlőművelés, bormyerés* (Halász 2002) címmel. Kós Károly 1976-ban megjelent *Csángó néprajzi vázlatában* pár bekezdés erejéig kitér a csángók szőlőtermesztés-technológiájára (Kós 1976). Lükő Gábor is *A moldvai csángók* című kötetében csupán egy féloldali leírást ad a moldvai magyarok egy jellegzetes eszközéről, a „szőlőültető botról” (Lükő 2002: 123). A román szerzők közül Valer Butură és Dorinel Ichim elsősorban a moldvai szőlőkészítés eszközkészletéről és a bortárolási szokásokról tesznek említést (Butură 1978, Ichim 1987).

Tanulmányomban a teljesség igénye nélkül egy moldvai csángó magyar település, Klézse, példáján keresztül próbálom meg körülhatárolni, és lépésről lépésre – vagyis a szőlőtermesztés és borelőállítás időrendje szerint – megismertetni a csángók szőlőtermesztési sajátosságait és borkészítési

technikáit, valamint bemutatom a szőlő szedéséhez, illetve a bor előállításához és tárolásához szükséges eszközöket.

A munkaeszközök történeti-néprajzi elemzésére alapozva borkultúránk két alaprétegét különböztették meg, és pedig a borkészítés préses, illetve prés-telen formája között tettek különbséget (Vincze 1975: 104). „A magyar borkultúra történeti-néprajzi kutatása során nyilvánvalóvá vált, hogy a présesség, illetve prés-telenség termelési szintjelző volta mellett történeti-kulturális területeknek is jellemzője lehet. A vizsgálatok ráirányították a figyelmet arra, hogy Közép- és Nyugat-Európa évezredes préses borkultúrájával szemben Délkelet-Európa és a Közel-Kelet régi és kiterjedt borkultúrájának jellemzője a borfeldolgozás prés-telensége” (Vincze 1975: 104). Az tehát, hogy borkészítéskor kipréselik-e a szőlőt vagy nem, sok mindenben meghatározza a borkészítés technológiájának további lépéseit. A Kárpát-medencén belül élő magyarság préses borkészítési technológiájával szemben a moldvai magyarok a szőlő feldolgozásakor nem használnak prést.

A csángók szőlőkultúrájának elemzése során – ezen szőlőkultúra más-ságára való figyelemfelhívás végett – a tanulmányban több helyen is összehasonlítom az itt szokásban lévő szőlőkultúrát az Erdélyben, vagy a magyar nyelvterület egyéb részein szokásban lévő szőlőtermesztési szokásokkal.

Szőlőtermesztés Moldvában

A moldvai szőlőtermesztés múltját a középkorban kell keresnünk. A szőlőtermesztésre vonatkozó első írásos adatok a 15. századból maradtak fenn. Ezen iratok tanúsága szerint a 15–16. században főleg a Szeret északi részén, Moldvabánya, Szabófalva és mindenekelőtt Kotnár, továbbá Bákó környékén találkozunk számottevő szőlőtermesztéssel. „Ezeken a vidékeken a bortermelés is jelentős volt, s a 16. században kivitelük is volt Lengyelországba, Erdélybe” (Benda Kálmánt idézi Halász 2002: 185–186). A 17–18. század fordulóján Dimitrie Cantemir moldvai fejedelem is elismeréssel emlegette a Szeret völgyében termő borokat (Halász 2002: 185). „Petrás Incze János, Klézsén szolgált pap Döbrentei Gábor kérdéseire válaszolva egyebek között a következőket írta a moldvai magyarok szőlőtermesztéséről: »Mívelik pedig továbbá a szőlőt is nem kis szorgalommal, ha nem mindenütt is, és a bor eltartására szükséges edényeket, hordókat készítenek nemcsak a magok számára, nagy mennyiségben Moldvából minden évben kiviendők«” (Domokos Pál Pétert idézi Halász 2002: 186).

Halász Péter kutatásai szerint a 20. század első felében a legnagyobb szőlőterületekkel rendelkező csángómagyar falvak Bákótól délre, a Szeret jobb partján helyezkednek el. Ezek a következő települések: Lujzikalagor, Bogdánfalva, Nagypatak, Forrófalva, Somoska, Klézse és Szászút (Halász 2002: 187).

A kutatás helyszíne

Klészse község a Szeret menti székelyes csángó falvak csoportjába tartozó, Bákótól 20 kilométer távolságra, délre fekvő település. Lakossága közel 7600 lelket számlál,¹ melynek jelentős része (leginkább a fiatalabb generáció, körülbelül 1500 személy²) külföldön (Spanyolország, Olaszország, Németország, Norvégia, Magyarország, Izrael) dolgozik vendégmunkásként. Kevesen állami munkahelyre a megyeközpontba naponta bejárnak dolgozni, illetve néhányan a magánszektorban keresnek megélhetési lehetőséget. A klézseiek legnagyobb része a mezőgazdasági ágazatban tevékenykedik, legfőképpen növénytermesztéssel, kevesebben állattenyésztéssel foglalkoznak. A mezőgazdaságban dolgozók legnagyobb hányadát a nyugdíjasok alkotják, valamint azok a középkorúak, akik nem rendelkeznek állami munkahellyel, illetve szaktudással.³ A növénytermesztéssel foglalkozó gazdaságok nagy része rendelkezik bizonyos számú állatállománnyal is, tartanak egy-két tehenet, esetleg lovat vagy szamarat, ezeket igázzák, azért, mert a falu lakossága egy-egy ritka kivételtől eltekintve, nem rendelkezik mezőgazdasági gépekkel. Ezért állati munkaerővel próbálják pótolni az erőgépeket, a traktorok és az ezekhez tartozó mezőgazdasági gépek hiányát, így a háztartások legnagyobb hányada állatokkal szánt, vet, boronál, fuvaroz.

A falu határához 2500 hektár mezőgazdasági terület tartozik, ebből 1300 hektár szántóföld és 100 hektár szőlőterület (vö: Pozsony 2005: 162). „A település birtokstruktúrája a törpebirtok jellemzőit mutatta” (Peti L. 2006: 25). „Magyarországon a harmincas években állapították meg, hogy az alsó határ, amiből egy család meg tud élni, 15 katasztrális hold (kb. 8,60 ha). A csángó gazdaságokban talán nincs is arra példa, hogy egy családnak ennyi földje

¹ A 2002-es népszámlálási adatok nyomán.

² Pozsony Ferenc, Peti Lehel és saját becsléseim alapján.

³ A fiatalabb generációhoz tartozók közül kevesen gazdálkodnak, ugyanis ők azok, akik külföldön keresik vendégmunkásként kenyerüket.

legyen. Az átlagos földbirtok nem haladja meg a 3–4 hektárt, és sok esetben 1 hektár alá szorul” (Benedek 1997: 198). A másik jellemző általánosság, hogy a földek nem egy darabban vannak, hanem több, sokszor egymástól több kilométer távolságban szétszóródva helyezkednek el, és a legnagyobb földterületek nagysága sem haladja meg az egy hektárosnál nagyobb méretet.⁴ „A családi alapon szerveződő törpegazdaságok alapvető gyengeségét Moldvában ma elsősorban a súlyos tőkehiány, az elmaradott eszközanyag, technológia és az alacsony termelékenység mellett a birtokstruktúra felaprózottsága, valamint szétszórtsága okozza” (Pozsony 2005: 167–168).

Egyoldalú a természerkezet, a domináns növénykultúra a kukorica. Ezt egészíti ki néhány zöldségféle: bab, káposzta, murok, petrezselyem, zeller, hagyma, retek stb. A kukorica munka- és időigényes ugyan, de a szántáson kívül szinte semmilyen más művelethez nem kell állati vagy gépi munkát igénybe venni, minden munkafázis kézzel végezhető, és nagy tömegű alapanyagot ad, kocsánya pedig a szalmánál táplálóbb, ha idejében begyűjtik (Benedek 1997: 199–200), és ezt állatok téli takarmányozására használják. A kalászos gabonák, mint például a búza, árpa, zab, rozs, tritikálé és egyebek, csak igen kis hányadban képviselik magukat, jelentőségük szinte elhanyagolható (Benedek 1997: 200).

A kukorica⁵ termesztése mellett a másik domináns növénykultúra a szőlő. Halász Péter kutatásai szerint az összes Szeret menti magyar település közül talán Klézsén termelték a legtöbb szőlőt és bort: „A faluban mindenkinek volt szőlője, sőt két-három olyan ember is élt itt, aki csak szőlővel foglalkozott, s az eladott bor árából élt. Klézsén beszéltek olyan esetekről, amikor »ami daraboeska fõggyük vót, aszt mind bérakták szõlõvel, s a pujnak, s másnak valót bérelték, vaj részibe vették ki a bojártól«. A klézsei szőlőnek és bornak egyébként messzi földön híre volt. A bukovinai székely falvakból például, ahol nem termett meg a szőlő, rendszeresen jöttek Klézsére szőlőt és bort vásárolni” (Halász 2002: 188). A lakosság jelentős hányada általában ma is rendelkezik több-kevesebb szőlőterülettel a faluban.⁶ „Mivel a szőlő a legrosszabb talajú oldalakban, gödrökben is megélt, jelentős mértékben hozzájárult a nagycsaládú, de kevés és rossz földdel rendelkező csángó családok megélhetéséhez” (Halász 2002: 188).

⁴ Ez azonban a romániai gazdálkodásnak régi és általános problémája, és nemcsak moldvai magyar sajátosság.

⁵ Klézsén a kukoricát *pujnak* vagy ritkábban *kukurudzának* nevezik.

⁶ Saját kutatásaim alapján, és becsléseim szerint a településen a családi gazdaságok körülbelül 90 %-a rendelkezik kisebb-nagyobb szőlőültetvényvel.

A szőlő termesztése

A klézsei földművelésnek ma is igen fontos ága a szőlőtermesztés. A faluban csak *direkt termő*⁷ szőlőfajtákat termesztenek. Klézse határában – egyébként ez a jellemző más csángó falvakra is – meglehetősen szétszórtan helyezkednek el a szőlőföldek, nem voltak, és ma sincsenek egy-egy területre koncentrált szőlősök. A szőlőhegyek tehát nem különülnek el más növénykultúráktól, hanem vegyesen vannak az ültetvények a szántókkal, kaszálókkal, gyümölcsösökkel. Ezért madártávlatból szemlélve a falu mezőgazdasági területeit, egy meglehetősen sokszínű és tarka képet látunk.

Klészén külterjes és hagyományos szőlőtermesztést folytatnak. A termesztés egyáltalán nincs gépesítve, a szőlő éves munkáit csak kézi munkaerővel végzik el. Mivel kevésbé érzékeny, fehér és fekete direkt termő szőlőfajtákat termesztenek, ezért vegyszeres növényvédelmi kezelést nem alkalmaznak. Ennek következtében kevés anyagi ráfordítással és nagyon olcsón tudnak szőlőt termesztani, és bort előállítani. A szőlősök karós támrendszerűek, ezek nem hasonlítanak például az Erdélyben, és a magyar nyelvterület más részein is általánosan ismert egy karós támaszú, és az ehhez szorosan hozzátartozó *karikás* művelésmódhoz. Itt minden szőlőtövet – a tőke nagyságától függően – minimum 3, maximum 10-12 darab *herág*,⁸ azaz karó támaszt. A karók a tőke körül sáterszerűen körbe vannak elhelyezve, a tetejük felül össze van kötve. Ezekre vezetik rá körkörösén, és kötözik fel a szőlő vesszőit. A kollektivizálás hatására újabban megjelentek a *spalieros*, azaz oszlopos támaszú szőlősök is.

A szőlő lebontása

Tavasszal a szőlő éves munkáinak első fázisa a *szőlő lebontása*. Erre általában márciusban kerül sor. Ez azt jelenti, hogy az előző évben *felvert*, a szőlőbokr támaszául szolgáló herágokat kiszedik a földből. Teszik ezt azért,

⁷ Direkt termő szőlőfajtáknak azokat az Észak-Amerikából származó szőlőfajtákat nevezzük, amelyek saját gyökéren megélnek, tehát nincsenek vad alanyra ráoltva, és gyökerük a szőlőgyökértetű (filoxéra) károkozásával szemben ellenálló. Az ilyen szőlőből készült borok viszont gyengék, élvezhetetlenek, egy részük pedig – rendszeres fogyasztás esetén – káros hatással bír az emberi szervezetre.

⁸ Érdekes lenne a *herág* és a dolgozatban még előforduló más csángómagyar szavak etimológiáját megvizsgálni, azonban a helyhiány miatt e tanulmány keretén belül erre most nincs lehetőségem.

mert egyrészt könnyebben hozzáférnek a szőlőtőhöz, így a metszést könnyebben elvégezhetik, másrészt pedig, a karók egy részét kicserélik, a korhadtakat újakkal pótolják.

A szőlő metszése

A metszés általában a lebontást követi, de esetenként meg is előzheti azt olyankor, amikor enyhébbek a telek. Ilyenkor már a téli hónapok fagymentes napjain nekifognak a szőlő metszésének. *Én a télen mettem. Mikor találkozok a jó üdövel. Karácsony után, Újesztendőben. Tudjátok? Mikó vótak azok a jó meleg idők én akkor mettem meg. De nem szokták rögvest őszől. Inkább tavasszal. Vagy most a télen es akkor megmetták, mivel jó idő vót. De inkább tavasszal, tavasszal metik, aztán sikissák.* (L. K.) A metszést öt évesnél fiatalabb tőkék esetében két icára (szálvesszőre) vágják, ennél idősebb tőkéken négy, esetleg öt szálvesszőt hagynak meg, vesszőnként 7-8 termőrüggyel. *Veszik a metőollót, akkor kezdik metni. Metszeni. Ahogy akarja hagyni az ember, amikor fiatal a szőlő akkor csak két vesszőre, hogyha már van öt éveske, akkor meg lehet hagyni négy vesszőt is ugye, hét-nyóc bog a vesszőn.* (I. Gy.)

A metszést régen szőlőmetsző késsel végezték (Halász 2002: 194). Ma ilyent nem találni a faluban, de az idősebbek még használták. A metszést most *metőollóval* (metszőolló) végzik.

A lemetszett szőlővenyigét *corpinnak* nevezik, ezt sokféle módon hasznosítják. Klézsére a gáz ugyan be van vezetve, sokan ezzel fűtenek, de az általános a fával való fűtés és főzés. Ezért a korpint sokan öles kötegekbe összekötözik, hazahordják, és otthon nyáron ezzel tüzelnek főzéskor. Ezt a felhasználási módot az utóbbi években, a csángó falvakban is megjelenő és gyorsan terjedő, nyári főzésre alkalmas kisebb-nagyobb rezsókra kapcsolható butángázás palackok visszaszorították. A másik gyakori hasznosítása a korpinnak, a szőlőterületnek a vele való körülhatárolása, bekerítése. A körülbelül 0,5–1 méter vastagon körberakott korpint benövi a gaz, esetleg közte elcserjésedik, és mintegy élő sövényként védi a szőlőterületet főleg az elkószáló háziállatok, de a vadak kártételétől is. Hogyha nem kívánják ily módokon hasznosítani, akkor egyszerűen rakásba hordják, és elégetik a szőlődarab végében. [Minek nevezik azt az ágat, amit lemetszenek?] *Korpin.* [És annak mi lesz a sorsa? Mit csinálnak vele?] *Azt szoktuk elégettük. De most hogy jöttek ezek a butelik, hogy mondják, s kinek van oljan gázbutélijája az, nem erőst szokta. Mert nyáron elégettük a nyári sobaba* [kályhába],

mert műk úgy mondjuk soba. S akkor ott szoktuk, hogy elégettük, de most már nem hordjuk haza. (L. K.)

Sikítás

A sikítást a tavaszi első kapálásnak is nevezhetnénk, de ez a művelet több ennél. Metszés után kereken elkapálják a földet a szőlőtő körül – ezzel a korai gyomokat is kiirtják, és a földet is puhítják –, de a sikítás elsődleges célja a szőlőtő felső részének *gyökértelenítése*. A 15–20 cm mélységig kitakart töről éles késsel vagy bicskával levágják a hajszálgyökereket, majd újra betakarják a tövet. Ezt minden tavasszal, áprilisban megismétlik. *A bokor körül a kapálást úgy hívtuk, hogy sikítás. Elsikítottuk a földet. Miután azt levágtuk, ugye akkor minden bokort megkapáljuk a tövöt, kitakarjuk a tövöt, hogy ha van uljan külgyükere növe, akkor azt levágjuk, hogy a gyükere az nő, akkor az ki fog veszni a szőlő. Mindig úgy kell, hogy a gyükere az befelé mennyen a szöllőnek, nem hogy kifelé jöjjön. S akkor az mi kiunt van a föld színin, uljan gyükér, akkor azt azokat le kell vágni.* [Milyen mélységbe?] *Hát egy olyan 15 cm-re vannak. Úgyhogy azt bé kell majd 20 cm-re vágni. S aztán húzzuk vissza a földet kereken szépen újra.* (I. Gy.) Ezt a műveletet minden direkt termő szőlőt természetű vidéken elvégzik, tehát így ez a munkafázis ebben a formában nem moldvai sajátosság, de az viszont az, ahogyan végrehajtják ezt a fent említett módon, ugyanis más vidéken késsel nem vágják le a gyökereket. Ha nem távolítanak el a szőlőtő felső gyökereit, akkor ezek erősödnének meg az alsók helyett, és szárazság idején a tőkék könnyen kiszáradhatnak.

Herágverés

A sikítást követi a *herágverés*, azaz a karózás. Már volt arról szó, hogy legkevesebb 3, legfennebb 12 darab herágot állítanak körbe sátorszerűen a tőke köré, és erre kötözik a szőlő *icáit*, azaz vesszőit, de egy átlagos nagyságú tőke köré 4–6 darab fűzfakarót szoktak tenni. A karók nem vas-tagok, általában 3–4 cm átmérőjűek, találóbban inkább csak husángoknak nevezhetnénk őket, semmint karóknak. Hosszúságuk 2,5–3 méter között mozog. A herágok nagy része nem egyenes. Jobban kedvelik az enyhén görbéket, mert ezekből a sátorszerű támaszt jobban ki lehet alakítani. Csak azokat a herágokat cserélik ki, amelyek töve elkorhad, vagy amelyek az év folyamán eltörtek.

A szőlóherág leginkább fűzfa. Úgy tartják a faluban, hogy a fűzfából készült herág tart a legtovább, ami sosem több két-három évnél. Az esetek nagy részében két fűzfajnak, a *fehér fűznek* (*Salix alba*), illetve a *kecske-vagy barkafűznek* (*Salix caprea*) az ágait használják fel karózás céljából.

A fűzeket sokan szándékosan termesztik, vannak olyan határrészek, ahol herágtermelés végett fűzesek vannak telepítve. Patakok árterületén is ilyen fűzfák nőnek. Ha valakinek a földje a patak mellett van, vagy a kertje rájár a patakra, akkor a telek melletti patakrész az ott nőtt fűzfákkal együtt az illető emberé. A herágot termő fűz – a rendszeres visszanyesések következtében – 1-2 méter magas törzséről növeszti a hajtásait, ezek a hajtások, ágak körülbelül két-három év alatt herág méretűre fejlődnek.⁹ Az összes ágat egyszerre levágják, tehát kopaszra nyírják a törzset, amely majd újra növeszteni kezdi hajtásait. Egy-egy fáról körülbelül 10–25 darab karót gyűjthetnek be. A karókat a szőlőbe való felállításuk előtt sosem hámozzák meg, ezért hamarabb tönkremennek.

Akinek nincs fűzese, az megveszi a herágot. Télen és tavasszal a környező román falvakból, ahol kevesebb, vagy egyáltalán nincs szőlő, és a Gyimesekből teherkocsival hozzák a szőlőtámasznak való herágot. Ezt vagy pénzen,¹⁰ vagy borért cserébe veszik meg.

A fűzfa mellett még bükk és mogyoró fából készítenek karót, de ezeket rosszabb minőségűeknek tartják a fűznél. *A fűz lenne a legjobb herágnak, mert többet tart. Tart úgy három esztendeig es. Aztán szokták egyebet es. Masinások jönnek ide a Gyimesből, aztán ott teremik sok herág, hordják a faluba egész télen, egész tavaszon árulják a herágot magyaróból.* (L. K.)

A szőlőültető bottal, a bitonággal körülbelül 15 cm mély, és 4-5 cm átmérőjű lyukat készítenek, és ezekbe a lyukakba állítják be a karókat. A Moldvában használatos szőlőültető botot eredetileg egy elágazó fából faragták. Két mellékhajtását csonkán meghagyták, egyiket *lépőnek*, másikat *nyelének*. Újabban külön darabból hozzáillesztett nyéllal és lépővel is készítik (Lükő 2002: 123), sőt vasból is hegesztik. „A szerszám az őskori ásóbotnak nemcsak formai utódja, de úgy is dolgoznak vele, mint az ásóval” (Kós 1976: 121).

⁹ „A fűzeket a gyorsan növényöző fajok között tartjuk számon, ugyanis e fajtáknak évente és hektáronként 30 m³-t is elérő növedékük van (Kuszálík M. – Kuszálík P. 1984: 123).

¹⁰ 2005 tavaszán egy darab herágért 2000 régi lejt, vagyis 0,20 új lejt, azaz 20 banit fizettek.

A szőlő felemelése és kötözése

Miután a tőke köré felállították a herágsátrat, akkor *felemelik*, azaz felkötözik a szőlő metszés után meghagyott termővesszőit a herágokra. Ezt csigavonalban teszik, azért, hogy kizöldülés után minél jobban érje a növény leveleit a napfény. A kötözést *mázséval*, fűzfavesszővel végzik. Ezek a vesszők nem a karók alapanyagául szolgáló fehér fűzről és kecskefűzről – ugyanis ezen fűzfajok vesszője török –, hanem a helyi szóhasználatban *sárig mázsénak*, illetve *veress mázsénak* nevezett kötőfűzről (*Salix spp.*) és a csigolyafűzről (*Salix purpurea*) származnak. A sárig mázsé a legmegfelelőbb szőlőkötözés céljára.¹¹ A rongy, a spárga és egyéb kötözőszerek használata is ismert a faluban, de nem általános a használatuk. *De nem az egész fűznek jó a mázséja.* [Melyiknek a jó?] *Van az a sárig mázsé, van a veress mázsé es, de mindenmódú van abba es. Van amelik csánja a herágot, annak nem jó a mázséja. Az török, s avval nem bír sz dolgozni. A ráfiát amíg bagazgatad, evvel egyhamar felsírted. Könnyebben lehet dolgozni.* (L. K.)

Kapálás

Klézsén az év folyamán kétszer-háromszor kapálják a szőlőt. Először tavasszal *sikításkor*, a többit a nyári hónapokban annak megfelelően, hogy milyen ütemben gyomosodik a szőlő. A kapálás meglehetősen nagy körülménnyességgel történik, mert a kapával be kell nyúlni a herágok közé. Moldvában egyféle kapát használtak, mégpedig nagy széles és kerek élű formát, aminek a két vége hegyes volt. Ezek a széles orrú kapák a régi kelet-európai szerszám leszármazottai, az oroszoknál és a regáti románoknál is általánosan elterjedt formák voltak (Halász 2002: 195–196).

Zöldmunkák

Erdélyben a nyár folyamán általában háromszor végzik el a zöldmetszést, ilyenkor a szőlő fölösleges és *hónalj hajtásait*, valamint a hosszúra nyúlt szőlővesszők végeit szokták le-, illetve visszavágni, esetleg a fürtök körüli leveleket ritkítják meg. Moldvában ezt egyszer, augusztus környékén szokás elvégezni, de sokan el sem végzik abból a meggondolásból, hogy jégverés

¹¹ Egyébként ősszel a kukorica szárát, a *huruzst* is a sárga fűzfa vesszőjével kötik össze.

esetén a fölösleges zöld ágaitól megtakarított szőlőtőkén nagyobb kár keletkezik. *S akkor levágnák az ízét, hogy jobban bírjon. Hogy az megérjék, jobban süti a nap, de ennek két ízeje van, lehet, hogy rosszul csinálod, lehet, hogy jól csinálod. Mer ha eljön egy jégesső, és ki van takarva a szőlőgerezd, akkor vége. Még így is leveri, ha van jég.* [Gyakran okoz károkat a jégeső?] *Hát szokott. Minden esztendőbe van, csak nem mindig egy helyt. Van, amikor kétszer megjelenik a jégesső, s van amikor nem.*¹² (I. Gy.)

Szőlőszedés

Klézsn a szőlőtermés betakarítását nem szüretnek, hanem *szőlőszedésnek* nevezik. A szüret elnevezést nem ismerik, pontosabban, az idősebb emberek általában még ismerik, de ezt a terminust ma nem használják.

A moldvai szüret más, és nem nagyon hasonlít a Kárpát-medencén belüli magyar borvidékekre jellemző, vigalmakkal és mulatságokkal tarkított, szőlőbeli eseményre. „Egyáltalában a Szeret mentén kevés népszokás és dal kapcsolódott a szürethez. Természetesen a csángó falvakban is az öröm és a megelégedettség forrása a gazdag szőlőtermés, mégis az ottani szüretnek inkább tekinthetők egyszerű betakarításnak, mint népünnepélynek. Nem volt emelkedettebb a hangulat, mint más termény betakarításakor” (Halász 2002: 196–197).

Egy-egy bortermesztő vidéken a mulatozás, a borfogyasztás általában összefonódik egy sajátos lokális szokáskultúrával is, ami közvetlenül és közvetetten összekapcsolódik a szőlő- és borkultúrával. Moldvában ez másképp van. A csángó parasztok mezőgazdasági évében a szőlőművelés, a szőlőültetvényeken eltöltött idő illetve az itt végzett munka messze meghaladja az egyéb mezőgazdasági kultúrák művelésének hányadát, és ennek ellenére érdekes módon a szőlő termesztésével kapcsolatos semmifajta népszokás – például szüreti bálók, borversenyek – hagyománya nem alakult ki köreikben.

Érdekes az is, hogy a szőlőnek és a bornak nincs védőszentje Moldvában.

A faluban a szőlőszedés megkezdésének a napja nincs pontos dátumhoz kötve. Mindenki akkor szedi le a szőlőjét, amikor azt jónak látja, vagy amikor erre a munkára ráér. A szüreti időszak viszonylag hosszú ideig tart: van, aki szeptember 20-a után már szedi a szőlőt, de gyűjtőútjaim alkalmával találkoz-

¹²Trunkban láttam, hogy az udvaron lévő szőlőlugas fölé drótból szőtt védőhálót feszítettek ki az esetleges jégverések elleni védekezés gyanánt. Általánosan elterjedt szokás az is, hogy harangozással is próbálják megelőzni és elhárítani a jégesőt.

tam olyan szőlőtermelő klézsei gazdával is, hogy november elején még nem volt a szőlőjének egy része betakarítva. A szőlőszedés hosszúra nyúlása azzal magyarázható, hogy különböző fajtákat termesztnek: vannak korán érő, és vannak későn érő szőlőfajták is, és október végére ez utóbbiak is beérnek.

Szőlőfajták

Fehér fajták

Fejér naha (Fehér noah): „Egyike a legrosszabb direkt termő fajtáknak. A Taylor nevű fajta magjaiból nyerték 1869-ben” (Csepregi Pált és Zilai Jánost idézi Mód–Simon 1999: 426). Bőtermő, és egyben az egyik legkedveltebb fajta Klézsen. *Ez a legtermékenyebb, kibír mindent, jó savanyú bora van, hogy ver oda a földre.* (I. Gy.)

Konder: Franciaországból ered, fehér színű, hosszú, nagy fürtű, bőtermő fajta.

Delvár (Delaware): „Észak-amerikai eredetű hibrid fajta, 1850-ben állították elő New Jersey államban” (Csepregi Pált és Zilai Jánost idézi Mód–Simon 1999: 426). Általában fehér színű, de előfordult piros színváltozata is. Aránylag jó zamatos bora van, közepesen terem.

Geliár: Egyike a legédesebb moldvai szőlőknek. Édes íze és vékony héja miatt csemegeszőlőnek tekintik, de bort is szoktak készíteni belőle.

Fekete fajták

Rokmágyer: Föltehetően a York-Madeira fajtáról lehet szó (Halász 2002: 192). *Aztán jött egy más fekete szőlő, az Okmánder, úgy mondák. Valami Mádérának monták. Modern nevek. Tudományosan Madeira.* [Ez honnan került ide?] *Hát hozzák a vesszőket, hozták valahonnan, jöttek így.* [Ez mostanában terjedt el?] *Nem, egy húsz-harminc éve. Ez az még jó termő, tudod?* (I. Gy.) *Tehát van az a Rokmágyer szőlő. Az egy piras szőlő. Van az a szép illata. S én mikor kinn vótam Egerbe, akkor én azt az Othellót megneztem, s jól megszimatoltam, mer mért? Azért, mert nekem azt monta egy román Bákóba, ameljik nagyon ért a szőlőkhöz, hogy azért nézzük meg, mert Petrás Incze János hozta bé a »Rokon magyar« szőlőt, s onnat a Rokmágyer.* [Innen jön a név?] *Így van. Hát ez nem annyira ártalmazza állítólag az agyat, mint a Naha, mert ez is egy direkt termő, különben ez a vérnyamást emeli. Ennek a barnak lesz a végin, a fenekin egy iljen vastag réteg. Ennek csak az a titka, hogy a csap feljebb legyen, elhagyni megszálalni, s akkor úgy szedni le a bort rólla.* (D. A.)

Rájon: Korán, már nyár végén, augusztusban érő fajta. Csemegeaszólként is fogyasztják.

Teráz: A Konderral együtt ez a fajta is Franciaországból származik. Százszoros néven is emlegetik a szakkönyvek ezt a fajtát, a név bizonyára bőtermő voltára utal. (Halász 2002: 193). *A Teráz feteke. Jó gusztja van. De a bora gyenge, nem oljan. Mert ha megbírnák gyűtni uljankor mikor ő meg van jól érve, s nincs elrothadval, akkor jó bora van. De amikor ő megrothadott, ő elgyengült, nincsen jó bora.* (B. J.)

Feteke naha: A Fehér noah fajtaváltozata, tulajdonságai hasonlóak ahhoz, csak színben különböznek.

Indigén szőlő

A vidéken valamikor egészen másfajta szőlőket termesztettek, mint most. „E régi fajta szőlők igen termékenyek voltak és könnyű munkát igényeltek” (Kós 1976: 121). Ezeket a Moldvában őshonos szőlőket *Indigén*¹³ szőlőnek nevezték. Klézsén az Indigén szőlőt egy szőlőfajtaként emlegetik, de véleményem szerint több, egymáshoz nagyon hasonló fajtatulajdonsággal bíró bennszülött szőlőfajtról lehet szó. Nehezen képzelhető el az, hogy a 20. század előtt csak egyfajta szőlőt termesztettek volna Moldvában. Ugyanakkor a román nyelvű szakirodalom is „őshonos fajták” eltűnéséről beszél.¹⁴ Az adatközlők közül van, aki fehér, és van, aki rózsaszínű színváltozataira emlékszik. Az sem egyértelmű, hogy az Indigén szőlők mikor pusztultak ki. Sokan azt állítják, hogy ezek a szőlők a filoxéra pusztításának estek áldozatul, vannak, akik azt mondják, hogy az *első verekedés* (az első világháború) idején tűntek el. *Há vót az az Indigén szőlő, úgy hívták, kiette a filoxéra.* (D. A.) Az idősebb adatközlők (60 év fölöttiek) mondták, hogy gyermekkorukban még volt egy-két Indigén szőlőbokr. *Az valamikor régen vezett ki, nem tudom, én is lehet, hogy láttam egy-két bakrat, mutatta édesapám, na látad, ez az Indigén szőlő fiam. Ez uljan szőlő volt, ameljik nagyán sakat termett. És nem tom, hogy mennyire volt direkt termő, vagy nem volt direkt termő, nem tudom. De hogy mongyam, nagyon vásárolták. Mikor érlett, akkor jött bé a zsidó, a falu végin teli szekerek, megrakták borral.* (D. A.) Olyan vélemények is vannak, hogy ezen szőlők kipusztulása a nagymértékű vegyszeres kezeléseknél a mezőgazdasági termesztésbe való bevonásának köszönhető. [Olvastam,

¹³A román *indigen* szó bennszülöttet, belföldit, őshonosat jelent.

¹⁴„A filoxéravész következtében az őshonos fajták eltűntek, ugyanakkor ez előidézte bizonyos idegen fajták akklimatizációját: Rokmágyer vagy Okmánder (Madeira), Castel (Castilia), Delavár (de la Varre) stb.” (Ichim 1987: 26). Nyersfordítás tőlem – P. B.

hogy régebb volt ilyen Indigen szőlő.] *Indigen szőlő. Azt én es értem vót. Gyerek vótam mikor még néha imitt-amott vót. De a kiveszett, elpusztult. Annak valami megártatt, akkor nem voltak ezek a permetezések, érted-e akkor? De hogy mind jöttek ezek a mitrágyagyarak, Bákóba es, vagy mint. De ezelőtt Oneștien van ugye. Azak. Jénszerintem azak azak után pusztultak ki. [Azért?] Azért. Annak szép hasszú gerezdje vót. Az jó vót enni, pont úgy hasonlított mind ez a Rájon szöllő. Melyiket montam, hogy korábban megérik. Úgy vót a gerezdje es. De az sajnos most nincs. Sehol nem találsz itten. [Milyen színű gerezdje volt?] Fejér vót. Fejér. Szép hosszú gerezdje vót fejér, mind a Kondernak. Néha én mikor vótam úgy gyerek, akkor mentünk szőlőszedni, akkor kerestük az Indigen bokrot, hogy holl vannak. Azt mind leettük, abból bor nem lett. [Akkor az finom volt enni is.] Nagyon finom volt enni. (L. I.)*

Az fennebb ismertetett direkt termő szőlőfajták a filoxéra – aminek kártétele Moldvát az 1910-es években érte el, és súlyos gazdasági válságba sodorta az amúgy is szegény régiót – pusztítása után kerültek a csángókhoz. „Ezek javarészt egy Kágyi-Szabó nevű nagyváradi kertész közvetítésével kerültek ide a tengeren túlról [Észak Amerikából – P. B.]” (Kós 1976: 121). „Klézsére egy kákovai (forrófalvi) ember hozta be az új szőlőt. De az első tőkéről egy éjszaka valami tolvajok minden vesszőt tövig levágtak, mert annyira drága volt. Egy másik, klézsei embertől, aki már az új, magántermő [a direkt termő szinonimája – P. B.] szőlővel telepített be egy darabot, a helybeli pap vette meg az 1930-as években azt a kis területet” (Halász 2002: 192).

A kollektivizálás ideje alatt párszáz hektár oltott, fehér borszőlőt (Királyleányka, Ottonel muskotály, Olasz rizling), illetve asztali szőlőt (Saszla) telepített az állam Klézse határába. *Há vótak uljan barnak valók es, otatt szőlők, struguri de masă, asztali szőlők es. Kevesebb vót az iljen asztali. (L. K.)*

Teraszosítások révén átalakították a Klézsehez tartozó termőterületek jelentős hányadát, és belterjes, betonoszlopos, dróthuzalos támaszú, úgynevezett kordonművelésű szőlőkultúrát állítottak termelésbe. Ugyanakkor a szőlő gépesített műveléséhez szükséges gépparkot is létesítettek, a természet szakemberek (szőlésszmérnökök, technikusok) irányították. A szőlőtermést a bákói borkombinátba szállították, és ott dolgozták fel. Az 1989-es forradalmat követő változások magukkal hozták a földek visszaadását (is) tulajdonosaiknak, vagy azok leszármazottainak. A kollektív gazdaságok felszámolásáról, és a földek újraelosztásáról az 1991/18-as (*Monitorul Oficial al României* III. (37) 1991. feb. 20. 8. cikkely) földtörvény rendelkezett (Peti B. 2006: 256). Ennek értelmében mindenki visszakapta régi birtokait. A visszakapott szőlőültetvényeket kivétel nélkül mindenki felszámolta, kivágták az aránylag fia-

tal, és jó karban lévő oltott szőlőtőkét, és helyettük – hozzávetőlegesen az esetek 70%-ában – direkt termő szőlőt telepítettek, kevesen pedig kukoricával vetették be a helyet. Az eset példa nélküli a maga nemében. Az közismert tény, hogy 1991 után tőke-, illetve szakember és géphiány miatt Románia más területein is a kollektív ideje alatt telepített szőlősök jelentős hányadát az újdonsült gazdák felszámolták (például a Kis-Küküllő mentén), az így nyert területeken más növénykultúrákat termesztettek, vagy éppen parlagon hagyják, de direkt termő szőlővel sehol nem pótolták a hajdani területeket.

Az oltott szőlő felszámolásának oka itt is hasonló az ország más régióinak példájához: nem volt pénz, így nem tudták beszerezni a nemes szőlő növényvédelméhez szükséges kemikáliákat; nem volt szaktudás, így esetleg ha meg is tudták vásárolni a szükséges szereket, nem tudták azokat megfelelően használni, ezért vagy nagyobb koncentrációval permeteztek, és leforrázták a szőlő lombzatát, vagy nem tettek eleget, ezért nem volt a vegyszernek védőhatása, és a gombás betegségek tették tönkre a termést; és nem volt traktor és gép sem, így a szántást, és egyéb munkákat sem tudták biztosítani a szőlőnek. Ezen gyakorlati okokhoz még a tradíció, és az az általánosan elterjedt nézet is hozzájárult, hogy az itteni éghajlat nem kedvez az oltott szőlő termesztésének, hogy e klíma alatt gyengén terem, és nagyon sokba kerül a nemes szőlő termesztése. *És más helyeken akkor berakták evvel a úgynevezett nemes szőlővel, de ameljiknek itt a költségei kétakkarák voltak, mint Vrancea megyébe. Más az éghajlat. Másként bírják. Másként változik az üdő, nyárba nagyobb a meleg. Nincs meg az a szélmozgás, mind ott lent. S akkor itt a betegség gyakoribb. S több kárt csinál, s akkor nagyobb kezelés kell neki.* (D. A.) A klézseiek paraszti, utóparaszti gazdálkodását, illetve borfogyasztási szokásait és a bornak a mindennapokban betöltött szerepét vizsgálva arra a következtetésre jutottam, hogy a pénzhány mellett több más oka is van annak, hogy a nemes szőlőterületek helyét zömében miért váltották fel direkt termő szőlősök, melyeknek bora köztudottan silányabb és gyengébb minőségű a nemes szőlőből készült bornál, ráadásul hosszú távon káros hatással is van az emberi szervezetre nézve. Az első magyarázat az agrárszerkezetben rejlik. A klézseiek alapfoglalkozása a földművelés, a növénytermesztés. Azonban hagyományos agrotechnikájuk és szegényes eszközkészletük miatt egészen napjainkig egy olyan tradicionális paraszti gazdálkodást folytatnak, amelyből szinte teljesen hiányzik a modern technika és a piacra termelés, és ez a mentalitás nem tette lehetővé a modern technológiájú szőlőültetvények megművelését. A mezőgazdasági és egyéb gépek hiánya, ha nem is törvényszerű, de egészen általános. Ezért olyan növénykultúrákat termesztettek, amelyek megműveléséhez nem

szükségek modern felszerelések és szaktudás sem. Másrészt viszont a mindennapi fogyasztásban a borra szükségük van, ezért kellett visszatérniük a direkt termő szőlőfajták termesztéséhez. A baj csak akkor fog kezdődni, amikor Románia az Európai Unió teljes jogú tagjaként ugyanazokat a mezőgazdasági szankciókat fogja érvénybe léptetni, mint a nyugati országok, amelyek értelmében tilos lesz direkt termő szőlőfajtákat telepíteni és termesztetni.

Borkészítés

A klézsei csángók szőlőtermesztési szokásainak néhány vonása ugyan hasonló, de lényegében sok helyen különböző a magyar nyelvterület egyéb szőlőtermesztő vidékein ismert termesztéstechnológiáktól. A lényeges különbség azonban a borfeldolgozás és a bor tárolása, illetve a bor kezelése terén van. Hogyha helyénvaló az az elmélet, mely szerint a csángók ősei a Kárpát-medencéből származnak, és az általunk vizsgált település csángó lakosságának elődei székelyek voltak, ez a szőlőkultúra azért más, mert a betelepült csángók Moldvában ismerték meg a szőlőtermesztés technológiáját, ami itt más volt, mint a Kárpát-medencében, és ezt tanulták meg. Ezt állítja Kós Károly is, amikor azt írja, hogy „valóban, a kukorica és szőlőművelés a csíki-háromszéki (külső székelyföldi) zord éghajlat alatt lehetetlen, azt tehát a csángók sehogy sem hozhatták magukkal” (Kós 1976: 109).

„Valamennyi termesztett növénykultúra közül talán a szőlő az, amelyik a legszorosabban kötődik a helyi (talaj- és éghajlati) adottságokhoz. Egyúttal azonban az is, amely a természeti tényezők, illetőleg a kultiváció hatására nagyfokú mutációval képes reagálni. A könnyen variálódó és a viszonylag állandó fajtatulajdonságok természetszerűleg visszahatnak az alkalmazott technológiára és az eszközökre is” (Égető 1980: 53).

Az az általános gyakorlat a faluban, hogy szüretkor – annak ellenére, hogy a szőlőparcellák vegyes telepítésűek – külön választják a fekete fajtákat a fehér fajtáktól.¹⁵ Viszont a szőlőfeldolgozás terén ugyanazt a borkészítési technikát alkalmazzák mindkét színváltozat esetében. Ugyanúgy készítik tehát a fehérbort is, mint a vöröset.

¹⁵ Ritka az a gazda, aki összekeverné a fehér fajtákat a fekete színűekkel. (Ezen két halmazon belül természetesen az egyszínű fajtákat vegyesen szedik.) Az egybeszedést csak olyan esetekben teszik, amikor olyan kevés szőlő termett, hogy nem érdemes különválogatni a fajtákat. Ilyenkor vegyesen dolgozzák fel a szőlőt.

A leszedett szőlőt tehénszekérre feltett kisebb méretű (200-300 literes) *fakádakban*, újabban bekötött *nájlonszakokban* hordják haza, és otthon dolgozzák fel. A fürtöket nagy, 500–800 liter űrtartalmú kádakba *bémóriskálják* és *esszerocskolják*. A szőlődarálót nevezik *móriskának*, ezzel az eszközzel zúzzák be a kádba a szőlőt. Ha melegebb van, három-négy napig, ha korán beállnak az őszi hidegek, akkor hét-nyolc napig egymáson hagyják a mustot és a törkölyt (helyi szóhasználatban *csiszkovint*), hogy jól összeérjenek. Amikor ez a massa erjedésnek indult, akkor választják szét a mustot a szőlőkocsánytól és héjtól, tehát akkor, amikor a szőlő már *feltolta a kacscát* (B. J.). *Osztán a bort mikö megfő a kádon, hogy meghabzik, mer felfő, a hab fut ki, teli van a kád. Osztt amikor megfőtt, eresszük bé a bálrierkába.* (B. J.) Az összetört és fővésnek indult szőlőzúzalékból a szilárd részek (gerezdnyél, szőlőhéj, szőlőmag) az erjedés következtében a must tetejére jönnek fel, a folyékony must pedig alul marad. Az erjesztőkádak alján lévő *fa csapon* eresztik le a mustot a törkölyről, és teszik hordóba, ahol most már magára forr tovább, és egyedül alakul át borra. A törkölyt nem préselik ki,¹⁶ hanem annyi vizet töltenek rá, hogy azt ellepje, majd november elejétől kezdve már pálinkát főznek belőle.

Van azonban egy másfajta borkészítési mód is Klézsnén. Sokan nem választják szét a mustot és a törkölyt, hanem a kettőt egész évben együtt hagyják, a bor együtt erjed és marad a törkölyvel. Az év során aztán a törkölyről szívják és isszák le a bort. Egyébként a törkölyön való erjesztés és tárolás a hagyományos kelet-európai bortermelés fő jellegzetessége.

„Románia nagyobb része – Erdély rendkívül összetett szőlőkultúrájú területeit nem számítva – a borkultúra préstelen övezetébe tartozik” (Vincze 1975: 121). A borfeldolgozás préstelen formája, a szőlő lábbal taposása az európai szemléletben úgy merül fel, mint az elmaradottság, igénytelenség vagy szegénység velejárója.

A présesség–préstelenség tekintetében elhibázott azokat a primitívnek tűnő eljárásokat olyannak ítélni, amelyek szegénységből, igénytelenségből vagy éppen hanyagságból következnek. A kérdés nem csupán a gazdasági fejlődés vagy a technikai ismeretek függvénye, esetenként itt a történeti-kulturális tényezők meghatározóbbak lehetnek. A préstelenség mögött hosszú ideig

¹⁶A csángók szőlőtermesztésével foglalkozó kevés szakirodalom (Kós Károly, Halász Péter) megemlíti a csángók szőlőprés gyanánt használt *szőlőnyomó zsákját*, *bornyomó zsákját* vagy *dömöcskölőzsákját*, amely arra szolgált, hogy a törkölyt ebbe tették, majd ebből meztőláb kikaposták a még bennmaradt levét (vö: Halász 2002: 198, Kós 1976: 122). Kutatásaim során nem akadtam rá ennek a munkafázisnak a meglétére Klézsnén.

a borkészítmények ízléstől meghatározott minősége és azok hagyományosan kialakult technológiai igénye áll. A présesség és préselenség a borkultúrában nem minden esetben jelentett fejlődési fokozatot, egymásutániságot, hanem a szükséglet kielégítésének hol a hagyományoktól, hol egyéb feltételektől meghatározott lokálisan kötött formáit, időben a különböző formák egymás mellett élését (Vincze 1975: 105).

Meg kell említenünk azt is, hogy Klézsén ismerik a *középsós szőlő-prést* (*prészának* vagy *szorítónak* hívják), három-négy darab akad is a faluban belőlük, de szinte egyáltalán nem használják őket. Úgy tartják, hogy ha kipréselik a szőlőt, akkor a kipréselt törkölyből már nem lehet pálinkát főzni. És a pálinka is fontos, ugyanis a pálinka a bor után a másik leggyakrabban fogyasztott szeszes italok egyike.

A bort hordókban (*putyina*), illetve kádakban tárolják. Nem ritkán két literes műanyag Coca-colás és egyéb hűsítő palackokban, ún. pillepalackokban a házak tornácán is szokták raktározni a vörösbor.

A kád használata a bor „nem piacra előállító kistermeléséhez kapcsolódik. Ez az edény formáját és úrtartalmát (méretét) tekintve egyaránt megfelelt a borkészítés hagyományos, kistermelői gyakorlatának” (Vincze 1984: 6). „A kád a maga sokrétű funkciójával karakterisztikus jellemzője a balkáni borkultúrának” (Andrásfalvy 1957: 53).

A boroshordók átlagos mérete 250, illetve 300 liter, és többnyire csak nyáron tartják pincében őket. A szőlőtermékek föld alatti és föld feletti tárolásra alkalmas helyiségei használatának mindkét formája együtt élt (Butură 1978: 201). *De mondom, nem nagyon ül pincébe télen a bor. Csak nyárra teszem bé mikor ne melegeggyék meg. De inkább künn tartom a hidegbe. Megfagy, megenged. Nincs semmi bal vele.* (L. I.) Sok ház alatt nincs pince, vagy hogyha van, nedves és nyirkos, a hordók hamar megpenészednek és tönkremennek benne. Ezért a hordókat kamrákban, színekben, az eresz alatt és egyéb ezekhez hasonló helyeken tartják. Ugyanez a helyzet a kádakkal is. Több helyen láttam tele kádat istálló, a disznóól, tyúkretrec és a trágyadomb közvetlen szomszédságában is.¹⁷ Régi ruhákkal, rongyokkal, *huruzszal* takarják le őket, hogy télen valamennyire védve legyenek a hidegtől.

¹⁷ „A moldvai csángó falvakban hagyományosan ritkán tartották pincében a bort, pincéjük – néhány módosabb gazdát kivéve – nem is igen volt. A hordókat a pajtában, az istálló melletti fészerszerű *sopronban*, *szopronban* vagy a tyilérnek, kilérnek nevezett kamraféle épületekben tartották, ahol természetesen nem volt állandó hőmérséklet, sőt télen esetenként meg is fagyott a bor” (Halász 2002: 199–200).

Moldvában a hordóba beletett bort általában többet nem kezelik. Az igényesebb gazdák az év folyamán legfennebb márciusban egyszer szokták lefejtetni. A hordókat nem szokás kénnel fertőtleníteni, a bor minőségét sem javítják cukor pótlásával.

A hordókat tisztításkor minden alkalommal *kifenekezik*, ami azt jelenti, hogy minden évben egyszer – általában szüret előtt – a hordók egyik fenekét kivesszik, és így mossák ki oltott mésszel és forró vízzel őket. Az erdélyi hordók nagy részén ajtónyílás van, ez egy ékkel van rögzítve, és hogyha szükséges, ezen keresztül könnyen kimoshatják a hordókat. A moldvai hordókon nincs ajtónyílás, ezért veszik ki az egyik oldalukat. A hordók *kifenekezése* elég nagy szakértelmet igényel, úgyhogy ezt nem tudja mindenki elvégezni. Ezért minden faluban vannak ehhez értő szakemberek, akik elvégzik ezeket a munkákat. Ehhez a művelethez speciális szerszámokat használnak: *csokánt* (kalapácsot), *abroncsházót*, *körmöst*. A hordó azon oldaláról, ahonnan kiemelik a feneket, leverik az abroncsokat, majd a feneket egyben szedik ki. Miután kitisztították a hordót, akkor visszateszik a feneket, és visszaverik az abroncsokat. Szigetelés végett a dongák és a fenék összeillesztésénél *hápartynak* vagy *pápurának* nevezett vízinövényvel tömítenek borszivárgás ellen.

Halásznő Zelnik Katalin *Moldvai csángó növénynevek* című munkájában azt írja, hogy Klézsén a *háporty* a nád (*Phragmites communis*) megnevezése (Halásznő Zelnik 1987: 18). Saját kutatásomra támaszkodva én azt állítom, hogy a *háporty* nem a nád, hanem a gyékény (*Typha latifolia*) csángó neve. *Mert nállunk teszünk így iljen pápurának hogy is mondják magyarul? Nem a nád, az a másík. [Gyékény, sás?] Nem sás, a sem, nagyat nő az, miljenből csinálnak iljen kosárokat, mittudomén. Uljan mint a pujnak, mint a kukuricának az ízéje. Uljant teszünk, hogy hogy is hívjuk, háparty. De románul azt mondják papură. (L. I.)* A gyékény rostos szárát használják szigetelőként. Ezt az is bizonyítja, hogy a *háporty* és a *pápura* megnevezéseit a növénynek sokszor szinonimaként használták. (A román *papură* magyarul *gyékényt* jelent.) Azt nem vitatom – erre a kutatásom nem terjedt ki – hogy esetleg a nádat is illetik ezzel a megnevezéssel Klézsén.

Összegzés

A tanulmányban a szőlőtermesztésnek és borkészítésnek illetve bortárolásnak egy moldvai magyar faluban történő technológiai sajátosságait és szokásait igyekeztem nyomon követni és bemutatni. Ez a szőlőkultúra lényege-

sen eltér a magyar nyelvterület szőlőtermesztő vidékeinek technológiáitól és szokásaitól.

Összefoglalva a klézsei szőlőtermesztés lényeges vonásait, megállapíthatjuk, hogy a településen folytatott szőlőtermesztés beleillik abba a hagyományos kelet-európai keretbe, amelybe szőlőtermesztés szempontjából Moldova is beletartozik. E növénykultúra termesztését nem a piacra termelés és a modern technológia, hanem a hagyományokhoz való ragaszkodás, és nem utolsósorban a pénzühiány szabja meg.

Adatközlők

- Bordás János (2005. ápr. 6.)
Duma András (2006. márc. 26.)
Istók György (2006. márc. 27.)
Legedi Katalin (2005. ápr. 5.)
Legedi István (2005. ápr. 7.)

Szakirodalom

ANDRÁSFALVY Bertalan

- 1957 A vörösbor Magyarországon. Szőlőművelésünk balkáni kapcsolatai.
Néprajzi Értesítő XXXIX. 49–69.

BENEDEK H. János

- 1997 Csángó falvak gazdasági problémái In: POZSONY Ferenc (szerk.):
Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 5. Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 15–23.

BUTURÁ, Valer

- 1978 *Etnografia poporului român. Cultura materială*. Editura Dacia, Cluj-Napoca

HALÁSZ Péter

- 1987 A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról. In: BALÁZS Géza – VOIGT Vilmos (szerk.): *Arator. Dolgozatok Balassa Iván 70. születésnapja tiszteletére*. Magyar Néprajzi Társaság, Budapest, 165–184.

2002 Szőlőművelés, bornyerés. In: Uő: *Bokrétába kötögetem vala. A moldvai magyarok néprajzához*. Gondolat Kiadó–Európai Folklor Intézet, Budapest, 185–201.

HALÁSZNÉ ZELNIK Katalin

1987 *Moldvai csángó növénynevek*. (Magyar Csoportnyelvi Dolgozatok, 36.) ELTE, Budapest

ICHIM, Dorinel

1987 *Zona etnografică Bacău*. Editura Sport-Turism, București

ILYÉS Sándor – POZSONY Ferenc – TÁNCZOS Vilmos (szerk.)

2006 *A moldvai csángók bibliográfiája*. Összeállította Illyés Sándor. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár

KÓS Károly

1976 Csángó néprajzi vázlat In: Uő: *Tájak, falvak, hagyományok*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 103–217.

KUSZÁLIK Mária – KUSZÁLIK Péter

1984 *Fák és cserjék*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

LÜKŐ Gábor

2002 *A moldvai csángók 2. A csángók kapcsolatai az erdélyi magyarsággal*. (Lükő Gábor művei, 2.) Táton Kiadó, Budapest

MÓD László – SIMON András

1999 Az avasi magyarság szőlőkultúrája. *Ethnographia* 110. (2) 415–456.

PETI Botond

2006 Szőlőtermesztés és borkultúra Csáváson In: PETI Lehel – SZABÓ Á. Töhötöm (szerk.): *Agrárörökség és specializáció a Kis-Küküllő mentén*. (Kriza Munkák.) Nis Kiadó, Kolozsvár, 242–267.

PETI Lehel

2006 Rendszerváltozás utáni agrárszerkezeti és társadalmi változások Héderfáján In: PETI Lehel – SZABÓ Á. Töhötöm (szerk.): *Agrárörökség és specializáció a Kis-Küküllő mentén*. (Kriza Munkák.) Nis Kiadó, Kolozsvár, 17–61.

POZSONY Ferenc

2005 *A moldvai csángó magyarok*. Gondolat Kiadó–Európai Folklor Intézet, Budapest

VINCZE István

1975 Taposók és prések. *Ethnographia* LXXXVI. (1) 104–152.

1984 A bortárolók történeti formái: verem – dolium – hordó. *Ethnographia* XCV. (1) 1–9.