



**Kovács Gábor**  
(1935.09.03. –  
Hajdúböszörmény;  
2012.06.16. –  
Budapest)

## **Bevezetés, a pályázat célja:**

A következőkben a „Dr. Kós Károly Életműve Nyomában” kiírású pályázatomat mutatom be, melyhez a „Népélet és Néphagyomány” című könyvének a „Népi szőlőművelés Szászmuzsán” elnevezésű fejezete szolgált segítségül. Tanulmányomban – amire már a címben is utaltam – a hajdúböszörményi szőlészetet ismertetem. Bekezdésként más-más tárgykört és momentumot prezentálok a tavaszi munkálatoktól kezdve a csősz tevékenységén keresztül a felhasználásig. Riportalanyaim egyéni szófordulataival is élek, mellyel próbáltam archaikusabbá tenni szövegemet. Most ugyanis 50 évvel ezelőtre nyúlok vissza, a nagyszüleim időszakára tekintek ki. Mivel debreceni születésű vagyok, gyermekkorom javarészt pedig a Hajdú-Bihar megyei „Böszörményben” töltöttem, ezáltal nagyapám révén sikerült belekóstolnom a helyi szőlőművelés rejtelseibe, fortélyaiába. Esszém megírásához is az említett felmenő, Kovács Gábor adott ihletet, miután a fentebb megnevezett fejezetet is elolvastam. Sajnos nagyapám tavaly nyáron halálozott el, így a tőle tanultakat csak emlékeimből elevenítettem fel, igazi segítségül testvérei Kovács Izabella, Kovács Miklós és felesége, illetve Balogh Béla és felesége – családunk barátai – szolgáltak. Az általuk elmondottakra támaszkodva és a meglévő emlékeim, ismereteim alapján állítottam össze munkámat, fényképekkel színesítve. E feltüntetett illusztrációk pedig a családi album részeit képezik. Egyéb külső segédeszközt, szakirodalmat nem használtam – a kiírásban leírtak szerint –, a tartalom jelentős részét pedig hanganyagként őrzöm.

A mai világban mindenkit a siker, elismerés hajt. Nem tagadom, hogy célkitűzéseim közé tartozik e pályázat megnyerése, de ennek megírását ennél fontosabb dolog inspirálta, méghozzá a nagyapám. Sajnos, legtöbbször csak szeretteink elvesztése után döbbenünk rá igazán, mennyire fontosak is voltak, ebbe a hibába én is beleestem. A sok történetet, mendemondát, amit tőle hallottam, és ami átszötte gyerekkoromat egészen felnőtté válásomig, már nem tudom megörökíteni az utókor számára. Én már papát nem hallgathatom meg, a sztorijait nem jegyezhetem fel, mégis kiváló alkalomnak bizonyul ez, hogy memóriámat megerőltetve meséljem el elbeszéléseit. Az olvasók az ő hobbijába, munkájába és életének egy részébe nyerhetnek betekintést, miként is fűzte át mindennapjait a szőlő, a kert. Kifejezetten a rá való emlékezés, illetve tanításának továbbadása ösztönözte művem elkészítését.

## Szőlőművelés a Hajdúság berkeiben:

Az észak-alföldi régió egyik meghatározó városa Hajdúböszörmény, több mint 32 ezres lakosával az ötödik legnagyobb település a vidéken. A "böszörmény" elnevezés a város nevében a bolgár-török etnikumú népséget jelenti, akik itt az Árpád-korban fontos kereskedelmi és gazdasági tevékenységet folytattak. A "hajdú" előtag viszont arra a fegyveres pásztorrétegre utal, akik a Bocskai István fejedelem által vezetett győztes szabadságharcban életüket és vérüket áldozták. A város kiemelt és legértékesebb emléke a sugaras, körgyűrűs településszerkezete, melyen végighaladva a város



szívébe juthatunk el. A helység külterületéhez tartoztak a szőlőskertek, melyek híres személyiségekről kapták nevüket. E területek nagysága változó, elhelyezkedésüket nem ismerem pontosan, pusztán azon területeket, amik vizsgálódásom tárgyát képezik. Talán ma már nincs is olyan személy, aki pontosan el tudja határolni őket egymástól. Gyűjtésem során az alábbi területneveket jegyeztem le: „*Homokkert, Báthori-, Attila-, Bethlen-, Erzsébet-, Hunyadi-, Petőfi-, Rákóczi-, Csuhér-, Boda-*(Boda Katalinról lett elnevezve), *Lorántffy-, Zrínyi-, Zelemér-* (Zeleméri Csonkatorony után), *Árpád-, Kis-, illetve Nagy-Bocskai kert*”. Családi birtoknak számít a Kis-Bocskai kertben, illetve a Kossuth-kertben fellelhető szőlős. Míg az előbb megnevezettet a Debrecenbe tartó főútról lehet megközelíteni, addig az utóbbit

az újfehértói útról, szinte egymással ellentétes irányban. Béla bácsi (fent megnevezett riortalanyom: Balogh Béla) birtoka is a Nagy-Bocskai kert 4. dűlőjében fekszik, hasonlóan a 35. számú főútról lehet megközelíteni Debrecenbe menvén. Ezt körülbelül 70 éve vásárolták meg, egészen tavaly nyárig birtokoltak másfél nyilasnyi területet – amikor is eladták –, ez 900 kodrátnak felelt meg. Ekkoriban nem megélhetést jelentett egy-egy ilyen telek, hanem „... csak ilyen háztáji, jövedelemkiegészítő gyümölcsöskertek vó'tak. [...] Csemege megv'ót a családnak egész nyáron, alma is még télire, sőt még kis bor is...”. Tehát a szőlőn kívül a különböző zöldségek is megtermettek, mint a sárgarépa, petrezselyem, krumpli. A szőlősök talaja homokos volt, általában a terület első részét feketehomok fedte, ami alkalmas volt az egyéb gazdálkodásra is. Kifejezetten kedvezett ez a burgonyának, de mondhatni, hogy a gyümölcsfáknak is (alma, körte, barack, szilva).

### **Mire jó egy szőlőskert, avagy népi gyógyászat "Böszörményben"!**

*„Hát kinn is voltunk mi sokat nyáron, nekem kinn kellett lennem 6 hétig. [...] Mindig énnekem ott kellett lenni, mert a vesém miatt. Én teljesen sánta voltam, oszt a homokra küldtek ki. És akkor 6 hétig kinn voltam, kinn is aludtunk.” – Kovács Izabella szavait idézve.*

Ő kiskorában, nagyapám húga, skarlátot kapott, ami végül ráhúzódott a veséjére, illetve az ízületeire, ezért gyermekkorában lesántult, ahogyan azt elmesélte. Mivel az akkori orvosi körülmények nem voltak megfelelőek a felépülésre és nem biztosították a gyógyulását sem, így a meleg homokon való sok sétát javasolta neki „egy zsidó orvos”, hogy ezzel javíthatja az állapotát. Végeredményben sikeres volt és mára már azonban csak egy rossz emlékként idézte fel nekem betegségét, illetve, hogy-miként volt rá gyógyító hatással a szőlős, annak forró homokszemei, melyen számtalan órát eltöltött.

### **Egy pár szó a helyi szőlőfajtákról!**

Akkoriban két típusú szőlőt termesztettek: csemege- és borszőlőt, amiket legtöbbször saját fogyasztásra vagy néha eladásra is neveltek. Inkább borszőlőnek számított a „fekete és fehér gohér, kúbeli, othello, kövidinka és az úgynevezett hazai szőlő, vagyis a vállas erdei”, ami becenevét a Magyarországon való nemesítés után kapta. A vidéken száraz bort készítenek, mert, ahogy tartják: „Édes bor nem terem, azt csak csinálják!”, ugyanis az édesség is attól függött, hogy ki-mikor szüretelte le a szőlőjét, meddig hagyta érni. Azt mondják az idősebbek, hogy „bódító bor készül a nova, izabella, piros és fehér delavári szőlőből”, amiket valójában csemege szőlőnek termesztnek. A nova pedig: „... az olyan, hogyha még hozzá sem értünk, már lehullt mind. A földről kellett mindig szedegetni, aki megunta, az sepert rá egy kis homokot...”. A későbbiekben pedig bemutatom a szüretet, hogy ezek után hogyan is készítik a borokat, illetve miként tartósítják télire a fürtöket.

### **Hugótól nyár végéig, avagy a három munkafázis!**

„*Hugóig nem kellett menni a szőlőbe, de utána...*”. Minden évben április 1-jén nyitották ki a szőlősök nagy bejáratát, ugyanis minden kertnek más és más kulcsa volt. Maguk az alapterületek a ”lícia” elnevezésű szűrős, tüskés bokrokkal voltak körbekerítve, melyet még a cserjéken kívül kerítés is védett. A csőszök járták sorba az egyestől a négyes számúig a kapukat, majd sorra nyitották meg őket a gazdáknak, hogy elkezdhessék a kert gondozását. A különböző kertekhez másfajta kulcsokat használtak: „... a Bocskai-kerthez az egymakkos kulcs, míg a Kossuth-kerthez a kétmakkos kulcs tartozott...”. A munka a kötözéssel kezdődött – „*fel kellett aggatni, hogy ne lógjon le*” –, amit a kapálás és a metszés követett. A sorrend persze felborult, de ez a három munkafázis nyár végéig folyamatosan ismétlődött. Régebben fakarókat ütöttek a szőlőtőke mellé, melyre a lugast húzták ki, mára azonban betonba ágyazott vascsölöpök terjedtek el. Hazai nyelvjárással élve, ”a fa karókat felváltották a vas culápok, melyeket betontucskókkal rögzítettek a földbe”. A szőlő felkötésébe, hogy ne érjen le a homokba, a gyermekek és asszonyok is be tudtak segíteni, a kapálás viszont férfimunka volt. „*Akkoriban az egész dűllőben nem volt annyi gaz, mint most egy darabban...*”, azt hiszem ez a mondat mindent elárul az 50 évvel ezelőtti gazdálkodásról, az emberek gondolkodásáról gyümölcsösük iránt. „... *mikor már elvirágzott a szőlő, utána lehetett darabolni a hegyét, hogy ne nőjön annyira...*”, s a kacsolást is ekkor kezdték. Hívják még kocsolásnak is, ami tulajdonképpen a levéltőben keletkezett fattyúhajtások leszedését jelenti. Miután azonban érzéketesen megjelentek a fürtök, a következő feladat az volt, hogy „*felhúzzák az ormót*”, miszerint a földhöz érő szőlőfürtöket kötötték fel úgy, hogy az utána ne érjen le a homokba.



*A képen nagyapám és két unokanővérem látható. Az "óriási munkavégzés közepette" azokra az apró részletekre is érdemes felfigyelni, amelyekről árulkodik a kép. Például a szőlő sorja közti szilvafáról, vagy hogy hátulról előre haladva – fűrtök hiányában – valószínűleg gyomolást, metszést vagy kötözést végeztek. A vödrök pedig az esetleges hulladék tárolására lett kikészítve.*

### **A permetezés és annak fejlődése!**

A szőlő megvédése az egyik legfontosabb periódus. Különböző időpontokban kell végrehajtani, ráadásul más és más szerekekkel az eltérő betegségek miatt. Az '50-es években három betegség ellen védekeztek három növényvédő szerrel: a lisztharmat ellen használták a „fundazol”-t, a peronoszpóra ellen a „zineb”-et, ami fehér színű por, ezáltal fehér pöttyöket hagy a levélen; végül pedig a szürke rothadás ellen a „kékkövet” alkalmazták. Utóbbit fűrtzáródás előtt kellett rápermetezni a fűrtökre, ugyanis a szőlőszemeket védte az ellen, hogyha összeérnek, ne kezdjenek el rothadni. Ez kék színe miatt kék pöttyöket hagy maga után. Manapság már egy permetszerrel végiglocsolják a tőkét, összesűrűsítették egybe a hatóanyagokat. A „blatmosz-papír”-t használták arra, hogy ellenőrizzék a permetszert, mikor lesz megfelelő az állaga. Legelső alkalommal akkor kell permetezni, mikor a szőlő rügyei még zártak, ekkor a lisztharmat spórái ellen történik a védelem. Ezután a rügyfakadáskor folytatni kell a védekezést, majd rügypattintás és virágzás között érdemes a peronoszpóra ellen "beoltani" a szőlőt. Virágzás és a bogyósodás időszakában a védelmet fenn kell tartani egészen a fűrtzáródásig, de ez attól is függhet, hogy „... mennyi eső éri, mennyire mossa le a

szert.”. Az utolsó permetezésre augusztus elején sort kell keríteni, utána már inkább csak ártunk vele a gyümölcsnek, mint használnunk.

### **A szüret és a mulatságok:**

„A jó szüret egy napig tart, ezért is gyűltünk össze 20-30-an...”. Fontos volt, hogy egyszerre szedjék le és dolgozzák fel az összes szőlőt, hogy egybe érjen be a bornak való. A lócsös szekér érkezésekor kezdődött a szüret, amin a hatalmas hordókon kívül, a szüreti eszközökön keresztül még a kalácsnak is volt helye. A 100-tól 500 literes hordóig mind-mind a szüreti eszközöket képezték, ugyanis ebbe gyűjtötték a szőlőket vagy mustot, majd szállították a szekéren, attól függően, hogy hol dolgozták fel. A puttonyokba szedett vagy a nagy hordókba összegyűjtött szőlőt kiborították egy asztalra, ahol az asszonyok és gyerekek a mazsolának való aszalt szemeket válogatták ki. Miután ezzel végeztek, beleborították a szőlőt a „zúzó”-ba, ami körülbelül egy 200 literes „félfenekű dézsa” volt, melynek az egyik szélén lyuk volt, ahonnan a must csordogált ki. Mivel ezt egy személy (meglepődtem, mikor férfiakat említették erre a munkavégzésére is) taposta, így alá került egy másik kád, amibe a lé folyt. Az úgynevezett „bortaposó zsák”-ba gyűjtötték bele azt a szőlőt, amiből már nem tudtak mustot nyerni, amiből „kitaposták az utolsó szuszt is”. A másik kiváló eszköz a „prés” volt a zúzó helyettesítésére. Ezt a nagy henger alakú faszervezetet kézzel hajtották, melynek az alján csordogált ki a szőlő édes leve. A nagy ürtartalmú hordókat a lócsös szekéren elszállították, pincékbe vagy a tanyára vitték ki, hogy kiforrjon benne a bor, de előtte a tetejét lezárták, hogy „rotyogás” közben ki ne fusson. Az éghajlat változása erre a folyamatra is kihatással volt. Az elbeszélések alapján a hosszú, meleg nyarak után – ami régebben volt – édesebb lett a must, ezáltal hamarabb kiforrott a bor, nem úgy, mint manapság, amikor is ez procedúra elhúzódik a sok esőzés és „főleg a kevesebb nyári napsütés miatt”. Annak idején átlagban egy nyilas telken 1000-1100 liter bor is „megtermett”. Balogh Béla bácsi 900 nyilas telkén – elmesélése szerint – jó termés idején a 2000 litert is „leszüretelték”, átlagosnak viszont 1500 liter bor volt várható. Másik felhasználási módja a szőlőnek a saját fogyasztásra való termesztés volt. Ilyen esetekben „csuhajra kötötték fel a szőlőt rafiával fürtönként”, hogy ne romoljon meg és minél tovább tudják tárolni. Hasonlóan a kolbász tárolásához, itt is egy hosszú rúdra kötötték fel a fürtöket egyesével, feljebb és lejjebb, hogy ne érjenek össze, viszont így a fogyasztáshoz mégis csak le kelljen akasztani arról. Ez hideg helyen tárolva, akár decemberig is kitartott: „... nem sok lett abbul eladva, hát sokan voltunk, elkapott az.”. A szüret azonban nem csak a munkáról szólt, az előző évi termés alkoholos párlata is ekkor fogyhatott el. Szüreti bálakat rendeztek, amelyek kiváló alkalmak voltak az ismerkedésre, a közös időtöltésre és a kikapcsolódásra. Miután a szőlőskertben mindenki leszüretelte birtokát, közös „zöldgyűlés”-eket tartottak, ahol szintén ünnepeltek, ezt időponthoz nem kötötték. Lakomával egybekötött mulatságot rendeztek, melynek állandó vendégei voltak a „a jobb módú cigányok, akik sorra jártak muzsikálni”.



*A kép egy szüreti "ebédszünetét" mutat meg, rokonságunk apraja-nagyjával. Ha figyelmesen megnézzük a képet, a „piros demizson” már előkerült a hangulat fokozására, ám a kép érdekessége mégis a háttérben látszódó pajta, amiről eddig nem esett szó. Szinte minden szőlőskert gazdaságában megtalálható volt, hol egy rendesen lakható, téglalapítású házikó, hol pedig csak egy fa bódé szolgált a szerszámok tárolására. Az esetek többségében úgy volt kialakítva, hogy étkezni és aludni lehessen benne úgy, hogy a szerszámok, esetleg a szüreti eszközök is elférjenek benne.*



*A kép egy szüret végi lőcsős szekeret ábrázol, ami kosarakba összegyűjtve indul a feldolgozási helyre. Jobb felső sarokban láthatjuk a kocsi oldalát, ahogyan egy kéz támaszkodik rá. Érdekessége a képnek, hogy a 4-5 fajta szőlőkön kívül középen birsalma is látható, ami szintén a szőlőszüretkor került leszedésre.*



*A foto a már fenn említett 200 literes hordókba, zsákokba és dézsákba gyűjtött szőlőt szemlélteti.*





*A két fénykép ugyanazt a munkafázist mutatja be, azaz a mustkészítést. A felső képen a két présgép is látható kézi vezérléssel, míg az alsón a zúzóban történő, taposás helyetti, úgynevezett „csömfával” való préselés kerül bemutatásra. (Volt szerencsém megtapasztalni mindkét folyamatot – ezt a fénykép is igazolja – ugyanis a sárga sapkás fiatal munkavégző én vagyok.)*

## **A csősz!**

Végül a csősz jelentőségét ismertetem, akire nem kis feladat hárult. Hajdanán fontos szerepkört jutott a csőszökre, nem úgy, mint mostanság: „*meg volt szabva nekik, hogy reggel, délben és este hány órákor, hun kell lenniök: a dűlőn vagy a vakúton...*”. Vakútnak nevezték azokat az ösvényeket, amik összekötötték a szőlőskerteket, egyikből át lehetett sétálni a másikba. Fontos volt, hogy a gazda munka végeztével simára sepregesse területét, mert a csőszök így tudták ellenőrizni, hol történt illegális behatolás. Munkájukért szüret alkalmával kóstolókat is kaptak, illetve a löcsös szekér oldalára feltűzött – a már említett – házi kalácsból is járt nekik. Mivel télen is kinn tartózkodtak a csőszházban, a szőlősgazdák gondoskodtak számukra a fűtésről. Minden nyilas után „*4 kéve venyigét kellett kitenni*” nekik, hogy azt télen felapríthassák és tüzelhessenek vele. Mára ez az ágazat azonban kihalófélben van, a sok szőlőskertbe való betelepítés miatt lakóhelyként is használják birtokaikat, ezáltal „*a szomszédtól való lopások is megszorodtak*”, a szőlősöket már nem tudják ugyanúgy ellenőrizni, mint régen.

## **Utószó:**

Sajnálattal kell kijelentenem, hogy a fentebb leírtak miatt számtalan régi szőlőskert került eladásra. Másrészt pedig a régi szőlősgazdák leszármazottai már nem úgy tekintenek rá, mint valaha, így az ezzel való foglalatosság is letűnőfélben van. Nehéz és szívbemarkoló ezt így kijelenteni, de sajnós így van, hogy őseink tudományát, ereklýeit és hagyományait nem vesszük tovább.

Leírásomban próbáltam a tárgyilagosság hangját megragadni, több-kevesebb sikerrel, bár úgy gondolom, hogy egy ilyen hatalmas múltú témáról teljes közömbösséggel, hivatalosan nem lehet fogalmazni. Igyekeztem a lényegét kiragadni a beszélgetésből, ahogyan a néprajzkutatónk tanulmányában, én sem veszem el a részletességben. Figyeltem arra is, hogy mik kerültek elő az olvasott fejezetben, ismételni nem akartam, ezért próbáltam újszerű dolgokat, ismereteket megragadni.

**Szövegemet átszövik a szó szerinti idézetek, melynek szerepe a "népélet és néphagyomány" megőrzése.**