

NÉPI SZŐLŐMŰVELÉS SZÁSZMŰZSNÁN

Julius Bielz emlékének

Erdély hagyományos népi mezőgazdálkodásának egyik nagy jelentőségű kérdése a szőlőművelés. A Küküllő vidéki, Enyed vidéki, aranyoszéki, mezősegi és szilágysági szőlőtermelés, a medgyesi, ózdi, csombordi, magyarigeni, bocsárdi, krakkói, felvinci, tekei, lekencei, backamadarasi, balavásári, zilahi, somlyói vagy sámsoni bor régi hírneve nagy múltú szőlészetről és borászatról tanúskodik.

E vidékek borának hírében szerepet játszottak a dézsmából begyűlt bor nagybani eladására törekvő birtokosok és egyes borkereskedők, azonban maga a sok munkát igénylő szőlőművelés mindenfelé a nép kezén maradt.

Jobbágyvidéken a parasztság földesúri és egyházi szolgáltatásai közt rendszeresen szerepelt a bor, de sosem találunk kikötéseket szőlőfajtákra, a szőlő művelésére vagy a bor kezelésére. A századforduló táján pusztító szőlőpestis előtt alig volt az erdélyi szőlőtermő övezetben olyan falu, hol a parasztság ne foglalkozott volna szőlőműveléssel. De ahol már nem is emlékeznek a szőlőművelésre, a helynevek¹, különféle hagyományok, esetleg a határban található elvadult szőlőtőkék utalnak egykori művelésére. A falu „szőlőhegyén” a parasztgazdáknak megvolt a maguk kis szőlőparcellájuk, az egész szőlőhegyet választott szőlőbírák igazgatták, és közösen alkalmazott szőlőpásztor őrizte az érés idején. Az elhanyagolt parcellák sorsáról, a művelés, valamint a szüretelés határnapjairól a szokás alapján közösen döntöttek. A szőlőfajták, szőlőművelési módok, az őrzéssel, szürettel kapcsolatos helyi szokások mind a szőlőművelés nagy népi múltjára utalnak.²

A fejlettebb szőlőművelés meghonosítása Erdélyben a szerzetesrendek mellett a nevezetes szőlőtermelő Rajna és Mozel vidékéről a XII. században betelepített szászoknak tulajdonítható. Még a szőlőművelésben századokon át elől járó városok – Gyulafehérvár, Nagyenyed, Torda, Marosvásárhely, Kolozsvár, Dés, Zilah stb. – polgársága esetében is tudunk egykori szász, illetve az európai szőlőművelés régi kultúrterületeiről betelepült egyéb (német, olasz, francia) „vendégekről”.

Német (esetleg erdélyi szász eredetű) szőlőművelők szerepet játszhattak az Erdélytől keletre eső vidékek szőlőkultúrájában is. Így pl. Moldva szőlőtermő vidékein a magyar lakosság mellett sokfelé német elem is volt³, s a legnevezetesebb bortermelő központ, Kotnar (Cotnari) két XVII–XVIII. századi katolikus temploma közül egyik a magyaroké⁴, másik viszont az akkortájt itt élő német családoké volt.⁵ Egy másik moldvai bortermelő hely, Szászút (Sascut) neve szintén régi szász telepésekre utal, kik idővel – a közös vallás folytán – az itteni magyarságba olvadtak. Egyébként Moldvában és Munténia nagy részén a házhoz

toldott bortároló helyiséget mindenféle német eredetű szóval *chilernek* (a pince jelentésű „Keller”-ből) nevezik. Ennek magyaros formájával (kilyér) a moldvai csángók között is találkozunk, így pl. a XVIII. sz. elején még nevezetes bortermő Forrófalván (Faraoani) is.⁶

A szász szőlőművelésnek az erdélyi népi szőlőművelés szempontjából való jelentőségét szem előtt tartva hoztam be szász vidékről a szőlőműveléssel kapcsolatos első monumentális tárgyat, egy hatalmas szőlőprést, az Erdélyi Néprajzi Múzeumba, és a hagyományos szőlőművelést is elsőnek, 1951-ben, itt kezdtem tanulmányozni. E kettős célra a legjelentősebb szász borvidék, a Nagy-Küküllő vidéke egyik nevezetes szőlőművelő faluját, Szászmuzsnát (Mojna, Meschen) választottam*.

Az „enyedi bor” gyűjtőnéven ismert enyedi, csombordi, gyulafehérvári, krakkói és magyarigeni s részben ide tartozó aranyosszéki⁷ borok *nehéz* és *édes* voltak folytán Erdély nemzetközi hírű borai voltak.⁸ Az enyedi bor híréhez azonban minősége mellett hozzájárulhatott az enyedi kollégium, a gyulafehérvári püspökség és a vidék földesurainak nagybani borászata és borkereskedése is. Az enyedi mellett a „medgyesi bor” örvendett a legnagyobb hírnévnek. A *súlyos* és *finom aromájú* medgyesi bor híre megelőzte az ugyancsak elismert kis-küküllői („Kleine-Kokkel Bezirk”), selyki („Schelker Bezirk”), tekei („Tekendorf”) és a lekencei („Lechnitz”) borokét. Utóbbiak közül a kis-küküllői bortermelés mennyiségileg az ottani magyarok kezén volt (Kelementelke, Balavásár, a Nyárad menti Backamadaras, Szentgerice stb.), de a legjobb minőségű borokat (Szénaverés, Zsidve, Bogács) itt is szászok termelték. A szászok még Szeben vidékén is (Nagyapold, Kisapold, Kiscsúr, Buzd, Szebenréce, Kelnek stb.) folytattak szőlőművelést, de bár az itteni szőlők kétszer annyi bort adnak, mint a Küküllő vidékiek, boruk gyenge volt, s ezért a lakosság számára inkább a gyümölcsstermelésnek volt jelentősége a szőlővel szemben. A szászlakta vidékek közül alig volt szőlőművelés Beszterce vidékén (Nösnerland), a Barcaságon (Burzenland) és a Nagy-Küküllő vidékétől az Oltig (Szentágota, Nagy- és Kissink, Fogaras környéke) eső területen. Ez utóbbi területet némi gúnnyal Zabországnak (Huewerlund- Haferland) nevezik, földrajzi fekvése miatt meg Alvidéknek (Unterland), szemben a bortermő Küküllő vidéki Felvidékkel (Oberland). A szász népdalban is kifejezésre jut e különbség:

„*Trauben im Oberland – Schlehen im Unterland.*”
(„Szőlő a Felvidéken – kökény az Alvidéken.”)

A zabtermeléssel és kökényesekkel – helyesebben a gabonatermeléssel és a legelőgazdálkodással – szemben tehát a Nagy-Küküllő vidékét a szőlő, a bor jellemzi. Ezért is nevezik e területet Borvidéknek (Wéngluend = Weinland). Ez a terület (Medgyes és Segesvár környéke)

* Ez úton mondok köszönetet legfőbb helyi adatközlőimnek, Konnert Daniel és Konnert Martin idős muzsnai földműveseknek.

keletre benyúlik Udvarhelyszékbe is, míg nyugat felé utolsó falvai Szászmuzsna és Szászalma. Tehát Szászkézsd és Kőhalom vidéke nem tartozik ide. A Borvidéken a gyümölcs- és szőlőművelés aránya 1:10, és a szőlők századok óta mind minőségre vannak beállítva.

A domborzat is kedvező: a hegyvonulatok általában kelet-nyugati irányúak, s így a szőlőhegyek többnyire mind déli lejtésűek lehetnek. A vidék agyaggal vagy homokkal kevert márgatalaja is igen kedvező a szőlőtermelésre. A két fő településcsoport közül Medgyes környéke az enyhébb éghajlatú s az itteni szász falvak közül is Berethalma (Birtheim – Birtan), Nemes (Nimesch – Nimşa), – Riomfalva (Reichsdorf – Richiş) és Szászmuzsna (Meschen – Mojna). E falvak szőlőművelésének méreteire jellemző, hogy pl. 1951-ben csupán Riomfalváról 70 vagon bort szállítottak el. E falucsoportból is legnevezetesebb a Medgyessel határos Szászmuzsna.

Szászmuzsna lakosságának száma az itteni magánszőlőművelés legutóbbi korszakában, a második világháború alatt kb. 2100 volt, ebből mintegy 1300 szász, 450 román és 350 cigány lakos. A román lakosság főleg gabonatermelő földműveléssel foglalkozott. Szőlője két családnak (Cristea Iuon és Udrea Iuon) volt, míg a szegényebbek közül kerültek ki a község tízféle csordájának (ló-, ökör-, tehén-, bivaly-, borjú-, disznócsorda, három juh- és egy kecskenyáj) pásztorai. A cigányok gyarapodása a községben egészen új keletű; a szőlőpestis után kezdtek elszaporodni. A kipusztult szőlőhelyek újratelepítése és a régiéknél kényesebb és munkai igényesebb szőlőfajok a szász gazdák fogyó munkaerejét meghaladó kézi munkát követeltek, amit cigány napszámosok és cselédek alkalmazásával pótoltak. A szász lakosság ekkor beálló gyors fogyatkozása is az 1889–1896 közt pusztító szőlővész (filoxéra) következménye: a tönkrement szőlőművelő szászok közül adósságaik kifizetése és újbóli talpra állásuk érdekében majd minden családból elmentek a férfiak Amerikába, s a fiatalok közül aztán sokan ott is maradtak.⁹

A századforduló előtt tehát a muzsnai szőlőket majdnem kizárólag szász parasztbirtokosok művelték, s így nemcsak a szőlő egykori meghonosítása, hanem művelési módja is a szász népi kultúra tartozéka. Kétségtelennek látszik, hogy a muzsnai szászság már régen áttért e belterjes művelési ágra. Szükségessé tette ezt a családi birtokok elaprózódása (50 holdon felüli parasztbirtok nem volt),¹⁰ amelyek csak ilyen belterjes műveléssel elégíthették ki tulajdonosaik viszonylag magas igényeit. Egyébként a szőlőművelésre a szántónak, de még a legelőnek is alkalmatlan meredek déli hegyoldalt fogták be, hol átlag 1 hold körüli parcellát tartott egy-egy család. A kicsiny birtokkal arányban nem álló élet-színvonal igénye készített több családot a csizmadia- és fazekasmesterségre, majd a kivándorlásra is.

*

A XIX. század végéig oltott szőlő Szászmuksán sem volt, csak magántermő. Ezt aztán a szőlőpestis kipusztította, úgyhogy a régi fajok közül csupán a legkedveltebb, a *Metzentraube* (leányka) és *Weltschrling* (fehér rizling) maradt meg. A *Reinrling* (vörös rizling), *Gomisch* (járdovány), *Schmicher*, *Dünschfeilige* és *Honigler* kipusztult.

A mélyen felforgatott (*rigoliert*) földbe elültetett szőlő területén a munka Gyümölcsoltó Boldogasszony napján („Marindoch”, március 25.) kezdődött a szőlő karózásával (*Stecken*), majd felkötésével (*Gierken*). A karót (*Stiewel*) valamikor helyben készítették cserefából, majd akác-ból is (1). Mivel ez igen tartós volt (30 évig is eltartott), mindkét végén kihegyezték, és évente megfordítva szúrták a földbe, hogy az átvedesedett másik vége közben kiszáradjon. Azonban már igen régóta általánossá válhatott a fenyőfa (fenyőnövésből való) karó használata. A fenyőfa szőlőkarókat Udvarhelyszékről (talán Sófalváról) hozták székely szekerek a tavaszi (március 20.) medgyesi vásárra, s amit ott nem tudtak eladni, azzal a környéken faluztak, és gabonáért árusították. A fenyőkarónak csak alsó felét hegyezték meg, s azt három-négyévenként újból megfaragva 10–12 évig használhatták.

A szőlőkaró elhelyezésére szükséges lyukakat is magával a karóval csinálták, csupán Fogaras felé használtak lábbal benyomható, kezdetleges faásóhoz hasonló lyukazót. Ennek segítségével ültették el ott a szőlőágakat is. A karózás férfimunka volt, míg a hajtások (*Drohriewen*) kötözését asszonyok végezték nyers kenderrel (*Honef*), nyolcas formába hajtogatott 2–3–4 karikába (*Biugen*) kötözve.¹¹ A kötözésnek április közepéig, de legkésőbb György napjáig („Gergendoch”, április 24.) be kellett fejeződnie, mivel akkor már hajtani kezdett a szőlő, s a friss hajtások később könnyen letörhettek volna.

György-naptól május közepéig folyt a szőlő első (tavaszi) kapálása (*Grueven*) a hegyes kapával (*Gruefha*), amellyel a talajt a sorok mentén megforgatták 20–25 cm mélyen (2). A kapálás végeztével a sorok közt árkot húztak (*Wasserwiech*), hogy a víz ne mossa le a földet.

Júniusban kezdődött a „zöldmunka” (*Briechen-Grünarbeit*): a legfelső három hajtás kivételével a többi hajtást kézzel letörték úgy, hogy felül a szőlőn még maradjon három levél. Három hét múlva aztán ismét letörték az újabb jövéseket, s a meghagyott hajtásokat nyerskenderrel felkötötték.¹²

Július elején kezdődött aztán a második (nyári) kapálás (*Schueven*) a közönséges kukoricatöltőgető kerek kapával (*Schuefha*). Csupán a gyomtól tisztították meg a szőlőterületet, nem kapáltak mélyre ilyenkor.

Augusztus 10-én kezdődött a szőlő újbóli felkötése: az igen megnyúlt hajtások hegyét az itt is szokásos fogazott élű sarlóval levágták (*Stutzen*), hogy ne tartsanak árnyékot, majd pedig „adtak” még egy kötést. Ennek végeztével még augusztusban harmadszorra kapálták meg a szőlőt. Ez a kapálás (*Dretschuewen*) is a gyomirtó kerek kapával történt. Ettől kezdve aztán már a szőlő beérését és a szüretet várták.

A szőlő hat hét alatt érett be. Ezalatt – szeptember 1-től október 16. tájáig – 14 szőlőpásztor (*Weinertheder*) őrizte a falu szőlőjét. A szőlőpásztorokat a falu hét „szomszédsága” (*Noberscheft – Nachbarschaft*)¹³ adta, éspedig minden szomszédság évente más két ifjú házasesembert, kik ez idő alatt hat héten át vigyázták az öt részre (*Hielt*) osztott szőlőt (*Weinmer*): minden részt két-két pásztor őrzött éjszaka, egy-egy pásztor pedig nappal. Esős időben a földbe ásott szőlőkalibában (*Kalip*) húzódtak meg.

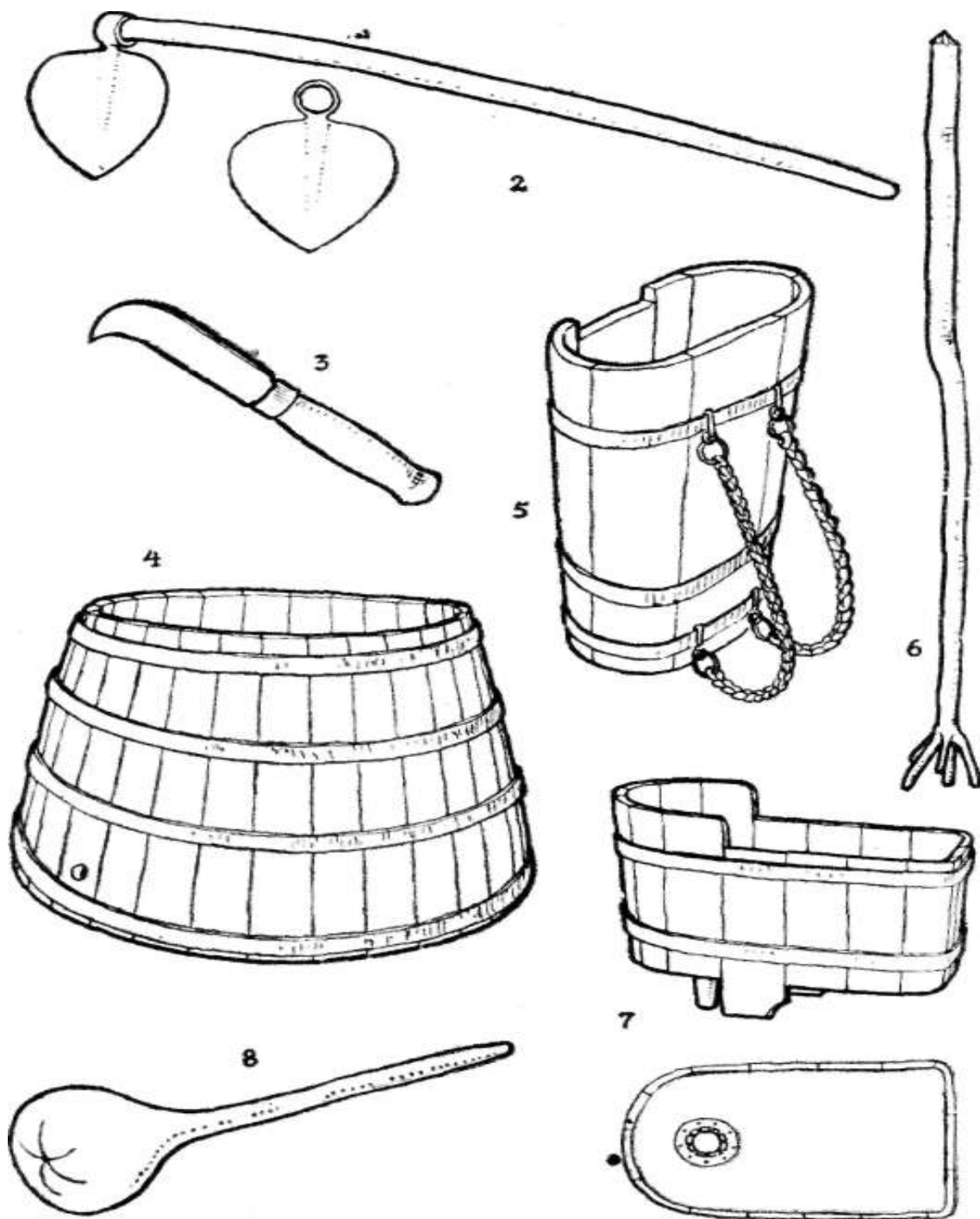
Szüret után, október vége felé, november első felében már csak a metszés és bújtatás van hátra: a karikákat, három-négy hajtás kivételével, kacorral (*Hep*) lemetszik (3), az 1,20 méterre meghagyott hajtásokat pedig lehúzzák és földdel betakarják. E munkát Márton napjáig (*Mierstesdoch*, november 13.) kell bevégezni. Ezzel aztán be is fejeződött a szőlőmunka, és – mint mondani szokták – „vihetik a kapát a kocsmába, s otthagyhadják tavaszig”.

A szüret (*Harwest*) rendszerint Gál napján (*Gali*, október 16-án) volt, de a községi gyűlés (*Komunitet*) hagyta minden alkalommal jóvá és az előjáróság rendelte el a szőlő beérésének megfelelően a pontos napot, midőn az egész falu egyszerre ment ki a szőlőbe.¹⁴ Ki-ki addig szüretelhetett, míg csak elvégezte az egészet. Csupán a pap által használt egyházi szőlőt szüretelték kalákában a leányegylet (*Swesterscheft*) tagjai.

A szüret idejére minden szőlősgazda felülvizsgálta, kitisztogatta és rendbe tette a csebreket, kádat, hordókat és a borsajtót. A szüret napján szekérre téve kihozták a 40–60 literes kádat (*Bitt*, 4), a férfi pedig hátára véve a kétvedres (20 literes) puttonyt (*Batt*, 5), ebben hordta az asszony által kacorral (*Hep*) leszedett szőlőfürtöket a parcella alsó végén álló szekérhez. Hogy a puttonyba több szőlő férjen, a beleöntött szőlőt közben szilvafából (*Pheusebum*) készített, több ágú szőlőtörő bottal (*Mischultz*, 6) nyomkodták (*mischen*). A puttonyból a kádba öntve a szőlőt, a puttonyos a szőlőtörő botba egy rovást metszett minden alkalommal, így tartva számon, hogy hány puttonnyal szedtek már. A kádban aztán még jobban összetörték a szőlőt, és a felgyűlő mustot egy kis hordócskába (*Koff*, *Weinkoff*) szűrték át a fatölcsér (*Trichtert*, 7) segítségével, hogy ez a kádból ki ne locsolódjék a szekérrel való hazaszállítás közben.

A faluba szállított szőlőt a kádból a borsajtóra töltötték föl. A sajtó régen tisztán fából készült. A legelső vasprést a faluban 1940-ben vette Hedrich Stepes, fia biztatására, ki a medgyesi Ackerbauschuléban tanult. Akinek kevesebb szőlője volt, csupán az általánosan ismert kézi sajtót (*Zweinkielter*) használta, mit a falubeli hozzáértő ácsmesterekkel (Bielz Misch, Theis Stepes és mások) csináltattak. Ugyancsak kitűnő mesterek készítették a nagy szőlősgazdák számára a hatalmas súlypréseket is (*Kielter*, 8), amelyek úgy látszik, hogy egész Erdélyben azonos szerkezetűek és mindenfelé elterjedtek voltak¹⁵.

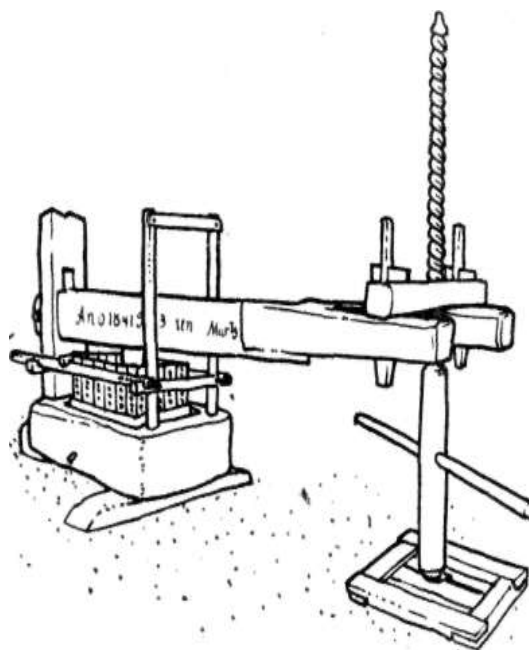
Az ilyen prést építtető gazda mindenképp beszerezte a megfelelő, alól 150 cm vastag cserefát (*Ich*), amelyet a község vagy az egyház cse-



1. Szőlőkaró (Stiewel) cserefából; helyben készült (kb. 2 m hosszú); 2. Hegyes szőlőkapa (Gruefha) első (tavaszi) kapáláshoz (nyele 1 m, a szív alakú vas részének magassága 17 cm, szélessége 17,5 cm); 3. Kacor (Hep) a szőlőinda és szőlőfürt lemetzésére (hossza 16 cm); 4. Szőlőskád (Bitt), 60 literes, helyben készült cserefából, csapja (Zapen) hiányzik; 5. Szüretelő puttony (Batt), 2 vedres (20 literes); helyben készült cserefából, magassága 70 cm, szélessége lent 95 cm, fent 70 cm; 6. Szőlőcsömöszölő (Mischultz) szilvafából (hossza 120 cm); 7. Mustszűrő tölesér (Trichtert), helyben készült cserefából, bádoggal (hossza 45 cm, szélessége 33 cm, magassága 23 cm); 8. Tökből készült borlopó (Zeikherbes).

refa erdeiből vásárolt meg. Borsajtónak való fát a község évente adott el, s e fát – mivel az alkalmas fa ritka volt – egyéb célra nem is volt szabad használni. A kivágott fa árnyékban száradt két évig, s belőle készült aztán a széles, vályúszerűen kimélyített *Kielterboken*, amelybe egy keretbe fogva függőlegesen rakják a préselendő szőlő számára szükséges négyszögletes láda (*Kasten*) deszkáit. A prés másik nagy darabja a vályú mögött földbe állított sas, a *Kielterdók*, a harmadik s egyben

9. Régi borsajtó, súlyprés (*Kielter*), fő részei: vályú (*Kielterboken*), láda (*Kasten*), földbe ásott sas (*Kielterdók*), vízszintes súlyfa (*Kielterbum*), csavar (*Kielterspel*). Utóbbi kivételével (ami vackorfából készült), mind cserefából faragva helybeli mester által. A sas kiálló része 220 cm, a csavaros orsó teljes hossza 3 m körül, a súlyfa hossza 6 m körül. Felirata: „ANO 1841. DEN 3-TEN MARTZ.”



legsúlyosabb darab pedig a fent vízszintesen elhelyezett 6–7 m hosszú törzs (*Kielterbum*), amely a préseléshez szükséges súlyt adja. Ennek egyik végét a sas felső vésetébe fogták, míg a másik, villás végét egy 3–3,50 m magas csavar (*Kielterspel*) emeli föl a megfelelő magasságba. E csavart a legelőn magányosan nőtt s így igen erős (mivel „napon nőtt”) vadvörtefából (*Waldbierbum*) faragták ki. A csavar segítségével fölemelt törzs és a szőlővel megrakott láda közé függőlegesen behelyezett gerendavégek (*Pielzker*) vitték át a súlyos törzs nyomását a szőlőre.

A préselést (*kielteren*) két férfi végezte. Mozzanatai: megtöltötték a ládát szőlővel, a csavar talpára követ raktak, a csavaron át dugott rudat körben forgatva a csavarral jól fölemelték a súlyos törzset, behelyezték a gerendavégeket a törzs és láda közé, majd a csavart fölcsavarták, hogy talpával a levegőben lógjon. A szőlőre nehezedő törzs súlyát még a talpán kövekkel megterhelt csavar is növelte. A ládában levő szőlő levének (mustjának) kicsorgását azáltal is elősegítették, hogy – a törzsnek a csavarral történő megemelésével – a szőlőt időközben többször is fölkavarták. Egy 25–50 puttony űrtartalmú láda szőlőt fél nap alatt

préselték ki, s így az egyholdas parcelláról leszüretelt szőlőmennyiség kisajtolásával rendszerint 3 nap alatt végeztek.

A mustot (*Muest*) a vályúba fűrt lyukon át rendszerint egy 60 literes cseberbe (*Schaf*) vagy egy hosszú facsatornán közvetlenül a pincébe (*Keller*) helyezett mustoskádba (*Bitt*) csorgatták. A csatornát két deszkából szegezték össze, vagy pedig a székelyek által (valószínűleg Sófalváról, Siklódról vagy Atyháról) hozott, fenyőfából vájt csatornát vásárolták e célra. A sajtó kis félfedél alatt rendszerint a ház folytatásában, a ház alatti pince közelében állott. A cseberből vagy kádból a mustot 8–10 literes cserefa vedrekkel (*Schiefken*) vitték és töltötték a hordókba.

A szőlővel kapcsolatos összes faedényeket cserefából készítették a kádárok (*Bedner*). Szászmuksnán a két világháború közötti évtizedekben Bretz Georg volt kitűnő kádár, azonban az egész szőlővidék nevezetes kádárközpontja Berethalma (Biertam – Birtan) volt. Az itteni nagy csereerdőből a 15–18 kádármester (köztük legnevezetesebb egy Wellmann és egy Markus nevezetű) az egész Nagy-Küküllő vidéke számára készített hordókat s egyéb faedényeket.

A Medgyes környéki szász falvak bortermelői nem használtak túl nagy edényeket, különösen nem Muzsnán, azzal a megfontolással, hogy a kisebb edényekkel könnyebb bánni, s ha valamelyik hordó borral történik is valami baj, a kár kisebb legyen. Muzsnán 100–1000 literes hordók voltak szokásban, az 1500 literes már ritka volt. Az 500 literesnél kisebb térfogatú faedényeknek mogyorófából készült abroncsa (*Hulzrief*) volt, csak az ennél nagyobb edényeknek volt kovácsolt vasabroncsuk. A régi nagyhordók különben kisebb társaiknál és a mai hordóknál elnyújtottabb alakúak voltak. Muzsnán már nem találtam felírással vagy vésett díszítésű hordókat, de a riomfalvi állami gazdaság borpincéjébe került egy régi hordó szász felírással.

*

A kádból a hordókat nem töltötték mindjárt egészen tele musttal, hanem kb. egytized részt üresen hagytak, hogy amikor fő (*kochen*) a must, és „felfűjja magát”, ne folyjon ki a hordóból. Amikor azonban kiforrt a must (háromheti forrás után), feltöltötték a hordókat, mert ha üres hely maradna benne, veszítene a bor – különösen a gyengébb – zamatából.

A gyengébb bort január vége felé, az erősebbet február közepéig lehúzták (*uezehen*) seprőre. A hordó alján levő ajtón (*Dirchen*) volt a csap (*Zapen*), amelybe a pipát (*Weingpip*) verték, ezen át eresztették a bort egy cseberbe, melyből aztán tölcsér (*Trichtert*) segítségével egy üres hordóba töltötték, s így az előbbi hordóban csak az alján lévő seprő (*Lieger*) maradt. Az áttöltés azért volt szükséges, hogy a bor ne maradjon a seprőn, mert a tavasszal ismét főni kezdő bort a seprő megzavarná, és az megromlana, ecetes lenne (*Bredich*).

Hogy a bor seprője szépen leszálljon, s a bor szépen letisztuljon, a hordónak nem volt szabad locsognia. Ezért mikor fogyasztani akartak a borból, lopóval (*Zeikherbes*) szívták ki a felszínéről a szükséges mennyi-

séget. A lopót szegényebb szászok készítették őszi estéken a faluban. A kertbe, szilvafájuk mellé ültettek lopótököt (*Kherbes*), mely a fára felkúszva szépen fejlődött. A tökből aztán a két végén fűrt lyukon át egy dróttal kikaparták a tökmagot, s a tök üresen maradt. A lopó térfogata 1–2 liter közt váltakozott. Egyeseket készítőjük még ki is cifrázta, s ráírta a gazda nevét, a készítés idejét. Az első világháború előtt az ilyen lopót 15 krajcárért árulták a faluban; vásárra nem vitték. Mivel azonban a lopó a pincében penészedett, a házban pedig ecetesedett, évente újat kellett beszerezni mindenkinek. Ezért aztán kb. 40 éve kezdték elhagyni a cifrább és drágább kivitelezésűeket, később pedig ezeket is üveglopóval, majd gumicsővel helyettesítették.

A bor mellett a szőlő egyik mellékterméke a sajtolásakor maradt szőlőhéjből készült törköly (*Triewern*), valamint a hordó alján meggyült seprőből főzött seprőpálinka (*Liegerpale*). Pálinkafőző rézüstje, rézkazánja (*Palekiesel*) majd mindenkinek volt; ezt berethalmi szász rézművesek készítették az egész szőlővidék számára. A sajtóból kivett szőlőhéjat hordóba tették, a hordót pedig felül 15 cm vastagságban homokkal takarták le, hogy a bent erjedő (*Geren*) szőlőhéj ereje ne menjen ki. Két hónap elteltével került aztán sor a törköly főzésére. A seprőnek főzés előtt semmi különös előkészítési módja nem volt.

A szüreti sajtolás befejeztével – midőn különben már egyéb őszi munkákon is túl voltak – kezdődött a faluban a társasági élet, s tartott egész télen át, farsangig (*Farsching*). Ezalatt zajlottak le a *Breaderscheft* (=Bruderschaft=legényegylet) által szervezett bálók. Közülük a kezdő *Katerina-Bal* (november 25.) egész lakodalomhoz hasonló méretű volt; a lányok hoztak magukkal tokányt (*Tokane*) és tejfölös-cukros lángost (*Hunklich*), s ehhez társult aztán az új bor is. A borozással járó lakodalmak is mind december, január és február hónapban voltak Muzsnán,¹⁶ és ekkor tartották az utcai (szomszédsági) gyűléseket is.

Természetesen a nagy mennyiségű bor a rendszeres otthoni és társaságban való használat ellenére sem fogyott el a faluban. A muzsnai bort – mint általában a „medgyesit” – messze földön kedvelték és ismerték. A közeli Fogarason, Székelyudvarhelyen, valamint Brassóban, Kolozsváron s más erdélyi városokon kívül az első világháború előtt sok bort szállítottak Budapestre, Pozsonyba és Bécsbe is. Egyik bortermelő gazda, Konnert Dániel, rendszeresen küldte Pozsonyba minden felesleg borát. Ezt ott nagyon kedvelték, mivel a könnyű olasz borok muzsnai borral keverve erőt és zamatot kaptak.

1952, 1960

JEGYZETEK

¹ L. pl. a Kolozsvár környéki falvak egykori szőlőtermelésére mutató („Pusztaszőlő”-féle) helyneveket: Szabó T. Attila: *Kalotaszeg helynevei*. I. Kolozsvár, 1942. 42, 69, 181, 182, 215, 236, 239, 246, 264, 281, 288, 292, 305.

² *A Magyarság Néprajza*. 2. kiadás. Budapest, 1941. II. 196.

³ Mikecs László: *A moldvai katolikusok 1646–47. évi összeírása*. Kolozsvár, 1944. 35, 133–134. Egyébként a moldvai magyarságra minden sértő szándék nélkül alkalmazott „bandin” melléknévben is az összeírást végző Bandinus pápai legátus neve maradt fenn.

⁴ Cantemir, Dimitrie: *Descrierea Moldovei*. București, 1956. 59, 77

⁵ Mikecs *i.m.* i.h. (1646-ban 8 német család).

⁶ Cantemir *i.m.* 61.

⁷ Az aranyosszéki Felvinc, Kocsárd s főként Földvár borának egy részét, a század végi peronoszpóra és filoxera pusztítás előtt, rendszeresen szállították Lengyelországba (Galiciába).

⁸ A szebeni Römischer Kaiser vendéglő is elsősorban enyedi bort vásárolt.

⁹ Szászmuznárnól csupán 5, Riomfalváról pedig csupán 3 családból nem voltak „amerikások”.

¹⁰ Ezért az első világháború utáni földosztáskor itt nem is voltak kiosztandó földek.

¹¹ Míg a Királyhágón túl a „karikás” művelés csak a Szilágyságban s a Mátra vidékén volt ismeretes, Erdélyben ez volt az általános, és a zártabb vidékeken máig ez tartja magát.

¹² A filoxéra után meghonosított kényes oltott szőlőt (*Gepuest Riewen*) ettől kezdve egészen július 15-ig tíznaponként permetezik.

¹³ A hét „szomszédság” a falu hét utcája szerint: 1. *Burchgasse*, 2. *Mittelgasse*, 3. *Eliassgasse*, 4. *Marktgasse*, 5. *Neugasse*, 6. *Angergasse*, 7. *Rosengasse*. A szomszédságok élén egy-egy szomszédatyja (*Nóberfueter*=Nachbarvater), egy-egy ifjú szomszédatyja (*Gannóberfueter*) és két-két fiatalabb dékán (*Schaftrer*) állott. A szomszédság a falurész közbiztonságára, közerkölcséire és a közösségi kötelezettségekre vigyázott, és szervezte a közmunkát. Tagja volt minden házasságú és özvegyasszony. Hamvazószerdán (*Jeschermetich-Achermitwoch*) az atya összehívta a szomszédságot a község házára, s a rovásról (*Strof*) felolvasta az egyes tagok mulasztásait, és kivetette a pénzbüntetéseket. Estefelé megérkeztek az özvegyek süteményeikkel (tejfölös lapótya – *Hunklich*, rácsos tészta – *Giterkehen*, fánk – *Kraupen*, csöröge – *Hiubestecker*), és előkerültek a kancsók (*Kentschen*), az 5 literes szomszédsági kanna (*Kreh*) és a hatalmas kanta (*Wennkon*). Az Erdélyi Néprajzi Múzeum számára megszervezett rosengassei *Noberschaftwennkont* 1862-ben készítette a helybeli Albert Hanz fazekas. A kanna felírása: „1862. *Die Fast diese Kanne gehört der Rosengaser Nachbar-Schaft Ich winsche Eusch zu leben und der Meister der Sie hat Gemacht H. A. dar neben.*”

¹⁴ A községi közgyűlés határozott a falut érdeklő egyéb mezőgazdasági munkák határnapjaiban is (aratás és törökbúzaszedés kezdő és végző napjai, a búzaforduló sövénykerítése javításának ideje, a tarlón való legeltetés kezdő napja stb.), mely a múlt században még fenntartott 3 fordulós (búza, törökbúza, ugarlegelő) váltógazdaság (*Viertelwirtschaft*) idején igen fontos volt, ha el akarták kerülni az egymásnak okozandó károkat.

¹⁵ Az Erdélyi Néprajzi Múzeum számára általam megvásárolt sajtó (mint vésett felirata tanúsítja) 1841-ből való. Reinst Andreas 1700-as évekből származó hatalmas prését a háború után odaszállásolt lakók eltűzték. Hasonló súlypréseket láttam Felsőapoldon is. Az alsóapoldi román szőlősgazdák kézi préseket használtak.

A muzsnaival teljesen azonos szerkezetű súlypréseket találni még a Székás völgyében és Szeben irányában. Hasonló szerkezetű súlypréseket találtam és rajzoltam le magyar szőlőtermelő falvakban is, így pl. a Kis-Küküllő vidéki Ózdon, az Enyed vidéki Magyarlapádon, a Mezőség nyugati szélén fekvő Széken és Ördöngösfüzesen, a Szilágyságban Vervölgyön és Diósadon. Mind régi, a XIX. sz. első felében készült hatalmas tölgyfa szerkezetek. A mőcföldi román Szártosról (Sartăș), valamint a Királyerdőben levő Füzespaptelkéről (Preoteasa) hasonló szerkezetű, csupán kisebb méretű olajprések kerültek be az Erdélyi Néprajzi Múzeumba.

¹⁶ A szász falvak nagy részében a szüret utáni Katalin napja a lakodalmas szokásos napja. Vö. Schullerus, Rudolf: *Siebenbürgisch-sachische Volkskunde*. Leipzig, 1926. 108. (Ez kétségkívül a mulatsághoz szükséges új bor elkezdésével és az évi szőlőtermés jövedelmének számbavételével áll kapcsolatban.)