

ADALÉK A BÁCSKAI SZŐLŐKRŐL ÉS BOROKRŐL A FILOXÉRA ELŐTTI KORBÓL

ADDENDUM ON THE PRE-PHYLLOXERA VINEYARDS
AND WINES OF BAČKA
DODATAK O BAČKIM VINOGRADIMA I VINIMA IZ PERIODA
OD PRE POJAVE FILOKSERE

SILLING ISTVÁN

PhD, ny. egyetemi oktató, néprajzkutató
Újvidéki Egyetem, Magyar Tannyelvű Tanítóképző Kar, ny. egyetemi rendes tanár
silling@sowireless.org

ÖSSZEFOGLALÓ • A dolgozat szerzője a bácskai szőlőültetvényekről és borokról szóló feljegyzéseket veszi számba kronológiai sorrendben a filoxéravész előtti időkből. A délvidéki borok közül a szerémségieket, a Tarcál hegyről származókat már a középkorban említik, míg a Bánság déli részén termő szőlőkről is szólnak a 19. század vége felé. Azonban a bácskai szőlőtermesztésről és borkészítésről már csak a 20. században készülnek leírások. Egyedül az 1859–60-ban készült település-összeírások elvéve szólnak egy-egy falu határában való szőlőkről, illetve az ott történő borkészítésről. A 20–21. századi néprajzi és helytörténeti kutatások mondanak többet a bácskai szőlőskertekről, az itteni borok minőségéről.

KULCSSZAVAK • szőlő, bor, Bácska, történelem

Az asztalnál elfogyasztott étel után valóságos áldás az étkeket öblítő finom ital, azaz a jóízű bor, amely az emésztés segítése mellett élvezeti hatással is bír. A bácskai borokról szóló dolgozat elején illik szót ejteni a Vajdaság más szőlőtermő vidékeiről, borkészítő városairól is, hiszen akár az egykori, akár a mai borainkról dicséretű sorokat is róttak a feljegyzők.

A legkorábbi emlék a Szerém megyei borokról, azaz a történeti Magyarország területén először megjelenő szőlőültetéséről szól:

„A magyarországi borászat történetének kezdete a rómaiak korában keresendő. A rómaiak a szőlőművelést Szerémmegyében, majd a Bala-

ton mellékén, azután pedig a tokaji Hegyalján honosították meg. Anynyi tény, hogy Aurelius Victor pannoniai másodhelytartónak Julian császárhoz intézett jelentése szerint az első szőlőt Szerémmegyében az egykori »Mons almus« nevű hegyen Probus Valerius császár ültettette 282. évben Kr. u. Innét terjedt aztán a szőlőművelés. [A hegy neve ma Tarcál, azaz Fruška gora – betoldás tőlem, S. I.] [...] A leg-erősebb és legédesebb vörös bor a horvátszlavon királyságban fekvő Szerémmegyében, *Karlóczán és vidékén* terem, hol a kadarka rövid művelés mellett aszúszemeket is ad; miért is a karlóczai vörös aszú és ürmös igen híres és meglehetősen drága. [...] Jeles és erős fehér borok teremnek [...] *Versecz és Fehértemplom* vidékén Krassómeagyében” (MOLNÁR 449, 459).

A monográfiákban fellelt jegyzetek sorra a szerémségi borokat dicsérik, illetve a máig is ismert Versec környéki fehérbort. A bácskai borokról szó sem esik. A magyar borvidékek megnevezése is hasonló adatokkal szolgál: „Egy-egy borvidék kaphatta nevét valamely jelentős szőlő- és bortermelő településről [...], vagy egy nagyobb földrajzi tájról (pl. Érmellék, Szerémség)...” (MÓD–SIMON 2010: 670).

Vidékünk ismert középkori borfogyasztásról fennmaradt írásos emlékünk a zombori székhelyű Bács-Bodrog Vármegyei Történelmi Társulat (1883–1918) okmányai között található, és a 16. századból való okmány 1783-ban készült másolata. Az irat Imreffy Mihálynak (1458–1536), a bácsi és a péterváradai vár parancsnokának borigénylési feljegyzéseit tartalmazza, s a borivás akkori kultuszát ismerteti.

Imreffy Mihály a következő mennyiségű bort kérte havonként a bácsi várban tartózkodók részére 1522-ben (SILLING 16):

„Nékem, Imreffy Mihálynak, asztalomra a vendégek száma szerint legkevesebb	8 pint
A tisztartónak és előkelőbb szolgálóknak asztalára legkevesebb	8 pint
Az asztalomnál felszolgáló ifjaknak naponta	4 pint
A tisztartó asztalánál felszolgáló apródoknak	4 pint
A bácsi tisztartó 6 lovászának naponta	6 pint
Szabómnak két szolgálójával naponta	2 pint
Két szakácsomnak naponként	2 pint
Az én és gondnok konyhájára	2 pint
A tisztartó szakácsának	1 pint
A kiosztónak naponta	1 pint

Az altisztartónak időközben	½ pint
A négy őrnek	4 pint
A sütőnek szolgáljával együtt	2 pint
A kertészeknek két szolgáljával együtt	3 pint
A bácsi szent-Pál templomba	1½ pint
Az ácsnak inasával együtt	2 pint
A majorosnak naponta	1 pint
A két béresnek naponta	2 pint
A sütőasszonynak, ki a gondnok és az én asztalomra a kenyeret süti	1 pint
Hat lovásznak	1 pint
Ő felsége egy kocsisának a fullajtárral együtt	1½ pint
Három kocsisomnak fullajtárjaikkal együtt	4½ pint
Lovászmesteremnek időközben	½ pint
A három igás kocsisnak	3 pint
A kulcsárnak szolgáljával együtt	2 pint
Bácsban naponta	73½ pint”

A péterváradi vár napi borilletéke 1522-ben így festett (uo.):

„Nékem, Imreffy Mihálynak, asztalomra a vendégek száma szerint legkevesebb	8 pint
A tisztartó és szolgálinak asztalára	5 pint
A négy barátfráter és a két Péterváradon tartózkodó papnak asztalára	6 pint
A huszárok asztalára	12 pint
A tisztartó asztalánál szolgáló apródoknak	2 pint
Az asztalomnál szolgáló ifjaknak	4 pint
A huszárok asztalát kiszolgáló ifjaknak	4 pint
Két szakácsomnak	2 pint
A kiosztónak	1 pint
Konyhámra	1 pint
A tisztartó és a huszárok szakácsának	2 pint
A két sütőnek naponta	2 pint
A négy béresnek	4 pint
A három állandó itt-tartózkodó ácsnak	3 pint
A misékhez	½ pint
A hat cigánynak naponta	3 pint
A hat bognárnak	6 pint
A két kőfaragónak	2 pint

A kulcsárnak szolgájával együtt	2 pint
A két kádárnak	2 pint
A tiszttartó öt szolgájának	5 pint
Kezy György a péterváradi gyalogság kapitánya szolgálainak és lovászáinak	2 pint
A nevezett várban szolgáló két mordályosnak	2 pint
A bástyán szolgáló egy mordályosnak	1 pint
A Péterváradon alapított szent-Szűz templom harangozójának	1 pint
Az én, Imreffy Mihály lovászáimnak	6 pint
A három kocsisnak a szolgálakkal együtt	4½ pint
Lovász mesteremnek időközben	½ pint
A 3 igás kocsisnak	3 pint
A tiszttartó igásának	½ pint
A 16 örnek	16 pint
A várbeli öröknek időközben	1 pint
Ő felsége a király kocsisának a szolgálával együtt	1½ pint
Péterváradon naponként	107½ pint.”

Egyéb forrásaink a szőlőtermesztésről, borkészítésről leginkább a török kor utáni telepítések során keletkezett telepítésekről, szőlőkről szólnak.

Fényes Elek 1851-ben kiadott *Magyarország geographiai szótár*ában Zomborról megemlíti, hogy van szőleje s „bora sok van, de nem igen jó” (MÁK 210). A szőlő korábban is jelen volt, mert az 1699-ben, a török kitakarodása után készült első összeírás, a „conscriptio facultatum inclyti Bacsienensis” is számontart 274 kapa szőlőt (MUHI 78). De még a török időt jellemezve is azt írja Đorđe J. Janjatović, hogy a várost szőlőskertek, veteményeskertek vetették körül (JANJATOVIĆ). Mária Terézia királynő parancsára 1758-ban össze kellett írni Zombor város birtokait és jövedelmeit, amelyből kiderül, hogy a város határában többek között „a szőlők és csajrák területe [...] 1338 és fél lác. A terület háromnegyed része szőlő... [ez] 10 040 akó bort teremhet” (MUHI 122), s az iparosok között a század végén hat kádárt tartottak nyilván (i. m. 129). A zombori ferences barát, Bono Mihaljević 18. századi naplója is említi a szőlőket egy súlyos jégverés kapcsán, amely 1771. augusztus 6-án érte a zombori határt, s amelytől leginkább a Mosztonga menti szőlőskertek szenvedtek kárt (STEPANOVIĆ 136).

Fridrik Tamás (1829–1904) a 19. század második felében a *Bács-Bodrogh vármegye leírásában* erről ekképpen írt:

„Bornak e megye nem hazája, finom bor itt nem terem; mindemellett a szőlőművelés itt nagyban el van terjedve; nincs helység, melyben szőlőskertek nem volnának, melyek kevés kivétellel gyenge, savanyu bort teremnek, mely csak kertinek nevezhető, s kereskedésre nem való. Jobb, tartósabb borokat Szabadka, Jankovác, Baja, Almás, Ujvidék homokos határa szolgáltat. A megyében termelt bor közel sem elégíti ki a szükségletet, miért is Baranya és Szerém megyéből, valamint Temes megyéből Versec tájékáról, sőt Arad megyéből is sok és jó bor szállítatik hozzánk. Nagyobb borkereskedő hely Baja, Ujvidék, Kúla. A megyei közönség nemcsak a mennyiség, de a minőségre nézve is nagy tekintettel viseltetik. Az országban a mi megyénk, városok közt pedig Szabadka legtöbb bort fogyaszt” (FRIDRIK 23–24).

Fridrik a 20. század végéig ismert bor- és áruszállító bezdáni komp mellett megemlíti a monostorszegi kompot is: „a Dunán át pedig 2 komp által történik a közlekedés” (i. m. 189), amelyeken bizonyára a baranyai bort is szállították a zombori és környékbeli helységek kocsmáiba, szállodáiba. Erre bizonyíték az Ormós-gyűjtemény Monostorszeget leíró fejezete: „Monostorszeg határában északnyugatról északkelet felé Zombor irányába húzódik a 10 öl széles és 5–8 láb mély Ferenc-csatorna, amelyen lovak és ökrök vontatta gabona- és borszállító hajók járnak” (NEBOJSZKI 2021: 732).

Bácskában a bor fogyasztása jobb helyeken máig hozzátartozik a hagyományos napi étkezéshez, s mint láthattuk, így volt ez a korábbi időkben is. Gasztronómiai kultúránknak az italokhoz tartozó részéről maradtak ugyan följegyzések, azonban igen szűkszavúak, s jobbára a borról szólnak. Korai helytörténeti följegyzéseink, igaz, sorra megemlítik a települések határában lévő szőlőültetvényeket, azok nagyságát, és a borfogyasztásról is említést tesznek, amelyet mindig a sör- és a pálinkafogyasztás elé helyeznek. A határrészek megnevezéseiben is megjelennek a szőlők, s van, ahol ezek megmaradtak egészen a mai napokig, például Zomborban Weingarten a mai Felsőváros helyén volt, Kupuszinán a mai *Szőlők alatt* egy dülő élő neve, *Öreg szőlők* Doroszlón, *Szőlők* határrész Bácsföldváron, Péterrévén, *Szöllők* és *Szöllőkajja* Kúlán határrész a Telecskai-dombok tövében, *Szöllő düllő* és *Szöllő utca* Szivácon, *Szöllő föld* régi megnevezése egy határrésznek Pacséron stb.

Egy 1905-ben megtartott borkonferencián a következők hangzottak el a bácskai borokról:

„Az Alföldnek borai első és legfőbb sorban fehér asztali borok, melyek megfelelő kezelés mellett kellemes ízű, bár savszegény, de egyébként elég testes italok. Szesztartalmuk rendkívül különböző, fajták, talajviszonyok és főleg a gondozása szerint, úgy hogy a 6–7°-os parasztbortoktól a 10–11° és

több szesztartalommal bíró veltelini vagy szilváni borokig minden erősségű bor feltalálható. A nyírségi vagy bácskai közönséges keverék-vinkótól a fajtisztán kezelt szabadszállási vagy újvidéki úri borig, melynek szüretelésénél, erjesztésénél, további kezelésénél a legkorszerűbben jártak el, hosszú skálája található a borminőségeknek, pedig valamennyi csak – homoki bor. [...] Fehér boron kívül készítenek siller- és vörös borokat, valamint pecsenyeborokat is, melyek bár ízre és erősségre nézve vetekednek a jó fekvésű hegyi borokkal, a fajta zamatjának finomságát ritkán adják vissza és azok tartósságával nem dicsekszenek” – idézi Mód László és Simon András az 1905-ben megjelent alföldi bor megnevezést, Drucker Jenő megállapítását az alföldi régió borairól (MÓD–SIMON 2008: 51).

Az ünnepi vacsorák, összejövetelek (szentesti vacsora, húsvéti ebéd, templombúcsú, lakodalom, virrasztó) legfőbb itala is a bor volt, s maradt:

„Az ünnepi ebédet az általános ízlés alapján egy az alkalomhoz illő ital fogyasztása koronázza meg. Vajdaság esetében ezt a megtisztelő helyet még napjainkban is a bor foglalja el. Gyakoriságát tekintve a szódával felöntött bor, más néven fröccs (spriccer) követi...” (PAPP 79).

Az Ormós-gyűjteményben 1860-ból fennmaradt egy gombosi adat a karácsonyi borleves készítéséről is (NEBOJSZKI 2021: 577). Egy másfél száz évvel korábbi feljegyzés szerint például Bajmokon, ahol a község területe 17 844 hold volt, amelyből csak 40 hold a szőlő, mégis „a búcsú közeledtével minden háznál akad bor, és a hordó kiürüléséig fogyasztják” (NEBOJSZKI 2017: 507), s „[Gakován] a klíma és a talaj itt nem kedvez a gyümölcstermesztésnek, a szőlőbe és az azok körül ültetett gyümölcsfa ritkán éri meg a 30 évet... A vízen kívül bort, sört és pálinkát isznak” (i. m. 615), s volt is a faluban borkereskedés (FRIDRIK 168). Kolúton a 7735 holdból 138 hold volt szőlővel telepítve, s ott a „megszokott italok [...] bor, pálinka, sör és víz” (NEBOJSZKI 2017: 646, 650), a határrészek neveiből is az egykor fejlettebb szőlőtermesztésre lehet következtetni: *Őszöllök, Feketeerdőszöllök* (FRIDRIK 169). Regőcén (Rigyicán), ahol „munkaidőben és rendkívüli alkalmakkor nem hiányozhat a bor” (NEBOJSZKI 2017: 725), és a „főfajok az olaszrizling, dinka és mustosfehér, csemegeszőlőnek a chasselas és muskotályfajok” (SZOBONYA–GÜNTHER 416), de bizonyára a sör sem, hiszen „régí sörháza” említetik (FRIDRIK 170), az őrszállási (sztanisityi) 20 590 holdból csak 268 hold volt szőlő... „A szőlőket errefelé rosszul művelik, ennek oka a rossz és nem megfelelő talaj, a termelt bor keserű és zamat nélküli” (NEBOJSZKI 2017: 742–743). Kupuszina jegyzője, Alexander Hankony 1859-ben ezt írta: „A szőlőket megfelelően gondozzák, gyümölcsfákkal eléggé be vannak ültet-

ve, igen nagy termést adnak, boruk azonban nem igazán jó” (NEBOJSZKI 2021: 721). A nyugat-bácskai Béregről már 1724-ben feljegyezték, hogy „van szőleje is, de bora igen rossz” (IVÁNYI-VIRTER 59), 1859-ben pedig a következőt: „Az italok közül a víz mellett főleg bort kínálnak, kevésbé a sört és a pálinkát” (NEBOJSZKI 2017: 546). A megyei monográfia 1909-ben a zomboriak borfogyasztásáról a következőket írja:

„A nép azonban nagyon kedveli a saját határában termett borát. Ellenben a nemesek és vagyonosabbak baranyai, tolnai, szerémi, sőt Dunán hozott hegyi borokat isznak, melyeket drágán fizetnek meg. Akója gyakran 10 frtba is kerül!” (TRENCSÉNY 217).

A Dunától lassan távolodva kezdenek megjelenni a szőlőtermesztő és jobb bort készítő falvak. Csonoplyai adat 1763-ból:

„Igen sok juhot tartanak és szőlőt is ültettek, s ezek szaporítását is melegen ajánlta a falunak [Cothmann Antal kamarai tanácsos – betoldás tőlem, S. I.], mert úgy is igen kevés a helybeli bor a Bácskában” (IVÁNYI-VIRTER 71).

Ahogy a csonoplyai, úgy a kerényi határ bizonyos részei sem teljes síkságok.

„Kies fekvését különösen emelik a nyugat és délnek hosszan nyúló szőlő-hegyei, melyeknek magaslatáról szabad szemmel tiszta időben az egész Szerém hegységet, azután a Dunáig elterülő rónaságot, a szegszárdi, a harsányi és siklósi hegységeket láthatni... Jóminőségű fekete földjén megterem mindennemű gabona, kender, bor és burgonya” (FRIDRIK 195).

A csonoplyai vodicát, szentkutat is a falu lakossága számára jelentős szőlők aljában említik: „Vodica je severnije od Čonoplje, ispod vinograda” (BELJANSKI 90). Érdemes megjegyezni egy a 19. század közepéről való adatot: „egyedül a házigazda iszik bort” (NEBOJSZKI 2017: 621). A Csonoplyához közeli Nemesmilitics jegyzője 1860-ban védelmébe veszi a falu határát szőlőtermesztés ügyében:

„A kultúrának ez az ága rászolgált a nagyobb figyelemre. Errefelé általános volt az a nézet, hogy Bácskában kizárólag savanyú, fanyar és alkoholban szegény bort lehet előállítani. Ez a nézet azonban teljesen

hibás, sokkal inkább az a meggyőződés, hogy ha a területet gondosan kezelik, és szüretnél kellően odafigyelnek, akkor a Telecskai-magaslat igen jó, magas cukor- és alkoholtartalmú bor termelésére alkalmas. Mivel a bortermelés errefelé csupán a saját szükségletre korlátozódik, és soha nem gondolnak az esetleges értékesítésre, így a szüretet mindig a templombúcsú előtti időre (szeptember elejére) teszik – hiszen a legnagyobb igény akkor van a borra –, csakhogy emiatt gyakran olyan napon kell szüretelni, amikor a szőlő nagyrészt még éretlen, és ebből természetesen nem lesz rendes ital. Egy itteni szőlősgazdánál mégis találunk olyan helyben termelt bort, amely sem vérében, tüzességében és cukortartalmában, sem minőségében nem marad el még a somlói bortól sem” (NEBOJSZKI 2021: 755).

A Telecskai-dombság lankáin elterülő falvak ezek, amelyeknek határa több helyütt nem agyagos, fekete föld, s némely részt hosszabb ideig éri a napsütés. Így van ez Újszivác falu határában is: „A község felett elnyúló dombokon, a rendezettebb szőlőskertekben szép épületek láthatók” (FRIDRIK 198). Néhány évtizeddel korábban pedig még azt írták erről a határról, hogy viszonylag erős, de nem különösebben jó bor terem rajta (NEBOJSZKI 2021: 850). A jobbára protestáns németek lakta Cservenkán a 18. század végén mintegy 880 holdon termesztettek szőlőt, s készítettek jóféle fehérbort, amelyet a falu melletti löszfalba vájt pincékben – volt belőlük több mint 600 – tároltak, akár évekig is, hogy jó pénzért adják el a távolról érkező s többet fizető kereskedőknek.

„A cservenkai borászat fénykora a múlt század 20-as és 30-as éveire tehető, amikor az európai szőlőfajták helyett/mellett 1925-ben megjelent az amerikai (kék) szőlő, amely ellenálló volt a filoxéra és más betegségekkel szemben, innentől rohamosan megnőtt az érdeklődés a szőlőtermesztés és a borászat iránt” (PARACZKY 1, 19).

Az e falutól nem távoli Veprovác [Vepród, szerbül Krušćić – betoldás tőlem, S. I.] német–magyar település „földje [...] sok kendert, bort, gyümölcsöt, szénát termeszt” (FRIDRIK 199). Már a Doroszlóról szóló fejezet is említi az ottani borkészítést, valamint a „kissé emelkedettebb homokos déli határán szép szőlős és gyümölcsös kertek”-et (i. m. 185). A vele szomszédos Filipova [Szentfülöp, szerbül Bački Gračac – betoldás tőlem, S. I.] községről is jegyzi Fridrik a következőt: „van sok szénája, bora, nemes gyümölcse...” (i. m. 193). Ugyanerről a falu jegyzője, Gruda Jenő 1860-ban a következőt jegyezte föl:

„Megemlítendő a bortermelés is, amely elegendő mennyiségben, de gyenge minőségben folyik; az is gyakran megesik, hogy eltarthatatlansága és megromlása miatt a következő tavasszal ki kell önteni” (NEBOJSZKI 2017: 649).

A németek lakta települések leírásaiban szinte mindegyiknél jelen van a szőlő. Így Hódság mezőváros ismertetésénél is említi Fridrik: „sok szénát kaszálnak, bort szürnek...” (FRIDRIK 204), éppúgy Parabuty (ma Ratkovo) német lakosságú falunál is: „Jó minőségű, trágyás fekete földje szép búzát, kendert és bort nyújt...” (i. m. 205). A tanulmány írásánál felhasznált Ormósgyűjteményben Bácsordas (ma Karavukovo) lelkiismeretes jegyzője 1859-ben rangsorolja a falu határának területét szőlőtermesztés szempontjából:

„Szőlők. Fekvésük sík, területük 123 hold 124/1600 négyszögölt tesz ki, hozamuk jó évben 1000 akó bor, 100 akó pálinka, rossz évben 500 akó bor és 50 akó pálinka. A gyümölcskultúra elhanyagolt, a szőlőterületek tulajdonságai különbözőek, nevezetesen: 1. Udvarterületek. Ezeken eltérő módon gabonát és takarmánynövényeket termelnek, de némelyikbe szőlőt is telepítettek, trágyázzák őket, termőképességük átlagos. 2. Rókusvölgyi szőlők. A talaj homokos, a bor jobb minőségű, a hozam közepes. 3. Borsórlői szőlők. Innen származik a község borának zöme, viszont nagyon rossz ízű és savanyú. 4. Homokdombi szőlők. Ezek gyenge termőképességűek, szerfelett szikések, nagyobb részüket ki is vágták, és szántónak használják” (NEBOJSZKI 2021: 666).

Az eddig idézetekből látható, hogy a németek betelepítése a termékenyebb talajú vidékekre terjedt. Amerre a magyar és a sokác lakosság telepedett, az a Dunához közeli terület volt, ahol „soványabbaknak csupán a Duna menti szikes, vízjárta részek mondhatók” (BADICS 582). Bár a németek lakta Szilberek (szerbül Bački Brestovac) jegyzője sem dicsekszik jó borral: „...a szőlők sík fekvésűek, de a talaj és az éghajlat nem kedvez nekik, ezért kevés és rossz bort termelnek rajtuk” (NEBOJSZKI 2021: 593). S éppen ő jegyezte fel a szőlőterméssel és az időjárással kapcsolatos ritka jövendölést: „Ha Hugó napjának [április 1.] hajnalán fagy, akkor nem terem (lesz) bor” (i. m. 600), amit Bácsordason is feljegyeztek (i. m. 676). Ezt a későbbi időkben a magyarok ezen a vidéken Szent Orbán napjához, azaz május 25-éhez szokták fűzni (PENAVIN 100).

Fridrik Tamás közép-bácskai leírása igen szegényes. Így a szőlőtermesztésről, a borkészítésről is alig található feljegyzés. Kölpény határában, a Dungyerszky-uradalom területén említenek többféle szőlőt: „burgundi, szil-

váni, tramini, kadarka rizling” fajtát (BOROVSKY [1909/II]: 415). Kúlán, ahol szőlészeti mintatelep is volt Rác György birtokán:

„A borszőlő a telesckai dombok oldalában terül el [...] a borszőlő fajok közül kiválóbbak a mustos fehér, sauvignon blanc, semilion, fourmint, rizling és bouchet fajok, míg csemegeszőlőkben a chassellas és muskotály uralkodó. Az itt termelt fehér és bogyózott veres borok, ha négyöt évig állnak, a hegyi termőborok karakterét veszik fel. A borok eltartására a telepen lévő, 100 m. hosszú pince szolgál egy nagy présházzal” (i. m. 415).

A futaki gazdag Chotek-birtokon pedig a fő borszőlőfaj a Ruzsica. Kiszács községnél említi a „bortermesztést” (FRIDRIK 214). Az egyetlen bácskai nemesítésű szőlőt Csantavér leírásában találjuk: „Szokola József jegyző által nemesített fajú híres szőlő és zamatos bor terem e talajon” (i. m. 223). Bácskaiként említés történik még a szabadkai siller borról.

A szőlőtermesztésben a legjelentősebb bácskai települést természetesen Szabadka képezte, amelynek „nagy határa sok gabonát, bort és gyümölcsöt szolgáltat, messzeterjedő pusztáin és tanyáin sok lakos, sok munkás nép csupán mezei munkával, szőlőmiveléssel foglalkozik” (i. m. 149). A város vidéke homokos talajú, amely kedvez a szőlőtermesztésnek, ezért is lehetett munkát találni a számos szőlőföldön. A városlakók mind iparkodtak szőlőskertre, szőlőültetvényre szert tenni, hogy borigényük a maguk területén megteremhessen.

„...az ide származott honoratior, iparos és kereskedő, mihelyt teheti, szintén iparkodik egy kis fekvőséget, legalább egy arasznyi homokbuczkát szerezni szőlő s kert alá. Ezért van itt annyi szőlő és gyümölcsös kert (összesen mintegy négyezer kat. hold), melyek a várost felülről koszorúként övezik [...]. Szint’oly kedvező e homokos föld a szőlőre is, melynek itt nem árt a phylloxera. Bor átlag 40 ezer hektoliter terem évenként (felénél több siller), s ez mind itthon fogy el, sőt nem is elég...” (BADICS 592).

Mintegy két évtized múltán – a homoki borok felfutásáról szólva – már nagyobb szabadkai szőlőterületről és másfajta borokról is hírt ad a Borovszky-monográfia: „a szabadkai határban több mint 6645 k. hold van szőlővel beültetve... [...] szőlők részben csemege-szőlők, részben bortermelésre vannak alapítva. [...] a homoki magyar, édeskés, savban szegény borokra nagy szükség volt. [...] a termelt bor ma már csaknem teljes mértékben fehér,

illetőleg tengerzöld színű. [...] Vörös bort termő fajtákat ma már csak elvéve ültetnek; ha ültetnek is, inkább házifogyasztásra, mint üzleti célokra, mert a vörös bor-termelés alapját alkotó kadarka-szőlő nem minden évben fejleszti ki festőanyag tartalmát s így a kívánt sötétvörös szín sem érhető el teljes biztonsággal. Segítségére siettek eddig a termelők a nagy burgundi, az oportó s némely festőanyag tartalmú szőlők ápolásával, de meggyőződtek arról, hogy a vörösbor jutalmazó termelése nem alföldi homokra való...” (SZOBONYA-GÜNTHER 402).

Összegezve a bácskai szőlőfajták, illetve borfélék közül az olaszrizling, a kövidinka, a szlankamenka, az oportó, a kadarka, a burgundi, a szilváni, a tramini, a Ruzsica (valószínűleg a kövidinkának a rövidítése), a mustosfehér, csemege-szőlők közül a Chasselas, a muskotály, a nagy Hamburg volt jelen.

A bornak szerepe volt a bácskai népszokásban is. Bácsordason (Karavukovón) a németek körében „eljegyzések alkalmával a keresztapák a tanúk. Miután a hozományra vonatkozóan mindent elrendeztek, a menyasszony jobb kezét a vőlegénynek nyújtja, a pártfogók bort öntenek kezeikre: ezzel az aktussal a megegyezés és az eljegyzés megerősítettik” (NEBOJSZKI 2021: 675). Hasonlóképp történt ez egykoron Monostorszegen is, ahol még áldást is mondanak boröntés közben (i. m. 743). Ugyanez történt Apatinban is a németeknél: „A menyasszony és a vőlegény jobb kezét szokás szerint az Atya, Fiú és Szentlélek szavak elhangzása közben egy üveg vörösborral leöntik” (i. m. 526). Mindezekben a bor a jó szándék és az adott szó tiszteletének jelképe is. Az apatini német lakodalomban a bor kínálása a vőfélyek dolga volt:

„Az összes vendég a menyasszony lakóházába megy [...], a szobában megjelenik a zenekar kíséretében – díszes kalapban – a két vőfély egy-egy tányérral a kezében, mindkettőn egy-egy pohár bor van. Ezután minden lakodalmas vendég – poharát ürítve – kifejezi jókívánságait a menyasszonynak és a vőlegénynek [...], és a zene hangjaira kedvük szerint néhány krajcárt tesznek a tányérba” (i. m. 526).

Ugyancsak hasonló módon gyűjtöttek kevéske pénzt a menyasszonynak a monostorszegi német lakodalomban is (i. m. 742).

A Tisza mentéről is kevés adatot olvashatunk, s az sem mindig ottani szőlőtermesztésről szól. Így például Ada leírásában ez áll: „bor főleg Baranya- és Szerémsvármegyéből (sic!) jut hozzánk vízen, vagy Bajáról, Kuláról tengelyen” (FRIDRIK 229).

A bornak mint árunak a megjelenése az Újvidékről szóló leírásban jelenik meg. Az újvidékiek „szőlős kerteket [...] a híres szerémi hegyeken szoktak tartani, [...] az ott termett borral, ürmössel, szilvapálinkával élénk kereskedést

űznek” (i. m. 153), s bár itt jelentkezik a fűszerekkel ízesített híres Fruška gora-i ürmös bor: „A szerb vagy karlócai ürmös kék szőlőből, kadarkából, oportóból, vagy burgundiból készült. A szalmán töppesztett bogyókat óborral illetve különböző fűszerekkel (szárított fehér ürmös, barna mustármag, fahéj, szárított narancshéj) keverték össze és hat hétig érlelték” (MÓD–SIMON 2005: 171), amely napjainkig megőrizte hírnevét, azonban ez már nem a bácskai szőlőtermést dicséri. Viszont Apatinban a már „sörrel, borral” való nagy kereskedés igencsak itt készített italokról tanúskodik (FRIDRIK 183). A ma is működő apatini sörgyárat a 18. század közepén történt betelepítés után igen korán, 1756-ban létesítették, és Dunacsébnak is korán volt sörgyára.

Ahogy olvashatjuk, a bácskai borokat gyengének, keserűnek, rossznak minősítették a múltban, és pusztán a kiemelt csonoplyai, valamint a külai határban termett szőlőt ajánlották szaporításra, ugyanis ott a Telecskaidomság napos lejtőjén jobb minőségű bort is készítettek.

A bácskaiak tehát elsősorban bort ittak akár ünnepen, akár dolgoz munkanapokon. Italaik közül említést kell tenni még a sörről is, hiszen több sörgyár is működött a Bácskában, valamint a pálinkáról, amely valószínűleg minden borkészítő házban megvolt, ha másból nem, hát törkölyből, illetve más gyümölcsből, ami a szőlőkben termett. A 19. században nagy vehemenciával kezdett selyemhernyó-tenyésztés következtében sok-sok eperfát ültettek széles e megyében, s azok terméséből is jóféle pálinkát főztek a bácskaiak, bár nem nagy becsülete volt abban az időben az eperpálinkának, amelyet ma már ritka finomságként fogyasztanak az ingyenc italozók.

A bácskai borok megbecsültségét mégis mentik azok a mulatónóták, amelyek Bodor Anikó vajdasági népdalgyűjteményében jelentek meg Bácsfeketehegyről, Tornyosról, Szabadkáról, Kátyról, Kispiacról, Moholról, Királyhalmáról, Oromhegyesről, Kupuszináról, Bajsáról, Völgyesről, Tóthfaluból (BODOR). Kár, hogy az ajánlott csonoplyai bort nem énekelte meg borivó bácskai népünk.

IRODALOMJEGYZÉK

- BADICS Ferencz 1891. A Bácska. In: *Az Osztrák–Magyar Monarchia irásiban és képmében. Magyarország II. kötete. A Magyar Királyi Államnyomda kiadása, Budapest, 573–618.*
- BELJANSKI, Milenko 1996. *Šest vekova Čonoplje (1399–1987)*. Szerzői kiadás, Sombor
- BELLOSITS Bálint é. n. [1909]. 6. Bunyevácok. In: Borovszky Samu (szerk.): *Magyarország vármegyéi és városai. Magyarország monografiája. A Magyar Korona országai történetének, földrajzi, képzőművészeti, néprajzi, hadügyi*

- és természeti viszonyainak, közművelődési és közgazdasági állapotának enciklopédiája. Bács-Bodrog vármegye I. 98 műmelléklet, 245 képpel, ezek között egy térkép és két színes műlap. Országos Monografia Társaság, Budapest, 395–407.
- BODOR Anikó 2003. *Vajdasági magyar népdalok III. Párosítók, lakodalmások, szerelmi dalok*. Forum Könyvkiadó – Thurzó Lajos Közművelődési Központ, Újvidék–Zenta
- DRUCKER Jenő 1905. *Magyarország szőlőgazdasága*. Pátria nyomda, Budapest
- FRIDRIK Tamás 1878. *Bács-Bodrogh vármegye földrajzi, történelmi és statisztikai népszerű leírása*. Szerzői kiadás. Nyomatott Endrényi Lajos és társa könyvnyomdájában, Szeged
- IVÁNYI István – VIRTER Ferenc é. n. [1909]. Bács-Bodrog vármegye községei. In: Borovszky Samu (szerk.): *Magyarország vármegyéi és városai. Magyarország monografiája. A Magyar Korona országai történetének, földrajzi, képzőművészeti, néprajzi, hadügyi és természeti viszonyainak, közművelődési és közgazdasági állapotának enciklopédiája. Bács-Bodrog vármegye I. 98 műmelléklet, 245 képpel, ezek között egy térkép és két színes műlap*. Országos Monografia Társaság, Budapest, 25–180.
- JANJATOVIĆ, Đorđe J. 2020. *Somborski Janjatovići. Istorija porodice kroz fotografije*. Prometej, Novi Sad
- MÁK Ferenc 2020. *Cicelle virágskertjének díszei. Irodalom és nemzeti újjászületés a Délvidéken 1867–1920*. Forum Könyvkiadó, Újvidék
- MÓD László – SIMON András 2005. Interetnikus hatások a maradéki magyarok szőlő- és borkultúrájában. In: Klamár Zoltán (szerk.): *Etnikai kontaktzónák a Kárpát-medencében a 20. század második felében*. Pest Megyei Múzeumok Igazgatósága, Aszód, 170–175.
- MÓD László – SIMON András 2008. „Ha a Tisza borból volna...” A Kárpát-medence borvidékei a dualizmus korában. In: *Belvedere Meridionale*, 5–6., 34–61.
- MÓD László – SIMON András 2010. Borrégiók, borvidékek, dülők. In: MÓD László – SIMON András (szerk.): *Olvasó. Tanulmányok a 60 esztendő Barna Gábor tiszteletére*. Gerhardus Kiadó, Szeged, 669–677.
- MÓD László – SIMON András 2019. *A Kárpát-medence borvidékei*. Szülőföld Könyvkiadó, Gencsapáti
- MOLNÁR István 1888. Bortermelés. In: *Az Osztrák–Magyar Monarchia irásban és képen. Magyarország I. kötet*. A Magyar Királyi Államnyomda kiadása, Budapest, 448–460.
- MUHI János 1944. *Zombor története*. Kalangya-kiadás, Zombor
- NEBOJSZKI László 2017. *Felső-bácskai települések néprajzi-belyrajzi leírása 1859–60-ból*. Argumentum Könyvkiadó – Országos Széchényi Könyvtár, Budapest

- NEBOJSZKI László 2021. *Közép-bácskai települések néprajzi-helyrajzi leírása 1859–60-ból*. Argumentum Kiadó – Országos Széchényi Könyvtár, Budapest
- PAPP Árpád 2003. Táplálkozás. In: Papp Árpád – Raffai Judit – Terbócs Attila (szerk.): *Vajdasági magyarok néprajzi atlaszának kommentárkötetete*. Kiss Lajos Néprajzi Társaság, Szabadka, 67–84.
- PARACZKY László 2021. Hűvös, sötét és pókhálós. Legalább 200 évesek a ma még álló pincesorok Cservenkán. *Magyar Szó – Hétféle*, 283., 1., 19.
- PENAVIN Olga 1988. *Népi kalendárium. Az esztendő néprajza a jugoszláviai magyarság körében*. Forum Könyvkiadó, Újvidék
- SILLING István 1990. Borban az igazság. XVI. századi feljegyzések Bács és Pétervárad borfogyasztásáról. *Magyar Szó – Kilátó*, 46., 16.
- STEPANOVIĆ, Milan (priredio) 2012. *Somborska bronika Fra Bone Mihaljevića 1717–1787*. UG „Bunjevačko kolo” – Istorijski arhiv, Sombor
- SZOBONYA Bertalan – GÜNTHER Ferenc é. n. [1909]. Mezőgazdaság és állattenyésztés. In: Borovszky Samu (szerk.): *Bács-Bodrog vármegye II. 80 műmelléklet, 249 képpel, ezek között 21 egész oldalas autotípus és 1 színnyomat*. Országos Monografia Társaság, Budapest, 389–418.
- TRENCSENY Károly é. n. [1909]. Zombor. In: Borovszky Samu (szerk.): *Magyarország vármegyéi és városai. Magyarország monografiája. A Magyar Koro- na országai történetének, földrajzi, képzőművészeti, néprajzi, hadügyi és természeti viszonyainak, közművelődési és közgazdasági állapotának enciklopédiája. Bács-Bodrog vármegye I. 98 műmelléklet, 245 képpel, ezek között egy térkép és két színes műlap*. Országos Monografia Társaság, Budapest, 207–236.

ABSTRACT • The author of the study provides a comprehensive overview of the records pertaining to vineyards and wines in Bačka, meticulously arranged in chronological order from the pre-Phylloxera era. Wines from Vojvodina, including those from the Srem region and the Fruška gora, are cited as early as the Middle Ages, while vineyards of southern Banat are documented from the late 19th century. However, it was not until the 20th century that descriptions of viticulture and oenology in Bačka began to be documented. Only the 1859–60 settlement censuses contain a few isolated references to vineyards on the outskirts of villages, and to the wine produced there. Research in the fields of ethnography and local history from the 20th and 21st centuries provide further insights into the vineyards of Bačka and the quality its wines.

KEY WORDS • grapes, wine, Bačka, history

SAŽETAK • Studija se bavi istorijatom vinogradarstva i proizvodnjom vina u Bačkoj u hronološkom redu iz vremena pre filoksere na osnovu dosadašnjih opisa. Nabraja da su vina iz Srema, sa Fruške gore najpre spomenuta još u srednjem veku, dok o poznatim vinogradima u Južnom Banatu postoje zapisi tek sa kraja 19. veka. Međutim o vinogradima i proizvodnji vina u Bačkoj pisani podaci potiču tek iz 20. veka. Stariji podaci o njima se mogu saznati jedino iz popisa sela iz 1859-60, koji sadrže podatke i o obodnim vinogradima i potrošnji vina. Samo etnološka istraživanja i nove seoske istorije iz 20. i 21. veka govore više o ovdašnjim vinogradima kao i o kvalitetu bačkih vina.

KLJUČNE REČI • **grožđe, vino, Bačka, istorija**

Beérkezés időpontja: 2024. december 2.
Elfogadás időpontja: 2024. december 12.

