

RÁCZ JÁNOS

## SZŐLŐNEVEK III.

Folytatva az előző számainkban bemutatott szőlő- és bornevek sorát, kerítsünk most sort azokra a régi fajtákra, amelyek a XIX. század végi filoxéravész, a gyökértetű támadása előtt Magyarországon többé-kevésbé általánosak, így Balatonfüreden is minden bizonnyal természetesen voltak.

Előzőleg csináljunk röviden még kedvet a szőlőhöz, borhoz! Közszájon forgó, a szőlőre és a borra vonatkozó számtalan szólásunk és közmondásunk közül itt most csupán néhány kevésbé ismertet idézünk: *Akkor látott vizet, amikor a bába megmosdatta. | Büdös bornak nagy cégért szoktak emelni. | Egy-két pohár borban sok jó barát lakik. | Ganajos szekérnek, részeg embernek Isten is kitért. | Megmutatja a bor, kiben mi lakik. | Minő a gazda, olyan a bora. | A görbe derekú embert szereti a szőlő. | Még a vénembert is táncha viszi a bor. | Részeg ha elesik, Szűz Mária ölébe esik. | Török, torok sok kárt tett az országban. | Igaza van, mint a részeg asszonynak az árokban.* Ám nem árt meg mindenkinek ennyire az ital. Legtöbb költőnk megéneklé a hegy levét, a nemes bort. „*Igyunk, lakjunk egymással vígan szeretetből!*”, hirdeti Balassi Bálint. A bor mérsékelt ivása előnyös, az egészségre hasznos. A szőlő fogyasztása pedig igen-igen ajánlott. Dús, közvetlenül felhasználható cukortartalma táplál, C-vitamin tartalma jelentős, lecitin tartalma idegesség ellen jó, kevés oxálsava a gyomorbántalmakat enyhíti. Diószegi Sámuel 1813-ban megjelent Orvosi Fűvész Könyvében azt írta, hogy „*Nints a' világonn oljan Növény, meljnek minden részei úgy haszonra fordítótak volna, mind az egészség fenntartására 's helyre állítására, mind a' gazdagságra nézve, mint a' szőlő.*” Csodálatosan jótékony a szőlőkúra. Depressziós neuraszténiában szenvedőkön is segít. A szigorú szőlőkúra fogyasztja az elhízottakat, gyógyító hatású az asztmára, vesebajra, reumára, köszvényre, bélbajokra. A balatonfüredi szívszanatóriumban dolgozták ki a XIX. századi tapasztalatok és híradások felhasználásával a szívbetegségből felépülőknek a híres balatoni szőlőgyógymodot. Többek közt a *szőlő* alakja szolgált Oswald Crollius (1580–1609) botanikai témájú értekezésében (*De signaturis internis rerum*. 1609) alapul arra, hogy az emberi test tagjaihoz hasonló növényi jegyeket tévesen a növény esetleges

gyógyhatásával hozzák kapcsolatba. Furcsa – a szignatúratán szellemében keletkezett – művének „*A Here formájú gyógynövények*” című fejezetében az olvasható, hogy „*Mindkét nemzőtag szignatúráját és ismertetőjegyét magán viseli a szőlőszem magja. Ezért mondták az öregek, hogy Vénusz Bacchusz nélkül, és bájital bor nélkül semmit nem ér.*” Tény viszont, hogy a bor örömmel és erővel tölti el az embert; a Biblia szerinti szamaritanus ezért töltött az olajon kívül bort a rablók által megtámadott ember sebeibe. Pál is ezért javasol rendszeres borivást a gyenge szervezetű Timóteusnak. Az Újszövetség végső áldozatában, az örök szövetségkötés utolsó vacsoráján az élő kenyér párjaként a bor Jézus vére lesz. A XIII. századtól kezdődően Magyarországról a nyugati kivitel mellett került bor Észak felé is kivitelre, egy lengyel epigramma („*Nihil vinum nisi Hungaricum, in Hungaria natum, sed in Cracovia educatum*”) szerint nincs jobb bor a magyar bornál, amelyet Magyarországon termeltek, de Krakkóban érleltek. Különösen a híres, több szőlőből sajtolt zamatos somlói óbor volt fontos kiviteli cikk külföldre ebben az időben. De orvosok is importáltak távoli országokba hegyaljai borokat, mert gyógyító erejünek tartották azokat. D. Fischer 1761-ben így ír: „*A bor a legjobb házi gyógyszer, különösen a magyar bor... erősítőleg hat a szervezetre, s ha bővebben is élveztük, nem okoz fejfájást, de felfrissíti egész lényünket*”. De lássuk immár a további szőlőneveket!

**BAJOR SZŐLŐ:** Németh Márton nagy ampegráfiai műve szerint minden szőlőterületünkön nagyon régóta termesztett, magyar eredetű fajta.



BALATONFÜRED.

PINCESZEREN.

Szőlőnévként 1621-től adatolható a *Bajor*, Szenczi Molnár Albert szótárának akkori kiadásában bukkan fel. 1708-ban Pápai Páriz Ferenc is szótárazza. Szőlészeti szakmunkák és a tájszótáraink adatai szerint széles elterjedt a nyelvjárásokban a *fekete bajor* (Balaton mellék, Fülöpszállás), *fehér bajor* (Sentes), *bajor* (Somló vid., Kötcse, Koppányszántó, Gelse, Kölesd, Várong, Baja, Kecskemét, Gyöngyös, Tiszaföldvár), *baor* (Csongrád), bajorszöllő (Szeged, Csengőd), *bajor* (Tolna), *sombajor* (Borsod), *cserbajor*, *ágasbajor* (Balaton mell.), *bajor v. vajor* (Kiskunhalas, Hódmezővásárhely, Ádánd, Somogy m.), *manóbajor* (Ösi). Az ampelográfusok szerint nem azonos fajta a Szagos Bajnárral. A Czuczor–Fogarasi-szótár szerint a *bajor* népnévvel függ össze, azaz bajorhoni, bajorországi szőlő. A németben azonban nincs olyan szőlőnév, mely *bayerische Weintraube* volna. Az azonosítás a régi Etimológiai Szótár és a Történeti Etimológiai Szótár szerint is téves, ismeretlen eredetű szőlőneveink. Azonban nincs akadálya a szőlőnév és a népnév összekapcsolásának, mert a népnév régi népi átvétel, azaz az utóbbi szótár ellenérve (a *bajor* népnév újabb, könyv útján elterjedt nyelvújítási alkotás) nem állja meg a helyét. Bár a fajta régi magyar termesztésű, sok társneve is magyar eredetre vall, elképzelhető, hogy egy ráadásul ilyen régi név népnévvel volna azonos. Esetleg, ha a szótörténet szerint a *Bajnár* volna a régebbi, gondolni lehetne az abból való népetimológiára. Amíg azonban a *Bajnár* korábbi felbukkanása az írásbeliségben nem bizonyítható, ilyen szómagyarázat nem tartható. Ugyanez áll a szintén feltűnően hasonló alakú *Bákor* szőlőnévre.

**BAKATOR:** személynévként már 1385-ben fölbukkan a magyar írásbeliségben: *Bakator* az Oklevélszótárban, köznévként pedig 1590-ben *bakator* Szikszai Fabricius Balázs Nomenclatorában, ugyanígy 1604-ben Szenczi Molnár Albert szótárában. A nyelvjárásokban *bakatur* (Kiskunhalas), *bakator* (Erdély), *bagator* (Diósgyőr, Borsod m.) alakváltozatai használatosak. Ismeretlen eredetű szőlőneveink. Már Haller Ferenc (Az ugaros szőlőművelés. Kolo'svár) kapcsolatba hozta 1834-ben egy francia *Bacca d'or* alakkal, mely azonban más forrásban nem szerepel. Több adat szerint (Révai Nagy Lexikona, Magyar Nyelv 34, Pallas Nagy Lexikona stb.) a *Bakator* a XV. században Olaszországból, Nápoly környékéről hozták be. Erre a tévedésre épül az etimológiai megfejtési kísérlet, mely a nevet az 'aranybogyó' jelentésű olasz *Bacca-d'oro* szóból magyarázza (pl. Görög Demeter: Azon sokféle szőlőfajknak lajstroma, a' mellyeket egy érdemes ha-

zánkfia... (A' Bétsi Magyar Újság mellé Toldalékul). Bécs, 1829; Czuczor–Fogarasi-szótár; Karinthy Ferenc: Olasz jövevényszavak; Simonyi Zsigmond: Nyelvtudományi Közlemények 23, stb.). Ilyen szőlőnév azonban az olaszban nincs! Még valószínűtlenbé teszi az egyeztetést az a – figyelmen kívül hagyott – tény, hogy a *Bacca d'oro* 'aranszínű szem' jelentéssel egyszerűen nem illik a Bakatorra, hiszen annak bogyója sötétvörös, mint arra a szőlő társnevei is utalnak: *megegyszín Bakar*, *Bakator piros*, *Ménesi rózsza*, *Rózsaszőlő*. Aranszínű bogyói az érett Rizlingnek vagy más fehér szőlőfajtának vannak, ám a *Bakator* nem ilyen. Miként a pataki és debreceni deák-irodalom legerjedelmesebb, Felvidítő című, egy Nánási Oláh Károly által 1824-től kezdve összeírt és Sárospatakon őrzött tizenegy kötetes gyűjteményében is olvasható,

*Fejér szőlő nem Bakator,  
Az ágy alá bútt a rektor,  
Jöjjék ki kend, rektor uram,  
Nincs már itthon az én uram.*

Perdöntő az is, hogy a szó személynévként már 1385-ben fölbukkan: Ladislao Bakator. Egyébként is a fajta az Érmellékről került hozzánk, onnan Erdélyben és a Dunántúlon terjedt el (vö. Molnár I.: A szőlőművelés; Csepregi–Zilai: Szőlőfajtáink). Neve semmilyen feltételezett olasz szóból nem származhat. Átkerült azonban a magyarból több nyelvbe; vö. német *Bakatortraube*, bolgár *Bakator rozovuj*, cseh *Bakator červený*, francia *Bacator rouge*, olasz *Baccador*, horvát *crvna Bakatorka*, román *Bocotór*, szlovák *Bokadora*. A – szintén több forrásban is olvasható – helynévi származásának magyarázata ugyancsak elfogadhatatlan, a *Buccari*, horvát *Bakar* városnévre a *Bákor*, *Bakar* szőlőnév vezethető vissza, melynek összefüggése a *Bakator* elnevezéssel azonban bizonytalan.

**BÁKOR:** már 1791-től adatolható a magyar írásbeliségben (Magyar Nyelv 32), 1792-ben Baróti Szabó Dávid Kis-ded szótárában *bákor*, *bájor*, ezután a legtöbb szőlészeti munkában, tájszótárainkban, irodalmi alkotásokban szerepel a *Bákor*, *Rózsabákor*, *szagos Bákor*, *Bákorszőlő* vagy *Bakar*. A nyelvjárásokban számos alakváltozata használatos, így Új Magyar Tájsz.: *bakar*, *baka-r* (Debrecen), *bakor* (Érmellék), *bákor* (Cserszegtomaj), *bákor-szőlő* (Sümegegy vid.). Nem lehet a *Bakator* alakváltozata, a *Buccari*, horvát *Bakar* helységnévre vezethető vissza és a fajta balkáni eredetére utal.

**DINKA:** 1780-ban, Prónay Pál „A szőlőknek plántálásáról” c. munkájában olvasható először. A népnyelvben szintén használatos, így Új Magyar

Tájszótár: *denka* (Esztergom), *dinka* (Hont vm., Ócsény, Szécsény, Baja, Kiskunhalas, Szentes, Tiszaföldvár, Makó), *dihka* (Sümege), *dinka* (Lovászpata), *gyinka* (Galgamácsa), *dinka szőlő* (Hódmezővh.), *dinkaszőlő* (Csengőd), *fehér dinka* (Tiszaug), *huszár-dénka* (Gomba) | Bakonyi Nyelvj.: *dinka*, Szegedi Szótár: *dinkaszőlő*, *kövi-rózsadinka*, *küvidinka* 'a szegedi homokon Versecről telepített fajta' | Molnár István: A szőlőművelés: *kék dinka* (Buda és Pozsony környékén), *piros kövidinka* (Versec és Bánát Fehértemplom vid.) | Kertészeti Lexikon: *bogdányi*, *török dinka*. A *Bogdányi dinka* név a Dunabogdány helységnévből magyarázható, ahol különösen elterjedt volt. H. Goethe (Handbuch der Ampelographie) szerint a szerb *Dinka mala* a magyarból való. Ám az átvétel éppen fordított. A magyar szőlőnév forrása a szerbhorvát *Dinka*. Tulajdonképpen 'dinnyeízű szőlőt' jelent, az alapszó a szláv *dinja*, mely valószínűleg a *dy-ti* 'felfújni' igével van kapcsolatban, azaz felfújt gyümölcsöt jelent. A *dinka* szőlőnév ennek a *dinja* (= dinnye) szónak a deminutívuma. Ide tartozik a magyarban a népnyelvi *linka* 'úri tök', *dinka* 'sütőtök, úri tök' és persze a *dinogál* 'iddogál, borozgatva mulat' ige a Kunságból. A mai szőlészeti és borászati szaknyelvben ismert a cseh és szlovák *kamena Dinka*, szerbhorvát *Dinka crvena*, francia *Dinka rouge*, olasz *Dinka rossa*, román *Dinca verde* is külföldön. (Érdekes összefüggést vet föl a Nyelvtudományi Közleményekben Kiss Lajos a szerbhorvát *Plovdinka* és a bolgár *Plovdiv* helynév között.)

**FURMINT:** sok ampelográfus tudósításával szemben a *Furmint* név már jóval korábban felbukkan az írásbeliségben, mint ahogy ők állítják. A helyes szótörténet: 1623: *furmint*, 1624: ua., 1629: *formint*, 1632: ua., 1723: ua. A nyelvjárásokban számos alakváltozata használatos: *furmin*, *furmën*, *formint*, *tömött*, *vajas*, *vigályos* (*vigálos* = ritka szemű), *hólyagos*, *ligetes*, *madarkás*, *halovány*, *változó*, *rongyos*, *borzas*, *vicsiri* vagy *rugós* (virágját gyakran elrúgja) *furmint*, *arany*, *csillagvirágú*, *nemes*, *Jordanszky furmint*, *ligetes* (hézagos, ritkás) *furmint*. Szirmay Antal 1810-ben a „formintot” még olaszországi fajtának hitte a Formiai tartományból (szőlőművelő hely Olaszországban híres borral). A név eszerint a latin *Uva Formiana* 'formiai szőlő' névből keletkezett. Kitűnő nyelvészünk, Bárczy Géza szerint igen régi vallon eredetű szóval állunk szemben, mely sokáig lappangott. Később Szófejtő Szótárában azt írja, hogy „a származtatás nehézsége a magyar szó kései felbukkanása”. (Első felbukkanási évnek ő még 1744-et gondolta, ennél akadnak lé-

nyegesen korábbi adatok is a szótörténet tanúsága alapján.) De még ezek is erősen megkérdőjelezzik a hipotetikus XIII. századi átvételt, melyet az a művelődéstörténeti tény sem igazol, hogy a hegyaljai szőlők újszerű művelésmódja, a tokaji bor világhírűvé válása csak a XVI. század második felétől bontakozik ki, az aszú szőlő és bor is csak ettől az időtől ismert. A középkorban a Hegyaljára költöző északfrancia és vallon telepeselek meghonosíthatták ugyan a ezt a fajtát, ám lehet eredeti magyar szőlő is, melynek régi magyar nevei vannak és csak később kapta a *Furmint* nevét a belőle készített *furmintbor*-ról. A név tehát sem olasz, sem vallon, hanem valószínűleg francia eredetű és az ófrancia, középfrench *Fromentau*, *Fromenté*, *Fourmenté* 'ua'. A francia szőlőnév a 'gabona, búza' jelentésű latin *frumentum* szóból származó *froment* 'búza' kicsinyítő képzős, ill. melléknévképzős származékként keletkezett. Magyarozata az a szárításos, aszalásos feldolgozási mód, mellyel a leszedett szőlőt a préseles előtt búzaszalmán töppesztették. A *froment* tehát 'szalmaszőlő, szalmabor' jelentésű, azaz szalmán aszalt szőlő és az ebből készült bor. Igazolja ezt az aszúbor német neve is, a *Strohwein*, azaz 'szalmabor', mely már 1500 előtti fölbukkanású. A középfelnémet *ströwin* (weil man die Trauben bis Weihnachten auf Stroh liegen läßt und dann erst keltert) egészen karácsonyig szalmán szárított szőlőből készül. Az olasz népnyelvben is megvan a *Forment* 'szalmaszőlő, búzaszőlő' név. Itthoni forrásokban 1805 óta említik a *szalmabort* és írják le annak készítési módját. És nem csupán a *Furmint*-ból, pl. a Kadarkából is készült hasonló eljárással bor. Tudósítás 1886-ból: „in Pomáz wird auch roter Ausbruch von der Kadarka bereitet; hier legt man die gesunden Trauben auf Stroh”, azaz Pomázon a vörös aszú Kadarkából készül, itt az egészséges szőlőt szalmára helyezik. A szó mai alakja több nyelvben is megvan, így pl. szerb *Furmint*, *Fürmint*, olasz *Furmint bianco*, *Furmint giallo*, francia *Furmint blanc*, *Formentau*, *Fromente blanc*, *Fromantais*, *Fromantau*, német 1836: *formint*, 1842: *furmint* 'ausgezeichnete ungarische Sorte' (Babo: Der Weinbau), angol *Furmint of Tokay*, szlovák *Formint*, *Furmint*, illetve orosz *Furmint*. Az oroszban magyar jövevényszó lehet a tokaji export nyomán.

Nevezik *Szigeti* néven is a *Furmint*-ot (R. 1805: *szigeti szőlő*, 1821: *szigetszőlő*, 1856: *szigeti fehér*). A nyelvjárásokban különböző összetételekben használatos: *cafatos leánysziget*, *vörössziget*, *foszlánca leánysziget*, *veres vesszejű sziget* 'különböző rosszul termékenyülő, hiányos fürtű *Furmint*-fajták' Somló,

szigeti Balaton mell., *szigeti-Furmint* (Badacsony, Somló | *szigeti* Balaton. A Furmint *sziget*, v. *szigeti* (szőlő) neve a Szigliget helynévből alakult a Balaton közelében. Szigligetre a Hegyaljáról került a Furmint, a „Szigeti-hegybe” és onnan terjedt tovább *Szigeti*, *Szigetiszőlő* néven. Ekkor a Furmintot már nem az eredeti származási hellyel jelölték, a Balaton környékén levő vidékek közösségeinek már Szigliget a fajta származási helye, és új nevet adnak. További társneve a *Zapfner*, a *Görényszőlő*, a *Demjén* és a *Som*. Az erdei gyümölcs nevével képzett szőlőnév itt a bogyó alakjára utal. „Epen olyan a' szeme formája, mint a' som” (Nagyváthy). Régi tájnyelvi neve a Görényszőlő a fehér Furmintnak, a népnyelvben ma is használatos: *görényszőlő* (Szamos-hát), *görény* (Beregszász). Állatnévből való névátvitel eredménye, az átható bűzű görény a névadó. Hasonló a *Fosóka*, *Gatyaszalajtó*, *Ágybacsináló*, *Hascsikarító*, *Hasártó* szőlőnevekhez. A magyar írásbeliségben régről adatolható a *Demjén* szőlőnév; 1632: rongyos demjén, 1730 k.: *tömjényszőlő*. Nyelvjárási alakváltozatai Tokaj-Hegyalján és borvidékén használatosak, így *rongyos demjén*, *dömjény* (Tokaj), *rongyos futó*, *hitvány*, *vállas demjén* (Tokaj-Hegyalja), *dömény* (Ugocsa m.), *dömjény* (Kászonyi és Somihegy vid.), *budai dömjény* (Sátoraljaújhely). A Czuczor–Fogarasi-szótár szerint a *döme*, *dömén*, *dömjén* 'zömök, tömött testű' melléknévvel függ össze a szőlőnév. Ennél még az is valószínűbb azonban, hogy a magyarban igen régről adatolható *Demjén* helynévből magyarázható. Amennyiben a *Tömjényszőlő* adat ide tartozik, azaz összefügg a *Demjén* szőlőnévvel, és amely déli szláv szomszédunknál is megvan, vö. szerbhorvát *Tamjon* 'tömjén', a jelölt fajta illatos lehet. Nincs igaza Kniezsának (Szláv jövevényszavak) ezek szerint abban, hogy a magyar *tömjén* (*temjén*, *timjén*) „kizárólag egyházi terminus technicus: nem jelent pl. növényt is”. Személynévi eredetű szőlőnévvel lehet dolgunk, alighanem a *Demjén*, *Domján* személynév lappang benne. A 303-ban mártírhalált szenvedett Kozma és Demjén testvérek nevéhez Olaszország déli részén több csoda fűződik. Demjén a gyógyszer- védőszentje lett, és a szőlőnév magyarázata az a hit, hogy a szőlő, vagy méginkább a belőle sajtolt must és bor gyógyító erejű lehet, orvosságnak alkalmas. Van egy *Kozmaszőlőnk* is. A déli szláv államokban *Moslavac*, Németországban *Mosler* a Furmint neve.

Tökéje kifejezetten erős növekedésű, kevés, hosszú, felálló vesszőt nevel. Levele középnagy, alig tagolt, legfeljebb karéjos, levélszéle fűrész-

Fürtje középnagy, hengeres, laza, bogyói szintén közepes méretűek, megnyúlt gömbölydedek, sárgászöldek, jól beérve aranysárga színűek, napos oldalukon jellegzetesen rozsdásodók, lédúsak. A híres hegyaljai borok, az aszu és a szamorodni Furmintból és Hárslevelűből készülnek. De méltán igen nagy híre van a száraz Furmintnak és az Ófurmintnak is. Tokaj-hegyalja világhírű fajtája, de ismertek a somlói, badacsonyi és mecsekalji, siklósi borai is. Illatos, savas, kissé fanyarkás ízű bora különleges minőségű.

**FUTÓSZŐLŐ:** lugasra, falra stb. futtatva nevelt szőlő. A legalkalmasabb lugasszőlők a direkt termő fajták (Otelló, Izabella, Delavár stb.), ha azt szeretnénk, hogy a nagy levelekkel jó árnyékot adjon a lugas, fagykártól, gombabetegségektől ne kelljen félni, a szőlő hamar befussa és kevés munkát adjon. Ha azonban igényesebb szőlőt ültetünk lugasnak a gyümölcséért és persze a boráért, és gondosan elvégezzük a metszést, hajtásválogatást, kötözést, trágyázást, permetezést stb., hálásan terem a felfuttatott nemes fajta is. Arra vigyázzunk, hogy a lugas ne legyen túl magas, mert az esedékes munkákat nehéz ott fent végezni. A szétterjedő vesszőket ne hagyjuk sűrűre nőni, hiszen nagy területet befut egy-egy tőke, és túl sok szemre metszve túl sok levelet és apró szemű, kicsi fürtöket hoz. Ezek ráadásul többnyire árnyékban kénytelenek fejlődni, a must cukorfoka alacsony lesz; a betegségekre, fertőzésekre is érzékenyebbek. Amíg a tőkék fiatalok, kíméletesen engedjük csak futni. Vegyük figyelembe, hogy a szőlő alapjában véve kúszónövény, de futásának gátat kell szabni. A túlságosan hosszúra növekvő vesszőket nyáron vissza kell vágni, hiszen azoknak a végső szakasza úgyszólván elfagy a télen. Idősebb tőkék már bátran terhelhetők, különösen, ha tápanyagokban gazdag talajban gyökerezik. Látni olyan öreg tőkéket, melyek egymagukban befutnak jókora lu-



gasokat vagy házak tornácait. Ezek már szinte fához hasonlóan vastag törzsűek, termésük akár egy hordót is megtölt. A futószőlő alakítása, lugassá nevelése élvezetes föladat, a jó munka eredménye gyorsan megmutatkozik. A szép, árnyas lugasban nagyon kellemes nyári verőfényben hűsölni, társasággal ebédelni, borozgatni. Ősszel is csodálatos látvány a szőlőlugas színesedő lombjai között átszűrődő kék ég, a sárga, piros levelek között beérő hamvaskék fürtök sokasága. Ekkor már hűvösebbek a nappalok, jólesik a tüzes óborral koccintani, a lugas alatt a közeledő szüretre készülödni.

**GOHÉR:** Az egyik legrégebbi szőlőnevünk, már 1590-ben fölbukkan a *goher* Szikszai Fabricius Balázs Nomenclatorában. Alakváltozatai máig használatosak a nyelvjárásokban is, így Új Magyar Tájsz.: *gahér* (Hont vm.), *gohér* (Szécsény, Mátraalja, Borsod vm. északi része, Gyöngyös, Tokaj, Kisújszállás, Békés, Nagyszalonta, Debrecen, Petneháza), *góher* (Cegléd, Debrecen), *gohér* (Szada, Érmellék), *guhér* (N.zerénd), *kohér* (Kaba), *kuóhiér* (Kemenesalja) 'korán érő szőlőfajta', *gohérszőlő* (Debrecen) | Magyar Tájszótár: *góher* (Debrecen), *gohér* (Zemplén m. Tolcsva, Bereg m., Szilágysomlyó, Gyöngyös) | Szegedi Szótár: *gohér* és *fehérgohér* | Szamosháti Szótár: *guhér* (Mezőgecse). Ennek a magyar eredetű régi hegyaljai szőlőfajtának (számos társneve is erre utal) a neve a Történeti Etimológiai Szótár szerint „ismeretlen eredetű, talán az ófrancia *goué* 'szőlőfaj' szóval van kapcsolatban”. Valójában ez ma is használatos név a franciában: *Gouais* 'gros blanc'. (Zavaró, hogy -r végű változatot kimutatni a franciában nem lehet.) Fölmerülhet azonban a német eredet; vö. középfelnémet (bajor) *gāher* 'gyors, azaz gyorsan érő szőlő'. A Gohér ugyanis a legkorábban érő szőlők közé tartozik. Már régi, neves nyelvészünk, Szarvas Gábor utalt német jövevényszó listáján (Magyar Nyelvőr 26), 1897-ben, az esetleges német eredetre, ám összehasonlítás nélkül. Cseh, ill. szlovák származtatásával már Melich János szembeszállt (Magyar Nyelv 27). Ott jövevényszó a magyarból; vö. *Gohér* 'ua.'. A g-vel kezdődő szó nem is lehet eredeti cseh, vagy szlovák. Szintén átvétel a magyarból az orosz *Góher* 'ua.'. Elfogadhatatlan a Czuczor–Fogarasi-szótár magyarázata is (*gohér*, némely tájakon *gahér* < a *kövér*, vagy a *bajor* szóból módosult).

*Jókorérő* a Gohér egyik tájnyelvi neve; Új Magyar Tájszótár: *jókorérő szőlő* (Kisújszállás), Németh Márton: *jókorérő*, *koránvaló*. A *jókor* előtaggal alkotott név a Gohér kedvezően koraiérésére utal, vö. *Koránérő*, *Koránvaló* hasonneveivel. *Tódor*

(R. 1869: Borászati Füzetek) a neve a Gohér egyik igen termékeny válfajának. Budáról elterjedt fajta, a Tivadar személynévből képzett Tódorral nevezték el. Németh Márton hatalmas ampelográfiai művének II. kötetében a nyelvjárás *Zultánszőlő* elnevezést *fehér Gohér* névvel értelmezi. A tájszó minden bizonnyal a *Szultán*, *Szultán szőlő*, egy Kisásziában régóta termesztett fajta nevével függ össze, mely Anatóliából terjedt el a Földközi-tenger mentén, továbbá Kaliforniába, Dél-Afrikába, Ausztráliába. Nevét valószínűleg a Kaspi-tengerhez közeli perzsi városról – *Sultanichról* – kapta. Vándorszóvá vált; vö. román *Sultanina alba*, szerbhorvát *Sultanina bijela*, *Sultanina*, török *emirna Sultana*, francia *Sultani*, *Sultanin blanche*, *Sultanich de Jaffa*, *Sultanie*, *Sultanique*, *Sultannia*, lengyel *Sultanina*, angol *Sultana*. Szintén a fehér Gohér társneve a *Cserbajor*, *Cserszőlő* 1454 óta adatolható nyelvünkben, a népnyelvben Új Magyar Tájszótár: *cserbajor* 'későn érő, nagy bogyójú, kemény héjú szőlőfajta, a fehér Gohér speciálisan Balaton-környéki változata' (Balaton-mell.): *cserszőlő* Lepsény, *szerszőlő* Balatonrendes | Borászati Füzetek 1869: Ábrahám | Németh: *cserbajos*. Nyilván a *cse-r* 'szőlőtökén az egy évnél idősebb termővessző, csercsap', illetve *cseres* 'megvastagodott, kérges héjú szőlővessző' (Új Magyar Tájszótár) szavakból alkotott szőlőnév. 1897-ből való adat szerint egy, a 'gohér családhoz tartozó szőlő' neve *Kozma fehér* volt. Bizonytalan eredetű elnevezés. Ezt a Budáról elterjedt fajtát talán a szagáról nevezték el. Előtagja 'az étel odaégése, az abból származó szag' jelentésű. Ha azonban a 303-ban mártírhalált szenvedett csodatevő és később védőszentté vált *Demjén* és *Kozma* testvérek neveit bevonjuk vizsgálódásunk körébe, feltehetjük, hogy a szőlőfajta vagy a belőle készült bor gyógyhatásába vetett hit a névadás szemléleti alapja, hiszen *Demjén* a gyógyszerek, *Kozma* pedig az orvosok védőszentje lett.

**HÁRSLEVELŰ:** Régi szőlőnév, 1726-tól már írásos említéséről tudunk a Hegyalján. Szerbhorvát mintára alkotott tükörszó; vö. szh. *Lipolist* 'szőlőfajta' tlk. 'hárslevel'. A szerbhorvátban nem ez az egyetlen szőlőnév a hárs szóval, így pl. *Lipovina*, *Lipovčina*, *Lipaščina*, *Lipušina*. Számos további nyelvben is ugyanígy jelölt fajta: német *Lindenblättrige*, cseh, szlovák *Lipovina*, francia *Feuilles de tilleul*, szln. *Lípavina*, *Lípovina*. Az orosz *Garszlevelju* és *Harszlevelju*, valamint az ukrán *Haršlevel'u* átvételek a magyarból. Az ország délnyugati részén használatos *Lepovino* neve (R. 1884: Magyar Nyelvőr. 13; N. Magyar Tájszótár Zala m., Alsó-

Lendva vidékén). Szintén a szerbhorvát *Lipovina* 'Hárslevelű', *Lipovina bijela* 'fehér wippacher', *Lipovina drobna* 'juharlevelű wippacher'; 1886: *lipovina* (Horvátország, Szlavónia) átvétele ez a szűk nyelvjárási elterjedtségű szőlőnév, melyben a szóvégi -o különös módon rövid maradt. A délszláv elnevezés magyarázata e szőlőfajta hárséhoz hasonló levele. *Fecskefarkú* neve is van, mert a Hárslevelű fürtje igen hosszú és a végén villásan, fecskefarkszerűen elágazik; metaforikus terminus. A fürt elérheti a 40 cm hosszúságot is, hengeres, laza. Bogyói elég kicsik, gömbölyűek, zöldessárgák, kissé hamvasak, napos oldalukon rozsdásodók, vékony héjúak, lédúsak. Levele kerekded vagy vese alakú, levél-széle csipkés. Tökéje nagyon erős növekedésű, a Furmintéhoz hasonlóan ritka, mereven felálló vesszőzetű. Sajnos a Hárslevelű lizstarmatra, rothadásra, téli fagyra, szárazságra érzékeny. Bora fajtajelleges, finom hársmez illatú és zamatú, testes, több évi érlelés után kiemelkedő minőségű. A Hárslevelűt nemesítőink felhasználták a *Zefír* és az *Ezerfürtű* államilag minősített fajták előállításához. Furmintból és Hárslevelűből készül a híres szamorodni és aszu a Hegyalján. Ezek a borok olyan hírnévre tettek szert, hogy származási helyükről kialakult egy fajtától független gyűjtőfogalom, a *tokaji*. A hegyaljai borok gyógyító erejét korán fölismerték, dicséretét zengik évszázadokon át, itt csak egy idézet Szirmaytól (Borászati Lapok Emlékfüzet 1909):

„Áldott tokaji bor, beh jó vagy s jó valál,  
hogy csak szagodtól is elszalad a halál.  
Mert sok beteg téged, mihelyt kezdett inni,  
meggyógyult, noha már ki akarták vinni.”

**SZLANKAMENKA:** 1832-től adatolható a magyar írásbeliségben: *slankamenka* 'Grün-Lagler' (Schams Ferenc Ungarns Weinbau c. művében). A fajta a Balkán déli részéről származik, onnan a Szerémségen keresztül terjedt el, főleg Versec, Fehértemplom vidékén és Horvátországban termesztették. Ma Tokajhegyalja kivételével az ország minden borvidékén kedvelt fajta. Neve átvétel a délszlávból, a szerbhorvát *Slankamenka*, *bijela Slankamenka* 'Zapfner' szőlőnévvel függ össze, mely a *Slankamen* 'Zalánkemen' helynévből származik. A *Slankamenka* neve sokfelé *Magyarka*, *Magyartraube*, *Magyarszőlő*. Régtől szerepel ampelográfiai művekben, 1829: Azon sokféle..., 1833: Schams Ferenc: Ung. Weinbau. A nyelvjárásokból is sok vidékről adatolt, így Új Magyar Tájszótár: *magyarka* 'szőlőfajta' (Szentés), | Szegedi Sz.: *pirosmagyarka*, *sárgamagyarka*, *zöldmagyarka*, *szlankamenkamagyarka* | H. Goethe: Handbuch der Am-

pelographie: *Magyartraube* (Alsó-Ausztria és Steiermark) | H. Frisch: Verschetz: *Magyarka* 'ungarische Gewürz-Traube' (Versec). Az úgynevezett *Ungartraube* (1836: Ungar, Ungerlein 'kleiner Gutedel' Babo-Metzger: Der Wein- und Tafeltraub), *blaue Ungar* (Schams Ferenc szerint „seit undenklicher Zeit in Ungarn kultiviert wurde, nicht aus Serbien stamme”), azaz a *Magyarszőlő* már nagyon régóta termesztett Magyarországon, nem Szerbiából származhat. Kérdés, hogy mely vidéken; a mai ampelográfusok a *Magyarka* szőlő délvidéki eredetét vallják (pl. Csepregi–Zilai: Szőlőfajtaismeret). Ez esetben nem belső nyelvi fejlemény a *Magyarka*, hanem jövevényszó a délszláv szerbhorvátból; vö. *Madžarka*, *Madžaruša* (R. 1852: *Madžârka*, *Madžaruša* 'uvae genus', *Magârka*). A Szerémség pusztulása és az ottani népességcsere után a délről fölnyomuló délszláv lakosság az ott talált fajtákat jelölte a *Magyarica* (és *Szlankamenka*) nevekkal. A -ka képző gyakran használatos a helységekről, vidékekről elnevezett szőlőneveknél a szerbhorvátban, de személyt, népet, nemzetet és nemzeti hovatartozást is jelölhetnek vele. Vö. még ausztriai német *Mayarka*, román *Magyarica*, *Maghiarea*, *Majarca alba*, cseh és szlovák *Magyarka*, szerbhorvát *Majarka*, olasz *Mayarka* 'Szlankamenka', német *Magyartraube*, francia *Précoce de Hongrie* és orosz *Vengerka csernaja*. Északi szláv szomszédainknál, a szlovákban másfél évszázaddal korábban jelenik meg a szó, de az adatok nem szőlőnevek, vö. szlovák *maderki*, *mad'erki*, *magyarok*, *maderky* 'plántálni való csemete, dugvány, bujtás', itt jelentésmódosulás következett be szerinte, a csehben pedig egy valószínűleg más fajtát jelölő, de a származási helyre utaló név létezett, vö. cseh *uhernitze*, *uherka*.

A fajta a Balkán déli részéről származik, onnan a Szerémségen keresztül terjedt el, főleg Versec, Fehértemplom vidékén és Horvátországban termesztették. Ma Tokajhegyalja kivételével az ország minden borvidékén kedvelt fajta. *Furkókovács* a neve a *szlankamenkának* Kecskemét környékén. Azért nevezik így ezt a szőlőt, mert a fajtát ott Major István kovácsmester hozta be és terjesztette el.

Végül még néhány úgynevezett direkt termő szőlőfajta, melyek ugyan itt-ott megvannak még régi szőlőkben, de termesztésük egyre inkább visszaszorul.

**RÓKASZŐLŐ:** *Vitis labrusca* (Magyar növénynevek szótára). A *Vitis labrusca* bogyói jellegzetesen róka-szagra emlékeztetnek. A németben is tükörszóval, a *Fuchstraube*, ill. a *Fuchsweinrebe*, *Fuchsrebe*

kifejezéssel jelölik e fajtát. A latin *Vitis* 'szőlő' régi római növénynév, a *labrusca* pedig olyan szőlőfajta neve, amelynek héber neve *busca*. A latin *labrusca vitis* / *uva* a vadszőlő, a *Vitis vinifera ssp. sylvestris* neve. A szótárakban szereplő *Vitis labrusca* más, ez a fajta Amerikából származik. A *labrusca* Linné névátvitelének eredményeként vonatkozik a gyengébb minőségű amerikai szőlőfajtákra. Ezek a filoxérvész idején kerültek Magyarországra. A gyökértetű a múlt század végén az ország szőlőültetvényeinek túlnyomó részét végzetesen tönkretette, súlyos gazdasági, elvándorlási, demográfiai válságot okozva. Az újratelepítések során a korábbi hazai fajták helyett újakat hoztak be. Ezeket a világfajtákat (*Rizling*, *Szilváni*, *Kékfrankos*, *Cabernet*, *Merlot* stb.) úgynevezett vadalanysokra oltották. Erre a célra voltak alkalmasak az amerikai direkt termő fajták, melyek gyökérszete a filoxéra támadásával szemben ellenálló. Korábban komoly egészségügyi problémákat okoztak a Novavagy Noha-ültetvények. Ez az illatos, megbízhatóan termő, fagyokra, talajra, időjárásra, metszési hibákra, gombás károkozókra nem érzékeny szőlő nagy területeken népszerű lett. Ellentétben pl. a *Róka fark* szőlővel, amely - több nemes bort adó szőlőfajtával (*Szilváni*, *Rizling*, *Chardonnay*, *Sauvignon blanc*, *Szürkebarát*) együtt – későn érő, rothadásra erősen hajlamos, bizonytalanul beérő, kedvezőtlen évszakokban durva savakat produkáló, változó minőséget adó fajta. Habár jó évszakokban ezek a szőlők harmonikus, testes, kiváló minőségű bort adnak, melyek finom savaikkal, illatukkal és zamatukkal, karakteres fajtajellegükkel, alkoholban és extraktban gazdag különlegességükkel sokak által kedveltek, az ilyen szőlőfajták drága és rendkívül fáradságos művelését, a bizonytalan kimenetelű befektetések kockázatát nem mindenki vállalta. Ezekhez járul a borpiac kiszámíthatatlansága; a nyomott árak, exportnehézségek, időszakonkénti túltermelés, a felvásárlók, és sokszor a fogyasztók igénytelensége, a táj- és fajtaborok szembekerülése a nagyüzemi szőlő- és bortermelés „tömegboraival”, a borvizezők mértéktelen cukrozása, pancsolása, a borok eredetvédelmének hiánya, a nagy hagyományú magyar szőlő- és borkultúra védelmének elmaradása.

Nem nehéz tehát a Nohának és társainak népszerűségére magyarázatot találni. Annál veszélyesebb a helyzet, mert a belőlük készült ízes, sima bor jól csúszik, nagy mennyiség lehajtására csábít. Ráadásul a direkt termő szőlők bora általában nem kényes, jól eltartható nedű. A vörösboros szőlők sorában pedig nincs olyan erős és szép színe egyik fajtának sem, mint a direkt termők közé tartozó *Otello*, *Izabella*,

*Elvira* vagy *Delavár* fajtáknak. Hatalmas leveleikkel, erős vesszőikkel vadul futó, erősen kapaszkodó kitűnő lugasszőlők is ezek. Kellemes árnyat adnak, és komoly gondozás, kapálás, permetezés nélkül is bő termést hoznak. A nagy szemű és fürtű, későn érő és vastag héjú szőlőket a madarak és a darazsak is kevésbé dézsmálják.

**DELAWARE:** fontos ampelográfiai művek szerint amerikai eredetű piros és fehér fajta, az USA északi részén nagy becsben tartják. A magyarban először 1887-ben olvasható a neve Molnár Istvánnak A szőlőművelés és borászat kézikönyve c. művében. A nyelvjárásokban e direkt termő szőlő nevének *delavara*, *dalavári szőlő*, *délavári*, *fejír delavár*, *dalavaré*, *delavári*, *délvavaré* alakváltozatai használatosak. Hazánkban a múlt század második felében, a filoxérvész után honosították meg a fajtát és terjedt el azután elég nagy részen. Neve is amerikai eredetű, vö. *Delawara*, *Delaware grape*, melyet a francia is átvett: *Delaware grise*, *Delaware rose*.

**IZABELLA:** a legrégebbi amerikai fajta Európában, 1820-ban hozták Belleillerbe és onnan terjedt el. Neve már 1844-től adatolható a magyar írásbeliségben: *nádor izabella*. A *nádor izabella* Legrády László magvetéséből származik, amiről 1844-ben írt jegyzetei tanúskodnak. Ez nem azonos fajta az *Izabellával*, mely a legrégebbi amerikai fajta. Európába már 1820-ban áthozták; hamar elterjedt, a lugasok kedvelt fajtája volt szép lombja miatt. A direkt termő *Izabella* szagos szőlő, borának is jellegzetes illata van, erre utalnak tájnyelvi nevei: *Büddöskü* szőlő és *Eperszőlő*. Első termesztője Isabelle Gibbs volt, tőle kapta a nevét. Ez a fajtanév több szőlőtermesztő ország nyelvében is használatos; vö. ausztriai német *Blaue Isabella*, cseh, szlovák *Elizabetha*, *Isabella*, *Isobella*, francia *Isabelle d'Amérique*, angol *Isabella grape*, *païyn's Isabella* és német nyelvjárás *Isabella* Versecen.

**NOHA:** a XIX. század végén, 1890-ben már említi Molnár „Szőlőink” c. művében. A nyelvjárásokban számos alakváltozata használatos, így *Noé-szöllője*, *Noé*, *Nova*, *Noa* és *Noah*. A fajtát Wasserzieher Ottó állította elő 1869-ben az Illinois állambeli Nauvooban, de neve nem ebből a helynévből származik. A név magyar fejlemény, a korábbi *Noa-szőlő(je)*, *Noe-szőlő(je)*-féle szókapcsolat első elemének önállósulásával jöhetett létre, a szókapcsolat mintája a francia (*vigne de*) *Noah* 'tkp. Noé-szőlő' lehetett. A bibliabeli szőlőművelő és borkészítő *Noé* neve őrződik meg a legtöbb nyelvben így; vö. bolgár *Noa*, cseh, szlovák *Noe*, román *Noah*, szerbhorvát *Noa*, *Nova*, *Noe*, *Noah*, francia *Noah*.