

## II. szakasz

### Balatonmellék BALATONAKALI

*„Valamennyi Szőlő szem Ősszel Szüretkor  
Még két annyi búza szem Vig aratáskor  
Valamennyi harmat nap fény költekor  
Mind anyi Jókat álgyon az Ur mindenkor  
Senki se szomorkogyék  
Mindeneknek békét hagyék  
a jo borbul jól igyék  
magának kedvet vegyék”*

(Szőlőprés-felirat a Balatonmellékről, eredeti szöveg)

Mindenek előtt nézzük, hogy a régi utazók, kutatók, mit láttak és mit gondoltak Balatonfelvidék szőlőtermesztéséről, borászatáról?



69. kép

#### **Eötvös Károly (69. kép): Utazás a Balaton körül / A magyar bor**

Azt az embert, aki először hozott be hozzánk franca (*francia*) szőlővesszőt, elevenen kellett volna feldarabolni, s egy darabját minden szőlővidéken ijesztő például karóra húzni. S ezt cselekedni mindenkivel, aki példáját követte.

Volt nekünk negyven-ötvenfajta kitűnő magyar szőlőnk. Magyar talajban, magyar napfényben, magyar levegőben valami különössé, valami istenáldotta zamatossá fejlődött fajták ezek. Ahogy búzának, cseresznyének, sárga- és őszibarackunknak, sőt még a gesztenyénknek sincs párja a világon, úgy nincs a szőlőnknek se. A magyar gyümölcs sok fajtája fölötté áll a földkerekség minden gyümölcsének. Az erdélyi som(szőlő)...a balatonmelléki juh farkú, bajor és tulipiros föl nem található sehol. Illatos szőlőinkről nem is beszélek. Hol van ezek párja?

Miért kellett ezeket a vizenyős ízű francia, spanyol, olasz és rajnai fajtákkal fölcserélni?

A Balaton melléki embernek... kétféle szőleje van. Pincés szőleje és darab szőleje. A pincés szőlő mindig az út mellett, a darab szőlő a dűlők közt fekszik. Akinek szőleje út mellé esik: az már oda pincét épít.

A jó bort hiába rágalmazzák, a rossz bort hiába dicsőítik. A hazugság rögtön kitudódik. Igyál a jó borból: lelked vidámsága tesz mellette tanúságot. Büszke, bátor, hős és szerelmes lesz belőled. Igyál a rossz borból: csúffá lesz tőle életednek minden kedve. Hej ha a nép olyan biztosan fölismerné vezéreit, mint borát! Igaz, hogy olyan ember is sok van, aki csak a rossz bort szereti, mert jót sohase ízlelt.

Az asszony szív hasonlít sokban a boroshordóhoz. Mindegyik elbódít, de gyönyört is nyújt, ha iszol belőle. De csínján bánj mindkettővel, mértéket tarts mindkettőben, mert különben bele fogsz veszni mindkettőbe. Üres hordó, üres nőszív egyaránt keveset ér. Ha temiattad lett üres mind a kettő: hordódat még megtöltheted magad, de a nőszívet már csak más töltheti meg. A nőszívet sohase oszd meg mással, borodat sohase magad idd meg. Erre hívd magadhoz jóbarátaidat.

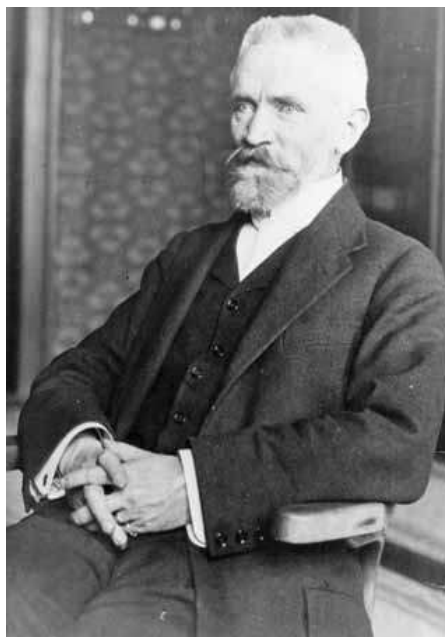
A hordónak hát az a természete, hogy vagy üres, vagy tele van. Jól tudja ezt a magyar ember, ezért nem ereszt idegent belső pincéjébe. Az igazi magyar ember természete utálja a dicsekvést is, a megszánást is. Ha tele van a hordója: ne tartsák dicsekvőnek – ha üres a hordója: ne sajnálkozzanak rajta.

Behív egy pohár borra minden útonjárót... neki mindegy. Az ősi erkölcs azt parancsolja, hogy egy pohár borral minden ismeretlent, aki a sorsa arra visz, meg kell kínálni. Szegény útonjáró elmondja ezt a szót hangosan is, magában is: „Az isten áldja meg”.

Szegény magyar embernek pedig az isten áldása de mindig jólesnék!

#### **Vajkai Aurél: Balatonmellék (1964.)**

Az északi parton mindenütt sok volt a szőlő a múltban, s gyakran a parasztságnak ez volt a fő jövedelem forrása. 1827-ben hangsúlyozza a *Tudományos Gyűjtemény*, hogy a Balaton mellékieknek, kivált a szegényebbeknek, egész jövedelmük és gazdaságuk a borban van. Ugyanakkor írja, hogy a Balaton melléki magyar vendégszerető erővel itatja még az idegent is, általában minden munkájában a bor a rendszerint való itala...



**70. kép**

**Cholnoky Jenő (70. kép): Balaton (1938) és Az élet a Balaton-felvidéken** című földrajzi művei szerint: A felvidék peremén hatalmas völgy bevágódások képződtek s a part mellett sűrűn megtelepedett a Homo sapiens, az „okos” ember...

A füves puszták helyett erdők lepték be a hegyeket, ezeket kellett kiirtani, hogy az „okos” ember szőlőt ültessen helyébe, a szőlő levét „okosan” borrá erjeszti, s nagy okosságát aztán borba fojtja, mert talán maga is sokallja, hogy olyan okos.

...A zalai nép nem csinált mást csak a szőlőjét művelte és halászott...Mindenkinek joga volt (korlátlanul) halászni...a legfőbb természetmény a bor volt, s ebből adott el annyit, amennyinek árából be tudta szerezni az egyévi szükséglet gabonát, zsírt stb. A többit elitta...A tihanyi bírónak három esztendeig nem jött le a csizma a lábáról...a kalapja olyan zsíros volt, hogy nem ázott át az esőben. <sup>(101)</sup> A lába aztán megüszkösödött, a fatális csizmákat a veszprémi kórházban vágta le a lábáról...mindkét lábát amputálni kellett...az operációba behalt...

A fürdőbódékat minden szüretkor felgyújtották, az utak mellé ültetett facsemetéket kivágták(?) Almádi még csak szőlőhegy volt, fürdeni ott alig lehetett.

Amikor kiirtotta a szőlőket a filloxéra temérdek pincerom keletkezett...”

## A nevek titkai

A **BALATON** név eredetére több magyarázat is létezik. Ma még tudományos körökben elfogadott magyarázat szerint, a tó neve a szláv Blatno = mocsaras terület elnevezésből származhat.

### 71 kép



A Kr. e. II. évezred fordulóján, majd a Kr.e. VI.-V. század fordulóján a régi keletről, a ma „Termékeny félhold”-nak nevezett területről népek vándoroltak a Kárpát-medence területére is. Ők magukkal hozhatták asszír-kánaáni főisten, **BAAL (BÁL vagy BÉL) (71. kép)** tiszteletét, főként bika, vagy *bikafejű ember* alakjában. Ennek nyoma található a **Balbek** (= Baal-Biq), Föníciai városnévben. A „**Balaton**” név származhat e névből, jelentése „**Bál-otthona**” vagy „**Bál-tava**”. Másképpen értelmezve az „**Élet tava**”, mivel **Bál** az élet, a termékenység istene. A „tó” régi magyar szóalakja „ton”. Kánaán - nem sémita eredetű - őslakói szerint a „**Bál Viharisten** (is) „ő a legerősebb a felhőkön nyargaló héroszok között”, hegyen él (!) és az alvilági istenek ellenfele. Ha a Balaton nyári viharaira gondolunk, az elnevezésében így is igen találó. Mezopotámiában Bálnál vannak a királyi hatalom jelvényei, a földi király tehát Bál helytartója.

<sup>(101)</sup> Ez éppen hasznos is lehetett!

A görög félszigeten kultúraalapító, tűztisztelő pelazg-ok, **Bál**-t napistenként ismerték és tisztelték. Megjegyzem, hogy egyes történeti források szerint a ma **pal**-esztinnak nevezett nép is tőlük származhat. E magyarázat szerint a Balaton tehát a „**Napisten-tava**” illetve „Napisten híveinek tava.” A balatoni nyarakra gondolva ez a név még napjainkban is igen kifejező.

dr. Aczél József tanulmánya szerint („*Szittyá-görög eredetünk*” 1926), amelyben a szittyá-görög nyelv szépségeit és eredetiségeit vizsgálja és méltatja a Balaton név a **Plation** vagy **Platon** szóból származik, amely a tenger sík felületét (vagyis platóját) jelenti. A név nagy hasonlósága alapján meg kell említenem a tőlünk igen távoli Szamoa-szigetek mesés őshazájának **Balutu**-nak legendáját, ahol ősi sziget lakói paradicsomi állapotok közt éltek, királyaik és tanítómestereik pedig az istenek voltak. **Balutu** akkora varázserővel rendelkeztek még a halandó emberek is, hogy akadálytalanul át tudtak sétálni a házfalon a fákon.

Tudtak vízen járni, egymás gondolatát olvasták és szavak nélkül kommunikáltak egymással. A szigeten a fák is különlegesek voltak: amint leszedte valaki gyümölcsüket, virágaikat azok rögtön újra megjelentek az ágakon. **Bolutu** azonban egy szörnyű éjszakán megrázkódott, majd víz alá merült, mint a legendás Atlantisz vagy Mu kontinens.

Ugyanez a tanulmány mutat rá arra, hogy a szomszédos **Bakony** névben a sűrű erdőt jelentő **Pakun** (Pagony) szó rejlik, és ezen táj központját jelentő Veszprém város nevében pedig az ismerősen hangzó **Hesperion** görög név.

Ugyancsak hasonló jelentésű lehet a balatoni bortermelő tájhoz tartozó **Süme**g város neve, amely „**Szem-égi**” vagyis a Napot jelenti<sup>(102)</sup>. Említhetjük még ugyanezen tájról **Szemes** (Balatonszemes) település nevét, amely az ugyancsak „Nap” jelentésű „**Szem-ős**” névből alakult ki. Ez a név lényegében megegyezik a görögök **Samos** szigetének nevével, jelentésével teljesen, leírt formájával némi módosulással. **Szamos** és **Temes** folyónk neve ugyancsak hasonló eredetű. A sort lehetne még folytatni akár Eger város nevének magyarázatával, amely ugyan nem balatoni, de neves borvidéki táj illetve központ, érthető módon a Nap-nak köszönhetően, az **Eg-er** = **Ég-úr** talán nem szorul külön magyarázatra.

Mivel egyre több kutató meggyőződése, hogy a Kárpát-medence területén évezredek óta magyar gyökerű népek éltek, így ősi helyneveink között gyakori a Bál, Bél, Pál, Pél kezdetű vagy végű név, különösen Zala és Veszprém megyék területén. Például a közeli Bakonybél település nevében is Bél isten neve szerepel, vagy például Bihar megye 15 településében. Talán ebből eredhet a **Balaton** ősi, magyar családnév is.

A római történeti iratok szerint pedig, a tó a „**Pelso**” nevét, Tiberius császár lovának nevéől kapta<sup>(103)</sup>. Ha elfogadjuk a sumér nyelvű „so = víz” jelentését, a **Pelso** eredetileg **Bél-so** lehetett, így a fent leírtakhoz hasonlóan jelentése „**Bál (Bél) isten vize**”.

A borvidék nevében szereplő **Csopak** szó sumer eredetével magyarázva a településnevet, a „**cso-pak**” jelentése „**kis-víz**”, ahol az előbbiekhöz hasonlóan „su”, „so” vagy „cso” jelenti a *vizet*, a „pak” szó pedig a *tartó*-t jelent, ami – valószínű – a település csordogáló forrására utal. Megemlítem még itt **Sopron** város nevének magyarázatát, ami ugyancsak neves borvidék-, bár nem a mi borvidékünk része, de nevének eredte hasonló. E név tehát a „**so-bo-ar-on**” sumer szóösszetételből „**bőven áradó vizet**” jelent, talán a Fertő-tó közelsége miatt. Megjegyzem Sopron város neve a latin „serpens” névből is levezethető, ami „kígyót” jelent.

---

<sup>(102)</sup> Nap = égi szem

<sup>(103)</sup> Vagy a ló kapta nevét a tóról?!

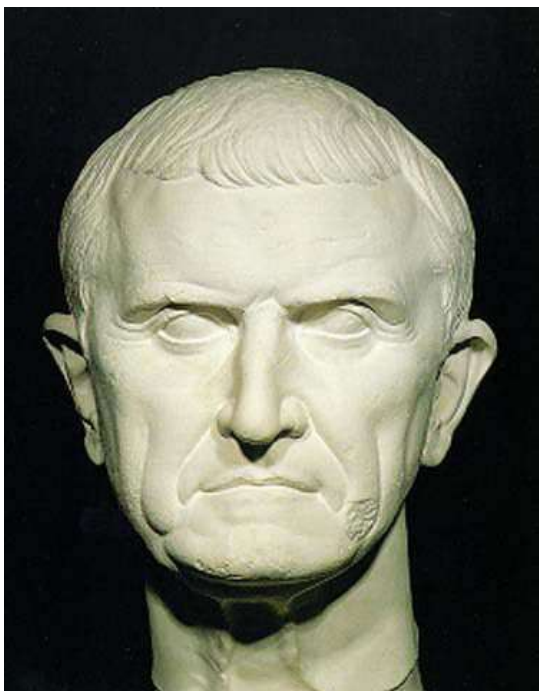
**AKALI** falu neve, HOKULI-DERGETHE (Akali-Dörgicse) néven, 1333-ban szerepel a pápai tizedszedők jegyzékében. A „MONUMENTA ROMANA EPISCOPATUS VESPREMIENSIS TOMUS” (1333-1335) második kötet 78. oldalán a következőket olvashatjuk: „HOKULI DERGETHE Blasius nevű papjának 55 kisdinár a jövedelme.” Akalit a XIV-XVI században, mint jobbágyfalut említik. Neve - megbízható források szerint - az „**akol**” szóból származik, amely a juhok tartására rendelt, nem mindig fedett építményt jelent. A mezopotámiai eredetű káld-sumér szómagyarázat szerint az „ak-ol” név, a használat során az átalakult „**ug-aul**” szóösszetételből származik, amelyben az „ug” kiejtésben módosulva azonos a magyar „ég” szóval (amint a csill-ag szóban is szerepel), az „aul” pedig kiejtésben is azonos az „ól” szavunkkal. Így tehát az „akol” „**égre nyitott ól**”-at jelent. Érthető módon, a név származási helyének éghajlata nem tette szükségessé a fedett ólak használatát. A fent említett Dr. Aczél József tanulmány szerint az **akol** (és a szoba, lugas) árnyékos, nyugodt, csendes helyet jelent, ami megfelel e falu (téli-) jellemzőinek is.

E szónak másik formája **karám**, a káld-sumér „akol” szóval azonos jelentésű a sémita eredetű „haram” szó, amely Istennek szentelt helyet is jelentett egyben. A „Termékeny Félhold”-nak nevezett ősi szabir (vagy hurri) terület közepén található Harran (ókori nevén Carrhae) városa. Az ó-szövetségi ősatya Ábrám (később Ábrahám), az Eufratesz folyó torkolatához közeli Ur városától Kánaán felé vándorolva, megtelepedett Harran városában. A holdisten-tiszteletéről is ismert város maradványai, a mai dél-törökországi Urfa településtől délre találhatóak. A szabirok is a magyarok őseinek tekinthetők (fehér magyarok), akiket úgy ismertek virágkorukban, mint az antik misztika és mágia közvetítőit.



72. kép

Az ókori Carrhae mellett nevezetes csata zajlott Kr.e. 53-ban, ahol az ugyancsak szkíta-hun eredetű pártusok szétverték a római sereg, Crassus vezette, tizenegy légióját. Az eseményhez kapcsolódó érdekes történet, hogy a nevezetes csata előtt **Orodes (72. kép)** pártus király figyelmeztette a rómaiakat a korábban kötött szövetségre. Mivel a rómaiak azt figyelmen kívül hagyták, a pártusok sivatagi terepre csalták őket és ott dárdákkal, és nyilakkal győzelmet arattak felettük. Crassus fiát apja szeme láttára ölték meg a csatában. A római vezér nem a csatában esett el, hanem a valószínűbb történeti leírások szerint azért ölték meg a pártusok, mert - megalázó módon - nem lóháton érkezett a csata utáni tárgyalásokra. Bizonyos magyarázat szerint azért, mert reumája miatt nem tudott lóra ülni!



73. kép

Egyébként **Crassusról (73. kép)**, a Spartacus-felkelést is leverő római hadvezérről, abban az időben köztudott volt, hogy Róma háborúiból gazdagodott meg. Az őt legyőző pártus király ez okból levágott fejének tátongó szájuregébe aranyat öntetett, mintegy mohóságának megszegyenyítéseként.

Az ősi magyar nyelv szóképzési szabályai szerint az borhoz kapcsolódó „**akoló**” névből is levezethető lenne Akali település neve. A tele-nemlévő (un. darab-) hordókban a bor mennyiségének megállapítására használták az **akoló**-pálcát<sup>(104)</sup>, amely nevét a borászatban korábban használatos űrmértékről, az **akó**-ról kapta. Ez a név-magyarázat azonban nekünk akármilyen jól is hangzik - történeti feljegyzésekkel nem igazolható.

Akali történetéhez visszatérve, a „honfoglalás” idején, Anonymus szerint *Szalók* apja *Ősbő* és *Örkény* apja *Őse*, a nyugati hadjáratról (955. után) hazafelé, hódították meg a Balaton északi partját, Tihany környékét. Ismét a névmagyarázatok útját járva, **Örkény** (Urkun) nevéhez az „es” településnév-képzőt ragasztva - kis módosulással - megkapjuk az Akalihoz közeli **Örvényes** település nevét, bár a tudományos(?) magyarázat ezt sem ismeri el.

Akali neve a történeti forrásokban kapcsolódik a Dörgicsék nevéhez, amely elnevezésű településcsoporthoz tartozott, „időtlen-idők” óta. A tihanyi alapító levélben (*I. Endre 1055.*) „**Dergueche**”-nevek már szerepelnek. A Czuczor-Fogarasi szótár szerint dörgicse, egy apró balatoni hal<sup>(105)</sup>, talán a „*durbincs*” korábbi neve. Egy 1559-ből származó feljegyzésben pedig egy asszony, főtt *dörgicsét* ígért urának. A hal hátgerincén éles szálkák emelkednek, s a vigyázatlant megsértik, innét veszi nevét is, t.i. *dörgöléstől* vagy *dörzsöléstől*. Magyar Adorján magyarságkutató szerint a Dörgicse név származhat a meny-dörgő szóban szereplő *Dörgő* istennévből, amelyet már az ókori görögök is használtak, Zeusz főisten „egyik” nevéként.

A Balaton-felvidéket az Árpád korban királyi udvarnokok lakták, akik a szőlőket *promontorium*-okra (szőlőhegyekre) telepítették.

<sup>(104)</sup> Akoló-pálcát

<sup>(105)</sup> *Acerina cernua*

László Zoltán, 1934-ben megjelent: *A dörgicsei Pántlika fiktív múltja és a piaristák „turáni vendégszeretete”* című írása szerint (Megjelent: Budai Napló 1163. szám, ápr. 7.) Akali neve 5600 éves(!) és szőlőkultúrája is ilyen ősi, a következők szerint:

*A Pántlika ott fekszik vadregényes erdők tövében Akali és Dörgicse határán. Dörgicse Szent István korabeli keletkezésű, Akali Firudun időiben alapított. Évszámot nem tudunk, de az Árpádok alatt is már régi, ősi község volt és a Pántlika mai helyén pince állott és jó borok termettek. A legenda szerint Firudun, az ősi turáni-magyar világhódító király (Attila urunk őse, Krisztus előtt 3600-ban) a mai Akali és Dörgicse területét egy főkajárra (apát féle főpap az ősmágia népeinél) s annak gyuláira (szerzetespapok) bízta azzal a rendeltetéssel, hogy az ázsiai őshazából magukkal hozott szőlő, gyümölcs és zöldség termelésre a népet megtanítsák, és példát mutassanak a mezei gazdálkodásra. Nemcsak legenda és hagyomány, de a történelem is igazolja az akali-i–dörgicsei mondát. **El Akali**, a hindu származású főkajár (arab kútfők szerint Akbar Ali) teljesítette a nagyúr parancsát...A kitűnő gazda és pomológus El Akli neve évezredek óta él a nép száján s így lett a székhelyéből **Akali**, az ő emlékére.*

(Megj.: Pedig akkor még nyoma sem volt napjaink, többnyire arab nyelvű menekültáradatának. A fentebb említett *Firedun* nevű király – ha valóban róla van szó - ugyan szerepel a „*Perzsa királyok könyvében*”, de Akalival való kapcsolata valóban elég „fiktívnek” mondható.)



74. kép

**Oláh Miklós** esztergomi érsek (74. kép), a nagy humanista történétíró és II. Lajos király kancellárja „*Hungaria*” című leírásában a következőképpen emlékezik meg környékünkről, a török hódoltság előtt: „*A Balaton közelében van Vázsony vár, ettől nem messze Dörgicse nevű városkám, és öt falvam melyeknek lakosai – mint tisztartóm jelezte – egyszerre húsz szekér halat fogtak a Balatonból. Ugyanitt kitűnő, zamatos borok teremnek*”.

Az öt falu egyike Akali lehetett, pontosabban, akkor még Akali-Dörgicse.

Ez az öt Dörgicse később eggyel bővült, úgymint:

- Boldogasszony-dörgicse (ma Alsódörgicse)
- Szentpéter-dörgicse (ma Felsődörgicse)
- Szarka-dörgicse
- Kisfalud-dörgicse (ma Kisdörgicse)
- **AKALI-dörgicse** (a XVII. szd. végéig így szerepel)
- Ság-dörgicse (ahol volt birkatenyésztés, malom, téglagyár)

**SÁG** település neve, amely a tóparti közelsége miatt inkább Akalihoz kapcsolódott, az ősi káldsumir URU-SAG (ur<sub>u</sub>szag → urszag → ország) névre vezethető vissza, amelyben a Sag szó „valamiből kiemelkedő”-t jelent. Aki megismeri e hely fekvését, megállapíthatja hogy Ság valóban a Balatonból kiemelkedő helyen található.

Az akali **Szili-dűlő** pedig szintén a „szőlő” növényről kaphatta nevét, hiszen mint már említettem a kánaáni *sziliu = szőlő* névmagyarázat betű szerinti egyezést mutat.

Sajnos, a szőlőtermesztés hanyatlása e területen egyre inkább cáfolja a név jogosságát.

A legkorábbi, Dörgicsékre vonatkozó szőlőművelési adatok, 1225-ben és 1228-ban kötött adásvételi szerződésekben olvashatók.

**AKALI**, különböző intézmények révén, később is kapcsolódott a Dörgicse-nevű településcepoorthoz (közös vasútépítés, piarista uradalom), 1531 előtt vált ki az egységes Dörgicse területéből. A török hadak dúlásai során, és az ezt követő pestisjárvány miatt a falu elpusztult, majd 200 évig lakatlan volt. 1720-1768 közé tehető e falvak újratelepítésének kora. A legnagyobb újratelepítést a keresztény egyház végezte Akaliba, 12 magyar családot iktatott káptalan birtokba.

Akali a székesfehérvári örkanonokág (*kusztodiátus*), majd a tihanyi apát birtoka. *Kusztosok* voltak, a szent korona-, később „csak” más koronázási jelvények őrzői, mivel a koronát utóbb már nem Fehérváron őrizték.

Fontosnak tartom elmondani, hogy az ősi, akali templomdombra épült templomot, a török 1548-ban égette fel, az odamenekült falubeliekkel együtt (bár más források szerint ezt éppen a törökök ellenfelei tették). A falut 1648-ban a tihanyi apát, árendába adta a tihanyi várkapitánynak. A templom I. Ferenc király adományozása nyomán, 1807 július 10-től a Kegyes Tanítórend<sup>(106)</sup> magyarországi tartományának birtokába került. Koronay Ignác „iskola mester” köszönőlevele szerint „*a századok óta pusztán álló templom 1824 kisasszony hava (augusztus) 6-án munkába vétetett*” Bolla Márton provinciális költségén és segítségével által. A felújítást 1827-ben fejezték be. A falubeliek ezt igazoló köszönőlevele a Piarista levéltárban olvasható. Ugyanekkor temetőhelyet is kijelölt a rend, a 71. sz. főút és a dörgicsei út kereszteződésénél. A templomban védett, **Pesky János (75. kép)** által 1828-ban festett képek láthatók, pl. Szent György és a sárkány képe.



75. kép

<sup>(106)</sup> Piarista Rendről később részletesen



A történelmi kutatások akali feltárásai az alábbiakban foglalhatók össze:

- A *Sósi-földeken*, a korábbi kísérleti gazdaság területén őskori, zsugorított csontvázás sírt, és neolitikus edénymaradványokat találtak.
- A *Hegytetőn*, ahol korábban a Gyümölcsstermesztési illetve a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet telepe is működött, X. századi lóval temetkezett sírt találtak (**76. kép**), a kép egy másik lovas temetkezést mutat, egyébként az elnevezés a régi korokban ugyancsak szent helyet jelentett (amint azt az I. szakaszban említettem).



**76. kép**

- A *Horog-völgy* keleti oldalában, 1935-1937-ben, őskori gödrök (lakóházak?) nyomait lelték, a feltárás eredményeit Keszthelyre szállították a Balatoni Múzeumba, ahol azok megsemmisültek a világháború alatt.
- A *Sági erdő* és a Balaton között római kori épület (erődítmény) volt, a mai szőlőterületen, pontos helye már nem azonosítható.
- A *Sági temetőtől* (vagy inkább a közeli erdő szélétől) rómaiak által épített földalatti út bejárata volt látható még néhány évtizede, amely a *dörgicsei vár-templomhoz* vagy a *Szent-balácsi várromhoz* vezethetett. Sajnos köveit széthordták, a bejárat beomlott, így ma már nem látható. Az itt feltárt római-kori maradványok azt jelezhetik, hogy itt állhatott egy római őrtorony.

**Oláh János** utazó írta:<sup>(107)</sup>

„Udvaritól mintegy óra járás Akali, Kegyes Oskola Szerzete tulajdona, fekszik éppen a Balaton partján. Lakosai magyarok, ágostai vallástételt tartók, és katolikusok. Határja felette köves és kevés, de jó termő. Akali határában van talán az **egész hazában legelőbb az aratás** (a' vele szomszéd határoknak, kivéven Zánkát és Szepezdet, két héttel utóbb aratnak), mellyet köves természetének és a' Balaton tükrétől visszaveretett napsugároknak lehet és kell tulajdonítani. Mivel Akali korán arat, és kevés gabonája terem, a' szomszéd helységek lakosai midőn aratásokhoz fognak, azt szokták tréfából mondani, hogy az akaliak termésüket meg is ették. Az Akali mellett elmenő postaút keresztülmegy Ságón, mely a' dörgicsei uradalomhoz tartozó puszta, hol az uraságnak birkamajorja, sertvésollai, béres és pásztorházai vagynak...”

---

<sup>(107)</sup> Balaton mellyéki tudósítások barátságos levelekben (1938)

## FENYE-hegy



A szőlőhegyek közül a szőlőtermesztés szempontjából talán legfontosabb **Fényes-hegy (77. kép)** nevét már a I. szakaszban említettem.

Most nézzük, mi módon kapcsolódik a hegy neve a szőlőhöz-borhoz?

A régi gondolkodású szóalkotók nem csak a térbeli helyzetet tekintve legfelül lévő, hanem az érték, minőség legfelső fokát is „fenn” szóval nevezték meg, mint fennen lévő.

A legmagasabb fokú világosság is: fen, feni (fent lévő). Fen lágyan ejtve: FENY, FÉNY. Vagyis FE, FŐ ősi magyar gyökszóból ered, egyben a világosság legfelső fokát, tehát valami ragyogó dolgot is jelent.

FÉNYES (FÉNYLŐ) = fennes, az „s” hang megjelenése előtti időben: fénész (a csángók még ma is így ejtik). A fény szó kettős magánhangzóval: feiny. Az ógörögben még keveredett a többféle kiejtés, s pontosan ki is tetszik a változatokból, hogy fényes valóban fennes. Az ógörög fénosz vagy féinosz, a magyarral egyezően fényes, ragyogó jelentésű, a fané = fénye szó alatt pedig fáklyát értettek.

Hogy mennyire a fe (közös eredetű) ősgyökről van itt szó, jól jelzi az is, hogy az ógörögök a csupasz fe, fa ősgyökkel vagy annak bővítésével (-en, -eny) is kifejezték a fényt: fény, fan, fain. Mert hogy az ógörög fáó(l) ugyanaz, mint a féino(l), mai jelentése egyaránt „fényel” vagyis világossá tesz.

Érdeemes még megemlíteni a latin FAN-tázia szó elején a fan = fény szó szerepét, amely szerint „fény” avagy világosság gyúlt az agyában „fényes” vagy „megvilágosodott” elme.

Az íz legfennebb lévő foka ugyancsak fen vagy fin, ebből vezethető le a **borok minőségénél** is használatos **FIN-om** szó csakúgy, mint az olasz fine, az angol fine, a német fein, a francia fin, vagy az arab fann.

Az erős hang, tiszta beszéd is „fennszóval szólt” vagy „fennen hangoztatott”.

Ha valami kiemelkedő, magasan nő, akkor az olyan, mint egy FENY-őfa, amely karácsony idején különben is a „fény” fája. Még a fenyő tudományos neve is a Pin-usz, amely természetesen módosult (F helyett P) névváltozat.

**BECSER-puszt**a nevét is megemlítem még, a teljességre való törekvésképpen, ahol szőlőtermesztés alig folyt. Neve egy mongol nagykán nevére emlékeztet vagy besenyő<sup>(108)</sup> eredetű Napisten-név, hasonlóan a Beszer, Peter, Bátor vagy Petúr nevekhez.

## A Balaton-felvidék bortörténete

Cholnoky Jenő **geológiai leírása** szerint a Balatonfelvidékre jellemző a geológiai ókor, perm (utolsó) szakaszában, vagyis az élet megjelenésekor kialakult „vörös homokkő”. Különösen - Vörösberény, - Almádi, - Alsóórs, - Lovas, - Paloznak, - Csopak, - Arács, - Füred, - Szepezd, - Révfülöp településeken. Akali körzetére ez nem jellemző. Utána a geológiai középkor három szakaszából (triász, júra, kréta) a Balatonfelvidéken - túlnyomórészt - a triászkorban kialakult, homokos, agyagos, meszes rétegek váltakozása jellemző. Ezek Alsóörstől Aszófőig vannak jelen, és nem nevezhetők igazán jó bortermő rétegeknek. Azonban a „közép triászban” kialakult lemezes mészkő rétegek („*Werfeni pala*”), a bazalt után a legjobb bortermő talajok.

Ebben a kb. 200 millió éves rétegben található meg az un. tűzköves mészkő, általában a hegyek tetején (pl. Dörgicsén is). E hegyek védett lejtői kiválóan alkalmasak szőlőtermesztésre.



kép

Akalitól – Zánkáig jellegzetes kőzet az un. szármáciai (szarmata-) laza mészkő, amely kis csigákat (*cerithium*-okat) (78. kép) tartalmaz, a vizet átereszt, nem érdemes rá építeni, nem mállik, ezért alig van rajta termőtalaj. A Balaton nyugati végében lévő, nem túl erős működésű (26 millió éve) vulkánok bazalt kőzetet, alacsony kovásvá tartalma miatt kitűnő termőtalajt „termeltek” ki. A hozzánk közelebbi Tihanyban pedig, un. tufa-vulkánok (nem kiömlő lávájú) működtek, amelyek mintegy 110 geozírje, a vulkáni időszak végén, meszes - kovás - opálszerű kőzeteket dobált ki magából. Ezekre jó termő, lösz rétegek rakódtak rá.

<sup>(108)</sup> Magyarosan „pecsenyég”

A Balaton három nagy földrajzi táj érintkezési pontján fekszik, az alpesi, a földközi-tengeri és a magyar-alföldi. A Balaton-tónak nincs önálló éghajlata. Az átmeneti jelleg eredményeként, a nyár kevésbé forró, a tél pedig enyhébb, mint az ország más vidékén, mert érvényesül a vízfelület kiegyenlítő hatása. A tópart mikroklímáját is igen erősen befolyásolja a víztükör fényvisszaverő hatása. Csaknem annyi a napfény, mint a Földközi-tenger térségében. A magas páratartalom pedig csökkenti a kánikulai forróságot. Az utófagyok ritkák, a viharok azonban gyakoriak és többnyire az Alpeselek irányából jönnek. Ha a vihar jeget hoz, az csak keskeny pásztákban pusztítja az ültetvényeket, de így is nagy kárt okozhat.

Akali falu történetéről a nevek kapcsán már ejtettünk szót, most a szőlőtermesztés és borászat történéseire figyelve, a tájegység (borvidék-) történetébe foglalva tekintsük át az eseményeket.

### *A honfoglalás előtt*

Elsőként a keltákról feltételezték, hogy itt szőlőműveléssel foglalkoztak. Mindmáig ennek hiteles tárgyi bizonyítékai nem kerültek elő. Ezen a területen a szőlőtermesztés elterjedését, mint már említettem csak a római eredetre vezették vissza.

A rómaiak idejében, a **Lacus Pelso** vízállása alacsony lehetett, mert a későbbi kutatások római-kori építmények nyomait tárták fel a tó mai medencéjében. A szőlőtermesztés jelentőségét mutatja Pannóniában, **Silvanus (79. kép)**, az ősi, egyszerű paraszti öltözetű termékenységistenség gyakori megjelenése, akit (szőlő-) metszőkéssel az egyik kezében, a másikban egy faággal ábrázoltak, lábánál kutyával. Pontosabb nevén Silvanus Domesticust, a kertek, és családi gazdaságok védelmezőjének tekintették, Pannóniában valószínű trák lovas katonák állítottak neki oltárokat, főleg a limes mentén.



79. kép

Az itt élt rómaiakkal kapcsolatos régészeti leletek és írásos források bizonyítják a szőlőművelést a Dunántúlon, ezen belül a Balaton-felvidék területén. A római légiók Kr.e. 12-ben foglalták el a mai Dunántúl földjét és Kr.e. 8-ban hozták létre Pannónia tartományt (provinciát), amelyet négy római légió „biztosított”. Cassius Dio, Pannónia helytartója az első időkről azt írta, hogy ebben a tartományban a bor kevés volt és rossz minőségű.

Itáliát, Pannónia tartománnyal két fontos út kötötte össze. Az egyik a Balaton északi, a másik a déli partja mellett vezetett a legjelentősebb határváros, Aquincum felé. A két útvonalat útnyomok és I. századbeli leletek teszik felismerhetővé.

Az északi útvonal Aquileától indul és mai magyar területre érve, átvágja a Zala völgyét, Egregy körül érte el a Balatont és mintegy 10 km-re északra, Kékkút, Mencshely irányába Baláca-pusztán át vezetett Aquincumba. A tó partjára helyi jellegű utak futottak le összekötve kisebb-nagyobb római telepeket, majorságokat, gazdasági épületeket. A vízi úton kívül ezen az úton kellett elindulni a Balatont övező szőlőtermő vidék borainak akár Itáliába, akár a római légiók távolabbi őrhelyeire, Aquincumba és a Duna-kanyarhoz. Mint Pannónia más területén, a Balaton-felvidéken is kiszolgált katonákat telepítettek az itt élő őslakosok közé. A már említett akali Szili-dűlőben, éppen szőlőtelepítés közben bukkantak egy római örtrony alapjaira, amelyet – sajnos – szét is romboltak.

A megmaradt emlékek tanúsága szerint Pannóniában a római települések a legsűrűbben, a Balaton vidékén és a Fertő-tó mellékén voltak. A jó termőföldek, a kedvező éghajlati viszonyok, lehetővé tették az itáliaihoz hasonló környezet és életforma kialakítását. B. Thomas Edit: *Római villák a Balatonfelvidéken* (1961) című művében már 48 feltárt, római villáról tesz említést, e tájon. Gabler Démes (*A Balatontól északra lévő terület római kori településtörténetének néhány kérdése*. 1994) szerint az 1964 – 1972 közötti kutatások eredményeképpen a Balaton környékén 122 villa és 174 falusi jellegű telep nyomaira bukkantak. A villa fogalom a római kori felfogás szerint majorságot, tanyát, vidéki lakóházcsoportot jelent, csűrökkel, tároló-építményekkel és műhelyekkel. A Balaton-felvidéken a legelterjedtebb településféle a falusias „*villa rustica*” volt. A feltártak közül sok *villa rustica* a Balatonfüred-Csopaki borvidéken található, főleg Balatonfüred és Dörgicse közötti területen. Ezek átlagos távolsága egymástól itt nem éri el a 2 kilométert, nyilvánvalóan a terület kiváló gazdálkodási adottságai miatt. A feltárt villák közül egy bizonyosan, az akkor még Akalihoz tartozó, Ság-pusztá területén volt. Egy városias jellegű település (*villa urbana*) épületegyüttesét tárták fel Baláca-pusztán, a **Caesariana** család birtokában, amelyben szőlőművelést, szüreti jelenetet megörökítő freskók kerültek elő és megtekinthetők ma is, ennek eredete az I. századra keltezhető. Gabler szerint nincs kizárva, hogy a IV. században Baláca már császári birtok központja volt. A Baláca-pusztán 1906-ban elkezdett ásatások egy római villa falfestményének darabjait tárták fel, amely szüreti jelenetet ábrázol, ahol lugasszerű szőlőben munkát végző rabszolgák láthatók. A falfestmények a Kr.u. II. század közepe táján készülhettek.

**Domitianus** császár (Kr.u. 81-96) rendeletben tiltotta meg szőlők telepítését, és a meglévő ültetvények felének kipusztítását rendelte el az itáliai szőlő és bor, illetve a gabonafélék (főleg termesztett búzafajták) előtérbe helyezése érdekében. Ahol kimondottan szőlőtermő talajon állottak a szőlők, a rendelet nem nagy hatásokkal érvényesült. A II. század első feléből származó szőlőprés és szőlő-metszőkés leletek bizonyosága szerint tovább folyt a szőlőtermesztés.



80. kép

Az írott források szerint jelentős változás a szőlőtermesztésben akkor következett be, amikor **Probus** császár (Kr.u. 276-282) **(80. kép)** feloldotta ebben a provinciában (is) a szőlőültetvények telepítésére vonatkozó tilalmat, az alkalmas területeken. Maga is válogatott minőségű szőlőket ültet Sirmium mellett (vagyis a Szerémségben), így vált a szerémségi bor már a római korban ismertté. Sajnos a tartomány egyéb szőlőtelepítéseiről nincs írásos forrás, így megmaradt a tartomány - közismerten - sörivő provinciának.<sup>(109)</sup>

A római kori borpincék leletei szerint a bort már fahordókban és cserépedényekben tárolták. A bort ilyen *amforában* és *doliumban* tartották, és hajón amforában, tengelyen állatbőr-tömlőben szállították. Később a germán törzsektől eltanulták az akkor még faabroncsos fahordó használatát.

A szolgálatukat kitöltött veterán katonák, telepések voltak a villák tulajdonosai vagy bérlői, akik a házhoz tartozó rabszolgákkal műveltették szőlőiket. Szüretre és egyéb idénymunkára szabad munkásokat és bérelt rabszolgákat is alkalmaztak.

A vidék településjellege és a szőlőtermő területek elhelyezkedése a dombok lejtőjén már a római korban, határozottan kialakult és a két évezred különféle behatásai sem változtatták meg alapjellegét. Más források vitatják a szőlőkultúra elterjedését ebben a korban, annak ellenére, hogy a Balaton-felvidék amúgy rendkívül alkalmas szőlőművelésre, vulkanikus talaja és az ókori Nápolyi-öbölre (*Sinus Cumae*) **(81. kép)** emlékeztető tájformája miatt.



81. kép

---

<sup>(109)</sup> T. Bíró Mária: *Bort vagy sört ittak a rómaiak Pannóniában?* (História, 1998.)

Vitatják azért, mert ez a terület úgymond távol esett a lehetséges felvevő piacoktól és a gazdaságos szállítást biztosító víziúttól, a tengelyen történő szállítást azonban - fenti módon - meg lehetett oldani.

Az egykori római szőlőgazdálkodás munkamódszerei és eszközei - bálvány-prés, szőlő-metszőkés - a római kor után is használatban voltak, de lehet hogy már előtte is. Gabler szerint ugyan a Balácán és Gyulafirátóton előkerült metszőkések nem bizonyítják egyértelműen, hogy azok a szőlőkultúra tárgyi emlékeinek tekinthetők. (Megj.: ez nem is zárható ki).

### *Középkor*

Miután honfoglaló őseink is a szőlőtermesztési és borászati ismeretek birtokában érkeztek a Kárpát-medencébe, a középkori magyar mezőgazdaság egyik legfontosabb ága lehetett a szőlőművelés. Az is valószínű, hogy ezek a tapasztalatok a *ligetes szőlőművelés* gyakorlatából származtak. Ennek lényege, hogy a fa körül amelyre a szőlő felfutott, megritkították az árnyékokot adó fákat, kiirtották a bozótot, valamennyire tisztán tartották a tó környékét. A szőlőt már akkor is metszették és alkalmas fához vezetve, a vesszőt lebujtva szaporították a növényt. A ligetes szőlőművelés a XIII. században szorult vissza.

Az Árpád korban a szőlő nem húzódott még fel minden esetben a Balatont koszorúzó dombokra, a tó partján, parti homokon, mélyen fekvő ligetekben is találunk szőlőket.

A XI. század elejétől előforduló szőlők jelentős része a Balaton körül helyezkedett el, mint ezt a magyar írásbeliség e korból megmaradt emlékei bizonyítják. Az első ismert szőlőművelő falu Paloznak, ma is a Balatonfüred-csopaki borvidék része. Az István király által 1018-ban alapított apácamonostor ellátásáról gondoskodó településként említi az alapító okirat.

A magyar nyelvben szőlősként említett szőlőművelők jelentésben megfelelnek a görög nyelvű oklevél **ampelurgosz**, a latin **vinicultores** megnevezésének. Az István királytól származó oklevél egy 1109-es átiratban maradt fenn, ahol a még keleti kereszténység nyelvét idéző görög eredeti szövegről egy latin fordítás is készült, a terjedő római kereszténységnek megfelelően.

Ugyancsak Paloznak szőlőműveléséről tanúskodik egy 1079-ben keletkezett oklevél, amelyben egy Gödény (Guden) nevű úr 11 szőlőt hagyott a veszprémi Szent Mihály-egyházra.

*A szőlőterületeket, az oklevelek nem nagyság, hanem csak darabszám szerint említik. A szőlők általában egyforma nagyságúak voltak. Egy szőlőt egy holdnyinak vettek, ami megfelelt 800 négyszögölnek, mivel a szőlőföld jó minőségűnek számított. Nem mindig egyértelmű, hogy a többféle öl mértékegység közül milyen öllel számoltak (egy bécsi öl = 1,896 m<sup>2</sup>).*

*„1 kapás szőlő” általában 94 négyszögöl területet jelentett.*

*A bormennyiséget, az 1220-as évektől tunellában (1 tunella = kb. 74 liter) vagy akó-ban (1 akó = 54 liter), vagy köbölben mérik (1 köböl = 8,48 liter). Később ismert még a pint (1,6 liter), az icce (0,8 liter), a meszely (0,4 liter) úrmértékek használata.*

A szőlőművelők száma azonban nem mindig volt azonos a birtokok számával, így pl. 1225-ben Ypolth fia Albert dörgicsei birtokaiból, egyebek mellett, három szőlőt és a hozzájuk tartozó négy embert adott el dörgicsei népeknek. A Balaton partján Alsóörstől - Hegymagasig királyi udvarnokok laktak ebben az időben.<sup>(110)</sup>

Akali szomszéd településeinek neve egy 1164-ben kelt Atyusz (Ociuz) nemzetségbeli végrendeletben található, így Zánka (Zanca) és Udvari (Udwory) faluk neve. A „honfoglalók” körébe tartozó Atyusz nemzetség rendelkezett a legnagyobb birtokkal a Balaton-felvidéken. Hasonlóan jelentős személy volt a „honfoglalók” közül itt a főbírói méltóságot viselő Kál harka (horka) és fia Vérbulcsú.

<sup>(110)</sup> Innen „Balatonudvari” település neve

Nagy területtel bírtak itt továbbá a királyi vár és udvarnok szervezet tagjai, akiket a királyi, királynéi udvar ellátására rendeltek.

A XI-XIII. századi oklevelekből egyértelműen megállapítható, hogy Kenesétől - Zánkáig a Balaton-felvidéken folyt szőlőművelés. Az oklevelek többnyire adományozásról és adásvételről szólnak, de tartalmukból kitűnik a szőlőművelés meghatározó szerepe az itt élő emberek életében.

Az oklevelek legtöbbször az adományozások pillanatában rögzítik a szőlőművelő népek helyzetét egy-egy településen. Jellemzően a királyi, főúri és magántulajdonból az egyházi birtok irányában történt a tulajdon mozgása. A keresztény egyházi közösségek életvitele és az egyházi liturgia igényelte az állandó borellátást.

A királyi birtoklás első évszázadában a szőlőművelés erőteljes fellendülése követhető nyomon az oklevelekben.

A települések helyének kijelölési rendszere már a római korból eredhet, amely a Balatonnal párhuzamosan futó és a településeket összekapcsoló útnak volt meghatározó szerepe. A XIII-XVII. században ezt az utat „*magna via*” vagy „*via regia*” néven emlegetik. Erről az útról a Balaton irányába lefutó völgyek, patakok metszették ki azokat a pontokat, ahol a települések helye állandósult.

Az udvarnoki szervezetben már elkülönült szőlőművelők, **szőlősök** (*vinicultores*) és a bor tárolását végző **bocsárok, vincellérek** (*vinitores*) (82. kép) akik jogi helyzetüket tekintve szolgák voltak. A XIV. század közepéig sorsuk a rabszolgákéval megegyező lehetett, ekkorra már „felemelkedtek” a jobbágyág szintjére.



82. kép

Mind a királyi, mind az egyházi, mind a magán birtokok népei egyre szélesebb körben birtokoltak szőlőket, a XIII-XIV. században keletkezett oklevelek szerint.



Jobbágyság körével kialakult egy önállóan termelő és megszabott mennyiségű borral adózó (*vinidatores*), némileg független jobbágyparasztság. Adózásuk háromféle lehetett. Első módon a szőlőből lábbal kitaposott mustot (színmustot) a földesúr kapta, míg a maradék, kiszajtott must a vinitoroké. A második módnál a termelő és a földesúr megfelezte a termést. A harmadik módszernél a terméstől függetlenül, a földesúr által meghatározott mennyiségű (50 köböl) borral adóztak, így váltak a vinitorok, vinidatorokká, vagyis borral adózókká.

Dörgicsén 1225-ben az adásvétel alkalmával Albert, a birtokot eladó úr a szolgaság bilincseiből való kiszabadulást ígért a szőlőkhöz tartozó négy embernek, ha mindegyikük magáért vagy egyik a másik helyett négy márkát fizet neki. A szabadság pénzben való megváltása különösen azokra a szolganépekre volt jellemző, akik a világi nagybirtokon nagy számban éltek a XII-XIII. században, **libertinusoknak**<sup>(111)</sup> nevezték őket, de nevükkel ellentétben nem voltak teljesen szabadok. Sokrétű feladataik között szerepelt a szőlők művelése, de a bortermelés (borkészítés) volt az elsőrendű feladatuk. Ilyen **libertinusok** szerepelnek az Atyusz nemzetség Balaton-felvidéki birtokaira vonatkozó 1121. évben kelt oklevélben. Ezen a módon tehát a szolgákat libertinussá tették, majd a libertinusnak megadták a lehetőséget, hogy a gazdaságukban előállított jövedelmükből önmagukat megváltsák és végül valóban „szabademberekké” váljanak.

A földesúri tulajdonosi körben a XIII. századtól a XIX. századig az egyháziak képezték a túlsúlyt.

A tihanyi bencés apátság megalapításakor I. Endre király 140 „*mansiót*” (háznépet) adományozott a monostornak, köztük 20 szőlős háznépet szőlőkkel. Az adományozott népek megnevezésénél mindenki egyformán szolganak számított. Elsősorban a szőlősök feladata volt a monostor borral való ellátása. Szent Benedek Regulája szerint egyébként minden bencés szerzetesnek naponta minimum egy „*hemina*” (mintegy 3 deciliter) bor járt. Az apátság népei között azonban **dusnokok** vagy **torlók** (*exequiales*) is szerepeltek, akiknek neve a tor, lakoma szóból ered, tehát szolgálatuk is ilyen jellegű volt. A torlók, a korábbi szolgák, többnyire a magánbirtok népei közül kerültek az egyházak tulajdonába. Az adományozás célja, az adományozó család tagjainak lelki üdve érdekében szolgáltatott misékhez kapcsolódó lakoma étellel, itallal való ellátása és kiszolgálása. A bortermelő vidékeken a torló, természetesen borral szolgált, vagyis adózott, míg más vidékeken ez lehetett sör vagy egyéb termék. Arra is volt példa, hogy a szőlő és bort termelő torlók láttak el borral más, bort nem termelő torlókat, cserébe más termékért. Kezdetben rendszerint 50 köböl, a XIV. századtól 20 –25 köböl borral adóztak. A XII. századtól fokozatosan a vinitorok is járadékfizetőkké váltak.

Mivel a szőlő ez időben minden más gazdasági ágnál nagyobb jövedelmet biztosított, ezért a városi polgárság részéről megnőtt az érdeklődés az alkalmas szőlőterületek iránt, már az Árpád-korban. A földesúrnak vagy nem volt pénze, vagy maga nem akart vesződni a szőlő műveltetésével, így szívesen vette az érdeklődést. A városok saját területük hiányában vagy vásároltak, vagy béreltek szőlőterületeket. A XII – XIII. század fordulóján megszorodtak az *extraneusok*, a lakóhelyükön kívül szőlőbirtokkal rendelkezők, akik más földesúr fennhatósága alá is tartozhattak.

Tamás tihanyi apát 1289-ben úrkúti alkalmas földjeit 880 dénárért 23 esztergomi lakosnak szőlőtelepítésre adta bérbe úgy, hogy az újonnan telepített szőlő után csak öt év elmúltával kezdődött a bérletfizetés.

---

<sup>(111)</sup> Liber = szabad, de egyben „Bacchus” bor- és mámoristen másik neve is.

**Szabó István** dolgozata szerint<sup>(112)</sup> majdnem nemesek módjára élhettek a jobbágyok az irtáson telepített szőlőkön. „Werbőczy törvénykönyve” úgy rendelkezik, hogy örök-hagyás esetén a földesúr a földet általában „közbecsű” alapján válthatta magához, a szőlőt azonban fel kellett értékeltenie.

A földesúr számára a szőlősgazdák személyében beállott változás lényegtelen volt, ha járandóságait zavartalanul élvezhette az új szőlősgazda esetében is, ennek biztosítására a beállt változást rögzítő szerződést záradékolhatta.

Amennyiben a földesúr nem volt elégedett a szőlő művelőjével érvényesíthette „**kibecsülési jogát**”, amely révén kivethette területéről a szőlőbirtokost, bárki is volt az, de ez csak a szőlőbirtok igazi értékének megfizetésével tehető. Előírás volt, hogy a szőlő kibecsülését csak Szent György napja után teheték és az eljárásnál a szolgabírónak, egy esküdtnak és a szomszédnak jelen kellett lenni. Az adók megfizetése mellett ez a módszer eredményesnek tűnt arra, hogy bármely rendű és rangú szőlősgazdát a szőlő megfelelő művelésére készítse. Így igazából érthető az is, hogy a földesúr nem törekedett a sok bémunkással és nagy ráfordítással járó saját területű (*allodiális*) szőleinek növelésére.

### *A szőlő művelése*

A középkorban eleinte a ligetes szőlőművelés (ld. fent) volt jellemző, amelynek fára felfuttatott tőkéit, nagy vízigényük miatt a tó közelébe, vagy patakok partjára telepítették. Majd áttértek a támaszték nélküli, alacsony tőke-művelésmódra (gyalog-művelés) és ezzel már eltávolodhattak a vizek közeléből. A szőlők fokozatosan elfoglalhatták a szőlőnövény számára kedvezőbb napfényes domboldalakat („Fénylő hegyeket”). Az oklevelekben is megkülönböztették a művelésmód szerint a szőlőket, két latin szót használtak a megjelölésre (*vinea*, *vineta*). A XIV. század közepére elterjedő alacsony művelésű szőlőültetvények létesítéséhez, a szőlők saját vesszőit (un. *sima* vesszőket) használták szaporítóanyagként. A szőlők ültetését, igen találon építésnek is nevezték.

A szőlők közötti **gyümölcsfák** ültetésének kialakult szokását *Vajkai Aurél*, *Balatonmellék* című munkájában, a következőképpen mutatja be:

A Balaton északi partján legtöbb volt a szilvafa, majd sorrendben a meggy, az alma, az őszibarack, az eper, dió, körte, cseresznye, kajszibarack, mandula. Más forrásokban a dió, mandula és meggy szerepel a felsorolás élén. Akaliban a **mandula** szerepel kiemelt fontossággal (Ld, Balatonakali önkormányzat honlapján) almafélék közül a korán érő „*szentiványi óma*” volt elismert. Az Itáliában őshonos mandula hozzánk több mint száz évvel ezelőtt került, az északi Balaton-parton kb. 1935 óta vett nagyobb lendületet a mandulatermesztés. A szőlőben köztes művelésre azért kiválóan alkalmas, mert lombozata nem vet nagy árnyékot a szőlőtőkékre.

A körülményekhez képes szép számúak a fügefák.

Örvendetes módon, az Akali Borút Egyesület 2010-től - hagyományteremtő szándékkal - a helyi szőlő és borkultúrát együtt ünnepli, március végén, a **mandulavirágzással**.<sup>(113)</sup>

A szőlők metszését, a XIX. század végi filoxéras időkig, felül előrevelő egysarkos metszőkéssel (**83.kép**) végezték, amelyet használhattak kés és balta módjára is.



**83.kép**

<sup>(112)</sup> „*A jobbágy birtoklása az örökös jobbágyság korában*” Bp. 1947.

<sup>(113)</sup> „*Akali bor napja mandulavirágzáskor*”

Mint korábban szó volt róla, hasonló eszközt már a rómaiak is használtak, ez az eszköz vált a borvidék jelképévé. A metszés (*putatio*) legegyszerűbb módja a kopaszfej-metszés volt, ami nem igényel különösebb szaktudást. A metszőkés balta része a tőkefejen elhalt, több éves részek eltávolítására szolgált. A XIX. század közepéig jellemző volt a Balaton-felvidéken az ún. rövid csapos (2-3 rügyre) metszés, míg pl. Erdélyben (Ménes-, Arad-hegyalja, Küküllő mente) és a Mátraalján, ún. szálvesszőre metszettek.

A szőlőmunkákhoz tartozott még a kapálás (*ligonizatio*) és a levelek, felesleges hajtások válogatása, eltávolítása (*folizatio*). A kopaszfej-metszéssel ugyanis elkerülhetetlen volt a hajtások válogatása.

A szőlőket enyhébb vidékeken, így a Balatonnál is, általában nem kellett télre betakarni, a téli fagyok ellen.

Aztán ha már érni kezd a fürt, jönnek nagy seregben a madarak, seregélyek. Riasztják is mindenféle módon, ostordurrogással, repülőgép légcsavarájára emlékeztető kereplővel, tőkék közé tett madárijesztővel.

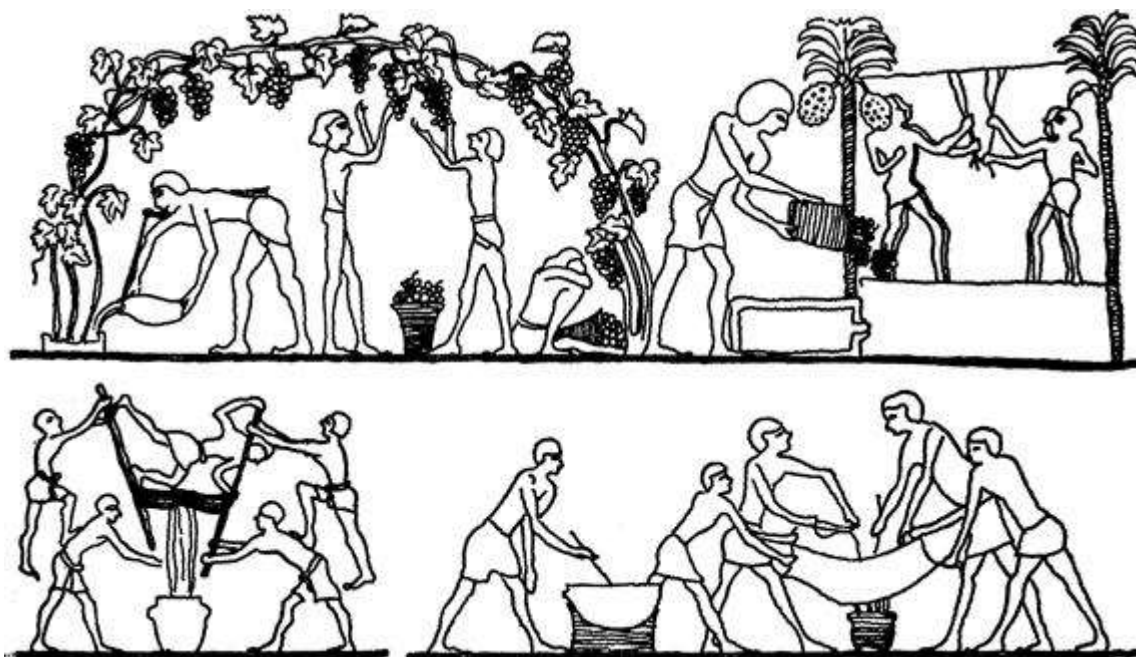
Régi szabály szerint a szüretet Terézia (október 15.)<sup>(114)</sup> hetében kezdték, a hegyközségi törvények pontosan megszabták kezdésének időpontját, amit minden helybeli szőlőtulajdonosnak meg kellett tartania. Régebben csöbörben (cseberben), majd inkább puttonyban szállították a fürtöt a présházhoz.

A szőlő feldolgozásának módja évszázadokon, évezredekken át, változatlan maradt, a leszedett szőlőt (kb. 4000 éves vázakép **84. kép**) cseberben gyűjtötték és szállították a feldolgozás helyére (egyiptomi falképek **85. kép**), majd ugyanebben az edényben muszkolták, bocskában vagy kádban tiprással (taposással) folytatták és préseléssel (sajtolással) fejezték be. A bor, hordókban való tárolásáról és szállításáról (ld. még a Borkereskedelemről) is igen korai adatok vannak.



84. kép

<sup>(114)</sup> Ld. még „Szőlő és bor szentjei” c. részben



85. kép

A borkultúrához a feldolgozás sajátos eszközein kívül hozzá tartozott a megfelelő adottságú pince is. Kezdetben, a szőlőkben nem voltak sem pincék, sem présházak. A szüretelőhely szolgált a termés összegyűjtésére, itt jelölték ki a szabadban álló szőlőprés helyét, amit később fedett építményben helyeztek el. Egy 1309-es forrás szerint itt a szüret október 13-án, másik (1315-ös) forrás szerint Szent Mihály (szeptember 29.) napján kezdődött. A bor érlelésére és tárolására vonatkozó feljegyzések legkorábban a XIV. századi oklevelekben lelhetők fel.

Mindig volt a szőlőhegynek több-kevesebb állandó lakosa. A hegyre korábban, javarészt a szegénység vándorolt ki, kezdetben lakóházzá átalakított présházába. A szőlőhegyek legfeltűnőbb, legjellegzetesebb, legszebb tárgyai a présházak, pincék. A Balaton mentén a szőlőt kint a hegyben dolgozzák fel, a mustot, a bort a hegyben lévő pincében tartják a faluban aránylag kevés a pince (ld. még külön a pincékről).

#### *Török hódoltság*

Ebben az időszakban magasabb lehetett a Balaton vízállása, mivel egyes források Tihanyt szigetként említik. A Balatonfelvidéken a virágzó szőlőkultúrát, a török-tatár hadak dúlása, 1529-től kezdődően majd teljes egészében megsemmisítették. A papi tizedjegyzékek elmaradása Akaliban, a templom és a falu 1548-as felégetésének következménye. A veszprémi vár 1552-ben esett el, a püspök Sümegre tette át székhelyét. A káptalani falukban az adóknak csak a felét szedték be a „végső nyomorúságba vetett” jobbágyoktól. Az adók beszedésével megbízott Takaró Mihály tihanyi várkapitány 1560-ban az alábbi módon adott számot a tizedbor mennyiségéről:

1554-ben 796 cseber  
 1555-ben 608 cseber és 7 köböl  
 1556-ban 683 cseber és 3 köböl  
 1557-ben 547 cseber és 1 köböl  
 1558-ban 492 cseber  
 1559-ben 373 cseber

Ez a csökkenés nem követi a bortermés szeszélyes változását.

Az adók elengedéséhez hozzáfűzték, hogy annak másik felét a jobbágyok az életük megvédésére használhatják fel. Ez a változás a török közigazgatás helyi megjelenésére is utal, ugyanis 1554-ben a budai főtartomány (vilajet) részeként megszervezték a veszprémi tartományt (*szandzsákot*). Dörgicse és társfalvai azonban a székesfehérvári szandzsákhöz tartozó Tihany járás (*nahije*) összeírásában tűnnek fel, a szandzsákbég birtokaként. A török uralom alatt területeken ugyan nem akadályozták a szőlőművelést, helyenként még ösztönözték is azt, teljesen ellentétbe a hithű muzulmánok alkoholfogyasztást elutasító elveivel. A hithű mohamedán nem ihatott bort, ám bornak csak a kiforrt, letisztult, kész bort tartották, az édes kiforratlan bort vagy mustot viszont serbet címén fogyaszthatták. Az iszlám vallásjog (*seriat*) kemény botozással büntette az alkoholfogyasztást, de csalafintáknak ez is hagyott némi kibúvót,



mert a kényszerrel leitatott embert ártatlannak tekintette. Még a szultánok között is előfordultak nagy alkoholfogyasztók. Ilyen volt a Szigetvárnál meghalt Nagy Szulejmán fia, az 1566 – 1574 között uralkodó II. Szelim szultán (**86. kép**), akit az alattvalók, már herceg korában „*Szarhos*” (részezes) gúnynévvel „tiszteltek”. A törökök a jobbágyok szőleit azonban adóztatták és az adókat keményen behajtották. A szüret napjaira gyakran fegyvernyugvást hirdettek a vidékre. Még, a már említett Evlia Cselebi török utazó 1660-ban is számos kitűnő magyar bor ízéről és kiválóságáról áradozott.

#### 86. kép

Veszprém várát 1566-ban visszafoglalták a töröktől, 1568-tól a vidék jövedelmeit a veszprémi, a tihanyi és a sümegi vár fenntartására rendelték. A veszprémi püspök 1628-ban tért vissza régi székhelyére, de már egy megváltozott környezetbe. A törökkel való érintkezés után a hódoltság peremén megnövekedett a szerepe a végvári katonaságnak, és ebben az időben jelentek meg a reformáció eszméi is. Több szőlőhegy mellől, a pusztítás nyomán eltűnt a régi település, így lett Ság-dörgicse faluból, 1570 után Ság-pusztá. A feljegyzések pusztaként említik például a közeli Vászolyt is, a XVII. század második feléig.

Egy a törökkor hatását jól összefoglaló szerző (*Hans Dernschwam*) szerint: „*Mert ahová ez az átkozott népség beteszi a lábát, ott minden megfogyatkozik. Még maga a paradicsom is terméketlenné válna utánuk; ahol ők laknak nem marad meg a madár a levegőégben, a hal a vízben, a vad a mezőkön, mivel hogy Isten adományait ők nem tudják hasznukra fordítani.*”

Vászolytól nyugatra eső területeken helyezkedett el a fehérvári kusztodiátus,<sup>115</sup> Dörgicséket magába foglaló birtoka. Oláh Miklós ország-leírásában már megemlékezik az itteni **jóízű borokról**. Egy okirat szerint, Albert Mihály sági lakos 1570-ben eladta az **Agyagliki-hegyen**<sup>116</sup> lévő szőlejét, s ebben az egyház szőlején kívül két elpusztult és egy művelt szőlőt is felsoroltak. 1648-ban a fehérvári örkanonokság árendába (bérbe-) adta Akali-, Boldogasszony- és Szentpéter-dörgicse falvakat a tizedek feléért – Karacsics Mátyás tihanyi várkapitánynak. Tette ezt annak reményében, hogy - a törökön kívül - megvédi a birtokot a kóborlóktól és rablóktól.

Antal János, a fehérvári örkanonokság dörgicsei ispánja 1669-ben a pápai szappanfőzőktől, két

<sup>115</sup> Kusztosok (örkanonokok) = a Szentkorona és koronázási kellékek őrzői

<sup>116</sup> Ma Dörgicse település része

hold „elég puszta” szőlőt vásárolt az Agyagliki-hegyen, a szentbalázsi erdő alatt. Ugyanő a „Ficzor-hegyen” szőlőt telepített, amelyet az örkanonok minden adózás alól mentesített, de hegyvám helyett egy akó vörösbor beszolgáltatási kötelezettségét állapította meg a szőlőre. Az 1696-os rovásadó-összeírásban Akaliban 165 kapás szőlőt műveltek. Ebből 5 jobbágy, 46 kapás szőlővel rendelkezett, a nem helyben lakók és végváriak pedig 49 szőlővel bírtak a falu területén.

Ebből az időből a pincék, présházak, különösen a prések megléte fehérbor előállítására utal. A fehérbor készítéséhez nélkülözhetetlenek az azonnali feldolgozást biztosító szőlőprések. Míg a vörösbort kádon való erjesztéssel állították elő, ahol a prés nélkülözhető eszköz volt. A dörgicsei ispán hegyvám helyett adott egy akó vörösbora éppen ezért értékes bizonyíték a **vörösbor** készítésére.

Míg a XVII. században alakult ki és emelkedett magas színvonalra a Tokaj-hegyaljai szőlő és borkultúra, a Balaton-felvidéken is történtek új szőlőtelepítések, pinceépítések, a szőlőművelés színvonala mégis inkább hanyatlott. Ez nyilván - alapvetően - a terület lakosságának csökkenéséből adódhatott. A II. József-féle népszámlálás adatai szerint Akalinak 1785-ben 202 fő lakója volt, amelyből a férfiak száma 114 fő, és ebből 15 nemesi származású. A dézsmás és hegyvámos szőlők területe azonban az 1776-1781-es úrbérrendezés idején Dörgicse és Akali tekintetében, összehasonlítva más borvidéki településekkel, igen tekintélyesnek mondható. A helybeliek birtokában itt 595, vidékiek birtokában 419, összesen 1014 kapás szőlő volt. A borvidéken csak Csopak és Nemespécseley rendelkezett hasonló mennyiségű birtokkal.

A XVIII-XIX. században a szőlőterületek növekedését mutatják a korabeli adatok.

Akali szőlő és bortermelésében meghatározó szerepet vívott ki a **Piarista uradalom (Magyar Kegyes Tanítórend)** akali, illetve dörgicsei birtoka. E gazdasághoz tartozó, **Agyaglik** (a Rend egykori pincéje itt **87. kép**), **Becce**, **Fenye-hegy**, **Óreg-Leshegy**, **Kis-Leshegy** és **Erdei-szőlők** nevű birtokrészén műveltek szőlőket.



**87. kép**

1828-ban a dörgicsei jobbágyok a becseri és dörgicsei szántókat kezdték beültetni szőlőkkel. Akaliban a szőlőművelés alatt álló területek az alábbiak szerint változtak ebben az időben:

<i>Évszám:</i>	1857	1860	1873	1885
<i>Terület (kh)</i>	170	118	80	193

A Piarista rend akali szőlőinek tizedei, a többi uradalmi szőlővel együtt, a fehérvári örkanonokságot illették. 1741 előtt az örkanonokhoz tartozó birtokokon nem szedtek hegyvámot, amely a kilenceddel azonos kötelezettségnek tekinthető.

A **hegyvám**, a XIV. században bevezetett járadékfajta, szőlőbirtokonként egy csöbör (cseber) bor megfizetési kötelezettsége volt. Az adózás időpontja a később megújult rendszerben a szüret ideje, Szent Mihály- vagy Mindszent hava volt.

A XVIII. század első felében kevés olyan szőlőbirtok volt a Balaton-felvidéken, ahol a török megjelenése előtti adórendszer megmaradt volna. Ebben az időszakban jellemző volt a szőlők adóztatására az egyház részére való fizetési kötelezettség szélesebb körben való gyakorlása. Az 1767-ben elkezdett úrbérrendezés során Akali területén, Alsó- és Felsődörgicsén 47 olyan szőlőbirtokot írtak össze, akik bár az örkanonok voltak kötelesek adózni – az úrbéri rendelkezések értelmében – a hegyvám fizetése alól mégis mentesek voltak. A szőlőbirtokosok másik csoportját az örkanonok alá nem tartozó nemesek és nemtelenek (59 fő) és a vidékiek (*extraneusok*), bebirtoklók (201 fő) alkották, akik a tizeden kívül hegyvámot is kötelesek voltak adni. Dörgicsén és Akaliban, az úrbérrendezés során, nem vezették be a kilenced fizetését, mivel a jobbágyok bizonyítani tudták, hogy földjeik és szőlőik terméséből a tizedet földesúri adóként adják, s ilyen esetben a mezei terményekre a kilencedet, a szőlőkre a hegyvámot már nem lehetett kivetni. A piarista rend, 1837-ben, mernyei birtokán, szőlőtelepítésre szerződést kötött 37 jobbágygal. A szerződés egyik pontja szerint, ha „*valaki a szőlőjétől meg akar válni, szándékát tartozik az uraságnak bejelenteni és csak annak engedélyével, és jóváhagyásával adhatja el azt*”. A földesúr saját területén lévő (*censuális*) szőlőket így a távoli vidékek népessége is használhatta, ha megfizette a szokásos hegyvámot és ajándékot, nemesek ugyanúgy, mint a jobbágyok. Ezeket a távoli szőlőbirtokosokat „vidékieknek” nevezték a helybeliekkel szemben. Éppen ezért olvasható egy értekezésben, hogy a szőlőbirtok volt az a birtokfajta, melyben legjobban kiegyenlítődték a rendi különbségek. Többek között, Pápa városiak nagy számban igyekeztek a Balatonnál szőlőt vásárolni vagy bérelni.

A szőlők adóztatásának a földesurakra és a szőlőbirtokosokra nézve egyaránt kedvező alakulása lehetett a viszonylagos társadalmi nyugalom oka a Balaton-felvidéken, a XVIII. század második felében. A jobbágyok sérelmeit legtöbbször nem is az adók növelése, hanem az adók beszedésénél eluralkodott túlkapások okozták. Más volt a helyzet az úrbéres viszony egészét illetően a Balaton-felvidéken, mivel a kilencednek a mezei terményekre való kivetésével valóban súlyosbodott a jobbágyok helyzete. Az úrbérrendezés a szőlők adóztatásában kialakult helyzetet rögzítette, meghatározta a szőlőbirtok terheit, amelyeken a későbbiekben már nem lehetett változtatni. Egyedül Dörgicsén fordult elő, hogy a telki földeken (újonnan) ültetett szőlők terméséből tizedet és hegyvámot is szedtek, amire csak a szőlőhegyen ültetett szőlők esetében volt joga a földesúrnak. A becseri szántókon 1828-ban ültetett szőlők viszont nem tartoztak a szőlőhegyhez.

Ez a szabályozás már tartalmazta a mai **szőlő termőhelyi kataszter** szabályozási elemeit.

A némileg megnövekedett saját urasági szőlők megművelése nem jelentett elviselhetetlen terhet a jobbágyok számára. Kedvezőtlen volt viszont, hogy külön robotmunkák elvégzésére is kötelezték őket.

Az 1848-as törvények ugyan megszüntették a dézsma beszolgáltatási kötelezettségét, amit a szabadságharc bukása után újra visszaállítottak. Egy 1853-as császári parancs mégis lehetővé tette a dézsma vagy hegyvám egyösszegű megváltását, ezáltal a szőlőművelőt és földesurat évszázadok óta összekötő szál elvágását.

A szőlőbirtokot terhelő tartozásokat az (új) szőlőbirtokosoknak egyénileg kellett megváltani. A megváltási összeget az évi (adó-)tartozás hússzorosában határozták meg.

A váltásgatókét a kamatokkal, a beszedési és kezelési költséggel együtt a szőlőbirtokosoknak 22 év alatt kellett letörleszteni. A megváltás állami közvetítéssel zajlott le.

A szőlődézsma megváltása hatalmas terheket rótt a szőlőbirtokosokra, akik a megjelenő filoxeravész<sup>117</sup> miatt nem sokáig élvezhették erőfeszítéseik gyümölcseit. A vész, a nagy áldozattal megváltott szőlők nagy részét megsemmisítette. Ugyanerre a sorsra jutottak azok a szőlők is, amelyeket a tulajdonosaik az 1850-es években jelentős befektetésekkel, részben a nehéz helyzetbe jutottak birtokainak összevásárlásával hoztak létre, ők alapozták meg a vidék borának hírnevét. Az elsők közé tartozott a piarista rend dörgicsei gazdasága.

## Szőlőtelepítés

Az **irtás földek** szabad növelését a XIV. században, az egységes jobbágyság kialakulása idején, a Balaton-felvidéken is még meglévő terjedelmes erdőterületek tették lehetővé. Az irtvány (*extirpatura*) általában az a föld volt, amelyet a jobbágy a földesúr birtokán erdőként, bozótosként, gazos gyepként szántás-vetés alá fogott és termővé tett. A termővé tett irtások magánbirtoklásáról tanúskodó személynévvel összetett határrész-név szép számban ismert a Balaton vidékéről. A jobbágyság terjeszkedése olyan művelési ág felé irányult, ahol különösebb termelési adottságok nélkül, csupán az emberi szorgalomra és termelési tapasztalatra támaszkodva eredményeket érhetett el. A rét művelésén kívül, ilyen lehetőség volt az irtással kialakított szőlőterületekben. Eleinte arra sem volt szükség, hogy a jobbágy engedélyt kérjen földesurától valamely terület irtásához, hiszen volt terület bőven és a szőlőtermesztés robotmunka mellett nem járt haszonnal. Csak a XVII - XVIII. században kezdték arra kötelezni a jobbágyokat, hogy irtás előtt a földesúr vagy tiszteje engedélyét kikérjék. A földterület tulajdonjoga, ahol az irtás történt, általában a földesúré maradt, vagy ha különböző szabályozás folytán nem így alakult, azt igyekezett visszaszerezni. A jobbágytelki állományán kívüli mezőgazdasági területek megszerzésére irányuló földesúri törekvés a szőlőre eleinte nem terjedt ki, mivel az alacsony terméshozamú területek jövedelmezőbb művelési ágba vonása neki is nagyobb haszonnal járt.

Az Akaliban is gazdálkodó piaristák, 1810-ben Mernyén, Várongon és Homokon engedtek át szőlőtelepítésre földeket. Az itt telepített szőlők után 5 évig nem fizettek a használók. Később részletesen szabályozta a földesúr az irtás és telepítés módját. Így jelent meg a mi területünkre is jellemző szőlő közötti gyümölcsfák ültetésének szabályozása, amely ekkor csak a **szilva és őszibarack** telepítését engedi meg a szőlőültetvénybe. A kedvezőbb fekvésű irtás területek esetében előfordult, a munkavállaló fizetett a földesúrnak azért, hogy irtani engedte. Olyan esettel is találkozunk, hogy földesúri kényszerre végzett valaki irtást. Gyulaffy László tihanyi kapitány 1560 táján Kalmár Lázár vonakodó jobbágyot egy „*parrag szőlő megépítése*” körüli vitában félig agyonverte. A jobbágy vonakodása érthető, ugyanis a szőlő „*erdővé lett*”. Megjegyzem, ilyen „*erdővé lett*” szőlő - sajnos - ma is található Akali határában. Vagy például, a fürediek és aszófőiek között szabályos háború tört ki 1773-ban egy tisztázatlan hovatarozású csalitos irtása miatt.

Szőlőt mindenféle talajon ültettek a XVIII-XIX. században. Általános vélemény szerint a szántóföldi művelésre alkalmatlan talajba szőlőt lehetett és kellett ültetni. A szőlőföldért folyamodó jobbágyok érvelése egybecsengett a folyamodványt véleményező, elbíráló földesúri tisztek szempontjaival: ha a föld kevés gabonát terem, vagy köves, sziklás „*kübörc*”, akkor azt lehet szőlőtermesztésre fordítani.

Ez a vélemény a területet<sup>118</sup> növelő un. extenzív gazdálkodás terjeszkedését tükrözte, s következménye az lett, hogy olyan területekre is szőlő került, amelyeket még az eddigieknél is nehezebben lehetett művelni.

---

<sup>117</sup> Szőlő-gyökértetű járvány

<sup>118</sup> Nem a minőséget!



Az alkali talajok jellemzően kövesek.<sup>119</sup> Egyes területeke a talaj mésztartalma is magasabb a kívánatosnál.

### A szőlők fekvése

Cholnoky Jenő jellemzése szerint a Balaton-felvidék triász-kori homokos, agyagos, meszes rétegeket tartalmazó talaja kiválóan alkalmas a szőlőtermesztésre. A helyenként megtalálható - jellegzetes - vörös homokkő (pl. Alsóörs, Aszófő) jó bortermő réteg, különösen ha lemezes mészkővel (un. Werfeni-pala) rétegződnek. Ezek a 200 millió éves rétegek, helyenként (pl. Dörgicse) tűzköves mészkövet is tartalmaznak. A kő mindig a hegyek tetejére torlódik fel, ezért a védet lejtők jobban alkalmasak a szőlőtermesztésre.

Kenesétől - Akali községig terjedő területet a népi szóhasználat, a „*fehér kő birodalmának*” hívta. Az Akalitól - Zánkáig jellemzően előforduló szármáciai (szarmata-) mészkő a vizet áteresztí, kis csigákat tartalmaz (*Cerithium*-ok), kopár, nem mállik ezért kevés rajta a termőtalaj, felszínén tál-alakú mélyedések (dolinák), belsejében, barlangok víznyelők lyukak előfordulnak. A Balaton nyugati végében mintegy 21 millió évvel ezelőtt keletkezett, de már kialudt vulkánok kialakult talaja, alacsony kovasavtartalma miatt igen jó szőlőtermő talaj (pl. Badacsony). Tihanynál, nem kiömlő lávát tartalmazó un. tufa vulkánok, és kb. 110 gejzír képezte a meszes-kovás, opál-szerű kőzeteket, amelyekre aztán lész (por) rakódott le.

A balatoni **berkek** kiemelkedő hátai (ld. „*berekhat*”) megfelelnek a szőlő környezeti igényeinek, a még említett tözeges peremek már nem jellemzőek a termesztésben. Néha csak a határnév utal arra, hogy vizenyős alacsony fekvésű helyen is élt valaha szőlő. Így Akali határában a „*Kismocsári szőlők*” dűlőnév ismert ma is.

A borminőség szempontjából legkedvezőbbek a „*mál*”-nak nevezett, Balatonra lejtő napsütötte déli hegyoldalak („*fénylő hegyek*”), bár a lefutó völgyekben is megfelelő minőség terem. A Balaton víztükréről visszaverődő fény általában magas cukortartalmat termel a szőlőbogyókban, alkoholt a borban.

Amikor még nem kellett védeni a szőlőket sem a **filoxéra** (szőlő gyökértetű) (**88. kép**), sem a lizstharmit, sem a peronoszpóra-fertőzéstől, az északi parton az erdők határát, a szőlőtelepítés jelölte ki. Erről a pince romok és kőkerítés maradványok ma is árulkodnak. A szőlők felső határát ma már a szőlő elérhető vízszükséglete és a megmunkálás lehetőségei szabják meg.

### Szőlőfajtákról

A „*Besztercei szójegyzék*”-ben már 1395-ben szerepel a „*labrusca vad zelew*”, ami- szerencsére - vidékünkön el nem terjedt, direkttermő szőlőfajta (*Vitis labruska*).

Egy 1836-os oklevélben a következő szőlőfajtákat sorolják fel:

- bakator
- cserszőlő
- csókaszőlő
- tömjénszőlő
- juhfark
- polyhos
- szerémi zöld
- erdei fehér
- góhér

Kástélyos (ma siller vagy rozé) fajtaként megjelölve(?):

---

<sup>119</sup> Ld.: Jankó János művét

- tsutsos bákör
- járdovány
- csomorika
- rakszőlő (világos)
- som



89. kép

A **bakator** szőlőfajtát (89. kép) a „*Szittyá-görög eredetünk*” c. tanulmány szerint szittyá őseink honosították meg az erdélyi Érmelléken és nem a „*bacca-d'oro*” (aranybogyó) itáliai névből származik, mivel színe inkább piros mint arany. A bakator név pontosabban azonosítható a *bakkhator* = *részegítő, mámorító* névből, amelyből a *Bakkhosz* isten-név is származik. A *csókaszőlő*, sötét csóka-színéről kapta nevét, bogyószíne kék, pontozott és feltűnően hamvas. A csókaszőlő Fabricius Balázs szótárában *vadfekete* vagy *cigányszőlő* néven is szerepel. A **góhér** (90. kép) fajta első említése 1590-ből való. A *som* fajta a *furmint*, francia eredetű szőlőfajta magyar neve.



90. kép

A fajták többségében ma már nem azonosíthatók a ma ismert fajtákkal.

Eötvös Károly - korabeli - véleménye szerint<sup>120</sup> a **bajor** szőlőnek a világon nincs párja.

„Van Balaton zalai hegyeinek<sup>121</sup> egy koraérő szőlőfaja: a **bajor**.”

*Ott bajornak hívják, másutt és a tudományban **gohérnak** nevezik. Semmi gyümölcs nem hasonlít hozzá. Még látása, nézése is művészi gyönyörűség. Nagy szeme, aranyásra héja úgy ragyog, mint a legértékesebb borostyánkő.*

*Még vesszeje, még levele, még bokrának alkata is csodálatos szép. A szőlősgazdák messziről megismerik. Hajdan jobb világ volt. Minden ember termesztette. A legszegényebb szőlősgazdának is volt néhány tőkéje. Később már csak az urak üztek vele fényt és hivalkodást. Nincs a teremtésnek olyan szép virága, mint a bajor fürt, amely ott ékesítette a tőkét.*

*Korán érik. Tőkéje nem is éppen sokat terem. S amennyi jó ízlésű tücske-bogara van a természetnek, az mind rögtön észre veszi, s rohan csodájára, élvezésére. Úgy kell őrizni a bajor szőlőt, ha valaki meg akarja menteni, mint az aranyat...”*

Az artikulusokban (hegyszabályokban) és más írott forrásokban a korán érő - fent méltatott - jó ízű „Bajor szőlő” kiváló étkezési szőlőnek számított. Jelentőségét az ültetvényekben elfoglalt helye is mutatja. A piaristák dörgicsei uradalmában, 1829-ben „bajoros” szőlőnek nevezett gyökeres vesszőket ültettek. A szüretnél - általában - külön feljegyezték a Bajor szőlő mennyiségét, így tehát nem volt igaz a fajták válogatás nélküli egybeszüretelése. Igaz a fajta lehetővé tette, hogy a korán leszüretelt szőlőt piacon értékesítsék.<sup>122</sup>

A borvidéken termesztett szőlőfajtákat elsőként ismertető Oláh János legalább 40 szőlőfajtát sorolt fel 1854-ben megjelent munkájában, ebben első helyen a Bajor-t említi.

Az 1860-as évek második felétől egyre több szőlőben tűntek fel a nyugati eredetű szőlőfajták. A piaristák dörgicsei uradalmában, az 1870-es években az akali Pántlika dűlőbe telepített új ültetvényekbe Olaszrizlinget, Rajnai rizlinget, Oportót, Kék burgundit, Traminít és a hagyományosan is termesztett fajtákat, Furmintot, Kadarkát, Kéknyelűt, Muskotályt ültettek. A Muskotály-fajta a most már kevésbé ismert és termesztett un. Zöld-muskotályt jelentette. A helyileg kiváló minőséget adó, így a dörgicsei borok királyának tartott Zöldszilváni („*Szilváni*”) az 1880-as évek végén tűnt fel az uradalom szőlőjében. A filoxéravész idején az Olaszrizling még nem volt uralkodó fajta, de kezd előtérbe kerülni.

Keleti Károly szőlészeti statisztikája (1873) legelterjedtebb faj(tá)nak a *Szigeit*, a *Sárfehért*, a *Kadarkát*, a *Rizlinget*, a *Muskotályt*, a *Burgundit*, a *Klaevnert*, a *Kéknyelűt* és a *Zöldszőlőt* mondotta.

A szőlő termésének, már akkor is sokféle hasznosítását ismerték. Oláh János írta le a szőlő eltartásának módjait, köztük a jobbágyi szolgáltatást is jelentő „zsúpszőlőt” és a süteményekbe való apró szőlő (mazsola-) készítését. Cukor helyett is használták, a lecsutkázott szőlőből főzéssel, passzírozással előállított „mustmézet” vagy szörpöt. Ismerték a fojtott must és az édes bor előállításának módját. Mind az uradalmak, mind a kisebb birtokú szőlősgazdák készítettek ürmösbort, aszút azonban csak ritkán, kedvező időjárású években tudtak előállítani az aszúsodásra hajlamos fajtákból. Ugyancsak ismerték a vízzel felöntött törköly kipréselésével és erjesztésével nyert „csigerét”, amit a szőlőkben dolgozó munkások számára készítettek. A piarista uradalomban inkább a kevésbé jó minőségű, de nem vízzel készült bort kaptak a szőlőmunkások. A fehérborkészítés volt jellemző a Balaton-felvidéken. A Bajor fajtát már korábban is külön szüretelték, kettős hasznosítása miatt, a fajtánkénti szüretelés csak később vált gyakorlattá, akkor is az évjáratok függvényében. A fekete szőlőt külön szüretelése, a dézsma eltörlése után sem vált általános követelménnyé, de a piaristák uradalmában erre is gondot fordítottak. A borból ecetet is készítettek, de ez sem terjedt el különösen ezen a vidéken.<sup>123</sup>

<sup>120</sup> „Utazás a Balaton körül”

<sup>121</sup> Ekkor még Zala-megye része volt

<sup>122</sup> Ha a madarak hagytak a tőkén valamit!

<sup>123</sup> Olaszországgal ellentétben

## A szüret

A szőlőszüret kulturális jelentősége, ünnepe a mai napig megmaradt. A termés leszedése begyűjtése és feldolgozása évezredek (nem túlzás), sajátos eszközökkel történt és részben történik ma is. Vidékünkön általában október 15. előtt nem kezdődött el a szüret. Ma ezt az időpontot a korai szőlőfajták és a turisztikai „igények” miatt már nem lehet tartani. A virágzó paraszti gazdálkodás korában Akali, egyedi klímája miatt arról volt nevezetes, hogy itt kezdődött el legelőbb az aratás (ld. ugyancsak Oláh János munkája). Ma már nincs gabonatermesztés a falu határában. Régen az érés időszakában, a szüret kezdetéig senki nem tehetett be lábát a szőlőkbe. A szüret kezdetét a hegyközség állapította meg. A szőlőfürtöket korábban szőlőművelő késsel, vágták le a tőkéről, amelynek eredete a római időkre nyúlik vissza. Ennek ábrázolása a közelünkben feltárt Baláca-pusztai római villa faliképein is megtalálható. A fürtöket fából készült *sajtárba* szedték, majd két személyes *csöbörbe*, vagy *puttonyba* gyűjtötték, ezt egy kádra helyezett *szőlődarálóval* összezúzták úgy, hogy lehetőleg a szőlőmagok ne sérüljenek meg, mert az rontotta volna a bor ízét. A kádban az összezúzott szőlőt „megtiporták” majd *muszkoló* fával *lemuszkolták*. A fakádból egy fűzfavesszőből font kosáron keresztül szűrve, a mustot a kád alatt elhelyezett *bocskába* csorgatták. A bocskából egy mustmerővel (Akaliban *fucsi*, másutt *finak* vagy *káforka*) *fertálysajtárba* merték az „előlevet”, amelyet a pincében, *tőtikén* keresztül, fahordóba töltöttek.

A már „kitiport” szőlőt sajtárokkal a szőlőprésbe hordták. A szőlő vagy törköly kipréselésére a Balaton északi partján a *régős* vagy *gerendős* (gerendás) prést (Akaliban ezt **bálványprésnek** hívták) (91. kép) és a *kancaprést* használták.



91. kép

A régős prések nevüket, feltehetően a préseléskor alkalmazott *rigelek* után kapták. Ezek korábbi eredetűek, mint a kancaprések, az egyiknek facsavarja a közepén volt, a másikon a gerendák végén, s a régebbi típus ez utóbbi. Alsódörgicsén 1745-ből származó bálványprészt találtak. A kancaprések, majd a vasból készült gyári kosaras prések lassan kiszorították a használatból a nagy helyigényű régős préseket.

A *régős présben* a nyomást egy vízszintesen elhelyezett, hatalmas gerenda biztosította előbb saját súlyával, majd a gerendába befűrt, ugyancsak fából készült, aljazathoz rögzített facsavarorsó forgatásával. Ezek az 1738 – 1830-as években készültek. Technikáját tekintve tehát mint egy diótörő, az egykarú emelő elvén működik, s így tulajdonképpen igen nagy nyomás kifejtésére alkalmas. A prések hosszúsága 2-5 méter, magassága 2-3 méter lehetett. Ezek gerendáit egyszerű faragással ékesítették, általában a szőlőműveléssel kapcsolatba nem hozható ábrákkal, bár Vajkai Aurél kutató feljegyzései szerint egy felsőörsi gazda lelkesen dicsérte a figurás cífraságot hogy „*hányfélekép van kicseszve-b...va*”. A régős prés ábrázolása már megtalálható pompeji feltárás szőlő ábrázolásain.

Megjegyzem itt, hogy már Mezopotámiában, sumír őseink is hasonló módszereket alkalmaztak a szőlő feldolgozására, akkor is „**sahtu**” nevű eszközzel nyomták ki a szőlő levét.<sup>124</sup>

A *kanca prés* (vagy *koncaprős*) felépítése a később hengeres formájú de eredetileg szögletes, ma is használatos kosaras szőlőprésekre hasonlít, amelyben egy korábban fa-, ma pedig fémcsiga-orsó (sor) segítségével egy úgynevezett *kos*-on (csavaranyán) keresztül nyomást gyakorolnak a *papné* vagy *menyecske* (egy nyomólap, amelyet a facsavar nyomott) közbeiktatásával a szőlőre. A présből most már egy tisztább lé, a *présmust* folyik ki. A préselés végén összegyűjtött lé gyengébb minőségű, ebből a már említett *csigerét*<sup>125</sup> (munkásbort) készítettek, a kipréselt *szőlőtörköly* vízzel való felöntésével, cukrozásával. Ez utóbbi műveletet a jelenlegi szakmai előírások nem engedik meg, nem csak az így „csinált” termék bornak nem nevezhető volta miatt, hanem a készítés során keletkező egészségre káros alkotórészek (pl. metilalkohol) miatt. A csodálatos magyar nyelv lehetővé tette, hogy a napi szóhasználatban egyértelműen szétválasszuk a természetes módon „*készített*” bort és a nem természetes módon „*csinált bort*”.

Szüret alkalmával szokás volt a hagyományos birkapörkölt elfogyasztása, a gazda pincéjében vagy az előtt a szabadban, és ez gyakran közös tálból történt. Amint ezt egy városból Akaliba „szakadt” hazánk fia neheztelve megállapította, közös tálból kellett ilyenkor az ételt „*lafatyolni*”.

A piaristák uradalmában a XIX. század elején a vörösborokat egyszer, a fehérborokat legfeljebb kétszer fejtették.

A piarista uradalmi pince borai az 1883. évi amszterdami (**eredeti oklevél és a Rend borcímkei a Barátcsuha Borházban láthatók!**), az 1888. évi brüsszeli és több nemzetközi kiállításon, 1883 és 1933 között, hét arany-, három ezüst-, két bronzérem és több elismerő díszoklevelet nyertek. Az 1896-os millenniumi kiállításon a Balaton-felvidéket akali és dörgicsei termelők is képviselték. A piaristák pincéjéből Aszúbort, Burgundit, Muskotályt, Olaszrizlinget, Rajnai rizlinget és Szilvánit mutattak be. A piarista uradalom borai a helyi (pl. balatonfüredi) kiállításokon is nagy sikerrel szerepeltek.

## Filoxéravész

A filoxéravész idejéig csak két veszedelme volt a balatoni szőlőknek a **jégverés** és a **fagykár**, bár a feljegyzések szerint elemi csapás igen ritkán jelentkezett, így művelésük meglehetősen állandó jellegű terméshozamot biztosított.

A már említett filoxéra-fertőzést, 1885-ben több helyen állapították meg. Az adatok szerint Akaliban ekkor 9 hold, Dörgicsén 1 hold szőlő volt vész-sújtotta terület. Az 1890. szeptember 12-i „Borászati Lapok” azzal zárta Füredről küldött beszámolóját, hogy Kenesétől - Balatonfüredig egészen elpusztultak a szőlők, Aszófőtől - Akaliig pedig a „*végromlás stádiumába jutottak*”. Több helyen a gazdák kivágták, és szántófölddél alakították a szőlőket.

<sup>124</sup> Lásd még: Dr. Vajkai-Wagenhuber Aurél: *A parasztszőlőművelés és bortermelés Veszprém megye déli részében*, A Néprajzi Múzeum Értesítője 1938.

<sup>125</sup> A „*csiger*” elnevezés valószínű a gyengébb almabor angol (*cider*) nevéből ered

A szőlőterületi statisztika Akalira vonatkozó része, 1873 és 1935 között, katasztrális holdban (kh) kifejezve:

1873 év	1895 év	1935 év		
		Direktermő hegyoldalon	Másféle, hegyoldalon	Másféle, síkon
80	51	3	60	5

A borvidékek beosztásáról szóló 1924. évi rendelet, az ország megmaradt 17 borvidéke közül a badacsonyi borvidékbe osztotta be a balatonfüredi járás községeit.

Így Akali is a badacsonyi-balatonfüredi-csopaki borvidékbe került.

Az akali Pántlika-dűlőben az 1942-ben 7000 db Berlandieri x Riparia Teleki 8B alanytőke állt a szaporításhoz rendelkezésre. A feljegyzések szerint ezt Szürkebarát-, Chasselas-, Hamburgi muskotály- és Afuz Ali-oltvány készítésére használták fel.

A filoxéra sok szőlőt elpusztított, s ennek emlékét a régóta rommá vált pincékben ma is láthatjuk. Fokozta a pincék pusztulását a mindent felforgató háború.<sup>126</sup>

1873-ban a Balaton mellékén a fávak lakóinak háromnegyed része szőlőtulajdonos, az egyes szőlőbirtokok általában kicsinyek voltak, ahogy a magyarországi átlag is **0,7 katasztrális hold** volt a múltban.<sup>127</sup>

### A piarista kuztodiátus Akaliban

#### A „Piarista Rend”-ről általában

Szentiványi Béla erről szóló munkája szerint (1943.) „I. Ferenc Isten kegyelméből Ausztria császára, Magyarország apostoli királya” 1807-ben a „Kegyes Iskolák Rendje” (Magyar Kegyes Tanítórend vagy közismertebb nevén **Piarista Rend**), magyar tartományának adományozta a fehérvári **kuztodiátust** javaival együtt, így a dörgicsei gazdaságot is.



A rendet **Kalazanci Szent József** (spanyol szerzetes) (**92. kép** látható a balatonakali RK. templomban) 1598-ban alapozta meg, Európa első, ingyenes népiskolái, *Scuole Pie-k*<sup>128</sup> létesítésével. A pápa „hivatalosan” 1617-ben ismerte el működésüket. A rend iskolái saját erőből, majd pápai támogatással, katolikus nevelést biztosítottak és alkalmazkodtak a szegények igényeihez. Ehhez természetesen - gazdálkodást kellett folytatniuk.

<sup>126</sup> I. világháború

<sup>127</sup> *Vajkai Aurél: Balatonmellék 1964.*

<sup>128</sup> *Pie = kegyes*

Az ajándékozáskor 164 éve fennálló Piarista Rend dörgicsei gazdasága a Mernyén (Somogy megye) székelő uradalmi központ irányítása alá tartozott. A gazdaság kerületébe tartozott a mai **Alsó- és Felső-dörgicse, Akali, Kékkút, Lovas és Ság-puszta** (később Zánka Úttörőváros, majd Gyermek és Ifjúsági Centrum) területéből állott. A szőlőkultúra a legújabb korig jobbágykezekben volt. A földesurak saját hasznosítású (allód-) szőlőjük műveléssel alig foglalkoztak. Igyekeztek inkább elősegíteni, hogy növekedjék, az un. „**dézma szőlők**” területe, aminek csak a hasznát (dézma) élvezték. Az „**allód-szőlőket**” is a jobbágyokkal műveltették a robot kötelezettségek kihasználásával. A robot igénybe vétele azonban a társadalmi viszonyok változásával egyre körülményesebbé vált, míg a **bordézma** fáradság nélkül megtöltötte az uraság pincéit. Az uradalmi kocsmák ugyanakkor csak az uraság borait mérhették, így a bordézsmából származó borokat igen nagy haszonnal forgalmazhatták.

Még az 1848-as (forradalmi) törvények és az 1853-as császári parancs – egyéb nemesi kiváltsággal együtt – érvénybe hagyta a bordézma szedésének jogát. A kiegyezés után 1868-ban, részben „rendeződött” ugyan a bordézma kérdése az un. „**megváltás**” lehetőségével, de eltörlésére nem került sor. A megváltás joga, amellyel a bordézsmára kötelezett egyre inkább élt is, az uradalmi pincékben borhiányt okozott. Ez a helyzet kikényszerítette az allód-szőlőkultúrák fejlesztését.

Korábban, a dézsma szőlők növelése érdekében az uraság, így a mi esetünkben a Piarista Rend *gazdasági kormányzója*, mint az uraság képviselője, már tett engedményeket. Egy ilyen, 1837-ben kötött szerződés - például - a következőket tartalmazza: A kormányzó 1-1,5 kh területet juttatott a jobbágyoknak, személyenként. Ezt a területet tartozott mindenki két éven belül „jó fajta” szőlővel elrakni. Négy éven át (termőre fordulásig) a szőlőt mindenki ingyen bírta, az ötödik évtől kezdődően a termés 1/5-ével adózott. A szőlősorokba, őszibarack kivételével tilos volt gyümölcsfát ültetni(!), illetve köztest termesztést folytatni. Az uraság kikötötte magának a termésre vonatkozó elővételi jogot.

A korabeli gazdasági elemzés az „ingyen földosztást” az uraság „szociális belátásával” indokolja, de nem tagadja, hogy egyben üzleti megfontolásról is szó van. Ebből az is megállapítható, hogy már akkor sem voltak ismeretlenek a „marketing” eszközök (csak nem így hívták őket). A korabeli adatok alapján ugyanis, az „ingyen földosztással”, illetve a termés 1/5-ének beszedésével, a terület után nagyobb jövedelmet biztosított magának bármely termesztési ágánál a földesúr. Ez utóbbi tény nyilván nem tudhatta a szerződést aláíró 37 fő többsége, ugyanis megállapítható az iratból, hogy a jegyzőn, templomatyán és iskolamesteren kívül a jobbágyok nevüket sem tudták aláírni. Azt hiszem a mai megfogalmazás szerint, a szerződéskötésnél szó sem lehetett „egyenlő felekről”. A Dörgicse határában elterülő un. **agyaglikai szőlőkre** vonatkozóan már 1659-től találhatók okiratok. Ez a gazdaság szőlőtermő területének (akkor) legjobb része, a Horváth János kamarással zajló hosszú huzavona után, 1822-ben került a rend gazdaságának allód-birtokába, 17 000 forintért. A dörgicsei gazdaság évi bevételét, ugyanekkor 2 900 forint körül jegyezték. Ettől az időponttól lett Piarista Rend a kuszodiátus birtokosa. Az agyaglikai terület már 1812-től allód-szőlő, a többi dézsma-szőlő volt. Mint már említettük, 1870-ig a bor-dézma képezte az uradalmi borforgalmazás alapját. Erről pontos nyilvántartást vezettek és gondosan ügyeltek arra, hogy paraszti embernek ne adasson kezébe az „akolópálca” (ti. amiről már volt szó Akali nevénel, amivel a méréseket végezték, feljegyezték 1824-ben). A kimutatások szerint még **ajándékot**, továbbá un. „**gyöppénzt**” is kellett készpénzben fizetni, illetve „**hegyvámot**”, a szőlőművelőnek, az uraság részére. A tihanyi apátság 1671. évi urbáriuma szerint az ajándék minden hold szőlőtől „*egy kila abrak, egy kappan és egy kalács*” volt. Az ajándékot, vagy más néven „**száraz dézsmát**” a helybeli jobbágyoknak és a földesúr szolgálatában állóknak el szokták engedni. A dézsma fizetése alól bizonyos személyek, kérésükre részbeni mentességet élvezhettek, így pl. a hegybíró, hegymester, plébános.

Az 1868. XXIX. törvénycikk az úrbéri teleken kívül eső területek rendezésével a bor-dézma kiváltságát megvonta illetve „megváltását” lehetővé tette, területeinken is.

A dézsma megváltásának értékén a Rend birtokbavételt eszközölt, vagyis vásárolt. A megváltás értéke ekkor 228 490 forint volt (összehasonlításként a közszeléd évi kp. járandósága 16-42 forint). Érzékenyen érintette a földbirtokosokat az **italmérési jog** 1888-as megvonása, amely szerint „szesz italok kimérése és kismértékben való elárúsítása fölött kizárólagos rendelkezési jog az állam részére tartatik fenn” (Vajon honnan ismerős ez a rendelkezés?). Akkor, az állam a megvonást kötvényekkel kárpótolta. Igaz a kötvények egy része az I. világháborúban megsemmisült.

### A „Rend” szőlőtermesztése

Az 1837-es szerződés mutatja a szőlőtermesztés szakmai fejlődését. Előtérbe helyezi az értékes fajtákat, támogatja a monokultúrát, bár az ún. „kétszintes” termesztési módot még lehetővé teszi az itt jó eredménnyel termesztendő őszibarack telepíthetőségét. Az őszibarackra jellemző a kevés árnyékolás és a talaj tápanyagkészletének mérsékelt kihasználása. A társadalmi viszonyok változása okozta dézsma eltörlésével szükségessé vált az uradalmi szőlők területének növelése, telepítése. A telepítésre kerülő nemes szőlőfajták megválasztása (olaszrizling, rajnai rizling, tramini, furmint stb.) elősegíthette a borok minőségének javulását, bár ez csak szüksége, de nem elégséges feltételnek mondható. A szakszerű telepítés (megfelelő sor és tőtávolság) és művelés pedig növelte a hozamokat. A Piarista Rend agyaglikai dézsmapincéjéből 1811-ben 1000 akó bort értékesítettek. Amikor 1868 után megszűntették a cenzuális szőlők hegyvámját és az uradalom az allodiális szőlőművelésre volt kénytelen áttérni. Az e célra épített agyaglikai és (felső-)dörgicsei pince feleslegessé vált. A „dörgicsei borok” hírnevét voltaképpen az ún. **Pántlika-dűlőben** telepített, akali terület alapozta meg. A dűlő nevét a keskeny, hosszú pántlika-szerű parcellákról kapta. A terület igen alkalmas (ma is) a szőlőtermesztésre, a környező területekkel ellentétben jó összetételű talaja, enyhe déli lejtése és száraz mikroklímája miatt. Robbantással előkészített helyen, 1876-ban megkezdték a területhez tartozó pince építését, dörgicsei (helyi) téglából. A mintegy 2 500 hl bor befogadására alkalmas pince két év alatt készült el, a pince fölé épített villával, amelyet az építető Dornay István piarista-rendi kormányzóról, **István-villának (93. kép)** neveztek el, és ez lett a borgazdaság központja.



93. kép

A köztudatban az épületegyüttes neve csak **Pántlikai kastély**-ként terjedt el. Érdekes, hogy ma a Pántlika nevet egy nem Akali székhelyű borászati vállalkozás „használja”.

Az Amerikából behurcolt filoxéra-fertőzés 1878-ban Balatonfőkajáron érte el vidékünket, amely pár év alatt kipusztította a balatoni szőlőket.



A szőlőtelepítések vezetője Hertelendy István, dörgicsei kasznár, 1886. július 19-én nagy veszélyre hívta fel a rend gazdasági kormányzójának figyelmét. Az un. „polgár parcellákban” ekkor észlelték először a filoxéra támadását, amely az egész országban nagy pusztítást végzett az akkor elterjedt gyakorlat szerint, saját szőlővesszővel szaporított szőlőültetvényekben. A kasznár – helyesen – amerikai, filoxérának ellenálló alanyok használatát javasolta a szaporításban. A minisztériumból kiküldött szakember azonban vegyi kezelést, a szénkénegezést tartotta eredményesebbnek, a fertőzött ültetvényekben. A kasznár mégis megpróbálkozott a Jack-féle alany használatával, sőt az uradalom 10 katasztrális hold szőlőt telepített amerikai alanyra 1903-ban. Az alanyra telepítés nem sikerült. A sikertelenség valószínű oka, hogy nem vették figyelembe, a pántlikai talajok igen magas un. *fiziológiai mérszartalmát*, amely helyenként meghaladja az 50%-ot, és ez az alanyokat igen próbára teszi. A filoxéravész miatt az 1920-as, 30-as évekig csak szénkénegezéssel tudták fenntartani a szőlőket. 1937-ig sikerült saját alany-telepről mérsztűró alanyokkal (Berlandieri fajtákkal) felújítani az allód-művelésű szőlőket.

A felújítás után a pántlikai szőlőkben (30 majd 24 kh területen) meghatározó szereppel bírt az **Olaszrizling** fajta (60%), a többi **Zöldszilváni, Ezerjő, Nagyburgundi, Oportó, Szürkebarát, Pécsi szagos, Csabagyöngye** és egyéb fajták. Az első világégés konjunkturális borárainak hatására az uradalom tömegborokat is kénytelen volt előállítani. E célra telepítettek 1916-ban, 5 kh „hazai” szőlőt, vegyesen (váltó sorosan) Olaszrizling és Ezerjő fajtákból. A XIX. Század első felében az egész uradalom szőlőterületen 74 kh volt, ebből 29 kh tartozott a dörgicsei gazdasághoz (Pántlika, Kistelek, Agyaglik dűlők).

## A „Rend” borászata

Az uradalom szőlőgazdaságának átlagtermése, 25 év átlagában 2795 akó 129 volt. A legbővebben termő esztendőnek az 1834. évet tartották számon 5742 akós (3250 hektoliteres) borterméssel. A korabeli feljegyzések szerint pedig ez az év igen száraz volt, de ha mégis esett az eső ez igen alkalmas időben jött.

Agyaglikon 1872-ben 90 akó bortermés volt, „*pedig a jég nagyon elvágta*”, a halomi szőlőkben pedig 25-30 akó várható, Dornay István uradalmi kormányzó beszámolója szerint. Megjegyezzük hogy a Halom-hegyi szőlők nem a rend tulajdonában voltak.

A dörgicsei pince 1881-es évjáratú borainak fajtaösszetétele (amint az Bertalan Alajos jószágkormányzó beszámolójában található):

3 hl szilváni - 25 cukorfokos  
17 hl muskotály - 20 cukorfokos  
14 hl olaszrizling - 20 cukorfokos  
5 hl rajnai rizling - 18 cukorfokos  
167 hl fehér burgundi - 18 cukorfokos  
14 hl mézes - 17 cukorfokos  
26 hl vegyes - 16 cukorfokos

---

<sup>129</sup> 1582 hektoliter

Kezdetben csak fehér és vörös borokkal foglalkoztak, 1814-ben azonban már un. „*Kástélyos bort*” is készítettek Dörgicsén, ami a rozé illetve siller borok elődjét jelentette. A dézsma-borok inkább vörösborok voltak. A jobbágyok igénytelen borkezelésének ezek feleltek meg jobban, mivel kevesebb szakértelmet igényeltek, illetve hibáikat nehezebb volt észrevenni. Jó minőségű, egészséges borral ekkor még – bizony – ritkábban lehetett találkozni. Például egy 1836-os szerződésben különös feltétel szerepel, ami így szól: „*a kereskedő az ecetes és szagos borokat kivéve, minden bort köteles átvenni.*” A szagos jelző helyett bizonyára a találóbbr „büdös” szóra gondoltak. Ezért nem meglepő, hogy Altstetter Salamon veszprémi kereskedő, 1836-ban a dörgicsei pincében tárolt 877 akó (549 hektoliter) borból 52 akót igen jónak, 321 akót tűrhetőnek, 203 akót, vagyis a készlet 1/5-ét, pedig kimondottan rossznak minősítettek. Nem voltak ritkák az ecetes, nyúlós, бүdös megjelölések. Dornay István uradalmi kormányzó levele szerint viszont, amelyet a piarista rendfőnököknek írt: „*a borok és hordók igen jól vannak kezelve*” (1871).

A borok kezelését, fejtését rendeletileg szabályozták. Például az 1831. januári utasítás szerint, a „*fejtés holdfogytával végzendő*”. A bor palackozásának első jelei az 1840-es évre vezetnek vissza, iccés és meszelyes „butelláról” szól a feljegyzés, borfajtára nincs utalás a szövegben.

A dörgicsei gazdaságkésőbb híressé vált fajtája a „Szilváni” (pontosabban Zöldszilváni), az 1880-as években tűnik fel. Az eladásra kerülő borok nagyobb része Olaszrizling fajta volt.

A palackozást előbb a dörgicsei, majd az akali, Pántlika-majorbeli pincében végezték, ahol 1930-tól még ürmösbort is készítettek. A dörgicsei gazdaság tulajdonképpen az itt palackozott borok révén vált ismerté, mert e korszerű forgalmazáshoz megfelelő „reklám-marketing” eszközöket is használtak, úgymint árjegyzékek, címke feliratok, csomagolás. Gyakori volt a 10-15 évig érlelt borok palackozása is, ami csak kiváló tároló-kezelő módszerekkel és szakértelemmel volt lehetséges. Ilyen kiváló érlelő-pincének bizonyult az akali (pántlikai-) pince. László Zoltán Budai Naplóban megjelent, már említett beszámolója szerint Pántlikában megfordult több neves vendég is, így „...*Butler-Wright miniszter és felesége kíséretével, Sir John Parsons Jamaikából és Mehmed Dzsebeli bey*”.

A dörgicsei pincében 1882-1894 között tároltak és kezettek 2174 hl bort, amelyből az alábbi palackos borokat tárolták:

150 hl aszú\*

86 hl szilváni

35 hl muskotály

456 hl olaszrizling

110 hl burgundi fehér

122 hl burgundi vörös

16 hl vegyes

---

\*Az **aszú**-nak nevezett bor Tokaj-Hegyalja borainak leírásában található először, ami töppedt és nemespenésszel is meglepített szőlőből származó bort jelent. Bár ilyen bor korábban (XV. században) és más területeken is előfordult, egy 1570 körül készült sárospataki szójegyzék megkülönbözteti a hazai aszú-szőlőbort (Vinum Passum), a malosa (malvasia) édes borfajtától. A készítési módban lényeges eltérést az eltérő elnevezés nem jelentett.

Az aszúsodásnak két lényeges időjárási feltétele van:

- az egyik a tartós, verőfényes száraz időjárás szeptember végén, október elején,

- a másik, hogy október elején-közepén 1-3 nap csöndes eső essen a szőlőszemekre, hogy azok héja meglágyuljon és így a „nemespenész” (Botrytis) elszaporodhasson, és ezzel megkezdődjön a bogyó vízvesztesége és egyben sajátos ízének kialakulása.

A **főbor** megnevezés is megjelenik a XVI. század, második felében Erdélyben és Tokaj-Hegyalján, amely a közönséges minőségű bornál drágább, az aszúnál viszont olcsóbb borféleséget jelent. Készítési módjában a szamorodnihoz hasonlít, ahol is az aszúsodott szemeket egybe szüretelik az ép fürtökkel. A Balaton-felvidéken ez a borkészítési mód nem terjedt el.

---

1897-től Magyarországon 21 borvidéket jelöltek ki. Az egész Balaton körzete a Balatonmelléki borvidékben (17. borvidékként) jelent meg.

Az 1890-es évektől a gazdaság borait elemezték, hivatalos laboratóriumban. A Pozsonyi Országos Kiállításon, már 1902-ben boraik közül volt olyan, amely második helyezést ért el. 1943-ig pedig a dörgicsei gazdaság borai 7 aranyéremmel, 3 ezüstéremmel, egy amszterdami és egy brüsszeli (nemzetközi) bronzéremmel és számos elismerő oklevéllel, a tokaji borok utáni második hellyel, a magyar borok élvonalába tartoztak, ez túlnyomó részben a vincellérek érdeme.

A rend vincellérei voltak 1937/38 évben:

**Kemendi István** fővincellér, 59 éves, 39 éve szolgálatban, 3 eltartottal, 100 pengő javadalmazással (1 dollár = 5,70 pengő 1 német birodalmi márka = 1,30 pengő, 1 db 0,7 literes palackozott bor a rend pincéjében ekkor 1,40 – 1, 80 pengőbe került),

**Kemendi Lajos** kezdő vincellér, akkor 30 éves, 4 eltartottal, 60 pengő javadalmazással + búza, rozs, tűzifa, szalma-juttatás, és tarthattak tehenet, sertést.

A bor kereskedelmét, illetve a borok árait is az uradalom központja szabályozta. A borok ára 1824 és 1840 között folyamatosan emelkedett, akónként 6-8 Ft volt<sup>130</sup>. Nagy tételben csak kereskedők, csárdabérlők un. „árendások” vásároltak. 1846-ra viszont csökkent a dörgicsei gazdaság borainak ára akónként 1 Ft 36 krajcárra. Az 1880-as évektől Salo Schindler, breslauer bornagykereskedő is vásárolt dörgicsei bort.

A csárdabérlők, a bérletet általában 3 évre kötötték és ez idő alatt a feltételeket nem lehetett megváltoztatni. A bérlők kötelesek voltak mindenütt az uradalom borait mérni, az értékesítéskor a jobbágyoknak csak 30 krajcárig hitelezhettek. Akaliban - a szerződés szerint - például 25 akó bort kellett vásárolni az uraságtól a bérlőknek, áprilisi boráron. Az un. „regálébérlők” juttatásban is részesültek, ez volt a „csappénz”.

---

<sup>130</sup> Ez hektoliterenként 12 Ft-nak felelt meg

Nekik viszont haszonbérletet kellett, készpénzben fizetni, a kávé és cukrot beszállítani. A dörgicsei kerületben – akkor – 4 ilyen regálé-bérlet (kocsma) működött.

A Pántlikában, 1840-ben palackozott borok a mernyei vendégfogadóban 131 kerültek először forgalomba. A feljegyzések szerint, 8 hónap alatt 234 palackot adtak el belőlük.

A törkölyből egy fenekére állított fahordóban összetömörítve (tiporva, muszkolva) és szinte légmentesen lesározva, pálinkát erjesztettek és a falubeli *pálinka-égetőben* törkölypálinkát főztek. Ebből a „kukollának” nevezett égetőből ugyancsak négy volt a dörgicsei kerületben, amelyből egy Akaliban működött. Helye a templomtól nyugatra volt, a Kuti-rét forrásának vizét használhatta. Az akkori falu nyugaton egy gyeppel volt határos, a forrás közelében. *Vajkai Aurél, Balatonmellék* című munkájában leírta, hogy a pálinka-égető a múlt század elejéig nagyban működött, erről tanúskodott a még megtalálható pálinkafőző házacska. Ezeket a *Tudományos Gyűjtemény* c. kiadvány is említi *kukulló* néven, nemkülönben a mesterséghez tartozó *csévést* (vizes kádat) is.

A lepárolt pálinka értékesítése a pálinka-égető bérlőinek volt a joga. A fogadóknál viszont csak az uralkodó osztály tagjait szolgálták ki pálinkával, a kísérő személyzet ezt nem élvezhette.

Később teljesen tiltottá vált a magánosoknak a pálinkafőzés. 2010 októberétől - saját fogyasztásra – átmenetileg ugyan engedélyezték meghatározott mennyiség készítését, majd ismét bejelentési és járulékfizetési kötelezettség alá rendelték.

## **A második világháború után**

Az Ideiglenes Nemzeti Kormány 1945. március 15-én kiadta a nagybirtokrendszer megszüntetéséről és a földműves nép földhöz juttatásáról szóló rendeletét.

Ezzel megszűnt a piarista rend gazdálkodása is Akaliban.

A rendelet fő célja a magyar mezőgazdaságot „erős, egészséges és termelőképessé” kisbirtokra alapozása<sup>132</sup>.

Elkobozták azoknak a birtokát, akiket hazaárulóknak, háborús és népellenes bűnösöknek minősítettek, a Volksbund tagjai voltak, nyilas, nemzetiszocialista vagy más fasiszta párt helyi szervezetében vezető tisztségeket töltöttek be, vagy a rendvédelmi alakulatok tagjai voltak. Biztosította, hogy kártalanítás mellett igénybe lehessen venni az 1000 katasztrális holdat meghaladó birtokokat, teljes egészében, a 100 és 1000 hold közötti birtokok, 100 hold feletti részét és minden szőlőbirtoknak 20 hold feletti részét, a „földreform” céljára.

A Balaton-felvidéki egyházi és rendi birtokokhoz nem jelentős területű szántó és szőlő tartozott, ezért a kisajátítások az állami tulajdont gyarapították és nem biztosítottak elegendő szántót és szőlőt a földigénylők számára.

---

<sup>131</sup> Az uradalmi központban

<sup>132</sup> Lett volna!

Ha az elkobzott és kisajátított birtokok területét összevetjük az igénylők számával, akkor megállapítható, hogy a papíron ugyan elegendőnek mutató terület ténylegesen, csak a falvak kisebb részében biztosított annyi felosztható mezőgazdasági területet, amennyivel egy-egy életképes birtok alapjait meg lehetett vetni. Egy 1945-ben készült kimutatás szerint a balatonfüredi járás községeiben 682 földigénylő volt, a több mint 17ezer hold elkobzott és kisajátított birtokból azonban mintegy két és fél ezer hold volt felosztható. Ebből a területből másfélezer katasztrális hold állt, Akali és Dörgicsék területén a földigénylő bizottság rendelkezésére. A maradék ezer holdból is részben állami, egyházközségi és községi tulajdon lett. Mindössze 1100 hold szántót és 130 hold szőlőt lehetett felosztani 21 község földigénylői között.

Akaliban a Bíróréten, és Dörgicsén az agyaglikai szőlőhegyen, zömmel a piarista rend birtokaiból 42 hold szőlőt juttattak az igénylőknek. A fél vagy egy hold juttatott szőlő, némi szántóval kiegészítve megvethette(?) egy életképes kisgazdaság alapját.

Lehetőség nyílt arra is, hogy a közös feldolgozás és tárolás érdekében szövetkezetbe tömörüljenek a gazdák, ez a lehetőség azonban nem igazán állt nyitva, mivel éppen Akali, Dörgicse és Csopak esetében a pincei felszerelések legértékesebbje (borfejtő gépek, hidraulikus és jelentősebb teljesítményű kézi prések, szőlőzúzók, erjesztő kádak, hordók, palackozáshoz szükséges eszközök) a Badacsonyvidéki Borforgalmi Vállalat bérletébe került. E helyen is - még hosszú ideig - a dörgicsei és akali piarista gazdaság korszerű felszerelése biztosította a legalkalmasabb eszközöket a vállalat működéséhez, a felvásárolt és beszállított borok tárolásához, kezeléséhez. Az állami tulajdonba vett egyházközségi szőlők a TermelőSZövetkezeti CSoportok (TSzCs-k) használatába kerültek. Akaliban a római katolikus egyházközség 19 hold földjét az Állami Faiskolák és Szőlőtelepek Akali Üzemegységének (Kísérleti Telep) ajánlotta fel, a borvidék termelőinek alanyvesszővel illetve oltvánnyal való ellátása érdekében. Az ingatlan-felajánlási rendelet alapján a borvidék községeiben, az 1950-1952 közötti években a gazdák olyan sok ingatlant ajánlottak fel az állam részére, ami még akkor is megdöbbentő, ha ismerjük a tulajdonosokat sújtó rendelkezéseket. Akaliban a földreform során részben kisajátított Kiss Vilmos-féle családi birtokból 1950-ben 84,5 holdat ajánlottak fel állami tulajdonba, nagyrészt ez került az Akali TSzCs tulajdonába. A felajánlások, mint Akali esetében is inkább nagygazda-családokból érkeztek, akik rendszerint erdőktől, szántóktól igyekeznek megszabadulni, de a szőlők sem jelentettek kivételt. A TSZCS-be való „önkéntes” belépésről és így a birtokok felajánlásáról azonban tudni kell, hogy a belépési nyilatkozatot egyértelműen fogalmazták meg, választási lehetősége nem nagyon volt a gazdának. A nyilatkozaton az szerepelt eldöntendő válaszként hogy, vagy „*egyvetértek a rendszerrel és belépek*” vagy „*nem értek egyet a rendszerrel és nem lépek be*”. Aki ismerte a rendszer „működését” nem gondolkodott a válaszon, belépett a TSZCS-be.

A borvidék 1946. évi statisztikájában Akali a következő adatokkal szerepelt:

		Borvidék összesen	Akali
Összes szőlőterület (kh)		3439	78
Hegyi szőlő (kh)		3349	78
Tőkék szerint (kh)	Hazai szőlő	705	38
	Oltványszőlő	2633,5	37
	Direkt-termő szőlő	100,5	3
Amerikai vesszőtermelő telep (kh)		32	3
Termés szerint (kh)	Fehérborszőlő	2877,5	54
	Vörösborszőlő	400	16
	Csemegeszőlő	161,5	8
Összes termés (hektoliter)		33 701	1 740

A Balaton-felvidéken a szőlőterületek mindössze 11%-án voltak rossz állagú, illetve 30 éven felüli öreg szőlők.

A szőlők 1949-ben elvégzett minősítése olyan eredményeket mutatott, amelyek alapján kétszer is módosították a borvidék területi beosztását. 1936 és 1950 között Akali a badacsony–balatonfüred-csopaki borvidékbe tartozott.

A második szőlőrekonstrukció:

Az 1959. évi 23. számú törvényerejű rendelet a balatonfüred–csopaki borvidéket is a minőségi bortermő borvidékek közé sorolta.

E rendelet alapján Balatonakali is a balatonfüred–csopaki borvidékbe került.

Akali szőlőterületeinek adatai az 1949. évi szőlőkataszter (-felmérés) alapján, katasztrális holdban (kh) kifejezve:

		Borvidék összesen	Akali
Szőlőterület összesen		3555	99
Szőlőterületek minősítése	I. osztályú	2151	44
	II. osztályú	1098	44
	III. osztályú	306	11
A szőlők állaga	Jó	1265	43
	Közepes	1542	45
	Gyenge	748	11
Betelepíthető parlagok	I. osztályú	1077	76
	II. osztályú	401	24

Az 1955-ig folytatott telepítések során létesült ültetvények pusztulásnak indultak, az oltvánnyal történő hiánypótlás sem vezetett eredményre. Így éppen a termelő szövetkezeti (TSZ) szervezetek idejére a balatonaligai és **balatonakali** termőszőlőkben 309 holdon 107 hold, a még nem termő szőlőkben 62 holdon 35 hold, darabszám szerinti hiány keletkezett. A kudarc okát az alkalmazott szaporítóanyag rossz minőségében, a Nyírségből hozott szakképzetlen munkaerő alkalmazásában, és Balatonakali esetében még a talajban jelentkező nyomelemhiányban látták.

A TSZ egyesületek első hullámának lezajlása után, a borvidéken létrejött 17 TSZ-ben, 1962-től nyílt lehetőség a nagyüzemi szőlőtáblák kialakításra. Később 1972 és 1974 között lezajlott újabb egyesítések után már csak 5 TSZ maradt a borvidéken Aszófő, Balatonfüred, Mencshely, Nemesvámos és Zánka központtal. Balatonakaliban 1959-1960 között „Balaton-gyöngye” néven TSZCS működött, amely beolvadt a dörgicsei „Egyetértés” TSZ-be (1961-től). Majd ez, 1974-ben egyesült a mencshelyi székhelyű „Balatonfelvidék” MGTSZ-el, amely 176 hektár termőszőlővel gazdálkodott. Ezáltal Mencshely is elérte az - akkor - optimálisnak tekintett 100 – 500 hektáros szőlőterület nagyságot.

A borvidék és Balatonakali lakosságának alakulása 1785 – 1980 között (fő):

Évszám	Borvidék	Balatonakali
1785	9 551	202
1857	10 564	219
1869	11 604	337
1890	12 280	323
1910	12 710	352
1920	13 339	393
1930	14 904	396
1941	17 052	376
1949	18 745	417
1960	22 381	465
1970	25 328	475
1980	29 463	519

A szőlőterületek alakulása 1895 és 1987 között, borvidéki összehasonlításban (kh):

Év	1895	1913	1935	1946	1949	1962	1966	1987
Borvidék összesen	501	2648	3219	3439	3555	3607	3752	4360
Balaton-akali	51	143	68	78	99	185	200	297

Az 1950-es évek első felében végzett szőlőrekonstrukció (-felújítás) során Balatonakaliban végzett 150 x 120 cm-es (sортávolság x tőtávolság) térállású telepítések, egy ideig a kort megelőző próbálkozásnak számítottak, a hagyományosnál (általában: 1 x 1 méteres) szélesebb sor- és tőtávolságú telepítések történetében. 1960-as évek előtt ugyanis a hagyományosnál szélesebb sortávolsággal telepített szőlők csak az állami- és tangazdaságokban voltak.

Ez a megoldás a gépi művelésre átállás következménye ugyanúgy, mint a bakművelésről átállás az egysíkú bakművelésre, vagy a legyező (-alakú) művelésre, vagy a Guyot-művelésre, vagy az alacsony és középmagas kordon művelésre. A sortávolságot illetően, az előírások, később további növekedés tettek lehetővé, 1959-től 150-160 cm-re, 1961-től 180 cm-re, 1963-tól 240 cm-re, de ekkor már megjelent a magasműveléshez szükséges 300 cm-es sortávolság is. Balatonakali szőlőiben a magasművelési-mód kevésbé terjedt el.

## A borospince

A pince szó már a régi írásokban is használatos, a hegyen lévő pincét, prэшázat, esetleg egy kis szobát is magába foglaló épületet értettek rajta (**pin-ce** név lehetséges eredetét ld. Szent Vince nevénel és Fenyé-hegy nevénel!).

A török hódoltság alatt és után elterjedté vált, hogy a jobbágyok kiköltöztek a szőlőhegyre épült pincéjükbe. Az Észak-balatoni szőlőtermő területeken nem kellett félni a szőlőművelőknek, hogy a szőlőben épült pincéjük a földesúr joghatósága alá kerül, mint más szőlővidéken (pl. Buda, Sopron). A kiköltözés alapvető oka a közterhek és a katonai beszállásolás terhei alóli kibúvás lehetősége. További, jogos közbiztonsági okokra hivatkozással az uraság és a közigazgatás azonban igyekezett ezt a gyakorlatot korlátozni. Ekkor alakult ki az a sajátos pinceépítési-mód, hogy a „boltpince” elé épített prэшázat konyhával és lakóhelyiségekkel bővítették.

A Balaton északi partján utazó nem is sejti, hogy mennyi építészeti, művészeti, műtörténeti, néprajzi, a magyar művelődéstörténetben oly annyira fontos emléket és értéket rejtegetnek a zöldellő szőlőhegyek. A szőlőhegybeli pince nagyjából a falu építkezését követi, és voltaképpen lakóház formájú (Fenyé-hegyi pince **94.kép**)



.94. kép

A Balaton környékén a múltban hatalmas, több méter hosszú gerendaprésekkel sajtoltak, a prэшáznak tehát alkalmazkodni kellett ehhez az eszközhöz. A Balaton északi partjának építőanyaga a kő, s prэшázainak java is kőből épült.



Eötvös Károly leírása szerint: „*A pince két részből áll. A belső pince kőboltozat. Ebben a boroshordók állnak. Asszonyoknak, idegeneknek, gyerekeknek, házi ebnek itt nincs mit keresni. Ide csak a gazda jár s felnőtt fia. Ritka még az a vendég is, az a rokon is, aki ezt összejárhatja s a hordókat megkopogtathatja... A külső pince födeles épület. Ebben áll a sajtó, a kád, az összes szüretelőszerszám. Itt van a katlan, a kis asztal, néhány kis szék s a sütő főző edények. Ide hívja vendégeit: ide hozza ki a bort a belső pincéből, s itt kínálgatja, jó szívvel, szeretettel, vidám orcával. Csak arra vigyáz, hogy ő maga is igyék annyit, mint egyik-másik vendége.*”

A legtöbb pince ilyen egyszerű, általában a XVIII.-XIX. század folyamán épült. Legtöbb helybeli hajlékban a présházából kis szoba nyílik... legfeljebb a hátsó pince kerül 20-60 centiméterrel mélyebbre a kis szobánál.

E présházfajta voltaképp a falusi parasztház és a városi építkezés csodálatos keveréke. A szőlőhegy oldalába építették, és oldalról tekintve szerény, földszintes, nádfedeles hajléknak látszik. De ha leballagunk a dombról, s szemköz nézünk az épület oromfalára, a kép mintegy varázsütésre megváltozik: takaros, s a legtöbb szép stukkóval díszített, oromfalas, emeletes, városi jellegű épület áll előttünk. Ebből a típusból kerültek ki a Balaton északi partján a legszebb présházak, változatos oromzattal, különböző történeti stílusokat eláruló díszítményekkel, a hosszanti oldalon esetleg szellős, olaszos ízű árkáddal. E formában főleg a XVIII. század folyamán és a XIX. század első felében építették a présházakat. Építészeti stílusuk kiforrott, lezárt, úgyszólván a szőlőbéli épület kérdését oldották meg célszerű, okos, gyakorlatias beosztással, a rendelkezésre álló hely gazdaságos kihasználásával, s mindezen felül a ház bámulatos szép, harmonikus, esztétikus megrajzolásával.

Az emeleti részen találjuk a présházat és a kis szobát vagy „olyik” esetben a szobát, konyhát, istállót, s e részek alatt foglal helyet a bolthajtásos pince.

A szőlőgazdálkodás és bortermelés inkább szellemi, mint testi erőket igénybe vevő foglalatosságot jelentett a paraszti gazdálkodásban, igen változatos feladatai miatt. Ezért és mint majd látható egyéb, nem kevésbé kellemes okból a paraszti élet, kedves munkái közé tartozott, amelyet nem volt bűnös cselekedet vasárnap is üzni. Így különösen a déli fekvésű hegyoldalban valóságos élménynek számít a kellemes környezet és csodálatos panoráma díszletei közötti szőlőbéli foglalkozás. A falusi birtokos, elsősorban az idősebb korosztály, régebben minden nap kijárt szőlőjébe „kiment a hegyre”. Ha nem volt rá oka, akkor talált arra, hogy kimenjen, ott tegyen-vegyen valamit, elfogyassza azt az 1-2 liter bort, ami arra a napra szükségesnek tartott, majd tarisznyájába is rakott 2-3 litert az otthoniaknak (vagy magának) és hazaballagott. Vasárnap inkább társas élet folyt a szőlőben, pincénél és nem a munka végett ment ki akkor már az asszony is, „felszerelve” kolbásszal, sonkával, pogácsával. Az is előfordult, hogy az asszonyok húshagyókedden (húsvét előtti hét keddjén) külön vonultak ki csapatostól együtt „ünnepelni”, ezt a *húshagyózást* aztán más napokon is gyakorolták.

Szokás volt a hegyben a „likas pincék” látogatása, ugyanis sértésnek számított, ha valaki elhaladt egy nyitott (likas-) pinceajtó előtt és a gazda nem hívta be egy-két pohár borra. Ha sok volt a „likas pince”, ennek eredménye este felé jól hallható is volt a hegyen. Erről *Oláh János* is megemlékezik „*Balaton mellyéki tudósítások barátságos levelekben*” című 1834-es munkájában<sup>133</sup>.

---

<sup>133</sup> Borászati Lapok

A gyereket a szőlőhegyben inkább csak szüret idején lehetett látni és szüret után, amikor a tőkén maradt szemeket, kis fürtöket a „bilingérező” gyerekek, asszonyok vagy bárki arra járó szabadon leszedhette.

A **boros pincék** felszerelése között fontos helyet foglaltak el, az előbb *fa-* majd *vasabroncsú* (abrincsú-) hordók. A legtartósabb faabroncs nyírfából készült, de kiváló volt a gesztenyefa is.

A boros pince mindig rendezettebb volt a prэшáznál és természetesen hűvösebbnek is kellett lennie. A hordók 10 literestől 500 literes méretig voltak a leggyakoribbak, bár fahordóból a kádárok (*pintérek*) 1000 hektoliteres hordót is készítettek hazánkban (ld. Budafok óriáshordó) **(95. kép)**.



A fahordók két típusa volt ismert. A főleg borszállításra használt *transzport hordó* az oldalán (hasán) *akona*-nyílást fűrtak, a fenékrészen pedig egy *csaplyukkal* látták el. A lyukak lezárására, szállításkor juta-tömítéssel donga vastagságú fadugót, (*sréglit*) vagy *hordóparafát* használtak. A hordókat *kujcsorján*<sup>134</sup> keresztül *pőre kocsira* (oldal nélküli kocsira) felhajtvá használták borszállításra. A bortárolásra használt *ászokhordók* fenekébe kivehető ajtót készítettek, amelyet gyékénnyel tömítettek csakúgy, mint magukat a dongákat összeszerelésnél. Az *ászokhordó* nevét az *ászok*-gerendákról (*csántérok*) kapta, amelyre a hordókat fektették, illetve gurították. Ezek ajtóin is volt azonban csapnyílás (-lyuk), amelyen keresztül a már letisztult bor lefejtethető volt üledékéről (*seprőjéről*), egy fa vagy fém csap segítségével. A bor erjedése során az akonanyílásba <sup>135</sup> vagy olyan átfűrt dugót helyeztek, amely mintegy biztonsági szelep átengedte a keletkező mustgázt, vagy *kotyogóval* (*bugyogtatóval*) dugták be. Ez utóbbi olyan tölcser-féle volt, amelyet vízzel kellett feltölteni, és ezen keresztül távozhatott a mustgáz úgy, hogy a hordó mégis levegőtől elzárva maradjon. A hordó kiürítése után, ajtajának eltávolítása után azt vízzel tisztára lehetett mosni, *kuruglával* (*borvonóval*) abból el lehetett távolítani belőle minden folyékony anyagot.

---

<sup>134</sup> Fa gerendákon

<sup>135</sup> Betöltő nyílásába

A pincékben még több különböző eszközt használtak így például az előbb lopótökből, majd üvegből készült *lopót (hébert)*, vagy a hordó kénezéséhez használt *ánslagoló* kampót, drótot.

A leszedett szőlőből néhány fürtöt, a tető alá, a présház gerendájára függesztve eltesznek télire. A két Boldog-asszony nap között (augusztus 15. – szeptember 8.) leszedett szőlőt szőlőtartó zsúpra, vagy fából készült akasztóra, a fürtöket fordítva felfüggesztve szárítják.

A régi pincék elmaradhatatlan tartozékai voltak a fából készült *csutorák*, 5 liternél nagyobb *csobolyók* vagy *vatalérok*, amelyeket ugyancsak kádárok (pintérek) készítettek a hordókhoz hasonló módon, és amelyet a szőlőben dolgozó munkások szomjának oltására szolgáltak. Ezeket az eszközöket volt hivatva pótolni később az üvegből készült *demizson (demijon)*. Hasonló célra, de ünnepélyes alkalmakra készültek az úgynevezett *vászonkorsók (kőkorsók)*, vagyis díszes, mázas *cserépkorsók (bokályok)*, amelyeket ábrákkal, feliratokkal díszítettek, ilyenekkel például:

*„Aki iszik belőle, váljék egészségére”*

vagy egy hosszabb, tanulságosabb:

*„Mindig kértem az uristent*

*Józan embert adjon nekem*

*Ugyi testvér te is kérted*

*Mégis részeget adott néked.*

*Ha még egyszer férjhez mennék*

*Ilyen emberhez nem mennék*

*Inkább mennék drótostóhoz*

*Aki vasfazekat foltoz.”*

A mázatlan cserép vagy *csöcsörnyés korsó* csak víz tárolására volt alkalmas és inkább a nők ittak belőle.

A *pinceszerezés* sajátos étele volt még a *borleves*, amelybe 1 liter borhoz 5 –6 tojás sárgáját habarták, 10 deka porcukorral megédesítették, melegítették, habozva forrásig.

### **Adatok a Balaton melléki szőlőhegyek népi építkezéséhez**

#### **A Balaton északi partjának présházai<sup>136</sup>**

---

<sup>136</sup> *Vajkai Aurél: Veszprémi múzeumok közleményei 1963 és 1966*

Noha a Balaton melléki szőlőművelésről már a XI. századtól kezdve vannak adatok, a néprajzi irodalom a szőlőhegybeli építkezéssel korábban úgyszólván semmit sem foglalkozott.

*„A legszebb Balaton környéki prэшázak...a legváltozatosabbak,...itt a legtöbb dísz az ékítmény, a legszebb építészeti elem.”*

Mindez esetleg arra vezethető vissza, hogy Balaton melléki szőlőbirtokok tulajdonosai közt gyakran akadhattak városi polgárok, kis vagy középnemeselek.

A Néprajzi Értesítő 1938. évi folyamában több prэшáztypust sorol fel. Vannak egyszintű és kétszintű épületek, egyosztatútól a négyosztatú (szoba + prэшáz + pince + istálló) épületekig. Az egyes helyiségek szintjei között mindössze annyi a különbség, hogy a pince húsz-harminc centiméterrel mélyebben fekszik a prэшáznál, a szobánál.

Szőlőhegyenként helyi szokás, hogy az egy- és kétosztatú prэшázaknál a prэшáz előtt az oldalfalnak 1-2,5 m-es meghosszabbításával fedett előteret képeztek ki, amit szüreteléskor vagy nyáron istállónak használnak. Ezt az oldalfalas, nyitott padlású előteret a továbbiakban, a Dörgicse környéki szóhasználat után *iszlingnek* nevezte a szerző.

A tanulmányban közel hatszáz épületet vizsgált a szerző építészeti és néprajzi szempontból, földrajzi csoportosításban. Ezek többsége XIX. században épült.

Az épületek történeti stílusa szerint voltak barokk, copf, klasszicizáló stb. stílusú prэшázak, az urasági barokk borházaktól, a nádfedelel egyszerű parasztpincéig. Az effajta pincék általában fagerenda-mennyezetesek, széles vastag pallókkal. E tájon *„boronyapincéknek”* nevezik, ámbár fából csak a mennyezetük épült. A kőbolthajtásos pince felett legtöbbször nincsen tető, csak földhányás. A pinceajtófélfá és szemöldökgerenda barokkos fafaragású.

Vajkay Aurél művében két település (Akali, Dörgicse) pincéit együtt tárgyalja, mivel az Akali feletti, a falutól mintegy két kilométerre fekvő, 213 m magas Fenyé (hegy) nagy része dörgicseiek birtokában volt. ettől keletre a Leshegy (222 m). E két hegy szerepel Jankó János 1902-ben készült *„A Balaton-melléki lakosság néprajza”* című munkájában. A szerző szerint a hegyek alján található a legváltozatosabb, a legszebb prэшázak a Balaton mentén. Általában elterjedt volt errefelé a prэшáz előtti fedett iszling, oldalfalakkal védve, hátul a bolthajtásos pince. A Sárffy-féle prэшáz esetén (Fenyé) a prэшázat és pincét egyaránt földdel borították de az egész elé egy 2,5 m hosszú padlásolt, tetővel ellátott, elől egészen nyitott iszlinget építettek. Hasonló padlásolt iszlinget láthatunk a prэшáz előtt a Fenyében másutt is pl. Vörös Géza, Fülei István vagy Kiss Gyula prэшázánál. Az utóbbi háznál a külső fal kipúposodó része a prэшáz tüzelőfülkéjéről árulkodik. Bogdán Gyula épülete szintén földdel takart, kétszintes, bolthajtásos prэшáz, egyik sarkában szabadkéményes tüzelőhellyel. A kezdetlegesebb, kétosztatú prэшázak inkább a Fenyé felső részén, több helyiségű prэшázak a Fenyé alsó részén voltak. Leshegyen és Fenyén is elterjedt az oldalfalas, padlásolt iszlingű prэшáz, tüzelőfülkével, bolthajtásos kőpincével. Felker Antal leshegyi pinceházához, terjedelmes prэшáz és szokatlanul hosszú (12 m) pince tartozik. Az egyik leshegyi prэшázat különösen szép szőlő motívumú stukkó oromdísz található. Ugyancsak Leshegyen található a szép oszlopos ívelt tornácú Höbei (?) féle prэшáz, az ajtó szemöldökfájának barokkos faragásával. E pince formája lényegében megegyezik a Balaton-felvidéki régebbi füstös házakkal.

A kétszintű préházak közül a legrégebb (1718) valószínűleg a Murai féle épület. A Fenyé aljában Leshegy felé (akkor öt egymáshoz hasonló, változatos stukkódíszes préház állt, romlandó állapotban, a legrégebb 1791-es felirattal. A negyedik Fenyé délkeleti részén, díszes ajtajának szemöldökfáján: „1850 dikbe készült Német István Tsináltata” felirattal, amelynél már romantikus stíuselemek is megtalálhatók. Úgy látszik a XIX. század elején divatos lehetett a préházak bővítése, kényelmesebb lakószobával, szép tornáccal való kiegészítése. A legszebb Balaton környéki préházak a kétszintes épületek közül kerültek ki, a szerző szerint Akali és Pécsely környékén.

## Borkereskedelem a Balatonfelvidéken

*„Nihil vinum nisi Hungaricum  
In Hungaria natum,  
Sed in Cracovia educatum.  
- vagyis -  
Nincs jobb a magyar bornál,  
Amelyet Magyarországon termelnek  
De Krakkóban érlelnek.”*

(Halász Z.: *Könyv a magyar borról* 1981)

Bevezetésképpen megjegyzem, hogy a sumer „legendákban” szereplő Ziusudrához hasonlóan, az I. darabban már említett görög hős, Deukalión „borkereskedőként” is szerepeltek az ókori mitológiában. Mivel a sumer Ziusudra ószövetségi megfelelője Noah (Noé), így őt is összefüggésbe hozzák - némely források - a borral („Jó-e a bor Noé?”), vajon ez is a legendák körébe tartozik?



96 kép

A zalai borok<sup>137</sup> már a XIII. században bekerültek a kereskedelem vérkeringésébe. A szerémségi (96. kép) borokon kívül a zalai borokat is rendszeresen szállították Esztergomba. A szerém szó, amely mai nyelvünkön **rendes táplálót** jelent, valószínű környékének - ősidők óta - kitűnő szőlő és gabona termőhelye miatt.

<sup>137</sup> Akali is Zala-vármegye része volt

Ebből származhat a római kori Sirmium város neve, ahol császárok sora lakott és a városok királynőjének is nevezték. A teljesség kedvéért megjegyzem itt, hogy a „**szerém**” név másik magyarázata szerint, az a régi keleti Pilista<sup>138</sup> országból származik, ahol Szerén-nek nevezték az országot irányító, öt vezérből álló kormányzótanácsot.

Az esztergomi vámtarifákban megjelent a zalai borok vámtétele. Az Esztergom felé irányuló borszállítás elsősorban a pannonhalmi apátság népeit terhelte. Ez ellen az érintettek gyakran lázadoztak is, ugyanis a növekedő kereskedelem haszna nem a termelőknél csapódott le. Érdekes módon, e tekintetben a helyzet nem sokat változott az elmúlt évszázadok alatt. A XIII-XIV. században az árutermelés kifejlődésével és a nyugat-magyarországi kereskedők megjelenésével kialakultak azok a csatornák, amelyeken keresztül évszázadokon át folyt a Balaton-melléki borok nyugatra irányuló kereskedelme. A fő irányt, nem utolsó sorban a kedvező vámtételek miatt, Ausztria jelentette egészen a XX. századig. A Zala megyéből elszállított borokért cserében nem csak kereskedelmi áruk, hanem termelési ismeretek, új szőlőfajtanevek (Bajor, Kolontár = karintiai) is megjelentek a vidéken.

A két világháború között Ausztriával szemben megnőtt a Németország és Svájc felé irányuló, illetve a belföldi borkereskedelem súlya. A belföldi fogyasztásra szánt borért a kocsmárosok, vendéglősök egy része személyesen jött el a Balaton-felvidékre. A legtöbb itteni településen azonban borügynökök, un. „**borcenzárok**” működtek, akik fő- vagy mellékfoglalkozásként végezték a borok felhajtását a vevőknek.

Így ír erről Csoma Zsigmond „A hagyományos borértékesítés rendszere és felbomlása a Káli-medencében”. című tanulmányában<sup>139</sup>, amely - részben - Akalira is érvényes:

Vidékünkön elterjedt termékcsere gyakorlat volt, hogy a befagyott Balaton jegén, vagy hajókkal Somogyból gabonát hoztak, bor ellenében. Ennek nyilvánvaló oka, hogy az északi part gabonában szegény volt, de a szőlőt nagy területen művelték. Az északi part

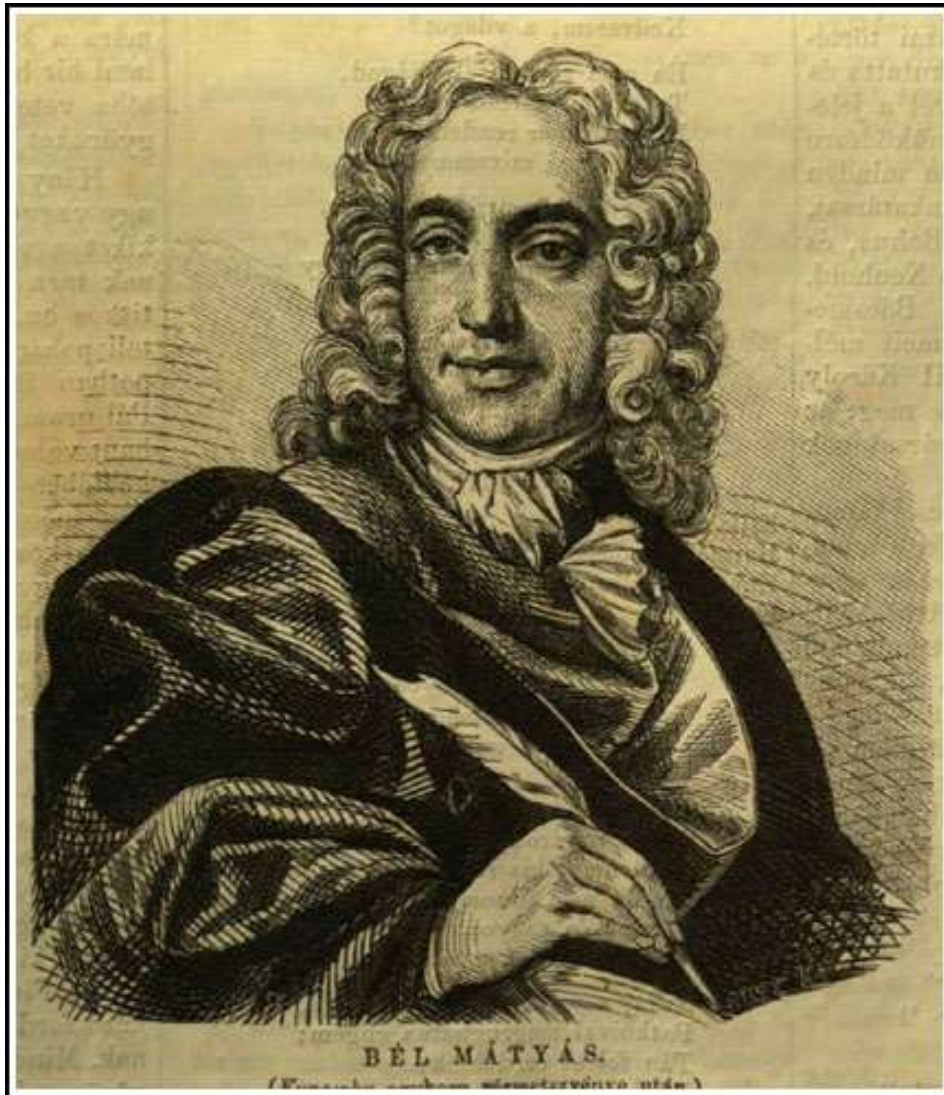
termékcsereje azonban, különösen a XIX. – XX. században, nem csak dél felé, hanem északi irányba is mutatott. A bor jó csereértéke miatt mindig lehetett vele jól fizetni. A borkereskedők Nyugat-Magyarországot összekapcsolták a Balaton-felvidékkel és a jó minőségű borokat elsősorban a határszéli **stájer és hienc**<sup>140</sup> kereskedők vásárolták össze.

---

<sup>138</sup> Palesztina

<sup>139</sup> *Veszprémi múzeumok közleményei 1982*

<sup>140</sup> Soproni és Vas vármegyei német nemzetiségű



97. kép

Már Béla Mátyás (97. kép) is említi, hogy ezek a kereskedők Tirolba és Helvéciába szállították a magyar bort. A bor árát a vevők szabták meg így az eladóknak nem volt annyira kifizetődő. Az 1921-ig virágzó borkereskedelem az életbe lépő vámok, majd a gazdasági válság miatt az 1930-as években nehéz helyzetbe került, egyes településeken teljesen elszorult a Balaton-felvidéken.

Bár a XIV. – XVII. században egyes nemesi családok foglalkoztak borkereskedéssel, Magyarországon egységes borkereskedő réteg nem alakult ki. Míg nyugaton a polgárságból alakult ki borkereskedő réteg, addig hazánkban, a külföldi borkereskedőkön kívül főleg a **zsidó borkereskedők** tevékenykedtek. A Balaton-felvidéken az eladható borokat a zsidó borkereskedőkön kívül a nyugat-magyarországi kocsmárosok vásárolták fel. A nagykereskedők „társági” központja Tapolca és Sümeg városa volt. Tapolcán Leszner Mór nagykereskedő 1820-ban épült pincéje ma is áll (Deák Ferenc utca 9.), udvarába vasúti vágány is vezetett. A kialakult gyakorlat szerint a nagy tételben vásárolt bort mindig a termelő gazda saját ökrös szekerekkel szállította és a beszállítás után fizetett a gazdának. A borkereskedők a balatoni borokat gyakran más borokkal keverve (pl. „See Wein”

néven Sopron-környéki borokkal) nagy haszonnal értékesítették Ausztriába, Németországba és Sziléziába.

A stájer, hienc kocsmárosok mindig többet fizettek a zsidó nagy kereskedőknél és a szállítást is ő, vagy megbízottja intézte, ezért inkább nekik próbáltak a gazdák eladni. A kocsmáros többnyire helyi **borügynök**, „**borcenzár**” segítségével használta vásárláskor, akinek a kocsmáros levélben jelezte igényét és érkezését. A cenzárok rendszerint tekintélyes, több nyelven beszélő emberek voltak, akik hivatásszerűen vagy alkalmilag végezték munkájukat. A kocsmáros személyesen gondot fordított a megfelelő minőségre és azonnal fizetett, ezért élete gyakran veszélyben forgott. A cenzároknak a cenzár-pénzen vagy „percenten” (hordós bor után ez 1%, palackos után 2% közvetítői munkadíj, jutalék) kívül néha a gazda ajándékot is fizetett, különösen olyan években, amikor nehezen volt eladható a bor. Ezért a cenzárok igen jól éltek, néha meg is gazdagodtak, mivel a cenzár-pénzzel ügyeskedtek is, a boros gazdák talán nem ok nélkül, gyakran „zsebmetszőnek” „dologkerülőnek” titulálták őket.

A helyi kocsmák a bor nagykereskedelemben nem játszottak nagy szerepet inkább a helyi információcsere központjai voltak „fiatalok a kocsmánál, öregek a pincénél találták föl magukat”.

**A borvásárlás a szőlőhegyen**, télen, karácsony előtt kezdődött és tavaszig tartott. A bort a kocsmárosok szájízre vették. Magára adó gazda a bort üveghéberből töltötte a vásárlónak, a lopótök „kobakhébert” csak a magának használta. A pincék között, a mai borkóstolási gyakorlatnak is megfelelően egy-egy szelet almát fogyasztottak az előző íz közömbösítésére. A kocsmáros többnyire olyan kifinomult érzékkel bírt, hogy a bor alkoholtartalmát is jól meg tudta becsülni. 10 maligán-fok alatt nem vásároltak bort. Ha ismeretlen helyen vásárolt a kocsmáros piros pecsétviasszal lezárta a hordót, amíg az általa küldött borfuvaros nem jelentkezett a szállításra. A borszállítás vidám hangulatú munka volt rendszerint eszemiszommal összekötve. A szállítás jellegzetes eszköze a *boroskocsi* volt, amelynek erős felépítés lehetővé tette 2-3 *transzport*hordó felhelyezését 2 db un. borfára, *venyicse* vagy kukoricaszár alátéttel, és rögzítését *kerékkötőlánccal*. Az 5-7 hl-es fahordókat megtöltés után a donga vastagsággal megegyező fadugóval (sréglivel) zárták le, juta-zsákdarab volt a tömítőanyag. „*Kocsiterhének*” általában 15 hl bort számítottak. Oldalt *rakoncák* (*oldaldurungok*) biztosították a hordókat az elmozdulás ellen. A hordók mögött *srágla* (*saroglya*) volt, amelyben a lovak takarmányát tartották *pusliba* kötve. A kerekeket *satufa* szorította fékezésnél, de néha felszerelték *marólánccal* és *vaspapuccsal* is a biztonságos fékezés, megállás érdekében. A szállításhoz nagy testű un. henc lovakat alkalmaztak. A szállító fuvarosok az út során a lovak mellett az istállóban aludtak. A fuvarosok többsége csak az évi munkaciklus kevésbé munkaigényes hónapjaiban vállalta a fuvarozást, amely munka nem járt nagy jövedelemmel. A paraszti gazdaságban 1921-ig, egyértelműen a szőlő és az eladott bor volt a legjobb pénzbevételi forrás. Két kocsitér (30-35 hl) bor eladása biztosította az egész család napi szükségletén túl, a felruházkodást és az adók kifizetését is. A többi terményből kevesebb folyt be. A trianoni békeszerződés után a nagy borfelvételi helyek a vámhatárokon túlra kerültek, ugyanakkor a megmaradt magyar területeken növekedett a relatív szőlőtermesztés, a bor ára zuhant. Az 1930-34-es világgazdasági válság tovább rontotta a helyzetet, a korábbi „pengős” bor ára 12-13 fillérré csökkent. A katasztrofális helyzetben, az új szüret előtt a gazdák ingyen adták a bort vagy egyszerűen kiöntötték, az új termés elhelyezése érdekében. A kormány 1938-ban mindezek hatására a szőlőtelepítést be is tiltotta. A bor árának csökkenésével megélénkült a borhamisítás, (cukrozás, vizezés). A kocsmárosok még inkább igyekeztek a bornagykereskedő helyett közvetlenül a szőlősgazdától, seprősbort vásárolni.



**Baltoni idegenforgalomról** 1861 óta beszélhetünk, amikor a Délivásút<sup>141</sup> közelebb hozta tavunkat a világhoz. Mivel a szőlők újratelepítése, most már filoxérának ellenálló szőlőoltványra, igen nagy költséggel járt a tulajdonosok szívesen átengedték birtokaikat nyaralók építésére. A vasútépítés után a filoxéra fertőzés tehát élénk telekeladást kezdeményezett. Ahol ez a kezdeményezés megfelelő vásárlási hajlandósággal találkozott új üdülőhelyek alakultak ki. Ez állapítható meg az északi parton Almádi, Alsóörs és Révfülöp fejlődésében. A szőlőhegybe beépült sajátos nyaralótípus ma már több település területén megtalálható, legszembetűnőbb példát erre Badacsony szolgáltatja.

## A hegy közössége

A **hegyközségek** jelenítették meg, már középkorban azt a bizonyos önállóságot, amelyet a szőlőhegyek mutattak egy település határában, néha a településsel szemben is. A szőlőhegyek életét és rendjét szabályozó írásbeliség már az 1470-től eredeztethető. A fokozatosan kialakuló hegyjogi szabályok a XVII. századtól kezdenek törvényi formát ölteni. Ezeket a hegytörvényeket a szőlősgazdák alakították ki a földesúr jóváhagyásával.

A **hegyközségi articulusok** (hegytörvények), a Balaton térségében 1653-tól, szigorúan szabályozták a szőlőművelés előírásai között a jogos vagy jogtalan panaszok elintézési módját. Az 1832/36. évi VI. törvénycikk a szőlőhegy fogalmát a következőképpen határozza meg:

*„Szőlőhegy név alatt értetnek pedig olyan tájak, mellyek az uraság nyilvános megegyezésével szőlővesszőkkel beültetettek s mellyekből a földesúr eddig 9-det, vagy e helyett 10-det, vagy hegyvámot, vagy ezzel felérő bért szedett. Mert a szőlővesszővel beültetett egyéb földek, mellyek e tekintet alá nem jönnek, nem szőlőhegyek hanem csak kertek sorába számítandók.”*

Ugyanezen rendelkezés tisztázza a hegyközség fogalmát is: *„a szőlőhegyek szőlőinek birtokosgazdái – a szőlők tényleges művelői és birtoklói – a szőlő művelésének közös érdekeitől kialakított külön közösséget, az úgynevezett hegyközséget alkották...”*

A megfogalmazott szabályok szinte mindenre kiterjedtek a szőlőhegy térségében, még a káromkodásra is volt büntetési tételük. A hegyrendszabályok is megerősíti azt, hogy a szőlőhegyet és pincét mintegy „szent helynek” tekintették. Talán ez is emlékeztet szkíta-hun eleink rituális természetiszteletére, amelynek a természetben, általában hegyeken, magaslatokon „áldoztak”.

Ahol szőlőhegy volt ott **hegybíró**ságot is hoztak létre a hegytörvények végrehajtására. A **hegybíró**nak és **hegymester**nek volt feladata hegyszabályok betartása, betartatása. A hegyközségek különleges autonómiája ugyan nem zárta ki a földesúri jogok alkalmazását (a szőlőhegyben) de erősen korlátozta azt. A hegybíróság illetékességi területe a szőlőhegyre korlátozódott, amely árokkal és mezsgyével volt határolva. A hegybíró vagy hegymester e határok között volt jogosult eljárni, aki ezt túllépte az volt az „árkon túli hegymester”. Zala vármegye, amelyhez akkor Akali is tartozott, 1752-ben 30 pontban állapította meg a hegyartikulusokat. Hasonló előírásokat tartalmazott már az 1625. évi munkácsi hegytörvény is. Az 1770-es zalai artikulások már a nemeseket és főnemeseket kivonják a „parasztbíróság” hatalma alól, a lopást és paráznalkodást esetét pedig a legközelebbi vármegyei bíróság hatáskörébe utalta. Verekedés esetén a jobbágy továbbra is földesura hatalma alatt állt. A (rég)i hegyközségek 1947-ig működtek az Országos Hegyközségi Tanács vezetésével.

Legtöbb szőlőhegyen kápolna is található, amely az imádságon túl jégverés elleni védelmül is szolgáltak alkalmas időben megkongatott harangjaikkal.

---

<sup>141</sup> Buda-trieszti vasút

Hogy ezen kápolnába és harangjaikba (néha a harangozóba is) a „ménkő” gyakran belevágott, azt látták bizonyítottan, hogy a harang mintegy magához szívta a felhőket és a természeti csapás erejét, és ezáltal megvédte a szőlőhegyet a veszedelemtől. E kápolnák védőszentjei révén is égi segítségre számítottak a földesurak a szőlő védelmében és a jobb termés elérésében. Szent Donátusz és Orbán kerültek így közelebbi kapcsolatba a szőlővel<sup>142</sup>.

Az 1752. évi Zala vármegyei hegytörvények alapján olyan önkormányzat jött létre több helyen, amely világosan elkülönült a helység önkormányzatától, mivel saját önkormányzati testülettel, választott hegybíróval, saját jegyzővel, jegyzőkönyvvel, hiteles pecséttel és önálló pénztárral rendelkezett. Az úrbéri iratok említik Dörgicse hegytörvényeit.

A hegyközség élén a hegybíró állt<sup>143</sup>, akinek kisebb kihágási esetekben (pl. káromkodás, ingatlan határsértés, lopás a hegyben) ítélkezési (bírói) joga volt. A hegyközség artikulusai pontosan előírták a hegybeli magatartást, a rendet, a szüret megkezdésének időpontját stb.

Az artikulusok intézkednek a hegyközségi szervezetről, a hegyi rendtartásról, s több, a mai szemmel nézve különös szabályt tartalmaznak. Így pl. ha a terhes asszony a szőlőben egy fűrt szőlőt megkívánt, azt leszakíthatta, mivel a terhes kívánságát régebbi orvosi felfogás szerint teljesíteni kellett. Túl jó termés (és alacsony eladási árak) esetén megtörténhetik, ahogy állítólag meg is történt, hogy ilyenkor kint állt a musttal tele hordó a pince előtt, s a hordóra krétával rá volt írva: „Igyál, csak el ne ereszd.” Még a nádcső is oda volt helyezve, és azon, aki arra ment annyit szürcsölhetett, amennyi csak jólesett (Alsóörs).

**A hegyközségek szervezete ma** köztestületként működik, három szinten:

Területi egységei: borvidéki területeken hegyközség, 65 ezer taggal<sup>144</sup>

Regionális szervei: 22 borvidék hegyközségi tanácsa

Országos szint: Hegyközségek Nemzeti Tanácsa.

A mai hegyközségek működésének célja a következőképpen fogalmazható meg. A hazai szőlőművelés érdekeinek előmozdítása, a bortermelés színvonalának emelése, termékei piacképességének javítása, valamint a korszerű származás- és minőségvédelem meghonosítása célját szolgáló, s az ebben érdekelték öngazgatásán alapuló szervezet működtetése.

Működésének alapja a hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény.

A hegyközségi szervezet és hegybírói tisztség ugyan visszatért a szőlő és borgazdálkodás területére, de lényegesen korlátozottabb és adminisztratív hatáskörrel. A hegyközségi szervezet napjainkban is átalakulóban van.

A hegyközségeknek korábban, a céhszervezetekhez hasonlóan külön, nagy méretű *cserépkorsója* is volt.

---

<sup>142)</sup> Ld. az I. darabban

<sup>143)</sup> *Vajkai A. Balatonmellék 1964.*

<sup>144)</sup> 2012. évi adat

## Szőlő és bor kultúrája

A **szüreti mulatság** napjainkban ismét reneszánszát éli. A feldíszített ökrös szekereket régen szőlőkoszorú, cigánykocsi, drótostót, kéményseprő kísérték. Ezeket idéző vagy hasonló hangulatú felvonulások ma is vannak (pl. Akaliban **98-99. kép**).



98. kép



99 kép

A régi szép népdalok és XIX. századi műdalok felelevenítése azonban még várat magára, mint például:

*Bort iszok én látod pajtás,  
Nem élek ám búval mint más...*

*Iszik a betyár a csapon,  
Sír a kislány az ablakon...*

*Nem keskeny az ucca, csak szoros,  
Nem vagyok én részeg csak boros...*

*Iszom én biz icit, picit,  
Akárhogyan teszem szerit...*

*Igyál betyár múlik a nyár,  
Úgysem soká betyárkodsز már...*

*Még azt mondják az orromon,  
Vörösbor virága vagon...*

Ósi időkre visszavezethető **hiedelmek és óvó-védő mágikus eljárások** gyakoriak voltak a gazdák körében. Újholdkor nem volt szabad sem metszeni, sem trágyázni a szőlőt. Ha húshagyókeddkor a gazda megmetszi szőlőjének négy sarkát (néhány tőkét), azt jégverés nem éri és bő termése lesz. Ha valaki éjszakára a feje alá két kis leveles szőlővessző-darabot tesz, megálmodja jövődöbelijét. Újra felelevenedő szokás, hogy Szent János napján (december 27-én) a templomban megáldatják borukat. Az így megáldott bort ájulásra, fejfájásra lehetett gyógyírként alkalmazni. Ez a „*Jánosáldás*” templomon kívül is élő szokás, amelyet a borkóstolás bezáró rituáléként alkalmaznak<sup>145</sup>.

A szőlő és bor **paraszti orvoslásban** betöltött, ma már laboratóriumi vizsgálatokkal igazolt szerepéről külön dolgozatot lehetne írni. Ezúttal csak néhány példa:

- a szőlővessző vízával bőrsömört kezeltek, sebre is alkalmas és a frissen metszett szőlő levét *szemvíznek* használták,
- megégetett szőlővenyige hamvát hideglelés ellen és kozmetikai szerként is használták (Mezei Gazdák Barátja, 1829.)
- ősszel, az első lemetszett fűrt levét sebesült arcra facsarták,
- hideglelésre a sózott bort is alkalmazták,
- tejetlen asszonynak bort kell adni
- törést langyos, főzött borseprővel kell betakarni (Göcsej 1902.)
- „*Ha a leánygyermek bort kap, megnő a csecse*” (Nagybánya 1894.)
- a spanyolnátha kezelésére a bort elsőrangú szernek ismerték (a vörös-forraltbort ajánlották, fahéjjal, szegfűszeggel, cukorral).

A bortermő vidék parasztja általában sok **bort fogyasztott**, bár ennek is kialakultak „szabályai”. Vidékünkön a kiscgazda és iparos családban egy héten háromszor, napszámos családban kétszer fogyasztottak bort az ebédhez. A napszámosok munkadíjába általában a 1-2 liter bor is beletartozott, a munka nehézségétől függően. A jelenlegi kutatási eredmények is igazolják ennyi bor elfogyasztásának inkább kedvező hatását.

Az iszákosság ellen is ajánlottak azért különböző gyógymódokat, egy különös gyógymód: „*A férjben meggyulladt bor tüzét legkönnyebben a feleség olthatja el a részegesnek a szájába való urinálásával.*”<sup>146</sup>

Mit lehet erre mondani? Egészségére!

---

<sup>145</sup> Ld. még az I. darabban

<sup>146</sup> *Természettudományi Közölny* 1898.

## Bor és magyar étel (Borgasztronómiai érdekességek)

*„A bor az étkezés szellemi része,  
az étel csupán anyagi alapja”  
(id. Dumas)*

A borfogyasztásnak, kóstolásnak sajátos nyelve van, amelyet annak a borfogyasztónak érdemes megtanulni, aki ezt szakszerűen akarja végezni (vagy szeretné, ha annak látszana!). Ebből egy kis ízelítő<sup>147</sup>:

- „*Beleköpött a koldus a pohárba*” = ha a bor felületén vékony hab keletkezik,
- „*Fölfordult a bor*” = ha üledék kevereg benne,
- „*Megtört a bor*” = ha zavarossá vált és színe is megváltozott,
- „*A piros bor nyelízű*” = itatja magát,
- „*Ezt a bort harapni lehet.*” = ha valaki gyorsan kívánja inni,
- „*Aki leves után bort iszik, attól nem kérek tanácsot.*”
- „*Aki vizet tesz a borba, a guta üsse orrba.*”
- „*Sörre bor mindenkor, borra sör meggyötör.*”
- „*A jó bort koccintás nélkül is meg lehet inni.*”
- „*A bor beszél belőle.*”
- „*A bor megoldja a nyelvét.*”
- „*Felvágta a nyelvét Bor-iska.*”
- „*A jó bor hosszú meséje az iszákosnak.*”
- A rossz borra mondják: „*Ennek a bornak is csak teste van, a lélek kiszorult belőle*” vagy „*olyan savanyú, hogy a kecske seggébe töltenék, elrivanna*” (felordítana).

Ha jó a bornak a bukéja (zamata, íze), ennek kifejezésére számos egyedi jelző sorolható, csakúgy mint hibáira:

- cukortartalma szerint; száraz (cukormentes) édeskés, édes,
- savtartalma szerint; karcos, fanyar, kemény, lágy (savtalan), bársonyos (vörösbornál),
- alkoholtartalma szerint; könnyű, nehéz, tüzes,
- színe és tisztasága szerint; zavaros vagy zákányos, fordult, poros, opálos, törött (ízben is), pirkadt, színehagyott, fátyolos, tiszta, tükrös,
- ízeinek mennyisége és harmóniája szerint; üres, vékony, rövid, nyers vagy zöldízű, nyúzott, fáradt, pennyedt, búsult, kesernyés, nyújtott, hosszú, gerinces, galléros, kövér, gazdag, zsíros, olajos, gömbölyű,
- valamilyen hibája miatt; levegőízű, főttízű, földízű, egérízű (borbetegségtől), nyúlós - nyáras - nyárlott, (borbetegségtől), rókaízű (direktermő szőlőtől), faízű (hordótól), avas vagy óízű, állott.

A magyar ember találékonysága, semmiben nem nyilatkozott meg oly mértékben, mint az ennivalók ízletes és változatos elkészítésében s innen van aztán, hogy a hazai ételek jóhíre messze túlterjedt országunk határain. Néhány jellemző magyar ételről szólván kezdjük az Ázsiából magunkkal hozott ősi étellel, a *szalonnával*, amelynek neve a „szelni” igéből eredhet. A *kaszás-lévben* is füstölt disznóhús úszkált, tejfellel, borssal, ecettel fűszerezve:

---

<sup>147</sup> Balázs Géza: *A bor szemiotikája* (Rubicon 2003/1-2)

„Aki eztet fallya, ajkát megnyallya  
Kálvinista menyországnak vallya!”

A hajdú-lév, a gulyás hús, a törött lév, a mustos-pecsenye, a tormás a domika lév, az egreses, a korhely-leves mind igen kedves ételeink voltak, és korábban mind paprika nélkül készültek. Nagyon kedvelt volt a tárkányos ispék, a leső, a kaczagó fehér pecsenye, a hurka, kolbász. Minden úri asztalnak díszje volt a toszogatott kolbász, a vakaró, a lelkes fánk, a márcza fánk, a katona-béles. A régi magyar konyhában igen nevezetes szerepe volt a hagymának, Mátyás királyunk valósággal rajongott a hagymáért és bőséggel került hal is a király asztalára, főleg a Tiszából, mert a régi szójárás szerint ennek a folyónak kétharmad része víz, egyharmad része pedig hal.

A sajt pedig a középkori vers szerint, ne legyen nagyon likacsos (százszerű, mint Árgus), inkább kevés, de nagy likacsokkal, ne legyen nagyon öreg (Matuzsálem), hogy könnyezzen a szeme, mint bűnbánó Magdolnának, és ne legyen olyan kemény, mint a szikla (Petrus), inkább legyen olyan sárga, mint a halottaiból feltámasztott Lázár.

Az ételhez ajánlott borbogyasztás ma már külön „tudomány” (sommelier) de, néhány könnyen megjegyezhető, egyszerű szabály ismeretében bárki elboldogulhat a borok fogyasztását illetően.

**Legfontosabb szabály:** az egyszerű ételekhez, egyszerű bor, az igényesebb ételekhez igényesebb (-minőségű) bor választása ajánlott.

**Kevésbé fontos szabály:** a színharmónia étel és bor között (pl. fehér húsokhoz fehérbor stb.)

**Nem ajánlott bort fogyasztani:**

- ecetes savanyúságokhoz,
- marinált halakhoz,
- csokoládéhoz,
- tojás sárgájához,
- majonézhez,
- erős fűszerekhez (pl. csili, csípős paprika, bors),
- erősen paradicsomos és mustáros ételekhez.

Az étel	Ajánlott bor jellege	Ajánlott borfajta
Étkezés előtt (aperitif)	Könnyű, száraz, élénk savtartalmú, illatos, fiatal (üde) borokat Hagyományos erjesztésű brut (száraz) pezsgőt  <b><u>Nem ajánlott italok:</u></b> <i>pálinkák, borpárlatok, likőrök</i>	Bármely fajta, ami ennek a követelménynek megfelel, különösen: • Ottonel muskotály • száraz Trimini • Irsai Olivér fajta
Levesekhez	Általában <b>nem ajánlott</b> levesekhez bort fogyasztani, <b>kivéve</b> zöldség-krém levesekhez, növényi jellegű(-zamatú) borokat	• Sauvignon blanc
Magyaros, tartalmas levesekhez	Könnyű, száraz, fűszeres vörös borokat	• Kékfrankos • Kadarka

Halételekhez	Általában; száraz, fehér borokat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chardonnay</li> <li>• Zöld-veltelini</li> <li>• Tramini</li> </ul>
	Füstölt halakhoz	• barrique készítésű borok
	Sötétebb, zsíros halakhoz vagy az ételkészítéstől függően	• jobb minőségű fehér vagy vörös borok
Szárnyas (alapú) ételekhez	Zöldség körettel készült ételhez un. „vegetális” fehér borokat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauvignon blanc</li> <li>• Zöld-veltelini</li> </ul>
	Gyümölcsös körettel, vagy keleti fűszerezéssel készült ételekhez, illatos fajta borokat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tramini</li> <li>• Muskotály fajták</li> <li>• Furmint</li> <li>• Hárslevelű</li> <li>• Leányka</li> <li>• Rajnai rizling</li> <li>• Szürkebarát</li> </ul>
	Piros paprikával készült ételekhez, könnyű vörös borokat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kékfrankos</li> <li>• Kékoportó (Portugiser)</li> <li>• Merlot</li> <li>• Kadarka</li> </ul>
Libamájjal készült ételekhez	Gyümölcsös, grillezett készítménynél	• Aszú borokat
	Más módon készült libamájhoz	• Száraz, tüzes ( <i>magas alkoholtartalmú</i> ), fűszeres, vörös borokat, pl. Pinot noir
Különösen egyedi ízű húsfélékhez	Kacsa, birka, vadhúsok	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinot noir</li> <li>• Syrah vörös bor</li> </ul>
	Bárány	• Testes rozé borok
Sertéshúshoz	Tüzes, jellegzetes fehér vagy vörös borokat ( <i>a fűszerezéstől függően</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olasz rizling</li> <li>• Furmint (káposztás ételekhez)</li> <li>• Hárslevelű, Juhfark (fokhagymás, borsos ételekhez)</li> <li>• Rajnai rizling</li> <li>• Szürkebarát</li> <li>• Kékfrankos, Kadarka (piros paprikával készült ételekhez)</li> </ul>
Marhahúshoz	Vörös bort, főtt és párolt ételekhez könnyű, alacsony tannin ( <i>csersav</i> -) tartalmú	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kékoportó (Portugiser)</li> <li>• Kadarka</li> <li>• Merlot</li> </ul>
	Angolosra sült marha (és más) húshoz: fiatal, magas tannintartalmú vörös bort ( <i>Minél jobban átsütött, annál magasabb tannintartalmú</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet franc</li> <li>• Cabernet sauvignon</li> </ul>

Desszertekhez	A gyümölcsös desszertek színe szerint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aszú, késői szüretelésű édes, és fehér desszertborok (citrus-, déli- és egzotikus gyümölcs, alma, körte, barack, dió, mandula, mogyoró készítmények)</li> </ul>
<b>Mindig a bor legyen az édesebb!</b>	Piros és fekete, erdei bogyós gyümölcsök	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vörös desszertborok (Portói típusú borok)</li> </ul>
Sonkákhoz (szárított és füstölt sonkákhoz)	Alacsony tannintartalmú (sós íz esetén) vörös, vagy gyümölcsös ízű fehérborok, rozé borok és pezsgők	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déli fekvésen termett vörös borok</li> <li>• Sauvignon blanc (fehér)</li> </ul>
Vegetáriánus ételekhez	Zöldségfélékhez „vegetális” (fűízű) fehér borok	• Sauvignon blanc
	Gyümölcsös ételekhez, a gyümölcs színe szerint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehérhez Tramini, Ottonel muskotály</li> <li>• Sötéthez déli fekvésen termett vörös borok</li> </ul>
Grillen, roston, faszénparázszon készült ételekhez	A keletkező pörzs-anyag miatt a barrique-érlelésű borokkal harmonizál	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehér vagy vörös barrique borok</li> </ul>
Ázsiai konyha remekeihez	Különleges, fűszeres készítményekhez (currys, áni-zsos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottonel muskotály,</li> <li>• Tramini,</li> <li>• Irsai Olivér,</li> <li>• esetleg félszáraz vagy fél-édes borok (az étel jellegétől függően)</li> </ul>

A bor minősítésére mintegy 350 kifejezést használ a szaknyelv, de egyszerű hétköznapi szóhasználattal is jól minősíthetők, bemutathatók a borfajták. Nézzünk néhányat.

A bort gyakran a női szépséghez hasonlítva, ...*szemük tükre, hajuk aránya, testük ingerlő illata, bőrük bárnyosság, ajkuk édessége, szeszélyeik sava és természetük álhatatlansága...*”.

**Muskotály:** „...*mint a szerető, szép, szőke, illatos de végül csalóka*” vagy „...*adakozóan és hódítóan leheli tömjénes illatát, mely finoman és szuggesztíven tartós*”

**Szürkebarát:** „...*barnásan aranyló, komoly, nagylelkű*” vagy „...*a hűségest visszavárja, mint portyázó lovagot erényes asszonya*”

**Sauvignon blanc:** „...*fűhöz hasonló, éterikus, kedves, íze száraz, telt, könnyedén erősítő de igen zamatos*” vagy „...*tagbaszakadt és karcsú, mint egy atléta*”

**Olaszrizling** (nálunk csak Rizling): „...*finom rezeda illatú, ízében diszkrét keserűmandula jelleggel*” vagy „...*fogak között elmorzsolts zöld, zsenge fűszál zamatát idézi*” (Megj. Bajban van aki nem ismeri a rezeda illatát!)

**Cabernet franc:** „...*alig érezhetően a tejnek izére emlékezetet*”

**Pinot noir:** „...*arisztokratikus fénytel tündöklő bor, kiváló jellegzetessége a gránátalma-vörös színe*” vagy „...*nektárja bárnyosan terít, melyet kellemes, dús parfümével követ, mint egy mélyen dekoltált bárnyruhás, félárnyékban rejtőző hölgy*”



**Forrásmunkák:**

<b>Cím</b>	<b>Szerző</b>	<b>Megjelent</b>
<i>A Balaton északi partjának préházai</i>	<i>Vajkai Aurél</i>	<i>(Veszprém megyei múzeumok közleményei)</i> 1966
<i>A Balatonfüred-csopaki borvidék története</i>	<i>Lichtnekker András</i>	1990
<i>A bor vallása</i>	<i>Cey-Bert Róbert Gyula</i>	2002
<i>A hagyományos borértékesítés rendszere és felbomlása a Káli-medencében</i>	<i>Csoma Zsigmond</i>	<i>(Veszprém megyei múzeumok közleményei)</i> 1982
<i>A káldeai teremtség-mítosz</i>	<i>Marton Veronika</i>	2009
<i>A korcsmáról</i>	<i>Dr. Tarján Balázs</i>	<i>Borászati füzetek 2010/6.</i>
<i>A magyar Jézus és a zsidó-kereszténység bukása</i>	<i>Bíró Lajos</i>	2009
<i>A magyar nép őstörténete</i>	<i>Dr. Kiszely István</i>	2001
<i>A magyar nép kialakulásának története / A sumir kapcsolat</i>	<i>Dr. Nagy Sándor</i>	<i>(Magyarságtudományi füzetek)</i> 2011
<i>A parasztszőlőművelés és bortermelés Veszprém megye déli részében</i>	<i>Vajkai-Wagenhuber Aurél</i>	<i>(Néprajzi Múzeum értesítője)</i> 1938
<i>A pártusok, a sivatag lovagjai</i>	<i>Marton Veronika</i>	<i>Matrona-Győr 2010</i>
<i>A piarista kuztodiátus gazdaságtörténete</i>	<i>Szentiványi Béla</i>	1943
<i>A pogány magyarok vallása</i>	<i>Kállay Ferenc (1790-1861)</i>	
<i>A régi kelet / Elfelejtett magyar évezredek</i>	<i>Dr. Baráth Tibor</i>	<i>Magyarságtudományi füzetek 17.</i>

		2012
<i>A régi magyarok vallásbéli s erkölcsi állapotokról</i>	<i>Horváth János (1769-1835)</i>	<i>Ősi magyar hitvilág (jegyzet)</i>
<i>A sumir kultúra története</i>	<i>Marton Veronika</i>	2000
<i>A szőlőművelés hatása a Balatonkörnyék népének életére és településére</i>	<i>Pákay Zsolt – Sági Károly</i>	<i>Veszprém megyei múzeumok közleményei</i>
		1971
<i>A természet históriája</i>	<i>C. Plinius Secundus</i>	<i>Natura</i>
<i>A növényekről</i>	<i>Kr.u.23 – 79.</i>	1987
<i>Adatok a Balaton melléki szőlőhegyek népi építkezéséhez.</i>	<i>Vajkai Aurél</i>	<i>Veszprém megyei múzeumok közleményei</i>
		1963
<i>Atlantisz túlélői</i>	<i>Frank Joseph</i>	2004
<i>Balatonmellék</i>	<i>Vajkai Aurél</i>	1964
<i>Bor és egészség</i>	<i>Müller István</i>	<i>Pelsovin Trade Bt.</i>
		1999
<i>Egy szkíta nép: a kusánok</i>	<i>Aradi Éva</i>	2008
<i>a Hold fiainak története</i>		
<i>Értekezés a régi magyarok vallásáról</i>	<i>Cornides Dániel (1732-1787)</i>	
<i>Görög források a skythák történetéhez</i>	<i>Térffy János</i>	1863
<i>Magyar az Isten</i>	<i>Prácski István</i>	1999
<i>Magyar évezredek</i>	<i>Zajti Ferenc</i>	1999
<i>Magyar mitológia</i>	<i>Kandra Kabos</i>	1897
<i>Magyar mitológia</i>	<i>Ipolyi Arnold</i>	
<i>Magyar orvosi emlékek</i>	<i>Dr. Magyary-Kossa Gyula</i>	1929
<i>Magyarnak lenni: büszke gyönyörűség</i>	<i>Bakay Kornél</i>	2004
<i>MU Az emberiség szülőföldje</i>	<i>Csicsáky Jenő</i>	1938
<i>Munkás évek.</i>	<i>Badacsony</i>	1951 – 1961

<i>A Szőlészeti Kutatóintézet Kísérleti Gazdaságának 11 éve</i>		
<i>Szabírok a tudás népe</i>	<i>Bodnár László</i>	<i>2009</i>
<i>Székely őstörténet és ősvallás</i>	<i>Bíró Lajos</i>	<i>2005</i>
<i>Szkíta-magyar múltunk ragyogása</i>	<i>Obrusánszky Borbála</i>	<i>2011</i>