

GYŰJTŐ: SIMON JÓZSEF

GYŰJTÉS IDEJE: 1977.

TART.: A BALATONBERÉNYI SÖLŐHEGT

41 lap, 8 rajz, 50 foto

FÖLDRAJZI MUTATÓ: BALATONBERÉNY

SAJTMUTATÓ:

X . 1. 2.

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRORS.

ÁTVEZETVE AZ EGYS. LTK. 3681-ei TÉTELE ALÓL.

3681



II/1/5



A BALATONBERÉNYI SZŐLŐHEGY.

Simon József, 1977.

SIMON JÓZSEF

Szül: Balatonszentgyörgy, 1920. február 26.

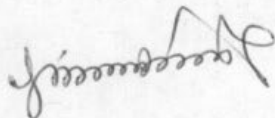
Anyja neve: Bódi Ilona

Foglalkozása: postahivatal-vezető

Iskolai végzettsége: gimn. érettségi

Lakása: 8710 Balatonszentgyörgy, Berzsenyi u. 67.

Balatonszentgyörgy, 1977. augusztus 23.



A BALATONBERÉNYI SZŐLŐHEGY.

A Balaton vidékén a szőlőművelés a rómaiak koráig, időszámításunk első századáig vezethető vissza.

Szűkebb területünk (falunk) szomszédságában, okiratok tanúsága szerint, a XIII. században volt szőlőhegy. 1347. május 31-én keltezett Battyán birtok határjárásai okiratában többek között ez áll: "egyenesen kelet felé haladva a nagy uthoz lehet jutni, ... amely a szőlők felé vezet".

A Barihegy, esetleg a berényi hegy is, szőlőhegy volt már a középkorban. Mindkettőt erdő vette körül.

A törökkorból semmi biztosat nem tudunk. A meggyérült lakosság nagyobb szőlőterületet művelni nem tudhatott. Kisebb szőlőterület a Banács volt, ahol balatonberényieknek is volt szőlőjük. Ez vészelhette át a török időket.

A török hódoltság után lendült fel itt újra a szőlőművelés. (A Balatonszentgyörgy néven alakult új településnek - mai Csillagvár utca - 1699-ben 8 telekkel rendelkező háztartása volt. Ekkor még a 14 háztartással rendelkező Balatonberény pusztájaként szerepelt 1722-ig, községgé alakulásáig. 1728-ban Balatonberényben 25, Balatonszentgyörgyön 14 az összeírt háztartások száma.)

Valószínűnek látszik, hogy a berényi szőlőhegy - keresztúrral összefüggő - mai egész területe a XVIII. században, erdőirtás után alakult ki kapuval, gyepüvel zártan. Ezt a feltevést látszik igazolni az Urbarium 1770-ben kifizetett írtásföldek után újonnan írt tabellája. Valamint az a tény, hogy az egész hegyben egyetlen boronafalú épület sincs, még annak hagyományai sincsenek, minden épület fala tömés.

Az 1767-es Urbarium szabályozza, hogy a jobbágyok boraikat Szent Mihálytól Karácsonyig árulhatják.

1767-ben Balatonszentgyörgyön 40 név (24 jobbágy, 9 zsellér, 7 szabad), Balatonberényben 71 név (67 jobbágy, 4 zsellér) szerepel az Urbariumban. Ennek mellékletét képező hegyvám kimutatás szerint a balatonberényi szőlőhegyen 157 szőlő volt. A kétségtelenül megállapítható szentgyörgyi szőlőbirtokos 18. (Esetleg néhányal lehetett csak több.) A vörsi plébánosnak is volt itt szőlője.

Ezután aránylag gyorsan szaporodott a szentgyörgyi szőlős jobbágyok, szőlős gazdák száma. A szentgyörgyiek hegyrésze a hegykaputól délre volt. A nyugatsó és déli részen ugyyszólván csak szentgyörgyi tulajdonosok voltak. Később, különösen a jobbágyfelszabadítás után, a szőlőbirtokok keveredtek, főleg adás-vétel, de örökség miatt is.

Hegyközség alakult hegybíróval, 4 előljáróval és hegypásztorokkal. Ezeket évente berényiek, szentgyörgyiek és keresztúriak együtt választották. Állítólag egy időben külön szentgyörgyi hegybíró és hegypásztorok is voltak, közigazgatási elkülönülés miatt, amikor Berényt a keresztúri körjegyzőséghez csatolták át.

Jó hírben álló berényi hegybírók Gulyás József és Bene Hadnagy József voltak. Balatonszentgyörgyön Ángyán Viktor, Ángyán István, Ángyán Ferenc és Máté Viktor hegybíróra emlékeznek.

Évenként közös hegy-gyűlést tartottak, általában májusban. Ilyenkor a hegybírók kitéttek magukért. Asszonyaik fejkosarakban vitték az elemózsiát, megvendégelték a hegyelőljárókat, hegypásztorokat és az atyafiságot. Bort a hegybíró-kannából mindenkinek osztottak.

A hegy-gyűlésen bíró, előljárók választása (újraválasztása) és hegypásztorok felfogadása, cserélése, járandósága volt a mindig visszatérő fő téma. Az 1920-as évek elején az volt a vita, hogy kell-e puska a hegypásztoroknak, vagy elég a bot is. A bíró (Bene Hadnagy József) hivatalból, felsőbb utasításra a bot mellett, a tagság és hegypásztorok pedig a puska mellett kardoskodtak. A puskákat végülis le kellett adni, de megalkuvó megoldás született. Olyan hegypásztortpárt választottak, akinek (legalább egyiknek) vadászpuskája, fegyvertartási engedélye volt. Aztán pár év múlva végleg maradt a bot és a kabát alá rejtett, félbetört rapsic-puska.

A hegypásztoroknak pénz járt holdanként (20 fillér egy időben), ezért szürkülettől virradatig a hegyet kellett járniuk.

A pinceajtókba keresztbetett nádszál, karó jelezte mindig ottjártukat. Legnagyobb részben a hegyen, saját pincéjüknél tartózkodtak nappal is. Kiegészítő kerestetük az orv-vadászat volt, részben puskával, részben hurokkal. Nem lehetett hegypásztor nincstelen, "holmi gyüttment, bevándorló".

Szentgyörgyi hegypásztorok voltak: Oswald József, Máté Ferenc, Lakos Ferenc, Császáz Ferenc, Pflanczer György, Simon Bálint, Simon Ádám Kálmán, Simon Rudolf, Horváth József, Simon Péter.

Az előljáróknak és bírónak semmiféle járandósága nem volt. Nagyobb szőlővel kellett rendelkezniük, a nagyobb érdekeltséget a szegényebbek is elismerték. Elgondolkoztató, hogy miért vállalták ingyen, sőt egyesek erősen törekedtek e tisztségek elnyerésére. Teljes elvtelenségben éltek, a pusztá rangért fizettek.

Szentgyörgyi hegyelőljárók voltak: Simon József, Csizmadia Kovács Viktor, Gergye János, Ángyán István, Pflanczer György, Máté Ferenc alsó, Bene János, Bene Antal József, Horváth Viktor. A hegybírótság egyetlen talált emléke a "hegybíró kanna". Csöves bádóg kanna, Ángyán József őrsi pincéjében. (40.sz.kép.)

Egy-egy szőlőbirtok századunk elején 2-6 hold körüli. A régi pincék elhelyezkedéséből ítélve ezek az arányok a múlt században alakultak ki.

1812-ben (vörsi Kövér-krónika feljegyzése) igen sok és jó bor termett. Egy akót adtak egy forintért. (Kb. 1 pár csirke ára, 1 pár csizma 10 Ft.)

Csak a most "hazai" fajtáknak ismert szőlőket termelték.

1873-ban már mindenkinek volt szőlője, de a kezdődő filokszéra pusztítása miatt igen kevés bor termett. (A hegyben összesen 220 akó.)

1885-ben már szőlőterületet sem tartottak nyilván.

Ebben az időben lett a pincék egy része pálinkafőző. A "külső-pincékben" nem szőlőt préseltek, hanem gyümölcsöt gyűjtöttek, törtek, cefrét érleltek a nagyhordókban. Pálinka volt, de a bor hiányzott. Bort kívántak az erős pálinka helyett. Emlegetik, hogy 2 üveg pálinkát is adtak egy pint jó borért.

Ujra csak a szőlővel próbálkoztak. Inkább olyan helyre raktak, ahol eddig nem volt. Szénkénegezéssel védekeztek és az akkor bejött új otellót kezdték szaporítani.

A századforduló tájára már újra szőlő termett a pincék mellett, de a gyümölcsösök jelentősége, fontossága megmaradt. A szőlővel berakott területek nagysága csökkent, viszont a hegyi szénát kiváló minősége miatt sokra értékelték. A szőlők terméshozama nőtt. Ebben az időben új pincék is épültek.

Az első világháború csak annyi változást hozott a hegyben, hogy nők is megtanulták a szőlő és bor férfi munkáját (metszést, préselést, borfejtést), de nem vettek részt a férfiak vasárnapi hegyre-járásában.

A szőlőfajták között az otelló vette át a vezetőszerepet. Eleinte sokan idegenkedtek tőle, aztán megszokták.

A két világháború között kezdett "öregedni" a hegy. A tőkepótlás sok vesződéses munkát kívánt, különösen a hazaiak keveset termettek. Sokan elkedvetlenedtek. Ekkor törtek be az újabb direkt-termő fajták nagy mennyiségben: a fekete százszoros, a jobb otelló, a noha és a delavári. A hegybe módjával telepítettek belőlük, néhányan pincét is csináltak, de a pincék között egyre több lett a felszántott és gabonával bevetett terület. A direkt-termők a mezőre kerültek, csak a borukat tárolták a hegyi pincékben.

Összefüggő szőlőterület lett Balatonszentgyörgyön a Banácsban, Kútvölgyben, Cseren, Temetői dűlőben és a Diósi földeken. Voltak szőlők a Somosban, Kertek alatt, sőt még a proletár-földeken is. A berényiek a Kertek-alját telepítették be.

A bortermés felszaladt, minden régi hordó tele lett, a kádárok nem győztek elég hordót csinálni, kádban is maradt erjedő must. Sok gazdának volt "hordó-bajos" bora. A borok ára hihetetlenül lezuhant. A gazdasági válság időszakában, a 30-as évek elején 1-4 fillérért vásárolták fel lieterenként a borokat, kicsiben is 6-10 fillér volt literje.

A második világháború után a szőlőhegy "meghalt". Néhány pince a harccselekmények következtében leégett. (19.sz.kép.)

A beszolgáltatások idején a szőlők nagy részét kivágták.

A mezei borok értékesítésére 1957-ben szakcsoportot alakítottak.

A termelőszövetkezetek megalakulásának első éveiben (1959-60) több pincét elbontottak és még több szőlőt vágtak ki.

Amikor a mezei szőlőket a tsz. végleg felszámolta, a szőlő a kertekbe, telekbe került és egyesek újra a hegybe kezdtek kisebb területet telepíteni.

A régi szőlők és gyümölcsös rétek helyén ma kukorica, kukorica és kukorica.

A zártkert-rendezés után (1972) kezdődött el az új élet a hegyen. 3-400 négyszögöltől 1 holdig egyre többen vásárolnak területet azok, akik prücskölésző pihenésre, kikapcsolódásra, csendre vágnak; szellemi és fizikai foglalkozásúak egyaránt. Rndbe hozták a régi pincéket (igen soknak csak a felét, mert így is nagy), jónéhányan új épületeket építettek.

A kezdeti 5 Ft-os négyszögölenkénti vételár ma már 30 Ft-ig emelkedett. Főleg a városlakó szellemi foglalkozásúak (orvosok, tanárok) keresik a Balatonra, Szentgyörgyhegyre, Szigligetre, Badacsonyra szép kilátást nyújtó helyeket, többet is fizetnének ezekért.

Egyre szaporodnak a 100-400 négyszögölnyi szőlőtelepítések és a hétvégi hegyi kirándulások, szőlő-munkával töltött pihenő-idők.



SZŐLŐ ÉS BOR.

Szőlőt mindig a tetőre, oldalba telepítettek, lapra soha. A lapon mindig kaszáló rét, gyümölcsös, esetleg szántó volt.

A sorok, szőlőutak általában a terület hosszát követték és a területet "vágás"-okra tagolták. A vágások hossza változó, azt a terep is megszabhatta, nem a tőkeszámtól függött. Beszéltek alsó-, felső-, középső-vágásról, nagyvágásról és kisvágásról. Kb. ötven lépés egy közepes vágás. A sorok 100-120 cm szélesek voltak (ma 120 a karós, 170-200 a kordon-művelésű sorszélesség) és 80 cm a tüketávolság. (Ma 100-120 a kordon-művelésnél.)

A tükéket emberemlékezet óta sorba rakták és mindig karózták. A szőlő telepítése nagy, nehéz munka volt. Először három (esetleg négy) ásónyomra megforgatták a földet. Ezt nyár végén, ősszel közös munkával végezték. Így is eltartott 1-2 hétig.

A következő tavaszon került bele "furu után" a gyökereztetett, -otellónál és egyéb direkt-termőknél sima - vessző. A fűrt lyukat a vessző behelyezése után agyaghabarccsal öntötték tele. Első évben répát vetettek az új szőlőutakba. A századfordulóig a szőlőket általában nem trágyázták. Még a 30-as években is volt olyan szőlősgazda, aki a jól megforgatott földbe rakott oltvány szőlőjét egyszer sem "ganyézta" meg, mert öregapjától tudta, hogy a "szőlő olyan, mint a fa, maga magát ganyézza a lehullott levelével, azt csak bele kell kapálni". A szőlőlevélen kívül, a réten összegráblált lombot szokták a szőlőutba hordani és kikapáláskor húzták rá a földet. Azt tartották egyesek még gyerekkoromban is, hogy azért nem szabad a szőlőt erősen trágyázni, mert akkor csak a hajtása, vesszeje, levele nő és "elrugja a termést". A Bene Anti bácsinak szép, egyenletes, fiatal oltvány szőlője volt, de bora aránylag kevés. Mindig várta a jó termést. A kudarcért a forgatott agyagos föld "nagy erejét" okolta. Még a szomszédok sem győzték meg, kis területen sem próbálta meg a trágyázást.

A tőkehiányokat bujtással, öreg szőlőben döntéssel pótolták.

A berényi hegy régi szőlőfajtáit a hagyomány őrzi. A századforduló előttől a következő fajtákra emlékeznek: mézes, sárfehér, budai ződ, tökszőlő, kövidinka, szlankamenka, rizling, vékonhéjú, sasla, ezerjő és kecskecsöcsű fehér fajták; kadarka, burgundi, izabella, oportó piros fajták.

(A sorrend az emlékezők nagyobb többségének felsorolási egymásutánját követi.)

Bor azonban csak átlagosan mézes, sárfehér, rizling, valamint kadarka és burgundi volt. Ezeket szűrték külön, illetőleg összeszüreteléskor ezekből a fajtákból volt a több, ezek domináltak fajta és jelleg meghatározóként.

1894-ben a Gergye családnak híres volt a külön szedett 10 akó sasla bora.

A századfordulótól fehér borként inkább csak a rizlinget és (vegyes) "hazait", vörösként az otellót emlégették.

Az otelló 1898-99-ben került be a berényi hegybe. Legelőször Kovács János és Szekeres Vince balatonberényi lakosok hozták valahonnan 2000-2000 szál sima otelló vesszőt, 100-as kötegekbe kötve, az ismerősök, megrendelők részére. (Honnan? a bizonytalan válaszok szerint "talán Pestrü".) Ebből kapott 400 szálát öreg Simon József (Jancsi) és Simon Mihály is. Erről édesapám így emlékezik meg:

"Olyan 6-7 éves gyerek vótam, amikor izenték, hogy meggyűtt a vessző, menjünk érte. Én mentem el édesapámmal. A Vince bácsival valami atyafiságban vótunk. Kipróbáták hogyan tudok számúnyi. Aszongya a Vince bácsi, ha megszámulom, hogy mennyi van egy-egy csomóba, kapok egy krajcárt. Számútam. Az elsőbe 101 vót, a másodikba 100, aztán má nem köllött tovább számúnom. A Vince bácsi előhuzta a nyakábu az acskót és két krajcárost adott. Az elrakott vessző jó megüdütt. Minden szálát megtakarétottuk. Amikor meg má termőre fordút, - nekünk egy hód lett berakva vele - évekig nem köllött metszenünk, mer a vesszőjéjér mindig megmeccették. A hegyen 1 hódon több otellónk lött, mind a Cseren 2 hódon hazaibu. Akkor raktunk a keletső részre rizlinget, fehér szlankát, meg tökszőlőt, de az keveset termett, aztán amellé is otellót raktunk. Száz akó otelló borunk vót! Másná is sokat hozott.

Emlékszem, mentünk az ökrökkel az agácásba (hegyút), igen rossz ut vót, még a két hordó szöllővel is allig tuttunk bemennyi, amikor a nagy sárba caftatott kifelé a Kecskés Laci. Megátunk.

Kérdezzük tüle hun vót. Aszongya, hogy a Simon Mihálékná - mi csak Péter Miskáéknak montuk - szüretútek. Mongya, hogy annyi vót azon az "atyafin", hogy két tükérü legyütt egy sajtárral. Atyafinak csufúták az otellót."

A huszas évektől, mint az üstökös tűnt fel a noha. Pályája elején a pincék nagy részében csillogott a bora. Bőven termett, kiérve szeszfoka elérte a legjobb fajtákét. Zamatát már-már megszokták a móléssággal együtt, amikor "bolondító" árálmaira a felvilágosító ellen-propaganda ráirányította a figyelmet. A "borháború" az otellóval és a delováriveral nem bírt, de a noha a harcban alulmaradt. Lehet, hogy azért, mert ha korán szüretelték savanyú volt, ha hagyták kiérni lahullott, és a földről kellett felszemelgetni. Ezért haragudtak meg rá. A másik ok az értékesítés nehézsége. A borpiacon megbukott nohát csak kifőzésre, olcsón vásárolták fel. Mit tettek a borosgazdák? Próbálták drágábban elsütni, keverték más fajtákkal. A festő otelló elég sokat elbírt. A keveréssel még rosszabbat csináltak, mert rontották a hegy hitelét, a kereskedők később a nohás borokat sem vették meg. A nohának viszonylag hamar bealkonyodott. A hegyben csak imitt-amott maradt belőle hírmondó. Helyette a fehér és piros delavári szaporodott el, de nem olyan nagy mértékben, mint a noha. Az otelló tartotta mennyiségben továbbra is a vezető szerepet. A sötét festő otellót, minden mennyiségben, aránylag jól lehetőtt értékesíteni. A delováris fehér borokat is megvették. A delovári szőlőt is el lehetett piacon adni, étkezési szőlőnek megfelelt, szívesen kötözték fel ropogós szemű fürtjeit eltartásra.

Az 1970-es évektől az új telepítésekben fő helyet foglal el a rizling szilváni és a nem kényes, új zalagyöngye. Mindkettő jól terem és szereti a helyet a hegyben. Meghálálják a kapott istálló és műtrágyát. A kertbarátok is segítik elterjedésüket. A zalagyöngye most olyan keresett, mint a század elején az otelló volt.

Csemege szőlő -saszla kivételével s alig van a hegyben. Csabagyöngyét, szőlőskertek királynőjét, Pannónia kincsét és Kocsis Irmát otthon, a házi kertekben termesztik, dédelgetik.

A szőlő "amig kinn alszik" igen sok mindennek van kitéve,igen sokat kell gürcölni érte metszéstől a szüretig.

Legnehezebb munkája a tavaszi kikapálás és a késő őszi bekapálás.A negyvenes években egyesek ezt már nem is bírták és átalakított taliga-nélküli,mások kistaligás ekével,egyenes lóval kezdték beszántani a szőlőket.A kiszántást is így oldották meg. Olyanok is voltak,akik egyszerűen elhagyták ezt a munkát.

Az állatok befogása a szőlőmunkába,kisebb elenyésző károk mellett,erősebb,fokozottabb karózást követelt.

Kapálni háromszor kellett és kétszer sarabolni.Majd ennek a munkának is a felét lovasították,a szőlőutakat (sorok közepét) mókolni kezdték.Csak a tükesort kellett kapálni. Kerekkes kézi mókolót,tolókapát is használtak. A sarabolókat kovács gyártotta törött kaszából.

A metszést márciusban szokták végezni és ez kimondottan férfi munka volt. 2-5 csapra és 2 szemre metszettek általában.A mai rugós metszőollók előtt,mehéz metszőkéseket használtak.Ezekkel a vesszőt megfogva,maguk felé húzva vágják le.A görbe metszőkések baltás felével pedig a száradt vagy nem kívánt csapot és a csapzásokat ütötték le.A venyigét kis csomókba rakták le, kihordták és iszalaggal,sáskötéllal kévékbe kötötték.A pincék jellegzetes tartozéka volt a "venicse kazal".Ezt aztán a következő tavaszig tüzelték.

A "fattyazás"-t,felesleges hajtások,hónalj-hajtások letördelését is férfiak,a gazda szemmel-tartásával szerették végezni,de ebben már asszonyok is segíthettek. A fattyazást első kötés előtt,akkor végezték el,amikor már látszott,hogy a hajtások mit hoznak,a tőke milyen reményekre jogosít.

Kötni háromszor kellett.Az alsó,első kötés tág,a második,haromadik szoros.

Juniusban végezték el a "tördelés"-t vagy "tetejezés"-t,lehetőleg egyforma magasságban.Utána szükség szerint,de legalább kétszer "kacsozni" kellett.Kánikulában arra is kellett ügyelni,hogy az aratás miatt sokszor összeuszott tőkét nem volt szabad egészen lekaccsolni,mert az árnyékolt fürtöket ha hirtelen nap éri,azok lesülnek.Ilyenkor még tilalmak is voltak,nem volt szabad mindig a szőlőbe belemenni.

A kötés,tördelés,kaccsolás és sarabolás munkájába már a gyerekeket is befogták.

A filokszéra később is tizedelte a tőkét. Ellene szénkénegezéssel védekeztek.

Permetezni általában háromszor szoktak, ma már legalább hatszor szükséges. Nők sohasem permeteztek, csak az első világháború alatt tett a szükség kivételt.

Jégverés ellen soha semmit sem tudtak tenni. Sem ~~xxix~~ a kihajított fejsze, felfordított lábú kisszék, sem a harangszó nem segített. 5-10 évenként ezzel is számolni kellett.

Meg kell őrizni az érő szőlőt a seregélyektől is, mert igen nagy károkat tudnak okozni. Régebben a hegypásztorok segítettek még a "jómadarak" ellen is. Ma már az őrzők katalolói, kézi kereplői lomtárba kerültek. A szőlőkben a legkülönbözőbb madárigesztek láthatók: hosszú póznákon szélirányba beálló, seprű vagy lapát-farkú, nagy, csilingelő lapátkerekes pörgetők (kereplők), cifra lebegő szalagok, fólia-csíkok, csillogó alumínium sávok, üveg és tükör darabok. A gazda leleménye szerint, rendkívüli változatos-sággal. Egyesek fehér nylon madzaggal fonják be a karók tetejét, igen nagy lyukú hálóként. Az őrzést azonban a személyes jelenlét, ostorral durrogatás, hessegetés biztosítja a legjobban. Még nagyot durranó karbid-ágyú is szerepel az ijesztés eszközei között.

A szőlő nehezen várt, legfontosabb munkája a szüret.

A szüret idejét a múlt század második felétől a századfordulóig, a hegy előljárósága, azelőtt az uraság jelülte meg.

A szedést főleg asszonyok, lányok, a hordást, darálást, régebben a taposást férfiak végezték. A berényi hegyben csöbörben hordták a pincébe a szőlőt, a puttonyozás nem volt szokásban.

A szüretet mindig közös munkával végezték. A szüretelők napszáma szőlő, mégpedig annyi, amennyi a szedőedényükbe (vödör, sajtár, kosár) belefér. A hegyen ilyenkor semmiféle ünnepélyesség nem volt, csak a szokásos birkapörkölt szaga és a jókedvű asszony-szivaj jelezte az örömet. Szüretre hagyományosan birkát kellett szerezni. Szüreti bált a hegyen sohasem tartottak. A faluban is csak a 20-as évektől vált szokássá.

A szőlő zúzása századunkban már nem jelentett problémát, szőlő-darálóval a szedéssel egyidőben elvégezték. A kezdeti fahengeres zúzókat gyári öntöttvas-hengeres darálók váltották fel. Nem volt minden pincénél, közösen szereztek be, a tulajdonosok között körbe járt.

Fahengeres darálókat helyi fűrő-faragó emberek gyártottak. Szentgyörgyön Tamás János, Máté György és Simon Ádám György szőlőtörőit emlegetik. Ők nemcsak maguknak, másoknak is csináltak néhányat.

1900-ban Gergye János vett először gyári szőlő-darálót. A darálók megjelenése előtt a szőlőt lábbal tiporták ki a nagy préssel összefüggő, alacsony oldalú, négyszögletes, tölgyfából kifaragott kádban, az ugynevezett "prés-szűrű"-ben. A szüretes hordóban először "muszlózták" muszlóbottal, utána taposták. A hordóból a már összetört, de még igen sok ép szemet tartalmazó szőlőt a 150x150 és 100x150-es, sőt néha 150x200 cm nagyságú, kb. 30 cm belső magasságú szűrűbe merték. A szűrűn lefolyó ~~ja~~ volt, alatta a földre súlyesztett kármentővel és fűz vesszőből font szűrővel. A szűrűbe két rakodásnyi muszikolt szőlő fért. Ezt két részre osztották. A lábat mósott taposó ekkor lépett be a szűrűbe és kezdett verejtékező, taposó táncba. A kitiport részt mindjárt felrakták a présbe. Ugy mondják, hogy eleinte a présből a must a szűrűn át folyt a kármentőbe. Később a présre külön lefolyót csináltak, a lefolyó alá ásott kerek gödörbe tették a csöbröt. Ez gyorsította a taposást, mert egyszerre, illetőleg egyfolytában lehetett két rakodást kitiporni, folyamatosan működhetett a prés, nem kellett annyiszor ki-beszállni, lábat mosni mindig a tekenyőben.

A taposás nagy, lassú és fárasztó munka volt. Megszűnésében az otellónak is volt valami szerepe. Nemcsak erős festőképessége, megduplázott terméshozama is sürgette a darálók használatának gyorsabb elterjedését. A darálókhöz nagy kádak kellettek. Ezek pedig a prés-szűrűket szorították ki.

A kádba darált szőlőről a levét hosszú, csúcsos borszűrőkosár segítségével merték le és öntötték hordóba. Borszűrő kosarat néhány helyen máig is használnak. Általános azonban az, hogy a kád oldalára belül fűzfonásból vagy kilyuggatott pléh lemezből szűrőt helyeznek és a kádat csapra ütik.

A hordókat előlével nem töltik tele, nehogy kiforrjon, még hébér kotyogót is raknak a hordó szájára. Ennek azonban csak az a célja, hogy egér ne menjen bele, mert a hordót a must forrása idején nem szabad bedugni. A préselést külön tárolják és a zajos forrás befejeztével ráosztják a hordókra.

A musthoz, borhoz csak fa edényeket, mérésre kivájt belü kobakot, "mérőkét" használtak.

A fehér mustot igyekeztek minél előbb hordóba tenni, a vöröset, pirosat egy-két napig kádon erjesztették.

Legjobb bor a Baka-domb környékén, annak délnyugati lejtőin termett. A talaj itt homokos.

A borok értékesítéséről és minőségéről Ifi Imre (1899) balatonberényi lakos így nyilatkozik:

"Én a harmincas évek közepétől voltam borfelvásárló. A budafoki pincébe, nagykereskedőnek vettem bort. Általában télen csináltunk egy-egy nagy bor-napot. Persze azért vettünk tavasszal, meg nyáron is. Minden mennyiséget felvásároltunk, ha megfelelt, még a környék szőlőhegyein, Zalában is. Kidoboltattam, hogy a hegyen ekkor-meg-ekkor az Ifi Antal pincéjénél bor-mérés lesz. Nagy pince volt, az ősszel bontották le. A legtöbbször itt szoktuk a borokat lefokolni maligán (Malligand) készüléssel. Sokan jöttek össze, üvegekben hozták a mintákat. Ez mindig híres nap volt, mi is csak reggel keveredtünk haza, de az egész hegyben nótaszó hallatszott még akkor is.

Rizlinget, meg sötét otellót vettem, és Esztergomba kifőzésre nohát. A rizling - évjárártól függően - 10-12 fokos szokott lenni, az otelló 8-10, a noha pedig sokszor 12 maligános. A legjobb bort Pap Lajostól vettem, a Bakadomb oldalában termett, 14 fokos volt.

Mustot is vásároltam. Az otelló 15-16 cukorfokos szokott lenni, de a fehér mindig megvolt 20-as. Cukorral és vízzel történő borhamisítás a hegyben, a második világháború utánig nem fordult elő."

Csinált borok a 60-as évektől lopták be magukat a szőlőhegy néhány pincéjébe. Elterjedt az a felfogás, hogy a borforgalmi vállalatok csak "kotyvasztott" műborokat hoznak forgalomba; ezeket szeszből, vízből és aromából gyártják. Meglepően sokan dőltek be ennek a rémhírnek, amely csak egyes boros gazdáktól származhatott, rafinált számításból. A palackozott borok jobbak és olcsóbbak voltak, mint amennyiért a gazdák a pincéknél adták a gyengébb sajátjukat. Mégis mindenki "tükén termett" bort keresett és a pincéknél vélt találni.

A fagyos szentek (Pongrác, Szervác, Bonifác) az 1950-es évek két egymást követő esztendejében már májusban leszüreteltek. Nem lett bortermés. (Csak nagyon kevés.) Ekkor kezdtek az uborkás üvegek kukorica-borai hordónyivá szaporodni. Sok helyen csináltak "ághegyi" (gyümölcs) és "sárvári" (cukor) bort. "Zsupphegyi"-nek vagy "zsuplé"-nak csúfolták a palackozott borokat. Nemcsak almából, körtéből, hanem kukoricából, törkölyből, seprőből is csináltak bort. Az ághegyit nem tagadták, de a többit titkolták. A cukor egyre több és aránylag egyre olcsóbb lett! Kukorica-kásával, vízzel, cukorral, élesztővel készült bort, amikor lefejtették, otellóval színezték és tagadták "sárvári" eredetét. A törkölyre vagy seprőre öntött vizet cukorral erjesztették. Ez már "igazi" siller, törköly vagy seprő ízű otelló lett. Megitták. Az élelmesebbek a jobban sikerültet tőkén termettként, kicsiben el is adogatták.

Abban az időben magam is csináltam 20 literes edényben kukorica-bort, almabort, meggybort és csipkebogyó (hecsli) bort. Másokat is megkínáltam. Nyíltan, előre megmondtam, hogy az milyen bor. Elfogadták, megkóstolták, megitták, csak éppen nem hitték el amit mondtam. A kukoricaborba, amely leszűrve 15 liter lett, 5 liter sötét (prézelés) otellót öntöttem. Hiába magyaráztam, meg voltak győződve, hogy lóvá akarom őket tenni. Az almabort még bevették, a meggybort megdicsérték, de a "hecsedli"-vel már megint baj volt. "Ilyent nem lehet csinyányi! Akárhunnajd való, gesztenye hordótu kapta az aromáját!" A következő évben sikerült a szüret. Öt akó jó fehérborom termett, vegyes hazai. József-nap körül volt a borkóstoló. Vettem a boltban 5 liter palackozott "asztali fehér" bort. 11 vagy 12 forint volt literje. Ugyanakkor háznál 14-15 forintért adták még a delovárist is. A palackok tartalmát demijonba öntöttem, az üvegeket pedig saját termésüvel töltöttem meg. (Meg kell jegyeznem, hogy a vett bor jó volt, 10-11 fokos, de a sajáttermésűnek finomabb aromája volt.) A kóstolók mindjárt megállapították, hogy a demijonban jobb van, érzik rajta, hogy tükén termett. "A másik se rossz, de azért emmellett maradunk". Akkor, ott mindjárt nem mertem bevallani a jószándékú csalást. Hát ilyen borszakértők a borivók!

A pince, meg a hordó erősíti a tőkébe vetett hitet. Ma már a borszakértelem is összezavarodott.

Vannak akik szüretelnek,préselnek,hordóba töltenek,úgy mint régen. Vannak akik szüretelnek,lemérik a must cukorfokát és cukorral javítva töltik meg a hordót.Ezeknél már kisebb vízzel-szaporítás is előfordul.

Vannak akik vesznek egy mázsa szőlőt,ledarálják,400 liter vizet és egy mázsa cukrot tesznek hozzá és 8 akó mustot szűrnek el savazva.

A borivók mostanában a savanyó borokat keresik,mert csak azokat hiszik természetesnek.A száraz,kemény bor lett a divat.Édeskés "az asszonyok bora". Egyre fogynak a csinált borok,mert egyre fogynak a borivók és szaporodnak a "sörösök". A borkedvelő régi gazdák a hagyományos karós műveléssel,a kertbarátok pedig magas, huzalos támaszokon igyekeznek minél több és minél jobb bort termelni.Néhányan vetélkednek is,kiváló mennyiségi eredményekkel. A termelőszövetkezet a hegyben nem foglalkozik szőlővel.

Nagy szőlőterületek a nagy-családokkal együtt szüntek meg a század első felében.Olyan nagy-családoknál,ahol 4-5 férfierő volt, és területet is szereztek,2-4 hold volt a betelepített szőlő. Sokat dolgoztak,de sok boruk is volt.A balatonberényi Bene családnak pl. 1907-ben 360 akó bora lett.(1 hold otelló és 2 hold rizling szőlőjük volt.)A szentgyörgyi öreg Simon József sem sokkal maradt el ugyanakkora és ugyanolyan szőlőterülettel,három pincében fért el a bora.És többen voltak ilyenek: Balatonberényben Ifiék,Gylyásék,Ángyánék,Balatonszentgyörgyön is Angyán és Bene család,Nagyék stb.Ezek a szőlőbirtokok a két világháború között osztozkodással váltak széjjel.

A borok,hordók kezelése szinte semmit sem változott az idők folyamán.Az első fejtés decemberben van,a második a tavasz folyamán. Azután már csak szükség szerint,ha a hordót meg kell kezdeni. A hordóból a seprőt,albort kiöntik és drótra fűzött ként gyűjtanak bele és beütik a dugóját.Ha nem veszi be a ként (elalszik),akkor kénezés nélkül ütik be.A hordó így marad,amíg újra nem öntenek bele.Használat előtt forrázzák ki.

A fehér óbort becsülik,de a vöröset (otellót) lehetőleg nem hagyják meg.

GYÜMÖLCS ÉS PÁLINKA.

A szőlőhegyben ma is legtöbb az almafa. Utána következik a szilva, dió, körte, cseresznye, sárgabarack, meggy, erősen leszakadva az őszibarack és gesztenye. Néhány birs maradt még, mutatóban van berkenye, valamint naspolya bokor. A ribizli bokrok a régi szőlőkkel együtt majdhogynem kimúltak, pedig minden vágás végén utat zártak. Terebélyes fügefa-bokor rejti az egyik, felében dugadűt pince bejáratát a Bakadomb tetején. Mandula nincs.

A gyümölcsfák gondozása ma is (egy-két kivétellel) csak nyesésből áll. A fák azért teremnek, mint régen, csak a szakemberek és kertbarátok szörnyűlködnek.

Az almák jó részét csak úgy különböztetik meg, hogy édes vagy savanyó, nyári vagy téli.

Ismert nyári fajták: szentiván-óma (fehér és piros), jeruzsálem óma, vajóma, rétes-óma és párizs-óma.

Számuk igen megfogyatkozott. A felszabadulás előtt piaci árúk voltak. A hullottat állatokkal etették meg, részben ecetnek használták fel, ma már pálinkát is főznek belőle.

Őszi érésűek a cigán-óma és a piros-édes. Ide számíthatjuk a sárga, piros stráfós csucsos-ómát, az aranypármint és az eperómát is. - Ezekből már hálóba is került, a hulló pedig részben aszálásra, részben törésre ecetnek, néha bornak.

Téli almák: piros pogácsa, fehér pogácsa, masáncki, benkő-óma, vasóma, lorett-óma, tököma, bőróma (őszinek is vehető), citromóma, láncsöcsü-óma, ordas-óma. - Mind régi fajta, állandóság, ezeket tették el télre. A hullottból ecet készült, az érettekből aszal-
tak. Régebben almából nem szoktak pálinkát főzni.

A szedett almát eladásig szénán tárolták, a saját szükségletre valót pedig hálókba rakták és a belső pince, szoba gerendáira rakták akasztották fel. Egyeseknél hosszukás, ritka fonású, felakasztható kosár is volt erre a célra. (L. 46. kép.)

Az újabb, első világháború utáni fajták a hegyben: szörcsike, husvéti rozmaring, Hunyadi aranka és kanadai ranett.

A jonatán, starking és delicesz csak a második világháború után, a gondos gazdák és kertbarátok néhány fás telepítése.



Érésí idő sorrendjében a következő körtefajták ismereteseek a hegyben: árpás körte, csirkelábú körte, vörös körte, buzás körte, tüskés körte, cukor körte, - ződ körte, hébér vagy saskörte, szegfü-körte, Kálmán körte, torzsátlan körte, pirosbélű körte, kétasszon-napi körte, - vajkörte, Sándor körte, bőrkörte, nyakas körte, mocskos körte és téli körte.

A korai és téli körték kivételével valamennyit aszalták és minden hullót ősz derekáig pálinkának szedtek össze.

A legjobb körtepálinka - úgy tartják - tüskés, ződ és saskörtéből készült. Ezek bő termők is voltak.

A sárgabarack egy-egy fával, őszibarack is csak hasonlóképpen, képviselte a barack fajtákat. A sárgaborocot értékelték jobban, mert azt piacon drágábban vették meg és igen jó pálinkát lehetett belőle főzni.

Néhány májusi cseresznye mellett általános volt a ropogós, hólyagos és a bor-cseresznye. Volt "fosóka" és fekete is.

Meggyet májusit, sajt-meggyet és fekete meggyet termeltek.

Általában jellemző volt (ma is az), hogy sok gyümölcs ment veszendőbe a fák alatt. Ez alól kivétel a gesztenye, dió és szilva. Ezeket mindig megtakarították. A szilvát nemcsak lekvárnak, pálinkának is mindig összeszedték és jeletős mennyiséget aszaltak belőle. Kék vagy hosszú-szíva volt az általános.

(A gyümölcs és szőlőfajtákat népi elnevezésükkel írtam le. Ismertetésüket tartalmazó részletes leírásuk "Néprajzi összefüggések Balatonszentgyörgy községben és környezetében" (1976) c. dolgozatomban található.)

Pálinkafőzésre a múlt század végén, a nagy filokszéra pusztítás idején rendezkedtek be. A pálinkát is annyira megszokták, hogy még bor mellett is kellett azután. A kisüsti főzés az első világháborúig általános volt. Emlékezés szerint 16 engedélyezett kisüsti főző működött a hegyben.

Pálinkafőzője volt többek között a szentgyörgyi Angyán gyerekeknek (Ferenc és János), Angyán Istvánnak, öreg Simon Józsefnek, Simon Ádán Györgynek, Máté Viktornak, Simon Szanyi Istvánnak, Simon Bálintnak, Bódi Mihálynak a hegyen és Gergye Jánosnak itthon. A berényiek közül Ifi Antal, Gulyás (Pöntör) János, Baksa József és Ferenc, Bene Kálmán és Angyán Ferenc főzdéjét emlegetik.

Az első világháború alatt be kellett a réz üstöket (háborús célokra) szolgáltatni. Azután a pálinkát legjobban kívánók és legtöbb kifőzni valóval rendelkezők közösen vettek egy üstöt. Szentgyörgyön a Kis Ferkó bácsi udvarán állították fel a főzdét. Résziből főztek, leginkább törkölyt, egy-két évig. Akkor szűnt meg, amikor a berényiek, szintén közös vállalkozással a hegyen (Vízállásban) nagyobb, jobb főzőt létesítettek. Ez maradt egyedül és hatósági szeszfőzde lett. A felszabadulás után a földműves-szövetkezet vette kezelésbe. 1972-ben végleg bezárták.

Minden pincénél a bor mellett pálinkát is tartottak. A mennyiség igen változó. Valamikor volt akószám is, manapság egy litertől fél akóig. Általános elv volt, hogy "éhomra kő egy kis pálinka". Pálinkának a gyümölcsön kívül, a törkölyt és seprőt is kifőzték. A seprőpálinkát orvosságként, bedörzsölésre is használták.

A pálinkának összeszedett gyümölcsöt fakalapáccsal; barackot, cseresznyét, szilvát "muszló-bot"-tal, sulokkal törték meg, fakították szét és hordókban lesározva, lezárva erjesztették. Törkölyt a szüretes hordókba döngölték bele szorosán és a tetejét agyaggal sározták le.

A barackot, körtét, vegyes gyümölcsöt ősszel, törkölyt, szilvát télen és tavasszal szokták kifőzni.

A régi pálinkafőzésnek egy-két tárgyi emlékét találtam csak. (Érthetően!) Ilyen az "ómatörő" fakalapács, "muszló" és a "törkömerő vella". (L. 39. sz. kép.) A fakalapácsot a répavágó szorította lomtárba.

Tiltott pálinkafőzés is volt egy-két pincénél, de nem jelentős. Pálinkát kisebb mennyiségben üvegedényben tároltak. A pálinkás kis "butykosokat" öröklődő ereklyeként tartották becsben, pedig csak egyszerű, a megszokottól eltérő formájú üvegek voltak. Fertálos, félakós és akós pálinkás hordók voltak, ezekbe bort nem töltöttek. Nehezen is váltak boroshordókká, mert a bornak kellemetlen mellékízt adtak. Egészen kicsi, 1-2 literes apró pálinkás fahordócska is akadt. (Horváth Józsefnél.) Helyi, cifrázatlan kármunka.

PINCÉK.

A balatonberényi szőlőhegyben kb. 180-190 "élő" pince van. Pincesor nincs. A pincéket kevés kivétellel az utaktól beljebb, a szőlőbirtokok közepe tájára építették. Gyümölcsfákkal védték északról a "fő-szél", vihar ellen, déli oldalon a tűző naptól. Az északi oldal őrzői diófák és szilvafák, a délié körték és almák.

Minden pincéhez istálló is tartozott. Ma már csak néhányat hagytak meg.

A pincék téglalap alaprajzúak és általában kelet-nyugati irányban helyezkednek el. Inkább a berényi részen (Vízállós, Bokros) van néhány E-D-i fekvésű. Falazatuk tömés. A fal vastagsága másfél sukkos (50 cm), de akad 2 sukkos is (75 cm) a múlt század közepe előtt épültek között. (Ilyen volt az Ifi Antal-féle nagy pince is, amelyet 1975-ben bontottak le.) Boronafalú pincé nem maradt fenn, valószínű, hogy nem is volt. Talpas pince is csak egy volt, az is a keresztúri részen. Boronafalat csak néhány későbbi istállóhoz alkalmaztak.

A tetők tartógerendásak, olló-lábakon nyugvó szelemengerendával. A századfordulón már csak nádas pincék voltak, azelőtt is kevés volt zsúpos. A szoba feletti végen gyakori a tűzfal, de a belső pince felett csapott tető volt mindig. Tűzfalat készítettek vályogból, deszkából, cserfa-fonásból is.

A falak magassága kívülről 1,5-2 méter, a belső pincénél csak 70-80 cm még akkor is, ha aránylag sík területre építették.

Ilyenkor kívülről földdel töltötték fel.

Minden pince 3 rekeszes, 3 helyiségből állt: középen a "külső-pince" (nehéz tölgyfa bejárati ajtóval), "belső pince" (itt tárolták a bort) és "szoba". Legnagyobb a külső-pince, szabad tűzhelyel, füstvetővel, padlás nélkül. A századforduló után sok pincére kéményt húztak. Különösen a nagyobbakra. Szabad-kémény, mászó-kémény egyaránt előfordul. Később csak cylinder kéményeket raktak.

A külső pincében préseltek, itt tárolták a kádakat, szüretes és vizes hordókat, szerszámokat és a prést. Innen nyílt egyik oldalról erős, vasalt, nehéz ajtóval a belső-pince, másik oldalról, a tűzhely mellett egyszerű, könnyű ajtóval a szoba. A küszöbök mindenhol magasak, sárzottak, mert a "föld"-jük a kinti szint

alatt van (eredetileg is), és nagy esők, olvadás alkalmával esetleg becsapó víz nehogy a szobába, belső-pincébe is befolyjon. A pincék általában 4-5 méter szélesek és 12-18 méter hosszúak voltak.

A belső-pincében magas (25-30 cm) "csántérok" a hordók, körül a fal mellett, a hordókon leborított "tőtike", sajtár, a vakablakban pipics vagy gyertya, a gerendákról hálókban alma lógott. Két oldalról kb. 10 - 15 cm átmérőjű kerek szellőző-lyukak nyíltak a durván faragott "tőfa-deszkájú" padlás alatt ki az üstök alá. Ezeket a lyukakat télre szénával bedugaszolták. Mivel a belső-pince félig a földben volt, padlásán széna a nádtető alatt, a bor még erős téiben sem fagyott be. A belső-pincék nagysága belülről 3 x 4 m-től 5 x 6 méterig terjedő, magasságuk 180 - 200 cm általában.

A szobák 3 x 4 méteres (kivételesen 4 x 5 m) nagyságúak, két oldalra néző, kereszttrácsos, kis fatáblás ablakokkal, tartós ott tartózkodásra alkalmasak. A keresztvasas 30 x 40-es, később 40 x 50-es méretű négyfiókos ablakokból két irányban lehetett belátni a területet. A külső fatáblák ha ki voltak támasztva, jelezték, hogy van a pincénél valaki. A külső-pincéből fűthető zöld-szemes rakott kályhák melegítettek. Majd a külső szabad-tűzhelyek megszüntetésével, a szobákba rakott ~~"pörkhentek"~~ "pörhentek", bádog tűzhelyek, vaskályhák kerültek. A két ablak között sarokpad, nehéz asztal (néhol kecskelábú). Az ajtóval szembeni ablak felett, hosszú (2 m), fafogasokkal ellátott, fekete tálas. A fogakon nemcsak levetett gönc, szalonna is himbálódzik a húsmadzagon. A tálas tetején néha füstölt túró is lapul a cserép vagy bádog tányérok mellett. Két faragott hátú szék, vagy egyszerűen összerakolt ülőke, magas kis-szék és egy vagy két ágy, szénával bélelve, alkotja a butorzatot. A kályha mellett ajtós ecetes hordó, vagy ecetes csöbör. (2-3 akós.) Az evőeszközök: rozsdás kés, villa és kanál a gerenda fölé vannak bedugva. Cserép pohárban zsírt, pálinkás butykost, egy-egy fej hagymát, sót, paprikát a vakablak rejt. Főző lábos szegen lóg. A boros kancsó és poharak mindig a takaratlan asztalon vannak. A pad-sarok a szakasztóruhába takart kenyér, vagy hazulról hozott egyéb élelem helye. Asszonyok a hegyen nemigen szoktak főzni. A férfiak borral készült vad-pörköltje és hamuban sütött krumplija emlékezetes. Fentiek annyira tipikusak, hogy alig lehet találni valahol valami eltérést.

A berényiek századunkban épült pincéi, különösen a Bokroson, gyakran csak két rekeszesek. Elhagyták a szobát. Az egészet lepadlásolták és kívülről, a tűzfalon van a padlás-feljáró, illetőleg a padlásajtó. El nem választott szoba-részt az ablak mellett alakítottak ki. (L.17-18.sz.kép.)

A pincéknél nincs szabvány-méret, még két pontosan azonos méretűt sem lehet találni.

Néhány pincét ismertetek, néhányat a fényképek mutatnak.

1. Simon Jenő Balatonszentgyörgy, Berzsenyi u.61.sz.lakos pincéje a Derékhegyben, a berényiek részén van. Öreg Simon József Osváth Gergőtől vette a múlt század vége felé. A terület 3 holdnyim volt és 3 épület volt rajta: a ma is meglevő, és mellette északra kb. 10-15 méterre, vele párhuzamosan ugyanolyan, istállónak használt épület, de ennek is volt 4x4 m alapterületű belső-pincéje, (osztokodáskor lebontották a 30-as évek végén), majd ezektől ÉK-re kb. 50 méterre É-D irányban fekvő, régi, pálinkafőzőnek használt nagyobb, de hagyományos beosztású pince. (Ezt 1947-ben bontották le. A terep enyhén lejt K-ről Ny-ra.

A meglevő pince külső mérete 12,15 x 4,80 m. Nádtetős, nyugaton tűzfallal, keleten csapott tetővel. Falmagassága nyugaton 180 cm a koszorúgerendáig, keleten a feltöltéstől 75 cm. Szobája 250x380 cm, külső-pincéje 430x380, belső-pincéje 350x380 cm. alapterületű. Tömésfalú, döngölt padlójú, kémény nélküli, szabad tűzhelyes épület volt 1974-ig. Ekkor a szobát leválasztották, külső bejáratúvá alakították, a külső-pincét kéménnyel látták el és lepadlásolták. A tűzhely feletti füstös, kormos gerendát érintetlenül hagyták. A külső ajtó mellett, nyugatról 40x80cm-es fekvő ablakot vágtak és a volt külső pincét is szobává alakították. A belső-pince érintetlen. A külső ajtó kétszárnyas, 155 cm magas és 120 cm széles a tok mérete. A szoba ablakai nyugati és déli oldalon 43x53 cm tokméretűek, kívül kétszárnyas fatáblával. A fatáblák betámasztása eredeti módon, kétágas (villás) fával történik. A szoba ajtaja eredetiben van berakva a Ny-i oldalon. Fenyőfából készült, mérete 150x77 cm. A belső-pince ajtaja méretben megegyezik a külső ajtójával, fekete vaslemezzel burkolt. A padló szint 20 cm-rel van alatta a külső küszöbnek. Maga a pince a múlt szd. közepén épült. Most Simon Jenő osztozott rajta testvére László fiával. Ilyen a pincék sorsa, vagy várhatóan ilyen lesz. Elegendő már egy kirándulásra alkalmas szoba és valami szerszámtér. (L.I.sz.mell. és 4.sz.kép.)

2. Kis Viktor (Balatonszentgyörgy, Csillagvár u.41.) 38-as pénz-
ügyőri számozású pincéje az osztatlan örökséget mutatja. (Mivel
számunkra ez az érdekesebb, a továbbiakban ilyeneket ismertetek.)
Nádas, csapdt tetejű, 15,50 x 5,20 m alapterületű, a nyitott tűzhely
megszüntetésétől, kéménytől eltekintve, eredeti állapotában levő
épület. A tartógerendán tisztán látszik az 1848-as építés évszáma.
Szobaberendezése annyiban tér csak el az általános leírástól, hogy
az ablak feletti 230 cm hosszú tálas felső része hiányzik, csak a
deszkapolc és a fa fogak feketednek a fehér falon. Allítólag ez
eredetileg is ilyen volt.

A külső-pince 2 nagy 20 akós kádja árulkodik, hogy sok otellót
szűrtek itt el, amit a Kis Ferkó bácsi a kocsmájában mért ki a
két világháború között. A felszerelést felülnyomó lábasprés és
"békebeli" szőlődaráló egészíti ki. (L.I.sz.mell.és 5,6,43 kép.)

3. Ángyán Ferenc és János (Balatonszentgyörgy, Csillagvár u.50.)
közös tulajdonú, osztatlan pincéje, közel a szentgyörgyi hegykapu-
hoz, a legrégebb pincék egyike. A múlt század elején épült, külön-
álló, változatlanul meghagyott 5x10 m-es, tömésfalú istálló-pajtá-
jával. A pince 1886-ban leégett. Addig zsúpfedezés volt. A falak
épek maradtak, új tetőt szabtak rá, szabadkéményesre építették
újjá és náddal fedték. A pince 3 helyisége tágas, a szoba 4x4 m-es,
a külső- és belső-pince egyaránt 6x4, 6x4 méteres belülről. Maga
az épület 18 méter hosszú, 5 méter széles. Itt is volt pálinka-
főző. (L.11,13,14 sz.kép.)

4. Ángyán Ferenc balatonberényi és Ángyán István balatonszent-
györgyi lakosok pincéje, szemben a hegykapuval, az Ángyán-domb
tetején, és ezek szomszédságában délre, az Ángyán Viktor féle
pincék voltak a hegy leghíresebb és talán legnagyobb ősi pincéi.
Ángyán Ferencé 22 m hosszú, eleje pálinkafőző, hátulján istálló
egy tető alatt. Ősi berendezését nem őrizték meg. 2 helyiséget
lebontottak, a belső-pincéjéből, a régi padlásolást meghagyva,
szobát rekesztettek le. A pincét 200 évesnek tartják.
Ángyán István pincéje cseréptető, szintén istállóval egybeépített.
(Az Ángyán Viktor féle pincével külön foglalkozom 6.pont alatt.)
(L.1,2,7.sz.kép.)

5. Nagyon szép, eredeti állapotot mutat a szentgyörgyiek hegyrészében levő Bene Jenő (Balatonszentgyörgy, Csillagvár u. 44.) 74-es sorszámozású pincéje. A múlt század első felében épült, a századforduló után, de 1910 előtt tatarozták. Nádazták, kéményt húztak rá. A külső-pincéből akkor rakták ki a nagy szűrős, gerendás prést. Fa-fondorából díszes, füstvető gerendáját tartó oszlop, szűrűjéből pad és ülőke lett az üstök alatt. A belső-pince és a szoba, rakott zöld-szemes, kívülről fűthető kályhájával, tálasával és egyéb berendezésével a századforduló óta változatlan. A polcon őrzött régi "katakuló" és kézi "kerepülő" még használható állapotban van. - Jellegzetes, az általános leírástól semmi-
ben el nem térő, közepes nagyságú pince. (L.VII.sz.mell. és 41,42. sz.kép.)
6. Kereskai József (Balatonszentgyörgy, Csillagvár u. 53.) Ángyándombi (Ángyán Viktor féle) pincéje a múlt században fő pincének, századunk elején is hegybírói székhelynek számított. Ángyán László építtette 1850 előtt. A nádtetős, 17 m hosszú, 5 m széles, vastag tömésfalú épületben 5x4-es belső-, 6x4-es külső-pince van. A külső pincében máig is megvan a beépített kemence és a múlt század végi szabadkémény. Szobája is 5x4-es volt, amelyből a jelenlegi tulajdonos istállónak használt helyiséget rekesztett le az 50-es években. Osztokodáskor a pincéhez tartozó különálló istállóból is pince lett. (Kereskai László használja.) Ugyanugy a szintén különálló pálinkafőző épületéből. Búcsúkat szoktak itt tartani. Utoljára 1922-ben, kereszt-szenteléskor. A keresztúri búcsút tartották (tavasszal és ősszel), és a hegybíró a keresztúriakat különleges, megkülönböztetett tisztelettel hívta meg. (Meg is választották állítólag ismételten.) Szépen faragott pad és szék van benne. (L.IV.sz.mell.)
- A pincéhez múlt század végén épült pálinkafőző is tartozott, belső-pincével, amelyben csak pálinkát tartottak. Jelenleg 2 rekeszes pince, Ángyán József (Balatonszentgyörgy, Csillagvár u. 73.) tulajdonában van. (L.3.sz.kép.)
7. Hasonlóan régi pince Böröcz Imre József (Balatonberény, Kossuth u. 6.) öröksége is a Vízállásban. Szobája 3x4 m, a külső-pince 6x4, a belső 5x4 m. méretű. A szobában külső-pincéből fűthető, rakott szemeskályha. A külső-pincében megvan a tűzhely, felette füstvetővel.

8. Gulyás Imre (Balatonberény, Kossuth u. 62.) 128. sorszámozású pincéje az un. Öreg-Bokroszon a múlt század elején épült. Tömésfalú, eredetileg is nádas pince volt. A jelenlegi tulajdonos apja, Gulyás Bertalan az 1900-as évek elején vásárolta meg Szücs Gerő szentgyörgyi körjegyzőtől, akinek még az öregapja építtette. A pince 4x4-es szobából, 5x4-es külső- és 5x4-es belső-pincéből áll. A külső-pincében ma is megvan az északi falat elfoglaló, nagy, gerendás, csigás prés, amelyet 1945-ig a jelenlegi tulajdonos is használt. Máig is használatban vannak a borszűrő kosarak és jó állapotú az ovális 20 akós kád. A szoba lezárt, nem tekinthetem be. (A tulajdonos magtalan testvérének múlt évi öngyilkossága miatt hatóságilag lepecsételték.) A padlásról faragott szék és sarokpad maradványok kerültek elő. (L. 31-32 sz. kép.)

9. Bene Kálmán (Balatonberény, Táncsics u. 16.) 72. jelzésű pincéje a Derékhegy déli részén, a hegy-gyepü közelében 1875-ben épült. Szobája 350 x 500, külső-pincéje 600 x 500 cm alapterületű, belső-pincéje ugyanekkora a 16 méter hosszú épületnek. 1900-ban a külső-pincét is lepadlásolták. Mai 65x85 cm-es vasrácsos ablakait betörés után, 1924-ben rakták be. Ekkor épült a mostani istálló. A nagy gerendás présből 1907-ben 3 db lábas húzó-prést csinált a berényi Varga Bertalan. A "sorokat" Kovács készítette. Nagyon szép, jó állapotban levő két faragott szék és tálas idézi a multat. A tálas faragás-dísz megegyezik Gulyás János pincéjében lévő faragott pad támlájának díszítésével. A régi "teknyős" borszűrőben diót tartanak. Deszkája szulos, de a vesszőfonása ép. A máig is jól szolgáló nagy gyári szőlődarálót 1907-ben vásárolták. A 80. életévét betöltött tulajdonos hétközben itt tartózkodik, méhese is van.

10. Gulyás János (Balatonberény, Kossuth u. 9.) vízállósi 28-as számot viselő "híres" nádfedeles pincéje 1890 körül épült, az elbontott "nagy" pince anyagának felhasználásával. Érdekessége, hogy a belső-pince alul van, a külső-pince és szoba alatt. Maga a pince 7,5 x 4,5 m külső méretű, észak-déli fekvésű, tömésfalú, a déli oldalon kívül felhúzott kéményű, nádtetős épület. A "belső" alsó pince 7x4 méteres, hatalmas (32 cm-es) ősi tölgygerendás, faragott (bárdolt) 60-80 cm széles 6-7 cm vastag tölfa deszkás födémű helyiség. Bejárata kívülről, a nyugati oldal északi végén van. Keleti falán a földszintre felfelé vezető rácsos, kürtős ablak van, északi falán négyszögletes nagy vakablak, nyugatra szellőző nyílás. A külső nehéz keményfa ajtók szegecseltek,

a régi pincéről kerültek rá. Vasalásuk és zárszerkezetük ritka, különlegesen biztosított. A faragott tálas, hátságpad és szék ősi szép butordarab, a sérült sarokpad is elmúlt századok emlékét őrzi. A pincéhez tartozó istálló-pajtát 1959-ben elbontották. (L.27.sz.kép.)

Összesen csak 5 olyan pince van, ahol a borospincét a földbe gúlyesztették a szoba alá. Ezek között van téglával kirakott bolthajtásos és garandás földmű is. Külső bejáratiak.

Valamennyi pince fehérre meszelt. A fal alját több helyen korommal húzták el, mint otthon valamikor a házakét.

A Balaton felé néző északi oldalon egyetlen pincének sincs ajtaja vagy ablaka. Vannak akik nád-csaptatóval védik, takarják az északi falat.

8 rom áll emlékeztetőnek, elhagyatva, csak a körülöttük elvaduló gyümölcsfák őrzik az idővel dacoló, meredező, sárga, erős agyagú tömés-falakat. Olyan leégett pince is van, amelynek még félig elszenesedett koszorúgerendáit sem szedték le, nem döntötték el, pedig már körülszántották. (L.19.sz.kép.)

A második világháború alatt, háborús események folytán több pince leégett.

A később lebontott pincék falait eldöntötték, a réteken, gyümölcsösökben csak kis téglalap alakú kiemelkedés, a szántókon nyomuk sem maradt. A lánctalpas gépek 1970. után teljesen eltűntek.

Az épült és épülő új pincék nyeregtetősek, cseréppel vagy palával (hullámpalával) fedettek és többnyire 2 helyiségből állnak. A régi nagy pincék többségét felében lebontották, vagy felét romokban hagyva, a másik felét használják, tatarozzák.

(L.21-22,33-34 sz.kép.)

A zártkert-rendezés óta, különösen a legutóbbi időben, nagyméretű renoválás, szinte minden harmadik pincénél nádazás folyik. Öt nádazó dolgozik. A nádtető jó hőszigetelő, az utódok és új tulajdonosok is megkedvelték. Talán a "régiségek" gyűjtésének, megbecsülésének divatja is közrejátszik.

Az új pincék falán (belül) a festett tányérok jelentek meg.

A régi szobákba az új tulajdonosok képeslapokból kivágott színes képeket vittek be (meglehetősen kevés izléssel).

A régi gazdák csak egy falinaptárt szoktak kiszégezni.

A berényi hegyben emberemlékezet óta áll egy lakás céljait is szolgáló nagy pince a Baka-domb alján. A felszabadulás utáni időkig lakták. Régi, cserepes, 2 szobás, alul pincézett, külső nyitott kéményű téglapépület, valaha urasági pince, vagy vincellér lakás lehetett. A Gergye-kereszt festői völgykatlanának peremén, védetten uralja a lankást. Ma is aránylag jó állapotban van, előtte kávas kút. A század elején a berényi származású Ifi István lakott benne (nyughatatlan ember volt), majd tőle vette meg Banicz János battyáni parádéskocsis a 30-as években és oda költözött családjával, mert összeveszett az urasággal. (L.25.kép.)

KUTAK.

A hegyben összesen 5 kút van, valamennyi a Vízállósban és annak folytatásában a Derék-hegy középső völgyében. Mind kávas, csigás. Kötéllal, vödörrel lehet kézzel vizet húzni 17-18 méter mélységből. 3 kút magántulajdonú, 1 a pálinkafőzőnél, 1 pedig közös kút a szentgyörgyiek hegyrészében.

Újabban, közel a berényi faluvéghez, Máté Ferenc 17 méter mély kutat ásatott. 1977 márciusában pedig Simon Jenő vízállósi (írásban hivatalosan derék-hegyi) új szőlőjében furatott 37 méterre. A vízszintje 22 méter mélyen van. A fúrófej 7 méter mélységben valami nagyon kemény anyagon nem tudott áthatolni. A fúrással ekkor 5 méterrel odébb mentek északi irányban és ott akadálytalanul sikerült. Több mint 20 méter vastag az agyagréteg.

Míg a Vízállós lapján, a Balatonhoz közelebbi részen 1-2 méter mélyen víz van, ugyanabban a lapban délre, pár száz méterre már mély kutat kellett ásni. A régi pálinkafőző kútja kb. 15 méteres, ugyanilyen mélységű a tőle keletre, fent a domboldalon, a szentgyörgyi Nagy testvérek kútja. A völgyben tovább délre, a Gergye lap keleti szegélyén levő Banicz féle kút kb. 18 méter. A szentgyörgyiek egyetlen kútja is hasonló mély.

A kutak vizét csak ivásra, főzésre használták. Permetezéséhez, hordómosáshoz hordókban kocsival vittek vizet a szentgyörgyi bővízű, gémes "fősó-kút"-ról. A berényiek pedig leginkább a Balatonból. Ma már, mivel fogatok nincsenek, a fuvar drága, legtöbb helyen ciszternát, cementhordó víztárolót csináltak. Az ereszről lefolyó esővizet deszkából vagy bádogból készült csatornával gyűjtik össze. (L.10,15-16,37.sz.kép.)

Hegyi keresztek.

A balatonberényi mindkét hegybejáratnál kőkereszt van, a szentgyörgyi hegykapu mellett nincs semmi. A szentgyörgyi (alsó) részen sincs kereszt. Ennek oka nemcsak a vallásosság kisebb foka, a valamivel szegényesebb sors is lehet. A hegykaputól egyenesen keletre, kb. 250 méterre, a hegy központjában, az Ángyán dombon, a szentgyörgyi-berényi Ángyánok kiterjedt birtokán 1922-ben emeltek kőkeresztet. Allították: Ángyán Ferenc és fia István (berényi), Ángyán Viktor, Ángyán István, Ángyán József, fia László és özv. Ángyán Lászlóné (szentgyörgyiek).

A Vízállós végében, a széles kiterülő katlanban áll a Gergye-kereszt. Vésett, fekete festett betűk hirdetik a helyreállító nevét: "Gergye János 1900". A magas talapzaton pedig festetlenül "B B 1849" jelzés látható. (L. 26. sz. kép.)

A hegyháton a keresztúriak nagy fakeresztje tájékozódási pont.

Dülönevek a hegyben.

Bokros. (Öreg-Bokros a hegy-gyepün belül, Uj-Bokros a hegy-gyepün, ma zárt-kerten kívül a Balaton felé. Ez utóbbi rész szőlői, pincéi felszámolás alatt vannak. Méltányosságból meghagyott egy-két pince áll már csak, kevés szőlővel.)

Vízállós.

Derék-hegy. (A hegy dereka, közepe.)

Hegyhát.

Baka-domb. (Elnevezés eredete ismeretlen.)

Marhanyelv. (Álakjáról elnevezett földnyelv, kisebb domb.)

Ángyán-domb.

Csuha-domb.

Gergye lap. (Nevüket tulajdonosuktól kapták.)

Hársas. (Igy hívták a múlt században a Derék-hegyet.)

A SZŐLŐMŰVELÉS ÉS GYÜMÖLCSÖS ESZKÖZEI.

- 1.) Széles- és tehénszájú kapa. - Széles-kapával végezték a szőlő márciusi kikapálását és novemberi bekapálását, valamint szükség szerint a gazos szőlő kapálását. Minden egyéb munkára a tehénszájú-kapa szolgált.-A széles-kapa fent is sarkos, a tehénszájú feht legömbölyített (lekerekített) és keskenyebb volt.
- 2.) Saraboló. - Kaszából kovács által gyártott, hosszabb nyelű gaz-írtó szerszám. Ezt használták nyáron, amikor még a gaz nem nőtt nagyra és talajlazításra sem volt szükség. (L.II.mell.)
- 3.) Ásó. - Szőlőtelepítés előtti talajforgatásra, gödör ásásra és kisebb, nem szántható rész felásására.
- 4.) Írtókapa. - Keskeny, erős kapa. Fa és szőlő kivágásakor, kiásásnál kisebb gyökerek elvagdolására használatos.
- 5.) Fejsze. - Favágásra.
- 6.) Szekerce. (Topor) - Karó faragásra, ágaprításra és karózásra.
- 7.) Karózó-vas. - Karózásnál lyuk készítésére és ugyanilyen célra sima-vessző rakásakor használják. Megfordítva gömbfeje mozsár-törő.
- 8.) "Liggató fufu" - Sima vessző ültetésnél könnyebb vele lyukat fúrni a földbe, mint a karózó-vassal. Fából van, régi szerszám. (L.II.sz.mell.)
- 9.) "Tükefűrész", "fékézfűrész" és "hosszifűrész". - Nyesésre, favágáskor fűrészelésre. A tükefűrész állítólag itt sohasem használták tőkék, csak fák, kisebb ágak nyesésére.
- 10.) Metszőkés vagy "tükevágó kés". - Valamikor metszésre használták, ma már csak elvétve található a lim-lom között, padláson, üstökbe dugva. (L.II.sz.mell.) Bene Kálmánál a sarló alakból befelé domborúan is ívelt élű metszőkést találtam, amellyel a metszés húzva, ~~tolva~~ egyaránt lehetséges volt. 25-30 cm-es sima nyele keményfából készült, a kés kicsúsztatása ellen átvert szeg biztosított.
- 11.) Metszőolló. - A ma élő emberek csak metszőollóra emlékeznek. A múlt század végén már ollóval metszettek.
- 12.) Oltókés-e a gondos gazdáknak volt.

- 13.) Egyetlen pincéből sem hiányozhatott a kasza, tokmány, kaszakő, kalapáló-szék, vasvilla (régén favilla), grábla és a petrence-hordó rudak - a szénázás eszközei.
- 14.) Permetező, permetes hordó, valamint a csak permetezéshez használt permetes ruha és ócska kalap. - Az 1960-as évekig csak meszezett rézgálic oldattal permeteztek. Ma már különböző, hatásos permetezőszerek állnak rendelkezésre, csak az öregek tartanak ki otellójukkal a gálic mellett.
- 15.) Szénkénegező. - Kétkézfogantyús, hengeres, alul vascsöves fém szerszám, filokszéra ellen a szénkéneg földbe juttatására. Nem volt minden pincénél, ma is ritkaság. (L.VIII.mell.)
- 16.) Pödrött sáskötél, raffia. - Kötözésre. Raffiát ritkán és kevesen használtak. A sáskötelet két szál hosszú sásból télen pödrögették meg kézzel és 100-as csomókba kötötték. A 30-as évektől rokkával is pödörtek sásat, így sokkal gyorsabb volt. A sáskötélnek való szép hosszú sásat a berekben szedték meg és kévékbe kötve vitték haza. Otthon két ujjnyi vastagon, póznákra szépen sorban kiteregezve, felül is póznával lefogatva szárították meg. Erős napon nem jó szárogatni, mert akkor éles és törékeny lesz. A megszáradt sásat kirázták, tövével szépen összeütötték és kévékbe kötve rakták be a pajtafiókba. Szellős helyre kellett tenni, nehogy megrökönyödjön. Télen aztán az esti sáspödrés előtt vízzel meglocsolták, hogy vonyódott legyen. Sáskötelet úgy csináltunk, hogy a kioldott kévéből felvettünk két szálat, egyik kéz mutatóujjára felénél összehajtva kezdtük pörgetni, másik kézzel fogtuk össze és a vége felé csusztatva engedték sodródni, feszesen. Aztán egy mozdulattal a közepét a térdünkhöz téve, engedték összeugrani. A szabad véget az ujjunk helyébe, a hurokba bujtattuk és készen volt a sáskötél. Ujjainkat sokszor elfogta a sás, véres kötelet is csináltunk, de hát ez "katona-dolog" volt, így vigasztaltak bennünket, gyerekeket a kérges ujjú felnőttek.
Ma nylon raffiát használnak kötözésre.
- 17.) Kereplők, madárijesztők. - A múlt században a "katakuló", majd a "kerepülő", az első világháború után pedig a böprüfarkas, csilingelő szélkereplők voltak a seregély-távoltartás eszközei. Rongyokba öltöztetett keresztfás madárijesztőt állítottak a szőlőbe, de ma már alig lehet ilyent látni. Az utóbbi években megjelent a magas póznára feltett,

májusfára emlékeztető kerék, vagy koszorú, libegő, csillogó színes szalagokkal.

- 18.) Vizesvödör. - Telepítéskor iszapolásra és tiszta víz tárolására használatos. Itatásra is kellett.
- 19.) Létra. - "Lajtergya" fák nyesésekor, gyümölcs szedéskor szükséges kint, bent a pincében padlásra feljáró.
- 20.) Fűzkosár és teknő. - Gyümölcs szedéshez, szürethez, valami behordásához és valamit beletenni mindig kell.
- 21.) Almaszedő. - Almaszedőnek kerek deszkalap szélébe, körül másfél ujjnyi távolságra fafogakat, középebe póznát ékeltek. Ezek az almaszedők ma is megvannak, a boltokban beszerezhető fém abroncsos, vászonzacsós almaszedők mellett. (L. II. mell.)
- 22.) Almás háló és almatároló kosár. - Almát a hegyen csak hálóban felakasztva tárolták. Csak szedéskor rakták ideiglenesen szénára. - Ma már gyümölcsös ládákat is használnak, főleg a 60-as évek óta. Legújabban nylon hálóknak kívántatja magát az alma az új pincéknél. Ritka fonású almatároló kosár is volt régebben néhány helyen. (L. 46. sz. kép.)
- 23.) "Ómatörő". - Fakalapács ecetnek szánt alma törésére. A századforduló után már nem használták. A répvágók szorították lomtárba.
- 24.) "Mókoló" vagy tolókapu. - Kézimókoló a 20-as évektől használatos. Ez kerek, két szarvas, három hegyes fekvő kapából álló, sekélyen földet túró szerszám. - Akadt nyeles, könnyű, szintén 3 késkapás kézi mókoló is, amelyet sarabolóként használtak. Ez azonban nem terjedt el, mert a kő nélküli agyagos talajon a saraboló jobban bevált. - Állati erővel (lóval) húzott mókoló a negyvenes évektől van használatban.
- 25.) Eke. - Szőlőtakarásra (beszántásra) átalakított, a gerendó végén kerékkel ellátott, vagy külön kis keskeny taligás, keskeny szarvú, egyes állat által vont eke.
- 26.) Szőlőkarók, lábak. - Általában kb. 180 cm hosszú, hasított keményfa karókat használnak. Amióta az akác általános lett, szőlőkaró csak a jól hasadó akácfából készül. Lábnak újabban kordonművelésre 220-250 cm hosszú betonoszlopokat tömnek, vagy akác dorongokat állítanak és drótot húznak, általában kettős dupla sorban rájuk.

BORKÉSZÍTÉS ÉS BORKEZELÉS ESZKÖZEI.

- 1.) Karikós teknyő. - Prés alkatrészek, tőtike, csapok lemosására, szőlő meréshez, prés felrakásához és lábmosásra.
- 2.) Szüretes hordó. - 150-200 literes, hosszú dongás, felül nyitott, álló fahordó, szőlő gyűjtésére, szállítására.
- 3.) Kád. - 10 akóstól 20 akóig, karikós, néha ovális alapú nagy faedény. A négyszögletes, fatörzsből faragott "szürü-kád"-akra is emlékeznek még. Szőlő kitiprására szolgált. Volt különálló és préssel egybeépített. Lefolyójuk volt. A különállót gerendákra szokták felhelyezni, így nem kellett a csöbröt földre süllyeszteni. A szürü-kádak a gerendás présekkel együtt múltak ki.
- 4.) Szőlődaráló. - A múlt század végétől az első világháború végéig fahengeresek is voltak a gyáriak mellett. A fahengeres darálók nem előzték meg a gyáriakat, hanem azok elve, mintája után készültek, olcsóbban.
- 5.) Borszűrő kosár. - Csúcsos vesszőkosár, kádban a zúzott szőlőbe belenyomva, a lé (must) kimerésére szolgált. Ma már kevesen használják, mert a kádat csappal, szűrővel látták el és a levét úgy eresztik le. (L.45.sz.kép.)
Félköríves deszka oldalakkal is csináltak borszűrőket. Az ávek szélén, sorban beékelt pálcákkal kötötték össze a deszkákat és a pálcák közeit vékony fűvesszővel sűrűn, kosárfonás-szerűen fűzték be. Kisebbit dróttal kötötték a lefolyó alá, a nagyobbat deszka fogójával csöbörre lehetett helyezni. Mindkettőt a nyitott lefolyójú tipró-kádaknál (szürü-kádaknál) használták. (L.VIII.sz.mell.)
- 6.) Csöbör. - a présből kifolyó must felfogására szolgáló, felfelé kissé szűkülő, dongás füles, faedény. Űrtartalma kb. 30-40 liter, de félakós (28 l.) és akós (56 l.) csöbrök is voltak. A csöbröt a régi gerendás préseknél a lefolyó alá ásott kerek mélyedésbe helyezték.
- 7.) Kármentő. - Régebben a csöbröt helyettesítő, ovális alapú kis fakád. Űrtartalma a csöbörével azonos, de oldalai alacsonyabbak.

- 8.) Fasajtár. - Must hordóba hordására és borfejtésnél használatos. Fenyőfából is készült, hogy könnyebb legyen, de a régi sajtárok mind "tőfa dugások". Űrtartalma után "fertálos sajtár"-nak hívták.
- 9.) Boroshordó. - Volt fertályos, fél-akós, akós, 2 akós stb. 10 akósig. 10 akósnál nagyobb hordót nem használtak. A hordókra a hitelesítésen kívül, sütővassal saját jelet is égették, általában szív alakú keretben. (L.II.sz.mell.)
- 10.) Tőtike. - Hordóba-töltésre használatos, fenekén csöves faedény. A lekerekített négyszögletes alakú általános mellett, kerek is fordult elő.
- 11.) Kobak merőke, káforka. - A must merésére (kádból, csöbörből) kobaktökből készült merőkét használtak. Sok helyen még ma is megvan és használják. A kobak merőkét a két világháború között a nyeles "káforka" váltotta fel. (L.VII.sz.mell.és 50.sz.képen.)
- 12.) Héber. - Lopótökből készült. A szép alakú, jól kiérett hébert karcolással is díszítették. Árral vagy hegyes késsel egyszerű mintákat karcoltak rá: legtöbbször szívet névbetűkkel, szőlőfürtöt levéllel. A szárát mindig simán hagyták. Lopótök hébéreket néhányan ma is használnak. Uveg héber csak a negyvenes évektől terjedt el. Addig csak az "uraknak" volt.
- 13.) Muszlóbot. - 50-60 cm hosszú, alul tíz centi átmérőjű, felül fogásra keskenyedő hengeres fa. Présbe rakott zúzott szőlő és törköly tömörítésére, ledöndölésére használják.
- 14.) Prés. - A múlt században hatalmas gerendás, fa csavar-oszlopos, tiprókádás fapréseket használtak. Ezeket váltották fel a négy oszlop-lábas, vascsavaros prések. A gyári kerek garatú öntöttvas prések csak a faluban a házakig jutottak el, a hegyen csak új pincéknél találhatók. A berényi hegyben a régi szűrös, gerendás préseket szétszedték. Igen nagy helyet foglaltak el. Ezért kellett a nagy külső-pincék. Eredeti, 1841-ben készült gerendás, csigás prést találtam Gulyás Imre bokrosi pincéjében. Ehhez szűrű nem tartozott. (L.V.sz.mell.) A facsavart "csigának", fa "fondornak" is hívták.

A gerendás présekből alakították ki a ma is használatos lábas-préseket. A lábak maradtak, gerenda nélkül, a méreteket leszűkítették. A "pap" helyett a garatba csavarmenetes vas, "vasfondor", "sor" szorítja a törkölyt. A "felülnyomó" változatban a lábak kötő szemöldök-fáira kengyellel vagy csarral rögzített kis gerendáról (aljához erősített anyával) a forgó csavaros-vas nyomja a "tányért", a tányér a deszkákat a garatban a törkölylyel. A szorító változatban a csavaros végű vasrud hosszabb, a talphoz alul biztosított "csírral" "szeg" vagy "kulcs" rögzíti és "fej" segítségével, annak lefelé csvarásával szorítja az alatta levő "potákat", deszkákat, törkölyt. (L.VI.sz.mell.) A szorító prések terjedtek el jobban. Később a lábakat is elhagyták, csak a préstalp maradt. A garatot kör alakúra, összekapcsolhatóra csinálták. (L.VII.sz.mell.)

- 15.) Csántérok. - Gerendák a hordók ráhelyezésére, a belső-pincében.
- 16.) Kötők vagy kötőfák, poták. - A csántéron a hordó elmozdulásának megakadályozására szolgáló "srégen levágott fadarabok". "Potáknak" is mondják őket. (Pota annyit jelent, mint rövid fadarab.)
- 17.) Hordó meghajtó fa. - Fejtésnél óvatosan meghajtott hordó megtámasztására, 3-4 bevágott foggal faragott nyeles fa. (L.II.sz.mell.)
- 18.) Csap. - A hegyben csak fából (szilvafából) készült csapokat használnak. A rézcsapoknak rossz híre volt.
- 19.) Kotyogó. - "Kuttyogtató"-nak is mondják. Tört szárú lopótök hébérből, kobakból készül úgy, hogy felső kúpját levágják és alul 10-15 cm-es szárat hagynak csak neki. A hordó szájába helyezik a forrásban levő must kipöfögésének megakadályozására. (Bár a hordót nem öntik tele musttal, de a hab ki szokott fújni.) (L.VII.sz.mell.)
- 20.) Korcsola. - Kettős gerenda, ellaposított végeik közelében becsapolt keresztfával ("fokkal") összeerősítve. Telehordók járműre való felhajtására használják. (L.II.sz.mell.)
- 21.) Vasfazék. - Edényzet (hordók, kádak) kiforrázására vizet forralnak benne.

- 22.) Kalapács - kell a dugók, aknaszegek, csapok beütésére és a meglazult abroncsok szorító levergetésére.
- 23.) Korsó, üveg, pohár, tölcser, gyertya és kénlap (újabban kénpor és borkén tabletta) is a borhoz tartozó használati tárgy. A cserépkorsót (kancsót) zománcozott bádóg korsó váltotta fel, de nem szorítottá ki,

A PINCÉK EGYÉB TÁRGYAI.

A hegyi pincékbe került a múlt században használatos otthoni berendezések, bútorok egy része. A faragások mintázata több helyen fellelhető. Tálasok sok helyen vannak. Különböző mintázatúakat találtam Bene Jenő (Balatonszentgyörgy, Csillagvár u. 44.), Simon Péter Jenő (Bsztyörgy, Csillagvár u. 67.), Kereskai József (Bsztyörgy, Csillagvár u. 53.), Gulyás János (Balatonberény, Kossuth u. 9.), Bene Kálmán Bberény, Táncsics M. u. 16.) pincéjénél. (L. III. mell.)

Szépen faragott háttas padja van, a tálasok faragásához hasonló támlával Kereskai Józsefnek és Gulyás Jánosnak. (L. IV. sz. mell.) Ugyanezeknél faragott támlájú székre lehet ülni.

Gyermekkorom emlékeinek, a karcolt díszű szaru és fa sőtartóknak már nem sikerült nyomára bukkanom. Eltűntek a sikálóból faragott különös alakú és egyszerű gyertyatartók is.

Szemes Cserépkályhát Bene Jenő és Böröcz Imre József őriz még hegyi szobájában. (L. 41. sz. kép.)

A múlt emlékei közé tartozik a pörgetős egérfogó. (L. IV. sz. mell. __) A pincékben mindig sok volt az egér. Ősszel behuzódtak. Teljes kiírtásuk sohasem sikerült, hiába állították be a csántérra, vagy padra szerelt nyeles pörgetőt, amelynek végén szalonna csalogattott, alatta vizes sajtár gyűjtötte az áldozatokat, mindig maradt lépre-csalhatatlan szaporító. A gyanutlan kiséger a szalonnaszagra végigsétált a boton és át akart menni a pörgetőn, de vesztére, máris fordult le a bűvös szárny és utasát a vízbe vetette. Volt rá eset, hogy 8-10 egér is belefűllt a fél sajtár vízbe. Nagyobb poharakat, fazekakat is vetettek meg fél dióval, de ezek csak egyet-egyet foghattak. Drótos kerek egérfogó csapda is volt egy-két helyen.

HEGYREJÁRÁS; SZOKÁSOK, HAGYOMÁNYOK.

Tavasztól ősziig, vetéstől betakarításig hetenként, két hetenként látni kellett a földet a határ különböző részein, másképpen a parasztember rosszul érezte magát. A hegyre ez a szabály már napokra szűkítve vonatkozott. Oda szinte naponta kellett menni, és gyalog, tarisznnyásan, hacsak nem a hegyen dolgoztak. És mentek télen is. A nagy pincekulcsot, nehogy elveszzen, a csizmaszárban hordták.

A bort a hegyen, a pincében tartották, csak búcsúra és gabona-hordásra, cséplésre vittek haza hordóban egy-egy akót.

Általában estefelé, itatás után került a nyakba a bőr- vagy szőrtarisznnya két pintesüveggel, vagy külön csutorával és egyesével, kettesével ballagtak az emberek a hegyre. A "kódis vászn-tarisznnya" az ülésdeszka alatt, a lőcsbe akasztva még elvult, de gyalogos hegyremenő már nem vette a nyakába.

Azt szokták mondani, hogy olyan idő nincs, hogy a hegyre ne lehetne elmenni, és a hegyre soha sincs "rossz" út.

Hazafelé kettesével vagy hármassal jöttek dödörögve. Elkésettek is akadtak, voltak akik a sötétben végignótázták a hegyutat. A rossz nyelvek szerint azért, hogy ne féljenek, pedig a bátorságot pohárszám szedték magukba.

Számontartják a szentgyörgyi Rezi Ferkó bácsit, mint a legjobb hegyrejárók egyikét, aki 70 éves korában is 365-ször ment él évenként a hegyre és sohasem aludt ott, de egy-egy alkalommal - munka kivételével - még egy órát sem töltött a pincében.

Bőrtarisznnyájában mindig csak egy pintest hardozott.

A "Noha Gyura" bácsi pedig élete végéig csak hajnalban találta meg az utat hazafelé.

A hegyre menni kellett, a 3-4 km-es távolság sohasem volt hosszú. Sokan vittek ki a hegyre egy tyúkalja csirkét, ott gyorsan nőttek, azokat este-reggel bezárni és kiereszteni menni kellett. Váratlan vendég érkezett, menni kellett borért. Vasárnapi mise után jóbarátok borát kóstolni menni kellett.

A vasárnapi hegyrejárás ősi hagyomány. Hozzá tartozik az etetés-re haza-nem-érés miatti családi perpatvar. Ezt is megszokták.

Az asszonyok fenyegetőztek, hogy ők is mennek majd a hegyre, de ebből sohasem lett semmi. Fehérnép a hegyre csak dolgozni járt és járhatott.

A legények többsége is a kocsmá helyett a hegyhez szokott. Az öregek és fiatalok között az volt a különbség, hogy az öregek mindig "valami szesszel" (tényleges, de inkább kitalált okból) mentek a hegyre, a fiatalok pedig "mulatni" és leggyakrabban éjszaka. Az öregek ketten-hárman jöttek össze, a fiatalok öten-hatan. Az öregek beszélgettek, meséltek többet, a fiatalok hamarabb nótázták rekedtre magukat.

A beszéd téma eleinte a bor. Kinek milyen, mennyi van, hogyan, hol adták el, hogyan szállították, ki mit mondott rá - aprólékosan, töviről-hegyire. Aztán a föld, a termés, a munka, tapasztalat, mit hogyan szoktak csinálni az öregpapák tanácsa szerint. Aztán a vásárok, búcsúk, élmények végtelen és végtelenül ismételt ezernyi mellékesen elkanyargó sora, boszorkányos történetekkel fűszerezve. Megszakítás csak az "igyunk is egyet!" vagy "erre inni kell!" fordulatonál lehetséges. Aztán elkanyarodik a szó a hangulat emelkedésével a szerzésre, lányokra, asszonyokra, hogy végül mindig a katonáskodásba, frontba, idegen tájakba, szerbekbe, bosnyákokba, digókba, ruszókba, masingeverbe, sebesültekbe, halottakba és "infanteriszt hőstettekbe" torkolljon. Ezeknek a témáknak egy ember-életen át nincs végük a hegyen, kifogyhatatlanok. A második világháború még kiapadhatatlanabbá tette a beszéd forrását, megtoldva csendőrök, urak, betyárok, futókártyás halászok és rábsicok régi históriáival.

Csupa megtörtént eseményeket mesélnek, minden történet magva igaz, a mellékes egyéni apróságok valódiak, csak a főcselekmény hogyanja variálódik a pincék és évek során.

Igaz volt, hogy Sobri Jóska 1837 első napjaiban itt járt társaival. A Balaton jegén jöttek át Győrökről és néhány napig a berényi hegy pincéiben húzták meg magukat.

Igaz volt, hogy az 1860-as évek elején éjjel, sötétben a szentgyörgyi hegypásztorok marhatolvajokat ugrasztottak el és az ellopott két ökröt reggel hazavezették a faluba. Az ökrök maguktól bementek a gazdájuk, Miska Jancsi (Horváth János) istállójába.

Igaz volt az is, hogy később puskát adtak a hegypásztoroknak, majd 1920-ban elvették.

Igaz volt részben az is, hogy 1920-30-as években csendőrök még puskával sem mertek a hegyben járni.

Igaz volt, hogy 1917. október 14-én a gazdag Szanyi Pista (Simon István) községi bíró este a hegyútban, hazafelé menet agyonlőtte szóváltás közben vadászpuskájával a szegény Ángyán Pistát.

Az is igaz volt, hogy a berényi Bene Pista bácsi a hegyen tanызott és 28 évvel fiatalabb feleségét a maga gyártotta tolóka elé fogta és mindig meggyötörte, kifárasztotta munkával mielőtt hazaküldte, hogy etesse meg a teheneket. Csak azért, hogy éjjel elaludjon, ne kívánja meg a férfit. Ez az asszony ma is él, 85 éves és másra is emlékezik. Amikor a házhoz került, a férje okítgatta. Elmondta, hogy az apja (Bene Imre) is igen hegyet meglakó ember volt. A felesége hordott neki ebédet. Eccer úgy 1860 és 1870 között (esetleg még később is lehetett, mert nem mondták meg mikor volt) az asszony betyárokat talált a pincében az urával. A pince az erdő mellett, a gyepűhöz közel volt. A gyanutlanul, bátran belépő fehérnéptől a betyárok megrettentek és az egyik rögtön baltát fogott rá. Az Imre bácsi, az ura nem látszott még izgatottnak sem, csak annyit mondott ültéből: "Ne bántsátok, iszen a feleségem és ennyivalót hozott!" Aztán úgy bocsátotta el, hogy "asszon, jó jegyezd meg, nem hallottá és nem láttá semmit". Kétségtelenül jóba volt a betyárokkal.

Bene István, a Treszka néni férje (1940-ben halt meg), apja fia volt. Rápsickodott, még előltöttős puskája is volt és rendszerint a hegyen aludt. Halála előtt annyit mondott, hogy jól jár, akié a körtefa lesz. Az örökös: lánya Bene Mária és vője Kiss László lett. (Bberény, Kossuth u. 26.) A hagyomány aztán, az Isten tudja hogyan, egyre dagadt, a nagy körtefa üregében kincset reméltek. Kiss Laci először a belső-pince 30x30-as befalazott vakablakát találta meg. Ebből lóporral telt ökörszarvat vett elő. A szarv dísztelen, a szélesebb része igen jól passzoló fa talp-dugóval, a hegye kis nyílása szoros, nagyfejű, vékony faszeggel volt lezárva. Teljesen száraz volt. A puska rejtekhelyére nem talált rá. 1960-ban kivágta a nagy, üreges körtefát. Az üregben csak egy nagy, lapos kő volt. Odalett a kincs reménye, a csalódásba a mama is belerendült, kitálalt mindent, hogyan éltek az urával.

Az ivásnak és nótázásnak egyformán meg volt a módja. Inni általában a házigazda kínálására, egyszerre szoktak, pohárból. És egyformán. Ha valaki kiment és azalatt ittak, visszatérésekor a mulasztást pótolni kellett. Csak az öregek, egymás között beszélgetve, szoktak "betéve" inni. (Üvegből.) Külön bordalt, ivásra biztató nótát nem ismertek. Legfeljebb azt, hogy "mit mondott az öreg Kis? - Erre igyunk is!"

Aztán 1938-ban debreceni fiatalok nyaraltak, sátoroztak a Bokros szélén. Ismerkedés, barátság a pincéknél új szokás magvát hintette el. Hajdu módra ittunk, egymás után, kire mikor került a sor. Ez volt a nóta: "Én iszom, te iszol, ő meg szomorkodik, ihaj ácsi, tyuhaj ácsi, most iszik a (Jóska) bácsi. Ha-a-aj." A "haj" addig tartott, amíg az illető a poharat ki nem ürítette. A szokás terjedt, a "letehetetlen" poharakkal együtt. (Letört, vagy leütött talpú kehely-pohárral.)

Az volt a virtus, ki marad talpon, ki bírja tovább. A kidólt részeget nem hagyták magára, mint a beteget ápolgatták, lefektették, haza vezették. Legyőzöttnek tekintették.

A nóta kezdése általában körbe járt. Kinek-kinek a kedvelt dalát együtt énekelték el. Aztán mindenki igyekezett minél régebbi és olyan nótával előjönni, amelyet nem mindenki ismert.

Édesapám a század elejéről a következő közismert, kedvelt hegyi nótáira emlékszik: "Bárcsak engem valaki, valaki

szőlőhegyre hívna ki, hívna ki ..."

"Arra alá Baranyában jó természet van a lányban..."

"Kertünk alatt faragnak az ácsok..."

"Gyöngye a nád, lehajlik a földre..."

"Rozmóringot lekaszálok, mégis kivirágzik,
ez a kislány énrám várakozik..."

"Kisszentgyörgyi lányok, Isten veletek..."

Visszaemlékezését a békebeli szokásokra így toldja meg:

"Ennyivaló, kenyér, szalonna, dió, krumpli, savanyó paprika, hajma mindig vót a hegyen. Szoktunk vinnyi keserüturót, ritkán hust, ludat vagy tikot. Száraz füstött turót, halat, meg retket is bőtbé. A sütt krumpli vót télen mindig a legkedvesebb. Máig is az, csak mast má nem parázsba, hamuba, hanem porhenten, kálhán, meg sütőbe sütik.

Még legénkoromba, este munka után összegyűttünk az istállóba a pajtásokkal, gondútunk egyet, aztán mentem édesapámhó, hogy aggya oda a pincekujcsot. Ebattázott bennünket, de mindig odatta, mer azér a munkába is helt átunk. Sok borunk vót, az uj vörös "atyafit", az otellót nem sajnáta tülünk.

Amikor hóvilág vót, mind afféle minden gazemberségre kész gyerekek, megjártuk a zanótos szélit, ahová a hegypásztorok hurkokat szoktak kiraknyi a nyulaknak. Vót eset, hogy szerencsénk adódott. Télen még fagyott nyulat is talátunk. Ijenkor főztünk is a vaslábon. A János igen szeretett főzni. Mink aztán nem vetettünk keresztet, mind a zecceri hegypásztor, nem fétünk, hogy kiugrik a nyul a lábosbu, megettük jóüzüjen. A hegypásztorok csak eccer leptek meg bennünket, odagyüttek éfél után a nótaszóra. Melegettek, ittak egyet, aztán mentek tovább. Nem mertek velünk mulatnyi, mer édesapámtu tartottak. Sohase tutták meg, hogy a csabdájukat megloptuk."

A katonának bevonuló és házasodó legényeket máig is a hegyen búcsúztatják. A mult és jelen között csak az a különbség, hogy a fiatalok éjszakai nótázásába ma már női hangok is vegyülnek. Hegyi kirándulásokon ma már nők is, gyerekek is részt vesznek. A pálinkás üvegek mellett szeszmentes szörpök, szőlőlevek is vannak az új, vagy új tulajdonú rendbehözött pincékben.

József-napot tartották a hegy ünnepének. Antalkor sem dolgoztak. Lehet, hogy ez a szokás összefügg a híresebb, nagyobb szőlőbirtokok korai, hegyen tartott névnapjaival, mert egyéb hagyományos indokolást nem találtam. Viszont Vörös Margit hetében (jul. 20.) nem volt szabad a szőlőbe "belemenni", nehogy leszáradjon.

A hegynek rangja volt, szabadság helyének, háborítatlan menedéknek tekintették. Ünnepe, vigalom, csend és szenvedély, kaland és nyugalom volt a hegy, csak a gyász nem fért bele, a bánat már igen. Az Ángyánok, Benék, Simon Péter Miskáék tavasszal és ősszel a búcsút is a hegyen tartották 1922-ig. A keresztúri búcsút vallották magukénak. Ilyenkor át is ballagtak egymáshoz. A keresztúriakkal jó barátságot tartottak fenn és egyébként is szokásban volt búcsúkor az atyafiakkal a hegyet megszemlélni.

A régi orvvadászat központja a hegy volt és maradt éjszakánként felszámolhatatlanul, a második világháború után az 50-es évekig.

Az idősebbek között volt aki a hegyen "hetelt", szentgyörgyi, berényi egyaránt.

Ide menekültek a faluból a második világháború alatt, 1944. december elején az életüket féltők és az oroszokkal, szovjetekkel szimpatizálók; fiatalok, öregek, férfiak, nők, valamint "szabadságos" katonák, akiknek a faluban a németek, nyilasok miatt nem lehetett nyugtuk. És éppen a hegy került frontvonalba.

Ide menekültek a tsz-szervezés elől is 1959-ben. Erről Kiss László balatonberényi lakos így emlékezik meg: "Mikor megjelentek az "ördögök" Szentgyörgyön, - a tsz. szervezőket nevezték így, - Nagy György, Végh György, Ifi Géza és még többen összeverődtek a hegyen, egy hétig ott voltak. Egyik estefelé mondtam nekik, hogy otthon az asszony nem győzi várni őket. A Nagy Gyura bácsi azt mondta, hogy azért nem mernek hazamenni, mert az "ördögök" azt ígérték, hogy há nem lépnek be a téeszcsébe, megmelegítik őket."

A balatonberényi Bene Kálmán bácsitól tudom, hogy a múlt században a hegy-gyepüre mennyire vigyáztak. Ki volt osztva gondozásra. A maga gyepü részét mindenkinek rendben kellett tartani. Venicsével rakták ki, és a venicsét minden évben megújították, hogy azon ember, állat keresztül ne törhessen. (A nyulak azért csináltak maguknak átjáró lyukat, nem a kapukon jártak ki - be.)

Idegen nem léphetett be a hegy területére. A szőlőtulajdonosok mind ismerték egymást és összefogtak, hogy a rendelkezésnek érvényt szerezzenek, ha kellett még karókkal is.

A Kálmán bácsival a hegyen találkoztam és elbeszélgettünk. Kiderült, hogy legjobb ismerője a hegynek. Kellemes italú, könnyű bora mellett több homályos dologra fényt derített kiváló emlékező-tehetségével. Elmondta, hogy a szüretet naptár szerint szabályozták. Október 5-én lehetett csak az előszüretet megkezdeni, a szőlő rohadtját leválogatni. Erre tíz napot adtak. A teljes, rendes szüret október 15-én kezdődhetett.

Elmondta, hogy a Derék-hegyet azelőtt Hársasnak hívták. 1818 és 1823 között írtották ki a hársas erdőrészt. A kiosztást csósz végezte lépés szerint és ahol valami akadály volt, azt kikerülte. Innen van a sok törés a mesgyékben.

Az írtással kapcsolatban említi, hogy az első világháború idején, a banácsi erdő ritkítása közben szőlő csapzásokat is találtak.

Tudja, hogy a Banács volt az ősi szőlőterület, csak azt nem, hogy a berényieké hol, meddig volt. Emlékezete a család hagyományai alapján, a történeti forrásokkal megegyezik. (A Bene család neve közvetlenül a török idők után szerepel.) A szőlőhegy az 1700-as években alakult és 1820 körül lett végleges a hegy-gyepüvel bekerített területe. A berényiek ebben az időben hagyták el a banácsi szőlőiket, és a területet erdősítették a Somos mellett. A szentgyörgyiek szőlői maradtak.

Biztosan emlékszik, hogy az első otelló vesszőket nem Pestről, hanem Versecről hozatták. És ezek 5 szemesek voltak, de akadt 6-7 szemű is. Ezeket kétfelé vágták, hogy több legyen. Vízbé állították őket, aztán fufu után rakták el és jól megüdültek.

Arra is emlékszik, hogy a "vámház pince" nem volt nagy épület, csak két pincéből állt a Vízállós dombján. (1953 előtt a berényi Ifi Pálé volt.)

A bor a környéki parasztságnak -nyugodtan mondhatom -, életszükséglete volt, nemcsak jövedelmi forrása. Ma már egyre többen csak kedvtelésből foglalkoznak szőlővel és borral.

Balatonszentgyörgy község történetéhez, néprajzához szorosan hozzátartozik a balatonberényi szőlőhegy is. Helyi hiányt pótló dolgozatom megírására ezért került sor.

A szőlőhegy jelenét 100-nál jóval több fekete-fehér fényképen örökítettük meg a "Balatonszentgyörgyi Képes Krónika"-ban. (Gondozója Dr. Kiszling Mátyás körzeti orvos Balatonszentgyörgy, Petőfi u. 2.) Ebből a fényképgyűjteményből való az 1-10 és 39-50 számú kép. (Dr. Kiszling Mátyás felvétele.) A közel 3000 darabból álló gyűjteménybe, amelynek igen tekintélyes része néprajzi tárgyú, most 72 db szőlőhegyi képet adtam, negatívval. Ezenkívül 75 képből álló színes dia sort készítettem, amellyel a színek megőrzése mellett a hegy hangulatának visszaadására is törekedtem.

A jelen szöveges rész összeállításához segítséget kaptam László István tanár barátomtól (Petőfi u. 1.), aki a megyei Levéltárból az Urbariumra vonatkozó adatokat kereste ki. Visszaemlékezésével nyújtott értékes adatokat:

Bene Kálmán (1897) Balatonberény, Táncsics M. u. 16.

Simon József (1892) Balatonszentgyörgy, Berzsenyi u. 3.

Ifi Imre (1899) Balatonberény,

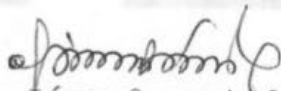
Ángyán József (1902) Balatonszentgyörgy, Csillagvár u. 73.

Kiss László (1920) Balatonberény, Kossuth u. 26.

Gulyás Imre (1912) Balatonberény, Kossuth u. 62.

Gulyás János (1917) Balatonberény, Kossuth u. 9.

Kereskai József (1908) Balatonszentgyörgy, Csillagvár u. 53.

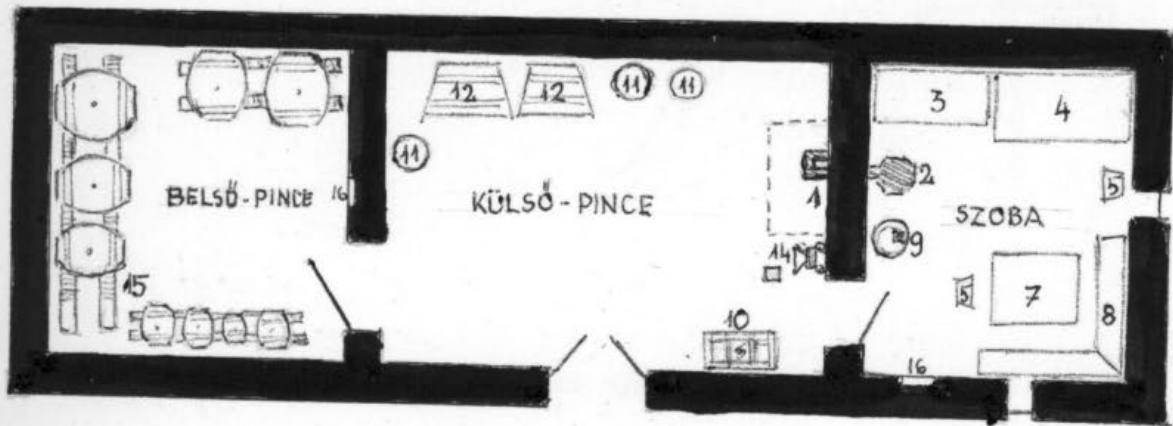


Simon József postafőfelügyelő

8710 Balatonszentgyörgy,

Berzsenyi u. 67.

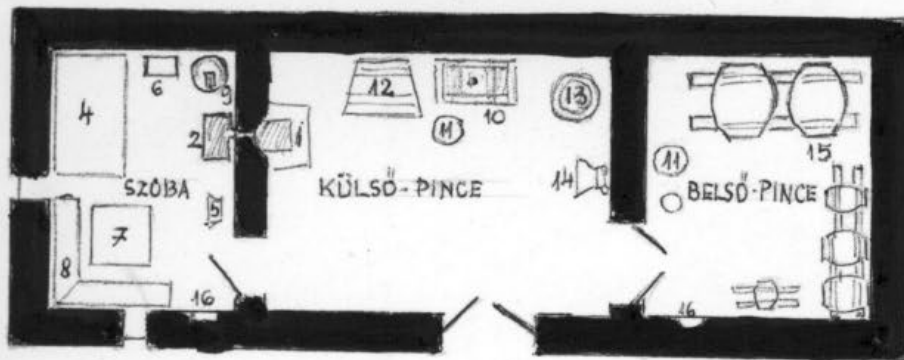
I. SZÁMÚ MELLÉKLET.



ÁLTALÁNOS (TIPIKUS) PINCE-ALAPRAJZOK.

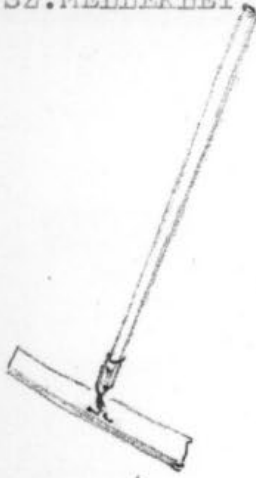
É M = 1:100

Fent: Kis Viktor, Balatonszentgyörgy, Csillagvár u. 41.,
Lent: Simon Jenő, Balatonszentgyörgy, Berzsényi u. 61. sz.
alatti lakos pincéjének alaprajza a Derékhegyben.



Jelmagyarázat: 1.= nyitott tűzhely, 2.= kívülről fűtött, rakott kályha, 3.= priccs, 4.= ágy, 5.= szék, 6.= magas kis-szék, 7.= asztal, 8.= sarokpad, 9.= ecetes hordó, 10.= prés, 11.= permetes és szüretes hordók, 12.= kád, 13.= törkölyös hordó, 14.= szőlődaráló, 15.= hordók csántérokon, 16.= vak-ablak, vaklik.

II. SZ. MELLÉKLET



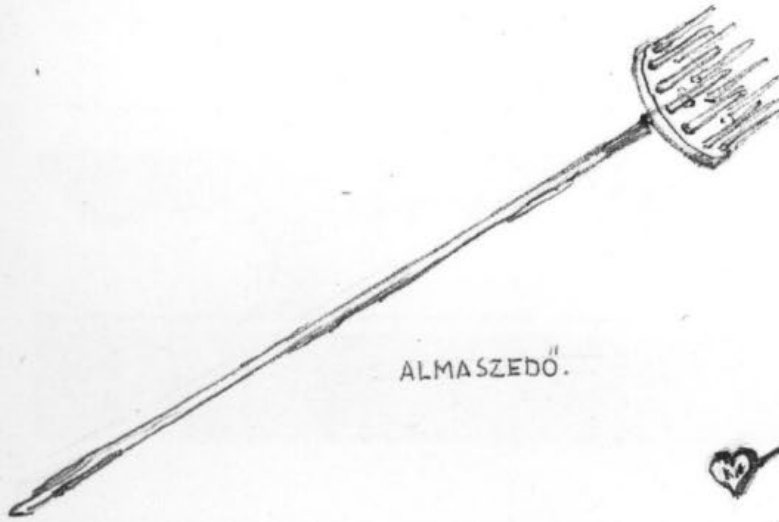
SARABOLÓ.



METSZŐKÉS, TÜKEYÁGÓ-KÉS.



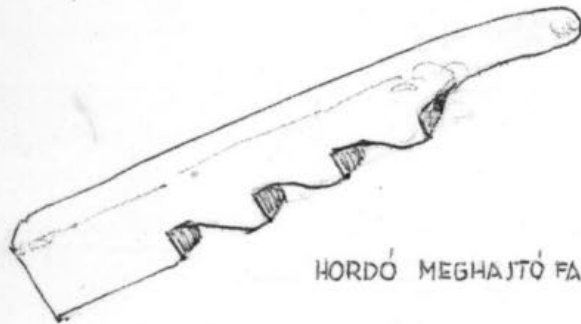
„LIGGATÓ FURU”.



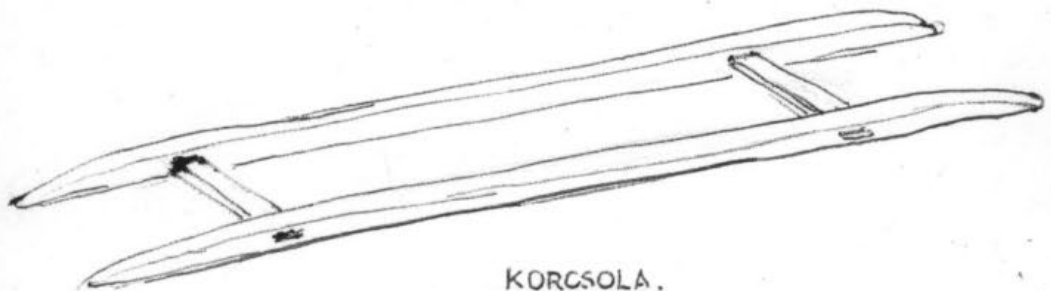
ALMASZEDŐ.



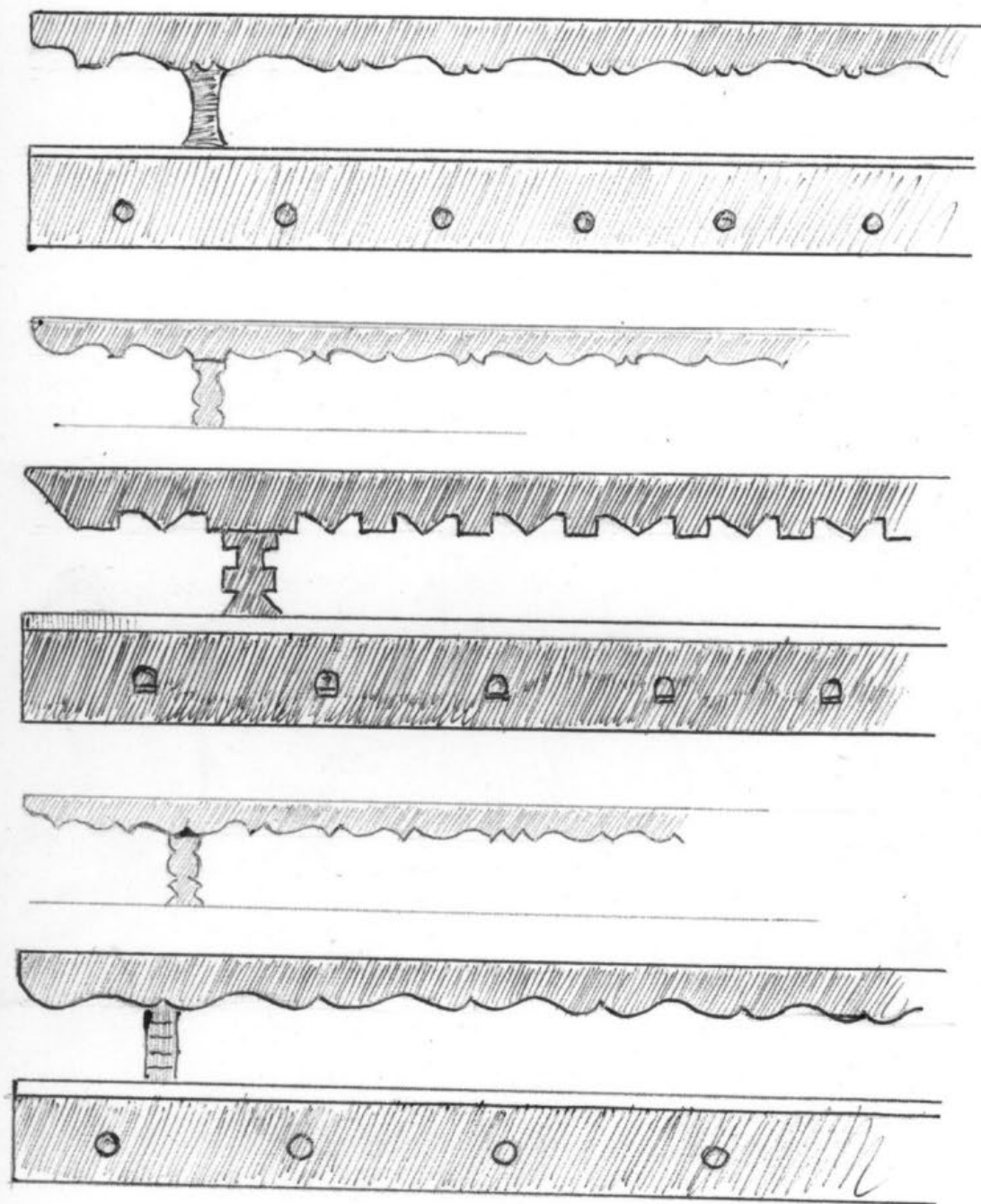
„GYEL-SÜTŐVÁS”.



HORDÓ MEGHAJTÓ FA.

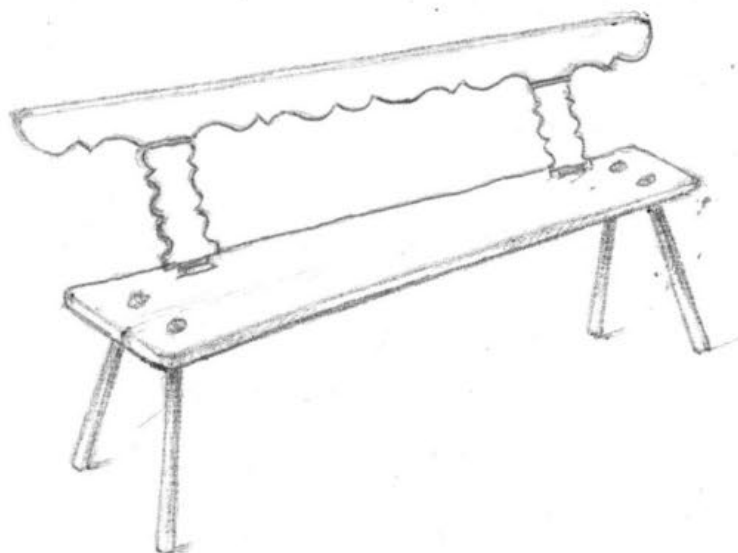


KORCSOLA.

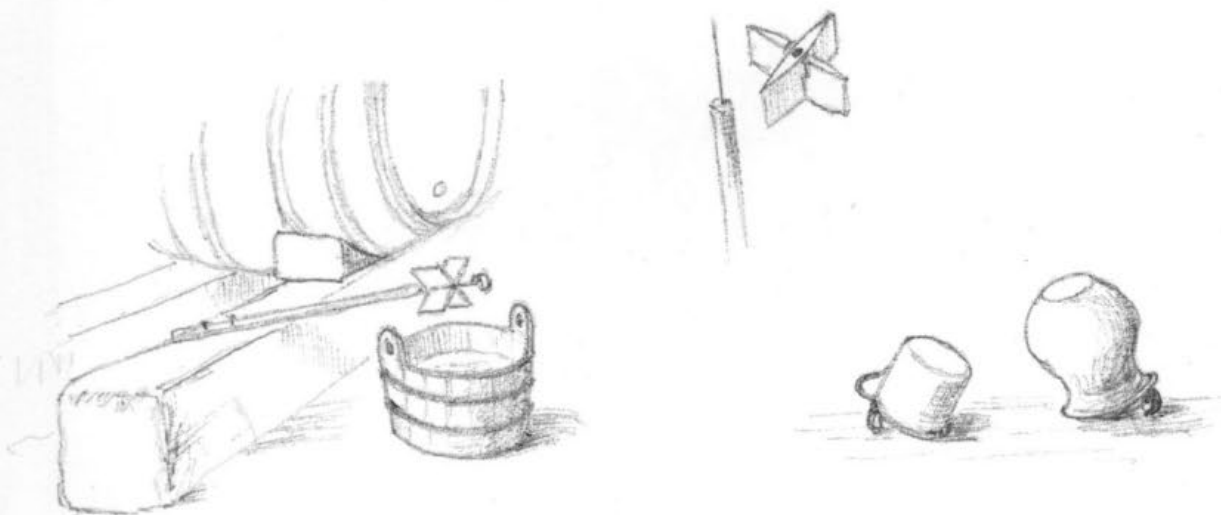


TÁLASOK FARAGOTT DISZITÉSE.

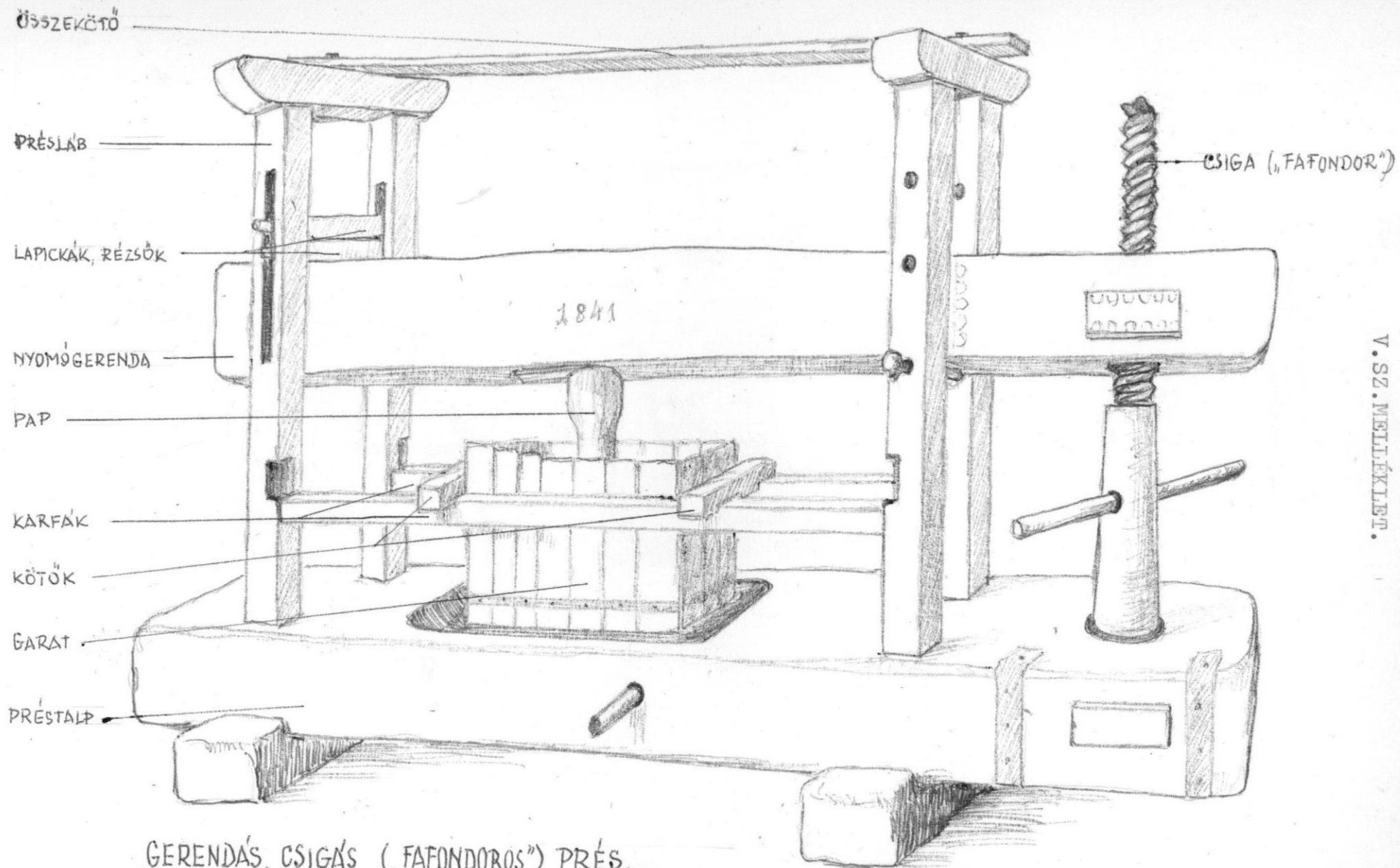
IV. SZ. MELLÉKLET.



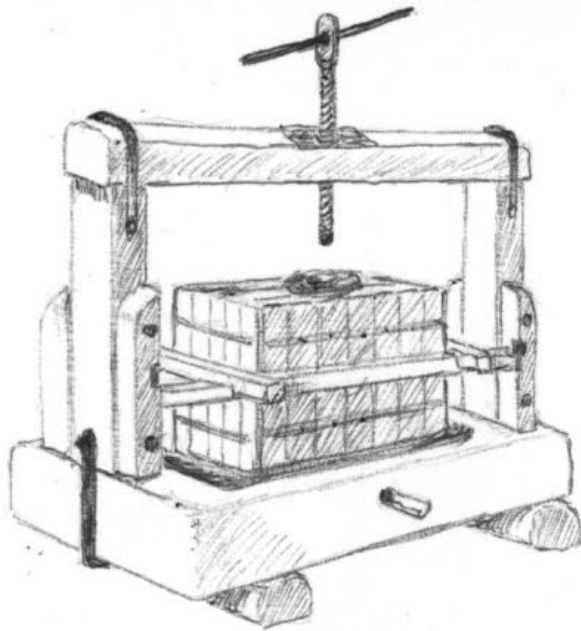
Faragott "hátoppad".



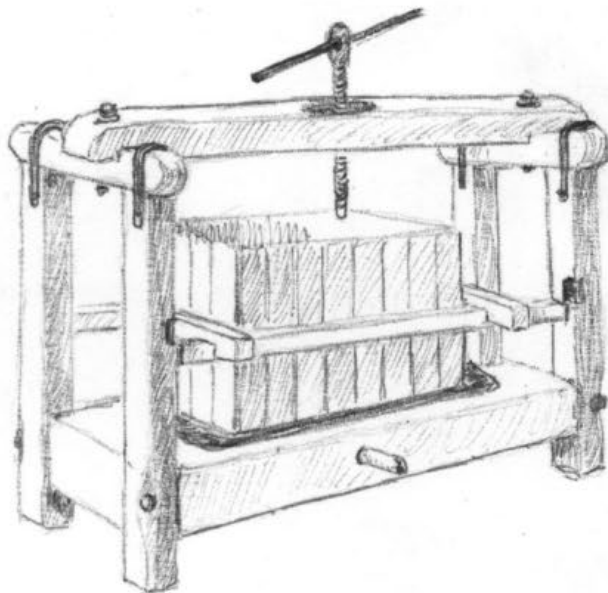
Pörgetős és dióra vett pohár (fazék) egérfogók.

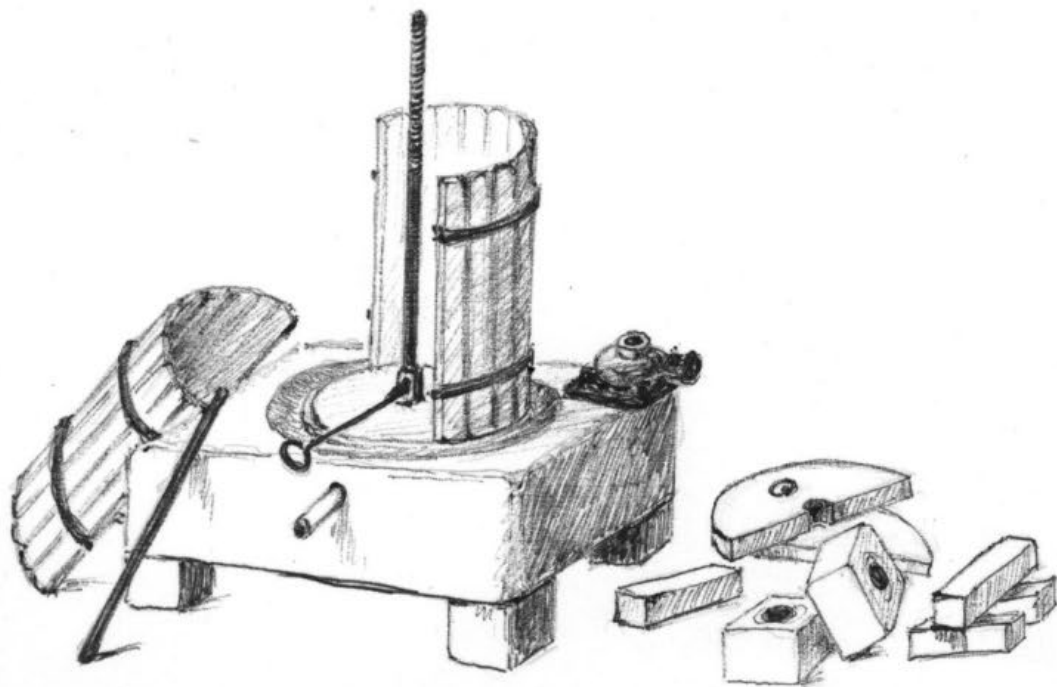


V. SZ. MELLÉKLET.



A gerendás csigás prések
utódai: gerendás fölül-
nyomó, kengyeles és
(lent) szorító lábas-
prések.





TUSKÓ-PRÉS, A PRÉS ALAPJÁT EGYETLEN RÖNKBŐL FARAGTÁK.



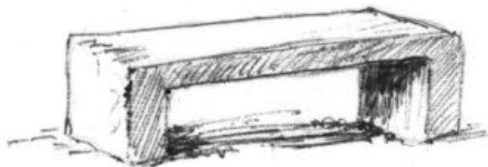
"ÓMATÖRŐ" FAKALAPÁCS.



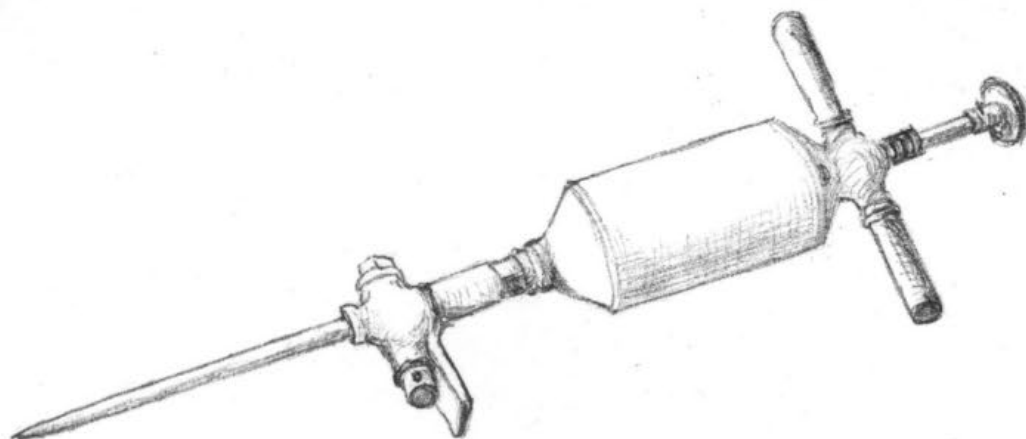
KOBAK ÉS HÉBÉR KOTYOGÓ.



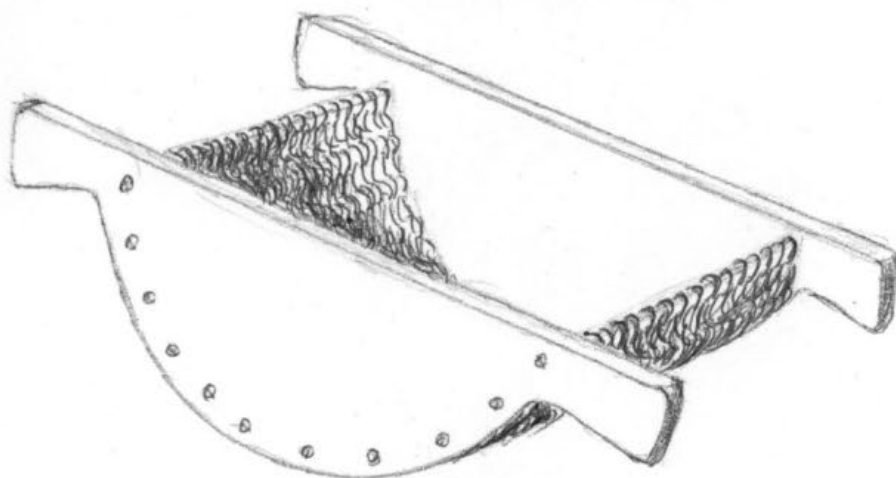
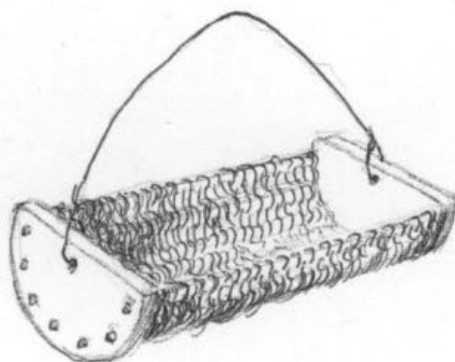
KOBAK MERŐKE.



PAD ÉS ÜLÖKE. EZ MARADT A GERENDÁS PRÉS SZÜRÜJÉBŐL.



Szénkénegező.



Borszűrők.



1. Pincék a hegy központjában, az Angyán-dombon.
200 éves épületekként tartják őket számon.
Valamikor híres nagy-pincék voltak. 1976-ban
fele-fele részüket lebontották. Bal oldalin a
nádfedést cseréppel váltották fel.



2. Régi, Ángyán pince-rész. A század elején pálinka-
főző volt. Itt gyűjtötték a hegyvámot is.



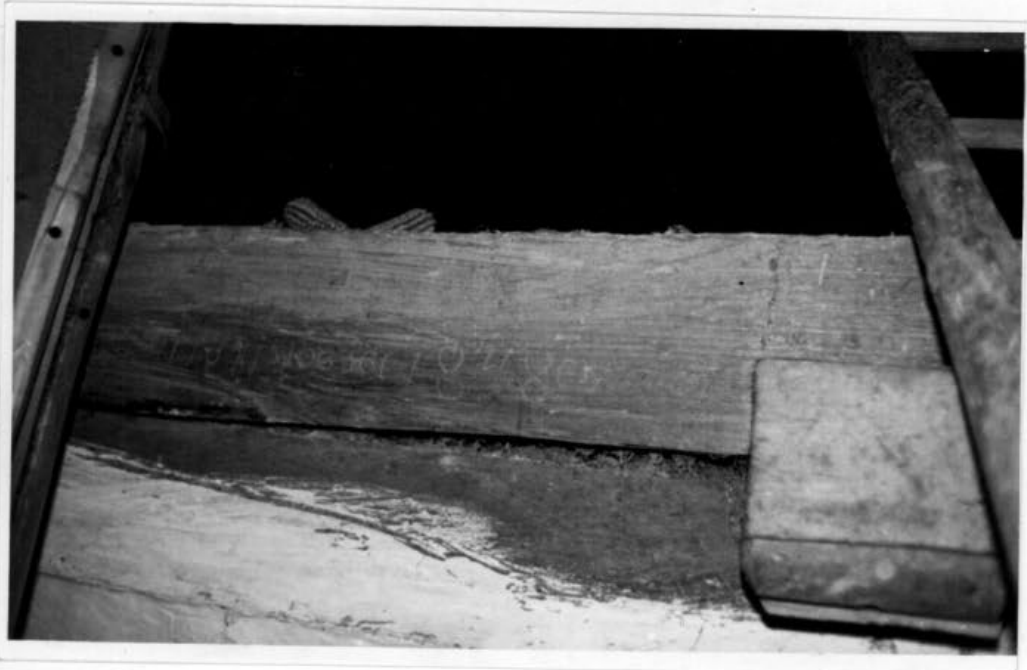
3. Ángyán József pincéje csak belső és külső-pincéből áll. Az 1880-as években épült pálinkafőzőnek.



4. Simon Jenő megosztott pincéje. A múlt század közepén épült. Kettőn használják. A külső-pincére vágott ablak új keletű.



5. Kis Viktor 1848-ban épült pincéje eredeti állapotban van, csak a kéményt húzták fel rá utólag.
6. "Keresztlevél" a pince tartó-gerendáján.





7. Ángyán István istállóval egybeépített, régi,
cserepes pincéje az Ángyán-dombon.

8. Tipikus tágas pince a Derék-hegyen.





9. Ángyán-kereszt 1922-ből.

10. Simon Péter Jenő pincéje a szentgyörgyi részen.





11. A szentgyörgyi hegykapu közelében északra a mult hangulata.
12. A bejárattól délre a jelen szőlőművelése és istállóból átalakított pince.





13. Ángyán Ferenc és János régi pincéje a hegykapu közelében.
14. A pincéhez tartozó, mult század elején épült, eredeti állapotában meglevő istálló-pajta.





15-16. Balatonberényi "Vizálló"-i öreg pince,
a ma már általánossá vált vízfogóval.



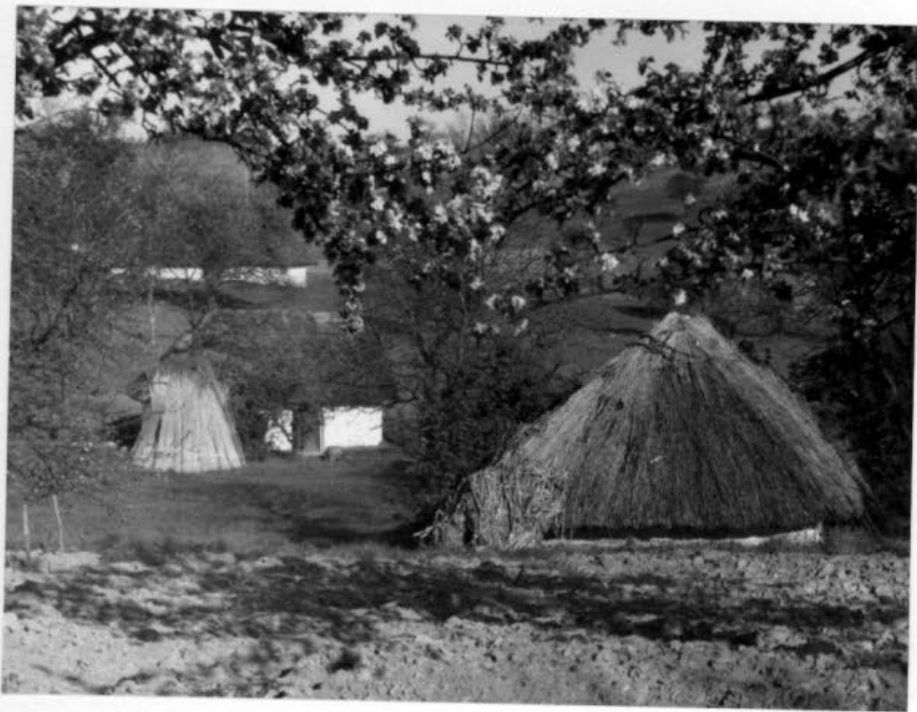


17-18. Balatonberényi jellegzetes, külön szoba nélküli, lepadlásolt pincék a Bokroson és a Hegyháton.





19. Kiségett pincerom a Gergye-lap szegélyén.
20. Elhagyott pince az előtérben, a Bakadomb eldugott zugában.





21-22. Régi, nagy pince romos épülete a Bokros-szélben.
Ma már a fele része is bőven elég. Csak a nagy
belső-pince részt hagyták meg, ebből rekesztettek
szobát, előteret.





23. Nagy Dónát istállóból átalakított, belső-pince nélküli épülete. Bor tárolására a lepadlásolt külső rész szolgál.

24. A Nagy testvérek kutja (kb. 10 méter mély) a Vizállós dombhajlatán.





25. Régi, cserepes (valamikor urasági) rendhagyó pince a Bakadomb alján. A felszabadulásig Banicz János, volt uradalmi parádés-kocsis lakott benne.
26. A Gergye-kereszt 1949-ből.





27. Gulyás János hagyományostól eltérő, 1890-ben épült pincéje. Az egész épület alatt gerendás pince van.

28. Ifi Béla magasított pincéje a Derék-hegyen. A szoba alatt csapóajtós, régtett borospince helyiséggel.





31. Gulyás Imre 180 évesnek tartott pincéje a Bokroson. Benne 1841-ben készült gerendás, csigás prés.
32. A pincéhez tartozó egykorú istálló.





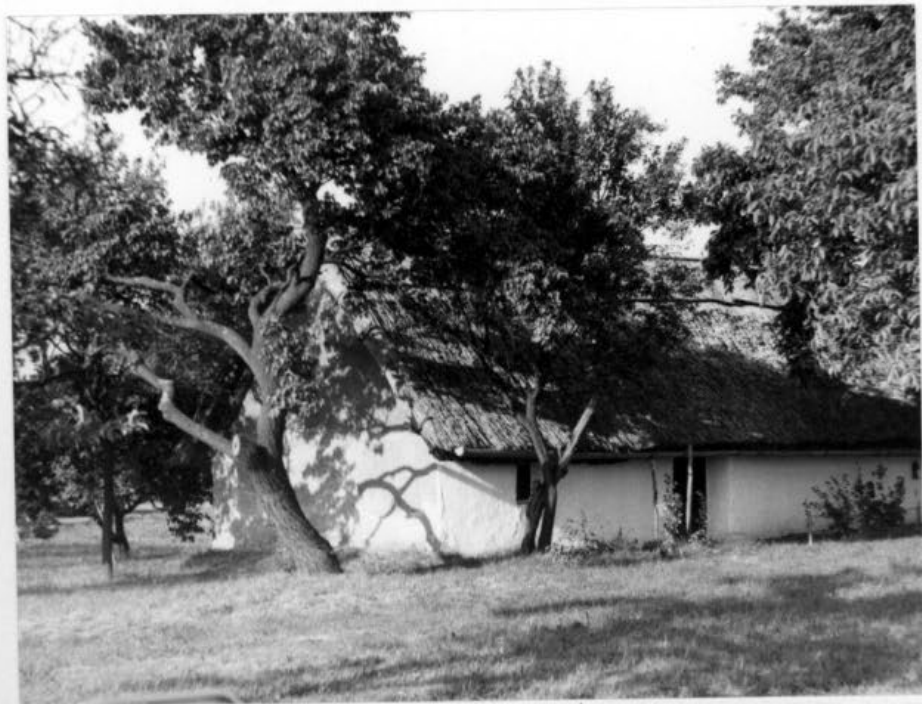
33. Félbevágott pince nád rekesz- és tűzfallal a Hegyháton.
34. Régi pincerészből kialakított hajlék a Hegyháton.





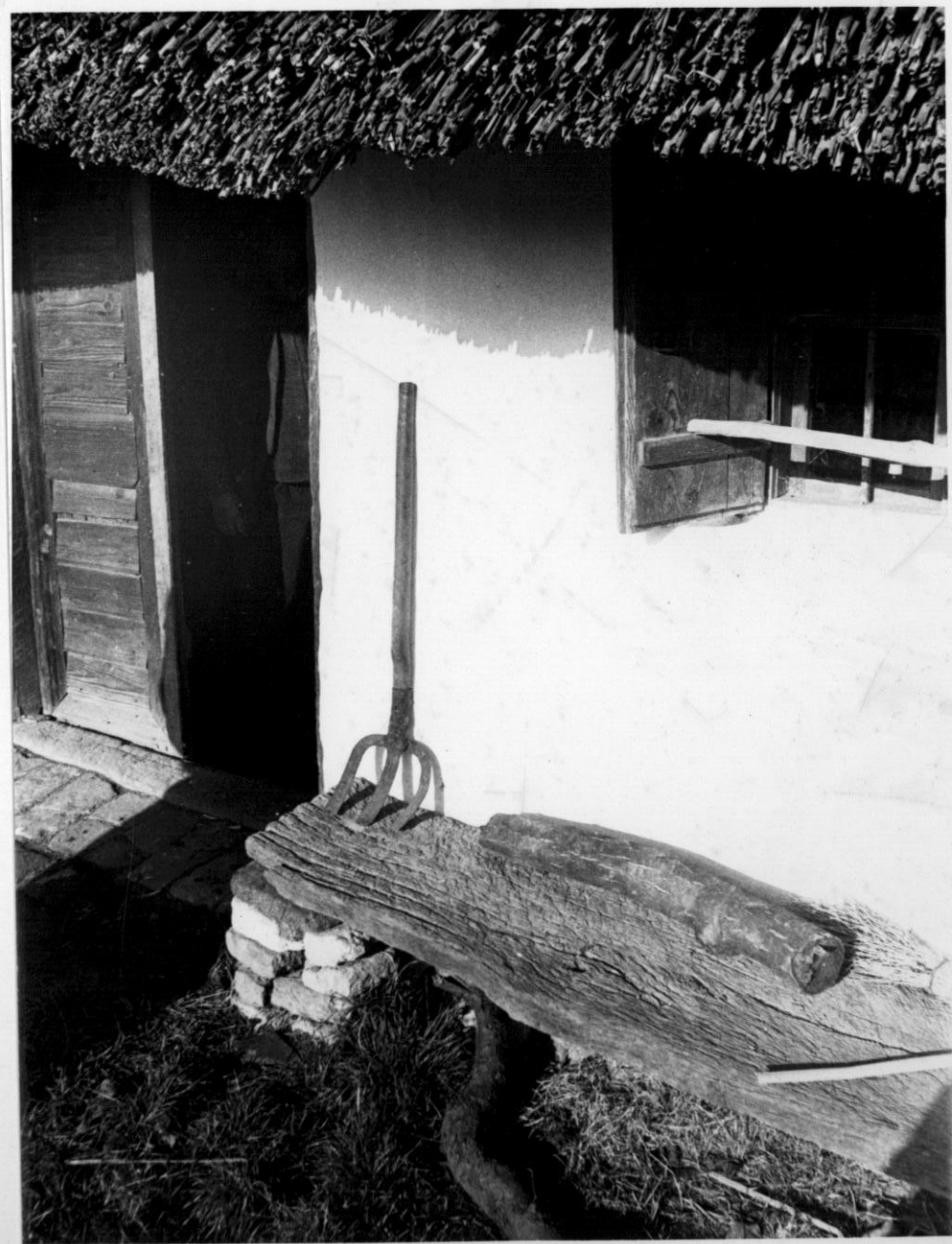
35. Fokrosi hegyszél, Varga Kálmán (Balatonberény)
hangulatos kis pincéjével.
36. Keresztúri hegy-részlet a 7-es út mellett.



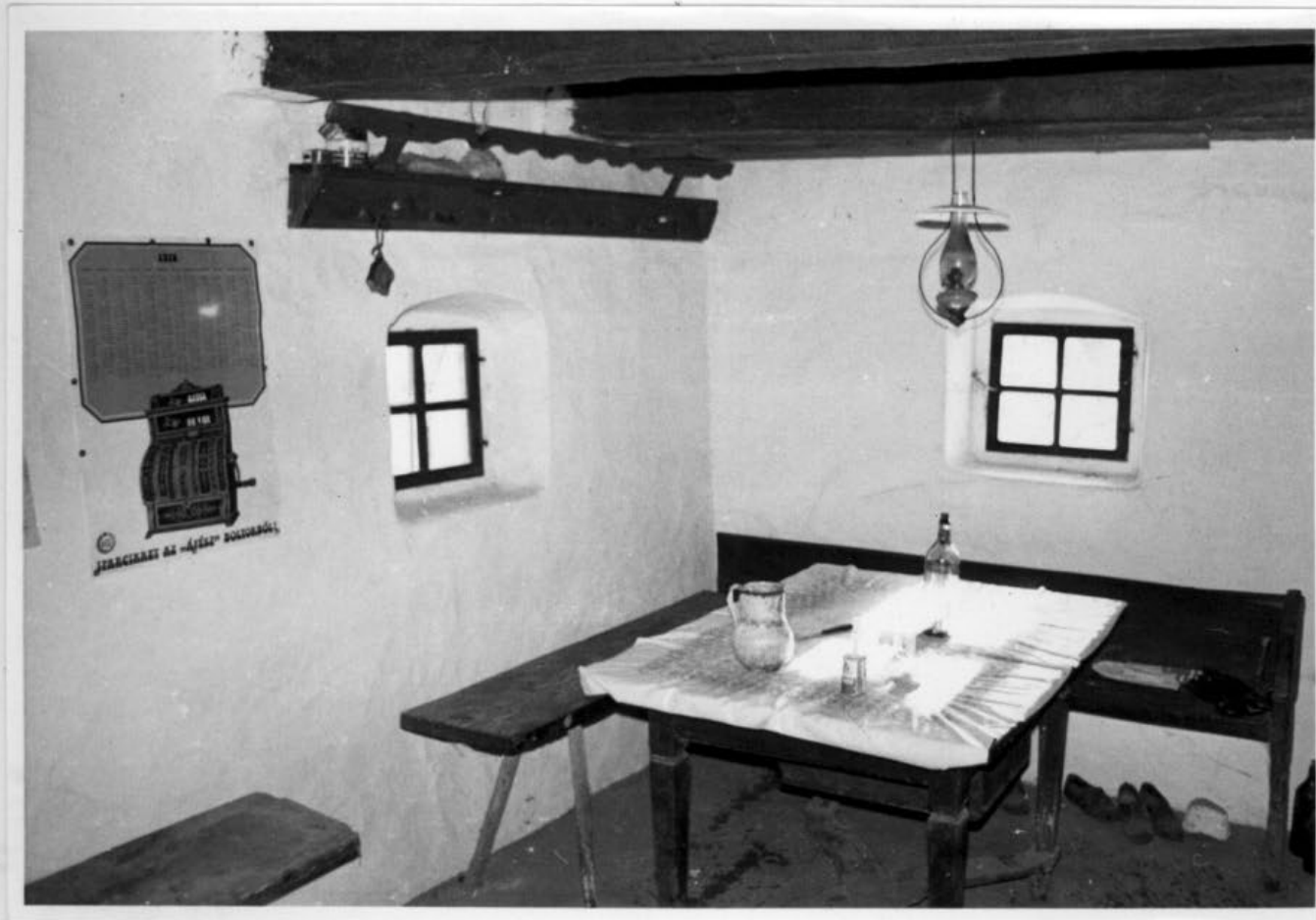


37. Az Öreg Bokros hívogató öreg pincéje. (Jandó Lajosé volt, aki Amerikában él. Jelenlegi tulajdonos Tóth Jenő Balatonberény.)
38. Régi pince a Bokroson. Észak-déli irányban fekszik, tüzfala ~~csapágyból~~ készült fonyás. Tulajdonosa Sifter Andor Balatonberény.





39. Pincebejárat a pálinkafőzés emlékével, a
"törkőmerő vellával".
40. Ángyán József a "hegybíró kánnával".



41. Bene Jenő szoba-belsője
a szentgyörgyi hegyrészben.
42. Ugyanitt kívülről fűthető
rakott, zöld, szemes kályha.

Villámcsapástól legeret 1977. aug. 19-én.



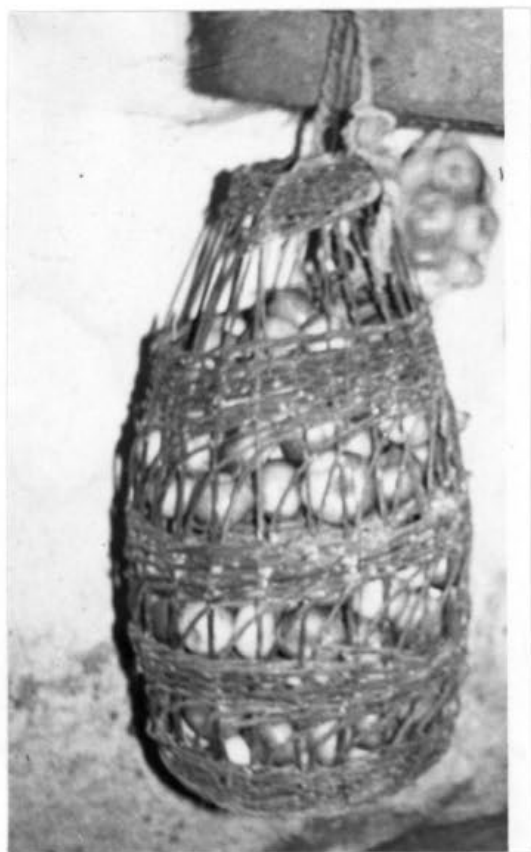


43-44. Külső-pince belülről. Részletek Kis Viktor és Bene Jenő tipikus pincéjéből.





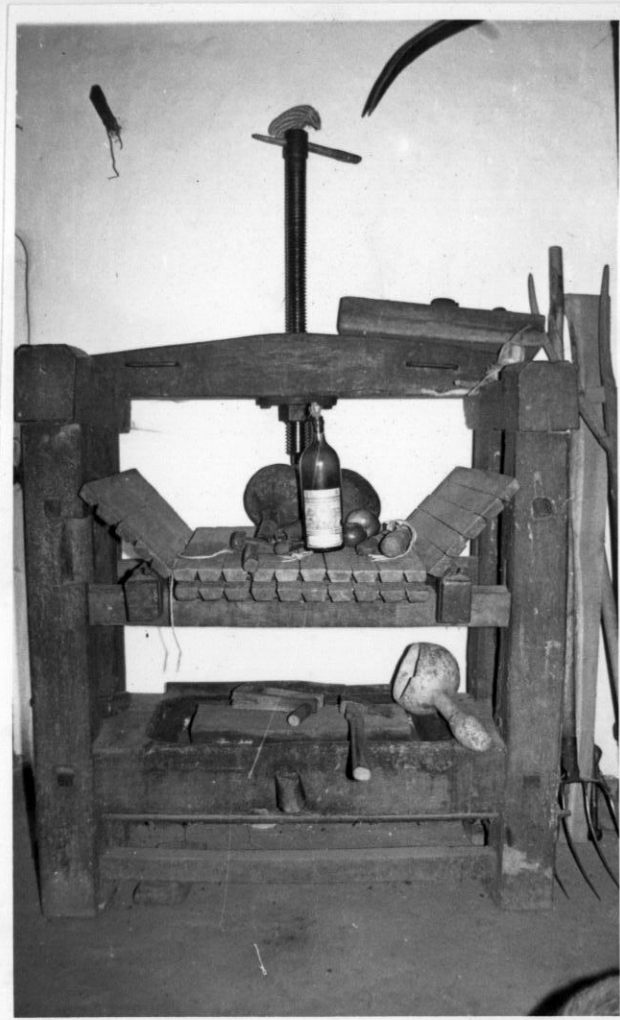
45. Borszűrő kosár, lopótökök és kobakok.
46. Almatároló "ómás" kosár.





47. "Katakuló" és "kerepülő". Bene Jenő pincéjéből.
48. Belső-pánca ajtó és berendezés.





49. Szorító lábaspres.

50. Felülnyomós lábaspres.