

ÉLETFÁNAK GYÖKERE, ÁGA • ÉLETFÁNAK SZÜRETELJ BORT, MÉZET, HOGY TÉLRE MARADJON

Az ős közepső hónapjának régi magyar neve: Magvető hava. Eleink számára október legfontosabb munkája az őszi gabona elvetése volt, hiszen ez biztosította a következő évre a mindennapi kenyeret. Bár nem róla nevezték el a hónapot, volt még egy igen fontos és kedves munkája októbernek: a szüret.

Próbáld ki minél gyakrabban – napi feladataiddal is –, mekkora öröm keményen dolgozni, majd látni munkánk eredményét. A szüret, az egész-éves, nehéz szőlőmunka koronája örömnep volt az egész közösség számára. Az aranyló őszben énektől zengett a hegyoldal, este pedig táncolt a fiatalság.

Sőt az erősebbje már napközben is táncolt, hiszen a vederbe, kosárba szedett, puttonyba gyűjtött szőlőt kádakba öntötték, és préselés előtt megtaposták, hogy összezúzzák.

– Nem kár a gyönyörű gerezdekért? – kérdezitek ti, gyerekek.

– Miért mesélek nektek a részegítő borról? – kérdezik az aggódó felnőttek.

Az első kérdésre a címmel válaszolok: *Szüretelj bort, mézet, hogy télre maradjon.* Hűtőszekrény nem volt, és nem is lesz mindig. Őseink másképp tartósították télire az élelmet: füstölték, sózták, szárították a húst, erjesztették, sajtolták a tejet, aszalták, vermelték, savanyították a zöldséget, a gyümölcsöt. Sőt értettek a tej-, zöldség- és húspor készítéséhez is, kétezer évvel megelőzve a Maggit és a Knorrt. A kínaiak, a sumérok már sok ezer éve rájöttek arra, hogyan őrizték meg télire a szőlő zamatát, illatát, tápláló, gyógyító erejét, a nyári nap aranyát.

A bor a szőlő télire vagy akár évtizedekre megőrzött lelke.

A borreklámtól tartó felnőtteknek azt üzenem: a szőlészet-borászat a hagyományos magyar műveltség része. Ezt a tudást is meg kell ismernünk, őriznünk, ha meg akarunk maradni magyarnak. Csapjunk hát fel... szőlősgazdának.

A magyarok egyik ősi mestersége a borászat. Európa legtöbb nyelve a latin *vinum* szót használja (*vin, vino, wein*), nekünk viszont saját szavunk van a *bor* megnevezésére, sőt a szőlőművelés szavai sem átvételek (*szőlő, szűr, seprő, ászok, homlít, bujt, pince*).

Ibn Ruszta arab író a honvisszafoglalás előtti magyarok vérszerződési szokásáról ezt írja: *Midőn valakivel fogadást tettek, egy pohár bort hozattak, s ebbe karddal vagy nyíllal véreket eresztvén megitták. Ezzel mind a barátság, mind a fogadás szent és változhatatlan lett.*

Ma már nem kötünk vérszerződést, de a bort Jézus véreként tiszteljük, és az égiek áldását kérve koccintunk vele életünk minden fontos eseményén.

Vásár végén a felek áldomást isznak, egymást borral becsülik meg.

Mi a töve szüret szavunknak? Egy-egy igével jelöld, hogyan jut el a szőlőgerzed a tőkétől a pohárig. Nevezd meg sorra: mivé válik közben a szőlő.

Mi a csősz, a vincellér, a pincemester, a borász, a borkóstoló dolga?



A tokaji aszú 1630 táján született meg – a háború miatt. Lorántffy Zsuzsanna szőleijében a szüret a hadak miatt novemberig elhúzódott, a szemek a tőkén megaszalódtak, de a munkával megbízott lelkiismeretes udvari pap így is leszedette, és a bort az ellenség elől kópincékbe rejtette. Amikor megkóstolták a későn szüretelt és a szokottnál többet érlelődött bort, csak ámulnak különleges zamatán, illatán, fényén. Az aszú elindult a világhírnév útján.



Milyen szőlős, szüretelős népdalokat ismeresz?

Sebastian Mercier 1788-ban ezt írta: *A tokaji a földkerekség első bora, és csak a föld urait illeti meg a jog, hogy ihassanak belőle.*

Ittak is: a XVIII. században a francia király és az orosz cár volt a tokaji aszú fő vásárlója. XIV. Lajos híres felkiáltása ma is rajta áll minden palackon: *Vinum regnum, rex vinorum.* – *A királyok bora, a borok királya.*

Elárulok egy titkot: az aszú annál értékesebb, minél több puttony (30 liter) gondosan válogatott aszúsze­met öntenek egy gönci hordó (136 liter) borhoz. A hat puttonyos aszú a legdrágább.

Európában az a hír járta, hogy a magyarok aranyat kevernek a tokaji aszúba, attól oly fényes-sárga. A híres tudós, Paracelsus meg is vizsgálta. Hiába: Tokaj-Hegyalja vulkáni hamujának föld mélyéből hozott tüzet, a késő őszi nap mosolyát, az apáról fiúra örökített tudás erejét nem mutatták ki műszerei.

Az az arany, ami a tokaji aszúban és a többi magyar fehérborban, a furmintban, a hárslevelűben, a juhfarkban, a királyleánykában fénylik, az a tűz, ami vörösborainkban, az egi bikavérben, a soproni kékfrankosban, a villányi oportóban, a fűszeres kadarkában lobog – táj, ember és Teremtő közös alkotása: igazság és élet van benne.

Zsigmond Emese



Júniusi megfejtések: 1848. március 15-én *Petőfi Sándor Nemzeti dal* című verse lelkesítette a forradalmárokat. A szabadságharc néhány győztes csatájának helyszíne: Pákozd, Eszék, Háromszék, Kolozsvár, Piski, Nagyszeben, Buda, Győr. A Rákóczi szabadságharc idején, 1707-ben az ónodi országgyűlés mondta ki a Habsburg-ház magyarországi trónfosztását: *Mai naptól fogva József nem királyunk.* **Nyertesek:** a sepsiszentgyörgyi Váradi József Iskola IV. E osztálya; a dési III.; a geryeszegi III. B osztálya, valamennyien tavalyiak.

