Írta: Heit Lóránd Levente
2012. február 26. vasárnap, 08:23 - Módosítás: 2016. október 04. kedd, 08:18

Bihardiószegi borpincék, borházak a Padalján

Az érmelléki szőlőkultúra, borgazdaság évszázados múltra tekint vissza. Ezen a vidéken főként Érmihályfalvától Félegyházáig utazva borospincékkel, borházakkal találkozhatunk, míg egyes érmelléki települések borpincéi a Szatmár–Nagyvárad főútról is jól megfigyelhetők (pl. Értarcsán, Asszonyvására mellett, Érkeserűben, Székelyhídon, Félegyházán). A XVIII. század derekától a XIX. század közepéig virágzott igazán Biharnak ezen a részén a borkultúra. Amerikáig szállították hatalmas hordókban az érmelléki bort (főként Diószegről, Székelyhídról és Szentjobbról), úgy, hogy a boroknak, az egy hónapig is eltartó út során semmi baja nem lett, míg más vidékek, falvak borai megvirágosodtak, megposhadtak. Az első világháborúig Debrecen és Nagyvárad voltak az érmelléki borok fő felvásárló központjai. Sok debreceni polgárnak volt szőlősföldje, többek között Diószegen. Ne feledkezzünk meg Zichy Ferenc grófról, akinek 102 holdas diószegi szőlője volt a környék legnagyobb szőlősbirtoka, ugyanakkor 1897-ben ő adott helyet kastélyában a diószegi vincellér iskolának. Szőlősföldjét kísérleti területté tette, ahol a tanítók és tanulók, tökéletesíthették a filoxéra pusztítása utáni, újabb szőlőfajták vad alanyba történő oltásának technikáját.

Az érmelléki szőlőkultúra kialakulásáról nincsenek konkrét történeti adataink. Az bizonyos, hogy a XVI. századi dézsmajegyzékek már tekintélyes bordézsmáról tanúskodnak (korabeli feljegyzések alapján tudjuk, hogy a török hódoltság alatt, pl. az érmelléki részeket birtokló pasa kizárólag a diószegi borokat fogyasztotta).

A XIX. századi források rendszerint Diószeget határozzák meg, mint az Érmellék szőlőkultúrájának központját. A diószegi szőlősgazdák mindig is büszkék voltak boraikra, szőlősföldeikre. Ez a fajta kitüntetettség még inkább megerősítette bennük a minőségi munkára való törekedést, az egyre ízletesebb borok élőállítását. Amikor 1920 után elkezdődtek a román-magyar „határhúzások” Diószegnek megadták a lehetőséget, hogy választhat: Magyarországhoz fog tartozni, mert az Ér folyó lesz a természetes határsáv, de szőlősföldjei nélkül, melyek a falu határán kívül estek, vagy Romániához csatlakozik és a határt Léta alatt húzzák majd meg. A diószegi szőlősgazdák döntésükkel nagy árat fizettek, de megtarthatták szőlősbirtokaikat, így tovább vihették a borkultúra helyi hagyományait.

A diószegiek szóbeszéde szerint a pincesoron sétáló szomszédokat folyton folyvást borkóstolásra invitálták, csakhogy a kóstolgatásból egy-kettőre mulatozás támadt, majd hogy, hogy nem a borház előtti kispad alatt találták magukat vígságukban. Innen eredt aztán napjaink találó elnevezése: a Padalja (a diószegi idősebb emberek még emlegetik a Tessék Sor elnevezést is, ami a kóstolásra utaló, gyakran elhangzó *„tessék csak bejönni egy pohár borra”* megszólításból ered).

Az Érmellék jellegzetes építményei a borospincék, ugyanis a bihari hegyek itt elterülő dombjainak vörös-agyagos lösze szilárd megtartású földtípus, mely könnyen kitermelhető, s a kialakított földalatti járatok nem omlanak be. Diószeg kisjankai hegyének nevezett területén ezért jöhettek létre a fúrt borpincék, mert a talaj természete lehetővé tette azt.

Mózes Teréz kutatásai alapján az érmelléki borospincéket a következőképen kategorizálhatjuk: 1. az Ér löszös teraszába vájt lyukpincék 2. présházas lyukpincék 3. terepszint fölé épített, félig földbevájt és utólag fedett pincék 4. présház alatti, sík terep pincéi. A diószegi pincék az első két kategóriába sorolhatók, melyek a Padalján egy különleges miliőt, sajátosan eredeti életformát őriztek meg.

A pince mindig a ház, a porta fontos tartozéka volt, annak ellenére, hogy a pincék zöme nem a házak alatt, s nem is a lakóház udvarán található, hanem a falutól különállóan, kint a hegyen. Így például a diószegiek borospincéi az előnyösebb fekvésű, de közigazgatásilag a községhez tartozó, Kisjanka határában találhatók.

Kezdetben csak magukról a borospincékről beszélhetünk, mindenféle pajta, tanya vagy borház építménye nélkül. A pincék Diószegen két részből tevődnek össze: az előpincéből vagy ún. pincegádorból és magából a pincefolyosóból, vagyis magából a borospincéből.

Egyfajta fejlődés, minden bizonnyal a polgárosulás eseményének útján történő változások hozhatták magukkal a borpincék arculatának új formáit. Így alakultak a pincegádorok lassanként borházakká, majd fokozatosan hétvégi luxusvillákká, ahol már a pince csak másodlagos funkciót tölt be, a bor és hordók, pedig egyre inkább csak a vendégnek szolgáló látványosság tárgyai. Természetesen találhatunk XX. század eleji borházakat is, melyek vert falúak vagy vályogtéglás építésűek, de már használaton kívül, düledező állapotban tengődnek. Az átmenetet képező borházak – melyek se nem romosak, se nem új keletűek - az igazán érdekesek számunkra, ahol még megőrződtek a diószegi borosgazdák hagyományai, szokásai, eszközei. Ezen borházak csaknem kivétel nélkül kétosztatúak. A már említett pincegádor bővítését oldották azzal meg, hogy tanya építését kezdeményezték, amely épületek egyben tanyák és borházak. A diószegi szóhasználatban a borház a pincegádor előtt álló része az épületnek, ahol tűzifát, prést, szerszámokat, és egyéb használati tárgyakat tárolnak, a tanya, pedig magát a lakóteret jelenti, ahol találunk egy asztalt, körülötte székekkel, egy heverő jellegű ágyat és valamilyen tűzhelyet, pl. sparheltet, csikóspórt. Nem jellemző a tanyák sarkos berendezése, mivel kis méretű épületekről van szó a következő általános jellemzőket mondhatjuk el: a borház mindig tároló helyisége az épületnek, innen nyílik a pince lejárata. A tanya, mint lakótér jelenik meg, ahol legtöbbször a kis méretű ablak alatt áll az asztal, mellette pár székkel, az ágyat valamely sarokban helyezik el, például szemben az ajtóval, a tűzhely

általában az ajtótól jobbra vagy balra található. Azért nem lehet közös jellemvonásokról, sajátos diószegi tanyaarculatról beszélni, mert minden épület más és más építésű, mindeniket egyéni módon alakította gazdája, ki-ki a saját lehetőségei, tehetsége szerint. Mindig tartozik egy kisebb földterület az épülethez, amely rendszerint a pincével szemben terül el, bekerítve. Itt is többnyire szőlőt, gyümölcsfákat (főként cseresznyét, szilvát és almát) nevelnek, valamint zöldséget termesztenek. A tanyák nem közvetlenül az előttük haladó útra nyílnak, szinte mindenik előtt találunk egy elkerített részt, ahol ki lehet ülni a tanya elé, ahol szalonnát süthet, bográcsost főzhet az ember. Vizet a Padalján csak a mélyfúrású kutakban találunk, melyekből igen kevés van, a felső soron kettő, az alsón kettő vagy három. Az villanyáram szinte kivétel nélkül, minden épületbe be van már vezetve, még a pincékbe is levezetik, mert így könnyebben boldogulnak a munkák elvégzésekor.

Napjainkban hat család él a diószegi Padaljának nevezett borospince soron, mely tulajdonképpen két utca, melyek párhuzamosan futnak: egy alsó és egy felső pincesor. A még itt élő családok kibővítették borházaikat, lakóház jellegűvé alakítva azokat. Szegényes körülmények között élnek, megtermelik élelmüket, szárnyasokat, sertést, esetleg tejelő tehenet tartanak. Állandó munkahelye csak néhányunknak van, általában alkalmi munkából jutnak pénzhez.

A diószegi borpincék meghatározó jellegzetességei az érmelléki tájnak. A diószegi szőlősgazdák büszkesége a Padalja különleges, egyedi világa. Az egykori szőlőkultúra hatása szorosan kapcsolódik a tájhoz, tükröződik az emberek karakterén, a szokásokban és hagyományokban. Bár sok minden változott, sok tanya átépült, sok borospince cserélt gazdát, hatalmas szőlősterületek tűntek el az elmúlt évtizedek alatt, mégis a Padalja örök tanúja marad az érmelléki Bihardiószeg szőlőkultúrájának színfoltjaként.

Felhasznált irodalom:

Benedek Zoltán: Érmellék, 1996. Orosháza, 144-154.

Bihardiószeg Fejlődéstörténete, (szerk.: Szabó József), 2003. Bihardiószeg

Borászati Lapok: Magyarország borászati térképe, 1877. 99.

Mózes Teréz: Érmelléki borpincék, 1981. Bukarest

Varga Gyula: Az érmelléki szőlőkultúra, 1976. Berettyóújfalu, 3-33.

A szerző az érmelléki szőlő- és borkultúra bemutatására honlapot indított, mely egyben társoldalunk is: PADALJA