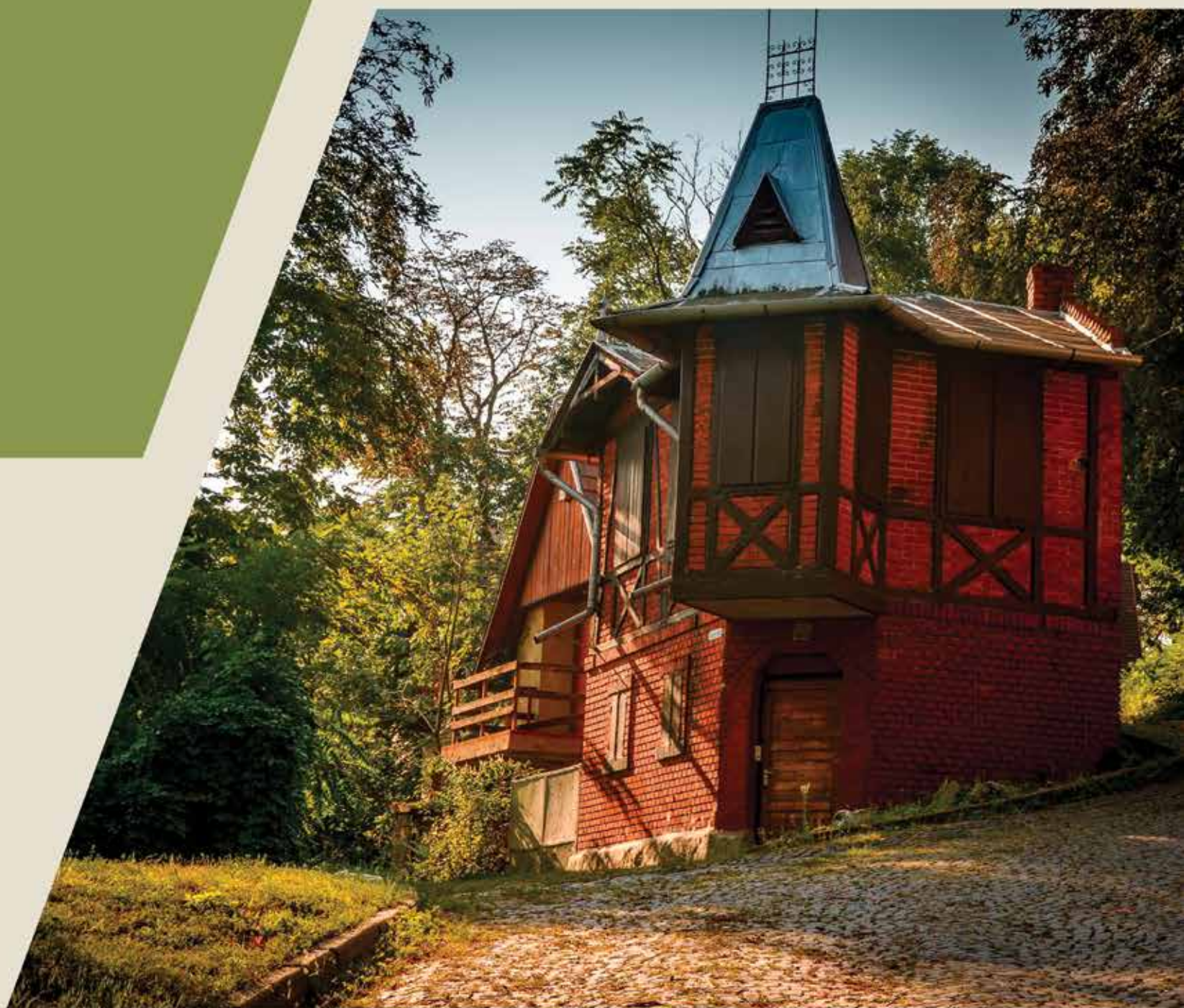


AVASI POLGÁROK

AVASI ÉRTÉKTÁR VII.



KEDVES OLVASÓK! KEDVES BORKEDVELŐK!

Az Avasi Értéktár hetedik füzetében a szerzők és a szerkesztők újabb történetekkel viszik közelebb az Olvasót az Avas múltjának megismeréséhez. A sorozat filozófiája, hogy nem történelmet ír, hanem történeteket mesél, apró elemenként, mozaikokként, pincéről pincére és sorról sorra haladva gyűjtögeti az élő, az írott és a fényképezett, rajzolt-festett múlt emlékezetdarabjait. Életszerűen, interjúkkal, családi sztorikkal, de a szakavatott szerzőknek köszönhetően mindig történeti hitelességgel köti a múltat a jelenhez, kifejezve ezzel a mai nemzedék igényét a gyökerek megtalálására, az identitás megélésére, a bennünket megelőző generációkkal való gondolati folytonosságra. A helyismereti olvasnivalóhoz pedig természetes módon kapcsolódnak a különböző művészeti ágak, a képzőművészet, az irodalom, a fotográfia, és az Értéktár szellemiségét megtestesítő közösségi alkalmak és közösségrendezvények, mert az Avast így jó megélni: történetmeséléssel, egyéni és közös emlékezéssel, közösségben egymással.

Minden város életében, de Miskolcon talán kiemelten fontos, hogy minél jobban megismerjük egymás történeteit. Az avasi pincéről, borházakról, családi borászatokról, az Avast jellemző és azt körülvevő épített környezetről, a topográfiáról és tárgyi emlékekről, a hely értékeiről való tudásunk bővítésének legegyszerűbb módja, ha meghallgatjuk egymást, ki mit mesél önmagáról és a múltáról. A hagyományos közösségekben a történetmesélésnek alkalmi és társadalmi formái voltak, ma viszont meg kell teremtenünk ezeket a fórumokat és alkalmakat önmagunk számára. Az Avasi Értéktár füzetesorozata ilyen fórum. Legfőbb erénye a jelen számára is jellemző személyesség, közvetlenség, az egyéni emlékezet könnyed, laza formában történő megosztása. Kívánom, hogy olvasása nyomán újabb történetek, emlékek, képek és élmények gazdagítsák az Avasról való közös ismereteinket!

Tóth Arnold
etnográfus, muzeológus

KÖSZÖNET A KUTATÁSBAN NYÚJTOTT SEGÍTSÉGÉRT A KÖVETKEZŐKNEK:

Dr. Sáfrány József, Dr. Gyurkó Péter, Herman Ottó Múzeum, MNL B.-A.-Z. Megyei Levéltára, II. Rákóczi Ferenc Megyei és Városi Könyvtár

KÖSZÖNET A KIADVÁNY SZERZŐINEK ÉS SEGÍTŐINEK:

Hangó István, Honti Judit, Dr. Jacsó Pál, Kajdacsy Tibor, Kapusi Krisztián, Madaras Péter, Orosz Ila, Spóner Péter, Szabó Zoltán, Szilágyi László, Tóth Arnold, Vámosi Katalin, Varga Andrea, Zs. Papp Ferenc

IMPRESSZUM

Kiadó: Avasi Borút Egyesület
Felelős kiadó: Báthory Csongor
Szerkesztő: Darázs Richárd
Tördelés, dizájn: Török Eszter
Lektorálás: Balogh Attila

ISBN: 978-615-00-4693-8
Miskolc, 2019.



"SZÜRETTŐL A HAVAS AVASIG – új bor, újabb kutatások a pincesorokon"

KAPUSI KRISZTIÁN

HALMAY BÉLA ÉS A POLGÁRMESTER PINCE A MISKOLCI NAGYAVASON I.

„Tudod, a temetőtől meg a Bortanyától felkanyarodsz balra, és ott szemben, a sarkon, az a vörös téglafalú, tornyos borház” – leginkább a látvány közsített. A cím (Rác sor 370.) leolvasható az épület falára erősített tábláról. Kevesebben tudják, hogy tradicionálisan Polgármester pinceként emlegetik a helyiek, a szomszédos borosgazdák. Hogy miért Polgármester pince a neve? Kis híján egészen feledésbe merült. A válasz: Dr. Halmay Béla (1881 – 1953) miskolci polgármester volt tulajdonosa a XX. század első felében. Róla szól cikksorozatunk!

Átlagos, inkább szerény anyagi körülményekkel jellemezhető miskolci családban nevelkedett. Szülei áldozatvállalásának és saját tehetségének köszönhetően – Eperjesen és Kolozsváron folytatott felsőfokú tanulmányai után – jogi doktorátust szerzett. Miskolc város tisztviselői karában gyorsan emelkedett pályája: díjnok, aljegyző, 1914 áprilisától már főjegyző volt a helybéli igazgatásban.

A világháborút eredményező mozgósítás első heteiben, 1914 augusztusában kapta meg a behívóját. Nős volt, csecsemő kislány még be sem töltötte első életévét, felesége pedig áldott állapotban búcsúzott a frontra induló családfőtől. (Margit nevű leányuk 1915. április 12-én született, édesapja akkoriban esett orosz hadifogságba, ahonnan majd csak 1922 áprilisában tért haza. A hét esztendő kislány és az édesapja akkor látták egymást először...)

Halmay Béla (Miskolc, 1881 – Debrecen, 1953) a miskolci 10-es honvéd gyalogezred hadnagyaként került a dél-lengyel Galíciába, a világháborús orosz frontra. Több csatát megjárta, s hősiességgel védte bajtársaival Przemysl várát. Személyes érdemei okán főhadnaggyá léptették elő, helytállását a „Przemysl várának védelmében tanúsított vitéz és kitűnő

szolgálatának legfelsőbb elismerése” kitüntetéssel jutalmazták. Az éhhalál küszöbén, Bécs hozzájárulásával adták fel a várat 1915. március 22-én, amikor kezdetét vette a hét évig húzódó orosz hadifogság.

Hetekig tartó menetelés, nyitott tehervagonokon didergő és éhező zötykölődés vitte mind keletebbre a magyar katonákat. Az alábbi híradás az A Reggel című napilap 1915. április 27-i számában jelent meg: „Dr. Halmay Béla városi főjegyző, mint a 10. honv. gy. e. főhadnagya, Przemysl várának hős védőseregében volt mindkét ostrom alatt és a vár kapitulációjával szintén orosz fogságba került. Főjegyzőnk, aki mint katona is példaképe a kötelességtudásnak, teljes odaadással és lelkesedéssel teljesítette nehéz feladatát a várban. Mint hadnagy vonult be, részt vett a lebergi, grodeki és kulikovi nagy csatákban és többször tanúsított vitézségének jutalma a főhadnagyi kinevezés és a signum laudis kitüntetés volt. Február 4-ike óta tegnap érkezett az első híradás a főjegyzőről. Levelezőlap jött tőle messze Oroszországból, Samara nevű városból április 4-iki kelettel. A levelezőlap tartalma: »Útban Szibéria felé«. Városunkban igen sokan fogadják őszinte örömmel a hírt, amely derék főjegyzőnkéről jön, akinek hivatali hűségese tevékenysége és lelkiismeretes, odaadó munkássága szerezte meg a város tisztikarában a díszes pozíciót és aki akkor is a legnagyobb önfeláldozással teljesítette kötelességét, amikor a tollat a fegyverrel kellett felcserélni”.

Halmay Béla a szibériai Krasznajarszkban töltötte hadifogságának feledhetetlenül hosszú éveit. Szabadulását követően több alkalommal tartott nyilvános előadást, még a rádióban is szerepelt szibériai megpróbáltatásaira visszaemlékezően. Az örömteli

pillanatokban sem tudott szabadulni megrázó élményeitől, Miskolc törvényhatóságának örökös tagjává választásakor is kihangsúlyozta, hogy „isteni gondviselés kegyelmének köszönhettem, hogy a lengyel mezőkön a golyó elkerült. Szibéria hósvatagjainak baraktáborában a kiütéses tifusz sok ezer és ezer magyar között nem kívánt áldozatul. Hazajöttem mély lelki sebekkel, melyeket csak az íróasztal gyógyított meg. A kötelesség. A munka fanatikus szeretete”. A Herman Ottó Múzeum Történeti Tárában fennmaradt a 10. honvéd gyalogezred miskolci múzeumának leltárkönyve (HTD 73.891.1). Az 1934. július 20-án felfektetett lajstrom dokumentálta, hogy Halmay Béla ajándékozta a múzeumnak az alábbi tételeket: „718. Csukaszürke zubbony századosi ranggal, végigjárta Przemysl és az orosz fogságot” továbbá „1031. Pokróc, katonai, rossz állapotban /tisztí/. Jegyzet: orosz fogságban vele együtt volt végig”.

Halmay tehát csakugyan újakezdte és karrierje beteljesült: 1935 és 1938 között Miskolc város polgármestereként volt a törvényhatóság első tisztviselője. Margit nevű leányát 1934-ben az a Honti Béla vette feleségül, aki utóbb maga is Miskolc város polgármestereként ért hivatali pályájának csúcsára (tegyük hozzá, tragikus időszakban, 1944 nyarán). Halmay Béla úgy dolgozta végig a helyi igazgatás élén töltött éveit, hogy az általános vélekedés szerint „hőfehér maradt tisztessége tógája”. Humora, köz-

vetlensége ugyancsak imponáló tulajdonsága volt, előadásában még a viszontagságokról is tudott szellemesen beszélni, például egy idegenforgalmi referátumában hangzott el a szájából, hogy a „világháború négy esztendeje alatt megszoktuk, hogy frontról-pontra jártunk. Megismertük a gyönyörű szép Déltirolt, a Kárpátok bérceit, a Tátrától a hunyadi határhegységig. Megismertük Lengyelország patinás városait. Megismertük Ukrajnát, Bukovinát, Romániát, Szerbiát, Montenegrót, Albániát. Színről színre láthattuk mindazt, amit a földrajzönyvekben tanultunk. A hadifoglyok pedig – bár sanyarú körülmények között – megismerték Olaszországot, Franciaországot és Oroszországot az Uraltól egész Vladivosztokig, Japánig. Ezután a nagy világjárás után, úgy éreztük életszükségletté vált bennünk a jövés-menés, s az ezzel kapcsolatos ismeretszerzés sok-sok szépsége” (Halmay Béla: Miskolc város idegenforgalmáról. Miskolc, 1936. / Herman Ottó Múzeum HTD. 53.3562.1). Mindez persze semmit sem számított utóbb, a Rákosi diktatúra idején, amikor 1952. június 25-én éjjel a családjával együtt elhurcolták a hortobágyi Borsós-tanya internáló táborába. Az embertelen körülményeket már nem bírhatta a 71 éves férfi szervezete, tüdőgyulladással szállították a debreceni kórházba, ott ért véget a nehéz történelmi idők, borzalmas viszontagságok ellenére is példaértékű életútja.



Irodalom: Kapusi Krisztián: Keresztezett életutak. Halmay Béla és Honti Béla miskolci polgármesterek. Miskolc, 2005.

HALMAY BÉLA ÉS A POLGÁRMESTER PINCE A MISKOLCI NAGYAVASON II.

Kapusi Krisztián interjúja Halmay Béla unokájával, Honti Judittal és Madaras Péterrel, a Polgármester pince jelenlegi tulajdonosával

Kapusi Krisztián: Felemás érzelmi töltettel bíró tény, hogy azok az épületek, melyeket nem a pillanatnak terveztek, túlélnek embereket, családokat, generációkat. Egyfelől fájó, másrészt viszont előfordul, hogy a túlélő épületek révén az egykori tulajdonosok emlékezete is fennmarad. Milyen élmény mindezzel személyes érintettként szembesülni?

Honti Judit: A rendszerváltás után több alkalommal szembesültem a családom múltjával. Megható és torokszorítóan fájdalmas, de felemelő és büszkeséggel tölt el. Miskolcon a Herman Ottó Múzeumban, Lillafüreden a vízeséshez vezető függőkert kiállító tábláin, vagy Miskolc belvárosában egy étterem nosztalgia falán találkoztam eredeti fényképeken édesapám, édesanyám, nagyapám, unokabátyám és testvéreim arcképével, mikor különböző hivatalos, vagy társasági eseményeken megjelentek. A „Keresztezett életutak” című könyv megjelenésével, méltó elégtételt kapott a család a megtépázott életükért. Hála és köszönet mindenkinek, aki ebben részt vett! Évekig dédelgetett álom volt, hogy nagyapámról (dr. Halmay Béla) Miskolcon utcát nevezzenek el és most is reménykedem benne... Nagyon örültem, amikor felhívott telefonon Madaras Péter, hogy megvásárolta az avasi borház-pincét, amely a család birtokában volt hosszú évekkel ezelőtt. Örömmel fogadtuk a testvéreimmel, hogy eredeti állapotában megmarad, illetve felújításra kerül. Kérte a hozzájárulásunkat egy emléktábla elhelyezéséhez. Boldogan és köszönettel vesszük. Az emlékszoba berendezéséhez személyes tárgyakat – festményt, díszkardot – ajánl fel a család, hiszen itt méltó helye lesz és fennmarad átívelve generációkat.

Kapusi Krisztián: Egy épület megítéltségét alapvetően befolyásolják a történeti háttérinformációk. A Rácz sor 370. számú borház első ránézésre azt sugallja, hogy valami különleges múltat kell ezeknek a falaknak hordozniuk. A homályos érzések közül aztán letisztultan összeáll egy polgármester, egy család sorsa. Hogyan éli meg mindezt az épület aktuális tulajdonosa?

Madaras Péter: Gyerekkori élményem, ahogyan barátaimmal mászkáltam a Nagyavason. Furcsa ketős érzés kavargott bennem: sajnos sok volt a romos, elhagyatott borház, összességében lehangolóan tünnek az általános viszonyok, de a sarkon álló toronyos téglapépület már akkor is inspirálóan hatott ránk.

Kíváncsiak voltunk, vajon miért van zárva, mi lehetett korábban a funkciója, kik használták és milyen történetek övezik ezt az egészen különleges borházat? Felőttként erősödött bennem a meggyőződés, hogy pincét szeretnék az Avason és egészen váratlanul adódott a lehetőség, hogy az eladó ingatlanok között feltűnt a Polgármester pince... Rögtön tudtam, ezt szeretném. Kiadós utánajárást követően teljesülhetett is az álom úgy, hogy valójában alig voltak információim a tulajdonomba került borházzal. A szomszédok Polgármester pinceként emlegették. Barátok és ismerősök révén kezdett tisztulni a kép, megismertem Halmay Béla nevét, családjának vázlatos történetét. Döbbenetes volt, hogy mindez mennyire méltatlanul merült feledésbe, esett ki a köztudatból. Közösségi érzések, egyfajta felelősség erősödött bennem, privát örömem mellett feladattommá vált az emlékezés, egy miskolci érték óvása és megismertetése.

Kapusi Krisztián: A hortobágyi kitelepítés következményei hatottak-e úgy a család múlthoz fűződő viszonyára, hogy az Avashoz kötődő élmények felidézése, a hangulatos történet-mesélés nem volt lehetséges keserű érzelmek nélkül, vagy egyáltalán, a szülők nem szívesen emlékeztek a régi időkre?

Honti Judit: Emlékeztek, de soha nem siránkoztak. Volt cél – a három gyerek felnevelése és útjukra engedése. Lett volna okuk elkeseredni, vagy depresszióba esni, de ezt a „luxust” nem engedték meg maguknak. Tették a dolgukat nagy példát állítva ezzel nekünk, a gyerekeknek. Csak remélni tudjuk, hogy odafentről megelégedéssel szemlélik az életünket. A szüleim ugyan sokat meséltek a régi időkről, de két lábbal álltak a jelenben. Egy égre nyíló mosókonyhában laktunk Miskolcon a Szeles utcában. Pattogott a tűz sparuhelyen, a lángok fénye táncot járt a plafonon. Vissza nem térő meghitt hangulat és hatalmas biztonság nekem gyerekként. Óriási kontraszt volt az akkori életük (50-60-as évek) és a „dicső” múlt között. A hortobágyi kitelepítés után szó szerint nem volt semmink. De volt hit, a szüleimet összekötő hatalmas szeretet és nekem gyerekként az otthon biztonsága. És igen meséltek a régi időkről, én kértem is Őket erre és szerettem hallgatni. Emlegették a nagy családi karácsonyokat, a gyönyörű estélyeket és bár fájdalmas volt, mégsem ez ütött át elsősorban a szavaikon, hanem egyfajta humoros, ironikus nosztalgizálás és jókedvű



sztorizás. De reggelre télen befagyott a kilincs, még jégcsap is lógott rajta és mégis jó lenne benne lenni egy kicsit...

Kapusi Krisztián: Milyen közeljövőt tervez a Polgármester pincének az aktuális tulajdonos?

Madaras Péter: A kirajzolódó történeti háttérhez méltón arra törekszem, hogy a Nagyavasnak, Miskolcnak minél tovább értékes része lehessen a borház. Óvni kell, vigyázni az épületre, jó karban tartani. Egyrészt tehát fizikálisan stabilizálni és optimalizálni a helyzetét. A szellemiségét tekintve pedig megmutatni minél több helybélinek és másoknak, közösségi célokkal, egyfajta rendezvény házként fenntartani, fejleszteni. Tudjanak a létéről, szeressék, keressék fel minél gyakrabban, leljék benne örömeiket, legyenek az Avasra és a Polgármester pincére is büszkék a városlakók, mutassák meg másoknak is!

Kapusi Krisztián: Léteznek olyan helyek, ahol az időérzékünk enyhén megbicsaklik, fantázia és valóság összezsúszik. Az avasi pincesorok görbe utcái, borházainak furcsa arányai hamiskásan elbizonytalanítanak bennünket, főleg néhány pohár bor után. Múlt, jelen, jövő... Vajon csak bennünket érint meg ennyire a helyszín, vagy csakugyan „világszám” lehetne az Avas kivételes atmoszférája?

Honti Judit: Az avasi borospincét én már csak hírből ismertem, akkor már nem a család tulajdonában volt. Beszéltek ugyan róla, emlékszem mesélték, hogy Honthy Hanna is vendégeskedett náluk. Emlegették a jó hangulatú, hajnalig tartó kártyapartikat és a jó barátokat. Én a Zrínyi Ilona Gimnáziumba

jártam, ami az Avas lábánál van. Az avasi kilátó a Tű, ahogy akkor emlegették, igen népszerű volt a fiatalok körében. Az Avason mostanában már csak a temetőbe járunk a rokonok sírjához... Kívánom, hogy állítsák vissza az Avas régi fényét, legyen meghatározó turisztikai célpont Miskolcon. Meggyőződésem, hogy a múlt nyomot hagy maga után. Ez a lenyomat benne van a házakban, a fáknban, a levegőben... Őrizzük meg, vigyázzunk rá, hogy a jövő generációja is szippantson belőle.

Madaras Péter: Fontos, hogy az avasi pincesorokon újra legyen élet, a miskolciak életében váljanak ismét annyira fontos helyszínekké, mint amilyenek évszázadokon keresztül voltak. Úgy gondolom, minden lokálpatrióta miskolcit alapvetően megérint ez a milió. Ugyanakkor csakugyan kivételes adottságnak vélem, hogy a belváros közvetlen szomszédságában hegy emelkedik templommal, temetővel, kilátóval és persze pincesorokkal. Elképzelhető, hogy szerencsésebb történelmi előzményekkel Miskolc fejlődése eredményezhette volna mára azt, hogy az Avas északi része a felsorolt értékekkel, pincesoraival a belváros szerves részeként üzemelne... Közvetlen környezetemben tapasztalom, hogy a Polgármester pince körül, a Rácz soron elindult a vízhálózat és a csatornázás fejlesztése, egyre több a tenni akaró, felelős tulajdonos. Tudom, hogy a hegy más részein, a Kisavason, Mélyvölgyben, a nagyavasi pincesorokon is rengeteg a pozitív kezdeményezés civil szervezeteknek, pincésgazdáknak köszönhetően. Módfellett biztatók az önkormányzati szerepvállalásról, mindenekelőtt az infrastruktúra fejlesztéséről szóló hírek. Sok tényező alapján vagyok bizakodó az Avas és a pincesorok jövőjét illetően!

VÁMOSI KATALIN

KANONOKI PORTRÉSOROZAT A MISKOLC-MINDSZENT RÓMAI KATOLIKUS PLÉBÁNIÁN I.

A kilenc darabból álló apát-kanonoki portrégaléria az Avas keleti oldalán, a Kisavas alján álló „alsó-miskolci plébánián” 1847-től plébánosi szolgálatot teljesítő egyházi személyeket örökíti meg. A sort Ferenczy Imre érseki korbátnok, azaz kancellár képe nyitja, akit pontosan 1847-ben választottak meg alsó-miskolci lelkésznek. Ezt követően nagyon hamar címzetes kanonokká nevezték ki, majd 1857-ben egri kanonoki rangra emelkedett. (NEMES JÓZSEF: A miskolci plébánia története. II. Magyar Sion, 1864. 363.) A sort dr. Berkes László címzetes apát-kanonok, pápai prelátus portréja zárja, aki 2011-ig irányította a Mindszenti plébániát. (2011-től 2015-ig dr. Palánki Ferenc segédpüspök, 2015 októberétől Lipcsák János plébániai kormányzó, 2018. augusztus 1-től Juhász Ferenc főszékesegyházi kanonok teljesít szolgálatot a Mindszenti plébánián, akikről eddig nem készült portré.)

Az arcképcsarnok hiányzó darabja Beller József arcképe, aki 1857–1886 között tevékenykedett alsó-miskolci plébánosként. A Miskolc-mindszenti plébánia 1940-es leltára nem említi ábrázolását az elődök között, de arany keresztyét és ametisztkövel és gyémánttal kirakott arany gyűrűjét feljegyezték.

(EFL AP MM 1589/1940.) Máriássy Sándor és Szalai Barkóczy László báró portréit viszont felsorolták, de ezek az 1980-as leltárban már nem szerepelnek. (EFL AP MM 1712/1980.) A portrégaléria szisztematikus sorozatként való gyarapítása valószínűleg Zábrátzky György apát-kanonok idején fogalmazódhatott meg, ugyanis 1921-től az egri érsek intézkedése folytán a Mindszenti plébános az egri főkáptalan mesterkanonokja lett. A portrégaléria műfaján keresztül joghatóságuk folytonosságát igyekeztek reprezentálni.

Zábrátzky György, Kemenes Kronberger József és Vizez József apát-kanonokok arcképei szignáltak, Faragó Zoltán miskolci arcképfestő kézjegyét viselik, de évszám nélküliek. A művész valószínűleg az 1920-as években festette a Zábrátzky- és a Kronberger-portrékat, viszont a Vizez-képmás csak az 1940-es években készült el. (vö. Dobrik István–Gyulai Éva szerk.: „Miskolci portrék” 1750–1950. Miskolc régi képeslapokon. Miskolc. 2000. 23.) A Zábrátzky- és Kronberger-képek Faragó Zoltán művei közül az 1920-as évekbeli portrékkal, míg a Vizez-képmás az 1940-es évekbeliekkel mutat stílári rokonságot tónusaikban, árnyékolásukban, kidolgozottságukban.



Ismeretlen festő: Ferenczy Imre, címzetes kanonok portré (olaj, vászon, 70 x 85,5 cm, j. n.)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1847–1857



Ismeretlen festő: Foltin János, egervári prépost, főszékesegyházi kanonok, író (olaj, vászon, 70x85,5 cm, j. j. l.: olvashatatlan)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1886–1893



Faragó Zoltán: Zábrátzky György apát-kanonok, esperes (1920-as évek, olaj, vászon, 70 x 85,5 cm, j. j. l.: Faragó Z.)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1909–1925



Faragó Zoltán: Kemenes János, Kronberger József apát-kanonok, fűesperes (1920-as évek, olaj, vászon, 70x85,5 cm, j. j. l.: Faragó Z.)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1925–1940



Faragó Zoltán: Vizez József apát-kanonok (1940-es évek) (olaj, vászon, 70 x 85,5 cm, j. b. l.: Faragó Z.)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1940–1955



Ismeretlen festő: dr. Száva János fűesperes, apát-kanonok (olaj, vászon, 70x85,5 cm, j. n.)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1955–1980



Ismeretlen festő: dr. Kovács Endre kanonok, nagyprépost, egri segédpüspök (olaj, vászon, 70 x 85,5 cm, j. n.)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1980–1995



Gulyás László: dr. Berkes László címzetes apát-kanonok, pápai prelátus író (olaj, vászon, 70x85,5 cm, j. b. l.: Gulyás)
papi szolgálata a Mindszenti plébánián: 1995–2011

Faragó Zoltán (Miskolc, 1898. – Miskolc, 1970.) a két világháború közötti miskolci portréfestészet legtermékenyebb alakja, a város társadalmi elitjének divatos portréistája, autodidakta művész volt. Megrendelői között magánszemélyek, intézmények, egyházak – például a miskolci minorita rend – egyaránt előfordultak. Számos portré született ecsetje nyomán, többek között megfestette 1930 körül Plank Sándorné Telepy Antónia – Telepi György színész és festő lánya – arcképét, 1940 körül Ágoston Lászlóné Plank Antónia – Telepi György színész és festő unokája – arcképét és dr. Ónodyné Ágoston Éva – a Telepy család leszármazottja, tánc- és illemtanár – arcképét, 1950 körül dr. Petró Sándor arcképét, 1960 körül önarcképét, valamint Choma József festőművész és Papp Antal püspök (1912–1924) portréit. (Dobrik István–Gyulai Éva szerk.: „Miskolci portrék” 1750–1950. Miskolc régi képeslapokon. Miskolc. 2000. 23.) Egy-két ülést követően fénykép után dolgozott tovább portréin, elég hosszasan. A két világháború között már saját fényképezőgéppel rendelkezett, amivel modelljeit lefotózta.

A szathmári és fogarasi előnevet 1938 után vette fel, amikor a zsidótörvények miatt igazolni kellett erdélyi származását. A portréért kapott keresetből ő tartotta el a családot, – szüleit, testvéreit Miklóst és Margitot is – apja, Faragó Elemér fa- és terménykereskedésének tönkremenetele után. Első feleségétől, a mezőkeresztesi kismemesi családból származó Kiss Klárától két fia született: György és Zoltán, akiket 17 és 15 évesen elvittek a németek, majd hadifogolytáborba kerültek Belgiumban és Angliában. Feleségével együtt fiai után utazott Belgiumba, ahonnan 1946-ban együtt tért vissza a családdal Miskolcra.

1948-ban és az 1950-es években rendezte meg a Korona szállóban gyűjteményes kiállításait. (Faragó Zoltán festőművész arcképfestmény-kiállítási katalógusa. 1948 HOM HTD, 87.27.1.) Még a harmincas években meghívták festeni Finnországba és Olaszországba, megfordult Nagybányán is, dolgozott a miskolci művésztelepen Csabai Kálmán műtermében. Később testvére, Margit lakásán, a Széchenyi téren festett vele együtt az egyik szobában kialakított műteremben főként portrékat (családtagokról is), tájképeket, akvarelleket, miskolci városképeket, Bibliai témákat (Hegyi beszéd és Krisztus az olajfák hegyén), valamint Czinka Pannát, balerinákat, utóbbiakat Viszlai Zoltán képkereskedő adta el vásárokon. (Faragó Herta szíves közlése alapján, 2016. augusztus 9.)

Berkes László arcképe Gulyás László budapesti festőművész ecsetje nyomán született meg. Három portré (Ferenczy Imre címzetes kanonok,

Száva János apát-kanonok, Kovács Endre egri segédpüspök) nem szignált és nem datált, viszont Foltin János prépost, kanonok ábrázolása szignózott, de olvashatatlan a festő neve a kép rossz állapota miatt.

A semleges, egyszínű, egységes háttér előtt főként félalakos álló vagy ülő egyházi méltóságokat ábrázoltak a festők fekete reverendában, körgallérral, azaz mucétummal – ettől eltér Száva János apát-kanonok öltözéke, aki csipkés karing fölött főpapi vállgallért, mozzátát visel, jobb térdén fejfedőt, birétumot tart, hasonlóan Berkes László címzetes apát-kanonok, pápai prelátushoz. A reverendát átkötő övet, azaz cingulumot visel az apát-kanonokok többsége, kivételt képez Ferenczy Imre, Foltin János és Száva János. Megjelenik a portrékon a kanonoki Mária Terézia-jelvény, ami két arcképen – Ferenczy Imréén, Foltin Jánosén – nem szerepel, csak mellkeresztet, pectorálét láthatunk öltözékük fölött. Kovács Endre arcképén segédpüspöki méltóságára utaló, viola színű pileolust, kicsi papi sapkát visel a fején.

A portrék elsősorban státuszképként funkcionáltak, ezért kompozíciójukban a környezet, a ruházat, a beállítás megjelenítésével az ábrázoltak kiválóságára, rangjára utaltak a festők, az egyéniség érzékelteése másodlagos szempont volt a készítés során.

Rövidítések:

EFL AP MM – EFL Acta Parochialia Miskolc-Mindszent

HOM HTD – Herman Ottó Múzeum Helytörténeti Dokumentáció, Miskolc



SPÓNER PÉTER

„MI, MISKOLCZ VÁROSÁBAN LAKÓ NEMES BODNÁR MESTEREK...”

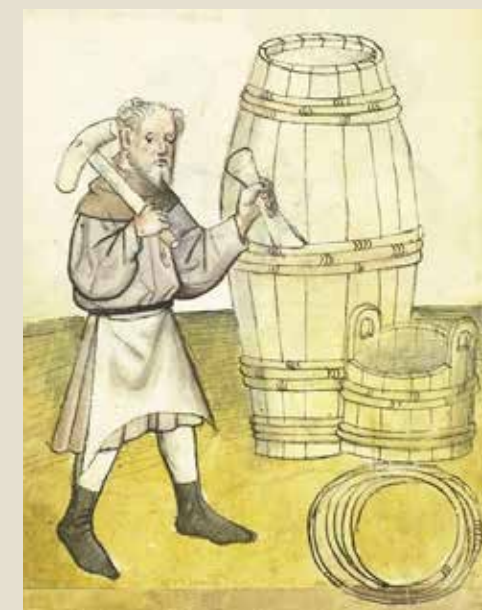
A miskolci hordókészítő mesterség története I.

„A bodnár, kádár, pintér (Fassbinder) mindennemű faedényt készít, nevezetesen hordókat, kádákat, dézsákat stb.”. E mondattal kezdi az 1914-ben megjelent Mesterségek Szótára a hordókészítő szakma bemutatását. Miskolcon a középkortól kezdve fontos szerepet játszott a borkereskedelem, a borkészítés. A város lakói a környező dombokon, elsősorban természetesen az Avason jelentős számban foglalkoztak a jól jövedelmező szőlőtermeléssel. E tevékenység elengedhetetlen kellékei voltak a hordó, a puttony és a különböző kádák, így a jelentős kereslet okán a bodnárok a XV. századtól kezdve jelen voltak a város társadalmában. A középkori mezővárosi polgár életében azonban még nem vált el olyan élesen a mezőgazdasági és az ipari jellegű munka, foglalkozás, mint az újabb korokban. Sokszor egy személy vagy család életében egyszerre volt jelen mind a mezőgazdasági termelés, mind a kézművesség. A késő középkori írott források sajnos csak kevés adatot nyújtanak a város kézművesiparára, így a bodnárookra vonatkozóan is. A középkori névadás azonban forrásként szolgál a mesterségeket illetően. A korszakban Miskolc lakosságának jelentős része a mezőgazdaságból élt, a paraszti termelés volt a megélhetés alapvető módja, így az iparos foglalkozás éppen ritkasága miatt megkülönböztető jel lehetett. A város kézműipara és a társadalmi elit kapcsolatára vall, hogy a bírák és az esküdtek között gyakran találkozunk foglalkozás-nevűekkel. Miskolcon a bodnár és hordókészítő, mint tulajdon-

név a XVI. század derekától jelenik meg a helyben kiadott oklevelekben.

Az első két, a város társadalmára vonatkozó hivatalos összeírás az 1500-as évek közepére datálódik: az 1548. évi egyházi tized (gabona) és az egy évvel későbbi, szintén egyházi tized (bor) összeírása. Utóbbi a népesebb, tekintettel arra, hogy borból többen adtak dézsmát, de az itt felsorolt nevek között nem találkozunk a mesterségre utaló nevekkel. A gabonatized összeírásban fedezhetjük fel a szakmára utaló első említését, ugyanis az adófizetők között már szerepel hordókészítő. Ugyanakkor minden bizonnyal már ekkor is többen űzhették e mesterséget, figyelembe véve a bordézsmafizetők nagy számát, illetve azt a tényt, hogy az egri püspökség számadáskönyveiben a XVI. század elejétől találunk olyan bejegyzéseket, melyek szerint Miskolcra vásároltak hordóabroncsokat.

A középkorban az országrészek közötti kereskedelemben és a határokon túli áruforgalomban Északkelet-Magyarország legfontosabb árucikkét a bor jelentette. Bár minőség tekintetében ekkor még az itt termelt bor elmaradt a délvidéki, szerémségi borok mögött, mégis kedvelt és keresett, piacképes terméknek számított. A felvidéki városok összeírásaiban már a XV. századtól kezdve megtalálhatóak a Miskolcon termelt borok jelenlétére utaló bejegyzések. Bártfa város első, 1447-ből származó borjegyzékében már számba vesznek miskolci bort is, de mennyiségben még elmarad a déli borvidékek termékei mögött.



Hordókészítő mesterek középkori ábrázolásai /A képeken jól láthatóak a mesterség legfontosabb termékei és szerszámai/ Hordókészítő mester/Középkori ábrázolás/



Hordókészítő mesterek középkori ábrázolásai /A képeken jól láthatóak a mesterség legfontosabb termékei és szerszámai/

A déli borok minőségbeli előnye azonban a helyi termelést és fogyasztást nem befolyásolta. Tekintettel arra, hogy a város királyi privilégiummal rendelkezett arra vonatkozóan, hogy idegenek nem hozhattak be, illetve nem árusíthattak bort Miskolcon. Nyilvánvaló azonban, hogy a helyi fogyasztásra, adózásra, illetve kereskedelmi értékesítésre termelt miskolci borok hordószükségletét egy-két helyi mester nem elégíthette ki.

A mesterség intenzív jelenlétére következtethetünk továbbá abból a tényből is, hogy Miskolcon országos jelentőségű kereskedelmi útvonalak haladtak át. A középkorban a távolsági kereskedelemnek nemcsak fontos, de rendkívül értékes árucikke volt a bor. Éppen ezért a kereskedők különösen ügyeltek arra, hogy a termék ne sérüljön. A szállítás során megrongálódott hordókat azonnal meg kellett javíttatni, amit helyi, esetünkben miskolci iparosokkal végeztek el.

A XVII. század második feléből származik az az első miskolci összeírás – a portális adóhoz 1677-ben készült családfő-összeírás –, amelyben összeállították a helyi iparosok jegyzékét is. Eszerint a jelzett évben 20 bodnár és esztergályos űzte a hordókészítő ipart a városban. A török kor végére némiképp csökkent a város lakossága, ami a bodnárok számában is tükröződött, hiszen a század utolsó, 1696-ból származó családfő-összeírásában már csak 14 bodnárment jegyeztek fel. Az egy évvel korábban készült adójegyzékből a hordókészítők vagyoni helyzetére is következtethetünk. A 13 bodnárment átlagosan fejenként évi 2 forint adót fizetett. Az adóképességet a korszakban igen pontos mutatójának te-

kintjük a vagyonnak. Ez alapján a bodnárok ugyan elmaradtak a legtehetősebb mészárosok és vargák mögött, de a miskolci iparos-társadalmon belül a vagyonosabb réteghez tartoztak, ami egyértelműen a szakma megbecsültségét jelzi. Érdekessége az összeírásnak, hogy néhány kivételtől eltekintve a város összes iparosa esetében feljegyeztek hordós bort a háztartásukban, ami nemcsak a borfogyasztás elterjedtségét, hanem a helyi hordókereslet igényeit is mutatja.

Az összeírásban szereplő nevek vizsgálata azt is jól reprezentálja, hogy Miskolcnak komoly vonzereje, szívóhatása volt. Elsősorban a zempléni és abaúji iparosok telepedtek le az Avas alján, de a bodnárok között találunk Colosvari vezetéknévűt is.

A bodnárok által előállított termékekre vonatkozóan a korabeli limitációk, árszabások nyújtanak megbízható adatokat. A városigazgatás különösen ügyelt arra, hogy a piaci, termelési kiváltságokkal rendelkező céhek ne adják drágán a portékáikat, ugyanakkor emellett azon iparágak által előállított termékek árát is szabályozták, melyek valamilyen szempontból különös jelentőséggel bírtak. Utóbbiak közé tartozott a bodnárok által előállított, a bortermelő mezőváros keresett árucikke, a hordó is, jelezve, hogy mind a város, mind a vármegye fontos mesterségként számolt velük. Már az első miskolci árszabásokban is limitálták a hordók maximális árát. Az 1643-ban kiadott statútum megkülönböztetett új és óhordót. Előbbi alatt értelemszerűen az új dongákból készült, míg az utóbbi alatt a régi, használt dongákból előállított hordókat értették. Előbbiből egy forintért 8-at, míg utóbbiból 12-öt lehetett megvásárolni. Az árszabások hosszabb távú vizsgálata azonban nemcsak a termékszerkezetre, hanem az árszínvonalra is fontos adatokat szolgáltatnak. Így azt látjuk, hogy a XVII. század második felében folyamatosan emelkedtek a hordóárak és a századfordulón már csak hat új hordót lehetett vásárolni egy forintért. Az árszabásokban új bodnártermékek is feltűntek, úgymint a dézsa, a cseber, a roccka és a szüret legfontosabb kelléke, a puttony, melynek árát 18 dénárban maximalizálták.

A mesterség XVII. századtól bekövetkező fejlődésében három tényező játszott különösen fontos szerepet; bár tulajdonképpen mindhárom Miskolc földrajzi adottságaira vezethető vissza. Az egyik a város közelsége és köztes szerepe azon kereskedelmi útvonalon, amely a kor meghatározó kereskedelmi intézményeit: Muhi, Szentpéter és Szikszó piacait, vásárait és vámhelyeit kötötte össze. Ugyanakkor Miskolc kétheti piacával és a diósgyőri vár körül kialakult piackörzetben betöltött szerepével saját jogán is fontos kereskedelmi központtá emelkedett. A kereskedelem betöltött szerepet erősítette továbbá az a tény, hogy a középkor végétől folyamatosan nőtt a régióban a bor iránti kereslet,

amely értelemszerűen a bor árának jelentős emelkedését eredményezte, egyúttal fellendítette a helyi, elsősorban avasi szőlőtermelést, borkészítést. Az avasi pincék egyre nagyobb hordószükségletét pedig kizárólag helyi bodnármentek elégítették ki. Ugyanakkor arról a tényről sem szabad elfeledkeznünk, hogy a megnövekedett kereslet kielégítéséhez szükséges alapanyagot szinte kimeríthetetlen mennyiségben biztosították a diósgyőri koronauradalomnak a közeli Bükk-hegységben található erdőbirtokai.

Az uradalmi iratokban a hordódongák ára mellett a vásárolható mennyiséget is feltüntették. Jellemző, hogy a miskolci iparosoknak eladásra kínált legkisebb mennyiség a 100 hordónak való rendes donga

volt. Az ár meghatározásának esetében azonban az uradalom nem volt monopolhelyzetben. Tény, hogy a miskolci bodnárok számára a viszonylagos közelsége kívánatosá tette az itt kitermelt fát, de adott esetben az iparosok felkereshették a szintén közeli radistyáni, felsőnyárádi, múcsonyi és alacsikai erdőket is alapanyagért. A miskolci hordókészítő ipar virágkora a 18-19. századra datálódik, mely – amint láttuk – három okra vezethető vissza: a város kereskedelmi szerepére, a bor iránti kereslet ugrásszerű megnövekedésére és az alapanyag könnyű és viszonylag olcsó beszerezhetőségére. Sorozatunk következő részében e virágkort kívánjuk majd bemutatni, különös tekintettel az 1736-ban megalakult miskolci bodnár céh történetére.



A bodnárok jellegzetes szerszáma: a körző. Herman Ottó Múzeum, Néprajzi Gyűjtemény
Fotó: Mészáros Viktória /Herman Ottó Múzeum/
Miskolcon készült 5 literes hordó
Herman Ottó Múzeum, Történelmi Gyűjtemény Ltsz.: 59.175.68.
Fotó: Mészáros Viktória /Herman Ottó Múzeum/ Felirat: „400 év borát idd jó barát”
Hordókészítő mesterek középkori ábrázolása

ZS. PAPP FERENC

SOLTÉSZ NAGY KÁLMÁN SÍREMLÉKE

A minap a „legszebb korszak polgármestere”, vagyis Soltész Nagy Kálmán munkásságáról kellett volna néhány adat. Kézenfekvő volt, hogy leghamarabb az interneten a Wikipédia ad ismereteket. Fenntartásokkal kezelem jó ideje az internetes felületeket, hiszen ide bárki és bármit feltölthet, s nem biztos, hogy helytállóak az információk. Így volt ez most is. A Soltész Nagy Kálmánról szóló oldal utolsó bekezdése így végződik: „1905-ben hunyt el, az avasi templom melletti református temetőben helyezték nyugalomra. A történelem viharai sírját sem kímélték, gyakorlatilag nem lehet tudni, hol van”. Fellelőzve Dobrossy István nagy lélegzetű monográfiáját, a Miskolc írásban és képekben c. munkájának 2. kötetét (a Belvárosi Kulturális Menedzser Iroda kiadványa, 1995.) a 21. oldalon a következőket olvashatjuk... „Soltész Nagy Kálmán emlékéért utca, az általa épített házak és középületek sora idézi, de síremléke már nem lelhető fel az avasi temetőben.”

Dehogyan nem!

2018 májusában a volt polgármesteri síroknál tett szokásos kegyeleti főhajtás alkalmával vált nyilvánvalóvá, hogy Soltész Nagy Kálmán családi sírboltja annyira megrongálódott, hogy megóvása, helyreállítása és felújítása nem tűr halasztást. Ennek megfelelően a Város saját költségén, több millió forint ráfordítással felújította a reformátusok által gondozott temetőben található síremléket.

S hogy segítsünk azoknak, akik látni szeretnék a felújított síremléket, íme az eligazodást segítő információ: Avasi református temető, II. D parcella, 32/12-548. számú sír (a Bormúzeumhoz vezető lépcsősor nyugati oldalán, annak tövében).

Egyébiránt Soltész Nagy Kálmán munkásságáról nevezett Dobrossy kötetben olvashatjuk a legrészletesebb információkat.

(Az Avasi Értéktár I. számában pedig egy rövid ismertető olvasható a Nyughelynél is több című cikkben – Avasi Macskakövek, 2015., 27.o.).



AZ AVASI TEMPLOM ÉS TEMETŐ SÍRFELIRATAI I.

„A NEMES URNÓ A KEGYESSÉGÉRŐL ÉS TISZTASÁGÁRÓL HÍRES ILLAVÖLGYI ÚRASSZONY, A NEMES ÉS NEMZETES FÉRFIÚNAK, MISKOLCZI AMBRUSNAK, - DIÓSGYÓR VÁRNAGYA FELESÉGÉNEK A SÍRFELIRATA, AKI 30 ÉVET ÉLT, MEGHALT 1589. április 29-én.”

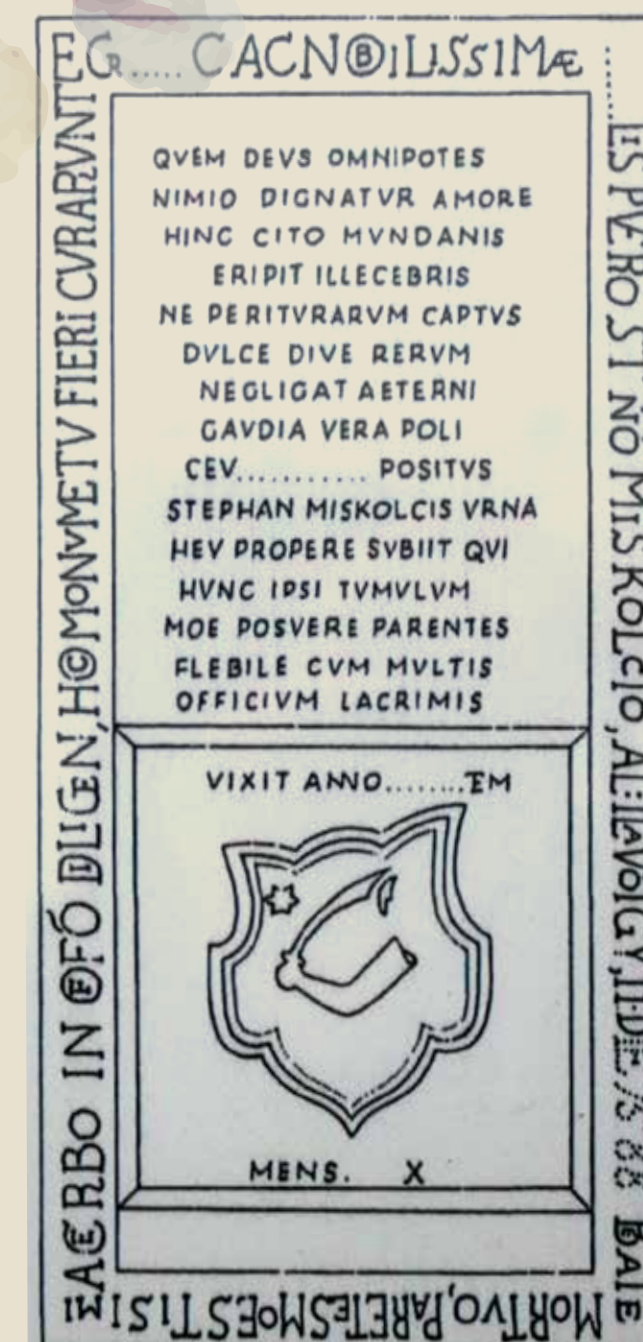
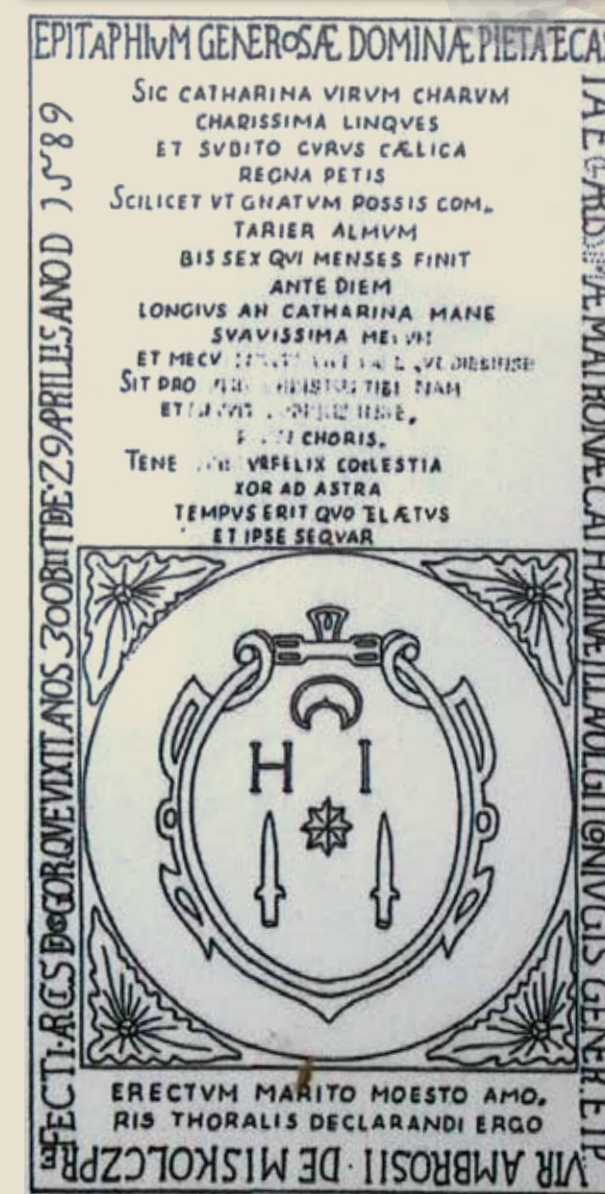
„OH KATALIN, KEDVES, IGY HAGYOD EL KEDVES FÉRJEDET ÉS HIRTELEN AZ ÉGI HONBA MÉSZ, TUDNIILLIK, HOGY KISÉRHESD SZELÍD GYERMEKEDET, AKI EGY ÉV ELŐTT HALT MEG. AH DRÁGA KATALIN MARADJ TOVÁBB VELEM ÉS ÉLJ VELEM EGÉSZSÉGESEN SOK NAPOT. LEGYEN EZ KÖZEL, MERT KRISZTUS NEKED MÁR FELTÁRTA AZ OLYMPOST, ÉS ENGEM IS BE AKAR SOROLNI AZ ÉGI KARBA. TE SZERENCÉS NE TUDD AZ ÉGI CSILLAGOKHOZ, ELJÖN AZ IDŐ, MIKOR ÉN MAGAM IS VIDÁMAN KÖVETLEK.

EMELTETETT A SZOMORÚ FÉRJ ÁLTAL, A HÁZASTÁRSI SZERETET KINYILVÁNÍTÁSA VÉGETT.”

ILLAVÖLGYI KATALIN
sírkövén lévő felirat fordítása

MISKOLCZI ISTVÁN
epitáfiumának rajza
1588

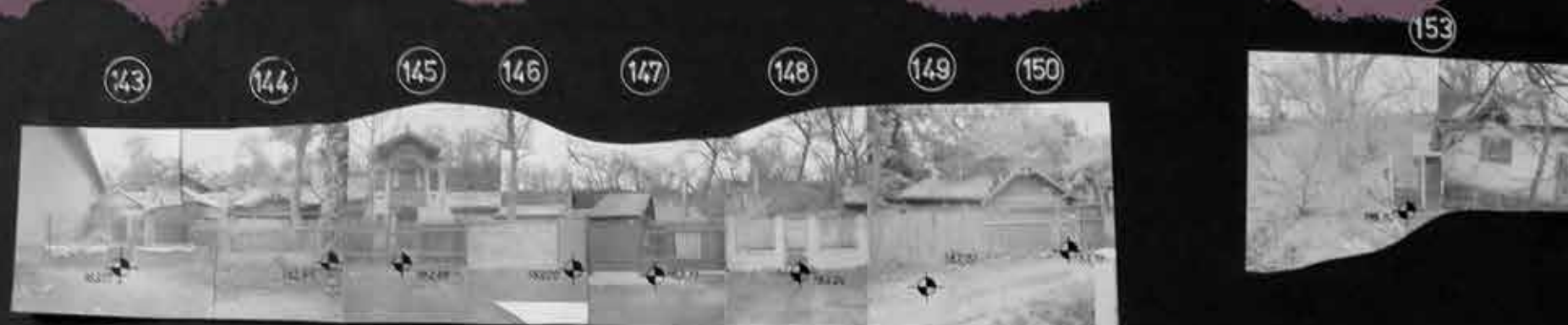
MISKOLCZI AMBRUSNÉ
ILLAVÖLGYI KATALIN
epitáfiumának rajza
1589



MISKOLC-AVAS HOMLOKZAT FOTÓTÉRKÉP

MÉLYVÖLGY-NAGYAVAS

MÉLYVÖLGY-ARNÓTI-SOR



MÉLYVÖLGY-ZSOLCAI-SOR



MÉLYVÖLGY-CSABAI-SOR



Készítette: Budapesti Műszaki Egyetem
Fotogrammetria Tanszéke
Budapest, 1972.

JACSÓ PÁL

ENKLÁVÉ AZ AVASON III.

Az öreg Lugasi nem tudta mire vélni a kérdést, de sok évtizedes élettapasztalata azt súgta, valami nagyon összegabalyodhatott otthon. Eddig csak elvéve foglalkoztatták a hazai dolgok, mert úgy hitte, mindent akkurátusan elrendezett, no meg Vasorról is csupa kedvező hírt kapott a kimérés forgalmáról, a vendégek hangulatáról meg úgy összességében is. Izgalommal várta a hazaérést, mert kíváncsi volt a hazulról jövő hírek mögötti valóságra, a feléledt avasi nyüzsgés valódi okára, mert zsigereiben érezte, annak olyan oka van, amire senki még csak nem is gondolhat. Lugasiban akaratlanul is élesedni kezdtek még az átkosban, a Magyar Néphadsereg elhárító zászlóaljában kiskatonaként, majd tovább szolgáltólként berögzült mechanizmusok.

Elővette a notebookját, mert eszébe jutott, hogy a telep biztonsági szakemberei az év elején feltelepítették rá az új kamerarendszer programját, így elvileg bármikor belenézhetett volna a felvételekbe, de ez idáig szívesebben töltötte az időt újdonsült barátaival, nem is beszélve Ritáról, fiatal mexikói barátnőjéről, aki az elbúcsúzásuk óta, topless fotók garmadáját küldi a telefonjára. Legszívesebben őt is magával hozta volna, de Miskolc egészen más közeg, mint Los Angeles, bár ki tudja, egyszer ara is sor kerülhet. Majd az idő eldönti. Gyorsan végigpörgette a javarészt már ismert fotókat, de még mielőtt kényelmetlenné vált volna az ülés, bezárta Rita képgalériáját, és megnyitotta a telephely kamerarendszerének mappáját.

Otthon, az időeltolódás végett már alkonyodni kezdett, de a lámpák még nem világítottak teljes fényvel, így a szürkületben nem látott mindent tökéletesen, de úgy ismerte az udvart, meg a raktárokat, mint a tenyerét. Végigpásztázott az udvaron, megnézte van-e elég víz Kócos előtt – az öreg komondort tíz évvel ezelőtt kölyökkutyaként még ő hozta a telepre – majd a permetezőszeres raktár ikonjára kattintva, benézett abba a helyiségbe is.

Megnyugodva konstataálta, hogy a két pálinkával teli kanna ott áll az ajtó melletti falnál, ahová állította őket, sértetlenül lezárva kék tetejükkel. Már épp kilépett volna a programból, egy kicsit még időzve Rita legújabb jakuzzis fotójánál is, amikor beléhasított a kétség. Azok a kék tetők. De hát kék tetejű kannákban az előkészített lágy vizet szokták tárolni a permetezéshez meg a szúnyogirtáshoz. A már bekevert permetszereket meg piros tetővel ellátottakba töltötték, de voltak fekete színűek is, azokban üzemanyagot, vagy felhígított invertcukrot tároltak, amivel a méhészeknek szoktak kedveskedni. Viszont a kék és piros fedeleseket mindig külön tárolták a többitől, hogy még csak véletlenül se keveredjenek.

Nem értette az egészet, mert annak a két hordónak azokkal a fedelelkekkel nem szabadott volna ott lennie. Ujjai idegesen matattak a notebook érintőképernyőjén. Az archivált felvételeket kereste, amiket a rendszer fél évig őriz meg. Miközben az utolsó munkanapjának felvételei után kutatott, idegesen



számolgatott magában, egyáltalán még megvan-e. Aztán némileg megnyugodva nyitotta meg a mappát, visszalépve a délutáni permetezést megelőző keverésig. Balsejtelme beigazolódott, mert elsőrnyedve látta, amint Józsi, a segédmunkás, épp lecseréli a falhoz állított kannákról a zöld tetőket, anélkül, hogy meggyőződött volna mi is van bennük. Bár nem kellett meggyőződnie, mert ahová a pálinkát tartalmazó kannák ideiglenesen le lettek pakolva, oda kizárólag kék fedeles vizeskannák kerülhetnek volna, így Józsi – akit a telep dolgozói nem az éles eszéért szerettek, hanem mert hozzá képeest mindnyájan zseninek érezhették magukat – nagy nyugalommal lépett oda a zöld fedelek kicseréléséhez, hogy helyreállítsa a világ rendjét...

Aztán látta saját magát, amint a kék fedeles kannák tartalmát nagy akkurátussággal és pontossággal keveri hozzá a szúnyogirtó szerhez, majd kikanyarodik a traktorral az udvarról, hogy a tartályt a nem messze helikopter leszállónak kialakított placchoz vigye, ahol már ott várakozott a szitakötő meg a pilótája is.

Lugasi idegességében kétszer is visszapörgette a felvételt, mintha ezzel meg tudná változtatni a történeteket, de aztán megadó beletörődéssel dőlt hátra az ülésen, megpróbálva némi nyugalommal elgondolkozni a teendőkön. Végül is sem tragédia, nem vegyszer-túladagolás nem történt, csak igen mélyen a zsebébe kell nyúlnia, hogy a főnökének hasonló minőségű pálinkát szerezzen – ráadásul nyolcvan litert –, és mindezt még a hazaérkezése előtt el kell rendeznie. Érezte, nem lesz nyugodt repülőútja. Rita eközben legalább tíz üzenetet küldött, türelmetlenül várva a választ, megerősítve Lugosiban, hogy rövid és szenvedélyes kapcsolatuk odahaza nem állná ki az idő próbáját, bár nem zárta ki a lehetőséget, hogy karácsonyra meghívja Ritát, hadd pukkadozzon Vasorr meg a többi ultipartner, de ezen most nem tudott olyan jót nevetni.

Számba vette, kikre számíthat. Vasorra semmiképp, mert épp elég baja van a kimeréssel és a kapcsolatai sem olyanok már, mint évtizedekkel ezelőtt, no meg a szája is pillanatok alatt eljárna, mert az életét odaadta volna egy jó sztoriért. Szóba jöhetne még két legmegbízhatóbb szomszédja, a két Béla, de sem Horgasit sem Grósz nem akarta háborgatni. Horgasinak most születtek ikerunokái, Grósz meg ki sem látszott a pincemunkákból, amiért lelkiismeret furdalást is érzett, mert Vasorr barátját, aki éveig volt Grósz Béla jobbkeze, éppen ő csábította el, a sokszor nehéz,

monoton pincemunka helyett, olyan elfoglaltságot kínálva, amiről előre tudta, hogy öreg barátja nem fogja visszautasítani. Bár Grósz Bélának arany szíve volt, jobbnak látta, ha nem tőle kér segítséget.

Kizárásos alapon két barátjában reménykedhetett: Hámori Pityuban, akit szinte mindenki ismert a városban, aki valaha legalább egyszer megfordult az Avason vagy valamelyik éjszakai szórakozóhelyen, és Rátonyi Mikiben, aki ha végiment a Széchenyin, ötből legalább hárman ráköszöntek, még ha az utca túloldalán jöttek is szembe. Mikinek üzent elsőként, mert az ő neve volt előrébb a telefonkönyvében:

Mindenképp szüksége van nyolcvan liter, legalább fél éves, prémium minőségű besztercei szilvapálinkára, aminek egy napon belül a telephelyen kell lennie, ellenkező esetben a főnökkel való évtizedes barátsága ellenére búcsút inthet a nyugdíjas éveire megígért, jól fizető félállásának.

De Mikiben nem kellett csalódnia. Fél órán belül jött a válasz, hogy megvan a megfelelő minőségű anyag, és az ára is elfogadható, viszont a tulaj csak egyben adja el a százhusz liter, mert nem akarja megbontani a hordót. Lugosi osztott-szorzott, hogyan fog a megmaradó, az ő vendégei számára megfizethetetlen árú tételtől megszabadulni, de aztán úgy volt vele, majd megkéri a lelkészéket, ajánlgassák már a házasulóknak, hátha valamelyik fiatal pár esküvőjére el lehet kommandálni.

Miután Mikiben ezer százalékig megbízott, két perc relaxálás és erőgyűjtés után üzenetet küldött a főnökének, kimentve magát, hogy a repülőn elbóbiskolva, nem vette észre, hogy kereste. A pálinkája biztos helyen van, elkerülendő, hogy bárki illetéktelen hozzáférjen, és holnap délután jöhet érte a pincéhez. A főnök – mint a gazdag emberek általában – nem volt egy bőbeszédű alak, így egy kurta OK-val nyugtázta Lugasi válaszát, aki ijedségére kért egy whiskyt meg egy pohár sört, majd egymás után felhajtva, fél órára el akarta felejtetni az egész világot.

Ezalatt odahaza az Avason, csendesen telt az éjszaka. S bár lassan a pincesorokon is adventre készülődtek, a város díszkivilágítása alig szűrődött fel a már megsárgult, de még le nem hullott levelek között. Vasorr már napok óta nem aludt rendesen, éjszakánként sem hagyták nyugodni az utóbbi hetek történései. Ő is értetlenül állt a különös jelenségek előtt, de ezeknek egyelőre nem tulajdonított nagyobb jelentőséget. Látott már sok mindent a gyárban meg a bányában: amikor például a sokak által kinevetett, csak vízhordásra jónak tartott véznácska, együgyű Lakatos Sanyi a maga ötven kilójával egyedül leemelte a három

mázsás dúcgerendát a vágatvezető Kovács Józsi-ról, mire a mentőcsapat megérkezett segíteni az omláshoz. Meg is öszültek mind a ketten pár perc alatt. A Sanyi 20 évesen, a Józsi meg úgy 35 ha lehetett...

Így ha a különös ősz okára nem is jött rá, a következmények nem hagyták hidegen. Bár jól kijöttek Lugasi barátjával, szeretett volna egy saját borkimérést. Nemcsak úgy szóra bedolgozni másnak, bár meg kell hagyni, a hasznot, ha nem is felezték, tisztességgel osztották el. De akkor is...

Most, hogy így megélnékült a domboldal, számítani lehet arra, hogy a lendület akár több évig is kitart, annak pedig jó lenne a hasznát nagyobb kanállal fölözni. De hamar lépnie kell, mert a pinceáratat felferik az érdeklődők. Mert mivé lett fél évszázad alatt a magyar? Akár évtizedekig nem törődik a vagyonával, hagyja lepusztulni, kárt okozva ezáltal a szomszédságnak is, de ha levernek valahol egy karót a környéken, amit aztán citrom- vagy narancssárgára mázolnak, még meg sem száradt a festék, már háromszoros áron kínálja ugyanazt a gazos telket vagy rozoga pincét, aminek azelőtt még a címét sem igen tudta már.

Nem baj! – gondolta. Van némi megtakarított pénze, mert az utóbbi években nem nagyon kellett sem ételre sem itálra költenie a nyugdíjából, de így volt a cipővel is. A divatra meg már a '70-es

évek óta nem adott. Ha meg nem lesz elég, ráveszi az unokáját, társuljon be a pincébe. Lélekben szinte megfiatalodott, miközben a tervein gondolkodott, bár mintha ez igaz lenne a fizikumára is, mert az utóbbi hetekben két-három perccel hamarabb ért fel a városból a pincéhez, mint korábban, pedig a súlyából nem adott le, és a vasorrú bakancsok sem lettek könnyebbek.

Gondolatait nem tartotta magában, mert mind gyakrabban szóba kerültek, ha a régi avasi cimborákkal összeverődtek egy pohár borra. Nemigen szerették volna, hogy pont ők maradjanak ki a jóból, akik évtizedeken át táplálták az avasi életérzést az utódoknak. Mert vannak szebb pincesorok szerte az országban – már hogyné lennének, tucattjával sorolható –, de avasinak lenni és maradni, semmivel össze nem hasonlítható érzés.

Olyan avasinak lenni, mint diósgyőrinek. Egy fradista könnyen büszke a hovatarozására a maguk 29 bajnoki címével. Diósgyőriként, gyakran ázva-fázva követni a csapatot még az NB II-ben is, vagy akár éveig a bennmaradásért szorítva, na az az igazi kaland meg összetartozás. Nagy kunszt nem lehet Szekszárdon, Egerben, Villányban vagy épp Móraon büszke pincetulajdonosnak lenni. Nem úgy az avasi pincesor olykor bokaficamító macskakövein botorkálva, naponta gyönyörködve a több helyütt már málladozó falú pincék eklektikájában...



AVASI VENDÉGLÁTÁS ANNO



AZ ALABÁRDOS mint étterem már egy új, sajátos szolgáltatási formát jelent. Az országban Budapest és Szeged után ez a harmadik ilyen létesítmény. Gasztronómiai élményt jelentő exkluzív vacsorázó hely.

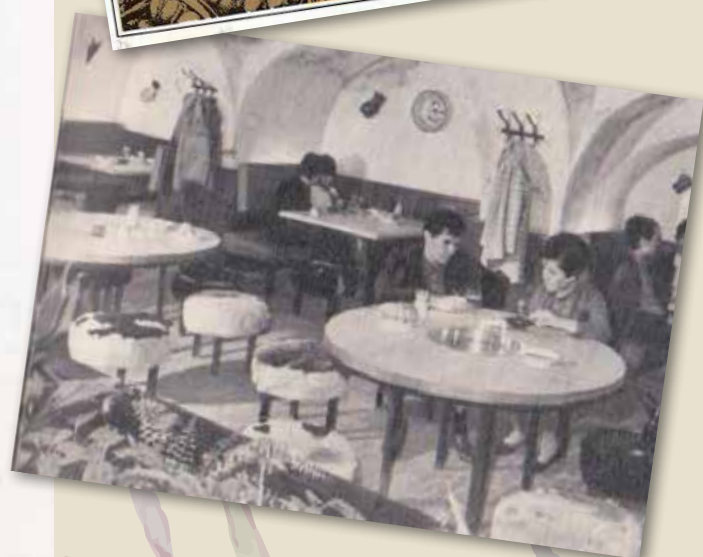
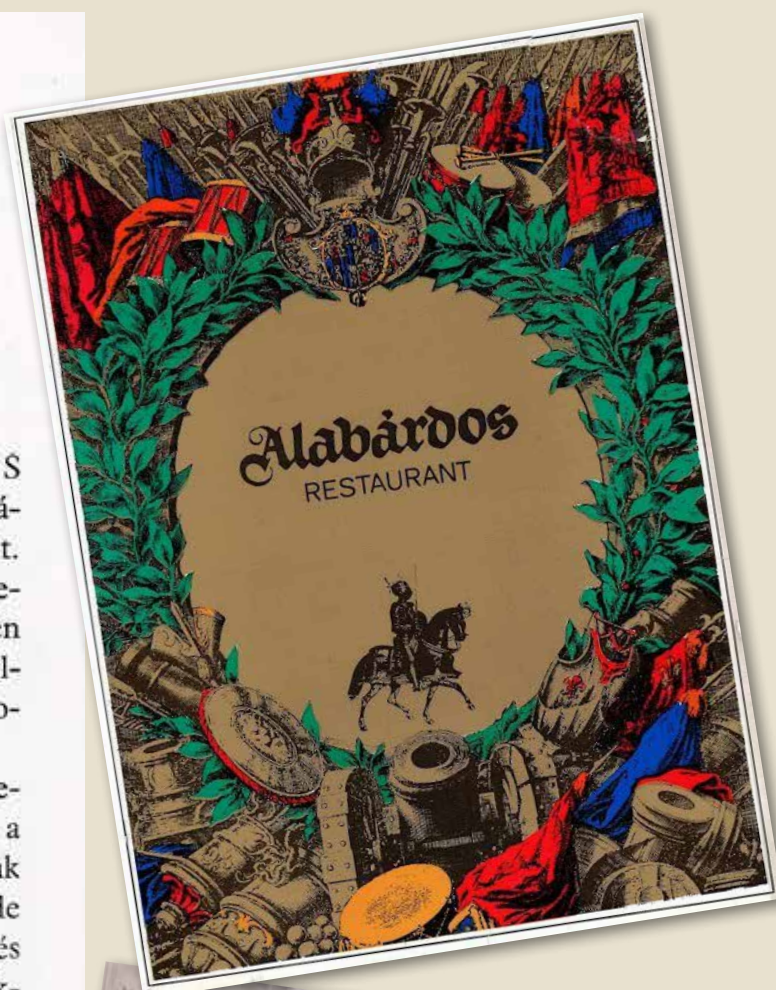
Az ételek elkészítésének befejező műveletei a vendégek előtt — zsúrkocsin a szakács közreműködésével — játszódnak le. Nem teljes választékú étterem, de minden egyes ételle speciális jellegű, és állandóan kapható. A különleges ételekhez természetesen különleges minőségű italokat szolgálunk fel. Ezt a sajátos hangulatot szerencsésen egészíti ki egy finom, diszkrét zongorajáték.

Az épület alsó részében, amely az avasi pincék egyik legszebb régi pincegádora, van kiképezve a borozó.

A borozó magyaros jellegű. A nagyobb teremhez, kisebb, hangulatos termecskék kapcsolódnak. Kitűnő tájjellegű borok és magyaros házi konyhai készítmények között válogathat a betérő vendég. A hangulatról Fátyol József és cigányzenekara gondoskodik.

Feljárt a SZOT-székházzal szemben levő kis utcácskán keresztül.

Reméljük, hogy éttermünk és borozónk — ez a két új színpont — elnyeri kedves vendégeink tetszését.



AZ ALABÁRDOS ÉTTEREM a XVI. században híres borkereskedő pincéje volt.

Az alsó részben levő borozó kereskedelmi célokat szolgált, és annak idején Tokaj-Hegyalja világhírű borait is itt tárolták. Az étterem az épület emeleti részében van elhelyezve. Berendezése és belső kiképzése lovagkori. Színes ölműveg-ablakok, márvány padozat, középen nyitott kandalló, mely speciális sütés-céllal szolgál.

Az ALABÁRDOS mint étterem már egy új, sajátos szolgáltatási formát jelent.

Az országban Budapest és Szeged után ez a harmadik ilyen létesítmény. Gasztronómiai élményt jelentő exkluzív vacsorázó hely.

Az ételek elkészítésének befejező műveletei a vendégek előtt — zsúrkocsin a szakács közreműködésével — játszódnak le. Nem teljes választékú étterem, de minden egyes ételle speciális jellegű, és állandóan kapható. A különleges ételekhez természetesen különleges minőségű italokat szolgálunk fel. Ezt a sajátos hangulatot szerencsésen egészíti ki egy finom, diszkrét zongorajáték.

Az épület alsó részében, amely az avasi pincék egyik legszebb régi pincegádora, van kiképezve a borozó.

A borozó magyaros jellegű. A nagyobb teremhez, kisebb, hangulatos termecskék kapcsolódnak. Kitűnő tájjellegű borok és magyaros házi konyhai készítmények között válogathat a betérő vendég. A hangulatról Fátyol József és cigányzenekara gondoskodik.

Feljárt a SZOT-székházzal szemben levő kis utcácskán keresztül.

Reméljük, hogy éttermünk és borozónk — ez a két új színpont — elnyeri kedves vendégeink tetszését.



AZ ALABÁRDOS ÉTTEREM a XVI. században híres borkereskedő pincéje volt. Az alsó részben levő borozó kereskedelmi célokat szolgált, és annak idején Tokaj-Hegyalja világhírű borait is itt tárolták. Az étterem az épület emeleti részében van elhelyezve. Berendezése és belső kiképzése lovagkori. Színes ölműveg-ablakok, márvány padozat, középen nyitott kandalló, mely speciális sütés-céllal szolgál.

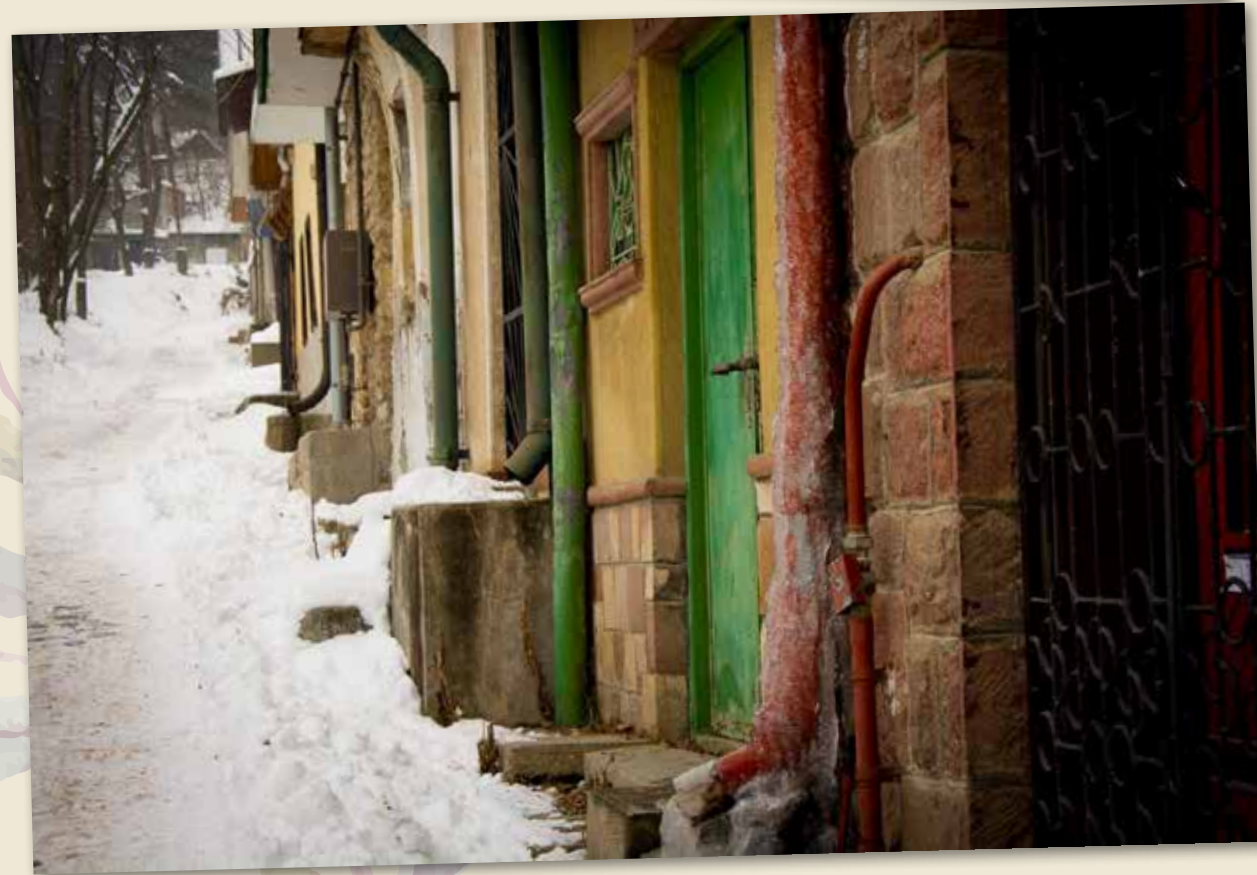
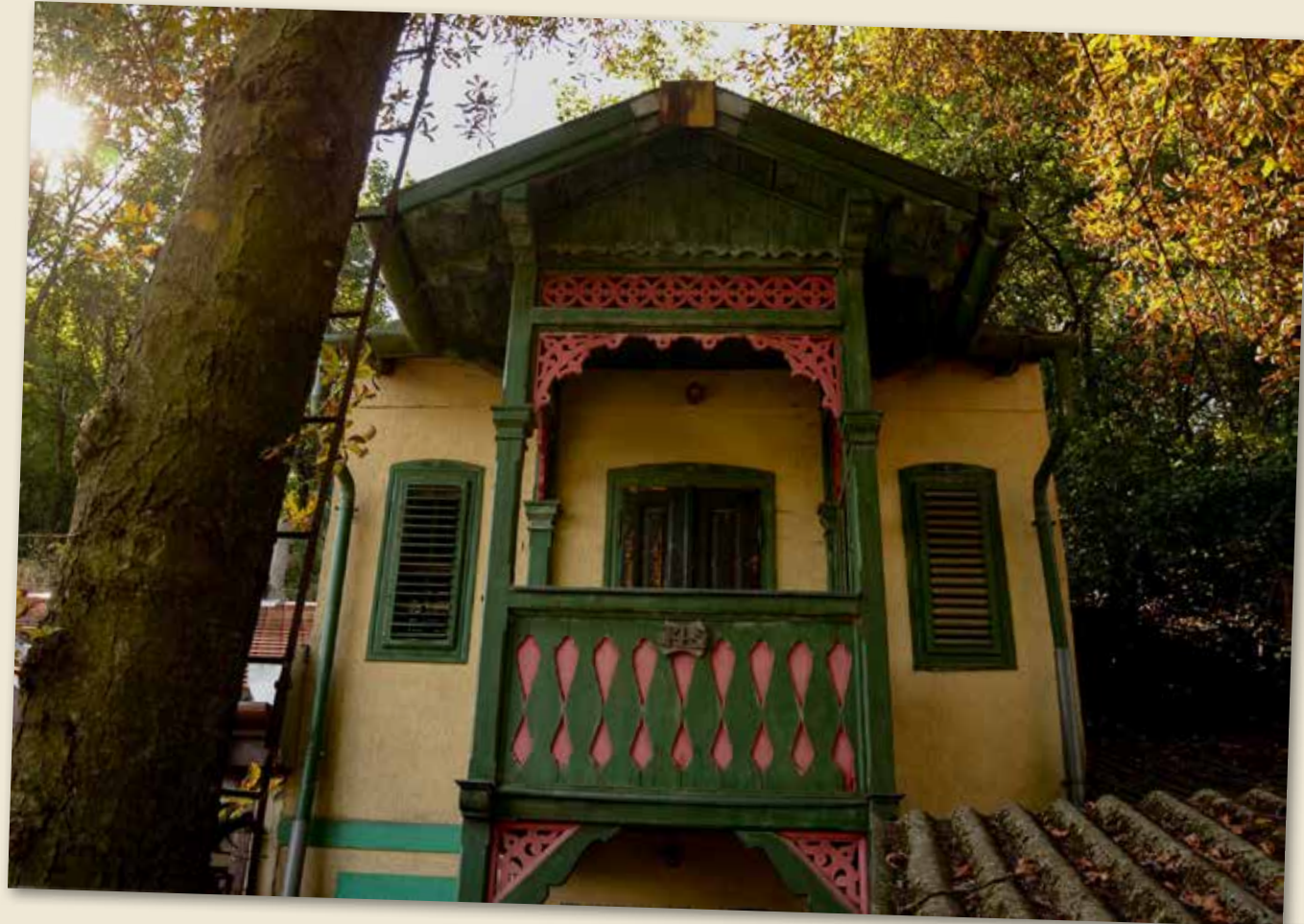




RESTAURANT
Alabardos



OROSZ ILA KÉPEI II.



A MI PINCÉNK – MAI AVASI PINCÉK ÉS BORÁSZATOK

CZABALA CSALÁDI BORÁSZAT

MAGUNKRÓL

Tápos városiak voltunk. Gondoltuk, veszünk egy pincét az Avason.

Meg is találtuk a – nekünk – legszebbet. Még az eredeti állapotban, az úgynevezett zakopanei stílusban (hajdan ilyen volt az avasi pincék majd mind-egyike) maradt meg, azt ápolgatjuk azóta, tehetségünk szerint.

De azt monda a barátom, bor nélkül a pince csak gödör. Vettünk hát szőlőt, hordót, „csináltunk” bort. Nem lett jó. A pincében azóta őrizgetek egy palack saját bort, a legelső közül. Azért, mert remélem, egyszer nagyon büszke lehetek rá. Nem azért, mert olyan jó, hanem mert mutatja, milyen mélyről indultunk...

Eloolvastam minden fellelt borászati cikket, könyvet, elvégeztem egy felsőfokú bortechnológusi iskolát. Egy kis szőlőterületet is vettünk. Megtanalultunk metszeni, hajtást válogatni, abortálni (ez a zöld szüret házi neve), aszúzni.

A boráskodás hobbinak indult, életforma lett, és ma már tudatosan úgy fejlesztjük, hogy ha valamelyik gyermekünk érez erre indítást, úgy könnyen bővíthető legyen egy akkora mini birtokká, amiből egy család megélhet. Háborog, forrong a világ, de aki valódi értéket teremt, annak biztosan boldogulnia kell. Ettől szebb szakmát meg úgy sem találhat...

TRADÍCIÓ

Anyai ágon Erdőbényéről származunk. Tiszteletből a nagyapám, Czabala János (és őseink) családnevét viseli a borászat.

A „második háború” előtt is szőlőművelésből éltek, de a család 1945-ben kapott egy kis földet. Az Ideiglenes kormány 1945. március 15-i rendelete szerint földet osztottak áprilisban. Még Székesfehérvár körül járt a front, de Bényén már metszettek. Ha olyan gyors volna a mai közigazgatás, mint akkor, számítógép, fax meg közlekedés nélkül...

Minden évben „nyaraltam” a birtokon. Sokat nem segitettem, de megéreztem a földön dolgozó ember védtelenségét, ám szabadságát is. Ha tanultam



valamit, az csak a szőlő, a munka tisztelete, a földműves szorgossága – sajnos a szőlészeti, borászati ismereteket már könyvből kellett megtanulnom.

Minden évben szüreteltünk kétszer-háromszor, igazi családi ünnep volt.

Nem is oly régen Szerencstől még gőzmozdony járt, a faluba farmotoros Ikarusz vitt. A hegyre lovas kocsin utaztunk, a gyerekek bent állhattak a szállításra használt, fenék nélküli „terhes hordóban”. Kis puttonyom is volt, amibe a „szedők” vödreiket ürítették. A mustot az ABAFOR-ba adtuk le.

A nagyszülők elháltak, az erdőbényei szőlőket eladták. Ma a Béres szőlőbirtok gazdálkodik a hajdan volt Palánkoson és Csonkán, a Rafajon nem is tudom...

Nem ott vásároltunk szőlőt. A bényei dűlők hűvösök, a borok savasak, fanyarok. Mád fél órával közelebb is van. Kicsit hűtlenek voltunk, de borászatunk szellemében és nevében tovább élnek őseink.

BIRTOK

A sors különös kegyeként Szepsy István birtoka mellett vásároltunk egy kis szőlőt. Hírét, munkásságát, talán személyiségét is megismertük könyveiből, a róla szóló cikkekből, előadásaiból, de így személyesen is találkozhattunk. Metszés közben, hajtásválogatáskor. Ritkán siet annyira, hogy egy-két szót ne válthatnánk.

Nem titkoljuk, követői szeretnénk lenni a természet, a környezet, a szőlő tiszteletében, a természetesség követésében, a minőség elérésének vágyában. Talán egyszer az eredmény, a bor is lesz annyira jó, hogy legalább szegyenkeznünk nem kell. A dűlő ezt lehetővé teszi, talán jobb is, mint érdemelnünk:

A Nyúlászó történelmi első osztályú dűlő, már az 1600-as évekből van írásos említése. A Szent Tamás-hegy déli folytatása. Talaja sárga agyagos, kemény tufával vegyülve.

Az itt termelt szőlő adja a legkedvesebb karakterű bort, virágos, gyümölcsös, jól iható, de ásványos, tartalmas, arányos és elegáns. Aromáit illetően a hozzáértők érett citrusokról, fehér húsú gyümölcsökről, őszibarackról és trópusi gyümölcsökről beszélnek.

Az ültetvényen vegyesen van furmint és hárslevelű szőlő, több fajta klón. Sok a kisleveles és a madárkás furmint, ezért a borok sokrétűek, sokszínűek, telt ízűek. A pótlások során is kisleveles klónokat telepítünk, mert célunk nem a nagy mennyiség, hanem a mind magasabb minőség elérése.

Ezen a földön legalább 400-500 év óta szőlőművelésből élnek az itt lakók. Szeretnénk hinni, hogy száz vagy kétszáz év múlva is szőlő terem ezeken a dombokon. Mi megvásároltuk ennek egy kis darabkáját, földhivatali papírunk van róla, hogy a miénk.



De a mi életünk olyan apró pillanat ebben a dimenzióban, hogy inkább csak azt érezzük, ez alatt a pár év alatt mi viseljük itt gondját a növényeknek. Reméljük, jól.

TECHNOLÓGIA

Nagyjából nincs is, ami mégis, az a hagyományos, tradicionális tokaji eljárás. Csak érett, jó szőlőből, kézzel válogatva, ládába szüretelünk. Rokonok, barátok jönnek már több éve buliból, mára szakképzettnek számítanak. 10-12 ember szed le naponta összesen 400-500 kg szőlőt. A minőség az első, nem kerülhet a ládába beteg, fertőzött, ecetes fűrt, de még bogyo se. A kocsányát eltávolítjuk (bogyozunk), ezáltal nem kerül a mustba fenolos, cseres, fanyar keserűség. Kevés ként adunk hozzá az oxidáció megelőzésére, nagy kádakban lefedve áztatunk 12-36 órát. Hagyományos, fakosaras sajttal alig préselünk, szinte csak szűrjük a levét. Ezért remélhetően jó borunk és jó törkölypálinkánk is lesz. 24 óra hosszat pincehőmérsékleten üleptünk, majd hordóban vagy saválló acél tartályban erjesztünk vadélesztővel, esetleg oltómusttal.

A hűvös pincében lassan forr a bor, sok másodrendű alkohol (természetes glicerint) is keletkezik. Seprófelkavarással, esetleg szellőztetéssel segítjük az erjedés végig vitelét. Nem tartjuk tragédiának, ha marad néhány gramm cukor a borban, ha az „jól áll neki”. Fejtés, kénezés után még több hónapig érleljük hordóban a borokat.

A saját felhasználású borokat általában nem derítjük és nem szűrjük, de ezt csak a pincékben lehet megkóstolni. Bentonitos derítés után szűrve palackozunk, illetve palackoztatunk.



BORAINK:

Minden évben az alábbi tétételeket igyekszünk elkészíteni:

FURMINT

válogatott, egészséges, érett szőlőből, botrytiszedés előtt, 6-7 g/l savtartalommal, 20-21 fokosan, szárazbornak (200-300 palack)

HÁRSLEVELŰ

válogatott, egészséges, érett szőlőből, botrytiszedés előtt, 6-7 g/l savtartalommal, 20-21 fokosan, szárazbornak (200-300 palack)

MÉG NEM KÉSŐ

cuvée furmint és hárslevelű vegyesen, botrytiszedés után, 7-9 g/l savtartalommal, 24-25 fokosan édes bornak (késői szüret, vagy a közeli paraméterekkel) (200-300 palack)

ASZÚ

az érés ütemében, heteken át szemenként szedett aszúból, forrásban lévő száraz furminttal macerálva (50-100 palack)

Fordítás, Másolás, ÉDES SZAMORODNI

– kései szüret
csak a pincében kóstolható. (25-50 palack)

TÖRKÖLYPÁLINKA

hosszú évekig a használt boros tölgyfahordókban érlelve, csak a pincében kóstolható.
(50-100 palack)

SZPONZOROKAT KERESÜNK

Próbálunk nem ártani a szőlőnek, érett, szép bogyókat termelni, abból jó bort erjeszteni. Vigyázni a környezetre, a természetre, munkát adni a helyieknek. Igyekszünk fenntartani a tokaji világörökséget, legalább az általunk gondozott kis földcsíkon és pincében.

Többet termelünk, mint amire nekünk és családnak szüksége van. A csodát is meg akarjuk osztani másokkal.

Mindent nem adhatjuk ingyen, azért, hogy a borászat fennmaradjon, fejlődhessen. Ezért néhány karton bort értékesítünk. Nem eladásra készítjük, de mégis áruba bocsátjuk. Sok vívódás után jutottunk arra, hogy az a bor legnagyobb tisztessége, ha megveszik, megisszák és örömeiket lelik benne az emberek.

De mi nem vásárlókat látunk azokban, akik vesznek egy kis bort. Szponzoraink Ők, akik támogatásukkal lehetővé teszik, hogy tovább működtessük a birtokot. Reméljük, cserébe jó bort kapnak!

Vásárolni telefonos egyeztetés után lehet helyben vagy csomagküldés által.

SZABÓ ZOLTÁN, VARGA ANDREA
telefon: +36 70 611 2375
mail: csaladi_boraszat@czabala.hu
www.czabala.hu



MISKOLC 2019



Miskolc

Ávasi részlet