

Kik azok a „poncihterek”?

Az első németajkú telepések körülbelül ezer éve érkeztek a mai Sopronba – és a mai Bécsi domb keleti részén, az Ikva patak és a Szt. Mihály temető közötti területen hozták létre településüket. Ez a városrész mindmáig megtartotta kisvárosi német jellegét. Sopron német neve: *Ödenburg* bizonyíthatóan a XIII. században fordul elő írásbeli forrásokban először.

A városi „*gazdapolgár*” fogalma egyike a soproni specialitásoknak. A németajkú telepések a város polgárai voltak, de foglalkozásukat tekintve gazdálkodók, többségükben szőlősgazdák, akiket a népnyelv „*poncihterek*”-nek nevezett el. Miért ez a név? A soproni németiség mindig is értett ahhoz, hogy földjein minden kis helyet hasznosítson. Ezért a szőlőtőkék közé babot ültettek, amit aztán részben a saját háztartásukban használtak fel – nyár végén minden ház udvarán ott száradt a földön kendőkön kiterítve a babhüvely –, részben

pedig a piacon értékesítették. A babtermesztés miatt kapták tehát a szőlősgazdák a „*babtermesztő*” – németül „*Bohnenzüchter*” – csúfnévet, ami soproni nyelvjárásban annyit tesz, hogy „*Pouzichta*”, s ennek elmagyarosodott változata a ma is használatos „*poncihter*”.

A babból olyan specialitások készültek, amelyek ma is megtalálhatók a vendéglők étlapján: a *babsterc*, amit ma húsételekhez köretként kínálnak, de eredetileg paradicsomlevessel ették, és a *babosrétes*.

Mária Terézia császár- és királynő 1773-ban, Sopronban jártakor megadta a szőlősgazdáknak azt a jogot, hogy saját borukat saját házuknál kimérhessék. Ennek a bormérésnek szigorú rendje volt, az úgynevezett „*Schankordnung*”, amely egész évre beosztotta, hogy melyik bortermelő milyen időszakban mérhet. Így aztán mindenki sorra került és kitűzhetette 8–14 napig házára a zöld, többnyire örök-

zöldből készített „*mutató*”-t („*Zoa-cha*” = *Zeiger*), amelyre még egy fehér vagy piros szalag is került, annak megfelelően, hogy a „*Buschenschank*”-ban fehér vagy vörös bort mértek-e. Ha a zöld gallyak helyett szalmakereszt („*Strohkreuzl*”) lógott a házról, akkor tudni lehetett, hogy ott óbort mérnek. Mérés idején régen kiürítették a lakás nagy szobáját, padokat és hosszú asztalokat állítottak be, s itt fogadták a vendégeket, akik egy-egy spriccer („*Spritzer*”) vagy három deciliter („*Dreidezi*”) bor mellett beszélgettek, kártyáztak. A borkimérés és a *poncihterbor* – így hívják Sopronban a termelői bort – még mindig hozzátartozik Sopron különlegességeihez, persze ma már egész évben nyitvatartó vendéglőkben kóstolgathatjuk a soproni kékfrankost.

A poncihterek azonban nemcsak szőlősgazdák voltak, hanem kistermelők is, akik zöldséget és gyümölcsöt árultak a piacon. Ezenkívül állatokat is tartottak. Gyerekkoromban sokszor mentem tejeskannával friss tejért, amit a poncihter-asszonyok a háznál árultak. Mivel a férfiaknak a szőlő egésznapos elfoglaltságot adott, e munkák jórészt az asszonyokra hárultak. Pihenésre csak szüret után jutott idő, amin egyébként a család apraja-nagyja és a barátok is részt vettek. Egy ilyen szüret nemcsak munkát jelentett, hanem vidámságot is, és a szüret estéjén a szőlősgazdák között a fő beszédtema az volt, hogy hány fokos a bor.

Régebben traktorok helyett lovaskocsik hozták be a leszüretelt szőlőt a városba, s habár ma már a lovak nyakában lógó csengők csak a szüreti felvonuláson csilingelnek, szeptember vége felé máig is betölti egész Sopront a must édes illata, ami az avar kesernyész illatával keveredve egyedülálló hangulatot kölcsönöz a városnak.

Bertalan Judit

Sitan pressei auß dem süßen Saft der Trauben.

„... s az ember kipréseli a szőlő édes nedvét”.



10. Weinmonat.

Tizedik azaz Borhónap

Conrad Meyer rézkarca 1662-ből