

ANTALL ISTVÁN

## A TÚLÉLŐ VÁROS – TOKAJ



**Alig fél évtizede Makoldi Miklós régész vezetésével [...] központi támogatások nyomán kutató feltárások kezdődtek a torkolatnál, és nagy álmok szövődtek.**

**A** legenda erősebb volt a minőségénél. A bor csinált várost a városból, és a rossz bor vette el évtizedekre a rangját is ennek a településnek. Pedig az utak, a folyók és tájak találkozásában megkapaszkodó közösséget a történelmi időkben el- és megtartotta a kereskedelem, a közlekedési csomópont és a folyami átkelő vámja, illetve az erre rátelepülő, ennek védelmét szolgáló hadászati értelemben századokig jelentős szerepet betöltő vár fenntartása. A hagyományos mezőgazdaság a történelmi Tokajban és környékén jelentős földterület híján, elenyésző, a halászat és az ártéri gazdálkodás inkább kiegészítő tevékenység lehetett csupán. Már az is sokat elmond a megtelepedés funkciójáról, hogy nem a hegy tetejére, de az ártérre épült a századokon át alakuló, változó, a parthoz a kisebbik folyón keresztül híddal is kapcsolódó erősség. A várat a kuruc kori küzdelmet lezáró alkuk során tüntették el a föld felszínéről, a Bodrog és a Tisza összefolyásánál a romeltakarítást a helyi építkezések alapanyagigénye, az ártéri erdők természetes térnyerése, az évenkénti áradások hordalékkúpjai, majd a tiszalöki vízerőmű építésének és 1956. szeptember 22-i üzembe helyezésének négyméteres visszaduzzasztása végezte el.

Alig fél évtizede Makoldi Miklós régész vezetésével, a közösség szerény anyagi lehetőségei által támogatva, valamint a mértékkel megpályázható központi támogatások nyomán kutató feltárások kezdődtek a torkolatnál, és nagy álmok szövődtek. Néhány évvel ezelőtt még Makovecz Imre világszerte elhíresült sevillai világkiállítási pavilonjának ideszállítása és itteni újjáépítése is szóba ke-

rült, ám a tisztázatlan tulajdonviszonyok, a legendás épület romlása és a pénztelenség megsápsztotta a színes terveket.

Vonulhattak északnak-délnek a gulyák, kondák és ménesek, gabonával és borral rakott szekér-, majd kővel terhes teherautó-, árut rejtő kamionkaravánok, vonulhattak a hidat égetve, robbantva a hadak is errefelé, a kanyargó fő utca, folyó felőli első teresedésének meghatározó épületén, a falban egy 1848–49-ből származó ágyúgolyó-bis is jelzi, a háborúk után mindig építkezés következett. Bár amit az emberi ész föl nem foghat, a béke is tud pusztítani, igaz, az elhanyagoltság és az enyészet által kevéssé látványosan, más tempóban, de a tárgyi világon túl a kultúrában, az erkölcsben annál mélyebben. Ahogy a két folyó vízjárása, úgy a táj, Hegyalja névadó városának szakaszos emelkedése, virágzása és 20. századi lassú pusztulása is az idő és a politikai széljárás árapálya szerint változott. Az a tény is elgondolkodtató, hogy sem népessége, sem gazdasági, sem közigazgatási súlya nem látszik igazolni azt, hogy a ma ötezer lakosú kisváros miért is lett előbb helyi központ, majd vergődött világhírré. Aligha találunk más magyarázatot, mint földrajzi helyzetét, táji adottságát, az Északi-középhegység és az Alföld találkozására, a Tisza és a Bodrog összefolyására, a közlekedés és a kereskedelem mobilizáló, tehát modernizáló természete teremtette meg, erősítette föl Tokaj inkább kultúrájában, szellemében meghatározó szerepét. Hiába lelhető föl az ókortól a folyamatos szőlő- és bortermelés kultúrájának számtalan nyoma e tájon, a városfejlődést csak lendíthette, aligha alapozhatta meg a bor. Bár az innivaló minőségét igazolandó tündérlégenda nyilvánvalóan a romantika korából származik, Csokonai Vitéz Mihály rokokó játékosággal, népies vaskossággal megénekelhette, Kazinczy Ferenc akkurátusan, többször átdolgozva fölgüythette volna a tündérpárok füstölgő, pöfögő vulkánokon való hancúrozását, ám ez a mese maga fésületlenségében maradt reánk. Miképpen a tündérlány a mérges gázoktól kráterbe ájult párját sehol nem lelé, könnyeivel hullatta telj az egész hegyoldalt, s a gyökerek által fölszippantott tündéri eredetű cseppektől vált aranylová a tokaji nedű. Az aranycsepp és az aranyvessző legendáját tudós ember, maga Paracelsus is megerősítette, ekképpen: „Én saját szememmel láttam, amikor bejártam Felső-Magyarországot, és útba ejtettem Tokajt, továbbá a környékét, Mádot, Tarcalt, Tályát, ahol a házigazda kettévágott szőlővesszőt mutatott, amelynek hosszában könnyű aranyszálak voltak, mint amilyennel fenni szoktak.”

A költészet nélkülözhetetlen, ám a történelem tényei „visszabeszélnék”. A fenyegető, de a későbbi végvári vonaltól ekkor még messze eső Tokaj-Hegyalja a Szerémség török megszállásakor válik nélkülözhetetlen bortermő vidékké, tehát a hiány emelte föl és tette előbb országos, majd a korabeli viszonyok között hosszabb távon is nemzetközi hírűvé a tokajit. Manapság már a város szerkezetének alakulását, gazdálkodását, építészeti képét is ez határozza meg, tehát kénytelenek vagyunk legalább a tájékozódás szintjén a magunk ismeretterjesztő módján „borászzkodni”.

A hegyek vulkanikus talaja mellett a kőzetek sajátos összetétele, ezen anyagok hőtároló képessége s az adott helyi időjárási viszonyok sajátossága az egyik titok. A hosszú ősz, amely általában a csapadékos és a száraz időszakok váltakozásával éppen az érés időszakában teszi lehetővé a kései, elhúzódó, ekképpen több hullámban, jelentős kézi munkával végezhető szüretelést. Eddig a szőlő, inentől már a must és a bor kezelése a különlegesség. A világ nagy desszertborai között is egyedülálló íz- és illatanyag mellett az utánozhatatlanul gazdag beltartalom és az erősen (önkéntesen, metszéssel) korlátozott mennyiség emelte világszínvonalra a tokaji borászatot, tette nevezetessé Tokaj városát. És ismét egy legenda a török hódoltság idejéből. Az egyik esztendőben az itt élők elmenekültek a portyázó hadak elől, s csak október végén tértek vissza lakóhelyükre. Ekkorra már a tőkén maradt szőlőszemek alaposan megtöppedtek, s rajtuk meglepedett az a nemes penész is, amitől cukortartalmuk

jelentősen megnőtt, így aszúsodásnak indultak. Abban az évben a bor soha nem tapasztalt minőséget ért el. A hagyományok szerint azóta Simon-Júda napján, október 28-án kezdődik a szüret Hegyalján. És valóban így kezdődik a két legjelentősebb fajtabor születése: a Tokaji Furmint és a Tokaji Hárslevelű, amelyek karakteres fehérborok, valamint a Sárgamuskotály, amely a jellegzetes muskotályaromát utánozhatatlanul elegáns savakkal párosítja. A legendás kései szüretelésű borokhoz a túlérlett, alkalomadtán botritiszes szőlőt viszont még Simon-Júda napjánál is később, november végén szedik le, ezért ezeknek a boroknak a cukorfoka meglehetősen magas, miközben kellemesen gyümölcsössé válik az illatuk. A hagyományok szerint Szepsi Laczkó Máté nem Tokajban, hanem a hegyaljai Erdőbényén készítette el az első aszúbort, mégpedig Lorántffy Zsuzsanna fejedelemasszony számára. Annyi tény, hogy a 16. század derekán említik először az írott forrásokban a tokaji aszút, amely nevét az elsősorban erre a tájra jellemző aszúsodás folyamatáról kapta. Ez a különleges minőséget adó túlérési folyamat csak hosszú és meleg őszykőn várható, tehát Tokaj bor kínálata nemcsak a kezelési formák által, a gazdák és a pincék jellegzetes szokásai okán gazdagodik, de évjáratonként is változik. Az esőktől felrepedt, sérült bogycát gyorsan megtalálja a minden szőlőkertben honos *Botrytis Cinerea*, a szürkepenész. Ha az idő szárazra fordul, a kezdődő szürkerothadás úgynevezett nemes rothadásba megy át az ép vastagabb héjú szőlőszemekben is. Az ilyen sajátos módon töppedt bogycó cukortartalma még jelentősebb. A szüretelés során az aszúszemeket aprólékos kézi munkával, többszöri hegyjárással külön szedik és válogatják. Az aszúszemekből annyi puttonnyal vesznek, ahány puttonyos bort szeretnének készíteni, amihez egy gönci, tehát 136 literes hordó bort vagy mustot öntenek. Az így összeöntött aszúszemes lét 12–48 óráig áztatják, keverik. Ha letelt az áztatásra szánt idő, a bor felületére emelkedett aszú szőlő- „kalapot” eltávolítják. A hagyomány szerint az aszút annyi évig érlelik, ahány puttonyos, ám a mai előírások szerint már minimum három év érlelés után is lehet palackozni.

Lengyelek nélkül nincs Tokaj-Hegyalja. Még az első világégés után is újjáéledt a különleges kapcsolat. Az akkor meghúzott új határok miatt a hagyományos szekekezés után először rakták vasútra a hordókat, hogy északnak utazzanak Lippoóczy Norbert és családja jóvoltából a Tarnow városában lévő telephelyre. Innen a helyi szállítással még ekkor is a lengyel templomok legelterjedtebb misebora és a különlegességet kedvelők keresett itala a tokaji. Így nem véletlen, hogy az aszú mellett a borvidék másik jellegzetes borkülönlegessége, a szamorodni neve lengyel eredetű. Jelentése: ahogy termett. Ez részben aszúsodott fürtökből készül, az aszúszemek kiválogatása nélkül. Tovább gazdagítja a bor kezeléséről kialakított képünket a tokaji Fordítás, amely úgy alakul, hogy az egyszer már megáztatott és kipréselt aszúszemekre új alapbort öntenek, hogy a még benne lévő cukrot és aromaanyagokat is hasznosítsák. A nehéz, édes desszertborok mellett a másolás olyan tokaji száraz bor, amit az aszúborok seprőjére újból mustot öntve készítenek, borra erjesztve azt. Kétségtelen, hogy az eszencia a borvidék leghíresebb, legkülönlegesebb terméke. Ez az aszúszemek saját súlya alatt lecsöpögő, mézédess nekár a világon egyedülálló ritkaság. Az eszencia rendkívüli töménysége miatt évek alatt is csak néhány alkoholfokot érhet el.

A fekete nemespenésszel fedett falú pincékben érik a tokaji, amit valóban XIV. Lajos nevezett a királyok borának, a borok királyának. *Vinum regum, rex vinorum*. A legértékesebb pincetípus az évszázadok során az egymás közelében lévő lyukpincék összenyitásából kialakított pincelabirintus. Ilyen a sárospataki Rákóczi pince, ez Tokaj-Hegyalja legnagyobb pincéje, amelynek járatai egy kilométert is kitesznek. Ennek azonos nevű „kistésvére” a Tokaj főteréről nyúló, a francia tőkéből létrehozott Hétszóló birtok kezelésében, ahol minden esztendőben az immár 37. alkalommal

megrendezett Tokaji Írotábor hagyományos nyitó kóstolását is szervezik a vendéglátók. A kisváros borászatban betöltött fontosságát az is mutatja, hogy a legtöbb történelmi pince ma is a borvidék névadó településén, Tokaj belvárosában található.

Tokaj sajátos perifériára sodródása már a trianoni traumával elkezdődött, de onnan még a bor iránti hagyományos érdeklődés egy részének újraszervezésével volt valamilyen felállás. A közlekedési útvonalak, az átkelőhely, a híd jelentősége ennek ellenére radikálisan csökkent, a hagyományos kereskedelem elvesztette közvetlen elérhető piacainak jó részét. Az új csehszlovák állam, az első köztársaság, amely a birtokába került magyar vidékeken erőteljes szlovák lakosságú telepítési és birtokhoz juttatási politikába kezdett, nem volt érdekelt a határán megjelenő borvidékkel való legegyszerűbb kapcsolattartásban sem. Ezzel egy időben erőteljes népességösszetétel-változás is kezdetét vette. A török hódoltság idején honosodott görög kereskedők lassan elmagyarosodtak, elszéledtek, kihaltak, az elsősorban Galícia felől érkező és itt megtelepülő zsidóságot a háború alatt elhurcolják, s aki vissza is tér a haláltáborokból, inkább Palesztinában vagy a tengerentúlon keres új hazát. A templomok közül a görög katolikus elnéptelenedett, a zsinagóga gazdálanná vált, pusztult. A társadalmi mobilitás felhajtó ereje, a kereskedelem hanyatlik, a polgárosodás keretei és esélyei ekkor még csak szerényen megrogynak. Az egész települést évtizedekre visszavetítő lassú romlás, enyészet, pusztulás mégis az államszocializmus éveiben vált szinte jóvátehetetlenné. Az iparosítás bármi módon való kényszerű térnyerése a kőbányák és a kőfeldolgozás különböző formáit erősítette, nem a különleges szaktudást és egyéni hozzáértést kívánó szőlészetet, borászatot.

Aki az ötvenes évektől a rendszerváltásig járt ezen a tájon, a végletekig poros, elhanyagolt pusztuló kisvárosban aligha ismert az egykori klasszikus bortermő vidék egyik központjára. A főutcán jobbra zúzott követ szállító teherautók dübörögtek, az egykori üzletek bedeszakázva, a közintézmények közül nem egy a valamikori paloták lepusztult termeiben lötyögött, a vendéglátás kimerült a borkóstolásban, a turizmus a tájat éppen csak megtekintő átutazásban. Ekkoriban vitték a szőlőtermesztést a hegyoldalról a laposabb szoknyaterületekre, s táblásították, kordonozták a szőlőültetvényeket, a termelést az akkori kelet-európai színvonalon gépesítették, a nagyüzemi gazdálkodásnál csak a mennyiség számított. Ezt a jelenséget egy nagy port felverő, országos közéleti polémivá növekvő vitává érlelte a már akkor is a nyár néhány napján itt vitázó Tokaji Írotábor.

A mai borászok közül országos, sőt nemzetközi ismertséggel bíró Szepsy István szerint (akinek édesapja is errefelé szőlészkedett-borászkodott egy szakszövetkezettel vezetve) egyetlen ember sem akadt az országban, a mezőgazdasági minisztertől a hegyaljai gazdaság vezetését vállalóig, aki be merte volna vallani a szovjet elvtársaknak, hogy annyi bor, amennyit ők tokajiként megvesznek, soha nem termett és nem is fog teremni ezen a tájon. Az Alföldről ideszállított szőlők, a felhasznált répacukor, a karamellizálás trükkjei szó szerint egy évszázados kultúrát tettek tönkre. Ráadásul az Európában nagy hagyományú történelmi területek s a tengerentúlon létrejövő hatalmas új ültetvények termesztési és borászati technológiájától is jócskán lemaradtunk, évtizedeket késett a hagyományos hordós érlelés mellett megjelenő fém-tartályos, levegőtől elzárt, redukív bort eredményező módszer kipróbálása is, a piaci jelenlét szakszerű gondozásáról, az áru népszerűsítéséről már nem is beszélve.

A folyó és a hegy közé szorult Tokaj városa, s csak az óvároson túli, Bodrog-parti keleti területeken, illetve a Tarcál, Miskolc felől érkező nyomvonal mentén tudott egy kissé szétterülni a kertváros. Szorult helyzetét még csak súlyosbította, hogy a hegyoldalon megszűnt teraszos szőlőművelés eltűnésével erőteljesen megnőtt a csapadékerózió, egy-egy kiadós eső után hatalmas kő- és iszapteger borította el a belvárost. A Tisza és Bodrog pedig immár nemcsak évenkénti árvizeivel, de a már em-

legetett tiszalöki vízerőmű visszaduzzasztásának három-négy méteres vízoszlopával is gyökeresen megváltoztatta a település vízháztartását. Ebből a szempontból különös szerencse, hogy az akkoriban politikai értelemben is jelentéktelen nagyközségnek tartott Tokaj élére – még a tanácsi rendszer idején – egy fiatal, tehetséges víz-ügyes mérnököt, Májer Jánost választatták meg elnöknek. Ő az ország talán leghosszabb ideje folyamatosan dolgozó és egészen bizonyosan egyik legsikeresebb polgármestere immár. A városi rang visszaszerzése mellett volt mersze a föld alatti, legkevésbé látványos munkával kezdeni a megújulást. Kiépült a korszerű ivóvíz- és csatornahálózat a városban, de messzebbre látva, jól átgondolt módon vállalta a település egy hatalmas, többmilliárdos korszerű szennyvízfeldolgozó üzem építését, amely által Tokaj immár ismét regionális központtá lehetett. Ekkor vált elengedhetlenné a történelmi belváros közlekedési tehermentesítése egy kétágú elkerülő úttal, a híd-tól a Bodrog-part, Bodrogkeresztúr felé, amely lehetővé tette a teljes történelmi belváros megújulását, a főutca sétálóutcává szervezését. A neves építész Bodoni Csaba úgy lett Tokaj város főépítésze, hogy nemcsak saját keze nyomát hagyta a városon, hanem legtehetségesebb nemzedéktársai vagy fiatalabb pályatársai is lehetőséget kaptak a városi arculat és a tágabb környezet alakításában. A korszerű ökológiai oktatásra szakosodott Tokaji Ferenc gimnázium is az ő munkája. A középiskola szinte a hegy lábához húzódva, félig a föld alatt, a legmarkánsabb példája annak, hogy hogyan simulhat maradéktalanul és harmonikusan természeti környezetébe egy épület. Főhomlokzata arra példa, hogy a táj jellemző építőanyaga, a sárga, fehér-okker színű, jól vágható mészkő hogyan válik az egész környék borászat- és pinceépítészetének is meghatározó elemévé és teheti egyedivé az itteni építészeti elgondolásokat. A gimnáziumhoz kollégium, valamint sport- és közösségi létesítmények is tartoznak, de a települési könyvtár is új helyet kapott, a kereskedelmi szakképzés új intézetének megépítése sem várattott sokáig magára, az új szállodák és vendéglátóhelyek nyitásáraól sem meglepedkezve. A cél a turisztikai szezon minél hosszabb időre, a tavaszi/őszi, illetve a téli időszakra való elnyújtása.

Az igazi kitarítás azonban a város közművelődési intézményeinek újjáteremtéséhez kellett. A művelődési központ egy egykori kétszintes polgárház teljesen alkalmatlan és lepusztult helyiségeiben szorongott, hangverseny- és rendezvényterem híján a város inkább az iskola közösségi tereiben találkozhatott önmagával. Az évtizedek óta romos, egykor bútorraktárként működő, földémét vesztett, majd leégett zsinagógának már csak a falai álltak. Farkas Pál nagyvonalú terveihez azonban évtizedekig nem sikerült központi forrást találni, a város pedig képtelen volt a felújításra. Pedig az elképzelés nagyvonalú volt. A szakrális szerepét elvesztő, ám kitűnő akusztikájú zsinagóga hangversenyteremmé válna (mögötte a kiszolgáló- és szociális helyiségekkel), mintegy művelődési intézménnyé alakítva az arra alkalmas tereket. Ám önnön elképzeléseit írta felül a városvezetés, amikor a teljes szépségében megújult zsinagóga mögött elkezdtek alapozni a hagyományos művelődési intézmény kereteit jóval meghaladó, ma már működő, elsősorban befogadó jellegű Paulay Ede Színházat. A kétségek a mai napig nem múltak el, de a másfél évad már a várost igazolta. Kassától Miskolcig, Nyíregyházáig, Szatmárnémetitől Beregszászig szívesen jönnek ide a társulatok és a szimfonikus vagy dzsessz zenekarok fellépni.

A magára találó város energiáit a rendszerváltástól egyszerre kívülről és belülről is mozgatta a hagyományos szőlészeti területek birtokviszonyainak változása, az új borászatok piaci térnyerése és – ne tagadjuk – a külföldi tőke erőteljes megtelepedése. A korábban romos, vaságyas kollégiumként működő Rákóczi–Dessewfy-kastély és annak parkja a város legszebb pontján a francia érdekeltségű Hétszöllő szőlőbirtok európai színvonalú barokk központja. De itt vannak a németek, a spanyolok, s bár a helyi kistermelőknak váltig ígérték, hogy a magánosítás során főnntartanak nekik

egy méltányos területet, az ideérkezők érdekérvényesítő ereje erősebbnek bizonyult az itt élők hagyományainál, tapasztalatainál, tekintélyénél. Azt azonban ma már nem vitatja senki, hogy az a pénz, ami idejött – a szőlészet és borászat hosszú lejáratú befektetési kultúrája nyomán –, nem akar és nem is tud elmenni, az évtizedekre, évszázadokra való berendezkedésben érdekelt. És az ötven-nyolcvan hektáros nagyk mellett egyre több jó nevű családi birtok is működik a környéken, Tokaj hírnevét és vonzerejét is gazdagítva. A Hudácskó pincészet Bodrogkisfaludban, a Götz pincészet Hercegkúton azt mutatja, hogy nagy hozzáértéssel és türelemmel egy tíztizenöt hektáros területen is föltámasztható egy évszázados kultúra, és nem utolsósorban megtalálható a méltó megélhetés.

