



A gyógyító tokaji

Magyar László András

Tokajinak azokat a borokat nevezzük, amelyek a Zempléni-hegység déli lábánál fekvő, 6200 hektáros, vulkanikus-löszös talajú Tokaj-hegyaljai borvidéken teremnek. Ez a borvidék ma 27 településből áll. A 19. század közepéig azonban csak tíz települést tartottak számon „tokajiként”, mégpedig Szántót, Keresztúrt, Olaszit, Mádot, Monokot, Liskát, Tarcalt, Tokajt, Tállyát és Patakot, és csak az ezek határából származó bort illette meg a tokaji jelző.

Tokaj-Hegyalja vidékének középkori neve egyébként Hímesudvar lehetett, csak a 16–17. századtól nyerte a latin *Districtus Submontaneus Tokaiensis*, német *Tokajer Wein-Gebürg*, még később magyar Tokaji vagy Hegyaljai Borvidék nevét. (A Tokaj-Hegyalja elnevezés 20. századi csupán). A vidék 1737 óta számít zárt borvidéknek, és e nemből a világon időrendben az első. 2002-ben a borvidéket a Világörökség részének nyilvánították.

A tokaji egyik szakértője, az orvosdoktor Mádi Szabó Dávid szerint az „igazi” tokaji bor a következő 24-féle szőlőből készülhet: Petrezse-lyemszőlő, Bakator, Kecskecsöcsű. Görbeszőlő, Romonya, Moskotály, Gohér, Bógár, Gercset, Purcsin, Rózsaszőlő, Bivalborosszőlő, Furmint, Lyányszőlő, Fehérszőlő, Hárslevelű, Királyédes,

Gyöngyfehér, Bakabánt, Leltszőlő, Batai, Boros, Polyhos és Erdélyi. E szőlőfajták természetesen az utóbbi időben, különösen a 19. század végi nagy filoxerajárvány után kiegészültek és módosultak, egyes fajták pedig végképpen eltűntek, s a helyükbe újak kerültek.

A tokaji bornak négy alapfajtája van. A legértékesebb az úgynevezett esszencia, amely az állott aszúszemekből, a szemek puszta súlyától kipréselődő nedvből születik. Az értéksorrendben a második az aszú, amely zúzott, préselt, taposott aszúszemekből készül. A harmadik helyet a másolás, a „másodrangú csinált bor” foglalja el, amely úgy készül, hogy a már egyszer kipréselt aszúszemek száraz törkölyére ismét mustot öntenek, s az így kapott masszát újra kipréselik. A negyedik tokaji borfajta pedig a „közönséges bor”, amely nem aszúszemekből, hanem csupán érett szőlőből készül. Ennek is több fajtája ismeretes a szőlőfajta (például muskotály, feketeszőlő, fehérszőlő), az előállítás módja [kevert (cuvée) vagy tiszta borok], illetve a tárolás módja és ideje szerint. Itt jegyezzük meg, hogy az aszú is kétféle lehet, hiszen születhet hasadt, száradt-töppedt, illetve sárgásarany, dércsípte, egész szemekből is: természetesen az utóbbi az értékesebb. A tokaji borvidéken egyébként már a 16. századtól előállítottak ürmös borokat is, amelyek szintén nagy becsben álltak.

Máig nem sikerült egyértelműen tisztázni, milyen etnikumú népesség és mikor ültette az első szőlőt Tokaj vidékén. Annyi bizonyosnak látszik, hogy a tatárjárás után IV. Béla királyunk

olasz – majd hetven évvel később Károly Róbert vallon – földműveseket telepített a vidékre. A fejlett borkultúrát ők honosították meg a vidéken. Az olasz szőlőművelők emlékére Bodrogolász, Olaszliszka neve, no meg a furmint szó, a vallonokét pedig a Tállya (taille = irtvány) név őrzi. A tokaj-hegyaljai bor története tehát csak ekkor, a 13. század végén, 14. elején kezdődik dokumentálhatóan.

Sokáig a Magyar Királyság fő borvidékei az egykori római provincia, Pannonia területén voltak találhatóak, a Szerémségben, a Dél-Dunántúlon, illetve Sopron környékén.



Ezekkel az ősi kultúrájú borvidékekkel a távoli zempléni hegyhát sokáig nem versenyezhetett. A tokaji bor karrierjét végül is a török hódításoknak köszönhetette. Ennek eredményeképpen ugyanis a korábban híresebb szerémségi borvidék termelése elhalt, és az itteni borászok egy része is Felső-Magyarországra költözött. A tokaji bor nemzetközi sikereinek kezdetét Joannes Bocatius egyik latin epigrammája dokumentálja, amely szerint a tridenti zsinaton, 1562-ben, IV. Pius pápa tetszését is elnyerte a tállyai bor. Bocatius versének utolsó sorai magyar fordításban a következőképpen szólnak:

*„Messzi Itália innen vette a bakkhoszi nedvet,
mellyel a főpapját vágyta köszönteni föl.
Szomjú ajkaival Pápánk hamarost belekóstolt.
– Nagyszerű! – mondja – De hát, honnan e mélytüzü bor? –
Az, ki e bort s a hazáját ismeri, szól – Anyaföldje
Tállya nevű helység messzi Magyarhon ölen.
Erre a Pápa – No, akkor jó, hiszen éppen ilyen bort
kedvelek én! Nem ihat szentatya mást, csak ilyet!”*

A vers megértéséhez persze tudnunk kell, hogy Tállya neve a latin talia (ilyenek, ilyeneket) szóra rímelt!

Bár a tokaj-hegyaljai bortermelés a 16. század közepétől általában is jelentős volt – Zemplén vármegye 1550-es címerében is szerepel már a szőlőfűrt –, a legsikeresebb terméknek mégis az aszúbor (fő-bor, malozsa-bor) bizonyult. Az aszúborkészítés szabályozását szolgálta az úgynevezett gönczi hordó (űrmérték/aszúszem) mint mértékegység bevezetése a 16. század közepén. (A gönczi hordó fele az úgynevezett átalag, negyede a putton). Ennek a mértékegységnek az első írásos említése 1577-ből való. A szakirodalomban sokáig elevenen élt a hiedelem, hogy a tokaji aszút Sepsi Laczkó Máté 1650-ben találta volna csupán föl. A kiváló bortörténész, Balassa Iván azonban sikerrel cáfolta e tévhitet, és bizonyította, hogy aszút már a 16. században, sőt talán már korábban is előállították Tokaj környékén.

A tokaji borok gazdasági jelentőségét mutatja, hogy az 1655. évi országgyűlés 79. törvénycikkében rendelkezett minőségük megőrzéséről. Az aszú fogyasztása azonban sokáig úri kiváltság maradt, és szélesebb körben csak a 17. század második felében terjedt el, Nyugaton azonban híressé az ital csak Abraham a Santa Clara (1642–1709), bécsi sztárszónok prédikációi nyomán vált, a 18. század elején. A tokaji nyugati népszerűsítését a Habsburg-kormányzat propagandamunkája is elősegíthette, hiszen a Rákóczi-szabadságharc után számos, korábban a fejedlem és hívei birtokában álló szőlő közvetlenül a Habsburgok, illetve udvaroncáik kezére került.



A bor mint gyógyszer

A tokaji aszút – a malvázia, malaga és a portói mintájára –, penicillintartalmáról mit sem sejtve, gyógyszerként is szívesen alkalmazták, és nem csak, mint a többi magyar bort, hordozó- vagy oldószerként használták, hanem önmagában is gyógyhatásúnak tekintették. A nemzetközi orvosi irodalomban azonban a tokaji csak 1711 után, német gyógyszerkönyvekben pedig csupán a század közepétől jelent meg. Emésztésjavítóként, lázcsillapítóként, általános roboráló szerként és tüdőbaj ellen egyaránt javasolták használatát. Friedrich Hoffmann, a 18. század egyik legjelentősebb orvosa – aki egyébként a magyar bor orvosi hasznáról szóló, 1721-ben kiadott tanulmányában részletesen írt a tokaji gyógyhatásairól is – I. Frigyes Vilmos porosz királyt kezelte eredményesen tokajival. A tokajiról szóló első orvosi monográfiát Dombay Sámuel 1758-ban adta ki, ám igen értékes és érdekes e szempontból Mádi Szabó Dávid már említett, 1838-as disszertációja is.

A hazai gyógyszerkönyvek közül egyébként az 1909-es Magyar Gyógyszerkönyv említi utoljára a tokajit orvosságként. Igaz, gyógyborként tokajiból készült borkészítményeket még a II. világháború előtti években is árusítottak hazánkban, sőt, az 1989 óta forgalmazott nagy sikerű testápoló, a Helia-D is egyebek közt tokaji aszúszőlőből készült!

A tokaji bor exportja az 17. századtól nem csak Nyugat, hanem Lengyelország, és Orosz-

A szakirodalomban sokáig elevenen élt a hiedelem, hogy a tokaji aszút Sepsi Laczkó Máté 1650-ben találta volna csupán föl.

Emésztésjavítóként, lázcsillapítóként, általános roboráló szerként és tüdőbaj ellen egyaránt javasolták használatát.

ország felé is jelentős volt. Az oroszországi bor-export bonyolítására 1733 és 1798 között külön Borvásárló Bizottság működött. A tokaji az 1720-as évektől mind a császári, mind a francia udvarban nagy népszerűségnek örvendett, sőt, de Tott báró emlékiratai szerint, 1780 körül a moszlim Krim-Giray tatár kán is csak tokajit volt hajlandó inni. Michael Bernhard Valentini, német orvos 1723-ban például kijelentette (*Aurifodina medica*. Giessae et Francofurti 1723. p. 218.), hogy „a gyógyborok közül a magyarországi tokaji bor viszi el valószínűleg a pálmát, amelyet a császári udvarban is nagyra becsülnek”. Hogy a tokaji híre a francia udvarig is eljutott, azt az a XVI. Lajosnak tulajdonított híres „bon mot” is bizonyítja, amellyel a tokajit illette: „a borok király és a királyok bora”, „le vin des rois et le roi des vins”.

A tokaji az orvosi mellett a kortárs szépirodalom is nyomot hagyott: Klopstock, Goethe, Voltaire és Casanova is dicsérte. A *Magyar Kurír*-ban 1790-ben ismeretlen szerző írt magasztaló verset üdvös hatásairól. (*Magyar Kurír*, 1790. február 13. p. 181.), e hosszú versnek itt csupán négy első sorát idézzük:

„Áldott Tokai bor, be jó vagy, 's jó valál,
hogy csak szagodtól is elszalad az halál,
mert egy beteg téged, mihelyt kezdett inni,
meg-gyógyult, noha már ki akarták vinni...”

Lácza Szabó József (1764–1828) sárospataki református pap és pedagógus a következőképpen írt a tokaji csodálatos gyógyhatásairól (Tokaji borról epigrammák. Felső Magyarországi Minerva 1827. 4. szám):

„Hajdan a beteget úgy-úgy meglaxolták,
Hogy a világból is hamar kikúrálták.
Most tokaji borral úgy-úgy le itatják,
Hogy a Styx partra is dudolva ugratják...”

A költő-ügyvéd Mátyássy József (1765–1844) pedig a következőképpen magasztalta a tokajit (Ama híres tokaji bornak dicsérete, 1802):

„Tessék a németnek a rhénusi löre,
Nincs amiért vágyjak burgundi szőlőre.
Nem hasonlíthatom össze Tokajt velek,
S az egész világon csak egy Tokajt lelek...”

Gabrielle Baumberg osztrák költőnő, Batsányi János felesége is írt magasztaló költeményt a tokajiról, amelyet maga Schubert zenésített meg.

Egyéb, a tokajival kapcsolatos borverseket Szirmai Antal is idéz.

A tokaji borhoz kapcsolódik az úgynevezett növényi arany, vagy aranyvenyige (aurum vegetabile) legendája is, amely 15. századi olasz humanisták (Bonfini, Ranzano, Galeotto Marzio) műveiben még a szerémségi szőlővel kapcsolatban bukkan föl, hogy azután a 18. századig makacsul tovább éljen. E legenda szerint a tokaji szőlőszemekben, szőlőgyökereken, venyigéken arany található. A legenda körül a 17–18. században heves vita bontakozott ki, neves hazai orvosok részvételével, amely a hiedelem cáfolatával zárult. Az aranyvenyige egyetlen ismert ábráját egyébként az orvos-polihisztor Bél Mátyás közölte (*Hungariae antiquae et novae prodromus*. Norimbergae, 1723. p. 153.)

—
A szerző: a *Semmelweis Orvostörténeti Múzeum, Könyvtár és Levéltár múzeumi főigazgató-helyettese*.
E-mail: magyarlaszlo@chello.hu

Ajánlott irodalom

- Ambrózy Á. Voltaire és a tokaji. Budapest: k.n.; 1934.
- Balassa I. A tokaj-hegylajai aszú korai története. *Agria* 1987;23:223-37.
- Balassa I. Tokaj-hegylajja szőlője és bora. *Sátoraljaújhely: Tokaj Kiadó*; 1991.
- Bocatius I. Opera quae exstant omnia poetica. Ed. F. Csonka. Budapest: Akadémiai Kiadó; 1990. I: 243-44.p.
- Csoma Zs. Magyar történet borkalendárium örök időkre. Budapest: Agroinform; 2004.
- Csoma Zs, Magyar LA. Magyar füves és gyógyborok. Budapest: Agroinform; 2007.
- Csoma Zs, Balogh I (szerk.). Millenniumi szőlős-boros könyv. A szőlő és bor Magyarországon. Budapest: Agroinform K; 2000.
- Dombay S. Dissertatio inauguralis physico-chemico-medica de vino Tokajensi. *Trajecti ad Rhenum*: 1758.
- Fischer D. De terra medicinali Tokayensi a chimicis quibusdam pro solari habita tractatus. *Wratislaviae*: 1732.
- Fucker A. Tockajinum illustratum, sive celeberrimae regionis viniferae Hungariae superioris in comitatu Zempleniensis sitae nec non de vineis et vino ejusdem terrae brevis dissertatio. *Eperjes*: 1751.
- Kállay M. Tokaji – a magyar zászlósbor. 1. Tokaji Bor Konferencia. Sárospatak, 2001. p. 12-22.
- Magyar LA. Az aranyszőlő legendája, In: *Három orvostörténeti közzöntése. Tanulmánykötet Birtalan Győző, Karasszon Dénes és Szállási Árpád tiszteletére*. Budapest; MATI; 2010. 149-56.p.
- Magyar LA. Friedrich Hoffmann tanulmánya magyar borról. *Orvostörténeti Közlemények* 1996. p. 149-57, 219-44.
- Mádi Szabó D. A mádi bor természet és orvostudományi tekintetben. *Pest*: 1838.
- Szabó-Jilek J. Nagyhirű boraink s tokaji boraink életútja. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó; 1977.
- Szirmai A. Notitia topographica, politica incltyi comitatus Zemplinensis. *Budae*, 1805.
- Tott F de. Emlékiratai. *Szombathely: k.n.*; 2008.