

TOKAJI TANÖSVÉNY

Útmutató

A Nemzeti Tehetség Ösztöndíj keretében jöhettek létre 2022-2023 folyamán ezek a speciális tanösvények, amelyek világörökségi helyszínekhez kapcsolódnak. Ezek a tanösvények nem helyszíneken érhetőek el, hanem bárhol ingyenesen elérhetőek és pdf formátumban letölthetőek a honlapról, amely remek tanári segédanyag lehet egy-egy tanulmányi kirándulás során. Az általános ismereteket inkább a tanösvény bevezetői tartalmazzák, az egyes állomásokhoz kapcsolódó érdekességeket úgy igyekeztem összeállítani, hogy azok javarészt egy 21. századi diák érdeklődését is felkelthessék, e tekintetben idegenvezetőként, múzeumvezetőként, szerzett tapasztalataimra alapozva.

Világörökségi helyszínenként változó, hogy a tanösvények állomásaihoz kapcsolódó helyszínek mennyire kötöttek és hogy a világörökségi helyszín mennyiben része a ténylegesen bejárható adott útvonalnak vagy állomásnak, de tematikailag minden esetben ehhez kötődnek. A Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék kultúrtájhoz kapcsolódó tanösvény egy olyan útvonalat jár be, amely Tokaj városában vezet végig. Az állomásokhoz tartozó külön kisebb egységek 1-1 kisebb témát (például az asúhoz kapcsolódó gasztronómián belül egy-egy jellegzetes étel bemutatása) tartalmaznak.

A Tokajhoz tartozó kalandjátékot *Az aranyvessző legendája* címen töltheti le, amelyet 4-5 fős csapatokban ajánlunk megoldani a belvárosban. A kalandjáték útvonala bejárható: A vasútállomáson kezdődik, majd a főtéren található Szent István szobornál végződik. A játékidő körülbelül a séta hossza miatt akár másfél óra is lehet. A vasútállomás kérdését követően tömegközlekedéssel is el lehet jutni a következő állomásig. A megoldás: Hímesudvar

A tanösvények bevezetője két részből áll. Jelen oldalból, ami egy gyakorlati útmutató, és minimálisan eltérő információkat tartalmaz, mint például azt, hogy mi az adott tanösvényhez tartozó kalandjáték címe. Emellett a bevezető része egy tartalmi, általános összefoglaló ismertető a Világörökségi Helyszínhez kötődően. Ennek az utolsó információegysége a piros színű sávban mindig egy korábbi, ma is működő, más tanösvényekhez kapcsolódó rövid ajánló olvasható.

Amennyiben használja a tanösvények anyagához kapcsolódó Tokaj kvíz-t, figyeljen arra, hogy mindenképp ossza meg a tanösvények anyagában kiemelt információkat, hiszen ezekre kérdeznek rá a feladatok. Amíg a kalandjáték további ismeretek szerzésére, a környezet felfedezésére, a látható és olvasható információk játékos értelmezésére szolgál és csak részben esik egybe a tanösvény anyagával, addig a kvíz a tanösvényen elhangzott információkra épít, azokat kérdezi vissza.

Az egyes állomásokhoz, tartozó, sötétkék háttérrel, kérdőjellel ellátott részben feltett, kifejtős/kreatív/böngészős kérdések találhatóak. Amennyiben a program részévé teszi, akkor a kérdéseket akár az egész osztálynak is felteheti, de lehet kiscsoportos vagy egyéni feladat is, amelyet akár helyben, akár a kirándulást követő tanórán beszélnek meg. Online kutatómunka engedélyezett, nem tartozik hozzá feladatlap.

Az egyes állomásokhoz tartozó piros részek olyan játékos feladatokat tartalmaznak, amelyeknél a diákoknak meg kell tippelniük a választ - ami jellemzően egy szám - segítség nélkül. Amennyiben a program részévé teszi, akkor a kérdéseket akár az egész osztálynak is felteheti, de lehet kiscsoportos vagy egyéni feladat is. Egyes kérdések miatt kizárólag helyben oldható meg. A feladat típusához nem található feladatlap.

TOKAJI TANÖSVÉNY

Bevezető

Az UNESCO Világörökség Bizottsága a Tokaj-hegylajai történelmi borvidék kultúrtáját a hozzá benyújtott felterjesztési dokumentáció alapján a 2002. június 24-29. között, Budapesten tartott 26. ülésén 26 COM 23.13 számú határozatával, "Tokaji borvidék kultúrtáj, Magyarország" megnevezéssel vette fel a Tokaji borvidék 27 település területét magába foglaló világörökségi területet a világörökség listára. E megnevezést a Világörökség Bizottság 2003-ban megváltoztatta "Tokaj történelmi borvidék kultúrtáj"-ra, amelyet a világörökségről szóló 2011. évi LXXVII. törvény Tokaj-hegylajai történelmi borvidék kultúrtáj megnevezésként honosított.

A világörökségi terület a "magterülete" 9 települést (Bodrogkeresztúr, Bodrogkiszfalud, Mád, Mezőzombor, Rátka, Szegi, Tállya, Tarcal, Tokaj), a teljes világörökségi terület (védőövezettel együtt) 6 világörökségi objektumot (Ungvári pincék (Sátoraljaújhely), Rákóczi pince (Sárospatak), Gombos-hegyi pincesor (Herceggút), Kóporosi pincesor (Herceggút), Oremus pincék (Tolcsva), Tolcsvai Bormúzeum pincéi (Tolcsva) és összesen 27 települést foglal magába, ezt a területet hívják Tokaj-Hegylajának, vagy Hegylajának.

Árpád fejedelemnek Tarcal nevű vezére földet kapott a tokaji hegy tövében a Bodrog és Tisza összefolyásánál terül el, itt épített várát, melyet Anonymus „Hymesudvarnak” nevezett. Tokaj néven 1067-ben említi ismert, írott forrás, ekkor már szőlőtermesztő vidék volt. A földvéra a tatárjárás során elpusztult. Magát a települést 1353-ban említik először Tokaj néven. Tokaj ma az észak-magyarországi város Borsod-Abaúj-Zemplén vármegyében, a Tisza és a Bodrog találkozásánál, a Kopasz-hegy lábánál. A Tokaji járás központja.

A leleszi konvent hegylajai birtokain már az 1460-as években készítettek édes bort, nem tudni, hogy szerémi hatásra-e. 1571-ben a Garai család örökösödési ügye „aszúszőlőbort” említi, valamint egy ebben az évtizedben megjelent latin-magyar szótár is, magát a folyamatot már 1527-ben lejegyzik, de az aszú törvényes „születése” 1655, ekkor ugyanis az országgyűlés elrendelte, hogy az aszúszemek után nem kell dézsmát (tized) fizetni – és ezután vált általánossá a szemenkénti válogatás, vagyis elterjedt az aszú. Tulajdonképpen legalább 100-150 év kellett az aszú létrejöttéhez, de ennél kevesebb is elég volt ahhoz, hogy világhírűvé váljon.

A hegylaja legjelentősebb birtokosai a Rákócziak voltak. Mivel a hegylajai bortermesztés igen komoly bevételt jelentett, így abból megvalósult az első; és mivel az aszú nagyon különleges és finom volt, így abból lehetett ajándékozni külföldi uralkodóknak – főleg a francia királynak. Ez igen komoly előrelépést jelentett abban, hogy komolyabban vegyék a „vezérlő fejedelmet”, mellékhatása pedig az volt, hogy egész Európa megismerte Tokaj nevét, amely így 1737-ben a világ első zárt borvidéke lett.

A Rákóczi családnak egész Tokaj-hegylaján kiterjedt birtokai voltak, Mád 1708-ban többször is vendégül látta II. Rákóczi Ferenc fejedelmet. Ma már megkerülhetetlen a nevezetes település a hazai minőségi tokajit kedvelők között. Szepsy István, a Szent Tamás, Lenkey Géza, a Holdvölgy és a Mád egyik legkiválóbb aldűlőjét, az Öreg Királyt feltámasztó Barta Pince borai világhírűek.

Tokaj-Hétszőlő birtok természeti adottságai és a szőlőművelés gondossága alapján ma Magyarország egyik legszebb szőlőültetvénye, a világhírű aszú bölcsője. Érdekes hát ilyenkor is ide látogatni, hogy a tanösvényt végigjárva megismerkedjünk a szőlőtáblák világával. A szőlőbirtokon kialakított három tanösvény: a piros, a sárga, és a zöld négyzet. A birtokra látogatók a szőlőterület bejárásával megismerkedhetnek a legfontosabb tokaji szőlőfajtákkal, az időszerű szőlőtermesztési munkákkal.

TOKAJI TANÖSVÉNY

1 állomás: Szerelmi Pincesor Pincék, gombák, esszencia

A Szerelmi Pincesor a magyar honfoglalás millicentenáriumának tiszteletére hozták létre. A vasúttal szemben lévő hegylábbon található. A borházak mögött és alatt nemespenésszel borított pincéket találunk. A kiváló klímával rendelkező pincék optimális környezetet biztosítanak az aszúk és szamorodnik érleléséhez.

Az aszút az különbözteti meg az édes szamorodnitól, hogy szemenként válogatják ki a legjobb botritiszes szemeket, másrészt az áztatással plusz aromákat, ízeket kap. Az áztatató bor az aszú esetében lehet a szamorodni is. Utóbbit hívják úgy is, hogy "a szegény lengyel aszúja." Ez fürtösen kerül leszedésre, nincs válogatás és minimum 45 g/l természetes maradécukorral, legalább 1 év hordós érleléssel kerülhet a védett tokaji palackba.

Tokaji Esszencia (más néven Nektár, vagy natúresszencia) esetében külön gyűjtött, túlérett gyümölcsből annak saját súlyával préselik ki a koncentrált mustot. Erre a célra csappal felszerelt speciális kádat használnak, ebbe halmozzák fel a bogyókat, az értékes nedűt pedig üveggömbökben erjesztik. A végeredmény kis mennyiségű természetes cukrot tartalmaz, csak kis mértékben erjed meg, és a bor alkoholtartalma is alacsony marad. Az édességét a hasonlóan magas savtartalom finomítja. Az erjedés után még a palackban is érlelni kell a folyamat akár tíz évet is igénybe vehet.

Az ital drágaságának másik oka, hogy a tökéletes esszencia elkészítésére kizárólag a tokaji borvidék alkalmas, de még itt is kiváló termésre van szükség hozzá, ezért a borkészítőknek nincs lehetőségük minden évben előállítani a különlegességet.

Két, különböző típusú borospince terjedt el a környéken: az ásott és a lyukpince. Az előbbi, a házzal megegyező alaprajzú, boltozott tér volt, a, amelybe a ház tornácáról lehetett lejutni. A lyukpince, ami a környék pincéinek négytöredékét tette ki, egy különálló épület volt, amelybe a föld alá egy kőből rakott kapun keresztül egy fa vagy acél ajtón keresztül lehetett eljutni. Az évszázadok során sajátos pincelabirintus alakult ki - összekötötték a lyukpincéket a föld alatt, többszintes rendszert alakítva így ki, a legértékesebb pincetípust létrehozva ezzel a környéken. A hagyományos pincék, hordók és eszközök mellett folyamatosan terjednek el a legújabb borászati építmények és technológiák, de nem ritka, hogy tulajdonosaik, képviselőik ezzel párhuzamosan visszanyúlnak a hagyományos dolgokhoz

is.
A hordókészítésre a legalkalmasabb nyersanyag a tölgyfa volt. A híres magyar borokat külön hordófajtákban tárolták és szállították, a tokaji aszút antalfában, a másfajta tokaji bort gönci fában vitték külföldre.

Nincsen aszú gomba nélkül. Hogy miért is? Mert **az aszúsodás tulajdonképpen egyfajta nemes rothadás, amely egy gombafélének köszönhető.** A botritisz íttől függően, hogy a gomba mikor keríti be a fürtöt, lehet káros vagy hasznos. Ha már érett fürtre telepedik rá a gomba – köszönhetően a váltakozó őszi esős és száraz időnek, aszú és szamorodni lehet a szőlőből készülő borból. A szőlőbogyókat jókor átszövő gomba átalakítja a gyümölcsöt. Egyrészt elősegíti a víz elpárologtatását, így koncentrálna többek között a bent maradó cukor- és savtartalmat, valamint sajátos aromát is kölcsönöz neki. A szőlőszemek vasztagságától is függ, hogy milyen gyorsan zajlik a folyamat, ezért csinálnak többkörös szüreteket. Másrészt aromatikailag is beleszól a végeredménybe. A folyamat máshol is létrejöhét, de a borvidék domborzatának és az azt átszelő Bodrognak köszönhetően itt az átlagosnál messze gyakrabban és nagyobb mértékben számíthatunk rá. A magyarokon túl még a franciák és a németek aszúi híresek napjainkra. Nálunk azonban a kontinentális klíma hatására szárazak a botritizálódott, azaz aszúsodott szemek, így lehetséges bogyókat szüreteljenek késő ősszel a tokaji gazdák.

Tippeld meg, hogy hozzávetőlegesen hány pince tartozhat a Világörökségi helyszínhez!

3000

Hogy kapcsolódik össze a filoxéria és a környéken elterjedt orchideafajok története



TOKAJI TANÖSVÉNY

2. állomás: Hímesudvar

Tokaji gasztronómia

A szőlő és a bor a hagyományos tokaji konyha alapanyagai. Régen gyakorlatilag minden háztartáshoz tartozott itt egy kis szőlőskert és pincészet, ezért aztán a gazdasszonyok a legegyszerűbb ételeket is gyakran fűszerezték - bolondították meg a világhírű gyümölcscsel és az abból készült nedűvel. Ma is népszerű a szőlőleves, amelyet úgy készítenek el, hogy 1,5 kg édes szőlőhöz adnak 3 dl bort, és babapiskótát is morzsolnak bele. Szintén ma is ismert a töltike: a leforrázott szőlőlevelekbe apróra darabolt, fűszerezett húst és rizst tekernek. Ezt káposztaágyra fektetve, füstölt hússal lábosban főzik össze és tejföllel tálalják. Desszertekhez gyakran készítenek ma is aszúból borhabot, ezzel tálalják például a túróalapú tésztából készült galuskát, de egyre gyakrabban előfordul, hogy pohárkrémek meghatározó elemeként is használják.

A magyar konyha mellett, Tokaj-hegyalján egyes sváb, zsidó és ruszin ételek is a helyi gasztronómia sokszínűségét gazdagították. Rátkán Töltött káposzta Fesztivált rendeznek, ahol a környék jellegzetes sváb ételei fogyaszthatóak, mint például a gerslis, füstölt húsos káposzta, vagy a hagymával ízesített krumplis palacsinta.

Kakukktojásként tekinthetünk a térségben a birsalmára, mely egyrészt szintén egy kedvelt sütemény ízesítő volt, de a helyi gasztronómia specialitását az adta, hogy levesekbe és savanyúságokba is felhasználták. A régiek levesekbe tették a naspolyát és a berekdinnyét is, és nemcsak a gyümölcslevesbe.

A Hímes udvar egy kis családi borászat, ami azért is exkluzív, mert mindössze 3 hektáron gazdálkodik. A modern és a hagyományos technológiát is alkalmazó borászat neve a honfoglaláskori eredettörténetre utal vissza. A címkében található gyurgyalag a környék egyik jellegzetes madara, mely a löszfalakban vájt odúkban lakik. Borszaküzletüknek Szapolyai János egykori vadászkastélya ad otthont.

A sült és főtt sütemények, tészták fő ízesítője hagyományosan a szilvalekvár volt,

melyet a tradíciókat tisztelve sok helyen még ma is vörösérz üstben főznek és köré katlant építenek.

A térség másik jellegzetes édessége az erdőberényi sült - főtt percc, melyet évszázadok óta árulnak a helyi piacokon a gazdasszonyok. Erdőberény nem csak pereceiről, hanem juhsajtjáról is ismert. A sajtokra is tekinthetünk speciális desszertként: elmaradhatatlan kísérői az étkezés után felszolgált boroknak.

És népszerűségét töretlenül őrzi a mádi kifli, a töltelék nélküli, linzerszerű sütemény.

A Csokiról se feledkezzünk meg: 1923 óta csokoládégyár működik Szerencsen.

A környéke egyik jellegzetes, tunkolós egytálétele a tunki , egy enyhén csípős, májas pörkölt.

Milyen híres gasztronómiai fesztiválok kötődnek a Világörökségnek nyilvánított vidékhez?



Washingtonban, 2019-ben az ötcsillagos Trump Hotel éttermében több mint 40 ezer forintnak megfelelő összegért kínáltak néhány csepp kristálykanálon felszolgált Royal Tokaj Esszenciát. Tippeld meg, mennyibe kerülhetett ekkor egy palack! 650 000

TOKAJI TANÖSVÉNY

3 állomás: A bormúzeum előtti prés

Szüreti hagyományok

A szüreti kezdő napját az országban eltérő időpontokban, mégis adott helyeken többszáz éves hagyománnyal kezdték meg régen, amely azon alapult, mikor érik be a szőlő. Tokaj-Hegyalján Simon-Juda napján, október 28-án álltak neki a munkáknak.

A szüret kezdetét mindig valamilyen hangos zajkeltéssel jelezték, puskaropogtatással, mozsárdörgéssel: ahogy a szüret végét, a felvonulás és az azt követő mulatság alatt sem spóroltak a hangerővel: adott esetben akár petárdákkal, tűzijátékkal is zajoskodtak.

„A tokaji szüret... valóságos nemzeti ünnep... Az ország nagyjai, a nemesség családostól, szőlőhegy tulajdonosok, [borkereskedők] özönlenek ezen ünnepre... Vendégeskedés, tánc, játék és a mulatságnak minden fajtája váltakozik... Legények és leányok jönnek össze a legkülönbözőbb megyékből: itt magyarok Hegyalja környékéről, ott németek a Szepességből, amott... szlovákok más környékről, és mindegyik csoport éneklé a maga népdalait anyanyelvén.”

Csaplovics János „Képek Magyarországról” 1829.

A környéken volt szokásban, hogy a szőlő leveleiből és fürtjeiből „szüreti fát” készítettek, amit a gazda házához egy szüreti felvonulás keretében vittek el. **A menet élén, jelmezbe öltöztetve a falu azon párja haladt, akik a leglassabban végeztek a rájuk bízott szőlő leszedésével,** őket bokkrétás legények kísérték, majd őket követte a szüretelő. Énekeltek és madárriogató eszközöket csattogtattak hozzá. A fát rövid beszéddel adták át a gazdának, aki aztán mindenkit megvendéglelt.

A kisebb közösségekben, a falu kocsmájában közös mulatságot szerveztek. Ezt egy játékos toborzással kezdték, ahol ünneplőbe öltözött legények és leányok vagy gyalog vagy lovon és szekéren ülve kísérték a borkirály szekerét. Papírkoronával szőlőfürtös bottal, nagy bajusszal kellett rendelkeznie annak, aki ezt a címet viselte. Kurjongatva, énekelve, zajt csapva indult az egyre bővülő menet a kocsmá felé.

A századfordulóig használatban volt a magyar borűrmértékek rendszere, amely a 16. sz.-ra alakult ki, s nagyságrendben a → meszelytől az → iccén, → pinten, köbön és csebren keresztül az → akóig terjedt. a házi és kocsmái boreladásban az iccének és pintnek, a bordézsában és más földesúri szolgáltatásokban, továbbá a cserekereskedelemben a köbölnek és csebernek, míg a hordós kül- és belföldi borkereskedelemben az akónak volt elsődleges jelentősége.

A kádár avagy más néven a bodnár, pintér egy olyan ősi mesterség, amely szőlőtermesztő vidékeken alakult ki és terjedt el: alapvetően bor, illetve a sör feldolgozásához és tárolásához szükséges fatárgyakat - dézsa, kád, köpülő, vödör, puttony - készített. A hordók alapjául a dongafát használták. A 16-17. században bor-, vagy hordókötnök is hívták őket, mert a hordókat hajlékony mogyoró-, nyír- vagy fűzfavesszőből való fabroncsokkal „kötötték össze”. Évente kétszer kellett ezeket a berkének nevezett kötővesszővel újrakötni.

A parasztháztartások számára káposztás-, túrós-, sózó- és mosódézsát, zsírosbödönt, vajköpülőt, favödört, pásztorok és mezei munkások számára csobánt vagy csobolyót, egyes vidékeken mézpergető dézsát, halszállító hordót készítettek.

Halottátok már a kifejezést, hogy **lopótök**, a borral kapcsolatosan? Képzeljétek el, hogy régen ezzel "lopták" a hordóból a bort. Pontosabban ennek a segítségével juttatták a poharakba. A nevében a tök, sem véletlen a **középkor óta egy hosszú szárú tökfajtából állítják elő. Ezt váltotta fel a héber, a növényhez hasonló formájú, 1-2 liter nagyságú, üvegből készült borszívó** a 16. században jelent meg és a 19. század második felében terjedt el, így már nemcsak ízlelték és szagolták, hanem látták is az emberek, hogy mit isznak meg.

Tippeld meg, hogy mekkora egy öreg köböl egy sima köbölhöz képest!

Kétszer akkora

Mit jelenthet a kármentő és a fenékhúzó kifejezés, ha a kádár mesterséghez kötődik



TOKAJI TANÖSVÉNY

4. állomás: Petőfi emléktábla

Bor és irodalom

A legjobb borként elsőként a sárospataki-debreceni diák-költők műveiben szerepel. Édes Gergely a mádi bort énekelte meg, Mátyási József pedig a tokajit az Édenkert életfájának terméséhez hasonlította.

„Tokaj” és a „tokaji bor” hívószava lett a reformkorban kialakuló magyar nemzetfogalomnak. Tokaj szakrális tartalmakkal telítődő szimbóluma Kölcsey Himnuszában vált a nemzeti fohász részévé végérvényesen. „Értünk Kunság mezein / Ért kalászt lengettél, / Tokaj szőlővesszein / Nektárt csepegtettél”

Vörösmarty Mihály a rossz borok pancsolását egyenesen nemzetietlen cselekedetnek minősítette. Borkatalógusában Eger, Ménes, Tokaj, Somló, Érmellék a sorrend, ami nem feltétlenül jelent értékbeli hierarchiát. A népies triásznál (Arany János, Tompa Mihály, Petőfi Sándor) Neszmély, Tokaj és Ménes említetik igazi magyar borként.

„Tokajit iszogatva még az előregedett férfiak is házasságra gondolnak” – írja Mikszáth Kálmán, akinek több regényében (A Noszty fiú esete Tóth Marival; A fekete város; Szent Péter esernyője) gyógyító erőként jelenik meg a nedű.

A tokaji legendája Jókai Mór regényeiben (Szeretve mind a vérpadig; A lőcsei fehérasszony; Egy magyar nábob) is megjelenik. Utóbbi művében a vendéglátás, az asztali pompa, a gasztronómiai élvezet csúcsaként magasztalja a szerző: „A terem közepén ezüstmedence állt, melyből furfangos szökőkút növelte magasra a tiszta tokaji bort topázsárga nedvsugárban”.

Egyszerűbb körökben – írja megint csak Jókai – apró poharak illenek a tokajihoz, amit csak lopóval illik kihúzni a hordóból – „csapra ütni szentségtörés”.

Az ajándékozás fölülmúlhatatlan gesztusa a tokaji hordócska mellé egy aranyserleget adni, hiszen csak az méltó a borok királyához, a királyok borához.

A tokaji (hegyaljai) a 20. század költészetében is gyakran szerepel a lélek fölgyújtójaként, az isteni jellegű lelkesültség előidézőjeként. A kínálózó példák közül említhetjük Lesznai Anna: Mádi bor; Áprily Lajos: Pataki bor; Kiss Benedek: Száraz Szamorodni; Géczy János: Hegyalja; Lackfi János: Tokaji asszó; Tóth Éva: Írótabori bordal; Tarján Tamás: Tokaji bordal című versét. A felsorolt művekben a borivás és versírás Istennek tetsző vétekként jelenik meg.

A német Gottfried Benjamin Hancke A magyar bor dicsérete című versében. Az osztrák Baumberg Gabriella „Tokaj drága nedve” megszólítással ünnepli a gondúzó, örömszerző bort. A chilei Pablo Neruda „Tokaj tündöklete”, az üzbég Ramz Babadzsan pedig az intenzív jelenlét csöppnyi öröklétet kigyöngyöző örömetől megittasulva szinte minden dicséreten túltesz: „Miből szűrték ezt a szűz aromát? / Honnan vették ezt az ízt, illatot? / Valóságként átéltem a csodát, / miről Omar Khajjám csak álmodott. // Ezt mondaná, ha most ő lenne itt: / Ez a bor holtakat eleveníti!”

Márai Sándor Magyar borok című esszéjében is hangsúlyosan van jelen. „A kincs nehezen fekszik a hegyek oldalán. Megérett, tele van illattal, nehéz borfajták előízével. A hűvös, napos délutánban melegen illatos az egész táj, az érett szőlőben erjedő újbor előíze ez, a világnak s a magyar glóbusznak ez a csodálatos kincseskamrája színültig megrakottan várja a szüretet. Mert ilyen a bor, ez a bor, hát hol van még ez a csodálatos bor, micsoda titkos ereje a földnek és a napnak, micsoda összejátszása a természet s az emberi munka feltételeinek, hogy ezen a kis pár kilométeres pontján a nagy földnek terem csak meg ez az ünnepélyes, ez a méltóságos, ez a sehol nem termő hegyaljai bor?(...) Eszembe jutnak borfajták, amiket ittam, őszinte szívvel mondhatom, végigittam a fél világot, (...) de ezt a kiérett, ezt a méltóságteljes, önnön illatával és súlyával utolsó cseppig eltelt hegyaljai bort, ezt nem ismerik sehol másfelé a világon.(...) Úgy áll az üres pincében ez a bor, mint az arany.”

Tippeld meg, hogy mikor keletkezhetett az első, ránk maradt hazai vonatkozású irodalmi emlék, amiben említik a tokajit?

Az első írásos, irodalmi emlékünknél, ami a tokaji aszút említi, az Moldovai Mihály 1590 körül írt Énekében szerepel.

Melyik az az ifjúsági fantasy, amelyben egy palack aszú borral próbálják megmérgezni az egyik főszereplőt?



TOKAJI TANÖSVÉNY

5. állomás: Főtér Bor és szakralitás

Az Ószövetségben a szőlő kifejezés 212-szer fordul elő. Elsőként a teremtéstörténet szerzője köti Noéhoz, aki a vízözön idején megmentette a pusztulástól az emberiség számára. Az özönvíz után első cselekedete pedig az volt, hogy „Noé, a földműves szőlőt kezdett telepíteni. Amikor bort ivott, megrészegült, és meztelenül feküdt sátrában” (Ter. 9, 20–22). Ebben a két mondatban két fontos bibliai értelmezés is megjelenik: a szőlőművelés imperatívusza és a túlzott borfogyasztás ártalma. A Biblia ennek a kettősségnek mindvégig hangot ad: egyrészt úgy beszél az italról, mint ami „megvidámítja az ember szívét”, másrészt olyanról, amelyre kezdettől érvényes tiltási utasításokat találunk. Az Újszövetségben aztán a bor különleges szakrális jelentőséget kap: szimbolikusan a Keresztény egyházban Krisztus vérévé lesz.

A városban korábban alkotótáborokat is szerveztek litván művészek, egy komplett szoborpark őrzi munkásságukat. **A szoborparktól messzebb, a főtéren álló katolikus templom háttában a balti állam adományozott két monumentális alkotást, amely Szent Hedvig és férje látható. A lengyelek közt Jadwigaként ismert királynő I. Lajos magyar, horvát és lengyel király lánya volt, apja halálát követően foglalta el a lengyel trónt. Jagello litván nagyfejedelemhez ment feleségül, akivel közösen a litván lakosságot áttérítette a keresztény hitre.** Fiatalon hunyt el 1399-ben, a római katolikus egyház 1997-ben avatta szentté Hedviget

Tokaj történelmi belvárosának sétálóutcáját mindenki Derék utcaként ismeri, a térképeken viszont mint Rákóczi utca található meg. Az Ágyúgolyós háztól egészen a városközpontot jelentő Kossuth térig vezető kanyargós úton apró üzlethelyiségek, XVIII. századi görög kereskedőházak és barátságosan hívogató cégek kísérik utunkat, talpunk alatt macskakövek gömbölyödnek.

Tokaj főterét két templom uralja, szemben a barokk és copf református templom tornya tör az ég felé, míg balra a neoromán Jézus Szíve római katolikus templom látható. A főtér két központi köztéri alkotása a Szent István szobor és a Bacchus-kút. Az államalapító bronz szobra mellett áll a Világörökség emlékmű: Tokaj Történelmi Borvidék bronz térképe híres bortermelők és történelmi alakok körébe foglalva.

A Kossuth térre nyílik a híres Rákóczi-pince is, ahol a legenda szerint a Szapolyai Jánost királlyá választó országgyűlés zajlott. Szintén a téren áll a Generális ház, az egykori katonai parancsnokság barokk épülete, ma evangélikus imaházként működik. A Kossuth tér 12 szám alatt álló Paracelsus Gyógyszertár a XVI. században itt kutató orvos, természettudósról kapta a nevét, aki a tokaji bor összetételét és gyógyító hatását tanulmányozta. Munkáságáról a patika falán lévő emléktáblán olvashatunk.

Tippeld meg, hogy milyen stílusban épült újjá a 20. században a templom! neoromán

Ki volt Bacchus? Milyen hasonló isteneket, lényeket ismertek még az ókori vallásokból, vagy a népi hiedelmek, katolikus szentek közül, akiknek valamilyen köze van a szőlőhöz, borhoz?

TOKAJI TANÖSVÉNY

6. állomás: Paulay Ede Színház Régi legendák és új színház

Az aranyvessző legendája Mátyás király udvarában született. „Egy hallatlan csudadolgot említek fel, amiről azt mondják., hogy máshol sehol nem fordul elő. Ott ugyanis arany terem vessző alakban, hasonló a spárgához, néha meg a szőlőtőke körül tekergődzött kacs formájára...” – írta Galeotto Marzio, Mátyás király krónikása a tokaji szőlőről.

Paracelsus, akinek szobrát megtaláljátok a színház előtti parkban, a bázeli egyetem gyógyászati professzora volt. 1524-ben járt Magyarországon, ahol felkereste Tokajt, hogy a helyszínen tanulmányozza a nevezetes bor vesszejét, amely az alkímisták hite szerint aranszemcséket termelt a varázserejű tokaji földből. Bizony akkor még hiedelmekkel és mágiával átitatott volt a tudomány és az orvoslás is. „A vegetáliák a mineraliókkal társulván, folyékony arannyá válnak”. E különös hiedelem a rá következő századokban is makacsul tartotta magát. Időről-időre földből kifordult aranyrögökről, aranymagyú szőlőfürtökről és színarany venyigékről szóló történetek kaptak lábra.

A hiedelemnek 1779-ben adták végül magyarázatát. Egy bécsi újsághír alapján, mi szerint a mádi hegyekben arany szőlőfürtöt leltek, **Mária Terézia Bécsbe vitette a fürtöt és az egyetem laboratóriumában megvizsgálta. Ott nyert bizonyosságot, hogy a szemekben aranszínben tündöklő szálak a nap hevétől összesűrűsödött, megmégzóságodott nedvek. A legenda tehát szertefoszlott**, de a tokaji vessző híre megmaradt, meghonosításával a világ számos pontján kísérleteztek, Franciaországtól Amerikáig, a Krím félszigettől Dél-Afrikáig. S ha nem is gondolták, hogy aranyból van, azért továbbra is aranyat ért - olyan diplomáciai ajándékká nőtte ki magát, aminek nem is volt meghatározható ára. II Rákóczi Ferenc ajándéka is ez volt XIV. Lajos francia királynak, aki után elhíresült a mondás: "A borok királya, a királyok bora

Amennyire régi a tokaji aszú híre, annyira új a Paulay Ede Színházé. Egy igen fiatal intézményről van szó, 2008-ban nyitotta meg kapuit. A színház épülete a modern alkotásból és a régi zsinagóga felújított épületéből áll

2021 augusztusában, a híres Tokaji Írótabor rendezvényeként mutatták be itt a Miskolci Nemzeti Színház társulatával Ibsen Vadkacsáját.

Hogy miért épp ezt a darabot emeljük ki a színházi előadások sorából? Mert a Vadkacsában is szót ejtenek a tokaji borról.

Nem gondolja, kedves Werle úr, hogy a tokaji bor, mindent egybevetve, valóságos orvosság?

Tudja, Ekdal úr, a tokaji is olyan, mint a fényképezés. Napsütés kell hozzá. Így van?

Tokaj-Hegyalja az ország talán leginkább multietnikus borvidéke. A XIII. századtól olasz, vallon, görög, örmény, zsidó és német családok vettek részt a tokaji bor kereskedelmében, és népesítették be Tokaj-Hegyalja vidékét. A XIX. század elejétől van adat arra, hogy zsidók kóser aszút is készítettek, ami annyit jelentett, hogy az aszúszedést is csak zsidók végezték.

A zsidó borkészítők és borkereskedők számos újítást vezettek be: disznósír helyett a jól pörkölt és kénnel is kezelt tölgyfahordók használatát részesítették előnyben. Ők alkalmazták a környéken először a must cukorral, illetve a bor égetett szesszel való korlátozott javítását, a pasztörizációt vagy a nagyobb bortételek egalizálásának igényét, illetve az egyre finomabb szűrési módszereket.

Ki volt Paulay Ede



Tippeld meg, hogy hány fő befogadására alkalmas a színház! 300

TOKAJI TANÖSVÉNY

7 állomás: Finánc dombi kilátó

Tokaj és a nők

"Negyven éves leánynyal az ördög sem tánczol." közmondásunk egy Tokaj vidékéhez köthető boszorkányper eredménye. Amikor a városhoz köthető híres nőalakokat vesszük számra, a válogatásból kihagyhatatlanok kollektívan a boszorkányok, hiszen számtalan hiedelem köthető a híres szőlőhegyen az ördöggel táncoló, boszorkányszombatot tartó hírhedt asszonyokhoz. Ez a mondás azonban már egy felmentéssel végződő per lenyomata, ahol állítólag a bírák ezzel a mondattal bocsátották szabadon a megvádolt asszonyt, azaz akkoriban már ezt a kort megérő nőt inkább öregasszonynak tekintették.

A tarczali hegyhez, az u. n. »Kopasz tetőhöz köthető ez, amelynek oldalában most állunk Zemplén megye levéltárában megtalálhatók az 1703-as per iratai.

Tudtátok, hogy van tokaji illatú női parfüm is? A legenda szerint a 14. században Károly Róbert felesége, Erzsébet kikevertetett egy gyógynövényekkel teli, főként rozmaringillatú tinktúrát. Özvegyen annyira megszépült és megfiatalodott tőle, hogy bár 72 éves volt, feleségül kérte a lengyel király. Az alkoholban feloldott illóolaj a modern parfümipar alapja: egy magyar királyné készítette a világ első dekorillatát.

Ebből az anekdotából indult ki az illat megálmodója. A parfüm feltalálója Minya Viktória. **A parfüm neve Magyar Királynő Víze, melyben az alkotó az "eredeti" receptben szereplő rozmaringot aszúra, pontosabban a tokaji essenciára cserélte le.**

Az üveg egy kézzel készített, kígyóbőr hatású fa dobozba van fektetve - a világon is egyedülálló csomagolás Kiss Miklós munkáját dicséri

A tokaji **Erzsébet királyné híd** története egészen a XVI. századig nyúlik vissza. Azelőtt a település középpontjában csak egy rév működött, az első fahíd az 1500-as években épült meg, csak 65 évig állt. A következő hidat Mária Terézia építtette. Az 1849-es harcok idején ismét használhatatlanná vált az átkelő.

Az első vashídat a milleniumi építkezések sodrában 1896-ban adták át a forgalomnak, mely már viselte Erzsébet királyné nevét. A ma látható, **a Tisza és a Bodrog összefolyásánál álló híd** 1961 óta működik Tokaj központjában. Erzsébet királyné kultusza itt is élénk volt, hagyomány szerint járt tokajban. http://www.hidak.hu/konyvek/Tokaj_konyv.pdf

Lorántffy Zsuzsanna, Lorántffy Mihály zempléni nagybirtokos és Zeleméri Borbála lánya 1600 körül született Ónodon. A korán árvaságra jutott lány 1616-ban ment feleségül a 23 éves Rákóczi György borsodi főispánhoz, ónodi kapitányhoz, hozománya a pataki vár és birtok volt, amely így került a Rákócziak tulajdonába. Rákóczit 1630-ban erdélyi fejedelemmé választották. A család Erdélybe, Gyulafehérvárra költözött, de a fejedelemasszony jobbára a pataki várban időzött. Helyi református iskola és gyülekezet anyagi és szellemi támogatását, az ott élők számára kórházat is építtetett. 1651-ben nyomdát is alapított elsősorban a tankönyvek és a tanárok tudományos munkáinak kinyomtatására, ezekkel és az iskolának adományozott családi könyvgyűjteményével a később híressé vált könyvtár alapjait rakta le.

Híres volt a vár körül elterülő Gombos-kertje, amelyben szívesen szorgoskodott. Kedvét lelte különféle virágok, különleges gyógynövények termesztésében, az ezekből készített gyógyszerekkel ellátta a környéken élőket is. Az egyik, aszúhoz köthető eredetlegenda szerint a tokaji aszú is az ő gazdálkodása idején született: birtokán a szőlőt a Habsburg-ellenes harcok miatt csak novemberben szüretelték le, ezért lett édesebb és tüzesebb a már összeaszalódott szőlőszemekből sajtolt nedű.

Tippeld meg, hogy milyen hosszú az Erzsébet királynéről elnevezett híd! 231 méter

Mit lehet tudni a Tokaji Borbarátnők Társaságáról



TOKAJI TANÖSVÉNY

8 állomás: A Bodrog partján Folyó forrás nélkül

Hallottatok már forrás nélküli folyóról? Ez bizony nem mende-monda, és, ahogy a tokaji bornak, úgy a Tokaj városán átcsordogáló folyónak, azaz a Bodrognak sincsen párja-legalábbis ebben a tekintetben. Az Ondava és a Latorca Szlovákiában összefolyik, inntől nevezik Bodrognak. A folyó a Hegyalján végigfolyva Tokajnál ömlik a Tiszába.

A legenda úgy tartja, hogy a szegi várhegyen lévő tündérvárban egykor tündérek éltek, akik mindennél jobban szerettek labdázni. Érzékeny teremtések voltak: Amikor a labda leesett, egy-egy tündér elpityeredett, s ezzel megríkatta aztán a többit is. A könnyeik összefolytak, ebből keletkezett a Bodrog.

*"Bodrog partján nevedett tulipán,
Bús szívem csak téged óhajt, téged vár.
Bokrétámnak elhervadott szépsége,
Oda tulipánom gyönyörűsége."*

*Erdélyi János gyűjtése
Népdalok és mondák 1. kötet*

Hazánkban, sőt Európában is egyedülálló vadregényes természeti terület a Tisza és a Bodrog folyók által határolt Bodrogzug. Az ártér vidékét tavaszi áradások valóságos tengerré változtatják. Az áradások levonulása után előtűnő csatornák, morotvák, mocsarak, mocsárrétek páratlan gazdaságú élővilágnak adnak otthont. Ennek védelmére jött létre az 1986-ban alapított, az Tokaj-Bodrogzug Tájvédelmi Körzet, mely Aggteleki Nemzeti Park Igazgatóság működési területéhez tartozik. A Bodrogzug közel 60 km-es szakaszán vezetett vizitúrák is vannak.

Számos hiedelem kötődik még a Bodrog folyóhoz, ezek egy jelentős csoportja a habléány alakjához: büntetnek és jutalmaznak, akárcsak a tündérek. Olykor pedig csupán kedvtelésből megviccelik az embereket, erre példa a halászok összegubancolódott hálójának rejtélye, amelyet egy Tokajban gyűjtött mese szerint maguk a halászok bogoztak ki, mikor éjfél tájt meglesték a habléányokat, akikről kiderült, hogy minden éjjel azzal mulatják az időt, hogy a habokból előbukkanva felesleges csomókat kössenek a hálókra. A halászok tetten érték őket, de nem tudták elkapni egyiket sem: bűbáj hatására elájultak, s csónakjaikkal együtt a Nagykopasz-hegy tetején tértek magukhoz. A hátukon cipelhették le a csónakot a hegyről. Azonban azóta soha senki nem látta többé a habléányokat sem.

Papp Miklós gyűjtése, Tokaj

A Bodrog egyik tipikus növénye a rucaöröm. A rucaöröm egy spórákkal szaporodó, a víz felszínén úszó, gyökér nélküli páfrány, amely a lebegő hínártársulások egyik jelentős faja. **A rucaöröm vizimadarak ürülékén keresztül jut el távoli tájakra, egyes spórák ugyanis életképesek maradnak azután is, hogy a jószágok megemésztették őket.**

Tippeld meg, hogy hány kg-os lehet itt egy nagynak számító harcsa! 50-60

**Miért hívják a rucaörömöt rucaörömnek?
Próbáld megfogalmazni egy logikus magyarázatot mielőtt utánanézel a dolognak!**

