

# AZ ÉN FALUM – AZ ÉN VÁROSOM

## Tokaj

### Zelenák István tanárral beszélget Zala Simon Tibor<sup>1</sup>

*A Tisza és a Bodrog találkozásánál, a Nagy-Kopasz lábánál fekvő település még a Himnuszba is a „szőlővesszőin nektárt csepegtető” nedűjével került be. Fényes Elek pedig így írt róla 1851-ben megjelent könyvében: „Határa jobbra szőlő hegyből és rétekből áll. Az első termi azon híres tokaji aszúbor, melly nevet kölcsönzött az egész Hegyalján termett világhíres aszú fehér bornak.” Amióta azonban az UNESCO 2002. június 27-én Tokaj-Hegyalját a Világörökség részévé nyilvánította, nagyobb figyelem fordul a város és környéke természeti és szellemi értékei felé is. Értékeket őrző Múzeuma, a Tokaji Író-tábor, nemzetiségi képzőművészeti alkotótáborra ezeket a szellemi értékeket hordozzák. A város történetét a korai városiasodás és polgárosodás jellemezte, a helytörténeti kutatóknak – mint amilyen Zelenák István tanár úr – van mit föltárnia. (Szerk)*

**Zala Simon Tibor:** Tokaj neve közismert. Egyedülálló dolog, hogy Nemzeti Himnuszunk is felidézi nevét. Mostanában két kötet is megjelent: Tokaj a világirodalomban, valamint Tokaj a magyar irodalomban címmel. Ez mutatja, hogy határainkon innen és túl benne van a köztudatban, a műveltség része a város neve és a tokaji bor. Ez utóbbi szintén ismerősen cseng a világ minden részén, s talán a bor maga is széles körben fogyasztott ital.

Zelenák István Tokaj szülőtte, közismert elkötelezettsége a város iránt. Tokaj múltját kutatja.

**Zelenák István:** Városunk gazdag történelmi múltját már nagyon sokan kutatták, könyvtárnyi a történelmi és szőlészeti-borászati irodalma. Neve egy kisebb tájegységgel azonosult a köztudatban. A múlt feltárása mindig hoz valami újat. Talán a Tokaj szó jelentésén még nem is gondolkodtak a hallgatók. Nincs magyar értelmezése, hiszen a honfoglalók hozták magukkal keletről, a török eredő népek nyelvéből. Mint ismert, a magyarság, eredetét tekintve kevert népként érkezett a Kárpát-medencébe, s a nyelve is ilyen volt. Tokaj jelentése: folyó menti erdő. Egy olyan török községről van szó, melyből földrajzi név lett Belső-Ázsiában, Turkesztánban, a Volga vidékén és itt is a Kárpát-medencében, ahol több folyó, illetve patak menti határ-rész, település viseli. Szóösszetételekben sziklás part, torkolat, gázló értelemben is előfordul.

**Zala Simon Tibor:** Úgy látom, erre a környékre ráillik ez a név.

**Zelenák István:** Igen, a táj sajátosságait kifejező név. Tokaj másik Árpád-kori neve, a Kőrév talán azonos tartalmú, egyidejűleg használt név volt. Érdekes, hogy a török nyelvterületen az ősi ligeti szőlőket tokaj üzümnek, vagyis a folyómenti fákra felfuttatott szőlőtövekből álló termőhelynek nevezik, ahol a tokaj szó az erdőt jelenti. Nálunk egészen másként alakult a név sorsa, hiszen a tokaji jelentése a borral, a Hegyalján termett aszúval vált azonosossá, ami persze az eredeti jelentéstartalom módosulása. A szőlőművelés, borkészítés szokásait, szokásait és kultikus szerepét – mint az áldomás szó és a vérszerződés szokása mutatja – keletről hozták magukkal elődeink, a Kazár Birodalom és környezete török népeitől vették át azokat. Nyelvészeink szerint a bor, a gyümölcs, szőlő, a sajtolás, a szőlő és még sok más a szőlőkultúrával összefüggésben használt szó keleti eredetű és honfoglalás előtti. Az Anonymus Gestájában sokszor említett áldomás nem költői szülemény, hanem az Árpád-korra jellemző gyakori borivás bizonyítéka. Nem véletlen, hogy napjainkig tartja magát ez a szokás.

<sup>1</sup> Elhangzott a Kossuth Rádióban 2003. február 7-én. (Szerk.)

*Zala Simon Tibor:* Tokaj és a tokaji bor, a hegyaljai bor ismert a világban, ha nem is minden részletét ismerik a fogyasztók a témához tartozó tudásanyaguk.

*Zelenák István:* Engedje meg, hogy egy olyan dolgot mondjak el a hallgatónak, ami nem közismert. A borvidék első leírása Oláh Miklós Hungária c. naplójából származik. Ő Mária királynő titkáraként a mohácsi vész után, Németalföldön készítette el országleírásnak is megfelelő művét. Az 1526 előtti utazásai közben a mi vidékünkön is járt, s a következőket írja: Liszka, Tarczal, Tallya: vini optimi feracia, vagyis a legjobb borok termőhelye. Ez bizonyítéka annak, hogy a Jagelló-korban már híres volt Hegyalja bora. Aki pedig határainkon túl elsőként hirdette borunk kiválóságát, az Paracelsus volt. Ő 1524-ben átutazott Tokajon, Tarcalon és Tallyán, s bár aranyat a szőlővenyigében nem talált, de megismerte a borokat, s a német nyelvterületen élve széles körben hirdette kiválóságát. Ő nevezte elsőként a borok királyának.

A XVI. században minden fontos változás végbement, ami szükséges volt ahhoz, hogy különleges ital szülessen. A szüret időpontját későbbre helyezték, válogatták a fürtöket, igényes művelést alakítottak ki, végül pedig az aszúborok készítésével eljutott a csúcstra a tokaji. Az aszú egyébként a kontinentális éghajlat, a vénasszonyok nyara révén a természet műve. Így a tokaji aszúbor a természet és az ember együttes alkotása. Ma az 1571. évi Garay-osztálylevélből ismert az első említése az „aszú szőlő bornak.” A Garay pincében, Tokajban akkor hetven hordó és ötvenkét átalag aszú volt. Ez igazi hegyaljai aszú lehetett, hiszen tokaji, tarcali, keresztúri, tállyai és tolcsvai borok szomszédságában tárolták. Hogy miért éppen Tokaj lett a névadó település? Amikor az egységes termőtáj kialakult, Tokaj vára volt egy nagy uradalom központja. Városunkban volt a dézsmaborok gyűjtőhelye. Az itt harcoló, sok országból származott zsoldosok, kiknek járandósága volt a bor és hadvezérek is nagy szerepet játszottak a bor hírnevének kialakulásában. A tokaji bor fogalma egyébként szintén Mohács előtti, s az Észak-magyarországi szabad királyi városok szállításaival kapcsolatosan alakult ki.

A Hegyalja jó bortermő hegyeiért már a XV. században is birtokosok vetélkedtek, a következő évszázadban viszont kifejezetten a hatalmi harc részévé vált a Hegyalja birtoklása. Borunk a királyok és fejedelmek, valamint a társadalom felső rétegeit alkotó nemesség és városi polgárság itala lett, s ez a Kárpátokon túl fekvő lengyel borpiacra is jellemzővé vált ugyanabban az időben. Hegyalját először a Rákócziak egyesítették, akik sokat tettek az orosz és más északi borpiac kiépítéséért. Amikor pedig – például a XVIII. században – a Habsburgok kedvelt itala lett, a bécsi Burg pincéjét tokaji pincének emlegették. A császárváros vendégei az uralkodó körök ismert italává tették a tokajit szerte Európában.

*Zala Simon Tibor:* Itt a tokaji Erdős-pincében a hordók mellett egy nagyon szép fénykép fogadja látogatót. Ez az igazi töppedt szőlő, ami itt jellemző a Tokaj-hegyalján?

*Erdős Zoltánné:* Igen, a képen nagyon jól aszúsodott fürtöt látunk. A szőlőn megtelepedett nemes penész neve *Botrytis Cinerea*. Ebből lesz az igazi aszú. Sajnos ez nem minden évben lehetséges, az időjárás nagyban befolyásolja. Ha szeptember közepén, amikor nálunk még csak félérésben vannak a szőlők, ér minket egy több napos eső, akkor a szemek szépen megduzzadnak, a héjuk vékonyodik és nagyon sok ki is repedhet. Akkor van a levegőben nagy mennyiségben ennek a penésznek a spórája, ami ilyenkor rátelepszik a szemekre, és ha visszajön a napos, meleg, az igazi vénasszonyok nyara, akkor ez a penész segít nekünk. Mert a száraz meleg hatására szép lassan zárja, visszahégeszti a repedést, és még a vékony héjon keresztül bele is fúródik a szemekbe, megeszik, felélik, a nedvét és átalakítják szőlőcukorrá. Ha ezt a vulkánikus hegyet egész nap süti a nap, a meleg egy része éjszaka visszasugárzik a talajból, ki sem tud húlni. És itt a két folyó, ettől – anélkül hogy esne az eső – mindig nagyobb a levegőben a páratartalom. 4-5 hét igazán kockázatos, de ha minden együtt van, ami azért nagyon ritka, akkor október végére tökéletesen beaszúsodott édes, lila, mazsolaszerű szemek vannak a fürtön. A cukortartalmuk ilyenkor már 60-65%.

*Zala Simon Tibor:* Ezeket a puttonyba szedett töppedt szemeket rakják bele a mustba, vagy a borba?

*Erdős Zoltánné:* Ha nagyobb arányban következik be az aszúsodás, akkor szemenként kell szüretelnünk. Két vödörrel járunk, külön szemezzük az aszút és külön a normál szőlőt. Az utóbbiakat minden nap préseljük és feldolgozzuk. Az aszúszemeket összegyűjtjük, mégpedig

a 25 kilós puttonyban, amit a hátunkon hordunk. Ha két ügyes kezű asszony egész nap szüretel, akkor szed estére egy puttonyra való, gyönyörű aszúszemet. Az aszúbor készítéséhez ezeket az aszúszemeket fel kell tární: nagyszüleim és apukám is, még taposták. Mi most már gumihengeres darálón daráljuk le, így a szőlőmagokat nem zúzzuk szét, csak a szemecskéket nyitjuk fel. A darálás után kapott, úgynevezett aszútésztát, áztatjuk egy gönci hordónyi, egészséges szemekből készült, furmint alapborba, ami 136 és fél liter. Ehhez hozzááztathatom a háromszor, négyszer, ötször vagy hatszor huszonöt kilónyi aszútésztát, attól függően, hogy hány puttonyos aszút akarok készíteni. Ezt néhány napig áztatjuk, hogy az aszúszem édessége kioldódjon. Utána következik egy préselés, de ebből most még csak félig mustunk, félig borunk lesz. Visszatesszük a tölgyfahordóba és szép lassan elkezdjük érlelni. Mert a hagyományos technológia szerint ahány puttonyos az aszú, legalább annyi évig érlelgetjük a hordóban és évente csak egyszer fejtjük.

*Zala Simon Tibor:* Ha több az ép szem a fürtön, mint az aszúszem, akkor milyen útra kerül a termés?

*Erdős Zoltánné:* Abban az esetben nem érdemes szemenként válogatni, az egészséges és az aszúsodott szőlőszemet együtt dolgozzuk fel. Ha az aszúsodás mértéke 30% körül van, akkor ledaráljuk és néhány napig együtt áztatjuk őket. Ennek eredményeként egy különleges, nagyon édes mustunk lesz, amit a préselést követően, legalább négy éven át tölgyfahordókban érlelünk, és különleges minőségű szamorodni bort kapunk. Ha kevesebb volt az aszúszem, akkor száraz borunk lesz, ha pedig több volt benne, akkor édes szamorodni születhet.

*Zala Simon Tibor:* Ez a szamorodni név a lengyel borvásárlókhöz kötődik, akik főként a XVIII. században tömegesen jelentek meg a Hegyalján. Mustként vásárolták fel a termést, és a lengyel pincékben érlelték. Erre mondjuk, hogy Magyarország termelte, de Lengyelország érlelte a jó bort. Ez a mondás terjedt el Lengyelországban. A *máslást* és *fordítást* is elmondanánk nekünk?

*Erdős Zoltánné:* Az aszúkészítéskor, préselésnél visszamarad az aszútörköly, ami még mindig nagyon édes és különleges, hiszen az egyszeri áztatás még nem veszi ki az összes finomságát. Erre az aszútörkölyre tehetünk még egyszer bort, de már nagyon keveset, és fordított arányban: 100 kilónyi aszútörkölyre 25 liter bort töltünk. Aztán még egy pár napos áztatás, préselés, és *fordítás* nevű borkülönlegesség születhet belőle. Amikor pedig évente lefejtjük, visszamarad a hordó alján az aszúbor seprője. Ez még egyszer felöntjük borral, majd érlelgetjük, s ebből születhet a *máslás* nevezetű bor.

*Zala Simon Tibor:* A műsorban énekelt egy kórus, Tokaj város vegyeskara.

*Zelenák István:* Tokajnak az évszázadok során úgy alakult a társadalmi szerkezete, hogy volt a nagy szőlőtermelő réteg, s ehhez képest nagyon kevés szántóföldi műveléssel foglalkozó ember volt. Ezekre a földből élőkre jelentős ipari réteg települt később, melynek feladata főleg a vár és a helyi ipar fenntartása volt. Emellett számottevő adminisztrációs és értelmiségi réteg volt a társadalom felső szintjén. Ez jórészt ma is így van. A település lakosságának jelentős szellemi teljesítménye a sok civil szerveződés, nagyrésztük önszerveződésként jött létre. Talán a legjelentősebb, a legtovább embert érintő, az európai hírvé Tokaji Vegyeskar, amelynek vezetője, karnagya, lelke Pásztor Istvánné!

*Zala Simon Tibor:* Helsinkiben, Németországban voltak. Miért hangsúlyozzák, hogy „vegyeskar”?

*Pásztor Istvánné:* Mert valóban azok vagyunk. Bár kevesebb a férfi: 30 nő és 14 férfi énekel a kórusban. Van köztünk orvos, vannak tűzoltók, pedagógusok, egészségügyi dolgozók. Ez a kórus 15 éve alakult, Márki Lajos kolléga vetette fel az ötletet. Talán a város nevének is köszönhetően, lehetőségünk volt bejárni egész Európát. Elsősorban népdalfeldolgozásokkal lépünk fel, de a zenei irodalom minden korszakából éneklünk.

*Zala Simon Tibor:* Aki megfordul Tokajban, annak mindjárt eszébe jut, hogy a város a Világörökség része lett. Bár ilyenkor télen egy kicsit kopottas, aki tavasszal, nyáron vagy őszelejen ide téved, látja, hogy milyen gyönyörű táj.

*Zelenák István:* A kistájak sokszínűsége, a növényzet összetettsége is jellemző a vidékre. A legilletékesebb, aki erről beszélhet, dr. Dankó József tanár úr.

*Dr. Dankó József:* Azt szokták mondani, hogy Isten jókedvében teremtette Tokajt, mert sok jeles tulajdonsággal látta el. Az egyik talán az, hogy eltérő tulajdonságú tájak metszéspontjában van. Itt fut össze a Bodrog-köz, a Takta-köz, tehát az Alföld észak-keleti pereme, és itt kezdődik az Eperjes – Tokaji hegység. Ebből a síkságból emelkedik ki a mi Kopasz-hegyünk, amely Magyarország legnagyobb szigethegye, 514 méter magasságával. Minden irányból nagyon szép róla a panoráma. A Bodrog-köz tipikus nedves élőhely, a Takta-köz morotváival, holtágaival, szittyósaival, nádasaival fantasztikus vízivilágot hordoz. A hegyoldalon, a hajdani mezsgyék és a szőlők közötti határterületekről, a felélt szőlőkön újraéledő eredeti vegetáció, tehát a lejtős sztyepprétek, a löszpuszta gyepek, a Kárpátokból lehúzódnó flóra és fauna szintén jellemzi a térséget.

*Zelenák István:* Ha most a Kopasz-hegyre nézünk, erdőt látunk, sajnos az 1960-as években betelepítették fenyővel és más tájidegen fajokkal.

*Dr. Dankó József:* Átgondolatlan lépés volt. De nemcsak fenyőfélékkel, akáccal is betelepítették. Újabban megjelent az agresszív ezüstfűz, ismertebb nevén az olajfűz. Ez a madarak által terjesztett növény elfoglalja és beborítja a felszínt, nem marad meg a növénytakaró. Szomorú az is, hogy a hegy a korábbi, hagyományos gazdálkodása visszaszorult, illetve eltűnt. Gondolok itt a kaszáló rétekre, a legeltetésre. Ma már nincs állattartás a Tokaji-hegyen.

*Zelenák István:* Juhász-völgynek nevezték a dombon túli hosszú völgyet. Itt egy transhumance jellegű (kétlegelő, költözőkődő pásztorkodás) jelenség volt: a pásztorok sokszor feljöttek a Hortobágy kiszáradó legelőiről a Tokaji- és más hegyekre is legeltetni, mert az itt még nedves területek fűvét az állatok szívesen fogyasztották.

*Dr. Dankó József:* Az állatokra szükség volt a munkálatokhoz is, a meredek hegyoldalakat másképp nem lehet megközelíteni. Régen szamárháton, öszvérháton hordták le a szőlőt. Édesapám még emlékezett rá gyerekkorából, itt a Bajcsy-Zsilinszky út feletti mélyútban, ahogy jöttek lefelé a Dessewffy-dűlőből, az öszvérnek, szamárnak csak a fülét lehetett látni. Ezek a jószágok, amíg megszedték a szőlőt, vagy lerakták a trágyát, addig legeltek. Tehát rágták, taposták a vegetációt, ily módon speciális élőhely jött létre.

*Zelenák István:* Tokajban, egészen az 1960-as évek elejéig jelentős számú állatot, főleg szarvasmarhát tartottak. A földrajzi nevek – Marhacsapás, Ökörjáró, Tehéntánc-dűlő, Ménesódal, Juhász-völgy – jelzik, hogy a település miként használta a hegyi legelőket. A hegyi fű ugyanis édes volt, a Bodrog-közi savanyú. Az állatok sokkal jobban szerették a hegyi fűvet

*Dr. Dankó József:* Amikor középiskolás diákok voltunk, jártunk föl gyümölcsöt szedni. A régi szőlők helyén, főleg az északi oldalon, ahol már a szőlő nem adott olyan minőséget, a szőlőt felváltotta a gyümölcsös. És a szilva-, alma-, diófák alatt kaszálták a rétet, csodálatos virág-szőnyeg fogadta az oda látogatót. Ezt tavasztól késő őszig, háromszor, négyszer is kaszálhatták. Mindig felrisszult és speciális növénytakarulás jött létre. Ezek ma már hiányoznak.

*Zala Simon Tibor:* Viszont van más, amiért érdemes idejönni Tokajba és környékére.

*Dr. Dankó József:* A Tokaji-hegyen 18 féle vadonélő orchideafaj fordul elő. Ez azért érdekes, mert hazánkban összesen 27 fajta van. Nyugat-Európában élő orchideavadások képesek arra, hogy eljőjenek és lefotózzák a bíborkosbort, vagy éppen a sallangvirágot, ami nálunk virít. Milyen értéket jelent, hogy ennek az érzékeny növénynek még megvan az élőhelye, és csodálatba tudja ejteni az embereket!

*Zala Simon Tibor:* Érték ez, de valóban értékeljük-e?

*Dr. Dankó József:* Nem mindenki ismeri... Sajnos, mert az ember így kevesebb, mint ha tudná, hogy mit hordoz ez a hegy. És hála Istennek, mert azért vannak olyan emberek, akik letépnék, leszednék. Hiszen olyan gyönyörű, mikor egy lejtős sztyeppré közepén, a bíborkosbor kiemelkedik a maga 60-70 centijével, mutatva mézajakait, s a virágot magát.

*Zala Simon Tibor:* Mondhatjuk Tokajról, hogy nemcsak a bor, de a víz városa is?

*Zelenák István:* Igen. Nemcsak a Bodrog és a Tisza, de különböző morotvák és más mocsarak is vannak itt a környéken. A leglényegesebb pedig, hogy a mi számunkra ez a vízi sportok lehetőségét is jelenti, a vízi életet, ami különösen a nyáron jellemző erre a vidékre. Bemutatom Simon Lászlót, a Tokaji Vízi Szakosztály vezetőjét.

*Simon László:* A Tiszát már régen fölhasználták vízi szállításokra, az utóbbi évtizedekben pedig a vízi turizmus hódít. Évente sok ezer ember túrázik a Felső-Tiszán. Őket, vagyis ben-

nünket lehet látni nyári időszakban a vízen. A *bennünket* alatt a Tokaj és a környékbeli települések sportoló gyerekeit értem, akik versenysportszerűen úzik a kajakozást, kenuzást. Tizenöt éve, hogy elkezdtek, azóta sok gyerek tanult meg kajakozni, kenuzni, megszerette a vízi túrázást, az egészséges életmódot, még a versenyeken is komoly sikerélményt jelentett sokak számára. A vízi turizmus csodálatos paradicsoma alakult itt ki. A Bodrog-zugban a Zsaró-éren befelé haladva, szinte érintetlen természetet talál az ember.

*Zala Simon Tibor:* A legtöbben úgy tudják, hogy Tokajba azért érdemes jönni, mert jó bort lehet inni. De azért van itt más is: vízre is lehet szállni, hegyre is lehet mászni, természetet is lehet csodálni. Sokkal összetettebb a kép.

*Zelenák István:* Az irányt a Tokaji-hegy jelentette mindig a környék népének. Úgy tájolták magukat az emberek, hogy merről látszik a hegy. De ezt jelentette az írónak, az utazóknak, a költőknek is. Kazinczy Kufsteinből várból hazafelé közeledve írja: „...*Vajon hol a haza, hol Tokaj még, mely a számkivetettnek örül...*”. Számos magyarnak ez jelenti a hazát. Azok az emberek, akik ezen a tájon élnek, szeretik ezt a gyönyörű és változatos földet, és nagyon sok mindent jelent a számukra. Tokaj ma is vonzó, akár a jelentős tőkével rendelkező rétegeknek, akár a környékbeli embereknek. Mint ahogy jómagam is szeretek itt élni, nem mennék máshova. Bár szeretek máshol is lenni, rövidebb ideig.

Rendkívüli életerő van a táj népében és nagyon bízom benne, hogy a törekvés, az igyekezet meghozza a gyümölcsét, és helye lesz a hegyaljai népnek ezekben a megújuló folyamatokban. A Hegyalja ma is része Európának és biztos vagyok benne, hogy virágzó kultúrtáj marad a jövőben is. Ezt szolgálja, hogy a Világörökség része lett, tehát már az egész világ számon tartja, miként védjük, őrizzük ezt a várost, ezt a területet.

## Kőszeg

### Dr. Bariska István levéltár-igazgatóval beszélget Béla Pál<sup>1</sup>

*Közvetlenül a nyugati határ mentén található az ország egyik legkisebb, de már 1328. óta városi rangú települése. Az egykori gyepű szélén fekvő városka történelme során számos nehéz ostromot és tűzvészt átvészelt, vára nem egy árulást, de hősiesség védelmet is megélt. A legemlékezetesebb Jurisich Miklós helytállása volt, akinek várkapitánysága idején 25 nap alatt a törökök 22 ostromát verték vissza. A középkori hangulatú főterén álló Lábasház barokk műemléképületében működik a városi levéltár, itt dolgozik dr. Bariska István, az intézmény igazgatója. Róla igazán el lehet mondani, hogy amit ő nem tud a városról, azt bizony – nem is érdemes tudni. (Szerk.)*

*Bariska István:* A XVI. században a török úgy ékelődött be Magyarország testébe, a XVII. század közepéig egészen föl, Érsekújvárig, hogy gyakorlatilag megszakította a kelet-nyugati kapcsolatokat. Ekkor jött létre az Adria-tenger és a bécsi medence között az új kereskedelmi kapcsolat, ami eljutott Bécsen túl egészen a morvaországi, a dél-német városokig. Ami Kőszegen ma tapasztalható, azt mind a kereskedők létesítették. Akkor még virágzó állapotában volt a szőlőművelés. Hasonlóképpen virágzott a városok úgynevezett tranzitkereskedelme, amivel a város úgy rendelkezett, hogy bizonyos szakaszokon egyedül ő kereskedhet.

Szombathely a XVI., XVII. században a győri püspökséghez tartozott; Kőszeg pedig a XV. század közepétől egészen 1648-ig – ez a Westfáliai béke, az első nagy európai területrendezési paktum éve –, zálogjogon Alsó-Ausztriához tartozott. Tehát Kőszegen egyszerre lehet, nemcsak kutatni, de látni az ausztriai, az észak-olaszországi, a felvidéki és a nyugat-magyarországi értékeket, sőt, az erdélyi értékeket. Erre nagyon jó példa az úgy nevezett, Sgraffitos-ház.

*Béla Pál:* Több óra is kevés lenne Kőszeg történetére. Nézzük a legfontosabbakat: mikor és kitől kapta a városi címet?

<sup>1</sup> Elhangzott a Kossuth Rádióban 2003. április 10-én. (Szerk.)

*Bariska István:* A kőszegi grófok alapította település 1328-ban lett királyi város. 1648-ban szabad királyi város. Ez akkor azt jelentette – kevesen tudják –, hogy követeket küldhetett az országgyűlésbe.

*Béla Pál:* Mivel a Levéltárban beszélgetünk, ennek milyen nyoma van itt?

*Bariska István:* Az összes, 1279 és 1980 között keletkezett dokumentum itt van. Ezt elég kevés város mondhatja el magáról!

*Béla Pál:* Mikor Hunyadi erre járt, Kőszeg bizony nem magyar város volt.

*Bariska István:* Nem volt magyar város, mégis a kereszténység, a keresztény Európa védelmét szolgálta. Alsó-Ausztriához tartozott, zálogjogon, mert a magyar koronát Mátyás csak úgy kapta vissza Szent István koronáját, ha hét nyugat-magyarországi várost, várat és uradalmat III. Frigyes osztrák császár kezére ad.

*Béla Pál:* Kőszeg mégis a magyar hősiesség egyik emlékhelye lett a török időkben.

*Bariska István:* A török időkben közös védelmi rendszerhez tartozott a vár és a város, egyébként topográfiai szempontból ma is az. A települést a XIII. század végén úgy alapították a kőszegi grófok, hogy a fő stratégiai hangsúly a városon volt. Ez hát egy „vár város”, a vár pedig városi vár. Ami azt jelenti, hogy a védelem mindenkor a városhalon nyugodott, illetve maga a vár, a városhalon belül áll. Nem egy magaslaton látja, hanem az erősített város egyik sarkában. Azonban a nagy áldozatokkal járó ostromot, nem tudta volna kivédeni, ha a nyugat-magyarországi, valamint a stájer, a krajnai, vagyis az úgynevezett alsó-ausztriai rendek nem fogtak össze.

*Béla Pál:* Rövid, szeles séta után, már itt is vagyunk a szomszédságban.

*Bariska István:* Bakos Györgynél, aki foglalkozása szerint – egyébként nagyon érdekes, színes ember –, most éppen virágkötő. Volt már a művelődési központ igazgatója, most önkormányzati képviselő is. Nagyon sokat tesz Kőszeg kultúrájáért is, hiszen a több mint 130 éves fúvószenekarnak is elnöke.

*Béla Pál:* Még be sem tudtam kapcsolni a mikrofont, amikor elkezdtek beszélgetni a gesztenyefasorról.

*Bakos György:* 1893-ban itt Kőszegen tartották az Osztrák-Magyar Monarchia és a Német Birodalom, egyébként Veszprémig lenyúló, közös hadgyakorlatát. Ezért nevezik azokat a bizonyos szeptemberi napokat „Király-napoknak”. Ennek tiszteletére akkor, a mai Rákóczi úton, gesztenyefákat telepítettek. Ugye, mint mindennek, a gesztenyefáknak is megvan a maguk kora és sorsa, és ezek bizony már több mint százötz évesek. Az előregedett gesztenyesor kivágása, újratelepítése pedig nehéz dolog, mert már beépült a városképbe. Most az új képviselőtestület közmeghallgatásán néhány ember kifogásolta, hogy Kőszeg gesztenyefáit nagyon erősen megcsonkolták. Ennek persze szakmai magyarázata van: egyrészt a fák öregsége, másrészt természetesen a nagy forgalom sem tesz jót ezeknek a fáknak. Szóval, a csomkolások ellen szólaltak fel a városlakók, és ennek kapcsán szerettem volna elmondani a közmeghallgatáson, hogy vagy hagyjuk a fákat békén tönkremenni, közben néhány autót is tönkretesznek, ha a száraz ágak rápotyognak, mert a csomkolás csak átmeneti megoldás; vagy pedig egy időben az összes fát szép, fiatal, 4-5 éves fára cseréljük. Így egyszerre lehet kiváltani az előregedett fákat, és újakat beültetni, Kőszegen.

*Béla Pál:* Bizonyára el is fogadják majd ezt a szakvéleményt, hiszen tudják, hogy megszállottja a természetvédelemnek.

*Bakos György:* A természetvédelemnek is, bár én most elsősorban fűszernövényekkel foglalkozom, valamint olyan, úgynevezett száraznövényekkel, amiket be is kötünk, mert ez a foglalkozásunk.

*Béla Pál:* Tagja a környéken lévő Natúr Parknak is, vagyis szabadidejében azzal foglalkozik, hogy a természet harmóniában legyen az ember által épített környezettel.

*Bakos György:* Az Írott-kő Natúr Park 1997 tavaszán alakult Kőszeg, a környező hegyaljai települések, valamint néhány nagyobb cég együttműködésével. Azzal a céllal jött létre, hogy épített és természeti környezetünk, ez a páratlan szépség, ami Kőszegét és környezetét jellemzi, megmaradjon. Olyan tájékoztatótáblákat, ösvényeket alakítottunk ki, ahol a turisták eligazodhatnak. A kőszegi hegységben sok erdei cikláment találunk, nagyon sok kosbor-féle él

főnn az erdőben. Gyönyörűek a hóvirágosok, a gyöngyvirágosok, ezeket mind védünk, tehát ismernünk kell.

Az Írott-kő Natúr Park öt éve meghirdette, a kiváló termékek, a kiváló szálláshelyek, a kiváló éttermek versenyét. Ez a védjegytáblával járó minősítés évente olyan elismerést jelent, ami egyfajta rangot jelent. Megvalósult a kerékpáros centrum, kint a Csónakázó-tónál. Ugyanott, egy élményparkot is szeretnénk létrehozni.

*Béla Pál:* A város egyik legjellegzetesebb éttermében, a „Kulacs”-ban beszélgetünk most tovább.

*Bariska István:* A város egyik legrégebb vendéglője. Ha az ember bejön ide, az úgynevezett „nem dohányzó” részbe, olyan régi, kőszegi hangulattal találkozik, ami sehol a világon nincs meg.

*Béla Pál:* Szerencsére a cégek is megmaradtak. Itt van például a „Kulacs” cégére, abban gyönyörködtem befelé jövet.

*Bariska István:* A kulacs Arany János Toldijában is szimbólumot jelent, megszemélyesül. Amikor Bence kitekeri a kulacs nyakát, „a kulacs sikoltott, s kibuggyant a vére.” Az édesanyjától küldött bor! Hát ez a kulacs a Kolnhofer-vendéglőnek a cégére. Hadd mutassam be Kovács Tibor urat, a vendéglő vezetőjét és Gyöngyös Csabát, a konyhafőnököt.

*Béla Pál:* Nekem feltűnt, hogy itt a hagyományokkal nem csak a falakon lehet találkozni, hanem az étlapon is.

*Kovács Tibor:* Szándékunk, hogy megőrizzük a hagyományokat, amellet hogy csempészünk a kínálatunkba a modern konyhából is. Tájjellegű ételeket, szűkebb és tágabb környékünk ételeit kínáljuk, többek között a „Hegyaljai bablevest”. Aztán a környék alapanyagaiból, ízelítőül a „Bozsoki vargányaleves”. Kőszeg erdeiben megteremnek a vad gyümölcsök, bogós gyümölcsök, vaddisznó sültet kínálunk erdei gyümölcsökkel, mint áfonya, szeder, málna.

*Béla Pál:* A falakon elhelyezett tárgyak a város egyéb nevezetességeiről is árulkodnak, gondolok itt például a fűvös-zenekarra.

*Kovács Tibor:* Igen, a kollegáim játszanak a fűvös-zenekarban, s ha tehetjük, támogatjuk is a zenekart. Ezért kaptunk tőlük néhány hangszert. Meg, egy-két régi „vendéglátós” tárgyat is elhelyeztünk, ami a városhoz kötődik. Ezt a régi kőszegi hangulatot szeretnénk megőrizni.

*Béla Pál:* Arra kérem a séf urat, kicsit bővebben beszéljünk az ételekről, mert szinte már az elnevezésük is nyálcsorgató. De ha elmondjuk, hogy melyik hogyan és miből készül, talán, még közelebb kerülünk azokhoz a hagyományokhoz, ami az étkezésekhez járul Kőszegen és környékén.

*Gyöngyös Csaba:* Az erdei gyümölcsök közül, gyerekkoromra emlékezve is legjellegzetesebb a *bariszőlő*. Most megint kezd szaporodni az erdőben.

*Béla Pál:* Ez micsoda?

*Gyöngyös Csaba:* Az áfonya másik neve.

*Béla Pál:* Mire emlékszik gyerekkorából? A nagyszülei milyen ételeket főztek?

*Gyöngyös Csaba:* A „Hegyaljai bableves”-re, ami savanyú káposztából készül, füstölt csülökhússal keverve egy kis tejföl-ízesítéssel. A káposzta, a tejföl, a füstölt íz harmóniája hozza össze az étel karakterét. Másik jellegzetes környékbéli étel a gesztenye, ami a közeli Cák környékén szinte őshonosnak mondható. Étlapunkon állandóan megtalálható a gesztenyés pala-csinta csokoládé öntettel.

*Béla Pál:* Tehát az édesség dominál. Látom, ezt kéri inkább az osztrák vendégek is. Ön mire a legbüszkébb a szakmájában?

*Gyöngyös Csaba:* Arra vagyok a legbüszkébb, hogy 1970-ben itt kezdtem tanulóként, s bár az évek során elkerültem Kőszegről, de visszajöttem, és azt hiszem, most már öregkoromra itt is maradok.

*Béla Pál:* Hegyaljának nevezik itt a környéket, noha ez nem az a Hegyalja, amit Tokaj-hegyalja néven ismer a fél világ.

*Bariska István:* Erdélyben, Felvidéken és Nyugat-Magyarországon a bort és a szőlőt termő hegyek alját *Hegyaljának* nevezik. Hadd mutassam be Láng József tanár urat, agrármérnököt,

aki egyébként a szőlőtermelő szakcsoport elnöke. Mivel dolgoznak most a kőszegi szőlőkben?

*Láng József:* A szövetkezet és a magángazdák legtöbbje a metszést már befejezte, a szálvesszők lekötözése van még hátra. A téli fagyokkal nem volt gond, csak ezek az áprilisi hidegek veszélyeztetik a rügyeket, ugyanis hajnalban mínusz 4-5 fokot mértünk. És bizony a rügpikkelyek már megpattantak, a szőlő a „könnyezés” állapotában van. Attól félünk, hogy a beindult rügyekben ez a hideg már kárt tud okozni.

*Béla Pál:* Reménykedjünk!

*Láng József:* A szőlősgazda mindig reménykedik!

*Béla Pál:* Mert hát szükséges, hogy újabb fejezet nyíljon abban a *könyvben*, amit ön nagyon jól ismer.

*Láng József:* Április 24-éről van szó, és büszkék vagyunk arra, hogy 1740 óta vezetnek elődeink a ezt a Szőlőkönnyvet. Most is várakozással tekintünk április 24-re, ugyanis ezen a napon, Szent György-napján, jegyzik be minden évben ebbe a könyvbe, a szőlő aznapi, fejlettségi állapotát: vannak-e és mekkora rügyek, hajtások a csapokon? Ezeket a helyi szőlőmesterek aznap hajnalban a szőlőhegyekre kimenne levágják, hozzák és bemutatják a polgármester úrnak. Majd belerajzolják, megfestik a vesszők állapotát a Szőlő Jövésnek Könyvébe. Úgy látszik, hogy az idén zöld festéket nem kell majd használniuk. De hát itt Kőszegen úgy szól a mondás, hogy: „Ha Szent György-napján a szőlőtőke vak és süket, örülhet annak asszony, gyerek.” Ami arra utal, hogy nem félünk, ha késői a fakadás, mert azt a szőlőnövény behozhatja.

*Béla Pál:* Jó kis *kékfrankost* kóstoltunk most, ennek a névnek is megvan a története.

*Láng József:* Az 1700-as évek végén, amikor Napóleon katonái itt jártak Sopron környékén, a kőszegiek szívesebben adták kék színű frankjukért a bort, mert az volt az értékesebb, annak volt aranyfedezete. „Ide a kék frankost!” – mondták a francia katonáknak, innen a *kékfrankos* elnevezése ennek a szőlőfajtának. Ami egyébként valóban erről a vidékről származik. Karakteres, férfias vörösbor, jellegzetes savas egyéniségével a borvidék meghatározója. Viszonylag magasabb savtartalma miatt inkább a férfiak kedvelik. Egyébként ez a 2002-es évszám nagyon jó. A szokásosnál több napsütésben a bor savai egy kicsit lekerekedtek, már most élvezhető, nem kell két, vagy három évig ászkolni.

*Béla Pál:* Ám nem lenne elegendő a jól kinemesített szőlőfajta, ha nem lenne itt nagy hagyománya a szőlőtermesztésnek, a borkészítésnek. Hiszen itt, ebben a kis teremben is számtalan nyomatát látom azoknak az apróbb-nagyobb sikereknek, amik kísérik az önök munkáját.

*Láng József:* A Kőszegi Szőlőtermelő Szövetkezete az 1950-es évek végén alakult meg, és még napjainkban is tevékenykedik. Nem csak gazdasági eredményeket értünk el, de a szőlőtermelés szervezésében is szerepet vállalunk. Ez évtől kezdve az Evangélikus Mezőgazdasági Szakközépiskolával közösen növényvédelmi előrejelző programot indítunk, s a helyi időjárási előrejelzésre alapozva növényvédelmi tanácsokat tudunk adni a termelőknek. Továbbá a szőlő és a bor értékesítéséhez fogjuk össze a gazdákat, ezért is alakult hajdanán a szövetkezet. Ide leadhatják a saját szőlőt és bort, amit a szövetkezet értékesít két borozójában.

*Béla Pál:* Melyek itt a legértékesebb levéltári anyagok?

*Bariska István:* Magyarországon kevés olyan oklevél van, ami 1279-el kelteződik, s bizony nekünk van ilyen oklevelünk. Kevés olyan jegyzőkönyvi sorozat van, amely 1572-vel kezdődik, nálunk ilyen is van. Kevés olyan oklevél van, amit Zrínyi Miklós, Rákóczi Ferenc, vagy Bezerédy Imre ír alá. Ez a Levéltár kincsesbánya! A latin, a magyar és a német nyelven megfogalmazott oklevelek akkor árulkodnak a legtöbbet, ha hozzáértéssel és szeretettel fordulunk hozzájuk. Márpedig ez a célunk, kollegámmal, Söptei Imrével.

*Béla Pál:* Önnek nem elég, hogy itt a munkahelyén Kőszeg múltjával foglalkozik. Szabadidejének jó részét is ezzel tölti, mint a város szerelmese. Ezért is írt nagy sikerű turisztikai, ismeretterjesztő könyveket Kőszegről.

*Bariska István:* Igen, és a legutóbbi, amire nagyon büszke vagyok, azt a címet viseli, hogy *A Kéklő Írott-kő alatt*. Szép képek sorozatával, rajzokkal gazdagított esszé. Lényegében „esszépanoráma”, amiben ahhoz igyekszem igazodni, hogy a mai, médiához szokott világ csak azt olvassa el, amit lát is. Én most e képeken keresztül szeretném az olvasót visszavezetni a szöveghez.