

EUROPICA VARIETAS TOKAJENSIS

DE VINEIS ET VINIS HUNGARIAE  
MAGYAR BORÁSZATTÖRTÉNETI KÖNYVTÁR



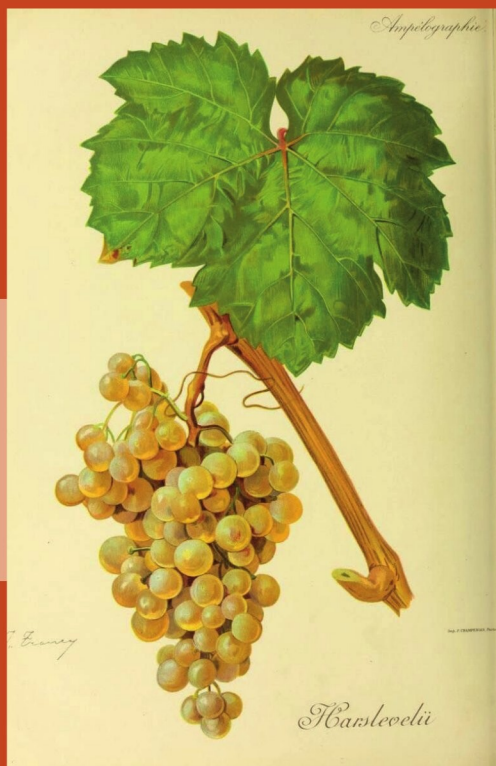
# Matolai János két írása Tokaj-Hegyaljáról és a tokaji borról

ORBÁN ÁRON

jegyzeteivel és tanulmányaival

PETŐ GÁBOR

átiratában és fordításában



L'Harmattan



TOKAJ-HEGYALJA  
EGYETEM

Ez a mű a Creative Commons Nevezd meg! - Ne add el! - Így add tovább! 4.0 Nemzetközi Licenc feltételeinek megfelelően felhasználható.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



## **Matolai János két írása Tokaj-Hegyaljáról és a tokaji borról**

Two Works by János Matolai about Tokaj-Hegyalja and Tokaj Wine

**Szerkesztette Orbán Áron**

<https://orcid.org/0000-0001-6049-0978>

Nyelvek és irodalom / Languages and Literature (13013), Szövegfilológia, paleográfia, epigráfia / Textual philology, palaeography and epigraphy (13015)

Bél Mátyás, Matolai János, Tokaj, bor, szőlőművelés

Mátyás Bél, János Matolai, Tokaj, wine, viticulture

ISBN 978-963-646-469-1 (pdf)

DOI: <https://doi.org/10.56037/978-963-646-469-1>

**Open Access**

<https://openaccess.hu/>



Matolai János két írása  
Tokaj-Hegyaljáról és a tokaji borról

## **Europica varietas Tokajensis**

A Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)  
Speculum Kutatócsoportjának sorozata

Főszerkesztő  
Monok István

### **De vineis et vinis Hungariae – Magyar borászattörténeti könyvtár**

I.

Szerkesztőbizottság  
Molnár Péter, Monok István, N. Kis Tímea



ISSN 3094-2829  
ISBN 978-963-646-217-8  
ISBN 978-963-646-469-1 (pdf)  
DOI: <https://doi.org/10.56037/978-963-646-469-1>

Az első borítón  
Traité général de viticulture. Ampélographie IV (1903), 179.

A hátsó borítón:  
Izbégthy Vörös István: *Gyümölcsrendélet szőlőt szemeztető madarakkal*, 18. sz. második fele. © Szépművészeti Múzeum - Magyar Nemzeti Galéria, 2025

# **Matolai János két írása Tokaj-Hegyaljáról és a tokaji borról**

*A Viniculturae Tokaiensis membrum chorographicum* című  
fogalmazvány átirata és az 1744-ben megjelent *Disquisitio  
physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia  
et qualitatibus* hasonmása

Pető Gábor átiratában és fordításában

Orbán Áron jegyzeteivel és tanulmányaival

Budapest – Sárospatak  
L'Harmattan – Tokaj-Hegyalja Egyetem  
2025

© L'Harmattan Kiadó, 2025  
© Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2025  
© Szerzők, szerkesztők, 2025

A kiadásért felel a L'Harmattan Kiadó ügyvezetője  
és a Tokaj-Hegyalja Egyetem rektora

Készült a Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)  
Kulturális Örökség Tudományok,  
a Szőlészeti és Borászati Tanszéke,  
és az MTA Könyvtár és Információs Központ  
együttműködésében



**TOKAJ-HEGYALJA**  
EGYETEM

Szerkesztette  
Orbán Áron

Lektorálta  
Molnár Péter

# Tartalomjegyzék

|                                                                          |   |
|--------------------------------------------------------------------------|---|
| ORBÁN ÁRON: MATOLAI JÁNOS ÍRÁSAI HEGYALJÁRÓL<br>ÉS A TOKAJI BORRÓL ..... | 7 |
|--------------------------------------------------------------------------|---|

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. Matolai mint Bél Mátyás „legszorgalmasabb munkatársa”;<br>a tokaji vonatkozású írások keletkezése..... | 10 |
| 1. A Prodromus-kori írások .....                                                                          | 12 |
| 2. Az országjáró Matolai .....                                                                            | 21 |
| 3. Az 1744-es Értekezés keletkezése .....                                                                 | 24 |
| II. A két tokaji írás felépítése, összefüggései;<br>a Tokaiensis-fogalmazvány szerzősége .....            | 26 |
| III. A két tokaji írás főbb témái .....                                                                   | 35 |
| 1. Hegyalja történetének egy laza áttekintése .....                                                       | 36 |
| 2. „Földrajzi” tényezők: Hegyalja területe,<br>a szőlő számára kedvező adottságai és a szőlőhegyek.....   | 38 |
| 3. Nem mind arany... ..                                                                                   | 45 |
| 4. Szőlőművelés, szőlőfajták: miből lesz „az istenek legédesebb itala”?.....                              | 49 |
| 5. Pár gondolat a tokaji bor jellemzőiről, hatásairól – versekben feloldva .....                          | 53 |
| Összegzés.....                                                                                            | 56 |
| Technikai megjegyzések az átíráshoz és fordításhoz.....                                                   | 57 |

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| ÁRON ORBÁN: THE WRITINGS OF JÁNOS MATOLAI<br>ABOUT HEGYALJA AND TOKAJ WINE..... | 59 |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| János Matolai and the origin of the texts ..... | 60 |
| The main themes of the two Tokaj writings.....  | 64 |
| Conclusion .....                                | 68 |

|                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| VINICULTURAE TOKAIENSIS<br>MEMBRUM CHOROGRAPHICUM.....                                                               | 69  |
| A TOKAJI SZŐLŐMŰVELÉS HELYRAJZI TAGOZATA .....                                                                       | 83  |
| AZ 1744-ES ÉRTEKEZÉS HASONMÁS KIADÁSA .....                                                                          | 99  |
| ORVOSI-TERMÉSZETRAJZI ÉRTEKEZÉS<br>A TOKAJI BOR TERMELÉSÉRŐL, JELLEGÉRŐL,<br>KIVÁLÓSÁGÁRÓL ÉS TULAJDONSÁGAIRÓL ..... | 127 |
| RÖVIDÍTVE IDÉZETT SZAKIRODALOM .....                                                                                 | 145 |
| SZEMÉLY- ÉS HELYNEVEK MUTATÓJA.....                                                                                  | 151 |



# Matolai János írásai Hegyaljáról és a tokaji borról

Orbán Áron



A 18. századi magyarországi tudomány mérföldkövet jelentő, befejezetlenül is hatalmas teljesítménye volt Bél Mátyás országleíró vállalkozása, amelynek keretében a „Régi” és főleg az „Új Magyarország” több ezer oldalon került ismertetésre. Nagy szó tehát, ha valakiről azt mondhatjuk, Bél Mátyás fontos, sőt messze a legfontosabb segítője volt. Éppen ezt derítette ki az utóbbi évtizedekben a kutatás Matolai Jánosról. Bejárva az ország jelentős részét, kéttucatnyi megye leírásában működött közre, de a megyeismertetéseken kívül is számos írása, sőt térképei maradtak fenn. Tóth Gergely szavaival, „nélküle nem lett volna sokkal több Bél műve Parschitius Kristóf vagy Bonbardi munkájánál, legalábbis az ország legnagyobb része tekintetében is csak máshonnan összeszedett, könyvtár-ízű leírást tudott volna készíteni.”<sup>1</sup> Bél Mátyásnak ez a „legszorgalmasabb segítője”<sup>2</sup> (ahogy maga a polihisztor nevezte) kiemelt figyelmet fordított Magyarország borvidékeire, szőlőire; a legjelentősebb, európai hírnévű bor és borvidék pedig már régóta a tokaji bor és Hegyalja volt.

Jelen kötetben Matolai két tokaji borra vonatkozó írásának kiadására és jegyzetelt fordítására vállalkoztunk, illetve a művek keletkezéstörténeti és művelődéstörténeti

<sup>1</sup> TÓTH 2007, I, 85.

<sup>2</sup> BÉL 1737, 183.

hátterének megvilágítására. Az egyik mű a Ráday Gyűjteményben<sup>3</sup> kéziratban fennmaradt *Viniculturae Tokaiensis membrum chorographicum* („A tokaji szőlőművelés / borkészítés helyrajzi tagozata”; a továbbiakban *Tokaiensis*-fogalmazvány), amely megismerhető formájában egy befejezetlen másolat, az eredeti írás pontos címét sem ismerjük. A másik a nyomtatásban megjelent „Orvosi-természetrajzi értekezés a tokaji bor termeléséről, jellegéről, kiválóságáról és tulajdonságairól”<sup>4</sup> (a továbbiakban *1744-es Értekezés*), amelyet a röviden Leopoldinának nevezett természettudományos akadémia 1744-es évkönyve tartalmaz (*Acta physico-medica... exhibentia Ephemerides*, VII. kötet függeléke, 1–24). A kötetünkhöz tartozó kísérőtanulmány több szempontból fog bepillantást nyújtani a korszak színes valóságába és esztétikájára: a Bél Mátyás-i vállalkozás műhelytitkaiba, a tokaji bor korai 18. századi irodalmába, a Matolai-művek kapcsán a borvidék történetébe, földrajzába, szőlőművelési hagyományaiba, sőt, „növényi aranyának” legendáiba. Ám mindeme témák csak olyan részletességgel kerülnek terítékre, amennyire azt a két tokaji írás kontextusának alapvető feltárása megkívánja. Helytörténeti, gazdaságtörténeti, szőlészeti-borászati szempontból sem törekedhettünk teljes körű kontextualizálásra; éppen a jelen kiadással kívánjuk megteremteni annak lehetőségét, hogy az érdeklődő olvasón túl több tudományág specialistái is mélyebben megismerjék és használják ezeket a tokaji szőlő és bor irodalmában alapvető műveket.

Wellmann Imre nagy lépést tett a két írás megismertetése felé azzal, hogy belőlük is részleges magyar fordítást közölt a Bél Mátyás-i életmű szemelvényeit tartalmazó, *Magyarország népének élete 1730 táján* című 1984-es kiadványban;<sup>5</sup> bevezető sorai-  
ban több értékes megállapítást tett a Ráday Gyűjtemény boros témájú kéziratairól és Matolai szerepéről.<sup>6</sup> Látván, hogy a két mű bizonyos mértékben átfedi, illetve kiegészíti egymást, egyetlen egységben, egy cím alatt fordította le a kettőt, a *Tokaiensis*-fogalmazványból hiányzó részeket az *1744-es Értekezés* releváns fejezeteivel pótolva. A gyér jegyzetanyagban azonban nem mindig lehet eligazodni a tekintetben, hogy melyik fejezet honnan való, hogyan viszonyul egymáshoz a két mű; általában a fordításból egyes súlytalanabbnak ítélt részek (például versidézetek) kimaradnak, és e hiányzó részekre való utalások nem következetesek; a fejezetcímeknél sem világos annak jelölése, mi származik Matolaitól és mi a kiadótól.<sup>7</sup> Jelen kötetben kiemelt

<sup>3</sup> K. O. 8. ff. 129–137; jelenleg Budapest Főváros Levéltárában őrzik.

<sup>4</sup> *Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia et qualitatibus*; MATOLAI 1744.

<sup>5</sup> WELLMANN, szerk., Bél 1984, 388–412. Fordításban közölt még a K. O. 8–12 forráscsoportból két másik „boros” művet, „A magyarországi szőlőkről és borokról általában” (376–387) és „A kőszegi borról” (413–440); az ezek alapjául szolgáló *Caput de vineis...* és *Kőszögiense*-fogalmazványokról később lesz szó.

<sup>6</sup> Uo., 17–19, 375.

<sup>7</sup> A fordítási, értelmezési hibák közül (amelyektől természetesen egy fordítás sem lehet mentes) két alapvető tévedés vagy elírás kerüljön itt említésre: az *Acta physico-medica*-nak nem a 6. kötetében jelent meg Matolai írása (WELLMANN, szerk., Bél 1984, 375), hanem a 7. kötetében, és Matolai nem 1731-re dátumozta művét (412. o.), hanem 1741-re.

figyelmet kap egyrészt a filológiai pontosság, a szöveghű fordítás, másrészt a művek közötti összefüggések, megfelelések világos kimutatása.<sup>8</sup>

A két tokaji írással tulajdonképpen csak érintőlegesen foglalkozott a kutatás, leginkább két nagyobb témakör keretein belül. Egyfelől a Bél Mátyás-kutatásban, főleg a vállalkozás kezdeti, *Prodromusszal*<sup>9</sup> fémjelzett időszakáról szóló tanulmányokban, fejezetekben emelték ki Matolai kiemelkedő szerepét, és ennek kapcsán említették szőlészeti-borászati érdeklődését, néhány vonatkozó írását: így kerül szóba Matolai Szelestei Nagy László tudománytörténeti monográfiájában,<sup>10</sup> illetve Kincses Katalin és Tóth Gergely tanulmányaiban a Sopron megye leírásának fordítását tartalmazó kötetben.<sup>11</sup> Másfelől a tokaji bor 18. századi irodalmát is áttekintő írásokban szólt röviden néhány kutató egyik vagy mindkét minket érdeklő tokaji írásról, és a publikáció témájától függően értékelte Matolai egy-egy adatát, megállapítását: Rapaics Raymund,<sup>12</sup> Balassa Iván,<sup>13</sup> Csoma Zsigmond,<sup>14</sup> N. Kis Tímea<sup>15</sup> írásaiban kerül szóba így Matolai. Szerzőnkkel *közvetlenül* és kicsit hosszabban csak egy-két publikáció foglalkozik. Hrenkó Pál mint földmérőt és térképkészítőt méltatta őt egy rövid tanulmányban, amelyben elkezdte feltárni az életrajzát is.<sup>16</sup> A legfontosabb lépést Matolai jelentőségének felismerésében Tóth Gergely tette meg fent már idézett 2007-es, Bél Mátyás *Notitiáját* tárgyaló disszertációjában: Matolai mint a Bél Mátyás-i életmű kulcsfigurája egy külön alfejezetet kapott, és bizonyítást nyert, hogy számos megyeleírás és egyéb, a Bél Mátyás-i programhoz kapcsolódó írás származik a „rejtőzködő segítő” kezétől.<sup>17</sup> Ezután Tóth Gergely vezetésével a kéziratban maradt megyeleírásoknak egy kritikai igényű kiadássorozata indult meg (eddig hét kötet jelent meg<sup>18</sup>), amely helyenként újabb adalékokkal gazdagította a Matolai-képet. Ám ezeknek az utóbbi Bél Mátyással kapcsolatos publikációknak is általánosabb témája van, és csak épphogy érintik Matolai szőlészeti-borászati munkásságát.

<sup>8</sup> A kiadásra, fordításra vonatkozó technikai megjegyzések a tanulmány végén találhatók.

<sup>9</sup> BÉL 1723.

<sup>10</sup> SZELESTEI 1989.

<sup>11</sup> KINCSES 2001; TÓTH 2001.

<sup>12</sup> RAPAICS 1940.

<sup>13</sup> BALASSA 1991. A 15–19. századi hegyaljai szőlőművelésnek ebben az alapvető monográfiájában Balassa többször is hivatkozik Matolaira; e hivatkozásokat (és a többi tanulmányét) lásd később.

<sup>14</sup> CSOMA 2012 (előzménye: CSOMA 1998).

<sup>15</sup> N. KIS 2022.

<sup>16</sup> HRENKÓ 1978.

<sup>17</sup> TÓTH 2007, I, 74–86, de a dolgozat más részeiben is szóba kerül Matolai.

<sup>18</sup> TÓTH et al., szerk., BÉL 2011, 2012, 2016, 2017, 2018, 2020, 2023.

# I. Matolai mint Bél Mátyás „legszorgalmasabb munkatársa”; a tokaji vonatkozású írások keletkezése

Hiába volt régóta a leghíresebb magyar bor a tokaji, az 1730-as évekig viszonylag kevés Hegyaljáról és boráról (is) szóló tudományos szöveg született akár kéziratban, akár nyomtatásban. A bártfai származású Paul Keler a toruói *gymnasium* diákjaként 1712-ben védte meg *De vineis Ungariae*, „a magyar szőlőkről” szóló szakdolgozatát Peter Jänichen elnöklete alatt, aki meg is jelentette azt egy külön kötetben.<sup>19</sup> A művet Jänichen újra kiadta 1731-ben, *dissertatio*knak egy gyűjteményes kötet sorozatában, és ebben megtalálható a már toruói borkereskedő Kelernek (vagy Jänichennek?)<sup>20</sup> egy kiegészítő írása is, a konkrétan Hegyaljára fókuszáló *Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn*.<sup>21</sup> Ebben húsz kisebb oldalon mutatja be a szerző Hegyalját, a borvidék kedvező fekvését, a szőlőművelés főbb fázisait, munkaeszközök német-latin-magyar neveit és a főbb szőlőfajtákat. A 18. század első harmadában inkább csak elszórtan találhatók tokaji borról, szőlőről szóló szövegek, általánosabb témák kontextusában. Komáromy János Péter 1715-ben, Baselben adta ki orvosdoktori értekezését, amely címe szerint a soproni borról szól,<sup>22</sup> a három fejezetének címei szerint pedig a soproni és részben a tokaji borról is;<sup>23</sup> összességében viszont kevés az olyan szövegrészlet, amely konkrétan a tokaji borra vagy Hegyaljára vonatkozna. Friedrich Hoffmann (1660–1742), a hallei egyetemen tanító nagy hatású orvos és tudós 1721-ben kiadta tanítványa, Johann Melchior Welsch értekezését *De vini hungarici excellentie natura virtute et usu*,<sup>24</sup> amelyben a fő kérdése az volt, miért kiválóak a magyar borok; bár a végleges, nyomtatott szöveg Hoffmanntól származik, Welsch tűnik az alapvető szerzőnek.<sup>25</sup> A következő évben Hoffmann nevében megjelent egy tízoldalas szöveg, amely a címében feltüntette a tokajit (*Historia vini Tockaviensis Hungarici...*),<sup>26</sup> ám ez jobban megnézve a *De vini hungarici...* egy rövidebb változata, és érdemben ez sem mond újat a tokajiról vagy Hegyaljáról. Daniel Fischer kés-márki orvos az 1732-ben Boroszlóban megjelenő *De terra medicinali Tokayensi* című

<sup>19</sup> Keler 1712.

<sup>20</sup> A *Beschreibung...* szerzősége vitatott, a továbbiakban az egyszerűség kedvéért Keler műveként kezelem.

<sup>21</sup> Keler 1731.

<sup>22</sup> Komáromy 1715.

<sup>23</sup> „I. fejezet: A magyarországi soproni és részben a tokaji bor leírása”; „II. fejezet: A soproni és tokaji bor természete és esszenciája”; „III. fejezet: A soproni és a tokaji bor hasznos és káros fogyasztása”.

<sup>24</sup> Hoffmann–Welsch 1721.

<sup>25</sup> Lásd N. Kis 2022, 120. Pontosán ugyanennek a műnek a későbbi kiadásaira lásd uo.

<sup>26</sup> Hoffmann 1722.

értekezésében<sup>27</sup> érinti a hegyaljai talajtípusokat és a legendás növényi arany témáját, de ezek csak rövid szövegrészletek az alapvetően a tokaji orvosi földről szóló műben.<sup>28</sup>

A korszak rohamosan fejlődő tudományos életében egyre több folyóiratot, évkönyvet adtak ki vezető intézmények, társaságok. Az egyik vezető német nyelvű tudományos periodikum, a boroszlói *Sammlung von Natur- und Medicin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur-Geschichten*<sup>29</sup> (a továbbiakban röviden: boroszlói *Sammlung*) számunkra elsősorban azért fontos, mert ebben publikált Johann Adam Raymann eperjesi orvos 1718 és 1726 között (a megjelenés szerint 1720 és 1730 között) rendszeresen a hegyaljai szőlőtermésről, praktikus megfigyelésekkel is tarkítva jelentéseit;<sup>30</sup> az 1718. őszi (1720-ban megjelenő) számban egy külön jelentés is van *De auro vegetabili*, „a növényi aranyról”.<sup>31</sup> (Címlapját lásd az 1. képen) A korszak egy másik vezető periodikumában, a schweinfurti alapítású, röviden Leopoldinának nevezett természettudományos akadémia változó című *évkönyvében* szintén jelentek meg érintőlegesen tokaji vonatkozású közlemények; a növényi aranyról már az 1670-es és 1671-es *Miscellanea curiosában*,<sup>32</sup> az 1722-es és 1742-es évkönyvben pedig Raymann további írásait találjuk a témában.<sup>33</sup> Mint tudjuk, Matolai *Értekezése* is ennek a Leopoldina-féle periodikumnak az 1744-es kötetében jelent meg. Ám már jóval ezelőtt papírra vetett szőlészeti-borászati vonatkozású írásokat, a tokajiról és más borokról, borvidékekről is; eme első hiánypótló művek pedig, mint hamarosan látni fogjuk, Bél Mátyás rendkívüli termést hozó vállalkozásának egyik, önmagában is termékeny ágát képviselik.

<sup>27</sup> FISCHER 1732.

<sup>28</sup> A tokaji szőlőről és borról szóló 18. századi irodalomra összefoglalóan lásd CSOMA 2012 (előzménye: CSOMA 1998); MONOK 2023a, 2023b.

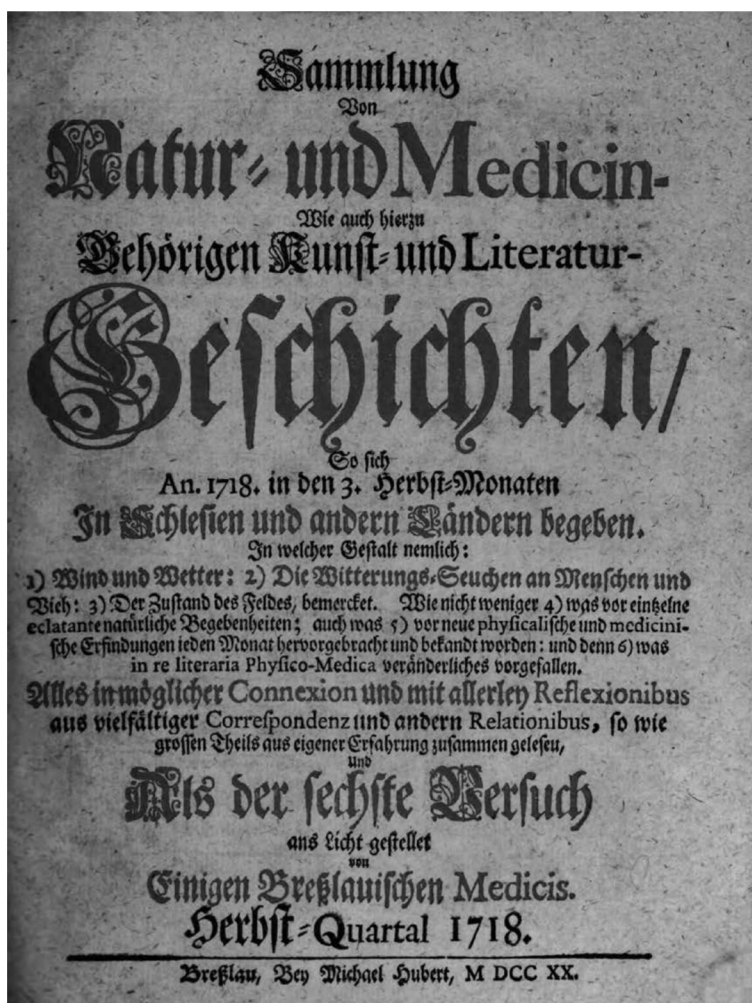
<sup>29</sup> „Természet- és orvostudományi, illetve ezekkel kapcsolatos irodalom- és művészettörténeti gyűjtemény.”

<sup>30</sup> A negyedévenként megjelenő *Sammlung* számai egy-két évvel később jelentek meg, mint amelyik időszakra vonatkoznak; a szüretéről az őszi számok tájékoztattak. A Raymann-cikkek megjelenését N. Kis Tímea hivatkozta helyesen, javítva a korábbi szakirodalmat; lásd N. Kis 2022, 120.

<sup>31</sup> 1733–1735. oldalak.

<sup>32</sup> E két év évfolyamainak címe *Miscellanea curiosa medico-physica Academiae Naturae Curiosorum*. Az említett közleményekről lásd lentebb a növényi aranyról szóló szakaszt (III. 3)

<sup>33</sup> RAYMANN 1722, RAYMANN 1742; ezekről lásd N. Kis 2022, 129.



1. kép: A *Sammlung* 1718. őszi számának címlapja

## 1. A Prodromus-kori írások

Matolai János az 1690-es évek elején született, valószínűleg Zólyomban vagy a Zólyom melletti Zolnán: erre utal a wittenbergi matrikulába tett *Ungarus, Veterosolensis* bejegyzése,<sup>34</sup> illetve az 1744-es *Értekezés* címlapján szereplő *Joannes Matolai de Zolna*

<sup>34</sup> TAR 2004, no. 3386; Tóth 2007, I, 75.

elnevezés, amelyben *Zolna* a család származási helyére utal.<sup>35</sup> A család még a 17. században nemességet szerzett.<sup>36</sup> Matolai János már 1711 előtt Bél Mátyás tanítványa volt Besztercebányán, majd 1711-től 1715-ig a soproni evangélikus líceumban tanult.<sup>37</sup> 1715-től a wittenbergi egyetemen hallgatott teológiát, 1717-től Tübingenben szintén teológiát.<sup>38</sup> 1718 őszén azonban már Sopronban találjuk, és ettől kezdve 1723 novemberéig több adat is e városban való tartózkodásáról árulkodik. Érdekes erről felsorolni a szakirodalomban eddig összegyűlt adatokat, mivel élete első vázlatokban-művekben termékeny időszakáról van szó:

– Matolai a Weiss Mihály soproni diák *Stammbuch*jába (emlékkönyvébe) tett bejegyzése szerint 1718 szeptemberében-októberében Sopronban tartózkodott.<sup>39</sup>

– 1720. április 26-án Bél Mátyás Haynóczi Dánielhez, a soproni líceum tanárához írt levelének végén üdvözli Matolait,<sup>40</sup> aki tehát elvileg a városban volt ekkor; Kincses Katalin szerint „nem kizárt, hogy a líceum egyik oktatójaként”.<sup>41</sup>

– 1722. márc. 1-jén Sopronból írja Matolai Bél Mátyásnak, hogy elkészült a soproni borokról szóló munkájával (a levélről alább lesz még szó).<sup>42</sup>

– Bél Mátyás Haynóczi Dánielhez, Sopronba címzett 1723. augusztus 29-i levele végén panaszkodik, hogy nem válaszol neki levélben Matolai;<sup>43</sup> ebből még nem következik biztosan,<sup>44</sup> hogy Matolai ekkor a városban volt, csak hogy Bél ezt feltételezi.

– Franz Ernst Brückmann wolfenbütteli orvos, aki 1723-ban számos magyarországi kollégáját meglátogatta, november 5-én Matolaival is találkozott az útleírása szerint.<sup>45</sup>

Láthatóan 1718 ősze és 1723 ősze között igen sokat időzött Sopronban hősünk, akár az egész időszakban állandó lakhelye lehetett itt, az adatok azonban azt is megengedik, hogy a fenti dátumok között máshova is utazhatott, máshol is tartózkodhatott. Ez az öt év éppen az az időszak, amikor a Pozsonyban tevékenykedő Bél Mátyás elkezdett dolgozni hatalmas országleíró tervén, és amely időszaknak a végére megjelent a *Prodromus*, a nagy mű „előfutára”. Mint a fent említett 1720. április

<sup>35</sup> HRENKÓ 1978, 201.

<sup>36</sup> Nagyapja, Matula János révén; HRENKÓ 1978, 197–198.

<sup>37</sup> TÓTH 2009, 147. A soproni tanulmányok magyarázzák a tübingeni matrikulába tett *Ungarus, Sempr[oniensis]* bejegyzést (TAR 2004, no. 2971). Lásd még SZELESTEI 1989, 66.

<sup>38</sup> Lásd a fenti jegyzeteken kívül TÓTH 2007, I, 75, 304. lábjegyzetét.

<sup>39</sup> Lásd KINCSES 2001, 215.

<sup>40</sup> SZELESTEI, szerk., Bél 1993 no. 95: ... *P.S. Clarissimum Dominum, Rectorem, quin et Clarissimum Dominum Matolay, meis verbis, optime valere iube. Si animus est Clarissimo Matolayo lares adeundi suos, frequentes iam erunt occasiones, quae ad illas oras proficiscuntur*. Nem tudni, milyen helyszínre utal Haynóczi a *lares adeundi suos* és az *ad illas oras* kifejezésekkel.

<sup>41</sup> KINCSES 2001, 216.

<sup>42</sup> SZELESTEI, szerk. Bél 1993 no. 164; KINCSES 2001, 216.

<sup>43</sup> SZELESTEI, szerk. Bél 1993 no. 193: *P.S. Quid quaeso Clarissimus noster Matolay? nullis eum litteris ad respondendum invitare queo*.

<sup>44</sup> Így KINCSES 2001, 216.

<sup>45</sup> SZELESTEI 1989, 14; TÓTH 2007, I, 76.

26-i levél is mutatja, Bél már az 1710-es évek végétől kapcsolatban állt Matolaival.<sup>46</sup> Mielőtt együttműködésük dokumentumaira rátérnénk, témánk szükségessé teszi legalább futólag áttekinteni Bél tervezetét: ebben és általában a Bél és Matolai közötti együttműködés felvázolásában legelsősorban Tóth Gergely már említett 2007-es dolgozatára támaszkodom.

Bél Mátyás (1684–1749), a pozsonyi evangélikus líceum rektora, később a város lelkésze, óriási vállalkozásba kezdett az 1710-es évek végén: Magyarország teljes történeti és földrajzi leírását tűzte ki célul, egy kötetsorozatban, intézmények, munkatársak, ismerősök segítő hálózata révén. Jól illett a terv az adott történelmi korszakhoz, az ország helyzetéhez: a török háborúk és Rákóczi-szabadságharc utáni újjáépítés kora volt ez. Magyarországi segítőitársain kívül a maga hatalmas tudására és külföldi tapasztalataira támaszkodott; voltaképpen a hallei professzoraitól megismert protestáns államismereti iskolát akarta szülőhazájában is meghonosítani. Első tervezetét<sup>47</sup> egy 1718. szeptember 19-i keltezésű nyílt levél tartalmazza, az ebben szereplő, könyvekre és szakaszokra vonatkozó struktúrát azonban hamar felváltotta egy másik, amelyet az 1723-ban megjelent *Prodromus*ból<sup>48</sup> ismerhetünk meg, és számkra ez utóbbi struktúra lesz érdekes. A *Hungaria antiqua* rész az államalapítás előtti időkkel foglalkozott volna, míg a *Hungaria nova* az újabb időkkal, a jelenkort is beleértve. Három könyvre oszlana az Új Magyarország ismertetése: történeti (*historicus*), földrajzi (*geographicus*)<sup>49</sup> és természetrajzi (*physicus*) könyvekre. A természetrajzi könyv 13 fejezetből állt volna, Magyarország éghajlatától kezdve folyóin, vizein, sokféle természeti és ásványkincsein át a mezőgazdaság bemutatásáig. A *Prodromus*ban magában ez a természetrajzi könyv dominál a leginkább, ilyen témákból került be a legtöbb mintaszöveg, nem függetlenül Bél természettudományos érdeklődésétől. A mintaszövegek töltik ki nagyrészt a *Prodromust*, egyébként pedig *Synopsis*ok foglalják össze a könyvek, fejezetek majdani tartalmát.<sup>50</sup>

A „régí és új Magyarország ismertetésének” – amelyet a latin címkezdettel *Notitiaként* rövidíthetünk – jóval több része készült el 1723-ig, mint amennyi mintaszöveggént bekerült a *Prodromus*ba. Ezeket a különböző kéziratokban elszórtan fennmaradt részeket Tóth Gergely összefoglalta két táblázatban,<sup>51</sup> megjelölve (korábbi kutatásokra, például a Bél-kéziratok katalógusára is támaszkodva<sup>52</sup>) a kézírás alapján tudható keletkezési körülményeket, és hogy mi jelent meg ezekből a nyomtatott műben, a *Prodromus*ban. Összesen négy intézmény őriz ilyen kéziratokat:

<sup>46</sup> Wellmann szerint (WELLMANN, szerk., Bél 1984, 17) már Besztercebányán tanítványa lehetett Bélnek.

<sup>47</sup> Címe *Notitia Hungariae Antiquae, Mediae et Novae, in libros tres divisa*.

<sup>48</sup> BÉL 1723: *Hungariae antiquae et novae Prodromus*.

<sup>49</sup> Ebbe kerültek volna a vármegyék leírásai.

<sup>50</sup> Az első tervekre lásd TÓTH 2007, I, 39–53.

<sup>51</sup> TÓTH 2007, I, 47–49, 51–52.

<sup>52</sup> SZELESTEI 1984. Wellmann Imre, aki az írások egy részét lefordította, a bevezetőben röviden szintén foglalkozott a kérdéssel, hogy mi származhatott Matolaitól, Béltől vagy mástól (WELLMANN, szerk., Bél 1984).



az Esztergomi Főszékesegyházi Könyvtár (EFK), a pozsonyi Líceumi Könyvtár (LK), az Országos Széchényi Könyvtár (OSZK) és a Ráday Gyűjtemény (RGY).<sup>53</sup> A *Hungaria Antiquához* 19 fennmaradt kézirat rész<sup>54</sup> tartozik, némelyiknek másolata is fennmaradt, a *Prodromus*ba viszont csak két rész került be, a „Szkíta”, illetve „Hun” Könyvekből. A *Hungaria Nován* belül a „Történeti Könyvön” a jelek szerint nem dolgozott Bél;<sup>55</sup> a „Földrajzi Könyvből” nem maradt fenn kézirat rész, csak Szepes vármegye *Prodromus*-beli leírása.

Annál több a harmadik, „Természetrাজi” könyvhöz tartozó kézirat rész: összesen húsz, némelyiknek másolatai is vannak, és mindezekből csak három jutott be mintaszöveggként a *Prodromus*ba, illetve még van két olyan rész a *Prodromus*ban, amelynek kézirati előzménye elveszett.<sup>56</sup> Egy lehetséges tematikus csoportosítás szerint így oszthatjuk nagyobb egységekre ezt a húsz kézirat részét:

– Magyarország folyóiról, vizeiről szóló részek: hat ilyen részből kettőt láthatunk viszont a *Prodromus*ban, a vihneyi és a szklenői fürdőkről szóló összefoglalókat. Tudható, hogy Bélnek többen segítettek a fürdők leírásában, például Hermann András vagy Moller Károly Ottó.<sup>57</sup>

– *De re rustica Hungarorum*: egy összefüggő szöveg Magyarország mezőgazdaságáról (RGY K.O.10). A kézírás alapján Matolai fogalmazványa, Bél javításai-val. Messze ez a leghosszabb írás a húsz kézirat rész közül, 262 lapot tesz ki (f. 15–140).<sup>58</sup> A rendkívül értékes szövegből Wellmann Imre lefordított néhány szemelvényt, egyébként nemigen dolgozták fel a kutatók. Kérdéses azonban, hogy a *Prodromus* időszakában készült-e a szöveg.<sup>59</sup>

– *De re vestiaria, et moribus Hungarorum*, egy rövidebb írás a magyarok öltözködéséről és szokásairól (RGY K.O.11.). Ez is Bél által javított Matolai-fogalmazvány.

– Magyarország szőlőiről, borairól szóló részek: ezeket vesszük szemügyre az alábbiakban alaposabban.

A szőlészeti-borászati részek elvileg, a *Prodromus* beosztása szerint, a természetrajzi könyv *XI. Caput*-jába kerültek volna. A *Prodromus*ban csak egy mintaszöveg képviseli ezt a *XI. Caput*-ot: az alább még tárgyalandó *De vineis et vino Semproniensi*, „A soproni borról és szőlőkről” (155–193. o.), előtte pedig a *synopsis* olvasható *De*

<sup>53</sup> A lentebb részletesen tárgyalt szőlészeti-borászati kéziratok, az RGY K.O.8–12 jelzetek alatt, jelenleg Budapest Főváros Levéltárában találhatók.

<sup>54</sup> Értsd: egy-egy külön kis műként elkülöníthető egység, amelyek következhetek akár egymás után egy kéziratban.

<sup>55</sup> Bár van egy ezzel kapcsolatos kérdéses kézirat, lásd Tóth 2007, I, 50.

<sup>56</sup> A nadragulyáról és a „természetes tisztító söröl” szólnak ezek, a „Magyarország gyógyszereiről” szóló *XII. Caput* részeként.

<sup>57</sup> Tóth 2007, I, 52.

<sup>58</sup> Tóth Gergely tévesen írja, hogy csaknem 500 lap terjedelmű az írás (Tóth 2007, I, 52).

<sup>59</sup> Tóth Gergely táblázatában a készítés idejénél egyedül itt nem szerepel – még kérdőjelesen sem – az 1719 és 1723 közötti évszám.

*Vineis et Vino Hungariae* (152–154. o.). Lássuk a XI. *Caput* háttérében álló kéziratban maradt írásokat, egy lehetséges csoportosításban, különvéve az általánosabb és az egyes borvidékekről szóló részeket.

(I.) Magyarország szőlőiről-borairól általánosságban egy művecske maradt fenn, és két kézirat, két keletkezési fázist mutatva. Rövid, 12 kis fejezetes áttekintés ez a szőlők elterjedéséről Magyarországon (2–3.) és jelenkori kiterjedt művelésükről (1., 4.), a szőlőkben található aranyról (5–7., itt tokaj-hegyaljai példák is szóba kerülnek<sup>60</sup>), a magyarországi borok fajtáiról (8–12.). Az első keletkezési fázis, a *Caput de vineis et vino Hungarico generatim* (RGY, K. O. 8, ff. 6–11) a kézírások alapján Matolai által írt szöveg, amelyet Bél javított, kiegészített. Ezután található a kéziratban (ff. 12–20) Matolai tisztázata, amelyet pontosan Bél javításai alapján készített. A két szöveg együtt tanulságos a Matolai-művek keletkezése szempontjából, elő is vesszük még a továbbiakban.<sup>61</sup>

(II.) *Historia vinearum Hungariae Inferioris*, egy írás Alsó-Magyarország szőlőiről (EFK Polit. II. n. 1.); 1720-ban keletkezett.<sup>62</sup> Ezzel hozható összefüggésbe egy, a *Sammlung* 1722. őszi számában megjelent írás *Historia Vinearum et Vini Hungariae Inferioris Anni 1720* címmel,<sup>63</sup> amelyet a bevezető sorok szerint Bél Mátyás küldött be, és amely Raymann felső-magyarországi szüretéről szóló írása után következik; a két szöveget és összefüggéseiket még vizsgálnia kell a kutatásnak.<sup>64</sup>

(III.) Ami az egyes helyi borokat illeti, hat borvidék szőlőiről-borairól maradtak fenn írások, szinte mind a Ráday Gyűjtemény Bél Mátyás-i életművel kapcsolatos K. O. 8–12 jelzetű kéziratcsoportjában. Mindegyikben a Bél Mátyás-i szerkezeti elgondolás tükröződik; ideális esetben három tagozatra (*membrum*) tagolódó írások ezek. Az első, „történeti-helyrajzi” (*Historico-chorographicum*) tagozat a szőlők telepítésének történetét, a szőlőművelés helyi adottságait, földrajzi viszonyait mutatja be; a második, „gazdasági” (*Oeconomicum*) tagozat a szőlőművelés folyamatát taglalja, és kitér a szőlőfajtákra, a bor tárolására és kereskedelmére is; végül a harmadik, „természetrajzi” (*Physicum*) tagozat a bor tulajdonságairól és összetételéről, illetve lehetséges hatásairól szól. Az egyes tagozatokon belül is látható egy rendszer, hogy nagyjából hogyan kell követniük egymást a témáknak, szempontoknak; a szőlőkből borok leírásának tehát egy előre meghatározott, egységesített rendje van, eszerint íródtak. Mindez csak az ideális eset: valójában nem minden szőlőről-borról van meg minden tagozat és azoknak minden része, vagy azért, mert el sem készült, vagy mert nem maradt fenn egy-egy rész. Az alábbiakban a „mindhárom tagozat” kifejezéssel

<sup>60</sup> Ezekről a III.3. szakaszban még lesz szó.

<sup>61</sup> A *Prodromus*ban a tervezett nagyfejezet címe hasonló (XI. *Caput de Vineis et Vino Hungariae*), és a *De vineis... Semproniensi* előtti, másfél oldalnyi tartalomjegyzékszerű *Synopsis* több ponton merít a kéziratban maradt *Caput de Vineis...* szövegből.

<sup>62</sup> Tóth 2007, I, 52.

<sup>63</sup> 417–423. o.

<sup>64</sup> Ezúton köszönöm N. Kis Tímeának, hogy felhívta a figyelmem a *Sammlung*ban megjelenő szövegre.

jelölöm, ha a fenti értelemben teljes leírást nyújt a kézirat. Ha egy borról több (esetleg töredékes) szöveg is rendelkezésre áll, kiemelem azt a legteljesebb változatot, amit alapul vehetünk, és amelyre később hivatkozni fogok. Alapesetben szépen, rendezetten írt szövegekről van szó, egy-két kisebb önjavítással (ezekhez néhány szöveg esetében Bél javításai járulnak hozzá).

(1) *De vineis et vinis Semproniensibus* (K. O. 12. ff. 2–75). A soproni szőlő és bor bemutatásának mindhárom tagozata megvan, a következőképpen: a kézírás alapján az első, történeti-helyrajzi tagozatot Bél írta meg (ff. 2–32; részleges másolatai: ff. 33–44, 45–55), míg a második és harmadik tagozatot Matolai (ff. 57–75). Ezt a második és főleg a harmadik tagozatot is javította Bél, és így jelent meg az egész a *Prodromus*ban „mintaszöveggként”, *De vineis et vino Semproniensi* címmel. (A kézirat szöveg a továbbiakban: *Semproniense*-fogalmazvány.) Arra, hogy a fogalmazvány nagy részének alapszövege Matolaitól származik, egy másik bizonyíték is van: a már említett, Bélhez írt 1722. március 1-ji levelében ecseteli, milyen nehézségeket okozott neki a Bél által adott feladat, hogy fogalmazványt írjon a soproni borokról.<sup>65</sup> Már befejezett műként beszél róla, így ebben az esetben a keletkezési időt, legalábbis a *terminus ante quem*-et is tudjuk.

(2) *De vino Miskolcziensi* (K. O. 8. ff. 34–50): a miskolci borról, Matolai kézírásával, Bélnek néhány stilisztikai javításával. Csak az első két tagozata van meg.<sup>66</sup> Van egy megkezdett másolata is (ff. 30–33). Az elsőként említett, legteljesebb változatra a továbbiakban *Miskolcziense*<sup>67</sup>-fogalmazványként hivatkozom.

(3) *De vino Sanct-Georgensi* (K. O. 8. ff. 52–74), a szentgyörgyi<sup>68</sup> borról, Matolai kézírásával. Csak az első két tagozata van meg (és az első tagozat meglehetősen rövid, hétfejezetes). (A továbbiakban *Sanct-Georgense*-fogalmazvány.)

(4) *De vino Kőszögiensi* (K. O. 8. ff. 76–100), a kőszegi borról, Matolai kézírásával. Mindhárom tagozat. (A továbbiakban *Kőszögiense*-fogalmazvány.)

(5) A budai borról több rövidebb szövegünk van, ezek pontos viszonya még tisztázandó. A *Vinocultura Budensis* (K. O. 8. ff. 120–126), úgy tűnik, Matolai által készített fogalmazvány; mindhárom tagozata megvan, de a fenti boros szövegekhez képest rendezetlenebb az írásképe, több benne az önjavítás, és nagyon változó a *membrumok* hossza (7+29+5 fejezet). Másrészt fennmaradt Bél Mátyásnak egy autográf fogalmazványa, a *De Vino et Vineis Budensibus* (OSZK, Fol. Lat. 3798), amely mintha részben a *Vinocultura Budensis*-en alapulna. Az autográf fogalmazványnak van két

<sup>65</sup> SZELESTEI, szerk., Bél 1993, no. 164: *Si quod unquam officium imponere potueras mihi factu difficile: hoc certe de vino Semproniensi commentandi genus tantae mihi difficultatis prima fronte visum fuit, ut fere subdubitarim, an debeam manum operi admovere...*

<sup>66</sup> A harmadiknak csak a címe van meg: *III. Membrum Physicum*.

<sup>67</sup> A semleges nemű *vinum Miskolcziense* alapján.

<sup>68</sup> Ma Svätý Jur, Szlovákia.

másolata<sup>69</sup> a Rádayban (K. O. 8. ff. 101–107, 109–119). Témánk szempontjából elég lesz a *Vinocultura Budensis*t alapul venni (a továbbiakban *Budensis*-fogalmazvány).

(6) *Viniculturae Tokaiensis membrum chorographicum* (K. O. 8. ff. 129–137). Ez lesz a vizsgálatunk középpontjában álló szöveg. Ismeretlen kéztől származó másolatban maradt fenn, és mint a cím is sejteti, csak az első tagozata van meg a tokaj-hegylajai szőlő és bor bemutatásának, legalábbis e másolatban. Keletkezési idejéről is később lesz szó, egyelőre elég annyit előre jelezni, hogy bizonyos hivatkozások miatt maga a másolat nem lehet korábbi 1732-nél.

Mint látható a fenti áttekintésből, alapvetően Bél és Matolai közös munkája áll a kéziratos szövegegyüttes mögött; már csak ezért is bonyolult a szerzőség kérdése, ráadásul eleve nem lehet 100%-os bizonyítékunk egy szöveg esetében sem arra, hogy nem egy számunkra ismeretlen másik szöveg másolata. Az egyszerűség kedvéért viszont muszáj lesz egy szöveg „szerzőjéről” beszélni legalább akkor, ha az adott írásról a kézírás, illetve tartalmi, formai jegyek alapján tudható, hogy szinte biztosan az illető – például Matolai – fogalmazta meg. Ilyen értelemben a fenti szövegegyüttes nagy részének Matolai a szerzője, nagyrészt ő írta meg az első fogalmazványokat a borokról (mint már a szakirodalom is megállapította<sup>70</sup>), és ezekhez Bél hozzátett szövegeket, illetve átdolgozta, javította az első írásokat, és ideális esetben ezek megjelentek volna. Matolai szerepét azért is hangsúlyozni kell, mert Bél hajlamos volt az általa véglegesített szövegekben meghagyni az egyes szám első személyt az adatközlőktől, főleg Matolaitól származó beszámolóknál, és ezzel a „csendes átvétellel” azt a látszatot erősíteni, mintha közvetlenül tőle származna a szöveg.<sup>71</sup>

Látható, hogy Matolai valóban kulcsfigura a Bél Mátyás-i nagy mű, a *Notitia* keletkezésének már az első, *Prodromus*szal fémjelzett fázisában. A fent bemutatott természetrajzi, gazdasági írásokhoz tartozó egész kézirategyüttes keletkezését összességében eddig is 1723 előtti időszakra helyezte a kutatás,<sup>72</sup> és a továbbiakban is így kezelhetjük ezeket az írásokat, a fent jelzett néhány kivétellel; és ezek jelentős részének biztosan Matolai az alapvető szerzője (az egyszerűség kedvéért az ő „*Prodromus*-kori írásainak” fogom nevezni eme műveket a későbbiekben). A *Semproniense*-fogalmazványról, illetve a rá épülő *Prodromus*-beli szövegről biztosan tudható, hogy 1722-ben, illetve 1723-ban készültek el, a többi szőlészeti-borászati szöveg pedig jellegében, felépítésében teljesen hasonló ezekhez. Az 1720-as évek közepén már egy másik rendszerben gondolkodott Bél, a három könyvre való felosztás helyett csak az egyes vármegyéket akarta leírni, és minden általános jellegű leírást ezekbe „zsúfolni”; ez Matolaitól is más logikát kívánt volna meg. Azt, hogy a fenti szőlészeti-borászati

<sup>69</sup> Ha egy szóba kerülő másolatnak nem jelölöm meg a szerzőjét, az azt jelenti, nem ismerjük a másolót.

<sup>70</sup> Lásd TÓTH 2007, I, 51–52, illetve WELLMANN, szerk., Bél 1984, 18.

<sup>71</sup> Lásd erről TÓTH 2007, I, 65.

<sup>72</sup> Lásd WELLMANN, szerk., Bél 1984, 18; TÓTH 2007, I, 51–52; CsOMA 2012, 13 (a szőlészeti-borászati szövegekre vonatkozóan).

szövegek egy töről, egy korból fakadnak, kölcsönös egymásra utalások is jelzik, amire jó példa a *Caput de vineis*... fogalmazvány következő mondata: „De a szőlő műveléséről alább fogunk szólni, amikor majd egyenként, mindegyik borvidék adottságai szerint mondjuk el Magyarország borairól, ami célunkhoz képest odatartozónak látszik.”<sup>73</sup>

Már akkor is nagy teljesítményt nyújtott Matolai, ha csak a biztosan tőle származó alapszövegeket nézzük, és kivesszük a bizonytalan keletkezési idejűeket is (a *De re rusticát*, illetve a *Tokaiensis*-fogalmazványt). Kérdés, hogyan tudta mindezt összehozni. A *Notitiához* való adatgyűjtésben a kérdőívek kezdettől fogva meghatározó szerepet játszottak, és segítettek abban, hogy akár különböző adatgyűjtőktől is hasonló szerkezetű szövegek érkezzenek be; vármegyékkel, illetve falvakkal, városokkal kapcsolatos kérdőívek maradtak fenn,<sup>74</sup> de látva a szőlészeti-borászati szövegek nagyon hasonló szerkezetét, könnyen lehet, hogy kérdőívekkel (is) dolgozott Matolai e témákban. Az biztos, hogy döntően a Bél által előírt struktúrához igazodott. Az is biztos, hogy a személyes, közvetlen tapasztalatból és informátoroktól egyaránt származtak adatok; több körülmény miatt inkább az utóbbi dominálhatott. A közvetett, „polgároktól” vagy „lakosoktól (*civibus*)” való információszerzésre már a *Semproniense*-fogalmazvány készítése kapcsán is utal a már említett levelében: „a dolgot megírtam, amennyire csak tudtam a polgároktól való értesülések alapján, bőségesen és világosan.”<sup>75</sup> A távolabbi helyek esetében még inkább a közvetett adatgyűjtésre támaszkodhatott (láttuk, milyen sokat tartózkodott a *Prodromus*-korszakban Sopronban, nagy országjáró utak ez idő tájt kevésbé képzelhetők el). Általában a szőlészetben-borászatban való bizonyos fokú jártassága, gyakorlati tapasztalata kellett, hogy legyen már ebben az időszakban, ez magukból a szövegekből egyértelmű. Akármilyen úton-módon is sikerült Matolainak összeállítania a szövegeket, megerősíthető az, amire Rapaics Rajmund és közvetve Wellmann Imre utalt Matolai kapcsán, hogy a hazai tudományos szőlészet egyik megalapítójáról van szó.<sup>76</sup>

Kár, hogy a borvidékekről szóló szövegek közül éppen a *Tokaiensis*-fogalmazvány az, amely csak másolatban maradt fenn. Bár a másolat nem lehet korábbi 1732-nél, már önmagában a fennmaradt „Történeti-helyrajzi tagozat” többiéhez hasonló besorolása a többi szőlészeti-borászati szöveggel rokonítja e fogalmazványt. Ahhoz,

<sup>73</sup> 4. §; WELLMANN, szerk., Bél 1984, 379.

<sup>74</sup> Lásd TÓTH 2007, I, 65–73.

<sup>75</sup> SZELESTEI, szerk., Bél 1993, no. 164: *Rem descripsi, ut potui a civibus percipere, fuse, atque candide. A De re rusticával kapcsolatban pedig arról ír Bél Deccard Kristófnak 1738-ban, hogy hogyan „állította össze” „sokak megfigyeléseiből” Matolai; az elkészült szöveget ekkor nem a legmelegebb szavakkal illeti Bél. No. 721: En vero UBI commentaria, de re rustica Hungariae! Farrago est, congesta e multorum observationibus, quam ex meo praescripto [!] Dominus Matolaius dum mecum ageret, in hanc quam vides formam redegit. A tanulságos levélrészletre SZELESTEI már 1989-ben utal (66–67), még korábban pedig WELLMANN, szerk., Bél 1984, 18–19.*

<sup>76</sup> RAPAICS 1940, 177; WELLMANN, szerk., Bél 1984, 18.

hogy a kérdésre nagyobb rálátásunk legyen, tovább kell haladnunk Matolai pályájának és szőlészeti-borászati munkásságának legalább futólagos áttekintésében.



2. kép: Bél Mátyás (Johann Jakob Haid rézmetszete)

## 2. Az országjáró Matolai

Az 1720-as évek közepén Bél ismét koncepciót váltott *Notitiája* tervében, a már említett módon a három könyv helyett az egyes vármegyék kerültek a legfelső szerkezeti szintre, a megyék szerint kívánta leírni az országot a polihisztor. A megyeleírások már a *Prodromus*-korszakban elkezdődtek (láttuk, Szepes leírása meg is jelent a nyomtatványban), ezután még inkább mozgósította segítőit. Sok nehézség közepette végül sikerült kivívni az országot felmérő munkához a kormányzat támogatását; a kancellária felügyeletével az egyes megyéknek is el kellett bírálniuk a kéziratokat és további adatokkal kellett gazdagítaniuk azokat (ez korántsem mindig történt meg, sok megyében gyanakvással szemlélték Bél vállalkozását). A körülmények az 1740-es évekre ismét kedvezőtlennek váltak a munkához, és végül Bél életében, 1749-ig csak négy kötet jelent meg kilenc vármegye leírásával,<sup>77</sup> illetve még egy posztumusz kötet Mosonról. Az ismertett megyék többségéről kéziratok maradtak csak, az ellenőrzés és javítások procedúrájának különböző fázisaiban „megrekedve”, a bármiféle revízió előtti fázistól a nyomdakész állapotig.<sup>78</sup>

Összességében mekkora szerep jutott Matolainak az országleíró program kivitelezésében? Úgy tűnik, „egyre nagyobb”, ahogy haladt, halad előre a modern kutatás. Míg korábban döntően magának Bél Mátyásnak tulajdonították a sok elkészült leírást, a 19. század végétől, de főleg a 20. század végétől egyre több kutató egyre több vármegye-ismertetésről vagy ezekkel kapcsolatos dokumentumokról mutatatta ki (vagy legalábbis sejtette, feltételezte), hogy valójában Matolai munkái: így nőtt Matolai jelentősége Haan Lajos, Hrenkó Pál, Wellmann Imre, Ján Tibenský, Szelestei N. László és Tóth Gergely írásai nyomán.<sup>79</sup> Hrenkó Pál hívta fel a figyelmet Matolainak egy, a megyék felmérését nagyban segítő jártasságára: földmérői, térképészeti munkásságára. *Geometraként*<sup>80</sup> térképeket készített a Pilisről, Komárom megyéről, az Alacsony-Tátráról, illetve az Alföldről számos megyével.<sup>81</sup> Az országjáró Bél mítoszát Tóth Gergely 2007-es dolgozata döntötte le végleg, kimutatva a segítőket, legelsősorban Matolai János szerepét; a különböző okokból<sup>82</sup> „rejtőzködő segítő” végképp a legfőbbé lépett elő (mint Bél fizetett alkalmazottja). 2007-ben<sup>83</sup> Tóth az összegyűlt adatok alapján három nagy országjáró adatgyűjtő út mellett érvelt

<sup>77</sup> 1735 és 1742 között; a sorozat neve *Notitia Hungariae novae historico-geographica*.

<sup>78</sup> TÓTH (2007, I, 160–163) hat csoportra osztja a vármegyeleírásokat: bármiféle revízió nélküli kéziratok; a Kancelláriára már eljutott kéziratok; a vármegyéhez is eljutott, illetve az általuk ténylegesen ellenőrzött kéziratok; a „nyomdakész” kéziratok, amelyeket Bél ismét elküldhetett a Kancelláriára; végül a nyomtatásban megjelent megyeleírások.

<sup>79</sup> Lásd erről TÓTH 2007, I, 74–75.

<sup>80</sup> Több térképen is ez a megjelölés áll Matolai neve mellett.

<sup>81</sup> HRENKÓ 1978.

<sup>82</sup> A források (pl. Matolai-levelek) hiánya miatt, vagy a viszonylag kevés Bél általi említés miatt a megjelent művekben.

<sup>83</sup> TÓTH 2007, I, 77–86.



meggyőzően: 1726-ban Dél- és Kelet-Magyarországon barangolt Matolai (Baranyától Temesen át Szatmárig); 1730-ban az ország középső részén (Pest-Pilis-Solt, Heves, Borsod, Csongrád megyék, Jászság és Kunság); 1731-ben pedig egyes nyugat-magyarországi megyéket járt be (Veszprémet és Somogyot biztosan), de a fenti éveken kívül is járt bizonyos egyéb megyékben. Összesen 23 olyan vármegyeleírást (plusz a jász és kun kerületek leírását) számolt össze Tóth, amelyhez Matolai valamilyen módon (sokszor teljes leírással) segítséget nyújtott: ez az Erdélyen és Horvátországon kívüli Magyarországnak csaknem fele (!).<sup>84</sup> Amikor aztán 2011-től Tóth és munkatársai egymás után adták ki a kéziratban maradt megyeleírásokat, még néhány ponton megerősödött Matolai szerepe; számunkra a legfontosabb, hogy mint kiderült, Zemplén leírása is tőle származik,<sup>85</sup> amely egy 1732-es megyejárásnak köszönhető. És még nincs vége a kiadássorozatnak és általában a Matolai-kutatásnak, a jövőben bizonyára tovább élesedik a kép.

Már a korábbi szakirodalomban is megállapították, hogy Matolai jellemzően kiemelt figyelmet fordít a szőlőkre, borvidékekre az egyes megyékben; Tóth Gergely számára ez már egyenesen érvként is szolgált Matolai szerzősége mellett Bihar és Szatmár esetében.<sup>86</sup> Ha jelentősebb szőlőtermő helyek, borvidék van egy megyében, Matolai többféleképpen írhatott róluk. Előfordul, hogy egy külön egységet képez a leírásában egy szőlőművelési rész, például a Somogyhoz írt „*Observationes*” végén van egy *Observationes in vinoculturam Legradiensem* című adalék, a légrádi borról, és a mellékelt térkép légrádi szőlődombokat is ábrázol.<sup>87</sup> (Ezt a légrádi részt nem vette bele külön részként az összesített leírásba Bél, ami tanulságos abból a szempontból, hogy ilyesmi megtörténhetett más olyan megyék esetében is, ahol csak a Bél által összeállított változatot ismerjük). Úgy tűnik azonban, Matolai többségében már eleve „bedolgozta” a szőlőművelésre, termőhelyekre vonatkozó adatokat az általa készített leírásba, megfelelően a megyeismertetések Bél alkotta kereteinek; erre éppen Zemplén nyújt világos példát, mint alább látni fogjuk. Ha pedig egy megyeleírásból feltűnően hiányoznak az utalások az amúgy híres szőlőkre, annak az is oka lehet, hogy már volt megjelent írás arról a borvidékről: ez történhetett a Matolai által leírt<sup>88</sup> Sopron megye esetében, amelynek boráról már megjelent a *Prodromus*-beli mintaszöveg.

A szőlőkre vonatkozó szöveghelyekre jó fényt vet az általában kirajzolódó Matolai-kép: nemcsak hogy helyismerettel rendelkező, alapesetben az adott megyét

<sup>84</sup> A Matolai kezével írt, vagyis egész bizonyosan tőle származó megyeleírásokból is kilencet számolt össze Tóth, plusz két részleges leírást.

<sup>85</sup> TÓTH et al., szerk., BÉL 2018, 95–229.

<sup>86</sup> TÓTH 2007, I, 81. A szőlő és bor iránti érdeklődés egyáltalán nem magától értetődő Bél más segítőinél: Zala megye leírásában például Rotarides Sámuel csak pár sorban ír az amúgy jelentős badacsonyi borról, borvidékről (TÓTH et al., szerk., BÉL 2012, 451).

<sup>87</sup> A kézirat: OSZK Fol. Lat. 277, 121r–131v; az *Observationes in vinoculturam Legradiensem*-ről TÓTH 2007, I, 81.

<sup>88</sup> Nem egyértelmű, hogy mikor, de biztosan a korai megyeleírások közé tartozik: lásd TÓTH 2001, 253; KINCSES 2001, 215.



bejáró, hanem (főleg az 1730-as évekre) országos tapasztalattal bíró szerző írt a témában, s ezt akkor is érdemes figyelembe vennünk, ha amúgy a megyeleírásokban nem jellemző a komparatív vizsgálat, több megye szöležének-borának közvetlen összehasonlítása. Témánk, a tokaji vonatkozású írások szempontjából viszont elég lesz csak a Zemplén-leírás releváns részeit tárgyalni, azt is csak áttekintő jelleggel, mert a két Matolai-művet elemző III. fejezetben kerülnek majd említésre konkrét szöveghelyek. A megyeleírás elsődleges szövege<sup>89</sup> Matolaitól származik, a kéziraton Bél csak egészen elhanyagolható javításokat végzett; a szövegben többször is utal 1732-es eseményekre, ezekből tudható, hogy 1732-ben történt az adatgyűjtés.<sup>90</sup> Erre az évre az 1744-es *Értekezés*ben is van utalás: „Az 1732. évben, amikor mi is ott voltunk [Hegyalján], október 13-án hirdették ki a szüretet.”<sup>91</sup> A *Tokaiensis*-fogalmazványról<sup>92</sup> már említettem, hogy egy 1732-es műre való hivatkozás miatt nem lehet régebbi. A fogalmazvány eredetije egy korszakban keletkezhetett a Zemplén-leírással, nem sokkal 1732 után, és ezzel összевág, hogy szó szerinti megfelelések vannak a két szövegben.<sup>93</sup>

A Zemplén-leírásnak már az első egységében, az általános rész természetrajzi áttekintésében (*Pars generalis – Membrum I. Physicum*) szóba kerül az európai híró borthermő vidék, de csak futólag, mert – mint írja a szerző – egy „külön könyvecskében” bővebben akar majd írni a témáról (erről lásd alább). E tagozat 11. fejezetében összefoglalja Hegyalja térbeli kiterjedését, a 13. fejezetben pedig hangsúlyozza a kitűnő termést, amelyet viszont éppen a tokaji keresettség és kivitele miatt nem annyira a helyiek élveznek. Elég egy mondatot idézni a 13. fejezetből, hogy lássuk, hogyan merített a szerző bizonyos részeket a *Tokaiensis*-fogalmazvány anyagából: a Zemplén-leírásban ugyanúgy írja le a terület kiterjedését, csak tömörebben, a megadott mérőföldek és a végző települések is stimmelnek (Tokajtól Szántóig két mérőföld, Tokajtól Újhelyig három mérőföld):

<sup>89</sup> EFK Hist. I. ff. [1.]

<sup>90</sup> Tóth et al., szerk., Bél 2018, 97.

<sup>91</sup> 18. §.

<sup>92</sup> Ha a továbbiakban az egyszerűség kedvéért a fogalmazványról mint Matolai művéről beszélünk (a szerzőségéről lesz még szó a következő fejezetben), a fennmaradt másolat eredetijét értem a fogalmazvány alatt.

<sup>93</sup> Ezt általánosságban már megállapította Tóth, csak tévesen a *De re rustica* és a Zemplén-leírás közti összefüggésekről beszélt, mintha a szőlők, dűlők ebben a műben és nem a *Tokaiensis*-fogalmazványban szerepelnének. (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 99.)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Tokaiensis-fogalmazvány, 3. §:</i><br/> <i>Montanorum ergo seu Tokaiensium vinorum nomine veniunt heic omnia illa, quae a monte Tokaino, hinc in Tarczal, Zombor, Mad, Tallya usque ad Szantonem vicum milliariibus duobus ad Septentrionem; illinc tribus ad orientem aestivum in Keresztur, Szeghi, Benye, Liszka, Töltsva, Zsadan, Olaszi, Patak usque Uyhellynym melioriubus clivis gignuntur.</i></p> | <p>Comitatus Zempliniensis Pars generalis, Membrum Physicum, 11. §:<br/> <i>Sed huius tamen nomine, non ea tantum, quae oppidi Tokaj terrenum, universi montes, a Tokaiensi hinc ad vicum Szanto, milliariibus duobus, illinc tribus, ad oppidum Ujhely porrecti, praestantioribus clivis gignunt, intelliguntur.</i><sup>94</sup></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

A *Pars specialis* a hegyljai járás (*Processus Submontanus*) leírásával<sup>95</sup> kezdődik, és ez bővelkedik a *Tokaiensis-fogalmazvány*ból vett részekben, különösen ami a szőlőhegyek leírását illeti. Míg a fogalmazványban három fejezetet alkot az első-, másod- és harmadosztályú szőlőhegyek összefoglalása, nagyjából ugyanezek a szőlőhegyek az egyes települések leírásába kerültek. Ezekről a gyakran szó szerinti egyezésekről a III.2. szakaszban lesz szó, illetve a fordítás jegyzeteiben. E helyütt elég megállapítani, hogy Matolai a megyéről írva a *Tokaiensis-fogalmazvány* anyagát is felhasználta; ez egyúttal jó példát nyújt arra, milyen szoros összefüggések lehetnek Matolai „különálló” szőlészeti-borászati írásai és a megyeleírásai között, hogyan épülhetnek egymásra az „életmű” különböző részei.

### 3. Az 1744-es Értekezés keletkezése

Matolai első (és utolsó) saját nevéen és nyomtatásban kiadott műve csak 1744-ben jelent meg: ez a *Disquisitio Physico-medica...*, „Orvosi-természettrajzi értekezés a tokaji bor termeléséről, jellegéről, kiválóságáról és tulajdonságairól”. A megjelenés helye, mint tudjuk, a Leopoldina-féle periodikum azévi kötete (*Acta physico-medica... exhibentia Ephemerides*, VII. kötet<sup>96</sup>), amelynek függelékében a szerző 24 oldalon, 25 viszonylag rövid fejezetben számol be a címben jelzett témáról. Az előszó címetette, egyúttal az írás közvetítője a periodikum felé (lásd a címdalton: *communicata a...*) Johann Jakob Neuhold (1700–1738), „a filozófia és orvostudomány doktora, Sopron város főorvosa és az Academia Naturae Curiosorum tagja.”

<sup>94</sup> TÓTH et al., szerk., Bél 2018, 127.

<sup>95</sup> TÓTH et al., szerk., Bél 2018, 141–168.

<sup>96</sup> Nürnberg, J. J. Fleischmann.

A mű keletkezési körülményei – éppúgy, ahogy Matolai élete, életkörülményei általában<sup>97</sup> – homályba burkolóznak. A korban nem szokatlan módon formailag levélként jelenik meg az írás: az 1. fejezet előtti megszólításban „üdvözetét küldi” (a szokásos *[Salutem] P[lurimam] D[icit]*) Neuholdnak, az 1. fejezet is őhozzá szól, ahogy az utolsó fejezet vége is, és a *vale* után jön a dátum: „Pozsony, 1741. május 22. napján”. Különös keltezés, tekintve hogy Neuhold 1738-tól már a föld alatt pihent. Mivel nemigen feltételezhető, hogy egy tudvalevőleg több éve halott embernek, ráadásul ismerősenek címezte Matolai az értekezést, az tűnik a legvalószínűbbnek, hogy téves dátum került a nyomtatványba;<sup>98</sup> ha ez igaz, akkor Neuhold halálának évét, tehát 1738-at vehetjük inkább a kézirat keletkezése *terminus ante quem*-jének. Mint látni fogjuk, az is biztos, hogy az 1732-es (minimum őszi tartó) zempléni megyejárás és az ezen is alapuló *Tökaiensis*-fogalmazvány (eredetije) után készült az Értekezés, mivel e fogalmazvány tartalmán alapul számos fejezete; ezenkívül az Értekezésben van egy utalás egy jelentős fagykára „a mi időnkben, 1733-ban, május hónapban” (11. §). A *terminus post quem* tehát 1733.

A soproni kötődésű Neuhold, akárcsak Matolai, Bél Mátyás pártfogoltjai közé tartozott az 1720-as évek elején: Haynóczi Dániel és Bél 1723. márciusi–júniusi levelezéséből tudható,<sup>99</sup> hogy Haynóczi kezdeményezésére Bél támogatta a Wittenberget is megjárta Neuholdot a nógrádi főorvos posztjának megszerzésében, amelyet az el is nyert. Ezután Komárom megye főorvosa volt, majd legkésőbb 1729-től, amikor elnyerte a leopoldinai tagságot,<sup>100</sup> Sopron főorvosa. Valószínű, hogy Neuhold és Matolai 1723-ig már megismertek.<sup>101</sup> Mindenesetre erre a kapcsolatra épített Matolai az 1730-as évek közepén, hogy Neuhold mint akadémiai tag közvetítésével bekerüljön a műve a Leopoldina évkönyvébe – amennyiben Matolai kezdeményezte ezt. Az 1. fejezetet azzal kezdi az Értekezés szerzője, hogy Neuhold kérte a tokaji borról és borvidékről szóló feljegyzések közkinccsá tételét. Lehet, hogy így volt, de tudni kell, hogy régi humanista közhely a bevezetésben úgy feltüntetni a művet, mintha az egy másik személy – barát, patrónus – kérésére született volna meg, vagy az ő kérésükre adná ki a szerző.

Az írás publikálásának másik okaként azt fejti ki az 1. fejezetben, hogy mennyi tudatlanság, tévedés van a tokaji bor körül, mint azt ott helyben is tapasztalhatta, amikor a térségben járt. Az ismeretterjesztés és félreértések eloszlatása nyilvánvalóan

<sup>97</sup> Matolai életéről a megyejárások korszaka után inkább csak feltételezések vannak, csak néhány adat valószínű. Az 1740-es években Losoncon és Selmecen éltett családjával. Egy 1754-es levél Matolait mint kancelláriai tisztviselőt említi. 1769 körül halt meg. (KINCSES 2001, 217.)

<sup>98</sup> Nem lehet kizárni azt a lehetőséget sem, hogy Matolai 1741-ben készült el az értekezéssel, és erre az évre dátumozta a már korábban megírt Neuholdhoz szóló sorokkal együtt.

<sup>99</sup> SZELESTEI, szerk., Bél 1993 no. 185–187; KINCSES 2001, 214.

<sup>100</sup> PROTOCOLLUM 2013, 209.

<sup>101</sup> Neuhold 1723 márciusában tért haza Sopronba (KINCSES 2001, 2014), Matolai pedig 1723 novemberéig még biztosan sokat volt a városban. 1717 előtt a soproni líceum tanulója is volt Neuhold (KAISER-VÖLKER 1971, 105).

motiválhatta Matolait. Láttuk fentebb, milyen kevés irodalom jelent meg az 1730-as évekig a tokajiról és Hegyaljáról; erre a kevésre (például Kelerre) gondolhatott Matolai, amikor így fogalmaz: „voltak próbálkozók, akik írásban is igyekeztek bemutatni” a témát, „de senki sem tárta fel olyan pontosan, hogy megismerhesd...” Annak, hogy Matolai az 1730-as évek második felében mintegy „előlép” Bél Mátyás árnyékából, akinek szorgalmas, de szinte névtelen segítője volt, köze lehetett Bél és Matolai viszonya „megromlásának”, ahogy Tóth Gergely fogalmazott: valóban több 1737-es levél a viszonyuk feszültségét tükrözi,<sup>102</sup> és szóba került már Bél 1738. júniusi levele Deccard Kristófhoz, amelyben nem éppen meleg szavakkal illette Matolai *De re rusticáját*.<sup>103</sup> Azt is láttuk az eddigiekből, hogy a szorgalmas segítőnek jóval több anyaga volt Hegyaljáról és a tokaji borról, mint amennyi bekerülhetett a Zemplén-ismertetésbe; természetes, hogy Matolai publikálni akarta a felhalmozott ismereteket.

A Zemplén-leírásban már jelezte, hogy a tokaji *viniculturáról* egy „külön könyvecskében” kíván beszámolni.<sup>104</sup> Ám ez nem az 1744-es *Értekezés*, hiszen ennek első fejezetében ugyanezt írja: „elhatároztuk, hogy egy külön kis könyvet szentelünk arra, ha az Úr akarja és hosszabb ideig élünk, hogy erről a témáról egy kicsivel bővebben értekezzünk. Most azonban, hogy teljesítsük Irántad való kötelességünket, előrebocsátjuk rövidebben azt, amit később majd bővebben kifejtünk.” Ugyanígy az *Értekezés* végén: „De ezekről és más dolgokról, ha Isten éltet és erőt ad, egy külön könyvben bővebben fogunk majd beszámolni. Addig is örömmel adtuk ezt az ízelítőt...” Vagyis Matolainak volt még egy hosszabb változatra való anyaga a témáról: a *Tokaiensis*-fogalmazvány eredetije lenne az, vagy annak is egy előzménye? A kérdés megválaszolásához, és általában a tokaji vonatkozású írások tartalmi áttekintéséhez egy új fejezetben kell összehasonlítanunk az *Értekezést* és a *Tokaiensis*-fogalmazványt.

## II. A két tokaji írás felépítése, összefüggései; a Tokaiensis-fogalmazvány szerzősége

Mielőtt a két tokaji írás tartalmát, témáit részletesebben megvizsgálánk (a III. fejezetben), ebben a külön fejezetben áttekintjük és összevetjük általános tartalmukat, szerkezetüket, kitekintéssel a *Prodromus*-kori írásokra is. Ez az áttekintés

<sup>102</sup> Lásd TÓTH 2007, 76.

<sup>103</sup> Lásd a 75. jegyzetet.

<sup>104</sup> Membrum I. Physicum, 11. § (TÓTH et al., szerk., Bél 2018, 127): *Dabimus nos rei eius, si Deus volet, notitiam, dum viniculturam Tokaiensem peculiari libello pertractarimus.*

a *Tokaiensis*-fogalmazvány keletkezésének körüljárása miatt is fontos. Eddig az egyszerűség kedvéért Matolai-műként került szóba a fogalmazvány, ám a kép ennél bonyolultabb; valamiképpen minden *Prodromus*-korban gyökerező boros témájú szöveg Matolai és Bél együttműködésének eredménye.

Ennek az együttműködésnek a megvilágításában először a Magyarország borairól általában szóló írás, a *Caput de vineis... generatim* (K. O. 8, ff. 6–11) vizsgálata lehet segítségünkre (a kéziratok fentebbi áttekintésében az elsőként [I.] említett szőlészeti-borászati írás), mivel ez az a szöveg, amelyben Matolai saját kezű fogalmazványát egyszerre látjuk Bél Mátyás saját kezű, bőséges javításaival és kiegészítéseivel, és ezeket Matolai pontosan át is vezette a tisztázatába (ff. 12–20). Milyen jellegű javításokat végzett Bél ebben a szövegben?

– A leglátványosabbak a hosszabb szövegekkel való kiegészítések: a Matolai-fogalmazvány elejéhez hozzáírt egy *Synopsist* (tartalomjegyzéket), a végéhez pedig egy új fejezetet (12., a meszes borokról); a 10. fejezetbe is került egy hosszabb betoldás, és a fejezettagolást is módosította a 10–11. fejezeteknél.

– A másik látványos változás a lábjegyzetekkel való kiegészítése az alapszövegnek, hogy megfeleljen a korszerű tudományos kritériumoknak. Matolai hivatkozott a fogalmazványában szerzőkre, de nem lábjegyzetelte őket, és inkább csak a cím szintjéig adta meg a referált művet, legalábbis e kéziratban. Bél ezeket a hivatkozásokat alapesetben az oldalszámig vagy fejezetszámig kiegészítette, immár lábjegyzetekben; a)-tól s)-ig terjednek az új változatban a jegyzetek, plusz néhány külön csillagozott jegyzet. E lábjegyzetek között vannak olyanok is, amelyek, úgy tűnik, teljesen Bélről származnak, vagyis nem Matolai utalásaiból indulnak ki. Milyen jellegűek ezek? Matolai inkább csak klasszikus szerzőkre hivatkozott (pl. Vergilius, Aurelius Victor, Syracides), illetve egy-két középkori forrásra vagy reneszánsz krónikásra (1073-as Breviárium, Bonfini, Ransano, Galeotto). Bél főleg a nemzetközi szintér természet-tudományos, orvosi irodalmából hoz kiegészítéseket. A magyarországi szőlőkben talált arany példáihoz a Luigi Ferdinando Marsigli, a Magyarországot „felfedező” olasz tudós és kalandor által írt *Danubialis Operis Prodromus*ból<sup>105</sup> tesz hozzá egy példát, ezenkívül egy csehországi esetet az *Europäische Fama* című lipcsei folyóiratból (1702–1735) (f. 8r); az aszú készítésénél az „összehasonlíthatatlan” (*incomparabilis*) Marinus Statileus, vagyis az ezen az álnéven (is) publikáló Pierre Petit francia tudós, orvos értekezéséről fűz egy lábjegyzetet Matolai szövegéhez (f. 10r). Továbbá egy-két helyen személyes tapasztataival is kiegészíti a szöveget, amelyeket állítása szerint az országban szerzett (f. 11r: betoldás 10. fejezethez a bor füstöléséről Felső-Magyarországon; f. 11v: tapasztalatai magyarországi fürdőkről).

– Bél természetesen stiláris javításokat is végzett a szövegben, bár nem jelentős mértékben. Mindjárt a címben az *in genere*-t *generatim*-ra változtatta, vagy például

<sup>105</sup> MARSIGLI 1700.

az *effectust efficacitasra* (f. 10r); kisebb jelentőségűek az ortográfiai helyesbítések.<sup>106</sup> Ami az írásképet illeti, Bél aláhúzással kiemelte az idézeteket, ezek nyilván dőlt betűs részek lettek volna a tervezett nyomtatványban. Egyébként Matolai szövegének tartalmán nemigen változtatott Bél, inkább csak kiegészítette azt.

A javítások összességében jól tükrözik azt, amit a szakirodalom is gyakran emlegetni szokott: bevetve kivételes erudícióját, Bél egyrészt formailag, stilisztikailag, nyelvileg javít a kapott szövegeken, másrészt a nemzetközi, 17. századi vagy kortárs tudományos irodalomból merítve emeli azok színvonalát. Különösen fontos az orvosi-természettudományos irodalom. Ilyen irányú kiegészítések előfordulnak a soproni bor bemutatásának *Prodromus*-beli változatában is, ha összehasonlítjuk a *Semproniense*-fogalmazvány Matolai kezétől származó részével: új hivatkozások például a *Prodromus* 188. oldalán a Philipp Jacob Sachs *Ampelographiájára*<sup>107</sup> vonatkozó, illetve Johann Joachim Becher *Natur-Kündigung der Metallen...*<sup>108</sup> című művére vonatkozó jegyzetek. Ami pedig a csak Matolai változatában meglevő, tehát Bél javításai nélküli fogalmazványokat illeti – ilyenek a *Miskolcziense*-, a *Sanct-Georgense*- és a *Köszögiense*-fogalmazványok –, gyéren jegyzetelt szövegek ezek, és a hivatkozások túlnyomórészt klasszikusokra vonatkoznak, legelsősorban Pliniusra. Matolai latinos iskolázottságát tükrözik, amelynek nemzetközi horizontja nem emelkedik a Bél Mátyás-i szintre. Ezzel összevág Matolai (kissé talán túlzó, szerénykedő) önkritikája, amelyet a soproni boros írás elkészültéről szóló, már említett levelében olvashatunk: nehezen végezte el a munkát, hiányzott a kellő tapasztalat, nagyobb természetrajzi, még inkább orvosi tudásra volna szükség, de ő egyiket sem tanulta.<sup>109</sup>

Lássuk ezek után a *Tokaiensis*-fogalmazványt. Nagy eséllyel egy már Bél által javított, gondozott szövegen alapul. Az íráskép, a címrendszer, az idézetek kiemelése aláhúzással mind megfelel az előírásoknak. Ezek a formai jellemzők önmagukban nem sokat jelentenének, viszont a bőséges (a-tól x-ig terjedő) lábjegyzetelés tényleg emlékeztet a *Caput de vineis... generatim*-hez Bél által fűzött sok lábjegyzetre. 17-18. századi orvosi-természettudományos tételek is vannak a jegyzetek közt, a XV., tokaji aranyról szóló fejezetben: két hivatkozás a kor vezető német nyelvű természetudományos folyóiratára, a boroszlói *Sammlungra*; szintén kettő egy másik híres folyóiratra, a Leopoldina *Ephemeridesére*;<sup>110</sup> illetve egy hivatkozás Daniel Fischer tokaji földről szóló értekezésére.<sup>111</sup> Még az 1. és 4. fejezetekhez tartozik egy újabb kori

<sup>106</sup> Pl. f. 7v: *A.º 1709* helyett *Anno MDCCIX*; f. 8v: *Yelssarea* helyett *Ielssarea*.

<sup>107</sup> SACHS 1661.

<sup>108</sup> BECHER 1661.

<sup>109</sup> SZELESTEI, szerk., Bél 1993 no. 164: *Primo experientiae res erat, non ingenii: hoc tametsi haud defuisset, defuerat experientia, qua fuisset innitendum; deinde studii opus medici magis, quam physici, quorum neutrum tantopere addidici, ut aliquid hac in parte potuerim, ut par erat, definire.*

<sup>110</sup> E folyóirat szóba kerülő, 1670-es és 1671-es évfolyamainak címe *Miscellanea curiosa medico-physica Academiae Naturae Curiosorum.*

<sup>111</sup> FISCHER 1732.

jegyzet, Turóczy László Felső-Magyarországot leíró költeményére,<sup>112</sup> illetve Magin János dubnici plébános vitairatára<sup>113</sup> (mindkettő névtelenül kiadott nyomtatvány, és Matolai sem nevezi meg őket); a többi klasszikusokra való hivatkozás.

Csakhogy legalább egy hivatkozás évszáma arról árulkodik, hogy a *Tokaiensis*-fogalmazvány eredetije nem születhetett teljes egészében a *Prodromus*-korszakban, 1719–23 között. A fogalmazványban hivatkozott folyóiratok közül a legkésőbbi kiadású még éppen 1723-as, Magin János művét is 1723-ban adták ki először, Daniel Fischerét viszont 1732-ben, és a *nyomtatvány* oldalszámára történik hivatkozás, tehát nem lehet szó e mű esetleges korábbi, kéziratos változatáról. Mint láttuk, éppen 1732 a Zemplén-megyejárás éve, amely után valamikor elkezdte írni Matolai az *1744-es Értekezést*. Esetleg Matolai továbbfejlesztett egy *Prodromus*-korabeli fogalmazványt a tokaji szőlőről és borról (legalább néhány mondat, lábjegyzet erejéig), majd felhasználta az *Értekezés* megírásához? A másolat erről a „köztes”, továbbfejlesztett verzióról készült? (Béltől nemigen származhat ez a verzió, hiszen a 30-as években ő már a vármegyeleírások szerinti rendszerben gondolkodott.) Ezen a ponton kell bevonnunk a vizsgálat körébe az *Értekezést*.

Először lássuk egy áttekinthető, táblázatos formában a fenti művek jól összehasonlítható szerkezetét, az egyes tagozatok, fejezetek megfeleléseit; külön figyelmet kap a két tokaji írás fejezeteinek összevetése, míg a többi borról szóló fogalmazványok szerkezetét (amelyek esetében nincs okunk kételkedni, hogy *Prodromus*-koriak) itt elég a tagozatok szintjén megadni. A *Tokaiensis*-fogalmazványban vannak fejezetcímek, ezeket idézőjelben adom meg, és szögletes zárójelben kiegészítem, ha a fejezetcím nem foglalja össze kielégítően a fejezet tartalmát. Az *Értekezés* megfelelő rubrikáiban pedig az olvasható, hogy mennyiben módosult vagy nem módosult (esetleg átkerült) a fejezet a *Tokaiensis*-fogalmazvány megfelelő fejezetéhez képest. Az „ugyanaz a tartalom” kifejezés a táblázatban azt jelenti, hogy egy fejezetet gyakorlatilag átvett Matolai a *Tokaiensis*-fogalmazvány eredetijéből az *Értekezés*be, itt-ott módosítva a mondatokat, de gyakran változatlanul hagyva őket.

<sup>112</sup> TURÓCZI 1719.

<sup>113</sup> MAGIN 1723.

| A többi borról szóló fogalmazvány makroszerkezete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | A Tokaiensis-fogalmazvány                                                                                              | Az 1744-es Értekezés                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>I. Membrum historico-chorographicum</b></p> <p>a Miskolcziense-, Sanct-Georgense-, Köszögiense-, Budensis- és Semproniense-fogalmazványokban</p> <p>A fejezetek tartalma összességében:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rövid bevezetés az adott borról és nevéről</li> <li>– Történeti áttekintés</li> <li>– A szőlők földrajzi, helyrajzi sajátosságai (fekvés, éghajlat, talaj; jó vagy rossz termés, illetve a bor kiválóságának okai; szőlőhegyek)</li> </ul> | <p><i>Vinicultrae Tokaiensis membrum chorographicum</i><br/>[valójában, tartalma szerint historico-chorographicum]</p> |                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. „Bevezetés” [a tokaji bor kiválósága, félreértések a tokaji bor fogalma körül]                                      | 1. [J. J. Neuholdhoz szól, de hasonló tartalom, a tokaji bor kiválósága, félreértések a tokaji bor fogalma körül]              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2. „A tokaji bor elnevezés” [Hegyaljáról is]                                                                           | 2. [Hasonló tartalom]                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3. „Azok a helyek, amelyeket a tokaji avagy hegyaljai bor neve megillet.”                                              | 3–4. [Hasonló tartalom: az egyes Hegyalján belüli térségek borainak részletesebb és pontosabb összehasonlítása] <sup>114</sup> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                        | 5. [A jobb hegyoldalakon belül is vannak silányabb területek, és fordítva]                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4. „A hegyaljai szőlők első ültetői” [római korról]                                                                    |                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5. „A helyek milyen sorrendjében telepítették a hegyaljai szőlőket?”                                                   |                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6. „A hegyaljai szőlők sorsa háborúban és békében”<br>[példák az Árpád-kortól a 18. század elejéig]                    |                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 7. „Milyen a szőlők fekvése?”                                                                                          | 6. [Ugyanaz a tartalom]                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8. „A talaj különbözősége”<br>[Talajtípusok az egyes területeken; végén forrásokról és öntözésről is]                  | 7. [Hasonló tartalom, de a végén a Hegyalján talált aranyról és értékes ásványokról esik szó]                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                        | 8–9. [A záporok, éghajlat okozta esetleges ártalmak]                                                                           |

<sup>114</sup> Több település kerül említésre, ugyanakkor itt már nincs szó Szerencsről.



| A többi borról szóló fogalmazvány makroszerkezete                                                                                                                                                                                                                                                                                   | A Tokaiensis-fogalmazvány                                                                  | Az 1744-es Értekezés                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 10. [Rovarok, madarak okozta ártalmak]                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 11. [Első fele: a viszontagságok miatt változó termésről.<br>Második fele: a Tokajensis-fogalmazvány történeti része (4–6. §) tömörítve] |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 12. [Az új tulajdonosok]                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 9. „A hegyaljai szőlők felosztása avagy osztályozása” [a három osztályról általában]       | [e 9. fejezet elejének tartalma megegyezik az Értekezés 5. fejezetével, lásd fent]                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10–12. „Első osztályú szőlőhegyek”; „Másodosztályú szőlőhegyek”; „A harmadosztályú szőlők” |                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 13. „Melyik osztálynak jár a tokaji bor elnevezés? [...]”                                  |                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 14. „Miből a legfőbb kiválóság a talajban, a kőtől vagy valami mástól?”                    | [Egy része bekerült az Értekezés 7. fejezetébe]                                                                                          |
| <b>II. <i>Membrum oeconomicum</i></b><br><br>a Miskolcziense-, Sanct-Georgense-, Kőszögiense-, Budensis- és Semproniense-fogalmazványokban<br><br>A fejezetek tartalma összességében:<br>a szőlőművelés folyamata az ültetéstől a tárolásig; a szőlőfajtákról, esetlegesen az aszúrról is esik szó, a végén pedig a kereskedelemről | 15. „Vajon vegyül-e arany is a hegyaljai talajba és mi az előnye?”                         | [a Siegenbeck-féle példa bekerült az Értekezés 7. fejezetbe, egyéb példák pedig a 17. fejezetbe]                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 13. [Szőlőtelepítés, szőlőfajták]                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 14. [Metszés és homlítás]                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 15. [Első kapálás]                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 16. [Karózás és további kapálások]                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 17. [Érlelés; a növényi arany]                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 18–19. [Szüret]                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 20. [Aszúkészítés]                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                            | 21. [Erjesztés, tárolás, bor-kereskedelem]                                                                                               |

| A többi borról szóló fogalmazvány makroszerkezete                                                                                                                                                                                                                              | A Tokaiensis-fogalmazvány | Az 1744-es Értekezés                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| <b>III. Membrum physicum</b><br><br>a Kőszögiense-, Budensis- és Semproniense-fogalmazványokban<br><br>A fejezetek tartalma összességében: a bor tulajdonságai ( <i>color, odor, sapor</i> hármasa) és összetétele; a bor gyógyító hatása és a fogyasztás lehetséges veszélyei |                           | 22–23. [a tokaji bor kiváló tulajdonságai]     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           | 24–25. [Gyógyító hatása és esetleges ártalmai] |

Az 1744-es Értekezésnek az első harmadát lehet összevetni a Tokaiensis-fogalmazvánnyal, hiszen abból csak az első tagozat van meg: rögtön látható a táblázatból, hogy az Értekezés készítésekor ezt a fogalmazványt (valószínűleg a másolat egy hosszabb eredetijét, erről alább lesz szó) vette alapul, és módosította a befogadó kötet, a Leopoldina *Acta physico-medica...* folyóirata 7. kötete (illetve akár személyesen Neuhold) kívánalmainak és egyéb szempontoknak megfelelően. A Prodrómus-kori fogalmazványok terjedelméhez képest összességében rövidebb, tömörebb verzióját nyújtotta Matolai a tokaji szőlő és bor bemutatásának, tagozatokra való osztás nélkül, címek nélküli fejezetekkel; néhány ponton viszont a módosítás kibővítést jelentett. A meglevő *membrum chorographicum* némely fejezete gyakorlatilag változatlan maradt, más fejezetek lerövidültek vagy kibővültek, esetleg részben vagy egészen átkerültek az Értekezés egy másik részébe, mint például a történeti rész (Tokaiensis 4–6. §) tömörítve a 11. fejezetbe. A fő tartalmi különbség a két történeti-helyrajzi szöveg között egyrészt az, hogy a Tokaiensis-ből hiányoznak a szőlőket érő ártalmakra vonatkozó fejezetek (legalábbis ebből a másolatból, amúgy a többi bor fogalmazványaiban szerepelnek), másrészt koherens fejezet(ek) a történelemről, a szőlőhegyekről és az *aurum vegetabile*-ről csak a Tokaiensisben vannak, az Értekezésben csak részben vagy elszórtan. Az olvasó egyébként összességében nem jár rosszul, mert a két szöveg szépen kiegészíti egymást, tulajdonképpen együtt alkot egy olyan történeti-helyrajzi részt, mint ami a többi borról szóló fogalmazványokban látható.

Hogy a Tokaiensis-fogalmazvány (illetve annak eredetije) készült előbb, már csak azért is biztos, mert felépítése teljesen megfelel a Prodrómus-kori fogalmazványok megfelelő tagozata felépítésének: bevezetés a bor nevééről, adott esetben kiválóságáról, majd rövid történeti áttekintés, és legnagyobb terjedelemben a földrajzi, helyrajzi sajátosságok (fekvés, éghajlati, időjárási tényezők stb., lásd a táblázatot). A fogalmazványokban gyakran hasonló fejezetcímek is (ha vannak) jelzik az egységesített sémát:

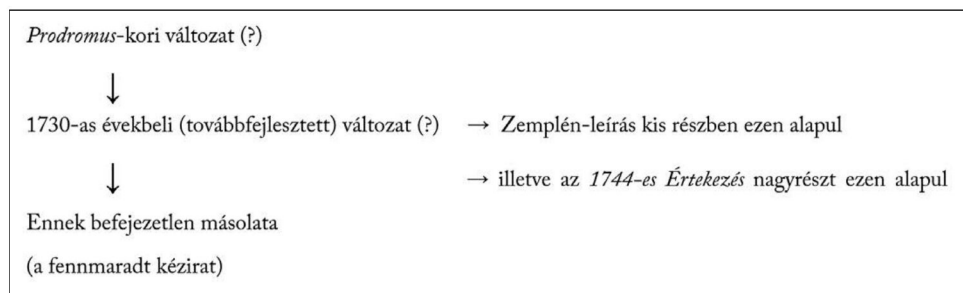
például a bor tartósságáról a *Miskolcziense* II. 11., *Durabilitas vini Miskolcziensis* című fejezete szól, a *Sanct-Georgense*-ben ez a II. 18., *Vini perennitas* című fejezet, a *Köszögiense*-ben a II. 14., *Perennitas vini Köszögiensis* és így tovább. Természetesen minden hely szőlőjének-borának vannak olyan specialitásai, amelyek hosszabb vagy külön fejezet(ek)et érdemelnek; a *Tokaiensis*-ben ilyen az *aurum vegetabile* népszerű témája, illetve a szőlőhegyek – mint a legkiválóbb borvidék szőlőhegyei – minden más fogalmazványnál bőségesebb felsorolása.

Mindent összevéve a *Tokaiensis*-fogalmazvány (eredetije) egyértelműen a *Prodromus*-időszakban gyökerezik. Már a *membrum chorographicum* után következő alcím is (*De origine, fatis, situ, natura, diversitate, virtute, et impedimentis Vinearum Tokayensium*) a párhuzamos fogalmazványok címére rimel, lásd például a *Prodromus*-beli *Membrum I. Historico-Chorographicum. De Origine, Fatis, Situ et Conditione Vinearum Semproniensium* alcímet.<sup>115</sup>

Lehet, hogy a *Tokaiensis*-fogalmazvány eredetijének – amelynek legalábbis bizonyos részei legkorábban 1732-ből származnak – volt egy *Prodromus*-kori, tehát 1720 körül írt elődje? Nagyon gyanús, hogy igen. Eleve kézenfekvő a feltételezés, hogy ha annyi más borvidékről írt Matolai már a *Prodromus*-időszakban (még a Nyugat-Magyarországtól távoli miskolciról is), a leghíresebbet, a tokajit sem hagyta ki. A *Prodromus*-beli „Magyarország borairól” fejezet *Synopsis*-ában is Hegyaljáról esik a legtöbb szó, számos település is fel van sorolva; Bél biztosan fontosnak tartotta tartotta e borvidék ismertetésének megírását, illetve megíratását. A fő érvet a *Prodromus*-kori változat mellett az előző bekezdésben ecsetelt, többi *Prodromus*-kori fogalmazvánnyal való erős párhuzamok nyújtják; miért írt volna Matolai csak az 1730-as években külön tokaji *membrum chorographicum*ot vagy bármilyen *membrum*ot? Ha pedig *Prodromus*-kori az első változat, ezt kijavíthatta Bél még akkor, mint ahogy ez a fogalmazványok nagyobbik részénél dokumentálható; fentebb bőven láttunk példákat ilyen Bél Mátyáséira emlékeztető javításokra, kiegészítésekre. Minderről csak spekulálhatunk, de a *Tokaiensis*-fogalmazvány jegyzetei és pár egyéb jellemzője abba az irányba mutat, hogy egy már Bél által feljavított szöveg került továbbfejlesztésre az 1730-as években. Lenne tehát a tokaji bor és borvidék ismertetésének egy *Prodromus*-kori változata (egy valószínűleg Bél által is preparált Matolai-szöveg) és egy 1730-as évekbeli változata (kiegészítések az 1730-as évekből származó forrásokkal, adatokkal), és ez utóbbinak maradhatott fenn a befejezetlen másolata. Ebből az 1730-as évekbeli (1733–35 körüli?) változathoz (a *Tokaiensis*-fogalmazvány eredetijéből) meríthetett aztán Matolai az Értekezés kidolgozásakor, sőt, mint láttuk, a Zemplén-ismertetéshez is ezt használhatta forrásként. Ez az 1730-as évekbeli változat lehetett az, amely alapján egy „külön könyvecskét” akart majd az Értekezés

<sup>115</sup> BÉL 1723, 155.

után is kiadni. A *Tokaiensis*-fogalmazvány valószínű keletkezési fázisait így szemléltethetjük egy sematikus<sup>116</sup> ábrán:



Meglehetett-e a *Prodromus*-kori változatnak (és így az 1730-as évekbeli változatnak) akár mindhárom tagozata? Más szóval, odaképzélhetünk-e a táblázat középső oszlopának két nagy üres rubrikájába egy teljesebb *Tokaiensis*-ismertetést? Valószínűleg igen, főleg egy elveszett második tagozat valószínűsíthető. Az 1., bevezető fejezetben mindhárom tagozatot beharangozza a szerző: „...előadjuk ennek a bornak eredetét, helyét, változatait; művelésmódját és annak eltérőégeit; végül milyenségét és erényét.”<sup>117</sup> Az *Értekezés* 12–25. fejezeteinek címszavakban összefoglalt tartalma azt a benyomást kelti, mintha egy teljes *Tokaiensis*-változathoz merítette volna a tartalmat, hasonlóképpen módosítva annak fejezeteit, mint ahogy az első tagozatnál láttuk (nagyrészt tömörítve azokat). Az *Értekezés* 12–21. fejezetei teljesen úgy követik egymást, mint ahogy megszoktuk a fogalmazványok második tagozatában; akár úgy is mondhatjuk, hogy ez az *Értekezés* jól elkülöníthető középső blokkja. Az *Értekezés* 22–25. fejezetei pedig jól láthatóan a 3. tagozatnak felelnek meg, bár e kevés fejezet is igen rövid, és sok bennük a versrészlet, inkább a költészet, mint a természettudomány irányába mozdulnak el. Igaz, a párhuzamos fogalmazványokban is gyakran ez a legrövidebb, kissé „elharapott” rész, ha egyáltalán megvan ez a tagozat. Mindez összefügghet azzal, hogy Matolai – például Komáromyval ellentétben – inkább a szőlészet-borászat „külső” tényezőinek tudásában, a borvidékek és szőlőművelés általános ismeretében volt erősebb, a bor összetételében, kémiaiájában, orvosi vonatkozásaiban kevésbé volt jártas, bár Béli ez láthatóan legalább annyira érdekelte, mint a szőlőművelés. Az is az egyenlő tagozat mellett szól, hogy a *Tokaiensis*-fogalmazvány mint másolat nem egy teljes *membrumot* alkot, hanem hirtelen, mondat közben szakad meg.

<sup>116</sup> Pontos sztemmát már csak azért sem tudunk felállítani, mert a *Prodromus*-korszakban is több fázison menthetett keresztül a szöveg, és erről végképp csak spekulálhatunk.

<sup>117</sup> Wellmann is úgy értelmezi, hogy „eredeti terv szerint három: ‘történeti-helyrajzi’, ‘gazdasági’ s a borra vonatkozó ‘fizikai és orvosi’ részből állt volna” a fogalmazvány (WELLMANN, szerk., Béli 1984, 375).

Összefoglalva a következőket mondhatjuk a *Tokaiensis*-fogalmazványról. Feltételezhető, legalábbis nagyon valószínű egy korai *Prodromus*-kori Matolai által írt *Tokaiensis*-változat, amelynek szerkezete, tartalma, keletkezése párhuzamos volt a többi fogalmazványával, és amelynek két vagy akár három tagozata is megvolt; ezt Bél valószínűleg kijavította, kiegészítette más fogalmazványokhoz hasonlóan (vagyis a tartalomra keveset változtatva). Ez kerülhetett – részben vagy egészben – „továbbfejlesztésre” az 1730-as években (a hivatkozásokból következően legkorábban 1732-ben), az Értekezés irányába mutató módon (utóbbiban szintén vannak hivatkozások Fischerre, a boroszlói *Sammlungra* stb.). A kezünkben lévő *Tokaiensis*-fogalmazvány (vagyis az ismeretlen kezű másolatban fennmaradt és ’30-as évekbeli művekre is hivatkozó *Membrum chorographicum*) eme továbbfejlesztett, 1730-as évekbeli változat részleges másolatának tűnik.<sup>118</sup> Az biztos, hogy egy köztes állapotot képvisel a *Prodromus*-kori fogalmazványok és az Értekezés között.

Mind az Értekezésnek, mind a *Tokaiensis*-fogalmazvány eredetijének, mind pedig a valószínű *Prodromus*-kori változatnak az alapvető szerzője Matolai. Ám a tokaji bor és borvidék ismertetésének hátterében mindenképp ott van Bél Mátyás, akár közvetlenül (*Prodromus*-kori javításokkal, kiegészítésekkel), de legrosszabb esetben közvetve, a formát, szerkezetet meghatározó módon; Matolai szerzősége a *Tokaiensis*-fogalmazvánnyal kapcsolatban csak ezzel a megszorítással érvényes.

### III. A két tokaji írás főbb témái

Mindkét írás fejezetei viszonylag jól csoportosíthatók tematikus egységekbe. A szőlőművelés és borkészítés (beleértve a szőlőfajták ismertetését), illetve a bor tulajdonságai és hatásai mint témák eleve adottak voltak a második és harmadik tagozat témáiként, és mint láttuk, ettől a struktúrától nem szakadt el az 1744-es *Értekezés* sem. A *Tokaiensis*-fogalmazvány meglevő első tagozatában pedig három fő tematikus irányt érdemes megállapítani, Hegyalja történetéről, tág értelemben vett földrajzáról és a növényi aranyról szóló fejezeteket (utóbbiról csak egy fejezet szól a fogalmazványban, de terjedelme felér 3-4 kisebb fejezettel); az ezeknek megfelelő szövegeket az Értekezésben tömörebben és némileg elszórtabban találjuk meg. Mivel egy-egy téma tárgyalása a fogalmazványban és az Értekezésben szorosan összefügg (és a *Tokaiensis*-fogalmazványból hiányzó tagozatok tekintetében is egy mára elveszett teljesebb változathoz meríthetett az Értekezés szerzője), érdemes a témákat, nem

<sup>118</sup> A másik, inkább elméleti lehetőség, hogy maga a *Tokaiensis*-fogalmazvány a továbbfejlesztett változat; de akkor miért nem Matolai kezével maradt fenn?

pedig a két tokaji írást különválasztva feltérképezni Matolai ismertetését a „kerek e világon magasztalt”<sup>119</sup> borról és borvidékről.

## 1. Hegyalja történetének egy laza áttekintése

Nem volt könnyű helyzetben az, aki a 18. század első harmadában Magyarország egy kisebb régiójának – jelen esetben Hegyaljának – a történetét akarta akár csak röviden, tartalomjegyzék-szerűen megírni. Tokaj-Hegyalja és szőleje-bora történetéről nem volt koherens áttekintés – legalábbis nem tudunk róla – sem a történeti művekben, krónikákban, sem abban a kevés tokajiról szóló irodalomban, amely az 1730-as évekig keletkezett. Általában is, az okleveleken és más elsődleges forrásokon alapuló tudományos történetírás éppen kibontakozása kezdetén tartott, és nemigen volt még kapacitás arra, hogy a helytörténet szintjére is eljusson. Csakhogy a történeti-helyrajzi tagozat mint kötelező keret megkívánt legalább egy rövid történeti áttekintést minden bemutatott borvidékhez, így a tokajhoz is. A *Tokaiensis*-fogalmazványban meg is született egy rövid történeti blokk, a 4–6. fejezetek: hogyan oldotta meg az áttekintést Matolai a forráshasználat szűkös lehetőségei közepette? (A továbbiakban is csak az egyszerűség kedvéért beszélünk Matolairól mint szerzőről, az adatok, jegyzetek egy része Béltől származhat, aki egyébként az egyik úttörője volt a tudományos történetírásnak.)

A régebbi időkre vonatkozóan az volt az egyik megoldása, hogy alkalmazta annak egy részét, amit általánosságban tudni véltek a pannóniai szőlők telepítéséről. Pannóniában „Probus császár előtt szinte senkit sem talállok, aki a szőlő ültetéséről vagy szaporításáról intézkedett volna” – írja Matolai, kicsit azt sejtetve, mintha ő kezdte volna meg az adatgyűjtést a témában. Valójában Keler írta le az 1712-es, Magyarország szőlőiről általánosságban szóló művében, hogy Pannóniában Probus császár (uralkodott: 276–284) támogatásával telepítették az első szőlőket. Keler Aurelius Victorra hivatkozik mint klasszikus forrásra (*Liber de Caesaribus*, c. 37), később pedig Claudianus *De Consulatu Stilichonis*-ából idézi a Száva-vidéki (a későbbi szerémségi) bor dicséretére vonatkozó részt.<sup>120</sup> Matolai több fogalmazványába is átvette a Probus-kori szőlőtelepítésre vonatkozó információt, a fogalmazványok történeti fejezeteibe: például a *Caput de vineis*-be (2. §), a *Semproniensébe* (I. 1–2. §) vagy a *Köszögiensébe* (I. 1–2. §), és némelyikben ugyanúgy idézi Aurelius Victort és/vagy Claudianust. A *Tokaiensis*-ben csak Probuszt említi, és a késő római kort szembeállítja a korábbi időszakkal, amikor a bort nem ismerő, „csak” sörivő népek – gótok, jazigok stb. – járták Pannóniát. A germánok és jazigok kapcsán Tacitusra hivatkozik

<sup>119</sup> *Tokaiensis*-fogalmazvány, 1. §.

<sup>120</sup> Keler 1712, [3]–4. fejezet (a 3. fejezet tévesen 4. fejezetnek van számozva a f. B1v lapon).

– de Tacitust is egy 18. század eleji műből vette, Magin János vitairatából,<sup>121</sup> amelyre maga is hivatkozik.

Az 5. fejezetben megismétli a 2. fejezetben már megfogalmazott nézetét, hogy a Tokaji-hegyről mint első és/vagy legkiválóbb szőlőtermő helyről kapta a nevét az egész borvidék, majd tovább spekulál arról, hogy először Tarcál, majd Zombor vidékére majd „minden évben” újabb területre telepítettek szőlőt. A 6. fejezetben foglalja össze azt, amit a hegyaljai szőlők államalapítás utáni magyarországi történetéről lehet tudni. Nem meglepő módon a humanista krónikás hagyománynak azt a két, egymást kiegészítő történetíróját veszi elő, akik talán a legnépszerűbbek voltak Matolai korában: Antonio Bonfini és Istvánffy Miklós. Az ő *Decadeseik*ből, Magyarországtörténetükből szemezget Hegyaljára vonatkozó eseményeket, a területet ért sorscsapások témájára felfűzve. A hivatkozásai e művekre, illetve az Istvánffytól való idézet pontosak, az egész 6. fejezetben a néhány elírt szó (és a „Dessöfy” név a Derssffy helyett) nagy valószínűséggel a másoló általi elírás. A Rákóczi-szabadságharcig, Kassa 1705-ös Rabutin általi ostromáig ívelnek a példák a régió viszontagságaira.

Az 1744-es *Értekezés*ben már nem köti Matolait a „történeti-helyrajzi tagozat” mint keret, így tömörebben, általánosításokkal adja elő a régió történetét: a 4. és 6. fejezetek tartalmát az *Értekezés* 11. fejezetének második felében találjuk meg (ez is mutatja, hogy a történeti szempont mellékes volt Matolainál). Az idézetek eltűnnek, a hivatkozások egy része maradt meg, és konkrét adatok például ilyen összefoglaló mondatokká változnak: „Hamarosan a tatárok, majd a törökök, majd pedig maguk a magyarok és a németek érkeztek, akik ott háborúzva a szőlőnek is hadat üzentek.” Hozzátesz viszont a sorscsapások sorozatához egy új eseményt, a szüretet elpusztító fagyot „a mi időnkben, 1733-ban.”

Ha szigorúan nézzük, Matolai jelentős részben kényszerű megoldásokat, pótmegoldásokat alkalmazott, hogy valahogy lefedje a borvidék történetét a rómaiaktól a 18. századig. Az általános, Pannóniára vonatkozó adatokat „sütötte el” Hegyaljára vonatkozóan is; a „tokaji” elnevezés kialakulásáról írva tulajdonképpen a logikára hagyatkozott; és történetírók műveiből gyűjtött ki Hegyaljára vonatkozó adatokat, amelyek összességében egy olyan ki nem mondott következtetést körvonalaznak, hogy a területet az országos átlagnál is több sorscsapás érte a középkortól a 18. századig. Mindehhez viszonylag könnyen elérhető kora újkori kiadásokat használt. Ám nem lehetünk szigorúak Matolaival, abban a korban nem is lehetett elvárás egy rövid összefoglalás szintjén sem Hegyalja és szőlői történelmének, bármely korszakának a koherens és dokumentumokkal adatolt felvázolása. Azt kell nézni, hogy Matolai (vagy Matolai és Bél) elkezdte a terület történetére vonatkozó adatgyűjtést, és legalábbis érzékeltette a régió viszontagságos történelmét és a szőlőművelés régmúltba nyúló gyökereit. A század végén majd Szirmay Antal lesz az, aki okleveles forrásokra

<sup>121</sup> MAGIN 1723.

is támaszkodva egy jóval részletesebb és adatokkal jobban alátámasztott képet nyújt a régió történetéről (az egyes helységekről is), több helytálló következtetést is levonva a tokaji bor történetének fordulatairól (például a vallon telepítőkről vagy a régió első számú borvidékké válásáról).<sup>122</sup>

## 2. „Földrajzi” tényezők: Hegyalja területe, a szőlő számára kedvező adottságai és a szőlőhegyek

A *Tokaiensis*-fogalmazvány történeti fejezeteken kívüli, nagyobbik részét a *chorographiai* fejezetek alkotják, amelyeket összességében földrajzi résznek nevezhetünk. Ezeket a fejezeteket észszerűen a következőképpen csoportosíthatjuk, és a következőképpen kerültek át az 1744-es *Értekezésbe*:

- A tokaji bor és borvidék fogalma, Hegyalja területének meghatározása (*Tokaiensis*-fogalmazvány 2–3. fejezetei, amelyek hasonló tartalommal kerültek át az *Értekezés* 2–4. fejezeteibe);

- A terület további bemutatása a szőlők osztályozása alapján, a főbb szőlőhegyek említésével (fogalmazvány 9–13. fejezetei; az *Értekezésben* nincs ennek megfelelő rész, pontosabban egy csak egy nagyon általánosító kis fejezet [5.] az egyes körzetek belső differenciáltságáról);

- A termést befolyásoló tényezők általánosságban: fekvés, időjárás, talaj (fogalmazvány 7–8., 14. fejezetei; *Értekezés* 6–10. fejezetei; a lehetséges ártalmakról csak az utóbbiban esik szó).

(A növényi arany témáját – a fogalmazvány utolsó, hosszú fejezetét és az *Értekezés* ennek megfelelő részeit – nem ebben, hanem a III. 3. szakaszban tárgyalom.)

Mindhárom szempontból fontos megállapításokat tesz Matolai, jelentős és a szőlészeti-borászati irodalomban korábban nem vagy csak elnagyoltan szereplő tényezőkre hívja fel a figyelmet.

Már a bor és borvidék „tokaji” elnevezése, meghatározása is problematikus volt, félreértésekre adhatott okot, így helyesen teszi a szerző, hogy e kérdés tisztázásával kezdi a fogalmazványát és az értekezését.<sup>123</sup> Tokaj egy város, amely nemcsak a Tokaji-hegynek, hanem az egész hegyaljai területen termő bornak a nevét adta, ám ezt nem feltétlenül tudták a régiót nem ismerők, főleg a külföldiek; még Komáromy is azt írja, hogy a *vinum Tokarviense* „a Tokaj-hegy tetején terem”,<sup>124</sup> s ha ő maga tudhatta is, hogy más területekről is szó van, önmagában egy ilyen szövegrész is félrevezethette a témában járatlanokat. Keler a *Beschreibung*-ban leszögezi, hogy amit külföldön *Tokajer Wein-Gebürg*-nek hívnak, az magyarul Hegyalja, latinul *partes*

<sup>122</sup> Lásd ORBÁN 2022, 396–397.

<sup>123</sup> Az elnevezés kérdésével és etimológiával való indítás egyébként is régi konvenció az értekezésekben.

<sup>124</sup> KOMÁROMY 1715, I. 20.



*submontanae*.<sup>125</sup> Matolai is hozza ezeket az elnevezéseket, hozzátéve még egy helyi elnevezést, a „felföldi bort”, *Ober-Ungar-Wein*. Azt már Matolai fejti ki, hogy Tokaj városáról (illetve a Tokaji-hegyről) fokozatosan terjedhetett át a „tokaji” név egész Hegyaljára, „akár mert itt vált először ismertté, akár mert a Tokaji-hegy a legjelesebb azok között, melyeken ez a bor terem”, ahogy a fogalmazványban írja.<sup>126</sup> Utóbbi állítás ma sem vitatható, de egyébként a név rögzülésének részleteiről ma is csak spekulálhatunk, ma sem mondhatunk sokkal többet, mint Matolai.

De mi tartozik Hegyaljához? Keler, amikor felsorolja a *Tökajer Wein-Gebürg*-höz tartozó településeket,<sup>127</sup> valójában egy, a ma ismert Hegyaljánál nagyobb területet, a Zempléni-hegység vidékének egy nagyobb részét írja le: belevesz egyéb Bodrog menti településeket (pl. Sára,<sup>128</sup> Szilvásújfalú), északabbi településeket (pl. Kér,<sup>129</sup> Vizsoly), és a vitatott szerencsi körzet néhány települését. Bizonytalan volt a 18. század elején, hogy mely helységek tartoznak a borvidékhez; amikor Matolai azt panaszkodik a fogalmazvány bevezetésében, hogy „sokan tokajinak neveznek olyat, ami nem is az, sokan pedig megtagadják ezt attól, ami oda tartozik”,<sup>130</sup> egyrészt erre a földrajzi bizonytalanságra utal (ezt tisztázza mindjárt a 2. fejezettől kezdve), másrészt az egyes körzeteken belüli differenciálás hiányára (ezt további fejezetekben tárgyalja). A területi kérdést közigazgatási szempontból egy 1737-es királyi leirat volt hivatott megoldani, amely meghatározza, mely települések alkotják a hegyaljai borvidéket. Eszerint 22 település tartozik a területhez: Tokaj, Tarcál, Tállya, Ond, Rátka, Mád, Golop, Szántó, Zombor, Bodrogkeresztúr, Kisfalud, Szegi, Liszka, Vámosújfalú, Bénye, Tolcsva, Horváti, Zsadány, Olaszi, Patak, Újhely, Kistoronya. Későbbi vármegyei határozatok is ezen a listán alapultak; csak jóval később, a 20. században lett a terület része Szerencs és néhány más vitatott település.<sup>131</sup> Matolai a két művében a tokaji bor névre méltó helyekről írva már nagyjából az 1737-ben rögzített területet határolja körül. A fogalmazvány 3. fejezetében így ír:

„Hegyaljai vagy tokaji a neve mindazoknak a boroknak, melyek a tokaji hegytől Tarcál, Zombor, Mád, Tállya felé egészen Szántó faluig két mérföldes sávban északra, onnan nyári napkelte irányába három mérföldes sávban Szegi, Bénye, Liszka, Tolcsva, Zsadány, Olaszi, Patak felé egészen Újhelyig teremnek a jobb hegyoldalakon.”

<sup>125</sup> Keler 1731, 256. Még szlovákul is megnevezi: *doolske wino*.

<sup>126</sup> A gondolatot a fogalmazvány és az Értekezés 2. fejezetében, illetve a fogalmazvány már említett 5. fejezetében fejti ki.

<sup>127</sup> Keler 1731, 257–262.

<sup>128</sup> Ma Sáradszárdány része.

<sup>129</sup> Ma Abaújkér.

<sup>130</sup> 1. fejezet; hasonlóképpen az Értekezés 1. fejezetében.

<sup>131</sup> Hegyalja területi problémáira a kora újkorban lásd Bodó 1979, 485–486.

Nemcsak a név szerint említett települések tartoznak Matolai Hegyalja-fogalmába, vagyis nem listát közöl itt, hanem a Tokajhoz viszonyított fő irányokat jelöli. Az Értekezésben, ahol némileg másképpen fogalmaz, a 3–4. fejezetben még két további települést említ név szerint mint a területhez tartozót (Rátka és Vámosújfalú).<sup>132</sup> Ez már összesen 17 település, és mivel ezek szinte mindegyike szerepel a szőlőhegyek osztályozásánál is (Rátkát kivéve; fogalmazvány 10–12. §), továbbiak pedig nem, ezt a 16–17 települést tekinthetjük Matolai Hegyalja-fogalmának. Ha ezt a településeggyüttest összehasonlítjuk az 1737-es leiratával (a 22 településsel), öt települést találunk, amelyikről nem ejt szót szerzőnk: Kisfalud, Ond, Golop, Horváti, Kistoronya. Eszerint ha pusztán az említett és nem említett helységeket tekintjük, Matolai viszonylag szigorú a „tokaji borhoz nevéhez méltó” települések meghatározásában (és Keler felől nézve még szigorúbb).<sup>133</sup> Ám hangsúlyozni kell, hogy nem direkt módon, listaszerűen emelkedik ki ez a 16–17 település; a „határesetek” közül csak Szerencsről ír kissé kirekesztő módon (legalábbis a fogalmazványban, 3. §), de mint írja, még ott is néha előfordul nemesebb bor. Általában pedig többször hangsúlyozza, hogy nem elsősorban maguk a települések a meghatározók, az egyes körzeteken belül is nagy különbségek vannak a termés várható minőségében: minden település körzetében vannak jobb és gyengébb szőlőhegyek, hegyoldalak.<sup>134</sup> Sőt, „a legjobbak is eltérnek egymástól, egyik felülmúlja a másikat, és ugyanígy a gyöngébbek között is különbség van.”<sup>135</sup>

Ez a települések körzetein belüli differenciálás az egyik legfőbb újdonságnak tűnik a korábbi tokaji-irodalomhoz képest. Három osztályba sorolja a szőlőhegyeket Matolai, és minden egyes település szőlői mindháromba tartozhatnak. Ismeretlen, mi a forrása vagy eredete a három osztályba sorolásnak,<sup>136</sup> és hogy mennyire Matolai (vagy Matolai és Bél?) újítása, mindenesetre egyes későbbi szakírók is átvesszik, például Szirmay Antal.<sup>137</sup> A várható minőséget meghatározó tényezők közé tartozik *nagy általánosságban* a Tokaji-hegytől mint legjobb termőterülettől való távolság is, erre a tendenciára többször utal a fogalmazvány szerzője implicit módon;<sup>138</sup> de sokkal

<sup>132</sup> BALASSA (1991, 17–18) is túlságosan a települések említése vagy nem említése szerint értelmezi a fogalmazvány szerzőjének (akit Bél Mátyásként nevez meg) Hegyalja-fogalmát.

<sup>133</sup> Engedékeny viszont Sárospatak–Sátoraljaújhely szempontjából, amely a szerencsin kívül a másik fő vitatott körzet volt.

<sup>134</sup> Lásd erről összefoglaló jelleggel a fogalmazvány 9. és az Értekezés 5. fejezetét.

<sup>135</sup> *Tokaiensis*-fogalmazvány, 9. §.

<sup>136</sup> BALASSA (1991, 163) utal Kelernek egy szöveghelyére (KELER 1731 [nem 1726], 266), miszerint egy vertikális szempont, a hegyen történő elhelyezkedés alapján három minőségi fokozatra osztható a termés, de Keler szövegéből nem egyértelmű ez a három fokozatra osztás. Alkonyi László még folyamatban levő kutatásai szerint lehetséges, hogy részben a Magyar Kamara szőlőültetvényekkel kapcsolatos osztályozási gyakorlatából ered a szőlőhegyek három osztályba sorolása.

<sup>137</sup> Lásd a *Hegyalja-Ismeret*ben az egyes települések leírásában, in SZIRMAY 2022.

<sup>138</sup> Az Értekezésben explicit módon is: „...Ám minél távolabb mennek mindkét irányba, annál inkább veszítenek a termésük nemességükből.” (3. §.)

meghatározóbbak a körzeteken belüli különbségek, a „rosszabb” helyek első osztályú bora bőven felülmúlhatja a legjobbak harmadosztályú borát.

Osztályozásról és szőlőhegyekről szóló része csak a *Tokaiensis*-fogalmazványnak van, a Leopoldina évkönyvébe írt 1744-es Értekezésbe nem fért bele ez a hosszú és részletes leírás. Egy bevezető és összefoglaló kis fejezet között három hosszabb fejezetben (10–12. §) mutatja be a fogalmazvány szerzője az első, másod- és harmadosztályú szőlőhegyeket, mindegyikben Tarcallal és Tokajjal kezdve, a teljesség igénye nélkül; ezektől egyre távolabb haladva a szőlőhegyekre felhozott példák száma is némileg csökken. Nemcsak a szőlők korabeli értékelésére, de magukra a 18. század eleji szőlőhegyekre is az egyik legértékesebb forrás a fogalmazványnak ez a része. A szőlőhegyek többsége ma is megvan, de sok közülük már más néven (például Tarcál, Tokaj, Zombor esetében erősen átalakultak a nevek); ezenkívül alapesetben a szőlők kiterjedése sem azonos a maival, sokaké kisebb lehetett a 18. században. (A lejtőkre a *clivis*, a szőlőhegyekre a *promontorium* szót használja a szerző, illetve a *vinetum*, szőlő – mint beültetett terület – szót sokszor ez utóbbival azonos jelentésben. A *promontorium* valóban inkább szőlőhegynek fordítható, a „dűlő” szó csak a 20. századra gyökeresedett meg.) Összességében viszonylag pontosnak látszik az összesítés, főleg a kiemelt osztályoknál; a harmadosztályúak bemutatása elnagyoltabb.

Nem mindig magától értetődő, hogy a latin szövegbe beszúrt magyar szőlőhegynevek alatt pontosan milyen elnevezést értett a szerző. Egyrészt a 18. században még mindig nem volt egységes helyesírás, és több szempontból, például az ékezés szempontjából, nem mindig következetes a hangjelölés; ilyenkor gyakran a ma is létező elnevezés segít abban, hogyan hangozhatott a név a 18. században (pl. a szövegbeli *Csókamal* a mai, kiejtést pontosan tükröző helyesírás szerint Csókamál).<sup>139</sup> A másik probléma az, hogy másolattal van dolgunk, és a másoló nem mindig írta át pontosan a magyar neveket; több esetben teljesen egyértelmű a szövegromlás. Ilyenkor is segít a mai nevekkal való összevetés. A szövegben szereplő tarcali „Fonás” (10. §) valójában a Forrás nevű szőlőhegy, a tokaji „Kocság” (10. §) a Kócsag, az újhelyi „Bogliori” (12. §) pedig a Boglyás kell, hogy legyen. S még valamivel érdemes összevetni a névállományt: Zemplén megye leírásával, amely, mint fentebb láttuk, gyakorlatilag Matolai autográf kéziratoként maradt fenn és került kiadásra nemrég,<sup>140</sup> és amelyhez a *Tokaiensis*-fogalmazvány anyagát is felhasználta. A Zemplén-ismertetésben a szerző más összeállításban, az egyes településeknél tárgyalja mindhárom osztály szőlőit. Van szőlőhegy, ami csak a fogalmazványban szerepel, van, ami csak a Zemplén-leírásban, de alapvetően a két névanyag átfedésben van. Szó szerinti egyezések bőven vannak a két szöveg közt; a szőlőhegyeket gyakran ugyanabban a sorrendben

<sup>139</sup> Természetesen tovább nehezíti a kérdést, hogy a helyi tájszólást és a nyelv általános változását az utóbbi három évszázadban szintén figyelembe kell venni.

<sup>140</sup> TÓTH et al., szerk., Bél 2018, 95–229.

is sorolja fel mindkettőben.<sup>141</sup> Ha a két szöveg szőlőhegynevei közt az ortográfián túlmutató különbségek vannak, annak fő okai a következők lehetnek: Matolai elírhatta a nevet az egyik szövegben; a másoló elírhatta a fogalmazványban; ám az is előfordulhat, hogy két névváltozata van egy szőlőhegynek, és egyikben ezt, másikban azt rögzítette Matolai. Mindezeket a tetten érhető és helyesíráson túlmutató anomáliákat a fordításban és jegyzeteiben jelöltük. Mindent összevéve igen sok szőlőhegynevet rögzített Matolai (a kiemelt osztályokból nagyobb arányban, mint az alacsonyabból), és ezek szinte mind beazonosíthatóak.

Ráadásul nem pusztá felsorolását olvashatjuk a szőlőhegyeknek, hanem – főleg a fontosabbaknak – több jellemzőjüket is megismerhetjük, általában az adott terület földrajzának, adottságainak kontextusába helyezi a szőlőhegyek bemutatását a szerző. Fő szempontja az, hogy milyen tényezőknek köszönhetően jobb vagy rosszabb a várható termés; egy-egy szőlőhegy gyengébb adottságainak oka például az északabbi fekvés, a szélnek való kitettség, a hegytetőtől való nagyobb távolság, a kevésbé kedvező talaj lehetnek. A szőlők egyenkénti bemutatása utáni XIII. fejezet jó összefoglalását nyújtja a minőséget meghatározó tényezőknek:

„azok a szőlőültetvények, amelyeknek a talaja kedves a szőlőnek, és állandóan a nap felé fordulnak, és nem háborgatják őket az északi szelek, nem lehet, hogy ne tűnjenek ki a boruk kiválóságával, különösen ha egész évben kegyes hozzájuk az időjárás. Ezzel szemben amelyeknek keletről vagy nyugatról zordabb időjárásban van részük és a talajuk is kevésbé megfelelő, a termésük is gyengébb.”

A természeti adottságokon túl pedig színesítésként néha az emberi világra is tekint: hogyan találtak növényi aranyat a tállyai Bányászban (10. §) vagy a tokaji Aranyasban (11. §),<sup>142</sup> hogyan keresik a tolcsvai bort a lengyel kereskedők (10. §), és hogyan nem keresik a szerencsit (12. §, itt két szólást is feljegyez). Összességében a szőlőhegyek bemutatása – és általában a terület földrajzi jellemzőinek bemutatása – nagy helyismeretre, alapos kutakodásra vall.

Természetesen bizonyos mértékben szubjektív az egyes szőlőhegyek értékelése, klasszifikálása, a három osztályba sorolás pedig eleve szükségszerűen egy összetett kép durván leegyszerűsítő összesítése egyetlen meghatározott fokozatba – hasonlóan az iskolai jegyek régi problémájához. Már a szöveg elejének olvastán méltatlankodhatnak például a tokajiak, amikor Matolai Tarcának juttatja az elsőséget: „Senki

<sup>141</sup> Egy példa a rengeteg közül: a tolcsvai másodosztályú szőlőhegyek, *Előhegy*, *Várhegy*, *Nagykő*, *Bikóda* ugyanúgy következnek a 11. fejezetben és a Zemplén-leírásban Tolcsvánál (Tóth et al., szerk., Bék 2018, 146).

<sup>142</sup> Azért csak két növényi arannyal kapcsolatos esetet említ összességében, mert lentebb, a 15. fejezetben külön fejezetet szentel a témának.

sem fogja tagadni, hogy valamennyi szőlőhegyek közül az első a tarcali, ha tudja, hogy minden hegyaljai és maguk a tokaiai is neki adják az elsőség pálmáját.” (10. §) Matolai egy lehetséges osztályozást nyújt (és szubjektívitas-objektívitas szempontjából kifejezetten előnyös, hogy nem valamelyik hegyaljai településről származott). Hogy minősítése, értékelése az egyes helyek adottságairól mennyire felel meg a valós viszonyoknak (amelyek ráadásul változtak a 18. század óta), szakértő gazdaságtörténészeknek, borászoknak kell megállapítaniuk.<sup>143</sup>

A szőlőhegyeket bemutató részben gyakran van szó a termést befolyásoló változókról: Matolai e változókról általában is ír az említett rész előtt és után a fogalmazványban (7–8, 14. §), illetve más hangsúlyokkal az Értekezés 6–10. fejezeteiben. Az orvosi-természettudományos irodalom keretei közt kibontakozó szőlészeti-borászati művekben is egyre inkább külön téma volt ez. A Matolai előtti magyar vonatkozású irodalomban legelsősorban Hoffmann-nál (vagyis Welschnél) találunk elméleteket a szőlő-bor minőségét meghatározó tényezőkről:<sup>144</sup> e tényezők a Nap, a levegő/*aether*, az eső és egyéb csapadék, a földrajzi hely és fekvés, és a talajösszetétel. (Ezekről való gondolatmenete az ókori természetfilozófián alapul, végső soron a négy őselem tanán:<sup>145</sup> az élőlények is földből, levegőből, tűzből, vízből állnak, ezekből igényelnek utánpótlást a megfelelő módon.) A legmeghatározóbbnak a Napot, a napfényt tartja Hoffmann. Komáromy is kitér a Nap szerepére, a levegő és bor a Nap hevének, áramoltató erejének köszönhető „spirituszos” jellegére.<sup>146</sup> Az ilyen jellegű, iatromechanikai hagyományban gyökerező értekezések mai szóval a szőlő és környezete fizikai-kémiai összefüggéseit, kölcsönhatásait vizsgálják, ahogy a borok fajtáit, összetételét is természettudományos elméletek keretei közt tárgyalják. Matolainak – legalábbis a vizsgált szövegekben – más a hozzáállása: kevesebb elméleti háttérrel, de annál több gyakorlatot, helyismeretet sejtetve mutatja be a termést befolyásoló tényezőket. Összességében rövidek az e szempontokról szóló *külön* fejezetek, de konkrétan a tokaji-hegyaljai szőlőkre vonatkoznak, nem csupán általános eszmefuttatások.

Ha már elméleti háttérre keresünk e fejezetek mögött, inkább a klasszikus mezőgazdasági szakírók szemlélete tükröződik Matolainál: Columellát, Palladioszt/Palladiust, kisebb részben Varrót, Vergilius *Georgicá*ját, akikre nemcsak hivatkozik szerzőnk, de nemegyszer idézi is őket. E hagyományban alapvető keretfogalmak a *solum* és *coelum*, a talaj és a fekvés, éghajlat, időjárás (mindegyik benne van az eredetileg „ eget” jelentő *coelum* sokszínű fogalmában). Matolai is először a fekvésről ír, aztán a talajról, mindkét műben (majd az Értekezésben a lehetséges ártalmakról is,

<sup>143</sup> Itt köszönöm meg Alkonyi László segítségét a szőlőhegyekről szóló rész elemzésében. A szőlőhegyekről, például egyes dűlőkhöz kapcsolódó legendákról lásd még Nagy Kornél publikációit, online cikkeit.

<sup>144</sup> HOFFMANN–WELSCH 1721, passim.

<sup>145</sup> Lásd MAGYAR 1996, 231.

<sup>146</sup> KOMÁROMY 1715, II. 7. Nem közvetlenül a tokajival, hanem a magyar borokkal kapcsolatban, vagy inkább általános jelleggel írnak a fenti szempontokról. Hoffmannról és a vele e témában jól összehasonlítható Dombay Sámuelről lásd N. Kis 2022, 124ff.

az időjárást is beleértve). A fekvésről (*situs*) szóló rövid fejezet (fogalmazvány 7. §, Értekezés 6. §) lényegében annak a körülírása, hogy nagyrészt a lehető legkedvezőbb, déli fekvésűek a hegyaljai szőlőhegyek. Nagyobb figyelmet szentel a szerző a talajnak, éreztetve, hogy a kedvező talajösszetételt tartja a régió igazi specifikumának: közvetlenül két tartalmas fejezet taglalja a témát a fogalmazványban, az Értekezés 7. fejezetébe inkább csak ezek rövid, részleges kivonata került. A fogalmazvány 8. fejezetében a szerző sorra veszi mindazokat a talajtípusokat, a „szerencsés együttállásnak” mindazon összetevőit, amelyek az egyedülálló minőséget biztosítják: ilyen összetevők egy bizonyos puha és világos föld; a mélyebben fekvő köves, kavicsos réteg; a „nyirok” (ezt magyarul, mint helyiek által használt kifejezést nevezi meg); a „kovácsosnak” mondott föld; bizonyos sötét és kövér talajtípusok. (Jáspisra utaló jelekről is ír, illetve bizonyos helyeken a területet öntöző sok patakról, de ezek legfeljebb csak kiegészítik a bemutatott talajösszetétel áldásos hatását.) Szemléletes jellemzését adja eme talajtípusoknak, kitérve itt-ott arra is, melyik településre jellemzőek. A 14. fejezetben a szerző folytatja a talaj kiválóságának elemzését, és legelsősorban a köves vagy egyéb „hűsítő” összetevők – bizonyos fajta kavicsok, tufás, kovás rétegek, a nyirok – szerepét hangsúlyozza, mint amelyek segítenek a nedvesség megtartásában. Érdekes az összefoglaló mondata a fejezetnek, amely a konkrétumok, adatok szintjéről felemelkedve mégiscsak egyfajta általános elméleti keretbe igyekszik foglalni a mondottakat, az élő rendszerek *egyensúlyának* gondolatához folyamodva, amely mind a klasszikus élettudományokban, mind a kora újkori iatromechanikában központi gondolat:

„Összegezve: itt is minden erény a megfelelő talaj helyes arányán alapszik, hogy – mivel se nem túlságosan tömött, se nem laza, hanem közelebb áll a porhanyóshoz, se nem sovány, se nem a legkövérebb, de nagyon közel van kövérhez, se nem sík, se nem meredek, hanem inkább magasan fekvő mező, se nem száraz, se nem vizenyős, de kissé harmatos, se nem sós, se nem keserű, hanem a legjobb keveredéssel elegyült – a legkiválóbb gyümölcsöt ontsa.”

Az Értekezés 7. fejezetének nagy része, mint említettem, csak kivonatos formában mutatja be a fogalmazványban leírt talajtípusokat. Új elem, hogy Daniel Fischer tokaji orvosi földről szóló művének egy olyan részét is összefoglalja egy mondatban, amely a hegyaljai talajtípusokról általában szól.<sup>147</sup> Elsőre az orvosi-természettudományos irodalom felé tett lépésnek tűnik Fischer bevonása – ám a mondat csupán rövid, címszószerű felsorolása a Fischer által részletesen elemzett főbb összetevőknek,

<sup>147</sup> FISCHER 1732, 27–29. §.

és ezeket Matolai nem hozza konkrét összefüggésbe, szintézisbe a saját, fogalmazványban már bemutatott rendszerével, legfeljebb annyiban, hogy az első helyen említett puha, világos földtípust Fischer nyomán ő is *cretaceus*nak, krétaszerűnek nevezi. A Fischerre való hivatkozás a korszerűségnek inkább a látszatát kelti, mint hogy az új irodalom valódi feldolgozásáról lenne szó, mindenesetre lehetőséget ad az olvasónak, hogy bővítse ismereteit a témában. 1758-ban majd Domby Sámuel fogja nagyobb elméleti háttérrel vizsgálni a hegyaljai talajtípusokat és további, a termést befolyásoló változókat.<sup>148</sup> Az Értekezés 8. fejezete tulajdonképpen az erózióval kapcsolatos: a záporok, vízfolyások által lemosott talajt pótolni kell, a terméketlenné vált részeket trágyázni. Ezzel átvezet minket a szerző a szőlőt érő lehetséges ártalmak összefoglalásához néhány további rövid fejezetben (9. §-tól 11. §. első feléig): aszály, északról érkező fagy és jégverés, különböző madarak és rovarok pusztíthatják a szőlőt, gyakorlatilag minden évben sújtja valami a termést. Az ártalmak bemutatása ismét egy gyakorlatias szempont, amely mögött személyes tapasztalat áll, de nem csak az: Matolai pontosan hivatkozik Johannes Raymann-nak azokra a tokaji szüretretről szóló jelentéseire, amelyek a boroszlói *Sammlung* 1717. őszi számától kezdve minden év aktuális számában megjelentek (az 1724. [őszi] számot említi utoljára, amely 1725-ben jelent meg).

Mindent összevéve a „földrajz” fedőneve alá vonható szempontokból (is) a gyakorlatiasságával, a hely és a helyi szőlők ismeretével tűnik ki Matolai. Az elméletibb jellegű orvosi-természettudományos irodalommal csak érintkezik itt-ott, de ez nem von le a rengeteg hasznos információ, összefüggés értékéből, amelyet az olvasójának nyújt. Különösen nagy előrelépésnek tűnik (például Kelerhez képest<sup>149</sup>) a szőlőhegyek, egyes települési körzetek jellemzőinek bemutatása, általában az osztályozás, belső differenciálás fontosságának hangsúlyozása, a kedvező talajösszetétel bemutatása, és további rengeteg, a szőlőtulajdonosok által jól hasznosítható praktikus információ, amilyenekből az Értekezés szőlőművelést tárgyaló fejezeteiben sem lesz hiány.

### 3. Nem mind arany...

A növényi arany (*aurum vegetabile*) legendája sokáig foglalkoztatta mind a helyieket, mind a hazai és külföldi tudósvilág egy részét, és nem kis részben járult hozzá Tokaj-Hegyalja földjének és borának határokon túli népszerűsítéséhez. A történetek a 17-18. században kezdenek burjánzani, arany szemcsékről, szemekről, fürtökről, kacsokról, fonalakról, amelyek különböző módokon kapcsolódtak a szőlőhöz, vagy

<sup>148</sup> Lásd DOMBY 2022, ebben külön N. Kis Tímea tanulmányát (N. KIS 2022); illetve a talajra vonatkozóan Sipos Eszter elemzését (SIPOS 2023).

<sup>149</sup> KELERNÉL (1731) vagy jóval elnagyoltabbak, sporadikusabbak e témák (pl. Hegyalja területe, az időjárás viszonyosságai és a talaj szerepe), vagy hiányoznak még (szőlőhegyek, körzeteken belüli különbségek).



akár egyes földtípusokhoz. A közép-európai tudósvilághoz eljutó történeteket egyre többen cáfolták a 18. század folyamán. Akár pro, akár kontra, akár előjel nélkül, gyakorlatilag szinte minden Tokaj-Hegyalja szőlejéről-boráról szóló 18. századi műben, szövegrészben megcsillannak növényi aranyról szóló történetek, így az e szövegekkel foglalkozó modern szakirodalomban is.<sup>150</sup> A legenda tovább él napjainkig; külön érdekesek például a Paracelsus állítólagos tokaji látogatása nyomán keletkezett modern hiedelmek, amelyeket csak a legutóbbi időben számolt fel a szakirodalom.<sup>151</sup> A témával foglalkozó szerzők már a 17-18. században sokkal gyakrabban egymástól vették át a történeteket, mint az eredeti informátortól vagy személyes tapasztalat alapján. Az alábbiakban az egymásra utalások bonyolult szövegszövedékének csupán a Matolai-féle „csomópontjával” foglalkozunk, a két tokaji szöveg *aurum vegetabilé*t érintő részeivel. Milyen forrásokra támaszkodott Matolai, hogyan kapcsolódik a növényi aranyról szóló korabeli diskurzushoz, mennyit tesz hozzá maga? Saját magának mi lesz a hozzáállása a kérdéshez?

Matolai és Bél már a *Prodromus*-időszakban, 1720 körül tanújelét adta érdeklődésének, a nem közvetlenül a tokajiról szóló írásokban (is). A *Prodromus*ban, a magyarországi borokról szóló fejezetet beharangozó *Synopsis*ban egy olyan metszet reklámozza látványosan a témát, amely éppen egy tokaji szőlőtőke köré spirálszerűen csavarodó, illetve a földön is heverő aranykacsokat ábrázol;<sup>152</sup> a kéziratban maradt *Caput de vineis*-fogalmazványának pedig három fejezete is (5–7.) az arany témáját tárgyalja, Ransano és Galeotto említésétől a szerzők jelenkorának hírein, történeteinek át a tudományos szempontokig. A fent említett tokaji spirálszerű fonálról, a tállyai Ráday Pál aranyszemcsés szőlőfürtjéről és egyéb magyarországi helységek aranyat tartalmazó szőlőiről is szó van a fogalmazványban. Több ponton is a „saját tapasztalatára”, közvetlen megfigyelésre hivatkozik az egyes szám első személyben beszélő szerző (Bél vagy Matolai? Mikor melyik?), de tudományos műveket is megemlít forrásként (pl. Isidor von Amelumpen), és a 7. fejezetben egyértelműen a növényi arany létezése mellett érvel.<sup>153</sup>

Érdekes módon más példaegyütttest találunk a *Tokaiensis*-fogalmazványban és az Értekezésben, amely művek (a fogalmazványnak legalábbis a témát tárgyaló 15. fejezete) biztosan csak az 1730-as években készültek el. Ezekben már főleg a közép-európai orvosok-természettudósok vonatkozó írásaiból merít Matolai (akinek egyes adatai mögött, mint azt ismételten hangsúlyozom, továbbra is ott állhat Bél), amint már az explicit hivatkozásokból is látszik. A legendás arannyal először is

<sup>150</sup> Például a kora újkori tokaji szőlészetről-borászatról (is) szóló monográfiákban (BALASSA 1991, 428–432; CSOMA 2012, 12), illetve N. KIS 2022, 127–129.

<sup>151</sup> ADAMIK 2017, MONOK 2017.

<sup>152</sup> BÉL 1723, 153.

<sup>153</sup> A *De vineis* javításaiból, kiegészítéseiből úgy tűnik, Bél legalább annyira érdeklődött a téma iránt és legalább annyira elfogadó hozzáállása volt, mint Matolainak, de a szerzőségi arányokat természetesen nem lehet pontosan megállapítani önmagában a Matolai és Bél kezével írt szövegrészekből.



magyarországi (főleg felvidéki) orvosok-tudósok kezdtek foglalkozni, majd sziléziai, német nyelvű területek több tudósa, akik gyakran közvetlen kapcsolatban álltak magyarországi kollégáikkal (mindeme tudósok közül sokan a Leopoldina tagjai voltak). A 17. század közepén az Eperjesen praktizáló Martin Henrik Frankenstein levelezett Philipp Jakob Sachs boroszlói orvossal; Johann Paterson Hain szintén eperjesi orvos volt. A 18. első felének szóba kerülő tudósai közül Johann Georg Siegesbeck seehauseni, majd helmstedti orvos volt, a már ismerős Raymann eperjesi, majd Sáros megyei főorvos, Fischer pedig késmárki orvos. A tudományos diskurzust nagyban lehetővé tették a térség már említett, sztetenderddé váló természettudományos periodikumai, így 1670-től a Leopoldina évkönyve (amelynek például Sachs is szerkesztője volt), vagy a boroszlói *Sammlung* (megjelent 1718–30). Matolainak volt kapcsolódása e tudós világhoz (Bélről nem is beszélve), az Értekezés ajánlásának címettje, Johann Jakob Neuhold is a Leopoldina tagja volt; már csak ezért is érthető, hogy az arany kérdésében e tudós körök felé orientálódik. Vegyük sorra röviden, hogy a fogalmazványban milyen példákat hoz fel, ezeknek mik a forrásai, hogyan közvetíti a közép-európai tudósvilág csatározását a témában. A fogalmazvány 15. fejezetét érdemes vizsgálunk, az Értekezésben a szerző ennek anyagából helyez át néhány példát különböző fejezetekbe. Alapesetben Matolai a kor mércéjével mérve megfelelően hivatkozva a forrásait, de nem biztos, hogy mindegyiket eredetiben olvasta.

– A 15. fejezetben először Siegesbeck *Sammlung*-beli írását idézi, miszerint neki „aranylángocskákkal” teli „tokaji szoláris földje” van. A tokaji orvosi föld aranytartalmát azonban megcáfolja Fischer. (A késmárki orvos a már említett könyvében<sup>154</sup> inkább a tokaj-hegyaljai talaj, mint a szőlő felől közelítve vizsgálja az arany kérdését, és míg az orvosi föld aranytartalma ellen érvel, a növényi arany másféle előfordulását nem zárja ki; például Mádon maga is szerzett ilyet, mint írja, és ezt Matolai is megemlíti az Értekezés 7. fejezetében.)<sup>155</sup>

– A következőnek említett konkrét eset: „Ottlétünkör a már több mind nyolcvanéves helyi parókus megerősítette”, hogy a tokaji Aranyasban egy arany szőlőfürtöt találtak, amelyet Rákóczi Ferenc Péter cárnak küldött el; Steinville tábornok hasonlóan küldött a Habsburg császárnak. Matolai forrását itt nem ismerjük; fogalmazásmódja személyes kérdezősködésre utal, amely viszont eleve egy már hallott információ megerősítésére irányult. Lehet, hogy az előzmény egy Keler és Komáromy által is említett eset, miszerint 1651-ben is arany fürtöt találtak Tokajnál,<sup>156</sup> csak hogy azt Rákóczi Zsigmond és nem Ferenc fejedelemnek ajándékozták.<sup>157</sup>

– Ezután Paterson Hainnak a Leopoldina *Ephemerides*-ében megjelent írásából közöl három példát Matolai arany szőlőszemeket, fürtöket őrzőkre: „Szentiványi

<sup>154</sup> FISCHER 1732.

<sup>155</sup> Az Értekezésnek ebbe a 7. fejezetébe került be röviden a Siegesbeck-féle példa és Fischer-féle cáfolata is.

<sup>156</sup> KELER 1712, D1r-v, aki Tolliusra és Henninre hivatkozik (lásd TOLLIUS 1700); KOMÁROMY 1715, II. 15.

<sup>157</sup> A Rákóczi- és Steinville-féle példák az Értekezés 17. fejezetébe kerültek.

László”, „Leryfelner eperjesi bíró”, illetve „Vay Péter” lennének ők. Hain szövegében eredetileg „Zemere Lasko” és nem Szentiványi László áll, a valódi személy Szemere László zempléni alispán.<sup>158</sup> „Leryfelner” pedig igazából Daniel Lengfelner kell, hogy legyen, aki eperjesi bíró volt a 17. század közepén, de ezt a nevet már Paterson Hain elrontja. Ugyanezt a három példát Keler<sup>159</sup> és Fischer<sup>160</sup> is idézik (ők is Hainra hivatkozva), tőlük is vehette Matolai legalábbis az ötletet, hogy Haint kell megnézni.<sup>161</sup> Fischernél egyébként Szemere helyett „Ladislaus Timere”-t olvashatunk, később például Raymann helyett „Kanold”-ot. Mindezek a névformák szemléletes példáit nyújtják annak, hogyan torzulhattak a történetek, miközben szövegről szövegre vándoroltak.

– Ismét egy *Ephemerides*-beli példát hoz fel: Sachs ír Frankenstein leveléről, miszerint utóbbinak arany magokkal teli szőlőszemei vannak. (Frankenstein példáját Keler is hozza.<sup>162</sup>) Raymann viszont három cikkében is<sup>163</sup> cáfolja, hogy ezek arany-szemek lennének: Matolai németről latinra fordítva idézi Raymann kísérletekkel alátámasztott cáfolatát, sőt az eredeti német szövegből is idéz. Itt szakad meg a fogalmazvány kézírata.<sup>164</sup>

– Megemlítendő még a fogalmazványban korábban, a 10. fejezetben említett eset, miszerint Tállyán egy szőlőt „az arany komlóhoz hasonlóan vett körül”; az információ forrása ismeretlen.<sup>165</sup>

Látható, hogyan törekszik Matolai a korszerűsége: főleg a kortárs tudósok műveiből, a sztenderd természettudományos folyóiratokból merít, márpedig az újabb vélemények, legalábbis Fischeré és főleg Raymanné, kritikusak a növényi arannyal szemben. Matolai nem annyira új eseteket akar felhozni, inkább a tudomány aktuális állását igyekszik összefoglalni. Az is kiderül a forrásvilág fenti bemutatásából, hogy Matolai egyéb, általa nem említett szakíróktól (például Keler, vagy a Fischer-könyv nem említett fejezetei) is meríthetett példákat, vagy legalábbis ötleteket a sztenderd nemzetközi szakirodalomra. Ezt viszont nemigen róhatjuk fel mulasztásként, közvetítő forrásokra nem volt szokás a korban hivatkozni. Összességében Matolai összefoglalója megüti a korabeli tudományosság mércéjét.

És mi ezek után az álláspontja magának Matolainak? A *Prodromus*-kori írásokhoz képest a kritika irányába mozdult el, de nem élesen. „Nem mind arany, ami fénylik” – idézi Raymannt a 15. fejezet végén, ugyanakkor az a fentebbi véleménye is érvényes

<sup>158</sup> Abban a korban élt egy Szentiványi László, az eperjesi vésztörvényszék bírása; nem tudni, hogy miért került Szentiványi Matolai szövegébe.

<sup>159</sup> Keler 1712, D2r.

<sup>160</sup> Fischer 1732, 36. §.

<sup>161</sup> Nincsenek olyan szövetségű egyezések, amelyek arra mutatnának, hogy Matolai csak Kelert vagy csak Fischert nézte volna meg.

<sup>162</sup> Keler 1712, D1v.

<sup>163</sup> Lásd fent, 31. és 33. jegyzet.

<sup>164</sup> A Raymann-féle cáfolat lerövidülve átkerült az Értekezés 17. fejezetébe.

<sup>165</sup> Az Értekezés 7. fejezetébe került.

marad, hogy „azt nem lehet mondani, hogy a tokaji föld soha semmi aranyat nem adott”; a kérdéssel foglalkozók többsége is – még Fischer is – megengedte a növényi arany bizonyos formáinak létezését.<sup>166</sup> Matolai köztes álláspontot sugall, vagy inkább csak közvetít eseteket és a róluk szóló vitát. A kérdés majd a 18. század második felében dől el, magyar részről többek közt Wespzprémi István írásai révén, és ez alapján helyezkedik a század végén Szirmay már döntően tagadó álláspontra.<sup>167</sup>

#### 4. Szőlőművelés, szőlőfajták: miből lesz „az istenek legédesebb itala”?



3. kép: A szőlő szaporítása (Petrus de Crescentiis: O pomnozeniu y rozkrzewieniu wszelakich pozytków...  
Krakkó, 1571, 308. o.)

<sup>166</sup> A *Tokaiensis*-fogalmazvány (a másolat) megszakad Raymann idézése után, nem tudhatjuk, hogy zárta (volna) a fejezetet a szerző. Az Értekezésben viszont (17. §) a Raymann-féle cáfolat után (amelyet jóval rövidebben ad elő Matolai) Fischer ellenpéldáira utal.

<sup>167</sup> Lásd ORBÁN 2022, 409–412.

A kora újkori hegyaljai szőlőművelésnek, amelynek hagyományai a jelenbe nyúlnak, ma már gazdag szakirodalma van. Első helyen említendő Balassa Iván monográfiája,<sup>168</sup> amelynek nagy részét az ültetéstől a bor tárolásáig, eladásáig tartó folyamat bemutatása teszi ki,<sup>169</sup> és rengeteg levéltári, történetírói adatra, szőlészeti-borászati munkára és tárgyi forrásra támaszkodik a középkortól a 19. századig. Számos egyéb kitűnő írás született a régi szőlőművelés témájában, főleg egy-egy szempontból kiindulva, például a tárgyi vagy nyelvi kultúra egyes kérdéseiről.<sup>170</sup> Mindezekben azonban legfeljebb elvétve fordul elő Matolai neve, mint egy szakíró, adatközlő a sok közül, és akkor is gyakran a Wellmann-féle hiányos fordításra és nem a latin szövegre támaszkodtak. Koncentráljunk most külön Matolai szőlőművelési fejezeteire, amelyek a Bél-féle rendszerben a gazdasági tagozatnak felelnek meg.

A szőlőművelés több Matolai kezével írt, *Prodromus*-kori fogalmazványa is részletesen mutatja be az adott borvidék szőlőmunkáit, például a *Semproniense* vagy a *Köszögiense*: ezek vonatkozó fejezetei összességében több mint kétszer akkora terjedelműek, mint az Értekezés idevágó része. A másolatban fennmaradt *Tokaiensis*-fogalmazvány megszakad az első tagozat végén; fentebb rámutattam már a nagyon valószínű lehetőségre, hogy a hegyaljai műnek is lehetett egy korábbi, a másik két tagozatra is kiterjedő változata. Be kell érünk azonban az Értekezés vonatkozó részével, amely egyébként felépítésében (az egymás utáni szőlőmunkák, kitérés az elején a szőlőfajtákra stb.) hasonló a fogalmazványokéhoz, tényleg elképzelhető, hogy egy hosszabb verzió tömörített változatát nyújtja itt (is) az 1744-ben megjelent mű. Az alábbiakban csak az Értekezés fejezeteit tudjuk vizsgálni, de már csak az említett fogalmazványok tartalma alapján is bizonyosan tudható, hogy Matolai többet tudott a szőlőmunkák csínjáról-bínjáról, mint amennyit leírva látunk.

Az Értekezés konkrét szőlőmunkákra vonatkozó fejezetei viszonylag rövidek. Matolai szépen, sorrendben haladva bemutatja a szőlőművelés, borkészítés főbb fázisait: ezek a szőlőtelepítés (13. § eleje); majd a tavaszi-nyári munkák, a metszés és homlítás (14. §), első kapálás (15. §), karózás és további kapálások (16. §); végül az őszi szüret (18–19. §), az aszúkészítés (20. §), az erjesztés, tárolás, pár szó erejéig a borkereskedelem (21. §). E címszószerű felsorolásból is látható, hogy nem minden, a korban ismert eljárást említ meg szerzőnk; többe oltás például Balassa adatai alapján már a 16. századtól volt valószínűleg,<sup>171</sup> és a bujtást biztosan ismerték már e századtól.<sup>172</sup> A kötés rövid, egymondatos említése a 16. § elején pedig arra nyújt példát, hogy bizonyos összetettebb (két vagy több munkafázist jelentő) munkákat a szerző

<sup>168</sup> BALASSA 1991.

<sup>169</sup> S a kapcsolódó szempontokat is ennek keretében tárgyalja, pl. szőlőfajták, a szőlő betegségei és kártevői.

<sup>170</sup> Lásd például Vincze István, Román János, Bakos József tanulmányait, nagy részüket BALASSA 1991 bibliográfiája is tartalmazza.

<sup>171</sup> BALASSA 1991, 199; igaz, csak a 18. század végétől tudjuk nyomon követni.

<sup>172</sup> Uo. 183–184.

leegyszerűsítve talál, a 18. század elején például biztosan megkülönböztették már a kötözést és az „igazgatást” (másodkötözés).

Mindezzel együtt is az addig ismert legrészletesebb összefoglalást olvashatjuk a hegyljai szőlőmunkákról, borkészítésről. Matolai írását ebből a szempontból is Keler már többször szóba hozott „vornehmster Weingebürg”-ről szóló írásával (1731) vethetjük össze: Kelernél alapesetben rövidebb az egyes szőlőmunkák leírása,<sup>173</sup> leszámítva egy-két fázist, az ültetésnek például háromféle módjáról ír, részletesebben szól az árok készítéséről stb.<sup>174</sup> Matolai bizonyos munkafázisok leírásában a számszerűségig alapos: a vesszőket ültetésekor „kétlábnyi mélységű árokba teszik” (13. §), vagy „a metszés során egy-egy tőke három, négy, öt darab, tíz, tizenkét szemre [rügyre] levágott vesszejét az anyanövényük köré nekik készített árokba eltérő irányokba lenyomják és lefektetik” (14. §). Részletesen megvilágítja még például a préselés folyamatát, az így nyerhető különböző borféléket („lőre”, „színbor”, „sajtoló bor”); külön kis fejezet szól az aszúkészítésről (20. §) – a töppedt szemek leszedésétől a másolás aszú fogalmáig<sup>175</sup> –, amelyet Balassa is mint az addigi legrészletesebb leírást idéz.<sup>176</sup> A szőlőmunkások világa is megvilan egyszer-kétszer (19. §: „A szüret két részre van osztva a szüretelő két csoportja alapján, az egyik csoport a friss szőlőt szedi, a másik pedig az aszút, mégpedig külön kádba”),<sup>177</sup> amúgy társadalmi vonatkozásokkal nem igen foglalkozik se Matolai, se a korszak más szakírói. Természetesen Matolai sem mentes minden tévedéstől; például azt a megállapítását, hogy kedvező évben a préselt bor („sajtoló bor”), kedvezőtlenebb időjárású évben viszont a színbor a jobb (19. §), nem igazolják a források.<sup>178</sup> Mindent összevéve viszont azon túl, hogy összefoglalója szépen lefedi a szőlőművelés, borkészítés egész folyamatát, megbízható ez az összefoglalás, nem véletlen, hogy a modern kutatók is támaszkodnak rá mint forrásra.

Jól elkülöníthető rész a főbb szőlőfajták bemutatása: ezeket a 13. fejezetben, a szőlőtelepítéshez kapcsolódóan foglalja össze Matolai, a „mit érdemes ültetni” kontextusában, vagyis értékelő jellegű összefoglalást olvashatunk. A szőlőfajták felsorolása kezdettől fogva szinte kötelező eleme az egy-egy borvidékről szóló szakmunkáknak. Matolai már az egyes borvidékekről szóló fogalmazványokban nyújt ilyen szőlőfajta-összefoglalókat, például a soproni vagy a kőszegi borról szóló írásokban,

<sup>173</sup> Keler 1731, 266–272.

<sup>174</sup> Nyelvi szempontból nyújt egyértelműen többletet Keler: a toronyai kereskedő számára érdekesebbek a szőlőmunkák magyar nevei, mint a Magyarországon élő Matolainak, és nemcsak ilyeneket közöl („első kapa”, „karozás” stb.), hanem a 272. oldalon egy rövid szójegyzéket is a főbb eszközök német–magyar–latin megnevezéseiről.

<sup>175</sup> Az aszú vagy németül „Ausbruch” volt egyes más borvidékeken is; írt róla Matolai a *Tokaiensis*-en kívül más fogalmazványokban, és a korszak más szakírói is (Komáromy, Keler) említik. Mindenesetre Matolai idejében már régóta Hegyljára a legjellemzőbb az aszú, az 1790–1810 közötti időszakban pedig még inkább előtérbe kerül, igen nagy részben ezen alapul a borvidék külföldi hírneve.

<sup>176</sup> Balassa 1991, 476.

<sup>177</sup> Lásd még a 12–13. fejezeteket.

<sup>178</sup> Balassa 1991, 476.

mindenhol a szőlőművelésről szóló tagozat elején. Természetesen átfedésben vannak az egyes területek fajtái, de csak az adott helyre jellemző fajtákat is felsorol, illetve a fontosabbakról jellemzést, névváltozatokat is nyújt; már ez mutatja jártasságát a témában. A két legkiválóbb fajtának Hegyalján és például a soproni borvidéken is a hólyagost/furmintot, illetve a fehérszőlőt (*albula*) tartja (az „evésre való” szőlők közül pedig a gohért). Az elsőként említett fajta azt is példázza, hogy a szerző igyekezett összeegyeztetni az egyes területek fajtáit: amit Hegyalján „formintnak” hívnak, azt a *Prodromus*ban „*tumidulának* [hólyagosnak] mondtuk”, mint írja a 13. fejezet elején, és később is *tumidulának* nevezi a fejezetben, nem a megszokott „furmint” néven, pedig legalábbis a későbbi szakírók szerint a hólyagos csak egy altípusa a furmintnak. A hegyaljai fajtákból tizenötöt nevez meg név szerint (egyesekeket több nyelven is), de mint utal rá, sok van ezeken kívül is. A jelentősebbeket jellemzi is röviden, beleértve akár az aszúsodásra való képességet; értékes az általa közölt névanyag is, latinul és/vagy magyarul nevezi meg a fajtákat, de német és görög megnevezés is előfordul. Bakos József szerint „valójában szakszerűen elsőnek Matolai János dolgozata írta le a Hegyalja leggyakrabban termelt szőlőfajtáit.”<sup>179</sup> Sejthető, hogy eleve meglevő tapasztalatához hozzájárult a zempléni megyejárása 1732-ben; mindenesetre például azt, hogy a Szarvas-szőlőhegy nagyobb részét fehérszőlők teszik ki, személyes megfigyelésként adja elő. Persze bizonyos mértékig szubjektív Matolai összefoglalója: az ugyanebben az időszakban író Keler ugyanúgy Hegyalja vonatkozásában szintén tizenöt fajtát említ név szerint a katalógusában,<sup>180</sup> de ez alig több mint felerészben van átfedésben Matolai katalógusával. Mindennel együtt értékes források ezek az összefoglalók a korszak szőlőfajtáinak megléte, elterjedtsége, elnevezései és a róluk alkotott korabeli értékelés szempontjából. Minden említett szempontból változni fog a kép a későbbiekben: a még ugyanabban a században író Szirmay például számos újat nevez meg a maga katalógusában.<sup>181</sup> Mára több fajta is eltűnt, a diverzitás csökkent; a három leggyakoribb hegyaljai szőlő jelenleg a furmint, a hárslevelű és a muskotály.<sup>182</sup>

Matolai érezhetően nem elsősorban könyvekből, írott forrásokból merítette a szőlőművelésre és szőlőfajtákra vonatkozó információit. Adatai vagy érvelése hitelességét megerősíti néhány helyen Raymannra való hivatkozással (17.§, 19. §, 21. §), aki a szüreti jelentéseiben sok praktikus megfigyelést is közölt, alapvetően viszont személyes tapasztalatai és helyi informátorok lehettek a fő forrásai. Konkrétan is utal személyes jelenlétre (15. §: „ahogy azt Bénye, Tállya, Liszka vidékén és más részeken megfigyeltük”), sőt magára az 1732-es zempléni tartózkodására is (18. §: „Az 1732. évben, amikor mi is ott voltunk, október 13-án hirdették ki a szüretet”). Nincs nyoma annak, hogy kortárs szakírókat érdemben használt volna forrásként. A klasszikusok

<sup>179</sup> BAKOS 1959, 20.

<sup>180</sup> KELER 1731, 272–275.

<sup>181</sup> Lásd a *Hegyalja-Ismertetés* 22. fejezetét, in SZIRMAY 2022.

<sup>182</sup> A hegyaljai szőlőfajtákról és kora újkori neveikről lásd BALASSA 1991, 101–129.

viszont e területspecifikus beszámolóból sem hiányozhatnak. A 13. fejezetben egy *Georgica*-idézetrel utal a számtalan szőlőfajtára, a 21. fejezetben pedig egy ovidiusi sorból kiinduló, a *Tristiával* játszó<sup>183</sup> négy sorost olvashatunk. A két négy soros úgy is felfogható, mint a szőlőművelési részt kijelölő keretversek. Fogalommagyarázataiban is a klasszikusok felé húz a szerző: a „homlítás” etimológiáját a latin *humiliatio*ra, „alacsonyításra” vezeti vissza, azonban Balassa rámutat a szó finnugor eredetére.<sup>184</sup> Helyes viszont a „lóre” visszavezetése a Varrónál vagy Palladiusnál szereplő *lora* szóra.

A hegyaljai szőlőművelésről és a szőlőfajtákról kellő tapasztalattal és minden korábbi műnél alaposabban írt Matolai. Még nagyobb lépést, sőt lépéseket tesz majd Szirmay a századforduló környékén: a latinul tudók számára a *Hegyalja-Ismertetésében* nyújt igen alapos leírást a témában, a magyar ajkú gazdák számára pedig a még részletesebb *A tokaji, vagy is hegyaljai szőlőknek ültetéséről...* című kézikönyvben.<sup>185</sup>

## 5. Pár gondolat a tokaji bor jellemzőiről, hatásairól – versekben feloldva

A bor összetevői, az összetevőket játékba hozó kémiai folyamatok (például erjedés), illetve a bor egészséges és esetleges ártalmas hatásai hangsúlyos témaegyüttese volt a szőlővel, borral kapcsolatos természettudományos értekezéseknek a 17-18. században.<sup>186</sup> Magyar szerzőtől is jelent már meg ilyen értekezés a 18. század elején: Komáromy János 1715-ös, már többször említett traktátusa<sup>187</sup> természettudományos-orvosi szempontból tárgyalja a szőlőt és főleg a bort. A 2. fejezet, „A soproni és tokaji bor természete és essenciája”, a bor spirituszának és összetevőinek elemzésével kezdődik (a három aktív összetevő, mint más testekben is, a só, kén és higany, a passzív összetevők a föld és a víz), és a további fejezetek olyan partikuláris szempontokat is tárgyalnak fizikai-kémiai kontextusban, mint a kénes elem haszna a borban (II. 9. §) vagy egyes borok vörös színének okai (II. 14. §). A bor lényegi részét adó *spiritus ardens* vagy *flogiszon* meghatározó fogalomává válik a 18. század elejére, főképp Georg Ernst Stahl munkássága révén; ma az alkohollal azonosítják a fogalmat, ám a kor embere számára ennek az erőnek a szellemi és anyagi természete nem volt különválasztható (általában az alkímiai szemléletmódtól még nem szakadt el a kémia kibontakozó tudománya ebben a korszakban). Hoffmann, illetve Welsch<sup>188</sup> is kitér a

<sup>183</sup> Lásd a négy soroshoz kapcsolódó lábjegyzetet.

<sup>184</sup> BALASSA 1991, 172, 174. A szó „tökét ledönteni” jelentése már a magyarban alakult ki.

<sup>185</sup> Mindkettőre lásd SZIRMAY 2022.

<sup>186</sup> PL. SACHS 1661; HOFFMANN 1703.

<sup>187</sup> KOMÁROMY 1715.

<sup>188</sup> HOFFMANN–WELSCH 1721.



„magyar borokról” szóló írásában a flogisztonra (17. §) vagy az erjedésre mint a bor alkotórészeire való bomlásának folyamatára (18. §).<sup>189</sup>

A bor alkotóelemeinek, jellemzőinek, hatásainak témáját a *Prodromus*-kori fogalmazványok harmadik, *physicum* vagy *physico-medicum* tagozata volt hivatott tárgyalni, fennmaradtak ilyen tagozatok három borvidék esetében is.<sup>190</sup> Ismét jelezni kell, hogy bizonyos szövegrészek, gondolatok e tagozatokban is Béltől származhatnak – főleg a nyomtatásban is megjelent *Prodromus*-beli *De natura... Semproniensis* értekezésben<sup>191</sup> –, az alapszöveg mindenesetre a kézírás alapján Matolaié a három érintett fogalmazványban (*Kőszögiense*-, *Budensis*- és *Semproniense*). A *De natura... Semproniensis* harmadik tagozatában – ha kevésbé részletesen is, mint például Komáromy értekezésében – fókuszba kerülnek a bor összetevői, jellemzői: az első két fejezet a must és erjesztés kapcsán szól az alkotóelemekről és *spiritus ardens*ről, a 3–4. fejezet pedig a bor három sztetendrd jellemzőjére, a COS betűszóval jelzett *color*, *odor*, *sapor* (szín, illat, íz) antik eredetű hármására tér ki, és hogy mindezek hogyan függenek az összetevőktől. A kőszegi bor esetében a COS-on és az összetevőkön túl (1–2. §) konkrétan elvégzett kísérletről is olvashatunk, amelyben a szerző az összetevők tűz hatására bekövetkező változását vizsgálta, és például borkőkristályt nyert az eljárás során (3. §).

A *Tokaiensis*-fogalmazványban nincs harmadik tagozat, de mint láttuk, az eredetijében nagyon is lehetett; az 1744-es *Értekezés*ben pedig azt várnánk, hogy rendszeren tárgyalásra kerülnek a tagozatnak megfelelő témák, esetleg egy kicsit rövidített formában, a korábbi részekhez hasonló módon. Ehhez képest meglepően kurtára sikerült e témák bemutatása: négy rövid fejezet tárgyalja ezeket (22–25. §) az értekezés végén, ráadásul szövegük jó részét topikus, dicsérő jellegű versidézetek teszik ki, a humanista költészet hagyományaira építve. A 23. fejezet szerint a bor tartósságának kulcsa a *spiritus ardens*, amely „valójában nem más, mint azoknak az olajos, sós, vizes és földes részeknek a sűrűlódásából keletkező egyfajta erő, amelyek a tökéletes erjedés során formálják a bort”; az összetevőkről viszont nemigen mond többet a szerző a fejezet során, inkább áttér a földrajzi részben már tárgyalt szempontokra, hogy az időjárás, a talaj és egyéb tényezők hogyan teszik nemessé vagy kevésbé nemessé, tartóssá vagy romlandóvá a bort (másképpen magára a *Prodromusra* és a boroszlói *Sammlungra* hivatkozik, ahol bővebb tájékoztatást kaphat az olvasó az erjedésről, *spiritus*ról). Végül Turóczi Lászlónak abból a Felső-Magyarországot leíró, a korszakban népszerű költeményéből olvashatunk egy sort, amely költemény soraival a *Tokaiensis*-fogalmazvány is kezdődött, és amelynek a *Comitatus Zempleniensis*ről, Zemplén megyéről szóló része nagyrészt a tokaji bor dicsőítéséből áll. A 23., COS-ról szóló

<sup>189</sup> A spiritus-problémára (Domby Sámuel értekezése felől nézve) lásd N. Kis 2022, 129–132.

<sup>190</sup> Lásd a táblázatot fentebb a II. fejezetben.

<sup>191</sup> Ebben a harmadik tagozatot Bél jelentősen átírta, és olyannyira Bél szövegének minősült a nyomtatásban megjelent változat, hogy Matolait külön idézi két helyen a „szerző” a 4. fejezetben, mint bármely más forrást.



fejezet is Turóczi-idézetekben oldódik fel (akit egyébként továbbra sem nevez meg): a tokaji arany színe, kellemes illata, édessége mindent felülmúl, mindenféle keleti növény illatát, a falernumi bor ízét.

A bor egészségre való áldásos hatásai és veszélyei, mint említettem, szintén gyakori témája az értekezéseknek; Komáromyében például az egész harmadik fejezet ezt tárgyalja, külön betegségekre lebontva, hogy mire lehet gyógyhatással a soproni bor vagy a tokaji, és milyen ártalmakat válthat ki a túlzott fogyasztás.<sup>192</sup> A soproni vagy a kőszegi borról szóló *Prodromus*-kori írásokban sem hangsúlytalan a téma, orvosi fejtegetések, a négy temperamentumra való utalások, Plinius-idézetek is szerepelnek a vonatkozó fejezetekben.<sup>193</sup> Az 1744-es *Értekezés* 24–25. fejezetében viszont Matolai elmondja ugyan a legfontosabb áldásos és ártalmas hatásokat, de rövidebben, felszínesebben, és a tudomány helyett ismét a mitologizáló költészet felé hajlik el a szöveg. Az emésztést segítő hatások vagy a lehetséges ártalmak leírásában homályosabbak a négy temperamentumra (szangvinikus, kolerikus, flegmatikus, melankolikus) tett utalások, mint mondjuk a *De natura... Semproniensis*-ben; néhány lehetséges betegség van csak röviden felsorolva, mint amelyeket a túlzott fogyasztás okozhat; és rövid versidézetekbe fut ki a tárgyalás, a felvidító, gyomorerősítő, betegségeket elűző hatásokról, szerzőik Ovidius és megint csak Turóczi.

Matolai azzal zárja művét a 15. fejezetben Neuholdhoz szólva, hogy az egész értekezés úgyis csak ízelítő, jön majd egy részletesebb „könyvecske”; mint láttuk, ez talán a *Tokaiensis*-fogalmazvány eredetijének szövegén alapult volna. Ezzel együtt is aránytalanul kevés és felszínes a harmadik tagozatnak megfelelő 22–25. fejezetek tartalma a megelőző, földrajzi-helyrajzi szempontokról vagy szőlőművelésről szóló fejezetek tartalmához képest.

A befejező rész rövidségének egyik, prózai oka lehetett esetleg valamiféle vélt vagy valós terjedelmi korlát, amelynek betartása szükséges volt az *Acta physico-medica...* aktuális kötetébe való bekerüléshez. Valószínűbb azonban, hogy a kifejezetten orvosi-természettudományos értekezésekhez képest Matolai tudásának, érdeklődésének eltérő hangsúlyai állhatnak a háttérben. Az említett *Prodromus*-kori fogalmazványokban is már határozottan rövidebb a harmadik tagozat, mint a megelőző kettő, és az sem feltétlenül véletlen, hogy a többi fogalmazványnak nem is maradt fenn harmadik tagozata.

<sup>192</sup> KOMÁROMY 1715, *Caput III.* HOFFMANN–WELSCH (1721) traktátusában főleg a 16. fejezet foglalkozik a témával.

<sup>193</sup> BÉL 1723, III. tagozat, 5–8. fejezet; *Kőszögiense*-fogalmazvány, 4–5. fejezet.

## Összegzés

A 18. századi magyar borokról, illetve külön a tokajiról szóló irodalomban nagyjából kitapintható két irány: az orvosi-természettudományos szemléletű, fizikai-kémiai folyamatokat előszeretettel tárgyaló akadémiai értekezések (Komáromy, Hoffmann–Welsch, majd a század második felében Domby Sámuel stb.), illetve az *inkább* topográfiai-földrajzi-gazdasági jellegű írások (Keler, a század második felében Friedrich Fuker, Szirmay Antal stb.). Ha e két vonulatot nézzük (s ez csak egy lehetséges csoportosítás a sok közül), Matolai az utóbbiba sorolható. A *Tokaiensis*-fogalmazvány és az *1744-es Értekezés* vizsgálata összességében azt mutatja, hogy Matolai a gyakorlatiasságával, helyismeretével, a szőlőművelés és borkészítés praktikus ismeretével tűnik ki, és ha fizikai-kémiai magyarázatokhoz folyamodik, legtöbbször felszínesebben vagy gyakorlatiasabb szempontból teszi, mint az orvosi-természettudományos traktátusok szerzői. A Matolai forráshasználatát tükröző lábjegyzetek is éreztetik, hogy nincs *egészen* benne a kortárs tudósvilágban: az *Értekezésben* és a kezétől származó ismert fogalmazványokban a klasszikusok dominálnak mint hivatkozott források, összességében másodlagosak a kortárs természettudományos írásokra (főleg külföldiekre) tett utalások, és ezek egy része végső soron Béltől származhat. Ám azért Matolaitól sem volt idegen a *medico-physicus* szemlélet, az elemek, fiziko-kémiai folyamatok világa, több ilyen témájú mondat, hivatkozás bizonyosan csak a fogalmazvány 1730-as évekbeli változatába került be. A fogalmazvány és az *Értekezés* növényi aranyról szóló részei kifejezetten a természettudomány akkori állásának szintjére emelkednek.

A két fennmaradt tokaji írás átfedi és jól kiegészíti egymást, és a kettő együtt (de már önmagában az *Értekezés* is) minden korábbinál alaposabb ismertetést nyújt a tokaj-hegyaljai borvidékről, szőlőművelésről és borkészítésről. Ráadásul minden jel szerint volt egy hosszabb, teljesebb változat, amelyet 1730-as évekbeli változatnak neveztünk, és amely egy korábbi, *Prodromus*-kori változaton alapulhatott (amely Bél javításait, kiegészítéseit is tartalmazhatta). A meglevő írások is szépen körbejárák a témát; az egyes szempontok változó alapossággal kerülnek kidolgozásra. A történeti vázlat és a bor összetevőinek, hatásainak bemutatása elnagyolt (bár utóbbinak lehetett teljesebb verziója). Hegyaljáról és a bornak kedvező földrajzi adottságairól, az egyes települések szőlőhegyeiről, a szőlőművelés és borkészítés folyamatáról viszont viszonylag alapos, új információkban gazdag és helyismerete miatt megbízható áttekintést nyújt. Szemléletében is hathatott a korabeli olvasókra és a későbbi tokaji irodalomra; például segítette az olvasót a bor elnevezése és a Hegyalja fogalma körüli zavar eloszlatásában, a szőlők három osztályba sorolását pedig például Szirmay Antal is átvette. A mai, Hegyalja és bora iránt érdeklődő olvasó számára érdekes időutazást nyújthat a két Matolai-írás, ezen túlmenően értékes forrás (hely)történészek, tudománytörténészek, gazdaságtörténészek, borászok számára. És a tokaji írások csak

az egyik ágát képviselik Matolai János szőlészeti-borászati munkásságának; utóbbi pedig csak az egyik vastag ág a (még mindig eléggé) „rejtőzködő segítő” szerteágazó és a Bél Mátyás-i programtól elválaszthatatlan életművében.

## Technikai megjegyzések az átíráshoz és fordításhoz

A *Tokaiensis*-fogalmazvány latin szövegét az átírás sztenderd modern elvei szerint írtuk át, szükség esetén módosítva a központosáson a szöveg értelmének megfelelően. A *Prodromus*-kori fogalmazványokban egyértelműen a nyomtatásban dőlt betűsnek szánt részek vannak aláhúzva, így kiadásunkban is a kéziratban aláhúzott részeket szedtük dőlt betűvel (ezek általában idézetek vagy német, magyar nevek). A másoló teljesen egyértelmű rontásait a főszövegben javítottuk, és a megfelelő szövegkritikai jegyzetekkel láttuk el, a hagyományos rövidítésekkel;<sup>194</sup> a valószínű szövegromlást is jelöltük [!] jellel. A fordítás szövegű; a magyar nevek (például szőlőhegynevek) esetében is megőrizzük a másoló által írt alakot (mai helyesírással), [!] jellel és jegyzettel jelölve az esetlegesen rontott alakokat. A latin szövegben szereplő magyar szövegrészek a fordításban idézőjelben állnak. A *szerző* által írt lábjegyzetek az átírásban és fordításban a főszövegbe kerültek kapcsos zárójelben {}, hogy világosan elkülönüljenek a *modern szerkesztői* jegyzetektől.

<sup>194</sup> *Suprascr.* = A másoló a szöveg fölé szúrta be az adott szót; *Correximus ex...* = javítottuk a másoló téves alakjából; *Scriba correxit* = a másoló javította az adott szövegrészt.



# The Writings of János Matolai about Hegyalja and Tokaj Wine<sup>1</sup>

Áron Orbán



Mátyás Bél's project to scientifically describe Hungary over several thousand pages was a monumental achievement of eighteenth-century Hungarian scholarship.<sup>2</sup> It is a great honor to have been the foremost assistant of this eminent scientist, and János Matolai (ca. 1690–1769?) has proven to be precisely this significant assistant, according to recent research. Traveling across much of the country, Matolai contributed to the description of two dozen counties, and beyond these, he authored several minor works, including maps. This “most industrious assistant” of Mátyás Bél (as Bél himself described him) paid special attention to Hungary's wine regions

<sup>1</sup> This is a relatively detailed summary of the Hungarian introductory study. Footnotes here are only added to persons or works less known to the foreign public.

<sup>2</sup> Mátyás Bél (Matthias Belius, 1684–1749) was a Lutheran pastor, historian, geographer of Hungarian and Slovak origin; he was the most prominent figure of eighteenth-century science in Hungary. In his huge project, the *Notitia Hungariae novae historico-geographica*, he aimed to describe contemporary Hungary county by county.

and vineyards – most notably, the most important wine region, Hegyalja, and the famed Tokaj wine.

In this volume, we have undertaken the edition and annotated translation of Matolai's two writings related to Tokaj wine. The first is the *Viniculturae Tokaiensis membrum chorographicum* ("The Chorographical Section of Tokaj's Viniculture," henceforth *Tokaiensis Draft*), an unfinished copy housed in the Ráday Collection (RC, currently in the Budapest City Archives). The second is the *Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia et qualitatibus* ("Medical-Physical Treatise on the Cultivation, Character, Excellence, and Qualities of Tokaj Wine," henceforth *Disquisitio*), published in the 1744 annual of the academy of natural sciences briefly known as the Leopoldina (Appendix of Volume VII, pp. 1–24). In 1984, Imre Wellmann published translations of both texts in his Bél anthology,<sup>3</sup> but he omitted certain sections of the original texts, and the annotations to the translations were not entirely consistent. In the present volume, we aim to provide a complete and accurate translation with philologically precise annotations. The introductory study is intended to shed light on the origin, structure, and intellectual-historical background of these texts.

In scholarship, few studies focus *directly* on Matolai. In a 1978 article, Pál Hrenkó assessed him as a surveyor and mapmaker. The most significant study is Gergely Tóth's 2007 doctoral dissertation on Bél's *Notitia*, where he dedicated a subchapter to Matolai, demonstrating that he authored even more county descriptions than was previously known. The critical edition series of the county descriptions has further enriched our understanding of Matolai from several perspectives.

## János Matolai and the origin of the texts

János Matolai was born into a noble family in the early 1690s, either in or near Zólyom.<sup>4</sup> He studied at the Lutheran lyceum of Sopron and later attended the universities of Wittenberg and Tübingen. According to sporadic data, he frequently stayed in Sopron between 1718 and 1723, where he connected with Mátyás Bél and joined Bél's ambitious *Notitia* enterprise.

The first step in creating *Notitia Hungariae Antiquae, Mediae et Novae*...<sup>5</sup> was the *Prodromus* ("Forerunner"), intended to preview the grand project by showcasing smaller and larger portions of the *Notitia* as samples. Published in 1723, other "forerunner"

<sup>3</sup> WELLMANN, kiad., Bél 1984.

<sup>4</sup> Zvolen, in Northern Hungary (present-day Slovakia).

<sup>5</sup> The title reflects the first phase of the project, in which historical periods provided the structural principle.

texts have survived in manuscript form, constituting a more comprehensive *Prodromus*. Most sample texts belong to the “Physical” (natural historical) Book of *Hungaria Nova*, and include:

From the chapters on Hungary’s rivers, waters, and spas, two exemplary chapters in the published *Prodromus* (the spas of Vihnye / Vihne, Slovakia, and Szklenó / Sklené Teplice, Slovakia)

*De re rustica Hungarorum*: a long, cohesive manuscript on Hungarian agriculture, drafted by Matolai and revised by Bél (Ms.: RC K.O.10.)

*De re vestitaria et moribus Hungarorum*: a manuscript on Hungarian clothing and customs, again drafted by Matolai and revised by Bél (Ms.: RC K.O.11.)

Texts on Hungarian vineyards and wines. Two texts present a general overview (*Caput de vineis et vino Hungarico generatim*, RC, K.O.8, ff. 6–11 and 12–20; *Historia vinearum Hungariae Inferioris*, Esztergom Cathedral Library, Polit. II, n. 1), along with six texts on specific wines.

Ideally, these texts have three sections: the first presents the historical and geographical background of the given wine region (*membrum Historico-chorographicum*), the second discusses the process of local viniculture (*Oeconomicum*), and the third deals with the properties and composition of the wine (*Physicum*). Below, I summarize the texts on specific wines, excluding copies within the same Ráday manuscript.

(1) *De vineis et vinis Semproniensibus*, on Sopron wine (RC, K.O.12). Only this was published in the *Prodromus*. The first part of the manuscript was written by Bél (ff. 2–32), while the second and third parts were drafted by Matolai with corrections by Bél (ff. 57–75).

(2) *De vino Miskolcziensi* (K.O.8, ff. 34–50), on Miskolc wine, includes drafts of the first two sections. Written by Matolai with some revisions by Bél.

(3) *De vino Sanct-Georgensi* (K.O.8, ff. 52–74), on Szentgyörgy (Svätý Jur, Slovakia) wine, includes drafts of the first two sections. In Matolai’s hand.

(4) *De vino Kőszögiensi* (K.O.8, ff. 76–100), on Kőszeg wine, a complete draft in Matolai’s hand.

(5) For Buda wine, we have a complete draft by Matolai, *Vinocultura Budensis* (K.O.8, ff.120–126), as well as an overlapping autograph draft by Bél (National Széchényi Library, Fol. Lat. 3798).

(6) The *Tokaiensis Draft* (K.O.8, ff. 129–137), the focus of this study, will be discussed further below. It is a copy by an unknown scribe and includes only the first section.

This brief overview reveals that these texts resulted from a collaboration between Bél and Matolai during the “Prodromus period” (up to 1723). In most cases, Matolai drafted the text, and Bél revised and completed it. Matolai’s authorship is

more extensive than previously acknowledged in scholarship (until Gergely Tóth's dissertation mentioned above); the assistant emerges from the shadow of his master.

Unlike the other wine texts, the original *Tokaiensis Draft* does not date from the *Prodromus* period. In the draft, there is a reference to Daniel Fischer's<sup>6</sup> work, *De terra medicinali Tokayensi*, published in Wroclaw in 1732. That same year, Matolai traversed and described Zemplén county. Since he drew on the *Tokaiensis Draft* in his description of Zemplén,<sup>7</sup> we can date this draft to 1732. There have probably been an earlier version, which in this case would have been expanded rather than newly written in 1732. In the introductory study, I have gathered evidence that a similar collaboration likely took place as with other wine writings: Matolai likely composed the base text, which Bél then revised and completed. This was probably the usual "complete," tripartite description of the wine and wine region; however, as we have seen, only the incomplete *Tokaiensis Draft* remains.

In the late 1720s and early 1730s, Matolai traveled across the country in at least three phases, collecting data and writing descriptions of various counties. This work encompassed far more counties than was believed in the twentieth century: according to Gergely Tóth's calculations, Matolai contributed to descriptions of 23 counties (plus the Jász and Kun districts), covering nearly half (!) of Hungary, excluding Croatia and Transylvania. Most pertinent to our study is his description of Zemplén, entirely in Matolai's handwriting, with only minor, negligible revisions by Bél. A comparison of several passages shows that Matolai used the original of the *Tokaiensis Draft* as a source for his description of Zemplén. For example, consider how he summarizes the region's extent in both works:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Tokaiensis Draft</i>, 3. §:<br/> <i>Montanorum ergo seu Tokaiensium vinorum nomine veniunt heic omnia illa, quae a monte Tokaino, hinc in Tarczai, Zombor, Mad, Tallya usque ad Szantonem vicum milliariibus duobus ad Septentrionem; illinc tribus ad orientem aestivum in Keresztur, Szegbi, Benye, Liszka, Tóltsva, Zsady, Olaszi, Patak usque Uybellynum melioriibus clivis gignuntur.</i></p> | <p>Comitatus Zempliniensis Pars generalis, Membrum Physicum, 11. §:<br/> <i>Sed huius tamen nomine, non ea tantum, quae oppidi Tokaj terrenum, universi montes, a Tokaiensi hinc ad vicum Szanto, milliariibus duobus, illinc tribus, ad oppidum Ujhely porrecti, praestantioribus clivis gignunt, intelliguntur.</i><sup>8</sup></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

<sup>6</sup> Physician and naturalist (1695-1746) from Késmárk (Kežmarok) in Northern Hungary. Among other works, he was author of *De Terra medicinali Tokayensi...* (Wroclaw, 1732).

<sup>7</sup> Edited in: TÓTH et al., szerk., Bél 2018, 95-229.

<sup>8</sup> TÓTH et al., szerk., Bél 2018, 127.

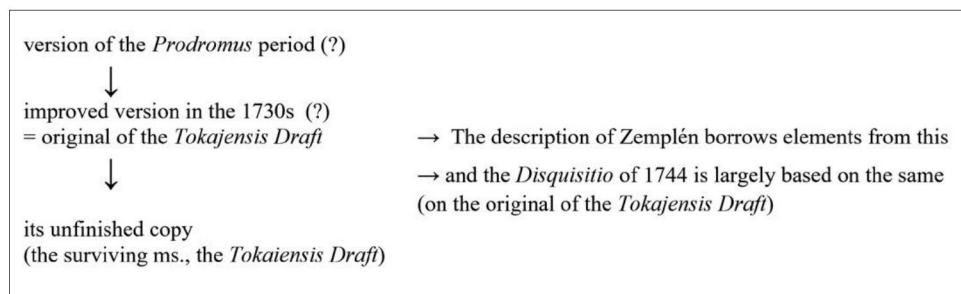


The settlements and even the distances are the same in the two passages, and several other parallel passages can be found.

After the texts of the early 1720s and early 1730s, the *Disquisitio* was published in 1744 in the annual of the Leopoldina (*Acta physico-medica... exhibentia Ephemerides*, Vol. VII). This is the first and only publication that explicitly bears Matolai's name. The foreword is addressed to Johann Jakob Neuhold (1700–1738), “doctor of philosophy and medicine, chief physician of Sopron city, and member of the *Academia Naturae Curiosorum*” [the Leopoldina]. Neuhold is revealed to have been the intermediary who facilitated Matolai's text's inclusion in the annual. Since Neuhold died in 1738, this provides a *terminus ante quem* for the origin of the *Disquisitio*; additionally, since several sections draw upon the *Tokaiensis Draft*, the *terminus post quem* is 1733. Both Neuhold and Matolai were protégés of Bél in the 1720s and likely knew each other by 1723. Matolai used this connection in the mid-1730s to secure a prestigious platform for his *Disquisitio*. In the foreword, he cites as a reason for publication the ignorance and misunderstandings surrounding Tokaj wine, even within the wine region itself. Although there were earlier writers on the subject, they lacked thoroughness (he may have been referring primarily to Paul Keler's *Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn*, 1731). Another, implicit motivation for Matolai's publication might have been certain tensions with Bél, his former mentor, as scholars have suggested based on several letters. Matolai may have wished to step out from under his mentor's shadow and publish under his own name.

As shown in the table in the introductory study, the 25 chapters of the *Disquisitio* reflect the same three aspects observed in the other wine writings: *Membrum historico-chorographicum*, *Membrum oeconomicum*, and *Membrum physicum*. Chapters 1–12 of the *Disquisitio* provide a brief introduction to the wine's name, a historical overview, and the geographical and climatic characteristics of the vineyards. Chapters 13–21 describe the viniculture process from planting to storage and wine trade. Chapters 22–25 discuss the excellent qualities and healing properties of the wine. The *Tokaiensis Draft* contains only the first *membrum*, which closely aligns with Chapters 1–12 of the *Disquisitio*, allowing us to confidently assert that the *Disquisitio* is based on the original version of the *Tokaiensis Draft*.

In summary, the relationship between Matolai's various Tokaj writings can be represented as follows:



## The main themes of the two Tokaj writings

The chapters of both writings can be divided into five thematic units. Two of these – vine cultivation and winemaking, and the characteristics of the wine – are only present in the *Disquisitio*; they must have been in the original of the *Tokaiensis Draft*, but we only have a fragmentary copy. This copy (the first *membrum*) and chapters 1–12 of the *Disquisitio* address the following three aspects: the history of Hegyalja;<sup>9</sup> the geography and local conditions of the vineyards; and the *aurum vegetabile*. As previously mentioned, the two texts overlap significantly, but the same topics are often treated with varying levels of detail. Here, I will not indicate the sources, as these can be checked in the introductory study.

### 1. A short overview of the history of Hegyalja.

Such an overview was required in the first *membrum* of each wine writing in the system introduced by Bél. However, very few sources were available in the 18th century. Accordingly, in chapters 4–6 of the *Tokaiensis Draft*, Matolai uses sporadic references by classical authors regarding early vineyard plantations, though he actually draws on Paul Keler<sup>10</sup> and János Magin.<sup>11</sup> Additionally, he gathers historical references from humanist chroniclers regarding Hegyalja, from the time of King Stephen's state foundation to Rákóczi's<sup>12</sup> War of Independence. In the *Disquisitio*, Matolai is not constrained by the "historical-chorographical" framework, so only a few general sentences appear in chapter 11. Overall, these historical overviews

<sup>9</sup> Hegyalja is the Hungarian name of the Tokaj wine region.

<sup>10</sup> Wine merchant of Toruń, author of the *De vineis Ungariae* (KELER 1712), which had further versions.

<sup>11</sup> János Magin or Ján Baltazár Magin (1681–1735) was a Catholic parish priest and canon at various places in Northern Hungary.

<sup>12</sup> Francis II Rákóczi (1676–1735).

are quite superficial, but given the 18th-century context and the absence of local historiography, the author cannot be faulted.

## 2. Geographical factors

Geographical factors (in the broad sense of the term) dominate the *Tokaiensis Draft* and the corresponding chapters of the *Disquisitio*. Matolai first clarifies the concepts of Tokaj wine and Hegyalja, defining which settlements belong to the region and which do not. More importantly, he presents the region according to three classes of vineyards, indicating which hillsides (with modern Hungarian term „dűlők”) belonged to each settlement and how they could be classified (a full overview is only available in the *Tokaiensis Draft*). This provides a valuable source for local and vinicultural history: Matolai records Hungarian names of hillsides that have since changed or disappeared, though some names are distorted by scribal error, and 18th-century orthography is inconsistent. He also analyzes factors that influence the quality of the yield on a given hillside, such as sunlight, rainfall, landscape and geographical situation, and soil composition. The “best” settlements, like Tokaj, Tarcal, and Mád, feature first-, second-, and third-class hillsides – naturally, there is some subjectivity in Matolai’s classification, but his ranking of hillsides reflects the general opinion of the time.

He also discusses general factors affecting yield in Hegyalja. Most important is the beneficial effect of the sun; he also examines the effects of air or *aether*, situation and terrain, and soil composition. He draws on contemporary iatrochemical ideas (e.g., F. Hoffmann, J. Komáromy) but doesn’t delve into detail; instead, his approach reflects classical agricultural writers (primarily Columella and Palladius) and practical, personal experience. Matolai devotes particular attention to the soil, observing one by one the components that make it so fertile for vines. In the *Disquisitio*, he lists possible threats to grapes: soil erosion, drought, frost, hail, and various birds and insects. Nearly every year, some form of damage occurs.

## 3. The legend of aurum vegetabile

The legend of aurum vegetabile (gold as part of a plant, chapter 15 in the *Tokaiensis Draft*, with occasional references in the *Disquisitio*) fascinated locals and both foreign and Hungarian scholars. During the 17th and 18th centuries, stories circulated about golden grains, tendrils, bunches, and threads that supposedly formed part of grapes or vines. By the end of the 18th century, these legends were dismissed by serious scholarship. Matolai (and Bél) clearly showed interest in these stories. Based on written sources, Matolai recounts several stories: for instance, how a golden bunch of

grapes was found on the Aranyas hillside of Tokaj and sent by Rákóczi to Emperor Peter of Russia, or how Martin Frankenstein<sup>13</sup> possessed grapes with small golden grains. Matolai draws on contemporary, scholarly literature, which includes critical views against the legend (notably by Johannes Raymann, physician of Eperjes/Prešov). He does not take a stance, merely presenting the stories and the issue as was typical in contemporary science.

#### 4. Viniculture and varieties of grapevine in Hegyalja

Viniculture and varieties of grapevine in Hegyalja have an extensive scholarly literature, yet Matolai's chapters on these topics in the *Disquisitio* have received little attention. Matolai describes the vinicultural process step-by-step, from planting through pruning, staking, "homlítás" (a method of propagation), the initial pruning, further staking and pruning, to the autumn harvest, the making of *aszú*, fermentation, storage, and a few words on wine trade. Some methods known since the sixteenth century are omitted (such as injecting the vine stock), but we should remember that this is the *Disquisitio* text, and a longer description likely existed in the missing second *membrum* of the *Tokaiensis Draft*. Matolai's text contains some errors; for example, sources do not support his claim that pressed wine (sajtoló bor) is better in favorable years, while pure wine is better in unfavorable years. Generally, however, this is a reliable overview of the entire process, and it is the most detailed to date for several stages. In a distinct chapter of the *Disquisitio* (chapter 13), he lists and evaluates grape varieties, providing names (in Latin, Hungarian, and occasionally German or Greek) and often describing their main characteristics, as well as their suitability for *aszú* production. This reflects Matolai's practical knowledge, likely enhanced by his 1732 field trip in Zemplén county. According to him, the two finest varieties are furmint and albula (*Fejér-szőlő*), while "gohér" is best as a table grape. He names fifteen varieties in total but suggests there are many more. When a grape name differs from what he gave in another of his vinicultural writings, he attempts to reconcile them: for example, furmint "was called *tumidula* (hólyagos)" in the *Prodromus* (though later experts consider *tumidula* a subtype of furmint). Naturally, Matolai's overview is somewhat subjective; Paul Keler, for instance, also listed fifteen varieties, though only about half overlap with Matolai's.

Informing us about viniculture in Hegyalja, Matolai did not rely on books extensively. Although he occasionally cites Raymann, there is no evidence he used other scholars like Keler. Classical authors are among his references, with quotes

<sup>13</sup> Physician of Eperjes/Prešov in the mid-seventeenth century.

from poets like Virgil and Ovid, and agricultural writers like Varro and Palladius. He often traces Hungarian terms back to Latin, such as *homlítás*, which he derives from *humiliatio* (“making lower”), though modern scholars suggest a Finno-Ugrian origin for the term. Despite minor errors, his work reveals an expert overview of viticulture by someone with considerable practical knowledge, making it the most detailed description of the cultivation process in vinicultural literature up to that time.

## 5. The components of wine

The components of wine, its chemical reactions, and its positive and negative effects were dominant themes in 17th- and 18th-century wine treatises. Among Hungarian authors, the best example is János Komáromy’s<sup>14</sup> 1715 treatise on Sopron wine. The essence of wine was called *spiritus ardens* or *phlogiston* – what we would now call alcohol, though people of the time saw its spiritual and material aspects as inseparable. Another key concept was the three primary characteristics of wine: color, fragrance, and flavor (*color, odor, sapor*, or COS). These themes were treated in the third, *physicum* or *physico-medicum* sections of the vinicultural writings of the *Prodromus* period.

This third section is missing from the *Tokaiensis Draft*; the original may have addressed these topics similarly to other *Prodromus*-period writings. However, the *Disquisitio* offers relatively little on this subject: only four short chapters (22–25) discuss it, and much of the content consists of laudatory verses. In chapters 22–23, Matolai briefly mentions *spiritus ardens* and COS but soon concludes with wine-related quotes from László Turóczi’s<sup>15</sup> popular poem on Upper Hungary.<sup>16</sup> The golden color, pleasant fragrance, and sweetness of Tokaj wine surpass everything – the fragrance of every oriental flower, the flavor of Falernian wine. Similarly, in the last two chapters, Matolai briefly surveys the primary positive and negative effects of wine, though more superficially than in parallel sections of other treatises. The text ends with quotations from Ovid and Turóczi, praising wine’s capacity to lift spirits and drive away illness.

<sup>14</sup> Hungarian physician (1692–1761) in Sopron and other Western Hungarian places.

<sup>15</sup> Hungarian poet, teacher, priest (1682–1765).

<sup>16</sup> Turóczi 1719. „Upper Hungary” („Felső-Magyarország”) meant the eastern part of Northern Hungary.

## Conclusion

Although Matolai was connected to academic scholars and occasionally referenced contemporary works, his treatises are not primarily medico-physical. His expertise lies in his practical skills, his familiarity with the region, and his knowledge of viniculture. The two surviving Tokaj writings complement each other well. It is likely that the original *Tokaiensis Draft* contained all three sections, with details that were not included in the *Disquisitio* and are therefore lost to us. The strength of the two surviving works lies in the geographical survey of the wine region, listing all vineyards belonging to the settlements, and the detailed presentation of the vinicultural process from planting to storage.

# Viniculturae Tokaiensis membrum chorographicum.

De origine, fatis, situ, natura, diversitate, virtute et  
impedimentis vinearum Tokayensium.



## §. I.

### *Proëmium.*

Si qua res alia decantata per terrarum orbem est, vinum Tokayense in primis ad omnes terrae plagas aestimatione sui pervenit. Inde poeta Cassoviensis<sup>a</sup> {a) in Effigie superioris Hungariae comitatum} haud immerito canit:

*Qua moriens Titan, oriens qua frena retorquet,  
Quave mari tectis influit Ister aquis,  
Et qua perpetuo non notas frigore gentes  
Saeva pruinosa Parrhasis ira premit.  
Quaque inflammatae cumulos rapit Auster arenae,  
Huius cunctorum fama per ora volat,*

nempe vini Tokayensis. Nec immerito, inquam, nam tantae laudis tantaeque virtutis est, quantam nusquam aliud, neque gustus gratia, neque generositate possit superare. Id vero uti diversissimi generis est, ita nemo fuit adhuc, qui veram eius indolem verumque discrimen orbi erudito demonstravisset. Eapropter multi Tokayense appellunt, quod non est, contra negant multi, quod eo spectat. Ut igitur de utroque genuine quisque possit informari; dabimus nos vini huius originem, locum, varietatem; dabimus colendi modum et diversitatem, dabimus denique formam et virtutem.

## §. II.

### *Notio vini Tokayensis.*<sup>1</sup>

Originem vini huius indagaturis occurrit nobis ante omnia, quoad ortum loci, nomen Tokayense a Tokayno assumptum, quod olim castro clarebat in confluente Bodrogi et Tibisci satis celebri, hodie vero oppidum solummodo est, fama sua multo vilius, quippe aedium et incolarum paupertate pressum; nobile tamen ortu, solo virtuteque vini per orbem terrarum decantati. Ab hoc ergo loco vinum Tokaiense nomen accepit, sive quod heic primo omnium innotuit, sive quod mons Tokaiensis praecipuus inter illos est, quibus hoc vinum gignitur, sive quod tota regio vini tam nobilis ferax communi hoc nomine gaudet et longe lateque audit Tokaiensis. Alioqui adpellatur etiam submontana, ut et submontanum vinum. Universim namque hanc per oram vinum hoc vocatur *submontanum*, Hungaris *Hegyallai-bor*, quod alibi Tokaiensis nomine increbuit. Idem quoque *Superioris Hungariae vinum* passim nominant indigenae, praesertim qui Danubium accolunt. Illic certe communiter Hungaris *Felföldi-bor*, *Ober-Ungar-Wein* Germanis dici consuevit.

## §. III.

### *Loca illa, quibus nomen Tokaiensis seu Submontani vini competit.*

Montanorum ergo seu Tokaiensium vinorum nomine veniunt heic omnia illa, quae a monte Tokaino, hinc in Tarczal, Zombor, Mad, Tallya usque ad Szantonem vicum miliaribus duobus ad Septentrionem; illinc tribus ad orientem aestivum in Keresztur, Szeghi, Benye, Liszka, Tóltsva, Zsadany, Olaszi, Patak usque Uyhellynum

<sup>1</sup> A fejezetcímek a kéziratban ugyanúgy a főszöveg mellett, a fejezet első sorához igazodva szerepelnek, mint ahogy a nyomtatványokban szoktak szerepelni.



melioribus clivis gignuntur. Ea enim serie loci hi utrinque sese excipiunt subsuntque clivis montium per latera fructus parum diversi vite contextis. Sunt ecquidem, qui huc vina Patakina atque Uyhellyna referre nolunt; sunt et qui Szerenciensia adiiciunt. Nimirum, prouti quis vel possessionis vel gustus amore ducitur, ita vina orae huius aestimat. Sed cui veri iustique aestimatio cordi est, is nequit id privare laude vini submontani, quod in clivis Patakinis et Uyhellynis meliore solo et coelo gigni suevit; tametsi omnino plura reiiciantur ad fructum viliorem. Nemo etiam diffitebitur Serentsino quoque nonnunquam nonnihil vini venire nobilis omnino et Tokaino, quod vilius est, gustu quasi supparis, sed quod tamen virtute nunquam eidem comparari poterit, tantum abest, ut fama eadem dignum sit.

#### §. IV.

##### *Primi vinetorum submontanorum consitores.*

Quidquid huius rei sit, facilius est definire, quae vina illa Tokaiensis gloriae, quam quo autore consita sint. Ante Probum Caesarem reperio fere nullum, qui vitis in Pannonia fecisset initium vel copiam. Eiusdem exemplo omnes postea vineas Pannoniae plantatas ambiget nemo, qui intelligit Romanos eam regionem excoluisse. Horum autem vestigiis quum et<sup>2</sup> gentes aliae, quae in Pannonia miscebantur, insisterent, non potuerunt non et huic orae tam nobilis geniminis plantationem inferre; praesertim dum viderent ei hoc tractu coelum solumque favere. Ii autem qui fuerint, haud liquet, nisi generatim credas colonos ea aetate nobiliores, Gothos nempe et postea Hungaros.<sup>b</sup> {b) Gothos Germanorum gentem cerevisia usos scribit Tacitus, De moribus Germ. Idem et de Pannoniis, ibidem.} Jazyagas certe vini usum ignoravisse, ex potu ipsorum, qui liquore Zyti seu ordei fiebat,<sup>3</sup> luculenter alias demonstratur.<sup>c</sup> {c) Conf. libellus, quem anonymus inscripsit, murices nobilissimae, Diaetae Poseniens. Script. sine Apologia pro I. Comitatu Trenchiniensi. p. 83. 84. seqq.} Eodem genere potus utebantur etiam Scythae, Gothi et nationes aliae, donec vini nobilitatem Romanorum, uti dictum est, documento addidicissent. Quum vero Romani ipsi regionem hanc praesidiis frequentarent, vel ipsimet vitis cultionem intulerunt vel horum exemplo Hunni et reliqui aetatis illius meliores, uti diximus, incolae.

<sup>2</sup> Et *suprascr.*

<sup>3</sup> *Correximus ex fribat.*

## §. V.

### *Quo ordine locorum plantabantur vineae submontanae?*

Primo et ante omnia vitem in monte Tokainio plantatam esse partim ex nomine colligi potest, partim terreno. Solum enim viti nusquam congruum magis invenire poterat, qui eiusdem genium intellexit. Nam et feracissimum est et ita coelo subiectum, ut clementi eius obiectu non possit non gignere fructum nobilem, generosum et optimum. Atque quod id primo omnium fructu vini innotuit, non solummodo ipsummet Tokaiense postea vocabatur, sed nomen id communicavit etiam cum aliis, quae in ea regione post plantari coeperant. Proxime autem post Tokayenses Tarczalinus vitem seruisse ob contiguam vicinitatem credimus. Subsunt enim hi eidem monti ab occasu, sicut illi ab oriente. Inde Zomborinos colles, quia proximos, consitos esse ex facili colligi potest, reliqui vero pro ea, qua sunt serie, subcisivis annis plantabantur.

## §. VI.

### *Fata vinearum submontanarum bellis et pace.*

Plantatae sic vineae submontanae variis belli et pacis temporibus durissima sunt expertae fata. Quid eisdem belligerante<sup>d</sup> {d} Conf. Bonfini lib. III. Dec. II. f. m. 208. sig. idem Dec. II. lib. IV. f. 233.} hoc tractu D. Ladislao acciderit, ignoratur. Sed Bela IV. regnante Tartari has vineas sive funditus destruxerunt, sive desolarunt tantum.<sup>e</sup> {e} Idem dec. II. lib. VIII. f. 298-331.} Neque dum aetate Ladislai IV. restaurari poterant Cunis omnia igni ferroque vastantibus.<sup>f</sup> {f} Idem ibidem f. 305. seqq.} Etsi vero postea regibus regno felicius moderantibus restitutae sunt, tamen iterum reciderunt in iniurias, dum Wladislaus et Albertus de Hungaria inter se digladiarentur; diserte enim Istvánffyus:<sup>g</sup> {g} lib. II. f. 12.} *Albertus inquit, rupto seu neglecto foedere nuper pacto Cassoviae obsidioni imminebat nobilissimamque illam et totius Hungariae fertilissimam generosissimi vini proventu<sup>4</sup> regionem omnemque inter Cassoviam et Tocaïum<sup>5</sup> tractum, in quo iucundum Liberi patris cum Cerere certamen est, rapinis et praedis exagitabat; ac cum Vindemiae tempus esset, duo millia et eo amplius doliorum<sup>6</sup> vini dulcioris per vim ademta, in Poloniam miserat; reliqua in usu belli reservaverat; ita, ut novae frequentesque quaerelae ad Wladislaum de illius hostilibus iniuriis quotidie perferrentur.* Parem vim fere intulerunt vineis Telekessius et Dessöfyus, cum ille Sárospatakianam, Tokaianam ille oram premeret<sup>h</sup> {h} lib. XX. f. 252.} 1559. Anno autem altero sterilitas vineas

<sup>4</sup> Correximus ex proacutu.

<sup>5</sup> Correximus ex Tocaian.

<sup>6</sup> Correximus ex delicium.

pressit submontanas, *quum emergentes e vitibus gemmas frigidiores ad nonas Maias anni superioris pruinae praeter solitum exussissent*.<sup>i</sup> {i} idem lib. eodem f. 258.} Annis 1566. et 1567. mox Tartari, mox Turcae, Sigismundi auxiliares, regioni vim intulerunt<sup>k</sup> {k} item lib. XXIII. f. 311. et f. 328.}, ut de vastationibus, quae annis 1605., 1619., 1644., 1661., 1672., 1685., 1697. et 1703., mox ab hoste, mox a milite Caesareo vineis his illatae fuerunt, taceamus. Certe Rabuthinus, quum ex Transilvania Cassoviam peteret, hac transiens haud modico vindemiae dispendio tractum praecipue Talyensem et Radkiensem adflixit.

## §. VII.

### *Qualis situs vinetorum?*

Caeterum vineta coelo nulla melius obiecta sunt alia. Nam uti montes ibidem late patentibus campis a meridie ubique abrumpuntur, ita omnes Austro suos clivos obvertunt et perpetua solis adfusione quasi ridentes planam illam Bodrogi atque Tibisci regionem respiciunt perpetuisque aestibus tosti vitem quasi materno sinu et hospitio excipiunt. Et quamvis pro sinuum diversitate clivorum quaedam latera obversa sunt in occidentem, alia vero in Septentrionem, tamen potiora spectant in meridiem sive hyemalem sive aestivum. Atque huiusmodi situm Romani quoque, primi vinearum in Pannonia cultores, adamarunt.<sup>1</sup> {l} vid. Columella, Palladius, Varro, alii etc..}

## §. VIII.

### *Soli diversitas.*

Quemadmodum coelo, ita gaudent vineta submontana solo etiam tota regione optimo. Id tamen non rudioris generis est, sed aliud quidem molle et resolutum, albidum magis, quam pullum seu rubellum, quamvis neque sabuli, neque argillae, sed cinerum aliquam potius agnoscat similitudinem. Eiusmodi humum mons Tokay et Tarczallinus ostendit. Totus enim molli atque albicante terra tegitur, quamvis inferne sit lapideus. Itaque ab intimo lapide et humorem accipit tellus et virtutem, praesertim qua glarea et lapillis ab intima rupe decussis permiscetur. Eiusmodi permixtum solum Tokaienses et Tarczallini praecipua quadam laude in colenda vite extollunt. Sed aliud etiam, quod optimum solum habetur, idemque est non tam resolutum et molle, quam solidum, durum, sed pingue. Indigenis *Nyirok* vocatur, i. e. terra quasi picea, compacta, densa, spissa et tantae soliditatis, ut, quum pastinatur, non modo difficulter

immittat bipallia, sed etiam adhaereat eisdem picis instar, non sine labore a<sup>7</sup> ferro separabilis. Haec etiam duum est heic generum, alia pulla, rubella alia, utraque pinguis et ferax, sed haec illa viti gratior. Huiusmodi soli species ubique heic laudem maximam meruit locumque, quo est, praecipua vini generositate perennitateque commendat. Et quamvis hac regione submontana occurrit, hinc et illinc tamen uberius, praecipue in agro Tóltsvensi, Zomboriensi, Tállyensi et Liskano, ut alios taceam. Est etiam istis in locis soli genus aliud, aequae praestans, sed feracius, quam nobilius, quod incolae vocant *Kovátsos*, hoc est siliceum, quippe saxosum, durum et difficulter perfringibile. Eiusmodi occurrit omnino in clivis, itidem passim Tóltsvensibus, plus in Vámos-Ujfalú, Lízka, Bénye, Máda et Tállya, in quorum his locis ultimis miscetur et lapis rubeus, friabilis tamen et topi fragilitati suppar. Reliqua saxa et lapides, quibus terra submontana intermiscetur, nec atrii sunt coloris, nec albi, sed potius cinerei, duriuscula quidem concretionem, sed tamen friabili. Intersunt et silices rubri et in his jaspidis multa indicia, quemadmodum id circa Tóltsvam observavimus. Sed hoc genus lapidis non tam promovet proventum vinearum, quam aliquantisper ornat. Est et genus soli pullum, pingue vitique favens, sed quod ubertati magis vindemiae, quam inseruit gloriae. Ceterum terra submontana alibi est fontibus et rivulis crebrioribus irrigua, uti in Bénye, Máda, Patak et Ujhely, alibi vix unum alterumve fontem emittit, uti in monte Tokaino et Tarczallino. Eiusmodi regione solum lapide et glarea intermistum<sup>8</sup> humectari necesse est.

## §. IX.

### *Divisio seu classificatio vinetorum submontanorum.*

Visa itaque soli coelique submontani qualitate sequitur, ut demonstramus, quae terrena meliora, quae viliora et in quot classes possint disperti.<sup>9</sup> Nam non omnia et heic excellunt fructu, sed aliis alia praeestant vel postponuntur. In utrisque melioribus et vilioribus tanta diversitas est, ut a nullo mortalium adaequate queat definiri. Certe illa etiam, quae optima, ita inter se discrepant, ut aliud alii antecellat. Sic et in illis, quae deterius notae sunt, habetur discrimen utilitatis. Eapropter, quam in millenas classes possint dividi, nos in tres tantum omnia dispertimus.<sup>10</sup> Atque ad classem eequidem primam referimus terrena illa, quae omnibus in illis locis, quos ad Tokaiensem regionem spectare diximus, principem proventus et virtutis generositatisque et suavitatis laudem merentur, praecipuoque quodam iure et coestimari

<sup>7</sup> *Correximus ex ac.*

<sup>8</sup> *Correximus ex intermistum.*

<sup>9</sup> *Correximus ex dispesci.*

<sup>10</sup> *Correximus ex dispescimus.*

solent et distrahi a peregrinis. His, quae posteriora paullo sunt, sed aequae virtute pollent, tametsi pari dulcedine et suavitate destituantur, recensemus loco secundo seu ad classem primae proximam. Tertiae classis nobis sunt, quae utique a regione Tokaiensi gignuntur, sed quod virtute et gratia neutris priorum accedere possunt, pretium et cupiditatem exterorum fere amittunt, ideoque domo magis, quam foras distrahi debent et consumi.

## §. X.

### *Classis primae promontoria.*

Sed ut classis primae seriem paullo adcuratius adponamus, dicendum erit, quo ordine semet promontoria submontana subsequantur et quos clivos teneant principe vino madentes. Promontorium omnium princeps Tarczallense, negabit nemo, qui novit, quod eidem ab omnibus submontanis ipsisque Tokaiensibus praecipua palma defertur. Etsi namque terrenum<sup>11</sup> Tarczalliense eodem monte, quo Tokajense est, tamen Austrum melius subit et ab Aquilonibus tutius obverso monte praeservatur. Saltem potiori loco est in latere montis Tokaini, quod Mézes-málé nominant. Itaque heic etiam clivi praecipui sunt, qui obversi in meridiem perpetuo sole torrentur. In his situ et spatio excellit clivus Caesareus decantatissimus ille, quem vocant *Szarvas*. Amplissimus enim est et latere dextro depressior, tuta ab omnibus vitiosis ventis vite, meridianum solem respicit maximamque albulae vitis copiam et fructum dulcissimum omnium profert. Huic praeferunt *Cserfasum* clivum ei aliquot tantum vineis interiacentibus vicinum, non tamen tam ob vini fortitudinem, sed gratiam. Itaque ex hox pro mensa Caesaris conficere etiam malunt absynthiten. In eadem regione sunt Thurzonides et quos vocant accolae *Lajtrom*, *Szilvölgy*, *Deák*, et qui versus oppidum porriguntur, *Királymal*, *Agyák*, alii; reliqui *Csuka*, *Köbánya*, *Tarczi*, *Paxi*, *Bigé*, *Görbe*, *Baráth*, *Arokháti*, *Fonás*, *Baxó*, licet illos vini gloria et nobilitate non plane attingant, pari tamen solo sunt, parique coeli benignitate fruuntur, neque ipsis postponi debent, quandoquidem et hi classis primae famam tuentur.

His proximum, eodem monte est terrenum Tokayense, quod, quo propius accedit Tarczaliensi in meridiem, eo meliore fructu emanat. Ibidem clivi, qui ad classem hanc referuntur, sunt *Kis-mézes mál* seu Kunhegy, item *Kocság*, *Kendös*, *Nagy-Szölő*, alii, neque minus aestimantur, qui recedunt, *Paxi*, *Gyöpös*, *Németh-Szölő*, *Barat*, *Szerelmi*, *Tapasztó*, *Bornemisza*, reliqui. Nam neque loco viliores sunt, et pari coeli clementia semper foventur. Tokaiense terrenum subsequitur sui loci *Zomboriense*, virtute tamen coaequat, praecipue in clivis, quos nominant *Tsatkak*, *Hangács*, *Virginas*,

<sup>11</sup> *Correximus ex terrenam*

*Laios, Zombory-Kiraly, Disznó-kő*, alii, qui sub Austro sunt et solo gaudent feraci et generoso.

Post Zomboriense nescio, Talyense ne referam, an Toltsvense, utrumque enim proventu vini generosissimi est, quamvis hac aetate Toltsvensi magis inhient mercatores. Saltem nostro tempore Poloni nusquam alias vini maluerunt mercaturam, quam in Toltsva. Excellunt tamen Toltsvensi agro clivi, quos vocamus *Cziroka, Gyoparos et Kupatka*, ut plures taceam. Hi enim tam nobili subinde effluunt vino, ut nec Tokaino cedat, nec Tarczallino, sive dulcedinem spectes, sive perennitatem. Solo sunt hi duriusculo et veluti picea spissitate opportunaque solis meridiani favori obversione subsunt, quum nec alter [!] erigantur et aquilonis [!] obiectu montis subterfugiunt. In Tallyensi autem agro Patocs erectus clivus in summo paullum acuminosus, alter depressior, sed contiguus in via Szantoviensi *Dongó*, cui iungitur reflexo<sup>12</sup> sinu *Hegyes*, erectior iterum paullo succedit *Bányar*, in quo vitem auro lupuli similitudine incinctam, quae postea gazophilaceo Viennensi illata<sup>13</sup> erat, percepimus esse repertam. Hoc dein quasi abrupto succedit rescissus *Hasznos*, tum *Bohomalya*, ex eodem nexu *Tökös-mal*, qui proxime versus oppidum accedit et ibidem iterum rescinditur. In his humus mollis est, albula passim et nigricante quopiam saxo friabili interstincta, tam generosae virtutis, ut quatuor hi clivi Patocs, Dongó, Banyász et Tökös toto terreno Tallyensi nobilissimo fructu emanent et quamvis, quod praecipuum est in monte Tokaiensi, haud superent, optimo tamen Tolcsvensi comparantur.

Ea proximo et situ et pretio excipiunt Madensia praesertim, quae ad Mád oppido adsurgentibus in ortum, clivis gignuntur. Eorum proximus est clivus *Percze Hegy*, tum *Nyulaszó*, mox ab eius latere mons *S. Thomae*, post pruneto et rivulo interiectis *Kővágó*, dein *Királyhegy*, denique a calce Betsek. Ad hanc classem referimus haud immerito ex Szegiensibus clivis, *Neczpestum* seu *Méz-pestum*, ex Liskzensibus *Előhegy*, pariter *Előhegy* ex Zsadanensibus, ut reliquos praeteream. Omnibus enim his locis, quos retulimus, plures sunt clivi, qui ad hanc classem referri possent, sed percensere eosdem nec institutum permittit, nec necessitas.

## §. XI.

### *Classis secundae promontoria.*

Ad classem posteriorem seu alteram a priori referimus in terreno Tarczaliensi, quae ab Austro in occidentem inclinant et pro diversitate sinuum diversis quoque nominibus adpellantur, ut *Nagy-Czeke, Peröcz, Só-haió, Nagymondolás, Kis mondolás*,

<sup>12</sup> *Correximus ex reflexo.*

<sup>13</sup> *Correximus ex illa.*

*Kis-Czeke, Nagy-vati, Fekete-hegy*, quamvis et in his *Kis-mundolás* et *Kis-Czeke* praecipui sunt et omnes sui ordinis vini generositate antecedant: sicquidem et hi coeli favorem meliorem experiuntur; sed in illis etiam, quae latus montis in Septentrionem obversum tenent, respiciunt quaeprimam in meridiem et mediae classis vini gloriam merentur, cuius numeri sunt *Kis-Csemete, Bodom, Zombori, Elöhegy*.

In Tokaiensi solo spectant huc, quae in orientem vertuntur et toti, qua longum est, oppido supereminent. In his tamen etiam fructus laude praeceunt clivi<sup>14</sup> *Kis-Ősze* atque *Zugo*, quamvis et his antecellant *Aranyas* et *Melegódal*, quippe qui adeo fructu nobili pollent, ut et illos, qui prioris classis sunt, exaequent pene. Ceterum ex ore habemus pastoris Helvetici Octogenarii in Aranyas, vinea parochiali, repertum esse in motibus Rakóczianis, primo acinum purum aureum oblatumque Francisco Rakóczio et ab hoc Petro Russorum exmissum, deinde racemum quoque integrum aureis uvis occurrisset, datumque Steinvillio legionis Caesareanae praefecto. Eiusmodi autem auri iudicia plerumque his in vilioribus clivis apparere adfirmarunt accolae.

In agro Tóltsvensi mediae classis gloriam commerentur *Elöhegy, Várhegy, Nagykö, Bikódal* et si qui sunt in vicinitate alii, tametsi et huic priorem classem adtingant vera nonnulla, si<sup>15</sup> coeli faventiorum experiantur clementiam, solum ubique resolutum est et pingue, silice rubro permixtum, in quo silice iaspidem quoque asseverant peritiores. Zomborenses mediae classis sunt *Hegymegy, Hartsa, Kóporos* et inter hos praecipui *Meszlató, Galambos, Szemere* et alii, partim in occasum, partim septentrionem obversi. In Tállya, post Tökös-mal, modice viae tramite interiecto, *Remete-hegy* altius se erigit, eique succedit *Sashegy*, et rursus humilior alius *Nyergeshegy*, qui recta ab oriente aestivo in oppidum despiciunt, et quod sinu ibidem facto clivos sub Austrum immittunt, ibidemque iterum collem alterum, Palota dictum, erectis versus oppidum clivis obiectum habent, depressa ibidem et veluti interclusa concavitate, solum meridianum vehementer plane incendunt. Ea propter gloria prioribus pares quidem haud sunt, sed nihilominus tamen ubertate illos etiam superant, totoque terreno Tállyensi feracissimi habentur.

In foro *Madensi* prioribus addi debent iugae *Bissalmás, Höldvölgy*, quae oppido supereminent ab occasu; reliqui his vicini *Köves, Kishegy*, et quem in prima classe diximus, *Percze* atque *Sarkad*, mediae classis vineta sunt. Ad hos et Keresztúrienses referas, quos vocant *Csókamal, Saigó* et *Kakas*, quippe quorum fructus, dum maturuit, vim Tokaiensis, classem mediam exaequat saepe, interdum et superat. Neque contemnendus est *Kövágó* et *Messzelató*. Huc etiam pertinent, quae in clivis Benyensibus, pago obiectis, meliuscule gignuntur, ita tamen, ut hei etiam alter alteri fructus vini praestantia antecedit. Nam in Austrum obvertuntur, fructu gaudent optimo, eoque spectant clivus *Tóltsva, Verrő mál, Zsabas*, ceteri. In Szegi huc adnumeratur

<sup>14</sup> Clivi *suprascr.*

<sup>15</sup> *Correximus ex si si.*

*Somos, Poklos, Hosszúmal*, atque *Várhegyi*, non minus et *Liszkenses, Vamosujhelienses et Zsadanienses, Olasziensesque*, prioribus paullo viliores, sed aequae nobilissimo, ut reliquos praetereamus. Neque ab hac classe excludi debent clivi Patakiensium meliores, cuiusmodi sunt *Szegfő, Darró, Hosszúhegy*, vicini Olasziensibus, et tali coelo soloque, quale vinum huius classis aequae requirit.

## §. XII.

### *Tertiae classis vineta.*

Postremae notae vineta in terreno Tarczalliensi sunt *Nagy Temető, Farkas, Baiusz, Kis-Baiusz, Vinnai, Püspeki, Porczy, Nyavalya, Kis-varadi*, cum omnibus illis, quae in Septentrionem obversae, aquilonum iniuriis exponuntur. Ex eadem plaga, etiam in Tokaiensi, versus Keresztúrum, quae patent, vitis fructu ad tertiam classem referuntur, quia austeriori, quam dulciori fructu sunt, interdum et acescunt, quamvis et heic, quae ad meridiem spectant, meliuscule fructifunt, praesertim *Petsi, Boglyos, Marias, Keskenyag*; reliqui ad potum magis domesticum, quam ad mercaturam spectant. Sunt et Zomboriensi terreno septentrionibus clivi, iidem, qui classis postremae, quemadmodum et in Tállya, omnes illi colles, qui ab oppido orientem hybernium porriguntur et versus Bénye procurrant, vilioris<sup>16</sup> fructus sunt, quove longius recedunt, eo minus laudis habent. In quibus primus, qui a *Nyerges-hegy* seiungitur, audit *Cserepes*, deinde est *Tályai-Köves-hegy*, tum *Halasztó*, postea *Csekehegy*, qui ibidem vineas finit, tametsi eidem succedat alter iterum editissimus, idemque vilissimus. Ad hanc classem et in Mad spectant, *Hintós, Juháros, Üzhegy, Kis-Vilmann*, et reliqui omnes a septentrione et occasu, ultra *Bissalmasum, Holdvölgy, Közép-hegy*, ceteri. In Benyensi posteriora sunt *Barnamal, Öszvér*, ceteri, qui licet in orientem obversi sunt, tamen, quod Borea distringuntur, excellere nequeunt, ut reliquos loci huius praeteream. Sic etiam inter colles Szegienses, Liszkenses, Tóltsvenses, Zsadanienses, Olaszienses vilioris fructus sunt, quae post commendatos clivos, aquiloni obvertuntur. Eiusdem etiam notae sunt vineae Patakienses, quae versus Uihely inclinant, quamvis et in his *Király-hegy* et *Megyer* interdum generosius maturescant. Sed quidcunque in Ujheliensi agro optimum est, ad postremam hanc tantum classem refertur. Meliores autem clivi sunt *Fekete-hegy*, qui oblongo vertice tentorii specie adtollitur, vicinus huic est alius, rotundus magis, *Vár-hegy*, etiam fructu meliori; reliqui, *Bogliori* seu *Magashegy, Szarhegy*, infra tertiam classem vini submontani habentur et nonnisi potui domestico inserviunt; par et ratio vini *Szerencsensis* est. Inde proverbii locus:

<sup>16</sup> *Correximus ex vitioris.*



*Vinum de Szerencs, lengyelnek meg se jelents.*

*Vinum Szerencsense, non placet Poloni mensae.*

Tametsi negari haud possit, vinum etiam Szerencsiense ex clivis melioribus *Elő-hegy*, in primis, dum maturuit, Polonis fuisse exoptatum, multumque heic ab ipsis emtum. Idem et de vineis Szántoviensibus<sup>17</sup> dixerim. Certo et illic clivi vino generoso sunt, praesertim, qui Tályae propius, in *Satorhegy* et aliis multis virescunt. Sed reliqua laude hac destituuntur.

### §. XIII.

*Cui classi vini Tokaiensis nomen competat?  
Discriminis caussa est soli et coeli conformitas.*

Quamvis igitur vina his trium classium clivis genita promiscue Tokaiensia sive submontana vocantur, praecipuo tamen iure nomen id primae, quam descripsimus, classi competit. Discrimen autem classium caussatur tum soli, tum coeli varietas [!].<sup>18</sup> Nam quae vineae humo sunt vitis amica et soli perpetuo obvertuntur neque lacessuntur ventis aquilonibus, non possunt non vini virtute excellere, praesertim si toto anno coeli faveat clementia. Contra quae vel ab oriente vel occasu duriores habent auras soloque sunt iniquiore, fructum quoque generant viliores. Vilissimum autem illae, quae nec soli benignitate iuvantur et perpetuos aquilones excipiunt. Nam, ut ait *Palladius*,<sup>m</sup> {m}<sup>19</sup> } *ante omnia vitis procellas ventosque reformidat.*

### §. XIV.

*Quae praecipua virtus in solo a lapidine? an ab alia re quapiam?*

Sed quoniam vini principatum soli et coeli benignitati adscribimus, videndum est, quid benignitatem eam efficiat. In solo Tokaiano illud optime probari diximus supra, quod lapillis ex glarea et tophoso saxo decussis, permistum sit. Itaque ibidem tophum et solutam glaream addere virtutem solo et conservare id refrigerando credimus. Idem senserant Romani. *Columella*<sup>n</sup> {n} lib. III. §. XI. f. m. 101 b.): *Quis inquit vel mediocris agricola nesciat etiam durissimum tophum vel carbunculum simulatque sunt*

<sup>17</sup> *Correximus ex Szántoviensibus.*

<sup>18</sup> *Helyesen varietate lenne.*

<sup>19</sup> *A kéziratban üresen van hagyva a lábjegyzet*

*confracti et in summo regesti tempestatibus geluue nec minus aestiuis putrescere caloribus ac resolvi, eosque pulcherrime radices vitium refrigerare succumque retinere? Quae res alendo surculo sunt adcommoissimae. Simili quoque de causa probari solutam glaream calculosumque agrum et mobilem lapidem, si tamen haec pingui glebae permixta sunt.*

Palladius haec verbis aequae tantum variatis<sup>o</sup> {o} In Ianuar. §. XIII.): *Tophus*, addit, *et alia duriora, ubi gelu relaxantur et solibus, pulcherrimas vineas ferunt, refrigeratis aestate radicibus et humore detento. Sed et soluta glareas et calculosus ager et mobiles lapides (si tamen haec omnia glebis se pinguibus miscuerint) et silex, cui terra superposita est, quia frigidus est et humoris tenax, radices aestate sitire non patitur.* Haec autem haec praecipue sic permixta observamus. Tokaini et Tarczalli gleba pinguis miscetur lapillis glareosis tophosisque ab iisque accipit succum et sanguinem. Par ratio et terreni Zomboriensis reliquorumque submontanorum in hac ora est, eo tantum discrimine, quod hoc loco magis, quam illo, tophosa est terra vel silicea glareosaque. Certe Tállya duriore solo est atque Zombor; illi rursum soliditati terreni praecedit Mada et Tolstva; *Bénye* autem atque *Liszka* nec non *Vamos-uj-falu* tanto silice durescit, ut fortissimis quibusve bidentibus aegre cedat, quin confringat. Interea, dum soluta sunt et gleba mixta, fructificant uberius, quam locis, quae terreno sunt molliori.

Sed et ubique multum virtutis tribuitur terrae illi glutinosae atque forti, rubenti et nigro sabulone mistae, quam adpellavimus *Nyirok*. Etsi namque haec humore nimis madescit et aestu nimis durescit, quod et *Columella*<sup>p</sup> {p} l. c.) et *Palladius* aliique reprobarunt; tamen vinum gignit reliquis nobilior, suavior perenniorque. Id rubenti maxime et atro adtribuendum sabuloni existimo, quippe qui per mistas terrae illi pingui et forti vitem succo imbuit generoso et praestanti. Hinc *Palladius*: *Niger sabulo ait*<sup>q</sup> {q} l. c.) *et rubens utilis est, si cui fortis terra permixta est.* In summa: haec etiam virtus omnis in temperamento opportuni soli consistit, ut, quod nec spissum est nimis, nec resolutum, propius tamen resolutum, nec<sup>20</sup> exile, nec laetissimum, tamen laeto proximum, nec campestre, nec praecipue, sed potius editus campus, nec siccum, nec uliginosum, modice tamen rosidum, nec salum, nec amarum, verum dulce, pulcherrimaque mixtura moderatum, optimo madeat fructu.

## §. XV.

### *An et aurum solo submontano misceatur et quid prosit.*

Sunt tamen, qui solo orae huius aurum<sup>21</sup> nasci et misceri aiant, idcirco disquiritur, verumne hoc sit et an vino nonnihil addat virtutis. Cl. Jo. Georg. Siebeckius gloriatur<sup>r</sup>

<sup>20</sup> *Correximus ex neae.*

<sup>21</sup> A másoló az aurum orae huius szavak fölé írt számokkal (3, 1, 2) jelzi a módosított szórendet.

{r} In Annal. Medico-Physicis Vratisl. ad an. 1721. mense Novembri, Classe IV. art. XV. p. 525. Ubi verba *Siegenbeckii* sic habent: *Ich verwahre zur rarität von dieser terra Solari Tokaiensi eine kleine probe, sie siehet braun aus, ist mit kleinen Steinlein vermischt, auch mit vielen Goldflämmlein reichlich angefüllet. Ich wollte wuntschen, daß man diese goldische Krafft, erde*<sup>22</sup> *inn copia haben könnte.*} terram sibi esse fustam, eam et lapillis mixtam et repletam flammulis quibuspiam aureis. Sed huic occurrit Cl. Daniel Fischer<sup>s</sup> {s} In Dissert. de Terra Medicinali Tokayensi, §. XXXV. p. 62.} physicus Kaismarkensis et Scepusenus negatque flammulas illas esse aurum, sed aliquam tantummodo auri aemulationem, pyritium et marchasitarum propriam.

Quidquid eius rei sit, dici tamen nequit terram Tokaiensem nihil unquam auri praeuisse; quum vel nemo inquisiverit, vel si inquisivit, non innotuerit. Quid, quod locis multo vilioribus terram auro permisceri novimus? Praeterea nemo non novit, qui Tóltsvae vixit, iaspidem et hyacinthum in agro suo abunde reperiri. Quin aurum in agro quoque Tokaiensi occurreret, si quaereretur, dubito nullum<sup>23</sup> praesertim cum publica fama per orbem increbuerit, acinos quoque aureos eodem agro repertos. Nobis certe ibidem subsistentibus parochus loci octogenario maior adfirmavit in vinea, quam Aranyos vocant, uvam integram auream sub progressu motuum Rakoczianorum repertam esse, eamque *Franciscum Rakóczium Petro* Russorum imperatori dono misisse; parem et post Caesari a praefecto quopiam legionum Germanicarum ex eodem clivo missam; immo olim integrum racemum repertum adseveravit idem senex depontanus.

Eiusmodi naturae prodigia et alias hac ora passim reperta observarunt eruditi. *Joannes Paterson Hain* medicus olim Eperiensis refert<sup>t</sup> {t} In Ephemer. Natural. Curios. Obs. CXIII. Anno 1671. p. 188.}: *Ladislau Szentivány incl. comit. Zemliniensis*<sup>24</sup> *Vice-Comitem* reperisse in vinea sua uvam, in qua omnes acini fuissent aurei, paremque et *Leryfelnerum* praetorem Eperiensem adservavisse, se vero *Alexandro Lutomavskyo, Palatino Cracoviensi* obtulisse acinum, qui in Lydii lapidis examine XXVII. *caratos* praeuisset; porro sibi *Petrum Vaj* granum dedisse, quod sua manu ex uva exemerit, grana XI. grave, ex quibus concludit aurum ex imis venarum terrae latebris quasi<sup>25</sup> adtrahi, ibidemque obviam vitem permeare et uti loquitur, affatim perfumare, ut talia procreet. Pari modo iudicat *Philippus Jacobus Sachs*<sup>u</sup> {u} In iisdem Ephemer. seu miscellaneis medicis Curios. Natural. tom. I. observatione CXXXI. p. 290. et 291.} dum commemorat, D. Martin. Henricum de Frankenstein physicum Eperiensem literis sibi anno 1659. perscripsisse habere se acinos auri granis plenos eosdemque circa Tokainum inventos. Id, si verum est, dubitari amplius nequit, terram orae Tokaiensis auro imbutam seu mistam.

<sup>22</sup> Az eredeti szövegben *Krafft-Erde*.

<sup>23</sup> *Correximus* ex nullus.

<sup>24</sup> *Scriba correxit* ex Zaliensis.

<sup>25</sup> *Scriba correxit* ex qurum.

Sed quemadmodum Fischerus de terra Tokaina, ita *Raymannus* de acinis his nihil credit. Nam dum puncta, quae annis melioribus passim in uvis auri specie innaschi observantur, in ignis examine aurum esse haud comperit, nil melius quoque de acinis his Patersonianis, si pari modo examinentur, promittit. Verba eius, quae Teutynice conscripsit, Latine sic ponimus: *Tentavi ego, inquit, puncta illa committere Mercurio, quae tamen superne eidem tantum innatabant, quantumvis adlaborarim, ut unirentur. Tum aurifabrum accessi, visurus, num aurum hoc meum vegetabile super carbonibus adflatu oralis folliculi liquefieret, sed vero<sup>26</sup> vix adflari coepit, iam avolabat ob levitatem ivitque in fumos, dum facto in carbonibus scrobiculo obtineretur, contrahereturque primo statim caloris aestu duraretque summo in candore, mora unius precationis dominicae<sup>27</sup> postea<sup>28</sup> ex improvise evanuit penitus, ostenditque, cuius fuisset naturae; non omne esse aurum, quod sic splendet ut aurum.*<sup>x</sup> {x} In Obs. Wratislav. ad an. 1718. mense Octobr. Class. IV. art. III. p. 1734. seqq.} *Quocirca vereor, ne aurum hoc vegetabile iudicio sensuum hucusque saepe videatur imposuisse et decepisse. D. Paterson meminit quidem in Ephemer. Natur. Curios. dec. I. art. 2. obs. 113. acini cuiusdam aurei, quem ipse ex uvula eruerit, idemque ope aurifabri auri veri XXVIII. caratos valentis adprobationem invenerit. Sed, si is, id pari ut ego examine [...]*<sup>29</sup>

<sup>26</sup> *Scriba correxit ex sedvero.*

<sup>27</sup> *Correximus ex dominicae.*

<sup>28</sup> *Postea suprascr.*

<sup>29</sup> A másolat itt megszakad. Az x. lábjegyzet után a Raymann-szövegnek, a német eredetinek hibáktól nem mentes másolata található még.

# A tokaji szőlőművelés<sup>1</sup> helyrajzi<sup>2</sup> tagozata

A tokaji szőlők eredete, sorsa, fekvése, természete,  
sokfélesége, erénye és nehézségei



## §. I.

### *Bevezetés*

Ha van valami, amit magasztaltak kerek e világon, mindenekelőtt a tokaji bor az; a világ minden vidékére eljutott megbecsültségével. Méltán énekli a kassai költő<sup>a</sup> {a} *Effigies inclytorum superioris Hungariae comitatum* című művében};<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Értsd: „a tokaji szőlőművelésről szóló írás”; más párhuzamos fogalmazványoknak is volt hasonló címe, pl. *Vinocultura Budensis*. Lásd a tanulmányt, I. 1.

<sup>2</sup> A *chorographiát* „helyrajzként” szokás fordítani, megkülönböztetendő a *geographiától* ((földrajz), de valójában a mai „földrajz” fogalma fedi le e tagozat történeti rész után (6. fejezet után) következő részét. Általában pedig e tagozat is ugyanúgy *historico-chorographicum* a tartalma szerint, mint a párhuzamos fogalmazványok első tagozata.

<sup>3</sup> Turóczi László (1682–1765) jezsuita pap, tanár, költő. Az idézet forrása a Felső-Magyarországot leíró költeménye (TURÓCZI 1719) Zemplén megyéről szóló részének kezdete.

„Amerre a Titán haldokol,<sup>4</sup> amerre felkelvén<sup>5</sup> a kantárszárait visszafordítja,  
 Vagy amerre az Ister a tengerbe folyik rejtett vizeivel,  
 És amerre a deres Parrhasis<sup>6</sup> vad haragja örök faggyal  
 sújtja a nem ismert népeket,  
 És amerre az Auster<sup>7</sup> a forró homok halmait ragadja el,  
 Ennek a híre mindenki ajkán száll”,

– tudniillik a tokaji boré. Mégpedig méltán, hisz oly dicső és oly kiváló, hogy semmilyen más bor nem tudja zamatában és nemességében felülmúlni. De mivel igen változatos, eddig senki sem akadt, aki a tudós világnak bemutatta volna annak a valódi természetét és valódi különbözőségeit. Ezért van, hogy sokan tokajinak neveznek olyat, ami nem is az, sokan pedig megtagadják ezt attól, ami oda tartozik. Hogy tehát ki-ki mind a kettőről a valóságnak megfelelően tudjon tájékozódni, előadjuk ennek a bornak eredetét, helyét, változatait; művelésmódját és annak eltérősegeit; végül milyenségét és erényét.

## §. II.

### *A tokaji bor elnevezés*

A tokaji bor eredetét kutatva mindenekelőtt neve keletkezésének kérdése vetődik fel. Tokajról nyerte ezt, mely egykor elég híres várral büszkélkedett a Bodrog és a Tisza összefolyásánál, ma pedig csak mezőváros, hírénel sokkal alábbvaló, épületeire és lakóira a szegénység nyomja rá bélyegét, eredete, talaja és bora egész világon dicsőített kiválósága miatt azonban nevezetes. Erről a helyről kapta nevét a tokaji bor, akár mert itt vált először ismertté, akár mert a Tokaji-hegy a legjelesebb azok között, melyeken ez a bor terem, akár mert ez az egész, oly nemes borban bővelkedő vidék általában ennek a névnek örvend és szélteben-hosszában tokajinak hívják. Egyébként a vidéket, ahogy a bort is, hegyaljainak is nevezik. Általában ezen a vidéken *submontanum*, magyarul „hegyaljai” bornak hívják, amely másutt tokaji néven vált ismertté. Az országlakosok itt-ott felső-magyarországi [*Superioris Hungariae*] bornak is hívják, főként akik a Duna mentén élnek. Ott a magyarok tényleg „Felföldi bornak,” a németek pedig „Oberungar-Wein”-nak szokták nevezni.

<sup>4</sup> Értsd: amerre a Nap (Héliosz) lenyugszik, vagyis nyugaton.

<sup>5</sup> *Oriens* a Keletet és a felkelést (itt: a Napét) egyaránt jelenti.

<sup>6</sup> Callisto, aki csillagképként (Nagymedve) az északot jelképezi.

<sup>7</sup> Déli szél.

### §. III.

#### *Azok a helyek, amelyeket a tokaji, avagy hegyaljai bor neve megillet*

Hegyaljai vagy tokaji a neve mindazoknak a boroknak, melyek a tokaji hegytől Tarcal, Zombor, Mád, Tállya felé egészen Szántó<sup>8</sup> faluig kétmérföldes sávban északra, onnan nyári napkelte irányába hárommérföldes sávban Szegi, Bénye,<sup>9</sup> Liszka,<sup>10</sup> Tolcsva, Zsadány,<sup>11</sup> Olaszi,<sup>12</sup> Patak<sup>13</sup> felé egészen Újhelyig<sup>14</sup> teremnek a jobb hegyoldalakon. Ezek a helyek kétfelé ebben a sorban találhatók és fekszenek azon hegyek lejtőinek aljában, amelyek oldalait alig eltérő termésű szőlő borítja. Vannak ugyan, akik a pataki és az újhelyi borokat nem akarják idesorolni, s olyanok is, kik a szerencsieket is hozzáveszik. Természetesen ki-ki úgy ítéli meg ennek a vidéknek a borait, ahogy a birtoka vagy az ízlése iránti szeretete vezeti. Ám akinek szívügye a valóság és az igazság elismerése, nem tudja megfosztani a hegyaljai bor dicsőségétől azt a bort, amely a pataki és újhelyi hegyoldalakon jobb talajon és jobb időjárás esetén szokott teremni, még ha ott összességében többet utasítanak is vissza a gyengébb termés közé. Azt sem tagadja senki, hogy olykor Szerencsen is előfordul olyan nemes bor, amely egy gyöngébb tokajival szinte egyező ízű, de kiválóságában sosem lesz ezzel összevethető, távolról sem méltó ennek hírnevére.<sup>15</sup>

### §. IV.

#### *A hegyaljai szőlők első ültetői*

Bármint legyen is, könnyebb meghatározni, hogy mely boroknak jár a tokaji dicsőség, mint azt, hogy kinek az indíttatására ültették ezeket a szőlőket. Probus császár<sup>16</sup> előtt szinte senkit sem találok, aki a szőlő ültetéséről vagy szaporításáról intézkedett volna. De aki tudja, hogy rómaiak lakták ezt a vidéket, nem lesz kérdés számára, hogy az ő példájukra ültették aztán Pannónia valamennyi szőlőjét. Mivel a Pannóniában megforduló más népek is a rómaiak nyomában jártak, nem térhettek

<sup>8</sup> Ma Abaújszántó.

<sup>9</sup> Ma Erdőbénye.

<sup>10</sup> Ma Olaszliszka.

<sup>11</sup> Ma Sáradsadány része.

<sup>12</sup> Ma Bodrogolaszi.

<sup>13</sup> Ma Sárospatak.

<sup>14</sup> Ma Sátoraljaújhely.

<sup>15</sup> Matolai Hegyalja-fogalmáról lásd a tanulmányt, III. 2.

<sup>16</sup> Római császár 276-tól 282-ig.

ki az elől, hogy ne ültessék ezt az oly nemes növényt erre a vidékre, kivált amikor látták, hogy errefelé az éghajlat és a talaj is kedvére való. Hogy kik voltak ezek, nem ismeretes, hacsak nem gondolunk általában a korszak ismertebb betelepülőire, tudniillik a gótokra és később a magyarokra.<sup>b</sup> {b} A gótokról, erről a germán népről azt írja Tacitus a *Germania* című művében, hogy sört fogyasztottak. Ugyanitt a pannonokról is ezt állítja.<sup>17</sup> A jazigok biztosan nem ismerték a borfogyasztást, miként az egyébként világosan kiderül az italukból, amely *zythum*, avagy árpának a levéből készült.<sup>c</sup> {c} Vö. a névtelen szerző által írt *Murices nobilissimae [et novissimae] diaetae Posoniensis scriptori [sparsi] sive apologia pro inlyto comitatu Trenchiniensi* című kis könyv 83. és 84. oldalával.<sup>18</sup> A szkíták, a gótok és más népek is ilyen italt ittak, amíg – mint mondtuk – a rómaiak példájából meg nem tanulták, milyen nemes ital a bor. Mivel pedig maguk a rómaiak is jártak ezen a vidéken az őrseregeikkel, vagy ők honosították meg itt a szőlőművelést, vagy példájuk nyomán a hunok, vagy, miként említettük, annak a korszaknak más derék népei.<sup>19</sup>

## §. V.

### *A helyek milyen sorrendjében telepítették a hegyaljai szőlőket?*

Mind a névből, mind a területből arra lehet következtetni, hogy először és mindekelőtt a tokaji hegyen ültettek szőlőt. Sehol sem találhatott volna ugyanis a szőlőnek alkalmasabb talajt, aki annak természetét megismerte. Mert nagyon termékeny és olyan az éghajlata, hogy annak kedvező hatására nem lehet, hogy ne teremjen nemes, bőséges és kitűnő gyümölcsöt. S minthogy bortermése révén valamennyi közül ez vált először ismertté, később nemcsak ezt hívták tokajinak, hanem továbbadta ezt a nevet más szőlőknek is, melyeket később ebben a térségben telepíteni kezdtek. Úgy véljük, közvetlenül a tokajiak után a tarcaliak ültettek szőlőt a közvetlen szomszédságból kifolyólag. Ezek ugyanis éppúgy laknak ugyanannak a hegynek a nyugati lábainál, mint a tokajiak annak a keleti lábainál. Könnyen következtethető, hogy ezután mint legközelebbieket a zombori dombokat telepítették be, a többieket, ahogy sorban jönnek, a következő években ültették be.

<sup>17</sup> Tac. Germ. 23, de Tacitus itt csak a germánokról állítja, hogy sört isznak, és ezt úgy fejezi ki, hogy „gabonából vagy árpából [erjesztett] italt”, nem a *cerevisia* szót használja. A pannonok sörfogyasztásáról Cassius Dio ír (*Historia Romana* LIX, 36). Mind a két helyet Magin János idézi a Matolai által hivatkozott *Murices...* című műben, és már Magin is úgy ír a második idézetről, mintha „ugyanő” (*idem*), vagyis Tacitus írta volna. Ezt veszi át Matolai.

<sup>18</sup> MAGIN 1723, 83–84.

<sup>19</sup> A 4–6., történeti fejezetek értékeléséről lásd a tanulmányt, III. 1.



## §. VI.

### *A hegyaljai szőlők sorsa háborúban és békében*

Az így telepített hegyaljai szőlők a különféle háborús és békés időkben nagyon kemény megpróbáltatásokon mentek keresztül. Nem tudjuk, mi történt velük, amikor Szent László<sup>20</sup> háborúskodott ezen vidéken.<sup>d</sup> {d} Vö. Bonfini, II. Decas, 3. könyv, 208. laptól; ugyanő, II. Decas, 4. könyv, 233. lap.<sup>21</sup>} De IV. Béla<sup>22</sup> uralkodása alatt a tatárok vagy teljesen elpusztították, vagy csak feldúlták ezeket a szőlőket.<sup>e</sup> {e} Ugyanő, II. Decas, 3. könyv, 298–331. lapokon.} Még IV. László<sup>23</sup> idején sem lehetett helyreállítani őket, hiszen a kunok mindent tűzzel-vassal pusztítottak.<sup>f</sup> {f} Ugyanő, ugyanott, 305. lap s köv.} Még ha aztán sikeresebben országló uralkodók alatt helyreállították is őket, ismét károkat szenvedtek, amikor Ulászló és Albert<sup>24</sup> egymás ellen harcoltak Magyarország birtokaért. Világosan ír erről Istvánffy<sup>g</sup> {g} II. könyv 12. lap<sup>25</sup>}: „Albert megszegve avagy semmibe véve a nemrég kötött egyezséget, ostrommal fenyegette Kassát, s rablás és pusztítás martalékává tette azt az igen nevezetes és egész Magyarország legnemesebb borát legbővebben termő térséget és az egész, Kassa és Tokaj között fekvő területet, amelyen kedvesen vetélkedik a bor istene a gabona istennőjével. És mivel szüret ideje volt, több mint 2000 hordó erőszakkal elvett édes bort küldött Lengyelországba, a többbit pedig hadakozás céljára foglalta le, úgyhogy háborús kártételeiről nap mint nap új, sűrű panaszok érkeztek Ulászlóhoz.” Majdnem hasonló kárt okozott a szőlőkben Telekessi<sup>26</sup> és Dessöfy,<sup>27</sup> amikor az Sárospatak, ez Tokaj vidékét szorongatta 1559-ben.<sup>h</sup> {h} 20. könyv 252. lap.} A következő esztendőben pedig terméketlenség sújtotta a hegyaljai szőlőket, „minthogy a szőlők növekvő rügyeit előző év május 7-én a hideg dér a szokásosnál jobban megperzselté.”<sup>i</sup> {i} Ugyanő ugyanabban a könyvben, 258. lap.} 1566-ban és 1567-ben [János] Zsigmond tatár, majd török segédcapatainak erőszaktételeitől szenvedett a vidék<sup>k</sup> {k} Ugyanő, 23. könyv, 311. és 328. lapok}, hogy ne térjünk ki a pusztításokra, melyeket az 1605., 1619., 1644., 1661., 1672., 1685., 1697. és 1703. esztendőben hol az ellenség, hol a császári katonaság okozott ezekben a szőlőkben. És bizonyos, hogy Rabutin,<sup>28</sup> midőn seregével Erdélyből Kassa alá vonult, erre áthaladva főképp a tállyai és a rátkai vidéknek jelentős kárt okozott a szüretében.

<sup>20</sup> Uralkodott 1077–95.

<sup>21</sup> BONFINI 1543, 208f.; 233.

<sup>22</sup> Uralkodott 1235–70.

<sup>23</sup> Uralkodott 1272–90.

<sup>24</sup> I. Albert (1437–39) és I. Ulászló (1440–44).

<sup>25</sup> Első kiadás: ISTVÁNFFY 1622; később többször kiadták.

<sup>26</sup> Telekessy Imre felső-magyarországi főkapitány.

<sup>27</sup> Helyesen Dersffius, Istvánffy szövege szerint is: Derssfy István kassai főparancsnok.

<sup>28</sup> Jean Rabutin császári hadvezér, 1705-ben ostromolta Kassát sikertelenül.

## §. VII.

### *Milyen a szőlők fekvése?*

Nincsenek más szőlők, amelyeknek jobb lenne a fekvése. A hegyek itt dél felé mindenhol szélesen nyíló mezőkbe szakadnak le, a lejtőiket mind délnek fordítják, és az állandó napsütéstől mintegy mosolyogva tekintenek a Bodrog és a Tisza sík vidékére és állandó melegtől perzselve szinte anyai ölbé és otthonosságba fogadják a szőlőt. Bár a domborzat különbözősége miatt a lejtők némely oldala nyugat, mások pedig észak felé fordulnak, a nevezetesebbek a téli vagy nyári delelő Nap irányába néznek. Ezt a fekvést kedvelték meg a rómaiak is, Pannónia első szőlőművelői.<sup>1</sup> {!} lásd Columella, Palladius, Varro, és mások.<sup>29</sup>}

## §. VIII.

### *A talaj különbözősége*

Amint fekvésük, úgy talajuk is a legjobb az egész térségben a hegyaljai szőlőknek. Nem kemény, hanem jobbára puha és porhanyós, inkább világos színű, mint sötét, avagy vöröses, jóllehet sem a homokhoz, sem az agyaghoz nem hasonlít, hanem inkább bizonyos fokig a hamuhoz. Ilyen a tokaji és tarcali hegy talaja. Az egész puha és világos föld fedí, noha a mélyében köves. Így a mélyben fekvő kőtől nedvességet is, erőt is kap a felszín, kivált ott, ahol a mélyen fekvő sziklából leváló kavicssal és kövekkel keveredik. Az ilyen kevert talajt a tokajiak és a tarcaliak a szőlőművelésben rendkívüli elismeréssel magasztalják. Van azonban más föld is, amelyet kitűnőnek tartanak, s ez nem annyira porhanyós és puha, mint inkább szilárd és kemény, ám kövér. A helyiek nyiroknak hívják, ami annyit jelent, hogy mintegy szurokszerű, összetett, sűrű, tömött és olyan szilárdságú, hogy amikor kapálják, nemcsak hogy nehezen engedi magába a kétágú kapát, hanem rátapad, mint a szurok, és munkába kerül a vasról való leválasztása. Ez a talaj is kétféle, az egyik sötét, a másik vöröses, mindkettő kövér és termékeny, de a vöröses előnyösebb a szőlőnek. Az ilyen föld itt mindenütt a legnagyobb dicséretet érdemli, és a hely, ahol van, bora kiválósága és tartóssága miatt kedvelt. És noha az [egész] hegyaljai térségben előfordul, itt-ott bővebben, főként a tolcsvai, zombori, tállyai és liszkai földben, hogy a többi ne említsem. Van e helyeken másfajta föld is, éppúgy kiváló, de inkább termékeny, mint

<sup>29</sup> Mindhárman a legnagyobb ókori mezőgazdasági szakírók közé tartoztak. Marcus Terentius Varro (Kr. e. 116–27), *Rerum rusticarum libri tres*; Lucius Junius Moderatus Columella (1. század), *De re rustica libri 12 et liber de arboribus*; Palladiosz (latinosan Palladius) késő ókori egyházi író (kb. 363–431), görög művének latin változata: *Opus agriculturae*, BRODERSEN, szerk., Palladius 2016.

nemes, amelyet a lakosok kovácsosnak, azaz kavicsosnak mondanak, mert kövecses, kemény és nehezen feltörhető. Ilyen talaj általában előfordul lejtőkön, éppúgy a tolcsvaiakon elszórtan, több Vámosújfaluban, Liszkán, Bényén, Mádon és Tállyán, ezek közül az utolsó helyeken vörös kő is keveredik vele, azonban morzsolható és csaknem tufaként törik. A többi sziklák és kövek, amelyek közé a hegyaljai föld keveredik, se nem fekete, se nem világos, hanem inkább hamuszürke színűek, keményen, de mégis morzsolhatóan összeállók. Vannak köztük vörös kavicsok is és ezekben sok jáspisra utaló jel, amint azt Tolcsva körül megfigyeltük. Az ilyen kő azonban nem növeli a szőlők termését, inkább csak némileg ékesíti azokat. Van azután sötét, kövér és a szőlőnek kedvező talaj is, de ez inkább a szüret bőségére, mint dicsőségére szolgál. Egyébként a hegyaljai földet helyenként gyakran források és patakok öntözik, mint Bényén, Mádon, Patakon és Újhelyen, másutt viszont alig fakad egy vagy két forrás, mint a tokaji és tarcali hegyen. Ilyen vidéken öntözni kell a kövel és kavicssal kevert talajt. Ilyen vidéken öntözni kell a kövel és kavicssal kevert talajt.<sup>30</sup>

## §. IX.

### *A hegyaljai szőlők felosztása, avagy osztályozása*

Hegyalja földjének és fekvésének áttekintése után hátravan, hogy megmutassuk, mely területek jobbak, melyek gyengébbek, és hány osztályba lehet felosztani őket. Ugyanis itt se tűnik ki mindegyik a termésével, egyes területek felülmúlnak másokat vagy alulmaradnak másokkal szemben. Mind a jobbakon, mind a gyengébbeken belül akkora különbségek vannak, hogy nincs, aki megfelelően meg tudná azokat állapítani. A legjobbak is eltérnek egymástól, egyik felülmúlja a másikat, és ugyanígy a gyöngébbek között is különbség van a hasznosságukban. Ezért, noha ezernyi osztályba lehetne szétosztani őket, mi mindezeket csupán háromba soroljuk. Az első osztályba azokat a területeket osztjuk, amelyek mindazon a helyeken, amelyekről azt mondtuk, hogy a tokaji térséghez tartoznak, a legfőbb dicséretet érdemlik hozamuk és kiválóságuk, nemességük és édességük miatt, és amelyeket külön kiemelten szokták értékelni és vásárolni a külföldiek. Azokat, amelyek kicsivel maradnak el ezek mögött, de éppúgy kiváló tulajdonságúak, bár nem olyan édesek és kellemesek, a második helyre, avagy osztályba soroljuk. Számunkra azok tartoznak a harmadik osztályba, amelyek mindenképp a tokaji térségből származnak, de mert tulajdonságuk és kedveltségük révén nem tudnak az előbbiekhöz tartozni, szinte a külföldiek is

<sup>30</sup> A fogalmazvány talajról szóló fejezeteiről (8., 14.) lásd a tanulmányt, III. 2.

alig értékelik és keresik őket, ezért inkább arra szánják őket, hogy itthon adják el és fogyasszák őket, nem pedig külföldön.<sup>31</sup>

## §. X.

### *Az első osztályú szőlőhegyek*

De hogy kissé pontosabban megjelöljük az első osztályba tartozók sorát, szólnunk kell arról, milyen rendben követik egymást a hegyaljai szőlőhegyek, és milyenek azok a lejtők, amelyek a legkiválóbb bort adják. Senki sem fogja tagadni, hogy valamennyi szőlőhegyek közül az első a tarcali, ha tudja, hogy a hegyaljaiak és maguk a tokajiak is neki adják az elsőség pálmáját. Mert ha a tarcali terület ugyanazon a hegyen van, mint a tokaji, mégis jobban néz dél felé, és a hegy hátulja biztonságosabban védi északi szelek ellen. Legalább annyira előkelő helyen van a Tokaji-hegy oldalán az, amelyet Mézesmálénak<sup>32</sup> neveznek. Éppígy itt is azok a fő lejtők, amelyeket, mivel dél felé fordulnak, állandóan süt a nap. Közülük fekvésében és terjedelmében kiemelkedik az a leginkább dicsért császári lejtő, amelyet Szarvasnak hívnak. Ez a legtágasabb és a jobb oldala lentebb fekvő, a szőlője biztonságban van minden ártó szélről, dél felé tekint, és igen nagy bőségben és valamennyi közül a legédesebb gyümölcsű fehér szőlőt termi. Nemcsak a bora kiválósága, hanem kellemessége miatt is többre tartják nála a csupán néhány köztük lévő szőlővel elválasztott szomszédos Cserfás lejtőt. Ezért a császár asztalára is inkább ebből készítenek ürmöst. Ugyanebben a térségben vannak a Thurzó-féle szőlők, és amelyeket a helyiek Lajtromnak, Szilvölgynek, Deáknak neveznek, és amelyek a mezőváros felé nyúlnak, a Királynál, az Agyák és még mások. A többi, a Csuka, a Kőbánya, a Tarci, a Paksi, a Bige, a Görbe, a Barát, az Árokháti, a Fonás [!],<sup>33</sup> a Baksó, bár az előbbiekkal boruk dicsősége és nemessége dolgában teljesen nem érnek fel, a földjük ugyanolyan és ugyanolyan kedvező a fekvésük is, úgyhogy nem kell ezeket amazok mögé helyezni, hiszen ezek is első osztályú hírből állnak.

Ezekhez igen közel, ugyanazon a hegyen található a tokaji terület, amely minél közelebb esik déli irányban a tarcalihoz, annál jobb a termése. Azok a lejtők, amelyek ebbe az osztályba vannak sorolva, a Kis-Mézesmál avagy a Kunhegy, a Kocság [!],<sup>34</sup> a Kendős, a Nagyszőlő és mások, de nem tartják kevesebbnek azokat sem, amelyek távolabb vannak, a Paksit, a Gyöpöst, a Németszőlőt, a Barátot, a Szerelmit, a Tapasztót,

<sup>31</sup> Az osztályozás kérdéséről, a szőlőhegyeket bemutató 10–12. fejezetről és a szőlőhegynevek problémáiról lásd a tanulmányt, III. 2.

<sup>32</sup> Általában Mézesmálként ismert, de a Zemplén-leírásban is (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 164) *Mézes-Malé*.

<sup>33</sup> Elírás Forrás helyett. A Zemplén-leírásban is (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 160) *Forrás*.

<sup>34</sup> Elírás Kocság helyett. A Zemplén-leírásban is (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 164) *Kötság*.

a Bornemiszát és a többi. Ezeknek sem rosszabb a helyük, és az időjárás is mindig ugyanolyan kegyes hozzájuk. A tokaji területet a zombori követi a maga helyén, tulajdonságával azonban felér vele, különösen a Csatkák, a Hangács, a Virginás, a Lajos, a Zombory-Király, a Disznókő nevű és más lejtőkön, amelyek délre néznek, és termékeny, nemes talajnak örvendnek.

Nem tudom, hogy Zombor után Tállyát vagy Tolcsvát soroljam-e, ugyanis mind a kettőben igen nemes bor terem, bár ez idő szerint a tolcsvai után jobban kapnak a kereskedők, legalábbis mostanság lengyelek sehol sem akarnak bort venni, csak Tolcsván. A tolcsvai földön kitűnnek azok a lejtők, amelyeket Cirókának, Gyopárosnak és Kupatkának [!]<sup>35</sup> hívunk, hogy a többi már ne említsem. Ezek ugyanis időnként oly nemes bort teremnek, amely nem marad el sem a tokaji, sem a tarcali mögött akár édesség, akár tartósság dolgában. Ezek egy kicsit merevebb talajúak és szuroksűrűségűek, kedvező fekvésükkel élvezik a déli nap kegyét, és úgy emelkednek, hogy az északi szeleket a hegyük kiszögellése miatt megússzák. A tálylai földön emelkedő Patócs lejtő a tetején kissé csúcsos; a másik a mélyebben fekvő a szántói úttal határos Dongó, amelyhez hajlott ölével a Hegyes csatlakozik, majd ismét a kicsit magasabb Bányar [!]<sup>36</sup> következik, ahol arról értesültünk, hogy itt találtak egy szőlővesszőt, amelyet az arany komlóhoz hasonlóan vett körül; ez később a bécsi kincstárba került. Majd miután ez szinte félbeszakad, a meredek Hasznos következik, majd a Bohomalja, ugyanezen kötelékből a Tökösmál, amely szinte megfordulva a városhoz megy, és ott ismét félbeszakad. Ezeken puha a talaj, helyenként világos és valamilyen sötét morzsalékos sziklától tarkított, oly nemes tulajdonságú, hogy ez a négy lejtő, a Patócs, a Dongó, a Bányász és a Tökös az egész tálylai területen kiemelkedik a legnemesebb termésével; noha azt, ami a legfőbb a tokaji hegyen, nem müljék felül, de a legjobb tolcsvaihoz hasonlítanak.

Ezeket mind fekvésükben, mint értékükben közvetlenül főként azok a mádi borok követik, amelyek a Mád városától keletre emelkedő lejtőkön teremnek. Legközelebbi közülük a Percehegy lejtő, majd a Nyulászó, majd ennek oldalától a Szent Tamás hegye, majd egy szilvás és egy patak közbeékelődése után a Kővágó, majd Királyhegy, majd a végén a Becsek. Méltán soroljuk ebbe az osztályba a szegi lejtők közül a Necpestet [!],<sup>37</sup> avagy Mézpestet, a liszkaik közül az Előhegyet, a zsadányiak közül szintén az Előhegyet, hogy a többi mellőzzem. Mindezeknél a helyeknél, amelyekről beszámoltunk, van még több lejtő, amelyet ebbe az osztályba lehetne sorolni, de se célkitűzésünk nem engedi meg, hogy felsoroljam őket, és nem is tartom szükségesnek.

<sup>35</sup> Elírás Kútpatka helyett; a Zemplén-leírásban is (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 146) *Kútpatka*.

<sup>36</sup> Elírás Bányász helyett; a Zemplén-leírásban is (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 148) *Bányász*.

<sup>37</sup> A Zemplén-leírásban (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 166) *Nézpest, seu Mézpest*.

## §. XI.

### *A másodosztályú szőlőhegyek*

A következő, avagy az előzőtől eltérő osztályba soroljuk a tarcali területen azokat, amelyek délről nyugat felé fordulnak és a domborzatuk különbözőségének megfelelően különféle neveken nevezgetik őket, úgymint Nagyceke,<sup>38</sup> Perőc, Sóhajó, Nagymondolás, Kismondolás, Kisceke, Nagyvati, Feketehegy; jöllehet ezek között is a Kismondolás és a Kisceke a legkiválóbbak, és a saját osztályukba tartozó összeset megelőzik boruk nemességével, minthogy ezek kedvezőbb fekvésűek. De azok között is, amelyek a hegy északi oldalán terülnek el, némelyik délre néz és megérdemli a másodosztályú bor dicsőségét, idetartozik a Kiscsemete, a Bodom, a Zombori, az Előhegy.

A tokaji földön azok tartoznak ide, amelyek kelet felé néznek és az egész város fölé emelkednek, amerre az hosszan elnyúlik. Köztük pedig termésük jó hírével a Kisősze és a Zúgó lejtők járnak elől, jöllehet ezeket is túlszárnyalja az Aranyas és a Melegódal, minthogy ezek olyan nemes termésűek, hogy majdnem felérnek azokkal, amelyek az első osztályba tartoznak. Egyébként egy nyolcvanéves református lelkész mondta el nekünk, hogy először egy színarany szőlőszemet találtak a parókiai Aranyas szőlőben a Rákóczi-felkelés idején és felajánlották Rákóczinak,<sup>39</sup> aki aztán azt kiküldte Péter orosz cárnak, majd pedig egy egész fürt került elő arany bogyókkal, amelyet Steinvill<sup>40</sup> császári tábornoknak adtak. Az ottlakók azt állították, hogy ilyen aranyra utaló jelek többnyire ezeken a gyengébb lejtőkön fordulnak elő.<sup>41</sup>

A tolcsvai földön a középső osztály dicsőségét az Előhegy, a Várhegy, a Nagykő és a Bikódal érdemlik ki és azok, amelyek a szomszédságban vannak, még ha némelyik itt is eléri az előbbi osztályt, ha kegyesebb időjárásban van részük. A talaj mindenhol porhanyós és kövér, vörös kavicssal kevert, a jártasabbak állítása szerint a kavics közt jáspis is akad. A középső osztályba tartozó zomboriak a Hegymegi,<sup>42</sup> a Harcsa, a Kőporos, és ezek között legfőbbek a Messzelátó, a Galambos, a Szemere és mások, amelyek részben nyugat, részben észak felé fordulnak. Tállyán Tökösmál után, egy kis ösvényúttal elválasztva a Remetehegy emelkedik magasabbra, utána a Sashegy következik, majd az ismét alacsonyabb Nyergeshegy, amelyek nyári napkelte felől egyenesen a városra néznek le. És mivel ezek ott öblöt képezve délnek eresztik a lejtőiket, és ugyanott egy másik, Palotának mondott, az előtte lévő város felé eső

<sup>38</sup> *Nagy-czeke, Kis-czeke* a Zemplén-leírásban (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 160): *Nagy Cseke, Kis Cseke*, de utóbbi egy sorral feljebb *Kis Czeke*-ként is szerepel.

<sup>39</sup> II. Rákóczi Ferenc.

<sup>40</sup> Stephan von Steinvill császári tábornok.

<sup>41</sup> Ezekről az esetekről részletesebben ír a szerző a 15. fejezetben.

<sup>42</sup> A Zemplén-leírásban (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 160) *Hegymeg*.

lejtőkkel rendelkező domb áll, az ott mintegy közbezárt mélyen fekvő homorulat révén a déli talajt egész hevesen áttüzesítik. Ezért dicsőségben ugyan nem érnek fel az előbbiekkal, de termékenységükben őket is felülmúlják és az egész tályai területen a legtermékenyebbeknek számítanak.

Mádon az említettekhez hozzá kell adni a Birszalmás és a Holdvölgy tetőket, amelyek nyugat felől emelkednek a város fölé; a többi, ezekkel szomszédos szőlőhegy, Köves, Kishegy, az első osztálynál említett Perce és Sarkad középső osztályú szőlők. Ezekhez sorold a keresztúriakat, amelyeket Csókamálnak, Sajgónak és Kakasnak neveznek, ugyanis ezeknek a termése, amikor megérett, gyakran eléri a tokaji erejét, annak középső osztályát, sőt időnként felül is múlja. Nem megvetendő a Kővágó és a Messzelátó sem. Idetartoznak még azok, amelyek a bényei, a faluval szembeni lejtőkön kissé jobban teremnek, úgy azonban, hogy a bora kiválóságában itt is felülmúlja egyik termés a másikat. Mert amelyek dél felé tekintenek, igen jó termésnek örvendnek, idetartozik a Tolcsva, a Verőmál, a Zsábás és a többi. Szegin ideszámítanak a Somos, a Poklos, a Hosszúvál és a Várhegyi, de kevésbé se gyengébbek a lizskaiai, a vámosújhelyiek,<sup>43</sup> a zsadányiak és az olaszaiak az előbbieknél, hanem éppen úgy igen nemes termésűek, hogy a többi mellőzzük. Nem kell kizárni ebből az osztályból a patakiak jobb lejtőit, amilyen az olaszakkal szomszédos Szegfő, Darró,<sup>44</sup> Hosszúhegy, olyan a fekvésük és a talajuk, amelyet az ebbe az osztályba tartozó bor egyaránt megkíván.

## §. XII.

### *A harmadosztályú szőlők*

Az utolsó osztályba tartozó szőlők a tarcali területen a Nagytemető, a Farkas, a Bajusz, a Kisbajusz, a Vinnai, a Püspeki, a Porci, a Nyavalya, a Kisváradi, mindazokkal együtt, melyek észak felé fordulnak, ki vannak téve az északi szelek ártalmainak. Erről a vidékről való szőlők, a tokajiban is, amelyek Keresztúr felé nyitottak, a szőlő termése alapján a harmadik osztályba tartoznak, mert termésük inkább fanyar, mint édes, időnként meg is ecetesednek, noha itt kicsit jobban teremnek, amelyek dél felé néznek, kivált a Pécsi, a Boglyos, a Máriás, a Keskenyág; a többi inkább házi fogyasztásra, mint eladásra való. Zombor területén is az északi lejtők azok, amelyek az utolsó osztályba tartoznak, miként Tállyán is mindaz a domb, amely a várostól a téli napkelte irányában nyúlik, és Bénye felé fut, gyengébb termésű, illetve minél távolabb van, annál kevesebb dicséretben van része. Közöttük az első a Nyergeshegytől

<sup>43</sup> A települést valójában Vámosújfalunak hívták.

<sup>44</sup> A Zemplén-leírásban (Тóth et al., szerk., Bél 2018, 143) *Darró*.

elkülönülő, Cserepes nevű, aztán a Tállyai Köveshegy,<sup>45</sup> majd a Halásztó,<sup>46</sup> végül a Csékhegy, amely zárja a szőlőket itt, noha azt követi még ismét egy igen magas, de igen gyenge szőlőhegy. Ebbe az osztályba Mádon is tartoznak szőlők, mint a Hintós, a Juharos, az Űzhegy [!],<sup>47</sup> a Kisvilmány és mind a többi északról és nyugatról a Birsalmáson túl, a Holdvölgy, a Középhegy és a többi. A bényei területen a sorban következők a Barnamál, az Öszvér és a többi. Ezek ugyan keletre néznek, mégsem tudnak kitűnni, mert az északi szél tépázza őket, hogy a többi idetartozó helyet mellőzzem. A szegi, liszkai, tolcsvai, zsadányi, olaszi dombok között is éppígy a gyengébb termésűek közé tartoznak, amelyek a már említett lejtők után észak felé fordulnak. Ugyanebbe az osztályba tartoznak azok a pataki szőlők, amelyek Újhely felé fordulnak, bár ezek között a Királyhegy és a Megyer szőlői időnként nemesebben érnek meg. De mindaz, ami az újhelyi földön a legjobb, csupán ebbe az utolsó osztályba tartozik. Jobb lejtők a Feketehegy, amely hosszúkás tetejével sátrt idézve emelkedik, míg a másik jobb termésű, az ezzel szomszédos Várhegy, inkább kerek. A többi, a Bogliorit [!]<sup>48</sup> vagy a Magashegyet, a Szárhegyet a hegyaljai bor harmadik osztályán alulinak tartják és csak házi fogyasztásra használják, és a szerencsi borra is ugyanez vonatkozik. Innen a szólás:

„Vinum de Szerencs, lengyelnek meg se jelents.”

*Vinum Szerencsense non placet Poloni mensae.*

(„A szerencsi bor nem tetszik a lengyel asztalának.”)

Bár nem lehet tagadni, hogy a jobb lejtőkről, elsősorban az Előhegyről való szerencsi bort kívánták a lengyelek, amikor az megérett, és vásároltak is itt sokat belőle. Ugyanezt mondanám a szántói szőlőkről is. Kétségtelen, ott is főként azok a nemes bort adó lejtők, amelyek Tállyához közelebb, a Sátorhegyen és sok más helyen zöldebbnek. Ám a többinek nem jár ki ez a dicséret.

<sup>45</sup> A Zemplén-leírásban (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 148) *Talyi* Köveshegy.

<sup>46</sup> A Zemplén-leírásban (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 148) *Hallastó*.

<sup>47</sup> Elírás Űrhegy helyett, a Zemplén-leírásban is (Tóth et al., szerk., Bél 2018, 159) Űrhegy.

<sup>48</sup> A *Bogliori* szinte biztosan félleírás: elképzelhető, hogy a régi Boglyos szőlőhegyről van szó, amely ma Sátoraljaújhely része.



### §. XIII.

*Melyik osztálynak jár a tokaji bor elnevezés?  
Az eltérés oka, hogy a talaj és az időjárás mennyire felel meg.*

Noha együttesen tokajinak vagy hegyaljainak hívják a három osztályba sorolt lejtőkön termett borokat, azonban ez a név legfőbb jogon annak az első osztálynak jár, amelyet leírtunk. Az osztályok különbségét pedig mind a talaj, mind az időjárás sokfélesége okozza. Mert azok a szőlőültetvények, amelyeknek a talaja kedves a szőlőnek, és állandóan a nap felé fordulnak, és nem háborgatják őket az északi szelek, nem lehet, hogy ne tűnjenek ki a boruk kiválóságával, különösen, ha egész évben kegyes hozzájuk az időjárás. Ezzel szemben azoknak, amelyeknek keletről vagy nyugatról zordabb időjárásban van részük és a talajuk is kevésbé megfelelő, a termésük is gyengébb. A leggyengébb termést pedig azok hozzák, amelyeket a talaj jó mivolta sem segít és folytonos északi szelekben van részük. Mert hisz Palladius<sup>m</sup> {m}<sup>49</sup>} is ezt mondja: „A szőlő mindenek előtt a viharoktól és a szelektől borzong.”<sup>50</sup>

### §. XIV.

*Mitől van a legfőbb kiválóság a talajban,  
a kőtől vagy valami mástól?*

Minthogy a bor elsőrangúságát a talaj és az időjárás kedvező mivoltának tulajdonítjuk, látnunk kell, mitől lesznek ezek kedvezők. Említettük fentebb, hogy a tokaji földben az bizonyul a legjobbnak, hogy az kavicsról és tufás szikláról letöredezett kis kövekkel kevert. Úgy véljük, hogy a tufa és a lemálló kavics ad erőt a talajnak és azt azzal, hogy hűti, megfelelően tartja. Ugyanezt gondolták a rómaiak is. Columella<sup>n</sup> {n}<sup>51</sup> III. könyv XI. fejezet, 101 b lapon} így ír: „Melyik, akárcsak középszerű földműves ne tudná, hogy a legkeményebb tufa- vagy vöröshomokos-talaj is felaprózva, a viharoktól és a fagytól, s a nyár hevétől porhanyóvá és morzsalékossá válik, s az ilyen talaj hűti legjobban a szőlő gyökereit, és visszatartja benne a nedvességet, a bujtvány nevelésénél ezen két dolog mindegyike igen fontos. Hasonló okból értékeljük a laza, kavicsos és köves talajt, valamint a kőtörmeléket, abban az esetben, ha ez zsíros földdel keveredik.” [Ford. Hoffmann Zsuzsanna<sup>52</sup>]

<sup>49</sup> A kéziratban üresen van hagyva a lábjegyzet.

<sup>50</sup> Palladius földművelésről szóló műve latin változatában (*Opus agriculturae*: BRODERSEN, szerk., Palladius 2016) a 2. könyvben és 13. fejezetben található a szöveghely.

<sup>51</sup> *De re rustica libri 12 et liber de arboribus.*

<sup>52</sup> COLUMELLA 2005.

Ugyanezt mondja Palladius is, csupán más szavakkal<sup>53</sup> A Januarius XIII. fejezetében]: „A tufa és más keményebb kövek, ahol fagytól és napsugaraktól fellazulnak, a legszebb szőlőket hozzák, mivel nyáron hűsítik a gyökereket és visszatartják a nedvességet. De az oldott kavics és a köves talaj és a mozgó kövek is (mégpedig ha mindezek kövér rögökkel keverednek) és a kova, ha föld van fölötte, mivel hideg és a nedvességet visszatartja, nyáron nem engedi szomjazni a gyökereket.” Ezeket itt főként így keveredve látjuk. Tokajban és Tarcalon kövér rög kavicsos és tufás kövecskékkel keveredik, és ezektől kap nedvet és vért. A zombori és a többi itteni hegyaljai területen is hasonló a föld, csupán az a különbség, hogy az egyik helyen jobban tufás vagy kovás és kavicsos, mint a másikon. Tállya kétségtelenül keményebb talajú, valamint Zombor; a területnek a tömörségét viszont megelőzi Mád és Tolcsva; Bénye, Liszka, valamint Vámosújfalú annyira állékony a kovától, hogy a legerősebb kapáknak is alig enged, sőt eltöri azokat. Eközben, amikor oldódnak és röggel keverednek, bővebben teremnek, mint azok a helyek, amelyek területe puhább.

De mindenütt sok erényt tulajdonítanak annak a tapadós és erős, vöröses és fekete homokkal kevert földnek, amelyet nyiroknak nevezünk. Noha ez a nedvességtől túl nyirkos lesz, a hőségtől pedig túlságosan megkeményedik, amit mind Columella<sup>54</sup> {p} az idézett helyen], mind Palladius, mind mások kárhozzatnak, azonban a többinél nemesebb, édesebb és tartósabb bort terem. Úgy vélem, ezt leginkább a vöröslő és fekete homoknak lehet tulajdonítani, mert hiszen az elkeveredve abban a kövér és erős földben nemes és kiváló nedvvel járja át a szőlőt. Ezért mondja Palladius<sup>54</sup> {q} az idézett helyen]: „A fekete és a vörös homok hasznos, ha erős földdel keveredik.” Összegezve: itt is minden erény a megfelelő talaj helyes arányán alapszik, hogy – mivel se nem túlságosan tömött, se nem laza, hanem közelebb áll a porhanyóshoz, se nem sovány, se nem a legkövérebb, de nagyon közel van kövérhez, se nem sík, se nem meredek, hanem inkább magasan fekvő mező, se nem száraz, se nem vizenyős, de kissé harmatos, se nem sós, se nem keserű, hanem a legjobb keveredéssel elegyült – a legkiválóbb gyümölcsöt ontsa.

## §. XV.

### *Vajon vegyül-e arany is a hegyaljai talajba és mi az előnye?*

Vannak azonban, akik azt mondják, hogy ennek a vidéknek a talajában arany terem és vegyül bele, ezért megvizsgáljuk, hogy ez igaz-e, és hogy ez hozzájárul-e a bor kiválóságához. A nagyra becsült Johann Georg Siegesbeck<sup>54</sup> azzal dicsekszik<sup>r</sup> {r} a

<sup>53</sup> *Opus agriculturae*: BRODERSEN, szerk., Palladius 2016.

<sup>54</sup> Johann Georg Siegesbeck (1686–1755) seehauseni, majd (1730 és 1735 között) helmstedti orvos, botanikus.

boroszlói orvosi-természettudományi *Annales*<sup>55</sup> 1721. novemberi számában, IV. osztály XV. cikke, 525. oldal,<sup>56</sup> ahol így ír Siegesbeck: [németből fordítva] „Ritkaságként őrzök ebből a tokaji szőlőből egy kis mintát, barnának tűnik, apró kövek keveredtek bele, és gazdagon tele van sok aranylángocskával. Bárcsak ezt az aranyas erőt és földet bőségben birtokolhatnánk.”], hogy rendelkezik ilyen sötétbarna, kövecskékkel kevert és valamilyen aranylángocskákkal teli földdel. Ám ennek ellene mond a nagyra becsült Daniel Fischer<sup>s</sup> {s} *A tokaji orvosi földről* szóló disszertációjában,<sup>57</sup> XXXV. fejezet, 62. oldal] késmárki és szepességi orvos és tagadja, hogy azok a lángocskák aranyból lennének, hanem az csupán az aranynak olyasféle utánzata, amely a piritek és a markazitok sajátossága.

Bármilyen legyen is ez, azt nem lehet mondani, hogy a tokaji föld soha semmi aranyat nem adott, mivel senki sem vizsgálta, vagy ha vizsgálta is, az nem vált ismertté. Azt ne is említsem, hogy tudomásunk van róla, hogy sokkal silányabb helyeken is arany keveredik a földbe. Továbbá mindenki tudja, aki élt Tolcsván, hogy bőven találni jáspist és jácintkövet a földjében. Semmi kétségem, hogy a tokaji földben is kerülne elő arany, ha keresnék, főként hogy már világszerte elterjedt annak a híre, hogy arany szőlőszemeket is találtak azon a földön. Ottlétünkör a már több mint nyolcvanéves helyi parókus megerősítette, hogy a Rákóczi-fölkelés idején az Aranyos nevű szőlőben egy teljes arany szőlőt találtak, és azt Rákóczi Ferenc elküldte ajándékolni Péternek, az oroszok cárijának; később a császárnak is hasonlót küldött ugyanerről a lejtőről egy német ezredparancsnok is,<sup>58</sup> sőt azt is állította ez a derék öreg, hogy hajdan egy egész arany fürtöt is találtak ott.

A tudósok is megfigyelték a természetnek ilyen és ezen a vidéken különben lépten-nyomon előforduló csodáit. Johann Paterson Hain egykori eperjesi orvos<sup>59</sup> számol be róla<sup>t</sup> {t} Az *Ephemerides Naturae. Curiosorum*<sup>60</sup> CXIII. Observatioja, az 1671. évből, 188. oldal], hogy Szentiványi László,<sup>61</sup> tekintetes Zemplén vármegye alispánja olyan fürtöt talált szőlőjében, amelynek minden szeme aranyból volt. Ugyanílyan őrzött Leryfelner<sup>62</sup> eperjesi bíró is; ő maga [Hain] pedig Alexander Lutomawski krakkói vajdának adott egy szemet, amely próbakővel megvizsgálva 27 karátot tett

<sup>55</sup> A boroszlói *Sammlung*. A folyóirat említett számai egy-két évvel később jelentek meg, mint amelyik időszakra vonatkoznak; az itt említett 1721. őszi számot például 1723-ban publikálták. Matolai hivatkozásai alapesetben pontosak, az esetleges eltéréseket jelzem a 15. fejezethez tartozó jegyzetekben.

<sup>56</sup> Ez a XV. cikk kezdetének oldalszáma; az idézett szöveg oldalszáma 537.

<sup>57</sup> FISCHER 1732.

<sup>58</sup> Stephan von Steinville császári tábornok (lásd a 11. fejezetben).

<sup>59</sup> Johann Paterson Hain (1615–1675) porosz származású eperjesi orvos, természettudós.

<sup>60</sup> A lipcei Leopoldina folyóiratának általános címe *Academiae Caesariae Leopoldino-Carolinae naturae curiosorum ephemerides*, az 1671-es kiadványának címe *Miscellanea curiosa medico-physica Academiae Naturae Curiosorum*. Az említett példák a 187–188. oldalról valók.

<sup>61</sup> Paterson Hainnál *Zemere Lasko Vice-Comes Comitatus Zemlinensis*, ez Szemere László zempléni alispánja (1668–72) utal.

<sup>62</sup> Valójában Daniel Lengfelner, eperjesi bíró a 17. század közepén. Már Paterson Hain is tévesen írja a nevét.

ki. Továbbá Vaj<sup>63</sup> Péter adott neki egy 11 szemer nehéz magot, amelyet saját kezével szedett ki a szőlőből. Ezekből arra a következtetésre jut, hogy az arany a föld ereinek legmélyebb zugaiból mintegy odavonzódik és az ott talált szőlőt átjárja, és ahogy ő mondja, bőven átfüstöli, hogy ilyeneket teremjen. Hasonlóan vélekedik Philipp Jakob<sup>64</sup> Sachs<sup>u</sup> {u} ugyanabban az *Ephemerides*ben. vagyis a *Miscellanea medica curiosa naturalia* I. kötetében<sup>65</sup> a CXXXI. Observatio, 290–291. oldalak}, amikor azt említi, hogy Martin Henrik Frankenstein úr, eperjesi orvos 1659-ben levélben írta neki, hogy vannak neki arany magokkal teli szőlőszemei, amelyeket Tokaj körül találtak. Ha ez igaz, nem lehet tovább kételkedni benne, hogy Tokaj vidékének a földje arannyal átitatott, avagy kevert.

De ahogy Fischer a tokaji földről nem hisz el semmit, Raymann ezekről a szemekről éppúgy nem hisz el semmit. Ugyanis amikor azokról a pontokról, amelyekről megfigyelhető, hogy jobb években a szőlőkben elszórtan nőnek és aranynak tűnnek, a tűzpróba során megtudja, hogy nincsenek aranyból; ezekről a Paterson-féle szemekről sem ígér semmi jobbat, ha hasonlóképp megvizsgálnák azokat. A következőket írta: „Ezeket a pontokat megpróbáltam higannyal egyesíteni, ezek azonban csak felül úsztak a higanyon, bármennyire is igyekeztem, hogy egyesüljenek. Akkor elmentem egy aranyműveshez, hogy lássam, vajon ez a növényi aranyam megolvad-e, ha parázs fölött fűvócsóval hevítjük. De alig kezdte el fűjni, a könnyűsége miatt elrepült és füstté vált, míg nem a parázsban egy kis mélyedést csinálva helyén maradt, és a hő első fellángolására egyből összezsugorodott és kitartott a legnagyobb izzásban is, de egy miatyánknyi idő után később teljesen eltűnt és megmutatta, hogy milyen a természete: nem mind arany, ami fénylik.<sup>x</sup> {x} A boroszlói *observatiók* 1718. októberi számában a IV. osztály III. cikke, az 1734 sk. oldalon.}”<sup>66</sup> Ezért attól tartok, úgy tűnik, hogy ez a növényi arany az érzékelés ítéletéből fakadóan gyakran rászedett és becsapott bennünket. Paterson úr az *Ephemerides Naturae. Curiosorum* I. Decas 2. cikke 113. observációjában<sup>67</sup> említést tesz egy arany szőlőszemről, amelyet ő maga szakított egy kis szőlőfűtről, és egy aranyműves segítségével igazolást nyert, hogy az 27 karátot érő valódi arany. De ezt is, ha hasonlóképpen megvizsgálná [...]”<sup>68</sup>

<sup>63</sup> Paterson Hainnál Wai.

<sup>64</sup> Philipp Jakob Sachs (1627–72) boroszlói városi orvos, természettudós, az említett *Ephemerides* egyik szerkesztője.

<sup>65</sup> A lipcsei *Ephemerides* 1670-es kiadványa, amelynek címe szintén *Miscellanea curiosa*...

<sup>66</sup> A boroszlói *Sammlung* említett 1718. őszi számában található Raymann írása: *De auro vegetabili, oder von vermeintlichen Golde in den Hungarischen Wein-Trauben* (1733–35. oldal). Ezen belül a viszonylag pontosan fordított német szöveg az 1734–35. oldalon olvasható.

<sup>67</sup> Lásd fent.

<sup>68</sup> A 15. fejezet példáinak kontextusáról, forrásvilágáról lásd a tanulmányt, III. 3.

# Az 1744-es Értekezés hasonmás kiadása









**ACTA**  
**PHYSICO - MEDICA**  
**ACADEMIAE CAESAREAE**  
**LEOPOLDINO - CAROLINAE**  
**NATURAE CURIOSORUM**  
**EXHIBENTIA**  
**EPHEMERIDES**

*SIVE*  
**OBSERVATIONES HISTORIAS**  
**ET EXPERIMENTA**

**CELEBERRIMIS<sup>A</sup> GERMANIAE**  
**ET EXTERARUM REGIONUM**  
**VIRIS**

**HABITA ET COMMUNICATA**  
**SINGULARI STUDIO COLLECTA**

**VOLUMEN SEPTIMUM**

**CUM APPENDICE.**

**CUM PRIVILEGIO SACRAE CÆSAR. MAJESTATIS**

---

**NORIMBERGÆ**

**Impensis B. W. M. ENDTERI CONSORTIUM,**  
**ET VID. B. JUL. ARNOLD. ENGELBRECHTI.**  
**TYPIS FLEISCHMANNIANIS ANNO MDCCXLIV.**







DISQUISITIO PHYSICO-MEDICA  
DE  
VINI TOKAIENSIS

CULTURA, INDOLE, PRÆSTANTIA ET  
QUALITATIBUS,

CONSCRIPTA

A

DN. JOANNEMATOLAI  
DE ZOLNA, Hungarò,

ET COMMUNICATA

A

DN. JOANNE JACOBO NEUHOLD,  
PHILOSOPHIÆ AC MEDICINÆ DOCTO-  
RE, CIVITATIS SOPRONIENSIS PHYSICO ORDI-  
NARIO, ET ACADEM. NAT. CURIOSOR.  
ADJUNCTO.

*App. Act. Med. Phys. Vol. VII.*









VIRO

PRÆNOBILISSIMO, EXPERIENTISSIMO ATQUE  
DOCTISSIMO,

DN. JOANNI JACOBO NEUHOLDO,

PHILOSOPHIÆ ET MEDICINÆ DOCTORI, CIVITA-  
TIS SOPRONIENSIS PHYSICO ORDINARIO,  
ET ACADEM. NAT. CURIOSOR.  
ADJUNCTO,

JOANNES MATOLAI DE ZOLNA,  
S. P. D.

---

§. I.

**R**Ecte mones, clarissime mi NEUHOLDE, ut ea, quæ  
de *vino Tokaiensi*, in nupera totius illius orae lustratio-  
ne observavi & consignavi, clarius nunc exponam.  
Magna utique hujus fama est; plures illorum sunt, qui id  
bibunt & laudant, quam qui indolem & culturam  
ejus norunt; neque deerant, qui litteris id monstrare co-  
narentur, a nemine vero horum adeo exacte id factum est,  
ut scire possis, quæ vina eo nomine, quoque ordine, veniant,



#### 4 *Disquisitio Physico-Medica de Vini Tokaiensis,*

quomodo colantur, qua ratione alia præ aliis excellent, & qua virtute gaudeant, aut quo vitio laborent. Ex hac ignorantia vinis Tokaianis ea sæpe adnumerantur, quæ locum inter illa non merentur, & quæ reapse eo spectant, vel excluduntur, vel etiam sine discrimine commendantur. Vidimus id nosmet ipsi, quum ibidem, ex officio, quo Cl. *Matthia BELIO* juncti sumus, scrutandæ ejusdem regionis gratia, viveremus. Ea propter, cum dolore, ob tantum circa tam celebrem potum occurrentem errorem, tum monitis incolarum instigati, peculiari libello paulo fusius de hac materia, *ἔνθ' ὁ κύριος θελήσῃ, καὶ ζήσωμεν*, commentari constituimus. Nunc vero, ut officio in Te nostro fiat satis, præmittemus breviter, quæ prolixius postmodum tractemus.

#### §. II.

Quod ad nomen vini hujus attinet, dicitur id a *Tokais*, castro olim in insula confluentis Bodrogi & Tibisci celebri, nunc oppido solummodo, quum illud solo aequatum sit, satis vili in ripa dictorum fluviorum, famaue sua minore. Adfurgit ab hoc oppido in occasum mons eximius, & ob fructus nobilitatem, pulchritudinemque formae in toto hoc regno suavissimus, amœnissimusque. Nam uti ex plano solus, extra aliorum nexum, in altum se erigit; ita in longitudinem magis, quam latitudinem, ab oriente in occidentem panditur, & hinc *Tarczalum*, illinc *Tokai* oppida in radice sua tenet, totoque ambitu milliare fere unum complectitur. Is quum primus fortean ex ea parte, qua Tokaium situm est, in conspectum prodeat, vinum ejus ante omnia *Tokaianum* vocari coepit: sed postquam ejusdem vitis plantatio longius quoque processit, montiumque vicinorum latera & radices occupavit, *submontani* nomen sensim acquirerebat; adpellaturque hodiernum incolis *Hegyallyai bor*, vi-



*num submontanum*, licet, ob discrimen vini, quod inferiore in Hungaria gignitur, *Felseldi bor*, *der Oberlanger Wein*, *vinum superioris Hungaria* vocitetur.

§. III.

Alioquin ob parem fructus colorem, saporem, atque virtutem, *Tokaiianum* omne illud, quod submontanum, quodve in vicinis his clivis genitum, nominatur. Nam quemadmodum mons ille Tokaianus solus inter oppida, quæ diximus Tokainum & Tarczalum, metæ instar eminet: ita parva plantitie interjecta, alii se, sed paulo humiliores, æquali vini feracitate erigunt, & primo quidem anguste, ad *Keresztur* oppidum, cuneum veluti formant; deinde semper latius diffunduntur, & illinc orientem versus, hinc recta inter occidentem & septentrionem decurrunt, pariaque ex utraque parte latera ponendæ viti exponunt. Sed quo longius in utramque plagam discedunt, eo magis fructus quoque nobilitatem amittunt.

§. IV.

Gaudens tamen eadem fama, eodemque nomine, quæ illinc versus *Ujhelyinum*, tribus fere milliaribus, hinc duobus versus *Szantò* oppida porriguntur, nominaque singulæ ab oppidis atque vicis, illic *Szegi*, *Bénje*, *Liska*, *Toltsva*, *Vamos Ujfala*, *Zsadany*, *Olassi* & *Sárospatak*; heic *Zombor*, *Mada*, *Radka* & *Tallya*, sortiuntur. Multi quidem vinâ illa, quæ in *Ujhely*, *Szantò*, *Olassi* & *Sárospatak* gignuntur, nomine vini Tokaiani indigna putant; neque perperam, si partem eorum potiore, quæ vilior est, aestimes: sed quia effundunt quoque nonnihil meliusculi, idcirco id, quidquid est, aude ejus nominis nequit defraudari, tametsi neque com-



## 6 *Disquisitio Physico-Medica de Vini Tokaiensis,*

parari possit cum illis, quæ eodem nomine præcipuo quodam jure & prærogativa gaudent.

### §. V.

Uti enim inter clivos, qui principes vocari possunt, miscentur alii, partim, qui mediam laudem meruerunt, partim vero, qui posterioris notæ sunt: ita locis quoque vilioribus & abstrusis intersunt clivuli quidam meliores, qui, licet illos, qui alibi antecellunt, generositate haud exæquent; poterunt tamen posterioribus illis aliqua minimum ex parte comparari. Nam pari sub cœlo siti sunt, neque solo differunt multum, ac de reliquo eadem ibi vites plantantur, eademque culturæ ratio observatur.

### §. VI

Subsunt autem omnium istorum montium clivi & latera directe Austro, & quemadmodum septentrionem versus in horridos abeunt montes, ita ad meridiem abruptis quasi montium ripis in planitiem descendunt, & late patentes campos amœna quadam elatione despiciunt, perpetuisque æstibus expositi, vitem quasi materno sinu & hospitio exceptam fouent. Interfunt quidem, qui hæc quoque, partim in ortum, partim occasum, partim vero septentrionem obvertuntur: sed ii vel perdepressa tantum latera, vel atergo simul occurrunt, ideoque viliores fructum præbent. Frigidiuscula enim ob Carpatum regio, plagam vinearum, si utiles esse debent, meridianam (a) exposcit.

### §. VII.

---

(a) Conf. Tremellius *SCROPHA* apud *COLUMELLAM* Lib. III. §. XII. p. 102. item *PALLADIUS* in *Januar.* §. XIII. & *VIRGILIUS* *Georg.* II, v. 188.



§. VII.

Sed quocunque terræ hæ respiciant, solo sunt ubivis vario diversoque. Tokaianum enim Clarif. Dn. D. *Daniel FISCHER* (b) album, rufum, nigrum, rubricum, pingue, gelatinosum, densum, sed resolutum, nimiumque friabile apprehendit, id quod nosmet ipsi quoque observavimus. Sed si totum montem illum respicias, qui inter Tarczalum & Tokainum attollitur, per latera tegitur solo albicante & resolutum, instar cineris, quod neque purum sabulum, vel etiam argilla, aut creta est, magis tamen cretosum quiddam dici potest, qualem terram *COLUMELLA* quoque iudicat (c) *utilem haberi viti*. Ceterum uti in suprema montis superficie, ita & interius petra est & saxum perpetuum, nigrum externe, interne albidum humidumque, a quo humectari solum & imbui virtute tam generosa credunt multi, quod & nobis haud displicet. Sed vinitores illud heic optimum existimant, quod lapillis e saxo decussis, vel etiam glarea minutiore permistum est. Alibi diversum pene videtur, ut in districtu Toltsvensi, Tallyensi, Madensi, Bénýensi & reliquis vicis oppidisque. Heic enim id placet maxime, quod densum, quod spissum, quodve ita glutinosum est, ut suffossum bipaliis adhæreat, & difficulter queat abstergi. Id incolæ *Nyirok* adpellant, estque duplicis generis, nigrum aliud, aliud rubellum, utrumque pingue & ferox, sed hoc præ illo gratius meliusque. De reliquo occurrit & solum aliud, quod partim in glaream, partim calculum, partim lapidem mobilem, mistum gleba pingui, partim filicem, amicum etiam viti (d) resolvitur, disparisque virtutis

(b) In Dissert. de Terra Tokaiensi §. XXVII. seq. p. 53. seqq.

(c) De re rust. Lib. III. §. XI. p. 102.

(d) Idem ibidem.



## 8 *Disquisitio Physico-Medica de Vini Tokaiensis,*

virtutis vinum progignit. Non desunt qui solo regionis hujus aurum innasci autumant. (e) Certum est, repertas esse virgulas aureas, vitibus adnatas, partim Tallyæ, qualis Viennæ in Cæsareo Gazophylacio adservatur, partim Madæ, qualem se habere refert *D. Dan. FISCHERUS*, (f) partim acinos, uvasque & racemos aureos Tokaini, uti infra testabimur. Clariss. Dn. *Jo. Georg. SIEGESBECKIUS* addit, terram se habere, e districtu Tokaiensi allatam, fuscam, lapillisque mistam, & repletam aureis quibusdam flammulis: (g) cuius tamen opinionem refellit *FISCHERUS* idem. (h) Illud nemo negare potest, qui hanc regionem novit, reperiri passim lapillos pretiosos, quemadmodum nosmet ipsi in Toltsvensi agro Iaspidem & Hyacinthum deteximus.

### §. VIII.

Et si vero in tanta soli disparitate, subinde, vel quod bonum est, imbribus & torrentibus eluitur, vel, quod iniquum, sterilefcit; tamen utrimque succurrere norunt submontani; quod elutum est, aggerunt nova terra, alte e vinea eadem sæpe effossa; stercorant contra, quod sterile est & effoetum. Qua nigrescit ager, non stercoratur, sed solummodo perspergitur sabulone, aut lapide mobili & albicante.

### §. IX.

Sed quia hæc regio haud procul abest a Tatrís, seu Carpatho, hinc non parum etiam incommodi sustinet ab ejusdem

---

(e) In Annalibus med. physicis Wratislavi. an. 1721. Mens. Novembr. Class. IV. Art. XV. & passim,

(f) *l. c.* §. XXXVI, p. 62.

(g) *l. c.*

(h) *l. c.*



dem tempestate. Quidquid ille adflat frigoris, grandinis & Aquilonum, in vineas istas fertur, nocetque viti, nisi contrariis Austris & Favoniis repellatur. Sed dum hinc æstus, illinc frigus contrarie concurrentes inter se quasi dimicant & digladiantur, pariunt sæpe grandines, vel carbunculos, a quorum malo raro tuta esse possunt vineta hæc submontana. Accedit, quod mox pluviis, mox siccitate præpediantur, ne gignant.

§. X.

Si quid gignitur, quo melius est, hoc pluribus admodumque diversis injuriis & periculis succumbit. Quam primum vernat, volucris roditur, exclusas gemmas dispungit bruchus & alia ejus generis insecta, quorum noxam etsi crebra convolvulorum detractione & ipsius soli pastinatione amovere studeant nostri, nequeunt tamen impedire, quin postea, quod maturuit, depascantur vespæ, sturni, turdi, graculi, psittaci, picæ, canes, etsi quæ sunt alia animalia & volucres viti nociva. Omni quidem modo student accolæ, ut constitutis passim custodiis, clamore & strepitu, aut jactibus, crepitaculisque, abigant aves, sed subinde tam parum proficiunt, ut desistere cogantur, multitudine & copia avium, omnem vim clamoris & strepitus eludente. Vidi ego in districtu Zomboriensi diffugisse, relicto agro, custodes, cum non sufficerent abigendis sturnis.

§. XI.

Tot & tantis injuriis exposita regio, sæpe, quod profert, magna sui parte amittit; interdum & temporum revolutionibus impeditur, quo minus vel progeneret quidquam, vel progeneratum maturet & perficiat. Certe quum nuper Clariss. Dn. *Jo. Adamus RAYMANN* in *Annalibus App. Act. Med. Phys. Vol. VII.* b *Uratis-*



## IO Disquisitio Physico-Medica de Vini Tokaiensis

*Uratislaviensibus*, ab anno 1717. usque huc, quotannis quædam de vindemia Tokaiensis regionis enarraret, nullius tamen anni fructus commendavit, quin vel de nimii æstus, (i) vel grandinis & volucrum, vel pluviarum injuriis, (k) defectuque vini melioris conquireretur. Paremi sortem ante *RAYMANNUM* majores jam observarunt, præsertim dum malis his domesticis accederent infortunia externa, a bellis & motibus orta. Non recensebo nunc priscorum temporum casus, tacente historia. Neque enim vini hujus fama increbuit prius, quam ubi Reges Hungari deficere jam cœperunt. Olim enim Sirmienti unice tota laus & gloria deferbatur, sive, quod omnium primo auctoritate *PROBI* Imperatoris plantatum erat, sive ob virtutem quoque in alio vino ignotam. Ei licet Tokaianum præcellat, serius tamen feri cœpit, imitatione Romanorum. Qui nam vero primi ejus plantatores fuerint, ignoratur; sed, sive jam Jazyges ipsi, sive Gothi, sive Hunni conseruerint, subinde tamen pari cum aecolis mutationi, periculo & vexationi fuit obnoxium. Mox advolarunt Tartari, mox Turcæ, mox ipsi etiam Hungari & Germani, qui ibidem belligerantes, vineis quoque bellum indixerunt. De *ALBERTO* disertè tradit *IS-THUANFFIUS*, (l) eum nempe, quum *VLADISLAVO* fratri, foedere rupto, arma inferret, totam hanc oram rapinis & prædis exagitasse, vindemiamque in Poloniam transtulisse. Paremi ejus calamitatem adscribit idem *TELE-KESSIO* & *DERSFFIO* ad annum MDLIX. Altero anno ad Nonas Majas vitem, pruinis frigidioribus justo, adustam dicit.

---

(i) Ad ann. 1717. Mens. Octobr. Class. III. Art. I.

(k) Ad ann. 1718. Octobr. Class. IV. Art. III. IV. p. 1716. sqq. item ad ann. 1719. 1720. 1721. 1722. 1723. 1724. Class. III. Art. 3. 4. p. 403. 388 398.

(l) Lib. II. f. 12.



dicit. (m) Rursus annis MDLXVI. & MDLXVII. Sigismundi Transylvanià vastatoribus vindemiam destructam addit, (n) ut reliquas vastationes, quæ annis MDCV. XIX. XLIV. LXI. LXXII. LXXXV. XCVII. & MDCCIII. inciderunt, taceamus. Nostra ætate anno hoc 1733. mense Majo frigus & gelu ex insperato obortum spem vindemiæ propemodum totam dejecit, præsertim in vineis, quæ in planioribus clivis sitæ erant.

§. XII.

Eam ob rem, quod crebro disjiciebantur accolæ, pauci ipsorum poterant ad aliquam saltem modicam possessionem aspirare, inprimis cum aliarum urbium & Comitatum optimates quævis melioris conditionis vineta cõmerent. Itaque nunc etiam optimis horum dominantur vel ipse Cæsar, vel alii viri nobiles, domesticis propemodum ad custodiam & culturam vinearum alienarum restrictis, parumque, & non nisi, quod vilius est, possidentibus.

§. XIII.

Si vero quum Hungari potiori parte sint, Slavos etiam, Ruthenosque & Polonos ad societatem vini culturæ admittunt, mixtimque operas omnes persequuntur. Inter has vero præcipua est vitium confitio, quæ heic fit per taleas, dum detractæ inter putandum virgæ meliores vel illico deponuntur, vel conservantur in terra, donec florente filigine deponi possint. Deponuntur autem in fulcis bipedali altitudine & obruuntur primum fimo, si solum sterilius fuerit,

b 2

post-

---

(m) Lib. XX. f. 253. & 258.

(n) Lib. XXIII. f. 311. & 328.



## 12 *Disquisitio physico-medica de Vini Tokaiensis*

postmodum terra ita obteguntur, ut una saltem gemma super eandem emineat. Species vitis heic etiam diversa est, & infinita.

*Quam qui scire velit, Libyci velit aquoris idem  
Discere, quam multa Zephyro turbentur arena,  
Aut ubi navigiis violentior incidit Eurys,  
Nosse, quot Jonii veniant ad littora fluctus.*

Sed quæ ad fructum faciant, & maxime ab omnibus conferuntur, duæ sunt tantum, eademque præcipuæ. Unam vocant Hungari *Formint*, quam nos alias (o) diximus *tumidulam*. Genus est vitis optimum, materia crebra, rubeo cortice, pampinis latis & mediocriter scissis, uvis neque spissis adeo, neque raris, uberibus tamen & tumidi acini, gustusque gulam ob dulcedinem jucunde exasperantis, fortis vini & generosi, præsertim dum passulis exuberat; nam hæc ante alias pro vino præstanti maturescit, & æstu contrahitur, fitque passa. Altera est *albula*, non tantum ob fructus, sed etiam materiæ & pampinorum colorem: Albicat enim tota fere sua forma, ideoque Hungaris *Fejér Szőlő* appellatur; sed acino rariore est rotundioreque, & flaccido magis, quam dapsili, succo vero gaudet quasi aqueo & liquido, ideoque laxandæ alvo apprime idoneo, alioqui ita dulci, ut priori etiam eam ob rem præferatur, in passas tamen non abit, nisi æstu prorsus inusitato contracta, quod rarius fit. Certe in vinea nostri Augustissimi, *Szarvas* nomine, quæ in monte Tokaiano, Tarczaliano districtu, reliquis omnibus clivis amplitudine, & benignitate soli coelique antecellit, potio-

---

(o) in Prodr. Beliani Operis de Vino Sempronienfi Lib. III. memb. II. §. V. f. 171.



potiorem vitium partem in *albulis* vidimus; in reliquis paucissimæ erant *tumidule*. Causam fuisse hanc credimus, quod aliæ vineæ, vicinæ huic, *tumidulis* magis abundant, quibuscum has *albulas* miscere decet, quamvis quælibet vinea seorsim vindemiari, neque aliis misceri consueverit. De reliquo, uti *tumidulæ* vino virtutem, ita dulcedinem *albulæ* conciliant, ideoque maxime ab omnibus adprobantur, & ubique, quanta possunt copia, conferuntur. Immiscentur his tamen plures, præsertim quæ proventu, & ubertate priores subsequuntur, qualis est *Harslevelö*, aliis *Juhfark*, Græcis *προβατόρατος*, qualis *Gyöngy-Fejér*, latinis *Gemmea*, qualis *Portsen*, *Gerfet*, *Rosa Szölö*, *Bakator* & reliquæ. Hæ enim & fructu affluunt, & benignitate prioribus prope accedunt. *Polyhos* & *Boros*. Bial amplitudine uvarum, & acini præstant omnibus, tum etiam materia, quippe multum convalescunt, sed quod succo tenui & aqueo sunt, vini gloria privantur. His addunt quasdam ad escam, ut *Thureas*, ut *Apianas*, seu *Moschatas*, ut *Aegomastos*, *Bumastosque*, & quæ primum locum meruit, *Augustas*, *Die Augster*, *Goher Szölö*. Ita enim has in prodromo Beliani operis nominavimus. Sed quum illic *Augustas* parvi usus diximus; hæc in ora in passas quoque contrahuntur, vinumque, quod generosissimum, augment. Reliquas uvarum, quæ addi possent, species omitto.

§. XIV.

Has ergo, & istarum similes, ubi consitæ in vinea adhuc novella convaluerunt, vel etiam veterana, ac vere novo iterum detectæ sunt, deputant nostri vel ad vnum oculum, vel ad duos pluresve, si robusta sit ad fructum, & solo insistat macro, contra in pinguiori etiam paucissimis nodulis submittitur, si infirma & macilenta fuerit. Ubi autem cum fructu in plures ramos excrevit, & brachia firma ostendit,



#### 14 *Disquisitio Physico-Medica de Vini Tokaiensis.*

dit, propagatur, ita, ut in putatione submissæ virgæ ternæ, quaternæ & quinæ, in oculos denos, duodenos, scrobe pro singulis circa matrem ipsarum facto, in diversas partes depri- mantur prosternanturque, & fimo pinguique terra obruan- tur, relictis binis tantummodo gemmis super eminentibus. Exinde dein quot virgulæ, tot fiunt vites, quæ seorsim ger- minant, donec rursus, ubi excreverunt, pari modo prostratis & obrutis ramis propagentur. Id operæ genus nostri *Hom- létas* vocant, quasi dicas *humiliationem vitis*.

#### §. XV.

Postquam autem vitis sic & putata & propagata est, pastinatur. Pastinationem vero hanc binis ad summum heb- domadis ante festivitatem D. Georgii fieri debere ajunt sub- montani universim. Pastinant autem ligonibus in monte Tokaiano; in reliquis, præsertim ubi solum durius, tenax, filiceum, & glareosum, saxosumque est, bipaliis, seu biden- tibus fere sesquipedalibus, ut in tractu Benyensi, Tallyensi, Lisztienſi aliisque observavimus. In prima hac pastinatione id requirunt, ut quam alte fieri poterit, humus perfringatur, materque vitis ad furculos usque terra adoperiatur.

#### §. XVI.

Peracta vineæ prima pastinatione, sequitur & heic pe- dandæ cura. In ejusmodi opera, pali, seu ridicæ viti dan- tur quercinæ, longitudinis pro vitium varietate diversæ, po- tissimum, quæ palmos VII. exæquent. His vites, seu pal- mites, adnectuntur junco, aut ulna, quod fieri consuevit pas- sim post ferias Pentecostes. Circa D. Joannis Baptistæ fe- stivitatem, prope initia messis, vinea, dum grandiores evase- runt uvæ & colorari incipiunt, convertitur altera vice, ita  
ut



ut apertis truncis abradi possint radiculae, ne iterum progerminent, & vitibus debitum succum suffurentur. Deinde, quidquid ex pedamentis concidit in terram, elevatur & erigitur, vitibusque & earum luxurie detruncatis, vineae quasi denovo repurgantur. Et ubi coeperunt uvae emolliri, tertia vice hæc repetuntur, ablaqueatis iterum truncis, caudicibusque refertis a codice, ut sursum versus succum queant propellere, uvasque veluti foecundare.

§. XVII.

Post has, quaecunque erant, operas, restat nihil aliud, quam ut autumnio maturanti relinquantur. Ad uvarum vero maturitatem necesse est, ut jam mense Julio incipiant emolliri, maturescere Augusto & reliquis mensibus dulcedinem acquirant. Huc vero requirunt nostri, ut æstatem fervidam & affatim humidam, calidus æque ac ficcus autumnus comitetur, noctibus interdum frigidis gelidisque intercedentibus. Credunt enim nocturno algore uvas contrahi & edulcorari. Idem Clariss. *RAYMANNVS* quoque requirit. (p) Signa vero maturitatis ostendit partim uvarum pellucidus & flavus color, partim vero passarum copia. Interdum & punctula speciei aureae folliculis, dum uvæ maturuerunt, adhærere observantur, quæ maturitatem arguunt. Sunt, qui grana, acinos, immo integros racemos aureos vidisse & eruisse se adfirmant; certo sacerdos Tokaiensis, octogenario major, asseveravit nobis, in vinea ejus oppidi, quam *Aranjos* nominant, repertum fuisse acinum aureum, eumque se *Francisco Rakotzio*, anno circiter MDCCIV. ibidem grassanti obtulisse, qui dein ab hoc *PETRO*

---

(p) l. c. ad, ann. 1717. mens. Octob. Class. Iil, Art. I.



## 16 *Disquisitionis Physico-Medicae, de Vini Tokajensis*

*TRO I.* Russorum Imperatori transmissus esset, magnamque in ea regione admirationem excitasset. Ejusmodi plura aliis etiam nota sunt exempla, quæ alibi recenseri debent. Utrum vero revera aurum, an auro simile quiddam fuerit, disquiri sat erudite D. *RAYMANNVS* noster, (q) ast ubi in igne probari eos advertit, negat esse aureos, quamvis ipsi in eo contradicat D. *FISCHERVS* (r) adductis virorum aliorum documentis.

### §. XVIII.

Ubi autem uvæ sic maturuerunt, ut non tantum dulcedine exuberent, sed & passæ in majori copia adsint, tandem more consueto colliguntur. Incipit autem vindemia circa finem Octobris, aut initium Novembris, modo ante, modo post diem D. Apostolis *Simoni & Jude* sacrum. Anno MDCCXXXII. quum nos ipsi adessemus, die XIII. Octobris publicata fuit vindemia. Quoniam enim regio diversis Dominis subiecta est, hinc nemini licet vindemiæ immittere manus ante, quam permissum sit ab horum præfectis, nisi forte possessio sit libera, quæ præceptis Dominiorum non subest.

### §. XIX.

Fit autem vindemia bipartito, per classes vindemiatorum duas, quarum una demit recentes, passas altera, quælibet in diversos cados. Recentes conquassantur ibidem, ad calcem vineæ, palis, demptoque succo devehuntur ad torcular,

---

(q) l. c. ad ann. 1718. mens. Octobr. Class. IV. Art. 3. p. 1734.

(r) De Terra medicin. Tokajens. §. XXXVI. p. 62. 63.



cular, & ibi ab aliis semel, ab aliis bis premitur. Qui semel tantum exprimunt, ii dein expressos uvarum folliculos, una cum scapis & vinaceis, conjiciunt in unum locum, & aquam iisdem superfundunt, mixta dein simul fermentescere permittunt eo usque, donec subsidente liquore, vinacea conscendant sursum. Tum vicissim exprimuntur & quod effluit, vocatur *Lora*. (s) Qui vero tam hujus, quam vini, malunt copiam, altera etiam vice addunt aquam, & ubi confertur, exprimunt rursus. Contra quibus *Lora* displicet, bis torculari subdunt vinacea. Itaque ex uvis recentibus mustum fit duplex, aliud excussum palis, quod Hungaris vocatur *Szin-bor*, Germanis *Schein-Wein*, aliud *expressum prelo*, *Sajtold bor* illis, his der *Press-Wein*. Utrumque est nobile & generosum, sed pro diversa temporum qualitate æque diversum. Dum favet annus, expressum prelo est melius, contra, quod palis excutitur, præstat anni tempestate vilior. (t) Utrumque tamen infunditur doliis recentibus, seu novis, non plus, nec minus, quam CLXXX. heminas, vulgo medias, amplis, quæ heic loci non fumo illo sulphureo, neque myristica nuce præparantur, sed saltem eluuntur aqua munda fervida, interdum etiam cocto musto, aut pampinis.

c

§. XX.

---

(s) Ita etiam *VARRONI* Lib. I. §. LIV. *PALLADIO* lib. XII. §. XL. vocatur.

(t) conf. *RAYMANNVS* l. c.



## §. XX.

Uvarum passarum acini detrahuntur e scapis prorsus, detractique conjiciuntur in œnophorum. Ejusmodi alii singula, alii bina, terna alii, & plura, qui pinguius malunt passum pro singulis vasculis, XC. heminas capientibus, quæ ipsis *altahag* vocantur, destinant. Id ubi fecerunt, congerunt in unum locum, & quod suapte sponte emanat, nominant *essentiam*, reliqua conquassant & conculcant pedibus eoque, donec comminuta corpori adhæreant, deinde adfundunt succum, quem optimo ex uvarum genere excusserunt. Hæc probe invicem mixta operculantur & obteguntur, donec ipsis sic simul fermentantibus, succus subsi-deat & vinacea efferantur : tunc eximunt iterum & liquorem transmittunt per cribrum, volis autem manuum vinacea exprimunt; & rursus conculcant, rursusque adjecto succo sinunt fermentare, dein altera vice per cribrum transcolant & exprimunt, quod postea passum fit notæ secundæ.

## §. XXI.

Utriusque generis productum *mustum* vocatur, donec fermentescat. Id nunc citius, nunc tardius fieri solet. Sæpe intra unius mensis spatium penitus eliquatur, si aër fuerit temperatus, interdum prius, quando calidus, serius autem, si frigidus existat. Quo magis lenta contingit fermentatio,



tatio, eo majoris valoris est. (u) Ea vero ut opportune retardetur, communiter vasa musto repleta extra vinarias cellas in cameris torculariis relinquuntur, quippe quæ auræ frigidiori liberius patent, vnde fermentationis actus protrahitur. Deinde, ubi penitus sunt eliquata, reconduntur in cellaria, quæ hac regione in tenaci & petroso excavata sunt solo, & cuniculorum formam referunt, ideoque per æstatem frigida, calida contra per hiemem hospitia vinis præbent. In ejusmodi cellis vina ista per decem & viginti pluresque annos conservari possent, nisi venderentur, & quoniam possessores vini curas suscipere sive nolunt, sive ignorant, sive etiam coacti necessitate & petitionibus emptorum, eadem, quam primum possunt, divendere solent, hinc nesciunt definire, quam diu adservari illa queant.

*Heret adhuc vitis pretiosior uva sub umbris  
Nec cumulant altos fervida musta lacus,  
Jam currit vario numerosus questor ab orbe  
Et pergit nostrum sollicitare merum.*

Sic ergo ad Polonos potissima pars ejus divehitur, qui dein id per triginta, quadraginta, imo & plures annos conservant. Quid? quod, Polonorum quemdam principem centum annorum vinum convivis suis exhibere consuevisse,

c 2

Polo-

---

(u) Annal. Wratislav. Ann. 1718. Mens. Nov. Class. IV. Ann. 3.  
p. 1855.



20 *Disquisitio Physico-Medica, de Vini Tckajensis*

Polonus haud parvæ fidei nobis nuper adfirmavit. Propterea etiam id, quod melioris est notæ, potissimum exportatur, viliora vero domi solent distrahi, raroque attingit fructum novum anniculus, nisi fortean in cellis adservatus di-  
tioribus.

§. XXII.

Fit autem vinum ex musto durabile, dum abundat *spiritu*, ut vocare solent, *ardente*. (v) Is autem nil est aliud, quam vis quædam ex attritione partium oleosarum, salinarum aquearumque & terrearum, quæ vinum formant in fermentatione perfecta. Quo pinguius igitur mustum est, eo fortiorem spiritum gignit; qui postea salis instar vino est, ne putrescat. Etsi autem ejusmodi spiritu vina gaudeant omnia, tamen præcipue nostras, quod oleo & pinguedine abundat. Nam & tunc foli & coeli annorumque diversitas, de qua supra locuti sumus, eam vini efficit disparitatem, ut alterum altero sit fortius, nobilius generosiusque. Certe, quod fit annis fervidis, quod sub Austro, quodve in solo resoluta, pingui, fertili gignitur, exsuperat illud, quod duro, macro, versus occasum & Septentrionem sito provenit, præsertim, si anni accedit asperitas & nimia tempestatis inclementia. Itaque & heic reperies vina macra, austera, clumbia, & quæ vix unius anni spatio durant, quin vel aco-  
rem,

---

(v) Conf. clariss. *BELII* Prodomus Lib. III. cap. X. memb. III. §. 1. f. 187. & *Annal. Wratisl.* I. c.



rem, vel lentorem contrahant & corrumpantur. Sed quæ annorum cœlique & foli gaudent benignitate, non modo non laborant his vitiis, sed omnibus, quæ alibi meliora haberi possunt, palmam relinquunt dubiam. Multum dixero, si cum Poëta, Tokajensium encomiasse, adfirmaverò:

*Palmitibus cedit qualibet uva meis.*

Sed si expendatur ut res est, nescio, an aberarim.

§. XXXIII.

Si cui vino alii, *Cos* illud, quod a quolibet nobiliore vino requiritur, competit, nostro ita competit, ut præcipua quadam prærogativa lætetur. Color ei aureus, & qui nescio, quem alium superet. Odore autem tam grato, tamque penetrabili est, ut cum fragrantissimo quovis certare possit.

*Non redolens similem Phæacia spargit odorem,*

*Nec quem progenerat fertilis Hybla thymus:*

*Sic nec Niliacum sudans opobalsama lignum,*

*Sic nec Arabs olidis aëra mulcet aquis.*

*Non ita Cretæo demissa cydonia ramo,*

*Flosque Therapneus, vel melilotus olent.*

Accedit dulcedo & suavitas, quæ saporem addit maximum.



## 22 *Disquisitio Physico-Medica, de Vini Tokajensis*

*Hæc si vina simul biberis, vinumque Falernum*

*Is simplex dices est liquor, illa favus.*

*Erravi, quid dico favus? dulcissima divum*

*Pocula, vel si quid suavius esse potest.*

Conciliat autem ei hanc laudem pinguedo illa, cujus mentionem fecimus, salis incomparabili mixtione temperata, non sine aquæ melioris & fragrantioris terræ nexu.

### §. XXIV.

Itaque quum vinum nostras tanta gaudeat virtute, non potest non vitæ mortalium esse, nisi cum abusu bibatur, emolumento. Primum in illis, qui integra valetudine gaudent, concoctionem egregie adjuvat, dum calore suo adfluit, deinde digerit, quæ cocta sunt, dispertitoque per corpus meliori sanguine, reliqua extrudit foras, præsertim quibus benignior natura est & temperata. Etsi namque nec illis noceat, qui bile exæstuant, tamen magis prodest frigidis, ob calorem, quo ipso, frigore superato dilutoque & resoluta sanguine atro, etiam qui luridus & macer est, pinguescit quasi, vividumque colorem induit. Non dicam, quantopere exhilaret, quippe hoc vinorum omnium est proprium:

*Vina parant animos, faciuntque coloribus aptos,*

*Cura fugit multo diluiturque mero. (\*)*

Sed

---

(\*) *OPIDIUS* de Arte amandi l. 238.



Sed quod alia efficiunt potui largo, hoc paritate etiam  
compensat nostrum :

*Nam modice sumtum mox dispensatur in artus ,  
Cordeque latitias prodit & ore sales.*

Itaque illis maxime, qui ad inebriorem inclinant, prodest plurimum, si moderate bibatur. Impinguat vero sanguineos, ferventiores inflammat. Hi si in excessu eodem utuntur, facillime abinde enecantur ; siquidem iis præcipue immoderata ejus ingurgitatio adfert capitis dolores, viscerum inflammationes, creat hæcticas, phthises, febres malignas, apoplexias, podagram, & si qui sunt morbi ejus generis alii.

§. XXV.

Contra vini hujus temperatus usus roborat ventriculum debiliorem, mitigatque dolores capitis, ex vitiis diætæ primarumque viarum abortos, juxta versus :

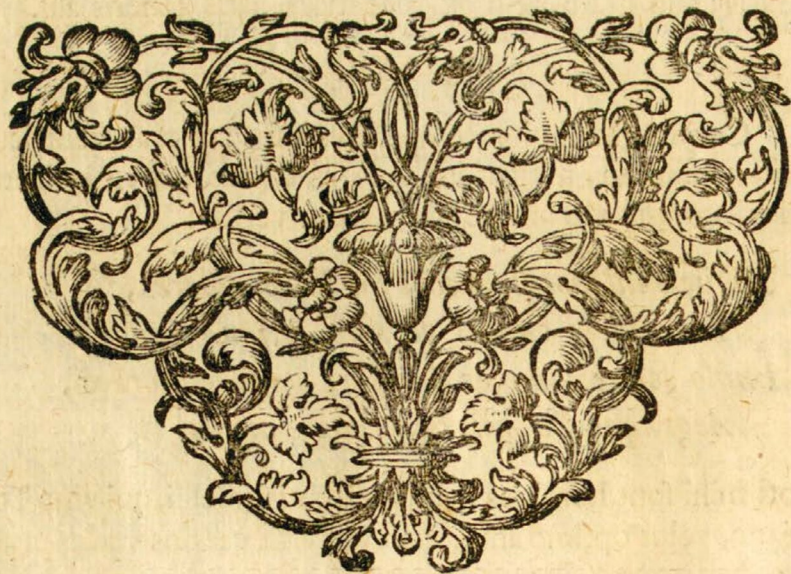
*Disjicit insanos stomachi bis mille dolores,  
Et totidem capitis pessima damna fugat :  
Immo scit exangues depellere corpore morbos,  
Ægraque Pæoniis ora levare modis.*

Noti mihi sunt homines haud postremi subsellii, qui vino Tokajano, velut optimo antidoto, ad præservandos varios morbos utebantur. Notæ etiam sunt feminæ, quæ sui sexus dolores atque morbos crebro, sed modico, potu vini Tokaiiani  
cura-



## 24 *Disquisitio Physico-Medica, de Vini Tokajensis*

curabant. Sed de his & aliis dicemus, si Deus vitam viresque largietur, in peculiari libello, prolixius. Hæc interea placuit prælibare, ut petitis voluntatique Tuæ, *optime NEV-HOLDE*, fieret satis. Tui erit arbitrii, æstimesne, an contemnas, utrumque feremus animo æquo ac patienti : hoc, quoniam fugitivo calamo & sine cura conscriptum esse negare non possumus, illud, quoniam constat, Tuam esse humanitatem, rebus nostris largius, quam meruerunt, blandiri. Itaque cape & vale. Dabam Posonii d. XXII. Maj. clō Is cc XLI.



HISTO-

ORVOSI-TERMÉSZETRAJZI ÉRTEKEZÉS A  
TOKAJI BOR  
TERMELÉSÉRŐL,<sup>1</sup> JELLEGÉRŐL, KIVÁLÓSÁGÁRÓL ÉS  
TULAJDONSÁGAIRÓL,  
amelyet

A MAGYAR, ZOLNAI MATOLAI JÁNOS ÚR  
írt,  
és amelyet Johann Jakob Neuhold, a filozófia és az  
orvostudomány doktora, Sopron városának tisztiorvosa és az  
Academia Naturae Curiosorum tagja tett közzé.

Johann Jakob Neuhold nemes, tapasztalt és tudós férfiúnak,  
a filozófia és az orvostudomány doktorának, Sopron városa  
tisztiorvosának  
és az Academia Naturae Curiosorum tagjának  
zolnai Matolai János üdvözlét küldi.

I. §

Nagyra becsült Neuhold<sup>2</sup> úr, jogos a figyelmeztetésem, hogy amiket a tokaji borral kapcsolatban nemrég tapasztaltam és feljegyeztem a térség bejárása során, tegyem most már közkinccsé. A tokaji bor híre nagy, többen vannak, akik fogyasztják és dicsérik, mint akik a jellegét és termesztését ismerik. Voltak próbálkozók, akik írásban is igyekeztek bemutatni, de senki sem tárta fel olyan pontosan, hogy megismerhesd, milyen borok és milyen rendben tartoznak ide ezen a néven, hogyan termelik azokat, miben múlja felül egyik bor a másikat, és mi az erősségük vagy mi a hibájuk. Ennek a tudatlanságnak köszönhető, hogy gyakran olyan borokat is a tokaji borok közé sorolnak, amelyek nem érdemlik meg közöttük a helyet, és amelyek valóban oda tartoznak, azokat vagy kizárják, vagy csak a többiekkel egy kalap alá véve dicsérik. Mi magunk is láttuk ezt, amikor – abból a kötelességből adódóan, amellyel a nagyra becsült *Bél Mátyás*nak tartoztunk, vagyis hogy ezt a térséget kutassuk – ott

<sup>1</sup> A *viniculture*, vagy egy szóban *viniculture* a „szőlőművelést”, a korabeli szőlészet-borászatot jelölte.

<sup>2</sup> Johann Jakob Neuhold (1700–1738), Nógrád és Komárom megye, majd Sopron főorvosa. Matolaival való kapcsolatára lásd a tanulmányt, I. 3.



éltünk.<sup>3</sup> Ezért aztán mind fájdalommal az ily neves ital kapcsán felmerülő annyi tévedés miatt, mind pedig az ott élők emlékeztetéseitől ösztönözve elhatároztuk, hogy egy külön kis könyvet szentelünk arra, ha az Úr akarja és hosszabb ideig élünk, hogy erről a témáról egy kicsivel bővebben értekezzünk. Most azonban, hogy teljesítsük Irántad való kötelességünket, előre bocsátjuk rövidebben azt, amit később majd bővebben kifejtünk.

## II. §

Ami a bor nevét illeti, azt Tokaj neves váráról kapta, amely egykor a Bodrog és a Tisza folyók összefolyásánál lévő szigeten állt, de mivel az már a földdel lett egyenlő, most már csak arról a városról, amely meglehetősen szegényesen fekszik az említett folyók partján, és a híre is kisebb. A várostól nyugatra egy kivételes hegy emelkedik, amely nemes termése és alakjának szépsége miatt az egész országban legkedvesebb és leggyönyörűbb. A sík vidékből magányosan emelkedik ki, anélkül, hogy másokhoz kapcsolódnék; inkább hosszában, mint széltében, keletről nyugatra terül el. Nyugatról Tarcál, keletről pedig Tokaj városa van a lábánál, körülbelül egy mérföldet ölel körül a kerületével. Mivel először talán arról az oldalról tűnik szembe, ahol Tokaj is fekszik, a borát elsősorban tokajinak kezdték nevezni. De miután a szőlőültetés tovább haladt és a szomszédos hegyeknek az oldalain és alsó részein is folytatódott, szép lassan a hegyaljai [*submontanum*] névre tett szert. Az otthagók manapság is „hegyaljai bornak” nevezik, noha, hogy megkülönböztessék attól a bortól, amely Alsó-Magyarországon terem, „felfeldi bornak”, „der Ober-Unger-Wein” is nevezik a felső-magyarországi bort.

## III. §

Egyébként a termés egyforma színe, íze és ereje miatt minden olyan bort, amely hegyaljai és amely ezeken a szomszédos hegyoldalakon terem, tokajinak neveznek. Ahogyan a Tokaji-hegy kúpként emelkedik az említett városok, Tokaj és Tarcál között, ugyanúgy egy kis közbülső sík rész után más, de kicsivel alacsonyabb hegyek is emelkednek ott, amelyek ugyanolyan jól teremnek bort. Először szűken Keresztúr<sup>4</sup> városa felé képeznek mintegy éket,<sup>5</sup> majd mind szélesebben terjednek ki, és onnan kelet felé, innen pedig egyenesen nyugat és észak között van vonulatuk, és egyformán mindkét részen szőlőültetésre kínálják az oldalait. Ám minél távolabb mennek mindkét irányba, annál inkább veszítenek a terméseik nemességükből.

<sup>3</sup> A mondatban Matolai minden bizonnyal királyi többes számot használ, de egyes számot kell érteni alatta, ismereteink szerint egyedül járt Zemplén megyében: lásd a tanulmányt, I. 2.

<sup>4</sup> Ma Bodrogheresztúr.

<sup>5</sup> Ez a Zempléni-hegység déli csücske.



## IV. §

Azonban ugyanannak a hírnévnek és ugyanannak a névnek örvendnek azok is, amelyek onnan Újhely felé csaknem három mérfölddel, innen Szántó<sup>6</sup> városa felé két mérfölddel nyúlnak, és neveiket a városokról és falvakról, ott Szegiről, Bényéről,<sup>7</sup> Liskáról,<sup>8</sup> Tolcsváról, Vámosújfaluról, Zsadányról,<sup>9</sup> Olasziról<sup>10</sup> és Sárospatakról,<sup>11</sup> itt pedig Zomborról, Mádról, Radkáról és Tállyáról nyerik. Sokan azt tartják, hogy azok a borok, amelyek Újhelyben,<sup>12</sup> Szántón, Olasziban és Sárospatakon teremnek, méltatlanok a tokaji bor névhez; és nem is alaptalanul, ha azoknak a nagyobb, silányabb részét veszed figyelembe, de mivel kismértékben kicsit jobbat is teremnek, ezért azt, bármi is az, nem szabad megfosztani ettől a névtől [a „tokaji” névtől], még ha nem is hasonlítható össze azokkal, amelyek ugyanezen a néven külön jognak és elsőbbségnek örvendenek.<sup>13</sup>

## V. §

Mert ahogyan azon hegyoldalak közé is, amelyeket a legjelentősebb hegyoldalaknak lehet nevezni, keverednek mások is, részben olyanok, amelyek csak visszafogott dicséretet érdemelnek, részben pedig olyanok, amelyek gyengébb tulajdonságokkal rendelkeznek, ugyanúgy a silányabb és eldugottabb helyekre is kerülnek olyan jobb hegyoldalak, amelyek bár nemességükben nem érnek fel azokkal, amelyek másutt kitűnnek, azonban legalább valamilyen szempontból mégis összevethetők azokkal. Ugyanis ugyanazon égtáj alatt fekszenek, a talajukban sem különböznek sokban, ugyanazokat a szőlőket ültetik, és ugyanazt a művelési módot folytatják.

## VI. §

Mindezeknek a hegyeknek a lejtői és oldalai egyenesen déli szélnek vannak kitéve, és ahogy észak felé meredek hegyekbe mennek át, délen mintegy megtörve a hegyek szegélyeit síkságra ereszkednek le, és egyfajta bájos kevélységgel nézik le a hosszan elterülő sík mezőket; szüntelen forráságnak vannak kitéve, úgy melengetik a szőlőt, mintha anyai ölben és vendéglátásban volna része. Vannak itt is olyanok, amelyek részben keletre, részben nyugatra, részben északra néznek, de ezek vagy nagyon

<sup>6</sup> Ma Abaújszántó.

<sup>7</sup> Ma Erdőbénye.

<sup>8</sup> Ma Olaszliszka.

<sup>9</sup> Ma Sározsadány része.

<sup>10</sup> Ma Bodrogolaszi.

<sup>11</sup> Ma Sárospatak.

<sup>12</sup> Ma Sátoraljaújhely.

<sup>13</sup> Matolai Hegyalja-fogalmáról lásd a tanulmányt, III. 2.

mélyen fekvő oldalak vagy egyszersmind hátul vannak, és ezért gyengébb termést hoznak. A Kárpátok miatt hűvösebb térség ugyanis a szőlők déli fekvését<sup>a</sup> {a} Vö. Tremellius Scrofa Columellánál,<sup>14</sup> III. könyv XII. fejezet, 102. oldalon, Palladius<sup>15</sup> a Januarius XIII. fejezetében, valamint Vergilius, *Georgica*, II. könyv 188. sora.<sup>16</sup>} követeli meg, ha azt várják, hogy teremjenek.

## VII. §

De bármerre is néznek ezek a földek, mindenhol változatos és különböző a talajuk. A tudós Daniel Fischer úr<sup>b</sup> {b} A *De terra Tokaiensi* értekezése XXVII. és azt követő fejezetei az 53. és azt követő oldalakon<sup>17</sup>} a tokaji talajt fehérnek, rozsdavörösnek, feketének, vörösnek, zsírosnak, kocsonyásnak, sűrűnek találta, de egyben lazának és morzsolhatóknak is, amint azt mi magunk is megfigyeltük. Ha azonban az egész hegyet nézzük, amely Tarcál és Tokaj között emelkedik, az oldalait fehér és laza, hamuszerű talaj fedi, amely se nem tiszta homok, se nem agyag vagy kréta, inkább krétaszzerű valaminek lehet mondani, olyan, amilyen földet Columella is<sup>c</sup> {c} *De re rustica*, III. könyv XII. fejezet, 102. oldalon} „hasznosnak” ítél meg „a szőlő számára”.<sup>18</sup>

Egyébként miként a hegy külső felszínén, úgy belül is szikla van és állandó kőzet, kívül fekete, belül fehéres és nedves, emiatt vélik sokan úgy, hogy ez nedvesíti a talajt és oly nemes erővel tölti el; ezzel mi is egyetértünk. A szőlősgazdák azonban azt tartják a legjobbnak, amely sziklából levált kis kövekkel vagy még kisebb kavicsokkal kevert. Másutt, mint Tolcsva, Tállya, Mád, Bénye körzetében, és más városokban és falvakban teljesen más a helyzet. Itt ugyanis annak örülnek, ha sűrű, tömör és annyira ragadós, hogy az ásóhoz tapad, ha beleszúrják, és alig lehet ledörzsölni. A helyiek nyiroknak nevezik, és két fajtája van, a fekete és a vörös; mindkettő zsíros és termékeny, de ez utóbbi kedveltebb és jobb amannál. Ezenkívül másféle talaj is előfordul, amely zsíros görgöngyével részben kavicsba, részben apró kőbe, részben laza kőbe, részben a szőlő számára is<sup>d</sup> {d} ugyanő ugyanott.<sup>19</sup>} barátságos kovába keveredve aprózódik, és eltérő erejű bort terem. Vannak, akik úgy vélik, hogy ennek a térségnek a földjében arany terem.<sup>e</sup> {e} Az *Annales medico-physici Wratislavienses* 1721. évi november hónapi számában a IV. osztály XV. cikkében passim.<sup>20</sup>} Az bizonyos, hogy találtak szőlőtőkékhez nőtt arany vesszőket, részben Tállyán, amelyet a bécsi

<sup>14</sup> *De re rustica libri 12 et liber de arboribus*.

<sup>15</sup> Görög művének latin változatából: *Opus agriculturae* (BRODERSEN, szerk., Palladius 2016).

<sup>16</sup> A megjelölt szöveghelyek általában vonatkoznak a déli fekvés kedvező mivoltára.

<sup>17</sup> FISCHER 1732, 52f.

<sup>18</sup> A talajról szóló fejezetről és forrásairól lásd a tanulmányt, III. 2.

<sup>19</sup> Értsd: Columella fent idézett művében.

<sup>20</sup> A boroszlói *Sammlung* e számának említett helyén Johann Georg Siegesbeck írása található, amelyre lentebb utal. Ezt a példát bővebben fejtette ki a *Tokaiensis*-fogalmazvány 15. fejezetében.

császári kincstárban őriznek,<sup>21</sup> részben Mádon, amilyen Daniel Fischer úrnak is<sup>f</sup> {f} az idézett helyen,<sup>22</sup> XXXVI. §, 62. oldal} van a beszámolója szerint, részben pedig szőlőszemeket, szőlőfürtöket és szőlőgerezdeket Tokajban, amint később bemutatjuk. A nagyra becsült Johann Georg Siegesbeck<sup>23</sup> megjegyzi, hogy rendelkezik tokaji körzetből hozott barna, apró kövekkel kevert és arany lángocskákkal teli földdel,<sup>g</sup> {g} az idézett helyen}, azonban ezt a véleményét Daniel Fischer megcáfolja.<sup>h</sup> {h} az idézett helyen.} Azt senki sem tagadhatja, aki ismeri ezt a térséget, hogy gyakran talál-  
nak értékes köveket, ahogy mi is fedeztünk fel jáspist és jácintot a tolcsvai földben.<sup>24</sup>

## VIII. §

Bár ilyen nagy különbség van a talajban, időnként, ami jó, vagy a záporok és a vízfo-  
lyások mossák le, vagy ami káros, terméketlenné válik. Azonban a hegyaljaiak tudják,  
hogy miként kell mindkettőn segíteni. Ami lemosódott, azt új, gyakran ugyanabból  
a szőlőből mélyen kiásott földdel töltik fel; ezzel szemben azt, amely terméketlen és  
kimerült, megtrágyázzák. Ahol feketedik a föld, ott nem trágyáznak, hanem csak  
köporral vagy laza és fehéres kővel szórják be.

## IX. §

De mivel ez a térség nem messze található a Tátrától, avagy a Kárpátoktól, ezért nem  
kevés kellemetlenségben is van része azoknak az időjárásától. Bármilyen hideget, jégve-  
rést és északi szelet hoz, az eljut ezekbe a szőlőkbe és árt a szőlőnek, hacsak nem úzik  
vissza a vele ellenséges déli és nyugati szelek. Ám amikor a meleg és a hideg ellensé-  
gesen összezsapnak, mintha harcolnának és viaskodnának egymással, gyakran jég-  
esőt vagy keléseket hoznak, amelyeknek a bajától ritkán tudnak biztonságban lenni  
ezek a hegyaljai szőlők. Hozzájárul ehhez az is, hogy egyszer az esőzések, másszor  
pedig a szárazság akadályozza, hogy teremjenek.

## X. §

Ha valami terem, annál jobb, ha ez több és meglehetősen sokféle bántalomnak és  
veszélynek van kitéve. Amint tavasszal elkezdi hajtani, a madarak csipkedik, a ki-  
nyílt rügyeket a cserebogár és más ilyen bogarak rágják szét, és még ha igyekeznek  
is az emberek ezeknek a károkozását a folyófüvek gyakori kihúzásával és a talaj

<sup>21</sup> Erről kicsivel részletesebben ír a *Tokaiensis*-fogalmazvány 10. fejezetében.

<sup>22</sup> FISCHER 1732.

<sup>23</sup> Johann Georg Siegesbeck (1686–1755) seehauseni, majd (1730 és 1735 között) helmstedti orvos, botanikus.

<sup>24</sup> A növényi aranyának a *Tokaiensis*-fogalmazványban és itt, az Értekezésben szereplő példáiról, azok kontex-  
tusáról és forrásvilágáról lásd a tanulmányt, III. 3.

kapálásával csökkenteni, megakadályozni mégsem tudják, hogy később, amikor már megérett, a darazsak, a seregélyek, a rigók, a csókák, a szajkók, a szarkák, a kutyák és még ha van más, szőlőre veszélyes állat és madár, azok ne egyék le. A helyiek mindent megtesznek annak érdekében, hogy elszórtan őrségeket állítva zajjal és lármával vagy hajigálásokkal és kereplőkkel elhajtsák a madarakat, azonban időnként olyan kevés sikerrel, hogy kénytelenek felhagyni vele a madarak sokasága és a tömeg miatt, amely minden zajból és lármából csúfot űz. Magam láttam, hogy Zombor környékén a földet hátrahagyva futottak el az őrzői, mivel nem boldogultak a seregélyek elűzésével.

## XI. §

Ez az oly sok bajnak kitett térség gyakran nagy részét elveszíti annak, amit terem. Olykor az időjárás viszontagságai akadályozzák meg, hogy valami növekedésnek induljon, vagy, hogy ha már elindult, be is érjen. Nemrég a nagyra becsült Johann Adam Raymann úr az *Annales Wratislavienses*-ben<sup>25</sup> az 1717. évtől egészen mostanáig minden évről elmesél néhány dolgot a tokaji térség szüretével kapcsolatos tapasztalatairól, azonban egyetlen év termését sem dicsérte, hanem vagy a túl nagy forráságra<sup>i</sup> {i} Az *Annales* 1717. évi október hónapi számában a III. osztály I. cikke}, vagy a jégverésre és a madarakra, vagy az esők által okozott károokra<sup>k</sup> {k} Az *Annales* 1718. évi október hónapi számában a IV. osztály III. és IV. cikke, az 1716. és azt követő oldalak, továbbá az 1719., 1720., 1721., 1722., 1723., 1724. év III. osztály 3. és 4. cikke, a 403., 388. és 398. oldal}<sup>26</sup> és a jobb minőségű bor hiányára panaszkodott. Az elődök már Raymann előtt is hasonló helyzetet figyeltek meg, különösen amikor ezekhez a belső bajokhoz külső, háborúk és lázadások okozta nehézségek is társultak. Most nem sorolom fel a korábbi időszak nehézségeit, mivel hallgat róla a történelem. Ennek a bornak a híre csak azután kezdett el nőni, amikor a magyar királyok már kezdtek foglalkozni. Hajdan ugyanis csak a sirmiumi [szerémségi] boré volt minden dicséret és dicsőség, vagy azért, mert még mindenek előtt Probus császár<sup>27</sup> kezdeményezésére telepítették, vagy más borban nem található ereje miatt. Bár a tokaji jobb, de később ültették, a rómaiak példáját követve. Az első telepítők kiléte ismeretlen, de akár már a jazigok, akár a gótok, akár a hunok telepítették, hasonló veszélynek és ártalomnak volt kitéve, mint az ott lakó emberek. Hamarosan a tatárok, majd a

<sup>25</sup> A boroszlói *Sammlung*, amelyről lásd a tanulmányt, I. fejezet bevezetése.

<sup>26</sup> A negyedévenként megjelenő boroszlói *Sammlung* említett számai egy-két évvel később jelentek meg, mint amelyik időszakra vonatkoznak. A Matolai által megjelölt „1717. évi október hónapi szám” címe például *Sammlung von Natur- und Medicin- wie auch hierzu gehörigen Kunst- und Literatur-Geschichten, so sich an 1717. in den 3. Herbst-Monaten In Schlesien und andern Ländern begeben*, és 1718-ban jelent meg (Boroszló, M. Hubert). A többi évről is az őszi számában van szó az egyes térségek szüreteiről. Az említett részekben Raymann általában közvetve szerepel szerzőként, az ő jelentéseit építi be a szerkesztő a folyóirat szövegébe.

<sup>27</sup> Római császár 276-tól 282-ig.



törökök, majd pedig maguk a magyarok és a németek érkeztek, akik ott háborúzva a szőlőnek is hadat üzentek. Istvánffy<sup>1</sup> {I} II. könyv 12. lap<sup>28</sup>} ékesszólóan meséli el Albertről,<sup>29</sup> hogy amikor a szövetség megszegése miatt fivérére, Ulászlóra<sup>30</sup> támadt, ezt az egész környéket rablással és fosztogatással sújtotta, majd a leszedett szőlőt Lengyelországba vitette. Telekessy<sup>31</sup> és Dersffy<sup>32</sup> hasonló károkozásáról számol be az 1559. évnél is. Azt is mondja, hogy a következő év május hetedikén a szokásosnál hidegebb fagy csípte meg a szőlőt<sup>m</sup> {m} 23. könyv, 253. és 258. lapok}. Az 1566. és 1567. évnél ismét azt jegyzi fel, hogy az erdélyi [János] Zsigmond katonái megsemmisítették a szőlőtermést<sup>n</sup> {n} 23. könyv, 311. és 328. lapok}, hogy a további pusztításokat, amelyek 1605-ben, 1619-ben, 1644-ben, 1661-ben, 1672-ben, 1685-ben, 1697-ben és 1703-ban történtek, ne is említsük. A mi időnkben, 1733-ban, május hónapban egy váratlan hideg és fagy szinte teljesen elvette a szüretbe vetett reményt, különösen a laposabb lejtőkön telepített szőlőkben.<sup>33</sup>

## XII. §

Mivel az ottlakókat gyakran elűzték, csak kevesen tudtak közülük legalább valamilyen szerény birtok megszerzésére vágyakozni, különösen mivel más városok és megyék főemberei bármilyen jobb állapotú szőlőskertet felvásároltak. Így ezek közül a legjobbakkal most is a császár vagy más nemes emberek rendelkeznek, a helyiek pedig mások szőlőit kénytelenek őrizni vagy művelni és csak kevéssel rendelkeznek, csak olyannal, ami silányabb.

## XIII. §

Ők pedig, noha többségében magyarok, tótokat, ruténeket és lengyeleket is bevonnak a szőlőművelők közösségébe, és közösen végeznek el minden munkát. Ezek között legfőbb a szőlőtelepítés, ami itt vesszőkkel történik, a metszés közben levágott jobb vesszőket vagy azonnal elültetik, vagy a földben őrzik, míg a rozs virágzásakor el nem lehet azokat ültetni. Ezeket egy kétlábnyi mélységű árokba teszik, és először trágyával takarják be, ha talaj kevésbé termékeny, majd úgy takarják be földdel, hogy legalább egy rügy a föld fölé kerüljön. A szőlő fajtája itt is eltérő és vég nélküli.

<sup>28</sup> Első kiadás: ISTVÁNFFY 1622; később többször kiadták.

<sup>29</sup> I. Albert (1437–39)

<sup>30</sup> I. Ulászló (1440–44)

<sup>31</sup> Telekessy Imre felső-magyarországi főkapitány.

<sup>32</sup> Dersffy István kassai főparancsnok.

<sup>33</sup> A fejezet második fele, a történeti áttekintés, tömörített változata a *Tokaiensis*-fogalmazvány 4. és 6. fejezetének; értékelését lásd a tanulmányban, III. 1.

„Quam<sup>34</sup> qui scire velit, Libyci velit aequoris idem  
Discere, quam multae Zephyro turbentur arenae,  
Aut ubi navigiis violentior incidit Eurus,  
Nosse, quot Jonii veniant ad littora fluctus.”<sup>35</sup>

(Tudni ha kívánod, tudakold inkább, Libyának  
Hány a kavics fövényén, amelyet Zephyrus tovaögorget,  
Vagy pedig olvasd meg, hány vízcsepp fröccsen ióni  
Partra, midőn Eurus hevesen lesüvít a hajókra.)<sup>36</sup>

De olyan, amelyik hasznót hoz, és leginkább mindenki ülteti, mindössze kettő van és ezek a legfőbbek. Ez egyiket a magyarok *formint*-nak<sup>37</sup> nevezik, amelyet máshol<sup>o</sup> {o} A Bél Mátyás-i *Prodromus*ban<sup>38</sup> a *De vino Sempronensi* III. könyv II. tagozat V. § 171.<sup>39</sup> lapján.} *tumidulának* [hólyagosnak]<sup>40</sup> mondtunk. A legjobb szőlőfajta, sűrű faanyagú, a kérge vörös, a levelei szélesek és eléggé bemetszettek, a fürtök nem túl sűrűk és nem is túl ritkák, de gazdagok és a bogyója duzzadt, kóstolva kellemes édes-sége miatt csiklandozza a torkot, a bora erős és nemes, különösen, ha aszúszemekben bővelkedik; ez a többi előtt érik kiváló borrá, nyáron megtöpped és aszú lesz. A másik az *albula*, nemcsak a termése miatt, hanem a faanyaga és levelek színe miatt. Ez a fajta szinte egész megjelenésében fehér, ezért a magyarok „Fejér Szőlőnek” hívják. A bogyója ritkább és kerekesebb, és inkább petyhüdt, mint friss, a leve szinte vizes és híg, ezért különösen alkalmas a has lazítására, egyébként olyan édes, hogy emiatt még az előbbinél is jobban kedvelik, azonban nem aszúsodik, hacsak nem töpped meg teljesen a rendkívüli hőségűtől, ami azonban ritkán fordul elő. Az biztos, hogy felséges urunk<sup>41</sup> Szarvasnak nevezett szőlőjében, amely a Tokaji-hegyen, a tarcali térségben található és az összes többi hegyoldalt felülmúlja terjedelmében és a talaja és időjárása kiválóságában, úgy láttuk, a szőlők nagyobb részét a fejér szőlők teszik ki, a többi részében igen kevés volt a hólyagos. Úgy véljük, hogy ennek az az oka, hogy a többi szőlő, amelyek szomszédosak ezzel, inkább hólyagosban bővelkedik, amely fajtával illik ezeket a fejér szőlőket keverni, jóllehet minden szőlőt külön szoktak szüretelni és nem szoktak másokkal keverni. Egyébként a hólyagos a bornak erőt, az fejér szőlő pedig édességet kölcsönöz, ezért mindenki leginkább ezeket

<sup>34</sup> Az eredeti vergiliusi sorban *quem*, mert ott a hímnemű *numerusszal* van egyeztetve a névmás; itt a nőnemű *speciesszel* való egyeztetés miatt logikusan *quam*-ot ír Matolai.

<sup>35</sup> Verg. Georg. II. 105–108.

<sup>36</sup> Lakatos István fordítása.

<sup>37</sup> „Furmint” vagy „formint” a szőlőfajta nevének két leggyakoribb kora újkori változata; a név eredetének bonyolult kérdéséről lásd BALASSA 1991, 101–109.

<sup>38</sup> BÉL 1723.

<sup>39</sup> Valójában 173.

<sup>40</sup> A „hólyagost” legkésőbb a 18. század végétől a furmint egyik alváltozatának mondták.

<sup>41</sup> A Habsburg császár, magyar királyként III. Károly.

értékeli és mindenhol, amilyen mennyiségben csak tudja, ezeket ülteti. Ezek közé kerül azonban több más olyan is, amely termésében és mennyiségében az előbbieket követi, amilyen a „Hárslevelő”, más helyeken „juh fark”, görögöknek *προβατόνουπος*; amilyen a „Gyöngy-Fejér”, latinoknak *gemmea*; amilyen a „Portsén”, „Gerset”, „Rosa-szőlő”, „Bakator” és a többiek. Ezek ugyanis mind bővelkednek termésben, mind pedig kiválóságukban megközelítik az előbbieket. A „Polyhos” és a „Boros-bial”<sup>42</sup> a fürtök és a bogyó nagyságával múlják felül valamennyit, valamint még a faanyagukkal, mivel nagyon megerősödnek, de mivel a levük gyenge és vizes, a boruknak nincs dicsősége. Ezekhez étkezésre szolgáló szőlőket is adnak, mint a *Thurea* [tömjénszőlő], az *Apiana* vagy *Moschata* [muskotály] az *Aegomastus* [kecskecsöcsű] és a *Bumastus* [nagyfürtű], és amely az első helyet érdemli, az az *Augusta*, „die Augster”, „Gohér Szőlő”. A Bél Mátyás-i mű *Prodromus*ában ugyanis így neveztük.<sup>43</sup> Jóllehet azt mondtuk, hogy az augusztai szőlőnek ott kevés a haszna, ezen a vidéken aszúvá is töppednek, és olyan bort adnak, amely a legnemesebb. A többi szőlőfajtát, amelyeket még fel lehetne sorolni, mellőzöm.<sup>44</sup>

#### XIV. §

Ezeket és az ezekhez hasonlókat, amikor a még új szőlőben vagy akár a régiben elültetve már megerősödtek és tavasszal újból feltárták őket,<sup>45</sup> a mieink egy vagy kettő, vagy több szemre<sup>46</sup> visszametszik, ha erős a terméshez, a sovány talajon is megmarad, ellenben zsírosabb földben is igen kevés csomóval növekszik, ha gyenge és lesóványodott. Amikor pedig már több ágra gyümölcsöt hozott és erős hajtásokat mutat, úgy szaporítják, hogy a metszés során három, négy, öt alacsonyan növevő vesszőt tíz, tizenkét szemre az anyanövényük köré nekik készített árokba eltérő irányokba lenyomják és lefektetik, majd trágáival és zsíros földdel betakarják, csak két rügycsúcsot hagynak a végén kiemelkedni. Ezután ahány vessző, annyi szőlő növekszik, amelyek külön-külön hajtanak, amíg, amikor kinőttek, újra ugyanígy az ágaik lefektetésével és betakarásával nem szaporítják őket. Ezt a munkát a mieink „homlétásnak” nevezik, mintha a szőlő *humiliatio*járól [alacsonyításáról] lenne szó.

<sup>42</sup> Értsd: Boros-Bivaly.

<sup>43</sup> BÉL 1723,

<sup>44</sup> Mindezekről a szőlőfajtákról és kora újkori neveikről lásd BALASSA 1991. A szőlőművelés és szőlőfajták Matolai általi bemutatásáról lásd a tanulmányt, III. 4.

<sup>45</sup> Ez a „nyitásként” ismert művelet.

<sup>46</sup> Értsd: rügycsúcsra.

## XV. §

Ha megvannak a szőlő metszésével és szaporításával, a kapálás következik. A hegy-aljaiak általában azt mondják, hogy ennek a kapálásnak legalább két héttel Szent György ünnepe<sup>47</sup> előtt meg kell lennie.<sup>48</sup> A Tokaji-hegyen kapával végzik ezt, a többiben pedig, főként, ahol keményebb, ragadós, köves és kavicsos, széles kapákkal, avagy csaknem másfél lábnyi kétágú kapákkal, ahogy azt Bénye, Tállya, Liszka vidékén és más részeken megfigyeltük. Ebben az első kapálásban az a cél, hogy a talajt, amilyen mélyen csak lehet, áttörjék, és az anyaszőlőt egészen a vesszőkig földdel fedjék.

## XVI. §

Az első kapálás elvégeztével a karózás következik. Ezen munka során tölgyfa karókat vagy rudakat<sup>49</sup> raknak a szőlőhöz, amelyek a szőlők eltérő mérete miatt különböző hosszúságúak, de legalább a hét tenyeret eléri. A szőlőtőkét vagy vesszőket sással, kötőfűvel kötik ezekhez, ez mindenütt a pünkösdi ünnepnapok után szokott történni. Keresztelő Szent János ünnepe<sup>50</sup> környékén, az aratás kezdetéhez közel, amikor a fürtök nagyobbak és elkezdenek színeződni, a szőlőt másodszor is megfordítják<sup>51</sup> úgy, hogy a megnyitott tőkéről levakarhassák a kis gyökereket, hogy ne nőjenek újra és a vesszőktől ne lopják el a szükséges nedvet. Ezután mindazt, ami a karóról a földre hull, felemelik és kiegyenesítik, a vesszőket és azok túlburjánzását visszavágva a szőlőültetvényeket mintegy újra megtisztítják. Amikor a fürtök kezdenek puhulni, harmadszor is megismétlik ezeket,<sup>52</sup> ismét körülkapálják a töveket és kérges tőkét, hogy felfelé tudják áramoltatni a nedvet és a fürtöket mintegy meg tudják termékenyíteni.

## XVII. §

Ezen bármiféle munkák után nincs más hátra, mint hogy a szőlőt érlelő ősze hagyatkozzanak. A fürtökéréséhez szükséges, hogy már július hónapban elkezdjenek lágyulni, érni, augusztusban és a többi hónapban pedig édessé váljanak. Ehhez az is kell a mieinknek, hogy a forró és kellően csapadékos nyarat éppúgy meleg és száraz ősz kövesse, amelyhez olykor hideg és fagyos éjszakák társulnak. Úgy vélik ugyanis,

<sup>47</sup> Április 24.

<sup>48</sup> Az „első kapálásnak” is nevezett művelet.

<sup>49</sup> A latin szövegben a *palum* általános szó a karóra, cölöpre, míg a *ridica* konkrétan a szőlőkaróra használatos szó.

<sup>50</sup> Június 24.

<sup>51</sup> A „második kapálásnak” is nevezett művelet.

<sup>52</sup> A „harmadlásnak” is nevezett művelet.



hogy az éjszakai hidegben a fürtök összehúzódnak és megédesednek. A nagyra becsült Raymann is szükségesnek tartja ezt.<sup>53</sup> {p} Az idézett műben<sup>53</sup> az 1717. évi október hónapi számában a III. osztály I. cikke.}. Részben a szőlők áttetsző és sárga színe, részben pedig az aszúk mennyisége mutatja, ha már megértek. Néha, amikor a fürtök érnek, azt figyelik meg, hogy aranszerű pontocskák tapadnak a szemek héjaihoz, amelyek arról tanúskodnak, hogy a szőlő megérett. Vannak, akik azt állítják, hogy arany magokat, bogyókat, sőt teljes fürtöket láttak és találtak. Egy idős, nyolcvanévesnél is idősebb tokaji pap azt állította nekünk, hogy a városa Aranyosnak nevezett szőlőjében találtak egy arany szőlőszemet, és azt ő 1704 körül felajánlotta a seregével ott garázdálkodó Rákóczi Ferencnek, aki aztán azt I. Péter orosz cárnak küldte el, és nagy csodálatot váltott ki benne a terület iránt. Mások több ilyen példát is ismernek, de ezekről máshol kell majd beszámolni. A mi Raymannunk elég alaposan megvizsgálja, hogy valódi aranyról vagy inkább aranyhoz hasonló valamiről volt-e szó<sup>q</sup> {q} az idézett műben<sup>54</sup> az 1718. évi október hónapi számban a IV. osztály 3. cikke az 1734. oldalon}, és miután tűzpróbát hajtott végre rajtuk, tagadta, hogy azok aranyak lennének, jöllehet ebben Fischer úr ellentmond neki, más férfiak bizonyágainak bemutatásával<sup>r</sup> {r} *De terra medicinali Tokaiensi*,<sup>55</sup> 36. fejezet, 62–63. oldalak}.<sup>56</sup>

## XVIII. §

Amikor pedig a fürtök már úgy megértek, hogy nemcsak kellően édesek, hanem aszúszemek is nagyobb mennyiségben vannak jelen, akkor végre a szokásos módon leszüretelik őket. A szüret pedig október vége vagy november eleje környékén kezdődik, hol Szent Simon és Júdás apostol ünnepnapja<sup>57</sup> előtt, hol pedig utána. Az 1732. évben, amikor mi is ott voltunk, október 13-án hirdették ki a szüretet. De mivel a térség különböző földesurak irányítása alatt áll, senki sem kezdhet előbb a szüretbe, amíg meg nem engedték ezeknek a tisztjei, kivéve, ha esetleg a birtok szabad, amely nem tartozik engedelmességgel a földesuraknak.

## XIX. §

A szüret két részre van osztva a szüretelők két csoportja alapján, az egyik csoport a friss szőlőt szedi, a másik pedig az aszút, mégpedig külön kádba. A frisset ott helyben rudakkal összetörik, a szőlő végében, majd miután a levét kinyerték, a préshez

<sup>53</sup> A boroszlói *Sammlung*.

<sup>54</sup> A boroszlói *Sammlung*.

<sup>55</sup> FISCHER 1732.

<sup>56</sup> Lásd minderről részletesebben a *Tokaiensis*-fogalmazvány 15. fejezetében. A növényi arany mindkét műben szereplő példáirol, azok kontextusáról és forrásvilágáról lásd a tanulmányt, III. 3.

<sup>57</sup> Október 28.

viszik, majd ott egyesek egyszer, mások kétszer is kiperéselik. Akik csak egyszer préselik, azok a szőlők kisajtolt héjait a szárakkal és a magokkal egy helyre teszik és vizet öntenek rá, majd addig hagyják együtt erjedni, míg a folyadék le nem ülepszik és a szőlőhéj ismét fel nem emelkedik a felszínre. Ekkor újból kiperéselik, és ami kifolyik, azt lorának [lőre] hívják<sup>s</sup> {s} Varro<sup>58</sup> I. könyve LIV. bekezdésében és Palladius<sup>59</sup> XII. könyv XL. bekezdésében is így nevezik}. Akik pedig mind ebből, mind a borból inkább a mennyiséget szeretik, a második alkalommal is vizet adnak hozzá, és amikor felforrt, újra kiperéselik. Azoknak pedig, akik nem szeretik a lőré, a szőlőhéjat kétszer sajtolják ki. Ezért a friss szőlőből kétféle must készül, az egyik a rudakkal<sup>60</sup> kinyomott, amelyet a magyarok „színbornak”, a németek „Schein-Wein”-nak neveznek, a másik pedig a présel kinyomott, magyarul „sajtolóbor”, németül „Preß-Wein”. Mindkettő nemes és előkelő, de az időjárás változásának megfelelően különböznek. Amikor kedvez az év, az bizonyul jobbnak, amit kiperéselnek, ellenben amit rudakkal nyomnak ki, akkor jobb, ha az év időjárása kevésbé kedvező.<sup>t</sup> {t} Vö. Raymann, az idézett helyen.} Azonban mindkettőt friss, avagy új hordókba öntik, amelyek nem több, nem kevesebb, mint 180 *hemina*,<sup>61</sup> közkeletűen *media*<sup>62</sup> tágasak. Ezeket itt azonban nem kénfüsttel és nem szerecsendióval készítik elő, hanem csak tiszta forró vízzel mossák ki, néha még főtt musttal vagy szőlőlevelekkel.

## XX. §

Az aszúszőlők szemeit teljesen leszedik a kocsányáról, majd a leszedett szemeket puttonyba rakják. Néhányan egy, mások kettő vagy akár három vagy még több ilyen is, ha olajosabb aszúbort akarnak, raknak egy-egy hordónyi borhoz, amelyek 90 *media* nagyok és *altahagnak* [!] <sup>63</sup> hívják őket. Ha ezzel megvannak,<sup>64</sup> összegyűjtik egy helyre, és ami magától lefolyik, azt *essentiának* nevezik, a többit pedig összetörik, és lábbal addig tapossák, amíg az összetörve a testhez nem tapad, majd levét öntenek hozzá, amelyet a legjobb fajtájú szőlőkből préseltek ki. Ezt alapos összekeverés után lefedik és letakarják, amíg ezek együttes erjedése közben a lé le nem ülepszik és a törköly felszínre nem jön. Ezután újra kiveszik, és a folyadékot átszűrik, a törkölyt marokkal kinyomják, majd újra megtapossák és újra levét öntve rá hagyják erjedni. Majd még egyszer átszűrik és préselik, amely aztán másolás aszú lesz.

<sup>58</sup> *Rerum rusticarum libri tres.*

<sup>59</sup> Görög művének latin változatából: *Opus agriculturae* (BRODERSEN, szerk., Palladius 2016).

<sup>60</sup> A *palum* itt egy speciális eszközt kell, hogy jelentsen, amelyet csomoszólófának vagy szurkálónak is neveztek, lásd BALASSA 1991, 393.

<sup>61</sup> Ókori görög űrmérték.

<sup>62</sup> Ez az icce, régi magyar űrmérték, = 7-8 dl.

<sup>63</sup> Az „átalag” nevű tárolóedény, a hordó felének számították.

<sup>64</sup> Ez logikailag zavaros, mert a felöntés csak azután következhet, hogy az esszencia összegyűlt a hordó alján.

## XXI. §

Mindkettőt *must*nak nevezik, amíg meg nem erjed. Az erjedés néha gyorsabban, néha lassabban történik. Gyakran egy hónapon belül teljesen folyékonnyá válik, ha mérsékelt az időjárás, de néha előbb is, amikor meleg van, vagy később, ha hideg van. Minél lassabb az erjedés, annál erősebb.<sup>65</sup> {u} Az *Annales Wratistlawienses*<sup>65</sup> 1718. évi november hónapi számában a IV. osztály 3. cikke az 1855. oldalon.} Annak érdekében, hogy az erjedés megfelelően lelassuljon, általában a musttal teli hordókat a borospincéken kívül a prékamrákban hagyják, mivel így szabadabban hozzájuk férhet a hidegebb levegő, ez pedig elnyújtja az erjedés folyamatát. Amint teljesen leülepedtek, a pincékbe rakják őket, amelyek ezen a vidéken kemény és köves talajba vannak vájva és alagútszerűek, ezért nyáron hűvösek, télen pedig melegen fogadják a borokat. Ilyen pincékben ezeket a borokat tíz, húsz vagy akár még több évig megőrizhetnék, ha nem adnák el őket. De mivel a tulajdonosok nem akarják vállalni a borral való törődést vagy nem is értenek hozzá, vagy akár a szükség és vevők kérései miatt kényszerülnek rá, azokat, amint csak lehet, el szokták adni, ezért nem lehet megmondani, hogy mennyi ideig őrizhetők meg.

„Haeret adhuc vitis pretiosior uva sub umbris  
Nec cumulant altos fervida musta lacus,  
Jam currit vario numerosus quaestor ab orbe  
Et pergit nostrum sollicitare merum.”<sup>66</sup>

(A szőlő értékes fürtje még az árnyékok alatt csüng, és az erjedt mustot még nem gyűjtik a magas kádakba, máris számos kereskedő fut a világ minden tájáról és folyton keresi a mi borunkat.)

A legnagyobb részét a lengyelekhez szállítják, akik aztán azt harminc, negyven, sőt még több évig is tárolják. Sőt mi több, amiként azt nekünk nemrégiben egy megbízható lengyel ember megerősítette, az egyik lengyel herceg a lakomáin százéves bort szokott felkínálni. Amiatt is, hogy leginkább a jobb minőségű bort viszik külföldre, a gyengébbeket pedig itthon szokták eladni, ritkán esik meg, hogy az egyéves termés találkozna az új terméssel, hacsak nem esetleg gazdagabb pincékben tárolják.

<sup>65</sup> A boroszlói *Sammlung*.

<sup>66</sup> A négy soros vers Ovidius *Tristia*-jának egy szöveghelyéből indul ki (Ov. Tr. 3.10. 71–72), azzal játszik, ellentétes előjelűvé változtatva a római költő utalását a római borra. Az „északi” tájakra száműzött költő nosztalgiával gondol a szüretre, a musttal teli „magas kádakra” hazájában (*non hic pampinea dulcis latet uva sub umbra, / nec cumulant altos fervida musta lacus*); Matolai idejében viszont éppenséggel olyan must, bor terem már északon, hogy az a külföldi kereskedőket is vonzza, ezzel folytatódik ugyanis a szöveg a négy soros után.

## XXII. §

A bor akkor válik a mustból tartóssá, ha bőven van benne úgynevezett *spiritus ardens*<sup>v</sup> {v} vö. a nagyra becsült Bél Mátyás *Prodromusában*<sup>67</sup> a III. könyv X. fejezet III. membrum I. § 187. lapjával, és az *Annales Wratislavienses*<sup>68</sup> idézett helyével}. Ez valószínűleg nem más, mint azoknak az olajos, sós, vizes és földes részeknek a sűrűlódásából keletkező egyfajta erő, amelyek a tökéletes erjedés során formálják a bort. Minél gazdagabb a must, annál erősebb *spiritust* eredményez, amely később mintegy sóként szolgál a bor számára, hogy ne romoljon meg. Bár minden borban van ilyen *spiritus*, a miénkben azonban, amely olajban és zsírban gazdag, kiváltképpen van. A talaj, az időjárás és az évek változása ugyanis, amelyről már korábban beszéltünk, különféle borokat eredményez, az egyik erősebb, nemesebb és előkelőbb lesz a másiknál. Nyilvánvaló, hogy amelyik forró években, amely déli égtáj alatt vagy amely laza, zsíros, termékeny talajon terem, felülmúlja azt, amely kemény, sovány, nyugati és északi fekvésű helyről származik, főként ha ehhez még az évnek a szigorú és kegyetlen időjárása is társul. Ezért itt is találhatók sovány, fanyar, erőtlenséggel borok, amelyek alig állnak el egy évig anélkül, hogy ne savanyodnának és nyúlósodnának és romlanának meg. De azok, amelyeknek kiváló évek, időjárás és talaj jut osztályrészül, nemcsak hogy nem szenvednek ezektől a bajoktól, hanem kérdésessé teszi minden bornak a dicsőségét, amelyet máshol többre tarthatnak. Már is sokat mondtam, ha a költővel, a tokaji borok dicsőítőjével együtt megerősítem:

„Palmitibus cedit quaelibet uva meis.”<sup>69</sup>  
(A vesszeim minden más szőlőt felülmúlnak.)

De ha mérlegelnénk a dolgot, nem tudom, nem tévelyedtem-e el.

## XXIII. §

A COS [*Color, odor, sapor*],<sup>70</sup> amit bármilyen nemesebb bortól megkívánnak, megfelelő ugyan más borokban is, de a miénkben úgy felel meg, hogy különös elsőbbségnek örvend. A színe arany, amely bármilyen más színt felülmúl. Illata olyan kellemes és átható, hogy a legillatosabbakkal is felvehetné a versenyt.

„Non redolens similem Phaeacia spargit odorem,

<sup>67</sup> BÉL 1723.

<sup>68</sup> A boroszlói *Sammlung*.

<sup>69</sup> TURÓCZI 1719, *Comitatus Zempleniensis*..., 32. sor.

<sup>70</sup> Szín, illat, íz, a bor három meghatározó jellemzője. Lásd a tanulmányt, III. 5.



Nec quem progenerat fertilis Hybla thymus;  
Sic nec Niliacum sudans opobalsama lignum,  
Sic nec Arabs olidis aëra mulcet aquis,  
Non ita Cretaeo demissa cydonia ramo,  
Flosve Therapneus vel melilotus olent.”<sup>71</sup>

(Az illatos phaeax mézfű nem áraszt hasonló illatot,  
sem a termékeny hyblai mézfű nem kelt ilyet,  
így sem a nílusi balzsamot izzadó fa nem kényezteti a levegőt,  
sem az arab az illatos vizeivel,  
így sem a krétai ágról lelógó birsalma,  
sem a therapnaei virág vagy somkóró nem illatozik.)

Ehhez társul még az édesség és a kellemesség, amely a legnagyobb élvezetet nyújtja.

„Haec si vina simul biberis, vinumque Falernum,  
Is simplex, dices, est liquor, illa favus.  
Erravi, quid dico favus? dulcissima divum  
Pocula, vel si quid suavius esse potest.”<sup>72</sup>

(Ha majd egyszerre ittad ezeket a borokat és a falernumi bort,  
ezt egyszerű italnak mondod majd, amazokat pedig lépes méznek.  
Tévedtem, miért is mondom lépes méznek? Az istenek legédesebb  
itala vagy bármi, ami édesebb lehet.)

Ezt a dicsőséget az a már említett zsírosság szerzi neki, amellyel egyedülálló módon keveredik a só, kiváló víz és jó illatú föld kötelékében.

## XXIV. §

Ezért, mivel ez a honi borunk ennyi erénynek örvend, mindenképp a halandók életének javára tud válni, de csak ha a megfelelő módon fogyasztják. Először is azok esetében, akik jó egészségnek örvendnek, kiválóan segíti az emésztést, amikor a saját hőjével odafolyik, majd kivonja a már megemésztetteket, és miután a testben már szétosztódott a jobb vér, a maradékot kitaszítja kívülre, különösen azoknál, akiknek

<sup>71</sup> TURÓCZI 1719, *Comitatus Zempleniensis...*, 7–12. sor.

<sup>72</sup> TURÓCZI 1719, *Comitatus Zempleniensis...*, 45–48. sorainak egy variánsa. Az eredeti négy sor így szól: „I, mea, pressa simul praelo, bibe Vina, Falerno; / Haec, dices: simplex sunt liquor, illa favus. / Erravi, quid dico favum? dulcissima Divum / Pocula, vel siquid suavius esse potest.”

kedvezőbb és mérsékelt a természetük. Habár azoknak sem árt, akikben túl sok az epe, de jobban használ a hidegvérűeknek, a hőjének köszönhetően, amelytől, ha a hideg borzongást már legyőzte és megszüntette és a fekete vért már feloldotta, még az is, aki sápadt és sovány, mintegy hízik és eleven színt ölt. Nem is beszélve arról, hogy mennyire felvidít, hiszen ez minden bornak sajátossága:

„Vina parant animos, faciuntque coloribus aptos,  
Cura fugit multo diluiturque mero.”\*  
{\*} Ovidius, *De arte amandi* I. 238}<sup>73</sup>

(A borok a lelkeket alkalmassá teremtik és teszik a színekre,  
a gond elfut és feloldódik a sok bortól.)

De amit más borok a bőséges fogyasztás révén érnek el, azt a mi borunk mértékletesen fogyasztva is eléri:

„Nam modice sumtum mox dispensatur in artus,  
Cordeque laetitia prodit et ore sales.”

(Ugyanis mértékkel fogyasztva csakhamar eloszlik a tagokban,  
a szívből vidámságot, a szájából elmésséget hoz elő.)

Ezért leginkább azoknak válik javára – mértékletesen fogyasztva –, akik hajlanak a szomorúságra. A szangvinikusokat hizlalja, a tüzesebbeket lánggra lobbantja. Ha ez utóbbiak mértéken túl fogyasztják, könnyen belehalhatnak; előbbieknél pedig főként a mértéktelen poharazgatás fejfájást, szervi gyulladásokat okoz, heves lázat, tuberkulózist, rosszindulatú lázakat, gutaütést, köszvényt és minden más ilyen betegséget vált ki.

## XXV. §

Ezzel szemben ennek a bornak a mérsékelt fogyasztása megerősíti a gyenge gyomrot és enyhíti az étrendi és az emésztőrendszeri hibák miatt kialakult fejfájásokat, miként ezek a verssorok is mutatják:

<sup>73</sup> Ovidius, *Ars amatoria* I. 237–238.

„Disjicit insanos stomachi bis mille dolores,  
 Et totidem capitis pessima damna fugat;  
 Immo scit exangues depellere corpore morbos,  
 Aeграque Paeoniis ora levare modis.”<sup>74</sup>

(Elúzi a gyomor kétezer örült fájdalmát,  
 és ugyanennyi rosszat futamít meg a fejből,  
 sőt el tudja űzni a testből a sápadt betegségeket,  
 és a beteg orcákat apollói<sup>75</sup> dallamokkal tudja gyógyítani.)

Ismerek olyan magasabb rangú embereket, akik a különféle betegségek megelőzésére mint legkiválóbb ellenszert a tokaji bort használták. Ismerek olyan nőket is, akik a női fájdalmakat és betegségeket a tokaji bor gyakori, de mértékletes fogyasztásával kezelték. De ezekről és más dolgokról, ha Isten éltet és erőt ad, egy külön könyvecskében bővebben fogunk majd beszámolni. Addig is örömmel adtuk ezt az ízelítőt, nagyságos Neuhold úr, hogy kéréseidnek és akaratodnak eleget tegyünk. Az ítéletre bízunk, hogy értékeled vagy megveted-e, mindkettőt nyugodt és békés lélekkel fogadjuk: ha megveted, az azért lehet, mert nem tagadhatjuk, sietve és nem kellő gondossággal íródott, ha pedig értékeled, azért, mert nyilvánvaló, hogy nagylelkűség bőkezűbb volt a dolgaink iránt, mint amit megérdemeltek. Fogadd el tehát és élj boldogul! Kelt Pozsonyban 1741. május 22. napján.

<sup>74</sup> Az első két sor a Turóczi (1719) *Effigiesének Comitatus Zempleniensis* része 71–72. sorainak a variánsa, az eredeti: *Parturit insanos stomacho non ille tumultus; / Non per eum capiti spargitur umbra tuo*. A fejezet négy sorának 3–4. sora megegyezik a *Comitatus Zempleniensis* 75–76. sorával. Egyébként Turóczi is máshonnan vette a „...depellere corpore morbos, / Aeграque Paeoniis ora levare modis” sorokat, Jacopo Sannazaro (1457–1530) egyik elégiájából valók: *Elegiarum liber* 2, 10. elégia („Mala punica”), 39–40. sorok. Az elégiák első kiadása: SANNAZZARO 1535.

<sup>75</sup> A *Paeonius* Apollónak, itt mint a gyógyító istennek egyik mellékneve.





# Rövidítve idézett szakirodalom

- ADAMIK 2017 Adamik Lajos, *Egy modern Paracelsus-legenda vázlatos története*, Orvostörténeti Közlemények, 238–241 (2017), 127–141.
- BAKOS 1959 Bakos József, *A Tokajhegyaljai régi szőlőművelés szókincse*. Az Egri Pedagógiai Főiskola évkönyve 5 (1959), 5–54.
- BALASSA 1991 Balassa Iván, *Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. Történeti-néprajzi tanulmány*, Tokaj, Tokaj-Hegyaljai ÁG Borkombinát, 1991.
- BECHER 1661 Johann Joachim Becher, *Natur-Kündigung der Metallen...* Frankfurt a. M., W. Ammon és W. Serlin, 1661.
- BÉL 1723 Bél Mátyás, *Hungariae antiquae et novae Prodrromus...* Norimbergae, Petrus Conradus Monath, 1723.
- BÉL 1737 Matthias Belius, *Notitia Hungariae novae historico-geographica. Tomus Tertius*, Viennae, I. Petri van Ghelen, 1737.
- BÉL 2001 Bél Mátyás, *Sopron vármegye leírása I. – Descriptio Comitatus Semproniensis I.* A latin szöveget gond. és ford. Déri Balázs, Földváry Miklós, Tóth Gergely, szerk. Kincses Katalin Mária, Sopron, Soproni Levéltár, 2001.
- BODÓ 1979 Bodó Sándor, *Tokaj-hegyalja, egy minőségi borvidék körülhatárolása*, Ethnographia 4 (1979), 480–491.
- BONFINI 1543 Antonio Bonfini, *Rerum Ungaricarum Decades tres...*, Basileae, R. Winter, 1543.
- BRODERSEN, szerk., Palladius 2016 Palladius, *Das Bauernjahr*. Lateinisch-deutsch. Herausgegeben und übersetzt von Kai Brodersen, Berlin–Boston, De Gruyter, 2016.
- COLUMELLA 2005 Lucius Iunius Moderatus Columella: *A mezőgazdaságról*; ford., jegyz., utószó Hoffmann Zsuzsanna, Szeged, Lectum Kiadó, 2005.

- CSOMA 1998 Csoma Zsigmond, *A szőlészeti-borászati szakirodalom kialakulása Magyarországon (18–19. sz.)*, Századok. A Magyar Történelmi Társulat folyóirata 132/4 (1998), 859–908.
- CSOMA 2012 Csoma Zsigmond, *A magyar borászati szakirodalom kialakulása*, Eger, EKF, 2012.
- DOMBY 2022 Domby Sámuel: *De vino Tokaiensi – A tokaji borról, 1758*, Az Utrechtben kiadott könyv hasonmása, Pető Gábor fordításában, N. Kis Tímea jegyzeteivel és tanulmányával, Budapest–Sárospatak, L'Harmattan–THE, 2022 (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakin, Patrimonium culturale, Fontes, III.).
- FISCHER 1732 Daniel Fischer, *De terra medicinali Tokayensi*, Wratislaviae, Michael Hubert, 1732.
- HOFFMANN 1703 Friedrich Hoffmann, *Dissertatio de natura et praestantia vini Rhenani in medicina*, [Halle], C. A. Zeitler, [1703].
- HOFFMANN 1722 Friedrich Hoffmann, *Observatio XXIV. Historia vini Tockaviensis Hungarici cum ejus indole, genesi ac virtute*, in HOFFMANN 1722a, 79–88.
- HOFFMANN 1722a Friedrich Hoffmann, *Observationum physico-chymicarum selectiorum libri III*, Halae, Simon Jacob Renger, 1722.
- HOFFMANN–WELSCH 1721 *Dissertatio inauguralis physico-medica de vini hungarici eccellente natura virtute et usu, quam... in illustri Academia Friedriciana, Praeside Dn. Friderico Hoffmanno... pro gradu Doctoris, nov. 1721... publicae eruditorum disquisitioni exponet Johann Melchior Welsch*, Halae Magdeburgicae, typis Christiani Henckelii, 1721.
- HRENKÓ 1978. Hrenkó Pál, *Egy elfelejtett magyar földmérő: Matolai János*, Geodézia és Kartográfia 30 (1978), 197–206.
- ISTVÁNNFFY 1622 Istvánffy Miklós, *Historiarum de rebus Hungaricis libri XXXIV*, Coloniae Agrippinae, Sumptibus Antonii Hierati, 1622.
- KAISER–VÖLKER 1971 Wolfram Kaiser und Arina Völker, *Die Physici Sempronienses und ihre Beziehungen nach Halle und Wittenberg (Ein Beitrag zur Ungarischen Medizingeschichte des 18. Jahrhunderts)*, Orvostörténeti Közlemények 62–63 (1971), 101–109.
- KELER 1712 *De vineis Ungariae, praeside Petrus Iaenichius... publice disseret Paulus Keler*, Thorunii, Johann Ludwig Nicolai, 1712. Thorunii, Joh. Nicolai, [1712].
- KELER 1731 Paul Keler, *Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn*, in Petrus Jaenichius, *Meletemata Thorunensia*, Tomus III, Thorunii, 1731, 256–278.
- KINCSES 2001 Kincses Katalin, *Bél Mátyás soproni tudóskapcsolatai*, in BÉL 2001, 209–220.

- KOMÁROMY 1715 Komáromy János Péter, *Dissertatio physico-medica inauguralis De vino Hungarico Sempronensi*, Basel, Typis Friderici Lüdii, 1715.
- MAGIN 1723 [Magin János], *Murices nobilissimae et novissimae diaetae Posoniensis scriptori sparsi, apologia pro inclito comitatu Trenchiniensi, ejusdemque nominis civitate conscripta...* Púchov, Daniel Chrastina, [1728]
- MAGYAR 1996 Magyar László András, *Friedrich Hoffmann (1660–1742) tanulmánya a magyar bor kiváló természetéről*, Orvostörténeti Közlemények 40–41 (1996), 219–244.
- MARSIGLI 1700 Luigi Ferdinando Marsigli, *Danubialis Operis Prodromus*, Nürnberg, Endter, 1700
- MATOLAI 1744 Matolai János, *Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia et qualitatibus*, Acta physico-medica Academiae caesareae Leopoldino-Carolinae naturae curiosorum exhibentia Ephemerides VII, Appendix ad volumen septimum Actorum physico-mediorum, Nürnberg, J. J. Fleischmann, 1744, 1–24.
- MONOK 2017 Monok István, *Paracelsus és a tokaji bor. Néprajzzá váló filológiai tévedés*, Agria, L (2017), 77–80.
- MONOK 2023a Monok István, *Egy borvidék írott öröksége feltárásának elvi megfontolásai; a tokaji borról szóló 18. századi könyvek*, Zempléni Múzsza 23/1 (2023), 5–11.
- MONOK 2023b Monok István, *Megfontolások és kiindulópontok a tokaji bor történetének kutatásához*, Agrártörténeti Szemle / Historia Rerum Rusticarum 44 (2023), 133–140.
- N. KIS 2022 N. Kis Tímea, *Domby Sámuel orvosi disszertációjának újdonsága*, in DOMBY 2022, 113–149.
- ORBÁN 2022 Orbán Áron, *„A holott Te természet, áldott az a határ!” Szirmay Antal Hegyaljával és a tokaji borral kapcsolatos művei*, in SZIRMAY 2022, 349–415.
- PROTOCOLLUM 2013. *Protocollum Academiae Caesareo-Leopoldinae Naturae Curiosorum. Edition der Chronik der Kaiserlich-Leopoldinischen Akademie der Naturforscher*. Bearbeitet von Uwe Müller, Danny Weber und Wieland Berg. Deutsche Akademie der Naturforscher Leopoldina – Nationale Akademie der Wissenschaften, Halle (Saale), 2013.
- RAPAICS 1940 Rapaics Raymund, *A magyar gyümölcs*, Budapest, Királyi Magyar Természettudományi Társulat, 1940.
- RAYMANN 1722 Johann Adam Raymann, *De dubia Auri Uvarum vegetabilis existentia*, Acta physico-medica Academiae Caesareae Naturae Curiosorum Ephemerides, Centuria IX. et X, 1722, 116–118.

- RAYMANN 1742 Johann Adam Raymann, *Fallacia Auri Uvarum vegetabilis ulterius demonstrata*, Acta physico-medica Academiae Caesariae Naturae Curiosorum Ephemerides, Vol. VI, 1742, 427–434.
- SACHS 1661 Philipp Jacob Sachs, *Ampelographia sive vitis viniferae ejusque partium consideratio physico-philologico-historico-medico-chymica*, Lipsiae, Christianus Michael, 1661.
- SANNAZZARO 1535 Jacopo Sannazzaro, *Iacobi Sannazarri Opera omnia Latine scripta, nuper edita*, Velence, A. Manuzio, 1535.
- SIPOS 2023 Sipos Eszter, *Exploring the eighteenth-century concept of soil as reflected in Samuel Domby's De vino Tokaiensi*, Hungarian Studies 37 (2023), Special Issue on Early Modern Hungary no. 2, 129–141.
- SZELESTEI 1984 Szelestei Nagy László, *Bél Mátyás kézíratos hagyatékának katalógusa*, Budapest, MTAK, 1984.
- SZELESTEI 1989 Szelestei Nagy László, *Irodalom- és tudományszervezési törekvések a 18. századi Magyarországon 1690–1790*, Budapest, OSZK, 1989.
- SZELESTEI, szerk., Bél 1993 *Bél Mátyás levelezése*. S. a. r., bev., jegyz. Szelestei Nagy László. (Magyarországi tudósok levelezése 3.) Budapest, Balassi, 1993.
- SZIRMAY 2022 Szirmay Antal: *Notitia montium et locorum viniferorum Zempleniensis, 1798 – A tokaji, vagy is hegyaljai szőlőknek ültetéséről, 1810*, A Kassán 1798-ban és a Pesten 1810-ben kiadott könyvek hasonmása, Pető Gábor fordításában, Orbán Áron jegyzeteivel és tanulmányával, Budapest–Sárospatak, L'Harmattan–THE, 2022 (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini, Patrimonium culturale, Fontes, IV.).
- TAR 2004 Tar Attila, *Magyarországi diákok németországi egyetemeken és főiskolákon. 1694–1789*. (Magyarországi diákok egyetemjárása az újkorban 11.). Budapest, 2004.
- TOLLIUS 1700 J. Jacobus Tollius, *Epistolae itinerariae...* ed. H. C. Henninius. Amsterdam, F. Halma, 1700.
- TÓTH 2001 Tóth Gergely, *A kézírati hagyomány*, in BÉL 2001, 234–254.
- TÓTH 2007 Tóth Gergely, *Bél Mátyás „Notitia Hungariae novae...” c. művének keletkezéstörténete és kézíratainak ismertetése*, I–II, Doktori disszertáció, ELTE–BTK, 2007.
- TÓTH 2009 Tóth Gergely, *Bél Mátyás besztercebányai diákjai. A besztercebányai evangélikus gimnázium anyakönyvének vonatkozó része, Bél és utóda megjegyzéseivel*. Lymbus 2009, 135–170.
- TÓTH et al., szerk., Bél 2011 Bél Mátyás, *Notitia Hungariae novae historico geographica... Comitatum ineditorum tomus primus, in quo continentur Comitatus adhuc in mss. haerentes Partis Primae Cis-Danubialis, hoc est, Comitatus Arvensis et Trentsiniensis*. Edendo operi praefuit et praefatus



- est Gregorius Tóth; textum recensuerunt notisque instruxerunt Ladislaus Glück, Zoltanus Gőzsy, Gregorius Tóth. Budapest, MTA TTI, 2011.
- TÓTH et al., szerk., Bél 2012      Bél Mátyás, *Notitia Hungariae novae historico-geographica... Comitatum ineditorum tomus secundus, in quo continentur Comitatus adhuc in mss. haerentes Partis Secundae Trans-Danubianae, hoc est, Comitatus Soproniensis, Castriferrei, Szaladiensis et Veszprimiensis*. Edendo operi praefuit Gregorius Tóth; textum recensuerunt notisque instruxerunt Bernadett Benei, Blasius Déri, Nicolaus Stephanus Földvály, Ladislaus Glück, Zoltanus Gőzsy, Rudolphus Jarmalov, Gregorius Tóth. Budapest, MTA TTI, 2012.
- TÓTH et al., szerk., Bél 2016      Bél Mátyás, *Notitia Hungariae novae historico-geographica... Comitatum ineditorum tomus tertius, in quo continentur Comitatus adhuc in mss. haerentes Partis Secundae Trans-Danubianae, hoc est, Comitatus Iaurinensis, Comaromiensis et Strigoniensis*. Edendo operi praefuit et praefatus est Gregorius Tóth; textum recensuerunt notisque instruxerunt Bernadett Benei, Rudolphus Jarmalov, Gregorius Tóth. Budapest, MTA TTI, 2016.
- TÓTH et al., szerk., Bél 2017      Bél Mátyás, *Notitia Hungariae novae historico-geographica... Comitatum ineditorum tomus quartus, in quo continentur Comitatus adhuc in mss. haerentes Partis Secundae Trans-Danubianae, hoc est, Comitatus Alba Regalis, Tolnensis, Simigiensis et Baranyiensis*. Edendo operi praefuit et praefatus est Gregorius Tóth; textum recensuerunt notisque instruxerunt Bernadett Benei, Zoltanus Gőzsy, Rudolphus Jarmalov, Gregorius Tóth. Budapest, MTA TTI, 2017.
- TÓTH et al., szerk., Bél 2018      Bél Mátyás, *Notitia Hungariae Novae Historico Geographica, Tomus quintus..., Comitatus Sarosiensis, Zemplinensis, Ungváriensis et Bereghiensi*. Edendo operi praefuit et praefatus est Gregorius Tóth; textum recensuerunt notisque instruxerunt Bernadett Benei, Zoltanus Gőzsy, Rudolphus Jarmalov, Gregorius Tóth. Budapest, MTA TTI, 2018.
- TÓTH et al., szerk., Bél 2020      Bél Mátyás, *Notitia Hungariae novae historico-geographica... Comitatum ineditorum tomus sextus, in quo continentur... Comitatus Abaujváriensis, Gömöriensis, Thornensis et Borsodiensis*. Edendo operi praefuit et praefatus est Gregorius Tóth; textum recensuerunt notisque instruxerunt Bernadett Benei, Zoltanus Gőzsy, Rudolphus Jarmalov, Gregorius Tóth. Budapest, MTA TTI, 2020.
- TÓTH et al., szerk., Bél 2023      Bél Mátyás, *Notitia Hungariae novae historico-geographica ... Comitatum ineditorum tomus septimus in quo continentur... Comitatus Hevesiensis, Csongradiensis, Bácsiensis et Bodrogiensis, atque districtus Cumanorum et Iazygum*. Edendo operi praefuit et praefatus est

Gregorius Tóth; textum recensuerunt notisque instruxerunt Bernadett Benei, Zoltanus Gőzsy, Rudolphus Jarmalov, Gregorius Tóth. Budapest, MTA TTI, 2023.

TURÓCZI 1719 [Turóczi László], *Effigies Inclytorum Superioris Hungariae Comitatum*. Cassoviae, 1719.

WELLMANN, kiad., Bél 1984 Bél Mátyás, *Magyarország népének élete 1730 táján*, Vál., sajtó alá r., bev. Wellmann Imre, ford. Wellmann Imre, Püspöki Nagy Péter. *Történetírók Tára*. Budapest, Gondolat, 1984.

# Személy- és helynevek mutatója



## A

*Adamik Lajos* 46

Albert, I. (magyar király) 87, 133

*Alkonyi László* 40, 43

Aurelius Victor 27, 36

## B

*Bakos József* 50, 52

*Balassa Iván* 9, 40, 46, 49–51, 53, 133, 135, 138

Becher, Johann Joachim 28

Bél Mátyás (Matthias Belius) 7–11, 13–23, 25–29, 33–37, 40, 46–47, 50, 54, 56, 57,  
59–65, 134–135, 140

Béla, IV. (magyar király) 87

*Bodó Sándor* 39

Bonbardi, Michael 7

Bonfini, Antonio 27, 37, 87

*Brodersen, Kai* 88, 95–96, 130, 138  
Brückmann, Franz Ernst 13

## C

Cassius Dio 86  
Claudianus 36  
Columella, Lucius Iunius Moderatus 43, 88, 95, 130  
*Csoma Zsigmond* 9, 11, 18, 46

## D

Deccard Kristóf 19  
Derssfy István 87, 133  
Domby Sámuel 43, 45, 54, 56

## F

Fischer, Daniel 10, 28–29, 35, 43–45, 47–49, 62, 97–98, 130–131, 137  
Frankenstein, Martin Henrik 47–48, 66, 98  
Fuker, Friedrich 56

## G

Galeotto Marzio 27, 46

## H

*Haan Lajos* 21  
Habsburg, Károly, III. (magyar király) 134  
Haid, Johann Jakob 20  
Haynóczi Dániel 13, 25  
Hennin, H. Christian de 47  
Hermann András 15  
*Hoffmann Zsuzsanna* 95  
Hoffmann, Friedrich 10, 43, 53, 55–56  
*Hrenkó Pál* 9, 13, 21, 60

## I

Isidor von Amelumpen 46  
Istvánffy Miklós 37, 87, 133

## J

*Ján Tibenský* 21  
Jänichen, Peter 10  
János Zsigmond (erdélyi fejedelem) 87, 133



## K

*Kaiser, Wolfram* 25

*Keler, Paul* 10, 26, 36, 38–40, 45, 47–48, 51, 56, 63–64, 66

*Kincses Katalin Mária* 9, 13, 22, 25

Komáromy János Péter 10, 34, 38, 43, 47, 51, 53–56, 67

## L

*Lakatos István* 133

László, I. (Szent) (magyar király) 87

László, IV. (magyar király) 87

Lengfelnér, Daniel 48, 97

Lutomawski, Alexander 97

## M

Magin János (Ján Baltazár Magin) 28–29, 37, 64, 86

*Magyar László András* 43

Marsigli, Luigi Ferdinando 27

Matula János 13

Moller Károly Ottó 15

*Monok István* 11, 46

## N

*N. Kis Tímea* 9, 11, 16, 43, 45–46, 54

*Nagy Kornél* 43

Nagy Péter (cár) 47, 66, 92, 97, 137

Neuhold, Johann Jakob 24–25, 30, 32, 47, 55, 63, 127, 143

## O

*Orbán Áron* 38, 49

Ovidius 53, 55, 67, 138, 141

## P

Palladiosz (Palladius) 43, 53, 67, 88, 95–96, 130, 138

Paracelsus 46

Parschitius Kristóf 7

Paterson Hain, Johann 47 –48, 97–98

Petit, Pierre (Marinus Statileus) 27

Petrus de Crescentiis 49

Plinius (id.) 55

Probus (római császár) 36, 85, 132

## R

Rabutin, Jean 37, 87  
Ráday Pál 46  
Rákóczi Ferenc, II. 47, 64, 66, 92, 97, 137  
Rákóczi Zsigmond 47  
Ransano, Pietro 27, 46  
*Rapaics Raymund* 9, 19  
Raymann, Johann Adam 11, 45, 47–49, 52, 66, 82, 132, 137–138  
*Román János* 50  
Rotarides Sámuel 22

## S

Sachs, Philipp Jacob 28, 47–48, 53, 98  
Sannazzaro, Jacopo 143  
Siegesbeck, Johann Georg 47, 96, 130–131  
*Sipos Eszter* 45  
Stahl, Georg Ernst 53  
Steinville, Stephan von 47, 92  
Syracides 27

## SZ

*Szelestei Nagy László* 9, 13–14, 17, 19, 25, 28  
Szemere László 48, 97  
Szentiványi László 48, 97  
Szirmay Antal 37, 40, 49, 56

## T

Tacitus 36, 86  
*Tar Attila* 12  
Telekessy Imre 87, 133  
Tollius, J. Jacobus 47  
*Tóth Gergely* 7, 9, 12–16, 18–19, 21–24, 26, 41–42, 60, 62, 90–94  
Tremellius Scrofa 130  
Turóczi László 29, 54–55, 67, 83, 141, 143

## U

Ulászló, I. (magyar király) 87, 133

## V

Varro, M. Terentius 43, 53, 67, 88, 138  
Vay Péter 48, 97

Vergilius 27, 43, 67, 130, 134

Vincze István 50

Völker, Arina 25

## W

Weiss Mihály 13

Wellmann Imre 8, 14–15, 18–19, 21, 34, 50, 60

Welsch, Johann Melchior 10, 43, 53, 55–56

Weszprémi István 49



## A

Abaújkér (Kér) 39

Abaújszántó (Szántó) 23, 39, 62, 85, 94, 129

## B

Bártfa (Bardejov, SK) 10

Basel 10

Bénye: lásd Erdőbénye

Besztercebánya (Banská Bystrica, SK) 13

Bodrogkeresztúr 24, 39, 62, 93, 128

Bodrogkiszfalud (Kisfalud) 39–40

Bodrogolaszi (Olaszi) 24, 39, 62, 85, 93–94, 129

Boroszló (Wrocław, PO) 10–11, 47, 62, 96–98, 130, 132, 137, 139–140

Buda 17, 61

## D

Dubnic (Dubnica nad Váhom, SK) 29

## E

Eperjes (Prešov, SK) 11, 47–48, 66, 97

Erdőbénye (Bénye) 24, 39, 52, 62, 85, 89, 93, 96, 129–130, 136

Erdőhorváti (Horváti) 39–40

## G

Golop 39–40

## H

Halle 14

Helmstedt 47

Horváti: lásd Erdőhorváti

## K

Kassa (Košice, SK) 37, 83, 87, 133

Kér: lásd Abaújkér

Késmárk (Kežmarok) 10, 47

Kisfalud: lásd Bodrogkisfalud

Kistoronya (Malá Trňa, SK) 39–40

Kőszeg 17, 33, 55, 61

Krakkó (Kraków, PO) 49, 97

## L

Légrád 22

Lipcse (Leipzig) 27

Liszka: lásd Olaszliszka

Losonc (Lučenec, SK) 25

## M

Mád 24, 39, 47, 62, 65, 85, 89, 91, 93–94, 96, 129–131

Mezőzombor (Zombor) 24, 37, 39, 41, 62, 85, 91–93, 96, 129, 132

Miskolc 17, 33, 61

## N

Nürnberg 24

## O

Olaszi: lásd Bodrogolaszi

Olaszliszka (Liszka) 24, 39, 52, 62, 85, 89, 93–94, 96, 129, 136

Ond (ma Szerencs része) 39–40

## P

Patak: lásd Sárospatak

Pozsony (Bratislava, SK) 13–14, 25, 143



## R

Rátka 39–40, 129

## S

Sára (Sárazsadány része) 39

Sárazsadány 24, 62, 85, 91, 93–94, 129

Sárospatak (Patak) 24, 39–40, 62, 85, 87, 89, 93–94, 129

Sátoraljaújhely (Újhely) 23–24, 39–41, 62, 85, 89, 94, 129

Schweinfurt 11

Seehausen 47

Selmec (Banská Štiavnica, SK) 25

Sopron 10, 13, 16–17, 24–25, 33, 52–53, 55, 60–61, 63, 67, 127

## SZ

Szántó: lásd Abaújszántó

Szegi 24, 39, 62, 85, 91, 93–94, 129

Szentgyörgy (Svätý Jur, SK) 17, 33, 61

Szerencs 30, 39–40, 42, 85, 94

Szilvásújfalu 39

Szklenó (Sklené Teplice, SK) 15, 61

## T

Tállya 24, 39, 42, 46, 48, 52, 62, 85, 89, 91–94, 96, 129–130, 136

Tarcal 24, 37, 39, 41–42, 62, 65, 85, 90, 92–93, 96, 128, 130, 134

Tokaj 11, 23–24, 38–42, 44, 46–47, 62, 65–66, 84–85, 87, 90, 92–93, 96–98, 128,  
130–131, 136

Tolcsva 39, 42, 62, 85, 89, 91–92, 94, 96–97, 129–131

Toruń (PO) 10, 51, 64

Tübingen 25, 60

## Ú

Újhely: lásd Sátoraljaújhely

## V

Vámosújfalu 39–40, 89, 93, 96, 129

Vihnye (Vyhne, SK) 15, 61

Vízsolym 39

## W

Wittenberg 13, 25, 60

Wolfenbüttel 13

## **Z**

Zolna (Zolná, SK) 12, 127

Zólyom (Zvolen, SK) 12, 60

Zombor: lásd Mezőzombor

## **ZS**

Zsadány: lásd Sáradsadány



A kiadó kötetei megrendelhetők  
illetve kedvezménnyel megvásárolhatók:  
L'Harmattan Könyvesbolt  
1053 Budapest, Kossuth Lajos utca 14–16.  
Telefon: +(36-70) 554-3177  
[www.harmattan.hu](http://www.harmattan.hu)

Tördelés és borítóterv: Kára László  
Nyomdai kivitelezés: Prime Rate Zrt.  
Felelős vezető: Tomcsányi Péter