

EGY REFORMKORI SZŐLŐSGAZDA: GÖRÖG DEMETER

Surányi Béla

A hazai agrártörténeti kutatások perifériáján helyezkedik el a *szőlőtermesztés* és a *borgazdaság*,¹ különösen ami a *termelés-történetet* illeti. Bár a *néprajz* is érdekelt e kérdéskör föltárásában², vizsgálódásának gátat szab a tudományág határvonala. E rövid dolgozat is a téma fontosságára szeretné a figyelmet fölhívni.

A szőlőművelés, ha nem is meghatározó, de jelentős ágazata a magyar mezőgazdasági kultúrának. Gyökerei visszanyúlnak a római időkig, az Árpád-korból származó adatok pedig jelzik a magyar szőlőkultúra meglétét.³ A XIX. század közepén *Galgóczi Károly*⁴ által jelzett szőlőterületünk meghaladta a félmillió holdat: „Nemcsak a szőlőföld *kiterjedése*, hanem már az éghajlat által előidézett *minősége* tekintetéből is, egyik legfőbb terményét, s jövedelemforrását teszi annak okáért az országnak a *bor*.” A mezőgazdaság által hasznosított földterületből a szőlő részesedése — a történelmi Magyarország 56 millió kh-jából — alig 1%-nyi⁵, ami csekélynek tűnik, de ezt ellensúlyozza az ún. *történelmi borvidékek* patinája és a XIX. század utolsó harmadában kialakuló *alföldi borvidék*. Az első világháború előtt 21 szőlőtermő vidéket tartottak számon,⁶ amelyek a következők: soproni, neszmélyi, móri, somlyói, badacsonyi—csopaki, balatonmelléki, mecseki, villány—siklói, szekszárdi, dunántúli, alföldi, nyírségi, egri, tokajhegyljai, debrői, gyöngyös—visontai, beregi, szerednyei, felföldi, érmelléki, erdélyi. A közigazgatás változásával, a bortörvény módosításával növekedett vagy csökkent egy-egy terület nagysága, ami az elnevezésben is nyomot hagyott.

1 Az utóbbi időben jelent meg: *Feyér Piroska*: Szőlő és borgazdaságunk történetének alapjai. Bp., 1970. 407. old. *Uő.* A szőlő- és bortermelés Magyarországon (1848-ig). Bp., 1981. 385. old. Nagyon sok kérdésre nincs még megadva a válasz.

2 Tálasi István irányításával foglalkoztak e témával, pl. Vincze István, Balassa Iván, Égető Melinda, Kovács Attila, Andrásfalvi Bertalan stb.

3 *Wenzel Gusztáv*: Magyarország mezőgazdaságának története. Bp., 1887. 183—191. old., általában a szőlő kultúrtörténetével: *Surányi Dezső*: Kerti növények regénye. Bp., 1985. 155—195. old. Ugyenez, de hangsúly a biológián: *Szabó Attila*: Alkalmazott biológia a termesztett növények fejlődéstörténetében. Bukarest, 1983. 225—229. old.

4 *Galgóczi Károly*: Magyarország, a Szerbvajdaság s Temesi Bánság mezőgazdasági statisztikája. Pest, 1855. 24. old., 29—31. old. Az általa közölt adatokat óvatosan kell kezelni. Az egyes szerzők eltérően becsülik meg a szőlőterület és a bortermelés nagyságát. Lásd: *Benda Gyula*: Statisztikai adatok a magyar mezőgazdaság történetéhez (1767—1867). Bp., 1973. 457. old. Görög Demeter könyvének megjelenésekor a hazai szőlőterület nagysága 500 ezer és egymillió hold között lehetett.

5 *Galgóczi K.*: i. m. 284. old.

6 *Takács Árpád*: A szőlőtermelés történeti földrajza: borvidékeink. Bp., 1942. 36—68. old., lásd még: térképmelléklet. Vö.: *Fodor Ferenc*: Magyarország mezőgazdasági földrajza. Bp., 1929. 54—57. old.

Ha egy mezőgazdasági ágazat fejlődését vizsgáljuk, elsőként érdemes figyelmünket a növénykultúra *fajtáira* irányítani. Már ez is fényt vet az ágazat iránt megnyilvánuló érdeklődésre, ennek minden vetületével együtt. Annyi bizonyos, hogy amikor még a *fajták beszerzése* dominál egy-egy növényféle termesztésében, többnyire nem lehet kétségünk afelől, csak az első lépések megtételére került sor. Ez viszont számos előnnyel jár, hiszen egy külföldi fajta behozatalával, meghonosításával gyökeret ereszthet termesztéskultúrája is. Az új fajták megismertetése, szakszerű leírásuk az illető terület művelőinek feladata. Különösen nehéz vállalkozás ez a *szőlő* esetében, mivel a fajták garmadája áll a természetők rendelkezésére. A szakemberek — főleg még a XIX. század első felében — elegendő ismeret hiányában visszariadtak a tudományos rendszerezésétől. Sok azonos, de elnevezésében elütő szőlőfajta élt a köztudatban. Az egyes fajták megismerésére kiváló alkalmat nyújtott a *fajtagyűjtemények* megteremtése. Ennek első hazai nyoma a *keszthelyi Georgikonhoz* vezet, ahol a *Cserszegi-dűlőben* telepítettek e célra szőlőt, megelőzve *Görög Demeter* hasonló, de külföldi, *grinzingi* gyűjteményét.

Görög Demeter ősei Erdélyből származtak, de ő maga már a *Hajdúság* szülőtte, jóllehet, életének jó része a császárvároshoz, Bécshez kötődik.⁷ Élete, munkássága iránt jelenleg megnyilvánuló érdeklődés egy *ampelográfiai** művének köszönhető, amely 1829-ben jelent meg.⁸ Amint említettük, a szőlőfajták bősége, az elnevezések körüli zavar, hátráltatta már akkoriban is, borvidékeink tudományos föltárását. Az első hazai — cserszegi — fajtagyűjtemény alkalmat nyújtott összehasonlító vizsgálatok elvégzésére, amiről számot ad a korabeli szakember, *Angyalffy Mátyás*.⁹ E gyűjteményből Görög Demeter is gazdagította grinzingi szőlőtelepének választékát.¹⁰

Halála után gyűjteménye az osztrák *Burger* kezébe került, akitől *Mayerffy Ferenc* vásárolta meg *Ferihegyen* és a *Sas-hegyen* létesített *szőlőiskolája* számára. Tőle *Schams Ferenc* vette bérbe 1834-ben, országos jelentőségűvé fejlesztve.¹¹ Görög Demeter korabeli levelei alapján, a korszerű gazdálkodásért fáradozó ember képe rajzolódik ki.¹² Munkássága már azért is figyelmet érdemel, hogy egyáltalán vállalkozott erre a feladatra; amit tett, elsősorban hazájáért tette. Az más kérdés, hogy a szőlészetet csak műkedvelő módon űzte, s e munkájával az ampelográfiát — a szó tudományos értelmében — nem gazdagította, de megismertette az utókort a XIX. század első harmadának magyar szőlőkultúrájával. Művének megjelenése azon időszakra esett, amikor a francia és német fajtáktól várták a hazai szőlészeti föllendülését,

* szőlőfajták rendszerezésével leírásával foglalkozó tudomány

7 Életútját a még föllelhető források alapján: *Molnár József*: Görög Demeter (1760—1833). Debrecen, 1975. 107. old., lásd még: *V. S.*: V. Ferdinánd magyar nevelője. Vasárnapi Újság, 1894. 41. évf. 3. sz. 38—39. old.

8 Azon sokféle szőlőfajoknak lajstroma amellyeket egy érdemes hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb szőlőhegyeiről s kertjeiből meghozatott és a Grinzingi szőlőben, Bécshez egy órányira, a Cecius hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán, 1819, s a következő esztendőben elültetett. Bécs, 1829. 110. old. A szerző nem tünteti föl a nevét. Munkája napjainkban már könyvészeti ritkaság, s csak a Kertészeti Egyetem könyvtára rendelkezik belőle egy példánnyal. Molnár József tanulmányából kitűnik, hogy kismonográfiája eme fejezetének megírásakor csak másodlagos forrásokat használt. Görög Demeter munkája a későbbiekben: *Görög D.* (1829), Molnár József: *Molnár J.* (1975).

9 *Csoma Zsigmond*: A szőlészeti és borászati technológia fejlődése a Dunántúlon. Bp., 1987. Kand. ért. tézisei, 8. old.

10. Uo.

11. Uo.

12 *Molnár J.*: i. m. 46—49. old.

13 *Csoma Zs.*: i. m. 9. old.

elsősorban a minőség terén.¹³ Elsőként *Fábián József*¹⁴ teszi közkinccsé — francia szakirodalom fordításával — a színvonalasabb külföldi szőlőkultúrák eredményeit. Az 1813-ban kiadott munkájában rézmetszeteken mutatja be a jelesebb francia fajtákat. *Matolay János*, *Keler Pál*¹⁵ még a XVIII. század szakemberének a szemével s tudatával próbálkozott ampelográfiai leírással, s hozzájuk hasonlóan a neves gazdasági szakíró, *Mitterpacher Lajos* is.

A XVIII—XIX. század fordulója határkő a magyar szőlészetben. Az új fajták behozatalával meghonosodott a *korszerű természetstechnológia* is, először az *uradalmakban*. Ez lényegében nem változott a *filoxéra* megjelenéséig, csak árnyalatokban módosult az egyes termőtájakon.

Görög Demeter művében, a leírási módszerben, a nevezéktanban keveredik a régi és az új. A középkorban csak a „vinum francicum” és a „vinum hunicum” fajtákat különítették el.¹⁶ Ez utóbbiak gyengébb nedűvel szolgáltak. Jóval későbbiek azok, a szintén régi szőlőfajták, amelyek közé tartozik a góhér, a furmint, a fehér szlanka, a vékonyhéjú, a betyárszőlő, a fügér, a mézes, a lisztes, a balafánt, a dinka, a berkenyelevelű, a szagos bajnár, a rózsaszőlő. Csoma Zsigmond szerint¹⁷ a középkor kék szőlőfajtája a vadfekete és a csóka szőlő. A törökök révén hódítanak tért a nagyszemű csemegefajták, de ide tartozik az alföldi borvidék jellegzetes fajtája, a kadarka is. A Balkánról húzódnak föl pl. a szemedriai, a dinkafélék, a hárslevelű stb.

Görög Demeter közel két és fél ezer fajtát említ, de könyvében csak 498 félérről találunk adatot.¹⁸ Az *első főrészben az étkezési és el tennivaló* fajtákat veszi számba, nyolc alfejezetre tagolva, az európai régió szerint:

1. magyar, erdélyi és horvát fajták,
2. a bécsi piacon árusított szőlőfélék. Mellőzi a földrajzi tagolást. Talán érzékeltetni kívánja Bécs fontosságát, kereskedelmi szerepét,
3. spanyol fajták,
4. francia fajták,
5. német fajták,
6. olasz fajták,
7. dalmáciai fajták,
8. görög fajták.

A *második főrész* sorra veszi a *borszőlőket*, melyeket Görög Demeter — helytelenül — fajoknak nevezi, a helyes fajta elnevezés helyett. Külön alfejezet tárgyalja a *fehér* és a *kék* (fekete) fajtákat. Bepillantást nyerünk a történelmi Magyarország szőlőféléseibe. A második alfejezet a 48. szélességi kör fölött húzódó — főleg német — szőlővidékek leggyakoribb fajtáiból nyújt ízelítőt. E fejezetrész csonkán maradt a szerző egészségi állapota miatt. Kárpótlásként közli Magyarország borvidégeit, borféléseit, amely szintén torzó maradt. Tervei között szerepelt még a történelem során a magyar koronához tartozó területek, valamint az Osztrák Monarchia többi tartományának szőlő- és borkultúrájának ismertetése. Mindebből nem valósult meg semmi.

14 Uo.

15 Uo.

16 Ua. 6—7. old.

17 Ua. 7. old.

18 Ua. 8. old.

A szőlőlajstrom területi és szám szerinti megoszlásban:

I. Étkezési és tárolásra alkalmas fajták:

1. hazai: 59 db
2. bécsi piacon árusított: 13 db
3. spanyol: 21 db
4. francia: 78 db
5. német: 27 db
6. olasz: 93 db
7. dalmáciai: 24 db
8. görög: 10 db

II. Borszőlőfélék

A) válogatott bornak való szőlőfajták:

- fehérbort adó fajták: 18 db
- vörösbort adó fajták: 139 db.

Az összeállítás csak a magyar, az erdélyi és a horvát területre szorítkozik.

B) Az északi szélesség 48° fölött lévő — főleg német — szőlővidék fajtái: 7 db.

III. Hazai borvidékek, azok borfélésegei:

Egyrészt szó esik a termesztett szőlőfajtákról, másrészt a különféle borokról. A nevezetes szőlőkultúrával rendelkező helységek, szőlőhegyek ABC rendben sorakoznak, amely közül jó néhány csak egy-egy település közvetlen környékére összpontosul. A felsorolás magába foglalja a borok minősítését is. A XIX. század első harmadában 67 db nevezetesebb szőlőtermő vidékről tud Görög Demeter a magyar korona területén.

A mű címéből kiderül, hogy a szerző a fajták begyűjtésére, leírására egy évtizedet fordított. A közel ötszáz szőlőféle számbavételére nincs lehetőség, csak azokat vesszük szemügyre, melyeket többé-kevésbé azonosítani tudunk. Görög Demeter könyve egyúttal nyelvészeti kincses bánya is, mivel a tájnyelv gazdagságába is engedni bepillantani az olvasót.

A fogyasztásra való szőlőfajták

Jószerevével minden szőlőféle fogyasztható, de ildomos különbséget tenni a csemegezőlők és a borszőlők között. Már a nemesítés is annak idején külön választotta e két nagy csoportot. De pl. a borszőlők közé tartozó *kadarka* — jóllehet érésidejében eltarthatósága korlátozott — mint csemegezőlő, vagy amint Görög Demeter mondja:¹⁹ „asztalra és tartani való”. A *bakator*²⁰ Székelyhídról szerezte be. Sokan olasz eredetűnek tartják,²¹ az Érmellékről került beljebb az ország területére. A filoxéra előtt közkedveltségnek örvendett, amit jelez elnevezésének gazdagsága:²² veres bákör, turin piros, tuli piros, bagator stb. A *dinkák*²³ szintén régi eredetűek. A korai leírá-

19 Görög (1829): 3. old.

20 Uo.

21 Csepregi Pál—Zilai János: Szőlőfajtáink. Bp., 1973. 3. kiad. 152—153. old.

22 Görög (1829): 3—4. old.

23 Hegedűs Abel—Kozma Pál—Németh Márton: A szőlő. Bp., 1966. 21. old. Lásd még: Csepregi—P. Zilai J.: i. m. 141—143. old.

sokban ruzsica, ruzsitzta néven emlegették. A *furmint* Tokaj vidékéhez kötődik. Társnevei bő választékot kínálnak.²⁴ Az ún. hólyagos formint²⁵: „a megaszott szemeiből készül a világszerte esméretes Tokaji asszu-szőlő bor”. Elterjedtsége óhatatlanul is gyarapította névváltozatait. A *gohér*²⁶ a régi magyar fajták egyik képviselője, különösen Tokajban és környékén, ún. tömegbort szolgáltatva. Hasonnevei közé tartozott pl.: eleinérő, bajnár stb. De egy sor fajtaváltozata is létezett, mint pl. a török gohér, változó gohér. A keleti fajták csoportjába tartozó *kecskececsű* fehér és fekete változatát Görög Demeter is ismeri.²⁷ Nagy múltú fajtáink egyike a *muskotály*,²⁸ amely „asztalra is, bornak is a legjobbak közül való”. A *szegedi fekete*²⁹ napjainkban csak Tiszakécske környékén lelhető föl nyomokban. Az előbbihez hasonlóan, csak elszórtan fordul elő a *tökszőlő*³⁰ is, amelyet egykoron szerte az országban termesztették. A dodrelábi, gros colman, kék ökörszem ez utóbbi fajtát takarja.

Külön foglalkozik a szerző a bécsi piac szőlőkinálatával,³¹ amelyből említést érdemel a *barát szőlő*, de közelebbi adat nincs róla. Az árusított szőlőfélék zöme csemege-szőlő volt, bár némelyikéből bort is szűrték.

A szőlőtermesztés egyik nagy európai központja *Hispania*, melynek vidékéről származó fajtákat kedvelték. Közéjük tartozik pl. a *petrezselyem szőlő*,³² a nagy elterjedtségnek örvendő *chasselas* csoport — napjainkban — gyűjteményes értékű képviselője. A keleti fajták dominálnak, köztük is a *muskotály-félék*:³³ sárga, fekete, violaszínű muskotály stb. Különösen híres Tokaj környékén a *fehér muskotály* aszúja³⁴. Vele kapcsolatban Görög megjegyzi:³⁵ „a tokaji és a constánziai borhoz nints más hozzá fogható a föld kerekéségén”. Ez utóbbit Fokváros vidékén termesztették, violaszínű muskotályból. A *francia fajták* sokasága érzékelteti az ottani szőlőkultúra színvonalát. A magyar szőlősgazdák is szert tettek számos fajtára. Különösen nagy „karriert” futott be a *chasselas*,³⁶ amely a XVIII. században indult el hódító útjára Franciaországból, s német közvetítéssel jutott el hazánkba. Ebben nagy érdeme van *Fábián József* református lelkésznek, aki maga is könyvet írt a szőlőművelésről. Görög Demeter javasolta, hogy a kitűnő francia fajtát *Fábián szőlőjének* nevezzék el. A *német terület*³⁷ szerényebb kínálattal szolgál. A tokaji szőlő és bor súlyára utal azon tény, hogy a német fajták közül jónéhányat — a borvidék gazdái — *tokaji* névvel illették.³⁸ A legtöbb fajta Itáliából került³⁹ a Bécs melletti fajtagyűjteménybe. Külön veszi számba Szicília, Nápoly, Róma, Toscana és Észak-Itália jelesebb szőlőfajtáit. Mivel a szerző magyar elnevezést nem ad, elképzelhető, hogy hazánkban kevésbé

24 Hegedűs A.—Kozma P.—Németh J.: i. m. 235—236. old. Lásd: bihari boros, demjén, formint, kéknyelű, szegszőlő, szigeti stb.

25 Görög (1829): 4—5. old.

26 Ua.: 5—6. old., lásd még: Csepregi P.—Zilai J.: i. m. 150. old.

27 Görög (1829): 6—7. old.

28 Ua.: 7. old., lásd még: Hegedűs A.—Kozma P.—Németh M.: i. m. 232. old.

29 Ua.: 9. old., lásd még: Csepregi P.—Zilai J.: i. m. 154. old.

30 Uo., lásd még: Csepregi P.—Zilahi J.: i. m. 224. old.: A XIX. században Angliában is ismerték. Őshazája Elő-Ázsia és DK-Európa. A *Csongrádi szőlőhegyen* a családi birtokon még jónéhány tőke létezik. Lásd továbbá: Hegedűs A.—Kozma P.—Németh M.: i. m. 260. old.

31 Ua.: 10—11. old.

32. Ua.: 11. old., lásd még: Csepregi P.—Zilahi J.: i. m. 193. old.

33 Ua.: 12—14. old.

34 Hegedűs A.—Kozma P.—Németh M.: i. m. 232—233. old.

35 Görög (1829): 12. old.

36 Ua.: 17—18. old.

37 Ua.: 22—26. old.

38 Ua.: 24—25. old.

39 Ua.: 26—33. old.: Görög Demeter 93 fajtáról ad rövid ismertetést.

ismerték. A meghonosodást jelezheti a magyar megnevezés is. A *dalmát tengerpart*⁴⁰ adottságai szintén kedvezőek a szőlőtermesztésre, ahol kiváltképpen Raguza és Cattaro tűnt ki tüzes boraival.

A történelem során a fajták, fajtaváltozatok garmadája alakult ki, magán viselve a nemesítés egyes korszakainak jegyeit.⁴¹ Az azonosításnál izgalmasabb kérdés az olyan adat, amely egy-egy vidék *termesztéstechnikai módszereire* vet fényt.⁴²

A görög föld összekötő kapocs Kelet kultúrájával, amely vonatkozik a szőlőművelésre is. Az ókori Hellász Dionüszoszhoz kapcsolja a szőlő fölfedezését, a borkészítés tudományát. Kelet szőlőfajtái a görögök révén váltak ismertté Európában.⁴³ A borfajták mellett alapvető szerep jutott az ún. *mazsola* vagy magvatlan szőlőféléknek. Nemesítésükben jeleskedtek Homérosz fiai.⁴⁴ A korinthusi fajtát Görög Demeter *uva passa*⁴⁵ néven ismerteti, részletezve a mazsolakészítést, a szőlő piros változatából a borkészítést.

A *jedi-veren*⁴⁶ (török szó: hétszer termő) fajta elnevezése termékenységére utal, amit Görög Demeter a *metszés* módjának is tulajdonít: „A krétai lakosok nem szokták a vesszeinek végeit a virágzás után elmetélgetni, mint szokta azt Borghers úr Franciaországban...”

Az egyes szőlőfajták beszerzésének nehézségeire találunk utalást⁴⁷ a szerző tudósításában, amikor egy Szíriából érkező szállítmány körüli bonyodalmat ecseteli, majd megjegyzi:⁴⁸ „...Persiából terjedt el mindenféle Ásiában és innen Európába sok gyümölcsfákkal a szőlő is, ...fájdalmasabban esik, hogy a szőlőnek ezen eredeti helyéről a várt fajokat (helyesen: fajtákat) kezünkhöz nem vehetünk... *közhaszonra való dolgot* követne el kétség kívül az a *hazafi*, aki az erdélyi vagy magyarországi *örmény* kereskedőket reá venné, hogy az előttük esmértes úton, módon meghozatná Persiából a legjobb szőlőfajokat...”

Borszőlőfajták

A külföldi fajták bemutatását a hazaiak követik, amely az agrártörténet becses forrása. A szőlőfajták fölvonultatása rögzíti a XIX. század első felének — filoxéra előtti — állapotát. A könyvnek eme fejezetében ötvöződnek az ampelográfiai, termesztési és borászati ismeretek. Miután több mint másfél száz fajtáról van szó, elemzésük, gazdasági, kultúrtörténeti megközelítésük túlnő a dolgozat keretein, így csak a kuriózum számba menő módszerek számbavételére szorítkozunk.

A legpatinásabb borvidékünk kétségtelenül *Tokaj*.⁴⁹ „A hazai borok között örömmöst a tokajinak adjuk az elsőséget, minek utána a spanyolok és a franciák is, kik a magokét az égig magasztalják, a tokajiról tsak ugyan megvallják azt, hogy hozzá fogható nints más a világon.”⁵⁰ Akkoriban készítettek *eszencia*, *tokaji muskotály*,

40 Ua.: 33—36. old.

41 Hegedűs Á.—Kozma P.—Németh M.: i. m. 183—187. old.

42 Görög (1829): 35—36. old. Pl. a Dalmát tengerparton dívott a félig érett szőlő édesítése *nádmézzel*.

43 Surányi D.: i. m. 160—162. old.

44 Hegedűs Á.—Kozma P.—Németh M.: i. m. 184. old.

45 Görög (1829): 37—38. old.

46 Ua.: 39—40. old.

47 Ua.: 38—39. old.

48 Ua.: 40. old.

49 Bőséges irodalmából a legutóbb megjelent kötet: *Pap Miklós*: A tokaji. Bp., 1985. 293. old.

50 Görög (1829): 41. old.

aszú és mászlás borokat, de a közönséges *fehér* bornak is volt keletje.⁵¹ Az aszúszemetet többféle szőlőfajtáról gyűjtötték be október utolsó napjaiban.⁵² Közülük a *furmint*, a *hárslevelű*, s a tévesen „kéknyelűnek” nevezett *balafánt*⁵³ rakta le a tokaji bor hírnevének alapjait. A mennyiséget a *bátai fehér*, a *dimjat* (demjén) vagy *szemendriai* fajta szolgáltatta. *Tállya* szomszédságában, *Golopon*, *Vay Miklós* — francia földön megtanulva a pezsgőkészítést — saját birtokán francia fajtákat telepített.⁵⁴

Az aszúbor „titka” nem volt ismeretlen *Pozsony* környékén sem,⁵⁵ ahol a természeti adottságok a tokajihoz hasonlóak.

A Tokajban meghonosodott, illetve természetett fajták a külföld érdeklődését is kiváltották. Az angol *Banks* eljuttatta pl. a vesszőket Dél-Afrikába — a Fokváros környékére —, de került belőlük a Dnyeszter partjára is.⁵⁶ Fölsímtették, illetve gyanították, hogy van valamiféle összefüggés a vulkanikus talaj és a borminőség között. A Tokaj és környéke borainak múlt század eleji rangsora:⁵⁷ a legedesebb, legjobb aszúbor a *tarcali*, amelyet mézes málnának is neveztek, ezt követi a *tokaji* és a *mádi*, a legtestesebb a *tállyai*, a legerősebb a *zombori*, a legfűszeresebb a *pusztaszegi*, a *zsádányi*, a legtartósabb a *tolcsvai* és az *erdőbényei*. Híres boráról *Szerednye*,⁵⁸ *Munkács*⁵⁹ és *Beregszász*. *Szatmár*, *Szabolcs*, *Ugoicsa*, *Máramaros* vármegyékben csak gyengébb minőségű, ún. *kerti borok* készítésére nyílt lehetőség.⁶⁰ Ha nem teszünk említést jónéhány szőlővidékről, ezt csak azért tesszük, mert boraik nem vették föl a versenyt az élenjárókkal, de meglétük — igen kiterjedt mértékben — része a XIX. század magyar kertkultúrájának. *Nyitra* vármegyében a *Grassalkovitsok* birtokoltak nagyobb szőlőterületet Csornok környékén,⁶¹ ahova Tokajból, Egerből és Budáról szereztek be a fajtákat. *Pozsony* vármegyében pl. a *szentgyörgyi* bor⁶² vetélkedik a badacsonyival. Szentgyörgy⁶³ (szabad királyi város) költségvetésében szerepelteti a szőlőművelésre fordított kiadásokat is. A saját termésű borok kimérése⁶⁴ lehetőséget teremt a szőlészet fejlesztésére is.

A szőlősgazdák azokat a fajtákat, amelyek nem felelnek meg a várakozásnak, kiirtják vagy beoltják.⁶⁵

Tudomásunk van néhány nevesebb borkereskedőről is, közéjük tartozik a *Felvidéken* pl. egy *Walz* nevezetű, akinek 2200 akó űrtartalmú hordója feljűlmulta a heidelbergit, sőt a tatait is. Borkészlete 40—50 ezer akó között mozgott. Bécsben külön pincével rendelkezett. Még Bihar vármegyéből is vásárolt bort, amelyet tovább adott.

51 Ua.: 44. old.

52 Ua.: 44—45. old.

53 *Hegedűs Á.—Kozma P.—Németh M.*: i. m. 252. old.

54 Görög (1829): 46. old.

55 Ua.: 47. old.

56 U.: 49. old.

57 Ua.: 51. old., lásd még: fia.: 102—107. old.: részletesen ismerteti a borkészítés fogásait, a minőség megóvása érdekében tett intézkedéseket. A szőlőkultúra és annak társadalmi vetületére világít rá: *Orosz István*: A hegyaljai mezővárosok társadalma a XVII. században, különös tekintettel a szőlőbirtok hatásaira. In: Agrártörténeti tanulmányok. Bp., 1960. (Szerk.: *Szabó István*.) 3—70. old.

58 Ua.: 52. old.

59 Ua.: 53. old.

60 Ua.: 55. old.

61 Ua.: 59. old.

62 Ua.: 60. old.

63 *Kállay István*: Szabad királyi városok gazdálkodása Mária Terézia korában. Bp., 1972. 103. old.

64 Ua.: 115. old.

65 Görög (1829): 65. old.

66 Ua.: 71. old.

Egy töredék fejezet⁶⁷ után — betegsége meggátolta — foglalkozik Görög Demeter⁶⁸ „a Hazánkban elterjedt nagyhasznú plántának és a gyümölcseiből kisajtolt boroknak bővebb megismerésével és azon helységek és hegyeknek az abc rendbe szerént való kinyomtatásával, amellyeknek neveiről el vannak nevezve a külömbféle borok”. A szerző 67 bortermő vidékről ad hosszabb-rövidebb tájékoztatást.

Mielőtt áttekintենék a fontosabb szőlőtermő vidékeket, előljáróban meg kell jegyezni, hogy „... kivéve a hidegebb hegyes vidékeket, a szőlők az ország minden részében műveltettek; sőt oly helyeken is, hol szőlőművelésnek ma még híre sincs (ti. a XIX. század második felében), p. o. Becskón, Lőcsén, Sáros megyében a sóvársimonkai hegylánczon, Nagy-Sároson és Hanusfalván, Homonnán, Huszton stb.”⁶⁹ Az Árpád-korban már 12 nevezetes szőlőtermő tájat tartanak számon,⁷⁰ amelynek kialakításában idegenek, sőt maga az egyház — pl. a szerzetesek — tevékenyen kivették részüket. Gyümölcsét korunk is élvezi:

1. szerémi bor (római eredetű, német, olasz hatás is),
2. tokaji bor (ágostonrendi szerzetesek, olaszok),
3. soproni bor (németek is),
4. ruszti bor,
5. szentgyörgyi bor (II. András idejében már létezett),
6. somlyói bor (régii eredetű, de fénye már megkopott. Jelentős szerep jut a benecéseknek, a ciszterciátoknak),
7. aradi bor (a XIII. században virágzott),
8. pilis-vértesi bor (dömösi prépostság hatása),
9. pécsváradi bor (főleg vörösbor),
10. budai bor (az 1211 utáni oklevelek gyakran említik),
11. egri bor (vallonok szerepe is kimutatható),
12. szekszárdi bor (napjainkban sem kopott meg patinája).

A borvidékeink száma történelmünk során változott, mennyiségben, minőségben átalakult.⁷¹ 1893-ban 21, 1935-ben 17, míg napjainkban 14 a minősített szőlőtermő területünk száma. Ez már magába foglalja azon változást is, amely a filoxéra vész után következett be. A legszembetűnőbb az *alföldi borvidék* megjelenése.

A Görög Demeter által felsorolt borvidékek nem felelnek meg a szakmai minősítés tudományos föltételeinek, de ez mit sem von le a szerző érdemeiből. A részleteket mellőzve egy összkép rajzolódik ki a XIX. század első felének magyar szőlő- és borkultúrájáról, amely a *történelmi* Magyarország gazdasági viszonyaiba is enged bepillantást nyújtani.

Abauj vármegyében⁷² hírnevet Tokaj vívott ki magának. Az *ábrahám*i fehér borból⁷³ — a Balaton-felvidéken — a külföldi piacokra is jutott. *Apc* városa⁷⁴ a Zagyva mentén nemcsak fehér, de vörösboráról is ismert volt. *Arad* megyében⁷⁵ Ménes,

67 Ua.: 73—78. old.: Külföldiek a 48-dik grádus alatt s feljebb észak felé c. fejezet.

68 Ua.: 79. old.

69 *Wenzel G.*: i. m. 311. old.

70 *Surányi D.*: i. m. 172. old.

71 Ua.: 191. old.

72 Görög (1829): 79. old.

73 Ua.: 80. old.

74 Uo.

75 Ua.: 81. old.

Paulis, Gyorok, Pankota, s Magyarád jeleskedik termékével. *Alcsút*⁷⁶ és környéke otthont adott a *rajnai rizling* fajtának. *Badacsonyi*⁷⁷ „asztali, aszúszőlő, s ürmös borok a legjobb borai közé tartoznak az országnak”. A kitűnő bort olyan fajták garantálták, mint a kéknyelű, a hárslevelű, a juhfarkú, a sárféher, a tuli piros, a fekete kadarka, a muskotály stb. A *bakator*⁷⁸ a *diószegi* és *érmelléki* bor néven is ismeretes, amely Bihart öregbítette. *Baranyában*⁷⁹ a siklói és a villányi vörösbor szerzett híveket magának. A *bársonyosi fehér*⁸⁰ — Veszprém megyében — alapanyagát a dinka, a fehér kadarka, a sárféher, s az ismeretlen eredetű *zöld lampért* (lampert) vagy magyarádi stb. biztosította. A *Bereg* vidéke⁸¹ sem szűkölködött fehér borban. A Pest megyei *Bogdány*⁸² — a faluról elnevezett fajtájával — a fehér borok választékát gazdagította. *Buda és környéke*:⁸³ „...veres, az az gránát színű borával már régen tetemes kereskedést űznek a külső országokba is. A budai óbor nagyon közelít a francia bordo (Bordeaux) borhoz. Legjobb szőlőfaj(ta), amellyel itt a veres bor készül és mellyel a szőlőknek nagyobb része bé van ültetve, a *fekete kadarka*...” (Ismert névváltozatai: rote katarker, kleinschwarze, rácfekete, vadfekete, cigányszőlő.) A *Csókakő vidéke*⁸⁴ — a móri borvidék — közel félszáz szőlőfajta termőterülete. *Baranyában*^{84/a} a vörös borok dominálnak, így a siklói és a villányi, de velük egyenértékű minősítést ad Görög Demeter a *kövesdi* fehér bornak is. *Csongrád vármegye*⁸⁵ szőlőkultúrájának fejlesztésében sokat köszönhet *Vedres Istvánnak*, aki hazai és külföldi fajták telepítésével igyekezett megnyerni szűkebb pátriáját e nemes ügynek. „Csongrád mezővárosnak⁸⁶ szőlős kertjében legjobb szőlőnek tartják a veres dinkát, Debrecenben tinka a neve, ezután a fekete szőlőt, vagy kadarkát...” Manapság is a Tisza vonalán húzódó, közel 5 ezer kh-as szőlőhegy legmegbízhatóbb fajtája a *kadarka*. „*Eger*⁸⁷ veres borának mind híre mind betse nagy a kereskedésben. A legjobb veresbort itt csak e két szőlőfaj(ta) termi”: az *egri fekete*⁸⁸ vagy lúdtalpú szőlő (a kadarka egyik alfajtája), a másik a *keréklevelű*⁸⁹ (kerekes, kereklevelű; t. k. a hárslevelű, mint régi magyar fajta). A keleti végeken pl. *Szatmárban*, a Károlyi család birtokában lévő *erdődi*⁹⁰ szőlőterület bora viszi el a pálmát. E tájon alakult ki, illetve terjedt el az ún. *karikás művelési mód*, amely bizonyos eltérést mutat az *erdélyitől*,⁹¹ vagyis az új hajtás nem a tőkefejből, hanem feljebb, az ún. székén fakad. A karikás műveléssel tetemesen növelhető a termés mennyisége. A *Fertő-tó* környéke,⁹² beleértve Sopront is, akkori-
ban *fehér* boraival tűnt ki. *Győrtől* DK felé haladva a Bakony — Pannonhalma, Pázmánd, Écs, Nyúl⁹³ — irányába, kedvezőek az adottságok a szőlőművelésre. *Sziget-*

76 Uo.

77 Uo.

78 Ua.: 83. old., lásd még: ua.: 86—87. old.: A borvidék magába foglalta: Diószeg, Koj (a Hankovits hegy), Nagykágyai pusztá, Székelyhíd és Vajda településeket.

79 Ua.: 84. old.

80 Ua.: 85. old.

81 Uo.

82 *Hegedűs Á.—Kozma P.—Németh M.*: i. m. 250. old., lásd még: Görög (1829): 87. old.

83 Görög (1829): 89. old.

84 Ua.: 90. old., 100. old.

84/a Ua.: 84. old.

85 Ua.: 91. old.

86 Uo.

87 Ua.: 93. old.

88 *Hegedűs Á.—Kozma P.—Németh M.*: i. m. 236. old.

89 Ua.: 237. old.

90 Görög (1829): 95. old.

91 Ua.: 95—97. old.

92 Ua.: 100. old., 107. old.

93 Ua.: 101. old.

vár és Kaposvár között⁹⁴ *Festetits Lajos* fáradozott azon, hogy megújítsa Somogyhárságy környékén a szőlőkultúrát. A napjainkban kedvelt *domoszlói muskotály*, más fajtákkal együtt a XIX. század elején is ismert.⁹⁵ A *neszmélyi borvidékről* is említést tesz Görög Demeter,⁹⁶ amelyhez akkor a *móri szőlővidék* is hozzátartozott. Érdekeség, hogy nem találunk utalást pl. a *szekszárdi borra*, noha az Árpádok korában már hírnévnek örvendett. Sőt a kadarkából készült vörös borát a XIX. század kitűnő hazai borai közé sorolták,⁹⁷ jóllehet még nem létezett, illetve csak nyomokban, pl. az alföldi borvidék.

Görög Demeter munkájának elsődleges érdeme, hogy betekintést nyerhetünk a magyar szőlőművelés reformkori helyzetébe. Számos művelési, borkészítési eljárás titkára derül fény, melyeknek jórésze már hagyománnyá nemesült. A szerző munkája kiadásával segítséget kívánt nyújtani a szőlőművelők hazai táborának, ami egyúttal hazája gyarapodását is szolgálta. Sok értékes nyelvészeti adattal is bővítette a *mezőgazdasági nyelvünket*, számba véve az egyes szőlőfajták elnevezéseit, szinonim változatait,⁹⁸ sőt a borászat sajátos, manapság már kevesek által ismert kifejezéseit. A kötet hátrányára vall, hogy a szerző — nem szakember lévén — nem tud eligazítást adni a fajták bőségében, jóllehet egy megbízható határozókulcs még sok-sok évtizedet várat magára. Sok az aránytalanság az egyes borvidékek leírását illetően, a fajták megítélésében. Mindezt logikai következetlenségek tarkítják. Az egyes témakörök összefolynak, ami tovább bonyolítja az amúgy is kissé szövevényes kibontást. De valószínűleg nem tévedünk, amikor azt állítjuk, hogy Görög Demeter munkája az elsők között van, amely a *reformkor szellemében* íródott, s a nemzet gyarapodását hivatott szolgálni.

A wine-grower from the reform age: Demeter Görög
Béla Surányi

The history of agriculture in Hungary is rich in excellent professional works. Although being very different in their standard, the data they contain may serve as sources for research. It can be claimed as being traditional that the writers of agricultural literature, especially in the last century, did not come solely from the circle of specialists. Our writers, poets and politicians often felt bound to take a detour to one or another field of agriculture, hence enriching our agricultural literature. It provided them a good opportunity to refine the language. The 19th century brought the formation and renewal of different branches of science. It was combined with the process of the formation of the Hungarian nation. This assembly would like to call attention to a poorly known work of the highly respected Demeter Görög, who was born in the Hajdúság (the region of the Heyducks). In his work the noble spirit, taking care of the fate of the nation, dominates over the knowledge of the professional field, primarily ampelography.

This work is valuable for the richness of data in it; it introduces the Hungarian grape- and wine-culture of the reform age to the reader. The book, issued in 1829, is already a rarity today.

94 Ua.: 101—102. old.

95 Ua.: 107. old.

96 Ua.: 109—110. old., lásd még: *Surányi D.*: i. m. 193. old.

97 *Surányi D.*: i. m. 194. old.

98 *Nyelvünk gazdagsága tükröződik egy közelmúltban megjelent munkában is. Lásd: A magyar mezőgazdasági szókincs története. Gödöllő, 1987. I—II. köt. Összeáll.: Molnár Nándor. 712 old. A szőlészeti és borászat fontosabb szavai is megtalálhatók: 382—407. old.*