

Cím: 3910 Tokaj, Bethlen G. út 7.
telefon: 06/47-352-636
fax: 06/47-552-036
e-mail: tokajimuz@hermuz.hu

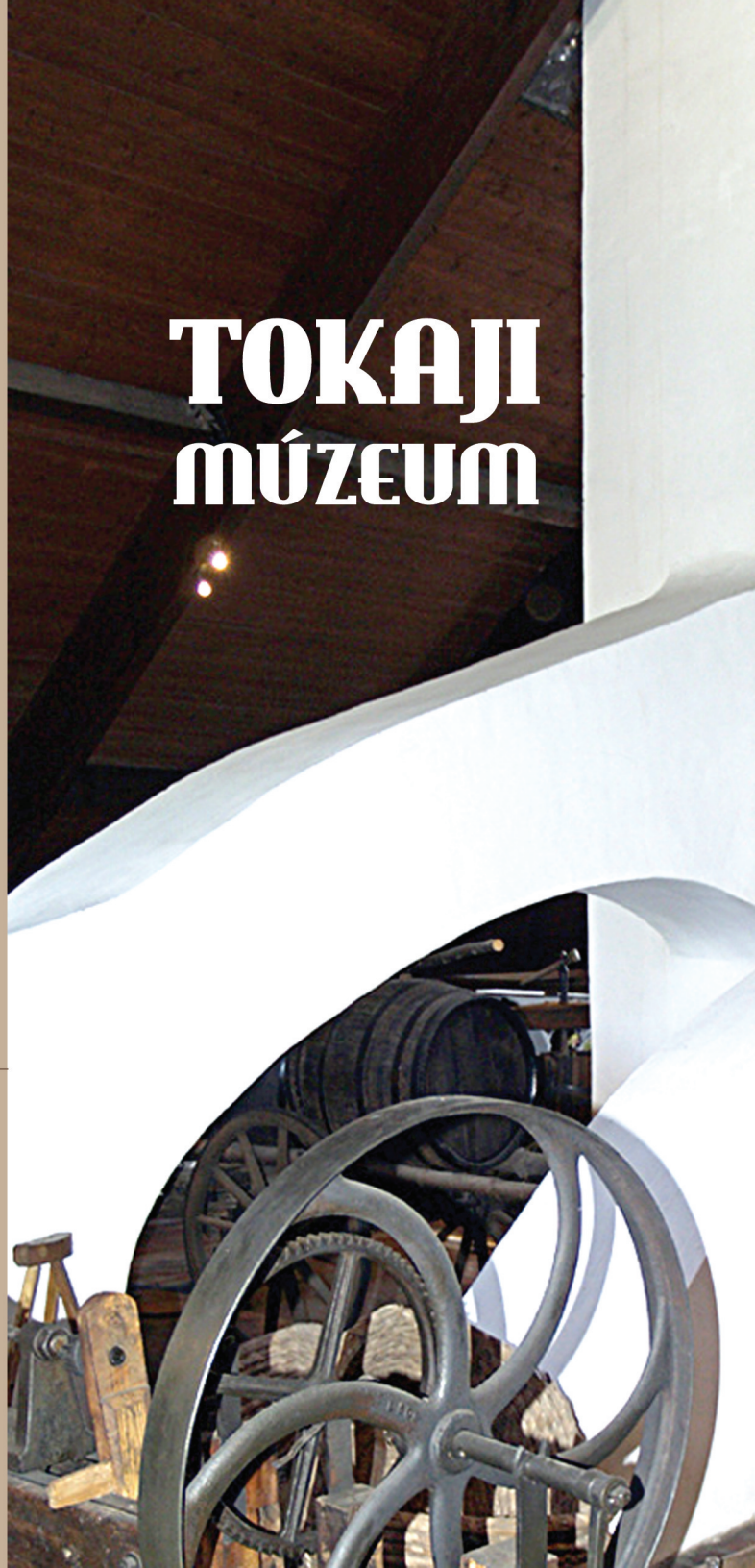
HERMAN OTTÓ MÚZEUM
KIÁLLÍTÁSVEZETŐI 19.



Tokaji Múzeum

Kiadja a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Múzeumi Igazgatóság. Felelős kiadó: dr. Veres László. Technikai szerkesztő: dr. Feketéné Bíró Edit. Fotó: Kulcsár Géza. Borítóterv: Fekete Róbert. Készült a Tipo-Top Kft. nyomdaüzemében. Felelős vezető: Solymosi Róbert. ISSN: 1587-5024. ISBN: 978-963-9271-78 4. Miskolc, 2008.

TOKAJI MÚZEUM



AZ ÉPÜLET TÖRTÉNETE

Az 1985 májusában megnyílt Tokaji Múzeumnak helyet adó műemléki épület, a Tokaj főterén álló polgárházak egyike. A múzeumépület egykor görög kereskedőház volt. A görögök a 17. század végétől mint borkereskedők tűntek fel Tokaj-Hegyalján, és a következő század végéig meghatározó részt vállaltak a bor forgalmazásában. Főként a 18. században a Balkánról származó, vegyes etnikumú kereskedő népesség, összefoglaló néven a görögök monopolizálták a borkereskedelmet. Tokaj városába II. Rákóczi Ferenc költöztette át a görögöket Szatmár elfoglalása után, akik hamarosan fontos szerephez jutottak a város életében. Életformájukkal, öltözködésükkel, épületeikkel átformálták a várost. A görögök kompániába szerveződve különleges jogokat élvező kereskedőtársulatot hoztak létre, szorgalmas munkájukkal, sokszor

A TOKAJI MÚZEUM ÉPÜLETE

The building of the „Tokaj Museum”



ravasz üzleti fogásaikkal rendkívüli haszonra tettek szert. Ez a gazdagság tükröződik a Tokaji Múzeumnak helyet adó épületen, az egykori Karácsony-, majd Szaszaráth-féle házon is.

Az egyemeletes, rendkívül igényesen megszerkesztett, szépen tagolt lakóházat 1790 táján a módos, görög eredetű Karácsony család építtette. A 19. században a Szaszaráthok tulajdonába került, akik szintén a legjelentősebb tokaji kereskedőfamíliák közé tartoztak. A lakóház kívül-belül gazdagon díszített. Az épület belső tereinek némelyikét páratlan értékű falfestmények ékesítik. Az egyik kisméretű, földszinti szobában például olyan panorámafestés található, amely a nézőben azt a hatást kelti, mintha a kétszáz évvel ezelőtti Tisza-parton állna, és onnan gyönyörködne a környező táj hegyes, bokros, fás, romantikus várrommal megjelenő látványosságában.

A homlokzati középrizalitban elhelyezkedő emeleti nagyterem a kor jellegzetes copf ornamentikáját viseli, amibe azonban sajátos keleti ízek keverednek. A parapet fölötti pászmákban egzotikus, kaftános, turbános figurák vonulnak, mintha a ház régi gazdái gyülekezésének lennének szemtanúi. A falakat borító falfestmények a legutóbbi időkig rejtve voltak. A mész- és festékrétegek szerencsésen megőrizték a festményeket, amelyek közel két évig tartó restaurátori munka eredményeként váltak láthatóvá.

EGYHÁZMŰVÉSZETI KIÁLLÍTÁS AZ EMELETEN

A múzeum állandó kiállításainak talán leglátványosabb és egyik legértékesebb egysége az emeleti 3 teremben bemutatott egyházművészeti anyag. Béres Béla, tokaji esperes-plébános 1981-ben ajánlotta fel kedves városa múzeumának több évtizeden át nagy szakértelemmel gyűjtött kollekcióját, amelynek egyik része a kiállításon látható, míg másik része a múzeum



BÉRES BÉLA EGYHÁZTÖRTÉNETI GYŰJTEMÉNY
The ecclesiastical collection of Béla Béres

IMAZSÁMOLY
Praying desk





SZOPTATÓ ISTENSZÜLŐ IKON

Icon of Maria with little Jesus on her arm

raktárában elhelyezve újabb kiállításra vár, illetve majd a tudományos feldolgozást szolgálja. Béres Béla 1912. február 26-án született Sátoraljaújhelyen. Az újhelyi piarista gimnáziumban érettségizett, s itt született meg elhatározása, hogy papi pályára lép. Szegeden a volt „Csonka Egyházmegye” székhelyén szervezett papi szemináriumban végzett, s 1936-ban szentelték pappá. Két évig volt káplán Bodrogkeresztúron és Tállyán, majd Taktaharkányba került. 1953-tól nyugdíjba vonulásáig, 1982-ig szolgált Tokajban. Béres Bélától nem volt idegen a kallódó egyházművészeti, liturgiai, használaton kívüli tárgyak megmentése, összegyűjtése. A mentőakció jó érzéssel, kiváló szakmai ismerettel

párosult az évek során és az esperes-plébános kitűnő borairól híres pincéje mellett tokaji idegenforgalmi látványossággá lépett elő a becses értékű egyházművészeti gyűjtemény. A múzeumban látható Béres Béla gyűjtemény anyaga két nagy részre tagolódik. Változatos tárgye gyűttes reprezentálja az észak-magyarországi barokk egyházművészetet (festmények, korpuszgyűjtemény, iparművészeti anyag). A mintegy másfél száz darabot számláló értékes ikongyűjtemény és a hozzá kapcsolódó iparművészeti jellegű liturgikus tárgye gyűttesek pedig a hazai bizánci emlékanyagról adnak átfogó képet. A bemutatott gyűjtemény figyelemre méltó tárgyai között külön kiemelésre méltó néhány igen érzékenyen faragott barokk faszobor, nagy türelemmel készített apácamunka. Mindezeket gazdagítja az adományozott hatalmas könyvanyag néhány, a kiállításon látható reprezentatív darabja, így német ősnymtatványok, a nagyszombati nyomda híres termékei, gyönyörű fametszetekkel ékesített orosz és ukrán liturgikus könyvek.

TETŐTÉR

A Tokaj-hegyaljai borvidék története

Kevés település dicsekedhet a világon azzal, hogy nevét a nemzeti himnusz tartalmazza. Amikor a magyar nemzeti himnusz második versszakában Tokaj nevét olvashatjuk, azzal az évszázadokon át használt márkajelzéssel is találkozunk, amely a Hegyalja híres borát fémjelezte a világban. A napjainkban világörökség részét képező, 31 települést magába foglaló Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék a Bodrogtól nyugatra elhelyezkedő, az Újhely, Szántó és Tokaj által határolt terület. E tájegység a 16. századtól – amikor a török elfoglalta a szerémségi területeket – vált a magyar szőlőtermesztés legfontosabb vidékévé. Már korábban is ismert volt a táj szőlőkultúrája, amelynek alapjait olasz



FELJÁRAT A LAKÓTÉRBE
Stairway to the dwelling

és vallon telepések teremtettek meg. Az utóbbi idő-
kig elemeiben nyugati kapcsolatokat idéző borkultúra
tette lehetővé a hegyaljai települések virágzását, me-
zővárosi fejlődését. A kiállításon látható oklevelek
is bizonyítják, hogy a hegyaljai települések többsége
mezővárosi kiváltságokat vívott ki magának. Közülük
elsősorban Tokaj és Sárospatak jutott központi sze-
rephez. Az előbbi elsősorban földrajzi fekvésének, a
fontos tiszai átkelőhely és kereskedelmi utak csomó-
pontjában való elhelyezkedésének köszönhetette ezt.
A Bodrog és a Tisza találkozásánál lévő szigeten a 13.



BORÁSZATI ESZKÖZÖK A KÉMÉNYLÁBAK ALATT

Special tools for the wine-making at the chimney base

században emelt vár a Rákóczi-szabadságharcig őrizte e tájat, a fontos tiszai átkelőhelyet. Tokaj mezővárosa kedvező elhelyezkedésének köszönhetette azt, hogy a Hegyalja centrumává válhatott. A város földrajzi elhelyezkedéséből következett az, hogy a hegyaljai borokat tokajinak nevezték, bár a legjobb borok nem Tokajban és közvetlen környékén teremtek. A tokaji bor világhírűvé válása annak is köszönhető, hogy a 16–17. századi más vidékek boraival ellentétben szállítható volt. Elviselte a hosszú utaztatást, szállítást, nem savanyodott, kocsonyásodott meg, mint más



SZŐLÉSZEZET ÉS BORÁSZAT NÉPRAJZI KIÁLLÍTÁS A TETŐTÉRBEN
Ethnographic exhibition of the vine-culture and
wine-making in the attic



borok. A bor forgalmazása pedig mindig biztos és nagy anyagi haszonnal kecsegtetett. A 17. század végétől a görög kereskedők váltak a Hegyalja legismertebb borforgalmazóivá. Kompániájuk mellett sajátos kereskedőtársulat jött létre 1773-ban, amikor az orosz cár borvásárló bizottságot alapított és közvetítésükkel kívánta a hegyaljai borokat a cári udvarba eljuttatni. Az Orosz Borvásárló Bizottság egészen 1798-ig működött Tokajban. A 18. század végétől az egyre nagyobb számban megjelenő zsidó kereskedők kiszorították a borkereskedelemről is a görögöket, és egészen a II. világháborúig kulcspozíciót töltöttek be Hegyalja gazdasági életében. Működésük ideje azonban már Hegyalja gazdasági hanyatlásának időszakára esett. A 19. század elejétől egyre komolyabb akadályokba ütközött a hegyaljai bor értékesítése, mivel a különböző kémiai eszközök segítségével feljavított másféle borok is betörték a piacra. Azonban Hegyalja hanyatlásában végső soron a filoxérajárvány játszott döntő szerepet, amely a szőlőterületek túlnyomó részét kipusztította.

A Tokaji története – Néprajzi kiállítás a padlásterben

A múzeumépület felújítása során az Országos Műemléki Felügyelőség szakemberei szellemes technikai megoldással kiváltották az eredeti fedélszéket, és így a héjazat alatt egy nagy légterű, összefüggő padlásteret nyertek. A padlás igazi látványossága a hatalmas, több elhúzásból összehozott központi kémény, amely a helyreállítás után a tér középpontjában teljes szoborszerű szépségében jelenik meg. A kémény zegzugai között vezet a látogató számára kialakított kiemelt járószint, amelynek két oldalán helyezkednek el a tárgyak és a dokumentumok. A nagyobb tárgyak, így a bor szállítására használt szekér, hordókkal megakva, a kádármesterség nagyméretű produktumai és a hordódongákból összeállított máglya. A dugványo-

zott, hajtattott szőlőültetvénytől a művelés fázisán át a végtermékig, a borig, a szőlő- és borgazdálkodást kiszolgáló iparágakon át a borral szekerező furmányosokig kísérhetjük végig a táj gazdálkodását.

A TOKAJ-HEGYALJAI SZŐLŐMŰVELÉS

A világon kb. 500 szőlőfajta él. Ebből Tokaj-Hegyalján mintegy 130 honos. A szőlőültetvények 70%-a hárslevelű, a többi pedig sárgamuskotály, furmint, a hatályos bortörvény szerint termesztendő még Oremus vagy hasonló néven a Zéta valamint a leginkább aszúsodásra alkalmas Kövérszőlő. A többi csak szórványban fordul elő. Mai ismereteink szerint a Tokaj-hegyaljai szőlőhegyek a 18. században honos fajtákkal, és pedig többségében furminttal, balafánttal, romonyával, góhérrel, hárslevelűvel, kecskecsécseűvel telepítettek.

A szőlőművelés a legösszetettebb mezőgazdasági munkafolyamat, amelyet a 16–17. században Tokaj-Hegyalján már rendelkezések szabályoztak. Az egy időben és azonos módon végzett munka és a bortermelés egészét védő állami és földesúri rendelkezések garantálták Hegyalján a jó és egyenletes termelést, a termék egyenletesen jó minőségét. A legismertebb, teljes terjedelmében ránk maradt hegyaljai reguláció Mádon 1641-ben született. Az érdekelt hegyaljai és felvidéki városok képviselői részletesen szabályozták a termelést, a termeltetést, elsősorban a szőlőművelés és a bortermelés területén a különböző, munkafolyamatokban részt vevő szakmunkások, mint vincellérek, szakmányosok, nyitók, kapások bérét limitálták.

Tokaj-Hegyalján az elmúlt századok során fokozatosan vették birtokba a hegyoldalakat, illetve vonták művelés alá, végül a századfordulón, majd ez után az alja, sík vidékeket is. A ferde fekvésű, napsütéses

hegyoldalon termelték a kiváló minőségű borokat, míg az aljaszőlőkön az ún. szoknyákon már kevésbé jó minőségű a termés. A mezővárosok határában ismerték és számon tartották azokat a dűlőket, ahol a legjobb minőségű borok teremtek, melyek többsége, ha nem királyi, de a legvagyonosabb földesúri családok birtokában volt. A minőségi bort termő ültetvények, amelyek kizárólag királyi vagy nagyúri birtokok voltak: Tokajban a Hétszőlő, Tarcalon a Szarvas és a Disznókő, Mádon s Király, Tolcsván a Mandulás, Szentvér, Kútpatka, Círóka.

A szőlőtőkék a hagyományos művelésű ültetvényekben sortalanul, esetleg összevisszaságban álltak. A tőkés művelésnek jobban kedvezett a napfény, de a talaj lepusztulása ellen is védelmet nyújtott. A szőlőhegyek oldalában szabálytalanul épített teraszokon voltak a szőlőültetvények. A terasz peremén, továbbá a mezsgyéken kőgátakat emeltek, melyek parcellákra szabdalták a területet. A szőlőben őszibarack- és mandulafák, a völgytalpakon diófák díszlettek. Voltak szilvafás, gyümölcsös területek is.

A szőlőművelés rendkívül munkaigényes volt és maradt napjainkig. A tavaszi nyitástól az őszi fedésig minden tőke legalább 18 alkalommal került valamilyen művelés (metszés, homlitás, karózás, kapálás, kötözés, szüretelés...) alá.

A művelés része volt a trágyázás, amely a meredek hegyoldalakon nehéz fizikai munkát követelt. A talajerózió elleni védekezés céljából a hegyoldalakat ferdén futó árkok szabdalták. A vízfolyás irányába vízfogó, iszapot feltartóztató liptorgödröket ástak. A záporok által lehordott iszapot rendszerint kézi erővel hordták vissza a lepusztított területre. A szőlőbeli munkák tavaszi kezdésének hagyományos időpontja Gergely napja (március 12.). Természetesen végül is az időjárás határozta meg a kezdést. Ezt azután követték a soros feladatok, a szükséges munkák. Mikor zsendülni kezdett a szőlő, augusztus közepén kezdődött a szőlőőrzés. A hegyoldalakba kiköltöztek a szőlő-

lőpásztorok, szőlőcsőszök, akiknek rendszerint egy pásztorinas, pásztorbojtár segített. Az 1753-as esztendőben a tokaji szőlőhegyen 41 „hites” szőlőpásztort írtak össze. Az összeírásban 23 inas neve is szerepelt. A „hites” pásztorok felesküdték, hogy a rájuk bízott feladatot becsülettel ellátják. Mind állati, mind emberi kártevéstől megóvják a termést.

A hegyaljai szüret az aszútermelés okán október 28-ához, Simon–Juda napjához kapcsolódott. Simont és Judát ismerték a hegyaljai szőlőtermelők a táj legfőbb védőszentjének. Ekkor mindenhol szép számban özönlöttek Hegyaljára a szőlőbirtokosok és vendégeik, s a jó keresetre számító cigányzenészek. A szüret kezdetét a múlt században sok helyütt fegyver- és mozsárágyú-dörrenéssel, e század fordulójától viharágyú-dörrenéssel jelezték. De megmaradt az e célra használt kürt, szarududa, melyeket a szüret kezdetén fújtak meg. Miután a szüret egyszerre kezdett, s nagyjából egyszerre végzett munka volt, ezért minden szóba jöhető személyt mozgósítottak. Ők azonban nem bér munkát végeztek, hanem segítség gyanánt dolgoztak a szüreten. E területen maradt meg (szinte kivételként) a Hegyalján a parasztlakosság robotkötelezettsége. Visszatérve a korábbi szüretekre, ilyenkor összejöttek a rokonok, barátok, szomszédok, s egymást segítették a fontos munkában. A szüret idejére még az iskolás gyerekek is szünetet kaptak. A szedés fáradságos munkáját a nők végezték, a férfiak puttonosok, meg taposók voltak. Az aszúszemeket már a tőkéről szedhették. Bevett szokás azonban, hogy a leszedett fürtöket szedőasztalokra terítik széjjel, s ott válogatják az aszúszemeket. A kisbirtokosok, de a parasztlakosság is azzal számoltak, hogy az értékesített aszúszem fedezte a művelés felmerült költségeit.

A szőlőtermesztés és a borgazdálkodás nemcsak anyagi jólétet hordozhatott, hanem szellemiekben is fontos eredményekhez juttatta a tájat.

A céhekbe tömörült kapások szervezettségére utalnak a helyiségekként rendezett kapásbálók. A szüreti mu-

latságok híresek voltak. Színes felvonulásuk közben nagy szerepe volt a céhjelvények körülhordozásának, továbbá egy hordóra ültetett Bacchus-figura mutogatásának.

Mádon, Erdőbényén és Olaszliszkán tudunk arról, hogy kapáscéhek működtek. Szervezetüknek, társulatuknak céhjelvénye, céhzászlaja, céhládája, sőt behívótáblája is volt. A szüreti mulatságokból nem maradt ki Erdőbényén a kádártánc, továbbá a bolondkerék (Hans und Grete) sem. A baksus (Bacchus) figurája dél-német közvetítéssel a mediterráneumból Hegyaljára került folklórelem. A kádártánc és a bolondkerék motívuma is dél-német tájról származott, bizonyára ide települt szőlőművesek révén honosodott meg a tájon.

PINCEMÚZEUM

Az épület alatt a hegyaljai hagyományoknak megfelelően kiterjedt pincerendszer húzódik. Ez valamikor átnyúlt az utca másik oldalára is, de a felújítás során ezt a részt lefalazták. Külön világ a pince.

BORKÓSTOLÁS A TOKAJI MÚZEUM PINCÉJÉBEN

Wine-tasting in the cellar of the Tokaj Museum



Romantikája, sőt lelke van. Igaza volt Mikszáthnak, amikor azt mondta: „A föld alatti világ arra való, hogy elfeledtesse a föld felettit.” A múzeum pincéje sok évszázados levegőt áraszt, nem csoda hát, ha megfogja a lelkeket. Itt a bor tárolására használt üvegedények válogatott anyaga ad arról számot, hogy a „Királyok borá”-nak különleges tárolásai módra volt szüksége. A pinceágakba belépve láthatjuk a katonás rendben sorakozó hordókat. Elöl a kis, faragott fenekű tonellák, tonnácskák, hátrébb a híres gönci hordók. A pince egyik ágában kaptak helyet Hegyalja legjelentősebb bortermelő cégeinek palackozott borai. Itt mutatkozik be termékeivel többek között a Királyudvar, Demeter Zoltán, Szepsy István, Tokaj Oremus; Tokaj Hétszőlő; Chateau Pajzos és Megyer; Gróf Degenfeld Szőlőbirtok; Royal Tokaj Wine Co.; Tokaj Kereskedőház; Tokaj Disznókő.

A PIHENŐKERT (részlet)

The garden



BACCHUS-TEREM ÉS UDVAR

Ha elfáradt volna, megpihenhet az ún. Bacchus-teremben. Ebben az előadóteremben vagy más néven filmszobában, lehetőség nyílik valamennyi látogató számára arra, hogy akár angolul, akár magyarul még többet tudjon meg Hegyaljáról, annak állat- és növényvilágáról. A kiállításokhoz kapcsolódó videofilmek (oktatófilmek, dokumentumfilmek, népszerűsítő filmek, rajzfilmek stb.) vetítése folyamatos. Mindemellett ugyanitt, állandó programként kisebb konferenciák, tavasztól őszig pedig hangversenyek és felolvasóestek megtartására nyílik lehetőség. Hasonló programok várják Önöket a múzeumhoz tartozó meghitt hangulatú, ugyancsak megújult belsőudvarban is. A többnyire helyi növényekkel betelepített udvar, mely egyben szabadtéri kőtár, egyfajta „látványkert”. Jöjjenek hát és élvezzék ezt a csendes „oázis” kertet.

A PIHENŐKERT (részlet)

The garden



GÖRÖG BORSZAKÜZLET

A séta végén szeretettel várjuk Önöket a rekonstruált görög borszaküzletünkben, ahol megismerkedhetnek a legkülönfélébb tokaji borokkal. Borkóstolás, ingyenc teák, kávékülönlegességek és a helyi kézműves-szalونokból kikerült ajándéktárgyak várják Önöket a kellemes hangulatú térben.

A Tokaji Múzeum speciális tárlatvezetéssel várja vendégeit. A négyszintes épületben végigsétálva, annak történetét hallgatva, szintenként újabb és újabb borokat (aszú, szamorodni, száraz és édes borok, késői szüretelésű borok, jégbor) kóstolhatnak meg. Programcsomagjaink felől kérem, érdeklődjének a múzeum telefonszámán.

Tóth Hajnalka
múzeumigazgató

BORKÓSTOLÁS A HELYREÁLLÍTOTT GÖRÖG BORSZAKÜZLETBEN
Wine-tasting in the reconstructed,
former Greek wine specialities shop



THE MUSEUM OF TOKAJ

One of the ancient historic bourgeois houses on the main square of Tokaj is the home of the Museum that was opened in 1985. The building used to belong to a Greek merchant family.

The Greek came to trade with wine in the Tokaj Foothills at the beginning of the 17th century, and they played an important role in the commerce of wine until the end of the following century. After the fall of Szatmár, Ferenc Rákóczi II settled the Greek in Tokaj, who started to play a significant part in the life of the town soon after that. Their lifestyle, clothing, buildings transformed the townscape. They formed a commercial association with particular rights, which together with their hard-working and cunning tricks of trade made them an extraordinary profit. The building of the Museum that used to belong to the Karácsony family then to the Szaszaráths reflects this wealth.

The planning characteristic of other towns in this period was absent in Tokaj, since there was neither an Episcopal see nor a permanent aristocratic residence in the town. Tokaj remained to be a wine-making market-town where economy and simplicity in architecture were the ruling principles as the dwellers were not the owners (landlords, treasury) but their representatives, some officials. Only the merchants who came from the Balkan to settle in Tokaj could bring a little lasting luxury into the townscape with their two-storey buildings, shops and the spectacular inner design of their homes. Besides wine-making trade was the most profitable economic activity in the 18th-century Tokaj. Most houses on the main street were shops as well. The ornamented multi-storey stone buildings of Greek merchants sprang forth one after the other, and showed signs of extraordinary fortune. The wealthiest and most famous Greeks were the Karácsony and the Kefala families. Their dwellings with garland-like ornaments typical of 18th-century architecture and arched stone-framed front doors were the emblems of Greek merchants at the peak of their economic prestige. These houses represent the bourgeois luxury of the age not only with their outer design but also with their inner adornment. Walking along Gábor Bethlen Street, we can still see these buildings. The curiosity of these Greek houses is the "secret" sign on the arch stone of their doors, the common coat of arms of Greek merchants: a bird standing on an anchor. If we are circumspect enough when wandering around in the town, we can still notice this old symbol, the last witness of a vanished era.

When Béla Béres (Sátoraljaújhely, 1912) first received his transfer to Tokaj in 1953, he was all but grateful for it to his priest superior, Gyula Czapik, archbishop of Eger. He had spent

almost one and a half decades at Taktaharkány, his former station and a branch ecclesiastical office of Taktaszada. His perseverant work was about to bear its fruits. He had finished organizing and coordinating the building of the parsonage, and the plans of the new church were also prepared. Consequently, when he received the order of the archbishop he seemed to lose all that. He hastened to Eger where he informed his priest superior "I am not going to Tokaj!" His main contra argument was that his intention to build a church in Taktaharkány was disregarded. He had no other choice but to obey, so he went to pay a visit to Tokaj. He got acquainted with his future surroundings. He realized that Tokaj was the home of a noted parsonage with a beautiful, neo-roman church and fourteen buildings that belonged to it.

He moved to Tokaj with his parents in August 1953. He wanted to explore everything connected to Tokaj and Roman Catholic ecclesiastical history. He studied the history of the Roman Catholic Church, and learnt how, thanks to András Batizi – a reformer of the 16th century – and his successors, there was no Catholic congregation for two centuries.

Besides his ecclesiastical work he took up two other tasks. He was eager to learn more about the traditions of viticulture and wine-making. He had ideal conditions to have first-hand experience of vine-growing since he could cultivate the vineyards given by the church. The choirmaster and the bell-ringer did not want their half-acres so he could take care of that too. As time went by Béla Béres's "aranyosi aszú" ripened and ripened, and then finally was born.

Parallel with this, he started collecting, or to put it more accurately, saving the rarities of ecclesiastical history and bibliography. This was the period of secularization of monasteries. He experienced how the valuable contents of libraries were scattered round, how the monasteries, their ornamental furnishing and other works of art were destroyed. He tried to save what he could. Nevertheless a part of the valuables were sold to commission shops. Everything he managed to purchase was put on the second floor of the parsonage. That is how the museum was born, of the predecessor of what is now the Museum of Tokaj. The growing ecclesiastical collection, a tourist attraction, made a name for the parsonage and for the town of Tokaj. The visitors were pleased to visit the dean-parson, to take delight in the collected works of art and taste his wine. The masterpieces paint a full picture of the given artistic period. The orthodox icons are especially valuable. Béla Béres said the following about his favorite icons: "...The first icon was a present. I could choose it from a little collection. (...) The more paintings he acquired, the more experiences and surprises he had. A rich, new world started to unfold, the colorful, exciting world of iconography."

What happened to the rich ecclesiastical collection? Well, that is exactly why this book was born, to tell and explain to everyone who is unaware that the largest part of the Béla Béres collection was donated to the Museum of Tokaj. The donation was made in 1983 with the hope that the collection would get a place in the new museum, the former residence of a Greek merchant, on the main square. That is how it happened, and the Béla Béres ecclesiastical collection became a permanent exhibition in 1985 in the Museum of Tokaj.

The Béla Béres collection is divided into two large parts. A varied collection of objects represent the provincial Baroque style of ecclesiastical art of North Hungary (paintings, corpora, artisan works). The valuable collection of icons and the related objects of liturgy count nearly one and a half hundred pieces, and paint a comprehensive picture of the meta-Byzantine relics in Hungary. Among the worthy works of the exhibited collection we find wooden statues of sophisticated carving or the fastidious works of patient nuns. Not to mention the exhibited German incunabulum and the Russian and Ukrainian books of liturgy ornamented with wooden engravings.

This uniform house with nice proportions constructed according to exceptionally high standards was built around 1790 by the Karácsony family of Greek origin. In the 19th century it went into the possession of the Szaszaráths another significant merchant family of Tokaj. The building has abundant ornamentations both inside and outside. Some of the inner spaces are decorated with wall paintings of extreme value. In one of the small, ground floor-rooms, for instance, there is a panorama painting that evokes the view of the Tisza bank of 200 years ago with surrounding hills, bushes, trees, and the romantic castle ruins.

The mid-frontal assembly room on the first floor shows the authentic braid ornamentation complemented with particular oriental features. In the decorative stripe above the parapet exotic figures march in caftans and turbans as if it was an assembly of the past proprietors of the house. The paintings on the walls remained undiscovered until recently. The paint and the whitewash preserved the works, and a two-year long restoration made them visible.

Walking up on the 200-year-old stairs, floor by floor, we get acquainted with the things that made Tokaj known and famous.

This region has been unique for centuries due to the unprecedented coexistence of certain factors. The Tokaj wine region, the first closed that is strictly-regulated appellation of the world, is a triangular area of several smaller and bigger villages, with Abaújszántó, Tokaj and Sátoraljaújhely at the three angles. The Sátor (it has the shape of a tent) Mountain of Abaújszántó at

one end, and the Sátor Mountain of Sátoraljaújhely at the other. “Incipit in Sátor, definit in Sátor,” as the old saying says. The region has values that deserve universal protection, and justify it being listed as common heritage of humanity. On 30th June, 2002 the Wine Region of Tokaj as a cultural landscape was declared a world heritage site by UNESCO.

Few villages can boast of being included in the national anthem of their country. When we get to the second stanza of the Hungarian national hymn, we find there the name of Tokaj, a centuries-long brand name for the famous wine of the Foothills established also worldwide. This part of the country became the most important viticultural region in the 16th century when the Ottomans occupied the Szerémség. The viticulture here, however, had already been known before that date. Walloon and Italian settlers laid down its foundations. Until recently a viniculture evoking western ties made the development and flourishing of the market-towns of the Foothills possible. The exhibited certificates also prove that the majority of the Foothills’ villages obtained market-town privileges. The central role was played by Tokaj and Sárospatak. The former got this status due to its geographical situation, its importance as a crossing on the River Tisza and as a commercial junction. The fortress built in the 13th century on the island at the confluence of the Tisza and the Bodrog the important crossing and the region up until the War of Independence of Rákóczi. Consequently, the market-town of Tokaj could become a center of the Foothills due to its favorable location. The wines of the Foothills were denominated “Tokaji” on account of the town’s geographically central situation even though the best wines were produced elsewhere. The world fame of Tokaj wine was also due to its transportability as opposed to wines of other regions in the 16th–17th centuries. It endured long shipment, it did not become sour or jellylike like other wines. And the commerce of wine certainly promised sure and big profit. From the end of the 17th century the Greek merchants became the best-known wine dealers. A special wine-trading society was founded in 1773 to help the Russian tsar transport his wine to the Russian court. The Russian Wine-Trading Society operated in Tokaj until 1798. From the end of the 18th century Jewish merchants started to populate the town, elbowed the Greek out of their main role in commerce, even out of wine trade, and played a key role in the economic life of the Foothills until WWII. Their operation already fell on a period of economic decline. From the beginning of the 19th century the sale of Tokaj wine met with more and more difficulties, as with the help of different chemicals other wines entered the market. The definitive decline of the Foothills was caused by the phylloxera, when the major part of vineyards was destroyed.

When renovating the museum building, experts of the National Authority of the Protection of Historic Monuments managed to get rid of the original gable with a constructional trick, thus they obtained a single, large garret space under the shell. The greatest attraction of the attic is the enormous winding central chimney of the house that after the renovation became a beautiful statue standing in the middle of the room. The elevated exhibition path leads through the nooks and crannies of the zigzag chimney structure, and the objects and documents are displayed on both sides. Bigger objects like a cart used for the transportation of wine full of barrels, the cooper's products or a stake of staves. We can follow the steps of vine-growing and wine-making from the propagation and forcing of the vine plant to the end product, the wine including services like transportation.

VITICULTURE IN THE TOKAJ FOOTHILLS

There are more than 500 vine varieties in the world. 130 out of these are indigenous to the Tokaj Foothills. 70% of the vineyards is Furmint, the rest is Yellow Muscatel and Hárslevelű. According to current wine legislation Zéta formerly known as Oremus and Kövérszőlő the best variety for botrytization can also be grown in the region. Other varieties occur sporadically. As we know today the vineyards of the Tokaj Foothills are planted with 18th-century varieties like Furmint, Balafánt, Romonya, Góhér, Hárslevelű, Kecsketű. Vine-growing is one of the most complex agricultural work procedures that had already been regulated in the Tokaj Foothills in the 16th–17th centuries. Work done at the same time in the same way, protective regulations of the country and the landlord all guaranteed good and even yield and quality in the Foothills. The best-known regulation that was preserved in its entirety was born in Mád in 1641. The villages concerned of the Foothills and Upper Hungary regulated production and paid work in details. The wages of skilled workers like vine-dressers, hoers and openers were limited in all work phases. Throughout the past centuries the slopes of the Foothills were gradually drawn under cultivation, and after the turn of the century even flat ground was used for vine-growing. Top quality wines were made of the grape grown on steep sunny slopes, while flat ground the so called “skirt” only gave a lower quality. The best vineyards in the surroundings of market-towns that yielded the best grape and then wine were registered and belonged either to the king or to the wealthiest landlords. Such vineyards were the Hétszőlő in Tokaj, the Szarvas and the Disznókő in Tarcsl, the Király in Mád, the Mandulás, the Szentvér, the Kútpatka and the Círóka in Tolcsva. The vine-stocks on traditional plantations stood rowless or zigzag. Sunshine had a good effect on these single-

stock plantations, and they protected the land against erosion. The terraces were uneven, and rock dams were built on the edges that divided the land into small plots. Peach and hazelnut trees stood among the vine stocks, and nut trees in the valleys. Sometimes complete orchards even plum trees.

Vine-growing has always been extremely labor-intensive. From the opening of the soil in spring until the covering in autumn a stock underwent at least 18 operations (pruning, layering, staking, hoeing, tying, harvesting...).

Fertilization was part of cultivation which needed hard physical labor on the steep slopes. To prevent erosion they built slant ditches, and stream wise they dug water and mud depots. They carried the soil washed down by rain back on the slopes by hand. The traditional starting date for the spring works in the vineyards was the day of Gregory (12th March). After the start, in reality influenced by the weather, came a succession of tasks. When the grape started to ripen around mid-august, field-guards moved out into the vineyards, and with the help of their apprentices they kept a watch on the grape. In 1753 forty-one appointed field-guards and 23 apprentices were on duty around the Tokaj Mountain. The field-guards swore to do their duty properly, and to protect the crops from either human or animal damage.

Being a region of botrytized wine the harvest in the Foothills began on the day of Simon-Judah, the main protecting saints of the vine-growers. On this day the producers, their guests and gipsy musicians counting on good income flocked into the area. Gun or mortar fire, and from the last turn of the century gale-warning flare signaled the beginning of the harvest. The bugles and bagpipes were also blown. As harvest was almost simultaneous for all the producers in the region everybody was mobilized. This was not exactly paid work but rather help. The only socage left (as an exception) in the Foothills for countrymen was the work at the harvest. Returning to our previous thought, the relatives, friends, and neighbors gathered and helped each other in this important work. Even kids were granted some days off school during harvest time. The tiring work of picking the grape was done by women, and men did the carrying and treading. They could start the selection of the botrytized berries on the stocks, but according to traditions, bunches were laid out on tables for selection. Both the small-holders and the countrymen counted on the sum received for the sold botrytized berries to cover the cultivation costs.

Vine-growing and wine-making meant not only material but also spiritual gains for the region.

The hoers were well-organized; they formed guilds and held their hoers' ball in every village. The harvest festivals were famous with their colorful marches, the showing around of guild badges, and a little Bacchus figure on a wine barrel. We know that hoer guilds existed in Mád, Erdőbénye and Olaszliszka. These organizations had their own badges, flags, chests and even call-up papers. The coopers' dance and the fool's wheel (Hans und Grete) were also essential parts of the harvest festival in Erdőbénye. The figure of Bacchus is an element of folklore that came from the Mediterranean through South Germans. The coopers' dance and the fool's wheel are also of South German origin probably through settlers who moved into the region.

Under the building in accordance with the region's traditions there is a complex system of cellars. Once it reached the other side of the street, but during the renovation a wall was put up to cut off this part. The cellar is another world. It has its own romantic atmosphere, what is more, its spirit. Mikszáth was right in saying "The world under the ground is to make us forget the world above it." It is no wonder that the hundred-year-old cellar of the museum captures our souls. Here a collection of selected glass containers show how special a storage "the wine of kings" needed.

The bottling of better vintages has been a tradition for centuries in the Foothills. That is how the wine-makers could save a few bottles of the excellent drink for themselves for special occasions like christening or marriage. Other sources claim that the long storage of wine required bottling since aging it for too long in barrel meant a loss of its value. Sweet wines are particularly in danger as they can ferment into dry ones. According to another view, commercial reasons led to the necessity of bottling. Until the mid-19th century, however, sales were more common in barrel. The well-known Tokaj bottle appeared on stage only in the second part of the 19th century. Without it the sale and common consumption of wine would have been unimaginable. The Austrian ambassador of London had already called Baron Miklós Vay's attention to the importance of bottling for higher sales since as he put it "the English do not keep the wine in cellars, but like to order it in bottles."

Bottling was only occasional in the 17th–18th centuries in the Tokaj Foothills since there were no bottle manufactories. The widespread use of the bottle was impeded by the relatively high price of glass. Only royal and significant aristocratic families could afford to use glass containers in their households.

Not until the 18th century did the use of glass bottles become common. This could be attributed to the creation of glass manufactories owned by aristocrats. At this time, however, the main line was the production of glass for churches and houses.

Ferenc Rákóczi II founded a glass manufactory in 1698 on his estate in Regéc, not far from the Tokaj Foothills. The wine bottle only became an important tool in the commerce of wine from the beginning of the 19th century. An inventory of 1827 registers more than 2000 bottles of quality wine in a cellar of Sárospatak. This could be considered a commercial quantity, which means that bottling was a result of commercial considerations in this case.

The first Tokaj bottle had the shape of a column, which was later replaced by the cylindrical design and the long neck. The cubic capacity of these bottles was changing as they were mostly used for storage. The half-a-liter cubic capacity became stable after 1891 due to the laws of authenticity. A mark on the bottle was also obligatory.

Certain wineries and producers like Ferenc Rákóczi II, the family of the Counts Degenfeld or the Piarists of Mád started to differentiate and protect the quality of their wines by putting their signs of ownership on the bottles which were either their monograms or coat of arms with their full names. The town of Tokaj used the imprint of its name on the bottles. The colorful labels stuck on the bottles became famous only at the end of the 19th century with the development of railway traffic and printing techniques. It is difficult to tell who the first was to use the sticking paper label instead of the glass imprint. The oldest labels in the Museum of Tokaj are of the Heyduk family from 1844, and of the Gundel Company from 1870.

As we enter the cellar of the museum, we can see the barrels standing in a soldierly row. The little carved tonellas (barrels of about 20–40 liters) in front, and the famous Gönczi barrels behind them. Another gallery of the cellar displays the bottled products of the most famous wineries of the Foothills like Királyudvar, Zoltán Demeter, István Szepsy, Tokaj Oremus, Tokaj Hétszőlő, Chateau Pajzos and Megyer, Gróf Degenfeld, Royal Tokaj Wine Co., Tokaj Kereskedőház and Tokaj Disznókő.

THE GREEK WINE SPECIALTIES SHOP

At the end of the walk we invite you to the reconstructed Greek wine specialties shop, where you can become acquainted with various Tokaj wines. Here, in a cosy environment, you can enjoy wine-tasting, delicious teas, coffee specialties and gifts from local handicrafts.

The Tokaj Museum offers a special guided tour to you. While you walk through the building with 4 floors and gather much information about its history, there is the possibility of tasting new wines again and again on each floor (Tokaj aszú wine, Szamorodni, dry and sweet wines, late vintage and ice wines). For our programmes please call us!