

úton, aki az ellenfele értékeit is képes beépíteni egy átfogó, szellemileg is megalapozott rendbe (tudva azt is, amit a mai civilizáció elfeledni látszik, hogy „romlás és épülés, rend és káosz egymásra van utalva”).

Miben reménykedhetünk? Sebeők csak abban biztos, hogy a megoldás személyes jellegű és csodaszerrű lesz (ha lesz), és sem a sokszínűségről, sem az egyetemességről nem mondhat le. (A 20. század szerint a sokszínűség hiányába bukott bele, és lehet, hogy a 21. az egyetemesség hiányába fog.)

Az írások stílusát szójátékok és csapongó képzettársítások teszik élénkké és könnyeddé. Ezzel a szerző egyrészt azt éri el, hogy tágabb körben is figyelmet kelt mondanivalója iránt, szóciccek cukrával csalogatva be olvasóját komolysága utcájába. (Nem véletlen, hogy szinte minden cikk szójátéközönnel indul, és csak egy idő után világosodik meg a valódi téma. A széleskörű hatás szükségletéből adódik az újságcikkforma előnyben részesítése is, például a tanulmány műfajával szemben.) Másrészt magából a világszemléletből fakad ez a stílus. A változatosság, a kiszámíthatatlanság, a termékenység és a játékoság (vagyis az önérték) demonstrálása logikusan következik a két gyakran és nyomatékkal hangoztatott alapelvből: a személyesség igényéből és abból a programból, hogy már nem annyira a természetről kell beszélni, mint in-

kább magának a természetnek kell átadni a szót.

STURM LÁSZLÓ

(*Kairosz Kiadó, Budapest, 2004,*
368 oldal, 3200 Ft)

Bor

Grandiózus vállalkozás a Vince Kiadótól: a *Bor* című könyvet gyermekek, élemedettebb korú, egyedül élő özvegyek és gyenge csontozatú kamaszok jóformán fel sem tudnák emelni. A többkilós könyvóriás minden egyes fejezete – válogatott nemzetközi szerzőgárda munkái, melyeket a francia André Dominé szerkesztett egységbe – az emberiség kitüntetetten fontos italának, a bornak a mibenlétét taglalja. Végigszaguldja a világot Argentínától Ausztráliáig, a szicíliai lankáktól a francia hegyoldalakig, hogy bemutassa szinte az összes fontosabb borvidéket. Megtudhatunk minden lényegeset az emberiség és a bor, valamint a hozzá tartozó szőlőkultúra több évezredes históriájáról, de még a borosüvegeket lezáró parafadugók fajtáiról is. Ha egy kicsit belemelegszünk az olvasásba, hamarosan az az érzésünk támad, hogy bor és szőlő nélkül nincs is kultúra és civilizáció; hogy ez a sok-sok törődést követelő növény afféle csoda, s a belőle nyer-

hető ital valamiféle különleges érényekkel bír, nem egyszerűen szomjoltó vagy derűre hangoló alkoholos folyadék.

Örömmel nyugtázzhatjuk, hogy néhány híres borvidékünk is helyet kapott a válogatásban, de az már szerénységre, s főként a marketing hazai fokozására inthet bennünket, ha megtapasztaljuk, micsoda dermesztően nagy kínálatban kellene a világpiacon felhívni a figyelmet borainkra. Némely szakemberek azt állítják, hogy a minőségi magyar bor mostanság bátran versenyezhetne a legjobbakkal is, s a mi termékeink iránti mérsékelt érdeklődés szívós, okos propagandával fokozható. S ha mégsem, tán az sem tragédia, hiszen a honi borbarátok is készek az áldozatra, ha úgy tetszik: önfeláldozásra. Egykori szerkesztőségemben egy magyar borokkal kapcsolatos cikk tervéről tárgyaltunk, borongva a hazai termékek világpiaci esélyei miatt, amikor egyik kollégám, megelégedve a sopánkodást, felrikkantott: Hát majd megisszuk itthon, ha nem kell a külföldieknek! Így áll a helyzet a magyar virtussal. S az igényes, szemet gyönyörködtető s kézikönyvként is újra meg újra elővehető művek, mint a Vincée is, bizonyára segítenek abban, hogy a magyar közönség újra preferálja a magyar bort (is).

A kötet külön érdeme, hogy gyönyörű és információban meglehetősen gazdag képi anyaggal is

szolgál. Nem gondolná az olvasó, hogy a napsütötte domboldalba telepített szőlőültetvényt ennyiféleképpen meg lehet örökíteni a fényképezőgéppel. Márpedig a táj ugyan más és más, de a szőlő, legyen bármennyire sokféle, mégiscsak bizonyos mikroklimában érzi jól magát. Így aztán a kötetet lapozgatva megtapasztalhatjuk, hogy a híres borvidékeknek önálló arculatuk van, s mégis van bennük valami közös ismerősség, legyenek akár milyen távolunk távoli pontján is a világnak. Ahogyan a szüretben, a borkészítésben és a pincék varázslatos világában is. A világ bortermelő vidékeinek áttekintése után ugyanaz a kellemes érzeményünk támad, mint a világ híres konyháinak megismerésekor: micsoda óriási változatosságot és milyen mély lényegi rokonságot mutat a földgolyón szétszórtan élő emberiség!

A tehetősebbek körében újra sikk érteni a gasztronómiához, ételhez és italhoz. Nem a legrosszabb divat. Tudás, ismeret kell hozzá. Olyan, amit nem lehet egyik napról a másikra elsajátítani: hosszú, de roppant kellemes stúdiumot kell folytatni a sikerért. A *Bor* című testes kötet jó tanítója lehet az erre fogékonyaknak.

SZARKA KLÁRA

(Szerkesztette André Dominé, Vince Kiadó, Budapest, 2004, 928 oldal, 12 000 Ft)