

A MAGYAR ÍRÓK EGYESÜLETÉNEK FOLYÓIRATA

LYUKAS LÓRÁ

XXV. ÉVFOLYAM VI.

2016/6. SZÁM

**BERZSENYI
TÁJA**

**ÍrótaBORi
BORdal**

**BOROZGATÓ
MAGYAROK**

Bor és Irodalom



Előhang

Magyarország a tízezer borász országa. Mindenkinek van borrokonsága: vagy a vérében, vagy a szívében. Sággy Ildikó főszerkesztőnk egyenesen a vezetéknévét kapta a Ság-hegyről. Jómagam pedig a Somló lábánál nőttem fel, Somlővásárhelyen. Épp ezért már régóta szeretttük volna, hogy egy mellékletet szentelhesünk a bornak. Már csak azért is, mert a bor és az irodalom kapcsolata kezdetektől fogva összeforr. Különösen kedves hát számunkra a Ság–Somló–Kis-Somlyó háromszöge, a három vulkanikus tanúhegy és vidéke. Az azonban, hogy pont ez a térség került fókuszba különszámunkban, tőlünk függetlenül, mindenféle szerkesztői irányítás nélkül alakult így, mondjuk azt, hogy véletlenül.

Uggy Szabina

Dióhéjban a magyar borról

A történelemtudomány kikutatta, hogy Kr. e. 2100-ban már törvény sújtotta a borhamisítást Mezopotámiában. Később, a görög-római korban a szőlészet látványos fejlődésnek indult, és sokfelé elterjedt Európa-szerte. A honfoglaló magyarok már ismerték a borkészítés fortélyait, az államalapítástól fogva pedig a különféle nemzetiségek évszázadokon keresztül hoztak be újabb és újabb kultúrákat. A Kárpát-medence különleges adottságainak és a szőlész-borász mesterek kísérletező kedvének köszönhetően ebben a régióban jött létre a világ legváltozatosabb fajtaösszetétele. A XIX. században a *filoxéra* névre hallgató kártevő súlyos pusztítást végzett egész Európa, így hazánk szőlőállományában is. Az újraterelítést és az átoltásokat követően ugyan megváltozott sok helyütt a fajtaösszetétel, de a sokszínűség megmaradt.

A hungarikumnak számító szőlőfajtákat leggyakrabban az alábbi módon csoportosítják. *Őshonos* fajták, amelyek csak itt teremnek. Ilyenek például a Hárslevelű, a Juhfark és a Kéknyelű. *Magyar nemesítésű* fajták, például Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres és Zeusz. *A legnagyobb mennyiségben hazánkban termesztett* fajták, mint a Furmint, az Olaszrizling vagy a Kékoportó.

A magyar nemesítésű fajták közül egyelőre az *Irsai Olivér* a legismertebb. 1930-ban indult a pályafutása, amikor is *Kocsis Pál* szőlésmester a Csabagyöngyét keresztelte a Pozsonyi fehérrel. A végeredmény egy csemege- és borszőlőnek is kiváló gyümölcs lett, amelynek leve üde, illatos természetét pedig még szódavízzel nyakon öntve sem veszíti el. Néhány évtized alatt meghódította a világot: termesztik Közép- és Kelet-Európában, de még Kínában és Ausztráliában is.

Nem csak fajtaborokkal büszkélkedhetünk. A *bikavér*nek nevezett házasítás az egyik legfontosabb vörösborunk. Bár elsősorban az egri borvidéket tette híressé, nem árt tudni, hogy az elnevezés a szekszárdi borvidéken született a XIX. század közepén. A szekszárdi bikavér karakterét eredetileg három szőlőfajta, a Kadarka, a Csóka és a Fekete járdovány határozta meg. Az egri versenytársnak szintén fontos összetevője volt a Kadarka. A filoxérajárványt követően azonban mindkét bikavérnél a Kékfrankos és különféle világfajták jutottak vezető szerephez.

A tokaj-hegyljai borkülönlegességek közül a *Tokaji aszú* nevet viselő, fehér desszertbor futotta be a legnagyobb karriert. Aszúbort hazánkban a XVI. század közepe óta készítettek. Alapanyagát nemesen rothadt szőlőszemek adják, amelyek csak speciális éghajlati viszonyok között keletkeznek a *Botrytis* névre hallgató gombának köszönhetően. Az aszúsze-meket eredetileg faputtonyokba gyűjtötték, s a bor annyi put-tonyos volt (3, 4, 5, 6), ahány puttony aszút áztattak egy gönci hordó (136,6 liter) borban.

Magyarország bortermő vidékei

Magyarország jelenleg *hatvannégyezer hektár* szőlőterülettel rendelkezik, amely földrajzi adottságok szerint *hét borrégióra* válik szét. A régiókat művelési hagyományok és piaci viszonyok szerint további *huszonnégy borvidékre* lehet osztani.



Észak-Magyarország borrégió

A Mátra és a Bükk lankáin, illetve a köztük elterülő vidéken fehér- és vörösborokat egyaránt termelnek. Legismertebb a térségben az *Egri borvidék*, amely *bikavér* (és újabban az *egri csillag*) nevű házasításáról is híres.

Balaton borrégió

Túlnyomórészt a Balaton környékét értjük rajta. Kiváló minőségű száraz és édes fehérborok várják itt a borkóstolókat. A *Badacsonyi* és a *Somlói borvidék* vulkanikus talajának köszönhetően igen testes borokkal gazdagítja a hazai kínálatot. Utóbbi hazánk legkisebb önálló borvidéke, sajátos klímája egyedülálló módon kedvez egy igazi hungarikum, a Juhfark szőlő termesztésének.

Sopron borrégió

Eredetileg az Észak-Dunántúl borrégióhoz tartozott, de mivel földrajzi és kulturális szempontból is inkább a burgerlandi borvidékhez kötődik, önálló régióvá lett a *Soproni borvidék*. Egyesek úgy emlegetik Sopront, mint a „kékfrankos fővárosát”.

Tokaj borrégió

Magyarország talán leghíresebb borvidéke a Zempléni-hegység déli lábánál a *Tokaj-hegyljai borvidék*, amely szintén önálló régió. Különleges mikroklímájának köszönhetően sajátos ízvilágú fehérborok otthona. A *tokaji aszú* nemcsak hungarikum, hanem a világ egyik legfinomabb édes bora is.

Észak-Dunántúl borrégió

Buda környékén, illetve a fővárostól északra, a Duna mentén terül el. Kizárólag fehérborokat termelnek itt, a hagyományos és a nemzetközi fajták egyaránt megtalálhatók. Legismertebb a régióban az *Etyeki borvidék*.

Alföld borrégió

Magyarország legnagyobb bortermő területe a Duna–Tisza közén. Szinte minden hazai fajta megtalálható itt. A régió legkedvezőbb adottságokkal rendelkező területe a *Hajós-Bajai borvidék*.

Pannon borrégió

Ez gyakorlatilag a Dél-Dunántúl borvidékeit foglalja magában (leszámitva a Balaton déli partját). Alapvetően vörösboroknak kedvez az itteni klíma. Legismertebb borvidékei a *Szekszárdi* és a *Villányi borvidék*. Utóbbi bordói kékszőlőfajtákból készített testes borairól híres.

„Jó bor, jó egészség”

Közvéleménykutató segítsége nélkül is sikerült kiderítenie ifjú munkatársunknak, Ughy Szabinának, hogy mostani különszámunk, a Bor és Irodalom szerzői milyen borból öntenek szívesen poharukba egy-egy jó vacsora után, s ha tehetik, melyik fajta borral koccintanak baráti társaságban egymás egészségére. Szerzőink írásban elküldött válaszait az alábbiakban olvashatják.

ÁGH ISTVÁN

Jó a somlai bor!

– ez az ajánló mondat volt olvasható családi üvegünk pocakján. S felragyogtak a betűk, ha a hegy leve átsütött rajtuk. A Somló közelében születünk, élünk. Nekem még most is a somlai bor a borok között a



mérték, ahogy a legelső tapasztalatok első jelentése megjelenik minden következőben. És somlait ejtünk, nem somlóit, hiába írják o-val mostanában címkéikre a pincészetek. Hamvas Béla is így használja, én Pais Dezső professzornál a név hangtani változásával bizonyítottam vizsgámon. Márai Sándor már nem törődik az archaikus a-val. Mi tudva-tudatlanul a hagyományt örizzük, a nyelvtörténeti

szóvégi hangzók változás különösségét. Somlai, igenis somlai!

Első gyermeki találkozásom borral a vendégek pohara alján maradt néhány csepp. Amikor elhagyták a tisztaszobát, megkóstoltam azt az éppen csak nyelvem hegyére valót. Különös illat, különös íz töltötte be a számát, titokzatos öröm szállt meg ártatlan bűnöm elkövetése közben, s magányomat nyárdélutáni dicsfény emelte nem e világi ragyogásba, ahogy a kerti fák lombjain át besütött az álló cigarettafüstbe a nap. Aztán megint a rejtőzködő ízelgetés ministrálás után az ámpolna aljáról, a cseppek aromája, az a csekélység, amely kimaradt az úrfelmutatás misztériumból.

Tehát nálunk akkor még minden bor a somlai volt, hiszen ott magasodott a hegy, onnan kelt fel a nap a varázslatos magasság mögül, és szemben a pincék ablakait kigyújtották a délutáni fények. Nappal opálos tündérséggel homálylott, viharok után kiderültek apró részletei, mintha a kert alá közeledett volna, ősszel sokat pipált, télen szikrázott havas orma. Valaha somfaerdő fedte, somlott a táj nagy térségében, a mezők lélegzetében, mint egy „tér földi remete”. Vörösmarty nevezte így, ilyen pontosan. Én meg hatalmas kalaphoz hasonlítottam.

Öntök egy pohárral magamnak most, Budapesten, a rokoni ajándékból. Először zöldarany színével üzen a szülőföld, másodszor illatával, amely különös harmóniába vegyül az ízével, a kesernyős savanykás íz számoca- és mandulaillattá párolog a nyelvtől az orrba. A vulkanikus föld és a délszaki nap ereje, ahogy a térség kék és zöld verőfényében megszeli, csodás átváltozások után újjáéled a szellemben és a szívben. A bor színére, illatára és ízére mégiscsak hasonlatok akadnak.

Inkább a valóságával válaszol, mint egy nő, mint egy költemény. A hasonlatokkal a többi bortól különböztethető, határozható meg, s ebben az egészben mindig elkülönülő, magányos. S az ember is magánya legkegyelmesebb idejét éli meg akkor.

Egyedüli a Somló a Balaton feletti vulkánok között. Itt maradt szelíd dombokkal övezve a Bakonyalján, míg tanúhegytársai messze, mégis a tetőről látható távolságban sátoroznak. A Badacsony és a Szent György-hegy az ikertestvérei, csak a Ság üzenhet át szerencsétlen, megcsonkított látványával a Marcal-medence túlfeléről. Megrendítően csodálatos társtalansága bora egyéniségében szublimálódott. Házasítani nem lehet tönkretétele nélkül. Zagyva itallá becstelenítenék. Ezért olyan becses a borok világában, nem csak azért mert savtartalma miatt tengeri szállítás közben sem törik meg. Ritkasággá rangosodott az évi húsz-huszonezer hektoliteres termésével. De még magában is változatos, ahogy a talaj és a nap járása más-más jellegűvé alakítja a déli Vásárhelyi, a nyugati Szöllősi, a keleti, északi Dobai oldalon. A déli adja azt, amelyet somlaiként szolgálnak fel szerte a világon, a nyugati savanykásabb, keményebb, bőven illatozó, a keleti oldalé meg vastartalmában erősebb. Ha gyógyborként fogyasztjuk, segít a savhiányban szenvedőnek, de az aszú vagy az óbor enyhíti a savas gyomor baját. Vasában rejlik a „nászéjszakák bora” értelme: növeli a férfiúi potenciált, segíti a fiúnemzést. Első tulajdonsága abból ered, hogy rendszeres, mértékletes fogyasztása erősíti a testet, a második nyomán a sok vasat kívánó fiúmagzat fejlődése biztonságosabb a somlaival erősített anyában, pótolja a megfogyatkozott vörösvérsejteket. Bár ismerek én öt leánygyermekes szőlősgazdát is. A hegyoldalak különbözősége megmutatkozik az érési időben. És más az elkészítés módja a tulajdonos szerint, nemcsak személyiségük miatt, hanem hogy a parasztszőlők kiskertjéből való-e a bor, vagy a nagy táblákról, a klasszicista, urasági villapincék tájékaról. Amott a fűrtök zúzása, préselése közben összekevernek minden fajtát, emiatt tüzetesen szétválogatják a furmintot, juhfarkot, rizlinget és hárslevelűt. Egészében mégis megmarad az, ami összetéveszthetetlen, ami a somlait jelenti.

Legyek mértékletes, ha a bort orvossággá avatta a tapasztalat! Elragadó hatását ifjúkoromban megismerhettem; itatja magát, a vigalmi időt hosszúra nyújtja, s hirtelen ledönt, bár fejfájás nélkül talált a másnap, este még a korlátlan szabadság veszélyes útjára tántorított. Így tette egykor télen a falubeli legényekkel, megfágytak hazafelé a hóban. Most inkább az egészséges bölcsesség áldását kívánom kortyonként ízelgetve. „az ivás, éneklés, beszélgetés nem önmagában szép, hanem a cselekvés során válik olyanná, ahogyan csináljuk, ha szépen és helyesen csináljuk, szép lesz, ha pedig helytelenül, rút” – írja Platón a Lakomában.

SZAKONYI KÁROLY

Boraim



Sokáig úgy hittem a szekszárdi vörösbort, mint hajdan a királyok a tokaji aszúban, mert nekem azt gyermekkoromban orvos ajánlotta. Vérszegény voltam, s ha kaptam is májinjekciókat, házi orvosunk biztatására napi fél pohárka vöröset ihattam, amelyhez könnyen hozzájuthattam, hiszen vendéglőnkben apám a nemesebb italok közé sorolta. Nem tartottunk belőle nagy

készletet, a törzs- meg futóvendégek a csengődi rizlinget szerették, tisztán vagy fröccsnek, némely betérők inkább a kadarkát itták, különösen nyáridőben, hosszúlépésnek vagy házmesternek. Az én vörösbortom nem bikavér volt, s noha az is testes, de emlékezetemben úgy él, mint ma egy Bock-pincészetből kikerült, mondjuk harmincezer forintos *Kopár*, valóban elég volt belőle néhány korty, hogy érezsem az ereimben. Mert később, már felnőttként, nagyon csalódtam a szekszárdiban. Pedig a hatvanas években azt vettük, ittuk, ha jobb fajtájúra szomjajztunk, de semmiben sem hasonlított ama régihez. Amikor már erszényem engedte, le is tettem róla. Nem mondom, hogy mindig nemes borok fogyasztásával telt az ifjúságunk. Megittunk mindent, finy-nyás közülünk csak Bertha Bulcsu volt. Különösen azután, hogy szőleje lett Szepezden, maga gondozta, szüretelte, érlelte fehérborát, amely nem volt éppen palackozásra érdemes, de a maga bora volt. Hanem a vendéglőnkben alapos szigorral vizsgálta, ízlelte azt, amit rendeltünk. Belekóstolt, vagy csak beleszagolt a pohárba, aztán intett a pincérnek: – Ez a bor pimpós! – A főúr enyhe meghajlás közben finoman megemlítette, hogy az teljesen kizárt, ez a legjobb pincészetből... De Bulcsu nem engedett az igazából. – Vigye innen, kérem, s hozzon valami rendeset! – Tartottak tőle a pincérek, s aggódalmasan, hogy majd megfelel-e, újabb palackot bontottak. Lázár nem volt válogatós, velem együtt a vörösbort szerette, fogyasztottunk belőle rendesen. A francia irodalom hatására sznobsgból megkóstoltam a beaujolais-t, de Párizsban az olcsó vörösek is kellemes zamatúak voltak. Róma után rafia fonatú chiantit vettünk, a palackból asztali lámpát eszkábáltunk. Ma már a könnyű fehéret iszom, amelyet hajdan Frascatiban kóstolhattam meg egy borgazdaságban, de olykor megkívánom azt az egykori szekszárdit, s ha hozzá hasonlóval találkozom, szívesen poharazgatok belőle.

CZIGÁNY GYÖRGY

Alisca lánya



Szekszárd régi lángborát Babits verséből ismertem csak, de tőle tudom, miként „ébred a must a csömögén. / Ó pinceszáj, illatos kripta! / Így leng e bús présház felett / a Feltámadás drága titka.” A bor férfidolog, csendesesen kell beszélni róla – mondja Márai Sándor. Leghelyesebben egy pohár bor mellett. Tudtam a szekszárdi borról és ihletről: Babits élt e városban és Dienes Valéria,

a filozófus. Micsoda barátság! Liszt Ferenc érkezett néhányszor hajón Pestről Paksra, onnan hintón utazott a baráti család vendégeként Szekszárdra, Augusz bárók házába, amelynek egyik szárnya régen Fekete Elefánt Szállóként volt ismert. Vendégeskedett ott II. József is. Liszt több remeke készült e helyszínen, többek közt a híres, Bach-motívumot



és „névjegyet” orgonadarabból zongorára átköltött B-A-C-H fantázia és fuga is. Liszt innen, Szekszárdról vitt bort ajándékba annak idején a pápának.

A szekszárdi borról azonban legtöbbet Alisca lányától tudtam meg, aki ott született, ismerte jól a „szurdik” szakadékos kanyarait, borászokat, borfajtákat, a szőlők hegyoldalait, amelyeket arra hajózva Széchenyi István a „legszebb fekvésű tájnak” nevezett. Szekszárd szőlői felől nem látjuk a Dunát, mégis itt csobognak a folyó fényei. Ahol a lánnyal is találkoztam.

*Nem bánom, ha az ördög elvisz,
épp nyolcvanöt nyár hord oda,
hol fodorozódik mindenek víz
s köröttünk csapdos mosolya.
Lehet a pillantás ott hársmez
szikrázás és friss szín az égen.
Szalmakalapban lenge lány néz:
nem tudtam, hogy a feleségem!*

KÖ PÁL

Bor, mámor, Heves

Ahogy vénül az ember, úgy lesz egyre igényesebb. Most, amikor odáig jutottam, hogy nem iszom alkoholt ide s tova két éve, most kaptam a biztatást Ughy Szabinától, hogy ajánljam a bort olvasóinknak. Jankovics Marcival okoskodtunk erről, Ő így gondolja: „A mi korunkban, Lujoskám, már csak igen finom borokat igyunk és keveset.” Kaló Imre barátom azt állítja, hogy a bor nem alkohol. Én igazat adok neki.

Sára Sándor kitűnő filmrendező operatőr, borkészítő és még jószívű, jólelkű, igaz magyar ember vörösbora fogalom. Alkalmasint hoz is jó szívvel a Kecske utcába, születésnapra, névnapra, könyv- és filmbemutatóra, vagy csupán jó kedvűből, két-három üveggel, az viszont igen hamar elfogy. Csak a derű bújik elő, s óhatatlanul egy szép dal, vagy ének a borából:

„Felsütött a napsugára
Az én rózsám ablakára.
Ihajja, de csuhajja,
Én nem tudom, mi az oka,
Az enyémmre nem süt soha

Irigyeim irigyelték
Ösvénykéim eltéríték
Ihajja, de csuhajja,
Nem deszkával, nem karóval,
Hanem rágalmozó szóval,
Ihajja, de csuhajja.



De ehhez a csillagok együttállása is felettebb fontos. Istené a dicsőség! Szeretettel Kö Pál, Lujos, Heves, Maczky-Ház, 2016. augusztus 12.

ALFÖLDY JENŐ

Egy borfajta, amelynek nem kellett céger, mégis ellopták



*Tokaj szőlővesszein
Nektárt csepegtetettél
(Kölcsey)*

Nem szeretnék legkedvesebb boromnak nagyívója lenni, mert túlságosan sokba kerülne. Nem is szabad sokat inni belőle, nemcsak nagy szesztartalma miatt, hanem mert barbárság volna, mint ahogy valaki szarvasgombával töltött csalogánysülttel

akarna bőfőgésig jóllakni. Az igazi borivók (nem az olyanok, mint én, aki egykor nem átalottam felhajtani akár féltucat korsónyi sört a jó nyári melegben) lenézik az édes borok kedvelőit. Írói bátorságáért tisztelettel gondolok Galambos Lajosra, aki egykor megvallotta Bertha Bulcsuval készült közös „délutáni beszélgetésükben”, hogy ő az édes borokat szereti. Ezt követően szinte érezni lehetett a megütközést az interjúvoló Bertha Bulcsu témaváltásában. (Ő igazi borivó volt.) Avatott borivók szerint férfiember csakis száraz bort isznak. Egyszer a nálam vendégeskedő író-, ivó- és filozófusbarátom leküldött a szomszédos kisboltba száraz borért, amikor félédessel kínáltam. Mit nem tesz a régi szövetség: le is szaladtam érte, de nem nagy sikerrel, mert csak félszázarat kaptam, az pedig még mindig nem az igazi.

Egész Dél-Európára, olasz, spanyol és görög honra meg a Rajna- és Mosel-vidékre kiterjedő borismeretem nincsen, mégis, összehasonlítás nélkül is ki merem jelenteni: a világ legeslegjobb bora a tokaji aszú, abból is a legédesebb. Ha van ebben egy adag nemzeti elfogultság, akkor *Kölcsey Szent Ferenc*cel együtt (Benjámin László nevezte így a költőt) vállalom annak minden ódiáját. Ő nektárnak, istenek italának nevezte Tokaj nedűjét. Elég belőle egyetlen pohárka (és még egy) ahhoz, hogy a világ és benne a haza megszépüljön tőle. Földön túli egyvelege a méhecské arany színű termékének, a méznek, s valami szavakkal ki nem fejezhető, keserűmandulára emlékeztető, de annál százszorta választékosabb és összetettebb íznek, amely a fokozhatatlan édességgel együtt a selymes édesség ellenkezőjét is megszólaltatja. Azt a bársonyos basszbaritont, amelyet az akácmézszerű zamat túlénkel csengő szoprán koloratúrájával. A lágy csellószólámhoz is hasonlítható kesernyős aroma állítólag a töppedt aszúszemek héjából és magjaiból ered, no meg a Vulcanus lávaköveiről visszasugárzó napfényből, de az összehatás szételemezése maradjon a beavatott őstermelők dolga. A hungarikum márkanévének védelmezése pedig mindnyájunké.

Kisfaludyval mondom: míg él Tokaj, áll Buda még! Egészségünkre!

SEREGÉLYESI JÁNOS

Borivóknak való

Számomra a történelmi borvidékeken való legszebb barangolás a villányi ültetvények táján esik. Mediterrán, vörösboros vidék. Pécsi diákkoromban volt legtöbb alkalmam elemezni a villányi oportó üzenetét. Egyik, kedves orvostanhallgató barátunk villányi fiú volt, s hetente hozta édesapja háztájijából a lilásan bársonyos oportót. Elképesztően jó bor volt (jogvédelmi okokból manapság portugiesernek nevezzük). A kor sajátosságai közé tartozott – azok a 70-es évek –, hogy ennek a varázsos italnak egy részét be kellett szolgáltatni a Villányi Állami Gazdaságba, ahol túl jónak találták, gyengébb borokkal keverték, s így került a palackokba.

A villányi Hamvas Béla szerint olyan elegáns bor, hogy illene szépen felöltözni hozzá, Krúdy szerint pedig: „bornál is borabb bor.” Tragiko-

mikus számvetés eldönteni, hogy melyik okozta a villányi szőlőkben a nagyobb pusztítást: a török dúlás, a filoxéra vagy a nagyüzemi tervgazdálkodás. A legjobb adottságú dűlőben, a Kopár dűlőben borsótermesztést erőltettek, s a kadarkáról megállapították, hogy nagyüzemi termelésre alkalmatlan. A kisüzemi tevékenység pedig társadalmilag retrográd.

A rendszerváltozás korában felszárnyalt gazdaságpolitikai szírhangok mellett, amelyek szerint a magánosítás valószínűleg az élet értelme, néha akadtak üdítő és lelkesítő bizonyítékok. Ilyen a villányi, családi szőlőbirtokok megjelenése. Boraik sikere. A borkultúra divatba kerülése. A borokhoz való értes kedélyes elvárása. És nem mellékesen, az év legjobb bortermelőinek régebben elképzelhetetlen ismertségű sztárrá emelkedése. A villányiak nyitották a sort: Tiffán, Bock, Gere, Polgár...

És így tovább? Sokan szeretnének saját műfajukban ilyenné válni.

AMBRUS LAJOS

A Furmint, Somló zászlós bora



Évek óta foglalkozom a *Furminttal* – „írásban és képben”. Írtam is róla olykor, mint a Somló zászlósboráról, Erdélyi Jani barátommal filmeztük is a Kárpát-medence különböző pontjain, így Tokajban, de Ruszton és Erdély-Hegyalján is. És kóstoltam szerémi változatát (ahonnan származik), de még a Küküllő mentit is (itt eredetileg Som-szőlőnek hívták). Nyolc éve telepítettük a Kis-Somlóra; az első években próbaaszúkat készítettünk: univerzális szerkezetének kristályszilárdságáról és termőhelyi potenciáljáról magam is meggyőződhettem. Az idén másfél hektáros táblát szeretnék telepíteni – de már kis fürtű, egyáltalán nem aszúsodó klónjából.

Persze, mondjuk messziről így, a Furmint fölséges és sokféle összefüggések bemutatására képes, növényországi ajándék. Jelképszerűen köt össze termőhelyet és savakat és harmonikus aromákat egy végső, nehezen mondható, saját szólamú előadásban. Számomra sosem volt kérdés, hogy a Furmint a magyar borkultúra alapkérdései közé tartozik. Ha ugyan nem maga az „alapkérdés” volna. És nem is a tokaji, száraz Furmintok pár éve tartó, nagyszerű előretörése miatt gondolom így, hanem mert mindenfelé, ahol jól terem, egyéni hangon megszólaló és spirituális bölcsességeket előhívó, sőt, identitásképző alkotás születet belőle.

Mindezt egy nemrégiben felröppent „nemzetstratégiai” kérdés hívta elő („A furmint legyen velünk...”, szerzője Horkay András nemzetközi borszakértő), amely arra keresi a választ: melyik fehérborból születet világszínvonalú magyar „brand”? Melyik az a fehér szőlőfajta, amelynek nedűje az ország „zászlóshajója” lehet?

Két név is felmerül hazai, identitásképző elemként: az Olaszrizling és a Furminté. Mindkét fajta nagyszerű – de a végső válasz elé rögtön annyi tennék, hogy a jelenleginél jóval több Furmint-ültetvényre, vagyis jóval több elemezhető, felépítésre és megértésre váró Furmint-tételre volna szükség. A nevével összefüggésbe került Tokaj-Hegyalján is, de máshol, szerte az országban (különösen a Somlón) és a határokon túli, Kárpát-medencei borvidékeken is.

A Furmintról *Rapaics Raymund* is azt állítja (*Magyar gyümölcs*, 1940), hogy története a Kadarkáéval együtt mintegy *vezérfonala* a régi, magyar szőlők eredetének és történetének. Mert végül is a Furminton keresztül mutatható be a magyar szőlészet és borászat első felvirágzása. (Az utólétele már nem annyira fényes: a szőlőrekonstrukciók után szép lassan zsugorodik a Furmint-ültetvények száma, s a rendszerváltásig a szocialista tömegtermesztés a Furmint presztízsét is sikeresen és tökéletesen lezüllesztette.)

Rapaics az általa elsőnek ismert magyar, borászati munka, Komáromy



János Péter 1715-ös *Dissertatio physico-medica inauguralis de vino hungarico sempronienensi* című művétől összegzi, mit is tudhatunk a Furmintről. Vagyis Komáromytól, Matolaytól és Görög Demetertől Szirmayn át Enztig és másokig, egészen saját, 1940-es könyvéig. (Ám ha már a legelsőnek tartott magyar, borászati könyvnél tartunk: Rapaics még nem ismerhette a sokáig lappangó, de 1680-as keltezésű Bornemissza Anna-féle szakácskönyvet, amelyhez egy Keszei János nevű szerző még Komáromy előtt megírta a maga *Kulcsármesterségét*, mégpedig nem latinul, hanem anyanyelvén.)

Rapaics kutatásait úgy összegzi, hogy a *Furmint* középdunai szőlőfajta, amely végül is egy szerémségi falunak és hegynek, a *Moslavinának* köszönheti őshazáját – oda valahonnét a „történelem előtti” időkben jutott, balkáni úton, s onnét terjedt szét mai, nemes alakjában a Középduna kiváló, bortermő hegyvidékeire. Tehát nem nyugatról, nem idegenből hozták ide, hanem fordítva – nagyszerű borával innét hódította meg a nyugatot. A német Mosler megnevezéssel (egyenlő *Furmint*) az ampelográfusok és a nyelvészek egyaránt az említett szerémségi Moslavina néveredetre utalnak.

Horkay András egyetlen, mai ellenérve a *Furmint* jelképpé válásának (egyáltalán nem lebecsülve a szinte hazainak számító és igen elterjedt *Olaszrizlinget*), hogy „nem országosan elterjedt” fajta. Ez igaz, s könnyen ki is olvasható a *mai Furmint*-ültetvények számából – csak hogy nem mindig állt így.

Tokaj és Somló mellett manapság az erdélyi *Furmint* is nagy bort ad(ott), ahogyan az újra készített Plébános nevű birtokbor mutatja Csombordról és Alsógáldról: döntően *Furmint*-alapú ital sok savval, gazdag és üdítő ízzel – a régi Plébános palackban nyolc-tíz év után is, mondja Csávossy György, az erdélyi borok múltjának nagy ismerője, összetett zamattal és a téli almák fűszerességéhez hasonló, diszkrét, de igazán vonzó, szép illattal. Ha a bor jelképének valamelyik fajta borát kellene választani, a *Furmint* lehetne az – ezt állítja Csávossy Gyurka bátyánk is.

De tovább, mélyebben araszolva az időben: Görög Demeter hazánkfa 1821-ben azt írja hosszú című opuszában, *Azon sokféle szőlő-fajkának* lajstroma, amelyeket érdemes *Hazánkfa Európának majd minden nevezetesebb Szőlő-hegyeiről s kertjeiből meghozatott és a Grintzingi Szőlőiben, Bétshez egy órányira a Cécius hegynek (Kahlenberg) meleg*

oldalán 1819 és a következő esztendőkbén elültetett, hogy ez a derék szőlőfaj mindenfelé elterjedt az országban, s nem csoda, hogy annyi elváltozott neve és annyi szinonimája van. Így közismerten Szigeti a Somlón és a Badacsonyan (a Szigeti elnevezése a Szerémséget jelenti), míg Somszölő Erdélyben.

De az 1831-ben kiadott *Mezei Gazdák' Barátjában* még Sopron fő fehérszőlő fajtája is a „Fejér Formint”, amelyet Csaposnak, Zapfnernek is hívnak, amelyet itt még Fagyosnak is mondanak. És *Furmintból* készül a ruszti aszú is, amelyről azt írja Drucker Jenő 1905-ben, hogy „ugyan édesség tekintetében a tokaji aszúval csak ritkán vetekedhetett, mint kiváló csemegebor mégis a legelőkelőbb házak asztalán az ingyenczek kedvelt italául szolgált”. A Balaton-melléki szőlők leírása mindig is a szőlők királyával, a Szigetivel kezdődik; a Somszölőt Erdélyben, például Szászcsávason a magyarok simigernek, simirinkának hívják, a szászok Schmigernek, a muraköziek „pasipelnek”, míg a többiek szigetinek mondják. És Kéknyelűnek Pécs környékén (tévesen), Görénynek Beregszász vidékén, Ugocsában Dömjénynek, Nagyszöllősen Biharnak vagy Bortermőnek, Gemeinernek Kőszeg vidékén, Szalának Győr és Nyúl környékén, míg az én Kis-Somlóm melletti Ság-hegyen még Szegszölőnek is. De termelték a régi Villány–pécsi borvidéken is, aztán a Miskolc–abaúji borvidéken, a Szerednye–ungvári borvidéken és a Beregszász–nagyszöllősin – az utóbbi helyeken már, sajnos, nem élnek, pedig sokféle világgeniusz szólalhatna belőlük.

A régen tehát sokféle és sok néven előfordult *Furmint* végül is olyan, mint egy zongoraszónáta: minden megvan benne. Mélység, koncentráció és az idő emlékezete. S különösen a szenvedélyes szőlőmavezetés képessége. Sokkal több futamot játszik, mint a nem kevésbé csodálatos és honi viszonyainkhoz (értsd: Kárpát-medence) kiválóan alkalmazkodott és nemes borászok kezén hasonlóan nagyszerűen teljesítő *Olaszrizling*. Alkalmas rá, hogy valódi világfajta váljék belőle. Én a jó *Furmintban* még meditációs titkokat is érzékelek – a kifinomult, nyugati ízlésvilághoz nyugodtan kapcsolható ázsiai gravitást.

Amikor e sorokat írom, éppen szőlővirágzás után járunk. Amikor ez a nemes növény a legérzékenyebb és legnagyobb életszakaszához érve a virágkötődéshez koncentrál minden erőt és energiát. Ilyenkor a hegy szőlővirágillatban úszik. Elegáns, kellemes, ám sosem toladó illatpára ez – olyan, akár bodor felhők járása az égen. Az élet ígérete. ♦♦

SZIGETHY GÁBOR

„Ha tudunk álmodni”

Szigethy Anna felvételei a szerző kötetéből



(Részlet a Balatonfüred–Csopak című kötetből.)

„...kik bút, bajt nem szenvednek / A bódogság karjain, / Vigadoznak a kies Fürednek / Kútfején és partjain...” *Csokonai Vitéz Mihály* bútól-bajtól gyötört szomorú szívét 1796-ban a kies Füredről Tihany zordon lakáira menekítette. S bár testvéri jó barátságban élt a borral – *Szezelem dal a csikóbőrös kulacshoz* –, bújátát nem siratta, oldotta, feledtette sem fehér, sem vörös füredi borral. Vagy ha igen, arról akkor verset nem írt. Pedig abban az időben utasembernek nem volt könnyű józanul eljutni Balatonfüredtől a Tihanyi-félszigetig, mert mindenkinek szinte kötelező volt az út melletti pincés szőlőkben egy-egy pohárka bort a gazdával meginni. Ezt *Eötvös Károly*, a Balaton és környékének szerelmese és legjobb ismerője állítja: „Balatonfüreden hajdanában a fekete földig leszólták azt a szőlősgazdát, aki minden arra járót be nem szólított egy pohár borra pincéjébe.”

Csokonai Vitéz Mihály vagy éjszaka, vagy futva ment Balatonfüredről Tihanyba, hogy ott keserű szívvel-lélekkel, ám józanul írja meg *A füredi parton* című versét.

*Mikszáth Kálmán*nak – akiről soha senki nem állította, hogy megvetette volna a szőlő levét – Balatonfüredről nem a szőlő és a bor jut eszébe. „Magyarországon minden falusi gyerek azzal nő fel, hogy van itt egy szép város: Budapest, amely azonban nem elég magyar. Van egy nagy, tősgyökeres magyar

város: Debrecen, amely azonban nem elég szép, és végül van egy híres fürdő, amely szép is, magyar is, s ez: Balatonfüred.”

Balatonfüredhez közeledve Mikszáth Kálmán nem tért be egyetlen barátságos vendégfogadóba, helybéli bort kínáló kocsmába sem, s nem állt meg inni két-három pohár bort, engedve az út menti pincés szőlők gazdáinak barátságos, vendégmarasztaló szavának. Vasúton érkezett Balatonfüredre, csak a vonatablakon keresztül bámulta az elsuhanó, szemet gyönyörködtető tájat (biztosan neki is feltűnt, hogy Csopakon a szőlőföld vörös), s a fürdőhelyre érve józanul sétált végig a Balaton-parton. Vállaltan józanul figyelve, ítélkezve mindarról, ami bennünket körülölel: tájról, környezetről, emberekről – mást és másképpen lát az ember, s kevésbé megértő, megbocsátó, mint néhány pohár füredi bor elfogyasztása után. „Ott is van az a Balatonfüred, ahová képzeljük, de nem olyan szép, mint ahogy gondoltuk. Én részemről nagyon sajnálom, hogy megnéztem, jobb szerettem volna, ha a képzeletbeli Füred maradt volna meg.”

Emlékszem, hogy milyen volt Balatonfüred és a Balaton-part ötven évvel ezelőtt. Látom, milyen ma. Más elképzelni, s más találkozni a valósággal. Más találkozás helyett elképzelni a valóságot.

„...bár nem nagy kedvelője vagyok a balatoni borvidéknek: sohasem tudtam megindultság nélkül szájamhoz venni a magos, meredek, badacsonyi csúcs közelében fekvő

Ányos-szőlő borát, sem Csopak szőke, habléány taposta nedvét..., mindig messzi, régmúlt Anna-bálok izzadt leányderekai, libegő harisnyakötői és fehér sarkaikon ügyesen forduló bokái látogattak meg, és dalárzók, éji zenészek, holdas nők jöttek az ablakom alá, a zsalugáter mögé...”

Próbálom elképzelni: milyenek lehetnek az ablakom alá sereglő holdas nők. *Krúdy Gyula* minden biztonnyal megivott néhány pohár bort (ezek szerint nem Balaton-tájt), amikor Asszonyságok díja című regényét írta. Lehet, hogy régen vagy soha nem járt a füredi Annabálon – de elképzelte... Álmodott a Balatonról, Füredről, az évszázada híres Anna-bálról. Talán nem is érdekelte, hogy milyen a valóságban a Balaton, az Anna-bál. Nagy író volt, el tudta hitetni olvasóival: a világ – a Balaton, Füred, az Anna-bál – olyan, amilyennek álmainkban elképzeljük.

Ha tudunk álmodni.

Ha okosan, bölcsen és mértéktartóan tudunk kortyolgatni igazi bort.

S ha Isten különös kegyelméből valaki lángésznek születik, akkor megajándékozza az emberiséget – a bort mértékkel és mértéktelenül is kedvelő *Vörösmarty Mihály* – egy égből röpítő mondattal: „A Balaton, kettéosztva félszigete által, a legtisztább szem, mely valaha egekbe tekintett.”

Meg kell innunk néhány pohár súlyos balatonfüredi bort, hogy ezzel a mondattal merjünk farkasszemet nézni. ♡

EGY KÖNNYŰ LAKOMA

Hárman valának együtt jó evők és jó ivók a nyári délutánban, a kocsmakertben, a falra felfutó és onnan indáival a pergolát behálózó vadszőlő árnyékát élvezve, elrejtve a nagy meleg elől: a potrohos, nyugalmazott bíró, a lap nélküli lapszerkesztő és a kiadó nélküli költő. Fröccsöztek, kancsóban állt előttük az asztali fehér, a szódásüveg jeges edényben hűlt, maguk készítették el a spriccereket. A bíró nem győzött inni, azt mondta, káposztás cvekedlit főzött az asszony, a lapszerkesztő meg csülkös bablevest ebédelt, csúszott arra is a bor. S minthogy szoba került a cvekedli is meg a füstölt csülök a nagy szemű babbal, szó került más étkekre is, a költő nevetett rajtuk, hogy micsoda hedonisták, egyikük sem tudja, milyen egy művészen megkomponált, elegáns ebéd.

– Mert te tudod! – böfönt a bíró, aki fiatal jogászként a hatvanas években, akárcsak a bölcsészkart végző költő, örült, ha a körüti Luculusban futotta kevéske forintjából virslis paprikás krumplira, legalább két szelet kenyérrel.

– Hol van az már – vetette közbe az obsitos lapszerkesztő. – Oda jártunk mi is a laptól, de inkább arról beszéljünk, micsoda pincepörköltöt készítettem a múltkor.

– Hát, a halászlém? – simította kétfelé őszülő bajszát a bíró. – Amelyet a kertekben főztem.

És mondták tovább, de a költő kötötte az ebet a karóhoz: – Jól van, én is elmegyek a város másik végibe egy zsemlegombóccal tálalt csipős pacalért, de akkor is azt mondom, nem tudjátok mi az igazi, elegáns lakoma. Velem együtt csak esztek, isztek összevissza, nem törődve azzal sem, hogy melyik ételhez milyen ital illik.

– Milyen ital? Az omlósra főtt, rezgő, bőrs csülökre azt iszom, ami jól esik. Ha vörösborra van gusztusom, akkor azt. Ha sört, akkor ide egy korsóval!

– Ahogy mondja a doki – nevetett a lapszerkesztő. – Megjegyzem, én sem azt nézem, milyen ételhez mi való, nekem száraz, savanykás rizling fröccsöt adnak, de olyan hideget, hogy gyöngyözzön a pohár oldala.

– Márpedig – makacszkodott az író –, akkor is elmondom nektek, milyen az, amikor az ízek harmóniája elbűvöli az embert. Azt kérdezem: ettetek-e füstölt libamájhabot pezsgős mazsolával?

– Az meg micsoda?

– Én sem tudtam. De évekkal ezelőtt vendégül láttak egy dunántúli kastélyban. Borászok invitáltak oda, akkoriban írtam is róla, feledhetetlen gasztronómiai gyönyörben volt részem. Az asztalra olyan ingyencégek kerültek, amelyeket a szakács a felkínált borok bukójának élvezetéhez művészi alázattal készített. Például azt a füstölt libamájhabot



pezsgős mazsolával. Mint két kis, miniatűr ékszer kínálta magát a tányéron. Hozzá, íz az ízhez, a Chateau Vincent pincészet kétéves, extra dry Tokaji Hárslevelű, palackban érlelt pezsgője gyöngyözött a pohárban. És aztán ebből a nobilis italból kortyintottam az ikramártásos, fodros kecsgederelyéhez. A kacsamellel körített kecskegomolya pikantériáját, amelyet túrópiramisba ágyazott a séf csalános, mezei zöldmártással, egy fiatal Chardonnay emelte ki. A vékonyan göngyölt mangalicaszlet kortepálínkás öntettel és szűzborba fojtott körtével, hozzá kortyolgtatva a fiatal Chardonnayból... A konyhaművészet és a borászat magasiskolája!

– Hmm... szép, szép – hümmögött a bíró –, de most inkább megennék egy adag székelykáposztát. Ezek a savanykás fröccsök meghozták az étvágyamat. Kár, hogy nem főznek ebben a kocsmában.

– Legalább sós kiflit tartánának, mint régen az asztalokon kosarakban.

– Meg lenne kvárgli – bólintott a bíró.

– Ruszli.

– Elmondtam nektek egy költeményt az ízek harmóniájáról – fakadt ki a költő. – És ti kvárgli meg ruszli után sóvárogtok?

– Barátom – nevetett a bíró –, egy szeletke jól érett kvárgli, de már majdnem folyjon, enyhén megsózva, paprikázva, utána egy korsó, habzó Dreher, az talán nem az ízek harmóniája? Koccintsunk, uraim, mert megmelegsik a bor!

És ittak tovább, kicsit már el is nehezülve a délutánban.

– Addig jó, amíg az ember élvezni tud ételt, italt – dűnyögte a szerkesztő. – Ízek harmóniája? Az élet harmóniája, barátaim. ♦♦

PETŐFI SÁNDOR A KÖLTŐ S A SZŐLŐVESSZŐ

Semmi vágyam, semmi kedvem
A borostyánkoszorúhoz!
Magyarország szép leányi,
Szőlővessző-koszorúval
Koszorúzzatok meg engem,
Mert a szőlővessző és a
Költő sorsa oly hasonló.
Költő és a szőlővessző
A világnak adja lelkét.
Szőlővessző lelke a bor,
A költőnek lelke a dal.
Lelkünket ha általadtuk
Borban, dalban a világnak:
Elhervadunk, elenyészünk.
És midőn már elenyészünk:
Lelkeink, a bor s dal mellett
Vígad a világ!

Borjád, 1845

UGHY SZABINA

„JÓ BORT KÉSZÍTENI – MŰVÉSZI TETT”

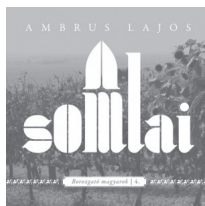
Kérdések Ambrus Lajoshoz

– Milyen az idén a szőlő?

– Bizony nehéz sorsú, mert áprilisban, a szőlővirágzás előtt többször nagy fagyhullám érte a Kis-Somló hegyet és más nyugat-magyarországi szőlőket is. Kőszeget, Sopront, de Zalának és Somogynak is jutott. A növények nehezen viselték a brutális stresszt – másfél hektár kétéves furmintom fagyott el a hegytetőn. De az alvó rügök újra kihajtottak és megnőttek, most szépek. Kevesebb termésre számított az öreg szőlőkön is. És extrém idők járnak (a jég a napokban verte el a Nagy-Somlót, menetrendszerűen özönvizek érkeznek, s állandó peronoszpóraveszély van).

– Nemcsak műveled, hanem hosszú idő óta meg is írod a szőlőhöz és a borhoz való viszonyodat. Van összefüggés, párhuzam, hasonlóság a borral való foglalkozás és az írás, szerkesztés között?

– A szőlő az emlékekben őrzött elveszett Paradicsom képét idézi. Annak is legizgatóbb növényét, amely a nagy átalakulás jelképe: hogyan lesz a termőföldből nemes ital? Szőlő és bor – az ember harmóniavágyának örök leképződései. Akár Vergilius *Georgicájában*, ahol a II. könyvben nem csupán a híres Itáliahimusz olvasható, hanem részletes szőlőművelési tudnivalók felsorolása és kifejtése is – hol, mikor, miért kell készítenünk a nemes italt és legfőképpen: hogyan? Úgy, ahogyan a jó hexametert írni: sok munkával, tudással, leleménnyel és ihletten. Szeretni földet, talajt, növényt és tájat, s tisztességesnek lenni. Megadni nekik mindent, talajnak és növénynek, amit kérnek. A vele járó legnemesebb boldogságra vágyott, hogy csak hazai példát mondjak, a negyvenedik évét éppen betöltő Márai Sándor, aki azt írta, hogy mire megvénülök, pincét akarok. Diófával. Hogy a hegyi emberek maguk közül valónak tartsanak – így mondta az örök távolságtartás írói bajnoka. Ha-ha! A vincellér tiszteli az író, de hogy maga fajtájának ismerje el – azt már nem. Ha kapálsz, metszel, kötözől és szüretelsz, ha ismered a nap, a csillagok és a felhők járását, a meteorológiát – az más. A szőlőműves térben is időben is messze látó, bölcs férfiú („mű-



vész”), a lassú önformálás bajnoka, s ezt még egy olyan végletekig urbánus lélek, mint Füst Milán is tudta. Himnikus hangon beszélt a szőlőműves eme bölcsességéről, verset írt róla, mint aki pincéjében derűs hangon énekel, s mindent

tud a világról. Akkor még nem beszéltem Hamvasról, aki azt írta, hogy az Úristen bizonyára a legmagasabb rendű emberi tevékenységet választotta magának – szőlőműves volt.

Ezek persze stilizációk, de végül is kézenfekvő a párhuzam, ahogyan te is mondd – mármint a teremtés tudása és az alkotás lélektana között. Hiszen írni is hasonló foglalatosságot jelent, mint bort készíteni. Ha az utóbbit összerakom, előbb „dekonstruálom” (még venyige, bogyó és szőlő alakjában, vagy még előbb a föld, a talaj szerkezete felől vizsgálódva, mint Vergilius is jelezte a rég elszállt aranykori életderű idejéből), szétszedem, hogy minden apró és rejtett mozzanatát ismerjem, belső képességeit feltérképezem, tudjam életfunkcióit – majd a végén összerakom. Lenn a pincében létrejön-e a nagy zenekari tutti, a nagy összjáték? Amúgy a bor is élő anyag és spirituális esszencia, sokszor hagyni kell őt is, hogy „írja magát”. Ugyanúgy belső struktúrája van, mint egy regénynek. De én az efféle összevetéseken menet közben sosem töröm a fejem. Minden esetre leírtam már, hogy bort, méghozzá jó bort készíteni valóban magasrendű emberi tevékenység, hogy ne mondjam, művészi tett. Úgy is kell ránézni és megbecsülni.

– Kétlaki életet élsz, Egyházashetye és Budapest közt ingázol. Mit ad neked a vidék? És mit ad (ha ad) Budapest?

– Hát, ez is nagy kérdés. Az élet egyik nagy kérdése: hol élheted legteljesebben az életet? Nekem az ingázás jutott centrum és periféria között – de az is inkább már a múlté. Vidéken, kis falucskában lakom és élek, a periférián, mint valami szerzetes, de a világháló a szellemi kapcsolattartásokban és a literátori meg szerkesztői munkában sokat könnyített élethelyzetemen. Ugyanakkor szőlősgazda is vagyok, ebben viszont semmiféle világhálós mankó nincs, inkább úgy mondanám, gaz-

daként lehetek a bukolikus tudások papja. Aki persze szeretne úgy élni, mint aki a kint is van, bent is van – aki semmit nem veszít azzal, hogy a centrumtól távol él. Ami sokszor nem könnyű mutatvány, mert például jól láthatni mindazt, amit a faluban mindannyian látunk: lakosságfogyás van, munkanélküliség, elvándorlás, kihalás. szegénység, morális szétesés, leépülés, távlattalanság és egyebek. Szörnyű távolság van valóság és eszmények közt. Ma „vidéken”, különösen falun, nem, vagy nagyon nehezen lehet élni. Az élet abszurd látványosságaként már egymagában az is elképesztő, hogy „vidéken” a kerteket sem művelik meg, s furgonokon hordják körbe a zöltséget. Ez persze csupán a pusztá felület – iszonyú szomorúságok kavarnak a kérdés mélyén.

Az írás egyébként magányos műfaj, kifejezetten ülepmunka. Ezzel együtt jól elvagyok könyveim közt, kertben, virágok és fák közt, amelyeket kivétel nélkül egytől egyig magam terveztem, ültettem el, ápoltam, s ma egyre



Berzsenyi Dániel
Emlékmúzeum,
Egyházashetye

inkább érezni, mindez miféle biztonságot és erőt képes nyújtani. Nem valami „kertutópia” ez, mert ha felmegyek a szőlőbe, minden más optikájú lesz – erről is írtam már. Karnyújtásnyira van egymástól brutális pusztulás és élet. A hazai szőlőhegyek általában elvadultak, elönt mindent az indázó, vad természet; visszaveszi jussát, tombol és átalakít – ugyanakkor műveled, véded, „humanizáld” saját létdarabodat és tervezed életjövőjét. Itt, ebben a miliőben és szellemi klímában – ahogyan vagy, tetszik, nem tetszik, a munkád mégis mindenben kárpótol.

– Egyházashetyén más-e Berzsenyit olvasni, mint máshol?

– Jobbat nem tudok, mint azt mondani: Berzsenyit olvasni kell. Mindig, vagy legalábbis sokszor, mert rajta kívül alig van magyar költő, akinek versvilága, annak belső szerkezete, képalkotási rendszere annyira szinkrónban lenne szülőföldjével, mint az övé. Először is, ez a szelídek látszó táj, Kemenesalja, a nagy geológiai robbanások földje, ötmillió éves

tüzhányókkal (Somló–Kissomlyó–Sághegy). Legmélyén elementáris lávaömlésekkel, nagy és vad erupciókkal, amelyek a legnagyobb magasságokra robbanásszerűen ívelnek fel. A költő Berzsenyinél hang, a tónus, az apparátus, a mitológiai zuhatagok, a nagy sorskérdések állandó feldobása, a görögségig visszavezető analógiák és látomások mindmind ezeket a porladó, vulkáni erőket idézik. Ezért fér meg költészetében a csermely idilli csörgedezése és a nagy robbanások eget-földet rázkódtató szenvedélye. Somló költője nem a bülbülszavú Kisfaludy, ezt érzekelte Hamvas is a tájgénuszokról szólva, hanem az izzó szenvedélyek poétája, Berzsenyi. Akiért mindenkinek személyesen kell megküzdnie – vagyis állandóan újraolvasni. Ahogyan a magukat oly nehezen megadó vulkáni hegyeket is művelni kell – viszont amit a befektetett energiákért kapunk, az csodás. Átizzított, megszenvedett látomásos poézis és tűzizzású somlai bor – mindkettő a legmélyebb tudásokról beszél.

– A *Borogató magyarok* sorozat ötlete, gondolom, tőled származik. Mi a célod ezzel a könyvsorozattal? Mi alapján választod ki a szerzőket?

– A sorozat ötlete közvetlenül nem az enyém, hanem Benyák Zoltáné, aki régebben már boros újságot szerkesztett, tudományos borkonferenciát szervezett és írt pár könyvet a magyar borokról. Vele beszélgettünk át a gondolatainkat. Az ötlet kidolgozásában már benne voltam – hisz szerintünk a magyar borkultúra manapság fontos kulturális-etnikai „védjegy”. Identitásképző elem, s az emlegetett tájgénuszok hordozója. Ahogyan a *borogató* egyszerre ősi és ma is élő spiritualitás. És egyszerre mindennapi és ünnepélyes létértelmezés is. Mert ne feledjük, száz éve, mondjuk Krúdyék idején, minden baj és gond ellenére a Kárpát-medence mégiscsak szinte összefüggő szőlőskert volt; majd hétszáz ezer hektáron termelték a szőlőt! Mindenfelé, minden helyen, ahol csak megélt – s nem csak a jelenleg ismert borvidékeken. Alig akadt hazánkban

család, akinek valamilyen módon ne lett volna köze a szőlőhöz, vagy közvetlenül ne érintette volna a szőlőtermelés. És e bibliai növény, a szőlő munkálatai nemcsak gazdagították, hanem szabályozták is az életet, alakították az élet rendjét – a szüretre például népes családok készülődtek mindenfelé, az iskolákban szünetet rendeltek el. A szüret a legnagyobb ünnepek közé tartozott: kisközösségek jöttek össze, rég nem látott rokonok, családtagok, barátok és vendégek lehettek együtt a közös munkában és az efelett érzett örömben. Vendéglátás, sütés-főzés zajlott (vidékenként más konyhai ízlés szerint), pince-előkészítés, a hordók mosása és egyebek. Mert a szüret ünnepe közösségteremtő erő – s persze az elvégzett nemes munka nyájas dicsérete.

A sorozat esetében tehát arról van szó, hogy magyar, pontosabban Kárpát-medencei tájtörténet megírását állítanánk össze – miközben megírását kiadnánk mai íróknak, szellemi embereknek. A Szerémségtől Kis-Kárpátokig, Drávaszögtől Tokajig és Szekszárdtól a Küllőig, Arad-Hegyaljáig. De én nem rosszul megírt, szakkönyv szárazságú adathalmazok közlésére gondolok, inkább személyes hangvételű esszéprózára. A feladat nem csekély: megírni egy-egy kistáját, amely „szakmailag” is korrekt és pontos szövegeket tartalmaz. „Szerelmes földrajzot” írni, esztétörténetet, művelődéstörténetet, irodalomtörténeti áttekintést (mint indításként Szörényi László munkája, a *Bacchus kocsmája* is bizonyítja), borkatalógust, gazdaságtörténetet, szépirodalmi megközelítést. Képekkel, dokumentumokkal – össze-rakva mindaz, ami volt, s ami lehetne. S hogy ki írja meg? Összeírtunk legalább harminc potenciális szerzőt, aki képes volna megírni ezeket a körülbelül tíz éves kis könyveket; persze, hosszas tanulmányozásra, átfogó ismeretekre és elmélyült terepjárásokra van szükség.

– *Nemcsak a borról, hanem gasztronómiai témájú cikkeket is ír. De általánosságban is elmondható, hogy a hazai gasztrokultúra lassan európai szintű lesz. Divat, különösen Budapesten, tudni, hogy hol van a legjobb pho leves, hetente nyílik egy új borbár. A kultúra, az irodalom iránti igény és ízlés viszont kevésbé finomodik, fejlődik. Szerintem. Te ezt hogy látod? Mi állhat e mögött?*

– Kezdjük a borral! Valóban szédületes eredményeket produkált az elmúlt negyedszázad (szinte egyedül a gazdaságban), ám ami látszik, az csak a jéghegy csúcsa. Lehetséges manapság már kiváló, sőt, nagyszerű borokhoz jutni – olykor ugyan horroráron, ám mégis csak elérkezett az a pillanat, amikor a magyar bor kezd bevéltani saját potenciál adta lehetőségeit. A baj azonban az, hogy pár száz, talán ezernyi elszánt termelő áldozatos, egészen nagyszerű és innovatív munkája révén jött össze – de valójában nincs mögötte, vagy alig látszik a „bázis”. Az ismert nagyok mögött nem sorakozik ott az a sok-sok névtelen

„kicsi”, akikben benne a potenciál, hogy idővel nagyok lehessenek. Sokkal több közép- és kistermelő kellene, elfoglalni a szőlőtermő vidékeket, mert a szőlőhegyek sok helyütt paragon fekszenek, még Tokajban is; nem beszélve Somogyról, Zaláról – de például az én szeretett szőlőhegyemnek is több mint a fele dzsungel, pedig pazar „terroir” volna, első osztályú termőhely. Jóval nagyobb méretű telepítési kedv kellene, több dotálás, kevesebb „hivatal”, miközben nincs utánpótlás, nincs vagy kevés a szabad és a korrekt munkaerő. És, persze, akkor beszélhetnénk itt organikus fejlődésről, ha a hazai éttermekben mindenhol, hangsúlyozom: *mindenhol* helyi bort (is) lehetne kapni. Ha ez adná az itallap főszólámát – egyben a termelés mélységét is.

– Talán tanulságos felidézni azt is, hogy milyen borokat lehetett kapni Krúdyék idejében. Az általunk (Kortárs Kiadó) kiadott Glück-Stadler-féle *Ínyesmesterség* könyve című pazar munkában van is egy 1889 körüli borlista (magyar és német nyelvű) – nos, tanulmányozásában el is hülne a mai borbarát, mert az országban a jobb helyeken százkétféle, a termőhely nevét viselő bort lehetett kapni. Így: Sashegyi, Alvinci, Baranyavári, Csombordi, Érmelléki, Szerémségi, Karlóczai, Verőcei, Magyarádi stb. Persze, nem mind volt „európai” színvonalú ital, de az egykori borgazdagság egy igen strukturált, sokszólamú és tisztességes borkultúráról tudósít. És bizony a gasztronómiában is hasonló a helyzet. Lehet ma már jobb sajtokat kapni (igaz, hogy hazait szinte csak a kézműveseknél), pho levest is kanalizálni és különféle című és nemzetiségű konyhák nagyszerű termékeihez jutni; lényegében izgalmasan enni. S ha jóval később és nehezebben is jöttek a nemzetközileg is értékelhető eredmények, mint a borászatban, a honi konyhakultúra gazdag, vagy vélt gazdagságú tradícióira utal az, hogy szinte gasztrorradalomban élünk. S hogy ma sztárséfek és nagynevű gasztrobloggerok szerint valóban az van-e, vagy sem, szinte mellékes is (szerintem és mások szerint is inkább csak palotaforradalom zajlik). De mégis szívet melegengető – különösen ahhoz képest, ami volt. Ám azt a kis valóságselejtecskét se feledjük, hogy mondjuk nekem, aki Nyugat-Magyarországon él, legalább ötven kilométert kell(ene) utaznom, hogy egy rendes, pláne emlékeztetesebb éttermi vacsorára invitáljam vendégeimet. Mert a közelben lényegében semmi nem változott. Helyette inkább azt tehetem, hogy befutók a kemencébe, bepácolok valami bárányhúst, megszórom a saját kertben termő fűszerszámokkal, s langallót sütünk mellé; majd leballagok a pincébe borért.

– Ám azt se feledjük, hogy a korszerű gasztrotájékozódáshoz egy elszánt gourmet következetes figyelme is szükséges – és itt, kvázi hagyományként, újra Krúdyt kell említenem! Aki erre az állandó szellemi és gyo-

morbeli készenlétre és koncentrációra minden pillanatban képes volt. Mert ha hírt vette, hogy a távoli Szepesbela vasúti restijében új szakács kezdte működését, azonnal a távoli Szepességbe vonatozott – személyes vizsgálat tárgyává tenni az új étlapot. Megtehetette, figyelem mellett volt rá ideje és, persze, újságíró igazolványa, amellyel bérmentesen utazhatott a magyar királyi államvasutakon. Azt is tudjuk, hogy a konyhai örömök tudósa és az emlékezés magyar bajnoka a pesti vagy budai kisvendéglőkbe olykor különleges felszereléssel érkezett: saját zsebéből akkurátusan elővarázsolta a zsenge újhagymát vagy a jó minőségű csipős paprikát és egyéb fűveket, amelyekkel a helyszínen saját kézzel javította fel a konyhai forradalmaknak fittyet hányó szakácsok ehetetlen főztjét. Vagyis a békeidőkben sem volt minden rendjén. Amit tehetünk: figyeljük a gasztromozgásokat, ne féljünk a kísérletektől, s ha kell, étterembe indulva még saját paprikát is tegyünk a zsebünkbe!

Abban viszont már csak reménykedem, hogy a kultúra iránt manapság érzékletlenebb korszak véget ér. Bár nem látom az arany középutat – az irodalom presztízse ’89 előtt túlzott volt, s az egyenesen abszurd, hogy ’56-ot az írók csinálták, de a másik szélsőséges túlzás, ami most van. Hogy tudniillik az irodalomnak egyáltalán nincs ereje, presztízse meg végképp nincs. Nem kívánok szociológiai fejtegetésekbe bonyolódni, ám panaszkodni sem, csak jelezni, hogy egyszerűen jó volna, ha egy verseskönyv száznál több példányban kelne el. Hogy működne szellemi élet, lennének asztaltársaságok, szabad szellemi társulások és egyéb irányzatok, lenne figyelmes, mértékadó kritikai élet, lehetne többféle érvényes kánon is, s egyebek. Legutóbbi, idevágó és meglepő személyes élményem saját könyvbemutatóm volt – ugyanis az eseményt száznál is többen tisztelték meg. Ahogy mondani szokás, szó szerint, még a lépcsőn is ültek. Mielőtt elbíznánk magunkat, hozzáteszem, mindez a Somló-hegyen történt, az egyik új és jelentős birtok kóstolópincéjében, s az én somlai könyvemet mutattuk be. Nem fikciós belletrisztikát, nem furmányos novellákat, hanem borkönyvet. És melléje a saját és a legjobb gazdák borai voltak a beígért bónuszok. Ha mindez elmarad (mármint a „körítés”), bizony a lépcsőn és a teremben könnyedén lehetett volna sétálfikálni.

– Irodalom és gasztronómia – lényegében véletlenül kapcsolódtak bennem így össze; nem terveztem, nem készültem rá. Viszont e kettőnek együttesen most éppen érzékeny egyensúlyát érzem: ízlésben, figyelemben, sőt, olvasói érdeklődésben is. Mintha a közönséget ez a szereposztás jobban érdekelné, s e kettő keverékét az olvasói akarat jobban igényelné. De mindez nem mentesít a feladat alól, hogy regényt, nagy prózai munkákat kell írunk. ♦

Borozgató Magyarok

A Kortárs Kiadó sorozatáról



SZÖRÉNYI LÁSZLÓ *Bacchus kocsmája*

A Bacchus kocsmája a *Kortárs Kiadó Borozgató Magyarok* sorozatának első darabja. Bacchus itala az antik görög-római költői hagyomány része és kulturális identitásképző elem – különösen a magyarság számára: a környező népekkel szembeni, azoktól való gazdaságfilozófiai elkülönülést fejezi ki. E vidéken a magyar „a” bortermelő. Bacchus kocsmája pedig mindennapi és ünnepélyes találkozóhely a magyar hagyományban. Itt születnek a modern létértelmezések is: akár a költészetben, öröm és bú mellett, a szent és a profán találkozásában. Szörényi László ezeket a találkozási pontokat veszi sorra tanulmányában, szemléltetve azt a változatosságot, hogy miként viszonyult a magyar szellem a borhoz (a részegesség kárhoztatásától a hazai fajták himnikus megénekléséig), s miként emelkedtek sorjában borvidékeink – a Szerémségtől a Somlóig – a nemzeti mitológiánk magaslatába. A kötet második része szöveggyűjtemény a XIV. századtól napjainkig bőséges, művészi illusztrációanyaggal.



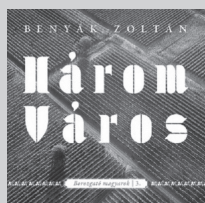
SZIGETHY GÁBOR *Balatonfüred-Csopak*

A Balatonról Jókai 1857-ben írta: „Az egész táj mosolyog.” Szigethy Gábor könyvében ugyanezt a mosolyt és tájat közelíti. „A táj néha magába ölel, néha magunkba öleljük a tájat. Másképpen mosolyog reggel a Balaton, a szőlő, az erdő, a templomtorony, a rom, s másképpen délből, délután, alkonyatkor, este. Az sem mindegy: barangolásunk során váratlanul hol bukkan elénk, mikor pillantjuk meg a magyar tenger szikrázva csillogó, haragosan hullámzó, tarajosan fodrozódó vagy bársonyosan sima víztükrét. Borokról és a Balaton-

Somló látkép



ról sokat tudó régi írók feljegyzéseit, írásait, könyveit olvastam – tanultam; papírra vetett mondatokba sűríttem szőlőkben, pincékben, éttermekben, a mosolygó tájon úton-útfélen, hajnalig tartó beszélgetések során gyűjtögetett balatoni boros élményeim emlékét – könyvet írok.”



BENYÁK ZOLTÁN *Három város*

Benyák Zoltán Három Városról (Kiskőrösről, Kecelről és Soltvadkertről) és a régióról szóló meditatív könyvének a bor és a közösség viszonya a központi szereplője. A bor nála „lakmuszpapír egy közösség életében” – a bornak az öntudatosodás felé ható folyamatban, mondja, új és komoly szerepe lehet. Mélyebb, érzelmekkel átitatott gondolkodás – vita és változás.

„Minden vidék szől valami hamisítatlanról, valami megismételhetetlenről – mint az ott élő ember, vagy az ott termelt bor. Minden vidéknek megvan a maga ujjlenyomata, amely megmásíthatatlan, így csakis ez lehet középontja, »eredete«, amelyhez minden egyéb – hosszú távon – igazodik. Ha csak várost, városi szellemet, »kulturát« keresünk egy vidéken, akkor folyton másolásba és ebből fakadó hitelességproblémába ütközünk Magyarországon. Ha megértjük, hogy ezen túl, pontosabban szólva: azt felülíró módon is van »szellemisége«, önazonossága egy tájnak, vidéknek, akkor kénytelen-kelletlen mélyebbre, a genius lociig kell hatolnunk.”



AMBRUS LAJOS *A somlai*

Magyarország legkisebb borvidékéről, a három vulkánhegy alkotta Somló-borvidékről, múltjáról, hagyományairól, jelenéről és jövőbeni lehetőségeiről szól a *Borozgató Magyarok* 4. kötete. – „Számomra ez a mi somlaink, mint bármely remekműve a szellemnek, meglepően egyszerű természetességgel született. Terroir és fajta (sokféle szőlőfajta) és a hozzá leginkább illő karakter csúdas egymásra találásával. Lehet ugyan régészeti leletként is felfogni, de inkább újra előállításra váró, különleges »piaci termékként« is. – A mi somlaink: kiemelni a felettség sötét vermeiből, s apró, csillogó mozaikdarabként összeillesztgetni. Minden elemét újrafényezni, új funkciót keresni neki, s lehetőleg minden összefüggését újragondolni. Egy remélt új egészet rekonstruálni – jámbor szándékaink szerint úgy, hogy aki majd a régi-újhoz hozzáfér, lényeges tudásokat szerezhet a létezés valódi örömeiről. – A fényes, klasszikus somlai borról beszélék, amelyről – léket kapott hellén hajó az Égei-tenger hullámgödrében – egyszerre tudunk sokat és keveset. Amely egyszerre őriz tudást és tapasztalatot és ízlést és szilajságot és nyugodt derűt. És a legvégén, mint igazi anakreóni dal, képes összekapcsolni a létezés tegnapi és mai titkait.”

(Sorozatszerkesztők:
Ambrus Lajos, Benyák Zoltán)

Berzsenyi tája

A Somló a „térközi remete”, vagy „Isten itt felejtett kalapja” – miként a nemzet borszerető költője, Vörösmarty Mihály nevezte. El is időzhetnénk itt: kevés olyan szőlőhegy van hazánkban, amelyhez ennyi költői-poétikus tájrajz, emlék, legenda és mese kötődne, mint Somló hegyéhez. Amelyhez költők a legszebb verseiket írták.

Tán azért, mert ha a Balaton vagy a Bakony, az Ajkarendek felőli úton közelítjük, a dombok, mint valami csodás, mesebeli abrosz, egyszerre kisimulnak – a sárgálló repcetáblák felett a derűs napfény fehérén-vakítóan világítja be a meglepő látványt: az óriási hegyszígeként kiemelkedő bazalt haranghegyet.

Fény van és mitológiai ragyogású légtér – a szelíd, délre néző lankákon, főleg a hegy „veszén” sűrű, titokzatos szőlők. Ráadásul a tektonikus erők létrehozta vulkáni Somló valaha várhegy is volt, egy Anjouk alatt kiépülő várrendszer tagja – a híres Somlómár romjai a hegy északkeleti, Dobára tekintő meredek bazaltpereme feletti sűrű vadonban porladoznak. A múlt század elején még rekonstruálni lehetett: csúcsíves építészeti jellegéből 56. századi keletkezésre következtettek – valamelyik hatalmas dunántúli család építette. Az 57. században az egri püspök és esztergomi bíboros Bakócz Tamásé volt, tőle aztán az Erdődyek örökölték; a múlt század elején még Erdődy Sándor volt a tulajdonosa. Ugyan a vár hadi jelentősége a 58. századra elenyészik, ezután lakatlanul maradt, s csakhamar omladékká vált; mégis, a szerény hadi múltja ellenére közszájon forgó legendák születtek róla – így a hegy költője, Kisfaludy Sándor az egyik legnépszerűbb regéjében, A somlai vérszűretben örökítette meg a vár mozgalmas emlékét.

Himfy, az álmodozások, a tökéletes harmóniák utáni vágyakozások fáradt hangú poétája különben is sokat tett a hegy kultuszáért: a vésárhelyi oldalon szép, tizenöt holdas szőlője, négy szobából álló, zsugáteres kiskastélya volt, s mindkettő a legkedvesebb jószágának tartotta. „Itt írárom pompás kilátású ablakomból utolsó elméműveimet” – búcsúzik birtokától, helytől és szellemtől; a teremtő mámortól, magától az élettől.

S valóban, ha a Somló csodás bazalt orgonasípjá alatt, mondjuk a taposókút környékén, a Félúton teraszáról vagy egy szőlőben a diófa alatt üldögélve a hamisítatlan, délutáni délre néző tájat figyeljük: pompás, nyugodt, koz-

mikus harmóniák érintenek meg. Még Rhône menti francia barátaim is, akik pedig jól ismerik Burgundiát és még Provence aranysemcsés levegőjét is, ámulva csöndesedtek el az antikvitás finom, érzéki képei láttán. S noha végül is nem annyira „klasszikus” itáliai táj ez, nem Umbria és nem Toscana, de valóban, ha finoman stilizálunk, a bazaltorgonák környékén, ahol kerecsensólyom fészkel, s hol-lók laknak, észrevehetjük „az istenek közel-létének nyugodt tudatát”, miként azt Hamvas Béla írja *Az öt géniuszban*.

És éppen Hamvas az a szellemi ember, aki a legtöbb hasznot hozott az elmúlt évtizedekben a Somlónak; a Hamvas-reneszánsz az értelmiségi érdeklődés középpontjába helyezte a Somlót: a hegyet is, a tájat is és a borát is, az összetéveszthetetlen somlait, de különösen a Juhfark nevű szőlőjét, amelynek nedűjét sokszor a „nászéjszakák bora” címke alatt menedzselik. (Az igazán szép Juhfark, persze, ritka tünemény, a fajta tíz évből jó, ha két-háromban ad igazán emlékezetes bort.) S ez a momentum a legendák, a mítoszteremtések szerencsés emlékei közé tartozik: a Habsburg-házba nászajándékkul küldött somlai hatására fiú utódok születnek – miként azt a somlai borvidék monográfusa, Csoma Zsigmond agrártörténész kimutatta és könyvének címétől emelte. De Hamvas is megemlíti ugyanezt *A bor filozófiájában* – más összefüggésben, más

szereplőkkel, de végül is anekdotaszerű csatánál.

„Somlóhegyén hallottam beszélni: egy magyar gróf Indiába utazott vadászni. A rádza vendége volt, és amikor elbúcsúzott, házigazdáját meghívta Magyarországra. Még ugyanabban az évben a rádza csakugyan meglátogatta, s akkor egy téli este, baráti poharazgatás közben elbeszélte szívének bánatát. Alighogy megnősült, szép fiatal nőt vett el, de ő, bár harmincöt éves sem volt, férfiaságát elvesztette. Hiába ment szanatóriumba. Hiába hivatott világhírű orvost. Hiába pasztilla, kúra, injekció, az elveszett férfiaság nem tért vissza. Szegény asszony már a búskomorság, szegény rádza, már az örület szélén állt. A magyar gróf nem szólt egy szót sem, csak hívatta a kulcsárt, és somlai bort hozatott. Aztán parancsot adott, hogy a rádza szobájában mindig legyen somlai, s mikor indiai vendége elutazott, egy láda bort ajándékozott neki. Néhány hét múlt csak el, s a posta Indiából sürgönyt hozott. Ez volt az egész: »Köszönöm, barátom. Kérek még tíz láda somlait.«”

De a Somlót mégsem Kisfaludyval (Himfyvel) és Hamvassal lehet leginkább karakterizálni, s nem is Vörösmartyval, akitől a hegy a térközi remete titulust kapta, vagy Máraival, aki a *Szindbád hazamegy* című regényében az „örök dolgok” közé emelte a somlait, amelyek „illatában, olajos sűrűségű ízében él va-



BERZSENYI DÁNIEL BÚCSÚZÁS KEMENES-ALJÁTÓL

Messze setétedik már a Ság teteje,
Ezentúl elrejt a Bakony erdeje,
Szülőföldem, képedet:
Megállok még egyszer, s reád visszanezék.
Ti kékelő halmok! gyönyörű vidékek!
Vegyétek bús könnyemet.

Ti láttátok az én bölcsőmnek ringását
S ácsorgó ajakam első mosolygását
Szülém forró kebelén;
Ti láttátok a víg gyermek játékait,
A serdülő ifjú örömit, gondjait,
Éltem vidám reggelén.

Mélyen illetődve búcsúzom tőletek;
Elmegyek: de szívem ott marad véletek
A szerelem láncain.
Hímezze bár útam thessali virulmány,
Koszorúzza fejem legdicsőbb ragyogvány
A szerencse karjain;

Bánatos érzéssel nézek vissza rátok,
Ti szelíd szerelmek s vidám nyájasságok
Örömmel tölt órái!
Nem ad vissza nékem már semmi titeket!
Evezzem bár körül a mély tengereket,
Mint Magellán gályái.

lami a régi olasz venyigék hagyományából”
– hanem a titáni költő Berzsenyivel.

Ugyanis Berzsenyi tája ez a növénytakarójában is idilli vidék: itt, a legnyugatibb tanúhegyek közt, a Somló–Ság–Kis-Somlyó Bermuda-háromszögében született és vált költővé Berzsenyi Dániel (1776–1836), hogy aztán majd egész életében ide vágyjon vissza.

Költészete is az itteni vulkáni erők intenzív működését idézi: szavaival süvít és röpít, lávaömlésszerű, eget–földet–mitológiákat átölelő képeinek zuhogása és ereje ebből a tájból táplálkozik. S bár szinte egész költői életében hideg, zeuszi magányban élt, művészi világának teremtő mélységei, filozofikus távlatai a legmagasabb rendű tudásról beszélnek – ahogy teszik a legjobb, legszebb somlai borok is; mondjuk Györgykovács Imre emlékezetes tételei. Ezek ugyanis a legfontosabbat tudják: azt, hogy az emberi élet legnagyobb adománya a bölcsesség derüje. A somlai bor, ezt írja Hamvas is, mint komoly, hegyi bor, egyenesen az aggastyánok bora. Ezen a tájon a pirosposzgás gazdák kevésbé poétikus fordulattal úgy hívták: az öregek teje. S bizonyára „a legközelebb áll ahhoz a teremő mámorhoz és kiérlelt derühöz, amely ezt a világot megalkotta”.

A somlai pedig tüzes, testes, harmonikus savú és eperillatú, zöldesbe hajló csillogású bor – amelyet főként az ősi, somlói szőlőfajták, elsősorban a Szigeti (Furmint), Juhfarkú,

Sárféher, de a Budai zöld és az Olaszrizling adják. Bár kiváló bort szűrnek Hárslevelűből és Traminiből is. Mégis tudni kell, hogy „a” somlai nem fajtabor volt valaha, hanem több fajta keveréke. Legáltalánosabban a Furmint–Juhfark–Sárféher házasságával készült: a bor eleganciáját, harmonikus intenzitását a Furmint adta, savgerincét a Juhfark, illatanyagának gazdagságát pedig a Szagos Sárféher. Kissé zöldesbe hajló, de azért sárga tónusú bora viszont igen jól szállítható; a somlóit ezért fuvarozták zötykölődő társzekerekken a török elleni háborúkba, még a zentai csatamezőre is. A régiek azt tartották saját „empirikus” hagyományaik révén, hogy a somlai az egyetlen bor az országban, amely nem a fejet, hanem a lábakat ingatja meg, s minden káros következmény nélkül.

Ugyanezt tudják a távolabbi, kisebb vulkáni eredetű hegyek odaát a Marcalon, a tájrajzban és vulkanológiában hozzá teljesen hasonló Ság és Kis-Somlyó is: a Sághegy kemény, savas, „vesemosónak” is tartott fehérborát valaha patikában gyógyszerként árulták; innét szállított a „vaskancellár” Bismarck és Vilmos császár is. A Kis-Somlyó egészen kiváló mikroklimatikus adottságai a szerényebb méretek, a kis dűlők ellenére is kitűnő szellemű, kerek és tömör szerkezetű, őszinte borokat adott és ad ma is. ♦

(Részlet a szerző *A somlai* című kötetéből)

Oh, gyakran a szívnek édes ösztöneit
S tárgyaihoz vonzó rózsaköteleit
Egy tündér kép elvágja!
A szilaj vágyások gigászi harcait,
E bujdosó csillag ezer orkányait
Bévont szemünk nem látja.

Hív szívünk csendesebb intését nem halljuk,
Az előttünk nyíló rózsát letapodjuk,
Messzebb járnak szemeink;
Bámulva kergetjük álmunk tarka képét,
Örökre elvesztjük gyakran éltünk szépét,
S későn hullnak könnyeink.



Bor és irodalom

A XX. századi, magyar irodalomnak, illetve történettudományának van két olyan alapszövege, amelyeket rengeteget szoktak idézni, és szerencsére jól hozzáférhetőek különböző kiadásokban. Mind a kettő a borról szól. Az első Hamvas Bélaé (*A bor filozófiája*), a szerző ironikus, de mégis komolyan veendő műfaji besorolása szerint ateistáknak készült imakönyv. A másik Szekfü Gyuláé (*A magyar bortermelő lelki alkata*), s először kísérli meg a néplektani önmeghatározásba bekerült borívás és bortermelés történeti hátterét felvetíteni. Elemzésükre itt nincs szükség, hiszen egyrészt közismertnek tekinthetők, másrészt a bornak a magyar költészetben megjelenő mítoszára nem vonatkoznak. Idézni mégis kell belőlük, hiszen bizonyos értelemben, ha prózában íródtak is, tömörségük és célratorésük ereje folytán erőteljesen rokonok magával a költéssel.

Lássuk például Hamvas könyvecskéjének az *Eszkatológiai kitérés* című fejezetét, amely a bort a szokásos krisztológiai jelentésen túlmenően is megváltó erővel ruházza fel! „A kezdetek kezdetén az ember elkövette az első bűnt. Most már tudjuk, hogy ez a bűn micsoda. Nem olyasvalami, ami a törvénykönyvbe ütközik. Még a legszigorúbb erkölcsan szerint sem lehetne elítélni. Miért? Mert az első bűn, a legmélyebb bűn, a legrosszabb rossz, a rossz vallás volt, a rossz magatartás. Ebben a pillanatban az ember göröcsöt kapott. A Biblia eredendő bűnnek hívja. Azóta ezt a göröcsöt, amely lényünk alapján, a vallásos magatartásban következett be, mindnyájan magunkban hordjuk. Mert ez a sokk örökölhető. Saját rossz magatartásunk irritál bennünket, és a feloldást eszeveszetten keressük. Az özőnvíz nem tudta kimosni belőlünk. De a szivárvánnyal együtt megjelent a feloldó ital. A bort én csak az egyik legmagasabb kegyelmi aktusként tudom megérteni. A bor felold. Van borunk! Az

átkozott sokkot fel tudjuk oldani. A bor visszahozza eredeti életünket, a paradicsomot, és megmutatja, hová fogunk érkezni a végső világünnepén. Ezt a hidat az első és az utolsó nap között az ember csak önkívületben bírja ki. Ez az önkívület a bor.”

Szekfü könyve viszont azért nélkülözhetetlen a bornak, mint költészeti toposznak az elemzéséhez, mert rávilágít arra, hogy miközben az önelégült, nemesi közvélemény azt hitte, hogy a tokaji borral mint egyedülálló hungarikummal uralodik az európai borpiacon, nem tudatosította magában, hogy közben az osztrák vámrendszer és borkereskedelem megfojtja a magyar bortermelést. „A magyar termelő egyelőre megelégedett országgyűlési gravámenekkel. A nemesi bortermelők pedig panegyriseket írtak a magyar bor nagyszerűségéről és kitűnő kezelési módjáról; a mindenhez hozzászóló Szirmay Antal a magyar bor jó hírét (otthon: Kassán és Pesten), netán felmerülő megfontolatlan újítási vággyal szemben hangsúlyozva, hogy idegentől nem szabad kezelést tanulnunk, és hogy »maradjunk ezután is igaz magyarok, hamisítatlanok ősi nemzetségünkben és borainkban egyaránt, mert ez az, mi számunkra a külföldiek becsülését megszerezte és megtartá«. A valóságban ekkor már a magyar bor külföldi becsüléséből csak annyi volt tényleges, hogy Nyugaton ismerték a tokaji aszút, mint a »borok királyát«, melyet ehhez a méltósághoz képest csak ritka ünnepélyes alkalmakkor, fejedelmi és nagyúri asztalokon és csak igen kis kvantumban élveztek. (...) Bortermelésünk egyetlen produktumának a tokajit tartották, s azt hitték, hogy az egyetlenegy hegyecskén terem, melynek tulajdonosa az osztrák császár. Mások meg csak az Eszterházy hercegről hitték el, hogy tokaji bora terem. Ezekre a mesékre támaszkodva írta egy komoly prágai gazdasági hetilap 1824-ben, hogy magyar bortermelés nincs is...”

Ehhez a két, fentebb idézett alapszöveghez járul harmadikként a válogató, Mészáros Tibor által *Boroskönyvnek* elkeresztelt gyűjtemény, amelyet a szerkesztő Márai Sándor hatalmas életművéből válogatott össze. Úgy látom, hogy a 2012-ben megjelent könyvecske máris igen nagy siker, s bizonyára része lesz a borirodalom kanonikus műveinek. Két aforizmát idéznék belőle, amelyek egyrészt az író örök Itália-nosztalgiáját fejezik ki, másrészt keserű önironiáját, amellyel saját alkoholizmusát szemlélte. „A tengert adjátok vissza, a tengert! És smaragdszín bort, orvietói vagy véres veronait! És meleget, arany szín meleget! És várost, ahol a kövek között nők és költők élnek! Minden mást vihetek, Isten hírével.” (Napló, 1945.) És a másik: „Milyen másképpen dolgozom, ha egy este kihagyom a bort! Könnyebben, öntudatosabban! Megéri ez a fanyar mámor, hogy másnap fáradt legyek, nem magabiztos? Hát persze hogy megéri!” (Napló, 1948.)

Ady és a bor kapcsolatáról természetesen rengeteget írtak, a legszakszerűbben talán Czeizel Endre. A hatalmas, lírai életműből két verset választottam; mindkettő tipikus, de más-más szempontból. Az első (*Elillant évek szőlőhegyén*) a költő személyiségének egy pogány-keresztény mitikus önistenítésbe átcsúsztatott válfaja, ahol Bacchus és Jézus vonásai egyesülnek maszkká, hogy azután, mintegy a halál vagy az istenülés küszöbén, a vers végére a költő letéphesse ezt a maszkot. A másik vers *Az ős Kaján*. Közismertnek tekinthető ugyan, de úgy hiszem, jó pár vonása nem eléggé tudatosult az olvasóban. Mert hiszen két, látszólag összeegyeztethetetlen dolgot állít a költő, mint a vers szereplője: egyrészt azt, hogy ez az ismét Bacchus- vagy Dionüszosz-szerű pogány istenség vagy génusz (azaz a korhely Apolló) a magyarokkal van, Ó-Babilon ideje óta. (Ady, mint tudjuk, egy időben

úgy vélte, hogy a magyar nyelv a sumérrel rokon, s az ősmagyarok Indiából Babilonon keresztül jöttek mai hazájukba. Ezért van tele ez a verse is a táltosmotívummal.) Másrészt viszont nemcsak saját magát tartja alkalmatlannak az istenséggel tartandó vidám boros torozásra, hanem a nemzetet is.

*Uram, az én rögöm magyar rög,
Meddő, kisajtott. Mit akar
A te nagy mámor-biztatásod?
Mit ér bor- és vér-áldomás?
Mit ér az ember, ha magyar?*

Bor és véráldozat összekapcsolása, látjuk, tulajdonképpen reformkori, megszentelt toposz, emlékeztet Vörösmartyra vagy Garayra.

Babitsról viszonylag kevesen tudják, hogy ősei több nemzedékre visszamenőleg lelkes szőlősgazdák is voltak, s maga Babits is fontolgatta, hogy ki is tanulja e nemes mesterséget, mert hátha még rászorul. Éppen ezért páratlannak tekinthető, hogy milyen szakszerű és egyenesen foklorisztikus forrásként is értelmezhető némely korai verse, amelyek közül egy 1904-ben keletkezett (*Egy teknő itt a völgy az ég alatt*), épp ezért önéletrajzi, helytörténeti és szakmai pontossága miatt válogattunk be. Ami pedig a szüret és a bor szimbolikus használatát illeti, nem véletlen, hogy ebben szerepel ugyanúgy a szőlő és a szőlőföld azonosítása (*Hazám, A város*), mint a pogány-keresztény allegória (*Őszi pincézés*). Nem csoda tehát, hogy az egyik legnagyszerűbb verse, az *Ősz és tavasz között* úgy néz szembe a halállal, hogy egyszerre tudja felhasználni és mozgósítani a gyermekkori emléket, a vallási vonatkozást és a hazától való búcsút.

Juhász Gyula *Borok* című verse egészen különös örömet okoz az elemzőnek, hiszen magát a lassan eltűnő életutat azonosítja egymás után kiívt, különböző borokkal. És miután kiürült már az ifjúság, a szerelem, az öröm és a barátság kupája, nem maradt más, mint a

művészeté, amely végül is minden-
nél többet ér. Mert hiszen még ez
életben átvész a túlsó világra.

Tóth Árpád verse (*Aquincumi
kocsmában*) az én egyetemista
koromban még kultikus vers volt.
Professzorom, Trencsényi-Waldap-
fel Imre el is vitte az egész évfo-
lyamot (harmincötön voltunk) az
akkor bádogból épült, jurtaalakú
kocsmába, amely mellett könnyen
lehetett akár római légionáriusok
által égetett, gyönyörű, a helyi légi-
ók pecsétjével hitelesített téglákat
találni, s hosszan szavalta, illetve
elemezte e verset. (Ma nemigen
ajánlanám tanulmányi kirándulás
céljára e vendéglátóipari egysé-
get, ám a mostani lepusztultság
mit sem von le a vers történelmi
látomásának igazságából.)

Kassák Lajos verse (*Részegí-
tő Badacsony*) egészen páratlan,
remek, Egry József képeire emlé-
keztetően felfestett látomása a pa-
radicsomi szépségüvé vált hegyről,
ahol a meséből ismeretes bűvös
szám, a hetes pattantja fel hirtelen
a tündérvilágot, s engedi meg a
költőnek, hogy részese legyen en-
nek a látomásnak. Ehhez, persze,
az kellett, hogy először hét pincé-
ben hétféle bort igyon egy hétig. A
vers talán a legszebb illusztrációja
lehet annak, hogy hogyan egyesült
Kassákban a költő és a festő.

Áprily Lajos verse (*Egy pohár
bor*) a régi, brassói, százsősök
mesterségét idézi fel, hiszen azok
ötvösök voltak, s kezük alatt re-
mekbe készült aranykupák is szü-
lettek. Ez a családja magyarázza a
címben szereplő pohár szót; a gyer-
mekkori, Maros menti kóborlások
és szüretek pedig a bor szót. Így
jön létre az a végtelenül bonyolult
és mégis tökéletesen egyszerűnek
látszó megoldás, amely az oly sok
erdélyivel együtt Áprily lelkét is
örökre meghatározó trianoni dön-
tést tudja újszerű fényben felmutat-
ni; idézzük az utolsó sorokat:

*Állok poharammal
fájó magyar földön,
s hegyeim borával
telistele töltöm.
Telistele töltöm.*

Különleges bravúrdarab József
Attila *Boros keserűség* című ver-
se. Tulajdonképpen egyetlen, rit-
ka, régi és a borfogyasztás kultikus
szokásrendjébe tartozó szónak a
hangulati értékrendjére épít: ez
a szó pedig a „huzamos”. Régi,

magyar mulatságok, lakodalmak
és torok leírásában fordul elő, s
természetesen azt jelentette, hogy
egy hajtásra kellett kiinni jó nagy
mennyeiségű bort. (Mint például
vitéz Csepű Palkó, a tiszteletes
csikainak jókedvű abrakolója *A
helység kalapácsában*.) A vers
tehát arról is tanúskodik, hogy a
fiatal költő diabolikus, szürrealis-
ta vágásokkal dolgozó képzelete
milyen filológiai, a magyar régi-
ségbe visszanyúló olvasmányo-
kon alapszik. A borral kapcsolatos
mindennemű, a Bibliát is bevonó
elmélkedés, ha olyan részéhez ér
saját gondolatmenetének, ahol a
bor jóságát kell taglalnia, akkor
lehetetlen megkerülnie, termé-
szetesen, a kánai menyegző ér-
telmezését. Ennek fő tanulsága
krisztológiaiilag mindig az, hogy
az Úr nem aszkézist kíván, hanem
életörömet. Ennek azonban egy
modern környezetbe helyezett újra-
írását senki nem oldotta meg olyan
alaposan és olyan elhithető erővel,
mint Dsida Jenő (*Vidám kínálga-
tás keresztényi lakomán*). De még
ezen belül is kiemelkedően újszerű
és hatásos a vers befejezése, ahol
hirtelen nézőpontváltással az Isten
és a költő szempontja cserélődik
fel. A prédikáció hirtelen átváltozik
a legszemélyesebb lírává.

Szabolcska Mihályt sokan csak
az *Így írtok ti*-ből ismerik, pedig
többet érdemel szegény. Határozot-
tan jól, élesen és mégis kontúrosan
megrajzolt és színezett életképe
(*Salzburgi csapszékben*) a régi-
ségből és a XIX. századból is jól
ismert nemzeti jellemkontrasztot
aknázza ki és jeleníti meg a német
sör és a magyar bor ellentétében.

Jékely Zoltán *Bordala* látszólag
az élet feltartóztathatatlan mulandó-
ságán való hagyományos kesergés,
de mire eljutunk a latin nyelven
írott, Horatiustól vett zárósortig, ad-
digra kiderül, hogy tulajdonképpen
többről van szó: arról a tökéletes
kiábrándultságról, amellyel a költő
a második világháború után hazánk-
ban létrejött és éppen bontakozó
rémvilágra tekint 1948-ban.

Illyéstől két verset válogattam be.
Az első nem is a borról szól, hanem
a pohárnokról. Látszólag váratlan
fordulat, valójában elegáns gesz-
tus, utalással a perzsa költészetre,
amelyben igen gyakori a bortöltő
ifjú, aki természetesen lehet akár
még angyal is, perzsául a száki

megszólítása, aki a borral kínál
minket, s így tulajdonképpen a ke-
gyelem vagy a szerelem közvetítője.
Illyés Gyula tehát itt tulajdonkép-
pen ars poeticát ír. A másik vers
egy szonett. (*Ez az a kocma...*)
Ozórán játszódik, s a magyar tör-
ténelem egyik legreménytelenebb
mélypontja idején, az 1944-es né-
met megszálláskor. Hajdan Petőfi itt
lépett fel, mint színész, most pedig
bajor csizmaszag terjeng.

Takáts Gyula remek verse (*A pé-
csi Flórián kocsmában*) úgy tudja
felidézni a pusztuló, baranyai ma-
gyarság Fülep Lajos által tudatosí-
tott rémlátomását, hogy egyszerre
vonja be az elmúlt ifjúság idillinek
látszó emlékmorzsaát és a hajdani,
az azovi őshazára emlékeztető kö-
döt, vagyis szinte kézzelfogható
és tapintható közelségbe hozza a
pusztulás veszélyét és a megme-
nekülés reményét.

Nagy László legismertebb versei
közé tartozik az *Írtsák ki a délibá-
bot*. Azért merészeltém beválogatni
ebbe a tematikus antológiába, mert
mindjárt az első sor világossá teszi,
hogy a kocsmába betörő hófúvás
olyan térbe lép be, azaz a kocsmá-
ba, amely úgy jelképezi az egész
magyar életet, mint annak a bizo-
nyos Arany János-féle tivornyának
a színhelye.

Juhász Ferenc viszont (*Rezi bor-
dal*) abba a tematikus alcsoportba
tartozik, amely a mulandóságot
azért idézi fel történeti képsoro-
zatban, hogy a végén dacosan és
sztoikusán elutasíthassa az elmúlt
ifjúság siratását.

Keresztury Dezső azért szere-
pel két verssel is, mert így lehet
bemutatni, hogy gyakorlatilag
ugyanabból az önéletrajzi emlék-
anyagból hogyan tud két teljesen
különböző attitűdöt kialakítani. Az
első (*Vesd hát le, emberköntösöd*)
az egyetemes, pusztító harc lá-
tomását vetíti bele a látszólagos
idillbe, hogy azután másik utat ne
is találhasson, mint a természetbe
való beolvadást, metamorfózist,
az emberlétről való lemondást. A
másik versben viszont (*Dunán-
tuli hexameterek XI.*) ugyanezen
gyermekkori, szüreti és préházi
emlékeiből egy berzsenyis hatású,
antik kámeát formál, pompásan
romanizálva dunántúli szülőföldjét.

Berda József három versével is
szerepel, mivel szerettem volna
érezkeltetni, hogy ő nem csupán

ferenceslelkületű, gyermeteg egy-
ügyűség avatott megszólaltatója
volt, hanem olyan himnikusan is
tudta magasztalni a természetet,
mint akár maga Szent Ferenc.

Mészöly Miklós, mint ismeretes,
ha kevés verset írt is, költőnek is
kitűnő volt. Ide kivételesen mégis
egy prózai szövegét válogattam
be (*Porkoláb völgy*), mivel véle-
ményem szerint prózavers, még-
pedig a legnemesebb baudelaire-i
fajtaból. Emellett talán Mészöly
legegyénibb tájszimbólumáról
van szó, arról a szekszárdi völgy-
ről, ahol a költő családjának kis
préháza állt és áll még ma is, ahol
Mészöly annyi nagy művét alkotta.

Baka István két Hány-dala nem
csupán egymagában remekmű, ha-
nem azt is megmutatja, hogy Garay
János hőse a legfontosabb, magyar,
irodalmi jelképek közé emelkedett,
s ugyanúgy felhasználható minden-
féle, egymással sokszor ellentétes
tartalmak kifejezésére, mint mond-
juk Don Juan vagy Faust alakja a
világirodalomban.

Az egész antológiát úgy próbál-
tam felépíteni, hogy érvényesüljön
benne a bor motívumának mind
az isteni, mind a sátáni vonulata.
Ezért befejezni is csak két verssel
lehet, nem eggyel: az elsőt Kiss
Benedek írta (*Magyarországot*): ez a
démoni motívumok páratlan erejű
összegzése és a nagy hagyományú,
tragikus, magyar önszemlélet ki-
teljesedése.

*Magyarországot
vér-feketére
fessék a világ térképei!*

*Mikor telsz be a gyásszal:
páratlan a sírásban,
részeg
dülledésben,
árulásban,
magakelletésben,
elárulásban?!*

A másik, befejezésre választott
vers pedig Fenyvesi Félix Lajos
költeménye (*Somlói bordicsérő*).
Ez látszólag hagyományos, a táj-
borban a tájat felidéző költemény,
valójában pedig egy metafizikailag
is értelmezhető elragadtatás, fel-
emelkedés pillanatképe, hommage
az egyik legnagyobb magyar költő-
nek és a jókedvű Istennek közénk,
asztalunkhoz való invitálása. ♦

(*Részlet a szerző
tanulmányából*)

FORR A BOR...

(Részlet a szerző *Három Város című könyvéből*.)

Sok éve figyelem, követem a szőlőt, a must forrását, a bor születését. Sok éve ugyanazon aggodalommal kóstolgom nap nap után, vajon mivé lesz a nagy átváltozás végén, visszaadja-e a remélt illatot, ízeletet, karaktert. És sok éve ugyanazon lemondással vagyok néhány hét után: ebből sem lesz igazán jó bor, az, amit megálmodtam, amit összeraktam a fejemben, s már elképzeltem a nyelvemen. Próbálom megfejteni, kifürkészni titkát, hogy ott belül mi megy végbe, de mindig rá kell ébrednem: hagyni kell, hogy kiforrja magát. Nincs más titok, csak a türelem. Az idő a nyitja mindennek. Nem kell kapkodni, nem kell ugrálni, s jó bor lesz belőle – ha mindent megfelelően csináltam. Ha a törvényeket betartottam.

Ugyanígy sok éve figyelem a közösség, a magyarság átalakulását, változásait, s meg kellett állapítanom, az átváltozás, a forrongás eredménye – a borhoz hasonlóan – megjósolhatatlan. A közösség átalakulásának belső törvényeit megfejteni – a folyamat közben – nincs módunkban. Mindig csak utólag látjuk meg az „igazságot”, kapjuk meg a válaszokat a miértekre. De ahogyan a bornál, úgy a közösségnél sem „véletlenül” alakulnak a dolgok, hanem törvényszerűen.

De mi a törvény? A törvény – az én olvasatomban – tértől és időtől függetlenül az a kapocs, amely összeköti, folyamatossá teszi az életet. A törvény az állandóság, az összeköttetés élet és élet között. A törvény megtartása fűzi láncba az azonos korban élőket és a generációk sorát is. A törvény az, amely kiegyenlíti a különbségeket, kitölti a hézagokat ember és ember között, s így teremt stabilitást. Olyan az, mint egy épületben a habarcs, a kötőanyag: elválaszt, de egyben össze is köt. S ha a törvény felfogható habarcsként, akkor az építőanyagok maguk az emberek; az épület pedig nem más, mint maga a közösség. Így viszonyulnak egymáshoz, így találja meg egyik a másikhoz viszonyított helyét és szerepét.

Mint tudjuk, semmi sem örök, így egyetlen építmény sem. Van, hogy a történelem oly vihart kavart, hogy ledönti, szétszórja az építményt, a közösséget. Van, hogy a közösség tagjai, az építőanyagok fogynak el lassan, a kihullók helyére nem lép más. Mindkét esetben erős lehet a gyanú, hogy a törvénnyel, a kötőanyaggal történt valami probléma. Ahol

ugyanis a törvény erodálódik, ott az épület omladozni kezd, a közösség bomlásnak indul, a történelem viharaival szemben védtelenné válik. Ha a törvény erejét veszti, a kapcsolat megszűnik az egy korban élők és a generációk között, a folyamatosság véget ér. És fordítva is így van: ahol építkezni, közösséget formálni akarunk, ott – az alapanyagok ismerete mellett – gondosan meg kell választanunk a habarcsot, a törvényt.

A habarcs sosem az alapanyagból készül, hanem annak hiányosságait kiküszöbölve, az egyes elemek összekötésére koncentrálva igyekszik egy magasabb szintű struktúrát megteremteni. A helyes törvény tehát nem azt keresi, mi az egyes ember számára a legkívánatosabb, hanem hogy mi kell ahhoz, hogy egy nagyobb egység, egy magasabb szint, a közösség létrejöjjön. A törvény éppen azért áll az egyes ember fölött, mert azt pótolja, amiben az egyén hiány szenved: az egészben gondolkodást.

A törvények célja, szerepe – a közösségalkotás és működés biztosítása – tehát megismerhető. Ezt „szolgálja” a Tízparancsolat is, mint egyfajta „alaptörvény”, amelyhez hasonló minden korban és kultúrában megtalálható. Nem kell tehát isteni kinyilatkoztatásra várnunk, hogy az évezredek óta lecsiszolt játékszabályok világosak legyenek előttünk. Mégis, korunk individualista szemléletében a közösség és vele a törvény szerepe megkérdőjeleződik, idejétmúltnak látszik. A modern ember önteltségének és korlátoltságának köszönhetően azt gondolja, a törvény fölött áll: nincs szüksége közösségre, így eldobhatja az ezt biztosító „alaptörvényeit” is. Ebből is látszik csonka, parciális szemléletmódja, „alapanyag”, „építőelem” státusza, hiszen azt az egyszerű összefüggést sem látja át, hogy a közösség védelme valójában az egyén védelme, legfőbb érdeke. Mert csak a közösség képes az egyes ember fennmaradását, kibontakozását minél optimálisabban biztosítani.

Korunk törvényhez és közösséghez való hozzáállása nem egyedi a történelemben. Az ember már csak olyan anyagból gyúródott, hogy időről időre megun mindent, ami körülveszi; így rendszerét, „törvényeit” is. Az alaptörvényein túl vagy éppen azokkal szemben választ, keres, kitalál magának újat, újakat. Ideológiát gyárt, s annak kiteljesedésében, megvalósításában éli ki a változatosság gyönyöreit. Az ókori istenkirályságoktól a li-

berális, individualista demokráciáig már számos változatban képzelte el az élet értelmét, építette föl a maga gazdaságát, társadalmát és kultúráját, s fűzte össze azokat – választott ideáinak megfelelő – törvényekkel. Időről időre azonban ugyanabba a hibába esett: ideológiáihoz való túlzott ragaszkodása, választott törvényeinek merevsége már a – közösség fennmaradását biztosító – alaptörvényeket rombolta. Elfelejtette vagy tudatosan rombolta azokat, így közössége szükségszerűen felbomlott. Ma újra ehhez kerültünk közel. Olyannyira megfeledkeztünk a közösség fenntartásának, mint elsődleges célnak szolgálatáról, hogy Európa közösségeit minden lehetséges irányból a (fel)bomlás veszélyezteti. Alaptörvényeinkről, a közösségi együttélés habarcsairól megfeledkeztünk, azok egyre inkább erejüket veszítik, porladoznak. Építőköveink,

ORAVECZ PÉTER

Ambient

Vasadi Péternek

Valami roppant kéz
markolhatott a földbe itt,
elnézve a táj hegy-
magas göröngyeit.

Valami óriás fájdalom,
egekből aláhullt harag
sziklává dermedt lávából
orgonasípokat farag.

Itt, most: csend. Szinte semmi.
Ciripel, épp csak moccan a lét.
Mozdulatlanságunk csodálja
sarjadva múlt jelenét.

Pohár bor. Áttetsző kehely,
benne folyékony fény ragyog.
Pál tudta, hogy „nem én”.
Hogy bennem *Én vagyok*.

Itt minden összefügg.
Az indák lugassá szövődnek.
És mi is megbocsátunk a
helyettünk vétkezőknek.

Szent György-hegy
2016. Péter-Pál napján



az emberek drasztikusan fogyatkoznak, a kihullók helyére nem áll senki. Vagy ha igen, olyan idegen anyagból gyúrt, aki nem épül be az építménybe; sokkal inkább ék, feszítő pajszer, aki amíg befűrődik, addig stabilabbá tesz, de amint megmozdul, jelentős faldarabokat omlaszt magával. Az Európa-építmény így egyre rogyadozottabbá vált, s félő, egy kisebb széllökést is képtelen lenne átvészelni, nemhogy az egyre közeledő, vészesen tornyosuló viharfelhők nyomását.

Az európai közösség(ek) és a magyarság problémái végső soron a törvények be nem tartására mutatnak vissza. Az európai és a magyar épületből kihullott a habarcs, s egyre fogyatkoznak az építőelemek is. Mindezt elsősorban önmagunkat okolhatjuk. Az elmúlt évszázadokban (s különösen évtizedekben) Európa és az európai nemzetek messze a világ előtt jártak fejlettségben, lehetőségben, jólétben. Nem tekinthetünk úgy magunkra, mint évszázados sorscsapásoktól szétzilált közösségre, kinek bajai külső okokból fakadnak. Elsősorban belül kell keresnünk a bajok forrását. A törvények megértése és betartása ismét létszükségletünké vált – így magam is azok nyomába eredek. ♣

XXV. évfolyam, VI. szám.
2016/6.

**BOR ÉS IRODALOM
KÜLÖNSZÁM**

A szerkesztőbizottság tagjai:

Alföldy Jenő, Ágh István,
Bertalan Tivadar, Czigány György,
Dobai Péter, Gyulai Líviusz,
Iancu Laura, Kalász Márton,
Rózsássy Barbara,
Szakonyi Károly,
Tóth Éva

Főszerkesztő: Sághy Ildikó
Művészeti vezető: Kő Pál
Művészeti szerkesztő: Réti Attila
Olvasószerkesztő: Pécsi Tibor
Rovatvezető: Ughy Szabina

Kiadja: Magyar Írók Egyesülete
Tiszteletbeli elnök, kiadóigazgató:
Szakonyi Károly

Nyomdai kivitelezés:
Pharma-Press Kft.

TÓTH ÉVA

ÍrótaBORi BORdal

BORdal van
sördal nincs
BORívóknak való
nem sörívóknak
Balassi tavaszhimnusza
Tinódi részegeseket feddő éneke
Csokonai csikóbőrös kulacsa
Kölcsy Himnusza
Vörösmarty Fóti dala
a BORnemissza Petőfi
a BORissza Ady
a boldog szomorú Kosztolányi
kenyere és BORa
Radnóti BORi notesza
Berda Tatay Takáts BORizú szava
Hamvas BORTudománya
Hajnóczy halálos mámore
Homérosz BORszínű tengere
amely nem BORvörös
nem is rosé
inkább zöld mint a fehér BOR portugálul
Nálunk a BOR vörös piros fehér
édes savanyú
száraz fanyar
könnyű nehéz
pezsgő habzó
must murci újBOR ÓBOR aszú
de mindegyik lehet jó
nem csiger lőre noha
s akinek jó a BORa
az JóBORú
akinek BORbarátja
BORbíró BORMester BORvendég BORzsák BORgulya
BORbándi BORbála BORcsa BORiska BORka
TiBOR CtiBOR StiBOR DaliBOR GáBOR HáBOR
BORges BORghese BORgia BORodin BORromini
BORisz BORics
BORdy Bella és BORDaberry
és BORáros
aki nem BORovicskát BORszeszt BORvizet BORpárlatot
hanem ezerjót muskotályost
olaszrizlinget zöldszilvánt
hárslevelűt kadarkát
badacsonyi szürkebarátot
somlói juhfarkat egri bikavért
villányi oportót soproni kékfrankost homoki fehért
mért
hordóból demizsonba
miskakancsóba flaskába korsóba
csobolyóba könyvalakú butéliába
kecsketömlőbe kehelybe kupába pohárba
icce- akó- hektó- vagy literszámra
BORszöresökön BORszéken BORneóban
ZoBORvidéken ZomBORban BORdeaux-ban MariBORban
Mert a tokaji írótaBOR
még nem szoBORral
nem is BORravalóval
hanem BORral
jutalmazza a jámbOR
akár BORos akár BORús
szó- és betűszaporítókat
mert BORban az igazság
igazság van a BORban



Szőlő és Bor

*Isa Schneider kiállítása
az E-Galériában*

A 25. jubileumi Budapest Borfesztivál alkalmával 2016. szeptember 7-én nyitotta meg Tolnay Ferenc író a marosvásárhelyi festőnő tárlatát Budapesten, a belvárosi Falk Miksa utcában, az Erdély Művészetéért Alapítvány galériájában. A Tokaji Borbarátnők Társasága rendezte alkalmon Kulcsár Edit, a kiállítás kurátorának vendégei újfajta italkülönlegességet is kóstolhattak, mert itt mutatták be a Demetervin Extra Brut pezsgőt is, amely Demeter Ervin és fia, a szőlész-borász Demeter Endre családi pincészetében készült Mádon. A tárlat fővédnökségét Zilai Zoltán, a Budapest Borfesztivál igazgatója vállalta.

Felvételek a Szőlő és Bor kiállítás megnyitójáról, a képeken: Demeter Endre, Kulcsár Edit, Zilai Zoltán, Isa Schneider, Tolnay Ferenc

