

## SZIGETHY GÁBOR

### Egy korty magyar bor II.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

**(Borpatika)** Özönvíz előtti történet: 2017. november 11-én – Szent Márton-nap, újbor, ünneplő baráti társaság – az Andante Borpatikában vacsoráztam. Kóstolgattam a kocsmá bejárata fölötti, megfejtésre váró feliratot: *Andante*.

Lehetett volna e hangulatos, sok izgalmas borral vendégmarasztaló, Duna-parti kocsmának a neve (muzsikus, énekes művész barátom, Ákos a tulajdonosa), mondjuk, *Presto*. Aki nem tudja, mit jelent az olasz szó, hiheti azt, hogy érti: *presszó*. Az olaszok latinoktól örökölt dallamos nyelvén *presto* azt jelenti: gyorsan, nagyon gyorsan. Aki szereti a jó bort, tudja: csak ostoba ember iszik gyorsan. Igényes, otthon-hangulatú kocsmát hozzáértő álmában sem nevez el *gyorsivónak*.

*Largo* – nevezhetnék így is e barátságos borozót; tekinthetnénk nevét felszólításnak: igyunk szélesen, lassan, elmélyülten, gondolatainkba merülve, bölcselkedve kortyolgatván a bort.

Szívem szerint *Allegro*nak becézném e szép kilátású – tágas ablakain bekandikálnak a Lánchíd régi kort idéző öntöttvas kandeláberei –, vízparti evő-ivó csarnokot, mert nincs önfeledebb boldogság, mint barátok társaságában Krúdy-mámorú falatokat és ünnepillatú kortyokat eltüntetni magunkban, lendületesen, vidáman.

Muzsikus barátomnak eszébe juthatott volna egy másik olasz szó is: *Rubato* – de ez nagyon rossz cégér; kulturált ember nem iszik csapongva, összevissza, pálinkával keverve sört, rummal pezsgőt, vörösborral colát.

Talán *Recitativo*? Egy jó borbárban ennek semmi értelme. Énekbeszéd? Vagy iszunk, vagy énekelünk, bort kortyolgatva senki nem tud nótára fakadni.

Lehetett volna neve e hangulatos helyiségnek *Parlando*: mintha beszélénk... csak hogy itt és most iszunk. És ha jó bort ihatunk, miért járna feleslegesen a száánk?

*Allegretto*? Nem kell az ördögöt a falra festeni; ha túlságosan *gyorsacska*n nézünk a pohár (kancsó, palack, hordó) fenekére, könnyen előfordulhat, hogy rövid időre felgyorsulunk, szószátyárok leszünk, be nem áll nagy vidámságunkban a száánk, de aztán, ha valaki nem vigyáz ránk, állva elalszunk.

Akkor már inkább lehetett volna e kocsmá neve *Cantabile*, hisz aki itt eltölt egy hosszú estét, elfogyaszt egy-két palack villányi, szekszárdi, egri,

ménesi... bort, könnyen elképzelhető, hogy dalolni kezd, és énekelve, hangosan verseket szavalva, csak icipicit imbolyogva távozik hajnaltájban. A város útvesztőjében segítség nélkül hazatalál, és dudorászva zuhan puha ágyikójába.

Vagy lehetne ez a gyakran muzsikától hangos ivószoba: *Duett. Ökör iszik magában* – állítja a magyar közmondás, és egy jobbfejta étterembe, kocsmába, borbárba az ember szeret valakivel kézen fogva belépni, szépen terített, gyertyával világított asztalhoz telepedni, egymás szemébe nézve tölteni márkás palackból, mives pohárba, ünnepi bort. Mindig jobb kettesben inni, mint egyedül.

Azt megértem, miért nem lett e füstmentes borbár (régi magyar szóval: korcsma) neve *Divertimento*. Ide nem röpke néhány percre szórakozni, hanem ráérősen, belefeledkezve inni, enni, a gyomor örömeit élvezni jártak az emberek.

*Andante* – ez a jó név: mértékkel, átgondoltan, egyenletesen inni, enni ünnep az Andante borpatikában. Ilyen kocsmáról álmódott Szindbád Márai Sándornak a halott Krúdy Gyulát földi életébe visszaálmódó regényében: *Szindbád hazamegy*. „Az igazi kocsmá... Kegyhely volt az, a férfiúi élet egyik zarándokhelye, a merengés, múltba nézés, jövőt szemlélő ábrándozás komoly és ünnepélyes gyűlőhelye. Szindbád oly gondterhes emlékezővel tartotta számon a helyeket, ahol még igazi bort mérnek, mint a búcsúsok a híresebb búcsúk és vásárok színhelyeit. Mert a bor nemcsak mámort adott a magyarnak, hanem feledkezést is. Ezért kedvelte a bort Szindbád nyugodtan és rendszerezően, ahogy magyar férfihoz illett.”

Szent Márton-napi, Szindbád-történetekkel ékített pompavacsora 2017. november 11-én az Andante Borpatikában. Meleg előétel: libamáj mousse; hideg előétel: libakocsonya gazdagon, friss, citromos zöldségszalagokkal. Aztán libaleves (az étlapon: *consommé*), ezt követően hagyományos magyar ludaskása, és befejezésül libacomb rozmaringágyon sült málnás pároltkáposztával, kemencében sült gyökérszöldséges tócsnival.

Mértékkel, átgondoltan, beosztással falatoztunk, megfontoltan kortyolgatva az ételekhez kínált egyre sűrűbb, tartalmasabb vörösborokat. Ákos barátom a társaságot Krúdy-írások felolvasásával bővítelte el, meséket meséltem Szindbád titkairól, ál-

mainkat nagykorú Tiffán-vörösborokba temettük. A vacsora végén egy pohárka gyomorkeserű (haza)kísérőnek; az altató édesség: lúdláb keserédes csokoládékalácson, meggymazsolával.

*Andante*: mértékkel, beosztással, józanul. Aztán éjfél után már *largo*, *allegro*, *rubato*, *presto* – azaz széles jókedvűen, felszabadultan dudorászva, vidáman báméskodva indulhatunk el szerelmünkkel (barátunkkal, társaságunkkal, velünk egy irányba tartó ismerőssel) hazafelé.

Hallgassunk a költőre: ilyenkor ne gondoljunk a világ gondjával – reggelig!

Özönvíz előtti történet: ma már fénytörésben csillogó emlék a Duna-parti *Andante* Borpatika, ahol sok éven keresztül minden karácsony előtt borász barátaimmal – mint régi korok tudós borívói – estétől hajnalig fajsúlyos fehérborokkal párosítottuk az álmodozásra csábító vörösöket. Meséltünk: múlttól, jövőről, gondokról, örömekről, új- és óborokról a boldogságra áhító egybegyűlteknél. A tokaji Furmint után a pincérek szorgalmasan töltögtették poharainkba a ménesi Feketeleánykát.

Fehér és vörös: borban, politikában ősidős elmentétek.

Borász barátaim parányit sem hasonlítanak egymásra. Áts Károly bájosan gömbölyű. Balla Géza szálkásan fatörzs. Áts Károly szempilláját szemérmesen lecsukva, mintha itt se lenne, mosolyog. Balla Géza szúrós tekintetét szigorúan az ember szemébe, szívébe fúrja. Áts Károly (még) barna, göndör hajú, Balla Géza (már) őszülő vörösseszőke, tuskosörtés. Áts Károly, ha egyszer elkezd beszélni, képtelen abbahagyni, a gondúzó szószátyárkodást nem tudja befejezni. Balla Géza, ha egyszer elkezd hallgatni, Isten nem tudja őt többé szóra bírni. Áts Károly bora fehér, Balla Gézáé vörös. Az Áts Cuvée édes, a Szikla Cuvée száraz. Észak-Magyarország az egyik: Furmint. Dél-Magyarország a másik: Feketeleányka. (*Magyarország* – ahogy Babits Mihály gondolt hazájára: „Persze az ezeréves országot értem, a hegyektől félkörben koszorúzott földet.”)

Két ember, két bor: semmiben nem hasonlítanak egymásra. Ég az egyik, föld a másik. Vagy föld az egyik, ég a másik. Összeforrasztó baráti kapocs kettejük – barátok és borok – között a boldog borívás titka: a tokaji (fehér) Furmintot lelket-testet zsongító élvezet kortyolgatni a ménesi (vörös) Feketeleányka *előtt*. Másképpen fogalmazva: lelket-testet zsongító élvezet a tokaji (fehér) Furmint *után* ménesi (vörös) Feketeleánykát kortyolgatni.

**(Ménesi bor)** „Régi kor árnya felé visszamerengni mit ér?” – jajdult okkal Kölcsey Ferenc 1831. december 29-én. 1823. január 22-én „Szertenézett s

nem lelél / Honját a hazában”. Felejteni akart: „... Megbűnhődte már e nép...”

Bormúltamra, borom múltjára akarok emlékezni 2021. május 7-én.

„Egy új világ van Méneshegy alatt” – lelkesedett versben Vörösmarty Mihály 1845 kora nyarán: *Új bor*.

*Csordultig a pohár, igyunk,  
S az istennel álmodunk:  
Éljen! ki hátra nem marad!  
Virulj fel ifjú szép Arad!*

Virult Arad, hódított a ménesi bor. A *Pesti medárdvásári árjegyzék* (1842. június 12.) szerint egy akó síkföldi vörösborért egy-két forintot adtak, a budai óvörös legjobbjáért tizenkettőt, a hegyi óvörösért akár tizenöt forintot is, ámde a ménesiért, a gyengébbért is harmincat, a legjobbjáért akár hatvanat. Nagy rangja volt hazánkban a ménesi bornak a 19. század derekán. „*Ménesi bor*. Ezen név alatt mind a ménesi aszú, mind pedig a pecsenye és asztali bor értetik. Ménesi szőlők az Arad-hegyalja rovat alatt vannak leírva, azért itt csak a borról teszünk említést. Eddig még Pestről csak 6-7 nap alatt lehetett kocsin Aradra és Ménésre jutni, a ménesi bor, kivéve az aszút, nem volt oly ismert, mint jelenleg. Most már átaljában a szakértők a magyarói pecsenyeborokat is elsőrendű boraink közé sorozzák” (Gyürky Antal: *Borászati szótár*, Pest, 1861).

A remekíró, remekívó Krúdy Gyula elvarázsoltan emlékezik a ménesi borokkal történt találkozásaira: „Sziklás ízük, savanykás zamatjuk és forró mámoruk ugyancsak a múltnak világába ragad. Várakat látunk, hegyeken, és kürtzó harsog, míg a vár alatt lófarkas török sereg vágat.”

Aztán a Vörösmarty Mihály remélte *új világ* helyett csupán a *régi világ* lassan tovatűnő emléke maradt az utókorra. „Ménés, a hajdani híres történelmi borvidék Arad-hegyalján, hosszú ideig feledésbe merült a 20. század forgatagában. A legendás vörös aszúk, a fűszeres Kadarkák, az egykoron Európa-szerte híres, nagytestű, bársonyos ménesi vörösborok...” – írásban, szóban így morfondírozott gyakorta Balla Géza, aki 1999 óta azon fáradozik, hogy a borvidék visszanyerje régi patináját, hírnevét.

**(Feketeleányka)** Amikor 2019. február 10-én a Balla Géza megdicsőülését – *Az Év bortermelője* – ünneplő díszebéd menükártyáján azt olvastam: *Válóságos Kakas Karnevál a Fekete leányka öröme, erdélyi zakuszka tercett kísérettel*, még nem sejtettem, minő éték kerül a tányéromra. Kakas Karnevál? Azon töprengtem: szellemesség vagy helyesírási hiba a Fekete leányka? Ha szellemesség, ki az

a fekete leányka, akinek öröme sötött-főzött a főszakács? Ha helyesírási hiba, miért nem javították ki? Mert hiszen a Kakas Karneválhoz a borkínálat: Ménesi Feketeleányka Sziklabor 2015.

Szakácsok és borászok között örök, reménytelenül egyoldalú párviadal: a borászok borai mindig túlélnek a szakácsok remekműveit. A Kakas Karnevál ma már csupán két szó a régi étlapon. Az e névvel tisztelt ételt 2019. február 10-én jó étvágygal elfogyasztottuk. Ámde egy palack Ménesi Feketeleányka Sziklabor 2015 itt trónol ebédlőasztalunk közepén.

Akkor négyéves volt e bor, ma hat. Milyen volt akkor? Nem emlékszem. De most, 2021. május 7-én feleségem és gasztronómus barátom, Hegedűs Péter társaságában töltöm poharunkba az átláthatatlanul sűrű, sötét bort.

Felrúgtam a szakszerű borkóstolók íratlan szabályát. Nem visszafelé, hanem előre kóstolunk, mert 2019-ben is a Kakas Karneválhoz 2015-ös Feketeleányka Sziklabort ittunk.

Egy falat rozskenyér, egy korty bor: áhítatos csend. Boldogok, akik remek borokat ihatnak – komolyan gondolom, hogy mindennapi használatra ezt a gondolatot is a boldogságmondások közé kellene illeszteni.

*Szépen egyben van* – mondja borhoz értő barátom. *Kerek* – mosolyog a feleségem. *Arisztokrata bor* – nagyképűsködöm. Legördül a második pohár, igen, ez olyan *nagyságosúr* bor, illik neki előre köszönni.

Egy falat rozskenyér, egy korty bor, múltidézés 2021. május 7-én: Feketeleányka, 2016 és Ménesi Feketeleányka Sziklabor, 2016. Ugyanaz a szőlőfajta, azonos évjárat, egy borász. A két bor: ég és föld. Fölöttük az ég, a nyári napsugár, széljárás, zápor ugyanaz, de alattuk a föld, a „szikla” nagyon-nagyon más. Az egyik bor tehetséges százados, a másik há-

borút nyert háromcsillagos tábornok. A Feketeleánykával (2016) papírpusztító munka közben jóízűen elbeszélgetek kora estétől késő éjszakáig. A Ménesi Feketeleányka Sziklabor (2016) a nagy ünnepek bora, csak kettesben vagy jóbaráti társaságban szabad kibontani egy palackot.

Egy falat rozskenyér, egy korty bor: Feketeleányka, 2018. Barátom szerint valóban *leányka*. Ez a bor nem izgalmas-izgató asszony, nem bájoló-büvölő leány, csak (nem még csak!) leányka: kedves, gondúzó, szeretetre méltó, ifjú hölgypalánta. *Leánka* bor – ítélkezem: szépasszony nem rejtőzik benne, leánnyá érni nincs ideje, mert fiatalon megisszuk.

Az utolsó palackból tüntetem el a dugót: Ménesi Feketeleányka Sziklabor, 2018. Úgy érezzük, ez a leányka igazi „bombázó”. Elképzelni nem tudom, mi lesz belőle néhány év múlva, „asszonykorában”. Most még hajlandó velünk társalogni. Lehet, hogy öt év múlva már csak ünnepi fogadásokon, díszvacsorákon, diplomáciai eseményeken fog megjelenni, csak államfőkkel, miniszterekkel, milliomosokkal lesz hajlandó szóba állni...

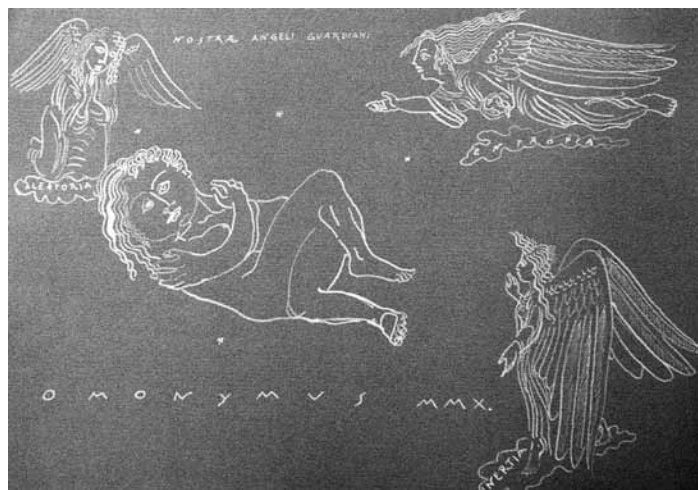
Szerencsénkre ez a palack nem várt öt évet. Elbeszélgetett velünk. Kiürült.

Hajnalban az erdélyi költő, bortudós, borszakíró Csávossy György három sorba sűrített ódáját olvasom: a nagyhaza minden bölcs borivójának így ajánlja szülőföldje borát:

*A ménesi bor szikrát ad a szerelemnek,  
Szárnyat a gondolatnak,  
Kandallótüzet a barátságunknak.*

Aki teheti, öleljen keblére egy Ménesi Feketeleányka Sziklabort. Ha még létezik és válogathat, a Balla Géza Pincészet 2016-os évjáratát ajánlom.

Szikrázik. Szárnyal. Megmelegít.







**FERENCZI KÁROLY, Novemberi éjszaka Budapesten, 2006**



